

Hướng dẫn sử dụng và lắp ráp lò hơi



Hãy chắc chắn rằng bạn đã đọc kỹ hướng dẫn vận hành và lắp ráp trước khi thiết lập, cài đặt và đưa vào sử dụng. Điều này sẽ bảo vệ bạn và tránh thiệt hại.

Nội dung

Hướng dẫn và cảnh báo an toàn.....	8
Sự đóng góp của bạn cho việc bảo vệ môi trường.....	17
Tổng quan	18
Lò hấp	18
Loại tấm	20
Phụ kiện đi kèm.....	20
Kiểm soát	23
Nút Bật/Tắt	24
Cảm biến tiệm cận	24
Nút cảm biến.....	25
Màn hình cảm ứng.....	26
Biểu tượng.....	27
Nguyên lý hoạt động.....	28
Chọn mục menu 28	
Duyệt 28	
Thoát khỏi menu cấp độ 28	
Thay đổi giá trị hoặc cài đặt.....	28
Thay đổi cài đặt trong danh sách lựa chọn.....	28
Nhập số bằng con lăn số.....	28
Nhập số bằng bàn phím số.....	28
Thay đổi cài đặt bằng thanh phân đoạn.....	29
Nhập chữ cái.....	29
Hiển thị menu ngữ cảnh	29
Di chuyển mục nhập.....	29
Hiển thị menu thả xuống.....	30
Hiển thị trợ giúp.....	30
Kích hoạt MobileStart 30	
Mô tả chức năng	31
Bảng điều khiển.....	31
Bồn nước 31	
Nhiệt kế đo độ ẩm.....	31
Nhiệt độ/Nhiệt độ lõi.....	31
Thời gian nấu	31
Ấm.....	32
Tiếng ồn	32
Giải đoạn gia nhiệt.....	32
Giải đoạn Garphase	32
Giảm hơi nước.....	32
Đèn chiếu sáng buồng nấu ăn.....	32

Vận hành ban đầu	33
Mặt ong@nhà.....	33
Thiết lập cơ bản.....	34
Vệ sinh lò hấp lần đầu tiên.....	35
Điều chỉnh nhiệt độ sôi.....	36
Làm nóng lò hấp 36	
Cài đặt.....	37
Tổng quan về cài đặt.....	37
Mở menu "Cài đặt" Ngôn ngữ	40
.....	40
Thời gian trong ngày.....	40
Ngày 41	
Chiều sáng	41
Màn hình chính	41
Hiển thị	42
Khối lượng.....	42
Đơn vị.....	43
Giữ ấm.....	43
Giảm hơi nước.....	43
Nhiệt độ đề xuất	43
Tăng cường 44	
Tự động rửa sạch.....	44
Độ cứng của nước.....	45
Cảm biến tiệm cận	47
Bảo mật	48
Phát hiện mặt trước đồ nội thất	48
Mặt ong@nhà.....	49
Thực hiện quét và kết nối	49
Điều khiển từ xa.....	50
Kích hoạt MobileStart.....	50
Giám sát tầm nhìn	50
Cập nhật từ xa	51
Phiên bản phần mềm.....	52
Thông tin pháp lý.....	52
Đại lý 52	
Cài đặt gốc.....	52
Giờ hoạt động (tổng cộng)	52
Bảo động và ngăn hạn.....	53
Sử dụng chức năng báo thức 53	
Sử dụng hàm thời gian ngắn.....	54
Menu chính và menu phụ.....	55

Nội dung

Mẹo tiết kiệm năng lượng	57
Hoạt động.....	58
Thay đổi giá trị và cài đặt cho quá trình nấu ăn.....	59
Thay đổi nhiệt độ và nhiệt độ lõi.....	59
Thay đổi độ ẩm 59	
Cài đặt thời gian nấu.....	60
Thay đổi thời gian nấu đã cài đặt.....	60
Xóa thời gian nấu đã đặt 60	
Hủy quá trình nấu 61	
Ngắt quá trình nấu ăn 61	
Làm nóng trước buồng nấu.....	62
Tăng cường.....	62
Làm nóng trước	63
Chức năng giòn.....	63
Kích hoạt các vụ nổ hơi nước.....	64
Thay đổi chế độ hoạt động.....	64
Quan trọng và đáng biết.....	65
Điểm đặc biệt của phương pháp nấu bằng hơi nước.....	65
Gargeschirr.....	65
Kệ cấp 65	
Hàng đóng lạnh 66	
Nhiệt độ	66
Thời gian nấu.....	66
Nấu ăn bằng chất lỏng.....	66
Công thức nấu ăn của riêng bạn - nấu bằng hơi nước.....	66
Khay đa năng và giá kết hợp.....	66
Nấu bằng hơi nước.....	67
Nấu ăn bằng hơi nước sinh thái.....	67
Ghi chú trên bàn nấu ăn.....	67
Rau quả	68
Cá 71	
Thịt.....	74
Vua.....	76
Hạt.....	77
Mì/Mi ống	78
Bánh bao 79.....	
Đậu khô	80
Trứng gà.....	82
Trái cây.....	83
Xúc xích.....	83
Giáp xác.....	84
Trái.....	85

Thực đơn nấu ăn - hướng dẫn sử dụng.....	86
Đóng gói chân không.....	87
Ứng dụng đặc biệt.....	94
Sưởi ấm 94	
Rà đông	96
Trộn & Kết hợp 99	
Menu nấu ăn - tự động.....	107
Bảo quản 108	
Bảo quản bánh 111	
Sấy khô	112
bằng chương trình Sabbath và ép nước Yom Tov.....	113
Chần.....	116
Khử trùng bát đĩa 116	
Đĩa hâm nóng.....	117
Giữ ấm.....	117
Đề bột men nở 118	
Khăn ướt ấm 118	
Làm tan chảy gelatin.....	118
Tách tinh thể mật ong.....	119
Sôcôla tan chảy.....	119
Chiên thịt xông khói.....	120
Xào hành tây.....	120
Bảo quản táo 120	
Chuẩn bị trứng sữa.....	120
Trái cây phết.....	121
Lột da thực phẩm Làm sữa	122
chua Chương trình tự	123
động	124
Thẻ loại	124
Sử dụng chương trình tự động 124	
Hướng dẫn sử dụng	124
Tìm kiếm	125
MyMiele	126
Chương trình tùy chỉnh	127
Nướng.....	130
Hướng dẫn nướng 130	
Mẹo làm bánh 131	
Ghi chú về chế độ hoạt động 131	

Nội dung

Rang	133
Hướng dẫn chi tiết.....	133
Ghi chú về chế độ hoạt động 133	
Nhiệt kế Speisen.....	135
Lò nướng	138
Meo nướng.....	138
Meo nướng.....	138
Ghi chú về chế độ hoạt động 139	
Vệ sinh và chăm sóc	140
Hướng dẫn vệ sinh và bảo quản.....	140
Chất tẩy rửa không phù hợp	141
Vệ sinh mặt trước	141
Hoàn hảo sạch sẽ	142
Garraum.....	143
Vệ sinh bình chứa nước	144
Phụ kiện.....	145
Vệ sinh lưới đỡ.....	146
Gập bộ phận gia nhiệt/nướng phía trên xuống	147
Chăm sóc	148
ngâm	148
Sấy khô.....	148
Rửa sạch	148
Tẩy cặn.....	148
HydroClean.....	150
Tháo cửa.....	154
Lắp đặt cửa.....	155
Phải làm gì nếu	156
Tin nhắn trên màn hình.....	156
Hành vi bất ngờ 159	
Tiếng ồn	161
Kết quả không đạt yêu cầu.....	161
Các vấn đề chung hoặc trục trặc kỹ thuật.....	162
Phụ kiện tùy chọn	165
Gargeschirr.....	165
Lặt Vặt.....	165
Sản phẩm vệ sinh và chăm sóc	165
Dịch vụ khách hàng.....	166
Liên hệ khi có lỗi	166
Bảo hành	166

Cài đặt.....	167
Hướng dẫn an toàn khi lắp đặt 167	
Hướng dẫn cài đặt 168	
Kích thước lắp đặt 169.....	
Lắp đặt trong tủ cao.....	169
Lắp đặt trong tủ để	170
Nhìn từ bên hông.....	171
Phạm vi xoay của bảng điều khiển 172	
Kết nối và thông gió.....	173
Lắp đặt lò hơi Kết nối nước	174
ngọt.....	175
Thoát nước 177	
Kết nối điện	178
Thông tin cho các viện kiểm tra	179
Lớp hiệu suất năng lượng theo EN 60350-1.....	181
Dữ liệu kỹ thuật	183
Tuyên bố về sự phù hợp	183
Bản quyền và giấy phép cho mô-đun truyền thông.....	183
Bản quyền và Giấy phép.....	184

Hướng dẫn và cảnh báo an toàn

Lò hấp này tuân thủ các quy định về an toàn theo quy định. Tuy nhiên, sử dụng không đúng cách có thể dẫn đến gây thiệt hại về người và tài sản.

Đọc kỹ hướng dẫn sử dụng và lắp ráp trước khi sử dụng lò hấp. Tài liệu này chứa thông tin quan trọng về lắp đặt, an toàn, sử dụng và bảo trì. Điều này sẽ bảo vệ bạn và tránh

Lò hơi bị hỏng.

Theo tiêu chuẩn IEC/EN 60335-1, Miele đặc biệt
Vui lòng đọc chương về cách lắp đặt lò hơi và
Vui lòng đọc và làm theo các hướng dẫn và cảnh báo an toàn theo.

Miele không thể chịu trách nhiệm về những thiệt hại đó do không tuân thủ các hướng dẫn này.

Vui lòng giữ lại hướng dẫn sử dụng và lắp ráp và chuyển cho bất kỳ chủ sở hữu nào sau này.

Hướng dẫn và cảnh báo an toàn

Mục đích sử dụng

Lò hấp này được thiết kế để sử dụng trong gia đình và trong môi trường lắp đặt giống như hộ gia đình.

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

Chỉ sử dụng lò hấp cho mục đích gia dụng thông thường để hấp, nướng, rang, nướng, rã đông và hâm nóng thức ăn.

Mọi hình thức sử dụng khác đều không được phép.

Những người do khả năng về thể chất, giác quan hoặc tinh thần hoặc do thiếu kinh nghiệm hoặc thiếu kiến thức mà không thể có thể vận hành lò hơi một cách an toàn, phải hoạt động này phải được giám sát.

Những người này chỉ được phép vận hành lò hơi mà không cần giám sát nếu họ được giải thích theo cách mà họ có thể vận hành lò một cách an toàn. Có thể. Bạn phải có khả năng nhận biết và hiểu được những nguy cơ tiềm ẩn của việc vận hành không đúng cách.

Do các yêu cầu đặc biệt (ví dụ: liên quan đến nhiệt độ, Trong buồng nấu được lắp đặt đèn chuyên dụng để đảm bảo khả năng chống ẩm, hóa chất, mài mòn và rung động. Những loại đèn đặc biệt này chỉ có thể được sử dụng cho mục đích đã định

trở nên. Chúng không thích hợp để chiếu sáng trong phòng. Việc thay thế chỉ có thể được thực hiện bởi một chuyên gia được Miele ủy quyền hoặc bởi

Dịch vụ khách hàng của Miele.

Lò hấp này có 2 nguồn sáng đạt hiệu suất năng lượng loại E.

Hướng dẫn và cảnh báo an toàn

Trẻ em trong gia đình

Sử dụng khóa vận hành để ngăn trẻ em bật lò hấp mà không có người trông coi. Trẻ em dưới 8 tuổi không được lại gần lò hấp trừ khi có người giám sát liên tục. Trẻ em từ 8 tuổi trở lên chỉ được sử dụng lò hấp mà không cần giám sát nếu đã được giải thích về cách sử dụng lò hấp một cách an toàn. Trẻ em phải có khả năng nhận biết và hiểu được những nguy hiểm tiềm ẩn của việc thao tác không đúng cách. Trẻ em không được vệ sinh hoặc bảo trì lò hấp mà không có sự giám sát. Giám sát trẻ em ở gần lò hấp. Không bao giờ cho trẻ em chơi với lò hấp. Nguy cơ ngạt thở do vật liệu đóng gói. Trẻ em có thể quấn mình trong vật liệu đóng gói (ví dụ như giấy bạc) khi chơi hoặc kéo vật liệu đó qua đầu và chết ngạt.

Để vật liệu đóng gói tránh xa tầm tay trẻ em. Nguy cơ bị thương do hơi nước và bề mặt nóng. Da trẻ em nhạy cảm với nhiệt độ cao hơn da người lớn. Lò hấp nóng lên ở cửa kính, bảng điều khiển và các lỗ thoát khí của buồng nấu.

Không cho trẻ em chạm vào lò hấp khi đang sử dụng.

Không cho trẻ em lại gần lò hấp cho đến khi lò nguội đủ để tránh nguy cơ gây thương tích. Nguy cơ bị thương do cửa mở. Cửa có thể chịu được tải trọng tối đa là 10 kg. Trẻ em có thể bị thương khi ở cửa mở.

Ngăn không cho trẻ em đứng, ngồi hoặc bám vào cửa mở.

Hướng dẫn và cảnh báo an toàn

An toàn kỹ thuật

Công việc lắp đặt và bảo trì không đúng cách hoặc việc sửa chữa có thể gây ra rủi ro đáng kể cho người sử dụng. Công việc lắp đặt và bảo trì hoặc sửa chữa chỉ có thể được thực hiện bởi được thực hiện bởi các chuyên gia được Miele ủy quyền.

Việc lò hơi bị hỏng có thể gây nguy hiểm cho sự an toàn của bạn. Kiểm tra lò hơi xem có hư hỏng rõ ràng không. Không bao giờ vận hành lò hơi bị hỏng.

Hoạt động tạm thời hoặc lâu dài trên một cơ sở tự cung tự cấp hoặc không tự cung tự cấp hệ thống cung cấp năng lượng đồng bộ lưới điện (như lưới điện đảo, hệ thống sao lưu) là có thể. Điều kiện tiên quyết để hoạt động là rằng hệ thống cung cấp năng lượng tuân thủ các yêu cầu của EN 50160 hoặc có thể so sánh được.

Các biện pháp bảo vệ được cung cấp trong quá trình lắp đặt trong nước và trong sản phẩm Miele này cũng phải được tuân thủ trong quá trình vận hành biệt lập hoặc không. Hoạt động đồng bộ với nguồn điện phải được đảm bảo trong chức năng và chế độ hoạt động của nó hoặc bằng các biện pháp tương đương trong quá trình lắp đặt. được thay thế. Ví dụ như trong ấn phẩm hiện tại được mô tả trong VDE-AR-E 2510-2.

Tính an toàn về điện của lò hơi chỉ được đảm bảo nếu nó được kết nối với hệ thống dây dẫn bảo vệ được lắp đặt đúng cách. Yêu cầu bảo mật cơ bản này phải được đáp ứng. Nếu có thắc mắc, hãy nhờ thợ điện có trình độ kiểm tra hệ thống điện.

Dữ liệu kết nối (tần số và điện áp) trên tấm nhãn của lò hơi phải phù hợp với dữ liệu của mạng lưới điện để tránh làm hỏng lò hơi.

xuất hiện. So sánh dữ liệu kết nối trước khi kết nối. Nếu có thắc mắc, hãy hỏi thợ điện có trình độ.

Nhiều ổ cắm hoặc cáp mở rộng không đảm bảo an ninh cần thiết. Không kết nối lò hơi với cái này mạng lưới điện.

Chỉ sử dụng lò hấp khi đã lắp đặt, để đảm bảo hoạt động an toàn.

Không được vận hành lò hơi này ở những vị trí không cố định (ví dụ: trên tàu).

Hướng dẫn và cảnh báo an toàn

Nguy cơ bị thương do điện giật. Chạm vào các kết nối đang hoạt động và thay đổi cấu trúc điện và cơ khí gây nguy hiểm cho bạn và có thể dẫn đến

Sự cố của lò hơi.

Không bao giờ mở vỏ lò hấp.

Yêu cầu bảo hành sẽ không có hiệu lực nếu lò hơi không được sửa chữa bởi bộ phận dịch vụ khách hàng được Miele ủy quyền.

Chỉ với các phụ tùng thay thế chính hãng, Miele mới đảm bảo rằng họ đáp ứng các yêu cầu về an toàn. Các thành phần bị lỗi chỉ có thể được thay thế những thứ như vậy được trao đổi.

Nếu phích cắm điện bị rút khỏi dây nguồn hoặc dây nguồn không được trang bị phích cắm điện, lò hơi phải được kết nối với nguồn điện bởi một thợ điện có trình độ. được kết nối với mạng lưới điện.

Nếu cáp nguồn bị hỏng, phải thay thế bằng cáp nguồn chuyên dụng (xem chương "Lắp đặt", phần "Kết nối điện").

Trong quá trình lắp đặt, bảo trì và sửa chữa, lò hơi phải được ngắt hoàn toàn khỏi mạng điện. Đảm bảo điều này như sau:

- Tắt cầu chì của hệ thống điện hoặc
- vặn chặt hết các cầu chì của hệ thống điện ra ngoài hoặc
- Rút dây nguồn (nếu có) ra khỏi ổ cắm.
Không kéo dây nguồn, nhưng kéo
Phích cắm điện.

Nếu lò hấp được lắp đặt phía sau mặt trước của đồ nội thất (ví dụ: cửa ra vào) đã cài đặt, không bao giờ đóng mặt trước của đồ nội thất trong khi bạn sử dụng lò hấp. Nhiệt độ và độ ẩm tích tụ phía sau mặt trước của đồ nội thất đóng kín. Điều này có thể làm hỏng lò hấp, tủ và sàn nhà. Không đóng cửa tủ cho đến khi lò hấp đã nguội hoàn toàn.

Việc kết nối nước chỉ có thể được thực hiện bởi các chuyên gia có trình độ được thực hiện.

Miele không thể chịu trách nhiệm về những thiệt hại do lỗi cài đặt hoặc kết nối.

Hướng dẫn và cảnh báo an toàn

Lò hấp chỉ có thể được kết nối với nước lạnh.

Van ngắt nguồn cấp nước phải được đóng lại khi lò hấp phải dễ tiếp cận.

Kiểm tra xem ống nước có bị hư hỏng không trước khi kết nối thiết bị có thể nhìn thấy.

Hệ thống chống thấm nước tích hợp cung cấp khả năng bảo vệ đáng tin cậy chống lại thiệt hại do nước gây ra trong các điều kiện sau:

- Lò hơi được lắp đặt đúng cách (điện và kết nối nước).
- Trong trường hợp hư hỏng có thể nhìn thấy, lò hơi sẽ được sửa chữa.
- Tắt vòi nước nếu bạn đi xa trong thời gian dài (ví dụ: laub).

Sử dụng đúng cách

Nguy cơ bị thương do hơi nước và bề mặt nóng. Các Lò hơi nóng lên trong quá trình hoạt động. Bạn có thể tận hưởng hơi nước, Thanh gia nhiệt, buồng nấu, phụ kiện và thực phẩm cháy. Đeo găng tay khi cho thức ăn nóng vào hoặc lấy ra, và khi làm việc trong khoang nấu nóng.

Nguy cơ bị thương do thức ăn nóng. Thức ăn có thể tràn ra ngoài khi lắp hoặc tháo hộp đựng thức ăn. Bạn có thể bị bỏng khi nấu thức ăn. Khi lắp hoặc tháo hộp đựng thức ăn, hãy chú ý Đảm bảo thức ăn nóng không bị đổ ra ngoài.

Trong hộp kín, trong quá trình đun sôi và đun nóng, Áp suất quá cao có thể khiến chúng vỡ. Không đun sôi lon và không đun nóng chúng.

Các đĩa nhựa không an toàn cho lò nướng sẽ tan chảy ở nhiệt độ cao nhiệt độ cao có thể làm hỏng lò hơi hoặc gây cháy.

Chỉ sử dụng đồ đựng bằng nhựa an toàn với lò nướng. Quan sát Thực hiện theo hướng dẫn của nhà sản xuất đồ nấu nướng. Nếu bạn muốn hấp Nếu bạn muốn sử dụng đĩa nhựa, hãy đảm bảo rằng chúng chịu nhiệt độ cao (lên đến 100 °C) và chống hơi nước. Các loại đồ dùng bằng nhựa khác có thể bị tan chảy, giòn hoặc vỡ.

Hướng dẫn và cảnh báo an toàn

Thực phẩm được lưu trữ trong khoang nấu có thể bị khô và độ ẩm thoát ra có thể gây ăn mòn trong

Lò hấp. Không lưu trữ thực phẩm trong ngăn nấu và không sử dụng đồ dùng để bị gỉ sét để nấu ăn.

Nguy cơ thương tích do cửa mở. Bạn có thể va vào hoặc vấp phải cánh cửa mở. Đừng rời khỏi cửa

vẫn mở một cách không cần thiết.

Cửa có thể chịu được tải trọng tối đa là 10 kg. Không đứng hoặc ngồi trên cửa mở hoặc đặt vật nặng lên cửa. Ngoài ra hãy chắc chắn rằng bạn không

bị kẹt giữa cửa và buồng nấu. Lò hơi có thể bị hư hỏng.

Dầu và mỡ có thể bắt lửa nếu quá nóng. Cho phép Không bao giờ để lò hấp không có người trông coi khi chế biến dầu mỡ. Không bao giờ dập tắt đám cháy dầu mỡ bằng nước. Tắt lò hấp và dập tắt ngọn lửa, bằng cách để cửa đóng lại.

Các vật thể gần lò hơi đang bật có thể bắt đầu cháy do nhiệt độ cao. Không bao giờ sử dụng lò hơi để sưởi ấm phòng.

Khi nướng thực phẩm, thời gian nấu quá dài có thể dẫn đến Thực phẩm bị khô và có thể tự bốc cháy. Giữ Nhập thời gian nấu được khuyến nghị.

Một số thực phẩm khô nhanh và có thể bị hỏng nhiệt độ nướng cao sẽ tự bốc cháy.

Không bao giờ sử dụng chế độ nướng để làm nóng bánh mì cuộn hoặc bánh mì hoặc để sấy khô hoa hoặc thảo mộc. Sử dụng chế độ hoạt động quạt cộng với hoặc nhiệt trên/dưới

Đóng cửa lò hấp nếu thực phẩm trong khoang nấu bốc khói, để tránh bắt kỳ

để dập tắt ngọn lửa. Hủy bỏ quá trình bằng cách nhấn nút

Tắt lò hấp và rút phích cắm. Mở

chỉ mở cửa khi khói đã tan.

Nếu bạn sử dụng đồ uống có cồn khi chế biến thực phẩm, xin lưu ý rằng cồn sẽ bay hơi ở nhiệt độ cao. Hơi nước này có thể tích tụ trên các bộ tản nhiệt nóng đốt cháy.

Hướng dẫn và cảnh báo an toàn

Không bao giờ đặt sàn buồng nấu lên bất cứ vật gì. Ví dụ. với giấy bạc hoặc màng bảo vệ lò nướng. Không đặt bất kỳ món ăn hoặc

Chảo, nồi hoặc khay để trực tiếp trên sàn buồng nấu.

Nếu bạn muốn sử dụng sàn buồng nấu như một khu vực lưu trữ, hãy đặt Đặt giá đỡ với phần đế hướng lên trên trên sàn buồng nấu và

đặt bát đĩa lên đó. Đảm bảo rằng rây dưới cùng không được di chuyển.

Có thể điều chỉnh sàn buồng nấu bằng cách trượt vít nướng qua lại bị hư hỏng.

Không trượt giá đỡ qua lại trên sàn buồng nấu.

Cận thức ăn thô có thể làm tắc cống thoát nước và máy bơm. Đảm bảo rằng rây ở đáy luôn được lắp vào.

Nếu bạn sử dụng thiết bị điện, ví dụ: B. một máy trộn cầm tay, gần lò hấp, đảm bảo rằng dây nguồn không bị kẹt trong cửa lò hấp

trở thành. Lớp cách điện của cáp có thể bị hỏng.

Hơi nước có thể tiếp cận các thành phần đang hoạt động và gây ra Gây ra hiện tượng đoản mạch. Ngoài ra, các thành phần điện có thể bị phá hủy

trở nên. Không vận hành lò hấp khi không có nắp đậy.

Hướng dẫn và cảnh báo an toàn

Vệ sinh và bảo quản Nguy cơ

bị thương do điện giật. Hơi nước từ máy làm sạch bằng hơi nước có thể chạm tới các bộ phận có điện và gây ra hiện tượng đoản mạch. Không bao giờ sử dụng máy làm sạch bằng hơi nước để vệ sinh. Các vết xước có thể làm hỏng kính ở khung cửa.

Không sử dụng chất tẩy rửa có tính mài mòn, miếng bọt biển cứng, bàn chải hoặc dụng cụ cạo kim loại sắc để vệ sinh tấm cửa. Có thể tháo lưới đỡ (xem chương "Vệ sinh và bảo dưỡng",

phần "Vệ sinh lưới đỡ").

Lắp lại lưới đỡ đúng cách. Để tránh ăn mòn, hãy loại bỏ ngay

thức ăn hoặc chất lỏng có chứa muối nếu chúng tiếp xúc với thành thép không gỉ của khoang nấu.

Phụ kiện

Chỉ sử dụng phụ kiện chính hãng của Miele. Nếu các bộ phận khác được gắn hoặc lắp đặt, các khiếu nại về bảo hành, bảo hành và/hoặc trách nhiệm sản phẩm sẽ không còn hiệu lực.

Miele bảo hành nguồn cung lên đến 15 năm, nhưng ít nhất là

10 năm, đối với các phụ tùng thay thế giúp duy trì chức năng của lò nướng hơi nước sau khi sản xuất hàng loạt kết thúc. Chỉ sử dụng nhiệt kế thực phẩm Miele được cung cấp kèm theo.

Nếu đầu dò thực phẩm bị lỗi, bạn phải thay thế bằng đầu dò thực phẩm Miele chính hãng.

Nhựa của nhiệt kế thực phẩm có thể tan chảy ở nhiệt độ

rất cao. Không sử dụng nhiệt kế thực phẩm ở chế độ nướng (ngoại trừ: lò nướng quạt). Không cất nhiệt kế thực phẩm trong khoang nấu.

Xử lý bao bì

Bao bì dùng để xử lý và bảo vệ thiết bị khỏi hư hỏng trong quá trình vận chuyển. Vật liệu đóng gói thân thiện với môi trường và khía cạnh kỹ thuật xử lý được lựa chọn và có thể tái chế.

Trả lại bao bì cho Tái chế vật liệu giúp tiết kiệm nguyên liệu thô. Sử dụng các tùy chọn thu gom và trả lại vật liệu tái chế cụ thể. Bao bì vận chuyển Đại lý Miele của bạn sẽ lấy lại sản phẩm.

Vứt bỏ thiết bị cũ

Bao gồm thiết bị điện và điện tử thường là những vật liệu có giá trị. Chúng cũng chứa một số chất, hỗn hợp và thành phần cần thiết cho chức năng của chúng và an ninh là cần thiết. Trong rác thải sinh hoạt và không đúng cách Nếu không được xử lý đúng cách, chúng có thể gây hại cho sức khỏe con người và môi trường. Vì vậy, vui lòng nộp lại thiết bị cũ của bạn Không bao giờ vứt nó vào thùng rác sinh hoạt.



Thay vào đó, hãy sử dụng chính thức, điểm thu gom và trả lại để xử lý miễn phí

và tái chế thiết bị điện và điện tử của thành phố, đại lý hoặc Miele. Để xóa bất kỳ dữ liệu cá nhân trên

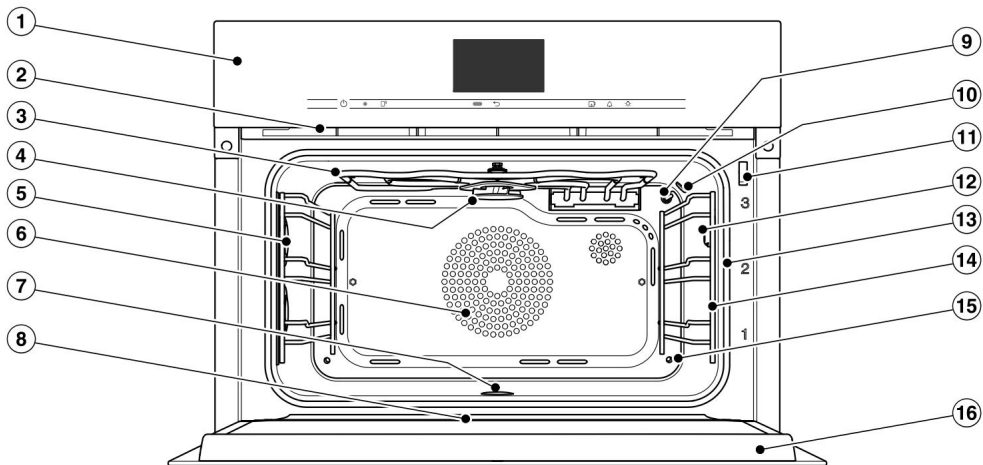
Bạn có trách nhiệm pháp lý trong việc xử lý thiết bị cũ của mình. Bạn có nghĩa vụ pháp lý không được sử dụng thiết bị để tháo pin và ắc quy đã qua sử dụng được gắn cố định cũng như đèn có thể tháo rời mà không gây hư hỏng.

Đưa họ đến một nơi thích hợp Điểm thu gom nơi bạn có thể nộp miễn phí. Hãy đảm bảo

Hãy đảm bảo rằng thiết bị cũ của bạn được cất giữ ở nơi an toàn cho trẻ em cho đến khi bạn lấy nó ra.

Tổng quan

lò hơi



a Bộ điều khiển b Cửa

thoát hơi c Thanh

nhiệt/vi nướng trên cùng d Bánh xe

phân phối để vệ sinh HydroClean e Đèn chiếu sáng

bình nấu f Cửa hút gió cho

quạt có thanh nhiệt hình vòng phía sau g Sàn bình nấu có thanh nhiệt dưới cùng và

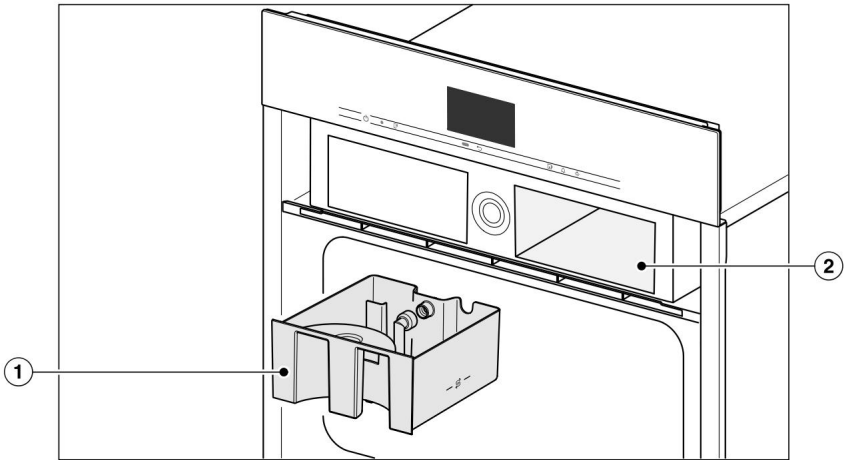
lưới lọc sàn h Kênh nhỏ giọt i Cảm biến nhiệt độ j Cảm biến độ ẩm k Khóa cửa để vệ sinh

HydroClean l

Gioăng cửa m Ổ cắm kết

nối cho đầu dò thực

phẩm n Kệ có 3 tầng o Cửa vào hơi p Cửa



a Bình chứa

nước b Ngăn chứa bình chứa nước

Tổng quan

Các mô hình được mô tả trong hướng dẫn vận hành và lắp ráp này có thể được tìm thấy ở mặt sau.

Tên nơi

Tấm loại được đặt trên phía trên của hộp.

Ở đó bạn sẽ tìm thấy mã định danh mô hình, Số sê-ri và dữ liệu kết nối (điện áp/tần số chính/

tải kết nối tối đa).

Mã số nhận dạng mẫu và số sê-ri (SN) cũng có thể được tìm thấy trên

dấu hiệu nhỏ ở trên cùng của bảng điều khiển mở.

Xin vui lòng chuẩn bị thông tin này nếu Bạn có thắc mắc hoặc vấn đề, Miele có thể giúp bạn một cách cụ thể.

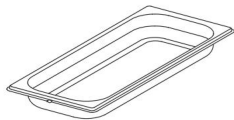
Phụ kiện đi kèm

Bạn có thể đặt hàng lại các phụ kiện đi kèm và các phụ kiện khác nếu cần

(xem chương "Phụ kiện tùy chọn").

Tùy thuộc vào quốc gia và kiểu máy, có thể có thêm các phụ kiện bổ sung.

Tổng cục 20



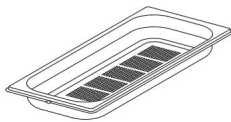
1 hộp đựng đồ nấu ăn không có lỗ

Dung tích 2,4 l

Dung tích sử dụng 1.8 l

450 x 190 x 40 mm (DxRxX)

DGGL 20



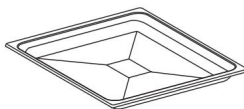
1 hộp đựng đồ nấu ăn có lỗ

Dung tích 2,4 l

Dung tích sử dụng 1.8 l

450 x 190 x 40 mm (DxRxX)

Tấm kim loại phổ thông



1 khay đa năng để nướng, rang và thịt nướng

Kết hợp-Rost



1 lò nướng kết hợp để nướng, quay và Lò nướng

nhật kế Speisen



1 nhiệt kế thực phẩm để theo dõi chính xác quá trình nấu nướng.

Đo nhiệt độ bên trong

Thức ăn (nhiệt độ cơ thể).

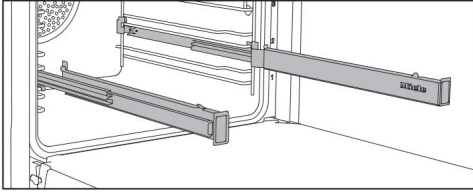
Máy làm sạch nước

1 chất tẩy rửa chuyên dụng để vệ sinh khoang nấu bằng chương trình chăm sóc Hydro-Clean. Đặc biệt thích hợp để loại bỏ bụi bẩn cứng đầu.

Viên tẩy cặn

Để tẩy cặn lò hơi

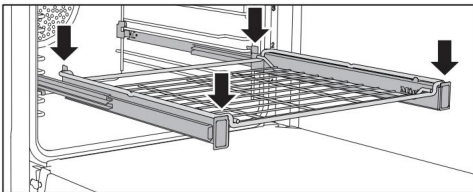
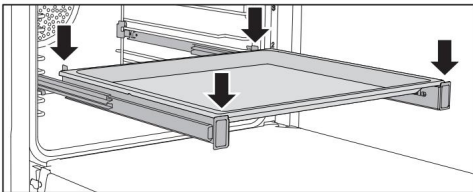
Thanh trượt FlexiClip mở rộng toàn phần HFC 71



Bạn có thể lắp thanh trượt mở rộng toàn phần FlexiClip ở bất kỳ cấp độ nào.

Đẩy hoàn toàn thanh ray kéo dài FlexiClip vào khoang nấu trước khi lắp bất kỳ phụ kiện nào vào.

Các phụ kiện sau đó sẽ tự động được lắp chắc chắn vào giữa các chốt khóa ở phía trước và phía sau và cố định chắc chắn để không bị trượt xuống.



Tải trọng tối đa của thanh trượt mở rộng toàn phần FlexiClip là 15 kg.

Lắp đặt và tháo thanh trượt FlexiClip mở rộng hoàn toàn

Nguy cơ chấn thương do nóng bề mặt.

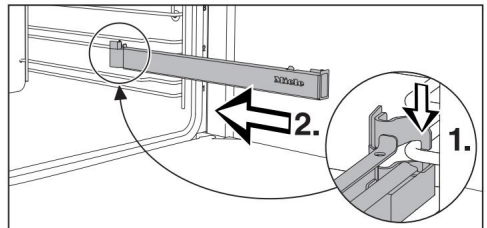
Lò hơi sẽ nóng lên trong quá trình hoạt động. Bạn có thể bị bỏng ở bộ phận làm nóng, khoang nấu và các phụ kiện.

Để các bộ phận làm nóng, khoang nấu và các phụ kiện nguội trước khi lắp hoặc tháo thanh ray mở rộng hoàn toàn FlexiClip.

Thanh trượt mở rộng toàn phần FlexiClip được lắp đặt giữa các thanh chống của một mặt phẳng.

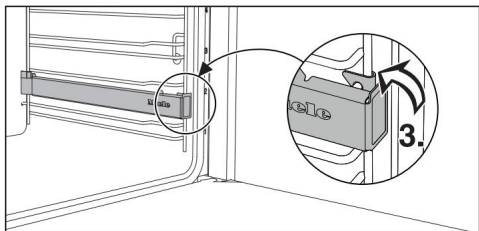
Lắp thanh ray kéo dài toàn phần FlexiClip có logo Miele ở bên phải.

Không kéo thanh ray kéo dài hoàn toàn của FlexiClip ra khi lắp hoặc tháo chúng.



Móc thanh trượt FlexiClip vào thanh dưới ở phía trước của một tầng (1.) và trượt nó dọc theo thanh vào ngăn nấu (2.).

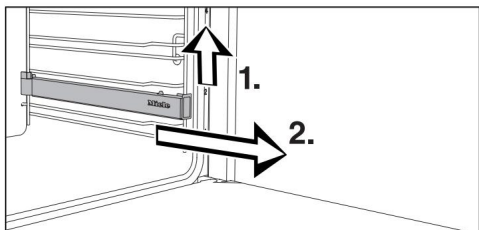
Tổng quan



Lắp thanh ray kéo dài hoàn toàn FlexiClip vào thanh chống dưới cửa kệ (3.).

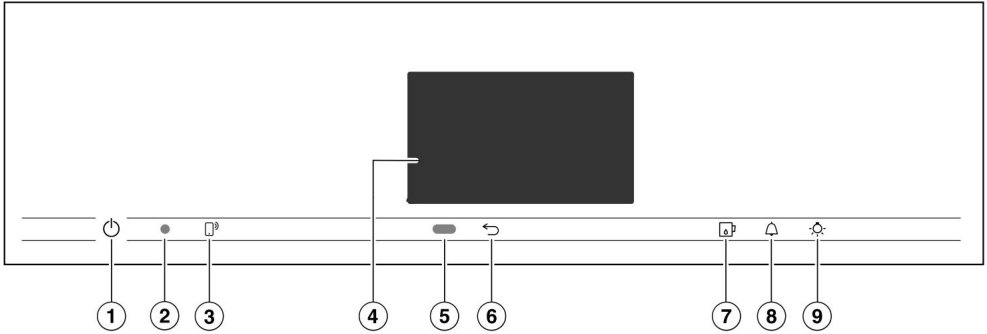
Nếu thanh trượt FlexiClip mở rộng hoàn toàn bị kẹt sau khi lắp đặt, hãy kéo chúng ra thật mạnh một lần.

Để tháo thanh ray kéo dài toàn phần FlexiClip, hãy tiến hành như sau: Đẩy hoàn toàn thanh ray kéo dài toàn phần FlexiClip vào.



Nâng toàn bộ phần mở rộng FlexiClip ở phía trước (1.) và kéo nó ra dọc theo thanh chống của máy bay (2.).

Kiểm soát



nút Bật/Tắt ở phần lõm
Để biến

Lò nướng hơi nước

b Giao diện quang học (chỉ
dành cho dịch vụ khách hàng của

Miele) c Nút cảm biến

Để điều khiển lò hơi thông qua màn
hình cảm ứng trên thiết bị

di động của bạn

Để hiển thị thông tin và vận hành cảm biến
tiệm cận

Để bật đèn buồng nấu và màn hình hiển thị
và để

Nhận biết tín hiệu âm thanh khi đến gần

f Cảm biến vị giác

Để quay lại từng bước một

g Cảm biến vị giác

Để mở và đóng bằng điều khiển

h Cảm biến vị giác

Để thiết lập thời gian ngắn hoặc
Báo động

i Cảm biến vị giác

Để bật và tắt đèn buồng nấu

Kiểm soát

Nút Bật/Tắt

Nút Bật/Tắt nằm ở một chỗ lõm và phản hồi khi chạm ngón tay.

Sử dụng nút này để chuyển đổi

Tắt và bật lò hấp.

Cảm biến tiệm cận

Cảm biến tiệm cận được đặt ở bên dưới màn hình cảm ứng bên cạnh nút cảm biến. Cảm biến tiệm cận phát hiện khi bạn đến gần màn hình cảm ứng ví dụ. B. Tiếp cận bằng tay hoặc cơ thể.

Nếu bạn đã kích hoạt các cài đặt tương ứng, bạn có thể

Bật đèn trong buồng nấu,

Bật lò hấp hoặc xác nhận âm báo tín hiệu

(xem chương "Cài đặt", phần "Cảm biến tiệm cận").

Kiểm soát

Nút cảm biến

Các phím cảm biến phản hồi khi chạm ngón tay. Mỗi lần chạm sẽ được xác nhận bằng một âm phím. Bạn có thể tắt âm thanh phím này bằng cách điều chỉnh Âm lượng | Âm chủ đạo | Chọn .

Nếu bạn muốn các nút cảm biến phản hồi ngay cả khi lò hấp đã tắt, hãy chọn cài đặt **Hiển thị** | **Chạm nhanh** | **MỘT**.

Chức năng nút cảm biến	biến
Nếu bạn	<p>điều khiển lò hấp bằng thiết bị di động bạn phải có hệ thống Miele@home, Bật chế độ điều khiển từ xa và chạm vào nút cảm biến này. Nút cảm biến này sau đó sáng lên màu cam và Tính năng MobileStart hiện đã có sẵn.</p> <p>Chỉ cần nút cảm biến này sáng, bạn có thể điều khiển lò nướng hơi nước thông qua thiết bị di động của mình (xem phần "Cài đặt", "Miele@home").</p>
Tùy thuộc	<p>vào menu bạn đang ở, bạn sẽ được đưa đến menu cha hoặc quay lại menu chính.</p>
Sử dụng	<p>nút cảm biến này để mở và đóng bảng điều khiển (xem chương "Mô tả chức năng", phần "Bảng điều khiển").</p>
	<p>Khi menu xuất hiện trên màn hình hoặc quá trình nấu đang diễn ra, bạn có thể sử dụng nút cảm biến này bất kỳ lúc nào để cài đặt thời gian ngắn. (ví dụ như luộc trứng) hoặc đặt báo thức (thời gian cố định) (xem chương "Báo thức và nấu ăn ngắn hạn").</p>
Bạn có thể	<p>bật và tắt đèn khoang nấu bằng cách chọn nút cảm biến này.</p> <p>Tùy thuộc vào cài đặt đã chọn, đèn trong buồng nấu sẽ tắt sau 15 giây hoặc luôn bật hoặc tắt.</p>

Kiểm soát

Màn hình cảm ứng

Bề mặt nhạy cảm của màn hình cảm ứng có thể bị hư hỏng do các vật nhọn hoặc sắc nhọn như: B. Bút có thể bị trầy xước.

Chỉ chạm ngón tay vào màn hình cảm ứng.

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

Màn hình cảm ứng được chia thành nhiều vùng.



Đường dẫn menu xuất hiện ở bên trái trong tiêu đề . Các mục menu riêng lẻ được ngăn cách với nhau bằng một đường thẳng đứng. Nếu đường dẫn menu không còn hiển thị đầy đủ do hạn chế về không gian, các mục menu cấp cao hơn sẽ được biểu thị bằng . .

Nếu bạn chạm vào tên menu ở đầu trang, màn hình sẽ chuyển sang menu tương ứng. Để trở về màn hình chính, chạm vào .

Thời gian trong ngày được hiển thị ở phía bên phải của tiêu đề. Bạn có thể cài đặt thời gian trong ngày bằng cách chạm vào.

Ngoài ra, các ký hiệu khác có thể xuất hiện, ví dụ: B. Giám sát tầm nhìn .

Phía trên cùng của tiêu đề có một đường màu cam nơi bạn có thể kéo xuống menu thả xuống. Tính năng này cho phép bạn bật hoặc tắt các cài đặt trong quá trình nấu.

Ở giữa bạn sẽ thấy menu hiện tại với các mục menu. Bạn có thể cuộn bằng cách vuốt sang phải hoặc trái trên màn hình. Nếu bạn chạm vào một mục menu, bạn sẽ chọn mục đó (xem chú thích "Nguyên lý hoạt động").

Tùy thuộc vào menu, các trường thao tác khác nhau sẽ xuất hiện ở chân trang , chẳng hạn như: Ví dụ: Hẹn giờ, Lưu hoặc OK.

Biểu tượng

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

Ý nghĩa biểu tượng	tượng
	Biểu tượng này cho biết thông tin bổ sung và hướng dẫn vận hành. Bạn xác nhận cửa sổ thông tin này <small>thế nào là ổn?</small>
•	Tham chiếu đến các mục menu cấp cao hơn nằm trong đường dẫn menu từ Không còn hiển thị nữa do hạn chế về không gian.
	Bảo thức
	Ngắn hạn
	Một số cài đặt, chẳng hạn như: B. Độ sáng màn hình hoặc âm lượng, được điều chỉnh bằng thanh phân đoạn.
	Khóa vận hành hoặc khóa chìa khóa được kích hoạt (xem chương "Cài đặt", phần "Bảo mật"). Hoạt động đã bị khóa.
	Nhiệt độ lõi khi sử dụng nhiệt kế thực phẩm
	Điều khiển từ xa (chỉ xuất hiện nếu bạn đang sử dụng hệ thống Miele@home và cài đặt Điều khiển từ xa (Một ge-wahlen)
	SuperVision (chỉ xuất hiện nếu bạn có hệ thống Miele@home và SuperVision Màn hình SuperVision Một người đã chọn)

Nguyên lý hoạt động

Bạn vận hành lò hơi qua màn hình cảm ứng bằng cách chạm vào mục menu mong muốn.

Mỗi lần chạm vào một lựa chọn có thể sẽ tô màu cho các ký tự tương ứng (tử và/hoặc ký hiệu) màu cam.

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

Chọn mục menu

Chạm vào trường mong muốn hoặc giá trị mong muốn trên Màn hình cảm ứng.

Cuộn

Bạn có thể cuộn sang trái hoặc phải.

Vuốt trên màn hình.

Để làm điều này, hãy đặt ngón tay của bạn vào Chạm vào màn hình và di chuyển nó vào hướng mong muốn.

Thanh ở phía dưới cho bạn biết vị trí của bạn trong menu hiện tại.

Thoát khỏi cấp độ menu

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

Chạm vào biểu tượng để quay lại để chuyển sang màn hình chính.

Tất cả các mục bạn đã thực hiện cho đến thời điểm đó và chưa xác nhận bằng OK sẽ không được lưu.

Thay đổi giá trị hoặc cài đặt

Thay đổi cài đặt trong danh sách lựa chọn

Cài đặt hiện tại được đánh dấu màu cam.

Chạm vào cài đặt mong muốn phải.

Cài đặt đã được lưu. Bạn sẽ trở lại menu cha.

Nhập số bằng con lăn số

Vuốt xuống con lăn số lên hoặc xuống cho đến khi đạt được mong muốn Giá trị nằm ở giữa.

Xác nhận bằng OK.

Số đã thay đổi sẽ được lưu lại.

Nhập số bằng bàn phím số

Chạm vào giá trị hiển thị trong giữa của số được tung ra.

Bàn phím số xuất hiện.

Chạm vào các chữ số mong muốn

cây dương xỉ.

Ngay sau khi bạn nhập giá trị hợp lệ, chữ OK sẽ được đánh dấu màu xanh lá cây.

Sử dụng mũi tên để xóa mục cuối cùng

số đã nhập.

Xác nhận bằng OK.

Số đã thay đổi sẽ được lưu lại.

Thiết lập với thanh phân đoạn
thay đổi

Một số thiết lập được kiểm soát bởi một
Thanh phân đoạn được hiển thị.
Nếu tất cả các phân đoạn được điền đầy đủ,
giá trị tối đa được chọn.

Nếu không có hoặc chỉ có một phân đoạn được
điền, giá trị tối thiểu sẽ được chọn
hoặc cài đặt đã bị tắt
(ví dụ như âm báo hiệu).

Chạm vào đoạn tương ứng trên thanh đoạn để
hiển thị
để thay đổi cài đặt.

Chọn Bật hoặc Tắt để bật hoặc tắt cài đặt.

Xác nhận lựa chọn của bạn bằng OK.

Cài đặt đã được lưu. Bạn sẽ trở lại menu cha.

Nhập chữ cái

Bạn nhập chữ cái bằng bàn phím hiển thị.

Chọn ngắn,
tên ngắn gọn.

Chạm vào cuốn sách mong muốn
chữ cái hoặc ký tự.

Mẹo: Với biểu tượng bạn có thể
chèn ngắt dòng cho tên chương trình dài hơn.

Chạm vào Lưu.

Tên đã được lưu.

Hiển thị menu ngữ cảnh

Trong một số menu bạn có thể
Hiển thị menu ngữ cảnh, ví dụ: B. đến
Đổi tên chương trình của riêng bạn hoặc
Để di chuyển các mục trong MyMiele .

Ví dụ chạm B. lợi ích của riêng bạn
chương trình cho đến khi menu ngữ cảnh mở ra.

Chạm vào màn hình cảm ứng bên ngoài cửa sổ menu
để đóng menu ngữ cảnh.

Di chuyển mục nhập

Bạn có thể thay đổi thứ tự của riêng bạn
Chương trình hoặc mục nhập theo
Thay đổi MyMiele .

Ví dụ chạm B. lợi ích của riêng bạn
chương trình cho đến khi menu ngữ cảnh
xuất hiện.

Chọn Di chuyển.

Đặt ngón tay của bạn trên mar-
đánh dấu trường và kéo nó đến
vị trí mong muốn.

Nguyên lý hoạt động

Hiển thị menu thả xuống

Bạn có thể sử dụng trong quá trình nấu ăn
Các cài đặt như: B. Tăng cường hoặc làm nóng
trước cũng như chức năng WLAN bật hoặc tắt.

Kéo menu thả xuống

đường màu cam bên dưới tiêu đề
xuống dưới.

Chọn cài đặt bạn muốn
muốn thay đổi.

Các cài đặt đang hoạt động được đánh dấu
màu cam. Các thiết lập không hoạt động là
đen theo bảng màu đã chọn
hoặc được đánh dấu màu trắng (xem chương
"Cài đặt", mục "Hiển thị").

Trượt menu thả xuống

sao lưu hoặc chạm

màn hình cảm ứng bên ngoài

cửa sổ menu để đóng menu thả xuống.

Hiển thị trợ giúp

Có trợ giúp ngữ cảnh cho các chức năng đã chọn.
Trợ giúp xuất hiện ở dòng cuối cùng .

Chạm vào Trợ giúp để xem hướng dẫn
có hình ảnh và văn bản.

Chạm vào Đóng để quay lại menu trước đó.

Bật MobileStart

Chọn điều khiển cảm biến để
để kích hoạt MobileStart.

Nút cảm biến sáng lên. Bạn có thể
lò nướng hơi nước thông qua ứng dụng Miele
điều khiển từ xa.

Vận hành trực tiếp trên lò hơi được ưu
tiên hơn so với điều khiển từ xa
thông qua ứng dụng.

Bạn có thể sử dụng MobileStart,
miễn là nút cảm biến vẫn sáng.

Mô tả chức năng

Bảng điều khiển

Phía sau bảng điều khiển là bể chứa nước. Bảng điều khiển là mở và đóng bằng cách chạm vào nút cảm biến. Nó được trang bị khả năng bảo vệ chống kẹt. Đáp ứng Bảng điều khiển khi mở/đóng đến một sự kháng cự, quá trình bị hủy bỏ. Khi mở, chạm vào và việc đóng bằng điều khiển vẫn không chạm vào mép trên của cửa.

bồn nước

Nước được bơm vào bể chứa nước và từ đây được bơm đến máy phát hơi nước.

Sự cố do đóng

Mở bình chứa nước.

Việc mở ở phía trước của Bể chứa nước không được đóng lại nếu không sẽ không có nước để dùng

Máy phát hơi nước được bơm Có thể.

hiệt kế Speisen

Nhiệt kế thực phẩm đo lường Nhiệt độ bên trong thực phẩm, nhiệt độ lõi. Với nhiệt kế thực phẩm, bạn có thể theo dõi quá trình nấu ăn với nhiệt độ chính xác.

Nhiệt độ/nhiệt độ lõi

Một số chế độ hoạt động được chỉ định nhiệt độ đề xuất. Nhiệt độ đề xuất có thể được thiết lập cho một quá trình nấu ăn hoặc một bước nấu ăn hoặc cũng có thể được thay đổi vĩnh viễn trong phạm vi được chỉ định (xem Chương "Cài đặt", mục "Nhiệt độ đề xuất").

Nhiệt độ lõi cũng có thể là của phạm vi được chỉ định cho một quá trình nấu ăn riêng lẻ hoặc bước nấu ăn được thay đổi.

Độ ẩm

Chế độ nấu kết hợp và Ứng dụng đặc biệt làm nóng làm việc với sự kết hợp giữa chế độ vận hành của lò nướng và độ ẩm. Bạn có thể Độ ẩm trong phạm vi quy định Khu vực cho một quá trình nấu ăn duy nhất hoặc chọn bước nấu.

Tùy thuộc vào cài đặt độ ẩm, độ ẩm của buồng nấu hoặc không khí trong lành được cung cấp. Khi độ ẩm được đặt ở mức 0%, nguồn cung cấp không khí trong lành sẽ đạt mức tối đa và không cần thêm độ ẩm. Ở chế độ độ ẩm = 100% không có nguồn cung cấp không khí trong lành và độ ẩm là tối đa.

Một số thực phẩm thải ra quá trình nấu ăn giải phóng độ ẩm. Độ ẩm vốn có của thực phẩm này là cũng được dùng để điều chỉnh độ ẩm. Có thể xảy ra điều đó giá trị độ ẩm thấp của Máy tạo hơi nước không được kích hoạt.

Mô tả chức năng

Thời gian nấu ăn

Tùy thuộc vào chế độ hoạt động, bạn có thể nấu trong khoảng từ 1 phút đến

Đặt thành 6, 10 hoặc 12 giờ.

Đối với các chương trình tự động và bảo trì và đối với nấu ăn theo thực đơn, thời gian nấu là cài đặt tại nhà máy, không thể thay đổi.

Khi hấp và khi sử dụng các chương trình và ứng dụng với tinh khiết

Hoạt động bằng hơi nước, thời gian nấu chỉ bắt đầu chạy khi đạt đến nhiệt độ cài đặt. Đối với tất cả cả những người khác

Chế độ hoạt động, chương trình và ứng dụng ngay lập tức.

Âm thanh

Trong quá trình vận hành và sau khi tắt lò hơi, một

Có thể nghe thấy tiếng ồn (ù ù). Cái này Tiếng ồn không phải là dấu hiệu của sự cố hoặc lỗi thiết bị. Nó

xảy ra khi bơm vào và ra Nước.

Khi lò hơi đang hoạt động, bạn nghe thấy tiếng ồn của quạt.

Giai đoạn gia nhiệt

Trong tất cả các chế độ hoạt động, trong suốt

Trong giai đoạn làm nóng, nhiệt độ khoang nấu tăng lên sẽ được hiển thị trên màn hình (ngoại trừ: ví nướng lớn, ví nướng nhỏ).

Khi hấp, thời gian đun nóng phụ thuộc vào lượng thực phẩm và nhiệt độ của thực phẩm. Nhìn chung, giai đoạn làm nóng mất khoảng 7 phút. Khi chuẩn bị ướp lạnh

hoặc thực phẩm đông lạnh kéo dài

họ. Giai đoạn làm nóng cũng có thể được kéo dài ở nhiệt độ nấu thấp và khi nấu ở chế độ sous-vide.

Giai đoạn

Trong quá trình nấu, màn hình hiển thị thời gian còn lại sẽ được hiển thị. Tại Nấu bằng hơi nước bắt đầu giai đoạn nấu ăn, khi đạt đến nhiệt độ cài đặt. Đối với tất cả các chế độ hoạt động, chương trình và ứng dụng khác ngay lập tức.

Giảm hơi nước

Nếu nấu bằng hơi nước và nấu kết hợp được thực hiện trong một phạm vi nhiệt độ cụ thể,

Chức năng giảm hơi nước sẽ tự động bật trong quá trình nấu. Chức năng gây ra không có nhiều hơi nước khi mở cửa trốn thoát. Màn hình hiển thị

Giảm hơi nước.

Có thể tắt chức năng giảm hơi nước

(xem chương "Cài đặt", Mục "Giảm hơi nước"). Khi chức năng giảm hơi nước bị tắt,

Mở cửa sẽ giải phóng rất nhiều hơi nước.

Chiếu sáng buồng nấu ăn

Lò hơi được thiết lập tại nhà máy thiết lập để đèn trong buồng nấu tắt sau

tắt sau khi khởi động.

Nếu bạn muốn khoang nấu luôn được chiếu sáng trong quá trình hoạt động, bạn phải thay đổi cài đặt gốc (xem chương "Cài đặt", phần "Ánh sáng").

Nếu cửa vẫn mở sau khi quá trình nấu kết thúc, đèn trong khoang nấu sẽ tự động tắt sau 5 phút.

Nếu bạn nhấn nút cảm biến trên

Nếu bạn chạm vào bảng điều khiển, đèn sẽ bật trong 15 giây.

Mật ong@nhà

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

Để sử dụng bạn cần:

- mạng Wi-Fi

- Ứng dụng Miele -

tài khoản người dùng với Miele. Các

Bạn có thể tạo tài khoản người dùng thông qua ứng dụng Miele.

Ứng dụng Miele hướng dẫn bạn kết nối lò nướng hơi nước với mạng Wi-Fi tại nhà.

Sau khi bạn đã đặt lò hơi vào

Sau khi tích hợp mạng Wi-Fi, bạn có thể sử dụng ứng dụng để thực hiện các hành động sau:

- Thông tin về tình trạng hoạt động

Kiểm tra tình trạng lò hơi của bạn

- Nhận thông tin về quá trình nấu đang diễn ra trong lò hấp của bạn

- Kết thúc quá trình nấu đang diễn ra

Việc tích hợp lò nướng hơi nước vào mạng Wi-Fi sẽ làm tăng mức tiêu thụ năng lượng, ngay cả khi lò nướng hơi nước đã tắt.

Đảm bảo tín hiệu mạng Wi-Fi đủ mạnh tại vị trí lắp đặt lò nướng hơi nước.

Tính khả dụng của kết nối Wi-Fi Kết nối Wi-

Fi chia sẻ dải tần số với các thiết bị khác (ví dụ: lò vi sóng, đồ chơi điều khiển từ xa). Điều này có thể dẫn đến gián đoạn kết nối tạm thời hoặc toàn bộ. Do đó, không thể đảm bảo tính liên tục của các chức năng được cung cấp.

Tính khả dụng của Miele@home Việt

sử dụng ứng dụng Miele tùy 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.

Thông tin về tình trạng còn hàng có thể được tìm thấy trên trang web www.miele.com.

Ứng dụng

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



Lần đầu tiên đưa vào sử dụng

Cài đặt cơ bản

Bạn phải thực hiện các thiết lập sau cho việc đưa vào vận hành ban đầu. Bạn có thể thay đổi các thiết lập này thành thay đổi lại vào một ngày sau đó (xem chương "Cài đặt").

Nguy cơ chấn thương do nóng bề mặt.

Lò hơi đang hoạt động nóng.

Sử dụng lò hơi chỉ khi được cài đặt, vì vậy hoạt động an toàn được đảm bảo.

Khi lò hơi được kết nối với mạng lưới điện, nó tự động.

Thiết lập ngôn ngữ

Chọn ngôn ngữ mong muốn.

Nếu bạn vô tình chọn một ngôn ngữ mà bạn không hiểu, hãy làm theo hướng dẫn trong Chương "Cài đặt", mục "Ngôn ngữ".

Đặt vị trí

Chọn giá đỡ mong muốn vị trí.

Thiết lập Miele@home

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

Nếu bạn muốn thiết lập Miele@home ngay lập tức, hãy chọn Tiếp theo.

Nếu bạn muốn thiết lập thiết bị trên hoãn lại đến một ngày sau chọn Bỏ qua.

Bạn có thể tìm thấy thông tin về cách thiết lập sau này trong chương "Cài đặt", mục "Miele@home".

Nếu bạn muốn thiết lập Miele@home ngay lập tức, hãy chọn phương thức kết nối mong muốn.

Màn hình và hướng dẫn ứng dụng Miele
Bạn thực hiện các bước tiếp theo.

Đặt ngày

Đặt ngày, tháng, và năm.

Xác nhận bằng OK.

Đặt thời gian trong ngày

Đặt thời gian trong ngày tính bằng giờ và phút.

Xác nhận bằng OK.

Điều chỉnh độ cứng của nước

Nguồn cung cấp nước có trách nhiệm có thể cung cấp thông tin về địa phương

Độ cứng của nước.

Để biết thêm thông tin về độ cứng của nước, hãy xem chương "Cài đặt", phần "Độ cứng của nước".

Thiết lập độ cứng của nước tại địa phương của bạn **Một**.

Xác nhận bằng OK.

Hoàn thành việc đưa vào vận hành ban đầu

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

Việc đưa vào vận hành ban đầu đã hoàn tất.

Bật chức năng phát hiện mặt trước đồ nội thất

Nếu lò hơi ở phía sau

Mặt trước đồ nội thất (ví dụ như cửa) đã được lắp đặt nhận dạng mặt trước đồ nội thất phải được bật.

Chọn Cài đặt | Nội thất-
phát hiện phía trước | Một.

Vệ sinh lò hơi lần đầu tiên

Xóa bất kỳ hiện có
Nhãn dán hoặc màng bảo vệ từ
Lò hấp và phụ kiện kèm theo
Ngoại trừ loại tấm và
của dấu hiệu nhỏ trên lỗ mở.

Lò hơi phải trải qua quá trình kiểm tra chức năng tại nhà máy, do đó nước còn sót lại từ các đường ống có thể chảy ngược vào khoang nấu trong quá trình vận chuyển.

Làm sạch bình chứa nước

Nguy cơ chấn thương do vận hành khẩu độ.

Khi bảng điều khiển mở ra hoặc đóng lại, bạn có thể bị kẹt.
Khi mở và đóng bảng điều khiển không Cạnh trên của cửa.

Bật lò hấp bằng nút Bật/Tắt .

Chọn điều khiển cảm biến để mở bảng điều khiển.

Tháo bình chứa nước.

Nhấn bình chứa nước để

Di chuyển nhẹ nhàng lên trên.

Rửa sạch bình chứa nước bằng tay hoặc trong máy rửa chén.

Phụ kiện vệ sinh/buồng nấu

Tháo tất cả các phụ kiện ra khỏi từ buồng nấu.

Làm sạch các hộp đựng thức ăn từ Bàn tay hoặc trong máy rửa chén KHÔNG.

Các bề mặt của tấm phổ thông và vỉ nướng kết hợp là PerfectClean được tinh chế và chỉ có thể được làm sạch bằng tay.
Vui lòng tham khảo phần "Vệ sinh và chăm sóc"
"Hoàn hảo sạch sẽ".

Làm sạch khay đựng đa năng và kết hợp vỉ nướng với một sạch

Vải xốp, nước rửa chén tay và nước ấm.

Lò hơi được xây dựng trước
Giao hàng kèm theo sản phẩm chăm sóc được điều trị.

Làm sạch khoang nấu bằng

miếng bọt biển sạch, nước rửa chén tay và nước ấm để

Để loại bỏ lớp màng sản phẩm chăm sóc.

Lần đầu tiên đưa vào sử dụng

Điều chỉnh nhiệt độ sôi

Trước khi bạn ăn thức ăn lần đầu tiên nấu ăn, bạn phải sử dụng lò hấp đến điểm sôi của nước tùy thuộc vào độ cao của Vị trí lắp đặt khác nhau. Trong quá trình này, các bộ phận dẫn nước cũng được rửa sạch.

Hãy chắc chắn hoàn tất quá trình để đảm bảo hoạt động bình thường.

Mang theo lò hấp chế độ nấu bằng hơi nước (100 °C) trong 15 phút. Tiến hành như mô tả trong chương "Hoạt động".

Điều chỉnh nhiệt độ sôi sau khi di chuyển của nó

Sau khi di chuyển, bạn phải Điều chỉnh lò hấp theo nhiệt độ sôi thay đổi của nước, nếu vị trí lắp đặt mới chênh lệch ít nhất 300 mét về độ cao so với vị trí cũ. Để làm được điều này,

một quá trình tẩy cặn (xem Chương "Vệ sinh và chăm sóc", mục "Chăm sóc").

Làm nóng lò hấp

Nếu cần, hãy tháo hết các phụ kiện ra khỏi ngăn nấu ngoài.

Để tẩy dầu mỡ cho bộ phận làm nóng vòng, làm nóng lò hơi với chế độ không khí nóng cộng thêm 200 °C trong 30 phút.

Tiến hành như mô tả trong chương "Hoạt động".

Nguy cơ chấn thương do nóng

bề mặt.

Lò hơi đang hoạt động nóng. Chúng có thể được tìm thấy trên bộ tản nhiệt, Buồng nấu và giá đỡ bị cháy.

Đeo găng tay khi làm việc trong khoang nấu nóng.

Mùi hôi xuất hiện khi bộ tản nhiệt được làm nóng lần đầu tiên. Sự hình thành mùi và bất kỳ sương mù nào có thể xảy ra sẽ biến mất sau một thời gian và không chỉ ra kết nối không đúng hoặc lỗi thiết bị.

Đảm bảo thông gió tốt Phòng bếp.

Tổng quan về cài đặt

Mục menu	Các thiết lập có thể ...
Ngôn ngữ	Tiếng Đức Tiếng Anh ... Vị trí
Thời gian trong ngày	Quảng cáo Mặt* Tắt Tắt máy ban đêm Miêu tả Analog* Kỹ thuật số <small>Định dạng thời gian</small> 24 Std* 12 Std (sáng/chiều) Bộ
Dữ liệu	
chiếu sáng	MỘT "Bật" trong 15 giây* <small>Ra khỏi</small>
Màn hình chính	Menu chính* Chế độ hoạt động Chương trình tự động Ứng dụng đặc biệt Chương trình riêng MyMiele
Trưng bày	Độ sáng Bảng màu Ánh sáng Tối tăm* Chạm nhanh Một Trong số*
âm lượng	Âm báo hiệu Giai điệu Solo-Ton Âm điệu chính Giai điệu chào mừng Một* Ra khỏi
đơn vị	Trọng lượng g* cân Anh lb/oz Nhiệt độ °C* °F

* Cài đặt tại nhà máy

Cài đặt

Mục menu	Cài đặt có thể
Giữ ấm	MỘT Trong số*
Giảm hơi nước	MỘT* Ra khỏi
Nhiệt độ đề xuất	
Tăng cường	MỘT* Ra khỏi
Tự động rửa sạch	MỘT* Ra khỏi
Độ cứng của nước	1 °dH ... 21 °dH* ... 70 °dH
Cảm biến tiệm cận	Bật đèn lên Trong khi nấu ăn* Luôn luôn là Ra khỏi Bật thiết bị Một Trong số* Xác nhận tín hiệu âm thanh Một* Ra khỏi
Bảo vệ	Khóa vận hành Một Trong số* Khóa chìa khóa Một Trong số*
Nhận dạng mặt trước đồ nội thất	MỘT Trong số*
Mật ong@nhà	Kích hoạt Hủy kích hoạt Trạng thái kết nối Thiết lập lại Cài lại Cung cấp
Điều khiển từ xa	MỘT* Ra khỏi
Giám sát tầm nhìn	Màn hình SuperVision Một Trong số* Hiển thị ở chế độ chờ Một Chỉ trong trường hợp có lỗi* Danh sách thiết bị Hiển thị thiết bị Âm báo hiệu

* Cài đặt tại nhà máy

Cài đặt

Mục menu	Cài đặt có thể
Cập nhật từ xa	MỘT* <small>Ra khỏi</small>
Phiên bản phần mềm	
Thông tin pháp lý	Giấy phép nguồn mở
<small>người bán hàng</small>	Mạch hội chợ thương mại Một Trong số*
Cài đặt gốc	Cài đặt thiết bị Chương trình riêng MyMiele Nhiệt độ đề xuất
Giờ hoạt động (tổng cộng)	

* Cài đặt tại nhà máy

Cài đặt

Mở menu Cài đặt

Trong menu Cài đặt bạn có thể cá nhân hóa lò hơi của bạn, bằng cách khôi phục cài đặt gốc cho Thích ứng với nhu cầu.

Bạn đang ở menu chính.

Chọn Cài đặt.

Chọn cài đặt mong muốn
phối.

Bạn có thể kiểm tra cài đặt hoặc thay đổi.

Cài đặt chỉ có thể thay đổi khi không có quá trình nấu nướng nào đang diễn ra.

Ngôn ngữ

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

Sau khi chọn và xác nhận, ngôn ngữ mong muốn sẽ ngay lập tức xuất hiện trên màn hình.

Mẹo: Nếu bạn vô tình chọn một ngôn ngữ mà bạn không hiểu, hãy chọn trong menu chính. Sử dụng ký hiệu để quay lại menu phụ Ngôn ngữ.

Thời gian trong ngày

Quảng cáo

Chọn loại hiển thị thời gian trong ngày đối với lò hơi đã tắt:

- MỘT

Thời gian trong ngày luôn hiển thị trên màn hình.

Nếu bạn cũng chọn cài đặt

Hiển thị | Chạm nhanh | Nếu bạn chọn

Bật, tất cả các nút cảm biến sẽ phản

hồi ngay lập tức khi chạm vào và cảm

biến tiệm cận sẽ tự động phát hiện khi bạn

tiến lại gần màn hình.

Nếu bạn cũng chọn cài đặt

Hiển thị | Chạm nhanh | Chọn ,

Bạn phải bật lò hấp trước khi có thể vận hành.

- Ra khỏi

Màn hình hiển thị tối

để tiết kiệm năng lượng. Bạn phải

Bật lò hấp trước

có thể vận hành nó.

- Tắt máy vào ban đêm

Để tiết kiệm năng lượng,

Chỉ ban ngày từ 5 giờ sáng đến 11 giờ tối

Trưng bày. Trong thời gian còn lại, màn

hình hiển thị tối.

Cài đặt

Miêu tả

Bạn có thể thiết lập thời gian trong ngày theo dạng tương tự (ở dạng đồng hồ có mặt số) hoặc kỹ thuật số hiển thị (h:min).

Màn hình kỹ thuật số cũng hiển thị ngày.

Định dạng thời gian

Bạn có thể thiết lập thời gian trong ngày theo 24 hoặc Định dạng 12 giờ (24 giờ hoặc 12 giờ (sáng/chiều)).

Bộ

Bạn thiết lập giờ và phút
MỘT.

Mẹo: Nếu không có quá trình nấu nào đang diễn ra, Chạm vào thời gian trong ngày ở tiêu đề để thay đổi.

Sau khi mất điện,

thời gian hiện tại trong ngày. Thời gian trong ngày được lưu trữ trong khoảng 150 giờ.

Nếu lò hơi được trang bị một Mạng Wi-Fi được kết nối và trong Ứng dụng Miele đã được đăng nhập, Đồng bộ thời gian dựa trên cài đặt vị trí trong ứng dụng Miele.

Dữ liệu

Bạn đặt ngày.

Khi lò hấp tắt, ngày chỉ hiển thị trong phần cài đặt Thời gian trong ngày | Đại diện | Điện tử.

chiếu sáng

- MỘT

Đèn chiếu sáng buồng nấu được bật trong của toàn bộ quá trình nấu ăn.

- "Bật" trong 15 giây

Công tắc đèn buồng nấu trong quá trình nấu ăn 15 giây. Bằng cách chọn

Nút cảm biến bật lại đèn khoang nấu trong 15 giây.

- Ra khỏi

Đèn trong buồng nấu đã tắt. Bằng cách chọn nút cảm biến, bạn sẽ bật đèn khoang nấu trong 15 giây.

Màn hình chính

Cài đặt gốc xuất hiện khi bật nguồn của lò hấp menu chính.

Thay vào đó, bạn cũng có thể sử dụng ví dụ: làm màn hình bắt đầu của bạn. B. trực tiếp các chế độ hoạt động hoặc các mục nhập trong MyMiele chọn (xem chương "MyMiele").

Màn hình bắt đầu được sửa đổi sẽ chỉ sau khi chuyển đổi

Lò hấp được hiển thị.

Bạn có thể truy cập menu chính bằng cách Chọn nút cảm biến hoặc qua đường dẫn menu trong tiêu đề.

Cài đặt

Trưng bày

độ sáng

Độ sáng của màn hình được điều khiển bởi một thanh phân đoạn.

-
độ sáng tối đa

-
độ sáng tối thiểu

Bảng màu

Chọn xem màn hình có nên được
bảng màu sáng hoặc tối.

- Địa ngục

Màn hình có nền sáng với phông chữ
tối.

- Tối tăm

Màn hình có nền tối với phông chữ
sáng.

Chạm nhanh

Chọn cách các nút cảm biến và
cảm biến tiệm cận sẽ phản ứng khi lò hấp tắt:

- Một

Nếu bạn cũng chọn cài đặt
Thời gian trong ngày | Quảng cáo |
Nếu bạn đã chọn Bật hoặc Tắt ban đêm ,
Các nút cảm biến và cảm biến tiệm
cận cũng hoạt động khi lò hấp đã
tắt.

- Ra khỏi

Bất kể cài đặt Thời gian trong ngày
| Các nút cảm biến và cảm biến tiệm
cận phản ứng
chỉ khi lò hơi được bật và trong
một thời gian nhất định
sau khi tắt lò hấp.

âm lượng

Âm báo hiệu

Khi âm báo hiệu được bật lên,
Một tín hiệu sẽ phát ra khi đạt đến
nhiệt độ cài đặt và sau đó
một thời gian nhất định.

Giai điệu

Vào cuối một quá trình, một giai điệu sẽ vang
lên nhiều lần cách nhau một khoảng thời gian.

Âm lượng của giai điệu này là
được biểu thị bằng một thanh đoạn.

-
âm lượng tối đa

-
Giai điệu đã tắt

Solo-Ton

Vào cuối một quá trình, một âm thanh sẽ vang lên cho một
một âm thanh liên tục trong một khoảng thời gian nhất định.

Cao độ của nốt độc tấu này là
được biểu thị bằng một thanh đoạn.

-
cao độ tối đa

-
khoảng cách tối thiểu

Âm chủ

Âm lượng của âm chủ đạo đó
mỗi lần một phím cảm biến được chọn,
được biểu diễn bằng một thanh đoạn.

-
âm lượng tối đa

-
Âm thanh phím tắt

Giai điệu chào mừng

Bạn có thể bật hoặc tắt giai điệu phát ra khi
chạm vào nút Bật/Tắt .

Cài đặt

Đơn vị

Cân nặng

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

Nhiệt độ Bạn có

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

Giữ ấm

Với chức năng giữ ấm, bạn có thể giữ thức ăn ấm sau khi quá trình hấp kết thúc. Thức ăn được giữ ấm ở nhiệt độ cài đặt trước trong tối đa 15 phút. Bạn có thể ngắt giai đoạn làm nóng bằng cách mở cửa.

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

- Bật

chức năng giữ ấm . Nếu nấu ở nhiệt độ khoảng 80 °C hoặc cao hơn, chức năng này sẽ bắt đầu sau khoảng 5 phút. Thức ăn được giữ ấm ở nhiệt độ 70 °C.

- Tắt

Chức năng giữ ấm đã bị tắt.

Giảm hơi nước Chức năng

giảm hơi nước đảm bảo lượng hơi nước thoát ra ít hơn khi mở cửa.

- Bật

Nếu nấu ở nhiệt độ khoảng 80 °C (nấu bằng hơi nước) hoặc 80-100 °C và độ ẩm 100% (nấu kết hợp), chức năng giảm hơi nước sẽ tự động bật sau khi quá trình nấu kết thúc. Màn hình hiển thị thông báo giảm hơi nước .

- Tắt

Nếu chức năng giảm hơi nước bị tắt, chức năng giữ ấm cũng tự động tắt.

Khi tắt chức năng giảm hơi nước, rất nhiều hơi nước sẽ thoát ra khi mở cửa.
ra khỏi.

Nhiệt độ đề xuất Sẽ rất hữu ích

nếu bạn thay đổi nhiệt độ đề xuất nếu bạn thường xuyên làm việc với các mức nhiệt độ khác nhau.

Ngay sau khi bạn gọi mục menu, danh sách các chế độ hoạt động sẽ xuất hiện.

Chọn hệ điều hành mong muốn

nghe thật.

Nhiệt độ được đề xuất sẽ xuất hiện cùng với phạm vi nhiệt độ mà bạn có thể thay đổi.

Thay đổi nhiệt độ được đề xuất.

Xác nhận bằng OK.

Cài đặt

Tăng cường

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

- MỘT

Chức năng Booster có sẵn trong

Giai đoạn làm nóng của quá trình nấu ăn sẽ được tự động bật. Nhiệt độ cao nhất/

Lò nướng, lò sưởi vòng và

Quạt làm nóng buồng nấu đến nhiệt độ mong

muốn

trước.

- Ra khỏi

Chức năng Booster có sẵn trong

Giai đoạn làm nóng của quá trình nấu đã tắt.

Chỉ có bộ tản nhiệt thuộc chế độ hoạt động

mới làm nóng

không gian.

Bạn có thể sử dụng chức năng Booster cho
Bạn cũng có thể bật hoặc tắt quy trình nấu ăn
bằng cách sử dụng menu kéo xuống.

Tự động rửa sạch

Sau khi bạn đã tắt lò hấp, sau một

Quá trình nấu bằng hơi nước . Rửa sạch thiết bị.
im Hiện thị.

Trong quá trình này,
thức ăn thừa còn sót lại từ

Hệ thống đã được xả sạch.

Bạn có thể bật hoặc tắt chế độ xả tự động.

Cài đặt

Độ cứng của nước

Để đảm bảo lò hơi hoạt động bình thường và đúng thời điểm

Để tẩy cặn, bạn phải điều chỉnh độ cứng của nước tại địa phương. Nước càng cứng tức là lò hơi cần được tẩy cặn thường xuyên hơn. Nhà cung cấp nước có trách nhiệm có thể cung cấp cho bạn thông tin về độ cứng của nước uống tại địa phương đưa cho.

Nếu bạn sử dụng máy làm mềm nước gia đình, hãy lấy
Điều chỉnh lò hấp theo giá trị cài đặt trên máy làm mềm nước.

Nếu bạn sử dụng hệ thống trong nhà để khử khoáng nước (ví dụ: hệ thống thẩm thấu ngược), hệ thống phải được thiết lập sao cho nước đã xử lý

Nước có độ dẫn điện ít nhất là 100 $\mu\text{S}/\text{cm}$. Điều này có thể xảy ra với

Hầu hết các chất lượng nước có thể đạt được bằng cách không khử khoáng hoàn toàn nước mà bằng cách thiết lập độ cứng của nước ít nhất là 3 $^{\circ}\text{dH}$

trở thành. Độ dẫn điện là cần thiết để phát hiện mức trong máy tạo hơi nước.

Điều chỉnh cài đặt lò hấp theo đúng thiết lập

Giá trị của nhà máy khử khoáng nước.

Nếu bạn sử dụng nước đóng chai, nước đó phải tuân thủ các quy định về nước uống. Không sử dụng nước khoáng hoặc nước có

Bổ sung cacbon dioxit. Điều chỉnh chế độ lò hấp theo hàm lượng canxi. Hàm lượng canxi được ghi trên nhãn chai

được biểu thị bằng $\text{mg}/\text{l Ca}^{2+}$ hoặc $\text{ppm (mg}/\text{l CaCO}_3)$.

Độ cứng của nước			Hàm lượng canxi $\text{mg}/\text{l Ca}^{2+}$	Hàm lượng canxi cacbonat $\text{ppm (mg}/\text{l CaCO}_3)$	Cài đặt trên lò hơi
$^{\circ}\text{dH}$	$^{\circ}\text{FH}$	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 ²⁺	Hàm lượng canxi cacbonat ppm (mg/l CaCO ₃)	Cài đặt trên lò hơi
°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

Cảm biến tiệm cận

Cảm biến tiệm cận phát hiện khi

Bạn có thể sử dụng màn hình cảm ứng ví dụ như: B. với tay hoặc cơ thể.

Nếu bạn muốn cảm biến tiệm cận hoạt động ngay cả khi tắt nguồn, Lò hơi phản ứng, chọn cài đặt Hiển thị | Chạm nhanh | MỘT.

Bật đèn lên

- Trong khi nấu ăn
Ngay khi bạn đến gần màn hình cảm ứng trong quá trình nấu ăn, bật đèn trong buồng nấu. Công tắc đèn buồng nấu tự động tắt sau 15 giây.

- Luôn luôn là một
Ngay khi bạn đến gần màn hình cảm ứng, đèn trong khoang nấu sẽ bật sáng. Đèn chiếu sáng buồng nấu tự động tắt sau 15 giây.

- Ra khỏi
Cảm biến tiệm cận không phản hồi, khi bạn đến gần màn hình cảm ứng. Bật đèn khoang nấu bằng cách chọn nút cảm biến trong 15 giây.

Bật thiết bị

- MỘT
Khi thời gian trong ngày được hiển thị, lò hơi bật lên và Menu chính xuất hiện ngay khi bạn tiếp cận màn hình cảm ứng.
- Ra khỏi
Cảm biến tiệm cận không phản hồi, khi bạn đến gần màn hình cảm ứng. Bật lò hấp bằng nút Bật/Tắt .

Xác nhận tín hiệu âm thanh

- MỘT
Ngay khi bạn đến gần màn hình cảm ứng, âm báo tín hiệu sẽ tắt.
- Ra khỏi
Cảm biến tiệm cận không phản hồi, khi bạn đến gần màn hình cảm ứng. Tắt âm báo hiệu theo cách thủ công.

Cài đặt

Bảo vệ

Khóa vận hành

Khóa vận hành ngăn chặn việc bật tắt không chủ ý của lò hấp.

Khi khóa vận hành được kích hoạt, bạn vẫn có thể đặt báo thức và thời gian ngắn ngay lập tức và sử dụng tính năng MobileStart.

Lệnh cấm vận hành vẫn còn hiệu lực sau khi mất điện.

- MỘT

Khóa vận hành đã được kích hoạt. Trước khi sử dụng lò hấp sử dụng, bật nó lên và chạm vào biểu tượng trong ít nhất 6 giây.

- Ra khỏi

Khóa vận hành đã bị vô hiệu hóa. Bạn có thể sử dụng lò nướng hơi nước sử dụng như bình thường.

Khóa chìa khóa

Khóa phím ngăn chặn việc dừng đột ngột hoặc thay đổi quá trình nấu. Khi khóa phím được kích hoạt, tất cả các phím cảm biến

và các trường trong màn hình trong vài giây bị khóa sau khi bắt đầu quá trình nấu, ngoại trừ nút Bật/Tắt.

- MỘT

Khóa phím đã được kích hoạt. Chạm vào OK trong ít nhất 6 giây lâu để khóa chìa khóa cho một để vô hiệu hóa trong một thời gian ngắn.

- Ra khỏi

Khóa phím đã bị vô hiệu hóa. Tất cả các phím cảm biến phản ứng khi được chọn ngay lập tức.

Nhận dạng mặt trước đồ nội thất

- MỘT

Tính năng phát hiện đồ nội thất phía trước được kích hoạt. Lò hơi phát hiện cảm biến tiệm cận tự động phát hiện xem cánh cửa tủ đã đóng.

Khi cánh cửa đồ nội thất đóng lại, lò hơi tự động sau một thời gian nhất định.

- Ra khỏi

Tính năng phát hiện đồ nội thất phía trước đã bị vô hiệu hóa. Lò hơi phát hiện không phải là cửa đồ nội thất có đóng không là.

Nếu lò hấp được lắp đặt phía sau mặt trước của đồ nội thất (ví dụ: cửa ra vào), lò hấp, Tủ chuyển đổi và sàn thông qua Nhiệt độ và độ ẩm tích tụ phía sau mặt trước của đồ nội thất đóng kín có thể bị hư hỏng. Luôn để cửa tủ mở khi sử dụng lò nướng hơi nước.

Đầu tiên hãy đóng cửa đồ nội thất lại, khi lò hơi đã đầy đã nguội đi.

Mẹo: Tắt tính năng phát hiện mặt trước đồ nội thất nếu bạn muốn sử dụng chương trình Sabbath.

Mật ong@nhà

Lò nướng hơi nước là một trong những thiết bị gia dụng tương thích với Miele@home và có chức năng SuperVision.

Lò hơi của bạn được trang bị mô-đun giao tiếp WLAN tại chỗ và phù hợp cho giao tiếp không dây.

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

- Kích hoạt

Cài đặt này chỉ hiển thị nếu Miele@home bị hủy kích hoạt. Chức năng WLAN được bật lại.

- Hủy kích hoạt

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

Miele@home vẫn được cấu hình, chức năng Wi-Fi đã tắt.

- Trạng thái kết nối

Cài đặt này chỉ hiển thị nếu Miele@home được kích hoạt. Thông tin như chất lượng thu sóng WLAN, tên mạng và địa chỉ IP sẽ xuất hiện trên màn hình.

- Thiết lập mới Cài

đặt này chỉ hiển thị nếu mạng WLAN đã được thiết lập. Bạn đặt lại cài đặt mạng và thiết lập ngay kết nối mạng mới.

- Cài lại

Cài đặt này chỉ hiển thị nếu mạng Wi-Fi đã được thiết lập. Chức năng WLAN bị tắt và kết nối với mạng WLAN được thiết lập lại về cài đặt gốc.

thiết lập lại vị trí. Bạn phải thiết lập lại kết nối Wi-Fi để sử dụng Miele@home.

Đặt lại cài đặt mạng nếu bạn vứt bỏ lò hấp, bán hoặc đưa lò hấp đã qua sử dụng vào hoạt động. Đây là cách duy nhất để đảm bảo rằng bạn đã xóa mọi dữ liệu cá nhân và chủ sở hữu trước không thể truy cập vào lò nướng hơi nước nữa.

- Thiết lập

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

Thực hiện quét và kết nối

Lần đưa vào vận hành đầu tiên được 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 được đưa trực tiếp đến phần kết nối mạng.

Nếu bạn chưa cài đặt ứng dụng Miele, bạn sẽ được chuyển hướng 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 cách thiết lập.



Cài đặt

Điều khiển từ xa

Nếu bạn đã cài đặt ứng dụng Miele trên thiết bị di động, có hệ thống Miele@home và đã kích hoạt điều khiển từ xa (Bật),

bạn có thể sử dụng chức năng MobileStart và ví dụ: Ví dụ, bạn có thể gọi thông tin về các quá trình nấu đang diễn ra trong lò hấp hoặc kết thúc một quá trình nấu đang diễn ra.

Ở chế độ chờ kết nối mạng, lò hấp cần tối đa 2 W.

Kích hoạt MobileStart Chọn

nút cảm biến để kích hoạt MobileStart.

Nút cảm biến sáng lên. Bạn có thể điều khiển lò nướng hơi nước từ xa bằng ứng dụng Miele.

Vận hành trực tiếp trên lò hơi được ưu tiên hơn so với điều khiển từ xa thông qua ứng dụng.

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

Giám sát tầm nhìn

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

Bạn chỉ có thể kích hoạt chức năng SuperVision sau khi đã thiết lập hệ thống Miele@home.

Màn hình SuperVision

-

Chức năng SuperVision được bật .

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

- Tắt

Chức năng SuperVision đã bị tắt.

Hiện thị ở chế độ chờ

Chức năng SuperVision cũng khả dụng ở chế độ chờ. Điều kiện tiên quyết là phải bật chế độ hiển thị thời gian trong ngày (Cài đặt | Thời gian trong ngày | Hiển thị | Bật).

- Các

thiết bị gia dụng đang hoạt động được đăng ký trong hệ thống Miele@home luôn được hiển thị.

- Chỉ trong trường hợp có lỗi

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

Danh sách thiết bị

Tất cả các thiết bị gia dụng được đăng ký trong hệ thống Miele@home đều được hiển thị.

Nếu bạn chọn một thiết bị, bạn có thể truy cập thêm các cài đặt: - Hiển thị thiết bị

- Chức

năng SuperVision của thiết bị này được bật .

- Tắt

Chức năng SuperVision của thiết bị này đã bị tắt. Thiết bị vẫn được đăng ký trong hệ thống Miele@home. Lỗi vẫn hiển thị ngay cả khi chức năng SuperVision đã tắt trên thiết bị này.

- Tiếng bíp

Bạn có thể cài đặt tiếng bíp cho thiết bị này được bật (Bật) hay tắt (Tắt) .

Cài đặt

Cập nhật từ xa

Mục menu Cập nhật từ xa là chỉ hiển thị và có thể lựa chọn nếu các điều kiện sử dụng của Miele@home được đáp ứng (xem Chương “Sử dụng lần đầu”, mục “Miele@home”).

Phần mềm của lò hơi của bạn có thể được cập nhật thông qua RemoteUpdate trở nên. Có bản cập nhật nào dành cho bạn không? Lò nướng hơi nước có sẵn, vì vậy Lò hấp của bạn sẽ tự động tải nội dung này xuống. Việc cài đặt bản cập nhật không diễn ra tự động mà phải do bạn thực hiện thủ công.

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

Bật/tắt

RemoteUpdate được bật theo mặc định. Một có sẵn
Bản cập nhật sẽ được tải xuống tự động và bạn phải tự mình thực hiện.

Tắt RemoteUpdate, nếu bạn không muốn cập nhật được tải xuống tự động.

Quá trình cập nhật từ xa

Thông tin về nội dung và

Phạm vi của một bản cập nhật được chỉ định trong Cung cấp ứng dụng Miele.

Nếu có bản cập nhật, Hiển thị lò hơi của bạn Tin nhắn được hiển thị.

Bạn có thể cài đặt bản cập nhật ngay lập tức hoặc hoãn cài đặt cho đến sau. Sau đó truy vấn được thực hiện sau bật lại lò hấp.

Nếu bạn không muốn cài đặt bản cập nhật, hãy tắt RemoteUpdate ra khỏi.

Việc cập nhật có thể mất vài phút ờ.

Những điều sau đây phải được thực hiện trong quá trình RemoteUpdate quan sát:

- Miễn là bạn không nhận được tin nhắn, không có bản cập nhật nào khả dụng.
- Bản cập nhật đã cài đặt không thể bị đảo ngược.
- Bật lò hấp trong quá trình cập nhật. Các Nếu không, bản cập nhật sẽ bị hủy và không được cài đặt.
- Một số bản cập nhật phần mềm chỉ có thể được thực hiện bởi dịch vụ khách hàng của Miele trở nên.

Cài đặt

Phiên bản phần mềm

Phiên bản phần mềm dành cho Miele

Dịch vụ khách hàng được xác định. Bạn không cần thông tin này để sử dụng cho mục đích cá nhân.

Xác nhận bằng OK.

Thông tin pháp lý

Theo Giấy phép nguồn mở bạn sẽ tìm thấy tổng quan về tích hợp Các thành phần nguồn mở.

Xác nhận bằng OK.

người bán hàng

Chức năng này cho phép các nhà bán lẻ trung bày lò hấp mà không cần đun nóng. Bạn không cần cài đặt này khi sử dụng riêng tư.

Mạch hội chợ thương mại

Nếu bạn bật lò hấp với chế độ triển lãm được kích hoạt, thông báo "Kết nối hội chợ thương mại" xuất hiện được kích hoạt. Thiết bị không nóng lên.

- MỘT

Mạch hội chợ thương mại được kích hoạt, nếu bạn nhấn OK ít nhất 4 giây chạm lâu.

- Ra khỏi

Mạch hội chợ thương mại đã bị vô hiệu hóa, nếu bạn nhấn OK ít nhất 4 giây chạm lâu. Bạn có thể sử dụng lò hấp như bình thường.

Cài đặt gốc

- Cài đặt thiết bị

Tất cả các thiết lập được thiết lập thành Đặt lại cài đặt gốc.

- Chương trình riêng

Tất cả chương trình của bạn sẽ bị xóa.

- MyMiele

Tất cả các mục nhập MyMiele sẽ bị xóa.

- Nhiệt độ đề xuất

Nhiệt độ đề xuất đã thay đổi sẽ được thiết lập lại về cài đặt gốc.

Giờ hoạt động (tổng cộng)

Bảng cách chọn Giờ hoạt động (Tổng cộng), bạn có thể xem tổng số

Giờ hoạt động của lò hơi của bạn truy vấn.

Bạn có thể sử dụng nút cảm biến để cài đặt thời gian ngắt (ví dụ: luộc trứng) hoặc báo thức (thời gian cố định).

Sử dụng chức năng báo thức Bạn có thể sử dụng báo thức để đặt thời gian cố định mà tín hiệu sẽ kêu.

Đặt báo thức

Nếu bạn sử dụng cài đặt Hiển thị | Chạm nhanh | Nếu bạn đã chọn Tắt, hãy bật lò hấp để cài đặt báo thức. Thời gian báo thức sẽ xuất hiện khi lò hấp tắt.

Chọn điều khiển cảm biến . Chọn

Báo động. Đặt thời gian

báo thức

Một.

Xác nhận bằng cách Đóng.

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

Nếu quá trình nấu đang diễn ra cùng lúc hoặc bạn đang ở trong menu, và thời gian báo thức sẽ xuất hiện ở góc trên bên phải màn hình.

Đến thời điểm báo thức đã đặt, biểu tượng sẽ nhấp nháy bên cạnh thời gian trên màn hình và có tín hiệu phát ra. Chọn điều khiển cảm biến hoặc thời gian cài đặt cho báo thức trên màn hình.

Tín hiệu âm thanh và quang học bị tắt.

Thay đổi báo thức

Chọn báo thức trên màn hình hoặc chọn nút cảm biến rồi chọn báo thức mong muốn.

Thời gian cài đặt cho báo thức sẽ xuất hiện.

Đặt thời gian mới cho báo thức.

Xác nhận bằng cách Đóng.

Thời gian báo thức đã thay đổi sẽ được lưu và hiển thị trên màn hình.

Xóa báo thức

Chọn báo thức trên màn hình hoặc chọn nút cảm biến rồi chọn báo thức mong muốn.

Thời gian cài đặt cho báo thức sẽ xuất hiện.

Chọn Xóa.

Xác nhận bằng cách Đóng.

Báo thức đã bị xóa.

Báo động và ngắt hạn

Sử dụng hàm thời gian ngắt Bạn có thể sử dụng hàm thời gian ngắt để theo dõi các quy trình riêng biệt, ví dụ: Ví dụ. để lược trứng.

Bạn cũng có thể sử dụng thời gian ngắt nếu bạn đã thiết lập thời gian để tự động bật hoặc tắt quy trình nấu (ví dụ như để nhắc nhở thêm gia vị hoặc rưới nước sốt lên thức ăn sau một phần thời gian nấu). Bạn có thể sử dụng thời gian ngắt tối đa

Đặt thành 59 phút và 59 giây.

Đặt thời gian ngắt

Nếu bạn sử dụng cài đặt Hiển thị | Chạm nhanh | Nếu bạn đã chọn Tắt, hãy bật lò hấp để cài đặt thời gian ngắt. Bộ đếm thời gian đếm ngược sẽ xuất hiện khi lò hấp tắt.

Ví dụ: Bạn muốn nấu trứng và thiết lập thời gian ngắt là 6 phút 20 giây.

Chọn điều khiển cảm biến . Chọn

Nhắc nhở phút.

Cài đặt chế độ nhắc phút.

Xác nhận bằng cách Đóng.

Khi lò hấp tắt, và thời gian đếm ngược phút sẽ xuất hiện thay vì thời gian trong ngày.

Nếu có quá trình nấu đang diễn ra cùng lúc hoặc bạn đang ở trong menu, và thời gian đếm ngược sẽ xuất hiện ở góc trên bên phải của màn hình.

Sau khi thời gian ngắt trôi qua, đèn sẽ nhấp nháy, thời gian được đếm ngược và có tín hiệu phát ra.

Chọn điều khiển cảm biến hoặc thời gian nhắc phút cần thiết trên màn hình.

Tín hiệu âm thanh và quang học bị tắt.

Thay đổi ngắt hạn

Chọn chức năng nhắc phút trên màn hình hoặc chọn điều khiển cảm biến rồi chọn chức năng nhắc phút theo yêu cầu.

Bộ thời gian ngắt xuất hiện.

Đặt thời gian nhắc phút mới.

Xác nhận bằng cách Đóng.

Thời gian ngắt đã thay đổi sẽ được lưu lại và chạy mỗi phút. Những khoảng thời gian ngắt dưới 10 phút diễn ra mỗi giây.

Xóa ngắt hạn

Chọn chức năng nhắc phút trên màn hình hoặc chọn điều khiển cảm biến rồi chọn chức năng nhắc phút theo yêu cầu.

Bộ thời gian ngắt xuất hiện. Chọn Xóa.

Xác nhận bằng cách Đóng.

Khoảng thời gian ngắt đã bị xóa.

Menu chính và menu phụ

thực đơn	Giá trị đề xuất	Khu vực
Betriebsarten		
Quạt công với	160 °C	30-230 °C
Nhiệt trên/dưới	180 °C	30-230 °C
Kết hợp		
Nấu ăn kết hợp + quạt công	170 °C	30-230 °C
thêm Nấu ăn kết hợp + làm nóng	180 °C	30-230 °C
trên/dưới Nấu ăn kết	Cấp độ 3	Cấp độ 1-3
hộp + nướng	100 °C	40-100 °C
Nấu bằng hơi	65 °C	45-90 °C
nước Sous-vide	180 °C	50-230 °C
Nướng chuyên sâu Nhiệt dưới	190 °C	100-200 °C
Oberhitze	190 °C	100-230 °C
Grill groß	Cấp độ 3	Cấp độ 1-3
Grill klein	Cấp độ 3	Cấp độ 1-3
Lò nướng đối	200 °C	50-230 °C
lưu Bánh đặc biệt	160 °C	30-230 °C
Không khí nóng sinh thái	180 °C	30-230 °C
Eco-Dampfgaren Chưng	100 °C	40-100 °C
trình tự động		
Sự lựa chọn chuyên nghiệp		
Nhiệt	130 °C	120-140 °C
Rã đông	60 °C	50-60 °C

Menu chính và menu phụ

Thực đơn	Giá trị đề xuất	Khu vực
Sự lựa chọn chuyên nghiệp		
Trộn & Kết hợp		
Nấu giòn	-	-
Nấu ăn nhẹ nhàng	-	-
Đun nóng cho đến khi giòn	-	-
Làm nóng nhẹ nhàng	-	-
Chần	-	-
Đun sôi	90 °C	80-100 °C
Cánh cửa	50 °C	30-70 °C
Đề bột men nở	-	-
Thực đơn nấu ăn	-	-
Khử trùng bát đĩa	-	-
Chương trình ngày Sa-bát	180 °C	50-230 °C
Món ăn hâm nóng	50 °C	50-80 °C
Giữ ấm	65 °C	40-100 °C
MyMiele		
Chương trình riêng		
Cài đặt		
Chăm sóc		
Tẩy cặn		
Nước Sạch		
ngâm		
Khô		
Rửa		

Mẹo tiết kiệm năng lượng

Quy trình nấu ăn

- Nếu có thể, hãy sử dụng các chương trình tự động để chế biến thức ăn.
- Tháo bỏ tất cả các phụ kiện khỏi tủ nướng nấu mà bạn không cần phải qua quá trình nấu nướng.
- Nói chung hãy chọn nhiệt độ thấp hơn trong công thức hoặc biểu đồ nấu ăn và kiểm tra Nấu thức ăn sau thời gian quy định ngắn hơn.
- Chỉ làm nóng trước khoảng nấu nếu theo công thức hoặc biểu đồ nấu ăn là bắt buộc.
- Nếu có thể, đừng mở cửa trong quá trình nấu ăn.
- Dùng để nướng bánh khuôn nướng tối màu, mờ. Cái này hấp thụ nhiệt tốt hơn và truyền chúng vào bột nhanh hơn. Vật liệu trần như thép không gỉ hoặc nhôm phản xạ nhiệt do đó việc tiếp cận thực phẩm kém hiệu quả hơn. Cũng che phủ sàn buồng nấu hoặc không phủ lưới nướng bằng giấy bạc phản nhiệt.
- Theo dõi thời gian nấu để tránh lãng phí năng lượng khi nấu để tránh thức ăn. Đặt thời gian nấu hoặc sử dụng nhiệt kế thực phẩm, nếu có.
- Đối với nhiều món ăn bạn có thể Sử dụng chế độ Fan Plus . Cô ấy có thể nấu ở nhiệt độ thấp hơn so với nhiệt trên/dưới , vì nhiệt được phân phối ngay lập tức trong buồng nấu trở thành. Ngoài ra, bạn có thể Nấu ở nhiều mức cùng một lúc.
- Nếu có thể, hãy sử dụng chế độ nướng quạt cho các món nướng. Cô ấy

nướng ở nhiệt độ thấp hơn so với các chế độ nướng khác

ở nhiệt độ cài đặt tối đa.

- Ở chế độ Eco-Hot Air , bạn có thể nấu ăn tiết kiệm năng lượng với mức tối ưu Sử dụng nhiệt. Sử dụng cái này Chế độ hoạt động để chuẩn bị số lượng nhỏ như B. Pizza đông lạnh hoặc khuôn cắt bánh quy. Mở cửa không được mở trong quá trình nấu các bánh dẹt.
- Dùng để nấu bằng hơi nước tiết kiệm năng lượng bạn có thể sử dụng chế độ Nấu bằng hơi nước tiết kiệm . Chế độ hoạt động này đặc biệt thích hợp để nấu ăn của rau và cá.

- Nếu có thể, hãy chuẩn bị một số Tòa án cùng lúc. Hãy chắc chắn những thứ này nằm cạnh nhau hoặc ở các cấp độ khác nhau.

- Nấu những món ăn mà bạn không thích có thể được chế biến cùng lúc, tốt nhất là chế biến lần lượt, để tận dụng được lượng nhiệt sẵn có.

Cài đặt

- Chọn các điều khiển cài đặt **Hiện thị | Chạm nhanh |** Tất để giảm mức tiêu thụ năng lượng.
- Chọn đèn chiếu sáng buồng nấu **thiết lập ánh sáng | Ra khỏi** hoặc "Bật" trong 15 giây. Bạn có thể buồng nấu ăn sáng bất cứ lúc nào với nút cảm biến để bật lại.

Chế độ tiết kiệm điện

Lò hơi tắt tự động vì lý do tiết kiệm năng lượng, khi không có quá trình nấu ăn nào đang diễn ra và không hoạt động tiếp theo diễn ra. Thời gian trong ngày được hiển thị hoặc màn hình xuất hiện tối (xem chương "Cài đặt").

Hoạt động

Sự cố do thiếu lưới lọc đáy.

Nếu thiếu rây đáy,
Thức ăn thừa chảy vào cống. Nước không
thể được bơm ra ngoài.

Trước mỗi quá trình nấu ăn, hãy kiểm tra xem
rây dưới cùng được đưa vào.

Bật lò hấp.

Menu chính xuất hiện.

Đặt thức ăn vào lò
không gian.

Chọn chế độ hoạt động .

Chọn hệ điều hành mong muốn
nghe thuật.

Chế độ hoạt động và các giá trị đề xuất cho
Nhiệt độ và nếu có thể, độ ẩm
xuất hiện.

Thay đổi các giá trị mặc định nếu
cần thiết.

Các giá trị được đề xuất được hiển thị trong
mất thêm vài giây.

Bạn có thể kiểm soát nhiệt độ và độ ẩm
thay đổi sau đó bằng cách chọn màn hình
hiển thị nhiệt độ hoặc độ ẩm.

Xác nhận bằng OK.

Nhiệt độ cài đặt và nhiệt độ thực tế xuất hiện và
giai đoạn làm nóng bắt đầu.

Bạn có thể theo dõi sự gia tăng nhiệt độ. Sẽ
có tín hiệu âm thanh khi đạt đến nhiệt độ
đã chọn lần đầu tiên.

Sau khi nấu, chọn
kết thúc.

Nguy cơ chấn thương do nóng

Hơi nước.

Khi nấu bằng hơi nước
có thể rất nhiều khi mở cửa

hơi nước nóng thoát ra. Bạn có thể
tự thiêu mình trong hơi nước.

Hãy lùi lại một bước và

chờ cho đến khi hơi nước nóng
đã bốc hơi.

Lấy thức ăn ra khỏi
Garraum.

Vệ sinh lò hấp sau khi nấu

Nếu cần thiết, hãy loại bỏ
Tháo bình chứa nước và đổ hết nước
anh ta.

Tắt lò hấp.

Sau quá trình nấu bằng hơi nước, thiết bị sẽ
được rửa sạch.

Thực hiện theo hướng dẫn trên màn hình.

Luôn thực hiện quá trình rửa sạch để loại bỏ
bất kỳ cặn thức ăn nào còn sót lại

để xả sạch hệ thống.

Làm sạch và lau khô
toàn bộ lò hơi như mô tả trong chương "Vệ
sinh và Bảo dưỡng".

Không đóng cửa cho đến khi
Buồng nấu hoàn toàn khô ráo.

Thay đổi giá trị và cài đặt cho quy trình nấu

Ngay khi quy trình nấu đang diễn ra, bạn

có thể thay đổi giá trị hoặc cài đặt cho quy trình nấu này, tùy thuộc vào chế độ vận hành.

Tùy thuộc vào chế độ hoạt động, bạn có thể

Thay đổi cài đặt:

- Nhiệt độ
- Độ ẩm
- Thời gian nấu
- Tăng cường
- Làm nóng trước
- Chức năng giòn

Thay đổi nhiệt độ và nhiệt độ lõi

Bạn có thể thay đổi nhiệt độ được đề xuất thông qua Cài đặt | Thay đổi liên tục nhiệt độ được đề xuất để phù hợp với thói quen sử dụng cá nhân của bạn.

Nhiệt độ lõi chỉ xuất hiện nếu bạn sử dụng nhiệt kế thực phẩm (xem chương "Rang", phần "Nhiệt kế thực phẩm").

Chạm vào màn hình hiển thị nhiệt độ. Thay đổi

nhiệt độ và

Nhiệt độ lõi, nếu cần thiết. Xác nhận bằng

OK.

Quá trình nấu tiếp tục với nhiệt độ mục tiêu đã thay đổi.

Thay đổi độ ẩm

Chạm vào chỉ báo độ ẩm. Thay đổi độ ẩm.

Xác nhận bằng OK.

Quá trình nấu tiếp tục khi độ ẩm thay đổi.

Hoạt động

Đặt thời gian nấu

Kết quả nấu ăn có thể bị ảnh hưởng tiêu cực nếu có

Đưa thức ăn vào và

Có một khoảng thời gian dài hơn giữa thời gian bắt đầu và ngày bắt đầu. Thực phẩm tươi có thể đổi màu và thậm chí hư hỏng.

Trong quá trình nướng, bột có thể bị khô và chất tạo xốp có thể mất tác dụng.

Chọn thời gian ngắn nhất có thể cho đến khi quá trình nấu bắt đầu.

Bạn đã đặt thức ăn vào khoang nấu đầy, chế độ hoạt động và các thiết lập cần thiết như Chân Nhiệt độ đã chọn.

Bảng cách nhập thời gian nấu, sẵn sàng tại hoặc Bắt đầu tại bạn có thể tắt hoặc bật quá trình nấu tự động.

- Thời gian nấu

Bạn thiết lập thời gian cho thức ăn cần thiết cho việc nấu ăn. Sau khi thời gian này trôi qua, hệ thống sưởi ấm trong khoang nấu sẽ tự động tắt. Tối đa Thời gian nấu có thể được thiết lập, phụ thuộc vào chế độ hoạt động được chọn tối

- Hoàn thành tại

Bạn xác định thời gian mà quá trình nấu ăn nên kết thúc. Buồng nấu nướng sẽ được sưởi ấm vào lúc này thời gian tự động.

- Bắt đầu tại

Chức năng này xuất hiện trong menu chỉ khi bạn cài đặt thời gian nấu hoặc thời gian kết thúc đã thiết lập. Với Bắt đầu di chuyển Bạn thiết lập thời gian mà một Quá trình nấu sẽ bắt đầu. Lúc này, hệ thống sưởi ấm trong khoang nấu sẽ tự động bật.

Chọn hoặc Bộ đếm thời gian.

Đặt thời gian mong muốn
Mặt.

Xác nhận bằng OK.

Khi hấp, thời gian nấu bắt đầu chỉ hết hạn khi thiết lập Đã đạt được nhiệt độ mục tiêu.

Nếu nhiệt độ khoảng

80 °C (nấu bằng hơi nước) hoặc 80-100 °C và độ ẩm 100% (nấu ăn kết hợp), tắt sau khi kết thúc

Trong quá trình nấu, hãy giảm bớt hơi nước.

Đợi cho đến khi hơi nước giảm đập tắt trước khi bạn mở cửa và Lấy thức ăn ra khỏi khoang nấu dần ồng.

Thay đổi thời gian nấu đã đặt

Chọn , thời gian hoặc

Bộ đếm thời gian.

Chọn thời gian mong muốn và thay đổi chúng.

Xác nhận bằng OK.

Trong trường hợp mất điện, cài đặt sẽ bị xóa.

Xóa thời gian nấu đã đặt

Chọn , thời gian hoặc

Bộ đếm thời gian.

Chọn thời gian mong muốn.

Chọn Xóa.

Xác nhận bằng OK.

Nếu bạn xóa thời gian nấu ăn , đặt thời gian cho Sẵn sàng tại và Bắt đầu tại cũng đã bị xóa.

Nếu bạn xóa Sẵn sàng tại hoặc Bắt đầu tại , quá trình nấu sẽ bắt đầu bằng đặt thời gian nấu.

Hủy quá trình nấu Nếu bạn

hủy quá trình nấu, hệ thống sưởi và đèn của khoang nấu sẽ tắt. Thời gian nấu đã đặt sẽ bị xóa.

Hủy quá trình nấu mà không cài đặt thời gian nấu

Chọn Thoát.

Menu chính xuất hiện.

Hủy quá trình nấu với thời gian nấu đã thiết lập

Chọn Hủy.

Hủy quá trình? xuất hiện.

Chọn Có.

Menu chính xuất hiện.

Làm gián đoạn quá trình nấu Nếu

bạn mở cửa, quá trình nấu sẽ bị gián đoạn. Hệ thống sưởi ấm trong buồng nấu sẽ tắt.

Khi nấu bằng hơi nước cũng như các chương trình và ứng dụng chỉ sử dụng hơi nước, thời gian nấu đã cài đặt sẽ được lưu lại.

Nguy cơ chấn thương do nóng

Hơi nước.

Khi nấu bằng hơi nước, rất nhiều hơi nước nóng có thể thoát ra khi mở cửa. Bạn có thể bị bỏng vì hơi nước.

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

Nguy cơ bị thương do bề mặt nóng và thức ăn nóng.

Lò hơi sẽ nóng lên trong quá trình hoạt động. Bạn có thể bị bỏng ở bộ phận làm nóng, khoang nấu, giá đỡ, phụ kiện và thực phẩm.

Đeo găng tay khi cho thức ăn nóng vào hoặc lấy ra, và khi làm việc trong khoang nấu nóng.

Khi lắp hoặc tháo hộp đựng thức ăn, hãy đảm bảo thức ăn nóng không bị đổ ra ngoài.

Khi bạn đóng cửa, quá trình nấu vẫn tiếp tục.

Đầu tiên, thiết bị sẽ được làm nóng lại và nhiệt độ buồng nấu đang tăng sẽ được hiển thị.

Chỉ khi đạt đến nhiệt độ cài đặt thì thời gian còn lại mới tiếp tục đếm ngược trong quá trình nấu bằng hơi nước và trong các chương trình và ứng dụng có hoạt động bằng hơi nước thuần túy.

Chỉ áp dụng cho các quy trình nấu có độ ẩm 100% và nhiệt độ lên đến 100 °C: Quy trình nấu sẽ kết thúc sớm nếu cửa lò được mở vào phút cuối cùng của thời gian nấu (còn 55 giây).

Hoạt động

Làm nóng trước buồng nấu

Chức năng Booster được sử dụng để làm nóng nhanh khoang nấu trong một số trường hợp. Chế độ hoạt động.

Chức năng làm nóng trước có thể được sử dụng trong bất kỳ Chế độ hoạt động của lò nướng (trừ Eco-Hot Air) và phải có thể bật riêng cho từng quá trình nấu.

Chỉ cần làm nóng trước buồng nấu cần ít sự chuẩn bị.

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

- Bánh ngọt và bánh nướng có thời gian nấu ngắn (lên đến khoảng 30 phút) và các loại bột mềm (ví dụ như bánh bông lan) ở chế độ nhiệt trên/dưới

Tăng cường

Cài đặt gốc là chức năng

Bộ tăng cường cho các chế độ hoạt động sau đã bật (Cài đặt | Tăng cường | MỘT):

- Không khí nóng cộng với
- Ober-/Unterhitze

Nếu bạn có nhiệt độ trên 100 °C và chức năng Booster được bật, khoang nấu sẽ được làm nóng đến nhiệt độ cài đặt bằng giai đoạn làm nóng nhanh. Đã bao gồm

lò sưởi trên cùng/lò nướng, Vòng sưởi ấm và quạt cùng lúc được bật.

Các loại bột mềm (ví dụ như bánh bông lan, Các loại bánh ngọt nhỏ) sẽ chuyển sang màu nâu quá nhanh khi nướng ở phía trên bằng chức năng Booster .

Khi chế biến những món ăn này, hãy tắt chức năng Booster .

Bật hoặc tắt bếp tăng cường cho quá trình nấu ăn

Nếu bạn sử dụng Booster | MỘT

bạn có thể sử dụng chức năng tắt riêng từng cái khi nấu.

Theo đó, bạn có thể sử dụng chức năng cho quá trình nấu ăn riêng lẻ nếu bạn sử dụng Booster | đã chọn tắt .

Ví dụ: Bạn có một chế độ hoạt động và các thiết lập cần thiết như ví dụ. B. nhiệt độ được chọn. Bạn muốn tắt chức năng Booster cho quá trình nấu này.

Kéo menu thả xuống để dưới.

Booster được đánh dấu màu cam.

Chọn Booster.

Booster có màu đen tùy thuộc vào bảng màu hoặc đánh dấu màu trắng.

Đóng menu thả xuống.

Chức năng Booster có sẵn trong

Giai đoạn làm nóng đã tắt. Chỉ có

Các bộ phận làm nóng liên quan đến chế độ vận hành sẽ làm nóng trước khoang nấu.

Làm nóng trước

Bạn có thể chuẩn bị hầu hết vào buồng nấu lạnh để sử dụng nhiệt trong quá trình gia nhiệt.

Nếu bạn đã đặt thời gian nấu, nó sẽ chỉ bắt đầu chạy khi đạt đến nhiệt độ mục tiêu và bạn đã cho thức ăn vào.

Bắt đầu quá trình nấu ngay mà không cần trì hoãn thời gian bắt đầu.

Bật chế độ làm nóng trước

Chức năng làm nóng trước phải được kích hoạt cho mỗi quá trình nấu có thể được bật riêng lẻ.

Ví dụ: Bạn có một chế độ hoạt động và các thiết lập cần thiết như ví dụ. B. nhiệt độ được chọn. Bạn muốn kích hoạt chức năng làm nóng trước cho quá trình nấu này.

Kéo menu thả xuống để dưới.

Việc làm nóng trước phụ thuộc vào bảng màu được đánh dấu màu đen hoặc trắng.

Chọn Làm nóng trước.

Chức năng làm nóng trước được đánh dấu bằng màu cam.

Đóng menu thả xuống.

Thông báo "Thêm thức ăn để nấu tại" sẽ xuất hiện cùng với thời gian. Buồng nấu ăn được đun nóng đến nhiệt độ cài đặt.

Đặt thức ăn vào ngăn nấu ngay khi bạn được nhắc. trở nên.

Xác nhận bằng OK.

Chức năng giòn

Chức năng Crisp (giảm độ ẩm) cho phép, tùy thuộc vào yêu cầu, Độ ẩm trong suốt quá trình nấu ăn hoặc chỉ là tạm thời.

Sử dụng chức năng này là hữu ích cho việc nấu các món ăn như: Ví dụ: bánh quiche, pizza, bánh gato với lớp phủ ẩm hoặc bánh nướng xốp.

Gia cầm đặc biệt nhận được điều này Có chức năng làm da giòn.

Trong các chế độ hoạt động sau đây, Chức năng Crisp có thể được sử dụng:

- Không khí nóng cộng với
- Ober-/Unterhitze
- Intensivbacken
- Nhiệt dưới
- Oberhitze
- Umluftgrill
- Bánh đặc biệt

Hoạt động

Bật chức năng giòn

Chức năng Crisp phải được bật riêng cho từng quá trình nấu trở nên.

Chúng có chế độ hoạt động và các thiết lập cần thiết như: Chân

Nhiệt độ đã chọn.

Bạn muốn sử dụng hàm Crisp cho bật chế độ nấu này.

Kéo menu thả xuống để dưới.

Chức năng sắc nét phụ thuộc vào bảng màu được đánh dấu màu đen hoặc trắng.

Chọn chức năng Crisp.

Chức năng Crisp được đánh dấu màu cam.

Đóng menu thả xuống.

Chức năng Crisp đã được bật. Menu kéo xuống cho phép bạn

Chức năng sắc nét bất cứ lúc nào được tắt đi.

Kích hoạt hơi nước bùng nổ

Trong tất cả các chế độ hoạt động của lò nướng (trừ Eco-Hot Air) bạn có thể sử dụng trong quá trình nấu ăn.

Số lượng hơi nước phun ra không giới hạn.

Ngay khi hơi nước bùng nổ xuất hiện và bắt đầu được tô sáng màu xanh lá cây, bạn có thể kích hoạt một luồng hơi nước.

Chờ cho đến khi giai đoạn làm nóng hơi nước được phân bố đều trong không khí của buồng nấu được làm nóng.

Chọn Bắt đầu.

Hiện tượng nổ hơi nước đã xảy ra. Các Thời lượng khoảng. 1 phút.

Tiến hành theo đó để giải phóng thêm luồng hơi nước ngay khi bắt đầu lại được đánh dấu màu xanh lá cây.

Thay đổi chế độ hoạt động

Trong quá trình nấu ăn bạn có thể chuyển sang chế độ hoạt động khác.

Chọn biểu tượng cho chế độ hoạt động đã chọn.

Nếu bạn đã đặt thời gian nấu, hãy xác nhận thông báo Hủy quá trình? với Có.

Chọn chế độ hoạt động mới.

Chế độ hoạt động đã thay đổi và các giá trị đề xuất tương ứng sẽ xuất hiện.

Thiết lập các giá trị cho quá trình nấu và xác nhận bằng OK.

Quan trọng và đáng biết

Trong chương “Thông tin quan trọng và những điều cần biết” bạn sẽ tìm thấy thông tin chung. Là thực phẩm và/hoặc Các loại ứng dụng Tính năng đặc biệt của Lưu ý, sẽ được đưa ra trong tương ứng chương.

Điều đặc biệt của nấu bằng hơi nước

Vitamin và khoáng chất vẫn còn

gần như được bảo quản hoàn toàn trong quá trình nấu bằng hơi nước, vì thức ăn không ở trong nước nói dối.

Khi hấp, điển hình

Hương vị tự nhiên của thực phẩm được bảo quản tốt hơn so với phương pháp thông thường

Đầu bếp. Vì vậy, chúng tôi khuyên bạn không nên hoặc chỉ thêm muối sau khi nấu xong. Các

Thức ăn cũng giữ nguyên được hương vị của nó màu sắc tươi mới, tự nhiên.

Gargeschirr

Hộp đựng đồ nấu ăn

Lò hấp được trang bị dụng cụ nấu ăn được làm bằng thép không gỉ. Để bổ sung Có sẵn các loại hộp đựng đồ nấu ăn khác có kích

thước khác nhau, được đục lỗ hoặc có sẵn không đục lỗ (xem chương “Phụ kiện tùy chọn”). Vì vậy bạn có thể Phải chọn đồ đựng nấu ăn phù hợp cho từng món ăn.

Nếu có thể, hãy sử dụng hộp đựng có lỗ để hấp . Hơi nước có thể tiếp cận thực phẩm từ mọi phía và làm chín đều.

Món ăn riêng

Bạn có thể sử dụng bát đĩa của riêng mình. Xin lưu ý:

- Các món ăn phải an toàn với lò nướng và có khả năng chống hơi nước. Nếu bạn để hấp các món ăn bằng nhựa

Nếu bạn muốn sử dụng dịch vụ này, vui lòng yêu cầu Kiểm tra với nhà sản xuất xem nó có phù hợp không là.

- Đĩa có thành dày, ví dụ: B. làm bằng sứ, gốm hoặc đồ đất nung, là ít thích hợp để hấp. độ dày Tường dẫn nhiệt kém và gây ra Thời gian nấu được chỉ định trong bảng được mở rộng đáng kể.

- Đặt các món ăn lên

đầy giá hoặc trong hộp đựng đồ nấu. Tùy thuộc vào kích thước của các món ăn Bạn cũng có thể làm sạch vỉ nướng bằng Đặt kệ hướng lên trên trên sàn buồng nấu, đặt bát đĩa lên đó và tháo lưới đỡ (xem chương

“Vệ sinh và chăm sóc”, phần “Vệ sinh lưới hút gió”).

- Giữa mép trên của đĩa và trần buồng nấu phải hơi

Phải có đủ không gian để đủ hơi nước đi vào bình có thể.

Mức kệ

Bạn có thể chọn bất kỳ mức kệ nào và cũng có thể trên nhiều

Nấu ở tất cả các cấp độ cùng một lúc. Thời gian nấu ăn không thay đổi.

Nếu bạn sử dụng nhiều hộp đựng thức ăn cao cùng lúc để hấp, Trượt hộp đựng đồ nấu ăn lệch

với nhau. Nếu có thể, hãy để một mức giữa các vật đựng nấu ăn

miễn phí.

Trượt các hộp đựng thức ăn, vỉ nướng và tờ giấy luôn nằm giữa

Các thanh chống của lưới hỗ trợ sao cho đảm bảo chống lật.

Quan trọng và đáng biết

Hàng đông lạnh

Khi chế biến thực phẩm đông lạnh, thời gian làm nóng sẽ lâu hơn so với thực phẩm tươi. Càng có nhiều thực phẩm đông lạnh trong khoang nấu thì thời gian làm nóng càng lâu.

Nhiệt độ Khi

Hấp, nhiệt độ có thể đạt tới mức tối đa là 100 °C. Hầu như tất cả các loại thực phẩm đều có thể nấu ở nhiệt độ này. Một số thực phẩm nhạy cảm, ví dụ như: B. Quả mọng phải được nấu ở nhiệt độ thấp hơn, nếu không chúng sẽ bị vỡ. Điều này được nêu rõ trong các chương có liên quan.

Thời gian nấu ăn

Khi hấp, thời gian nấu chỉ bắt đầu khi đạt đến nhiệt độ đã cài đặt.

Nhìn chung, thời gian nấu bằng phương pháp hấp tương ứng với thời gian nấu bằng nồi. Nếu thời gian nấu bị ảnh hưởng bởi một số yếu tố nhất định, điều này sẽ được nêu trong các chương sau.

Thời gian nấu không phụ thuộc vào lượng thức ăn. Thời gian nấu 1kg khoai tây cứng giống như thời gian nấu 500g khoai tây.

Nấu ăn bằng chất lỏng

Khi nấu ăn, chỉ đổ chất lỏng vào vật đựng không quá $\frac{2}{3}$ để tránh bị đổ ra ngoài khi lấy ra.

Công thức nấu ăn của riêng bạn - Nấu bằng hơi

Nước Thực phẩm và các món ăn được chế biến trong nồi cũng có thể được nấu bằng lò hấp. Thời gian nấu có thể được chuyển sang lò hấp. Xin lưu ý rằng hấp sẽ không làm vàng thực phẩm.

Khay đa năng và giá kết hợp

Sử dụng khay đa năng có giá kết hợp ở trên, ví dụ: Ví dụ. khi chiên và nướng. Khi chiên, bạn có thể sử dụng nước thịt thu được để làm nước sốt.

Nếu bạn sử dụng khay đa năng có giá kết hợp ở trên cùng, hãy trượt khay đa năng vào giữa các thanh của một giá đỡ ngang; sau đó giá đỡ kết hợp sẽ tự động nằm ở phía trên. Khi tháo ra, hãy kéo cả hai phần ra cùng lúc.

Bảo vệ kéo ra

Giá kết hợp và khay đa năng có chức năng bảo vệ kéo ra giúp ngăn chúng trượt ra khỏi kệ nếu chỉ kéo ra một phần. Để tháo rời, bạn phải nhấc giá đỡ kết hợp và khay đa năng lên.

Nấu bằng hơi nước tiết kiệm

năng lượng. Để nấu bằng hơi nước tiết kiệm năng lượng, bạn có thể sử dụng chế độ vận hành Nấu bằng hơi nước tiết kiệm năng lượng. Chế độ này đặc biệt thích hợp để nấu rau và cá.

Chúng tôi đề xuất thời gian nấu và nhiệt độ từ các bảng trong chương "Nấu bằng hơi nước".

Nếu cần, bạn có thể tiếp tục nấu.

Khi chế biến thực phẩm giàu tinh bột, ví dụ: Đối với các loại thực phẩm như khoai tây, gạo và mì ống, tốt nhất nên sử dụng chế độ nấu bằng hơi nước.

Tha i đô

Betriebsarten | Eco-Dampfgaren

Ghi chú về bàn nấu ăn

Xin lưu ý thông tin về thời gian nấu, nhiệt độ và nếu có, hướng dẫn chế biến.

Chọn thời gian nấu

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

Đầu tiên hãy chọn thời gian ngắn hơn.

Nếu cần, bạn có thể tiếp tục nấu.

Nấu bằng hơi nước

Rau

Sản phẩm tươi

Chuẩn bị rau tươi như bình thường, ví dụ: B. giặt giũ, vệ sinh và xé nhỏ.

Hàng đông lạnh

Rau đông lạnh phải được

không được rã đông. Ngoại lệ: Trong khối rau đông lạnh.

Rau quả đông lạnh và tươi với có thể chuẩn bị cùng một thời gian nấu.

Cắt nhỏ những miếng lớn hơn, đông lạnh. Tìm thời gian nấu ăn

Bạn đóng gói.

Hộp đựng đồ nấu ăn

Thức ăn có đường kính nhỏ

mỗi miếng (ví dụ đậu Hà Lan, măng tây) không có hoặc chỉ có một vài lỗ rỗng, và hơi nước khó có thể thấm vào. Để đảm bảo kết quả nấu ăn đồng đều

Để đảm bảo điều này, hãy chọn hộp đựng nông cho những loại thực phẩm này và chỉ đựng thực phẩm có độ sâu từ 3-5 cm.

Phân phối lượng thức ăn lớn hơn vào nhiều hộp đựng thức ăn phẳng.

Các loại rau khác nhau có cùng Thời gian nấu có thể được chuẩn bị trong hộp đựng thức ăn.

Nấu các loại rau được chế biến trong nước, ví dụ như: B. bắp cải đó, trong hộp đựng nấu ăn không có lỗ.

Mức kệ

Nếu bạn nấu rau có màu trong hộp đựng có lỗ thùng, ví dụ như B. Củ cải đường, Không đặt bất kỳ thực phẩm nào khác bên dưới. Điều này sẽ ngăn ngừa sự đổi màu do chất lỏng nhỏ giọt.

Thời gian nấu ăn

Thời gian nấu cũng giống như nấu thông thường Nấu ăn phụ thuộc vào kích thước của Thức ăn và mức độ chín mong muốn. Ví dụ:

khoai tây luộc chín, cắt thành bốn: cái đó. 17 phút

khoai tây sấp, cắt đôi: cái đó. 20 phút

Cài đặt

Chương trình tự động | Rau | ... |

hoặc

Betriebsarten | Dampfgaren

Nhiệt độ: 100 °C

Thời gian nấu: xem bảng

Rau	[phút]
Atiso	32-38
Súp lơ, nguyên cây	27-28
Súp lơ, hoa nhỏ	8
Đậu, xanh	10-12
Súp lơ, hoa nhỏ	3-4
Chùm cà rốt, nguyên củ	7-8
Một bó cà rốt, cắt đôi	6-7
Một bó cà rốt, thái nhỏ	4
Rau diếp xoăn, cắt đôi	4-5
Cải thảo, thái lát	3
Đậu Hà Lan	3
Thì là, cắt đôi	10-12
Thì là, dạng dải	4-5
cải xoăn, thái lát	23-26
Khoai tây sấp, gọt vỏ khá <small>giảm một nửa</small> chia làm tư	27-29 21-22 16-18
Khoai tây, chủ yếu là loại có sấp, đã gọt vỏ khá <small>giảm một nửa</small> chia làm tư	25-27 19-21 17-18
khoai tây bột, đã gọt vỏ khá <small>giảm một nửa</small> chia làm tư	26-28 19-20 15-16
Cải Thụy Điển, cắt thành từng thanh	6-7
Bí ngô, thái hạt lựu	2-4
lõi ngô	30-35
Cải Thụy Sĩ, thái lát	2-3
Ốt chuông, thái hạt lựu hoặc sọc	2

Nấu bằng hơi nước

Rau	[phút]
Khoai tây nướng, sấp	30-32
Nấm	2
Tỏi tây, thái lát	4-5
Tỏi tây, cắt đôi	6
Romanesco, toàn bộ	22-25
Romanesco, hoa nhỏ	5-7
Cải Brussels	10-12
Củ cải đường, nguyên củ	53-57
Bắp cải đỏ, thái lát	23-26
Cây sả sùng đen, nguyên cây, dày bằng ngón tay cái	9-10
Rễ cần tây, cắt thành từng thanh	6-7
Măng tây, xanh	7
Măng tây, trắng, dày bằng ngón tay cái	9-10
Cà rốt, thái nhỏ	6
Rau chân vịt	1-2
bắp cải nhọn, thái lát	10-11
Cần tây, thái nhỏ	4-5
Người Thụy Điển, thái lát	6-7
Bắp cải trắng, thái nhỏ	12
Bắp cải Savoy, thái lát	10-11
Bí ngò, thái lát	2-3
Đậu que đường	5-7

Thời gian nấu

Cá

Sản phẩm tươi

Chuẩn bị cá tươi như bình thường, ví dụ: Ví dụ. cạo vảy, moi ruột và làm sạch.

Hàng đông lạnh

Cá không cần phải rã đông hoàn toàn trước khi nấu. Chỉ cần bề mặt đủ mềm để hấp thụ gia vị là được.

Chuẩn bị

Làm chua cá trước khi nấu, ví dụ: Ví dụ. với nước cốt chanh hoặc chanh xanh.

Quá trình axit hóa làm cho thịt cá săn chắc hơn.

Cá không cần phải ướp muối vì khi hấp, cá vẫn giữ được phần lớn khoáng chất, tạo nên hương vị tự nhiên của cá.

Hộp đựng đồ nấu ăn

Bôi mỡ vào các vật đựng nấu ăn có lỗ.

Mức kệ

Nếu bạn nấu cá trong hộp đựng có lỗ và nấu các loại thực phẩm khác trong hộp đựng khác cùng lúc, hãy tránh việc nước nhỏ giọt làm mất hương vị bằng cách đặt cá ngay phía trên khay đựng thông dụng.

Nhiệt độ 85-90

°C Dùng để

nấu nhẹ các loại cá mềm, ví dụ như B. Để giày.

100 °C Dùng để nấu cá có thịt chắc, ví dụ như Ví

dụ. cá tuyết và cá hồi.

Dùng để nấu cá trong nước sôi hoặc nước dùng.

Thời gian nấu ăn

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

Cá nấu càng lâu thì thịt cá càng săn chắc. Vui lòng tuân thủ thời gian nấu đã chỉ định. Nếu cá chưa chín kỹ, hãy chỉ nấu trong vài phút.

Nếu nấu cá trong nước sôi hoặc nước dùng, hãy thêm vài phút vào thời gian nấu được hướng dẫn.

Nấu bằng hơi nước

Mẹo

- Bảng cách sử dụng gia vị và Các loại thảo mộc, ví dụ như: B. Dill, hỗ trợ hương vị riêng.
- Nấu cá lớn hơn trong Vị trí nổi. Để đảm bảo rằng họ nhận được sự hỗ trợ cần thiết, hãy đặt một cốc nhỏ hoặc tương tự chuyển thành vật đựng để nấu ăn. Bộ con cá có phần bụng hở.
- Xử lý chất thải như Xương, vây và đầu cá cùng với rau súp và nước lạnh trong một hộp đựng để nấu Để làm nước dùng cá . Nấu ăn tại 100 °C trong 60-90 phút. Càng dài thời gian nấu càng lâu, càng mạnh Ngay thơ.
- Đối với chế biến cá chuyển sang màu xanh cá được nấu trong nước có giấm (Tỷ lệ nước : giấm theo công thức). Điều quan trọng là không làm hỏng da cá. Phù hợp cho Chế phẩm này bao gồm cá chép, cá hồi, cá mú, lươn và cá hồi.

Cài đặt

Chương trình tự động | Cá | ... |

Nấu bằng hơi nước

hoặc

Betriebsarten | Dampfgaren

Nhiệt độ: xem bảng

Thời gian nấu: xem bảng

Cá	[°C]	[phút]
Aal	100	5-7
phi lê cá rô	100	8-10
Phi lê cá tráp biển	85	3
Forelle, 250 g	90	10-13
Phi lê cá bơn	85	4-6
Phi lê cá tuyết	100	6
Cá chép, 1,5 kg	100	18-25
Thịt thăn bò	100	6-8
Bít tết	100	8-10
Lachsforelle	90	14-17
Phi lê cá tra	85	3
Thịt thăn bò	100	6-8
phi lê cá	100	4-6
Phi lê cá bơn	85	4-5
Thịt thăn bò	85	8-10
Seezungenfilet	85	3
Thịt thăn bò	85	5-8
phi lê cá ngừ	85	5-10
phi lê cá rô	85	4

Nhiệt độ, Thời gian nấu

Nấu bằng hơi nước

Thịt

Sản phẩm tươi

Chuẩn bị thịt như bình thường trước.

Hàng đông lạnh

Rã đông thịt đông lạnh trước khi nấu (xem chương "Ứng dụng đặc biệt", phần "Rã đông").

Chuẩn bị Thịt sẽ

được làm nấu và sau đó om, ví dụ như B. Thịt hầm, phải được chiên trên bếp.

Thời gian nấu ăn

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

Mẹo -

Nếu bạn muốn giữ nguyên hương vị, hãy sử dụng hộp đựng có lỗ. Trượt một hộp đựng thức ăn không có lỗ hoặc khay đựng đa năng vào bên dưới để thu thập chất cô đặc. Bạn có thể sử dụng hỗn hợp cô đặc để tinh chế nước sốt hoặc đông lạnh để sử dụng sau.

- Để làm nước dùng đậm đà, bạn có thể sử dụng thịt gà, thịt đùi bò, thịt ức, sườn và xương bò. Cho thịt vào hộp đựng cùng với xương, rau nấu canh và nước lạnh. Thời gian nấu càng lâu thì nước dùng càng sánh.

Cài đặt chương

trình tự động | Thịt | ... | Chế độ nấu bằng hơi nước
hoặc

chế độ vận hành | Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 100 °C Thời

gian nấu: xem bảng

Nấu bằng hơi nước

Thịt	[phút]
Chân cừu phủ nước	110-120
xương ngựa	135-140
phi lê ức gà	8-10
Sự liên quan	105-115
Sườn cao, phủ nước	110-120
Dải thịt bê	3-4
Thịt lợn hun khói thái lát	6-8
Thịt cừu hầm	12-16
Thịt gà	60-70
Putenrouladen	12-15
Thịt gà tây chiên giòn	4-6
Sườn chéo, phủ nước	130-140
Thịt bò hầm	105-115
Súp gà, phủ nước	80-90
Tafelspitz	110-120

Thời gian nấu

Nấu bằng hơi nước

Các vị vua

Gạo nở ra trong khi nấu, vì vậy nó phải được nấu trong chất lỏng. Tôi Tùy thuộc vào giống, khả năng hấp thụ chất

lỏng và do đó tỷ lệ gạo so với

Chất lỏng khác nhau.

Trong quá trình nấu ăn,

Rửa sạch chất lỏng hoàn toàn để không có chất dinh dưỡng nào bị mất.

Hộp đựng đồ nấu ăn

Sử dụng hộp đựng thực phẩm không có lỗ thủng. Lượng gạo ít hơn (lên đến một cốc, xấp xỉ 50-150 g) có thể Ngoài ra, bạn cũng có thể tìm thấy một phù hợp Nấu trong bát thép không gỉ trên vỉ nướng.

Sự chuẩn bị

Vo gạo trước khi nấu.

Nếu bạn vo gạo trong nồi nấu, hãy đổ nước trở lại

cẩn thận.

Mẹo: Lượng chất lỏng cần thiết có thể được đo bằng thang đo hoặc Xác định bằng "phương pháp cốc".

Đối với "phương pháp cốc" hãy điền vào

lượng gạo mong muốn đầu tiên trong

một cốc và sau đó thêm gạo

vào hộp đựng đồ nấu ăn. Sau đó đo lượng chất

lỏng cần thiết

(xem bảng) với cốc và

thêm những thứ này vào cơm.

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

Cài đặt

Lập trình tự động | Vua | ... |

hoặc

Betriebsarten | Dampfgaren

Nhiệt độ: 100 °C

Thời gian nấu: xem bảng

	:	[phút]
Gạo hạt dài		
Gạo Basmati	1 : 1,5	15
Gạo lứt	1 : 1,5	23-25
Gạo nguyên hạt	1 : 1,5	26-29
Chuyển đi chơi	1 : 1,5	26-29
Gạo hạt ngắn		
Bánh pudding gạo	1 : 2,5	30
Cơm Risotto	1 : 2,5	18-19

: Tỷ lệ gạo với chất lỏng,

Thời gian nấu

Ngũ cốc

Hạt nở ra trong quá trình nấu nên phải nấu trong chất lỏng.

Tỷ lệ giữa hạt và chất lỏng phụ thuộc vào loại hạt.

Hạt có thể được nấu nguyên hạt hoặc nghiền nát.

Cài đặt

Chương trình tự động | Hạt | ... |

hoặc

Betriebsarten | Dampfgaren

Nhiệt độ: 100 °C

Thời gian nấu: xem bảng

	Mối quan hệ 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, nghiền nát	1 : 1	7
Yến mạch, nguyên hạt	1 : 1	18
Yến mạch, nghiền nát	1 : 1	7
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, nghiền nát	1 : 1	10
Lúa mì, nguyên hạt	1 : 1	30
Lúa mì, nghiền nát	1 : 1	8

Thời gian nấu

Nấu bằng hơi nước

Mì/Mì Ống

Hàng khô

Mì ống và mì sợi khô nở ra trong quá trình nấu, vì vậy chúng phải nấu trong chất lỏng. Chất lỏng phải ngập hết mì ống. Tại sử dụng chất lỏng nóng sẽ cho kết quả nấu ăn tốt hơn.

Kéo dài thời gian nấu theo chỉ định của nhà sản xuất thêm khoảng $\frac{1}{3}$.

Sản phẩm tươi

Mì ống và mì sợi tươi, ví dụ như B. Từ phần đông lạnh, không cần phải trụng nở. Nấu chúng trong một chiếc hộp đựng có lỗ và được phết mỡ.

Tách riêng các sợi mì hoặc mì ống dính vào nhau và phân phối phân phối đều chúng vào hộp đựng thức ăn.

Cài đặt

Chương trình tự động | Mì ống | ... |

hoặc

Betriebsarten | Dampfgaren

Nhiệt độ: 100 °C

Thời gian nấu: xem bảng

Sản phẩm tươi	[phút]
Bánh Gnocchi	2
Knöpfli	1
bánh ravioli	2
spaetzle	1
bánh Tortellini	2
hàng khô, được bao phủ bởi nước	
Mì ống ruy băng	14
Mì súp	8

Thời gian nấu

bánh bao

Bánh bao làm sẵn trong túi luộc phải được phủ đầy nước, nếu không chúng sẽ mất độ ẩm tươi nước trước đó nhưng vẫn không hấp thụ đủ độ ẩm và bị hỏng.

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

Cài đặt

Chương trình tự động | Mì ống | ... |

hoặc

Betriebsarten | Dampfgaren

Nhiệt độ: 100 °C

Thời gian nấu: xem bảng

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

Thời gian nấu

Nấu bằng hơi nước

Các loại đậu, sấy khô

Đậu khô nên được ngâm trong nước lạnh ít nhất 10 giờ trước khi nấu. Ngâm làm cho chúng dễ tiêu hóa hơn

và thời gian nấu được rút ngắn. Khi nấu, đậu đã ngâm phải ngập trong nước.

Đậu lăng không cần phải ngâm.

Đối với các loại đậu không ngâm, phải tuân thủ tỷ lệ đậu so với chất lỏng nhất định tùy theo từng loại.

Cài đặt

Chương trình tự động | Cây họ đậu | ... |

hoặc

Betriebsarten | Dampfaren

Nhiệt độ: 100 °C

Thời gian nấu: xem bảng

Ngâm	
	[phút]
Đậu	
đậu thận	55-65
Đậu đỏ (đậu azuki)	20-25
Đậu đen	55-60
Đồng hồ báo thức	55-65
Đậu trắng	34-36
Đậu Hà Lan	
Đậu vàng	40-50
Đậu xanh, đã bóc vỏ	27

Thời gian nấu

Không ngâm		
	Mỗi quan hệ Các loại đậu: Chất lỏng	[phút]
Đậu		
đậu thận	1 : 3	130-140
Đậu đỏ (đậu azuki)	1 : 3	95-105
Đậu đen	1 : 3	100-120
Đồng hồ báo thức	1 : 3	115-135
Đậu trắng	1 : 3	80-90
Đậu lăng		
Đậu lăng nâu	1 : 2	13-14
Đậu lăng đỏ	1 : 2	7
Đậu Hà Lan		
Đậu vàng	1 : 3	110-130
Đậu xanh, đã bóc vỏ	1 : 3	60-70

Thời gian nấu

Nấu bằng hơi nước

Trứng gà

Sử dụng hộp đựng có lỗ nếu bạn muốn luộc trứng.

Trứng không cần phải chọc thủng trước khi nấu. Vì chúng được làm nóng chậm trong quá trình đun nóng nên chúng không bị vỡ trong quá trình hấp.

Bôi mỡ vào các vật đựng nấu ăn rắn nếu bạn sử dụng chúng để chế biến các món ăn từ trứng, ví dụ như B. Kem trứng.

Cài đặt chương

trình tự động | Trứng gà | ... |

hoặc

Betriebsarten | Dampfgaren

Nhiệt độ: 100 °C

Thời gian nấu: xem bảng

	[phút]
Size S mềm vừa cứng	3 5 9
Size M mềm vừa cứng	4 6 10
Size L mềm vừa cứng	5 6- 7 12
Size XL mềm vừa cứng	6 8 13

Thời gian nấu

Hoa quả

Để tránh mất nước,
Bạn nấu trái cây trong một hộp đựng
không có lỗ. Nếu bạn có trái cây trong một
Nấu trong hộp đựng có lỗ, trượt
Đặt một thùng đựng bó lúa chưa đục lỗ
bên dưới. Vì vậy không có nước trái cây đi
mất.

Mẹo: Bạn có thể sử dụng những gì đã thu thập được
Nước ép để làm lớp phủ bánh
sử dụng.

Cài đặt

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

hoặc

Betriebsarten | Dampfgaren

Nhiệt độ: 100 °C

Thời gian nấu: xem bảng

	[phút]
Táo, từng miếng	1-3
Lê, cắt miếng	1-3
Quả anh đào	2-4
Mirabellen	1-2
Quả xuân đào/đào, trong miếng	1-2
Mận	1-3
Quả mộc qua, thái hạt lựu	6-8
Đài hoàng, từng miếng	1-2
quả lý gai	2-3

Thời gian nấu

Xúc xích

Cài đặt

Chương trình tự động | Xúc xích

| ... |

hoặc

Betriebsarten | Dampfgaren

Nhiệt độ: 90 °C

Thời gian nấu: xem bảng

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

Thời gian nấu

Nấu bằng hơi nước

Giáp xác

Sự chuẩn bị

Rã đông động vật giáp xác đông lạnh trước khi nấu.

Lột vỏ giáp xác, bỏ ruột và rửa sạch.

Hộp đựng đồ nấu ăn

Bôi mỡ vào các vật đựng nấu ăn có lỗ.

Thời gian nấu ăn

Giáp xác nấu càng lâu thì càng cứng. Giữ nguyên những gì đã chỉ định

Thời gian nấu.

Kéo dài thời gian nấu thêm vài phút nếu động vật giáp xác được nấu chín trong nấu trong nước sôi hoặc nước dùng.

Cài đặt

Chương trình tự động | Giáp xác | ... |

hoặc

Betriebsarten | Dampfaren

Nhiệt độ: xem bảng

Thời gian nấu: xem bảng

	[°C]	[phút]
Con tôm	90	3
Con tôm	90	3
Tôm Vua	90	4
Đẻ cào	90	3
Bạn ngã.	95	10-15
Tôm	90	3

Nhiệt độ, Thời gian nấu

traï

Sản phẩm tươi

Nguy cơ ngộ độc từ trai hư hỏng.

Trai hỏng có thể gây ngộ độc thực phẩm.

Chỉ chế biến những con trai còn đóng kín.

Không ăn trai vẫn còn đóng sau khi nấu chín.

Ngâm trai tươi trong nước vài giờ trước khi nấu để tránh mất nước.

Có thể rửa sạch cát hiện có. Sau đó chải mạnh con trai để loại bỏ hết những sợi xơ còn bám trên vỏ.

Hàng đông lạnh

Rã đông trai đông lạnh.

Thời gian nấu ăn

Nấu trai càng lâu thì thịt trai càng săn chắc. Vui lòng tuân thủ thời gian nấu đã chỉ định.

Cài đặt

Chương trình tự động | Trai | ... |

hoặc

Betriebsarten | Dampfgaren

Nhiệt độ: xem bảng

Thời gian nấu: xem bảng

	[°C]	[phút]
con hà	100	2
sò huyết	100	2
traï	90	12
Sò điệp	90	5
ngao dao cạo	100	2-4
traï	90	4

Nhiệt độ, Thời gian nấu

Nấu bằng hơi nước

Thực đơn nấu ăn - hướng dẫn

Khi nấu thủ công, hãy tắt chức năng giảm hơi nước (xem Chương "Cài đặt", mục "giảm hơi nước").

Khi nấu một thực đơn, bạn có thể kết hợp nhiều loại thực phẩm có thời gian nấu khác nhau vào một thực đơn, ví dụ: B. Phi lê cá mú đỏ với cơm

và bông cải xanh. Thức ăn là

Chúng được đặt vào buồng nấu vào những thời điểm khác nhau để chúng được nấu chín cùng lúc.

Mức kệ

Đẩy nhỏ giọt (ví dụ cá) hoặc thực phẩm màu (ví dụ như màu đỏ giởng) ngay phía trên khay phổ thông Một. Bằng cách này, bạn tránh được sự chuyển giao hương vị hoặc sự đổi màu do chất lỏng nhỏ giọt.

Nhiệt độ

Nhiệt độ trong quá trình nấu thực đơn phải 100 °C vì phần lớn thực phẩm chỉ có thể nấu chín ở nhiệt độ này. trở thành. Không nấu thực đơn với

nhiệt độ thấp hơn, nếu cho

Nhiệt độ khác nhau được khuyến nghị cho các loại thực phẩm khác nhau, ví dụ: Ví dụ, đối với phi lê cá tráp biển là 85 °C và khoai tây là 100 °C.

Nếu thực phẩm có nhiệt độ ví dụ như: B.

85 °C được khuyến nghị,

Trước tiên, bạn nên kiểm tra kết quả khi nấu ở nhiệt độ 100 °C.

Các giống cá nhạy cảm với

Cấu trúc, ví dụ: B. Cá bơn và cá bơn, trở nên rất rắn ở 100 °C.

Thời gian nấu ăn

Nếu nhiệt độ nấu ăn được khuyến nghị được tăng lên, thời gian nấu phải tăng thêm khoảng. $\frac{1}{3}$ được rút ngắn.

Ví dụ

Thời gian nấu thức ăn

(xem bảng nấu ăn trong chương "Nấu bằng hơi nước")

Reis luộc chín 24 phút

Thịt thăn bò 6 phút

Súp lơ xanh 4 phút

Tính toán thời gian nấu cần thiết:

24 phút trừ 6 phút = 18 phút (lần nấu đầu tiên: gạo)

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

Nghi = 4 phút (lần nấu thứ 3: bông cải xanh)

Thời gian nấu ăn	24 phút Du lịch		
	6 phút. Phi lê cá mú đỏ		
		4 phút Súp lơ xanh	
Tha i đỏ	18 phút	2 phút	4 phút

Nấu một thực đơn

Đầu tiên, cho gạo vào Garraum.

Đặt thời gian nấu lần 1, tức là 18 phút.

Khi 18 phút đã trôi qua là, trượt phi lê cá mú đỏ Một.

Đặt thời gian nấu lần 2, tức là 2 phút.

Khi 2 phút đã trôi qua, Thêm bông cải xanh vào.

Đặt thời gian nấu thứ 3, tức là 4 phút.

Quá trình nấu ăn nhẹ nhàng này
Thực phẩm trong bao bì chân không được bảo quản
chặt và ở nhiệt độ thấp,
được nấu ở nhiệt độ không đổi.

Do việc hút bụi,
không có độ ẩm trong quá trình nấu và tất cả các
chất dinh dưỡng và hương vị
duy trì.

Kết quả nấu ăn là món ăn có hương vị đậm đà và
chín đều.

Chỉ sử dụng thực phẩm tươi và không bị tì
vết.

Chú ý đến điều kiện vệ sinh và tuân thủ

Chuẩn lạnh.

Chỉ sử dụng chất chịu nhiệt,
túi chân không chống sôi.

Không nấu thức ăn trong

Bao bì bán hàng, ví dụ: B. thực phẩm đông
lạnh đóng gói chân không, vì có thể không có
đã sử dụng túi chân không phù hợp.

Sử dụng túi chân không
không phải nhiều lần.

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

Thông tin quan trọng về việc sử dụng

Để đạt được kết quả nấu ăn tối ưu, vui lòng làm
theo các hướng dẫn sau:
với:

- Sử dụng ít gia vị và
Các loại thảo mộc có trong chế biến thông thường
sẽ có tác động mạnh hơn đến hương vị của món ăn.

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

- Bằng cách thêm muối, đường và
Chất lỏng làm giảm thời gian nấu nướng.
- Bằng cách thêm thực phẩm có tính axit như
chanh hoặc giấm
thức ăn trở nên cứng hơn.
- Không sử dụng rượu hoặc
Tôi có thể để lại hậu vị khó chịu.
- Chỉ sử dụng túi hút chân không,
phù hợp với kích thước của thực phẩm được nấu.
Nếu túi chân không quá lớn
có thể còn quá nhiều không khí trong đó.
- Nếu bạn muốn nấu nhiều loại thực phẩm trong một
túi chân không,
Đặt các loại thực phẩm cạnh nhau vào trong túi.
- Nếu bạn lưu trữ thực phẩm trong nhiều
Nấu túi chân không cùng lúc
Nếu muốn, bạn có thể đặt các túi cạnh nhau trên
vỉ nướng.
- Thời gian nấu phụ thuộc vào
Độ dày của thực phẩm.
- Để cửa mở trong khi nấu
quá trình đã đóng. Mở
Cửa mở rộng quá trình nấu ăn và
có thể dẫn đến kết quả nấu ăn khác nhau
ren.
- Thông tin về nhiệt độ và thời gian nấu
từ các công thức nấu sous-vide có thể
không thể luôn luôn áp dụng theo tỷ lệ 1:1.
Điều chỉnh các thiết lập này thành
mức độ chín mà bạn mong muốn.

Dưới chân không

Mẹo

- Để rút ngắn thời gian chuẩn bị, Bạn có thể lưu trữ thực phẩm trước 1-2 ngày Hút chân không sau khi nấu. Kho Bạn có thể lưu trữ thực phẩm đóng gói chân không trong Tủ lạnh ở nhiệt độ tối đa 5 °C. ĐẾN Để duy trì chất lượng và hương vị, Thức ăn nên được nấu chín sau ít nhất 2 ngày.

- Đông lạnh chất lỏng, ví dụ: B. Marina-de, trước khi hút bụi để ngăn ngừa Rò rỉ từ túi chân không để tránh.

- Gấp các cạnh của máy hút bụi túi để đổ đầy ra bên ngoài xung quanh. Điều này sẽ mang lại cho bạn một sự sạch sẽ và mỗi hàn hoàn hảo.

- Nếu bạn không nấu thức ăn trực tiếp tiêu thụ sau khi nấu muốn, đặt nó ngay sau đó trong nước đá và để nó hoàn toàn làm mát. Sau đó bảo quản thực phẩm ở nhiệt độ tối đa là 5 °C. Bằng cách này, bạn có thể giữ được chất lượng, hương vị và kéo dài thời hạn sử dụng.

Ngoại lệ: Ăn thịt gia cầm ngay sau khi nấu.

- Cắt túi chân không sau khi nấu chín tất cả các mặt để tiếp cận thực phẩm tốt hơn.
- Chiên thịt và cá chắc (ví dụ cá hồi) trước khi dùng rất ngắn sắc nét. Bằng cách này, Tạo ra hương thơm rang tươi.
- Sử dụng nước dùng hoặc nước ướp của rau, cá hoặc Thịt để làm nước sốt.
- Bày đồ ăn ra đĩa đã được hâm nóng trước.

Sử dụng chế độ sous-vide

Rửa sạch thực phẩm bằng nước lạnh
Ướt nước và lau khô.

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

ĐẾN.

Hút chân không thực phẩm bằng máy hút chân không buồng.

Để có kết quả nấu nướng tối ưu, hãy đặt ví nướng ở kệ cấp độ 2.

Đặt thực phẩm đã được hút chân không (nếu có nhiều túi đặt cạnh nhau) trên vỉ nướng.

Chọn chế độ hoạt động .

Chọn Sous-vide .

Thay đổi nhiệt độ được đề xuất, nếu cần thiết.

Xác nhận bằng OK.

Nếu cần thiết, hãy thực hiện thêm Cài đặt (xem chương "Hoạt động").

Nguyên nhân có thể dẫn đến kết quả kém

Túi chân không đã mở:

- Mối hàn không sạch hoặc đủ ổn định và bị lỏng.
- Túi bị đâm thủng bởi một vật sắc nhọn. Xương bị tổn thương.

Thức ăn có vị khó chịu hoặc mùi vị lạ: - Thức ăn được bảo quản không đúng cách, chuỗi

làm lạnh bị gián đoạn.

- Thức ăn đã được hút trước khi hút bụi chứa đầy vi khuẩn.
- Các thành phần (ví dụ như gia vị) được sử dụng với liều lượng quá cao.
- Túi hoặc mối hàn không hoàn hảo.
- Lực hút chân không quá yếu.
- Thức phẩm không được sử dụng hoặc không nguội ngay sau khi nấu.

Dưới chân không

Thời gian ghi trong bảng chỉ mang tính chất tham khảo. Chúng tôi khuyên bạn nên đầu tiên để chọn thời gian nấu ngắn hơn. Nếu cần, bạn có thể tiếp tục nấu. Thời gian nấu chỉ bắt đầu khi đạt đến nhiệt độ đã cài đặt.

Đồ ăn	Encore trước		[°C]	[phút]
	Zucker	Muối		
Cá				
Phi lê cá tuyết, dày 2,5 cm		x	54	35
Thịt thăn, dài 2-3 cm		x	52	30
Thịt thăn bò		x	62	18
Thịt thăn bò, đường vật dài 2 cm		x	55	30
Rau				
Hoa súp lơ, cỡ trung bình đến lớn		x	85	40
Bí ngô Hokkaido, hình nêm		x	85	15
Cải Thụy Điển, thái lát		x	85	30
Măng tây, trắng, nguyên cây	x	x	85	22-27
Khoai lang, thái lát		x	85	18
Hoa quả				
Dứa, cắt miếng	x		85	75
Táo, thái lát	x		80	20
Chuối baby, nguyên quả			62	10
Quả đào, cắt đôi	x		62	25-30
Đại hoàng, từng miếng			75	13
Mận, cắt đôi	x		70	10-12
Lặt Vật				
Đậu trắng ngâm theo tỷ lệ 1 : 2 (đậu : chất lỏng)		x	90	240
Tôm lột vỏ và bỏ chỉ		x	56	19-21
Trứng gà, nguyên quả			65-66	60
Sò điệp, đã lột vỏ			52	25
hành tím, toàn bộ	x	x	85	45-60

Nhiệt độ, Thời gian nấu

Đồ ăn	Encore trước		[°C]		[phút]
	Đường	Muối	vừa	chín tới*	
Thịt					
Ngực vịt, nguyên con		x	66	72	35
Thịt thăn cừu có xương			58	62	50
Rinderfiletsteak, dương vật dài 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 nấu

*

Gargrad

Mức độ nấu chín "chín kỹ" tương ứng với mức độ nấu có nhiệt độ lõi cao hơn "trung bình", nhưng không được nấu chín theo nghĩa cổ điển.

Dưới chân không

Làm nóng lại

Làm nóng rau bắp cải, ví dụ như B. Cải Thụy Điển và súp lơ, chỉ kết hợp với nhau với nước sốt. Không có nước sốt, điều này khi hâm nóng lại, chúng có vị cacbon khó chịu và màu nâu xám.

Thực phẩm có thời gian nấu ngắn và những nơi có mức độ nấu ăn thay đổi khi được hâm nóng lại, ví dụ. B. cá, nói chung là không thích hợp để hâm nóng lại.

Sự chuẩn bị

Ngay sau khi nấu, hãy cho thực phẩm đã nấu chín vào tủ lạnh trong khoảng Ngâm trong nước đá 1 giờ. Nhanh chóng

Việc làm mát sẽ ngăn không cho thực phẩm tiếp tục chín. Điều này đảm bảo thực phẩm được nấu chín ở mức tối ưu.

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

Xin lưu ý rằng chất lượng của Thức ăn sẽ giảm dần theo thời gian được lưu trữ.

Chúng tôi khuyên bạn nên lưu trữ thực phẩm trước không còn hâm nóng nữa Bảo quản trong tủ lạnh hơn 5 ngày.

Cài đặt

Hoạt động | Đóng gói chân không

Nhiệt độ: xem bảng

Thời gian: xem bảng

Làm nóng lại ở chế độ sous-vide

Thời gian nêu trong bảng chỉ mang tính chất tham khảo. Nếu cần thiết, bạn có thể kéo dài thời gian. Thời gian chỉ bắt đầu sau khi đạt được nhiệt độ cài đặt hết hạn.

Hàng tạp hóa	[°C]		2 [phút]
	trung bình ¹	bởi ¹	
Thịt			
Thịt thăn cừu có xương	58	62	30
Rinderfiletsteak, đường vật dài 4 cm	56	61	30
Thịt thăn bò dày 2,5 cm	56	-	30
Thịt lợn phi lê, nguyên con	63	67	30
Rau			
Hoa súp lơ, cỡ trung bình đến lớn ³	85		15
Cải ngọt, thái lát ³	85		10
Hoa quả			
Dứa, cắt miếng	85		10
Lặt Vật			
Đậu trắng ngâm theo tỷ lệ 1:2 (Đậu: Chất lỏng)	90		10
hành tím, toàn bộ	85		10

Nhiệt độ, Thời gian

¹ Gargrad

Mức độ nấu chín "chín kỹ" tương ứng với mức độ nấu có nhiệt độ lõi cao hơn "trung bình", nhưng không được nấu chín theo nghĩa cổ điển.

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

³ Chỉ hâm nóng lại khi đã nấu chín trong nước sôi.

Ứng dụng đặc biệt

Nhiệt

Sử dụng để làm nóng

Thực phẩm nấu chín bằng phương pháp sous-vide
Chế độ vận hành Sous-vide (xem chương "Sous-vide", phần "Làm nóng lại").

Thức ăn được làm nóng nhẹ nhàng trong lò hơi, nó khô không nấu và không tiếp tục nấu. Chúng nóng đều và không cần phải khuấy trong lúc nấu.

Bạn có thể gọi các món ăn đã chế biến sẵn (thịt, rau, khoai tây) nhiệt cũng như từng loại thực phẩm riêng lẻ.

Gargeschirr

Một lượng nhỏ có thể được đặt trên một tấm, số lượng lớn hơn được đun nóng trong hộp đựng thức ăn trở nên.

Thời gian

Đối với một bữa ăn đĩa, 10-12 phút. Nhiều đĩa sẽ mất nhiều thời gian

hơn một chút.

Nếu bạn có nhiều quy trình gia nhiệt bắt đầu một sau một, giảm cho quá trình thứ hai và tiếp theo
Thời gian khoảng 5 phút, vì buồng nấu vẫn còn ấm.

Độ ẩm

Thực phẩm càng ẩm thì mức độ ẩm cần thiết càng thấp.

Mẹo

- Làm nóng những miếng lớn như thịt quay không phải là toàn bộ mà là từng phần như một đĩa đựng thức ăn.
- Cắt đôi các mảnh nhỏ gọn như ớt nhồi hoặc cuộn.
- Đun nóng riêng từng loại nước sốt. Ngoại lệ là các món ăn được chế biến với nước sốt (ví dụ như món guly).
- Xin lưu ý rằng các loại thực phẩm tẩm bột, ví dụ như B. Schnitzel không còn giòn nữa.

Không cần phải đợi thức ăn khi hâm nóng.

Cài đặt

Ứng dụng đặc biệt | Nhiệt hoặc

Chế độ hoạt động | Nấu ăn kết hợp | Combicook + Quạt cộng thêm

Nhiệt độ: xem bảng

Độ ẩm: xem bảng

Thời gian: xem bảng

Ứng dụng đặc biệt

Thời gian nêu trong bảng chỉ mang tính chất tham khảo. Chúng tôi khuyên bạn nên đầu tiên để chọn thời gian ngắn hơn. Nếu cần, bạn có thể gia hạn thời gian.

Hàng tạp hóa	[°C]	[%] * [phút]	
Rau			
Cà rốt Súp lơ Cải ngọt Đậu	120	70	8-10
Món ăn kèm			
mì <small>Các vị vua</small> Khoai tây, cắt đôi theo chiều dọc	120	70	8-10
bánh bao khoai tây nghiền	140	70	18-20
Thịt và gia cầm			
Rang thành từng lát dày 1,5 cm Cuộn, thái lát <small>món thịt hầm</small> Thịt cừu hầm Königsberger Klopse Thịt gà chiên xù Thịt gà tây chiên thái lát	140	70	11-13
Cá			
phi lê cá Cuộn cá, cắt đôi	140	70	10-12
Đĩa đựng đồ ăn			
mì spaghetti, sốt cà chua Thịt lợn nướng, khoai tây, rau Ốt nhồi (cắt đôi), cơm Thịt gà hầm, cơm súp rau Kem sữa chua Súp sần sàng món hầm	120	70	10-12

Nhiệt độ, Độ ẩm, Thời gian

* Thời gian áp dụng cho thức ăn được hâm nóng trên đĩa.

Ứng dụng đặc biệt

Rã đông

Bạn có thể rút ngắn đáng kể thời gian rã đông khi rã đông trong lò hấp

hơn ở nhiệt độ phòng.

Nguy cơ nhiễm trùng do hình thành mầm bệnh.
Các vi khuẩn như: B. Salmonella có thể ngộ độc thực phẩm nghiêm trọng cò sủng.
Khi rã đông cá, hãy chú ý và thịt (đặc biệt là thịt gia cầm) về độ sạch sẽ đặc biệt.
Không sử dụng chất lỏng rã đông.

Xử lý thực phẩm ngay sau thời gian bù trừ.

Nhiệt độ

Nhiệt độ rã đông tối ưu là 60 °C.

Ngoại lệ: thịt bằm và thịt thú săn 50 °C.

Chuẩn bị/theo dõi

Nếu cần, hãy tháo bao bì ra để rã đông.

Ngoại lệ: Rã đông bánh mì và bánh ngọt trong

bao bì của chúng, nếu không

thấm hút độ ẩm và trở nên mềm mại.

Để lại thức ăn sau

Rã đông trong vài phút ở

nhiệt độ phòng. Thời gian cân bằng này là cần thiết để phân phối nhiệt đều từ bên ngoài vào bên trong để vận chuyển.

Hộp đựng đồ nấu ăn

Khi rã đông thực phẩm chảy nước như thịt gia cầm,

một hộp đựng đồ nấu ăn có lỗ thông hơi với khay đựng đa năng bên dưới. Vậy thì nói dối không có thức ăn trong chất lỏng rã đông.

Thức ăn không nhỏ giọt có thể rã đông trong hộp đựng không có lỗ.

Mẹo

- Cá không cần phải rã đông hoàn toàn trước khi nấu. Nó là đủ nếu

Bề mặt trở nên đủ mềm để hấp thụ gia vị. Vì mục đích này, Tùy thuộc vào độ dày, 2-5 phút là đủ.

- Làm lỏng thực phẩm đông lạnh dạng cục, ví dụ như B. Quả mọng và miếng thịt, sau Một nửa thời gian rã đông của nhau và tháo rời nó ra.

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

- Rã đông thức ăn chế biến sẵn đông lạnh như đã chỉ ra trên bao bì TRÊN.

Cài đặt

Ứng dụng đặc biệt | Rã đông hoặc

Betriebsarten | Dampfgaren

Nhiệt độ: xem bảng

Thời gian rã đông: xem bảng

Thời gian bù trừ: xem bảng

Ứng dụng đặc biệt

Thời gian nêu trong bảng chỉ mang tính chất tham khảo. Chúng tôi khuyên bạn nên đầu tiên để chọn thời gian rã đông ngắn hơn. Nếu cần, bạn có thể kéo dài thời gian rã đông.

Hàng đông lạnh	Đảm đông	[°C]	[phút]	[phút]
Sản phẩm từ sữa				
Phô mai lát	125g	60	15	10
Quark	250g	60	20-25	10-15
Bối cảnh	250g	60	20-25	10-15
phô mai mềm	100g	60	15	10-15
Hoa quả				
táo xay	250g	60	20-25	10-15
Miếng táo	250g	60	20-25	10-15
Quả mơ	500g	60	25-28	15-20
dâu tây	300g	60	8-10	10-12
Quả mâm xôi/quả lý chua	300g	60	8	10-12
Quả anh đào	150g	60	15	10-15
đào	500g	60	25-28	15-20
Mận	250g	60	20-25	10-15
quả lý gai	250g	60	20-22	10-15
Rau				
đông lạnh trong khối	300g	60	20-25	10-15
Cá				
phi lê cá	400g	60	15	10-15
Cá hồi	500g	60	15-18	10-15
Xe Hummer	300g	60	25-30	10-15
Đẻ cào	300g	60	4-6	5
Bữa ăn sẵn sàng				
Thịt, rau, món ăn kèm/ Món hầm/Súp	480g	60	20-25	10-15

Ứng dụng đặc biệt

Hàng đông lạnh	Đảm đông	[°C]	[phút]	[phút]
Thịt				
Rang, thái lát	là 125-150 g	60	8-10	15-20
thịt băm	250g	50	15-20	10-15
	500g	50	20-30	10-15
món thịt hầm	500g	60	30-40	10-15
	1000g	60	50-60	10-15
gan	250g	60	20-25	10-15
yên thỏ	500g	50	30-40	10-15
thăn nai	1000g	50	40-50	10-15
Thịt viên chiên/Thịt thái miếng/Xúc xích nướng Bratwurst	800g	60	25-35	15-20
gia cầm				
thịt gà	1000g	60	40	15-20
đùi gà	150g	60	20-25	10-15
Thịt gà chiên xù	500g	60	25-30	10-15
chân gà tây	500g	60	40-45	10-15
Bánh ngọt				
Bánh phồng/bánh nướng men	-	60	10-12	10-15
Bánh bông lan/bánh ngọt	400g	60	15	10-15
Bánh mì/bánh cuộn				
Bánh mì cuộn	-	60	30	2
Bánh mì nâu, 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 cân bằng

Ứng dụng đặc biệt

Trộn & Kết hợp

Để chế biến các món ăn đơn giản và dễ dàng, bạn có thể sử dụng ứng dụng đặc biệt Mix & Match .

có sẵn. Với ứng dụng này

bạn có thể sử dụng thức ăn đã nấu chín (thực phẩm tiện lợi) hoặc từ

Chuẩn bị một bữa ăn được chia khẩu phần sẵn từ thực phẩm tươi và

Nấu trên đĩa.

Trong quá trình chuẩn bị bạn có

sự lựa chọn giữa kết quả nấu ăn giòn, vàng nâu hoặc nhẹ nhàng

thực phẩm chế biến sẵn có nhiều nước

Bề mặt không có thêm vết thâm.

Chỉ sử dụng thực phẩm đó hoàn hảo về mặt vệ sinh. Nếu như Nếu bạn có bất kỳ mối quan tâm nào, hãy vứt bỏ thức ăn.

Mẹo: Chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng ứng dụng Miele cho ứng dụng Mix & Match đặc biệt. để sử dụng. Với ứng dụng Miele bạn có thể được làm từ nhiều loại nguyên liệu khác nhau lắp ráp tương tác bữa ăn đĩa của bạn và các thiết lập chương trình được chuyển vào lò hấp của bạn.

Đối với chức năng này bạn phải Kết nối lò nướng hơi nước với mạng Wi-Fi. Bạn có thể tìm hiểu cách thực hiện việc này trong chương "Sử dụng lần đầu", mục "Miele@home".

Nếu bạn không sử dụng ứng dụng Miele,

Xin lưu ý những thông tin sau

và tự tạo món ăn của riêng bạn bằng cách sử dụng biểu đồ nấu ăn.

Gargeschirr

Sử dụng:

- một tấm phẳng hoặc một tấm nhỏ đĩa đựng thức ăn
- một cái bát hoặc cốc sâu đối với thực phẩm có thêm chất lỏng

Đồ nướng, pizza, bánh tarte flambée và

Bạn có thể làm điều gì đó tương tự trực tiếp trên

Đặt lên giá (nếu cần, hãy dùng giấy nến).

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

Chuyển thức ăn đã chế biến vào dụng cụ nấu ăn phù hợp.

Hướng dẫn sử dụng đĩa hâm nóng

- Dùng để chiên, nướng các loại thực phẩm nóng giòn và đối với thực phẩm nấu chín hoặc luộc, hãy đun nóng nhẹ nhàng.
- Xin lưu ý rằng chỉ có thực phẩm, mà đã là đã giòn, khi hâm nóng lại sẽ giòn trở lại .
- Thức ăn phải ở độ cao của 2-2,5 cm. Đổ đầy thức ăn cao hơn vào flamon ăn an toàn (ví dụ món hầm) hoặc cắt thành từng miếng nhỏ gọn thành từng lát (ví dụ như cuộn, món hầm).
- Đun nóng mì ống chỉ trộn với một loại nước sốt.
- Có thể có những giọt nước đọng lại ở mặt dưới của đĩa. Làm khô những giọt nước trước

Phục vụ.

Ứng dụng đặc biệt

Hướng dẫn nấu các món ăn bằng đĩa

- Từ nước dùng thịt và cá
bạn có thể dễ dàng làm nước sốt
Thực hiện: Trước khi nấu, thêm
1 muỗng cà phê nước sốt làm đặc dưới nguyên liệu
thịt hoặc cá sống. Khuấy đều
Dùng nĩa khuấy đều nước sốt trước khi dùng. Thay
vì chất làm đặc nước sốt
Bạn cũng có thể thêm 1 thìa bột khoai tây nghiền
(tiện lợi) hoặc 1 nhúm.
Dùng kẹo cao su guar.
- Bạn có thể bù thời gian nấu thực phẩm không
đều bằng cách thay đổi kích thước miếng nấu
Điều chỉnh: Thời gian nấu càng ngắn thì bạn càng
nên chuẩn bị những miếng lớn hơn (ví dụ: những
bông súp lơ lớn). Thời gian nấu càng lâu
thì
Bạn nên luôn chuẩn bị những miếng nhỏ hơn (ví
dụ: khoai tây thái hạt lựu).
- Bạn cũng có thể sử dụng thời gian nấu không bằng nhau
bằng cách xếp lớp: Đặt một loại thực phẩm có thời
gian nấu ngắn bên dưới một loại thực phẩm có

thời gian nấu lâu hoặc địa điểm nấu lâu
một món hầm nhỏ cùng nhau.

- Để thực phẩm không bị khô
Để tránh tình trạng này, hãy làm món ăn
của bạn ngon hơn bằng nước sốt hoặc nước ướp.
Bạn cũng có thể sử dụng phô mai hoặc thịt xông
khói.

Một đĩa khác nhau

Lắp ráp các thành phần

Để có kết quả nấu ăn tốt bạn phải
các thành phần riêng lẻ của đĩa thức ăn - chẳng
hạn như thịt, món ăn kèm và rau - theo cách mà

có thể lựa chọn chế độ nấu nướng thông thường.

Cái này

Cài đặt phải dành cho tất cả thực phẩm

của tòa án hoặc ít nhất là

có điều kiện phù hợp.

Chúng tôi đề xuất quy trình sau:

với:

Chọn thời gian nấu theo biểu đồ nấu ăn

một thành phần chính, ví dụ như Ví dụ. thịt bò
bít tết.

Chọn các thành phần bổ sung

phù hợp với các thiết lập cho

có khả năng râm nắng, ví dụ như Ví dụ. đậu
xanh và gạo.

Ứng dụng đặc biệt

Ghi chú về bàn nấu ăn

Các bàn nấu ăn chứa, ngoài ra còn có thông tin về kích thước của các miếng hoặc mức độ chế biến của thực phẩm, cũng như Hướng dẫn chuẩn bị.

Sự r ám nắng được hiển thị trên màn hình bởi một thanh có bảy đoạn được hiển thị. Về cơ bản, càng nhiều các phân đoạn được điền đầy đủ, dài hơn là thời gian nấu.

Bạn có thể sử dụng các ký hiệu để xác định chế độ nào phù hợp để làm chín vàng từng loại thực phẩm:

Ý nghĩa biểu tượng	
	không phù hợp
	có điều kiện phù hợp
	rất phù hợp

Sử dụng ứng dụng đặc biệt Mix & Match

Thực phẩm phải được lưu trữ trong thời gian
Không nên che đậy phần chuẩn bị.

Chuẩn bị thức ăn theo yêu cầu nếu cần thiết.

Chọn Ứng dụng đặc biệt | Trộn &
Cuộc thi đấu.

Nếu bạn đang chuẩn bị thức ăn đã nấu chín, hãy chọn **Nhiệt** nhẹ nhàng hoặc đun nóng cho đến khi giòn.

Nếu bạn sử dụng tươi hoặc chỉ nấu chín một phần Chuẩn bị thức ăn, lựa chọn **Nấu nhẹ** hoặc **nấu giòn**.

Nếu cần, hãy thay đổi cài đặt làm nấu.

Xác nhận bằng OK.

Đặt thức ăn vào
Vị nướng ở cấp độ 2.

Xác nhận bằng OK.

Bạn có thể bắt đầu nấu ăn ngay lập tức hoặc bắt đầu với độ trễ thời gian.

Nếu sau khi quá trình nấu hoàn tất, món ăn chưa được nấu theo ý thích của bạn, hãy chọn **Tiếp tục nấu**.

Ứng dụng đặc biệt

Làm nóng thức ăn bằng ứng dụng đặc biệt "Heat Crisp"

Hàng tạp hóa	Thiết lập thanh phân đoạn màu nâu
Bánh strudel táo, cao 4 cm, đã nướng xong	
Camembert nướng, 75 g, nướng sẵn	
Bánh mì baguette, nướng sẵn	
Bánh phồng cán sẵn, nướng sẵn	
Bánh đậu phụ 1, nấu chín hoàn toàn	
Bánh cuộn, đã nướng sẵn hoặc nướng hoàn toàn, được lưu trữ	
Cheeseburger, đã nướng sẵn	
Ốt với thịt bò ¹ , Cao 2 cm, nấu chín hoàn toàn	
Ciabattini, nướng sẵn hoặc nướng hoàn toàn, được bảo quản	
Tarte flambée, nướng sẵn	
Thịt viên ¹ , nấu chín trước hoặc nấu chín hoàn toàn	
Frikadelle (thịt lợn), 60 g, nấu chín hoàn toàn	
Chả giò, 100g, nướng sẵn	
Kaiserschmarrn ¹ , đông lạnh, rã đông	
Khoai tây, chủ yếu là dạng sấp, thái lát, nấu chín sẵn	
Bánh bao khoai tây, nướng sẵn	
Lasagne ¹ , cao 3 cm, nấu chín hoàn toàn	
Mì chay ¹ , cao 4,5 cm, nấu chín hoàn toàn	
Bánh kẹp ¹	
Pizza, nướng sẵn	
Bánh quiche, cao 3,5 cm, nướng chín hoàn toàn	
Bánh khoai tây ¹ , nấu chín hoàn toàn	
Röstiecken, đã nướng xong	
Schnitzel, nấu chín hoàn toàn	

¹ không giòn, chỉ cần đun nóng ở nhiệt độ vừa đủ (> 65 °C).

Ứng dụng đặc biệt

Nấu ăn bằng ứng dụng đặc biệt "Nấu giòn"

Hàng tạp hóa	Hướng dẫn chuẩn bị	Thiết lập thanh phân đoạn màu nâu
Thịt1		
Bratwurst, 100 g, luộc chín	đã khắc	
Thịt viên, 60 g, cao 2,5 cm	Thịt băm ướp gia vị	
Thịt ức gà, dày 3 cm, sống	đơn giản, có gia vị	
Đùi gà sống	ướp	
Thịt thăn bê, dày 2,5 cm, sống	ướp, với nước sốt	
Thịt cốt lết Kassler, cao 3,5 cm, sống	-	
Thịt cừu thái miếng dày 2 cm, sống	ướp	
Thịt bò bít tết, dày 3 cm, sống	ướp	
Thịt lợn phi lê, dày 4 cm, sống	bọc trong thịt xông khói, muối, hạt tiêu	
Thịt heo thái miếng dày 1,5 cm, sống	tẩm bột, phết một ít dầu	
Cá1		
Heilbuttkotelett, 3 cm cao, ngang	ướp	
Phi lê cá tuyết, cao 3,5 cm, sống	ướp	
Thịt thăn bò, dày 3 cm, rộng 1,5 cm	đã nêm nếm	
Seelachsfilet, 3 cm cao, rộng	nêm nếm, phủ lên trên: rau bina, phô mai feta	
Phi lê cá ngừ, dày 3 cm, sống	ướp	
Xiên cá trê, khối 50 g, sống	ướp, với thịt xông khói	
Rau		
Cà tím, cao 2 cm, sống	ướp	
Súp lơ, bông lớn, sống	muối, hạt tiêu, vụn bơ	
Súp lơ xanh, bông lớn, sống	nước sốt phô mai	
Đậu xanh bọc thịt xông khói, sống	bọc trong thịt xông khói, nêm gia vị	
Khoai tây luộc chín, thái lát dày 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	
Lõi ngô, sống	muối, bơ	
Cà rốt, thái lát 2 cm, sống	muối, hạt tiêu, bơ	
Ớt chuông, thái nhỏ, sống	ướp	
Bí ngòi, thái lát 2 cm, sống	ướp	

Ứng dụng đặc biệt

Hàng tạp hóa	Hướng dẫn chuẩn bị	Thiết lập thanh phân đoạn màu nâu
Mì ống & Vua		
Mì tươi, tortellini, nấu chín trước	-	
Lasagne, cao 3 cm, đã nấu chín trước	-	
Mì ống nướng, cao 2 cm, đã nấu chín trước	-	
Gạo, gạo lứt, thời gian nấu 8 phút, muối	thô, 1 : 2 (gạo : chất lỏng)	
Gạo, gạo lứt, thời gian nấu 8-12 phút, sổng	Muối, 1 : 1,5 (gạo : chất lỏng)	
Gạo đã nấu chín trước	-	
Pizza & Công ty		
Phô mai Camembert nướng, 25 g, đông lạnh	đã rã đông	
Bánh mì baguette, đông lạnh hoặc nướng sẵn	rã đông	
Bánh mì cuộn, đông lạnh hoặc nướng sẵn	rã đông	
Cheeseburger, nướng sẵn	-	
Chả là trong thịt xông khói, sổng	-	
Tarte flambée, sổng	Phủ lên trên bột từ quày lạnh	
Chả giò, 100 g, đông lạnh	đã rã đông	
Phô mai nướng, 90 g, đã nấu chín	-	
Bánh bao khoai tây, đông lạnh	đã rã đông	
Gnocchi, đã nấu chín trước	Bơ, muối, phô mai	
Bánh khoai tây (bột tiện lợi), sổng	được bôi dầu nhẹ	
Schupfnudeln, đã nấu chín trước	-	
Bánh đậu phụ, 80 g, nấu chín hoàn toàn	-	
Pizza, nướng sẵn	-	
Góc Rösti, đông lạnh	đã rã đông	
Bánh hành tây, cao 2,5 cm	đã nướng sẵn	
Món tráng miệng		
Kaiserschmarrn, đã nấu chín sẵn	-	

¹ Thêm 1 thìa cà phê chất làm đặc nước sốt vào thịt sổng/cá sổng.

Ứng dụng đặc biệt

Thực phẩm phù hợp cho ứng dụng đặc biệt “nấu ăn nhẹ”

Hàng tạp hóa	Hướng dẫn chuẩn bị
Thịt1	
Bockwurst (thịt lợn), 100 g, nấu chín hoàn toàn	-
Thịt bò xiên que, khối 50g, sống	ướp, với thịt xông khói
Thịt heo xiên, khối 50g, sống	ướp với ớt chuông và hành tây
Thịt ức gà, dày 3 cm, sống	đơn giản, có gia vị
Thịt thăn bê, dày 2,5 cm, sống	ướp, trong nước sốt
Kassler, cao 3,5 cm, thô	-
Cá1	
Cá hồi, nguyên con, 350 g, sống	nêm nếm, làm đầy: bơ, thảo mộc
Heilbuttkotelett, 3 cm cao, ngang	ướp
Phi lê cá tuyết, cao 3,5 cm, sống	ướp
Thịt thăn bò, dày 3 cm, rộng 1,5 cm	đã nêm nếm
Seelachsfilet, 180 g	Topping: Rau bina và kem chua
Phi lê cá ngừ, dày 3 cm, sống	ướp
Xiên cá trê, khối 50 g	ướp, với thịt xông khói
Rau	
Súp lơ, bông lớn, sống	đã nêm nếm
Súp lơ xanh, bông lớn, sống	nêm nếm, có/không có sốt phô mai
Khoai tây sấp, cắt thành 4/bít, 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
Lõi ngô, sống	muối, bơ
Cà rốt, thái lát 2 cm, sống	muối, hạt tiêu, bơ
Ớt chuông, thái nhỏ, sống	ướp
Cải Brussels, nguyên, sống	muối, hạt tiêu, hạt nhục đậu khấu
Măng tây, ngon, nguyên, sống	muối, bơ
Khoai lang, khối vuông/múi 1,5 cm, sống	Muối
Bí ngòi, thái lát 2 cm, sống	ướp

Ứng dụng đặc biệt

Hàng tạp hóa	Hướng dẫn chuẩn bị
Mì ống & Vua	
Mì tươi, tortellini, nấu chín trước	nước sốt
Mì ống, ngắn, sống	Muối, 1 : 3 (mì ống : nước)
Gạo, gạo Basmati, thời gian nấu 10 phút, sống	Muối, 1 : 2,5 (gạo : chất lỏng)
Gạo, gạo lứt, thời gian nấu 8 phút, sống	Muối, 1 : 2 (gạo : chất lỏng)
Gạo, gạo lứt, thời gian nấu 8-12 phút, sống	Muối, 1 : 2 (gạo : chất lỏng)
Gạo, gạo hạt ngắn, nấu chín sẵn	-
Mì súp, sống	phủ bằng nước dùng
Pizza & Công ty	
Gnocchi, đã nấu chín trước	muối, bơ
Khoai tây nghiền, đã nấu chín	-
Schupfnudeln, đã nấu chín trước	muối, bơ

¹ Thêm 1 thìa cà phê chất làm đặc nước sốt vào thịt sống/cá sống.

Ứng dụng đặc biệt

Thực đơn nấu ăn - tự động

Với chế độ nấu thực đơn tự động, bạn có thể kết hợp tối đa 3 loại thực phẩm khác nhau vào một thực đơn, ví dụ: Ví dụ. cá với cơm và rau.

Trong quá trình nấu, thực phẩm được đẩy vào buồng nấu tại các thời điểm khác nhau để thực phẩm chín cùng lúc.

Được nấu chín.

Việc lựa chọn thực phẩm có thể được thực hiện theo

bất kỳ thứ tự nào,

bởi vì lò hơi phân loại chúng

tự động theo thời gian nấu

và cho bạn biết khi nào cần cho loại thực phẩm

nào vào.

Các chức năng Kết thúc tại và Bắt đầu tại không được cung cấp khi nấu thực đơn.

Nếu bạn bị nhỏ giọt hoặc nhuộm màu

Nếu bạn nấu thức ăn trong hộp đựng

thức ăn có lỗ, hãy đặt chúng trực tiếp phía trên khay đựng đồ dùng phổ thông. Điều này

sẽ ngăn chặn bất kỳ sự truyền mùi vị hoặc đổi

màu nào do chất lỏng nhỏ giọt.

Sau khi giai đoạn làm nóng kết thúc, bạn sẽ

được hiển thị vào thời điểm nào

thức ăn tiếp theo được đưa vào

phải thế. Khi đến thời điểm này, một tín hiệu

sẽ phát ra.

Quá trình này có thể lặp lại đối với thực phẩm

thứ ba nếu cần thiết.

Bạn cũng có thể sử dụng thực phẩm không được liệt kê, vào một menu lắp ráp lại với nhau. Có thể tìm thấy thêm thông tin trong chương "Nấu hấp", mục "Nấu thực đơn - thủ công".

Sử dụng menu ứng dụng nấu ăn đặc biệt

Chọn ứng dụng đặc biệt |

Thực đơn nấu ăn.

Chọn món ăn mong muốn.

Tùy thuộc vào thực phẩm,

Thắc mắc về kích thước, trọng lượng và mức

độ chín.

Chọn các giá trị mong muốn

và xác nhận bằng OK.

Chọn Thêm thực phẩm.

Chọn thực phẩm mong muốn và tiến hành như với

đầu tiên

Đồ ăn.

Lặp lại quy trình nếu cần thiết

cũng như thức ăn thứ ba.

Sau khi xác nhận thực đơn nấu ăn, bắt đầu

bạn sẽ được yêu cầu đặt thực phẩm có thời

gian nấu lâu nhất vào

đẩy vào buồng nấu.

Ứng dụng đặc biệt

Đun sôi

Chỉ sử dụng thực phẩm tươi, không có vết bầm tím hoặc vết thối.

kinh

Chỉ sử dụng ly và phụ kiện sạch sẽ, không bị vết. Bạn có thể sử dụng lọ có nắp vặn cũng như lọ có nắp thủy tinh và gioăng cao su.

Đảm bảo các lọ có cùng kích thước để mọi thứ chín đều.

Sau khi đổ đầy nút vào lọ, hãy lau sạch miệng lọ bằng vải sạch và nước nóng rồi đậy nắp lọ lại.

Hoa quả

Chọn trái cây cẩn thận, rửa sạch và để ráo nước. Rửa sạch quả mọng thật cẩn thận vì chúng rất mềm và dễ bị dập.

Nếu cần, hãy loại bỏ vỏ, cuống, hạt hoặc đá. Cắt nhỏ những loại trái cây lớn. Ví dụ, cắt... Ví dụ: táo thái lát.

Dùng nĩa hoặc que gỗ đâm nhiều lần vào những loại quả có hạt to (mận, mơ), nếu không chúng sẽ vỡ.

Rau

Rửa sạch và thái nhỏ rau.

Chần rau trước khi nấu để đảm bảo rau giữ được màu sắc (xem chương "Ứng dụng đặc biệt", phần "Chần").

Số lượng điền

Đổ thức ăn vào lọ một cách từ từ, sao cho độ sâu tối đa là 3 cm so với miệng lọ. Thành tế bào bị phá hủy khi thức ăn bị ép.

Nhẹ nhàng gõ lọ vào một miếng vải để giúp phân phối đều dung dịch bên trong. Đổ đầy chất lỏng vào cốc.

Thực phẩm cần bảo quản phải được đậy kín. Đối với trái cây, hãy sử dụng dung dịch đường, còn đối với rau, hãy sử dụng dung dịch muối hoặc giấm nếu muốn.

Thịt và xúc xích

Nướng hoặc luộc thịt cho đến khi gần chín trước khi đóng hộp. Để tăng thêm hương vị, bạn có thể dùng nước sốt pha loãng với nước hoặc nước dùng để nấu thịt.

Đảm bảo vành ly không còn dầu mỡ.

Chỉ đổ xúc xích vào lọ đến một nửa vì khối lượng sẽ nở ra trong quá trình đóng hộp.

Mẹo

- Sử dụng nhiệt lượng còn lại bằng cách không lấy lọ ra khỏi khoang nấu cho đến 30 phút sau khi tắt lò.
- Đậy kín lọ bằng khăn và để nguội từ từ trong khoảng 24 giờ.

Ứng dụng đặc biệt

Bảo quản thực phẩm

Đặt hộp đựng thức ăn có lỗ hoặc giá đỡ lên kệ ở mức 1.

Đặt lọ vào hộp đựng hoặc trên giá. Hai chiếc kính không được chạm vào nhau.

Cài đặt

Ứng dụng đặc biệt | Đun sôi hoặc

Betriebsarten | Dampfgaren

Nhiệt độ: xem bảng

Thời gian nấu: xem bảng

Ứng dụng đặc biệt

Thời gian nêu trong bảng chỉ mang tính chất tham khảo.

Bảo quản	[°C]	* [phút]
quả mọng		
nho đen	80	50
quả lý gai	80	55
Quả nam việt quất	80	55
Steinobst		
Quả anh đào	85	55
Mirabellen	85	55
Mận	85	55
đào	85	55
Reineclauden	85	55
Quả hạch		
Táo	90	50
táo xay	90	65
Quả mộc qua	90	65
Rau		
Đậu	100	120
đậu tằm	100	120
dưa chuột	90	55
Bete đỏ	100	60
Thịt		
Đã nấu chín trước	90	90
Chiên	90	90

Nhiệt độ, Thời gian nấu

* Thời gian bảo quản áp dụng cho lọ 1,0 lít. Đối với cốc 0,5 lít, thời gian giảm đi 15 phút. mười, cho 0,25 lít cốc trong 20 phút.

Ứng dụng đặc biệt

Đun sôi bánh

Bột bánh xốp, bánh quy và bột men thích hợp để bảo quản. Bánh có thể để được khoảng 6 tháng.

Bánh trái cây không thể bảo quản, phải dùng hết trong vòng 2 ngày trở nên.

Chỉ sử dụng ly và phụ kiện sạch sẽ, không bị vết. Kính phải hẹp hơn ở phần dưới so với phần trên (ly thủy tinh). Phù hợp nhất là Cốc 0,25 lít.

Các lọ phải có thể đậy kín bằng vòng bảo quản, nắp thủy tinh và vòng kẹp lò xo.

Đảm bảo các lọ có cùng kích thước để mọi thứ chín đều.

Bôi mỡ vào lọ cho đến khi ngập khoảng 1 cm dưới vành.

Rắc vụn bánh mì lên ly.

Đổ đầy bột vào lọ $1/2$ hoặc $2/3$ (tùy theo công thức). Hãy chắc chắn rằng, để vành ly luôn sạch sẽ.

Đẩy giá đỡ dây lên mức 1.

Đặt các lọ mở có cùng kích thước lên giá. Kính có thể không chạm vào.

Ngay sau khi bảo quản, đậy kín lọ bằng vòng bảo quản, nắp và dầu ngoặc; bánh không được nguội. Nếu bột hơi tràn ra ngoài mép. Khi hỗn hợp đã nở, bạn có thể dùng nắp thủy tinh để ấn hỗn hợp vào lọ.

Thời gian nêu trong bảng chỉ mang tính chất tham khảo. Chúng tôi khuyên bạn nên đầu tiên để chọn thời gian nấu ngắn hơn. Nếu cần thiết, bạn có thể kéo dài thời gian nấu

vui vẻ.

Teigart	Chế độ hoạt động	Bước c chân	[°C]	[%]	[phút]
Bánh bông lan	-		160	-	35-45
Bánh quy	-		160	-	50-55
Bột men		1	30	100	10
		2	160	30	30-35

Nhiệt độ, Độ ẩm, Thời gian nấu
Nhiệt trên/dưới, Nấu kết hợp + nhiệt trên/dưới

Ứng dụng đặc biệt

Cánh cửa

Để sấy khô hoặc khử nước, chỉ sử dụng ứng dụng sấy khô đặc biệt hoặc chế độ vận hành Combi cooking + Fan plus để đảm bảo rằng

Độ ẩm có thể thoát ra ngoài.

Chuối, dưa và nấm mỡ không thích hợp để sấy khô.

Cát hàng khô thành

những mảnh có kích thước bằng nhau.

Lót giấy nến vào giá và phân phối hàng khô đều và càng đơn lớp càng tốt trên vỉ nướng.

Để lại trái cây hoặc rau quả làm mát sau khi sấy khô.

Bảo quản thực phẩm khô trong lọ hoặc hộp đựng đậy kín.

Để ngăn ngừa nấm mốc phát triển và phân hủy để ngăn chặn điều này, hãy đảm bảo rằng không có hơi ẩm lọt vào hộp chứa.

Cài đặt

Ứng dụng đặc biệt | Cánh cửa

Nhiệt độ: xem bảng

Thời gian khô: xem bảng

hoặc

Chế độ hoạt động | Nấu ăn kết hợp | Combicook + Quạt cộng thêm

Nhiệt độ: xem bảng

Độ ẩm: 0%

Thời gian khô: xem bảng

Thời gian sấy khô nêu trong bảng chỉ mang tính chất tham khảo. Chúng tôi khuyên bạn, đầu tiên là thời gian sấy ngắn hơn chọn. Nếu cần thiết, bạn có thể thay đổi thời gian mở rộng.

Hàng khô	[°C]	[giờ]
Táo, nhãn	70	6-8
Quả mọng, cắt đôi, entsteint	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
trái cây họ cam quýt, đĩa	70	8-9
Mận, bỏ hạt	60-70	10-12

Nhiệt độ, Thời gian khô (giờ)

* Nấm thông, nấm hương, nấm mỡ, nấm muerr và nấm hạt dẻ bolete thích hợp để sấy khô.

Nấm đã được sấy khô đủ khi chúng đang "rệt rệt khô".

Ứng dụng đặc biệt

Chương trình Shabbat và Yom Tov sử dụng

Các ứng dụng đặc biệt của Chương trình Sabbath và Yom Tov được thiết kế để hỗ trợ các phong tục tôn giáo.

Thực hiện theo hướng dẫn trên màn hình, để giữ các điều răn của ngày Sa-bát.

Lò hơi nước nóng đến nhiệt độ bạn cài đặt và giữ nguyên

nhiệt độ này trong tối đa 24 giờ (chương trình Sabbath) hoặc 76 giờ (Yom Tov). Lò hơi

chuyển đổi trong cả hai ứng dụng đặc biệt tự động tắt sau 76 giờ.

Bật chức năng phát hiện mặt trước của đồ nội thất sự kiện.

Đặt thức ăn vào lò
không gian.

Chọn Ứng dụng đặc biệt .

Chọn chương trình ngày Sa-bát.

Chọn ứng dụng đặc biệt mong muốn (chương trình Sabbath hoặc Lễ Yom Tov).

Nếu bạn có một kỳ hạn ngắn hạn hoặc báo động, bạn có thể không khởi động ứng dụng đặc biệt.

Bạn không thể thay đổi một ứng dụng đặc biệt đã bắt đầu hoặc

Lưu chương trình của riêng bạn .

Trong trường hợp mất điện, ứng dụng đặc biệt sẽ bị hủy bỏ. Các

Lò hơi chỉ còn lại trong

Nhà nước tuân thủ ngày Sa-bát miễn là nó vẫn chưa được kết nối với mạng lưới điện.

Ngay khi kết nối được khôi phục, thông báo Lỗi nguồn - quá trình đã hủy sẽ xuất hiện trên màn hình.

Sử dụng chương trình Sabbath

Ứng dụng đặc biệt này phù hợp cho ngày Sa-bát hàng tuần (Shabbat). Bạn có thể sử dụng nó để mua thức ăn cho

Đun nóng tối đa 24 giờ cho đến khi bạn mở cửa lần đầu tiên.

Đặt nhiệt độ.

Chọn Bắt đầu.

Chương trình ngày Sa-bát và bộ nhiệt độ xuất hiện.

Công tắc làm nóng buồng nấu sẽ bật vào khoảng 30 giây sau khi bạn đóng cửa. Đèn chiếu sáng của buồng nấu vẫn sáng trong suốt quá trình

Quá trình nấu đã được bật.

Không hiển thị thời gian trong ngày. Cảm biến tiệm cận và tất cả các nút cảm biến (trừ nút Bật/Tắt) phản ứng không.

Xuất hiện thông điệp Sabbath - Đừng mở cửa . Sau khoảng 45 phút

tin nhắn này đầu tiên và xuất hiện thỉnh thoảng lại như vậy.

Nếu thông báo không xuất hiện, lò hơi không nóng và bạn có thể mở cửa và đóng.

Sau khi bạn mở cửa, hệ thống sưởi ấm của khoang nấu sẽ vẫn bật cho đến khi tắt ở cuối ứng dụng đặc biệt .

Nếu bạn mở cánh cửa đến cuối

Ứng dụng đặc biệt đóng, công tắc sưởi ấm buồng nấu

chỉ sau 24 giờ. Lò hấp vẫn được bật.

Nếu bạn có ứng dụng đặc biệt

Nếu bạn muốn kết thúc phiên sớm, hãy chuyển đổi lò hấp có nút

Bật/Tắt tắt.

Ứng dụng đặc biệt

Sau khi kết thúc ứng dụng đặc biệt, thông báo Sabbath - Không mở cửa sẽ biến mất và công tắc gia nhiệt của buồng nấu sẽ chuyển sang ra khỏi. Các hướng dẫn khác sẽ tiếp tục được hiển thị trên màn hình cho đến khi Lò hấp sẽ tự động tắt sau 76 giờ.

Hệ thống sưởi ấm của buồng nấu vẫn tiếp tục cho đến khi Kết thúc ứng dụng đặc biệt được bật. Lò hơi tắt sau khi Tự động 76 giờ.

Sử dụng Yom Tov

Ứng dụng đặc biệt này phù hợp cho những kỳ nghỉ kéo dài nhiều ngày trong tuần. Bạn có thể sử dụng nó để lưu trữ thực phẩm Đun nóng tối đa 76 giờ. Trong thời gian này bạn có thể mở cửa mở và đóng nhiều lần.

Đặt nhiệt độ.

Chọn Bắt đầu.

Yom-Tov và nhiệt độ cài đặt xuất hiện.

Công tắc làm nóng buồng nấu sẽ bật vào khoảng 30 giây sau khi bạn đóng cửa. Đèn chiếu sáng của buồng nấu vẫn sáng trong suốt quá trình

Quá trình nấu đã được bật.

Không hiển thị thời gian trong ngày. Cảm biến tiệm cận và tất cả các nút cảm biến (trừ nút Bật/Tắt) phản ứng không.

Xuất hiện thông điệp Sabbath - Đừng mở cửa . Sau khoảng 45 phút

tin nhắn này đầu tiên và xuất hiện thỉnh thoảng lại như vậy.

Nếu thông báo không xuất hiện, bạn có thể mở cửa nhiều lần và đóng lại. Hệ thống sưởi của buồng nấu vẫn được bật.

Nếu bạn có ứng dụng đặc biệt

Nếu bạn muốn kết thúc phiên sớm, hãy chuyển đổi

lò hấp có nút

Bật/Tắt tắt.

Ứng dụng đặc biệt

Ép nước trái cây

Bạn có thể sử dụng lò hơi của bạn
Ép nước trái cây mềm và cứng vừa.

Quả chín quá được sử dụng để sản xuất nước ép
lý tưởng nhất là: Quả càng chín,
năng suất cao hơn và thơm hơn
nước ép.

Sự chuẩn bị

Phân loại và rửa sạch trái cây để ép nước. Cắt
bỏ những vùng bị hư hỏng.

Loại bỏ cuống nhỏ và anh đào chua vì chúng có
chứa chất đắng. Quả mọng không cần

để được tách cuống.

Cắt những loại trái cây lớn như táo
thành những khối vuông dày khoảng 2 cm. Càng khó khăn hơn
Trái cây càng lớn thì càng phải cắt nhỏ.

Mẹo

- Để hương vị trọn vẹn hơn, hãy trộn rượu nhẹ
với rượu trái cây chua.
- Đối với hầu hết các loại trái cây,
Lượng nước ép sẽ tăng lên và hương vị sẽ ngon
hơn nếu thêm đường vào trái cây và ngâm trong
vài giờ. Chúng tôi khuyên dùng 50-100 g đường
cho 1 kg trái cây ngọt và 1 kg
trái cây chua 100-150 g đường.
- Nếu bạn muốn bảo quản nước ép, hãy đổ nước ép
nóng vào chai sạch và đậy kín.
ngay lập tức.

Ép nước trái cây

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

Để thu thập nước ép, đẩy
Đặt một hộp đựng thức ăn không có lỗ hoặc
khay đựng đa năng bên dưới.

Cài đặt

Betriebsarten | Dampfgaren

Nhiệt độ: 100 °C

Thời gian: 40-70 phút

Ứng dụng đặc biệt

Chần

Các loại rau củ chuẩn bị đông lạnh nên được chần qua trước. Điều này đảm bảo chất lượng thực phẩm được bảo quản tốt hơn trong quá trình bảo quản đông lạnh.

Rau được chần qua trước khi chế biến sẽ giữ được màu sắc tốt hơn.

Cho rau đã chuẩn bị vào hộp đựng có lỗ. Thêm rau sau

Chần cho nguội nhanh trong nước đá. Sau đó để ráo nước.

Cài đặt

Ứng dụng đặc biệt | Chần hoặc

Betriebsarten | Dampfgaren

Nhiệt độ: 100 °C

Thời gian chần: 1 phút

Khử trùng bát đĩa

Đĩa và bình sữa được khử trùng trong lò hấp sẽ không còn vi khuẩn sau khi chương trình kết thúc, tương tự như quá trình đun sôi thông thường. Tuy nhiên, vui lòng kiểm tra hướng dẫn của nhà sản xuất trước để đảm bảo rằng tất cả các bộ phận đều có khả năng chịu nhiệt (lên đến 100 °C) và hơi nước.

Tháo rời các bộ phận của bình sữa. Không lấp lại bình cho đến khi chúng khô hoàn toàn. Đây là cách duy nhất để ngăn ngừa tái nhiễm.

Đặt tất cả các dụng cụ nấu ăn lên giá hoặc trong hộp đựng có lỗ để chúng không chạm vào nhau (nằm úp xuống hoặc hướng miệng hộp xuống dưới). Điều này cho phép hơi nước nóng lưu thông không bị cản trở xung quanh từng bộ phận riêng lẻ.

Cài đặt

Ứng dụng đặc biệt | Khử trùng bát đĩa

đàn ông

Thời gian: 1 phút đến 10 giờ

hoặc

Betriebsarten | Dampfgaren

Nhiệt độ: 100 °C

Thời gian: 15 phút

Ứng dụng đặc biệt

Món ăn hâm nóng

Bằng cách làm nóng trước các món ăn, thức ăn sẽ không bị nguội nhanh.

Sử dụng đồ đựng chịu nhiệt.

Đặt giá đỡ dây vào kệ cấp độ 2 và đặt các món ăn cần hâm nóng lên đó. Tùy thuộc vào kích thước của bát đĩa, bạn cũng có thể đặt giá đỡ có mặt kệ hướng lên trên trên sàn khoang nấu và đặt bát đĩa lên đó. Nếu cần, bạn cũng có thể tháo bỏ lưới đỡ. Chọn Ứng dụng đặc biệt . Chọn Làm nóng đĩa. Nếu cần thiết, hãy thay đổi trước

nhiệt độ đánh và cài đặt thời gian.

Nguy cơ chấn thương do nóng

bề mặt.

Lò hơi sẽ nóng lên trong quá trình hoạt động. Bạn có thể bị bỏng ở bộ phận gia nhiệt, khoang nấu, giá đỡ và các phụ kiện. Thỉnh thoảng có thể có những giọt nước đọng lại ở mặt dưới của đĩa.

Đeo găng tay khi lấy bát đĩa ra.

Giữ ấm

Bạn có thể giữ ấm thức ăn trong ngăn nấu tới 2 giờ.

Để giữ nguyên chất lượng thực phẩm, hãy chọn thời gian ngắn nhất có thể.

Chọn Ứng dụng đặc biệt .

Chọn Giữ ấm.

Đặt thực phẩm bạn muốn giữ ấm vào ngăn nấu và xác nhận bằng cách nhấn OK. Nếu cần thiết, hãy thay đổi trước

nhiệt độ đánh và cài đặt thời gian.

Ứng dụng đặc biệt

Để bột men nở

Chuẩn bị bột theo hướng dẫn của công thức.

Đặt bát bột mở vào một hộp đựng đồ nấu ăn có lỗ hoặc trên lưới chắn được chèn vào.

Tùy thuộc vào kích thước của bát đựng bột, bạn cũng có thể đặt giá đỡ với phần đế hướng lên trên trên sàn buồng nấu và đặt bát đựng bột lên

trên. Nếu cần, bạn cũng có thể tháo bỏ lưới đỡ.

Cài đặt

Ứng dụng đặc biệt | Bột nở men

cho phép

hoặc

Chế độ hoạt động | Nấu ăn kết hợp |

Combicook + Quạt công thêm

Nhiệt độ: 30 °C

Độ ẩm: 100%

Thời gian: theo công thức

Khăn ướt ẩm

Làm ẩm khăn của khách và cuộn chặt khăn lại

TRÊN.

Đặt các khăn cạnh nhau khác trong hộp đựng có lỗ.

Cài đặt

Chương trình tự động | Đặc biệt | Độ ẩm vải ẩm

hoặc

Betriebsarten | Dampfgaren

Nhiệt độ: 70 °C

Thời gian nấu: 2 phút

Làm tan chảy gelatin

Ngâm lá gelatin trong 5 phút trong một bát nước lạnh

Một. Lá gelatin phải tốt được bao phủ bởi nước. Nhấn

lá gelatin và đổ nước từ trong bát. Đưa cho

Bóp lá gelatin ra trở lại bát.

Cho gelatin xay vào bát và thêm vào lượng vừa đủ

Thêm nước theo hướng dẫn trên bao bì được chỉ định.

Đậy nắp đĩa và đặt vào hộp đựng có lỗ.

Cài đặt

Chương trình tự động | Đặc biệt | Gelatin chảy

hoặc

Betriebsarten | Dampfgaren

Nhiệt độ: 90 °C

Thời gian nấu: 1 phút

Ứng dụng đặc biệt

Tách tinh thể mật ong

Mở nhẹ nắp và đặt lọ vào hộp đựng có lỗ.

Thỉnh thoảng khuấy đều mật ong.

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

Cài đặt

Chương trình tự động | Đặc biệt | Em yêu tách tinh thể

hoặc

Chế độ hoạt động | Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 60 °C Thời

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

Để giữ nguyên chất dinh dưỡng và hương vị của mật

ong, bạn có thể lựa chọn các chế độ sau: Chế độ hoạt động | Nấu ăn kết hợp |

Kết hợp + gia nhiệt trên/dưới Nhiệt độ: 37 °C Độ

ẩm: 100% Thời gian: cho đến

khi mật ong trông đồng

nhất về mặt thị giác

Làm tan chảy sô cô la

Bạn có thể làm tan chảy bất kỳ loại sô-cô-la nào trong lò hấp.

Khi sử dụng nước sốt mỡ, hãy đặt gói chứa mỡ vào hộp đựng có lỗ.

Cắt nhỏ sô-cô-la.

Đặt số lượng lớn hơn vào một hộp đựng thức ăn không có lỗ và lượng nhỏ hơn trong cốc hoặc bát.

Đậy hộp đựng hoặc dụng cụ nấu bằng màng bọc chịu nhiệt (lên đến 100 °C) và chống hơi nước.

Thỉnh thoảng khuấy với lượng lớn hơn.

Cài đặt

Chương trình tự động | Đặc biệt | Trường học làm tan chảy cola

hoặc

Betriebsarten | Dampfgaren

Nhiệt độ: 65 °C

Thời gian nấu: 20 phút

Ứng dụng đặc biệt

Chiên thịt xông khói Thịt

xông khói sẽ không có màu nâu. Cho

thịt xông khói (thái hạt lựu, thái sọc hoặc thái lát) vào hộp đựng không có lỗ. Đậy hộp đựng thức ăn bằng màng

bọc chịu nhiệt (lên đến 100 °C) và chống hơi nước.

Cài đặt

Chương trình tự động | Đặc biệt | thịt xông khói bỏ qua

hoặc

Betriebsarten | Dampfgaren

Nhiệt độ: 100 °C

Thời gian nấu: 4 phút

Xào hành tây

Hấp có nghĩa là nấu trong chính nước của thực phẩm, có thể thêm một ít chất béo.

Cắt nhỏ hành tây và cho vào hộp đựng chắc chắn cùng một ít bơ.

Đậy hộp đựng thức ăn bằng màng bọc chịu nhiệt (lên đến 100 °C) và chống hơi nước.

Cài đặt

Chương trình tự động | Đặc biệt | Hai-hàm rau

hoặc

Betriebsarten | Dampfgaren

Nhiệt độ: 100 °C

Thời gian nấu: 4 phút

Bảo quản táo Thời hạn sử dụng

của táo chưa qua xử lý có thể được kéo dài. Hấp táo giúp giảm tình trạng thối rữa. Khi được bảo quản ở nơi khô ráo, thoáng mát và thông gió tốt, thời hạn sử dụng là 5 đến 6 tháng. Cách này chỉ hiệu quả với táo, không hiệu quả với các loại quả dạng hạt khác.

Cài đặt

Chương trình tự động | Trái cây | Táo | Khá

hoặc

Betriebsarten | Dampfgaren

Nhiệt độ: 50 °C

Thời gian bảo quản: 5 phút

Chuẩn bị trứng sữa

Trộn 6 quả trứng với 375 ml sữa (không đánh đến khi nổi bọt). Nêm gia vị cho

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

Cài đặt

Betriebsarten | Dampfgaren

Nhiệt độ: 100 °C

Thời gian nấu: 4 phút

Ứng dụng đặc biệt

Trái cây phết

Chỉ sử dụng thực phẩm tươi, không có vết bầm tím hoặc vết thối.

kính

Chỉ sử dụng lọ sạch, không tì vết, có nắp vặn và dung tích tối đa là 250 ml.

Sau khi đổ hỗn hợp vào lọ, hãy lau sạch miệng lọ bằng vải sạch và nước nóng.

Chuẩn bị Phần

Loại trái cây cẩn thận, rửa sạch và để ráo nước.

Rửa sạch quả mọng thật cẩn thận vì chúng rất mềm và dễ bị dập.

Loại bỏ hết cuống, hạt hoặc đá.

Nghiền nhuyễn hoa quả, nếu không, hỗn hợp hoa quả sẽ không đông lại. Thêm lượng đường thích hợp vào hỗn hợp nhuyễn (xem hướng dẫn của nhà sản xuất). Khuấy đều hỗn hợp.

Nếu sử dụng trái cây/quả mọng ngọt trong quá trình chế biến, chúng tôi khuyến khích bạn nên thêm axit citric.

Chuẩn bị mứt trái cây

Đổ đầy ly đến mức tối đa là hai

Thứ ba.

Đặt lọ đã mở vào hộp đựng có lỗ hoặc trên giá.

Để yên lọ trong 1-2 phút sau khi thời gian chuẩn bị đã trôi qua.

Sau đó đóng lọ lại

Sau đó đậy nắp lại và để lọ nguội.

Cài đặt

Chế độ hoạt động | Nấu ăn kết hợp | Combicook + Quạt cộng thêm

Nhiệt độ: 150 °C

Độ ẩm: 0%

Thời gian: 35-45 phút

Ứng dụng đặc biệt

Bóc vỏ thực phẩm

Cắt ngang các loại thực phẩm như cà chua, đào, v.v. ở góc cuốn. Điều này cho phép

Lột da tốt hơn.

Đặt thức ăn vào một

hộp đựng đồ nấu ăn có lỗ nếu bạn

Làm nóng hơi nước và đặt trên khay

nướng đa năng khi bạn sử dụng lò nướng.

Rang hạnh nhân ngay sau đó

Rửa sạch bằng nước lạnh trước khi sử dụng.

Nếu không thì chúng không thể lột xác được.

Cài đặt

Betriebsarten | Grill groß

Cấp độ: 3

Thời gian: xem bảng

Hàng tạp hóa	[phút]
Ớt bột	10
cà chua	7

Thời gian

Cài đặt

Betriebsarten | Dampfgaren

Nhiệt độ: 100 °C

Thời gian: xem bảng

Hàng tạp hóa	[phút]
Quả mơ	1
Hạnh nhân	1
quả xuân đào	1
Ớt bột	4
đào	1
cà chua	1

Thời gian

Ứng dụng đặc biệt

Làm sữa chua

Bạn cần sữa và một nền văn hóa khởi đầu

Sữa chua hoặc sữa chua lên men, ví dụ như B. từ cửa hàng thực phẩm sức khỏe.

Sử dụng sữa chua tự nhiên có chứa vi khuẩn sống và không có chất phụ gia. Sữa chua đã qua xử lý nhiệt không thích hợp.

Sữa chua phải tươi (ngắn

thời gian lưu trữ).

Để chuẩn bị sữa chua, không cần làm lạnh. Phù hợp với sữa UHT và sữa tươi.

Sữa UHT có thể sử dụng mà không cần xử lý thêm được sử dụng. Sữa tươi phải

trước đó đã được đun nóng đến 90 °C (không đun sôi) và sau đó làm nguội đến 35 °C.

Khi sử dụng sữa tươi, sữa chua cứng hơn sữa UHT một chút.

Sữa chua và sữa phải có cùng một có hàm lượng chất béo.

Không được di chuyển hoặc lắc ly trong thời gian lắng.

Sau khi chuẩn bị, sữa chua phải làm mát ngay trong tủ lạnh.

Độ cứng, hàm lượng chất béo và

Các nền văn hóa được sử dụng trong sữa chua khởi đầu ảnh hưởng đến sự nhất quán của bản thân

sản xuất sữa chua. Không phải tất cả các loại sữa chua đều thích hợp để làm sữa chua khởi đầu.

Mẹo: Khi sử dụng sữa chua lên men, sữa chua có thể được làm từ sữa/ có thể làm hỗn hợp kem.

Trộn $\frac{3}{4}$ lít sữa với $\frac{1}{4}$ lít Bối cảnh.

Trộn 100g sữa chua với 1 lít

Sữa hoặc làm hỗn hợp

với sữa chua lên men theo hướng dẫn trên bao bì.

Đổ hỗn hợp sữa vào lọ và đậy kín lọ.

Đặt các lọ đã đóng kín

vào một hộp đựng thức ăn có lỗ. Các Các ly không được chạm vào nhau.

Đặt lọ vào tủ lạnh ngay sau khi thời gian chuẩn bị kết thúc. Không di chuyển kính một cách không cần thiết.

Cài đặt

Chương trình tự động | Đặc biệt | da ua khô phục

hoặc

Betriebsarten | Dampfparen

Nhiệt độ: 40 °C

Thời gian: 5:00 giờ

Nguyên nhân có thể dẫn đến kết quả kém

Sữa chua không phải là chất rắn:

bảo quản sữa chua khởi đầu không đúng cách, Chuối lạnh bị gián đoạn, bao bì bị hư hỏng, sữa bị không được làm nóng đủ.

Chất lỏng đã lắng xuống:

Những chiếc ly đã được di chuyển, sữa chua đã được không được làm mát đủ nhanh.

Sữa chua có sạn:

Sữa được đun nóng quá cao, sữa đã không hoàn hảo, sữa và sữa chua không được trộn đều.

Chương trình tự động

Nhiều chương trình tự động
dẫn bạn thoải mái và an toàn đến
kết quả nấu ăn tối ưu.

Loại

Các chương trình tự động dành cho
tổng quan tốt hơn theo từng danh mục
đã được sắp xếp. Chỉ cần chọn chương trình tự
động phù hợp nhất với thực phẩm của bạn và
làm theo hướng dẫn trong
Trưng bày.

Sử dụng chương trình tự động

Chọn Chương trình tự động .
Danh sách lựa chọn sẽ xuất hiện.

Chọn danh mục mong muốn
riêng.
Các chương trình tự động có trong danh mục đã
chọn sẽ xuất hiện.

Chọn chương trình tự động mong muốn.
Thực hiện theo hướng dẫn trên màn hình.

Đối với một số chương trình tự động
bạn sẽ được yêu cầu sử dụng nhiệt kế thực phẩm.
Đọc
hướng dẫn trong chương "Rang", mục "Nhiệt kế
thực phẩm".
Đối với các chương trình tự động,
Giá trị nhiệt độ lõi là cố định.

Mẹo: Thông qua Thông tin bạn có thể, tùy thuộc vào
Quá trình nấu ăn ví dụ. B. Thông tin về việc đưa
hoặc lật thức ăn
gọi.

Hướng dẫn sử dụng

- Rời khỏi buồng nấu sau một
Quá trình nấu chỉ ở nhiệt độ phòng
làm mát trước khi bắt đầu chương trình tự động.
- Thông tin trọng lượng đề cập đến
về trọng lượng của mỗi miếng. Bạn có thể
có một miếng cá hồi 250 g hoặc
Nấu mười miếng cá hồi (mỗi miếng 250 g)
cùng một lúc.
- Mức độ nấu chín và chín vàng được đo bằng
một thanh có bảy
phân đoạn. Họ cung cấp
Cài đặt mức độ nấu hoặc làm vàng mong
muốn bằng cách chạm vào phần tương ứng.
- Đối với một số chương trình chiên,
Bạn cũng có thể lựa chọn món nướng hảo hạng.
Thịt được nấu ở nhiệt độ thấp
Nhiệt độ và thời gian nấu dài giúp nấu chín
nhẹ nhàng. Các bổ sung
Việc sử dụng độ ẩm góp phần vào
kết quả nấu ăn và làm nâu tối ưu: Thịt trở
nên rất mềm và
mọng nước. Nó có một bộ đồng phục
Mức độ chín trong quá trình cắt và mỏng
lớp vỏ màu nâu hình thành trong
chương trình chiên. Một trước đó
Do đó, việc làm nâu thịt không phải là
cần thiết. Ngược lại với sự lựa chọn
Rang không cần sử dụng
nhiệt kế thực phẩm và bạn có thể
Đặt thời gian bắt đầu hoặc kết thúc phù
hợp với thực đơn của bạn.
- Để nướng, sử dụng
Khuôn nướng được chỉ định trong công thức nấu ăn.
- Trong danh mục gạo bạn có
Các chương trình gạo hạt dài và hạt tròn cũng
có tùy chọn Tổng quát. Sử dụng chương trình tự
động này nếu bạn có hạt dài

Chương trình tự động

hoặc chuẩn bị các loại gạo hạt ngắn không có sẵn dưới dạng chương trình tự động riêng biệt.

- Đối với một số chương trình tự động thời gian bắt đầu hoặc kết thúc có thể có thể hoãn lại bằng cách sử dụng Bắt đầu tại hoặc Kết thúc tại .
- Trong mục menu Hiển thị các bước nấu ăn, các bước nấu ăn riêng lẻ là của chương trình tự động. Một số chương trình tự động cũng có mục menu Hiển thị Hành động. Hành động cần thiết,

ví dụ. B. để đưa thức ăn vào hoặc thêm thành phần, Bạn có thể truy cập thông qua mục menu này. Trong quá trình nấu ăn bạn có thể Xem các hành động thông qua Thông tin cho phép.

- Khi cho thực phẩm vào khoang nấu nóng, hãy cẩn thận khi mở cửa. Trời có thể nóng hơn Hơi nước thoát ra. Đi cho một Bước lùi lại và chờ cho đến khi hơi nước đã bốc hơi. Hãy chú ý Hãy chắc chắn rằng bạn không chạm vào bất kỳ thứ gì nóng Hơi nước vẫn tiếp xúc với thành buồng nấu nóng. Có nguy cơ bị bỏng và cháy.

- Nếu sau khi chương trình tự động kết thúc mà thức ăn vẫn chưa được nấu theo ý thích của bạn, hãy chọn nấu lại hoặc nướng lại.
- Các chương trình tự động cũng có thể được sử dụng như Bạn có thể lưu chương trình của riêng mình.

Tìm kiếm

(tùy theo ngôn ngữ)

Bạn có thể tìm thấy trong chương trình Tự động theo tên của các danh mục và tìm kiếm các chương trình tự động.

Đây là tìm kiếm toàn văn bản, nơi bạn cũng có thể tìm kiếm các phần của từ có thể tìm kiếm.

Bạn đang ở menu chính.

Chọn Chương trình tự động .

Danh sách lựa chọn danh mục sẽ xuất hiện.

Chọn Tìm kiếm.

Sử dụng bàn phím để nhập văn bản những gì bạn muốn tìm kiếm, ví dụ: B.

"Sự vi phạm".

Số lượng

Lượt truy cập.

Nếu không khớp hoặc hơn 40 kết quả tìm thấy, trường Lượt truy cập bị vô hiệu hóa và bạn phải nhập văn bản tìm kiếm thay đổi.

Chọn XX kết quả.

Các danh mục tìm thấy và chương trình tự động sẽ xuất hiện.

Chọn chương trình hoặc danh mục tự động mong muốn và sau đó là chương trình tự động mong muốn.

Chương trình tự động bắt đầu.

Thực hiện theo hướng dẫn trên màn hình.

MyMiele

Bạn có thể lưu các ứng dụng thường dùng trong MyMiele .

Đặc biệt với các chương trình tự động, bạn không còn phải

Đi qua các cấp menu để bắt đầu chương trình.

Mẹo: Bạn cũng có thể đặt các mục menu được nhập trong MyMiele làm màn hình bắt đầu (xem chương "Cài đặt", phần "Màn hình bắt đầu").

Thêm mục nhập

Bạn có thể thêm tối đa 20 mục.

Chọn MyMiele .

Chọn Thêm mục nhập.

Bạn có thể chọn các mục phụ từ các mục sau
Chọn danh mục:

- Betriebsarten
- Chương trình Automatik
- Spezialanwendungen
- Chương trình riêng
- Chăm sóc

Xác nhận bằng OK.

Mục con được chọn sẽ xuất hiện trong danh sách với ký hiệu tương ứng.

Tiến hành với các mục nhập tiếp theo theo đó. Lựa chọn bao gồm chỉ cung cấp những mục phụ chưa được thêm vào.

Xóa mục nhập

Chọn MyMiele .

Chạm vào mục bạn muốn muốn xóa cho đến khi Menu ngữ cảnh xuất hiện.

Chọn Xóa.

Mục nhập đã bị xóa khỏi danh sách.

Di chuyển mục nhập

Chọn MyMiele .

Chạm vào mục bạn muốn di chuyển cho đến khi
Menu ngữ cảnh xuất hiện.

Chọn Di chuyển.

Một khung màu cam xuất hiện xung quanh Lỗi vào.

Di chuyển mục nhập.

Mục nhập nằm ở vị trí mong muốn Chức vụ.

Chương trình riêng

Bạn có thể tạo tối đa 20 chương trình tạo và nấu.

- Bạn có thể kết hợp tối đa 9 bước nấu ăn để mô tả chính xác quá trình thực hiện các công thức nấu ăn ưa thích hoặc thường dùng. Ở mỗi bước nấu, bạn chọn các cài đặt như sau: Ví dụ: chế độ hoạt động, nhiệt độ và thời gian nấu.
- Bạn có thể nhập tên chương trình phù hợp với công thức của bạn.

Khi bạn truy cập lại chương trình của bạn và bắt đầu, nó sẽ tự động chạy.

Những cách khác để tạo ra chương trình riêng:

- Lưu lại sau khi hết hạn Chương trình tự động hoặc ứng dụng đặc biệt như một chương trình riêng biệt.
- Sau khi hết hạn, lưu lại Quá trình nấu ăn với thời gian nấu được thiết lập.

Sau đó nhập tên chương trình.

Tạo chương trình của riêng bạn

Chọn Chương trình của tôi .

Chọn Tạo chương trình.

Bây giờ bạn có thể thay đổi cài đặt cho xác định bước 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 , hãy sử dụng Thêm để thêm một bước nấu ăn khác đặt thời gian nấu. Chỉ khi đó bạn mới có thể lưu chương trình hoặc sự khởi đầu.

Mọi cài đặt cho bước nấu đầu tiên đều được cố định.

Bạn có thể thêm các bước nấu ăn khác, ví dụ: B. nếu có chế độ vận hành khác được sử dụng sau chế độ đầu tiên.

Nếu cần thêm các bước nấu ăn là, chọn Thêm và đi Tiến hành như bước nấu đầu tiên.

Nếu bạn muốn kiểm tra cài đặt hoặc thay đổi chúng sau, chạm vào bước nấu tương ứng.

Sau khi bạn đã hoàn thành tất cả các yêu cầu bước, chọn **Cứu**.

Nhập tên chương trình bằng cách sử dụng bàn phím.

Với biểu tượng bạn có thể Chèn ngắt dòng cho tên chương trình dài hơn.

Nếu bạn nhập tên chương trình chọn Lưu.

Xác nhận xuất hiện trên màn hình, tên chương trình của bạn đã được lưu đã trở thành.

Xác nhận bằng OK.

Bạn có thể lưu chương trình

bắt đầu ngay lập tức hoặc với sự chậm trễ thời gian hoặc thay đổi các bước nấu ăn.

Chương trình riêng

Bắt đầu chương trình của riêng bạn

Đặt thức ăn vào lò

không gian.

Chọn Chương trình của tôi .

Chọn chương trình mong muốn.

Tùy thuộc vào cài đặt chương trình, các mục menu sau sẽ xuất hiện:

- Bắt đầu ngay lập tức

Chương trình sẽ bắt đầu ngay lập tức.

Buồng nấu nướng sẽ tự động bật ngay lập tức Một.

- Hoàn thành tại

Bạn xác định thời gian mà chương trình sẽ kết thúc. Buồng nấu nướng sẽ được sưởi ấm vào lúc này thời gian tự động.

- Bắt đầu tại

Bạn xác định thời gian khi chương trình sẽ bắt đầu. Buồng nấu nướng sẽ được sưởi ấm vào lúc này thời gian tự động.

- Hiện thị các bước nấu ăn

Tóm tắt các cài đặt của bạn sẽ xuất hiện.

- Hiện thị hành động

Các hành động cần thiết, ví dụ: B. đến Đưa thức ăn vào, xuất hiện.

Chọn mục menu mong muốn.

Chương trình bắt đầu ngay lập tức hoặc tại đặt thời gian.

Tùy thuộc vào quy trình nấu, bạn có thể sử dụng

Thông tin để, ví dụ: B. Gọi thông tin về cách đưa hoặc lật thực phẩm vào.

Khi chương trình kết thúc, chọn Đóng.

Thay đổi các bước nấu ăn

Các bước nấu ăn của chương trình tự động mà bạn có trong một đã lưu tên, bạn có thể không thể thay đổi.

Chọn Chương trình của tôi .

Chạm vào chương trình bạn muốn muốn thay đổi cho đến khi Menu ngữ cảnh xuất hiện.

Chọn Thay đổi.

Chọn giai đoạn nấu bạn muốn muốn thay đổi hoặc thêm vào để thêm bước nấu ăn.

Chọn và xác nhận cài đặt mong muốn.

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

Nếu bạn đã thay đổi tất cả các cài đặt chọn Lưu.

Xác nhận xuất hiện trên màn hình, tên chương trình của bạn đã được lưu đã trở thành.

Xác nhận bằng OK.

Chương trình đã lưu đã được thay đổi và bạn có thể khởi động ngay lập tức hoặc sau đó trì hoãn.

Chương trình riêng

Đổi tên chương trình của riêng bạn-
với

Chọn Chương trình của tôi . Chạm vào chương
trình bạn muốn thay đổi cho đến khi menu ngữ cảnh
xuất hiện.

Chọn Đổi tên.

Thay đổi tên chương trình
thông qua bàn phím.

Bạn có thể sử dụng ký tự để ngắt dòng cho
tên chương trình dài hơn.

Sau khi bạn đã thay đổi tên chương trình, hãy chọn
Lưu.

Màn hình sẽ xác nhận rằng tên chương trình của
bạn đã được lưu.

Xác nhận bằng OK.

Chương trình đã được đổi tên.

Xóa chương trình người dùng Chọn chương
trình người dùng . Chạm vào chương trình bạn
muốn xóa cho đến khi menu ngữ cảnh xuất hiện.

Chọn Xóa.

Xác nhận truy vấn bằng Có.

Chương trình sẽ bị xóa.

Bạn có thể vào Cài đặt | Cài đặt gốc |
Xóa tất cả chương trình của bạn cùng
một lúc.

Di chuyển chương trình của riêng bạn Chọn Chương
trình của tôi . Chạm vào chương trình bạn muốn
di chuyển cho đến khi menu ngữ cảnh xuất hiện.

Chọn Di chuyển.

Một khung màu cam xuất hiện xung quanh lối vào.
Di

chuyển chương trình.

Chương trình đang ở vị trí mong muốn.

Nướng

Việc chế biến thực phẩm cẩn thận có lợi cho sức khỏe của bạn.

Bánh nâu, pizza, khoai tây chiên khoai tây chiên hoặc tương tự chỉ có màu vàng và không nướng chúng đến khi chúng có màu nâu sẫm.

Hướng dẫn nướng

- Cài đặt thời gian nấu. Bạn không nên chọn trước quá lâu trở nên. Bột sẽ khô đi và chất đẩy có tác dụng lắng xuống.
- Nói chung, bạn có thể sử dụng giá đỡ, khay đa năng và bất kỳ khay nướng nào được làm bằng sử dụng vật liệu chịu nhiệt.
- Luôn đặt khuôn nướng lên trên Chung.
- Nướng các sản phẩm đông lạnh như bánh ngọt chen, pizza hoặc bánh mì baguette, luôn luôn có rí sét.

Tấm phổ thông có thể là nhiệt độ rất cao rất mạnh rằng trời nóng có thể không còn có thể lấy ra khỏi buồng nấu được nữa.

- Các sản phẩm đông lạnh như khoai tây chiên, Bạn có thể có croquettes hoặc tương tự Nướng trên khay nướng thông dụng. Lật những sản phẩm đông lạnh này nhiều lần trong quá trình chế biến.
- Nướng ở tối đa 2 tầng cùng một lúc. Nếu bạn có những chiếc bánh ẩm, chẳng hạn như: B. Khi làm bánh mặn, chỉ nướng ở một mức.

Sử dụng giấy nến

Phụ kiện Miele như: B. tấm trải giường đa năng được tinh chế PerfectClean (xem chương "Vệ sinh và chăm sóc").
Nói chung, PerfectClean Bề mặt hoàn thiện không nên được bôi mỡ hoặc phủ giấy nến.

Sử dụng giấy nến khi Chuẩn bị:

- Bánh quy xoắn, vì natri hydroxit được sử dụng để tinh chế PerfectClean có thể làm hỏng bề mặt
- Các loại bột có hàm lượng protein cao như Bánh bông lan, bánh meringue và bánh macaron, vì những loại bột này có xu hướng dính
- Bánh phồng hoặc bánh strudel
- Sản phẩm đông lạnh trên vỉ nướng
- Các sản phẩm đông lạnh như khoai tây chiên, bánh croquette hoặc tương tự, trên tờ giấy phổ thông

Mẹo nướng bánh

- Đối với việc nướng bánh, tốt nhất nên sử dụng khuôn nướng tối màu. Tránh xa hình dạng sáng, mỏng, làm bằng vật liệu thô, như hình dạng sáng màu nâu không đều hoặc nhạt. Trong điều kiện bất lợi, thực phẩm sẽ không chín.
- Đặt bánh vào khuôn bánh mì hoặc hình dạng kéo dài trên Bường nấu ăn để bạn có thể đạt được hiệu suất tối ưu Phân phối nhiệt trong khuôn và một đạt được kết quả nướng đồng đều.
- Nếu bạn có các sản phẩm đông lạnh như khoai tây chiên, bánh croquette, bánh ngọt, pizza và chuẩn bị bánh mì dài, chọn nhiệt độ trung bình do nhà sản xuất chỉ định.
- Nếu có khoảng thời gian được chỉ định cho thời gian nấu được chỉ định, kiểm tra sau khi hết hạn thời gian càng ngắn thì thức ăn càng chín là. Để làm điều này, hãy đâm thủng bột bằng một thanh gỗ. Nếu không vụn bột ẩm trên que gỗ que, thức ăn đã chín.

Ghi chú về chế độ hoạt động

Tổng quan về tất cả các chế độ hoạt động với Các giá trị gợi ý tương ứng có thể được tìm thấy trong chương "Menu chính và phụ".

Kết hợp

Chế độ hoạt động này hoạt động với một Kết hợp chế độ hoạt động của lò nướng và độ ẩm. Bề mặt của thực phẩm khô bằng cách thêm

Hơi nước không bao giờ cạn. Bánh mì, bánh cuộn ở Bánh phồng trở nên sáng bóng, vỏ bánh giòn.

Bạn có thể lựa chọn giữa các loại khác nhau Chọn loại sưởi ẩm:

- Nấu kết hợp + quạt cộng thêm
- Nấu kết hợp + nấu trên/dưới
- Combogaren + Nướng

Chúng tôi khuyên bạn nên mua bánh mì và bánh cuộn ở nhiều bước nấu ăn: tỏa sáng

Bạn sẽ nhận được trong bước nấu ăn đầu tiên bằng cách hấp (độ ẩm tối đa, thấp

Nhiệt độ). Việc thuộ da diễn ra ở bước nấu tiếp theo với độ ẩm cao

và nhiệt độ cao. Khô sau đó với độ ẩm thấp và nhiệt độ trung bình đến cao.

Mẹo: Công thức nấu ăn và bảng nấu ăn chi tiết với thông tin về chế độ vận hành, Nhiệt độ, độ ẩm và thời gian nấu có thể tìm thấy trong sách dạy nấu ăn/sách công thức nấu ăn của Miele "Nướng, Rang, Hấp".

Nướng

Chương trình tự động Thực

hiện theo hướng dẫn trên màn hình.

Quạt công Sử dụng

chế độ vận hành này khi nướng ở nhiều tầng cùng một lúc.

Bạn có thể sử dụng bất kỳ khay nướng nào được làm bằng vật liệu chịu nhiệt.

Bạn có thể nấu ở nhiệt độ thấp hơn so với chế độ nhiệt trên/dưới , vì nhiệt được phân phối ngay lập tức trong Buồng nấu được phân bố đều.

Ober-/Unterhitze

Sử dụng chế độ này để chế biến các món ăn truyền thống.

Đối với công thức nấu ăn từ sách dạy nấu ăn cũ, hãy đặt nhiệt độ thấp hơn 10 °C so với nhiệt độ quy định. Thời gian nấu không thay đổi.

Chỉ nướng ở một mức. Khi làm bánh tằm, hãy sử dụng mức 2.

Nướng chuyên sâu

Chế độ này phù hợp để nướng bánh có lớp phủ ẩm, pizza, bánh quiche và các món tương tự.

Đặt thực phẩm cần nấu ở mức 1.

Unterhitze

Chọn chế độ này vào cuối thời gian nấu nếu bạn muốn thức ăn có màu nâu hơn ở đáy.

Oberhitze

Chọn chế độ này vào cuối thời gian nấu nếu bạn muốn thức ăn có màu nâu hơn ở trên.

Chế độ vận hành này phù hợp để nướng và nấu các món hầm.

Bánh đặc biệt

Sử dụng chế độ này để nướng bánh bông lan và bánh quy đông lạnh.

Eco-Heißluft

Chế độ vận hành này phù hợp để xử lý số lượng nhỏ như: Ví dụ, nướng bánh pizza đông lạnh hoặc bánh quy theo cách tiết kiệm năng lượng.

Hướng dẫn chiên

- Không bao giờ chiên thịt khi thịt đông lạnh vì điều này sẽ làm thịt bị khô. Rã đông thịt trước khi chiên.
- Loại bỏ da trước khi chiên và gân.
- Ướp và nêm gia vị cho thịt theo ý thích.
- Nếu bạn có nhiều miếng thịt
Nếu bạn muốn chiên cùng lúc, hãy sử dụng những miếng có chiều cao bằng nhau nếu có thể.
- Sử dụng khay nướng đa năng có vỉ nướng ở trên.
Buồng nấu sẽ sạch hơn và bạn có thể sử dụng nước thịt thu được để chế biến nước sốt.



- Để phần rang đã hoàn thành nghỉ ngơi trước khi "Nghỉ ngơi" khoảng 10 phút sau khi cắt. Nước thịt có thể phân bố đều trong thời gian nghỉ này.

Ghi chú về các chế độ vận hành Tổng quan về tất cả các chế độ vận hành cùng với các giá trị đề xuất tương ứng có thể được tìm thấy trong chương "Menu chính và phụ".

Kết hợp

Chế độ vận hành này kết hợp giữa chế độ vận hành lò nướng và độ ẩm. Bề mặt thực phẩm không bị khô do có thêm hơi nước. Thịt trở nên đặc biệt mềm và ngon ngọt, có lớp vỏ màu nâu đẹp mắt. Sử dụng chế độ nấu kết hợp để nấu các món thịt, cá và gia cầm.

Bạn có thể lựa chọn giữa các loại chế độ sưởi ấm khác nhau: - Nấu kết hợp + Quạt
cộng - Nấu kết hợp + Sưởi ấm trên/
dưới - Nấu kết hợp + Nướng

Chúng tôi khuyên bạn nên nấu thịt chậm rãi và nhẹ nhàng qua nhiều bước nấu: Ở bước nấu đầu tiên, sử dụng nhiệt độ cao để làm nâu bề mặt thịt.

Ở bước nấu thứ 2, độ ẩm tăng và nhiệt độ giảm.

Thịt chín đều và protein trong cơ được phân hủy, khiến thịt đặc biệt mềm.

Mẹo: Bạn có thể tìm thấy công thức nấu ăn và bảng hướng dẫn nấu ăn đầy đủ với thông tin về chế độ vận hành, nhiệt độ, độ ẩm và thời gian nấu trong sách hướng dẫn nấu ăn/sách công thức nấu ăn của Miele "Nướng, Rang, Hấp".

Chiên rán

Chương trình tự động Thực hiện

theo hướng dẫn trên màn hình.

Chế độ Fan plus Chế

độ vận hành này phù hợp để nướng các món thịt và gia cầm có lớp vỏ màu nâu.

Bạn có thể nấu ở nhiệt độ thấp hơn so với chế độ nhiệt trên/dưới , vì nhiệt được phân phối ngay lập tức khắp khoang nấu.

Ober-/Unterhitze

Sử dụng chế độ này để chế biến các món ăn truyền thống.

Đối với công thức nấu ăn từ sách dạy nấu ăn cũ, hãy đặt nhiệt độ thấp hơn 10 °C so với nhiệt độ quy định. Thời gian nấu không thay đổi.

Chọn chế độ lửa dưới vào cuối thời gian nấu nếu bạn muốn thức ăn có màu nâu hơn ở đáy.

Sử dụng chế độ chuyên sâu

nướng không phải để chiên, vì nước sốt trở nên quá sẫm màu.

nhiệt kế Speisen



Với nhiệt kế thực phẩm bạn có thể
Bạn có thể nấu ở nhiệt độ chính xác
màn hình.

Nó hoạt động như thế nào

Đầu kim loại của nhiệt kế thực phẩm
được đưa hoàn toàn vào
thức ăn đã được đặt vào. Trong đầu kim loại
Có một cảm biến nhiệt độ
đo nhiệt độ bên trong thực phẩm trong quá
trình nấu.

Nhiệt độ lõi cần được thiết lập là
tùy thuộc vào mức độ nấu mong muốn
và loại thịt. Có thể lựa chọn trong phạm vi từ
30 đến 99 °C.

Thời gian nấu phụ thuộc vào nhiều yếu tố: Nhiệt
độ buồng nấu càng cao và nếu có thể,

Độ ẩm và thịt càng mỏng,
bộ càng nhanh
Đã đạt đến nhiệt độ lõi.

Thiệt hại do nhiệt độ cao ren.

Cảm biến nhiệt độ của nhiệt kế thực
phẩm được kích hoạt ở nhiệt độ
bị phá hủy ở nhiệt độ trên 100 °C.

Nếu bạn sử dụng nhiệt kế thực phẩm
không sử dụng, hãy lấy nó
trong quá trình nấu ăn
từ buồng nấu.

Những cách sử dụng có thể

Đối với một số chương trình tự động và
Đối với các ứng dụng đặc biệt, bạn sẽ
được yêu cầu sử dụng nhiệt kế thực phẩm
sử dụng.

Ngoài ra, bạn cũng có thể sử dụng
nhiệt kế thực phẩm với các chương trình
riêng và các chế độ hoạt động sau
chèn:

- Không khí nóng cộng với
- Ober-/Unterhitze
- Nấu kết hợp + quạt cộng thêm
- Nấu kết hợp + nấu trên/dưới
- Dampfgaren
- Intensivbacken
- Umluftgrill
- Bánh đặc biệt

Chiên rán

Thông tin quan trọng khi sử dụng

- Bạn có thể cho thịt vào nồi hoặc đặt trên vỉ nướng.
- Đầu kim loại của nhiệt kế thực phẩm được đưa hoàn toàn vào trong thức ăn được đặt sao cho cảm biến nhiệt độ gần lõi đạt.
- Đối với gia cầm thì thích hợp để đặt đầu kim loại dày nhất ở vùng ngực. Để làm điều này, hãy cảm nhận vùng ngực bằng ngón tay cái và ngón trỏ để loại bỏ phần dày nhất để tìm.
- Đầu kim loại không được chạm vào xương chạm vào và không bị đâm vào những vùng có nhiều mỡ. Mỡ mỡ và xương có thể dẫn đến việc tắt máy sớm.
- Đối với đá cẩm thạch nhiều, đối với thịt có vân mỡ, hãy sử dụng giá trị nhiệt độ lõi cao hơn được chỉ định trong bảng nấu ăn.
- Khi sử dụng giấy bạc, túi rang hoặc túi rang, hãy đâm thủng nhiệt kế thực phẩm xuyên qua lớp giấy bạc vào bên trong thực phẩm. Bạn cũng có thể đặt nhiệt kế thực phẩm vào trong giấy bạc cùng với thịt. Xin lưu ý thêm

thông tin do nhà sản xuất phim cung cấp.

Sử dụng nhiệt kế thực phẩm

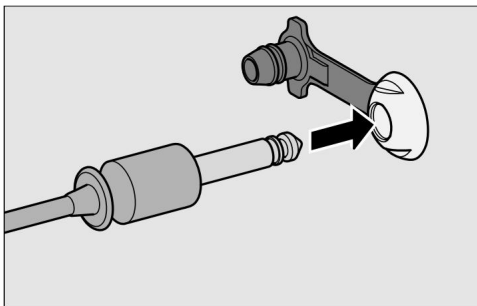
Đâm thủng đầu kim loại của Nhiệt kế thực phẩm hoàn chỉnh lên đến để giữ chặt thức ăn.

Nếu bạn muốn nấu nhiều miếng thịt cùng một lúc, hãy đâm thủng

Nhiệt kế thực phẩm ở mức cao nhất miếng thịt.

Đặt thức ăn vào lò không gian.

Tháo bỏ miếng đệm cao su từ ổ cắm kết nối cho Nhiệt kế Speisen.



Cắm phích cắm của nhiệt kế thực phẩm vào ổ cắm cho đến khi bạn cảm thấy nó khớp vào đúng vị trí.

Đóng cửa lại.

Chọn chế độ hoạt động hoặc chương trình tự động.

Đặt nhiệt độ và Điều chỉnh nhiệt độ lõi nếu cần thiết.

Đối với các chương trình tự động, Giá trị nhiệt độ lõi là cố định. Thực hiện theo hướng dẫn trên màn hình.

Quá trình nấu sẽ kết thúc ngay khi nhiệt độ lõi đã đạt tới.

Nguy cơ chấn thương do nóng bề mặt.

Nhiệt kế thực phẩm có thể nóng. Bạn có thể bị bỏng vì nhiệt kế đo thực phẩm.

Đeo găng tay khi tháo nhiệt kế thực phẩm ra khỏi ổ điện.

Khi ngăn nấu đã nguội, hãy cắm lại nút cao su vào ổ cắm kết nối của đầu dò thực phẩm.

Bắt đầu nấu sau bằng nhiệt kế thực phẩm
Bạn cũng có thể

bắt đầu quá trình nấu sau.

Chọn Bắt đầu tại.

Thời gian kết thúc có thể được ước tính sơ bộ, vì thời gian nấu bằng nhiệt kế thực phẩm cũng gần bằng thời gian nấu mà không dùng nhiệt kế thực phẩm.

Bạn không thể cài đặt thời gian nấu và thời gian hoàn thành vì tổng thời gian phụ thuộc vào nhiệt độ lõi đạt được.

Bảng nhiệt độ lõi

Thịt	[°C]
thịt bê nướng	75-80
Kasseler	63
Đùi cừu hồng cỡ vừa	64 76 82
Thịt thăn cừu hồng cỡ vừa	53 65 80
Thịt nai yên ngựa hồng cỡ vừa	60 72 81
thịt bò nướng	80
Thịt bò phi lê/ Thịt bò nướng sốt hồng vừa chín tới	45 54 75
Thịt đùi/vỏ nướng	85
Thịt thăn heo hồng chín vừa	60 66 75
Trò chơi/Chặng	85

Nhiệt độ lõi

Lò nướng

Nguy cơ chấn thương do nóng

bề mặt.

Nếu bạn mở cửa trong khi nướng, bộ điều khiển sẽ trở nên rất nóng.

Đóng cửa lò khi nướng.

Mẹo nướng

- Không cần làm nóng trước khi nướng. Đặt thức ăn vào buồng nấu lạnh.
- Sử dụng khay đa năng với lưới áp dụng. Ngoại lệ: Nếu bạn đang nướng ở mức 3, hãy đẩy khay phủ thông thấp hơn một cấp hơn là ri sét.



- Khi nướng cá, đặt trên giấy nến cắt theo kích thước của thực phẩm cần nướng vào bên dưới.
- Nướng thực phẩm có kích thước lớn, ví dụ như: B. Nửa con gà, ở mức 2, và phẳng Thức ăn cần nấu, ví dụ: B. Bít tết, ở tầng 3.
- Lật thực phẩm sau $\frac{2}{3}$ Thời gian nấu. Ngoại lệ: Cá không nhất thiết phải được quay lại.

Mẹo nướng

- Ướp thịt nạc hoặc quét dầu lên. Một số loại chất béo khác có xu hướng chuyển sang màu quá sẫm hoặc có khói.
- Cắt xúc xích trước Nướng theo chiều ngang.
- Sử dụng độ dày gần như nhau Thịt hoặc cá thái lát để Thời gian nướng không quá khác biệt là.
- Đối với thịt, nhấn để nấu thử bằng thìa. Bằng cách này bạn có thể xác định được khoảng cách Thịt đã chín.
 - Anh/hồng Nếu thịt vẫn còn độ đàn hồi cao thì bên trong thịt vẫn còn màu đỏ.
 - trung bình Nếu thịt cho ít, bên trong có màu hồng.
 - bởi vì Khi thịt hầu như không còn nữa nướng chỗ, nó sẽ bị nấu chín.
- Nếu bề mặt lớn hơn Những miếng thịt đã có màu nâu sẫm, nhưng phần lõi vẫn chưa chín, hãy đặt thức ăn ở mức thấp hơn hoặc tiếp tục nướng ở mức nhiệt thấp hơn.

Ghi chú về chế độ hoạt động

Tổng quan về tất cả các chế độ hoạt động với các giá trị gợi ý tương ứng có thể được tìm thấy trong chương "Menu chính và phụ".

Nhựa của nhiệt kế thực phẩm có thể tan chảy ở nhiệt độ rất cao.

Không sử dụng nhiệt kế thực phẩm ở chế độ nướng.

Không cất nhiệt kế thực phẩm trong khoang nấu.

Combogaren + Nướng

Chế độ hoạt động này phù hợp để nướng thực phẩm cần làm nâu nhưng đồng thời không được khô, ví dụ: B. Lỗi ngô.

Nướng tổng

Sử dụng chế độ này để

Nướng thực phẩm phẳng trong lò nướng lớn hơn số lượng và để nghiền thành bột lớn hình thức.

Lò nướng Klein

Sử dụng chế độ này để

Nướng thức ăn phẳng trong lò nướng nhỏ hơn số lượng và để nghiền nhỏ hình thức.

Umluftgrill

Chế độ vận hành này phù hợp để nướng thực phẩm có đường kính lớn hơn, ví dụ: Ví dụ. thịt gia cầm, thịt quay cuộn.

Vệ sinh và chăm sóc

Hướng dẫn vệ sinh và Chăm sóc

Nguy cơ chấn thương do nóng

bề mặt.

Lò hơi đang hoạt động

nóng. Chúng có thể được tìm thấy trên bộ tản nhiệt,

Buồng nấu, giá đỡ và phụ kiện đốt.

Hãy để các bộ phận làm nóng, buồng nấu, giá đỡ và

Phụ kiện trước khi vệ sinh bằng tay trước tiên hãy làm mát.

Nguy cơ bị thương do điện giật.

Hơi nước từ máy làm sạch bằng hơi nước có thể chạm tới các bộ phận có điện và gây ra hiện tượng đoản mạch.

Để làm sạch

lò hơi không bao giờ

Máy làm sạch bằng hơi nước.

Mọi bề mặt đều có thể bị đổi màu hoặc đổi màu nếu bạn sử dụng chất tẩy rửa không phù hợp.

Đặc biệt, mặt trước của lò nướng hơi nước bị hư hỏng do chất tẩy rửa lò nướng và chất tẩy rửa cặn.

Mọi bề mặt đều dễ bị trầy xước. Các vết xước trên bề mặt kính có thể có thể phá vỡ chỉ huy.

Loại bỏ ngay lập tức bất kỳ chất tẩy rửa nào còn sót lại.

Trong một số trường hợp, việc bám bẩn nhiều có thể làm hỏng lò hơi hư hại.

Vệ sinh khoang nấu, bên trong cửa và gioăng cửa ngay khi

chúng đã nguội đi. Chờ đợi quá lâu

làm cho việc vệ sinh trở nên khó khăn không cần thiết và khiến điều đó trở nên bất khả thi trong những trường hợp cực đoan.

Không bao giờ sử dụng chất tẩy rửa thương mại để vệ sinh; chỉ sử dụng chất tẩy rửa gia dụng.

Không sử dụng aliphatic

chất tẩy rửa hoặc chất rửa có chứa

hydrocarbon. Điều này có thể khiến miếng đệm bị phồng lên.

Vệ sinh và lau khô lò hấp cùng các phụ kiện sau mỗi lần sử dụng. Sử dụng.

Không đóng cửa cho đến khi

Buồng nấu hoàn toàn khô ráo.

Nếu bạn chủ yếu thực hiện các quy trình nấu bằng hơi nước và không sử dụng chương trình chăm sóc HydroClean ,

Bạn nên ít nhất một lần mỗi

năm, thực hiện quá trình nấu ăn với nhiệt độ trên 225 °C để

Độ ẩm ngay cả ở nơi không thể tiếp cận Những nơi cần phải tháo bỏ lò hơi.

Nếu bạn sử dụng lò hơi trên

không được sử dụng trong thời gian dài để nguyên, lau sạch

một lần thật kỹ để tránh mùi hôi v.v. để tránh. Rời khỏi cửa

sau đó mở ra.

Chất tẩy rửa không phù hợp

Để tránh làm hỏng bề mặt, tránh sử dụng - chất tẩy rửa có chứa soda, amoniac, axit hoặc clorua

- chất tẩy rửa hòa tan cặn vôi - chất tẩy rửa có tính mài mòn (ví dụ:

Bột tẩy rửa, sữa tẩy rửa, đá làm sạch) - chất tẩy rửa

gốc dung môi - chất tẩy rửa máy rửa chén -

chất tẩy rửa kính - chất tẩy rửa cho bếp gốm

kính

- miếng bọt biển cứng và bàn chải mài mòn (ví dụ như miếng bọt biển rửa nồi, miếng bọt biển đã qua sử dụng vẫn còn chứa cặn chất tẩy rửa)

- Tẩy bụi bẩn

- dụng cụ cạo kim loại sắc nhọn

- len thép

- Xoắn ốc bằng thép không

gí - vệ sinh tại chỗ bằng chất tẩy rửa cơ học

- Chất tẩy rửa và bình xịt lò nướng

Vệ sinh mặt trước

Vệ sinh mặt trước bằng miếng bọt biển sạch, nước rửa chén và nước ấm.

Sau đó lau khô mặt trước bằng vải mềm.

Mẹo: Bạn cũng có thể sử dụng khăn sợi nhỏ sạch, ẩm mà không cần bất kỳ chất tẩy rửa nào để lau chùi.

Vệ sinh và chăm sóc

Hoàn hảo sạch sẽ

Các bề mặt của tấm phủ quát,

Vỉ nướng kết hợp và thanh nối dài

FlexiClip HFC 71 được hoàn thiện bằng PerfectClean. Điều này tạo ra một quang học

Hiệu ứng làm cho bề mặt trông lấp lánh.

PerfectClean tinh chế

Bề mặt gây ấn tượng với

Hiệu ứng chống dính và dễ vệ sinh

súng.

Để sử dụng tối ưu, nó là

điều quan trọng là phải vệ sinh bề mặt sau mỗi lần sử dụng.

Nếu bề mặt tinh chế PerfectClean bị bám cặn từ

lần sử dụng trước,

hiệu ứng chống dính thì không. Sử dụng nhiều lần

mà không vệ sinh sẽ khiến công sức vệ sinh tăng

lên.

Nước ép trái cây tràn có thể

sự thay đổi màu sắc xảy ra, mà

không thể xóa được nữa.

Tuy nhiên, những điều này không ảnh hưởng

đến đặc tính của lớp hoàn thiện

PerfectClean.

Để tránh làm giảm hiệu quả chống dính, hãy luôn

loại bỏ tất cả

chất cặn của chất tẩy rửa.

Để không làm hỏng vĩnh viễn bề mặt hoàn thiện

PerfectClean,

Tránh vệ sinh

- Chất tẩy rửa có tính mài mòn (ví dụ:

Bột tẩy rửa, sữa tẩy rửa, đá làm sạch)

- Chất tẩy rửa cho bếp gốm thủy tinh

- Chất tẩy rửa gốm thủy tinh và thép không gỉ

- len thép

- miếng bọt biển mài mòn (ví dụ như miếng bọt

biển nổi hoặc miếng bọt biển đã qua sử dụng

Những miếng bọt biển vẫn còn chứa tàn dư của

chứa chất mài mòn)

- Backofenspray

- vệ sinh tại chỗ bằng chất tẩy rửa cơ học

Sạch Hoàn hảoSạch tinh tế

Không bao giờ cho các bộ phận vào máy rửa chén.

Garraum

Nó là bình thường đối với buồng nấu ăn chuyển sang màu vàng sau thời gian dài sử dụng. Đặc điểm sử dụng không bị ảnh hưởng bởi điều này.

Đảm bảo rằng không có chất tẩy rửa nào lọt vào các lỗ hở trên bức tường phía sau của buồng nấu.

Để vệ sinh khoang nấu một cách thuận tiện bạn có thể tháo cửa, tháo lưới đỡ và gập bộ phận gia nhiệt/nướng phía trên xuống.

Làm sạch sau khi hấp

Xóa:

- Loại bỏ nước ngưng tụ bằng miếng bọt biển hoặc Bọt biển,
- Vết dầu mỡ nhẹ có thể dùng miếng bọt biển sạch, nước rửa chén và nước ấm để làm sạch.

Sau khi vệ sinh, lau bằng nước sạch cho đến khi loại bỏ hết cặn chất tẩy rửa là.

Làm khô khoang nấu và Sau đó lau sạch bên trong cửa bằng Vải.

Mẹo: Cuối cùng, bạn có thể làm khô khoang nấu bằng chương trình chăm sóc để khô tự động (xem phần "Chăm sóc").

Làm sạch sau khi chiên, nướng hoặc nướng bánh

Vệ sinh khoang nấu sau mỗi lần chiên, nướng hoặc nướng bánh, Nếu không, bụi bẩn sẽ bám vào và có thể không thể loại bỏ được. không thể xóa được nữa.

Vệ sinh khoang nấu và Bên trong cửa với một sạch sẽ Miếng bọt biển rửa chén, nóng Nước và nước rửa chén. Nếu cần thiết, bạn có thể sử dụng Buồng nấu ăn cũng là mặt cứng của Sử dụng miếng bọt biển rửa chén.

Sau khi vệ sinh, lau bằng nước sạch cho đến khi loại bỏ hết cặn chất tẩy rửa là.

Làm khô khoang nấu và Sau đó lau sạch bên trong cửa bằng Vải.

Mẹo: Việc vệ sinh trở nên dễ dàng hơn, nếu bạn loại bỏ một số bụi bẩn phút với dung dịch tẩy rửa hoặc nếu bạn sử dụng Care | Đặt thời gian ngâm .

Đối với vết bẩn cứng đầu, nặng, chúng tôi khuyên bạn nên vệ sinh khoang nấu bằng chương trình chăm sóc HydroClean (xem phần "Chăm sóc").

Vệ sinh và chăm sóc

Làm sạch rây đáy

Rửa sạch và lau khô rây đáy sau mỗi lần sử dụng.

Loại bỏ vết đổi màu và cặn vôi từ bộ lọc dưới cùng bằng giấm và sau đó rửa sạch

với nước sạch.

Làm sạch gioăng cửa

Cặn dầu mỡ có thể làm cho gioăng cửa giòn và vỡ.

Vệ sinh sạch gioăng cửa sau mỗi lần chiên, nướng hoặc nướng bánh.

Lau sạch gioăng cửa bằng vải sợi nhỏ sạch, ẩm mà không cần dùng chất tẩy rửa. Bạn cũng có thể sử dụng một sạch

Vải xốp, nước rửa chén tay và sử dụng nước ấm.

Làm khô lớp niêm phong sau mỗi lần

Lau sạch bằng vải mềm.

Kiểm tra xem gioăng cửa có đúng không ngoài.

Nếu cần, hãy ấn lại miếng đệm cửa để nó

được lắp đặt trơn tru và đều đặn.

Nếu gioăng cửa bị hỏng, ví dụ: B. có vết nứt,

con dấu phải được thay thế.

Gọi tới bộ phận dịch vụ khách hàng của Miele.

Không thực hiện bất kỳ sửa chữa nào cho đến khi thay thế

Nấu ăn bằng hơi nước và không

Vệ sinh bằng chương trình chăm sóc

Làm sạch bằng nước .

Làm sạch bình chứa nước

Bình chứa nước có thể rửa bằng máy rửa chén.

Tháo bình chứa nước sau mỗi lần sử dụng. Nhấn

bình chứa nước để loại bỏ hương lên trên một chút.

Đổ hết nước trong bình chứa.

Khi tháo bình chứa nước

Nước có thể nhỏ vào khe.

Nếu cần, hãy lau khô ngăn kéo.

Rửa sạch bình chứa nước bằng tay hoặc trong máy rửa chén.

Làm khô bình chứa nước

Cuối cùng, lau sạch bằng vải để tránh cặn vôi còn sót lại.

Phụ kiện

Làm sạch khay đa năng và giá đỡ kết hợp gen

Các bề mặt của tấm phủ quát và lò nướng kết hợp là PerfectClean đã được tinh chỉnh.

Vui lòng làm theo hướng dẫn vệ sinh trong chương "Vệ sinh và Chăm sóc", Mục "PerfectClean".

Xóa:

- vết bẩn nhẹ với một miếng bọt biển sạch, nước rửa chén và nước ấm.
- loại bỏ vết bẩn nặng hơn bằng miếng bọt biển rửa chén sạch, nước nóng và nước rửa chén tay. Nếu cần thiết, bạn có thể cũng có thể sử dụng mặt cứng của miếng bọt biển rửa chén.

Sau khi vệ sinh, lau bằng nước sạch cho đến khi loại bỏ hết cặn chất tẩy rửa là.

Sau đó lau khô bề mặt bằng vải.

Làm sạch hộp đựng thức ăn

Dụng cụ nấu ăn có thể rửa bằng máy rửa chén.

Rửa sạch và lau khô dụng cụ nấu ăn sau mỗi lần sử dụng.

Loại bỏ sự đổi màu xanh bằng giấm rồi rửa sạch hộp đựng đồ trang trí bằng nước sạch.

đề từ trước.

Vệ sinh nhiệt kế thực phẩm

Nếu nhiệt kế thực phẩm ở trong nước hoặc rửa sạch trong máy rửa chén, nó sẽ

Bị hư hại.

Chỉ lau sạch nhiệt kế thực phẩm bằng khăn ẩm.

Vệ sinh và chăm sóc

Làm sạch lưới tiếp nhận

Bạn có thể sử dụng lưới hỗ trợ cùng với thanh trượt mở rộng toàn phần FlexiClip (nếu có) xóa.

Nếu bạn muốn tháo riêng các thanh kéo dài toàn bộ FlexiClip trước, hãy làm theo thông tin trong chương "Tổng quan",

Phần "Lắp đặt và tháo dỡ ngăn kéo mở rộng hoàn toàn FlexiClip".

Bề mặt của ngăn kéo mở rộng hoàn toàn FlexiClip HFC 71 được làm sạch hoàn hảo tính chế.

Vui lòng làm theo hướng dẫn vệ sinh trong chương "Vệ sinh và Chăm sóc", Mục "PerfectClean".

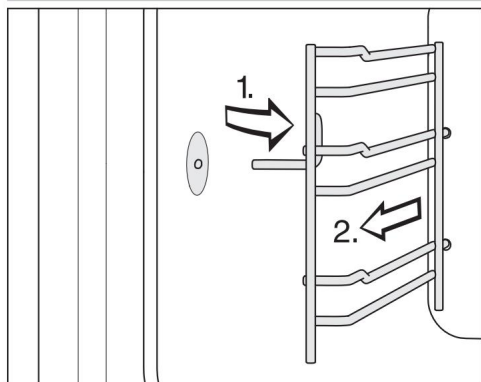
Nguy cơ chấn thương do nóng

bề mặt.

Lò hơi đang hoạt động

nóng. Chúng có thể được tìm thấy trên bộ tản nhiệt, Buồng nấu và phụ kiện cháy.

Đề cho bộ phận làm nóng, khoang nấu và các phụ kiện nguội trước khi tháo giá đỡ bên.



Kéo giá đỡ kệ ở phía trước từ việc buộc chặt (1.) và lấy chúng ra (2.).

Xóa:

- vết bẩn nhẹ với một miếng bọt biển sạch, nước rửa chén và nước ấm,
- loại bỏ vết bẩn nặng hơn bằng miếng bọt biển rửa chén sạch, nước nóng và nước rửa chén tay. Nếu cần thiết, bạn có thể cũng có thể sử dụng mặt cứng của miếng bọt biển rửa chén.

Sau khi vệ sinh, lau bằng nước sạch cho đến khi loại bỏ hết cặn chất tẩy rửa là.

Sau đó lau khô thanh ray bên bằng vải.

Việc lắp đặt được thực hiện theo thứ tự ngược lại.

Cẩn thận lắp lại lưới đỡ.

Nếu lưới hỗ trợ không được lắp đúng cách, khả năng bảo vệ chống nghiêng và chống kéo ra sẽ không được đảm bảo. Ngoài ra, khi chèn hộp đựng đồ nấu ăn cảm biến nhiệt độ bị hư hỏng.

Gập phần nhiệt/nướng phía trên xuống

Nếu trần buồng nấu đặc biệt

bị bẩn nhiều, bạn có thể

Để vệ sinh, gập bộ phận gia nhiệt/nướng phía trên xuống khoảng 5 cm.

Nguy cơ chấn thương do nóng

bề mặt.

Lò hơi đang hoạt động

nóng. Chúng có thể được tìm thấy trên bộ tản nhiệt, Buồng nấu, giá đỡ và phụ kiện đốt.

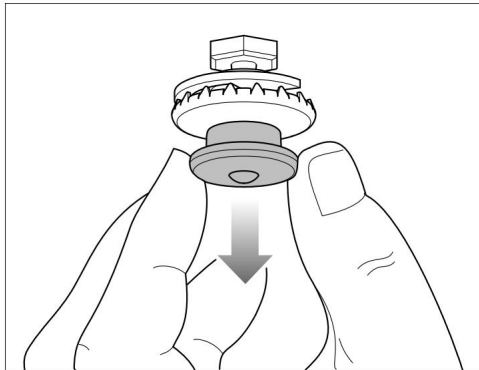
Hãy để các bộ phận làm nóng, buồng nấu, giá đỡ và

Để phụ kiện nguội trước khi vệ sinh.

Phần tử nhiệt/nướng phía trên có thể

bị hư hỏng.

Không bao giờ kéo mạnh thanh nhiệt/nướng phía trên xuống.



Cẩn thận kéo khóa áp suất xuống dưới. Nhiệt độ cao nhất/

Lò nướng tự động gấp lại với xuống.

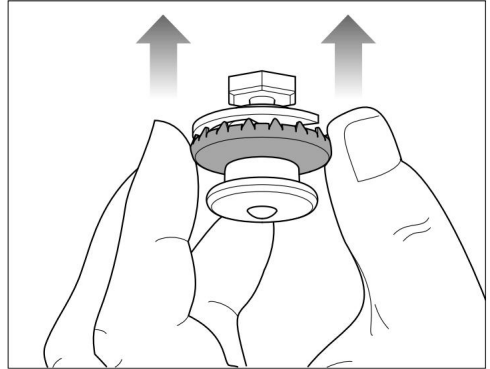
Làm sạch trần lò bằng

miếng bọt biển hoặc miếng bọt biển rửa chén

(xem chương

"Vệ sinh và chăm sóc", phần

(Garraum).



Sau khi vệ sinh, nhấn

Thanh nhiệt/nướng trên cùng ở vòng ngoài của khóa áp suất được khóa lại.

Đảm bảo khóa bấm được lắp đúng vị trí.

Vệ sinh và chăm sóc

Chăm sóc

Các chức năng Kết thúc lúc và Bắt đầu lúc không có trong các chương trình bảo trì.

ngâm

Có thể xử lý vết bẩn nặng hơn bằng chương trình chăm sóc này.

Để ngăn nấu nguội.

Tháo tất cả các phụ kiện ra khỏi tủ buồng nấu.

Dùng vải lau sạch bụi bẩn thô. Chọn Chăm sóc | Ngâm.

Quá trình ngâm mất khoảng 10 phút.

Khô

Chương trình chăm sóc này sẽ làm khô mọi hơi ẩm còn sót lại trong khoang nấu, ngay cả ở những khu vực khó tiếp cận.

Làm khô khoang nấu bằng vải ở phía trước.

Chọn Chăm sóc | Khô.

Quá trình sấy khô mất khoảng 20 phút.

Xả nước

Chương trình chăm sóc này xả sạch hệ thống dẫn nước. Rửa sạch mọi cặn thức ăn còn sót lại. Chọn Chăm sóc | Giặt. 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 tẩy cặn Miele (xem "Phụ kiện tùy chọn") để tẩy cặn. Chúng được phát triển đặc biệt cho các sản phẩm của Miele để tối ưu hóa quá trình tẩy cặn. Các chất tẩy cặn khác có chứa các axit khác ngoài axit citric và/hoặc không chứa các thành phần không mong muốn khác, chẳng hạn như: B. clorea, có thể làm hỏng sản phẩm. Hơn nữa, hiệu quả mong muốn không thể được đảm bảo nếu nồng độ dung dịch tẩy cặn không được duy trì.

Nếu dung dịch tẩy cặn tiếp xúc với kim loại, có thể xảy ra hiện tượng ó vàng. Lau sạch dung dịch tẩy cặn ngay lập tức.

Lò hơi phải được tẩy cặn sau một thời gian hoạt động nhất định. Khi đến thời điểm cần tẩy cặn, số chu kỳ nấu còn lại sẽ được hiển thị trên màn hình. Chỉ tính các quả trình nấu bằng hơi nước. Sau khi hoàn tất quá trình nấu bằng hơi nước, lò hấp sẽ bị khóa.

Chúng tôi khuyên bạn nên tẩy cặn lò hơi trước khi khóa lò.

Quá trình tẩy cặn mất khoảng 41 phút.

Trong quá trình tẩy cặn, phải xả hết nước trong bình chứa và rửa sạch.

Vệ sinh và chăm sóc

Thực hiện quá trình tẩy cặn

Tháo tất cả các phụ kiện ra khỏi
tử buồng nấu.

Chọn Chăm sóc | Tẩy cặn.

Tin nhắn Xin vui lòng

Chờ đợi. Quá trình tẩy cặn là
chuẩn bị. Việc này có thể mất vài phút
cuối cùng. Sau khi quá trình chuẩn bị
hoàn tất, bạn sẽ được yêu cầu
Chất tẩy cặn trong bình chứa nước
đưa cho.

Đổ đầy nước vào bình chứa đến mức

Đánh dấu bằng nước ấm và thêm 2
viên tẩy cặn Miele.

Đợi cho đến khi viên tẩy cặn tan hết.

Đẩy bình chứa nước vào.

Xác nhận bằng OK.

Thời gian còn lại sẽ xuất hiện. Quá trình
tẩy cặn bắt đầu.

Không tắt lò hấp trước khi quá trình
tẩy cặn hoàn tất, nếu không, bạn sẽ phải
khởi động lại quá trình.
phải được bắt đầu.

Trong quá trình tẩy cặn
bể chứa nước phải được rửa sạch và
được lắp lại khi rỗng.

Thực hiện theo hướng dẫn trên màn hình
chơi.

Khi thời gian còn lại đã trôi qua, chữ Kết
thúc sẽ xuất hiện và một tín hiệu sẽ vang lên.

Quá trình tẩy cặn hoàn chỉnh

Chọn Đóng.

Tháo bình chứa nước
và đổ hết ra.

Làm sạch và lau khô bình chứa nước.

Tắt lò hấp.

Mở cửa và để
Làm mát khoang nấu.

Sau đó lau khô khoang nấu
Kết thúc.

Không đóng cửa cho đến khi
Buồng nấu hoàn toàn khô ráo.

Vệ sinh và chăm sóc

Nước Sạch

Thay vì mở thủ công, bạn có thể mở khoang nấu với chương trình chăm sóc HydroClean lau dọn.

Mùi sau khi chế biến

Cá, nhưng cũng mạnh mẽ, bướng bỉnh

Sự ô nhiễm, chẳng hạn như ô nhiễm do ví dụ như B. tại

Chiên và nướng có thể

Bạn có thể dễ dàng loại bỏ chúng bằng chương trình này với.

Chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng lò nướng hơi nước được vệ sinh bằng HydroClean bốn lần một năm. Nếu cần thiết, bạn cũng có thể vệ sinh thường xuyên hơn.

Sử dụng để làm sạch với

HydroClean độc quyền của Miele

Máy làm sạch nước. Người dọn dẹp này là được phát triển đặc biệt cho lò nướng hơi nước của bạn.

Các sản phẩm làm sạch khác có thể

Lò hơi bị hỏng.

Bao gồm trong lò hấp của bạn

Tặng kèm 1 chai Miele HydroCleaner. Thêm chai HydroCleaner

có sẵn trong cửa hàng trực tuyến Miele, qua Dịch vụ khách hàng của Miele hoặc của bạn Đại lý chuyên bán đồ Miele.

Nguy cơ bị thương do chất tẩy rửa.

HydroCleaner gây kích ứng da và mắt nghiêm trọng.

Tránh tiếp xúc với

da và mắt.

Trong trường hợp tiếp xúc, rửa sạch ngay bằng nhiều nước và kéo

Nếu tình trạng kích ứng mắt vẫn tiếp diễn, hãy tìm kiếm sự chăm sóc y tế.

Để HydroCleaner xa tầm tay trẻ em.

Bất kể mức độ bẩn nào, hãy luôn sử dụng hết 1 chai HydroCleaner

(125ml).

Lượng chất tẩy rửa 125 ml là toàn bộ quá trình vệ sinh và không được thay đổi trở nên.

Bạn có thể lựa chọn giữa 3 mức độ làm sạch với thời lượng khác nhau:

- Độ bẩn cấp độ 1 cho ánh sáng, tạp chất khó nhìn thấy và mùi, ví dụ như B. sau khi chế biến cá hoặc rau cải
Thời lượng khoảng 1:57 giờ
- Mức độ ô nhiễm 2 đối với ô nhiễm có thể nhìn thấy, không bị cháy nặng, ví dụ: B. nhỏ giọt
Pizza phô mai, bánh trái cây đỏ
Thời lượng khoảng 3:17 giờ
- Mức độ ô nhiễm 3 đối với chất thải nặng, Nhiễm bẩn từ nhiều loại thực phẩm bị cháy trong thời gian dài và ví dụ như B. sau khi
Chuẩn bị món gà nướng
Thời lượng khoảng 4:17 giờ

Vệ sinh và chăm sóc

Quy trình của một quá trình làm sạch HydroClean hoạt động theo nhiều giai đoạn:

1. Chuẩn bị
2. Giai đoạn làm sạch
3. Giai đoạn rửa sạch
4. Vệ sinh thủ công sau khi sử dụng
5. Giai đoạn sấy

Chúng được làm nóng bằng lò hơi toàn bộ quá trình vệ sinh. Để chuẩn bị, bạn sẽ ví dụ: B.

yêu cầu tháo các phụ kiện ra khỏi buồng nấu và thay thế chất tẩy rửa bằng đồ đầy rây dưới cùng.

Khi mọi khâu chuẩn bị đã hoàn tất, giai đoạn vệ sinh sẽ bắt đầu.

Cửa tự động khóa. Các chất tẩy rửa được pha với nước sạch và phun khắp toàn bộ buồng nấu thông qua bánh xe phân phối trên trần buồng nấu. Quá trình này lặp lại nhiều lần.

Với thời gian còn lại khoảng 1:20 giờ giai đoạn rửa sạch bắt đầu. Bụi bẩn và chất thải làm sạch được loại bỏ khỏi rửa sạch từ khoang nấu.

Giai đoạn cuối cùng là giai đoạn sấy khô. Nó bắt đầu với thời gian còn lại là khoảng 30 phút. Để loại bỏ cặn bẩn thô, phải lau khoang nấu bằng khăn ẩm trước khi bắt đầu giai đoạn sấy.

Khi bạn tắt lò hơi, quá trình vệ sinh

bị hủy bỏ. Sau khi bật lại, lò hấp sẽ tự động thực hiện giai đoạn rửa và sấy khô để loại bỏ mọi cặn bẩn còn sót lại. Một bình thường

Hoạt động chỉ có thể thực hiện lại sau đó (xem thêm chương "Những gì làm nếu...", phần "Tin nhắn trong Màn hình").

Chuẩn bị cho quá trình vệ sinh và sự khởi đầu

Chọn Chăm sóc .

Chọn HydroClean.

Chọn mức độ làm sạch theo mức độ bẩn.

Xác nhận bằng OK.

Xuất hiện thông báo Vui lòng đợi . Các

đang chuẩn bị vệ sinh. Việc này có thể mất vài phút. Sau khi chuẩn bị xong, bạn sẽ

được yêu cầu tháo bỏ các phụ kiện và lưới đỡ.

Tháo tất cả các phụ kiện ra khỏi tủ buồng nấu.

Lắp ráp các thanh ray bên với thanh ray kéo dài hoàn toàn FlexiClip (nếu có) (xem chương "Vệ sinh lưới hút gió").

Xác nhận bằng OK.

Chèn miếng đệm cao su vào

ổ cắm cho nhiệt kế thực phẩm.

Gập bộ phận gia nhiệt/nướng phía trên xuống (xem "Gập bộ phận gia nhiệt/nướng phía trên xuống").

Vệ sinh và chăm sóc

Loại bỏ bụi bẩn thô từ buồng nấu và bên dưới cửa sàng dưới cùng.

Đảm bảo không có bụi bẩn rơi vào cống thoát nước.

Xác nhận bằng OK.

Kiểm tra xem bộ lọc dưới cùng đã được lắp vào chưa.

Đổ toàn bộ lượng nước trong 1 chai HydroCleaner qua rây dưới cùng.

Hãy chắc chắn rằng chất tẩy rửa không bám vào kính cửa hoặc miếng đệm cửa.

Xác nhận bằng OK.

Đóng cửa lại.

Quá trình làm sạch bắt đầu.

Thời gian còn lại xuất hiện trong

Trưng bày.

Vài giây sau khi bắt đầu, cửa tự động khóa.

Mẹo: Thời gian gần đúng cho hành động tiếp theo, ví dụ: B. buồng nấu lau nó bằng một miếng vải ẩm, bạn có thể **Hiển thị qua Thông tin**.

Trước khi bắt đầu giai đoạn sấy khô cánh cửa sẽ được mở khóa một lần nữa và bạn được yêu cầu làm rỗng buồng nấu và Lau bên trong cửa bằng khăn ẩm:

Lau sạch khoang nấu (bao gồm cả bên dưới bộ lọc sàn) và bên trong cửa bằng khăn lau sợi nhỏ sạch, ẩm hoặc

Vải xốp.

Xác nhận bằng OK.

Để đảm bảo chức năng tối ưu của lò hơi, kiểm tra khay nhỏ giọt và Nếu cần thiết, hãy loại bỏ Nước.

Thiệt hại do thoát ra ngoài Nước.

Nước rò rỉ có thể làm hỏng tủ và sàn nhà.

Nếu có một số

Giọt nước, kiểm tra

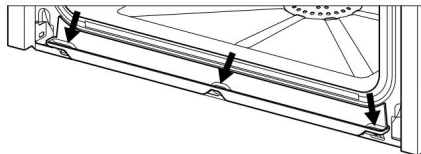
xem gioăng cửa có được đặt đúng vị trí không.

Nếu cần, hãy ấn lại miếng đệm cửa để nó

được lắp đặt trơn tru và đều đặn.

Trong những hoàn cảnh rất bất lợi, điều đó có thể xảy ra

kênh thu nước đã tích tụ nước lên đến độ cao của cao nguyên:



Trong trường hợp này, hãy gọi cho Miele Dịch vụ khách hàng.

Gấp thanh nhiệt/nướng phía trên lên (xem "Gấp thanh nhiệt/nướng phía trên xuống").

Lắp đặt lưới đỡ (xem chương "Vệ sinh lưới đỡ").

Đặt các phụ kiện vào không gian.

Xác nhận bằng OK.

Đóng cửa lại.

Khi thời gian còn lại đã trôi qua, chữ Kết thúc sẽ xuất hiện và một tín hiệu sẽ vang lên.

Hoàn tất quá trình vệ sinh

Chọn Đóng.

Tắt lò hấp.

Nguy cơ chấn thương do nóng

bề mặt.

Lò hơi sẽ nóng lên trong quá trình hoạt động.

Bạn có thể bị bỏng ở bộ phận làm nóng, khoang nấu và các phụ kiện.

Để các bộ phận làm nóng, khoang nấu và các phụ kiện nguội trước khi loại bỏ bất kỳ cặn bẩn và cặn vôi nào.

Sau khi khoang nấu đã nguội, hãy dùng miếng bọt biển hoặc vải sợi nhỏ sạch, ẩm để lau sạch mọi cặn bẩn còn sót lại bên trong cửa, khay hứng nước và gioăng cửa.

Mẹo: Bạn có thể loại bỏ vết đổi màu và cặn vôi trong khoang nấu bằng dung dịch giấm pha loãng hoặc DGClean (xem chương "Phụ kiện tùy chọn"). Sau đó lau lại bằng nước sạch.

Lau khô khoang nấu và bên trong cửa lò bằng khăn.

Không đóng cửa cho đến khi khoang nấu khô hoàn toàn.

Vệ sinh và chăm sóc

Tháo cửa

Chuẩn bị khu vực lưu trữ phù hợp cho cửa, ví dụ: B. mềm
Vải.

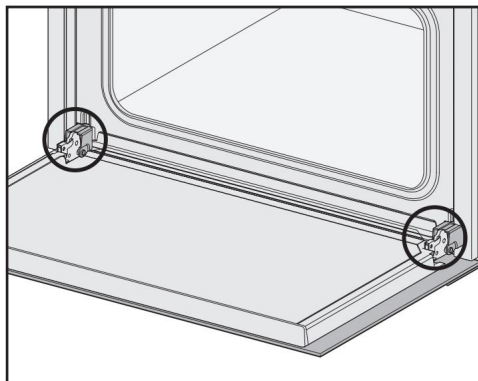
Mở hé cửa.



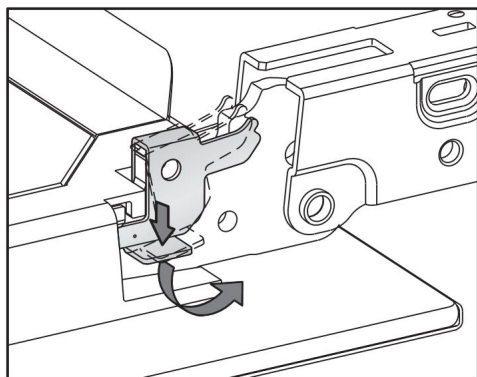
Dùng cả hai tay ấn vào mép trên của cửa một lần

xuống dưới một cách ngắn gọn.

Cánh cửa được kết nối với kết nối với bản lề cửa. Trước khi bạn kéo cửa ra khỏi giá đỡ Trước tiên, bạn phải mở khóa chốt khóa ở cả hai bản lề cửa.



Mở cửa hoàn toàn.



Mở khóa các giá đỡ khóa bằng

Bạn có thể gắn chúng vào cả hai bản lề của cửa cho đến khi

Quay về vị trí đứng ở góc nghiêng.

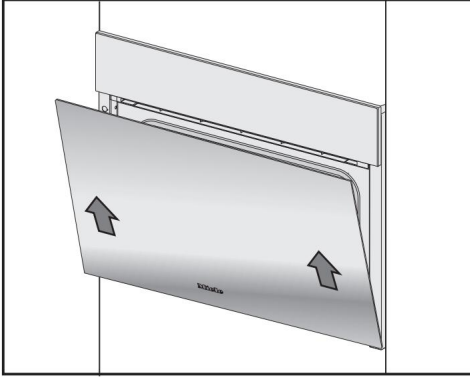
Lò hơi sẽ bị hỏng,
nếu bạn tháo cửa không đúng cách.

Không bao giờ kéo cửa theo chiều ngang từ các giá đỡ, vì điều này quay lại lò hấp.

Không bao giờ kéo cửa bằng tay nắm cửa từ các giá đỡ vì nó có thể bị gãy.

Đóng cửa cho đến khi dừng lại.

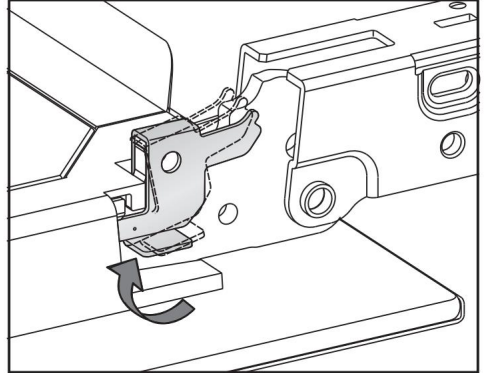
Vệ sinh và chăm sóc



Nắm chặt cửa ở hai bên và kéo đều theo đường chéo từ dấu ngoặc ở trên.
Hãy chắc chắn rằng cửa không bị nghiêng.

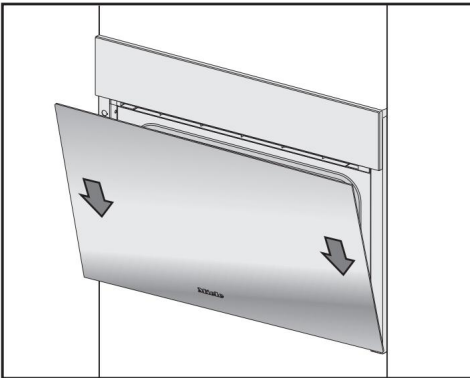
Đặt cửa vào vị trí đã chuẩn bị
Khu vực lưu trữ.

Nếu thanh khóa không được khóa cửa có thể bị tách khỏi giá đỡ và bị hư hỏng.
Hãy chắc chắn khóa thanh khóa lại.



Khóa lại các giá đỡ khóa, bằng cách xoay chúng theo chiều ngang trên cả hai bản lề cửa cho đến khi chúng dừng lại.

Lắp cửa



Nắm chặt cửa ở hai bên và đặt nó vào giá đỡ cửa.
Bản lề cửa.

Hãy chắc chắn rằng bạn không bị nghiêng.

Mở cửa hoàn toàn.

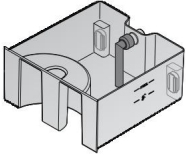
Phải làm gì nếu ...

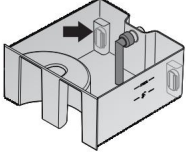
Bạn có thể tự mình giải quyết hầu hết các vấn đề và lỗi có thể xảy ra trong quá trình vận hành hàng ngày. Trong nhiều trường hợp, bạn có thể tiết kiệm thời gian và tiền bạc bằng cách không phải gọi đến bộ phận chăm sóc khách hàng.

Tại www.miele.com/service, bạn sẽ tìm thấy thông tin về cách tự khắc phục sự cố.

Các bảng sau đây có mục đích giúp bạn tìm và loại bỏ nguyên nhân gây ra sự cố hoặc lỗi.

Tin nhắn trên màn hình

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
F10	<p>Ống hút trong bình chứa nước không được kết nối đúng cách hoặc không thẳng đứng. Chỉnh sửa lại vị trí của ống hút:</p> 
F11 F20	<p>Ống thoát nước bị tắc. Tắt cặn lò hấp (xem phần "Vệ sinh và chăm sóc", "Chăm sóc"). Nếu thông báo lỗi xuất hiện lần nữa, hãy gọi đến Dịch vụ khách hàng của Miele.</p>
F32	<p>Khóa cửa để vệ sinh bằng HydroClean không đóng được. Tắt và bật lại lò hấp.</p> <p>Một.</p> <p>Nếu thông báo lỗi xuất hiện lần nữa, hãy gọi đến Dịch vụ khách hàng của Miele.</p>
F55	<p>Thời gian hoạt động tối đa của một chế độ vận hành đã bị vượt quá và chức năng tắt an toàn đã được kích hoạt. Tắt và bật lại lò hấp.</p> <p>Một.</p> <p>Lò hấp có thể sử dụng ngay lập tức.</p>

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
F94	<p>Ống dẫn nước vào bị kẹt hoặc bị gấp.</p> <p>Loại bỏ nguyên nhân và khởi động lại hoạt động.</p> <p>Van kết nối nước không mở. Mở van kết nối nước và bắt đầu. Hãy thử lại thao tác.</p> <p>Một hoặc cả hai phao trong bể nước bị kẹt.</p>  <p>Kiểm tra xem phao / Người bơi quay trở lại.</p> <p>Nếu thông báo lỗi vẫn xuất hiện mặc dù nguyên nhân đã được khắc phục, hãy gọi đến Dịch vụ khách hàng của Miele.</p>
F138	<p>Lò hơi bị rò rỉ. Nước đã chảy vào sàn xe.</p> <p>Tắt và bật lại lò hấp Một.</p> <p>Nếu thông báo lỗi xuất hiện lần nữa, hãy gọi Dịch vụ khách hàng của Miele.</p>
F190	<p>Van cấp nước có lỗi. Lỗi này có thể xảy ra nếu bảng điều khiển được mở hoặc đóng trong quá trình cung cấp nước.</p> <p>Xác nhận bằng OK và tiếp tục thao tác pháo đài.</p> <p>Nếu thông báo lỗi xuất hiện lần nữa, hãy gọi Dịch vụ khách hàng của Miele.</p>

Phải làm gì nếu ...

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
F196	<p>Đã xảy ra sự cố. Tắt và bật lại lò hấp Một.</p> <p>Rây lọc ở đáy buồng nấu chưa được lắp vào. Tắt lò hấp. Lắp rây dưới cùng vào. Bật lại lò hấp.</p> <p>Ống thoát nước bị gấp khúc, cuộn tròn hoặc được đặt trong các vòng lặp. Tắt lò hấp. Kiểm tra lắp đặt hệ thống thoát nước ống và sửa lại nếu cần thiết. Ống thoát nước không được gấp khúc, cuộn tròn hoặc xếp thành vòng, nhưng phải được đặt trên sàn ở khu vực cơ sở trở nên. Nếu thông báo lỗi xuất hiện sau khi bật một lần nữa, hãy gọi tới Dịch vụ khách hàng của Miele.</p>
Sau khi bật tín nhắn xuất hiện "HydroClean" sẽ được tiếp tục.	<p>Quá trình vệ sinh bị gián đoạn do mất điện hoặc tắt máy.</p> <p>Sau khi bật lại, lò hấp sẽ tự động thực hiện giai đoạn rửa và sấy khô để loại bỏ bất kỳ cặn bẩn nào có thể có. Quá trình này mất khoảng 1 giờ 30 phút. Sau một Hủy bỏ trong giai đoạn sấy khô mất Quá trình này mất khoảng 30 phút. Hoạt động bình thường của lò hơi chỉ có thể thực hiện được có thể thực hiện lại sau đó. Thực hiện theo hướng dẫn trên màn hình. Xin lưu ý rằng kết quả làm sạch không đạt mức tối ưu.</p>
Màn hình hiển thị một Một thông báo không được liệt kê trong bảng này sẽ được hiển thị.	<p>Đã xảy ra lỗi ở phần điện tử. Ngắt nguồn điện cung cấp cho hơi nước cho vào lò nướng khoảng 1 phút. Nếu sự cố vẫn tiếp diễn sau khi khôi phục nguồn điện, hãy gọi Dịch vụ khách hàng của Miele.</p>

Hành vi bất ngờ

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
Buồng nấu không bị nóng.	<p>Mạch hội chợ thương mại đã được kích hoạt. Lò hấp có thể hoạt động, nhưng chức năng làm nóng khoang nấu không hoạt động. Tắt chế độ demo (xem phần "Cài đặt", "Đại lý").</p> <p>Buồng nấu đã nóng lên do hoạt động của ngăn giữ ấm bên dưới. Mở cửa và hạ thấp ngăn nấu. mát mẻ.</p>
Sau khi di chuyển, lò hấp không còn chuyển từ giai đoạn làm nóng sang giai đoạn nấu nữa.	<p>Điểm sôi của nước đã thay đổi vì vị trí mới cao hơn vị trí cũ ít nhất 300 mét. Để điều chỉnh nhiệt độ sôi, thực hiện quy trình tẩy cặn (xem chương "Vệ sinh và chăm sóc", mục "Chăm sóc").</p>
Trong quá trình vận hành, có một lượng hơi nước lớn bất thường thoát ra hoặc hơi nước thoát ra từ những nơi khác ngoài bình thường.	<p>Cửa không được đóng đúng cách. Đóng cửa lại.</p> <p>Gioăng cửa chưa được lắp đúng cách. Nhấn miếng đệm cửa lại sao cho vừa khít và đều khắp mọi nơi.</p> <p>Gioăng cửa có dấu hiệu hư hỏng, ví dụ: B. vết nứt. Để thay thế gioăng cửa, hãy gọi đến Dịch vụ khách hàng của Miele. Không nấu bằng hơi nước hoặc vệ sinh bằng HydroClean cho đến khi thiết bị được thay thế .</p>
Trong quá trình vệ sinh bằng HydroClean, nước sẽ tích tụ trong kênh thu thập lên đến mức của tấm kim loại.	<p>Lò hơi bị rò rỉ. Loại bỏ nước và hoàn tất quá trình vệ sinh nếu cần. Gọi đến dịch vụ khách hàng của Miele.</p>
Các chức năng Bắt đầu tại và Kết thúc tại không được liệt kê.	<p>Nhiệt độ trong buồng nấu quá cao, ví dụ: B. sau khi kết thúc quá trình nấu ăn. Mở cửa và hạ thấp ngăn nấu. mát mẻ.</p> <p>Những chức năng này thường không được cung cấp trong các chương trình chăm sóc.</p>

Phải làm gì nếu ...

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
<p>Các nút cảm biến hoặc cảm biến tiệm cận không trả lời.</p>	<p>Bạn có cài đặt Hiển thị Chạm nhanh Được chọn từ . Điều này gây ra các nút cảm biến và Cảm biến tiệm cận không hoạt động khi lò hấp đã tắt.</p> <p>Ngay khi bạn bật lò hấp, các nút cảm biến và cảm biến tiệm cận sẽ phản ứng.</p> <p>Nếu bạn muốn các nút cảm biến và cảm biến tiệm cận luôn hoạt động ngay cả khi Lò hấp, chọn cài đặt Hiển thị Chạm nhanh MỘT.</p>
	<p>Các thiết lập cho cảm biến tiệm cận là tắt.</p> <p>Thay đổi cài đặt cho cảm biến tiệm cận thông qua Cài đặt Cảm biến tiệm cận.</p>
	<p>Cảm biến tiệm cận bị lỗi.</p> <p>Gọi đến dịch vụ khách hàng của Miele.</p>
	<p>Lò hơi không được kết nối với mạng điện.</p> <p>Kiểm tra xem phích cắm điện của lò hơi có được cắm không cắm vào ổ cắm.</p> <p>Kiểm tra xem cầu chì trong hệ thống điện có được kích hoạt. Gọi thợ điện có trình độ hoặc Dịch vụ khách hàng của Miele.</p>
	<p>Nếu màn hình không phản hồi thì hệ thống điều khiển có vấn đề.</p> <p>Chạm vào nút Bật/Tắt cho đến khi màn hình tắt và lò hấp khởi động lại.</p>

Âm thanh

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
Có thể nghe thấy tiếng ồn trong quá trình vận hành và sau khi tắt lò hấp.	Tiếng ồn này không phải là dấu hiệu của sự cố hoặc lỗi thiết bị. Nó được tạo ra khi nước được bơm vào và ra.
Sau khi tắt, vẫn có thể nghe thấy tiếng ồn của quạt.	Quạt vẫn tiếp tục chạy. Lò hấp được trang bị một quạt để dẫn hơi nước từ khoang nấu ra bên ngoài. Quạt vẫn tiếp tục chạy ngay cả sau khi lò hấp đã tắt. Quạt sẽ tự động tắt sau một thời gian.

Kết quả không đạt yêu cầu

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
Bánh/bánh ngọt không được nướng sau thời gian quy định trong công thức.	Nhiệt độ cài đặt không khớp với nhiệt độ ghi trong công thức. Thay đổi nhiệt độ.
	Bạn đã thay đổi công thức. Ví dụ, thêm nhiều chất lỏng hoặc nhiều trứng sẽ làm tăng thời gian nấu. Điều chỉnh nhiệt độ và/hoặc thời gian nấu cho phù hợp công thức đã thay đổi.
Bánh ngọt/bánh nướng có sự khác biệt lớn về màu nâu.	Nhiệt độ được cài đặt quá cao.
	Nó được nướng trên hơn hai tầng. Sử dụng tối đa hai mức để nướng.
Sau khi vệ sinh bằng HydroClean, vẫn còn bụi bẩn trong khoang nấu.	Mức độ làm sạch được chọn quá thấp. Nếu cần, hãy khởi động lại HydroClean ở mức độ làm sạch cao hơn.
	Buồng nấu không được lau sạch hoặc chỉ được lau bề mặt trước khi bắt đầu giai đoạn sấy. Khởi động lại HydroClean nếu cần thiết. Khi lời nhắc tương ứng xuất hiện trên màn hình, hãy lau sạch khoang nấu bằng khăn ẩm.

Phải làm gì nếu ...

Các vấn đề chung hoặc vấn đề kỹ thuật

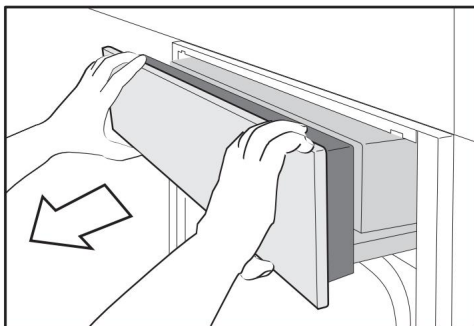
Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
Lò hơi không thể bật được.	<p>Cầu chì đã bị đứt. Kích hoạt sao lưu (sao lưu tối thiểu xem loại biến số).</p> <p>Có thể đã xảy ra sự cố kỹ thuật.</p> <p>Ngắt kết nối lò hơi trong khoảng 1 phút từ lưới điện bằng</p> <ul style="list-style-type: none"> - tắt công tắc cầu chì liên quan chuyên/tháo cầu chì hoàn toàn hoặc - thiết bị bảo vệ dòng điện dư (RCD) (tt). <p>Nếu bạn không nghe thấy bất kỳ âm thanh nào sau khi bật lại cầu chì hoặc thiết bị dòng điện dư, lò hơi vẫn chưa hoạt động</p> <p>Nếu bạn không thể lấy điện, hãy gọi thợ điện có trình độ hoặc Dịch vụ khách hàng của Miele.</p>
Đèn trong buồng nấu không hoạt động.	<p>Đèn bị lỗi. Liên hệ với bộ phận chăm sóc khách hàng nếu đèn nên được thay thế.</p>
Bảng điều khiển mở/đóng mặc dù đã vận hành nhiều lần	<p>Trong phạm vi xoay của bảng điều khiển có một vật thể. Loại bỏ vật thể.</p>
Nút cảm biến không tự động.	<p>Bảo vệ kẹp rất nhạy, do đó Đôi khi có thể xảy ra trường hợp bảng điều khiển không mở hoặc không đóng được.</p> <p>Mở/đóng bảng điều khiển bằng tay (xem cuối chương). Nếu vấn đề xảy ra thường xuyên, hãy gọi Dịch vụ khách hàng của Miele.</p>

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
<p>HydroCleaner (máy làm sạch) đã được giới thiệu trong Bình nước đã đầy.</p>	<p>Không tuân thủ các hướng dẫn trên màn hình. Để đạt được kết quả làm sạch tối ưu, là các bước riêng lẻ của quá trình làm sạch được phối hợp với nhau. Luôn làm theo hướng dẫn trên màn hình (xem thêm chương "Vệ sinh và Chăm sóc", phần "Chăm sóc").</p> <p>Nếu quá trình làm sạch bằng HydroClean vẫn còn chưa bắt đầu:</p> <ul style="list-style-type: none"> Tắt lò hấp để bắt đầu vệ sinh hủy quá trình chuyển giao. Đổ hết nước trong bình chứa và rửa sạch một cách triệt để. Khởi động lại HydroClean . <p>Nếu quá trình làm sạch bằng HydroClean đã đã được thực hiện:</p> <p>Trong giai đoạn rửa, toàn bộ hệ thống được lặp đi lặp lại rửa sạch bằng nước sạch. Sau khi quá trình vệ sinh hoàn tất, mọi cặn bẩn còn sót lại sẽ được loại bỏ.</p> <p>Nếu cần, hãy khởi động lại HydroClean .</p>

Phải làm gì nếu ...

Mở bảng điều khiển bằng tay

Cẩn thận mở cửa.



Nắm chặt bảng điều khiển ở phía trên và bên dưới.

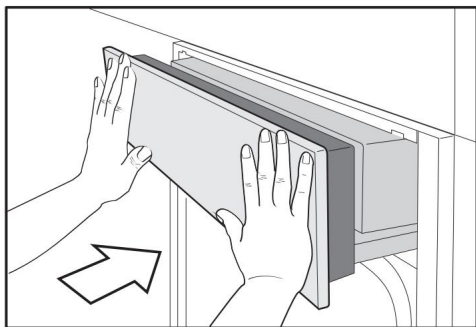
Đầu tiên hãy kéo bảng điều khiển ra ra phía trước.

Nhấn bảng điều khiển về phía trước có thể nhìn thấy ở phía trên.

Đóng bảng điều khiển thủ công

Nắm chặt bảng điều khiển ở phía trên và bên dưới.

Nhấn bảng điều khiển về phía trước rõ ràng là hướng xuống dưới.



Đẩy vào bảng điều khiển.

Phụ kiện tùy chọn

Để phù hợp với các thiết bị của bạn, Miele cung cấp một loạt các sản phẩm Miele. Phụ kiện cũng như sản phẩm vệ sinh và chăm sóc.

Bạn có thể dễ dàng

Đặt hàng từ cửa hàng trực tuyến Miele.

Bạn cũng có thể nhận được những sản phẩm này thông qua Dịch vụ khách hàng của Miele (xem phần cuối) hướng dẫn này) và Đại lý Miele của bạn.

Gargeschirr

Miele cung cấp nhiều lựa chọn

trên dụng cụ nấu ăn. Điều này đã được thực hiện liên quan về chức năng và kích thước của nó một cách hoàn hảo được thiết kế riêng cho các thiết bị của Miele. Thông tin chi tiết hơn về từng sản phẩm có thể được tìm thấy trên Miele Trang web.

- Hộp đựng đồ nấu ăn có lỗ với nhiều kích cỡ khác nhau
- Hộp đựng đồ nấu ăn không có lỗ với nhiều kích cỡ khác nhau
- Máy rang cà phê cao cấp với nhiều kích cỡ khác nhau Ben
- Nắp lò nướng cao cấp

Lặt Vặt

- Khay nướng
- Khuôn nướng tròn
- Thanh trượt FlexiClip kéo dài toàn phần HFC 71
- Lưỡi đỡ cho dụng cụ nấu ăn có chiều rộng 325 mm

Sản phẩm vệ sinh và chăm sóc

- Máy làm sạch nước
Chất tẩy rửa đặc biệt để làm sạch
Buồng nấu có chương trình chăm sóc
Làm sạch bằng nước. Đặc biệt thích hợp cho
Loại bỏ mạnh mẽ, cứng đầu
Sự ô nhiễm.
- DGClean
Chất tẩy rửa đặc biệt để vệ sinh thủ công
khoang nấu trong trường hợp bị bẩn nhiều, đặc
biệt là sau khi
Chiên rán.
- Viên tẩy cặn (6 viên)
- Vải sợi nhỏ đa năng để loại bỏ
dầu vẩn tay
và bẩn nhẹ

Dịch vụ khách hàng

Tại www.miele.com/service bạn sẽ tìm thấy thông tin về cách khắc phục sự cố và

Phụ tùng thay thế của Miele.

Liên hệ trong trường hợp bị gián đoạn

Nếu có bất kỳ vấn đề nào bạn không thể tự giải quyết, vui lòng thông báo cho chúng tôi. B. Đại lý Miele của bạn hoặc Miele Dịch vụ khách hàng.

Bạn có thể liên hệ với dịch vụ chăm sóc khách hàng của Miele trực tuyến tại www.miele.com/service sách.

Chi tiết liên lạc của bộ phận dịch vụ khách hàng Miele có thể được tìm thấy ở cuối bài viết này tài liệu.

Dịch vụ khách hàng yêu cầu mã số model và số sê-ri

(Fab./SN/Số). Cả hai chi tiết đều có thể được tìm thấy. Bạn có thể tìm thấy nó trên bảng tên.

Khi cài đặt bạn sẽ tìm thấy Nhận dạng mẫu mã và số sản xuất trên tấm nhỏ phía trên trên bảng điều khiển mở.

Bảo đảm

Thời hạn bảo hành là 2 năm.

Để biết thêm thông tin, vui lòng xem các điều kiện bảo hành được cung cấp.

Hướng dẫn an toàn khi lắp đặt

Hư hỏng do lắp đặt không đúng cách.

Lắp đặt không đúng cách có thể làm hỏng lò hơi.

Chỉ nên lắp đặt lò hấp bằng lò chuyên dụng do chuyên gia có trình độ thực hiện.

Dữ liệu kết nối (tần số và điện áp) trên tấm nhãn của lò hơi phải phù hợp với dữ liệu của mạng lưới điện để tránh làm hỏng lò hơi.

xuất hiện.

So sánh các dữ liệu này trước khi kết nối. Hỏi trong Nếu có thắc mắc, hãy liên hệ với thợ điện có trình độ.

Nhiều ổ cắm hoặc cáp mở rộng không đảm bảo an toàn cần thiết (nguy cơ cháy nổ). Đóng lò hấp không được kết nối với lưới điện.

Đảm bảo ổ cắm có thể dễ dàng tiếp cận sau khi lắp lò nướng hơi nước.

Lò hấp phải được định vị sao cho nội dung của Có thể xem hộp đựng đồ nấu ăn ở tầng kệ trên cùng Có thể. Chỉ bằng cách này mới có thể ngăn ngừa được các thương tích do tràn đổ nên tránh ăn đồ ăn nóng.

Cài đặt

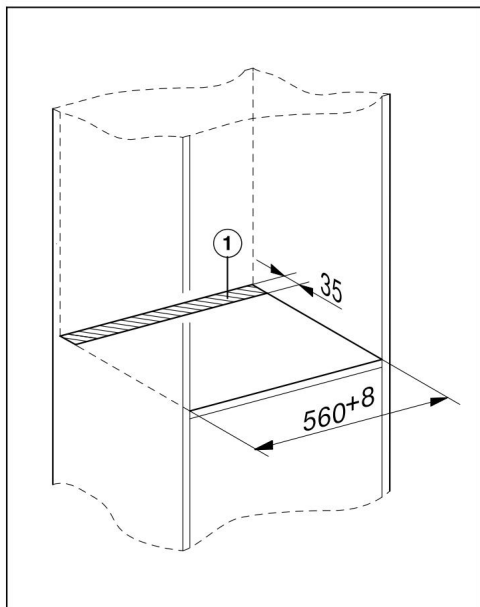
Hướng dẫn cài đặt

Tất cả các kích thước được tính bằng mm.

Cắt lỗ để lắp ống nước

Để tránh thiệt hại do nước gây ra do ống kết nối bị hỏng, phải cắt một lỗ ở sàn trung gian của tủ chuyển đổi

được tạo ra.



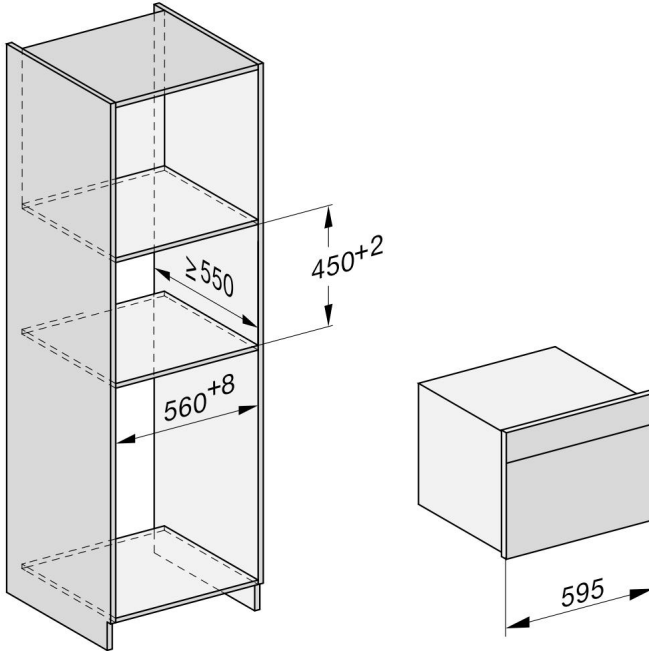
Tạo một phần trong

Sàn trung gian để đặt lò hấp.

Kích thước lắp đặt

Lắp đặt trong tủ cao

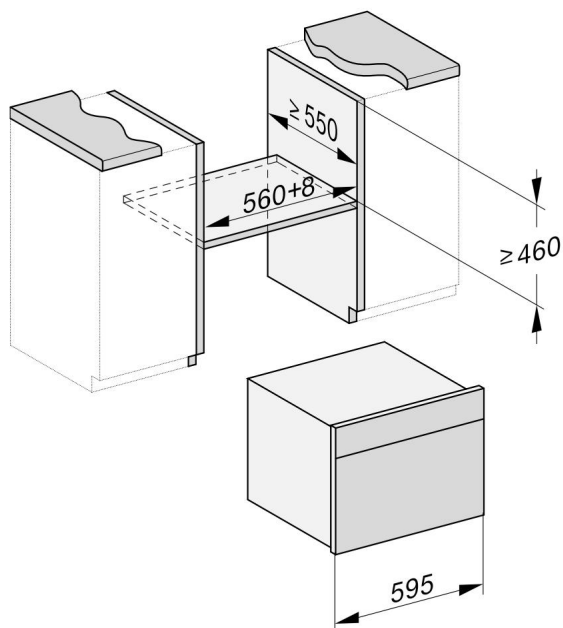
Không được có bức tường phía sau tủ nằm ở phía sau hốc tủ âm tường.



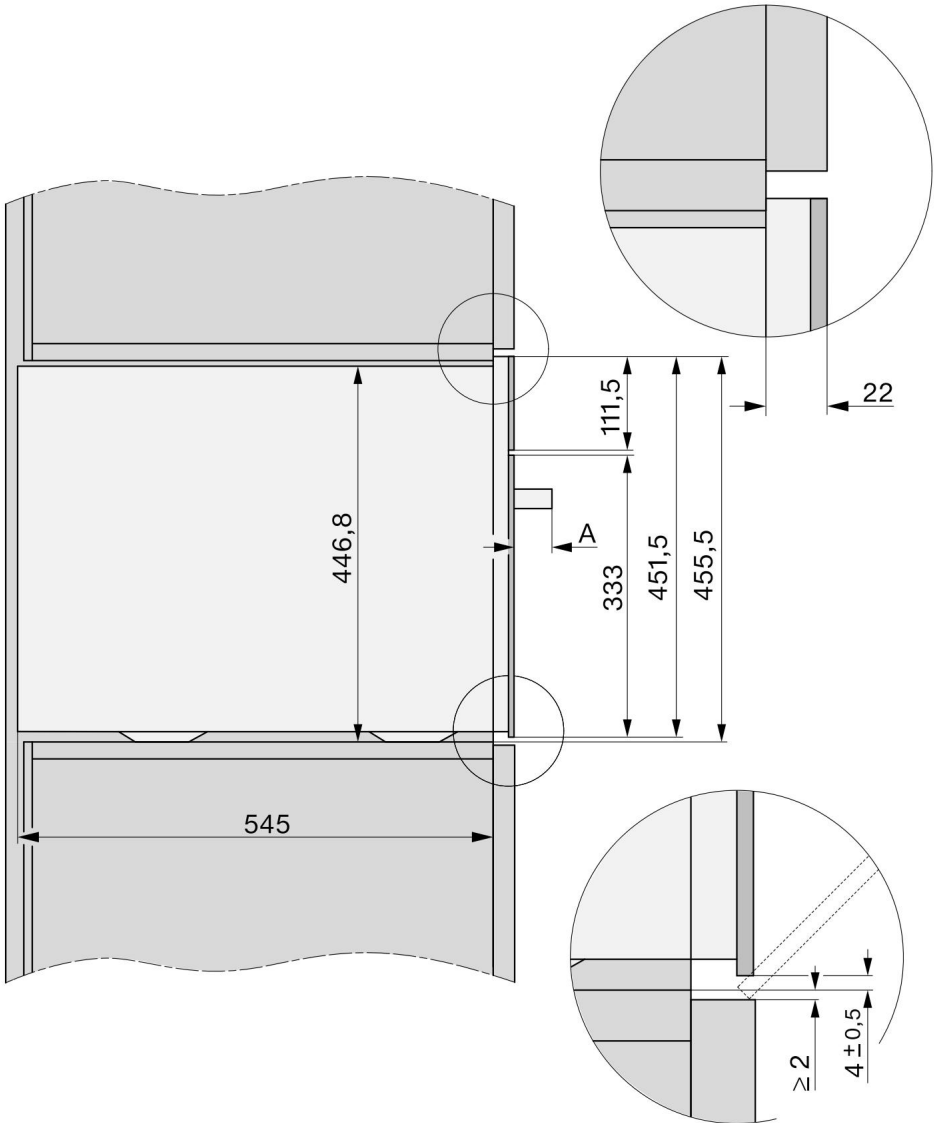
Cài đặt

Lắp đặt trong tủ để

Không được có bức tường phía sau tủ nằm ở phía sau hốc tủ âm tường.



Nhìn từ bên hông



DGC 76xx: 47 mm

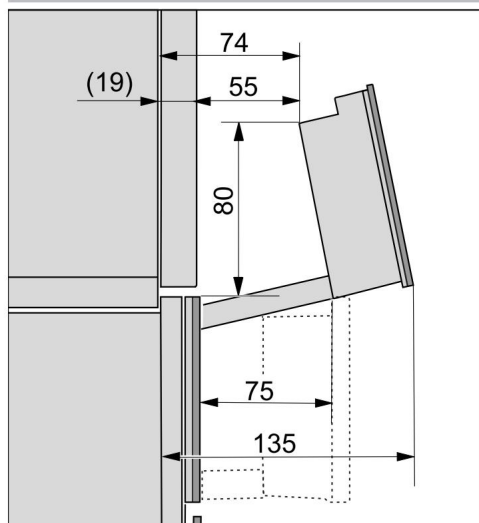
Cài đặt

Phạm vi xoay của bảng điều khiển

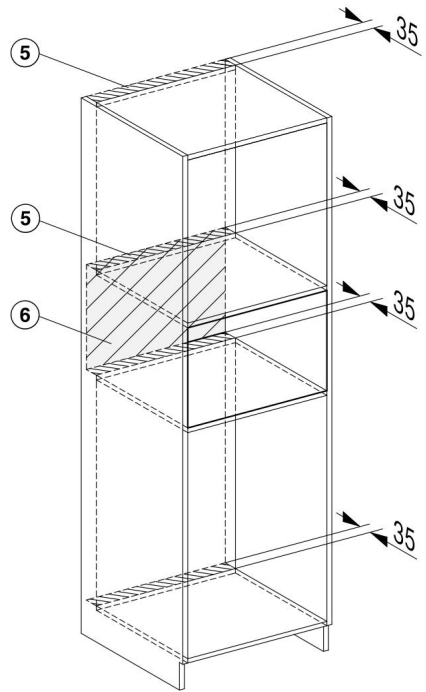
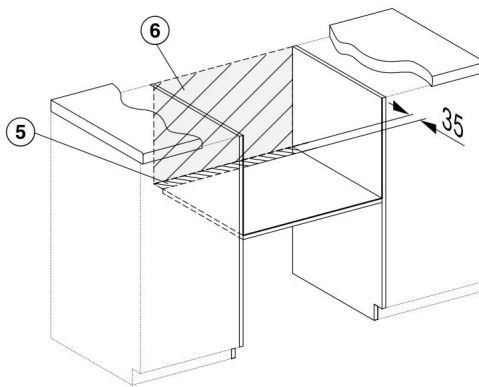
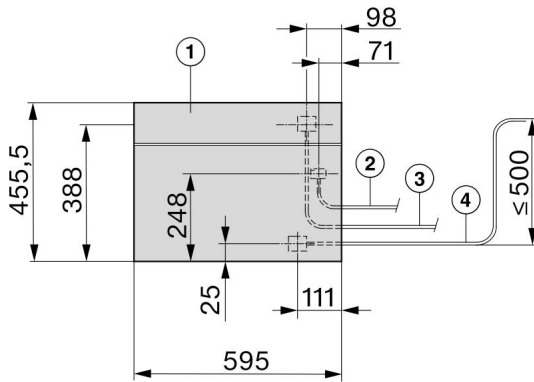
Không được có đối tượng nào (ví dụ:

tay nắm cửa) cho phép mở và

Việc đóng bảng điều khiển có thể bị cản trở.



Kết nối và thông gió



a Mặt trước b Cáp

nguồn, L = 2.000 mm c Ống dẫn nước vào (thép

không gỉ), L = 2.000 mm d Ống xả nước (nhựa), L = 3.000 mm

Điều đi lên của ống thoát nước lên đến kết nối với
Siphon không được cao hơn 500 mm

e Cắt thông gió tối thiểu. 180 cm² f

Không có kết nối trong khu vực này

Cài đặt

Lắp đặt lò hơi Trước khi lắp đặt và kết nối lò hơi, hãy đảm bảo đọc chương “Lắp đặt”, các mục “Kết nối nước ngọt” và “Thoát nước”.

Kết nối dây nguồn với lò hấp.

Kết nối đường nước vào và - ống thoát nước qua lỗ khoét ở sàn trung gian bên dưới hộc lắp đặt.

Hư hỏng do vận chuyển không đúng cách.

Cửa lò có thể bị hỏng nếu bạn cầm vào tay nắm cửa để mang lò.

Để mang theo, hãy sử dụng tay cầm ở bên hông hộp.

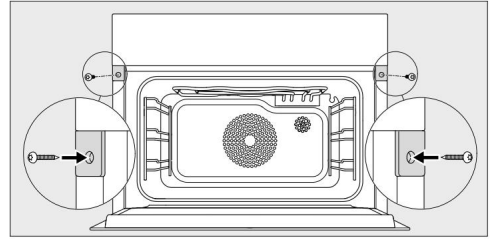
Máy tạo hơi nước sẽ không hoạt động bình thường nếu lò hơi không cân bằng.

Độ lệch so với phương ngang không được vượt quá 2°.

Đẩy lò hơi vào hộc lắp đặt và căn chỉnh. Đảm bảo dây nguồn và ống nước không bị kẹp hoặc hư hỏng.

Ống thoát nước quá dài không được gấp khúc, cuộn tròn hoặc xếp thành vòng mà phải đặt trên sàn ở khu vực để.

Mở cửa.



Gắn lò hấp

dùng vít gỗ đi kèm (3,5 x 25 mm) để bắt vào các vách bên của tủ.

Kết nối lò hơi với đường nước vào và đường xả (xem chương “Lắp đặt”, phần “Kết nối nước ngọt” và phần “Xả nước”). Kết nối lò hơi

mạng lưới điện.

Kiểm tra tất cả các chức năng của lò hấp bằng hướng dẫn sử dụng.

Kết nối nước ngọt

Nguy cơ chấn thương và thiệt hại do sử dụng không đúng cách
Kết nối.

Kết nối không đúng có thể làm bị thương người và/hoặc gây thiệt hại tài sản.

Kết nối nước ngọt chỉ có thể được thực hiện bởi các chuyên gia có trình độ.

Nguy cơ gây hại cho sức khỏe và rủi ro thiệt hại từ nước bị ô nhiễm.

Chất lượng nước đầu vào phải tuân thủ các quy định về nước uống của quốc gia nơi lò hơi được vận hành.

Kết nối lò hơi
Nước uống.

Việc kết nối với nguồn cung cấp nước phải được thực hiện theo đúng quy định hiện hành của quốc gia tương ứng. Tương tự như vậy, tất cả các thiết bị và Các thiết bị dùng để cung cấp nước cho lò hơi phải tuân thủ các quy định hiện hành của quốc gia tương ứng.

Lò hơi tuân thủ các yêu cầu của IEC 61770 và

Tiêu chuẩn EN61770.

Lò hấp chỉ có thể được kết nối với đường ống nước lạnh.

Nếu một hệ thống nội bộ là Khử khoáng hoàn toàn nước (ví dụ: hệ thống thẩm thấu ngược) phải cân thận để đảm bảo rằng độ dẫn điện của Nước không dưới 100 $\mu\text{S}/\text{cm}$ bền rửa.

Thiệt hại do nước gây ra do ô nhiễm.

Sự ô nhiễm trong đường ống nước có thể tích tụ trong van của

Cặn bám trong lò hơi. Van không còn đóng và nước chảy nữa ra khỏi.

Xả sạch đường ống nước trước khi kết nối lò hơi hoặc khi làm việc trên

ống nước đã được thực hiện.

Không cần thiết phải sử dụng thiết bị chống dòng chảy ngược vì lò hơi tuân thủ các tiêu chuẩn DIN hiện hành.

Áp suất cung cấp nước phải nằm trong khoảng từ 100 kPa (1 bar) đến 600 kPa (6 thanh). Nếu áp suất cao hơn 600 kPa, lắp van giảm áp.

Giữa ống thép không gỉ và

Kết nối nước trong nhà phải có

Phải có van ngắt để có thể ngắt nguồn cung cấp nước khi cần thiết. Hãy chắc chắn rằng

van đóng mở dễ dàng tiếp cận, khi lò hấp được lắp đặt.

Cài đặt

Ống thép không gỉ trên lò hơi
buộc chặt

Chỉ sử dụng

cung cấp ống thép không gỉ. Các

Ống thép không gỉ không được cắt ngắn,
được mở rộng hoặc thay thế bằng một cái khác
Cần phải thay ống.

Ống cũ hoặc đã qua sử dụng

không được sử dụng trong lò hơi
được kết nối.

Chỉ thay thế ống thép không gỉ bị lỗi bằng
Miele

Linh kiện thay thế chính hãng. Bạn nhận được
ống thép không gỉ an toàn thực
phẩm trong cửa hàng trực tuyến Miele,
qua dịch vụ khách hàng của Miele hoặc
tại đại lý Miele của bạn.

Ống thép không gỉ được cung cấp có
chiều dài 2,0 m.

Tháo nắp đậy ra khỏi

Đường ống dẫn nước sạch ở phía sau lò hấp.

Lấy mặt góc cạnh

của ống thép không gỉ và kiểm tra xem có vòng
đệm kín không. Sử dụng nếu cần thiết.

Vặn đai ốc liên kết của

ống thép không gỉ vào sợi

kết nối nước ngọt.

Đảm bảo kết nối vít chặt và chặt.

Kết nối nguồn nước

Ngắt kết nối lò hơi

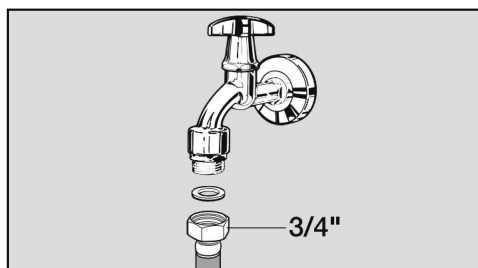
từ mạng lưới điện trước khi sử dụng thiết bị
kết nối với đường ống nước.

Tắt nguồn cung cấp nước
trước khi bật lò hấp
kết nối đường ống nước.

Đảm bảo rằng van ngắt cũng được lắp đặt
của lò hơi có thể tiếp cận được.

Để kết nối lò hơi với nguồn nước, cần có vòi có
ren kết nối 3/4".

Kiểm tra xem có vòng đệm kín không. Sử dụng
nếu cần thiết.



Kết nối ống thép không gỉ
đến van đóng.

Đảm bảo rằng

kết nối vít.

Mở vòi nước từ từ

cung cấp nước và kiểm tra
kết nối nước ngọt có chặt chẽ không
là.

Nếu cần thiết, hãy sửa lại

Chỗ đặt phớt và kết nối vít.

Thoát nước

Chỉ sử dụng

ống xả nước được cung cấp.

Ống thoát nước không được

được rút ngắn, kéo dài hoặc thay thế bằng
có thể thay thế bằng một ống khác.

Ống cũ hoặc đã qua sử dụng

không được sử dụng trong lò hơi

được kết nối.

Chỉ thay thế ống thoát nước bị lỗi bằng

Linh kiện thay thế chính hãng của Miele.

Bạn sẽ nhận được ống thoát nước trong

Cửa hàng trực tuyến của Miele, thông qua dịch vụ
chăm sóc khách hàng của Miele hoặc từ đại lý
Miele của bạn.

Để đảm bảo rằng

nước thải được đảm bảo,

Ống xi phông nước thải không được lắp đặt cao hơn
được coi là kết nối nước thải

trong lò hấp.

Chiều cao của ống xả nước lên đến điểm kết
nối với ống xi phông không được cao hơn

500 mm.

Ống thoát nước được cung cấp

có chiều dài 3,0 m.

Nếu cần, một ống thoát nước

có nhiều độ dài khác nhau trong cửa hàng trực tuyến Miele,

Có sẵn tại Trung tâm dịch vụ khách hàng của

Miele hoặc đại lý Miele của bạn.

Hệ thống thoát nước có thể được kết nối với một

- Siphon nổi hoặc ẩn có cố định

Kết nối ống đã được kết nối

trở nên

- được kết nối với thiết bị kết nối của siphon bồn
rửa

Nhiệt độ nước thải là 70 °C.

Kết nối cống thoát nước

Đóng van xả nước

Nối ống mềm với ống xi phông bằng đầu ống mềm.

Cố định ống thoát nước bằng kẹp ống.

Cài đặt

Kết nối điện

Lò hơi là tiêu chuẩn

“sẵn sàng cắm điện” để kết nối với ổ cắm tiếp điểm bảo vệ.

Đặt lò hấp sao cho

ràng ổ cắm có thể truy cập tự do.

Nếu ổ cắm không thể tiếp cận dễ dàng, hãy đảm bảo rằng có thiết bị ngắt kết nối ở phía lắp đặt

có mặt ở mỗi cực.

Nguy cơ cháy do quá nhiệt.

Hoạt động của lò hơi trên

Nhiều ổ cắm và dây cáp kéo dài có thể dẫn đến tình trạng quá tải cáp.

Vì lý do an toàn, không sử dụng nhiều ổ cắm và

Cáp mở rộng.

Hệ thống điện phải tuân thủ VDE 0100

bị xử tử.

Vì lý do an ninh, chúng tôi khuyên bạn nên

việc sử dụng thiết bị dòng điện dư (RCD)

loại trong

việc lắp đặt nhà được giao cho

kết nối điện của lò hơi.

Cáp nguồn bị hỏng

chỉ có thể được thay thế bằng cáp nguồn đặc

biệt cùng loại

(có sẵn tại bộ phận chăm sóc khách hàng của

Miele). Vì lý do an toàn,

Chỉ thay thế bởi người có trình độ

Chuyên gia hoặc dịch vụ khách hàng Miele

được thực hiện.

Sách hướng dẫn sử dụng này hoặc biển

nhãn sản phẩm cung cấp thông tin về mức tiêu thụ điện năng danh nghĩa và cầu chì bảo vệ tương ứng. So sánh những điều này Thông tin về dữ liệu kết nối điện tại chỗ.

Nếu có thắc mắc, hãy hỏi thợ điện có trình độ.

Hoạt động tạm thời hoặc vĩnh viễn

trên hệ thống cung cấp năng lượng đồng bộ tự cung tự cấp hoặc không nối lưới (chẳng hạn như ví dụ. B. Lưới đảo, hệ thống dự phòng) là khả thi. Điều kiện tiên quyết để hoạt động đó là hệ thống cung cấp năng lượng tuân thủ các yêu cầu của EN 50160 hoặc tương đương.

Lắp đặt trong nước và sản phẩm Miele này

Các biện pháp bảo vệ cũng phải được thực hiện trong hoạt

động biệt lập hoặc trong hoạt động đồng bộ không nối lưới Hoạt động phải được đảm bảo trong chức năng

và chế độ hoạt động của nó hoặc bằng

các biện pháp tương đương trong quá trình cài đặt. Ví dụ như trong ấn phẩm hiện tại của

VDE-AR-E 2510-2 được mô tả.

Thông tin cho các viện kiểm tra

Kiểm tra thực phẩm theo EN 60350-1 (chế độ nấu bằng hơi nước)

Kiểm tra nguồn cấp dữ liệu	Số lượng hộp đựng	thức ăn [g]	1 [°C]	[phút]		
Cung cấp hơi nước						
Súp lơ xanh (8.1)	1x DGGL 12	tối đa	2	100		3
Phân phối hơi nước						
Súp lơ xanh (8.2)	1x DGGL 20	300	2	100		3
Công suất thiết bị						
Đậu Hà Lan (8.3)	2x DGGL 12 viên	ngọc 1500	1, 2	100		- 2

Mức, Chế độ hoạt động, Nhiệt độ, Thời gian nấu

Nấu bằng hơi nước, Nấu bằng hơi nước sinh thái

¹ Đặt thực phẩm thử nghiệm vào khoang nấu lạnh (trước khi bắt đầu giai đoạn làm nóng).

² Thử nghiệm kết thúc khi nhiệt độ tại điểm lạnh nhất đạt 85 °C.

Thực đơn món ăn thử nấu ăn¹ (chế độ nấu bằng hơi nước)

Kiểm tra nguồn cấp dữ liệu	Hộp đựng đồ nấu ăn	Số lượng [g]	2 [°C]	Chiều cao [cm]	[phút]	
Khoai tây sấp, chia làm tư ³	1x DGGL 20	800	3	100	-	17
Phi lê cá hồi, đông lạnh, chứa rã đông	1x DGGL 20	4x150	1	100	< 2,5 ≥ 2,5 ≤ 3,2 > 3,2	9 10 11
Hoa súp lơ	1x DGGL 20	600	2	100	-	4

Mức, Nhiệt độ, Thời gian nấu

¹ Để biết quy trình, hãy xem chương "Nấu bằng hơi nước", phần "Nấu bằng menu - hướng dẫn sử dụng".

² Trượt khay đa năng vào mức 1.

³ Đặt đĩa thử đầu tiên (khoai tây) vào khoang nấu lạnh (trước khi bắt đầu giai đoạn làm nóng).

Thông tin cho các viện kiểm tra

Kiểm tra thực phẩm theo EN 60350-1 (chế độ vận hành lò nướng)

Kiểm tra nguồn cấp dữ liệu	Phụ kiện			[°C]	2 [phút]	làm nóng trước	
Bánh quy bơ (7.5.2)	1 khay nướng	2	140	34-36 (35)	không		KHÔNG
	2 khay nướng	1	140		39-41 (40)	KHÔNG	KHÔNG
		3 ¹			36-38 (37)		
1 khay nướng	2	140		29-31 (29)	Và	Và	
Bánh nhỏ (7.5.3)	1 khay nướng	2	150	34-37 (34)		và	KHÔNG
	2 khay nướng	1, 2	140	2 160	43-46 (44)	và	KHÔNG
Bánh bông lan nước (7.6.1)	1 lò xo 26 cm (trên vỉ nướng)				30	Và	Và
Bánh táo (7.6.2)	1 lò xo 20 cm (trên vỉ nướng)	2	160		95-105 (100)	KHÔNG	KHÔNG
	2 Khuôn lò xo 20 cm (trên vỉ nướng)	2	160	85-95 (85)		Và	Và
Bánh mì nướng (bánh mì trắng sản xuất công nghiệp) (9.2)	Chung	2	Cấp độ 3		4,5	không	5,5 phút
Bánh mì kẹp thịt (9.3)	Chung	3	Cấp độ 3		1. Trang: 10 2. Trang: 6	không	10 phút
	Tấm kim loại phổ thông	2					

Mức, Chế độ hoạt động, Nhiệt độ/Mức nướng, Thời gian nấu, Tăng cường
Quạt cồng, Nhiệt trên/dưới, Bánh đặc biệt, Lò nướng lớn

¹ Lấy khay ra vào những thời điểm khác nhau nếu thức ăn chín trước khi thời gian nấu kết thúc.
thời gian nấu quy định đã đủ chín vàng.

² Giá trị trong ngoặc biểu thị thời gian nấu tối ưu.

Lớp hiệu quả năng lượng theo EN 60350-1

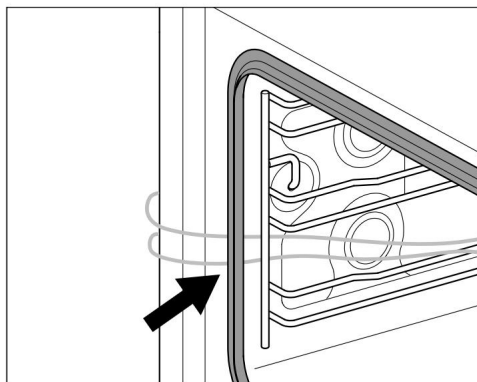
Lớp hiệu suất năng lượng được xác định theo EN 60350-1.

Lớp hiệu quả năng lượng: A+ Xin

Lưu ý các hướng dẫn sau khi thực hiện phép đo: - Phép đo được thực hiện ở chế độ khí nóng

Eco .

- Chọn cài đặt Lighting | "Bật" trong 15 giây (xem chương "Cài đặt", phần "Ánh sáng").
- Chọn cài đặt Cảm biến tiệm cận | Bật đèn lên | Tắt (xem chương "Cài đặt", phần "Cảm biến tiệm cận").
- Trong quá trình đo, chỉ có các phụ kiện cần thiết cho phép đo mới được để trong khoang nấu. Không sử dụng bất kỳ phụ kiện nào khác có thể có, chẳng hạn như thanh trượt mở rộng toàn phần FlexiClip.
- Để đo, cặp nhiệt điện phải được đưa qua gioăng cửa. Để thực hiện, hãy kéo miếng đệm cửa ra khỏi rãnh và đâm thủng hai lần. Lắp cặp nhiệt điện qua hai lỗ trên gioăng cửa. Sau đó ấn chặt miếng đệm cửa vào rãnh sao cho vừa khít và đều khắp mọi nơi.



- Ở bước tiếp theo, tháo lưới lọc dưới cùng và cho lượng nước chảy vào cống. Để cho đến khi nhìn thấy mặt nước.
- Điều kiện tiên quyết quan trọng để xác định mức hiệu suất năng lượng là cửa phải được đóng chặt trong quá trình đo. Tùy thuộc vào các bộ phận đo được sử dụng, chức năng bịt kín của gioăng cửa có thể bị suy giảm nhiều hay ít. Điều này có tác động tiêu cực đến kết quả đo lường.

Thông tin cho các viện kiểm tra

Bảng dữ liệu cho lò nướng gia dụng

theo Quy định được ủy quyền (EU) số 65/2014 và Quy định (EU) số 66/2014

EM YẾU	
Tên mẫu/đăng ký	DGC 7645 HC Chuyên nghiệp
Chỉ số hiệu quả năng lượng/Buồng nấu (EEIcavity)	81,6
Lớp hiệu quả năng lượng/buồng nấu	
A+++ (hiệu quả cao nhất) đến D (hiệu quả thấp nhất)	tiêu A+
Tiêu thụ năng lượng cho mỗi chu kỳ và buồng nấu ở chế độ thông thường 0,99 kWh	
Tiêu thụ năng lượng cho mỗi chu kỳ và buồng nấu ở chế độ quạt hỗ trợ 0,61 kWh	
Số lượng buồng nấu	1
Nguồn nhiệt cho mỗi buồng nấu	điện
Thể tích của buồng nấu	47 lit
Khối lượng của thiết bị	40,1kg

Tuyên bố về sự phù hợp

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

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

- Sản phẩm, tải xuống tại www.miele.de
- Dịch vụ, yêu cầu thông tin, hướng dẫn sử dụng, trên <https://miele.de/gebrauchsanweisungen> bằng cách chỉ định tên sản phẩm hoặc số sản xuất

Dải tần số của mô-đun WLAN	2,4000 GHz – 2,4835 GHz
----------------------------	-------------------------

Công suất truyền tải tối đa của WLAN Mô-đun	< 100 mW
---	----------

Bản quyền và giấy phép cho mô-đun truyền thông

Đối với hoạt động và kiểm soát mô-đun truyền thông, Miele sử dụng hoặc phần mềm của bên thứ ba không nằm trong điều kiện được gọi là giấy phép nguồn mở. Phần mềm/các thành phần phần mềm này được bảo vệ bởi bản quyền. Quyền bản quyền của Miele và bên thứ ba phải được tôn trọng.

Hơn nữa, mô-đun giao tiếp hiện tại chứa các thành phần phần mềm được phân phối theo các điều khoản cấp phép nguồn mở. Có ý Các thành phần nguồn mở đi kèm, cùng với các thông báo bản quyền tương ứng, các bản sao của các điều khoản cấp phép áp dụng và nếu có, thông tin bổ sung có thể được truy cập cục bộ qua IP bằng trình duyệt web (<http://<ip địa chỉ>/Giấy phép>) . Các điều khoản về trách nhiệm và bảo hành của Điều khoản cấp phép nguồn mở được nêu trong đó chỉ áp dụng liên quan đến các chủ sở hữu quyền tương ứng.

Dữ liệu kỹ thuật

Bản quyền và Giấy phép

Đối với hoạt động và kiểm soát thiết bị, Miele sử dụng thiết bị của riêng mình hoặc của bên thứ ba. Phần mềm không nằm trong điều kiện được gọi là giấy phép nguồn mở.

Phần mềm/các thành phần phần mềm này được bảo vệ bởi bản quyền. Quyền bản quyền của Miele và bên thứ ba phải được tôn trọng.

Hơn nữa, thiết bị này chứa các thành phần phần mềm

Các điều khoản cấp phép nguồn mở được thông qua. Bạn có thể tải xuống các thành phần nguồn mở đi kèm cùng với các thông báo bản quyền liên quan, các bản sao của các điều khoản cấp phép hiện hành và, nếu có, các điều khoản khác

Thông tin trong thiết bị tại mục Cài đặt | Thông tin pháp lý | Lấy giấy phép nguồn mở. Các điều khoản về trách nhiệm và bảo hành của Điều khoản cấp phép nguồn mở được nêu trong đó chỉ áp dụng liên quan đến người nắm giữ quyền.

Đặc biệt, thiết bị có chứa các thành phần phần mềm được cấp phép bởi chủ sở hữu bản quyền theo Giấy phép Công cộng GNU, Phiên bản 2 hoặc Giấy phép Công cộng GNU Ít nghiêm ngặt hơn, Phiên bản 2.1. Miele cung cấp cho bạn hoặc bên thứ ba

trong thời gian ít nhất 3 năm sau khi mua hoặc giao thiết bị, một bản sao có thể đọc được bằng máy của mã nguồn của

Các thành phần nguồn mở có trong thiết bị được cấp phép theo các điều khoản của Giấy phép Công cộng GNU, Phiên bản 2 hoặc Giấy phép Công cộng GNU Ít hạn chế hơn, Phiên bản 2.1, trên phương tiện lưu trữ dữ liệu (CD-ROM, DVD hoặc

USB). Để có được mã nguồn này, hãy liên hệ

Vui lòng liên hệ với chúng tôi qua email (info@miele.com) hoặc theo địa chỉ sau, nêu rõ tên sản phẩm, số sê-ri và ngày mua:

Miele & Cie. KG

Nguồn mở

GTZ/TIM

Đường Carl-Miele 29

33332 Gütersloh

Chúng tôi xin lưu ý đến chế độ bảo hành có giới hạn dành cho chủ sở hữu quyền

theo các điều khoản của Giấy phép Công cộng GNU, Phiên bản 2 và GNU

Giấy phép Công cộng Hạn chế, Phiên bản 2.1, trong đó:

Chương trình này được phân phối với hy vọng rằng nó sẽ hữu ích, nhưng KHÔNG CÓ BẤT KỲ

BẢO HÀNH, thậm chí không có bảo hành ngụ ý về KHẢ NĂNG THƯƠNG MAI của SỰ PHÙ HỢP CHO MỘT MỤC ĐÍCH CỤ THỂ. Xem Giấy phép Công cộng GNU và

Giấy phép Công cộng Hạn chế GNU để biết thêm chi tiết.

Đức: Miele &
Cie. KG Carl-
Miele-Straße 29 33332
Gütersloh

Công ty bán hàng Miele Đức KG
Đường Carl-Miele 29
33332 Gütersloh

Điện thoại: 0800 22 44 666 (miễn phí)*

* thời gian có sẵn của chúng tôi

Vui lòng ghé thăm trang chủ của chúng tôi

Miele trên Internet: www.miele.de

Email: info@miele.de

Áo:

Công ty TNHH Miele

Mielestraße 1

5071 Wals gần Salzburg

Điện thoại: 050 800 800

(Điện thoại có định theo giá cước địa phương:

Phí điện thoại di động có thể thay đổi)

Thứ Hai-Thứ Sáu 8 giờ sáng-5 giờ chiều

Fax: 050 800 81219 Miele

trên Internet: www.miele.at

Email: info@miele.at

Luxembourg:

Miele S.à.rl

20, rue Christophe Plantin

P.O. Hộp thư

1011 L-1010 Luxembourg/Gasperich

Điện thoại (Dịch vụ khách

hàng) +352 497 11 30

Thứ Hai-Thứ Năm 8:30-17:00

Thứ Sáu 8:30-16:00

Miele trên Internet: www.miele.lu

Email: infolux@miele.lu

DGC 7645 HC Chuyên nghiệp

de-DE, AT

M. -Số 12 198 090 / 02