

Vận hành và lắp đặt hướng dẫn

Lò nướng hơi nước kết hợp



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

Nội dung

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn	8
Chăm sóc môi trường.....	16
Hướng dẫn sử dụng thiết bị.....	17
Lò hấp kết hợp 17	
Bảng dữ liệu	19
Phụ kiện đi kèm.....	19
Kiểm soát.....	22
Điều khiển cảm biến Bật/Tắt 23.....	
Cảm biến tiệm cận.....	23
Điều khiển cảm biến.....	24
Màn hình cảm ứng.....	25
Biểu tượng	26
Sử dụng thiết bị.....	27
Chọn một tùy chọn menu	27
Cuộn	27
Thoát khỏi menu.....	27
Thay đổi giá trị hoặc cài đặt.....	27
Thay đổi cài đặt trong danh sách 27	
Nhập số bằng con lăn.....	27
Nhập số bằng bàn phím số	27
Thay đổi cài đặt bằng thanh phân đoạn 28	
Nhập chữ cái 28	
Hiển thị menu ngữ cảnh.....	28
Di chuyển mục Hiển thị	28
menu thả xuống.....	29
Hiển thị Trợ giúp.....	29
Kích hoạt MobileStart.....	29
Mô tả chức năng	30
Bảng điều khiển.....	30
Bình đựng nước.....	30
Bình ngưng tụ 30	
Đầu dò thực phẩm	30
Nhiệt độ/nhiệt độ lõi	30
Độ ẩm Thời	30
gian nấu 31	
Tiếng ồn 31.....	
Giải đoạn làm nóng.....	31
Giải đoạn nấu ăn	31
Giảm hơi nước 31	
Đèn chiếu sáng bên trong lò nướng.....	31

Trước khi sử dụng lần đầu tiên.....	32	
Mặt ong@nhà.....	32	
Thiết lập cơ bản.....	33	
Vệ sinh lò hấp kết hợp lần đầu tiên 34		
Thiết lập điểm sôi chính xác cho nước.....	35	
Làm nóng lò hấp kết hợp.....	35	
Cài đặt.....	36	
Tổng quan về cài đặt.....	36	
Mở menu "Cài đặt" Ngôn ngữ.....	39	39
Thời gian.....	39	
Ngày.....	40	
Chiếu sáng.....	40	
Màn hình bắt đầu.....	40	
Hiển thị.....	41	
Tập 41.....		
Đơn vị.....	42	
Giữ ấm Giảm hơi.....		42
nước Nhiệt độ khuyến.....		42
ngộ.....		42
Tăng cường.....		43
Tự động rửa sạch.....	43	
Độ cứng của nước.....	44	
Cảm biến chuyển động An.....		46
toàn.....	47	
Nhận dạng mặt trước đồ nội thất.....		47
Mặt ong@nhà.....	48	
Thực hiện Quét & Kết nối.....	48	
Điều khiển từ xa 49.....		
Kích hoạt MobileStart.....	49	49
Giám sát tầm nhìn.....		
Cập nhật từ xa.....	50	
Phiên bản phần mềm.....	51	
Thông tin pháp lý.....	51	
Chương trình trưng bày.....	51	
Mặc định của nhà máy.....	51	
Giờ hoạt động (tổng cộng).....		51
Báo thức + phút ít hơn.....	52	
Sử dụng chức năng Báo thức.....	52	
Sử dụng chức năng nhắc phút.....	53	
Menu chính và menu phụ.....	54	

Nội dung

Mẹo tiết kiệm năng lượng	56
Hoạt động.....	57
Thay đổi giá trị và cài đặt cho chương trình nấu ăn.....	58
Thay đổi nhiệt độ và nhiệt độ lõi	58
Thay đổi độ ẩm 58	
Cài đặt thời gian nấu.....	59
Thay đổi thời gian nấu đã đặt 59	
Xóa thời gian nấu đã đặt 59	
Hủy chương trình nấu ăn.....	60
Ngắt quá trình nấu ăn.....	60
Làm nóng trước khoang lò nướng	61
Tăng cường.....	61
Làm nóng trước.....	62
Chức năng giòn.....	62
Giải phóng hơi nước.....	63
Thay đổi chức năng 63	
Ghi chú chung	64
Ưu điểm của việc nấu ăn bằng hơi nước.....	64
Container phù hợp 64	
Kệ cấp 64	
Thực phẩm đông lạnh.....	65
Nhiệt độ	65
Thời gian nấu Nấu bằng chất	65
lông.....	65
Công thức nấu ăn của riêng bạn - nấu bằng hơi nước	65
Khay đa năng và giá kết hợp 65	
Nấu bằng hơi nước	66
Nấu ăn bằng hơi nước sinh thái.....	66
Ghi chú về bàn nấu ăn.....	66
Rau.....	67
Cá 70	
Thịt.....	73
Gạo.....	75
Hạt.....	76
Mì ống.....	77
Bánh bao	78
Đậu khô	79
Trứng gà	81
Trái cây 82.....	
Xúc xích	82
Động vật có vỏ	83
Trái.....	84

Nấu thực đơn (nấu toàn bộ bữa ăn) - thủ công	85
Nấu ăn chân không (sous-vide)	86
Ứng dụng đặc biệt	93
Làm nóng lại.....	93
Rã đông.....	95
Trộn & Ghép 98	
Menu nấu ăn - tự động 106	
Đóng chai.....	107
Đóng chai bánh 109	
Sấy khô.....	110
Sử dụng chương trình Ngày Sa-bát và Yom Tov.....	111
Chiết xuất nước ép bằng hơi nước.....	113
Chần	114
Khử trùng các vật dụng	114
Làm nóng đồ gốm sứ.....	115
Giữ ấm 115	
Bột nhào	116
Làm nóng vải nilon.....	116
Hòa tan gelatin.....	116
Tách tinh thể mật ong.....	117
Đun chảy số cô la.....	117
Nấu thịt xông khói 118.....	
Hành tây bảo quản	118
táo.....	118
Làm trứng 118	
Mứt trái cây	119
Lột vỏ rau củ quả.....	119
Làm sữa chua.....	120
Chương trình tự động	121
Thẻ loại	121
Sử dụng chương trình tự động	121
Ghi chú sử dụng Tìm	121
kiểm	122
MyMiele	123
Chương trình người dùng	124
Nướng.....	127
Mẹo làm bánh.....	127
Mẹo làm bánh	128
Ghi chú về các chức năng.....	128

Nội dung

Rang	130
Mèo rang	130
Ghi chú về các chức năng	130
Đầu dò thực phẩm	132
Nướng	135
Mèo nướng	135
Mèo nướng	135
Ghi chú về các chức năng	136
Vệ sinh và chăm sóc	137
Thông tin quan trọng về vệ sinh và chăm sóc 137	
Chất tẩy rửa không phù hợp	138
Vệ sinh mặt trước	138
Hoàn hảo sạch sẽ	139
Ngăn lò nướng	140
Vệ sinh bình chứa nước và bình chứa nước ngưng tụ	141
Phụ kiện 142	
Vệ sinh thanh trượt bên 143	
Hạ thấp thanh nhiệt/nướng phía trên	144
Ngâm bảo	145
đường	145
sấy khô	145
Rửa sạch	145
Tẩy cặn	145
HydroClean	147
Tháo cửa	151
Lắp cửa 152	
Hướng dẫn giải quyết vấn đề	153
Tín nhắn trên màn hình	153
Hành vi bất ngờ	155
Tiếng ồn 157	
Kết quả không đạt yêu cầu	157
Các vấn đề chung hoặc lỗi kỹ thuật 158	
Phụ kiện tùy chọn	161
Container	161
Khác	161
Sản phẩm vệ sinh và chăm sóc	161
Dịch vụ	162
Liên hệ khi có lỗi	162
Bảo hành	162

Cài đặt.....	163
Hướng dẫn an toàn khi lắp đặt 163	
Kích thước xây dựng 164	
Lắp đặt trong một đơn vị cao.....	164
Cài đặt trong một đơn vị cơ sở.....	165
Nhìn từ bên hông.....	166
Phạm vi xoay cho bảng điều khiển.....	167
Kết nối và thông gió 168	
Lắp đặt lò hấp kết hợp	169
Kết nối điện	170
Lưu ý cho các viện kiểm tra.....	172
Lớp hiệu quả năng lượng theo EN 60350-1	174
Dữ liệu kỹ thuật	176
Tuyên bố về sự phù hợp của EU.....	176
Tuyên bố về sự phù hợp của Vương quốc Anh.....	176
Bản quyền và giấy phép cho mô-đun truyền thông.....	177
Bản quyền và Giấy phép 178	

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Lò hơi kết hợp này tuân thủ tất cả các tiêu chuẩn hiện hành của địa phương và yêu cầu an toàn quốc gia. Tuy nhiên, việc sử dụng không đúng cách có thể dẫn đến gây thương tích cá nhân và thiệt hại về vật chất.

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

Theo tiêu chuẩn IEC/EN 60335-1, Miele rõ ràng và khuyến cáo mạnh mẽ rằng bạn nên đọc và làm theo hướng dẫn trong chương về việc lắp đặt lò hơi kết hợp cũng như hướng dẫn và cảnh báo an toàn.

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

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

Ứng dụng đúng

Lò hấp kết hợp này được thiết kế để sử dụng trong gia đình và sử dụng trong những môi trường tương tự khác.

Lò nướng hơi nước kết hợp này không được thiết kế để sử dụng ngoài trời.

Lò hấp kết hợp chỉ được sử dụng trong gia đình để hấp, nướng, rang, nướng, rã đông và hâm nóng thực phẩm. Mọi hình thức sử dụng khác đều không được phép.

Lò hấp kết hợp này chỉ có thể được sử dụng bởi những người có khả năng thể chất, giác quan hoặc tinh thần hạn chế hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức nếu họ được giám sát trong khi sử dụng. Họ chỉ có thể sử dụng nó mà không có sự giám sát nếu họ đã được hướng dẫn cách sử dụng sử dụng nó một cách an toàn. Họ phải có khả năng nhận biết và hiểu được những nguy hiểm khi sử dụng sai mục đích.

Khoang lò được trang bị đèn chuyên dụng để ứng phó với các điều kiện cụ thể (ví dụ nhiệt độ, độ ẩm, khả năng chống hóa chất, khả năng chống mài mòn và rung động). Những loại đèn đặc biệt này phải chỉ được sử dụng cho mục đích mà chúng được dự định. Chúng là không phù hợp để chiếu sáng phòng. Chỉ có thể lắp đèn thay thế bởi một kỹ thuật viên được Miele ủy quyền hoặc bởi Dịch vụ khách hàng Miele Phòng.

Lò hấp kết hợp có 3 nguồn sáng tương ứng với hiệu suất năng lượng loại E.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

An toàn với trẻ em

Kích hoạt khóa hệ thống để đảm bảo trẻ em không thể vô tình bật lò hấp kết hợp. Trẻ em dưới 8 tuổi phải tránh xa lò

hấp kết hợp trừ khi được giám sát liên tục. Trẻ em từ 8 tuổi trở lên chỉ được sử dụng lò hấp kết hợp mà không cần giám sát nếu đã được

hướng dẫn cách sử dụng an toàn. Trẻ em phải có khả năng hiểu và nhận biết những nguy hiểm có thể xảy ra do vận hành không đúng cách. Không được phép trẻ em vệ sinh hoặc bảo dưỡng lò hấp kết hợp mà không có người giám sát. Trẻ em phải được giám sát khi ở gần lò

hấp kết hợp. Không bao giờ cho trẻ em chơi với lò hấp kết hợp

lò vi sóng.

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

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

bị thương do bề mặt nóng và hơi nước. Da trẻ em nhạy cảm hơn nhiều với nhiệt độ cao so với người lớn. Các bộ phận bên ngoài của lò hấp kết hợp như kính cửa, bảng điều khiển và lỗ thông hơi trở nên khá nóng. Không để trẻ em chạm vào lò hấp kết hợp khi lò đang hoạt động.

Giữ trẻ em tránh xa lò hấp kết hợp cho đến khi lò nguội và không có nguy cơ bị thương. Nguy cơ bị thương do cửa mở.

Cửa lò có thể chịu được trọng lượng tối đa là 10 kg. Trẻ em có thể bị thương khi mở cửa lò.

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

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

An toàn kỹ thuật Việc

lắp đặt, bảo trì và sửa chữa trái phép có thể gây nguy hiểm đáng kể cho người sử dụng. Việc lắp đặt, bảo trì và sửa chữa chỉ được thực hiện bởi kỹ thuật viên được Miele ủy quyền.

Hư hỏng lò hơi kết hợp có thể gây nguy hiểm cho sự an toàn của bạn. Kiểm tra

lò hơi kết hợp để tìm các dấu hiệu hư hỏng có thể nhìn thấy được. Không sử dụng lò hơi kết hợp bị hư hỏng. Có thể vận hành tạm thời hoặc vĩnh viễn trên hệ thống cung cấp điện độc lập hoặc hệ thống cung cấp điện không được đồng bộ hóa với

nguồn điện chính (ví dụ: mạng lưới đảo, hệ thống dự phòng). Điều kiện tiên quyết để vận hành là hệ thống cung cấp điện phải tuân thủ các thông số kỹ thuật của EN 50160 hoặc tiêu chuẩn tương đương.

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

Chỉ có thể đảm bảo an toàn điện cho lò hơi kết hợp này khi được nối đất đúng cách. Điều cần thiết là phải đáp ứng yêu cầu an toàn cơ bản này. Nếu có nghi ngờ, hãy nhờ thợ điện có trình độ kiểm tra hệ thống điện. Dữ liệu kết nối (điện áp và tần số) trên bảng dữ liệu của lò hơi kết hợp phải khớp với nguồn điện chính

để tránh nguy cơ làm hỏng lò. So sánh thông tin này trước khi kết nối thiết bị với nguồn điện chính. Nếu có bất kỳ nghi ngờ nào, hãy tham khảo ý kiến của thợ điện có trình độ. Bộ chuyển đổi nhiều ổ cắm và dây nối dài không đảm bảo an toàn cần thiết cho thiết bị. Không sử dụng những bộ phận này để kết nối lò hơi kết hợp với nguồn điện gia dụng. Vì lý do an toàn, chỉ được sử dụng

lò hơi kết hợp khi lò đã được lắp sẵn và lắp đặt hoàn chỉnh. Không được sử dụng lò hơi kết hợp này ở vị trí không cố định (ví dụ: trên tàu).

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

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

Không được mở vỏ lò hấp kết hợp trong bất kỳ trường hợp nào. Trong thời gian lò hấp kết hợp còn bảo hành,

việc sửa chữa chỉ nên được thực hiện bởi kỹ thuật viên dịch vụ được Bộ phận dịch vụ khách hàng của Miele ủy quyền. Nếu không, chế độ bảo hành sẽ không còn hiệu lực. Miele chỉ có thể đảm bảo an toàn cho thiết bị khi sử dụng các bộ phận thay thế chính hãng của Miele. Các bộ

phần bị lỗi chỉ được thay thế bằng phụ tùng thay thế của Miele. Nếu phích cắm bị tháo khỏi cáp kết nối nguồn điện hoặc nếu cáp kết nối nguồn điện được cung cấp mà không có phích cắm, lò hấp kết hợp phải được kết nối với nguồn điện bởi

một thợ điện có trình độ. Nếu cáp kết nối nguồn điện bị hỏng, phải thay thế bằng cáp kết nối nguồn điện chuyên dụng (xem "Kết nối điện" trong chương "Lắp đặt"). Trong quá trình lắp đặt, bảo trì và sửa chữa, lò hấp kết hợp phải được ngắt hoàn toàn khỏi nguồn điện chính. Để đảm

bảo điều này, hãy thực hiện một trong những thao tác sau:

- Ngắt cầu chì nguồn
- Tháo hoàn toàn cầu chì vặn ra (ở những quốc gia yêu cầu điều này) áp dụng)
- Rút phích cắm (nếu có) khỏi ổ cắm trên tường. Để thực hiện việc này, rút phích cắm chứ không phải rút dây kết nối nguồn điện.

Nếu lò hấp kết hợp được lắp phía sau mặt trước của đồ nội thất (ví dụ như cửa ra vào), không được đóng cửa đồ nội thất khi đang sử dụng lò.

Nhiệt và độ ẩm có thể tích tụ phía sau mặt trước của đồ nội thất khi đóng lại. Điều này có thể gây hư hỏng cho lò hấp kết hợp, bộ phận chứa và sàn nhà. Để cửa đồ nội thất mở cho đến khi lò hấp kết hợp nguội hoàn toàn. Ở những khu vực có thể bị gián hoặc các loài gây hại khác xâm nhập, hãy đặc biệt chú

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

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Sử dụng đúng cách

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

Sử dụng găng tay khi đặt thức ăn nóng vào lò hoặc lấy thức ăn ra và khi làm việc trong khoang lò nóng. Nguy cơ bị thương do thức ăn nóng.

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

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

Làm nóng thức ăn trong hộp kín, chẳng hạn như hộp thiếc

hoặc lọ kín, sẽ làm tăng áp suất, có thể khiến chúng phát nổ. Không làm nóng hộp thiếc hoặc lọ đựng thức ăn chưa mở trong lò. Đĩa nhựa không phù hợp để sử dụng trong lò sẽ tan chảy và có thể bắt lửa ở nhiệt độ cao, và có thể làm hỏng lò hấp kết hợp.

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

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

hơi ẩm thoát ra có thể dẫn đến hư hỏng do ăn mòn trong lò hấp kết hợp. Không để thực phẩm trong khoang lò và không sử dụng bất kỳ hộp đựng nấu ăn nào dễ bị ăn mòn. Nguy cơ bị thương do cửa mở. Bạn có thể đập vào cửa mở hoặc vấp phải nó. Tránh để cửa mở khi không cần thiết. Cửa có thể chịu được tải trọng tối đa là 10 kg. Không dựa hoặc ngồi lên cửa khi mở hoặc đặt các vật nặng lên cửa. Đảm bảo không có vật gì bị kẹt giữa cửa và khoang lò.

Điều này có thể làm hỏng lò hấp kết hợp. Dầu và mỡ có thể

bắt lửa nếu để quá nóng. Không bao giờ để lò hấp kết hợp không có người trông coi khi nấu bằng dầu hoặc mỡ.

Không bao giờ cố gắng dập tắt đám cháy dầu mỡ bằng nước. Tắt lò hấp kết hợp và dập tắt ngọn lửa bằng cách đóng cửa.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Do nhiệt độ cao tỏa ra, các vật dụng để gần lò nướng hơi nước kết hợp có thể bắt lửa. Không sử dụng lò nướng hơi nước kết hợp để làm nóng phòng. Nướng thực phẩm trong thời gian nấu quá dài có thể khiến

thực phẩm bị khô và có nguy cơ bắt lửa. Không vượt quá thời gian nấu được khuyến nghị.

Một số loại thực phẩm bị khô nhanh và có thể tự bốc cháy nếu sử dụng nhiệt độ nướng cao.

Không bao giờ sử dụng lò nướng để hoàn thiện việc nướng bánh mì hoặc bánh cuộn đã nấu chín một phần hoặc để làm khô hoa hoặc thảo mộc. Sử dụng Quạt cồng với hoặc Nhiệt thông thường cho

loại quy trình này. Để tránh làm bùng phát ngọn lửa, không mở cửa lò hấp kết hợp nếu có khói bên trong khoang lò. Ngắt hoạt động bằng cách tắt lò hấp kết hợp và ngắt kết nối khỏi nguồn điện. Không mở cửa cho đến khi khói tan hết. Nếu sử dụng rượu trong công thức nấu ăn của bạn, xin lưu ý rằng nhiệt độ cao có thể khiến rượu bốc hơi. Hơi có thể bắt lửa trên các

thanh gia nhiệt nóng. Không bao giờ lót sàn khoang lò bằng giấy bạc hoặc giấy lót lò. Không đặt bất kỳ đồ gốm sứ hoặc bất kỳ chảo, nồi hoặc khay nướng nào trực tiếp trên sàn khoang lò.

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

Không đẩy giá đỡ xung quanh trên sàn khoang lò. Các cặn thức ăn lớn hơn có

thể làm tắc ống thoát nước và máy bơm. Luôn đảm bảo rằng bộ lọc ở sàn lò được lắp vào. Khi sử dụng thiết bị điện, ví dụ như máy xay cầm tay, gần lò hấp

kết hợp, hãy đảm bảo rằng cáp kết nối nguồn điện của thiết bị không bị kẹt trong cửa lò hấp kết hợp. Điều này có thể làm hỏng lớp cách điện trên cáp. Hơi nước có thể tiếp cận các bộ phận điện đang hoạt động và gây ra hiện tượng đoản mạch. Điều này cũng có thể phá hủy các bộ phận điện. Không sử dụng lò hấp kết hợp nếu lò

không có nắp đậy.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Vệ sinh và chăm sóc

Nguy cơ bị thương do điện giật. Hơi nước từ thiết bị vệ sinh bằng hơi nước có thể chạm tới các bộ phận điện đang hoạt động và gây ra hiện tượng đoản mạch. Không sử dụng máy vệ sinh bằng hơi nước để vệ sinh thiết bị. Các vết xước trên kính cửa có thể khiến kính bị vỡ. Không sử dụng chất tẩy rửa mài mòn, miếng bọt biển cứng, bàn chải hoặc dụng cụ kim loại sắc nhọn để vệ sinh kính cửa. Có thể tháo các thanh trượt bên (xem "Vệ sinh và chăm sóc

- Vệ sinh các thanh trượt bên").

Lắp lại thanh trượt bên đúng cách.

Cố gắng tránh để thức ăn hoặc chất lỏng có chứa muối bắn vào thành bên trong. Nếu có, hãy lau sạch chúng thật kỹ để tránh ăn mòn bề mặt thép không gỉ bên trong tủ.

Phụ kiện

Chỉ sử dụng phụ kiện và phụ tùng thay thế chính hãng Miele với thiết bị này. Sử dụng phụ kiện hoặc phụ tùng thay thế từ các nhà sản xuất khác sẽ làm mất hiệu lực bảo hành và Miele không chịu trách nhiệm. Miele sẽ đảm bảo cung cấp phụ tùng thay thế hoạt động trong tối thiểu 10 năm và tối đa 15 năm sau khi ngừng sản xuất lò nướng hơi nước kết hợp của bạn. Chỉ sử dụng que thăm thực phẩm Miele đi kèm với lò nướng này. Nếu que thăm bị lỗi, chỉ được thay thế

bằng que thăm thực phẩm Miele chính hãng phù hợp. Nhựa trên que thăm thực phẩm có thể tan chảy ở nhiệt độ rất cao.

Không sử dụng đầu dò thực phẩm khi sử dụng chức năng nướng (ngoại trừ: Nướng quạt).

Không cất đầu dò thực phẩm trong lò nếu không ở trong

sử dụng.

Chăm sóc môi trường

Xử lý vật liệu đóng gói

Vật liệu đóng gói được sử dụng để xử lý và bảo vệ thiết bị khỏi

thiệt hại vận chuyển. Vật liệu đóng gói được sử dụng được lựa chọn từ các vật liệu

thân thiện với môi trường cho thải bỏ và thường có thể tái chế.

Tái chế vật liệu đóng gói giúp giảm việc sử dụng nguyên liệu thô. Sử dụng các điểm thu gom vật

liệu cụ thể cho các vật liệu có giá trị và tận dụng các tùy chọn trả lại. Đại lý Miele của bạn sẽ thực hiện

vật liệu đóng gói đi.

Vứt bỏ thiết bị cũ của bạn

Các thiết bị điện và điện tử chứa nhiều vật liệu có giá trị. Chúng cũng

chứa một số vật liệu, hợp chất

và các thành phần thiết yếu

để chúng hoạt động bình thường và an toàn.

Những thứ này có thể gây nguy hiểm cho con người

sức khỏe và môi trường nếu thải bỏ cùng với

rác thải sinh hoạt hoặc nếu

xử lý không đúng cách. Xin đừng,

do đó, hãy vứt bỏ thiết bị cũ của bạn

với rác thải sinh hoạt.



Thay vào đó, hãy sử dụng chính thức

thu gom và xử lý được chỉ định

điểm để loại bỏ và tái chế các thiết bị điện

và điện tử trong nhà bạn

cộng đồng địa phương, với đại lý của bạn hoặc

với Miele, miễn phí. Theo luật, bạn

chịu trách nhiệm duy nhất cho việc xóa bất kỳ

dữ liệu cá nhân từ thiết bị cũ

trước khi xử lý. Bạn có nghĩa vụ pháp lý

để loại bỏ bất kỳ pin cũ nào

không được bao bọc an toàn bởi thiết bị

và tháo bỏ bất kỳ bóng đèn nào mà không phá

hủy chúng, nếu có thể.

Những thứ này phải được mang đến một điểm thu

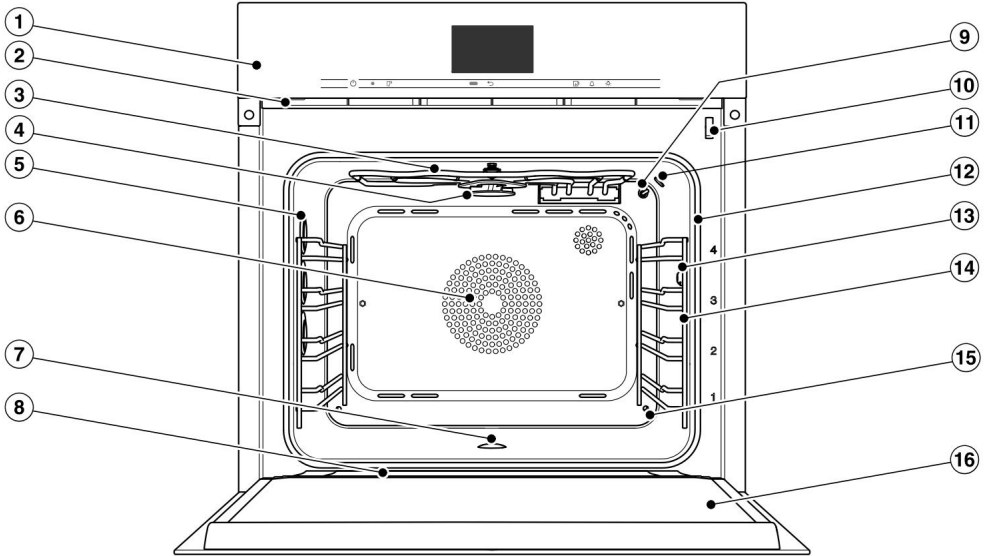
thập thích hợp nơi chúng có thể được trao

miễn phí. Hãy đảm bảo rằng

thiết bị cũ của bạn không gây nguy hiểm cho trẻ

em khi được cất giữ để thải bỏ.

Lò nướng hơi nước kết hợp



a Các bộ phận điều khiển

b Cửa thoát khí c Bộ

phận gia nhiệt/nướng trên d

Bánh xe phân phối để vệ sinh HydroClean e Đèn chiếu

sáng bên trong lò f Cửa vào

không khí cho quạt có bộ phận gia nhiệt hình vòng phía sau g Sàn

khoang lò có bộ phận gia nhiệt dưới cùng và bộ lọc sần bên dưới h Kênh nhỏ giọt i Cảm biến nhiệt

độ j Khóa cửa để

vệ sinh HydroClean k Cảm

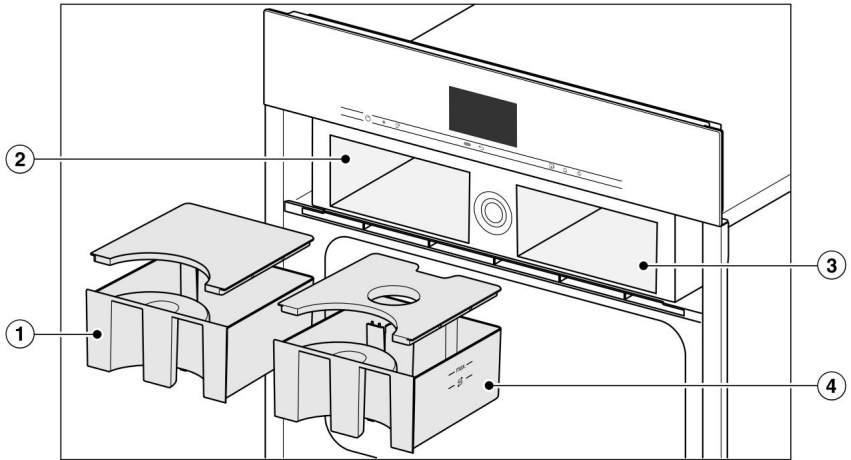
biến độ ẩm l Gioăng cửa m Ổ cắm kết nối cho

đầu dò thực phẩm n

Thanh trượt

bên có 4 mức kệ o Cửa vào hơi p Cửa

Hướng dẫn sử dụng thiết bị



a Bình ngưng tụ b

Ngăn chứa bình ngưng tụ c Ngăn
chứa bình chứa nước d Bình
chứa nước

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

Bảng dữ liệu

Tấm dữ liệu nằm ở phía trên cùng của nhà ở.

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

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

tấm ở trên cùng của bộ điều khiển mở

bảng điều khiển.

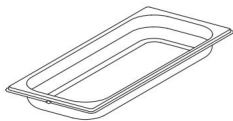
Xin hãy chuẩn bị sẵn thông tin này, nếu bạn cần liên hệ với Miele về bất kỳ câu hỏi hoặc vấn đề nào.

Phụ kiện được cung cấp

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

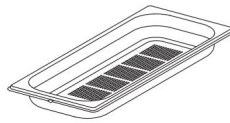
Có thể bao gồm thêm các phụ kiện khác tùy thuộc vào quốc gia và mô hình đang được đề cập.

Tổng cục 20



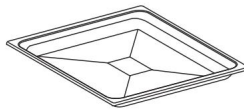
1 hộp đựng thực phẩm rắn
Dung tích tổng 2,4 l / Dung tích sử dụng 1,8 l
450 x 190 x 40 mm (Rộng x Sâu x Cao)

DGGL 20



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

Khay đa năng



1 khay đa năng để nướng, rang và nướng

Giá đỡ kết hợp



1 giá kết hợp để nướng, rang và nướng

Đầu dò thực phẩm



Đầu dò thực phẩm cho nhiệt độ chính xác nấu ăn có kiểm soát. Đầu dò thực phẩm theo dõi nhiệt độ bên trong của thịt (nhiệt độ lõi).

Máy làm sạch nước

1 chất tẩy rửa đặc biệt để làm sạch ngăn lò nướng có chương trình chăm sóc Hydro-Clean. Đặc biệt thích hợp để loại bỏ vết bẩn cứng đầu, nặng.

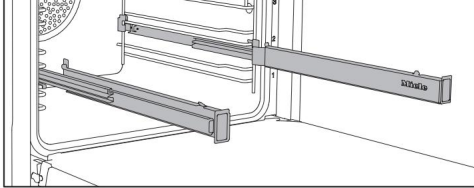
Hướng dẫn sử dụng thiết bị

Viên tẩy cặn

Để tẩy cặn hơi nước kết hợp

là vi sóng

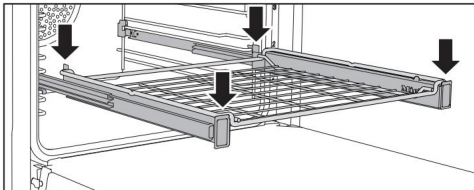
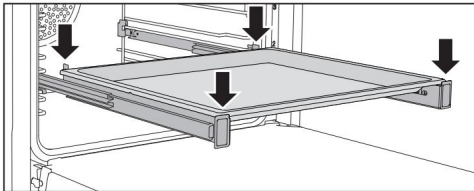
Thanh trượt FlexiClip HFC 71



Thanh trượt FlexiClip có thể gắn vào bất kỳ mặt kệ nào.

Đẩy thanh trượt FlexiClip vào hoàn toàn khoang lò trước khi lắp phụ kiện vào.

Các phụ kiện sau đó sẽ tự động nằm chắc chắn giữa các điểm dừng ở hai đầu của mỗi thanh trượt và không bị trượt ra ngoài.



Thanh trượt FlexiClip có thể chịu được tải trọng tối đa là 15 kg.

Lắp và tháo thanh trượt FlexiClip

Nguy cơ chấn thương do bề mặt nóng khuôn mặt.

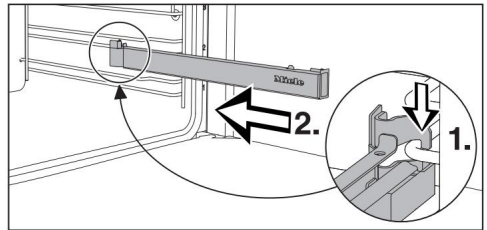
Lò nướng hơi nước kết hợp sẽ nóng lên trong quá trình hoạt động. Bạn có thể bị bỏng ở bộ phận gia nhiệt, ngăn lò hoặc phụ kiện.

Để cho các bộ phận làm nóng, khoang lò và các phụ kiện nguội trước khi lắp hoặc tháo thanh trượt FlexiClip.

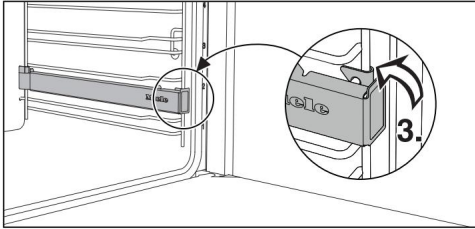
Thanh trượt FlexiClip được lắp vào giữa hai thanh ray tạo thành mặt phẳng của kệ.

Thanh trượt FlexiClip có logo Miele sẽ được lắp vào bên phải.

Khi lắp hoặc tháo thanh trượt FlexiClip, không được kéo dài chúng ra.



Móc thanh trượt FlexiClip vào mặt trước của thanh ray dưới của giá đỡ (1.) rồi đẩy nó dọc theo thanh ray vào ngăn lò (2.).

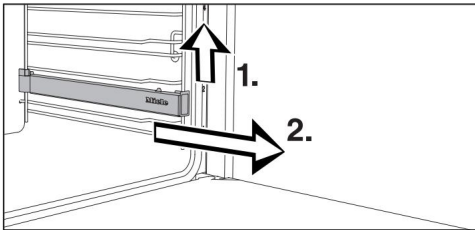


Sau đó, cố định thanh trượt FlexiClip vào thanh ray dưới cùng của giá đỡ (3.).

Nếu thanh trượt FlexiClip khó kéo ra sau khi lắp, hãy kéo mạnh một lần để nhả chúng ra.

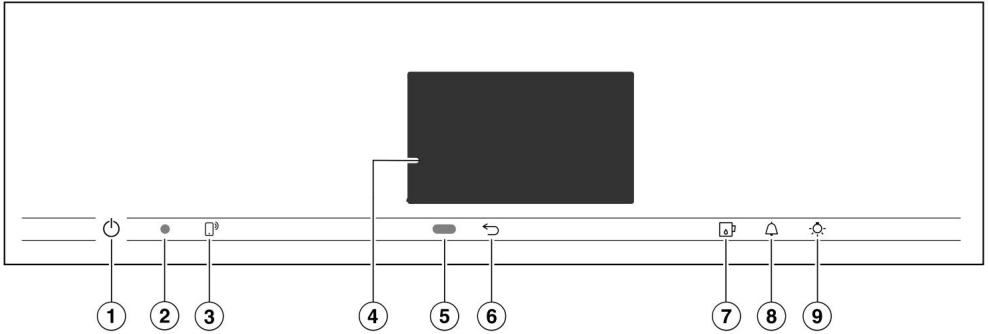
Để tháo thanh trượt FlexiClip, hãy thực hiện như sau:

Đẩy thanh trượt FlexiClip vào tất cả đường.



Tháo thanh trượt FlexiClip bằng cách nhấc nó lên ở phía trước (1.) rồi kéo nó về phía trước dọc theo thanh ray của giá đỡ và ra ngoài (2.).

Kiểm soát



a Điều khiển cảm biến Bật/Tắt lăm
Để bật và tắt lò hấp kết hợp

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

Miele) c điều khiển cảm biến
Để điều khiển lò nướng hơi nước kết
hợp thông qua thiết bị di động của bạn

d Màn hình cảm ứng
Để hiển thị thông tin và hoạt động e
Cảm biến

chuyển động
Để bật đèn bên trong lò nướng và màn hình
hiển thị, và để nhận biết tiếng chuông khi
phát hiện chuyển động

f điều khiển cảm biến
Để quay lại một bước

g điều khiển cảm biến
Để mở và đóng bảng điều khiển h điều
khiển

cảm biến
Để cài đặt phút nhắc nhở hoặc báo thức

i điều khiển cảm biến
Để bật và tắt đèn chiếu sáng bên trong lò
nướng

Điều khiển cảm biến Bật/Tắt

Điều khiển cảm biến Bật/Tắt được thiết kế lõm và phản hồi khi chạm vào.

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

Cảm biến tiệm cận Cảm

biến tiệm cận nằm bên dưới màn hình cảm ứng bên cạnh bộ điều khiển cảm biến. Cảm biến tiệm cận phát hiện khi bạn đến gần màn hình cảm ứng, ví dụ như bằng tay hoặc cơ thể.

Nếu bạn đã kích hoạt các cài đặt tương ứng, bạn có thể bật đèn bên trong lò nướng, bật lò nướng hơi nước kết hợp hoặc nhận chuông báo (xem "Cài đặt" - "Cảm biến chuyển động").

Kiểm soát

Điều khiển cảm biến

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

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

Chức năng điều khiển	cảm biến
Nếu bạn muốn	điều khiển lò nướng hơi nước kết hợp từ thiết bị di động của mình, bạn phải có hệ thống Miele@home, bật cài đặt Điều khiển từ xa và chạm vào điều khiển cảm biến này. Sau đó, điều khiển cảm biến sẽ sáng màu cam và chức năng MobileStart khả dụng. Miễn là bộ điều khiển cảm biến này sáng, bạn có thể điều khiển lò nướng hơi nước kết hợp thông qua thiết bị di động của mình (xem "Cài đặt" - "Miele@home"). Tùy thuộc vào menu
bạn đang ở,	điều này sẽ đưa bạn trở lại một cấp độ hoặc trở lại menu chính.
Sử dụng bộ	điều khiển cảm biến này để mở và đóng bảng điều khiển (xem "Bảng điều khiển" trong chương "Mô tả chức năng").
	Nếu một menu xuất hiện trên màn hình hoặc nếu một chương trình nấu đang diễn ra, bạn có thể sử dụng bộ điều khiển cảm biến này để cài đặt chế độ nhắc phút (ví dụ khi luộc trứng) hoặc báo thức (thời gian cụ thể) tại bất kỳ thời điểm nào (xem "Báo thức và nhắc phút"). Chọn bộ điều
khiển cảm biến này để bật và tắt đèn bên trong lò nướng.	Tùy thuộc vào cài đặt được chọn, đèn bên trong lò sẽ tắt sau 15 giây hoặc vẫn bật hoặc tắt liên tục.

Màn hình cảm ứng

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

Chỉ chạm ngón tay vào màn hình.

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

Màn hình cảm ứng được chia thành nhiều vùng.



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

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

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

Các ký hiệu bổ sung cũng có thể xuất hiện, ví dụ SuperVision .

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

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

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

Kiểm soát

Biểu tượng

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

Ý nghĩa biểu tượng	tượng
	Biểu tượng này cho biết có thông tin bổ sung và lời khuyên về việc sử dụng thiết bị. Nhấn nút điều khiển cảm biến OK để xác nhận thông tin.
.	Điều này cho thấy có nhiều lựa chọn khả dụng hơn, không phải là có thể nhìn thấy vì không có đủ không gian trên màn hình.
/ /	Chỉ báo mực nước
	Báo thức
	Ít hơn phút
	Một số cài đặt, ví dụ như độ sáng màn hình và âm lượng còi báo động được chọn bằng biểu đồ thanh.
	Khóa hệ thống hoặc khóa cảm biến đang bật (xem "Cài đặt - An toàn"). Các nút điều khiển đã bị khóa.
	Nhiệt độ lõi khi sử dụng đầu dò thực phẩm
	Điều khiển từ xa (chỉ xuất hiện nếu bạn đang ở trong hệ thống Miele@home và đã chọn Điều khiển từ xa Khi cài đặt)
	SuperVision (chỉ xuất hiện nếu bạn đang ở trong hệ thống Miele@home và đã chọn cài đặt SuperVision Hiện thị SuperVision Bật)

Sử dụng thiết bị

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

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

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

Chọn tùy chọn menu Chạm vào trường hoặc giá trị bạn muốn hiển thị.

Cuộn Bạn có thể cuộn sang trái hoặc phải.

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

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

Thoát khỏi menu

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

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

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

Thay đổi giá trị hoặc cài đặt

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

Chạm vào cài đặt mong muốn.

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

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

Xác nhận bằng OK.

Số đã thay đổi hiện đã được lưu.

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

Bàn phím số sẽ xuất hiện. Chạm vào số mong muốn.

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

Xác nhận bằng OK.

Số đã thay đổi hiện đã được lưu.

Sử dụng thiết bị

Thay đổi cài đặt bằng một phân đoạn thanh

Một số thiết lập được biểu thị bằng một thanh với bảy đoạn. Nếu tất cả của các phân đoạn được chiếu sáng, giá trị tối đa được chọn.

Nếu không có đoạn nào được chiếu sáng hoặc nếu chỉ có một, giá trị tối thiểu là đã chọn hoặc cài đặt đã tắt tất cả (ví dụ như còi báo động).

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

Chọn **Bật** hoặc **Tắt** để chuyển đổi cài đặt bật hoặc tắt.

Xác nhận lựa chọn của bạn bằng **OK**.

Cài đặt hiện đã được lưu. Điều này sẽ mất bạn quay lại menu trước.

Nhập chữ cái

Các chữ cái được nhập bằng bàn phím hiển thị. Tốt nhất là chọn tên ngắn.

Chạm vào các chữ cái hoặc ký tự mong muốn các số.

Mẹo: Bạn có thể thêm ngắt dòng dài hơn tên chương trình sử dụng ký hiệu **.**

Chạm vào **Lưu**.

Tên hiện đã được lưu.

Hiển thị menu ngữ cảnh

Trong một số menu, bạn có thể hiển thị menu ngữ cảnh, ví dụ để đổi tên chương trình Người dùng hoặc di chuyển các mục trong MyMiele.

Ví dụ, chạm vào một chương trình Người dùng và giữ ngón tay của bạn trên đó cho đến khi menu ngữ cảnh mở ra.

Để đóng menu ngữ cảnh, chạm vào một khu vực hiển thị nằm bên ngoài cửa sổ menu.

Di chuyển mục nhập

Bạn có thể thay đổi thứ tự các chương trình Người dùng hoặc mục nhập trong MyMiele.

Ví dụ, chạm vào một chương trình Người dùng và giữ ngón tay của bạn trên đó cho đến khi menu ngữ cảnh mở ra.

Chọn **Di chuyển**.

Giữ ngón tay của bạn trên phần được tô sáng trường và kéo nó đến vị trí mong muốn.

Sử dụng thiết bị

Hiển thị menu thả xuống Trong chương trình nấu ăn, bạn có thể chuyển đổi các cài đặt như Tăng cường hoặc Làm nóng trước và chức năng WiFi bật hoặc tắt.

Sử dụng đường màu cam bên dưới tiêu đề để kéo menu thả xuống.

Chọn cài đặt bạn muốn thay đổi.

Các thiết lập đang hoạt động được tô sáng bằng màu cam. Tùy thuộc vào lược đồ màu đã chọn, các thiết lập không hoạt động được tô sáng bằng màu đen hoặc trắng (xem "Thiết lập - Hiển thị"). Để đóng menu thả xuống,

hãy kéo menu trở lại đầu trang hoặc chạm vào một vùng màn hình nằm bên ngoài cửa sổ menu.

Hiển thị Trợ giúp Trợ giúp

theo ngữ cảnh có sẵn cho một số chức năng nhất định. Trong trường hợp này, Trợ giúp sẽ xuất hiện ở dòng dưới cùng. Chạm vào

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

Đóng để quay lại thực đơn.

Kích hoạt MobileStart

Chọn điều khiển cảm biến để kích hoạt đã sử dụng MobileStart.

Đèn điều khiển cảm biến sáng lên. Bạn có thể vận hành lò nướng hơi nước kết hợp từ xa bằng ứng dụng Miele.

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

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

Mô tả chức năng

Bảng điều khiển

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

Bình đựng nước

Thể tích nạp tối đa là 1,4 l và tối thiểu là 1,0 l. Có các dấu hiệu trên bình chứa nước. Không bao giờ được vượt quá vạch đánh dấu trên cùng.

Lượng nước tiêu thụ phụ thuộc vào loại thực phẩm và thời gian nấu. Có thể cần phải đổ thêm nước trong khi nấu ăn. Lượng nước tiêu thụ là tăng lên nếu cửa được mở trong nấu ăn.

Đổ đầy nước vào bình chứa đến mức tối đa trước mỗi chương trình nấu ăn

có sự tham gia của hơi nước.

Bình ngưng tụ

Nước ngưng tụ tích tụ trong thiết bị từ quá trình nấu nướng được bơm vào bình ngưng tụ. Bình chứa có dung tích tối đa là 1,4 lít.

Đầu dò thực phẩm

Đầu dò thực phẩm đo nhiệt độ lõi trong thực phẩm, cho phép nhiệt độ trong quá trình nấu nướng được theo dõi một cách đơn giản và chính xác.

Nhiệt độ/nhiệt độ lõi

Một số chức năng có nhiệt độ được khuyến nghị cài đặt trước. Nhiệt độ được khuyến nghị có thể được thay đổi trong phạm vi nhất định cho một nấu ăn cá nhân chương trình, một giai đoạn chương trình hoặc cho mỗi lần chương trình đó được sử dụng (xem "Nhiệt độ khuyến nghị" trong Chương "Cài đặt").

Nhiệt độ lõi cũng có thể là được thay đổi trong phạm vi nhất định cho từng chương trình riêng lẻ hoặc từng giai đoạn chương trình cụ thể.

Độ ẩm

Chế độ hoạt động Combi và sử dụng ứng dụng đặc biệt Reheat sự kết hợp giữa nhiệt độ của lò nướng và độ ẩm. Mức độ ẩm có thể được lựa chọn

trong phạm vi nhất định cho một cá nhân quá trình nấu ăn hoặc một giai đoạn chương trình cụ thể.

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

Một số thực phẩm tỏa ra độ ẩm trong quá trình quá trình nấu ăn. Độ ẩm này từ thực phẩm ảnh hưởng đến số lượng bổ sung độ ẩm cần thiết. Nếu số lượng cần thiết độ ẩm thấp, máy phát hơi nước có thể không được kích hoạt.

Mô tả chức năng

Thời gian nấu: Tùy

thuộc vào chức năng, bạn có thể cài đặt thời gian nấu từ 1 phút đến 6, 10 hoặc 12 giờ.

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

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

Tiếng ồn

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

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

Giai đoạn làm nóng Ở

tất cả các chức năng, màn hình hiển thị nhiệt độ trong khoang lò khi nhiệt độ tăng lên trong giai đoạn làm nóng (ngoại trừ: Nướng toàn phần, Nướng tiết kiệm).

Khi nấu bằng hơi nước, thời gian của giai đoạn làm nóng sẽ phụ thuộc vào số lượng và nhiệt độ của thực phẩm. Nhìn chung, giai đoạn làm nóng sẽ kéo dài khoảng 7 phút. Thời gian sẽ dài hơn nếu bạn nấu thực phẩm đông lạnh hoặc đã được làm lạnh lại. Giai đoạn làm nóng cũng có thể kéo dài hơn nếu nhiệt độ nấu thấp hoặc nếu bạn sử dụng chức năng nấu Sous-vide.

Giai đoạn nấu Thời

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

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

Giảm hơi nước

Với chức năng nấu bằng hơi nước và nấu kết hợp, chức năng giảm hơi nước sẽ tự động bật vào cuối chương trình nấu sử dụng nhiệt độ trong phạm vi nhiệt độ nhất định. Chức năng này ngăn hơi nước thoát ra quá nhiều khi mở cửa. Chức năng giảm hơi nước sẽ hiển thị trên màn hình.

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

Đèn chiếu sáng bên trong lò

nướng Vì lý do tiết kiệm năng lượng, đèn chiếu sáng bên trong lò nướng hơi nước kết hợp đã được thiết lập tại nhà máy để tắt khi chương trình bắt đầu.

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

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

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

Trước khi sử dụng lần đầu tiên

Mật ong@nhà

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

Để sử dụng tính năng này, bạn sẽ cần:

- Mạng WiFi
- Ứng dụng Miele
- Tài khoản người dùng Miele. Bạn có thể tạo tài khoản người dùng thông qua ứng dụng Miele

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

Sau khi lò nướng hơi nước kết hợp của bạn được kết nối với mạng WiFi, bạn có thể sử dụng ứng dụng cho một số hành động, bao gồm: - Gọi thông tin về trạng thái hoạt động của

lò nướng hơi nước kết hợp của bạn

lò vi sóng

- Truy xuất thông tin về các quá trình nấu trong lò đang diễn ra
- Dừng các quá trình nấu nướng đang diễn ra tiến triển

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

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

Khả năng kết nối WiFi

Kết nối WiFi chia sẻ dải tần số với các thiết bị khác (bao gồm lò vi sóng và điều khiển từ xa)

đồ chơi). Điều này có thể gây ra lỗi kết nối không thường xuyên hoặc thậm chí là lỗi hoàn toàn. Do đó, chúng tôi không thể đảm bảo tính khả dụng của các chức năng nổi bật.

Tính khả dụng của Miele@home Khả

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

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

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

Ứng dụng Miele

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



Trước khi sử dụng lần đầu tiên

Cài đặt cơ bản Các

cài đặt sau đây phải được thực hiện trước khi khởi động lần đầu tiên. Bạn có thể thay đổi các cài đặt này một lần nữa vào thời điểm sau (xem

“Cài đặt”). Nguy cơ thương tích do bề mặt nóng khuôn mặt.

Lò hấp kết hợp sẽ nóng lên trong quá trình hoạt động.

Vì lý do an toàn, lò hấp kết hợp chỉ có thể được sử dụng khi đã được lắp đặt hoàn chỉnh.

Lò hấp kết hợp sẽ tự động bật khi được kết nối với nguồn điện.

Cài đặt ngôn ngữ Chọn

ngôn ngữ mong muốn.

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

Thiết lập vị trí Chọn

vị trí cần thiết.

Thiết lập Miele@home Thiết lập

“Miele@home”? sẽ xuất hiện trên màn hình. Để thiết lập

Miele@home ngay bây giờ, hãy chọn Tiếp tục.

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

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

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

Thiết lập ngày

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

Cài đặt thời gian

Cài đặt thời gian trong ngày theo giờ và phút.

Xác nhận bằng OK.

Thiết lập mức độ cứng của nước

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

khu vực của bạn.

Bạn có thể tìm thấy thêm thông tin trong phần “Cài đặt - Độ cứng của nước”.

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

nhận bằng OK.

Hoàn thiện quá trình đưa vào sử dụng

qua trình này là

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

Bây giờ lò đã sẵn sàng để sử dụng.

Bật chức năng phát hiện mặt trước đồ nội thất

Nếu lò hơi kết hợp được xây dựng

ở phía sau mặt trước của đồ nội thất (ví dụ như cửa ra vào), phải bật chức năng phát hiện mặt trước của đồ nội thất.

Chọn Cài đặt | Nhận dạng mặt đồ nội thất | Bật.

Trước khi sử dụng lần đầu tiên

Làm sạch tổ hợp lò hấp lần đầu tiên

Gỡ bỏ mọi lớp màng bảo vệ và miếng dán, ngoại trừ dữ liệu tấm và tấm nhỏ trên mở bảng điều khiển, từ lò hấp kết hợp và các phụ kiện.

Lò hơi kết hợp được thử nghiệm chức năng tại nhà máy, có nghĩa là nước còn lại

từ các đường ống có thể chảy ngược trở lại khoang lò trong quá trình vận chuyển.

Vệ sinh bình chứa nước và bình chứa nước ngưng tụ

Rủi ro chấn thương do kiểm soát

bảng điều khiển.

Bạn có thể bị kẹt trong sự kiểm soát bảng điều khiển khi nó mở hoặc đóng.

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

Sử dụng Điều khiển cảm biến Bật/Tắt để chuyển đổi lò nướng hơi nước kết hợp TRÊN.

Chọn điều khiển cảm biến để mở bảng điều khiển.

Tháo bình chứa nước và bình chứa nước ngưng tụ.

Để thực hiện việc này, hãy đẩy bình chứa nước và nước ngưng tụ thùng chứa hướng lên trên một chút.

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

Phụ kiện vệ sinh/ngăn lò nướng

Lấy tất cả các phụ kiện ra khỏi lò ngăn.

Làm sạch dụng cụ nấu bằng tay hoặc trong máy rửa chén.

Khay đa năng và giá kết hợp bề mặt được xử lý bằng

PerfectClean và chỉ được phép giặt bằng tay.

Xem "PerfectClean" trong "Vệ sinh và chăm sóc".

Làm sạch khay đựng đa năng và giá đỡ kết hợp với chất thấm hút sạch vải và dung dịch nước nóng và nước rửa chén.

Nội thất của sự kết hợp hơi nước lò nướng đã được xử lý tại nhà máy với sản phẩm chăm sóc.

Để loại bỏ điều này, hãy vệ sinh lò nướng phần với một miếng vải thấm sạch và một dung dịch rửa chén nhẹ và nước nóng.

Trước khi sử dụng lần đầu tiên

Thiết lập điểm sôi chính xác cho nước

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

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

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

Chỉ sử dụng nước uống lạnh, tươi (dưới 20 °C).

Tháo bình chứa nước ra và đổ đầy nước đến vạch đánh dấu tối đa. Đậy bình chứa nước vào thiết bị. Sau đó, chạy lò hấp kết hợp trong 15 phút bằng chế độ vận hành Nấu bằng hơi nước (100 °C). Tiến hành như mô tả trong "Vận hành".

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

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

Làm nóng lò hấp kết hợp trước

Lấy tất cả các phụ kiện ra khỏi khoang lò nấu có. Để loại bỏ mỡ khỏi bộ phận gia nhiệt vòng, hãy làm nóng lò hơi kết hợp ở nhiệt độ 200 °C bằng chế độ vận hành Quạt cồng

30 phút.

Tiến hành như mô tả trong "Hoạt động".

Nguy cơ chấn thương do bề mặt nóng

khuôn mặt.

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

Sử dụng găng tay khi điều chỉnh các kệ lò, v.v. trong ngăn lò nóng.

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

Đảm bảo bếp được thông gió tốt trong quá trình vận hành.

Cài đặt

Tổng quan về cài đặt

Tùy chọn menu	Cài đặt có sẵn ... tiếng
Ngôn ngữ	Đức tiếng Anh ... Vị trí
Thời gian	Trưng bày Bật* Tắt Làm mờ ban đêm Loại đồng hồ Analogue* Kỹ thuật số Định dạng đồng hồ 24 giờ* 12 giờ (sáng/chiều) Bộ
Ngày	
Chiếu sáng	TRÊN "Bật" trong 15 giây* Tắt
Màn hình bắt đầu	Menu chính* Chức năng của lò nướng Chương trình tự động Ứng dụng đặc biệt Chương trình người dùng MyMiele
Trưng bày	Độ sáng Bảng màu Sáng Tối* Chạm nhanh Bật Tắt*
Âm lượng	Âm báo chuông Giải điệu Chỉ có âm Âm thanh bàn phím Giải điệu chào mừng Bật* Tắt
Đơn vị	Trọng lượng g* lb lb/oz Nhiệt độ °C* °F

* Cài đặt mặc định của nhà máy

Tùy chọn menu	Cài đặt có sẵn
Giữ ấm	TRÊN Tắt*
Giảm hơi nước	TRÊN* Tắt
Nhiệt độ khuyến nghị.	
Tăng cường	TRÊN* Tắt
Tự động rửa sạch	TRÊN* Tắt
Độ cứng của nước	1 °dH ... 21 °dH* ... 70 °dH
Cảm biến chuyển động	Bật đèn lên trong quá trình nấu ăn* Luôn bật Tắt Bật thiết bị Bật Tắt* Xác nhận còi báo động Bật* Tắt
Sự an toàn	Khóa hệ thống Bật Tắt* Khóa cảm biến Bật Tắt*
Nhận dạng mặt trước đồ nội thất Bật	Tắt*
Mặt ong@nhà	Kích hoạt Hủy kích hoạt Trạng thái kết nối Thiết lập lại Cài lại Cài đặt
Điều khiển từ xa	TRÊN* Tắt
Giám sát tầm nhìn	Màn hình SuperVision Bật Tắt* Hiển thị ở chế độ chờ Bật Chỉ khi có lỗi* Danh sách thiết bị Hiển thị thiết bị này Âm báo

* Cài đặt mặc định của nhà máy

Cài đặt

Tùy chọn menu Cập nhật từ xa	Cài đặt có sẵn TRÊN* Tắt
Phiên bản phần mềm	
Thông tin pháp lý	Giấy phép nguồn mở
Chương trình trưng bày	Chế độ demo Bật Tắt*
Mặc định của nhà máy	Cài đặt thiết bị Chương trình người dùng MyMiele Nhiệt độ khuyến nghị.
Giờ hoạt động (tổng cộng)	

*

Cài đặt mặc định của nhà máy

Mở menu “Cài đặt” Trong menu Cài đặt, bạn có

thể tùy chỉnh lò nướng hơi nước kết hợp của mình bằng cách điều chỉnh các cài đặt mặc định của nhà sản xuất cho phù hợp với yêu cầu của bạn.

Bạn đang ở menu chính.

Chọn Cài đặt. Chọn

cài đặt mong muốn.

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

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

Ngôn ngữ

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

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

Mẹo: Nếu bạn vô tình chọn sai ngôn ngữ, hãy chọn trong menu chính. Làm theo biểu tượng để quay lại menu phụ Ngôn ngữ .

Thời gian

Trung bày

Chọn cách bạn muốn hiển thị thời gian trong ngày khi lò hấp kết hợp tắt:

-

Luôn hiển thị thời gian trên màn hình.

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

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

- Tắt

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

- Làm mờ vào ban

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

Cài đặt

Kiểu đồng hồ

Thời gian trong ngày có thể được hiển thị dưới dạng Analog (có mặt đồng hồ) hoặc dạng Kỹ thuật số (h:min).

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

Định dạng đồng hồ

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

Bộ

Cài đặt giờ và phút.

Mẹo: Nếu không có chương trình nấu ăn nào đang diễn ra, hãy chạm vào thời gian ở tiêu đề để thay đổi.

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

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

Ngày

Đặt ngày.

Khi lò hấp kết hợp tắt, ngày sẽ chỉ hiển thị trên màn hình nếu cài đặt Thời gian | Loại đồng hồ | Kỹ thuật số đã được chọn.

Chiếu sáng

- Bật

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

- "Bật" trong 15 giây Đèn

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

- Tắt

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

Màn hình bắt đầu

Lò nướng hơi nước kết hợp được thiết lập tại nhà máy để menu chính xuất hiện khi bật. Bạn có thể thay đổi cài đặt lỗi này để, ví dụ, chế độ vận hành hoặc cài đặt MyMiele xuất hiện ngay trên màn hình bắt đầu (xem "MyMiele").

Màn hình bắt đầu mới này sẽ xuất hiện khi lò hấp kết hợp được bật lần tiếp theo.

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

Trưng bày

Độ sáng Độ

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

-

Độ sáng tối đa -

Độ sáng tối thiểu

Bảng màu

Chọn giữa tông màu sáng hoặc tối cho màn hình.

- Sáng

Màn hình có nền sáng với các ký tự tối.

- Tối

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

Chạm nhanh

Chọn cách cảm biến điều khiển và cảm biến tiệm cận sẽ phản hồi khi lò hấp kết hợp bị tắt:

- TRÊN

Nếu bạn cũng chọn cài đặt làm mờ Thời gian | Hiển thị | Bật hoặc Ban đêm , các điều khiển cảm biến và cảm biến tiệm cận cũng sẽ phản hồi khi lò hấp kết hợp bị tắt.

- TẮT

Không phụ thuộc vào cài đặt Hiển thị thời gian , cảm biến điều khiển và cảm biến tiệm cận chỉ phản hồi khi lò hấp kết hợp được bật, cũng như trong một khoảng thời gian nhất định sau khi tắt lò.

Âm lượng

Âm báo chuông

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

Giai điệu

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

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

-

Âm lượng tối đa

-

Giai điệu đã tắt

Chỉ cần tông màu

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

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

-

Cao độ tối đa

-

Khoảng cách tối thiểu

Âm thanh bàn phím

Âm lượng của âm thanh phát ra mỗi khi bạn chạm vào nút điều khiển cảm biến được biểu thị bằng một thanh có bảy đoạn.

-

Âm lượng tối đa

-

Âm thanh đã tắt

Nhạc chào mừng Nhạc

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

Cài đặt

Đơn vị

Trọng

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

Nhiệt độ Bạn có

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

Giữ ấm Sử dụng chức

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

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

- Bật

chức năng Giữ ấm. Khi nấu ở nhiệt độ khoảng 80 °C trở lên, chức năng này sẽ hoạt động sau khoảng 5 phút. Thức ăn được giữ ấm ở nhiệt độ 70 °C.

- Tắt

Chức năng Giữ ấm đã tắt.

Giảm hơi nước

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

- Bật

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

- Tắt

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

Nhiệt độ khuyến nghị.

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

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

hoạt động có liên quan.

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

Thay đổi nhiệt độ được khuyến nghị ure.

Xác nhận bằng OK.

Tăng cường

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

- Bật

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

- Tắt

Chức năng Booster bị tắt trong giai đoạn làm nóng của chương trình nấu. Chỉ có các bộ phận làm nóng liên quan đến chức năng này mới làm nóng trước khoang lò.

Bạn cũng có thể sử dụng menu kéo xuống để bật hoặc tắt chức năng Booster cho một chương trình nấu ăn.

Tự động rửa Sau khi nấu bằng

hơi nước, chức năng rửa thiết bị sẽ hiển thị trên màn hình sau khi lò hấp kết hợp đã tắt.

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

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

Cài đặt

Độ cứng của nước

Lò hơi kết hợp phải được điều chỉnh theo mức độ cứng của nước tại địa phương để đảm bảo rằng nó hoạt động chính xác và đảm bảo rằng việc tẩy cặn được thực hiện theo đúng khoảng thời gian. Nước càng cứng thì hơi nước kết hợp càng thường xuyên

lò nung cần được tẩy cặn. Liên hệ với nhà cung cấp nước địa phương của bạn để tìm hiểu về nước độ cứng ở khu vực của bạn.

Nếu bạn đang sử dụng máy làm mềm nước tại chỗ, hãy khớp cài đặt trên tổ hợp lò hơi nước theo giá trị cài đặt trên máy làm mềm nước.

Nếu bạn đang sử dụng hệ thống tại chỗ để khử khoáng hoàn toàn nước (ví dụ: hệ thống thẩm thấu ngược), hệ thống phải được thiết lập sao cho độ dẫn điện của nước đã xử lý là ít nhất 100 $\mu\text{S}/\text{cm}$. Trong trường hợp của hầu hết các chất lượng nước, điều này có thể đạt được bằng cách thiết lập độ cứng của nước ít nhất là 3 °dH thay vì khử khoáng hoàn toàn nước.

Độ dẫn điện là cần thiết để phát hiện mức độ đầy trong máy tạo hơi nước. Phù hợp cài đặt trên lò hơi kết hợp theo giá trị được cài đặt trên hệ thống khử khoáng hoàn toàn.

Nếu bạn sử dụng nước đóng chai, nước đóng chai phải tuân thủ các quy định quốc gia có liên quan về chất lượng nước uống. Không sử dụng nước khoáng hoặc nước có ga. Điều chỉnh cài đặt trên lò hấp kết hợp tùy thuộc vào hàm lượng canxi. Hàm lượng canxi được ghi trên nhãn chai theo mg/l Ca^{2+} hoặc ppm (mg/l CaCO_3).

Độ cứng của nước			Hàm lượng canxi mg/l Ca^{2+}	Hàm lượng canxi cacbonat ppm (mg/l CaCO_3)	Cài đặt trên hơi nước kết hợp <small>là ví sớng</small>
°dH	°fH	mmol/l			
1	1.8	0,18	7	18	1
2	3.6	0,36	14	36	2
3	5.4	0,54	21	54	3
4	7.1	0,72	29	71	4
5	8.9	0,90	36	89	5
6	10.7	1.07	43	107	6
7	12,5	1,25	50	125	7
8	14.3	1,43	57	143	8
9	16.0	1.61	64	161	9
10	17,9	1,79	71	179	10
11	19,6	1,97	79	196	11
12	21,4	2.15	86	214	12
13	23.2	2,33	93	232	13
14	25.0	2.51	100	250	14
15	26,8	2,69	107	268	15

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 hơi nước kết hợp <small>là vi sóng</small>
°dH	°fH	mmol/l			
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

Cài đặt

Cảm biến chuyển động

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

Nếu bạn muốn cảm biến tiệm cận phản hồi ngay cả khi lò hấp kết hợp đã tắt, hãy chọn cài đặt Hiển thị | QuickTouch | Bật.

Bật đèn - trong quá trình

nấu Ngay khi bạn đến gần màn

hình cảm ứng trong quá trình nấu, đèn bên trong lò sẽ bật sáng.

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

- Luôn bật Ngay

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

- Tắt

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

Bật thiết bị

- Bật

Nếu thời gian được hiển thị, lò hấp kết hợp sẽ bật và menu chính sẽ xuất hiện khi bạn đến gần màn hình cảm ứng.

- Tắt

Cảm biến tiệm cận không phản hồi khi bạn đến gần màn hình cảm ứng. Sử dụng cảm biến Bật/Tắt

điều khiển để bật lò hấp kết hợp.

Xác nhận còi báo động

-

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

- Tắt

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

Sự an toàn

Khóa hệ thống Khóa

hệ thống ngăn không cho lò hấp kết hợp bật nhầm.

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

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

-

Trên Khóa hệ thống đã được kích hoạt. Nếu bạn muốn sử dụng lò hấp kết hợp, hãy bật lò và chạm vào biểu tượng trong ít nhất 6 giây.

- Tắt

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

Khóa cảm biến

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

- Bật

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

- Tắt

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

Nhận dạng mặt trước đồ nội thất

-

Trên Phát hiện mặt trước đồ nội thất được kích hoạt. Sử dụng cảm biến tiệm cận, lò hơi kết hợp tự động phát hiện xem cửa đồ nội thất đã đóng hay chưa.

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

- Tắt

Phát hiện mặt trước của đồ nội thất đã bị vô hiệu hóa. Lò nướng hơi nước kết hợp không phát hiện xem cửa đồ nội thất đã đóng hay chưa.

Nếu lò hấp kết hợp được lắp đặt phía sau đồ nội thất trang trí (ví dụ như cửa ra vào), lò hấp kết hợp, vỏ lò và sàn nhà có thể bị hỏng do nhiệt và độ ẩm tích tụ phía sau đồ nội thất đóng phía trước.

Luôn để cửa tủ mở khi bạn sử dụng lò nướng hơi nước kết hợp.

Để cửa tủ mở cho đến khi lò hấp kết hợp nguội hoàn toàn.

Mẹo: Tắt tính năng nhận dạng mặt đồ nội thất nếu bạn muốn sử dụng chương trình Sabbath.

Cài đặt

Mật ong@nhà

Lò nướng hơi nước kết hợp là thiết bị gia dụng tương thích với Miele@home có chức năng SuperVision.

Lò nướng hơi nước kết hợp của bạn được trang bị sẵn mô-đun giao tiếp WiFi và phù hợp với giao tiếp không dây.

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

- Kích hoạt

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

- Hủy kích hoạt

Cài đặt này chỉ hiển thị nếu Miele@home được kích hoạt. Miele@home vẫn được thiết lập; chức năng WiFi đã tắt.

- Trạng thái kết nối Cài

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

- Thiết lập lại

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

- Đặt lại

Cài đặt này chỉ hiển thị nếu mạng WiFi đã được thiết lập. Chức năng WiFi bị vô hiệu hóa và kết nối mạng WiFi sẽ được đặt lại về mặc định của nhà sản xuất. Bạn phải thiết lập

kết nối mạng WiFi mới để có thể sử dụng Miele@home.

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

- Thiết

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

Thực hiện quét và kết nối

Quá trình đưa vào vận hành ban đầu đã 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 chuyển trực tiếp đến các bước kết nối mạng.

Nếu bạn chưa cài đặt ứng dụng Miele, bạn sẽ được đưa 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 thực hiện quy trình thiết lập.



Điều khiển từ xa

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

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

Kích hoạt MobileStart Chọn

điều khiển cảm biến để kích hoạt MobileStart.

Đèn điều khiển cảm biến sáng lên. Bạn có thể vận hành lò nướng hơi nước kết hợp từ xa bằng ứng dụng Miele.

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

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

Giám sát tầm nhìn

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

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

Màn hình SuperVision

-

Chức năng SuperVision được bật.
Biểu tượng sẽ 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 có sẵn khi lò ở chế độ chờ.
Tuy nhiên, chức năng hiển thị thời gian trong ngày phải được bật (Cài đặt | Thời gian | Hiện thị | Bật).

- Các

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

- Chỉ hiển thị khi có lỗi

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

Danh sách thiết bị

Tất cả các thiết bị gia dụng được đăng nhập vào Hệ thống Miele@home đều được hiển thị.

Sau khi bạn đã chọn một thiết bị, bạn có thể truy cập các cài đặt khác: - Hiện thị thiết bị

này

- Chức

năng SuperVision của thiết bị này được bật.

- Tắt

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

- Âm báo Bạn có

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

Cài đặt

Cập nhật từ xa

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

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

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

Kích hoạt/hủy kích hoạt Chức

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

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

Chạy RemoteUpdate

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

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

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

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

Quá trình cập nhật có thể mất vài phút.

Xin lưu ý những thông tin sau về chức năng RemoteUpdate: - Bạn sẽ chỉ nhận được tin nhắn

khi có bản cập nhật.

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

Phiên bản phần mềm

Phiên bản phần mềm này dành cho Bộ phận dịch vụ khách hàng của Miele.
Bạn không cần thông tin này để sử dụng trong gia đình.

Xác nhận bằng OK.

Thông tin pháp lý Bạn

Có thể tìm thấy tổng quan về các thành phần Nguồn mở được tích hợp theo giấy phép Nguồn mở.

Xác nhận bằng OK.

Chương trình trưng bày

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

Chế độ demo

Nếu bạn đã kích hoạt chế độ demo, chế độ Demo đã được bật. Thiết bị sẽ không nóng lên sẽ xuất hiện khi bạn chuyển đổi lò nướng hơi nước kết hợp
TRÊN.

-

Chạm vào OK trong ít nhất 4 giây để kích hoạt chế độ demo.

- Tất

Chạm vào OK trong ít nhất 4 giây để hủy kích hoạt chế độ demo. Bạn có thể sử dụng lò hấp kết hợp như bình thường.

Mặc định của nhà sản xuất

- Cài đặt thiết bị Bất kỳ cài đặt nào đã thay đổi sẽ được khôi phục về cài đặt mặc định của nhà sản xuất.
- Chương trình người dùng Tất cả chương trình của người dùng sẽ bị xóa.
- MyMiele Tất cả các mục nhập MyMiele sẽ bị xóa.
- Nhiệt độ khuyến cáo. Bất kỳ nhiệt độ khuyến nghị nào đã thay đổi sẽ được đặt lại về cài đặt mặc định của nhà sản xuất.

Giờ hoạt động (tổng cộng)

Chọn Giờ hoạt động (tổng cộng) để truy vấn tổng số giờ hoạt động của lò hấp kết hợp của bạn.

Báo thức + phút ít hơn

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

Sử dụng chức năng Báo thức Có thể sử

dụng chức năng báo thức để chỉ định thời gian cụ thể để chuông báo kêu.

Cài đặt báo thức

Nếu bạn đã chọn cài đặt Hiển thị | Chạm nhanh | Tắt, bạn sẽ cần bật lò hấp kết hợp trước khi cài đặt báo thức. Sau đó, thời gian báo thức sẽ hiển thị trên màn hình khi lò hấp kết hợp tắt.

Chọn điều khiển cảm biến. Chọn

Báo thức. Đặt

thời gian cho báo thức.

Chạm vào Đóng để xác nhận.

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

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

Đến thời điểm báo thức đã chỉ định, sẽ nhấp nháy trên màn hình bên cạnh thời gian và tiếng chuông sẽ kêu.

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

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

Thay đổi báo thức Chọn

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

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

Đặt thời gian mới cho báo thức.

Chạm vào Đóng để xác nhận.

Thời gian báo thức đã điều chỉnh sẽ được lưu và hiển thị trên màn hình.

Xóa báo thức Chọn

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

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

Chọn Xóa.

Chạm vào Đóng để xác nhận.

Báo thức sẽ bị xóa.

Báo thức + phút ít hơn

Sử dụng chức năng nhắc phút Chức năng nhắc

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

Chức năng nhắc phút cũng có thể được sử dụng cùng lúc với chương trình nấu ăn có thời gian bắt đầu và kết thúc nấu đã được thiết lập (ví dụ như để nhắc nhở khuấy thức ăn hoặc thêm gia vị, v.v.). Thời gian nhắc phút tối đa có thể thiết lập là 59 phút và 59 giây.

Cài đặt phút nhắc nhở

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

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

Chọn điều khiển cảm biến . Chọn

Nhắc phút. Đặt thời gian

nhắc phút mà bạn yêu cầu.

Chạm vào Đóng để xác nhận.

Khi lò hấp kết hợp tắt, thời gian nhắc phút sẽ đếm ngược trên màn hình và xuất hiện thay cho thời gian trong ngày.

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

Vào cuối phút minder duration, sẽ nhấp nháy, thời gian sẽ bắt đầu đếm ngược và tiếng còi sẽ kêu. Chọn điều khiển cảm biến hoặc chức năng nhắc phút mong muốn trên màn hình. Chuông sẽ ngừng kêu và các biểu tượng trên màn hình sẽ tắt. Thay đổi thời lượng nhắc phút Chọn nhắc phút trên màn hình hoặc chọn điều khiển cảm biến và sau đó là thời lượng phút mong muốn.

Khoảng thời gian nhắc nhở phút đã chọn sẽ xuất hiện. Đặt khoảng thời gian nhắc nhở phút mới.

Chạm vào Đóng để xác nhận.

Thời lượng nhắc nhở phút đã thay đổi hiện được lưu và sẽ đếm ngược theo phút. Thời lượng nhắc nhở phút dưới 10 phút sẽ đếm ngược theo giây.

Xóa thời gian nhắc nhở phút

Chọn chức năng nhắc phút trên màn hình hoặc chọn điều khiển cảm biến rồi chọn thời lượng nhắc phút mong muốn.

Khoảng thời gian nhắc nhở phút được chọn sẽ xuất hiện.

Chọn Xóa.

Chạm vào Đóng để xác nhận.

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

Menu chính và menu phụ

Thực đơn	Giá trị được đề xuất	Phạm vi
Chức năng của lò nướng		
Fan cộng thêm	160 °C	30-230 °C
Nhiệt thông thường	180 °C	30-230 °C
Chế độ kết hợp		
Quạt kết hợp cộng thêm	170 °C	30-230 °C
Kết hợp thông thường	180 °C	30-230 °C
Lò nướng kết hợp	Cấp độ 3	Cấp độ 1-3
Nấu bằng hơi nước	100 °C	40-100 °C
Đóng gói chân không	65 °C	45-90 °C
Nướng chuyên sâu	180 °C	50-230 °C
Nhiệt dưới	190 °C	100-200 °C
Nhiệt độ cao nhất	190 °C	100-230 °C
Lò nướng đầy đủ	Cấp độ 3	Cấp độ 1-3
Lò nướng tiết kiệm	Cấp độ 3	Cấp độ 1-3
Lò nướng quạt	200 °C	50-230 °C
Bánh cộng	160 °C	30-230 °C
Quạt sưởi Eco Fan	180 °C	30-230 °C
Nấu ăn bằng hơi nước sinh thái	100 °C	40-100 °C
Chương trình tự động		
Ứng dụng đặc biệt		
Làm nóng lại	130 °C	120-140 °C
Rã đông	60 °C	50-60 °C

Menu chính và menu phụ

Thực đơn	Giá trị được đề xuất	Phạm vi
Ứng dụng đặc biệt		
Trộn & Kết hợp	-	-
Nấu ăn giòn	-	-
Nấu ăn nhẹ nhàng	-	-
Làm nóng giòn	-	-
Làm nóng lại nhẹ nhàng	-	-
Chần	-	-
Đóng chai	90 °C	80-100 °C
Sấy khô	50 °C	30-70 °C
Chứng minh bột	-	-
Thực đơn nấu ăn	-	-
Khử trùng các vật dụng	-	-
Chương trình ngày Sa-bát	180 °C	50-230 °C
Đồ gốm nóng	50 °C	50-80 °C
Giữ ấm	65 °C	40-100 °C
MyMiele		
Chương trình người dùng		
Cài đặt		
Bảo trì		
Tẩy cặn		
Nước Sạch		
Ngâm		
Sấy khô		
Rửa sạch		

Mẹo tiết kiệm năng lượng

Chương trình nấu ăn - Nếu

có thể, hãy sử dụng chương trình tự động để nấu thức ăn.

- Tháo bỏ tất cả các phụ kiện không cần thiết cho việc nấu nướng ra khỏi khoang lò.
- Nói chung, nếu công thức nấu ăn hoặc biểu đồ đưa ra một phạm vi nhiệt độ, tốt nhất là chọn nhiệt độ thấp hơn và kiểm tra thực phẩm sau khoảng thời gian ngắn nhất.

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

- Nếu có thể, không mở cửa lò trong khi lò đang hoạt động.
- Khuôn tối màu, mờ là tốt nhất để nướng bánh. Chúng hấp thụ nhiệt hiệu quả hơn và truyền nhiệt đến hỗn hợp nhanh hơn. Các vật liệu sáng bóng như thép không gỉ hoặc nhôm phản xạ nhiệt và do đó có thể tạo ra kết quả không đồng đều hơn.
Không phủ sẵn lò nướng hoặc giá đỡ bằng giấy bạc phản xạ nhiệt.

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

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

- Chế độ hoạt động Fan plus có thể được sử dụng để nấu nhiều loại thực phẩm. Vì quạt phân phối nhiệt ngay trong khoang lò nên bạn có thể sử dụng nhiệt độ thấp hơn so với chế độ nhiệt thông thường. Chế độ này cũng cho phép bạn nấu trên nhiều tầng kệ cùng một lúc.

- Nướng bằng quạt là chế độ hoạt động tốt nhất cho các món nướng. Với chế độ hoạt động này, bạn có thể sử dụng nhiệt độ thấp hơn

tốt hơn so với các chế độ vận hành lò nướng khác sử dụng cài đặt nhiệt độ tối đa.

- Chế độ hoạt động Eco Fan heat đảm bảo nấu ăn tiết kiệm năng lượng nhờ sử dụng nhiệt tối ưu.
Sử dụng chế độ vận hành này để nấu một lượng nhỏ thực phẩm, ví dụ như bánh pizza đông lạnh hoặc bánh quy. Không mở cửa trong quá trình nấu.
- Bạn có thể sử dụng chức năng nấu Eco Steam- Chế độ hoạt động này để tiết kiệm năng lượng trong quá trình nấu bằng hơi nước. Chế độ hoạt động này đặc biệt thích hợp để nấu cá và rau.
- Bất cứ khi nào có thể, bạn nên nấu ăn nhiều loại thực phẩm cùng một lúc. Đặt chúng cạnh nhau trong lò nướng hoặc trên các tầng kệ khác nhau.
- Những thực phẩm không thể nấu cùng lúc thì nên nấu lần lượt từng loại để tận dụng được nhiệt lượng có sẵn trong lò.

Cài đặt

- Chọn cài đặt **Hiển thị | Nhanh-Chậm | Tắt các bộ phận điều khiển để giảm mức tiêu thụ năng lượng.**

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

Chế độ tiết kiệm năng lượng

Lò hấp kết hợp sẽ tự động tắt để tiết kiệm năng lượng nếu không có quá trình nấu nào đang diễn ra và các nút điều khiển chưa được vận hành. Thời gian trong ngày sẽ hiển thị trên màn hình hoặc màn hình sẽ vẫn tối (xem "Cài đặt").

Sự cố do thiếu bộ lọc sần.

Nếu bộ lọc sần bị thiếu, thức ăn thừa có thể tràn vào cống. Nước không thể được bơm đi.

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

Chuyển đổi lò nướng hơi nước kết hợp
TRÊN.

Menu chính sẽ xuất hiện. Nếu bạn

muốn nấu bằng chế độ hơi nước hoặc chế độ phun hơi nước, hãy đổ đầy bình chứa nước và lắp vào thiết bị.

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

Chỉ sử dụng nước uống lạnh, tươi (dưới 20 °C).

Đặt thức ăn vào ngăn lò nướng
ý tưởng.

Chọn chức năng lò nướng . Chọn

chế độ vận hành phù hợp.

Chế độ vận hành và các giá trị khuyến nghị về nhiệt độ và độ ẩm (nếu có) sẽ xuất hiện. Thay đổi các giá trị khuyến nghị nếu cần.

Các giá trị được đề xuất sẽ được tự động chấp nhận trong vòng vài giây. Bạn có thể thay đổi nhiệt độ và độ ẩm sau đó bằng cách chọn chỉ báo nhiệt độ hoặc độ ẩm.

Xác nhận bằng OK.

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

Bạn sẽ thấy nhiệt độ tăng lên.

Một tiếng còi sẽ kêu khi nhiệt độ cài đặt đạt

đến lần đầu tiên. Sau quá trình nấu, chọn Fin-

công việc.

Nguy cơ chấn thương do nóng
hơi nước.

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

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

Lấy thức ăn ra khỏi ngăn chứa của lò nướng.

Vệ sinh lò hấp kết hợp sau quá trình nấu

Tháo bình chứa nước và
thùng chứa đặc và đổ chúng ra khi cần thiết.

Chuyển đổi lò nướng hơi nước kết hợp
tắt.

Quá trình rửa thiết bị sẽ diễn ra sau quá trình
nấu ăn bằng hơi nước. Thực

hiện theo hướng dẫn trên màn hình.

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

Vệ sinh và lau khô toàn bộ lò hấp kết hợp như mô
tả trong phần "Vệ sinh và bảo dưỡng".

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

Hoạt động

Đổ đầy nước Nếu cần thêm

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

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

Đẩy bình chứa nước vào thiết bị.

Chương trình nấu ăn được tiếp tục.

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

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

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

- Độ ẩm
- Khoảng thời gian
- Tăng cường
- Làm nóng trước
- Chức năng giòn

Thay đổi nhiệt độ và nhiệt độ lõi

Vào Cài đặt | Nhiệt độ khuyến nghị để điều chỉnh
vĩnh viễn nhiệt độ khuyến nghị phù hợp với sở
thích nấu ăn của bạn .
sự kiện.

Nhiệt độ lõi chỉ xuất hiện nếu bạn sử dụng đầu
dò thực phẩm (xem "Nướng - Đầu dò 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.

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

Thay đổi độ ẩm Chạm vào chỉ
báo độ ẩm.

Thay đổi mức độ ẩm. Xác nhận
bằng OK.

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

Cài đặt thời gian nấu

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

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

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

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

Bằng cách nhập Thời lượng, Kết thúc hoặc Bắt đầu, bạn có thể tự động tắt hoặc bật và tắt quá trình nấu.

- Thời gian

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

- Kết thúc

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

- Bắt đầu

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

Chọn hoặc Bộ hẹn

giờ. Đặt thời gian mong muốn.

Xác nhận bằng OK.

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

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

Đợi cho đến khi hơi nước thoát ra ngoài trên màn hình trước khi mở cửa và lấy thực phẩm ra khỏi ngăn lò.

Thay đổi thời gian nấu đã cài đặt Chọn , thời gian hoặc Bộ hẹn giờ. Chọn thời gian mong muốn và thay đổi. Xác nhận bằng OK.

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

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

Chọn Xóa.

Xác nhận bằng OK.

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

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

Hoạt động

Hủy chương trình nấu ăn Nếu bạn
hủy chương

trình nấu ăn, hệ thống sưởi và đèn của lò
sẽ tắt.

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

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

Chọn Hoàn tất.

Menu chính sẽ xuất hiện.

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

Chọn Hủy.

Hủy quá trình? xuất hiện trên màn hình. Chọn Có.

Menu chính sẽ xuất hiện.

Ngắt quá trình nấu Quá trình nấu sẽ bị
ngắt ngay khi cửa lò mở. Hệ thống
sưởi của lò sẽ tắt.

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

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

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

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

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

Lò nướng hơi nước kết hợp sẽ nóng lên trong
quá trình hoạt động. Bạn có thể bị bỏng do thanh
gia nhiệt, ngăn lò, thanh trượt bên, phụ kiện hoặc
thức ăn.

Sử dụng găng tay khi đặt thức ăn nóng vào lò
hoặc lấy thức ăn ra và khi điều chỉnh các kệ
lò, v.v. trong ngăn lò nóng.

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

Quá trình nấu sẽ tiếp tục khi cửa được đóng lại.

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

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

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

Làm nóng trước khoang lò

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

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

Chỉ cần làm nóng trước khoang lò trong một vài trường hợp. Làm nóng trước khoang lò khi nấu các

loại thực phẩm sau:

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

Tăng cường

Chức năng Booster được bật theo cài đặt mặc định của nhà sản xuất cho các chức năng sau (Cài đặt | Booster | Bật): - Quạt cồng - Nhiệt thông thường

Nếu bạn đặt nhiệt độ trên 100 °C và chức năng Booster được bật, một giai đoạn làm nóng nhanh sẽ làm nóng lò nướng đến nhiệt độ đã đặt. Thanh nhiệt/nướng trên cùng và thanh nhiệt vòng sẽ bật cùng với quạt.

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

Bật và tắt chức năng Booster cho một chương trình nấu ăn Nếu bạn đã chọn cài

đặt Booster | On , bạn có thể tắt chức năng riêng biệt cho một chương trình nấu ăn.

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

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

Bạn muốn tắt chức năng Booster cho chương trình nấu ăn này. Kéo menu thả xuống.

Booster được đánh dấu màu cam.

Chọn Booster.

Tùy thuộc vào bảng màu, Booster được tô sáng bằng màu đen hoặc trắng.

Đóng menu thả xuống.

Chức năng Booster bị tắt trong giai đoạn làm nóng.

Chỉ có các bộ phận làm nóng liên quan đến chức năng này mới làm nóng trước khoang lò.

Hoạt động

Làm nóng trước

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

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

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

Bật chế độ làm nóng trước

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

Ví dụ: bạn đã chọn chế độ vận hành và các cài đặt cần thiết như nhiệt độ.

Bạn muốn bật chức năng Làm nóng trước cho quá trình nấu này. Kéo menu thả xuống.

Tùy thuộc vào bảng màu, chức năng Pre-heat sẽ được đánh dấu bằng màu đen hoặc trắng.

Chọn Làm nóng trước.

Làm nóng trước được đánh dấu màu

cam. Đóng menu thả xuống.

Thông báo sau đây được hiển thị cùng với thời gian: Đặt thực phẩm vào lò khi ngăn lò được . Các

làm nóng đến nhiệt độ đã cài đặt. Ngay khi bạn được nhắc làm như

vậy, hãy đặt thực phẩm vào ngăn lò. Xác nhận bằng cách nhấn OK.

Chức năng Crisp

Chức năng Crisp (giảm độ ẩm) cho phép loại bỏ độ ẩm ra khỏi lò khi cần thiết trong toàn bộ quá trình nấu hoặc đôi khi trong quá trình nấu.

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

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

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

- Fan cộng thêm
- Nhiệt thông thường
- Nướng chuyên sâu
- Nhiệt dưới
- Nhiệt độ cao
- Lò nướng quạt
- Bánh cộng

Bật chức năng Crisp Chức năng Crisp

phải được bật riêng cho từng chương trình nấu.

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

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

Kéo xuống menu thả xuống.

Tùy thuộc vào bảng màu, chức năng Crisp sẽ được tô sáng bằng màu đen hoặc trắng.

Chọn chức năng Crisp.

Chức năng Crisp được đánh dấu màu cam. Đóng menu thả xuống.

Chức năng Crisp được chuyển đổi TRÊN.

Chức năng Crisp có thể được tắt bất kỳ lúc nào thông qua menu thả xuống.

Giải phóng hơi nước Bạn có thể giải phóng

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

Bạn có thể giải phóng luồng hơi nước ngay khi luồng hơi nước xuất hiện và chữ Bắt đầu hiển thị màu xanh lá cây.

Vui lòng đợi cho đến khi quá trình làm nóng hoàn tất để hơi nước được phân bố đều nhờ luồng khí ấm trong lò.

Chọn Bắt đầu.

Hơi nước sẽ thoát ra. Quá trình này mất khoảng 1 phút.

Tiến hành như mô tả để giải phóng thêm luồng hơi nước khi chữ Bắt đầu lại hiển thị màu xanh lá cây.

Thay đổi chức năng Bạn có thể thay

đổi sang chức năng khác trong khi đang nấu ăn. Chạm vào biểu tượng cho chức năng đã chọn.

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

Chọn chức năng mới.

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

Đặt giá trị cho chương trình nấu ăn và xác nhận bằng cách nhấn OK.

Ghi chú chung

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

Ưu điểm của việc nấu ăn bằng hơi nước

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

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

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

Các thùng chứa phù hợp

Hộp đựng đồ nấu nướng Đò

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

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

Container của riêng bạn

Bạn cũng có thể sử dụng hộp đựng của riêng mình.

Tuy nhiên, xin lưu ý những điều sau: - Vật chứa

phải phù hợp để sử dụng trong lò nướng và chịu được hơi nước.

Đối với hộp đựng bằng nhựa, vui lòng kiểm tra với nhà sản xuất để đảm bảo chúng phù hợp để sử dụng trong lò hấp.

- Các vật dụng có thành dày như sứ, gốm hoặc đồ đá không thích hợp để sử dụng với hơi nước. Do thành dày nên chúng không dẫn nhiệt tốt, nghĩa là thời gian nấu sẽ dài hơn đáng kể so với thời gian ghi trong biểu đồ.

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

Bạn cũng có thể tháo thanh trượt bên ra để có thêm không gian (xem phần "Vệ sinh thanh trượt bên" trong chương "Vệ sinh và chăm sóc").

- Đảm bảo có khoảng cách giữa

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

Mức kệ

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

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

Luôn chèn hộp đựng đồ nấu, giá đỡ và khay vào giữa các thanh ray của ray bên để chúng không bị đổ.

Thực phẩm đông lạnh

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

Nhiệt độ Trong quá

trình nấu bằng hơi nước, nhiệt độ không vượt quá 100 °C. Hầu như tất cả các loại thực phẩm đều có thể nấu ở nhiệt độ này. Một số loại thực phẩm, chẳng hạn như quả mọng, cần được nấu ở nhiệt độ thấp hơn để tránh bị vỡ. Xem các phần có liên quan trong hướng dẫn vận hành này để biết thêm chi tiết.

Thời gian nấu Trong quá trình

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

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

Lượng thức ăn không ảnh hưởng đến thời gian nấu. 1 kg khoai tây sẽ mất thời gian nấu tương đương với 500 g.

Nấu bằng chất lỏng Khi nấu bằng

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

Công thức nấu ăn của riêng bạn - nấu bằng hơi nước Thực phẩm

Được nấu trong nồi hoặc chảo cũng có thể được nấu trong lò hấp kết hợp. Thời gian nấu trong lò hấp kết hợp sẽ giống nhau. Xin lưu ý rằng thực phẩm sẽ không có màu nâu hoặc giòn khi nấu bằng hơi nước.

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

Nếu bạn đang sử dụng khay đa năng có giá đỡ kết hợp ở trên cùng, hãy chèn khay đa năng vào giữa các thanh ray của một giá đỡ ngang và giá đỡ kết hợp sẽ tự động trượt vào phía trên chúng. Khi lấy chúng ra khỏi lò, hãy kéo cả hai ra cùng lúc.

Các khía an toàn không bị lật

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

Nấu bằng hơi nước

Nấu bằng hơi nước tiết

kiệm Bạn có thể sử dụng chức năng nấu bằng hơi nước tiết kiệm để tiết kiệm năng lượng trong quá trình nấu bằng hơi nước.

Chức năng này chủ yếu phù hợp để nấu cá và rau.

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

Bạn có thể nấu lâu hơn nếu cần.

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

Cài đặt

Chức năng của lò nướng | Nấu bằng hơi nước
sinh thái

Ghi chú về bảng nấu ăn Thực hiện

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

Chọn thời gian nấu Thời gian nấu

được đưa ra chỉ là hướng dẫn.

Chúng tôi khuyên

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

Rau

Tươi

Chuẩn bị rau tươi theo cách thông thường, tức là rửa sạch và cắt nhỏ.

Thực phẩm đông lạnh

Không cần phải rã đông rau củ đông lạnh trước, trừ khi chúng đã được đông lạnh cùng nhau thành một khối.

Các loại rau đông lạnh và tươi có thời gian nấu chín như nhau có thể được nấu cùng nhau.

Nếu rau đông lại thành từng cục, hãy cắt nhỏ trước khi nấu bằng hơi nước. Thực hiện theo hướng dẫn của nhà sản xuất trên bao bì về thời gian nấu.

Đồ đựng thực phẩm như đậu

Hà Lan hoặc măng tây, có ít hoặc không có khoảng cách giữa chúng, sẽ mất nhiều thời gian hơn để nấu chín vì hơi nước có ít không gian để hoạt động. Để có kết quả đồng đều, tốt nhất là sử dụng hộp đựng nông cho các loại thực phẩm này và chỉ đổ đầy khoảng 3-5 cm. Khi nấu số lượng lớn, hãy chia thực phẩm vào 2 hoặc 3 hộp đựng nông thay vì sử dụng một hộp đựng sâu.

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

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

Mức kệ

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

Thời gian nấu Thời gian

nấu phụ thuộc vào kích thước của thực phẩm và mức độ chín mà bạn muốn, giống như các phương

pháp nấu thông thường. Ví dụ: Khoai tây sấp, cắt thành bốn: khoảng 17 phút Khoai tây sấp, cắt đôi: khoảng 20 phút

Cài đặt

Chương trình tự động | Rau | ... |

hoặc

Chức năng lò nướng | Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 100 °C

Thời gian nấu: xem bảng

Nấu bằng hơi nước

Rau	[phút]
Atiso	32-38
Súp lơ, nguyên cây	27-28
Súp lơ, hoa nhỏ	8
Đậu, xanh	10-12
Súp lơ, hoa nhỏ	3-4
Cà rốt Chantenay, nguyên củ	7-8
Cà rốt Chantenay, cắt đôi	6-7
Cà rốt Chantenay, thái nhỏ	4
Rau diếp xoăn, cắt đôi	4-5
Cải thảo, thái nhỏ	3
Đậu Hà Lan	3
Thì là, cắt đôi	10-12
Thì là thái lát	4-5
Cải xoăn, thái nhỏ	23-26
Khoai tây sấp, gọt vỏ trộn	27-29
tệ hơn	21-22
chia làm tư	16-18
Chủ yếu là khoai tây sấp, đã gọt vỏ trộn	25-27
tệ hơn	19-21
chia làm tư	17-18
Khoai tây bột, gọt vỏ trộn	26-28
tệ hơn	19-20
chia làm tư	15-16
Cải Thụy Điển, cắt thành từng thanh	6-7
Bí ngô, thái hạt lựu	2-4
Ngô trên lõi	30-35
Cải cầu vồng, thái nhỏ	2-3
Ớt chuông, thái hạt lựu hoặc thái lát	2

Nấu bằng hơi nước

Rau	[phút]
Khoai tây mới, cứng	30-32
Nấm	2
Tỏi tây, thái lát	4-5
Tỏi tây, cắt đôi theo chiều dọc	6
Romanesco, toàn bộ	22-25
Romanesco, hoa nhỏ	5-7
Cải Brussels	10-12
Củ cải đường, nguyên củ	53-57
Bắp cải đỏ, thái nhỏ	23-26
Cây cần đen, nguyên cây	9-10
Củ cải, cắt thành từng thanh	6-7
Măng tây, xanh	7
Măng tây, trắng, nguyên cây	9-10
Cà rốt, thái nhỏ	6
Rau chân vịt	1-2
Bắp cải mùa xuân, thái nhỏ	10-11
Cần tây, thái nhỏ	4-5
Thụy Điển, thái nhỏ	6-7
Bắp cải trắng, thái nhỏ	12
Bắp cải Savoy, thái nhỏ	10-11
Bí ngò, thái lát	2-3
Đậu que đường	5-7

Thời gian nấu

Nấu bằng hơi nước

Cá

Tươi

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

Thực phẩm đông lạnh

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

Chuẩn bị Thêm

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

Không cần phải nêm muối vào cá khi hấp vì phương pháp này giữ lại được các khoáng chất tạo nên hương vị đặc trưng của cá.

Dụng cụ nấu ăn Nếu sử dụng

dụng cụ nấu ăn có lỗ, hãy thoa mỡ vào trước.

Mức kệ

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

Nhiệt độ 85 °C -

90 °C Dùng để nấu

nhẹ các loại cá mềm như cá bơn.

100 °C

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

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

Khoảng thời gian

Thời gian nấu phụ thuộc vào độ dày và kết cấu của cá, chứ không phải trọng lượng. Cá càng dày thì thời gian nấu càng lâu.

Một miếng cá dày 3 cm nặng 500 g sẽ mất nhiều thời gian để nấu hơn một miếng cá dày 2 cm nặng 500 g.

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

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

Mẹo -

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

- Nấu cá lớn khi cá vẫn đang bơi. Để giúp giữ nguyên hình dạng của cá, hãy đặt một chiếc cốc nhỏ hoặc vật tương tự úp ngược vào hộp đựng thức ăn và xếp phần bụng cá hướng xuống cốc.
- Bạn có thể sử dụng bất kỳ phần cá vụn nào, ví dụ như đầu cá, xương, đuôi cá, v.v. để làm nước dùng cá. Cho phần cá vụn cùng một ít rau củ hỗn hợp vào hộp đựng nấu ăn chắc chắn và thêm nước lạnh. Nấu ở nhiệt độ 100 °C trong 60 đến 90 phút. Thời gian nấu càng lâu thì nước dùng càng đậm đà.
- Chế biến cá au bleu là phương pháp nấu cá trong nước có pha giấm, với tỷ lệ khác nhau tùy theo công thức. Điều quan trọng là không làm hỏng da cá.

Phương pháp này phù hợp để nấu cá chép, cá hồi, cá mú, lươn và cá hồi.

Cài đặt

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

hoặc

Chức năng lò nướng | Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: xem bảng

Thời gian nấu: xem bảng

Nấu bằng hơi nước

Cá	[°C]	[phút]
Lươn	100	5-7
Phi lê cá rô	100	8-10
Phi lê cá tráp biển	85	3
Cá hồi, 250 g	90	10-13
Phi lê cá bơn	85	4-6
Phi lê cá tuyết	100	6
Cá chép, 1,5 kg	100	18-25
Phi lê cá hồi	100	6-8
Bít tết cá hồi	100	8-10
Cá hồi	90	14-17
Cơ sở phi lê	85	3
Phi lê cá hồng	100	6-8
Phi lê cá tuyết	100	4-6
Đặt miếng phi lê	85	4-5
Phi lê cá mú	85	8-10
Phi lê cá bơn	85	3
Phi lê cá bơn	85	5-8
Phi lê cá ngừ	85	5-10
Phi lê cá rô phi	85	4

Nhiệt độ Thời gian

Thịt

Tươi

Chuẩn bị thịt theo cách thông thường.

Thực phẩm đông lạnh

Thịt phải được rã đông hoàn toàn trước khi nấu (xem "Ứng dụng đặc biệt" - "Rã đông").

Sự chuẩn bị

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

Khoảng thời gian

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

Mẹo -

Để giữ nguyên hương vị, hãy sử dụng hộp đựng có lỗ. Đặt hộp đựng đặc hoặc khay đựng đa năng bên dưới để thu thập chất cô đặc. Bạn có thể sử dụng chất cô đặc để tăng hương vị cho nước sốt hoặc đông lạnh để sử dụng sau.

- Thịt luộc từ gà, bò và xương thịt có thể dùng để làm nước dùng đậm đà. Cho thịt cùng xương và một ít rau củ hỗn hợp vào nồi nấu và thêm nước lạnh. Thời gian nấu càng lâu thì nước dùng càng đậm đà.

Cài đặt

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

hoặc

Chức năng lò nướng | Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 100 °C

Thời gian nấu: xem bảng

Nấu bằng hơi nước

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

Thời gian nấu

Cơm

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

Gạo hấp thụ tất cả chất lỏng trong quá trình quá trình nấu nướng nên không có chất dinh dưỡng nào bị mất đi.

Hộp đựng đồ nấu ăn

Sử dụng một hộp đựng nấu ăn chắc chắn. Hoặc, lượng gạo ít hơn (tối đa cốc, khoảng 50-150 g) cũng có thể là nấu trong một cái bát thép không gỉ phù hợp trên giá.

Sự chuẩn bị

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

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

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

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

Cài đặt

Chương trình tự động | Gạo | ... |

hoặc

Chức năng lò nướng | Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 100 °C

Thời gian nấu: xem bảng

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

: Tỷ lệ gạo với chất lỏng, Nấu ăn
khoảng thời gian

Nấu bằng hơi nước

Ngũ cốc

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

Hạt có thể được nấu nguyên hạt hoặc nấu chín.

Cài đặt

Chương trình tự động | Hạt | ... |

hoặc

Chức năng lò nướng | Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 100 °C

Thời gian nấu: xem bảng

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

Thời gian

Mì ống

Mì khô

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

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

Thực phẩm tươi sống

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

Tách bất kỳ miếng mì ống nào dính vào nhau và rải chúng ra trong đồ đựng nấu ăn.

Cài đặt

Chương trình tự động | Mì ống | ... |

hoặc

Chức năng lò nướng | Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 100 °C

Thời gian nấu: xem bảng

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

Thời gian

Nấu bằng hơi nước

Bánh bao

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

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

Cài đặt

Chương trình tự động | Mì ống | ... |

hoặc

Chức năng lò nướng | Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 100 °C

Thời gian nấu: xem bảng

	[phút]
bánh bao ngọt	30
Bánh bao men	20
Bánh bao khoai tây luộc trong túi	20
Bánh bao luộc trong túi	18-20

Thời gian

Đậu khô

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

Không cần phải ngâm đậu lãng trước khi nấu.

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

Cài đặt

Chương trình tự động | Xung | ... |

hoặc

Chức năng lò nướng | Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 100 °C

Thời gian nấu: xem bảng

Ngâm	
	[phút]
Đậu	
Đậu thận	55-65
Đậu adzuki	20-25
Đậu đen	55-60
Đậu Pinto	55-65
Đậu	34-36
Đậu Hà Lan	
Đậu Hà Lan vàng	40-50
Đậu Hà Lan xanh tách đôi	27

Thời gian

Nấu bằng hơi nước

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

Thời gian

Trứng gà Dùng

hộp có lỗ để luộc trứng.

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

Khi sử dụng vật đựng đặc để làm các món trứng như trứng rán, hãy nhớ thoa mỡ vào trước.

Cài đặt

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

hoặc

Chức năng lò nướng | Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 100 °C

Thời gian nấu: xem bảng

	[phút]
Nhỏ mềm vừa cứng	3 5 9
Mềm vừa phải cứng vừa phải	4 6 10
Lớn mềm vừa cứng	5 6- 7 12
Cực lớn mềm vừa cứng	6 8 13

Thời gian

Nấu bằng hơi nước

Hoa quả

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

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

lớp phủ cho bánh flan trái cây.

Cài đặt

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

hoặc

Chức năng lò nướng | Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 100 °C

Thời gian nấu: xem bảng

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

Thời gian nấu

Xúc xích

Cài đặt

Chương trình tự động | Xúc xích

| ... |

hoặc

Chức năng lò nướng | Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 90 °C

Thời gian nấu: xem bảng

Xúc xích	[phút]
xúc xích	6-8
xúc xích Bologna	6-8
Xúc xích bê	6-8

Thời gian

Động vật có vỏ

Sự chuẩn bị

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

Lột vỏ, bỏ ruột, sau đó rửa sạch sò.

Đồ đựng nấu ăn

Nếu sử dụng hộp đựng có lỗ, hãy bôi mỡ vào trước.

Khoảng thời gian

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

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

Cài đặt

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

hoặc

Chức năng lò nướng | Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: xem bảng

Thời gian nấu: xem bảng

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

Nhiệt độ Thời gian

Nấu bằng hơi nước

Trai

Thực phẩm tươi sống

Nguy cơ ngộ độc thực phẩm từ trai hư.

Trai hỏng có thể gây ngộ độc thực phẩm.

Chỉ nấu những con trai còn đóng miệng.

Không ăn trai chưa mở vỏ sau khi nấu chín.

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

Sau đó chà kỹ trai để làm sạch chúng.

Thực phẩm đông lạnh

Rã đông trai đông lạnh trước khi nấu.

Khoảng thời gian

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

Cài đặt

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

hoặc

Chức năng lò nướng | Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: xem bảng

Thời gian nấu: xem bảng

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

Nhiệt độ Thời gian

Thực đơn nấu ăn (nấu toàn bộ bữa ăn) - thủ công

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

Khi nấu một thực đơn, bạn có thể kết hợp nhiều loại thực phẩm khác nhau với thời gian nấu khác nhau, ví dụ như phi lê cá với cơm và bông cải xanh. Thức ăn được đặt trong lò nướng ngăn chứa tại các thời điểm khác nhau để mỗi mục đều sẵn sàng cùng một lúc.

Mức kệ

Đặt những thực phẩm tạo ra nhiều chất lỏng (ví dụ cá) hoặc có màu sắc đặc biệt (ví dụ củ cải đường) ngay phía trên phở quất khay. Điều này tránh bất kỳ sự chuyển giao hương vị nào hoặc làm đổi màu thực phẩm khác và ngăn chất lỏng nhỏ giọt xuống thực phẩm bên dưới.

Nhiệt độ

Toàn bộ bữa ăn nên được nấu chín ở nhiệt độ nhiệt độ 100 °C vì đây là nhiệt độ cần thiết để nấu phần lớn các loại thực phẩm. Không nấu toàn bộ bữa ăn ở nhiệt độ thấp nhất khi cần nhiệt độ khác nhau cho các loại thực phẩm khác nhau, ví dụ 85 °C đối với thịt hun khói và 100 °C đối với khoai tây.

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

Khoảng thời gian

Nếu bạn đang tăng mức khuyến nghị nhiệt độ, rút ngắn thời gian nấu khoảng

$\frac{1}{3}$.

Ví dụ

Thời gian nấu thực phẩm

(xem bảng nấu ăn trong “Nấu bằng hơi nước”)

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

Tính toán thời gian nấu đã đặt:

24 phút trừ

6 phút = 18 phút (lần nấu đầu tiên thời gian: gạo)

6 phút trừ 4 phút = 2 phút

(Thời gian nấu lần 2: phi lê cá hồng)

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

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

Nấu một thực đơn hoàn chỉnh

Đầu tiên, cho gạo vào ngăn lò.

Cài đặt thời gian nấu lần 1: 18 phút.

Sau 18 phút, cho cá vào vào thiết bị.

Cài đặt thời gian nấu lần 2: 2 phút.

Sau 2 phút, cho bông cải xanh vào máy.

Cài đặt thời gian nấu lần 3: 4 phút.

Nấu ăn chân không (sous-vide)

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

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

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

Chỉ sử dụng thực phẩm tươi và còn tốt.

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

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

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

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

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

Lưu ý sử dụng quan trọng

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- Đóng cửa trong quá trình nấu. Việc mở cửa sẽ kéo dài thời gian nấu và có thể làm thay đổi kết quả nấu.

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

- Khi nấu ở nhiệt độ cao và/hoặc thời gian nấu dài, thiết bị có thể hết nước. Kiểm tra màn hình hiển thị thường xuyên.

Nấu ăn chân không (sous-vide)

Mẹo -

Để rút ngắn thời gian nấu, bạn có thể hút chân không thực phẩm 1-2 ngày trước khi nấu. Bảo quản thực phẩm đã hút chân không trong tủ lạnh ở nhiệt độ không quá 5 °C. Để giữ nguyên chất lượng và hương vị, thực phẩm nên được nấu chậm nhất là 2 ngày sau đó.

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

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

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

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

Sử dụng chức năng Sous-vide

Rửa sạch thực phẩm bằng nước lạnh và

làm khô nó.

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

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

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

Đặt thực phẩm đã hút chân không lên giá (cạnh nhau nếu có nhiều túi). Chọn chức năng Lò nướng . Chọn

Sous-vide .

Thay đổi nhiệt độ khuyến nghị nếu cần thiết.

Xác nhận bằng OK.

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

Nấu ăn chân không (sous-vide)

Những lý do có thể dẫn đến kết quả

không đạt yêu cầu

Túi đã mở: - Lốp niêm

phong không sạch hoặc không đủ chắc
chắn và đã bị mở.

- Túi bị hư hỏng do vật sắc nhọn
xuyên.

Thức ăn có mùi vị khó chịu hoặc lạ:

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

Nấu ăn chân không (sous-vide)

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

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

Nhiệt độ Thời gian

Nấu ăn chân không (sous-vide)

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

Nhiệt độ Thời gian

*

Mức độ nấu ăn

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

Nấu ăn chân không (sous-vide)

Chỉ hâm nóng

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

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

Sự chuẩn bị

Đặt thực phẩm đã nấu chín vào nước đá trong khoảng 1 giờ ngay sau khi nấu. Việc làm mát nhanh chóng ngăn không cho thực phẩm tiếp tục nấu, giúp duy trì tình trạng nấu chín tối ưu.

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

Xin lưu ý rằng chất lượng thực phẩm sẽ giảm dần theo thời gian bảo quản. Chúng tôi khuyên bạn không nên bảo quản thực phẩm trong tủ lạnh quá 5 ngày trước khi hâm nóng.

Cài đặt

Chức năng của lò nướng | Sous-vide

Nhiệt độ: xem bảng

Thời lượng: xem bảng

Nấu ăn chân không (sous-vide)

Làm nóng lại bằng chức năng Sous-vide

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

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

Nhiệt độ, Thời gian

¹ Mức độ nấu ăn

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

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

³ Chỉ hâm nóng bằng nước sôi.

Ứng dụng đặc biệt

Làm nóng lại

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

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

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

Các thùng chứa phù hợp

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

Thời gian

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

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

Độ ẩm

Thức ăn càng ẩm thì càng cần ít độ ẩm hơn.

Mẹo -

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

- Các vật dụng nhỏ gọn, chẳng hạn như hạt tiêu nhỏ pers hoặc roulade, nên được cắt đôi.
- Làm nóng lại nước sốt riêng. Ngoại trừ các món như món guly, được nấu trong nước sốt.
- Xin lưu ý rằng các món tẩm bột chiên như schnitzel sẽ không giữ được độ giòn khi hâm nóng lại.

Không cần phải đậy kín thức ăn trước khi hâm nóng.

Cài đặt

Ứng dụng đặc biệt | Làm nóng lại

hoặc

Chức năng của lò nướng | Chế độ kết hợp | Quạt kết hợp cộng thêm

Nhiệt độ: xem biểu đồ

Độ ẩm: xem biểu đồ

Thời lượng: xem biểu đồ

Ứng dụng đặc biệt

Các khoảng thời gian được chỉ định trong biểu đồ chỉ là hướng dẫn. Chúng tôi khuyên bạn nên chọn thời gian ban đầu ngắn hơn. Bạn có thể kéo dài thời gian nếu cần thiết.

Đồ ăn	[°C]	[%] * [phút]	
Rau			
Cà rốt Súp lơ Cải ngọt Đậu	120	70	8-10
Món ăn kèm			
Mì ống Cơm Khoai tây, cắt đôi theo chiều dọc	120	70	8-10
Bánh bao Khoai tây nghiền	140	70	18-20
Thịt và gia cầm			
Thịt thái lát dày 1,5 cm Cuộn, thái lát <small>món thịt hầm</small> Thịt cừu hầm Thịt viên Thịt gà cốt lết Thịt gà tây thái lát	140	70	11-13
Cá			
Phi lê cá Cuộn cá, cắt đôi	140	70	10-12
Bữa ăn được bày trên đĩa			
Mì spaghetti sốt cà chua Thịt lợn nướng, khoai tây và rau Ốt nhồi (cắt đôi), cơm Thịt gà hầm, cơm Súp rau Súp kem <small>Nước dùng trong</small> <small>món hầm</small>	120	70	10-12

Nhiệt độ, Độ ẩm, Thời gian

* Thời gian này áp dụng cho thực phẩm được hâm nóng trên đĩa.

Ứng dụng đặc biệt

Rã đông

Rã đông thực phẩm bằng lò hấp kết hợp nhanh hơn nhiều so với ở nhiệt độ phòng.

Nguy cơ nhiễm trùng do vi khuẩn.

Các loại vi khuẩn như salmonella có thể gây ngộ độc thực phẩm đe dọa tính mạng.

Điều đặc biệt quan trọng là phải tuân thủ các quy tắc vệ sinh thực phẩm khi rã đông cá và thịt, và đặc biệt là khi rã đông gia cầm.

Không sử dụng chất lỏng tạo ra trong quá trình rã đông.

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

Nhiệt độ 60 °C

là nhiệt độ tốt nhất để rã đông.

Ngoại lệ: 50 °C đối với thịt băm và thịt thú săn

Trước và sau khi rã đông Tháo bỏ mọi

bao bì trước khi rã đông.

Ngoại lệ: Để nguyên bánh mì, bánh quy và bánh ngọt trong bao bì vì nếu không chúng sẽ hút ẩm và trở nên mềm.

Để thực phẩm ở nhiệt độ phòng trong vài phút sau khi rã đông.

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

Dụng cụ đựng thức ăn Sử

dụng cụ đựng có lỗ thông hơi với khay hứng đa năng bên dưới khi rã đông thực phẩm để bị nhỏ giọt, chẳng hạn như thịt gia cầm.

Bằng cách này, thực phẩm sẽ không nằm trong chất lỏng đã rã đông.

Thực phẩm không bị nhỏ giọt có thể được rã đông trong hộp đựng chắc chắn.

Mẹo

- Ví dụ, cá không cần phải phải rã đông hoàn toàn trước khi nấu. Rã đông để bề mặt đủ tan băng để có thể cho thảo mộc và gia vị vào.
Tùy thuộc vào độ dày của cá, thông thường thời gian nướng từ 2-5 phút là đủ.
- Khi rã đông thực phẩm có đông lạnh cùng nhau, ví dụ như các loại quả mọng và thịt, hãy tách chúng ra sau một nửa thời gian rã đông.
- Không đông lại thực phẩm sau khi đã rã đông.
- Rã đông thực phẩm đã nấu chín đông lạnh theo hướng dẫn trên bao bì.

Cài đặt

Ứng dụng đặc biệt | Rã đông

hoặc

Chức năng lò nướng | Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: xem biểu đồ

Thời gian rã đông: xem biểu đồ

Thời gian đúng: xem biểu đồ

Ứng dụng đặc biệt

Thời lượng được chỉ định trong bảng chỉ là hướng dẫn. Chúng tôi khuyên bạn nên chọn thời gian rã đông ban đầu ngắn hơn. Bạn có thể tăng thời gian rã đông lâu hơn nếu cần thiết.

Thực phẩm đông lạnh	Số lượng	[°C]	[phút]	[phút]
Sản phẩm từ sữa				
Phô mai thái lát	125g	60	15	10
Quark	250g	60	20-25	10-15
Kem	250g	60	20-25	10-15
Phô mai mềm	100g	60	15	10-15
Hoa quả				
Sốt táo	250g	60	20-25	10-15
Miếng táo	250g	60	20-25	10-15
Quả mơ	500g	60	25-28	15-20
dâu tây	300g	60	8-10	10-12
Quả mâm xôi/nho	300g	60	8	10-12
Quả anh đào	150g	60	15	10-15
Quả đào	500g	60	25-28	15-20
Mận	250g	60	20-25	10-15
Quả lý gai	250g	60	20-22	10-15
Rau				
Đông cứng trong một khối	300g	60	20-25	10-15
Cá				
Phi lê cá	400g	60	15	10-15
Cá hồi	500g	60	15-18	10-15
Tôm	300g	60	25-30	10-15
Tôm nhỏ	300g	60	4-6	5
Bữa ăn sẵn sàng				
Thịt, rau, món ăn kèm/ món hầm/súp	480g	60	20-25	10-15

Ứng dụng đặc biệt

Thực phẩm đông lạnh	Số lượng	[°C]	[phút]	[phút]
Thịt				
Thịt nướng, thái lát	125-150 g mỗi cái	60	8-10	15-20
Thịt băm	250g	50	15-20	10-15
	500g	50	20-30	10-15
món thịt hầm	500g	60	30-40	10-15
	1000g	60	50-60	10-15
Gan	250g	60	20-25	10-15
Yên thỏ	500g	50	30-40	10-15
Yên ngựa của thịt nai	1000g	50	40-50	10-15
Thịt cốt lết/thịt thái miếng/xúc xích	800g	60	25-35	15-20
Gia cầm				
Thịt gà	1000g	60	40	15-20
Đùi gà	150g	60	20-25	10-15
Thịt gà cốt lết	500g	60	25-30	10-15
chân gà tây	500g	60	40-45	10-15
Đồ nướng				
Bánh phồng/bột men bánh ngọt	-	60	10-12	10-15
Bánh/bánh quy hỗn hợp kem	400g	60	15	10-15
Bánh mì/bánh cuộn				
Bánh mì cuộn	-	60	30	2
Bánh mì lúa mạch đen, thái lát	250g	60	40	15
Bánh mì nguyên cám, thái lát	250g	60	65	15
Bánh mì trắng, thái lát	150g	60	30	20

Nhiệt độ Thời gian rã đông Thời gian chờ

Ứng dụng đặc biệt

Trộn & Kết hợp

Ứng dụng đặc biệt Mix & Match là

có sẵn để giúp chuẩn bị bữa đơn giản và không phức tạp

bữa ăn. Với ứng dụng này, bạn có thể hâm nóng lại thức ăn đã được nấu chín

(thức ăn tiện lợi) hoặc chế biến một bữa ăn theo khẩu phần bằng cách sử dụng thực phẩm tươi và nấu nó trên đĩa.

Trong khi nấu ăn, bạn có quyền lựa chọn giữa kết quả giòn, nấu hoặc

thức ăn được nấu chín nhẹ nhàng với một loại cây mọng nước bề mặt không bị thâm thêm.

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

Mẹo: Chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng Miele ứng dụng cho ứng dụng đặc biệt Mix & Match. Với ứng dụng Miele, bạn có thể tương tác lắp ráp bữa ăn của mình bằng cách sử dụng nhiều loại thành phần và sau đó chuyển các thiết lập chương trình cho bạn lò hấp kết hợp.

Để sử dụng chức năng này, bạn cần kết nối lò nướng hơi nước kết hợp của bạn với mạng WiFi. Tìm hiểu cách thực hiện cái này trong "Trước khi sử dụng lần đầu tiên" - "Em yêu ơi".

Nếu bạn chọn không sử dụng ứng dụng Miele, làm theo hướng dẫn bên dưới và chế biến bữa ăn của bạn bằng cách sử dụng công cụ nấu ăn biểu đồ.

Container

Sử dụng:

- một đĩa phẳng hoặc một đĩa nhỏ chịu nhiệt
- một cái bát sâu hoặc một cái cốc đựng thức ăn cần thêm chất lỏng

Đồ nướng, pizza, bánh tarte flambée, v.v. có thể được đặt trực tiếp trên giá đỡ (với giấy nến nếu cần).

Các hộp nhựa để sẵn sàng bữa ăn không đủ khả năng chịu nhiệt.

Chuyển các bữa ăn đã sẵn sàng vào phù hợp đồ đựng nấu ăn.

Mẹo hâm nóng lại đồ ăn đã bày trên đĩa

- Đối với các món chiên hoặc nướng, sử dụng chức năng hâm nóng Crispy và đối với các món nướng hoặc luộc, sử dụng chức năng hâm nóng nhẹ nhàng.
- Sử dụng chức năng hâm nóng Crispy đảm bảo rằng chỉ có thức ăn giòn trước khi hâm nóng mới giữ được độ giòn.
- Thức ăn không được vượt quá chiều cao của 2-2,5 cm. Chuyển thức ăn cao hơn vào hộp đựng phẳng (ví dụ như món hầm) hoặc thái lát thành những phần nhỏ hơn (ví dụ như cuộn, nướng).
- Chỉ hâm nóng lại mì đã trộn vào nước sốt.
- Các giọt nước có thể tích tụ được đặt bên dưới đồ gốm. Làm khô những giọt nước trước khi dùng.

Ứng dụng đặc biệt

Mẹo nấu các món ăn được bày trên đĩa

- Bạn có thể dễ dàng làm nước sốt từ nước dùng thịt và cá: thêm 1 thìa cà phê bột ngô vào thịt hoặc cá sống trước khi nấu ăn. Khuấy nước sốt bằng nĩa cho đến khi mịn trước khi phục vụ. Bạn cũng có thể sử dụng 1 thìa cà phê bột khoai tây nghiền (ăn liền) hoặc một nhúm bột guar thay cho bột ngô.
- Nếu thời gian nấu cho các loại thực phẩm khác nhau không giống nhau, bạn có thể bù đắp cho điều này bằng cách thay đổi kích thước của thực phẩm: nếu thời gian nấu là ngắn hơn, làm cho các mảnh lớn hơn (ví dụ bông súp lơ lớn). Nếu thời gian nấu lâu hơn, hãy làm các miếng nhỏ hơn (ví dụ khoai tây thái hạt lựu).
- Bạn cũng có thể bù trừ cho sự khác biệt thời gian nấu với lớp: nơi thực phẩm có thời gian nấu ngắn trong thực phẩm có thời gian nấu dài hoặc cho chúng vào cùng nhau như một cái nồi nhỏ nướng.
- Để thực phẩm không bị khô, chuẩn bị món ăn của bạn với nước sốt hoặc nước ướp. Bạn cũng có thể sử dụng phô mai hoặc bơ với.

Lắp ráp một bữa ăn được mạ bằng cách sử dụng các thành phần khác nhau

Để có kết quả nấu ăn tốt, bạn phải cho cùng nhau các thành phần riêng lẻ của món ăn - chẳng hạn như thịt, món ăn kèm và rau - để có thể chọn một thiết lập chung cho màu nâu. Điều này cài đặt phải phù hợp với tất cả các yếu tố của bữa ăn, hoặc ít nhất là có điều kiện thích hợp.

Chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng quy trình sau:

Chọn một thành phần chính dựa trên biểu đồ nấu ăn, ví dụ như bit tét.

Chọn các thành phần khác có các thiết lập tương ứng để làm nâu, ví dụ như đậu xanh và gạo.

Ứng dụng đặc biệt

Ghi chú trên biểu đồ nấu ăn

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

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

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

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

Sử dụng ứng dụng đặc biệt Mix & Match

Không cần phải đậy nắp khi nấu thức ăn.

Chuẩn bị thực phẩm theo yêu cầu.

Chọn Ứng dụng đặc biệt | Trộn & Kết hợp.

Nếu bạn đang chuẩn bị thức ăn

đã nấu chín, hãy chọn hâm nóng nhẹ nhàng hoặc hâm nóng giòn. Nếu bạn

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

Thay đổi cài đặt để làm nâu nếu

cần thiết.

Xác nhận bằng OK.

Đặt thực phẩm lên giá ở tầng 3.

Xác nhận bằng OK.

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

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

Ứng dụng đặc biệt

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

Đồ ăn	Thành phần đoạn màu nâu cài đặt
Bánh táo strudel, dày 4 cm, nướng	
Camembert nướng, 75 g, nướng	
Bánh mì nướng	
Canapé bánh phồng, nướng	
Bánh đậu phụ 1, nấu chín	
Bánh mì cuộn, nướng sẵn hoặc nướng chín, bảo quản	
Cheeseburger, nấu chín	
Ốt với thịt1, dày 2 cm, nấu chín	
Bánh mì Ciabatta, đã nướng sẵn hoặc đã nướng, đã bảo quản	
Flammkuchen, nướng	
Thịt dâil, đã nấu chín hoặc đã nấu chín	
Thịt viên 1 (thịt lợn), 60 g, nấu chín	
Chả giò, 100 g, nấu chín	
Bánh kẹp Kaiserschmarrn1, đông lạnh, rã đông	
Khoai tây, chủ yếu là dạng sấp, thái lát, nấu chín	
Túi khoai tây nướng	
Lasagne1, dày 3 cm, nấu chín	
Mì ống nướng1, dày 4,5 cm, nấu chín	
Bánh kẹp1	
Pizza, nướng	
Bánh quiche, dày 3,5 cm, nướng	
Bánh khoai tây1, đã nấu chín	
Khoai tây chiên, nấu chín	
Thịt viên nấu chín	

¹ không giòn, chỉ cần làm nóng vừa đủ (> 65 °C).

Ứng dụng đặc biệt

Nấu ăn với ứng dụng đặc biệt "Crispy cooking"

Đồ ăn	Mẹo nấu ăn	Thành phần đoạn màu nấu cài đặt
Thịt		
Bratwurst, 100 g, luộc chín	Cắt xén	
Thịt viên, 60 g, dày 2,5 cm	Thịt xay, nêm gia vị	
Thịt ức gà, dày 3 cm, sống	Riêng nó, đã được tẩm ướp	
Đùi gà sống	ướp	
Thăn bê, dày 2,5 cm, sống	Ướp, với nước sốt	
Thịt heo hun khói, dày 3,5 cm, sống -		
Thịt cừu thái miếng dày 2 cm, sống	ướp	
Thịt bò bít tết, dày 3 cm, sống	ướp	
Thăn heo, dày 4 cm, sống	Bọc trong thịt xông khói, với muối và hạt tiêu	
Thịt heo thái miếng dày 1,5 cm, sống	Phủ trong vụn bánh mì, tưới nước sốt với một ít dầu	
Cá		
Cốt lết cá bơn, dày 3 cm, sống	ướp	
Phi lê cá tuyết, dày 3,5 cm, sống	ướp	
Phi lê cá hồi, dày 3 cm, sống	Nêm nếm	
Phi lê cá minh thái, dày 3 cm, sống	Nêm gia vị, phủ lên trên: rau bina, phô mai feta	
Phi lê cá ngừ, dày 3 cm, sống	ướp	
Kebab cá trê, miếng 50 g, sống	Ướp gia vị, với thịt xông khói	
Rau		
Cà tím, dày 2 cm, sống	ướp	
Súp lơ, bông lớn, sống	Muối, hạt tiêu, vụn bánh mì bơ	
Súp lơ xanh, bông lớn, sống	Sốt phô mai	
Đậu que bọc thịt xông khói, sống	Bọc trong thịt xông khói, nêm gia vị	
Khoai tây, sấp, lát 3 mm, sống	Bơ, muối hoặc phô mai	
Cải Thụy Điển, thái lát 2 cm, sống	Muối, hạt tiêu, hạt nhục đậu khấu	
Bí ngô, cắt miếng 2 cm, sống	Muối, hạt tiêu, dầu hạt bí ngô	
Ngô trên lõi, sống	Muối, bơ	
Cà rốt, thái lát 2 cm, sống	Muối, tiêu, bơ	
Ớt chuông, miếng lớn, sống	ướp	

Ứng dụng đặc biệt

Đồ ăn	Mẹo nấu ăn	Thanh phân đoạn màu nâu cài đặt
Bí ngòi, thái lát 2 cm, sống	ướp	
Mì ống và cơm		
Mì tươi, tortellini, nấu chín trước	-	
Lasagne, dày 3 cm, đã nấu chín trước	-	
Mì ống nướng, dày 2 cm, đã nấu chín trước	-	
Gạo, gạo lứt, thời gian nấu 8 phút, chưa nấu chín	Muối, 1 : 2 (gạo : chất lỏng)	
Gạo, gạo lứt, thời gian nấu 8-12 phút, chưa nấu chín	Muối, 1 : 1,5 (gạo : chất lỏng)	
Gạo đã nấu chín trước	-	
Pizza, v.v.		
Camembert nướng, 25 g, đông lạnh	Đã rã đông	
Bánh mì baguette, đông lạnh hoặc nướng sẵn	Đã rã đông	
Bánh mì cuộn, đông lạnh hoặc nướng sẵn	Đã rã đông	
Cheeseburger, đã nấu chín trước	-	
Chà là trong thịt xông khói, sống	-	
Flammkuchen, chưa nấu chín	Phủ lên trên lớp bánh ngọt lạnh	
Chả giò, 100 g, đông lạnh	Đã rã đông	
Phô mai nướng, 90 g, đã nấu chín	-	
Túi khoai tây, đông lạnh	Đã rã đông	
Gnocchi, đã nấu chín trước	Bơ, muối, phô mai	
Bánh khoai tây, chưa nấu chín	Rưới một ít dầu	
Schupfnudeln (bánh bao khoai tây), đã nấu chín trước	-	
Bánh đậu phụ, 80 g, nấu chín	-	
Pizza, nướng	-	
Khoai tây chiên đông lạnh	Đã rã đông	
Bánh tart hành tây, dày 2,5 cm	Đã nướng trước	
Món tráng miệng		
Bánh kẹp Kaiserschmarrn, nấu chín	-	

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

Ứng dụng đặc biệt

Thực phẩm phù hợp với ứng dụng đặc biệt "Nấu ăn nhẹ nhàng"

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

Ứng dụng đặc biệt

Đồ ăn	Mẹo nấu ăn
Mì ống và cơm	
Mì tươi, tortellini, nấu chín trước	Nước sốt
Mì ống, ngán, chưa nấu chín	Muối, 1 : 3 (mì ống : nước)
Gạo, gạo basmati, thời gian nấu 10 phút, chưa nấu chín	Muối, 1 : 2,5 (gạo : chất lỏng)
Gạo, gạo lứt, thời gian nấu 8 phút, chưa nấu chín	Muối, 1 : 2 (gạo : chất lỏng)
Gạo, gạo lứt, thời gian nấu 8-12 phút, chưa nấu chín	Muối, 1 : 2 (gạo : chất lỏng)
Gạo, gạo hạt ngán, nấu chín	-
Bún, chưa nấu chín	Được phủ bằng cỏ phiếu
Pizza, v.v.	
Gnocchi, đã nấu chín trước	Muối, bơ
Khoai tây nghiền, nấu chín	-
Schupfnudeln (bánh bao khoai tây), đã nấu chín trước	Muối, bơ

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

Ứng dụng đặc biệt

Nấu thực đơn - tự động Khi nấu

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

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

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

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

Sử dụng ứng dụng nấu ăn đặc biệt Menu Chọn Ứng dụng đặc

biệt | Menu nấu ăn. Chọn món ăn bạn muốn.

Tùy thuộc vào loại thực phẩm được chọn, bạn sẽ được hỏi về kích thước, trọng lượng và mức độ nấu. Chọn các giá trị cần thiết và sau

đó xác nhận bằng OK.

Chọn Thêm thực phẩm.

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

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

Sau khi xác nhận nấu bằng Menu Bắt đầu, bạn sẽ được nhắc đặt thực phẩm có thời gian nấu lâu nhất vào ngăn lò. Khi sử dụng hộp đựng có lỗ để nấu các loại thực phẩm tạo ra nhiều

chất lỏng hoặc có màu sắc đặc biệt, hãy đảm bảo đặt chúng lên khay đa năng.

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

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

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

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

Ứng dụng đặc biệt

Đóng chai

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

Lọ thủy tinh

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

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

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

Hoa quả

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

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

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

Rau Rửa sạch,

làm sạch và cắt nhỏ rau.

Rau nên được chần trước khi đóng chai để giúp rau giữ được màu sắc (xem "Ứng dụng đặc biệt" - "Trần").

Điền khối lượng

Đổ đầy sản phẩm vào lọ thủy tinh, tối đa là 3 cm dưới vành lọ. Không được đóng gói chặt vì điều này sẽ làm hỏng thành tế bào của sản phẩm. Gõ nhẹ lọ vào một miếng vải để giúp phân phối đều chất lỏng. Đổ đầy chất lỏng vào lọ. Sản phẩm phải được phủ kín hoàn toàn.

Sử dụng dung dịch đường cho trái cây và dung dịch muối hoặc giấm cho rau.

Mẹo -

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

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

Đóng chai thực

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

Đặt các lọ vào hộp đựng có lỗ hoặc trên giá. Các lọ không được chạm vào nhau.

Cài đặt

Ứng dụng đặc biệt | Đóng chai

hoặc

Chức năng lò nướng | Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: xem bảng

Thời gian đóng chai: xem bảng

Ứng dụng đặc biệt

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

Thực phẩm đóng chai	[°C]	* [phút]
Quả mọng		
nho đen	80	50
Quả lý gai	80	55
Quả nam việt quất	80	55
Trái cây có hạt		
Quả anh đào	85	55
Mận Mirabelle	85	55
Mận	85	55
Quả đào	85	55
Quả mận xanh	85	55
Trái cây có hạt		
Táo	90	50
Sốt táo	90	65
Quả mộc qua	90	65
Rau		
Đậu	100	120
Đậu tằm	100	120
Dứa chuột	90	55
Củ cải đường	100	60

Nhiệt độ Thời gian

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

Ứng dụng đặc biệt

Đóng chai bánh

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

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

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

Lọ phải có nắp thủy tinh có vòng cao su và kẹp lò xo kim loại để đậy kín.

Đảm bảo rằng tất cả các lọ đều có cùng kích thước để quá trình bảo quản được thực hiện đồng đều.

Bôi mỡ vào bên trong lọ bằng bơ, cách mép lọ khoảng 1 cm. Rắc vụn

bánh mì mịn vào bên trong lọ. Đổ đầy lọ từ

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

Đặt giá vào kệ cấp độ 2.

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

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

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

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

Loại hỗn hợp	Chế độ hoạt động	Sân khấu	[°C]	[%]	[phút]
Bột -			160	-	35-45
Bột biển -			160	-	50-55
Bột men		1 2	30 160	100 30	10 30-35

Nhiệt độ, Độ ẩm, Thời gian
Nhiệt độ thông thường, Nấu kết hợp + Nhiệt độ thông thường

Ứng dụng đặc biệt

Sấy khô

Chỉ sử dụng ứng dụng đặc biệt Sấy khô hoặc Combi Fan cộng với hoạt động chế độ sấy khô thực phẩm để độ ẩm có thể bị tiêu tan.

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

Cắt thực phẩm để sấy khô thành những miếng bằng nhau
miếng có kích thước khác nhau.

Lót giá bằng giấy nến và phân phối thực phẩm để sấy khô nếu có thể, hãy rải đều thành một lớp duy nhất.

Để trái cây hoặc rau quả nguội xuống sau khi sấy khô.

Bảo quản thực phẩm khô trong lọ thủy tinh đậy kín hoặc hộp thiếc.

Để ngăn ngừa nấm mốc hình thành và thức ăn từ phân hủy, làm chắc chắn rằng không có độ ẩm nào lọt vào thùng chứa đồ.

Cài đặt

Ứng dụng đặc biệt | Sấy khô

Nhiệt độ: xem biểu đồ

Thời gian khô: xem biểu đồ

hoặc

Chức năng của lò nướng | Chế độ kết hợp | Quạt kết hợp cộng thêm

Nhiệt độ: xem biểu đồ

Độ ẩm: 0 %

Thời gian khô: xem biểu đồ

Thời gian sấy khô được chỉ định trong biểu đồ chỉ là hướng dẫn. Chúng tôi khuyên bạn nên chọn thời gian sấy ngắn hơn lúc đầu. Bạn có thể kéo dài thời gian nếu cần thiết.

Thức ăn để sấy khô	[°C]	[giờ]
Táo, nhãn	70	6-8
Quả mơ, cắt đôi, đá đã được loại bỏ	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, thái lát	70	8-9
Mận, đá được loại bỏ	60-70	10-12

* Nhiệt độ, Thời gian khô (giờ)

Nấm thông, nấm hương, nấm morel, mộc nhĩ, lá nguyệt quế bolete thích hợp để sấy khô. Nấm được sấy khô đủ khi chúng "khô giòn".

Ứng dụng đặc biệt

Sử dụng chương trình Sabbath và Yom Tov

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

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

Lò hơi kết hợp sẽ nóng lên đến nhiệt độ bạn đã cài đặt và duy trì nhiệt độ này trong tối đa 24 giờ (chương trình Sabbath) hoặc 76 giờ (Yom-Tov). Trong cả hai ứng dụng đặc biệt, lò hơi kết hợp sẽ tự động tắt sau 76 giờ.

Tắt chức năng phát hiện rò rỉ khí phía trước.

Đặt thức ăn vào ngăn lò nướng ý tưởng.

Chọn Ứng dụng đặc biệt . Chọn Chương

trình Sabbath. Chọn ứng dụng đặc

biệt bạn

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

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

Sau khi một ứng dụng đặc biệt đã bắt đầu, nó không thể được thay đổi hoặc lưu trong Chương trình người dùng.

Ứng dụng đặc biệt sẽ bị hủy trong trường hợp mất điện.

Lò hơi kết hợp sẽ chỉ tuân thủ các quy định của Sabbath miễn là nó vẫn tiếp tục bị ngắt khỏi nguồn điện. Ngay khi kết nối được khôi phục, Quá trình cắt điện - đã hủy sẽ xuất hiện trên màn hình.

Sử dụng chương trình Sabbath Ứng

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

Đặt nhiệt độ. Chọn Bật đầu.

Chương trình ngày Sa-bát và nhiệt độ cài đặt sẽ hiển thị trên màn hình.

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

Thời gian trong ngày không hiển thị. Cảm biến tiệm cận không phản hồi và bất kỳ điều khiển cảm biến nào cũng vậy (ngoại trừ điều khiển cảm biến Bật/Tắt).

Thông báo sau được hiển thị: Ngày Sa-bát - không mở cửa. Thông báo này sẽ biến mất sau khoảng 45 phút và thỉnh thoảng được hiển thị lại sau đó.

Nếu thông báo không hiển thị, lò hấp kết hợp không nóng lên và bạn có thể mở cửa và đóng lại.

Ngay khi bạn mở cửa lần đầu tiên, chức năng làm nóng lò sẽ vẫn tắt cho đến khi kết thúc ứng dụng đặc biệt.

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

Nếu bạn muốn kết thúc ứng dụng đặc biệt trước thời hạn, hãy tắt lò hấp kết hợp bằng cách sử dụng nút điều khiển cảm biến Bật/Tắt.

Ứng dụng đặc biệt

Sau khi kết thúc ứng dụng đặc biệt, thông báo Sabbath - không mở cửa sẽ biến mất và lò nướng sẽ tắt. Các thông báo khác sẽ tiếp tục hiển thị trên màn hình cho đến khi lò nướng hơi nước kết hợp tự động tắt sau 76 giờ.

Lò nướng vẫn được bật cho đến khi kết thúc quá trình sử dụng đặc biệt.
Lò hấp kết hợp sẽ tự động tắt sau 76 giờ.

Sử dụng Yom-Tov Ứng

dụng đặc biệt này phù hợp cho những ngày lễ kéo dài nhiều ngày trong tuần. Bạn có thể sử dụng để hâm nóng thức ăn trong tối đa 76 giờ.

Bạn có thể mở và đóng cửa nhiều lần trong thời gian này. Cài đặt nhiệt độ.

Chọn Bắt đầu.

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

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

Thời gian trong ngày không hiển thị. Cảm biến tiệm cận không phản hồi và bất kỳ điều khiển cảm biến nào cũng vậy (ngoại trừ điều khiển cảm biến Bật/Tắt).

Thông báo sau được hiển thị: Ngày Sa-bát - không mở cửa. Thông báo này sẽ biến mất sau khoảng 45 phút và thỉnh thoảng được hiển thị lại sau đó.

Nếu thông báo không hiển thị, bạn có thể mở và đóng cửa nhiều lần. Lò nướng vẫn bật chế độ làm nóng.

Nếu bạn muốn kết thúc ứng dụng đặc biệt trước thời hạn, hãy tắt lò hấp kết hợp bằng cách sử dụng nút điều khiển cảm biến Bật/Tắt.

Ứng dụng đặc biệt

Chiết xuất nước ép bằng hơi nước

Lò hấp kết hợp này lý tưởng để ép nước từ các loại trái cây mềm và cứng.

Tốt nhất là sử dụng trái cây chín quá, vì trái cây càng chín thì lượng nước ép tạo ra càng nhiều. Trái cây rất chín cũng sẽ tạo ra hương vị đậm đà hơn.

Chuẩn bị Phần

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

Loại bỏ cuống của nho và anh đào mo-reello vì chúng đắng. Quả mọng không cần phải loại bỏ cuống.

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

Mẹo

- Hãy thử nghiệm với vị nhẹ và chua hoa quả.
- Thêm đường sẽ làm tăng lượng nước ép tạo ra và cải thiện hương vị. Rắc đường lên quả và để ngấm trong vài giờ trước khi ép. Đối với 1kg quả ngọt, thêm 50-100g đường, và đối với 1kg quả chua, thêm 100-150g đường.
- Nếu bạn muốn đóng chai nước ép tốt nhất là dùng ngay, đổ khi còn nóng vào chai đã tiệt trùng và đậy kín ngay bằng nắp đã tiệt trùng.

Chiết xuất nước ép từ trái

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

đựng đặc hoặc khay đa năng bên dưới để hứng nước ép.

Cài đặt

Chức năng lò nướng | Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 100 °C

Thời lượng: 40-70 phút

Ứng dụng đặc biệt

Chần rau

trước khi đông lạnh.

Việc chần giúp duy trì chất lượng của sản phẩm khi đông lạnh.

Việc chần rau cũng giúp rau giữ được màu sắc ban đầu. Cho rau đã chuẩn bị

vào hộp đựng có lỗ. Sau khi chần, nhúng rau vào

có thể cho vào nước đá lạnh để làm nguội nhanh. Để ráo nước.

Cài đặt

Ứng dụng đặc biệt | Làm trắng

hoặc

Chức năng lò nướng | Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 100 °C

Thời gian chần: 1 phút

Khử trùng các vật dụng

Vào cuối chương trình này, đồ gốm và bình sữa trẻ em được khử trùng trong lò hấp kết hợp sẽ không còn vi khuẩn như khi đun sôi. Kiểm tra trước để đảm bảo tất cả các bộ phận đều được nhà sản xuất tuyên bố là có khả năng chịu nhiệt đến 100 °C và cũng có thể chịu được hơi nước nóng.

Tháo rời các bình sữa thành từng bộ phận riêng biệt. Không lấp lại bình sữa cho đến khi bình khô hoàn toàn.

Đây là cách duy nhất để ngăn ngừa chúng bị tái nhiễm.

Đặt từng món đồ riêng lẻ lên giá hoặc trong hộp đựng có lỗ (đặt nghiêng hoặc hướng miệng hộp xuống dưới), đảm bảo chúng không chạm vào nhau để hơi nước nóng có thể bốc lên từ mọi phía.

Cài đặt

Ứng dụng đặc biệt | Khử trùng vật dụng

Thời lượng: 1 phút đến 10 giờ

hoặc

Chức năng lò nướng | Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 100 °C

Thời lượng: 15 phút

Ứng dụng đặc biệt

Làm nóng đồ gốm

Nếu đồ gốm được làm nóng trước, thức ăn sẽ không nguội nhanh.

Sử dụng đồ gốm chịu nhiệt.

Đặt giá đỡ lên kệ cấp độ 2 và

đặt đồ gốm cần hâm nóng lên trên. Tùy thuộc vào kích thước của đồ gốm, bạn cũng có thể đặt giá đỡ trên sàn của ngăn lò nướng với mặt giá đỡ hướng lên trên và đồ gốm ở trên cùng. Nếu cần, bạn cũng có thể tháo các thanh trượt bên.

Chọn Ứng dụng đặc biệt . Chọn Làm

nóng đồ gốm. Thay đổi nhiệt

độ khuyến nghị nếu cần thiết và sau đó cài đặt thời gian. Nguy cơ thương tích do bề mặt nóng

khúc mắt.

Lò nướng hơi nước kết hợp nóng lên trong quá trình hoạt động. Bạn có thể bị bỏng ở bộ phận gia nhiệt, ngăn lò, thanh trượt bên hông hoặc phụ kiện. Các giọt nước có thể tích tụ bên dưới đồ gốm.

Sử dụng găng tay khi lấy đồ gốm ra khỏi lò.

Giữ ấm Bạn có thể

giữ ấm thức ăn trong ngăn lò tới 2 giờ.

Để đảm bảo chất lượng thực phẩm, hãy chọn thời gian ngắn nhất có thể.

Chọn Ứng dụng đặc biệt . Chọn Giữ

ấm. Đặt thực phẩm cần giữ

ấm vào ngăn lò và xác nhận bằng cách nhấn OK.

Thay đổi nhiệt độ khuyến nghị nếu cần thiết và sau đó cài đặt thời gian.

Ứng dụng đặc biệt

Ủ bột Chuẩn bị

bột theo công thức.

Cho bột vào bát không đáy nắp trong hộp đựng có lỗ hoặc trên giá đỡ.

Tùy thuộc vào kích thước của bát, bạn cũng có thể đặt giá đỡ trên sàn của ngăn lò nướng với bề mặt giá đỡ hướng lên trên và đặt bát lên trên. Nếu cần, bạn cũng có thể tháo các thanh trượt bên.

Cài đặt

Ứng dụng đặc biệt | Bột nhào

hoặc

Chức năng của lò nướng | Chế độ kết hợp | Quạt kết hợp cộng thêm

Nhiệt độ: 30 °C

Độ ẩm: 100%

Thời lượng: theo hướng dẫn công thức

Làm nóng vải ni ảm Làm ảm vải ni

rồi cuộn chúng lại. Đặt chúng cạnh nhau

trong hộp

đựng có lỗ.

Cài đặt

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

hoặc

Chức năng lò nướng | Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 70 °C

Thời gian nấu: 2 phút

Hòa tan gelatin Làm mềm

lá gelatin bằng cách ngâm chúng trong bát nước lạnh trong 5 phút. Lá gelatin phải được

ngập hoàn toàn trong nước. Lấy lá gelatin ra khỏi bát và bóp chúng ra. Đổ hết nước ra khỏi bát.

Đổ lá gelatin đã vắt vào lại bát.

Cho bột gelatin vào bát và thêm nước theo hướng dẫn trên bao bì. Đậy kín bát và cho vào hộp đựng có lỗ.

Cài đặt

Chương trình tự động | Đặc biệt | Hòa tan gelatin

hoặc

Chức năng lò nướng | Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 90 °C

Thời gian nấu: 1 phút

Ứng dụng đặc biệt

Tách tinh thể mật ong Nối lỏng

nắp và đặt lọ mật ong vào hộp đựng có lỗ.

Khuấy mật ong một lần trong thời gian nấu.

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

Cài đặt

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

hoặc

Chức năng lò nướng | Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 60 °C

Thời gian: 90 phút (bất kể kích thước lọ hoặc lượng mật ong trong lọ)

Chọn các thiết lập sau để đảm bảo mật ong giữ được chất dinh dưỡng và

hương thơm:

Chức năng của lò nướng | Chế độ kết hợp | Kết hợp thông thường

Nhiệt độ: 37 °C

Độ ẩm: 100%

Thời gian: cho đến khi mật ong có vẻ ngoài đồng nhất

Làm tan chảy sô cô la

Bạn có thể sử dụng lò hấp kết hợp để làm tan chảy bất kỳ loại sô cô la nào.

Khi sử dụng lớp phủ bánh, hãy cho nó vào hộp đựng có lỗ, để nguyên trong bao bì.

Bẻ sô-cô-la thành

những miếng nhỏ. Cho lượng lớn hơn vào hộp đựng đặc và lượng nhỏ hơn vào cốc hoặc bát.

Đậy nắp hộp đựng hoặc đĩa bằng nắp đậy hoặc giấy bạc chịu được nhiệt độ lên tới 100 °C và hơi nước nóng.

Khuấy đều một lượng lớn sau khi nấu được nửa thời gian.

Cài đặt

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

hoặc

Chức năng lò nướng | Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 65 °C

Thời gian nấu: 20 phút

Ứng dụng đặc biệt

Nấu thịt xông khói

Thịt xông khói không chuyển sang màu nâu.

Cho thịt xông khói (thái hạt lựu hoặc thái mỏng) vào hộp đựng thực phẩm chắc chắn.

Đậy hộp bằng giấy bạc chịu nhiệt lên đến 100 °C và chống hơi nước.

Cài đặt

Chương trình tự động | Đặc biệt |
Làm mỡ

hoặc

Chức năng lò nướng | Nấu bằng hơi nước
Nhiệt độ: 100 °C
Thời gian nấu: 4 phút

Hành tây đồ mỡ hôi

Làm cháy nước có nghĩa là nấu hành tây trong nước của chính chúng, thêm một ít chất béo nếu cần. Cắt hành tây thành

từng miếng nhỏ và cho vào hộp đựng chắc chắn có một ít bơ.

Đậy hộp đựng bằng giấy bạc có khả năng chịu nhiệt lên đến 100 °C và chống hơi nước.

Cài đặt

Chương trình tự động | Đặc biệt |
Hành tây đồ mỡ hôi

hoặc

Chức năng lò nướng | Nấu bằng hơi nước
Nhiệt độ: 100 °C
Thời gian nấu: 4 phút

Bảo quản táo Thời hạn bảo

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

Cài đặt

Chương trình tự động | Trái cây | Táo | Trộn

hoặc

Chức năng lò nướng | Nấu bằng hơi nước
Nhiệt độ: 50 °C
Thời gian bảo quản: 5 phút

Làm eierstich Trộn 6

quả trứng với 375 ml sữa (không đánh thành bọt). Nêm hỗn hợp

trứng và sữa rồi đổ vào hộp đựng nấu ăn chắc chắn đã phết một ít bơ.

Cài đặt

Chức năng lò nướng | Nấu bằng hơi nước
Nhiệt độ: 100 °C
Thời gian nấu: 4 phút

Ứng dụng đặc biệt

Mứt trái cây Chi

sử dụng sản phẩm tươi, không bị vết và ở trong tình trạng tốt.

Lọ thủy tinh

Chỉ sử dụng lọ đã khử trùng có nắp vặn có dung tích tối đa là 250 ml.

Sau khi đổ hoa quả vào, hãy lau sạch miệng lọ bằng vải sạch và nước nóng.

Chuẩn bị Phần

loại trái cây cẩn thận, rửa sạch nhanh nhưng kỹ và để ráo nước. Cẩn thận khi rửa trái cây mềm vì chúng rất mỏng manh và dễ bị dập.

Loại bỏ hết cuống, lõi hoặc hạt.

Xay nhuyễn trái cây nếu không mịn sẽ không đông lại. Thêm đường làm mịn vào trái cây (theo hướng dẫn trên bao bì) và khuấy đều.

Đối với trái cây ngọt và quả mọng, bạn cũng nên thêm một ít axit citric.

Làm mịn trái cây Đổ đầy lọ

tối đa 2/3. Đặt lọ không đậy nắp

vào hộp đựng có lỗ hoặc trên giá. Sau khi hết thời gian cần thiết, để lọ yên trong 1-2 phút.

Sau đó đậy nắp lọ lại và để nguội.

Cài đặt

Chức năng của lò nướng | Chế độ kết hợp | Quạt kết hợp cộng thêm

Nhiệt độ: 150 °C

Độ ẩm: 0 %

Thời lượng: 35-45 phút

Lột vỏ rau củ và trái cây Cắt hình

chữ thập ở đầu quả cà chua, quả xuân đào, v.v. Điều này sẽ giúp loại bỏ vỏ dễ dàng hơn. Đặt trái cây/rau củ

vào hộp đựng có lỗ nếu sử dụng phương pháp hấp và trên khay đa năng nếu sử dụng lò nướng. Để chắn hạnh nhân, điều quan trọng là phải nhúng chúng vào nước

lạnh ngay khi lấy ra khỏi lò.

Nếu không, da không thể được loại bỏ trở lại.

Cài đặt

Chức năng lò nướng | Nướng toàn bộ

Cấp độ: 3

Thời lượng: xem biểu đồ

Đồ ăn	[phút]
Ớt chuông	10
Cà chua	7

Thời gian

Cài đặt

Chức năng lò nướng | Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 100 °C

Thời lượng: xem bảng

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

Thời gian

Ứng dụng đặc biệt

Làm sữa chua ĐỀ

làm sữa chua, bạn sẽ cần sữa chua tươi hoặc men sữa chua, có thể mua ở các cửa hàng thực phẩm tốt cho sức khỏe.

Sử dụng sữa chua tự nhiên có chứa vi khuẩn sống và không có chất phụ gia. Sữa chua đã qua xử lý nhiệt không phù hợp.

Sữa chua phải tươi (thời gian bảo quản ngắn).

Bạn có thể sử dụng sữa tươi không để lạnh hoặc sữa tươi để lâu.

Sữa tươi có thể được sử dụng như vậy - không cần chuẩn bị thêm. Sữa tươi trước tiên phải được đun nóng đến 90 °C (không đun sôi) và sau đó làm nguội xuống 35 °C. Sữa tươi sẽ đông lại tốt hơn sữa tươi có thời hạn sử dụng lâu.

Sữa chua và sữa phải có cùng tỷ lệ chất béo.

Không di chuyển hoặc lắc lọ khi sữa chua đang đặc lại.

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

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

Mẹo: Khi sử dụng enzyme sữa chua, sữa chua có thể được làm từ hỗn hợp sữa/kem. Trộn 3/4 lít sữa với 1/4 lít kem.

Trộn 100 g sữa chua với 1 lít sữa hoặc pha hỗn hợp với enzyme sữa chua, theo hướng dẫn trên bao bì. Đổ hỗn hợp vào lọ và đậy kín

lọ.

Đặt các lọ đã đậy kín vào hộp đựng có lỗ, đảm bảo chúng không chạm vào nhau.

Ngay sau khi sữa chua đã

Sau khi làm xong, hãy cho lọ vào tủ lạnh, chú ý không lắc lọ một cách không cần thiết.

Cài đặt

Chương trình tự động | Đặc biệt | Làm sữa chua

hoặc

Chức năng lò nướng | Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 40 °C

Thời lượng: 5:00 giờ

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

Sữa chua chưa đông lại:

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

Chất lỏng bị tách ra: Các

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

Sữa chua bị san: Sữa

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

Chương trình tự động

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

Danh mục Các chương

trình tự động được sắp xếp theo danh mục để cung cấp cái nhìn tổng quan tốt hơn. Chỉ cần chọn chương trình phù hợp với loại thực phẩm bạn đang nấu và làm theo hướng dẫn trên màn hình.

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

Một danh sách sẽ xuất hiện trên màn hình.

Chọn danh mục thực phẩm mong muốn.

Sau đó, các chương trình tự động có sẵn cho loại thực phẩm được chọn sẽ xuất hiện.

Chọn chương trình tự động mong muốn.

Thực hiện theo hướng dẫn trên màn hình.

Một số chương trình tự động và ứng dụng đặc biệt sẽ nhắc bạn sử dụng đầu dò thực phẩm. Đọc thông tin trong mục "Rang - Đầu dò thực phẩm".

Nhiệt độ lõi không thể thay đổi đối với các chương trình tự động.

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

Ghi chú sử dụng

- Sau khi nấu xong, để lò nướng nóng trở lại. Để tủ lạnh nguội lại đến nhiệt độ phòng trước khi bắt đầu chương trình tự động.
- Các trọng số được chỉ định trong auto-chương trình matic đề cập đến trọng lượng của mỗi miếng. Ví dụ, bạn có thể nấu chỉ một miếng cá hồi nặng 250 g hoặc mười miếng cá hồi, mỗi miếng nặng 250 g, cùng một lúc.
- Mức độ nấu và độ vàng được biểu thị bằng một thanh có bảy đoạn. Bạn có thể thiết lập mức độ chín của thực phẩm hoặc mức độ vàng bạn muốn bằng cách chạm vào đoạn liên quan.
- Một số chương trình rang cũng cung cấp tùy chọn Rang với độ ẩm. Với tùy chọn này, thịt được nấu ở nhiệt độ thấp trong thời gian nấu dài để có kết quả mềm và ngon ngọt.

Độ ẩm bổ sung giúp đạt được kết quả nấu và làm nâu tốt nhất: thịt rất ngon ngọt và mềm. Miếng thịt được nấu chín đều và có lớp ngoài màu nâu mỏng hình thành trong quá trình nướng.

Do đó, không cần phải áp chảo thịt trước. Ngược lại với tùy chọn Roast, không cần sử dụng đầu dò thực phẩm trong trường hợp này và bạn có thể đặt thời gian bắt đầu hoặc kết thúc phù hợp với kế hoạch thực đơn của mình.
- Vui lòng tham khảo sách hướng dẫn nấu ăn để biết thông tin về dụng cụ nướng phù hợp.
- Trong danh mục Gạo , bạn có thể chọn General ngoài các chương trình gạo hạt dài và hạt ngắn. Sử dụng chương trình tự động này nếu bạn muốn chế biến các loại gạo hạt dài hoặc hạt ngắn không có sẵn trong chương trình tự động cụ thể.

Chương trình tự động

- Đối với một số chương trình tự động, thời gian bắt đầu hoặc kết thúc có thể bị trì hoãn bằng cách sử dụng Bắt đầu lúc hoặc Kết thúc lúc.
- Các giai đoạn nấu ăn riêng lẻ của chương trình tự động được liệt kê trong tùy chọn menu Hiển thị các giai đoạn nấu . Tùy chọn menu Hành động hiển thị cũng khả dụng cho một số chương trình tự động. Bạn có thể gọi các hành động cần thiết, ví dụ như đặt thức ăn vào lò nướng hoặc thêm nguyên liệu, thông qua tùy chọn menu này. Trong quá trình nấu, bạn có thể xem các hành động thông qua Thông tin.
- Khi bạn đặt thức ăn vào trong lò nóng Ngăn lò nướng, hãy cẩn thận khi mở cửa. Hơi nước nóng có thể thoát ra. Lùi lại và đợi cho đến khi hơi nước tan hết. Tránh tiếp xúc với hơi nước nóng và không chạm vào thành ngăn lò nướng nóng. Nguy cơ bị bỏng và bỏng.
- Nếu đến cuối chương trình tự động mà thức ăn vẫn chưa đủ chín theo khẩu vị của bạn, hãy chọn Tiếp tục nấu hoặc Tiếp tục nướng.
- Các chương trình tự động cũng có thể được lưu dưới dạng chương trình của người dùng.

Tìm kiếm

(Tùy theo ngôn ngữ)

Trong mục Chương trình tự động, bạn có thể tìm kiếm theo tên danh mục và chương trình tự động.

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

Bạn đang ở menu chính.

Chọn chương trình Tự động .

Danh sách danh mục sẽ xuất hiện trên màn hình.

Chọn Tìm kiếm.

Sử dụng bàn phím để nhập văn bản tìm kiếm, ví dụ "Bánh mì".

Số lượt truy cập sẽ được hiển thị ở chân trang.

Nếu không tìm thấy kết quả phù hợp hoặc có hơn 40 kết quả phù hợp, trường kết quả sẽ bị vô hiệu hóa và bạn sẽ cần phải thay đổi văn bản tìm kiếm.

Chọn XX lần truy cập.

Các danh mục và chương trình tự động được tìm thấy sau đó sẽ xuất hiện.

Chọn chương trình tự động mong muốn gramme hoặc danh mục và sau đó là chương trình tự động mong muốn.

Chương trình tự động sẽ bắt đầu. Thực hiện theo hướng dẫn trên màn hình.

Trong MyMiele, bạn có thể lưu các ứng dụng thường dùng.

Tính năng này đặc biệt hữu ích với các chương trình tự động vì bạn không cần phải thực hiện qua từng cấp menu để bắt đầu chương trình của mình.

Mẹo: Bạn cũng có thể đặt các tùy chọn menu mà bạn đã nhập vào MyMiele làm màn hình bắt đầu (xem "Cài đặt - Màn hình bắt đầu").

Thêm mục nhập Bạn có

thể thêm tối đa 20 mục nhập.

Chọn MyMiele. Chọn

Thêm mục nhập.

Bạn có thể chọn các menu phụ sau:

- Chức năng lò nướng
- Chương trình tự động
- Ứng dụng đặc biệt
- Chương trình người dùng
- Bảo trì

Xác nhận bằng OK.

Tùy chọn phụ được chọn cùng với biểu tượng của nó sẽ xuất hiện trong danh sách.

Tiến hành như mô tả để biết thêm

mục nhập. Chỉ có các tùy chọn phụ chưa được thêm vào mới có sẵn để lựa chọn.

Xóa mục nhập Chọn

MyMiele. Chạm vào mục

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

Chọn Xóa.

Sau đó mục đó sẽ bị xóa khỏi danh sách.

Di chuyển mục nhập

Chọn MyMiele. Chạm vào

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

Chọn Di chuyển.

Đường viền màu cam xuất hiện xung quanh mục nhập.

Di chuyển mục nhập.

Mục nhập sẽ xuất hiện ở vị trí mong muốn.

Chương trình người dùng

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

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

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

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

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

Sau đó nhập tên chương trình.

Tạo chương trình người dùng Chọn Chương

trình người dùng . Chọn Tạo chương

trình..

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

Thực hiện theo hướng dẫn trên màn hình: Chọn

và xác nhận cài đặt bạn muốn.

Nếu bạn chọn chức năng Làm nóng trước, hãy sử dụng Thêm để thêm một giai đoạn nấu khác, nơi bạn đặt thời gian nấu. Chỉ khi đó bạn mới có thể lưu hoặc bắt đầu chương trình.

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

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

Nếu các giai đoạn nấu ăn bổ sung được thực hiện lại đã yêu cầu, chọn Thêm và tiến hành như ở giai đoạn nấu đầu tiên.

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

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

tên chương trình bằng bàn phím.

Bạn có thể thêm ngắn dòng cho tên chương trình dài hơn bằng cách sử dụng ký hiệu .

Sau khi nhập tên chương trình, hãy chọn Lưu.

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

Xác nhận bằng OK.

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

Bắt đầu chương trình người dùng

Đặt thực phẩm vào ngăn lò nướng
ý tưởng.

Chọn chương trình Người dùng . Chọn

chương trình bạn muốn

sử dụng.

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

- Bắt đầu
ngay Chương trình sẽ bắt đầu ngay lập tức.
Lò nướng sẽ được làm nóng ngay lập tức.
- Kết thúc
tại Chỉ định thời gian bạn muốn chương trình
dừng lại. Lò nướng sẽ tự động tắt vào thời điểm bạn
đã cài đặt.
- Bắt đầu
tại Chỉ định thời gian bạn muốn chương trình bắt
đầu. Hệ thống sưởi lò sẽ tự động bật vào thời điểm
bạn đã cài đặt.
- Hiển thị các giai đoạn nấu.
Tóm tắt các cài đặt của bạn sẽ xuất hiện trên
màn hình.
- Hiển thị hành động
Các hành động cần thiết, ví dụ như đặt thực phẩm
vào lò nướng, sẽ hiển thị trên màn hình.

Chọn tùy chọn menu bạn muốn.

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

Sử dụng Thông tin để hiển thị thông tin như
cách đặt hoặc lật thực phẩm tùy thuộc vào
chương trình nấu.

Vào cuối chương trình, hãy chọn
Đóng.

Thay đổi giai đoạn nấu ăn

Các giai đoạn nấu ăn trong các chương trình
tự động đã được lưu dưới một tên khác không thể
thay đổi được. Chọn Chương trình người dùng .

Chạm vào chương trình bạn muốn

thay đổi và giữ ngón tay của bạn trên đó cho đến
khi menu ngữ cảnh xuất hiện. Chọn

Thay đổi. Chọn giai

đoạn nấu mà bạn

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

xác nhận cài đặt mong muốn

những thứ khác.

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

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

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

Xác nhận bằng OK.

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

Chương trình người dù

Đổi tên chương trình Người dù Chọn chương

trình Người dù . Chạm vào chương

trình bạn muốn

thay đổi và giữ ngón tay của bạn trên đó cho đến khi menu ngữ cảnh xuất hiện.

Chọn Đổi tên.

Thay đổi tên chương trình bằng bàn phím.

Bạn có thể thêm ngắt dòng cho tên chương trình dài hơn bằng cách sử dụng ký hiệu .

Sau khi bạn đã thay đổi tên chương trình, hãy chọn Lưu.

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

Xác nhận bằng OK.

Chương trình hiện đã được đổi tên.

Xóa chương trình của người dù Chọn

Chương trình của người dù . Chạm

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

Chọn Xóa.

Xác nhận truy vấn bằng Có.

Chương trình sẽ bị xóa.

Vào Cài đặt | Cài đặt mặc định của nhà sản xuất | Chương trình người dù để xóa tất cả chương trình người dù cùng một lúc.

Di chuyển chương trình Người dù Chọn

chương trình Người dù . Chạm vào

chương trình bạn muốn

di chuyển và giữ ngón tay trên đó cho đến khi menu ngữ cảnh xuất hiện.

Chọn Di chuyển.

Đường viền màu cam xuất hiện xung quanh mục nhập.

Di

chuyển chương trình.

Chương trình sẽ xuất hiện ở vị trí mong muốn.

Xử lý thực phẩm cẩn thận sẽ giúp bảo vệ sức khỏe của bạn.

Bánh ngọt, pizza và khoai tây chiên nên được nấu cho đến khi có màu vàng, không phải màu nâu sẫm.

Mẹo nướng bánh -

Đặt thời gian nấu. Khi nướng, lò nướng không nên được thiết lập để bắt đầu trong thời gian dài.

Nếu không, hỗn hợp bánh hoặc bột sẽ bị khô và chất tạo bột sẽ mất hiệu quả.

sự thật.

- Nhìn chung, bạn có thể sử dụng giá đỡ, khay nướng đa năng và bất kỳ loại khay nướng nào làm bằng vật liệu chịu nhiệt.
- Luôn đặt khuôn nướng lên giá.
- Luôn nấu chín các loại thực phẩm đông lạnh như bánh ngọt, pizza hoặc bánh mì dài trên giá.

Nhiệt độ quá cao có thể khiến khay nướng đa năng bị biến dạng đến mức không thể lấy khay ra khỏi ngăn lò.

- Các mặt hàng thực phẩm đông lạnh nhỏ như khoai tây chiên hoặc khoai tây viên có thể được nấu trên khay đa năng. Lật những thực phẩm đông lạnh này nhiều lần trong khi nấu.
- Nướng tối đa 2 tầng cùng một lúc.

Sử dụng giấy nến

Các phụ kiện của Miele, ví dụ như khay đa năng, được xử lý bằng PerfectClean (xem "Vệ sinh và chăm sóc"). Các bề mặt được xử lý bằng PerfectClean thường không cần phải bôi mỡ hoặc phủ giấy dầu.

Sử dụng giấy nến khi nấu ăn: - hỗn hợp kiem vì

bất cứ thứ gì trước

được pha loãng bằng dung dịch kiem có chứa natri hiđroxit có thể làm hỏng Bề mặt PerfectClean

- hỗn hợp có hàm lượng lòng trắng trứng cao, chẳng hạn như bánh xốp, bánh meringue và bánh macaron, vì những thứ này dễ bị dính - bánh

phồng hoặc bột bánh strudel - thực

phẩm đông lạnh trên giá

- các mặt hàng thực phẩm đông lạnh nhỏ như khoai tây chiên hoặc bánh khoai tây chiên trên khay chung

Nướng bánh

Mẹo nướng bánh -

Hộp tối màu là tốt nhất để nướng bánh.

Tránh sử dụng hộp sáng màu, thành mỏng vì chúng sẽ làm bánh không đều hoặc vàng nâu kém. Trong một số điều kiện bất lợi, thực phẩm sẽ không chín đúng cách.

- Đặt các khuôn hình chữ nhật với cạnh dài hơn nằm ngang chiều rộng của khoang lò để phân phối nhiệt tối ưu và nướng đều.
- Khi nấu thực phẩm đông lạnh như khoai tây chiên, bánh croquette, bánh ngọt, pizza và bánh mì dài, hãy chọn nhiệt độ trung bình được ghi trên bao bì của nhà sản xuất.
- Nếu có giới hạn thời gian nấu, hãy kiểm tra xem thực phẩm có chín sau khoảng thời gian ngắn nhất hay không.
Cắm một xiên gỗ vào thức ăn.
Nếu rút ra thấy sạch và không có bột nhão thì món ăn đã chín.

Ghi chú về các chức năng

Bạn có thể tìm thấy tổng quan về tất cả các chức năng cùng với các giá trị được đề xuất trong "Menu chính và phụ".

Chế độ kết hợp

Chế độ hoạt động này sử dụng sự kết hợp giữa nhiệt độ lò nướng và độ ẩm. Việc bổ sung hơi nước giúp bề mặt thực phẩm không bị khô. Bánh mì, bánh mì cuộn và bánh phồng có lớp vỏ sáng bóng và giòn.

Bạn có thể lựa chọn giữa các loại lò sưởi khác nhau:

- Quạt kết

hợp cộng với - Kết hợp

thông thường - Kết hợp nướng

Chúng tôi khuyên bạn nên nướng bánh mì và bánh mì ở theo nhiều giai đoạn nấu: độ bóng được tạo ra trong giai đoạn nấu đầu tiên nhờ vào hơi nước được đưa vào (độ ẩm tối đa, nhiệt độ thấp).

Quá trình làm nâu diễn ra ở giai đoạn nấu tiếp theo với độ ẩm cao và nhiệt độ cao. Sau đó, nó được sấy khô với độ ẩm giảm và nhiệt độ trung bình đến cao.

Mẹo: Bạn có thể tìm thấy công thức nấu ăn và biểu đồ nấu ăn toàn diện với thông tin về chế độ vận hành, nhiệt độ, độ ẩm và thời gian nấu trong sách dạy nấu ăn bằng lò nướng hơi nước kết hợp Miele.

Chương trình tự động Thực hiện

theo hướng dẫn trên màn hình.

Quạt cồng Sử

dụng chức năng này nếu bạn nướng trên nhiều kệ cùng một lúc.

Bạn có thể sử dụng bất kỳ loại khay nướng nào được làm bằng vật liệu chịu nhiệt.

Vì quạt phân phối nhiệt xung quanh khoang lò ngay lập tức nên bạn có thể sử dụng nhiệt độ thấp hơn so với chức năng nhiệt thông thường .

Nhiệt thông thường

Sử dụng chức năng này để nướng các công thức nấu ăn truyền thống. Nếu sử dụng công thức nấu ăn cũ hoặc sách dạy nấu ăn, hãy đặt nhiệt độ lò thấp hơn 10 °C so với nhiệt độ khuyến nghị. Điều này sẽ không làm thay đổi thời gian nấu.

Chỉ nướng ở một mức. Nếu bạn đang nướng khay, hãy chọn mức 3. Nếu bạn đang làm bánh trong khuôn nướng, hãy chọn mức 2.

Nướng chuyên sâu Chức

năng này phù hợp để nướng bánh có lớp phủ ẩm, pizza, bánh quiche, v.v.
Đặt thực phẩm vào kệ cấp độ 1.

Nhiệt dưới

Sử dụng chức năng này vào cuối quá trình nấu để làm nâu phần đế của thực phẩm.

Nhiệt độ cao

Sử dụng chức năng này vào cuối quá trình nấu để làm vàng mặt trên của thực phẩm đang nấu.

Chức năng này phù hợp để làm món gratin và làm vàng các món nướng.

Bánh cồng Sử

dụng chức năng này để nướng bột và hỗn hợp xút đông lạnh.

Quạt sưởi Eco Fan

Sử dụng chế độ vận hành này để nấu lượng thực phẩm nhỏ, ví dụ như pizza đông lạnh hoặc bánh quy, đồng thời tiết kiệm năng lượng.

Rang

Mẹo rang

- Thịt đông lạnh phải được rã đông trước khi nấu vì nếu không thịt sẽ bị khô. Luôn rã đông thịt trước khi nướng.
- Loại bỏ da và gân trước khi nướng-
Tại.
- Ướp và nêm gia vị cho thịt
nêm.
- Nếu bạn nấu nhiều miếng thịt cùng lúc, hãy dùng những miếng có kích thước tương đương nhau.
- Sử dụng khay đa năng với giá đỡ đặt lên trên. Ngăn lò nướng sẽ sạch hơn và sau đó bạn có thể sử dụng nước thịt thu được để làm nước sốt hoặc nước chấm.



- Để yên trong khoảng thời gian khoảng 10 phút trước khi thái thịt. Thời gian nghỉ này đảm bảo nước thịt được phân bố đều.

Ghi chú về các chức năng

Bạn có thể tìm thấy tổng quan về tất cả các chức năng cùng với các giá trị được đề xuất trong "Menu chính và phụ".

Chế độ kết hợp

Chế độ hoạt động này sử dụng sự kết hợp giữa nhiệt độ lò nướng và độ ẩm. Việc bổ sung hơi nước ngăn không cho bề mặt thực phẩm bị khô. Kết quả là thịt đặc biệt mềm và ngon ngọt với lớp ngoài có màu nâu đẹp mắt. Sử dụng

Chế độ kết hợp là chế độ hoạt động để nấu các món thịt, cá và gia cầm.

Bạn có thể lựa chọn giữa các loại lò sưởi khác nhau:

- Quạt kết

hợp cộng với - Kết hợp

thông thường - Kết hợp nướng

Chúng tôi khuyên bạn nên nấu thịt chậm và nhẹ nhàng trong nhiều giai đoạn nấu: ở nhiệt độ cao trong giai đoạn nấu đầu tiên để làm nâu bề mặt. Giai đoạn nấu thứ 2 cần tăng độ ẩm và giảm nhiệt độ. Thịt chín đều và protein cơ bị phân hủy, làm cho thịt đặc biệt mềm.

Mẹo: Bạn có thể tìm thấy công thức nấu ăn và biểu đồ nấu ăn toàn diện với thông tin về chế độ vận hành, nhiệt độ, độ ẩm và thời gian nấu trong sách dạy nấu ăn bằng lò nướng hơi nước kết hợp Miele.

Chương trình tự động

Thực hiện theo hướng dẫn trên màn hình.

Fan cọng thêm

Chức năng này phù hợp để rang
thịt và gia cầm cần phải được bảo quản tốt
chuyển sang màu nâu.

Bởi vì quạt phân phối nhiệt
xung quanh khoang lò thẳng
cách xa, nó cho phép bạn sử dụng nhiệt độ thấp
hơn so với chức năng nhiệt thông thường .

Nhiệt thông thường

Sử dụng chức năng này để nướng bánh theo kiểu truyền thống
công thức nấu ăn. Nếu sử dụng công thức nấu ăn cũ hoặc
sách dạy nấu ăn, hãy đặt nhiệt độ lò nướng ở mức 10 °C
thấp hơn mức khuyến nghị. Điều này
sẽ không làm thay đổi thời gian nấu.

Sử dụng chức năng Nhiệt dưới để gần đến
cuối thời gian nấu
để làm nâu phần đế của thực phẩm.

Không sử dụng chức năng Nướng chuyên sâu để rang
vì nước thịt sẽ trở nên quá sẫm màu.

Rang

Đầu dò thực phẩm



Đầu dò thực phẩm cho phép theo dõi chính xác nhiệt độ trong suốt quá trình nấu ăn.

Nó hoạt động như thế nào

Đầu kim loại của đầu dò thực phẩm phải được cắm hoàn toàn vào giữa thực phẩm cho đến tận tay cầm. Có một cảm biến nhiệt độ trong đầu kim loại để đo nhiệt độ lõi của thực phẩm trong quá trình nấu.

Nhiệt độ lõi được thiết lập sẽ phụ thuộc vào mức độ chín của thịt mà bạn muốn và loại thịt. Nhiệt độ có thể được thiết lập trong khoảng từ 30 đến 99 °C.

Thời gian nấu sẽ phụ thuộc vào một số yếu tố khác nhau. Nhiệt độ trong khoang lò càng cao và độ ẩm (nếu có) và thịt càng mỏng thì nhiệt độ lõi đã cài đặt sẽ đạt được càng nhanh.

Hư hỏng do nhiệt độ cao

ure.

Nhiệt độ cao hơn 100 °C sẽ làm hỏng cảm biến nhiệt độ trong đầu dò thực phẩm đến mức không thể sửa chữa được.

Nếu bạn không sử dụng đầu dò thức ăn, hãy tháo nó ra khỏi ngăn lò khi nấu.

Khi nào nên sử dụng đầu dò thực phẩm

Một số chương trình tự động và ứng dụng đặc biệt sẽ nhắc bạn sử dụng đầu dò thực phẩm.

Bạn cũng có thể sử dụng đầu dò thực phẩm với các chương trình Người dùng và với các chức năng sau: - Quạt

cộng - Nhiệt

thông thường

- Combi Fan plus -

Combi Conventional - Nấu

bằng hơi nước - Nướng

chuyên sâu - Nướng

quạt - Làm

bánh plus

Lưu ý quan trọng khi sử dụng -

- Bạn có thể cho thịt vào nồi hoặc trên giá.
- Đầu kim loại của đầu dò thực phẩm phải được cắm hoàn toàn vào giữa thực phẩm để cảm biến nhiệt độ có thể chạm tới phần lõi thực phẩm.
- Khi nấu gia cầm, hãy chèn đầu kim loại vào phần dày nhất của ngực. Ấn ngực bằng ngón trỏ và ngón cái để tìm phần dày nhất.
- Đầu kim loại không được chạm vào bất kỳ xương hoặc được chèn vào những vùng có nhiều mỡ. Những vùng có nhiều mỡ và xương có thể khiến quá trình nấu kết thúc sớm.
- Nếu thịt có nhiều vân mỡ với chất béo, hãy chọn nhiệt độ lõi cao nhất được đưa ra trong biểu đồ nấu ăn.
- Khi sử dụng giấy bạc hoặc túi nướng, hãy đưa đầu dò thực phẩm qua giấy bạc/túi vào giữa thực phẩm. Bạn cũng có thể đặt thịt vào bên trong túi hoặc giấy bạc khi đầu dò thực phẩm đã được đưa vào. Làm theo hướng dẫn của nhà sản xuất túi nướng.

Sử dụng que thăm thực phẩm

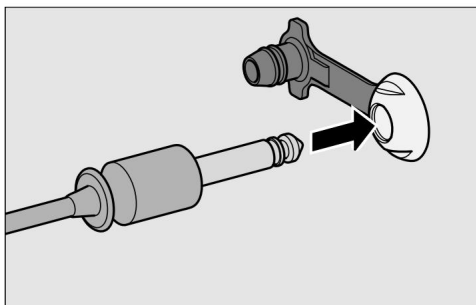
Cắm đầu kim loại của que thăm thực phẩm vào hoàn toàn giữa thực phẩm cho đến tận tay cầm.

Nếu bạn đang nấu nhiều miếng thịt cùng lúc, hãy cắm đầu dò thực phẩm vào miếng thịt lớn nhất.

Đặt thực phẩm vào ngăn lò nướng

y tưởng.

Tháo nút cao su ra khỏi ổ cắm kết nối của đầu dò thực phẩm.



Cắm phích cắm của đầu dò thực phẩm vào ổ cắm cho đến khi bạn cảm thấy nó khớp vào.

Đóng cửa lại.

Chọn chế độ hoạt động hoặc tự động chương trình chuyên ngành.

Cài đặt nhiệt độ và nhiệt độ lõi nếu cần.

Nhiệt độ lõi không thể thay đổi đối với các chương trình tự động.

Thực hiện theo hướng dẫn trên màn hình.

Quá trình nấu sẽ kết thúc ngay khi nhiệt độ lõi đạt đến mức cần thiết.

Rang

Nguy cơ chấn thương do bề mặt nóng

khuôn mặt.

Que thăm thực phẩm có thể nóng.

Bạn có thể bị bỏng vì que thăm thực phẩm.

Đeo găng tay khi tháo đầu dò thức ăn ra khỏi ổ cắm.

Khi khoang lò đã nguội, hãy lắp lại nút cao su vào ổ cắm của đầu dò thực phẩm.

Hoãn thời gian bắt đầu chương trình nấu ăn bằng đầu dò thức ăn Bạn có thể

cài đặt chương trình nấu ăn bắt đầu vào thời gian sau.

Chọn Bắt đầu tại.

Thời gian hoàn thành có thể được tính toán gần đúng vì thời lượng của một chương trình nấu ăn là như nhau, bất kể có sử dụng đầu dò thực phẩm hay không.

Bạn không thể cài đặt Thời gian và Kết thúc vì tổng thời gian nấu được xác định bởi thời điểm đạt đến nhiệt độ lõi đã cài đặt.

Biểu đồ nhiệt độ lõi

Thịt	[°C]
Thịt bê nướng	75-80
khớp Gammon	63
Chân cừu hồng chín vừa	64 76 82
Thịt cừu nướng chín vừa màu hồng	53 65 80
Thịt nai hồng chín vừa	60 72 81
Thịt bò nướng	80
Thịt thăn bò/ thịt thăn bò chín vừa	45 54 75
Thịt lợn/giăm bông nướng	85
Thịt thăn heo hồng chín vừa	60 66 75
Trò chơi/cắt chân	85

Nhiệt độ lõi

Nguy cơ chấn thương do bề mặt nóng

khuôn mặt.

Nếu bạn mở cửa thiết bị trong khi nướng, các bộ phận điều khiển sẽ trở nên rất nóng.

Đóng cửa lò trong suốt quá trình nướng.

Mẹo nướng

- Không cần phải làm nóng trước khi nướng. Đặt thực phẩm vào ngăn lò lạnh.
- Sử dụng khay đa năng với giá đỡ được đặt lên trên nó.



- Khi nướng cá, đặt cá lên miếng giấy nến cắt theo kích thước vừa phải.
- Nướng thực phẩm dày, ví dụ nửa con gà, ở mức 2 hoặc 3 và thực phẩm mỏng, ví dụ bí tét, ở mức 4.
- Lật thực phẩm $\frac{2}{3}$ trong suốt thời gian nấu. Ngoại lệ: không cần lật cá.

Mẹo nướng

- Ướp thịt nạc hoặc phết dầu. Không sử dụng các loại mỡ khác vì có thể cháy và sinh ra khói.
- Chọc thủng xúc xích trước khi nướng.
- Tốt nhất nên nướng các loại thực phẩm có độ dày tương tự nhau cùng một lúc để thời gian nướng cho từng loại thực phẩm không chênh lệch quá nhiều.
- Để kiểm tra thức ăn, hãy ấn xuống thịt bằng thìa. Điều này giúp bạn xác định được thịt đã chín đến mức nào.
 - Tái/hồng Nếu thịt để mềm khi ấn vào thìa, thịt vẫn sẽ có màu đỏ ở bên trong.
 - Trung bình Nếu có lực cản, bên trong sẽ có màu hồng.
 - Nấu chín kỹ Nếu chỉ cần một lực cản nhỏ là có nghĩa là thức ăn đã chín.
- Để nướng những miếng thức ăn dày hơn Sau khi nướng ở nhiệt độ cao ban đầu, hãy tiếp tục nướng ở nhiệt độ thấp hơn hoặc sử dụng khay nướng thấp hơn để thực phẩm chín tới phần giữa.

Nướng

Ghi chú về các chức năng

Bạn có thể tìm thấy tổng quan về tất cả các chức năng cùng với các giá trị được đề xuất trong "Menu chính và phụ".

Nhựa trên đầu dò thực phẩm có thể tan chảy ở nhiệt độ rất cao.
Không sử dụng đầu dò thức ăn khi đang sử dụng chức năng nướng.
Không cất đầu dò thực phẩm vào ngăn lò khi không sử dụng.

Nướng kết hợp Chức

năng này phù hợp để nướng các loại thực phẩm cần có màu nâu ở bên ngoài nhưng không bị khô, ví dụ như ngô còn nguyên lõi.

Nướng toàn

phần Sử dụng chức năng này để nướng các miếng mỏng dẹt với số lượng lớn và để làm vàng các món nướng lớn.

Lò nướng tiết kiệm

Sử dụng chức năng này để nướng những miếng thịt mỏng dẹt với số lượng ít và để làm vàng những món nướng nhỏ.

Lò nướng quạt

Chức năng này phù hợp để nướng các loại thực phẩm dày hơn, chẳng hạn như thịt gia cầm, thịt cuộn.

Thông tin quan trọng về vệ sinh và chăm sóc

Nguy cơ chấn thương do bề mặt nóng

khuôn mặt.

Lò nướng hơi nước kết hợp sẽ nóng lên trong quá trình hoạt động. Bạn có thể bị bỏng ở bộ phận gia nhiệt, ngăn lò, thanh trượt bên hoặc phụ kiện.

Để các bộ phận làm nóng, khoang lò, thanh ray bên và các phụ kiện nguội trước khi vệ sinh bằng tay.

Nguy cơ thương tích do điện

sốc.

Hơi nước từ thiết bị vệ sinh bằng hơi nước có thể chạm tới các bộ phận có điện và gây ra hiện tượng đoản mạch.

Không sử dụng máy làm sạch bằng hơi nước để vệ sinh lò nướng hơi nước kết hợp.

Mọi bề mặt đều có thể bị đổi màu hoặc thay đổi nếu sử dụng chất tẩy rửa không phù hợp. Mặt trước của lò nướng hơi nước kết hợp đặc biệt dễ bị hư hỏng do chất tẩy rửa lò nướng hoặc chất tẩy cặn.

Tất cả các bề mặt đều dễ bị trầy xước.

Trong một số trường hợp, các vết xước trên kính có thể dẫn đến vỡ.

tuổi.

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

Vết bẩn cứng đầu có thể làm hỏng lò nướng hơi nước kết hợp trong một số trường hợp.

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

Không sử dụng chất tẩy rửa thương mại.

Chỉ sử dụng chất tẩy rửa được thiết kế cho mục đích gia dụng.

Không sử dụng chất tẩy rửa hoặc nước rửa chén có chứa hydrocacbon mạch thẳng vì chúng có thể làm cho gioăng bị phồng lên.

Lò hấp kết hợp và các phụ kiện phải được vệ sinh sạch sẽ và lau khô sau mỗi lần sử dụng.

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

Nếu bạn chủ yếu nấu bằng hơi nước và không sử dụng chương trình chăm sóc HydroClean, bạn nên chạy quy trình nấu ở nhiệt độ trên 225 °C ít nhất một lần một năm để loại bỏ độ ẩm, bao gồm cả những bộ phận không thể tiếp cận của lò hấp kết hợp.

Nếu không sử dụng lò hấp kết hợp trong thời gian dài, bạn nên vệ sinh và lau khô lò trước để tránh tích tụ mùi hôi, v.v. Sau đó, hãy để cửa mở.

Vệ sinh và chăm sóc

Chất tẩy rửa không phù hợp

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

- Chất tẩy rửa có chứa soda, amoniac, axit hoặc cloxua
- Chất tẩy rửa có chứa chất tẩy cặn
- Chất tẩy rửa có tính mài mòn (ví dụ như bột tẩy rửa, sữa tẩy rửa, miếng cọ rửa)
- Chất tẩy rửa gốc dung môi - Chất tẩy rửa

máy rửa chén - Chất tẩy rửa kính -

Chất tẩy rửa cho kính gốm sứ

bếp nấu

- Bàn chải hoặc miếng bọt biển cứng, mài mòn (ví dụ như miếng cọ nồi, bàn chải hoặc miếng bọt biển đã được sử dụng trước đó với chất tẩy rửa có tính mài mòn)
- Khổi tẩy vết bẩn
- Lưỡi cạo kim loại sắc nhọn
- Bông thép
- Tấm xoắn ốc bằng thép không gỉ
- Vệ sinh tại chỗ bằng chất tẩy rửa cơ học
- Chất tẩy rửa và bình xịt lò nướng

Vệ sinh mặt trước

Vệ sinh mặt trước của thiết bị bằng

miếng bọt biển sạch, mềm và dung dịch nước ấm và nước rửa chén. Sau khi vệ sinh, lau khô

bề mặt bằng vải mềm.

Mẹo: Bạn cũng có thể sử dụng khăn sợi nhỏ sạch, ẩm và không chứa chất tẩy rửa.

Hoàn hảo sạch sẽ

Bề mặt của khay đa năng, giá đỡ combi và thanh trượt HFC 71 FlexiClip đã được xử lý bằng PerfectClean. Lớp hoàn thiện này có vẻ ngoài lấp lánh. Bề mặt PerfectClean có đặc tính chống dính rất tốt và dễ vệ sinh.

Tuy nhiên, điều quan trọng là phải vệ sinh bề mặt mỗi lần sử dụng lò nướng.

Tính chất chống dính sẽ giảm sút nếu không loại bỏ vết bẩn khỏi bề mặt PerfectClean sau mỗi lần sử dụng. Nếu sử dụng thường xuyên mà không vệ sinh, việc vệ sinh có thể trở nên rất khó khăn.

Nước trái cây đổ có thể làm đổi màu bề mặt và không thể loại bỏ được. Tuy nhiên, điều này không ảnh hưởng đến đặc tính của lớp phủ PerfectClean.

Luôn loại bỏ hết cặn chất tẩy rửa để bảo vệ tính chống dính.

Để bảo vệ hiệu ứng chống dính của bề mặt

PerfectClean, vui lòng tránh: - Chất tẩy rửa có

tính mài mòn (ví dụ như chất tẩy rửa dạng bột, sữa tẩy rửa, miếng cọ rửa)

- Chất tẩy rửa cho kính gốm bếp nấu

- Chất tẩy rửa gốm sứ và thép không gỉ

- Bông thép

- Miếng bọt biển mài mòn, ví dụ như miếng cọ nồi hoặc miếng bọt biển đã từng được sử dụng với chất tẩy rửa mài mòn - Bình xịt lò nướng -

Làm sạch tại chỗ

bằng chất tẩy rửa cơ học

Không vệ sinh phụ kiện PerfectClean bằng máy rửa chén.

Vệ sinh và chăm sóc

Ngăn lò nướng

Khoang lò nướng có màu vàng sau thời gian sử dụng lâu dài là bình thường. Điều này sẽ không ảnh hưởng đến chức năng theo bất kỳ cách nào.

Đảm bảo không có chất tẩy rửa nào lọt vào các lỗ trên tấm ốp phía sau của ngăn lò.

Để vệ sinh khoang lò dễ dàng, bạn có thể tháo cửa lò, tháo rời các thanh trượt bên và hạ thấp bộ phận gia nhiệt/nướng phía trên.

Vệ sinh sau một chương trình bằng hơi nước

Xóa:

- Ngưng tụ bằng miếng bọt biển hoặc vải thấm hút
- Vết bẩn nhẹ, nhờn cần được vệ sinh sạch sẽ bằng miếng bọt biển và dung dịch nước rửa chén và nước nóng

Sau khi vệ sinh, lau bề mặt bằng nước sạch để loại bỏ cặn chất tẩy rửa. Sau đó, lau khô khoang lò và bên

trong cửa bằng khăn.

Mẹo: Sau đó, bạn có thể để ngăn lò tự động khô bằng chương trình Chăm sóc sấy (xem "Chăm sóc").

Vệ sinh sau khi rang, nướng hoặc nướng bánh

Vệ sinh khoang lò thật kỹ sau khi rang, nướng và nướng bánh vì nếu không, chất bẩn có thể cháy và không thể loại bỏ được.

Vệ sinh khoang lò và bên trong cửa lò bằng miếng bọt biển rửa chén sạch, nước nóng và một ít nước rửa chén. Bạn có thể sử dụng mặt nhám của miếng bọt biển rửa chén để vệ sinh khoang lò nếu cần.

Sau khi vệ sinh, lau bề mặt bằng nước sạch để loại bỏ cặn chất tẩy rửa. Sau đó, lau khô khoang lò và bên

trong cửa bằng khăn.

Mẹo: Ngâm vết bẩn trong vài phút bằng dung dịch nước rửa chén và nước nóng có thể giúp việc vệ sinh dễ dàng hơn. Hoặc chạy chương trình Bảo trì | Ngâm.

Đối với vết bẩn cứng đầu, chúng tôi khuyên bạn nên vệ sinh khoang lò bằng chương trình chăm sóc HydroClean (xem phần "Chăm sóc").

Vệ sinh bộ lọc sàn

Bộ lọc ở sàn lò nướng nên được làm sạch và sấy khô sau mỗi lần sử dụng.

Giám có thể được sử dụng để loại bỏ vết đổi màu và cặn vôi từ bộ lọc ở sàn lò nướng.

Sau đó rửa sạch lại bằng nước sạch.

Vệ sinh gioăng cửa

Gioăng cửa có thể trở nên giòn và rách do tiếp xúc với cặn mỡ.

Vệ sinh gioăng cửa sau mỗi lần quay, nướng hoặc nướng bánh.

Làm sạch gioăng cửa bằng chất tẩy rửa, vải sợi nhỏ ẩm không có bất kỳ chất tẩy rửa. Bạn cũng có thể sử dụng vải thấm nước sạch và nước ấm với một ít nước rửa chén.

Sau khi vệ sinh, lau khô miếng đệm bằng khăn mềm vải.

Kiểm tra xem gioăng cửa có được lắp vừa vặn không thẳng đứng.

Nếu cần thiết, hãy ấn chặt gioăng cửa cách đi vòng quanh cửa để đảm bảo được lắp đặt khít và đều.

Nếu gioăng cửa bị hỏng, ví dụ bị nứt, cần phải thay thế miếng đệm.

Liên hệ với Khách hàng Miele

Phòng dịch vụ.

Không nấu bằng hơi nước hoặc vệ sinh bằng chương trình chăm sóc HydroClean cho đến khi bạn thay thế miếng đệm.

Vệ sinh bình chứa nước và bình ngưng tụ

Bình chứa nước và nước ngưng tụ thùng chứa thích hợp để vệ sinh trong một máy rửa chén.

Tháo bình chứa nước và bình chứa nước ngưng tụ sau mỗi lần sử dụng. Tháo lại bình chứa nước và bình chứa nước ngưng tụ bằng cách đẩy chúng

hướng lên trên một chút.

Đổ hết nước trong bình chứa và thùng chứa đặc.

Nước có thể nhỏ giọt vào ngăn chứa nước và ngăn chứa nước ngưng tụ khi tháo bình chứa.

Làm khô ngăn chứa nếu cần thiết.

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

Sau đó lau khô bình chứa nước và bình chứa nước ngưng tụ bằng vải để ngăn ngừa cặn vôi.

Vệ sinh và chăm sóc

Phụ kiện

Vệ sinh khay đa năng và giá đỡ kết hợp

Bề mặt của khay đa năng và giá kết hợp đã được xử lý bằng PerfectClean.

Vui lòng xem "PerfectClean" trong chương "Vệ sinh và chăm sóc" để biết hướng dẫn về cách vệ sinh.

Xóa:

- vết bẩn nhẹ bằng miếng bọt biển sạch và dung dịch nước rửa chén và nước nóng
- vết bẩn cứng đầu bằng một chiếc đĩa sạch-miếng bọt biển rửa chén, nước nóng và một ít nước rửa chén. Nếu cần, bạn cũng có thể sử dụng mặt nhám của miếng bọt biển.

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

Sau đó dùng khăn lau khô bề mặt.

Vệ sinh dụng cụ nấu ăn

Hộp đựng đồ nấu ăn có thể rửa bằng máy rửa chén.

Rửa sạch và lau khô dụng cụ nấu ăn sau mỗi lần sử dụng.

Bất kỳ vết đổi màu xanh nào trên dụng cụ nấu ăn đều có thể được loại bỏ bằng giấm. Rửa sạch bằng nước sạch.

Vệ sinh đầu dò thực phẩm

Không cho đầu dò thực phẩm vào nước hoặc rửa bằng máy rửa chén vì sẽ làm hỏng đầu dò.

Chỉ vệ sinh đầu dò thực phẩm bằng khăn ẩm.

Vệ sinh thanh trượt bên

Có thể tháo rời các thanh trượt bên cùng với thanh trượt FlexiClip (nếu lắp vào).

Nếu bạn muốn tháo riêng các thanh trượt FlexiClip trước, vui lòng làm theo hướng dẫn trong phần "Lắp và tháo lại các thanh trượt FlexiClip" trong "Hướng dẫn" chương "vào thiết bị".

Các bề mặt của HFC 71 FlexiClip những người chạy bộ đã được điều trị bằng Hoàn hảoSạch sẽ.

Vui lòng xem "PerfectClean" trong "Vệ sinh và chăm sóc" để biết hướng dẫn về vệ sinh.

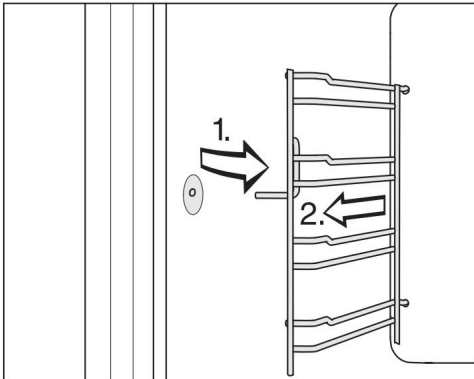
Nguy cơ chấn thương do bề mặt nóng

khuôn mặt.

Lò hơi kết hợp có

nóng trong quá trình hoạt động. Bạn có thể bị bỏng chính bạn trên các bộ phận làm nóng, lò nướng ngăn chứa hoặc phụ kiện.

Cho phép các bộ phận làm nóng, lò nướng ngăn và phụ kiện để làm mát trước khi tháo bỏ phần chạy bên người.



Kéo thanh trượt bên ra khỏi giá đỡ (1.) từ phía trước và loại bỏ chúng (2.).

Xóa:

- Vết bẩn nhẹ có thể lau bằng miếng bọt biển sạch và dung dịch nước rửa chén và nước nóng Nước
- Vết bẩn cứng đầu bằng đĩa sạch-miếng bọt biển rửa, nước nóng và một ít nước rửa chén Nếu cần thiết, bạn cũng có thể sử dụng mặt thô của miếng bọt biển.

Sau khi vệ sinh, lau sạch bề mặt bằng nước sạch để loại bỏ bất kỳ chất tẩy rửa chất còn sót lại.

Sau đó lau khô các thanh trượt bên bằng vải.

Lắp ráp lại bằng cách làm theo hướng dẫn này theo thứ tự ngược lại.

Lắp lại thanh trượt bên một cách cẩn thận.

Nếu các thanh trượt bên không đúng cách được chèn vào, không có bảo vệ chống lật. Cảm biến nhiệt độ có thể cũng có thể bị hư hỏng khi đặt vật đựng thức ăn vào lò hấp.

Vệ sinh và chăm sóc

Hạ thấp bộ phận gia nhiệt/nướng trên cùng

Nếu trần lò nướng bị bẩn nhiều, phần tử nhiệt/nướng phía trên có thể hạ thấp khoảng 5 cm để việc vệ sinh dễ dàng hơn.

Nguy cơ chấn thương do bề mặt nóng

khúc mắt.

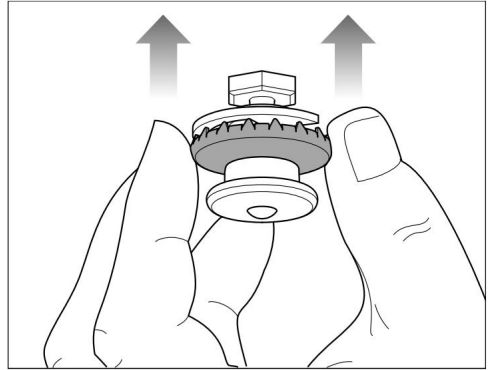
Lò hơi kết hợp có

nóng trong quá trình hoạt động. Bạn có thể bị bỏng chính bạn trên các bộ phận làm nóng, lò nướng ngăn, thanh trượt bên hông hoặc phụ kiện.

Để bộ phận làm nóng, ngăn lò, thanh ray bên và các phụ kiện nguội trước khi vệ sinh.

Hãy cẩn thận không làm hỏng phần trên bộ phận làm nóng/nướng.

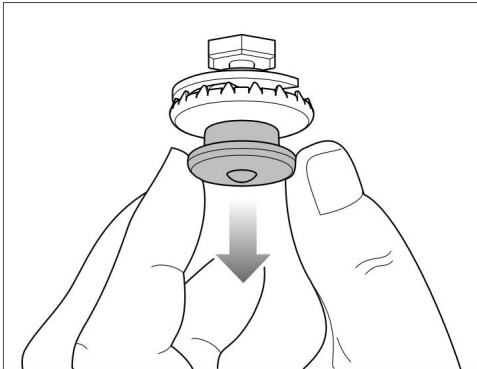
Không bao giờ sử dụng lực khi kéo xuống bộ phận gia nhiệt/nướng phía trên.



Sau khi vệ sinh, đẩy nhiệt độ/lò nướng lên trên phần tử sao lưu bằng cách sử dụng vòng ngoài của nắp áp suất.

Đảm bảo nắp áp suất được gắn chặt

một cách chính xác.



Cẩn thận kéo nắp áp suất xuống.

Sau đó, phần tử nhiệt/nướng ở trên cùng sẽ hạ xuống tự động.

Làm sạch trần lò nướng bằng miếng bọt biển hoặc miếng bọt biển rửa chén (xem "Vệ sinh và bảo dưỡng" - "Lò nướng ngăn").

BẢO TRÌ

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

Ngâm

Có thể ngâm vết bẩn cứng đầu bằng chương trình bảo dưỡng này. Để ngăn lò nguội.

Lấy tất cả các phụ kiện ra khỏi ngăn lò.

Lau sạch vết bẩn

cứng đầu bằng vải. Chọn Bảo dưỡng | Ngâm.

Quá trình ngâm mất khoảng 10 phút.

Làm khô

Chương trình bảo dưỡng này có thể được sử dụng để làm khô bất kỳ độ ẩm còn sót lại nào trong khoang lò, kể cả ở những khu vực khó tiếp cận.

Lau khô khoang lò bằng khăn.

Chọn Bảo trì | Làm khô.

Quá trình sấy khô mất khoảng 20 phút.

Xả sạch

Hệ thống dẫn nước sẽ được xả sạch trong chương trình bảo trì này.

Bất kỳ cặn thức ăn còn sót lại nào cũng sẽ được rửa sạch.

Chọn Bảo trì | Xả. Làm theo hướng

dẫn trên màn hình.

Việc rửa sạch mất khoảng 10 phút.

Tẩy cặn

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

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

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

Lò hấp kết hợp phải được tẩy cặn sau một thời gian hoạt động nhất định.

Khi đến lúc phải tẩy cặn lò hơi, số lượng quy trình nấu còn lại sẽ sáng lên trên màn hình. Nó chỉ đếm số lượng quy trình nấu sử dụng hơi nước. Lò hơi kết hợp sẽ bị vô hiệu hóa sau quy trình nấu còn lại cuối cùng.

Chúng tôi khuyên bạn nên tẩy cặn lò nướng hơi nước kết hợp trước khi tắt lò.

Việc tẩy cặn mất khoảng 41 phút.

Trong quá trình tẩy cặn, bình chứa nước phải được rửa sạch và đổ đầy nước mới. Bình chứa nước ngưng tụ cần được đổ hết.

Vệ sinh và chăm sóc

Thực hiện quy trình tẩy cặn. Lấy tất cả các phụ kiện ra khỏi ngăn lò. Chọn Bảo trì | Tẩy cặn.

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

Đổ đầy nước ấm vào bình chứa đổ nước đến vạch mức và thả 2 viên tẩy cặn Miele vào đó. Đợi cho đến khi viên tẩy cặn

tan hết.

Đẩy bình chứa nước vào thiết bị. Xác nhận bằng cách nhấn OK.

Làm trống bình chứa nước ngưng tụ. Xác nhận bằng OK.

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

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

Trong quá trình tẩy cặn, bình chứa nước phải được rửa sạch và đổ đầy nước mới. Bình chứa nước ngưng tụ cần được đổ hết. Thực hiện theo hướng dẫn trên màn hình.

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

Hoàn tất quá trình tẩy cặn

Chọn Đóng.

Tháo bình chứa nước và thùng chứa nước đặc và đổ chúng khi cần thiết. Làm sạch

và lau khô thùng chứa nước và bình chứa nước ngưng tụ.

Chuyển đổi lò nướng hơi nước kết hợp tắt.

Mở cửa và để ngăn lò nguội. Sau đó lau khô ngăn lò.

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

HydroClean Thay

vì vệ sinh khoang lò bằng tay, bạn có thể chạy chương trình chăm sóc HydroClean .

Mùi hôi sau khi chế biến cá cũng như vết bẩn cứng đầu do rang và nướng chẳng hạn, có thể dễ dàng được loại bỏ bằng chương trình này.

Chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng HydroClean để vệ sinh lò nướng hơi nước kết hợp bốn lần một năm.

Bạn cũng có thể vệ sinh thường xuyên hơn nếu cần.

Chỉ sử dụng Miele HydroCleaner khi vệ sinh bằng HydroClean. Chất tẩy rửa này được phát triển đặc biệt cho máy giặt hơi nước kết hợp của bạn

lò vi sóng.

Các sản phẩm vệ sinh khác có thể làm hỏng lò nướng hơi nước kết hợp của bạn.

1 chai Miele HydroCleaner được cung cấp cùng với lò nướng hơi nước kết hợp của bạn. Có thể mua thêm các chai Hydro-Cleaner khác từ cửa hàng trực tuyến Miele, Bộ phận dịch vụ khách hàng Miele hoặc đại lý Miele của bạn.

Nguy cơ thương tích do chất tẩy rửa gây ra.

HydroCleaner gây kích ứng da và mắt nghiêm trọng.

Tránh tiếp xúc với da và mắt.

Trong trường hợp tiếp xúc, rửa ngay bằng nhiều nước và tìm kiếm sự chăm sóc y tế nếu tình trạng kích ứng mắt vẫn tiếp diễn.

Để HydroCleaner xa tầm tay trẻ em.

Luôn sử dụng hết lượng HydroCleaner trong 1 chai (125 ml), bất kể mức độ bẩn như thế nào.

Lượng chất tẩy rửa 125 ml được thiết kế cho toàn bộ quá trình vệ sinh và không được thay đổi.

Bạn có thể lựa chọn giữa 3 mức độ làm sạch với thời gian khác nhau: - Mức độ bẩn 1 dành

cho vết bẩn nhẹ, hầu như không nhìn thấy và có mùi, ví dụ như sau khi chế biến cá hoặc bắp cải.

Thời lượng: khoảng 1 giờ 57 phút - Mức độ bẩn 2 đối với vết bẩn nhìn thấy được nhưng không quá nghiêm trọng, ví dụ như phô mai pizza bị nhỏ giọt, bánh trái cây bị đổ.

Thời lượng: khoảng 3 giờ 17 phút - Mức độ bẩn 3 dành cho vết bẩn nặng từ nhiều loại thực phẩm bị cháy trong thời gian dài và sau khi nấu gà quay chẳng hạn.

Thời lượng: khoảng 4 giờ 17 phút

Vệ sinh và chăm sóc

Trình tự của quy trình vệ sinh HydroClean

diễn ra theo nhiều giai đoạn: 1. Chuẩn bị

2. Giai

đoạn vệ sinh 3.

Giai đoạn rửa 4. Vệ sinh

thủ công tiếp theo

5. Giai đoạn sấy Bạn sẽ được hướng dẫn

trong toàn bộ quy

trình vệ sinh bằng lò hơi kết hợp. Để chuẩn bị cho quy trình, bạn sẽ được nhắc, ví dụ, tháo các phụ kiện ra khỏi ngăn lò và đổ chất tẩy rửa qua bộ lọc sàn.

Giai đoạn vệ sinh sẽ bắt đầu khi mọi khâu chuẩn bị đã hoàn tất. Cửa sẽ tự động khóa. Chất tẩy rửa được trộn với nước sạch và phun khắp toàn bộ khoang lò thông qua bánh xe phân phối trên trần lò. Quy trình này được lặp lại nhiều lần.

Giai đoạn rửa bắt đầu khi thời gian còn lại khoảng 1 giờ 20 phút. Bất kỳ bụi bẩn hoặc cặn chất tẩy rửa còn sót lại nào đều được rửa sạch khỏi ngăn lò.

Khi bắt đầu và trong giai đoạn này, bình chứa nước cần được đổ đầy nước sạch nhiều lần và bình chứa nước ngưng tụ cần được đổ hết nước.

Giai đoạn cuối cùng là giai đoạn sấy khô. Giai đoạn này bắt đầu khi thời gian còn lại khoảng 30 phút. Để loại bỏ vết bẩn còn sót lại, khoang lò phải được lau sạch bằng khăn ẩm trước khi bắt đầu giai đoạn sấy khô.

Quá trình vệ sinh sẽ bị hủy nếu lò hơi kết hợp bị tắt. Lò hơi kết hợp sẽ tự động thực hiện giai đoạn rửa và sấy khô sau khi bật lại để loại bỏ mọi cặn chất tẩy rửa.

Hoạt động bình thường chỉ có thể thực hiện được khi quá trình này hoàn tất (xem thêm "Cần làm gì nếu ." – "Thông báo trên màn hình").

Chuẩn bị và bắt đầu quá trình vệ sinh Chọn Bảo trì . Chọn

HydroClean. Chọn mức độ vệ sinh

cần thiết theo mức độ bẩn.

Xác nhận bằng OK.

Vui lòng chờ xuất hiện. Đang chuẩn bị vệ sinh.

Quá trình này có thể mất vài phút. Ngay khi thiết bị đã sẵn sàng, bạn sẽ được nhắc tháo phụ kiện và thanh trượt bên.

Lấy tất cả các phụ kiện ra khỏi ngăn lò. Lấy các thanh trượt bên

cùng với các thanh trượt FlexiClip (nếu có) (xem phần "Vệ sinh các thanh trượt bên"). Xác nhận bằng OK.

Chèn nút cao su vào

ổ cắm kết nối cho đầu dò thực phẩm. Hạ thấp bộ

phận nhiệt/nướng trên cùng (xem "Hạ thấp bộ phận nhiệt/nướng trên cùng"). Loại bỏ bụi bẩn thô khỏi ngăn

lò và từ bên dưới bộ lọc sàn.

Đảm bảo không có bụi bẩn lọt vào ống thoát nước.

Xác nhận bằng OK.

Kiểm tra xem bộ lọc sàn có được lắp đúng không thẳng đứng.

Đổ toàn bộ dung dịch trong 1 chai HydroCleaner qua bộ lọc sàn.

Đảm bảo không có chất tẩy rửa nào dính vào kính cửa hoặc miếng đệm cửa.

Xác nhận bằng OK.

Đóng cửa lại.

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

Chỉ sử dụng nước uống lạnh, tươi.

Rửa sạch bình chứa nước và đổ đầy nước đến vạch tối đa.

Đặt bình chứa nước vào ngăn và xác nhận bằng OK.

Làm rỗng bình chứa nước ngưng tụ.

Đặt bình chứa nước ngưng tụ vào ngăn và xác nhận bằng cách nhấn OK.

Quá trình làm sạch bắt đầu.

Thời gian còn lại sẽ hiển thị trên màn hình.

Cửa sẽ tự động khóa sau vài giây kể từ khi quá trình bắt đầu.

Mẹo: Bạn có thể hiển thị thời gian gần đúng trước khi cần thực hiện lại các hành động, ví dụ như đổ thêm nước sạch, bằng cách nhấn Thông tin.

Khi bắt đầu và trong quá trình rửa, bình chứa nước cần được đổ đầy nước sạch ba lần và bình chứa nước ngưng tụ cần được đổ hết. Luôn làm theo hướng dẫn trên màn hình.

Trước khi giai đoạn sấy bắt đầu, cửa sẽ được mở khóa lần nữa và bạn sẽ được nhắc lau khoang lò và bên trong cửa bằng khăn ẩm:

Lau sạch khoang lò nướng (bao gồm

Lau sạch bên dưới bộ lọc sàn) và bên trong cửa bằng vải sợi nhỏ sạch, ẩm hoặc vải thấm nước.

Xác nhận bằng OK.

Để đảm bảo lò hấp kết hợp hoạt động tốt nhất, hãy kiểm tra kênh nhỏ giọt và loại bỏ nước nếu cần.

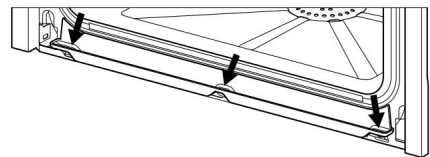
Hư hỏng do rò rỉ nước.

Nước rò rỉ có thể làm hỏng vỏ máy và sàn nhà.

Nếu có nước trong ống nhỏ giọt, hãy kiểm tra xem gioăng cửa đã được lắp đúng chưa.

Nếu cần, hãy ấn chặt miếng đệm cửa xung quanh cửa để đảm bảo miếng đệm được lắp chặt và đều.

Trong những trường hợp rất bất lợi, nước có thể tích tụ trong kênh nhỏ giọt lên đến độ cao của nền tảng nhà:



Nếu điều này xảy ra, hãy liên hệ với Bộ phận dịch vụ khách hàng của Miele.

Nâng bộ phận gia nhiệt/nướng phía trên lên (xem phần "Hạ bộ phận gia nhiệt/nướng

phía trên"). Lắp thanh trượt bên vào (xem phần "Vệ sinh thanh trượt bên").

Đặt các phụ kiện vào ngăn lò.

Xác nhận bằng OK.

Đóng cửa lại.

Rửa sạch bình chứa nước ngưng tụ.

Vệ sinh và chăm sóc

Đặt bình chứa nước ngưng tụ vào ngăn và xác nhận bằng cách nhấn OK.

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

Hoàn tất quá trình dọn dẹp Chọn Đóng.

Chuyển đổi lò nướng hơi nước kết hợp tắt.

Nguy cơ chấn thương do bề mặt nóng khuôn mặt.

Lò nướng hơi nước kết hợp sẽ nóng lên trong quá trình hoạt động. Bạn có thể bị bỏng ở bộ phận gia nhiệt, ngăn lò hoặc phụ kiện.

Để bộ phận làm nóng, khoang lò và các phụ kiện nguội trước khi loại bỏ cặn bẩn và cặn vôi.

Sau khi khoang lò nguội, hãy loại bỏ mọi cặn bẩn còn sót lại bên trong cửa, ống thoát nước và gioăng cửa bằng khăn sợi nhỏ sạch, ẩm hoặc khăn thấm nước.

Mẹo: Có thể loại bỏ vết đổi màu và cặn vôi trong khoang lò bằng dung dịch giảm pha loãng hoặc DGClean (xem "Phụ kiện tùy chọn").

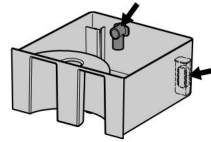
Sau đó lau sạch bằng nước sạch.

Lau khô khoang lò và bên trong cửa lò bằng khăn.

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

Chúng tôi khuyên bạn nên vệ sinh bình chứa nước ngưng tụ bằng tay hoặc trong máy rửa chén trước khi thực hiện quy trình nấu tiếp theo (xem phần "Vệ sinh bình chứa nước và bình chứa nước ngưng tụ").

Sau đó kiểm tra xem ổ xả đã được đặt đúng vị trí chưa và công tắc phao có di chuyển tự do không:



Tháo cửa Chuẩn bị vật

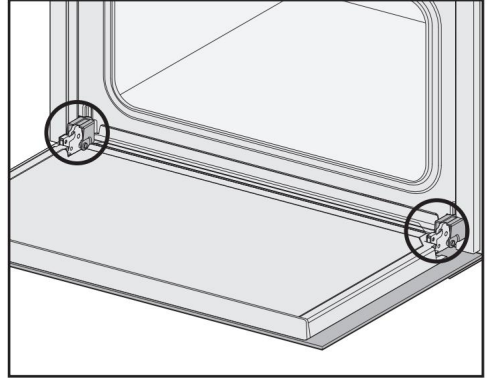
lót phù hợp cho cửa, chẳng hạn như
vải mềm.

Mở cửa một chút.

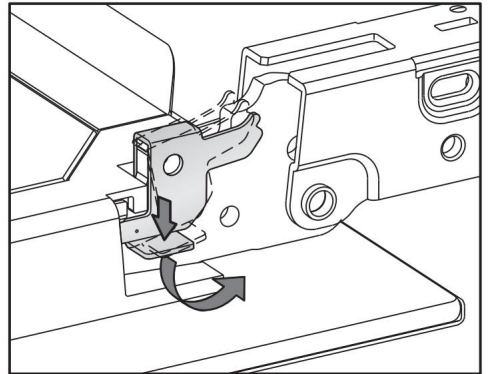


Dùng cả hai tay ấn nhẹ vào mép trên
của cửa.

Cửa lò được kết nối với bản lề cửa bằng
chốt giữ. Trước khi tháo cửa ra khỏi chốt
giữ, phải nhả chốt khóa trên cả hai bản lề
của cửa.



Mở cửa hoàn toàn.



Tháo chốt khóa trên

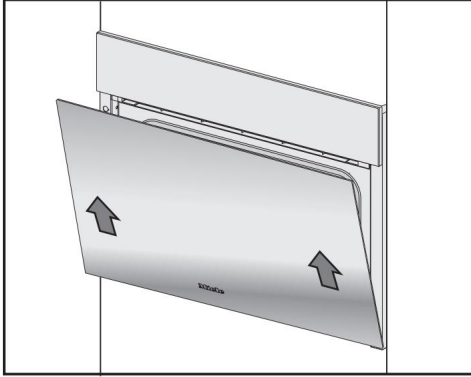
bản lề bằng cách xoay chúng lên trên hết
mức có thể cho đến khi chúng tạo
thành một góc.

Lò nướng hơi nước kết hợp có thể bị hỏng nếu
bạn tháo cửa không đúng cách.

Không bao giờ kéo cửa theo chiều ngang
ra khỏi chốt giữ vì chúng sẽ bật
ngược trở lại lò nướng hơi nước kết hợp.
Không bao giờ kéo cửa ra khỏi chốt bằng tay
nắm vì tay nắm có thể bị gãy.

Nâng cửa lên cho đến khi cửa mở
một phần.

Vệ sinh và chăm sóc

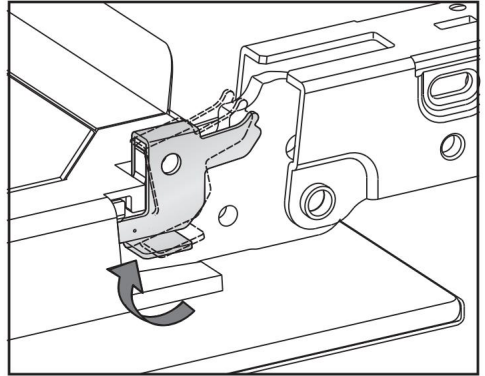


Giữ chặt cửa ở cả hai bên và nâng nó lên đều đặn từ các chốt bản lề.

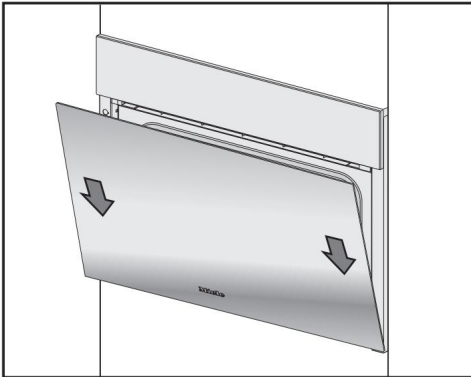
Đảm bảo cửa thẳng. Đặt cửa lên bề mặt đã chuẩn bị trước đó.

Nếu kẹp khóa không được khóa chặt, cửa có thể bị lỏng, gây hư hỏng.

Luôn đảm bảo chốt khóa đã được khóa chặt sau khi lắp lại cửa.



Lắp cửa



Giữ chặt cửa ở cả hai bên và cẩn thận lắp lại vào chốt bản lề cửa.

Hãy đảm bảo rằng bạn lắp cửa thẳng.

Mở cửa hoàn toàn.

Để khóa lại các kẹp khóa, hãy xoay đẩy chúng trở lại vị trí nằm ngang cho đến khi chúng chạm tới cả hai bản lề cửa.

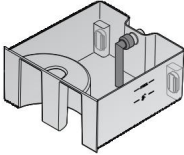
Hướng dẫn giải quyết vấn đề

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

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

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

Tín nhắn trên màn hình

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
F10	<p>Ống hút trong bình chứa nước không được lắp đúng cách hoặc không thẳng đứng.</p> <p>Sửa lại vị trí của ống hút:</p> 
F11 F20	<p>Ống thoát nước bị tắc.</p> <p>Tắt lò hấp kết hợp (xem "Vệ sinh và bảo dưỡng" – "Bảo dưỡng").</p> <p>Nếu thông báo lỗi xuất hiện trở lại, hãy liên hệ với Bộ phận dịch vụ khách hàng của Miele.</p>
F32	<p>Cửa không khóa để vệ sinh bằng HydroClean. Tắt lò hấp kết hợp và bật lại.</p> <p>Nếu thông báo lỗi xuất hiện lần nữa, hãy liên hệ với Bộ phận dịch vụ khách hàng của Miele.</p>
F55	<p>Thời gian hoạt động tối đa cho một chế độ hoạt động đã vượt quá và chức năng tự động tắt đã được kích hoạt. Tắt và bật lại lò hấp kết hợp.</p> <p>lại.</p> <p>Lò hấp kết hợp có thể sử dụng lại ngay lập tức.</p>

Hướng dẫn giải quyết vấn đề

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
F138	<p>Lò hơi kết hợp bị rò rỉ. Nước đã chảy vào khay sàn. Tắt lò hơi kết hợp và bật lại</p> <p>lại.</p> <p>Nếu thông báo lỗi xuất hiện lần nữa, hãy liên hệ với Bộ phận dịch vụ khách hàng của Miele.</p>
F196	<p>Có lỗi. Tắt lò hấp kết hợp và bật lại</p> <p>lại.</p> <p>Bộ lọc ở sàn khoang lò chưa được lắp vào. Tắt lò hấp kết hợp.</p> <p>Lắp bộ lọc sàn.</p> <p>Bật lại lò hấp kết hợp. Nếu thông báo lỗi xuất hiện lần nữa, hãy liên hệ với Bộ phận dịch vụ khách hàng của Miele.</p>
"HydroClean" vẫn tiếp tục xuất hiện khi máy được bật.	<p>Quá trình vệ sinh đã bị hủy do mất điện hoặc vì thiết bị đã bị tắt.</p> <p>Lò hơi kết hợp tự động thực hiện giai đoạn rửa và sấy khô sau khi bật lại để loại bỏ mọi cặn chất tẩy rửa. Quá trình này mất khoảng 1 giờ 30 phút. Sau khi hủy trong giai đoạn sấy khô, quá trình này mất khoảng 30 phút.</p> <p>Lò hấp kết hợp chỉ có thể hoạt động bình thường sau khi hoàn tất bước này. Làm theo hướng dẫn trên màn hình.</p> <p>Lưu ý rằng kết quả làm sạch không phải là tối ưu.</p>
Một thông báo không được liệt kê trong bảng này đang xuất hiện trên màn hình.	<p>Có lỗi mô-đun điện tử. Ngắt nguồn điện của lò hấp kết hợp trong khoảng 1 phút. Nếu sự cố vẫn tiếp diễn sau khi nguồn điện đã được khôi phục, vui lòng liên hệ với Bộ phận dịch vụ khách hàng của Miele.</p>

Hành vi bất ngờ

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
Khoang lò không nóng lên.	<p>Chế độ demo đã được kích hoạt. Lò nướng hơi nước kết hợp có thể được vận hành, tuy nhiên các bộ phận gia nhiệt sẽ không hoạt động. Tắt chế độ demo (xem "Cài đặt" - "Chương trình phòng trưng bày").</p> <p>Khoang lò đã được làm ấm bằng ngăn giữ ấm đang hoạt động bên dưới. Mở cửa và để khoang lò nguội xuống.</p>
Sau khi chuyển nhà, lò hấp kết hợp không còn chuyển từ giai đoạn làm nóng sang giai đoạn nấu nữa.	Nhiệt độ sôi của nước đã thay đổi vì độ cao của vị trí mới để lắp đặt thiết bị khác với vị trí cũ ít nhất 300 m. Để điều chỉnh nhiệt độ sôi, bạn cần phải tẩy cặn thiết bị (xem phần "Vệ sinh và bảo dưỡng" - "Bảo dưỡng").
Trong quá trình vận hành, có một lượng hơi nước rò rỉ ra ngoài bất thường hoặc hơi nước rò rỉ ra ngoài từ những vị trí khác nhau so với bình thường.	<p>Cửa không được đóng đúng cách. Đóng cửa lại.</p> <p>Gioăng cửa không được lắp đúng cách. Nhấn gioăng cửa vào hết xung quanh cửa để đảm bảo gioăng được lắp khít và đều.</p> <p>Gioăng cửa bị hỏng, ví dụ như bị nứt. Gọi đến Bộ phận dịch vụ khách hàng của Miele để thay lại gioăng cửa. Không nấu bằng hơi nước hoặc vệ sinh bằng HydroClean cho đến khi bạn thay thế miếng đệm.</p>
Trong quá trình vệ sinh bằng HydroClean, nước sẽ tích tụ trong kênh nhỏ giọt lên đến ngang mức các đỉnh thấp.	Lò nướng hơi nước kết hợp bị rò rỉ. Loại bỏ nước và nếu cần, tiếp tục quá trình vệ sinh cho đến khi hoàn tất. Liên hệ với Bộ phận dịch vụ khách hàng của Miele.
Chức năng Bắt đầu tại và Kết thúc tại không khả dụng.	<p>Nhiệt độ trong khoang lò quá cao, ví dụ sau khi chương trình kết thúc. Mở cửa và để khoang lò nguội xuống.</p> <p>Những chức năng này thường không có trong các chương trình bảo trì.</p>

Hướng dẫn giải quyết vấn đề

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
<p>Bộ điều khiển cảm biến hoặc cảm biến tiệm cận không phản hồi.</p>	<p>Bạn đã chọn cài đặt Hiển thị QuickTouch Tắt. Khi lò hấp kết hợp tắt, các điều khiển cảm biến và cảm biến tiệm cận không phản hồi. Ngay khi lò hấp kết hợp được bật, các điều khiển cảm biến và cảm biến tiệm cận sẽ phản hồi. Nếu bạn muốn các điều khiển cảm biến và cảm biến tiệm cận phản hồi ngay cả khi lò hấp kết hợp tắt, hãy chọn cài đặt Hiển thị QuickTouch Bật .</p>
	<p>Cài đặt cho cảm biến tiệm cận đã bị tắt. Thay đổi cài đặt cho cảm biến tiệm cận bằng cách chọn Cài đặt Cảm biến chuyển động.</p>
	<p>Cảm biến tiệm cận bị lỗi. Liên hệ với Bộ phận dịch vụ khách hàng của Miele.</p>
	<p>Lò hơi kết hợp không được kết nối với nguồn điện. Kiểm tra xem phích cắm của lò hơi kết hợp có khớp không được đưa trực tiếp vào ổ cắm. Kiểm tra xem cầu chì có bị ngắt không. Liên hệ với thợ điện có trình độ hoặc Bộ phận dịch vụ khách hàng của Miele.</p>
	<p>Nếu màn hình không phản hồi, có lỗi ở bộ điều khiển. Chạm và giữ nút điều khiển cảm biến Bật/Tắt cho đến khi Màn hình tắt và lò hấp kết hợp khởi động lại.</p>

Hướng dẫn giải quyết vấn đề

Tiếng ồn

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
Có thể nghe thấy tiếng vo ve trong quá trình vận hành và sau khi tắt lò hấp kết hợp.	Tiếng ồn này không chỉ ra hoạt động không đúng hoặc lỗi của thiết bị. Tiếng ồn này phát ra do nước được bơm qua hệ thống.
Vẫn có thể nghe thấy tiếng quạt sau khi thiết bị đã tắt.	Quạt vẫn tiếp tục chạy. Lò nung hơi nước kết hợp được trang bị quạt để chuyển hướng hơi nước từ khoang lò ra bên ngoài. Quạt vẫn tiếp tục chạy sau khi lò nung hơi nước kết hợp đã tắt. Quạt sẽ tự động tắt sau một thời gian ngắn.

Kết quả không đạt yêu cầu

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
Bánh ngọt và bánh quy không chín đúng cách sau khi tuân theo thời gian hướng dẫn trong công thức.	Nhiệt độ cài đặt không giống với nhiệt độ ghi trong công thức. Thay đổi nhiệt độ. Công thức đã được thay đổi. Ví dụ, thêm nhiều chất lỏng hoặc trứng có thể làm tăng thời gian nấu cần thiết. Điều chỉnh nhiệt độ và/hoặc thời gian nấu cho phù hợp công thức đã thay đổi.
Bánh ngọt hoặc bánh quy có màu nâu không đều.	Nhiệt độ cài đặt quá cao. Sử dụng nhiều hơn hai mức để nướng. Nướng ở tối đa hai mức.
Vẫn còn vết bẩn trong lò sau khi sử dụng chương trình Hydro-Clean.	Mức độ làm sạch được chọn quá thấp. Nếu cần, hãy khởi động lại HydroClean với mức cao hơn mức độ làm sạch. Khoang lò không được lau sạch hoàn toàn hoặc chỉ lau sơ qua trước khi bắt đầu giai đoạn sấy. Khởi động lại HydroClean nếu cần. Khi lời nhắc tương ứng xuất hiện trên màn hình, lau sạch khoang lò bằng khăn ẩm.

Hướng dẫn giải quyết vấn đề

Các vấn đề chung hoặc lỗi kỹ thuật

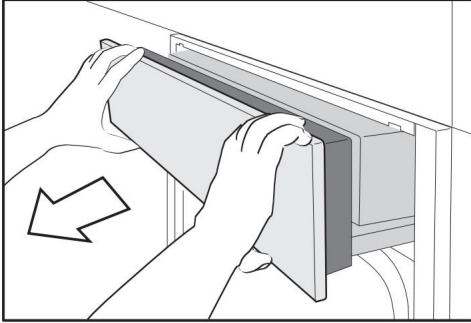
Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc
Không thể bật lò nướng hơi nước kết hợp.	<p>phục Cầu dao tự động đã bị ngắt. Đặt lại công tắc ngắt trong hộp cầu dao tự động (xem bảng dữ liệu để biết mức bảo vệ tối thiểu).</p> <p>Có thể có lỗi kỹ thuật. Ngắt kết nối lò hơi kết hợp khỏi nguồn điện trong khoảng 1 phút bằng cách: - Làm vấp cầu chì chính có liên quan hoặc tháo hoàn toàn cầu chì, hoặc</p> <p>- Tắt thiết bị bảo vệ dòng điện dư Nếu sau khi đặt lại công tắc ngắt trong cầu chì nguồn</p> <p>hộp hoặc thiết bị dòng điện dư, lò nướng hơi nước kết hợp vẫn không bật, hãy liên hệ với thợ điện có trình độ hoặc Bộ phận dịch vụ khách hàng của Miele.</p>
Đèn bên trong lò nướng Đèn bị lỗi. Gọi dịch vụ Miele để thay đèn.	<p>Không hoạt động. Gọi đến</p>
Bảng điều khiển sẽ không tự động mở hoặc đóng mặc dù bộ điều khiển cảm biến được chạm vào nhiều lần.	<p>Có vật gì đó cản trở bảng điều khiển. Loại bỏ vật cản.</p> <p>Cảm biến cản trở rất nhạy, điều này có nghĩa là bảng điều khiển đôi khi không mở hoặc đóng. Mở/đóng bảng điều khiển theo cách thủ công (xem phần cuối của phần này).</p> <p>Nếu sự cố xảy ra thường xuyên, hãy liên hệ với Bộ phận dịch vụ khách hàng của Miele.</p>

Hướng dẫn giải quyết vấn đề

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
<p>HydroCleaner (chất tẩy rửa) đã được cho vào bình chứa nước.</p>	<p>Không tuân thủ các hướng dẫn trên màn hình.</p> <p>Để đạt được kết quả vệ sinh tối ưu, các bước riêng lẻ của quy trình vệ sinh được phối hợp với nhau. Luôn làm theo hướng dẫn trên màn hình (xem "Vệ sinh và bảo dưỡng - Bảo dưỡng").</p> <p>Nếu quá trình vệ sinh bằng HydroClean vẫn chưa bắt đầu: Tắt lò hấp kết hợp để hủy quá trình vệ sinh. Đổ hết nước trong bình chứa và rửa sạch. Khởi động lại HydroClean.</p> <p>Nếu quy trình vệ sinh đã được thực hiện bằng HydroClean: Trong giai đoạn rửa, toàn bộ hệ thống được rửa sạch nhiều lần bằng nước sạch. Sau khi quy trình vệ sinh hoàn tất, tất cả cặn chất tẩy rửa đều được loại bỏ. Khởi động lại HydroClean nếu cần.</p>

Hướng dẫn giải quyết vấn đề

Mở bảng điều khiển bằng tay
Cẩn thận mở
cửa.



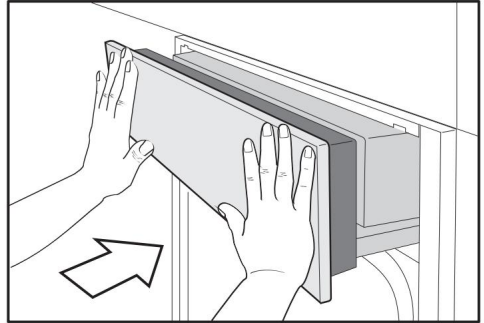
Nắm vào bảng điều khiển ở trên cùng và dưới cùng. Kéo bảng

điều khiển về phía trước và ra ngoài trước.

Cẩn thận đẩy bảng điều khiển lên trên.

Đóng bảng điều khiển theo cách thủ công
Nắm vào bảng điều khiển ở trên cùng và
dưới cùng.

Cẩn thận đẩy bảng điều khiển xuống dưới.



Đẩy bảng điều khiển vào.

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

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

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

Container

Miele cung cấp nhiều loại hộp đựng đồ nấu ăn.

Tất cả đều được tối ưu hóa cho các thiết bị Miele về mặt chức năng và kích thước. Thông tin chi tiết về từng sản phẩm của chúng tôi có thể được tìm thấy trên trang web Miele.

- Hộp đựng đồ nấu ăn có lỗ với nhiều kích cỡ khác nhau
- Hộp đựng đồ nấu ăn rắn chắc có nhiều loại kích thước
- Đĩa đựng thức ăn cho lò nướng có nhiều kích cỡ khác nhau
- Nắp đậy cho đĩa đựng trong lò nướng Gourmet

Khác

- Khay nướng
- Khuôn nướng tròn
- Thanh trượt FlexiClip HFC 71
- Giá để vật dụng nấu ăn có chiều rộng 325 mm

Sản phẩm vệ sinh và chăm sóc -

HydroCleaner Chất

tẩy rửa đặc biệt để vệ sinh khoang lò bằng chương trình chăm sóc Hydro-Clean. Đặc biệt thích hợp để loại bỏ vết bẩn cứng đầu, nặng.

- DGClean Chất

tẩy rửa đặc biệt dùng để loại bỏ vết bẩn cứng đầu trong khoang lò, đặc biệt là sau khi nướng.

- Viên tẩy cặn (6)

- Vải sợi nhỏ đa năng

Để loại bỏ dầu vân tay và vết bẩn nhẹ

Dịch vụ

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

Liên hệ khi có lỗi

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

Bạn có thể đặt lịch gọi đến Bộ phận dịch vụ khách hàng của Miele trực tuyến tại www.miele.com/service.
Thông tin liên lạc của Bộ phận dịch vụ khách hàng Miele có thể được có ở cuối tài liệu này.

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

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

Khi thiết bị được lắp đặt, mã số nhận dạng mẫu và số sê-ri có thể được tìm thấy trên đĩa nhỏ ở trên cùng của bảng điều khiển đã mở.

Bảo hành

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

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

Hướng dẫn an toàn khi lắp đặt

Nguy cơ hư hỏng do lắp đặt không đúng cách.

Việc lắp đặt không đúng cách có thể gây hư hỏng cho hệ thống hơi nước kết hợp

lò vi sóng.

Lò hấp kết hợp chỉ có thể được lắp đặt bởi một chuyên gia.

Dữ liệu kết nối (điện áp và tần số) trên bảng dữ liệu của lò hấp kết hợp phải phù hợp với nguồn điện để tránh nguy cơ làm hỏng lò.

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

ổ cắm và dây nối dài không đảm bảo độ an toàn cần thiết của thiết bị (nguy cơ hỏa hoạn). Không sử dụng những thứ này để kết nối lò hấp kết hợp với nguồn điện. Ổ cắm phải dễ dàng tiếp cận sau khi lò hấp kết hợp đã được lắp đặt. Lò hấp kết hợp phải được đặt ở vị trí sao cho bạn có thể nhìn thấy nội dung của hộp đựng đồ nấu được đặt ở mức kệ trên cùng.

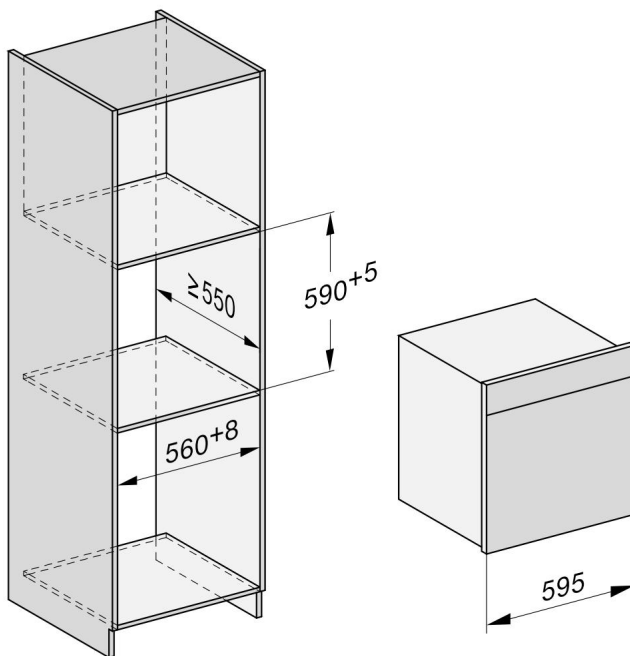
Nếu không, sẽ có nguy cơ bị thương do thức ăn nóng đổ ra.

Cài đặt

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

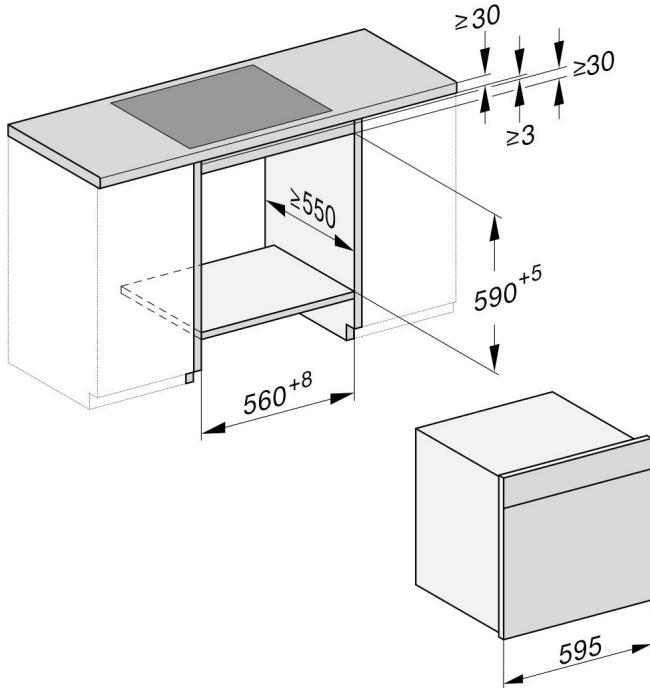
Lắp đặt trong một đơn vị cao

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



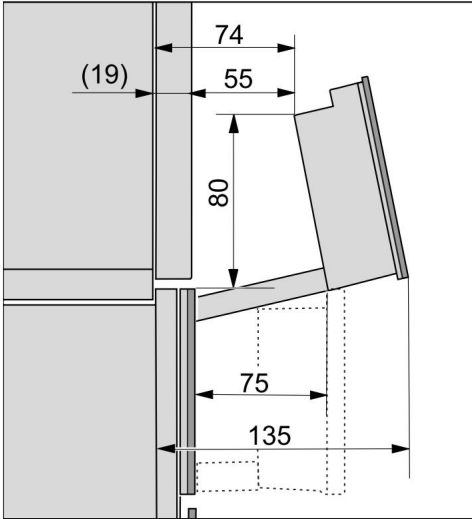
Cài đặt trong một đơn vị cơ sở

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



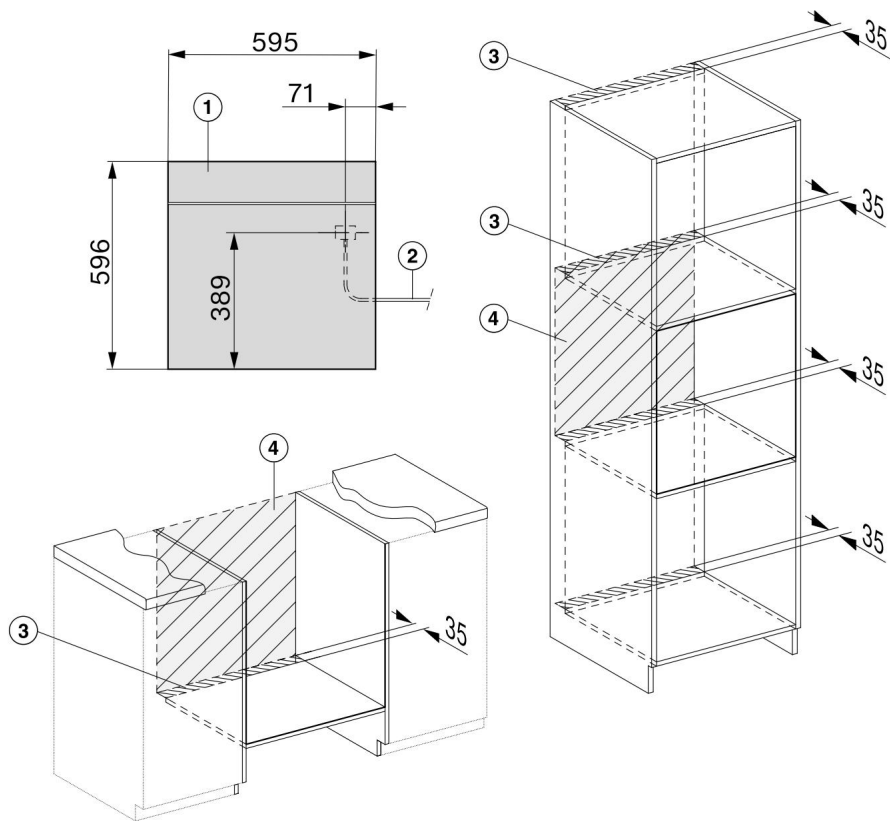
Phạm vi xoay cho bảng điều khiển

Khu vực phía trước bảng điều khiển không được bị chặn bởi bất kỳ vật gì (chẳng hạn như tay nắm cửa) có thể cản trở việc đóng mở.



Cài đặt

Kết nối và thông gió



a Mặt trước b

Cáp kết nối nguồn điện, L = 2000 mm c Lỗ thông gió,

tối thiểu 180 cm² d Không được phép kết nối

trong khu vực này

Lắp đặt lò hấp kết hợp

Kết nối cáp kết nối nguồn điện với lò hấp kết hợp.

Nguy cơ hư hỏng do vận chuyển không đúng cách.

Việc cầm tay nắm cửa để xách lò nướng hơi nước có thể làm hỏng cửa.

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

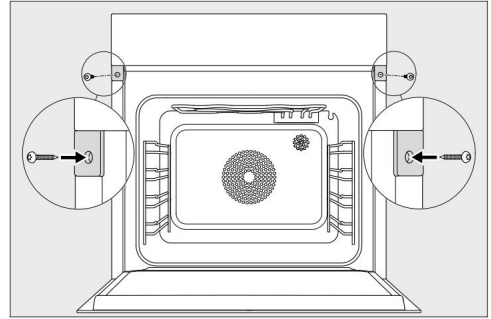
Máy tạo hơi nước có thể hoạt động không bình thường nếu lò hấp kết hợp không được đặt trên bề mặt phẳng.

Độ lệch tối đa so với phương ngang có thể chấp nhận được là 2°.

Đẩy lò hấp kết hợp

vào hốc xây dựng và căn chỉnh nó.

Khi thực hiện, hãy đảm bảo rằng cáp kết nối nguồn không bị kẹt hoặc bị hỏng. Mở cửa.



Cố định lò nướng hơi nước kết hợp vào thành bên của tủ bằng vít gỗ đi kèm (3,5 x 25 mm).

Kết nối lò hấp kết hợp với nguồn điện.

Kiểm tra tất cả các chức năng của tổ hợp

Lò hơi nước đang hoạt động đúng theo hướng dẫn vận hành.

Cài đặt

Kết nối điện

Nếu cáp kết nối nguồn điện được cung cấp bằng phích cắm, hãy kết nối lò hơi kết hợp với nguồn điện sử dụng ổ cắm điện phù hợp. Điều này giúp việc bảo dưỡng dễ dàng hơn làm việc. Ổ cắm phải dễ dàng tiếp cận sau khi kết nối lò hơi đã được cài đặt.

Nguy cơ hư hỏng do không đúng

sự liên quan.

Lắp đặt, sửa chữa và các công việc khác của những người không đủ tiêu chuẩn có thể nguy hiểm. Miele không thể chịu trách nhiệm cho công việc trái phép.

Miele không thể chịu trách nhiệm về thiệt hại hoặc thương tích do thiếu hoặc sự không đầy đủ của một nối đất tại chỗ hệ thống (ví dụ như điện giật).

Nếu phích cắm được rút ra khỏi nguồn điện cấp kết nối hoặc nếu cáp kết nối nguồn điện được cung cấp mà không có phích cắm, lò hơi kết hợp phải được kết nối với điện

được cung cấp bởi thợ điện có trình độ.

Nếu ổ cắm không còn có thể truy cập được nữa, hoặc nếu kết nối có dây được cài đặt, một phương tiện ngắt kết nối bổ sung phải được cung cấp cho tất cả cục. Một phương tiện ngắt kết nối phù hợp sẽ bao gồm các công tắc có

khoảng cách tiếp xúc toàn cục ít nhất 3 mm. Bao gồm các bộ ngắt mạch, cầu chì và contactor. Yêu cầu dữ liệu kết nối được cung cấp trên tấm dữ liệu. Hãy đảm bảo rằng những chi tiết phù hợp với nguồn cung cấp điện.

Sau khi lắp đặt, đảm bảo rằng tất cả các thành phần điện đều được che chắn và người dùng không thể truy cập.

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

Những hướng dẫn vận hành này và bảng dữ liệu chỉ ra công suất danh nghĩa tiêu thụ và cầu chì thích hợp đánh giá. So sánh thông tin này với dữ liệu kết nối điện tại chỗ.

Nếu có bất kỳ thắc mắc nào, hãy tham khảo ý kiến của thợ điện có trình độ.

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

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

EN 50160 hoặc tiêu chuẩn tương đương.

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

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

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

Tổng công suất định mức

Xem bảng dữ liệu

Dữ liệu kết nối

Dữ liệu kết nối được trích dẫn trên bảng dữ liệu.

Vui lòng đảm bảo chúng khớp với nguồn điện gia dụng.

Vui lòng xem sơ đồ đấu dây để biết cách kết nối. (Lưu ý: Thiết bị này chỉ được cung cấp nguồn điện một pha ở Vương quốc Anh / Úc / New Zealand)

Thay thế cáp kết nối nguồn điện Nguy cơ bị điện

giật.

Kết nối không đúng với nguồn điện có thể gây ra điện giật.

Cáp nguồn chỉ được thay thế bởi thợ điện có trình độ.

Khi thay thế cáp nguồn, chỉ sử dụng loại cáp H 05 VV-F (cách điện PVC) có tiết diện phù hợp. Có thể đặt hàng cáp kết nối phù hợp từ Miele.

Ngắt kết nối khỏi nguồn điện

Nguy cơ bị điện giật từ điện áp lưới điện.

Có nguy cơ bị điện giật nếu thiết bị được kết nối lại với nguồn điện trong quá trình sửa chữa hoặc bảo dưỡng.

Sau khi ngắt kết nối, hãy đảm bảo thiết bị không thể vô tình bật lại.

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

Cầu chì an toàn

Tháo hoàn toàn các cầu chì ra khỏi nắp vận.

Máy cắt mạch tự động

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

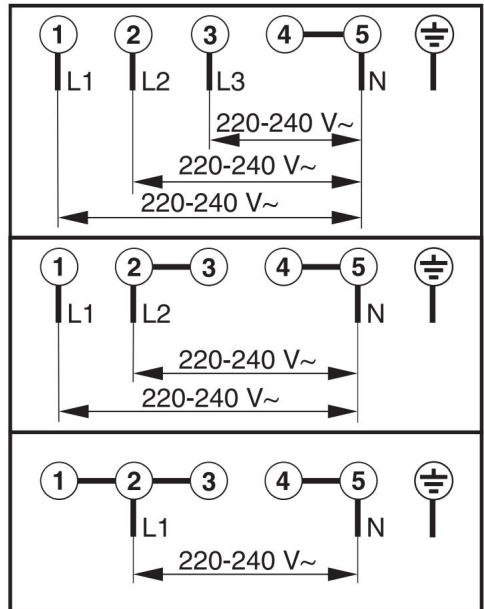
Bộ ngắt mạch tích hợp

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

Thiết bị dòng điện dư

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

Sơ đồ đấu dây



CẢNH BÁO

THIẾT BỊ NÀY PHẢI

ĐẮT

Lưu ý cho các viện kiểm tra

Kiểm tra thực phẩm theo EN 60350-1 (hoạt động nấu bằng hơi nước)
chế độ)

Thực phẩm thử nghiệm	Hộp đựng đồ nấu ăn	Số lượng [g]	1 [°C]	[phút]		
Bổ sung hơi nước						
Súp lơ xanh (8.1)	1 x DGGL 12	Tối đa	2	100		3
Phân phối hơi nước						
Súp lơ xanh (8.2)	1 x DGGL 20	300	2	100		3
Công suất thiết bị						
Đậu Hà Lan (8.3)	2 x DGGL 12 1500	mỗi cái	1, 3	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 ngăn lò lạnh (trước khi bắt đầu giai đoạn làm nóng).

² Thử nghiệm kết thúc khi nhiệt độ đo được ở nơi mát nhất là 85 °C.

Thực đơn nấu thử thức ăn 1 (chế độ vận hành nấu bằng hơi nước)

Thực phẩm thử nghiệm	Hộp đựng đồ nấu ăn	Số lượng [g]	2 [°C]	Chiều cao [cm]	[phút]	
Khoai tây, súp, chia làm 3	1x DGGL 12	1200	4	100	-	17
Phi lê cá hồi, đông lạnh, không đã rã đông	1x DGGL 12	6 x 150	2	100	< 2,5 ≥ 2,5 ≤ 3,2 > 3.2	9 10 11
Hoa súp lơ	1x DGGL 12	900	3	100	-	4

Mức kệ, Nhiệt độ, Thời gian nấu

¹ Để biết hướng dẫn, hãy xem "Nấu ăn bằng menu - hướng dẫn sử dụng" trong chương "Nấu ăn bằng hơi nước".

² Đặt khay đa năng lên kệ cấp độ 1.

³ Đặt thực phẩm thử nghiệm đầu tiên (khoai tây) vào ngăn lò lạnh (trước khi bắt đầu giai đoạn làm nóng).

Kiểm tra thực phẩm theo tiêu chuẩn EN 60350-1 (chế độ vận hành lò nướng)

Thực phẩm thử nghiệm	Phụ kiện			[°C]	2 [phút]	Làm nóng trước		
Thả cookie (7.5.2)	1 khay nướng	3	140	34-36 (35)	Không		KHÔNG	
	2 khay nướng	2	140		39-41 (40)	KHÔNG	KHÔNG	
		4 ¹						36-38 (37)
1 khay nướng	3	140	30-34 (32)			Đúng	Đúng	
Bánh nhỏ (7.5.3)	1 khay nướng	2	150	34-37 (34)			Đúng	KHÔNG
	2 khay nướng	2, 4	140	43-46 (44)	Có 3	160	30-32 (31)	KHÔNG
Bột biển đánh bóng (7.6.1)	1 lò xo khuôn bánh 26 cm (trên giá)						Đúng	Đúng
Bánh táo (7.6.2)	1 lò xo khuôn bánh 20 cm (trên giá)	2	160			95-105 (100)	KHÔNG	KHÔNG
	2 lò xo khuôn bánh 20 cm (trên giá)	2	160	85-95 (85)			Đúng	Đúng
Bánh mì nướng (bánh mì trắng được sản xuất công nghiệp) (9.2)	Nướng và giá nướng	3	Cấp độ 3		4		Không	5 phút
Bánh mì kẹp thịt (9.3)	Nướng và giá nướng	4	Cấp độ 3		Mặt 1: 10 Mặt 2: 6		Không	10 phút
	Khay đa năng	3						

Mức, Chế độ hoạt động, Nhiệt độ/mức nướng, Thời gian nấu, Tăng cường
Quạt cồng, Nhiệt thông thường, Bánh cồng, Nướng toàn bộ

¹ Lấy khay ra khỏi lò sớm nếu thực phẩm đã đủ vàng trước thời gian nấu quy định.
thời gian đã trôi qua.

² Giá trị trong ngoặc thể hiện thời gian nấu tối ưu.

Lưu ý cho các viện kiểm tra

Lớp hiệu quả năng lượng theo EN 60350-1

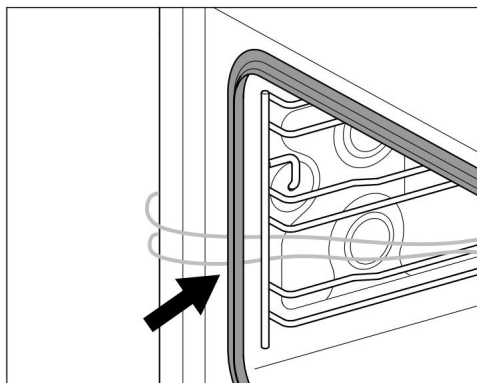
Lớp hiệu suất năng lượng được xác định theo EN 60350-1.

Lớp hiệu suất năng lượng: A+ Vui

lòng lưu ý những điều sau khi tiến hành thử nghiệm: - Thử nghiệm được

thực hiện bằng chế độ vận hành Eco Fan heat .

- Chọn cài đặt Chiếu sáng | “Bật” trong 15 giây (xem “Cài đặt” - “Ánh sáng”).
- Chọn cài đặt Cảm biến chuyển động | Bật đèn | Tắt (xem “Cài đặt” - “Cảm biến chuyển động”).
- Chỉ những phụ kiện cần thiết cho thử nghiệm mới được để trong khoang lò trong quá trình thử nghiệm. Không sử dụng bất kỳ phụ kiện nào khác có sẵn như FlexiClip run-
người.
- Các cặp nhiệt điện phải được đưa qua gioăng cửa để thử nghiệm. Để thực hiện việc này, hãy kéo gioăng cửa ra khỏi rãnh và đâm thủng hai lần. Đưa các cặp nhiệt điện qua hai lỗ trên gioăng cửa. Sau đó ấn chặt gioăng cửa trở lại rãnh sao cho vừa khít và đều khắp.



- Bước tiếp theo, tháo bộ lọc sần và đổ nước vào cống cho đến khi nhìn thấy bề mặt nước.
- Một điều kiện tiên quyết quan trọng để xác định lớp hiệu quả năng lượng là cửa đóng chặt trong quá trình thử nghiệm.
Tùy thuộc vào thiết bị đo lường được sử dụng, chức năng của gioăng cửa có thể bị ảnh hưởng nhiều hay ít. Điều này có tác động tiêu cực đến kết quả thử nghiệm.

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/mã định danh của mẫu	DGC 7660 HC Chuyên nghiệp
Chỉ số hiệu quả năng lượng/khoang (EEIcavity)	81,8
Lớp hiệu quả năng lượng/khoang	
A+++ (hiệu quả nhất) đến D (hiệu quả kém nhất)	tiêu A+
Tiêu thụ năng lượng cho mỗi chu kỳ của mỗi khoang ở chế độ thông thường	1,08 kWh
Tiêu thụ năng lượng cho mỗi chu kỳ cho mỗi khoang trong đối lưu cưỡng bức bằng quạt cách thức	0,68 kWh
Số lượng lỗ sâu	1
Nguồn nhiệt cho mỗi khoang	điện
Thể tích khoang	67 lít
Khối lượng của thiết bị	46,5kg

Dữ liệu kỹ thuật

Dải tần số của mô-đun WiFi	2,4000-2,4835 GHz
Công suất truyền tải tối đa của Mô-đun WiFi	< 100 mW

Tuyên bố tuân thủ EU Miele tuyên

bổ rằng lò nướng kết hợp hơi nước này tuân thủ Chỉ thị 2014/53/EU.

Toàn văn tuyên bố về sự phù hợp của EU có sẵn tại một trong các địa chỉ internet sau: - Sản phẩm, Tải xuống từ

www.miele.ie - Để biết dịch vụ, thông tin,

hướng dẫn vận hành, v.v.: hãy truy cập <https://miele.co.uk/>

hướng dẫn sử dụng và nhập tên sản phẩm hoặc số sê-ri

Tuyên bố về sự phù hợp của Vương

quốc Anh Miele tuyên bố rằng lò nướng kết hợp hơi nước này tuân thủ Chỉ thị 2014/53/EU.

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

xuống từ www.miele.co.uk - Để biết dịch vụ,

thông tin, hướng dẫn vận hành, v.v.: hãy truy cập <https://miele.co.uk/>

hướng dẫn sử dụng và nhập tên sản phẩm hoặc số sê-ri

Tuyên bố tuân thủ này xác nhận sản phẩm Miele này hoàn toàn tuân thủ Quy định năm 2023 về Bảo mật sản phẩm và Cơ sở hạ tầng viễn thông (Yêu cầu bảo mật đối với các sản phẩm có thể kết nối có liên quan).

1) Thiết bị gia dụng - Nồi hấp kết hợp âm tường, không áp suất SOC07-01W 2) Sản xuất

bởi: Miele & Cie KG, Carl Miele Street

29, 33332 Gutersloh Đức Nhập khẩu bởi và điểm liên

hệ: Miele Company Ltd, Fairacres, Marcham Road, Abingdon, Oxon, OX14 1TW Vương quốc Anh 3) Thời hạn hỗ trợ được xác định

tại thời điểm cung cấp đầu tiên là 10 năm 4) Để báo cáo các lỗi hỏng

và sự cố an ninh mạng, vui lòng liên hệ: psirt@miele.com

5) Chữ ký



Tên: Paul Wright

Chức vụ công ty: Trưởng phòng quản lý kỹ thuật

Ngày ký: 19 tháng 3 năm 2024

Nơi ký tên: Abingdon, Oxfordshire

Bản quyền và giấy phép cho mô-đun truyền thông

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

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

Dữ liệu kỹ thuật

Bản quyền và Giấy phép Miele sử

dụng phần mềm của riêng họ và của bên thứ ba, không tuân theo bất kỳ cái gọi là Giấy phép Nguồn mở nào để vận hành và kiểm soát thiết bị. Phần mềm này/các thành phần phần mềm này được bảo vệ bởi bản quyền. Quyền bản quyền của Miele và bên thứ ba phải được tôn trọng.

Hơn nữa, thiết bị này chứa các thành phần phần mềm được phân phối theo các điều kiện cấp phép Nguồn mở. Vui lòng tham khảo Cài đặt | Thông tin pháp lý | Giấy phép Nguồn mở trong thiết bị để biết các thành phần Nguồn mở có trong đó, cùng với các thông báo bản quyền tương ứng, bản sao các điều khoản cấp phép có hiệu lực tại thời điểm đó và bất kỳ thông tin nào khác. Các điều khoản về trách nhiệm pháp lý và bảo hành của các điều khoản và điều kiện cấp phép Nguồn mở như đã nêu trong đó chỉ áp dụng đối với chủ sở hữu quyền tương ứng.

Đặc biệt, thiết bị chứa các thành phần phần mềm được cấp phép bởi chủ sở hữu bản quyền theo Giấy phép Công cộng GNU, Phiên bản 2 hoặc Giấy phép Công cộng GNU ít hơn, Phiên bản 2.1. Trong thời hạn ít nhất là 3 năm kể từ ngày mua hoặc ngày giao thiết bị, Miele cung cấp cho bạn hoặc bên thứ ba một bản sao có thể đọc được bằng máy của mã nguồn của các thành phần Nguồn mở có trong thiết bị và được cấp phép theo các điều khoản của Giấy phép Công cộng GNU, Phiên bản 2 hoặc Giấy phép Công cộng GNU ít hơn, Phiên bản 2.1, trên một phương tiện lưu trữ dữ liệu (CD-ROM, DVD hoặc USB). Vui lòng liên hệ với chúng tôi qua e-mail (info@miele.com) hoặc địa chỉ bưu chính bên dưới và nêu tên sản phẩm, số sê-ri và ngày mua để có được mã nguồn này.

Miele & Co. KG Nguồn mở

GTZ/TIM Carl-Miele-

Straße 29

33332 Gütersloh

Xin lưu ý bảo hành có giới hạn có lợi cho người nắm giữ bản quyền theo các điều khoản của Giấy phép Công cộng GNU, Phiên bản 2 và Giấy phép Công cộng GNU ít hơn, Phiên bản 2.1: Chương trình này được phân phối với hy vọng rằng nó sẽ hữu ích, nhưng KHÔNG CÓ BẤT KỲ BẢO

HÀNH NÀO, thậm chí không có bảo hành ngụ ý về KHẢ NĂNG THƯƠNG MẠI hoặc PHÙ HỢP CHO MỘT MỤC ĐÍCH CỤ THỂ. Xem Giấy phép Công cộng GNU và Giấy phép Công cộng GNU ít hơn để biết thêm chi tiết.

Vương quốc Anh

Miele Co. Ltd., Fairacres, Đường Marcham, Abingdon, Oxon, OX14 1TW

Điện thoại: 0330 160 6600, Internet: www.miele.co.uk, E-mail: info@miele.co.uk

Úc Miele

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

Công ty

TNHH Miele Ireland
2024 Đường Bianconi
Cơ sở kinh doanh Citywest Dublin 24
ĐT: (01) 461
07 10 Fax: (01) 461 07
97 E-mail: info@miele.ie
Internet: www.miele.ie

Nam Phi Miele

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

Trung Quốc đại lục

Miele Electrical Appliances Co., Ltd.
1-3, Số 82 Đường Shi Men Yi, Tòa nhà Sapura
200040 Thượng Hải,
Dutamas Số 1 ĐT: +86 21 6157
50480 Kuala Lumpur, Malaysia 3500 Đường Dutamas 1 Fax: +86 21 6157 3511
+603-6209-0288 Internet: E-mail: info@miele.cn Điện thoại:
www.miele.cn Fax: +603-6205-3768

Malaysia

Miele Sdn Bhd
Phòng 12-2, Tầng 12, Tầng
Kencana, Quận Tĩnh An, Dầu khí
Solaris
Điện thoại:

Công ty TNHH

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

Hồng Kông, Trung Quốc

Miele (Hong Kong) Ltd.
41/F - 4101, Manhattan Place 23 Wang
Tai Road Kowloon Bay,
Hong Kong ĐT: (852) 2610 1025
Fax: (852) 3579 1404 E-mail:
customerservices@miele.com.hk
Trang
web: www.miele.hk

New Zealand Đường

Dubai IRD 98 463 656664 Umm Al Sheif Miele New Zealand Limited PO Box 114782 -
3044 999 8 College Hill Fax. +971 4 3418 852
Auckland 1011 800-MIELE (64353)
Điện thoại: 0800 464 353
customercare@miele.co.nz Trang web:
E-mail: info@miele.ae E-mail:
www.miele.ae Internet: www.miele.co.nz

Các Tiểu Vương quốc Ả Rập

Thống nhất Miele Appliances Ltd.
Phòng trưng bày 1, Tòa nhà Eiffel 1

India

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

Công ty TNHH

Miele Singapore
29 Vòng tròn truyền thông
#11-04 ALICE@Mediapolis Singapore
138565 Điện thoại: +65
6735 1191 Fax: +65 6735
1161 E-mail:
info@miele.com.sg Internet:
www.miele.sg

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

DGC 7660 HC Chuyên nghiệp

một GB

M.-Số 12 200 601 / 01