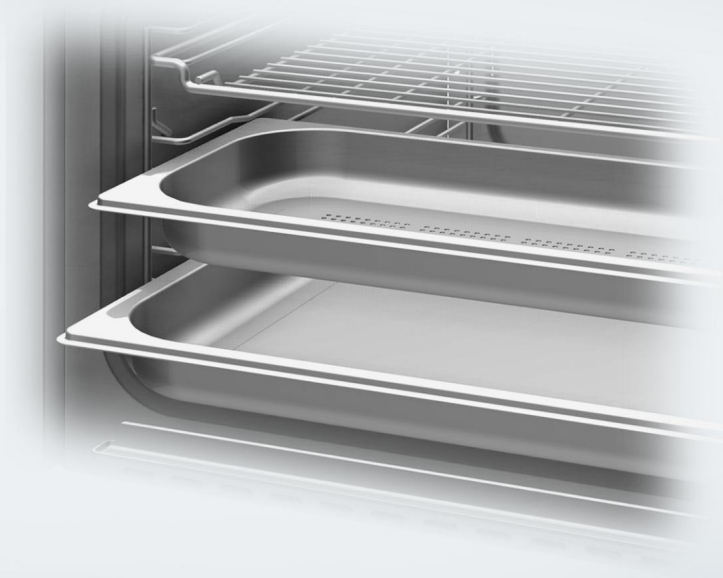


Hướng dẫn vận hành và lắp đặt

Lò nướng kết hợp hơi nước



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

# Nội dung

---

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn .....	8
Chăm sóc môi trường.....	17
Tổng quan.....	18
<b>Lò nung kết hợp hơi i nư ớc 18 .....</b>	<b>18</b>
Bảng dữ liệu .....	20
Phụ kiện đi kèm.....	20
Kiểm soát.....	23
Cảm biến Bật/Tắt.....	24
Cảm biến tiệm cận.....	24
Điều khiển cảm biến.....	25
Màn hình cảm ứng.....	26
Biểu tượng .....	27
Nguyên lý hoạt động .....	28
Chọn một tùy chọn menu .....	28
Cuộn qua các menu 28 .....	28
Thoát khỏi menu.....	28
Thay đổi giá trị hoặc cài đặt.....	28
<b>Thay đổi cài đặt trong danh sách 28 .....</b>	<b>28</b>
Nhập số bằng con lăn.....	28
<b>Nhập số bằng bàn phím số .....</b>	<b>28</b>
Thay đổi cài đặt bằng thanh phân đoạn 29 .....	29
Nhập chữ cái 29 .....	29
Hiện thị menu ngữ cảnh.....	29
Di chuyển mục Hiện thị .....	29
menu thả xuống.....	30
Hiện thị Trợ giúp.....	30
Kích hoạt MobileStart.....	30
Mô tả các chức năng.....	31
Bảng điều khiển.....	31
Bình đựng nư ớc.....	31
Đầu dò thực phẩm .....	31
Nhiệt độ/Nhiệt độ lõi .....	31
<b>Độ ẩm Thời .....</b>	<b>31</b>
gian nấu 32 .....	32
Tiếng ồn 32.....	32
Giai đoạn làm nóng.....	32
Giai đoạn nấu ăn .....	32
Giảm hơi i nư ớc 32 .....	32
Đèn chiếu sáng bên trong lò nư ớc.....	32

Trú ớc khi sử dụng lần đầu tiên.....	33
Mặt ong@nhà.....	33
Cài đặt tiêu chuẩn.....	34
Vệ sinh lò nư ớng kết hợp hơ i nư ớc lần đầu tiên.....	35
Thiết lập điểm sôi chính xác cho nư ớc.....	36
Làm nóng lò nư ớng kết hợp hơ i nư ớc.....	36
Cài đặt.....	37
Tổng quan về cài đặt.....	37
Mở menu "Cài đặt".....	40
Ngôn ngữ.....	40
Thời gian.....	40
Ngày.....	41
Chiếu sáng.....	41
Màn hình bắt đầu.....	41
Hiển thị.....	42
Tập 42.....	
Đỡ n vị.....	43
Giữ ấm 43.....	
Giảm hơ i nư ớc 43.....	
Nhiệt độ khuyến nghị.....	43
Tăng cự ớng 44.....	
Tự động rửa sạch.....	44
Độ cứng của nư ớc.....	45
Cảm biến tiệm cận 47.....	
An toàn.....	48
Nhận dạng mặt trú ớc đồ nội thất.....	48
Mặt ong@nhà.....	49
Thực hiện Quét & Kết nối.....	49
Điều khiển từ xa 50.....	
Kích hoạt MobileStart.....	50
Giám sát tầm nhìn.....	50
Cập nhật từ xa.....	51
Phiên bản phần mềm.....	52
Thông tin pháp lý.....	52
Chư ớng trình trợ ng bày.....	52
Cài đặt mặc định của nhà máy.....	52
Giờ hoạt động (tổng cộng).....	52
Bảo thức + phút ít hơn.....	53
Sử dụng chức năng Bảo thức.....	53
Sử dụng chức năng nhắc phút.....	54
Menu chính và menu phụ.....	55

# Nội dung

---

Mẹo tiết kiệm năng lượng	57
Hoạt động	58
Thay đổi giá trị và cài đặt cho chương trình nấu ăn	59
Thay đổi nhiệt độ và nhiệt độ lõi	59
Thay đổi độ ẩm	59
Cài đặt thời gian nấu	60
Thay đổi thời gian nấu đã đặt 60	
Xóa thời gian nấu đã đặt 60	
Hủy nấu ăn	61
Ngắt chương trình nấu ăn	61
Làm nóng lò trước	62
Tăng cường	62
Làm nóng trước	63
Chức năng giòn	63
Phun hơi nước 64	
Thay đổi chức năng 64	
Ghi chú chung	65
Ưu điểm của việc nấu ăn bằng hơi nước	65
Thùng chứa phù hợp	
Kệ cấp 65	
Đông lạnh	66
Nhiệt độ	66
Thời gian nấu	66
bảng chất lỏng	66
Công thức nấu ăn của riêng bạn - nấu bằng hơi nước	66
Khay đa năng và giá kết hợp	66
Nấu bằng hơi nước	67
Nấu ăn bằng hơi nước sinh thái	67
Ghi chú về biểu đồ nấu ăn	67
Rau	68
Cá	71
Thịt	74
Gạo	76
Hạt	77
Mì ống/Mì sợi	78
Sủi cảo Châu Âu	79
Đậu khô	80
Trứng gà	82
Trái cây	83
Xúc xích	83
Động vật có vỏ	84
Trái	85

Thực đơn nấu ăn - hướng dẫn sử dụng.....	86
Nấu ăn chân không (sous-vide) .....	87
Ứng dụng đặc biệt .....	94
Làm nóng lại.....	94
Rã đông.....	96
Trộn & Kết hợp 99 .....	
<b>Menu nấu ăn - tự động 107</b> .....	
Đóng chai.....	108
Bánh đóng chai 110 .....	
Sấy khô.....	111
Sử dụng chương trình ngày Sa-bát và Yom Tov.....	112
Chiết xuất nư ớc ép .....	114
<b>Trắng 115</b> .....	
<b>Khử trùng vật dụng 115</b> .....	
Đồ gốm nóng.....	116
Giữ ấm 116 .....	
Bột men chứng minh.....	117
Khăn ẩm nóng 117 .....	
Hòa tan gelatin.....	117
Tách tinh thể mật ong.....	118
Đun chảy sô cô la.....	118
Làm mờ.....	119
<b>Hành tây bảo quản .....</b>	<b>119</b>
<b>táo .....</b>	<b>119</b>
Chuẩn bị kem trứng royale.....	119
Mứt trái cây.....	120
Lột vỏ trái cây và rau quả.....	121
Làm sữa chua.....	122
Chương trình tự động .....	123
Thẻ loại .....	123
Sử dụng chương trình Tự động.....	123
Ghi chú sử dụng Tìm .....	<b>123</b>
Kiểm .....	124
MyMiele .....	125
Chương trình ngưng òi dùng .....	126
Nư ớc ợng.....	129
Hư ớng dẫn nư ớc ợng bánh.....	129
Mẹo làm bánh .....	130
Ghi chú về chức năng của lò nư ớc ợng 130.....	

# Nội dung

---

Rang .....	132
Meo rang .....	132
<b>Ghi chú về chức năng của lò nư ớng 132</b> .....	
Đầu dò thực phẩm .....	134
Nư ớng .....	138
Meo nư ớng .....	138
Meo nư ớng.....	138
<b>Ghi chú về chức năng của lò nư ớng 139</b> .....	
Vệ sinh và chăm sóc .....	141
Lư u ý về vệ sinh và bảo quản <b>Chất tẩy rửa không</b> .....	<b>141</b>
phù hợp.....	142
Vệ sinh mặt trư ớc.....	142
Hoàn hảo sạch sẽ .....	143
Ngăn lò nư ớng.....	144
Vệ sinh bình chứa nư ớc.....	145
Phụ kiện 146 .....	
Vệ sinh thanh trư ợt kệ 147 .....	
Hạ thấp thanh nhiệt/nư ớng phía trên.....	148
<b>Ngâm bảo</b> .....	<b>149</b>
dư ớng.....	149
Sấy khô .....	149
Rửa sạch.....	149
Tẩy cặn .....	149
HydroClean.....	151
Tháo cửa.....	155
<b>Lắp cửa 156</b> .....	
Hư ớng dẫn giải quyết vấn đề .....	157
Tin nhắn trên màn hình hiển thị .....	157
Hành vi bất ngờ.....	160
<b>Tiếng ồn 162</b> .....	
Kết quả không đạt yêu cầu.....	162
<b>Các vấn đề chung hoặc lỗi kỹ thuật 163</b> .....	
Phụ kiện tùy chọn .....	166
<b>Đồ đựng nấu ăn 166</b> .....	
Khác .....	166
Sản phẩm vệ sinh và chăm sóc .....	166
Dịch vụ.....	167
Liên hệ khi có lỗi.....	167
Bảo hành .....	167

Cài đặt.....	168
Hướng dẫn an toàn khi lắp đặt 168 .....	
Ghi chú cài đặt.....	169
Kích thước lắp đặt 170 .....	
Lắp đặt trong một đơn vị cao.....	170
Cài đặt trong một đơn vị cơ sở.....	171
Nhìn từ bên hông.....	172
Phạm vi mở cho bảng điều khiển .....	173
Kết nối và thông gió Lắp đặt lò .....	174
kết hợp hơi i nư ớc Kết nối nư ớc .....	175
chính.....	176
Thoát nư ớc.....	178
Kết nối điện 179 .....	
Dữ liệu kỹ thuật .....	180
Bản quyền và giấy phép cho mô-đun truyền thông.....	180
Bản quyền và giấy phép 181 .....	

## Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

---

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

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

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

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

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



## Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

---

Ứng dụng đúng Lò nư ớng

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

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

Không đư ợc phép sử dụng bất kỳ mục

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

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

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

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

## Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

---

An toàn với trẻ em Kịch

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

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

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

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

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

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

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

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

thư ơ ng do bề mặt nóng và hơ i nư ớc. Da trẻ em nhạy cảm với nhiệt độ cao hơn nhiều so với ngư ời lớn. Các bộ phận bên ngoài của lò kết hợp hơ i nư ớc như kính cửa, bảng điều khiển và lỗ thông hơ i trở nên khá nóng. Không để trẻ em chạm vào lò kết hợp hơ i nư ớc khi lò đang hoạt động.

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

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

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

## Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

---

### An toàn kỹ thuật    Việc

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## Cảnh báo và 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 nung kết hợp hơi i nư ớc sẽ gây nguy hiểm cho sự an toàn của bạn và có thể dẫn đến trực tiếp thiệt hại.

Không đư ợc mở vỏ lò nung hơi i nư ớc kết hợp trong bất kỳ trư ờng hợp nào. Bảo hành của nhà sản

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

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

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

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

hoặc

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

Nếu lò kết hợp hơi i nư ớc đư ợc lắp đặt phía sau cửa tủ, không đư ợc đóng cửa khi lò kết hợp hơi i nư ớc đang hoạt động. Nhiệt và độ ẩm có thể tích tụ phía sau cửa tủ đóng.

Điều này có khả năng gây hư hỏng cho lò kết hợp hơi i nư ớc, tủ và sàn tủ. Để cửa tủ mở cho đến khi lò kết hợp hơi i nư ớc nguội hoàn toàn. Chỉ nên kết nối với nguồn nư ớc chính bởi một chuyên gia có trình độ và năng lực.

Miele không chịu trách nhiệm về thiệt hại do lắp đặt hoặc kết nối không đúng cách.

## Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

---

Lò kết hợp hơi i nư ớc chỉ đư ợc kết nối với nguồn cung cấp nư ớc lạnh. Vòi nư ớc đầu vào phải dễ

dàng tiếp cận sau khi lò kết hợp hơi i nư ớc đã đư ợc lắp đặt. Trư ớc khi kết nối, hãy kiểm tra các ống dẫn nư ớc vào và ống xả để xem có

dấu hiệu hư hỏng nào không. Lò kết hợp hơi i nư ớc chỉ đư ợc kết nối với nguồn cung cấp nư ớc bằng bộ ống mới đi kèm với máy.

Không đư ợc tái sử dụng ống cũ. Áp suất dòng nư ớc phải ít nhất là 100 kPa và không đư ợc vư ợt quá 600 kPa. Hệ thống bảo vệ nư ớc tích hợp

cung cấp khả năng bảo vệ khỏi thiệt hại do nư ớc, với điều kiện đáp ứng các điều kiện sau: - Lò kết hợp hơi i nư ớc đư ợc lắp đặt đúng cách (kết nối điện và nư ớc).

- Lò nư ớng kết hợp hơi i nư ớc đư ợc sửa chữa nếu có bất kỳ hư hỏng nào đã đư ợc xác định.

- Vòi nư ớc đã đư ợc khóa khi thiết bị không đư ợc sử dụng trong thời gian dài (ví dụ như trong kỳ nghỉ). Cảnh báo: Nếu cần thay đèn, hãy đảm bảo rằng

chúng đư ợc thay thế bởi một kỹ thuật viên dịch vụ đư ợc Miele chấp thuận và thiết bị đã đư ợc tắt trư ớc để tránh khả năng bị điện giật. 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 trư ờng

xung quanh luôn sạch sẽ. Bất kỳ hư hỏng nào do gián hoặc các loài gây hại khác gây ra sẽ không đư ợc 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 kết hợp hơi nước nóng lên trong quá trình hoạt động. Bạn có thể bị bỏng do hơi nước, các bộ phận làm nóng, ngăn lò, phụ kiện hoặc thực phẩm.

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

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

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

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

hiệu suất cao và làm hỏng sự kết hợp hơi nước

lò vi sóng.

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

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

Thực phẩm được lưu trữ trong khoang lò có thể bị khô và độ ẩm thoát ra có thể dẫn đến hư hỏng do ăn mòn trong lò kết hợp hơi nước. Không để thực phẩm trong khoang lò và không sử dụng bất kỳ vật dụng nấu ăn nào dễ bị ăn mòn. Nguy cơ bị thương do cửa mở. Bạn có thể đập vào cửa mở hoặc vấp phải cửa. Tránh để cửa mở khi không cần thiết. Cửa

có thể chịu được tải trọng tối đa là 10 kg. Không dựa hoặc ngồi trên cửa mở hoặc đặt các vật nặng lên cửa. Đảm bảo không có vật gì bị kẹt giữa cửa và khoang lò. Lò kết hợp hơi nước có thể bị hỏng.

## Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

---

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

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

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

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

Không sử dụng chức năng nư ớng để làm giòn bánh mì cuộn hoặc bánh mì hoặc để làm khô hoa hoặc thảo mộc. Thay vào đó, hãy sử dụng Fan Plus hoặc Nhiệt thông thư ờng .

Để tránh làm bùng phát ngọn lửa, không mở cửa lò kết hợp hơi i nư ớc nếu có khói bên trong thiết bị. Ngắt chư ợng trình bằng cách tắt lò kết hợp hơi i nư ớc và ngắt kết nối khỏi nguồn điện chính. Không mở cửa cho đến khi khói tan hết. Nếu sử dụng rư ợu trong công thức nấu ăn của bạn, xin lưu ý rằng nhiệt độ cao có thể khiến rư ợu bốc hơi i và thậm chí bắt lửa trên các bộ

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

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

Không đẩy giá đỡ xung quanh trên sàn khoang lò. Các cạnh thức ăn lớn hơn có thể làm tắc ống thoát nư ớc và máy bơm. Luôn đảm bảo rằng bộ lọc ở sàn lò đư ợc lắp vào. Để tránh nguy cơ hư hỏng, không để đầu dò thức ăn trong lò kết hợp hơi i nư ớc khi không sử dụng.

## Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

---

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

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

### Vệ sinh và chăm sóc

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

kính cửa có thể khiến kính bị vỡ.

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

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

Lắp lại thanh trượt kệ đúng cách. Cố

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

## Phụ kiện

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

cấp phụ tùng thay thế chức năng trong tối thiểu 10 năm và tối đa 15 năm sau

khi ngừng sản xuất lò nư ớng kết hợp hơi i nư ớc của bạn. Chỉ sử dụng que thăm thực phẩm Miele đi kèm với lò nư ớng này. Nếu que

thăm bị lỗi, chỉ đư ợc 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 nư ớng (ngoại trừ: Nư ớng bằng quạt ). Nếu bạn không sử dụng đầu dò thực phẩm, không cất nó trong lò nư ớng.



## Chăm sóc môi trường

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

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

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

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

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

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

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

điện tử thường chứa các vật liệu có giá trị.

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

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

trường nếu vứt bỏ cùng với rác thải sinh hoạt hoặc

nếu xử lý không đúng cách. Do đó, vui lòng không

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



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

nhiệm xóa bất kỳ dữ liệu cá nhân nào có thể được

lưu trữ trên thiết bị trước khi vứt bỏ. Vui lòng

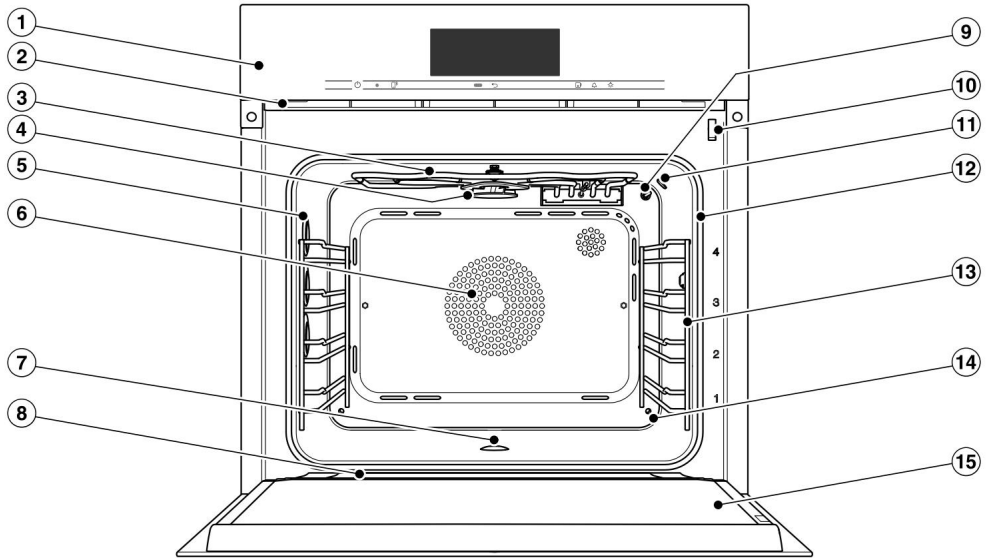
đảm bảo rằng thiết bị cũ của bạn không

gây nguy hiểm cho trẻ em trong khi được lưu

trữ trước khi vứt bỏ.

## Tổng quan

### Lò nướng kết hợp hơi nước



a Bảng điều khiển

b Cửa thoát khí c

Thanh nhiệt/nướng trên cùng với ăng ten thăm dò thức ăn

không dây d Quạt phân phối để vệ sinh

HydroClean e Đèn chiếu

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

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

sản bên dư ới h

Kênh nhỏ giọt i Cắm

biến nhiệt độ j Khóa cửa để vệ sinh

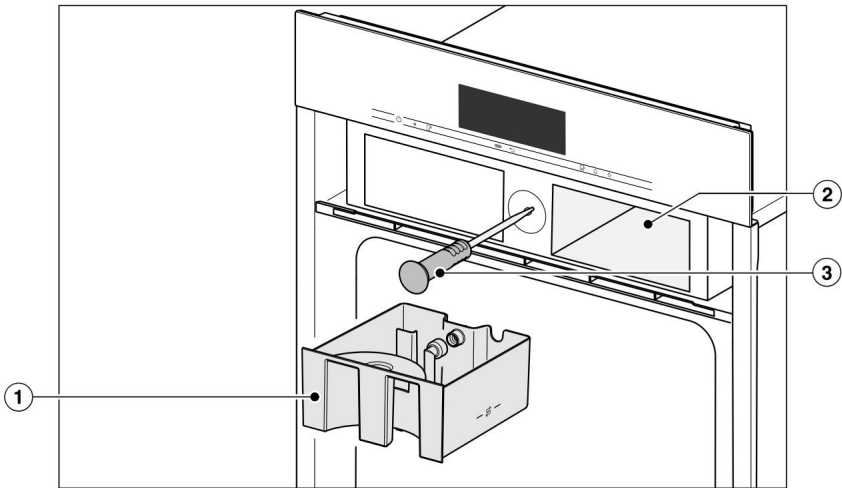
HydroClean k Cắm

biến độ ẩm l

Gioăng cửa m Thanh trượt kệ có 4

tầng n Cửa thoát

hơi i o Cửa



a Bình chứa nước b

Ngăn chứa bình chứa nước c Giá đỡ que

thăm dò thực phẩm và que thăm dò thực phẩm không dây

## Tổng quan

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

Bảng dữ liệu

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

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

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

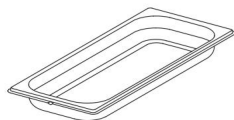
Vui lòng chuẩn bị sẵn thông tin này để phòng trư ờng hợp bạn cần liên hệ với Miele về bất kỳ câu hỏi hoặc vấn đề nào.

Phụ kiện đi kèm Các phụ kiện đi

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

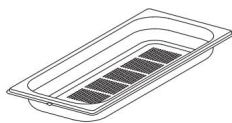
Có thể bao gồm thêm các phụ kiện khác tùy theo quốc gia và kiểu máy.

Tổng cục 20



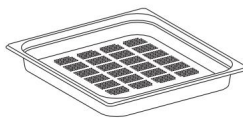
1 hộp đựng thực phẩm rắn Dung tích tổng 2,4 lít / Dung tích sử dụng 1,8 lít 450 x 190 x 40 mm (Rộng x Sâu x Cao)

DGGL 20



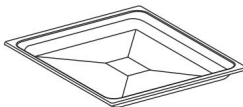
1 hộp đựng thực phẩm có lỗ Tổng dung tích 2,4 lít / Dung tích sử dụng 1,8 lít 450 x 190 x 40 mm (Rộng x Sâu x Cao)

DGGL 12



1 hộp đựng thực phẩm có lỗ Tổng dung tích 4,9 lít / Dung tích sử dụng 3,3 lít 450 x 390 x 40 mm (Rộng x Sâu x Cao)

Khay đa năng



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

Giá đỡ kết hợp



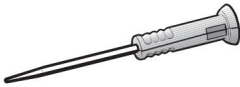
1 giá kết hợp để nư ớng, quay và nư ớng vi. Lắp các phụ kiện này vào các thanh trượt giữa hai thanh ray của một mặt kệ.

Giá có thanh ray ở phía sau để tránh bát đĩa trượt ra ngoài. Đảm bảo giá đực lắp vào sao cho thanh ray hướng lên trên.

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

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

Đầu dò thực phẩm



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

HydroCleaner 1

chất tẩy rửa đặc biệt để vệ sinh khoang lò nư ớng bằng chư ờng trình bảo dư ớng HydroClean.

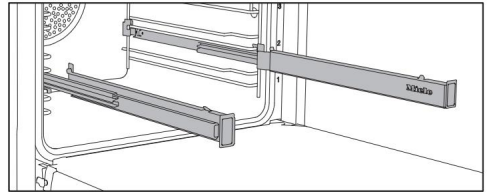
Đặc biệt thích hợp để loại bỏ vết bẩn cứng đầu, nặng.

Viên tẩy cặn

Để tẩy cặn kết hợp hơ i nư ớc

lò vi sóng.

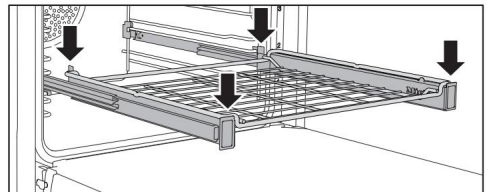
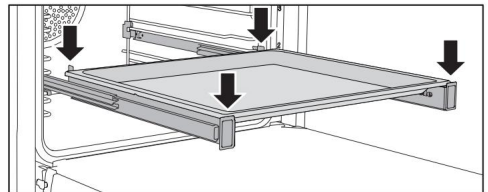
Thanh trượt FlexiClip HFC 71



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

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

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



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

## Tổng quan

### Lắp và tháo thanh trượt FlexiClip

Nguy cơ chấn thương do nóng bề mặt.

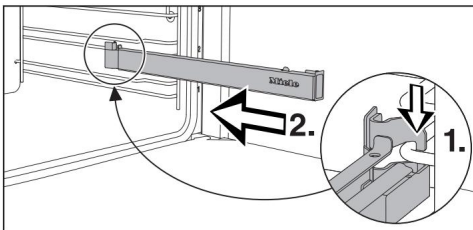
Lò nung kết hợp hơi i nung nóng lên trong quá trình hoạt động. Bạn có thể bị bỏng ở bộ phận gia nhiệt, khoang lò hoặc phụ kiện.

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

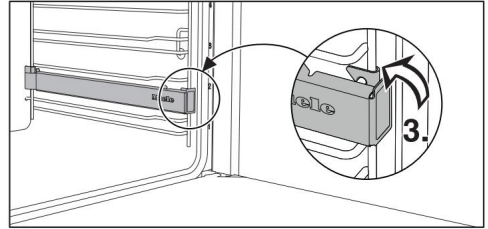
Thanh trượt FlexiClip dạng ống lồng được lắp vào giữa hai thanh ray tạo thành một mặt phẳng kệ.

Thanh trượt FlexiClip có logo Miele được lắp ở bên phải.

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



Móc thanh trượt FlexiClip vào thanh ray dư đi của giá đỡ ở mặt trước (1.) và đẩy nó dọc theo thanh ray vào bên trong lò nung (2.).

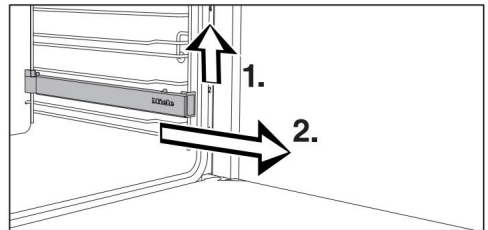


Sau đó, cố định thanh trượt FlexiClip vào thanh ray dư đi của giá đỡ như minh họa (3.).

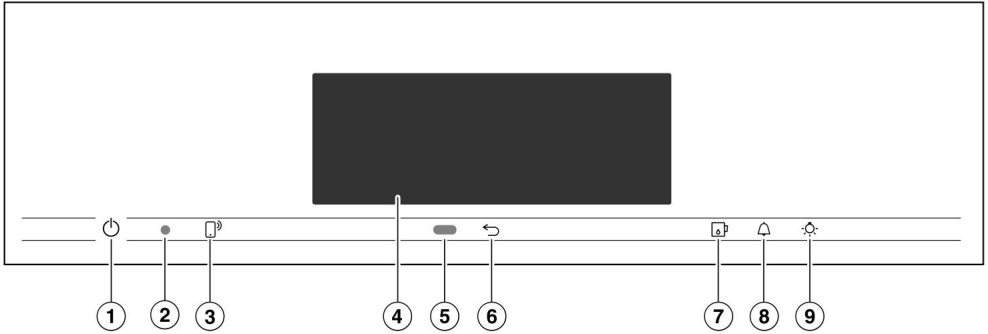
Nếu thanh trượt FlexiClip khó kéo ra sau khi lắp, bạn có thể cần kéo mạnh một lần để tháo chúng ra.

Để tháo thanh trượt FlexiClip, hãy tiến hành như sau: Đẩy thanh trượt

FlexiClip vào hết cỡ.



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



Cảm biến Bật/Tắt lòm

Để bật và tắt lò nư ớng kết hợp hơ i nư ớc

b Giao diện quang học

(chỉ dành cho kỹ thuật viên dịch vụ

Miele) c cảm biến

Để điều khiển lò nư ớng kết hợp  
hơ i nư ớc thông qua thiết bị di động của bạn

d Màn hình cảm ứng

Để hiển thị thông tin và hoạt động

e Cảm biến

tiệm cận

Để bật đèn bên trong lò nư ớng và màn hình  
hiển thị khi đến gần và tắt tiếng  
chuông khi phát hiện chuyển động

cảm biến f

Để quay lại một

bư ớc g cảm biến

Để mở và đóng bảng điều khiển cảm biến  
h

Để cài đặt phút nhắc nhở hoặc báo thức

tôi cảm biến

Để bật và tắt đèn bên trong lò  
nư ớng

## Kiểm soát

---

### Cảm biến Bật/Tắt

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

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

### Cảm biến tiệm cận

Cảm biến tiệm cận nằm bên dưới màn hình cảm ứng, cạnh cảm biến .

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 đã kích hoạt các cài đặt tư ơ ng ứng, bạn có thể bật đèn bên trong lò, bật lò kết hợp hơi i nư ớc hoặc nhận tiếng chuông (xem "Cài đặt - Cảm biến tiệm cận").



## Điều khiển cảm biến

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

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

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

## Kiểm soát

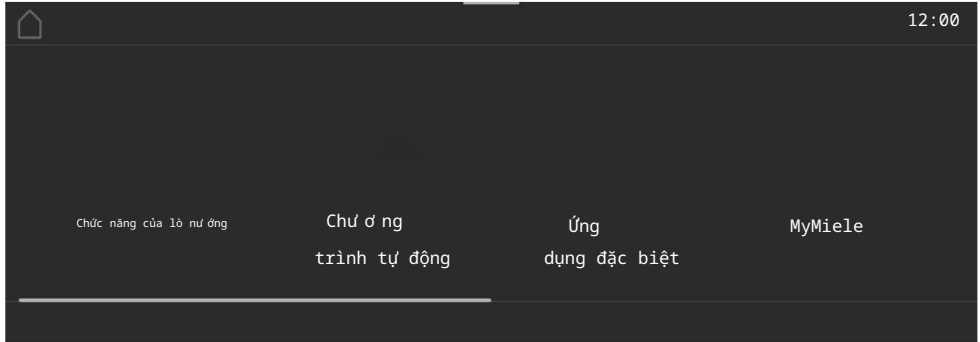
### Màn hình cảm ứng

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 núm ở 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 bắt đầu, 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 “Nguyên lý hoạt động”).

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

## Biểu tượng

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

Ý nghĩa biểu tượng	tư ợng
	Biểu tượng này cho biết có thông tin bổ sung và lời khuyên về cách sử dụng thiết bị. Chọn OK để xác nhận thông tin.
	Điều này cho biết có nhiều tùy chọn khả dụng hơn nhưng không hiển thị được vì không đủ không gian trên màn hình.
	Bảo thức
	Ít hơn phút
	Một số cài đặt, ví dụ như độ sáng màn hình và âm lượng tín hiệu, được chọn bằng thanh phân đoạn.
	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 cài đặt Điều khiển từ xa   Bật ).
SuperVision	(chỉ xuất hiện nếu bạn đang ở trong hệ thống Miele@home và đã chọn cài đặt SuperVision   Màn hình SuperVision   Bật )

# Nguyên lý hoạt động

---

Bạn vận hành lò nướng kết hợp hơi i nư ớc 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 (tử và/hoặc ký hiệu) sẽ sáng lên màu cam.

Các trư ờng để xác nhận bư ớc vận hành đư ợc đánh dấu màu xanh lá cây (ví dụ: OK).

## Chọn một tùy chọn menu

Chạm vào trư ờng hoặc giá trị mong muốn trên màn hình cảm ứng.

Cuộn qua các menu Bạn có thể cuộn sang

trái hoặc phải. Vuốt qua màn

hình. Để thực hiện việc này,

Đặt ngón tay lên màn hình cảm ứng và vuốt theo hư ớng bạn muốn.

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

## Thoát khỏi menu

Chạm vào cảm biến hoặc chạm vào biểu tư ợng . trong đư ờng dẫn menu.

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

Những mục nhập đư ợc thực hiện trư ớc thời điểm này mà chưa đư ợc xác nhận bằng OK sẽ không đư ợc lưu u.

## Thay đổi giá trị hoặc cài đặt

Thay đổi cài đặt trong danh sách Cài

đặt hiện tại đư ợc tô sáng màu cam.

Chạm vào cài đặt mong muốn.

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

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

số.

Bàn phím số sẽ xuất hiện. Chạm vào các số

cần thiết.

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 đư ợc lưu u.

Thay đổi cài đặt bằng thanh phân đoạn

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

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

đoạn tư ở ng ứng trên thanh đoạn để thay đổi cài đặt. Chọn Bật hoặc Tắt để bật hoặc tắt cài

đặt.

Xác nhận lựa chọn của bạn bằng OK.

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

Nhập chữ cái Các chữ cái

được nhập bằng bàn phím hiển thị. Tốt nhất là chọn những tên ngắn, dễ nhớ.

Chạm vào các chữ cái hoặc ký tự bạn muốn.

Mẹo hữu ích: Bạn có thể thêm ngắt dòng cho tên chương trình dài hơn bằng cách 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 Ngủ ời dùng hoặc để di chuyển các mục trong MyMiele. Ví dụ, chạm vào một

chương trình Ngủ ời dùng và giữ ngón tay của bạn trên đó cho đến khi menu ngữ cảnh mở ra. Chạm vào màn hình cảm ứng bên

ngoài cửa sổ menu để đóng menu ngữ cảnh

thực đơn.

Di chuyển mục nhập Bạn

có thể thay đổi thứ tự các chương trình hoặc mục nhập của Ngủ ời dùng trong MyMiele. Ví

dụ, chạm vào một chương trình Ngủ ời dùng và giữ ngón tay trên đó cho đến khi menu ngữ cảnh mở ra.

Chọn Di chuyển.

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

## Nguyên lý hoạt động

---

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 Wi-Fi bật hoặc tắt.

Sử dụng đũa 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 màu cam. Tùy thuộc vào bảng màu đã chọn, các thiết lập không hoạt động được tô sáng 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. Trợ giúp xuất hiện ở dòng cuối cùng.

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

Chạm vào Đóng để quay lại mục trước đó thực đơn.

## Kích hoạt MobileStart

**Chọn cảm biến để kích hoạt**  
Bắt đầu di động.

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

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

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

## Mô tả các chức năng

### Bảng điều khiển

Bình chứa nước và đầu dò thực phẩm nằm phía sau bảng điều khiển. Bảng điều khiển được mở và đóng bằng cách chạm vào cảm biến. Nó được trang bị bảo vệ chống kẹt. Nếu bảng điều khiển cảm nhận được lực cản khi mở/đóng, quá trình sẽ bị hủy.

Tuy nhiên, không chạm vào mép trên của cửa khi bảng điều khiển đang mở và đóng.

### Bình đựng nước

Nước được bơm vào bình chứa nước rồi vào máy tạo hơi nước.

Có thể xảy ra trục trặc nếu lỗ mở của bình chứa nước bị chặn.

Không được chặn lỗ ở mặt trước của bình chứa nước vì nếu không nước sẽ không thể được bơm vào máy tạo hơi nước.

### Đầu dò thực

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

### Nhiệt độ/Nhiệt độ lõi

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

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

### Độ ẩm Chức năng

chế độ Combi và ứng dụng Reheat Special sử dụng kết hợp nhiệt độ của lò nướng và độ ẩm.

Có thể chọn mức độ ẩm trong phạm vi nhất định cho từng chương trình hoặc từng giai đoạn chương trình cụ thể.

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

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

## Mô tả các chức năng

---

Thời gian nấu: Tùy

thuộc vào chức năng, bạn có thể cài đặt thời gian nấu từ 1 phút đến 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 i nư ớc, cũng như đối với các chương trình và ứng dụng có hoạt động bằng hơi i nư ớc thuần túy, thời gian nấu không bắt đầu cho đến khi đạt đến nhiệt độ đã cài đặt. Nó bắt đầu ngay lập tức cho tất cả các chức năng, chương trình và ứng dụng khác.

### Tiếng ồn

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

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

### Giai đoạn làm nóng Màn

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

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

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

### Giai đoạn nấu Thời

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

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

### Giảm hơi i nư ớc

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

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

Có thể tắt chức năng giảm hơi i nư ớc

(xem "Cài đặt - Giảm hơi i nư ớc").

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

### Đèn chiếu sáng bên trong lò

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

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

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

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



### Mật ong@nhà

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

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

mạng Wi-Fi

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

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

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

nướng kết hợp hơi i nư ớc của bạn

*lò vi sóng*

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

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

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

Khả năng kết nối Wi-Fi

Kết nối Wi-Fi chia sẻ dải tần số với

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

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

Tính khả dụng của Miele@home Khả

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

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

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

Ứng dụng Miele

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



## Trước khi sử dụng lần đầu tiên

### Cài đặt chuẩn Các cài

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

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

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

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

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

Cài đặt ngôn ngữ Chọn

ngôn ngữ bạn muốn.

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

Thiết lập vị trí Chọn

vị trí cần thiết.

Thiết lập Miele@home Thiết lập

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

Miele@home ngay lập tức, hãy chọn Tiếp tục.

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

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

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

Cài đặt ngày Cài

đặt ngày, tháng và năm.

Xác nhận bằng OK.

Cài đặt thời gian trong ngày

Cài đặt thời gian trong ngày theo giờ và phút.

Xác nhận bằng OK.

Thiết lập mức độ cứng của nư ớc

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

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

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

Xác nhận bằng OK.

Hoàn thiện quá trình đư a vào sử dụng

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

Thiết bị hiện đã sẵn sàng để sử dụng.

Bật chức năng phát hiện mặt trước đồ nội thất Nếu lò nướng kết hợp hơi i nư ớc đư ợc lắp phía sau mặt trước đồ nội thất (ví dụ như cửa ra vào), chức năng phát hiện mặt trước đồ nội thất phải đư ợc bật.

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

## Trước khi sử dụng lần đầu tiên

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

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

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

### Vệ sinh bình chứa nư ớc

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

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

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

Chuyển đổi lò nư ớc kết hợp hơi i nư ớc bật bằng cảm biến Bật/Tắt . Chọn

cảm biến để mở bảng điều khiển.

Tháo hộp đựng nư ớc. Để thực hiện, hãy đẩy nhẹ hộp đựng lên trên khi bạn lấy nó ra khỏi thiết bị. Rửa sạch hộp đựng nư ớc bằng

tay hoặc trong máy rửa chén.

### Vệ sinh phụ kiện/ngăn lò nư ớc

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

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

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

Xem "Vệ sinh và bảo dư ỡng - PerfectClean".

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

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

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

## Trước khi sử dụng lần đầu tiên

---

### Thiết lập điểm sôi chính xác cho nước

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

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

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

Tiến hành như mô tả trong "Hoạt động".

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

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

### Làm nóng lò kết hợp hơi nước

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

30 phút.

Tiến hành như mô tả trong "Hoạt động".

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

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

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

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

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

## Tổng quan về cài đặt

Tùy chọn menu	Cài đặt có sẵn ...
Ngôn ngữ	tiếng Đức   tiếng Anh   ... Vị trí
Thời gian	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 nướng 3D MyMiele
Trưng bày	Độ sáng * Bảng màu Sáng   Tối* Chạm nhanh Bật   Tắt*
Âm lượng	Âm báo chuông Âm thanh bàn phím Giới thiệu chào mừng Bật*   Tắt
Đơn vị	Trọng lượng g*   lb   lb/oz Nhiệt độ °C*   °F

\* Cài đặt gốc

# Cài đặt

Tùy chọn menu	Cài đặt có sẵn
Giữ ấm	TRÊN Tắt*
Giảm hơi nước	TRÊN* Tắt
Nhiệt độ khuyến nghị	
Tắt Booster	TRÊN*
Tự động rửa sạch	TRÊN* Tắt
Độ cứng của nước	1 °dH   ...   21 °dH*   ...   70 °dH
Cảm biến tiệm cận	Bật đèn lên trong quá trình nấu ăn*   Luôn bật   Tắt Bật thiết bị lên Bật   Tắt* Xác nhận còi báo động Bật*   Tắt
Sự an toàn	Khóa hệ thống Bật   Tắt* Khóa cảm biến Bật   Tắt*
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 chế độ chờ Bật   Chỉ khi có lỗi* Danh sách thiết bị Hiển thị thiết bị này   Âm báo

\* Cài đặt gốc

Tùy chọn menu	Cài đặt có sẵn
Cập nhật từ xa	TRÊN* Tắt
Phiên bản phần mềm	
Thông tin pháp lý	Giấy phép nguồn mở
Chương trình trình bày	Chế độ demo Bật   Tắt*
Cài đặt 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 gốc

# Cài đặt

---

Mở menu "Cài đặt" Trong menu Cài đặt , bạn có

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

Từ menu chính:

Chọn Cài đặt. Chọn

cài đặt mong muốn.

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

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

## Ngôn ngữ

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

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

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

Thời gian

Trư ng bày

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

-

Luôn hiển thị thời gian trên màn hình.

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

- Tắt

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

- Làm mờ ban đêm

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



### Kiểu đồng hồ

Thời gian trong ngày có thể được hiển thị theo định dạng Analog (có mặt đồng hồ) hoặc Digital (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 sau đó là phút.

Mẹo hữu ích: Nếu không có chương trình nấu 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 trữ trong khoảng 150 giờ.

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

### Ngày

Đặt ngày.

Khi lò nướng kết hợp hơi i nư ớc 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 nư ớc sẽ bật trong suốt thời gian nấu.

#### - "Bật" trong 15 giây Đèn

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

#### - Tắt

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

### Màn hình bắt đầu

Lò nư ớc kết hợp hơi i nư ớc được thiết lập tại nhà máy để menu chính xuất hiện khi bật. Bạn có thể thay đổi thiết lập mặc định này để, ví dụ, các chức năng của lò nư ớc hoặc cài đặt MyMiele xuất hiện trên màn hình (xem "MyMiele").

Màn hình bắt đầu mới này sẽ xuất hiện khi lò nư ớc kết hợp hơi i nư ớc được bật lần tiếp theo.

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

# Cài đặt

---

Trưng bày

Độ sáng Độ

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

Chạm nhanh

Chọn cách cảm biến và cảm biến tiệm cận phản ứng khi lò nung kết hợp hơi i nư ớc tắt:

- TRÊN

Nếu bạn cũng chọn cài đặt làm mờ Thời gian | Hiển thị | Bật hoặc Ban đêm , các cảm biến và cảm biến tiệm cận cũng sẽ phản hồi khi lò nư ớng kết hợp hơi i nư ớc tắt.

- TẮT

độc lập với thời gian | Cài đặt hiển thị , các cảm biến và cảm biến tiệm cận chỉ phản hồi khi lò nư ớng kết hợp hơi i nư ớc được bật, cũng như trong một khoảng thời gian nhất định sau khi tắt.

Âm lượng

Âm báo chuông

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

Âm lượng của còi báo động được biểu thị bằng một thanh phân đoạn.

-

Âm lượng tối đa

-

Chuông báo đã tắt

Âm bàn phím Âm

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

-

Âm lượng tối đa

-

Âm thanh bàn phím đã tắt

Nhạc chào mừng Nhạc

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

## Đơn vị

### Trọng

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

### Nhiệt độ Bạn có

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

### Giữ ấm Sử dụng chức

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

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

### - Bật

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

### - Tắt

Chức năng Giữ ấm đã tắt.

## Giảm hơi nước

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

### - Bật

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

### - Tắt

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

## Nhiệt độ khuyến nghị Nếu bạn thư ờng

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

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

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

Xác nhận bằng OK.

# Cài đặt

---

## Tăng cường

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

### - Bật

Chức năng Booster tự động bật trong giai đoạn làm nóng của chương trình nấu. Thanh nhiệt/nồi ở 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 các bộ phận làm nóng cho chức năng lò nướng đã chọn mới được sử dụng để làm nóng trước khoang lò nướng.

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

Hở nồi, chức năng rửa thiết bị sẽ hiển thị trên màn hình sau khi lò nướng kết hợp hở nồi đã tắt.

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

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

## Độ cứng của nước

Để đảm bảo rằng lò kết hợp hơi nước hoạt động chính xác và đảm bảo rằng

việc tẩy cặn nước thực hiện theo đúng khoảng thời gian, nó phải được thiết lập theo nguồn nước tại địa phương độ cứng. Nước càng cứng thì sự kết hợp hơi nước càng thư ờng xuyên

lò nước cần được tẩy cặn. Liên hệ với nhà cung cấp nước địa phương của bạn để tìm hiểu phạm vi độ cứng của nước nếu cần thiết.

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

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

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

Độ cứng của nước			Hàm lượng canxi mg/l $\text{Ca}^{2+}$	canxi cacbonat nội dung ppm (mg/l $\text{CaCO}_3$ )	Đặt trên hơi nước lò nước kết hợp
°dH	°fH	mmol/l			
1	1.8	0,18	7	18	1
2	3.6	0,36	14	36	2
3	5.4	0,54	21	54	3
4	7.1	0,72	29	71	4
5	8.9	0,90	36	89	5
6	10.7	1.07	43	107	6
7	12,5	1,25	50	125	7
8	14.3	1,43	57	143	8
9	16.0	1.61	64	161	9
10	17,9	1,79	71	179	10
11	19,6	1,97	79	196	11
12	21,4	2.15	86	214	12
13	23.2	2,33	93	232	13
14	25.0	2.51	100	250	14

# Cài đặt

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

## Cảm biến tiệm cận Cảm

biến tiệm cận phát hiện khi bạn tiến lại gần 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 nướng kết hợp hơi i nư ớc 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 tiệm cận không phản hồi khi bạn đến gần màn hình cảm ứng. Chọn cảm biến để bật đèn bên trong lò trong 15 giây.

## Bật thiết bị lên

## - Bật

Nếu thời gian đư ợc hiển thị, lò nướng kết hợp hơi i nư ớc 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. Bật lò nướng kết hợp hơi i nư ớc bằng cảm biến Bật/Tắt .

## Xác nhận còi báo động

-

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

## - Tắt

Cảm biến tiệm cận không phản hồi khi bạn đến gần màn hình cảm ứng. Tắt còi báo bằng tay.

# Cài đặt

## Sự an toàn

Khóa hệ thống Khóa

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

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

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

### - Bật

Khóa hệ thống. Nếu bạn muốn sử dụng lò nư ớng kết hợp hơ i nư ớc, hãy bật lò và chạm vào biểu

tư ợng trong ít nhất 6 giây.

### - Tắt

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

## Khóa cảm biến

Khóa cảm biến ngăn chư ợng trình nấu ăn bị tắt nhầm hoặc cài đặt bị thay đổi. Ngoài cảm biến Bật/Tắt, khóa cảm biến đư ợc kích hoạt ngăn các cảm biến và trư ờng trong màn hình hoạt động sau vài giây kể từ khi chư ợng trình bắt đầu.

### - Bật

khóa cảm biến.

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

### - Tắt

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

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

## Nhận dạng mặt trư ớc đồ nội thất

Trên mặt đồ nội thất, chức năng nhận dạng đư ợc kích hoạt. Sử dụng cảm biến tiệm cận, lò nư ớng kết hợp hơ i nư ớc tự động phát hiện xem cửa đồ nội thất đã đóng hay chư a.

Nếu cửa tủ đóng, lò nư ớng kết hợp hơ i nư ớc sẽ tự động tắt sau một khoảng thời gian nhất định.

### - Tắt

chức năng nhận dạng mặt trư ớc của đồ nội thất. Lò nư ớng kết hợp hơ i nư ớc không phát hiện đư ợc cửa đồ nội thất đã đóng hay chư a.

Nếu lò nư ớng hơ i nư ớc kết hợp đư ợc lắp đặt phía sau mặt trư ớc của đồ nội thất (ví dụ như cửa ra vào), lò nư ớng hơ i nư ớc kết hợp, vô lò và sàn nhà có thể bị hư hỏng do nhiệt và độ ẩm tích tụ phía sau mặt trư ớc đóng của đồ nội thất.

Luôn để cửa tủ mở khi bạn sử dụng lò nư ớng kết hợp hơ i nư ớc.

Để cửa tủ mở cho đến khi lò nư ớng kết hợp hơ i nư ớc nguội hoàn toàn.

Mẹo hữu ích: Tắt tính năng nhận dạng mặt đồ nội thất nếu bạn muốn sử dụng chế độ Sabbath.



## Mật ong@nhà

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

Lò nướng hơi i nước kết hợp của bạn được trang bị sẵn mô-đun giao tiếp Wi-Fi và phù hợp để giao tiếp không dây.

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

### - Kích hoạt

Cài đặt này chỉ hiển thị nếu Miele@home bị vô hiệu hóa. Chức năng Wi-Fi 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 Wi-Fi 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 Wi-Fi, tên mạng và địa chỉ IP.

### - Thiết lập lại

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

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

### - Đặt lại

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

Bạn phải thiết lập một mạng mới

kết nối với mạng Wi-Fi để có thể sử dụng Miele@home.

Cài đặt mạng phải được thiết lập lại bất cứ khi nào lò kết hợp hơi i nước được xử lý hoặc bán, hoặc nếu lò kết hợp hơi i nước 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, trong trường hợp sau, chủ sở hữu trước sẽ không còn có thể truy cập vào lò kết hợp hơi i nước nữa.

### - Thiết

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

Thực hiện quét và kết nối

Quá trình đưa vào vận hành ban đầu đã 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 chuyển đến Apple App Store® hoặc Google Play Store™.

Cài đặt Ứng dụng Miele và thiết lập tài khoản

người dùng.

Quét lại mã QR.

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



# Cài đặt

## Điều khiển từ xa

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

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

Kích hoạt MobileStart Chọn

cảm biến để kích hoạt MobileStart.

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

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

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

## Giám sát tầm nhìn

Lò nướng kết hợp hơi nước là thiết bị tự động 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 của màn hình.

- Tắt

Chức năng SuperVision đã bị tắt.

Hiện thị chế độ chờ

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

-

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

- Chỉ hiển thị khi có lỗi

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

Danh sách thiết bị

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

Sau khi 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.

## Cập nhật từ xa

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

Chức năng RemoteUpdate được sử dụng để cập nhật phần mềm trong lò nung kết hợp hơi i nư ớc của bạn. Nếu có bản cập nhật cho lò nung kết hợp hơi i nư ớc của bạn, lò nung kết hợp hơi i nư ớc 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 nung kết hợp hơi i nư ớc như bình thường. Tuy nhiên, Miele khuyên bạn nên cài đặt bản cập nhật.

Bật/Tắt RemoteUpdate được bật theo

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

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

### Chạy RemoteUpdate

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

Một thông báo sẽ xuất hiện trên màn hình lò nung kết hợp hơi i nư ớc nếu có bản cập nhật phần mềm.

Bạn có thể cài đặt bản cập nhật ngay lập tức hoặc hoãn lại cho đến sau. Khi lò nung kết hợp hơi i nư ớc 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 nung kết hợp hơi i nư ớc 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 kỹ thuật viên bảo dưỡng của Miele.

# Cài đặt

---

## Phiên bản phần mềm

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

Xác nhận bằng OK.

## Thông tin pháp lý

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

Xác nhận bằng OK.

## Chức năng trình tự ng bày

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

Chế độ demo

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

-

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 nướng kết hợp hơi i nư ớc như bình thường.

Cài đặt mặc định của nhà sản xuất - Cài

Đặt thiết bị Bất kỳ cài

đặt nào đã thay đổi sẽ đư ợc đặt lại về cài đặt mặc định của nhà sản xuất.

- Chức năng trình tự ng bày

Tất cả chức năng trình tự ng bày sẽ bị xóa.

- MyMiele

Tất cả các mục nhập MyMiele sẽ bị xóa.

- Nhiệt độ khuyến nghị: Bất kỳ nhiệt

độ khuyến nghị nào đã thay đổi sẽ đư ợc đặt lại về cài đặt mặc định của nhà sản xuất.

## Giờ hoạt động (tổng cộng)

Chọn Giờ hoạt động (tổng cộng) để truy vấn tổng số giờ hoạt động của lò nướng kết hợp hơi i nư ớc của bạn.

Bằng cách sử dụng cảm biến , bạn có thể cài đặt thời gian báo thức tính bằng phút cho bất kỳ hoạt động nào trong bếp, ví dụ như luộc trứng trên bếp hoặc báo thức vào một thời điểm cụ thể.

Có thể cài đặt hai báo thức cùng lúc, thời lượng nhắc nhở là hai phút hoặc báo thức và thời lượng nhắc nhở là một phút.

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

Cài đặt báo thức

Nếu bạn đã chọn **Hiện thị** | QuickTouch | Tắt cài đặt, bạn sẽ cần để bật lò kết hợp hơi i nư ớc trước khi cài đặt báo thức. Thời gian báo thức sẽ hiển thị trên màn hình khi lò kết hợp hơi i nư ớc tắt.

Chọn cảm biến . Chọn

Báo động.

Đặt thời gian báo thức.

Chạm vào **Đóng** để xác nhận.

Khi lò nư ớc kết hợp hơi i nư ớc 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 một menu khác, thời gian báo thức và sẽ xuất hiện ở góc trên bên phải của màn hình.

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

Chọn cảm biến hoặc cài đặt báo thức thời gian hiển thị.

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 cảm biến và báo động 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 cảm biến và báo động 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 trên bếp.

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

Cài đặt phút nhắc nhở

Nếu bạn đã chọn cài đặt Hiển thị |  
QuickTouch | Tất, bạn sẽ cần bật lò nướng kết  
hợp hơi i nư ớc trước khi cài đặt chức năng nhắc  
phút.  
Sau đó, bạn có thể thấy đồng hồ đếm ngược phút  
trên màn hình khi lò nướng kết hợp hơi i nư ớc tắt.

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

Chọn cảm biến . Chọn

Nhắc nhở phút.

Cài đặt thời gian nhắc nhở từng phút.

Chạm vào Đóng để xác nhận.

Khi lò nướng kết hợp hơi i nư ớc tắt, thời gian  
nhắc phút sẽ đếm ngược trên màn hình và chữ  
sẽ xuất hiện thay cho thời gian trong  
ngày.

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

Vào cuối thời gian nhắc nhở

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

hoặc chức năng nhắc phút cần thiết trên màn  
hình.

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

Thay đổi thời gian cài đặt cho bộ nhắc phút

Chọn bộ nhắc phút trong

hiển thị hoặc chọn cảm biến và sau đó chọn  
thời lượng nhắc nhở phút cần thiết.

Thời gian nhắc nhở phút được chọn

xuất hiện.

Đặt thời lượng 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 dư 10 phút sẽ đếm ngược theo giây.

Hủy bỏ nhắc nhở phút

Chọn bộ nhắc phút trong

hiển thị hoặc chọn cảm biến và sau đó chọn  
thời lượng nhắc nhở phút cần thiết.

Thời gian nhắc nhở phút được chọn

xuất hiện.

Chọn Xóa.

Chạm vào Đóng để xác nhận.

Người giám sát phút hiện đã bị hủy bỏ.

## Menu chính và menu phụ

Thực đơn	Giá trị được đề xuất	Phạm vi
Chức năng của lò nướng		
Fan Plus	160 °C	30-230 °C
Nhiệt thông thường	180 °C	30-230 °C
Chế độ kết hợp		
Quạt kết hợp Plus	170 °C	30-230 °C
Kết hợp thông thường	180 °C	30-230 °C
Lò nướng kết hợp	Cài đặt 3	Cài đặt 1-3
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 độ dư	190 °C	100-200 °C
Nhiệt độ cao nhất	190 °C	100-230 °C
Nướng toàn bộ	Cài đặt 3	Cài đặt 1-3
Lò nướng tiết kiệm	Cài đặt 3	Cài đặt 1-3
Lò nướng quạt	200 °C	50-230 °C
Bánh Plus	160 °C	30-230 °C
Quạt sơ chế sinh thái	180 °C	30-230 °C
Nấu ăn bằng hơi nước sinh thái	100 °C	40-100 °C
Chức năng 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
<b>Ứng dụng đặc biệt</b>		
Tận & Kết hợp		
Nấu ăn giòn	-	-
Nấu ăn nhẹ nhàng	-	-
Làm nóng giòn	-	-
Làm nóng lại nhẹ nhàng	-	-
Trắng	-	-
Đóng chai	90 °C	80-100 °C
Sấy khô	50 °C	30-70 °C
Chứng minh bột men	-	-
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
<b>MyMiele</b>		
Chương trình ngưng đời dùng		
<b>Cài đặt</b>		
<b>Bảo trì</b>		
Tẩy cặn		
Nước sạch		
Ngâm		
Sấy khô		
Rửa sạch		



Chương trình nấu ăn - Tháo bỏ mọi

phụ kiện không cần thiết cho quá trình nấu nư ớng ra khỏi lò.

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

- Chỉ làm nóng lò nư ớng trừ ớc nếu đư ợc hư ớng dẫn trong công thức nấu ăn hoặc biểu đồ nấu ăn.

- Tránh mở cửa trong khi quá trình nấu ăn.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## Cài đặt

- Chọn cài đặt Hiển thị | 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 nư ớng. Đèn bên trong lò nư ớng có thể đư ợc bật lại bất kỳ lúc nào bằng cách chạm vào cảm biến .

## Chế độ tiết kiệm năng lượng

Lò nư ớng kết hợp hơi nư ớc sẽ tự động tắt để tiết kiệm năng lượng nếu chương trình không đư ợc chạy và các nút điều khiển không đư ợc vận hành.

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

## Hoạt động

Sự cố do thiếu bộ lọc sàn.

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

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

Chuyển đổi lò ống kết hợp hơi i nước  
TRÊN.

Menu chính sẽ xuất hiện. Đặt thực phẩm vào lò nước. Chọn chức năng lò nước. Chọn chức năng bạn muốn.

Chức năng và các giá trị khuyến nghị cho nhiệt độ và độ ẩm (nếu có) sẽ xuất hiện. Thay đổi các cài đặt được 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 được hiển thị và giai đoạn làm nóng sẽ bắt đầu.

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

Sau chương trình nấu, hãy chọn Hoàn thành.

Nguy cơ chấn thương do hơi i nước nóng.

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

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

Lấy thức ăn ra khỏi lò.

Vệ sinh lò ống kết hợp hơi i nước sau khi nấu

Tháo bình chứa nước ra và đổ hết nước nếu cần.

Chuyển đổi lò ống kết hợp hơi i nước tắt.

Chức năng rửa thiết bị sẽ xuất hiện sau chương trình nấu ăn có sử dụng hơi i nước. Thực hiện theo hướng dẫn trên màn hình.

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

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

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

Thông qua Cài đặt | Nhiệt độ khuyến nghị, bạn có thể điều chỉnh vĩnh viễn nhiệt độ khuyến nghị để phù hợp với sở thích nấu ăn của mình.

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

Chạm vào màn hình hiển thị nhiệt độ.

Thay đổi nhiệt độ và nhiệt độ lõi theo yêu cầu.

Xác nhận bằng OK.

Chương trình nấu ăn sẽ tiếp tục với nhiệt độ mục tiêu mới.

Thay đổi mức 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.

## Hoạt động

### Cài đặt thời gian nấu

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

Khi 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 trước khi bắt đầu quá trình nấu.

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

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

#### - Thời gian

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

#### - Kết thúc

tại Chỉ định thời điểm bạn muốn chương trình nấu kết thúc. Hệ thống sơ i 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 lượng hoặc Kết thúc tại thời điểm. Với Bắt đầu tại, bạn phải chỉ định thời điểm bạn muốn chương trình nấu bắt đầu. Hệ thống sơ i sẽ tự động bật tại thời điểm bạn đã đặt.

### Chọn hoặc Bộ hẹn

giờ. Đặt thời gian cần thiết.

Xác nhận bằng OK.

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

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

Đợi cho đến khi sơ i nư ớc bốc lên trên màn hình trước khi mở cửa và lấy thức ăn khỏi 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 bạn 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.

**Hủy nấu** Nếu bạn hủy

chương trình nấu, 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 chương trình nấu ăn**

Chương trình

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

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

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

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

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

**Nguy cơ chấn thương do nóng bề mặt và thực phẩm.**

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

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

Lò vi sóng.

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

Chương trình nấu sẽ tiếp tục khi cửa đóng lại.

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

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

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

## Hoạt động

Làm nóng trư ớc lò nư ớng Chức

năng Booster đư ợc sử dụng để làm nóng nhanh khoang lò nư ớng ở một số chức năng.

Chức năng làm nóng trư ớc có thể đư ợc sử dụng với bất kỳ chức năng lò nư ớng nào (trừ chức năng Eco Fan Heat ) và phải đư ợc bật riêng cho từng chư ơ ng trình nấu.

Chỉ cần làm nóng lò trư ớc trong một vài trư ờng hợp.

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

- Bánh ngọt và bánh nư ớng có thời gian nấu ngắn (tối đa khoảng 30 phút) và các loại bánh mỏng manh (ví dụ như bánh xốp) với chức năng Nhiệt thông thư ờng

Tăng cư ờng

Chức năng Booster đư ợc bật theo cài đặt mặc định của nhà sản xuất cho các chức năng sau (Cài đặt | Booster | Bật): - Fan Plus - Sủi ổi ấ m thông

thư ờng

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

Bộ phận làm nóng/nư ớng phía trên và bộ phận làm nóng vòng đư ợc bật cùng với quạt gió nóng.

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

Bật hoặc tắt chức năng Booster cho một chư ơ ng trình nấu ăn Nếu

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

Mặt khác, bạn cũng có thể bật chức năng riêng biệt cho một chư ơ ng 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 chư ơ ng trình nấu ăn này.

Kéo xuống menu thả xuống.

Booster đư ợc đánh dấu màu cam.

Chọn Booster.

Tùy thuộc vào bảng màu, Booster đư ợc 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 cho chức năng lò nư ớng đã chọn mới đư ợc sử dụng để làm nóng trư ớc khoang lò nư ớng.

Làm nóng trước

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

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

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

Bật chế độ làm nóng trước

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

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

Bạn muốn bật chức năng Làm nóng trước cho chương trình nấu ăn này. 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 khoang lò đã .... Các

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

làm như vậy, hãy đặt thực phẩm vào khoang 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 tại một số thời điểm trong quá trình nấu.

Bạn nên sử dụng chức năng này khi nấu các món có lớp phủ ẩm, ví dụ như bánh quiche, pizza, khay nướng có phủ trái cây 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 Plus
- Nhiệt thông thường
- Nướng chuyên sâu
- Nhiệt độ đáy
- Top Heat
- Lò nướng quạt
- Bánh Plus

## Hoạt động

---

Bật chức năng Crisp Chức năng Crisp phải  
được bật riêng cho từng chương trình nấu.

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

Bạn muốn bật chức năng Crisp cho chương trình nấu  
ăn này. Kéo 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 đã được bật.  
Chức năng Crisp có thể được tắt lại bất cứ lúc  
nào thông qua nút kéo xuống  
thực đơn.

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

Bạn có thể 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 bổ đều trong luồng  
không khí ấm trong lò.

Chọn Bắt đầu.

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

Tiến hành như mô tả để phát hành  
sẽ có thêm luồng hơi nước khi Start lại hiển  
thị màu xanh lá cây.

Thay đổi chức năng Bạn có thể thay  
đổi sang chức năng khác trong khi đang nấu.  
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 từ chương ứng.

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



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

Ưu điểm của việc nấu ăn bằng hơi nước

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

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

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

## Các thùng chứa phù hợp

Hộp đựng đồ nấu ăn Lò

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

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

Container của riêng bạn

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

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

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

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

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

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

so với thời gian ghi trong biểu đồ.

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

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

- Đảm bảo có khoảng cách giữa

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

## Mức kệ

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

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

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

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

## Ghi chú chung

---

### Đông lạnh

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

### Nhiệt độ Trong quá

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

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

### Khoảng thời gian

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

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

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

### Nấu bằng chất lỏng Khi nấu bằng

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

### Công thức nấu ăn của riêng bạn - nấu bằng

#### hơi nước

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

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

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

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

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

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

#### Các khía an toàn không bị lật

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

## Nấu bằng hơi 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 sử dụng thời gian nấu và nhiệt độ được đưa ra trong biểu đồ dưới đây mục "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 tiết kiệm

Ghi chú về biểu đồ nấu ăn Thực hiện theo hướng dẫn về thời gian nấu, nhiệt độ và ghi chú về nấu ăn.

Chọn thời gian nấu Thời gian nấu

được đưa ra chỉ là hướng dẫn.

Chúng tôi khuyên

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

## Nấu bằng hơi i nư ớc

# Rau

### Tư ớ i

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

Thực phẩm đông lạnh

Rau đông lạnh không cần phải rã đông tư ớ c.

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

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

Nếu rau đông lại thành từng cục, hãy cắt nhỏ tư ớ c khi nấu bằng hơi i nư ớc. Thực hiện theo hư ớ ng dẫn của nhà sản xuất trên bao bì về thời gian nấu.

Đồ đựng thực phẩm như đậu

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

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

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

### Mức kệ

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

Khoảng thời gian

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

Ví dụ:

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

### Cài đặt

Chư ơ ng trình tự động | Rau | ...

|

hoặc

Chức năng lò nư ớ ng | Nấu bằng hơi i nư ớc

Nhiệt độ: 100 °C

Thời lư ợng: xem biểu đồ

## Nấu bằng hơi nước

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

## Nấu bằng hơi nước

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

Thời gian

## Cá

### Tư ơ i

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

### Đông lạnh

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

### Chuẩn bị Thêm

một ít nư ớc cốt chanh hoặc chanh xanh vào cá trư ớc khi nấu. Axit citric giúp thịt cá săn chắc.

Không cần phải ướp cá khi nấu bằng hơi i nư ớc vì phương pháp này giữ lại đư ợc các khoáng chất tạo nên hương vị đặc trưng của cá.

### Dụng cụ nấu ăn Nếu sử dụng

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

### Mức kệ

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

Nhiệt độ 85 °C -

90 °C Dùng để nấu

nhẹ các loại cá mềm như cá bơn.

100 °C

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

Cũng dùng để nấu cá trong nư ớc sôi hoặc nư ớc dùng.

Khoảng thời gian

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

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

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

## Nấu bằng hơi nước

---

Mẹo hữu ích -

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

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

- Bạn có thể sử dụng bất kỳ phần cá vụn nào, ví dụ như đầu cá, xương, đuôi, v.v. để làm 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 giấm, theo tỷ lệ khác nhau tùy theo công thức. Điều quan trọng là không làm hỏng da cá. Phương pháp này phù hợp để nấu cá hồi, cá trắm, lươn và cá hồi.

Cài đặt

Chương trình tự động | Cá | ... |

Nấu bằng hơi nước

hoặc

Chức năng lò nướng | Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: xem biểu đồ

Thời gian nấu: xem biểu đồ



## Nấu bằng hơi nước

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

Nhiệt độ, thời gian

## Nấu bằng hơi nước

---

### Thịt

Tươi

Chuẩn bị thịt theo cách thông thường.

Thực phẩm đông lạnh

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

Sự chuẩn bị

Thịt cần được áp chảo trước khi nấu, ví dụ như thịt hầm, nên được áp chảo trong chảo trên bếp.

Khoảng thời gian

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

Mẹo hữu ích

- Để giữ lại hương vị, hãy sử dụng hộp đựng đồ nấu ăn có lỗ. Đặt hộp đựng đồ nấu ăn chắc chắn hoặc khay 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.
- Có thể dùng xương gà, lợn hoặc sườn và xương thịt luộc để nấu nước dùng. 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 lượng: xem biểu đồ

## Nấu bằng hơi nước

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

Thời gian

## Nấu bằng hơi nước

### Cơ m

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

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

#### Hộp đựng đồ nấu ăn

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

#### Sự chuẩn bị

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

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

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

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

### Cài đặt

Chương trình tự động | Gạo | ... |

hoặc

Chức năng lò nung | Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 100 °C

Thời lượng: xem biểu đồ

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

: Tỷ lệ gạo với chất lỏng, thời gian

Hạt ngũ cốc

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

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

Cài đặt

Chứ ơ ng trình tự động | Hạt | ... |

hoặc

Chức năng lò nư ớ ng | Nấu bằng hơi i nư ớc

Nhiệt độ: 100 °C

Thời lư ợng: xem biểu đồ

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

Thời gian

## Nấu bằng hơi nước

### Mì ống/Mì sợi

Mì ống và mì sợi khô

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

Thực phẩm từ sợi sống

Mì ống và mì sợi tươi, chẳng hạn như những loại bạn có thể mua từ siêu thị đã ướp lạnh quây, không cần phải hấp thụ nước. Nấu trong một hộp đựng có đục lỗ và đậy nắp. Tách riêng những miếng mì ống hoặc mì sợi đã dính vào nhau và trải ra cho chúng vào trong hộp đựng đồ nấu.

Cài đặt

Chương trình tự động | **Mì ống** | ... |

hoặc

Chức năng lò nướng | **Nấu bằng hơi nước**

Nhiệt độ: 100 °C

Thời lượng: xem biểu đồ

Mì tươi / mì sợi	[phút]
Bánh Gnocchi	2
Knöpfli	1
bánh ravioli	2
spätzle	1
bánh Tortellini	2
<b>Mì ống khô / mì sợi, đậy nắp bao phủ bởi nước</b>	
Mì dẹt / Fettuccine	14
bún	8

Thời gian

Sủi cảo châu Âu Sủi cảo

làm sẵn trong vỏ cần đư ợc ngập hoàn toàn trong nư ớc.

Nếu không, chúng sẽ không hấp thụ đủ nư ớc và sẽ vỡ ra, ngay cả khi ngâm trong nư ớc trư ớc khi nấu.

Nấu sủi cảo tứ ơ i trong hộp đưng có lỗ và đư ợc phết mỡ.

Cài đặt

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

hoặc

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

Nhiệt độ: 100 °C

Thời lư ợng: xem biểu đồ

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

Thời gian

## Nấu bằng hơi nước

### Đậu khô

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

Không cần phải ngâm đậu lăng trước khi nấu.

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

#### Cài đặt

Chương trình tự động | Xung | ... |

hoặc

Chức năng lò nướng | Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 100 °C

Thời lượng: xem biểu đồ

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

Thời gian



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

Thời gian

## Nấu bằng hơi nước

---

### Trứng gà Sủ

dụng hộp đựng có lỗ để luộc trứng.

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

Khi sử dụng vật đựng đặc để chế biến món trứng, 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 lượng: xem biểu đồ

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

Thời gian

## Hoa quả

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

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

## Cài đặt

Chức năng trình tự động | Trái cây | ... |

hoặc

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

Nhiệt độ: 100 °C

Thời lượng: xem biểu đồ

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

Thời gian

## Xúc xích

## Cài đặt

Chức năng trình tự động |

Xúc xích | ... |

hoặc

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

Nhiệt độ: 90 °C

Thời lượng: xem biểu đồ

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

Thời gian

## Nấu bằng hơi nước

---

Động vật có vỏ

Sự chuẩn bị

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

Lột vỏ, bỏ ruột, sau đó rửa sạch sò.

Đồ đựng nấu ăn

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

Khoảng thời gian

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

thời lượng được đưa ra trong biểu đồ.

Khi nấu động vật có vỏ trong 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 biểu đồ

Thời gian nấu: xem biểu đồ

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

Nhiệt độ,      thời gian

## Trai

Thực phẩm tư ơ i sống

Nguy cơ ngộ độc thực phẩm từ trai hư .

Trai hỏng có thể gây ngộ độc thực phẩm.

Chỉ nấu những con trai còn đóng miệng.

Không ăn trai chưa mở vỏ sau khi nấu chín.

Ngâm trai tư ơ i trong nư ớc vài giờ trư ớc khi nấu để rửa sạch cát.

Sau đó chà kỹ trai để làm sạch chúng.

Đông lạnh

Rã đông trai đông lạnh trư ớc khi nấu.

Khoảng thời gian

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

đư ợc đư ờ a ra trong biểu đồ.

Cài đặt

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

hoặc

Chức năng lò nư ớ ng | Nấu bằng hơi i nư ớc

Nhiệt độ: xem biểu đồ

Thời gian nấu: xem biểu đồ

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

Nhiệt độ, thời gian

## Nấu bằng hơi i nư ớc

### Thực đơ n nấu ăn - hư ớng dẫn

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

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

#### Mức kệ

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

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

#### Nhiệt độ Toàn bộ

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

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

#### Khoảng thời gian

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

Ví dụ:

#### Thời gian nấu thực phẩm

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

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

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

phút = 18 phút (thời

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

(Thời gian nấu lần 2: phi lê cá hồng)

Thời gian còn lại = 4 phút (thời

gian nấu lần 3: bông cải xanh

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

Nấu toàn bộ thực đơ n Đầu tiên, cho gạo vào lò.

Đặt thời gian nấu lần đầu: 18 phút.

Sau 18 phút, cho cá vào lò nư ớng.

Đặt thời gian nấu lần thứ hai: 2 phút.

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

Đặt thời gian nấu lần thứ ba: 4 phút.

## Nấu ăn chân không (sous-vide)

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

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

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

Chỉ sử dụng thực phẩm tươi và còn tốt.

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

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

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

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

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

- Không sử dụng iu ou hoặc tói vì có thể gây ra mùi vị khó chịu.
- Chỉ sử dụng túi hút chân không có kích thước phù hợp với thực phẩm. Nếu túi hút chân không quá lớn, có thể sẽ có quá nhiều không khí bên trong.
- Nếu bạn muốn nấu nhiều loại thực phẩm trong một túi chân không, hãy xếp chúng cạnh nhau trong túi.

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

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

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

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

Lưu ý quan trọng khi sử dụng ĐỀ CÓ KẾT

quả nấu ăn tối ưu: - Sử dụng các loại thảo

mộc và gia vị một cách tiết kiệm hơn so với các phương pháp thông thường vì tác động đến

hương vị của thực phẩm sẽ mạnh hơn.

Bạn cũng có thể nấu thức ăn không nêm

gia vị và thêm gia vị sau khi nấu.

- Thời gian nấu sẽ giảm đi khi thêm muối, đường và chất lỏng.
- Thức ăn trở nên cứng hơn nếu có tính axit thêm vào các loại thực phẩm như chanh hoặc giấm.

## Nấu ăn chân không (sous-vide)

---

### Mẹo hữu ích - Để

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

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

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

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

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

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

### Sử dụng chức năng Sous-vide

Rửa sạch thực phẩm bằng nước lạnh và

làm khô nó.

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

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

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

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

---

Nguyên nhân có thể dẫn đến kết quả kém Túi chân

không đã mở: - Đựng hàn không sạch

hoặc không đủ ổn định và bị bung ra.

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

Thức ăn có mùi vị khó chịu hoặc lạ:

---

- Bảo quản thực phẩm không đúng cách, để thực phẩm bên ngoài tủ lạnh quá lâu.

- Thực phẩm bị nhiễm bẩn vi khuẩn trước khi được hút chân không.

- Thêm quá nhiều nguyên liệu như gia vị.

- Túi hoặc mối hàn không được hoàn hảo.

- Độ chân không không đủ.

- Thức ăn không được ăn hoặc làm lạnh ngay sau khi nấu.

## Nấu ăn chân không (sous-vide)

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

Đồ ăn	Đã thêm trư ợc		[°C]	[phút]
	Đư ờng	Muối		
<b>Cá</b>				
Phi lê cá mú mắt xanh/cá mú Ling, dày 2,5 cm		x	54	35
Phi lê cá hồi, dày 2-3 cm		x	52	30
Phi lê cá Stargazer/Monkfish		x	62	18
<b>Rau</b>				
Hoa súp lơ , cỡ trung bình đến lớn		x	85	40
Cải Thụy Điển, thái lát		x	85	30
Măng tây trắng, nguyên cây	x	x	85	22-27
Khoai lang, thái lát		x	85	18
<b>Hoa quả</b>				
Dứa, thái lát	x		85	75
Táo, thái lát	x		80	20
Chuối baby, nguyên quả			62	10
Quả đào, cắt đôi	x		62	25-30
Miếng đại hoàng			75	13
Mận, cắt đôi	x		70	10-12
<b>Khác</b>				
Đậu trắng, ngâm theo tỷ lệ 1:2 (đậu với nư ớc)		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 vào nâng cao		[°C]		[phút]
	Đường	Muối Trung	Bình*	Làm tốt*	
<b>Thịt</b>					
Ngực vịt, nguyên con		x	66	72	35
Yên cừu (có xơ ng)			58	62	50
Thăn bò dày 4 cm			56	61	120
Thịt thăn bò dày 2,5 cm			56	-	120
Thịt lợn phi lê, nguyên con		x	63	67	60

Nhiệt độ, thời gian

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

## Nấu ăn chân không (sous-vide)

---

### Chỉ hâm nóng

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

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

### Chuẩn bị Ngay

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

Sau đó bảo quản thực phẩm trong tủ lạnh

ở nhiệt độ tối đa 3 °C.

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

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

### Cài đặt

Chức năng của lò nướng | Sous-vide

Nhiệt độ: xem biểu đồ

Thời gian: xem biểu đồ

## Nấu ăn chân không (sous-vide)

Làm nóng lại trong chức năng Sous-vide

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

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

Nhiệt độ, thời gian

<sup>1</sup> Mức độ chín

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

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

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

## Ứng dụng đặc biệt

### Làm nóng lại

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

Lò nướng kết hợp hơi i nư ớc 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 n nên cho vào hộp đựng.

### Khoảng thời gian

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

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

### Độ ẩm

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

Mẹo hữu ích -

Không hâm nóng lại các món ăn lớn, chẳng hạn như một miếng thịt 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 đồ nhồi bông ột chuông hoặc cuộn, nên cắt đôi.

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

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

Không cần phải đợi 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 Plus

Nhiệt độ: xem biểu đồ

Độ ẩm: xem biểu đồ

Thời lượng: xem biểu đồ

## Ứng dụng đặc biệt

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

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

Nhiệt độ, Độ ẩm, Thời gian

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

## Ứng dụng đặc biệt

### Rã đông

Rã đông thực phẩm bằng lò nư ớng hơi i nư ớc nhanh hơn n nhiều so với ở nhiệt độ phòng.

#### Nguy cơ nhiễm trùng do vi khuẩn.

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

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

Không sử dụng chất lỏng thu đư ợc trong quá trình rã đông.

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

Nhiệt độ 60 °C

là nhiệt độ tốt nhất để rã đông.

Ngoại lệ: 50 °C đối với thịt bằm và thịt thú rừng.

Trư ớc và sau khi rã đông Tháo bỏ

mọi bao bì trư ớc khi rã đông.

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

Để thực phẩm ở nhiệt độ phòng trong vài phút sau khi rã đông. Thời gian để là cần thiết để nhiệt đư ợc phân phối đều từ bên ngoài vào bên trong.

### Hộp đưng đồ nấu nư ớng Sủ

dụng hộp đưng có lỗ với khay đa năng bên đư ới khi rã đông thực phẩm sẽ nhỏ giọt, chẳng hạn như gia cầm. Theo cách này, thực phẩm sẽ không nằm trong chất lỏng đã rã đông.

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

### Mẹo hữu ích

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

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

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

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

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

### Cài đặt

#### Ứng dụng đặc biệt | Rã đông

hoặc

#### Chức năng lò nư ớng | Nấu bằng hơi i nư ớc

Nhiệt độ: xem biểu đồ

Thời gian rã đông: xem biểu đồ

Thời gian đưng: xem biểu đồ



## Ứng dụng đặc biệt

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

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

## Ứng dụng đặc biệt

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

Nhiệt độ      Thời gian rã đông      Thời gian chờ

## Trộn & Kết hợp

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

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

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

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

lò vi sóng.

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

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

Đồ đựng nấu ăn

Sử dụng:

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

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

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

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

Mẹo hâm nóng đồ ăn đã bày trên đĩa - Đối

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

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

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

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

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

- Chỉ hâm nóng lại mì đã trộn vào nước sốt.
- Có thể có những giọt nước đọng lại bên dưới bát đĩa.
- Lau khô những giọt nước trước khi dùng.

## Ứng dụng đặc biệt

---

Mẹo nấu các món ăn có đĩa - Bạn có thể

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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




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

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

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

Sử dụng ứng dụng Mix & Match Special

Không cần phải đậy nắp khi nấu thức ăn.

Chuẩn bị thực phẩm theo yêu cầu.

Chọn Ứng dụng đặc biệt | Trộn & Kết hợp.

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

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

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

Xác nhận bằng OK.

Đặt thực phẩm lên giá ở tầng 3.

Xác nhận bằng OK.

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

bắt đầu. Nếu đến cuối chương trình nấu, món ăn được bày trên đĩa chưa đủ chín theo khẩu vị của bạn, hãy chọn Tiếp tục 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, nư ớng	
Camembert nư ớng, 75 g, nư ớng	
Bánh mì nư ớng	
Canapé bánh phồng, nư ớng	
Bánh đậu phụ 1 , nấu chín	
Bánh mì cuộn, nư ớng sẵn hoặc nư ớng chín, bảo quản	
Cheeseburger, nấu chín	
Ốt với thịt1 , dày 2 cm, nấu chín	
Bánh mì Ciabatta, đã nư ớng sẵn hoặc đã nư ớng, đã bảo quản	
Flammkuchen, nư ớng	
Thịt dâil , đã nấu chín hoặc đã nấu chín	
Rissole1 (thịt lợn), 60 g, nấu chín	
Chả giò, 100 g, nấu chín	
Bánh kẹp Kaiserschmarrn1 , đông lạnh, rã đông	
Khoai tây, khá cứng, thái lát, nấu chín	
Túi khoai tây nư ớng	
Lasagne1 , dày 3 cm, nấu chín	
Mì ống nư ớng1, dày 4,5 cm, nấu chín	
Bánh kẹp1	
Pizza, nư ớng	
Bánh quiche, dày 3,5 cm, nư ớng	
Bánh khoai tây1 , đã nấu chín	
Röstis, nư ớng	
Schnitzel, nấu chín	

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

## Ứng dụng đặc biệt

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

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



## Ứng dụng đặc biệt

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

Đồ ăn	Mẹo nấu ăn
<b>Thịt</b>	
Xúc xích bockwurst/frankfurter lớn (thịt lợn), 100 g, nấu chín	-
Thịt bò xiên que, miếng 50g, sống	Ướp gia vị, với thịt xông khói
Thịt heo xiên, miếng 50g, sống	Ướp, với ớt chuông và hành tây
Thịt ức gà, dày 3 cm, sống	Riêng nó, đã đư ợc tẩm ướp
Thăn bê, dày 2,5 cm, sống	Ướp, trong nư ớc sốt
Thịt lợn hun khói, dày 3,5 cm, sống	-
<b>Cá</b>	
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 mú mắt xanh, dày 3,5 cm, sống	Ướp
Phi lê cá hồi, dày 3 cm, sống	Nêm nếm
Phi lê cá mú xanh, 180 g	Topping: rau bina và kem chua
Phi lê cá ngừ, dày 3 cm, sống	Ướp
<b>Rau</b>	
Súp lơ, bông lớn, sống	Nêm nếm
Súp lơ xanh, bông lớn, sống	Nêm gia vị, có/không có sốt phô mai
Khoai tây, cứng, cắt thành 4/hình nêm, sống	Muối
Cải Thụy Điển, thái lát 2 cm, sống	Muối, hạt tiêu, hạt nhục đậu khấu
Bí ngô, khối 1,5 cm, sống	Muối, hạt tiêu, dầu hạt bí ngô
Ngô trên lõi, sống	Muối, bơ
Cà rốt, thái lát 2 cm, sống	Muối, tiêu, bơ
Ớt chuông, miếng lớn, sống	Ướp
Cải Brussels, nguyên, sống	Muối, hạt tiêu, hạt nhục đậu khấu
Măng tây, ngon, 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/Cơ m	
Mì tư ơ i, tortellini, nấu chín trư ớc	Nư ớc xốt
Mì ống, ngắ n, chư a nấu chín	Muối, 1 : 3 (mì ống : nư ớc)
Gạo, gạo basmati, thời gian nấu 10 phút, chư a nấu chín	Muối, 1 : 2,5 (gạo : chấ t ló ng)
Gạo, gạo lứt, thời gian nấu 8 phút, chư a nấu chín	Muối, 1 : 2 (gạo : chấ t ló ng)
Gạo, gạo lứt, thời gian nấu 8-12 phút, chư a nấu chín	Muối, 1 : 2 (gạo : chấ t ló ng)
Gạo, gạo hạt ngắ n, nấu chín	-
Bún, chư a nấu chín	Đư ợc phủ bằng củ phiế u
Pizza & Công ty	
Gnocchi, đã nấu chín trư ớc	Muối, bơ
Khoai tây nghiền, nấu chín	-
Schupfnude ln (bánh bao khoai tây), đã nấu chín trư ớc	Muối, bơ

<sup>1</sup> 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 lò hấp kết hợp vào những thời điểm khác nhau để mỗi món đều chín cùng lúc.

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

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

Sử dụng ứng dụng Nấu ăn đặc biệt trong Menu

Chọn Ứng

dụng đặc biệt | Nấu ăn trong Menu. Chọn món ăn bạn muốn.

Tùy thuộc vào loại thực phẩm được chọn, bạn sẽ được hỏi về kích thước, trọng lượng và mức độ chín mong muốn. Chọn các giá trị cần thiết rồi 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 cho loại thực phẩm thứ ba nếu cần thiết.

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

vào

lò vi sóng.

Khi sử dụng hộp đựng có lỗ để nấu các loại thực phẩm tạo ra nhiều chất lỏng hoặc có màu sắc đặc biệt, hãy đảm bảo đặt chúng lên khay đựng thông dụng.

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

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

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

Bạn vẫn có thể nấu các loại thực phẩm không được liệt kê trên màn hình cùng nhau để chuẩn bị một thực đơn. Vui lòng tham khảo "Nấu bằng hơi i nước - Nấu theo thực đơn - hướng dẫn" để biết thêm thông tin.

## Ứng dụng đặc biệt

---

### Đóng chai

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

#### Lọ thủy tinh

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

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

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

#### Hoa quả

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

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

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

#### Rau Rửa sạch,

làm sạch và cắt nhỏ rau.

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

#### Điền khối lư ợng

Đổ đầy sản phẩm vào lọ thủy tinh sao cho không quá 3 cm dư ới vành lọ. Không đư ợc nén chặt lọ vì điều này sẽ làm hỏng thành tế bào của sản phẩm. Gõ nhẹ lọ vào một miếng vải để giúp phân phối đều sản phẩm. Đổ đầy chất lỏng vào lọ.

Sản phẩm phải đư ợc che phủ hoàn toàn.

Sử dụng dung dịch đư ờng cho trái cây và dung dịch muối hoặc giấm cho rau.

#### Thịt và xúc xích Chiên sơ

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

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

#### Mẹo hữu ích -

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

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

#### Đóng chai thực

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

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

#### Cài đặt

Ứng dụng đặc biệt | Đóng chai

hoặc

Chức năng lò nư ớng | Nấu bằng hơi nư ớc

Nhiệt độ: xem biểu đồ

Thời gian đóng chai: xem biểu đồ

## Ứng dụng đặc biệt

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

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

**Nhiệt độ, Thời gian**

\*

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

## 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 tự nhiên không thích hợp để bảo quản lâu dài và phải dùng trong vòng 2 ngày kể từ ngày làm.

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

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

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

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

từ  $1/2$  đến  $2/3$  hỗn hợp (tùy theo công thức). Đảm bảo viền lọ giữ sạch sẽ.

Đặt giá lên kệ cấp độ 2.

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

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

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

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

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

## Ứng dụng đặc biệt

### Sấy khô

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

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

Cắt thực phẩm để sấy thành những miếng có kích

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

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

thực phẩm khô trong lọ thủy tinh kín hoặc hộp thiếc.

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

### Cài đặt

Ứng dụng đặc biệt | Sấy khô

Nhiệt độ: xem biểu đồ

Thời gian khô: xem biểu đồ

hoặc

Chức năng lò nư ớng | Chế độ kết hợp |

Quạt kết hợp Plus

Nhiệt độ: xem biểu đồ Độ

ẩm: 0% Thời

gian sấy: xem biểu đồ

Thời gian sấy đư ợc chỉ định trong biểu đồ chỉ mang tính hư ớng dẫn. Chúng tôi khuyên bạn nên chọn thời gian sấy ngắn hơn n lúc đầu. Bạn có thể kéo dài thời gian nếu cần thiết.

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

Nhiệt độ, Thời gian khô (giờ)

\* Nấm thông, nấm hư ớng, nấm morel, nấm tai gỗ và nấm bolete là những loại nấm thích hợp để sấy khô. Nấm đư ợc sấy khô đủ khi chúng "khô giòn".

## 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 nướng kết hợp hơi i nư ớc 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 nướng kết hợp hơi i nư ớc sẽ tự động tắt sau 76 giờ. Tắt nhận dạng mặt trượt của đồ nội thất. Đặt thức ăn vào lò nướng. 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 phút hoặc báo thức.

Sau khi một ứng dụng đặc biệt đã bắt đầu, nó không thể được thay đổi hoặc lưu trong chương trình Ngủ ời dùng.

Trong trường hợp mất điện, Ứng dụng đặc biệt sẽ bị hủy. Lò kết hợp hơi i nư ớc sẽ chỉ tuân thủ các quy định của Sabbath miễn là nó vẫn tiếp tục bị ngắt khỏi nguồn điện. Ngay khi kết nối 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 Sabbath và nhiệt độ cài đặt sẽ hiển thị trên màn hình.

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

Thời gian trong ngày không hiển thị. Cảm biến tiệm cận không phản hồi và các cảm biến khác cũng vậy (trừ cảm biến Bật/Tắt ).

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

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

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

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

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



Sau khi kết thúc ứng dụng Đặc biệt, thông báo Sabbath - không mở cửa sẽ tắt và lò nư ớng sẽ tắt. Các thông báo khác sẽ tiếp tục hiển thị trên màn hình cho đến khi lò nư ớng kết hợp hơi i nư ớc tự động tắt sau 76 giờ.

### Sử dụng Yom Tov Ứng

Ứng dụng đặc biệt này phù hợp cho các kỳ nghỉ kéo dài nhiều ngày trong tuần. Bạn có thể sử dụng để hâm nóng thức ăn trong tối đa 76 giờ. Trong thời gian này, bạn có thể mở và đóng cửa nhiều lần. 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 nư ớng sẽ bật sau khoảng 30 giây sau khi bạn đóng cửa. Đèn chiếu sáng bên trong lò nư ớng vẫn bật trong suốt thời gian nấu.

Thời gian trong ngày không hiển thị. Cảm biến tiệm cận không phản hồi và các cảm biến khác cũng vậy (trừ cảm biến Bật/Tắt).

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

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

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

Lò nư ớng vẫn đư ợc bật cho đến khi kết thúc chế độ đặc biệt. Lò nư ớng kết hợp hơi i nư ớc sẽ tự động tắt sau 76 giờ.

## Ứng dụng đặc biệt

---

### Chiết xuất nư ớc ép

Lò nư ớng kết hợp hơi i nư ớc lý tư ớng để ép nư ớc từ các loại trái cây mềm và cứng.

Tốt nhất là sử dụng trái cây chín quá, vì trái cây càng chín thì lượng nư ớc ép tạo ra càng nhiều. Trái cây rất chín cũng sẽ tạo ra hươ ng vị đậm đà hơn.

### Chuẩn bị Phần

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

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

Quả mọng không cần phải bỏ cuống.

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

### Mẹo hữu ích

- Hãy thử nghiệm với vị nhẹ và chua hươ ng vị. Ví dụ, trộn táo với quả cơ m cháy.
- Thêm đừ ờng sẽ làm tăng lượng nư ớc ép tạo ra và cải thiện hươ ng vị. Rắc đừ ờng lên quả và để ngấm trong vài giờ trư ớc khi ép. Đối với 1kg quả ngọt, thêm 50-100g đừ ờng, và đối với 1kg quả chua, thêm 100-150g đừ ờng.
- Nếu bạn muốn đóng chai nư ớc ép sau đó dùng ngay, rót khi còn nóng vào chai đã tiệt trùng nóng đến tận miệng, sau đó đậy kín ngay bằng nắp cao su đã tiệt trùng.

### Chiết xuất nư ớc ép từ trái

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

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

### Cài đặt

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

Nhiệt độ: 100 °C

Thời lượng: 40-70 phút

## Ứng dụng đặc biệt

### Trắng

Chần trái cây và rau quả trước khi đông lạnh. 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 sơ chế

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

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

Cài đặt

Ứng dụng đặc biệt | Blanch

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 được khử trùng trong lò kết hợp hơi nước sẽ không còn vi khuẩn như khi đun sôi. Kiểm tra trước để đảm bảo tất cả các bộ phận, nút v.v. đều được nhà sản xuất tuyên bố là có khả năng chịu nhiệt đến 100 °C và cũng có thể chịu được hơi nước nóng.

Tháo rời các bình sữa thành từng bộ phận riêng biệt. Không lắp lại bình sữa cho đến khi bình khô hoàn toàn.

Đây là cách duy nhất để ngăn ngừa chúng bị tái nhiễm.

Đặt từng món đồ riêng lẻ lên giá hoặc trong hộp đựng có lỗ (đặt nghiêng hoặc đứng miệng hộp xuống dưới) để đảm bảo chúng không chạm vào nhau. Điều này sẽ cho phép hơi nước nóng tiếp cận chúng 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

Bằng cách làm nóng đồ gốm trước, thức ăn sẽ không bị nguội nhanh.

Sử dụng đồ gốm chịu nhiệt.

Đặt giá đỡ lên kệ cấp độ 2 và

đặt đồ gốm cần làm nóng trước lên trên. Tùy thuộc vào kích thước của đồ gốm, bạn cũng có thể đặt giá đỡ trên sàn của ngăn lò nướng với mặt giá đỡ hướng lên trên và đồ gốm ở trên cùng. Nếu cần, bạn cũng có thể tháo các thanh trượt trên giá đỡ.

Chọn Ứng dụng đặc biệt . Chọn Làm

nóng đồ gốm. Thay đổi nhiệt

độ khuyến nghị nếu cần thiết, sau đó đặt thời gian.

### 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 lò và xác nhận bằng cách nhấn OK.

Thay đổi nhiệt độ khuyến nghị nếu cần thiết và sau đó cài đặt thời gian.

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

Lò nướng kết hợp hơi nước nóng lên trong quá trình hoạt động. Bạn có thể bị bỏng ở các bộ phận gia nhiệt, ngăn lò, thanh trượt kệ hoặc phụ kiện. Các giọt nước có thể tích tụ bên dưới đồ gốm.

Đeo găng tay khi lấy bát đĩa ra khỏi lò.

## Ứng dụng đặc biệt

### Ủ bột men Chuẩn bị

bột theo công thức.

Cho bột vào bát không đậy nắp trong hộp đựng có lỗ hoặc trên giá đỡ.

Tùy thuộc vào kích thước của bát, bạn cũng có thể đặt giá đỡ trên sàn của ngăn lò nướng với bề mặt giá đỡ hướng lên trên và đặt bát lên trên. Nếu cần, bạn cũng có thể tháo các thanh trượt của giá đỡ.

### Cài đặt

Ứng dụng đặc biệt | Bột men Prove

hoặc

Chức năng của lò nướng | Chế độ kết hợp | Quạt kết hợp Plus

Nhiệt độ: 30 °C

Độ ẩm: 100%

Thời lượng: theo hướng dẫn công thức

Làm nóng khăn ẩm Làm

ấm khăn rồi cuộn chúng lại.

Đặt chúng cạnh nhau trong một hộp đựng có lỗ.

### Cài đặt

Chức năng trình tự động | Đặc biệt | Khăn ẩm nhiệt

hoặc

Chức năng lò nướng | Nấu bằng hơi i nước

Nhiệt độ: 70 °C

Thời lượng: 2 phút

### Hòa tan gelatin Làm mềm

lá gelatin bằng cách ngâm chúng trong bát nước lạnh trong 5 phút. Lá gelatin phải

được ngập hoàn toàn trong nước. Lấy lá gelatin ra khỏi bát và bóp chúng ra. Đổ hết nước ra khỏi bát.

Đổ lá gelatin đã vắt vào lại bát.

Bột gelatin: Cho bột gelatin vào bát và thêm nước theo hướng dẫn trên bao bì.

Đậy kín bát và đặt vào hộp đựng có lỗ.

### Cài đặt

Chức năng trình tự động | Đặc biệt | Hòa tan gelatin

hoặc

Chức năng lò nướng | Nấu bằng hơi i nước

Nhiệt độ: 90 °C

Thời lượng: 1 phút

## Ứng dụng đặc biệt

---

Tách tinh thể mật ong Nổi lỏng

nắp và đặt lọ mật ong vào hộp đựng có lỗ.

Khuấy mật ong một lần trong quá trình này.

Khi hóa lỏng (tách tinh thể) mật ong ở nhiệt độ 60 °C, mục tiêu chính là thu được sản phẩm thực phẩm có thể phết được một lần nữa.

Cài đặt

Chương trình tự động | Đặc biệt |

Tách tinh thể mật ong

hoặc

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)

Để giữ nguyên chất dinh dưỡng và hương thơm của mật ong, bạn có thể chọn các cài đặt sau:

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 trông đồng nhất về mặt thị giác

Làm tan chảy sô cô la

Bạn có thể sử dụng lò nướng kết hợp hơi nước để làm tan chảy bất kỳ loại sô cô la nào.

Khi sử dụng lớp phủ bánh, hãy cho vào hộp đựng có lỗ, để nguyên trong bao bì. Bê sô-cô-la thành từng

miếng nhỏ. Cho một lượng lớn vào một hộp

đựng đặc

đựng trong hộp và một lượng nhỏ trong cốc hoặc bát.

Đậy nắp hộp đựng hoặc đĩa bằng nắp đậy hoặc giấy bạc chịu được nhiệt độ lên tới 100 °C và hơi nước nóng.

Khuấy đều một lần với lượng lớn trong khi nấu.

Cài đặt

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

hoặc

Chức năng lò nướng | Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 65 °C

Thời lượng: 20 phút

## Ứng dụng đặc biệt

### Làm mỡ

Thịt xông khói sẽ không chuyển sang màu nâu.

Cho thịt xông khói (thái hạt lựu hoặc thái mỏng) vào hộp đựng thực phẩm chắc chắn.

Đậy hộp bằng giấy bạc chịu nhiệt lên đến 100 °C và chống hơi i nư ớc.

### Cài đặt

Chú ơ ng trình tự động | Đặc biệt |  
Làm mỡ

hoặc

Chức năng lò nư ớ ng | Nấu bằng hơi i nư ớc  
Nhiệt độ: 100 °C  
Thời lư ợ ng: 4 phút

### Hành tây đồ mờ hôi

Làm cháy nư ớc có nghĩa là nấu hành tây trong nư ớc của chính chúng, thêm một ít chất béo nếu cần. Cắt hành tây thành

từng miếng nhỏ và cho vào hộp đựng chắc chắn có một ít bơ .

Đậy hộp đựng bằng giấy bạc có khả năng chịu nhiệt lên đến 100 °C và chống hơi i nư ớc.

### Cài đặt

Chú ơ ng trình tự động | Đặc biệt |  
Hành tây đồ mờ hôi

hoặc

Chức năng lò nư ớ ng | Nấu bằng hơi i nư ớc  
Nhiệt độ: 100 °C  
Thời lư ợ ng: 4 phút

### Bảo quản táo Bạn có

thể xử lý táo trồng tại nhà để tăng thời gian bảo quản. Sau khi xử lý, táo sẽ giữ đư ợ c từ 5 đến 6 tháng khi đư ợ c bảo quản ở nơ i khô ráo, thoáng mát và thông gió tốt. Phư ơ ng pháp này chỉ phù hợp với táo và không phù hợp với các loại trái cây khác.

### Cài đặt

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

hoặc

Chức năng lò nư ớ ng | Nấu bằng hơi i nư ớc  
Nhiệt độ: 50 °C  
Thời gian bảo quản: 5 phút

Chuẩn bị kem trứng royale Khuấy 6

quả trứng vào 375 ml sữa (không đánh thành bọt).  
Nêm hỗn hợp trứng/

sữa và đổ vào hộp đựng nấu ăn chắc chắn đã phết bơ .

### Cài đặt

Chức năng lò nư ớ ng | Nấu bằng hơi i nư ớc  
Nhiệt độ: 100 °C  
Thời lư ợ ng: 4 phút

## Ứng dụng đặc biệt

---

### Mứt trái

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

### Lọ thủy tinh

Chỉ sử dụng lọ đã khử trùng có nắp vặn có dung  
tích tối đa là 250 ml.

Sau khi đổ mứt vào, hãy lau sạch bên ngoài  
vành lọ bằng vải và nước nóng.

### Chuẩn bị Phân

Loại trái cây cẩn thận, rửa sạch nhanh như ng  
kỹ và để ráo nước. Cẩn thận khi rửa trái cây  
mềm vì chúng rất mỏng manh và dễ bị đập.

Loại bỏ hết cuống, lõi hoặc hạt.

Xay nhuyễn trái cây nếu không mứt sẽ  
không đông lại. Thêm đường làm mứt 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 mứt Đổ

đầy lọ đến tối đa 2/3. Đặt lọ đã mở  
vào hộp đựng có lỗ hoặc trên giá.

Để yên lọ trong 1-2 phút sau khi kết  
thúc

quá trình.

Sau đó, đậy nắp lọ lại và để lọ nguội.

### Cài đặt

Chức năng của lò nướng | Chế độ kết hợp |  
Quạt kết hợp Plus

Nhiệt độ: 150 °C

Độ ẩm: 0%

Thời lượng: 35-45 phút



## Ứng dụng đặc biệt

### Lột vỏ trái cây và rau quả

Cắt hình chữ thập ở đầu quả cà chua, quả xuân đào, v.v. Điều này sẽ cho phép da để có thể loại bỏ dễ dàng hơn.

Đặt thức ăn vào một cái lỗ hộp đựng nếu nấu bằng hơi i nư ớc, hoặc khay đựng thông dụng nếu sử dụng lò nư ớng.

Để chần hạnh nhân, điều quan trọng là nhúng chúng vào nư ớc lạnh ngay khi chúng đư ợc lấy ra khỏi lò như nếu không thì da không thể

LOẠI BỎ.

#### Cài đặt

Chức năng lò nư ớng | Nư ớng toàn phần

Bối cảnh: 3

Thời lư ợng: xem biểu đồ

Đồ ăn	[phút]
Ớt chuông	10
Cà chua	7

Thời gian

#### Cài đặt

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

Nhiệt độ: 100 °C

Thời lư ợng: xem biểu đồ

Sản xuất	[phút]
Quả mơ	1
Hạnh nhân	1
Quả xuân đào	1
Ớt chuông	4
Quả đào	1
Cà chua	1

Thời gian

## Ứng dụng đặc biệt

---

### Làm sữa chua Đẻ

làm sữa chua, bạn sẽ cần sữa và men sống hoặc bột làm sữa chua, ví dụ như từ cửa hàng thực phẩm tốt cho sức khỏe.

Sử dụng sữa chua tự nhiên có chứa vi khuẩn sống và không có chất phụ gia. Không sử dụng sữa chua đã qua xử lý nhiệt.

Sữa chua phải tư ơ i (thời gian bảo quản ngắn).

Bạn có thể sử dụng sữa tư ơ i không để lạnh hoặc sữa tư ơ i để lâu.

Sữa tư ơ i có thể đư ợc sử dụng như vậy - không cần chuẩn bị thêm. Sữa tư ơ i trư ớc tiên phải đư ợc đun nóng đến 90 °C (không đun sôi) và sau đó làm nguội xuống 35 °C. Sữa tư ơ i sẽ đông lại tốt hơn sữa tư ơ i có thời hạn sử dụng lâu.

Sữa chua và sữa phải có cùng tỷ lệ chất béo.

Không di chuyển hoặc lắc lọ trong khi sữa chua đang lên men.

Ngay sau khi chuẩn bị, hãy để sữa chua nguội trong tủ lạnh.

Độ cứng, hàm lượng chất béo và các loại vi khuẩn đư ợc sử dụng trong men sữa chua đều ảnh hưởng đến độ đặc của sữa chua tự làm. Không phải tất cả các loại sữa chua đều phù hợp để làm men sữa chua.

Mẹo hữu ích: Nếu bạn sử dụng bột làm sữa chua, bạn có thể chuẩn bị sữa chua từ hỗn hợp sữa và kem. Để làm như vậy, hãy trộn  $\frac{3}{4}$  lít sữa với  $\frac{1}{4}$  lít kem.

Trộn 100 g sữa chua với 1 lit sữa hoặc pha hỗn hợp với enzyme sữa chua, theo hướng dẫn trên bao bì. Đổ hỗn hợp vào lọ thủy tinh và đậy kín lọ. Đặt lọ

đã đậy kín vào hộp đựng có lỗ và cho vào lò. Các lọ không đư ợc

chạm vào nhau.

Ngay sau khi thời gian nấu kết thúc, hãy đặt lọ vào tủ lạnh. Cần thận không lắc lọ một cách không cần thiết.

Cài đặt

Chư ợng trình tự động | Đặc biệt | Làm sữa chua

hoặc

Chức năng lò nư ớng | Nấu bằng hơi nư ớc  
Nhiệt độ: 40 °C  
Thời lượng: 5:00 giờ

Nguyên nhân có thể dẫn đến kết quả kém

#### Sữa chua chưa đông

lại: Bảo quản men sữa chua không đúng cách, để ngoài tủ lạnh quá lâu, bao bì bị hỏng, sữa không đư ợc làm nóng đủ.

#### Chất lỏng chưa đư ợc loại bỏ: Lọ

bị di chuyển, sữa chua nguội quá chậm.

#### Sữa chua bị vón cục:

Sữa đư ợc đun ở nhiệt độ quá cao, không hoàn hảo, sữa và hỗn hợp sữa chua không đư ợc 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 Tự động 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. Chọn danh mục thực phẩm mong muốn.

Các chương trình Tự động có sẵn cho loại thực phẩm đã chọn sau đó sẽ xuất hiện. Chọn chương trình

Tự động mà bạn muốn sử dụng. Làm theo hướng dẫn trên màn hình.

Một số chương trình Tự động sẽ nhắc bạn sử dụng đầu dò thực phẩm.

Đọc thông tin trong phần "Rang - Đầu dò thực phẩm".

Nhiệt độ lõi không thể thay đổi đối với các chương trình Tự động.

Mẹo hữu ích: Sử dụng Thông tin để hiển

thị thông tin như cách đặt hoặc lật thực phẩm tùy theo chương trình nấu.

### Ghi chú sử dụng

- Sau khi nấu xong, cho lò vào ngăn để nguội lại đến nhiệt độ phòng trước khi bắt đầu chương trình Tự động.
- Các trọng số được chỉ định trong Chương trình tự động đề cập đến trọng lượng của mỗi miếng. Ví dụ, bạn có thể nấu chỉ một miếng cá hồi nặng 250 g hoặc 10 miếng cá hồi, mỗi miếng nặng 250 g, cùng một lúc.
- Mức độ nấu và 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 có liên quan.
- Một số chương trình nướng cũng cung cấp tùy chọn Nướng với độ ẩm. Thịt được nấu ở nhiệt độ thấp trong thời gian nấu dài sẽ mềm và ngon ngọt. Độ ẩm bổ sung giúp đạt được kết quả nấu và làm nấu 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. Ngưng lại với tùy chọn Nướng, không cần sử dụng đầu dò thực phẩm trong trường hợp này và bạn có thể đặt thời gian bắt đầu hoặc kết thúc tùy thuộc vào kế hoạch thực đơn của mình.
- Vui lòng tham khảo công thức nấu ăn để biết thông tin về loại hộp đựng bánh phù hợp.
- Trong danh mục Gạo, bạn có thể chọn General ngoài các chương trình gạo hạt dài và hạt ngắn. Sử dụng chương trình Tự động này nếu bạn muốn

## Chức năng trình tự động

Để chế biến các loại gạo hạt dài hoặc hạt ngắn không có sẵn trong chức năng trình tự động cụ thể.

- Đối với một số chức năng trình tự động, thời gian bắt đầu hoặc kết thúc có thể bị trì hoãn bằng cách sử dụng nút bắt đầu lúc hoặc kết thúc lúc.
- Các giai đoạn nấu ăn riêng lẻ của chức năng trình tự động được liệt kê trong tùy chọn menu Hiển thị các giai đoạn nấu ăn. Tùy chọn menu Hiển thị hành động cũng khả dụng cho một số chức năng trình tự động. Bạn có thể gọi các hành động cần thiết, ví dụ như đặt thức ăn vào lò nướng hoặc thêm nguyên liệu, thông qua tùy chọn menu này. Trong quá trình nấu, bạn có thể xem các hành động thông qua Thông tin.
- Khi bạn đặt thực phẩm vào khoang lò nóng, hãy cẩn thận khi mở cửa. Hơi nước nóng có thể thoát ra. Hãy lùi lại và đợi cho đến khi hơi nước tan hết. Tránh tiếp xúc với hơi nước nóng và không chạm vào thành khoang lò nóng. Nguy cơ bị bỏng và bỏng.
- Nếu đến cuối Tự động Nếu thực phẩm chưa chín, hãy chọn Tiếp tục nấu hoặc Tiếp tục nướng.
- Các chức năng trình tự động cũng có thể được lưu trữ dưới dạng chức năng trình của người dùng.

## Tìm kiếm

(Tùy theo ngôn ngữ)

Trong mục Chức năng trình tự động, bạn có thể tìm kiếm theo tên danh mục và chức năng trình tự động.

Có một chức năng tìm kiếm toàn văn bản cũng có thể được sử dụng để tìm kiếm từng phần của từ.

Từ menu chính:

Chọn chức năng 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 nếu có hơn 40 kết quả phù hợp, trợ giúp 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 chức năng trình tự động được tìm thấy sau đó sẽ xuất hiện.

Chọn Tự động mong muốn

chức năng trình, hoặc danh mục và sau đó là chức năng trình tự động.

Chức năng trình tự động sẽ bắt đầu. Thực hiện theo hướng dẫn trên màn hình.

Trong MyMiele, bạn có thể lưu các ứng dụng thư ởng dùng.

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

Mẹo hữu ích: Bạn cũng có thể thiết lập các tùy chọn menu mà bạn đã nhập vào MyMiele để hiển thị trên 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 tùy chọn được liệt kê trong các danh mục sau: - Chức

năng lò nư ởng

- Chương trình tự động - Ứng dụng

đặc biệt - Chương trình

ngư ởi dùng - Bảo trì

Xác nhận bằng OK.

Mục được chọn và biểu tượng tương ứng sẽ xuất hiện trong danh sách.

Tiến hành như trên để nhập thêm thông tin.

Chỉ những tùy chọn chưa được chọn mới có thể 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 nấu nướng

Bạn có thể tạo và lưu tối đa 20 chương trình nấu nướng 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 thói quen nấu nướng 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 nấu nướng của công thức của mình.

Khi bạn gọi và bắt đầu chương trình nấu nướng lần tiếp theo, chương trình sẽ tự động chạy.

Có nhiều cách khác nhau để tạo chương trình nấu nướng:

- Vào cuối một Tự động chương trình nấu nướng hoặc ứng dụng đặc biệt, hãy lưu nó dưới dạng chương trình nấu nướng.
- Sau khi chạy một chương trình nấu nướng có thời lượng nhất định, hãy lưu lại.

Sau đó đặt tên cho chương trình nấu nướng.

Tạo chương trình nấu nướng Chọn Chương trình nấu nướng . Chọn Tạo chương trình nấu nướng.

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

Thực hiện theo hướng dẫn trên màn hình: Chọn và xác nhận cài đặt mong muốn.

Nếu bạn chọn chức năng Làm nóng trước, hãy sử dụng Thêm để thêm một giai đoạn nấu nướng khác, nơi bạn đặt thời gian nấu. Chỉ khi đó bạn mới có thể lưu hoặc bắt đầu chương trình nấu nướng.

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

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

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

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

Khi bạn đã hoàn tất việc thiết lập tất cả các giai đoạn nấu nướng, hãy chọn Lưu. Nhập tên chương trình nấu nướng bằng bàn phím.

Bạn có thể thêm ngắt dòng cho tên chương trình nấu nướng dài hơn bằng cách sử dụng ký hiệu .

Sau khi bạn đã nhập tên chương trình nấu nướng, chọn Lưu.

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

Xác nhận bằng OK.

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

## Bắt đầu chức năng trình Ngữ ời dùng

Đặt thực phẩm vào lò.

Chọn Chức năng trình ngữ ời dùng .

Chọn chức năng trình cần thiết.

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

### - Bắt đầu

ngay Chức năng trình sẽ bắt đầu ngay lập tức.

Lò nư ớng sẽ đư ợc bật ngay lập tức.

### - Kết thúc

tại Chỉ định thời gian chức năng trình sẽ kết thúc. Hệ thống sưởi lò sẽ tự động tắt vào thời điểm bạn đã cài đặt.

### - Bắt đầu

tại Chỉ định thời gian bạn muốn chức năng trình bắt đầu. Lò nư ớng 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 nư ớng, sẽ hiển thị trên màn hình.

Chọn tùy chọn menu cần thiết.

Chức năng trình đư ợc 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 chức năng trình nấu.

Vào cuối chức năng trình, hãy chọn **ĐÓNG**.

## Thay đổi giai đoạn nấu ăn

Các giai đoạn nấu ăn trong một chức năng trình Tự động mà bạn đã đổi tên thành chức năng trình Ngữ ời dùng không thể thay đổi đư ợc. Chọn Chức năng

trình Ngữ ời dùng . Chạm vào chức năng

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 khác. Chọn và

xác nhận các cài đặt mong muốn. Nếu bạn muốn bắt

đầu chức năng trình đã sửa đổi mà không thay đổi, hãy chọn Bắt đầu.

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

Một thông báo sẽ xuất hiện trên màn hình xác nhận rằng tên mới đã đư ợc lưu u.

Xác nhận bằng OK.

Chức năng trình đã lưu u đã đư ợc thay đổi và bạn có thể bắt đầu ngay lập tức hoặc trì hoãn việc bắt đầu.

## Chức năng trình ngữ ời dùng

---

Đổi tên chức năng trình ngữ ời dùng Chọn

chức năng trình ngữ ời dùng . Chạm vào

chức năng 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 chức năng trình bằng bàn phím.

Bạn có thể thêm ngắt dòng cho tên chức năng trình dài hơn bằng cách sử dụng ký hiệu .

Sau khi bạn đã thay đổi

tên chức năng trình, chọn Lưu.

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

Xác nhận bằng OK.

Chức năng trình hiện đã được đổi tên.

Xóa chức năng trình ngữ ời dùng Chọn

chức năng trình ngữ ời dùng . Chạm vào

chức năng trình bạn muốn

xóa và giữ ngón tay của bạn trên đó cho đến khi menu ngữ cảnh xuất hiện. Chọn

Xóa.

Xác nhận truy vấn bằng Có.

Chức năng trình sẽ bị xóa.

Vào Cài đặt | Cài đặt mặc định của nhà sản xuất | Chức năng trình ngữ ời dùng để xóa tất cả chức năng trình ngữ ời dùng cùng một lúc.

Di chuyển chức năng trình ngữ ời dùng

Chọn chức năng trình ngữ ời dùng .

Chạm vào chức năng 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 chức năng trình.

Chức năng trình sẽ xuất hiện ở vị trí mong muốn.



Chế biến thực phẩm cẩn thận sẽ giúp bảo vệ sức khỏe của bạn.  
Bánh ngọt, pizza và khoai tây chiên nên đượ rửa nấu cho đến khi có màu vàng, không phải màu nâu sẫm.

Hướ ớng dẫn nướ ớng - Đặt thời

gian nấu. Khi nướ ớng, lò nướ ớng không nên đượ thiết lập để bắt đầu trong thời gian dài. Nếu không, hỗn hợp bánh hoặc bột sẽ bị khô và chất tạo bọt sẽ mất tác dụng.

- Nói chung, bạn có thể sử dụng giá đỡ, khay thông dụng và bất kỳ loại khay nướ ớng nào làm bằng vật liệu chịu nhiệt.
- Luôn đặt đồ nướ ớng lên giá.
- Luôn nấu chín các loại thực phẩm đông lạnh như bánh ngọt, pizza hoặc bánh mì dài trên giá.

Nhiệt độ quá cao có thể khiến khay nướ ớng đa năng bị biến dạng đến mức không thể lấy khay ra khỏi ngăn lò.

- Các mặt hàng thực phẩm đông lạnh nhỏ như khoai tây chiên hoặc khoai tây viên có thể đượ rửa nấu trên khay đa năng. Lật những thực phẩm đông lạnh này nhiều lần trong khi nấu.
- Nướ ớng ở mức tối đa 2 tầng một lần.

Sử dụng giấy nến

Các phụ kiện của Miele, ví dụ như khay đựng đa năng, đượ rửa xử lý bằng men PerfectClean (xem phần "Vệ sinh và chăm sóc"). Các bề mặt đượ rửa xử lý bằng men PerfectClean thường không cần phải bôi mỡ hoặc phủ giấy nến.

Sử dụng giấy nến khi nấu ăn: - hỗn hợp

kiềm vì bất kỳ thứ gì đượ rửa chế biến bằng kiềm có chứa natri hiđroxit đều có thể làm hỏng Bề mặt PerfectClean

- hỗn hợp có lòng trắng trứng cao nội dung, chẳng hạn như bánh xốp, bánh trứng đượ ớng và bánh macaron, vì những thứ này có thể dễ dàng dính
- bánh phồng hoặc bột bánh strudel - thực phẩm đông lạnh trên giá
- các món ăn đông lạnh nhỏ như khoai tây chiên hoặc khoai tây viên trên khay chung

## Nữ ống bánh

---

### Mẹo nữ ống bánh -

Khuôn tối màu, mờ là tốt nhất để nữ ống bánh.

Tránh sử dụng hộp thiếc sáng, thành mỏng vì chúng sẽ làm cho thức ăn có màu nâu không đều hoặc kém. Trong một số điều kiện bất lợi, thức

ăn sẽ không chín đúng cách.

- Đặt bánh vào khuôn hình chữ nhật trên giá sao cho phần dài hơn nằm ngang chiều rộng của lò để nhiệt được phân bố tối ưu và có kết quả đồng đều.

- Khi nấu thực phẩm đông lạnh như khoai tây chiên, bánh croquette, bánh ngọt, pizza và bánh mì dài, hãy chọn nhiệt độ trung bình được ghi trên bao bì của nhà sản xuất.

- Nếu có giới hạn thời gian nấu, hãy kiểm tra xem thực phẩm có chín sau khoảng thời gian ngắn nhất hay không.

Cắm một xiên gỗ vào thức ăn.

Nếu thấy bánh sạch và không có bột nhão trên bánh thì bánh đã chín.

### Ghi chú về chức năng của lò nữ ống

Bạn có thể tìm thấy tổng quan về tất cả các chức năng cùng với các giá trị được đề xuất trong "Menu chính và phụ".

#### Chế độ kết hợp

Chức năng này sử dụng sự kết hợp giữa nhiệt độ lò nữ ống và độ ẩm. Việc bổ sung hơi nước giúp bề mặt thực phẩm không bị khô. Bánh mì, bánh mì cuộn và bánh phồng có lớp vỏ sáng bóng và giòn.

Bạn có thể lựa chọn giữa các loại hệ thống sưởi ẩm khác nhau:

- Quạt kết hợp Plus
- Kết hợp thông thường
- Lò nữ ống kết hợp

Chúng tôi khuyên bạn nên nữ ống bánh mì và bánh mì ở theo nhiều giai đoạn nấu: độ bóng được tạo ra trong giai đoạn nấu đầu tiên nhờ vào hơi nước được đưa vào (độ ẩm tối đa, nhiệt độ thấp).

Quá trình làm nâu diễn ra ở giai đoạn nấu tiếp theo với độ ẩm cao và nhiệt độ cao. Sau đó, nó được sấy khô với độ ẩm thấp và nhiệt độ trung bình đến cao.

Mẹo hữu ích: Có thể tìm thấy công thức nấu ăn và biểu đồ nấu ăn toàn diện với thông tin về chức năng, nhiệt độ, độ ẩm và thời gian nấu trong sách dạy nấu ăn/sách hướng dẫn công thức nấu ăn của Miele "Nữ ống, rang, hấp".

## Chức năng trình tự động Thực hiện

theo hướng dẫn trên màn hình.

## Fan Plus Sử

dùng chức năng này nếu bạn nữ ống trên nhiều tầng kệ cùng một lúc.

Bạn có thể sử dụng bất kỳ loại khay nữ ống nào được làm bằng vật liệu chịu nhiệt.

Vì quạt sẽ phân phối nhiệt ngay lập tức xung quanh khoang lò nên bạn có thể sử dụng nhiệt độ thấp hơn so với chức năng Nhiệt thông thường .

## Nhiệt thông thường

Sử dụng chức năng này để nấu các công thức nấu ăn truyền thống. Nếu sử dụng công thức nấu ăn hoặc sách dạy nấu ăn cũ, hãy đặt nhiệt độ lò thấp hơn 10 °C so với nhiệt độ khuyến nghị.

Điều này sẽ không làm thay đổi thời gian nấu.

Chỉ nữ ống ở một mức. Nếu bạn nữ ống khay, hãy chọn mức 3. Nếu bạn làm bánh trong khuôn nữ ống, hãy chọn mức 2.

## Nữ ống chuyên sâu Chức

năng này phù hợp để nữ ống bánh có lớp phủ ẩm, pizza, bánh quiche, v.v.  
Đặt thực phẩm lên kệ số 1.

## Nhiệt độ dư ới

Sử dụng chức năng này vào cuối quá trình nấu để làm nâu phần đế của thực phẩm.

## Nhiệt trên cùng

Sử dụng chức năng này vào cuối quá trình nấu để làm vàng mặt trên của thực phẩm.

Chức năng này phù hợp để làm món gratin và làm vàng các món nữ ống.

## Cake Plus Sử

dùng chức năng này để nữ ống hỗn hợp kem và xút đông lạnh.

## Quạt sử ới sinh thái

Sử dụng chức năng này để nấu lưu ợng thức ăn nhỏ, ví dụ như pizza đông lạnh hoặc bánh quy, đồng thời tiết kiệm năng lượng.

# Rang

## Mẹo nướng - Không

bao giờ nướng thịt đông lạnh vì thịt sẽ bị khô. Luôn rã đông thịt trước khi nướng.

- Loại bỏ da và gân trước khi nướng.
- Ướp và nêm gia vị cho thịt nếm.
- Nếu bạn đang nướng nhiều miếng thịt lại với nhau, chọn những miếng có độ dày tương tự nhau.
- Sử dụng khay nướng có giá đỡ đặt ở trên. Khoảng lò nướng sạch hơn và bạn có thể sử dụng nướng thịt thu được để làm nướng sốt hoặc nướng chấm.



- Để yên trong khoảng thời gian khoảng 10 phút trước khi thái thịt. Thời gian nghỉ này đảm bảo nướng thịt được phân bố đều.

## Ghi chú về chức năng của lò nướng

Bạn có thể tìm thấy tổng quan về tất cả các chức năng cùng với các giá trị dự định đề xuất trong "Menu chính và phụ".

### Chế độ kết hợp

Chức năng 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. Kết quả là thịt đặc biệt mềm và ngon ngọt với lớp ngoài có màu nâu đẹp mắt. Sử dụng

Chức năng chế độ kết hợp dùng để nấu các món thịt, cá và gia cầm.

Bạn có thể lựa chọn giữa các loại lò nướng khác nhau:

- Combi Fan

Plus - Combi

Conventional - Combi Grill

Chúng tôi khuyên bạn nên nấu thịt chậm và nhẹ nhàng trong nhiều giai đoạn nấu: ở nhiệt độ cao trong giai đoạn nấu đầu tiên để làm nâu bề mặt. Giai đoạn nấu thứ hai cần tăng độ ẩm và giảm nhiệt độ. Thịt chín đều và protein cơ được nghiền nát, làm cho thịt đặc biệt mềm.

Mẹo hữu ích: Có thể tìm thấy công thức nấu ăn và biểu đồ nấu ăn toàn diện với thông tin về chức năng, nhiệt độ, độ ẩm và thời gian nấu trong sách dạy nấu ăn/sách hướng dẫn công thức nấu ăn của Miele "Nướng, rang, hấp".

Chương trình tự động Thực hiện

theo hướng dẫn trên màn hình.

Fan Plus Chức

năng này phù hợp để nướng thịt và gia cầm cần có màu nâu đẹp mắt.

Vì quạt sẽ phân phối nhiệt ngay lập tức xung quanh khoang lò nên bạn có thể sử dụng nhiệt độ thấp hơn so với chức năng Nhiệt thông thường .

Nhiệt thông thường

Sử dụng chức năng này để nấu các công thức nấu ăn truyền thống. Nếu sử dụng công thức nấu ăn hoặc sách dạy nấu ăn cũ, hãy đặt nhiệt độ lò thấp hơn 10 °C so với nhiệt độ khuyến nghị.

Điều này sẽ không làm thay đổi thời gian nấu.

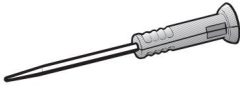
Sử dụng chức năng Bottom Heat vào cuối thời gian nấu để làm chín vàng phần đế của thực phẩm.

Không sử dụng Intensive

Chức năng Bake để rang vì nước thịt sẽ trở nên quá sẫm màu.

# Rang

## Đầu dò thực phẩm



Đầu dò thực phẩm cho phép bạn theo dõi nhiệt độ chính xác trong suốt quá trình nấu ăn.

Nó hoạt động như thế nào

Đầu kim loại của đầu dò thực phẩm phải được đưa 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 và độ ẩm (nếu có) càng cao, thực phẩm càng mỏng thì nhiệt độ lõi đã cài đặt sẽ đạt được càng nhanh.

Giá trị nhiệt độ lõi được gửi qua tín hiệu từ bộ phát ở tay cầm của đầu dò thực phẩm thông qua ăng-ten đến bộ phận điện tử của lò nướng kết hợp hơi i nướng ngay khi thực phẩm có đầu dò thực phẩm được đặt vào khoang lò.

Truyền tín hiệu vô tuyến chính xác chỉ được đảm bảo nếu cửa lò được đóng. Nếu cửa được mở trong khi đang nấu, ví dụ như để tầm ướp thức ăn, việc truyền tín hiệu vô tuyến sẽ bị gián đoạn.

Nó chỉ tiếp tục khi cửa đóng. Sẽ mất vài giây trước khi nhiệt độ lõi hiện tại xuất hiện lại trên màn hình.

Cảm biến nhiệt độ sẽ bị hỏng ở nhiệt độ trên 100 °C. Tuy nhiên, sẽ không có nguy cơ hư hỏng nếu cảm biến này được đưa vào thực phẩm vì nhiệt độ lõi tối đa có thể cài đặt là 99 °C.

Nếu bạn không sử dụng đầu dò thực phẩm, không để đầu dò trong khoang lò trong khi nấu. Luôn luôn đặt đầu dò trở lại vào ống đựng.

Tùy chọn sử dụng 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 Ngủ đời dùng và với các chức năng sau: - Fan

Plus - Nhiệt

thông thư ống

- Combi Fan Plus - Combi

Conventional - Nấu bằng hơi i

nước - Intensive Bake

- Fan Grill - Cake Plus

Lưu ý quan trọng khi sử dụng

Để đảm bảo đầu dò thực phẩm hoạt động chính xác, vui lòng tuân thủ các hướng dẫn sau.

Đầu kim loại của que thăm thực phẩm có thể bị gãy.

Không sử dụng đầu dò thực phẩm không dây để nâng hoặc mang thực phẩm.

- Không sử dụng hộp đựng nấu ăn bằng kim loại sâu, hẹp vì chúng sẽ làm suy yếu tín hiệu vô tuyến.
- Đối với đầu dò thực phẩm không dây, tránh đặt các vật bằng kim loại phía trên chúng, chẳng hạn như nắp, giấy bạc hoặc giá hoặc khay đa năng trên các tầng kệ phía trên. Có thể sử dụng nắp thủy tinh.
- Không sử dụng nhiệt kế nấu ăn bằng kim loại tiêu chuẩn khác cùng lúc.
- Không để tay cầm của que thăm thực phẩm chạm vào bất kỳ loại nư ớc sốt hoặc chất lỏng nấu ăn nào, hoặc chạm vào thực phẩm hoặc vào mép hộp đựng thực phẩm.
- Bạn có thể cho thịt vào nồi hoặc trên vỉ.
- Đầu kim loại của đầu dò thực phẩm phải đư ợc cắm hoàn toàn vào giữa thực phẩm để cảm biến nhiệt độ có thể chạm tới lõi thực phẩm nhiều hơn hoặc ít hơn. Tay cầm phải hư ớng chéo lên trên chứ không phải hư ớng ngang về phía các góc của lò nư ớng hoặc cửa lò.
- Khi nấu gia cầm, hãy chèn đầu kim loại vào phần dày nhất của ngực. Bạn có thể tìm thấy phần dày nhất của ngực bằng cách ấn vào khu vực đó bằng ngón cái và ngón trỏ.

- Đầu kim loại không đư ợc chạm vào bất kỳ xơ ơng hoặc đư ợc chèn vào những vùng có nhiều mỡ. Những vùng có nhiều mỡ và xơ ơng có thể khiến quá trình nấu nư ớng kết thúc sớm.
- Nếu thịt có nhiều mỡ, hãy chọn nhiệt độ lõi cao nhất đư ợc nêu trong biểu đồ nấu ăn.
- Khi sử dụng giấy bạc hoặc túi nư ớng, hãy đư a 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 đư ợc đư a vào. Làm theo hư ớng dẫn của nhà sản xuất túi nư ớng.
- Đầu dò thức ăn chỉ có thể đư ợc đư a theo chiều ngang vào thức ăn phẳng, ví dụ như cá. Do đó, hãy đặt thức ăn phẳng vào hộp đựng bằng thủy tinh hoặc gốm vì thành hộp kim loại sẽ gây nhiễu tín hiệu vô tuyến.

Nếu đầu dò thực phẩm không còn đư ợc nhận dạng trong khi nấu, một thông báo sẽ xuất hiện trên màn hình. Đặt lại đầu dò thực phẩm vào trong thực phẩm.

# Rang

---

Sử dụng đầu dò thực phẩm

Tháo đầu dò thực phẩm ra khỏi

ống đựng thực phẩm phía sau bảng điều khiển.

Cắm hoàn toàn đầu kim loại của que thăm thực phẩm vào giữa miếng thịt.

Nếu bạn nấu nhiều miếng thịt cùng lúc, hãy cắm đầu dò thực phẩm vào miếng thịt lớn nhất.

Tay cầm phải hướng chéo lên trên.

Đặt thực phẩm vào lò.

Đóng cửa lại.

Chọn chức năng lò nướng hoặc Tự động chương trình.

Cài đặt nhiệt độ và nhiệt độ lõi nếu cần.

Không thể thay đổi nhiệt độ lõi đối với các chương trình Tự động.

Thực hiện theo hướng dẫn trên màn hình.

Chương trình nấu sẽ kết thúc ngay khi nhiệt độ lõi đạt đến mức cần thiết.

Nguy cơ chấn thương do nóng bề mặt.

Tay cầm của que thăm thực phẩm có thể nóng. Bạn có thể bị bỏng ở tay cầm.

Đeo găng tay khi tháo que thăm thức ăn.

Mẹo hữu ích: Nếu thực phẩm chưa chín đủ khi đạt đến nhiệt độ lõi, hãy cắm đầu dò thực phẩm vào vị trí khác hoặc tăng nhiệt độ lõi và lặp lại chương trình.

Trì hoãn việc bắt đầu chương trình nấu ăn bằng đầu dò thực phẩm Bạn cũng có

thể trì hoãn việc bắt đầu chương trình nấu ăn sang thời gian sau. Chọn Bắt đầu lúc.

Bạn có thể ước tính gần đúng thời điểm thức ăn sẽ chín vì thời lượng của chương trình nấu cũng tự động tự như khi bạn nấu mà không sử dụng đầu dò thức ăn.

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]
Bê hiếm vừa chín tới	53-55 60-65 70-75
Thịt đùi	75-80
Chân cừ chín vừa chín tái	53-55 60-65 70-75
Yên cừ chín vừa chín tái	53-55 60-65 70-75
Yên ngựa của thịt nai tái vừa chín tái chín kỹ	54 57 81
Mặt trên của thịt bò	65-75
Thịt bò phi lê/ Thịt thăn bò tái vừa chín tối	53-55 60-65 70-75
Thịt lợn/giăm bông nư ớng	70-85
Thịt lợn phi lê chín vừa chín tái	60 66 75
Trò chơ i/cắt chân	75

## Nhiệt độ lõi

## Nữ ớng

Nguy cơ chấn thương do nóng bề mặt.

Nếu bạn mở cửa thiết bị trong khi nữ ớng, bộ điều khiển sẽ trở nên rất nóng.

Đóng cửa lò trong suốt quá trình nữ ớng.

### Mẹo nữ ớng -

Luôn làm nóng trước ít nhất 5 phút trước khi nữ ớng.

- Sử dụng khay đa năng với giá đỡ được đặt lên trên nó.



- Khi nữ ớng cá, đặt cá lên miếng giấy nến cắt theo kích thước vừa phải.
- Nữ ớng thực phẩm dày, ví dụ nửa con gà, ở mức 2 hoặc 3 và thực phẩm mỏng, ví dụ bí tét, ở mức 4.
- Lật thực phẩm  $\frac{2}{3}$  trong suốt thời gian nấu.  
Ngoại lệ: Không cần lật thực phẩm khi sử dụng Lò nữ ớng quạt hoặc nữ ớng cá.

### Mẹo nữ ớng

- Ướp thịt nạc hoặc phết dầu. Không sử dụng các loại mỡ khác vì có thể cháy và sinh ra khói.
- Chọn thùng xúc xích trước khi nữ ớng.
- Tốt nhất là nữ ớng thực phẩm có cùng chất lượng độ dày cùng một lúc để thời gian nữ ớng cho từng món không thay đổi quá nhiều.
- Để kiểm tra thức ăn, hãy ấn xuống thịt bằng thìa. Điều này giúp bạn xác định được thịt đã chín đến mức nào.
- Hiếm  
Nếu thịt dễ dàng chịu được lực ấn của thìa, thịt vẫn sẽ có màu đỏ ở bên trong.
- Trung bình  
Nếu có lực cản, bên trong sẽ có màu hồng.
- Chín kỹ Nếu có lực cản lớn thì thức ăn đã chín kỹ.
- Để nữ ớng những miếng thức ăn dày dần dần sau khi nhiệt độ ban đầu cao, hãy tiếp tục nữ ớng ở nhiệt độ thấp hơn hoặc sử dụng khay nữ ớng thấp hơn để thức ăn chín tới phần giữa.

## Ghi chú về chức năng của lò nữ ớng

Bạn có thể tìm thấy tổng quan về tất cả các chức năng cùng với các giá trị được đề xuất trong "Menu chính và phụ".

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 Nữ ớng.  
 Không cất đầu dò thực phẩm vào ngăn lò khi không sử dụng.

### Nữ ớng kết hợp Chức

năng này phù hợp để nữ ớng các loại thực phẩm cần có màu nâu ở bên ngoài nhưng không bị khô, ví dụ như ngô còn nguyên lõi.

### Nữ ớng toàn

phần Sử dụng chức năng này để nữ ớng các miếng mỏng dẹt với số lưu ớng lớn và để làm vàng các món nữ ớng lớn.

### Lò nữ ớng tiết kiệm

Sử dụng chức năng này để nữ ớng những miếng thịt mỏng dẹt với số lưu ớng ít và để làm vàng những món nữ ớng nhỏ.

### Nữ ớng bằng quạt

Chức năng này phù hợp để nữ ớng các loại thực phẩm dày như thịt gia cầm hoặc thịt cuộn.

# Nướng

## Biểu đồ nướng

Cài đặt

Chức năng lò nướng | Nướng quạt

Nhiệt độ: xem biểu đồ

Thời nướng: xem biểu đồ

Biểu đồ dưới đây chỉ là hướng dẫn gợi ý. Nhiệt độ là giá trị xấp xỉ và phải thay đổi tùy theo độ dày và cách chế biến của thịt. Cá nhân nướng vị và kích thước của khẩu phần sẽ thay đổi theo thời gian và nhiệt độ. Chúng tôi khuyên bạn theo dõi kết quả nấu ăn để có kết quả tốt nhất.

Đồ ăn	[°C]	[phút]	
<b>Thịt</b>			
Phi lê ức gà	200	4	14-18
Gà xiên nướng	200	4	12-15
Gà bư ớm nguyên con	200	3	35-40
Thịt nướng và thịt xiên nướng (thịt đỏ)	200	4	12-15
Dây nướng cừu	220	4	8-10
Thịt thăn cừu	190	4	12-16
Thịt bò bít tết nạc	220	4	6-12
Xúc xích nạc mỏng	180	4	8-10
Xúc xích dày	180	4	15-20
<b>Cá</b>			
Cá có dầu	200	4	8-12
Phi lê cá dày, cốt lết hoặc bít tết	200	4	10-15
Phi lê cá trắng mỏng	220	4	6-10
<b>Rau</b>			
Khoai tây chiên hoặc khoai tây nướng nhỏ	220	3	20-25
Rau, ớt chuông, bí xanh, ngọt khoai tây, cà tím	200	4	12-15

Nhiệt độ, Mức kệ, Thời gian

## Lưu ý về vệ sinh và chăm sóc

### Nguy cơ chấn thương do nhiệt bề mặt.

Lò nung kết hợp hơi i nư ớc nóng lên trong quá trình hoạt động. Bạn có thể bị bỏng ở các bộ phận làm nóng, ngăn lò, thanh trượt hoặc phụ kiện.

Để các bộ phận làm nóng, khoang lò, thanh trượt và các phụ kiện nguội trước khi vệ sinh bằng tay.

### Nguy cơ thương tích do điện sốc.

Hơi i nư ớc từ thiết bị vệ sinh bằng hơi i nư ớc có thể chạm tới các bộ phận điện và gây ra hiện tượng đoản mạch.

Không sử dụng máy làm sạch bằng hơi i nư ớc để vệ sinh lò nung kết hợp hơi i nư ớc.

Tất cả các bề mặt có thể bị đổi màu hoặc hư hỏng nếu sử dụng chất tẩy rửa không phù hợp. Mặt trượt của lò kết hợp hơi i nư ớc đặc biệt dễ bị hư hỏng do chất tẩy rửa lò hoặc chất tẩy cặn.

Tất cả các bề mặt của thiết bị này đều dễ bị trầy xước. Các vết trầy xước trên bề mặt kính có thể gây vỡ trong một số trường hợp nhất định.

Loại bỏ ngay lập tức bất kỳ chất tẩy rửa còn sót lại nào.

Vết bẩn cứng đầu có thể làm hỏng lò nung hơi i nư ớc trong một số trường hợp.

Sau khi 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 để sử dụng trong gia đình.

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

Lò nung kết hợp hơi i nư ớc và phụ kiện phải được vệ sinh sạch sẽ và lau khô kỹ lưỡng sau mỗi lần sử dụng.

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

Nếu bạn chủ yếu sử dụng chương trình nấu bằng hơi i nư ớc và không sử dụng chương trình bảo dưỡng HydroClean, bạn nên thực hiện quy trình nấu ít nhất một lần một năm ở nhiệt độ 225 °C để loại bỏ hơi i ẩm khỏi những khu vực khó tiếp cận của lò nung kết hợp hơi i nư ớc.

Nếu không sử dụng lò nung kết hợp hơi i nư ớc trong thời gian dài, bạn nên vệ sinh và lau khô lò trượt để tránh tích tụ mùi hôi, v.v. Sau đó, hãy để cửa mở.

## Vệ sinh và chăm sóc

---

### Chất tẩy rửa không phù hợp

Để tránh làm hỏng bề mặt thiết bị của bạn, không

sử dụng: - chất tẩy rửa có

chứa soda,

kiềm, amoniac, axit hoặc clohua - chất tẩy rửa có  
chứa chất tẩy cặn

- chất tẩy rửa có tính mài mòn, ví dụ như chất tẩy  
rửa dạng bột và chất tẩy rửa dạng kem

- chất tẩy rửa gốc dung môi

- chất tẩy rửa máy rửa chén

- chất tẩy rửa kính - chất

tẩy rửa cho bếp gốm - bàn chải hoặc miếng bọt biển

cứng, mài mòn,

ví dụ như miếng cọ nồi, bàn chải hoặc miếng bọt  
biển đã được sử dụng trực tiếp với chất tẩy rửa  
có tính mài mòn

- miếng bọt biển tẩy bụi

bản - dụng cụ cạo kim loại

sắc - len thép

- miếng đệm xoắn ốc bằng thép không

gỉ - vệ sinh tại chỗ bằng chất tẩy rửa

cơ học - chất tẩy

rửa và bình xịt lò nướng

### Vệ sinh mặt trực tiếp

Vệ sinh mặt trực tiếp của thiết bị bằng

miếng bọt biển sạch, mềm và dung dịch nước ấm  
và nước rửa chén. Sau khi vệ sinh, lau khô

bề mặt bằng vải mềm.

Mẹo hữu ích: Bạn cũng có thể sử dụng khăn sợi

nhỏ sạch, ẩm và không chứa chất tẩy rửa.

### Hoàn hảo sạch sẽ

Bề mặt của khay đa năng, giá đỡ combi và thanh trượt FlexiClip HFC 71 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. Tuy nhiên, điều này không ảnh hưởng đến đặc tính của lớp hoàn thiện PerfectClean.

Luôn loại bỏ hết cặn chất tẩy rửa để bảo vệ tính chống dính.

Để bảo vệ hiệu ứng chống dính của bề mặt PerfectClean, vui lòng tránh:

- chất tẩy rửa có tính mài mòn, ví dụ như chất tẩy rửa dạng bột và chất tẩy rửa dạng kem
- chất tẩy rửa cho bếp gốm - chất tẩy rửa kính gốm và thép không gỉ
- len thép hoặc miếng cọ rửa bằng kim loại
- miếng bọt biển mài mòn, ví dụ miếng cọ nổi hoặc miếng bọt biển đã được sử dụng trước đó với chất tẩy rửa mài mòn
- bình xịt lò

nướng - vệ sinh tại chỗ bằng chất tẩy rửa cơ học

Không vệ sinh phụ kiện PerfectClean bằng máy rửa chén.

## Vệ sinh và chăm sóc

### Ngăn lò nư ớng

Khoang lò nư ớng bị ngả 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 khoang lò.

Để vệ sinh khoang lò dễ dàng hơn, bạn có thể tháo cửa lò, tháo rời các thanh trượt và hạ thấp bộ phận gia nhiệt/nư ớng phía trên.

Vệ sinh sau một chương trình bằng hơi nư ớc

Xóa:

- nư ớc tự bằng miếng bọt biển hoặc vải thấm nư ớc, - vết

bẩn nhẹ, nhờn bằng miếng bọt biển và dung dịch nư ớc rửa chén và nư ớc nóng.

Sau khi vệ sinh, lau bề mặt bằng nư ớc sạch để loại bỏ cặn chất tẩy rửa. Sau đó, lau khô khoang lò và bên

trong cửa bằng khăn.

Mẹo hữu ích: Sau đó, bạn có thể tự động làm khô khoang lò bằng chương trình bảo dưỡng sấy (xem phần "Bảo dưỡng").

Vệ sinh sau khi rang, nư ớng hoặc nư ớng bánh

Vệ sinh khoang lò thật kỹ sau khi rang, nư ớng và nư ớng bánh vì nếu không, chất bẩn có thể cháy và không thể làm sạch được đi đời.

Vệ sinh khoang lò và bên trong cửa lò bằng miếng bọt biển rửa chén sạch, nư ớc

nóng và một ít nư ớc rửa chén. Bạn có thể sử dụng bề mặt cứng của miếng bọt biển rửa chén để vệ sinh khoang lò nếu cần. Sau khi vệ sinh, lau bề mặt bằng nư ớc sạch để loại bỏ mọi cặn chất tẩy

rửa còn sót lại. Sau đó, lau khô khoang lò và bên trong cửa lò bằng khăn.

Mẹo hữu ích: Ngâm vết bẩn trong vài phút bằng dung dịch nư ớc rửa chén và nư ớc nóng có thể giúp việc vệ sinh dễ dàng hơn. Ngoài ra, hãy chạy chương trình Bảo trì | Ngâm .

Đối với vết bẩn cứng đầu, chúng tôi khuyên bạn nên vệ sinh khoang lò bằng chương trình bảo dưỡng HydroClean (xem phần "Bảo dưỡng").



Vệ sinh bộ lọc sần Bộ lọc ở

sần lò nư ớng

nên đư ợc làm sạch và sấy khô sau  
mỗi lần sử dụng.

Giấm có thể đư ợc sử dụng để loại bỏ  
sự đổi màu và cặn vôi từ bộ lọc ở sần lò.

Sau đó rửa sạch lại bằng nư ớc sạch.

Vệ sinh gioăng cửa

Gioăng cửa có thể trở nên giòn và rách do  
tiếp xúc với cặn mỡ.

Vệ sinh sạch gioăng cửa sau mỗi lần  
quay, nư ớng hoặc nư ớng bánh.

Vệ sinh gioăng cửa bằng khăn sợi nhỏ sạch,  
ấm mà không cần bất kỳ chất tẩy rửa nào. Bạn  
cũng có thể sử dụng miếng bọt biển sạch và  
nư ớc ấm với một ít nư ớc rửa chén.

Sau khi vệ sinh, lau khô miếng đệm bằng khăn mềm  
vải.

Kiểm tra xem gioăng cửa đã đư ợc lắp đúng  
cách chứ a.

Nếu cần, hãy ấn nó xung quanh cửa để đảm bảo  
nó nhẵn và đều.

Nếu gioăng cửa có dấu hiệu hư  
hỏng, ví dụ như nứt, gioăng sẽ cần  
phải đư ợc thay thế. Hãy gọi cho Miele.

Không thực hiện các chú ớng  
trình nấu ăn bằng hơi i nư ớc hoặc vệ sinh bằng  
chú ớng trình bảo đư ỡng HydroClean .

## Vệ sinh bình chứa nư ớc

Bình chứa nư ớc có thể rửa bằng máy rửa chén.

Tháo bình chứa nư ớc sau khi  
mỗi lần sử dụng. Để thực hiện, hãy đẩy nhẹ lên  
trên khi bạn lấy nó ra khỏi thiết bị.  
Đổ hết nư ớc

trong bình chứa.

Nư ớc có thể nhỏ vào ngăn chứa khi bình  
chứa nư ớc đư ợc tháo ra.

Lau khô ngăn chứa nếu cần. Rửa sạch bình  
chứa nư ớc bằng tay hoặc trong máy rửa chén.

Lau khô bình chứa nư ớc bằng vải mềm để tránh  
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 “Vệ sinh và bảo dưỡng - PerfectClean” để biết hướng dẫn về cách vệ sinh.

Xóa:

- vết bẩn nhẹ có thể dùng miếng bọt biển sạch và dung dịch nước rửa chén pha với nước ấm để lau sạch.
- vết bẩn cứng đầu bằng miếng bọt biển rửa chén sạch, nước nóng và một ít nước rửa chén. Nếu cần, bạn cũng có thể sử dụng mặt nhám của miếng bọt biển.

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

Sau đó lau khô bề mặt bằng vải.

Vệ sinh hộp đựng thức ăn và que thăm thức ăn

Hộp đựng thức ăn và que thăm thức ăn có thể rửa bằng máy rửa chén.

Rửa sạch và lau khô hộp đựng thức ăn và que thăm thức ăn sau mỗi lần sử dụng.

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

## Vệ sinh thanh trượt kệ

Bạn có thể tháo các thanh trượt kệ cùng với thanh trượt FlexiClip (nếu có).

Nếu bạn muốn tháo riêng thanh trượt FlexiClip trượt, vui lòng làm theo hướng dẫn trong phần "Tổng quan - Lắp và tháo thanh trượt FlexiClip".

Bề mặt của thanh trượt FlexiClip HFC 71 đã được xử lý bằng PerfectClean.

Vui lòng xem "Vệ sinh và bảo dưỡng - PerfectClean" để biết hướng dẫn về cách vệ sinh.

## Nguy cơ chấn thương do nóng

bề mặt.

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

Để các bộ phận làm nóng, khoang lò và các phụ kiện nguội trước khi tháo các thanh trượt trên kệ.

Xóa:

- vết bẩn nhẹ có thể dùng miếng bọt biển sạch và dung dịch nước rửa chén pha với nước ấm để lau sạch.
- vết bẩn cứng đầu bằng miếng bọt biển rửa chén sạch, nước nóng và một ít nước rửa chén. Nếu cần, bạn cũng có thể sử dụng mặt nhám của miếng bọt biển.

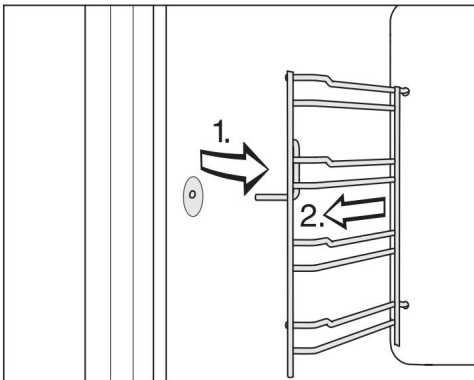
Sau khi vệ sinh, lau bề mặt bằng nước sạch để loại bỏ cặn chất tẩy rửa. Sau đó, lau khô các thanh trượt kệ bằng

khăn.

Lắp lại theo thứ tự ngược lại.

Lắp lại thanh trượt của kệ một cách cẩn thận.

Nếu thanh trượt kệ không được lắp đúng cách, sẽ không có chức năng bảo vệ chống lật. Cảm biến nhiệt độ cũng có thể bị hỏng khi đặt hộp đựng đồ nấu vào lò nướng kết hợp hơi i nước.



Kéo các thanh trượt kệ ra khỏi giá đỡ (1.) và tháo chúng ra (2.).

## Vệ sinh và chăm sóc

Hạ thấp thanh nhiệt/nướng phía trên

Nếu mái khoang lò bị bẩn nhiều, bạn có thể hạ thấp bộ phận gia nhiệt/nướng phía trên xuống khoảng 5 cm để vệ sinh dễ dàng hơn.

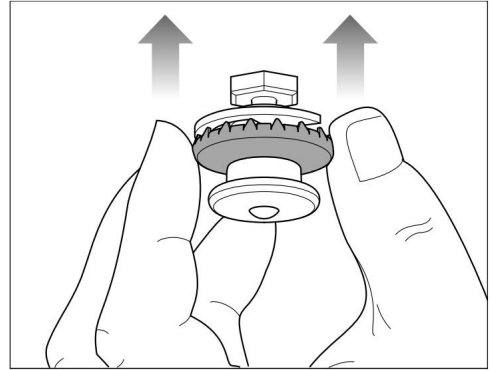
Nguy cơ chấn thương do nóng bề mặt.

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

Để bộ phận gia nhiệt, khoang lò, thanh nướng kệ và các phụ kiện nguội trước khi vệ sinh.

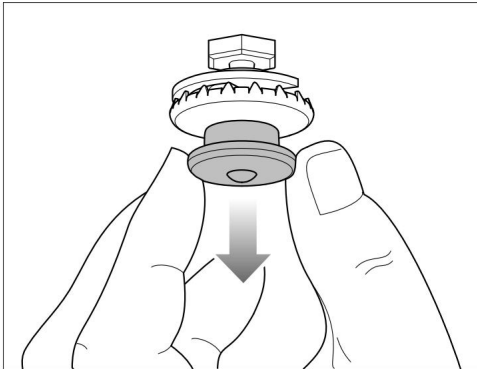
Cẩn thận để không làm hỏng bộ phận gia nhiệt/nướng phía trên.

Không bao giờ dùng lực khi kéo thanh nhiệt/thanh nướng phía trên xuống.



Sau khi vệ sinh, đẩy bộ phận gia nhiệt/nướng phía trên trở lại bằng vòng ngoài của nắp áp suất.

Đảm bảo nắp áp suất được lắp đúng cách.



Cẩn thận kéo nắp áp suất xuống.

Sau đó, thanh nhiệt/nướng trên cùng sẽ tự động hạ xuống.

Vệ sinh mái khoang lò bằng miếng bọt biển hoặc miếng bọt biển rửa chén (xem phần "Vệ sinh và bảo dưỡng - Ngăn lò").

## BẢO TRÌ

Chức năng Kết thúc tại và Bắt đầu tại không khả dụng trong bảo trì  
chương trình.

### Ngâm Cọ

thể ngâm vết bẩn cứng đầu bằng chương trình bảo dư ống 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 dư ống | Ngâm.

Quá trình ngâm mất khoảng 10 phút.

### Làm khô

Chương trình bảo dư ống này có thể được sử dụng để làm khô bất kỳ độ ẩm còn sót lại nào trong khoang lò, kể cả ở những khu vực khó tiếp cận.

Trước tiên, hãy lau khô khoang lò bằng vải mềm.

Chọn Bảo trì | Làm khô.

Quá trình sấy khô mất khoảng 20 phút.

### Xả sạch

Hệ thống dẫn nước sẽ được xả sạch trong chương trình bảo trì này.

Bất kỳ cặn thức ăn còn sót lại nào đều được rửa sạch xa.

Chọn Bảo trì | Rửa sạch.

Thực hiện theo hướng dẫn trên màn hình.

Quá trình rửa mất khoảng 10 phút.

## Tẩy cặn

Chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng viên khử cặn Miele (xem "Phụ kiện tùy chọn") để khử cặn cho thiết bị. Những viên này được phát triển đặc biệt để sử dụng với các thiết bị Miele nhằm tối ưu hóa quá trình khử cặn. Các chất khử cặn khác, có chứa các axit khác ngoài axit citric và/hoặc các chất không mong muốn khác, chẳng hạn như 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 ngưng kết hợp hơi i nư ớc phải được tẩy cặn sau một số giờ hoạt động nhất định. Khi đến thời điểm tẩy cặn, số lần sử dụng còn lại sẽ sáng lên trên màn hình. Chỉ các quy trình nấu ăn sử dụng hơi i nư ớc mới được tính. Lò ngưng kết hợp hơi i nư ớc sẽ khóa sau quy trình nấu ăn còn lại cuối cùng.

Chúng tôi khuyên bạn nên tẩy cặn lò ngưng kết hợp hơi i nư ớc trước khi tắt lò.

Việc tẩy cặn mất khoảng 41 phút.

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

## Vệ sinh và chăm sóc

---

Bắt đầu quá 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 máy ấm mới vào bình chứa nước cho đến vạch đánh dấu mức và thả 2 viên tẩy cặn Miele có viên thuốc bên trong.

Đợi cho đến khi viên tẩy cặn tan hết.

Đẩy bình chứa nước vào thiết bị. Xác nhận bằng OK.

Thời gian còn lại sẽ hiển thị trên màn hình. Quá trình tẩy cặn sẽ bắt đầu.

Không tắt lò nướng hơi i nước trong quá trình tẩy cặn, nếu không toàn bộ quá trình sẽ phải bắt đầu lại từ đầu.

Trong quá trình tẩy cặn, bình chứa nước phải được rửa sạch và lắp lại khi không có nước. Thực hiện theo hướng dẫn trên màn hình.

Khi thời gian còn lại được đếm ngược, chữ Hoàn thành sẽ xuất hiện trên màn hình và một âm báo sẽ vang lên.

Hoàn tất quá trình tẩy cặn

Chọn Đóng.

Thảo bình chứa nước ra và đổ hết nước ra.

Vệ sinh

và lau khô bình chứa nước.

Chuyển đổi lò nướng kết hợp hơi i nước tắt.

Mở cửa và để khoang lò nguội. Sau đó lau khô khoang lò.

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

### HydroClean Thay

vì vệ sinh lò bằng tay, bạn có thể chạy chương trình bảo dưỡng HydroClean.

Mùi hôi sau khi nấu cá và các vết bẩn cứng đầu, ví dụ như từ việc quay và nướng, có thể dễ dàng loại bỏ bằng chương trình này.

Chúng tôi khuyên bạn nên vệ sinh lò nướng kết hợp hơi i nước bốn lần một năm bằng HydroClean. Nếu cần, có thể vệ sinh thường xuyên hơn.

Chỉ có Miele HydroCleaner mới có thể được sử dụng để vệ sinh bằng HydroClean. Chất tẩy rửa này được phát triển đặc biệt cho lò nướng kết hợp hơi i nước của bạn.

Các sản phẩm tẩy rửa khác có thể làm hỏng lò nướng kết hợp hơi i nước.

Một chai Miele HydroCleaner được cung cấp kèm theo lò nướng kết hợp hơi i nước của bạn. Các chai Hydro-Cleaner tiếp theo có thể được đặt hàng từ cửa hàng trực tuyến Miele hoặc trực tiếp từ Miele (xem trang bìa sau để biết thông tin liên hệ).

Nguy cơ thương tích do chất tẩy rửa gây ra.

HydroCleaner gây kích ứng da và mắt.

Tránh tiếp xúc với da và mắt.

Rửa sạch vùng bị ảnh hưởng bằng nước và tìm kiếm sự chăm sóc y tế trong trường hợp mắt vẫn tiếp tục bị kích ứng.

Để HydroCleaner xa tầm tay trẻ em.

Luôn sử dụng hết một chai HydroCleaner (125 ml), bất kể mức độ bẩn như thế nào.

Lượng chất tẩy rửa (125 ml) được dùng cho toàn bộ quá trình vệ sinh và không được thay đổi.

Bạn có thể lựa chọn giữa 3 mức độ làm sạch với thời lượng khác nhau:

- Mức độ bẩn 1 đối với vết bẩn nhẹ, hầu như không nhìn thấy và có mùi, ví dụ sau khi nấu cá hoặc bắp cải

Thời lượng: khoảng 1:57 giờ -

Mức độ bẩn 2 đối với vết bẩn có thể nhìn thấy nhưng không bị cháy nhiều, ví dụ như phô mai pizza tan chảy, bánh trái cây

bị rò rỉ Thời lượng: khoảng 3:17

giờ - Mức độ bẩn 3 đối với vết bẩn nặng, bị cháy trên vết bẩn từ các loại thức ăn khác nhau tích tụ trong thời gian dài, ví dụ sau khi quay gà Thời gian: khoảng 4:17 giờ

## Vệ sinh và chăm sóc

Trình tự quy trình vệ sinh HydroClean

diễn ra theo nhiều giai đoạn: 1. Chuẩn bị 2. Giai

đoạn vệ sinh 3. Giai

đoạn xả 4. Vệ sinh thủ

công tiếp theo 5. Giai

đoạn sấy Lò kết hợp hơi i nư ớc sẽ hư ớng dẫn

bạn thực hiện toàn bộ

quy trình vệ sinh.

Ví dụ, để chuẩn bị, bạn sẽ đư ợc nhắc tháo các phụ kiện ra khỏi ngăn lò và đổ chất tẩy rửa qua bộ lọc sàn.

Khi mọi khâu chuẩn bị đã hoàn tất, giai đoạn vệ sinh sẽ bắt đầu. Cửa sẽ tự động khóa. Chất tẩy rửa đư ợc trộn với nư ớc sạch và đư ợc quạt phân phối trên trần lò phun khắp toàn bộ khoang lò. Quy trình này đư ợc lặp lại nhiều lần.

Giai đoạn rửa bắt đầu khi thời gian còn lại là 1:20 giờ. Chất bẩn và chất tẩy rửa còn sót lại sẽ đư ợc xả ra khỏi khoang lò.

Giai đoạn cuối cùng là giai đoạn sấy. Giai đoạn này bắt đầu với thời gian còn lại khoảng 30 phút. Để loại bỏ cặn bẩn thô, khoang lò cần đư ợc lau sạch bằng vải mềm trư ớc khi bắt đầu giai đoạn sấy.

Nếu bạn tắt lò kết hợp hơi i nư ớc, quá trình vệ sinh sẽ bị hủy. Sau khi bật lại lò kết hợp hơi i nư ớc, các giai đoạn rửa và sấy khô sẽ đư ợc thực hiện tự động để loại bỏ mọi cặn chất tẩy rửa tiềm ẩn. Chỉ có thể hoạt động bình thường trở lại sau khi hoàn tất (xem "Hư ớng dẫn giải quyết sự cố - Tin nhắn trên màn hình").

Chuẩn bị và bắt đầu quá trình vệ sinh Chọn Bảo trì .

Chọn HydroClean. Chọn mức độ

vệ sinh dựa trên mức độ

bẩn. Xác nhận bằng OK.

Thông báo Vui lòng đợi i sẽ xuất hiện.

Việc vệ sinh sẽ đư ợc chuẩn bị. Việc này có thể mất vài phút. Ngay khi quá trình chuẩn bị hoàn tất, bạn sẽ đư ợc nhắc tháo phụ kiện và kệ

ngư ời chạy bộ.

Lấy tất cả các phụ kiện ra khỏi ngăn lò. Tháo rời các thanh trư ợt

kệ cùng nhau

với thanh trư ợt FlexiClip (nếu có) (xem "Vệ sinh thanh trư ợt kệ"). Xác nhận bằng OK.

Hạ thấp thanh nhiệt/nư ớng trên cùng (xem "Hạ thấp thanh nhiệt/nư ớng trên cùng").

Loại bỏ mọi

vết bẩn thô khỏi ngăn lò và bên đư ới bộ lọc sàn.

Đảm bảo chất bẩn không chảy vào hệ thống thoát nư ớc.

Xác nhận bằng OK.

Kiểm tra xem bộ lọc ở sàn khoang lò đã đư ợc lắp đúng chưa. Đổ toàn bộ dung dịch trong một chai HydroCleaner vào bộ lọc sàn.

Đảm bảo chất tẩy rửa không tiếp xúc với kính cửa hoặc gioăng cửa.

Xác nhận bằng OK.

Đóng cửa lại.

Quá trình làm sạch bắt đầu.



Thời gian còn lại sẽ hiển thị trên màn hình.

Cửa sẽ tự động khóa sau vài giây kể từ khi quá trình bắt đầu.

Mẹo hữu ích: Bạn có thể xem thời gian gần đúng cho các công việc tiếp theo, ví dụ như lau sạch khoang lò bằng khăn ẩm, qua Thông tin.

Trước khi bắt đầu giai đoạn sấy, cửa sẽ được mở khóa và bạn sẽ được nhắc lau sạch khoang lò và bên trong cửa bằng khăn ẩm. Lau sạch khoang lò (và cả bên dưới bộ lọc sàn) và bên trong cửa thật kỹ bằng khăn sợi

nhỏ sạch, ẩm hoặc miếng bọt biển. Xác nhận bằng OK.

Nâng bộ phận gia nhiệt/nước nóng trên cùng (xem "Hạ bộ phận gia nhiệt/nước nóng trên cùng").

Lắp thanh trượt kệ (xem "Vệ sinh những thanh trượt trên kệ").

Đặt các phụ kiện vào lò.

Xác nhận bằng OK.

Đóng cửa lại.

Khi thời gian còn lại được đếm ngược, chữ Hoàn thành sẽ xuất hiện trên màn hình và một âm báo sẽ vang lên.

Để đảm bảo lò kết hợp hơi nước hoạt động tối ưu, hãy kiểm tra kênh nhỏ giọt và loại bỏ nước nếu có.

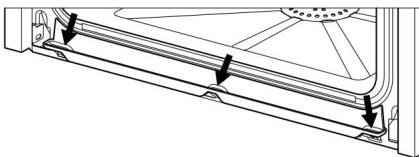
Hư hỏng do rò rỉ nước.

Nước rò rỉ có thể làm hỏng tủ và sàn nhà.

Nếu có bất kỳ giọt nước nào trong ống nhỏ giọt, hãy kiểm tra xem gioăng cửa đã được lắp đúng cách chưa.

Nếu cần, hãy ấn nó xung quanh cửa để đảm bảo nó nhẵn và đều.

Trong một số trường hợp, nước có thể dâng lên đến tận đỉnh của rãnh nhỏ giọt:



Nếu điều này xảy ra, hãy liên hệ với Miele.

## Vệ sinh và chăm sóc

---

Hoàn tất quá trình vệ sinh

Chọn Đóng.

Chuyển đổi lò nư ớng kết hợp hơi i nư ớc  
tắt.

Nguy cơ chấn thương do nóng  
bề mặt.

Lò nư ớng kết hợp hơi i nư ớc nóng lên trong  
quá trình hoạt động. Bạn có thể bị bỏng ở bộ  
phận gia nhiệt, khoang lò hoặc phụ kiện.

Để các bộ phận làm nóng, khoang lò và các  
phụ kiện nguội trước khi loại bỏ cặn và  
cặn vôi.

Sau khi khoang lò nguội, hãy loại bỏ mọi  
cặn bẩn còn sót lại bên trong cửa, ống thoát  
nư ớc và gioăng cửa bằng khăn sợi nhỏ sạch, ẩm  
hoặc khăn thấm nư ớc.

Mẹo hữu ích: Bạn có thể loại bỏ mọi vết  
đổi màu và cặn vôi trong ngăn lò bằng dung dịch  
giảm pha loăng hoặc bằng DGClean (xem "Phụ kiện tùy  
chọn"). Sau đó lau sạch bằng nư ớc sạch.

Sau đó dùng khăn lau khô khoang lò và bên trong  
cửa lò.

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

Tháo cửa Chuẩn bị vật

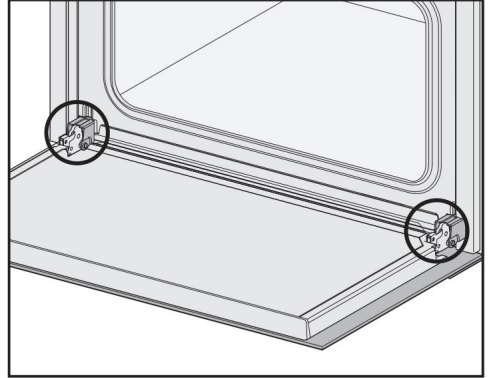
lót phù hợp cho cửa, chẳng hạn như  
vải mềm.

Mở cửa một chút.

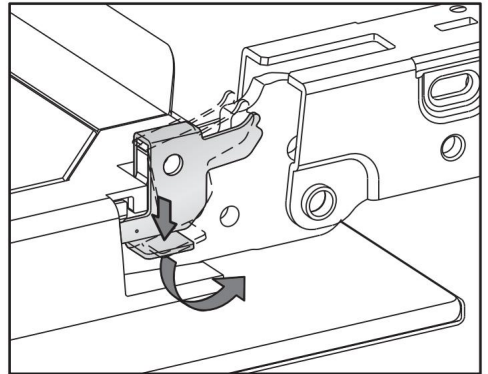


Dùng cả hai tay ấn nhẹ vào mép trên  
của cửa.

Cửa lò được kết nối với bản lề bằng chốt  
giữ. Trước khi tháo cửa khỏi chốt giữ, phải  
nhả chốt khóa trên cả hai bản lề cửa.



Mở cửa hoàn toàn.



Tháo chốt khóa trên

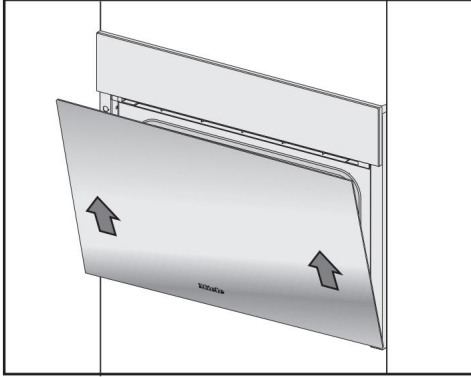
bản lề bằng cách đẩy chúng xuống hết  
mức có thể cho đến khi chúng tạo  
thành một góc.

Lò nư ớng kết hợp hơi i nư ớc có thể bị hỏng  
nếu bạn tháo cửa không đúng cách.

Không bao giờ kéo cửa theo chiều ngang ra  
khỏi chốt giữ vì chúng sẽ bật trở lại  
khi chạm vào lò nư ớng kết hợp hơi i nư ớc.  
Không kéo cửa ra khỏi chốt bằng tay nắm vì tay  
nắm có thể bị gãy.

Nâng cửa lên cho đến khi cửa  
mở một phần.

## Vệ sinh và chăm sóc

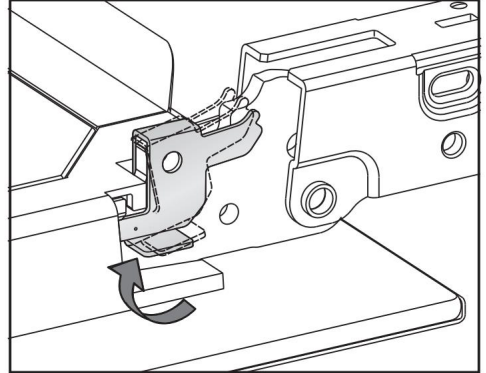


Giữ cửa ở cả hai bên và kéo đều theo đường chéo lên trên từ chốt giữ bản lề.  
Đảm bảo cửa thẳng.

Đặt cửa vào vị trí trượt đó bề mặt đã chuẩn bị.

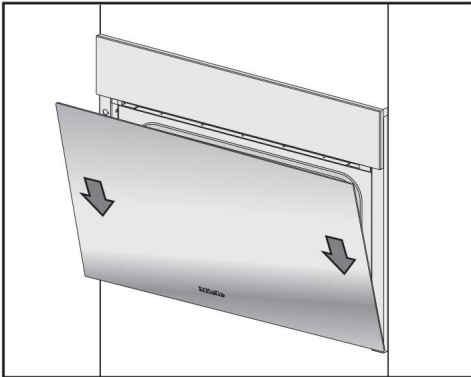
Nếu kẹp khóa không được khóa chặt, cửa có thể bị lỏng và gây hư hỏng.

Đảm bảo chốt khóa đã được khóa chặt sau khi lắp lại cửa.



Để khóa lại kẹp khóa, hãy lật chúng trở lại vị trí nằm ngang hết mức có thể.

## Lắp cửa



Giữ chặt cửa ở cả hai bên và cẩn thận lắp lại vào giá đỡ bản lề cửa.

Hãy đảm bảo rằng bạn lắp cửa lại thẳng.

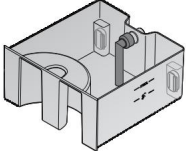
Mở cửa hoàn toàn.

Nhiều trục trặc và lỗi nhỏ có thể xảy ra trong quá trình vận hành hàng ngày có thể đư ợc khắc phục mà không cần liên hệ với Miele. Điều này sẽ giúp bạn tiết kiệm thời gian và tiền bạc vì bạn sẽ không cần gọi dịch vụ.

Bạn có thể tìm thông tin về cách tự khắc phục lỗi tại [www.miele.com.au/service](http://www.miele.com.au/service) hoặc [www.miele.co.nz/service](http://www.miele.co.nz/service) và trên trang web của Miele.

Tuy nhiên, xin lưu ý rằng chúng tôi sẽ áp dụng phí gọi dịch vụ đối với những lần bảo đư ớng không cần thiết khi sự cố có thể đư ợc khắc phục theo hư ớng dẫn trong các hư ớng dẫn vận hành này.

## Tin nhắn trên màn hình

Vấn đề	Nguyên nhân có thể và cách khắc phục
F10	<p>Ống hút trong bình chứa nư ớc không đư ợc lắp đúng cách hoặc không thẳng đứng.</p> <p>Sửa lại vị trí của ống hút:</p> 
F11 F20	<p>Ống xả bị tắc. Tẩy cặn lò kết hợp hơ i nư ớc (xem "Vệ sinh và chăm sóc - Bảo trì").</p> <p>Nếu thông báo lỗi xuất hiện lần nữa, hãy liên hệ với Miele.</p>
F32	<p>Khóa cửa để vệ sinh bằng HydroClean không khóa. Tắt lò nư ớng kết hợp hơ i nư ớc và bật lại lại.</p> <p>Nếu thông báo lỗi xuất hiện lần nữa, hãy liên hệ với Miele.</p>
F55	<p>Thời gian hoạt động tối đa cho một chế độ hoạt động đã vư ợt quá và chức năng tắt an toàn đã đư ợc kích hoạt. Tắt và bật lại lò kết hợp hơ i nư ớc lại.</p> <p>Lò nư ớng kết hợp hơ i nư ớc bây giờ đã sẵn sàng để sử dụng lại.</p>

## Hướng dẫn giải quyết vấn đề

Vấn đề	Nguyên nhân có thể và cách khắc phục
F94	<p>Ống dẫn nước vào bị kẹt hoặc bị gấp khúc. Khắc phục nguyên nhân gây ra sự cố và bắt đầu thiết bị một lần nữa.</p>
	<p>Van cấp nước chưa được mở. Mở van cấp nước và khởi động thiết bị lại.</p>
	<p>Một hoặc cả hai công tắc phao trong bình chứa nước bị kẹt.</p> <div data-bbox="639 475 824 632" style="text-align: center;"> </div> <p>Nhà công tắc phao hoặc các công tắc để nó di chuyển tự do.</p> <p>Nếu thông báo lỗi xuất hiện trở lại sau khi khắc phục vấn đề, hãy gọi cho Miele.</p>
F138	<p>Lò nướng kết hợp hơi nước bị rò rỉ. Nước đã chảy vào khay sàn. Tắt lò nướng kết hợp hơi nước và bật lại lại.</p> <p>Nếu thông báo lỗi xuất hiện lần nữa, hãy liên hệ với Miele.</p>
F190	<p>Van cấp nước có lỗi.</p> <p>Lỗi này có thể xảy ra nếu bảng điều khiển được mở hoặc đóng trong khi nước vào. Xác nhận bằng OK và tiếp tục vận hành. Nếu thông báo lỗi xuất hiện lần nữa, hãy liên hệ với Miele.</p>

## Hư ớng dẫn giải quyết vấn đề

Vấn đề	Nguyên nhân có thể và cách khắc phục
F196	<p>Có lỗi. Tắt lò nư ớng kết hợp hơ i nư ớc và bật lại lại.</p>
	<p>Bộ lọc sàn không đư ợc lắp đúng cách. Tắt lò nư ớng kết hợp hơ i nư ớc. Lắp bộ lọc sàn. Bật lại lò nư ớng kết hợp hơ i nư ớc.</p>
	<p>Ớng xả nư ớc bị gấp khúc, cuộn tròn hoặc xoắn lại. Tắt lò nư ớng kết hợp hơ i nư ớc. Kiểm tra việc lắp đặt ống thoát nư ớc và sửa chữa nếu cần thiết. Ớng thoát nư ớc không đư ợc gấp khúc, cuộn tròn hoặc uốn cong. Ớng phải đư ợc đặt trên sàn ở khu vực bệ. Nếu thông báo lỗi xuất hiện trở lại sau khi chuyển đổi trên, liên hệ với Miele.</p>
<p>Thông báo "Hydro-Clean" tiếp tục xuất hiện sau khi bật.</p>	<p>Quá trình vệ sinh bị gián đoạn do mất điện hoặc thiết bị bị tắt. Sau khi bật lại lò kết hợp hơ i nư ớc, các giai đoạn rửa và sấy khô đư ợc thực hiện tự động để loại bỏ bất kỳ cặn chất tẩy rửa tiềm ẩn nào. Quá trình này mất khoảng 1:30 giờ. Nếu có sự gián đoạn trong giai đoạn sấy khô, quá trình này mất khoảng 30 phút. Chỉ có thể hoạt động bình thư ờng trở lại lò nư ớng kết hợp hơ i nư ớc sau khi hoàn tất. Thực hiện theo hư ớng dẫn trên màn hình. Xin lưu ý rằng kết quả làm sạch sẽ không đạt mức tối u u.</p>
<p>Màn hình hiển thị thông báo không có trong bảng này.</p>	<p>Có lỗi ở bộ phận điện tử. Ngắt nguồn điện cung cấp cho lò nư ớng kết hợp hơ i nư ớc trong khoảng 1 phút. Nếu sự cố vẫn tiếp diễn sau khi có điện trở lại, vui lòng liên hệ với Miele.</p>

## Hướng dẫn giải quyết vấn đề

### Hành vi bất ngờ

Vấn đề	Nguyên nhân có thể và cách khắc phục
Khoang lò không nóng lên.	<p>Chế độ demo đang hoạt động.</p> <p>Lò nư ớng kết hợp hơi i nư ớng có thể hoạt động, tuy nhiên các bộ phận làm nóng sẽ không hoạt động. Tắt chế độ Demo (xem "Cài đặt - Chư ớng trình trư ớng bày").</p>
	<p>Khoang lò đã đư ớng làm ẩm bằng ngăn giữ ẩm đang hoạt động bên đư ớng. Mở cửa và để khoang lò nguội xuống.</p>
Sau khi chuyển nhà, lò nư ớng kết hợp hơi i nư ớng không chuyển từ giai đoạn làm nóng sang giai đoạn nấu nữa.	<p>Độ cao ảnh hư ớng đến điểm sôi của nư ớng. Nếu bạn chuyển nhà, thiết bị sẽ cần đư ớng thiết lập lại cho độ cao mới nếu độ cao này khác với độ cao cũ hơn n 300 m. Để điều chỉnh nhiệt độ sôi, bạn cần tẩy cặn thiết bị (xem "Vệ sinh và bảo đư ớng - Bảo trì").</p>
Trong quá trình vận hành, lư ớng hơi i nư ớng rò rỉ ra ngoài cao bắt thư ớng hoặc hơi i nư ớng rò rỉ ra từ những vị trí khác so với bình thư ớng.	<p>Cửa không đư ớng đóng đúng cách. Đóng cửa lại.</p>
	<p>Gioăng cửa không đư ớng lắp đúng cách. Nếu cần, hãy ấn nó vào toàn bộ xung quanh cửa để đảm bảo nó đư ớng lắp trư ớng và đều.</p>
	<p>Gioăng cửa bị hỏng, ví dụ như bị nứt. Liên hệ với Miele để thay thế gioăng cửa. Không thực hiện các chư ớng trình nấu ăn bằng hơi i nư ớng hoặc vệ sinh bằng HydroClean.</p>
Trong quá trình vệ sinh bằng HydroClean, nư ớng sẽ dâng lên đến tận đỉnh của kênh nhỏ giọt.	<p>Lò nư ớng kết hợp hơi i nư ớng bị rò rỉ. Loại bỏ nư ớng và hoàn tất quá trình vệ sinh nếu cần thiết. Gọi cho Miele.</p>
Chức năng Bắt đầu lúc và Kết thúc lúc không khả dụng.	<p>Nhiệt độ trong khoang lò quá cao, ví dụ sau khi chư ớng trình kết thúc. Mở cửa và để lò nguội.</p>
	<p>Những chức năng này thư ớng không có trong các chư ớng trình bảo trì.</p>



## Hư ớng dẫn giải quyết vấn đề

Vấn đề	Nguyên nhân có thể và cách khắc phục
<p>Các cảm biến hoặc cảm biến tiệm cận không phản hồi.</p>	<p>Bạn đã chọn cài đặt <b>Hiện thị   QuickTouch   Tắt</b> .</p> <p>Khi chức năng này đư ợc kích hoạt, các cảm biến và cảm biến tiệm cận sẽ không phản hồi khi lò kết hợp hơ i nư ớc tắt. Ngay khi lò kết hợp hơ i nư ớc đư ợc bật, các cảm biến và cảm biến tiệm cận sẽ phản hồi. Nếu bạn muốn các cảm biến và cảm biến tiệm cận phản hồi ngay cả khi lò kết hợp hơ i nư ớc tắt, hãy chọn cài đặt <b>Hiện thị   QuickTouch   Bật</b> .</p>
	<p>Cài đặt cho cảm biến tiệm cận đã bị tắt. Thay đổi cài đặt cho cảm biến tiệm cận bằng cách chọn <b>Cài đặt   Cảm biến tiệm cận</b>.</p>
	<p>Cảm biến tiệm cận bị lỗi. Gọi cho Miele.</p>
	<p>Lò nư ớng kết hợp hơ i nư ớc không đư ợc kết nối với nguồn điện. Kiểm tra xem phích cắm lò nư ớng kết hợp hơ i nư ớc có đư ợc lắp đúng vào ổ cắm và bật nguồn. Kiểm tra xem cầu dao có bị ngắt không. Liên hệ với thợ điện có trình độ hoặc Miele.</p>
	<p>Nếu màn hình không phản hồi, có lỗi ở bộ điều khiển. Chạm và giữ cảm biến <b>Bật/Tắt</b> cho đến khi màn hình tắt và lò nư ớng kết hợp hơ i nư ớc khởi động lại.</p>

## Hướng dẫn giải quyết vấn đề

### Tiếng ồn

Vấn đề	Nguyên nhân có thể và cách khắc phục
Có thể nghe thấy tiếng vo ve trong quá trình vận hành và sau khi tắt lò nư ớ ng kết hợp hơ i nư ớ c.	Tiếng ồn này không chỉ ra hoạt động không đúng hoặc lỗi của thiết bị. Tiếng ồn này phát ra do nư ớ c đư ớ c bơ m qua hệ thống.
Vẫn có thể nghe thấy tiếng quạt sau khi thiết bị đã tắt.	Quạt vẫn tiếp tục chạy. Lò nư ớ ng kết hợp hơ i nư ớ c đư ớ c trang bị quạt để chuyển hứ ớ ng hơ i nư ớ c từ khoang lò ra bên ngoài. Quạt vẫn tiếp tục chạy sau khi lò nư ớ ng kết hợp hơ i nư ớ c đã tắt. Quạt sẽ tự động tắt sau một thời gian ngắn.

### Kết quả không đạt yêu cầu

Vấn đề	Nguyên nhân có thể và cách khắc phục
Bánh ngọt và bánh quy sẽ không chín đúng cách sau khi tuân theo thời gian hứ ớ ng dẫn trong công thức.	Nhiệt độ cài đặt không giống với nhiệt độ ghi trong công thức. Thay đổi nhiệt độ.
	Công thức đã đư ớ c thay đổi. Ví dụ, thêm nhiều chất lỏng hoặc trứng có thể làm tăng thời gian nấu cần thiết. Điều chỉnh nhiệt độ và/hoặc thời gian nấu cho phù hợp công thức đã thay đổi.
Bánh ngọt hoặc bánh quy có màu nâu không đều.	Nhiệt độ đư ớ c cài đặt quá cao.
	Sử dụng hơ n hai tầng kệ để nư ớ ng. Nư ớ ng ở tối đa hai tầng.
Vẫn còn vết bẩn trong khoang lò sau khi vệ sinh bằng HydroClean.	Mức độ làm sạch đư ớ c đặt quá thấp. Khởi động lại HydroClean ở mức độ làm sạch cao hơn nếu cần.
	Khoang lò không đư ớ c lau sạch trứ ớ c giai đoạn sấy khô hoặc chỉ đư ớ c lau sạch một phần. Khởi động lại HydroClean nếu cần. Khi lời nhắc liên quan xuất hiện trên màn hình, hãy lau sạch khoang lò bằng khăn ẩm.

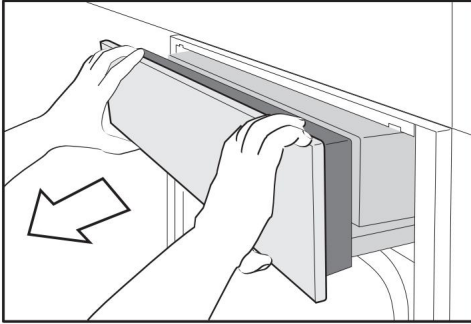
## Các vấn đề chung hoặc lỗi kỹ thuật

Vấn đề	Nguyên nhân có thể và cách khắc phục
<p>Bạn không thể bật kết hợp hơi i nư ớc lò vi sóng.</p>	<p>Cầu dao đã bị ngắt. Đặt lại cầu dao trong hộp cầu chì chính (xem bảng dữ liệu về định mức cầu chì tối thiểu).</p> <p>Có thể có lỗi kỹ thuật. Ngắt kết nối lò nư ớng kết hợp hơi i nư ớc khỏi kết nối nguồn điện trong khoảng 1 phút bằng cách: - tắt ổ cắm trên tư ớng và rút phích cắm, hoặc - tắt cầu dao điện hoặc thiết bị bảo vệ dòng điện dư .</p> <p>Nếu sau khi chuyển đổi cầu dao điện hoặc thiết bị hiện tại đư ợc bật lại, lò nư ớng kết hợp hơi i nư ớc vẫn không bật, hãy liên hệ với thợ điện có trình độ hoặc Miele.</p>
<p>Đèn của lò nư ớng không sáng.</p>	<p>Đèn cần đư ợc thay thế. Hãy gọi cho Miele để thay đèn.</p>
<p>Bảng điều khiển sẽ không tự động mở hoặc đóng mặc dù cảm biến đư ợc chạm vào nhiều lần.</p>	<p>Có vật gì đó cản trở bảng điều khiển. Loại bỏ vật cản.</p> <p>Cảm biến cản trở rất nhạy, điều này có nghĩa là bảng điều khiển đôi khi không mở hoặc đóng. Mở/đóng bảng điều khiển theo cách thủ công (xem phần cuối của phần này). Nếu sự cố xảy ra thư ờng xuyên, hãy liên hệ với Miele.</p>

## Hư ớng dẫn giải quyết vấn đề

Vấn đề	Nguyên nhân có thể và cách khắc phục
<p>HydroCleaner (chất tẩy rửa) là thêm vào bình đựng nước.</p>	<p>Không tuân thủ các hư ớng dẫn trên màn hình.</p> <p>Để đạt đợc kết quả vệ sinh tối ớu, các bước riêng lẻ của quy trình vệ sinh đợc phối hợp với nhau. Luôn làm theo hư ớng dẫn trên màn hình (xem “Vệ sinh và chăm sóc - Bảo dớng”).</p> <p>Nếu quá trình vệ sinh bằng HydroClean vẫn chưa bắt đầu: Tắt lò kết hợp hớ i nước để hủy quá trình vệ sinh. Đổ hết nước trong bình chứa và rửa sạch. Khởi động lại HydroClean.</p> <p>Nếu quy trình vệ sinh đã đợc thực hiện bằng HydroClean: Trong giai đoạn xả, toàn bộ hệ thống đợc xả nhiều lần bằng nước sạch. Sau khi quy trình vệ sinh hoàn tất, tất cả cặn chất tẩy rửa đều đợc loại bỏ. Khởi động lại HydroClean nếu cần.</p>

Mở bảng điều khiển bằng tay  
Cẩn thận mở  
cửa.



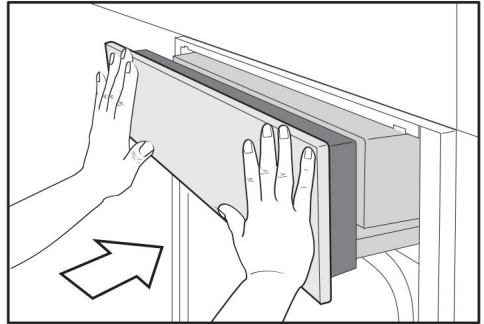
Nắm vào bảng điều khiển ở trên cùng và dưới cùng. Kéo bảng điều khiển về phía trước và ra ngoài trước.

Cẩn thận đẩy bảng điều khiển lên trên.

Đóng bảng điều khiển theo cách  
thủ công

Giữ chặt bảng điều khiển ở trên cùng và  
dưới cùng.

Cẩn thận đẩy bảng điều khiển xuống dưới.



Đẩy bảng điều khiển vào.

## Phụ kiện tùy chọn

---

Miele cung cấp nhiều loại phụ kiện hữu ích cũng như các sản phẩm vệ sinh và bảo dưỡng cho thiết bị của bạn.

Bạn có thể đặt mua những sản phẩm này từ cửa hàng trực tuyến Miele.

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

Hộp đựng đồ nấu ăn Miele cung

cấp nhiều loại hộp đựng đồ nấu ăn. Tất cả đều được tối ưu hóa về chức năng và

kích thước cho các thiết bị Miele.

Bạn có thể tìm thấy thông tin chi tiết về từng sản phẩm của chúng tôi trên trang web Miele.

- Hộp đựng đồ nấu ăn có lỗ với nhiều kích cỡ khác nhau
- Hộp đựng đồ nấu ăn rắn chắc có nhiều loại kích thước
- Đĩa đựng thức ăn cho lò nướng có nhiều kích cỡ khác nhau
- Nắp đậy cho đĩa đựng trong lò nướng Gourmet

## Khác

- Khay nướng
- Khay nướng tròn
- Thanh trượt FlexiClip HFC 71
- Giá để đồ nấu ăn có chiều rộng 325 mm

Sản phẩm vệ sinh và chăm sóc - HydroCleaner

Chất tẩy rửa đặc

biệt để vệ sinh khoang lò bằng chương trình bảo dưỡng HydroClean. Đặc biệt thích hợp để loại bỏ vết bẩn cứng đầu, nặng.

- DGClean Chất

tẩy rửa đặc biệt dùng để loại bỏ thủ công các vết bẩn cứng đầu bám trên khoang lò, đặc biệt là sau khi nướng - Viên tẩy cặn (6)

- Vải sợi nhỏ đa dụng

để loại bỏ dầu vân tay và vết bẩn nhẹ

Bạn có thể tìm thông tin về cách tự khắc phục lỗi và về phụ tùng thay thế của Miele tại [www.miele.com.au/service](http://www.miele.com.au/service) hoặc [www.miele.co.nz/service](http://www.miele.co.nz/service).

### Liên hệ khi có lỗi

Trong trường hợp có bất kỳ lỗi nào mà bạn không thể tự khắc phục, vui lòng liên hệ với Miele.

Bạn có thể đặt lịch gọi dịch vụ chăm sóc khách hàng của Miele trực tuyến tại [www.miele.com.au/service](http://www.miele.com.au/service) hoặc [www.miele.co.nz/service](http://www.miele.co.nz/service). Thông tin liên lạc của Miele có thể được tìm thấy ở cuối tập sách này.

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

Khi thiết bị được lắp đặt, mã số model và số sê-ri có thể được tìm thấy trên tấm nhỏ ở phía trên bảng điều khiển đã mở.

### Bảo hành

Thời gian bảo hành của nhà sản xuất cho thiết bị này là 2 năm.

Để biết thêm thông tin, vui lòng tham khảo sổ bảo hành.

## Cài đặt

---

### Hướng dẫn an toàn khi lắp đặt

**Nguy cơ hư hỏng do lắp đặt không đúng cách.**

Lắp đặt không đúng cách có thể gây hư hỏng cho bộ phận kết hợp hơi i nư ớc lò vi sóng.

Lò nư ớng kết hợp hơi i nư ớc chỉ đư ợc lắp đặt bởi ngư ời có trình độ chuyên môn.

Dữ liệu kết nối (điện áp và tần số) trên bảng dữ liệu của lò kết hợp hơi i nư ớc phải phù hợp với nguồn điện lưới để tránh nguy cơ làm hỏng lò kết hợp hơi i nư ớc.

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

nhiều ổ cắm và dây nối dài không đảm bảo độ an toàn cần thiết của thiết bị (ví dụ: nguy cơ quá nhiệt). Không sử dụng những thứ này để kết nối lò nư ớng kết hợp hơi i nư ớc với nguồn điện chính. Ổ cắm và công tắc bật-tắt phải dễ dàng tiếp cận sau khi lắp đặt lò nư ớng kết hợp hơi i nư ớc.

Lò nư ớng kết hợp hơi i

nư ớc phải đư ợc đặt ở vị trí sao cho bạn có thể nhìn thấy nội dung của hộp đựng đồ nấu đư ợc đặt ở mức kệ trên cùng.

Nếu không, sẽ có nguy cơ gây thương tích hoặc làm đồ thức ăn nóng.

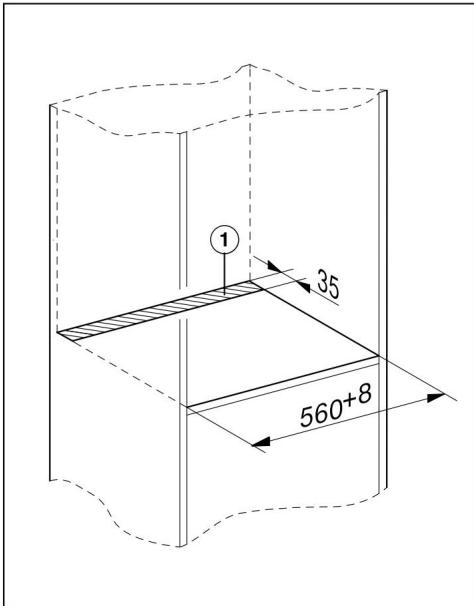


## Ghi chú cài đặt

Tất cả các kích thước được tính bằng mm.

Cắt ra để lắp ống nư ớc

Để ngăn ngừa thiệt hại do nư ớc gây ra do ống kết nối bị hỏng, cần phải cắt một lỗ ở kệ trung gian của tủ.



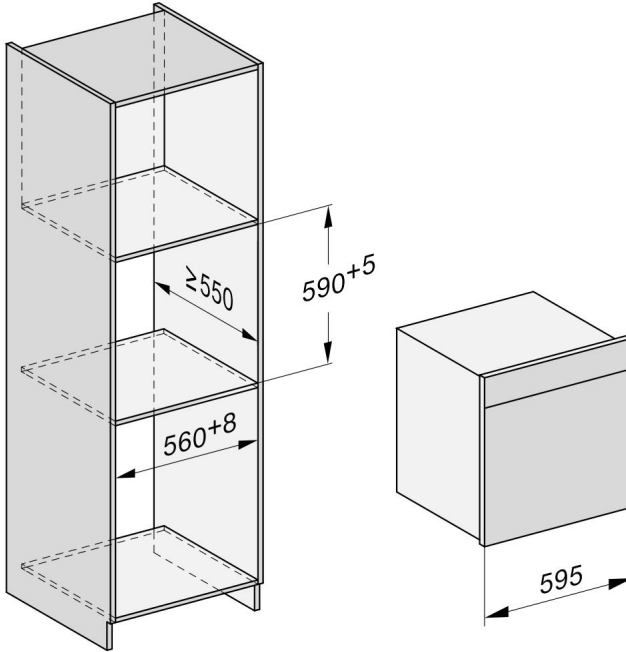
Tạo một khoảng cắt trên kệ trung gian nơi sẽ đặt lò nư ớc kết hợp hơi nư ớc.

## Cài đặt

### Kích thước lắp đặt

Lắp đặt trong một đơn vị cao

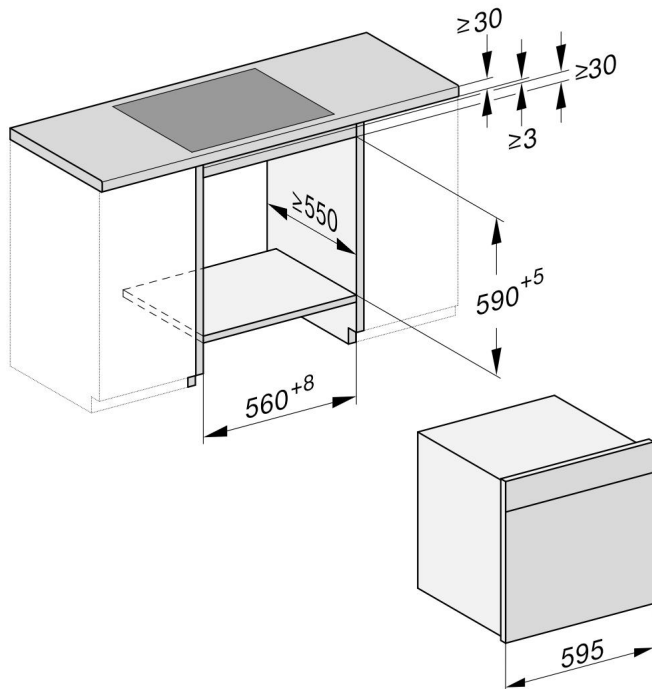
Tủ đựng đồ nội thất không được có tấm ốp lưng lắp phía sau hốc lắp đồ nội thất.



Cài đặt trong một đơn vị cơ sở

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

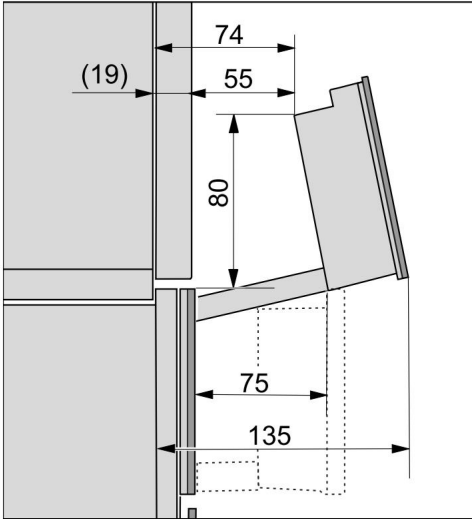
Khi lắp lò nướng thành một khối để bên dưới bếp nấu, vui lòng tuân thủ hướng dẫn lắp đặt bếp nấu cũng như chiều cao lắp đặt cần thiết cho bếp nấu.





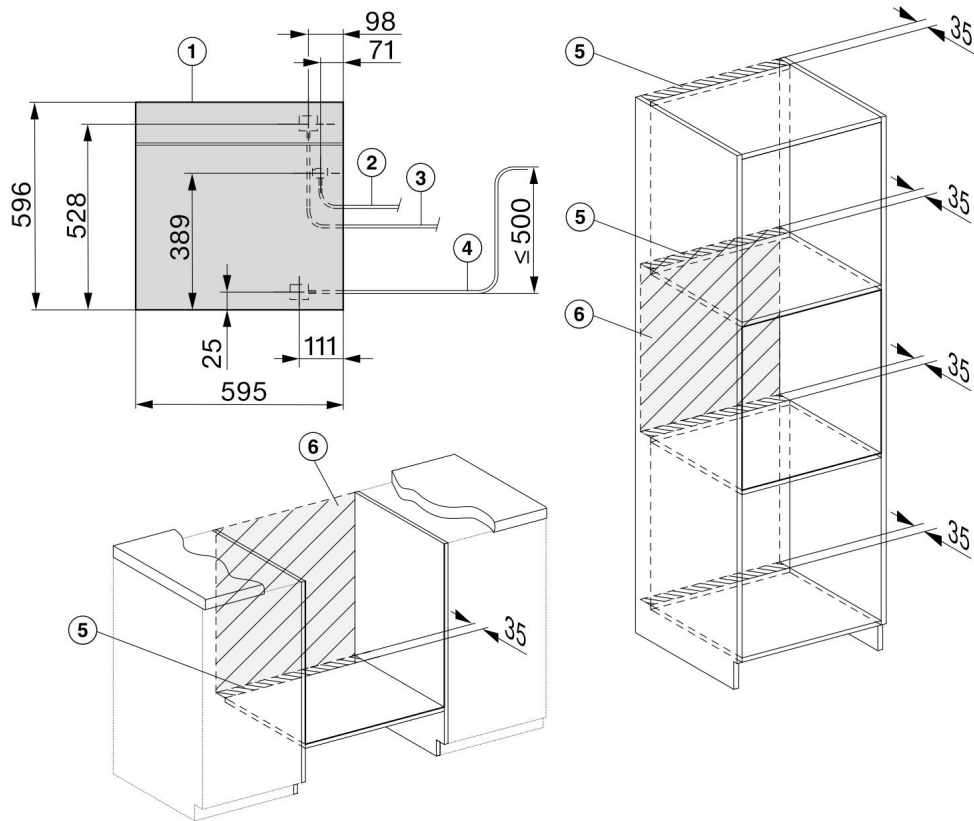
## Phạm vi mở cho bảng điều khiển

Khu vực phía trước bảng điều khiển không được bị chặn bởi bất kỳ vật gì (chẳng hạn như tay nắm cửa) có thể cản trở việc đóng mở.



## Cài đặt

Kết nối và thông gió



a Mặt trước b

Cáp kết nối nguồn điện, L = 2000 mm c Ống dẫn nước

bằng thép không gỉ, L = 2000 mm d Ống xả nước bằng nhựa, L

= 3000 mm Đầu trên của ống xả nơi xả vào hệ thống

thoát nước không được cao hơn 500 mm so với kết nối ống trên thiết bị.

e Lỗ thông gió, tối thiểu 180 cm<sup>2</sup> f Không

được phép kết nối trong khu vực này

## Lắp đặt lò nư ớng kết hợp hơ i nư ớc

Trư ớc khi lắp đặt và kết nối lò nư ớng kết hợp hơ i nư ớc, vui lòng đọc hư ớng dẫn trong phần "Lắp đặt - Kết nối nguồn nư ớc chính" và "Thoát nư ớc". Kết nối cáp kết nối nguồn điện chính với lò nư ớng kết hợp hơ i nư ớc.

Cung cấp nư ớc cho ống dẫn nư ớc và ống thoát nư ớc qua lỗ cắt ở đáy hốc tư ớng.

Nguy cơ hư hỏng do vận chuyển không đúng cách.

Việc cầm tay nắm cửa vào lò nư ớng kết hợp hơ i nư ớc có thể làm hỏng cửa.

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

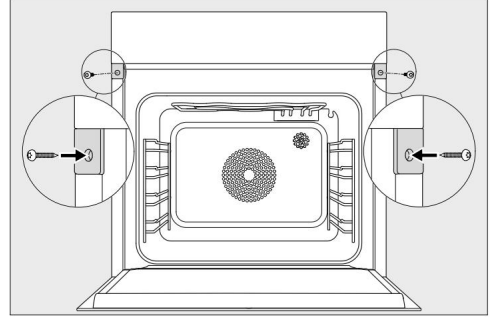
Máy tạo hơ i nư ớc có thể hoạt động không bình thường nếu lò nư ớng kết hợp hơ i nư ớc không đư ợc đặt trên bề mặt phẳng. Độ lệch tối đa so với phư ơ ng ngang có thể chấp nhận đư ợc là 2°.

Đẩy lò nư ớng kết hợp hơ i nư ớc vào hốc lắp đặt và căn chỉnh.

Khi thực hiện, hãy đảm bảo rằng cáp kết nối nguồn điện và ống nư ớc không bị kẹt hoặc hư hỏng.

Nếu ống thoát nư ớc quá dài, không đư ợc gấp khúc, cuộn tròn hoặc uốn vòng. Phải đặt ống trên sàn ở khu vực bề.

Mở cửa.



Cố định lò kết hợp hơ i nư ớc vào thành bên của thiết bị bằng vít gỗ đi kèm (3,5 x 25 mm). Kết nối lò kết hợp hơ i nư ớc với điểm vào nư ớc và thoát nư ớc (xem "Lắp đặt - Kết nối nư ớc chính" và "Thoát nư ớc"). Kết nối lò kết hợp hơ i nư ớc với nguồn điện chính. Kiểm tra lò kết hợp hơ i nư ớc xem có hoạt động chính xác không theo hư ớng dẫn vận hành.

## Cài đặt

### Kết nối nước chính

Nguy cơ hư hỏng tích và thiệt hại do kết nối không đúng.

Việc không kết nối thiết bị đúng cách có thể gây hư hỏng tích cho người và/hoặc thiệt hại về vật chất.

Thiết bị này chỉ có thể được kết nối với nguồn nước bởi một kỹ thuật viên có trình độ phù hợp.

Nguy hiểm cho sức khỏe và tài sản do nước bị ô nhiễm.

Chất lượng nước đầu vào phải tuân thủ các yêu cầu về nước uống tại quốc gia nơi sử dụng lò kết hợp hơi i nước.

Kết nối lò ngưng hơi i nước với nguồn cung cấp nước uống.

Kết nối với nguồn cung cấp nước phải tuân thủ các quy định hiện hành tại quốc gia nơi lắp đặt thiết bị. Tất cả các thiết bị và hệ thống được sử dụng để cung cấp nước cho lò kết hợp hơi i nước cũng phải tuân thủ các quy định hiện hành tại quốc gia sử dụng ứng.

Thiết bị này phải được lắp đặt theo tiêu chuẩn AS/NZS 3500.1. Thiết bị đã tích hợp chức năng ngăn dòng chảy ngược.

Lò ngưng kết hợp hơi i nước tuân thủ các quy định của địa phương và quốc gia.

Lò ngưng kết hợp hơi i nước chỉ có thể được kết nối với nguồn nước lạnh.

Nếu bạn đang sử dụng hệ thống tại chỗ để khử khoáng hoàn toàn nước (ví dụ: hệ thống thẩm thấu ngược), hãy đảm bảo độ dẫn điện của nước không giảm xuống dưới 100  $\mu\text{S}$ /

cm.

### Thiệt hại do nước

sự ô nhiễm.

Chất bẩn trong nguồn nước có thể tích tụ trong van của lò kết hợp hơi i nước. Van không thể đóng lại được nữa và nước chảy ra ngoài.

Xả sạch đường ống nước trước khi kết nối lò ngưng kết hợp hơi i nước hoặc khi làm việc trên đường ống cấp nước.

Áp suất kết nối nước cần nằm trong khoảng từ 100 kPa (1 bar) đến 600 kPa (6 bar). Nếu áp suất cao hơn 600 kPa, phải lắp van giảm áp.

Phải lắp một vòi nước giữa ống thép không gỉ và nguồn cung cấp nước sinh hoạt để đảm bảo có thể cắt nguồn cung cấp nước nếu cần thiết. Vòi nước phải dễ dàng tiếp cận sau khi lò kết hợp hơi i nước đã được lắp đặt.



Gắn ống thép không gỉ vào lò nư ớng kết hợp hơ i nư ớc

Chỉ sử dụng ống thép không gỉ đư ợc cung cấp.  
Không đư ợc rút ngắn, kéo dài hoặc thay thế  
ống thép không gỉ bằng ống khác.

Không đư ợc kết nối ống cũ hoặc đã qua sử dụng  
vào lò nư ớng kết hợp hơ i nư ớc.

Ống thép không gỉ chỉ đư ợc thay thế bằng phụ tùng  
thay thế chính hãng của Miele. Có thể đặt hàng  
ống thép không gỉ phù hợp để sử dụng với nư ớc  
uống từ Miele (xem bì a sau để biết thông tin liên  
hệ).

Ống thép không gỉ đi kèm dài 2,0 m. Tháo nắp  
đậy khỏi kết

nối nư ớc chính ở mặt sau của lò kết hợp hơ i nư ớc.

Lấy đầu góc của thép không gỉ  
ống thép và kiểm tra xem có vòng đệm không. Nếu  
không có vòng đệm, hãy gắn  
một.

Vặn chặt ống thép không gỉ  
khớp nối vào ren của kết nối nư ớc chính.

Đảm bảo rằng nó đư ợc vặn đúng vị trí và không thấm  
nư ớc.

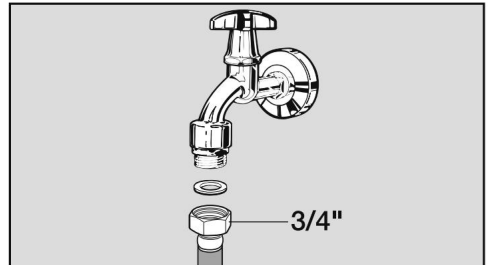
Kết nối nguồn cung cấp nư ớc

Ngắt kết nối lò nư ớng hơ i nư ớc  
khỏi nguồn điện trư ớc khi kết nối với nguồn nư ớc.

Tắt nguồn cấp nư ớc trư ớc khi kết nối lò  
nư ớng kết hợp hơ i nư ớc với nguồn cấp nư ớc.

Vòi nư ớc phải để dãn tiếp cận sau khi lò  
nư ớng kết hợp hơ i nư ớc đư ợc lắp đặt xong.

Phải lắp vòi có ren 3/4" khi kết nối lò kết  
hợp hơ i nư ớc với nguồn cung cấp nư ớc. Kiểm  
tra xem có vòng đệm không. Lắp một vòng đệm nếu cần  
thiết.



Kết nối ống thép không gỉ với vòi. Đảm bảo  
ràng nó  
đư ợc vặn đúng vị trí. Mở vòi từ từ và kiểm tra

rò rỉ.

Chỉnh sửa lại vị trí của phớt và khớp nối nếu  
cần thiết.

## Cài đặt

---

### Thoát nước

Chỉ sử dụng ống xả nước đi kèm. Không được rút ngắn, kéo dài hoặc thay thế ống xả nước bằng ống khác.

Không được kết nối ống cũ hoặc đã qua sử dụng vào lò kết hợp hơi nước.

Ống xả nước chỉ được thay thế bằng phụ tùng thay thế chính hãng của Miele. Bạn có thể mua ống xả nước từ cửa hàng trực tuyến của Miele hoặc trực tiếp từ Miele (xem bìa sau để biết thông tin liên hệ).

Ống xi phông thoát nước không được đặt cao hơn điểm kết nối ống thoát nước trên lò kết hợp hơi nước. Điều này nhằm đảm bảo nước có thể thoát ra hoàn toàn sau một chu kỳ trình.

Đầu trên của ống xả nối với ống xi phông không được cao hơn 500 mm.

Ống thoát nước đi kèm có chiều dài 3,0 m.

Bạn có thể mua ống thoát nước có độ dài khác nhau từ Miele.

Ống xả trên lò kết hợp hơi nước phải được xả vào hệ thống thoát nước theo tiêu chuẩn AS/NZS 3500.2.

Nhiệt độ của nước thoát là 70 °C.

## Kết nối điện

Lò nướng kết hợp hơi i nư ớc đư ợc cung cấp kèm theo cáp kết nối nguồn có phích cắm đúc sẵn, sẵn sàng để kết nối

với ổ cắm có nối đất phù hợp.

Ổ cắm phải dễ dàng tiếp cận sau khi lò kết hợp hơi i nư ớc đã đư ợc lắp đặt. Nếu ổ cắm không dễ tiếp cận, hãy đảm bảo có phư ơ ng tiện ngắt kết nối phù hợp ở phía lắp đặt cho mỗi cực. Nguy cơ hỏa hoạn do quá nhiệt.

Việc kết nối lò nướng hơi i nư ớc với bộ chuyển đổi nhiều ổ cắm hoặc với cáp nối dài có thể làm quá tải cáp.

Vì lý do an toàn, không sử dụng cáp mở rộng hoặc bộ chuyển đổi nhiều ổ cắm.

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

Vì lý do an toàn, chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng thiết bị bảo vệ dòng điện dư (RCD) phù hợp trong hệ thống điện có liên quan để kết nối lò kết hợp hơi i nư ớc.

Nếu cáp kết nối nguồn điện bị hỏng, chỉ đư ợc thay thế bằng cáp kết nối nguồn điện cụ thể cùng loại (có sẵn tại Miele). Vì lý do an toàn, việc thay thế này chỉ đư ợc thực hiện bởi thợ điện có trình độ và năng lực phù hợp hoặc kỹ thuật viên dịch vụ đư ợc Miele ủy quyền để tránh nguy hiểm.

Bảng dữ liệu cho biết mức tiêu thụ điện danh nghĩa và dữ liệu kết nối. So sánh thông tin này với dữ liệu kết nối điện tại chỗ.

Nếu có bất kỳ thắc mắc nào, hãy tham khảo ý kiến của thợ điện có trình độ.

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

Các biện pháp bảo vệ đư ợc cung cấp trong hệ thống lắp đặt gia dụng và trong sản phẩm Miele này cũng phải đư ợc đảm bảo về chức năng và hoạt động khi vận hành riêng biệt hoặc khi vận hành đồng bộ không phải với nguồn điện chính, hoặc đư ợc thay thế bằng các biện pháp tư ơ ng đư ơ ng trong hệ thống lắp đặt.

## Dữ liệu kỹ thuật

---

Bản quyền và giấy phép cho mô-đun truyền thông Để vận hành và kiểm

soát mô-đun truyền thông, Miele sử dụng phần mềm độc quyền hoặc của bên thứ ba không đư ợc bao gồm trong các điều khoản cấp phép nguồn mở. Các mục phần mềm/ thành phần phần mềm này đư ợc bảo vệ bởi bản quyền. Quyền bản quyền của Miele và các bên thứ ba phải đư ợc tôn trọng.

Ngoài ra, mô-đun giao tiếp chứa các thành phần phần mềm đư ợc phân phối theo các điều khoản cấp phép nguồn mở. Các thành phần nguồn mở có trong thiết bị cùng với các thông báo bản quyền tư ơng ứng, các bản sao của các điều khoản cấp phép có hiệu lực tại thời điểm đó và bất kỳ thông tin nào khác có thể đư ợc truy cập cục bộ qua IP bằng trình duyệt web (<http://<địa chỉ IP>/Giấy phép>), trong đó <địa chỉ IP> là địa chỉ IP của thiết bị. Các thỏa thuận về trách nhiệm và bảo hành đối với các giấy phép nguồn mở đư ợc hiển thị ở vị trí này chỉ áp dụng đối với chủ sở hữu quyền tư ơng ứng.

## Bản quyền và giấy phép Đẻ vận

hành và kiểm soát thiết bị, Miele sử dụng phần mềm độc quyền hoặc của bên thứ ba không đư ợc bảo vệ bởi các điều khoản cấp phép nguồn mở. Các mục phần mềm/thành phần phần mềm này đư ợc bảo vệ bởi bản quyền. Quyền bản quyền của Miele và bên thứ ba phải đư ợc tôn trọng.

Ngoài ra, thiết bị còn chứa các thành phần phần mềm đư ợc phân phối theo các điều khoản cấp phép nguồn mở. Bạn có thể truy cập các thành phần nguồn mở này cùng với các thông báo bản quyền liên quan, bản sao các điều khoản cấp phép hợp lệ và bất kỳ thông tin nào khác trong thiết bị theo Cài đặt | Thông tin pháp lý | Giấy phép nguồn mở. Các thỏa thuận về trách nhiệm và bảo hành đối với các giấy phép nguồn mở đư ợc hiển thị tại vị trí này chỉ áp dụng đối với chủ sở hữu quyền tư ơ ng ứng.

Thiết bị này chứa, cụ thể là, các thành phần phần mềm đư ợc cấp phép bởi chủ sở hữu quyền theo Giấy phép Công cộng GNU, phiên bản 2 hoặc Giấy phép Công cộng GNU ít hơn, phiên bản 2.1. Trong thời gian ít nhất 3 năm sau khi mua hoặc giao thiết bị, Miele sẽ cung cấp cho bạn hoặc bên thứ ba một bản sao có thể đọc đư ợc bằng máy của mã nguồn cho các thành phần nguồn mở có trong thiết bị, đư ợc 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.

Mã nguồn sẽ đư ợc cung cấp trên một phư ơ ng tiện lưu trữ dữ liệu (CD-ROM, DVD hoặc USB). Để có đư ợc mã nguồn này, vui lòng liên hệ với chúng tôi, nêu rõ tên sản phẩm, số sê-ri và ngày mua, bằng cách gửi email cho chúng tôi (info@miele.com) hoặc viết thư đến địa chỉ sau: Miele & Cie. KG Open Source GTZ/TIM Carl-Miele-Straße 29 33332 Gütersloh, Đức Chúng tôi muốn lưu ý bạn về chế độ bảo hành có giới

hạn vì lợi ích của chủ

sở hữu 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: Chư ơ ng trình này đư ợc 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 THU Ớ NG 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.



Công ty TNHH Miele Úc  
ACN 005 635 398 ABN  
96 005 635 398

Tầng 4, 141 Đường Camberwell  
Hawthorn Đông, VIC 3123

1300 464 353 (1300 4 MIELE)  
info@miele.com.au  
www.miele.com.au

Công ty TNHH Miele New Zealand  
Số Thuế IRD 98 463 631

8 Đồi Cao đẳng  
Vịnh Freemans, Auckland 1011

0800 464 353 (0800 4 MIELE)  
customercare@miele.co.nz  
www.miele.co.nz

Trụ sở chính toàn cầu của Miele  
Đức Miele &  
Cie. KG Carl-Miele-  
Straße 29 33332 Gütersloh  
Cộng hòa Liên bang Đức

DGC 7865 HC Chuyên nghiệp