

Vận hành và lắp đặt hướng dẫn Lò hơi



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

Nội dung

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn..... 5

Chăm sóc môi trường 13

Hướng dẫn sử dụng thiết bị..... 14 Lò
nướng hơi nước 14 Phụ
kiện đi kèm 15

Điều khiển.....
16 Màn hình.....
17 Điều khiển cảm biến 17 Biểu
tượng..... 17

Mô tả chức năng 18 Bình chứa
nước..... 18 Khay ngưng
tụ 18 Nhiệt
độ 18 Thời gian
nấu..... 18 Tiếng
ồn..... 19

Giai đoạn làm nóng..... 19 Giai đoạn
nấu 19 Giảm hơi
nước 19

Trước khi sử dụng lần đầu tiên 20 Vệ sinh lần đầu
tiên 20 Cài đặt mức độ cứng của
nước 20 Cài đặt điểm sôi chính xác cho
nước..... 21

Cài đặt
22 Hiện thị giờ hoạt động 22 Thay đổi
và lưu cài đặt 22 Độ cứng của
nước 24

Vận hành.....
25 Vận hành lò hấp..... 25 Thay đổi giá
trị cho chương trình nấu ăn..... 26 Ngắt chương trình nấu
ăn..... 27

Chương trình tự động 28

Ghi chú chung.....
30 Ưu điểm của việc nấu bằng hơi nước 30 Hộp đựng phù
hợp..... 30 Khay ngưng
tụ 30 Mức
kệ 31

Thực phẩm đông lạnh.....	
31 Nhiệt độ.....	31
Thời gian nấu.....	31 Nấu
bằng chất lỏng.....	31 Công thức nấu ăn
của riêng bạn.....	31
Nấu bằng hơi nước.....	
32 Nấu bằng hơi nước tiết kiệm.....	32
Ghi chú về bảng nấu ăn.....	32 Rau
củ.....	33
Cá.....	
36 Thịt.....	
39 Gạo.....	
41 Ngũ cốc.....	
42 Mì ống.....	43
Bánh bao.....	
44 Đậu khô.....	45 Trứng
gà.....	
47 Trái cây.....	
48 Xúc xích.....	48 Động
vật có vỏ.....	49
Trai.....	
50 Nấu ăn theo thực đơn (nấu toàn bộ bữa ăn).....	51
Các ứng dụng khác.....	53 Làm nóng
lại.....	53 Rã
đóng.....	
56 Chăn.....	
59 Đóng chai.....	
59 Khử trùng các vật dụng.....	62 Ủ
bột.....	
62 Làm nóng vải nỉ ấm.....	62 Hòa tan
gelatin.....	63 Tách tinh thể mặt
ong.....	63 Làm tan chảy số cô
la.....	63 Làm sữa
chua.....	64 Nấu thịt xông
khói.....	65 Xào hành
tây.....	65 Ép nước bằng hơi
nước.....	66 Gọt vỏ rau củ và trái
cây.....	67 Bảo quản
táo.....	67 Làm
eierstich.....	67
Lưu ý cho các viện khảo thí.....	68

Nội dung

Vệ sinh và bảo dưỡng 69

Chất tẩy rửa không phù hợp 70 Vệ sinh mặt

trước..... 70 Vệ sinh khoang lò

nướng..... 70 Vệ sinh bình chứa

nước 71 Vệ sinh phụ

kiện 71 Vệ sinh thanh dẫn nước bên hông

lò nướng..... 72 Tẩy cặn lò nướng hơi

nước 72

Hướng dẫn giải quyết sự cố 74 Thông báo trên màn

hình..... 74 Hành vi bất

ngờ 75 Tiếng

ồn..... 76

Các vấn đề chung hoặc lỗi kỹ thuật..... 76

Phụ kiện tùy chọn 77

Dịch vụ.....

78 Liên hệ khi có lỗi..... 78 Bảo

hành..... 78

Lắp đặt.....

79 Hướng dẫn an toàn khi lắp đặt..... 79 Kích thước lắp

đặt..... 80 Lắp đặt trong tủ

cao..... 80 Lắp đặt trong tủ

thấp..... 81 Nhìn từ bên

hông..... 82 Kết nối và

thông gió 83 Lắp đặt lò nướng hơi

nước..... 84 Kết nối

điện..... 85

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

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

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

Đọc kỹ hướng dẫn vận hành và lắp đặt trước khi sử dụng lò nướng hơi nước. Chúng chứa thông tin quan trọng về an toàn, lắp đặt, sử dụng và bảo trì. Điều này ngăn ngừa thương tích cá nhân cũng như hư hỏng lò hơi.

Theo tiêu chuẩn IEC/EN 60335-1, Miele rõ ràng và khuyên bạn nên đọc và làm theo hướng dẫn trong chương về lắp đặt lò hấp cũng như các hướng dẫn và cảnh báo về an toàn.

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

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

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Ứng dụng đúng

Lò hấp này được thiết kế để sử dụng trong các hộ gia đình và môi trường làm việc và sinh hoạt tương tự.

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

Lò hấp chỉ được sử dụng trong gia đình để hấp, rã đông và hâm nóng thức ăn.

Mọi hình thức sử dụng khác đều không được phép.

Lò hơi chỉ có thể được sử dụng bởi những người có khả năng thể chất, giác quan hoặc tinh thần hạn chế, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, nếu họ được giám sát trong khi sử dụng hoặc đã được hướng dẫn cách sử dụng. sử dụng nó một cách an toàn và nhận biết cũng như hiểu được hậu quả của việc vận hành không đúng cách.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

An toàn cho trẻ em

Trẻ em dưới 8 tuổi phải tránh xa lò hấp trừ khi được giám sát liên tục. Trẻ em từ 8 tuổi trở lên chỉ được sử dụng

dụng lò hấp mà không cần giám sát nếu đã được hướng dẫn cách sử dụng lò một cách an toàn.

Trẻ em phải có khả năng hiểu và nhận biết những nguy hiểm có thể xảy ra do vận hành không đúng cách. Không

được phép để trẻ em tự ý vệ sinh lò hấp khi không có người giám sát.

được nhìn thấy.

Vui lòng giám sát trẻ em ở gần lò hấp và không cho trẻ chơi đùa với lò. Nguy cơ ngạt thở

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

Đề vật liệu đóng gói tránh xa tầm tay trẻ em.

Nguy cơ bị thương do bề mặt nóng và hơi nước. Da trẻ em nhạy cảm với nhiệt độ cao hơn nhiều so với người lớn. Trong quá trình vận hành, hơi nước sẽ thoát ra qua lỗ thông hơi. Kính cửa và bảng điều khiển của lò nướng hơi nước sẽ nóng lên.

Không để trẻ em chạm vào lò hấp khi lò đang hoạt động.

Giữ trẻ em tránh xa lò hấp cho đến khi lò nguội và không có nguy cơ gây thương tích.

Nguy cơ bị thương do cửa mở.

Cửa lò nướng có thể chịu được trọng lượng tối đa 8 kg. Trẻ em có thể bị thương khi mở cửa lò.

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

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

An toàn kỹ thuật

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

Không bao giờ sử dụng lò hơi bị hỏng. Điều này có thể gây nguy hiểm. Kiểm tra để phát hiện các dấu hiệu hư hỏng có thể nhìn thấy trước khi sử dụng.

Hoạt động tạm thời hoặc vĩnh viễn trên hệ thống cung cấp điện tự động hoặc hệ thống cung cấp điện không được đồng bộ hóa với nguồn điện chính (ví dụ như mạng lưới đảo, hệ thống dự phòng) là có thể. Điều kiện tiên quyết để hoạt động là hệ thống cung cấp điện tuân thủ các thông số kỹ thuật của EN 50160 hoặc tiêu chuẩn tương đương.

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

An toàn điện của thiết bị này chỉ có thể được đảm bảo khi được nối đất đúng cách. Điều quan trọng là phải đáp ứng yêu cầu an toàn tiêu chuẩn này. Nếu có bất kỳ nghi ngờ nào, vui lòng nhờ thợ điện có trình độ kiểm tra hệ thống điện.

Trước khi kết nối thiết bị với nguồn điện chính, hãy đảm bảo rằng dữ liệu kết nối trên tấm dữ liệu (điện áp và tần số) khớp với nhau nguồn cung cấp điện chính.

Dữ liệu này phải tương ứng để tránh nguy cơ thiệt hại cho thiết bị. Tham khảo ý kiến thợ điện có trình độ nếu có bất kỳ thắc mắc nào.

Không kết nối lò hơi với nguồn điện chính bằng một bộ chuyển đổi nhiều ổ cắm hoặc một dây nối dài. Những thứ này không đảm bảo mức độ an toàn cần thiết của thiết bị (nguy cơ cháy nổ).

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Vì lý do an toàn, lò hơi chỉ được sử dụng khi đã được lắp đặt hoàn chỉnh. Điều này là cần thiết để đảm bảo tất cả các bộ phận điện đều được che chắn.

Không được sử dụng lò hấp này ở vị trí không cố định (ví dụ trên tàu).

Nguy cơ bị thương do điện giật. Bất kỳ tiếp xúc nào với các kết nối đang hoạt động hoặc can thiệp vào các bộ phận điện hoặc cơ khí của lò nướng đều có thể gây nguy hiểm cho sự an toàn của bạn và có thể khiến lò nướng hơi nước hoạt động không bình thường.

Không được mở vỏ lò nướng hơi nước trong bất kỳ trường hợp nào. Trong thời gian thiết bị còn bảo hành, việc sửa chữa chỉ nên được thực hiện bởi kỹ thuật viên dịch vụ được Miele ủy quyền. Nếu không, bảo hành sẽ bị vô hiệu. Miele chỉ có thể đảm bảo an toàn cho thiết bị khi sử

dụng các bộ phận thay thế chính hãng của Miele. Các bộ phận bị lỗi chỉ được thay thế bằng phụ tùng thay thế của Miele. Nếu phích cắm điện bị tháo khỏi dây nguồn hoặc nếu dây nguồn được cung cấp mà không có phích cắm điện,

lò nướng hơi nước phải được kết nối với nguồn điện bởi một thợ điện có trình độ.

Nếu cáp kết nối nguồn điện bị hỏng, phải thay thế bằng cáp kết nối nguồn điện chuyên dụng (xem phần "Kết nối điện" trong chương "Lắp đặt"). Trong quá trình lắp đặt, bảo trì và sửa chữa, phải ngắt

kết nối thiết bị khỏi nguồn điện chính. Nếu lò nướng hơi nước được lắp đặt phía sau mặt trước của đồ nội thất (ví dụ: cửa ra vào), không được đóng mặt

trước của đồ nội thất khi lò nướng hơi nước đang hoạt động. Nhiệt và độ ẩm có thể tích tụ phía sau mặt trước của đồ nội thất khi đóng lại.

Điều này có thể làm hỏng lò hấp, vỏ lò và sàn nhà. Hãy để cửa tủ mở cho đến khi lò hấp nguội hoàn toàn.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Ở những khu vực có thể bị gián hoặc

các loài gây hại khác, hãy đặc biệt chú ý đến việc giữ gìn thiết bị và Môi trường xung quanh luôn sạch sẽ. Mọi hư hỏng do gián hoặc các loài gây hại khác gây ra sẽ không được bảo hành.

Sử dụng đúng cách

Nguy cơ bị thương do bề mặt nóng và hơi nước. Lò nướng hơi nước

Lò nướng nóng lên trong quá trình hoạt động. Bạn có thể bị bỏng do tiếp xúc với ngăn chứa đồ, thanh ray bên hông, phụ kiện, thức ăn hoặc hơi nước. Đeo găng tay khi cho thức ăn nóng vào lò hoặc lấy thức ăn ra và khi điều chỉnh các kệ lò nướng, ví dụ, trong ngăn lò nướng nóng.

Nguy cơ bị thương do thức ăn nóng.

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

Khi đặt vật đựng thức ăn vào lò nướng hoặc lấy chúng ra, đảm bảo thức ăn nóng không bị đổ.

Nguy cơ bị thương do nước nóng.

Khi kết thúc chương trình nấu, nước nóng còn lại trong bộ tạo hơi nước sẽ được bơm trở lại bình chứa nước. Cần thận không làm đổ bình chứa nước khi lấy bình ra khỏi thiết bị.

Không sử dụng lò nướng hơi nước để hâm nóng hoặc đóng chai thực phẩm trong lọ kín và hộp thiếc.

Áp suất sẽ tăng lên bên trong chúng và chúng có thể phát nổ gây ra gây hư hỏng cho thiết bị, cũng như nguy cơ bị thương và bỏng.

Đĩa nhựa không chịu được nhiệt và hơi nước sẽ tan chảy ở nhiệt độ cao nhiệt độ cao và có thể làm hỏng thiết bị.

Chỉ sử dụng nhựa chịu nhiệt (đến 100 °C) và chịu hơi nước bát đĩa. Làm theo hướng dẫn của nhà sản xuất.

Thực phẩm được lưu trữ trong ngăn lò nướng có thể bị khô và độ ẩm được giải phóng có thể dẫn đến hư hỏng do ăn mòn trong hơi nước lò nướng. Không để thức ăn trong ngăn lò nướng và không sử dụng bất kỳ vật dụng nấu nướng nào để bị ăn mòn.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Nguy cơ bị thương do cửa mở. Bạn có thể va vào cửa mở hoặc vấp phải cửa. Tránh để cửa mở khi không cần thiết.

Cửa có thể chịu được trọng lượng tối đa 8 kg. Không ngồi hoặc dựa vào cửa đang mở, và không đặt vật nặng lên cửa.

Ngoài ra, hãy đảm bảo không có vật gì kẹt giữa cửa và khoang lò. Lò nung hơi nước có thể bị hỏng.

Khi sử dụng thiết bị điện nhỏ, ví dụ như máy xay sinh tố cầm tay, gần lò nung hơi nước, cần cẩn thận để dây điện của thiết bị không bị kẹt vào cửa lò nung hơi nước. Lốp cách điện trên dây điện có thể bị hỏng, gây nguy cơ điện giật.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Vệ sinh và bảo dưỡng

Nguy cơ bị thương do điện giật. Hơi nước từ thiết bị vệ sinh bằng hơi nước có thể chạm đến các bộ phận điện đang hoạt động và gây đoản mạch. Không sử dụng máy vệ sinh bằng hơi nước để vệ sinh thiết bị. Các vết

xước trên kính cửa có thể khiến kính bị vỡ. Không sử dụng chất tẩy rửa mài mòn, miếng bọt biển cứng, bàn chải hoặc dụng cụ kim loại sắc nhọn để vệ sinh kính cửa. Có thể

tháo rời các thanh trượt bên (xem "Vệ sinh và bảo dưỡng - Vệ sinh các thanh trượt bên").

Lắp lại ray trượt bên hông tủ đúng cách.

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

Phụ kiện

Chỉ sử dụng phụ kiện và linh kiện thay thế chính hãng Miele cho thiết bị này. Việc sử dụng phụ kiện hoặc linh kiện thay thế từ các nhà sản xuất khác sẽ làm mất hiệu lực bảo hành và Miele không chịu trách nhiệm.

Miele sẽ đảm bảo cung cấp các phụ tùng thay thế có chức năng trong tối thiểu 10 năm và tối đa 15 năm sau khi lò nướng hơi nước của bạn ngừng hoạt động.

Chăm sóc môi trường

Xử lý vật liệu đóng gói

Vật liệu đóng gói được sử dụng để xử lý và bảo vệ thiết bị khỏi hư hỏng trong quá trình vận chuyển. Vật liệu đóng gói được lựa chọn từ các vật liệu thân thiện với môi trường, dễ xử lý và thường có thể tái chế.

Tái chế vật liệu đóng gói giúp giảm thiểu việc sử dụng nguyên liệu thô. Hãy sử dụng các điểm thu gom vật liệu chuyên biệt cho các vật liệu có giá trị và tận dụng các tùy chọn hoàn trả. Đại lý Miele của bạn sẽ mang vật liệu đóng gói đi.

Vứt bỏ ứng dụng cũ của bạn- ance

Các thiết bị điện và điện tử chứa nhiều vật liệu quý giá. Chúng cũng chứa một số vật liệu, hợp chất và linh kiện thiết yếu cho hoạt động chính xác và an toàn của chúng. Những vật liệu, hợp chất và linh kiện này có thể gây nguy hiểm cho sức khỏe con người và môi trường nếu thải bỏ cùng rác thải sinh hoạt hoặc xử lý không đúng cách.

Do đó, vui lòng không thải bỏ thiết bị cũ của bạn cùng với rác thải sinh hoạt.

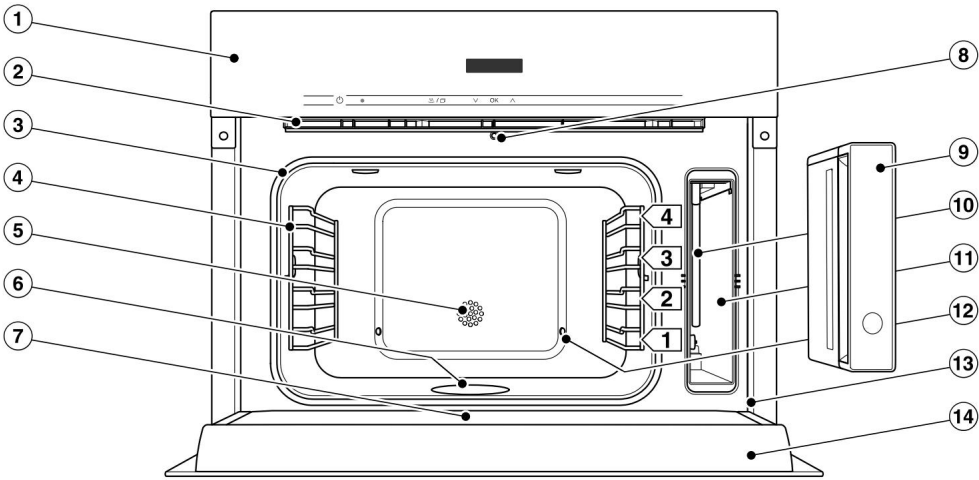


Thay vào đó, vui lòng sử dụng các điểm thu gom và xử lý được chỉ định chính thức để xử lý và tái chế miễn phí các thiết bị điện và điện tử tại cộng đồng địa phương của bạn, thông qua đại lý hoặc Miele. Theo luật, bạn hoàn toàn chịu trách nhiệm xóa mọi dữ liệu cá nhân khỏi thiết bị cũ trước khi xử lý. Bạn có nghĩa vụ pháp lý phải tháo bỏ bất kỳ pin cũ nào không được đóng gói an toàn bên trong thiết bị và tháo bỏ bất kỳ đèn nào mà không phá hủy chúng, nếu có thể.

Những thiết bị này phải được mang đến điểm thu gom phù hợp để được giao lại miễn phí. Vui lòng đảm bảo rằng thiết bị cũ của bạn không gây nguy hiểm cho trẻ em trong quá trình lưu trữ để xử lý.

Hướng dẫn sử dụng thiết bị

Lò hấp



a Các yếu tố điều khiển

b Cửa thoát khí c

Gioăng cửa d

Thanh trượt bên có 4 tầng kệ e Cảm

biến nhiệt độ f Thanh gia

hiệu suất g Kênh nhỏ giọt

h Cửa tự động xả

để giảm hơi nước

i Bình chứa nước có tấm chắn tràn có thể tháo rời j

Ống hút

k Ngăn chứa nước l Cửa nạp hơi

m Khung trước có tấm đỡ liệu n Cửa

Hướng dẫn sử dụng thiết bị

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

Biển dữ liệu

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

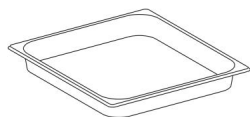
Tấm dữ liệu ghi rõ số hiệu mẫu, số sê-ri cũng như dữ liệu kết nối (điện áp, tần số và tải định mức tối đa).

Vui lòng chuẩn bị sẵn thông tin này trong trường 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 nhiều phụ kiện tùy chọn khác đều có thể đặt hàng từ Miele (xem "Phụ kiện tùy chọn").

DGG 1/1-40 L



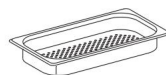
1 khay ngưng tụ Để thu thập độ ẩm dư thừa. Bạn cũng có thể sử dụng khay ngưng tụ làm vật đựng thức ăn. 375 x 394 x 40 mm (Rộng x Sâu x Cao)

DGG 1/2-40L



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

DGGL 1/2-40L



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

DMSR 1/1L



1 giá để đặt đồ dùng nhà bếp của bạn

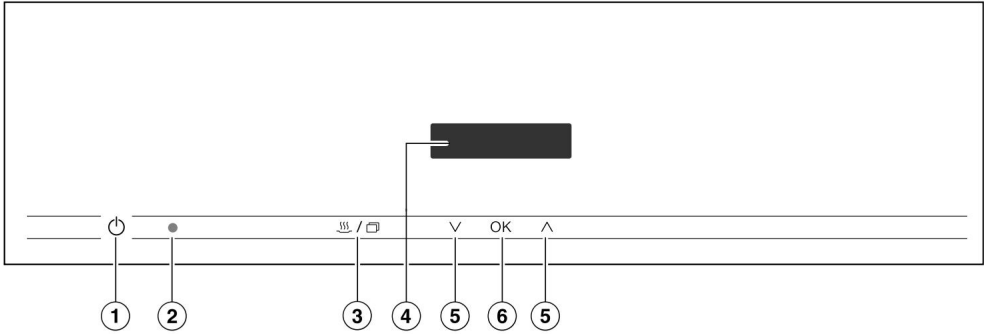
Viên tẩy cặn

Để tẩy cặn cho thiết bị

Phiếu giảm giá/Sách dạy nấu ăn bằng lò hấp Miele

Một lựa chọn các công thức nấu ăn tốt nhất từ Bếp thử nghiệm Miele

Kiểm soát



a Điều khiển cảm biến Bật/Tắt âm tường
Để bật và tắt lò hấp

d Hiện thị
Để hiển thị thông tin hoạt động

b Giao diện quang học
(Chỉ dành cho dịch vụ của
Miele) c / cảm biến

cảm biến e
Để thay đổi giá trị và cài đặt và
cuộn qua danh sách cảm biến

Để luân phiên giữa nấu bằng hơi nước,
nấu bằng hơi nước và các chương
trình tự động

OK
Để xác nhận mục nhập và chọn và lưu
cài đặt

Trưng bày

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

Điều khiển cảm biến

Các cảm biến phản ứng với thao tác chạm. Mỗi lần chạm được xác nhận bằng âm báo bần phím. Có thể tắt âm bần phím (xem "Cài đặt").

Biểu tượng

Các biểu tượng và chỉ báo sau đây có thể xuất hiện trên màn hình trong quá trình vận hành:

Biểu tượng/chỉ báo	Nghĩa
	Nấu bằng hơi nước
(nhấp nháy)	Không đủ nước hoặc không có bình chứa nước
	nấu bằng hơi nước
Tự động + số	Chương trình tự động
Số + °C	Nhiệt độ
Số + h	Thời gian nấu
+ số	Lò hơi cần được tẩy cặn (xem "Vệ sinh và chăm sóc - Tẩy cặn hơi nước lò vi sóng")

Mô tả chức năng

Bình đựng nước

Thể tích nước tối đa là 1,5 lít và tối thiểu là 0,5 lít. Có vạch chia trên bình chứa nước. Không bao giờ được vượt quá vạch chia phía trên.

Lượng nước tiêu thụ phụ thuộc vào loại thực phẩm và thời gian nấu. Có thể cần thêm nước trong quá trình nấu. Lượng nước tiêu thụ sẽ tăng lên nếu cửa lò mở trong khi nấu.

Bình chứa nước được tháo ra bằng hệ thống đẩy/kéo: đẩy nhẹ bình chứa nước để tháo ra.

Vào cuối chương trình nấu, nước nóng còn lại trong máy tạo hơi nước sẽ được bơm trở lại bình chứa nước. Bình chứa nước phải được đổ hết nước sau mỗi lần sử dụng có hơi nước.

Khay ngưng tụ Đặt khay ngưng tụ lên kệ cấp 1 khi sử dụng hộp đựng có lỗ.

Điều này giúp thu thập mọi giọt chất lỏng và cho phép loại bỏ chúng một cách dễ dàng.

Bạn cũng có thể sử dụng khay ngưng tụ làm vật đựng đồ nấu nướng nếu cần.

Nhiệt độ Lò nướng hơi

nước có dải nhiệt độ từ 40°C đến 100°C. Thiết bị được đặt ở mức 100°C khi lò nướng được bật. Bạn có thể thay đổi nhiệt độ theo từng bước 5°C.

Nhiệt độ khuyến nghị

Ứng dụng nhiệt độ	
100 °C	- Nấu được mọi loại thực phẩm - Làm nóng lại - Thực đơn nấu ăn - Bảo quản - Ép nước trái cây
85 °C	- Nấu cá nhẹ nhàng
50-60 °C	- Rã đông
40 °C	- Nhào bột - Làm sữa chua

Thời gian nấu Bạn có thể đặt

thời gian nấu từ 1 phút (:) đến 9 giờ 59 phút (:). Nếu thời gian vượt quá 59 phút, bạn phải nhập theo giờ và phút.

Ví dụ: Thời lượng 80 phút = 1:20.

Mô tả chức năng

Tiếng ồn

Bạn sẽ nghe thấy tiếng bơm khi bật thiết bị, trong khi sử dụng và sau khi tắt. Đây là tiếng nước được bơm qua hệ thống và hoàn toàn bình thường.

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

Giai đoạn làm nóng: Trong

giai đoạn làm nóng, khoang lò được làm nóng đến nhiệt độ đã cài đặt. Màn hình hiển thị nhiệt độ trong khoang lò khi nhiệt độ tăng lên.

Thời gian làm nóng sẽ phụ thuộc vào lượng và nhiệt độ của thực phẩm. Nhìn chung, giai đoạn làm nóng sẽ kéo dài khoảng 7 phút. Thời gian sẽ dài hơn nếu bạn nấu thực phẩm đông lạnh hoặc lạnh và nấu ở nhiệt độ thấp.

Giai đoạn nấu: Giai

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

Giảm hơi nước

Nếu nhiệt độ nấu được cài đặt trên khoảng 80 °C, cửa thiết bị sẽ tự động mở một chút ngay trước khi kết thúc chương trình nấu để xả bớt hơi nước trong tủ. Cửa sau đó sẽ tự động đóng lại.

Bạn có thể tắt chức năng giảm hơi nước nếu muốn (xem phần "Cài đặt"). Nếu tắt, sẽ có rất nhiều hơi nước thoát ra từ tủ khi mở cửa.

Trước khi sử dụng lần đầu tiên

Lần đầu tiên vệ sinh

Tháo bỏ mọi lớp bọc bảo vệ và nhãn dán từ lò hấp và các phụ kiện.

Thiết bị đã trải qua quá trình kiểm tra chức năng tại nhà máy. Nước còn sót lại từ thử nghiệm này có thể đã nhỏ giọt trở lại tủ trong quá trình vận chuyển.

Vệ sinh bình chứa nước

Tháo bình chứa nước.

Tháo bỏ tấm chắn tràn.

Rửa sạch bình chứa nước bằng tay.

Phụ kiện vệ sinh/ngăn lò nướng

Lấy tất cả các phụ kiện ra khỏi lò.

Rửa các phụ kiện bằng dung dịch nhẹ

rửa bằng nước rửa chén và nước nóng hoặc trong máy rửa chén.

Bên trong lò hơi có

đã được xử lý tại nhà máy bằng chất điều hòa.

Để loại bỏ điều này, hãy vệ sinh ngăn lò nướng bằng miếng bọt biển sạch và dung dịch rửa chén nhẹ và nước nóng.

Thiết lập độ cứng của nước mức độ

Để đảm bảo lò hơi hoạt động

đúng cách và đảm bảo rằng việc tẩy cặn được thực hiện được thực hiện ở khoảng thời gian chính xác, nó phải được điều chỉnh theo nguồn nước địa phương mức độ cứng.

Nước càng cứng thì lò hấp càng cần được tẩy cặn thường xuyên hơn.

Mức độ cứng được thiết lập ở mức 15 °dH bởi mặc định.

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

Điều chỉnh cài đặt nước tại địa phương của bạn cung cấp nếu cần thiết (xem "Cài đặt").

Trước khi sử dụng lần đầu tiên

Cài đặt nhiệt độ sôi chính xác cho nước.

Trước khi nấu thức ăn

lần đầu, bạn phải điều chỉnh nhiệt độ sôi của nước, nhiệt độ này thay đổi tùy thuộc vào độ cao của vị trí đặt lò hấp. Quy trình này cũng giúp làm sạch đường nước.

Cài đặt nhiệt độ sôi chính xác cho nước sau khi chuyển nhà. Nếu bạn chuyển nhà, thiết bị

sẽ cần được cài đặt lại theo độ cao mới nếu chênh lệch so với độ cao cũ từ 300 m trở lên. Để thực hiện việc này, hãy tẩy cặn thiết bị (xem phần "Vệ sinh và bảo dưỡng - Tẩy cặn lò hấp").

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

Nước cất hoặc nước có ga hoặc các chất lỏng khác có thể làm hỏng hơi nước
lò vi sóng.

Chỉ sử dụng nước máy lạnh, tươi (thấp hơn 20 °C).

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

Đẩy bình chứa nước vào thiết bị.

Chạy lò hấp trong 15 phút

sử dụng chức năng nấu bằng hơi nước (100 °C).

Tiến hành như mô tả trong phần "Vận hành".

Cài đặt

Hiện thị giờ hoạt động Bạn có thể truy vấn tổng số giờ hoạt động của lò hơi nước.

Khi lò hấp đã tắt:

Chạm và giữ nút điều khiển cảm biến / .

Trong khi giữ cảm biến / điều khiển, chạm và nhả công tắc Bật/Tắt một lần.

Giờ hoạt động được hiển thị.

Thay đổi và lưu cài đặt Lò nung hơi nước của bạn được cung cấp một số cài đặt mặc định tiêu chuẩn.
Các cài đặt được liệt kê trong bảng dưới đây có thể được thay đổi.

Khi lò hấp đã tắt:

Chạm và giữ nút điều khiển cảm biến.

Trong khi giữ nút điều khiển cảm biến, hãy chạm nhanh vào nút điều khiển Bật/Tắt một lần.

P1 sẽ xuất hiện.

Chạm vào nút điều khiển cảm biến hoặc để cài đặt chương trình mong muốn.

Xác nhận bằng OK.

S và một số sẽ xuất hiện.

Chạm vào nút điều khiển cảm biến hoặc để thiết lập trạng thái/độ cứng của nước cần thiết-
sự tinh khiết.

Xác nhận bằng OK.

Trạng thái đã chọn sẽ được lưu.

Sau khi bạn đã thay đổi cài đặt cần thiết, hãy tắt lò hấp.

Cài đặt

Cài đặt mặc định của nhà máy được hiển thị bằng chữ in đậm.

Chương trình		Trạng thái/ độ cứng của nước	Cài đặt có sẵn
Độ cứng của nước	P1	15 °	Xem “Cài đặt - Độ cứng của nước”
Âm lượng còi	P2	S1 S2 S3 S4	Rất yên tĩnh Im lặng Ồn ào Rất to
P3 Âm báo bàn phím		S0 S1	Tắt TRÊN
P4 Giảm hơi nước		S0 S1	Tắt TRÊN
P5 Đơn vị nhiệt độ		S1 S2	°C °F
Chế độ demo	P6	S0 S1	Tắt, lò hơi nóng lên Bật, lò hơi không nóng lên

Cài đặt

Độ cứng của nước

Liên hệ với nhà cung cấp nước địa phương của bạn để tìm ra khối phạm vi độ cứng của nước tại địa phương của bạn nếu cần thiết.

Có thể thiết lập mức độ cứng giữa 1 °dH và 70 °dH.

Nếu bạn đang sử dụng nước uống đóng chai, chẳng hạn như nước khoáng, hãy chắc chắn không sử dụng nước có ga. Chọn cài đặt theo hàm lượng canxi. Hàm lượng canxi được ghi trên nhãn chai theo mg/l Ca2+ hoặc ppm (mg Ca2+/l).

Độ cứng của nước Canxi con-		lưu	Cài đặt
°dH	mmol/l		
		mg/l Ca2+ hoặc ppm (mg Ca2+/l)	
1	0,2	7	1°
2	0,4	14	2°
3	0,5	21	3°
4	0,7	29	4°
5	0,9	36	5°
6	1.1	43	6°
7	1.3	50	7°
8	1.4	57	8°
9	1.6	64	9°
10	1.9	71	10°
11	2.0	79	11°
12	2.2	86	12°
13	2.3	93	13°
14	2,5	100	14°
15	2.7	107	15°
16	2.9	114	16°
17	3.1	121	17°

Độ cứng của nước Hàm		Lượng canxi	Cài đặt
°dH	mmol/l		
		mg/l Ca2+ hoặc ppm (mg Ca2+/l)	
18	3.2	129	18°
19	3.4	136	19°
20	3.6	143	20°
21	3.8	150	21°
22	4.0	157	22°
23	4.1	164	23°
24	4.3	171	24°
25	4,5	179	25°
26	4.7	186	26°
27	4.9	193	27°
28	5.0	200	28°
29	5.2	207	29°
30	5.4	214	30°
31	5.6	221	31°
32	5.8	229	32°
33	5.9	236	33°
34	6.1	243	34°
35	6.3	250	35°
36	6,5	257	36°
37-45	6,6-8,0	258-321	37°-45°
46-60	8,2-10,7	322-429	46°-60°
61-70	10,9-12,5	430-500	61°-70°

Vận hành lò hơi

Nước cất hoặc nước có ga hoặc các chất lỏng khác có thể làm hỏng hơi nước

lò vi sóng.

Chỉ sử dụng nước máy lạnh, tươi (thấp hơn 20 °C).

Đổ đầy nước vào bình chứa và đẩy nó vào thiết bị.

Đặt khay ngưng tụ lên kệ cấp 1 khi sử dụng hộp đựng có lỗ.

Đặt thức ăn vào lò nướng.

Bật lò hấp.



°C sẽ xuất hiện. sẽ nhấp nháy.

Nếu bạn muốn nấu ở nhiệt độ 100 °C, hãy xác nhận cài đặt bằng OK.

Nếu muốn, bạn có thể cài đặt nhiệt độ thấp hơn bằng cách chạm vào cảm biến .
Xác nhận bằng OK.

Nhiệt độ này sẽ tự động được chấp nhận trong vòng vài giây. Chạm OK hai lần để quay lại tùy chọn lựa chọn nhiệt độ.



h sẽ xuất hiện.

Biểu tượng cho giờ sẽ nhấp nháy.

Nếu bạn muốn cài đặt thời gian nấu của

- ít hơn 1 giờ, xác nhận bằng OK
- hơn 1 giờ, hãy cài đặt thời gian nấu bạn muốn bằng cách chạm vào cảm biến (từ trở lên) hoặc (từ trở xuống) và xác nhận bằng OK.

Đặt số phút bạn muốn bằng cách chạm vào cảm biến (từ trở lên) hoặc (từ trở xuống).

Xác nhận bằng OK.

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

Bạn sẽ thấy nhiệt độ tăng lên.
Sẽ có tiếng còi báo hiệu khi nhiệt độ đạt đến mức cài đặt lần đầu tiên.

Thời gian nấu sẽ bắt đầu đếm ngược.

Nếu bạn đang nấu ở nhiệt độ khoảng 80 °C, ngay trước khi kết thúc thời gian nấu, cửa lò sẽ tự động mở ra một chút để một phần hơi nước thoát ra khỏi khoang lò.

Chuông báo sẽ kêu khi thời gian nấu kết thúc.

Lấy thức ăn ra khỏi lò.

Tắt lò hấp.

Chỉ có thể bắt đầu chương trình nấu mới khi chốt cửa tự động được kéo về vị trí ban đầu.
Không được đẩy chốt cửa vào bằng tay vì có thể làm hỏng chốt cửa.

Hoạt động

Vệ sinh lò hấp Nếu cần, hãy tháo khay ngưng tụ ra khỏi ngăn lò và đổ hết nước trong đó.

Nguy cơ chấn thương do nước nóng để có.

Vào cuối chương trình nấu, nước nóng còn lại trong máy tạo hơi nước sẽ được bơm trở lại bình chứa nước.

Cẩn thận không làm đổ bình chứa nước khi lấy nó ra khỏi ứng dụng.

ance.

Tháo bình chứa nước.

Tháo bỏ tấm chắn tràn và đổ hết nước trong bình chứa.

Sau mỗi lần sử dụng, hãy vệ sinh và lau khô toàn bộ thiết bị như mô tả trong phần “Vệ sinh và bảo quản”.

Đảm bảo tấm chắn tràn được lắp đúng cách khi lắp đặt.

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

Đổ thêm nước Việc không đủ nước trong quá trình nấu sẽ được báo bằng biểu tượng nhấp nháy và tiếng còi báo động.

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

Đầy bình chứa nước trở lại thiết bị.

Chương trình nấu ăn sẽ tiếp tục.

Thay đổi giá trị cho chương trình nấu ăn Ngay khi chương trình nấu ăn đang diễn ra, bạn có thể thay đổi nhiệt độ và thời gian nấu cho chương trình này.

Thay đổi nhiệt độ

Chạm vào OK một lần.

Màn hình sẽ chuyển sang chế độ cài đặt nhiệt độ và nhiệt độ sẽ nhấp nháy.

Chạm vào cảm biến hoặc để thay đổi nhiệt độ.

Xác nhận bằng OK.

Thay đổi thời gian nấu

Chạm vào OK hai lần.

Màn hình sẽ chuyển sang chế độ cài đặt thời gian nấu và số giờ sẽ nhấp nháy.

Chạm vào cảm biến hoặc để thay đổi thời gian nấu.

Xác nhận bằng OK.

Ngắt chương trình nấu: Chương trình nấu sẽ bị ngắt ngay khi cửa lò mở. Hệ thống làm nóng lò sẽ tắt. Thời gian nấu đã cài đặt sẽ được lưu.

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

Nguy cơ chấn thương do nóng hơi nước.
Một lượng lớn hơi nước nóng có thể thoát ra khi cửa mở. Hơi nước có thể gây bỏng.

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

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

Nguy cơ chấn thương do bề mặt nóng khuôn mặt và thức ăn.
Lò nướng hơi nước sẽ nóng lên trong quá trình hoạt động. Bạn có thể bị bỏng ở khoang lò, thanh ray bên hông, phụ kiện hoặc chính thức ăn.

Sử dụng găng tay khi đặt thức ăn vào hoặc lấy thức ăn ra khỏi lò và khi làm việc trong khoang lò nóng.

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

Chương trình nấu sẽ tiếp tục khi cửa đóng lại.

Khi cửa đóng, áp suất phải cân bằng, điều này có thể gây ra tiếng huýt sáo.

Chương trình tự động

Lò nướng hơi nước của bạn được trang bị hơn 20 chương trình nấu rau củ tự động. Nhiệt độ và thời gian nấu được cài đặt sẵn, vì vậy bạn chỉ cần chuẩn bị rau củ theo nhu cầu (xem biểu đồ "Tổng quan chương trình").

Khoang lò cần phải ở nhiệt độ phòng trước khi bắt đầu chương trình tự động.

Để biết thêm các mẹo và thủ thuật nấu rau bằng hơi nước, hãy xem "Nấu bằng hơi nước - Rau củ".

Sử dụng chương trình tự động Cho rau đã chuẩn bị vào hộp đựng có lỗ.

Đặt khay ngưng tụ lên kệ cấp 1.

Đặt hộp đựng có lỗ trên bất kỳ giá nào.

Đổ đầy nước vào bình chứa và đẩy nó vào thiết bị.

Bật lò hấp.

Chạm vào cảm biến / .

sẽ xuất hiện.

Bạn có thể chuyển sang các chương trình tự động bằng cách chạm vào cảm biến hoặc .

Đặt chương trình bạn muốn bằng cảm biến hoặc , ví dụ A15.

Xác nhận bằng OK.

Đặt mức độ nấu bạn muốn bằng cảm biến hoặc :

- al dente
- trung bình
- mềm

Xác nhận bằng OK.

Chương trình tự động

Tổng quan chương trình

Chương trình số	Rau	
A1	Súp lơ	Hoa nhỏ, trung bình
A2	Đậu (xanh, vàng)	Trộn
A3	bông cải xanh	Hoa nhỏ, trung bình
A4	bắp cải Trung Quốc	băm nhỏ
A5	Đậu Hà Lan	—
A6	Cây thì là	băm nhỏ
A7	Cải bắp	Cái nút
A8	Bí ngô	thái hạt lựu
A9	Ngô	Bắp ngô
A10	Cà rốt	Cắt hạt lựu/thái thanh/thái lát
A11	Hạt tiêu	băm nhỏ
A12	Khoai tây còn vỏ	Chắc chắn, vừa phải
A13	Tỏi tây	Nhấn
A14	Romanesco	Hoa nhỏ, trung bình
A15	Cải Brussels	—
A16	Khoai tây luộc	Cứng, chia làm bốn phần
A17	Măng tây, xanh	Trung bình
A18	Măng tây trắng	Trung bình
A19	Rau chân vịt	—
A20	Đậu que đường	—

Ghi chú chung

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

Ưu điểm của việc nấu ăn bằng hơi nước

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

Nấu bằng hơi nước cũng giữ được hương vị nguyên bản của thực phẩm tốt hơn so với nấu bằng phương pháp thông thường. Vì vậy, chúng tôi khuyên bạn nên nêm nếm lại thức ăn sau khi nấu. Thức ăn cũng giữ được màu sắc tươi ngon ban đầu.

Các thùng chứa phù hợp

Hộp đựng thực phẩm: Lò

Nướng hơi nước này được trang bị hộp đựng thực phẩm bằng thép không gỉ. Các hộp đựng khác, với nhiều kích cỡ khác nhau, cả loại đục lỗ và đặc, đều có sẵn dưới dạng phụ kiện tùy chọn (xem phần "Phụ kiện tùy chọn"). Điều này cho phép bạn chọn hộp đựng phù hợp nhất với thực phẩm cần nấu.

Tốt nhất nên dùng hộp đựng có lỗ thông hơi để hấp. Hơi nước có thể tiếp cận thực phẩm từ mọi phía và giúp thực phẩm chín đều.

Container của riêng bạn

Bạn cũng có thể sử dụng hộp đựng của riêng mình. Tuy nhiên, xin lưu ý những điều sau:

- Vật chứa phải chịu được nhiệt độ tới 100°C và chịu được hơi nước.
Đối với hộp nhựa, vui lòng kiểm tra với nhà sản xuất để đảm bảo chúng phù hợp để sử dụng trong lò hấp.
- Các thùng chứa có thành dày như por-
do gốm, đồ sứ hoặc đồ đá không thích hợp để sử dụng bằng hơi nước.
Do có thành dày nên chúng không dẫn nhiệt tốt và kết quả là thời gian nấu sẽ lâu hơn đáng kể so với thời gian ghi trong bảng.

- Đặt vật đựng thức ăn lên giá hoặc vào vật đựng phù hợp, không đặt trên sàn lò nướng.

- Đảm bảo có khe hở giữa vành trên của hộp đựng và phần trên của ngăn nấu để hơi nước có thể tràn vào hộp đựng.

Khay ngưng tụ Đặt khay ngưng

tụ lên kệ cấp 1 khi sử dụng hộp đựng có lỗ.

Điều này giúp thu thập mọi giọt chất lỏng và cho phép loại bỏ chúng một cách dễ dàng.

Bạn cũng có thể sử dụng khay ngưng tụ làm vật đựng đồ nấu nướng nếu cần.

Mức kệ

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

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

Luôn luôn chèn các hộp đựng thức ăn và giá đỡ giữa các thanh ray của kệ hỗ trợ cân bằng để chúng không bị lật đổ.

Thực phẩm đông lạnh

Giai đoạn làm nóng cho thực phẩm đông lạnh là dài hơn so với thực phẩm tươi sống. Càng lớn số lượng thực phẩm đông lạnh, thời gian càng dài giai đoạn làm nóng.

Nhiệt độ

Trong quá trình nấu bằng hơi nước, nhiệt độ không vượt quá 100 °C. Hầu như tất cả

Thực phẩm có thể được 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 liên quan trong các mục này.

hướng dẫn vận hành để biết thêm chi tiết.

Thời gian nấu

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

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

Số lượng thực phẩm không ảnh hưởng đến thời gian nấu. 1 kg khoai tây sẽ mất thời gian nấu tương tự như nấu 500 g.

Nấu ăn bằng chất lỏng

Khi nấu ăn chỉ cần đổ đầy chất lỏng hộp đựng nấu ăn đầy $\frac{2}{3}$ để ngăn ngừa chất lỏng tràn ra khi lấy hộp đựng thức ăn ra khỏi lò.

Công thức nấu ăn của riêng bạn

Thức ăn được nấu trong nồi hoặc chảo cũng có thể nấu bằng lò hấp.

Thời gian nấu trong hơi nước lò nướng sẽ giống nhau. Xin lưu ý rằng thức ăn sẽ không có màu nâu hoặc giòn khi nấu ăn bằng hơi nước.

Nấu bằng hơi nước

Nấu bằng hơi nước tiết kiệm Để

tiết kiệm năng lượng khi nấu bằng hơi nước, bạn có thể sử dụng chế độ nấu bằng hơi nước tiết kiệm.

Nấu bằng hơi nước tiết kiệm đặc biệt thích hợp để nấu rau và cá.

Nấu bằng hơi nước tiết kiệm không phù hợp để nấu các loại thực phẩm có chứa tinh bột như khoai tây, gạo và mì ống.

Chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng thời gian và nhiệt độ nấu theo biểu đồ trong mục "Nấu bằng hơi nước".

Bạn có thể nấu thêm nếu cần.

Bật lò hấp.

Chạm vào cảm biến / .

sẽ xuất hiện trên màn hình.

Xác nhận bằng OK.

Đặt nhiệt độ và thời gian nấu

sự phân chia.

Ghi chú về bảng nấu ăn Thực hiện theo hướng dẫn

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

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

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

Rau

Tươi

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

Thực phẩm đông lạnh

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

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

Nếu rau củ đông cứng thành từng cục, hãy tách chúng ra trước khi hấp. Làm theo hướng dẫn của nhà sản xuất trên bao bì về thời gian nấu.

Vật dụng nấu nung: Thực phẩm như

đậu Hà Lan hoặc măng tây, vốn có rất ít hoặc không có khoảng trống giữa chúng, sẽ mất nhiều thời gian hơn để nấu chín vì hơi nước không có nhiều không gian để tác động. Để có kết quả đồng đều, tốt nhất nên sử dụng vật dụng nung cho những loại thực phẩm này và chỉ đổ đầy khoảng 3-5 cm. Khi nấu số lượng lớn, hãy chia thực phẩm vào 2 hoặc 3 vật dụng nung thay vì chỉ dùng một vật dụng sâu.

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

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

Mức kệ

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

Thời gian nấu Thời gian

Nấu phụ thuộc vào kích thước của thực phẩm và độ chín mong muốn, giống như các phương pháp nấu ăn thông thường. Ví dụ: Khoai tây sấp, cắt làm tư: khoảng 17 phút. Khoai tây sấp, cắt đôi: khoảng 20 phút.

Cài đặt

Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 100 °C

Thời lượng: xem biểu đồ

Nấu bằng hơi nước

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

Nấu bằng hơi nước

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

Thời gian nấu

Nấu bằng hơi nước

Cá

Tươi

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

Thực phẩm đông lạnh

Không cần rã đông hoàn toàn cá trước khi nấu. Rã đông sao cho bề mặt cá đủ tan để tắm ướp thảo mộc và gia vị. Tùy thuộc vào độ dày của cá, thời gian rã đông có thể từ 2 đến 5 phút.

Chuẩn bị: Thêm

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

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

Dụng cụ nấu ăn Nếu sử dụng

dụng cụ có lỗ, hãy phết mỡ vào trước.

Mức kệ

Khi nấu cá trong hộp đựng có lỗ thông hơi cùng lúc với việc nấu các loại thực phẩm khác trong các hộp đựng khác, hãy đặt hộp đựng có cá ngay phía trên ly hoặc khay hứng (tùy theo kiểu máy) để hứng bất kỳ chất lỏng nào và tránh bất kỳ mùi vị nào truyền sang thực phẩm khác.

Nhiệt độ

85 °C – 90 °C

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

100 °C

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

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

Khoảng thời gian

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

Nấu cá càng lâu, thịt cá càng săn chắc. Hãy tham khảo thời gian nấu được ghi trong bảng. Nếu thấy cá chưa chín kỹ, bạn chỉ cần nấu thêm vài phút nữa.

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

Mẹo

- Thêm các loại thảo mộc và gia vị, chẳng hạn như thì là sẽ giúp làm nổi bật hương vị trọn vẹn của cá.
- Nấu cá lớn ở tư thế bơi.
Để giúp giữ nguyên hình dạng của cá, hãy đặt một chiếc cốc nhỏ hoặc vật tương tự úp ngược vào hộp đựng thức ăn và xếp phần bụng cá hướng xuống cốc.
- Bạn có thể dùng bất kỳ phần cá vụn nào, chẳng hạn như đầu cá, xương cá, đuôi cá, v.v. để nấu nước dùng cá. Cho cá vụn cùng một ít rau củ hỗn hợp vào hộp đựng chắc chắn và đổ nước lạnh vào. Nấu ở 100°C trong 60 đến 90 phút. Thời gian nấu càng lâu, nước dùng càng đậm đà.
- Chế biến cá au bleu là phương pháp nấu cá trong nước pha giấm, với tỷ lệ khác nhau tùy theo công thức. Điều quan trọng là không làm hỏng da cá.

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

Cài đặt

Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: xem biểu đồ

Thời lượng: xem biểu đồ

Nấu bằng hơi nước

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

Nhiệt độ Thời gian

Thịt

Tươi

Chuẩn bị thịt theo cách thông thường.

Thực phẩm đông lạnh

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

Sự chuẩn bị

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

Để giữ nguyên hương vị, hãy sử dụng hộp đựng có lỗ. Đặt một hộp đựng không có lỗ bên dưới để hứng phần nước sốt cô đặc. Bạn có thể dùng phần nước sốt cô đặc để tăng hương vị cho nước sốt hoặc đông lạnh để dùng sau.

- Có thể dùng xương gà luộc, xương lưng hoặc xương sườn và xương thịt để nấu nước dùng.

Cho thịt cùng xương và một ít rau củ vào nồi nấu, sau đó đổ nước lạnh vào. Thời gian nấu càng lâu, nước dùng càng đậm đà.

Cài đặt

Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 100 °C

Thời lượng: xem biểu đồ

Nấu bằng hơi nước

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

Thời gian nấu

Cơm

Gạo nở ra khi nấu chín và cần được nấu trong nước. Tỷ lệ gạo lượng chất lỏng sẽ khác nhau tùy thuộc vào loại gạo.

Cơm hấp thụ toàn bộ chất lỏng trong quá trình nấu nên không có chất dinh dưỡng nào bị mất đi.

Cài đặt

Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 100 °C

Thời lượng: xem biểu đồ

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

Thời lượng

Nấu bằng hơi nước

Ngũ cốc

Các loại ngũ cốc nở ra khi nấu chín và cần được nấu trong chất lỏng. Tỷ lệ lượng hạt chuyển thành chất lỏng phụ thuộc vào loại hạt.

Hạt có thể được nấu nguyên hạt hoặc nghiền nhỏ.

Cài đặt

Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 100 °C

Thời lượng: xem biểu đồ

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

Thời lượng

Nấu bằng hơi nước

Mì ống

Mì ống khô

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

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

Thực phẩm tươi sống

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

Tách riêng những miếng mì ống dính vào nhau và trải chúng ra dụng cụ nấu ăn.

Cài đặt

Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 100 °C

Thời lượng: xem biểu đồ

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

Thời lượng

Nấu bằng hơi nước

Bánh bao

Bánh bao luộc sẵn cần được ngập nước kỹ, nếu không bánh có thể bị vỡ. Lý do là vì mặc dù đã được ngâm trong nước, bánh vẫn có thể bị vỡ.
tươi nước trước vì chúng sẽ không hấp thụ đủ độ ẩm.

Luộc bánh bao tươi trong hộp đựng có lỗ và đã phết mỡ.

Cài đặt

Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 100 °C

Thời lượng: xem biểu đồ

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

Thời lượng

Đậu khô

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

Không cần phải ngâm đậu lăng trước khi nấu.

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

Cài đặt

Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 100 °C

Thời lượng: xem biểu đồ

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

Thời lượng

Nấu bằng hơi nước

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

Thời lượng

Nấu bằng hơi nước

Trứng gà Sử

dụng hộp đựng có lỗ để luộc trứng trong lò hấp.

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

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

Cài đặt

Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 100 °C

Thời lượng: xem biểu đồ

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

Thời lượng

Nấu bằng hơi nước

Hoa quả

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

Mẹo: Bạn có thể sử dụng nước ép có được thu thập trong thùng chứa rắn để làm lớp phủ cho bánh flan trái cây.

Cài đặt

Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 100 °C

Thời lượng: xem biểu đồ

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

Thời gian nấu

Xúc xích

Cài đặt

Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 90 °C

Thời lượng: xem biểu đồ

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

Thời lượng

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 động vật có vỏ.

Hộp đựng đồ nấu ăn

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

Khoảng thời gian

Nấu càng lâu, sò càng dai. Hãy sử dụng thời gian nấu được ghi trong bảng.

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

Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: xem biểu đồ

Thời lượng: xem biểu đồ

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

Nhiệt độ Thời gian

Nấu bằng hơi nước

Trai

Thực phẩm tươi sống

Nguy cơ ngộ độc thực phẩm từ trai hư hỏng.
Trai hỏng có thể gây ngộ độc thực phẩm.
Chỉ nấu những con trai còn đóng miệng.
Không ăn trai chưa mở vỏ sau khi nấu chín.

Ngâm trai tươi trong nước vài giờ trước khi nấu để rửa sạch cát.
Sau đó chà kỹ trai để làm sạch chúng.

Thực phẩm đông lạnh

Rã đông trai đông lạnh trước khi nấu.

Khoảng thời gian

Trai nấu càng lâu thì càng dai. Hãy sử dụng thời gian nấu được ghi trong bảng.

Cài đặt

Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: xem biểu đồ

Thời lượng: xem biểu đồ

	[°C]	[phút]
hà	100	2
Sò huyết	100	2
Trai	90	12
Sò điệp	90	5
Trai dao cạo	100	2-4
Ngao Venus	90	4

Nhiệt độ Thời gian

Thực đơn nấu ăn (nấu toàn bộ bữa ăn)

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

Khi nấu một thực đơn, bạn có thể kết hợp nhiều loại thực phẩm khác nhau với thời gian nấu khác nhau, ví dụ như phi lê cá với cơm và bông cải xanh.

Thức ăn được đặt trong lò hấp ngăn chứa ở những thời điểm khác nhau để mỗi mục đều sẵn sàng cùng một lúc.

Mức kệ

Đặt những thực phẩm tạo ra nhiều chất lỏng (ví dụ cá) hoặc có màu sắc đặc biệt (ví dụ củ cải đường) ngay phía trên ly khay hoặc khay ngưng tụ (tùy thuộc vào mô hình). Điều này tránh bất kỳ sự chuyển giao nào tạo hương vị hoặc màu sắc cho thực phẩm khác và ngăn chất lỏng nhỏ giọt xuống thực phẩm bên dưới.

Nhiệt độ

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

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

Khoảng thời gian

Nếu bạn đang tăng mức khuyến nghị nhiệt độ, rút ngắn thời gian nấu khoảng 1/3.

Ví dụ

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

Cơm trắng	24 phút
Phi lê cá hồng	6 phút
bông cải xanh	4 phút

Tính toán thời gian nấu đã đặt:

24 phút trừ
6 phút = 18 phút (lần nấu đầu tiên thời lượng: gạo)
6 phút trừ 4 phút = 2 phút
(Thời gian nấu lần 2: phi lê cá hồng)
Thời gian còn lại = 4 phút (thời gian nấu lần 3: bông cải xanh)

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

Nấu bằng hơi nước

Nấu toàn bộ thực đơn Đầu

tiên, cho cơm vào ngăn lò nướng.

Đặt thời gian nấu lần 1: 18 phút.

Sau 18 phút, cho cá vào
vào thiết bị.

Đặt thời gian nấu lần 2: 2 phút.

Sau 2 phút, cho bông cải xanh vào máy.

Đặt thời gian nấu lần 3: 4 phút.

Các ứng dụng khác

hâm nóng lại

Lò nướng hơi nước rất hiệu quả trong việc hâm nóng thức ăn một cách nhẹ nhàng, không làm khô hay chín thêm. Thức ăn sẽ được hâm nóng đều và không cần khuấy trong quá trình hâm nóng.

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

Các thùng chứa phù hợp

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

Thời gian

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

Thời gian được liệt kê trong bảng tương ứng với khẩu phần trung bình trên mỗi đĩa. Tăng thời gian nếu ăn số lượng lớn hơn.

Mẹo -

Không hâm nóng lại nguyên một miếng thịt lớn, chẳng hạn như một miếng thịt nướng. Hãy chia nhỏ thành nhiều phần và hâm nóng lại như một bữa ăn.

- Những món nhỏ gọn như ớt nhồi, bánh cuộn hoặc bánh bao nên được cắt đôi.

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

- Đậy kín thức ăn khi hâm nóng để tránh hơi nước ngưng tụ trên đồ đựng.

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

Làm nóng thực

phẩm Đậy thực phẩm đang được hâm nóng bằng đĩa hoặc giấy bạc chịu được nhiệt độ lên đến 100 °C và hơi nước.

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

Cài đặt

Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 100 °C

Thời lượng: xem biểu đồ

Các ứng dụng khác

Thời lượng được chỉ định trong bảng chỉ mang tính chất tham khảo. Chúng tôi khuyên bạn nên chọn thời gian ban đầu ngắn hơn. Bạn có thể tăng thời gian nếu cần.

Đồ ăn	* [phút]
Rau	
Cà rốt Súp lơ Cải bắp Đậu	6-7
Món ăn kèm	
Mì ống Cơm	3-4
Khoai tây, cắt đôi theo chiều dọc	12-14
Bánh bao	15-17
Thịt và gia cầm	
Thịt thái lát dày 1,5 cm Cuộn, thái lát món hầm guly Thịt cừu hầm	5-6
Thịt viên	13-15
Thịt gà cốt lết Gà tây leo thang	7-8
Cá	
Phi lê cá, dày 2 cm	6-7
Phi lê cá, dày 3 cm	7-8
Bữa ăn được bày trên đĩa	
Mì Ý sốt cà chua	13-15
Thịt lợn quay, khoai tây, rau	12-14
Ốt nhồi (cắt đôi), cơm	13-15
Gà fricassee, cơm	7-8
Súp rau	2-3
Súp kem	3-4

Các ứng dụng khác

Đồ ăn	* [phút]
Tiêu thụ	2-3
món hầm	4-5

Thời lượng

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

Các ứng dụng khác

Rã đông

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

Nguy cơ nhiễm trùng do vi khuẩn.

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

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

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

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

Nhiệt độ 60 °C là nhiệt độ tốt nhất để rã đông.

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

Trước và sau khi rã đông Bỏ hết bao bì trước khi rã đông.

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

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

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

Hộp đựng thực phẩm: Sử

dụng hộp đựng có lỗ thông hơi, bên dưới có khay thủy tinh hoặc khay ngưng tụ khi rã đông thực phẩm để bị nhỏ giọt, chẳng hạn như thịt gia cầm. Bằng cách này, thực phẩm sẽ không bị ngập trong nước đã rã đông.

Thực phẩm không bị chảy nước có thể được rã đông trong hộp đựng chắc chắn.

- Mẹo
- Ví dụ, cá không cần phải phải rã đông hoàn toàn trước khi nấu. Rã đông sao cho bề mặt đủ tan để tẩm ướp thảo mộc và gia vị.
Tùy thuộc vào độ dày của cá, thông thường thời gian nấu 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 khi rã đông được một nửa thời gian.
 - Không đông lạnh lại thực phẩm sau khi đã rã đông.
 - Rã đông thực phẩm đã nấu chín đông lạnh theo hướng dẫn trên bao bì.

Cài đặt

Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: xem biểu đồ

Thời gian rã đông: xem biểu đồ

Thời gian đung: xem biểu đồ

Các ứng dụng khác

Thời lượng được chỉ định trong bảng chỉ mang tính chất tham khảo. Chúng tôi khuyên bạn nên chọn thời gian rã đông ban đầu ngắn hơn. Bạn có thể tăng thời gian rã đông lâu hơn nếu cần thiết.

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

Các ứng dụng khác

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

Nhiệt độ Thời gian rã đông Thời gian chờ

Các ứng dụng khác

Chần rau củ

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 chuẩn bị vào hộp đựng có lỗ.

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

Cài đặt

Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 100 °C

Thời lượng: 1 phút

Đóng chai

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

Lọ thủy tinh:

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

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

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

Hoa quả

Phân loại trái cây cẩn thận, rửa sơ qua nhưng kỹ lưỡng rồi để ráo nước. Cẩn thận khi rửa trái cây mềm vì chúng rất mỏng manh và dễ bị dập.

Bỏ vỏ, cuống, lõi hoặc hạt. Cắt nhỏ các loại trái cây lớn. Ví dụ, cắt táo thành từng lát.

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

Rau Rửa sạch,

lâm sạch và cắt nhỏ rau.

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

Các ứng dụng khác

Thẻ tích điền đầy

Đổ đầy sản phẩm vào lọ thủy tinh, tối đa 3 cm dưới miệng lọ. Không nén chặt lọ vì sẽ làm hỏng thành tế bào của sản phẩm. Gõ nhẹ lọ vào một miếng vải để phân phối đều sản phẩm bên trong. Đổ đầy chất lỏng vào lọ.

Sản phẩm phải được che phủ hoàn toàn.

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

Mẹo -

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

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

Đóng chai thực phẩm

Đặt giá vào kệ cấp độ 1.

Đặt các lọ lên giá. Các lọ không được chạm vào nhau.

Cài đặt

Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: xem biểu đồ

Thời lượng: xem biểu đồ

Các ứng dụng khác

Thực phẩm đóng chai	[°C]	* [phút]
Quả mọng		
nho khô	80	50
Quả lý gai	80	55
Quả nam việt quất	80	55
Trái cây có hạt		
Quả anh đào	85	55
Mận Mirabelle	85	55
Mận	85	55
Quả đào	85	55
Quả mận xanh	85	55
Trái cây có hạt		
Táo	90	50
Sốt táo	90	65
Quả mộc qua	90	65
Rau		
Đậu	100	120
Đậu tằm	100	120
Dưa chuột muối	90	55
Củ cải đường	100	60

Nhiệt độ Thời gian

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

Các ứng dụng khác

Khử trùng các vật dụng

Lò hấp có thể được sử dụng để khử trùng bình sữa và các vật dụng khác, đảm bảo sau khi kết thúc chương trình, chúng sẽ sạch vi khuẩn như thể đã được đun sôi. Hãy kiểm tra trước để đảm bảo tất cả các bộ phận, núm vú, v.v. đều được nhà sản xuất công bố là có khả năng chịu nhiệt đến 100°C và chịu được hơi nước nóng.

Tháo rời, vệ sinh và tráng kỹ bình sữa. Tất cả các bộ phận của bình sữa phải khô hoàn toàn trước khi lắp lại để đảm bảo bình không bị vi khuẩn xâm nhập.

Đặt từng món đồ riêng lẻ lên giá hoặc trong hộp đựng có lỗ (đặt nghiêng hoặc hướng miệng hộp xuống dưới), đảm bảo chúng không chạm vào nhau để hơi nước nóng có thể tiếp cận từ mọi phía.

Cài đặt

Nấu bằng hơi nước
Nhiệt độ: 100 °C
Thời lượng: 15 phút

Ủ bột Chuẩn

bị bột theo công thức.

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

Cài đặt

Nấu bằng hơi nước
Nhiệt độ: 40 °C
Thời lượng: theo hướng dẫn công thức

Làm nóng vải ni ằm

Làm ấm vải ni rồi cuộn chúng lại.

Đặt chúng cạnh nhau trong hộp đựng có lỗ.

Cài đặt

Nấu bằng hơi nước
Nhiệt độ: 70 °C
Thời lượng: 2 phút

Các ứng dụng khác

Hòa tan gelatin Làm mềm

lá gelatin bằng cách ngâm lá gelatin trong bát nước lạnh khoảng 5 phút. Lá gelatin phải ngập hoàn toàn trong nước. Lấy lá gelatin ra khỏi bát và vắt bớt nước. Đổ hết nước trong bát ra. Cho lá gelatin đã vắt trở lại bát.

Cho bột gelatin vào bát và thêm nước theo hướng dẫn trên bao bì.

Đậy nắp bát và đặt lên giá đỡ.

Cài đặt

Nấu bằng hơi nước
Nhiệt độ: 90 °C
Thời lượng: 1 phút

Tách tinh thể mật ong Nổi lỏng
nắp và đặt lọ mật ong vào hộp đựng có lỗ.

Khuấy mật ong một lần trong thời gian nấu.

Khi hóa lỏng (phá tinh thể) mật ong ở nhiệt độ 60 °C, mục đích chính là đạt được độ đặc để phết trở lại.

Cài đặt

Nấu bằng hơi nước
Nhiệt độ: 60 °C
Thời gian: 90 phút (bắt kể kích thước lọ hoặc lượng mật ong trong lọ)

Làm tan chảy sô cô la

Bạn có thể sử dụng lò nướng hơi nước để làm tan chảy bất kỳ loại sô cô la nào.

Khi sử dụng lớp phủ bánh, hãy cho bánh vào hộp đựng có lỗ và giữ nguyên trong bao bì.

Bê nhỏ sô-cô-la.

Đặt số lượng lớn hơn vào chất rắn hộp đựng đồ nấu ăn và lượng nhỏ hơn trong cốc hoặc bát.

Đậy hộp đựng hoặc đĩa bằng nắp hoặc giấy bạc chịu được nhiệt độ lên đến 100 °C và hơi nước nóng.

Khuấy đều một lượng lớn sau khi nấu được một nửa thời gian.

Cài đặt

Nấu bằng hơi nước
Nhiệt độ: 65 °C
Thời lượng: 20 phút

Các ứng dụng khác

Làm sữa chua Đẻ

làm sữa chua, bạn sẽ cần sữa chua tươi hoặc men sữa chua, có bán tại các cửa hàng thực phẩm tốt cho sức khỏe.

Sử dụng sữa chua tự nhiên có men sống và không có chất phụ gia. Sữa chua đã qua xử lý nhiệt không phù hợp.

Sữa chua phải tươi (thời gian bảo quản ngắn).

Bạn có thể sử dụng sữa tươi không ướp lạnh hoặc sữa tươi để lâu.

Sữa tươi có thể được sử dụng nguyên trạng - không cần chế biến thêm. Sữa tươi phải được đun nóng đến 90°C (không đun sôi) rồi để nguội đến 35°C. Sữa tươi sẽ đông lại tốt hơn sữa tươi có thời hạn sử dụng.

Sữa chua và sữa phải có cùng tỷ lệ chất béo.

Không di chuyển hoặc lắc lọ khi sữa chua đang đặc lại.

Ngay sau khi chuẩn bị, hãy để sữa chua nguội trong tủ lạnh.

Chất lượng của sữa chua tự làm tại nhà phụ thuộc vào độ đặc, hàm lượng chất béo và chủng vi khuẩn được sử dụng trong sữa chua khởi động. Không phải loại sữa chua nào cũng thích hợp để làm sữa chua khởi động.

Mẹo: Khi sử dụng enzyme sữa chua, sữa chua có thể được làm từ hỗn hợp sữa/kem. Trộn $\frac{3}{4}$ lít sữa với $\frac{1}{4}$ lít kem.

Trộn 100 g sữa chua với 1 lít sữa hoặc pha hỗn hợp với enzyme sữa chua theo hướng dẫn trên bao bì.

Đổ hỗn hợp vào lọ và đậy kín lọ.

Đặt các lọ đã đậy kín vào hộp đựng có lỗ hoặc lên giá. Các lọ không được chạm vào nhau.

Ngay sau khi thời gian nấu kết thúc, hãy cho lọ vào tủ lạnh. Cần thận không lắc lọ quá mạnh.

Cài đặt

Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 40 °C

Thời lượng: 5:00 giờ

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

Sữa chua chưa đông

lại: Bảo quản sữa chua không đúng cách, để ngoài tủ lạnh quá lâu, ví dụ như trong quá trình vận chuyển, bao bì bị hỏng, sữa không được làm nóng đủ.

Chất lỏng bị tách ra:

Các lọ đã bị di chuyển, sữa chua không được làm nguội đủ nhanh.

Sữa chua bị vón cục:

Sữa quá nóng hoặc ở tình trạng kém, sữa và sữa chua không được khuấy đều.

Các ứng dụng khác

Nấu thịt xông khói

Thịt xông khói không chuyển sang màu nâu.

Cho thịt xông khói (thái hạt lựu hoặc thái mỏng) vào hộp đựng chắc chắn.

Đậy hộp bằng giấy bạc có khả năng chịu nhiệt lên đến 100 °C và chống hơi nước.

Cài đặt

Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 100 °C

Thời lượng: 4 phút

Hành tây đồ mỡ hôi

Xào hành tây có nghĩa là nấu hành tây trong chính nước của chúng, thêm một ít chất béo nếu cần.

Cắt hành tây thành từng miếng nhỏ và cho vào hộp đựng chắc chắn cùng một ít bơ.

Đậy hộp bằng giấy bạc có khả năng chịu nhiệt lên đến 100 °C và chống hơi nước.

Cài đặt

Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 100 °C

Thời lượng: 4 phút

Các ứng dụng khác

Ép nước bằng hơi nước Thiết bị này

lý tưởng để ép nước từ các loại trái cây mềm, cứng và cứng.

Tốt nhất nên dùng quả chín quá, vì quả càng chín thì lượng nước ép càng nhiều. Quả chín kỹ cũng sẽ cho hương vị đậm đà hơn.

Chuẩn bị: Phân

loại và làm sạch trái cây. Cắt bỏ những phần bị hỏng.

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

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

Mẹo

- Hãy thử nghiệm với vị nhẹ và chua hoa quả.
- Thêm đường sẽ làm tăng lượng nước ép và cải thiện hương vị. Rắc đường lên trái cây và để ngấm trong vài giờ trước khi ép. Với 1 kg trái cây ngọt, thêm 50-100 g đường, và với 1 kg trái cây chua, thêm 100-150 g đường.
- Nếu bạn muốn đóng chai nước ép thay vì uống ngay, hãy đổ nước ép khi còn nóng vào chai đã tiệt trùng và đậy kín ngay bằng nắp đã tiệt trùng.

Chiết xuất nước ép từ trái cây

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

Đặt một vật chứa chắc chắn hoặc một khay thủy tinh hoặc khay ngưng tụ (tùy thuộc vào kiểu máy) bên dưới để hứng nước ép.

Cài đặt

Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 100 °C

Thời lượng: 40-70 phút

Các ứng dụng khác

Lột vỏ rau củ và trái cây Cắt hình

chữ thập ở đầu quả cà chua, quả xuân
đào, v.v. Việc này sẽ giúp bạn lột
vỏ dễ dàng hơn.

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

Để chần hạnh nhân, điều quan trọng là phải nhúng
hạnh nhân vào nước lạnh ngay khi lấy ra khỏi
lò, nếu không sẽ không thể lột vỏ được.

Cài đặt

Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 100 °C

Thời lượng: xem biểu đồ

Đồ ăn	[phút]
Quả mơ	1
Hạnh nhân	1
Quả xuân đào	1
Ớt chuông	4
Quả đào	1
Cà chua	1

Thời lượng

Bảo quản táo Bơ

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

Sau khi xử lý, táo có thể bảo quản được từ 5
đến 6 tháng nếu được bảo quản ở nơi khô ráo,
thoáng mát và thông gió tốt. Phương pháp này
chỉ phù hợp với táo và không phù hợp với
các loại trái cây khác.

Cài đặt

Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 50 °C

Thời lượng: 5 phút

Làm eierstich Trộn

6 quả trứng với 375 ml sữa (không đánh
thành bọt).

Nêm hỗn hợp trứng và sữa rồi đổ vào hộp
đựng chắc chắn đã phết một ít bơ.

Cài đặt

Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 100 °C

Thời lượng: 4 phút

Lưu ý cho các viện kiểm tra

Kiểm tra thực phẩm theo EN 60350-1 (nấu bằng hơi nước)

Thực phẩm thử nghiệm	Số lượng hộp đựng đồ nấu	[g] 1		2 [°C]	[phút]
Bổ sung hơi nước					
Bông cải xanh (8.1)	1 x DGGL 1/2-40 L	300	Bất kì	100	3
Phân phối hơi nước					
Bông cải xanh (8.2)	2 x DGGL 1/2-40 L	Tối đa	Bất kỳ3	100	3
Công suất thiết bị					
Đậu Hà Lan (8.3)	4 x DGGL 1/2-40 L	875 trong mỗi	2, 44	100	5

- Mức kệ, Nhiệt độ, Thời gian nấu
- Đặt khay ngưng tụ lên kệ cấp 1.
 - Đặt thực phẩm thử nghiệm vào ngăn lạnh của lò nướng (trước khi bắt đầu giai đoạn làm nóng).
 - Đặt 2 x DGGL 1/2-40 L lên kệ được chỉ định.
 - Đặt 2 x DGGL 1/2-40 L lên mỗi giá được chỉ định.
 - Thử nghiệm kết thúc khi nhiệt độ đo được ở nơi mát nhất là 85 °C.

Thực đơn nấu thử món ăn 1 (nấu bằng hơi nước)

Thực phẩm thử nghiệm	Hộp đựng đồ nấu nướng	Số lượng [g] 2	[°C]	Chiều cao [cm]	[phút]	
Khoai tây, súp, chia tư3	1 x 1/2 DGGL-40 L	800	4	100	-	17
Phi lê cá hồi, đông lạnh, không rã đông	1 x 1/2 DGGL-40 L	4 x 150	2	100	< 2,5 ≥ 2,5 ≤ 3,2 > 3.2	9 10 11
Bông cải xanh, bông cải xanh	1 x 1/2 DGGL-40 L	600	3	100	-	4

- Mức kệ, Nhiệt độ, Thời gian nấu
- Để biết hướng dẫn, hãy xem "Nấu bằng hơi nước - Nấu theo thực đơn".
 - Đặt khay ngưng tụ lên kệ cấp 1.
 - Đặt thực phẩm thử nghiệm đầu tiên (khoai tây) vào ngăn lò lạnh (trước giai đoạn làm nóng bắt đầu).

Nguy cơ chấn thương do bề mặt nóng

khuôn mặt.

Lò hơi nước nóng lên trong quá trình hoạt động. Bạn có thể bị bỏng. ngăn lò nướng, thanh trượt bên hoặc phụ kiện.

Cho phép ngăn lò, bên thanh trượt và phụ kiện phải nguội trước khi vệ sinh.

Nguy cơ chấn thương do điện

sốc.

Hơi nước từ thiết bị làm sạch bằng hơi nước có thể chạm tới nguồn điện đang hoạt động các thành phần và gây ra hiện tượng đoản mạch.

Không bao giờ sử dụng máy làm sạch bằng hơi nước để vệ sinh.

Bề mặt có thể bị đổi màu hoặc thay đổi nếu sử dụng chất tẩy rửa không phù hợp. Tất cả các bề mặt đều dễ bị trầy xước. Vết xước trên kính có thể trong một số trường hợp dẫn đến sự vỡ tuổi.

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

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

Không sử dụng chất tẩy rửa hoặc nước rửa chén có chứa aliphatic hydrocarbon vì chúng có thể gây ra các cơn đau sưng lên.

Nếu vết bẩn còn sót lại trong bất kỳ khoảng thời gian nào thời gian, nó có thể trở nên không thể di dời.

Bề mặt có thể bị đổi màu hoặc hư hại.

Do đó, tốt nhất là loại bỏ bất kỳ bẩn ngay lập tức.

Thiết bị và phụ kiện nên được vệ sinh và lau khô kỹ lưỡng sau mỗi lần sử dụng.

Để cửa thiết bị mở cho đến khi ngăn lò nướng hoàn toàn khô.

Mẹo: Nếu thiết bị không được được sử dụng trong một thời gian dài hơn - trong một ngày lễ, ví dụ - nó nên là được làm sạch và sấy khô kỹ lưỡng trước để ngăn ngừa mùi hôi tích tụ và vân vân. Sau đó hãy để cửa mở.

Vệ sinh và chăm sóc

Chất tẩy rửa không phù hợp

Để tránh làm hỏng bề mặt thiết bị, không sử dụng:

- Chất tẩy rửa có chứa soda, amoniac, axit hoặc clorua
- Chất tẩy rửa có chứa chất tẩy cặn
- Chất tẩy rửa có tính mài mòn (ví dụ bột tẩy rửa, sữa tẩy rửa, miếng cọ rửa)
- Chất tẩy rửa gốc dung môi
- Chất tẩy rửa thép không gỉ
- Chất tẩy rửa máy rửa chén
- Nước lau kính
- Chất tẩy rửa cho kính gốm bếp nấu
- Bàn chải hoặc miếng bọt biển cứng, có tính mài mòn (ví dụ như miếng cọ nồi, bàn chải hoặc miếng bọt biển đã từng sử dụng chất tẩy rửa có tính mài mòn)
- Khối tẩy vết bẩn
- Dụng cụ cạo kim loại sắc bén
- Bông thép
- Miếng đệm xoắn ốc bằng thép không gỉ
- Làm sạch tại chỗ bằng chất tẩy rửa cơ học
- Chất tẩy rửa và bình xịt lò nướng

Vệ sinh mặt trước

Vệ sinh mặt trước của thiết bị bằng

miếng bọt biển sạch, mềm và dung dịch nước ấm và nước rửa chén.

Sau khi vệ sinh, lau khô bề mặt bằng vải mềm.

Mẹo: Bạn cũng có thể sử dụng khăn sợi nhỏ sạch, ẩm và không chứa chất tẩy rửa.

Vệ sinh khoang lò nướng

Khoang lò, gioăng cửa, rãnh thoát nước và bên trong cửa phải được vệ sinh và lau khô sau mỗi lần sử dụng.

Xóa:

- ngưng tụ bằng miếng bọt biển hoặc vải thấm hút
 - vết bẩn nhẹ, nhờn cần được làm sạch bằng miếng bọt biển và dung dịch nước rửa chén và nước nóng.
- Sau khi vệ sinh, lau bề mặt bằng nước sạch để loại bỏ cặn chất tẩy rửa.

Sau đó lau khô bề mặt bằng vải.

Sau thời gian dài sử dụng, máy sưởi sàn có thể bị đổi màu do các giọt chất lỏng, nhưng điều này không làm giảm chức năng.

Gioăng cửa được thiết kế để sử dụng trong suốt thời gian sử dụng của thiết bị. Nếu vì bất kỳ lý do gì cần thay thế, vui lòng liên hệ với Bộ phận Chăm sóc Khách hàng (xem cuối hướng dẫn sử dụng).

Vệ sinh bộ mở cửa tự động

Đảm bảo rằng dụng cụ mở cửa không bị bám bẩn bởi thức ăn thừa.

Lau sạch vết bẩn ngay lập tức bằng miếng bọt biển sạch và dung dịch nước rửa chén và nước nóng.

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

Vệ sinh bình chứa nước

Tháo bình chứa nước sau mỗi lần sử dụng.

Tháo bỏ tấm chắn tràn.

Đổ hết nước trong bình chứa.

Rửa sạch bình chứa nước bằng tay và lau khô để tránh cặn vôi.

Đẩy miếng chắn tràn trở lại bình chứa nước.

Đảm bảo miếng chắn tràn được lắp đúng cách.

Phụ kiện vệ sinh

Tất cả các phụ kiện đều có thể rửa bằng máy rửa chén.

Vệ sinh khay ngưng tụ, giá đỡ và hộp đựng thức ăn Rửa sạch và lau khô khay

ngưng tụ, giá đỡ và hộp đựng thức ăn sau mỗi lần sử dụng.

Bất kỳ sự đổi màu xanh nào trên

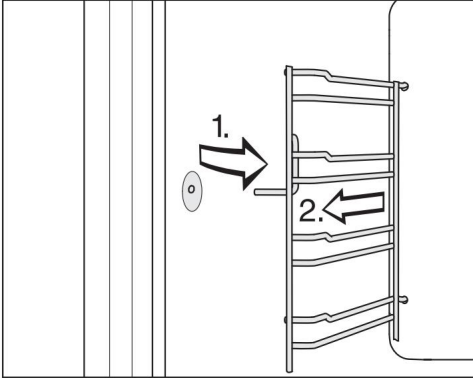
Có thể dùng giấm để rửa sạch dụng cụ nấu nướng.

Sau đó rửa sạch bằng nước.

Vệ sinh và chăm sóc

Làm sạch các thanh trượt bên

Các thanh trượt bên có thể vệ sinh bằng máy rửa chén.



Kéo các thanh trượt bên khỏi giá đỡ (1.) và tháo chúng ra (2.).

Có thể rửa các thanh trượt bên trong máy rửa chén hoặc bằng tay với dung dịch nước ấm và một ít nước rửa chén, dùng miếng bọt biển hoặc vải sạch để lau.

Lắp ráp lại bằng cách làm theo hướng dẫn này theo thứ tự ngược lại.

Cẩn thận lắp lại các thanh trượt bên.

Nếu thanh trượt bên không được lắp đúng cách thì sẽ không có khả năng bảo vệ chống lật.

Tẩy cặn lò hơi

Chúng tôi khuyến nghị sử dụng viên tẩy cặn Miele (xem phần “Phụ kiện tùy chọn”) để tẩy cặn cho thiết bị. Sản phẩm này được phát triển đặc biệt để sử dụng với thiết bị Miele nhằm tối ưu hóa quá trình tẩy cặn. Các chất tẩy cặn khác, ngoài axit citric và/hoặc các chất không mong muốn khác, chẳng hạn như clorua, có thể gây hư hỏng sản phẩm. Hơn nữa, kết quả tẩy cặn mong muốn sẽ không được đảm bảo nếu dung dịch tẩy cặn không có nồng độ phù 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 các bề mặt này, hãy lau sạch ngay lập tức.

Lò hấp cần được tẩy cặn sau một số giờ hoạt động nhất định. Khi cần tẩy cặn, biểu tượng và một số sẽ xuất hiện khi lò hấp được bật.

Con số này biểu thị số lần lò hấp có thể được sử dụng trước khi phải tẩy cặn:



Lò hấp sẽ khóa sau khi quá trình nấu còn lại kết thúc.

Chúng tôi khuyên bạn nên tẩy cặn thiết bị trước khi nó bị khóa.

Trong quá trình tẩy cặn, bình chứa nước phải được rửa sạch và đổ đầy nước sạch.

Chạm vào nút điều khiển Bật/Tắt cho đến khi biểu tượng và trong vài giây, một thanh xung quanh sẽ xuất hiện trên màn hình.

Quá trình tẩy cặn đang được chuẩn bị. Ngay khi quá trình chuẩn bị hoàn tất, biểu tượng sẽ nhấp nháy và thời gian tẩy cặn sẽ hiển thị.

Đổ đầy nước máy ấm, sạch vào bình chứa nước đến vạch đánh dấu mức và thả 2 viên tẩy cặn Miele có viên thuốc trong đó.

Chờ cho đến khi viên tẩy cặn tan hết.

Đẩy bình chứa nước vào thiết bị.

Xác nhận bằng OK.

Quá trình tẩy cặn sẽ bắt đầu.

Không tắt lò hấp trong quá trình tẩy cặn, nếu không toàn bộ quá trình sẽ phải được bắt đầu lại từ đầu.

Trong quá trình tẩy cặn, bình chứa nước phải được rửa sạch và đổ đầy nước sạch hai lần. Lúc này, còi sẽ kêu và biểu tượng sẽ xuất hiện.

Tháo bình chứa nước và lấy ra khỏi tấm chắn tràn.

Đổ hết nước trong bình chứa và rửa sạch.

Đổ đầy nước vào bình chứa đến vạch đánh dấu mức và đẩy nó vào ứng dụng ane.

Xác nhận bằng OK.

Biểu tượng sẽ tắt. Quá trình tẩy cặn sẽ tiếp tục.

Sau khi rửa sạch bình chứa nước lần thứ hai và đổ đầy nước sạch vào, chuông báo sẽ kêu sau vài phút. Quá trình tẩy cặn đã hoàn tất.

Tắt lò hấp.

Tháo bình chứa nước và lấy ra khỏi tấm chắn tràn.

Đổ hết nước và lau khô bình chứa nước.

Để ngăn lò nguội xuống.

Sau đó lau khô khoang lò. Để cửa lò mở

cho đến khi khoang lò khô hoàn toàn.

Hướng dẫn giải quyết vấn đề

Nhiều sự cố và lỗi thường gặp trong quá trình sử dụng hàng ngày có thể được khắc phục dễ dàng. Bạn có thể tiết kiệm thời gian và tiền bạc trong nhiều trường hợp, vì không cần phải gọi đến Bộ phận Chăm sóc Khách hàng của Miele.

Bạn có thể tìm thấy thông tin giúp bạn tự khắc phục lỗi tại www.miele.com/ser-vice.

Các bảng sau đây được thiết kế để giúp bạn tìm ra nguyên nhân gây ra sự cố hoặc lỗi và cách giải quyết.

Tin nhắn trên màn hình

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
xuất hiện trong giây lát trên màn hình khi lò nướng được bật. Ngăn lò nướng không nóng lên.	Chế độ demo đã được kích hoạt. Lò hơi có thể hoạt động, nhưng bộ phận gia nhiệt sẽ không hoạt động. Tắt chế độ demo (xem “Cài đặt”).
Biểu tượng xuất hiện trên màn hình và có thể phát ra âm thanh.	Bình chứa nước chưa được đẩy vào thiết bị đúng cách. Tháo bình chứa nước ra và đẩy nó trở lại vào mà nó kết nối. Không có đủ nước trong bình chứa nước. Mức nước phải nằm giữa hai vạch chia. Đổ đầy nước vào bình chứa.
Biểu tượng và một số nằm giữa và sẽ xuất hiện.	Thiết bị cần được tẩy cặn. Tẩy cặn lò nướng hơi nước (xem “Vệ sinh và bảo dưỡng – “Tẩy cặn lò hấp”).
Một thông báo không có trong bảng này đang xuất hiện trên màn hình.	Có lỗi ở mô-đun điện tử. Ngắt nguồn điện của lò nướng hơi nước trong khoảng 1 phút. Nếu sự cố vẫn tiếp diễn sau khi đã khôi phục nguồn điện, vui lòng liên hệ với Bộ phận Dịch vụ Khách hàng.

Hành vi bất ngờ

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
Ngăn lò nướng không nóng lên.	Ngăn lò nướng đã được làm nóng nhờ ngăn kéo Gourmet đang hoạt động bên dưới. Mở cửa và để ngăn lò nướng nguội xuống.
Sau khi chuyển nhà, nhiệt độ sôi của nước đã thay đổi khi lò hơi không còn ở độ cao của vị trí mới để thiết bị chuyển đổi từ giai đoạn nấu sang giai đoạn khử cạn. Để điều chỉnh nhiệt độ sôi, bạn cần phải khử cạn lò hơi (xem phần "Vệ sinh và bảo dưỡng - Tẩy cạn lò hơi").	
Trong quá trình hoạt động, một lượng hơi nước lớn bất thường thoát ra hoặc hơi nước thoát ra từ những bộ phận của lò ở những nơi mà bình thường nó không thoát ra.	Cửa không được đóng đúng cách. Đóng cửa lại.
	Gioăng cửa không được lắp đúng cách. Ấn nó vào hoàn toàn xung quanh cửa để đảm bảo nó được lắp đều.
	Gioăng cửa bị hỏng, ví dụ có thể nhìn thấy vết nứt. Thay gioăng cửa. Bạn có thể đặt hàng từ Miele (xem phần cuối của tập sách này để biết thông tin liên hệ).

Hướng dẫn giải quyết vấn đề

Tiếng ồn

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
Có thể nghe thấy tiếng vo ve trong quá trình vận hành và sau khi tắt lò hấp.	Tiếng ồn này không phải do hoạt động không đúng hoặc lỗi thiết bị. Tiếng ồn này phát ra do nước được bơm qua hệ thống.
Vẫn có thể nghe thấy tiếng quạt sau khi thiết bị đã tắt.	Quạt vẫn đang chạy. Thiết bị được trang bị quạt hút hơi nước từ lò nướng. Quạt sẽ tiếp tục chạy một lúc sau khi thiết bị đã tắt. Quạt sẽ tự động tắt sau một khoảng thời gian.
Bạn sẽ nghe thấy tiếng còi khi bật lại thiết bị.	Khi cửa đóng, áp suất phải cân bằng, điều này có thể gây ra tiếng rít. Đây không phải là lỗi.

Các vấn đề chung hoặc lỗi kỹ thuật

Vấn đề	Nguyên nhân và cách
Bạn không thể bật thiết bị.	khắc phục Cầu chì bị ngắt. Đặt lại công tắc ngắt trong hộp cầu chì hoặc thay cầu chì trong phích cắm (xem bảng dữ liệu để biết định mức cầu chì tối thiểu). Có thể có lỗi kỹ thuật. Ngắt kết nối thiết bị khỏi kết nối nguồn điện trong khoảng 1 phút bằng cách: - Ngắt cầu chì nguồn điện liên quan hoặc tháo hoàn toàn cầu chì, hoặc - Tắt chế độ bảo vệ dòng điện dư thiết bị Nếu sau khi cài đặt lại công tắc ngắt trong hộp cầu chì nguồn hoặc thiết bị bảo vệ dòng điện dư mà lò nướng hơi nước vẫn không bật, hãy liên hệ với thợ điện có trình độ hoặc Dịch vụ Miele.

Phụ kiện tùy chọn

Miele cung cấp đầy đủ các loại phụ kiện hữu ích cũng như các sản phẩm vệ sinh và bảo dưỡng cho các thiết bị Miele của bạn.

Bạn có thể đặt mua những sản phẩm này thông qua Miele Webshop.

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

Container

Miele cung cấp nhiều loại hộp đựng khác nhau. Kích thước và chức năng của chúng được thiết kế hoàn hảo cho các thiết bị của Miele. Thông tin chi tiết về từng sản phẩm có sẵn trên trang web của Miele.

- Hộp đựng thực phẩm có lỗ với nhiều kích cỡ khác nhau

- Hộp đựng thực phẩm rắn chắc có nhiều loại

kích thước

Sản phẩm vệ sinh và chăm sóc

- Viên tẩy cặn (6)

- Vải sợi nhỏ đa năng

để loại bỏ dầu vân tay và vết bẩn nhẹ

Dịch vụ

Thông tin giúp bạn khắc phục lỗi bản thân bạn và về phụ tùng thay thế Miele có thể tìm thấy tại www.miele.com/ser-vice.

Liên hệ khi có lỗi

Trong trường hợp có bất kỳ lỗi nào mà bạn không thể tự khắc phục, vui lòng liên hệ đại lý Miele của bạn hoặc Khách hàng Miele Phòng dịch vụ.

Bạn có thể đặt lịch gọi đến Bộ phận Dịch vụ Khách hàng của Miele trực tuyến tại www.miele.com/service.

Thông tin liên lạc của Bộ phận Dịch vụ Khách hàng Miele có thể được có ở cuối tài liệu này.

Vui lòng trích dẫn mã định danh mô hình và số sê-ri của thiết bị của bạn (Fabr./SN/Nr.) khi liên hệ với Bộ phận Dịch vụ Khách hàng của Miele. Thông tin này có thể được tìm thấy trên bảng dữ liệu.

Xin lưu ý rằng các cuộc gọi điện thoại có thể được theo dõi và ghi lại để đào tạo mục đích và một khoản phí gọi ra sẽ được áp dụng cho các chuyển thăm dịch vụ nơi vấn đề có thể đã được giải quyết như được mô tả trong tập sách này.

Thông tin này được cung cấp trên dữ liệu tấm, có thể nhìn thấy trên khung phía trước của lò nướng khi cửa lò mở hoàn toàn.

Bảo hành

Để biết thông tin về chế độ bảo hành thiết bị cụ thể cho quốc gia của bạn, vui lòng liên hệ với Miele. Xem trang bìa sau để biết địa chỉ.

Ở Anh, thời hạn bảo hành thiết bị của bạn là có hiệu lực trong 2 năm kể từ ngày mua. Tuy nhiên, bạn phải kích hoạt Để được bảo hiểm, vui lòng gọi đến số 0330 160 6640 hoặc đăng ký trực tuyến tại www.miele.co.uk.

Hướng dẫn an toàn khi lắp đặt

Nguy cơ hư hỏng do lắp đặt không đúng cách.

Lắp đặt không đúng cách có thể gây hư hỏng cho lò hơi.

Lò hấp chỉ có thể được lắp đặt bởi người có trình độ chuyên môn.

Dữ liệu kết nối (tần số và điện áp) trên bảng dữ liệu của lò hơi phải hoàn toàn tương ứng với nguồn điện để đảm bảo không có hư hỏng nào xảy ra với lò hơi.

Lò vi sóng.

Hãy so sánh dữ liệu này trước khi kết nối thiết bị. Nếu có bất kỳ nghi ngờ nào, hãy tham khảo ý kiến thợ điện có

trình độ chuyên môn. Bộ chuyển đổi đa ổ cắm và dây nối dài không đảm bảo an toàn cần thiết cho thiết bị (nguy cơ hỏa hoạn). Không sử dụng chúng để kết nối lò nướng hơi nước với nguồn điện. Ổ cắm phải

dễ dàng tiếp cận sau khi lò nướng hơi nước đã hoạt động.
đã được cài đặt.

Lò hấp phải được đặt ở vị trí sao cho bạn có thể nhìn thấy vật đựng bên trong hộp đựng thức ăn được đặt trên kệ trên cùng. Nếu không, có nguy cơ gây thương tích hoặc thức ăn nóng bị đổ.

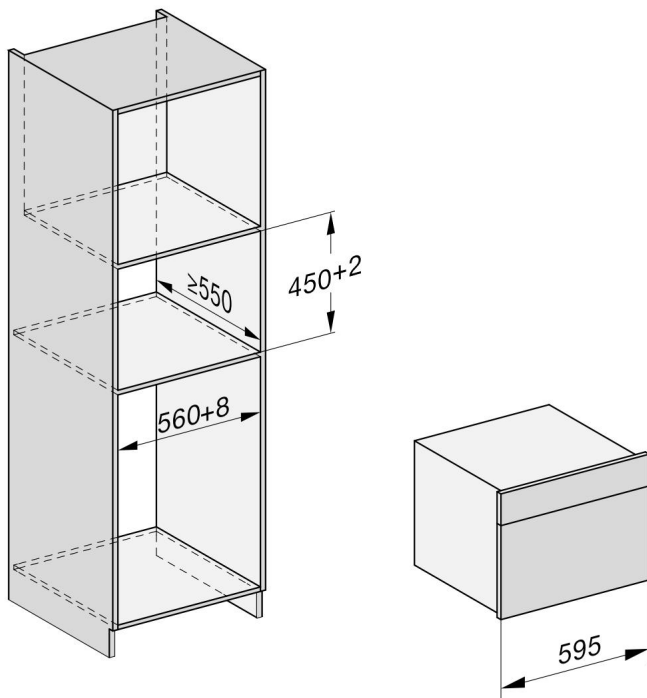
Cài đặt

Kích thước xây dựng Tất cả

các kích thước được tính bằng mm.

Lắp đặt trong một đơn vị cao

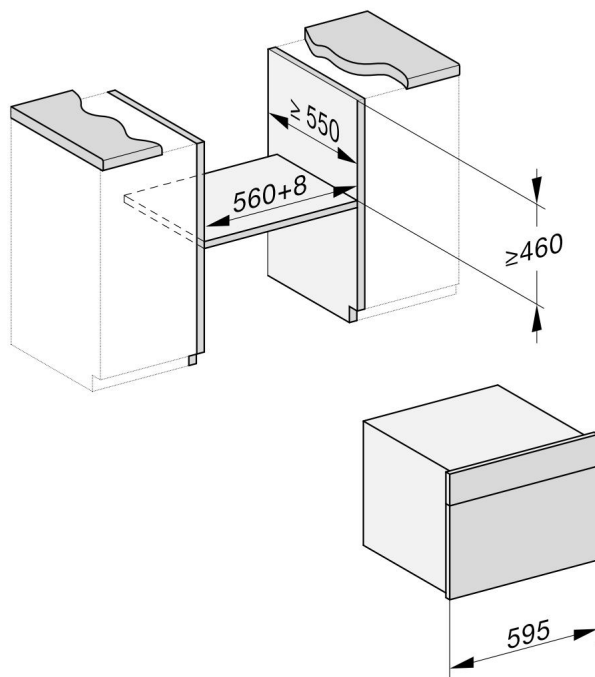
Tủ đựng đồ nội thất không được có tấm ốp lưng lắp phía sau hốc tường.



Cài đặt trong một đơn vị cơ sở

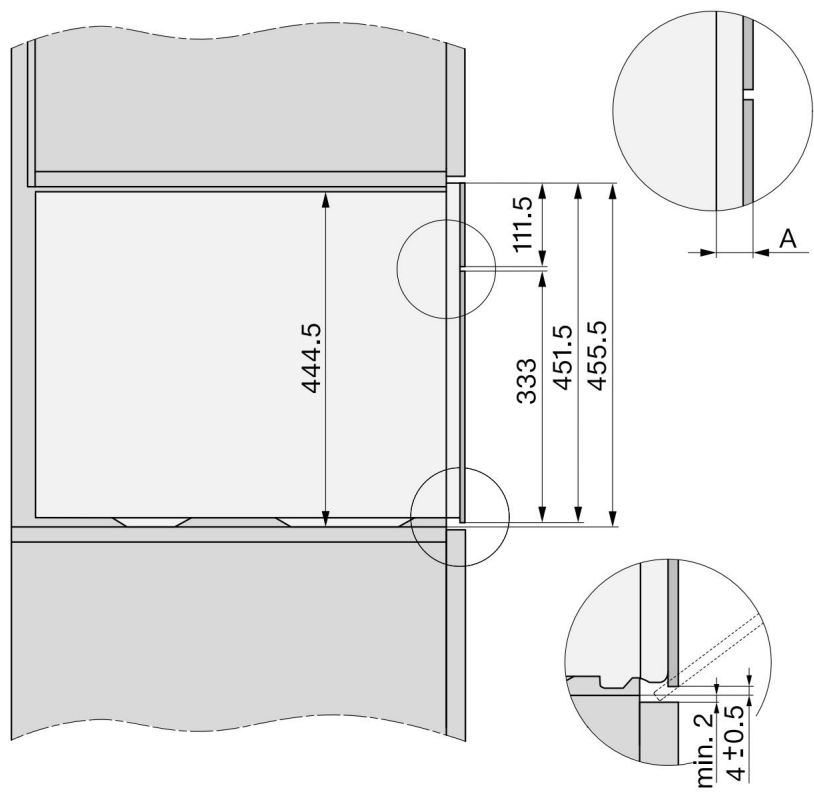
Tủ đựng đồ nội thất không được có tấm ốp lưng lắp phía sau hốc tường.

Khi xây dựng lò hơi thành một đơn vị cơ sở bên dưới bếp điện hoặc bếp từ, vui lòng cũng tuân thủ các hướng dẫn lắp đặt cho bếp cũng như chiều sâu xây dựng cần thiết cho bếp nấu.



Cài đặt

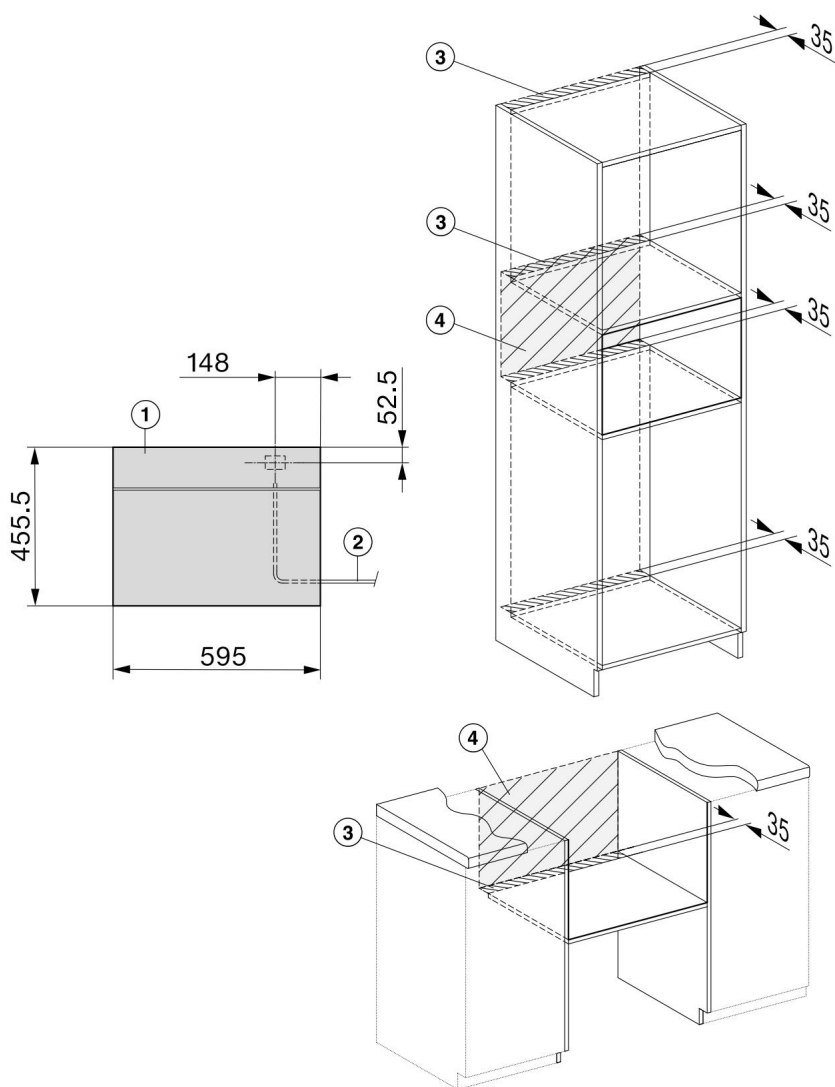
Nhìn từ bên hông



Mặt kính A: 22 mm

Mặt trước bằng kim loại: 23,3 mm

Kết nối và thông gió



a Nhìn từ phía trước

b Cáp kết nối nguồn điện, L = 2000 mm c

Lỗ thông gió, tối thiểu 180 cm² d

Không được phép kết nối trong khu vực này

Cài đặt

Lắp đặt lò hơi

Kết nối cáp nguồn với
lò hấp.

Nguy cơ hư hỏng do vận chuyển không đúng cách.

Nâng lò nướng hơi nước bằng tay nắm cửa có
thể làm hỏng cửa.

Sử dụng các đường cắt ở tay cầm bên hông vỏ để
nhấc thiết bị lên.

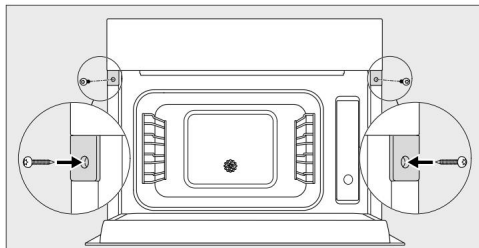
Máy tạo hơi nước có thể hoạt động không bình
thường nếu lò hơi không được đặt trên bề
mặt phẳng.

Độ lệch tối đa so với phương ngang có thể chấp
nhận được là 2°.

Đẩy lò hấp vào trong vỏ máy và căn chỉnh.

Khi thực hiện, hãy đảm bảo dây nguồn không bị
kẹt hoặc hư hỏng.

Mở cửa.



Cố định lò hấp vào thành bên của thiết bị bằng
vít gỗ đi kèm (3,5 x 25 mm).

Kết nối lò hơi với nguồn điện

cung cấp điện ba thành phố.

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

Kết nối điện

Lò hơi được cung cấp với một cáp nguồn có phích cắm đúc sẵn để kết nối với một nối đất phù hợp ổ cắm.

Ổ cắm phải dễ dàng tiếp cận sau khi lò hấp đã được lắp đặt.

Nếu ổ cắm không dễ tiếp cận, đảm bảo rằng có phương tiện ngắt kết nối phù hợp được cung cấp khi lắp đặt bên cho mỗi cực.

Nguy cơ cháy do quá nhiệt.

Kết nối lò nướng hơi nước với bộ chuyển đổi nhiều ổ cắm hoặc cáp mở rộng có thể làm quá tải cáp.

Vì lý do an toàn, không sử dụng cáp kéo dài hoặc ổ cắm chuyển đổi nhiều ổ cắm.

Việc lắp đặt điện phải tuân thủ với các yêu cầu của BS 7671.

Vì lý do an toàn, chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng thiết bị dòng điện dư loại (RCD) trong hệ thống điện liên quan để kết nối lò hơi.

Nếu cáp kết nối nguồn điện bị hỏng, nó chỉ có thể được thay thế bằng cáp kết nối nguồn điện cụ thể của cùng loại (có sẵn từ Miele Phòng Dịch vụ Khách hàng). Đối với vì lý do an toàn, việc thay thế như vậy có thể chỉ được thực hiện bởi một chuyên gia có trình độ hoặc Dịch vụ Khách hàng Miele Phòng.

Những hướng dẫn vận hành này và bảng dữ liệu chỉ ra công suất danh định tiêu thụ và cầu chỉ thích hợp đánh giá. So sánh thông tin này với dữ liệu kết nối điện tại chỗ.

Nếu có bất kỳ thắc mắc nào, hãy tham khảo ý kiến của thợ điện có trình độ.

Hoạt động tạm thời hoặc vĩnh viễn trên một hệ thống cung cấp điện tự động hoặc hệ thống cung cấp điện không đồng bộ với nguồn điện lưới

(ví dụ: mạng lưới đảo, hệ thống dự phòng) là có thể. Một điều kiện tiên quyết cho hoạt động là hệ thống cung cấp điện tuân thủ các thông số kỹ thuật của

EN 50160 hoặc tiêu chuẩn tương đương.

Chức năng và hoạt động của các biện pháp bảo vệ được cung cấp trong hệ thống điện gia đình và trong

Sản phẩm Miele cũng phải được bảo trì trong hoạt động riêng lẻ hoặc trong hoạt động mà không được đồng bộ với nguồn điện chính cung cấp điện, hoặc các biện pháp này phải được thay thế bằng các biện pháp tương đương trong quá trình lắp đặt. Như đã mô tả, ví dụ, trong phiên bản hiện hành của BS OHSAS 18001-2 ISO 45001.

Vương quốc Anh

Miele Co. Ltd., Fairacres, Marcham Road, Abingdon, Oxon, OX14 1TW Điện
thoại: 0330 160 6600, Internet: www.miele.co.uk, E-mail: info@miele.co.uk

Công ty
TNHH Miele Australia
ACN 005 635 398 ABN
96 005 635 398 Tầng 4,
141 Đường Camberwell Hawthorn East,
VIC 3123 Điện thoại: 1300 464
353
Internet: www.miele.com.au

Công ty TNHH Thiết
bị điện Miele Trung Quốc đại lục
Tầng 1-3, Số 82 Đường Shi Men Yi, Quận
Tĩnh An, Thượng
Hải, Trung Quốc Điện thoại:
+86 21 6157 3500 Fax: +86
21 6157 3511 Email:
info@miele.cn, Internet:
www.miele.cn

Hồng Kông, Trung Quốc
Miele (Hong Kong) Ltd.
Tầng 41 - 4101, Manhattan Place 23
Đường Wang Tai, Vịnh
Cửu Long, Hồng Kông Điện thoại:
(852) 2610 1025 Fax:
(852) 3579 1404 Email:
customerservices@miele.com.hk Trang
web: www.miele.hk

Công
ty TNHH Miele Ấn Độ Tầng
1, Tòa nhà Copia Corporate, Khu thương mại
số 9, Đường Mathura,
Jasola, New Delhi - 110025
Email: customercare@miele.in
Trang web: www.miele.in

Nhà sản xuất: Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh, Đức

Công ty
TNHH Miele Ireland
2024 Bianconi Avenue
Citywest Business Campus Dublin
24 Điện
thoại: (01) 461 07 10
Fax: (01) 461 07 97 E-
Mail: info@miele.ie
Internet: www.miele.ie

Kuwait
Miele Kuwait
Al Wazzan United Trading Co.
Hộp thư bưu điện:
3379 Hawally, 32034 Kuwait
ĐT.: 00965-22001010 Fax:
00965-24838292 E-mail:
mail@alwazzanunited.com Trang web:
www.alwazzanunited.com

Malaysia
Miele Sdn Bhd
Suite 12-2, Tầng 12
Sapura Tower Kencana Petroleum
Solaris
Dutamas No. 1 Jalan Dutamas
1 50480 Kuala
Lumpur, Malaysia Điện thoại:
+603-6209-0288 Fax:
+603-6205-3768
New Zealand Miele
New Zealand Limited IRD 98 463
631 8 College Hill
Freemans Bay,
Auckland 1011 New Zealand Điện thoại:
0800 464 353
Internet: www.miele.co.nz

Công ty TNHH
Miele Singapore
29 Media Circle
#11-04 ALICE@Mediapolis Singapore
138565 Tel: +65 6735
1191 Fax: +65 6735 1161
E-Mail: info@miele.com.sg
Internet: www.miele.sg

Nam Phi Miele
(Pty) Ltd.
63 Peter Place, Bryanston 2194 PO Box
69434, Bryanston 2021 Điện thoại: (011) 875
875 9000 Fax: (011) 875
9035 Email:
info@miele.co.za Internet:
www.miele.co.za

Công ty TNHH
Thiết bị gia dụng Miele Thái Lan
Tòa nhà BHIRAJ tại EmQuartier Tầng
43, Đơn vị 4301-4303, Đường
Sukhumvit, Khu vực Bắc
Klongton, Quận Vadhana, Bangkok
10110, Thái Lan

Các Tiểu Vương quốc Ả Rập
Thống nhất Miele Appliances Ltd.
Phòng trưng bày 1, Tòa nhà Eiffel 1
Đường Sheikh Zayed, Umm Al Sheif PO Box
114782 - Dubai ĐT. +971 4 3044
999 Fax. +971 4 3418 852
800-MIELE (64353)
E-Mail: info@miele.ae
Trang web: www.miele.ae

Tổng cục 2740, Tổng cục 2840

một GB

M.-Số 11 244 810 / 02