

Hướng dẫn vận hành và lắp ráp Lò hấp



Điều cần thiết là bạn phải đọc hướng dẫn vận hành và lắp ráp trước khi thiết lập, cài đặt và đưa vào sử dụng.

hình thức sẽ được bảo vệ và ngăn ngừa hư hỏng.

Nội dung

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn	6
Đóng góp của bạn cho việc bảo vệ môi trường	14
Tổng quan	15
Bảng điều khiển	16
Phím Bật/Tắt	17
Trúng bẫy	17
Phím cảm biến.....	17
Biểu tượng.....	19
Nguyên lý hoạt động	20
Chọn một mục menu.....	20
Sửa đổi cài đặt trong danh sách lựa chọn 20	
Sửa đổi cài đặt bằng thanh phân đoạn.....	20
Chọn chức năng.....	20
Nhập số.....	21
Kích hoạt MobileStart.....	21
Hút nước.....	22
Tải trợ.....	23
Bảng đánh giá.....	23
Phạm vi giao hàng.....	23
Phụ kiện đi kèm lò nướng và phụ kiện đặc biệt	23
Thiết bị an toàn.....	30
Bề mặt hoàn thiện PerfectClean.....	30
Khởi động ban đầu	31
Mặt ong@nhà	31
Cài đặt cơ bản.....	32
Làm nóng lò hấp lần đầu tiên và rửa sạch hệ thống bay hơi... 33	
Cài đặt.....	34
Mối quan hệ điều chỉnh	34
Kích hoạt menu "Cài đặt".....	36
Ngôn ngữ	36
Thời gian.....	36
Chiếu sáng.....	36
Hiển thị	37
Ấm lượng.....	37
Đơn vị đo lường.....	37
Làm lạnh nhanh	38
Booster.....	38
Giữ ẩm.....	38
Nhiệt độ đề xuất.....	39
Chức năng sau thử máy 39	
Độ cứng của nước	40
Độ cao.....	42
Bảo mật.....	42

Honey@home	42
Điều khiển từ xa	43
Kích hoạt MobileStart	43
Cập nhật từ xa	43
Phiên bản phần mềm 44	
Nhà phân phối.....	44
Cài đặt gốc.....	44
Giờ làm việc.....	44
Thông báo	45
Menu chính và menu phụ	46
Đề xuất tiết kiệm năng lượng	47
Xử lý	49
Sửa đổi cài đặt và giá trị cho quá trình nấu 50	50
Thay đổi nhiệt độ	
Điều chỉnh thời gian nấu 51	
Sửa đổi thời gian nấu đã cài đặt.....	51
Xóa thời gian nấu đã điều chỉnh	51
Hủy quá trình nấu ăn.....	52
Ngắt quá trình nấu trong chức năng Nấu bằng hơi nước	52
Làm nóng bên trong lò nướng.....	53
Bộ tăng cường.....	53
Làm lạnh nhanh.....	54
Giữ ấm.....	54
Nấu bằng hơi nước	55
Sử dụng phương pháp nấu bằng hơi nước	55
Thực phẩm đông lạnh.....	56
Nấu ăn bằng chất lỏng.....	56
Hướng dẫn về bàn nấu ăn 56	
Cấp độ.....	56
Nhiệt độ.....	56
Thời gian nấu 56	
Rau củ.....	56
Cá 57	
Thịt.....	58
Ngũ cốc	59
Gạo.....	59
Mì ống.....	59
Trái cây 59.....	
Chức năng khí hậu	60
Sử dụng chức năng thời tiết	60
Chương trình tự động	62
Danh mục	62
Sử dụng chương trình tự động 62	

Nội dung

Cảnh báo quan trọng khi sử dụng 62

Các ứng dụng khác 63

Rã đông 63

Nấu ở nhiệt độ thấp 63

Chuẩn bị đồ bảo quản 64

Mất nước 66

Sản phẩm đông lạnh/đã nấu chín 67

Làm nóng món ăn 67

Nướng bánh 68

Mèo nướng bánh 68

Hướng dẫn về bàn nấu ăn 68

Mèo về tính năng 69

Asar 70

Mèo nướng 70

Hướng dẫn về bàn nấu ăn 70

Mèo về tính năng 71

Nướng 72

Mèo nướng 72

Hướng dẫn về bàn nấu ăn 72

Mèo về tính năng 73

Vệ sinh và bảo trì 74

Sản phẩm làm sạch không phù hợp 74

Loại bỏ bụi bẩn thông thường 75

Loại bỏ bụi bẩn cứng đầu (trừ thanh dẫn FlexiClip) 75

Bụi bẩn cứng đầu trên thanh dẫn FlexiClip 76

Làm sạch lớp men xúc tác ở mặt sau 77

Cách loại bỏ bụi bẩn khỏi giá vị, đường và các loại tương tự 77

Cách loại bỏ bụi bẩn khỏi đầu mỡ 77

Vệ sinh mái lò nướng 78

Làm bay hơi phần nước còn lại 78

Bảo trì 80

Ngâm 80

Sấy khô 80

Tẩy cặn 81

Tháo cửa 84

Tháo cửa 85

Lắp ráp cửa 87

Tháo khay đỡ bằng thanh dẫn hướng FlexiClip 87

Tháo bỏ tường phía sau 88

Phải làm gì nếu...? 89

Dịch vụ sau bán hàng 94

Liên hệ khi có bất thường 94

Bảo hành 94

Cài đặt	95
Đo lường nhúng	95
Lắp đặt trong tủ cao hoặc thấp.....	95
Nhìn từ bên hông 96	
Kết nối và thông gió.....	97
Lắp đặt lò hấp.....	98
Kết nối điện 99	
Bàn nấu ăn	100
Rau củ	100
Cá	101
Thịt	101
Mì ống	101
Gạo	101
Thời gian sinh.....	102
Nhào bột	103
Bột men 104	
Bột pho mai và dầu.....	105
Bánh bông lan 106	105
Bột nướng, bột phồng, bánh trứng đường	
Đồ ăn nhẹ.....	107
Thịt bò.....	108
Thịt bê 109	
Hèo.....	110
Thịt cừu, thịt thú rừng.....	111
Chim, cá.....	112
Dữ liệu cho phòng thử nghiệm	113
Kiểm tra các món ăn theo EN 60350-1 (Chức năng hấp)	113
Món ăn thử Menu nấu (Chức năng hấp)	114
Đĩa thử nghiệm theo EN 60350-1 (chức năng lò nướng đa năng).....	115
Lớp hiệu suất năng lượng theo EN 60350-1.....	116
Dữ liệu kỹ thuật	117
Tuyên bố về sự phù hợp.....	117
Bản quyền và giấy phép của mô-đun truyền thông	117

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Lò nướng hơi nước này tuân thủ tất cả các quy định an toàn hiện hành. Tuy nhiên, việc sử dụng thiết bị không đúng cách có thể dẫn đến thương tích cá nhân và thiệt hại tài sản.

Đọc kỹ hướng dẫn vận hành và lắp ráp trước khi sử dụng lò nướng hơi nước. Sách hướng dẫn này bao gồm các hướng dẫn quan trọng về lắp ráp, an toàn, sử dụng và bảo trì.

bảo trì. Điều này sẽ bảo vệ và ngăn ngừa thiệt hại cho thiết bị.

Theo tiêu chuẩn IEC 60335-1, Miele nêu rõ rằng các hướng dẫn trong chương này phải được đọc và tuân theo.

việc lắp đặt lò hơi, cũng như các cảnh báo và hướng dẫn an toàn.

Miele không chịu trách nhiệm về bất kỳ thiệt hại nào do không tuân thủ các hướng dẫn này.

Giữ lại những hướng dẫn vận hành và lắp ráp này và đưa chúng cho chủ sở hữu mới trong trường hợp bán sau đó thiết bị.

Sử dụng hợp lý

Lò hơi này được thiết kế để sử dụng cho các mục đích và trong môi trường trong nước.

Lò nướng hơi nước này không thích hợp để sử dụng ngoài trời.

Chỉ sử dụng lò hấp cho mục đích gia dụng.

để hấp, nướng, rang, nướng, làm nóng, rã đông, chuẩn bị đồ hộp và sấy khô thực phẩm.

Bất kỳ hình thức sử dụng nào khác đều bị cấm.

Những người do khuyết tật về thể chất, giác quan hoặc tinh thần, thiếu kinh nghiệm hoặc thiếu kiến thức nên không thể sử dụng lò hơi một cách an toàn.

sử dụng mà không cần giám sát.

Những người này chỉ có thể vận hành lò hơi mà không cần giám sát.

nếu hoạt động của thiết bị đã được giải thích cho họ theo cách mà họ có thể sử dụng nó một cách an toàn. Họ phải có khả năng nhận biết và hiểu những nguy hiểm có thể xảy ra do xử lý không đúng cách.

Thiết bị này được trang bị do các yêu cầu đặc biệt (ví dụ:

(liên quan đến nhiệt độ, độ ẩm, khả năng chịu hóa chất, khả năng chịu mài mòn và độ rung) bằng đèn chuyên dụng. Đèn chuyên dụng này chỉ được sử dụng đúng mục đích. Không phù hợp để chiếu sáng môi trường xung quanh.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Lò hấp này được trang bị đèn 1 lớp hiệu quả năng lượng G.

Trẻ em ở nhà

Sử dụng khóa để ngăn trẻ em không thể kết nối lò hơi nếu không có sự giám sát.

Trẻ em dưới 8 tuổi không nên lại gần lò nướng trừ khi có người giám sát mọi lúc.

Trẻ em từ 8 tuổi trở lên có thể sử dụng lò nướng hơi nước mà không cần giám sát nếu việc xử lý của nó đã được giải thích cho họ theo cách mà họ có thể Sử dụng an toàn. Trẻ em cần có khả năng nhận biết và hiểu được những nguy hiểm tiềm ẩn do sử dụng không đúng cách.

Trẻ em không được vệ sinh hoặc bảo trì lò nướng không có người trông coi.

Hãy chú ý đến những đứa trẻ ở gần lò nướng hơi nước. Không để trẻ em chơi với lò nướng hơi nước.

Nguy cơ nghẹn do vật liệu đóng gói. Khi chơi, Trẻ em có thể bị vướng vào vật liệu đóng gói (ví dụ: nhựa) hoặc trùm đầu bằng nhựa và chết đuối. Để vật liệu đóng gói xa tầm tay trẻ em.

Nguy cơ bị thương do hơi nước và bề mặt nóng. Da trẻ em nhạy cảm hơn với nhiệt độ cao so với của người lớn. Cửa kính, bảng điều khiển và lỗ thông hơi bên trong lò hấp sẽ nóng lên. Tránh tránh trẻ em tiếp xúc với lò nướng trong quá trình sử dụng.

Tránh xa trẻ em khỏi lò hấp cho đến khi lò chín. được làm mát và không có nguy cơ gây thương tích.

Nguy cơ bị thương khi cửa mở. Cửa có khả năng chịu tải tối đa 15 kg. Trẻ em có thể bị thương nếu cửa mở. Ngăn không cho trẻ em dựa, ngồi hoặc bám vào cửa mở.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

An ninh kỹ thuật

Việc thực hiện công việc lắp đặt, bảo trì hoặc sửa chữa bởi nhân viên không được ủy quyền có thể gây ra mối nguy hiểm nghiêm trọng cho an toàn người dùng. Công việc lắp đặt, bảo trì hoặc sửa chữa Việc sửa chữa phải được thực hiện độc quyền bởi nhân viên kỹ thuật được Miele ủy quyền.

Hư hỏng lò hơi có thể gây nguy hiểm cho sự an toàn của bạn. Kiểm tra xem lò có hư hỏng rõ ràng không. Tuyệt đối không vận hành lò hơi. hoạt động của lò hơi bị hỏng.

Có thể vận hành tạm thời hoặc vĩnh viễn trên hệ thống cung cấp điện tự cung cấp hoặc không đồng bộ.

lưới điện (như lưới điện độc lập, hệ thống dự phòng). Điều kiện tiên quyết để vận hành là hệ thống cung cấp điện tuân thủ các thông số kỹ thuật của tiêu chuẩn EN 50160 hoặc các tiêu chuẩn tương tự khác.

Các biện pháp bảo vệ được cung cấp trong quá trình lắp đặt trong nước và trong Sản phẩm Miele này cũng phải được bảo hành cả hai trong hoạt động của đảo không được đồng bộ hóa với lưới điện hoặc được thay thế bằng các biện pháp tương đương trong quá trình lắp đặt. Ví dụ, như được mô tả trong ấn phẩm hiện hành VDE-AR-E 2510-2.

Sự an toàn về điện của lò nướng chỉ được đảm bảo nếu được kết nối với hệ thống tiếp địa được lắp đặt đúng cách. Yêu cầu an toàn cơ bản này phải được đáp ứng. Trong Nếu có thắc mắc, hãy nhờ thợ điện kiểm tra quá trình lắp đặt. điện.

Đảm bảo rằng dữ liệu kết nối (tần số và điện áp) được ghi trên nhãn lò nướng khớp với

hơi nước với những thiết bị điện của ngôi nhà để tránh điều đó hư hỏng thiết bị. Trước khi kết nối, hãy so sánh dữ liệu này. Nếu có thắc mắc, hãy tham khảo ý kiến thợ điện.

Thiết bị nhiều ổ cắm hoặc dây nối dài không đảm bảo an toàn cần thiết. Không kết nối lò hơi với Đường này dẫn tới lưới điện.

Để đảm bảo hoạt động đúng cách, không sử dụng lò nướng ở nhiệt độ hấp trước khi lắp.

Không thể sử dụng lò hơi này ở những nơi không ổn định (ví dụ: thuyền).

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Nguy cơ bị thương do điện giật. Tiếp xúc với dây điện hoặc xử lý các bộ phận điện hoặc cơ khí có thể gây ra rủi ro nghiêm trọng cho người sử dụng và làm giảm hiệu suất hoạt động bình thường của lò nướng hơi nước.

Không bao giờ mở vỏ lò nướng hơi nước. Quyền bảo hành

sẽ bị vô hiệu nếu lò nướng được sửa chữa bởi bất kỳ ai khác ngoài Trung tâm dịch vụ Miele được ủy quyền. Miele đảm bảo đáp ứng các yêu cầu an toàn, chỉ sử dụng các

bộ phận thay thế chính hãng. Các bộ phận bị lỗi chỉ có thể được thay thế bằng các bộ phận chính hãng của Miele. Đối với lò nướng hơi nước được cung cấp mà không có dây nguồn, phải lắp đặt dây nguồn chuyên dụng bởi thợ điện được cấp phép (xem chương "Lắp đặt", mục "Kết nối điện"). Nếu dây nguồn cố định bị hỏng, chỉ có thợ điện được cấp phép mới được thay thế bằng dây nguồn chuyên dụng (xem chương "Lắp đặt", mục "Kết nối điện"). Đối với công việc lắp đặt, bảo trì và sửa chữa, lò nướng hơi nước

phải được ngắt hoàn toàn khỏi nguồn điện chính, ví dụ: Nếu đèn bên trong lò nướng bị hỏng (xem chương "Phải làm gì nếu...?"), hãy đảm bảo những điều sau: - Ngắt cầu chì trong hệ thống điện hoặc - tháo hoàn toàn các cầu chì vận vít ra khỏi hệ thống.

điện hoặc

- Rút phích cắm (nếu có) ra khỏi ổ cắm.

Không kéo dây nguồn mà hãy kéo phích cắm. Để hoạt động bình thường, lò hơi cần đủ không khí làm mát. Đảm bảo luồng không khí làm mát không bị cản trở (ví dụ: lắp đặt dải bảo vệ nhiệt trên tủ bảo quản). Hơn nữa, luồng không khí làm mát này không bị quá nhiệt bởi các nguồn nhiệt khác (ví dụ: lò nướng nhiên liệu rắn).

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Nếu lò hơi được lắp đặt phía sau tấm ốp mặt trước đồ nội thất (ví dụ như cửa), không bao giờ đóng cửa khi đang sử dụng. Nhiệt sẽ tích tụ phía sau đồ nội thất đóng kín, phía trước và độ ẩm. Điều này có thể làm hỏng lò hơi, tủ và sàn nhà. Chỉ đóng cửa tủ khi lò hấp đã nguội hoàn toàn.

Sử dụng hợp lý

Nguy cơ bị thương do hơi nước và bề mặt nóng. Lò hơi nước nóng lên trong quá trình hoạt động. Điều này có thể bị bỏng do tiếp xúc với hơi nước, bộ phận làm nóng, bên trong lò nướng, phụ kiện hoặc thực phẩm.

Đeo găng tay khi cho hoặc lấy thức ăn nóng ra, hoặc khi thực hiện bất kỳ nhiệm vụ nào khác trên thiết bị nóng.

Nguy cơ bị thương do thức ăn nóng.

Thức ăn chín có thể trào ra ngoài khi bạn cho vào hoặc lấy ra khỏi nồi. Bạn có thể bị bỏng vì thức ăn chín.

Khi lắp hoặc tháo hộp đựng thức ăn, hãy đảm bảo rằng nó không thức ăn nóng tràn ra ngoài.

Đóng kín cửa lò hấp khi thức ăn đã chín.

khí tràn vào bên trong để dập tắt ngọn lửa. Hủy chương trình bằng cách ngắt kết nối và rút phích cắm của lò hấp.

Mở cửa sau khi khói đã bay hết.

Các vật thể ở gần lò hơi được kết nối có thể

bắt lửa do nhiệt độ cao. Không bao giờ sử dụng lò nướng để phòng sưởi ấm.

Dầu mỡ có thể bắt lửa do quá nhiệt. Không bao giờ để lò hấp không có người trông coi khi đang sử dụng.

dầu mỡ. Không bao giờ dùng nước để dập tắt ngọn lửa do dầu mỡ gây ra. Ngắt kết nối lò hấp và phủ kín bằng khăn.

ngọn lửa trong khi vẫn đóng cửa.

Nếu bạn nướng thực phẩm quá lâu,

kéo dài điều này có thể khiến chúng bị khô và cuối cùng,

để chúng tự bốc cháy. Hãy tuân thủ thời gian nấu nướng được ghi trong Cài bảng.

Một số loại thực phẩm bị khô nhanh và có thể bắt lửa do nhiệt độ cao của vỉ nướng.

Không bao giờ sử dụng chức năng nướng để chế biến bánh mì cuộn hoặc bánh mì và Ví dụ, sấy hoa hoặc thảo mộc khô. Hãy sử dụng chức năng sấy khí nóng.

cộng thêm hoặc Vault và hearth .

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Nếu bạn sử dụng đồ uống có cồn để chế biến bất kỳ món ăn nào, đừng dùng bao giờ quên rằng rượu bốc hơi. Hơi đó có thể gây ra các bộ phận làm nóng bất lửa.

Do sử dụng nhiệt dư để giữ ấm thức ăn, lò nướng hơi nước có thể bị ăn mòn do độ ẩm cao và hơi nước ngưng tụ. Bảng điều khiển, mặt bàn hoặc tủ dưới cũng có thể bị hư hỏng. Hãy để lò nướng bật và đặt nhiệt độ thấp nhất trên bếp.

chức năng đã chọn. Sau đó, quạt gió lạnh sẽ bật tự động.

Thực phẩm được làm nóng hoặc bảo quản bên trong thiết bị có thể bị khô và hơi ẩm thoát ra có thể gây ăn mòn trong lò hấp. Đậy kín thực phẩm.

Lớp men ở đáy lò nướng có thể bị nứt hoặc vỡ do nhiệt độ bị ứ đọng.

Không bao giờ phủ sàn lò nướng bằng giấy bạc hoặc giấy nến.

Nếu bạn muốn sử dụng đáy lò nướng như một bề mặt hữu ích trong quá trình chuẩn bị hoặc hâm nóng món ăn, hãy sử dụng chức năng Hot Air plus hoặc Eco Hot Air không có chức năng Booster.

Để lò nướng có thể bị hư hỏng khi đặt và lấy đồ vật ra. Nếu đặt nồi, chảo hoặc bát đĩa lên đế lò nướng, lò nướng, không làm bằng cách trượt chúng.

Nguy cơ bị thương do hơi nước. Khi thêm chất lỏng lạnh vào Bề mặt nóng sẽ sinh ra hơi nước, có thể gây bỏng nghiêm trọng. Bề mặt nóng cũng có thể bị hư hỏng do chênh lệch nhiệt độ đột ngột. Tuyệt đối không đổ chất lỏng lạnh trực tiếp lên bề mặt nóng.

Nguy cơ bị thương do hơi nước. Trong các quá trình Hấp, nấu bằng hơi nước, và thậm chí cả việc bốc hơi nước còn sót lại đều tạo ra hơi nước có thể gây bỏng nghiêm trọng. Tuyệt đối không mở cửa trong khi hấp hoặc khi nước còn sót lại đang bốc hơi.

Điều quan trọng là nhiệt độ được phân bổ đều bằng thực phẩm và đủ cao. Lật hoặc khuấy thực phẩm để nhiệt được phân bổ đều.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Vật liệu tổng hợp không phù hợp với lò nung hơi nước có thể tan chảy ở nhiệt độ cao và gây hư hỏng lò hoặc bùng nổ.

Chỉ sử dụng vật liệu tổng hợp an toàn với lò nung. Làm theo hướng dẫn của nhà sản xuất.

Nếu bạn muốn sử dụng dụng cụ nấu nung làm bằng vật liệu tổng hợp để hấp, hãy đảm bảo chúng chịu được nhiệt độ (lên đến 100°C) và chống hơi nước. Nếu không, chúng có thể bị chảy, giòn hoặc vỡ. Khi nấu và hâm nóng lon đóng kín, áp suất dư thừa sẽ được tạo ra, có thể khiến lon phát nổ. Không

cho lon vào và hâm nóng lon. Nguy cơ bị thương khi cửa mở. Bạn có thể bị thương hoặc vấp phải cửa mở. Không để cửa mở khi không cần thiết. Cửa có thể chịu được tải

trọng tối đa 15 kg. Không ngồi lên cửa lò nung đang mở và không đặt vật nặng lên cửa.

Vui lòng cẩn thận để không bị kẹt giữa cửa và bên trong lò nung. Điều này có thể làm hỏng lò nung hơi nước. Hơi nước có thể tiếp xúc với các linh kiện đang hoạt động và gây đoản mạch. Các linh kiện điện cũng có thể bị hỏng. Không sử dụng lò nung hơi nước khi không có nắp che đèn.

Đối với bề mặt thép không gỉ: Bề mặt thép

không gỉ được phủ lớp chống dính có thể bị hư hại do bất kỳ loại keo dán nào hoặc mất tác dụng bảo vệ khỏi bụi bẩn. Không dán giấy nhớt, keo dán trong suốt, băng dính hoặc các vật liệu khác lên bề mặt thép không gỉ.

Nam châm có thể gây tràn xước. Không trang trí bề mặt thép không gỉ của lò nung bằng nam châm.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Vệ sinh và bảo trì

Nguy cơ bị thương do điện giật. Hơi nước từ máy làm sạch bằng hơi nước có thể tiếp cận các thành phần dây dẫn điện áp và gây ra hiện tượng đoản mạch. Không bao giờ sử dụng máy làm sạch bằng hơi nước để vệ sinh.

Kính có thể vỡ do trầy xước. Trong mọi trường hợp không sử dụng các sản phẩm tẩy rửa có tính mài mòn, miếng cọ rửa hoặc bàn chải hoặc thìa kim loại sắc để vệ sinh cửa.

Có thể tháo các dải đỡ khay (xem chương «Vệ sinh và bảo trì», phần «Dải đỡ khay có Thanh dẫn hướng FlexiClip), cũng như các phụ kiện còn lại. Lắp lại các thanh đỡ khay một cách chính xác.

Có thể loại bỏ lớp tường phía sau bằng phương pháp tráng men xúc tác để thực hiện vệ sinh (xem chương "Vệ sinh và bảo trì", phần "Tháo vách sau"). Lắp ráp lại vách sau đúng cách và không sử dụng lò nướng trong bất kỳ trường hợp nào trước khi đã làm điều đó.

Ở những khu vực ẩm ướt có khả năng xảy ra sự xâm nhập của côn trùng (ví dụ như gián). Luôn luôn giữ lò hơi và môi trường xung quanh. Bảo hành không bao gồm bất kỳ thiệt hại nào do côn trùng gây ra.

Phụ kiện

Chỉ sử dụng phụ kiện Miele chính hãng. Việc sử dụng hoặc lắp đặt các linh kiện không được ủy quyền sẽ làm mất hiệu lực mọi yêu cầu bảo hành.

Miele cung cấp chế độ bảo hành cung cấp phụ tùng thay thế lên đến 15 năm và trong mọi trường hợp không dưới 10 năm sau khi quá trình sản xuất hàng loạt lò hơi nước kết thúc.

Không lắp Khay Gourmet của Miele HUB 5000/HUB 5001 (nếu có) ở tầng 1. Phần đế bên trong Cửa lò nướng có thể bị hỏng. Khoảng cách quá ngắn giữa cửa lò nướng và cửa lò nướng có thể gây ra hiện tượng ứ đọng nhiệt và lớp men có thể bị nứt hoặc sứt mẻ. Bạn cũng không bao giờ nên đặt khay Miele lên giá đỡ cửa lò nướng. cao hơn mức 1 vì nó không được cố định bằng thiết bị chống lật. Thông thường, hãy sử dụng mức 2.

Đóng góp của bạn cho việc bảo vệ môi trường

Xử lý bao bì

Bao bì được sử dụng để xử lý và bảo vệ thiết bị khỏi bị hư hỏng.

Vận chuyển. Vật liệu đóng gói được lựa chọn dựa trên khả năng tương thích với môi trường.

và việc loại bỏ chúng và nói chung là có thể tái chế.

Đưa bao bì trở lại chu kỳ của vật liệu tiết kiệm nguyên liệu thô. Sử dụng bộ sưu tập và trả lại các vật liệu tái chế cụ thể. Đại lý Miele của bạn sẽ thu gom bao bì vận chuyển.

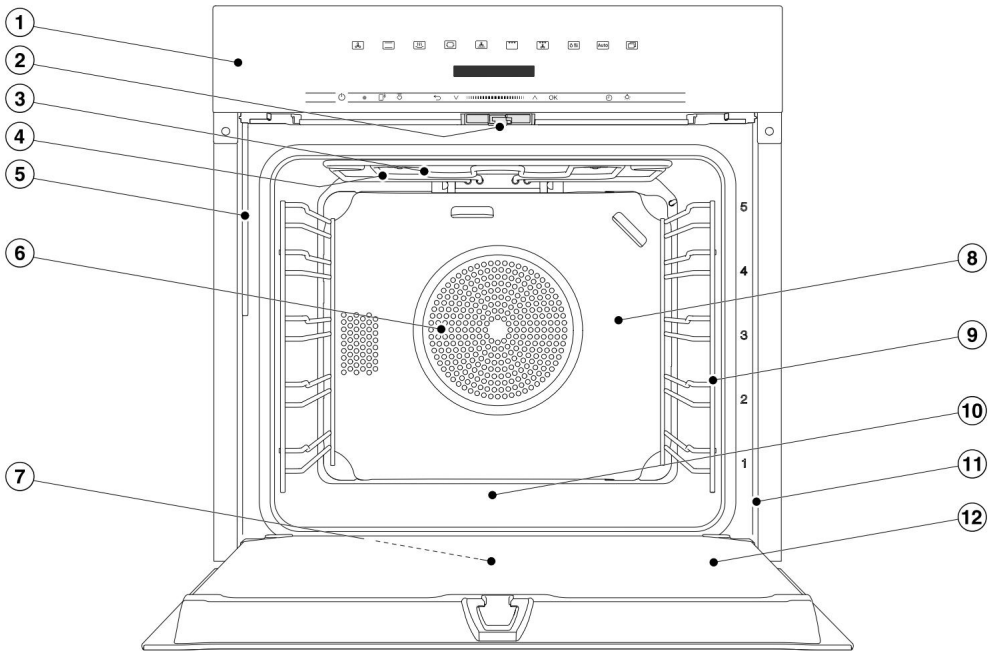
Tái chế các thiết bị không sử dụng được

Thiết bị điện và điện tử
Chúng chứa nhiều vật liệu có giá trị. Chúng cũng chứa các chất, hỗn hợp và các thành phần cụ thể là cần thiết cho hoạt động của nó và an toàn. Trong rác thải sinh hoạt, cũng như như thể nếu xử lý không đúng cách, chúng có thể gây hại cho sức khỏe và gây hại cho môi trường. Trong mọi trường hợp, bạn không được vứt bỏ thiết bị của mình không sử dụng được trong rác thải sinh hoạt.



Thay vào đó, hãy sử dụng điểm cho mục đích này. Cơ sở thu gom và lưu trữ được thành lập chính thức để giao hàng và tái chế thiết bị điện và điện tử có sẵn trong thành phố, đại lý hoặc Miele. Bạn là người duy nhất chịu trách nhiệm pháp lý trong việc xóa bất kỳ dữ liệu cá nhân có sẵn trên thiết bị để loại bỏ. Luật pháp yêu cầu rằng pin và bộ tích điện đã qua sử dụng không hoàn toàn không thể tiếp cận được trong thiết bị, cũng như đèn. Mang chúng đến một điểm thu gom phù hợp nơi có thể được giao hàng miễn phí. Các thiết bị không sử dụng được xa tầm tay trẻ em cho đến khi sẵn sàng sử dụng. vận chuyển nó đến bãi phế liệu.

Lò hấp



a Bảng điều khiển b

Khóa cửa c Thanh gia

nhiệt dạng vòm/lò nướng d Cửa cấp hơi e Ống nạp

cho hệ thống bốc hơi f Cửa hút cho quạt có

thanh gia nhiệt dạng vòng nằm trên

phía sau

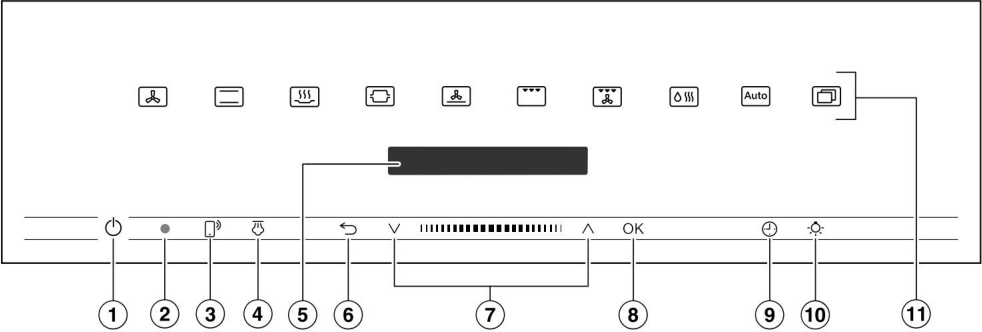
g Kênh thu gom h Tường sau

tráng men xúc tác i Dải đỡ khay có 5 tầng j

Đế bên trong lò nướng có bộ phận gia nhiệt

sàn bên dưới k Khung trước có biển tên l Cửa

Bảng điều khiển



phím Bật/Tắt hun- trồng trọt	g Khu vực điều hướng có mũi tên và
Để kết nối và ngắt kết nối lò hơi	Để cuộn qua danh sách lựa chọn và sửa đổi giá trị h OK phím cảm
b Giao diện quang học (chỉ dành cho Dịch vụ sau bán hàng) Mật	biến Để kích hoạt các chức năng và lưu cài đặt
ong) c Cảm biến Tecla Để vận hành lò hấp thông qua thiết bị di động d Phím cảm biến	i Phím cảm biến Để đặt lời nhắc, thời gian nấu hoặc thời gian bắt đầu hoặc kết thúc cho quá trình nấu j Phím cảm biến
Để kích hoạt các cửa hút hơi nước trong chức năng Hiển thị	Để bật và tắt đèn chiếu sáng bên trong
Clima e Hiển thị thời gian và thông tin vận hành f Phím cảm biến	k Phím cảm biến Để chọn chức năng, chương trình tự động và cài đặt
Để bỏ qua các bước và sửa đổi các mục menu trong quá trình nấu ăn	

Phím Bật/Tắt

Phím Bật/Tắt là
thấy mình ở trong một khoảng trống và phản ứng với nó
tiếp xúc với ngón tay.
Nhấn phím này để bật và tắt lò hấp.

Trưng bày

Màn hình hiển thị thời gian và nhiều thông tin
khác nhau về chức năng, nhiệt độ, thời gian nấu,
chương trình
tự động và điều chỉnh.
Sau khi kết nối lò hơi
với phím Bật/Tắt
Menu chính xuất hiện với lời nhắc Chọn Chức
năng .

Phím cảm biến

Các phím cảm biến phản ứng với tiếp xúc ngón
tay. Mỗi lần nhấn là
xác nhận bằng âm thanh phím. Có thể tắt tín hiệu
âm thanh bằng
Khác | Cài đặt | Âm lượng | Âm thanh
bàn phím.

Chọn cài đặt Hiển thị | Chạm nhanh | Bật
nếu bạn muốn các phím cảm biến luôn phản ứng
ngay cả khi màn hình cảm ứng đang được sử dụng.
khi lò hấp bị ngắt kết nối.

Các phím cảm biến nằm ở phía trên
từ màn hình hiển thị
Trong chương "Menu chính và menu phụ", "Cài đặt",
"Chương trình tự động" và "Ứng dụng khác", bạn
sẽ tìm thấy
thông tin về các chức năng và các thông tin khác
chức năng.

Bảng điều khiển

Các phím cảm biến nằm bên dưới màn hình

Chức năng phím cảm biến	biến
Nếu bạn muốn vận hành lò nướng hơi nước qua thiết bị di động, bạn phải có hệ thống Miele@home, kích hoạt cài đặt Điều khiển từ xa và nhấn cảm biến này. Cảm biến sẽ sáng lên và chức năng MobileStart sẽ khả dụng. Trong khi phím cảm biến được chiếu sáng, có thể vận hành lò nướng hơi nước qua thiết bị di động của bạn (xem phần Cài đặt, mục "Miele@home").	
	Nếu bạn đã chọn đầu vào hơi nước thủ công trong Chức năng Clima , thực hiện đầu vào hơi nước với chức năng này phím cảm biến. Ngay khi bạn có thể nhập dữ liệu bằng hơi nước, phím sẽ sáng màu cam. Song song với luồng hơi nước đang được đưa vào màn hình xuất hiện .
Tùy thuộc vào menu bạn đang ở, với phím này sẽ trở về menu trước hoặc menu chính. Nếu có quá trình nấu nào đang diễn ra cùng lúc, bạn có thể hủy quá trình đó bằng nút cảm biến này.	
	Trong vùng điều hướng, các mũi tên được sử dụng để chuyển trang hoặc cuộn lên hoặc xuống danh sách lựa chọn. Trong mục menu bạn muốn chọn sẽ xuất hiện trên màn hình. Bạn có thể thay đổi các giá trị và cài đặt bằng các mũi tên hoặc trên khu vực giữa chúng.

Bảng điều khiển

Chức năng phím cảm	biến
ĐƯỢC RỜI	Ngay khi giá trị, màn hình hoặc cài đặt xuất hiện, bạn có thể xác nhận bằng phím cảm biến OK sáng màu cam. Chọn phím cảm biến này sẽ kích hoạt các chức năng như ví dụ như cảnh báo, ghi nhớ những thay đổi được thực hiện đối với các giá trị hoặc cài đặt và xác nhận lời khuyên.
	Nếu không có quá trình nấu nào diễn ra, bạn có thể đặt lời nhắc bằng nút cảm biến này bất cứ lúc nào (ví dụ như luộc trứng). Nếu quá trình nấu ăn đang diễn ra cùng lúc, bạn có thể đặt lời nhắc, thời gian nấu và thời gian bắt đầu hoặc kết thúc cho quá trình nấu nướng.
Chọn phím	cảm biến này để bật hoặc tắt đèn bên trong lò nướng. Tùy thuộc vào cài đặt đã chọn, ánh sáng bên trong lò nướng sẽ tắt sau 15 giây hoặc liên tục bật hoặc tắt.

Biểu tượng

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

Ý nghĩa biểu	tượng
	Biểu tượng cho biết thông tin bổ sung và hướng dẫn về hoạt động. Xác nhận cửa sổ thông tin này bằng OK.
	Đề ý
	Dấu hiệu này xác định cài đặt đang hoạt động.
	Một số cài đặt, chẳng hạn như độ sáng màn hình hoặc âm lượng, được điều chỉnh bằng thanh phân đoạn.
	Khóa khởi động ngăn không cho lò nướng được bật. hơi nước không được bật lên một cách vô tình (xem chương "Cài đặt", phần "Bảo mật").

Nguyên lý lái xe

Lò hấp có thể được vận hành bằng cách sử dụng các
mũi tên và trong vùng điều hướng và vùng giữa
chúng.

Ngay khi giá trị, màn hình hoặc cài đặt xuất hiện,
bạn có thể xác nhận bằng phím cảm biến OK màu cam.

Chọn một mục menu Chạm vào các mũi tên hoặc
hoặc cuộn sang trái và phải trong khu vực
cho đến khi mục menu mong muốn được
tô sáng.

Mẹo: Khi bạn giữ mũi tên, danh sách lựa chọn sẽ
tự động cuộn cho đến khi bạn thả mũi tên.

Xác nhận lựa chọn của bạn bằng OK.

Sửa đổi cài đặt trong danh sách lựa chọn

Cài đặt hiện tại được đánh dấu bằng biểu tượng móc
.

Chạm

vào các mũi tên hoặc hoặc cuộn sang trái và
phải trong khu vực cho đến khi
giá trị hoặc cài đặt mong muốn được đánh dấu.
Xác nhận bằng OK.

Cài đặt đã được lưu. Quay lại menu trên cùng.

Thay đổi cài đặt bằng thanh phân đoạn Một số cài đặt được hiển thị
bằng thanh phân đoạn

. Nếu tất cả các phân đoạn đều được điền, giá trị tối đa sẽ được
chọn.

Nếu không có phân đoạn nào hoặc chỉ có một phân
đoạn được hiển thị, giá trị tối thiểu sẽ được
chọn hoặc cài đặt sẽ bị vô hiệu hóa (ví dụ: đối với
âm lượng). Chạm vào các mũi tên hoặc hoặc
cuộn sang trái và

phải trong vùng cho đến khi cài
đặt mong muốn xuất hiện.

Xác nhận lựa chọn của bạn bằng OK.

Cài đặt đã được lưu. Quay lại menu trên cùng.

Chọn chức năng

Các phím cảm biến chức năng
(ví dụ: Khác) nằm phía trên màn hình (xem chương
“Vận hành” và “Cài đặt”). Nhấn nút cảm biến
để sử dụng chức năng mong muốn.

Nút cảm biến trên bảng điều khiển sáng màu cam.
Trong chức năng: Đặt các giá
trị như nhiệt độ. Trong mục Khác: Điều hướng
qua danh sách chức năng.

Lựa chọn cho đến khi mục menu mong muốn xuất hiện.

Xác nhận bằng cách nhấn OK.

Nguyên lý lái xe

Thay đổi chức năng

Có thể thay đổi chức năng trong một quá trình nấu ăn.

Phím cảm biến của chức năng được chọn cho đến thời điểm đó sẽ sáng lên

quả cam.

Nhấn nút cảm biến để sử dụng chức năng mới.
sự kiện.

Chức năng đã sửa đổi và các giá trị đề xuất tương ứng sẽ xuất hiện.

Phím cảm biến cho chức năng đã sửa đổi sẽ sáng màu cam.

Duyệt những mục khác trong danh sách lựa chọn cho đến khi dấu chấm xuất hiện từ menu mong muốn.

Nhập số

Các số có thể được sửa đổi

Chúng được đánh dấu bằng màu sáng.

Nhấn vào mũi tên hoặc hoặc cuộn qua khu vực sang bên trái và sang bên phải cho đến khi số mong muốn được tô sáng.

Mẹo: Giữ phím mũi tên sẽ tự động cuộn qua các giá trị.

cho đến khi mũi tên được thả ra.

Xác nhận bằng cách nhấn OK.

Số đã sửa đổi được ghi nhớ. Quay lại menu trên cùng.

Kích hoạt MobileStart

Chọn nút cảm biến để kích hoạt MobileStart.

Nút cảm biến sáng lên. Lò nướng có thể được vận hành từ xa thông qua từ ứng dụng Miele.

Xử lý trực tiếp trong lò hơi được ưu tiên hơn so với điều khiển từ xa thông qua ứng dụng.
Bạn có thể sử dụng MobileStart trong khi nút cảm biến vẫn sáng Và.

Nguyên lý lái xe

Hút nước

Trong chức năng Hấp và Nấu
Chức năng khí hậu chỉ báo xuất hiện
để cung cấp nước cho quá trình
nấu ăn.

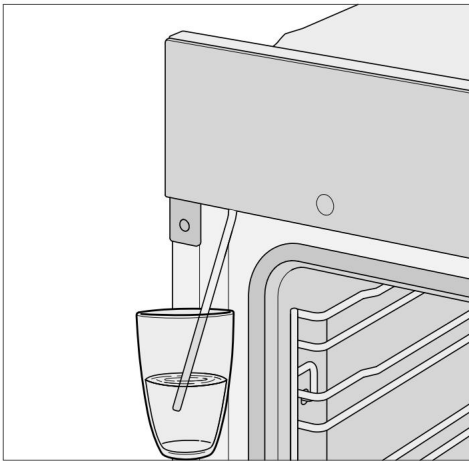
Đổ đầy một thùng chứa với số lượng
nước cần thiết.

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

Chỉ sử dụng nước uống
sạch và lạnh (dưới 20 °C).

Mở cửa.

Di chuyển ống nạp nằm ở phía bên trái dưới bảng
điều khiển về phía trước.



Nhúng ống chiết vào bình chứa nước.

Xác nhận bằng cách nhấn OK.

Quá trình hút bắt đầu.

Lượng nước hút vào có thể ít hơn lượng
nước yêu cầu, do đó
vẫn còn lại một phần trong thùng chứa.

Bạn có thể tạm dừng hoặc tiếp tục quá trình
hút bất cứ lúc nào bằng cách chọn OK.

Lấy hộp đựng ra sau khi nấu xong
hút và đóng cửa lại.

Một tiếng động ngắn lại vang lên.

máy bơm. Nước trong máy bơm được hút ra ngoài.
ống nạp.

Quá trình nấu bắt đầu. Trong quá trình
nấu, nước sẽ được đưa vào lò dưới dạng
hơi nước. Các lỗ dẫn nhiệt

của hơi nước được đặt ở góc
phía sau bên trái của mái lò.

**Nguy cơ chấn thương do
nóng hơi.**

Trong quá trình nấu ăn với
hơi nước có thể thoát ra rất nóng
khi mở cửa. Bạn có thể bị bỏng.
bằng hơi nước.

Bước lùi lại và chờ cho đến khi
hơi nước nóng đã tan biến.

Các mô hình được mô tả trong hướng dẫn này của hướng dẫn và lắp ráp được chỉ định ở bìa sau.

Tên nơi

Bạn có thể nhìn thấy bằng tên với cánh cửa mở trên khung phía trước.

Tại đó, bạn sẽ tìm thấy tên model, số sản xuất và dữ liệu kết nối (điện áp/tần số/giá trị kết nối tối đa).

Hãy giữ thông tin này trong tầm tay khi bạn có thắc mắc hoặc vấn đề để Miele có thể tiếp tục hỗ trợ bạn.

Phạm vi giao hàng

- Hướng dẫn vận hành và lắp ráp để biết cách hoạt động của lò hơi
- Sách công thức nấu ăn cho các chương trình tự động và chức năng
- Vít để cố định lò nướng hơi nước của bạn tủ quần áo
- Viên tẩy cặn và một ống vật liệu tổng hợp với hỗ trợ khử cặn hệ thống bay hơi
- Các loại phụ kiện khác nhau

Phụ kiện đi kèm

lò nướng và các phụ kiện đặc biệt

Thiết bị tùy thuộc vào từng mẫu máy.

Về cơ bản là lò hơi

Nó có thanh giữ khay,

khay và vỉ nướng đa năng dùng để nướng và quay (gọi tắt là vỉ nướng).

Tùy thuộc vào từng mẫu lò hấp được trang bị thêm các phụ kiện khác, được đề cập ở đây.

Tất cả các phụ kiện đã đề cập, cũng như Các sản phẩm vệ sinh và bảo dưỡng phù hợp cho lò nướng

Máy làm sạch bằng hơi nước Miele.

Bạn có thể mua chúng thông qua chúng tôi cửa hàng trực tuyến, thông qua Dịch vụ sau bán hàng hoặc đại lý Miele chuyên biệt.

Khi đặt hàng, vui lòng nêu rõ tên model của lò nướng hơi nước và tên của phụ kiện mong muốn.

Thanh giữ khay

Bên trong lò, bên phải và

Bên trái là các thanh gỗ

khay đựng có mức cho giới thiệu các phụ kiện.

Bạn sẽ tìm thấy tên của các mức khay ở khung phía trước.

Mỗi cấp khay được cấu thành của hai tab chồng lên nhau:

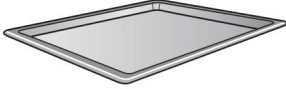
Các phụ kiện (ví dụ như lưới tản nhiệt) được lắp vào giữa các thanh.

Có thể tháo rời các thanh khay (xem chương "Vệ sinh và bảo trì", phần "Thanh khay có thanh dẫn hướng Flexi-Clip").

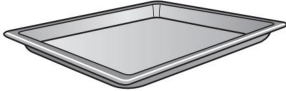
Quỹ tài trợ

Khay nướng, khay đa năng và vỉ nướng có thiết bị chống đổ

Khay nướng HBB 71:



Khay đa năng HUBB 71:



Lò nướng HBBR 71:



Luôn luôn chèn các phụ kiện này giữa các thanh của khay trên các thanh đỡ khay.

Luôn lắp vỉ nướng vào với bề mặt có thể sử dụng hướng xuống dưới.

Mặt ngấn của phụ kiện này là tìm một thiết bị chống lật. Nó giúp vỉ nướng không bị trượt khỏi thanh giá khi bạn ở một mình.

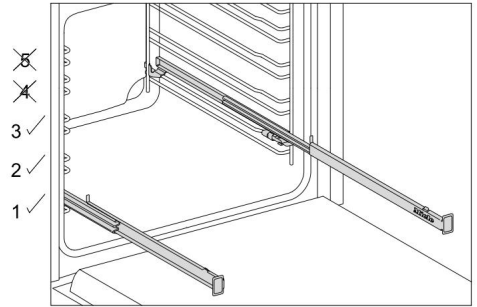
Tôi muốn xóa nó một phần.



Nếu bạn sử dụng khay đa năng với vỉ nướng, khay đa năng sẽ được lắp vào giữa các tab của khay và giá đỡ được định vị tự động bên trên.

Trong chức năng Hấp , luôn trượt khay đa năng vào mức 1 để thu thập chất lỏng.

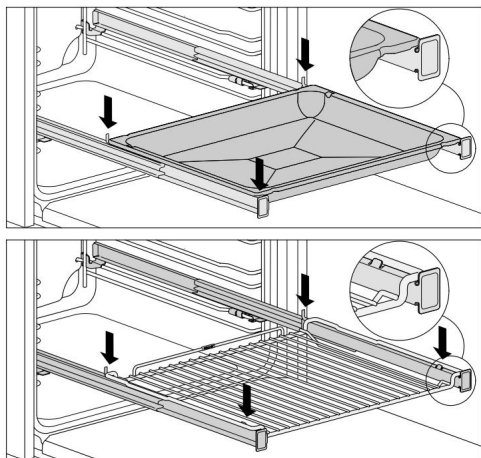
Thanh dẫn hướng dạng ống lồng FlexiClip HFC 70-C



Thanh dẫn hướng FlexiClip chỉ có thể lắp ở mức 1, 2 và 3.

Các thanh dẫn hướng dạng ống lồng FlexiClip có thể được tháo rời hoàn toàn khỏi bên trong lò nướng và cho phép bạn thoải mái nhìn thấy đồ ăn.

Lắp hoàn toàn các thanh dẫn hướng Flexi-Clip trước khi đặt phụ kiện.



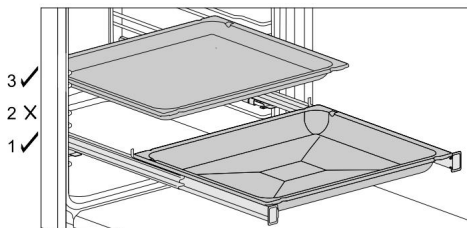
Để tránh phụ kiện bị trượt: - Xin lưu ý rằng phụ kiện phải luôn được đặt giữa các thanh dẫn hướng phía trước và phía sau.

- Luôn lắp vỉ nướng với bề mặt có thể sử dụng hướng xuống dưới.

Tải trọng tối đa của thanh dẫn hướng FlexiClip là 15 kg.

Vì thanh dẫn FlexiClip được gắn trên thanh ray trên cùng của mặt phẳng, khoảng cách đến mặt phẳng trên cùng sẽ bị rút ngắn. Nếu khoảng cách quá ngắn, điều này có thể ảnh hưởng đến kết quả nấu nướng.

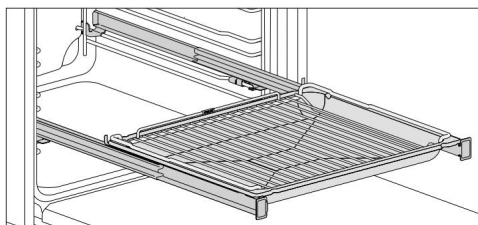
Bạn có thể sử dụng nhiều khay, khay đa năng hoặc vỉ nướng cùng một lúc:



Lắp khay, khay đa năng hoặc khay vào thanh dẫn hướng FlexiClip. Khi lắp các phụ kiện khác,

có ít nhất một mức khoảng cách hướng lên trên với thanh dẫn hướng FlexiClip.

Bạn có thể sử dụng Khay đa năng trên thanh dẫn hướng FlexiClip bằng cách lắp giá đỡ vào bên dưới.



Lắp Khay đa năng có giá đỡ vào thanh dẫn hướng FlexiClip.

Khi được lắp vào, giá đỡ sẽ tự động trượt giữa các thanh ngang phía trên thanh dẫn hướng FlexiClip.

Khi lắp các phụ kiện khác,

có ít nhất một mức khoảng cách hướng lên trên với thanh dẫn hướng FlexiClip.

Quý tài trợ

Lắp thanh dẫn hướng kính thiên văn FlexiClip

Nguy cơ hư hỏng do

bề mặt nóng.

Lò nướng sẽ nóng lên trong quá trình hoạt

động. Bạn có thể bị bỏng nếu chạm vào bộ phận làm nóng.

máy sưởi, nội thất hoặc phụ kiện.

Để cho các bộ phận làm nóng, bên trong lò nướng và các phụ kiện nguội trước khi lắp ráp hoặc

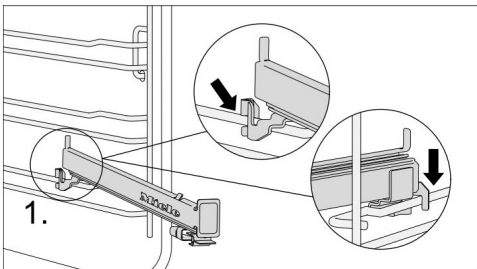
tháo rời các thanh dẫn FlexiClip.

Lý tưởng nhất là bạn nên gắn thanh dẫn hướng FlexiClip ở mức 1. Bạn có thể sử dụng chúng cho tất cả các loại thực phẩm, bao gồm Họ nấu ăn ở tầng 2.

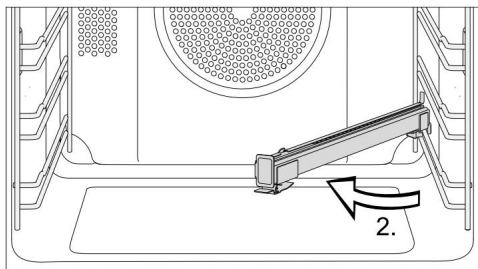
Mỗi tầng gồm hai thanh. Thanh dẫn hướng dạng ống lồng FlexiClip Chúng được gắn trên thanh trên cùng của một mức độ.

Lắp thanh dẫn hướng FlexiClip với dòng chữ Miele ở phía bên phải.

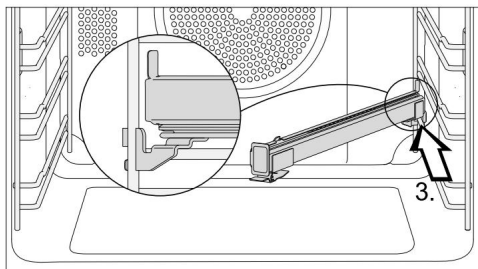
Không mở thanh dẫn hướng kính thiên văn FlexiClip trong quá trình lắp ráp hoặc tháo rời.



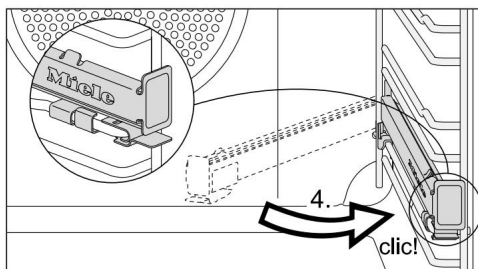
Lắp thanh dẫn hướng FlexiClip vào phần phía trước của thanh trên cùng của một mức độ (1.).



Gấp thanh dẫn FlexiClip ở giữa bên trong lò (2.).



Chèn thanh dẫn FlexiClip dọc theo từ thanh trên cùng đến điểm dừng (3.).



Gấp thanh dẫn FlexiClip xuống lần nữa và gắn nó vào thanh ray trên cùng cho đến khi khớp vào đúng vị trí. bạn nghe thấy tiếng tách (4.).

Trong trường hợp các hướng dẫn kính thiên văn FlexiClip khóa sau lắp ráp, cần phải tháo chúng ra khỏi một lần, kéo chúng thật chặt.

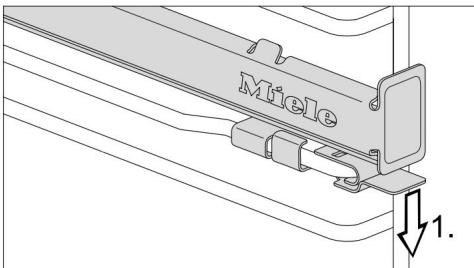
Tháo rời các thanh dẫn hướng dạng ống lồng FlexiClip

Nguy cơ hư hỏng do
bề mặt nóng.

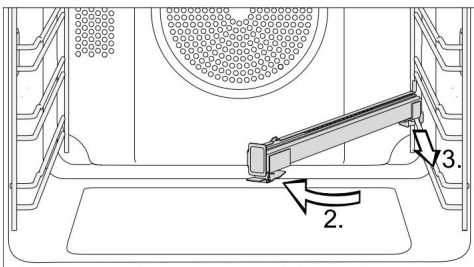
Lò nướng sẽ nóng lên trong quá trình hoạt động. Bạn có thể bị bỏng nếu chạm vào bộ phận làm nóng.
máy sưởi, nội thất hoặc phụ kiện.

Để cho các bộ phận làm nóng, bên trong lò nướng và các phụ kiện nguội trước khi lắp ráp hoặc
tháo rời các thanh dẫn FlexiClip.

Lắp hoàn toàn thanh dẫn hướng FlexiClip.



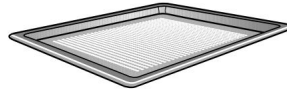
Nhấn vào tab hướng dẫn
FlexiClip xuống (1.).



Di chuyển phần đầu của
Đưa FlexiClip về phía trung tâm lò
nướng (2.) và kéo về phía trước (3.).

Tháo thanh dẫn FlexiClip ra khỏi giá đỡ và
trích xuất nó.

Khay nướng và chiên không dầu Gourmet HBBL 71



Các lỗ nhỏ trên khay nướng Gourmet Baking và AirFry giúp hoàn thiện quá trình nấu nướng:

- Khi làm bánh ngọt, đáy bánh sẽ có màu nâu đẹp hơn
bột men tươi hoặc phô mai tươi và
dầu, bánh mì và bánh cuộn.
Đầu tiên, cán bột trên một bề mặt làm
việc phẳng và đặt nó
sau đó trên khay Gourmet
để nướng và chiên không dầu.
- Khoai tây chiên, bánh croquette và
Các món ăn tương tự có thể được chiên mà không cần
dầu với luồng không khí nóng
(Chiên không dầu).
- Khi khử nước/sấy khô thực phẩm, quá trình lưu
thông không khí xung quanh thực phẩm được tối ưu hóa
của cùng một thứ.

Bề mặt tráng men có lớp hoàn thiện PerfectClean.

Khay nướng tròn đục lỗ và khay chiên
không dầu HBFP 27-1 cung cấp
cùng một lợi ích.

Khay đục lỗ Gourmet dành cho
Nướng và chiên không dầu và khay nướng
tròn có lỗ và chiên không dầu không
thích hợp để sử dụng trong chức năng
Nấu bằng hơi nước .
Chỉ sử dụng khay và khuôn có lỗ để nướng
bánh.

Quý tài trợ

Khuôn tròn



Khay tròn không đục lỗ HBF 27-1 thích hợp để chế biến pizza, bánh ngọt làm từ bột hoặc hỗn hợp có men, bánh tart ngọt hoặc mặn, món tráng miệng gratin, bánh mì không men hoặc để nướng bánh ngọt hoặc pizza đông lạnh.

Khay nướng tròn đục lỗ và khay chiên không dầu HBFP 27-1 có cùng tính năng như khay nướng tròn đục lỗ và khay chiên không dầu Gourmet HBBL 71.

Bề mặt tráng men của cả hai khuôn đều có lớp hoàn thiện PerfectClean.

Lắp vỉ nướng vào và đặt khay tròn lên trên.

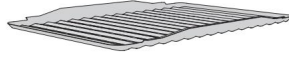
Piedra Gourmet HBS 70



Sử dụng Gourmet Stone sẽ mang lại cho bạn kết quả tốt nhất cho các món ăn cần để giòn, chẳng hạn như pizza, bánh quiche, bánh mì, bánh cuộn, đồ ăn nhẹ, v.v.

Đá Gourmet được làm bằng gốm chịu nhiệt và tráng men. Có sẵn thìa gỗ để đặt và lấy thức ăn. Lắp vỉ nướng vào và đặt Đá Gourmet lên trên.

Khay nướng và quay HGBB 71



Khay nướng được đặt trên khay đa năng.

Sử dụng các chương trình quay, nướng hoặc chiên không dầu giúp ngăn nước tiết ra từ thịt bị chảy, cho phép tái sử dụng sau này.

Bề mặt tráng men có lớp hoàn thiện PerfectClean.

Nắp đáy khay nướng

Gourmet HBD: Không giống như các loại khay nướng khác, khay nướng Gourmet của Miele có thể được đặt trực tiếp lên thanh ray khay. Giống như vỉ nướng, khay nướng này được trang bị thiết bị chống nghiêng.

Bề mặt của khay nướng được phủ lớp chống dính.

Khay đựng thức ăn cao cấp có nhiều độ sâu khác nhau. Chiều rộng và chiều cao luôn giống nhau.

Có thể mua riêng vỏ bọc phù hợp. Vui lòng ghi rõ mã model khi mua hàng.

Đáy: 22 cm

HUB 5000-M

TRUNG TÂM 5001-M*

Đáy: 35 cm

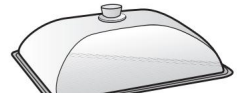
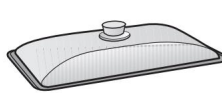
TRUNG TÂM 5001-XL*



HBD 60-22



HBD 60-35



*thích hợp cho bếp từ

Hộp đựng hấp

Lò hấp được trang bị dụng cụ nấu bằng thép không gỉ. Ngoài ra còn có các loại dụng cụ nấu khác.
có nhiều kích cỡ khác nhau, có đục lỗ hoặc không đục lỗ.

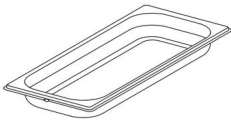
Luôn sử dụng hộp đựng có lỗ để hấp.

càng xa càng tốt. Hơi nước sẽ có thể đạt tới thức ăn từ mọi phía và nó sẽ chín đều.

Hộp đựng thực phẩm được đặt ở tầng 3.

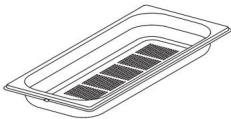
Luôn trượt khay phủ thông vào mức 1 để thu thập chất lỏng.

DGG 20



1 hộp đựng đồ nấu nướng không có lỗ
dung tích 2,4 l / thể tích sử dụng 1,8 l
450 x 190 x 40 mm (AnxFoxAl)

DGGL 20



1 hộp đựng đồ nấu ăn có lỗ
dung tích 2,4 l / thể tích hữu ích 1,8 l
450 x 190 x 40 mm (AnxFoxAl)

DGGL 12



1 hộp đựng có lỗ
Dung tích 5,4 l / thể tích sử dụng 3,3
l 450 x 390 x 40 mm (Rộng x Sâu x Cao)

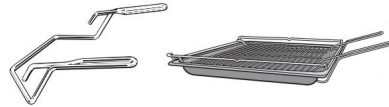
Phụ kiện có men xúc tác

Bức tường phía sau

Yêu cầu bộ phận thay thế khi men xúc tác đã mất đi tác động do xử lý không đúng cách hoặc bụi bẩn cứng đầu.

Khi đặt hàng, vui lòng ghi rõ mẫu sản phẩm từ lò hấp của bạn.

Công việc HEG



Để lắp hoặc tháo khay nướng đa năng, khay nướng hoặc vỉ nướng.

Phụ kiện vệ sinh và bảo dưỡng

- Viên tẩy cặn, ống nhựa có giác hút để tẩy cặn lò nướng hơi nước
- Khăn lau sợi nhỏ đa năng Em yêu
- Chất tẩy rửa lò nướng Miele

Quý tài trợ

Thiết bị an toàn

- Khóa khởi động đến
(xem chương «Cài đặt», phần "Bảo vệ")
- Khóa bàn phím
(xem chương «Cài đặt», phần "Bảo vệ")
- Quạt làm mát
(xem chương «Cài đặt», phần «Hoạt động sau quạt»
- Ngắt kết nối an toàn
Ngắt kết nối an toàn được kích hoạt tự động khi lò tắt hơi nước đã được sử dụng trong một thời gian dài đặc biệt. Khoảng thời gian này phụ thuộc vào của chức năng đã chọn.
- Cửa có mặt lạnh
Cánh cửa được làm bằng kính với lớp phủ phản xạ nhiệt một phần. Trong quá trình hoạt động, không khí bổ sung được hút vào qua cửa, để kính bên ngoài luôn lạnh.

Có thể tháo rời hoàn toàn cửa để vệ sinh và lắp lại (xem chương "Vệ sinh và bảo trì").

Bề mặt hoàn thiện

Làm sạch hoàn hảo

Bề mặt được xử lý bằng PerfectClean được đặc trưng bởi khả năng chống dính tuyệt vời và dễ vệ sinh.

Thức ăn chín dễ dàng bong ra. Rất dễ để loại bỏ. những gì còn sót lại của thức ăn mới chế biến và cả bụi bẩn sau đó quá trình rang hoặc nướng.

Bạn có thể cắt và băm nhỏ thực phẩm trên bề mặt được xử lý bằng Làm sạch hoàn hảo.

Không sử dụng dao găm vì chúng có thể làm xước bề mặt đã xử lý.
Làm sạch hoàn hảo.

Bề mặt hoàn thiện

PerfectClean cũng cần được chăm sóc tương tự như kính.

Đọc các mẹo trong chương "Vệ sinh và bảo dưỡng" để duy trì những ưu điểm của lớp chống dính và sự tiện lợi vượt trội của nó. vệ sinh.

Bề mặt hoàn thiện PerfectClean:

- Bên trong thiết bị
- Nướng
- Khay đa năng
- Khay đựng bánh ngọt
- Khay nướng và quay
- Khay đục lỗ cao cấp dùng để nướng và chiên không dầu
- Khay tròn đục lỗ để nướng và chiên không dầu
- Khuôn tròn

Khởi nghiệp đầu tiên

Mật ong@nhà

Lò nướng hơi nước được trang bị mô-đun WiFi.

Để sử dụng, bạn cần: - mạng Wi-Fi,

- ứng dụng Miele,

- tài khoản người dùng

Miele. Bạn có thể thiết lập tài khoản người

dùng thông qua ứng dụng Miele.

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

Sau khi bạn đã kết nối lò nướng hơi nước với mạng WiFi, đây là một số hành động bạn có thể thực hiện với Ứng dụng: - Kích hoạt thông tin trạng thái

từ lò hơi của bạn

- Tham khảo thông tin về quá trình nấu nướng đang diễn ra trong lò nướng của bạn.

không phải hơi nước

- Hoàn thiện quá trình nấu nướng trong thời gian hiện tại - vì thế

Mức tiêu thụ điện năng tăng lên khi lò nướng hơi nước được kết nối với mạng Wi-Fi, ngay cả khi mạng ngoại tuyến.

Đảm bảo tín hiệu mạng WiFi ở nơi đặt lò nướng đủ mạnh.

Khả năng kết nối Wi-Fi: Kết nối Wi-Fi được

chia sẻ với các thiết bị khác (ví dụ: lò vi sóng, thiết bị điều khiển từ xa). Điều này có thể gây ra sự cố kết nối tạm thời hoặc vĩnh viễn. Do đó, chúng tôi không thể đảm bảo tính khả dụng đầy đủ của các chức năng được cung cấp.

Tính khả dụng của Miele@home Việc sử dụng

Ứng dụng Miele@home phụ thuộc vào việc dịch vụ Miele@home có khả dụng tại quốc gia của bạn hay không.

Dịch vụ Miele@home không có sẵn ở tất cả các quốc gia.

Để tìm hiểu thêm, hãy truy cập www.miele.com.

Ứng dụng Miele Bạn có

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



Khởi nghiệp đầu tiên

Cài đặt cơ bản Khi khởi

động lần đầu, bạn phải thiết lập các cài đặt sau.

Các cài đặt này có thể được thay đổi sau (xem chương "Cài đặt").

Nguy cơ bị thương do bề mặt nóng.

Lò hơi sẽ nóng lên trong quá trình hoạt động.

Để đảm bảo hoạt động đúng cách, không sử dụng lò hấp trước khi lắp ráp.

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

Cài đặt ngôn ngữ

Chọn ngôn ngữ mong muốn.

Xác nhận bằng cách nhấn OK.

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

Điều chỉnh vị trí

Chọn vị trí mong muốn.

Xác nhận bằng cách nhấn OK.

Cài đặt Miele@home Màn hình hiển

thị Cài đặt "Miele@home".

Nếu bạn muốn cấu hình Miele@home ngay lập tức, hãy xác nhận bằng OK. Nếu bạn muốn hoãn

cấu hình sang thời điểm khác, hãy chọn tùy chọn Bỏ qua và xác nhận bằng OK.

Trong chương "Cài đặt", phần

Bạn sẽ tìm thấy thông tin về cách cấu hình "Miele@home" sau.

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

Màn hình và ứng dụng Miele sẽ hướng dẫn bạn thực hiện các bước sau.

Cài đặt thời gian

Cài đặt thời gian bằng cách nhập giây và phút. Xác nhận bằng cách nhấn OK.

Điều chỉnh độ cứng của nước

Công ty cung cấp nước có liên quan có thể thông báo cho bạn về mức độ cứng của nước tại địa phương bạn.

Bạn có thể tìm thông tin về độ cứng của nước trong phần "Cài đặt" trong mục "Độ cứng của nước".

Cài đặt độ cứng của nước tại địa phương. Xác nhận bằng cách nhấn OK.

Hoàn tất khởi động ban đầu

Thực hiện theo bất kỳ hướng dẫn nào có thể xuất hiện trên màn hình.

Việc đưa vào vận hành ban đầu đã hoàn tất.

Khởi nghiệp đầu tiên

Làm nóng lò hấp trong lần đầu tiên và làm rõ hệ thống bay hơi

Có thể xuất hiện mùi khó chịu khi đun nóng lần đầu.

Chúng sẽ biến mất nếu bạn làm nóng lò bằng hơi nước chân không trong ít nhất một giờ. Ngoài ra, nên rửa sạch hệ thống bay hơi.

Đảm bảo bếp được thông gió đầy đủ trong thời gian này.

khởi động đầu tiên.

Ngăn mùi hôi lan sang các phòng khác.

Gỡ bỏ mọi nhãn dán và màng bảo vệ khỏi lò hấp và các phụ kiện.

Lau sạch bụi và cặn bao bì bằng khăn ẩm.

Lắp các thanh dẫn FlexiClip vào thanh giữ khay và chén khay và vỉ nướng.

Bật lò hấp bằng nút bật/tắt .

Chọn Chức năng xuất hiện .

Chọn Chức năng Khí hậu .

Đề xuất nhiệt độ xuất hiện (160°C).

Làm nóng bên trong lò, đèn chiếu sáng và quạt gió lạnh họ kết nối.

Đặt nhiệt độ tối đa có thể (250°C).

Xác nhận bằng cách nhấn OK.

Chọn Tự động hấp vào.

Yêu cầu cho quá trình hút sẽ xuất hiện.

Đổ đầy một thùng chứa với số lượng lượng nước cần thiết và làm theo hướng dẫn xuất hiện trên màn hình (xem chương "Nguyên lý hoạt động", mục "Hút nước").

Làm nóng lò hấp trong ít nhất ít hơn một giờ.

Tắt lò hấp bằng

Phím Bật/Tắt sau ít nhất một giờ.

Vệ sinh bên trong lò sau lần làm nóng đầu tiên

Nguy cơ bỏng do bề mặt nóng.

Lò hơi nước nóng lên trong hoạt động. Bạn có thể bị bỏng khi tiếp xúc với các bộ phận làm nóng, bên trong hoặc phụ kiện.

Trước khi thực hiện bất kỳ loại vệ sinh thủ công, để các bộ phận làm nóng nguội đi, bên trong lò nướng và phụ kiện.

Tháo tất cả các phụ kiện ra khỏi lò và vệ sinh bằng tay (xem chương "Vệ sinh và bảo dưỡng").

Làm sạch bên trong lò bằng nước chất tẩy rửa nhẹ, ẩm và một miếng vải sạch hoặc một miếng vải sợi nhỏ sạch, ẩm.

Lau khô bề mặt bằng vải lịch thiệp.

Đóng cửa lại sau khi bên trong thiết bị đã khô.

Cài đặt

Mối quan hệ điều chỉnh

Mục menu	Cài đặt có thể
Ngôn ngữ	... Tiếng Đức Tiếng Anh ... Vị trí
Thời gian	Chỉ định Bật* Tắt Ngủ đêm Định dạng thời gian 12 giờ 24 giờ* Điều chỉnh
Sét đánh	TRÊN "Bật" trong 15 giây* Tắt
Trưng bày	Độ sáng Chạm nhanh Bật Tắt*
Âm lượng	Tín hiệu âm thanh Giai điệu* Âm đơn Âm thanh bàn phím Giai điệu Bật* Tắt
Đơn vị đo lường	Nhiệt độ °C* °F
Tăng cường	TRÊN* Tắt
Làm mát nhanh	TRÊN* Tắt
Chúng tôi giữ ấm.	TRÊN Tắt*

* Cài đặt gốc

Mục menu	Cài đặt có thể
Đề xuất tạm thời	
Chức năng hậu quạt.	Nhiệt độ được kiểm soát* kiểm soát thời gian
Độ cứng của nước	1°dH ... 15 °dH* ... 70°dH
Độ cao	0 - 250 m* ... 751 - 1000 m ... 1751 - 2000 m
Bảo vệ	Khóa bàn phím Bật Tắt* Khóa hoạt động Bật Tắt*
Mật ong@nhà	Kích hoạt Hủy kích hoạt Trạng thái kết nối Thiết lập lại Khởi phục Cấu hình
Điều khiển từ xa	TRÊN* Tắt
Cập nhật từ xa	TRÊN* Tắt
Phiên bản phần mềm	
Nhà phân phối	Chế độ phơi sáng Bật Tắt*
Cài đặt gốc	Cài đặt thiết bị Đề xuất tạm thời

* Cài đặt gốc

Cài đặt

Kích hoạt menu "Cài đặt"

Trong menu Khác | Cài đặt , bạn có thể tùy chỉnh lò nướng hơi nước bằng cách điều chỉnh cài đặt theo sở thích của mình. Chọn Khác. Chọn Cài đặt . Chọn cài đặt mong muốn.

Có thể kiểm tra hoặc sửa đổi cài đặt.

Chỉ có thể thay đổi cài đặt khi không có quá trình nấu nướng nào diễn ra.

Ngôn ngữ

Bạn có thể điều chỉnh ngôn ngữ và vị trí của mình. Sau khi lựa chọn và xác nhận, ngôn ngữ mong muốn sẽ ngay lập tức xuất hiện trên màn hình.

Mẹo: Nếu bạn vô tình chọn một ngôn ngữ mà bạn không hiểu, hãy nhấn phím cảm biến . Sử dụng biểu tượng để quay lại menu phụ.

Ngôn ngữ .

Thời gian

Chỉ định

Chọn loại hiển thị thời gian cho lò hấp khi tắt:

-

Trên Màn hình luôn hiển thị thời gian.

Nếu bạn cũng chọn cài đặt Hiển thị | QuickTouch | Bật, tất cả các cảm biến phản ứng ngay lập tức khi tiếp xúc.

Nếu bạn cũng chọn cài đặt Hiển thị | QuickTouch | Tắt, trước tiên bạn phải bật lò hấp để vận hành.

- Tắt

Màn hình tối để tiết kiệm năng lượng. Bạn phải bật lò nướng hơi nước trước khi sử dụng.

- Tắt máy vào ban đêm Để tiết

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

Định dạng thời gian

Có thể hiển thị thời gian theo định dạng 12 hoặc 24 giờ (24h hoặc 12h).

Điều chỉnh

Điều chỉnh giờ và phút.

Sau khi mất điện, thời gian sẽ được hiển thị lại. Thời gian được lưu trữ trong khoảng 150 giờ.

Nếu bạn đã kết nối lò nướng hơi nước với mạng Wi-Fi và đăng ký trong ứng dụng Miele@mobile, thời gian sẽ được đồng bộ hóa thông qua ứng dụng Miele@mobile theo cài đặt vị trí.

Sét đánh

- Bật

Đèn bên trong lò vẫn sáng trong suốt quá trình nấu.

- "Bật" trong 15 giây

Đèn bên trong lò sẽ tắt sau 15 phút nấu. Chọn nút cảm biến sẽ bật lại đèn bên trong lò trong 15 giây.

- Tắt

Đèn nội thất bị tắt. Chọn nút cảm biến sẽ bật lại đèn nội thất trong 15 giây.

Trưng bày

Độ sáng

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

- độ sáng tối đa
- độ sáng tối thiểu

Chạm nhanh

Chọn cách các nút cảm biến phản ứng khi lò nướng tắt:

- Bật
Nếu bạn chọn thêm cài đặt tắt Thời gian | Hiển thị | Bật hoặc Ban đêm, các nút cảm biến cũng phản ứng khi lò hấp tắt.
- Tắt
bất kể thời gian | Cài đặt hiển thị, các nút cảm biến chỉ phản ứng khi lò hấp được bật và trong một khoảng thời gian cụ thể sau khi lò tắt.

Âm lượng

Tín hiệu âm thanh

Nếu bật tín hiệu âm thanh, tín hiệu sẽ được phát ra khi đạt đến thời gian đã đặt và sau khi thời gian đã đặt trôi qua.

Giai điệu

Vào cuối mỗi quá trình, một giai điệu sẽ được phát trong một khoảng thời gian. Âm lượng của giai điệu đó được hiển thị bằng một ô nhịp.

- Âm lượng tối đa
- Giai điệu bị ngắt kết nối

Âm đơn

Khi kết thúc một quá trình, một âm thanh cảnh báo sẽ vang lên trong một khoảng thời gian cụ thể. Âm lượng của một âm thanh đơn được hiển thị bằng thanh phân đoạn.

- Âm lượng tối đa
- Khó lượng tối thiểu

Âm thanh bàn phím

Âm lượng của tín hiệu âm thanh phát ra mỗi khi phím cảm biến được chọn được biểu thị bằng một thanh phân đoạn.

- Âm lượng tối đa
- Âm thanh bàn phím bị ngắt kết nối

Giai điệu

Bạn có thể bật hoặc tắt giai điệu. ngày phát ra âm thanh khi bạn nhấn phím Bật/Tắt .

Đơn vị đo lường

Nhiệt độ

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

Cài đặt

Tăng cường

Chức năng Booster được sử dụng để làm nóng nhanh bên trong lò nướng.

- TRÊN

Chức năng Booster được bật tự động trong giai đoạn làm nóng của quá trình nấu.

điện trở sưởi ấm hầm và
vỉ nướng, bộ phận gia nhiệt hình khuyên và
quạt làm nóng trước bên trong
từ lò nướng ngay lập tức đến nhiệt độ
chặt.

- TẮT

Chức năng Booster vẫn tắt trong giai đoạn làm nóng của quá trình nấu.

Chỉ có các bộ phận làm nóng được chỉ định cho
chức năng này mới có thể làm nóng bên trong lò.

Làm mát nhanh

Có thể làm mát nhanh chóng bên trong
từ lò nướng và thực phẩm sau khi quá trình nấu
nướng kết thúc bằng chức năng
Làm mát nhanh.

Chức năng này có ý nghĩa khi, ví dụ:
bạn muốn bắt đầu một chương trình trực tiếp
tự động mà điều đó là cần thiết
bên trong lò nướng trước đó

lạnh lẽo.

Kết hợp với chức năng Giữ ấm , bạn có thể giữ
ấm thức ăn sau khi hoàn tất quá trình nấu.

nấu ăn, mà không nấu quá chín

vi thể.

- TRÊN

Chức năng Làm lạnh nhanh được bật. Sau khi
quá trình hoàn tất,
nấu ăn cửa mở tự động một khe. Quạt

làm mát làm mát thực phẩm và bên trong lò
nhanh chóng.

- TẮT

Chức năng Làm Lạnh Nhanh sẽ tắt. Sau khi quá
trình nấu hoàn tất, cửa vẫn đóng.

đóng. Quạt làm mát

làm mát thực phẩm và bên trong lò nướng
KHÔNG.

Chúng tôi giữ ấm.

Với chức năng Giữ ấm có thể
giữ cho thức ăn nóng ở cuối quá trình nấu, mà
không bị nóng
nấu quá chín. Thức ăn là

giữ ấm ở nhiệt độ

**cài đặt trước (Cài đặt | Đề xuất
nhiệt độ. | Giữ ấm).**

Có thể sử dụng chức năng Bảo trì.
nhiệt chỉ kết hợp với
Chức năng làm lạnh nhanh .

- TRÊN

Chức năng Giữ ấm được bật. Sau khi quá trình
làm nóng hoàn tất,
Trong quá trình nấu, cửa lò sẽ tự động mở ra một
khe hở. Quạt tản nhiệt sẽ làm mát thực phẩm và
bên trong lò nướng đến nhiệt độ cài đặt trước.

Khi nhiệt độ đạt đến,
Cửa sẽ tự động đóng lại để giữ thức ăn ấm.

- TẮT

Chức năng Giữ ấm đã được tắt. Sau khi quá
trình hoàn tất,
nấu ăn, cửa vẫn đóng. Quạt làm mát làm mát

thức ăn và bên trong lò nướng.

Đề xuất tạm thời

Bạn nên điều chỉnh nhiệt độ đề xuất nếu bạn thường làm việc với nhiều mức nhiệt độ khác nhau.

Danh sách lựa chọn chức năng với

nhiệt độ đề xuất tương ứng

Nó được hiển thị ngay khi bạn truy cập vào mục menu.

Chọn chức năng mong muốn.

Thay đổi nhiệt độ đề xuất.

Xác nhận bằng cách nhấn OK.

Bạn cũng có thể sửa đổi đề xuất nhiệt độ cho chức năng Giữ ấm.

Chức năng hậu quạt.

Sau khi quá trình nấu hoàn tất, quạt làm mát sẽ tiếp tục

làm việc để ngăn chặn nó hình thành độ ẩm bên trong lò nướng, trong bảng điều khiển hoặc trong tủ lưu trữ.

- Kiểm soát nhiệt độ.

Quạt làm mát tắt

khi nhiệt độ bên trong

lò nướng giảm nhiệt độ xuống dưới khoảng 70 °C.

- kiểm soát thời gian

Quạt làm mát tắt

sau khoảng 25 phút.

Sự ngưng tụ nước có thể gây hư hỏng cho thiết bị tích hợp bên trong và mặt bàn có thể bị hư hỏng, đồng thời bề mặt có thể bị ăn mòn. lò hấp.

Nếu nó giữ thức ăn nóng

bên trong lò, trong điều kiện kiểm soát thời gian, độ ẩm không khí được tăng lên, điều này gây ra bảng điều khiển bị mờ sương, hình thành giọt bên dưới mặt bàn hoặc sương mù lên phía trước của nội thất.

Nếu cài đặt được kiểm soát được kết nối vì thời gian, không để lại bất kỳ thức ăn nào nóng bên trong lò.

Cài đặt

Độ cứng của nước

Để máy hấp kết hợp hoạt động chính xác và quá trình tẩy cặn diễn ra đúng thời điểm, cần phải điều chỉnh độ cứng của nước.

nơi. Nước càng cứng, bạn càng phải thường xuyên tẩy cặn lò nung hơi nước kết hợp. Công ty cung cấp nước có thẩm quyền có thể cung cấp thông tin về mức độ cứng của nước uống tại địa phương.

Nếu bạn sử dụng máy làm mềm nước của riêng mình, hãy điều chỉnh nó trong lò hấp kết hợp theo giá trị cài đặt của máy làm mềm nước.

Nếu bạn sử dụng hệ thống của riêng mình để khử muối hoàn toàn nước (ví dụ: một hệ thống thẩm thấu ngược), nó sẽ cần phải được điều chỉnh sao cho nước được xử lý có độ dẫn điện ít nhất là 100 µS/cm. Điều này có thể đạt được bằng Hầu hết các chất lượng nước không được khử muối hoàn toàn, mà thay vào đó bằng cách thiết lập độ cứng của nước ít nhất là 3 °dH. Độ dẫn điện là cần thiết để Kiểm tra mức nước trong máy tạo hơi nước. Thực hiện điều chỉnh trong nồi hấp kết hợp theo giá trị cài đặt của hệ thống khử khoáng nước.

Nếu bạn sử dụng nước đóng chai, bạn phải tuân thủ Pháp lệnh về Nước uống. Không sử dụng nước khoáng hoặc nước có bổ sung carbon dioxide. Điều chỉnh lò nung hơi nước kết hợp dựa trên hàm lượng canxi. Hàm lượng canxi được ghi trên nhãn chai theo mg/l Ca2+ hoặc ppm (mg/l CaCO3).

Độ cứng của nước			Hàm lượng canxi	Hàm lượng canxi cacbonat	Đặt lò nung ở chế độ hơi nước kết hợp
°dH	°fH	mmol/l	mg/l Ca2+	ppm (mg/l CaCO3)	
1	1,8	0,18	7	18	1
2	3,6	0,36	14	36	2
3	5,4	0,54	21	54	3
4	7,1	0,72	29	71	4
5	8,9	0,90	36	89	5
6	10,7	1,07	43	107	6
7	12,5	1,25	50	125	7
8	14,3	1,43	57	143	8
9	16,0	1,61	64	161	9
10	17,9	1,79	71	179	10
11	19,6	1,97	79	196	11
12	21,4	2,15	86	214	12
13	23,2	2,33	93	232	13
14	25,0	2,51	100	250	14
15	26,8	2,69	107	268	15

Độ cứng của nước			Hàm lượng canxi mg/l Ca2+	Hàm lượng canxi cacbonat ppm (mg/l CaCO3)	Đặt lò nung ở chế độ hơi nước kết hợp
°dH	°fH	mmol/l			
16	28,6	2,86	114	286	16
17	30,4	3,04	121	304	17
18	32,1	3,22	129	321	18
19	33,9	3,40	136	339	19
20	35,7	3,58	143	357	20
21	37,5	3,76	150	375	21
22	39,3	3,94	157	393	22
23	41,1	4,12	164	411	23
24	42,9	4,30	171	429	24
25	44,6	4,47	179	446	25
26	46,4	4,65	186	464	26
27	48,2	4,83	193	482	27
28	50,0	5,01	200	500	28
29	51,8	5,19	207	518	29
30	53,6	5,37	214	536	30
31	55,4	5,55	221	554	31
32	57,1	5,73	228	571	32
33	58,9	5,91	236	589	33
34	60,7	6,09	243	607	34
35	62,5	6,27	250	625	35
36	64,3	6,44	257	643	36
37-45	66-80 6,62-8,06		264-321	661-804	37-45
46-60	82-107 8,23-10,74		328-428	821-1071	46-60
61-70	109-125 10,92-12,53		436-500	1089-1250	61-70

Cài đặt

Độ cao

Điểm sôi của nước thay đổi tùy thuộc vào độ cao của nơi cài đặt. Với cấu hình này, bạn điều chỉnh nhiệt độ sôi của nước sau khi di chuyển nếu vị trí lắp đặt mới khác với cái trước đó cách ít nhất 300 mét độ cao.

Bảo vệ

Khóa bàn phím

Khóa bàn phím ngăn chặn việc hoàn thành hoặc sửa đổi ngẫu nhiên một quá trình nấu. Nếu quá trình nấu được kích hoạt, khóa bàn phím, tất cả các phím và các trường hiển thị bị khóa trong một vài giây khi bắt đầu quá trình nấu, ngoại trừ phím Kết nối/Ngắt kết nối .

- TRÊN

Khóa bàn phím đã được kích hoạt. Chạm vào phím cảm biến OK để ít hơn 6 giây, để vô hiệu hóa khóa bàn phím trong một khoảng thời gian ngắn.

- TẮT

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

Khóa hoạt động

Khóa khởi động ngăn lò hơi bật một cách vô tình.

Khi khóa khởi động được kích hoạt, bạn vẫn có thể đặt lời nhắc và sử dụng chức năng này.

Bắt đầu di động.

Khóa khởi động cũng được duy trì sau do lỗi mạng.

- TRÊN

Khóa đã được kích hoạt. Trước khi sử dụng lò hấp, hãy nhấn phím.

cảm biến hoạt động bình thường trong ít nhất 6 giây.

- TẮT

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

Mật ong@nhà

Lò nướng hơi nước là một trong những thiết bị gia dụng của Miele@home. Lò nướng hơi nước của bạn được trang bị sẵn tại nhà máy. một mô-đun giao tiếp WiFi và là thích hợp cho giao tiếp không dây.

Có một số tùy chọn để tích hợp của bạn Lò nướng hơi nước trên mạng Wi-Fi của bạn. Chúng tôi khuyên bạn nên kết nối lò nướng hơi nước với mạng Wi-Fi bằng Ứng dụng. từ Miele hoặc với WPS.

- Kích hoạt

Cài đặt này chỉ được hiển thị nếu Miele@home đã bị vô hiệu hóa. Chức năng WiFi sẽ kết nối lại.

- Hủy kích hoạt

Cài đặt này chỉ được hiển thị nếu Miele@home đã được kích hoạt. Miele@home vẫn được cấu hình, chức năng WiFi đã tắt.

- Trạng thái kết nối

Cài đặt này chỉ được hiển thị nếu Miele@home đã được kích hoạt. Màn hình hiển thị thông tin về chất lượng tín hiệu WiFi, tên mạng, mạng và địa chỉ IP.

- Cấu hình lại

Thiết lập này chỉ hiển thị nếu có mạng WiFi đã được cấu hình. Khôi phục cài đặt mạng và thiết lập ngay một kết nối mới.

- Khôi phục

Thiết lập này chỉ hiển thị nếu có
Đã cấu hình mạng WiFi. Mạng bị ngắt kết nối
Chức năng WiFi và kết nối với mạng WiFi
được khôi phục về cài đặt gốc. Có thể
cấu hình lại kết nối bằng
mạng WiFi có thể sử dụng
Honey@home.

Đặt lại cài đặt mạng nếu cần thiết.
vứt bỏ lò hơi, bán nó đi
hoặc đưa lò vào hoạt động
hơi nước đã được sử dụng. Chỉ bằng cách
này mới đảm bảo xóa tất cả các tệp
cá nhân để chủ sở hữu lò nướng
hơi nước không còn có thể sử dụng chúng nữa.

- Cấu hình

Cài đặt này chỉ được hiển thị nếu chưa có
Có một kết nối đến mạng WiFi. Nó là

Có thể cấu hình lại kết nối với mạng
WiFi để sử dụng
Honey@home.

Điều khiển từ xa

Nếu bạn đã cài đặt ứng dụng Miele@mobile
trên thiết bị di động của bạn, bạn có hệ
thống Miele@home và đã kích hoạt điều khiển
từ xa (Bật), bạn có thể sử dụng
Chức năng MobileStart và, ví dụ, kích hoạt
thông tin về quá trình nấu ăn
đang tiến hành hoặc kết thúc một quá trình đang tiến hành.
Ở chế độ chờ mạng, lò nướng sẽ
hơi nước cần tối đa 2 W.

Kích hoạt MobileStart

Chọn nút cảm biến để
kích hoạt MobileStart.

Nút cảm biến sáng lên. Lò nướng có thể
được vận hành từ xa thông qua
từ ứng dụng Miele.

Xử lý trực tiếp trong lò hơi
được ưu tiên hơn so với điều khiển từ xa
thông qua ứng dụng.

Bạn có thể sử dụng MobileStart trong khi
nút cảm biến vẫn sáng.

Cập nhật từ xa

Menu RemoteUpdate là
chỉ hiển thị và xuất hiện có thể lựa chọn
nếu các yêu cầu được đáp ứng cho
việc sử dụng Miele@home (xem chương
"Khởi nghiệp đầu tiên",
Phần "Miele@home").

Có thể cập nhật phần mềm lò nướng hơi nước
thông qua RemoteUpdate. Trong
Nếu có bản cập nhật cho lò nướng hơi nước
của bạn, bản cập nhật đó sẽ được tự động
tải xuống. Việc cài đặt
Nó không được thực hiện tự động nhưng
phải được khởi động thủ công.

Nếu bạn không cài đặt bản cập nhật

Bạn có thể tiếp tục sử dụng lò nướng ở
hơi nước như trước. Tuy nhiên,
Miele khuyên bạn nên cài đặt bản cập nhật.

Kết nối/Ngắt kết nối

RemoteUpdate được bật theo mặc định. Nếu cần cập
nhật,

có sẵn, nó sẽ được tải xuống tự động và
phải được cài đặt sau đó
thủ công.

Ngắt kết nối RemoteUpdate trong trường hợp
không muốn cập nhật
tải xuống tự động.

Cài đặt

Tiến trình cập nhật từ xa

Thông tin về nội dung và khối lượng cập nhật sẽ được cung cấp thông qua Ứng dụng Miele.

Nếu có bản cập nhật, lò hơi sẽ hiển thị

tín nhắn.

Bạn có thể cài đặt bản cập nhật ngay lập tức hoặc hoãn cài đặt. Nếu hoãn lại, câu hỏi sẽ xuất hiện khi kết nối lại lò hơi.

Nếu bạn không muốn cài đặt, vui lòng ngắt kết nối Re-moteUpdate.

Cài đặt bản cập nhật
Nó có thể kéo dài trong vài phút.

Trong quá trình RemoteUpdate bạn phải có Xin lưu ý những điều sau:

- Nếu bạn không nhận được bất kỳ thông báo nào, vì không có bản cập nhật nào khả dụng.
- Không thể hoàn tác bản cập nhật đã cài đặt.
- Không tắt lò hấp trong khi đang nấu. cập nhật. Nếu không, nó sẽ là sẽ bị hủy và sẽ không được cài đặt.
- Một số bản cập nhật phần mềm chỉ có thể được thực hiện bởi Dịch vụ sau bán hàng của Miele.

Phiên bản phần mềm

Phiên bản phần mềm là một thông tin quan trọng cho Dịch vụ sau bán hàng của Miele. Thông tin này không bắt buộc phải sử dụng cho mục đích cá nhân.

Nhà phân phối

Tính năng này cho phép đại lý Hiển thị lò hấp mà không cần làm nóng lò. Nếu sử dụng cá nhân, không cần làm điều này. thiết lập này.

Chế độ phơi sáng

Trong trường hợp kết nối lò hơi Khi chế độ Phơi sáng được bật, thông báo Chế độ Phơi sáng đang bật sẽ xuất hiện. Thiết bị không bị nóng lên.

- **TRÊN**
Chế độ phơi sáng được kích hoạt nếu bạn nhấn phím cảm biến OK cho ít nhất 4 giây.
- **TẮT**
Chế độ phơi sáng bị vô hiệu hóa nếu nhấn phím cảm biến OK cho ít hơn 4 giây. Bạn có thể sử dụng lò hấp như bình thường.

Cài đặt gốc

- Cài đặt thiết bị
Tất cả các thiết lập được thiết lập lại về cài đặt gốc.
- Nhiệt độ đề xuất.
Nhiệt độ đề xuất đã sửa đổi sẽ được đặt lại về cài đặt mặc định. nhà máy.

Giờ phục vụ

Bằng cách chọn Khác | Giờ dịch vụ, bạn có thể xem tổng số giờ. của giờ hoạt động lò nướng để hơi nước kết hợp.

Sử dụng chức năng Thông báo

Bạn có thể sử dụng chức năng nhắc phút để kiểm soát thời lượng của các quá trình riêng biệt, chẳng hạn như để nấu trứng của bạn.

Bạn cũng có thể sử dụng bộ hẹn giờ khi bạn đã thiết lập thời gian để bật hoặc tắt quá trình nấu ăn cùng lúc (ví dụ như để nhắc nhở thêm gia vị vào)

thực phẩm sau khi hết hạn một phần của quá trình nấu ăn hoặc để tưới lại nước).

Thời gian tối đa của cảnh báo là 59 phút và 59 giây.

Mẹo: Sử dụng biến nhắc nhở trong môi trường ẩm ướt để thực hiện thủ công việc đưa hơi nước vào điểm mong muốn.

Điều chỉnh thông báo

Nếu bạn đã chọn cài đặt **Hiển thị | QuickTouch | Tắt**, hãy kết nối lò nướng để đặt lời nhắc. Khi lò hơi đã bị ngắt kết nối, hiển thị thông báo hiện tại.

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

Chọn nút cảm biến.

Nếu trong lúc đó một dự án đang được tiến hành quá trình nấu, chọn Thông báo.

Xuất hiện thông báo Đặt 00:00 phút.

Đặt 06:20 với khu vực điều hướng-sự kiện.

Xác nhận bằng cách nhấn OK.

Thông báo đã được ghi nhớ.

Khi lò hấp tắt, thông báo hiện tại sẽ xuất hiện và xuất hiện trong thay vì chỉ báo thời gian.

Nếu quá trình nấu ăn không có lò vi sóng được thực hiện cùng lúc, ngay khi đạt đến nhiệt độ đã cài đặt, và cảnh báo xuất hiện.

Nếu một quá trình nấu ăn với thời gian nấu được thiết lập đang diễn ra cùng lúc, thông báo sẽ diễn ra ở chế độ nền, vì những gì được hiển thị trên Màn hình hiển thị thời gian nấu.

Nếu bạn đang ở trong một menu, lời nhắc diễn ra ở hậu cảnh.

Khi thời gian cảnh báo đã trôi qua, đèn nhấp nháy, thời gian sẽ tăng lên và một tín hiệu được phát ra.

Chọn nút cảm biến.

Nếu cần, hãy xác nhận bằng OK.

Các tín hiệu âm thanh và quang học bị vô hiệu hóa.

Sửa đổi thông báo

Chọn nút cảm biến.

Nếu trong lúc đó một dự án đang được tiến hành quá trình nấu, chọn Thông báo.

Chọn Sửa đổi.

Xác nhận bằng cách nhấn OK.

Cảnh báo sẽ được hiển thị.

Sửa đổi thông báo.

Xác nhận bằng cách nhấn OK.

Thông báo đã sửa đổi được ghi nhớ.

Xóa thông báo

Chọn nút cảm biến.

Nếu trong lúc đó một dự án đang được tiến hành quá trình nấu, chọn Thông báo.

Chọn Xóa.

Xác nhận bằng cách nhấn OK.

Thông báo đã bị xóa.

Menu chính và menu phụ

Thực đơn	Khuyến nghị giá trị	Phạm vi
Chức năng		
Không khí nóng cộng với	160 °C	30-250 °C
Hầm và sần	180 °C	30-250 °C
Hấp	100 °C	70-100 °C
Rang tự động	160 °C	100-230 °C
Nấu ăn chuyên sâu	170 °C	50-250 °C
Grill grande	240 °C	200-250 °C
Grill con aire	200 °C	100-250 °C
Chức năng khí hậu	160 °C	130-250 °C
Chương trình tự động		
Otros		
Ngưỡng cửa	190 °C	100-250 °C
Không khí nóng sinh thái	190 °C	100-250 °C
Rã đông	25 °C	25-50 °C
BẢO TRÌ		
Khử canxi		
Ngâm		
Sấy khô		
Cài đặt		
Giờ phục vụ		

Đề xuất tiết kiệm năng lượng

Quy trình nấu ăn

- Trong khả năng có thể, hãy sử dụng chương trình tự động chế biến thực phẩm.
- Tháo bỏ tất cả các phụ kiện bên trong lò nướng không cần thiết. quá trình nấu ăn.
- Bạn thường sẽ cần phải chọn dữ liệu nhiệt độ thấp hơn của công thức nấu ăn hoặc bảng nấu ăn và kiểm tra thực phẩm sau khi thời gian ngắn nhất được chỉ định.
- Chỉ làm nóng lò nướng nếu được chỉ định trong công thức hoặc bảng nấu ăn.
- Tránh mở cửa càng nhiều càng tốt. có thể xảy ra trong quá trình nấu nướng.
- Tốt nhất nên sử dụng khuôn nướng mỡ, tối màu và hộp đựng làm bằng vật liệu không phản quang (nhôm tráng men, thủy tinh chịu nhiệt). nhiệt, nhôm tráng). Vật liệu nhẹ như thép không gỉ hoặc nhôm phản xạ nhiệt, khiến thực phẩm không được truyền nhiệt tốt. Không sử dụng cũng không phải lá nhôm phản quang để che phủ sàn bên trong thiết bị hoặc vỉ nướng.
- Theo dõi thời gian nấu, để tránh tiêu thụ năng lượng không cần thiết khi chế biến thức ăn. Đặt thời gian nấu hoặc sử dụng đầu dò nhiệt, nếu có.
- Dùng để chế biến nhiều món ăn Có thể sử dụng chức năng Hot Air Plus . Có thể nấu ở nhiệt độ thấp hơn so với chức năng này.
- Hầm và sần nhà, vì nhiệt được phân phối ngay lập tức khắp nơi bên trong. Ngoài ra, bạn có thể nấu ăn cùng lúc trên nhiều cấp độ.
- Eco Hot Air là một chức năng cải tiến phù hợp với số lượng nhỏ các loại thực phẩm như pizza đông lạnh, bánh mì cuộn nướng sẵn hoặc bánh quy bơ, cũng như các món ăn có thịt và thịt quay. Đây là một chức năng hiệu quả tận dụng nhiệt tối ưu. Nấu ăn trên một tầng giúp tiết kiệm tới 30% điện năng và đạt được kết quả cũng tối ưu như nhau. Không mở cửa từ lò nướng trong quá trình nấu nướng.
- Để nướng, tốt nhất nên sử dụng- chú ý chức năng Nướng bằng không khí . Từ Chế độ này cho phép bạn nướng ở nhiệt độ thấp hơn các chức năng nướng khác với cài đặt nhiệt độ cao hơn.
- Nếu có thể, hãy chuẩn bị nhiều món ăn cùng một lúc tại một thời điểm. Đặt một bên cạnh nhau hoặc các cấp độ khác nhau.
- Những món ăn mà tôi không thể chuẩn bị đồng thời nướng chúng lần lượt, để tận dụng tối đa nhiệt lượng.

Đề xuất tiết kiệm năng lượng

Sử dụng nhiệt dư

- Trong trường hợp quá trình nấu nướng ở nhiệt độ trên 140 °C và lần trên 30 phút, có thể giảm nhiệt độ

Khoảng 5 phút trước khi kết thúc quá trình nấu, hãy đặt nhiệt độ về mức tối thiểu. Lượng nhiệt còn lại đủ để hoàn tất quá trình nấu. Trong mọi trường hợp, bạn không nên tắt lò hấp (xem chương "Cảnh báo và hướng dẫn an toàn").

- Nếu bạn muốn loại bỏ dầu mỡ
Đối với bề mặt tráng men xúc tác, tốt nhất là bắt đầu quá trình làm sạch ngay sau khi từ quá trình nấu nướng. Lượng nhiệt còn lại giúp giảm lượng điện tiêu thụ.

Điều chỉnh cài đặt

Để giảm mức tiêu thụ năng lượng, chọn **Hiển thị | QuickTouch | Tắt** cho các yếu tố hoạt động.

Đối với đèn chiếu sáng lò nướng, hãy chọn **Chọn cài đặt Chiếu sáng | Tắt hoặc «Bật»** trong 15 giây. Có thể bật lại đèn lò nướng bất cứ lúc nào bằng cách sử dụng nút cảm biến.

Chế độ tiết kiệm điện

Vì lý do tiết kiệm năng lượng, Lò nướng hơi nước sẽ tự động tắt nếu không có quá trình nấu nướng hoặc thao tác nào khác được thực hiện. Thời gian được hiển thị hoặc màn hình vẫn tối ("Cài đặt").

Bật lò hấp.

Menu chính xuất hiện.

Chọn chức năng mong muốn.

Chức năng và
đề xuất nhiệt độ.

Thay đổi nhiệt độ mặc định và điều chỉnh
thời gian nấu nếu cần.
Điều đó là cần thiết.

Nhiệt độ đề xuất được áp dụng trong vòng vài
giây. Nhiệt độ có thể được thay đổi sau.
với các mũi tên.

Xác nhận bằng cách nhấn OK.
Ở chế độ vận hành Chức năng
Khí hậu, chọn những cơn gió giật của
hơi nước mong muốn (xem chương
"Chức năng khí hậu").

Trong chức năng Hấp và Nấu
Chức năng khí hậu chỉ báo xuất hiện
để cung cấp nước cho quá trình
nấu ăn.

Đổ đầy một thùng chứa với số lượng
lượng nước cần thiết và làm theo hướng dẫn
xuất hiện trên màn hình (xem
chương "Nguyên lý hoạt động", mục "Hút
nước").

Đặt thức ăn vào lò nướng.

Nhiệt độ thực tế xuất hiện và pha của
khởi động bắt đầu.

Có thể theo dõi sự gia tăng nhiệt độ. Khi đạt
đến nhiệt độ đã chọn, tín hiệu sẽ được phát ra.

âm học.

Sau quá trình nấu, se-
Chọn phím cảm biến chức năng
được chọn để hoàn tất quá trình.

Nguy cơ chấn thương do
nóng hồi.

Trong quá trình nấu ăn với
hơi nước có thể thoát ra rất nóng
khi mở cửa. Bạn có thể bị bỏng.
bằng hơi nước.

Bước lùi lại và chờ cho đến khi
hơi nước nóng đã tan biến.

Lấy thức ăn ra khỏi lò.

Làm khô buồng nấu sau quá trình nấu bằng hơi nước

Nên lau khô máy ảnh
nấu sau khi hoàn tất quá trình nấu ở chế độ
vận hành-
Nấu bằng hơi nước với
Chương trình chăm sóc sấy khô.

Chương trình bảo trì Seca-do bao gồm tối đa
3 giai đoạn: giai đoạn
sự bay hơi của lượng nước còn lại
từ bên trong lò rỗng, giai đoạn sấy khô
bằng cách làm nóng bên trong lò và giai
đoạn làm mát
với một khe hở nhỏ trên cửa.

Hãy chắc chắn thực hiện chương trình bảo
trì sấy khô cho
bảo vệ buồng nấu khỏi
ăn mòn và làm bay hơi hoàn toàn lượng nước
còn lại.

Làm theo hướng dẫn trên màn hình.

Loại bỏ nước và hơi nước ngưng tụ khỏi
bên trong lò hấp và khay hứng nước bằng
miếng bọt biển hoặc
vải.

Đóng cửa lại.

Sau khi chương trình kết thúc
Bảo trì Sấy khô, tắt lò hấp.

Sự quản lý

Đổ đầy nước

Nếu không có đủ nước trong bể
Trong quá trình nấu ăn có hỗ trợ độ ẩm,
một tín hiệu sẽ phát ra và
dấu hiệu cần đổ đầy nước xuất hiện
tươi.

Có nguy cơ bị thương do hơi nước
nóng.

Trong quá trình nấu ăn với
hơi nước có thể thoát ra rất nóng
khi mở cửa. Bạn có thể bị bỏng.
bằng hơi nước.

Lùi lại một bước và chờ đợi
cho đến khi hơi nước nóng đã
ăn chơi.

Đổ đầy một thùng chứa với số lượng
lượng nước cần thiết và làm theo hướng
dẫn xuất hiện trên màn hình (xem
chương "Nguyên lý hoạt động", mục
"Hút nước").

Giai đoạn khởi động bắt đầu từ
và quá trình nấu lại tiếp tục.

Sửa đổi cài đặt và giá trị cho quá trình nấu ăn

Ngay khi một khoảng thời gian bắt đầu trôi qua,
quá trình nấu ăn, tùy thuộc vào chức năng, là
có thể sửa đổi các giá trị hoặc cài đặt
cho quá trình nấu nướng đó.

Tùy thuộc vào chức năng, có thể sửa đổi
các thiết lập sau:

- Nhiệt độ
- Khoảng thời gian
- Sẵn sàng tại
- Bắt đầu tại

Thay đổi nhiệt độ

Bạn có thể điều chỉnh nhiệt độ theo sở
thích cá nhân của mình một cách vĩnh
viễn. Khác | Cài đặt | Đề xuất
nhiệt độ

Chọn các mũi tên hoặc hoặc kéo-
giữa trong khu vực bên trái
hoặc bên phải.

Nhiệt độ lý thuyết xuất hiện trong
trưng bày.

Thay đổi nhiệt độ lý thuyết trong
khu vực điều hướng.

Nhiệt độ thay đổi theo từng khoảng 5°C.

Xác nhận bằng cách nhấn OK.

Quá trình nấu ăn sẽ tiếp tục với
nhiệt độ lý thuyết đã sửa đổi.

Điều chỉnh thời gian nấu

Kết quả của quá trình nấu ăn
có thể bị ảnh hưởng tiêu cực
Nếu khoảng thời gian giữa
cho thức ăn vào lò nướng
và thời gian bắt đầu quá dài. Thực phẩm tươi
sống có thể bị đổi màu hoặc hư hỏng.

được làm lâu.

Bột sẽ khô và chất tạo xốp
sẽ mất đi một phần hiệu quả.

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

Bạn đã cho thức ăn vào lò nướng, chọn chức năng và

những điều chỉnh cần thiết như nhiệt độ.

Với sự ra mắt của Duration, Ready to
hoặc Bắt đầu bằng phím cảm biến

có thể tự động ngắt kết nối
một quá trình nấu ăn hoặc kết nối nó và
ngắt kết nối nó.

- Khoảng thời gian

Đặt thời gian bạn cần để chuẩn bị thức ăn. Sau
khi thời gian trôi qua,

Lần này hệ thống sưởi ấm bên trong
của lò nướng tự động tắt. Thời gian nấu tối đa

có thể điều chỉnh tùy thuộc vào
chức năng đã chọn.

- Sẵn sàng tại

Cài đặt thời gian kết thúc quá trình nấu. Hệ
thống sưởi bên trong lò sẽ tự động tắt vào thời
gian đã chỉ định.

- Bắt đầu tại

Chức năng này xuất hiện trong menu a
một khi bạn đã chọn Thời lượng hoặc Sẵn sàng
Start at xác định thời gian bắt đầu của quá
trình nấu.

Việc sưởi ấm bên trong lò là
tự động kết nối vào thời gian đã chỉ định.

Chọn nút cảm biến.

Đặt thời gian mong muốn.

Xác nhận bằng cách nhấn OK.

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

Sửa đổi thời gian nấu đã điều chỉnh

Chọn nút cảm biến.

Chọn thời gian mong muốn.

Xác nhận bằng cách nhấn OK.

Chọn Sửa đổi.

Thay đổi thời gian đã đặt.

Xác nhận bằng cách nhấn OK.

Để quay lại menu chức năng,
được chọn sử dụng phím cảm biến .

Trong trường hợp mạng bị lỗi, chúng sẽ bị xóa
tất cả các cài đặt.

Xóa thời gian nấu đã đặt

Chọn nút cảm biến.

Chọn thời gian mong muốn.

Xác nhận bằng cách nhấn OK.

Chọn Xóa.

Xác nhận bằng cách nhấn OK.

Để quay lại menu chức năng,
được chọn sử dụng phím cảm biến .

Nếu bạn xóa Thời lượng, thời gian được đặt cho
Sẵn sàng cũng sẽ bị xóa.
và Bắt đầu tại.

Nếu bạn bỏ chọn Ready at hoặc Start at, quá trình
nấu sẽ bắt đầu theo thời gian đã cài đặt.

Sự quản lý

Hủy quá trình nấu ăn

Chọn phím cảm biến của chức năng đã chọn hoặc phím cảm biến

.

Khi Hủy Quy trình xuất hiện, xác nhận bằng OK.

Cuối cùng, hệ thống sưởi ấm và đèn bên trong lò sẽ tắt. Thời gian đã cài đặt sẽ bị xóa.

Menu chính xuất hiện.

Nếu chức năng Làm mát nhanh được kích hoạt, một cửa sổ sẽ tự động mở ra. khe cửa sau khi hoàn thành quá trình nấu ăn và quạt làm mát làm mát thực phẩm và vào lò nướng nhanh chóng. Trở lại menu thông qua phím cảm biến của chức năng đã chọn. hiệu trưởng.

Ngắt quá trình nấu trong chức năng Nấu ăn

hơi

Nên đóng cửa lò trong quá trình nấu. với hoạt động hơi nước để không xả hơi nước và không hạ thấp nhiệt độ cài đặt của buồng nấu.

Bạn có thể ngắt quá trình nấu ở chế độ nấu bằng hơi nước và trong các chương trình và

các ứng dụng chỉ có hoạt động hấp và tạm dừng thời gian nấu.

Có nguy cơ bị thương do hơi nước nóng.

Trong quá trình nấu ăn với hơi nước có thể thoát ra rất nóng khi mở cửa. Bạn có thể bị bỏng bằng hơi nước.

Lùi lại một bước và chờ đợi cho đến khi hơi nước nóng đã ăn chơi.

Nếu bạn muốn ngắt quá trình nấu ăn, mở cửa trong khi nấu ăn nấu ăn.

Quá trình nấu ăn bị gián đoạn và thời gian nấu được duy trì.

Có nguy cơ chấn thương do bề mặt và thực phẩm nóng.

Lò hơi nước nóng lên trong hoạt động. Bạn có thể bị bỏng với các điện trở gia nhiệt, bên trong lò nướng, các thanh đỡ khay, các phụ kiện và thực phẩm.

Đeo găng tay vào lò nướng chèn hoặc lấy thức ăn nóng, cũng như thực hiện bất kỳ một nhiệm vụ khác trên thiết bị nóng. Đảm bảo thức ăn nóng không bị trào ra ngoài khi cho vào hoặc lấy hộp đựng thức ăn ra.

Đóng cửa khi bạn muốn tiếp tục nấu.

Quá trình nấu ăn tiếp tục ở nhiệt độ hiện tại bên trong lò. Thời gian còn lại tiếp tục giảm.

Làm nóng lò nướng trước

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

Trong một số trường hợp, cần phải làm nóng lò trước.

Đặt hầu hết các món ăn trực tiếp vào lò nướng lạnh để tận dụng nhiệt trong quá trình làm nóng. Làm nóng lò nướng trước cho các chế phẩm và chức năng sau:

- Bột bánh mì đen cũng như thịt bò nướng và thịt xông khói với chức năng Quạt cồng , Chức năng điều hòa và Chức năng trên và dưới
- Bánh ngọt và bánh nướng có thời gian nướng ngắn (tối đa khoảng 30 phút) cũng như các loại bột mỏng (ví dụ: bột bánh quy) sử dụng chức năng Trên & Dưới (không có chức năng Booster)

Tăng cường

Chức năng Booster được sử dụng để làm nóng nhanh bên trong lò nướng.

Chức năng này được kích hoạt tại nhà máy cho các chức năng sau (Khác | Cài Đặt | Tăng cường | Bật): - Không khí ẩm cộng với - Hầm và sần

- Rang tự động - Chức năng điều hòa

Nếu bạn đặt nhiệt độ trên 100°C và chức năng Booster được kích hoạt, bên trong lò nướng sẽ được làm nóng đến nhiệt độ đã đặt bằng một giai đoạn làm nóng nhanh. Để làm được điều này, các thanh nhiệt trên, thanh nhiệt nướng, thanh nhiệt góc và quạt sẽ được bật đồng thời.

Các loại bột mỏng (ví dụ như bánh nhỏ, bánh ngọt) sẽ chuyển sang màu nâu quá nhanh ở mặt trên khi sử dụng chức năng Booster.

Ngắt chức năng Booster khi thực hiện chế độ này.

Ngắt kết nối Booster cho quá trình nấu ăn

Chọn cài đặt Tăng cường | Tắt trước khi chọn chức năng mong muốn.

Chức năng Booster vẫn tắt trong giai đoạn làm nóng. Chỉ các thanh gia nhiệt được chỉ định cho chức năng này mới làm nóng trước bên trong lò.

Nếu cuối cùng bạn muốn khởi động lại một quy trình bằng chức năng Booster, hãy chọn cài đặt Booster | On để kích hoạt lại chức năng đó.

Sự quản lý

Làm mát nhanh

Có thể làm mát nhanh chóng bên trong
từ lò nướng và thực phẩm sau khi quá
trình nấu nướng kết thúc bằng chức năng
Làm mát nhanh.

Chức năng không khả dụng trong chế độ
Hoạt động nấu bằng hơi nước .

Ngắt kết nối làm mát nhanh cho
một quá trình nấu ăn

Chọn cài đặt Làm mát nhanh | Tắt trước khi
chọn chức năng mong muốn.

Nếu chức năng Giữ ấm đã được bật, chức
năng này sẽ hiển thị. Nếu chức năng "Làm
lạnh nhanh" đã tắt, chức năng này cũng sẽ hiển thị. Nếu cần, hãy xác nhận thông báo bằng OK.
sẽ là "Giữ ấm"

Chức năng Làm mát nhanh và Giữ ấm đã bị tắt. A

sau khi quá trình nấu hoàn tất,
cửa vẫn đóng. Quạt
làm mát làm mát thực phẩm và
bên trong lò nướng.

Nếu cuối cùng bạn muốn bắt đầu lại
xử lý bằng chức năng Làm mát nhanh , chọn cài
đặt Làm mát nhanh |
Bật để bật lại chức năng.

Chúng tôi giữ ấm.

Với chức năng Giữ ấm có thể
giữ cho thức ăn nóng ở cuối quá trình nấu, mà
không bị nóng
nấu quá chín.

Thức ăn được giữ nóng ở
nhiệt độ cài đặt trước (xem chương
"Cài đặt", phần "Đề xuất cho
nhiệt độ.").

Có thể sử dụng chức năng Bảo trì.
nhiệt chỉ kết hợp với
Chức năng làm lạnh nhanh .

Chức năng không khả dụng trong chế độ
Hoạt động nấu bằng hơi nước .

Kết nối Giữ ấm cho một
quá trình nấu ăn

Chọn chế độ Giữ ấm |
Bật trước khi chọn chức năng mong muốn.

Nếu chức năng Làm mát nhanh đã được kích hoạt
bị ngắt kết nối, chức năng "Bảo trì" xuất hiện
"tử nhiệt" cần "Làm mát nhanh".
"Hồi chiêu nhanh" cũng được kích hoạt.

Chức năng Giữ ấm và Làm mát nhanh được kích
hoạt . Cửa sẽ đóng lại sau khi quá trình nấu hoàn
tất.
một khe mở tự động.
Quạt tản nhiệt làm mát thực phẩm và bên trong lò
nướng đến nhiệt độ cài đặt trước.

Khi nhiệt độ đạt đến,
Cửa sẽ tự động đóng lại để giữ thức ăn ấm.

Nếu cuối cùng bạn muốn bắt đầu lại
quá trình không có chức năng Giữ ấm,
Chọn cài đặt Giữ ấm | Tắt , để
tắt chức năng này đi lần nữa.
Cài đặt cho chức năng Làm mát nhanh không thay
đổi.

Sử dụng chức năng nấu bằng hơi nước

Ở chế độ nấu ăn

Hấp là cách nấu chín thức ăn

chỉ sử dụng hơi nước (xem chương "Nguyên lý hoạt động", mục "Hút nước").

Không giống như chế độ hoạt động-

Đối với chức năng Clima, một lượng nước lớn hơn được chiết xuất và liên tục được thêm vào buồng nấu trong dưới dạng hơi nước ở nhiệt độ tối đa là 100 °C.

Cách này không làm thức ăn bị cháy.

Mẹo: Giữ cửa đóng trong khi nấu để tránh rò rỉ hơi nước.

Xin lưu ý các hướng dẫn rằng xuất hiện trong chương "Vệ sinh và bảo trì", phần "Bốc hơi nước còn lại".

Thực phẩm phù hợp

Hấp giữ được hương vị đặc trưng của thực phẩm tốt hơn so với nấu nướng thông thường. Do đó, khuyến cáo không nên thêm muối hoặc chỉ nên thêm muối.

sau khi nấu. Ngoài ra, thực phẩm vẫn giữ được màu sắc tươi ngon tự nhiên.

- Rau củ rất thích hợp để hấp, đặc biệt là để chần. Vitamin và khoáng chất được bảo toàn gần như hoàn toàn trong quá trình hấp vì thực phẩm không ở trong nước.
- Cơm được nấu trong nước và hấp thụ hoàn toàn trong quá trình nấu để các chất dinh dưỡng không bị mất đi. Chuẩn bị bánh pudding gạo là rất dễ, vì bạn không cần phải khuấy và nó không bị cháy.

- Khi nấu các món ăn từ trứng (ví dụ như trứng sữa trứng, crème brûlée hoặc soufflés), kết quả Việc nấu ăn rất đồng đều và lỗ chân lông nhỏ.

Hộp đựng đồ nấu ăn

Chọn dụng cụ nấu ăn

phù hợp với từng loại thực phẩm (xem chương "Thiết bị", mục "Phụ kiện được cung cấp và có sẵn" để mua").

Khi hấp, hãy sử dụng hộp đựng có lỗ thông hơi nếu có thể.

Có thể. Hơi nước sẽ có thể đạt tới thức ăn từ mọi phía và sẽ chín đều.

Đồ gia dụng riêng

Bạn có thể sử dụng đồ dùng nhà bếp của riêng mình. Xin lưu ý rằng:

- Luôn trượt khay đa năng ở mức 1 để thu thập chất lỏng. Đặt hộp đựng lên vỉ nướng hoặc trong hộp đựng đồ nấu ở tầng 3.
- phải phù hợp với lò nướng và hơi nước. Nếu bạn muốn sử dụng đồ nấu nướng làm bằng vật liệu tổng hợp để nấu bằng hơi nước, hơi nước, hãy tham khảo ý kiến nhà sản xuất nếu nó phù hợp cho việc này.
- Đồ nấu nướng có thành dày, ví dụ như: Đồ sứ, gốm hoặc đất nung ít thích hợp để hấp. Những bức tường dày không có lợi cho dẫn nhiệt, kéo dài đáng kể thời gian chuẩn bị được chỉ ra trong bảng.
- Giữa mép trên của hộp đựng và mái của thiết bị phải được một khoảng cách đủ cho hơi nước thấm vào bình chứa.

Nấu bằng hơi nước

thực phẩm đông lạnh

Để chuẩn bị thực phẩm đông lạnh là cần thời gian nấu lâu hơn lâu hơn so với việc chuẩn bị thực phẩm tươi. Thực phẩm đông lạnh càng nhiều bên trong lò nướng, nó sẽ càng lớn thời gian của giai đoạn khởi động.

Nấu ăn bằng chất lỏng

Khi hấp, chỉ đổ đầy $\frac{2}{3}$ từ thùng chứa chất lỏng để tránh nó tràn ra khi được lấy ra.

Hướng dẫn về bàn nấu ăn

Vào cuối tài liệu này được thêm vào một số bàn nấu ăn.

Cấp độ

Luôn trượt khay phủ thông vào mức 1 để thu thập chất lỏng.

Trượt giá đỡ hoặc khay nấu ở cấp độ 3.

Luôn luôn chèn các thùng chứa của nấu ăn, vì nướng và khay giữa các thanh chắn trên một trong các thanh chắn để đảm bảo chống lật.

Nhiệt độ

Trong quá trình hấp nó đạt được tối đa 100 °C. Hầu như bất kỳ loại thực phẩm nào cũng có thể được nấu ở nhiệt độ này. Một số loại thực phẩm đặc biệt nhạy cảm, chẳng hạn như quả mọng, nên được chế biến ở nhiệt độ thấp hơn để tránh chúng bị nổ.

Thời gian nấu

Trong trường hợp nấu bằng hơi nước, thời gian không bắt đầu chạy cho đến khi nhiệt độ cài đặt đã đạt được.

Nói chung, thời gian nấu ăn hấp tương đương với thời gian nấu bằng nồi. Nếu thời gian nấu nấu ăn bị ảnh hưởng bởi các yếu tố cụ thể, nó sẽ được chỉ ra trong các chương tiếp theo.

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

Rau

Tươi

Chuẩn bị rau tươi theo theo phong tục, ví dụ như rửa sạch, làm sạch và cắt thành từng miếng.

thực phẩm đông lạnh

Không nên rã đông rau đông lạnh trước khi nấu. Ngoại trừ: rau đông lạnh số lượng lớn.

Có thể chuẩn bị rau cùng lúc đông lạnh và tươi miễn là chúng có cùng thời gian nấu.

Cắt nhỏ các miếng lớn, đông lạnh trong khối. Xem thời gian nấu trên bao bì.

Dụng cụ nấu ăn Thực phẩm có

đường kính nhỏ trên mỗi miếng (ví dụ như đậu Hà Lan, măng tây) không có hoặc có ít lỗ rỗng và hơi nước khó có thể thấm vào.

Để nấu chín đều, hãy chọn hộp đựng nông cho những loại thực phẩm này và chỉ đổ đầy thức ăn đến độ sâu khoảng 3-5 cm.

Phân phối một lượng lớn thức ăn vào nhiều hộp đựng nông.

Có thể chế biến nhiều loại rau khác nhau trong cùng một vật dụng với thời gian nấu như nhau.

Nấu các loại rau được chế biến trong chất lỏng, chẳng hạn như bắp cải đỏ, trong các vật dụng nấu ăn không có lỗ thủng.

Cấp độ

Khi nấu rau củ quả có màu trong hộp đựng có lỗ, chẳng hạn như củ cải đường, không đặt bất kỳ thực phẩm nào khác bên dưới. Điều này sẽ ngăn ngừa sự đổi màu do nước nhỏ giọt.

Thời gian nấu: Trong nấu

ăn thông thường, thời gian nấu luôn phụ thuộc vào kích thước của thực phẩm và độ chín mong muốn. Ví dụ: khoai tây cứng, cắt làm tư: khoảng 25 phút; khoai tây cứng, cắt đôi: khoảng 30 phút.

Cá

Bức bích họa

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

Thực phẩm đông lạnh: Để nấu

cá, không nên rã đông hoàn toàn. Bề mặt mềm là đủ để cá hấp thụ gia vị.

Chuẩn bị: Trước

khi nấu, cho nước cốt chanh hoặc nước cốt chanh vào cá. Axit trong chanh sẽ làm thịt cá mềm hơn.

Cá không bị chảy ra ngoài. Trong quá trình hấp, các khoáng chất sẽ làm tăng hương vị của cá.

Dụng cụ nấu ăn: Bôi mỡ vào dụng

cụ nấu ăn có lỗ.

Cấp độ

Nếu bạn muốn nấu cá trong hộp đựng có lỗ và các loại thực phẩm khác cùng lúc, để tránh hương vị bị lan ra do nước nhỏ giọt, hãy đặt hộp đựng cá ngay phía trên khay đa năng.

Nhiệt độ 85-90 °C

để nấu một số

loại cá mềm, chẳng hạn như cá bơn. 100 °C để nấu cá có thịt chắc, chẳng hạn như cá tuyết và cá hồi.

Dùng để chế biến cá trong nước sôi hoặc nước dùng.

Nấu bằng hơi nước

Thời gian nấu: Thời

gian nấu phụ thuộc vào độ dày và độ đặc của thực phẩm, chứ không phải trọng lượng của thực phẩm. Thực phẩm càng đặc thì thời gian nấu càng lâu.

Một miếng thịt nặng 500g và dày 3cm sẽ cần thời gian nấu lâu hơn một miếng thịt nặng 500g và dày 2cm.

Nấu cá càng lâu, thịt cá càng dai. Luôn lưu ý thời gian nấu. Nếu cá chưa chín kỹ, chỉ cần thêm vài phút.

Nếu chế biến thành nước sốt hoặc nước dùng, hãy kéo dài thời gian nấu thêm vài phút.

Khuyến nghị

- Các loại gia vị và thảo mộc như thì là giúp tăng thêm hương vị đặc trưng của cá.
- Nấu cá lớn ở tư thế nổi. Để có được sự hỗ trợ cần thiết, hãy úp ngược một chiếc cốc nhỏ hoặc vật tương tự vào hộp đựng cá. Đặt cá sao cho phần bụng hở hướng lên trên.
- Cho phần đầu, da, vây cá và rau củ dùng để nấu súp vào nước lạnh trong nồi nấu để có nước dùng cá ngon. Nấu ở 100°C trong 60 phút. Thời gian nấu càng lâu, nước dùng càng đậm đà.

- Để chế biến cá nhiều dầu, hãy cho cá vào nước có pha giấm (tỷ lệ nước:giấm theo công thức). Điều quan trọng là không làm hỏng da cá. Các loại cá như cá chép, cá hồi, cá trắm, lươn và cá hồi thích hợp để chế biến món ăn này.

Thịt

Tươi

Chuẩn bị thịt như bình thường.

Thực phẩm đông lạnh Rã đông

thịt trước khi bắt đầu quá trình nấu (xem chương "Chức năng đặc biệt", mục "Rã đông").

Chuẩn bị Nếu

bạn muốn chế biến món thịt hầm, trước tiên bạn cần phải xào thịt trên bếp.

Thời gian nấu phụ thuộc

vào độ dày và độ đặc của thực phẩm, chứ không phải trọng lượng của nó. Thực phẩm càng đặc thì thời gian nấu càng lâu. Một miếng thịt 500g, dày 10cm sẽ cần thời gian nấu lâu hơn một miếng thịt 500g, dày 5cm.

Nấu bằng hơi nước

Khuyến nghị

- Nếu bạn muốn giữ lại các chất thơm, sử dụng một hộp đựng bề mặt nấu ăn đục lỗ. Bạn có thể sử dụng chất có đặc được thu thập trong khay chung để làm nhẹ nước sốt hoặc đông lạnh để sử dụng sau.
- Nếu muốn nấu nước dùng bổ dưỡng thì nên dùng thịt gà hoặc các loại thịt bò khác như thịt đùi, vây, thân.

cao và xương. Đặt thịt vào hộp đựng nấu ăn cùng với
xương, rau cho món súp và nước lạnh. Càng lâu
thời gian nấu càng lâu thì hương vị càng đậm đà
Tôi đã hút nó.

Cơm

Gạo nở ra khi nấu,
do đó phải nấu bằng chất lỏng.
Sự hấp thụ chất lỏng phụ thuộc vào gạo và
tỷ lệ gạo và chất lỏng.

Cơm hấp thụ nước nấu ăn
hoàn toàn, để các chất dinh dưỡng vẫn còn nguyên vẹn.

Ngũ cốc

Ngũ cốc nở ra trong quá trình nấu, vì vậy cần
thêm chất lỏng. Tỷ lệ hạt/chất lỏng phụ thuộc
vào loại ngũ cốc.

Chúng có thể được nấu nguyên hạt hoặc xay.
dày.

Mì ống

Khô

Mì khô sẽ nở ra khi nấu, vì vậy cần nấu trong
chất lỏng.
Chất lỏng phải bao phủ hoàn toàn
mì ống. Nếu sử dụng chất lỏng nóng,
bạn sẽ có được kết quả nấu ăn tốt hơn.

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

Bức bích họa

Mì ống tươi, ví dụ như từ phần
bảo quản lạnh, không chế biến bằng chất lỏng.
Nấu trong hộp có lỗ thủng và được phết mỡ.

Nếu nó dính vào nhau, hãy tách ra và rải đều
khắp hộp đựng.
nấu ăn.

Trái cây

Để tránh mất nước, hãy sử dụng
luôn luôn là một vật chứa không có lỗ thủng.

Khi nấu trái cây trong hộp đựng
nồi nấu có lỗ, thu thập nước ép trong
khay đựng đồ đa năng.

Mẹo: Bạn có thể sử dụng nước ép thu được để
làm nước sốt cho bánh.

Chức năng khí hậu

Sử dụng chức năng khí hậu

Trong tính năng Climate Function, bạn có thể Nướng, quay hoặc nấu thức ăn bằng cách kết hợp làm nóng lò nướng với

việc đưa độ ẩm vào (xem các chương "Menu chính và menu phụ" và Phần "Nguyên lý hoạt động" "Hút nước").

Nước được hút vào lò trong quá trình nấu thông qua 1 đến 3 luồng hơi nước. Thức ăn được nấu chín đều và,

sự khác biệt của chức năng Hấp, chúng chuyển sang màu nâu cùng lúc do nhiệt độ cao nhất.

Điều bình thường là trong quá trình nhập cảnh hơi nước tạo thành hơi ẩm trên kính bên trong cửa. Độ ẩm này là sẽ bay hơi trong quá trình nấu.

Xin lưu ý các hướng dẫn rằng xuất hiện trong chương "Vệ sinh và bảo trì", phần "Bốc hơi nước còn lại".

Thực phẩm phù hợp

Một luồng hơi nước kéo dài khoảng 5-8 phút. Số lượng mục nhập của

hơi nước và thời gian tạo ra hơi nước phụ thuộc vào loại thực phẩm:

- Trong trường hợp bột men, để chúng lên men tốt hơn bằng cách thêm hơi nước vào lúc bắt đầu quá trình nấu.
- Bánh mì và bánh cuộn lên men tốt hơn nếu bạn giới thiệu một mục nhập cho họ của hơi nước ở đầu quá trình nấu ăn. Bề mặt sẽ trở nên sáng bóng nếu có thêm hơi nước được đưa vào ở cuối.

- Khi nướng thịt có nhiều mỡ, nên thêm độ ẩm vào đầu quá trình để giúp thịt chín đều. mỡ tan chảy.

Nấu ăn với độ ẩm không thích hợp để làm bột đã

chứa nhiều độ ẩm, chẳng hạn như, bánh trứng đường. Trong trường hợp này, một quá trình sấy khô trong quá trình nướng. Trong quá trình nướng phải thực hiện quá trình sấy khô.

Mẹo: Để được hướng dẫn, hãy sử dụng các công thức nấu ăn kèm theo hoặc có sẵn thông qua Ứng dụng (sắp có).

Nguy cơ chấn thương từ

hơi nước.

Hơi nước có thể gây bỏng.

Hơi nước tích tụ trên bảng điều khiển của các điều khiển làm tăng thời gian của phản ứng của các phím cảm biến.

Không bao giờ mở cửa trong khi cửa vào hơi nước.

Nếu bạn muốn chuẩn bị một món ăn như ví dụ bánh mì hoặc bánh mì cuộn trong lò nướng đã được làm nóng trước, bạn nên làm cửa hút hơi nước thủ công. Thực hiện lần đầu tiên đưa hơi nước vào ngay sau khi đưa vào thức ăn.

Trong trường hợp bạn chọn nhiều hơn một mục nhập của hơi nước, cửa vào hơi nước thứ hai nên được thực hiện khi lò nướng đang hoạt động ít nhất 130 °C.

Tự động nạp hơi nước.

Sau giai đoạn gia nhiệt, một luồng hơi nước sẽ tự động phun ra.

Nước bốc hơi bên trong lò. xuất hiện trên màn hình.

Sau khi hơi nước đã bốc lên, sẽ tắt. Hoàn tất quá trình nấu thức ăn.

1 luồng hơi nước, 2 luồng

hơi nước hoặc 3 luồng hơi nước

Bạn có thể bắt đầu tạo luồng

hơi nước ngay khi nút cảm biến sáng lên.

Đợi cho đến khi quá trình làm nóng hoàn tất để hơi nước được phân bố đều khắp lò.

Mẹo: Vui lòng tham khảo hướng dẫn trong sách hướng dẫn nấu ăn kèm theo hoặc trong ứng dụng Miele@mobile để xác định thời điểm hơi nước sẽ bốc lên. Để tự nhắc nhở, hãy đặt lời nhắc vào thời điểm tương ứng bằng chức năng Nhắc nhở. Chọn cảm biến.

Hơi nước được phun ra. Biểu tượng xuất hiện trên màn hình và nút cảm biến sáng lên. tắt đi.

Để thực hiện thêm các đợt phun hơi nước, hãy lặp lại quy trình tương tự ngay khi nút cảm biến sáng lên.

Sau lần phun hơi nước cuối cùng, các nút cảm biến và sẽ tắt trên màn hình.

Nấu xong thức ăn.

Chương trình tự động

Nhiều chương trình tự động đa dạng đảm bảo kết quả hoàn hảo.

Thể loại

Các chương trình tự động là được nhóm theo danh mục để nó là dễ dàng tìm thấy chúng hơn. Bằng cách chọn chỉ cần loại thực phẩm, các chương trình tương ứng sẽ xuất hiện và các chỉ dẫn trên màn hình.

Xin lưu ý các hướng dẫn rằng xuất hiện trong chương "Vệ sinh và bảo trì", phần "Bốc hơi nước còn lại".

Sử dụng chương trình tự động COS

Chọn Chương trình tự động .

Danh sách lựa chọn sẽ xuất hiện.

Chọn danh mục mong muốn.

Các chương trình có sẵn được kích hoạt cho danh mục đã chọn.

Chọn chương trình tự động mong muốn.

Làm theo hướng dẫn trên màn hình.

Cảnh báo quan trọng về

việc sử dụng

- Mức độ nấu được hiển thị trên thông qua một thanh có bảy đoạn.
Bạn có thể điều chỉnh mức độ nấu mong muốn thông qua vùng điều hướng.
- Các công thức kèm theo sẽ giúp bạn hướng dẫn sử dụng các chương trình tự động. Với chương trình tự động tương ứng, bạn có thể chế biến các công thức tương tự với số lượng khác nhau.

- Đợi bên trong lò nguội.
đã nguội đến nhiệt độ phòng sau quá trình nấu nướng, trước khi bắt đầu một chương trình tự động.
- Cần thận khi mở cửa lò khi cho thực phẩm vào lò.
nóng. Hơi nước nóng có thể thoát ra.
Bước lùi lại và chờ cho đến khi hơi nước đã tan hết. Đảm bảo không tiếp xúc với
hơi nước nóng hoặc các bức tường nóng bên trong lò nướng. Có
nguy cơ bị bỏng và bỏng.
- Trong một số chương trình tự động nó là bạn sẽ phải đợi một khoảng thời gian trước đó làm nóng, trước khi thức ăn có thể được đặt vào lò nướng. Trong
Màn hình hiển thị cảnh báo kèm theo thời gian tương ứng.
- Trong một số chương trình tự động, chất lỏng nên được thêm vào sau một khoảng thời gian một phần thời gian nấu ăn. Trong màn hình hiển thị cảnh báo với chỉ báo thời gian tương ứng (ví dụ: để thêm chất lỏng).
- Chỉ báo thời gian của chương trình tự động là một chỉ báo gần đúng. Tùy thuộc vào tiến trình của chương trình, nó có thể được rút ngắn hoặc được kéo dài. Do nhiệt độ thịt ban đầu có thể xảy ra cũng như những thay đổi theo thời gian.

Các ứng dụng khác

Trong chương này bạn sẽ tìm thấy thông tin về các ứng dụng sau:

- Rã đông
- Nấu ở nhiệt độ thấp
- Chuẩn bị đồ bảo quản
- Mất nước
- Sản phẩm đông lạnh/đã nấu chín
- Làm nóng đĩa

Rã đông Rã đông

thực phẩm cẩn thận sẽ giữ được vitamin và chất dinh dưỡng. Chọn Thêm . Chọn Rã đông. Điều chỉnh nhiệt

độ nếu cần.

nhiệt độ đề xuất.

Không khí bên trong lò được hút ra ngoài và thực phẩm đông lạnh được rã đông, vẫn giữ nguyên mọi đặc tính của thực phẩm.

Nguy cơ nhiễm trùng do sự hình thành của vi khuẩn.

Các vi sinh vật như salmonella có thể gây ngộ độc thực phẩm nghiêm trọng.

Khi rã đông cá hoặc thịt (đặc biệt là thịt gia cầm), hãy đặc biệt chú ý đến vấn đề vệ sinh.

Không sử dụng chất lỏng rã đông trong bất kỳ trường hợp nào.

Nấu thức ăn ngay sau khi rã đông.

Khuyến nghị

- Đặt thực phẩm đông lạnh mà không bọc trên khay đa năng hoặc trong đĩa để rã đông.
- Để rã đông gia cầm, hãy sử dụng khay. Đặt giá đỡ đa năng bên dưới. Điều này giúp thực phẩm không bị ngập trong dung dịch rã đông.

- Thịt, gia cầm và cá không cần phải rã đông hoàn toàn trước khi nấu.

Chỉ cần rã đông một nửa là đủ. Bề mặt đủ mềm để thấm gia vị.

Nấu ở nhiệt độ thấp Nấu ở nhiệt độ thấp là phương pháp lý tưởng để chế biến những miếng thịt bò, thịt lợn hoặc thịt cừu mềm mại một cách hoàn hảo.

Áp chảo miếng thịt trong chảo ở lửa lớn trong thời gian ngắn ở tất cả các mặt.

Cuối cùng, cho miếng thịt vào lò nướng đã được làm nóng trước, lò sẽ nướng ở nhiệt độ thấp trong thời gian dài, đảm bảo thịt vẫn giữ được toàn bộ hương vị và nước thịt.

Thịt tách ra. Nước thịt bắt đầu chảy ra và lan đều ra bên ngoài.

Kết quả là thịt sẽ ngon ngọt và hấp dẫn.

Chỉ sử dụng thịt nạc không có gân hoặc mỡ. Loại bỏ xương trước.

Để chiên, sử dụng dầu hoặc mỡ. ho ở nhiệt độ rất cao (ví dụ: bơ, dầu ăn). Không đập thịt trong khi nấu.

Thời gian nấu phụ thuộc vào trọng lượng, kích thước và mức độ chín mong muốn, thường mất khoảng 2-4 giờ.

Sau khi quá trình nấu hoàn tất, bạn có thể thái thịt ngay lập tức. Không cần phải chờ thịt nghỉ.

Giữ thịt ấm trong lò cho đến khi sẵn sàng dùng. Kết quả nấu sẽ không thay đổi.

Các ứng dụng khác

Dọn ra đĩa đã được làm nóng trước và ăn kèm với nước sốt cay, để tránh tình trạng nó bị nguội đi nhanh chóng. Sau khi nấu, thịt sẽ đạt đến nhiệt độ lý tưởng để thưởng thức.

Sử dụng Vault và Slab

Sử dụng các hướng dẫn xuất hiện trên bảng hướng dẫn nấu ăn ở cuối tài liệu này.

Sử dụng Khay đa năng trên
nướng:

- Lắp Khay Đa Năng vào lò nướng ở tầng 2.
- Chọn chức năng Hút mùi và Đáy và nhiệt độ là 120 °C.
- Làm nóng lò nướng bằng khay Phở thông và vỉ nướng khoảng 15 phút.
- Trong khi lò đang nóng, chiên thịt ở tất cả các mặt trong chảo ở lửa lớn.

Nguy cơ bỏng do bề mặt nóng.

Lò hơi nước nóng lên trong hoạt động. Bạn có thể bị bỏng khi tiếp xúc với các bộ phận làm nóng, bên trong hoặc phụ kiện.

Đeo găng tay khi cho hoặc lấy thức ăn nóng ra, cũng như khi thực hiện bất kỳ tác vụ nào khác trên thiết bị nóng.

- Đặt thịt đã xào lên vỉ nướng.
- Giảm nhiệt độ xuống 100 °C (xem chương "Bàn nấu ăn").
- Hoàn tất việc chuẩn bị thịt.

Chuẩn bị bảo quản

Nguy cơ nhiễm trùng do sự hình thành của vi khuẩn.

Khi chế biến các loại đậu và thịt đóng hộp, bào tử vi khuẩn không được loại bỏ hoàn toàn. Clostridium botulinum có thể tạo ra độc tố gây ngộ độc nghiêm trọng.

Những bào tử này chết sau khi hâm nóng lại chúng trong quá trình chuẩn bị. Sau khi làm mát, trong vòng một khoảng thời gian 2 ngày sau khi chuẩn bị lần đầu, hãy luôn chuẩn bị lại lần nữa.

Nguy cơ hư hỏng do áp suất quá cao trong lọ kín.

Khi nấu và hâm nóng lon đóng kín, tạo ra áp suất quá mức có thể làm chúng phát nổ.

Không được cho lon vào và đun nóng.

Chuẩn bị trái cây và rau quả

Hướng dẫn này áp dụng cho 6 chai 1 lít.

Chỉ sử dụng lọ đặc biệt, có sẵn từ các nhà phân phối (lọ dùng để bảo quản hoặc lọ có nắp vặn). Chỉ sử dụng lọ không gây ra thiệt hại, cũng không cao su.

- Làm sạch chúng bằng nước nóng trước sử dụng chúng và đổ đầy chúng đến mức tối đa là 2 cm cạnh dưới.
- Sau khi đổ đầy lọ bằng thực phẩm, lau sạch vành bằng vải sạch và nước nóng, sau đó đóng nắp lọ lại.

Các ứng dụng khác

Lắp Khay Đa Năng vào mức 2 và đặt lọ lên trên. Chọn chức năng Không khí nóng cộng với và nhiệt độ của 160-170 °C.

Đợi cho đến khi "bong bóng" hình thành, tức là cho đến khi các bong bóng nhỏ xuất hiện. đều trên toàn bộ bề mặt.

Giảm nhiệt độ đúng lúc để tránh bị trào.

Chuẩn bị mứt trái cây và dưa chua

Ngay khi xuất hiện bọt khí, hãy điều chỉnh nhiệt độ nấu. chỉ ra phía sau và để chúng bên trong lò nướng trong thời gian đã chỉ định.

Chuẩn bị rau đóng hộp

Ngay khi xuất hiện bọt khí, hãy điều chỉnh nhiệt độ để bảo quản rau và

thời gian đã chỉ định.

Sau đó điều chỉnh nhiệt độ nấu ăn tiếp theo được chỉ định và để lại lọ bên trong lò trong khi

thời gian đã chỉ định.

	/	/
Trái cây	-/-	30 °C 25-35 phút
Dưa chuột	-/-	30 °C 25-30 phút
Củ cải đường	120 °C 30-40 phút	30 °C 25-30 phút
đậu que, màu vàng)	120 °C 90-120 phút	30 °C 25-30 phút

/ Giữ nguyên nhiệt độ và thời gian chuẩn bị cho đến khi xuất hiện "bong bóng"

/ Nhiệt độ và thời gian sau khi nấu

phía trước

Sau khi chuẩn bị xong, lấy lọ ra.

Nguy cơ hư hỏng do bề mặt nóng.
Sau khi chuẩn bị, các lọ chúng rất nóng.
Để loại bỏ chúng, hãy luôn đeo găng tay nhà bếp.

Lấy lọ ra khỏi lò.

Đậy kín bằng vải trong khoảng 24 giờ ở nơi kín.

Sau khi làm mát, trong khoảng thời gian 2 ngày sau khi chuẩn bị chúng lần đầu tiên, hãy luôn chuẩn bị chúng lại.

Trong trường hợp lọ đóng hộp, Tháo các chốt và kiểm tra xem chúng đã được đóng chặt chưa.

Lặp lại quá trình này với lọ đã mở hoặc bảo quản ở nơi khô ráo, thoáng mát. tiêu thụ trái cây và rau quả trong bờ rìa.

Kiểm tra các lọ đã lưu trữ. Trong trường hợp lọ đã được mở trong thời gian lưu trữ hoặc Nếu nắp vặn bị phồng và không phát ra tiếng động khi mở, hãy vứt nó đi. nội dung.

Các ứng dụng khác

Mất nước

Sấy khô và khử nước là những phương pháp bảo quản trái cây và một số loại rau hoặc thảo mộc thơm.

Điều quan trọng là trái cây và rau quả tươi, chín đều và rằng chúng không có chỗ lồi lõm hay rỉ.

- Nếu cần, hãy bóc và loại bỏ tim của thực phẩm cần được khử nước và cắt thành từng miếng nhỏ.
- Phân phối thực phẩm cần sấy khô đều trên vỉ nướng dùng để nướng và rang hoặc khay đa năng.

Mẹo: Nếu bạn có một, Cũng có thể sử dụng khay đục lỗ Gourmet để nướng và

Chiên không dầu.

- Để làm khô, sử dụng tối đa 2 lớp cùng một lúc.
- Thêm thực phẩm cần khử nước ở cấp độ 1+3.
- Nếu sử dụng vỉ nướng và khay nướng đa năng, hãy lắp khay nướng đa năng vào bên dưới vỉ nướng.

- Chọn Không khí ẩm cộng với .
- Thay đổi nhiệt độ khuyến nghị và điều chỉnh thời gian sấy.
- Thỉnh thoảng lật thức ăn để khử nước được đặt trên khay Universal.

Trong trường hợp thực phẩm cần được sấy khô nguyên con hoặc cắt đôi, hãy rải thời gian sấy khô.

Thực phẩm để mất nước		[°C]	[giờ]
Trái cây	60-70	2-8	
Rau củ	55-65	4-12	
Mùi tên	45-50	5-10	
Thảo mộc thơm*		30-35	4-8

Chức năng, Nhiệt độ Thời gian sấy khô, Không khí nóng cộng thêm, Kho và ngưỡng cửa

*Sử dụng khay đa năng để làm khô thảo mộc ở tầng 2 và chức năng Dome và Sole, vì quạt được bật trong chức năng Hot Air Plus.

Giảm nhiệt độ nếu chúng hình thành giọt nước bên trong lò.

Lấy thực phẩm cần khử nước ra

Nguy cơ chấn thương do

đến bề mặt nóng.

Lò hơi nước nóng lên trong hoạt động. Bạn có thể bị bỏng khi tiếp xúc với các bộ phận làm nóng, bên trong hoặc phụ kiện.

Để làm được điều này, hãy luôn luôn đặt trên gang tay nhà bếp.

Để trái cây hoặc rau quả khô khô làm mát.

Trái cây sấy khô phải được hoàn toàn khô nhưng mềm và đàn hồi. Nếu bị gãy hoặc cắt, không còn nước chảy ra nữa.

Consérvelos en tarros o latas bien cerrados.

Các ứng dụng khác

Sản phẩm đông lạnh / đã nấu chín trước

Mẹo làm bánh ngọt, pizza và bánh mì baguette

- Nướng bánh nướng, bánh pizza hoặc bánh mì baguette trên vỉ nướng phủ giấy để nướng bánh.
Trong quá trình chuẩn bị các sản phẩm siêu đông lạnh này, khay bánh ngọt hoặc khay Universal có thể bị biến dạng hoàn toàn theo cách khiến việc trích xuất chúng trở nên bất khả thi từ lò nướng một lần nữa. Các khay sẽ tiếp tục biến dạng với mỗi sử dụng.
- Chọn nhiệt độ thấp nhất trong số những khuyến nghị được ghi trên bao bì.

Mẹo chế biến khoai tây chiên, bánh croquette và các món tương tự

- Các sản phẩm siêu đông lạnh này có thể được chế biến trên khay bánh ngọt hoặc khay Universal.
- Chọn nhiệt độ thấp nhất trong số những khuyến nghị được ghi trên bao bì.
- Khuấy đều thức ăn nhiều lần.

Cách chế biến các sản phẩm đông lạnh/đã nấu chín

Việc xử lý thực phẩm cẩn thận đóng vai trò cơ bản vì sức khỏe của bạn.

Bánh pizza, bánh nướng có màu nâu nhạt, khoai tây chiên hoặc tương tự, không để lại không bao giờ cháy.

Chọn chức năng và nhiệt độ được khuyến nghị trên bao bì.

Làm nóng lò nướng trước.

Đặt đĩa vào lò nướng ở mức khuyến nghị trên bao bì.

Được làm nóng trước.

Kiểm tra món ăn sau khi thời gian nấu được khuyến nghị trên bao bì đã trôi qua.

Làm nóng món ăn

Để hâm nóng món ăn, hãy sử dụng chức năng Ai-re hot plus .

Chỉ sử dụng đồ nấu nướng chịu nhiệt.

Đặt giá ở tầng 1 và đặt các món ăn bạn muốn hâm nóng lên đó. Tùy thuộc vào kích thước của chúng, bạn cũng có thể đặt nó trên sàn nhà ra khỏi lò nướng và tháo bỏ các thanh đỡ khay.

Chọn Không khí ẩm cộng với .

NF Đặt nhiệt độ ở mức 50-80 °C.

Nguy cơ chấn thương do

đến các bề mặt nóng.
Lò hơi nước nóng lên trong hoạt động. Bạn có thể bị bỏng khi tiếp xúc với các bộ phận làm nóng, bên trong hoặc phụ kiện. Ở dưới cùng của Có thể có những giọt nước đọng trên đĩa Nước.
Khi lấy bát đĩa ra, luôn luôn đặt lên găng tay nhà bếp.

Lấy các món ăn nóng ra khỏi bên trong lò vi sóng.

Nướng

Việc xử lý thực phẩm cẩn thận đóng vai trò cơ bản vì sức khỏe của bạn.

Bánh pizza, bánh nướng có màu nâu nhạt, khoai tây chiên hoặc tương tự, không để lại không bao giờ cháy.

Mẹo nướng bánh

- Đặt thời gian nấu. Không nên chọn thời gian nấu quá sớm. Bột sẽ bị khô và chất tạo xốp sẽ mất đi hương vị.

hiệu quả của nó.
- Thông thường có thể sử dụng ví nướng, khay nướng, Khay phổ thông và bất kỳ khuôn nào chịu nhiệt.
- Tránh sử dụng khuôn có màu sáng của vật liệu sáng bóng, như nó có thể có thể xảy ra hiện tượng nâu không đều hoặc nhạt màu của thực phẩm. Nó cũng có thể xảy ra rằng thức ăn chưa được nấu chín kỹ.
- Tốt nhất là bạn nên đặt khuôn sâu hoặc dài, bắt chéo vào bên trong lò nướng để ủng hộ rằng nhiệt được phân phối trong khuôn một cách tối ưu và để đạt được thậm chí nướng bánh.
- Luôn đặt khuôn trên nướng.
- Nướng bánh trái cây và bánh ngọt cao trong khay phổ thông.

Sử dụng giấy nến

Các phụ kiện của Miele như Khay đa năng có lớp phủ PerfectClean (xem chương "Thiết bị"). Thông thường không cần thiết. Bôi mỡ hoặc phủ giấy nến lên bề mặt đã hoàn thiện làm sạch hoàn hảo.

Sử dụng giấy nến nếu cần thiết. các khối chứa dung dịch kiểm vì những sản phẩm này có thể làm hỏng bề mặt PerfectClean.

Sử dụng giấy nến trong trường hợp bánh quy, bánh trứng đường, hạnh nhân và tương tự. Những loại bột này hơi dính do có tỷ lệ lòng trắng trứng cao.

Sử dụng giấy nến để nướng các sản phẩm đông lạnh.

Hướng dẫn về bàn nấu ăn

Vào cuối tài liệu này được thêm vào một số bàn nấu ăn.

Chọn nhiệt độ

Nói chung, hãy chọn nhiệt độ thấp nhất. Nhiệt độ cao hơn sẽ làm giảm

đáng kể thời gian nấu nướng, Tuy nhiên, vàng có thể rất không đều và trong một số trường hợp, thức ăn không được nướng chín hoàn toàn.

Đặt thời gian nấu

Trừ khi có chỉ định khác, thời gian nấu trong bảng có giá trị đối với lò nướng chưa được làm nóng trước. Nếu lò nướng đã được làm nóng trước, thời gian được rút ngắn khoảng 10 phút.

Thường kiểm tra sau

trong thời gian ngắn nếu việc đó đã được thực hiện.
Dùng tăm chọc vào bột.

Trong trường hợp không còn sót lại bột trên que, thức ăn đã sẵn sàng làm ra.

Mẹo về chức năng

Trong chương "Menu chính và menu phụ", tất cả các chức năng và cài đặt đều được liệt kê. các giá trị đề xuất tương ứng.

Sử dụng Chương trình Tự động

Làm theo hướng dẫn trên màn hình.

Sử dụng Hot Air Plus

Có thể nấu ở nhiệt độ cao hơn **thấp hơn trong chức năng Vault và Solera**, vì nhiệt được phân phối ngay lập tức khắp bên trong.

Sử dụng chức năng này khi nướng cùng lúc trên nhiều cấp độ.

Mức 1: Đặt thức ăn vào mức giềng 2.

2 tầng: Đặt thức ăn vào cấp độ 1+3 hoặc 2+4.

3 cấp độ: Đặt thức ăn vào cấp độ 1+3 +5.

Khuyến nghị

- Trường hợp nấu cùng lúc nhiều món mức độ, đặt khay phổ thông ở cấp độ thấp hơn.
- Nướng bánh ngọt hoặc bánh nướng ẩm cùng lúc trên hai tầng như tối đa.

Sử dụng chức năng khí hậu

Để nấu ăn với độ ẩm, hãy sử dụng chức năng.

Đặt thức ăn ở tầng 2.

Sử dụng Nấu ăn chuyên sâu

Sử dụng chức năng này để nướng bánh có lớp phủ ướt.

Không sử dụng chức năng này để nướng bánh ngọt dẹt.

Đặt bánh ở tầng 1 hoặc 2.

Sử dụng Vault và Slab

Nên sử dụng khuôn tối màu và mở làm bằng tấm kim loại đen, men tối màu, tấm kim loại trắng tối màu hoặc nhôm mờ, khuôn thủy tinh chịu nhiệt và khuôn tráng phủ.

Sử dụng chức năng này để nấu các công thức nấu ăn truyền thống. Đối với các công thức nấu ăn từ sách dạy nấu ăn cũ, hãy giảm nhiệt độ xuống 10°C.

Thời gian nấu không thay đổi.

Giới thiệu món ăn ở cấp độ 1 thứ 2.

Sử dụng Eco Hot Air

Sử dụng chức năng này để nướng hiệu quả lượng thực phẩm nhỏ.
ví dụ như pizza đông lạnh, bánh mì cuộn hoặc bánh quy bơ.

Đặt thức ăn ở tầng 2.

Asar

Mẹo nướng

- Có thể sử dụng bất kỳ loại vật chứa nào làm bằng vật liệu chịu nhiệt. chẳng hạn như máy rang, thùng chứa cho rang, khuôn thủy tinh hoặc túi và giấy để rang, nồi đất hình bầu dục, Khay, vỉ nướng và/hoặc khay đa năng rang và nướng (nếu có) có sẵn) trên khay Universal.
- Chỉ nên làm nóng trước lò nướng trong trường hợp chuẩn bị thịt bò nướng hoặc thần bò. Thông thường không cần phải làm nóng lò nướng trước.
- Để nướng thịt, hãy sử dụng hộp đựng đóng, ví dụ như hộp rang. Thịt vẫn giữ được độ mỏng nước bên trong. Bên trong lò nướng vẫn giữ được độ sạch hơn nếu bạn sử dụng vỉ nướng. Có đủ đáy để rang để chế biến nước sốt sau này.
- Trường hợp sử dụng túi hoặc giấy Khi nướng, hãy luôn ghi nhớ hướng dẫn của nhà sản xuất.
- Nếu bạn sử dụng vỉ nướng hoặc chảo nướng hõ, bạn có thể rải thịt nạc với mỡ, hoặc phủ nó hoặc bọc nó trong thịt xông khói.
- Nêm gia vị cho thịt và cho vào thùng chứa. Phủ nó bằng những mảnh bơ hoặc bơ thực vật hoặc eche a một chút dầu. Nếu đó là một thịt nướng nạc lớn (2-3 kg) và gia cầm thêm khoảng 1/8 l Nước.
- Không thêm quá nhiều chất lỏng trong quá trình quá trình rang. Nếu không, quá trình nâu hóa thích hợp sẽ không xảy ra. Quá trình nâu hóa là được tạo ra vào cuối thời gian nấu. Trong trường hợp thịt, nếu bạn loại bỏ đậy nắp khi nướng được một nửa thời gian, bạn sẽ có được màu nâu đậm thêm vào.

- Lấy thức ăn ra khỏi lò sau khi quá trình nấu hoàn tất. nướng, đậy nắp và đợi một lúc để yên trong khoảng 10 phút. Điều này sẽ đảm bảo nước cốt bị mất đi rất ít. cắt nó đi.
- Da chim trở nên giòn nếu 10 phút trước khi kết thúc thời gian nấu nướng được rắc nước muối.

Hướng dẫn về bàn nấu ăn

Vào cuối tài liệu này được thêm vào một số bàn nấu ăn.

Vui lòng lưu ý các phạm vi nhiệt độ, mức độ và thời gian được chỉ định. Nhiệt độ khác nhau sẽ được tính đến. hộp đựng, miếng thịt và hình dạng của việc nấu ăn.

Chọn nhiệt độ

Thông thường, hãy chọn nhiệt độ thấp nhất. Nếu chọn nhiệt độ thấp hơn, nhiệt độ cao hơn nhiệt độ được chỉ định trong các tấm ván, thịt được nấu chín ở bên ngoài, nhưng không phải bên trong.

Trong không khí nóng cộng với , chức năng Clima và Auto Roast chọn nhiệt độ khoảng 20 °C thấp hơn ở Bóveda y Solera .

Nếu đó là một miếng thịt từ hơn 3 kg, hãy đặt nhiệt độ thấp hơn khoảng 10 °C so với nhiệt độ được chỉ định trong bảng nấu ăn. Quá trình Nó sẽ kéo dài nhưng thịt sẽ được làm đều và lớp vỏ sẽ không bị dày quá.

Đối với việc nướng, hãy đặt nhiệt độ thấp hơn khoảng 10 °C so với nhiệt độ được chỉ định để rang trong hộp kín.

Cài đặt thời gian nấu Trừ khi có quy

định khác, thời gian nấu trong bảng áp dụng cho lò chưa được làm nóng trước.

Bạn có thể tính thời gian nướng bằng cách nhân chiều cao nướng [cm] với thời gian trên mỗi cm chiều cao [phút/cm], tùy thuộc vào loại thịt:

- Thịt bò/thịt thú săn: 15-18 phút/cm
- Thịt lợn/Bò/Cừu: 12-15 phút/cm
- Thịt bò nướng/thăn lưng: 8-10 phút/cm

Thường kiểm tra sau một thời gian ngắn xem đã xong chưa.

Khuyến nghị

- Thời gian nấu đối với thịt đông lạnh sâu được kéo dài thêm khoảng 20 phút cho mỗi kg.
- Có thể nướng những miếng thịt có trọng lượng lên đến 1,5 kg mà không cần rã đông trước.

Mẹo về chức năng Tất cả các chức năng và giá

trị gợi ý của chúng đều được liệt kê trong chương "Menu chính và menu phụ".

Chọn chức năng Solera vào cuối thời gian nấu nếu thực phẩm cần có màu nâu đậm ở phần đáy.

Không sử dụng chức năng Nấu chuyên sâu để rang vì phần đế rang sẽ bị sẫm màu.

Sử dụng Chương trình Tự động Làm theo

hướng dẫn trên màn hình.

Sử dụng Hot Air Plus hoặc Auto Roast Chức năng này phù hợp để

nướng thịt, cá và gia cầm có vỏ, cũng như để chế biến thịt bò nướng và thăn bò.

Với chức năng Hot Air Plus, bạn có thể nấu ở nhiệt độ thấp hơn so với chức năng Top and Bottom vì nhiệt được phân bổ đều khắp lò.

Với chức năng Nướng Tự Động (Auto Roast), bên trong lò nướng ban đầu được làm nóng đến nhiệt độ cao (khoảng 230°C) trong giai đoạn nướng ban đầu. Ngay khi đạt đến nhiệt độ này, lò nướng hơi nước sẽ tự động điều chỉnh nhiệt độ nướng xuống mức đã cài đặt (nhiệt độ nướng liên tục).

Đặt thức ăn ở tầng 2.

Sử dụng Chức năng Khí hậu Để nấu

bằng độ ẩm, hãy sử dụng chức năng này.

Đặt thức ăn ở tầng 2.

Sử dụng Vault và Slab

Sử dụng chức năng này để chuẩn bị các công thức nấu ăn truyền thống. Đối với các công thức nấu ăn từ sách dạy nấu ăn cũ, hãy giảm nhiệt độ xuống thấp hơn 10°C so với chỉ dẫn.

Thời gian nấu vẫn không thay đổi. Đặt thực phẩm lên giá ở tầng 2.

Sử dụng Eco Hot Air

Sử dụng chức năng này để nướng hiệu quả số lượng nhỏ hoặc các món thịt.

Đặt thức ăn ở tầng 2.

Nướng

Nguy cơ hư hỏng do

bề mặt nóng.

Trong trường hợp nướng bằng cửa mở, không khí nóng bên trong

Lò nướng không còn hoạt động nữa mà tự động làm mát bằng quạt.

làm mát. Các yếu tố của

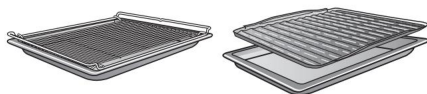
xử lý trở nên nóng.

Đóng cửa lò nướng.

Mẹo nướng

- Cần làm nóng trước khi nướng. Làm nóng phần trên và thanh gia nhiệt của vỉ nướng trong khoảng 5 phút với cửa lò đóng kín.
- Rửa sạch thịt bằng nước mát và khô. Không thêm muối trước nướng nó, vì nó sẽ mất đi hương vị nước ép.
- Có thể phết thịt nạc với dầu. Không sử dụng bất kỳ loại chất béo nào khác, vì chúng sẫm màu nhanh hoặc sinh ra khói.
- Cá rửa sạch, thái lát mỏng, ướp muối. Có thể vắt thêm nước cốt chanh.
- Sử dụng khay nướng đa năng có vỉ nướng hoặc khay nướng và nướng ở lò nướng (nếu có).
vỉ nướng và khay nướng thu thập nước từ thức ăn trong quá trình nấu nướng món nướng, ngăn không cho nó bị cháy và cho phép nó được tái sử dụng sau này. Bôi mỡ vào vỉ nướng hoặc khay nướng và nướng với dầu và đặt lên cô ấy là đồ ăn.

Không sử dụng khay nướng.



Hướng dẫn về bàn nấu ăn

Vào cuối tài liệu này được thêm vào một số bàn nấu ăn.

Vui lòng lưu ý các phạm vi nhiệt độ, mức độ và thời gian được chỉ định. Nhiệt độ khác nhau sẽ được tính đến các loại thịt và phương pháp nấu ăn.

Kiểm tra thực phẩm sau khi thời gian ngắn được chỉ định đã trôi qua.

Chọn nhiệt độ

Thông thường, hãy chọn nhiệt độ thấp nhất.

Nếu chọn nhiệt độ thấp hơn, nhiệt độ cao hơn nhiệt độ được chỉ định trong các tấm ván, thịt được nấu chín ở bên ngoài, nhưng không phải bên trong.

Chọn cấp độ

Chọn mức độ theo độ dày của đồ ăn.

Đặt thực phẩm phẳng vào cấp độ 3 hoặc 4.

Giới thiệu thức ăn có đường kính lớn ở cấp độ 1 hoặc 2.

Đặt thời gian nấu

Nướng thịt hoặc lát thịt
thịt dẹt khoảng 6-8 phút mỗi
mỗi bên.

Hãy chắc chắn rằng các miếng phi lê là của
cùng độ dày, do đó thời gian
nướng có thể tương tự.

Thường kiểm tra sau
trong thời gian ngắn nếu việc đó đã được thực hiện.

Trong trường hợp thịt, nó hoạt động rất tốt
Kiểm tra thìa kỹ. Bằng cách này, bạn
có thể kiểm tra xem nó đã chín chưa.

- hiêm

Nếu thịt vẫn còn rất đàn hồi thì bên
trong vẫn còn màu đỏ.

- tái vừa

Khi có ít lực cản, phần bên trong sẽ có màu
hồng.

- làm ra

khi nó không có sức đề kháng, nó đã
làm ra.

Mẹo: Trong trường hợp bề mặt
thịt đã rất nâu nhưng
Nếu bên trong vẫn chưa chín, hãy cho
thức ăn vào ở mức thấp hơn và
giảm nhiệt độ rang xuống
vì nướng. Điều này sẽ ngăn bề mặt bị tối quá mức.

Mẹo về chức năng

Trong chương "Menu chính và menu phụ", tất
cả các chức năng và cài đặt đều được liệt kê.
các giá trị đề xuất tương ứng.

Sử dụng vỉ nướng lớn

Sử dụng chức năng này để nướng.
số lượng lớn thực phẩm thấp và để nghiền trong
khuôn lớn.

Khả năng chịu nhiệt của hầm và

lò nướng trở nên hoàn toàn nóng sáng để tạo ra bức
xạ hồng ngoại cần thiết.

Sử dụng lò nướng có không khí

Chức năng này được khuyến nghị để rang
nướng các loại thực phẩm có đường kính lớn,
chẳng hạn như thịt gà.

Một sự điều chỉnh thường được khuyến nghị
nhiệt độ 220 °C, đối với thực phẩm có
đường kính lớn là 180-200 °C.

Vệ sinh và bảo trì

Nguy cơ chấn thương do đến các bề mặt nóng.

Lò hơi nước nóng lên trong hoạt động. Bạn có thể bị bỏng khi tiếp xúc với các bộ phận làm nóng, bên trong hoặc phụ kiện.

Trước khi thực hiện bất kỳ loại vệ sinh thủ công, để các bộ phận làm nóng nguội đi, bên trong lò nung và phụ kiện.

Nguy cơ chấn thương do bị điện giật.

Hơi nước từ máy làm sạch

Hơi nước có thể chạm tới các linh kiện đang hoạt động và gây ra hiện tượng đoản mạch.

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

Tất cả các bề mặt có thể bị đổi màu hoặc hư hỏng nếu sử dụng sản phẩm vệ sinh không phù hợp. Đặc biệt là mặt trước của thiết bị

lò hơi có thể bị hỏng trong trường hợp sử dụng sản phẩm của vệ sinh hoặc tẩy rửa lò nung.

Tất cả các bề mặt đều nhạy cảm với trầy xước. Trong trường hợp bề mặt kính, điều này có thể xảy ra. rằng những vết xước đã trở thành

trong giờ nghỉ giải lao.

Loại bỏ ngay lập tức bất kỳ dư lượng nào sản phẩm làm sạch.

- sản phẩm làm sạch có chứa soda, amoniac, axit hoặc clorua;
- sản phẩm tẩy rửa cho mặt trước,
- sản phẩm làm sạch có tính mài mòn (ví dụ: chất lỏng hoặc bột hoặc đá làm sạch);
- sản phẩm có chứa dung môi;
- sản phẩm làm sạch đặc biệt cho thép không gỉ,
- chất tẩy rửa máy rửa chén,
- người lau cửa sổ,
- sản phẩm làm sạch đĩa bếp nấu bằng gốm thủy tinh,
- miếng cọ rửa cứng, có tính mài mòn và bàn chải (ví dụ: những loại đặc biệt dành cho món hầm hoặc miếng cọ rửa đã qua sử dụng vẫn còn chứa cặn của các sản phẩm làm sạch có tính mài mòn);
- cục tẩy vết bẩn,
- dụng cụ cạo kim loại sắc nhọn;
- len thép;
- vệ sinh tại chỗ bằng thiết bị dành cho vệ sinh cơ học;
- sản phẩm làm sạch lò nung,
- xoắn ốc thép

Nếu để bụi bẩn tích tụ trong thời gian dài, đôi khi sẽ không thể loại bỏ được nữa.

Thiết bị tiếp tục được sử dụng mà không có thực hiện việc vệ sinh phù hợp, nhiệm vụ vệ sinh cuối cùng sẽ rất phức tạp.

Loại bỏ bụi bẩn càng sớm càng tốt.

Sản phẩm làm sạch không đủ

Để tránh làm hỏng bề mặt, tránh sử dụng đó là:

Phụ kiện không thích hợp để vệ sinh trong máy rửa chén (trừ dụng cụ nấu ăn).

Vệ sinh và bảo trì

Mẹo: Bụi bẩn từ p.

ví dụ như nước ép trái cây hoặc bột nhào bánh được làm trong khuôn không đóng đúng cách có thể được gỡ bỏ ngon nhất khi lò vẫn còn nóng.

Để thực hiện vệ sinh thoải mái

Chúng tôi khuyên bạn nên:

tháo cửa ra.

Tháo các dải đỡ khay với thanh dẫn hướng FlexiClip (nếu có).

Loại bỏ lớp thành sau có men xúc tác.

Loại bỏ bụi bẩn thông thường

Mẹo: Việc vệ sinh sẽ dễ dàng hơn khi sử dụng chương trình Khác | Bảo trì | Ngâm (xem phần "Bảo trì").

Loại bỏ hơi nước ngưng tụ trong buồng nấu ăn và trong khay hứng nước bằng miếng bọt biển hoặc vải.

Chúng tôi khuyên bạn nên loại bỏ bụi bẩn thông thường ngay lập tức bằng

nước ấm, chất tẩy rửa nhẹ và một vài sạch hoặc vài sợi nhỏ sạch sẽ và ẩm ướt.

Loại bỏ bất kỳ sản phẩm còn lại nào cho rửa sạch bằng nước lau dọn.

Việc vệ sinh này đặc biệt quan trọng khi sử dụng bề mặt có lớp phủ PerfectClean vì các sản phẩm tẩy rửa có thể làm hỏng bề mặt chống dính.

Tiếp theo, lau khô bề mặt bằng vải mềm.

Làm sạch khớp

Xung quanh lò nướng như một lớp đệm để bịt kín bên trong cửa lò. tìm một tấm bằng.

Do cặn mỡ, miếng đệm Nó có thể trở nên xốp và nứt.

Vệ sinh miếng đệm sau mỗi lần sử dụng.

Nếu miếng đệm không được lắp đúng cách, hơi nước có thể thoát ra từ bên trong lò trong quá trình nấu. nấu ăn.

Không bao giờ tháo miếng đệm.

Vệ sinh dụng cụ nấu ăn

Các dụng cụ nấu ăn phù hợp để rửa bằng máy rửa chén.

Rửa sạch và lau khô dụng cụ nấu ăn sau mỗi lần sử dụng.

Loại bỏ các đốm đen bằng vi-

làm đen và sau đó rửa sạch các thùng chứa nấu với nhiều nước.

Loại bỏ bụi bẩn cứng đầu

(trừ hướng dẫn FlexiClip)

Nước trái cây bị đổ hoặc

Chất cặn rang có thể gây ra sự thay đổi màu sắc vĩnh viễn hoặc vết bẩn mờ trên bề mặt tráng men. Những vết bẩn này không gây hại cho tính chất sử dụng.

Đừng cố gắng loại bỏ những vết bẩn này bằng mọi giá. Chỉ sử dụng phương pháp trợ giúp được mô tả.

Loại bỏ mọi cặn bẩn cứng đầu bằng chất tẩy rửa nhẹ, nước ấm và dụng cụ cạo kính hoặc dụng cụ cạo xoắn ốc.

thép không gỉ (ví dụ: Spontex).

Vệ sinh và bảo trì

Mẹo: Việc vệ sinh sẽ dễ dàng hơn khi sử dụng chương trình Khác | Bảo trì | Ngâm (xem phần "Bảo trì").

Sản phẩm mài mòn, bàn chải có thể gây trầy xước, bột biến và sản phẩm làm sạch vì lò nướng làm cho nó mất đi khả năng tự làm sạch.

Trước khi sử dụng chất tẩy rửa lò nướng, hãy tháo các bộ phận tráng men xúc tác.

Sử dụng sản phẩm làm sạch lò nướng

Dùng cho vết bẩn cứng đầu trên bề mặt hoàn thiện PerfectClean, sử dụng chất tẩy rửa để Lò nướng Miele trên bề mặt

lạnh lẽo.

Nếu chất xịt lò nướng lọt vào các khe hở hoặc lỗ hở, nó có thể một sự hình thành mạnh mẽ của mùi hôi trong quá trình nấu nướng.

Không sử dụng bình xịt làm sạch lò nướng để làm sạch phần trên từ lò nướng.

Ngăn chặn hơi nước phun từ lò nướng bắn vào vào các khe hở hoặc lỗ hở trên thành lò hoặc thành sau.

Thực hiện theo hướng dẫn trên bao bì.

Chất tẩy rửa lò nướng từ những người khác nhà sản xuất chỉ có thể sử dụng trên bề mặt lạnh và có tác dụng tối đa trong 10 phút.

Ngoài ra, sau thời gian phơi sáng, bạn có thể sử dụng mặt thô từ miếng cọ rửa màu xanh.

Loại bỏ bất kỳ sản phẩm còn lại nào cho rửa sạch bằng nước lau dọn.

Lau khô bề mặt bằng vải lịch thiệp.

Bụi bẩn cứng đầu trên các thanh dẫn hướng FlexiClip

Khi rửa các thanh dẫn FlexiClip trong máy rửa chén, chất bôi trơn đặc biệt mà họ mang theo bị mất, điều này ngăn cản họ dễ dàng trích xuất.

Không bao giờ rửa thanh dẫn FlexiClip trong máy rửa chén.

Để loại bỏ bụi bẩn cứng đầu khỏi bề mặt hoặc bụi bẩn bám vào ổ bi do nước ép trái cây bị đổ hãy làm như sau:

Đặt các thanh dẫn FlexiClip một cách ngắn gọn ngâm (khoảng 10 phút) trong nước ấm với chất tẩy rửa nhẹ. Nếu cần thiết, hãy sử dụng thêm phần nhám hơn của miếng cọ rửa màu xanh (đặc biệt thích hợp cho để làm sạch các bề mặt để trầy xước). Làm sạch ổ bi bằng bàn chải mềm.

Sau khi vệ sinh, có thể còn sót lại cặn bẩn vết bẩn hoặc sự đổi màu, trong đó trong mọi trường hợp không ảnh hưởng đến việc sử dụng chúng.

Vệ sinh và bảo trì

Vệ sinh tường sau của men xúc tác

Lớp tráng men xúc tác được làm sạch tự động ở nhiệt độ cao.

bất kỳ cặn dầu mỡ nào. Không cần sản phẩm tẩy rửa.

bổ sung. Nhiệt độ càng cao, hiệu quả làm sạch càng cao.

Sản phẩm mài mòn, bàn chải có thể gây trầy xước, bột biển và sản phẩm làm sạch vì lò nướng làm cho nó mất đi khả năng tự làm sạch. Trước khi sử dụng sản phẩm cho vệ sinh bên trong lò, tháo rời các bộ phận có tráng men xúc tác.

Cách loại bỏ bụi bẩn khỏi gia vị, đường và các loại tương tự

Tháo bỏ vách sau (xem chương "Vệ sinh và bảo dưỡng", phần "Tháo bỏ bức tường phía sau").

Làm sạch tường sau bằng tay với nước ấm, chất tẩy rửa nhẹ và một bàn chải mềm.

Rửa sạch tường ở phía sau.

Để tường sau khô hoàn toàn trước khi lắp ráp lại.

Cách loại bỏ bụi bẩn khỏi dầu mỡ

Tháo hết các phụ kiện bên trong lò nướng (bao gồm cả các thanh chắn). khay đựng).

Trước khi bắt đầu làm sạch xúc tác, loại bỏ những mảnh đất lớn từ bên trong cửa và bề mặt có lớp hoàn thiện PerfectClean, để ngăn chúng bị cháy.

Chọn chức năng Không khí nóng cộng thêm y 250 °C.

Làm nóng lò nướng rỗng trong ít nhất 1 giờ.

Thời gian tùy thuộc vào mức độ bẩn.

Trong trường hợp tráng men xúc tác có nhiều mỡ hoặc cặn dầu, Trong quá trình làm sạch, một lớp màng có thể hình thành ở bên trong lò vi sóng.

Nguy cơ chấn thương do

đến các bề mặt nóng.

Lò hơi nước nóng lên trong hoạt động. Bạn có thể bị bỏng khi tiếp xúc với các bộ phận làm nóng và bên trong lò vi sóng.

Trước khi thực hiện bất kỳ loại vệ sinh thủ công, để các bộ phận làm nóng và bên trong lò vi sóng.

Làm sạch bên trong cửa và bên trong lò nướng bằng nước nóng, chất tẩy rửa nhẹ và một miếng vải sạch hoặc bằng vải sợi nhỏ sạch và ướt.

Với mỗi quá trình ở nhiệt độ cao, bụi bẩn.

Vệ sinh và bảo trì

Vệ sinh mái lò nướng

Nên vệ sinh sạch sẽ thức ăn còn sót lại từ trần buồng nấu ăn.

Nguy cơ chấn thương do

đến các bề mặt nóng.

Lò hơi nước nóng lên trong hoạt động. Bạn có thể bị bỏng khi tiếp xúc với các bộ phận làm nóng, bên trong hoặc phụ kiện.

Trước khi thực hiện bất kỳ loại vệ sinh thủ công, để các bộ phận làm nóng nguội đi, bên trong lò nướng và phụ kiện.

Lò hấp có thể bị hỏng nếu hơi nước thấm vào nắp đèn.

Không bao giờ sử dụng lò nướng hơi nước nếu nắp đèn không được cố định chắc chắn.

Khả năng chịu nhiệt của hầm và vỉ nướng có thể bị hỏng.

Không ấn vào bộ phận làm nóng từ hầm và lưới xuống.

Làm sạch nóc lò nướng bằng nước chất tẩy rửa nhẹ, ẩm và một miếng vải sạch hoặc một miếng vải sợi nhỏ sạch, ẩm.

Làm bay hơi nước còn lại

Trong quá trình nấu ăn có hỗ trợ hơi nước hoặc độ ẩm, nước còn sót lại có thể vẫn còn trong hệ thống bay hơi, ví dụ như khi hệ thống này bị gián đoạn. một quá trình nấu ăn thủ công với sự hỗ trợ độ ẩm hoặc do lỗi của việc cho ăn.

Khi bạn sử dụng chức năng Nấu bằng hơi nước một lần nữa, Chức năng Clima hoặc chương trình tự động với độ ẩm, Bốc hơi xuất hiện nước còn lại.

Bắt đầu bốc hơi nước dư càng sớm càng tốt để trong thời gian nấu ăn tiếp theo chỉ bay hơi nước ngọt trên thực phẩm và cho rằng hệ thống bốc hơi không phải là tràn bằng cách hút thêm nước vào.

Nguy cơ chấn thương từ

hơi nước.

Hơi nước có thể gây bỏng.

Không mở cửa khi lượng nước còn lại đang bốc hơi.

Thời gian bốc hơi nước phần còn lại thay đổi tùy thuộc vào số lượng của nước hiện diện.

Bên trong lò và nước được làm nóng còn lại bốc hơi, để loại bỏ độ ẩm bên trong lò nướng và cửa.

Luôn loại bỏ hơi ẩm bên trong lò và cửa lò sau khi sử dụng. rằng bên trong đã mát mẻ lò vi sóng.

Vệ sinh và bảo trì

Làm bay hơi ngay phần nước còn lại.

Nguy cơ chấn thương từ

hơi nước.

Hơi nước có thể gây bỏng.

Không bao giờ mở cửa trong khi
cửa vào hơi nước.

Chọn chức năng Khí hậu hoặc chương
trình tự động với độ ẩm.

Câu hỏi Bốc hơi lượng nước còn lại xuất hiện.

Xác nhận bằng cách nhấn OK.

Một chỉ báo thời gian sẽ xuất hiện.

Quá trình bay hơi phần nước còn lại bắt
đầu. Quá trình này có thể tiếp tục.

Thời gian chỉ định phụ thuộc vào lượng
nước còn lại trong hệ thống.
bốc hơi. Hệ thống có thể hiệu chỉnh
thời gian trong quá trình bốc hơi nước
như một hàm số của số lượng
của nước còn lại.

Vào cuối quá trình bốc hơi của nước,
Nó phát ra tín hiệu âm thanh và Ready sẽ xuất hiện.

Bây giờ bạn có thể thực hiện quá trình nấu ăn bằng
chức năng hoặc chương trình tạo độ ẩm tự động.

Trong quá trình bay hơi lượng nước
còn lại, hơi ẩm sẽ đọng lại bên trong
thiết bị và trên cửa.

một khi bên trong đã nguội
lò nướng, hãy lấy nó ra ngay lập tức.

Bỏ qua sự bốc hơi của lượng nước còn lại

Nguy cơ nhiễm trùng qua đường nước
bị ô nhiễm trong bể chứa nước.

Nếu sự bốc hơi nước bị bỏ qua
còn sót lại, vi trùng có thể hình thành
trong bể nước. Nước này
nước bị ô nhiễm có thể bốc hơi vào
thực phẩm trong quá trình sau
quá trình nấu ăn.

Tốt nhất là bắt đầu ngay lập tức
sự bốc hơi của lượng nước còn lại thành
rằng trong quá trình tiếp theo của
nấu ăn chỉ làm bay hơi nước
thực phẩm tươi.

Nếu có thể, không nên bỏ qua hoặc
làm gián đoạn quá trình bốc hơi của lượng
nước còn lại, vì trong những trường hợp bất
lợi, sự hấp thụ
nước liên tục có thể gây ra
sự tràn của hệ thống
sự bay hơi bên trong lò.
Trong khả năng có thể, không nên làm
gián đoạn quá trình bay hơi.
nước còn lại.

Chọn chức năng Khí hậu hoặc chương
trình tự động với độ ẩm.

Lượng nước còn lại bốc hơi xuất hiện .

Chọn Bỏ qua.

Bây giờ bạn có thể thực hiện quá trình nấu ăn bằng
chức năng hoặc chương trình tạo độ ẩm tự động.

Người dùng sẽ được nhắc lại
làm bay hơi phần nước còn lại
khi chọn lại một chức năng hoặc
một chương trình tự động với độ ẩm,
cũng như khi ngắt kết nối lò nướng với va-
qua.

Vệ sinh và bảo trì

BẢO TRÌ

Ngâm

Với chương trình chăm sóc này, vết bẩn cứng đầu có thể bị rửa trôi.

Tháo tất cả các phụ kiện bên trong từ lò nướng.

Loại bỏ bất kỳ bụi bẩn còn sót lại lớn với một tấm vải.

Chọn Khác | Bảo trì | Ngâm.

Làm theo hướng dẫn trên màn hình.

Nguy cơ chấn thương do nóng hơi.

Sau khi chương trình hoàn tất bảo trì, nó có thể tổn kém rất nhiều hơi nước nóng khi mở cửa. Bạn có thể bị bỏng vì hơi nước.

Bước lùi lại và chờ cho đến khi hơi nước nóng đã tan biến.

Sau thời gian ngâm, lấy ra ngay lập tức loại bỏ nước và hơi nước ngưng tụ từ bên trong lò nướng và khay hứng nước có miếng bọt biển hoặc một tấm vải.

Lau khô bên trong thiết bị và các bộ phận bên trong cửa bằng vải.

Mẹo: Sau chương trình

Ngâm bảo trì, chúng tôi khuyên bạn nên thực hiện chương trình Sấy khô cho

loại bỏ độ ẩm khỏi những phần khó tiếp cận bên trong lò nướng.

Sấy khô

Chương trình bảo trì này cho phép bạn loại bỏ độ ẩm còn sót lại từ

bên trong lò hơi, bao gồm cả những thứ tích tụ ở những nơi không thể tiếp cận, để bảo vệ nó khỏi bị ăn mòn.

Chương trình bảo trì sấy khô

Nó bao gồm tối đa 3 giai đoạn: giai đoạn bay hơi của lượng nước còn lại bên trong lò trống, giai đoạn sấy khô bằng làm nóng bên trong lò và giai đoạn làm mát nhanh với một khe hở nhỏ trên cửa.

Nguy cơ nhiễm trùng qua đường nước bị ô nhiễm trong bể chứa nước.

Nếu bạn không thực hiện chương trình Bảo trì làm khô, vi trùng có thể hình thành trong bình chứa nước. Nước bị ô nhiễm này có thể bốc hơi trên thực phẩm trong quá trình nấu nướng tiếp theo.

Hãy chắc chắn thực hiện chương trình bảo trì sấy khô cho làm bay hơi hoàn toàn lượng nước còn lại.

Chọn Khác | Bảo trì | Sấy khô.

Chọn xem có bắt đầu sấy khô không ngay lập tức hoặc sau đó và xác nhận bằng OK.

Làm theo hướng dẫn trên màn hình.

Loại bỏ nước và hơi nước ngưng tụ khỏi bên trong lò hấp và khay hứng nước bằng miếng bọt biển hoặc vải sạch.

Sau khi chương trình kết thúc Bảo trì Sấy khô, tắt lò nướng kết hợp hơi nước.

Vệ sinh và bảo trì

Khử canxi

Hệ thống bay hơi phải được tẩy cặn thường xuyên, tùy thuộc vào độ cứng của nước.

Có thể thực hiện việc tẩy cặn bất cứ khi nào bạn muốn.

Tuy nhiên, sau một số lượng nhất định quá trình thu gom, thiết lập hệ thống tự động xử lý vôi hóa

sự bốc hơi của lò nung để điều này hoạt động hoàn hảo.

Mười tiến trình cuối cùng được hiển thị từ nấu ăn cho đến khi tẩy cặn và đếm ngược. Sau đó nó chặn việc sử dụng các chức năng, chương trình tự động và chương trình bảo trì với độ ẩm.

Và chúng chỉ có thể sử dụng lại sau khi tẩy cặn.

Có thể tiếp tục sử dụng phần còn lại của chức năng, chương trình tự động và chương trình bảo trì chống ẩm.

Phát triển quá trình khử canxi

Khi bạn đã bắt đầu tẩy cặn, bạn phải hoàn tất quá trình này, không có thể ngắt nó.

Quá trình tẩy cặn mất khoảng 140 phút và được thực hiện theo các giai đoạn:

1. Chuẩn bị tẩy cặn

2. Hút sản phẩm để tẩy cặn

3. Giai đoạn hành động

4. Quy trình làm rõ 1.

5. Quy trình làm rõ 2.

6. Quá trình làm rõ 3.

7. Làm bay hơi nước còn lại và làm khô bên trong lò hơi

Chuẩn bị tẩy cặn

Bạn sẽ cần một thùng chứa có dung tích khoảng 1 lít.

Lò nung được cung cấp một ống

nhựa có cốc hút nên bạn không phải

giữ bình chứa chất lỏng này

dưới ống nạp.

Để có được kết quả làm sạch tốt cho lò nung của bạn, chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng viên tẩy cặn do Miele sản xuất.

Mẹo: Bạn có thể mua thêm thuốc

trong các nhà phân phối chuyên biệt của

Miele, cửa hàng trực tuyến Miele hoặc thông qua Dịch vụ sau bán hàng.

Các sản phẩm tẩy cặn còn lại, ngoài axit citric, còn chứa các axit khác và/hoặc có

các chất không mong muốn khác như

ví dụ như cloxa có thể làm hỏng thiết bị.

Tương tự như vậy, hiệu quả mong muốn không thể được đảm bảo nếu nồng độ dung dịch tẩy cặn không được duy trì.

Đổ đầy bình chứa khoảng 900 ml

nước lạnh và hòa tan hoàn toàn hai viên tẩy cặn trong đó.

Vệ sinh và bảo trì

Thực hiện tẩy cặn

Chọn Khác .

Chọn Bảo trì.

Chọn Tẩy cặn.

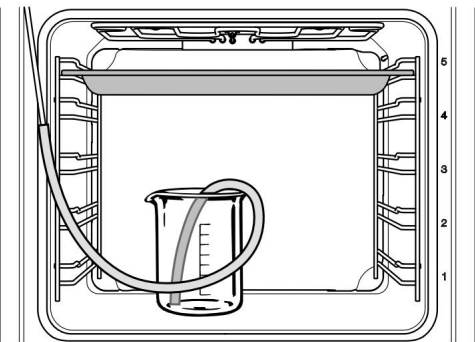
Nếu các chức năng và chương trình tự động có độ ẩm đã bị chặn, bạn có thể bắt đầu quá trình

tẩy cặn ngay lập tức

xác nhận bằng OK.

Lắp khay đa năng vào cho đến khi khớp vào đúng vị trí.

Dừng ở mức cao nhất để thu gom sản phẩm tẩy cặn sau khi sử dụng. Xác nhận màn hình bằng cách nhấn OK.



Gắn một đầu của ống nhựa vào ống nạp.

Đặt bình chứa chất lỏng chất tẩy cặn ở đáy bên trong tủ lò nướng.

Đưa đầu còn lại của ống tổng hợp lên đến

đáy hộp đựng sản phẩm để tẩy cặn và sử dụng cốc hút để cố định nó vào hộp đựng.

Xác nhận bằng cách nhấn OK.

Quá trình hút bắt đầu.

Có thể nghe thấy tiếng ồn từ máy bơm.

Bạn có thể tạm dừng hoặc tiếp tục quá trình hút bất cứ lúc nào bằng cách chọn OK.

Sau khi quá trình hút xuất hiện một tín hiệu.

Xác nhận bằng cách nhấn OK.

Chuẩn bị 1 lít nước và làm theo hướng dẫn trên màn hình.

Giai đoạn hành động bắt đầu . Nó có thể quan sát sự trôi qua của thời gian.

Để nguyên hộp đựng cùng với ống nối với ống nạp bên trong lò.

Hệ thống sẽ hút một ít chất lỏng nhiều lần trong quá trình ngâm.

Có thể nghe thấy tiếng ồn từ máy bơm.

Ánh sáng bên trong lò nướng và

quạt làm mát vẫn bật

được kết nối trong suốt toàn bộ quá trình.

Vào cuối giai đoạn thực hiện, nó được phát hành một tín hiệu âm thanh.

Rửa sạch hệ thống bay hơi sau giai đoạn kích hoạt

Sau giai đoạn kích hoạt, có thể rửa sạch hệ thống bay hơi.

với nước lạnh chảy để loại bỏ phần còn lại của sản phẩm tẩy cặn.

Để thực hiện mục đích này, người ta bơm khoảng ba lần.

1 lít nước đi qua hệ thống bay hơi và được thu thập trong khay Phổ quát.

Sau lần xả đầu tiên, xả sạch thùng chứa sạch để loại bỏ bất kỳ sản phẩm tẩy cặn còn sót lại nào.

Làm theo hướng dẫn trên

màn hình hiển thị.

Vệ sinh và bảo trì

Sau lần rửa thứ ba, máy bơm hoạt động trong khoảng 1 phút để sơ tán lượng nước còn lại ra khỏi hệ thống bốc hơi.

Làm theo hướng dẫn trên

màn hình hiển thị.

Tháo khay đựng đa năng, ổ cắm, răng và ống tổng hợp.

Xác nhận bằng cách nhấn OK.

Quá trình làm rõ đã hoàn tất.

Làm bay hơi phần nước còn lại

Sau lần xả thứ ba, quá trình này bắt đầu. quá trình bốc hơi nước thải và quá trình sấy khô.

Đóng cửa lại.

Nguy cơ chấn thương từ hơi nước.

Hơi nước có thể gây bỏng.

Không mở cửa khi lượng nước còn lại đang bốc hơi.

Việc sưởi ấm bên trong lò là

kết nối và thời lượng của

sự bốc hơi của lượng nước còn lại. Thời gian được tự động điều chỉnh trong tùy thuộc vào lượng nước thực tế còn lại.

Sau khi nước còn lại bốc hơi, quá trình sấy bắt đầu tự động để loại bỏ độ ẩm ngay cả từ những phần không thể tiếp cận của nội thất từ lò nướng.

Hoàn tất quá trình tẩy cặn

Khi quá trình bay hơi lượng nước còn lại kết thúc, một cửa sổ thông tin sẽ xuất hiện. có hướng dẫn vệ sinh sau quá trình tẩy cặn.

Xác nhận bằng cách nhấn OK.

Một tín hiệu âm thanh được phát ra và xuất hiện danh sách.

Tắt lò hấp bằng phím

Kết nối/Ngắt kết nối .

Nguy cơ chấn thương do đến các bề mặt nóng.

Lò hơi nước nóng lên trong hoạt động. Bạn có thể bị bỏng khi tiếp xúc với các bộ phận làm nóng, bên trong hoặc phụ kiện.

Trước khi thực hiện bất kỳ loại vệ sinh thủ công, để các bộ phận làm nóng nguội đi, bên trong lò nướng và phụ kiện.

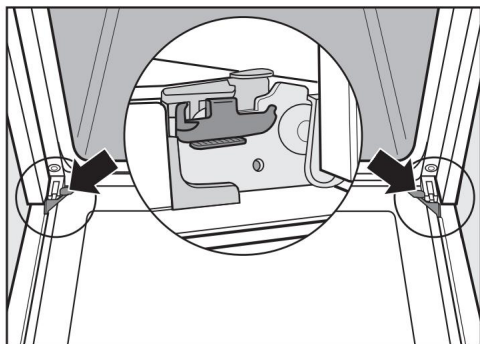
Cuối cùng, loại bỏ bất kỳ cặn còn sót lại nào. của độ ẩm và sản phẩm cho tẩy cặn bên trong lò nướng

đã lạnh rồi.

Đóng cửa lại sau khi bên trong thiết bị đã khô.

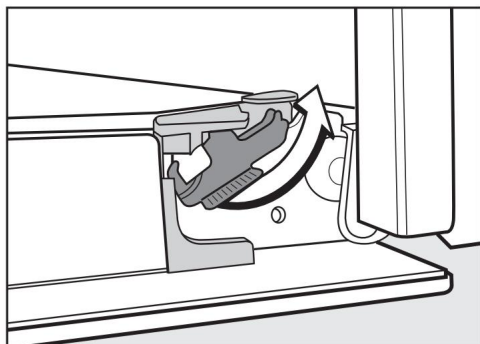
Vệ sinh và bảo trì

Tháo cửa Cửa nặng
khoảng 9 kg.



Cửa được gắn vào bản lề bằng giá đỡ.

Trước khi bạn có thể tháo cửa ra khỏi các giá đỡ này, bạn phải mở khóa các giá đỡ khóa trên cả hai bản lề cửa. Mở cửa hoàn toàn.



Mở khóa các giá đỡ bằng cách xoay chúng hết cỡ.

Nếu cửa được lắp không đúng cách, lò nung hơi nước có thể bị hỏng.

Không kéo cửa theo chiều ngang để tháo cửa ra khỏi giá đỡ vì nó sẽ va vào lò hấp.

Không bao giờ kéo giá đỡ tay nắm cửa vì chúng có thể bị gãy.

Đóng cửa lại hoàn toàn.



Giữ cửa từ bên hông và kéo cả hai giá đỡ lên cùng lúc. Đảm bảo cửa không bị hư hỏng khi tháo ra.

Vệ sinh và bảo trì

Tháo rời cửa

Cửa được cấu tạo từ hệ thống mở với 3 tấm kính có lớp phủ phản xạ nhiệt một phần.

Trong quá trình hoạt động, không khi đi vào thêm vào đó, để kính bên ngoài giữ lạnh.

Nếu chất thải đã được gửi vào khoảng cách giữa các tấm kính có thể tháo cửa ra để vệ sinh bề mặt bên trong của kính.

Kính có thể vỡ do những vết xước.

Trong mọi trường hợp không sử dụng sản phẩm của chất tẩy rửa mài mòn, miếng cọ rửa hoặc bàn chải, hoặc thìa kim loại sắc nhọn để lau cửa.

Để làm sạch cửa sổ của cửa, làm theo hướng dẫn hợp lệ cho mặt trước của lò hấp.

Bề mặt của các thanh nhôm có thể bị hư hại do sản phẩm làm sạch lò nướng.

Làm sạch các thành phần bằng nước chất tẩy rửa nhẹ, ấm và một miếng vải sạch hoặc một miếng vải sợi nhỏ sạch, ẩm.

Trong trường hợp rơi, các tinh thể của cửa có thể bị vỡ.

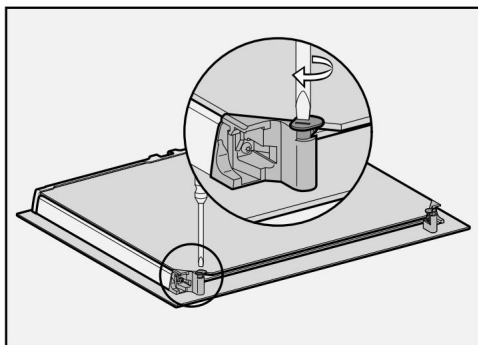
Đặt chúng ở nơi an toàn.

Nguy cơ chấn thương do đóng cửa cánh cửa.

Cánh cửa có thể đóng sầm lại trường hợp tháo rời khi nó vẫn còn ở nguyên vị trí.

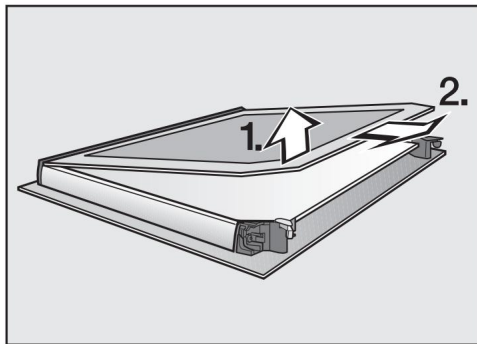
Luôn luôn tháo cửa trước khi để tháo kính ra.

Đặt kính cửa vào một bề mặt mềm (ví dụ như vải) để tránh trầy xước.
Nên đặt tay cầm bên cạnh mép bàn sao cho kính cửa phẳng và không có thể bị vỡ trong quá trình vệ sinh.



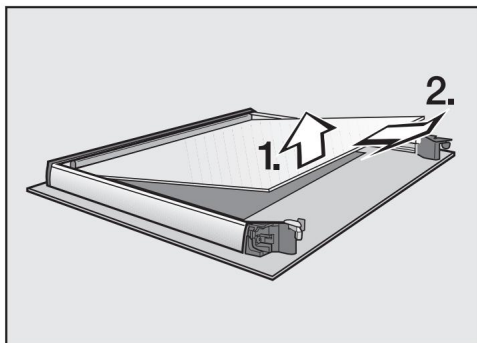
Xoay hai khóa kính để dùng tua vít đầu dẹt để mở cửa ra ngoài.

Tháo lớp kính bên trong của cửa:



Nâng nhẹ tấm kính bên trong của cửa và tháo nó ra khỏi dải nhựa.

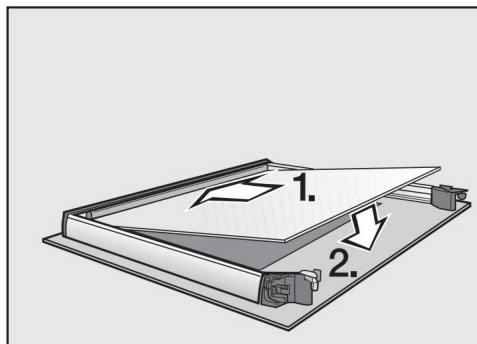
Vệ sinh và bảo trì



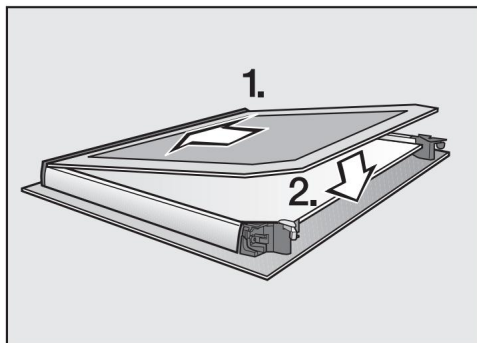
Nâng nhẹ tấm kính ở giữa cửa và tháo ra.

Lau sạch kính cửa và các bộ phận khác bằng nước ấm, chất tẩy rửa nhẹ và khăn sạch, ẩm hoặc khăn sợi nhỏ. Lau khô các bộ phận bằng khăn mềm.

Sau đó cẩn thận lắp lại cửa:



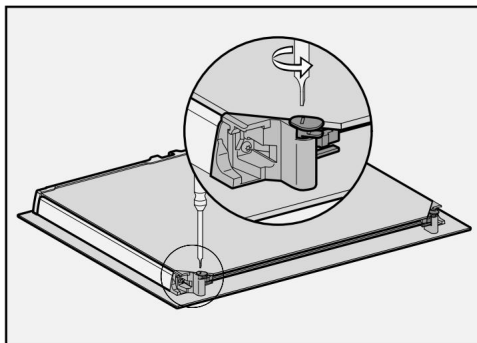
Đặt kính ở giữa cửa sao cho có thể đọc được số vật liệu (tức là không phải ngược lại).



Lắp kính bên trong cửa

đặt mặt in mờ hướng xuống dải nhựa và đặt nó vào giữa các kẹp.

bởi vì.

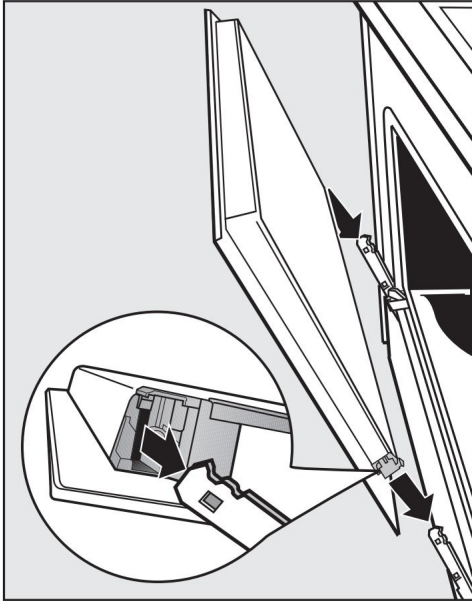


Dùng tua vít đầu dẹt để vận hai khóa cửa kính vào trong.

Cánh cửa đã được lắp ráp lại.

Vệ sinh và bảo trì

Lắp cửa

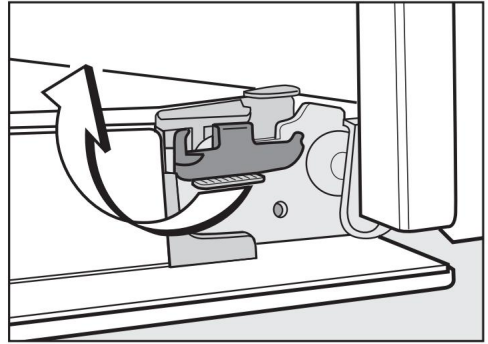


Giữ cửa nghiêng và đặt nó chelate trên các giá đỡ bản lề. Hãy đảm bảo cửa không bị hư hỏng khi tháo ra.

Mở cửa hoàn toàn.

Nếu bàn đạp không được khóa, Cửa có thể bị lỏng khỏi giá đỡ và bị hư hỏng.

Điều bắt buộc là bạn phải chặn bàn đạp một lần nữa.



Khóa bàn đạp lại bằng cách xoay chúng về vị trí nằm ngang cho đến khi chúng dừng lại.

Tháo các dải giữ khay bằng thanh dẫn hướng FlexiClip

Có thể tháo các thanh đỡ khay bằng thanh dẫn hướng FlexiClip (nếu có).

Nếu bạn muốn tháo rời các thanh dẫn FlexiClip riêng biệt trước, hãy làm theo hướng dẫn trong chương "Thiết bị", mục "Lắp ráp và tháo rời". của các thanh dẫn FlexiClip".

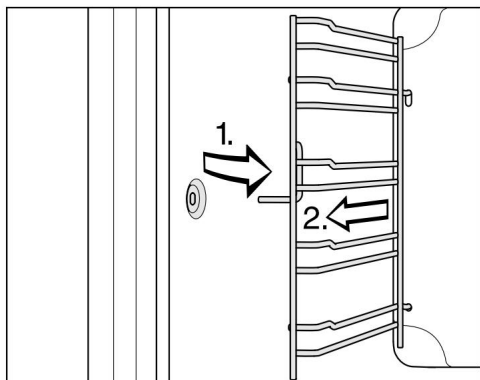
Nguy cơ chấn thương do

đến các bề mặt nóng.

Lò hơi nước nóng lên trong hoạt động. Bạn có thể bị bỏng khi tiếp xúc với các bộ phận làm nóng, bên trong hoặc phụ kiện.

Trước khi tháo các thanh khay, hãy để bộ phận làm nóng và bên trong lò nguội.
và phụ kiện.

Vệ sinh và bảo trì



Tháo các dải đỡ khay ra khỏi các giá đỡ (1.) và tháo chúng ra (2.).

Việc lắp ráp được thực hiện theo thứ tự ngược lại .
Ví dụ.

Lắp ráp các bộ phận khác nhau một cách cẩn thận.

Tháo dỡ bức tường phía sau

Bạn có thể tháo rời tường phía sau để vệ sinh.

Nguy cơ chấn thương do

đến các bề mặt nóng.

Lò hơi nước nóng lên trong hoạt động. Bạn có thể bị bỏng khi tiếp xúc với các bộ phận làm nóng, bên trong hoặc phụ kiện.

Trước khi tháo vách sau, hãy để các bộ phận làm nóng, bên trong lò và các phụ kiện nguội.

Nguy cơ hư hỏng do

cánh quạt đang chuyển động.

Nó có thể bị hư hỏng khi tiếp xúc. với cánh quạt gió nóng.

Không bao giờ sử dụng lò nướng hơi nước không có mặt sau.

Ngắt kết nối lò nướng hơi nước khỏi nguồn điện. Rút phích cắm điện hoặc tắt cầu chì trong hệ thống điện gia dụng.

Tháo các dải đỡ khay.

Nới lỏng bốn con vít ở các góc của tường sau và tháo ra.

Làm sạch tường sau (xem chương "Làm sạch lớp men xúc tác ở thành sau").

Việc lắp ráp được thực hiện theo thứ tự ngược lại .
Ví dụ.

Cẩn thận lắp bức tường phía sau sòng.

Các lỗ mở phải được đặt như đã mô tả trong chương "Toàn cảnh lò nướng."

Lắp các thanh đỡ khay.

Ngắt kết nối lò hấp khỏi nguồn điện chính một lần nữa.

Phải làm gì nếu...?

Hầu hết các sự cố bất thường xảy ra trong cuộc sống hàng ngày đều có thể tự giải quyết. Trong nhiều trường hợp, bạn có thể tiết kiệm thời gian và tiền bạc bằng cách tránh phải sử dụng Dịch vụ Hậu mãi.

Vui lòng tham khảo phần "Hỗ trợ kỹ thuật Miele" trên trang web của chúng tôi, www.miele.es, nơi bạn sẽ tìm thấy thông tin về cách tự khắc phục sự cố.

Các bảng sau đây sẽ giúp bạn tìm ra nguyên nhân gây ra lỗi và cách khắc phục.

Vấn đề	Nguyên nhân và giải pháp
Màn hình tối.	Cài đặt Thời gian Hiển thị Tắt được chọn . Kể từ khi Màn hình tối khi lò tắt. Ngay khi lò nướng được bật, menu chính sẽ xuất hiện. Nếu bạn muốn hiển thị thời gian trong một khoảng thời gian dài hơn, hãy chọn Thời gian Hiển thị Cài đặt.
	Lò hấp không có điện. Kiểm tra xem phích cắm của lò nướng hơi nước đã được cắm vào ổ điện chưa. Kiểm tra xem cầu chì lắp đặt có bị ngắt không điện. Gọi thợ điện hoặc Dịch vụ Dịch vụ hậu mãi của Miele.
Bạn không nghe thấy bất kỳ tín hiệu âm thanh.	Các tín hiệu âm thanh được tắt hoặc điều chỉnh với âm lượng rất thấp. Bật tín hiệu âm thanh hoặc tăng âm lượng bằng Điều chỉnh âm lượng Tiếng bíp.
Bên trong lò nướng nó không nóng lên.	Chế độ phơi sáng được kích hoạt. Có thể chọn các mục menu trên màn hình và các phím cảm biến nhưng không thể làm nóng bên trong lò. nó có hiệu quả. Tắt chế độ phơi sáng bằng Bộ phân phối Chế độ phơi sáng Tắt.
Khóa hoạt động xuất hiện trong hiển thị khi được kết nối.	Khóa khởi động được bật- LÀM. Xác nhận bằng cách nhấn OK. Nhấn "OK" trong 6 giây. Vô hiệu hóa khóa khởi động để quá trình nấu bằng cách nhấn phím cảm biến OK trong ít nhất 6 giây. Nếu bạn muốn vô hiệu hóa khóa vĩnh viễn, khi khởi động, hãy chọn cài đặt Bảo mật Khóa khởi động Tắt.

Phải làm gì nếu...?

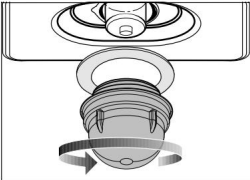
Vấn đề	Nguyên nhân và giải
Các phím cảm biến không phản ứng.	pháp Bạn đã chọn cài đặt Hiển thị Chạm nhanh Tắt . Đây là lý do tại sao các nút điều khiển cảm biến không phản ứng khi lò nướng tắt. Các nút điều khiển cảm biến sẽ phản ứng sau khi lò nướng được bật. Chọn cài đặt Hiển thị QuickTouch Bật nếu bạn muốn các nút cảm biến luôn phản ứng ngay cả khi lò nướng hơi nước đã tắt.
	Lò nướng hơi nước không được kết nối với nguồn điện chính. Kiểm tra xem phích cắm của lò nướng hơi nước đã được cắm vào ổ cắm điện chưa. cắm vào ổ điện. Kiểm tra xem cầu chì hệ thống điện có bị ngắt không. Gọi thợ điện hoặc Bộ phận Chăm sóc Khách hàng của Miele.
	Đã xảy ra sự cố trong thiết bị điện tử. Nhấn nút Bật/Tắt cho đến khi tắt màn hình và lò hấp sẽ hoạt động trở lại. TRONG.
Màn hình hiển thị trạng thái mất điện .	Đã xảy ra tình trạng mất điện trong thời gian ngắn. Do đó, quá trình nấu đã bị gián đoạn. Tắt lò hấp rồi bật lại. Bắt đầu lại quá trình nấu.
Màn hình hiển thị 12:00.	Đã xảy ra tình trạng mất điện kéo dài hơn 150 giờ. Đặt lại thời gian và ngày tháng.
Màn hình hiển thị thời gian hoạt động tối đa. ứng hộ..	Lò nướng hơi nước đã được sử dụng trong thời gian dài. Hệ thống ngắt an toàn đã được kích hoạt. Xác nhận bằng cách nhấn OK. Sau đó, lò hấp đã sẵn sàng hoạt động mới.
Sự bất thường và mã bất thường không được đăng ký ở đây sẽ xuất hiện trên màn hình.	Đây là vấn đề bạn không thể tự giải quyết. Liên hệ với Dịch vụ Khách hàng. Em yêu.
Các chức năng Bắt đầu tại và Sẵn sàng tại không được chỉ định .	Nhiệt độ bên trong lò nướng quá cao, ví dụ như khi kết thúc quá trình nấu. Mở cửa và để bên trong lò nguội.
	Những tính năng này thường không có trong các chương trình bảo trì.

Phải làm gì nếu...?

Vấn đề	Nguyên nhân và giải pháp
Sau khi chọn chức năng Tắt căn trong hiển thị, xuất hiện Chức năng không khả dụng ngay bây giờ..	Hệ thống bốc hơi bị lỗi. Liên hệ với Dịch vụ Sau bán hàng Em yêu.
Trong một chương trình ẩm ướt, không hút Nước.	Chế độ phới sáng được kích hoạt. Có thể chọn các mục menu trên màn hình và các phím cảm biến nhưng máy bơm hệ thống bay hơi không hoạt động. Tắt chế độ Demo trong Cài đặt Đại lý Chế độ triển lãm Tắt.
	Máy bơm của hệ thống bốc hơi bị lỗi. Liên hệ với Dịch vụ Sau bán hàng Em yêu.
Sau một quá trình nấu ăn, nó là có thể nghe thấy tiếng động.	Sau quá trình nấu, quạt vẫn bật (xem chương "Cài đặt", mục "Hoạt động của quạt dư").
Sau một đến giai đoạn gia nhiệt . Tôi nói đối đến giai đoạn	Điểm sôi của nước đã được thay đổi bằng cách di chuyển lò nướng rằng vị trí mới ít nhất là 300 me- hơi nước không vượt quá cao hơn cái cũ. Điều chỉnh nhiệt độ sôi theo độ cao của vị trí lắp đặt (xem chương "Cài đặt", khu vực nấu nướng). thực hiện "Độ cao").
Trong quá trình hoạt động, một lượng lớn bất thường hơi nước lớn hơi nước thoát ra qua những nơi bên ngoài thói quen.	Cửa không được đóng đúng cách. Đóng cửa lại.
	Ví dụ, gioăng cửa bị hỏng, có vết nứt hoặc không được đặt đúng vị trí. Liên hệ với Dịch vụ Sau bán hàng Em yêu.
	Kính bên trong của cửa quá bẩn đến nỗi miếng đệm không kín. vừa vận. Lau sạch mặt kính bên trong cửa (xem chương "Vệ sinh và bảo dưỡng", mục "Tháo rời cửa ra vào").
Lò hơi đã tắt.	Lò nướng hơi nước sẽ tự động tắt để tiết kiệm năng lượng khi sau khi kết nối hoặc sau khi Khi quá trình nấu hoàn tất, sẽ không có hành động nào khác được thực hiện trong một khoảng thời gian nhất định. Bật lại lò hấp.

Phải làm gì nếu...?

Vấn đề	Nguyên nhân và giải pháp
Bánh/bánh ngọt chưa chín, mặc dù đã giới thiệu thời gian được chỉ ra trong bản nấu ăn.	Nhiệt độ đã chọn khác với nhiệt độ được chỉ định trong công thức. Chọn nhiệt độ phù hợp cho công thức của bạn.
	Số lượng của các thành phần khác nhau từ những thành phần công thức. Kiểm tra xem công thức có bị thay đổi không. Nếu bạn thêm nhiều chất lỏng hoặc trứng hơn, bột sẽ ẩm hơn và cần thời gian nướng lâu hơn.
Bánh / bánh ngọt không có nướng đồng nhất mới.	Đã chọn sai nhiệt độ hoặc mức độ. Màu nâu hơi khác nhau luôn có thể xảy ra. Tuy nhiên, nếu sự khác biệt là lớn, hãy kiểm tra xem bạn đã chọn đúng nhiệt độ và mức nước chưa.
	Vật liệu hoặc màu sắc của khuôn không phù hợp với loại chức năng. Khuôn màu sáng không phù hợp với chức năng Vault và Base . Hãy sử dụng khuôn mờ, màu tối.
Men xúc tác có đốm màu gỉ sét.	Không thể loại bỏ được vết bẩn từ gia vị, đường hoặc các chất tương tự với quá trình làm sạch xúc tác. Tháo rời các thành phần bằng men xúc tác và loại bỏ Loại bỏ các vết bẩn này bằng nước ấm và chất tẩy rửa nhẹ. và một bàn chải mềm (xem chương "Làm sạch tường" "màng men xúc tác phía sau").
Thanh dẫn hướng FlexiClip khó lắp vào hoặc tháo ra.	Không có đủ mỡ bôi trơn trong ổ bi của Thanh dẫn hướng dạng ống lồng FlexiClip. Bôi trơn ổ bi bằng chất bôi trơn đặc biệt bởi Miele. Chỉ có chất bôi trơn này mới phù hợp với nhiệt độ cao sinh ra bên trong lò nướng. Những chất khác có thể vốn cục do nhiệt và kẹt các thanh dẫn hướng kính thiên văn FlexiClip. Bạn có thể mua sản phẩm này tại đại lý chuyên dụng của Miele hoặc tại Trung tâm Chăm sóc Khách hàng của Miele. Em yêu.
Ánh sáng của thiết bị ngắt kết nối sau một thời gian ngắn.	Bạn đã chọn cài đặt Chiếu sáng «Bật» trong 15 giây. Nếu bạn muốn bật đèn bên trong lò nướng trong suốt quá trình nấu, hãy chọn cài đặt Chiếu sáng Bật.

Vấn đề	Nguyên nhân và giải pháp
Ánh sáng của thiết bị không kết nối. 	Đèn halogen bị lỗi. Nguy cơ chấn thương do bề mặt nóng lientes. Lò hơi sẽ nóng lên trong quá trình hoạt động. Bạn có thể bị bỏng khi tiếp xúc với bộ phận làm nóng, bên trong hoặc các phụ kiện. Trước khi thực hiện bất kỳ loại vệ sinh thủ công nào, hãy làm mát các bộ phận làm nóng, bên trong lò nướng và các phụ kiện. Lò hấp có thể bị hỏng nếu hơi nước thấm vào nắp đèn. Không bao giờ sử dụng lò nướng hơi nước nếu nắp bị bẩn. đèn không cố định. Ngắt kết nối lò nướng hơi nước khỏi nguồn điện. Rút phích cắm điện hoặc tắt cầu chì. lắp đặt trong nước. Tháo nắp đèn và lấy đèn ra khỏi vỏ đèn với vòng đệm hướng xuống dưới. Thay thế đèn halogen (Osram 66725AM/A, 230 V, 25 W, ổ cắm G9). Lắp nắp đèn vào bằng miếng đệm kín. độ kín khít trong vỏ. Mặt cong của miếng đệm phải hướng xuống dưới. Vặn chặt nắp đèn bằng tay. Ngắt kết nối lò hấp khỏi nguồn điện chính một lần nữa. cái đó.

Dịch vụ sau bán hàng

Vui lòng tham khảo mục "Hỗ trợ kỹ thuật Miele" trên trang web của chúng tôi, www.miele.es, để biết thông tin về cách khắc phục sự cố và phụ tùng thay thế của Miele.

Bảo hành

Thời gian bảo hành là 3 năm.

Bạn sẽ tìm thấy thêm thông tin trong các điều kiện bảo hành kèm theo khi giao hàng.

Liên hệ trong trường hợp bất thường

Trong trường hợp xảy ra bất kỳ sự cố nào mà bạn không thể tự giải quyết, vui lòng thông báo cho đại lý Miele hoặc Dịch vụ khách hàng Miele.

Bạn có thể đặt lịch hẹn với Dịch vụ sau bán hàng thông qua trang web của chúng tôi.

Ở cuối tài liệu này, bạn sẽ tìm thấy số điện thoại Dịch vụ sau bán hàng của Miele.

Dịch vụ kỹ thuật sẽ cần biết tên thiết bị và số sản xuất (nhà sản xuất/SN/số). Bạn có thể tìm thấy cả hai thông tin này trên nhãn thiết bị.

trường hợp

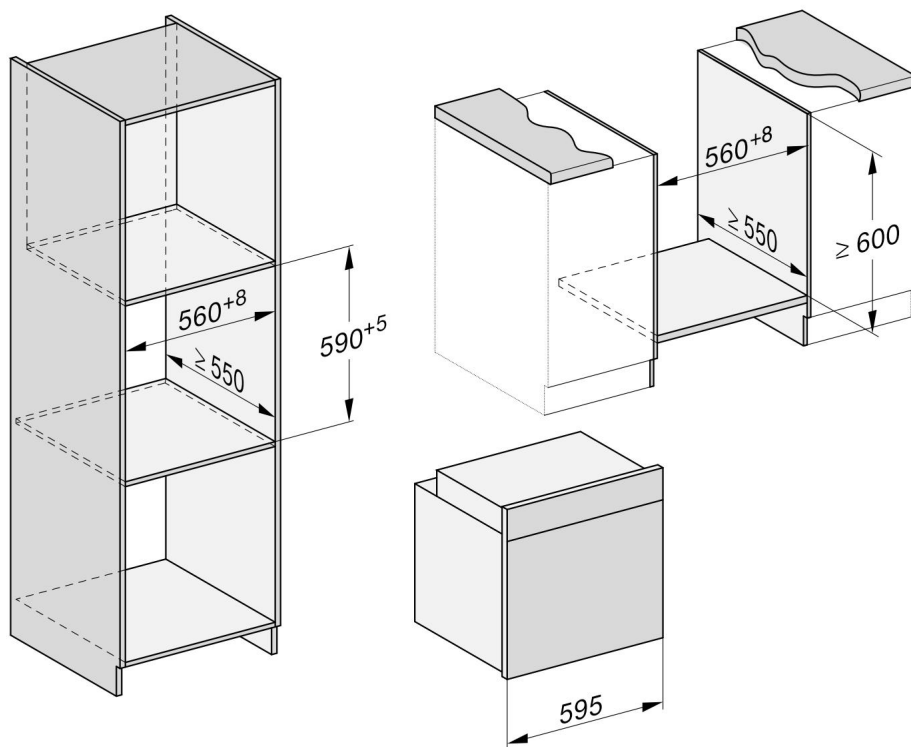
Bạn sẽ tìm thấy thông tin này trên bảng đánh giá: mở cửa thiết bị và tìm thông tin này trên khung phía trước.

Nhúng các phép đo

Các phép đo được biểu thị bằng mm.

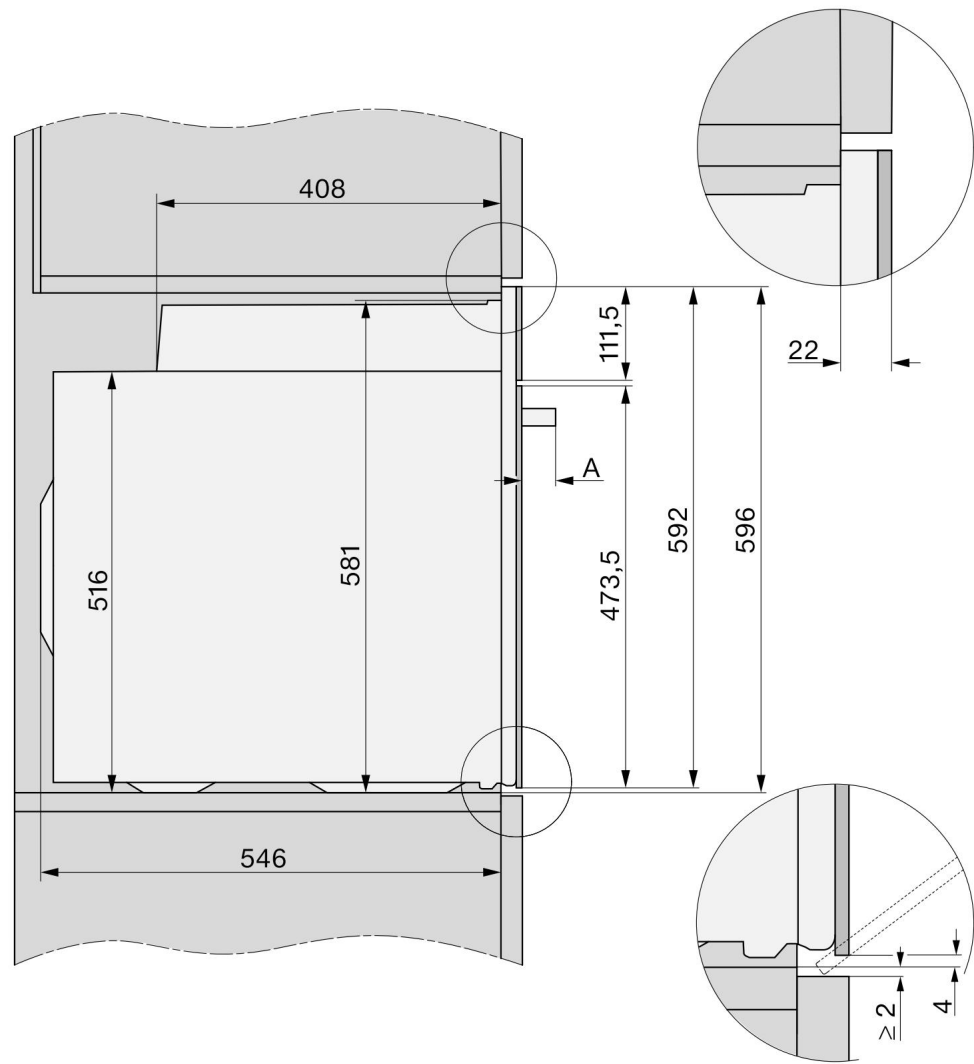
Được tích hợp trong tủ cao hoặc thấp

Nếu bạn có ý định lắp lò nung hơi nước dưới bếp, bạn phải lưu ý đến hướng dẫn lắp đặt bếp và chiều cao lắp đặt bếp.



Cài đặt

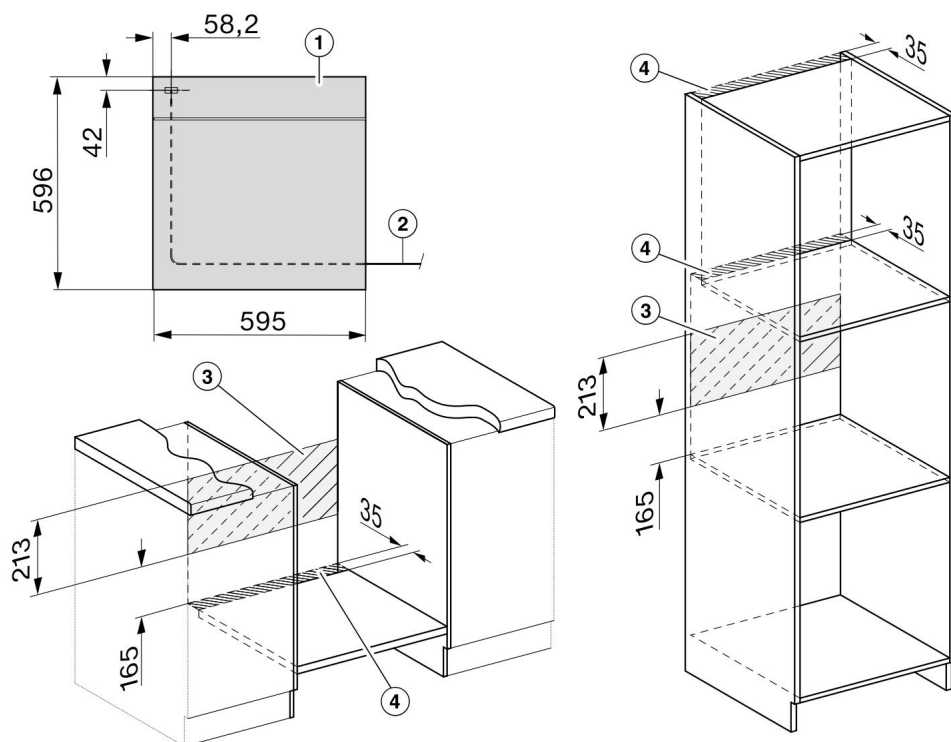
Nhìn từ bên hông



DGC 715x: 43 mm

DGC 725x: 47 mm

Kết nối và thông gió



a Mặt trước b Cáp kết nối nguồn

điện, chiều dài = 1.500 mm c Không có kết nối nào ở

khu vực này d Lỗ cắt để thông

gió tối thiểu 150 cm²

Cài đặt

Lắp đặt lò hơi

Để đảm bảo hoạt động bình thường đúng, không sử dụng lò nướng hơi nước trước khi lắp nó.

Để hoạt động bình thường, lò hơi cần đủ không khí làm mát. Không khí làm mát đó không được quá nóng do các nguồn nhiệt khác (ví dụ: lò đốt nhiên liệu rắn).

Khi lắp ráp, điều cần thiết là phải lưu ý:

Hãy chắc chắn rằng kệ ở trên người đặt lò hấp, không vừa khít với tường.

Không lắp bất kỳ dải cách nhiệt nào ở thành bên.
của giờ giải lao.

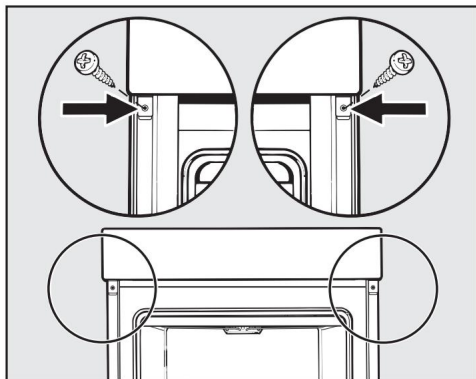
Kết nối lò hấp bằng điện.

Nếu bạn di chuyển lò nướng bằng cách kéo tay cầm, cửa lò có thể bị hỏng.
Để di chuyển nó sử dụng các lỗ trong tay cầm nằm ở cả hai bên của vỏ bọc.

Trước khi lắp ráp, bạn cũng nên tháo rời cửa và lấy nó ra.
các phụ kiện (xem chương "Vệ sinh và bảo trì", phần "Tháo cửa"). Điều này sẽ làm giảm trọng lượng của lò nướng hơi nước khi bạn đặt nó vào tủ quần áo, tránh xa mọi lúc di chuyển nó bằng cách kéo tay cầm.

Trượt lò hơi vào tủ chuyển đổi và căn chỉnh lò với hơi nước.

Nếu bạn chưa tháo nó ra, hãy mở cửa.



Cố định lò hấp vào thành bên của tủ lưu trữ bằng các vít đi kèm.

Lắp lại cửa nếu cần thiết (xem chương "Vệ sinh và bảo trì", phần "Lắp ráp tủ cửa ra vào").

Kết nối điện

Nguy cơ chấn thương!

Thực hiện công việc lắp đặt, bảo trì hoặc sửa chữa bằng

Nhân viên không có thẩm quyền có thể gây ra mối nguy hiểm nghiêm trọng về an toàn của người dùng, mà Miele không chịu trách nhiệm.

Việc kết nối với lưới điện chỉ có thể được thực hiện bởi thợ điện.

Người có trình độ hiểu biết và tuân thủ chính xác theo các quy định quốc gia, cũng như các quy định bổ sung của các công ty điện lực của vị trí của thiết bị.

Kết nối chỉ có thể được thực hiện với một lắp đặt điện theo tiêu chuẩn VDE 0100.

Kết nối với ổ cắm điện (theo VDE 0701) được khuyến nghị, vì giúp ngắt kết nối khỏi mạng dễ dàng hơn thiết bị điện tử trong trường hợp dịch vụ kỹ thuật.

Trong trường hợp người dùng không thể tiếp cận phích cắm sau khi lắp ráp hoặc Nếu một kết nối cố định được lên kế hoạch, bạn sẽ cần một công tắc cho mỗi cực.

Công tắc có dòng điện tối đa là 1A là hợp lệ. mở tiếp xúc của ít nhất 3 mm. Bao gồm công tắc nguồn, cầu chì và

tiếp điểm (EN 60335).

Tham khảo dữ liệu kết nối trên bảng tên.

Bạn sẽ tìm thấy thông tin này ở mặt trước của thiết bị. Thông tin này phải khớp với những kết nối điện.

Khi liên hệ với Miele, hãy luôn cung cấp những thông tin sau:

- Tên mẫu
- Số sản xuất
- Dữ liệu kết nối (điện áp nguồn/
(tần số/công suất định mức tối đa)

Khi sửa đổi hoặc thay thế cáp phải sử dụng loại kết nối cáp H 05 VV-F có đường kính chuyển hướng thích hợp.

Có thể thực hiện hoạt động tạm thời hoặc tạm thời luôn trong hệ thống cung cấp năng lượng tự cung tự cấp hoặc không đồng bộ với lưới điện (chẳng hạn như lưới điện độc lập, hệ thống dự phòng). Điều kiện tiên quyết để vận hành là

rằng hệ thống cung cấp điện đáp ứng các thông số kỹ thuật của Tiêu chuẩn EN 50160 hoặc tương đương.

Các biện pháp bảo vệ được quy định trong việc lắp đặt trong nước và trong sản phẩm Miele này cũng phải được đảm bảo về chức năng và hoạt động của chúng trong cả hoạt động riêng biệt như hoạt động không đồng bộ với mạng hoặc bị thay thế bởi các biện pháp tương đương trong quá trình cài đặt. Như đã mô tả, ví dụ, trong ấn phẩm hiện tại của VDE-AR-E 2510-2.

Lò hấp

Lò hơi được trang bị một Cáp kết nối mạng 3 dây với

phích cắm đã chuẩn bị để kết nối với dòng điện xoay chiều 230 V, 50 Hz.

Cơ sở phải được trang bị một công tắc tự động 16 A. Kết nối phải được thực hiện riêng biệt với một để phích cắm nối đất.

Công suất định mức tối đa: xem tên nơi.

Bàn nấu ăn

Rau củ

Rau			1	[phút]
Súp lơ nguyên quả	[°C]		3 20	40
Súp lơ cây nhỏ	100	100	3	10
Đậu que	100		3	15
cây bông cải xanh	100	100	3	6
Đậu Hà Lan	100		3	4-6
thì là cắt đôi	100	100	3 20	28
thì là dạng dải	100		3	6-8
người Thụy Điển trong dải	100	100	3	8-10
Bí ngô thái hạt lựu	100		3	4-6
Cà rốt nguyên quả	100	100	3	7-18
Cà rốt cắt đôi	100		3	7-9
Cà rốt thái nhỏ	100	100	3	6-10
Khoai tây non luộc chưa gọt vỏ với tỏi	100		3 28	44
tây thái khoanh tròn			3	6-10
Romanesco toàn bộ			3 10	22
Romanesco cây nhỏ			3	7-10
Cải Brussels			3	12-18
Khoai tây luộc gọt vỏ, nguyên củ			3 23	40
Khoai tây luộc gọt vỏ, cắt đôi 100			3 20	30
Khoai tây luộc gọt vỏ, cắt thành bốn 100 100			3	16-25
Cần tây cắt thành			3	6-10
dải 100 cây măng tây xanh			3	5-14
Măng tây, trắng, dày bằng ngón tay 100 100			3	13-19
Rau bina			3	3-4
Cải xoăn 100			3	12-18
Bí ngòi thái lát 100			3	3-4
Đậu Hà Lan 100			3	8-10

Tuyệt Chức năng, Nhiệt độ, Mức độ, Thời gian nấu, Hấp

¹ Sử dụng khay nướng có lỗ và trượt khay nướng đa năng lên mức 1 để hứng chất lỏng.

Bàn nấu ăn

Cá

Cá (tươi hoặc rã đông)			1	[phút]
Phi lê cá rô	[°C]		3	8-10
Cá hồi	100	100	3	10-13
Phi lê cá hồi cao 3cm	100		3	6-10
Cá hồi vân	100	100	3	17-20
Thú mỏ vịt	100		3	8-14
Phi lê cá bơn			3	3-5

Thịt

Thịt			1	[phút]
Phi lê ức gà	[°C]		3	8-10
Vòng gà tây	100	100	3	12-15
Ức gà tây	100		3	4-6
Thịt viên Saxon	100		3	6-10

Chức năng, Nhiệt độ, Mức độ, Thời gian nấu, Hấp

¹ Sử dụng khay nướng có lỗ và trượt khay nướng đa năng lên mức 1 để hứng chất lỏng.

Mì ống

Mì ống	[°C]		2	[phút]
Bánh bao khoai tây/hạt, tươi	100	100	3	15
Bánh bao khoai tây/hạt, trong túi nấu ăn			3	20

Gạo

Cơm	:	[°C]	1 :	2	[phút]
Gạo Basmati	1,5	100	1 : 1,5	3	15
Cơm trắng	100	1 : 2,5		3	23-25
Bánh pudding gạo	100	1 : 1,5	100	3	30-35
Gạo lứt :				3	25-30

tỷ lệ gạo so với chất lỏng, chế độ hoạt động, nhiệt độ, mức độ, Thời gian nấu, Hấp

² Sử dụng hộp đựng thực phẩm không có lỗ thủng.

Bàn nấu ăn

Thời gian sinh

Bánh ngọt/Bánh ngọt (phụ kiện) [°C]						[phút]	
				+HFC:	-HFC:		
Bánh nướng xốp (1 khay) 150-160 - 1 2 25-35							
Bánh nướng xốp (2 khay)	150-160	-	1+33	1+3	30-40	4	
Bánh nhỏ (1 khay) * 150	160	2	-	1	2	28-38	
			-	2	3	22-32	
Bánh nhỏ (2 khay) * 150	2		-	1+33	1+3	25-35	
Bánh bông lan mỏng (nướng, khuôn, cm) 1	150-160	-	1	30	2	60-70	
	155-165	2	-	1	2	60-70	
Bánh đá cẩm thạch hoặc bánh óc chó (khuôn 30 cm)	150-160	-	1	160-	2	55-65	
	170	-	1	150-160	2	60-70	
Bánh đá cẩm thạch hoặc bánh óc chó (nướng, khuôn Gugelhupf tròn/ đặc biệt, 26 cm) 1	-	1	150-160	-	1	2	50-60
	150-160		1		2	60-70	
Bánh tart trái cây (1 khay)	160-170	1	150-		2	35-45	
	160	-	1	165-175	2	45-55	
Bánh tart trái cây (khuôn nướng, 26 cm) 1	-	1	150-160	-	1	2	55-65
	170-180	2	-	1	2	45-55	
Đế bánh (nướng, khuôn, 28 cm) 1					2	25-35	
					2	15-25	

Chức năng, Nhiệt độ, Bộ tăng cường, Mức (+HFC: với thanh dẫn FlexiClip HFC 70-C / -HFC: không có thanh dẫn FlexiClip HFC 70-C), thời gian nấu, Không khí nóng cộng, Trên và dưới, bật, - tắt

- * Các thiết lập này cũng áp dụng cho các thông số kỹ thuật theo EN 60350-1.
- ¹ Sử dụng khay nướng tối màu, mờ và đặt vào giữa vỉ nướng.
- ² Làm nóng lò trước khi cho thức ăn vào.
- ³ Lắp các thanh dẫn hướng kính thiên văn FlexiClip HFC 70-C (nếu có) vào cuối cùng mức độ.
- ⁴ Lấy khay ra vào những thời điểm khác nhau khi bánh đã đủ vàng. trước khi thời gian nấu được chỉ định trôi qua.

Bàn nấu ăn

Bột nhào

Bánh ngọt/Bánh ngọt (phụ kiện)						[phút]
				+HFC:	-HFC:	
Mì ống (1 khay)	[°C]	140-150	- 1		2	25-35
		150-160	- 1 2	25-35		
Mì ống (2 khay)		140-150	- 1+33	1+3	25-35	4
Bánh quy cho túi bánh ngọt (1 khay) *		140	- 1		2	35-45
		160	- 2		3	25-30
Bánh quy cho túi bánh ngọt (2 khay) *		140	- 1+33	1+3	40-50	4
Đế bánh (nướng, khuôn, 28 cm)1		150-160	- 1	170-	2	35-45
		180	- 1	170-180	2	20-30
Bánh phô mai (nướng, khuôn, 26 cm)1		- 1	160-170	- 1	2	75-85
		160	180	- 1	2	60-70
Bánh táo (nướng, khuôn lò xo, 20 cm)1		180-190	- 1		2	90-100
		- 1	160-170	- 1	1	85-95
Bánh táo phủ (nướng, khuôn lò xo, 26 cm)1		170-180	- 1	150-	2	60-70
		160	- 1	170-180	-	2
Bánh trái cây phủ đường (lò nướng, chảo lò xo, 26 cm)1		1	160-170	- 1 2	2	60-70
		45-55			2	55-65
Bánh trái cây phủ đường (1 khay)					2	50-60
Bánh quiche ngọt (1 khay)		210-220	- 1	40-50		
		190-200	- - 1	30-40		

Chức năng, Nhiệt độ, Bộ tăng cường, Mức (+HFC: với thanh dẫn FlexiClip HFC 70-C / -HFC: không có thanh dẫn FlexiClip HFC 70-C), thời gian nấu, Không khí nóng cộng thêm, Không khí nóng Eco nóng, Trên và dưới, Nấu ăn chuyên sâu, bật, - tắt

* Các thiết lập này cũng áp dụng cho các thông số kỹ thuật theo EN 60350-1.

1 Sử dụng khay nướng tối màu, mỡ và đặt vào giữa vỉ nướng.

2 Làm nóng lò trước khi cho thức ăn vào.

3 Lắp các thanh dẫn hướng kính thiên văn FlexiClip HFC 70-C (nếu có) vào cuối cùng mức độ.

4 Lấy khay ra vào những thời điểm khác nhau khi bánh đã đủ vàng.
trước khi thời gian nấu được chỉ định trôi qua.

Bàn nấu ăn

Bột men

Bánh ngọt/Bánh ngọt (phụ kiện)						[phút]
				+HFC:	-HFC:	
Bánh quy Gugelhupf của Áo (chỉ nướng, khuôn đặc biệt, 24 cm) ¹	[°C]	150-160	- 1		2	50-60
		160-170	- 1	150-160	2	50-60
Christstollen (bánh Giáng sinh kiểu Đức) (1 khay)	- 1	160-170	1		2	55-65
		160-170	- 2	170-180	2	55-65
Bánh bông lan có/không có trái cây (1 khay)	- 2	160-170	1		3	40-50
		170-180	2	160-170	3	50-60
Bánh tart trái cây (1 khay)	1				2	45-55
					3	45-55
Bánh ngọt nhân táo/cara-cola với nho khô (1 khay)					2	25-35
Bánh ngọt nhân táo/cara- cola với nho khô (2 khay)		160-170	1+33	1+3	30-40	
Bánh mì trắng, không khuôn (1 khay)		190-200	1		2	30-40
		190-200	- 1		2	30-40
Bánh mì trắng (nướng, khuôn, 30 cm) ¹		180-190	1		2	30-40
		190-200	2	1	2	30-40
Bánh mì nguyên cám (nướng, khuôn, 30 cm) ¹		190-200	2		2	55-65
	1	200-210	2	1	2	45-55
Đề bột nở (nướng) 30-35 - -				4	- 4	-

Chức năng, Nhiệt độ, Bộ tăng cường, Mức (+HFC: với thanh dẫn FlexiClip HFC 70-C / -HFC: không có thanh dẫn FlexiClip HFC 70-C), thời gian nấu, Không khí nóng cộng thêm, Tủ và sàn, Chức năng khí hậu, bật, - tắt

¹ Sử dụng khay nướng tối màu, mỡ và đặt vào giữa vỉ nướng.

² Làm nóng lò trước khi cho thức ăn vào.

³ Lắp thanh dẫn hướng FlexiClip HFC 70-C (nếu có) vào tầng cuối cùng.

⁴ Đặt giá đỡ vào đáy lò nướng và đặt hộp đựng lên trên. Tùy thuộc vào kích thước của hộp đựng, bạn cũng có thể tháo rời các giá đỡ.

⁵ Lấy khay ra vào những thời điểm khác nhau khi bánh đã đủ vàng. Trước khi thời gian nấu được chỉ định trôi qua.

⁶ Kích hoạt đầu vào hơi nước khi bắt đầu quá trình nấu.

⁷ Thực hiện 2 lần phun hơi nước vào đầu quá trình nấu.

Bàn nấu ăn

Bột phô mai và dầu

Bánh ngọt/Bánh ngọt (phụ kiện)						[phút]
				+HFC	-HFC	
Bánh tart trái cây (1 khay)	[°C]	160-170	1	2	40-50	
		170-180	2	3	50-60	
Bánh ngọt nhân táo/cara-cola với nho khô (1 khay)	160-170	- 2		3	25-35	
Bánh nướng xốp nhân táo/kẹo cola với nho khô (2 khay) Chức	150-160		1+31	1+3	25-35	2

năng, Nhiệt độ, Bộ tăng cường, Mức (+HFC: với thanh dẫn FlexiClip HFC 70-C / -HFC: không có thanh dẫn FlexiClip HFC 70-C), thời gian nấu, Không khí nóng cộng, Trên và dưới, bật, - tắt

- ¹ Lắp các thanh dẫn hướng kính thiên văn FlexiClip HFC 70-C (nếu có) vào cuối cùng mức độ.
- ² Lấy khay ra vào những thời điểm khác nhau khi bánh đã đủ vàng.
trước khi thời gian nấu được chỉ định trôi qua.

Bánh bông lan

Bánh ngọt/Bánh ngọt (phụ kiện)		[°C]				[phút]
				+HFC:	-HFC:	
Đế bánh tart (2 quả trứng), (nướng, chảo lò xo, 26 mm)1	160-170	2 - 1		2	15-25	
Đế bánh tart (4-6 quả trứng) (nướng, khuôn lò xo, 26 cm)1	150-160	2 - 1		2	30-40	
Bánh bông lan* (nướng, khuôn lò xo, 26 cm)1	180	- 1	150-	2	25-35	
	170	2 - 1	180-190	2	25-45	
Bánh cuộn Thụy Sĩ (1 khay)	- 1			2	15-20	

Chức năng, Nhiệt độ, Bộ tăng cường, Mức (+HFC: với thanh dẫn FlexiClip HFC 70-C / -HFC: không có thanh dẫn FlexiClip HFC 70-C), thời gian nấu, Không khí nóng cộng, Trên và dưới, bật, - tắt

- ^{*} Các thiết lập này cũng áp dụng cho các thông số kỹ thuật theo EN 60350-1.
Lắp thanh dẫn hướng FlexiClip HFC 70-C (nếu có).
- ¹ Sử dụng khay nướng tối màu, mờ và đặt vào giữa vỉ nướng.
- ² Làm nóng lò trước khi cho thức ăn vào.

Bàn nấu ăn

Bột nướng, bánh phồng, bánh trứng đường

Bánh ngọt/Bánh ngọt (phụ kiện)						[phút]
				+HFC:	-HFC:	
Bánh su kem (1 khay)	[°C]	160-170	- 1		2 35	45-52
Empanadillas (1 khay)	180-190	- 1 2 20-30				
Empanadillas (2 khay)	180-190	- 1+31	1+3	20-30	3	
Hạnh nhân (1 khay)	120-130	- 1 2 25-50				
Hạnh nhân (2 khay)	120-130	- 1+31	1+3	25-50	3	
Bánh trứng đường (1 khay, 6 cái) (2,5 inch (6 cm))	80-100	- 1			2 120-150	
Meringues (2 khay, mỗi khay 6 đơn vị 6 cm)	80-100	- 1+31	1+3	150-180		

Chức năng, Nhiệt độ, Tăng cường, Mức (+HFC: với thanh dẫn FlexiClip HFC 70-C / -HFC: không có thanh dẫn FlexiClip (HFC 70-C), thời gian nấu, Chức năng điều chỉnh nhiệt độ, Không khí nóng cộng, bật, - tắt

- ¹ Lắp thanh dẫn hướng FlexiClip HFC 70-C (nếu có) vào tầng cuối cùng.
- ² Thực hiện nạp hơi nước thủ công 8 phút sau khi bắt đầu quá trình nấu ăn.
- ³ Lấy khay ra vào những thời điểm khác nhau khi bánh đã đủ vàng.
trước khi thời gian nấu được chỉ định trôi qua.

Bàn nấu ăn

Đồ ăn nhẹ

Đồ ăn (phụ kiện)		[°C]				[phút]
				+HFC:	-HFC:	
Bánh quiche (1 khay)		220-230	1	- 1	35-45	
		180-190	- 1	- 1	30-40	
Bánh tart hành tây (1 khay)		180-190	1	170-	2	25-35
		180	- 1		2	30-40
Pizza, bột men (1 khay)	170-180	1	210-220	1	2	25-35
		- 1	170-180	1	2	20-30
Pizza, bột dầu và phô mai tươi (1 khay)		190-200	1	2	2	25-35
		200-210	- 1	250	2	25-35
Pizza đông lạnh, nướng sẵn (nướng)		250	2		2	20-25
Bánh mì nướng*			- -	3		5-8
Gratins (ví dụ: bánh mì nướng) (nướng trên khay đa năng)			- 2		3	3-6
Rau nướng (nướng trên khay phổ thông)		250	2	- 3	4	5-10
		250	2	- 3	3	5-10
Ratatouille (1 Khay đa năng)		180-190	- 2		2	40-60

Chức năng, Nhiệt độ, Bộ tăng cường, Mức (+HFC: với thanh dẫn FlexiClip HFC 70-C / -HFC: không có thanh dẫn FlexiClip HFC 70-C), Thời gian nấu, Trên và dưới, Nấu chuyên sâu, Nướng khí nóng cộng, Nướng khí nóng tiết kiệm, Vi nướng lớn, Nướng bằng khí, bật, - tắt

* Các thiết lập này cũng áp dụng cho các thông số kỹ thuật theo EN 60350-1.

¹ Làm nóng lò trước khi cho thức ăn vào.

² Làm nóng lò nướng trước 5 phút trước khi cho thức ăn vào lò.

³ Tốt nhất là lật thức ăn khi thời gian nấu đã trôi qua được một nửa.

Bàn nấu ăn

Thịt bò

Thực phẩm (phụ kiện)		10 [°C]	[phút]	2 [°C]
	150-160	3	2 6	120-130 7 - 2
Thịt bò hầm, khoảng 1 kg (khay nướng có nắp)	170-180	3 2 6	120-130	7 - 2 180-190
	- 2 6	160-180	8	-
Thăn bò, khoảng 1 kg (Khay đa năng)	2 180-190	3	2	6 25-60 45-75
Thăn bò "tái", khoảng 1 kg ¹	2 80-85	4 - 2	6	70-80 45-48
Thăn bò				
"vừa", khoảng 1 kg ¹ Thăn bò	2 90-95	4 - 2	6	80-90 54-57
"chín				
kỹ", 2 95-100 ⁴ - 2 khoảng 1 kg ¹	Thịt bò nướng,		6	110-130 63-66
khoảng 1				
kg (Khay đa năng) 2 180-190	3	2 Thịt bò nướng	6	35-65 45-75
"tái", khoảng 1 kg ¹ 2 80-85	4 - 2 Thịt bò nướng		6	80-90 45-48
"vừa", khoảng 1 kg ¹ 2 90-95	4 - 2 Thịt bò nướng "chín ⁶		6	110-120 54-57
kỹ", khoảng 1 kg ¹ 2 95-100 ⁴ - 2			6	130-140 63-66
và khay đa năng * (nướng ở mức 4 Burgers ở mức 1) Chức năng, Nhiệt độ,	250	5 - 4		1: 11- 17 2: 7-10 ⁹

Tăng cường, Mức, Thời gian nấu, Nhiệt độ lõi, Nướng tự động, Trên và dưới, Không
khí nóng tiết kiệm, Vi nướng lớn, bật, - tắt Các cài đặt cũng áp dụng cho các thông số kỹ
thuật theo

* EN 60350-1.

¹ Sử dụng vỉ nướng và khay đa năng.

² Đầu tiên, hãy dán kín thịt vào đĩa.

³ Làm nóng lò trước khi cho thức ăn vào.

⁴ Làm nóng lò nướng ở nhiệt độ 120°C trong 15 phút. Giảm nhiệt độ lò nướng khi cho thức ăn vào.

⁵ Làm nóng lò nướng trước 5 phút trước khi cho thức ăn vào lò.

⁶ Lắp thanh dẫn hướng FlexiClip (nếu có).

⁷ Trước tiên, đẩy nắp khi nấu. Sau 90 phút, mở nắp và thêm khoảng 0,5 lít chất lỏng.

⁸ Đậy nắp trước khi nấu. Sau 100 phút, mở nắp và thêm khoảng 0,5 lít chất lỏng.

⁹ Lật thức ăn sau khi đã đủ độ vàng (1: thời gian nướng mặt 1, 2: thời gian nướng mặt 2).

¹⁰ Nếu bạn sử dụng đầu dò nhiệt độ, bạn cũng có thể hướng nó đến nhiệt độ bên trong được chỉ định.

Bàn nấu ăn

Bê

Thực phẩm (phụ kiện)		160-170	3	7 [°C]	[phút]	2	2
				2	5	120-130	6 - 2
Thịt bò nướng, khoảng 1,5 kg (Khay nướng có nắp)	170-180	3	2	5	120-130	6	-
Thăn bò, khoảng 1 kg (Khay đa năng)	2	160-170	3	2	5	30-60	45-75
Thăn bò "tái", khoảng 1 kg1 Thăn bò "vừa", khoảng 1 kg1 Thăn bò "chín kỹ", khoảng 1	2	80-85	4	-	2	5	50-60 45-48
kg1 Thăn bò "tái", khoảng 1 kg1 Thăn bò "vừa", khoảng 1 kg1 Thăn bò "chín kỹ",	2	90-95	4	-	2	5	80-90 54-57
kg1 Thăn bò "tái", khoảng 1 kg1 Thăn bò "vừa", khoảng 1 kg1 Thăn bò "chín kỹ",	2	95-100	4	-	2	5	90-100 63-66
kg1 Thăn bò "tái", khoảng 1 kg1 Thăn bò "vừa", khoảng 1 kg1 Thăn bò "chín kỹ",	2	80-85	4	-	2	5	80-90 45-48
kg1 Thăn bò "tái", khoảng 1 kg1 Thăn bò "vừa", khoảng 1 kg1 Thăn bò "chín kỹ",	2	90-95	4	-	2	5	100-130 54-57
kg1 Thăn bò "tái", khoảng 1 kg1 Thăn bò "vừa", khoảng 1 kg1 Thăn bò "chín kỹ",	2	95-100	4	-	2	5	130-140 63-66

nấu, Nhiệt độ lõi, Nướng tự động, Trên & dưới, bật, - tắt

- ¹ Sử dụng vỉ nướng và khay đa năng.
- ² Đầu tiên, hãy dán kín thịt vào đĩa.
- ³ Làm nóng lò trước khi cho thức ăn vào.
- ⁴ Làm nóng lò nướng ở nhiệt độ 120°C trong 15 phút. Giảm nhiệt độ lò nướng khi cho thức ăn vào.
- ⁵ Lắp thanh dẫn hướng FlexiClip (nếu có).
- ⁶ Trước tiên, đậy nắp khi nấu. Sau 90 phút, mở nắp và thêm khoảng 0,5 lit chất lỏng.
- ⁷ Nếu bạn sử dụng đầu dò nhiệt độ, bạn cũng có thể hướng nó đến nhiệt độ bên trong được chỉ định.

Bàn nấu ăn

Con lợn

Thực phẩm (phụ kiện)			11 [°C] [phút] [°C]	160-170
			2 5 140-150 6 80-90	170-180 2 5
Thịt lợn/quả óc chó nướng, khoảng 1 kg (khay nướng có nắp)	130-140	6 80-90	180-190	2 Thịt lợn quay với da
	lợn chiên giòn,	khoảng 2 kg	(khay quay) 5	140-
2 5 130-150 8 80-90	Thăn lợn, khoảng 350 g	160-170 2 5 130-160 9 80-90	190-200 3 170-200	m bông quay, khoảng 1,5 kg
	(khay nướng có nắp)			
			5	70-90 60-69
Thịt thăn Saxon, khoảng 1 kg đa năng)	160-170	2	(Khay 5	55-65 7 63-68
Thịt thăn Saxon, khoảng 1 kg	1 2 95-105	3 - 2	170-180	5 140-160 6 63-66
khoảng 1 kg 5 60-70 8 80-85 (Chảo đa năng)	Thịt 190-200	2	5 70-80 8 80-85	2504
- 4 2204 - 3				
Đèn hiệu 1				3-5 -
Xúc xích nướng1			5	8-15 10 -

Chức năng, Nhiệt độ, Tăng cường, Mức, Thời gian nấu, Nhiệt độ lõi,
Nướng tự động, Trên và dưới, Chức năng điều hòa nhiệt độ, Khí nóng
Eco, Nướng lớn, bật, - tắt

- ¹ Sử dụng vỉ nướng và khay đa năng.
- ² Đầu tiên, hãy dán kín thịt vào đĩa.
- ³ Làm nóng lò nướng ở nhiệt độ 120°C trong 15 phút. Giảm nhiệt độ lò nướng khi cho thức ăn vào.
- ⁴ Làm nóng lò nướng trước 5 phút trước khi cho thức ăn vào lò.
- ⁵ Lắp thanh dẫn hướng FlexiClip (nếu có).
- ⁶ Đậy nắp trước khi nấu. Sau 60 phút, mở nắp và thêm khoảng 0,5 lít chất lỏng.
- ⁷ Sau giai đoạn làm nóng, thực hiện 3 lần phun hơi nước thủ công trong suốt thời gian nấu.
- ⁸ Sau khi thời gian trôi qua được một nửa, thêm khoảng 1 lít chất lỏng.
- ⁹ Đậy nắp trước khi nấu. Sau 100 phút, mở nắp và thêm khoảng 0,5 lít chất lỏng.
- ¹⁰ Lật thức ăn khi thời gian nấu đã trôi qua được một nửa.
- ¹¹ Nếu bạn sử dụng đầu dò nhiệt độ, bạn cũng có thể hướng nó đến nhiệt độ bên trong được chỉ định.

Bàn nấu ăn

Thịt cừu, thịt thú rừng

Thực phẩm (phụ kiện)		[°C]			[phút]	6 [°C]
Đùi cừu có xương, khoảng 1,5 kg (khay nướng có nắp)		180-190	- 2	4	100-120	56-82
Vai cừu không xương (Khay đa năng)	1	180-190	2	4	10-20	53-80
Vai cừu không xương (Đĩa và Giá đỡ đa năng)	1	95-105	3	2	4	40-60 54-66
Vai nai không xương (Khay đa năng)	1	160-170	2	4	70-90	60-81
Thịt thăn hươu không xương (Khay đa năng)	1	140-150	2	4	25-35	60-81
Đùi lợn rừng không xương, khoảng 1 kg (khay nướng có nắp) Chức năng,	1	170-180	- 2	4	100-120	58-90

Nhiệt độ, Tăng cường, Mức, Thời gian nấu, Nhiệt độ lõi, Trên và dưới, Bật, - Tắt

- ¹ Đầu tiên, hãy dán kín thịt vào đĩa.
- ² Làm nóng lò trước khi cho thức ăn vào.
- ³ Làm nóng lò nướng ở nhiệt độ 120°C trong 15 phút. Giảm nhiệt độ lò nướng khi cho thức ăn vào.
- ⁴ Lắp thanh dẫn hướng FlexiClip (nếu có).
- ⁵ Đậy nắp trước khi nấu. Sau 50 phút, mở nắp và thêm khoảng 0,5 lít chất lỏng.
- ⁶ Nếu bạn sử dụng đầu dò nhiệt độ, bạn cũng có thể hướng nó đến nhiệt độ bên trong được chỉ định.

Bàn nấu ăn

Chim, cá

Thực phẩm (phụ kiện) [°C]					7 [phút] [°C] 55-65 85-
Gia cầm, 0,8-1,5 kg (Khay nướng đa năng)	170-180	2 Gà, khoảng 1,2 ²			90
kg (nướng trên 180-190 ¹ - 2 2 70-80 ³ 85-90 ⁴ Khay nướng đa năng)					
Gia cầm, khoảng 2 kg (chảo quay) 180-190 ²	2 2	100-115 ³ , 4 85-90 ⁴		Gia cầm, khoảng 4 kg (chảo quay) 160-170 ² 2 180-200 ³ 90-95 ⁴ 180-190 ² 2 180-200 ³ 90-95 ⁴ 170-180 ² 2 25-35 ³ 75-80 ⁴	
Cá, 200-300 g (ví dụ: cá hồi) (Khay đa năng)					
Cá, 1-1,5 kg (ví dụ: cá hồi vân) (Khay đa năng)	170-180	2 2 35-45 ⁶			75-80
Phi lê cá en papillote, 200-300 g (Khay đa năng)	200-210	- 2		²	25-30 75-80

Chức năng, Nhiệt độ, Booster, Mức, Thời gian nấu, Nhiệt độ lõi, Nướng tự động, Nướng quạt, Trên và dưới, Chức năng điều hòa nhiệt độ, Khí nóng tiết kiệm, bật, - tắt

- ¹ Làm nóng lò nướng trước 5 phút trước khi cho thức ăn vào lò.
- ² Lắp thanh dẫn hướng FlexiClip (nếu có).
- ³ Lật thịt nướng sau một nửa thời gian nướng.
- ⁴ Thêm khoảng 0,25 lít chất lỏng vào đầu quá trình nấu.
- ⁵ Thêm khoảng 0,5 l sau 30 phút.
- ⁶ Thực hiện thao tác phun hơi nước thủ công 5 phút sau khi bắt đầu quá trình nấu.
- ⁷ Nếu bạn sử dụng đầu dò nhiệt độ, bạn cũng có thể hướng nó đến nhiệt độ bên trong được chỉ định.

Dữ liệu cho phòng thí nghiệm thử nghiệm

Kiểm tra các món ăn theo EN 60350-1 (Chức năng hấp)

Các món ăn của bảng chứng	Các thùng chứa nấu ăn	Số lượng [g]	1	2 [°C]	[phút]
Cung cấp hơi nước					
Bông cái xanh (8.1)	1x DGGL 12	tối đa	2	100	6
Phân phối hơi nước					
Bông cái xanh (8.2)	1x DGGL 20	300	2	100	6
Công suất thiết bị					
Đậu Hà Lan (8.3)	1x DGGL 20	800	4	100	303
	1x DGGL 12	1600	2		

Mức, nhiệt độ, thời gian nấu

- ¹ Tháo các thanh dẫn hướng FlexiClip nếu có.
- ² Đặt thực phẩm thử nghiệm vào lò hấp lạnh (trước khi bắt đầu giai đoạn làm nóng) và trượt khay đa năng vào mức 1.
- ³ Thử nghiệm hoàn tất khi nhiệt độ tại điểm lạnh nhất là 85°C.

Dữ liệu cho phòng thí nghiệm thử nghiệm

Món ăn thử Menu nấu ăn (Chức năng hấp)

Đĩa thử nghiệm	Các thùng chứa nấu ăn	Số lượng [g]	1	[°C]	Chiều cao [cm]	[phút]2
Chăn mới, theo từng phần tư	1x DGGL 20	400	4	100	-	37
Phi lê cá hồi, đông lạnh, chưa rã đông	1x DGGL 20	2x 150	2	100 ≥ 2,5 ≤ 3,0		(22)
Cây bông cải xanh	1x DGGL 20	300	4	100	-	(16)

Mức, nhiệt độ, thời gian nấu

¹ Tháo các thanh dẫn hướng FlexiClip nếu có.

² Thời gian nấu cho món thử nghiệm đầu tiên cũng giống như thời gian nấu cho toàn bộ thực đơn. Nếu bạn muốn đặt bộ đếm thời gian để nhắc nhở, hãy đặt thời gian còn lại cho đến khi lắp đĩa thử tiếp theo (xem chương "Nhắc nhở").

Lắp Khay đa năng vào mức 1.

Đặt thực phẩm thử nghiệm đầu tiên (khoai tây) vào bên trong lò nướng rỗng.

Chọn chức năng Hơi nước và cài đặt nhiệt độ.

Điều chỉnh thời gian nấu cho khoai tây và toàn bộ thực đơn (37 phút).

Khi đạt đến nhiệt độ cài đặt, sẽ có tín hiệu phát ra và màn hình hiển thị hiển thị thời gian nấu.

Nguy cơ bị thương do hơi nước nóng.

Trong quá trình nấu bằng hơi nước, hơi nước rất nóng có thể thoát ra khi mở nắp cửa. Bạn có thể bị bỏng vì hơi nước.

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

Ngay khi thời gian còn lại là 22 phút được chỉ định, hãy nhập giấy thử nghiệm thực phẩm (phi lê cá hồi) trong lò nướng.

Ngay khi thời gian còn lại là 16 phút, hãy đặt đĩa thử thứ ba (súp lơ xanh) vào lò.

Khi quá trình nấu hoàn tất, hãy chọn nút cảm biến để kết thúc quá trình.

Lấy thức ăn ra khỏi lò.

Dữ liệu cho phòng thí nghiệm thử nghiệm

Đĩa thử nghiệm theo EN 60350-1 (chức năng lò nướng đa năng)

Tấm thử nghiệm (phụ kiện)				6		[phút]
				+HFC	-HFC	
Bánh nhỏ (1 khay nướng)	[°C]		- 1		2	28-38
	150	1604	- 2		3	22-32
Bánh nhỏ (2 khay nướng)	1504		- 1+37	1+3	25	35
Bánh quy cho túi đựng bánh ngọt (1 khay).	140		- 1		2	35-45
	1604		- 2		3	25-30
Bánh quy cho túi bánh ngọt (2 khay1)	140		- 1+37	1+3	40	508
Bánh táo (nướng 1 , khuôn lò xo 2) , 20 cm)	160	180	- 1		2	90-100
	180	- 1	- 1		1	85-95
Bánh bông lan (nướng 1 , khuôn lò xo 2) , 26 cm)	3	150-1704	- 1		2	25-35
	250				2	25-45
Bánh mì nướng (nướng1)			- - 3			5-8
Hamburger (Nướng 1 ở tầng 4 và khay đa năng1 ở mức 1)	2505		- - 4	18	279	

Chức năng, Nhiệt độ, Bộ tăng cường, mức (+HFC: với thanh dẫn FlexiClip HFC 70-C /
-HFC: không có thanh dẫn FlexiClip (HFC 70-C), thời gian nấu, Lò nướng không khí nóng cộng,
Trên và dưới, Vi nướng lớn, bật, - tắt

- ¹ Chỉ sử dụng phụ kiện chính hãng của Miele.
- ² Sử dụng khuôn lò xo tối màu, mờ.
Đặt khuôn vào giữa vỉ nướng.
- ³ Thông thường hãy chọn nhiệt độ thấp nhất và kiểm tra thực phẩm sau một thời gian ngắn.
- ⁴ Làm nóng lò trước khi cho thức ăn vào.
- ⁵ Làm nóng lò nướng trước 5 phút trước khi cho thức ăn vào lò.
- ⁶ Lắp thanh dẫn hướng FlexiClip HFC 70-C (nếu có).
- ⁷ Lắp thanh ray FlexiClip HFC 70-C dạng ống lồng (nếu có) vào tầng cuối cùng. Nếu bạn có nhiều cặp thanh ray FlexiClip, chỉ lắp một cặp.
- ⁸ Lấy khay ra vào những thời điểm khác nhau khi bánh đã đủ vàng trước khi hết thời gian nướng đã chỉ định.
- ⁹ Lật thức ăn khi thời gian nấu đã trôi qua được một nửa.

Dữ liệu cho phòng thí nghiệm thử nghiệm

Lớp hiệu suất năng lượng theo EN 60350-1

Lớp hiệu quả năng lượng được lấy theo quy định EN 60350-1.

Lớp hiệu quả năng lượng: A+

Xin lưu ý những mẹo sau đây khi thực hiện phép đo:

- Phép đo được thực hiện bằng chức năng Eco Hot Air.
- Chọn cài đặt Chiếu sáng ở chế độ "Bật" trong 15 giây (xem chương "Cài đặt", mục "Chiếu sáng").
- Trong quá trình đo, chỉ có phụ kiện cần thiết cho việc này được đặt trong bên trong lò nướng.
Không sử dụng bất kỳ phụ kiện nào khác có sẵn như thanh dẫn FlexiClip hoặc các bộ phận tráng men xúc tác như thành bên hoặc tấm bảo vệ.
- Một điều kiện tiên quyết quan trọng để xác định lớp hiệu quả năng lượng là cánh cửa được đóng chặt trong quá trình đo.
Tùy thuộc vào các yếu tố đo lường được sử dụng, chức năng niêm phong của Gioăng cửa có thể bị ảnh hưởng nhiều hay ít. Điều này ảnh hưởng tiêu cực đến kết quả đo.

Lỗi này phải được khắc phục bằng cách siết chặt cửa. Việc này có thể cần đến các biện pháp kỹ thuật phù hợp trong những trường hợp bất lợi. Lỗi này không xảy ra trong quá trình sử dụng thực tế thông thường.

Tấm nướng

theo quy định được ủy quyền (EU) số 65/2014 và quy định (EU) số 66/2014

EM YÊU	
Mã định danh mô hình	DGC 7150, DGC 7250, DGC 7151
Chỉ số hiệu quả năng lượng/Khoang (EEIcavity)	81,7
Lớp hiệu quả năng lượng/Khoang	
A+++ (hiệu quả nhất) đến D (kém hiệu quả nhất)	tiêu A+
Tiêu thụ năng lượng cho mỗi chu kỳ của mỗi khoang ở chế độ truyền thống	1,05 kWh
Tiêu thụ năng lượng cho mỗi chu kỳ của mỗi khoang ở chế độ tuần hoàn bị ép	0,71 kWh
Số lượng lỗ sâu	1
Nguồn năng lượng khoang	điện
Thể tích của mỗi khoang	76 lít
Khối lượng của thiết bị	42,0 kg

Tuyên bố về sự phù hợp

Miele xin tuyên bố rằng lò nướng đa năng này tuân thủ các yêu cầu của Chỉ thị Châu Âu 2014/53/EU.

Toàn văn tuyên bố về sự phù hợp có thể được tìm thấy tại liên kết sau.

Châu Âu:

- sản phẩm, tải xuống, tại www.miele.es
- Dịch vụ khách hàng, yêu cầu thông tin, hướng dẫn vận hành, <https://miele.es/manuales-125> bằng cách nhập tên sản phẩm hoặc số sản xuất

Dải tần số của mô-đun WiFi

2.4000 GHz - 2.4835 GHz

Công suất truyền tối đa của mô-đun WiFi < 100 mW

Bản quyền và giấy phép của mô-đun truyền thông

Để vận hành và kiểm soát mô-đun truyền thông, Miele sử dụng phần mềm của riêng hoặc bên thứ ba không tuân theo giấy phép nguồn mở. Phần mềm hoặc các thành phần phần mềm đó được bảo vệ bởi bản quyền. Quyền của phần mềm phải được tôn trọng. Bản quyền của cả Miele và bên thứ ba.

Ngoài ra, mô-đun giao tiếp này bao gồm các thành phần phần mềm có bản quyền phân phối tuân theo giấy phép nguồn mở. Bạn có thể truy cập các thành phần nguồn mở đi kèm, cùng với các thông báo bản quyền tương ứng, bản sao các điều kiện cấp phép hợp lệ tương ứng và, nếu cần, thông tin bổ sung, cục bộ qua địa chỉ IP bằng cách sử dụng

trình duyệt web (<https://<địa chỉ IP>/Giấy phép>). Các quy định về trách nhiệm pháp lý và bảo hành của các điều kiện cấp phép nguồn mở có trong đó là chỉ áp dụng đối với chủ sở hữu quyền tương ứng.

Miele SAU

Đại lộ Brussels, 31

28108 Alcobendas (Madrid)

Internet: www.miele.es Dịch

vụ sau bán hàng: miele.es/service

Dịch vụ khách hàng Điện thoại:

916 232 000 Email:

contact@miele-support.es

Dịch vụ phân phối

Điện thoại: 916 232 033

Dịch vụ được cung cấp tại tất cả các thủ đô và thị trấn lớn.

Công

ty TNHH Thiết bị gia dụng Miele Chile

Av. Nueva Costanera 4055 Vitacura

Santiago

de Chile ĐT: (+56)

295 700 000 Fax: (+56) 295 700

079 Internet: www.miele.cl E-

Mail: info@miele.cl

Đức Địa chỉ

nhà sản xuất Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße

29 33332 Gütersloh

DGC 7250, DGC 7150, DGC 7151

es-ES

M.-SÓ 12 821 930 / 00