

Hướng dẫn vận hành và lắp đặt

Lò nướng kết hợp hơi nước



Việc đọc kỹ hướng dẫn vận hành và lắp đặt này trước khi lắp đặt và sử dụng thiết bị là rất quan trọng. Điều này giúp ngăn ngừa thương tích cá nhân và hư hỏng thiết bị.

Nội dung

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn	6
Chăm sóc môi trường.....	14
Tổng quan.....	15
Kiểm soát.....	16
Cảm biến Bật/Tắt.....	17
Hiển thị	17
Điều khiển cảm biến.....	17
Biểu tượng	19
Nguyên lý hoạt động	20
Chọn một tùy chọn menu	20
Thay đổi cài đặt trong danh sách.....	20
Thay đổi cài đặt bằng thanh phân đoạn.....	20
Chọn một chức năng 20	
Nhập số 21	21
Kích hoạt MobileStart.....	21
Vẽ trong nước.....	22
Tính năng	23
Bảng dữ liệu	23
Các mặt hàng được cung cấp	23
Phụ kiện được cung cấp và có thể đặt hàng.....	23
Tính năng an toàn.....	29
Bề mặt được xử lý PerfectClean.....	29
Trước khi sử dụng lần đầu tiên.....	30
Honey@home	30
Cài đặt tiêu chuẩn	31
Làm nóng lò nướng kết hợp hơi nước lần đầu tiên và rửa sạch hệ thống phun hơi nước.....	32
Cài đặt	33
Tổng quan về cài đặt.....	33
Mở menu "Cài đặt".....	35
Ngôn ngữ	35
Thời gian.....	35
Chiếu sáng.....	35
Hiển thị	36
Tập 36	
Đơn vị.....	37
Tăng cường 37	
Làm lạnh nhanh.....	37
Giữ ấm 38	
Nhiệt độ khuyến nghị	38
Quạt làm mát chạy.....	38
Độ cứng của nước.....	39
Độ cao.....	41

Sự an toàn	41
Honey@home	41
Điều khiển từ xa	42
Kích hoạt MobileStart.....	42
Cập nhật từ xa	42
Phiên bản phần mềm.....	43
Chương trình trưng bày.....	43
Mặc định của nhà máy.....	43
Giờ hoạt động.....	43
Bộ nhớ tối thiểu	44
Menu chính và menu phụ	45
Mẹo tiết kiệm năng lượng	46
Hoạt động.....	48
Thay đổi giá trị và cài đặt cho chương trình nấu ăn.....	49
Thay đổi nhiệt độ	49
Cài đặt thời gian nấu.....	49
Thay đổi thời gian nấu đã đặt 50	
Xóa thời gian nấu đã đặt 50	
Hủy nấu ăn	50
Ngắt chương trình nấu trong chức năng nấu bằng hơi nước.....	50
Làm nóng lò nướng trước.....	51
Bộ tăng cường.....	51
Làm lạnh nhanh.....	52
Giữ ấm 52	
Nấu bằng hơi nước	53
Sử dụng phương pháp nấu bằng hơi nước	53
Đông lạnh.....	54
Nấu ăn bằng chất lỏng.....	54
Ghi chú về biểu đồ nấu ăn	54
Mức kệ.....	54
Nhiệt độ.....	54
Thời lượng 54	
Rau củ.....	54
Cá 55	
Thịt.....	56
Gạo.....	57
Hạt.....	57
Bánh bao châu Âu	57
Trái cây 57.....	
Độ ẩm Plus.....	58
Sử dụng Moisture Plus	58
Chương trình tự động	60
Danh mục	60

Nội dung

Sử dụng chương trình tự động..... 60

Ghi chú sử dụng Các 60

Ứng dụng khác 61

Rã đông..... 61

Nấu ở nhiệt độ thấp..... 61

Đóng chai..... 62

Sấy khô..... 64

Thực phẩm đông lạnh/Thực phẩm chế biến sẵn..... 65

Làm nóng đồ gốm sứ..... 65

Nướng bánh..... 66

Mẹo làm bánh 66

Ghi chú về biểu đồ nấu ăn 66 66

Ghi chú về chức năng của lò nướng 67 67

Rang 68

Mẹo rang 68

Ghi chú về biểu đồ nấu ăn 68 68

Ghi chú về chức năng của lò nướng 69 69

Nướng 70

Mẹo nướng..... 70

Ghi chú về biểu đồ nấu ăn 70 70

Ghi chú về chức năng của lò nướng 71 71

Lò nướng đối lưu 72

Lò nướng 73

Vệ sinh và chăm sóc 74

Chất tẩy rửa không phù hợp..... 74

Loại bỏ vết bẩn thông thường 75

Loại bỏ vết bẩn cứng đầu (trừ thanh trượt FlexiClip)..... 75

Vết bẩn cứng đầu trên thanh trượt FlexiClip..... 76

Vệ sinh mặt sau tráng men xúc tác..... 76

Loại bỏ vết bẩn do gia vị, đường và các chất cặn tương tự gây ra 77

Loại bỏ vết bẩn dầu mỡ 77

Vệ sinh trần lò nướng 77

Bốc hơi độ ẩm..... 78

Bảo trì 79 79

Ngâm 79

Sấy khô 80

Khử cặn..... 80

Tháo cửa..... 83

Tháo dỡ cửa 84 84

Lắp cửa 86 86

Tháo các thanh trượt kệ bằng thanh trượt dạng ống lồng FlexiClip..... 87

Tháo tấm ốp lưng 87

Hướng dẫn giải quyết vấn đề 88

4

Dịch vụ.....	93
Liên hệ khi có lỗi.....	93
Bảo hành.....	93
Cài đặt.....	94
Kích thước lắp đặt Lắp đặt trong tủ cao hoặc tủ thấp.....	94
Nhìn từ bên hông.....	95
Kết nối và thông gió 96	
Lắp đặt lò nướng kết hợp hơi nước 97	
Kết nối điện 98	
Biểu đồ nấu ăn.....	99
Rau củ.....	99
Cá.....	100
Thịt.....	100
Bánh bao châu Âu.....	100
Gạo.....	100
Hỗn hợp kem.....	101
Xát hỗn hợp bột.....	102
men.....	
Bột bánh mì Quark.....	104
Hỗn hợp bột biến.....	104
Bánh su kem, bánh phồng, bánh trứng đường.....	105
Đồ ăn nhẹ mặn 106	
Thịt bò 107.....	
Thịt bê.....	108
Thịt lợn.....	109
Thịt cừu, thịt thú săn.....	110
Gia cầm, cá.....	111
Dữ liệu kỹ thuật.....	112
Bản quyền và giấy phép cho mô-đun truyền thông.....	112

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Lò nướng kết hợp hơi nước này tuân thủ tất cả các yêu cầu an toàn hiện hành của địa phương và quốc gia. Tuy nhiên, việc sử dụng không đúng cách có thể dẫn đến thương tích cá nhân và hư hỏng tài sản.

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

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

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

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

Ứng dụng chính xác Lò

nướng hơi nước kết hợp này được thiết kế để sử dụng trong gia đình và cho khách lưu trú tại các môi trường tương tự trong phòng khách sạn hoặc nhà nghỉ, nhà nghỉ B&B và các khu nhà ở thông thường khác. Điều này không bao gồm các tiện nghi chung/dùng chung hoặc cơ sở thương mại trong khách sạn, nhà nghỉ B&B. Lò nướng hơi nước kết hợp này không được thiết kế để sử dụng ngoài

trời. Lò nướng hơi nước kết hợp này chỉ được thiết kế để hấp, nướng, quay, nướng vỉ, nấu, rán đông, đóng chai và sấy khô thực phẩm.

Không được phép sử dụng lò nướng kết hợp

hơi nước này cho bất kỳ mục đích nào khác. Lò nướng kết hợp hơi nước này không dành cho những người có khả năng thể chất, giác quan hoặc tinh thần suy giảm, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ được giám sát khi sử dụng.

Họ chỉ được phép sử dụng lò nướng hơi nước kết hợp mà không có sự giám sát nếu đã được hướng dẫn cách sử dụng an toàn. Họ phải có khả năng nhận biết và hiểu được những nguy hiểm khi sử dụng sai mục đích. Khoang lò được trang bị đèn chuyên

dụng để ứng phó với các điều kiện cụ thể (ví dụ: nhiệt độ, độ ẩm, khả năng chịu hóa chất, khả năng chống mài mòn và rung động). Những đèn chuyên dụng này chỉ được sử dụng cho mục đích đã định. Chúng không thích hợp để chiếu sáng phòng.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

An toàn với trẻ em Kích

hoạt khóa hệ thống để đảm bảo trẻ em không vô tình bật lò nướng kết hợp hơi nước. Không được phép cho trẻ nhỏ sử dụng thiết bị này.

Trẻ lớn hơn chỉ được sử dụng lò nướng kết hợp hơi nước nếu đã được giải thích rõ ràng về cách vận hành và trẻ có thể sử dụng an toàn. Trẻ phải hiểu và nhận biết được những nguy hiểm có thể xảy ra khi sử dụng sai mục đích. Chỉ trẻ lớn hơn mới được thực hiện công việc vệ sinh dưới sự giám sát của người lớn. Trẻ em phải được giám sát khi ở gần lò nướng kết

hợp hơi nước. Không bao giờ cho phép trẻ em chơi với lò nướng kết hợp hơi nước. Nguy cơ ngạt thở do vật liệu đóng

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

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

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

Tránh xa trẻ em khỏi lò nướng hơi nước cho đến khi lò nguội hẳn và không còn nguy cơ gây thương tích. Nguy cơ thương tích do cửa lò mở. Cửa lò

nướng chỉ chịu được trọng lượng tối đa 15 kg. Trẻ em có thể bị thương khi cửa lò mở.

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

An toàn kỹ thuật Việc

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

Việc lắp đặt phải được thực hiện bởi người có trình độ và năng lực phù hợp. Việc bảo trì và sửa chữa chỉ được thực hiện bởi kỹ thuật viên được Miele ủy quyền. Hư hỏng lò nướng hơi nước kết hợp có thể gây

nguy hiểm cho sự an toàn của bạn. Kiểm tra lò nướng hơi nước kết hợp để phát hiện các dấu hiệu hư hỏng rõ ràng. Tuyệt đối không sử dụng lò nướng hơi nước kết hợp bị hư hỏng.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

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

Các biện pháp bảo vệ được cung cấp trong quá trình lắp đặt và trong sản phẩm Miele này cũng phải được đảm bảo về chức năng và hoạt động trong điều kiện vận hành độc lập hoặc vận hành đồng bộ không nối với lưới điện, hoặc được thay thế bằng các biện pháp tương đương trong quá trình lắp đặt. An toàn điện của lò nướng

hơi nước kết hợp chỉ có thể được đảm bảo khi có sự liên tục hoàn toàn giữa lò và hệ thống nối đất hiệu quả. Điều quan trọng là yêu cầu an toàn cơ bản này phải được đáp ứng và kiểm tra thường xuyên. Nếu có nghi ngờ, hệ thống điện nên được kiểm tra bởi một thợ điện có trình độ. Dữ liệu kết nối (điện áp và tần số) trên bảng dữ liệu của lò nướng hơi nước kết hợp phải phù hợp với nguồn điện lưới

để tránh nguy cơ hư hỏng lò nướng hơi nước kết hợp.

Hãy so sánh điều này trước khi kết nối thiết bị với nguồn điện chính. Nếu có bất kỳ thắc mắc nào, hãy tham khảo ý kiến thợ điện có trình độ. Bộ chuyển đổi

đa ổ cắm và dây nối dài không đảm bảo an toàn cần thiết cho thiết bị (ví dụ: nguy cơ quá nhiệt). Không

Sử dụng các dây này để kết nối lò nướng hơi nước kết hợp với nguồn điện chính.

Vì lý do an toàn, lò

nướng hơi nước kết hợp này chỉ được sử dụng sau khi đã được lắp đặt sẵn. Không được lắp đặt và vận hành lò nướng hơi

nước kết hợp này trong các cơ sở di động (ví dụ: trên tàu). Nguy cơ bị thương do điện giật. Bất kỳ tiếp xúc nào với các kết nối đang

hoạt động hoặc can thiệp vào các bộ phận điện hoặc cơ khí của lò nướng hơi nước kết hợp đều gây nguy hiểm cho sự an toàn của bạn và có thể dẫn đến trực tiếp thiết bị.

Không được mở vỏ lò nướng kết hợp hơi nước trong bất kỳ trường hợp nào.

Bảo hành của nhà sản xuất có thể bị vô hiệu nếu lò nướng kết hợp hơi nước không được sửa chữa bởi kỹ thuật viên dịch vụ được Miele ủy quyền. Miele chỉ có thể đảm bảo an

toàn cho thiết bị khi sử dụng phụ tùng thay thế chính hãng của Miele. Các bộ phận bị lỗi chỉ được thay thế bằng phụ tùng thay thế chính hãng.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Nếu lò nướng kết hợp hơi nước được giao mà không có cáp kết nối nguồn điện, phải lắp đặt cáp chuyên dụng bởi người có trình độ và năng lực phù hợp để tránh nguy hiểm (xem "Lắp đặt - Kết nối điện"). Nếu cáp kết nối nguồn điện bị hỏng, phải thay thế bằng cáp kết nối chuyên dụng bởi

người có trình độ và năng lực phù hợp để tránh nguy hiểm (xem "Lắp đặt - Kết nối điện"). Trong quá trình lắp đặt, bảo trì và sửa chữa, ví dụ nếu đèn lò bị hỏng, phải ngắt hoàn toàn lò nướng kết hợp hơi nước khỏi nguồn điện (xem "Hướng dẫn giải quyết sự cố"). Để

đảm bảo điều này: - Tắt cầu dao điện nguồn, hoặc - tháo cầu chì vặn ra (ở những quốc gia áp dụng điều này),

hoặc

- Tắt nguồn điện và rút phích cắm. Để thực hiện việc này, hãy rút phích cắm chứ không phải rút dây nguồn.

Lò nướng kết hợp hơi nước cần nguồn cung cấp khí mát đủ để vận hành hiệu quả. Đảm bảo nguồn cung cấp khí mát không bị cản trở dưới bất kỳ hình thức nào (ví dụ: do các dải cách nhiệt được lắp đặt trong vỏ lò). Hơn nữa, nguồn cung cấp khí mát cần thiết không được bị làm nóng quá mức bởi các nguồn nhiệt khác (ví dụ: bếp lò đốt nhiên liệu rắn). Nếu lò nướng kết hợp hơi nước được lắp đặt phía sau cửa tủ, không được đóng cửa khi lò nướng kết hợp hơi nước đang hoạt động. Nhiệt và độ ẩm có thể tích tụ phía sau cửa tủ đóng. Điều này có thể gây hư hỏng cho lò nướng kết hợp hơi nước, tủ và sàn nhà. Để cửa tủ mở cho đến khi lò nướng kết hợp hơi nước nguội hoàn toàn.

Sử dụng đúng cách

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

Đeo găng tay khi cho thực phẩm vào hoặc lấy ra khỏi lò, và khi điều chỉnh các giá đỡ lò, v.v. trong lò nóng.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Nguy cơ bị thương do thức ăn nóng.

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

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

cửa lò nướng kết hợp hơi nước nếu có khói bên trong thiết bị. Ngắt chương trình bằng cách tắt lò nướng kết hợp hơi nước và ngắt kết nối khỏi nguồn điện chính. Không mở cửa cho đến khi khói tan hết. Do nhiệt độ cao tỏa ra, các vật dụng để gần lò nướng kết hợp hơi nước có thể bắt lửa. Không sử dụng lò nướng kết hợp hơi nước để làm nóng phòng. Dầu và mỡ có thể bắt lửa

nếu để quá nhiệt. Không bao giờ để lò nướng kết hợp hơi nước không có người trông coi khi nấu bằng dầu hoặc mỡ.

Không bao giờ dùng nước để dập lửa dầu mỡ. Hãy tắt lò nướng kết hợp hơi nước và dập lửa bằng cách đóng kín cửa lò.

Nướng thực phẩm quá lâu có thể khiến thực phẩm bị khô và có nguy cơ bắt lửa. Không nên vượt quá thời gian nấu khuyến nghị. Một số loại thực phẩm bị khô nhanh và có thể bắt lửa do nhiệt độ nướng cao.

Không bao giờ sử dụng chức năng nướng để nướng bánh mì cuộn nướng hoặc bánh mì, hoặc để sấy hoa hoặc thảo mộc. Thay vào đó, hãy sử dụng chức năng Quạt Plus hoặc Nhiệt thông thường và luôn đảm bảo quy trình này được giám sát. Nếu sử dụng còn trong công thức nấu

ăn, xin lưu ý rằng nhiệt độ cao có thể khiến cồn bốc hơi và thậm chí bắt lửa trên các thanh gia nhiệt nóng. Khi sử dụng nhiệt dư để giữ ấm thức ăn, hiện tượng ăn mòn do độ ẩm không khí cao và

ngưng tụ có thể xảy ra trong lò nướng kết hợp hơi nước. Điều này cũng có thể gây hư hỏng cho bảng điều khiển, mặt bàn bếp và đồ nội thất nhà bếp xung quanh. Hãy bật lò nướng kết hợp hơi nước và chọn nhiệt độ thấp nhất có thể cho chức năng đã chọn.

Quạt làm mát sau đó sẽ tiếp tục chạy và tản hơi ẩm.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Thực phẩm được bảo quản trong khoang lò hoặc để trong đó để giữ ẩm có thể bị khô và hơi ẩm thoát ra có thể gây hư hỏng do ăn mòn trong lò nướng kết hợp hơi nước. Luôn đậy kín thực phẩm để trong lò để giữ ẩm. Nhiệt độ tích tụ có thể làm lớp men trên sàn lò nướng bị nứt hoặc bong tróc.

Không bao giờ lót sàn ngăn lò bằng giấy bạc hoặc giấy lót lò.

Nếu bạn muốn đặt bát đĩa trên sàn khoang lò trong khi nấu, hoặc đặt bát đĩa trên sàn khoang lò để làm nóng, bạn có thể làm như vậy, nhưng chỉ với chức năng Fan Plus hoặc Eco Fan Heat mà không có chức năng Booster. Sàn khoang lò có thể bị hư hỏng do các vật dụng bị đẩy xung quanh trên đó. Khi đặt nồi, chảo hoặc bát đĩa trên sàn khoang lò, hãy đảm bảo rằng bạn tránh đẩy chúng xung quanh. Nguy cơ bị thương do hơi nước. Đồ chất lỏng lạnh lên bề mặt nóng sẽ tạo ra hơi nước, có thể gây bỏng nghiêm trọng. Sự thay đổi nhiệt độ đột ngột cũng có thể gây hư hỏng cho bề mặt nóng. Không bao giờ đổ chất lỏng lạnh trực tiếp lên bề mặt nóng. Nguy cơ bị thương do hơi nước. Trong quá trình nấu bằng hơi nước, hơi nước sẽ được phun vào và trong quá trình bốc hơi nước còn lại, hơi nước sẽ được tạo ra, có thể dẫn đến bỏng nghiêm trọng. Không bao giờ mở cửa trong quá trình nấu bằng hơi nước hoặc trong quá trình bốc hơi nước còn lại. Điều quan trọng là nhiệt độ trong thực phẩm đang nấu phải được phân bố đều và đủ cao. Có thể thực hiện điều này bằng cách khuấy hoặc lật thức ăn. Đĩa nhựa không thích hợp để sử dụng trong lò nướng sẽ tan chảy và có thể bắt lửa ở nhiệt độ cao, đồng thời làm hỏng bộ phận kết hợp hơi nước.

lò vi sóng.

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

Nếu bạn muốn sử dụng hộp nhựa để hấp, hãy đảm bảo chúng có khả năng chịu nhiệt đến 100°C và chịu được hơi nước nóng. Các loại hộp nhựa khác có thể bị tan chảy hoặc trở nên giòn, dễ vỡ. Việc bảo quản và hâm nóng thực phẩm trong hộp kín sẽ làm tăng áp suất,

có thể gây nổ. Không sử dụng hộp thiếc để bảo quản hoặc hâm nóng thực phẩm.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Nguy cơ bị thương do cửa mở. Bạn có thể va vào cửa mở hoặc vấp phải cửa. Tránh để cửa mở khi không cần thiết. Cửa có thể chịu được tải trọng tối đa 15 kg.

Không dựa hoặc ngồi lên cửa mở, hoặc đặt vật nặng lên cửa. Đảm bảo không có vật gì bị kẹt giữa cửa và khoang lò. Lò nướng kết hợp hơi nước có thể bị hỏng. Hơi nước có thể chạm đến các bộ phận điện đang hoạt động và gây đoản mạch. Điều này cũng có thể phá hủy các bộ phận điện. Không vận hành lò nướng kết hợp hơi nước khi không có nắp che đèn.

Những điều sau đây áp dụng cho bề mặt thép không gỉ:

Bề mặt thép không gỉ được phủ lớp keo có thể bị hư hại do keo dính và sẽ mất đi khả năng chống bám bẩn. Không sử dụng giấy ghi chú, băng dính hoặc các loại keo dán khác trên bề mặt thép không gỉ. Nam châm có thể gây trầy xước. Không sử dụng bề mặt

thép không gỉ làm bảng thông báo từ tính.

Vệ sinh và chăm sóc

Nguy cơ bị thương do điện giật. Hơi nước từ thiết bị vệ sinh bằng hơi nước có thể chạm vào các bộ phận điện và gây đoản mạch. Không bao giờ sử dụng máy vệ sinh bằng hơi nước để vệ sinh. Các vết xước trên kính cửa có thể làm vỡ kính. Không sử dụng chất tẩy rửa mài mòn, miếng bọt biển cứng, bàn chải hoặc dụng cụ kim loại sắc nhọn để vệ sinh kính cửa. Có thể tháo rời các thanh trượt kệ (xem "Vệ sinh và chăm sóc - Tháo

các thanh trượt kệ bằng thanh trượt FlexiClip"). Lắp lại các thanh trượt kệ đúng cách. Có thể tháo rời tấm ốp lưng tráng men xúc tác để vệ sinh (xem "Vệ sinh và chăm sóc - Tháo tấm ốp lưng tráng men

xúc tác"). Đảm bảo lắp đúng cách sau khi vệ sinh và không bao giờ vận hành lò nướng kết hợp hơi nước khi chưa lắp tấm ốp lưng. Trong môi trường ẩm áp, ẩm ướt, khả năng bị côn trùng xâm nhập (ví dụ như gián) cao hơn. Đảm bảo lò nướng kết hợp hơi nước và khu vực xung quanh luôn sạch sẽ.

Thiệt hại do sâu bọ gây ra không được bảo hành.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Phụ kiện

Chỉ sử dụng phụ kiện Miele chính hãng. Nếu sử dụng các bộ phận khác, các yêu cầu bảo hành, hiệu suất và trách nhiệm sản phẩm sẽ không được bảo đảm. Miele cam kết cung cấp phụ tùng thay thế hoạt động tốt trong tối thiểu 10 năm và tối đa 15 năm sau khi ngừng sản xuất lò nướng kết hợp hơi nước của bạn. Không được đặt đĩa nướng Miele HUB 5000/HUB 5001 (nếu có) lên kệ tầng 1. Điều này sẽ làm hỏng sàn lò nướng.

Việc thiếu khoảng hở sẽ tạo ra sự tích tụ nhiệt, có thể khiến lớp men bị nứt hoặc bong tróc. Tuyệt đối không đặt đĩa nướng Miele lên giá đỡ phía trên của kệ tầng 1 vì nó sẽ không được cố định bằng các chốt an toàn chống lật. Theo nguyên tắc chung, hãy sử dụng kệ tầng 2.

Chăm sóc môi trường

Xử lý vật liệu đóng gói Bao bì vận chuyển và bảo vệ được lựa chọn từ những vật liệu thân thiện với môi trường để xử lý và thường có thể tái chế.

Tái chế bao bì giúp giảm thiểu việc sử dụng nguyên liệu thô trong quá trình

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

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

Chỉ áp dụng cho Úc: Lưu ý cho người lắp đặt:

Bao bì xốp polystyrene (EPS) đã bao gồm. Vui lòng giữ lại và thải bỏ bao bì EPS một cách có trách nhiệm. Để biết thêm thông tin, vui lòng liên hệ với Miele.

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

điện tử thường chứa các vật liệu có giá trị.

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

năng và độ an toàn của chúng. Những vật liệu, hợp chất và thành phần này có thể gây nguy hiểm

cho sức khỏe con người và môi trường nếu bị vứt bỏ cùng với rác thải sinh hoạt hoặc nếu xử lý không

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

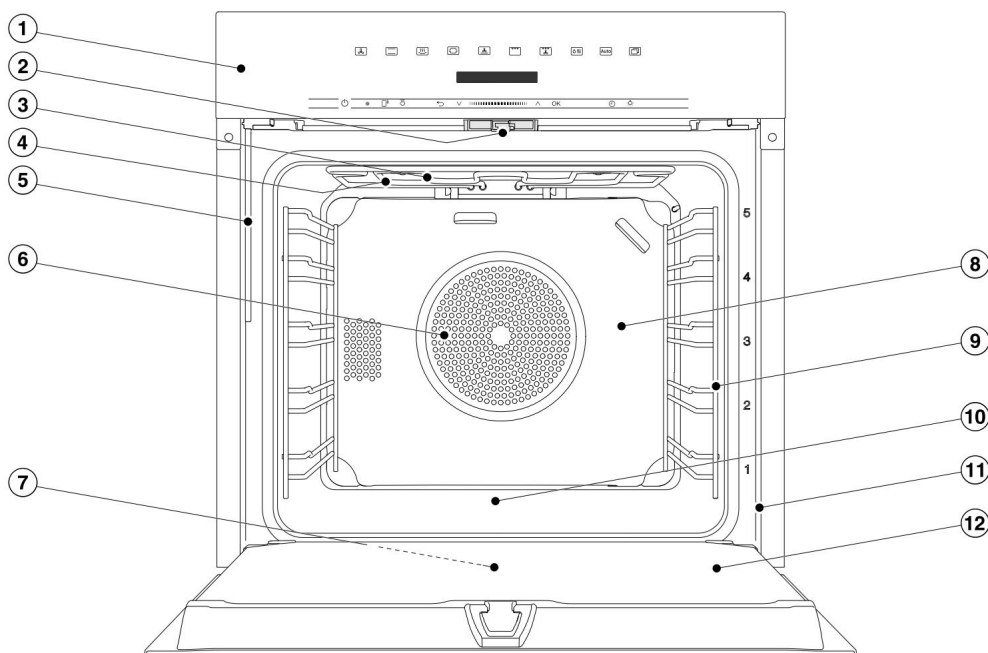


Vui lòng vứt bỏ thiết bị tại trung tâm

thu gom/tái chế rác thải cộng đồng địa phương dành cho thiết bị điện và điện tử. Bạn cũng có

trách nhiệm xóa mọi dữ liệu cá nhân có thể được lưu trữ trên thiết bị trước khi vứt bỏ. Vui lòng đảm bảo rằng thiết bị cũ của bạn không gây nguy hiểm cho trẻ em trong quá trình lưu trữ trước khi vứt bỏ.

Lò nướng kết hợp hơi nước



a Bảng điều khiển

b Khóa cửa c

Thanh nhiệt/nướng trên d Cửa

nạp hơi e Ống dẫn nước cho

hệ thống phun hơi f Cửa nạp khí cho quạt có thanh nhiệt

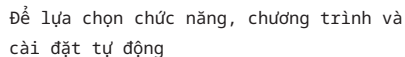
hình vòng phía sau g Kênh nhỏ giọt h Tấm ốp lưng trắng men xúc

tác i Ray trượt

có 5 tầng j Sàn lò nướng có thanh nhiệt

dưới bên dưới k Khung trước có biển dữ

liệu l Cửa



Cảm biến Bật/Tắt

Cảm biến Bật/Tắt được lôm vào và phản ứng khi chạm vào.
Sử dụng cảm biến này để bật và tắt lò nướng kết hợp hơi nước.

Màn hình

Màn hình được sử dụng để hiển thị thời gian trong ngày hoặc thông tin về chức năng, nhiệt độ, thời gian nấu, chương trình tự động và cài đặt.
Sau khi bật lò nướng bằng cảm biến Bật/Tắt, chức năng Chọn sẽ xuất hiện trong menu chính.

Điều khiển cảm biến

Cảm biến phản ứng với thao tác chạm. Mỗi lần chạm của cảm biến sẽ được xác nhận bằng âm báo bàn phím. Bạn có thể tắt âm báo bàn phím này bằng cách vào mục Khác | Cài đặt | Âm lượng | Âm báo bàn phím.

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

Bộ điều khiển cảm biến phía trên màn hình Để biết thông tin về chức năng của lò nướng và các chức năng khác, hãy xem “Menu chính và phụ”, “Cài đặt”, “Chương trình tự động” và “Ứng dụng khác”.

Kiểm soát

Cảm biến điều khiển dưới màn hình

Cảm biến	Chức năng
Nếu bạn	muốn điều khiển lò nướng kết hợp hơi nước từ Thiết bị di động, bạn phải có hệ thống Miele@home, bật chế độ Điều khiển từ xa và chạm vào cảm biến này. Cảm biến sẽ sáng lên và chức năng MobileStart sẽ khả dụng. Chỉ cần cảm biến này sáng, bạn có thể điều khiển lò nướng kết hợp hơi nước thông qua thiết bị di động của mình (xem "Cài đặt - Miele@home").
	Sau khi chọn chế độ phun hơi nước thủ công cho chức năng Moisture Plus, bạn có thể sử dụng cảm biến này để phun hơi nước. Cảm biến này sẽ sáng màu cam ngay khi có thể phun hơi nước. xuất hiện trên màn hình trong khi quá trình phun hơi nước đang diễn ra.
Tùy thuộc vào menu bạn đang ở, điều khiển cảm biến này sẽ thực hiện	bạn quay lại một cấp độ hoặc trở về menu chính. Nếu có chương trình nấu ăn nào đang diễn ra cùng lúc, hãy sử dụng bộ điều khiển cảm biến này để hủy chương trình.
Trong vùng điều hướng, hãy sử dụng các cảm biến mũi tên hoặc vùng giữa chúng để cuộn lên và xuống trong danh sách lựa chọn. Màn hình sẽ hiển thị tùy chọn menu mà bạn muốn chọn.	Bạn có thể thay đổi các giá trị và cài đặt bằng cách sử dụng các cảm biến mũi tên hoặc vùng giữa chúng.

Cảm biến	Chức năng
ĐƯỢC RỜI	Cảm biến OK sẽ sáng màu cam ngay khi có thể xác nhận giá trị, cài đặt hoặc lời nhắc. Bằng cách chọn cảm biến này, bạn có thể truy cập các chức năng như nhắc phút, lưu các thay đổi về giá trị hoặc cài đặt hoặc xác nhận hướng dẫn.
Nếu không	Có chương trình nấu nào đang diễn ra, bạn có thể sử dụng cảm biến này để cài đặt thời gian cảnh báo (ví dụ khi luộc trứng trên bếp) tại bất kỳ thời điểm nào. Trong khi chương trình nấu đang diễn ra, bạn có thể cài đặt thời gian cảnh báo, thời gian nấu và thời gian bắt đầu hoặc kết thúc cho chương trình.
Chọn cảm	biến này để bật và tắt đèn bên trong lò nướng. Tùy thuộc vào cài đặt được chọn, đèn bên trong lò sẽ tắt sau 15 giây hoặc vẫn bật hoặc tắt liên tục.

Biểu tượng

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

Ý nghĩa biểu tượng	
	Biểu tượng này cho biết có thêm thông tin và lời khuyên về cách sử dụng thiết bị. Chọn OK để xác nhận thông tin.
	Ít hơn một phút
	Đấu tích cho biết tùy chọn hiện đang được chọn.
Một số cài đặt, ví dụ như độ sáng màn hình và âm lượng tín hiệu, được chọn bằng thanh phân đoạn.	
	Hệ thống khóa ngăn lò nướng kết hợp hơi nước bị bật nhầm (xem “Cài đặt - An toàn”).

Nguyên lý hoạt động

Sử dụng các cảm biến mũi tên và hoặc vùng giữa chúng trong vùng điều hướng để sử dụng lò nướng kết hợp hơi nước.

Cảm biến OK sẽ sáng màu cam ngay khi có thể xác nhận giá trị, cài đặt hoặc lời nhắc.

Chọn một tùy chọn menu

Chạm vào cảm biến mũi tên hoặc hoặc vuốt sang phải hoặc trái trong vùng cho đến khi bạn đến tùy chọn menu mong muốn.

Mẹo hữu ích: Nếu bạn nhấn và giữ cảm biến mũi tên, danh sách sẽ tự động cuộn cho đến khi bạn thả cảm biến mũi tên.

Xác nhận lựa chọn của bạn bằng OK.

Thay đổi cài đặt trong danh sách Một dấu tích sẽ xuất hiện bên cạnh cài đặt hiện tại.

Chạm vào cảm biến mũi tên hoặc hoặc vuốt sang phải hoặc trái trong vùng cho đến khi bạn đạt đến giá trị hoặc cài đặt mong muốn.

Xác nhận bằng OK.

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

Thay đổi cài đặt bằng thanh phân đoạn. Một số cài đặt được biểu thị bằng thanh có bảy phân đoạn. Nếu tất cả các phân đoạn đều sáng, giá trị tối đa sẽ được chọn.

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

Chạm vào cảm biến mũi tên hoặc hoặc vuốt sang phải hoặc trái trong vùng cho đến khi bạn đạt đến cài đặt mong muốn.

Xác nhận lựa chọn của bạn bằng OK.

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

Chọn chức năng Các nút điều khiển cảm biến cho các chức năng nằm phía trên màn hình (xem “Vận hành” và “Cài đặt”). Chạm vào cảm biến để chọn chức năng mong muốn.

Cảm biến trên bảng điều khiển sẽ sáng màu cam.

Đối với các chức năng: đặt các giá trị như nhiệt độ. Trong mục

Khác : cuộn qua danh sách cho đến khi bạn đạt đến tùy chọn menu mong muốn.

Xác nhận bằng OK.

Nguyên lý hoạt động

Thay đổi chức năng Bạn có thể

chuyển sang chức năng khác trong khi đang nấu ăn.

Cảm biến cho chức năng đã chọn trước đó sẽ sáng màu cam. Chạm vào cảm biến cho chức năng mới chức năng.

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

Cảm biến cho chức năng mới sẽ sáng màu cam.

Trong mục Khác , cuộn qua danh sách cho đến khi bạn tìm thấy tùy chọn menu mong muốn.

Nhập số Các số có thể thay đổi sẽ được đánh dấu.

Chạm vào cảm biến mũi tên hoặc hoặc vuốt sang phải hoặc trái trong vùng cho đến khi số mong muốn được tô sáng.

Mẹo hữu ích: Nếu bạn nhấn và giữ cảm biến mũi tên, các con số sẽ tự động cuộn cho đến khi bạn thả cảm biến mũi tên ra.

Xác nhận bằng OK.

Số điện thoại đã thay đổi hiện đã được lưu. Thao tác này sẽ đưa bạn trở lại menu trước đó.

Kích hoạt MobileStart Chọn cảm

biến để kích hoạt Bắt đầu di động.

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

Vận hành trực tiếp lò nướng kết hợp hơi nước được ưu tiên hơn so với vận hành thông qua chức năng điều khiển từ xa trên Ứng dụng. Bạn có thể sử dụng MobileStart miễn là cảm biến sáng lên.

Nguyên lý hoạt động

Hút nước Lỗi nhắc chuẩn bị

nước cho quá trình nấu sẽ xuất hiện ở chế độ vận hành Nấu bằng hơi nước và Ấm bổ sung.

Đổ đầy một thùng chứa thích hợp với

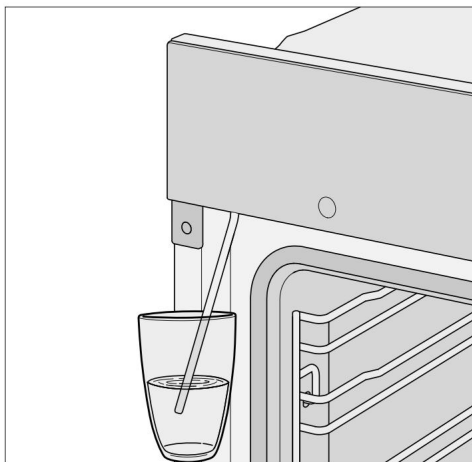
lượng nước máy sạch cần thiết.

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

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

Mở cửa. Kéo ống

dẫn nước về phía trước (nằm bên dưới bảng điều khiển bên trái).



Nhúng đầu ống hút nước vào

ống dẫn nước sạch vào bình chứa.

Xác nhận bằng OK.

Quá trình lấy nước sẽ bắt đầu.

Lượng nước thực sự được đưa vào lò kết hợp hơi nước có thể ít hơn lượng nước quy định theo yêu cầu, khiến vẫn còn một lượng nhỏ trong bình chứa.

Bạn có thể ngắt và tiếp tục quá trình tiếp nhận bất cứ lúc nào bằng cách chọn OK.

Tháo bình chứa nước sau khi lấy nước xong và đóng cửa lại.

Tiếng máy bơm chạy lại có thể được nghe thấy trong giây lát. Nước còn sót lại trong ống dẫn nước đang được hút vào.

Lò vi sóng.

Quá trình nấu bắt đầu. Nước được phun thành từng luồng hơi nước vào khoang lò trong suốt quá trình nấu. Các lỗ thoát hơi nước nằm ở góc sau bên trái của trần khoang lò.

Nguy cơ bị thương do hơi nước nóng.

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

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

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

Bảng dữ liệu

Bảng dữ liệu nằm ở khung trước của lò nướng có thể nhìn thấy khi cửa mở.

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

Hãy chuẩn bị thông tin này nếu bạn cần liên hệ với Miele để mọi vấn đề có thể được giải quyết nhanh nhất có thể.

Các mặt hàng được cung cấp

- Hướng dẫn vận hành và lắp đặt lò nướng kết hợp hơi nước
- Một cuốn sách dạy nấu ăn với các công thức nấu ăn cho Chương trình tự động và các chức năng khác
- Vít để cố định lò nướng kết hợp hơi nước vào vỏ máy
- Viên tẩy cặn và ống nhựa có giác hút để tẩy cặn hệ thống phun hơi nước
- Các loại phụ kiện khác nhau

Phụ kiện được cung cấp và có thể đặt hàng

Tính năng sẽ khác nhau tùy theo từng mẫu máy.
Các thanh trượt kệ, hộp đựng đồ nấu nướng, khay đa năng và giá đỡ dây (hay gọi tắt là "giá đỡ") được cung cấp theo tiêu chuẩn với lò nướng kết hợp hơi nước.
Tùy thuộc vào kiểu máy, lò nướng kết hợp hơi nước của bạn cũng có thể được cung cấp kèm một số phụ kiện được liệt kê ở đây.

Tất cả các phụ kiện và sản phẩm vệ sinh và chăm sóc được liệt kê trong hướng dẫn này đều được thiết kế cho sự kết hợp hơi nước của Miele là nướng.

Bạn có thể đặt hàng qua cửa hàng trực tuyến của Miele hoặc trực tiếp từ Miele (xem phần cuối của tập sách này để biết thông tin liên hệ).

Khi đặt hàng, vui lòng ghi rõ số hiệu lò nướng kết hợp hơi nước và số tham chiếu của các phụ kiện cần thiết.

Người chạy kệ

Các thanh trượt cho phụ kiện được lắp ở hai bên khoang lò để tạo độ cân bằng cho kệ.

Số tầng của kệ được đánh dấu ở mặt trước của khung lò.

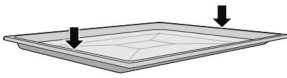
Mỗi tầng gồm 2 thanh ray, thanh này nằm trên thanh kia.

Các phụ kiện (ví dụ như giá đỡ) được đẩy vào lò giữa hai thanh ray.

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

Khay nướng, khay đa năng và giá đỡ có các khía an toàn chống lật

Khay nướng HBB 71:



Khay đa năng HUB 71:



Kệ HBBR 71:



Lắp các phụ kiện này vào thanh trượt kệ giữa hai thanh ray của một mặt kệ.

Đặc trưng

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

Các rãnh an toàn chống lật được đặt trên các phụ kiện để ngăn khay bị kéo ra hoàn toàn khi bạn chỉ muốn kéo ra một phần. Chúng cũng giúp khay không bị lật.

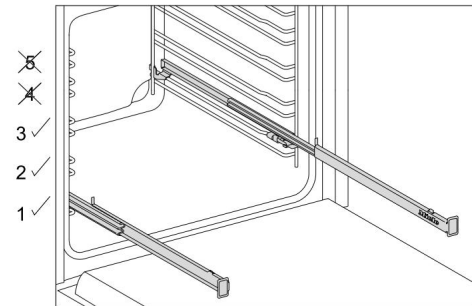
- Các khóa an toàn không bị đổ nằm ở giữa các cạnh ngắn của khay nướng và khay nướng đa năng.
- Các rãnh an toàn không bị lật nằm ở phía sau của cạnh ngắn của giá đỡ.



Nếu bạn sử dụng khay đa năng có giá đỡ ở trên, hãy chèn khay vào giữa các thanh ray của thanh trượt kệ và giá đỡ sẽ nằm ở trên khay.

Khi sử dụng chế độ nấu bằng hơi nước, hãy luôn đặt khay đa năng lên kệ cấp 1 để hứng chất lỏng.

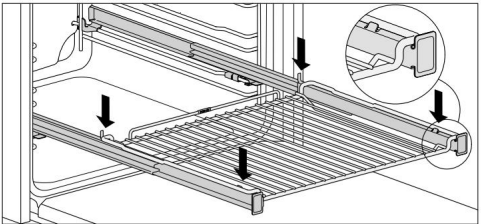
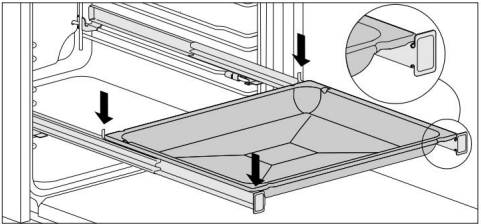
Thanh trượt ống lồng FlexiClip HFC 70-C



Thanh trượt FlexiClip chỉ có thể lắp ở tầng 1, 2 và 3.

Các thanh trượt FlexiClip có thể kéo ra khỏi lò nướng để có thể quan sát quá trình nấu nướng một cách tổng quan.

Đẩy thanh trượt FlexiClip vào đúng ngăn lò nướng trước khi lắp phụ kiện vào.



Để ngăn ngừa nguy cơ phụ kiện trượt khỏi thanh trượt dạng ống lồng:

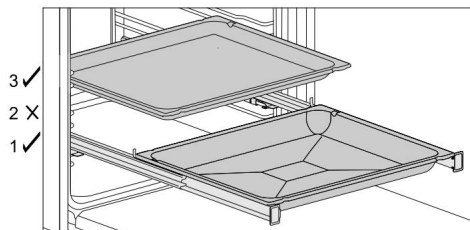
- Đảm bảo rằng họ đang ngồi an toàn trên các thanh trượt của chúng ở giữa các nút chặn ở mỗi đầu của mỗi thanh trượt người chạy bộ.

- Luôn trượt giá đỡ vào
Thanh trượt FlexiClip dạng ống lồng có bề mặt tải hướng xuống dưới.

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

Vì ray trượt FlexiClip được đặt trên thanh ray trên cùng của ray kệ, nên khoảng cách giữa mặt phẳng chứa ray trượt FlexiClip và mặt phẳng bên trên sẽ nhỏ hơn so với trường hợp lắp đặt giá đỡ trên mỗi mặt phẳng. Kết quả nấu nướng sẽ bị ảnh hưởng nếu khoảng cách quá nhỏ.

Nếu bạn cần sử dụng nhiều khay nướng, khay đa năng hoặc giá đỡ nướng cùng một lúc:



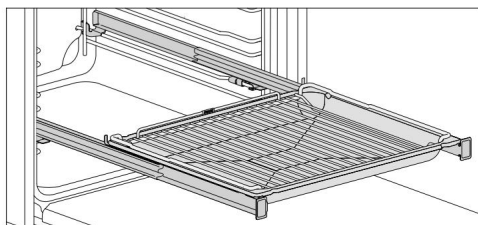
Đặt khay nướng, khay đa năng hoặc giá đỡ lên giá đỡ FlexiClip

người chạy bộ.

Chừa ít nhất một khoảng trống giữa nó và bất kỳ khay nướng, khay đa năng hoặc giá đỡ nào trên thanh trượt FlexiClip phía trên nó.

Bạn có thể sử dụng khay đa năng cùng với giá đỡ trên FlexiClip dạng ống lồng

người chạy bộ.



Đặt khay đa năng cùng với giá đỡ lên ray trượt FlexiClip. Giá đỡ sẽ tự động trượt giữa các thanh ray của kệ nằm phía trên giá đỡ FlexiClip.

người chạy bộ.

Chừa ít nhất một khoảng trống giữa nó và bất kỳ khay nướng, khay đa năng hoặc giá đỡ nào trên thanh trượt FlexiClip phía trên nó.

Lắp thanh trượt FlexiClip

Nguy cơ chấn thương do nóng bề mặt.

Lò nướng sẽ nóng lên trong quá trình hoạt động. Bạn có thể bị bỏng ở bộ phận làm nóng, ngăn lò hoặc các phụ kiện.

Để các bộ phận gia nhiệt, ngăn lò và các phụ kiện nguội trước khi lắp hoặc tháo thanh trượt FlexiClip.

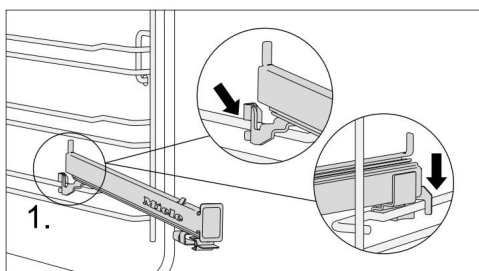
Tốt nhất là lắp thanh trượt FlexiClip vào mức 1. Sau đó, bạn có thể sử dụng chúng để đựng thực phẩm cần nấu ở mức 2.

Mỗi tầng của thanh trượt kệ bao gồm hai thanh ray.

Thanh trượt FlexiClip dạng ống lồng được lắp vào thanh ray phía trên của hai thanh ray tạo nên một tầng kệ.

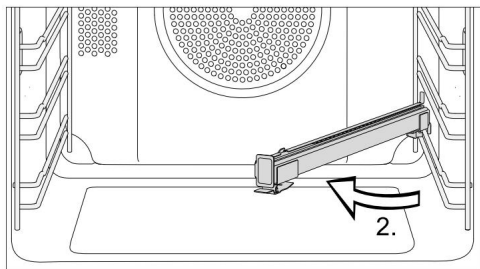
Tám trượt FlexiClip có logo Miele được lắp ở bên phải.

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

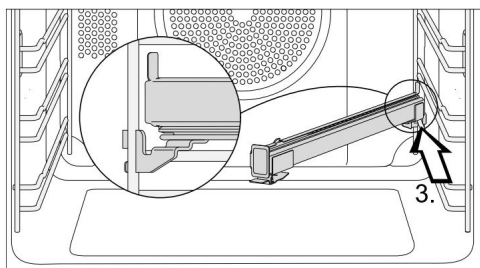


Móc thanh trượt FlexiClip vào mặt trước của thanh ray trên cùng của thanh trượt kệ (1.).

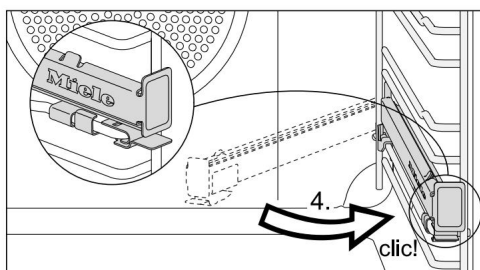
Đặc trưng



Sau đó giữ thanh trượt FlexiClip ở một góc hướng vào giữa ngăn lò nướng (2.).



Trượt thanh trượt FlexiClip theo một góc dọc theo thanh ray trên cùng cho đến khi thanh trượt có thể trượt được (3.).



Sau đó, xoay thanh trượt FlexiClip về phía bên cạnh và cố định nó vào thanh ray trên cùng với tiếng kêu tách (4.).

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

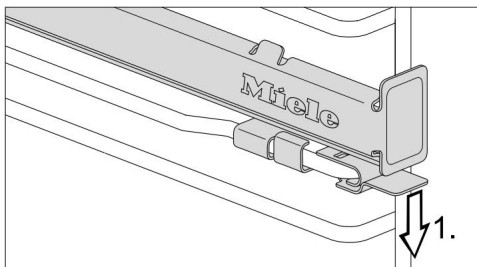
Tháo thanh trượt FlexiClip

Nguy cơ chấn thương do nóng bề mặt.

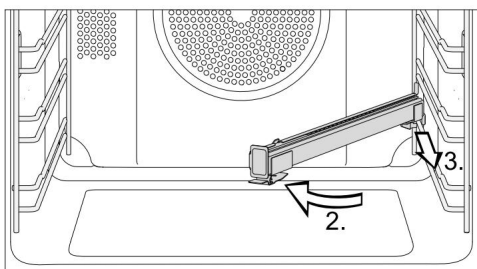
Lò nướng sẽ nóng lên trong quá trình hoạt động. Bạn có thể bị bỏng ở bộ phận làm nóng, ngăn lò hoặc các phụ kiện.

Để các bộ phận gia nhiệt, ngăn lò và các phụ kiện nguội trước khi lắp hoặc tháo thanh trượt FlexiClip.

Đẩy thanh trượt FlexiClip vào hết cỡ.



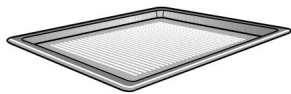
Đẩy xuống phần chốt ở phía trước của thanh trượt FlexiClip (1.).



Xoay thanh trượt FlexiClip về phía giữa ngăn lò nướng (2.), sau đó kéo nó về phía trước dọc theo thanh ray trên cùng (3.).

Nhấc thanh trượt FlexiClip ra khỏi thanh ray và lấy ra khỏi lò nướng.

Khay nướng cao cấp và AirFry, đục lỗ HBBL 71



Các lỗ đục nhỏ trên khay nướng Gourmet và khay AirFry tối ưu hóa quá trình nấu nướng: - Cải thiện độ vàng ở mặt

dưới của các loại bánh nướng làm từ men tươi và bột quark, cũng như bánh mì và bánh mì cuộn.

Đầu tiên, cán bột trên bề mặt phẳng rồi đặt lên khay nướng Gourmet và khay chiên không dầu.

- Khoai tây chiên, bánh croquette hoặc các món tương tự có thể được chiên bằng luồng khí nóng (AirFrying) mà không cần dùng đến chất béo.
- Trong quá trình khử nước/sấy khô, không khí sự lưu thông xung quanh thực phẩm để sấy khô được tối ưu hóa.

Bề mặt được xử lý bằng men PerfectClean.

Khay nướng tròn đục lỗ và khay chiên không dầu HBFP 27-1 có thể được sử dụng cho những mục đích này.

Lò nướng Gourmet đục lỗ và Khay AirFry và khay nướng tròn có lỗ và khay AirFry không phù hợp để sử dụng với Steam

chức năng nấu .

Chỉ sử dụng khay và hộp đựng có lỗ để nướng.

Khay nướng tròn



Khay nướng tròn đặc HBF 27-1 thích hợp để nướng pizza, bánh bông lan làm từ men hoặc hỗn hợp đánh bông, bánh tart ngọt và mặn, món tráng miệng nướng, bánh mì bông lan và cũng có thể dùng để nướng bánh đông lạnh và pizza.

Khay nướng tròn đục lỗ và khay chiên không dầu HBFP 27-1 có thể được sử dụng cho cùng mục đích như khay nướng Gourmet đục lỗ và khay chiên không dầu HBBL 71.

Bề mặt của cả hai khay nướng đều được xử lý bằng men PerfectClean.

Lắp giá nướng vào và đặt khay nướng tròn lên giá.

Đá nướng HBS 70

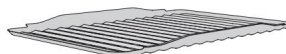


Đá nướng lý tưởng cho các món cần lớp đế nướng chín kỹ như pizza, bánh quiche, bánh mì, bánh mì cuộn và đồ ăn nhẹ mặn.

Đá nướng được làm từ đất sét chịu nhiệt và được tráng men. Đá nướng được cung cấp kèm một thanh gỗ chưa qua xử lý để đặt và lấy thức ăn lên trên.

Trượt giá vào và đặt đá nướng lên trên.

Chén nướng và quay HGBB 71



Khay nướng và quay vừa khít với khay đựng thông dụng.

Khay sẽ hứng nước thịt trong quá trình nướng, quay hoặc chiên bằng không khí và ngăn chúng bị cháy để có thể dùng để làm nước sốt và nước thịt.

Bề mặt tráng men đã được xử lý bằng PerfectClean.

Đặc trưng

Đĩa nướng HUB Gourmet
Nắp đáy đĩa nướng HBD Gourmet

Không giống như các loại đĩa nướng khác,
đĩa nướng Miele Gourmet có thể được đặt trực
tiếp vào lò nướng trên giá đỡ.
Chúng có các khía an toàn không bị lật giống
như giá đỡ để ngăn chúng bị kéo ra quá xa.

Bề mặt của đĩa nướng được phủ lớp chống dính.

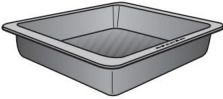
Đĩa nướng cao cấp có nhiều độ sâu khác nhau.
Chiều rộng và chiều cao đều giống nhau.

Có thể mua riêng nắp đáy phù hợp.
Vui lòng trích dẫn số hiệu sản phẩm khi đặt
hàng.

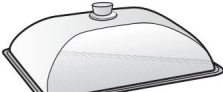
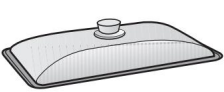
Độ sâu: 22 cm	Độ sâu: 35 cm
HUB 5000-M	TRUNG TÂM 5001-XL*
TRUNG TÂM 5001-M*	



HBD 60-22



HBD 60-35



*Thích hợp cho bếp từ

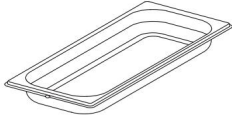
Hộp đựng lò hấp

Lò nướng kết hợp hơi nước này được cung
cấp kèm theo hộp đựng bằng thép không gỉ. Các
hộp đựng khác, với nhiều kích cỡ khác
nhau, cả loại đục lỗ và đặc, cũng có sẵn tùy
chọn.

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

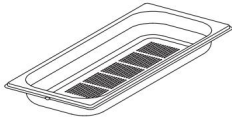
Luôn đặt khay đựng đa năng ở kệ cấp 1 để hứng
chất lỏng.

DGG 20



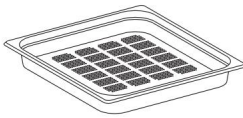
1 hộp đựng thực phẩm rắn Dung
tích tổng 2,4 lít / Dung tích sử dụng 1,8
lít 450 x 190 x 40
mm (Rộng x Sâu x Cao)

DGGL 20



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

DGGL 12



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

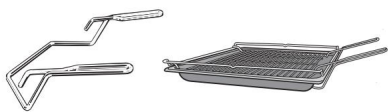
Phụ kiện tráng men xúc tác Mặt sau Cần thay
thế mặt sau

nếu lớp men xúc tác không còn hiệu quả do sử dụng
không đúng cách hoặc bị bẩn quá nhiều.

Khi đặt hàng, vui lòng ghi rõ số hiệu của lò nướng kết hợp hơi nước của
bạn.

Đặt hộp đựng thức ăn vào giá ở tầng 3.

Cửa hàng HEG



Tay cầm giúp bạn dễ dàng lấy khay nướng, khay nướng và giá nướng ra khỏi lò nướng.

Phụ kiện vệ sinh và chăm sóc

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

Các tính năng an toàn

- Khóa hệ thống
(xem "Cài đặt - An toàn")
- Khóa cảm biến
(xem "Cài đặt - An toàn")
- Quạt làm mát
(xem "Cài đặt - Quạt làm mát chạy")
- Tắt an toàn Tắt an toàn sẽ tự động được kích hoạt nếu lò nướng kết hợp hơi nước hoạt động trong thời gian dài bất thường.

Khoảng thời gian sẽ phụ thuộc vào chức năng cụ thể của lò nướng được sử dụng.

- Cửa thông gió

Cửa lò nướng được làm bằng kính có lớp phủ phản xạ nhiệt trên một phần bề mặt. Khi lò nướng hoạt động, không khí sẽ đi qua cửa để giữ cho lớp kính bên ngoài luôn mát.

Có thể tháo rời cửa để vệ sinh (xem mục "Vệ sinh và bảo dưỡng").

Bề mặt được xử lý PerfectClean

Các bề mặt được xử lý bằng men PerfectClean có đặc điểm là khả năng chống dính vượt trội và dễ vệ sinh.

Thức ăn có thể dễ dàng được loại bỏ khỏi những bề mặt này. Vết bẩn từ việc nướng và rang cũng có thể dễ dàng được loại bỏ khỏi những bề mặt này.

Thực phẩm có thể được thái lát hoặc cắt nhỏ trên bề mặt PerfectClean.

Tuy nhiên, không sử dụng dao găm vì chúng sẽ làm xước bề mặt PerfectClean.

Các bề mặt được xử lý bằng men PerfectClean có thể được vệ sinh như cách bạn vệ sinh kính.

Đọc hướng dẫn trong phần "Vệ sinh và bảo quản" để tận dụng được lợi ích của tính năng chống dính và dễ vệ sinh.

Bề mặt được xử lý PerfectClean:

- Ngăn lò nướng
- Giá đỡ
- Khay đa năng
- Khay nướng
- Chén nướng và quay
- Khay nướng và chiên không dầu cao cấp, có lỗ đục
- Khay nướng và chiên không dầu tròn, đục lỗ
- Khay nướng tròn

Trước khi sử dụng lần đầu tiên

Mật ong@nhà

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

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

mạng Wi-Fi

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

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

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

nướng kết hợp hơi nước của bạn

lò vi sóng

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

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

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

Khả năng kết nối Wi-Fi

Kết nối Wi-Fi sử dụng chung dải tần với

các thiết bị khác (bao gồm lò vi sóng và đồ chơi điều khiển từ xa). Điều này có thể dẫn đến tình trạng mất kết nối thỉnh thoảng hoặc thậm chí mất hoàn toàn.

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

Tính khả dụng của Miele@home Khả

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

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

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

Ứng dụng Miele

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



Trước khi sử dụng lần đầu tiên

Cài đặt tiêu chuẩn:

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

Nguy cơ chấn thương do nóng bề mặt.

Lò nướng kết hợp hơi nước sẽ nóng lên trong quá trình hoạt động.

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

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

Cài đặt ngôn ngữ Chọn

ngôn ngữ bạn muốn.

Xác nhận bằng OK.

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

Thiết lập vị trí Chọn

vị trí cần thiết. Xác nhận bằng OK.

Thiết lập Miele@home Thiết lập

"Miele@home" sẽ xuất hiện trên màn hình.

Để thiết

lập Miele@home ngay lập tức, hãy xác nhận bằng cách chạm vào OK. Để thiết lập

sau, hãy chọn Bỏ qua và xác nhận bằng OK.

Xem phần "Cài đặt - Miele@home" để biết thông tin về cách thiết lập sau này.

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

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

Cài đặt thời gian trong ngày

Cài đặt thời gian trong ngày theo giờ và phút.

Xác nhận bằng OK.

Thiết lập mức độ cứng của nước

Nếu cần, hãy liên hệ với nhà cung cấp nước tại địa phương để tìm hiểu về độ cứng của nước tại địa phương bạn.

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

Đặt mức độ cứng của nước cho khu vực.

Xác nhận bằng OK.

Hoàn thiện quá trình đưa vào vận hành

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

Thiết bị hiện đã sẵn sàng để sử dụng.

Trước khi sử dụng lần đầu tiên

Làm nóng lò kết hợp hơi nước lần đầu tiên và rửa sạch hệ thống phun hơi nước

Khi lò nướng hơi nước kết hợp được làm nóng lần đầu, nó có thể tỏa ra một mùi nhẹ. Có thể loại bỏ mùi này bằng cách làm nóng lò nướng hơi nước kết hợp trong ít nhất một giờ.

Tốt nhất là nên xả sạch hệ thống phun hơi nước cùng lúc.

Đảm bảo rằng bếp được thông gió tốt khi thiết bị đang được làm nóng lần đầu tiên.

Ngăn mùi hôi lan sang các phòng khác.

Loại bỏ bất kỳ lớp màng bảo vệ nào và nhãn dán ngoại trừ tấm dữ liệu từ lò nướng kết hợp hơi nước và các phụ kiện.

Trước khi làm nóng lò, hãy lau bên trong lò bằng khăn ẩm để loại bỏ bụi bẩn hoặc các mảnh bao bì có thể tích tụ trong quá trình cất giữ và mở hộp.

Lắp thanh trượt FlexiClip vào thanh trượt kệ và lắp tất cả các khay và giá đỡ vào.

Chuyển đổi lò nướng kết hợp hơi nước bật bằng cảm biến Bật/Tắt .

Chọn chức năng xuất hiện trên màn hình. Chọn Moisture Plus .

Nhiệt độ khuyến nghị sẽ xuất hiện (160 °C).

Hệ thống sưởi, đèn và quạt làm mát của lò nướng sẽ bật.

Đặt nhiệt độ tối đa có thể (250 °C). Xác nhận bằng OK.

Chọn Tự động phun hơi nước.

Lời nhắc về nước sẽ xuất hiện.

Đổ đầy một thùng chứa thích hợp với lượng nước máy sạch cần thiết và làm theo hướng dẫn trên màn hình (xem "Nguyên lý vận hành - Hút nước").

Làm nóng lò nướng kết hợp hơi nước trong ít nhất một giờ.

Tắt lò nướng kết hợp hơi nước bằng cảm biến Bật/Tắt sau khi ít nhất một giờ.

Vệ sinh khoang lò sau khi làm nóng lần đầu tiên

Nguy cơ bỏng do nóng

bề mặt.

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

Để các bộ phận làm nóng, ngăn lò và các phụ kiện nguội trước khi vệ sinh bằng tay.

Lấy tất cả các phụ kiện ra khỏi lò nướng và vệ sinh bằng tay (xem phần "Vệ sinh và bảo quản"). Lau sạch ngăn

lò nướng bằng miếng bọt biển sạch và dung dịch nước nóng pha nước rửa chén hoặc khăn sợi nhỏ sạch, ẩm. Lau khô tất cả các bề mặt bằng khăn mềm.

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

Tổng quan về cài đặt

Tùy chọn menu	Cài đặt có sẵn
Ngôn ngữ	... Tiếng Đức Tiếng Anh ... Vị trí
Thời gian	Trưng bày Bật* Tắt Làm mờ ban đêm Định dạng đồng hồ 12 giờ 24 giờ* Bộ
Chiếu sáng	TRÊN "Bật" trong 15 giây* Tắt
Trưng bày	Độ sáng * Chạm nhanh Bật Tắt*
Âm lượng	Âm báo chuông Giai điệu * Giai điệu đơn * Âm báo bàn phím * Giai điệu chào mừng Bật* Tắt
Đơn vị	Nhiệt độ °C* °F
Tăng cường	TRÊN* Tắt
Làm mát nhanh	TRÊN* Tắt
Giữ ấm	TRÊN Tắt*

* Cài đặt gốc

Cài đặt

Tùy chọn menu	Cài đặt có sẵn
Nhiệt độ khuyến nghị	
Quạt làm mát chạy	Kiểm soát nhiệt độ* 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
Sự an toàn	Khóa cảm biến Bật Tắt* Khóa hệ thống Bật Tắt*
Mật ong@nhà	Kích hoạt Hủy kích hoạt Trạng thái kết nối Thiết lập lại Cài lại Cài đặt
Điều khiển từ xa	TRÊN* Tắt
Cập nhật từ xa	TRÊN* Tắt
Phiên bản phần mềm	
Chương trình trưng bày	Chế độ demo Bật Tắt*
Mặc định của nhà máy	Cài đặt thiết bị Nhiệt độ khuyến nghị

* Cài đặt gốc

Mở menu "Cài đặt" Trong menu Khác | Cài đặt, bạn có thể cá nhân hóa lò nướng kết hợp hơi nước của mình bằng cách điều chỉnh cài đặt mặc định của nhà sản xuất cho phù hợp với yêu cầu của bạn. Chọn Khác . Chọn Cài đặt . Chọn cài đặt mong muốn.

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

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

Ngôn ngữ

Bạn có thể cài đặt ngôn ngữ và vị trí của mình. Sau khi chọn và xác nhận, ngôn ngữ bạn đã chọn sẽ xuất hiện trên màn hình.

Mẹo hữu ích: Nếu bạn vô tình chọn sai ngôn ngữ, hãy chọn cảm biến . Làm theo biểu tượng để quay lại menu phụ Ngôn ngữ .

Thời gian

Trưng bày

Chọn cách bạn muốn thời gian trong ngày hiển thị trên màn hình khi lò nướng kết hợp hơi nước tắt:

- Luôn hiển thị thời gian trên màn hình.

Nếu bạn cũng chọn cài đặt Hiển thị | Chạm nhanh | Bật , tất cả các cảm biến sẽ phản ứng với thao tác chạm như bình thường.

Nếu bạn cũng chọn cài đặt Hiển thị | Chạm nhanh | Tắt , lò nướng kết hợp hơi nước phải được bật trước khi có thể sử dụng.

- Tắt
Màn hình sẽ tắt và chuyển sang màu đen để tiết kiệm năng lượng. Lò nướng kết hợp hơi nước phải được bật trước khi bạn có thể sử dụng.
- Làm mờ ban đêm Để tiết kiệm năng lượng, thời gian chỉ hiển thị trên màn hình từ 5:00 sáng đến 11:00 tối. Màn hình sẽ tối vào mọi thời điểm khác.

Định dạng đồng hồ

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

Bộ Đặt giờ và sau đó là phút.

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

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

Chiếu sáng

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

- "Bật" trong 15 giây. Đèn bên trong lò nướng sẽ tắt sau 15 giây kể từ khi chương trình nấu bắt đầu. Nhấn cảm biến để bật lại đèn bên trong lò nướng trong 15 giây.
- Tắt Đèn bên trong lò nướng đã tắt. Nhấn cảm biến để bật đèn bên trong lò nướng trong 15 giây.

Cài đặt

Trưng bày

Độ sáng Độ

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

-

Độ sáng tối đa -

Độ sáng tối thiểu

Chạm nhanh

Chọn cách cảm biến sẽ phản ứng khi lò nung kết hợp hơi nước tắt:

- Bật

Nếu bạn cũng chọn cài đặt làm mờ Thời gian |
Hiện thị | Bật hoặc Ban đêm , các cảm biến cũng
sẽ phản hồi khi lò nung kết hợp hơi nước tắt.

- Tắt

độc lập với thời gian | Cài đặt hiển thị ,
các cảm biến chỉ phản hồi khi lò nung kết
hợp hơi nước được bật, cũng như trong một khoảng
thời gian nhất định sau khi tắt.

Âm lượng

Âm báo chuông

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

Giai điệu

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

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

-

Âm lượng tối đa

-

Giai điệu đã tắt

Chỉ có âm điệu

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

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

-

Cao độ cao nhất

-

Cao độ thấp nhất

Âm báo bàn phím

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

-

Âm lượng tối đa

-

Âm báo bàn phím đã tắt

Giai điệu chào mừng

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

Đơn vị

Nhiệt độ Bạn có

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

Tăng cường

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

-

Chức năng Booster được tự động bật trong giai đoạn làm nóng của chương trình nấu. Thanh nhiệt/nướng trên cùng, thanh nhiệt vòng và quạt gió nóng sẽ đồng thời làm nóng khoang lò đến nhiệt độ đã cài đặt.

-

Tắt. Chức năng Booster sẽ tắt trong giai đoạn làm nóng của chương trình nấu. Chỉ các thanh gia nhiệt dành cho chức năng lò nướng đã chọn mới được sử dụng để làm nóng trước khoang lò.

Làm mát nhanh Sử dụng

chức năng làm mát nhanh, bạn có thể nhanh chóng làm mát thực phẩm và ngăn lò nướng sau khi chương trình nấu kết thúc.

Chức năng này hữu ích nếu bạn muốn bắt đầu ngay một chương trình Tự động mà ngăn lò cần phải nguội.

Sử dụng chức năng Giữ ấm, bạn có thể giữ ấm thức ăn sau khi nấu mà không vô tình làm thức ăn chín thêm.

-

Chức năng làm mát nhanh được bật. Khi chương trình nấu kết thúc, cửa lò sẽ tự động mở ra một chút.

Quạt tản nhiệt làm mát thực phẩm và khoang lò nhanh chóng.

- Tắt

chức năng làm mát nhanh. Cửa lò vẫn đóng khi kết thúc chương trình nấu. Quạt tản nhiệt làm mát thực phẩm và khoang lò.

Cài đặt

Giữ ấm Với chức

năng Giữ ấm, bạn có thể giữ ấm thức ăn sau khi nấu mà không vô tình làm thức ăn chín thêm. Thức ăn được giữ ấm ở nhiệt độ cài đặt sẵn (Cài đặt | Nhiệt độ khuyến nghị | Giữ ấm).

Chỉ có thể sử dụng chức năng Giữ ấm kết hợp với chức năng Làm lạnh nhanh .

-

Chức năng Giữ ấm được bật. Khi chương trình nấu kết thúc, cửa lò sẽ tự động mở ra một chút. Quạt tản nhiệt sẽ làm nguội thực phẩm và khoang lò nhanh chóng đạt đến nhiệt độ cài đặt trước.

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

- Tắt

chức năng Giữ ấm. Cửa lò vẫn đóng khi kết thúc chương trình nấu. Quạt tản nhiệt làm mát thực phẩm và khoang lò.

Nhiệt độ khuyến nghị Nếu bạn thường

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

Sau khi chọn tùy chọn menu này, danh sách các chức năng sẽ xuất hiện trên màn hình cùng với nhiệt độ được khuyến nghị. Chọn chức năng bạn muốn.

Thay đổi nhiệt độ được khuyến nghị.

Xác nhận bằng OK.

Bạn cũng có thể thay đổi nhiệt độ khuyến nghị cho chức năng Giữ ấm.

Quạt làm mát vẫn chạy Quạt

làm mát sẽ tiếp tục chạy một lúc sau khi lò nướng đã tắt để ngăn độ ẩm tích tụ trong ngăn lò nướng, trên bảng điều khiển hoặc trên vỏ lò nướng.

- Kiểm soát nhiệt độ Quạt làm mát sẽ tắt khi nhiệt độ trong lò giảm xuống dưới 70 °C.

- Kiểm soát thời gian Quạt làm mát sẽ tắt sau khoảng 25 phút.

Nước ngưng tụ có thể làm hỏng vỏ lò kết hợp hơi nước, làm hỏng mặt bàn làm việc và dẫn đến ăn mòn ở lò kết hợp hơi nước.

lò vi sóng.

Nếu bạn cài đặt quạt làm mát ở chế độ Kiểm soát thời gian và để thức ăn trong ngăn lò nướng để giữ ấm, độ ẩm trong lò nướng sẽ tăng lên, dẫn đến hiện tượng ngưng tụ trên tấm ốp và đồ nội thất nhà bếp xung quanh, đồng thời hơi ẩm sẽ đọng lại dưới mặt bàn bếp.

Không để thức ăn trong lò nướng để giữ ấm nếu bạn đã cài đặt quạt làm mát ở chế độ kiểm soát thời gian.

Độ cứng của nước

Để đảm bảo rằng lò nung kết hợp hơi nước hoạt động chính xác và để đảm bảo rằng việc tẩy cặn được thực hiện theo đúng khoảng thời gian, nó phải được thiết lập theo nguồn nước địa phương độ cứng. Nước càng cứng thì sự kết hợp hơi nước càng thường xuyên lò nung cần được tẩy cặn. Liên hệ với nhà cung cấp nước địa phương của bạn để tìm hiểu phạm vi độ cứng của nước nếu cần thiết.

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

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

Nếu bạn sử dụng nước đóng chai, nước đó phải tuân thủ các quy định quốc gia có liên quan về chất lượng nước uống. Không sử dụng nước khoáng hoặc nước có ga. Điều chỉnh cài đặt trên lò nung kết hợp hơi nước tùy thuộc vào 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 mg/l Ca2+	Canxi cacbonat nội dung ppm (mg/l CaCO3)	Cài đặt trên hơi nước lò nung kết hợp
°dH	°fH	mmol/l			
1	1.8	0,18	7	18	1
2	3.6	0,36	14	36	2
3	5.4	0,54	21	54	3
4	7.1	0,72	29	71	4
5	8.9	0,90	36	89	5
6	10.7	1.07	43	107	6
7	12.5	1,25	50	125	7
8	14.3	1,43	57	143	8
9	16.0	1,61	64	161	9
10	17.9	1,79	71	179	10
11	19.6	1,97	79	196	11
12	21.4	2.15	86	214	12
13	23.2	2,33	93	232	13
14	25.0	2,51	100	250	14

Cài đặt

Độ cứng của nước			Hàm lượng canxi mg/l Ca2+	Canxi cacbonat nội dung ppm (mg/l CaCO3)	Cài đặt trên hơi nước lò nướng kết hợp
°dH	°fH	mmol/l			
15	26,8	2,69	107	268	15
16	28,6	2,86	114	286	16
17	30,4	3,04	121	304	17
18	32,1	3,22	129	321	18
19	33,9	3,40	136	339	19
20	35,7	3,58	143	357	20
21	37,5	3,76	150	375	21
22	39,3	3,94	157	393	22
23	41,1	4,12	164	411	23
24	42,9	4,30	171	429	24
25	44,6	4,47	179	446	25
26	46,4	4,65	186	464	26
27	48,2	4,83	193	482	27
28	50,0	5,01	200	500	28
29	51,8	5,19	207	518	29
30	53,6	5,37	214	536	30
31	55,4	5,55	221	554	31
32	57,1	5,73	228	571	32
33	58,9	5,91	236	589	33
34	60,7	6,09	243	607	34
35	62,5	6,27	250	625	35
36	64,3	6,44	257	643	36
37-45	66-80 6,62-8,06		264-321	661-804	37-45
46-60	82-107 8,23-10,74		328-428	821-1071	46-60
61-70	109-125 10,92-12,53		436-500	1089-1250	61-70

Độ cao

Nhiệt độ sôi của nước thay đổi tùy thuộc vào độ cao của vị trí lắp đặt. Cài đặt này cho phép bạn điều chỉnh nhiệt độ sôi sau khi chuyển nhà nếu độ cao chênh lệch so với nhà cũ từ 300 m trở lên.

Sự an toàn

Khóa cảm biến

Khóa cảm biến ngăn chặn chương trình nấu ăn bị tắt do nhầm lẫn hoặc thay đổi cài đặt.

Ngoài cảm biến Bật/Tắt, khóa cảm biến được kích hoạt sẽ ngăn các cảm biến và trường trên màn hình hoạt động trong vài giây sau khi chương trình được bắt đầu.

- Bật

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

- Tắt

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

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

Khóa hệ thống Khóa

hệ thống ngăn chặn lò nướng kết hợp hơi nước bị bật nhầm.

Bạn vẫn có thể sử dụng chức năng nhấn phút và MobileStart khi khóa hệ thống đang hoạt động.

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

- Bật

Khóa hệ thống.

Trước khi sử dụng lò nướng kết hợp hơi nước, hãy chạm vào cảm biến OK trong ít nhất 6 giây.

- Tắt

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

Mật ong@nhà

Lò nướng kết hợp hơi nước là một trong những thiết bị gia dụng hỗ trợ Miele@home. Lò nướng kết hợp hơi nước của bạn được trang bị sẵn mô-đun giao tiếp Wi-Fi và phù hợp với giao tiếp không dây.

Có nhiều cách để kết nối lò nướng hơi nước kết hợp với mạng Wi-Fi. Chúng tôi khuyên bạn nên kết nối lò nướng hơi nước kết hợp với mạng Wi-Fi thông qua ứng dụng Miele hoặc qua WPS.

- Kích hoạt.

Cài đặt này chỉ hiển thị nếu

Miele@home bị vô hiệu hóa. Chức năng Wi-Fi được kích hoạt lại.

- Hủy kích hoạt

Cài đặt này chỉ hiển thị nếu

Miele@home được kích hoạt.

Miele@home vẫn được thiết lập, chức năng Wi-Fi đã tắt.

- Trạng thái kết nối.

Cài đặt này chỉ hiển thị nếu

Miele@home được kích hoạt. Màn hình hiển thị thông tin như chất lượng thu sóng Wi-Fi, tên mạng và địa chỉ IP.

Cài đặt

- Thiết lập lại

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

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

- Đặt

lại. Cài đặt này chỉ hiển thị nếu mạng Wi-Fi đã được thiết lập. Chức năng Wi-Fi sẽ bị vô hiệu hóa và mạng Wi-Fi sẽ được đặt lại về mặc định của nhà sản xuất. Bạn phải thiết lập kết nối mới với mạng Wi-Fi để có thể sử dụng Miele@home.

Cài đặt mạng nên được thiết lập lại bất cứ khi nào lò nướng hơi nước kết hợp được thanh lý hoặc

bán, hoặc nếu lò nướng hơi nước kết hợp đã qua sử dụng được đưa vào sử dụng. Đây là cách duy nhất để đảm bảo rằng tất cả dữ liệu cá nhân đã được xóa và, trong trường hợp sau, chủ sở hữu trước sẽ không thể truy cập vào lò nướng hơi nước kết hợp nữa.

- Thiết

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

Điều khiển từ xa

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

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

Kích hoạt MobileStart Chọn

cảm biến để kích hoạt
Bắt đầu di động.

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

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

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

Cập nhật từ xa

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

Chức năng Cập nhật từ xa được sử dụng để cập nhật phần mềm trong lò nướng hơi nước kết hợp của bạn. Nếu có bản cập nhật cho lò nướng hơi nước kết hợp của bạn, lò nướng sẽ tự động tải xuống. Bản cập nhật sẽ không được cài đặt tự động. Chúng phải được khởi tạo thủ công.

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

Việc bật/tắt RemoteUpdate được bật

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

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

Chạy RemoteUpdate

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

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

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

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

Quá trình cập nhật có thể mất vài phút.

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

khi có bản cập nhật.

- Sau khi cài đặt bản cập nhật, bạn không thể hoàn tác được.
- Không chuyển đổi tổ hợp hơi nước
Tắt lò nướng trong quá trình cập nhật. Nếu không, quá trình cập nhật sẽ bị hủy bỏ và không được cài đặt.
- Một số bản cập nhật phần mềm chỉ có thể được thực hiện bởi kỹ thuật viên bảo dưỡng của Miele.

Phiên bản phần mềm

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

sử dụng.

Chương trình trưng bày

Chức năng này cho phép lò nướng kết hợp hơi nước được trưng bày tại các phòng trưng bày mà không cần làm nóng. Không kích hoạt cài đặt này cho mục đích gia dụng.
sử dụng.

Chế độ demo

Nếu bạn bật lò nướng kết hợp hơi nước khi đang ở chế độ Demo, thông báo sau sẽ xuất hiện trên màn hình: Chế độ Demo đã được kích hoạt. Thiết bị sẽ không nóng lên.

- Chạm vào cảm biến OK trong ít nhất 4 giây để kích hoạt chế độ Demo.
- Tắt
Chạm vào cảm biến OK trong ít nhất 4 giây để tắt chế độ Demo.
Bạn có thể sử dụng lò nướng kết hợp hơi nước như bình thường.

Mặc định của nhà sản xuất

- Cài đặt thiết bị Mọi
cài đặt đã thay đổi sẽ được đặt lại về cài đặt mặc định của nhà sản xuất.
- Nhiệt độ khuyến nghị Mọi
nhiệt độ khuyến nghị đã thay đổi sẽ được đặt lại về cài đặt mặc định của nhà sản xuất.

Giờ hoạt động Chọn Khác |

Giờ hoạt động để truy vấn tổng số giờ hoạt động của lò nướng kết hợp hơi nước của bạn.

Ký ức tối thiểu

Sử dụng chức năng nhắc nhở phút Chức năng nhắc nhở phút có thể được sử dụng để hẹn giờ cho các hoạt động khác trong bếp, ví dụ như luộc trứng trên bếp. Chức năng nhắc phút cũng có thể được sử dụng cùng lúc với chương trình nấu ăn đã cài đặt thời gian bắt đầu và kết thúc nấu (ví dụ như để nhắc nhở khuấy thức ăn hoặc thêm gia vị, v.v.). Thời gian nhắc phút tối đa có thể cài đặt là 59 phút và 59 giây.

Mẹo hữu ích: Khi sử dụng chức năng tạo độ ẩm, hãy sử dụng bộ hẹn giờ để nhắc bạn phun hơi nước thủ công vào thời điểm mong muốn.

Cài đặt phút nhắc nhở

Nếu bạn đã chọn cài đặt Hiển thị | Chạm nhanh | Tắt, bạn sẽ cần bật lò nướng kết hợp hơi nước trước khi cài đặt chức năng nhắc phút. Khi đó, chức năng nhắc phút sẽ hiển thị đếm ngược trên màn hình khi lò nướng kết hợp hơi nước đã tắt.

Ví dụ: Bạn muốn luộc một số quả trứng và đặt thời gian luộc là 6 phút 20 giây.

Chọn cảm biến . Chọn

Min. minder nếu có chương trình nấu đang diễn ra cùng lúc.

Lời nhắc Đặt 00:00 phút sẽ xuất hiện. Sử dụng vùng điều hướng, đặt 06:20. Xác nhận bằng OK.

Thời gian nhắc nhở tính bằng phút hiện đã được lưu.

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

Nếu bạn đang nấu cùng lúc mà không có thời gian nấu cố định, và

thời gian nhắc nhở phút sẽ xuất hiện ngay khi đạt đến nhiệt độ đã chọn.

Nếu bạn đang nấu cùng lúc với thời gian nấu đã được cài đặt, chức năng nhắc phút sẽ đếm ngược ở chế độ nền vì thời gian nấu được ưu tiên trên màn hình.

Nếu bạn đang ở trong menu, đồng hồ đếm ngược phút sẽ đếm ngược ở chế độ nền.

Vào cuối thời gian nhắc nhở phút

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

. Nếu cần, hãy xác nhận

bằng OK.

Chuông báo sẽ dừng và các ký hiệu trên màn hình sẽ tắt.

Thay đổi thời gian cài đặt cho chức năng nhắc phút Chọn cảm biến

. Chọn chức năng nhắc phút

nếu có chương trình nấu đang diễn ra cùng lúc.

Chọn Thay đổi.

Xác nhận bằng OK.

Thời gian nhắc phút đã chọn sẽ xuất hiện. Thay đổi thời gian đã đặt cho tính năng nhắc phút.

Xác nhận bằng OK.

Giờ đây, thời gian nhắc phút đã thay đổi đã được lưu lại.

Hủy chức năng nhắc phút Chọn cảm biến .

Chọn chức năng nhắc phút nếu có

chương trình nấu đang diễn ra cùng lúc.

Chọn Xóa.

Xác nhận bằng OK.

Người giám sát phút hiện đã bị hủy.

Menu chính và menu phụ

Thực đơn	Khuyến nghị giá trị khấu trừ	Phạm vi
Chức năng của lò nướng		
Fan Plus	160 °C	30-250 °C
Nhiệt thông thường	180 °C	30-250 °C
Nấu bằng hơi nước	100 °C	70-100 °C
Tự động rang	160 °C	100-230 °C
Nướng chuyên sâu	170 °C	50-250 °C
Nướng toàn bộ	240 °C	200-250 °C
Lò nướng quạt	200 °C	100-250 °C
Độ ẩm Plus	160 °C	130-250 °C
Chương trình tự động		
Khác		
Nhiệt độ đáy	190 °C	100-250 °C
Quạt sưởi Eco	190 °C	100-250 °C
Rã đông	25 °C	25-50 °C
BẢO TRÌ		
Cặn bẩn		
Ngâm		
Sấy khô		
Cài đặt		
Giờ hoạt động		

Mẹo tiết kiệm năng lượng

Chương trình nấu ăn - Tháo bỏ mọi

phụ kiện không cần thiết cho chương trình nấu ăn ra khỏi lò.

- Nhìn chung, nếu công thức hoặc biểu đồ đưa ra một khoảng nhiệt độ, tốt nhất là chọn nhiệt độ thấp hơn và kiểm tra thực phẩm sau khoảng thời gian ngắn nhất.
- Chỉ làm nóng lò nướng trước khi nấu theo hướng dẫn trong công thức hoặc biểu đồ nấu ăn.
- Tránh mở cửa trong khi quá trình nấu ăn.
- Tốt nhất là sử dụng đồ nướng tối màu và hộp đựng đồ nấu ăn có lớp hoàn thiện mờ làm bằng vật liệu không phản chiếu (thép tráng men, thủy tinh chịu nhiệt, nhôm đúc phủ lớp chống dính).

Vật liệu sáng bóng như thép không gỉ hoặc nhôm sẽ phản xạ nhiệt, ngăn nhiệt tiếp cận thực phẩm hiệu quả. Không phủ sàn lò nướng hoặc giá nướng bằng giấy bạc phản nhiệt.

- Theo dõi thời gian nấu để tránh lãng phí năng lượng khi nấu thức ăn.
Cài đặt thời gian nấu hoặc sử dụng đầu dò thực phẩm nếu có.
- Chức năng Fan Plus có thể sử dụng để nấu nhiều loại thực phẩm.
Nhờ quạt tản nhiệt trực tiếp trong khoang lò, bạn có thể sử dụng nhiệt độ thấp hơn so với lò nướng thông thường. Bạn cũng có thể nướng trên nhiều tầng kệ cùng lúc.

- Eco Fan Heat là một sản phẩm cải tiến. Chức năng này phù hợp với lượng thực phẩm nhỏ, ví dụ như pizza đông lạnh, bánh mì nướng, bánh quy và các món thịt và món quay. Quá trình nấu nướng tiết kiệm năng lượng nhờ tận dụng tối ưu nhiệt lượng. Khi nấu trên một khay, năng lượng tiêu thụ ít hơn tới 30% mà vẫn cho kết quả nấu nướng tương đối tốt. Không mở cửa lò trong suốt quá trình nấu.
- Nướng bằng quạt là chức năng tốt nhất cho các món nướng. Với chức năng Nướng bằng quạt, bạn có thể sử dụng nhiệt độ thấp hơn so với các chức năng nướng khác sử dụng mức nhiệt tối đa.
- Bất cứ khi nào có thể, bạn nên nấu ăn nhiều đĩa cùng lúc. Đặt chúng cạnh nhau trong lò nướng hoặc trên các kệ khác nhau.
- Các món ăn mà bạn không thể
Nếu có thể, nên nấu lần lượt từng món một để tận dụng được lượng nhiệt có sẵn trong lò.

Sử dụng nhiệt dư

- Nhiệt độ khi nấu ăn
Các chương trình sử dụng nhiệt độ trên 140°C và mất hơn 30 phút để nấu có thể được giảm xuống mức nhiệt thấp nhất có thể khoảng 5 phút trước khi kết thúc quá trình nấu. Nhiệt lượng còn lại trong lò đủ để nấu chín thức ăn. Tuy nhiên, không tắt lò nướng kết hợp hơi nước (xem "Cảnh báo và hướng dẫn an toàn").
- Nếu bạn muốn chạy chương trình làm sạch dầu mỡ trên các bộ phận tráng men xúc tác của lò nướng, tốt nhất nên thực hiện ngay sau khi kết thúc chương trình nấu. Nhiệt lượng còn lại trong lò nướng sẽ giúp giảm lượng năng lượng cần thiết.

Tùy chỉnh cài đặt Chọn

- cài đặt Hiển thị |
Chạm nhanh | Tắt các bộ phận điều khiển để giảm mức tiêu thụ năng lượng. Chọn
- cài đặt Đèn | Tắt hoặc "Bật" trong 15 giây cho đèn bên trong lò nướng. Có thể bật lại đèn bên trong lò nướng bất cứ lúc nào bằng cách chạm vào cảm biến .
- Chế độ tiết kiệm năng lượng: Lò nướng kết hợp hơi nước sẽ tự động tắt để tiết kiệm năng lượng nếu chương trình không được chạy và các nút điều khiển không được sử dụng. Thời gian sẽ hiển thị trên màn hình hoặc màn hình sẽ vẫn tối (xem phần "Cài đặt").

Hoạt động

Chuyển đổi lò nướng kết hợp hơi nước
TRÊN.

Menu chính sẽ xuất hiện. Chọn
chức năng bạn muốn.

Chức năng sẽ xuất hiện đầu tiên, theo sau là nhiệt
độ được đề xuất. Thay đổi nhiệt độ được đề
xuất
nhiệt độ và cài đặt thời gian nấu nếu cần.

Nếu không, nhiệt độ được đề xuất sẽ
được chấp nhận trong vòng vài giây. Bạn có thể
thay đổi nhiệt độ sau đó bằng cách sử dụng
mũi tên.
cảm biến.

Xác nhận bằng OK.
Chọn các luồng hơi nước cần thiết ở chế độ vận
hành Moisture Plus (xem "Moisture Plus").

Lời nhắc chuẩn bị nước cho quá trình nấu sẽ
xuất hiện ở chế độ vận hành Nấu bằng hơi nước
và Ẩm Plus .

Đổ đầy một thùng chứa thích hợp với
lượng nước máy sạch cần thiết và làm theo
hướng dẫn trên màn hình (xem "Nguyên lý
vận hành - Hút nước"). Đặt thực phẩm vào lò.

Nhiệt độ hiện tại sẽ xuất hiện và giai đoạn làm nóng
sẽ bắt đầu.
Bạn sẽ thấy nhiệt độ tăng lên trên màn hình.
Chuông báo sẽ kêu khi nhiệt độ đã chọn đạt đến
lần đầu tiên.

Sau khi nấu, hãy chọn cảm biến cho chức năng
đã chọn để kết thúc chương trình nấu.

Nguy cơ bị thương do hơi nước nóng.
Khi sử dụng chương trình nấu ăn có sử dụng
hơi nước, rất nhiều hơi nước nóng có thể
thoát ra ngoài nếu cửa lò mở. Hơi nước có thể
gây bỏng.
Lùi lại và đợi cho đến khi hơi nước nóng
tan hết.

Lấy thức ăn ra khỏi lò.

Làm khô khoang lò sau quá trình nấu bằng hơi nước

Chúng tôi khuyên bạn nên sấy khô khoang
lò bằng chương trình bảo trì Sấy sau
khi quá trình nấu kết thúc ở chế độ vận
hành Nấu bằng hơi nước .

Chương trình bảo trì sấy bao gồm tối đa 3 giai
đoạn: bốc hơi nước còn lại trong khoang lò
trống, sấy bằng cách làm nóng khoang lò và làm
nguội nhanh với cửa lò mở hé.

Bạn sẽ cần thực hiện chương trình bảo dưỡng
sấy để bảo vệ khoang lò khỏi bị ăn mòn và làm
bay hơi hoàn toàn độ ẩm còn sót lại.

Làm theo hướng dẫn trên màn hình. Sử dụng
miếng bọt biển hoặc vải mềm để lau sạch nước và hơi
nước ngưng tụ trong ngăn lò và rãnh thoát
nước.
Đóng cửa lại.

Nếu chương trình bảo trì sấy khô đã hoàn tất, hãy
tắt lò nướng kết hợp hơi nước.

Đổ thêm nước Nếu trong

quá trình nấu ăn bằng hơi nước, có quá ít nước trong bình chứa nước, một âm báo sẽ phát ra và một thông báo sẽ xuất hiện để nhắc bạn đổ thêm nước máy mới vào bình chứa. Nguy cơ bị thương do hơi nước nóng.

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

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

Đổ đầy một thùng chứa thích hợp với lượng nước máy sạch cần thiết và làm theo hướng dẫn trên màn hình (xem "Nguyên lý vận hành - Hút nước").

Giai đoạn làm nóng sẽ khởi động lại và quá trình nấu tiếp tục.

Thay đổi giá trị và cài đặt cho chương trình nấu

Tùy thuộc vào chức năng, ngay khi chương

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

Tùy thuộc vào chức năng, bạn có thể thay đổi

các cài đặt sau: - Nhiệt độ - Thời lượng

- Kết thúc tại

- Bắt đầu tại

Thay đổi nhiệt độ

Bạn có thể thiết lập lại vĩnh viễn nhiệt độ được khuyến nghị để phù hợp với sở thích nấu nướng của mình bằng cách chọn Khác | Cài đặt | Nhiệt độ được khuyến nghị.

Chọn cảm biến mùi tên hoặc hoặc vuốt sang phải hoặc trái trong vùng

Nhiệt độ mục tiêu sẽ xuất hiện trên màn hình. Thay đổi

nhiệt độ mục tiêu thông qua vùng điều hướng.

Nhiệt độ thay đổi theo từng bước 5 °C. Xác nhận bằng OK.

Chương trình nấu sẽ khởi động lại với nhiệt độ mục tiêu mới.

Cài đặt thời gian nấu

Kết quả nấu nướng có thể bị ảnh hưởng tiêu cực nếu thời gian giữa lúc cho thực phẩm vào lò và lúc bắt đầu nấu quá lâu. Thực phẩm tươi có thể bị đổi màu và thậm chí bị hỏng.

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

Chọn thời gian càng ngắn càng tốt trước khi bắt đầu quá trình nấu.

Ví dụ: Bạn đã đặt thức ăn vào ngăn lò nướng, chọn chức năng và cài đặt cần thiết như nhiệt độ.

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

- Thời gian:

Nhập thời gian nấu cần thiết cho thực phẩm. Hệ thống sưởi sẽ tự động tắt khi thời gian này kết thúc. Thời gian nấu tối đa có thể cài đặt tùy thuộc vào chức năng bạn đã chọn.

Hoạt động

- Kết thúc

tại thời điểm bạn muốn chương trình nấu kết thúc. Lò nướng sẽ tự động tắt vào thời điểm bạn đã cài đặt.

- Bắt đầu

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

Chọn cảm biến. Đặt thời

gian cần thiết.

Xác nhận bằng OK.

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

Thay đổi thời gian nấu đã cài đặt Chọn cảm biến

Chọn thời gian.

Xác nhận bằng OK.

Chọn Thay đổi.

Thay đổi thời gian đã đặt.

Xác nhận bằng OK.

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

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

Xóa thời gian nấu đã đặt Chọn cảm biến .

Chọn thời gian.

Xác nhận bằng OK.

Chọn Xóa.

Xác nhận bằng OK.

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

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

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

Hủy nấu ăn

Chạm vào cảm biến cho chức năng đã chọn hoặc cảm biến .

Khi quá trình Hủy xuất hiện trên màn hình, hãy xác nhận bằng OK.

Hệ thống sưởi và đèn của khoang lò sẽ tắt. Mọi thời gian nấu đã cài đặt sẽ bị xóa.

Menu chính sẽ xuất hiện.

Khi bật chức năng Làm mát nhanh , cửa lò sẽ tự động mở ra một chút khi chương trình nấu kết thúc và quạt làm mát sẽ nhanh chóng làm mát thực phẩm và khoang lò.

Chạm vào cảm biến cho chức năng đã chọn để trở về menu chính.

Ngắt chương trình nấu trong chức năng nấu bằng hơi nước

Chúng tôi khuyên bạn nên đóng cửa lò trong quá trình nấu bằng hơi nước nguyên chất để hơi nước không thoát ra ngoài và nhiệt độ trong khoang lò không giảm.

Bạn có thể ngắt quá trình nấu và tạm dừng thời gian nấu khi sử dụng chế độ vận hành Steam cooking , cũng như với các chương trình và ứng dụng sử dụng hơi nước nguyên chất.

Nguy cơ bị thương do hơi nước nóng.

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

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

Nếu bạn muốn làm gián đoạn quá trình nấu, hãy mở cửa lò khi đang nấu.

Quá trình nấu bị gián đoạn và thời gian nấu bị tạm dừng. Nguy cơ chấn

thương do nhiệt bề mặt và thực phẩm.

Lò nướng kết hợp hơi nước sẽ nóng lên trong quá trình hoạt động. Bạn có thể bị bỏng do thanh gia nhiệt, khoang lò, thanh ray, phụ kiện hoặc thực phẩm.

Đeo găng tay khi đặt thức ăn vào lò nướng hoặc lấy thức ăn ra, và khi điều chỉnh các giá đỡ lò nướng, v.v. trong môi trường nóng

lò vi sóng.

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

Khi bạn muốn tiếp tục trong quá trình nấu, đóng cửa lò lại.

Quá trình nấu sẽ tiếp tục với nhiệt độ hiện tại của khoang lò. Thời gian còn lại sẽ tiếp tục đếm ngược.

Làm nóng lò nướng trước Chức năng

Booster được sử dụng để làm nóng nhanh khoang lò nướng trong một số chức năng.

Chỉ cần làm nóng lò trước trong một số trường hợp.

Hầu hết các món ăn đều có thể được đặt trong lò nướng lạnh. Sau đó, chúng sẽ tận dụng nhiệt sinh ra trong quá trình làm nóng. Làm

nóng lò nướng trước cho các chế phẩm và chức năng sau: - Bột bánh mì đen và thăn bò

và phi lê với chức năng Quạt Plus, Độ ẩm Plus và Nhiệt thông thường

- Bánh ngọt và bánh nướng có đường ngắn thời gian nấu (khoảng 30 phút hoặc ít hơn) cũng như các món ăn mỏng manh (ví dụ như bánh xốp) với chức năng Nhiệt thông thường (không có chức năng Tăng cường)

Tăng cường

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

Chức năng này được bật theo cài đặt mặc định của nhà sản xuất cho các chức năng sau (Khác | Cài đặt | Tăng cường | Bật):

- Quạt Plus -

Sưởi ấm thông

thường

- Rang tự động -

Độ ẩm cộng thêm

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

Bộ phận làm nóng/nướng phía trên và bộ phận làm nóng vòng được bật cùng với quạt khí nóng.

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

Hoạt động

Tắt Booster cho một chương trình nấu ăn

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

Chức năng Booster sẽ tắt trong giai đoạn làm nóng. Chỉ các thanh gia nhiệt dành cho chức năng lò nướng đã chọn mới được sử dụng để làm nóng trước khoảng lò.

Sau đó, nếu bạn muốn khởi động lại chương trình nấu bằng chức năng Booster, hãy chọn cài đặt Booster | On để bật lại chức năng này.

Làm mát nhanh Sử dụng

chức năng làm mát nhanh, bạn có thể nhanh chóng làm mát thực phẩm và ngăn lò nướng sau khi chương trình nấu kết thúc.

Chức năng này không có sẵn với Chế độ hoạt động nấu bằng hơi nước .

Tắt chế độ Làm mát nhanh cho chương trình nấu ăn Chọn cài đặt Làm

mát nhanh | Tắt trước khi chọn chức năng mong muốn.

Nếu chức năng Giữ ấm cũng được bật, khi “Làm lạnh nhanh” bị vô hiệu hóa, “Giữ ấm” cũng bị tắt sẽ xuất hiện.

Chức năng Làm mát nhanh và Giữ ấm sẽ tắt. Cửa lò vẫn đóng khi kết thúc chương trình nấu. Quạt tản nhiệt sẽ làm mát thực phẩm và khoang lò.

Sau đó, nếu bạn muốn khởi động lại chương trình nấu ăn bằng chức năng Làm mát nhanh , hãy chọn cài đặt Làm mát nhanh | Bật để bật lại chức năng này.

Giữ ấm Sử dụng chức

năng Giữ ấm, bạn có thể giữ ấm thức ăn sau khi nấu mà không vô tình làm thức ăn chín thêm.

Thức ăn được giữ ấm ở nhiệt độ cài đặt trước (xem phần “Cài đặt - Nhiệt độ khuyến nghị”).

Chỉ có thể sử dụng chức năng Giữ ấm kết hợp với chức năng Làm lạnh nhanh .

Chức năng này không khả dụng ở chế độ vận hành Nấu bằng hơi nước .

Bật chức năng Giữ ấm cho chương trình nấu ăn Chọn cài đặt Giữ ấm |

Bật trước khi chọn chức năng mong muốn.

Khi chức năng Làm lạnh nhanh cũng tắt, chức năng “Giữ ấm” sẽ yêu cầu chức năng “Làm lạnh nhanh”. Chức năng “Làm lạnh nhanh” cũng sẽ được kích hoạt. sẽ hiển thị. Nếu cần, hãy xác nhận

thông báo bằng cách nhấn OK.

Chức năng Giữ ấm và Làm mát nhanh được bật. Khi chương trình nấu kết thúc, cửa lò sẽ tự động mở ra một chút. Quạt tản nhiệt sẽ làm nguội thực phẩm và khoang lò nhanh chóng đến nhiệt độ cài đặt trước.

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

Sau đó, nếu bạn muốn khởi động lại chương trình nấu mà không có chức năng Giữ ấm, hãy chọn cài đặt Giữ ấm | Tắt để tắt chức năng này một lần nữa.

Cài đặt cho chức năng Làm mát nhanh vẫn không thay đổi.

Nấu bằng hơi nước

Sử dụng chức năng Nấu bằng hơi nước ở chế độ vận hành Nấu bằng hơi nước, bạn chỉ nấu thức ăn bằng hơi nước (xem "Nguyên lý vận hành - Hút nước").

Ngược lại với chế độ vận hành Moisture Plus, lượng nước được hút vào lớn hơn và hơi nước liên tục được phun vào khoang lò ở nhiệt độ tối đa là 100 °C.

Thức ăn không bị cháy xém trong quá trình này.
Mẹo hữu ích: Đóng cửa trong quá trình nấu để hơi nước không thoát ra ngoài.

Vui lòng tham khảo hướng dẫn có liên quan trong phần "Vệ sinh và bảo quản - Làm bay hơi độ ẩm".

Thức ăn phù hợp
Nấu bằng hơi nước giữ được hương vị thực sự của món ăn tốt hơn so với nấu ăn thông thường. Do đó, chúng tôi khuyên bạn không nên nêm muối vào thức ăn, hoặc ít nhất là nên đợi đến khi thức ăn chín.

- Thức ăn cũng giữ được màu sắc tươi ngon tự nhiên.
- Rau củ rất thích hợp để hấp, đặc biệt là củ cải. Hầu như tất cả các vitamin và khoáng chất đều được giữ lại vì thực phẩm không bị ngâm trong nước.
 - Cơm được nấu trong nước và hấp thụ toàn bộ nước trong quá trình nấu, giúp giữ lại toàn bộ dưỡng chất. Nấu cơm sữa rất dễ dàng vì không cần khuấy và đáy nồi không bị cháy.

- Khi nấu các món ăn từ trứng (ví dụ như bánh custard royale, crème brûlée hoặc soufflés), kết quả nấu sẽ rất đều và mịn.

Dụng cụ nấu ăn Chọn dụng cụ nấu ăn phù hợp cho từng loại thực phẩm (xem phần "Tính năng - Phụ kiện được cung cấp và có thể đặt hàng").

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

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

khay đa năng trên kệ tầng 1 để hứng chất lỏng. Đặt các vật chứa lên giá hoặc trong vật chứa phù hợp trên kệ tầng 3.

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

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

- Các thùng chứa có thành dày được làm từ đồ sứ, gốm hoặc đồ đá không thích hợp để sử dụng bằng hơi nước. Do có thành dày nên chúng không dẫn nhiệt tốt và do đó thời gian nấu sẽ lâu hơn đáng kể so với thời gian ghi trong biểu đồ.

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

Nấu bằng hơi nước

Đông lạnh

Thời gian làm nóng thực phẩm đông lạnh lâu hơn thực phẩm tươi sống. Lượng thực phẩm đông lạnh càng lớn thì thời gian làm nóng càng lâu.

Nấu bằng chất lỏng Khi nấu

bằng chất lỏng, chỉ đổ đầy hộp nấu $\frac{2}{3}$ để tránh chất lỏng bị đổ ra ngoài khi lấy hộp nấu ra khỏi lò.

Ghi chú về biểu đồ nấu ăn Bạn có thể tìm thấy

biểu đồ nấu ăn ở cuối cuốn sách này.

Mức kệ

Luôn đặt khay đựng đa năng ở kệ cấp 1 để hứng chất lỏng.

Đặt giá hoặc hộp đựng thức ăn ở mức 3.

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

Nhiệt độ Trong

quá trình hấp, nhiệt độ không vượt quá 100°C. Hầu như tất cả các loại thực phẩm đều có thể được

nấu ở nhiệt độ này. Một số loại

thực phẩm, chẳng hạn như quả mọng, cần được nấu ở nhiệt độ thấp hơn để tránh bị vỡ.

Khoảng thời gian

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

Nhìn chung, thời gian nấu bằng hơi nước cũng giống như nấu bằng nồi. Thông tin chi tiết về các yếu tố có thể ảnh hưởng đến thời gian nấu được trình bày trong các phần liên quan.

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

Rau

Tươi

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

Thực phẩm đông lạnh

Rau củ đông lạnh không cần phải rã đông trước. Ngoại trừ: rau củ đã được đông lạnh thành một khối.

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

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

Dụng cụ nấu ăn Khi mỗi

phần thức ăn được nấu chỉ có đường kính nhỏ (ví dụ như đậu Hà Lan, măng tây), không có hoặc rất ít khe hở, hơi nước khó có thể thấm vào thức ăn. Để đảm bảo thức ăn chín đều, hãy sử dụng dụng cụ nấu ăn phẳng cho những loại thực phẩm này và đảm bảo thức ăn được xếp chồng lên nhau không quá 3-5 cm. Chia lượng thức ăn lớn hơn vào nhiều dụng cụ nấu ăn phẳng.

Các loại rau khác nhau có thời gian nấu chín như nhau có thể được nấu cùng nhau trong một hộp đựng.

Các loại rau cần nấu trong chất lỏng, ví dụ như bắp cải đỏ, phải được cho vào hộp đựng chắc chắn.

Mức kệ

Nếu bạn nấu các loại rau củ có thể làm ó màu thực phẩm khác trong hộp đựng không có lỗ, ví dụ như củ dền, đừng đặt bất kỳ thực phẩm nào khác bên dưới. Điều này sẽ tránh việc ó màu sang thực phẩm khác bằng cách ngăn nước nhỏ giọt xuống thực phẩm bên dưới.

Thời gian nấu Thời gian

nấu phụ thuộc vào kích thước của thực phẩm và độ chín mà bạn muốn, giống như các phương pháp nấu ăn thông thường.

Ví dụ:

Khoai tây cứng, cắt thành bốn phần: khoảng 25 phút
Khoai tây cứng, cắt đôi: khoảng 30 phút

Cá

Tươi

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

Đông lạnh

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

Chuẩn bị: Thêm

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

Không cần phải ướp cá khi nấu bằng hơi nước vì phương pháp này giữ lại được các khoáng chất tạo nên hương vị đặc trưng của cá.

Dụng cụ nấu ăn Nếu sử dụng

dụng cụ có lỗ, trước tiên hãy phết mỡ hoặc lót giấy nến vào.

Mức kệ

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

Nhiệt độ 85 °C -

90 °C Dùng để nấu

nhẹ các loại cá mềm như cá bơn. 100 °C Dùng để nấu các loại cá cứng hơn

như cá

hồi.

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

Nấu bằng hơi nước

Khoảng thời gian

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

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

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

Mẹo hữu ích -

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

- Nấu cá lớn ở tư thế bơi. Để giữ nguyên hình dạng của cá, hãy úp một chiếc cốc nhỏ hoặc vật tương tự vào hộp đựng cá. Xếp cá úp bụng xuống cốc.

- Bạn có thể dùng bất kỳ phần cá vụn nào, chẳng hạn như đầu cá, xương cá, đuôi cá, v.v. để nấu nước dùng cá. Cho cá vụn cùng một ít rau củ hỗn hợp vào hộp đựng chắc chắn và thêm nước lạnh.

Nấu ở 100°C trong 60 phút. Thời gian nấu càng lâu, nước dùng càng đậm đà.

- Chế biến cá au bleu là phương pháp nấu cá trong nước có pha giấm, với tỷ lệ khác nhau tùy theo công thức. Điều quan trọng là không làm hỏng da cá. Phương pháp này phù hợp để nấu cá hồi, cá trắm, lươn và cá hồi vân.

Thịt

Tươi

Chuẩn bị thịt theo cách thông thường.

Thực phẩm đông lạnh

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

Sự chuẩn bị

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

Khoảng thời gian

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

Mẹo hữu ích

- Để giữ lại hương vị, hãy sử dụng Hộp đựng thực phẩm có lỗ. Bạn có thể sử dụng phần nước sốt cô đặc thu được trong khay đa năng

để tăng hương vị cho nước sốt hoặc đông lạnh để dùng sau.

- Có thể dùng xương gà, lóng hoặc sườn non và xương thịt đã luộc chín để nấu nước dùng.

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

Cơm

Cơm nở ra khi nấu chín và cần được nấu trong nước.

Tỷ lệ gạo so với nước sẽ khác nhau tùy thuộc vào loại gạo.

Cơm sẽ hấp thụ toàn bộ chất lỏng trong quá trình nấu nên không làm mất đi bất kỳ chất dinh dưỡng nào.

Hạt ngũ cốc

Hạt nở ra khi nấu chín và cần được nấu trong nước.

Tỷ lệ hạt so với nước phụ thuộc vào loại hạt.

Hạt có thể được nấu nguyên hạt hoặc nghiền nhỏ.

bánh bao châu Âu

Mì và bún khô. Mì và bún khô sẽ

nở ra khi nấu chín và cần được nấu trong nước. Nước phải ngập mì hoặc bún. Sử dụng nước nóng sẽ cho kết quả tốt hơn.

Tăng thời gian nấu theo khuyến cáo của nhà sản xuất thêm khoảng 1/3.

Thực phẩm tươi sống

Mì ống và mì tươi, chẳng hạn như loại bạn có thể mua ở quầy lạnh siêu thị, không cần phải ngâm nước. Nấu trong hộp có lỗ thủng và được phết mỡ.

Tách riêng những miếng mì ống hoặc mì sợi bị dính vào nhau và trải đều chúng ra trong hộp đựng.

Hoa quả

Để đảm bảo nước trái cây không bị mất đi, hãy nấu trái cây trong vật đựng chắc chắn.

Nếu bạn nấu trái cây trong hộp đựng có lỗ, hãy hứng nước trái cây vào khay đựng chung.

Mẹo hữu ích: Bạn có thể sử dụng nước ép thu được để làm nước sốt cho bánh flan trái cây.

Độ ẩm Plus

Sử dụng Moisture Plus ở chế độ vận

hành Moisture Plus, bạn có thể nướng, quay hoặc nấu thực phẩm bằng cách kết hợp chức năng làm nóng ngăn lò và phun hơi ẩm (xem "Menu chính và phụ" và "Nguyên lý vận hành - Hút nước").

Nước được hút vào sẽ được phân phối khắp khoang lò trong quá trình nấu thông qua 1 đến 3 luồng hơi nước. Thức ăn được nấu chín đều và, trái ngược với chế độ nấu bằng hơi nước, thức ăn có màu nâu vàng do nhiệt độ cao hơn.

Việc hơi nước ngưng tụ bên trong cửa lò khi hơi nước bốc lên là bình thường. Hơi nước sẽ bốc hơi trong quá trình nấu.

Vui lòng tham khảo hướng dẫn có liên quan trong phần "Vệ sinh và bảo quản - Làm bay hơi độ ẩm".

Thức ăn phù hợp

Mỗi lần phun hơi nước mất khoảng 5-8 phút. Số lần phun hơi nước và thời điểm phun hơi nước sẽ phụ thuộc vào loại thực phẩm cần nấu:

- Bột men sẽ nở tốt hơn nếu hơi nước được giải phóng ngay từ đầu chương trình.
- Bánh mì và bánh mì cuộn sẽ nở tốt hơn nếu hơi nước được thoát ra ngay từ đầu.
Phun một luồng hơi nước vào cuối chương trình sẽ giúp bánh mì và ổ bánh mì có lớp vỏ sáng bóng.
- Khi nướng thịt có hàm lượng mỡ cao, việc phun hơi nước vào lúc bắt đầu nướng sẽ giúp mỡ chảy ra.

Độ ẩm bổ sung không phù hợp với các hỗn hợp đã chứa nhiều độ ẩm, chẳng hạn như bánh meringue. Những hỗn hợp này cần phải khô trong quá trình nướng.

Mẹo hữu ích: Sử dụng công thức nấu ăn được cung cấp hoặc ứng dụng Miele để tham khảo.

Nguy cơ chấn thương do

hơi nước.

Hơi nước có thể gây bỏng.

Ngoài ra, hơi nước ngưng tụ trên bảng điều khiển sẽ khiến các cảm biến phản ứng chậm hơn.

Không mở cửa khi hơi nước bốc lên.

Nếu bạn nướng thực phẩm như bánh mì hoặc bánh mì cuộn trong lò nướng đã được làm nóng trước, tốt nhất nên xả hơi nước bằng tay. Hơi nước đầu tiên nên được xả ra ngay khi bạn đặt thực phẩm vào lò nướng.

Nếu bạn chọn nhiều hơn một luồng hơi nước, luồng hơi nước thứ hai sẽ không thể thoát ra cho đến khi nhiệt độ trong ngăn lò đạt ít nhất 130 °C.

Tự động phun hơi nước

Khi quá trình làm nóng hoàn tất, hơi nước sẽ tự động thoát ra.

Nước sẽ bốc hơi trong ngăn lò. sẽ xuất hiện trên màn hình.

Sau khi hơi nước bốc lên, sẽ biến mất. Tiếp

tục nấu cho đến khi hết chương trình.

1 luồng hơi nước, 2 luồng hơi nước hoặc 3 luồng hơi nước

Có thể phun hơi nước theo cách thủ công ngay khi đèn sáng trên màn hình.

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

Mẹo hữu ích: Để biết mẹo về thời điểm phun hơi nước, vui lòng tham khảo công thức nấu ăn trong sách hướng dẫn đi kèm lò nướng hoặc trên ứng dụng Miele. Sử dụng chức năng nhắc nhở tối thiểu để nhắc bạn thời điểm phun hơi nước. Chọn cảm biến .

Hơi nước sẽ phun ra. Biểu tượng sẽ xuất hiện trên màn hình và đèn cảm biến sẽ tắt. Tiến hành như mô tả để phun thêm

hơi nước ngay khi cảm biến sáng lên.

Sau khi luồng hơi nước cuối cùng được phun ra, cảm biến và sẽ biến mất khỏi màn hình. Tiếp tục nấu cho

đến khi kết thúc chương trình.

Chương trình tự động

Nhiều chương trình tự động cho phép bạn dễ dàng đạt được kết quả tuyệt vời.

Danh mục Các

Chương trình Tự động được sắp xếp theo danh mục để cung cấp cái nhìn tổng quan tốt hơn. Chỉ cần chọn chương trình Tự động phù hợp với loại thực phẩm bạn đang nấu và làm theo hướng dẫn trên màn hình.

Vui lòng tham khảo hướng dẫn có liên quan trong phần "Vệ sinh và bảo quản - Làm bay hơi độ ẩm".

Sử dụng chương trình Tự động Chọn chương trình Tự động .

Một danh sách sẽ

xuất hiện. Chọn danh mục thực phẩm mong muốn.

Các chương trình Tự động có sẵn cho loại thực phẩm đã chọn sẽ xuất hiện. Chọn chương trình Tự động

mà bạn muốn sử dụng. Làm theo hướng dẫn trên màn hình.

Lưu ý sử dụng - Mức

độ nấu được thể hiện bằng một thanh bảy ô. Bạn có thể cài đặt mức độ nấu mong muốn bằng cách sử dụng vùng điều hướng.

- Khi sử dụng chương trình Tự động, các công thức được cung cấp chỉ mang tính chất tham khảo. Các công thức tương tự khác, bao gồm cả những công thức sử dụng lượng khác nhau, có thể được sử dụng cho chương trình Tự động đang đề cập.

- Sau khi nấu xong, cho lò nướng vào ngăn để nguội lại đến nhiệt độ phòng trước khi bắt đầu chương trình Tự động.

- Khi đặt thực phẩm vào khoang lò nướng đang nóng, hãy cẩn thận khi mở cửa. Hơi nước nóng có thể thoát ra ngoài. Hãy lùi lại và đợi cho đến khi hơi nước tan hết. Tránh tiếp xúc với hơi nước nóng và không chạm vào thành khoang lò nướng đang nóng. Nguy cơ bị bỏng.

- Một số chương trình Tự động yêu cầu phải làm nóng trước khi cho thực phẩm vào lò. Màn hình sẽ hiển thị thông báo khi cần làm nóng.

- Một số chương trình Tự động yêu cầu thêm chất lỏng sau một khoảng thời gian nấu nhất định. Bạn sẽ thấy thông báo trên màn hình khi cần thêm chất lỏng (ví dụ: để thêm chất lỏng).

- Thời gian được báo cho các chương trình Tự động chỉ là ước tính. Thời gian có thể tăng hoặc giảm tùy theo chương trình. Thời gian, đặc biệt là với thịt, sẽ thay đổi tùy thuộc vào nhiệt độ ban đầu của thực phẩm.

Phần này cung cấp thông tin về các ứng dụng sau:

- Rã đông
- Nấu ở nhiệt độ thấp
- Đóng chai
- Sấy khô
- Thực phẩm đông lạnh/Thực phẩm chế biến sẵn
- Làm nóng đồ gốm

Rã đông Rã

đông nhẹ nhàng các loại thực phẩm đông lạnh có nghĩa là các vitamin và khoáng chất thường được giữ lại. Chọn Khác .

Chọn Rã đông.

Thay đổi nhiệt độ khuyến nghị nếu cần.

Không khí được lưu thông khắp khoang lò để rã đông thực phẩm đông lạnh một cách nhẹ nhàng.

Nguy cơ nhiễm trùng do vi khuẩn.

Các loại vi khuẩn như salmonella có thể gây ngộ độc thực phẩm nguy hiểm đến tính mạng. Điều đặc biệt quan trọng là phải tuân thủ các quy tắc vệ sinh thực phẩm khi rã đông cá và thịt, đặc biệt là khi rã đông gia cầm.

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

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

Mẹo hữu ích -

Bỏ bao bì và đặt thực phẩm đông lạnh lên khay đựng thông dụng hoặc vào bát hoặc đĩa phù hợp.

- Sử dụng khay đa năng có giá đỡ đặt lên trên để rã đông gia cầm. Bằng cách này, thực phẩm đông lạnh sẽ không bị ngập trong dung dịch rã đông.
- Thịt và gia cầm cần được bảo quản đầy đủ Rã đông trước khi nấu. Cá thì có thể rã đông một phần trước khi nấu. Rã đông sao cho bề mặt đủ mềm để thấm gia vị và thảo mộc.

Nấu ở nhiệt độ thấp Nấu ở nhiệt độ thấp

là lý tưởng để nấu các loại thịt bò, thịt lợn, thịt bê hoặc thịt cừu mềm khi muốn có kết quả mềm.

Đầu tiên, áp chảo nhanh toàn bộ thịt ở nhiệt độ cao trên bếp để thịt được chín đều.

Sau đó, cho thịt vào lò nướng đã được làm nóng trước, ở nhiệt độ thấp và thời gian nướng dài, thịt sẽ chín hoàn hảo và mềm.

Thịt sẽ mềm ra. Nước thịt bên trong sẽ bắt đầu lưu thông đều khắp miếng thịt và thấm đến lớp thịt bên ngoài.

Cách này mang lại kết quả rất mềm và ngon ngọt.

Sử dụng thịt nạc đã được

treo và cắt tia đúng cách. Xương phải được loại bỏ trước khi nấu. Để áp chảo, hãy sử dụng dầu

ăn hoặc mỡ phù hợp có thể chịu được nhiệt độ cao (ví dụ: bơ đã làm trong, dầu thực vật).

Không đẩy thịt trong quá trình nấu.

Thời gian nấu mất khoảng 2-4 giờ tùy thuộc vào trọng lượng và kích thước của thịt cũng như độ chín mà bạn muốn.

Ngay sau khi chương trình nấu kết thúc, bạn có thể cắt thịt trực tiếp từ lò nướng mà không cần phải để thịt nghỉ.

Thịt có thể để trong lò nướng

ngăn giữ ẩm cho đến khi bạn dùng. Điều này sẽ không ảnh hưởng đến kết quả

Dầu sao thì.

Dọn ra đĩa đã được làm nóng trước với nước sốt hoặc nước thịt rất nóng để thịt không bị nguội quá nhanh. Thịt đã ở nhiệt độ lý tưởng để thưởng thức ngay.

Các ứng dụng khác

Sử dụng nhiệt thông thường

Tham khảo thông tin trong biểu đồ nấu ăn ở cuối tập sách này.

Sử dụng khay đựng đa năng có đặt giá đỡ lên trên.

Đặt giá đỡ cùng với khay đa năng lên kệ cấp 2. Chọn Nhiệt độ thông

thường

chức năng và nhiệt độ 120 °C.
Làm nóng lò nướng cùng với khay nướng và giá nướng thông dụng trong khoảng 15 phút.

Trong khi lò đang được làm nóng trước, hãy áp chảo thịt ở tất cả các mặt trên bếp. Nguy cơ

bị bỏng do nóng bề mặt.
Lò nướng kết hợp hơi nước sẽ nóng lên trong quá trình hoạt động. Bạn có thể bị bỏng do thanh gia nhiệt, khoang lò hoặc các phụ kiện.
Đeo găng tay khi cho thực phẩm vào hoặc lấy ra khỏi lò, và khi điều chỉnh các giá đỡ lò, v.v. trong lò nóng.

Đặt thịt đã áp chảo vào lò nướng giá đỡ.
Giảm nhiệt độ xuống 100 °C (xem "Biểu đồ nấu ăn"). Tiếp tục nấu

cho đến khi kết thúc chương trình.

Đóng chai

Nguy cơ nhiễm trùng do vi khuẩn.
Bào tử vi khuẩn botulinum không bị tiêu diệt hoàn toàn nếu chỉ đóng chai đậu và thịt một lần. Độc tố có thể hình thành, dẫn đến ngộ độc nghiêm trọng. Các bào tử này chỉ bị tiêu diệt khi hâm nóng lại thực phẩm trong vòng 2 ngày sau khi bảo quản.
Sau khi nguội, hãy luôn hâm nóng lại đậu và thịt lần thứ hai trong vòng 2 ngày.

Nguy cơ chấn thương do áp suất tăng cao trong hộp kín.
Việc bảo quản và hâm nóng thực phẩm trong hộp kín sẽ làm tăng áp suất, có thể khiến thực phẩm phát nổ.
Không sử dụng hộp thiếc để bảo quản hoặc hâm nóng thực phẩm.

Chuẩn bị trái cây và rau quả Hưởng dẫn này dành cho 6 lọ, mỗi lọ có dung tích 1 lít.

Chỉ sử dụng lọ chuyên dụng để bảo quản (lọ bảo quản hoặc lọ có nắp vặn). Chỉ sử dụng lọ và vòng cao su còn nguyên vẹn.

Rửa sạch lọ bằng nước nóng trước khi đóng chai và đổ đầy lọ sao cho mực nước cách miệng lọ tối đa là 2 cm.
Sau khi bạn đã đổ đầy sản phẩm vào lọ, hãy lau sạch vành lọ bằng khăn sạch và nước nóng, sau đó đậy kín lọ. Đặt khay đa năng lên kệ

mức 2 và đặt các lọ đã đầy kín lên khay.

Các ứng dụng khác

Chọn chức năng Fan Plus và nhiệt độ 160-170 °C. Đợi cho đến khi bột khi nổi đều trong lọ.

Giảm nhiệt độ kịp thời để tránh nước sôi trào ra ngoài.

Đóng chai trái cây và dưa chuột muối

Đặt nhiệt độ hâm nóng liên tục đã chỉ định ngay khi nhìn thấy bong bóng trong lọ, sau đó để lọ trong lò ấm trong thời gian đã chỉ định.

Đóng chai rau củ

Ngay khi nhìn thấy bong bóng trong lọ, hãy đặt nhiệt độ đóng chai đã chỉ định và nấu rau củ trong thời gian đã chỉ định. Sau khi đóng chai, hãy đặt nhiệt độ đã chỉ định

tiếp tục giữ nhiệt độ ấm, sau đó để lọ trong lò ấm trong thời gian quy định.

	/	/
Hoa quả	-/-	30 °C 25-35 phút.
Dưa chuột muối	-/-	30 °C 25-30 phút.
Củ cải đường	120 °C 30-40 phút	30 °C 25-30 phút.
Đậu (xanh hoặc vàng)	120 °C 90-120 phút.	30 °C 25-30 phút

/ Nhiệt độ và thời gian đóng chai sau khi nhìn thấy bong bóng trong lọ / Nhiệt độ làm ấm liên tục và thời gian

Tháo lọ sau khi đóng chai

Nguy cơ chấn thương do nóng bề mặt.

Các lọ rất nóng sau khi đóng chai.

Đeo găng tay khi lấy lọ ra khỏi lò.

Lấy lọ ra khỏi lò. Đậy lọ bằng khăn và để trong khoảng 24 giờ ở nơi không có gió lùa khu vực.

Sau khi đã nguội, hãy luôn hâm nóng lại đậu và thịt lần thứ hai trong vòng 2 ngày. Tháo

bỏ các chốt khỏi lọ và đảm bảo tất cả các lọ đều được đóng kín khi bảo quản.

Bạn có thể lược lại lọ đã mở hoặc cất chúng ở nơi thoáng mát và sử dụng ngay trái cây hoặc rau quả đã bảo quản.

Kiểm tra lọ trong quá trình bảo quản. Nếu lọ bị mở trong quá trình bảo quản hoặc nếu nắp vặn bị phồng và không phát ra tiếng nổ khi mở, hãy tiêu hủy sản phẩm bên trong.

Các ứng dụng khác

Sấy khô

Sấy khô là phương pháp truyền thống để bảo quản trái cây, một số loại rau và thảo mộc.

Điều quan trọng là trái cây và rau quả phải chín và không bị dập trước khi sấy khô.

Chuẩn bị thực phẩm để sấy khô bằng cách cắt nhỏ, gọt vỏ và bỏ lõi nếu cần. Phân phối đều thực phẩm để

sấy khô thành một lớp theo kích thước trên giá hoặc khay đa năng.

Mẹo hữu ích: Bạn cũng có thể sử dụng khay nướng Gourmet có lỗ và khay AirFry, nếu có. Sấy tối đa 2 tầng cùng lúc.

Đặt thực phẩm cần sấy khô ở tầng kệ số 1+3.

Nếu sử dụng giá đỡ và khay đa năng, hãy đặt khay đa năng bên dưới giá đỡ.

Chọn Fan Plus . Thay

đổi nhiệt độ khuyến nghị và cài đặt thời gian sấy.

Lật thực phẩm để sấy khô khay đựng đa năng theo các khoảng thời gian đều đặn.

Thời gian sấy khô sẽ lâu hơn đối với thực phẩm khô nguyên quả hoặc đã cắt đôi.

Đồ ăn		[°C]	[h]	60-70
Hoa quả		2-8		
Rau củ	55-65	4-12		
Nấm	45-50	5-10		
Thảo mộc*	30-35	4-8		

Chức năng, Nhiệt độ, Thời gian sấy, Quạt Plus, Sưởi ấm thông thường

*Chỉ để thảo mộc khô trên khay chung ở kệ tầng 2 và sử dụng phương pháp thông thường

Chức năng Heat khi quạt được bật ở chức năng Fan Plus.

Giảm nhiệt độ nếu bắt đầu hình thành ngưng tụ trong lò vi sóng.

Loại bỏ thực phẩm khô Nguy

cơ bị thương do nhiệt bề mặt.
Lò nướng kết hợp hơi nước sẽ nóng lên trong quá trình hoạt động. Bạn có thể bị bỏng do thanh gia nhiệt, khoang lò hoặc các phụ kiện.
Sử dụng găng tay khi lấy thức ăn khô ra khỏi lò.

Đề trái cây hoặc rau củ khô nguội sau khi sấy.

Trái cây sấy khô cần phải khô hoàn toàn, nhưng cũng phải mềm và dẻo. Nước trái cây không được chảy ra khi cắt.

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

Các ứng dụng khác

Thực phẩm đông lạnh/Thực phẩm chế biến sẵn

Mẹo làm bánh ngọt, pizza và bánh mì baguette -

Nướng bánh ngọt, pizza và bánh mì baguette trên giấy nến trên giá.

Không sử dụng khay nướng hoặc khay đa năng cho thực phẩm đông lạnh có diện tích bề mặt lớn. Khay có thể bị cong vênh và khó, hoặc thậm chí không thể, lấy ra khỏi khoang lò khi nóng. Việc sử dụng nhiều hơn sẽ khiến tình trạng cong vênh trở nên nghiêm trọng hơn.

- Sử dụng nhiệt độ thấp nhất được khuyến nghị trên bao bì.

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

- Các món đông lạnh này có thể được nướng trên khay nướng hoặc khay nướng đa năng.
- Sử dụng nhiệt độ thấp nhất được khuyến nghị trên bao bì.
- Lật thức ăn nhiều lần trong khi nấu.

Chuẩn bị thực phẩm đông lạnh/bữa ăn sẵn

Xử lý thực phẩm cẩn thận sẽ giúp bảo vệ sức khỏe của bạn.
Bánh ngọt, pizza và khoai tây chiên nên được nấu cho đến khi có màu vàng, không phải màu nâu sẫm.

Chọn chức năng và nhiệt độ được khuyến nghị trên bao bì của nhà sản xuất. Làm nóng lò trước.

Đặt thực phẩm vào lò nướng đã được làm nóng trước ở mức kệ được khuyến nghị trên bao bì. Kiểm tra thực phẩm sau khi kết thúc thời gian nấu ngắn nhất được khuyến nghị trên bao bì.

Làm nóng đồ gốm Sứ

dụng chức năng Fan Plus để làm nóng đồ gốm trước.

Chỉ làm nóng trước những món ăn chịu nhiệt.

Đặt giá đỡ lên kệ cấp 1 và

Đặt bát đĩa cần làm nóng lên trên. Tùy thuộc vào kích thước của bát đĩa, bạn cũng có thể đặt chúng lên sàn lò nướng và tháo bỏ các thanh trượt để có thêm không gian. Chọn Quạt Plus . Đặt nhiệt độ ở mức 50-80

°C.

Nguy cơ chấn thương do nóng bề mặt.

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

Những giọt nước có thể đọng lại bên dưới bát đĩa.

Đeo găng tay khi lấy bát đĩa ra khỏi lò nướng.

Lấy đồ gốm đã đun nóng ra khỏi lò vi sóng.

Nướng bánh

Xử lý thực phẩm cẩn thận sẽ giúp bảo vệ sức khỏe của bạn.

Bánh ngọt, pizza và khoai tây chiên nên được nấu cho đến khi có màu vàng, không phải màu nâu sẫm.

Mẹo nướng bánh - Cài

Đặt thời gian nướng. Khi nướng, không nên để lò nướng nghỉ quá lâu. Nếu không, hỗn hợp bánh hoặc bột sẽ bị khô, và chất tạo xốp sẽ mất tác dụng.

- Nói chung, bạn có thể sử dụng giá đỡ, khay nướng, khay nướng đa năng và bất kỳ loại khay nướng nào được làm bằng vật liệu chịu nhiệt.
- Tránh sử dụng hộp thiếc sáng màu, thành mỏng vì chúng sẽ khiến thức ăn chín không đều hoặc kém vàng. Trong một số điều kiện bất lợi, thức ăn sẽ không chín đều.
- Đặt bánh vào khuôn hình chữ nhật trên giá sao cho mặt dài hơn nằm ngang với chiều rộng của lò nướng để nhiệt được phân bố tối ưu và có kết quả đồng đều.
- Luôn đặt dụng cụ nướng lên giá.
- Nướng bánh có phủ hoa quả hoặc bánh sâu lòng trên khay nướng đa năng.

Sử dụng giấy nến

Các phụ kiện của Miele, ví dụ như khay đa năng, được phủ men PerfectClean (xem phần "Tính năng"). Các bề mặt được phủ men PerfectClean thường không cần phải bôi mỡ hoặc phủ giấy nến.

Sử dụng giấy nến khi nướng bánh ngọt làm từ kiềm (ví dụ như bánh quy xoắn) vì natri hydroxit có thể làm hỏng bề mặt được xử lý PerfectClean.

Sử dụng giấy nến khi nướng bánh bánh bông lan, bánh trứng đường, bánh macaron hoặc các loại bánh tương tự. Những loại bánh này dễ bị dính hơn do hàm lượng lòng trắng trứng cao.

Sử dụng giấy nến khi nướng thực phẩm đông lạnh trên giá.

Ghi chú về biểu đồ nấu ăn Bạn có thể tìm thấy biểu đồ nấu ăn ở cuối cuốn sách này.

Chọn nhiệt độ Theo nguyên tắc

chung, hãy chọn nhiệt độ thấp hơn

Nhiệt độ được ghi trong biểu đồ. Nướng ở nhiệt độ cao hơn mức khuyến nghị có thể làm giảm thời gian nấu, nhưng sẽ khiến thức ăn chín không đều và kết quả nấu không như mong muốn.

Chọn thời gian nấu Trừ khi có quy định

khác, thời gian nấu được nêu trong biểu đồ nấu nướng là dành cho khoang lò chưa được làm nóng trước. Với khoang lò đã được làm nóng trước, hãy rút ngắn thời gian nấu khoảng 10 phút. Theo nguyên tắc chung, hãy kiểm tra xem thức ăn đã chín sau khoảng thời gian ngắn nhất chưa. Cắm một que gỗ vào thức ăn.

Nếu rút ra thấy sạch và không có bột nhão thì món ăn đã chín.

Ghi chú về chức năng của lò nướng

Bạn có thể tìm thấy tổng quan về tất cả các chức năng cùng giá trị được đề xuất trong "Menu chính và phụ".

Sử dụng chương trình Tự động Làm theo hướng dẫn trên màn hình.

Sử dụng chức năng Fan Plus Vì quạt sẽ phân phối nhiệt trực tiếp khắp khoang lò nên bạn có thể sử dụng nhiệt độ thấp hơn so với chức năng Conventional Heat .

Sử dụng chức năng này nếu bạn nướng trên nhiều tầng kệ cùng lúc. 1 kệ: Đặt thực phẩm lên tầng kệ 2.

- 2 kệ: Đặt thực phẩm lên kệ cấp độ 1+3 hoặc 2+4.
- 3 kệ: Đặt thực phẩm vào các kệ cấp 1+3+5.

Mẹo hữu ích -

Nếu bạn nấu trên nhiều tầng kệ cùng lúc, hãy trượt khay đa năng vào tầng thấp nhất.

- Đối với bánh quy và bánh ngọt ẩm, nướng tối đa trên 2 tầng kệ cùng một lúc.

Sử dụng Moisture Plus Sử dụng

chức năng này để nấu ăn với sự hỗ trợ của độ ẩm.

Đặt thực phẩm lên kệ tầng 2.

Sử dụng chức năng Nướng chuyên

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

Không sử dụng chức năng này để nướng bánh quy mỏng.

Đặt bánh lên kệ ở tầng 1 hoặc 2.

Sử dụng nhiệt thông thường

Có thể sử dụng đồ nướng bằng kim loại tối màu, men hoặc nhôm có lớp phủ mờ, cũng như đồ nướng bằng thủy tinh chịu nhiệt, gốm sứ và đồ nướng có lớp phủ.

Sử dụng chức năng này để nướng các món ăn theo công thức truyền thống. Nếu sử dụng công thức hoặc sách dạy nấu ăn cũ, hãy đặt nhiệt độ lò nướng thấp hơn 10°C so với nhiệt độ khuyến nghị.

Điều này sẽ không làm thay đổi thời gian nấu.

Đặt thực phẩm lên kệ cấp 1 hoặc 2.

Sử dụng Eco Fan Heat

Sử dụng chức năng này để nấu lượng thức ăn nhỏ, ví dụ như pizza đông lạnh, bánh mì nướng hoặc bánh quy, đồng thời tiết kiệm năng lượng.

Đặt thực phẩm lên kệ tầng 2.

Rang

Mẹo khi nướng - Bạn có

thể sử dụng bất kỳ đồ gốm nào làm từ vật liệu chịu nhiệt, ví dụ như đĩa nướng, khay nướng có nắp, đĩa thủy tinh chịu nhiệt, túi nướng, đĩa làm bằng đồ đất nung hoặc gang, khay đa năng, giá đỡ và/hoặc khay nướng và quay (nếu có) đặt trên khay đa năng.

- Chỉ cần làm nóng lò nướng trước khi nướng phần thịt thăn bò và phi lê. Nhìn chung, không cần làm nóng lò nướng trước.

- Sử dụng đĩa rang kín để nướng thịt, chẳng hạn như đĩa nướng. Thịt vẫn giữ được độ mềm mọng. Khoảng lò nướng cũng sạch hơn so với khi nướng trên vỉ. Điều này đảm bảo thịt vẫn còn đủ nước để làm nước sốt.

- Nếu bạn sử dụng túi rang, hãy làm theo hướng dẫn trên bao bì.

- Nếu bạn sử dụng vỉ nướng hoặc khay nướng mở để nướng, bạn có thể thêm một ít mỡ hoặc dầu vào thịt nạc hoặc đặt một vài dải thịt xông khói lên trên.

- Ướp gia vị cho thịt và cho vào khay nướng. Phết bơ hoặc bơ thực vật lên thịt, hoặc phết dầu ăn hoặc mỡ nếu cần. Đối với thịt nạc miếng lớn (2-3 kg) và thịt gia cầm nhiều mỡ, hãy thêm khoảng 1/8 lít nước vào khay nướng.

- Không nên cho quá nhiều nước trong quá trình nấu vì sẽ làm chậm quá trình chín vàng của thịt. Thịt chỉ chín vàng vào cuối thời gian nấu. Nếu muốn thịt chín vàng đậm hơn, hãy mở nắp nồi khi nấu được một nửa thời gian.

- Khi kết thúc chương trình, lấy thức ăn ra khỏi khoang lò, đẩy nắp và để yên trong khoảng 10 phút. Việc này giúp giữ nước thịt khi thái thịt.

- Để có lớp vỏ giòn, hãy tưới nước sốt lên thịt gia cầm 10 phút trước khi kết thúc thời gian nấu bằng nước có pha chút muối.

Ghi chú về biểu đồ nấu ăn Bạn có thể tìm thấy biểu đồ nấu ăn ở cuối cuốn sách này.

Lưu ý phạm vi nhiệt độ, mức độ của kệ và thời gian. Những yếu tố này cũng tính đến loại vật chứa, kích thước của thịt và phương pháp nấu nướng.

Chọn nhiệt độ Theo nguyên tắc

chung, hãy chọn nhiệt độ thấp hơn được nêu trong biểu đồ. Nếu sử dụng nhiệt độ cao hơn mức quy định, thịt sẽ có màu nâu ở bên ngoài nhưng sẽ không chín đều. Khi nấu bằng Fan Plus ,

Moisture Plus hoặc Auto Roast , hãy chọn nhiệt độ thấp hơn khoảng 20 °C so với chế độ Nhiệt thông thường .

Đối với những miếng thịt nặng hơn 3 kg, hãy chọn nhiệt độ thấp hơn khoảng 10 °C so với nhiệt độ trong bảng. Quá trình nướng sẽ mất nhiều thời gian hơn, nhưng thịt sẽ chín đều và lớp da hoặc lớp da giòn sẽ không quá dày.

Khi rang trên giá, hãy đặt nhiệt độ thấp hơn khoảng 10 °C so với khi nướng trong đĩa nướng có nắp đậy.

Chọn thời gian nấu. Từ khi có quy định khác, thời gian được đưa ra trong biểu đồ nấu là dành cho ngăn lò chưa được làm nóng trước. Xác định thời gian nấu bằng

nhân độ dày của miếng thịt nướng [cm] với thời gian trên cm [phút/cm] được nêu dưới đây, tùy thuộc vào loại thịt:

- Thịt bò/Thịt nai: 15-18 phút/cm - Thịt lợn/Thịt bê/Thịt cừu: 12-15 phút/cm - Thịt thăn/Thịt phi lê: 8-10 phút/cm Theo nguyên tắc chung, hãy kiểm tra xem thức ăn đã được nấu chín sau thời gian ngắn nhất hay chưa.

Ghi chú về chức năng của lò nướng

Bạn có thể tìm thấy tổng quan về tất cả các chức năng cùng giá trị được đề xuất trong “Menu chính và phụ”.

Sử dụng chức năng Bottom Heat vào cuối thời gian nấu để làm chín vàng phần đáy thức ăn.

Không sử dụng Intensive

Chức năng Nướng để rang vì nước thịt sẽ trở nên quá sẫm màu.

Sử dụng chương trình Tự động. Làm theo hướng dẫn trên màn hình.

Sử dụng Fan Plus hoặc Auto Roast. Các chức năng này phù hợp để nướng thịt, cá và gia cầm cần có màu nâu đẹp mắt cũng như các miếng thân bò và phi lê.

Chức năng Fan Plus cho phép bạn sử dụng nhiệt độ thấp hơn so với chức năng Conventional Heat ,

vì nhiệt được phân bổ ngay lập tức khắp khoang lò.

Với chức năng Nướng Tự Động (Auto Roast), khoang lò sẽ được làm nóng ban đầu đến nhiệt độ nướng cao (khoảng 230 °C). Ngay khi đạt đến nhiệt độ này, lò nướng kết hợp hơi nước sẽ tự động giảm nhiệt độ xuống mức nướng đã chọn trước (tiếp tục nướng).

Đặt thực phẩm lên kệ tầng 2.

Sử dụng Moisture Plus. Sử dụng chức năng này để nấu ăn với sự hỗ trợ của độ ẩm.

Đặt thực phẩm lên kệ tầng 2.

Sử dụng nhiệt thông thường. Sử dụng chức năng này để nướng các món ăn theo công thức truyền thống. Nếu sử dụng công thức hoặc sách dạy nấu ăn cũ, hãy đặt nhiệt độ lò nướng thấp hơn 10°C so với nhiệt độ khuyến nghị. Điều này sẽ không làm thay đổi thời gian nấu.

Đặt thực phẩm lên kệ tầng 2.

Sử dụng Eco Fan Heat. Sử dụng chức năng này để nấu các món quay nhỏ hoặc các món thịt theo cách tiết kiệm năng lượng. Đặt thực phẩm lên kệ cấp 2.

Nướng

Nguy cơ chấn thương do nóng

bề mặt.

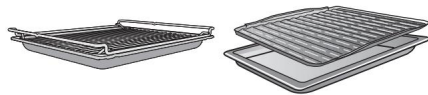
Nếu bạn nướng khi cửa lò mở, không khí nóng sẽ thoát ra ngoài thay vì được quạt tản nhiệt làm mát. Các bộ phận điều khiển sẽ nóng lên.

Nướng khi cửa lò đã đóng.

Mẹo nướng

- Cần phải làm nóng trước khi nướng. Làm nóng trước thanh nhiệt/vỉ nướng phía trên trong khoảng 5 phút với cửa đóng.
- Cắt thịt nếu cần. Ướp thịt 10-15 phút trước khi nấu.
- Thêm một ít dầu vào thịt nạc nếu cần thiết. Không sử dụng các loại chất béo khác vì chúng dễ cháy và sinh ra khói.
- Làm sạch cá theo cách thông thường. Để dễ tăng hương vị, hãy nêm thêm chút muối. Cá cũng có thể được rưới thêm nước cốt chanh.
- Sử dụng khay đa năng, đặt vỉ nướng hoặc khay nướng (nếu có) lên trên. Khay bên dưới khay nướng sẽ hứng nước thịt và ngăn thịt cháy, giúp thịt chín đều, dùng để làm nước sốt. Để nướng, phết dầu lên vỉ nướng hoặc khay nướng, sau đó đặt thức ăn lên vỉ nướng.

Không sử dụng khay nướng.



Ghi chú về biểu đồ nấu ăn Bạn có thể tìm thấy biểu đồ nấu ăn ở cuối cuốn sách này.

Lưu ý phạm vi nhiệt độ, mức độ của kệ và thời gian. Những yếu tố này tính đến kích thước của thịt và phương pháp nấu nướng.

Kiểm tra thực phẩm sau thời gian ngắn nhất thời lượng được trích dẫn.

Chọn nhiệt độ Theo nguyên tắc chung, hãy chọn nhiệt độ thấp hơn được nêu trong biểu đồ. Nếu sử dụng nhiệt độ cao hơn mức quy định, thịt sẽ có màu nâu ở bên ngoài nhưng sẽ không chín kỹ.

Chọn mức kệ Chọn mức kệ tùy theo độ dày của thực phẩm cần nấu.

Đặt thực phẩm phẳng lên kệ ở tầng 3 hoặc 4. Đặt thực phẩm dày hơn ở kệ tầng 1 hoặc 2.

Chọn thời gian nấu Nướng các miếng thịt/

cá mỏng hơn trong khoảng 6-8 phút mỗi mặt.

Tốt nhất là nướng thực phẩm có độ dày tương tự nhau cùng một lúc để thời gian nấu không thay đổi quá nhiều.

Theo nguyên tắc chung, hãy kiểm tra xem thức ăn có được nấu chín sau thời gian ngắn nhất hay không.

Để kiểm tra thức ăn, hãy dùng thìa ấn xuống thịt. Thao tác này giúp bạn xác định xem thịt đã chín kỹ chưa.

- Tái

Nếu thịt dễ mềm khi ấn thìa, thịt vẫn còn màu đỏ ở bên trong.

- Trung bình

Nếu có chút kháng cự, bên trong sẽ có màu hồng.

- Làm tốt

Nếu có lực cản lớn, thức ăn sẽ bị nấu chín.

Mẹo hữu ích: Nếu bề mặt của miếng thịt dày đã chuyển sang màu nâu nhưng phần giữa vẫn còn sống, hãy chuyển miếng thịt xuống mức thấp hơn hoặc giảm nhiệt độ và tiếp tục nướng. Điều này sẽ giúp bề mặt thịt không bị cháy quá mức.

Ghi chú về chức năng của lò nướng

Bạn có thể tìm thấy tổng quan về tất cả các chức năng cùng giá trị được đề xuất trong "Menu chính và phụ".

Sử dụng chức năng Nướng

Đầy đủ Sử dụng chức năng này để nướng các miếng mỏng dẹt với số lượng lớn và để làm vàng các món nướng lớn.

Toàn bộ thanh nhiệt/nướng phía trên sẽ nóng lên và phát sáng màu đỏ.

Sử dụng chức năng nướng

quạt Chức năng này phù hợp để nướng các loại thực phẩm dày hơn, chẳng hạn như thịt gà.

Nhiệt độ 220 °C thường được khuyến nghị cho các loại thực phẩm mỏng hơn, trong khi nhiệt độ 180-200 °C được khuyến nghị cho các loại thực phẩm dày hơn.

Nướng

Lò nướng quạt

- Sử dụng chức năng Nướng bằng quạt cho thịt, cá, gia cầm và rau.
- Luôn làm nóng trước ít nhất 5 phút trước khi nướng bằng quạt.
- Không cần lật thức ăn khi nướng bằng quạt. Chỉ cần lật một mặt thức ăn, tuy nhiên, sẽ chuyển sang màu nâu.
- Cửa phải được đóng khi sử dụng lò nướng đối lưu.
- Khi sử dụng thịt đỏ, hãy thấm khô thịt trước khi nướng bằng quạt vì điều này sẽ giúp thịt chín đều hơn.
màu sắc phong phú hơn.

Tất cả nhiệt độ đều là giá trị gần đúng và phải thay đổi theo độ dày và cách chế biến thịt. Biểu đồ dưới đây là hướng dẫn gợi ý. Chỉ. Khẩu vị cá nhân và kích cỡ khẩu phần sẽ thay đổi theo thời gian và nhiệt độ. Chúng tôi khuyên bạn nên theo dõi kết quả nấu ăn để có kết quả tốt nhất.

Thức ăn cần nướng	[°C]		[phút]
Xúc xích nạc mỏng	180 4		8-10
Xúc xích dày	180 4	15-20	
Bít tết thăn bò nạc	220 5		6-12
Phi lê ức gà	200 4	14-18	
Gà bướm nguyên con	200 3	30-35	
Phi lê cá trắng mỏng	220 5		6-10
Phi lê cá dày, cắt lết hoặc bít tết	200 4	10-15	
Cá dầu	200 4		8-12
Sườn thăn cừu	190 4	12-16	
Dây lưng cừu	220 5		8-10
Rau, ớt chuông, bí xanh, khoai lang, cà tím	200 5		12-15
Khoai tây chiên hoặc khoai tây nướng nhỏ	220 3	20-25	
Kebab và satay (thịt đỏ)	200 5		12-15
Gà xiên nướng	200 4	12-15	

Nhiệt độ / Mức kệ / Thời gian

Lò nướng quạt có thể được sử dụng cho các món quay nhỏ nhưng chỉ được khuyến nghị cho các món thịt nạc, mềm các loại thịt, ví dụ như sườn cừu, thịt mỏng nướng và thịt bò phi lê. Nướng bằng lò nướng quạt ở 200 °C trên kệ cấp 3 trong khoảng 25 phút, tùy thuộc vào độ dày.

Lò nướng

- Sử dụng Grill cho bánh mì nướng dày, bánh nướng xốp, bánh mì nướng phô mai, bánh focaccia, bánh bruschetta và thịt xông khói.
- Làm nóng vỉ nướng trước ít nhất 5 phút ở nhiệt độ 200-220 °C.
- Chọn mức kệ phù hợp với độ dày của thực phẩm.
- Cửa lò phải được đóng khi sử dụng chức năng Nướng.

Đây chỉ là hướng dẫn tham khảo. Khẩu vị cá nhân và kích cỡ khẩu phần sẽ khác nhau tùy theo thời gian và nhiệt độ.

Vệ sinh và chăm sóc

Nguy cơ chấn thương do nóng

bề mặt.

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

Để các bộ phận làm nóng, ngăn lò và các phụ kiện nguội trước khi vệ sinh bằng tay.

Nguy cơ chấn thương do điện

sốc.

Hơi nước từ thiết bị làm sạch bằng hơi nước có thể chạm tới các bộ phận điện 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 đều có thể bị đổi màu hoặc hư hỏng nếu sử dụng chất tẩy rửa không phù hợp. Mặt trước của lò nướng kết hợp hơi nước đặc biệt dễ bị hư hỏng do chất tẩy rửa lò nướng hoặc chất tẩy cặn.

Tất cả các bề mặt của thiết bị này đều dễ bị trầy xước. Các vết xước trên bề mặt kính có thể gây vỡ trong một số trường hợp.

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

- chất tẩy rửa thép không gỉ - chất tẩy rửa máy rửa chén - chất tẩy rửa

kính - chất tẩy rửa cho bếp

gốm - bàn chải hoặc miếng bọt biển cứng, mài mòn,

ví dụ như miếng cọ nồi, bàn chải hoặc miếng bọt biển đã được sử dụng trước đó với chất tẩy rửa mài mòn - miếng bọt biển tẩy bụi bẩn

- miếng cọ kim loại sắc -

len thép hoặc miếng cọ kim

loại - làm sạch vết bẩn bằng chất tẩy

rửa cơ học - chất tẩy rửa lò nướng - miếng

đệm xoắn ốc bằng

thép không gỉ

Nếu để vết bẩn bám trên lò quá lâu, việc vệ sinh có thể trở nên bất khả thi. Việc tiếp tục sử dụng lò nướng mà không vệ sinh thường xuyên sẽ

gây ra nhiều vấn đề. Việc không giữ lò nướng sạch sẽ có thể dẫn đến hư hỏng bề mặt, ảnh hưởng xấu đến tuổi thọ của thiết bị và gây ra tình huống nguy hiểm.

Loại bỏ ngay lập tức bất kỳ vết bẩn nào.

Các phụ kiện không an toàn khi rửa bằng máy rửa chén (ngoại trừ: hộp đựng đồ nấu ăn).

Mẹo hữu ích: Tốt nhất nên lau sạch vết bẩn do nước trái cây và hỗn hợp bánh đổ ra khi lò vẫn còn ấm.

Hãy cẩn thận và đảm bảo lò không quá nóng.

Để việc vệ sinh lò nướng dễ dàng hơn:

Tháo cửa ra.

Bạn có thể tháo các thanh trượt kệ

cùng với thanh trượt FlexiClip (nếu có).

Tháo lớp tráng men xúc tác ở mặt sau

bằng điều khiển.

Chất tẩy rửa không phù hợp

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

soda,

chất kiềm, amoniac, axit hoặc clorua - chất tẩy rửa có chứa chất tẩy cặn ở mặt trước - chất tẩy rửa có tính mài mòn, ví dụ

như chất tẩy rửa dạng bột và chất tẩy rửa dạng kem - chất tẩy rửa gốc dung môi

Loại bỏ vết bẩn thông thường Mẹo hữu

ích: Việc vệ sinh sẽ dễ dàng hơn khi bạn sử dụng chương trình Khác | Bảo trì | Ngâm (xem "Bảo trì"). Sử dụng miếng bọt biển hoặc vải mềm để

Loại bỏ bất kỳ hơi nước ngưng tụ nào trong ngăn lò nướng và rãnh nhỏ giọt. Tốt nhất là loại bỏ vết bẩn thông thường

ngay lập tức sử dụng miếng bọt biển sạch và dung dịch nước nóng cùng nước rửa chén, hoặc khăn sợi nhỏ sạch, ẩm.

Loại bỏ hoàn toàn chất tẩy rửa còn sót lại bằng nước sạch.

Điều này đặc biệt quan trọng đối với bất kỳ bộ phận nào có lớp phủ PerfectClean, vì cặn chất tẩy rửa sẽ làm giảm tính chất chống dính.

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

Làm sạch phốt

Có một lớp đệm xung quanh bên trong lò để ngăn cách lò với bên trong cửa.

Mỡ bám trên phốt có thể khiến phốt giòn và nứt.

Nên lau sạch lớp niêm phong sau mỗi lần sử dụng.

Nếu miếng đệm không được lắp đúng cách, hơi nước có thể thoát ra khỏi ngăn lò trong khi nấu.

Không bao giờ tháo bỏ lớp niêm phong.

Vệ sinh dụng cụ nấu ăn

Hộp đựng thức ăn có thể rửa bằng máy rửa chén.

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

Có thể loại bỏ bất kỳ vết đổi màu xanh nào trên dụng cụ nấu ăn bằng giấm. Rửa sạch bằng nước sạch.

Loại bỏ vết bẩn cứng đầu (trừ thanh trượt FlexiClip)

Trái cây và nước ép từ quá trình rang bị đổ có thể gây ra hiện tượng đổi màu lâu dài hoặc các mảng mờ trên bề mặt. Hiện tượng đổi màu này sẽ không ảnh hưởng đến đặc tính chức năng của bề mặt hoàn thiện.

Không nên cố gắng loại bỏ những vết này. Hãy vệ sinh chúng theo hướng dẫn tại đây.

Có thể loại bỏ cặn bẩn bám lâu ngày bằng dụng cụạo kính hoặc miếng chà xoăn ốc bằng thép không gỉ, nước nóng và nước rửa chén.

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

Tiếp xúc với chất tẩy rửa, bàn chải hoặc miếng bọt biển mài mòn và bình xịt lò nướng có thể khiến men xúc tác mất đi khả năng tự làm sạch.

Tháo bỏ các tấm trắng men xúc tác trước khi sử dụng chất tẩy rửa lò nướng.

Sử dụng chất tẩy rửa lò

nướng Có thể làm sạch các vết bẩn cứng đầu trên bề mặt PerfectClean bằng chất tẩy rửa lò nướng Miele. Chất tẩy rửa này chỉ được sử dụng trên bề mặt lạnh.

Vệ sinh và chăm sóc

Nếu hơi nước trong lò nướng lọt vào các khe hở, lỗ hỏng, mùi hôi sẽ phát sinh trong các chương trình nấu nướng tiếp theo.

Không xịt chất tẩy rửa lò nướng lên nóc khoang lò nướng.

Không xịt chất tẩy rửa lò nướng vào các khe hở và lỗ hở trên thành ngăn lò nướng và thành sau.

Thực hiện theo hướng dẫn trên bao bì.

Chất tẩy rửa lò nướng của các nhà

sản xuất khác chỉ được sử dụng trong lò nướng lạnh và không được để trên lò quá 10 phút.

Nếu cần, có thể sử dụng miếng cọ rửa ở mặt sau của miếng bọt biển rửa bát không gây trầy xước để loại bỏ vết bẩn sau thời gian ngâm. Loại bỏ hoàn toàn chất tẩy rửa còn sót lại bằng nước

sạch. Lau khô tất cả các bề mặt bằng vải mềm.

Vết bẩn cứng đầu trên Thanh trượt ống lồng FlexiClip

Không vệ sinh thanh trượt FlexiClip trong máy rửa chén. Chất bôi trơn đặc biệt dùng trong thanh trượt sẽ bị rửa trôi trong quá trình rửa chén.

Điều này sẽ ảnh hưởng đến hoạt động trơn tru của chúng.

Đối với vết bẩn cứng đầu trên bề mặt hoặc nếu ổ trục bị dính, hãy thực hiện như sau:

Ngâm thanh trượt FlexiClip trong dung dịch nước nóng và nước rửa chén trong thời gian ngắn (khoảng 10 phút).

Nếu cần thiết, miếng cọ rửa trên

Có thể dùng mặt sau của miếng bọt biển rửa chén không gây trầy xước để loại bỏ vết bẩn. Bạn có thể vệ sinh ổ trục bằng bàn chải mềm.

Sau khi vệ sinh, thanh trượt có thể bị đổi màu hoặc nhạt màu ở một số chỗ. Điều này hoàn toàn không ảnh hưởng đến chức năng của thanh trượt.

Vệ sinh mặt sau phủ men xúc tác. Men

xúc tác có khả năng tự làm sạch,

nghĩa là vết bẩn từ dầu mỡ sẽ tự động bị đốt cháy khi nhiệt độ bên trong lò đạt đến mức rất cao. Bạn không cần sử dụng thêm bất kỳ chất tẩy rửa nào. Nhiệt độ càng cao, quá trình này càng hiệu quả.

Tiếp xúc với chất tẩy rửa, bàn chải hoặc miếng bọt biển mài mòn và bình xịt lò nướng có thể khiến men xúc tác mất đi khả năng tự làm sạch.

Tháo bỏ các tấm tráng men xúc tác trước khi sử dụng chất tẩy rửa lò nướng trong ngăn lò.

Vệ sinh và chăm sóc

Loại bỏ vết bẩn do gia vị, đường và các chất cặn
tương tự gây ra Tháo tấm ốp lưng

(xem

"Vệ sinh và bảo dưỡng - Tháo mặt sau"). Lau
sạch mặt sau

bằng tay với dung dịch nước nóng và nước rửa chén,
dùng bàn chải mềm chà nhẹ. Rửa sạch mặt sau.

Để mặt sau khô trước khi đặt lại vào

lò nướng.

Loại bỏ vết bẩn dầu mỡ Tháo tất cả các

phụ kiện ra khỏi lò nướng, bao gồm cả thanh

trượt. Lau sạch các vết bẩn lớn ở bên

trong cửa lò và bề mặt trắng men PerfectClean

trước khi bắt đầu quy trình làm sạch

xúc tác để tránh chúng bị nướng. Chọn

chức năng Fan Plus và 250 °C.

Sau đó, làm nóng lò nướng trống trong ít nhất 1 giờ.

Thời gian cần thiết sẽ phụ thuộc vào mức độ bẩn.

Nếu lớp men xúc tác bị bám quá nhiều dầu mỡ,
một lớp màng có thể hình thành trên bề mặt bên
trong lò nướng trong quá trình vệ sinh.

Nguy cơ chấn thương do nóng
bề mặt.

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

Để bộ phận gia nhiệt và khoang lò nguội trước
khi vệ sinh thủ công.

Làm sạch bên trong cửa và

ngăn lò nướng bằng dung dịch nước nóng và nước

rửa chén, dùng miếng bọt biển sạch hoặc

khăn sợi nhỏ sạch, ẩm để lau.

Bất kỳ vết bẩn nào còn sót lại sẽ dần biến
mất sau mỗi lần sử dụng lò ở nhiệt độ cao.

Vệ sinh trần lò nướng Vệ sinh trần lò

nướng thường xuyên để loại bỏ cặn thức ăn.

Nguy cơ chấn thương do nóng
bề mặt.

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

Để các bộ phận làm nóng, ngăn lò và các phụ
kiện nguội trước khi vệ sinh bằng tay.

Lò nướng kết hợp hơi nước có thể bị hỏng nếu hơi
nước có thể xuyên qua nắp đèn.

Không vận hành lò nướng kết hợp
hơi nước khi chưa đặt nắp đèn đúng vị trí.

Cẩn thận để không làm hỏng bộ phận gia
nhiệt/nướng phía trên.

Không sử dụng lực để hạ thấp thanh nhiệt/
vì nướng phía trên vì điều này có thể gây ra
để phá vỡ.

Làm sạch trần lò nướng

ngăn chứa có miếng bọt biển sạch và dung
dịch nước nóng cùng nước rửa chén hoặc

khăn sợi nhỏ sạch, ẩm.

Vệ sinh và chăm sóc

Bay hơi độ ẩm Khi nấu bằng hơi

nước hoặc phun hơi ẩm, nước còn sót lại có thể vẫn còn trong hệ thống phun hơi nước, ví dụ nếu quá trình nấu bằng cách phun hơi ẩm được thực hiện thủ công hoặc khi mất điện.

Lần tiếp theo sử dụng chương trình Nấu bằng hơi nước , Ẩm Plus hoặc chương trình Tự động có chức năng giữ ẩm, thông báo " Evaporate res. moisture" sẽ hiển thị trên màn hình. Tốt nhất nên bắt đầu làm bay hơi nước còn

lại ngay lập tức để chỉ sử dụng nước sạch trong chương trình nấu tiếp theo và để hệ thống phun hơi nước không bị tràn khi thêm nước vào.

Nguy cơ chấn thương do

hơi nước.

Hơi nước có thể gây bỏng.

Không mở cửa khi hơi ẩm còn sót lại đang bốc hơi.

Thời gian để nước còn lại bay hơi thay đổi tùy thuộc vào lượng nước.

Khoang lò được làm nóng và lượng nước còn lại bốc hơi, gây ra hiện tượng ngưng tụ trong khoang lò và trên cửa lò. Cần lau sạch hơi nước ngưng tụ này

ra khỏi cửa và ngăn lò nướng sau khi lò đã nguội.

Bắt đầu bốc hơi độ ẩm còn lại ngay lập tức

Nguy cơ chấn thương do

hơi nước.

Hơi nước có thể gây bỏng.

Không mở cửa khi hơi nước bốc lên.

Chọn chức năng lò nướng hoặc

Chương trình tự động sử dụng tính năng bổ sung độ ẩm.

Truy vấn độ ẩm bay hơi sẽ xuất hiện.

Xác nhận bằng OK.

Thời gian sẽ được hiển thị.

Quá trình bốc hơi độ ẩm còn lại sẽ bắt đầu.

Bạn có thể theo dõi thời gian đếm ngược trên màn hình.

Thời gian hiển thị trên màn hình sẽ phụ thuộc vào lượng nước còn lại trong hệ thống. Trong quá trình bay hơi, hệ thống có thể điều chỉnh thời gian theo lượng nước thực tế hiện có.

Khi quá trình bốc hơi nước còn lại kết

thúc, tiếng chuông sẽ vang lên và chữ Finished sẽ xuất hiện.

Bây giờ có thể chạy chương trình nấu ăn có chức năng hoặc chương trình Tự động sử dụng độ ẩm.

Trong khi nước còn sót lại bốc hơi, hơi ẩm sẽ ngưng tụ trên cửa lò và bên trong lò. Cần lau sạch hơi ẩm này sau khi lò nguội.

Bỏ qua sự bốc hơi độ ẩm còn lại

Nguy cơ nhiễm trùng do nước bị ô nhiễm trong bình chứa nước.

Việc bỏ qua quá trình bốc hơi nước còn sót lại có thể khiến vi khuẩn hình thành trong bình chứa nước. Nước bị ô nhiễm này có thể được truyền sang thực phẩm trong quá trình nấu nướng tiếp theo.

Tốt nhất là nên bắt đầu bốc hơi nước còn lại ngay lập tức để chỉ sử dụng nước sạch cho chương trình nấu ăn tiếp theo.

Trong một số trường hợp, việc bỏ qua quá trình bốc hơi độ ẩm còn lại có thể khiến nước tràn vào khoang lò.

Tốt nhất là không nên hủy bỏ quá trình bay hơi.

Chọn chức năng lò nướng hoặc
Chương trình tự động sử dụng tính năng bổ sung độ ẩm.

Độ ẩm bay hơi xuất hiện trên màn hình.

Chọn Bỏ qua.

Bây giờ có thể chạy chương trình nấu ăn có chức năng hoặc chương trình Tự động sử dụng độ ẩm.

Bạn sẽ được nhắc thực hiện lại quá trình bốc hơi nước còn lại vào lần tiếp theo khi bạn chọn chế độ vận hành hoặc chương trình Tự động với độ ẩm và khi bạn tắt lò nướng kết hợp hơi nước.

BẢO TRÌ

Ngâm

Bạn có thể sử dụng chương trình bảo dưỡng này để làm sạch vết bẩn cứng đầu.

Lấy các phụ kiện ra khỏi ngăn lò. Lau sạch vết bẩn cứng đầu bằng khăn. Chọn Khác | Bảo trì | Ngâm. Làm theo hướng dẫn trên màn hình.

Nguy cơ bị thương do hơi nước nóng.

Vào cuối chương trình bảo dưỡng, rất nhiều hơi nước nóng có thể thoát ra khi cửa mở. Hơi nước có thể gây bỏng.

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

Sau khi ngâm xong, hãy dùng miếng bọt biển hoặc vải mềm để loại bỏ ngay nước và nước ngưng tụ khỏi ngăn lò và rãnh thoát nước. Sau đó, dùng khăn lau khô ngăn lò và bên trong cửa lò.

Mẹo hữu ích: Sau khi chạy chương trình bảo trì Soak, chúng tôi khuyên bạn nên chạy chương trình bảo trì Drying để loại bỏ độ ẩm khỏi những khu vực khó tiếp cận trong khoang lò.

Vệ sinh và chăm sóc

Sấy khô

Bạn có thể sử dụng chương trình bảo dưỡng này để làm khô bất kỳ độ ẩm còn sót lại nào trong khoang lò, kể cả ở những khu vực khó tiếp cận, và bảo vệ lò khỏi bị ăn mòn.

Chương trình bảo trì sấy bao gồm tối đa 3 giai đoạn: bốc hơi nước còn lại trong khoang lò trống, sấy bằng cách làm nóng khoang lò và làm nguội nhanh với cửa lò mở hé.

Nguy cơ nhiễm trùng do nước bị ô nhiễm trong bình chứa nước.

Vi khuẩn có thể hình thành trong bình chứa nước nếu bạn không chạy chương trình bảo trì Sấy. Nước bị ô nhiễm này có thể được phun vào thực phẩm trong quá trình nấu nướng tiếp theo.

Chạy chương trình bảo trì sấy để đảm bảo toàn bộ nước còn lại bốc hơi hoàn toàn.

Chọn Khác | Bảo trì | Sấy khô. Chọn xem bạn muốn

bắt đầu chu trình sấy ngay lập tức hay sau đó và xác nhận bằng cách nhấn OK.

Làm theo hướng dẫn trên màn hình. Sử dụng miếng bọt biển hoặc vải mềm để lau sạch nước và hơi nước ngưng tụ trong ngăn lò nướng và rãnh thoát nước. Nếu chương trình bảo trì sấy khô đã hoàn tất, hãy tắt lò nướng kết hợp hơi nước.

Cặn bẩn

Tần suất tẩy cặn sẽ phụ thuộc vào tần suất bạn sử dụng chức năng Moisture Plus.

Quá trình tẩy cặn có thể được thực hiện bất cứ lúc nào.

Tuy nhiên, để đảm bảo lò nướng hoạt động bình thường, bạn sẽ tự động được nhắc chạy quy trình tẩy cặn cho hệ thống phun hơi nước sau một số chương trình nhất định.

Lò nướng sẽ đếm ngược trên màn hình 10 chương trình cuối cùng có thể chạy trước khi cần tẩy cặn. Khi đó, bạn sẽ không thể chạy bất kỳ chức năng nào, chương trình Tự động hoặc chương trình Bảo trì sử dụng độ ẩm.

Các chức năng này chỉ có thể được sử dụng lại sau khi bạn đã thực hiện quy trình tẩy cặn. Tất cả các chức năng khác, chương trình Tự động và chương trình Bảo trì không có hơi ẩm vẫn có thể được sử dụng.

Trình tự quá trình tẩy cặn

Sau khi quá trình tẩy cặn đã bắt đầu, nó phải được thực hiện cho đến khi kết thúc. Không thể hủy bỏ.

Quá trình tẩy cặn mất khoảng 140 phút và bao gồm một số bước: 1. Chuẩn bị quá trình tẩy cặn 2.

Hút dung

dịch tẩy cặn 3. Giai đoạn hoạt hóa 4. Xả sạch 1

5. Rửa sạch 2

6. Xả sạch 3

7. Làm bay hơi nước còn lại và làm khô khoang lò

Chuẩn bị quá trình tẩy cặn

Bạn sẽ cần một thùng chứa có dung tích khoảng 1 lít.

Một ống nhựa (có giác hút) được cung cấp kèm theo lò nướng để bạn không phải giữ hộp đựng chất tẩy cặn bên dưới ống dẫn nước.

Chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng viên tẩy cặn đi kèm. Sản phẩm được thiết kế đặc biệt cho các thiết bị Miele để mang lại hiệu quả làm sạch tối ưu.

Mẹo hữu ích: Bạn có thể đặt mua viên tẩy cặn Miele tại cửa hàng trực tuyến Miele hoặc trực tiếp từ Miele.

Các chất tẩy cặn khác có chứa các axit khác ngoài axit citric và/hoặc các chất không mong muốn khác, chẳng hạn như clorua, có thể gây hư hỏng.

Hơn nữa, kết quả tẩy cặn cần thiết không thể được đảm bảo nếu dung dịch tẩy cặn không có nồng độ thích hợp.

Đổ khoảng 900 ml nước lạnh vào bình chứa và hòa tan hoàn toàn hai viên tẩy cặn trong đó.

Bắt đầu quá trình tẩy cặn Chọn Khác .

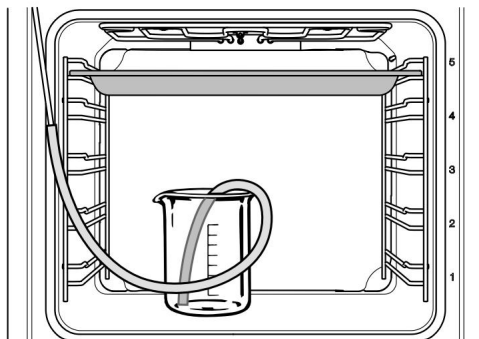
Chọn Bảo trì.

Chọn Tẩy cặn.

Nếu các chức năng và chương trình tự động sử dụng chế độ phun hơi ẩm đã bị vô hiệu hóa, bạn có thể bắt đầu quá trình tẩy cặn ngay lập tức bằng cách chạm vào OK.

Đặt khay đa năng lên giá trên cùng để hứng dung dịch tẩy cặn sau khi sử dụng.

Xác nhận thông báo hiển thị bằng OK.



Gắn một đầu của ống nhựa vào ống dẫn nước.

Đặt hộp đựng dung dịch tẩy cặn xuống sàn lò nướng.

Đặt đầu còn lại của nhựa

ống ở dưới cùng của hộp đựng chất tẩy cặn và cố định ống nhựa vào hộp đựng bằng lực hút

cốc.

Xác nhận bằng OK.

Quá trình hút nước sẽ bắt đầu. Bạn sẽ nghe thấy tiếng ồn của máy bơm.

Bạn có thể ngắt và tiếp tục quá trình tiếp nhận bất cứ lúc nào bằng cách chọn OK.

Một thông báo sẽ xuất hiện khi quá trình tiếp nhận hoàn tất.

Xác nhận bằng OK.

Cung cấp 1 lít nước máy sạch và làm theo hướng dẫn trên màn hình.

Giai đoạn kích hoạt sẽ bắt đầu. Bạn có thể theo dõi thời gian khi nó đếm ngược.

Đề lại hộp đựng với ống được kết nối với ống dẫn nước vào khoang lò.

Vệ sinh và chăm sóc

Hệ thống sẽ hút chất lỏng nhiều lần trong giai đoạn kích hoạt. Bạn sẽ nghe thấy tiếng ồn của máy bơm.

Đèn lò nướng và quạt làm mát sẽ vẫn bật trong quá trình tẩy cặn.

Một tiếng còi sẽ vang lên khi kết thúc giai đoạn kích hoạt.

Rửa sạch hệ thống phun hơi nước sau giai đoạn kích hoạt Sau giai đoạn

kích hoạt, hệ thống phun hơi nước phải được rửa sạch bằng nước máy lạnh để loại bỏ cặn chất tẩy cặn.

Quá trình vệ sinh được thực hiện bằng cách xả khoảng 1 lít nước máy sạch qua hệ thống ba lần. Nước được thu gom vào khay chứa đa năng.

Rửa sạch bình chứa sau lần rửa đầu tiên để loại bỏ cặn chất tẩy cặn.

Làm theo hướng dẫn trên màn hình.

Sau lần xả thứ ba, máy bơm sẽ chạy trong khoảng 1 phút để bơm phần nước còn lại ra khỏi hơi nước phun. Làm theo hướng dẫn trên màn hình.

Tháo khay đa năng, hộp chứa và ống nhựa.

Xác nhận bằng OK.

Quá trình rửa sạch đã hoàn tất.

Bốc hơi độ ẩm còn lại

Sau lần xả thứ ba, độ ẩm còn lại sẽ bốc hơi và quá trình sấy khô sẽ bắt đầu.

Đóng cửa lại.

Nguy cơ chấn thương do hơi nước.

Hơi nước có thể gây bỏng.

Không mở cửa khi hơi ẩm còn sót lại đang bốc hơi.

Hệ thống làm nóng lò sẽ bật và thời gian bốc hơi sẽ đếm ngược trên màn hình. Trong quá trình bốc hơi, hệ thống có thể điều chỉnh thời gian bốc hơi tùy theo lượng nước hiện có.

Sau khi nước còn lại bốc hơi hết, quá trình sấy sẽ tự động bắt đầu để loại bỏ độ ẩm khỏi những khu vực khó tiếp cận trong khoang lò.

Hoàn tất quá trình tẩy cặn Khi quá trình bay hơi kết thúc, một thông báo sẽ xuất hiện trên màn hình với lời khuyên về việc vệ sinh sau khi chạy chương trình tẩy cặn.

Xác nhận bằng OK.

Một tiếng còi báo động sẽ vang lên và chữ Hoàn tất sẽ xuất hiện. Sử dụng cảm biến Bật/Tắt để tắt lò nướng kết hợp hơi nước.

Nguy cơ chấn thương do nóng bề mặt.

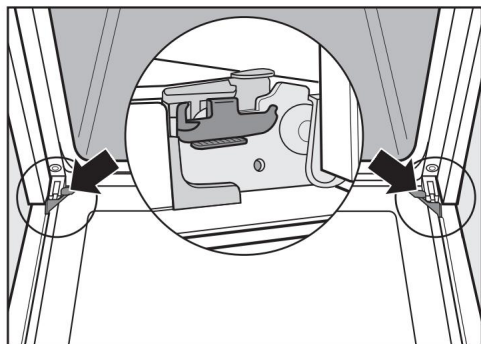
Lò nướng kết hợp hơi nước sẽ nóng lên trong quá trình hoạt động. Bạn có thể bị bỏng do thanh gia nhiệt, khoang lò hoặc các phụ kiện.

Để các bộ phận làm nóng, ngăn lò và các phụ kiện nguội trước khi vệ sinh bằng tay.

Khi khoang lò đã nguội, hãy lau sạch mọi cặn chất tẩy cặn. Để cửa lò mở cho đến khi

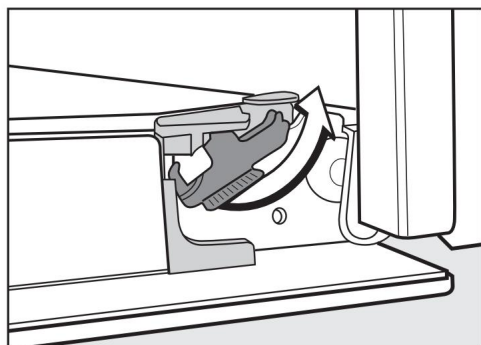
ngăn lò nướng đã khô hoàn toàn.

Tháo cửa Cửa nặng khoảng 9 kg.



Cửa lò được kết nối với bản lề bằng chốt giữ.

Trước khi tháo cửa ra khỏi chốt giữ, phải
nhả các kẹp khóa trên cả hai bản lề. Mở cửa
hoàn toàn.



Tháo kẹp khóa bằng cách xoay chúng hết cỡ.

Lò nướng kết hợp hơi nước có thể bị hỏng nếu
bạn tháo cửa không đúng cách.

Không bao giờ kéo cửa theo chiều ngang
ra khỏi chốt giữ vì chúng sẽ bật trở
lại khi chạm vào lò nướng kết hợp hơi nước.
Không kéo cửa ra khỏi chốt bằng tay nắm vì tay
nắm có thể bị gãy.

Nâng cửa lên cho đến khi nó nằm một phần
mở.



Giữ cửa ở hai bên và kéo chéo lên trên từ các
thanh dẫn hướng bản lề. Đảm bảo cửa thẳng.

Vệ sinh và chăm sóc

Tháo rời cửa Cửa lò là hệ thống mở với 3 tấm kính có lớp phủ phản xạ nhiệt trên một số bề mặt.

Khi lò hoạt động, không khí sẽ được dẫn qua cửa để giữ cho lớp kính bên ngoài luôn mát.

Nếu bụi bẩn lọt vào giữa các tấm kính, bạn có thể tháo cửa ra để vệ sinh giữa các tấm kính.

Các vết xước trên kính cửa có thể làm vỡ kính.

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

Khi vệ sinh kính cửa, bạn cũng phải làm theo hướng dẫn áp dụng cho mặt trước của lò nướng kết hợp hơi nước.

Chất tẩy rửa lò nướng sẽ làm hỏng bề mặt của thanh nhôm.

Chỉ vệ sinh các bộ phận này bằng nước ấm và nước rửa chén được thoa bằng miếng bọt biển sạch hoặc bằng khăn sợi nhỏ sạch, ẩm.

Kính cửa có thể vỡ nếu bị rơi.

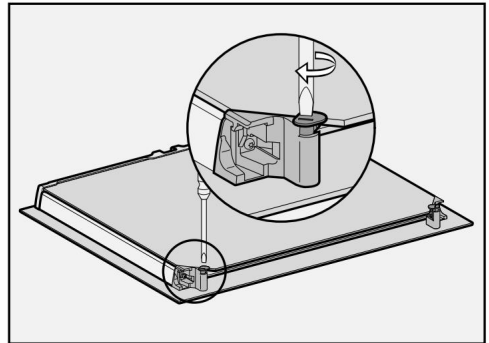
Giữ kính cửa đã tháo rời ở nơi an toàn.

Nguy cơ bị thương do cửa đóng sầm lại.

Cửa có thể đóng sầm lại nếu bạn cố tháo rời nó khi đã lắp vào lò nướng.

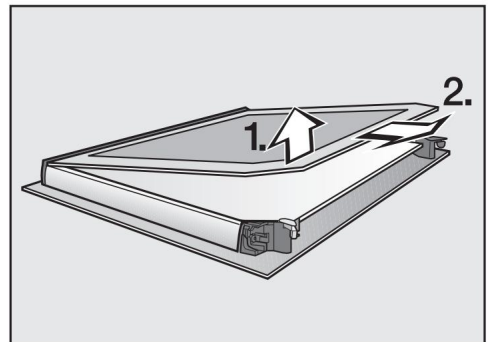
Luôn tháo cửa trước khi tháo rời.

Đặt cửa có tấm kính bên ngoài lên bề mặt mềm (ví dụ như khăn lau) để tránh làm xước cửa.
Tay nắm cửa phải thẳng hàng với mép bàn để mặt kính nằm phẳng và không bị vỡ trong khi lau chùi.



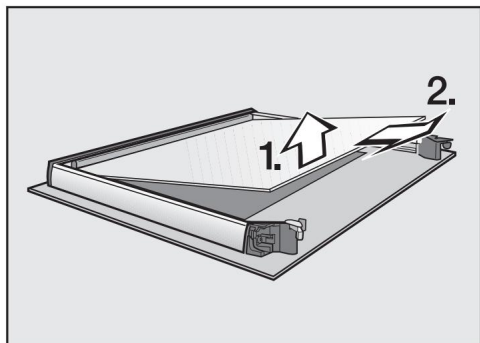
Sử dụng tua vít đầu dẹt để lật hai chốt giữ kính ra ngoài.

Để tháo khung bên trong:



Nhẹ nhàng nhắc tấm kính bên trong lên và ra ngoài cửa dải nhựa.

Vệ sinh và chăm sóc

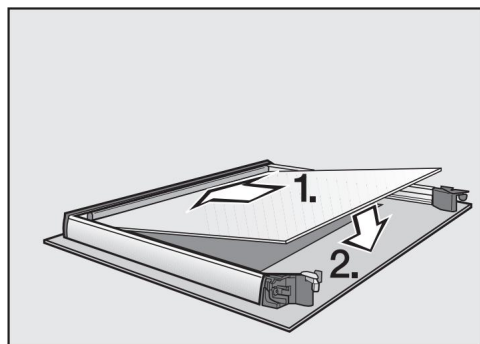


Nhẹ nhàng nhấc tấm kính ở giữa lên và kéo ra.

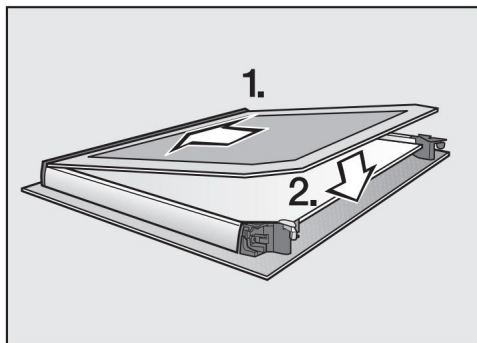
Làm sạch các tấm cửa và các bộ phận khác từng bộ phận riêng lẻ bằng miếng bọt biển sạch và dung dịch nước nóng cùng nước rửa chén hoặc khăn sợi nhỏ sạch, ẩm.

Lau khô tất cả các bộ phận bằng vải mềm.

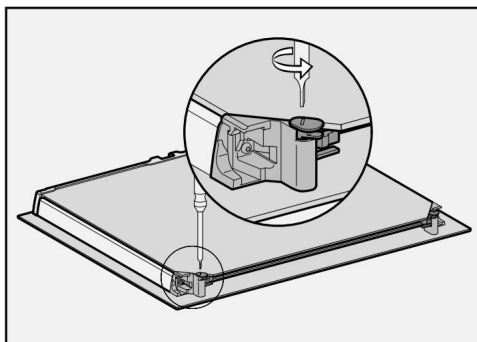
Sau đó, cẩn thận lắp lại cửa.



Lắp lại tấm kính ở giữa sao cho số vật liệu có thể đọc được (không bị đảo ngược).



Đẩy tấm kính bên trong với mặt in mờ hướng xuống dưới vào dải nhựa và đặt nó giữa các giá đỡ.

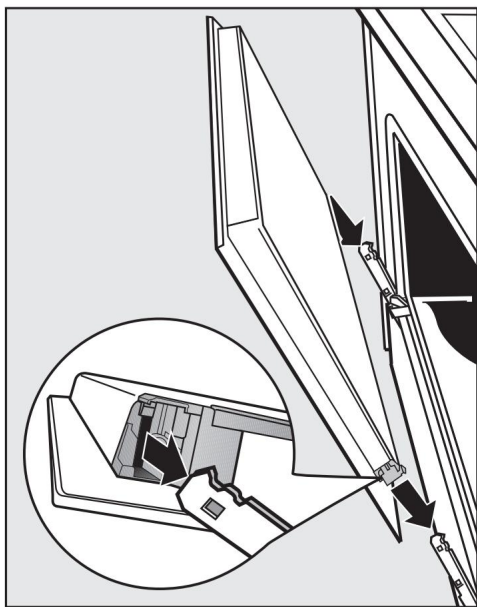


Sử dụng tua vít đầu dẹt để lật hai chốt giữ kính vào trong.

Cánh cửa hiện đã được lắp ráp lại.

Vệ sinh và chăm sóc

Lắp cửa



Giữ chặt cửa ở cả hai bên và cẩn thận lắp lại vào chốt bản lề.

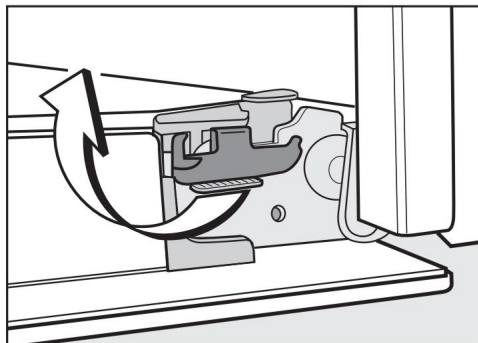
Đảm bảo cửa được đóng thẳng trở lại.

Mở cửa

hoàn toàn.

Nếu kẹp khóa không được khóa chặt, cửa có thể bị lỏng và gây hư hỏng.

Đảm bảo kẹp khóa đã được khóa chặt sau khi lắp lại cửa.



Để khóa lại kẹp khóa, hãy lật chúng trở lại vị trí nằm ngang hết mức có thể.

Tháo các thanh trượt kệ bằng

FlexiClip dạng ống lồng

người chạy bộ

Bạn có thể tháo các thanh trượt kệ cùng với thanh trượt FlexiClip (nếu có).

Nếu bạn muốn tháo riêng thanh trượt FlexiClip trước, vui lòng làm theo hướng dẫn trong phần "Tính năng - Lắp và tháo thanh trượt FlexiClip".

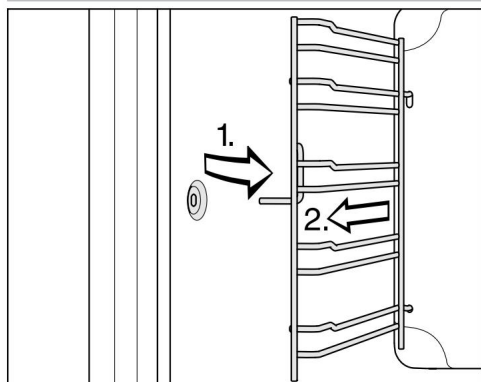
Nguy cơ chấn thương do nóng

bề mặt.

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

Để cho các bộ phận làm nóng, ngăn lò và các phụ kiện nguội trước khi tháo kệ

người chạy bộ.



Kéo các thanh trượt của kệ ra khỏi giá đỡ (1.) ở phía trước lò nướng rồi kéo chúng ra khỏi lò nướng (2.).

Lắp lại theo thứ tự ngược lại.

Đảm bảo tất cả các bộ phận được lắp đúng cách.

Tháo tấm ốp lưng Có thể tháo tấm

ốp lưng để vệ sinh.

Nguy cơ chấn thương do nóng

bề mặt.

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

Để bộ phận gia nhiệt, ngăn lò và các phụ kiện nguội trước khi tháo tấm ốp lưng.

Nguy cơ chấn thương do cánh quạt quay.

Bạn có thể bị thương ở cánh quạt của quạt gió nóng.

Không bao giờ vận hành lò nướng kết hợp hơi nước khi chưa lắp tấm ốp phía sau.

Ngắt kết nối lò nướng hơi nước với nguồn điện.

Tắt lò bằng công tắc trên tường và rút phích cắm ra khỏi ổ cắm, hoặc tắt bằng cầu dao điện.

Tháo bỏ các thanh trượt của kệ.

Tháo bốn con vít ở các góc của tấm ốp lưng và lấy nó ra. Làm sạch tấm ốp lưng (xem

"Vệ sinh và Chăm sóc - Làm sạch tấm ốp lưng tráng men xúc tác").

Lắp lại theo thứ tự ngược lại.

Lắp lại tấm ốp lưng cẩn thận.

Đảm bảo các lỗ mở được đặt đúng vị trí như minh họa trong phần "Tổng quan".

Lắp lại thanh trượt của kệ.

Kết nối lại lò nướng kết hợp hơi nước với nguồn điện.

Hướng dẫn giải quyết vấn đề

Nhiều sự cố và lỗi nhỏ có thể xảy ra trong quá trình vận hành hàng ngày có thể được khắc phục mà không cần liên hệ với Miele. Điều này sẽ giúp bạn tiết kiệm thời gian và tiền bạc vì bạn sẽ không cần gọi dịch vụ bảo trì.

Bạn có thể tìm thông tin về cách tự khắc phục sự cố tại www.miele.com.au/service hoặc www.miele.co.nz/service và trên trang web của Miele.

Tuy nhiên, xin lưu ý rằng phí gọi dịch vụ sẽ được áp dụng cho những lần bảo dưỡng không cần thiết khi sự cố có thể được khắc phục theo hướng dẫn vận hành này.

Vấn đề	Nguyên nhân có thể và cách khắc phục
Màn hình tối.	Bạn đã chọn cài đặt Thời gian Hiện thị Tắt . Khi lò nướng kết hợp hơi nước tắt, màn hình sẽ tối. Ngay khi lò nướng kết hợp hơi nước được bật, menu chính sẽ xuất hiện. Nếu bạn muốn hiển thị thời gian liên tục, hãy chọn cài đặt Thời gian Hiện thị Bật .
	Không có nguồn điện cho lò nướng kết hợp hơi nước. Kiểm tra xem phích cắm của lò nướng kết hợp hơi nước đã được cắm chưa được cắm đúng vào ổ cắm và bật. Kiểm tra xem cầu dao điện có bị ngắt không. Liên hệ với thợ điện có trình độ hoặc Miele.
Không có tín hiệu báo động.	Chuông báo bị vô hiệu hóa hoặc được đặt ở mức âm lượng quá thấp. Bật chuông báo hoặc tăng âm lượng bằng cài đặt Âm lượng Âm báo .
Lò nướng không nóng hướng lên.	Chế độ demo đang hoạt động. Bạn có thể chọn các tùy chọn menu trên màn hình và cảm biến, nhưng chức năng làm nóng lò nướng không hoạt động. Tắt chế độ Demo bằng chương trình Showroom Chế độ Demo Cài đặt Tắt .
Khóa hệ thống xuất hiện trên màn hình khi lò nướng được bật.	Khóa hệ thống đã được bật. Xác nhận bằng OK. Nhấn OK trong 6 giây sẽ xuất hiện trên màn hình. Bạn có thể tắt khóa hệ thống cho một quá trình nấu bằng cách chạm vào cảm biến OK trong ít nhất 6 giây. Nếu bạn muốn tắt vĩnh viễn khóa hệ thống, hãy chọn cài đặt An toàn Khóa hệ thống Tắt .

Hướng dẫn giải quyết vấn đề

Vấn đề	Nguyên nhân có thể và cách khắc phục
Các cảm biến không phản hồi.	Bạn đã chọn cài đặt Hiển thị QuickTouch Tắt . Khi lò nướng kết hợp hơi nước tắt, các cảm biến sẽ không phản hồi. Ngay khi lò nướng kết hợp hơi nước được bật, các cảm biến sẽ phản hồi. Nếu bạn muốn các cảm biến luôn phản hồi ngay cả khi lò nướng kết hợp hơi nước đã tắt, hãy chọn cài đặt Hiển thị Chạm nhanh Bật .
	Lò nướng kết hợp hơi nước không được kết nối với nguồn điện. Kiểm tra xem phích cắm của lò nướng đã được cắm đúng cách vào ổ cắm và bật lên. Kiểm tra xem cầu dao điện có bị ngắt không. Liên hệ với thợ điện có trình độ hoặc Miele.
	Có lỗi với các điều khiển. Chạm và giữ cảm biến Bật/Tắt cho đến khi màn hình tắt và lò nướng kết hợp hơi nước khởi động lại.
Màn hình hiển thị thông báo mất điện .	Đã xảy ra sự cố mất điện ngắn. Điều này đã khiến chương trình nấu hiện tại dừng lại. Tắt và bật lại lò nướng kết hợp hơi nước một lần nữa. Khởi động lại chương trình nấu ăn.
12:00 xuất hiện trên màn hình.	Nguồn điện bị ngắt trong thời gian dài hơn 150 giờ. Đặt lại thời gian và ngày tháng.
Số giờ hoạt động tối đa đạt được sẽ hiển thị trên màn hình.	Lò nướng kết hợp hơi nước đã hoạt động trong thời gian dài bất thường. Điều này đã kích hoạt chức năng tắt an toàn. Xác nhận bằng cách nhấn OK. Lò nướng kết hợp hơi nước hiện đã sẵn sàng để sử dụng lại.
Lỗi và mã lỗi không được liệt kê ở đây sẽ xuất hiện trên màn hình.	Đã xảy ra lỗi mà bạn không thể giải quyết. Hãy gọi cho Miele.

Hướng dẫn giải quyết vấn đề

Vấn đề	Nguyên nhân có thể và cách khắc phục
Chức năng Bắt đầu tại và Kết thúc tại không khả dụng.	Nhiệt độ trong khoang lò quá cao, ví dụ sau khi chương trình kết thúc. Mở cửa và để khoang lò nguội xuống.
	Những chức năng này thường không có trong các chương trình bảo trì.
Chức năng này hiện không khả dụng và sẽ hiển thị trên màn hình sau khi chọn chức năng Tẩy cặn.	Hệ thống phun hơi nước bị lỗi. Gọi cho Miele.
Các chương trình sử dụng chức năng phun hơi ẩm sẽ không lấy được nước.	Chế độ demo đang hoạt động. Bạn có thể chọn các tùy chọn menu trên màn hình và cảm biến, nhưng bơm hệ thống phun hơi nước sẽ không hoạt động. Tắt chế độ demo bằng cách chọn Cài đặt Chương trình trưng bày Chế độ demo Tắt.
	Máy bơm của hệ thống phun hơi nước bị lỗi. Gọi cho Miele.
Có thể nghe thấy tiếng ồn sau quá trình nấu.	Quạt làm mát vẫn bật sau khi kết thúc chương trình nấu (xem “Cài đặt - Quạt làm mát vẫn chạy”).
Sau khi chuyển nhà, lò nướng kết hợp hơi nước không còn chuyển từ giai đoạn làm nóng sang giai đoạn nấu nữa.	Độ cao ảnh hưởng đến điểm sôi của nước. Nếu bạn chuyển nhà, thiết bị sẽ cần được cài đặt lại theo độ cao mới nếu độ cao này chênh lệch so với độ cao cũ hơn 300 m. Điều chỉnh nhiệt độ sôi theo độ cao của vị trí mới (xem phần “Cài đặt - Độ cao”).
Trong quá trình hoạt động, lượng hơi nước rò rỉ ra ngoài bất thường hoặc hơi nước rò rỉ ra từ những nơi khác so với bình thường.	Cửa không được đóng đúng cách. Đóng cửa lại.
	Gioăng cửa bị hỏng, ví dụ như bị nứt hoặc gioăng cửa không được lắp đúng cách. Gọi cho Miele.
	Tấm kính bên trong bị bẩn đến mức miếng đệm không được lắp đúng cách. Vệ sinh tấm kính bên trong (xem “Vệ sinh và bảo dưỡng - Tháo rời cửa”).

Hướng dẫn giải quyết vấn đề

Vấn đề	Nguyên nhân có thể và cách khắc phục
Lò nướng kết hợp hơi nước đã tự tắt.	Để tiết kiệm điện, lò nướng kết hợp hơi nước sẽ tự động tắt nếu không nhấn cảm biến sau một khoảng thời gian nhất định hoặc sau khi quá trình nấu kết thúc. Bật lại lò nướng kết hợp hơi nước.
Bánh ngọt và bánh quy không chín đúng cách sau thời gian quy định trong biểu đồ nấu ăn.	Đã sử dụng nhiệt độ khác với nhiệt độ được đưa ra trong công thức. Chọn nhiệt độ cần thiết cho công thức.
	Lượng nguyên liệu sử dụng khác với lượng ghi trong công thức. Kiểm tra xem bạn đã sửa đổi công thức chưa. Việc thêm nhiều chất lỏng hoặc trứng sẽ làm hỗn hợp ẩm hơn, mất nhiều thời gian nấu hơn.
Độ vàng của các loại bánh nướng không đều.	Nhiệt độ hoặc mức kệ không đúng đã được chọn. Luôn luôn có một chút không đồng đều trong màu. Nếu màu nâu không đều, hãy kiểm tra xem nhiệt độ và mức kệ đã được chọn đúng chưa.
	Chất liệu hoặc màu sắc của khuôn nướng không phù hợp với chức năng của lò nướng. Khi sử dụng chức năng Nhiệt thông thường , hộp thiếc sáng màu, bóng không phù hợp. Hộp thiếc tối màu, mờ là lựa chọn tốt nhất để nướng bánh.
Xuất hiện các đốm giống gỉ sét trên bề mặt xúc tác.	Quy trình làm sạch xúc tác không loại bỏ được gia vị, đường và các cặn bẩn tương tự. Lấy tấm xúc tác ra khỏi lò nướng và loại bỏ loại vết bẩn này bằng dung dịch nước nóng nhẹ và nước rửa chén, dùng bàn chải mềm để chà (xem "Vệ sinh và bảo dưỡng - Vệ sinh tấm xúc tác tráng men phía sau").
Ống lồng FlexiClip Các vòng bi trong thanh trượt ống lồng FlexiClip không được đẩy vào hoặc không được bôi trơn đủ. Các vòng bi không được kéo ra một cách trơn tru. Bôi trơn các vòng bi bằng chất bôi trơn đặc biệt của Miele.	 Chỉ có chất bôi trơn đặc biệt của Miele mới được thiết kế để chịu được nhiệt độ cao trong khoang lò nướng. Các chất bôi trơn khác có thể bị đông cứng và dính vào ray trượt FlexiClip khi chúng được làm nóng. Bạn có thể mua chất bôi trơn đặc biệt của Miele từ Miele.

Hướng dẫn giải quyết vấn đề

Vấn đề	Nguyên nhân có thể và cách khắc phục
Đèn lò nướng sẽ tắt sau một thời gian ngắn.	Bạn đã chọn cài đặt Chiếu sáng “Bật” trong 15 giây . Nếu bạn muốn đèn lò nướng vẫn bật trong suốt chương trình nấu, hãy chọn cài đặt Chiếu sáng Bật .
Đèn lò nướng không bật.	Đèn halogen bị lỗi và cần thay thế. Nguy cơ bị thương do bề mặt nóng. Lò nướng kết hợp hơi nước sẽ nóng lên trong quá trình hoạt động. Bạn có thể bị bỏng do thanh gia nhiệt, khoang lò hoặc các phụ kiện. Để các bộ phận làm nóng, ngăn lò và các phụ kiện nguội trước khi vệ sinh bằng tay. Lò nướng kết hợp hơi nước có thể bị hỏng nếu hơi nước có thể xuyên qua nắp đèn. Không bao giờ sử dụng lò nướng kết hợp hơi nước nếu nắp đèn không được cố định đúng vị trí. Ngắt kết nối lò nướng kết hợp hơi nước khỏi nguồn điện. Tắt nguồn điện trên tường và rút phích cắm ra khỏi ổ cắm, hoặc tắt nguồn điện tại cầu dao điện. Tháo nắp đèn và kéo nắp đèn cùng với vòng đệm xuống dưới để lấy đèn ra. Thay thế đèn halogen (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, G9). Lắp lại nắp đèn cùng với vòng đệm kín. Mặt lõm của vòng đệm phải hướng xuống dưới. Vặn chặt nắp đèn bằng tay cho đến khi chặt. Kết nối lại lò nướng kết hợp hơi nước với cung cấp điện.

Bạn có thể tìm thông tin về cách tự khắc phục lỗi và về phụ tùng thay thế của Miele tại www.miele.com.au/service hoặc www.miele.co.nz/service.

Liên hệ khi có lỗi

Trong trường hợp có bất kỳ lỗi nào mà bạn không thể tự khắc phục, vui lòng liên hệ với Miele.

Bạn có thể đặt lịch gọi dịch vụ chăm sóc khách hàng của Miele trực tuyến tại www.miele.com.au/service hoặc www.miele.co.nz/service.
Thông tin liên lạc của Miele có thể được tìm thấy ở cuối tập sách này.

Vui lòng cung cấp model và số sê-ri của thiết bị khi liên hệ với Miele. Thông tin này có thể được tìm thấy trên bảng dữ liệu.

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

Bảo hành

Thời gian bảo hành của nhà sản xuất cho thiết bị này là 2 năm.

Để biết thêm thông tin, vui lòng tham khảo sổ bảo hành.

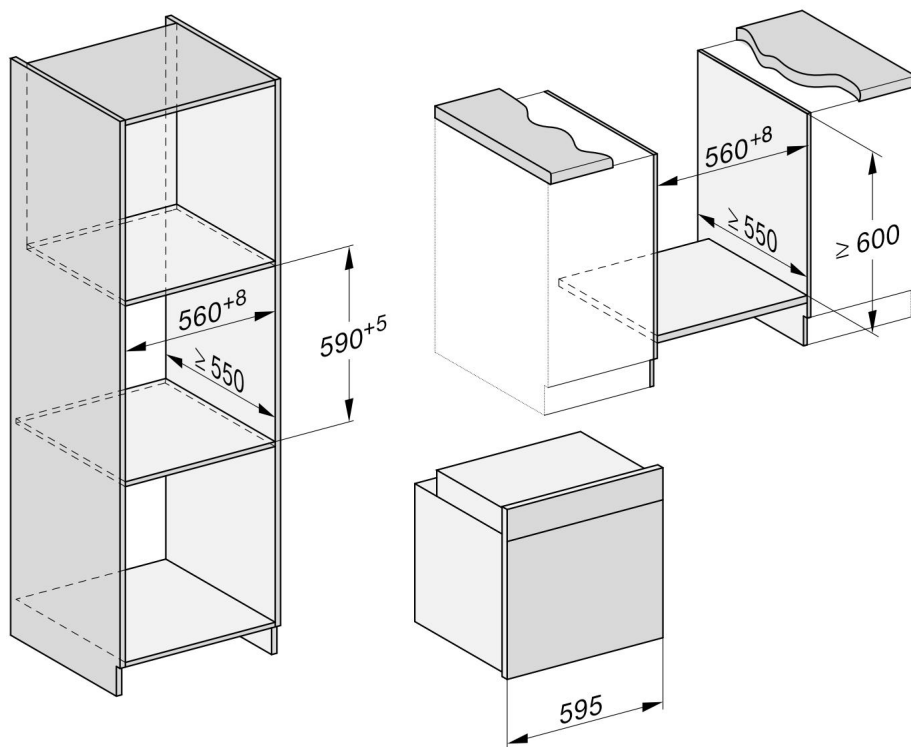
Cài đặt

Kích thước xây dựng Kích

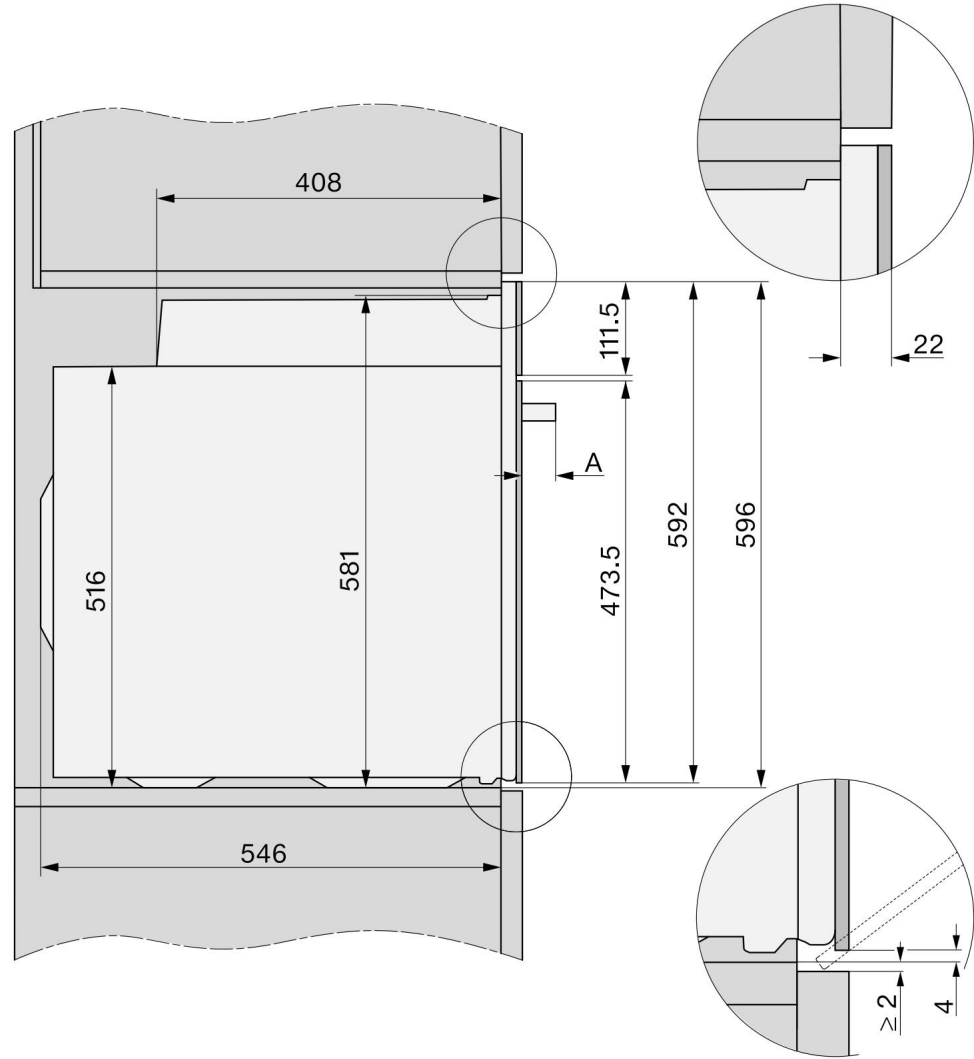
thước được tính bằng mm.

Lắp đặt trong một đơn vị cao hoặc cơ sở

Khi lắp lò nướng kết hợp hơi nước vào bộ phận để bên dưới bếp nấu, vui lòng tuân thủ hướng dẫn lắp đặt bếp nấu cũng như độ sâu của vỏ bếp cần thiết.



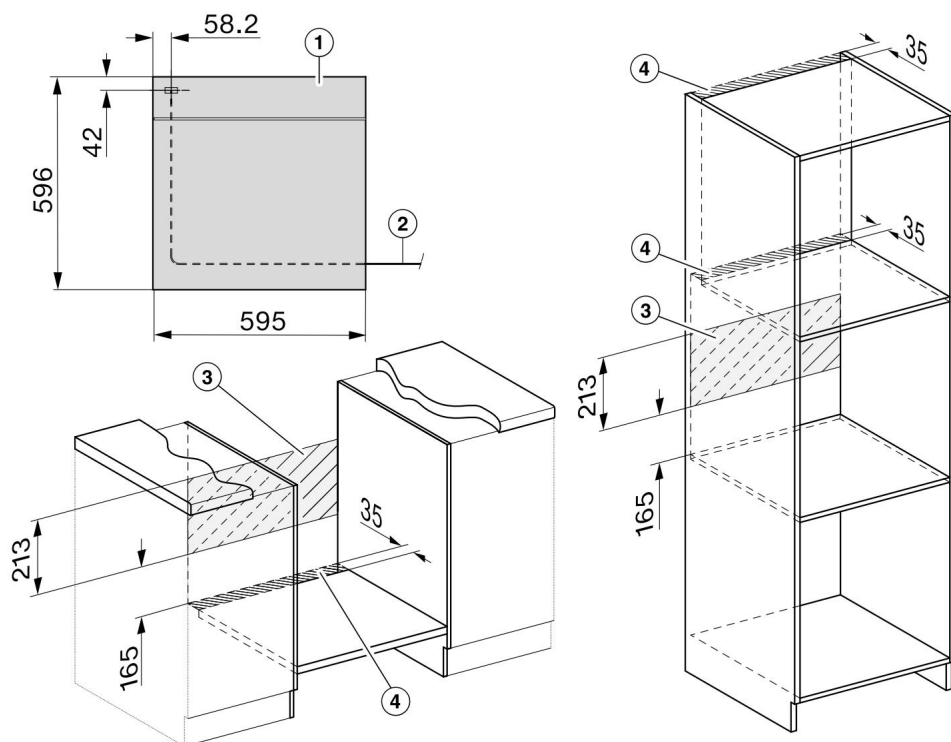
Nhìn từ bên hông



DGC 725x: 47 mm

Cài đặt

Kết nối và thông gió



a Mặt trước b

Cáp kết nối nguồn điện, chiều dài = 1.500 mm c Không được

phép kết nối trong khu vực này d Lỗ thông gió,

tối thiểu 150 cm²

Lắp đặt lò nướng kết hợp hơi nước

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

Lò nướng kết hợp hơi nước cần nguồn cung cấp khí mát đủ để vận hành hiệu quả. Nguồn khí mát cần thiết không được bị làm nóng quá mức bởi các nguồn nhiệt khác (ví dụ: bếp lò đốt nhiên liệu rắn).

Khi lắp đặt thiết bị, cần lưu ý những điều sau: Đảm bảo rằng kệ trung gian đặt lò nướng kết hợp hơi nước không chạm vào tường.

Không lắp dải cách nhiệt vào thành bên của tủ.

Kết nối lò nướng kết hợp hơi nước với nguồn điện.

Cầm tay nắm cửa của lò nướng hơi nước có thể làm hỏng cửa.

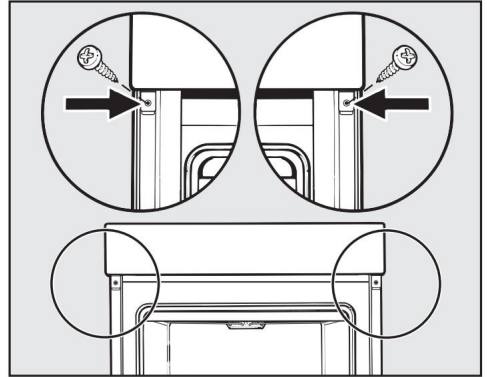
Sử dụng các đường cắt ở tay cầm bên hông vỏ máy để nhắc thiết bị lên.

Tốt nhất là tháo cửa lò (xem phần "Vệ sinh và bảo dưỡng - Tháo cửa") và các phụ kiện trước khi lắp đặt thiết bị. Khi đó, lò nướng kết hợp hơi nước sẽ dễ dàng được đẩy vào vỏ lò hơn và bạn sẽ không phải lo lắng về việc nhắc lò lên bằng tay nắm cửa.

Đẩy lò nướng kết hợp hơi nước vào trong vỏ

lò và căn chỉnh cho thẳng hàng.

Mở cửa nếu bạn chưa tháo cửa.



Sử dụng các vít được cung cấp để cố định lò nướng kết hợp hơi nước vào thành bên của vỏ lò. Lắp lại cửa nếu cần (xem phần

"Vệ sinh và bảo dưỡng - Lắp cửa").

Cài đặt

Kết nối điện

Nguy cơ chấn thương!

Miele không chịu trách nhiệm cho việc lắp đặt, bảo trì và sửa chữa trái phép vì điều này có thể gây nguy hiểm cho người dùng.

Việc kết nối với nguồn điện chính chỉ có thể được thực hiện bởi thợ điện có trình độ theo quy định của quốc gia và địa phương cũng như các quy định bổ sung của các công ty cung cấp điện địa phương.

Việc kết nối thiết bị này phải tuân thủ các quy định về an toàn của quốc gia và địa phương.

Nếu thiết bị được nối dây cố định hoặc nếu không thể tiếp cận công tắc sau khi lắp đặt, phải cung cấp thêm phương tiện ngắt kết nối cho tất cả các cực.

Phương tiện ngắt kết nối phải được tích hợp vào hệ thống dây điện cố định theo đúng quy định về hệ thống dây điện. Các phương tiện ngắt kết nối phù hợp bao gồm công tắc có khe hở tiếp xúc toàn cực ít nhất 3 mm. Các phương tiện này bao gồm công tắc cách ly, cầu chì và rơle theo quy tắc đầu dây AS/NZS 3000.

Điện áp, tải định mức và định mức cầu chì được ghi trên bảng thông số kỹ thuật nằm ở mặt trước của khoang lò. Vui lòng đảm bảo dữ liệu kết nối khớp với nguồn điện gia dụng.

Khi liên hệ với Miele, vui lòng trích dẫn thông tin sau: - Số

hiệu model

- Số seri

- Dữ liệu kết nối (điện áp/tần số/
tải trọng định mức tối đa)

Nếu cáp kết nối nguồn điện bị hỏng, phải được thay thế bởi thợ điện có trình độ chuyên môn bằng cáp kết nối chuyên dụng loại H 05 VV-F, có sẵn tại Miele, để tránh nguy hiểm.

Có thể vận hành tạm thời hoặc vĩnh viễn với hệ thống cung cấp năng lượng đồng bộ tự cung

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

Các biện pháp bảo vệ được cung cấp trong hệ thống lắp đặt trong gia đình và trong sản phẩm Miele này cũng phải được đảm bảo về chức năng và hoạt động khi vận hành riêng biệt hoặc khi vận hành đồng bộ không phải mạng lưới điện, hoặc được thay thế bằng các biện pháp tương đương trong hệ thống lắp đặt.

Lò nướng kết hợp hơi nước

Lò nướng kết hợp hơi nước được trang bị cáp kết nối nguồn điện 3 lõi để kết nối với nguồn điện xoay chiều 230 V, 50 Hz.

Cầu chì có công suất định mức là 16 A. Thiết bị chỉ được kết nối với ổ cắm an toàn được lắp đặt đúng cách.

Tải trọng định mức tối đa: xem bảng dữ liệu.

Rau củ

Rau			1	[phút]
Súp lơ nguyên quả	[°C]	100	3 20	40
Súp lơ bông cải xanh	100		3	10
Đậu xanh	100	100	3	15
bông cải xanh bông cải xanh	100		3	6
Đậu Hà Lan	100	100	3	4-6
thì là cắt đôi	100		3 20	28
Thì là cắt thành từng dải	100	100	3	6-8
Cải bắp cắt thành thanh dài	100		3	8-10
Bí ngô thái hạt lựu	100	100	3	4-6
Cà rốt nguyên quả	100		3	7-18
Cà rốt cắt đôi	100	100	3	7-9
Cà rốt thái nhỏ	100		3	6-10
Khoai tây mới, cứng	100	100	3 28	44
Tỏi tây thái thành từng khoanh	100		3	6-10
Romanesco toàn bộ	100	100	3 10	22
Romanesco hoa nhỏ	100		3	7-10
Cải Brussels	100	100	3	12-18
Khoai tây luộc gọt vỏ, nguyên củ	100		3 23	40
Khoai tây luộc gọt vỏ, cắt đôi	100		3 20	30
Khoai tây luộc gọt vỏ, cắt thành bốn phần			3	16-25
Củ cần tây cắt thành từng thanh			3	6-10
Măng tây, xanh			3	5-14
Măng tây, trắng, dày			3	13-19
Rau chân vịt			3	3-4
Bắp cải Savoy thái nhỏ			3	12-18
Bí ngòi thái lát			3	3-4
Đậu que đường			3	8-10

Chế độ vận hành, Nhiệt độ, Mức kệ, Thời gian nấu, Hơi nước nấu ăn

¹ Sử dụng hộp đựng thức ăn có lỗ và đặt khay đa năng lên kệ cấp 1 để thu thập chất lỏng.

Biểu đồ 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, dày 3 cm	100		3	6-10
Cá hồi Úc	100	100	3	17-20
Cá bơn	100		3	8-14
Phi lê cá bơn			3	3-5

Thịt

Thịt			1	[phút]
Phi lê ức gà	[°C]		3	8-10
Cuộn gà tây	100	100	3	12-15
Thịt gà tây chiên giòn	100		3	4-6
Bit tết thịt xông khói	100		3	6-10

Chế độ vận hành, Nhiệt độ, Mức kệ, Thời gian nấu, Hơi nước nấu ăn

¹ Sử dụng hộp đựng thức ăn có lỗ và đặt khay đựng đa năng lên kệ ở tầng 1 để hứng chất lỏng.

Bánh bao châu Âu

bánh bao châu Âu			2	[phút]
Bánh bao khoai tây/bánh mì, tươi	[°C]	100	3	15
Bánh bao khoai tây/bánh mì, luộc trong túi	100		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	
Cơm sữa	100	1	: 1.5	100	3	30-35
Gạo lứt				3	25-30	

: Tỷ lệ gạo với chất lỏng, Chế độ hoạt động, Nhiệt độ, Mức kệ, Thời gian nấu, Nấu bằng hơi nước

² Sử dụng vật đựng nấu ăn chắc chắn.

Biểu đồ nấu ăn

Hỗn hợp kem

Bánh ngọt/Bánh quy (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			
Bánh nhỏ (1 khay)		150	- 1		2 28-38	
		160	2 - 2		3 22-32	
Bánh nhỏ (2 khay)		150	2 - 1+33 1+3 25-35			
Bánh cát (giá đỡ, khuôn bánh mì, 30 cm)1		150-160	- 1		2 60-70	
		- 1	155-165	2 - 1	2 60-70	
Đá cẩm thạch, bánh hạt (giá đỡ, khuôn bánh mì, 30 cm)1		150-160	- 1	160-	2 55-65	
		170	- 1	150-160 -	2 60-70	
Đá cẩm thạch, bánh hạt (giá đỡ, khuôn tròn/Bundt, 26 cm)1		1	150-160 - 1		2 50-60	
		150-160	1	160-	2 60-70	
Bánh trái cây tươi (1 khay)		170	1	150-160	2 35-45	
		- 1	165-175	2 - 1	2 45-55	
Bánh trái cây tươi (giá đỡ, khuôn lò xo) khuôn bánh, 26 cm)1		150-160	- 1	170-	2 55-65	
		180	2 - 1		2 45-55	
Đế bánh flan (giá đỡ, hộp đế bánh flan, 28 cm)1					2 25-35	
					2 15-25	

Chức năng, Nhiệt độ, Bộ tăng cường, Mức kệ (+HFC: với FlexiClip dạng ống lồng ống dẫn HFC 70-C / -HFC: không có ống dẫn FlexiClip dạng ống lồng HFC 70-C), Nấu ăn thời lượng, Fan Plus, Sưởi ấm thông thường, Bật, - Tắt

- ¹ Sử dụng khuôn nướng tối màu, mỡ và đặt vào giữa giá.
- ² Làm nóng lò trước khi cho thức ăn vào.
- ³ Lắp thanh trượt FlexiClip HFC 70-C (nếu có) vào giá đỡ phía dưới.
- ⁴ Lấy khay nướng ra khỏi lò sớm nếu thức ăn đã đủ vàng trước đó thời gian nấu đã chỉ định đã trôi qua.

Biểu đồ nấu ăn

Chà xát trong hỗn hợp

Bánh ngọt/Bánh quy (phụ kiện)					
				+HFC:	-HFC: [phút]
Bánh quy (1 khay)	[°C]	140-150	- 1		2 25-35
		150-160	- 1 2 25-35		
Bánh quy (2 khay)		140-150	- 1+33 1+3		25-354
Bánh quy thả (1 khay)		140	- 1		2 35-45
		1602	- 2		3 25-30
Bánh quy thả (2 khay) - 1+33 1+3 40-504		140			
Đế bánh flan (giá đỡ, hộp đế bánh flan, 28 cm)1		150-160	- 1		2 35-45
		170-1802	- 1		2 20-30
Bánh phô mai (bánh đế, bánh lò xo) 26 cm)1		170-180	- 1 hộp,		2 75-85
		160-170	- 1		2 60-70
Bánh táo (giá đỡ, khuôn bánh lò xo, 20 cm)1		160	- 1		2 90-100
		180	- 1		1 85-95
Bánh táo (giá đỡ, khuôn bánh lò xo, 26 cm)1		180-1902	- 1		2 60-70
		160-170	- 1		2 60-70
Bánh trái cây tươi, tráng men (giá đỡ, bánh lò xo, 26 cm)1		170-180	- 1 khuôn		2 60-70
		150-160	- 1		2 55-65
Bánh trái cây tươi, tráng men (1 khay)		170-180 - 1	160-170 - 1		2 50-60
		2 45-55			
Bánh flan trái cây (1 khay)		210-2202	- 1 40-50		
		190-200	- - 1 30-40		
Bánh nướng xốp (2 khay nhôm trên giá, 4 x 4 miếng trên mỗi khay)		180-1902	- - 1+3 15-204		

Chức năng, Nhiệt độ, Bộ tăng cường, Mức kệ (+HFC: với FlexiClip dạng ống lồng
ống dẫn HFC 70-C / -HFC: không có ống dẫn FlexiClip dạng ống lồng HFC 70-C), Nấu ăn
thời lượng, Fan Plus, Eco Fan Heat, Conventional Heat, Intensive Bake, On,
- Tắt

- ¹ Sử dụng khuôn nướng tối màu, mỡ và đặt vào giữa giá.
- ² Làm nóng lò trước khi cho thức ăn vào.
- ³ Lắp thanh trượt FlexiClip HFC 70-C (nếu có) vào giá đỡ phía dưới.
- ⁴ Lấy khay nướng ra khỏi lò sớm nếu thức ăn đã đủ vàng trước đó
thời gian nấu đã chỉ định đã trôi qua.

Bột men

Bánh ngọt/Bánh quy (phụ kiện)						[phút]	
				+HFC:	-HFC:		
Bánh Bundt (giá đỡ, khuôn bánh Bundt, 24 cm)1	[°C]	150-160	- 1	2	50-60		
		160-170	- 1	2	50-60		
Stollen (1 khay)	150	-160	- 1	160-	2	55-65	
	170	1	160-170		2	55-65	
Bánh Streusel có/không có trái cây (1 khay)	- 2	170-180	- 2		3	40-50	
		160-170	1		3	50-60	
Bánh trái cây tươi (1 khay)	170	-180	2		2	45-55	
					3	45-55	
Bánh cuộn táo/nho khô (1 khay)		160-170	1		2	25-35	
Bánh táo cuộn/bánh nho khô (2 khay)		160-170	1+33	1+3	30-40	5	
Bánh mì trắng, dạng tự do (1 khay)		190-200	1	190-	2	30-406	
	200	- 1			2	30-40	
Bánh mì trắng (giá đỡ, khuôn bánh mì, 30 cm)1		180-190			2	30-407	
	1	190-200	2	1	2	30-40	
Bánh mì nguyên cám (giá đỡ, khuôn bánh mì, 30 cm)1		190-200	2	1	200-	2	55-657
	210	2	1	30-35	- -	2	45-55
Ủ bột men (giá)				4	-4	-	

Chức năng, Nhiệt độ, Bộ tăng cường, Mức kệ (+HFC: với FlexiClip dạng ống lồng ống dẫn HFC 70-C / -HFC: không có ống dẫn FlexiClip dạng ống lồng HFC 70-C), Nấu ăn thời lượng, Fan Plus, Nhiệt độ thông thường, Độ ẩm Plus, Bật, - Tắt

- ¹ Sử dụng khuôn nướng tối màu, mờ và đặt vào giữa giá.
- ² Làm nóng lò trước khi cho thức ăn vào.
- ³ Lắp thanh trượt FlexiClip HFC 70-C (nếu có) vào giá đỡ phía dưới.
- ⁴ Đặt giá nướng xuống sàn lò nướng và đặt bát đựng bột lên giá.
Tùy thuộc vào kích thước của đĩa, bạn có thể cần phải tháo bỏ các thanh trượt trên kệ.
- ⁵ Lấy khay nướng ra khỏi lò sớm nếu thức ăn đã đủ vàng trước đó
thời gian nấu đã chỉ định đã trôi qua.
- ⁶ Xả 1 luồng hơi nước khi bắt đầu chương trình nấu.
- ⁷ Xả 2 luồng hơi nước khi bắt đầu chương trình nấu.

Biểu đồ nấu ăn

Bột Quark

Bánh ngọt/Bánh quy (phụ kiện)					
				+HFC:	-HFC: [phút]
Bánh trái cây tươi (1 khay)	[°C]	160-170	1	2	40-50
		170-180	2	3	50-60
Bánh cuộn táo/nho khô (1 khay)		160-170 - 2		3	25-35
Bánh táo cuộn/bánh nho khô (2 khay)		150-160	1+31	1+3	25-352

Chức năng, Nhiệt độ, Bộ tăng cường, Mức kệ (+HFC: với FlexiClip dạng ống lồng ống dẫn HFC 70-C / -HFC: không có ống dẫn FlexiClip dạng ống lồng HFC 70-C), Nấu ăn thời lượng, Fan Plus, Sưởi ấm thông thường, Bật, - Tắt

- ¹ Lắp thanh trượt FlexiClip HFC 70-C (nếu có) vào giá đỡ phía dưới.
- ² Lấy khay nướng ra khỏi lò sớm nếu thức ăn đã đủ vàng trước đó thời gian nấu đã chỉ định đã trôi qua.

Hỗn hợp bột biển

Bánh ngọt/Bánh quy (phụ kiện)		[°C]			
				+HFC:	-HFC: [phút]
Đế bánh bông lan (2 quả trứng) (giá đỡ, Khuôn bánh lò xo, 26 cm)1		160-1702 - 1		2	15-25
Đế bánh bông lan (4-6 quả trứng) (giá đỡ, Khuôn bánh lò xo, 26 cm)1		150-1602 - 1		2	30-40
Bánh bông lan đánh bông (giá đỡ, khuôn lò xo) khuôn bánh, 26 cm)1		180 - 1	150-	2	25-35
		1702 - 1	180-1902	2	25-45
Đế bánh bông lan (khay)	- 1			2	15-20

Chức năng, Nhiệt độ, Bộ tăng cường, Mức kệ (+HFC: với FlexiClip dạng ống lồng ống dẫn HFC 70-C / -HFC: không có ống dẫn FlexiClip dạng ống lồng HFC 70-C), Nấu ăn thời lượng, Fan Plus, Sưởi ấm thông thường, Bật, - Tắt

- ¹ Sử dụng khuôn nướng tối màu, mờ và đặt vào giữa giá.
- ² Làm nóng lò trước khi cho thức ăn vào.

Biểu đồ nấu ăn

Bánh choux, bánh phồng, bánh trứng đường

Bánh ngọt/Bánh quy (phụ kiện)					
				+HFC:	-HFC: [phút]
Bánh su kem (1 khay)	[°C]	160-170	- 1		2 35-452
Bánh phồng (1 khay)	180-190	- 1 2 20-30			
Bánh phồng (2 khay)	180-190	- 1+31	1+3	20-30	3
Bánh macaron (1 khay)	120-130	- 1 2 25-50			
Bánh macaron (2 khay)	120-130	- 1+31	1+3	25-50	3
Meringues/pavlovas (1 khay 6 cái, mỗi 6 cm)	80-100	- 1			2 120-150
Meringues/pavlovas (2 khay 6 cái, mỗi 6 cm)	80-100	- 1+31	1+3	150-180	

Chức năng, Nhiệt độ, Bộ tăng cường, Mức kệ (+HFC: với FlexiClip có thể thu vào ống dẫn HFC 70-C / -HFC: không có ống dẫn FlexiClip dạng ống lồng HFC 70-C), Nấu ăn thời lượng, Moisture Plus, Fan Plus, Bật, - Tắt

- ¹ Lắp thanh trượt FlexiClip HFC 70-C (nếu có) vào giá đỡ phía dưới.
- ² Xả 1 luồng hơi nước sau 8 phút bắt đầu chương trình nấu.
- ³ Lấy khay nướng ra khỏi lò sớm nếu thức ăn đã đủ vàng trước đó thời gian nấu đã chỉ định đã trôi qua.

Biểu đồ nấu ăn

Đồ ăn nhẹ mặn

Đồ ăn (phụ kiện)		[°C]				[phút]
				+HFC:	-HFC:	
Bánh flan mặn (1 khay)	220-230	1	-	35-45		
	180-190	-	-	1 30-40		
Bánh tart hành tây (1 khay)	180-190	1			2	25-35
	170-180	-	1	170-	2	30-40
Pizza, bột men (1 khay)	180	1	2	10-22	01	2 25-35
	-	1	2	001		2 20-30
Pizza, bột men (1 bánh pizza nhôm đĩa 35 cm trên giá)			-	-	1	13-16
Pizza, bột quark (1 khay)	170-180	1	190-		2	25-35
	200	1	2	Pizza đông		2 25-35
lạnh, đã nấu chín trước (giá)	200-210	-	1	Bánh mì nướng		2 20-25
(giá) 250 Món nướng/món gratin (ví dụ bánh mì nướng)			-	-	3	5-8
(giá đỡ trên khay đa năng)	250	2	-	2	3	3-6
Rau nướng (giá đỡ trên phổ thông khay)	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 kệ (+HFC: với FlexiClip dạng ống lồng ống dẫn HFC 70-C / -HFC: không có ống dẫn FlexiClip dạng ống lồng HFC 70-C), Nấu ăn thời lượng, Nhiệt độ thông thường, Nướng chuyên sâu, Quạt Plus, Nhiệt độ quạt tiết kiệm, Nướng toàn phần, Nướng quạt, Bật, - Tắt

¹ Làm nóng lò trước khi cho thức ăn vào.
² Làm nóng lò nướng trước 5 phút trước khi cho thức ăn vào.
³ Nếu có thể, hãy lật thức ăn sau một nửa thời gian nấu.

Biểu đồ nấu ăn

Thịt bò

Thực phẩm (phụ kiện)		150-160	3	10 [°C]	[phút] [°C]	2
Thịt bò hầm, khoảng 1 kg (đĩa nướng có nắp)	170-180	3	2	6	120-130	7 - 2 180-190
	- 2	6	160-180	8	-	
Phi lê thịt bò, khoảng 1 kg (khay đa năng)	2	180-190	3	2	6	25-60 53-75
Phi lê thịt bò, "tái", khoảng 1 kg	1	2	80-85	4	- 2	Phi lê thịt 6 70-80 53-55
bò, "vừa", khoảng 1 kg	1	2	90-95	4	- 2	Phi lê thịt bò, "chín kỹ", 6 80-90 60-65
khoảng 1 kg	1	Khớp thần ngoại,	2	95-100	4	- 2 6 110-130 70-75
khoảng 1 kg (phổ thông 2 180-190	3	2 khay)			6	35-65 53-75
Thịt thần ngoại, "tái", khoảng 1 kg	1	2	80-85	4	- 2	Thịt 6 80-90 53-55
thần ngoại, "vừa", khoảng 1 kg	1	2	90-95	4	- 2	Thịt thần 6 110-120 60-65
ngoại, "chín kỹ", khoảng 1 kg	1	2	95-100	4	- 2	Bánh mì kẹp 6 130-140 70-75
thịt, thịt viên (giá trên kệ cấp 4 năng trên kệ cấp 1) Chức	2	50	5	- 4	và khay đa	1: 11- 17 2: 7-10

năng, Nhiệt độ, Tăng cường, Mức kệ, Thời gian nấu, Nhiệt độ
lỗi, Nướng tự động, Nhiệt độ thông thường, Nhiệt quạt tiết kiệm, Nướng toàn phần
- Tắt

- 1 Sử dụng giá đỡ và khay đựng đa năng.
- 2 Đầu tiên, hãy áp chảo thịt trên bếp.
- 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 khi cho thực phẩm vào lò.
- 5 Làm nóng lò nướng trước 5 phút trước khi cho thức ăn vào.
- 6 Lắp thanh trượt FlexiClip HFC (nếu có).
- 7 Trước tiên, đẩy nắp khi nướng. Sau khi nướng được 90 phút, mở nắp và thêm khoảng 0,5 lít chất lỏng.
- 8 Trước tiên, đẩy nắp khi nướng. Sau khi nướng được 100 phút, mở nắp và thêm khoảng 0,5 lít chất lỏng.
- 9 Lật thức ăn sau khi đã đủ độ vàng (1: Mặt nướng 1, 2: Mặt nướng 2).
- 10 Nếu bạn sử dụng đầu dò thực phẩm, bạn có thể sử dụng nhiệt độ lỗi được hiển thị.

Biểu đồ nấu ăn

Bê

Thực phẩm (phụ kiện)			7 [°C]	[phút] [°C]	2
		160-1703	2 5	120-1306	- 2
Thịt bê hầm, khoảng 1,5 kg (đĩa nướng có nắp)	170-1803	2 5	120-1306	-	
Phi lê thịt bê, khoảng 1 kg (phở thông 2 khay) ⁵	2 160-1703			30-60 53-75	
Phi lê thịt bê, "tái", khoảng 1 kg1	2 80-854	- 2	Phi lê thịt ⁵	50-60 53-55	
thịt bê, "vừa", khoảng 1 kg1	2 90-954	- 2	Phi lê thịt ⁵	80-90 60-65	
bê, "chín kỹ", 2 95-1004	- 2 khoảng 1 kg1	Đùi bê, "tái", ⁵		90-100 70-75	
khoảng 1 kg1	2 80-854	- 2 Đùi bê, "vừa",	2 90-954	- 2 khoảng 1 ⁵	80-90 53-55
kg1 Đùi bê, "chín kỹ", khoảng 1 kg1		Chức năng,	Nhiệt ⁵	100-130 60-65	
độ, Bộ					
tăng cường, Mức kệ,					
Thời gian	2 95-1004	- 2		⁵	130-140 70-75

nấu, Nhiệt độ lõi, Nướng tự động, Nhiệt độ thông thường, Bật, -
Tắt

- ¹ Sử dụng giá đỡ và khay đựng đa năng.
- ² Đầu tiên, hãy áp chảo thịt trên bếp.
- 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 khi cho thực phẩm vào lò.
- ⁵ Lắp thanh trượt FlexiClip HFC (nếu có).
- ⁶ Trước tiên, đậy nắp khi nướng. Sau khi nướng được 90 phút, mở nắp và thêm khoảng 0,5 lít chất lỏng.
- ⁷ Nếu bạn sử dụng đầu dò thực phẩm, bạn có thể sử dụng nhiệt độ lõi được hiển thị.

Biểu đồ nấu ăn

Thịt lợn

Thực phẩm (phụ kiện)		11	[°C]	[phút]	[°C]	
	160-170	2 5 1	140-150	6 80-90		
Thịt heo quay/cổ heo quay, khoảng 1 kg (đĩa nướng có nắp)	170-180	2 5 130	140-150	80-90	180-190	
	2 5 140-160	7,8	80-90	190-200	2 5	
Thịt heo quay có bì, khoảng 2 kg (đĩa nướng)	130-150	80-90	2 90-100	3 - 2	160-170	
	- 2 5 130-160	9 80-90				
Phi lê thịt lợn, khoảng 350 g			5	70-90	60-75	
Thịt nguội nướng, khoảng 1,5 kg (đĩa nướng có nắp)						
Thịt đùi hun khói, khoảng 1 kg (khay đa năng)	160-170	2	5	55-65	75-80	
Thịt đùi hun khói, khoảng 1 kg	2 95-105	3 - 2	5	140-160	75-80	
Thịt viên, khoảng 1 kg (khay đa năng)	170-180	2 5 60-70	80-85			
	190-200	2 5 70-80	80-85		2504	
Thịt xông khói	- 4	2204	- 3		3-5	-
Xúc xích			5	8-15	10	-

- Chức năng, Nhiệt độ, Tăng cường, Mức kệ, Thời gian nấu, Nhiệt độ lõi, Nướng tự động, Nhiệt độ thông thường, Độ ẩm tăng cường, Nhiệt quạt tiết kiệm, Nướng toàn phần, Bật, - Tắt
- ¹ Sử dụng giá đỡ và khay đựng đa năng.
- ² Đầu tiên, hãy áp chảo thịt trên bếp.
- ³ Làm nóng lò nướng ở nhiệt độ 120°C trong 15 phút. Giảm nhiệt độ khi cho thực phẩm vào lò.
- ⁴ Làm nóng lò nướng trước 5 phút trước khi cho thức ăn vào.
- ⁵ Lắp thanh trượt FlexiClip HFC (nếu có).
- ⁶ Trước tiên, đậy nắp khi nướng. Sau khi nướng được 60 phút, mở nắp và thêm khoảng 0,5 lít chất lỏng.
- ⁷ Sau giai đoạn làm nóng, xả hơi nước 3 lần bằng tay trong suốt quá trình nấu.
- ⁸ Thêm khoảng 1 lít chất lỏng vào giữa quá trình rang.
- ⁹ Trước tiên, đậy nắp khi nướng. Sau khi nướng được 100 phút, mở nắp và thêm khoảng 0,5 lít chất lỏng.
- ¹⁰ Lật thức ăn khi nấu được một nửa thời gian.
- ¹¹ Nếu bạn sử dụng đầu dò thực phẩm, bạn có thể sử dụng nhiệt độ lõi được hiển thị.

Biểu đồ nấu ăn

Cừu, trò chơi

Thực phẩm (phụ kiện)					[phút]	6 [°C]
Đùi cừu có xương, khoảng 1,5 kg (đĩa nướng có nắp)	[°C]	180-190	-	2 4	100-120	53-75
Yên cừu, bỏ xương (khay phổ thông)	1	180-190	2	4	10-20	53-75
Yên cừu, bỏ xương (giả và khay đa năng)	1	95-105	3	2	4	40-60 53-75
Thịt nai, bỏ xương (khay đa năng)	1	160-170	2	4	70-90	54-57
Yên Roebuck, rời khỏi xương (khay phổ thông)	1	140-150	2	4	25-35	60-81
Đùi lợn rừng, bỏ xương, khoảng 1 kg (đĩa nướng có nắp)	1	170-180	-	2 4	100-120	58-90

- Chức năng, Nhiệt độ, Tăng cường, Mức kệ, Thời gian nấu, Nhiệt độ lõi, Nhiệt thông thường, Bật, - Tắt
- ¹ Đầu tiên, hãy áp chảo thịt trên bếp.
- 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 khi cho thực phẩm vào lò.
- ⁴ Lắp thanh trượt FlexiClip HFC (nếu có).
- ⁵ Trước tiên, đậy nắp khi nướng. Sau khi nướng được 50 phút, mở nắp và thêm khoảng 0,5 lít chất lỏng.
- ⁶ Nếu bạn sử dụng đầu dò thực phẩm, bạn có thể sử dụng nhiệt độ lõi được hiển thị.

Biểu đồ nấu ăn

Gia cầm, cá

Thực phẩm (phụ kiện) [°C]					7 [phút]	
					[°C] 55-65 85-	
Gia cầm, 0,8-1,5 kg (khay phổ thông)	170-180	2	Gà, khoảng 1,2 kg	2	90	
(giá trên khay phổ thông)	180-190 1 - 2 2 70-80 85-90					
Gia cầm, khoảng 2 kg (đĩa nướng)	180-190	2 2	100-115 3,4 85-90	Gia cầm, khoảng 4 kg (đĩa nướng)	170-180 2 2 25-35 6 75-	
	160-170 2 180-200 5 90-95 180-190	2 180-200 5 90-95		170-180 2 2 25-35 6 75-		
	80			2		
Cá, 200-300 g (ví dụ cá hồi) (khay đa năng)						
Cá, 1-1,5 kg (ví dụ cá hồi Úc) (khay đa năng)		170-180	2 2	35-45 6 75-80		
Phi lê cá bọc giấy bạc, 200-300 g (khay đa năng)		200-210 - 2	2	25-30 75-80		

Chức năng, Nhiệt độ, Tăng cường, Mức kệ, Thời gian nấu, Nhiệt độ lõi, Nướng tự động, Nướng quạt, Nhiệt thông thường, Độ ẩm Plus, Nhiệt quạt tiết kiệm, Bật, - Tắt

- ¹ Làm nóng lò nướng trước 5 phút trước khi cho thức ăn vào.
- ² Lắp thanh trượt FlexiClip HFC (nếu có).
- ³ Lật thức ăn sau khi nướng được một nửa thời gian.
- ⁴ Thêm khoảng 0,25 lít chất lỏng vào lúc đầu.
- ⁵ Thêm khoảng 0,5 lít chất lỏng sau 30 phút.
- ⁶ Phun hơi nước thủ công 1 lần trong 5 phút vào chương trình nấu.
- ⁷ Nếu bạn sử dụng đầu dò thực phẩm, bạn có thể sử dụng nhiệt độ lõi được hiển thị.

Dữ liệu kỹ thuật

Bản quyền và giấy phép cho mô-đun truyền thông. Để vận hành và kiểm

soát mô-đun truyền thông, Miele sử dụng phần mềm độc quyền hoặc phần mềm của bên thứ ba không thuộc phạm vi điều chỉnh của các điều khoản cấp phép nguồn mở. Các mục phần mềm/thành phần phần mềm này được bảo vệ bởi bản quyền. Quyền bản quyền của Miele và các bên thứ ba phải được tôn trọng.

Ngoài ra, mô-đun giao tiếp còn chứa các thành phần phần mềm được phân phối theo các điều khoản cấp phép nguồn mở. Các thành phần nguồn mở có trong thiết bị cùng với các thông báo bản quyền tương ứng, bản sao các điều khoản cấp phép có hiệu lực tại thời điểm đó và bất kỳ thông tin nào khác có thể được truy cập cục bộ qua IP bằng trình duyệt web (<http://<địa chỉ IP>/Giấy phép>), trong đó <địa chỉ IP> là địa chỉ IP của thiết bị. Các thỏa thuận về trách nhiệm pháp lý và bảo hành cho các giấy phép nguồn mở được hiển thị tại vị trí này chỉ áp dụng cho các chủ sở hữu bản quyền tương ứng.

Công ty TNHH Miele Australia
ACN 005 635 398 ABN
96 005 635 398

Tầng 4, 141 Đường Camberwell
Hawthorn East, VIC 3123

1300 464 353 (1300 4 MIELE)
info@miele.com.au
www.miele.com.au

Công ty TNHH Miele New Zealand
IRD 98 463 631

8 Đồi Cao đẳng
Vịnh Freemans, Auckland 1011

0800 464 353 (0800 4 MIELE)
customercare@miele.co.nz
www.miele.co.nz

Trụ sở chính toàn cầu của Miele
Đức Miele &
Cie. KG Carl-Miele-
Straße 29 33332 Gütersloh
Cộng hòa Liên bang Đức

DGC 7250

en-AU, NZ

M.-SỐ 12 821 830 / 01