

Hướng dẫn vận hành và lắp đặt

Lò nướng hơi nước kèm lò vi sóng



Việc đọc kỹ hướng dẫn vận hành và lắp đặt trước khi thiết lập, lắp đặt và vận hành 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	7
Chăm sóc môi trường.....	18
Hướng dẫn sử dụng thiết bị.....	19
Lò hấp 19	
Bảng dữ liệu	20
Phụ kiện đi kèm.....	20
Kiểm soát.....	22
Điều khiển cảm biến Bật/Tắt 23.....	
Cảm biến chuyển động 23	
Điều khiển cảm biến.....	24
Màn hình cảm ứng.....	25
Biểu tượng	26
Sử dụng thiết bị.....	27
Chọn một tùy chọn menu	27
Cuộn	27
Thoát khỏi menu.....	27
Thay đổi giá trị hoặc cài đặt.....	27
Thay đổi cài đặt trong danh sách 27	
Nhập số bằng con lăn.....	27
Nhập số bằng bàn phím số	27
Thay đổi cài đặt bằng thanh phân đoạn 28	
Nhập chữ cái 28	
Hiển thị menu ngữ cảnh.....	28
Di chuyển mục Hiển thị menu	28
thả xuống.....	29
Hiển thị Trợ giúp.....	29
Kích hoạt MobileStart.....	29
Mô tả chức năng	30
Chế độ nấu bằng hơi nước.....	30
Bình đựng nước 30	
Nhiệt độ.....	30
Thời gian nấu.....	30
Tiếng ồn 30.....	
Giải đoạn làm nóng	30
Giải đoạn nấu ăn.....	31
Giảm hơi nước 31	
Công suất vi sóng.....	31
Cách thức hoạt động.....	31
Lựa chọn đồ gốm sứ	32
Khay thủy tinh.....	36
Đèn chiếu sáng bên trong lò nướng.....	36

Trước khi sử dụng lần đầu tiên	37
Honey@home	37
Cài đặt cơ bản.....	38
Vệ sinh lần đầu tiên.....	39
Đặt điểm sôi chính xác cho nước 39	
Cài đặt	40
Tổng quan về cài đặt.....	40
Mở menu "Cài đặt" 43	
Ngôn ngữ	43
Thời gian.....	43
Ngày.....	44
Chiều sáng.....	44
Màn hình bắt đầu.....	44
Trưng bày	45
Tập 45	
Đơn vị.....	46
MW nhanh.....	46
Bóng gỗ.....	46
Chức năng giữ ấm.....	46
Giảm hơi nước 47	
Nhiệt độ khuyến nghị.	47
Mức công suất khuyến nghị 47	
Độ cứng của nước.....	48
Cảm biến chuyển động An	49
toàn	50
Nhận dạng mặt trước đồ nội thất	50
Honey@home	51
Điều khiển từ xa	52
Kích hoạt MobileStart.....	52
Giám sát tầm nhìn	52
Cập nhật từ xa	53
Phiên bản phần mềm.....	54
Thông tin pháp lý.....	54
Chương trình trưng bày.....	54
Mặc định của nhà máy.....	54
Giờ hoạt động (tổng cộng)	54
Bảo thức + phút ít hơn	55
Sử dụng chức năng Bảo thức.....	55
Sử dụng chức năng nhắc phút.....	56
Menu chính và menu phụ	57

Nội dung

Hoạt động..... 58

Thay đổi giá trị và cài đặt cho chương trình nấu ăn..... 59

 Thay đổi nhiệt độ 59

 Thay đổi mức công suất vi sóng..... 59

 Cài đặt thời gian nấu..... 60

 Thay đổi thời gian nấu đã đặt 60

 Xóa thời gian nấu đã đặt 60

Ngắt quá trình nấu ăn đối với các chức năng sử dụng năng lượng vi sóng..... 61

Ngắt quá trình nấu ăn đối với các chức năng liên quan đến hơi nước

Hủy chương trình nấu ăn..... 62

Thay đổi chức năng 62

MW nhanh và bóng ngò 63

Ghi chú chung về cách nấu bằng hơi nước..... 64

Ưu điểm của việc nấu ăn bằng hơi nước..... 64

Thùng chứa phù hợp 64

Khay thủy tinh..... 64

Kệ cấp 65

Thực phẩm đông lạnh..... 65

Nhiệt độ 65

Thời gian nấu 65

Nấu ăn bằng chất lỏng..... 65

Công thức nấu ăn của riêng bạn 65

Nấu bằng hơi nước 66

Nấu bằng hơi nước tiết kiệm..... 66

Ghi chú về bản nấu ăn..... 66

Rau củ..... 67

Cá 70

Thịt..... 73

Gạo..... 75

Hạt..... 76

Mì ống..... 77

Bánh bao 78

Đậu khô 79

Trứng gà 81

Trái cây 82.....

Xúc xích 82

Động vật có vỏ 83

Trai..... 84

Nấu thực đơn (nấu toàn bộ bữa ăn) - thủ công 85

Nấu ăn chân không (sous-vide) 87

Ứng dụng đặc biệt	94
Làm nóng lại bằng hơi nước.....	94
Rã đông bằng hơi nước 96	
Chần	99
Đóng chai.....	99
Bột nhào	102
Khử trùng vật dụng 102	
Nấu ăn theo thực đơn - tự động 103	
Làm nóng vôi ni ăm.....	103
Hòa tan gelatin.....	104
Tách tinh thể mật ong.....	104
Đun chảy sô cô la.....	104
Làm sữa chua.....	105
Nấu thịt xông khói.106.....	
Hành tây mỡ hồi 106.....	
Chiết xuất nước ép bằng hơi nước.....	106
Lột vỏ rau củ quả.....	107
Bảo quản táo.....	107
Làm trứng 107	
Nấu bằng hơi nước nhanh	108
Nấu khoai tây mới (sáp).....	109
Nấu cơm 110	
Rã đông và hâm nóng bằng lò vi sóng.....	111
Rã đông.....	112
Làm nóng lại.....	115
Chương trình tự động	119
Danh mục	119
Sử dụng chương trình tự động	119
Ghi chú sử dụng Tìm	
kiểm	120
MyMiele	121
Chương trình người dùng	122
Ghi chú cho các viện khảo thí.....	125
Vệ sinh và chăm sóc	127
Chất tẩy rửa không phù hợp.....	128
Vệ sinh mặt trước.....	128
Vệ sinh khoang lò nướng	128
Vệ sinh bình chứa nước.....	129
Phụ kiện vệ sinh 129	
Vệ sinh thanh trượt bên 129	

Nội dung

Bảo trì Tẩy	130
cần	130
Ngâm	131
Hướng dẫn giải quyết vấn đề	132
Tin nhắn trên màn hình	132
Hành vi bất ngờ.....	133
Tiếng ồn 135.....	
Kết quả không đạt yêu cầu.....	136
Các vấn đề chung hoặc lỗi kỹ thuật 137	
Phụ kiện tùy chọn	138
Dịch vụ.....	139
Liên hệ khi có sự cố.....	139
Bảo hành	139
Cài đặt.....	140
Hướng dẫn an toàn khi lắp đặt 140	
Kích thước xây dựng 141	
Lắp đặt trong một đơn vị cao.....	141
Lắp đặt trong một đơn vị cơ sở.....	142
Nhìn từ bên hông.....	143
Kết nối và thông gió 144	
Lắp đặt lò hơi	145
Kết nối điện	146
Dữ liệu kỹ thuật	147
Tuyên bố về sự phù hợp của EU.....	147
Tuyên bố về sự phù hợp của Vương quốc Anh.147.....	
Bản quyền và giấy phép cho mô-đun truyền thông.....	148
Bản quyền và Giấy phép 149	

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Trong hướng dẫn sau đây, lò nướng hơi nước có lò vi sóng được gọi là lò nướng hơi nước.

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

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

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

Theo tiêu chuẩn IEC/EN 60335-1, Miele đặc biệt và mạnh mẽ khuyên bạn nên đọc và làm theo hướng dẫn trong chương về lắp đặt lò nướng hơi nước cũng như các hướng dẫn và cảnh báo về an toàn.

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

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

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Ứng dụng đúng Lò hấp

này được thiết kế để sử dụng trong hộ gia đình và các môi trường làm việc và dân cư tương tự. Lò hấp này không được thiết kế để sử dụng ngoài trời. Lò hấp chỉ được thiết kế để sử dụng trong gia đình để hấp, rửa đông, hâm nóng và nấu thức ăn.

Mọi hình thức sử dụng khác đều không được phép. Nguy cơ hỏa hoạn do vật liệu dễ cháy.

Nếu các vật dụng dễ cháy được sấy khô bằng lò vi sóng, độ ẩm trong vật dụng sẽ bốc hơi. Điều này có thể khiến vật liệu bị khô và có khả năng tự bốc cháy.

Không bao giờ sử dụng lò nướng hơi nước để lưu trữ hoặc sấy khô các vật dụng

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

cách. Ngăn lò được trang bị đèn đặc biệt để ứng phó với các điều kiện cụ thể (ví dụ: nhiệt độ, độ ẩm, khả năng chống hóa chất, khả năng chống mài mòn và rung động). Những đèn đặc biệt này chỉ được sử dụng cho mục đích mà chúng được thiết kế. Chúng không phù hợp để chiếu sáng phòng. Đèn thay thế chỉ có thể được lắp đặt bởi kỹ thuật viên được Miele ủy quyền hoặc bởi Bộ phận Dịch vụ Khách hàng của Miele. Lò nướng hơi nước chứa 2 nguồn sáng

tương ứng với loại hiệu suất năng lượng E.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

An toàn với trẻ em Kịch

hoạt khóa hệ thống để đảm bảo trẻ em không vô tình bật lò hấp. Trẻ em dưới 8 tuổi phải tránh xa lò hấp trừ khi được

giám sát liên tục. Trẻ em từ 8 tuổi trở lên chỉ được sử dụng lò hấp mà không cần giám sát nếu đã được hướng dẫn cách sử dụng lò một cách

an toàn.

Trẻ em phải hiểu và nhận biết được những nguy hiểm có thể xảy ra do vận hành không đúng cách. Không được phép để trẻ em tự vệ sinh

lò hấp hơi nước mà không có người giám sát. Vui lòng giám sát trẻ em

ở gần lò hấp hơi

nước và không để trẻ chơi đùa với lò. Nguy cơ ngạt thở do vật liệu đóng gói. Trong khi chơi, trẻ em có thể bị

vướng vào vật liệu đóng gói (chẳng hạn như màng bọc nhựa) hoặc kéo vật liệu đó qua đầu, gây nguy cơ ngạt thở.

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

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

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

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

Nguy cơ bị thương do cửa lò mở.

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

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

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

An toàn kỹ thuật Việc

lắp đặt, bảo trì và sửa chữa trái phép có thể gây ra rủi ro đáng kể cho người dùng.

Việc lắp đặt, bảo trì và sửa chữa chỉ được thực hiện bởi kỹ thuật viên được Miele ủy quyền. Bức xạ từ lò vi sóng: Việc bảo dưỡng hoặc sửa chữa đòi hỏi phải tháo

bỏ bất kỳ vỏ nào chỉ được thực hiện

bởi kỹ thuật viên bảo dưỡng được đào tạo phù hợp. Không bao giờ sử dụng lò nướng hơi nước bị hỏng. Điều này có thể gây nguy hiểm. Kiểm tra xem có dấu hiệu hư hỏng

nào có thể nhìn thấy trước khi sử dụng không. Kiểm tra cửa và gioăng cửa xem có dấu hiệu hư hỏng nào không. Nếu phát hiện thấy bất kỳ hư hỏng

nào, không nên sử dụng lại lò nướng ở chế độ Vi sóng cho đến khi kỹ thuật viên bảo dưỡng khắc phục được lỗi. Vận hành lò nướng hơi nước bị hỏng có thể dẫn đến rò rỉ vi sóng và gây nguy hiểm cho người dùng. Không sử dụng lò nướng hơi nước nếu: - cửa

bị cong vênh - mặt trước của khoang lò bị móp hoặc cong vênh - bản lề cửa bị lỏng - có lỗ hoặc vết nứt trên vỏ lò, cửa hoặc thành bên trong khoang lò - có hơi ẩm giữa các tấm

kính cửa Có thể vận hành

tạm thời hoặc vĩnh viễn bằng hệ thống cấp điện độc lập hoặc hệ thống cấp

điện không đồng bộ với nguồn điện

chính (ví dụ: mạng độc lập, hệ thống dự phòng). Điều kiện tiên quyết để vận hành là hệ thống cấp điện phải tuân thủ các

thông số kỹ thuật của EN 50160 hoặc tiêu chuẩn tương đương.

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

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

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

thông số kết nối trên bảng thông số kỹ thuật (điện áp và tần số) khớp với nguồn điện chính.

Dữ liệu này phải tương ứng để tránh nguy cơ hư hỏng cho thiết bị. Tham khảo ý kiến thợ điện có trình độ nếu có bất kỳ nghi ngờ nào. Không kết nối lò nướng

hơi nước với nguồn điện chính bằng bộ chuyển đổi nhiều ổ cắm hoặc dây nối dài. Những thứ này không đảm bảo an toàn cần thiết cho thiết bị (nguy cơ hỏa hoạn). Vì lý do an toàn, lò nướng hơi nước chỉ có thể được sử dụng khi đã được lắp

đặt hoàn chỉnh. Điều này là cần thiết để đảm bảo rằng tất cả các bộ phận điện đều được che chắn. Không được sử dụng lò nướng hơi nước này ở vị trí không cố định (ví dụ: trên tàu). Nguy cơ bị thương do điện giật.

Bất kỳ tiếp xúc nào với các kết nối đang hoạt động hoặc can thiệp vào các bộ phận điện hoặc cơ khí

của lò nướng sẽ gây nguy hiểm cho sự an toàn của bạn và có thể khiến lò nướng hơi nước hoạt động không bình thường.

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

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

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

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

chữa, phải ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện chính.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Nếu lò hấp được lắp đặt phía sau mặt trước của đồ nội thất (ví dụ: cửa ra vào), không được đóng mặt trước của đồ nội thất khi lò đang hoạt động. Nhiệt và độ ẩm có thể tích tụ phía sau mặt trước của đồ nội thất khi đóng.

Điều này có thể gây hư hỏng cho lò hấp, vỏ lò và sàn nhà. Hãy để cửa lò mở cho đến khi lò nguội hoàn toàn. Ở những khu vực có thể bị gián hoặc các loài gây hại khác xâm nhập, hãy đặc biệt chú ý giữ

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

Sử dụng đúng cách

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

Đeo găng tay khi đặt thức ăn nóng vào lò hoặc lấy thức ăn ra và khi điều chỉnh các giá đỡ của lò, ví dụ như trong ngăn lò nóng. 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 hoặc lấy đồ đựng thức ăn vào lò nướng, hãy đảm bảo thức ăn nóng không bị đổ.

Nguy cơ bị thương do nước nóng.

Khi kết thúc chương trình nấu, nước nóng còn lại trong bộ tạo hơi nước sẽ được bơm trở lại bình chứa nước. Cần thận không làm đổ bình chứa nước khi lấy ra khỏi thiết bị. Không sử dụng lò nướng hơi nước để hâm nóng hoặc đóng chai thực phẩm trong lọ và hộp kín.

Áp suất sẽ tăng lên bên trong chúng và chúng có thể phát nổ gây hư hỏng cho thiết bị, cũng như nguy cơ gây thương tích và bỏng. Đĩa nhựa không chịu được nhiệt và hơi nước sẽ tan chảy ở nhiệt độ cao và có thể làm hỏng thiết bị.

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

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Thực phẩm được lưu trữ trong ngăn lò nướng có thể bị khô và độ ẩm thoát ra có thể dẫn đến hư hỏng do ăn mòn trong lò nướng hơi nước.

Không để thức ăn trong khoang lò nướng và không sử dụng bất kỳ vật dụng nấu nướng nào để bị ăn mòn. Nguy cơ bị thương từ cửa mở. Bạn có thể đập vào

cửa mở hoặc vấp phải nó. Tránh để cửa mở khi không cần thiết. Cửa có thể chịu được trọng lượng tối đa 8 kg. Không ngồi hoặc dựa vào cửa mở và không đặt vật nặng

lên cửa. Ngoài ra, hãy đảm bảo rằng không có vật gì bị kẹt giữa cửa và khoang lò. Lò nướng hơi nước có thể bị hỏng. Khi sử dụng một thiết bị điện nhỏ, ví dụ như máy xay cầm tay, gần lò nướng hơi nước, cần cẩn thận để dây cáp của thiết bị không bị kẹt vào cửa lò nướng hơi nước. Lớp cách điện trên cáp có thể bị hỏng,

gây ra nguy cơ điện giật.

Chức năng vi sóng Xin

lưu ý rằng thời gian nấu, hâm nóng và rã đông bằng lò vi sóng thường ngắn hơn đáng kể so với khi sử dụng các chức năng không có lò vi sóng. Thời gian nấu quá lâu có thể khiến thực phẩm bị khô, cháy hoặc thậm chí có thể gây cháy.

Chức năng vi sóng được sử dụng để hâm nóng thức ăn và đồ uống.

Không sử dụng chức năng Lò vi sóng để sấy hoa, thảo mộc, bánh mì hoặc các vật liệu dễ cháy khác có thể bắt lửa và gây thương tích khi đốt. Điều quan trọng là nhiệt

độ trong thực phẩm được nấu phải được phân bổ đều và đủ cao.

Có thể thực hiện điều này bằng cách khuấy hoặc lật thức ăn và để thức ăn trong thời gian đủ dài (xem biểu đồ), thời gian này cần được cộng vào thời gian cần thiết để hâm nóng, rã đông hoặc nấu.

Trong thời gian chờ, nhiệt độ được phân bổ đều trong thực phẩm.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Nguy cơ chấn thương do thức ăn nóng. Khi hâm nóng thức ăn, nhiệt được tạo ra trực tiếp trong chính thức ăn. Vì lý do này, bát đĩa sẽ mát hơn thức ăn (trừ khi sử dụng đồ gốm chịu nhiệt). Bát đĩa chỉ được làm ấm bởi nhiệt của thức ăn.

Trước khi dùng, hãy luôn kiểm tra nhiệt độ của thực phẩm sau khi lấy ra khỏi lò nướng. Nhiệt độ của hộp đựng không phản ánh nhiệt độ của thực phẩm hoặc chất lỏng bên trong. Điều này đặc biệt quan trọng khi chế biến thức ăn cho trẻ sơ sinh, trẻ em, người già hoặc người bệnh. Sau khi hâm nóng thức ăn, đặc biệt là thức ăn cho trẻ sơ sinh và trẻ nhỏ, hãy khuấy hoặc lắc hộp đựng và kiểm tra xem nhiệt độ có gây nguy cơ bỏng không.

Kiểm tra lại sau khi để yên. Chức năng Vi sóng

không thích hợp để vệ sinh hoặc khử trùng vật dụng vì có thể liên quan đến nhiệt độ cao. Có nguy cơ bị bỏng khi lấy vật dụng ra khỏi lò. Nguy cơ bị thương do áp suất tăng cao trong hộp đựng hoặc chai lọ kín. Áp suất có thể tăng lên trong quá trình hâm nóng lại trong hộp đựng hoặc chai lọ kín, gây nổ.

Không bao giờ nấu hoặc hâm nóng thức ăn hoặc chất lỏng trong hộp hoặc chai kín. Mở hộp đựng trước. Đối với bình sữa trẻ em, cần tháo nắp vặn và núm vú. Khi hâm nóng thức ăn, đặc biệt là chất lỏng, bằng

chức năng Vi sóng, nhiệt độ sôi có thể đạt đến mà không tạo ra bọt khí thông thường. Chất lỏng không sôi đều. Sự chậm trễ này có thể khiến chất lỏng sôi trào và bùng phát. Cần thận khi lấy hộp đựng ra khỏi lò nướng, vì chất lỏng nóng có thể gây bỏng nặng. Trong một số trường hợp, áp suất có thể quá cao khiến cửa lò tự động mở.

Khuấy đều chất lỏng trước khi hâm nóng. Sau khi hâm nóng, đợi ít nhất 20 giây trước khi lấy hộp ra khỏi lò. Ngoài ra, có thể đặt đĩa thủy tinh hoặc vật tương tự, nếu có, vào hộp trong khi hâm nóng. Trứng chỉ có thể được nấu chín bằng lò vi sóng mà không cần vỏ nếu màng lòng đỏ đã được chọc thủng nhiều lần trước đó.

Nếu không, áp suất có thể khiến lòng đỏ trứng nổ.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Trứng còn nguyên vỏ sẽ nổ nếu được nấu bằng lò vi sóng, ngay cả sau khi lấy ra khỏi lò.

Trứng chỉ có thể được nấu chín trong vỏ bằng chức năng hấp hoặc trong chương trình tự động phù hợp. Trứng luộc chín cũng không được hâm nóng lại bằng lò vi sóng vì chúng cũng sẽ nổ. Thực phẩm có lớp vỏ dày, chẳng hạn như cà chua, xúc xích, khoai tây và cà tím, có

thể bị vỡ khi được hâm nóng hoặc nấu chín.

Chọc thủng hoặc khía nhiều lần trên vỏ của những loại thực phẩm này để hơi nước thoát ra ngoài. Không sử dụng chức năng vi sóng để làm nóng đệm hoặc miếng lót chứa hạt anh đào, hạt lúa mì, hoa oải hương hoặc gel, chẳng hạn như những loại được sử dụng trong liệu pháp hương thơm. Những miếng lót này có thể bắt lửa khi được làm nóng ngay cả sau khi đã được lấy ra khỏi lò. Để tránh làm bùng cháy, không mở cửa

lò nếu có khói bên trong lò hấp. Ngắt chương trình bằng cách tắt lò hấp và rút phích cắm điện. Không mở cửa cho đến khi khói tan hết. Các hộp đựng và nắp có tay cầm hoặc núm rỗng có thể tích tụ hơi ẩm trong các khoảng rỗng. Khi hơi ẩm bốc hơi, áp suất có thể tăng lên và vật phẩm có thể phát nổ. Nếu hốc

rỗng được thông gió đầy đủ, vật phẩm có thể được sử dụng.

Không sử dụng đồ gốm có núm hoặc tay cầm rỗng khi sử dụng chức năng Vi sóng. Các món ăn bằng nhựa không an

toàn với lò vi sóng có thể bị hư hỏng hoặc làm hỏng lò hấp nếu sử dụng với chức năng Vi sóng hoặc với các chức năng sử dụng năng lượng vi sóng.

Không sử dụng bất kỳ đồ dùng bằng sứ hoặc dao kéo nào làm từ hoặc chứa kim loại, giấy bạc, đồ thủy tinh pha lê chì, nhựa nhạy nhiệt, dụng cụ hoặc dao kéo bằng gỗ, kẹp kim loại, hoặc dây buộc bằng nhựa hoặc giấy. Không sử dụng bát có vành mài, hoặc nồi nhựa chỉ mở một phần nắp giấy bạc (xem các yêu cầu quy định đối với đồ dùng bằng sứ trong phần về hoạt động của lò vi sóng). Nguy cơ cháy do vật chứa làm bằng vật liệu dễ cháy. Hộp nhựa dùng một lần phải đáp ứng các yêu cầu quy định đối với đồ dùng bằng sứ trong phần về hoạt động của lò vi sóng.

Không được để lò hấp không có người trông coi khi đang hâm nóng hoặc nấu thức ăn trong hộp đựng dùng một lần làm bằng nhựa, giấy hoặc các vật liệu dễ cháy khác.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Túi giữ nhiệt thường chứa một lớp giấy bạc mỏng có tác dụng phản xạ bức xạ vi sóng. Năng lượng phản xạ này có thể khiến lớp giấy bên ngoài nóng đến mức bốc cháy.

Không sử dụng bao bì giữ nhiệt, chẳng hạn như túi đựng gà nướng, để hâm nóng thực phẩm có chức năng sử dụng năng lượng vi sóng. Sử

dụng lò nướng hơi nước mà không có thực phẩm hoặc xếp thực phẩm không đúng cách ở chế độ hoạt động của Lò vi sóng có thể làm hỏng lò nướng hơi nước. Luôn sử dụng khay thủy tinh ở chế độ hoạt động của Lò vi sóng, bao gồm cả làm bề mặt để đặt các hộp đựng nhỏ.

Không sử dụng chế độ hoạt động của Lò vi sóng để làm nóng đồ gốm hoặc sấy khô thảo mộc.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Vệ sinh và bảo dưỡng Nguy

cơ bị thương do điện giật. Hơi nước từ thiết bị vệ sinh bằng hơi nước có thể chạm đến các bộ phận điện đang hoạt động và gây đoản mạch. Không sử dụng máy vệ sinh bằng hơi nước để vệ sinh thiết bị. Các vết xước trên kính cửa có thể 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 bên (xem "Vệ sinh và bảo dưỡng - Vệ sinh các thanh trượt bên").

Lắp lại thanh trượt bên đúng cách. Thanh

trượt bên khớp với các ống lót nhựa. Kiểm tra kỹ xem ống lót có bị hư hỏng không. Nếu ống lót bị hư hỏng, không sử dụng bất kỳ chức năng vi sóng nào cho đến khi ống lót được thay thế. Cố gắng tránh để thức ăn hoặc chất lỏng có chứa muối bắn vào thành

bên trong tủ. Nếu có, hãy lau sạch kỹ để tránh ăn mòn bề mặt thép không gỉ bên trong tủ.

Phụ kiện

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

tối thiểu 10 năm và tối đa 15 năm sau khi lò nướng hơi nước của bạn ngừng sản xuất.

Chăm sóc môi trường

Xử lý vật liệu đóng gói

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

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

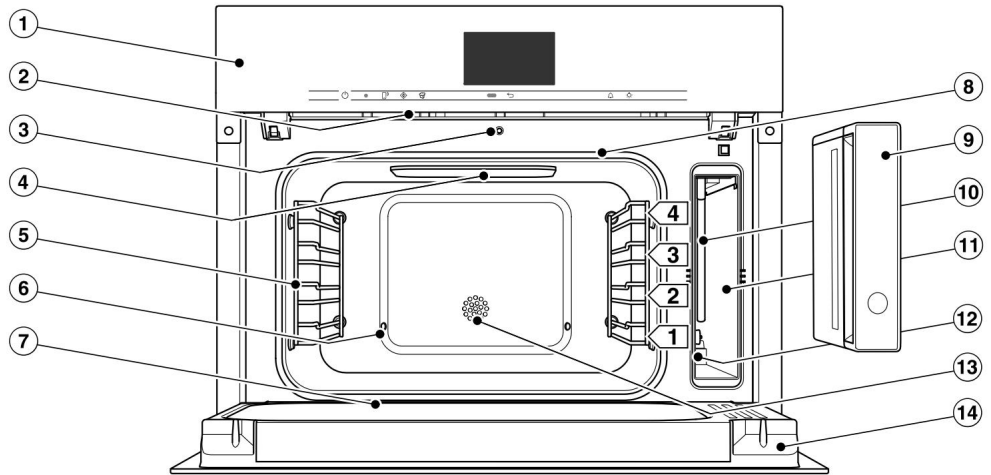
Vứt bỏ thiết bị cũ của bạn. Các thiết bị điện và điện tử chứa nhiều vật liệu có giá trị. Chúng cũng chứa một số vật liệu, hợp chất và thành phần thiết yếu cho hoạt động chính xác và an toàn của chúng. Những vật liệu, hợp chất và thành phần này có thể gây nguy hiểm cho sức khỏe con người và môi trường 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.



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

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

Lò hấp



a Các bộ phận điều

khiển b Cửa thoát khí

c Cửa tự động mở để giảm hơi nước d Đèn LED chiếu

sáng bên trong lò nướng e Thanh

trượt bên hông có 4 tầng kệ f Cửa nạp

hơi nước g Kênh

nhỏ giọt h Gioăng

cửa i Bình

chứa nước có tấm chắn tràn có thể tháo rời j Ống hút

k Ngăn chứa bình

chứa nước l Bảng dữ liệu m Cảm biến nhiệt

độ n Cửa

Hướng dẫn sử dụng thiết bị

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

Bảng dữ liệu

Bảng dữ liệu nằm trong ngăn chứa bình chứa nước.

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

Mã nhận dạng mẫu máy và số sê-ri (SN) cũng có thể được tìm thấy trên tấm biển nhỏ nhìn thấy được ở khung phía trước khi cửa mở.

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

Phụ kiện đi kèm Các phụ kiện đi

kèm với thiết bị của bạn cũng như nhiều phụ kiện tùy chọn khác đều có thể đặt hàng từ Miele (xem "Phụ kiện tùy chọn").

DMGS 100-30



1 khay thủy tinh
tinh Khay thủy tinh phù hợp để sử dụng với mọi chế độ vận hành.

Bạn có thể sử dụng khay thủy tinh để hứng bột độ ẩm dư thừa khi nấu bằng hơi nước.

Luôn sử dụng khay thủy tinh ở chế độ hoạt động Lò vi sóng, bao gồm cả làm bề mặt để đặt các hộp đựng nhỏ. 375 x 394 x 30 mm (Rộng x Sâu x Cao)

Tải trọng tối đa của khay thủy tinh là 8 kg.

Khay thủy tinh có thể bị hư hỏng do nhiệt độ thay đổi lớn.

Không đặt khay thủy tinh nóng lên bề mặt lạnh, chẳng hạn như mặt bàn lát gạch hoặc đá granit. Hãy sử dụng thảm lót hoặc giá đỡ nổi phù hợp.

Hướng dẫn sử dụng thiết bị

Sử dụng giá đỡ và dụng cụ nấu nướng làm bằng kim loại ở chế độ hoạt động của Lò vi sóng có thể gây ra tia lửa điện. Điều này có thể làm hỏng lò nướng hơi nước.

Không sử dụng giá đỡ hoặc hộp đựng thức ăn bằng hơi nước ở chế độ hoạt động của Lò vi sóng.

Bạn có thể sử dụng giá đỡ và hộp đựng đồ nấu bằng hơi nước ở chế độ nấu bằng hơi nước nhanh và ở mọi chế độ hoạt động có sử dụng hơi nước.

Giá đỡ



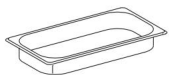
1 giá để bạn đặt bát đĩa của mình lên

Tổng cục 50-80



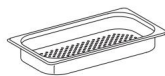
1 hộp đựng thực phẩm rắn Dung tích tổng 4,2 l / Dung tích sử dụng 3,6 l 375 x 197 x 80 mm (Rộng x Sâu x Cao)

DGG 50-40



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

DGGL 50-40



2 hộp nấu ăn có lỗ Tổng dung tích 2,2

l / Dung tích sử dụng 1,6

l 375 x 197 x 40 mm (Rộng

x Sâu x Cao)

Viên tẩy cặn

Để tẩy cặn cho thiết bị

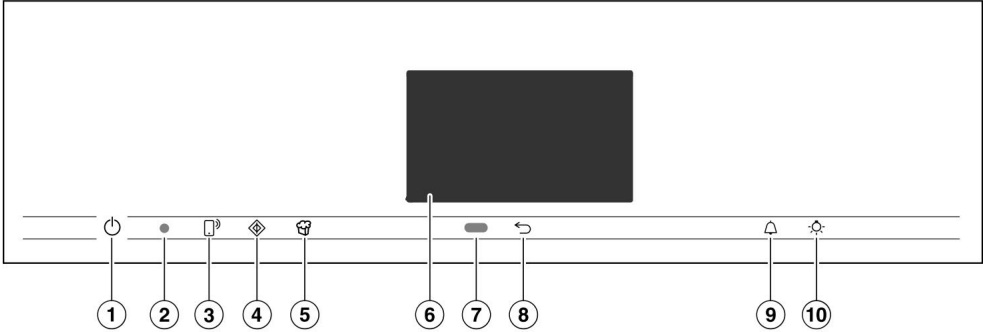
Phiếu giảm giá/Sách dạy nấu ăn bằng lò hấp Miele

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

Phiếu giảm giá/Sách dạy nấu ăn bằng lò vi sóng Miele

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

Kiểm soát



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

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

Miele) c điều khiển cảm biến
Để điều khiển lò hơi qua thiết bị di
động của bạn

d điều khiển cảm biến
Để bắt đầu chức năng MW nhanh

và điều khiển cảm biến
Để bắt đầu chức năng Bấp rang bơ f Màn

hình cảm ứng
Để hiển thị thông tin và để vận hành

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

h điều khiển cảm biến
Để quay lại một bước,
tôi điều khiển cảm biến
Để cài đặt phút nhắc nhở hoặc báo thức

j điều khiển cảm biến
Để bật và tắt đèn bên trong lò nướng

Điều khiển cảm biến Bật/Tắt

Điều khiển cảm biến Bật/Tắt là
lỗi và phản ứng khi chạm vào.

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

Cảm biến chuyển động

Cảm biến chuyển động nằm bên dưới màn hình cảm ứng,
cạnh nút điều khiển cảm biến. Cảm biến chuyển động
phát hiện khi bạn tiếp cận màn hình cảm ứng, ví dụ
bằng tay hoặc cơ thể.

Nếu bạn đã kích hoạt các cài đặt tương ứng, bạn có
thể bật đèn bên trong lò nướng, bật lò hấp hoặc
tắt tiếng còi (xem "Cài đặt - Cảm biến chuyển
động").

Kiểm soát

Điều khiển cảm biến

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

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

Kiểm soát cảm biến	Chức năng
	Nếu bạn muốn điều khiển lò nướng hơi nước từ thiết bị di động, bạn phải có hệ thống Miele@home, bật chế độ Điều khiển từ xa và chạm vào nút điều khiển cảm biến này. Khi đó, nút điều khiển cảm biến sẽ sáng màu cam và chức năng MobileStart sẽ khả dụng. Chỉ cần cảm biến điều khiển này sáng, bạn có thể điều khiển lò nướng hơi nước thông qua thiết bị di động của mình (xem “Cài đặt – Miele@home”).
Sử dụng	bộ điều khiển cảm biến này để bắt đầu chức năng MW nhanh . quá trình nấu diễn ra với mức công suất vi sóng được cài đặt sẵn là 600 W và thời gian nấu là 1 phút (xem “Công suất vi sóng nhanh”). Chạm vào bộ điều khiển cảm biến này nhiều lần sẽ tăng dần thời gian nấu. Chức năng này chỉ có thể sử dụng khi không có quá trình nấu nướng nào khác đang diễn ra.
	Sử dụng nút điều khiển cảm biến này để khởi động chức năng Bấp rang bơ . Chương trình nấu hoạt động ở công suất 850 W và thời gian nấu là 2 phút 50 giây (xem phần “Bấp rang bơ”). Chức năng này chỉ có thể sử dụng khi không có chương trình nấu ăn nào khác đang được sử dụng.
Tùy thuộc	vào menu bạn đang sử dụng, thao tác này sẽ đưa bạn trở lại một cấp độ hoặc trở về menu chính.
	Nếu menu xuất hiện trên màn hình hoặc nếu chương trình nấu đang diễn ra, bạn có thể sử dụng bộ điều khiển cảm biến này để cài đặt chế độ nhắc phút (ví dụ khi luộc trứng) hoặc báo thức (thời gian cụ thể) tại bất kỳ thời điểm nào (xem “Báo thức và nhắc phút”). Chọn bộ điều khiển cảm biến
này để bật và	tắt đèn bên trong lò nướng. Tùy thuộc vào cài đặt được chọn, đèn bên trong lò sẽ tắt sau 15 giây hoặc vẫn bật hoặc tắt liên tục.

Màn hình cảm ứng

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

Chỉ chạm ngón tay vào màn hình.

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

Màn hình cảm ứng được chia thành nhiều vùng.



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

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

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

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

Phía trên cùng của tiêu đề có một đường màu cam, nơi bạn có thể kéo menu thả xuống. Điều này cho phép bạn bật hoặc tắt cài đặt trong khi nấu.

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

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

Kiểm soát

Biểu tượng

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

Ý nghĩa biểu tượng	tượng
	Biểu tượng này cho biết có thêm thông tin và lời khuyên về cách sử dụng thiết bị. Nhấn nút điều khiển cảm biến OK để xác nhận thông tin.
	Báo thức
	Ít hơn một phút
	Một số cài đặt, ví dụ như độ sáng màn hình và âm lượng còi báo động là được chọn bằng biểu đồ thanh.
.	Điều này cho biết có nhiều tùy chọn khả dụng hơn nhưng không hiển thị được vì không đủ không gian trên màn hình.
	Khóa hệ thống hoặc khóa cảm biến đang bật (xem "Cài đặt - An toàn"). Các nút điều khiển đã bị khóa.
	Điều khiển từ xa (chỉ xuất hiện nếu bạn đang ở trong hệ thống Miele@home và đã chọn cài đặt Điều khiển từ xa Bật)
	SuperVision (chỉ xuất hiện nếu bạn đang ở trong hệ thống Miele@home và đã chọn cài đặt SuperVision Màn hình SuperVision Bật)

Sử dụng thiết bị

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

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

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

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

Cuộn Bạn có

thẻ cuộn sang trái hoặc phải.

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

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

Thoát khỏi menu

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

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

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

Thay đổi giá trị hoặc cài đặt

Thay đổi cài đặt trong danh sách Cài

đặt hiện tại được tô sáng màu cam.

Chạm vào cài đặt mong muốn.

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

Nhập số bằng con lăn Vuốt con lăn lên hoặc

xuống cho đến khi giá trị bạn muốn hiển thị ở giữa.

Xác nhận bằng OK.

Số đã thay đổi hiện đã được lưu.

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

số.

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

Ngay khi bạn nhập giá trị hợp lệ, OK sẽ chuyển sang màu xanh lá cây.

Sử dụng mũi tên để xóa số đã nhập cuối cùng.

Xác nhận bằng OK.

Số đã thay đổi hiện đã được lưu.

Sử dụng thiết bị

Thay đổi cài đặt bằng thanh phân đoạn

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

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

đoạn để thay đổi cài đặt. Chọn Bật hoặc Tắt để bật hoặc tắt cài đặt.

Xác nhận lựa chọn của bạn bằng OK.

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

Nhập chữ cái Chữ cái

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

Chạm vào các chữ cái hoặc ký tự mong muốn.

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

Chạm vào Lưu.

Tên hiện đã được lưu.

Hiển thị menu ngữ cảnh Trong một số menu, bạn

có thể hiển thị menu ngữ cảnh, ví dụ: để đổi tên chương trình Người dùng hoặc để di chuyển các mục trong MyMiele. Ví dụ: chạm vào một chương

trình Người dùng và giữ ngón tay trên đó cho đến khi menu ngữ cảnh mở ra. Để đóng menu ngữ cảnh, hãy chạm vào một vùng trên màn hình nằm bên ngoài cửa sổ menu.

Di chuyển mục nhập Bạn

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

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

Chọn Di chuyển.

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

Sử dụng thiết bị

Hiển thị menu thả xuống Trong chương trình nấu ăn, bạn có thể bật hoặc tắt chức năng WiFi .

Sử dụng đường màu cam bên dưới tiêu đề để kéo menu thả xuống. Chạm vào biểu tượng chức năng WiFi để bật hoặc tắt chức năng.

Cài đặt đang hoạt động được tô sáng màu cam. Tùy thuộc vào bảng màu đã chọn, cài đặt không hoạt động sẽ được tô sáng màu đen hoặc trắng (xem "Cài đặt - Hiển thị"). Để đóng menu thả xuống, hãy kéo menu trở lại

đầu trang hoặc chạm vào một vùng màn hình nằm ngoài cửa sổ menu.

Hiển thị Trợ giúp Trợ giúp

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

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

Đóng để quay lại mục trước đó thực đơn.

Kích hoạt MobileStart Chọn điều

khởi động cảm biến để kích hoạt MobileStart.

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

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

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

Mô tả chức năng

Chế độ nấu bằng hơi nước

Bình đựng nước

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

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

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

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

Bình chứa nước phải được đổ hết nước sau mỗi lần sử dụng có hơi nước.

Nhiệt độ: Một số

chức năng có nhiệt độ khuyến nghị được cài đặt sẵn. Nhiệt độ này có thể được điều chỉnh cho một chương trình riêng lẻ, một giai đoạn chương trình cụ thể hoặc trong phạm vi cho phép của một chương trình. Bạn có thể điều chỉnh nhiệt độ khuyến nghị theo từng mức tăng 5°C, hoặc từng mức tăng 1°C khi nấu sous-vide (xem phần "Cài đặt - Nhiệt độ khuyến nghị").

Thời gian nấu Bạn có

thể cài đặt thời gian nấu từ 1 phút (00:01) đến 10 giờ (10:00).

Nếu thời gian nấu vượt quá 59 phút, bạn phải nhập theo giờ và phút. Ví dụ: Thời gian nấu 80 phút = 1:20.

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

Tiếng ồn

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

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

Giai đoạn làm nóng Trong

khi lò hơi đang được làm nóng đến nhiệt độ cài đặt, màn hình sẽ hiển thị Đang làm nóng và nhiệt độ ngăn lò đang tăng.

Khi nấu bằng hơi nước, thời gian làm nóng sẽ phụ thuộc vào khối lượng và nhiệt độ của thực phẩm. Thông thường, giai đoạn làm nóng sẽ kéo dài khoảng 5 phút. Thời gian sẽ dài hơn nếu bạn nấu thực phẩm đông lạnh hoặc lạnh. Giai đoạn làm nóng cũng có thể kéo dài hơn nếu nhiệt độ nấu thấp hoặc nếu bạn sử dụng chức năng nấu Sous-vide.

Mô tả chức năng

Giai đoạn nấu: Giai

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

Giảm hơi nước

Nếu bạn đang nấu ở nhiệt độ khoảng 80°C trở lên, cửa lò hấp sẽ tự động mở ra một chút trước khi kết thúc thời gian nấu để hơi nước thoát ra ngoài. Màn hình sẽ hiển thị mức giảm hơi nước. Cửa sẽ tự động đóng lại.

Có thể tắt chức năng giảm hơi nước (xem phần

"Cài đặt - Giảm hơi nước").

Khi tắt chức năng giảm hơi nước, rất nhiều hơi nước sẽ thoát ra khi mở cửa.

Công suất vi sóng

Nó hoạt động như thể nào

Lò hơi nước chứa một magnetron chuyển đổi năng lượng điện thành sóng điện từ (lò vi sóng).

Các sóng vi sóng này được phân bổ đều khắp khoang lò và phản xạ từ thành lò bằng kim loại.

Sóng vi ba xuyên qua thực phẩm từ mọi phía. Thực phẩm được cấu tạo từ nhiều phân tử. Khi tiếp xúc với năng lượng vi sóng, các phân tử này (đặc biệt là phân tử nước) bắt đầu dao động. Điều này làm nóng thực phẩm từ ngoài vào trong. Thực phẩm càng chứa nhiều nước thì càng nhanh được hâm nóng hoặc nấu chín.

Ưu điểm của lò vi sóng - Thực phẩm thường có

thể được nấu chín mà không cần phải thêm bất kỳ hoặc rất nhiều chất lỏng hoặc chất béo.

- Thời gian rã đông, hâm nóng hoặc nấu nướng ngắn hơn so với bếp từ hoặc bếp điện.

Lò vi sóng.

Nếu sử dụng lò nướng hơi nước mà không có thức ăn hoặc thức ăn được xếp không đúng cách khi sử dụng chế độ hoạt động của Lò vi sóng, lò nướng hơi nước có thể bị hỏng.

Luôn sử dụng khay thủy tinh ở chế độ hoạt động Lò vi sóng, ngay cả khi bạn sử dụng nó làm vật đựng cho các món ăn nhỏ hơn.

Mô tả chức năng

Chọn đồ dùng bằng sứ. Để

vi sóng có thể tiếp cận thực phẩm, chúng phải có khả năng xuyên qua đồ dùng bằng sứ. Vì sóng có thể xuyên qua sứ, thủy tinh, bìa cứng và nhựa, nhưng không xuyên qua kim loại. Do đó, không sử dụng hộp đựng bằng kim loại hoặc đồ dùng bằng sứ có chứa kim loại. Kim loại phản xạ vi sóng, có thể tạo ra tia lửa điện và vi sóng không bị kim loại hấp thụ. Nguy cơ gây thương tích do áp suất tăng cao trong hộp hoặc chai kín.

Áp suất có thể tăng lên trong quá trình hâm nóng trong hộp hoặc chai kín, khiến chúng phát nổ.

Không bao giờ nấu hoặc hâm nóng thức ăn rắn hoặc lỏng trong hộp hoặc chai kín.

Mở nắp hộp trước. Đối với bình sữa, phải tháo nắp vận và nút vú.

Nguy cơ hỏa hoạn do sử dụng đồ đựng không phù hợp với chức năng Lò vi sóng.

Các món ăn không an toàn với lò vi sóng có thể bị hư hỏng hoặc làm hỏng hơi nước lò vi sóng.

Chỉ sử dụng đồ gốm an toàn với lò vi sóng có chức năng Microwave.

Chất liệu và hình dạng của đồ gốm sứ ảnh hưởng đến thời gian hâm nóng và nấu nướng.

Nhiệt được phân bố đều hơn trong các vật chứa nông hình tròn và hình bầu dục.

Thức ăn được hâm nóng đều hơn khi đựng trong hộp đựng này so với hộp đựng hình vuông.

Bộ đồ ăn phù hợp

Nguy cơ hỏa hoạn do vật liệu dễ cháy.

Các hộp đựng dùng một lần làm bằng nhựa, giấy hoặc các vật liệu dễ cháy khác có thể bắt lửa, gây hư hỏng cho lò hấp.

Không được để lò hấp không có người trông coi khi hâm nóng hoặc nấu thức ăn trong hộp đựng dùng một lần làm bằng nhựa, giấy hoặc các vật liệu dễ cháy khác.

Bạn có thể sử dụng các loại đồ gốm và vật liệu sau:

- Thủy tinh và gốm chịu nhiệt
Ngoại lệ: thủy tinh pha lê vì nó chứa chì và có thể bị nứt.
- Sứ
 - Không có trang trí kim loại
 - Trang trí bằng kim loại (ví dụ vành vàng hoặc xanh coban) có thể gây ra tia lửa.
 - Không có núm và tay cầm rỗng: Độ ẩm có thể tích tụ trong núm và tay cầm rỗng. Khi hơi ẩm bốc hơi, áp suất có thể tăng lên và vật dụng có thể phát nổ.
- Đồ đá không sơn và đồ đá có sơn lót men

Nguy cơ bị thương do đồ gốm nóng.

Đồ gốm có thể nóng.

Đeo găng tay khi sử dụng đồ gốm.

- Hộp nhựa và hộp nhựa dùng một lần có chế độ hoạt động của Lò vi sóng Mẹo: Để bảo vệ môi trường, hãy tránh sử dụng hộp đựng dùng một lần.

Mô tả chức năng

Các đĩa và túi nhựa không chịu được nhiệt có thể bị biến dạng và dính vào thức ăn bên trong.

Chỉ sử dụng hộp hoặc túi nhựa chịu nhiệt. Hộp và túi nhựa phải chịu được nhiệt độ ít nhất 110°C.

- Hộp nhựa an toàn với lò vi sóng Các hộp nhựa chuyên dụng được thiết kế để sử dụng trong lò vi sóng có bán tại các cửa hàng bán lẻ.
- Hộp xốp
Để hâm nóng thức ăn trong thời gian ngắn
- Túi luộc bằng nhựa dùng để nấu và hâm nóng. Nên chọn thùng túi trước. Các lỗ này cho phép hơi nước thoát ra ngoài, ngăn ngừa áp suất tích tụ và túi bị vỡ.

Ngoài ra còn có loại túi chuyên dụng để hấp thức ăn mà không cần phải đục lỗ. Vui lòng làm theo hướng dẫn trên bao bì.

- Túi và ống rang Vui lòng làm theo hướng dẫn của nhà sản xuất.

Nguy cơ cháy do các bộ phận kim loại.

Các bộ phận kim loại như kẹp kim loại hoặc dây buộc bằng nhựa và giấy có dây chạy qua có thể làm nóng các vật liệu dễ cháy cho đến khi chúng cháy.

Không sử dụng kẹp kim loại hoặc dây buộc bằng nhựa và giấy có chứa dây.

- Giá và hộp đựng đồ nấu nướng được cung cấp chỉ phù hợp để nấu bằng chế độ nấu bằng hơi nước nhanh chức năng và có chức năng không sử dụng năng lượng vi sóng.

- Khay nhôm không nắp dùng để rã đông và hâm nóng thức ăn đã chế biến Thực phẩm chỉ được làm nóng từ phía trên.

Nếu bạn lấy thức ăn ra khỏi hộp đựng bằng giấy bạc và chuyển sang đồ đựng phù hợp để sử dụng trong lò vi sóng, nhiệt độ sẽ được phân bố đều hơn.

Sử dụng khay giấy bạc và giấy bạc có thể gây ra tiếng nổ lách tách và tia lửa.

Đặt khay giấy bạc lên khay thủy tinh.

Giấy bạc và khay giấy bạc không được chạm vào thành khoang lò và phải luôn cách thành lò ít nhất 2 cm.

- Xiên thịt hoặc kẹp kim loại Kích thước của miếng thịt phải lớn hơn nhiều so với xiên và kẹp kim loại.

Mô tả chức năng

Đồ gốm không phù hợp

Bát đĩa và nắp có tay cầm hoặc núm
rỗng có thể tích tụ hơi ẩm trong các
khoảng rỗng. Khi hơi ẩm bốc hơi, áp suất có thể
tăng lên và vật dụng có thể phát nổ. Nếu
phần lõm được thông gió đầy đủ, vật
dụng có thể được sử dụng.

Không sử dụng đồ gốm có núm hoặc tay cầm
rỗng để nấu ăn.

Không sử dụng đồ gốm và vật liệu sau đây:

- Giá đỡ kim loại (bao gồm cả giá đỡ được cung cấp)
giá đỡ) không phù hợp để sử dụng với chức năng
Lò vi sóng .
- Các thùng chứa làm bằng kim loại và
thép không gỉ (bao gồm cả hộp đựng đồ nấu được
cung cấp) không phù hợp để sử dụng với chức
năng Lò vi sóng .
- Giấy bạc
Ngoại lệ: để rã đông đều, hâm nóng hoặc
nấu các miếng thịt có hình dạng không đều, ví dụ
như thịt gia cầm, có thể dùng những miếng giấy
bạc nhỏ để che các phần mỏng trong vài phút cuối
của chương trình.
- Kẹp kim loại, dây buộc bằng nhựa
hoặc giấy có chứa dây
- Hộp nhựa có nắp nhôm chưa được mở
hoàn toàn
- Thủy tinh pha lê
- Đồ dùng ăn uống bằng kim loại
trang trí (ví dụ vành vàng, xanh coban)
- Đồ gốm có quai rỗng

- Đồ nhựa làm bằng melamin

Melamine hấp thụ năng lượng vi sóng và trở nên
nóng.

Khi mua đồ nhựa, hãy đảm bảo rằng nó phù hợp để
sử dụng trong lò vi sóng.

- Hộp và túi nhựa không chịu nhiệt

- Đĩa gỗ

Nước trong gỗ bốc hơi trong quá trình nấu,
khiến gỗ bị khô và nứt.

Mô tả chức năng

Đặt đĩa vào ngăn lò nướng

Đặt khay thủy tinh lên kệ ở tầng 1. Đĩa
đựng thức ăn phải được đặt ở giữa khay thủy tinh.

Che phủ



Mẹo: Có thể mua vỏ bọc tại các cửa hàng bán lẻ.

- Có nắp đậy để ngăn hơi nước tràn vào thoát ra ngoài, đặc biệt là khi hâm nóng thức ăn trong thời gian dài.
- Giúp tăng tốc quá trình làm nóng thực phẩm.
- Giúp thực phẩm không bị khô.
- Giữ cho khoang lò luôn sạch sẽ.

Sử dụng nắp thủy tinh hoặc nhựa phù hợp để sử dụng trong lò vi sóng cho các chương trình nấu ăn bằng Lò vi sóng chức năng.

Ngoài ra, hãy sử dụng màng bọc thực phẩm phù hợp để sử dụng trong lò vi sóng. Nhiệt độ cao có thể khiến màng bọc thực phẩm thông thường bị biến dạng và dính vào thực phẩm.

Nắp không được bịt kín với vật chứa. Nếu vật chứa có đường kính hẹp, hơi nước có thể không thoát ra được. Nắp có thể quá nóng và bắt đầu tan chảy.

Sử dụng vật chứa có đường kính đủ lớn.

Không sử dụng nắp đậy để hâm nóng các loại thực phẩm sau:

- Thực phẩm phủ vụn bánh mì
- Thực phẩm cần được làm nóng hoặc nấu chín bằng chức năng Nấu bằng hơi nước nhanh .

Mô tả chức năng

Khay thủy tinh

Chế độ hoạt động/ứng dụng liên quan đến hơi nước: Khi sử dụng

hộp đựng thực phẩm có lỗ, hãy đặt khay thủy tinh lên kệ ở mức 1.

Điều này giúp thu thập bất kỳ độ ẩm dư thừa nào và dễ dàng loại bỏ.

Nước ngưng tụ không thể bốc hơi đúng cách nếu khay thủy tinh nằm trên sàn lò hấp.

Đặt khay thủy tinh lên kệ số 1.

Chế độ hoạt động của lò vi sóng: Luôn sử dụng khay thủy tinh trên kệ cấp 1, bao gồm cả bề mặt để đặt các hộp đựng nhỏ.

Đèn chiếu sáng bên trong lò nướng Vi

Lý do tiết kiệm năng lượng, đèn chiếu sáng bên trong lò nướng đã được thiết lập tại nhà máy để tắt sau khi chương trình bắt đầu.

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

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

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

Trước khi sử dụng lần đầu tiên

Mật ong@nhà

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

Để sử dụng, bạn sẽ cần: - mạng WiFi, -

ứng dụng Miele và -

tài khoản người dùng

Miele, có thể tạo từ ứng dụng Miele.

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

Sau khi lò nướng hơi nước của bạn được kết nối với mạng WiFi, bạn có thể sử dụng ứng dụng cho một số thao tác, bao gồm:

- Nhận thông tin về tình trạng hoạt động của lò hơi nước của bạn
- Truy xuất thông tin về các chương trình nấu ăn hiện tại của lò nướng hơi nước của bạn
- Dừng các chương trình nấu đang diễn ra

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

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

Khả năng kết nối WiFi

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

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

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 từ Google Play Store™.



Trước khi sử dụng lần đầu tiên

Cài đặt cơ bản:

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

Nguy cơ chấn thương do nóng bề mặt.

Lò hơi sẽ nóng lên trong quá trình hoạt động.

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

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

Cài đặt ngôn ngữ Chọn ngôn ngữ mong muốn.

Nếu bạn vô tình chọn sai ngôn ngữ, hãy thực hiện theo hướng dẫn trong phần "Cài đặt - Ngôn ngữ".

Thiết lập vị trí Chọn vị trí cần thiết.

Thiết lập Miele@home Thiết lập "Miele@home"? sẽ xuất hiện trên màn hình. Để thiết lập Miele@home ngay bây giờ, chọn Tiếp tục.

Để thiết lập sau, hãy chọn Bỏ qua.

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

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

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

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

Cài đặt thời gian
Cài đặt thời gian trong ngày theo giờ và phút.

Xác nhận bằng OK.

Thiết lập mức độ cứng của nước

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

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

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

Xác nhận bằng cách nhấn OK.

Hoàn thiện quá trình đưa vào vận hành

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

Bây giờ lò nướng đã sẵn sàng để sử dụng.

Bật chức năng phát hiện mặt trước đồ nội thất

Nếu lò hơi được xây dựng ở phía sau một mặt trước của đồ nội thất (ví dụ như cửa ra vào), phải bật tính năng phát hiện mặt trước của đồ nội thất.

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

Trước khi sử dụng lần đầu tiên

Vệ sinh lần đầu Tháo bỏ mọi lớp bọc
và nhãn dán bảo vệ khỏi lò hấp và các phụ kiện.

Thiết bị đã được kiểm tra chức năng tại nhà máy. Nước còn sót lại từ quá trình kiểm tra này có thể đã chảy ngược vào tủ trong quá trình vận chuyển.

Vệ sinh bình chứa nước

Tháo bình chứa nước.

Tháo bỏ tấm chắn tràn. Rửa

sạch bình chứa nước bằng tay.

Vệ sinh phụ kiện/ngăn lò nướng Lấy
tất cả phụ kiện ra

khỏi lò nướng.

Rửa phụ kiện bằng chất tẩy rửa nhẹ
dung dịch nước rửa chén và nước nóng hoặc trong
máy rửa chén.

Bên trong lò hơi đã được xử lý tại nhà máy
bằng chất điều hòa.

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

Đặt điểm sôi chính xác cho nước

Trước khi nấu thức ăn lần đầu, bạn phải điều chỉnh
lò hấp đến nhiệt độ sôi của nước, nhiệt độ này thay
đổi tùy thuộc vào độ cao của vị trí đặt lò. Quá trình
này cũng rửa sạch các bộ phận chứa nước của thiết
bị.

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

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

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

Lấy bình chứa nước ra và đổ nước đến vạch tối đa.

Đẩy bình chứa nước vào thiết bị.

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

Tiến hành như mô tả trong “Hoạt động”.

Cài đặt điểm sôi chính xác cho nước sau khi
chuyển nhà. Nếu bạn chuyển nhà, điểm sôi

của nước trong lò hấp sẽ cần được đặt lại theo độ
cao mới nếu chênh lệch so với độ cao cũ từ 300 m trở
lên. Để thực hiện việc này, hãy tắt cặn bám
trên thiết bị (xem mục “Chăm sóc” trong chương
“Vệ sinh và bảo dưỡng”).

Cài đặt

Tổng quan về cài đặt

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

* Cài đặt mặc định của nhà máy

Cài đặt

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

* Cài đặt mặc định của nhà máy

Cài đặt

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

*
Cài đặt mặc định của nhà máy

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

có thể cá nhân hóa lò nướng hơi nước của mình bằng cách điều chỉnh cài đặt mặc định của nhà sản xuất cho phù hợp với yêu cầu của bạn.

Bạn đang ở menu chính.

Chọn Cài đặt.

Chọn cài đặt mong muốn.

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

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

Ngôn ngữ

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

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

Mẹo: Nếu bạn chọn nhầm ngôn ngữ, hãy chọn trong menu chính. 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 hấp tắt:

- Bật

Thời gian luôn hiển thị trên màn hình.

Thay đổi cài đặt này sẽ làm tăng mức tiêu thụ năng lượng.

Nếu bạn cũng chọn cài đặt Hiển thị |

Chạm nhanh | Bật , tất cả các nút điều khiển cảm biến sẽ phản ứng ngay lập tức với thao tác chạm và cảm biến chuyển động sẽ

tự động phát hiện khi bạn đến gần màn hình.

Nếu bạn cũng chọn cài đặt Hiển thị |

QuickTouch | Tắt , lò hấp phải được bật trước khi có thể sử dụng.

- Tắt

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

- Làm mờ ban đêm

Thời gian chỉ hiển thị trên màn hình từ 5:00 sáng đến 11:00 tối

Màn hình vẫn tối vào mọi thời điểm khác. Thay đổi cài đặt này sẽ làm tăng mức tiêu thụ năng lượng.

Cài đặt

Kiểu đồng hồ

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

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

Định dạng đồng hồ

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

Bộ

Cài đặt giờ và phút.

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

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

Ngày

Đặt ngày.

Khi lò hấp tắt, ngày chỉ hiển thị trên màn hình nếu chọn Thời gian | Loại đồng hồ | Kỹ thuật số .

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 nút điều khiển cảm biến để bật lại đèn bên trong lò nướng trong 15 giây.

- Tắt

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

Màn hình bắt đầu

Lò nướng hơi nước được thiết lập sẵn tại nhà máy để menu chính xuất hiện khi bật lò nướng hơi nước. Bạn có thể thay đổi cài đặt mặc định này để, ví dụ, các chức năng của lò nướng hoặc cài đặt MyMiele xuất hiện ngay trên màn hình trạng thái (xem “MyMiele”).

Màn hình trạng thái mới này sẽ xuất hiện khi lò hơi được bật lần tiếp theo

TRÊN.

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

Trưng bày

Độ sáng Độ

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

-

Độ sáng tối đa -

Độ sáng tối thiểu

Bảng màu

Chọn giữa tông màu sáng hoặc tối cho màn hình.

- Sáng

Màn hình có nền sáng với các ký tự tối.

- Tối

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

Chạm nhanh

Chọn cách cảm biến điều khiển và cảm biến chuyển động sẽ phản hồi khi lò hấp tắt:

- Nếu

bạn cũng đã chọn Thời gian |
Hiện thị | Cài đặt chế độ mở Bật hoặc Bật đêm ,
Cảm biến điều khiển và cảm biến
chuyển động cũng sẽ phản hồi khi lò hấp tắt.

Thay đổi cài đặt này sẽ làm tăng
mức tiêu thụ năng lượng.

- Tắt

Bất kể Time | Display có được thiết lập hay
không, bộ điều khiển cảm biến và cảm
biến chuyển động chỉ phản hồi khi lò hấp được
bật, cũng như trong một khoảng thời gian nhất
định sau khi tắt lò.

Âm lượng

Âm báo chuông

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

Giai điệu

Vào cuối 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 có bảy
đoạn.

-

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 tối đa

-

Khoảng cách tối thiểu

Âm báo bàn phím

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

-

Âm thanh đã tắt

Giai điệu chào mừng

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

Cài đặt

Đơn vị

Trọng

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

Nhiệt độ Bạn có

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

MW nhanh Mức

công suất vi sóng tối đa là 600 W và thời gian nấu tối đa là 1 phút được cài đặt sẵn để khởi động lò vi sóng ngay lập tức.

- Mức công suất

Có thể chọn các mức công suất vi sóng sau: 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W hoặc 1000 W.

- Khoảng thời gian

Thời gian nấu tối đa có thể cài đặt phụ thuộc vào mức công suất vi sóng được chọn:

80-300 W: tối đa 10 phút
450-1000 W: tối đa 5 phút

Bỏ ngò

Công suất vi sóng là 850 W và thời gian nấu là 2 phút 50 giây được cài đặt sẵn để bạn có thể bắt đầu nấu ngay một túi bỏ ngò bằng lò vi sóng.

Những cài đặt này phù hợp với hướng dẫn của nhà sản xuất trên hầu hết các túi bỏ ngò vi sóng.

Thời gian nấu tối đa có thể cài đặt là 4 phút.

Mức công suất vi sóng đã được thiết lập và không thể thay đổi.

Chức năng giữ ấm: Với chức năng giữ

ấm, bạn có thể giữ ấm thức ăn sau khi nấu. Thức ăn được giữ ấm ở nhiệt độ cài đặt sẵn hoặc công suất vi sóng trong tối đa 15 phút. Bạn có thể hủy chức năng giữ ấm bằng cách mở cửa hoặc chạm vào nút điều khiển cảm biến.

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

Nấu bằng hơi nước -

Bật

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

- Tắt

Chức năng giữ ấm đã tắt.

Lò vi sóng

-

Chức năng Giữ ấm được bật. Khi nấu bằng lò vi sóng có công suất ít nhất 450 W và thời gian nấu ít nhất 10 phút, chức năng này sẽ hoạt động sau khoảng 5 phút. Thức ăn được giữ ấm với công suất lò vi sóng 150 W.

- Tắt

Chức năng giữ ấm đã tắt.

Giảm hơi nước

- Bật

Nếu bạn đang nấu ở nhiệt độ khoảng 80°C trở lên, cửa lò hấp sẽ tự động mở ra một chút trước khi kết thúc thời gian nấu. Chức năng này ngăn hơi nước thoát ra ngoài khi cửa mở. Cửa sẽ tự động đóng lại.

-

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

Nhiệt độ khuyến nghị.

Nếu bạn thường nấu ở nhiều nhiệt độ khác nhau, việc thay đổi nhiệt độ khuyến nghị là điều hợp lý.

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

hoạt động phù hợp.

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

nhiệt độ.

Xác nhận bằng OK.

Mức công suất khuyến nghị Nếu

bạn thường nấu ăn với nhiều mức công suất khác nhau, bạn nên thay đổi mức công suất vi sóng được khuyến nghị.

Bạn có thể thay đổi mức công suất được khuyến nghị cho chức năng Lò vi sóng và Nấu bằng hơi nước nhanh.

Sau khi chọn tùy chọn menu này, danh sách các chức năng sẽ xuất hiện trên màn hình cùng với mức công suất được khuyến nghị của chúng.

- Lò vi sóng : 80 W,

150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W, 1000

W - Nấu bằng hơi nước : 80 W,

150 W, 300 W

Chọn chức năng mong muốn.

Thay đổi công suất được khuyến nghị mức độ.

Xác nhận bằng OK.

Cài đặt

Độ cứng của nước

Lò hơi phải được điều chỉnh theo mức độ cứng của nước cục bộ để đảm bảo rằng nó hoạt động chính xác và để đảm bảo rằng việc tẩy cặn được thực hiện đúng cách khoảng thời gian. Nước càng cứng thì lò hơi nước cần thường xuyên hơn để tẩy cặn.

Liên hệ với nhà cung cấp nước địa phương của bạn để tìm ra khỏi độ cứng của nước trong bạn khu vực.

Nếu bạn sử dụng nước đóng chai, chẳng hạn như nước khoáng nước, đảm bảo rằng nước không có ga.

Điều chỉnh cài đặt này tùy thuộc vào hàm lượng canxi. Hàm lượng canxi là được ghi rõ trên nhãn chai mg/l Ca2+ hoặc ppm (mg Ca2+/l).

Bạn có thể thiết lập mức độ cứng giữa 1 °dH và 70 °dH. Mức độ cứng là được đặt ở mức 21 °dH theo mặc định.

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

Xác nhận bằng OK.

Độ cứng của nước Hàm		lượng canxi mg/l Ca2+ hoặc ppm (mg Ca2+/l)	Cài đặt
°dH	mmol/l		
1	0,2	7	1
2	0,4	14	2
3	0,5	21	3
4	0,7	29	4
5	0,9	36	5
6	1.1	43	6
7	1.3	50	7
8	1.4	57	8
9	1.6	64	9
10	1.9	71	10
11	2.0	79	11
12	2.2	86	12

Độ cứng của nước Hàm		lượng canxi mg/l Ca2+ hoặc ppm (mg Ca2+/l)	Cài đặt
°dH	mmol/l		
13	2.3	93	13
14	2,5	100	14
15	2.7	107	15
16	2.9	114	16
17	3.1	121	17
18	3.2	129	18
19	3.4	136	19
20	3.6	143	20
21	3.8	150	21
22	4.0	157	22
23	4.1	164	23
24	4.3	171	24
25	4,5	179	25
26	4.7	186	26
27	4.9	193	27
28	5.0	200	28
29	5.2	207	29
30	5.4	214	30
31	5.6	221	31
32	5.8	229	32
33	5.9	236	33
34	6.1	243	34
35	6.3	250	35
36	6,5	257	36
37-45	6,6-8,0	258-321	37-45
46-60	8,2-10,7	322-429	46-60
61-70	10,9-12,5	430-500	61-70

Cảm biến chuyển động

Cảm biến chuyển động phát hiện khi bạn tiến lại gần màn hình cảm ứng, ví dụ bằng tay hoặc cơ thể.

Nếu bạn muốn cảm biến chuyển động phản hồi ngay cả khi lò nướng hơi nước đã tắt, hãy chọn cài đặt **Hiện thị | QuickTouch | Bật** .

Bật đèn - trong quá trình

nấu Ngay khi bạn đến gần màn

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

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

- Luôn bật

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

- Tắt

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

Bật thiết bị

- Bật

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

- Tắt

Cảm biến chuyển động không phản hồi khi bạn đến gần màn hình cảm ứng. Bật lò hấp bằng nút điều khiển cảm biến Bật/Tắt .

Xác nhận cài báo động

- Bật

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

- Tắt

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

Cài đặt

Sự an toàn

Khóa hệ thống Khóa

hệ thống ngăn lò hấp bị bật nhầm.

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

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

-
Khóa hệ thống đã được kích hoạt. Nếu bạn muốn sử dụng lò nướng hơi nước, hãy bật lò và chạm vào biểu tượng trong ít nhất 6 giây.

- Tắt
Khóa hệ thống đã được vô hiệu hóa. Sau đó, bạn có thể sử dụng lò nướng hơi nước như bình thường.

Khóa cảm biến

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

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

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

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

Nhận dạng mặt trước đồ nội thất

-
Chức năng phát hiện mặt trước đồ nội thất được kích hoạt. Sử dụng cảm biến chuyển động, lò nướng hơi nước sẽ tự động phát hiện xem cửa đồ nội thất đã đóng hay chưa.

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

- Tắt
Tính năng phát hiện mặt trước của đồ nội thất đã bị vô hiệu hóa. Lò nướng hơi nước không phát hiện được cửa đồ nội thất đã đóng hay chưa.

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

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

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

Mật ong@nhà

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

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

Có nhiều cách để kết nối lò nướng hơi nước với mạng WiFi. Chúng tôi khuyên bạn nên kết nối lò nướng hơi nước với mạng WiFi bằng

ứng dụng Miele hoặc qua WPS.

- Kích hoạt.

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

- Hủy kích hoạt

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

- Trạng thái kết nối.

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

- Thiết lập lại

Cài đặt này chỉ hiển thị nếu mạng WiFi đã được thiết lập.

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

- Đặt

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

Cài đặt mạng nên được thiết lập lại mỗi khi lò hơi nước được thanh lý hoặc bán, hoặc khi đưa lò hơi nước đã qua sử dụng vào hoạt động. Đây là cách duy nhất để đảm bảo mọi dữ liệu cá nhân đã được xóa và chủ sở hữu trước đó sẽ không thể truy cập vào lò hơi nước nữa.

- Thiết

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

Cài đặt

Điều khiển từ xa

Nếu bạn đã cài đặt ứng dụng Miele trên thiết bị di động của mình, hãy 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 như truy xuất thông tin về các quy trình nấu bằng lò hấp đang diễn ra hoặc kết thúc một quy trình đang diễn ra.

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

Kích hoạt MobileStart Chọn

Điều khiển cảm biến để kích hoạt MobileStart.

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

Việc vận hành lò hấp trực tiếp được ưu tiên hơn so với việc vận hành thông qua chức năng điều khiển từ xa trên ứng dụng. Bạn có thể sử dụng MobileStart miễn là đèn điều khiển cảm biến sáng.

Giám sát tầm nhìn

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

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

Màn hình SuperVision

- TRÊN

Chức năng SuperVision được chuyển đổi TRÊN.

Biểu tượng sẽ xuất hiện ở góc trên bên phải của màn hình.

- Tắt

Chức năng SuperVision đã bị tắt.

Hiện thị ở chế độ chờ

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

- Các

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

- Chỉ hiển thị khi có lỗi

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

Danh sách thiết bị

Tất cả các thiết bị gia dụng được đăng nhập vào Hệ thống Miele@home đều được hiển thị. Sau khi bạn đã chọn một thiết bị, bạn có thể truy cập các cài đặt khác: - Hiện thị thiết bị

này

- Chức

năng SuperVision của thiết bị này được bật .

- Tắt

Chức năng SuperVision của thiết bị này đã tắt. Thiết bị vẫn được kết nối với hệ thống Miele@home. Lỗi vẫn được hiển thị ngay cả khi chức năng SuperVision của thiết bị đã tắt.

- Âm báo chuông

Bạn có thể chọn bật (Bật) hoặc tắt (Tắt) chuông báo cho thiết bị này.

Cập nhật từ xa

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

Chức năng Cập nhật từ xa được sử dụng để cập nhật phần mềm trong lò nướng hơi nước của bạn. Nếu có bản cập nhật cho lò nướng hơi nước của bạn, lò 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 hơi nước như bình thường. Tuy nhiên, Miele khuyến nghị bạn nên cài đặt bản cập nhật.

Kích hoạt/hủy kích hoạt chức

năng Cập nhật từ xa được kích hoạt mặc định. Các bản cập nhật khả dụng sẽ được tải xuống tự động nhưng chỉ được cài đặt nếu bạn bắt đầu cài đặt thủ công.

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

Chạy RemoteUpdate

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

Một thông báo sẽ xuất hiện trên màn hình lò nướng 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 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 tắt lò nướng hơi nước 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 Bộ phận Dịch vụ Khách hàng của Miele.

Cài đặt

Phiên bản phần mềm

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

Xác nhận bằng OK.

Thông tin pháp lý

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

Xác nhận bằng OK.

Chương trình trưng bày

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

Chế độ demo

Nếu bạn đã bật chế độ demo, chế độ Demo sẽ được bật. Thiết bị sẽ không nóng lên khi bạn bật lò nướng hơi nước.

- Chạm vào OK trong ít nhất 4 giây để kích hoạt chế độ demo.
- Tắt Chạm vào OK trong ít nhất 4 giây để tắt chế độ demo. Sau đó, bạn có thể sử dụng lò nướng 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.
- Chương trình người dùng Tất cả chương trình của người dùng sẽ bị xóa.
- MyMiele Tất cả các mục nhập MyMiele sẽ bị xóa.
- Nhiệt độ khuyến nghị. Bất kỳ nhiệt độ khuyến nghị nào đã thay đổi sẽ được đặt lại về cài đặt mặc định của nhà sản xuất.
- Mức công suất khuyến nghị Mức công suất lò vi sóng đã thay đổi sẽ được đặt lại về cài đặt mặc định của nhà sản xuất.

Giờ hoạt động (tổng cộng)

Chọn Giờ hoạt động (tổng cộng) để truy vấn tổng số giờ hoạt động của lò hơi nước của bạn.

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

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

Cài đặt báo thức

Nếu chọn cài đặt Hiển thị | Chạm nhanh | Tắt, bạn cần bật lò nung hơi nước trước khi cài đặt báo thức. Thời gian báo thức sẽ hiển thị trên màn hình khi lò nung hơi nước tắt.

Chọn điều khiển cảm biến . Chọn Báo động. Đặt thời gian báo thức. Chạm vào Đóng để xác nhận. Khi lò hấp tắt, thời gian báo thức và sẽ xuất hiện thay vì thời gian trong ngày.

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

Đến thời gian báo thức đã chỉ định, sẽ nhấp nháy trên màn hình bên cạnh thời gian và tiếng còi sẽ kêu. Chọn điều khiển

cảm biến hoặc thời gian báo thức đã đặt trên màn hình.

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

Thay đổi báo thức Chọn báo thức trên màn hình hoặc chọn điều khiển cảm biến và báo động mong muốn.

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

Đặt thời gian mới cho báo thức.

Chạm vào Đóng để xác nhận.

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

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

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

Chọn Xóa.

Chạm vào Đóng để xác nhận.

Báo thức sẽ bị xóa.

Báo thức + phút ít hơn

Sử dụng chức năng nhắc
phút Chức năng nhắc

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

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.

Cài đặt phút nhắc nhở

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

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

Chọn điều khiển cảm biến . Chọn

Nhắc phút.

Đặt thời gian nhắc nhở phút bạn cần.

Chạm vào

Đóng để xác nhận.

Khi lò hấp 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 hoặc đang ở một menu
khác, thời gian nhắc phút và sẽ xuất hiện ở
phía trên bên phải màn hình.

Vào cuối phút giám sát

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

khiển cảm biến hoặc

phút mong muốn được hiển thị trên màn hình.

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

Thay đổi thời lượng nhắc phút Chọn nhắc phút
trong

hiển thị hoặc chọn điều khiển cảm biến
và sau đó là thời lượng phút mong muốn.

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

khoảng thời gian nhắc nhở phút mới.

Chạm vào Đóng để xác nhận.

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

Xóa thời lượng nhắc nhở phút

Chọn bộ nhắc phút trong

hiển thị hoặc chọn điều khiển cảm biến và sau
đó chọn thời lượng nhắc nhở phút mong muốn.

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

Chọn Xóa.

Chạm vào Đóng để xác nhận.

Thời lượng nhắc nhở phút hiện đã bị xóa.

Menu chính và menu phụ

Thực đơn	Khuyến khích giá trị	Phạm vi	
Chức năng lò nướng			
Nấu bằng hơi nước	100 °C	40-100 °C	
Lò vi sóng	1000 W	80-1000 W	
Nấu bằng hơi nước nhanh	300 W	80-300 W	
	100 °C	80-100 °C	
Hút chân không	65 °C	45-90 °C	
Nấu bằng hơi nước sinh thái	100 °C	40-100 °C	
Chương trình tự động			
Ứng dụng đặc biệt			
hâm nóng lại			
	Nấu bằng hơi nước	100 °C	80-100 °C
	Lò vi sóng	450 W	450-1000 W
Rã đông			
	Nấu bằng hơi nước	60 °C	50-60 °C
	Lò vi sóng	150 W	80-150 W
Chần	-	-	
Đóng chai	90 °C	80-100 °C	
Chứng minh bột	-	-	
Thực đơn nấu ăn	-	-	
Khử trùng các vật dụng	-	-	
MyMiele			
Chương trình người dùng			
Cài đặt			
Bảo trì			
Cặn bẩn			
Ngâm			

Hoạt động

Đặt bát đĩa có thức ăn trực tiếp lên sàn lò nướng khi sử dụng chế độ hoạt động của Lò vi sóng có thể làm hỏng lò nướng hơi nước.

Khi sử dụng chế độ hoạt động của Lò vi sóng, hãy đặt khay thủy tinh lên kệ ở tầng 1 và luôn đặt đồ gốm lên khay thủy tinh.

Bật lò hấp.

Menu chính sẽ xuất hiện. Nếu

bạn muốn nấu bằng hơi nước chức năng, đổ đầy nước vào bình chứa và lắp lại vào vị trí cũ.

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

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

Đặt thức ăn vào lò nướng
ngăn. Chọn chức

năng Lò nướng.

Chọn chức năng mong muốn.

Chức năng này sẽ xuất hiện trên màn hình.

Dựa trên chức năng bạn đã chọn, mức công suất, thời gian nấu và nhiệt độ khuyến nghị sẽ lần lượt xuất hiện trên màn hình. Thay đổi các

giá trị khuyến nghị cho chương trình nấu và cài đặt thời gian nấu nếu cần.

Bạn có thể thay đổi các giá trị được đề xuất sau này bằng cách chọn giá trị hoặc Bộ hẹn giờ phù hợp.

Chạm vào OK để bắt đầu nấu chương trình dành cho các chức năng không sử dụng năng lượng vi sóng.

Chạm vào Bắt đầu để bắt đầu nấu chương trình dành cho các chức năng sử dụng năng lượng vi sóng.

Các giá trị cài đặt sẽ xuất hiện và thời gian nấu sẽ đếm ngược trên màn hình hiển thị cho tất cả các chức năng.

Nếu bạn đã cài đặt nhiệt độ, bạn sẽ thấy nhiệt độ tăng lên. Chuông báo sẽ kêu khi nhiệt độ đạt đến mức cài đặt lần đầu tiên.

Lò nướng sẽ ngừng tạo ra năng lượng vi sóng khi bạn dừng chương trình nấu bằng nút Dừng hoặc mở cửa.

Bạn có thể tiếp tục chương trình bằng nút Bắt đầu.

Sau chương trình nấu, chọn Kết thúc hoặc Đóng (tùy thuộc vào chức năng).

Nguy cơ chấn thương do nóng
hơi nước.

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
ngăn.

Tắt lò hấp.

Vệ sinh lò hấp

Nguy cơ chấn thương do nóng Nước.

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

Cẩn thận không làm đổ bình chứa nước khi lấy bình ra khỏi thiết bị.

Tháo bình chứa nước khi cần thiết. Tháo tấm chắn tràn và đổ hết nước trong bình chứa.

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

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

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

Đổ đầy nước Nếu cần thêm nước trong quá trình sử dụng, một âm báo sẽ phát ra và màn hình sẽ nhắc bạn đổ đầy nước sạch vào bình chứa.

Lấy bình chứa nước ra và đổ thêm nước vào.

Đẩy bình chứa nước vào thiết bị.

Chương trình nấu ăn được tiếp tục.

Thay đổi giá trị và cài đặt cho chương trình nấu Tùy thuộc vào chức năng, ngay khi chương trình nấu đang diễn ra, bạn có thể thay đổi giá trị hoặc cài đặt cho chương trình này.

- Tùy thuộc vào chức năng, bạn có thể thay đổi các cài đặt sau: - Nhiệt độ - Mức công suất
- Khoảng thời gian
 - Kết thúc tại
 - Bắt đầu tại

Thay đổi nhiệt độ

Bạn có thể cài đặt nhiệt độ khuyến nghị cố định phù hợp với sở thích nấu nướng của mình trong Cài đặt | Nhiệt độ khuyến nghị.

Chạm vào màn hình hiển thị nhiệt độ.

Thay đổi nhiệt độ mong muốn. Xác nhận bằng OK.

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

Thay đổi mức công suất vi sóng

Vào Cài đặt | Mức công suất khuyến nghị để thiết lập vĩnh viễn mức công suất được khuyến nghị phù hợp với sở thích nấu nướng cá nhân của bạn.

Chạm vào màn hình hiển thị mức công suất lò vi sóng.

Thay đổi mức công suất lò vi sóng. Chọn Bắt đầu.

Chương trình sẽ khởi động lại với mức công suất vi sóng mới.

Hoạt động

Cài đặt thời gian nấu

Kết quả nấu nướng có thể bị ảnh hưởng nếu thời gian chờ 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.

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

Bạn đã đặt thức ăn vào ngăn lò, chọn chế độ hoạt động và các cài đặt cần thiết như nhiệt độ.

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

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

- Kết thúc
tại thời điểm bạn muốn quá 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 quá trình nấu bắt đầu. Lò nướng sẽ tự động bật vào thời điểm bạn đã đặt. Chọn hoặc Hẹn giờ.

Đặt thời gian mong muốn.
Xác nhận bằng OK.

Đối với các chương trình nấu ăn có sử dụng hơi nước, thời gian nấu sẽ không bắt đầu cho đến khi đạt đến nhiệt độ đã cài đặt.

Nếu bạn đang nấu ở nhiệt độ khoảng 80 °C trở lên, thông báo Giảm hơi nước sẽ xuất hiện trên màn hình ngay trước khi thời gian nấu kết thúc và cửa sẽ tự động mở ra một chút.

Đợi cho đến khi hơi nước bốc lên trên màn hình trước khi mở cửa và lấy thức ăn ra khỏi ngăn lò.

Chỉ có thể bắt đầu chương trình nấu mới khi chốt cửa tự động được thu về vị trí ban đầu.

Không được ấn bằng tay vì có thể làm hỏng chốt cửa.

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

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

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

Chọn Xóa.
Xác nhận bằng OK.

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

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

Ngắt quá trình nấu đối với các chức năng sử dụng năng lượng vì sóng Bạn có thể ngắt quá trình nấu khi sử dụng chức năng Vi sóng và Nấu bằng hơi nước nhanh và tạm dừng thời gian nấu.

Trong khi thời gian nấu đang đếm ngược, nút Dừng sẽ xuất hiện ở góc dưới bên phải màn hình. Chọn Dừng.

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

Bắt đầu được đánh dấu bằng màu xanh lá cây.

Chọn Bắt đầu.

Chương trình nấu sẽ tiếp tục và thời gian nấu tiếp tục đếm ngược.

Ngắt quá trình nấu ăn đối với các chức năng liên quan đến hơi nước

Trong các chức năng sử dụng hơi nước, việc mở cửa sẽ làm gián đoạn chương trình nấu. Hệ thống làm nóng lò sẽ tắt. Thời gian nấu đã cài đặt sẽ được lưu.

Nguy cơ chấn thương do nóng

hơi nước.

Một lượng lớn hơi nước nóng có thể thoát ra khi cửa mở. Hơi nước có thể gây bỏng.

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

Nguy cơ chấn thương do nóng

bề mặt và thực phẩm.

Lò nướng hơi nước sẽ nóng lên trong quá trình hoạt động. Bạn có thể bị bỏng do khoang lò, thanh ray bên hông, phụ kiện hoặc chính thức ăn.

Sử dụng găng tay khi cho thực phẩm vào lò hoặc lấy thực phẩm ra và khi làm việc trong lò nóng.

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

Chương trình nấu sẽ tiếp tục khi cửa đóng lại.

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

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

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

Hoạt động

Hủy chương trình nấu Nếu bạn hủy
chương trình nấu,
hệ thống sưởi và đèn của lò nướng sẽ tắt.

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

Hủy chương trình nấu ăn mà không có thời
gian nấu đã đặt

Chọn Hoàn tất.

Menu chính sẽ xuất hiện.

Hủy chương trình nấu ăn có thời lượng nấu đã cài
đặt

Chọn Hủy.

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

Menu chính sẽ xuất hiện.

Thay đổi chức năng Bạn có thể
chuyển sang chức năng khác trong khi đang
nấu. Chạm vào biểu tượng cho chức
năng đã chọn.

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

Chọn chức năng mới.

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

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

MW nhanh và bỏng ngô

Những chức năng này chỉ có thể được sử dụng khi không có chương trình nấu ăn nào khác đang được sử dụng.

Luôn sử dụng khay thủy tinh.

MW nhanh

Nếu bạn chọn điều khiển cảm biến ,

Lò vi sóng bắt đầu hoạt động với mức công

suất vi sóng và thời gian nấu đã được cài đặt, ví dụ như để hâm nóng đồ uống.

Mức công suất vi sóng được cài đặt sẵn là 600 W và thời gian nấu tối đa là 1 phút.

Bạn có thể thay đổi mức công suất vi sóng và thời gian nấu. Thời gian nấu tối đa có thể được cài đặt tùy thuộc vào mức công suất vi sóng đã chọn (xem phần “Cài đặt - Công suất vi sóng nhanh”).

Chọn nút điều khiển cảm biến .

Chạm vào bộ điều khiển cảm biến nhiều lần sẽ làm tăng thời gian nấu ở các giai đoạn đã cài đặt.

Thời gian còn lại sẽ hiển thị trên màn hình.

Bạn có thể dừng quá trình nấu bất cứ lúc nào bằng nút Dừng hoặc hủy bằng cách chọn nút điều khiển cảm biến.

Khi quá trình nấu kết thúc, chữ Hoàn thành sẽ xuất hiện trên màn hình và tiếng chuông sẽ vang lên.

Chọn Đóng.

Menu chính sẽ xuất hiện.

Bỏng ngô

Nếu bạn chọn điều khiển cảm biến ,
Lò vi sóng bắt đầu hoạt động với mức công suất vi sóng và thời gian nấu đã được cài đặt.

Mức công suất vi sóng được cài đặt sẵn là 850 W và thời gian nấu tối đa là 2 phút 50 giây. Các cài đặt này phù hợp với hướng dẫn của nhà sản xuất trên hầu hết các túi bỏng ngô vi sóng.

Thời gian nấu tối đa có thể cài đặt là 4 phút. Mức công suất vi sóng đã được cài đặt và không thể thay đổi (xem phần “Cài đặt - Bỏng ngô”).

Làm theo hướng dẫn của nhà sản xuất về thời gian nấu trên bao bì. Thay đổi thời gian đã định sẵn nếu cần.

Chọn điều khiển cảm biến .

Thời gian còn lại sẽ hiển thị trên màn hình.

Bạn có thể tạm dừng chương trình nấu bất cứ lúc nào bằng nút Dừng hoặc hủy bằng cách chọn nút điều khiển cảm biến.

Các hộp đựng dùng một lần làm bằng giấy hoặc các vật liệu dễ cháy khác có thể bắt lửa, gây hư hỏng cho lò hấp.

Không được rời khỏi lò hấp trong khi đang nấu và hãy đảm bảo làm theo hướng dẫn trên bao bì.

Khi kết thúc chương trình nấu, chữ Hoàn thành sẽ xuất hiện trên màn hình và tiếng chuông sẽ vang lên.

Chọn Đóng.

Menu chính sẽ xuất hiện.

Ghi chú chung về nấu bằng hơi nước

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

Ưu điểm của việc nấu ăn bằng hơi nước

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

Nấu bằng hơi nước cũng giữ được hương vị nguyên bản của thực phẩm tốt hơn so với nấu thông

thường. Vì vậy, chúng tôi khuyên bạn nên nêm nếm gia vị sau khi nấu. Thực phẩm cũng giữ được màu sắc tươi ngon ban đầu.

Các thùng chứa phù hợp

Dụng cụ nấu nướng Lò hấp

này được cung cấp kèm theo dụng cụ nấu nướng bằng thép không gỉ.

Các loại hộp đựng khác, với nhiều kích cỡ khác nhau, cả loại đục lỗ và loại đặc, đều có sẵn dưới dạng phụ kiện tùy chọn (xem phần “Phụ kiện tùy chọn”). Điều này cho phép bạn chọn loại hộp đựng phù hợp nhất với thực phẩm bạn đang nấu.

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

Container của riêng bạn

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

phải chịu được nhiệt độ lên tới 100 °C và chịu được hơi nước.

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

- Các thùng chứa có thành dày như 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 bảng.

- Đặt hộp đựng thức ăn lên trên giá hoặc trong vật chứa thích hợp, không để trên sàn lò nướng.
- 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.

Khay thủy tinh

Khi sử dụng hộp đựng có lỗ, hãy đặt khay thủy tinh lên kệ ở tầng 1. Khay này sẽ thu thập mọi giọt chất lỏng và giúp lấy ra dễ dàng.

Nước ngưng tụ không thể bốc hơi đúng cách nếu khay thủy tinh nằm trên sàn lò hấp.

Đặt khay thủy tinh lên kệ số 1.

Ghi chú chung về nấu bằng hơi nước

Mức kệ

Bạn có thể chọn bất kỳ mức kệ nào cho hộp đựng và giá đỡ. Bạn cũng có thể nấu trên nhiều mức kệ cùng lúc. Điều này sẽ không làm thay đổi thời gian nấu.

Khi sử dụng nhiều hơn một hộp sâu cùng lúc để hấp, tốt nhất nên đặt chúng lệch nhau trên rãnh và chừa ít nhất một khoảng trống ngang giữa chúng. Nếu có thể, hãy chừa một khoảng trống ngang giữa các hộp nấu.

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

Thực phẩm đông lạnh

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

Nhiệt độ Trong quá

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

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

Thời gian nấu Trong quá

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

Nhìn chung, thời gian nấu 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.

Nấu bằng chất lỏng Khi nấu bằng

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

Công thức nấu ăn của riêng

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

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

Nấu bằng hơi nước

Nấu bằng hơi nước tiết kiệm

Bạn có thể sử dụng chức năng nấu bằng hơi nước tiết kiệm để tiết kiệm năng lượng trong quá trình nấu bằng hơi nước. Chức năng này chủ yếu phù hợp để nấu cá và rau củ.

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

Bạn có thể nấu lâu hơn nếu cần.

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

Cài đặt

Chức năng lò nướng | Nấu bằng hơi nước tiết kiệm

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

Chọn thời gian nấu Thời gian nấu được đưa ra chỉ mang tính chất tham khảo. Chúng tôi khuyên

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

Rau

Tươi

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

Thực phẩm đông lạnh

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

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

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

Vật dụng nấu nướng: Thực

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

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

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

Mức kệ

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

Thời gian nấu Thời gian

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

Ví dụ:

Khoai tây sấp, cắt thành bốn phần: khoảng 17 phút
Khoai tây sấp, cắt đôi: khoảng 20 phút

Cài đặt

Chương trình tự động | Rau củ | ... |

hoặc

Chức năng lò nướng | Nấu bằng hơi nước
Nhiệt độ: 100 °C
Thời gian nấu: xem bảng

Nấu bằng hơi nước

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

Nấu bằng hơi nước

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

Thời gian nấu

Nấu bằng hơi nước

Cá

Tươi

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

Thực phẩm đông lạnh

Không cần rã đông hoàn toàn cá trước khi nấu. Rã đông sao cho bề mặt cá đủ tan để tắm ướp thảo mộc và gia vị. Tùy thuộc vào độ dày của cá, thời gian rã đông 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 muối vào cá khi hấp vì phương pháp này giữ lại được các khoáng chất tạo nên hương vị đặc trưng của cá.

Dụng cụ nấu ăn Nếu sử dụng

dụng cụ có lỗ, hãy phết mỡ vào trước.

Mức kệ

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

Nhiệt độ 85 °C -

90 °C Dùng để nấu

nhẹ các loại cá mềm như cá bơn.

100 °C

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

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

Khoảng thời gian

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

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

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

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

Mẹo -

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

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

Cài đặt

Chương trình tự động | Cá | ... |

hoặc

Chức năng lò nướng | Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: xem bảng

Thời gian nấu: xem bảng

Nấu bằng hơi nước

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

Nhiệt độ Thời gian

Thịt

Tươi

Chuẩn bị thịt theo cách thông thường.

Thực phẩm đông lạnh

Thịt phải được rã đông hoàn toàn trước khi nấu trong lò hấp (xem phần “Rã đông bằng hơi nước”).

Sự chuẩn bị

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

Khoảng thời gian

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

Mẹo

- Để giữ lại hương vị, hãy sử dụng Hộp đựng thực phẩm có lỗ. Đặt một hộp đựng thực phẩm không có lỗ bên dưới để hứng phần nước sốt cô đặc. Bạn có thể dùng phần nước sốt cô đặc này để tăng hương vị cho nước sốt hoặc đông lạnh để dùng sau.
 - Có thể dùng xương gà luộc, xương lưng hoặc xương sườn và xương thịt để nấu nước dùng.
- Cho thịt cùng xương và một ít rau củ vào nồi nấu, sau đó đổ nước lạnh vào. Thời gian nấu càng lâu, nước dùng càng đậm đà.

Cài đặt

Chương trình tự động | Thịt | ... |

hoặc

Chức năng lò nướng | Nấu bằng hơi nước
Nhiệt độ: 100 °C
Thời gian nấu: xem bảng

Nấu bằng hơi nước

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

Thời gian nấu

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

Dụng cụ nấu ăn Sử

dụng dụng cụ nấu ăn chắc chắn.
Ngoài ra, bạn cũng có thể nấu một lượng gạo nhỏ hơn (tối đa một cốc, khoảng 50-150 g) trong một chiếc bát thép không gỉ phù hợp trên giá.

Chuẩn bị: Vo

sạch gạo trước khi nấu. Nếu vo gạo trong nồi nấu, hãy xả nước cẩn thận sau đó.

Mẹo: Có thể xác định thể tích chất lỏng cần thiết bằng cân hoặc phương pháp cốc.

Đối với phương pháp nấu bằng cốc, hãy đổ một lượng gạo mong muốn vào cốc, sau đó cho gạo vào nồi nấu. Sau đó, dùng cốc đong lượng chất lỏng cần thiết (xem biểu đồ) và đổ vào cơm.

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

Cài đặt

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

hoặc

Chức năng lò nướng | Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 100 °C

Thời gian nấu: xem bảng

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

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

Nấu bằng hơi nước

Ngũ cốc

Hạt nở ra khi nấu chín và cần được nấu trong chất lỏng. Tỷ lệ hạt thành chất lỏng phụ thuộc vào loại hạt.
Hạt có thể được nấu nguyên hạt hoặc nghiền nhỏ.

Cài đặt

Chương trình tự động | Hạt | ... |

hoặc

Chức năng lò nướng | Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 100 °C

Thời gian nấu: xem bảng

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

Thời lượng

Nấu bằng hơi nước

Mì ống

Mì ống khô

Mì ống khô nở ra khi nấu chín và cần được nấu trong chất lỏng. Chất lỏng phải phủ kín mì. Dùng chất lỏng nóng sẽ cho kết quả tốt hơn.
Tăng thời gian nấu theo khuyến cáo của nhà sản xuất thêm khoảng $\frac{1}{3}$.

Thực phẩm tươi sống

Mì ống tươi, chẳng hạn như loại bạn có thể mua từ quầy lạnh của siêu thị, không cần thấm nước. Luộc mì tươi trong hộp có lỗ đã phết mỡ.
Tách riêng những miếng mì ống dính vào nhau và trải chúng ra hộp đựng đồ nấu ăn.

Cài đặt

Chương trình tự động | Mì ống | ... |

hoặc

Chức năng lò nướng | Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 100 °C

Thời gian nấu: xem bảng

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

Thời lượng

Nấu bằng hơi nước

Bánh bao luộc

sẵn cần được phủ nước kỹ vì nếu không bánh có thể bị vỡ. Lý do là vì dù đã ngâm nước trước, bánh vẫn không hấp thụ đủ độ ẩm.

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

Cài đặt

Chương trình tự động | Mì ống | ... |

hoặc

Chức năng lò nướng | Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 100 °C

Thời gian nấu: xem bảng

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

Thời lượng

Đậu khô

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

Không cần phải ngâm đậu lăng trước khi nấu.

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

Cài đặt

Chương trình tự động | Xung | ... |

hoặc

Chức năng lò nướng | Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 100 °C

Thời gian nấu: xem bảng

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

Thời lượng

Nấu bằng hơi nước

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

Thời lượng

Trứng gà: Sử

dụng vật đựng có lỗ để luộc trứng.

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

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

Cài đặt

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

hoặc

Chức năng lò nướng | Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 100 °C

Thời gian nấu: xem bảng

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

Thời lượng

Nấu bằng hơi nước

Hoa quả

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

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

Cài đặt

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

hoặc

Chức năng lò nướng | Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 100 °C

Thời gian nấu: xem bảng

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

Thời gian nấu

Xúc xích

Cài đặt

Chương trình tự động | Xúc xích

| ... |

hoặc

Chức năng lò nướng | Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 90 °C

Thời gian nấu: xem bảng

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

Thời lượng

Động vật có vỏ

Sự chuẩn bị

Rã đông động vật có vỏ đông lạnh trước khi hấp.
Lột vỏ, bỏ ruột, sau đó rửa sạch động vật có vỏ.

Hộp đựng đồ nấu ăn

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

Khoảng thời gian

Càng nấu lâu, sò ốc càng dai. Sử dụng phương pháp nấu ăn
thời lượng được đưa ra trong biểu đồ.

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

Cài đặt

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

hoặc

Chức năng lò nướng | Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: xem bảng

Thời gian nấu: xem bảng

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

Nhiệt độ Thời gian

Nấu bằng hơi nước

Trai

Thực phẩm tươi sống

Nguy cơ ngộ độc thực phẩm từ trai hư hỏng.

Trai hỏng có thể gây ngộ độc thực phẩm.

Chỉ nấu những con trai còn đóng miệng.

Không ăn trai chưa mở vỏ sau khi nấu chín.

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

Thực phẩm đông lạnh

Rã đông trai đông lạnh trước khi nấu.

Khoảng thời gian

Trai nấu càng lâu thì càng dai. Sử dụng cách nấu
thời lượng được đưa ra trong biểu đồ.

Cài đặt

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

hoặc

Chức năng lò nướng | Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: xem bảng

Thời gian nấu: xem bảng

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

Nhiệt độ Thời gian

Nấu thực đơn (nấu toàn bộ bữa ăn) - thủ công

Trước khi nấu các món ăn bằng chức năng nấu thủ công, hãy tắt chế độ giảm hơi nước (xem "Cài đặt - Giảm hơi nước").

Khi nấu một thực đơn, bạn có thể kết hợp nhiều loại thực phẩm với thời gian nấu khác nhau, ví dụ như phi lê cá với cơm và bông cải xanh. Thực phẩm được cho vào ngăn lò nướng vào các thời điểm khác nhau để mỗi món đều chín cùng lúc.

Mức kệ

Đặt các loại thực phẩm tiết ra nhiều nước (ví dụ: cá) hoặc có màu sắc đặc trưng (ví dụ: củ dền) ngay phía trên khay thủy tinh hoặc khay ngưng tụ (tùy theo kiểu máy). Điều này giúp tránh việc nước bị lem sang các thực phẩm khác và ngăn nước nhỏ giọt xuống thực phẩm bên dưới.

Nhiệt độ

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

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

Khoảng thời gian

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

Ví dụ

Thời gian nấu thực phẩm
(xem bảng nấu trong phần "Nấu bằng hơi nước")

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

Tính toán thời gian nấu đã đặt: 24 phút trừ

6 phút = 18 phút (thời gian nấu lần 1: cơm)

6 phút trừ 4 phút = 2 phút (thời gian nấu lần 2: phi lê cá hồng)

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

Thời gian nấu	24 phút - cơm		
		6 phút - phi lê cá	
			4 phút - bông cải xanh
Cài đặt 18 phút, 2 phút, 4 phút.			

Nấu bằng hơi nước

Nấu toàn bộ thực đơn

Đầu tiên, cho gạo vào ngăn lò
nướng. Đặt thời gian

nấu lần 1: 18 phút.

Sau 18 phút, cho cá vào
vào thiết bị. Đặt

thời gian nấu lần 2: 2 phút.

Sau 2 phút, cho bông cải xanh vào máy.

Đặt thời gian nấu lần 3: 4 phút.

Nấu ăn chân không (sous-vide)

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

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

Kết quả nấu ăn có hương vị đậm đà và thức ăn được nấu chín đều.

Chỉ sử dụng thực phẩm tươi và còn tốt.

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

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

Không nấu thực phẩm trong bao bì gốc, ví dụ như thực phẩm đông lạnh hút chân không, vì túi hút chân không được sử dụng có thể không phù hợp.

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

Chỉ hút chân không thực phẩm trong máy hút chân không có hệ thống buồng hút.

Lưu ý sử dụng quan trọng

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

- Thức ăn trở nên cứng hơn nếu có tính axit thêm vào các thành phần như chanh hoặc giấm.
- Không sử dụng rượu hoặc tỏi vì có thể tạo ra mùi vị khó chịu.
- Chỉ sử dụng túi hút chân không có kích thước phù hợp với thực phẩm. Nếu túi hút chân không quá lớn, có thể sẽ có quá nhiều không khí bên trong.
- Nếu bạn muốn chế biến nhiều loại thực phẩm trong cùng một túi hút chân không, hãy xếp chúng cạnh nhau trong túi.
- Nếu bạn muốn nấu nhiều món ăn hút chân không túi cùng một lúc, đặt các túi cạnh nhau trên giá.
- Thời gian nấu phụ thuộc vào độ dày của thực phẩm.
- Giữ cửa đóng trong suốt quá trình quá trình nấu. Mở cửa sẽ kéo dài quá trình nấu và có thể làm thay đổi kết quả nấu.
- Nhiệt độ và thời gian nấu trong công thức nấu sous-vide không phải lúc nào cũng có thể mô phỏng chính xác. Hãy thay đổi cài đặt để đạt được mức độ nấu mong muốn.
- Nấu ở nhiệt độ thấp hơn và trong thời gian dài hơn có thể làm tăng lượng nước còn lại trong khoang lò. Điều này không ảnh hưởng đến kết quả nấu.
- Với nhiệt độ cao và/hoặc thời gian dài thời gian nấu, thiết bị có thể sắp hết nước. Thỉnh thoảng hãy kiểm tra màn hình.
- Thời gian nấu sẽ giảm khi thêm muối, đường và chất lỏng.

Nấu ăn chân không (sous-vide)

Mẹo -

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

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

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

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

- Sau khi nấu xong, cắt túi hút chân không ở tất cả các mặt để lấy thực phẩm dễ dàng hơn.
- Chiên sơ thịt và các loại cá cứng (ví dụ như cá hồi) trước khi dùng. Việc này sẽ giúp tạo nên hương vị nướng thơm ngon.
- Sử dụng nước dùng hoặc nước ướp của rau, cá hoặc thịt để làm một nước sốt.
- Dọn thức ăn ra đĩa đã được hâm nóng trước.

Sử dụng chức năng Sous-vide

Rửa sạch thực phẩm bằng nước lạnh và

lau khô nó.

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

Hút chân không thực phẩm trong máy hút chân không. Đặt khay thủy tinh

lên kệ ở tầng 1.

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

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

Sous-vide . Thay đổi nhiệt độ

khuyến nghị nếu cần.

Xác nhận bằng OK.

Thiết lập thêm các cài đặt nếu cần (xem "Hoạt động").

Nấu ăn chân không (sous-vide)

Nguyên nhân có thể dẫn đến

kết quả không đạt yêu cầu

Túi đã mở: - Miếng

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

- Túi bị hư hỏng do vật sắc nhọn
xuyên.

Thức ăn có mùi vị khó chịu hoặc lạ:

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

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

- Thêm quá nhiều nguyên liệu như gia vị.

- Túi hoặc niêm phong không hoàn hảo
đặt hàng.

- Độ chân không không đủ.

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

Nấu ăn chân không (sous-vide)

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

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

Nhiệt độ Thời gian

Nấu ăn chân không (sous-vide)

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

Nhiệt độ Thời gian

*

Mức độ nấu nướng

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

Nấu ăn chân không (sous-vide)

Chỉ hâm nóng

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

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

Sự chuẩn bị

Cho thực phẩm đã nấu chín vào nước đá trong khoảng 1 giờ ngay sau khi nấu. Việc làm nguội nhanh chóng giúp thực phẩm không tiếp tục chín, giúp duy trì trạng thái chín tối ưu.

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

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

Cài đặt

Chức năng lò nướng | Sous-vide

Nhiệt độ: xem bảng

Thời lượng: xem bảng

Nấu ăn chân không (sous-vide)

Làm nóng lại bằng chức năng Sous-vide

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

Đồ ăn	[°C]		2 [phút]
	Trung bình1	Done1	
Thịt			
Yên cầu	58	62	30
Bít tết thăn bò, dày 4 cm	56	61	30
Thịt thăn bò, dày 2,5 cm	56	-	30
Thịt thăn heo, nguyên miếng	63	67	30
Rau			
Hoa súp lơ, cỡ trung bình đến lớn3	85		15
Cải Thụy Điển, thái lát3	85		10
Hoa quả			
Dứa, thái lát	85		10
Khác			
Đậu trắng, ngâm theo tỷ lệ 1:2 (đậu với nước)	90		10
Hành củ, nguyên củ	85		10

Nhiệt độ, Thời gian

¹ Mức độ nấu nướng
Mức độ nấu "chín kỹ" sử dụng nhiệt độ lõi cao hơn mức "trung bình", nhưng kết quả là không giống như được thực hiện tốt theo nghĩa truyền thống.

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

³ Chỉ hâm nóng lại bằng nước sôi.

Ứng dụng đặc biệt

Làm nóng lại bằng hơi nước

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

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

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

Các thùng chứa phù hợp

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

Thời gian

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

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

Mẹo -

- Không hâm nóng lại nguyên một miếng thịt lớn, chẳng hạn như một miếng thịt nướng. Hãy chia nhỏ thành nhiều phần và hâm nóng lại như một bữa ăn.
- Những món nhỏ gọn như ớt nhồi, bánh cuộn hoặc bánh bao nên được cắt đôi.
- Hâm nóng lại nước sốt riêng. Ngoại trừ các món như món guly, được nấu trong nước sốt.
- Đậy kín thức ăn khi hâm nóng để tránh hơi nước ngưng tụ trên đồ đựng.
- Xin lưu ý rằng các món tẩm bột chiên giòn, chẳng hạn như schnitzel, sẽ không giữ được độ giòn khi hâm nóng lại.

Làm nóng thực phẩm

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

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

Cài đặt

Ứng dụng đặc biệt | Hâm nóng | Nấu bằng hơi nước

hoặc

Chức năng lò nướng | Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 100 °C

Thời lượng: xem bảng

Ứng dụng đặc biệt

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

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

Thời lượng

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

Ứng dụng đặc biệt

Rã đông bằng hơi nước Rã

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

Nguy cơ nhiễm trùng do vi khuẩn.

Các loại vi khuẩn như salmonella có thể gây ngộ độc thực phẩm 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.

Nhiệt độ 60 °C

là nhiệt độ tốt nhất để rã đông.

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

Trước và sau khi rã đông Bỏ hết bao

bì trước khi rã đông.

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

Để thực phẩm ở nhiệt độ phòng trong

vài phút sau khi rã đông. Thời gian này cần thiết để nhiệt độ được phân bố đều từ ngoài vào trong.

Hộp đựng thực phẩm: Sử

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

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

Mẹo -

Ví dụ, cá không cần phải rã đông hoàn toàn trước khi nấu.

Rã đông sao cho bề mặt cá đủ tan để

ướp thảo mộc và gia vị. Tùy thuộc vào độ dày của cá, thường mất khoảng 2-5 phút.

- Khi rã đông thực phẩm có đông lạnh cùng nhau, ví dụ như các loại quả mọng và thịt, hãy tách chúng ra sau khi rã đông được một nửa thời gian.
- Không đông lạnh lại thực phẩm sau khi đã rã đông.
- Rã đông các bữa ăn đã nấu chín đông lạnh theo hướng dẫn trên bao bì.

Cài đặt

Ứng dụng đặc biệt | Rã đông | Nấu bằng hơi nước

hoặc

Chức năng lò nướng | Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: xem bảng

Thời gian rã đông: xem bảng

Thời gian đúng: xem bảng

Ứng dụng đặc biệt

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

Thực phẩm đông lạnh	Số lượng	[°C]	[phút]	[phút]
Sản phẩm từ sữa				
Phô mai thái lát	125 g	60	15	10
Quark	250 g	60	20-25	10-15
Kem	250 g	60	20-25	10-15
Phô mai mềm	100 g	60	15	10-15
Hoa quả				
Sốt táo	250 g	60	20-25	10-15
Miếng táo	250 g	60	20-25	10-15
Quả mơ	500 g	60	25-28	15-20
Dâu tây	300 g	60	8-10	10-12
Quả mâm xôi/nho đỏ	300 g	60	8	10-12
Quả anh đào	150 g	60	15	10-15
Quả đào	500 g	60	25-28	15-20
Mận	250 g	60	20-25	10-15
Quả lý gai	250 g	60	20-22	10-15
Rau				
Đông cứng trong một khối	300 g	60	20-25	10-15
Cá				
Phi lê cá	400 g	60	15	10-15
Cá hồi	500 g	60	15-18	10-15
Tôm	300 g	60	25-30	10-15
Tôm nhỏ	300 g	60	4-6	5
Bữa ăn sẵn				
Thịt, rau, món ăn kèm/ món hầm/súp	480 g	60	20-25	10-15
Thịt				
Thịt nướng, thái lát	125-150 g mỗi cái	60	8-10	15-20
Thịt băm	250 g	50	15-20	10-15
	500 g	50	20-30	10-15

Ứng dụng đặc biệt

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

Nhiệt độ Thời gian rã đông Thời gian chờ

Ứng dụng đặc biệt

Chần rau trước

khi đông lạnh.

Việc chần giúp duy trì chất lượng của sản phẩm khi đông lạnh.

Việc chần rau củ cũng giúp rau củ giữ được màu sắc ban đầu. Cho rau củ đã sơ

chế vào hộp đựng có lỗ.

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

Cài đặt

Ứng dụng đặc biệt | Chần

hoặc

Chức năng lò nướng | Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 100 °C

Thời gian chần: 1 phút

Đóng chai

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

Lọ thủy tinh:

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

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

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

Hoa quả

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

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

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

Rau Rửa sạch,

làm sạch và cắt nhỏ rau.

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

Thẻ tích điền đầy

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

Sản phẩm phải được che phủ hoàn toàn.

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

Ứng dụng đặc biệt

Mẹo -

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

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

Đóng chai thực

phẩm Đặt giá vào kệ cấp độ 1.

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

Cài đặt

Ứng dụng đặc biệt | Đóng chai

hoặc

Chức năng lò nướng | Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: xem bảng

Thời gian đóng chai: xem bảng

Ứng dụng đặc biệt

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

Nhiệt độ Thời gian

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

Ứng dụng đặc biệt

Ủ bột Chuẩn

bị bột theo công thức.

Đặt khối bột không đẩy nắp vào bát trên giá.

Cài đặt

Ứng dụng đặc biệt | Bột nhào

Thời lượng: theo hướng dẫn công thức

hoặc

Chức năng lò nướng | Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 40 °C

Thời lượng: theo hướng dẫn công thức

Khử trùng các vật dụng

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

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

Đặt từng vật dụng riêng lẻ lên giá hoặc trong hộp đựng có đục lỗ (nằm nghiêng hoặc hướng miệng hộp xuống dưới) đảm bảo rằng chúng không chạm vào nhau để hơi nước nóng có thể lan tỏa từ mọi phía.

Cài đặt

Ứng dụng đặc biệt | Khử trùng vật dụng

Thời lượng: 1 phút đến 10 giờ

hoặc

Chức năng lò nướng | Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 100 °C

Thời lượng: 15 phút

Ứng dụng đặc biệt

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

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

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

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

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

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

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

đó xác nhận bằng cách nhấn OK.

Chọn Thêm thực phẩm.

Chọn món ăn tiếp theo bạn muốn và tiến hành theo cách tương tự như với cách đầu tiên.

Lặp lại với loại thực phẩm thứ ba nếu cần.

Sau khi xác nhận nấu bằng Menu Bắt đầu, bạn sẽ được nhắc cho thực phẩm có thời gian nấu lâu nhất vào thiết bị.

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

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

Khi kết thúc giai đoạn làm nóng, lò hấp sẽ báo hiệu thời điểm cần cho thực phẩm tiếp theo vào bên trong.

Khi đến thời điểm này, chuông sẽ reo.

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

Bạn vẫn có thể nấu các loại thực phẩm không được liệt kê trên màn hình cùng nhau để tạo thành thực đơn. Vui lòng tham khảo mục "Nấu hấp - Nấu thực đơn (nấu toàn bộ bữa ăn) - thủ công" để biết thêm hướng dẫn.

Làm nóng vài ni ảm Làm ảm vài ni
rỗi cuộn chúng lại. Đặt chúng cạnh nhau
trong hộp
đựng có lỗ.

Cài đặt

Chương trình tự động | Đặc biệt | Vài ni giữ nhiệt

hoặc

Chức năng lò nướng | Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 70 °C

Thời gian nấu: 2 phút

Ứng dụng đặc biệt

Hòa tan gelatin Làm mềm

lá gelatin bằng cách ngâm chúng trong bát nước lạnh trong 5 phút. Lá gelatin phải được ngập hoàn toàn trong nước. Lấy lá gelatin ra khỏi bát và bóp nhẹ cho ráo nước. Đổ bỏ lá gelatin.

Đổ lá gelatin đã vắt vào bát.

Cho bột gelatin vào bát và thêm nước theo hướng dẫn trên bao bì.
Đậy bát lại và đặt lên giá.

Cài đặt

Chương trình tự động | Đặc biệt |
Hòa tan gelatin

hoặc

Chức năng lò nướng | Nấu bằng hơi nước
Nhiệt độ: 90 °C
Thời gian nấu: 1 phút

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

Khuấy mật ong một lần trong
thời gian nấu.

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

Cài đặt

Chương trình tự động | Đặc biệt |
Tách tinh thể mật ong

hoặc

Chức năng lò nướng | Nấu bằng hơi nước
Nhiệt độ: 60 °C
Thời gian: 90 phút (không phụ thuộc vào kích thước lọ hoặc lượng mật ong trong lọ)
104

Làm tan chảy sô cô la

Bạn có thể sử dụng lò nướng hơi nước để làm tan chảy bất kỳ loại sô cô la nào.
Khi sử dụng lớp phủ bánh, hãy cho nó vào hộp đựng có lỗ, giữ nguyên trong bao bì.
Bê sô-cô-la

thành những miếng nhỏ. Cho lượng lớn vào hộp đựng đặc và lượng nhỏ vào cốc hoặc bát.

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

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

Cài đặt

Chương trình tự động | Đặc biệt | Tan chảy sôcôla

hoặc

Chức năng lò nướng | Nấu bằng hơi nước
Nhiệt độ: 65 °C
Thời gian nấu: 20 phút

Ứng dụng đặc biệt

Làm sữa chua Đẻ

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

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

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

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

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

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

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

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

Chất lượng của sữa chua tự làm tại nhà phụ thuộc vào độ đặc, hàm lượng chất béo và chủng vi khuẩn được sử dụng trong sữa chua khởi động.

Không phải loại sữa chua nào cũng thích hợp để làm sữa chua khởi động.

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

Trộn 100 g sữa chua với 1 lít sữa hoặc pha hỗn hợp với enzyme sữa chua, theo hướng dẫn trên bao bì. Đổ hỗn hợp vào lọ và đậy kín.

lọ.

Đặt các lọ đã đậy kín vào hộp có lỗ, đảm bảo chúng không chạm vào nhau.

Ngay sau khi làm xong sữa chua, hãy đặt lọ vào tủ lạnh, chú ý không lắc lọ một cách không cần thiết.

Cài đặt

Chương trình tự động | Đặc biệt | Làm sữa chua

hoặc

Chức năng lò nướng | Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 40 °C

Thời lượng: 5:00 giờ

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

Sữa chua chưa đông lại:

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

Chất lỏng bị tách ra: Các

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

Sữa chua bị vón cục:

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

Ứng dụng đặc biệt

Nấu thịt xông khói

Thịt xông khói không chuyển sang màu nâu.

Cho thịt xông khói (thái hạt lựu hoặc thái mỏng) vào hộp đựng thực phẩm chắc chắn.
Đậy hộp bằng giấy bạc chịu nhiệt lên đến 100 °C và chống hơi nước.

Cài đặt

Chương trình tự động | Đặc biệt |
Làm mờ

hoặc

Chức năng lò nướng | Nấu bằng hơi nước
Nhiệt độ: 100 °C
Thời gian nấu: 4 phút

Hành tây đồ mỡ hôi

Xào hành tây tức là nấu hành tây trong nước của chính nó, có thể thêm một ít chất béo nếu cần.
Cắt hành tây thành từng

miếng nhỏ và cho vào hộp đựng chắc chắn cùng một ít bơ.

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

Cài đặt

Chương trình tự động | Đặc biệt |
Hành tây đồ mỡ hôi

hoặc

Chức năng lò nướng | Nấu bằng hơi nước
Nhiệt độ: 100 °C
Thời gian nấu: 4 phút

Ép nước bằng hơi nước Thiết bị này lý

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

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

Chuẩn bị: Phân

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

Loại bỏ cuống nhỏ và anh đào morello vì chúng có vị đắng.
Quả mọng không cần phải bỏ cuống.

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

Mẹo

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

Ứng dụng đặc biệt

Chiết xuất nước ép từ trái

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

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

Cài đặt

Chức năng lò nướng | Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 100 °C

Thời lượng: 40-70 phút

Lột vỏ rau củ và trái cây Cắt hình

chữ thập ở đầu quả cà chua,
quả xuân đào, v.v. Điều này sẽ giúp loại bỏ vỏ dễ
dàng hơn. Cho trái cây/rau củ

vào hộp đựng có lỗ. Để chân hạnh nhân,
điều quan trọng là phải nhúng chúng

vào nước lạnh ngay khi lấy ra khỏi lò, nếu không
sẽ không thể loại bỏ vỏ.

Cài đặt

Chức năng lò nướng | Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 100 °C

Thời lượng: xem bảng

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

Thời lượng

Bảo quản táo: Thời hạn

bảo quản của táo chưa qua xử lý có thể
được kéo dài. Xử lý táo bằng hơi nước giúp
giảm thời rửa. Sau khi xử lý, táo có thể
bảo quản được từ 5 đến 6 tháng nếu được
bảo quản ở nơi khô ráo, thoáng mát và thông thoáng.
Phương pháp này chỉ phù hợp với táo và không
phù hợp với các loại trái cây khác.

Cài đặt

Chương trình tự động | Trái cây | Táo |
Trộn

hoặc

Chức năng lò nướng | Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 50 °C

Thời gian bảo quản: 5 phút

Làm eierstich Trộn

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

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

Cài đặt

Chức năng lò nướng | Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 100 °C

Thời gian nấu: 4 phút

Nấu bằng hơi nước nhanh

Bạn có thể rã đông, hâm nóng và nấu thức ăn bằng sự kết hợp giữa hơi nước và lò vi sóng công suất cao với chức năng Nấu bằng hơi nước nhanh .

Trong giai đoạn làm nóng, khoang lò ban đầu được làm nóng đến nhiệt độ đã đặt nhiệt độ chỉ sử dụng sức mạnh của hơi nước. Ngay khi nhiệt độ này đạt được đạt đến, lò vi sóng bật lên để máy tạo hơi nước và magnetron đều được bật trong suốt quá trình nấu.

Giống như nấu bằng hơi nước, thời gian nấu không bắt đầu cho đến khi được thiết lập nhiệt độ đã đạt được.

Chức năng kết hợp nấu bằng hơi nước nhanh có một số ưu điểm, bao gồm những điều sau đây:

- Thời gian nấu ngắn hơn vì thức ăn chín nhanh hơn so với sử dụng hơi nước một mình
- Thức ăn sẽ không bị nấu quá chín hoặc khô như khi chỉ sử dụng lò vi sóng
- Thực phẩm có thể được rã đông và hâm nóng lại chỉ trong một lần
- Không cần khuấy thức ăn trong quá trình nấu

Rã đông và hâm nóng bằng chức năng nấu bằng hơi nước nhanh

	[W]	[phút]	[°C]	Thùng chứa
Hâm nóng lại các bữa ăn đã bày trên đĩa ^{1, 2}				
Mì ống sốt cà chua, 400 g (tỷ lệ 5:3)	300	7-8	90	Tấm sâu
Thịt viên với khoai tây nghiền và bắp cải đỏ, 450 g	300	11	85	Tấm sâu
Rã đông và hâm nóng ^{1, 2}				
Món hầm/súp đông lạnh, 250 g 300		10-11	95	Cái bát
Món hầm/súp đông lạnh, 500 g 300		15-16	90	Cái bát

Công suất vi sóng, Thời gian, Nhiệt độ

¹ Không sử dụng nắp đậy.

² Đặt thức ăn vào khay thủy tinh ở kệ số 1.

Nấu khoai tây mới (sáp)

Đặt khay thủy tinh lên kệ ở tầng 1.

Đặt những củ khoai tây mới đã rửa sạch cạnh nhau vào một chiếc nồi nấu có lỗ thủng chứa.

Cài đặt

Chương trình tự động | Rau củ | Khoai tây | Khoai tây chưa gọt vỏ | Cứng | ... | Nhanh nấu bằng hơi nước

hoặc

Chức năng lò nướng | Nấu bằng hơi nước nhanh

Công suất/nhiệt độ vi sóng: 80 W + 100 °C

Thời gian nấu: xem bảng

Kích thước của khoai tây	Số lượng	[phút]	
Nhỏ (40-60 g)	200 g (4)	2	15
	600 g (12)	2	18
	1000 g (20)	2	21
Trung bình (90-110 g)	200 g (2)	2	18
	600 g (6)	2	21
	1000 g (10)	2	24
Lớn (140-160 g)	300 g (2)	2	22
	600 g (4)	2	25
	900 g (6)	2	29

Mức kệ, Thời gian nấu

Nấu bằng hơi nước nhanh

Nấu cơm

Gạo nở ra khi nấu chín và cần được nấu trong nước. Tỷ lệ gạo so với lượng chất lỏng sẽ thay đổi tùy thuộc vào loại gạo.

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

Hộp đựng đồ nấu ăn

Sử dụng vật đựng nấu ăn chắc chắn.

Sự chuẩn bị

Vo gạo trước khi nấu. Nếu vo gạo trong nồi nấu, hãy xả nước. sau đó cẩn thận đổ nước đi.

Mẹo: Có thể xác định thể tích chất lỏng cần thiết bằng cân hoặc cốc phương pháp.

Đối với phương pháp dùng cốc, hãy đổ đầy cốc với lượng gạo mong muốn rồi đặt gạo vào hộp đựng. Sau đó đo lượng chất lỏng cần thiết (xem biểu đồ) bằng cốc và thêm vào cơm.

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

Cài đặt

Chương trình tự động | Cơm | ... | Nấu bằng hơi nước nhanh

hoặc

Chức năng lò nướng | Nấu bằng hơi nước nhanh

Công suất/nhiệt độ vi sóng: xem bảng

Thời gian nấu: xem bảng

	Tỷ lệ Gạo thành chất lỏng	Đề thêm		[TRONG]	[phút]	[°C]
Gạo Basmati	1:2	Muối	2	300	9	100
Cơm trắng	1:2	Muối	2	150	17	100
Cơm pudding	1:3	Đường ¹	2	150	21	100

Mức kệ, Công suất lò vi sóng, Thời gian nấu, Nhiệt độ

¹ Được thêm vào sau quá trình nấu.

Rã đông và hâm nóng bằng lò vi sóng

Chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng các mức công suất vi sóng sau để rã đông hoặc hâm nóng thực phẩm:

[T]	Rã đông
80	Thực phẩm rất tinh tế: kem, bơ, bánh gato và bánh bông lan nhân, phô mai
150	Tất cả các loại thực phẩm khác
	Làm nóng lại
450	Thức ăn cho trẻ sơ sinh và trẻ em
600	Nhiều loại thực phẩm khác nhau; đồ ăn sẵn đông lạnh không cần làm nấu
850	
1000	Đồ uống

Công suất vi sóng

Thời gian cần thiết phụ thuộc vào bản chất của thực phẩm, nhiệt độ ban đầu của nó và lượng cần nấu. Thời gian nấu có thể được tìm thấy trong các bảng sau trang.

Rã đông và hâm nóng bằng lò vi sóng

Rã đông

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

cơ nhiễm trùng do vi khuẩn.
Các loại vi khuẩn như salmonella có thể gây ngộ độc thực phẩm nghiêm trọng.
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 -

Đặt thực phẩm đông lạnh lên khay thủy tinh (không bao bì). Đối với số lượng lớn, hãy cho thực phẩm vào hộp đựng an toàn với lò vi sóng và đặt lên khay thủy tinh.

- Thức ăn đông lạnh có thể rã đông và hâm nóng cùng lúc.
Thực hiện theo hướng dẫn trên bao bì.

Rã đông thực phẩm đông lạnh

Sử dụng hộp đựng an toàn với lò vi sóng.

Đặt thực phẩm đông lạnh vào giữa khay thủy tinh trên kệ tầng 1. Nếu cần, hãy đập thực phẩm đông lạnh lại. Chọn Ứng dụng đặc

biệt . Chọn Rã đông | Lò vi sóng.

Thay đổi công suất được khuyến nghị

mức độ và thời gian rã đông nếu cần thiết.
Chọn Bắt đầu.

Trong quá trình rã đông:

Khuấy, lật hoặc sắp xếp lại thực phẩm một lần nữa. Khuấy thực phẩm từ ngoài vào trong, vì thực phẩm nóng nhanh hơn từ ngoài vào trong.

Trong thời gian chờ, nhiệt độ được phân bổ đều trong thực phẩm.

Sau khi rã đông, hãy để thực phẩm để ở nhiệt độ phòng trong vài phút để nhiệt độ lan tỏa đều khắp thực phẩm.

Cài đặt thay thế

Chức năng lò nướng | Lò vi sóng

Công suất vi sóng: xem bảng

Thời gian rã đông: xem bảng

Thời gian nướng: xem bảng

Ghi chú trong bảng

Lưu ý mức công suất lò vi sóng được khuyến nghị, thời gian làm nóng và thời gian chờ. Những thông số này có tính đến độ đặc, khối lượng và nhiệt độ ban đầu của thực phẩm.

Chọn thời lượng Thông

thường, bạn nên chọn thời lượng ở giữa.

Rã đông và hâm nóng bằng lò vi sóng

Rã đông ở chế độ lò vi sóng

Thực phẩm đông lạnh	Số lượng	[TRONG]	[phút]	[phút]	Khuấy/lật/ sắp xếp lại	Che phủ
Sản phẩm từ sữa						
Kem	250 ml	80	14	10-15	Mọi 5 phút	Đúng
Bơ	250 g	80	12-14	5-10	Tại nửa chừng sân khấu	Đúng
lát phô mai	250 g	80	6-7	10-15; Quạt ra phô mai lát cắt	Sau đó 3 phút	KHÔNG
Sữa	500 ml	150	22-23	5-10	Hai lần mỗi 7 phút	Đúng
Bánh ngọt/bánh quy						
Bánh bông lan (1 lát)	100 g	150	1-2	5-10	-	Đúng
Bánh bông lan (1 lát)	300 g	150	3-4	10-15	Tại nửa chừng sân khấu	Đúng
Bánh trái cây tươi (3 lát)	3 x 100 g	150	9-10	10-15	Sau đó 5 phút	Đúng
Bánh bơ (3 lát)	3 x 100 g	150	5-6	10-15	Tại nửa chừng sân khấu	Đúng
Bánh kem (1 lát)	100 g	80	3-4	10-15	-	Đúng
Bánh kem (3 lát)	3 x 100 g	80	5,5-6,5	10-15	Tại nửa chừng sân khấu	Đúng
Bánh mì cuộn (4)	4 lần xấp xỉ 50 g	150	4-5	5-10	Tại nửa chừng sân khấu	KHÔNG
Hoa quả						
Dâu tây, quả mâm xôi	150 g	80	11-12	5-10	Tại nửa chừng sân khấu	Đúng
nho khô	250 g	80	13-14	5-10	Tại nửa chừng sân khấu	Đúng

Rã đông và hâm nóng bằng lò vi sóng

Thực phẩm đông lạnh	Số lượng	[TRONG]	[phút]	[phút]	Khuấy/lật/ sắp xếp lại	Che phủ
Mận	500 g	150	13-15	5-10	Tại nửa chừng sân khấu	Đúng
Thịt						
Thịt bò băm	500 g	150 + 80	8-9 + 17-19	10-15	Hai lần mỗi 10 phút	KHÔNG
Thịt gà	1000 g	150	25-28	10-15	Mọi 10 phút	KHÔNG
Rau						
Đậu Hà Lan	250 g	150	9-10	5-10	Tại nửa chừng sân khấu	Đúng
Măng tây	250 g	150	11-12	5-10	Sau đó 5 phút	Đúng
Đậu	500 g	150	16-17	5-10	Hai lần mỗi 5 phút	Đúng
Bắp cải đỏ (trong phần nhỏ)	500 g	150	18-19	5-10	Hai lần mỗi 5 phút	Đúng
Rau bina (trong mini các phần)	300 g	150	14-15	10-15	Hai lần mỗi 5 phút	Đúng

Mức công suất vi sóng, Thời gian rã đông, Thời gian chờ

Rã đông và hâm nóng bằng lò vi sóng

hâm nóng lại

Điều quan trọng là phải tuân thủ phần có tiêu đề “Sử dụng đúng cách” trong “Cảnh báo và hướng dẫn an toàn”.

Nguy cơ bị thương do thức ăn nóng.

Nếu thức ăn cho trẻ sơ sinh và trẻ em được đun nóng ở nhiệt độ quá cao, trẻ có thể bị bỏng.

Chỉ hâm nóng thức ăn cho trẻ sơ sinh và trẻ em trong 60-70 giây ở mức 450 W.

Sau khi hâm nóng thức ăn, đặc biệt là thức ăn cho trẻ sơ sinh và trẻ nhỏ, hãy khuấy thức ăn hoặc lắc hộp đựng và nếm thử để trẻ không bị bỏng.

Nguy cơ bị thương do áp suất tăng cao trong các hộp hoặc chai kín.

Áp suất có thể tăng lên trong quá trình hâm nóng trong hộp hoặc chai kín, khiến chúng phát nổ.

Không bao giờ nấu hoặc hâm nóng thức ăn hoặc chất lỏng trong hộp hoặc chai kín. Mở hộp trước khi sử dụng. Đối với bình sữa, phải tháo nắp vận và núm vú.

Nguy cơ bị thương do chất lỏng nóng.

Khi hâm nóng thực phẩm, đặc biệt là chất lỏng, bằng chức năng Vi sóng, nhiệt độ sôi có thể đạt được mà không tạo ra bọt khí thông thường. Chất lỏng không sôi đều.

Sự chậm trễ này có thể khiến chất lỏng sôi trào và bùng phát. Hãy cẩn thận khi lấy hộp đựng ra khỏi lò, vì chất lỏng nóng có thể gây bỏng nghiêm trọng. Trong một số trường hợp, áp suất có thể quá cao khiến cửa lò tự động mở.

Khuấy đều chất lỏng trước khi hâm nóng hoặc nấu.

Sau khi hâm nóng, hãy đợi ít nhất 20 giây trước khi lấy hộp đựng ra khỏi ngăn lò.

Ngoài ra, nếu có, có thể đặt một thanh thủy tinh hoặc vật dụng tương tự vào hộp đựng trong khi hâm nóng.

Rã đông và hâm nóng bằng lò vi sóng

Mẹo -

- Luôn đậy kín thức ăn khi hâm nóng, trừ khi hâm nóng đồ uống hoặc thịt/cá phủ vụn bánh mì.
- Xin lưu ý rằng thực phẩm có nhiệt độ ban đầu khoảng 5 °C (nhiệt độ lạnh) cần thời gian làm nóng lâu hơn so với thực phẩm ở nhiệt độ phòng.
 - Nếu bạn nghi ngờ nhiệt độ thực phẩm đã đủ cao hay chưa, hãy tiếp tục đun nóng thêm một chút nữa.
 - Thức ăn đông lạnh có thể rã đông và hâm nóng cùng lúc.
Thực hiện theo hướng dẫn trên bao bì.

Làm nóng thức ăn

Sử dụng hộp đựng an toàn với lò vi sóng.

Đặt thực phẩm cần hâm nóng vào khay thủy tinh ở kệ số 1. Nếu cần, hãy đậy thực phẩm lại. Chọn Ứng dụng đặc biệt .

Chọn Hâm nóng | Lò vi sóng. Thay đổi mức công suất và thời gian được khuyến nghị nếu cần.

Chọn Bắt đầu.

Trong khi hâm nóng:
Khuấy, lật hoặc sắp xếp lại thức ăn một lần nữa. Khuấy thức ăn từ ngoài vào trong, vì thức ăn nóng nhanh hơn từ ngoài vào trong.

Nguy cơ bỏng do nóng bề mặt.

Lò nướng hơi nước sẽ nóng lên trong quá trình hoạt động. Bạn có thể bị bỏng do tiếp xúc với khoang lò, thanh ray bên hông hoặc các phụ kiện. Các giọt nước có thể đọng lại bên dưới bát đĩa.

Sử dụng găng tay khi làm việc trong khoang lò nóng và khi lấy đồ gốm ra.

Trong thời gian chờ, nhiệt độ được phân bổ đều trong thực phẩm.

Sau khi hâm nóng, để thức ăn ở nhiệt độ phòng trong vài phút để nhiệt độ lan tỏa đều khắp thức ăn.

Cài đặt thay thế Chức năng lò nướng | Lò vi sóng

Công suất vi sóng: xem bảng
Thời lượng: xem bảng
Thời gian đứng: xem bảng

Ghi chú trong bảng

Lưu ý mức công suất lò vi sóng được khuyến nghị, thời gian làm nóng và thời gian chờ. Những thông số này có tính đến độ đặc, khối lượng và nhiệt độ ban đầu của thực phẩm.

Chọn thời lượng Thông thường, bạn nên chọn thời lượng ở giữa.

Rã đông và hâm nóng bằng lò vi sóng

Làm nóng ở chế độ hoạt động bằng lò vi sóng

Đồ ăn	Số lượng	[TRONG]	[phút:giây]	[phút]	Khuấy/lật/ sắp xếp lại	Che phủ	
Đồ uống1							
Cà phê, uống nhiệt độ 60-65 °C	1 cốc (200 ml)	1000	1:10	1:20	-	Trước sưởi ấm	KHÔNG
Sữa, uống nhiệt độ 60-65 °C	1 cốc/cốc (200 ml)	1000	1:20	1:30	-	Trước sưởi ấm	KHÔNG
Nước, mang đến đun sôi	1 cốc (125 ml)	1000	1:40	1:50	-	Trước sưởi ấm	KHÔNG
Bình sữa cho trẻ em	Xấp xỉ. 200 ml	450	1:30	1:40	1	Trước phục vụ	KHÔNG
Rượu vang nóng, rượu grog, nhiệt độ uống 60-65 °C	1 cốc/cốc (200 ml)	1000	1:00	1:10	-	Trước sưởi ấm	KHÔNG
Thực phẩm2							
Thức ăn cho trẻ em (phòng nhiệt độ)	1 lọ (190 g)	450	1:00	1:10	1	Trước phục vụ	KHÔNG
Thịt cốt lết nấu chín	200 g	600	4:20	4:50	1	Tại nửa chừng sân khấu	KHÔNG
Phi lê cá, nấu chín	200 g	600	3:50	4:20	1	Tại nửa chừng sân khấu	KHÔNG
Thịt nướng trong nước sốt	200 g	600	4:50	5:20	1	Tại nửa chừng sân khấu	Đúng
Món ăn kèm	250 g	600	3:40	4:10	1	Tại nửa chừng sân khấu	Đúng
Rau	250 g	600	3:50	4:20	1	Tại nửa chừng sân khấu và trước phục vụ	Đúng
Nước sốt	250 g	600	4:10	4:40	1	Tại nửa chừng sân khấu và trước phục vụ	Đúng

Rã đông và hâm nóng bằng lò vi sóng

Đồ ăn	Số lượng	[TRONG]	[phút:giây]	[phút]	Khuấy/lật/sắp xếp lại	Che phủ	
Súp/món hầm	250 g	600	4:00	4:30	1	Ở giai đoạn giữa và trước khi phục vụ	Đúng
	500 g	600	7:00	7:30	1	Ở giai đoạn giữa và trước khi phục vụ	Đúng

- Mức công suất vi sóng, Thời gian, Thời gian chờ
- ¹ Có thể tránh tình trạng sôi chậm bằng cách khuấy đều chất lỏng trước khi hâm nóng lại. Sau khi hâm nóng, hãy đợi ít nhất 20 giây trước khi lấy hộp ra khỏi lò. Ngoài ra, có thể đặt đĩa thủy tinh hoặc vật tương tự, nếu có, vào hộp trong khi hâm nóng lại.
- ² Thời gian này áp dụng cho thực phẩm có nhiệt độ ban đầu khoảng 5 °C. Đối với thực phẩm thường không được bảo quản lạnh, thời gian này áp dụng cho thực phẩm ở nhiệt độ phòng khoảng 20 °C. Ngoài trừ thức ăn trẻ em và nước sốt đánh bông, thực phẩm nên được làm nóng đến nhiệt độ 70-75 °C.

Chương trình tự động

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

Danh mục Các

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

Sử dụng chương trình tự động Chọn Chương

trình tự động .

Một danh sách sẽ xuất hiện trên màn

hình. Chọn danh mục thực phẩm mong muốn (ví dụ: **Cá**).

Sau đó, các chương trình tự động có sẵn cho danh mục đã chọn sẽ xuất hiện.

Chọn chế độ tự động mong muốn chương trình.

Làm theo hướng dẫn trên màn hình.

Mẹo: Sử dụng Thông tin để hiển thị thông tin như cách đặt hoặc lật thức ăn tùy theo chương trình nấu.

Ghi chú sử dụng

- Sau khi nấu xong, cho lò nướng vào ngăn để nguội lại đến nhiệt độ phòng trước khi bắt đầu chương trình tự động.
- Các trọng số được chỉ định trong Các chương trình tự động đề cập đến trọng lượng mỗi miếng. Ví dụ, bạn có thể chỉ nấu một miếng cá hồi nặng 250 g hoặc mười miếng cá hồi, mỗi miếng nặng 250 g, cùng một lúc.

- Mức độ nấu được thể hiện bằng một thanh có bảy ô. Bạn có thể thiết lập mức độ chín mong muốn của món ăn bằng cách chạm vào ô tương ứng.
- Trong mục Gạo, bạn có thể chọn chương trình nấu chung ngoài chương trình nấu gạo hạt dài và hạt ngắn. Sử dụng chương trình tự động này nếu bạn muốn nấu các loại gạo hạt dài hoặc hạt ngắn không có sẵn trong chương trình nấu tự động cụ thể.
- Đối với một số chương trình tự động, thời gian bắt đầu hoặc kết thúc có thể bị trì hoãn bằng cách sử dụng Bắt đầu tại hoặc Kết thúc tại.
- Các giai đoạn nấu ăn riêng lẻ của chương trình tự động được liệt kê trong tùy chọn menu Hiển thị các giai đoạn nấu. Tùy chọn menu Hiển thị thao tác cũng khả dụng cho một số chương trình tự động. Bạn có thể gọi các thao tác cần thiết, ví dụ như đặt thức ăn vào lò nướng hoặc thêm nguyên liệu, thông qua tùy chọn menu này. Trong quá trình nấu, bạn có thể xem các thao tác thông qua Thông tin.
- Khi bạn đặt thức ăn vào lò nóng Khoảng lò nướng, hãy cẩn thận khi mở cửa. Hơi nước nóng có thể thoát ra. Hãy lùi lại và đợi cho đến khi hơi nước tan hết. Tránh tiếp xúc với hơi nước nóng và không chạm vào thành khoang lò nướng đang nóng. Nguy cơ bị bỏng.
- Nếu thức ăn không được nấu chín đủ theo khẩu vị của bạn, khi kết thúc chương trình tự động, hãy chọn Tiếp tục nấu.
- Các chương trình tự động cũng có thể được lưu dưới dạng chương trình của Người dùng.

Chương trình tự động

Tìm kiếm

(Tùy thuộc vào ngôn ngữ)

Trong mục Chương trình tự động, bạn có thể tìm kiếm theo tên danh mục và chương trình tự động.

Có chức năng tìm kiếm toàn văn bản cũng có thể được sử dụng để tìm kiếm từng phần của từ.

Từ menu chính:

Chọn chương trình Tự động .

Danh sách danh mục sẽ xuất hiện trên màn hình.

Chọn Tìm kiếm.

Sử dụng bàn phím để nhập văn bản tìm kiếm, ví dụ: "cá hồi".

Số lượt truy cập sẽ được hiển thị ở phần chân trang.

Nếu không tìm thấy kết quả phù hợp hoặc nếu có hơn 40 kết quả phù hợp, trường kết quả sẽ bị vô hiệu hóa và bạn sẽ cần phải thay đổi văn bản tìm kiếm.

Chọn XX lần truy cập.

Các danh mục và chương trình tự động được tìm thấy sau đó sẽ xuất hiện.

Chọn chế độ tự động mong muốn chương trình, hoặc danh mục và sau đó là chương trình tự động.

Chương trình tự động sẽ bắt đầu. Làm theo hướng dẫn trên màn hình.

Trong MyMiele, bạn có thể lưu các ứng dụng thường dùng.

Tính năng này đặc biệt hữu ích với các chương trình tự động vì bạn không cần phải thực hiện qua từng cấp menu để bắt đầu chương trình của mình.

Mẹo: Bạn cũng có thể đặt các tùy chọn menu mà bạn đã nhập vào MyMiele làm màn hình bắt đầu (xem "Cài đặt - Màn hình bắt đầu").

Thêm mục nhập Bạn có

thể thêm tối đa 20 mục nhập.

Chọn MyMiele. Chọn

Thêm mục nhập.

Bạn có thể chọn các menu phụ sau:

- Chức năng lò nướng
- Chương trình tự động
- Ứng dụng đặc biệt
- Chương trình người dùng
- Bảo trì

Xác nhận bằng OK.

Tùy chọn phụ được chọn cùng với ký hiệu của nó sẽ xuất hiện trong danh sách.

Tiến hành như mô tả để biết thêm

mục nhập. Chỉ có các tùy chọn phụ chưa được thêm vào mới có thể lựa chọn.

Xóa mục nhập Chọn

MyMiele. Chạm vào mục

nhập bạn muốn xóa và giữ ngón tay trên mục đó cho đến khi menu ngữ cảnh xuất hiện.

Chọn Xóa.

Sau đó mục đó sẽ bị xóa khỏi danh sách.

Di chuyển mục nhập

Chọn MyMiele. Chạm vào

mục nhập bạn muốn di chuyển và giữ ngón tay trên mục đó cho đến khi menu ngữ cảnh xuất hiện.

Chọn Di chuyển.

Đường viền màu cam xuất hiện xung quanh mục nhập.

Di chuyển mục nhập.

Mục nhập sẽ xuất hiện ở vị trí mong muốn.

Chương trình người dùng

Bạn có thể tạo và lưu tối đa 20 chương trình của riêng mình.

- Bạn có thể kết hợp tối đa 9 công thức nấu ăn. Các giai đoạn để lập trình chính xác các công thức nấu ăn yêu thích hoặc thường dùng nhất của bạn. Ở mỗi giai đoạn nấu, bạn có thể chọn các cài đặt như chức năng, nhiệt độ và thời gian nấu.
- Bạn có thể nhập tên chương trình cho công thức của mình.

Khi bạn gọi lại và khởi động chương trình, chương trình sẽ tự động chạy.

Có nhiều cách khác nhau để tạo chương trình người dùng:

- Vào cuối một tự động chương trình hoặc ứng dụng đặc biệt, hãy lưu nó dưới dạng chương trình người dùng.
- Lưu chương trình nấu ăn sau chạy nó với thời gian nấu đã được thiết lập.

Sau đó nhập tên chương trình.

Tạo chương trình người dùng Chọn Chương

trình người dùng . Chọn Tạo chương

trình..

Bây giờ bạn có thể chỉ định cài đặt cho giai đoạn nấu đầu tiên.

Làm theo hướng dẫn trên màn hình: Chọn và xác nhận cài đặt mong muốn.

Mọi thiết lập cho giai đoạn nấu đầu tiên đã được thiết lập.

Bạn có thể thêm nhiều giai đoạn nấu ăn hơn, ví dụ, nếu bạn muốn thêm một chức năng nấu khác để theo sau chức năng đầu tiên.

Nếu có thêm các giai đoạn nấu ăn bắt buộc, chọn Thêm và tiến hành như giai đoạn nấu đầu tiên.

Nếu bạn muốn kiểm tra cài đặt hoặc thay đổi chúng ở giai đoạn sau, hãy chạm vào giai đoạn nấu ăn đang đề cập.

Khi bạn đã hoàn tất việc thiết lập tất cả các giai đoạn nấu, hãy chọn Lưu. Nhập tên chương trình bằng bàn phím.

Bạn có thể thêm ngắt dòng cho tên chương trình dài hơn bằng cách sử dụng ký hiệu .

Sau khi bạn đã nhập tên chương trình, chọn Lưu.

Một thông báo sẽ xuất hiện trên màn hình xác nhận rằng tên chương trình đã được lưu.

Xác nhận bằng OK.

Bạn có thể bắt đầu chương trình đã lưu ngay lập tức, trì hoãn thời gian bắt đầu hoặc thay đổi các giai đoạn nấu.

Bắt đầu chương trình người dùng

Đặt thức ăn vào lò nướng
ngăn.
Chọn Chương trình người dùng .
Chọn chương trình mong muốn.
Tùy thuộc vào cài đặt chương trình, các tùy chọn
menu sau sẽ xuất hiện trên màn hình: - Bắt đầu
ngay Chương
trình sẽ bắt
đầu ngay lập tức.
Lò nướng sẽ tự động làm nóng ngay lập tức.

- Kết thúc
tại thời điểm bạn muốn chương trình dừng. Lò
nướng sẽ tự động tắt vào thời điểm bạn đã cài đặt.

- Bắt đầu
lúc Chỉ định thời gian bạn muốn chương trình
bắt đầu. Lò nướng sẽ tự động bật vào thời gian
bạn đã cài đặt.

- Hiện thị các giai đoạn
nấu. Tóm tắt các cài đặt của bạn
sẽ xuất hiện trên màn hình.

Chọn tùy chọn menu mong muốn.
Chương trình được chọn sẽ bắt đầu ngay lập
tức hoặc vào thời gian đã đặt. Khi kết
thúc chương trình, hãy chọn
Đóng.

Thay đổi giai đoạn nấu ăn

Không thể thay đổi các giai đoạn nấu
trong các chương trình tự động đã được lưu
dưới một tên khác. Chọn Chương trình
người

dùng . Chạm vào chương trình bạn muốn

thay đổi và giữ ngón tay của bạn trên đó cho đến
khi menu ngữ cảnh xuất hiện.
Chọn Thay đổi. Chọn
giai đoạn nấu mà bạn
muốn thay đổi hoặc Thêm để thêm một giai đoạn
nấu khác. Chọn
và xác nhận cài đặt mong muốn. Nếu bạn
muốn bắt
đầu chương trình đã sửa đổi mà không thay
đổi, hãy chọn Bắt đầu.

Chọn Lưu khi bạn đã thay đổi tất cả cài đặt.

Một thông báo sẽ xuất hiện trên màn hình xác
nhận rằng tên chương trình đã được lưu.

Xác nhận bằng OK.

Chương trình đã lưu đã được thay
đổi và bạn có thể bắt đầu ngay
lập tức hoặc trì hoãn việc bắt đầu.

Chương trình người dùng

Đổi tên chương trình người dùng Chọn chương

trình người dùng . Chạm vào chương

trình bạn muốn

thay đổi và giữ ngón tay của bạn trên đó cho đến
khi menu ngữ cảnh xuất hiện.

Chọn Đổi tên.

Thay đổi tên chương trình bằng bàn phím.

Bạn có thể thêm ngắt dòng cho tên chương
trình dài hơn bằng cách sử dụng ký hiệu .

Sau khi bạn đã thay đổi
tên chương trình, chọn Lưu.

Một thông báo sẽ xuất hiện trên màn hình xác
nhận rằng tên chương trình đã được lưu.

Xác nhận bằng OK.

Chương trình hiện đã được đổi tên.

Xóa chương trình người dùng Chọn chương

trình người dùng . Chạm vào chương

trình bạn muốn xóa

xóa và giữ ngón tay của bạn trên đó cho đến khi
menu ngữ cảnh xuất hiện. Chọn

Xóa.

Xác nhận truy vấn bằng Có.

Chương trình sẽ bị xóa.

Vào Cài đặt | Cài đặt mặc định gốc |
Chương trình người dùng để xóa
tất cả chương trình người dùng cùng lúc.

Di chuyển chương trình Người dùng Chọn

Chương trình Người dùng . Chạm vào

chương trình bạn muốn

di chuyển và giữ ngón tay của bạn trên đó
cho đến khi menu ngữ cảnh xuất hiện.

Chọn Di chuyển.

Một đường viền màu cam xuất hiện xung quanh mục
nhập.

Di chuyển chương trình.

Chương trình sẽ xuất hiện ở vị trí mong muốn.

Ghi chú cho các viện kiểm tra

Kiểm tra thực phẩm theo tiêu chuẩn EN 60350-1 (nấu bằng hơi nước)
chức năng)

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

- Mức kệ, Nhiệt độ, Thời gian nấu
- Đặt khay thủy tinh hoặc khay ngưng tụ (tùy theo mẫu) vào kệ cấp 1.
 - Đặt thực phẩm thử nghiệm vào ngăn lò lạnh (trước khi bắt đầu giai đoạn làm nóng).
 - Đặt 2 thùng chứa DGGL 1/2-40L cạnh nhau trên giá.
 - Đặt 2 thùng chứa DGGL 1/2-40L cạnh nhau ở mỗi tầng kệ.
 - Thử nghiệm kết thúc khi nhiệt độ đo được ở nơi mát nhất là 85 °C.

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

Thực phẩm thử nghiệm	Nấu ăn container(s)	Số lượng [g]	2 [°C]	Chiều cao [cm]	[phút]	
Khoai tây, súp, chia tư3	1/2 DGGL 40 L	800	4	100	-	17
Phi lê cá hồi, đông lạnh, chưa rửa đông	1/2 DGGL 40 L	4 x 150	2	100	< 2,5 ≥ 2,5 ≤ 3,2 > 3.2	9 10 11
Bông cải xanh	1/2 DGGL 40 L	600	3	100	-	4

- Mức kệ, Nhiệt độ, Thời gian nấu
- Để biết hướng dẫn, hãy xem "Nấu bằng hơi nước - Nấu bằng menu - hướng dẫn sử dụng".
 - Đặt khay thủy tinh lên kệ số 1.
 - Đặt thực phẩm thử nghiệm đầu tiên (khoai tây) vào lò nướng lạnh (trước khi bắt đầu giai đoạn làm nóng).

Ghi chú cho các viện kiểm tra

Kiểm tra thực phẩm theo tiêu chuẩn EN 60705 (nấu bằng hơi nước nhanh)
chức năng 1)

Thực phẩm thử nghiệm	2	[TRONG]	3 [°C]	[phút]	4 [phút]	Ghi chú
Kem sữa trứng, 1000 g (12.3.1)	1	150	80 19-20 120	Container: xem mô tả trong	12.3.1.2 và Phụ lục B, kích thước ở vành trên 250 x 250 mm, nấu không đầy nắp	
Bánh bông lan, 475 g (12.3.2)	1	300	85	7	5	Container: xem mô tả trong 12.3.2.2 và Phụ lục B , đường kính ngoài ở phía trên vành 220 mm, nấu không đầy nắp

- Mức kệ, Công suất vi sóng, Nhiệt độ, Thời gian rã đông hoặc nấu, Thời gian chờ
- 1 Chức năng kết hợp nấu bằng hơi nước và năng lượng vi sóng.
- 2 Sử dụng khay thủy tinh làm bề mặt để đặt các vật đựng lên.
- 3 Đặt thực phẩm thử nghiệm vào ngăn lò lạnh (trước khi bắt đầu giai đoạn làm nóng).
- 4 Để thực phẩm thử nghiệm ở nhiệt độ phòng. Điều này cho phép nhiệt độ lan tỏa đều khắp thực phẩm và đạt được nhiệt độ ổn định.

Kiểm tra thực phẩm theo tiêu chuẩn EN 60705 (hoạt động bằng lò vi sóng)
chế độ)

Thực phẩm thử nghiệm	1	[W]	[phút]	2 [phút]	Lưu ý	
Kem sữa trứng, 1000 g (12.3.1)	1	450	19-20	120	Container: xem mô tả trong 12.3.1.2 và Phụ lục B, kích thước ở vành trên 250 x 250 mm, nấu không đầy nắp	
Bánh bông lan, 475 g (12.3.2)	1	450 + 300	4 + 10-10:30	5	Container: xem mô tả trong 12.3.2.2 và Phụ lục B, đường kính ngoài ở phía trên vành 220 mm, nấu không đầy nắp	
Thịt băm, 900 g (12.3.3)	1	600 + 450	8 + 18-19	5	Container: xem mô tả trong 12.3.3.2 và Phụ lục B, kích thước ở vành trên 250 x 124 mm, nấu không đầy nắp, đặt đĩa theo chiều ngang vào lò nướng ngăn	
Rã đông thịt băm (thịt bò), 500 g (13,3)	1	150 + 80	8-9 + 17-19	10	Container: xem mô tả trong 13.3.2 và Phụ lục B, rã đông không che phủ, lật lại giữa chừng thời lượng	
Quả mâm xôi, 250 g (A.3.2)	1	80	12-13	3	Container: xem mô tả trong A.3.2.2, rã đông không đầy nắp	

- Mức kệ, Công suất vi sóng, Thời gian rã đông hoặc nấu, Thời gian chờ
- 1 Sử dụng khay thủy tinh làm bề mặt để đặt các vật đựng lên.
- 2 Để thực phẩm thử nghiệm ở nhiệt độ phòng. Điều này cho phép nhiệt độ lan tỏa đều khắp thực phẩm và đạt được nhiệt độ ổn định.

Nguy cơ chấn thương do nóng

bề mặt.

Lò nướng hơi nước sẽ nóng lên trong quá trình hoạt động. Bạn có thể bị bỏng ở khoang lò, thanh ray bên hông hoặc các phụ kiện.

Để ngăn lò, thanh trượt bên và các phụ kiện nguội trước khi vệ sinh.

Nguy cơ chấn thương do điện

sốc.

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

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

Tất cả các bề mặt có thể bị đổi màu hoặc hư hỏng nếu sử dụng chất tẩy rửa không phù hợp.

Mọi bề mặt đều dễ bị trầy xước. Trong một số trường hợp, vết xước trên kính có thể dẫn đến vỡ.

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

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

Không sử dụng chất tẩy rửa hoặc nước rửa chén có chứa hydrocarbon mạch thẳng vì chúng có thể làm cho gioăng bị phồng lên.

Vết bắn cứng đầu có thể làm hỏng lò nướng hơi nước trong một số trường hợp.

Sau khi lò nướng đã nguội, hãy vệ sinh khoang lò, bên trong cửa lò và gioăng cửa. Để quá lâu có thể khiến việc vệ sinh trở nên khó khăn không cần thiết và trong một số trường hợp là không thể.

Vận hành lò hơi bị hỏng có thể gây rò rỉ vi sóng và gây nguy hiểm cho người sử dụng.

Kiểm tra cửa lò và gioăng cửa xem có dấu hiệu hư hỏng nào không. Nếu phát hiện bất kỳ hư hỏng nào, không nên sử dụng lò nướng với chức năng vi sóng cho đến khi kỹ thuật viên bảo trì khắc phục xong sự cố.

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

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

Mẹo: Nếu không sử dụng thiết bị trong thời gian dài - chẳng hạn như trong kỳ nghỉ - bạn nên vệ sinh và lau khô kỹ lưỡng trước để tránh tích tụ mùi hôi, v.v. Sau đó, hãy để cửa mở.

Vệ sinh và chăm sóc

Chất tẩy rửa không phù hợp

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

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

Vệ sinh mặt trước

Vệ sinh mặt trước của thiết bị bằng

miếng bọt biển sạch, mềm và dung dịch nước ấm và nước rửa chén. Sau khi vệ sinh, lau khô

bề mặt bằng vải mềm.

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

Vệ sinh khoang lò nướng Khoang lò nướng, gioăng

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

Xóa:

- Ngưng tụ bằng miếng bọt biển hoặc vải thấm nước
- Vết bẩn nhẹ, nhờn cần được làm sạch bằng miếng bọt biển và dung dịch nước rửa chén và nước nóng

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

Sau đó lau khô bề mặt bằng vải.

Vệ sinh bộ mở cửa tự động

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

Lau sạch vết bẩn ngay lập tức bằng miếng bọt biển sạch và dung dịch nước rửa chén và nước nóng. Sau khi lau sạch, hãy lau bề mặt bằng nước sạch để loại bỏ cặn chất tẩy rửa.

Vệ sinh bình chứa nước

Lấy bình chứa nước ra sau mỗi lần sử dụng có hơi nước.

Tháo bỏ tấm chắn tràn. Đổ

hết nước trong bình chứa. Rửa sạch

bình chứa nước bằng tay

và sau đó lau khô để tránh cặn vôi. Lắp lại

tấm chắn tràn vào bình chứa nước. Đảm bảo tấm chắn tràn được lắp đúng cách.

Phụ kiện vệ sinh

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

Vệ sinh khay thủy tinh, giá đỡ và dụng cụ nấu nướng
lau khô khay thủy tinh, giá đỡ và dụng cụ nấu nướng

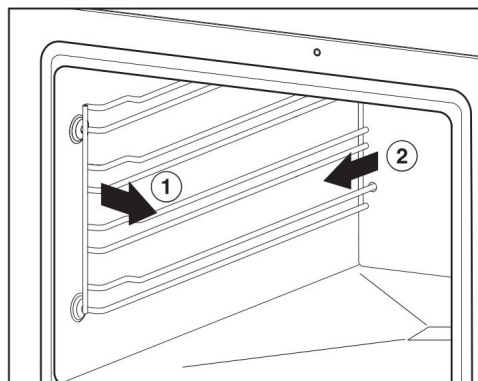
sau mỗi lần sử dụng.

Bất kỳ sự đổi màu xanh nào trên

Có thể dùng giấm để rửa sạch dụng cụ nấu ăn. Sau đó rửa sạch bằng nước.

Làm sạch các thanh trượt bên

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



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

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

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

Lắp lại thanh trượt bên một cách cẩn thận.

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

Các thanh trượt bên được lắp trong ống lót bằng nhựa. Kiểm tra xem ống lót có bị hư hỏng không.

Nếu ống lót bị hỏng, không sử dụng bất kỳ chức năng nào liên quan đến năng lượng vi sóng cho đến khi ống lót được thay thế.

Vệ sinh và chăm sóc

BẢO TRÌ

Chức năng Kết thúc tại và Bắt đầu tại không khả dụng khi bảo trì chương trình.

Tẩy cặn

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

Không đổ chất tẩy cặn lên bề mặt kim loại. Điều này có thể gây ra vết bẩn.

Tuy nhiên, nếu có bất kỳ chất tẩy cặn nào dính vào các bề mặt này, hãy lau sạch ngay lập tức.

Lò hơi phải được tẩy cặn sau một số giờ hoạt động nhất định.

Khi đến thời điểm cần tẩy cặn, số lần sử dụng còn lại sẽ sáng lên trên màn hình. Màn hình chỉ tính số lần sử dụng hơi nước. Lò nướng hơi nước sẽ tắt sau lần nấu cuối cùng.

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

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

Thực hiện quy trình tẩy cặn Lấy tất cả các phụ kiện ra khỏi ngăn lò. Chọn Bảo trì | Tẩy cặn.

Thông báo "Vui lòng chờ" sẽ hiển thị trên màn hình. Quá trình tẩy cặn đang được chuẩn bị. Quá trình này có thể mất vài phút. Ngay khi thiết bị sẵn sàng, bạn sẽ được nhắc đổ nước vào bình chứa.

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

Chờ cho đến khi viên tẩy cặn tan hết.

Đẩy bình chứa nước vào thiết bị.

Xác nhận bằng OK.

Thời gian còn lại sẽ hiển thị trên màn hình. Quá trình tẩy cặn sẽ bắt đầu.

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

Trong quá trình tẩy cặn, bình chứa nước cần được đổ hết nước máy và đổ đầy nước máy mới hai lần. Làm theo hướng dẫn trên màn hình.

Khi thời gian còn lại đã trôi qua, chữ Hoàn thành sẽ xuất hiện trên màn hình và tiếng chuông sẽ vang lên.

Hoàn tất quá trình tẩy cặn Tắt lò hấp.

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

Đổ hết nước và lau khô bình chứa nước. Để
ngăn lò nguội.

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

Ngâm

Có thể ngâm vết bẩn cứng đầu bằng chương trình
bảo dưỡng này. Để ngăn lò nguội.

Lấy tất cả các phụ kiện ra khỏi ngăn lò.

Lau sạch vết bẩn

cứng đầu bằng khăn. Chọn Bảo trì | Ngâm.

Quá trình ngâm mất khoảng 10 phút.

Hướng dẫn giải quyết vấn đề

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

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

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

Tin nhắn trên màn hình

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
F44	Có lỗi kỹ thuật. Tắt lò hấp rồi bật lại sau vài phút. Nếu thông báo tương tự xuất hiện lần nữa, hãy liên hệ với Bộ phận Dịch vụ Khách hàng của Miele.
Một thông báo không có trong bảng này đang xuất hiện trên màn hình.	Có lỗi mô-đun điện tử. Ngắt nguồn điện của lò hấp trong khoảng 1 phút. Nếu sự cố vẫn tiếp diễn sau khi nguồn điện đã được ngắt đã được khôi phục, vui lòng liên hệ với Bộ phận Chăm sóc Khách hàng.

Hành vi bất ngờ

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
Ngăn lò nướng không nóng lên.	Chế độ demo đã được kích hoạt. Lò nướng hơi nước có thể hoạt động, tuy nhiên các bộ phận làm nóng sẽ không hoạt động. Tắt chế độ demo (xem “Cài đặt - Chương trình trưng bày”).
	Ngăn lò nướng đã được làm nóng nhờ ngăn kéo Gourmet đang hoạt động bên dưới. Mở cửa và để ngăn lò nướng nguội xuống.
Sau khi chuyển nhà, lò hấp không còn chuyển từ giai đoạn làm nóng sang giai đoạn nấu nữa.	Nhiệt độ sôi của nước đã thay đổi vì độ cao của vị trí mới đặt thiết bị khác với vị trí cũ ít nhất 300 m. Để điều chỉnh nhiệt độ sôi, bạn cần tắt cần thiết bị (xem mục “Chăm sóc” trong chương “Vệ sinh và bảo dưỡng”).
Trong quá trình hoạt động, một lượng hơi nước lớn bất thường thoát ra hoặc hơi nước thoát ra từ những bộ phận của lò ở những nơi mà bình thường nó không thoát ra.	Cửa không được đóng đúng cách. Đóng cửa lại.
	Gioăng cửa không được lắp đúng cách. Ấn gioăng vào toàn bộ xung quanh cửa để đảm bảo gioăng được lắp đều.
	Gioăng cửa bị hỏng, ví dụ có thể nhìn thấy các vết nứt. Gioăng cửa cần được thay thế. Gọi cho dịch vụ Miele. Không sử dụng bất kỳ chế độ/chức năng nào của lò vi sóng cho đến khi gioăng cửa được thay thế.
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.

Hướng dẫn giải quyết vấn đề

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
Bộ điều khiển cảm biến hoặc cảm biến tiệm cận không phản hồi.	Bạn đã chọn cài đặt Hiển thị QuickTouch Tắt . Khi tùy chọn này được kích hoạt, bộ điều khiển cảm biến và cảm biến tiệm cận sẽ không phản hồi khi lò nướng hơi nước tắt. Ngay khi lò nướng hơi nước được bật, bộ điều khiển cảm biến và cảm biến tiệm cận sẽ phản hồi. Nếu bạn muốn bộ điều khiển cảm biến và cảm biến tiệm cận phản hồi ngay cả khi lò nướng hơi nước đã tắt, hãy chọn cài đặt Hiển thị Chạm nhanh Bật .
	Cài đặt cho cảm biến tiệm cận đã bị tắt. Thay đổi cài đặt cho cảm biến tiệm cận bằng cách chọn Cài đặt Cảm biến chuyển động.
	Cảm biến tiệm cận bị lỗi. Gọi đến Bộ phận Dịch vụ Khách hàng của Miele.
	Lò nướng hơi nước không được kết nối với nguồn điện. Kiểm tra xem phích cắm của lò nướng hơi nước đã được cắm đúng vào ổ cắm chưa. Kiểm tra xem cầu chì có bị ngắt không. Liên hệ với thợ điện có trình độ hoặc Bộ phận Dịch vụ Khách hàng của Miele.
	Nếu màn hình không phản hồi, có lỗi ở bộ điều khiển. Chạm và giữ nút điều khiển Bật/Tắt cho đến khi màn hình tắt và lò hấp khởi động lại.

Tiếng ồn

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

Hướng dẫn giải quyết vấn đề

Kết quả không đạt yêu cầu

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc
Thức ăn không được làm nóng đủ hoặc không được nấu chín sau thời gian cài đặt khi sử dụng chức năng vi sóng.	phục Lò vi sóng không khởi động lại sau khi ngắt chương trình nấu. Khởi động lại chương trình nấu để đảm bảo thức ăn được làm nóng hoặc nấu chín đúng cách.
	Khi nấu hoặc hâm nóng bằng công suất vi sóng, thời gian cài đặt quá ngắn. Kiểm tra xem đã chọn đúng thời gian cho mức công suất vi sóng chưa. Mức công suất vi sóng càng thấp thì thời gian nấu càng dài.
	Với lượng thực phẩm rất nhỏ, lò nướng hơi nước sẽ tự động giảm công suất cho phù hợp với lượng thực phẩm thực tế để đảm bảo an toàn. Màn hình vẫn hiển thị mức công suất ban đầu đã cài đặt trước đó. Khởi động lại chương trình với mức công suất vi sóng thấp hơn để đảm bảo thực phẩm được làm nóng hoặc nấu chín đúng cách.
Thức ăn nguội quá nhanh sau khi được hâm nóng hoặc nấu chín bằng chức năng lò vi sóng tion .	Trong lò vi sóng, thức ăn bắt đầu chín từ bên ngoài trước, phần bên trong nhờ vào khả năng dẫn nhiệt chậm hơn. Nếu thức ăn được nấu ở mức công suất vi sóng cao, nhiệt có thể chưa đến được phần giữa của thức ăn, khiến thức ăn nóng ở bên ngoài nhưng lạnh ở bên trong. Trong thời gian chờ, nhiệt sẽ được truyền vào phần giữa của thức ăn. Khi hâm nóng thức ăn có độ đặc khác nhau, chẳng hạn như khi nấu theo thực đơn, nên bắt đầu với mức công suất vi sóng thấp và chọn thời gian hâm nóng lâu hơn.
Ít hơn một nửa số bóng ngô đã nổ khi sử dụng chức năng bóng ngô .	Ngăn lò nướng quá ẩm và/hoặc quá ẩm. Để ngăn lò nướng nguội và/hoặc lau khô bằng khăn.
	Thời gian nấu quá ngắn. Thay đổi thời gian đã cài đặt trước. Thời gian nấu tối đa có thể cài đặt là 4 phút (xem phần “Cài đặt - Bóng ngô”).

Các vấn đề chung hoặc lỗi kỹ thuật

Vấn đề	Nguyên nhân và cách
Bạn không thể bật thiết bị.	khắc phục Cầu chì bị ngắt. Đặt lại công tắc ngắt trong hộp cầu chì hoặc thay cầu chì trong phích cắm (xem bảng dữ liệu để biết định mức cầu chì tối thiểu). Có thể có lỗi kỹ thuật. Ngắt kết nối thiết bị khỏi kết nối nguồn điện trong khoảng 1 phút bằng cách: - Ngắt cầu chì nguồn điện liên quan hoặc tháo hoàn toàn cầu chì, hoặc - Tắt chế độ bảo vệ dòng điện dư thiết bị Nếu sau khi cài đặt lại công tắc ngắt trong hộp cầu chì nguồn hoặc thiết bị bảo vệ dòng điện dư mà lò nướng hơi nước vẫn không bật, hãy liên hệ với thợ điện có trình độ hoặc Dịch vụ Miele.
Đèn bên trong lò không hoạt động.	Đèn bị lỗi. Gọi đến dịch vụ bảo hành của Miele để thay đèn.
Sau thời gian dài nấu nướng bằng lò vi sóng, bên trong lò nướng rất ẩm.	Lò nướng hơi nước kèm lò vi sóng là lò nướng hơi nước hoàn chỉnh. Khoang nướng được đóng kín hoàn toàn. Ngược lại, lò vi sóng thông thường không kín khí. Vì khoang nướng kín hơi, hơi nước sẽ đọng lại trên thành bên và mặt trong của cửa lò trong các chương trình nấu nướng kéo dài bằng công suất vi sóng. Lượng nước ngưng tụ phụ thuộc vào thời gian nấu và độ ẩm trong thực phẩm.

Phụ kiện tùy chọn

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

Bạn có thể đặt mua những sản phẩm này thông qua cửa hàng trực tuyến của Miele.

Bạn cũng có thể đặt hàng từ Bộ phận Dịch vụ Khách hàng của Miele (xem phần cuối hướng dẫn sử dụng này để biết thông tin liên hệ) hoặc từ đại lý Miele của bạn.

Container

Miele cung cấp đa dạng các loại hộp đựng thực phẩm. Tất cả đều được tối ưu hóa về chức năng và kích thước cho các thiết bị Miele.

Bạn có thể tìm thấy thông tin chi tiết về từng sản phẩm của chúng tôi trên trang web Miele.

Các hộp đựng thức ăn không phù hợp để sử dụng với chức năng Lò vi sóng .

- Hộp đựng thực phẩm có lỗ với nhiều kích cỡ khác nhau
- Hộp đựng thực phẩm rắn chắc có nhiều loại kích thước

Sản phẩm vệ sinh và chăm sóc

- Viên tẩy cặn (6)
- Vải sợi nhỏ đa năng để loại bỏ dầu vân tay và vết bẩn nhẹ

Lặt vặt

Giá đỡ không phù hợp để sử dụng với chức năng Lò vi sóng .

- Giá đỡ
- Khay thủy tinh

Bạn có thể tìm thấy thông tin giúp bạn tự khắc phục lỗi và thông tin về phụ tùng thay thế của Miele tại www.miele.com/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 đại lý Miele hoặc Bộ phận Dịch vụ Khách hàng của Miele.

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

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

Vui lòng cung cấp mã định danh model và số sê-ri của thiết bị (Fabr./ SN/Nr.) khi liên hệ với Bộ phận Chăm sóc Khách hàng của Miele. Thông tin này có thể được tìm thấy trên bảng dữ liệu.

Xin lưu ý rằng các cuộc gọi điện thoại có thể được theo dõi và ghi lại cho mục đích đào tạo và phí gọi điện sẽ được áp dụng cho các lần bảo dưỡng mà vấn đề có thể được giải quyết theo mô tả trong tập sách này.

Tấm dữ liệu nằm ở ngăn chứa bình chứa nước.

Mã số nhận dạng mẫu và số sê-ri cũng có thể được tìm thấy trên tấm biển nhỏ nhìn thấy ở khung phía trước khi cửa mở.

Bảo hành Để

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

Tại Vương quốc Anh, thời hạn bảo hành thiết bị của bạn có hiệu lực trong 2 năm kể từ ngày mua. Tuy nhiên, bạn phải kích hoạt bảo hành bằng cách gọi đến số 0330 160 6640 hoặc đăng ký trực tuyến tại www.miele.co.uk.

Cài đặt

Hướng dẫn an toàn khi lắp đặt

Nguy cơ hư hỏng do lắp đặt không đúng cách.

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

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

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

lò vi sóng.

So sánh dữ liệu này trước khi kết nối thiết bị. Nếu có bất kỳ thắc mắc nào, hãy tham khảo ý kiến thợ điện có chuyên môn. Bộ chuyển đổi đa ổ

cắm và dây nối dài không đảm bảo an toàn cần thiết cho thiết bị (nguy cơ hỏa hoạn). Không sử dụng chúng để kết nối lò nướng hơi nước với nguồn điện. Ổ cắm phải dễ dàng tiếp cận sau khi lò nướng hơi nước đã được lắp đặt. Lò nướng hơi nước phải được đặt

ở vị trí sao cho bạn có thể nhìn thấy vật đựng trong hộp đựng được đặt trên giá trên cùng.

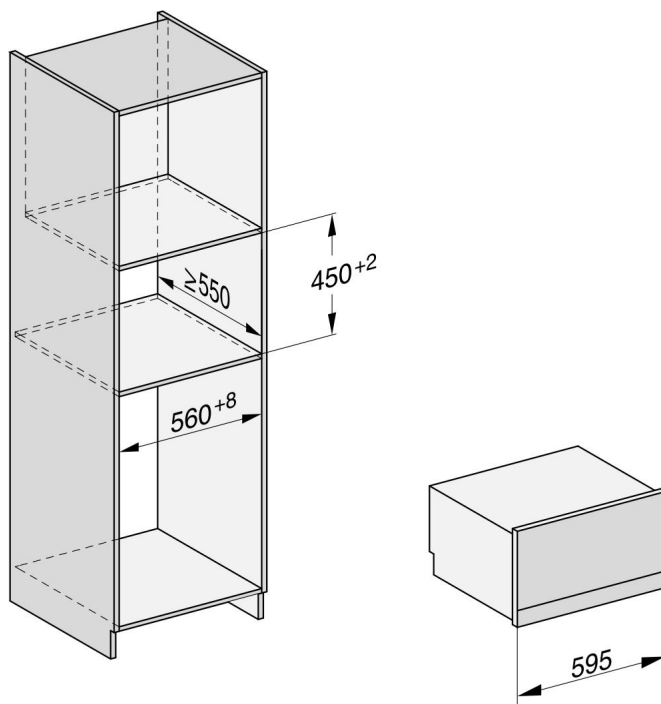
Nếu không, sẽ có nguy cơ bị thương hoặc thức ăn nóng bị đổ.

Kích thước xây dựng Tất cả

các kích thước được tính bằng mm.

Lắp đặt trong một đơn vị cao

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

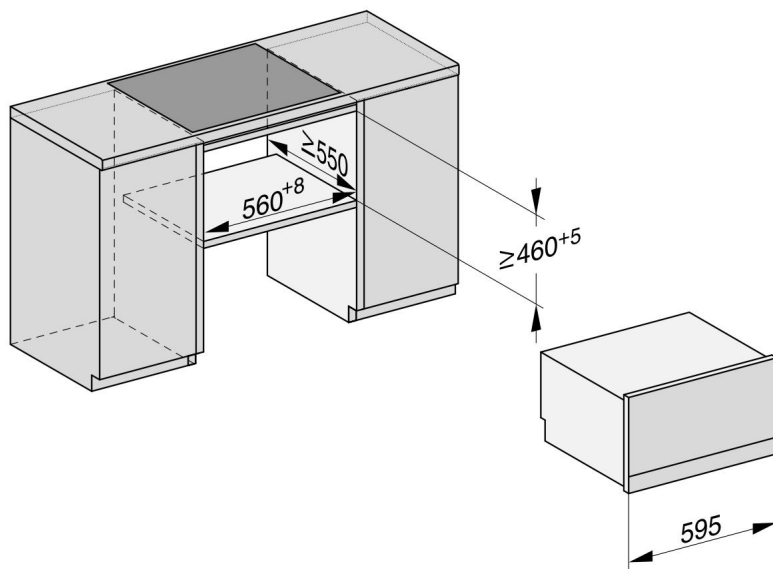


Cài đặt

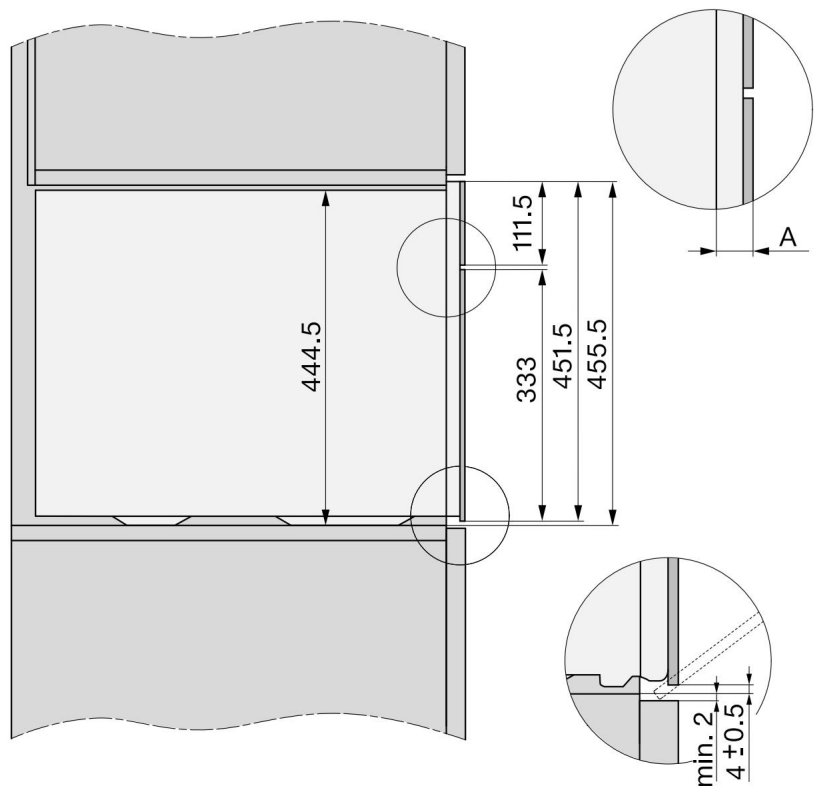
Cài đặt trong một đơn vị cơ sở

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

Khi lắp lò nung hơi nước thành một khối để bên dưới bếp điện hoặc bếp từ, vui lòng tuân thủ hướng dẫn lắp đặt bếp cũng như độ sâu lắp đặt cần thiết cho bếp.



Nhìn từ bên hông

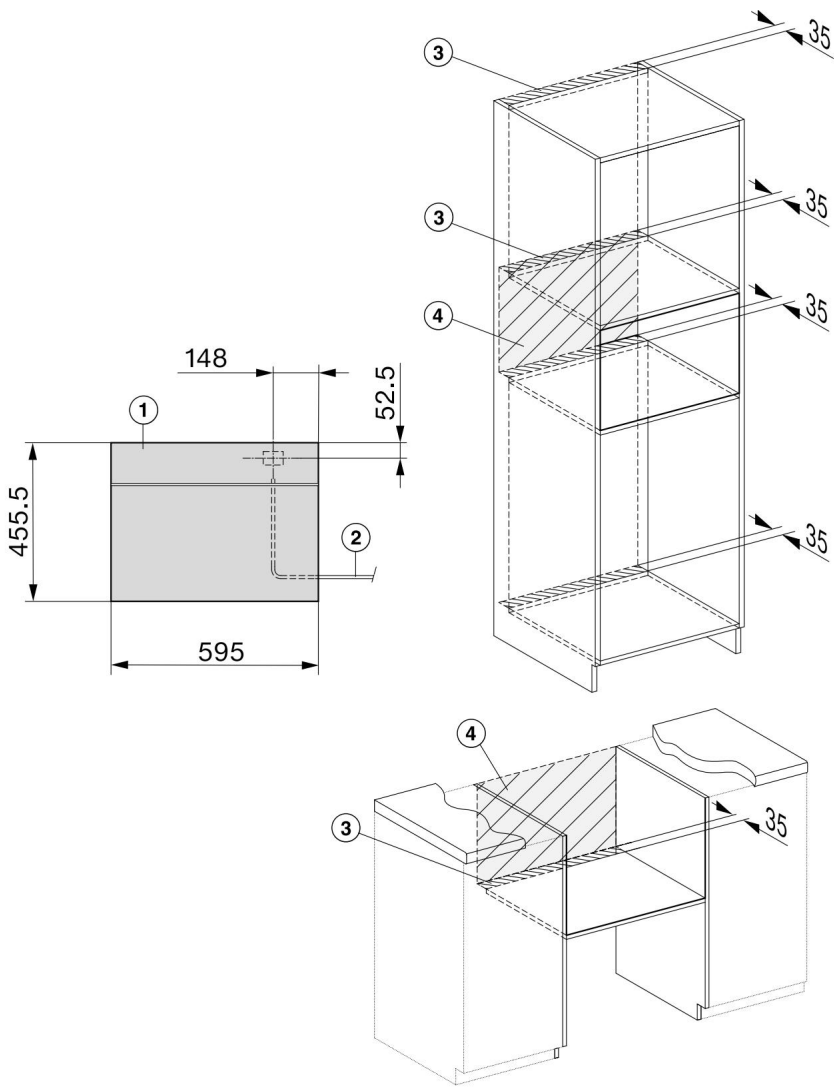


Mặt kính A : 22 mm

Mặt trước bằng kim loại: 23,3 mm

Cài đặt

Kết nối và thông gió



a Mặt trước b

Cáp kết nối nguồn điện, L = 2000 mm c Lỗ thông gió,
tối thiểu 180 cm2 d Không được phép kết nối
trong khu vực này

Lắp đặt lò hơi

Kết nối cáp nguồn với máy hơi nước

lò vi sóng.

Nguy cơ hư hỏng do vận chuyển không đúng cách.

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

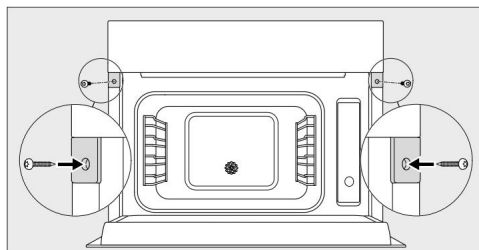
Sử dụng các đường cắt ở tay cầm bên hông vỏ để nhấc thiết bị lên.

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

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

Đẩy lò hấp vào trong vỏ máy và căn chỉnh.

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



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

Kết nối lò hơi với

cung cấp điện.

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

Cài đặt

Kết nối điện

Lò hơi được cung cấp kèm theo dây cáp điện có phích cắm đúc sẵn để kết nối với ổ cắm có nối đất phù hợp.

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

Nếu ổ cắm không dễ tiếp cận, hãy đảm bảo có phương tiện ngắt kết nối phù hợp ở phía lắp đặt cho mỗi cực.

Nguy cơ cháy do quá nhiệt.

Việc kết nối lò nướng hơi nước với bộ chuyển đổi nhiều ổ cắm hoặc cáp nối dài có thể làm quá tải cáp.

Vì lý do an toàn, không sử dụng cáp mở rộng hoặc bộ chuyển đổi nhiều ổ cắm.

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

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

lò vi sóng.

Nếu cáp kết nối nguồn bị hỏng, chỉ được thay thế bằng cáp kết nối nguồn cùng loại (có sẵn tại Bộ phận Dịch vụ Khách hàng của Miele). Vì lý do an toàn, việc thay thế này chỉ được thực hiện bởi chuyên gia có trình độ hoặc Bộ phận Dịch vụ Khách hàng của Miele.

Hướng dẫn vận hành và bảng dữ liệu này cho biết mức tiêu thụ điện năng danh định và định mức cầu chì phù hợp. Hãy so sánh thông tin này với dữ liệu kết nối điện tại chỗ.

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

Có thể vận hành tạm thời hoặc vĩnh viễn trên hệ thống cấp điện độc lập hoặc hệ thống cấp điện không đồng bộ với nguồn điện lưới (ví dụ: mạng lưới độc lập, hệ thống dự phòng). Điều kiện tiên quyết để vận hành là hệ thống cấp điện phải tuân thủ các thông số kỹ thuật của EN 50160 hoặc tiêu chuẩn tương đương.

Chức năng và hoạt động của các biện pháp bảo vệ được cung cấp trong hệ thống điện gia dụng và trong sản phẩm Miele này cũng phải được duy trì trong quá trình hoạt động riêng biệt hoặc trong quá trình hoạt động không đồng bộ với nguồn điện chính, hoặc các biện pháp này phải được thay thế bằng các biện pháp tương đương trong quá trình lắp đặt.

Như đã mô tả, ví dụ, trong phiên bản hiện tại của BS OHSAS 18001-2 ISO 45001.

Lò nướng hơi nước kèm lò vi sóng này tuân thủ tiêu chuẩn Châu Âu EN 55011. Sản phẩm được phân loại là thiết bị Nhóm 2, loại B. Thiết bị Nhóm 2 sử dụng năng lượng tần số cao dưới dạng sóng điện từ để tạo nhiệt cho thực phẩm. Loại B được chỉ định cho các thiết bị phù hợp để sử dụng trong gia đình.

Tắt công suất định mức, tắt hiển thị thời gian trong ngày	tối đa 0,3 W
Công suất định mức ở chế độ tắt, hiển thị thời gian trong ngày	tối đa 0,8 W
Công suất định mức ở chế độ chờ kết nối mạng	tối đa 2,0 W
Thời gian cho đến khi tự động chuyển sang chế độ tắt	20 phút
Thời gian cho đến khi tự động chuyển sang chế độ chờ mạng	20 phút
Dải tần số của mô-đun WiFi	2,4000-2,4835 GHz
Công suất truyền của mô-đun WiFi	max. 100 mW

Tuyên bố về sự phù hợp của EU

Miele xin tuyên bố rằng lò nướng hơi nước có lò vi sóng này tuân thủ Chỉ thị 2014/53/EU.

Toàn văn tuyên bố về sự phù hợp của EU có sẵn từ một trong những các địa chỉ internet sau:

- Sản phẩm, Tải xuống từ www.miele.ie
- Để được phục vụ, thông tin, hướng dẫn vận hành, v.v.: hãy truy cập <https://miele.co.uk/manuals> và nhập tên sản phẩm hoặc số sê-ri con số

Tuyên bố về sự phù hợp của Vương quốc Anh

Miele xin tuyên bố rằng lò nướng hơi nước có lò vi sóng này tuân thủ theo tiêu chuẩn của Vương quốc Anh Quy định về thiết bị vô tuyến điện năm 2017, đã được sửa đổi.

Toàn văn tuyên bố về sự phù hợp của Vương quốc Anh có sẵn từ một trong những các địa chỉ internet sau:

- Sản phẩm, Tải xuống từ www.miele.co.uk
- Để biết thêm thông tin về dịch vụ, thông tin, hướng dẫn vận hành, v.v.: hãy truy cập <https://miele.co.uk/> hướng dẫn sử dụng và nhập tên sản phẩm hoặc số sê-ri

Dữ liệu kỹ thuật

Tuyên bố tuân thủ này xác nhận sản phẩm Miele này hoàn toàn tuân thủ Quy định năm 2023 về Cơ sở hạ tầng viễn thông và bảo mật sản phẩm (Yêu cầu bảo mật đối với các sản phẩm có thể kết nối có liên quan).

- 1) Thiết bị gia dụng - Lò vi sóng có chức năng hấp (không áp suất) để lắp âm tủ DGM7340, DGM7440, DGM7640, DGM7645, DGM7840, DGM7845 2) Sản xuất bởi: Miele & Cie KG, Carl Miele

Street 29, 33332 Gutersloh Đức Nhập khẩu

bởi và điểm liên hệ: Miele Company Ltd, Fairacres,

Marcham Road, Abingdon, Oxon, OX14 1TW Vương quốc Anh 3) Thời gian hỗ trợ được xác định tại thời điểm cung cấp đầu tiên là 10

năm 4) Để báo cáo các lỗi hỏng bảo mật và sự cố an ninh mạng, vui lòng

liên hệ: psirt@miele.com 5) Chữ ký Tên: Paul Wright Chức vụ công ty: Trưởng phòng quản lý

kỹ thuật Ngày 

ký: 19 tháng 3 năm

2024 Nơi ký: Abingdon, Oxfordshire

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. Bản quyền của Miele và các bên thứ ba phải được tôn trọng.

Hơn nữa, mô-đun giao tiếp này chứa các thành phần phần mềm được phân phối theo điều kiện cấp phép nguồn mở. Các thành phần nguồn mở có trong thiết bị cùng với các thông báo bản quyền tương ứng, 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>). 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.

Bản quyền và Giấy phép: Miele

sử dụng phần mềm của riêng họ và của bên thứ ba, không tuân theo bất kỳ Giấy phép Nguồn Mở nào để vận hành và kiểm soát thiết bị. Phần mềm này/các thành phần phần mềm này được bảo vệ bởi bản quyền. Quyền bản quyền của Miele và các bên thứ ba phải được tôn trọng.

Hơn nữa, thiết bị này chứa các thành phần phần mềm được phân phối theo điều kiện cấp phép Nguồn Mở. Vui lòng tham khảo mục Cài đặt | Thông tin pháp lý | Giấy phép Nguồn Mở trong thiết bị để biết các thành phần Nguồn Mở có trong đó, cùng với các thông báo bản quyền tương ứng, bản sao các điều khoản cấp phép có hiệu lực tại thời điểm đó và bất kỳ thông tin nào khác. Các điều khoản về trách nhiệm pháp lý và bảo hành của các điều khoản và điều kiện cấp phép Nguồn Mở được nêu trong đó chỉ áp dụng cho các chủ sở hữu quyền tương ứng.

Đặc biệt, thiết bị chứa các thành phần phần mềm được cấp phép bởi chủ sở hữu bản quyền theo Giấy phép Công cộng GNU, Phiên bản 2, hoặc Giấy phép Công cộng GNU Hạn chế, Phiên bản 2.1. Trong thời hạn ít nhất 3 năm kể từ ngày mua hoặc ngày giao thiết bị, Miele cung cấp cho bạn hoặc bên thứ ba một bản sao có thể đọc được bằng máy của mã nguồn các thành phần Nguồn Mở có trong thiết bị và được cấp phép theo các điều khoản của Giấy phép Công cộng GNU, Phiên bản 2, hoặc Giấy phép Công cộng GNU Hạn chế, Phiên bản 2.1, trên một thiết bị lưu trữ dữ liệu (CD-ROM, DVD hoặc USB). Vui lòng liên hệ với chúng tôi qua email (info@miele.com) hoặc địa chỉ bưu điện bên dưới và ghi rõ tên sản phẩm, số sê-ri và ngày mua để nhận mã nguồn này.

Miele & Cie. KG Mã
nguồn mở GTZ/TIM
Carl-Miele-
Straße 29 33332 Gütersloh

Xin lưu ý rằng có bảo hành giới hạn dành cho chủ sở hữu bản quyền theo các điều khoản của Giấy phép Công cộng GNU, Phiên bản 2 và Giấy phép Công cộng GNU Hạn chế, Phiên bản 2.1: Chương trình này được phân phối với hy vọng rằng nó sẽ hữu ích, nhưng KHÔNG CÓ BẤT KỲ

BẢO ĐẢM NÀO, thậm chí không có bảo đảm ngầm định về KHẢ NĂNG THƯƠNG MẠI hoặc PHÙ HỢP CHO MỘT MỤC ĐÍCH CỤ THỂ. Xem Giấy phép Công cộng GNU và Giấy phép Công cộng GNU Hạn chế để biết thêm chi tiết.

Vương quốc Anh

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

Công ty	Công ty	Nam Phi Miele
TNHH Miele Australia	TNHH Miele Ireland	(Pty) Ltd.
ACN 005 635 398 ABN 96	2024 Đại lộ Bianconi	63 Peter Place, Bryanston 2194 PO Box
005 635 398 Tầng 4, 141 Đường	Khu thương mại Citywest Dublin 24	69434, Bryanston 2021 Điện thoại: (011)
Camberwell Hawthorn East, VIC 3123	Điện thoại:	875 9000 Fax: (011) 875
Điện thoại: 1300 464 353 Email:	(01) 461 07 10 Fax: (01)	9035 Email: info@miele.co.za
info@miele.com.au	461 07 97 Email:	Internet: www.miele.co.za
Internet: www.miele.com.au	info@miele.ie Internet:	
	www.miele.ie	

Trung Quốc đại lục	Malaysia	Công ty TNHH
Miele Electrical Appliances Co. Ltd.	Miele Sdn Bhd	Thiết bị gia dụng Miele Thái Lan
82, Đường Shimenyi, Quận JingAn Menara Sapura	Suite 12-2, Level 12 Số	Tòa nhà BHIRAJ tại EmQuartier Tầng 43,
PRC Petroleum Post Code:	Kencana Thượng Hải, Trung Quốc,	Đơn vị 4301-4303, Đường Sukhumvit,
thoại: +86 21 6157 3500	Lumpur, Malaysia E-mail:	Khu vực Bắc Klongton, Quận
200040 Solaris Dutamas No. 1 Điện	Jalan Dutamas 1 Fax: +86 21 6157 3511 50480 Kuala	Vadhana, Bangkok 10110, Thái Lan
Lumpur, Malaysia E-mail:	info@miele.cn Điện thoại: +603-6209-0288	
Internet: www.miele.cn	Fax: +603-6205-3768	

Hồng Kông, Trung Quốc	New Zealand Đường	Các Tiểu Vương quốc Ả Rập
Miele (Hong Kong) Ltd.	Dubai IRD 98 463 516-01-001	Thống nhất Miele Appliances Ltd.
Tầng 41 - 4101, Manhattan Place 23	3418 852 Freemans	Phòng trưng bày 1, Tòa nhà Eiffel 1
Đường Wang Tai, Vịnh	Bay, Auckland 1011 800-MIELE (64353)	
Cửu Long, Hồng Kông Điện thoại:	Điện thoại: 0800 464 353	
(852) 2610 1025 Fax: (852)	Trang web: www.miele.ae Internet:	
3579 1404 Email:	Email: info@miele.ae Email: customercare@miele.co.nz	
	www.miele.co.nz	

customerservices@miele.com.hk Trang web:	Công ty TNHH
www.miele.hk	Miele Singapore
	29 Vòng tròn truyền thông
Công	#11-04 ALICE@Mediapolis Singapore
ty TNHH Miele Ấn Độ Tầng	138565 Điện thoại: +65
1, Tòa nhà Copia Corporate, Khu thương mại số	6735 1191 Fax: +65 6735
9, Đường Mathura, Jasola, New Delhi - 110025	1161 E-mail:
Email: customercare@miele.in Trang	info@miele.com.sg Internet:
web: www.miele.in	www.miele.sg

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

DGM 7640

một GB

M. -Số 11 276 081 / 01