

Vận hành và lắp đặt

Hướng dẫn

Lò nướng hơi nước kết hợp



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

Nội dung

HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG	8
Tổng quan.....	18
Lò hấp 18	
DGC 7860	18
DGC 7780, DGC 7880	19
Bảng dữ liệu	21
Phụ kiện đi kèm 21	
Bảng điều khiển	24
Nút Bật/Tắt 25	
Cảm biến chuyển động.....	25
Nút cảm biến 26	
Màn hình cảm ứng.....	27
Biểu tượng	28
Sử dụng thiết bị.....	29
Chọn một tùy chọn menu	29
Cuộn	29
Thoát khỏi menu.....	29
Thay đổi giá trị hoặc cài đặt.....	29
Thay đổi cài đặt trong danh sách 29	
Nhập số bằng con lăn.....	29
Nhập số bằng bàn phím số	29
Thay đổi cài đặt bằng thanh phân đoạn 30	
Nhập chữ cái 30	
Hiển thị menu ngữ cảnh.....	30
Di chuyển mục nhập 30.....	
Hiển thị menu thả xuống.....	31
Hiển thị Trợ giúp.....	31
Kích hoạt MobileStart.....	31
Mô tả chức năng	32
Bảng điều khiển.....	32
Bình đựng nước.....	32
Bình ngưng tụ 32	
Đầu dò thực phẩm	32
Nhiệt độ/nhiệt độ lõi	32
Độ ẩm 32	
Thời gian nấu 33	
Tiếng ồn	33
Giai đoạn làm nóng.....	33
Giai đoạn nấu ăn	33
Giảm hơi nước 33	
Đèn chiếu sáng bên trong lò nướng.....	33

Trú ở khi sử dụng lần đầu tiên	34
Mặt ong@nhà.....	34
Thiết lập cơ bản.....	35
Vệ sinh lần đầu tiên.....	36
Thiết lập điểm sôi chính xác cho nước.....	37
Làm nóng lò hấp.....	37
Cài đặt	38
Tổng quan về cài đặt.....	38
Mở menu Cài đặt.....	41
Ngôn ngữ	41
Thời gian.....	41
Ngày.....	42
Chiếu sáng.....	42
Màn hình bắt đầu.....	42
Hiển thị	43
Tập 43	
Đo n vị đo lưu ờng.....	44
Giữ ấm Giảm hơi i	44
nước Nhiệt độ khuyến	44
ngiht.....	44
Tăng cự ờng 45	
Tự động rửa sạch	45
Độ cứng của nước.....	46
Chuyển động Phản ứng 48.....	
An toàn	49
Nhận dạng mặt trữ ởc đồ nội thất	49
Mặt ong@nhà.....	50
Thực hiện Quét & Kết nối.....	50
Điều khiển từ xa	51
Kích hoạt MobileStart.....	51
Giám sát tầm nhìn	51
Cập nhật từ xa	52
Phiên bản phần mềm.....	53
Thông tin pháp lý.....	53
Chương trình Showroom	53
Mặc định của nhà máy.....	53
Giờ hoạt động (tổng cộng)	53
Bảo thức + Hẹn giờ.....	54
Sử dụng chức năng Bảo thức.....	54
Sử dụng chức năng Timer.....	55
Menu chính và menu phụ.....	56

Nội dung

Mẹo tiết kiệm năng lượng	58
Hoạt động	59
Thay đổi giá trị và cài đặt cho chương trình nấu ăn	60
Thay đổi nhiệt độ và nhiệt độ lõi	60
Thay đổi độ ẩm	60
Thiết lập thời lượng bổ sung	61
Thay đổi thời lượng thiết lập	61
Xóa thời gian nấu đã đặt	61
Hủy chương trình nấu ăn	62
Ngắt chương trình nấu ăn	62
Làm nóng lò trước	63
Tăng cường	63
Làm nóng trước	64
Chức năng giòn	64
Phun hơi nước	65
Thay đổi chế độ hoạt động	65
Ghi chú chung	66
Ưu điểm của việc nấu ăn bằng hơi nước	66
Container phù hợp	66
Kệ cấp	66
Thực phẩm đông lạnh	67
Nhiệt độ	67
Thời gian nấu Nấu bằng chất lỏng	67
Công thức nấu ăn của riêng bạn - Nấu bằng hơi nước	67
Khay và giá đỡ đa năng	67
Nấu bằng hơi nước	68
Ghi chú về biểu đồ nấu ăn	68
Rau	68
Cá	71
Thịt	74
Gạo	76
Hạt	77
Mì ống/mì sợi	78
Sủi cảo	79
Các loại đậu	80
Trứng	82
Trái cây	83
Xúc xích	83
Động vật có vỏ	84
Trair	85
Menu Nấu ăn - Hướng dẫn sử dụng	86

Nấu ăn chân không (sous-vide) 87

Chế độ đặc biệt 93

Làm nóng lại..... 93

Rã đông..... 95

Miele Mix & Match 98

Menu Nấu ăn - tự động 109

Đóng hộp..... 110

Đóng hộp bánh..... 112

Làm mất nư ớc 113

Sử dụng chương trình Ngày Sa-bát và Yom Tov..... 114

Ép nư ớc..... 116

Chần 116

Vệ sinh đồ nấu nư ớc 117

Đồ nấu ăn hâm nóng..... 117

Giữ ấm..... 117

Kiểm tra..... 118

Làm nóng khăn ẩm..... 118

Hòa tan Gelatin 118

Tách tinh thể mật ong..... 119

Socola tan chảy..... 119

Làm tan mỡ..... 120

Hành tây đổ mồ hôi 120

Bảo quản táo 120

Chuẩn bị kem sữa trứng royale..... 120

Mứt trái cây..... 121

Lột vỏ trái cây và rau quả 121

Làm sữa chua..... 122

Chương trình tự động 123

Thế loại 123

Sử dụng chương trình tự động..... 123

Ghi chú sử dụng 123

Tìm kiếm 124

MyMiele 125

Yêu thích..... 126

Nư ớc..... 129

Mẹo làm bánh..... 129

Mẹo làm bánh..... 130

Ghi chú về chế độ hoạt động..... 130

Rang 132

Mẹo rang 132

Nội dung

Ghi chú về chế độ hoạt động..... 132
 Đầu dò thực phẩm.134.....
 Nư ớng 137
 Mèo nư ớng 137
 Mèo nư ớng thịt 137
 Ghi chú về chế độ hoạt động..... 138
 Vệ sinh và bảo dư ớng lò hấp..... 139
 Thông tin quan trọng về vệ sinh và chăm sóc 139
 Chất tẩy rửa không phù hợp..... 140
 Vệ sinh mặt trư ớc..... 140
 Hoàn hảo sạch sẽ..... 141
 Ngăn lò nư ớng..... 142
 Vệ sinh bình chứa nư ớc và bình chứa nư ớc ngưng tụ..... 143
 Phụ kiện 144
 Vệ sinh giá đỡ bên hông..... 145
 Giảm yếu tố làm nâu/nư ớng..... 146
 Ngâm bảo 147
 dư ớng 147
 Sấy khô 147
 Rửa sạch..... 147
 Tẩy cặn lò hơi i 147
 Tháo cửa..... 149
 Lắp đặt cửa..... 150
 Câu hỏi thư ớng gặp 151
 Phụ kiện tùy chọn 156
 Container..... 156
 Khác 156
 Sản phẩm vệ sinh và chăm sóc 156
 Dịch vụ khách hàng 157
 Liên hệ khi có lỗi..... 157
 Bảo hành thiết bị và đăng ký sản phẩm 157
 Chăm sóc môi trư ờng..... 158
 Cài đặt..... 159
 HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG - LẮP ĐẶT 159
 Kích thước lắp đặt DGC 7860..... 160
 Lắp đặt trong tủ cao..... 160
 Nhìn từ bên hông..... 161
 Phạm vi xoay cho bảng điều khiển..... 162
 Kết nối và thông gió 163

Kích thước lắp đặt DGC 7780, DGC 7880.....	164
Lắp đặt trong tủ cao.....	164
Nhìn từ bên hông.....	165
Phạm vi xoay cho bảng điều khiển.....	166
Kết nối và thông gió 167	
Lắp đặt và tháo dỡ lò hấp 168	
Kết nối điện 171	
Tuyên bố về sự phù hợp	172
Bản quyền và giấy phép	173
Bản quyền và giấy phép cho mô-đun truyền thông	174

HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG

Khi sử dụng thiết bị, vui lòng tuân thủ các yêu cầu an toàn cơ bản, bao gồm các hướng dẫn sau:
Đọc kỹ tất cả các hướng dẫn trước khi lắp
đặt và sử dụng lò nướng hơi i nư ớc để tránh tai nạn và hư hỏng cho thiết bị.

Lò nướng hơi i nư ớc kết hợp đư ợc gọi trong hướng dẫn sau đây là lò nướng hơi i nư ớc
lò vi sóng.

Thiết bị này tuân thủ mọi yêu cầu an toàn hiện hành của địa phương và quốc gia. Tuy nhiên, sử dụng không đúng cách có thể dẫn đến thương tích cá nhân và thiệt hại vật chất.

Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn vận hành và lắp đặt này trước khi sử dụng lò hơi i lần đầu tiên. Chúng chứa thông tin quan trọng về an toàn, lắp đặt, sử dụng và bảo trì. Điều này ngăn ngừa cả thương tích cá nhân và hư hỏng cho lò hơi i.

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

Lưu giữ những hướng dẫn vận hành và lắp đặt này ở nơi an toàn và chuyển cho bất kỳ chủ sở hữu nào trong tương lai.

Sử dụng hợp lý

Thiết bị này chỉ được sử dụng trong gia đình.

Lò nung hơi i nung không thích hợp để sử dụng ngoài trời.

Lò nung hơi i nung chỉ dùng để hấp, nung, quay, nung vữa, rửa đông và hâm nóng thực phẩm.

Mọi hình thức sử dụng khác đều không được phép.

Nguy cơ cháy nổ. Không bao giờ sử dụng lò hơi i để lưu trữ hoặc sấy khô các vật dụng có thể dễ dàng bắt lửa.

Những người thiếu khả năng về thể chất, giác quan hoặc tinh thần, hoặc không có kinh nghiệm sử dụng thiết bị không nên sử dụng thiết bị mà không có sự giám sát hoặc hướng dẫn của người có trách nhiệm.

Lò hơi i này được cung cấp với một bóng 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 độ rung). Bóng đèn đặc biệt này chỉ được sử dụng cho mục đích mà nó được dự định. Nó không phù hợp cho chiếu sáng phòng. Việc thay thế bóng đèn chỉ có thể được thực hiện bởi một Kỹ thuật viên được Miele ủy quyền.

HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG

An toàn với trẻ em Kích

hoạt khóa hệ thống để đảm bảo trẻ em không thể vô tình bật lò hơi i. Vui lòng giám sát trẻ em ở gần lò hơi i và không để chúng

chơi đùa với lò. Nguy cơ bị bỏng do sử dụng không đúng cách. Không cho trẻ em vận hành lò hơi i.

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

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

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

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

Nguy cơ bị thương do cửa mở. Cửa lò có thể chịu được trọng lượng tối đa là 22 lbs (10 kg). Trẻ em có thể bị thương khi mở cửa.

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

HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG

An toàn kỹ thuật Lò

hơ i này phải đư ợc lắp đặt và kết nối theo đúng hướng dẫn lắp đặt.

Việc lắp đặt, bảo trì và sửa chữa trái phép có thể gây ra nguy hiểm đáng kể cho ngư ời dùng. Việc lắp đặt, bảo trì và sửa chữa chỉ đư ợc thực hiện bởi kỹ thuật viên đư ợc Miele ủy quyền. Những thay đổi hoặc sửa đổi không đư ợc Miele chấp

thuận rõ ràng có thể làm mất hiệu lực quyền sử dụng lò hơ i của ngư ời dùng.

Việc bảo trì của ngư ời dùng: Không bao giờ sửa chữa hoặc thay

thế bất kỳ bộ phận nào của thiết bị trừ khi hướng dẫn khuyến nghị cụ thể.

Công việc bảo dưỡ ng chỉ nên đư ợc thực hiện bởi một kỹ thuật viên có trình độ.

Một thiết bị bị hỏng là nguy hiểm. Kiểm tra thiết bị xem có bất kỳ hư hỏng nào có thể nhìn thấy đư ợc không. Không bao giờ lắp đặt hoặc cố gắng sử dụng một thiết bị bị hỏng. Có thể vận hành tạm thời hoặc vĩnh viễn trên một hệ thống cung cấp điện độc lập hoặc một hệ thống cung cấp điện không đư ợc đồng bộ hóa với nguồn điện lư ới (ví dụ: mạng lư ới đảo, hệ thống dự phòng). Điều kiện tiên quyết để vận hành là hệ thống cung cấp điện phải tuân thủ các quy định của quốc gia và địa phư ơ ng.

Chức năng và hoạt động của các biện pháp bảo vệ đư ợc cung cấp trong hệ thống điện gia dụng và trong sản phẩm Miele này cũng phải đư ợc duy trì trong quá trình hoạt động riêng biệt hoặc trong quá trình hoạt động không đồng bộ với nguồn điện lư ới, hoặc các biện pháp này phải đư ợc thay thế bằng các biện pháp tươ ng đư ợc trong quá trình lắp đặt. Đảm bảo thiết bị của bạn đư ợc lắp đặt và nối

đất đúng cách bởi một kỹ thuật viên có trình độ. Để đảm bảo an toàn điện cho thiết bị này, phải có tính liên tục giữa thiết bị và hệ thống nối đất hiệu quả. Yêu cầu an toàn cơ bản này là bắt buộc. Nếu có bất kỳ nghi ngờ nào, hãy nhờ một thợ điện có trình độ kiểm tra hệ thống điện của ngôi nhà. Lắp đặt đúng cách: Đảm bảo rằng thiết bị của bạn đã đư ợc lắp đặt đúng cách và đã đư ợc một kỹ thuật viên có trình độ nối đất. Trư ớc khi kết nối thiết bị

với nguồn điện, hãy đảm bảo rằng dữ liệu kết nối trên bảng dữ liệu (điện áp và tần số) khớp với nguồn điện.

Dữ liệu này phải tươ ng ứng để tránh nguy cơ hư hỏng thiết bị. Tham khảo ý kiến thợ điện có trình độ nếu có bất kỳ nghi ngờ nào. Không sử dụng dây nối

dài để kết nối thiết bị này với nguồn điện. Dây nối dài không đảm bảo độ an toàn cần thiết của thiết bị.

HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG

Duy trì chiều cao lắp đặt tối thiểu bắt buộc là 36" (914 mm). Vì lý do an toàn, chỉ

được sử dụng thiết bị này sau khi đã lắp sẵn. Không được sử dụng lò hơi này ở vị trí không cố

định (ví dụ như 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 thành phần điện hoặc cơ khí của lò sẽ gây nguy hiểm cho sự an toàn của bạn và có thể khiến lò hơi hoạt động không bình thường.

Không được mở vỏ lò hơi trong bất kỳ trường hợp nào. Trong thời gian thiết bị còn bảo hành, việc sửa chữa chỉ nên được thực hiện bởi các kỹ thuật viên dịch vụ được Miele ủy quyền. Công việc của những người không đủ trình độ có thể gây nguy hiểm và có thể làm mất hiệu lực bảo hành. Các bộ phận bị lỗi chỉ nên được thay thế

bằng các bộ phận chính hãng của Miele. Chỉ với những bộ phận này, sự an toàn của thiết bị mới được đảm bảo theo đúng mục đích của nhà sản xuất. Nếu phích cắm điện bị tháo khỏi dây nguồn hoặc nếu dây nguồn được

cung cấp mà không có phích cắm điện, lò hơi phải được kết nối với nguồn điện bởi một kỹ thuật viên dịch vụ có trình độ. Nếu dây nguồn bị hỏng, phải thay thế bằng dây nguồn đặc biệt (xem phần "Kết nối điện" trong phần "Lắp đặt"). Trong quá trình lắp đặt, bảo

trì và sửa chữa, thiết bị phải được ngắt khỏi nguồn điện chính. Thiết bị chỉ được cách ly hoàn toàn khỏi nguồn điện khi: - Các cầu dao đã được tắt hoặc - Các cầu chì của hệ thống điện đã được thay thế hoàn toàn

di chuyển, hoặc

- Rút phích cắm (nếu có phích cắm) máy ra khỏi ổ cắm. Rút phích cắm không phải dây.

Nếu lò hơi được lắp đặt phía sau mặt trước tủ (ví dụ: cửa), không được đóng mặt trước tủ khi lò hơi đang hoạt động. Nhiệt và độ ẩm có thể tích tụ phía sau mặt trước tủ khi đóng. Điều này có thể làm hỏng lò hơi, bộ phận chứa và sàn nhà. Để cửa mở cho đến khi lò hơi nguội hoàn toàn.

HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG

Sử dụng đúng cách

Nguy cơ bị bỏng. Các bộ phận làm nóng vẫn có thể nóng ngay cả khi chúng không phát sáng màu đỏ. Các bề mặt của khoang lò có thể gây bỏng nếu chạm vào. Các bộ phận bên ngoài của lò hơi i như kính cửa, bảng điều khiển và lỗ thông hơi i trở nên khá nóng.

Trong quá trình vận hành và sau khi tắt lò hấp, hãy đảm bảo rằng bạn không chạm vào bất kỳ bộ phận và bề mặt nóng nào và không để bất kỳ vật dụng quần áo hoặc vật dễ cháy nào tiếp xúc với những thứ này. Đợi cho đến khi lò hấp nguội. Không để thức ăn trong lò trong thời gian dài trước hoặc sau khi nấu. Làm

như vậy có thể dẫn đến ngộ độc thực phẩm hoặc bệnh tật

sự thật.

Quần áo rộng thùng thình hoặc treo lủng lẳng có nguy cơ gây cháy. Mặc quần áo phù hợp khi vận hành thiết bị. Chỉ sử dụng miếng lót nồi

khô, chịu nhiệt. Miếng lót nồi ẩm hoặc ướt sử dụng trên bề mặt nóng có thể gây bỏng hơi i nư ớc. Không để miếng lót nồi tiếp xúc với dầu hoặc mỡ. Không thay thế khăn lau bát đĩa hoặc các vật dụng công kênh khác cho miếng lót nồi. Không để miếng lót nồi chạm vào các thanh gia nhiệt nóng. Mở cửa cẩn thận để không khí nóng hoặc hơi i nư ớc thoát ra ngoài trước khi đặt hoặc lấy

thức ăn ra. Nguy cơ bị bỏng. Đẩy khay nư ớng và giá đỡ dây lên mức tư ơng ứng trước khi làm nóng lò hấp. Nếu bạn

muốn lấy khay nư ớng hoặc giá đỡ dây ra khi khoang lò còn nóng, không chạm vào miếng lót nồi. Để tránh bị bỏng, hãy để các thanh gia nhiệt nguội trước khi vệ sinh bằng tay. Dập tắt lửa hoặc ngọn lửa, hoặc sử dụng chất chữa cháy hóa học khô hoặc bình chữa cháy dạng bọt. Không lưu trữ bất kỳ chất lỏng và vật dễ cháy nào gần

lò hấp hoặc bếp nấu.

CẢNH BÁO Không

bao giờ sử dụng lò hơi i để làm nóng hoặc làm ấm phòng. Điều này có thể dẫn đến ngộ độc carbon monoxide và hơi i nư ớc quá nóng

lò vi sóng.

HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG

CẢNH BÁO Không

bao giờ sử dụng lò hơi để lưu trữ. Điều này có thể gây ngộ độc khí carbon monoxide và làm lò hơi quá nhiệt.

CẢNH BÁO Không

bao giờ che các khe, lỗ hoặc lỗ mở ở đáy lò hấp hoặc phủ toàn bộ giá đỡ bằng các vật liệu như giấy bạc.

Điều này chặn luồng không khí trong lò hơi và có thể gây ngộ độc carbon monoxide.

Lớp phủ làm bằng giấy bạc cũng có thể khiến nhiệt tích tụ, có thể dẫn đến hỏa hoạn.

Không cản trở luồng khí đốt và thông gió. Chỉ sử dụng lò hơi để chế biến thực phẩm. Các hóa chất và hơi ăn mòn như những chất gây ra bởi chất kết dính nóng, nhựa hoặc chất lỏng và vật dễ cháy có thể gây hại cho sức khỏe. Không sử dụng lò hơi để sấy khô, nư ớng hoặc hút ẩm. Không để các vật bằng kim loại (giấy bạc, chảo) tiếp xúc với bộ phận làm nóng. Đảm bảo rằng dây nguồn của các thiết bị nhỏ không tiếp xúc hoặc bị kẹt trong cửa lò. Nguy cơ bị thương do bề mặt nóng và hơi nước. Lò hơi nóng lên trong quá trình hoạt động. Bạn có thể bị bỏng do các bộ phận làm nóng, ngăn lò, giá đỡ bên, phụ kiện, thực phẩm hoặc hơi nước.

Sử dụng miếng lót nồi khi đặt thực phẩm vào trong lò hoặc khi lấy thực phẩm ra và khi làm việc trong khoang lò nóng. Nguy cơ bị thương do

thực phẩm nóng.

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

Khi đặt hoặc lấy đồ đựng thức ăn vào lò nư ớng, hãy đảm bảo thức ăn nóng không bị đổ. Không hâm nóng thức ăn trong hộp kín như hộp

thiếc hoặc lọ kín trong lò hấp vì áp suất sẽ tăng lên trong hộp đựng, khiến hộp nổ.

HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG

Các hộp nhựa không thích hợp để sử dụng trong lò nư ớng có thể tan chảy ở nhiệt độ cao và thậm chí có thể làm hỏng lò hấp hoặc bắt lửa.

Chỉ sử dụng hộp nhựa đư ợc nhà sản xuất tuyên bố là phù hợp để sử dụng trong lò hấp hơ i nư ớc. Thực hiện theo hướng dẫn sử dụng của nhà sản xuất. Nếu bạn muốn sử dụng hộp nhựa để hấp thực phẩm, hãy đảm bảo rằng chúng chịu đư ợc nhiệt độ 212°F (100°C) và chịu đư ợc hơ i nư ớc. Bất kỳ hộp nhựa nào khác đều có thể tan chảy, giòn hoặc vỡ khi tiếp xúc với nhiệt. Nguy cơ bị thương do hơ i nư ớc. Đồ chất lỏng lạnh lên bề mặt nóng sẽ tạo ra hơ i nư ớc, có thể gây bỏng nghiêm trọng. Sự thay

đổi nhiệt độ đột ngột cũng có thể làm hỏng bề mặt nóng. Không bao giờ đồ chất lỏng lạnh trực tiếp lên bề mặt tráng men nóng. Điều quan trọng là nhiệt độ trong thực phẩm đang nấu phải đư ợc phân bố đều và đủ cao. Bạn có thể đảm bảo điều này bằng cách khuấy hoặc lật thực phẩm. Thực phẩm để trong ngăn lò có thể bị khô và độ ẩm thoát ra có thể dẫn đến hư hỏng do ăn mòn trong lò hấp hơ i nư ớc.

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

hoặc vấp phải nó. Không để cửa mở khi không cần thiết. Cửa có thể chịu đư ợc trọng lượng tối đa là 22 pound (10 kg). Không ngồi, dựa hoặc đặt các vật nặng lên cửa

lò mở. Ngoài ra, hãy đảm bảo không có gì bị kẹt giữa cửa và khoang lò. Lò hấp có thể bị hỏng. Dầu và mỡ có thể bắt lửa nếu quá nóng. Không bao giờ để lò hấp không có người trông coi khi nấu bằng dầu và mỡ.

Nếu nó bắt lửa, đừng dập tắt ngọn lửa bằng nư ớc. Tắt lò hơ i ngay lập tức và sau đó dập tắt ngọn lửa bằng cách đóng chặt cửa lò. Do nhiệt độ cao tỏa ra, các vật dụng để gần lò hơ i khi đang sử dụng

có thể bắt lửa.

Không sử dụng lò hơ i để làm nóng phòng. Nư ớng thực phẩm

trong thời gian nấu quá dài có thể khiến thực phẩm bị khô và có nguy cơ bắt lửa. Không vư ợt quá thời gian nấu đư ợc khuyến nghị.

HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG

Một số loại thực phẩm khô nhanh và có thể bắt lửa do nhiệt độ nư ớng cao.

Không bao giờ sử dụng chế độ nư ớng để nư ớng bánh mì hoặc bánh cuộn đã nấu chín một phần, hoặc để làm khô hoa hoặc thảo mộc. Thay vào đó, hãy sử dụng chế độ vận hành Nư ớng đối lưu hoặc Xung quanh .

Để tránh làm bùng phát ngọn lửa, không mở cửa lò hấp nếu có khói bên trong khoang lò. Ngắt hoạt động bằng cách tắt lò hấp và ngắt kết nối khỏi nguồn điện. Không mở cửa cho đến khi khói tan hết. Hãy thận trọng khi sử dụng rử ụ trong công thức nấu ăn của bạn. Rử ụ bốc hơi ở nhiệt độ cao như ng trong một số trư ờng hợp hiếm

hoi, có thể bắt lửa trên các thanh gia nhiệt nóng. Không bao giờ lót sàn lò bằng giấy bạc hoặc giấy lót lò.

Không đặt bất kỳ đồ dùng nhà bếp hoặc chảo, nồi hoặc khay nư ớng nào trực tiếp xuống sàn của khoang lò.

Nếu bạn muốn sử dụng sàn của khoang lò nư ớng như một bề mặt phụ, hãy đặt giá đỡ bằng lư ới lên sàn khoang lò nư ớng với mặt giá đỡ hư ớng lên trên và đồ dùng ăn uống ở trên cùng. Khi làm như vậy, hãy đảm bảo rằng bộ lọc ở sàn lò nư ớng không bị dịch chuyển.

Sàn khoang lò nư ớng có thể bị hỏng do giá đỡ bằng lư ới bị đẩy xung

quanh.

Không đẩy giá đỡ bằng lư ới xung quanh trên sàn khoang lò. Các cặn thức ăn lớn hơn có thể làm tắc ống thoát nư ớc và máy bơm. Luôn đảm bảo rằng bộ lọc ở sàn lò đư ợc lắp vào. Khi sử dụng một thiết bị điện nhỏ, ví dụ như máy xay cầm

tay, gần lò hấp, cần cẩn thận để dây nguồn của thiết bị không bị kẹt vào cửa lò hấp. Điều này có thể làm hỏng lớp cách điện trên dây. Không vận hành thiết bị mà không có nắp bóng đèn. Hơi nư ớc có thể tấn công các bộ phận điện và gây ra hiện tượng đoản mạch. Hơi nư ớc cũng có thể làm hỏng các bộ phận điện.

HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG

Vệ sinh và bảo dưỡng Chỉ vệ sinh

các bộ phận được liệt kê trong hướng dẫn vận hành và lắp đặt này.

Nguy cơ bị thương do điện giật. Hơi nước từ thiết bị vệ sinh bằng hơi nước có thể chạm tới các bộ phận điện đang hoạt động và gây ra hiện tượng đoản mạch. Không bao giờ sử dụng máy vệ sinh bằng hơi nước để vệ sinh.

Các vết xước trên kính cửa có thể khiến kính bị vỡ.

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

cửa. Có thể tháo rời các giá đỡ bên (xem mục "Vệ sinh giá đỡ bên" trong mục "Vệ sinh và bảo dưỡng lò hấp").

Lắp lại giá đỡ bên đúng cách. Để tránh

ăn mòn bề mặt thép không gỉ, hãy lau sạch mọi vết bẩn trên thành bên trong của lò nướng từ thực phẩm hoặc chất lỏng có chứa muối. Trong môi trường ẩm áp, ẩm ướt, khả năng

bị côn trùng xâm nhập cao hơn. Đảm bảo lò hấp và khu vực xung quanh luôn được giữ sạch sẽ.

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

Phụ kiện

Chỉ sử dụng các bộ phận chính hãng của Miele. Nếu sử dụng các bộ phận hoặc phụ kiện từ các nhà sản xuất khác, chế độ bảo hành có thể bị vô hiệu. Chỉ sử dụng

đầu dò thực phẩm Miele đi kèm với lò nướng này. Nếu đầu dò bị lỗi, chỉ được thay thế bằng đầu dò chính hãng của Miele. Nhựa trên đầu dò có thể tan

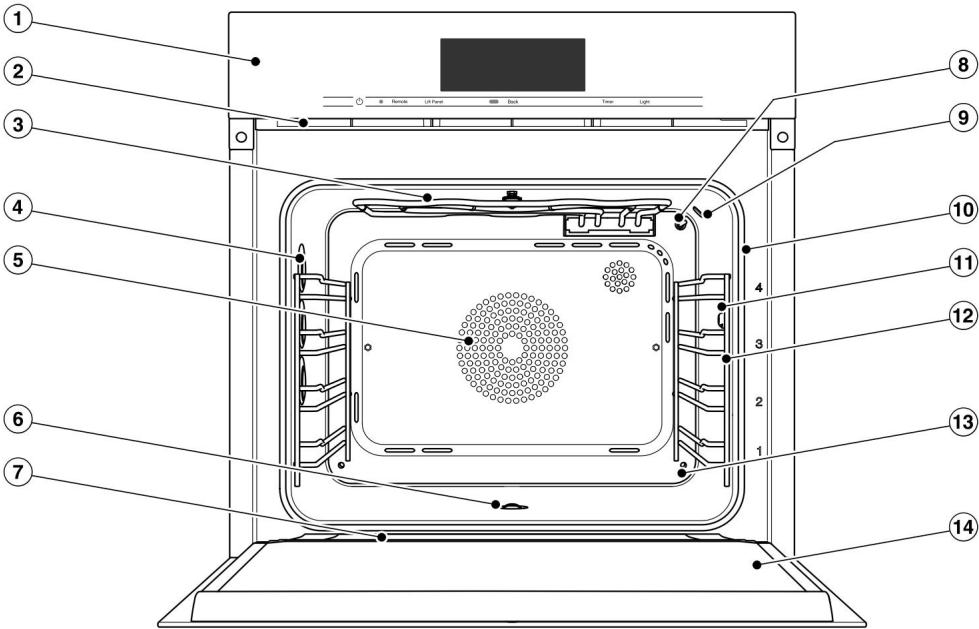
chảy ở nhiệt độ rất cao. Không sử dụng đầu dò khi sử dụng chức năng nướng (ngoại trừ: Nướng đối lưu). Không cất đầu dò trong lò nếu không sử dụng. Các chảo nấu có lỗ và rần sẽ bị hỏng do nhiệt độ cao! Chỉ sử dụng chúng ở các chế độ và chương trình chỉ hoạt động bằng hơi nước.

GIỮ HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH VÀ LẮP ĐẶT Ở NƠI AN TOÀN VÀ XEM LẠI ĐỊNH KỲ.

Tổng quan

lò hơi i

DGC 7860



a Bộ điều

khiển b

Lỗ thông hơi i c Thanh gia nhiệt/

nư ớ ng d Đèn chiếu sáng bên

trong lò e Quạt đối lưu có thanh gia nhiệt f

Sàn lò có thanh gia nhiệt dư ới cùng và bộ lọc sàn bên dư ới g Kênh nhỏ giọt h Cảm

biến nhiệt độ i

Cảm biến độ ẩm j Giỏ ăng

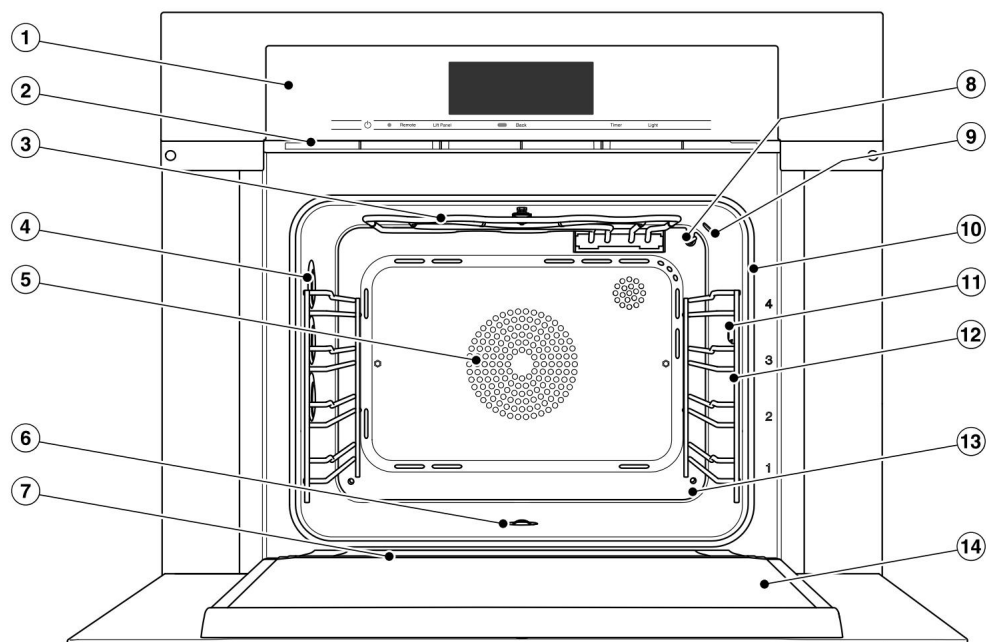
cửa k Ổ cắm kết nối

cho đầu dò l

Thanh trư ợt bên có 4 mức kệ m Cửa vào

hơi i n Cửa

DGC 7780, DGC 7880



a Bộ điều

khiển b

Lỗ thông hơi c Thanh gia nhiệt/

nữ ống d Đèn chiếu sáng bên

trong lò e Quạt đối lưu có thanh gia nhiệt f

Sàn lò có thanh gia nhiệt dư ở cùng và bộ lọc sàn bên dư ở g Kênh nhỏ giọt h Cảm

biến nhiệt độ i

Cảm biến độ ẩm j Gioăng

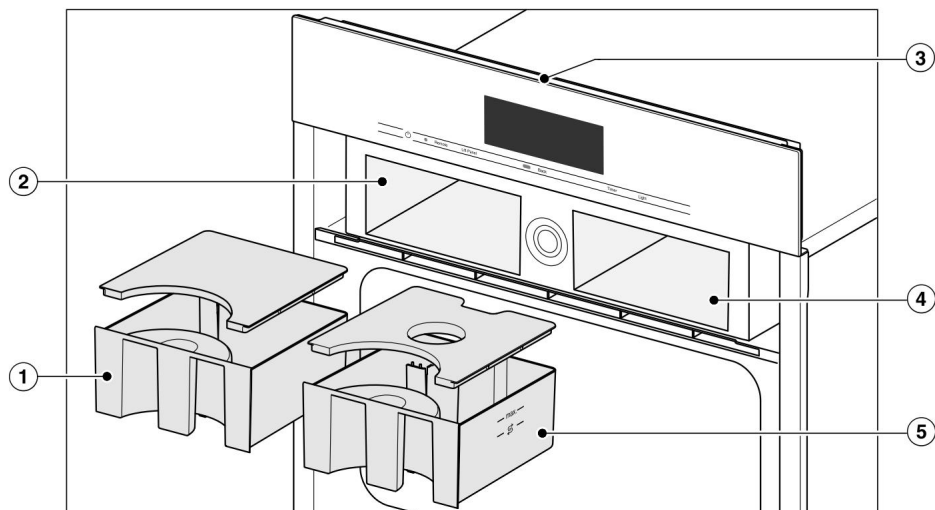
cửa k Ổ cắm kết nối

cho đầu dò l

Thanh trượt bên có 4 mức kệ m Cửa vào

hơi i n Cửa

Tổng quan



a Bình ngưng tụ b

Ngăn chứa bình ngưng tụ c Bảng

dữ liệu d

Ngăn chứa bình chứa nước e

Bình chứa nước

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

Bảng dữ liệu

Bảng dữ liệu có thể được tìm thấy ở phía trên trên bảng điều khiển đã mở.

Ở đây bạn có thể tìm thấy model và serial con số.

Có thông tin này có sẵn nếu bạn cần liên hệ với Miele để mọi vấn đề có thể được khắc phục nhanh nhất có thể.

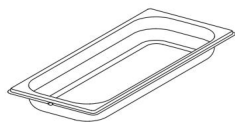
Phụ kiện đi kèm

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

Nấu ăn đục lỗ và rắn chắc chảo sẽ bị hỏng ở nhiệt độ cao!

Chỉ sử dụng chúng trong các chế độ và chương trình chỉ hoạt động với hơi nước.

Tổng cục 20



1 chảo nấu ăn chắc chắn

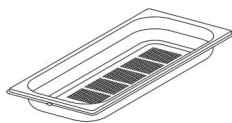
Tổng dung tích 0,64 gal (2,4 l)

Dung tích sử dụng 0,48 gal (1,8 l) 17

11/16" x 7 1/2" x 1 9/16" (Rộng x Sâu x Cao)

450 x 190 x 40 mm (Rộng x Sâu x Cao)

DGGL 20



1 chảo nấu ăn có lỗ

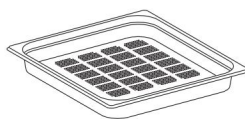
Tổng dung tích 0,64 gal (2,4 l)

Dung tích sử dụng 0,48 gal (1,8 l) 17

11/16" x 7 1/2" x 1 9/16" (Rộng x Sâu x Cao)

450 x 190 x 40 mm (Rộng x Sâu x Cao)

DGGL 12



1 chảo nấu ăn có lỗ

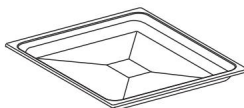
Tổng dung tích 1,43 gal (5,4 l)

Dung tích sử dụng 0,87 gal (3,3 l) 17

11/16" x 15 3/8" x 1 9/16" (Rộng x Sâu x Cao)

450 x 390 x 40 mm (Rộng x Sâu x Cao)

Khay đa năng



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

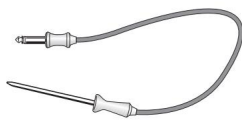
Giá đỡ dây



1 vỉ nư ớng, rang và nư ớng

Tổng quan

Đầu dò thực phẩm

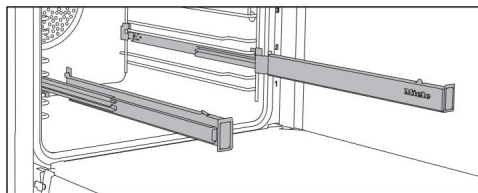


Đầu dò thực phẩm cho phép bạn theo dõi nhiệt độ chính xác của quá trình nấu (xem "Đầu dò thực phẩm" trong "Nấu nướng"). Khi sử dụng đầu dò thực phẩm, không lắp thanh trượt FlexiClip vào giá đỡ cấp 4, nếu không ổ cắm sẽ bị chặn.

Viên tẩy cặn

Để tẩy cặn lò hơi i

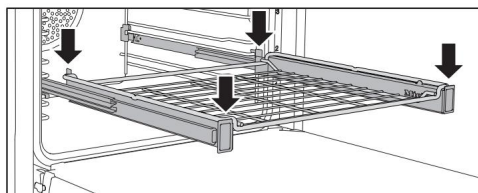
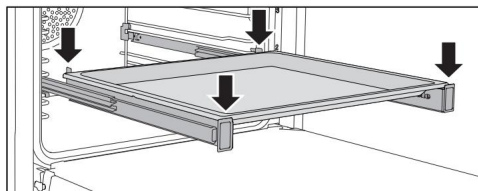
Thanh trượt FlexiClip HFC 71



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

Đẩy thanh trượt FlexiClip vào hẳn trong lò trượt khi lắp phụ kiện vào.

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



Thanh trượt FlexiClip có thể chịu được tải trọng tối đa là 33 lb (15 kg).

Lắp đặt và tháo bỏ thanh trượt FlexiClip

Nguy cơ chấn thương do nóng bề mặt.

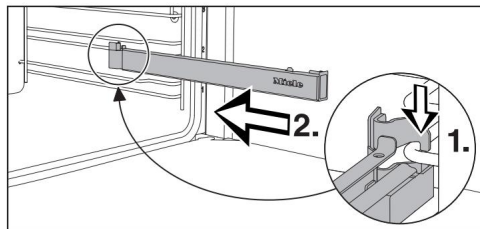
Lò hơi nóng lên trong quá trình hoạt động. Bạn có thể bị bỏng ở bộ phận gia nhiệt, ngăn lò, giá đỡ bên hông hoặc phụ kiện.

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

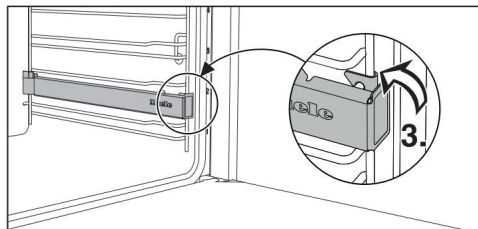
Thanh trượt FlexiClip dạng ống lồng được lắp đặt giữa hai thanh ray tạo thành một mặt phẳng kệ.

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

Khi lắp hoặc tháo thanh trượt Flexi-Clip, không được kéo dài chúng ra.



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

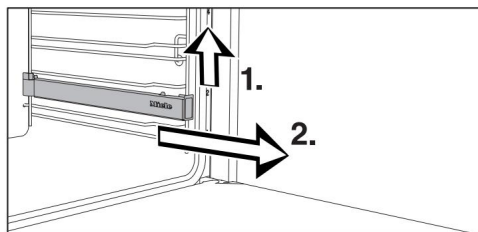


Sau đó, cố định thanh trượt FlexiClip vào thanh ray dư để của giá đỡ (3.).

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

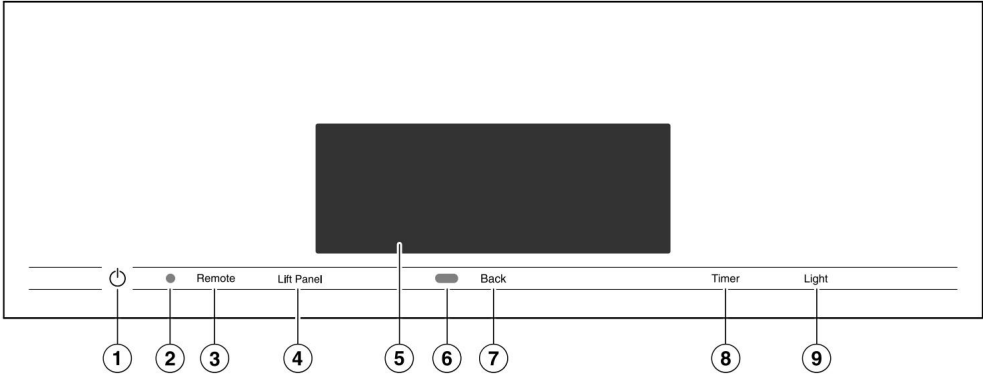
Để tháo thanh trượt FlexiClip, hãy tiến hành như sau: Đẩy thanh trượt

FlexiClip vào hết cỡ.



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

Bảng điều khiển



- Nút Bật/Tắt lòm

Để bật và tắt lò hấp
- b Giao diện quang

học (chỉ dành cho Dịch vụ Miele) c Nút cảm biến từ xa

Để điều khiển lò hơi i thông qua thiết bị di động của bạn d Điều khiển cảm biến bảng điều khiển nâng

Để mở và đóng bảng điều khiển e Màn hình cảm ứng

Để hiển thị thông tin và để vận hành
- f Cảm biến tiệm cận (MotionReact)

Để bật đèn bên trong lò nư ớng và màn hình hiển thị khi đến gần và tắt tín hiệu âm thanh khi phát hiện chuyển động g Nút cảm biến phía sau

Để quay lại một bư ớc h Nút cảm biến hẹn giờ

Để kích hoạt hoặc hủy kích hoạt bộ hẹn giờ hoặc báo thức

i Nút cảm biến ánh sáng

Để bật và tắt đèn chiếu sáng bên trong lò nư ớng

Nút Bật/Tắt

Nút Bật/Tắt được thiết kế lõm vào và phản ứng khi chạm vào.

Sử dụng nút này để bật và tắt lò hấp.

Cảm biến chuyển động

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

Nếu bạn đã kích hoạt các cài đặt tư ng ứng, bạn có thể bật đèn bên trong lò nướng, bật lò hấp hoặc tắt tín hiệu âm thanh (xem “MotionReact” trong “Cài đặt”).

Bảng điều khiển

Nút cảm biến

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

Nếu bạn muốn các nút cảm biến phản hồi ngay cả khi lò hấp đã tắt, hãy chọn cài đặt Hiển thị | QuickTouch | Bật.

Chức năng nút cảm biến	
Xa	Nếu bạn muốn điều khiển lò hơi từ thiết bị di động, bạn phải có hệ thống Miele@home, bật cài đặt Điều khiển từ xa và chạm vào nút cảm biến này. Sau đó, nút cảm biến sẽ sáng lên và chức năng MobileStart khả dụng. Chỉ cần nút cảm biến này sáng, bạn có thể điều khiển lò nung hơi nư ớc thông qua thiết bị di động của mình (xem “Cài đặt - Miele@home”).
Bảng điều khiển	hàng Sử dụng nút cảm biến này để mở và đóng bảng điều khiển (xem “Mô tả chức năng - Bảng điều khiển”).
Mặt sau	Tùy thuộc vào menu bạn đang sử dụng, thao tác này sẽ đưa bạn trở lại một cấp độ hoặc trở về menu chính.
Bộ hẹn giờ	Nếu menu xuất hiện trên màn hình hoặc nếu quá trình nấu đang diễn ra, bạn có thể sử dụng nút cảm biến này để cài đặt bộ hẹn giờ (ví dụ: khi luộc trứng) hoặc báo thức (thời gian cụ thể) tại bất kỳ thời điểm nào (xem “Báo thức + hẹn giờ”).
Ánh sáng	Chọn nút cảm biến này để bật và tắt đèn bên trong lò nư ớc. Tùy thuộc vào cài đặt được chọn, đèn bên trong lò sẽ tắt sau 15 giây hoặc bật/tắt liên tục.

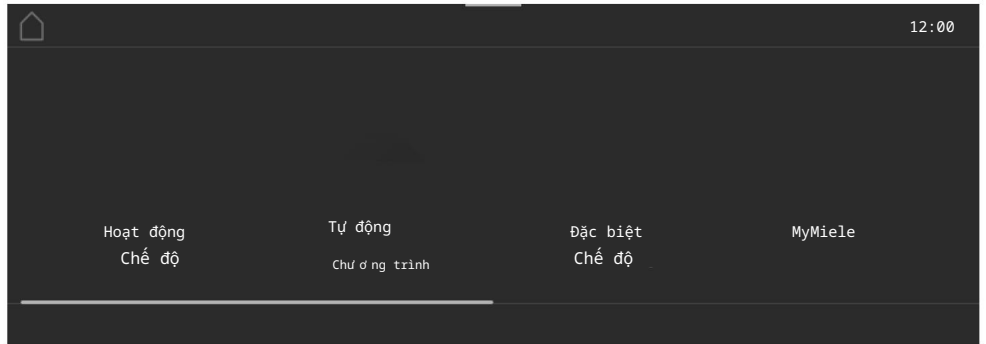
Màn hình cảm ứng

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

Chỉ chạm ngón tay vào màn hình.

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

Màn hình cảm ứng được chia thành nhiều vùng.



Đường dẫn menu xuất hiện ở bên trái của tiêu đề. Các tùy chọn menu riêng lẻ được phân tách bằng một đường thẳng đứng. . chỉ ra rằng có nhiều tùy chọn menu hơn nếu đường dẫn menu không còn hiển thị được nữa 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 bắt đầu, hãy chạm vào .

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

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

Ở đầu tiêu đề, có một đường màu cam nơi bạn có thể kéo xuống menu thả xuống. Điều này cho phép bạn bật hoặc tắt cài đặt trong quá trình nấu.

Menu hiện tại và các tùy chọn menu được hiển thị ở giữa màn hình. Bạn có thể cuộn sang phải hoặc trái bằng cách vuốt ngón tay qua màn hình sang phải hoặc trái.

Chạm vào tùy chọn menu để chọn tùy chọn đó (xem phần “Sử dụng thiết bị”).

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

Bảng điều khiển

Biểu tượng

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

Ý nghĩa biểu	tượng
	Biểu tượng này cho biết có thông tin bổ sung và lời khuyên về cách sử dụng thiết bị. Chọn OK để xác nhận thông tin.
.	Điều này cho thấy có nhiều tùy chọn menu hơn, không hiển thị được vì không đủ không gian trên màn hình.
/ /	Chỉ báo mức nước
	Bảo thức
	Bộ đếm thời gian
	Một số cài đặt, ví dụ, độ sáng màn hình và âm lượng tín hiệu, được chọn bằng thanh phân đoạn.
	Khóa hệ thống hoặc khóa cảm biến đang bật (xem "Cài đặt - An toàn"). Các nút điều khiển đã bị khóa.
Nhiệt độ	lỗi khi sử dụng đầu dò
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 Hiển thị 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 lần bạn chạm vào một tùy chọn khả thi, các ký tự liên quan (từ và/hoặc ký hiệu) sẽ sáng màu cam.

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

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

Cuộn Bạn có thể 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 mong muốn.

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

Thoát khỏi menu Chạm vào nút Cấm biến quay lại hoặc chạm vào biểu tượng . trong dư ở trên dẫn menu. Chạm vào biểu tượng để chuyển sang màn hình bắt đầu.

Những mục nhập được thực hiện trước thời điểm này 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 tổ chức bằng 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 mong muốn được 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 xuất hiện. Chạm vào các số cần thiết.

Ngay sau khi bạn nhập giá trị hợp lệ, OK sẽ chuyển sang màu xanh lá cây. Sử dụng mũi tên để xóa số đã nhập cuối cùng.

Xác nhận bằng OK.

Số đã thay đổi hiện đã được lưu.

Sử dụng thiết bị

Thay đổi cài đặt bằng thanh phân đoạn

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

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

tương ứng trên thanh đoạn để thay đổi cài đặt.

Chọn Bật hoặc Tắt để bật cài đặt
hoặc tắt.

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 tên
viết tắt.

Nhấn vào các chữ cái hoặc ký tự bạn muốn.

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

Lưu.

Tên hiện đã được lưu.

Hiển thị menu ngữ cảnh Trong một số menu, bạn có

thể hiển thị menu ngữ cảnh con, ví dụ, để đổi tên
Mục ưa thích hoặc để di chuyển các mục trong MyMiele.
Ví dụ, chạm vào Mục ưa thích và giữ ngón

tay của bạn trên đó cho đến khi menu ngữ cảnh mở ra.

Để đóng menu ngữ cảnh, hãy chạm vào một
khu vực hiển thị nằm bên ngoài cửa sổ menu.

Di chuyển mục nhập Bạn có

thể thay đổi thứ tự của Mục ưa thích hoặc mục nhập
trong MyMiele. Ví dụ, chạm

vào Mục ưa thích và giữ ngón tay trên đó cho đến khi
menu ngữ cảnh mở ra. Chọn Di chuyển.

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

Sử dụng thiết bị

Hiển thị menu thả xuống Trong chương trình nấu ăn, bạn có thể bật hoặc tắt các cài đặt như Tăng cường hoặc Làm nóng trước và chức năng WiFi.

Sử dụng đèn màu cam bên dưới tiêu đề để kéo menu thả xuống.

Chọn cài đặt bạn muốn thay đổi.

Các thiết lập đang hoạt động được tô sáng bằng màu cam. Tùy thuộc vào bảng màu đã chọn, các thiết lập không hoạt động được tô sáng bằng 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 bên 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 dư thừa.

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

Chạm vào Đóng để quay lại thực đơn.

Kích hoạt MobileStart

Chọn nút Cảm biến từ xa để kích hoạt MobileStart.

Nút cảm biến từ xa sẽ sáng lên.

Bạn có thể vận hành lò nướng hơi i nước từ xa bằng ứng dụng Miele.

Việc vận hành trực tiếp trên lò hơi i 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 nút Cảm biến từ xa sáng lên.

Mô tả chức năng

Bảng điều khiển

Bình chứa nước và bình chứa nước ngưng tụ nằm phía sau bảng điều khiển. Bảng điều khiển được mở và đóng bằng cách nhấn nút điều khiển cảm biến Lift Panel. Trừ khi bảng điều khiển tự động đóng, một lưu ý sẽ xuất hiện trên màn hình, bạn phải xác nhận bằng cách nhấn OK.

Bảng điều khiển được trang bị cảm biến cản trở. Nếu bảng điều khiển cảm nhận được lực cản khi mở/đóng, quá trình sẽ bị hủy. Mặc dù vậy, không chạm vào mép trên của cửa khi bảng điều khiển đang mở và đóng.

Bình đựng nước

Thể tích đồ đầy tối đa là 6 cốc (1,4 l) và tối thiểu là 4 1/4 cốc (1,0 l). Có các vạch chia trên bình chứa nước. Không bao giờ được vớt quá vạch chia trên cùng.

Lưu lượng nước tiêu thụ phụ thuộc vào loại thực phẩm và thời gian nấu. Có thể cần phải thêm nước trong khi nấu. Lưu lượng nước tiêu thụ sẽ tăng lên nếu mở cửa trong khi nấu.

Đổ đầy nước vào bình chứa đến mức tối đa trước mỗi chương trình nấu có sử dụng hơi nước.

Bình ngưng tụ

Nước ngưng tụ tích tụ trong thiết bị từ quá trình nấu ăn được bơm vào bình chứa nước ngưng tụ. Bình chứa có sức chứa tối đa là 6 cốc (1,4 l).

Đầu dò thực

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

Nhiệt độ/nhiệt độ lõi Một số chức năng

Có nhiệt độ được khuyến nghị cài đặt sẵn. Nhiệt độ được khuyến nghị có thể được thay đổi trong phạm vi nhất định cho một chương trình nấu ăn riêng lẻ, một giai đoạn chương trình hoặc cho mỗi lần sử dụng chương trình đó (xem “Nhiệt độ được khuyến nghị” trong “Cài đặt”).

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

Độ ẩm Chế độ

hoạt động Combi Steam và Chế độ hâm nóng đặc biệt sử dụng sự kết hợp giữa nhiệt độ lò nướng và độ ẩm. Mức độ ẩm có thể được lựa chọn trong phạm vi cho một quy trình nấu ăn riêng lẻ hoặc một giai đoạn nấu cụ thể.

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

me.

Một số thực phẩm tỏa ra hơi ẩm trong quá trình nấu.

Độ ẩm từ thực phẩm này ảnh hưởng đến lưu lượng hơi ẩm bổ sung cần thiết. Nếu lưu lượng hơi ẩm cần thiết

thấp, máy tạo hơi nước có thể không được kích hoạt.

Mô tả chức năng

Thời gian nấu Tù

thuộc vào chế độ vận hành, bạn có thể cài đặt thời gian nấu từ 1 phút đến 6, 10 hoặc 12 giờ.

Thời gian nấu của các chương trình Tự động, Bảo trì và Nấu theo thực đơn được thiết lập tại nhà máy và không thể thay đổi.

Khi nấu bằng hơi i nư ớc, cũng như đối với các chương trình và ứng dụng có hoạt động bằng hơi i nư ớc thuần túy, thời gian nấu không bắt đầu cho đến khi đạt đến nhiệt độ đã đặt. Nó bắt đầu ngay lập tức đối với tất cả các chế độ hoạt động, chương trình và ứng dụng khác.

Tiếng ồn

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

Khi sử dụng lò hơi i, bạn sẽ nghe thấy tiếng ồn của quạt gió.

Giai đoạn làm nóng Màn

hình hiển thị nhiệt độ trong khoang lò khi nhiệt độ tăng lên trong giai đoạn làm nóng ở mọi chế độ vận hành (ngoại trừ: Maxi Broil , Broil).

Thời gian của giai đoạn làm nóng bằng hơi i nư ớc sẽ phụ thuộc vào số lượng và nhiệt độ của thực phẩm. Nhìn chung, giai đoạn làm nóng sẽ kéo dài khoảng 7 phút. Sẽ lâu hơn nếu bạn nấu thực phẩm đông lạnh hoặc thực phẩm đã làm lạnh. Giai đoạn làm nóng cũng có thể mất nhiều thời gian hơn khi nấu ở nhiệt độ thấp hơn và khi nấu bằng chế độ vận hành Sous-vide .

Giai đoạn nấu Thời

gian trôi qua còn lại được hiển thị trên màn hình trong giai đoạn nấu. Khi nấu bằng hơi i nư ớc, giai đoạn nấu bắt đầu khi đạt đến nhiệt độ đã cài đặt. Nó bắt đầu ngay lập tức cho tất cả các chế độ vận hành, chương trình và ứng dụng khác.

Giảm hơi i nư ớc

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

Hiện tượng giảm hơi i nư ớc sẽ xuất hiện trên màn hình.

Có thể tắt chức năng giảm hơi i nư ớc (xem phần "Giảm hơi i nư ớc" trong "Cài đặt").

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

Đèn chiếu sáng bên trong lò

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

Nếu bạn muốn đèn luôn sáng trong suốt thời gian lò nư ớng hoạt động, bạn sẽ cần phải thay đổi cài đặt mặc định (xem phần "Ánh sáng" trong mục "Cài đặt").

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

Nếu chạm vào nút Cảm biến ánh sáng trên bảng điều khiển, đèn trong khoang lò sẽ sáng trong 15 giây.

Trước khi sử dụng lần đầu

Mật ong@nhà

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

Để sử dụng tính năng này, bạn sẽ cần:

- mạng WiFi
- ứng dụng Miele -
- tài khoản ngư ời dùng Miele Bạn có thể tạo tài khoản ngư ời dùng thông qua ứng dụng Miele.

Ứng dụng Miele@mobile sẽ hướng dẫn bạn kết nối lò nướng hơi i nư ớc với mạng WiFi tại nhà.

Sau khi lò nướng hơi i nư ớc của bạn đư ợc kết nối với mạng WiFi, bạn có thể sử dụng ứng dụng cho một số hành động, bao gồm:

- Gọi thông tin về tình trạng hoạt động của lò hơi i của bạn
- Truy xuất thông tin về các quá trình nấu ăn đang diễn ra
- Dừng các chương trình nấu đang trong tiến triển

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

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

Tính khả dụng của kết nối Wi-Fi Kết nối Wi-Fi

chia sẻ dải tần số với các thiết bị khác (bao gồm lò vi sóng và đồ chơi điều khiển từ xa). Điều này có thể gây ra lỗi kết nối không thư ờng xuyên hoặc thậm chí là lỗi kết nối hoàn toàn.

Do đó, chúng tôi không thể đảm bảo tính khả dụng của các chức năng nổi bật.

Tính khả dụng của Miele@home Khả

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

Dịch vụ Miele@home không khả dụng ở mọi quốc gia.

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

Ứng dụng

Miele Bạn có thể tải xuống miễn phí ứng dụng Miele từ Apple App Store® hoặc từ Google Play Store™.



Cài đặt cơ bản

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

Nguy cơ thương tổn do nhiệt bề mặt.

Lò hơi sẽ nóng lên trong quá trình hoạt động.

Vì lý do an toàn, lò hơi chỉ 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 một ngôn ngữ mà bạn không hiểu, hãy tiến hành như mô tả trong "Cài đặt - Ngôn ngữ".

Thiết lập vị trí Chọn

vị trí cần thiết.

Thiết lập Miele@home Thiết lập

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

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

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

Để thiết lập Miele@home ngay lập tức, hãy chọn phur ơng thức kết nối bạn muốn sử dụng.

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

Thiết lập ngày

Thiết lập ngày, sau đó là tháng và cuối cùng là năm. Xác nhận

bằng OK.

Thiết lập thời gian

Thiết lập thời gian trong ngày theo giờ và phút xe tải nhỏ.

Xác nhận bằng OK.

Thiết lập độ cứng của nước

Cơ quan quản lý nước địa phương sẽ có thể cho bạn biết độ cứng của nước tại khu vực bạn ở.

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

Đặt mức độ cứng của nước cho bạn khu vực.

Xác nhận bằng OK.

Hoàn thiện quá trình đưa vào sử dụng

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

Thiết bị hiện đã sẵn sàng để sử dụng.

Bật chức năng phát hiện mặt trước tủ

Nếu lò hơi được xây dựng ở phía sau một

mặt trước tủ (ví dụ: cửa), phải bật chức năng phát hiện mặt trước tủ.

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

Trước khi sử dụng lần đầu

Lần đầu tiên vệ sinh

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

Thiết bị đã trải qua thử nghiệm chức năng tại nhà máy. Nư ớc còn lại từ thử nghiệm này có thể đã nhỏ giọt từ các đư ờng ống vào khoang lò trong quá trình vận chuyển.

Vệ sinh bình chứa nư ớc và bình chứa nư ớc ngưng tụ

Rủi ro chấn thương do kiểm soát

bảng điều khiển.

Bạn có thể bị kẹt trong sự kiểm soát bảng điều khiển khi nó mở hoặc đóng.

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

Bật lò hấp bằng cách sử dụng
Điều khiển cảm biến Bật/Tắt.

Chọn điều khiển cảm biến Bảng điều khiển thang máy để mở bảng điều khiển.

Tháo bình chứa nư ớc và bình chứa nư ớc ngưng tụ. Để thực hiện việc này, hãy đẩy bình chứa nư ớc và nư ớc ngưng tụ thùng chứa hư ớng lên trên một chút.

Rửa sạch bình chứa nư ớc và thùng chứa đặc bằng tay hoặc trong máy rửa chén.

Đẩy bình chứa nư ớc và bình chứa nư ớc ngưng tụ trở lại.

Chọn điều khiển cảm biến Bảng điều khiển thang máy để đóng bảng điều khiển.

Tin nhắn Nhấn nút OK để đóng bảng điều khiển nâng lên sẽ xuất hiện.

Xác nhận bằng OK.

Vệ sinh phụ kiện/ngăn lò nư ớng

Lấy tất cả các phụ kiện ra khỏi lò
ngăn.

Rửa sạch dụng cụ nấu bằng tay
hoặc trong máy rửa chén.

Bề mặt khay và giá đỡ dây đa năng đư ợc xử lý bằng PerfectClean

và chỉ đư ợc giặt bằng tay.

Xem "PerfectClean" trong mục "Vệ sinh và chăm sóc lò hơi".

Làm sạch khay phổ thông và dây giá bằng miếng bọt biển sạch và dung dịch nư ớc nóng cùng xà phòng rửa chén dạng lỏng.

Bên trong lò hơi i có

đã đư ợc xử lý tại nhà máy bằng chất điều hòa.

Để loại bỏ điều này, hãy vệ sinh khoang lò bằng miếng bọt biển sạch và dung dịch nhẹ của xà phòng rửa chén và nư ớc nóng.

Thiết lập điểm sôi chính xác cho nước

Trước khi nấu thức ăn lần đầu tiên, bạn phải điều chỉnh lò hấp đến nhiệt độ sôi của nước, nhiệt độ này thay đổi tùy thuộc vào độ cao nơi đặt lò hấp. Quá trình này cũng xả sạch các thành phần của thiết bị chứa nước.

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

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

Chỉ sử dụng nước uống lạnh, tối đa (dưới 70°F (20°C)).

Tháo bình chứa nước ra và đổ đầy nước đến vạch tối đa. Đẩy bình chứa nước vào thiết bị.

Sau đó chạy lò hấp trong 15 phút-

sử dụng chế độ vận hành Steam Cooking (212°F (100°C)). Tiến hành như mô tả trong "Vận hành".

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

của nước trong lò hơi sẽ cần được thiết lập lại cho độ cao mới nếu độ cao này khác với độ cao cũ là 984 ft (300 m) trở lên. Để thực hiện việc này, hãy tẩy cặn thiết bị (xem mục "Bảo dưỡng" trong mục "Vệ sinh và chăm sóc lò hơi").

Làm nóng lò hơi

Lấy tất cả các phụ kiện ra khỏi ngăn lò nếu có. Để loại bỏ mỡ khỏi vòng

bộ phận gia nhiệt, làm nóng lò hơi lên đến 395°F (200°C) bằng chế độ vận hành Con-vection Bake cho 30 phút.

Tiến hành như mô tả trong "Hoạt động".

Nguy cơ chấn thương do nóng bề mặt.

Lò hơi nóng lên trong quá trình hoạt động. Bạn có thể bị bỏng ở bộ phận làm nóng, ngăn lò hoặc giá đỡ bên hông.

Sử dụng miếng lót nổi khi làm việc trong khoang lò nóng.

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

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

Cài đặt

Tổng quan về cài đặt

Tùy chọn menu	Cài đặt có sẵn ...
Ngôn ngữ	tiếng Đức tiếng Anh ... Vị trí
Thời gian	Trưng bày Bật* Tắt Làm mờ ban đêm Loại đồng hồ Analog* Kỹ thuật số Định dạng đồng hồ 24 giờ* 12 giờ (sáng/chiều) Bộ
Ngày	
Chiếu sáng	TRÊN "Bật" trong 15 giây* Tắt
Màn hình bắt đầu	Menu chính* Chế độ hoạt động Chương trình tự động Chế độ đặc biệt Yêu thích MyMiele
Trưng bày	Độ sáng Bảng màu Sáng Tối* Chậm nhanh Bật Tắt*
Âm lượng	Âm thanh còi báo động Âm báo bàn phím Chào mừng Melody Bật* Tắt
Đơn vị đo lường	Trọng lượng g* lb lb/oz Nhiệt độ °C* °F

*
Mặc định của nhà máy

Cài đặt

Tùy chọn menu	Cài đặt có sẵn
Giữ ấm	TRÊN Tắt*
Giảm hơi i nư ớc	TRÊN* Tắt
Nhiệt độ khuyến nghị	
Tắt Booster	TRÊN*
Tự động rửa	TRÊN* Tắt
Độ cứng của nư ớc	1°dH ... 21°dH* ... 70°dH
Chuyển động Phản ứng	Bật đèn lên trong chươ ng trình nấu ăn* luôn bật Tắt Bật thiết bị lên Bật Tắt* Xác nhận còi báo động Bật* Tắt
Sự an toàn	Khóa hệ thống Bật Tắt* Khóa cảm biến Bật Tắt*
Nhận dạng mặt trư ớc 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

*
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 Showroom	Chế độ demo Bật Tắt*
Mặc định của nhà máy	Cài đặt thiết bị Yêu thích MyMiele Nhiệt độ khuyến nghị
Giờ hoạt động (tổng cộng)	

*
Mặc định của nhà máy

Mở menu Cài đặt Trong menu Cài đặt , bạn

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

Từ menu chính:

Chọn Cài đặt. Chọn

cài đặt bạn muốn.

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

Bạn 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 hiển thị trên màn hình.

Mẹo: Nếu bạn vô tình chọn một ngôn ngữ mà bạn không hiểu, hãy chọn trong menu chính. Làm theo biểu tượng để quay lại menu phụ Ngôn ngữ .

Thời gian

Trư ng bày

Chọn cách bạn muốn thời gian trong ngày hiển thị trên màn hình khi lò hấp tắt:

-

Luôn hiển thị thời gian trên màn hình.

Nếu bạn cũng chọn cài đặt Hiển thị | Chạm nhanh | Bật, tất cả các nút cảm biến sẽ phản ứng ngay lập tức khi chạm vào và cảm biến chuyển động sẽ tự động phát hiện khi bạn đến gần màn hình.

Nếu bạn cũng chọn cài đặt Hiển thị | Chạm nhanh | Tắt , lò hấp phải đư ợc bật trư ớc khi có thể sử dụng.

- Tắt

Màn hình hiển thị tối để tiết kiệm năng lượng.

Lò hấp phải đư ợc bật trư ớc khi bạn có thể sử dụng.

- Làm mờ vào ban

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

Cài đặt

Kiểu đồng hồ

Thời gian trong ngày có thể được hiển thị dưới dạng Analog (có mặt đồng hồ) hoặc Digital (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 ăn nào đang diễn ra, hãy chạm vào thời gian trên tiêu đề để thay đổi.

Nếu mất điện, thời gian hiện tại trong ngày sẽ xuất hiện trở lại sau khi có điện trở lại.

Thời gian trong ngày được lưu trữ trong khoảng 150 giờ.

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

Ngày

Đặt ngày.

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

Chiếu sáng

- Đèn bên trong lò nướng sẽ bật trong suốt quá trình nấu.
- "Bật" trong 15 giây Đèn bên trong lò sẽ tắt sau 15 giây kể từ khi quá trình nấu bắt đầu. Nhấn nút Cảm biến ánh sáng để bật lại đèn bên trong lò trong 15 giây.
- Tắt Đèn bên trong lò đã tắt. Nhấn nút Cảm biến ánh sáng để bật đèn bên trong lò trong 15 giây.

Màn hình bắt đầu

Lò hơi i được thiết lập tại nhà máy để menu chính xuất hiện khi lò hơi i được bật. Bạn có thể thay đổi thiết lập mặc định này để, ví dụ, chế độ vận hành hoặc thiết lập MyMiele xuất hiện trên màn hình bắt đầu (xem "MyMiele").

Màn hình bắt đầu mới này sẽ xuất hiện khi lò hấp được bật lần tiếp theo.

Chọn nút Cảm biến lưu trữ 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 phân đoạn.

-

Độ sáng tối đa -

Độ sáng tối thiểu

Bảng màu

Chọn giữa tông màu sáng hoặc tối cho màn hình.

- Sáng

Màn hình có nền sáng với các ký tự tối.

- Tối

Màn hình có nền tối với các ký tự sáng.

Chạm nhanh

Chọn cách các nút cảm biến và cảm biến chuyển động phản ứng khi lò hấp tắt:

- TRÊN

Nếu bạn cũng đã chọn Thời gian |
Hiển thị | Cài đặt chế độ mở Bật hoặc Ban đêm ,
Các nút cảm biến và cảm biến chuyển động cũng
sẽ phản hồi khi lò hấp tắt.

- Tắt

Bất kể Thời gian | Hiển thị có được thiết lập hay
không, các nút 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 thanh cài báo động

Nếu bật tín hiệu âm thanh, tín hiệu âm thanh sẽ
phát ra khi đạt đến nhiệt độ cài đặt và khi kết
thúc thời gian cài đặt.

Âm lượng của tín hiệu âm thanh được biểu
thị bằng một thanh phân đoạn.

-

Âm lượng tối đa

-

Tín hiệu âm thanh đã bị tắt

Âm thanh bàn phím

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

-

Âm lượng tối đa

-

Âm thanh bàn phím đã tắt

Giai điệu chào mừng

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

Cài đặt

Đơn vị đo lường

Trọng

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

Nhiệt độ Bạn có

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

Giữ ấm Sử dụng chức

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

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

-

Chức năng Giữ ấm được bật.
Khi nấu ở nhiệt độ khoảng 175°F (80°C) trở lên, chức năng này sẽ hoạt động sau khoảng 5 phút. Thức ăn được giữ ấm ở nhiệt độ 160°F (70°C).

- Tắt

Chức năng Giữ ấm đã tắt.

Giảm hơi i nước

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

- Bật

Chức năng giảm hơi i nước sẽ tự động bật vào cuối chương trình nấu ăn sử dụng nhiệt độ trên khoảng 175°F (80°C) (nấu bằng hơi i nước) hoặc 175-212°F (80-100°C) và độ ẩm 100% (Hấp bằng hơi i nước kết hợp).

Hiện tượng giảm hơi i nước sẽ xuất hiện trên màn hình.

- Tắt

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

Nhiệt độ khuyến nghị Nếu bạn thư ờng nấu ăn với nhiệt độ khác với nhiệt độ mặc định, bạn có thể thay đổi nhiệt độ khuyến nghị.

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

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

pháp luật.
Xác nhận bằng OK.

Tăng cường

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

- Chức

Năng Booster được tự động bật trong giai đoạn làm nóng trước của chương trình nấu ăn. Bộ phận làm nóng/nướng, bộ phận làm nóng vòng và quạt đều làm nóng trước khoang lò đến nhiệt độ yêu cầu cùng một lúc.

- Tắt

Chức năng Booster bị tắt trong giai đoạn làm nóng trước của chương trình nấu. Chỉ các bộ phận làm nóng cho chế độ vận hành đã chọn mới được sử dụng để làm nóng trước khoang lò.

Bạn cũng có thể sử dụng menu kéo xuống để bật hoặc tắt chức năng Booster cho một chương trình nấu ăn.

Tự động rửa Sau khi nấu bằng

hở nước, chức năng rửa thiết bị sẽ hiển thị trên màn hình sau khi lò hấp đã tắt.

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

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

Cài đặt

Độ cứng của nước

Lò hơi phải được điều chỉnh theo mức độ cứng của nước tại địa phương để đảm bảo rằng nó hoạt động chính xác và đảm bảo việc tẩy cặn được thực hiện đúng khoảng thời gian. Nước càng cứng thì lò hấp càng cần được tẩy cặn thường xuyên. Cơ quan quản lý nước địa phương của bạn sẽ có thể cho bạn biết độ cứng của nước uống ở khu vực của bạn. Nếu bạn đang sử dụng máy làm mềm nước tại chỗ, hãy điều chỉnh cài đặt trên lò hơi cho phù hợp giá trị được thiết lập trên máy làm mềm nước.

Nếu bạn đang sử dụng hệ thống tại chỗ để khử khoáng hoàn toàn nước (ví dụ: hệ thống thẩm thấu ngược), hệ thống phải được thiết lập sao cho độ dẫn điện của nước đã xử lý là ít nhất 100 µS/cm. Trong trường hợp của hầu hết các chất lượng nước, điều này có thể đạt được bằng cách thiết lập độ cứng của nước ít nhất là 3,1 gpg (3°dH) thay vì khử khoáng hoàn toàn nước. Độ dẫn điện là cần thiết để phát hiện mức độ đầy trong máy tạo hơi nước. Phù hợp cài đặt trên lò hơi với giá trị được đặt trên hệ thống khử khoáng hoàn toàn.

Nếu bạn sử dụng nước đóng chai, nước đó phải tuân thủ các quy định quốc gia có liên quan để đảm bảo chất lượng nước uống. Không sử dụng nước khoáng hoặc nước có ga. Điều chỉnh cài đặt trên lò hấp tùy thuộc vào hàm lượng canxi. Hàm lượng canxi được ghi trên nhãn chai theo mg/l Ca2+ hoặc ppm (mg/l CaCO3).

Độ cứng của nước			Hàm lượng canxi mg/l Ca2+	Hàm lượng canxi cacbonat ppm (mg/l CaCO3)	Đặt trên lò hơi nước lò vi sóng
°dH	gpg	mmol/l			
1	1	0,18	7	18	1
2	2	0,36	14	36	2
3	3	0,54	21	54	3
4	4	0,72	29	71	4
5	5	0,90	36	89	5
6	6	1,07	43	107	6
7	7	1,25	50	125	7
8	8	1,43	57	143	8
9	9	1,61	64	161	9
10	10	1,79	71	179	10
11	11	1,97	79	196	11
12	12	2,15	86	214	12
13	14	2,33	93	232	13
14	15	2,51	100	250	14
15	16	2,69	107	268	15
16	17	2,86	114	286	16

Cài đặt

Độ cứng của nước			Hàm lượng canxi mg/l Ca ²⁺	Hàm lượng canxi cacbonat ppm (mg/l CaCO ₃)	Đặt trên hơi nước lô vi sóng
°dH	gpg	mmol/l			
17	18	3.04	121	304	17
18	19	3.22	129	321	18
19	20	3.40	136	339	19
20	21	3.58	143	357	20
21	22	3.76	150	375	21
22	23	3.94	157	393	22
23	24	4.12	164	411	23
24	25	4.30	171	429	24
25	26	4.47	179	446	25
26	27	4.65	186	464	26
27	28	4.83	193	482	27
28	29	5.01	200	500	28
29	30	5.19	207	518	29
30	31	5.37	214	536	30
31	32	5.55	221	554	31
32	33	5.73	228	571	32
33	34	5.91	236	589	33
34	35	6.09	243	607	34
35	36	6.27	250	625	35
36	38	6.44	257	643	36
37-45	39-47	6.62-8.06	264-321	661-804	37-45
46-60	48-63	8.23-10.74	328-428	821-1.071	46-60
61-70	64-73	10.92-12.53	436-500	1.089-1.250	61-70

Cài đặt

Chuyển động Phản ứng

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

Nếu bạn muốn cảm biến chuyển động phản hồi ngay cả khi lò hấp đã tắt, hãy chọn cài đặt **Hiển thị** | **Chạm nhanh** | **Bật** .

Bật đèn - trong khi nấu

ăn Ngay khi bạn đến gần màn hình cảm ứng trong quá trình nấu ăn, đèn bên trong lò sẽ bật sáng. Đèn bên trong lò sẽ tự động tắt sau 15 giây. - luôn bật Ngay khi bạn đến gần màn hình cảm ứng, đèn bên trong lò sẽ bật sáng. Đèn bên trong lò sẽ tự động tắt sau

15 giây.

- Tắt

Cảm biến tiệm cận không phản hồi khi bạn đến gần màn hình cảm ứng. Nhấn nút Cảm biến ánh sáng để bật đèn bên trong lò trong 15 giây.

Bật thiết bị lên

- Bật

Nếu thời gian đư ợc hiển thị, lò hấp sẽ bật và menu chính sẽ xuất hiện khi bạn tiến đến 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 cảm biến Bật/Tắt.

Xác nhận còi báo động

- Bật

Ngay khi bạn đến gần màn hình cảm ứng, tín hiệu âm thanh sẽ tắt.

- Tắt

Cảm biến tiệm cận không phản hồi khi bạn đến gần màn hình cảm ứng. Tắt tín hiệu âm thanh theo cách thủ công.

Sự an toàn

Khóa hệ thống Khóa

hệ thống ngăn không cho lò hấp bật nhầm.

Bạn vẫn có thể cài đặt báo thức và hẹn giờ, cũng như sử dụng chức năng MobileStart khi khóa hệ thống

đang hoạt động.

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

- Bật

Khóa hệ thống hiện đang hoạt động. Trước khi bạn có thể sử dụng lò hấp, hãy bật lò và chạm vào biểu tượng trong ít nhất 6 giây.

- Tắt

Khóa hệ thống hiện đã bị vô hiệu hóa. Bạn có thể sử dụng lò hấp như bình thường.

Khóa cảm biến

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

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

tán.

- Bật

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

- Tắt

Khóa cảm biến không hoạt động. Tất cả các nút cảm biến đều phản ứng với cảm ứng như bình thường.

Nhận dạng mặt trước đồ nội thất

-

Trên cửa tủ, chức năng nhận dạng mặt trước được kích hoạt. Sử dụng cảm biến chuyển động, lò hấp tự động phát hiện xem tấm cửa có đóng hay không.

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

- Tắt

chức năng nhận dạng mặt trước của cửa tủ. Lò ngưng hơ i nư ớc không phát hiện được tấm chắn cửa đã đóng hay chưa.

Nếu lò hơ i được lắp đặt phía sau mặt trước tủ (ví dụ như cửa), lò hấp, vỏ tủ và sàn nhà có thể bị hư hỏng do nhiệt độ và độ ẩm tích tụ phía sau mặt trước tủ đóng.

Luôn để cửa lò mở khi bạn sử dụng lò hấp.

Để cửa lò mở cho đến khi lò hơ i nguội hoàn toàn.

Mẹo: Tắt tính năng nhận dạng mặt đồ nội thất nếu bạn muốn sử dụng Chương trình Sabbath.

Cài đặt

Mặt ong@nhà

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

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

Có một số cách để kết nối lò nướng hơi i nước của bạn với mạng WiFi. Chúng tôi khuyên bạn nên kết nối lò nướng hơi i nước của bạn với mạng WiFi bằng ứng dụng Miele@mobile 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. Thiết lập lại cài đặt mạng và thiết lập kết nối mạng mới ngay lập tức.

- Đặt lại

Cài đặt này chỉ hiển thị nếu mạng WiFi đã được thiết lập. Chức năng WiFi 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 phải được thiết lập lại bất cứ khi nào lò hơi i được thanh lý hoặc bán, hoặc nếu lò hơi i đã qua sử dụng được đưa vào hoạt động. Đây là cách duy nhất để đảm bảo rằng tất cả dữ liệu cá nhân đã được xóa và chủ sở hữu trước đó sẽ không thể truy cập vào lò hơi i nữa.

- Thiết

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

Thực hiện quét và kết nối

Quá trình đưa vào vận hành ban đầu đã được thực hiện mà không cần thiết lập Miele@home.

Quét mã QR.

Nếu bạn đã cài đặt ứng dụng Miele và có tài khoản người dùng, bạn sẽ được chuyển trực tiếp đến các bước kết nối mạng.

Nếu bạn chưa cài đặt ứng dụng Miele, bạn sẽ được đưa đến Apple App Store® hoặc Google Play Store™.

Cài đặt ứng dụng Miele và thiết lập tài khoản người dùng.

Quét lại mã QR.

Ứng dụng Miele sẽ hướng dẫn bạn thực hiện quy trình thiết lập.



Điều khiển từ xa

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

Kích hoạt MobileStart

Chọn nút Cảm biến từ xa để kích hoạt MobileStart.

Nút cảm biến từ xa sẽ sáng lên.

Bạn có thể vận hành lò nướng hơi i nư ớc từ xa bằng ứng dụng Miele.

Việc vận hành trực tiếp trên lò hơi i đư ợc 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 nút Cảm biến từ xa sáng lên.

Giám sát tầm nhìn

Lò nướng hơi i nư ớc là thiết bị tự ơ ng 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 đư ợc thiết lập .

Màn hình SuperVision

- Bật

chức năng SuperVision .

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 có sẵn khi lò ở chế độ chờ.

Tuy nhiên, chức năng hiện thị thời gian trong ngày phải đư ợc bật (Cài đặt | Thời gian | Hiện thị | Bật).

-

Trên các thiết bị gia dụng đang hoạt động đư ợc đăng nhập vào hệ thống Miele@home luôn đư ợc 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 đư ợc đăng nhập vào Hệ thống Miele@home đều đư ợc 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 đư ợc bật.

- Tắt

Chức năng SuperVision cho thiết bị này đã bị tắt. Thiết bị vẫn đư ợc đăng nhập vào hệ thống Miele@home. Lỗi đư ợc hiển thị, ngay cả khi chức năng SuperVision cho thiết bị đã bị tắt.

- Âm báo Bạn có

thể chọn bật (Bật) hoặc tắt (Tắt) tín hiệu âm thanh cho thiết bị này.

Cài đặt

Cập nhật từ xa

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

Chức năng RemoteUpdate được sử dụng để cập nhật phần mềm trong lò hơi của bạn. Nếu có bản cập nhật cho lò hơi của bạn, nó sẽ tự động tải xuống. Các bản cập nhật sẽ không được cài đặt tự động. Chúng phải được khởi tạo thủ công.

Nếu bạn không cài đặt bản cập nhật, bạn có thể tiếp tục sử dụng lò hơi như bình thường. Tuy nhiên, Miele khuyên bạn nên cài đặt bản cập nhật.

Kích hoạt/hủy kích hoạt Chức năng RemoteUpdate được kích hoạt theo tiêu chuẩn. 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 tự động tải xuống.

Chạy RemoteUpdate

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

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

Bạn có thể cài đặt bản cập nhật ngay lập tức hoặc hoãn lại cho đến sau. Khi lò hơi i đư ợc bật lại, bạn sẽ đư ợc 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 đư ợc tin nhắn

khi có bản cập nhật.

- Một khi bản cập nhật đã đư ợc cài đặt, nó không thể hoàn tác đư ợc.
- Không tắt lò hơi i trong quá trình cập nhật. Nếu không, quá trình cập nhật sẽ bị hủy bỏ và sẽ không đư ợc cài đặt.
- Một số bản cập nhật phần mềm chỉ có thể đư ợc thực hiện bởi Bộ phận dịch vụ khách hàng của Miele.

Phiên bản phần mềm

Tùy chọn menu phiên bản phần mềm dành cho Dịch vụ kỹ thuật Miele sử dụng. Bạn không cần thông tin này cho mục đích gia đình sử dụng.

Xác nhận bằng OK.

Thông tin pháp lý

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

Xác nhận bằng OK.

Chương trình Showroom

Chức năng này cho phép lò hơi i được trình diễn tại các phòng trưng bày mà không cần làm nóng. Không kích hoạt cài đặt này để sử dụng trong gia đình.

Chế độ demo

Nếu bạn đã bật chế độ demo, chế độ Demo sẽ được kích hoạt. Thiết bị sẽ không nóng lên khi bạn bật lò hấp.

- Chạm vào OK trong ít nhất 4 giây để kích hoạt chế độ demo.

- Tắt Chạm vào OK trong ít nhất 4 giây để hủy kích hoạt chế độ demo. Bạn có thể sử dụng lò hấp như bình thường.

Mặc định của nhà sản xuất

- Cài đặt thiết bị Bất kỳ cài đặt nào đã thay đổi sẽ được khôi phục về cài đặt mặc định của nhà sản xuất.
- Yêu thích Tất cả mục Yêu thích 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.

Giờ hoạt động (tổng cộng)

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

Báo thức + Hẹn giờ

Sử dụng nút cảm biến Hẹn giờ, bạn có thể cài đặt hẹn giờ (ví dụ, để luộc trứng) hoặc báo thức vào một thời điểm cụ thể.

Có thể cài đặt đồng thời hai báo thức, hai bộ hẹn giờ hoặc một báo thức và một bộ hẹn giờ.

Sử dụng chức năng Báo thức Có thể sử dụng

chức năng báo thức để chỉ định thời gian cụ thể để phát ra tín hiệu âm thanh.

Cài đặt báo thức

Nếu cài đặt Hiển thị | QuickTouch | Tất cả được chọn, bạn sẽ cần bật lò hấp trước khi cài đặt báo thức. Thời gian báo thức sẽ hiển thị trên màn hình khi lò hấp tắt.

Chọn nút Cảm biến hẹn giờ.

Chọn Báo động.

Đặt thời gian báo thức.

Nhấn Đóng để xác nhận.

Khi lò hấp tắt, thời gian báo thức và sẽ xuất hiện thay cho thời gian trong ngày.

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

Đến thời điểm báo thức đã chỉ định, sẽ nhấp nháy trên màn hình bên cạnh thời gian và một tín hiệu âm thanh sẽ phát ra.

Chọn nút cảm biến hẹn giờ hoặc cài đặt thời gian báo thức trên màn hình.

Tín hiệu âm thanh sẽ dừng lại và các ký hiệu trên màn hình sẽ tắt.

Thay đổi báo thức Chọn

báo thức trên màn hình hoặc chọn nút cảm biến Hẹn giờ và báo thức bạn muốn.

Thời gian báo thức đã đặt sẽ hiển thị trên màn hình.

Đặt thời gian mới cho báo thức.

Nhấn 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 nút cảm biến Hẹn giờ và báo thức bạn muốn.

Thời gian báo thức đã cài đặt sẽ hiển thị trên màn hình.

Chọn Xóa.

Nhấn Đóng để xác nhận.

Báo thức đã bị xóa.

Sử dụng chức năng Hẹn giờ Chức năng hẹn giờ có thể được sử dụng để hẹn giờ cho các hoạt động khác trong bếp, ví dụ như luộc trứng.

Bộ hẹn giờ cũng có thể được sử dụng cùng lúc với chương trình nấu ăn có thời gian bắt đầu và kết thúc đã được thiết lập (ví dụ: để nhắc nhở khuấy thức ăn hoặc thêm gia vị, v.v.).

Thời lượng hẹn giờ tối đa có thể cài đặt là 59 phút và 59 giây.

Cài đặt bộ hẹn giờ

Nếu bạn đã chọn cài đặt Hiển thị | Chạm nhanh | Tắt, bạn sẽ cần bật lò hấp trước khi cài đặt bộ hẹn giờ. Sau đó, bạn có thể thấy bộ hẹn giờ đếm ngược trên màn hình khi lò hấp tắt.

Ví dụ: bạn muốn luộc trứng và hẹn giờ trong 6 phút 20 giây.

Chọn nút Cảm biến hẹn giờ.
Chọn Bộ hẹn giờ.
Đặt thời lượng hẹn giờ cần thiết. Chạm vào Đóng để xác nhận.

Khi lò hấp tắt, thời gian hẹn giờ sẽ đếm ngược trên màn hình và hiển thị thay cho thời gian trong ngày.

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

Khi hết thời gian hẹn giờ, sẽ nhấp nháy, thời gian sẽ bắt đầu đếm ngược và tín hiệu âm thanh sẽ phát ra. Chọn nút cảm biến hẹn giờ hoặc bộ hẹn giờ cần thiết trên màn hình.

Tín hiệu âm thanh sẽ dừng lại và các ký hiệu trên màn hình sẽ tắt.

Thay đổi bộ hẹn giờ

Chọn bộ hẹn giờ trên màn hình hoặc Chọn nút cảm biến hẹn giờ và sau đó chọn khoảng thời gian hẹn giờ mà bạn muốn.

Khoảng thời gian hẹn giờ sẽ xuất hiện.
Đặt thời lượng hẹn giờ mới.

Nhấn Đóng để xác nhận.

Thời lượng bộ đếm thời gian đã thay đổi hiện đã được lưu và sẽ đếm ngược theo phút. Thời gian hẹn giờ dư ít 10 phút sẽ đếm ngược theo giây.

Xóa bộ hẹn giờ Chọn bộ hẹn giờ trên màn hình hoặc nhấn Chọn nút cảm biến hẹn giờ và sau đó chọn khoảng thời gian hẹn giờ mà bạn muốn.

Khoảng thời gian hẹn giờ sẽ xuất hiện.
Chọn Xóa.

Nhấn Đóng để xác nhận.

Bộ hẹn giờ đã bị xóa.

Menu chính và menu phụ

Vì các quốc gia khác nhau có sở thích khác nhau khi chế biến thực phẩm, nhiệt độ ở °F và °C có thể không khớp nhau. Nhiệt độ được định nghĩa là chúng được chỉ định trong bảng.

Thực đơn	Khuyến khích giá trị	Phạm vi
Chế độ hoạt động		
Nướng đối lưu	320°F (160°C)	85-450°F (30-230°C)
Rang đối lưu	375°F (190°C)	85-450°F (30-230°C)
Xung quanh	355°F (180°C)	85-450°F (30-230°C)
Kết hợp hơi nước		
Combi Conv Bake	340°F (170°C)	85-450°F (30-230°C)
Kết hợp vòm	355°F (180°C)	85-435°F (30-230°C)
Nướng kết hợp	Cấp độ 3	Cấp độ 1-3
Nấu bằng hơi nước	212°F (100°C)	105-212°F (40-100°C)
Đóng gói chân không	150°F (65°C)	115-195°F (45-90°C)
Chuyên sâu	355°F (180°C)	120-450°F (50-230°C)
Nướng	375°F (190°C)	210-395°F (100-200°C)
Nâu	375°F (190°C)	210-450°F (100-230°C)
Maxi Broil	Cấp độ 3	Cấp độ 1-3
Nướng	Cấp độ 3	Cấp độ 1-3
Nướng đối lưu	395°F (200°C)	120-450°F (50-230°C)
Độ ẩm cộng thêm	320°F (160°C)	85-450°F (30-230°C)
Chương trình tự động		
Chế độ đặc biệt		
Làm nóng lại	265°F (130°C)	250-285°F (120-140°C)
Rã đông	140°F (60°C)	120-140°F (50-60°C)

Menu chính và menu phụ

Thực đơn	Khuyến khích giá trị	Phạm vi
Chế độ đặc biệt		
Miele kết hợp và kết hợp		
Nấu ăn giòn	-	-
Nấu ăn nhẹ nhàng	-	-
Làm nóng lại giòn	-	-
Làm nóng lại nhẹ nhàng	-	-
Trắng	-	-
Đóng hộp	195°F (90°C)	175-212°F (80-100°C)
Mất nước	120°F (50°C)	85-160°F (30-70°C)
Bảng chứng	-	-
Thực đơn nấu ăn	-	-
Vệ sinh đồ nấu nướng	-	-
Chức năng trình bày Sa-bát	355°F (180°C)	120-450°F (50-230°C)
Đồ nấu ăn hâm nóng	120°F (50°C)	120-175°F (50-60°C)
Giữ ấm	150°F (65°C)	105-212°F (40-100°C)
MyMiele		
Yêu thích		
Cài đặt		
Bảo trì		
Tẩy cặn		
Ngâm		
Sấy khô		
Rửa sạch		

Mẹo tiết kiệm năng lượng

Chương trình nấu ăn

- Tháo bỏ tất cả các phụ kiện không cần thiết cho chương trình nấu ăn ra khỏi lò.
- Nếu một phạm vi nhiệt độ được đưa ra, nó là tốt nhất là chọn nhiệt độ thấp hơn và kiểm tra thực phẩm sau thời gian nấu ngắn nhất được chỉ định.
- Chỉ làm nóng lò nướng nếu được hướng dẫn trong công thức nấu ăn hoặc biểu đồ nấu ăn.
- Cố gắng không mở cửa khi nấu ăn.
Tại.
- Khuôn tối màu, mờ là tốt nhất để nướng bánh. Chúng hấp thụ nhiệt hiệu quả hơn và truyền nhiệt đến hỗn hợp nhanh hơn. Các vật liệu sáng bóng như thép không gỉ hoặc nhôm phản xạ nhiệt và do đó có thể tạo ra kết quả không đồng đều. Không phủ sẵn lò nướng hoặc giá đỡ bằng giấy bạc phản xạ nhiệt.
- Theo dõi thời gian nấu để tránh lãng phí năng lượng khi nấu.
Cài đặt thời gian nấu hoặc sử dụng đầu dò thực phẩm nếu có.
- Hầu hết thực phẩm có thể được nấu bằng Convection Bake hoặc Convection Roast.
Vì quạt phân phối nhiệt ngay trong khoang lò nên bạn có thể sử dụng nhiệt độ thấp hơn so với Surround. Nó cũng cho phép bạn nấu trên nhiều tầng cùng một lúc.
- Nướng đối lưu là chế độ hoạt động tốt nhất cho các món nướng. Có thể sử dụng nhiệt độ thấp hơn so với các chế độ nướng khác sử dụng cài đặt nhiệt độ tối đa.

- Bất cứ khi nào có thể, bạn nên nấu ăn nhiều đĩa cùng một lúc. Đặt chúng cạnh nhau trong lò nướng hoặc trên các tầng khác nhau.
- Các món ăn mà bạn không thể chuẩn bị trước. Nếu có thể, nên nấu từng phần một cùng một lúc để tận dụng nhiệt lượng có sẵn trong lò.

Cài đặt

- Chọn Màn hình | QuickTouch |

Tắt cài đặt cho các bộ phận điều khiển để giảm mức tiêu thụ năng lượng.

- Chọn cài đặt Đèn | Tắt hoặc "Bật" trong 15 giây cho đèn bên trong lò nướng. Bạn có thể bật lại đèn bên trong lò nướng bất kỳ lúc nào bằng cách chạm vào nút Cảm biến ánh sáng.

Chế độ tiết kiệm năng lượng

Lò hơi i sẽ tự động tắt để tiết kiệm năng lượng nếu không chạy chương trình và không vận hành các nút điều khiển. Thời gian trong ngày sẽ hiển thị trên màn hình hoặc màn hình sẽ vẫn tối (xem "Cài đặt").

Sự cố do thiếu bộ lọc sần.

Nếu bộ lọc sần bị thiếu, thức ăn thừa có thể tràn vào cống. Nước không thể được bơm đi.

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

Bật lò hấp.

Menu chính sẽ xuất hiện. Nếu bạn

muốn nấu bằng chế độ hơi nước hoặc chế độ phun hơi nước, hãy đổ đầy bình chứa nước và lắp lại vào đúng vị trí.

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

Chỉ sử dụng nước uống lạnh, tự nhiên (dưới 70°F (20°C)).

Đặt thực phẩm vào lò.

Chọn Chế độ vận hành . Chọn chế độ

vận hành bạn muốn sử dụng.

Chế độ vận hành và các giá trị khuyến nghị về nhiệt độ và độ ẩm (nếu có) sẽ xuất hiện. Thay đổi các giá trị khuyến nghị nếu cần.

Các giá trị được đề xuất sẽ được tự động chấp nhận trong vòng vài giây. Bạn có thể thay đổi nhiệt độ và độ ẩm sau đó bằng cách chọn chỉ báo nhiệt độ hoặc độ ẩm.

Xác nhận bằng OK.

Nhiệt độ yêu cầu và nhiệt độ thực tế sẽ xuất hiện và giai đoạn làm nóng trước sẽ bắt đầu.

Bạn sẽ thấy nhiệt độ tăng trên màn hình. Một tín hiệu âm thanh sẽ phát ra khi nhiệt độ cài đặt đạt đến lần đầu tiên.

Sau chương trình nấu ăn, chọn Fin-

công việc.

Chức năng giảm hơi nước sẽ tự động bật vào cuối chương trình nấu ăn sử dụng nhiệt độ khoảng trên 175°F (80°C) (nấu bằng hơi nước) hoặc 175-212°F (80-100°C) và độ ẩm 100% (Hấp dẫn kết hợp).

Chờ cho đến khi hơi nước thoát ra khỏi màn hình hiển thị trước khi mở cửa.

Lấy thức ăn ra khỏi lò.

Vệ sinh lò hơi

Tháo bình chứa nước và

hộp đựng đặc và đổ hết nếu cần. Tắt lò hấp.

Chức năng rửa thiết bị sẽ xuất hiện sau chương trình nấu ăn có sử dụng hơi

nước. Thực hiện theo hướng dẫn trên màn hình.

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

Vệ sinh và lau khô toàn bộ lò hấp như mô tả trong phần "Vệ sinh và bảo dưỡng lò hấp".

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

Hoạt động

Đổ thêm nước Nếu cần

thêm nước trong quá trình nấu, một âm báo sẽ phát ra và màn hình sẽ nhắc bạn đổ thêm nước sạch vào bình chứa.

Tháo bình chứa nước ra và đổ nước sạch vào.

Đậy bình chứa nước vào thiết bị.

Chương trình nấu ăn sẽ tiếp tục.

Thay đổi giá trị và cài đặt cho chương trình nấu ăn Tùy thuộc vào chế độ vận

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

Tùy thuộc vào chế độ hoạt động, bạn có thể thay đổi các cài đặt sau: - Nhiệt độ

- Độ ẩm
- Khoảng thời gian
- Tăng cường
- Làm nóng trước
- Chức năng giòn

Thay đổi nhiệt độ và nhiệt độ lõi

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

Nhiệt độ lõi chỉ xuất hiện nếu bạn sử dụng đầu dò (xem “Nút ống – Đầu dò”).

Chạm vào màn hình hiển thị nhiệt độ.

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

Xác nhận bằng OK.

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

Thay đổi độ ẩm Chạm vào chỉ báo độ ẩm.

Thay đổi mức độ ẩm. Xác nhận bằng OK.

Chương trình sẽ tiếp tục chạy ở mức độ ẩm mới.

Thiết lập thời lượng nấu

Kết quả nấu ăn có thể bị ảnh hưởng xấu nếu có sự chậm trễ lâu giữa thời điểm cho thực phẩm vào lò và thời điểm bắt đầu nấu. Thực phẩm tươi có thể đổi màu và thậm chí bị hỏng. Khi nư ớng, hỗn hợp bánh hoặc bột nhào có thể bị khô và chất tạo xốp có thể mất tác dụng. Chọn thời gian càng ngắn càng tốt cho đến khi bắt đầu quá trình nấu.

Bạn đã đặt thực phẩm vào ngăn lò, chọn chế độ vận hành và các cài đặt cần thiết như nhiệt độ.

Bằng cách nhập Thời lượng, Sẵn sàng lúc hoặc Bắt đầu lúc, 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 lò sẽ tự động tắt khi thời gian nấu đã trôi qua. Thời gian nấu tối đa có thể được thiết lập tùy thuộc vào chế độ vận hành mà bạn đã chọn.

- Sẵn sàng
- tại Chỉ định thời điểm bạn muốn quá trình nấu kết thúc. Lò sẽ tự động tắt vào thời điểm bạn đã cài đặt.

- Bắt đầu
- tại Chức năng này sẽ chỉ xuất hiện trong menu nếu bạn đã đặt Thời gian hoặc Sẵn sàng tại thời điểm. Với Bắt đầu tại, bạn phải chỉ định thời điểm bạn muốn quá trình nấu bắt đầu. Lò nư ớng sẽ tự động bật vào thời điểm bạn đã đặt.

Chọn hoặc Bộ hẹn giờ.
Đặt thời gian cần thiết.
Xác nhận bằng OK.

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

Chức năng giảm hơi nư ớc sẽ bật vào cuối quá trình nấu sử dụng nhiệt độ khoảng 175°F/80°C (nấu bằng hơi nư ớc) hoặc 175-212°F/80-100°C và độ ẩm 100% (Hơi nư ớc kết hợp).

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

Thay đổi thời lượng đã đặt
Chọn , thời lượng hoặc Bộ hẹn giờ. Chọn thời gian bạn muốn và thay đổi Nó.
Xác nhận bằng OK.

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

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

Chọn Xóa.
Xác nhận bằng OK.

Nếu bạn xóa Thời lượng, các thời lượng đã đặt cho Sẵn sàng lúc và Bắt đầu lúc cũng bị xóa.
Nếu bạn xóa Sẵn sàng lúc hoặc Bắt đầu lúc, chương trình nấu sẽ bắt đầu sử dụng thời gian nấu đã cài đặt.

Hoạt động

Hủy chương trình nấu Nếu bạn hủy chương trình nấu, hệ thống sưởi và đèn của lò sẽ tắt.
Bất kỳ thời gian nấu nào được thiết lập sẽ bị xóa.

Trong chương trình nấu bằng hơi nước, chức năng Giảm hơi nước sẽ xuất hiện nếu bạn đặt nhiệt độ trên khoảng 175°F (80°C) (nấu bằng hơi nước) hoặc 175-212°F (80-100°C) và độ ẩm 100% (Hơi nước kết hợp).

Chọn Đóng để quay lại trang chính thực đơn.

Hủy chương trình nấu ăn mà không có thời gian nấu được thiết lập
Chọn Hoàn tất.

Menu chính sẽ xuất hiện.

Hủy chương trình nấu có thời gian nấu được thiết lập Chọn Hủy.

Hủy chương trình? sẽ xuất hiện.
Chọn Có.

Menu chính sẽ xuất hiện.

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

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

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

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

Nguy cơ chấn thương do bề mặt nóng khuôn mặt và thức ăn.
Lò hơi nóng lên trong quá trình hoạt động. Bạn có thể bị bỏng ở bộ phận gia nhiệt, ngăn lò, giá đỡ bên hông, phụ kiện hoặc thực phẩm.

Sử dụng miếng lót nổi khi đặt thức ăn vào lò hoặc lấy thức ăn ra và khi làm việc trong khoang lò nóng.

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

Chương trình nấu sẽ tiếp tục khi cửa đóng lại.

Lò hấp sẽ nóng lên lần nữa và màn hình sẽ hiển thị nhiệt độ trong khoang lò khi nhiệt độ tăng lên.

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

Trong các chương trình sử dụng độ ẩm 100% và nhiệt độ lên đến 212°F (100°C): chương trình nấu sẽ kết thúc sớm nếu cửa lò được mở vào phút cuối cùng của quá trình nấu (còn 55 giây).

Làm nóng lò nư ớng Chức năng

Booster đư ợc sử dụng để làm nóng nhanh khoang lò nư ớng ở một số chế độ vận hành.

Chức năng làm nóng trư ớc có thể đư ợc sử dụng với bất kỳ chế độ vận hành lò nư ớng nào và phải đư ợc bật riêng cho từng chư ơ ng trình nấu.

Khoang lò chỉ cần đư ợc làm nóng trư ớc trong một số trư ờng hợp. Làm nóng trư ớc

khoang lò khi nấu các loại thực phẩm sau:

- bánh ngọt, bánh quy và bánh nư ớng có thời gian nấu ngắn (khoảng 30 phút hoặc ít hơn) cũng như các loại bánh mỏng manh (ví dụ như bánh xốp) với chế độ vận hành Sur-round (không có chức năng Booster)

Tăng cư ờng

Chức năng Booster đư ợc kích hoạt theo cài đặt mặc

định của nhà sản xuất cho các chế độ vận hành sau (Cài đặt | Booster | Bật): - Nư ớng đối lưu

-

Nư ớng đối lưu - Vòm

Nếu bạn đặt nhiệt độ trên 210°F (100°C) và chức năng Booster đư ợc bật, một giai đoạn làm nóng nhanh sẽ làm nóng khoang lò đến nhiệt độ đã đặt. Bộ phận làm vàng/nư ớng và bộ phận làm nóng vòng sẽ bật cùng với quạt.

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

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

Mặt khác, bạn cũng có thể bật chức năng riêng cho một chư ơ ng trình nấu nếu bạn đã chọn cài đặt Booster | Off.

Ví dụ: Bạn đã chọn chế độ vận hành và các cài đặt cần thiết như nhiệt độ.

Bạn muốn tắt chức năng Booster cho chư ơ ng trình nấu ăn này. Kéo menu thả xuống.

Booster đư ợc đánh dấu màu cam.

Chọn Booster.

Tùy thuộc vào bảng màu, Booster đư ợc tô sáng bằng màu đen hoặc trắng. Đóng menu thả xuống.

Chức năng Booster bị tắt trong giai đoạn làm nóng trư ớc. Chỉ các bộ phận làm nóng cho chế độ vận hành đã chọn mới đư ợc sử dụng để làm nóng trư ớc khoang lò.

Các loại thực phẩm mỏng manh (ví dụ như bánh xốp hoặc bánh quy) sẽ nhanh chóng chuyển sang màu nâu ở mặt trên nếu sử dụng chức năng Booster .

Tắt chức năng Booster cho những mục này.

Hoạt động

Làm nóng trước

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

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

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

Bật chế độ làm nóng trước

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

Ví dụ: Bạn đã chọn chế độ vận hành và các cài đặt cần thiết như nhiệt độ.

Bạn muốn bật chức năng Làm nóng trước cho chương trình nấu ăn này. Kéo menu thả xuống.

Tùy thuộc vào bảng màu, Preheat sẽ được đánh dấu bằng màu đen hoặc trắng.

Chọn Làm nóng trước.

Làm nóng trước được đánh dấu màu cam. Đóng menu thả xuống.

Thông báo sau sẽ được hiển thị cùng với thời gian: Đặt thực phẩm vào lò nướng khi ngăn lò được làm nóng đến nhiệt độ đã cài đặt. Ngay khi được nhắc, hãy

đặt thực phẩm vào lò nướng. Xác nhận bằng cách nhấn OK.

Chức năng Crisp

Chức năng Crisp (giảm độ ẩm) cho phép loại bỏ độ ẩm ra khỏi lò khi cần thiết trong toàn bộ quá trình nấu hoặc đôi khi trong quá trình nấu.

Bạn nên sử dụng chức năng này khi nấu các món có lớp phủ ẩm, ví dụ như bánh quiche, pizza, khay nướng có phủ trái cây tươi hoặc bánh nướng xốp.

Đặc biệt, gia cầm sẽ có lớp da giòn ngon nhờ chức năng này.

Chức năng Crisp có thể được sử dụng ở các chế độ hoạt động sau:

- Nướng đối lưu
- Nướng đối lưu
- Vòm
- Chuyên sâu
- Nướng
- Nướng đối lưu
- Độ ẩm cộng thêm

Bật chức năng Crisp Chức năng

Crisp phải được bật riêng cho từng chương trình nấu.

Bạn đã chọn chế độ vận hành và các cài đặt cần thiết như nhiệt độ.

Bạn muốn bật chức năng Crisp cho chương trình nấu ăn này. Kéo menu thả xuống.

Tùy thuộc vào bảng màu, chức năng Crisp sẽ được tô sáng bằng màu đen hoặc trắng.

Chọn chức năng Crisp.

Chức năng Crisp được đánh dấu màu cam. Đóng menu thả xuống.

Chức năng Crisp đã được bật.

Chức năng Crisp có thể được tắt lại bất cứ lúc nào thông qua nút kéo xuống thực đơn.

Phun hơi nước Bạn có thể phun hơi nước

trong quá trình nấu ở mọi chế độ vận hành lò nướng. Số lượng hơi nước phun ra là không giới hạn.

Bạn có thể giải phóng luồng hơi nước ngay khi luồng hơi nước xuất hiện và chữ Bắt đầu hiển thị màu xanh lá cây.

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

Chọn Bắt đầu.

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

Tiến hành như mô tả để giải phóng thêm luồng hơi nước khi chữ Bắt đầu lại hiển thị màu xanh lá cây.

Thay đổi chế độ vận hành Bạn có thể thay đổi sang chế độ vận hành khác trong khi đang nấu. Nhấn vào biểu tượng cho chế độ vận hành đã chọn. Nếu bạn đã đặt thời gian nấu,

xác nhận tín hiệu Hủy chương trình? bằng Có.

Chọn chế độ hoạt động mới.

Chế độ vận hành mới sẽ xuất hiện trên màn hình cùng với các giá trị được khuyến nghị tương ứng.

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

Ghi chú chung

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

Ưu điểm của việc nấu ăn bằng hơi i nư ớc

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

Nấu bằng hơi i nư ớc cũng giữ được hương vị thực sự của thực phẩm tốt hơn so với nấu ăn thông

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

Các thùng chứa phù hợp

Hộp đựng đồ nấu ăn Hộp đựng

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

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

Bộ đồ ăn của riêng bạn

Bạn cũng có thể sử dụng đồ đựng thức ăn của riêng mình. Tuy nhiên, xin lưu ý những điều sau: - Đồ dùng

ăn uống phải phù hợp để sử dụng trong một lò nư ớc có khả năng chịu được hơi i nư ớc.

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

- Đồ đựng bằng sứ dày làm từ đồ sứ, gốm hoặc đồ đá không thích hợp để sử dụng bằng hơi i nư ớc. Do có thành dày nên chảo không dẫn nhiệt tốt, nghĩa là thời gian nấu sẽ lâu hơn đáng kể so với thời gian ghi trong biểu đồ.

- Đặt đồ dùng ăn uống lên giá đỡ bằng lưới hoặc trong hộp đựng đồ nấu. Tùy thuộc vào kích thước của đồ dùng ăn uống, bạn cũng có thể đặt giá đỡ bằng lưới ở trên sàn của ngăn lò nư ớc với mặt giá đỡ hướng lên trên và đồ dùng ăn uống ở trên cùng. Bạn cũng có thể tháo giá đỡ bên ra để có thêm không gian (xem phần “Vệ sinh và chăm sóc lò hấp”) trong phần “Vệ sinh và chăm sóc lò hấp”).

- Đảm bảo có khoảng cách giữa vành trên của đồ đựng và phần trên của ngăn lò để hơi i nư ớc có thể tràn vào đồ đựng.

Mức kệ

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

Khi sử dụng nhiều hơn một hộp đựng thức ăn sâu cùng một lúc, tốt nhất là đặt chúng lệch nhau trên vỉ và để lại ít nhất một khoảng trống ở giữa chúng.

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

Thực phẩm đông lạnh

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

Nhiệt độ Trong quá

trình nấu bằng hơi nước, nhiệt độ không vượt quá 212°F (100°C). Hầu như tất cả các loại thực phẩm đều có thể nấu ở nhiệt độ này. Một số loại thực phẩm, chẳng hạn như quả mọng, cần được nấu ở nhiệt độ thấp hơn để tránh bị vỡ. Xem các phần có liên quan trong hướng dẫn vận hành này để biết thêm chi tiết.

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 thời gian nấu bằng nồi. Thông tin thêm về bất kỳ yếu tố nào có thể ảnh hưởng đến thời gian nấu được cung cấp trong các phần có liên quan.

Lưu ý thức ăn không ảnh hưởng đến thời gian nấu. 2

lb (1 kg) khoai tây sẽ mất cùng thời gian để nấu như 1 lb

(500 g) khoai tây.

Nấu bằng chất lỏng Khi nấu bằng

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

Công thức nấu ăn của riêng bạn - Nấu bằng hơi nước

Thực phẩm và công thức nấu ăn được chế biến 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 thực phẩm sẽ không có màu nâu hoặc giòn khi nấu bằng hơi nước.

Khay và vỉ nướng đa năng Sử dụng khay đa

năng có vỉ nướng đặt ở trên, ví dụ, để quay và nướng. Trong quá trình quay, bạn có thể sử dụng vỉ nướng thịt được đặt trong khay để làm vỉ nướng sốt hoặc vỉ nướng chấm.

Nếu bạn đang sử dụng khay đa năng có giá đỡ bằng dây ở trên cùng, hãy chèn khay đa năng vào giữa các thanh ray của một giá đỡ ngang và giá đỡ bằng dây sẽ tự động trượt vào phía trên chúng. Khi lấy chúng ra khỏi lò, hãy kéo cả hai ra cùng lúc.

Các khía an toàn không bị lật Giá

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

Nấu bằng hơi nước

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

Chọn thời gian nấu Thời gian nấu được

đưa ra chỉ là hướng dẫn. Chúng tôi khuyên bạn nên chọn

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

Rau

Thực phẩm tươi sống

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 đông lại thành từng cục, hãy cắt nhỏ trước khi nấu bằng hơi nước. Thực hiện theo hướng dẫn của nhà sản xuất trên bao bì về thời gian nấu.

Chảo lò hấp Khi mỗi

miếng thực phẩm được nấu chỉ có đường kính nhỏ (ví dụ, đậu Hà Lan, măng tây), không có hoặc rất ít khoảng hở và hơi nước khó có thể thấm vào thực phẩm. Để đảm bảo nấu chín đều, hãy sử dụng chảo lò hấp phẳng cho các loại thực phẩm này và đảm bảo rằng thực phẩm được xếp chồng không cao quá 1"-2" (3-5 cm). Chia lượng thực phẩm lớn hơn vào nhiều chảo lò hấp phẳng.

Nhiều loại rau có thời gian nấu chín như nhau có thể được nấu cùng nhau trong một khay hấp.

Các loại rau cần nấu trong chất lỏng, chẳng hạn như bắp cải đỏ, phải được đặt trong khay hấp đặc.

Mức kệ

Khi nấu rau có màu sắc đặc biệt (ví dụ như củ cải đường) trong hộp đựng có lỗ thông hơi cùng lúc với việc nấu các loại thực phẩm khác trong hộp đựng khác, hãy đặt khay hứng nước ngay bên dưới hộp đựng có lỗ thông hơi để hứng bất kỳ giọt nước nào nhỏ xuống và tránh bị lem màu.

Thời gian nấu Thời gian

nấu phụ thuộc vào kích thước của thực phẩm và mức độ chín mà bạn muốn, giống như các phương pháp nấu ăn thông thường. Ví dụ: Khoai tây trắng, cắt thành bốn: khoảng 17 phút Khoai tây trắng, cắt đôi: khoảng 20 phút

Cài đặt

Chương trình tự động | Rau | ... |

hoặc

Chế độ hoạt động | Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 212°F (100°C)

Thời lượng: xem biểu đồ

Nấu bằng hơi i nư ớc

Rau	[phút]
Atiso	32-38
Súp lơ , nguyên cây	27-28
Súp lơ , hoa nhỏ	3-8
Đậu, xanh	3-10
Súp lơ , hoa nhỏ	1-4
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, cắt thành từng dải	4-5
Cải xoăn, thái nhỏ	23-26
Khoai tây trắng, gọt vỏ trộn tệ hơn chia làm tư	27-29 21-22 16-18
Khoai tây Yukon Gold, đã gọt vỏ trộn tệ hơn chia làm tư	25-27 19-21 17-18
Khoai tây Idaho/Russet, gọt vỏ trộn tệ hơn chia làm tư	26-28 19-20 15-16
Cải Thụy Điển, cắt thành từng thanh	6-7
Bí ngô, thái hạt lựu	4-10
Ngô trên lõi	11-14
Cải cầu vồng, thái nhỏ	2-3
Ớt chuông, thái hạt lựu hoặc cắt thành dải	1

Nấu bằng hơi nước

Rau	[phút]
Khoai tây mới, cứng	30-32
Nấm	1
Tỏi tây, thái lát	2-3
Tỏi tây, cắt đôi theo chiều dọc	6
Romanesco, toàn bộ	22-25
Romanesco, hoa nhỏ	5-7
Cải Brussels	10-12
Củ cải đút ống, nguyên củ	53-57
Bắp cải đỏ, thái nhỏ	23-26
Cây cần đen, nguyên cây	9-10
Rễ cần tây, cắt thành từng khúc	6-7
Măng tây xanh	3-7
Măng tây trắng, nguyên cây	4-9
Cà rốt, thái nhỏ	3-6
Rau bina tư ơ i	1-2
Bắp cải thảo, thái nhỏ	5-10
Cần tây, thái nhỏ	3-5
Củ cải Thụy Điển, thái nhỏ	6-7
Bắp cải trắng, thái nhỏ	12
Bắp cải Savoy, thái nhỏ	5-10
Bí ngòi, thái lát	1
Đậu que	3-5

Thời gian nấu

Cá

Thực phẩm tươi sống

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

Thực phẩm đông lạnh

Cá đông lạnh nên được rã đông một chút trước khi nấu.

Chuẩn bị sử dụng Thêm

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

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

Chảo nấu ăn Nếu

sử dụng chảo có lỗ, hãy thoa mỡ vào chảo 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 cá ngay phía trên khay đựng chung để hứng bất kỳ chất lỏng nào và tránh bất kỳ mùi vị nào truyền sang thực phẩm khác.

Nhiệt độ 185-

195°F (85-90°C)

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

212°F (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.

Thời gian nấu Thời

gian nấu phụ thuộc vào độ dày và độ đặc của thực phẩm, chứ không phải trọng lượng. Miếng thực phẩm càng dày thì thời gian nấu càng lâu. Một miếng cá nặng 1 lb (500 g) có độ dày 1" (3 cm) sẽ mất nhiều thời gian nấu hơn một miếng cá nặng 1 lb (500 g) và chỉ dày 1/2" (2 cm)

dày.

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

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

Nấu bằng hơi nước

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 cấu trúc của cá, hãy đặt một chiếc cốc nhỏ hoặc vật tư ở ng tự úp ngược vào hộp đựng cá.

Đặt phần bụng cá hướng xuống cốc.

- Bạn có thể sử dụng bất kỳ phần cá vụn nào, ví dụ như đầu cá, xương, đuôi cá, v.v., để làm nước dùng cá. Cho phần cá vụn vào cùng với một ít rau củ hỗn hợp trong một hộp đựng nấu ăn chắc chắn và thêm nước lạnh. Nấu ở nhiệt độ 212°F (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 mú, lươn và cá hồi.

Cài đặt

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

hoặc

Chế độ hoạt động | Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: xem biểu đồ

Thời lượng: xem biểu đồ

hiệu suất, nhiệt độ, thời gian

Nấu bằng hơi nước

Thịt

Thực phẩm tươi sống

Chuẩn bị thịt như bình thường.

Thực phẩm đông lạnh

Thịt phải được rửa đông hoàn toàn trước khi nấu trong lò hấp (xem mục "Rửa đông" trong "Chế độ đặc biệt").

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.

Thời gian nấu Thời gian

nấu phụ thuộc vào độ dày và độ đặc của thực phẩm. Thịt càng dày thì thời gian nấu càng lâu. Miếng thực phẩm càng dày thì thời gian nấu càng lâu. Một miếng cá nặng 1 lb (500 g) dày 4" (10 cm) sẽ mất nhiều thời gian nấu hơn một miếng cá nặng 1 lb (500 g) và chỉ dày 2" (5 cm).

Mẹo -

Để giữ nguyên hương vị, hãy sử dụng hộp đựng có lỗ. Đặt hộp đựng đặc hoặc khay đựng đa năng bên dưới để thu thập chất cô đặc. Bạn có thể sử dụng chất cô đặc để tăng hương vị cho nước sốt hoặc đông lạnh để sử dụng sau.

- Thịt luộc từ gà, bò và xương thịt có thể dùng để làm nước dùng đậm đà. Cho thịt cùng xương và một ít rau củ hỗn hợp vào nồi nấu và thêm nước lạnh. Thời gian nấu càng lâu thì nước dùng càng đậm đà.

Cài đặt

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

hoặc

Chế độ hoạt động | Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 212°F (100°C)

Thời lượng: xem biểu đồ

Nấu bằng hơi i nư ớc

Thịt	[phút]
Thịt thăn bò, phủ nư ớc	110-120
Đùi heo	135-140
Phi lê ức gà	8-10
Thịt đùi heo	105-115
Sứ ờn bò nư ớng phủ nư ớc	110-120
Dải thịt bê	3-4
Thịt lợn hun khói thái lát	6-8
Thịt cừu hầm	12-16
Thịt gà	60-70
Cuộn gà tây	12-15
Thịt thăn gà tây	4-6
Sứ ờn ngấn, phủ nư ớc	130-140
Thịt bò hầm	105-115
Gà nguyên con, phủ nư ớc	80-90
Vòng trên cùng	110-120

thời gian

Nấu bằng hơi i nư ớc

Cơ m

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

Gạo hấp thụ tất cả chất lỏng trong quá trình quá trình nấu nư ớng sao cho không mất đi bất kỳ chất dinh dư ỡng nào.

Chảo lò hấp

Sử dụng một chảo lò hấp rắn. Hoặc, lư ợng gạo ít hơn n (tối đa cốc, khoảng 50-150 g) cũng có thể là nấu trong một cái bát thép không gỉ phù hợp trên giá.

Sự chuẩn bị

Vo gạo trư ớc khi nấu. Nếu bạn rửa gạo trong chảo hấp, sau đó cần thận xả hết nư ớc.

Mẹo: Thể tích chất lỏng cần thiết có thể đư ợc xác định bằng cách sử dụng cân hoặc cốc phư ơ ng pháp.

Đối với phư ơ ng pháp cốc, hãy đổ đầy một cốc bằng lư ợng gạo mong muốn và sau đó đặt cơ m trong chảo lò hấp. Sau đó đo thể tích chất lỏng cần thiết (xem biểu đồ) với cốc và thêm nó vào cơ m.

Đảm bảo gạo đư ợc phân bố đều trong khay hấp.

Cài đặt

Chư ơ ng trình tự động | Gạo | ... |

hoặc

Chế độ hoạt động | Nấu bằng hơi i nư ớc
Nhiệt độ: 212°F (100°C)
Thời lư ợng: xem biểu đồ

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

: Tỷ lệ gạo với chất lỏng, Thời gian nấu

Hạt ngũ cốc

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

Hạt có thể được nấu nguyên hạt hoặc nấu chín.

Cài đặt

Chương trình tự động | Hạt | ... |

hoặc

Chế độ hoạt động | Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 212°F (100°C)

Thời lượng: xem biểu đồ

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

Thời gian nấu

Nấu bằng hơi nước

Mì ống/mì sợi

Mì ống khô

Mì ống khô nở ra khi nấu chín và cần được nấu trong chất lỏng. Chất lỏng phải ngập mì ống ít nhất 1".

Nấu mì ống theo hướng dẫn trên bao bì.

Thực phẩm từ sợi sống

Mì ống và mì sợi từ sợi, chẳng hạn như loại bạn có thể mua từ quầy lạnh siêu thị, không cần phải thấm nước. Nấu trong hộp đựng có lỗ và được bôi mỡ.

Tách riêng những miếng mì ống hoặc mì sợi bị dính vào nhau và rải đều vào hộp đựng.

Cài đặt

Chương trình tự động | Mì ống | ... |

hoặc

Chế độ hoạt động | Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 212°F (100°C)

Thời lượng: xem biểu đồ

Thực phẩm từ sợi sống	[phút]
Bánh Gnocchi	2
Vòng Knoepfli	1
bánh ravioli	2
Spaetzle	1
bánh Tortellini	2

Thời gian nấu

Sủi cảo Sủi

cảo làm sẵn cần phải đư ợc ngập hoàn toàn trong nư ớc.
Nếu không, chúng sẽ không hấp thụ đủ nư ớc và sẽ vỡ ra, ngay cả khi ngâm trong nư ớc trư ớc khi nấu.

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

Cài đặt

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

hoặc

Chế độ hoạt động | Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 212°F (100°C)

Thời lư ợng: xem biểu đồ

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

Thời gian nấu

Nấu bằng hơi nước

Các loại đậu

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

Không cần phải ngâm đậu lăng trước khi nấu.

Với các loại đậu chứa ngâm, cần có tỷ lệ đậu nhất định so với chất lỏng tùy thuộc vào kiểu.

Cài đặt

Chương trình tự động | Đậu | ... |

hoặc

Chế độ hoạt động | Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 212°F (100°C)

Thời lượng: xem biểu đồ

Ngâm	
	[phút]
Đậu	
Đậu thận	55-65
Đậu Azuki	20-25
Đậu đen	55-60
Đậu Pinto	55-65
Đậu trắng	34-36
Đậu Hà Lan	
Đậu vàng	40-50
Đậu xanh, đã bóc vỏ	27

Thời gian nấu

Nấu bằng hơi i nư ớc

Không ngâm		
	Tỷ lệ Đậu thành chất lỏng	[phút]
Đậu		
Đậu thận	1 : 3	130-140
Đậu Azuki	1 : 3	95-105
Đậu đen	1 : 3	100-120
Đậu Pinto	1 : 3	115-135
Đậu trắng	1 : 3	80-90
Đậu lă ng		
Đậu lă ng nâu	1 : 2	13-14
Đậu lă ng đỏ	1 : 2	7
Đậu Hà Lan		
Đậu vàng	1 : 3	110-130
Đậu xanh, đã bóc vỏ	1 : 3	60-70

Thời gian nấu

Nấu bằng hơi i nư ớc

Trứng

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

Trứng không cần phải chọc thủng trứng trước khi nấu vì trứng sẽ ăm dần trong quá trình làm nóng trứng và do đó sẽ không vỡ khi nấu bằng hơi i nư ớc.

Khi sử dụng vật đựng đặc để làm các món trứng như trứng rán, hãy nhớ thoa mỡ vào trứng.

Cài đặt

Chương trình tự động | Trứng | ... |

hoặc

Chế độ hoạt động | Nấu bằng hơi i nư ớc

Nhiệt độ: 212°F (100°C)

Thời lượng: xem biểu đồ

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

thời gian

Hoa quả

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

Mẹo: Bạn có thể sử dụng nư ớc ép thu đư ợc để chuẩn bị một lớp men.

Cài đặt

Chư ơ ng trình tự động | Trái cây | ... |

hoặc

Chế độ hoạt động | Nấu bằng hơi i nư ớc

Nhiệt độ: 212°F (100°C)

Thời lư ợng: xem biểu đồ

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

thời gian

xúc xích

Cài đặt

Chư ơ ng trình tự động | Xúc xích | ... |

hoặc

Chế độ hoạt động | Nấu bằng hơi i nư ớc

Nhiệt độ: 195°F (90°C)

Thời lư ợng: xem biểu đồ

xúc xích	[phút]
Xúc xích luộc	6-8
Xúc xích heo	6-8
Xúc xích bê	6-8

Thời gian nấu

Nấu bằng hơi nước

Động vật có vỏ

Sự chuẩn bị

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

Lột vỏ, làm sạch và rửa sạch sò.

Chảo nấu ăn

Nếu sử dụng chảo có lỗ, hãy thoa mỡ vào trước.

Thời gian nấu

Càng nấu lâu, sò càng dai. Sử dụng thời gian nấu được nêu 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

Chế độ hoạt động | Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: xem biểu đồ

Thời lượng: xem biểu đồ

	[°F (°C)]	[phút]
Tôm	195 (90)	3
Con tôm	195 (90)	3
Tôm lớn	195 (90)	4
Tôm nhỏ	195 (90)	3
Tôm	205 (95)	10-15
Tôm lớn	195 (90)	3

nhiệt độ, thời gian

Trai

Thực phẩm tư ơ i sống

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

Ngâm trai tư ơ i trong nư ớc vài giờ trư ớc khi nấu để rửa sạch cát.
Sau đó chà kỹ trai để làm sạch chúng.

Thực phẩm đông lạnh

Rã đông trai đông lạnh trư ớc khi nấu.

Thời gian nấu

Càng nấu lâu, trai càng dai. Sử dụng thời gian nấu đư ợc nêu trong biểu đồ.

Cài đặt

Chư ơ ng trình tự động | Trai | ... |

hoặc

Chế độ hoạt động | Nấu bằng hơi i nư ớc

Nhiệt độ: xem biểu đồ

Thời lư ợng: xem biểu đồ

	[°F (°C)]	[phút]
Con hà	212 (100)	2
Sò huyết	212 (100)	2
Trai râu	195 (90)	12
Sò điệp	195 (90)	5
Sò huyết	212 (100)	2–4
Trai	195 (90)	4

nhiệt độ, thời gian

Nấu bằng hơi nước

Menu Nấu ăn - Thủ công

Trước khi nấu các bữa ăn bằng chức năng nấu theo menu thủ công, hãy tắt giảm hơi nước (xem “Giảm hơi nước” trong “Cài đặt”).

Khi nấu một thực đơn, bạn có thể kết hợp nhiều loại thực phẩm khác nhau với thời gian nấu khác nhau, ví dụ như phi lê cá với cơ m và bông cải xanh. Thức ăn được đặt trong hơi nước ngăn lò nướng vào những thời điểm khác nhau vì vậy rằng mỗi mục đã sẵn sàng cùng một lúc thời gian.

Mức kệ

Đặt những thực phẩm tạo ra nhiều chất lỏng (ví dụ, cá) hoặc có màu sắc đặc biệt (ví dụ, củ cải đường) ngay phía trên khay phổ quát. Điều này tránh bất kỳ sự chuyển giao nào tạo hư hỏng vị hoặc màu sắc cho thực phẩm khác và ngăn chất lỏng nhỏ giọt xuống thực phẩm bên dưới.

Nhiệt độ

Toàn bộ bữa ăn nên được nấu chín ở nhiệt độ nhiệt độ 212°F (100°C) vì đây là nhiệt độ cần thiết để nấu chín phần lớn các loại thực phẩm. Không nấu chín toàn bộ bữa ăn ở nhiệt độ thấp nhất khi nhiệt độ khác nhau là cần thiết cho các loại thực phẩm khác nhau, ví dụ 185°F (85°C) đối với cá trắng biển và 212°F (100°C) cho khoai tây.

Nếu nhiệt độ nấu được khuyến nghị cho thực phẩm là 185°F (85°C), ví dụ, hãy thử nấu ở nhiệt độ 212°F (100°C) và kiểm tra kết quả. Một số tính tế các loại cá có cấu trúc mềm, ví dụ cá bơn và cá bơn sẽ trở nên rất cứng khi nấu ở nhiệt độ 212°F (100°C).

Thời gian nấu

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

Ví dụ

Thời gian nấu thực phẩm
(xem biểu đồ nấu ăn trong “Nấu bằng hơi nước”)

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

Tính toán thời gian nấu đã đặt:

24 phút trừ 6 phút = 18 phút (thời gian nấu lần 1: gạo)
6 phút trừ 4 phút = 2 phút
(Thời gian nấu lần 2: phi lê cá rô phi)
Thời gian còn lại = 4 phút (thời gian nấu lần 3: bông cải xanh)

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

Nấu một thực đơn hoàn chỉnh

Đầu tiên, cho gạo vào lò.

Đặt thời gian nấu đầu tiên: 18 phút
xe tải nhỏ.

Sau 18 phút, cho cá vào lò nướng.

Cài đặt thời gian nấu lần thứ hai: 2 phút.

Sau 2 phút, cho bông cải xanh vào lò nướng.

Đặt thời gian nấu lần thứ ba: 4 phút
xe tải nhỏ.

Nấu ăn chân không (sous-vide)

Luôn tuân thủ các hướng dẫn về an toàn thực phẩm của USDA/CFIA.

Phương pháp nấu ăn nhẹ nhàng này cho phép thực phẩm được nấu chín chậm ở nhiệt độ thấp, không đổi trong bao bì chân không.

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

Điều này tạo ra hương vị đậm đà và thức ăn chín đều.

Chỉ sử dụng thực phẩm tươi và còn tốt.

Đảm bảo điều kiện vệ sinh và thực phẩm không để ngoài tủ lạnh quá lâu.

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

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

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

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

- Thức ăn trở nên cứng hơn nếu có tính axit trong thêm các thành phần như chanh hoặc giấm.

- Không sử dụng rượu hoặc tỏi vì có thể gây ra mùi vị khó chịu.

- Chỉ sử dụng túi hút chân không phù hợp với kích thước của thực phẩm. Nếu túi hút chân không quá lớn, có thể sẽ có quá nhiều không khí còn sót lại 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 thức ăn trong nhiều túi hút chân không, đặt các túi cạnh nhau trên giá.

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

- Đóng cửa trong quá trình nấu. Việc mở cửa sẽ kéo dài quá trình nấu và có thể làm thay đổi kết quả nấu.

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

- Khi nấu ở nhiệt độ cao và/hoặc thời gian nấu dài, thiết bị có thể hết nước. Kiểm tra màn hình hiển thị thường xuyên.

Lưu ý quan trọng khi sử dụng Để có

kết quả nấu ăn tốt nhất: - Sử dụng

các loại thảo mộc và gia vị một cách tiết kiệm hơn so với phương pháp nấu ăn thông thường vì tác động đến hương vị của thực phẩm sẽ mạnh hơn. Bạn cũng có thể nấu thức ăn không nêm gia vị và thêm gia vị sau khi nấu.

- Thời gian nấu sẽ giảm đi khi thêm muối, đường và chất lỏng.

Nấu ăn chân không (sous-vide)

Mẹo

- Để tiết kiệm thời gian, bạn có thể hút-
Thực phẩm được hút chân không 1-2 ngày trước khi nấu. Bảo quản thực phẩm được hút chân không trong tủ lạnh ở nhiệt độ không quá 40°F (5°C). Để giữ được chất lượng và hương vị, thực phẩm phải được nấu chậm nhất là 2 ngày sau đó.
- Làm đông các chất lỏng như nước sốt ướp trước khi hút chân không để tránh chúng chảy ra khỏi túi.
- Gấp mép túi hút chân không ra ngoài để nhồi. Thao tác này sẽ tạo ra những đường may sạch sẽ, hoàn hảo.
- Nếu bạn 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 40°F (5°C).

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

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

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

Sử dụng chế độ vận hành Sous-vide

Rửa sạch thực phẩm bằng nước lạnh và lau khô.

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

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

Để có kết quả nấu ăn tốt nhất, hãy đặt ví dụ ở cấp độ 2.

Đặt thực phẩm đã hút chân không lên giá đỡ (cạnh nhau nếu có nhiều túi). Chọn Chế độ vận hành . Chọn Sous-

vide .

Điều chỉnh nhiệt độ được khuyến nghị nếu cần thiết.

Xác nhận bằng OK.

Thiết lập thêm các cài đặt nếu cần (xem "Vận hành").

Nguyên nhân có thể dẫn đến kết quả kém

Túi chân không đã mở:

- Mỗi hàn không sạch hoặc không đủ ổn định và bị hòa tan.
- Chiếc túi bị hỏng do một mảnh xơ cứng sắc nhọn đâm vào.

Thức ăn có mùi vị khó chịu hoặc lạ:

- Bảo quản thực phẩm không đúng cách, để thực phẩm bên ngoài tủ lạnh quá lâu.
- Thực phẩm đã bị nhiễm khuẩn trước khi được hút chân không.
- Sử dụng quá nhiều gia vị.
- Túi hoặc mối hàn bị hỏng.
- Độ chân không không đủ.
- Thức ăn không được ăn ngay hoặc không được làm nguội sau khi nấu.

Nấu ăn chân không (sous-vide)

Thời gian nấu được đưa ra trong biểu đồ chỉ là hướng dẫn. Chúng tôi khuyên bạn nên chọn thời gian ngắn hơn lúc đầu. Bạn có thể nấu lâu hơn nếu cần. Thời gian nấu chỉ bắt đầu khi đạt đến nhiệt độ đã đặt.

Đồ ăn	Đã thêm trước [°F (°C)] [phút]			
	Đừng ởng	Muối		
Cá				
Phi lê cá tuyết, dày 1" (2,5 cm)		X	129 (54)	35
Phi lê cá hồi, dày 3/4"-1 1/4" (2-3 cm)		X	126 (52)	30
Phi lê cá mú		X	144 (62)	18
Phi lê cá rô phi, dày 3/4" (2 cm)		X	131 (55)	30
Rau				
Hoa súp lơ , cỡ trung bình đến lớn		X	185 (85)	40
Bí Hokkaido, thái lát		X	185 (85)	15
Cải Thụy Điển, thái lát		X	185 (85)	30
Măng tây, trắng, nguyên cây	X	X	185 (85)	22-27
Khoai lang, thái lát		X	185 (85)	18
Hoa quả				
Dứa, thái lát	X		185 (85)	75
Táo, thái lát	X		176 (80)	20
Chuối baby, nguyên quả			144 (62)	10
Quả đào, cắt đôi	X		144 (62)	25-30
Miếng đại hoàng			167 (75)	13
Mận, cắt đôi	X		158 (70)	10-12
Khác				
Đậu trắng, ngâm theo tỷ lệ 1:2 (đậu với nư ớc)		X	195 (90)	240
Tôm lột vỏ và bỏ chỉ		X	133 (56)	19-21
Trứng, nguyên quả			149-151 (65-66)	60
Sò điệp, bỏ vỏ			126 (52)	25
Hành tím, nguyên củ	X	X	185 (85)	45-60

nhiệt độ, thời gian

Nấu ăn chân không (sous-vide)

Đồ ăn	Đã thêm trước		[°F (°C)]		[phút]
	Đủ ở	Muối Trung bình* Xong*			
Thịt					
Ngực vịt, nguyên con		X	151 (66)	162 (72)	35
Yên cừu (có xơ ng)			136 (58)	144 (62)	50
Thăn bò, 1 1/2" (4 cm) dày			133 (56)	142 (61)	120
Thăn bò, dày 1" (2,5 cm)			133 (56)	-	120
Thăn heo, nguyên con		X	145 (63)	153 (67)	60

nhiệt độ, thời gian

*
Mức độ chín
Mức độ chín "Xong" sử dụng nhiệt độ lõi cao hơn "Trung bình". Kết quả là không giống như "Chín tốt" trong các phương pháp rang truyền thống.

Nấu ăn chân không (sous-vide)

Chỉ hâm nóng

các loại cải bắp, chẳng hạn như su hào và súp lơ, cùng với nư ớc sốt.

Nếu không có nư ớc sốt, món ăn có thể có mùi bắp cải khó chịu 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

Đặt thực phẩm đã nấu chín vào nư ớc đá trong khoảng một giờ ngay sau khi nấu. Làm mát nhanh ngăn không cho thực phẩm tiếp tục nấu. Do đó, điều kiện nấu tối ưu duy trì.

Sau đó bảo quản thực phẩm trong tủ lạnh ở nhiệt độ tối đa 40°F (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.

Cài đặt

Chế độ hoạt động | Sous-vide

Nhiệt độ: xem biểu đồ

Thời gian: xem biểu đồ

Nấu ăn chân không (sous-vide)

Làm nóng lại ở chế độ vận hành Sous-vide

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

Đồ ăn	[°F (°C)]		2 [phút]
	Trung bình1	Done1	
Thịt			
Yên cừu (có xương)	136 (58)	144 (62)	30
Thăn bò, dày 1 1/2" (4 cm)	133 (56)	142 (61)	30
Thăn bò, dày 1" (2,5 cm)	133 (56)	-	30
Thăn heo, nguyên con	145 (63)	153 (67)	30
Rau			
Hoa súp lơ , cỡ trung bình đến lớn3	185 (85)		15
Cải ngọt, thái lát3	185 (85)		10
Hoa quả			
Dứa, thái lát	185 (85)		10
Khác			
Đậu trắng, ngâm theo tỷ lệ 1:2 (đậu với nước)	195 (90)		10
Hành tím, nguyên củ	185 (85)		10

nhiệt độ, thời gian

¹ Mức độ nấu ăn
Mức độ nấu "Xong" sử dụng nhiệt độ lõi cao hơn "Trung bình". Kết quả không tương tự như "Well done" trong phương pháp rang truyền thống.

² Thời gian áp dụng cho thực phẩm được hút chân không có nhiệt độ ban đầu khoảng 40°F (5°C) (nhiệt độ tủ lạnh).

³ Chỉ hâm nóng bằng nước sôi.

Chế độ đặc biệt

Làm nóng lại

Luôn tuân thủ các hướng dẫn về an toàn thực phẩm của USDA/CFIA.

Để hâm nóng lại thực phẩm đã được nấu bằng phương pháp sous-vide, hãy sử dụng chế độ vận hành Sous-vide (xem phần "Hâm nóng lại" trong phần "Nấu sous-vide (chân không)").

Lò hơi i rất hiệu quả trong việc hâm nóng lại thực phẩm một cách nhẹ nhàng, mà không làm khô hoặc nấu chín thêm. Thực phẩm được hâm nóng đều và không cần phải khuấy trong quá trình hâm nóng.

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

Các thùng chứa phù hợp

Có thể hâm nóng lượng nhỏ trên đĩa, lượng lớn hơn nên cho vào chảo nấu.

Khoảng thời gian

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

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

Độ ẩm

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

Mẹo -

Không hâm nóng lại các món lớn, chẳng hạn như cả một món quay. Chia thành nhiều phần và hâm nóng lại như các bữa ăn được bày trên đĩa.

- Những món nhỏ gọn như ớt chuông nhỏ hay cuộn thịt nên được cắt đôi.

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

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

Không cần phải đậy kín thức ăn trước khi hâm nóng.

Cài đặt

Chế độ đặc biệt | Làm nóng lại

hoặc

Chế độ hoạt động | Kết hợp hơi nước | Combi Conv Bake

Nhiệt độ: xem biểu đồ

Độ ẩm: xem biểu đồ

Thời lượng: xem biểu đồ

Chế độ đặc biệt

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

Đồ ăn	[°F (°C)]	[%]	* [phút]
Rau			
Cà rốt Súp lơ Cải ngọt Đậu	250 (120)	70	8-10
Món ăn kèm			
Mì ống Cơ m Khoai tây, cắt đôi theo chiều dọc	250 (120)	70	8-10
Bánh bao Khoai tây nghiền	285 (140)	70	18-20
Thịt và gia cầm			
Thịt thái lát, dày 1/2" (1,5 cm) Cuộn, thái lát món thịt hầm Thịt cừu hầm Thịt viên Thịt gà cốt lết Thịt gà tây thái lát	285 (140)	70	11-13
Cá			
Phi lê cá Cuộn cá, cắt đôi	285 (140)	70	10-12
Bữa ăn được bày trên đĩa			
Mì spaghetti sốt cà chua Thịt lợn nư ớng, khoai tây và rau Ớt chuông nhồi (cắt đôi), cơ m Thịt gà hầm, cơ m Súp rau Súp kem Nư ớc dùng trong Soong	250 (120)	70	10-12

 nhiệt độ, độ ẩm, thời gian

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

Rã đông

Luôn tuân thủ các hướng dẫn về an toàn thực phẩm của USDA/CFIA.

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

Nguy cơ nhiễm trùng do vi khuẩn.

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

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

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

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

Nhiệt độ 140°F (60°C) là nhiệt độ tốt nhất để rã đông.

Ngoại lệ: 125°F (50°C) đối với thịt băm và thịt thú săn

Trữ ở và sau khi rã đông Tháo bỏ mọi bao bì trữ ở khi rã đông.

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

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

Dụng cụ đựng thức ăn Sử

dụng cụ đựng có lỗ thông hơi với khay hứng đa năng bên dưới khi rã đông thực phẩm để bị nhỏ giọt, chẳng hạn như thịt gia cầm. Bằng cách này, thực phẩm sẽ không nằm trong chất lỏng đã rã đông. Thực phẩm không bị chảy nước có thể được rã đông trong hộp đựng chắc chắn.

Mẹo

- Cá không cần phải được khử hoàn toàn ướp lạnh trước khi nấu. Rã đông để bề mặt đủ tan băng để ướp thảo mộc và gia vị. Tùy thuộc vào độ dày của cá, thời gian thì 2-5 phút là đủ.
- Khi rã đông thực phẩm có đông lạnh cùng nhau, ví dụ, các loại quả mọng và thịt, hãy tách chúng ra sau một nửa thời gian rã đông.
- Không đông lại thực phẩm sau khi đã rã đông.
- Rã đông thức ăn chế biến sẵn đông lạnh theo hướng dẫn trên bao bì.

Cài đặt

Chế độ đặc biệt | Rã đông

hoặc

Chế độ hoạt động | Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: xem biểu đồ

Thời gian rã đông: xem biểu đồ

Thời gian đung: xem biểu đồ

Chế độ đặc biệt

Các khoảng thời gian đư ợc chỉ định trong biểu đồ chỉ là h ướng dẫn. Chúng tôi khuyên bạn nên chọn thời gian r ấ đ ồng ban đầu ngắn h ơ n. Bạn có thể kéo dài thời gian r ấ đ ồng nếu cần thiết.

Thực phẩm đông lạnh	Số l ư ợng	[°F (°C)]	[phút]	[phút]
Sản phẩm từ sữa				
Phô mai thái lát	1/4 pound (125g)	140 (60)	15	10
Quark	1/2 pound (250 g)	140 (60)	20-25	10-15
Kem	1/2 pound (250g)	140 (60)	20-25	10-15
Phô mai mềm	1/4 pound (100g)	140 (60)	15	10-15
Hoa quả				
Sốt táo	1/2 pound (250 g)	140 (60)	20-25	10-15
Miếng táo	1/2 pound (250 g)	140 (60)	20-25	10-15
Quả mơ	1 pound (500 g)	140 (60)	25-28	15-20
dâu tây	2/3 pound (300 g)	140 (60)	8-10	10-12
Quả mâm xôi/nho	2/3 pound (300g)	140 (60)	8	10-12
Quả anh đào	1/3 pound (150g)	140 (60)	15	10-15
Quả đào	1 pound (500 g)	140 (60)	25-28	15-20
Mận	1/2 pound (250	140 (60)	20-25	10-15
Quả lý gai	g) 1/2 pound (250 g)	140 (60)	20-22	10-15
Rau				
Đông cứng trong một khối	2/3 pound (300 g)	140 (60)	20-25	10-15
Cá				
Phi lê cá	3/4 pound (400 g)	140 (60)	15	10-15
Cá hồi	1 pound (500 g)	140 (60)	15-18	10-15
Tôm	2/3 pound (300	140 (60)	25-30	10-15
Tôm nhỏ	g) 2/3 pound (300 g)	140 (60)	4-6	5
Bữa ăn sẵn sàng				
Thịt, rau, món ăn kèm/ món hầm/súp	1 pound (480 g)	140 (60)	20-25	10-15

nhiệt độ, thời gian rã đông, thời gian chờ

Chế độ đặc biệt

Miele kết hợp và kết hợp

Chế độ đặc biệt Mix & Match của Miele là có sẵn để giúp chuẩn bị mọi đồ ăn giản và không phức tạp bữa ăn. Với ứng dụng này, bạn có thể hâm nóng lại thức ăn đã được nấu chín (thức ăn tiện lợi) hoặc chế biến một bữa ăn theo khẩu phần bằng cách sử dụng thực phẩm tươi và nấu nó trên đĩa.

Trong khi nấu, bạn có thể lựa chọn giữa kết quả giòn, vàng nâu hoặc mềm mại thức ăn nấu chín có bề mặt mọng nước không bị thâm thêm.

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

Mẹo: Nên sử dụng Miele ứng dụng với Miele Mix & Match Special Chế độ. Với ứng dụng Miele, bạn có thể tự động tác lắp ráp bữa ăn của mình bằng cách sử dụng nhiều loại thành phần và sau đó chuyển các thiết lập chương trình đến lò nướng kết hợp hấp.

Để sử dụng chức năng này, bạn cần kết nối lò nướng với nước kết hợp của bạn với Mạng Wi-Fi. Tìm hiểu cách thực hiện việc này trong "Trước khi sử dụng lần đầu - Miele@home".

Nếu bạn chọn không sử dụng ứng dụng Miele, làm theo hướng dẫn bên dưới và chế biến bữa ăn của bạn bằng cách sử dụng công cụ nấu ăn biểu đồ.

Container

Sử dụng:

- một đĩa phẳng hoặc một đĩa nhỏ chịu nhiệt
- một cái bát sâu hoặc một cái cốc đựng thức ăn cần thêm chất lỏng

Đồ nướng, pizza, bánh tarte flambée, v.v., có thể được đặt trực tiếp trên giá đỡ (nếu cần, hãy dùng giấy dầu).

Các hộp nhựa để sẵn sàng bữa ăn không đủ khả năng chịu nhiệt.

Chuyển các bữa ăn đã sẵn sàng vào phù hợp đồ đựng nấu ăn.

Mẹo hâm nóng lại đồ ăn đã bày trên đĩa

- Đối với các món chiên hoặc nướng, sử dụng chức năng Crisp Re-heating và đối với các món nướng hoặc luộc, sử dụng chế độ hâm nóng nhẹ nhàng.
- Sử dụng chức năng hâm nóng giòn đảm bảo rằng chỉ thức ăn giòn trước khi hâm nóng lại vẫn giòn.
- Thức ăn không được vượt quá chiều cao của 3/4"-1" (2-2,5 cm). Chuyển cao hơn thức ăn vào hộp đựng phẳng (ví dụ, casserole) hoặc thái thành những miếng nhỏ hơn (ví dụ, món cuộn, món nướng).
- Chỉ hâm nóng lại mì đã trộn vào nước sốt.
- Các giọt nước có thể tích tụ bên dưới đồ đựng. Khô những giọt nước trước khi phục vụ.

Mẹo nấu các món ăn đượ bày trên đĩa

- Bạn có thể dễ dàng làm nư ớc sốt từ nư ớc dùng thịt và cá: thêm 1 thìa ng ộ tinh bột vào thịt sống hoặc cá trư ớc nấu ăn. Khuấy nư ớc sốt bằng nĩa cho đến khi mịn trư ớc khi phục vụ. Bạn cũng có thể sử dụng 1 thìa cà phê bột khoai tây nghiền (ăn liền) hoặc một nhúm kẹo cao su guar thay cho bột ng ộ.
- Nếu thời gian nấu cho các loại thực phẩm khác nhau không giống nhau, bạn có thể bù trừ cho điều này bằng cách thay đổi kích thước của thức ăn: nếu thời gian nấu là ngắn hơn, làm cho các mảnh lớn hơn (ví dụ, bông súp lơ lớn). Nếu thời gian nấu lâu hơn, hãy làm các miếng nhỏ hơn (ví dụ, khoai tây thái hạt lựu).
- Bạn cũng có thể bù trừ cho sự khác biệt thời gian nấu với lớp: nơi thực phẩm có thời gian nấu ngắn trong thực phẩm có thời gian nấu dài hoặc cho chúng vào cùng nhau như một cái nồi nhỏ nư ớc.
- Để thực phẩm không bị khô, chuẩn bị món ăn của bạn với nư ớc sốt hoặc nư ớc xốt ướp. Bạn cũng có thể sử dụng phô mai hoặc thịt xông khói.

Lắp ráp một bữa ăn đượ bày cách sử dụng các thành phần khác nhau

Để có kết quả nấu ăn tốt, bạn phải cho cùng nhau các thành phần riêng lẻ của món ăn - chẳng hạn như thịt, món ăn kèm, và rau - để có thể chọn một thiết lập chung cho màu nâu. Điều này cài đặt phải phù hợp với tất cả các yếu tố của bữa ăn, hoặc ít nhất là có điều kiện thích hợp.

Chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng quy trình sau:

Chọn một thành phần chính dựa trên biểu đồ nấu ăn, ví dụ như bí tết.

Chọn các thành phần khác có các thiết lập tương ứng để làm nâu, ví dụ, đậu xanh và gạo.

Chế độ đặc biệt

Ghi chú trên biểu đồ nấu ăn Ngoài thông tin về khẩu phần ăn hoặc cách chế biến thực phẩm trước khi nấu, biểu đồ nấu ăn còn cung cấp mẹo chế biến.

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

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

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

Sử dụng Miele Mix & Match Special
Cách thức

Không cần phải đậy nắp khi nấu thức ăn.

Chuẩn bị thực phẩm theo yêu cầu.
Chọn Chế độ đặc biệt | Miele Mix & Match.

Nếu bạn đang chuẩn bị thức ăn có chứa đã nấu chín, hãy chọn Làm nóng nhẹ nhàng hoặc Làm nóng giòn.
Nếu bạn đang chế biến thực phẩm tươi sống hoặc chỉ nấu chín một phần, hãy chọn Nấu nhẹ nhàng hoặc Nấu giòn.

Thay đổi cài đặt để làm nâu nếu cần thiết.
Xác nhận bằng OK.

Đặt thực phẩm lên giá ở tầng 3.

Xác nhận bằng OK.

Bạn có thể bắt đầu chương trình nấu ăn ngay lập tức hoặc trì hoãn việc bắt đầu. Nếu đến cuối chương trình nấu ăn, món ăn chưa đủ chín theo khẩu vị của bạn, hãy chọn Tiếp tục nấu.

Làm nóng lại thức ăn bằng chế độ đặc biệt "Crisp Reheating"

Đồ ăn	Thiết lập thành phần đoạn Browning
Bánh strudel táo, dày 1 3/4" (4 cm), nư ớng	
Camembert nư ớng, 0,8 oz (25 g), nư ớng	
Camembert nư ớng, 2,6 oz (75 g), nư ớng	
Bánh mì dài	
Canapé bánh phồng, nư ớng	
Túi bánh phồng (rau bina), nư ớng	
Börek, dày 1 1/4" (3 cm), nư ớng sẵn hoặc nư ớng	
Khoai tây chiên, dày 1/2" (1 cm), đã nấu chín hoặc đã nấu chín	
Bánh đậu phụ 1 , nấu chín	
Bánh mì cuộn (lúa mì), nư ớng sẵn	
Bánh mì cuộn (lúa mạch đen), nư ớng sẵn	
Bánh mì cuộn, nư ớng, lưu trữ	
Cheeseburger, nấu chín	
Ốt với thịt1 , dày 3/4" (2 cm), nấu chín	
Bánh mì Ciabatta, nư ớng sẵn	
Bánh mì Ciabatta, nư ớng, bảo quản	
Bánh kẹp 1 , đã nấu chín	
Flammkuchen, nư ớng	
Bánh Flammkuchen	
Thịt dái1 , đã nấu chín hoặc đã nấu chín	
Bánh Focaccia, dày 1 1/4"-1 1/2" (3-4 cm), nư ớng sẵn hoặc nư ớng chín	
Thịt viên1 (thịt lợn), 0,8 oz (25 g), đã nấu chín	
Thịt viên1 (thịt lợn), 2,1 oz (60 g), đã nấu chín	
Thịt viên 1 (thịt lợn), 3,5 oz (100 g), đã nấu chín	
Chả giò, 0,8 oz (25 g), đã nấu chín	
Chả giò, 3,5 oz (100 g), đã nấu chín	
Hot dog1 , nư ớng sẵn	
Bánh kẹp Kaiserschmarrn1 , đông lạnh, rã đông	
Khoai tây, Yukon Gold, thái lát, nấu chín	
Túi khoai tây nư ớng	
Lasagna1 , dày 1 1/4" (3 cm), đã nấu chín	

Chế độ đặc biệt

Đồ ăn	Thiết lập thanh phân đoạn Browning
Bánh mì1, đã nấu chín	
Mì ống tư ơ i phô mai nư ớng, dày 1 3/4" (4,5 cm), đã nấu chín trư ớc	
Mì ống nư ớng1, dày 3/4" (2 cm), nấu chín	
Mì ống nư ớng1, dày 1 3/4" (4,5 cm), nấu chín	
Mì ống nư ớng1, dày 2 1/2" (6 cm), nấu chín	
Bánh kếp1, đã nấu chín	
Bánh kếp1	
Bánh mì pizza1, nư ớng trư ớc	
Pizza, nư ớng	
Bánh kếp mini	
Quiche, 0,8 oz (25 g), nư ớng	
Quiche, dày 3/4" (2 cm), nư ớng	
Quiche, dày 1 1/2" (3,5 cm), nư ớng	
Bánh khoai tây1, đã nấu chín	
Khoai tây chiên, nư ớng	
Schnitzel, nấu chín	
Vỏ bánh taco, nư ớng	
Bánh mì nư ớng Hawaii, nấu chín	
Phô mai nư ớng, nấu chín	
Bánh tortilla nư ớng, có phô mai	
Bánh tortilla1, nư ớng sẵn hoặc nấu chín, cuộn trong giấy bạc	

¹ không giòn, chỉ cần làm nóng ở nhiệt độ vừa đủ (> 150°F (65°C)).

Nấu ăn với chế độ đặc biệt "Crisp Cooking"

Đồ ăn	Mẹo nấu ăn	Thanh phân đoạn màu nâu cài đặt
Thịt1		
Bratwurst, 0,8 oz (25 g), luộc chín	-	
Bratwurst, 3,5 oz (100 g), luộc chín	Đã ghi điểm	
Bratwurst, thô, sống	Đã khía, rưới một ít dầu	
Xiên thân bò, 1,7 oz (50 g) miếng, thô	Ướp gia vị, với thịt xông khói	
Thịt lợn xiên, miếng 1,7 oz (50 g), sống	Ướp, với ớt chuông và củ hành	
Thịt viên, 2,1 oz (60 g), 1" (2,5 cm) dày	Thịt xay, nêm gia vị	
Ngực gà, dày 1 1/4" (3 cm), sống	Bọc trong thịt xông khói, với muối và hạt tiêu	
Ngực gà, dày 1 1/4" (3 cm), sống	Riêng, nêm gia vị	
Ngực gà, nhồi, sống	Nêm nêm, làm đầy: rau bina, kem tươi	
Xiên gà, miếng 1,7 oz (50 g), thô	Ướp, với ớt chuông và củ hành	
Đùi gà sống	Ướp	
Thăn bê, dày 1" (2,5 cm), sống	Ướp gia vị, có nư ớc sốt	
Thịt heo hun khói, 1 1/2" (3,5 cm) dày, thô	-	
Thịt lợn hun khói, dày 3/4" (2 cm), thô	-	
Thịt cừu thái miếng dày 3/4" (2 cm), sống	Ướp	
Thịt bò bít tết, dày 1 1/4" (3 cm), sống	Ướp	
Thăn heo, dày 1 1/2" (4 cm), sống	Bọc trong thịt xông khói, với muối và hạt tiêu	
Thịt lợn thái miếng dày 1/2" (1,5 cm), sống	Phủ trong vụn bánh mì, rưới nư ớc sốt với một ít dầu	

Chế độ đặc biệt

Đồ ăn	Mẹo nấu ăn	Thanh phần đoạn màu nâu cài đặt
Cá1		
Cốt lết cá bơ n, dày 1 1/4" (3 cm), sống	Ư ỚP GIA VỊ	
Phi lê cá tuyết, dày 1 1/4" (3 cm), sống	Với bơ và vỏ bánh mì vụn	
Phi lê cá tuyết, dày 1 1/2" (3,5 cm), sống	Ư ỚP	
Phi lê cá tuyết, nhồi, sống	Nêm nếm, nhân: rau bina, cà chua	
Phi lê cá hồi, dày 1 1/4" (3 cm), sống	Nêm nếm	
Thịt thăn cá hồi, dày 1 1/4" (3 cm), sống	Ư ỚP GIA VỊ	
Xiên cá hồi, miếng 1,7 oz (50 g), thô	Nêm nếm	
Phi lê cá minh thái, dày 1 1/4" (3 cm), sống	Nêm gia vị, phủ lên trên: rau bina, phô mai feta	
Phi lê cá ngừ, dày 1 1/4" (3 cm), sống	Ư ỚP	
Phi lê cá ngừ, dày 1 1/4" (3 cm), sống	Nêm gia vị, phủ lên trên: cà chua, phô mai	
Xiên cá trê, miếng 1,7 oz (50 g), thô	Ư ỚP GIA VỊ, với thịt xông khói	
Rau		
Cà tím, dày 3/4" (2 cm), sống	Ư ỚP	
Súp lơ , bông lớn, sống	Muối, hạt tiêu, vụn bánh mì bơ	
Súp lơ xanh, bông lớn, sống	Sốt phô mai	
Đậu que bọc thịt xông khói, sống	Đu ợc bọc trong những lát thịt xông khói, nêm gia vị	
Cà chua bi, nguyên quả, sống	Ư ỚP	
Khoai tây2,lát/khối 1/8" (3 mm), thô	Bơ , muối hoặc phô mai	
Cải Thụy Điển, lát 3/4" (2 cm), sống	Muối, hạt tiêu, hạt nhục đậu khấu	
Bí ngô, miếng 3/4" (2 cm), sống	Muối, hạt tiêu, dầu hạt bí ngô	
Ngô trên lõi, sống	Muối, bơ	
Cà rốt, cắt thành 4 phần/3/4" (2 cm), thô	Muối, tiêu, bơ	
Ớt chuông, miếng lớn, sống	Ư ỚP	
Ratatouille, miếng 3/4" (2 cm), sống	Sốt cà chua, gia vị, ngô tinh bột	
Bí ngòi, lát 3/4" (2 cm), sống	Ư ỚP	

Chế độ đặc biệt

Đồ ăn	Mẹo nấu ăn	Thanh phân đoạn màu nâu cài đặt
Mì ống và cơ m		
Mì ống tứ ơ i nư ống với thịt, 1 3/4" (4,5 cm) dày, chur a nấu chín	Rau sống, nư ớc sốt, phô mai	
Mì tứ ơ i, tortellini, nấu chín trư ớc	-	
Lasagna, dày 1 1/4" (3 cm), đã nấu chín trư ớc	-	
Mì ống nư ống, dày 3/4" (2 cm), đã nấu chín trư ớc	-	
Gạo, gạo lứt, thời gian nấu 8 phút, chur a nấu chín	Muối, 1:2 (gạo:chất lỏng)	
Gạo, gạo lứt, thời gian nấu 8 phút, chur a nấu chín	Muối, 1:1,5 (gạo:chất lỏng)	
Gạo, gạo lứt, thời gian nấu 10-12 phút, chur a nấu chín	Muối, 1:1,5 (gạo:chất lỏng)	
Gạo, nấu chín trư ớc	-	
Pizza, v.v.		
Camembert nư ống, 0,8 oz (25 g), đông lạnh Rã đông		
Bánh mì baguette, đông lạnh	Đã rã đông	
Bánh mì baguette, nư ống sẵn	-	
Khoai tây chiên, nấu chín trư ớc	-	
Bánh mì cuộn, nư ống, lư u trư	-	
Cheeseburger, nư ống sẵn	-	
Chà là trong thịt xông khói, sống	-	
Flammkuchen, chur a nấu chín	Sản phẩm làm lạnh	
Flammkuchen, chur a nấu chín	Thêm lớp phủ vào bánh ngọt đã lạnh	
Chà giò, 0,8 oz hoặc 3,5 oz (25 g hoặc 100 g), đông lạnh	Đã rã đông	
Phô mai nư ống, 3,2 oz (90 g), đã nấu chín trư ớc	-	
Túi khoai tây nư ống	-	
Túi khoai tây, đông lạnh	Đã rã đông	
Gnocchi, nấu chín trư ớc	Bơ , muối, phô mai	
Bánh khoai tây, chur a nấu chín	Rư ới một ít dầu	
Schupfnudeln (bánh bao khoai tây), đã nấu chín trư ớc	-	
Bánh đậu phụ, 2,8 oz (80 g), nấu chín	-	

Chế độ đặc biệt

Đồ ăn	Mẹo nấu ăn	Thanh phần đoạn màu nâu cải đặt
Pizza, nư ớng	-	
Bánh mì cuộn lúa mạch đen, đông lạnh	Đã rã đông	
Bánh mì cuộn lúa mạch đen, nư ớng sẵn	-	
Khoai tây chiên, nư ớng	Bơ , muối	
Khoai tây chiên đông lạnh	Đã rã đông	
Cuộn trắng, đông lạnh	Đã rã đông	
Bánh cuộn trắng, nư ớng sẵn	-	
Bánh tart hành tây, dày 1" (2,5 cm), nư ớng sẵn	-	
Món tráng miệng		
Bánh kếp Kaiserschmarrn, nấu chín	-	
Bánh kếp Kaiserschmarrn, đông lạnh	Đã rã đông	
Bánh kếp Kaiserschmarrn, chưa nấu chín	Trộn hỗn hợp	

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

² Khá vững chắc

Chế độ đặc biệt

Thực phẩm phù hợp với chế độ đặc biệt “Nấu ăn nhẹ nhàng”

Đồ ăn	Mẹo nấu ăn
Thịt1	
Xúc xích bockwurst/frankfurter lớn (thịt lợn), 3,5 oz (100 g), nấu chín	-
Thịt bò xiên que, miếng 1,7 oz (50 g), sống	Ướp gia vị, với thịt xông khói
Thịt lợn xiên, miếng 1,7 oz (50 g), sống	Ướp, với ớt chuông và hành tây
Ngực gà, dày 1 1/4" (3 cm), sống	Riêng nó, đã đư ợc tẩm ướp
Ngực gà, nhồi, sống	Nêm nếm, làm đầy: rau bina, kem chua
Xiên gà, miếng 1,7 oz (50 g), sống	Ướp, với ớt chuông và hành tây
Thăn bê, dày 1" (2,5 cm), sống	Ướp, trong nư ớc sốt
Thịt lợn hun khói, dày 1 1/2" (3,5 cm), sống	-
Thịt lợn hun khói, dày 3/4" (2 cm), sống	-
Thịt viên, 2,6 oz (75 g), sống	Thịt xay, nêm gia vị, trong nư ớc sốt
Cá1	
Cá hồi, nguyên con, 3/4 lb (350 g), sống	Nêm nếm, làm đầy: bơ , thảo mộc
Cốt lết cá bơn, dày 1 1/4" (3 cm), sống	Ướp
Phi lê cá tuyết, dày 1 1/2" (3,5 cm), sống	Ướp
Phi lê cá tuyết, nhồi, sống	Nêm nếm, làm đầy: rau bina, cà chua
Phi lê cá hồi, dày 1 1/4" (3 cm), sống	Nêm nếm
Thịt cốt lết cá hồi, dày 1 1/4" (3 cm), sống	Ướp
Xiên cá hồi, miếng 1,7 oz (50 g), sống	Nêm nếm
Phi lê cá minh thái, 6,3 oz (180 g)	Topping: rau bina và kem chua
Phi lê cá ngừ, dày 1 1/4" (3 cm), sống	Ướp
Xiên cá trê, miếng 1,7 oz (50 g)	Ướp gia vị, với thịt xông khói
Rau	
Súp lơ , bông lớn, sống	Nêm nếm
Súp lơ xanh, bông lớn, sống	Nêm gia vị, có/không có sốt phô mai
Cà chua bi, nguyên quả, sống	Ướp
Cây thì là, miếng/múi 3/4" (2 cm), sống	Nêm nếm
Khoai tây2, cắt thành bốn/hình nêm, sống	Muối
Khoai tây, Idaho/Russet, cắt đôi, sống	Muối
Cải Thụy Điển, lát 3/4" (2 cm), sống	Muối, hạt tiêu, hạt nhục đậu khấu
Bí ngô, miếng 1/2" (1,5 cm), sống	Muối, hạt tiêu, dầu hạt bí ngô

Chế độ đặc biệt

Đồ ăn	Mẹo nấu ăn
Ngô trên lõi, sống	Muối, bơ
Cà rốt, cắt thành 4 phần/3/4" (2 cm), sống	Muối, tiêu, bơ
Ớt chuông, miếng lớn, sống	Ướt
Ratatouille, miếng 3/4" (2 cm), sống	Sốt cà chua, gia vị, bột ngô
Cải Brussels, nguyên, sống	Muối, hạt tiêu, hạt nhục đậu khấu
Đậu que cuộn thịt xông khói	Được bọc trong những lát thịt xông khói, nêm gia vị
Măng tây, ngon, nguyên, sống	Muối, bơ
Khoai lang, miếng/múi 1/2" (1,5 cm), muối sống	
Bí ngòi, lát 3/4" (2 cm), sống	Ướt
Mì ống và cơ m	
Mì tứ d i, tortellini, nấu chín trừ ớc	Nước sốt
Mì ống, ngắn, chưa nấu chín	Muối, 1:3 (mì ống:nước)
Gạo, gạo basmati, thời gian nấu 10 phút, chưa nấu chín	Muối, 1:2,5 (gạo:chất lỏng)
Gạo, gạo lứt, thời gian nấu 8 phút, chưa nấu chín	Muối, 1:2 (gạo:chất lỏng)
Gạo, gạo lứt, thời gian nấu 8 phút, chưa nấu chín	Muối, 1:2 (gạo:chất lỏng)
Gạo, gạo lứt, thời gian nấu 10-12 phút, chưa nấu	Muối, 1:2 (gạo:chất lỏng)
Gạo, gạo hạt ngắn, nấu chín	-
Bún, chưa nấu chín	Được phủ bằng cỏ phiếu
Pizza, v.v.	
Gnocchi, nấu chín trừ ớc	Muối, bơ
Bánh bao khoai tây, trong túi nấu ăn, đã nấu chín trừ ớc	Được bọc phủ bởi nước
Khoai tây nghiền, ăn liền	Trộn bột theo hướng dẫn trên bao bì.
Khoai tây nghiền, nấu chín	-
Schupfnudeln (bánh bao khoai tây), đã nấu chín trừ ớc	Muối, bơ

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

² Vàng Yukon

Nấu ăn theo thực đơn - tự động Khi nấu một

thực đơn tự động, bạn có thể kết hợp tối đa 3 loại thực phẩm khác nhau với thời gian nấu khác nhau, ví dụ, phi lê cá với cơm và rau.

Với chế độ nấu theo thực đơn, thực phẩm được cho vào ngăn lò hấp vào những thời điểm khác nhau để mỗi món ăn 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 chỉ ra thời điểm cần cho từng món vào lò.

Chức năng Sẵn sàng và Bắt đầu không có trong menu nấu ăn.

Sử dụng Menu Nấu ăn đặc biệt
Cách thức

Chọn chế độ đặc biệt | Menu Nấu ăn-
Tại.

Chọn món ăn bạn muốn.

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

Chọn Thêm thực phẩm.

Chọn món ăn tiếp theo bạn muốn và tiến hành như mô tả đối với loại thực phẩm đầu tiên.

Lặp lại cho loại thực phẩm thứ ba nếu cần thiết.

Sau khi xác nhận Bắt đầu nấu trong Menu, bạn sẽ được nhắc đặt thực phẩm có thời gian nấu lâu nhất vào ngăn lò.

Khi sử dụng lò hơi có lỗ

chảo để nấu các loại thực phẩm tạo ra nhiều chất lỏng hoặc có màu sắc đặc biệt, hãy đảm bảo đặt chúng lên khay chung. Điều này tránh bất kỳ sự truyền hương vị hoặc màu sắc nào sang thực phẩm khác và ngăn chất lỏng nhỏ giọt vào 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 đạt đến thời gian này, tiếng chuông sẽ vang lên.

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

Các loại thực phẩm không được liệt kê vẫn có thể nấu cùng nhau. Vui lòng tham khảo "Nấu ăn theo thực đơn - hướng dẫn" trong "Nấu ăn bằng hơi nước" để biết thêm thông tin.

Chế độ đặc biệt

Đóng hộp

Lưu tuân thủ các hướng dẫn về an toàn thực phẩm của USDA/CFIA.

Chỉ sử dụng sản phẩm tươi, không bị vết và còn trong tình trạng tốt.

Lọ thủy tinh

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

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

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

Hoa quả

Phân loại trái cây cẩn thận, rửa sạch nhanh như ng ký và để ráo nước. Hãy hết sức cẩn thận khi rửa trái cây mềm vì chúng rất mỏng manh.

Loại bỏ hết 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 đảm nhiều nhất vào quả bằng nĩa hoặc xiên gỗ vì nếu không quả sẽ vỡ.

Rau Rửa sạch,

làm sạch và thái nhỏ rau.

Rau nên được chần trước khi đóng hộp để giúp rau giữ được màu sắc (xem phần “Chần” trong “Chế độ đặc biệt”).

Điền khối lượng

Đổ đầy sản phẩm vào lọ thủy tinh sao cho độ sâu tối đa là 1 1/4" (3 cm) tính từ miệng lọ. Không nén chặt lọ vì điều này sẽ làm hỏng thành tế bào của sản phẩm.

Đập nhẹ lọ vào một miếng vải để giúp phân phối đều dung dịch bên trong.

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

Thịt và xúc xích Chiên

Sơ hoặc nấu thịt trước khi đóng hộp. Sử dụng nước thịt với một ít nước thêm vào hoặc nước dùng nấu thịt làm chất lỏng trong lọ. Đảm bảo không có mỡ trên vành lọ.

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

Mẹo -

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

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

Đóng hộp thực phẩm

Đặt một hộp đựng có lỗ hoặc giá đỡ ở tầng 1.

Đặt các lọ vào hộp đựng có lỗ hoặc trên giá lưu trữ. Các lọ không được chạm vào nhau.

Cài đặt

Chế độ đặc biệt | Đóng hộp

hoặc

Chế độ hoạt động | Nấu bằng hơi i nước

Nhiệt độ: xem biểu đồ

Thời gian đóng hộp: xem biểu đồ

Chế độ đặc biệt

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

Thực phẩm đóng hộp	[°F (°C)]	* [phút]
Quả mọng		
nho đen	175 (80)	50
Quả lý gai	175 (80)	55
Quả nam việt quất	175 (80)	55
Trái cây có hạt		
Quả anh đào	185 (85)	55
Mận Mirabelle	185 (85)	55
Mận	185 (85)	55
Quả đào	185 (85)	55
Mận xanh	185 (85)	55
Trái cây có hạt		
Táo	195 (90)	50
Sốt táo	195 (90)	65
Quả mận qua	195 (90)	65
Rau		
Đậu	212 (100)	120
Đậu tằm	212 (100)	120
Dưa chuột muối	195 (90)	55
Củ cải đút ống	212 (100)	60

nhiệt độ, thời gian đóng hộp

* Thời gian đóng hộp áp dụng cho lọ 4 1/4 cốc (1,0 l). Nếu sử dụng lọ 2 cốc (0,5 l), hãy giảm thời gian xuống 15 phút. Nếu sử dụng lọ 1 cốc (0,25 l), hãy giảm thời gian xuống 20 phút.

Chế độ đặc biệt

Bánh đóng hộp Bột, bánh

xốp và bột men thích hợp để đóng hộp. Bánh có thời hạn sử dụng là 6 tháng.

Bánh đã nấu chín có chứa trái cây không thích hợp để bảo quản. Chúng phải được tiêu thụ trong vòng hai ngày.

Chỉ sử dụng lọ và phụ kiện đã khử trùng. Lọ phải hẹp ở đáy hơn ở trên (lọ mason). Lọ 1 cốc (0,25 l) là tốt nhất cho mục đích này.

Các lọ cần phải có vòng đệm, nắp thủy tinh và kẹp lò xo để có thể đậy kín.

Đảm bảo rằng tất cả các lọ thủy tinh đều có cùng kích thước để quá trình đóng hộp được

thực hiện đều. Bôi mỡ vào bên trong lọ bằng bơ, cách mép lọ khoảng 1/2" (1 cm). Rắc vụn bánh mì mịn vào bên trong

lọ. Đổ đầy lọ từ 1/2 đến 2/3 hỗn hợp (tùy theo công thức). Đảm bảo viền lọ giữ sạch sẽ.
Đặt giá đỡ lên kệ cấp độ 2.

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

Đậy kín lọ ngay sau khi đóng hộp bằng cách kẹp chặt nắp thủy tinh xuống chắc chắn. Không để bánh nguội. Nếu hỗn hợp dâng lên cao hơn vành, có thể đẩy hỗn hợp xuống lọ bằng nắp thủy tinh.

Thời lượng được chỉ định trong biểu đồ chỉ là hướng dẫn. Chúng tôi khuyên bạn nên chọn thời lượng ngắn hơn ban đầu. Bạn có thể kéo dài thời lượng nếu cần.

Loại hỗn hợp	Chế độ hoạt động	Bút c chần	°F [°C]	[%] [phút]	
Bột -			325 (160)	-	35-45
Bột biến -			325 (160)	-	50-55
Bột men		1 2	85 (30) 325 (160)	100 30	10 30-35

hiệt độ, độ ẩm, thời gian
Vòm, Kết hợp hơi nước + Vòm

Khử nư ớc Chỉ

sử dụng Chế độ khử nư ớc đặc biệt hoặc chế độ vận hành Combi Conv Bake để sấy khô thực phẩm để có thể loại bỏ độ ẩm.

Chuối, dưa và nấm mỡ không thích hợp để sấy khô.

Cắt thực phẩm để sấy thành những miếng có kích thước bằng nhau. Lót giá bằng giấy dầu và phân phối thực phẩm để sấy đều thành một lớp nếu có thể.

Đề trái cây hoặc rau củ nguội sau khi sấy.

Bảo quản thực phẩm khô trong lọ thủy tinh hoặc hộp kín. Để ngăn ngừa nấm mốc hình thành và thực phẩm bị phân hủy, hãy đảm bảo không có hơi i ẩm lọt vào hộp đựng.

Cài đặt

Chế độ đặc biệt | Khử nư ớc
Nhiệt độ: xem biểu đồ
Thời gian khô: xem biểu đồ

hoặc

Chế độ vận hành | Kết hợp hơi i nư ớc | Kết hợp nư ớc
Nhiệt độ:
xem biểu đồ Độ ẩm: 0%
Thời gian sấy:
xem biểu đồ Thời gian

sấy đư ợc chỉ định trong biểu đồ chỉ mang tính hư ớng dẫn. Nên chọn thời gian sấy ngắn hơn lúc đầu.
Bạn có thể kéo dài thời gian nếu cần thiết.

Thức ăn để sấy khô	°F [°C]	[h]
Táo, nhãn	160 (70)	6-8
Quả mớ , bở đôi, bở hạt	140-160 (60-70)	10-12
Lê, thái lát	160 (70)	7-9
Thảo mộc	105 (40)	1,5-2,5
Nấm*	120 (50)	5-7 Cà
chua, thái lát 160	(70) 7-9	Trái cây
họ cam quýt, thái lát 160	(70)	8-9
Mận, bở hạt	140-160 (60-70)	10-12

Nhiệt độ, Thời gian khô (giờ)
* Nấm thông, nấm hươ ng, nấm mỡ, mộc nhĩ và nấm hươ ng thích hợp để sấy khô.
Nấm đư ợc coi là đủ khô khi chúng “khô giòn”.

Chế độ đặc biệt

Sử dụng chương trình Sabbath và Lễ Yom Tov

Chương trình Sabbath và các chế độ đặc biệt Yom-Tov giúp hỗ trợ các mục đích tôn giáo sự phục vụ.

Để tuân thủ các quy định về ngày Sa-bát, hãy làm theo hướng dẫn trên màn hình.

Lò hơi i nư ớc nóng lên đến nhiệt độ bạn đã cài đặt và duy trì nhiệt độ này trong tối đa 24 giờ (Chương trình Sabbath) hoặc 76 giờ (Yom-Tov). Ở cả hai Chế độ đặc biệt, lò hơi i nư ớc sẽ tự động tắt sau 76 giờ.

Tắt chức năng phát hiện mặt trời tự.

Đặt thức ăn vào ngăn lò nư ớng ý tư ớng.

Chọn Chế độ đặc biệt . Chọn

Chương trình Sabbath. Chọn Chế

độ đặc biệt bạn muốn (Chương trình Sabbath hoặc Yom-Tov).

Bạn sẽ không thể bắt đầu Chế độ đặc biệt nếu bạn đã cài đặt hẹn giờ hoặc báo thức.

Khi Chế độ đặc biệt đã bắt đầu, bạn không thể thay đổi hoặc lưu vào mục Yêu thích.

Chế độ đặc biệt sẽ bị hủy trong trường hợp mất điện. Lò hơi i sẽ chỉ tuân thủ các quy định của Sabbath miễn là nó vẫn tiếp tục bị ngắt kết nối khỏi nguồn điện. Ngay khi kết nối được khôi phục, lỗi mất điện - Chương trình đã hủy sẽ được hiển thị.

Sử dụng Chương trình Sabbath Chế

độ đặc biệt này phù hợp với ngày Sabbath hàng tuần (Shabbat). Bạn có thể sử dụng chế độ này để giữ ấm thức ăn trong tối đa 24 giờ, cho đến khi bạn mở cửa lò lần đầu tiên.

Đặt nhiệt độ. Chọn Bắt đầu.

Chương trình Sabbath và nhiệt độ cài đặt sẽ hiển thị trên màn hình.

Lò nư ớng sẽ bật sau khoảng 30 giây kể từ khi bạn đóng cửa. Đèn bên trong lò sẽ vẫn sáng trong suốt quá trình nấu.

Thời gian trong ngày sẽ không hiển thị. Cảm biến tiệm cận sẽ không phản hồi và bất kỳ bộ điều khiển cảm biến nào cũng vậy (trừ bộ điều khiển cảm biến Bật/Tắt).

Thông báo sau được hiển thị: Ngày Sa-bát - Không mở cửa. Thông báo này sẽ biến mất sau khoảng 45 phút và trình thoảng sẽ hiển thị lại sau đó.

Nếu thông báo không hiển thị, lò hấp không nóng lên và bạn có thể mở cửa và đóng lại.

Ngay khi bạn mở cửa lần đầu tiên, chức năng làm nóng của lò sẽ tắt cho đến khi Chế độ đặc biệt kết thúc.

Nếu bạn để cửa đóng cho đến khi Chế độ đặc biệt kết thúc, lò nư ớng sẽ chỉ tắt sau 24 giờ. Lò nư ớng hơi i nư ớc vẫn bật.

Nếu bạn muốn kết thúc Chế độ đặc biệt sớm, hãy tắt lò hấp bằng nút điều khiển cảm biến Bật/Tắt.

Chế độ đặc biệt

Sau khi kết thúc Chế độ đặc biệt, thông báo Sabbath
- Không mở cửa sẽ biến mất và lò nư ớng sẽ tắt.
Các thông báo khác sẽ tiếp tục hiển thị trên màn
hình cho đến khi lò nư ớng hơi i nư ớc tự động tắt sau
76 giờ.

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

Sử dụng Yom-Tov Chế

độ đặc biệt này phù hợp với những ngày lễ kéo dài nhiều
ngày trong tuần. Bạn có thể sử dụng chế độ này
để giữ ẩm thức ăn lên đến 76 giờ. Bạn có thể mở và
đóng cửa nhiều lần trong thời gian này. Cài đặt
nhiệt độ.

Chọn Bắt đầu.

Yom-Tov và nhiệt độ cài đặt sẽ hiển thị trên màn
hình.

Lò nư ớng sẽ bật sau khoảng 30 giây kể từ khi bạn
đóng cửa. Đèn bên trong lò sẽ vẫn sáng trong suốt
quá trình nấu.

Thời gian trong ngày sẽ không hiển thị. Cảm biến
tiệm cận sẽ không phản hồi và bất kỳ bộ điều khiển
cảm biến nào cũng vậy (trừ bộ điều khiển cảm biến
Bật/Tắt).

Thông báo sau đư ợc hiển thị: Ngày Sa-bát - Không
mở cửa. Thông báo này biến mất sau khoảng 45 phút và
thình thoảng đư ợc hiển thị lại sau đó.

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

Nếu bạn muốn kết thúc Chế độ đặc biệt sớm, hãy tắt
lò hấp bằng nút điều khiển cảm biến Bật/Tắt.

Chế độ đặc biệt

Ép nư ớc

Thiết bị này lý tư ờng để ép nư ớc từ các loại trái cây mềm, cứng và cứng.

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

Chuẩn bị Phần

Loại và rửa sạch trái cây. Cắt bỏ bất kỳ khuyết điểm nào.

Loại bỏ cuống của nho và anh đào vì chúng đắng. Quả mọng không cần phải loại bỏ cuống.

Cắt nhỏ các loại trái cây lớn hơn như táo thành khối vuông có kích thước khoảng 3/4" (2 cm). Trái cây càng cứng thì miếng càng phải nhỏ.

Mẹo

- Hãy thử nghiệm với hươ ng vị nhẹ và chua.
- Lư ợng nư ớc ép và hươ ng vị sẽ đư ợc cải thiện nếu thêm đư ờng vào trái cây và để ngâm trong vài giờ. Chúng tôi khuyên dùng ¼-½ cốc (50-100 g) đư ờng cho 2 pound (1 kg) trái cây ngọt và ½-¾ cốc (100-150 g) đư ờng cho 2 pound (1 kg) trái cây chua.
- Nếu bạn muốn đóng chai nư ớc ép thay vì uống ngay, hãy đổ nư ớc ép vào chai sạch khi còn nóng và đậy kín ngay.

Ép nư ớc từ trái cây Cho

trái cây đã chuẩn bị (đã rửa sạch, rửa sạch, thái nhỏ, v.v.) vào hộp đựng có lỗ. Đặt hộp

đựng chắc chắn hoặc khay đa năng bên dư ới để hứng nư ớc ép.

Cài đặt

Chế độ hoạt động | Nấu bằng hơi i nư ớc
Nhiệt độ: 212°F (100°C)
Thời lư ợng: 40-70 phút

Chần Chần trái

cây và rau quả trư ớc khi đông lạnh. Chần giúp duy trì chất lư ợng của sản phẩm khi đông lạnh.

Việc chần rau cũng giúp rau giữ đư ợc màu sắc ban đầu. Cho

rau đã chuẩn bị (đã rửa sạch, rửa sạch, thái nhỏ, v.v.) vào hộp đựng có lỗ.
Sau khi chần xong,

nhúng rau vào
nhúng vào nư ớc đá lạnh để làm nguội nhanh. Để ráo nư ớc.

Cài đặt

Chế độ đặc biệt | Blanch

hoặc

Chế độ hoạt động | Nấu bằng hơi i nư ớc
Nhiệt độ: 212°F (100°C)
Thời gian chần: 1 phút

Chế độ đặc biệt

Vệ sinh đồ nấu nư ớng Lò hấp sẽ

vệ sinh bình sữa và các đồ nấu nư ớng khác. Kiểm tra trư ớc để đảm bảo nhà sản xuất đảm bảo tất cả các thành phần đều chịu nhiệt đến 212°F (100°C) và cũng chịu đư ợc hơ i nư ớc theo hư ớng dẫn của nhà sản xuất.

Tháo rời, vệ sinh và rửa sạch bình sữa. Chỉ lắp lại bình sau khi bình đã khô hoàn toàn.

Điều này ngăn ngừa sự tái nhiễm.

Đặt từng vật phẩm riêng lẻ lên dây giá hoặc trong hộp đựng có lỗ (ở hai bên hoặc với phần mở hư ớng xuống dư ới) đảm bảo chúng không chạm vào nhau. Điều này sẽ cho phép hơ i nư ớc nóng tiếp cận chúng từ mọi phía.

Cài đặt

Chế độ đặc biệt | Vệ sinh đồ nấu nư ớng

Thời lư ợng: 1 phút đến 10 giờ

hoặc

Chế độ hoạt động | Nấu bằng hơ i nư ớc

Nhiệt độ: 212°F (100°C)

Thời lư ợng: 15 phút

Làm nóng đồ nấu nư ớng Làm

nóng đồ nấu nư ớng trư ớc có nghĩa là thức ăn không bị nguội nhanh.

Sử dụng đồ đựng chịu nhiệt.

Đặt giá đỡ dây vào kệ cấp độ 2

và đặt đồ dùng cần hâm nóng lên trên. Tùy thuộc vào kích thư ớc của đồ dùng, bạn cũng có thể đặt giá đỡ bằng lư ới trên sàn của ngăn lò nư ớng với mặt giá hư ớng lên trên và đồ dùng ở trên cùng. Nếu cần, bạn cũng có thể tháo giá đỡ bên.

Chọn Chế độ đặc biệt . Chọn Đồ nấu ấm.

Thay đổi nhiệt độ đư ợc khuyến nghị nếu cần và

sau đó cài đặt thời gian.

Nguy cơ chấn thư ơ ng do nóng bề mặt.

Lò hơ i nóng lên trong quá trình hoạt động. Bạn có thể bị bỏng ở bộ phận gia nhiệt, ngăn lò, giá đỡ bên hông hoặc phụ kiện. Hơ i nư ớc có thể tích tụ ở đáy bát đĩa.

Sử dụng miếng lót nồi khi lấy bát đĩa ra đồ dùng.

Giữ ấm Bạn có

thể giữ ấm thức ăn trong ngăn lò tới 2 giờ.

Để đảm bảo chất lư ợng thực phẩm, hãy chọn thời gian ngắn nhất có thể.

Chọn Chế độ đặc biệt . Chọn

Giữ ấm. Đặt thực phẩm

cần giữ ấm vào lò và xác nhận bằng cách nhấn OK.

Thay đổi nhiệt độ khuyến nghị nếu cần thiết và sau đó cài đặt thời gian.

Chế độ đặc biệt

Ủ bột Chuẩn

bị bột theo công thức.

Cho bột vào bát không đáy nắp trong hộp đựng có lỗ hoặc trên giá lưu ý đã lắp sẵn.

Tùy thuộc vào kích thước của bát, bạn cũng có thể đặt giá đỡ bằng lưu ý trên sàn của ngăn lò nướng với bề mặt giá đỡ hướng lên trên và đặt bát lên trên. Nếu cần, bạn cũng có thể tháo giá đỡ bên.

Cài đặt

Chế độ đặc biệt | Bằng chứng

hoặc

Chế độ hoạt động | Kết hợp hơi nước | Combi Conv Bake

Nhiệt độ: 85°F (30°C)

Độ ẩm: 100%

Thời lưu ý: theo hướng dẫn công thức

Làm nóng khăn ẩm Làm ẩm khăn và

sau đó cuộn chúng lại

Hướng dẫn.

Đặt chúng cạnh nhau trong một hộp đựng có lỗ.

Cài đặt

Chương trình tự động | Đặc biệt | Nhiệt Khăn ướt

hoặc

Chế độ hoạt động | Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 160°F (70°C)

Thời lưu ý: 2 phút

Hòa tan Gelatin Làm mềm lá

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

Đổ lá gelatin đã vắt vào lại bát.

Cho bột gelatin vào bát và thêm nước theo hướng dẫn trên bao bì. Đậy nắp bát và đặt vào hộp đựng có lỗ.

Cài đặt

Chương trình tự động | Đặc biệt | Hòa tan thạch

hoặc

Chế độ hoạt động | Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 195°F (90°C)

Thời lưu ý: 1 phút

Tách tinh thể mật ong Nổi lỏng

nắp và đặt lọ mật ong vào khay hấp có lỗ.

Khuấy mật ong một lần trong quá trình này.

Khi hóa lỏng (phá tinh thể) mật ong ở nhiệt độ 140°F (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

Chế độ hoạt động | Nấu bằng hơi i nư ớc

Nhiệt độ: 140°F (60°C)

Thời gian: 90 phút (bắt kể kích thước lọ hoặc lượng mật ong trong lọ)

Chọn các thiết lập sau để đảm bảo mật ong giữ được chất dinh dưỡng và

hương thơm:

Chế độ hoạt động | Kết hợp hơi i nư ớc | Kết hợp vòm

Nhiệt độ: 99°F (37°C)

Độ ẩm: 100%

Thời gian: cho đến khi mật ong có vẻ ngoài đồng nhất

Làm tan chảy sô cô la Bạn có

thể sử dụng lò hấp 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, để nguyên trong bao bì.

Bê sô-cô-la thành

những miếng nhỏ. Cho lượng lớn hơn n vào

hộp đựng đặc và lượng nhỏ hơn n vào cốc hoặc bát.

Đậy nắp hoặc giấy bạc vào hộp đựng hoặc đĩa có khả năng chịu nhiệt lên tới 212°F (100°C) và

hơi i nư ớc nóng.

Khuấy một lượng lớn một lần trong khi nấu Tại.

Cài đặt

Chương trình tự động | Đặc biệt | Làm tan chảy Sôcôla

hoặc

Chế độ hoạt động | Nấu bằng hơi i nư ớc

Nhiệt độ: 150°F (65°C)

Thời lượng: 20 phút

Chế độ đặc biệt

Làm tan mỡ

Thịt xông khói sẽ không chuyển sang màu nâu.

Cho thịt xông khói (thái hạt lựu hoặc thái mỏng) vào hộp đựng thực phẩm chắc chắn. Đậy hộp bằng giấy bạc chịu nhiệt lên đến 212°F (100°C) và chống hơi i nư ớc.

Cài đặt

Chư ơ ng trình tự động | Đặc biệt | Kết xuất Mập

hoặc

Chế độ hoạt động | Nấu bằng hơi i nư ớc
Nhiệt độ: 212°F (100°C)
Thời lư ợng: 4 phút

Làm chảy nư ớc hành tây

Làm chảy nư ớc hành tây có nghĩa là nấu hành tây trong nư ớc của chính chúng, thêm một ít chất béo nếu cần. Cắt hành

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

Đậy hộp đựng bằng giấy bạc có khả năng chịu nhiệt lên đến 212°F (100°C) và chống hơi i nư ớc.

Cài đặt

Chư ơ ng trình tự động | Đặc biệt | Steam Hành tây

hoặc

Chế độ hoạt động | Nấu bằng hơi i nư ớc
Nhiệt độ: 212°F (100°C)
Thời lư ợng: 4 phút

Bảo quản táo Bạn có thể

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

Sau khi xử lý, táo sẽ giữ đư ợc từ 5 đến 6 tháng khi đư ợc bảo quản ở nơi i khô ráo, thoáng mát và thông gió tốt. Phư ơ ng pháp này chỉ phù hợp với táo và không phù hợp với các loại trái cây khác.

Cài đặt

Chư ơ ng trình tự động | Trái cây | Táo | Trộn

hoặc

Chế độ hoạt động | Nấu bằng hơi i nư ớc
Nhiệt độ: 125°F (50°C)
Thời gian bảo quản: 5 phút

Chuẩn bị kem trứng royale Khuấy 6

quả trứng vào 1 1/2 cốc (375 ml) sữa (không đánh thành bọt). Ném hỗn hợp trứng/

sữa và đổ vào hộp đựng nấu ăn chắc chắn đã phết bơ .

Cài đặt

Chế độ hoạt động | Nấu bằng hơi i nư ớc
Nhiệt độ: 212°F (100°C)
Thời lư ợng: 4 phút

Chế độ đặc biệt

Mứt trái

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

Lọ thủy

tinh Chỉ sử dụng lọ đã khử trùng có nắp
vận có dung tích tối đa là 1 cốc (250 ml).

Sau khi đổ mứt vào, hãy lau sạch bên ngoài vành
lọ bằng vải và nước nóng.

Chuẩn bị Phân

loại trái cây cần thận, rửa sạch nhanh
như kỹ và để ráo nước. Cần thận khi
rửa trái cây mềm vì chúng rất mỏng manh và
dễ bị dập.

Loại bỏ hết cuống, lõi hoặc hạt.

Xay nhuyễn trái cây nếu không mứt sẽ không
đông lại. Thêm đường làm mứt vào trái cây (theo
hướng dẫn trên bao bì) và khuấy đều.

Đối với trái cây ngọt và quả mọng, bạn cũng
nên thêm một ít axit citric.

Làm mứt Đổ

đầy lọ tối đa hai phần ba. Đặt lọ đã mở

vào khay hấp có lỗ hoặc trên giá dây. Để lọ
yên trong 1-2 phút sau khi kết thúc quá trình.

Sau đó, đặt nắp lọ và để nguội.

Cài đặt

Chế độ hoạt động | Kết hợp hơi nước |
Combi Conv Bake

Nhiệt độ: 300°F (150°C)

Độ ẩm: 0%

Thời lượng: 35-45 phút

Lột vỏ trái cây và rau quả Cắt hình

chữ thập ở đầu quả cà chua,
quả xuân đào, v.v. Điều này sẽ giúp loại bỏ vỏ
dễ dàng hơn.

Đặt thực phẩm vào hộp đựng có lỗ nếu nấu bằng hơi
nước hoặc khay đa năng nếu sử dụng lò nướng.

Để chần hạnh nhân, điều quan trọng là

phải nhúng hạnh nhân vào nước lạnh ngay khi lấy
ra khỏi lò vì nếu không, vỏ hạnh nhân sẽ không
thể lột ra được.

Cài đặt

Chế độ hoạt động | Maxi Broil

Cấp độ: 3

Thời lượng: xem biểu đồ

Đồ ăn	[phút]
Ớt chuông	10
Cà chua	7

thời gian

Cài đặt

Chế độ hoạt động | Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 212°F (100°C)

Thời lượng: xem biểu đồ

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

Thời gian

Chế độ đặc biệt

Làm sữa chua Luôn tuân

thủ các hướng dẫn về an toàn thực phẩm của USDA/CFIA.

Để làm sữa chua, bạn sẽ cần sữa và men sống hoặc bột làm sữa chua, ví dụ, từ cửa hàng thực phẩm tốt cho sức khỏe.

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

Sữa chua phải trữ ở i (thời gian bảo quản ngắn).

Bạn có thể sử dụng sữa trữ ở i không để lạnh hoặc sữa trữ ở i để lâu.

Sữa trữ ở i có thể được sử dụng như vậy - không cần chuẩn bị thêm. Sữa trữ ở i trước tiên phải được đun nóng đến 195°F (90°C) (không đun sôi) và sau đó làm nguội xuống 95° (35°C). Sữa trữ ở i sẽ đông lại tốt hơn sữa trữ ở i có thời hạn sử dụng lâu.

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

Không di chuyển hoặc lắc lọ trong khi sữa chua đang lên men.

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

Độ cứng, hàm lượng chất béo và các vi khuẩn được sử dụng trong men sữa chua đều ảnh hưởng đến độ đặc của sữa chua tự làm. Không phải tất cả các loại sữa chua đều phù hợp để làm men sữa chua.

Mẹo: Khi sử dụng enzyme sữa chua, sữa chua có thể được làm từ hỗn hợp sữa/kem. Trộn 3 cốc (¾ lít) sữa với 1 cốc (¼ lít) kem.

Trộn 3,5 oz (100 g) sữa chua với 4 1/4 cốc (1 l) sữa hoặc pha hỗn hợp với men sữa chua, theo hướng dẫn trên bao bì. Đổ hỗn hợp vào lọ thủy tinh và đậy kín lọ. Đặt lọ đã đậy kín vào hộp đựng có lỗ và cho vào lò. Các lọ không được chạm vào nhau.

Ngay sau khi thời gian nấu kết thúc, hãy đặt lọ vào tủ lạnh. Cần thận không lắc lọ một cách không cần thiết.

Cài đặt

Chương trình tự động | Đặc biệt | Làm Da ua

hoặc

Chế độ hoạt động | Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 105°F (40°C)
Thời lượng: 5:00 giờ

Nguyên nhân có thể dẫn đến kết quả kém Sữa

chua không đông lại:

Bảo quản men sữa chua không đúng cách, để ngoài tủ lạnh quá lâu, bao bì bị hỏng, sữa không được làm nóng đủ.

Chất lỏng chưa được loại bỏ: 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.

Chương trình tự động

Với nhiều chương trình tự động, bạn có thể dễ dàng đạt được kết quả tuyệt vời.

Danh mục Các

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

Sử dụng chương trình tự động Chọn

Chương trình tự động .

Một danh sách sẽ xuất

hiện. Chọn danh mục thực phẩm bạn muốn.

Các chương trình tự động có sẵn cho danh mục đã chọn sau đó sẽ xuất hiện. Chọn chương trình tự động mà bạn muốn sử dụng. Làm theo hướng dẫn trên màn hình.

Một số chương trình tự động sẽ nhắc bạn sử dụng đầu dò. Đọc thông tin trong mục "Roasting - Probe".

Nhiệt độ lõi không thể thay đổi đối với các chương trình tự động.

Mẹo: Sử dụng Thông tin để hiển thị thông tin như cách đặt hoặc lật thực phẩm tùy thuộc vào chương trình nấu.

Ghi chú sử dụng

- Sau khi nấu xong, để lò nư ớng nóng trở lại. để tủ lạnh nguội lại đến nhiệt độ phòng trước khi bắt đầu chương trình tự động.
- Trọng lượng được chỉ định trong chương trình tự động là trọng lượng cho mỗi sản phẩm. Ví dụ, bạn có thể nấu cùng lúc một miếng cá hồi nặng 1/2 lb (250 g) hoặc 10 miếng cá hồi, mỗi miếng nặng 1/2 lb (250 g).
- Mức độ nấu và độ vàng được biểu thị bằng một thanh có bảy đoạn. Bạn có thể thiết lập mức độ chín của thực phẩm hoặc mức độ vàng bạn muốn bằng cách chạm vào đoạn có liên quan.
- Một số chương trình rang cũng cung cấp tùy chọn Rang với độ ẩm. Thịt được nấu ở nhiệt độ thấp trong thời gian nấu dài sẽ mềm và ngon ngọt. Độ ẩm bổ sung giúp đạt được kết quả nấu và làm nấu tốt nhất: Thịt rất ngon ngọt và mềm. Miếng thịt được nấu chín đều và có lớp ngoài màu nâu mỏng hình thành trong quá trình rang. Do đó, không cần phải áp chảo thịt trước.
- Ngủ lại với tùy chọn Rang, không cần sử dụng đầu dò thực phẩm trong tủ ớng hợp này và bạn có thể cài đặt thời gian bắt đầu hoặc kết thúc tùy thuộc vào kế hoạch thực đơn của mình.
- Vui lòng tham khảo công thức nấu ăn để biết thông tin trên đồ nư ớng phù hợp.
- Trong danh mục Gạo , bạn có thể chọn General ngoài các chương trình gạo hạt dài và hạt ngắn. Sử dụng chương trình tự động này nếu bạn muốn nấu các loại gạo hạt dài hoặc hạt ngắn không có sẵn dưới dạng chương trình tự động cụ thể.

Chương trình tự động

- 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 lúc hoặc Sẵn sàng lúc.
- Các giai đoạn nấu 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 hành động cũng khả dụng cho một số chương trình tự động. Bạn có thể gọi các hành động cần thiết, ví dụ, đặt thực phẩm vào lò nư ớ ng hoặc thêm nguyên liệu, thông qua tùy chọn menu này. Trong quá trình nấu, bạn có thể xem các hành động thông qua Thông tin.
- Khi bạn đặt thực phẩm vào ngăn lò nóng, hãy cẩn thận khi mở cửa. Hơi i nư ớ ng nóng có thể thoát ra ngoài. Lùi lại và đợi cho đến khi hơi i nư ớ ng tan hết. Tránh tiếp xúc với hơi i nư ớ ng nóng và không chạm vào thành khoang lò nóng. Nguy cơ bị bỏng và bỏng.
- Nếu đến cuối chương trình tự động mà thức ăn vẫn chưa đủ chín theo ý thích của bạn, hãy chọn Tiếp tục nấu hoặc Tiếp tục nư ớ ng.
- Các chương trình tự động cũng có thể được được lưu u vào mục Yêu thích.

Tìm kiếm

(Tùy theo ngôn ngữ)

Trong Chương trình tự động, bạn có thể tìm kiếm theo tên danh mục và chương trình tự động.

Tìm kiếm này là tìm kiếm toàn văn và 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: "Bánh mì".

Số lượt truy cập sẽ được hiển thị ở chân trang.

Nếu không tìm thấy kết quả phù hợp hoặc có hơn 40 kết quả phù hợp, trư ớ ng 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 chương trình tự động bạn muốn hoặc danh mục rồi chọn chương trình tự động bạn muốn.

Chương trình tự động sẽ bắt đầu.

Làm theo hướng dẫn trên màn hình.

Trong MyMiele, bạn có thể lưu các ứng dụng thư ởng dùng.

Tính năng này đặc biệt hữu ích với các chương trình tự động vì bạn không cần phải thực hiện qua mọi cấp menu để bắt đầu một chương trình.

Mẹo: Bạn cũng có thể thiết lập các tùy chọn menu mà bạn đã nhập vào MyMiele để hiển thị trên màn hình bắt đầu (xem "Cài đặt - Màn hình bắt đầu").

Thêm mục nhập Bạn có thể thêm tối đa 20 mục nhập. Chọn

MyMiele. Chọn Thêm mục

nhập.

Bạn có thể chọn các tùy chọn từ các danh mục sau: - Chế độ hoạt động

- Chương trình tự động - Chế

độ đặc biệt - Yêu thích

- Bảo trì

Xác nhận bằng OK.

Mục con được chọn và ký hiệu tương ứng sẽ xuất hiện trong danh sách.

Tiến hành như mô tả cho các mục nhập tiếp theo.

Chỉ những tùy chọn chưa được chọn mới có thể lựa chọn.

Xóa mục nhập Chọn

MyMiele. Chạm vào mục

nhập bạn muốn xóa và giữ ngón tay trên mục đó cho đến khi menu ngữ cảnh xuất hiện. Chọn Xóa.

Sau đó mục đó sẽ bị xóa khỏi danh sách.

Di chuyển mục nhập

Chọn MyMiele. Chạm vào

mục nhập bạn muốn di chuyển và giữ ngón tay trên mục đó cho đến khi menu ngữ cảnh xuất hiện.

Chọn Di chuyển.

Đường viền màu cam sẽ xuất hiện xung quanh mục nhập.

Di

chuyển mục nhập.

Bây giờ mục nhập sẽ xuất hiện ở vị trí bạn muốn.

Yêu thích

Bạn có thể tạo và lưu u tối đa 20 chương trình của riêng mình.

- Bạn có thể kết hợp tối đa 9 chế độ nấu ăn các giai đoạn để lập trình chính xác các công thức nấu ăn ưa thích hoặc thư ợng 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 chọn chương trình tiếp theo, chương trình sẽ tự động khởi động.

Có nhiều cách khác nhau để tạo mục Yêu thích:

- Khi kết thúc chương trình tự động hoặc Chế độ đặc biệt, hãy lưu chương trình đó vào mục Yêu thích.
- Sau khi chạy một chương trình với thời lượng dự ợc thiết lập, hãy lưu chương trình đó lại.

Sau đó đặt tên cho chương trình.

Tạo mục Yêu thích Chọn Mục

Yêu thích . Chọn Tạo

chương trình.

Bây giờ bạn có thể chỉ định cài đặt cho giai đoạn nấu đầu tiên.

Thực hiện theo hướng dẫn trên màn hình: Chọn

và xác nhận cài đặt.

Nếu bạn chọn chức năng Làm nóng trước, hãy sử dụng Thêm để thêm một giai đoạn nấu khác, nơi i bạn đặt thời gian nấu. Chỉ khi đó bạn mới có thể lưu hoặc bắt đầu chương trình.

Mọi thiết lập cho giai đoạn nấu đầu tiên đã đư ợc thiết lập.

Có thể thêm nhiều giai đoạn nấu ăn hơn, ví dụ, nếu bạn muốn thêm một chế độ vận hành khác sau chế độ đầu tiên.

Nếu các giai đoạn nấu ăn bổ sung đư ợc thực hiện lại đã yêu cầu, chọn Thêm và tiến hành như ở 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 hoàn tất việc thiết lập 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 n bằng cách sử dụng ký hiệu .

Sau khi bạn đã vào chương trình tên, chọn Lưu.

Một thông báo sẽ xuất hiện trên màn hình xác nhận rằng tên đã đư ợc 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 yêu thích

- Đặt thực phẩm vào lò.
- Chọn mục Yêu thích .
- Chọn chương trình bạn muốn sử dụng.
- 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 nung sẽ được làm nóng ngay lập tức.
 - Sẵn sàng
tại Bạn có thể cài đặt thời gian kết thúc
chương trình nấu. Lò sẽ tự động tắt vào
thời điểm bạn đã cài đặt.
 - Bắt đầu
tại Bạn có thể cài đặt thời gian chương
trình nấu sẽ bắt đầu. Lò nung sẽ tự động bật
vào thời điểm bạn đã cài đặt.
 - Hiện thị các giai đoạn nấu.
Tóm tắt các cài đặt của bạn sẽ xuất hiện trên
màn hình.
 - Hiện thị hành động
Các hành động cần thiết, ví dụ như đặt thực phẩm
vào lò nung, sẽ hiển thị trên màn hình.

Chọn tùy chọn menu bạn muốn.

Chương trình đã chọn sẽ tự động bắt đầu ngay lập
tức hoặc vào thời điểm đã cài đặt.

Sử dụng Thông tin để hiển thị thông tin như
cách đặt hoặc lật thực phẩm tùy thuộc vào quá
trình nấu.

Khi kết thúc chương trình, chọn Đóng.

Thay đổi giai đoạn nấu ăn

Các giai đoạn nấu ăn trong một chương trình
tự động đã được lưu trữ dưới một tên khác không thể
thay đổi được. Chọn mục Yêu thích .

- 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. 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 đã được lưu.

Xác nhận bằng OK.

Chương trình đã lưu đã được thay đổi và bạn có
thể khởi động ngay lập tức hoặc hoãn lại.

Yêu thích

Đổi tên mục Yêu thích Chọn

mục Yêu thích . 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, hãy
chọn Lưu.

Một thông báo sẽ xuất hiện trên màn hình xác
nhận rằng tên đã được lưu.

Xác nhận bằng OK.

Chương trình hiện đã được đổi tên.

Xóa mục Yêu thích Chọn Mục

Yêu thích . Chạm vào

chương trình bạn muốn xóa và giữ ngón tay trên đó
cho đến khi menu ngữ cảnh xuất hiện. Chọn
Xóa.

Xác nhận truy vấn bằng Có.

Chương trình đã bị xóa.

Vào Cài đặt | Mặc định gốc | Fa-
vorites xóa tất cả mục Yêu thích cùng một
lúc.

Di chuyển mục Yêu thích

Chọn mục Yêu thích . Chạm

vào chương trình bạn muốn di chuyển và giữ ngón
tay trên đó cho đến khi menu ngữ cảnh xuất
hiện.

Chọn Di chuyển.

Đường viền màu cam sẽ xuất hiện xung quanh mục nhập.
Di

chuyển chương trình.

Chương trình bây giờ sẽ xuất hiện ở vị trí bạn
muốn.

Việc chế biến và nấu thực phẩm đúng cách rất quan trọng để duy trì sức khỏe tốt.

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

Luôn tuân thủ các hướng dẫn về an toàn thực phẩm của USDA/CFIA.

Sử dụng giấy dầu

Các phụ kiện của Miele, ví dụ như khay đa năng, được xử lý bằng PerfectClean (xem "Vệ sinh và chăm sóc lò hấp"). Các bề mặt được xử lý bằng Perfect-Clean thường không cần phải bôi mỡ hoặc phủ giấy dầu.

Sử dụng giấy dầu khi nấu ăn:

- hỗn hợp kiềm vì bất cứ thứ gì trước đó sử dụng dung dịch kiềm có chứa natri hidroxit có thể làm hỏng Perfect-Clean.
Làm sạch bề mặt
- hỗn hợp có hàm lượng lòng trắng trứng cao, chẳng hạn như bánh xốp, bánh meringue và bánh macaron, vì những thứ này dễ bị dính - bột bánh phồng hoặc bột bánh strudel - thực phẩm đông lạnh trên giá dây
- các món ăn đông lạnh nhỏ như khoai tây chiên hoặc khoai tây viên trên khay chung

Mẹo nữ ởng - Đặt

thời gian nấu. Nếu sử dụng cho

nữ ởng, không nên trì hoãn quá trình bắt đầu quá lâu. Nếu không, hỗn hợp bánh hoặc bột sẽ bị khô và chất tạo bọt sẽ mất tác dụng.

- Nhìn chung, bạn có thể sử dụng vì nữ ởng, khay nữ ởng đa năng và bất kỳ loại dụng cụ nữ ởng nào làm bằng vật liệu chịu nhiệt.
- Luôn đặt đồ nữ ởng lên trên dây giá đỡ.
- Luôn nấu chín các loại thực phẩm đông lạnh như bánh ngọt, pizza hoặc bánh mì dài trên giá nữ ởng.

Nhiệt độ quá cao có thể khiến khay nữ ởng đa năng bị biến dạng đến mức không thể lấy khay ra khỏi ngăn lò.

- Các mặt hàng thực phẩm đông lạnh nhỏ như khoai tây chiên hoặc khoai tây viên có thể được nấu trên khay đa năng. Lật những thực phẩm đông lạnh này nhiều lần trong khi nấu.
- Nữ ởng tối đa ở hai khay cùng một lúc.

Nữ ớng bánh

Mẹo nữ ớng bánh - Đồ

nữ ớng tối màu là tốt nhất để nữ ớng bánh.

Tránh sử dụng chảo sáng, thành mỏng làm từ vật liệu bóng vì chúng sẽ làm cho thức ăn có màu nâu không đều hoặc kém. Trong một số điều kiện bất lợi, thức ăn sẽ không chín đúng cách.

- Đặt bánh vào khay nữ ớng hình chữ nhật trên giá nữ ớng sao cho phần dài hơn nằm ngang với chiều rộng của lò nữ ớng để nhiệt được phân bố tối ưu và bánh chín đều.
- Khi nấu thực phẩm đông lạnh như khoai tây chiên, bánh croquette, bánh ngọt, pizza và bánh mì dài, hãy chọn nhiệt độ trung bình được ghi trên bao bì của nhà sản xuất.
- Nếu có giới hạn thời gian nấu, hãy kiểm tra xem thực phẩm có chín sau khoảng thời gian ngắn nhất hay không.
Cắm một xiên gỗ vào thức ăn.
Nếu rút ra thấy sạch và không có bột nhão thì món ăn đã chín.

Ghi chú về các chế độ vận hành Bạn có thể

tìm thấy tổng quan về tất cả các chế độ vận hành cùng với các giá trị được khuyến nghị trong "Menu chính và phụ".

Kết hợp hơi nước

Chế độ hoạt động này sử dụng sự kết hợp giữa nhiệt độ lò nữ ớng và độ ẩm. Việc bổ sung hơi nước giúp bề mặt thực phẩm không bị khô. Bánh mì, bánh mì cuộn và bánh phồng có lớp vỏ sáng bóng và giòn.

Bạn có thể lựa chọn giữa các loại chế độ sưởi ẩm khác nhau: -

Combi Conv Bake - Combi

Surround - Combi Broil

Nên nữ ớng bánh mì và bánh mì ổ thành nhiều giai đoạn nấu: độ bóng được tạo ra trong giai đoạn nấu đầu tiên nhờ luồng hơi nước (độ ẩm tối đa, nhiệt độ thấp).

Quá trình làm nâu diễn ra ở giai đoạn nấu tiếp theo với độ ẩm cao và nhiệt độ cao. Tiếp theo là giai đoạn sấy với độ ẩm giảm và nhiệt độ trung bình đến cao.

Mẹo: Bạn có thể tìm thấy công thức nấu ăn và thông tin bổ sung trong ứng dụng Miele.

Chức năng tự động Thực hiện

theo hướng dẫn trên màn hình.

Nướng đối lưu Sử dụng chế

độ vận hành này nếu bạn nướng trên nhiều tầng kệ cùng một lúc.

Bạn có thể sử dụng bất kỳ loại dụng cụ nướng nào làm bằng vật liệu chịu nhiệt.

Vì quạt gió phân phối nhiệt xung quanh khoang lò ngay lập tức nên bạn có thể sử dụng nhiệt độ thấp hơn so với chế độ vận hành Surround .

Xung quanh

Sử dụng chế độ vận hành này để nấu các công thức nấu ăn truyền thống. Nếu sử dụng công thức nấu ăn hoặc sách dạy nấu ăn cũ hơn, hãy đặt nhiệt độ lò thấp hơn 50°F (10°C) so với nhiệt độ khuyến nghị. Điều này sẽ không làm thay đổi thời gian nấu.

Chỉ nướng ở một mức. Nếu bạn đang nướng khay, hãy chọn mức 3. Nếu bạn đang làm bánh trong khuôn bánh, hãy chọn mức 2.

Chế độ hoạt động

chuyên sâu này phù hợp để nướng bánh có lớp phủ ẩm, pizza, bánh quiche, v.v.

Đặt thực phẩm lên kệ số 1.

Nướng

Sử dụng chế độ vận hành này vào cuối quá trình nấu để làm vàng phần đế của thực phẩm.

Làm nâu Sử dụng

chế độ vận hành này vào cuối quá trình nấu để làm nâu phần trên của thực phẩm.

Chế độ hoạt động này phù hợp để làm món gratin và làm vàng các món nướng.

Humidity Plus Sử dụng

chế độ vận hành này để nướng bột và hỗn hợp xút đông lạnh.

Rang

Luôn tuân thủ các hướng dẫn về an toàn thực phẩm của USDA/CFIA.

Mẹo nướng - Không

bao giờ nướng thịt đông lạnh vì thịt sẽ bị khô. Luôn rửa đông thịt trước khi nướng.

- Loại bỏ da và gân trước khi nướng-Tại.
- Ướp và nêm gia vị cho thịt nêm.
- Nếu bạn đang nấu nhiều miếng thịt lại với nhau, chọn những miếng có kích thước tương đương để nướng đều nhau.
- Sử dụng khay đa năng có giá đỡ bằng lưới để đặt lên trên. Khoang lò nướng sạch hơn và sau đó bạn có thể sử dụng nướng thịt thu được để làm nước sốt hoặc nước chấm.



- Để thịt nghỉ khoảng 10 phút trước khi thái thịt. Thời gian nghỉ này đảm bảo nước thịt được phân bố đều.

Ghi chú về các chế độ vận hành Bạn có thể

tìm thấy tổng quan về tất cả các chế độ vận hành cùng với các giá trị được khuyến nghị trong "Menu chính và phụ".

Kết hợp hơi nước

Chế độ hoạt động này sử dụng sự kết hợp giữa nhiệt độ lò nướng và độ ẩm. Việc bổ sung hơi nước ngăn không cho bề mặt thực phẩm bị khô. Kết quả là thịt đặc biệt mềm và ngon ngọt với lớp ngoài có màu nâu đẹp mắt. Sử dụng

Chế độ hoạt động Combi Steam để nấu các món thịt, cá và gia cầm.

Bạn có thể lựa chọn giữa các loại chế độ sưởi ấm

khác nhau: - Combi Conv

Bake - Combi

Surround - Combi Broil

Nên nấu thịt chậm và nhẹ nhàng trong nhiều giai đoạn nấu: ở nhiệt độ cao trong giai đoạn nấu đầu tiên để làm nâu bề mặt. Giai đoạn nấu thứ hai cần tăng độ ẩm và giảm nhiệt độ.

Thịt chín đều và protein trong cơ được phân hủy, khiến thịt đặc biệt mềm.

Mẹo: Bạn có thể tìm thấy công thức nấu ăn và thông tin bổ sung trong ứng dụng Miele.

Chương trình tự động Thực hiện

theo hướng dẫn trên màn hình.

Nướng đối lưu Chế độ vận

hành này phù hợp để nướng thịt và gia cầm
cần có màu nâu đẹp mắt.

Vì quạt gió phân phối nhiệt xung quanh khoang lò
ngay lập tức nên bạn có thể sử dụng nhiệt độ thấp
hơn so với chế độ vận hành Surround .

Xung quanh

Sử dụng chế độ vận hành này để nấu các công
thức nấu ăn truyền thống. Nếu sử dụng công thức
nấu ăn hoặc sách dạy nấu ăn cũ hơn, hãy đặt
nhiệt độ lò thấp hơn 50°F (10°C) so với
nhiệt độ khuyến nghị. Điều này sẽ không làm
thay đổi thời gian nấu.

Sử dụng chế độ vận hành Bake cho đến khi gần
hết thời gian nấu để làm vàng phần đế của thực
phẩm.

Không sử dụng chế độ vận hành Intensive để rang
vì nước ép sẽ trở nên quá sẫm màu.

Rang

Đầu dò thực phẩm



Đầu dò cho phép bạn theo dõi quá trình rang một cách đơn giản và đáng tin cậy.

Nó hoạt động như thế nào

Đầu kim loại của đầu dò thực phẩm phải được cắm hoàn toàn vào giữa thực phẩm cho đến tận tay cầm. Có một cảm biến nhiệt độ trong đầu kim loại để đo nhiệt độ lõi của thực phẩm trong quá trình nấu.

Nhiệt độ lõi được thiết lập sẽ phụ thuộc vào mức độ chín của thịt mà bạn muốn và loại thịt. Nhiệt độ có thể được thiết lập trong khoảng từ 86 đến 210°F (30 đến 99°C).

Thời gian nấu sẽ phụ thuộc vào một số yếu tố khác nhau. Nhiệt độ trong khoang lò càng cao và độ ẩm (nếu có) và thịt càng mỏng thì nhiệt độ lõi đã đặt sẽ đạt được càng nhanh.

Khi nào nên sử dụng đầu dò Một

số chương trình tự động và Chế độ đặc biệt sẽ nhắc bạn sử dụng đầu dò.

Bạn cũng có thể sử dụng đầu dò với mục Yêu thích và với các chế độ hoạt động sau: - Nướng đối lưu -

Nướng đối lưu - Bao quanh

- Nướng kết hợp - Nướng

xung quanh - Nấu bằng

hơi nước - Nấu chuyên

sâu - Nướng đối

lưu - Độ ẩm cộng thêm

Hư hỏng do nhiệt độ cao

hình ảnh.

Nhiệt độ cao hơn 212°F (100°C) sẽ làm hỏng cảm biến nhiệt độ trong đầu dò thực phẩm đến mức không thể ghép nối lại.

Nếu bạn không sử dụng đầu dò thức ăn, hãy tháo nó ra khỏi ngăn lò khi nấu.

Lưu ý quan trọng khi sử dụng

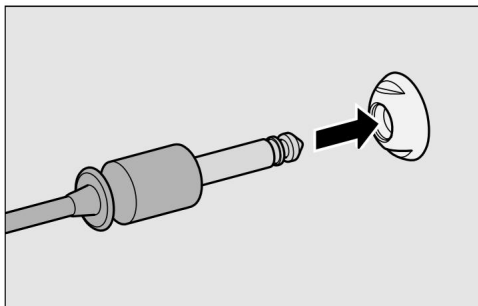
- Bạn có thể cho thịt vào nồi hoặc trên vỉ nướng.
- Đầu kim loại của đầu dò phải được cắm hoàn toàn vào giữa thực phẩm để cảm biến nhiệt độ có thể chạm tới lõi thực phẩm ít nhiều.
- Khi nấu gia cầm, hãy chèn phần kim loại vào phần dày nhất của ngực. Bạn có thể tìm thấy phần dày nhất của ngực bằng cách ấn vào khu vực đó bằng ngón cái và ngón trỏ.
- Đầu kim loại không được chạm vào bất kỳ xương hoặc được đưa vào những vùng có nhiều mỡ. Mỡ mỡ và xương có thể khiến đầu dò tắt sớm.
- Nếu thịt có nhiều vân mỡ với chất béo, hãy chọn nhiệt độ lõi cao nhất được đưa ra trong biểu đồ nấu ăn.
- Khi sử dụng giấy bạc hoặc túi rang, hãy luồn đầu dò qua giấy bạc/túi vào giữa thực phẩm.

Bạn cũng có thể đặt thịt vào bên trong túi hoặc giấy bạc với đầu dò đã được lắp sẵn. Hãy chắc chắn làm theo hướng dẫn do nhà sản xuất túi rang hoặc giấy bạc cung cấp.

Sử dụng đầu dò Cắm

toàn bộ đầu kim loại của đầu dò vào giữa miếng thịt cho đến tận tay cầm.

Nếu bạn đang nấu nhiều miếng thịt cùng lúc, hãy cắm đầu dò vào miếng thịt lớn nhất. Đặt thực phẩm vào lò.



Cắm phích cắm của đầu dò vào ổ cắm cho đến khi bạn cảm thấy nó khớp vào. Đóng cửa.

Chọn chế độ vận hành hoặc chương trình tự động. Cài đặt

nhiệt độ và nhiệt độ lõi nếu cần.

Nhiệt độ lõi không thể thay đổi đối với các chương trình tự động.

Thực hiện theo hướng dẫn trên màn hình.

Chương trình nấu sẽ kết thúc ngay khi nhiệt độ lõi đạt đến mức cần thiết.

Nguy cơ chấn thương do bề mặt nóng khuôn mặt.

Đầu dò có thể nóng. Bạn có thể bị bỏng.

Sử dụng miếng nhắc nồi khi tháo đầu dò ra khỏi ổ cắm.

Rang

Tri hoãn việc bắt đầu chương trình nấu ăn bằng dầu dò Bạn cũng

có thể tri hoãn việc bắt đầu chương trình nấu ăn sang thời gian sau. Chọn Bắt đầu lúc.

Bạn có thể ước tính gần đúng thời điểm thức ăn sẽ chín vì thời lượng của chương trình nấu cũng tương tự như khi bạn nấu mà không sử dụng đầu dò.

Bạn không thể cài đặt Thời gian và Sẵn sàng vì tổng thời gian nấu được xác định bởi thời điểm đạt đến nhiệt độ lõi đã cài đặt.

Biểu đồ nhiệt độ lõi

Thịt	[°F (°C)]
Bê	145-170 (63-77)
Thịt lợn hun khói	145 (63)
Đùi cừu hông chín vừa	147 (64) 169 (76) 180 (82)
Thịt cừu nư ớng chín vừa màu hồng	127 (53) 149 (65) 176 (80)
Yên ngựa của thịt nai chín vừa chín tái	140 (60) 162 (72) 178 (81)
Thịt nư ớng tròn trên hoặc dư ới	135 (57)
Thăn bò/sư ờn bò chính chín vừa chín tái	105 (41) 115 (46) 165 (74)
Thịt lợn/giăm bông nư ớng	145 (63)
Thịt thăn heo	145 (63)
Trò chơi/cắt chân	185 (85)

nhiệt độ lõi

Nguy cơ chấn thương do nóng

bề mặt.

Nếu bạn mở cửa thiết bị khi đang nướng, bộ điều khiển sẽ trở nên rất nóng.

Đóng cửa lò trong suốt quá trình nướng.

Luôn tuân thủ các hướng dẫn về an toàn thực phẩm của USDA/CFIA.

Mẹo nướng -

Không cần làm nóng trước khi nướng.

Đặt thực phẩm vào ngăn lạnh của lò nướng.

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



- Khi nướng cá, đặt cá lên một miếng giấy dầu cắt theo kích thước phù hợp.
 - Nướng thực phẩm dày, ví dụ như nửa con gà, ở ngăn nướng số 2 hoặc số 3 và thực phẩm mỏng, ví dụ như thịt bò bít tết, ở ngăn nướng số 4.
 - Lật thực phẩm $\frac{2}{3}$ trong suốt thời gian nấu.
- Ngoại lệ: không cần lật cá.

Mẹo nướng

- Ướp thịt nạc hoặc phết dầu. Không sử dụng các loại mỡ khác vì có thể cháy và sinh ra khói.
- Cắt chéo xúc xích trước khi nướng.
- Tốt nhất là nướng thực phẩm có cùng chất lượng độ dày cùng một lúc để thời gian nướng của từng món không thay đổi quá nhiều.
- Để kiểm tra thức ăn, hãy ấn xuống thịt bằng thìa. Điều này giúp bạn xác định được thịt đã chín đến mức nào.
 - Tái/hồng Nếu thịt mềm khi ấn vào thìa, thịt vẫn sẽ có màu đỏ ở bên trong.
 - Trung bình Nếu có lực cản, bên trong sẽ có màu hồng.
 - Chín kỹ Nếu thấy có lực cản đáng kể thì nghĩa là thức ăn đã chín kỹ.
- Nướng các miếng thức ăn dày hơn Sau khi nhiệt độ ban đầu tăng dần, tiếp tục nướng ở nhiệt độ thấp hơn hoặc sử dụng khay nướng thấp hơn để thực phẩm chín tới phần giữa.

Nư ớng

Ghi chú về các chế độ vận hành Bạn có thể tìm thấy tổng quan về tất cả các chế độ vận hành cùng với các giá trị được khuyến nghị trong “Menu chính và phụ”.

Nhựa trên đầu dò có thể tan chảy ở nhiệt độ rất cao.

Không sử dụng đầu dò thực phẩm khi đang sử dụng chế độ nư ớng (ngoại trừ: Nư ớng đối lưu).

Không cất đầu dò vào ngăn lò khi không sử dụng.

Combi Broil Chế độ

vận hành này phù hợp để nư ớng thực phẩm có màu nâu ở bên ngoài nhưng không bị khô, ví dụ như ngô còn nguyên lõi.

Maxi Broil Sử

dụng chế độ vận hành này để nư ớng các miếng mỏng dẹt với số lưu ợng lớn và làm vàng các món nư ớng lớn.

Nư ớng

Sử dụng chế độ vận hành này để nư ớng những miếng thịt mỏng dẹt với số lưu ợng ít và để làm nâu những món nư ớng nhỏ.

Nư ớng đối lưu Chế độ vận

hành này phù hợp để nư ớng thực phẩm dày hơn, chẳng hạn như thịt gia cầm hoặc thịt cuộn.

Vệ sinh và bảo dưỡng lò hơi

Thông tin quan trọng về vệ sinh và chăm sóc

Nguy cơ tích tụ do nhiệt bề mặt.

Lò hơi nóng lên trong quá trình hoạt động. Bạn có thể bị bỏng ở bộ phận gia nhiệt, ngăn lò, giá đỡ bên hông hoặc phụ kiện.

Để các bộ phận làm nóng, khoang lò, giá đỡ bên và các phụ kiện nguội trước khi vệ sinh bằng tay.

Nguy cơ tích tụ do điện sốc.

Hơi nước từ máy làm sạch bằng hơi nước có thể chạm tới các bộ phận có điện và gây ra hiện tượng đoản mạch.

Không sử dụng máy làm sạch bằng hơi nước để vệ sinh lò nung hơi nước.

Tất cả các bề mặt có thể bị đổi màu hoặc hư hỏng nếu sử dụng chất tẩy rửa không phù hợp. Mặt trước của lò hơi nước đặc biệt dễ bị hư hỏng do chất tẩy rửa lò nung và chất tẩy rửa.

Mọi bề mặt đều dễ bị trầy xước. Các vết xước trên kính có thể dẫn đến vỡ trong một số trường hợp.

Loại bỏ ngay lập tức bất kỳ chất tẩy rửa còn sót lại nào.

Vết bẩn cứng đầu có thể làm hỏng lò hơi trong một số trường hợp.

Sau khi lò đã nguội, hãy vệ sinh khoang lò, bên trong cửa lò và gioăng cửa. Đợi quá lâu để vệ sinh lò sẽ khiến việc vệ sinh trở nên khó khăn hơn nhiều.

Không sử dụng chất tẩy rửa thương mại.

Chỉ sử dụng chất tẩy rửa được thiết kế cho mục đích gia dụng.

Không sử dụng chất tẩy rửa hoặc xà phòng rửa chén dạng lỏng có chứa hydrocacbon mạch thẳng vì chúng có thể làm cho các miếng đệm bị phồng lên.

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

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

Nếu không sử dụng lò hấp trong thời gian dài, bạn nên vệ sinh và lau khô lò thật kỹ trước để tránh tích tụ mùi hôi, v.v. Sau đó, hãy để cửa lò mở.

Vệ sinh và bảo dưỡng lò hơi

Chất tẩy rửa không phù hợp

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

- chất tẩy rửa có chứa

soda, amoniac, axit hoặc clorua

- chất tẩy rửa có chứa chất tẩy cặn

- chất tẩy rửa mài mòn (ví dụ, chất tẩy rửa dạng bột và dạng kem) - chất tẩy rửa dạng dung

môi

- chất tẩy rửa thép không gỉ

- chất tẩy rửa máy rửa chén - chất tẩy

rửa cho bếp gốm-kính - bàn chải hoặc miếng bọt biển cứng,

mài mòn (ví dụ, miếng cọ nồi, bàn chải hoặc

miếng bọt biển đã từng sử dụng chất tẩy

rửa mài mòn)

- miếng bọt biển tẩy

- dụng cụ cạo kim loại sắc

nhọn - len thép

- miếng cọ rửa bằng thép không gỉ - vệ

sinh tại chỗ bằng chất tẩy rửa cơ học - chất tẩy

rửa và bình

xịt lò nư ớng

Vệ sinh mặt trư ớc

Lau sạch mặt trư ớc của lò nư ớng bằng miếng bọt

biển mềm và dung dịch nư ớc ấm pha xà phòng rửa chén.

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

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

Có thể sử dụng chất tẩy rửa kính để vệ sinh bên ngoài. Tuy nhiên, không để chúng đọng lại hoặc

"vũng nư ớc", điều này có thể gây hư hỏng

bề mặt. Tháo chất tẩy rửa ra ngay lập tức.

Vệ sinh và bảo dưỡng lò hơi i

Hoàn hảo sạch sẽ

Ngăn lò, giá đỡ bên, khay đa năng và bề mặt giá đỡ dây là được xử lý bằng PerfectClean. Lớp hoàn thiện này có vẻ ngoài lấp lánh. Bề mặt Perfect-Clean có khả năng chống dính rất tốt tính chất và dễ vệ sinh.

Tuy nhiên, điều quan trọng là phải làm sạch bề mặt mỗi lần sử dụng lò nướng.

Tính chất chống dính sẽ bị giảm sút nếu vết bẩn không được loại bỏ khỏi bề mặt Perfect-Clean sau mỗi lần sử dụng. Nếu sử dụng thường xuyên không được vệ sinh, việc vệ sinh có thể trở nên rất khó khăn.

Các vết bẩn như nước trái cây đổ và bánh ngọt hỗn hợp được loại bỏ tốt nhất trong khi

khoang lò vẫn còn ấm.

Nước trái cây đổ có thể gây ra sự đổi màu đến những bề mặt không thể loại bỏ được.

Tuy nhiên, điều này không ảnh hưởng đến tính chất của lớp hoàn thiện PerfectClean.

Luôn luôn loại bỏ tất cả chất tẩy rửa dư lượng để bảo vệ chống dính của cái.

Để bảo vệ hiệu quả chống dính của bề mặt PerfectClean, vui lòng tránh:

- chất tẩy rửa có tính mài mòn (ví dụ, bột chất tẩy rửa và chất tẩy rửa dạng kem)
- chất tẩy rửa cho gốm-kính bếp nấu
- gốm thủy tinh và thép không gỉ ngư ời dọn dẹp
- len thép
- miếng bọt biển mài mòn, ví dụ, miếng cọ nồi hoặc miếng bọt biển đã được trư ớc đó được sử dụng với chất tẩy rửa có tính mài mòn
- bình xịt lò nướng
- vệ sinh tại chỗ bằng chất tẩy rửa cơ học

Không rửa phụ kiện PerfectClean bằng máy rửa chén.

Vệ sinh và bảo dưỡng lò hơi i

Ngăn lò nư ớng

Bề mặt khoang lò đã đư ợc xử lý bằng Perfect-Clean.

Xem "PerfectClean" trong mục "Vệ sinh và chăm sóc lò hấp" để biết hư ớng dẫn vệ sinh.

Đảm bảo rằng không có chất tẩy rửa nào đư ợc vào các lỗ mở trên tấm ốp phía sau của ngăn lò.

Để vệ sinh khoang lò dễ dàng hơn, bạn có thể tháo lò ra cửa, tháo dỡ các giá đỡ bên hông và giảm yếu tố làm nầu/nư ớng.

Vệ sinh sau chư ơng trình bằng hơi i nư ớc Xóa:

- ngưng tụ bằng miếng bọt biển hoặc vải thấm
- vết bẩn nhẹ, nhờn bằng miếng bọt biển và một dung dịch xà phòng rửa chén và nư ớc nóng Nư ớc

Sau khi vệ sinh, lau sạch bề mặt bằng nư ớc sạch để loại bỏ bất kỳ chất tẩy rửa chất còn sót lại.

Sau đó lau khô khoang lò và bên trong cửa bằng vải.

Mẹo: Sau đó bạn có thể rời khỏi lò hấp để tự động khô (xem "Bảo trì" trong "Vệ sinh và chăm sóc hơi i nư ớc lò vi sóng").

Vệ sinh sau khi rang, nư ớng hoặc chư ơng trình nư ớng

Vệ sinh khoang lò thật kỹ sau khi rang, nư ớng và nư ớng vì nếu không, chất bẩn có thể cháy và trở nên không thể tái tạo đi chuyển.

Làm sạch khoang lò và bên trong cửa lò bằng đĩa sạch

miếng bọt biển, nư ớc nóng và một ít chất lỏng xà phòng rửa chén. Bạn có thể sử dụng bề mặt cứng của miếng bọt biển rửa chén để làm sạch ngăn lò nư ớng nếu cần thiết.

Sau khi vệ sinh, lau sạch bề mặt bằng nư ớc sạch để loại bỏ bất kỳ chất tẩy rửa chất còn sót lại.

Sau đó lau khô khoang lò và bên trong cửa bằng vải.

Mẹo: Ngâm vết bẩn trong dung dịch xà phòng rửa chén trong vài phút và nư ớc nóng có thể giúp việc vệ sinh dễ dàng hơn. Ngoài ra, hãy chạy Bảo trì | Chư ơng trình ngâm (xem "Bảo trì" trong mục "Vệ sinh và chăm sóc hơi i nư ớc lò vi sóng").

Vệ sinh và bảo dưỡng lò hơi i

Vệ sinh bộ lọc sần

Bộ lọc ở sần lò nư ớng
nên đư ợc làm sạch và sấy khô sau khi

sử dụng rất nhiều.

Giảm có thể đư ợc sử dụng để loại bỏ vết
đổi màu và cặn vôi
từ bộ lọc ở sần lò nư ớng.

Rửa sạch bằng nư ớc sạch để
loại bỏ bất kỳ chất tẩy rửa còn sót lại.

Vệ sinh gioăng cửa

Cặn mỡ bám trên gioăng cửa có thể
làm cho nó trở nên giòn và
nứt.

Làm sạch gioăng cửa giữa bên trong cửa lò
và lò nư ớng
ngăn sau mỗi lần nư ớng hoặc
chư ơ ng trình rang.

Làm sạch gioăng cửa bằng chất tẩy rửa,
vải sợi nhỏ ẩm mà không có bất kỳ
chất tẩy rửa. Bạn cũng có thể sử dụng
miếng bọt biển sạch và nư ớc ấm với một
một ít xà phòng rửa chén dạng lỏng.

Sau khi vệ sinh, lau khô miếng đệm bằng khăn mềm
vải.

Thay thế con dấu bằng một con dấu mới nếu nó
trở nên xốp hoặc giòn.

Có thể đặt mua miếng đệm cửa từ

Cửa hàng trực tuyến Miele (xem phần cuối của những
hư ớng dẫn sử dụng để biết thông tin liên
lạc).

Vệ sinh bình chứa nư ớc và bình ngưng tụ

Bình chứa nư ớc và nư ớc ngưng tụ
thùng chứa thích hợp để vệ sinh trong một
máy rửa chén.

Tháo bình chứa nư ớc và bình chứa nư ớc ngưng tụ
sau mỗi lần sử dụng. Tháo lại bình chứa nư ớc và
bình chứa nư ớc ngưng tụ bằng cách đẩy chúng

hư ớng lên trên một chút.

Đổ hết nư ớc trong bình chứa và
thùng chứa đặc.

Nư ớc có thể nhỏ giọt vào ngăn chứa nư ớc và
ngăn chứa nư ớc ngưng tụ khi tháo bình chứa.

không ngưng tụ.

Làm khô ngăn chứa nếu cần thiết.

Rửa sạch bình chứa nư ớc và
thùng chứa đặc bằng tay hoặc trong
máy rửa chén.

Sau đó lau khô bình chứa nư ớc và bình chứa nư ớc
ngưng tụ bằng vải mềm để
ngăn ngừa cặn vôi.

Vệ sinh và bảo dưỡng lò hơi i

Phụ kiện

Vệ sinh khay đựng và giá đỡ dây đa năng

Bề mặt của khay đựng đa năng và giá đỡ đã được xử lý bằng PerfectClean.

Xem "PerfectClean" trong mục "Vệ sinh và chăm sóc lò nư ớng hơi i nư ớc" để biết hư ớng dẫn vệ sinh.

- Xóa:
- vết bẩn nhẹ với miếng bọt biển mềm sạch và dung dịch nhẹ gồm nư ớc ấm và xà phòng rửa chén dạng lỏng -
- vết bẩn cứng đầu bằng một chiếc đĩa sạch miếng bọt biển, nư ớc nóng và một ít xà phòng rửa chén dạng lỏng. Nếu cần, bạn cũng có thể sử dụng mặt nhám của miếng bọt biển.
- Sau khi vệ sinh, lau bề mặt bằng nư ớc sạch để loại bỏ cặn chất tẩy rửa.

Sau đó dùng khăn lau khô bề mặt.

Vệ sinh dụng cụ nấu ăn

Hộp đựng đồ nấu ăn có thể rửa bằng máy rửa chén.

- Rửa sạch và lau khô dụng cụ nấu ăn sau mỗi lần sử dụng.
- Có thể dùng giấm để loại bỏ vết đổi màu xanh.
- Rửa sạch bằng nư ớc sạch để loại bỏ bất kỳ chất tẩy rửa còn sót lại nào.

Vệ sinh đầu dò

Không cho đầu dò vào nư ớc hoặc rửa bằng máy rửa chén vì sẽ làm hỏng đầu dò.

Chỉ vệ sinh đầu dò bằng vải ẩm.

Vệ sinh và bảo dưỡng lò hơi i

Vệ sinh giá đỡ bên

Bề mặt của giá đỡ bên đã được xử lý bằng PerfectClean.

Xem "PerfectClean" trong mục "Vệ sinh và chăm sóc lò nư ớng hơi i nư ớng" để biết hướng dẫn vệ sinh.

Bạn có thể tháo rời giá đỡ bên cùng với thanh trượt FlexiClip (nếu có).

Nếu bạn muốn tháo riêng các thanh trượt FlexiClip trượt, vui lòng làm theo hướng dẫn trong phần "Lắp đặt và tháo thanh trượt FlexiClip" ở mục "Tổng quan".

Nguy cơ chấn thương do nóng

bề mặt.

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

Để cho các bộ phận làm nóng, khoang lò và các phụ kiện nguội trước khi tháo giá đỡ bên.

Xóa:

- vết bẩn nhẹ với miếng bọt biển mềm sạch và dung dịch nhẹ gồm nước ấm và xà phòng rửa chén dạng lỏng -

vết bẩn cứng đầu bằng một chiếc đĩa sạch miếng bọt biển, nước nóng và một ít xà phòng rửa chén dạng lỏng. Nếu cần, bạn cũng có thể sử dụng mặt nhám của miếng bọt biển.

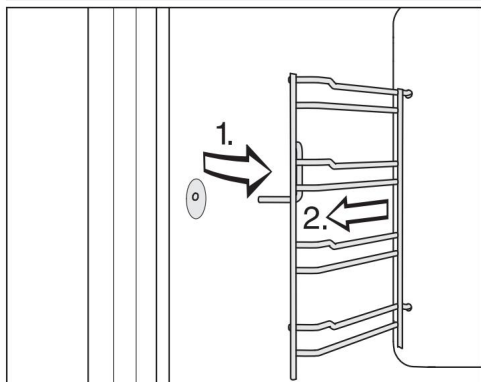
Sau khi vệ sinh, lau bề mặt bằng nước sạch để loại bỏ cặn chất tẩy rửa. Sau đó, lau khô giá đỡ bên

bằng khăn.

Cài đặt lại bằng cách làm theo các hướng dẫn này theo thứ tự ngược lại.

Lắp lại giá đỡ bên một cách cẩn thận.

Nếu giá đỡ bên hông không được lắp đúng cách, sẽ không có biện pháp bảo vệ chống đổ. Cảm biến nhiệt độ cũng có thể bị hỏng khi đặt vật đựng thức ăn vào lò hấp.



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

Vệ sinh và bảo dưỡng lò hơi i

Giảm yếu tố làm nâu/nư ớng

Nếu trần lò bị bẩn nhiều, bạn có thể hạ thấp bộ phận nư ớng vàng/nư ớng khoảng 2" (5 cm) để việc vệ sinh dễ dàng hơn.

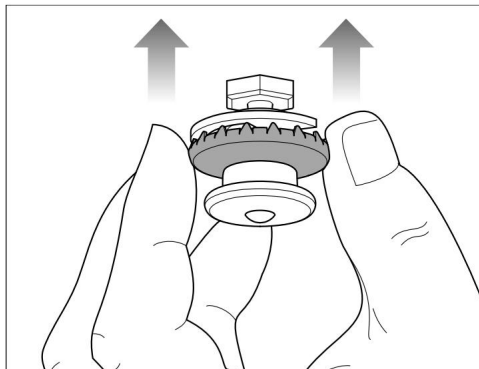
Nguy cơ chấn thương do nóng bề mặt.

Lò hơi nóng lên trong quá trình hoạt động. Bạn có thể bị bỏng ở bộ phận gia nhiệt, ngăn lò, giá đỡ bên hông hoặc phụ kiện.

Để cho bộ phận làm nóng, ngăn lò, giá đỡ bên hông và các phụ kiện nguội trước khi vệ sinh.

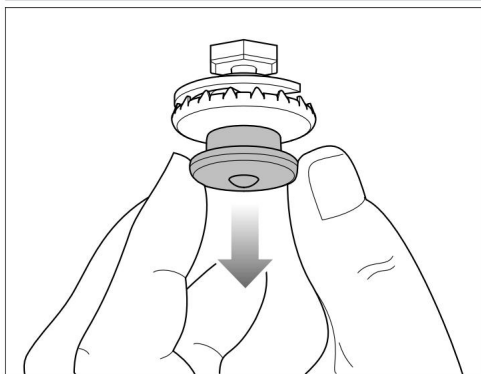
Cẩn thận không làm hỏng bộ phận làm nâu/nư ớng.

Không dùng lực khi hạ thấp thanh nư ớng/làm vàng.



Sau khi vệ sinh bộ phận làm nâu/nư ớng, hãy đẩy nắp áp suất trở lại bằng vòng ngoài của nắp áp suất.

Đảm bảo nắp áp suất được lắp đúng cách.



Cẩn thận kéo nắp áp suất xuống.

Sau đó, bộ phận làm nâu/nư ớng sẽ tự động hạ xuống. Lau sạch

trần lò bằng khăn ẩm hoặc miếng bọt biển mềm (xem "Ngăn lò" trong phần "Vệ sinh và chăm sóc lò hấp").

Vệ sinh và bảo dưỡng lò hơi i

BẢO TRÌ

Các chức năng Sẵn sàng và Bắt đầu không có trong các chương trình bảo trì.

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 vải. Chọn Bảo dưỡng | Ngâm.

Quá trình ngâm mất khoảng 10 phút.

Sấy khô

Chương trình bảo trì này có thể được sử dụng để làm khô bất kỳ độ ẩm còn sót lại nào trong khoang lò, bao gồm cả những nơi không thể tiếp cận khu vực.

Lau khô khoang lò bằng khăn.

Chọn Bảo trì | Làm khô.

Quá trình sấy khô mất khoảng 20 phút.

Xả Hệ

thống dẫn nước được xả sạch trong chương trình bảo dưỡng này. Bất kỳ cặn thức ăn còn sót lại nào cũng được xả sạch.

Chọn Bảo trì | Rửa sạch.

Thực hiện theo hướng dẫn trên màn hình.

Quá trình rửa mất khoảng 10 phút.

Tẩy cặn lò hơi i

Chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng Viên khử cặn Miele (xem “Phụ kiện tùy chọn”) để khử cặn cho thiết bị. Những viên này được phát triển đặc biệt để sử dụng với các thiết bị Miele nhằm tối ưu hóa quá trình khử cặn. Các chất khử cặn khác, có chứa các axit khác ngoài axit citric và/hoặc các chất không mong muốn khác, chẳng hạn như clorua, có thể gây hư hỏng cho sản phẩm.

Hơn nữa, kết quả tẩy cặn cần thiết không thể được đảm bảo nếu dung dịch tẩy cặn không có nồng độ thích hợp.

Không đổ chất tẩy cặn lên bề mặt kim loại. Điều này có thể gây ra vết bẩn.

Tuy nhiên, nếu có bất kỳ chất tẩy cặn nào dính vào những bề mặt này, hãy lau sạch ngay lập tức.

Lò hơi i phải được tẩy cặn sau một số giờ hoạt động nhất định.

Khi đến lúc phải tẩy cặn, số lần sử dụng còn lại sẽ sáng lên trên màn hình. Chỉ các quy trình nấu ăn sử dụng hơi i nước mới được tính. Lò nước hơi i nước sẽ bị vô hiệu hóa sau quy trình nấu ăn còn lại cuối cùng.

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

Trong quá trình tẩy cặn, bình chứa nước phải được rửa sạch và đổ đầy nước mới. Bình chứa nước ngưng tụ cần được đổ hết.

Vệ sinh và bảo dưỡng lò hơi i

Bật lò hấp và chọn

Bảo trì | Tẩy cặn.

Thông báo Vui lòng đợi sẽ xuất hiện trên màn hình. Quá trình tẩy cặn đang được chuẩn bị. Quá trình này có thể mất vài phút. Ngay khi thiết bị đã sẵn sàng, bạn sẽ được nhắc thêm chất tẩy cặn vào bình chứa nước. Đổ đầy nước ấm vào bình chứa nước đến vạch đánh dấu mức và thả 2 Viên tẩy cặn Miele vào đó. Đợi cho đến khi viên tẩy cặn tan hết.

Đẩy bình chứa nước vào thiết bị. Xác nhận bằng cách

nhấn OK.

Làm trống bình chứa nước ngưng tụ.

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 rửa sạch và đổ đầy nước sạch hai lần. Bình chứa nước ngưng tụ cần được đổ hết. Làm theo hướng dẫn trên màn hình. Xác nhận từng hướng dẫn bằng OK.

Khi thời gian còn lại trôi qua, Ready và Steam Reduction sẽ xuất hiện trên màn hình. Một tín hiệu

phát ra. Đợi cho đến khi Steam Reduction tắt trên màn hình.

Quá trình tẩy cặn đã hoàn tất.

Chọn Đóng để quay lại trang chính thực đơn.

Tháo bình chứa nước và

thùng chứa nước đặc và đổ chúng khi cần thiết.

Làm sạch

và lau khô thùng chứa nước và bình chứa nước ngưng tụ.

Tắt lò hấp.

Mở cửa lò và để lò nguội xuống.

Sau đó lau khô khoang lò. Để cửa lò mở

cho đến khi khoang lò khô hoàn toàn.

Vệ sinh và bảo dưỡng lò hơi

Tháo cửa Chuẩn bị vật

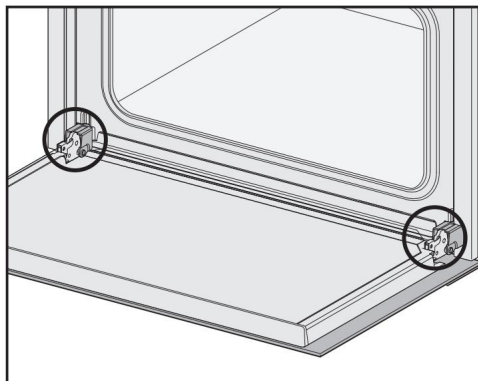
lót phù hợp cho cửa, chẳng hạn như vải mềm.

Mở nhẹ cửa.

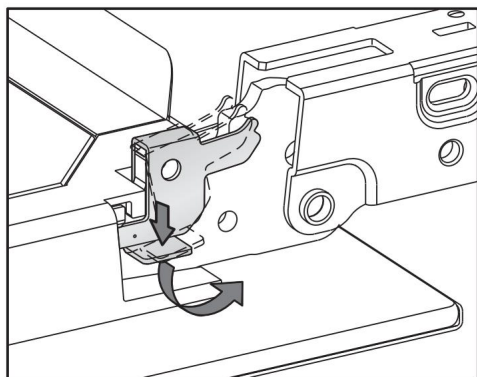


Dùng hai tay đặt ở mép trên của cửa, đẩy cửa xuống dưới một chút.

Cửa lò được kết nối với bản lề bằng chốt giữ. Trước khi tháo cửa khỏi chốt giữ, phải nhả lại các kẹp khóa trên cả hai bản lề.



Mở cửa hoàn toàn.



Tháo chốt khóa trên bản lề bằng cách đẩy chúng xuống hết mức có thể cho đến khi chúng tạo thành một góc.

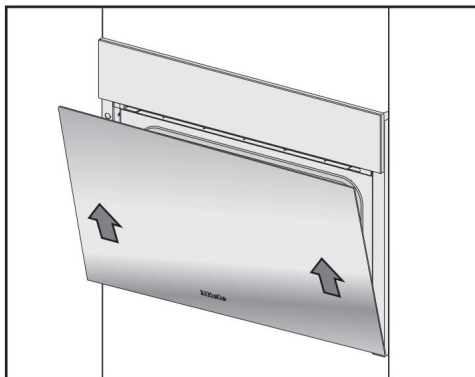
Lò nung hơi i nư ớc có thể bị hỏng nếu bạn tháo cửa không đúng cách.

Không bao giờ kéo cửa theo chiều ngang ra khỏi chốt giữ vì chúng sẽ bật trở lại khi chạm vào lò hơi.

Không kéo cửa ra khỏi chốt bằng tay nắm vì tay nắm có thể bị gãy.

Nâng cửa lên cho đến khi cửa mở một phần.

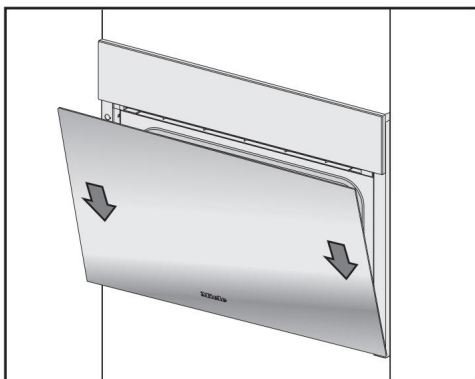
Vệ sinh và bảo dưỡng lò hơi i



Giữ cửa ở cả hai bên và kéo đều theo đường chéo lên trên từ bộ phận giữ bản lề. Đảm bảo cửa thẳng.

Đặt cửa lên lớp lót đã chuẩn bị trước đó.

Lắp đặt cửa

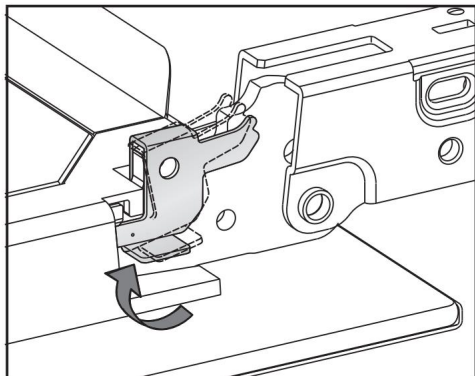


Giữ chặt cửa ở cả hai bên và cẩn thận lắp lại vào bộ giữ bản lề. Hãy chắc chắn rằng bạn không nghiêng cửa.

Mở cửa hoàn toàn.

Nếu kẹp khóa không được khóa, cửa có thể bị lỏng, gây hư hỏng.

Đảm bảo rằng các kẹp khóa được đã khóa sau khi lắp lại cửa.



Để khóa lại các kẹp khóa, hãy xoay chúng trở lại vị trí nằm ngang xa nhất có thể trên cả hai cửa bản lề.

Những câu hỏi thường gặp

Nhiều trục trặc và lỗi có thể xảy ra trong quá trình vận hành hàng ngày có thể dễ dàng khắc phục. Bạn có thể tiết kiệm thời gian và tiền bạc trong nhiều trường hợp vì bạn không cần liên hệ với Dịch vụ khách hàng của Miele.

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

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

Vấn đề	Nguyên nhân có thể và giải pháp
Bàn không thể bật thiết bị.	Cầu dao tự động đã bị ngắt. Đặt lại cầu dao tự động (xem bảng dữ liệu để biết định mức cầu chì chính xác).
	Có thể có lỗi kỹ thuật. Ngắt kết nối lò hơi i khỏi nguồn điện trong khoảng 1 phút bằng cách: - ngắt cầu dao điện liên quan hoặc vặn chặt cầu chì bị đứt hoàn toàn hoặc - ngắt ổ cắm bộ ngắt mạch chống giật (GFCI). Nếu sau khi bật lại cầu dao điện hoặc GFCI, lò nư ớ ng hơ i nư ớ c vẫn không bật, hãy liên hệ với kỹ thuật viên bảo dư ớ ng có trình độ hoặc Dịch vụ khách hàng của Miele.
Lò nư ớ ng không nóng hư ớ ng 140.	Chế độ demo đã đư ớ c kích hoạt. Lò hơ i có thể hoạt động; tuy nhiên, các bộ phận làm nóng sẽ không hoạt động. Tắt chế độ demo (xem "Chư ớ ng trình trư ớ ng bày" trong "Cài đặt"). Khoang lò đã đư ớ c làm nóng bằng ngăn giữ ấ m hoạt động bên dư ớ i. Mở cửa và để lò nguộ i.
Vẫn có thể nghe thấy tiếng quạt sau khi thiết bị đã tắt.	Quạt vẫn đang chạy. Thiết bị đư ớ c trang bị quạt để loại bỏ hơ i nư ớ c khỏi lò nư ớ ng. Quạt sẽ tiếp tục chạy trong một thời gian sau khi thiết bị đã tắt. Quạt sẽ tự động tắt sau một thời gian.

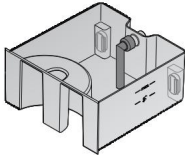
Những câu hỏi thường gặp

Vấn đề	Nguyên nhân có thể và giải pháp
Các nút cảm biến hoặc cảm biến chuyển động không phản hồi.	Bạn đã chọn cài đặt Hiển thị QuickTouch Tắt . Khi tính năng này đư ợc kích hoạt, các nút cảm biến và cảm biến chuyển động sẽ không phản hồi khi lò hấp tắt. Ngay khi lò hấp đư ợc bật, các nút cảm biến và cảm biến chuyển động sẽ phản hồi. Nếu bạn muốn các nút cảm biến và cảm biến chuyển động phản hồi ngay cả khi lò hấp tắt, hãy chọn cài đặt Màn hình QuickTouch Bật .
	Cài đặt cho cảm biến chuyển động đã bị tắt. Thay đổi cài đặt cho cảm biến chuyển động bằng cách chọn Cài đặt MotionReact .
	Cảm biến chuyển động bị lỗi. Liên hệ với Dịch vụ khách hàng của Miele.
	Lò hấp không đư ợc kết nối với nguồn điện. Kiểm tra xem phích cắm điện của lò hấp đã đư ợc cắm đúng vào ổ cắm chưa.
	Kiểm tra xem cầu dao có bị ngắt không. Nếu có, hãy liên hệ với kỹ thuật viên bảo dư ỡng có trình độ hoặc Dịch vụ khách hàng Miele.
Có thể nghe thấy tiếng vo ve trong quá trình vận hành và sau khi tắt lò hấp.	Nếu màn hình không phản hồi thì có nghĩa là bộ điều khiển có lỗi. Chạm và giữ nút Cảm biến Bật/Tắt cho đến khi màn hình tắt và lò hấp khởi động lại.
	Tiếng ồn này không chỉ ra hoạt động không đúng hoặc lỗi của thiết bị. Tiếng ồn này phát ra do nư ớc đư ợc bư m qua hệ thống.
Sau khi chuyển nhà, lò hấp không còn chuyển từ giai đoạn làm nóng sang giai đoạn nấu nữa.	Nhiệt độ sôi của nư ớc đã thay đổi khi độ cao của vị trí mới của thiết bị khác với vị trí cũ ít nhất là 984 ft (300 m). Để điều chỉnh nhiệt độ sôi, bạn cần cạo cặn trên thiết bị (xem mục “ Bảo trì ” trong mục “ Vệ sinh và chăm sóc lò hấp ”).

Những câu hỏi thường gặp

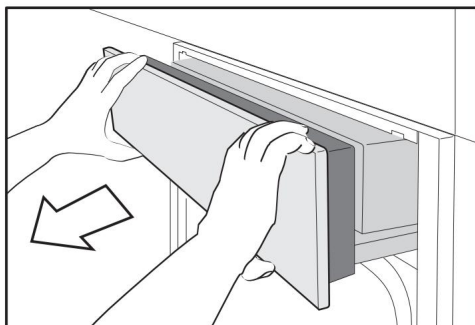
Vấn đề	Nguyên nhân có thể và giải pháp
Trong quá trình hoạt động, một lượng hơi nước lớn bắt đầu thoát ra hoặc hơi nước thoát ra từ những bộ phận của lò hơi ở những nơi bình thường không có.	Cửa không được đóng đúng cách. Đóng cửa lại.
	Gioăng cửa không được lắp đúng cách. Nếu cần, hãy ấn nó vào toàn bộ xung quanh cửa để đảm bảo nó được lắp đều.
	Gioăng cửa bị hỏng, ví dụ như bị nứt. Thay thế gioăng cửa. Bạn có thể đặt hàng từ Miele Service (xem phần cuối của tập sách này để biết thông tin liên hệ).
Đèn lò nướng không sáng.	Cần phải thay bóng đèn. Liên hệ với Dịch vụ Miele để thay bóng đèn.
Bảng điều khiển không tự động mở hoặc đóng mặc dù đã chạm nhiều lần vào nút cảm biến Bảng điều khiển năng .	Có vật gì đó cản trở bảng điều khiển. Loại bỏ vật cản.
	Cảm biến cản trở rất nhạy, điều này có nghĩa là bảng điều khiển đôi khi không mở hoặc đóng. Mở/đóng bảng điều khiển theo cách thủ công (xem phần cuối của phần này). Nếu sự cố xảy ra lần nữa, hãy liên hệ với Dịch vụ khách hàng của Miele.
Các chức năng Bắt đầu lúc và Sẵn sàng lúc không khả dụng.	Nhiệt độ trong khoang lò quá cao, ví dụ sau khi chương trình kết thúc. Mở cửa và để lò nguội.
	Những chức năng này thường không có trong các chương trình bảo trì.
Bánh ngọt, bánh quy và bánh ngọt sẽ không chín đúng cách sau khi tuân theo thời gian nướng dẫn trong công thức.	Nhiệt độ cài đặt không nhất quán với nhiệt độ ghi trong công thức. Thay đổi nhiệt độ.
	Công thức đã được thay đổi. Ví dụ, thêm nhiều chất lỏng hoặc trứng có thể làm tăng thời gian nấu cần thiết. Điều chỉnh nhiệt độ và/hoặc thời gian nấu cho phù hợp công thức đã thay đổi.
Bánh ngọt, bánh quy hoặc bánh ngọt có màu nâu không đều.	Nhiệt độ được cài đặt quá cao.
	Sử dụng hơn hai tầng kệ để nướng. Nướng ở tối đa hai tầng.

Những câu hỏi thường gặp

Vấn đề	Nguyên nhân có thể và giải pháp
F10	Ống hút trong bình chứa nước không được lắp đúng cách hoặc không thẳng đứng. Sửa lại vị trí của ống hút: 
F11 F20	Ống xả bị tắc. Tắt cặn lò hơi (xem “Bảo trì” trong “Vệ sinh và chăm sóc lò hơi”). Nếu thông báo lỗi xuất hiện trở lại, hãy liên hệ với Miele Dịch vụ khách hàng.
F44	Có lỗi kỹ thuật. Tắt lò hấp rồi bật lại sau vài phút. Nếu thông báo lỗi tự động xuất hiện lần nữa, hãy liên hệ với Dịch vụ Miele.
F55	Đã vượt quá thời gian tối đa mà lò hấp kết hợp có thể hoạt động trên một chức năng, do đó thiết bị đã tự động tắt vì lý do an toàn. Tắt lò hấp rồi bật lại. Lò hấp có thể sử dụng ngay lập tức.
F196	Có lỗi. Tắt lò hấp rồi bật lại. Bộ lọc thoát nước không được lắp đúng cách. Tắt lò hấp.  Lắp bộ lọc đúng cách: Bật lại lò hấp. Nếu thông báo tự động xuất hiện lần nữa, hãy liên hệ với Miele Dịch vụ khách hàng.
F và các mã lỗi khác Lỗi kỹ thuật	Tắt thiết bị và liên hệ với Miele.

Những câu hỏi thường gặp

Mở bảng điều khiển bằng tay Cần thận
mở cửa.



Nắm lấy bảng điều khiển ở trên cùng và dưới
cùng. Kéo bảng

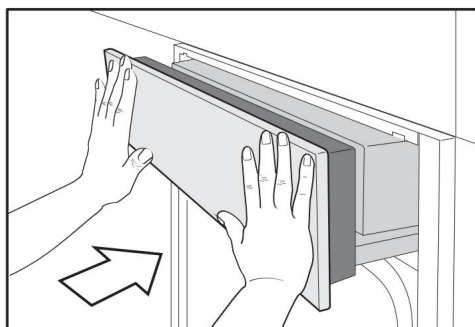
điều khiển về phía trước và ra ngoài
đầu tiên.

Cẩn thận đẩy bảng điều khiển lên
phụ ờng.

Đóng bảng điều khiển theo cách thủ công

Nắm vào bảng điều khiển ở trên cùng và
dưới cùng.

Cẩn thận đẩy bảng điều khiển xuống dưới.



Đẩy bảng điều khiển vào.

Phụ kiện tùy chọn

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

Bạn có thể dễ dàng đặt mua những sản phẩm này từ cửa hàng trực tuyến Miele.

Container

Miele cung cấp nhiều loại hộp đựng đồ nấu ăn. Tất cả đều được tối ưu hóa cho các thiết bị Miele về mặt chức năng và kích thước. Thông tin chi tiết về từng sản phẩm của chúng tôi có thể được tìm thấy trên trang web Miele.

- Hộp đựng đồ nấu ăn có lỗ với nhiều kích cỡ khác nhau
- Hộp đựng đồ nấu ăn rắn chắc có nhiều loại kích thước
- Các món hầm hảo hạng với nhiều loại kích thước
- Nắp cho đĩa đựng thức ăn Gourmet Casserole

Khác

- Khay nư ớng
- Khuôn nư ớng tròn
- Thanh trữ ột FlexiClip HFC 71
- Giá đỡ cho khay nư ớng bằng hơ i nư ớc có chiều rộng 12 3/4" (325 mm)

Sản phẩm vệ sinh và chăm sóc

- DGClean
Chất tẩy rửa đặc biệt để loại bỏ vết bẩn cứng đầu khỏi khoang lò, đặc biệt là sau khi nư ớng
- Viên tẩy cặn (6)

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/ser-vice.

Bảo hành thiết bị và đăng ký sản phẩm Bạn có thể đăng ký sản phẩm

của mình và/hoặc xem các điều khoản và điều kiện bảo hành của nhà sản xuất đối với các thiết bị và máy hút bụi Miele tại www.mieleusa.com.

Liên hệ khi có lỗi

Trong trường hợp xảy ra lỗi 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 bảo dưỡng Miele trực tuyến tại www.miele.com/service.

Bạn có thể tìm thấy thông tin liên hệ của Bộ phận Dịch vụ Khách hàng Miele ở cuối tài liệu này.

Vui lòng trích dẫn mã định danh kiểu máy và số sê-ri (SN) của thiết bị khi liên hệ với Dịch vụ khách hàng Miele. Cả hai thông tin đều có thể tìm thấy trên bảng dữ liệu.

Có thể tìm thấy bảng dữ liệu ở phía trên bảng điều khiển đã mở.

Chăm sóc môi trường

Xử lý vật liệu đóng gói

Hộp các tông và vật liệu đóng gói bảo vệ thiết bị trong quá trình vận chuyển.

Chúng được thiết kế để

có thể phân hủy sinh học và tái chế.

Đảm bảo rằng bất kỳ bao bì nhựa, túi, v.v. được xử lý an toàn và giữ ngoài xa tầm với của trẻ em. Nguy cơ ngạt thở!

Vứt bỏ thiết bị cũ của bạn

Các thiết bị điện và điện tử chứa các vật liệu có giá trị. Chúng cũng chứa một số chất, hợp chất và các thành phần thiết yếu để hoạt động bình thường và sử dụng an toàn của thiết bị. Xử lý những vật liệu này không đúng cách bằng cách thải bỏ chúng trong rác thải sinh hoạt của bạn có thể gây hại cho sức khỏe của bạn và môi trường. Do đó, xin vui lòng không vứt bỏ đồ cũ của bạn thiết bị với rác thải sinh hoạt thông thường và tuân thủ các quy định của địa phương về việc xử lý.



Tham khảo ý kiến của chính quyền địa phương, đại lý hoặc Miele để xử lý và tái chế thiết bị điện và điện tử.

Miele không chịu trách nhiệm cho

xóa bất kỳ dữ liệu cá nhân nào còn sót lại trên thiết bị đang được xử lý. Vui lòng đảm bảo rằng thiết bị cũ của bạn được giữ lại tránh xa trẻ em cho đến khi tháo dỡ. Tuân thủ các yêu cầu an toàn đối với các thiết bị có thể bị đổ hoặc gây nguy cơ mất mát.

HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG - 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 i.

Lò hơi chỉ có thể được lắp đặt bởi chuyên gia có trình độ.

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

So sánh dữ liệu này trước khi kết nối thiết bị. Nếu có bất kỳ nghi ngờ nào, hãy tham khảo ý kiến của kỹ thuật viên dịch vụ có trình độ. Thanh nguồn

và dây nối dài không đảm bảo độ an toàn cần thiết của thiết bị (nguy cơ hỏa hoạn). Không sử dụng chúng để kết nối lò hơi với nguồn điện. Ổ cắm phải dễ tiếp cận sau khi lắp đặt lò hơi. Lò hơi phải được đặt ở vị trí sao cho bạn có

thể nhìn thấy đồ đựng trong hộp đựng thức ăn được đặt trên giá trên cùng. Nếu không, sẽ có nguy cơ gây thương tích

hoặc đổ thức ăn nóng.

Lưu ý cho người cài đặt:

Vui lòng để lại hướng dẫn này cho người tiêu dùng thiết bị để thanh tra xây dựng địa phương sử dụng.

Cài đặt

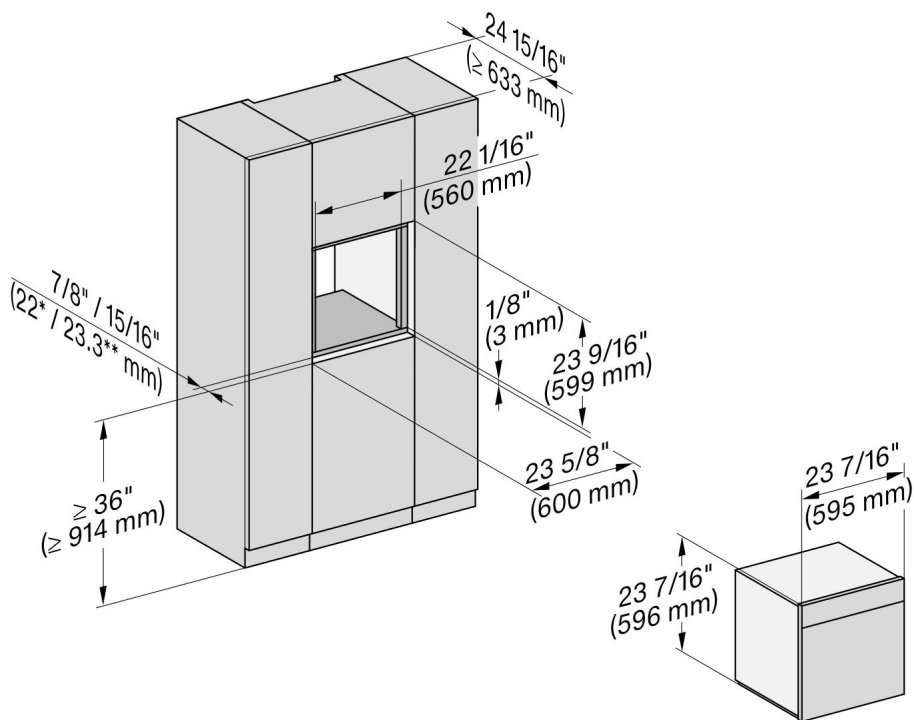
Kích thước lắp đặt DGC 7860

Lắp đặt trong tủ cao

Tuân thủ chiều cao lắp đặt tối thiểu bắt buộc là 36" (914 mm).

Lò nướng hơi i nước Miele có thể lắp đặt âm tường hoặc nổi. Thảo luận về yêu cầu của bạn với kiến trúc sư, nhà thiết kế bếp và người lắp đặt.

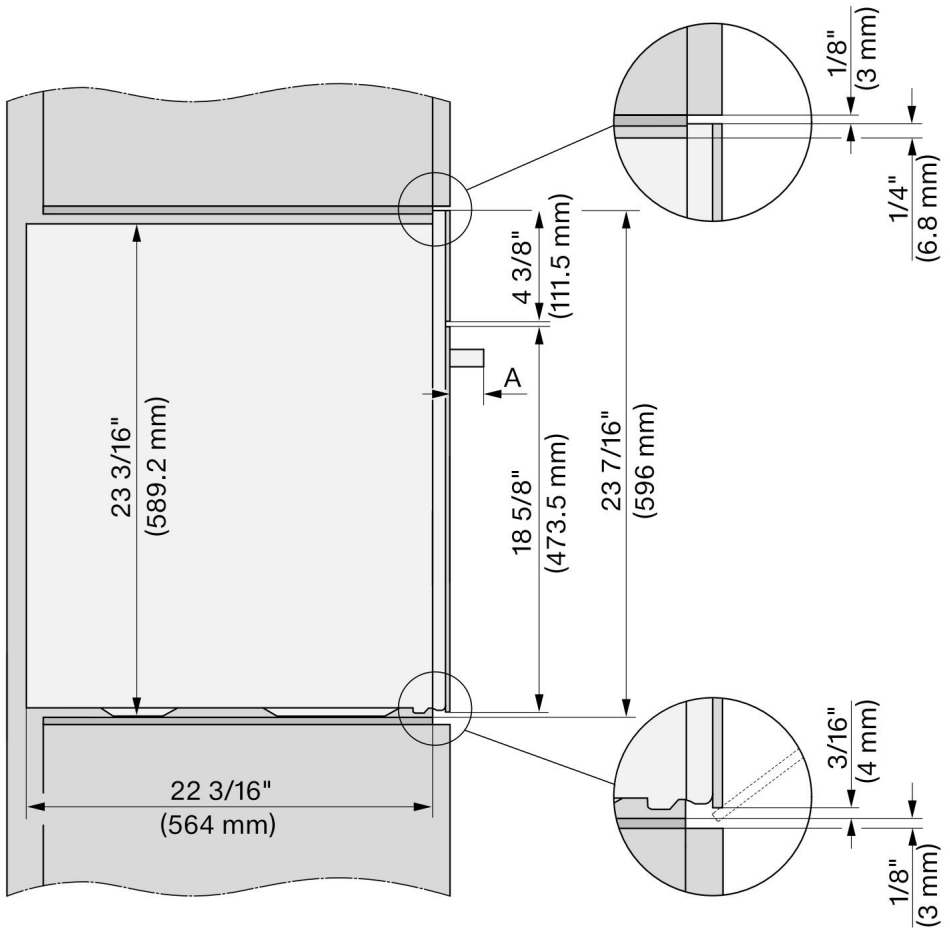
Có thể xem thêm bản vẽ lắp đặt trên trang web của Miele.



* Lò hấp có mặt kính

** Lò hấp có mặt trước bằng kim loại

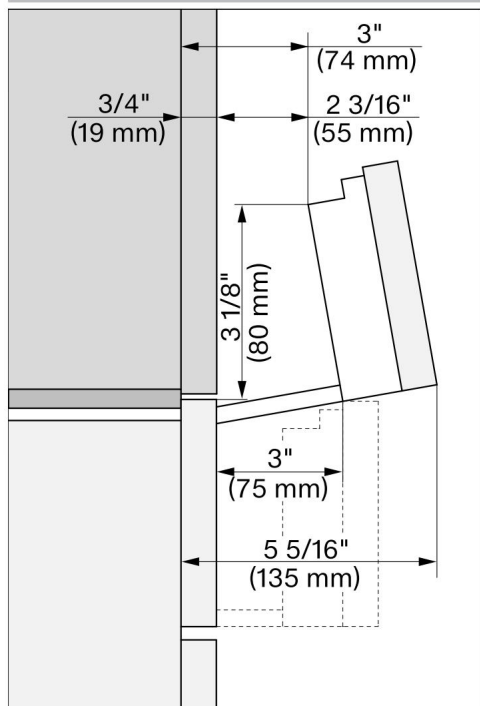
Nhìn từ bên hông

Một DGC 78xx: $1 \frac{7}{8}"$ (47 mm)

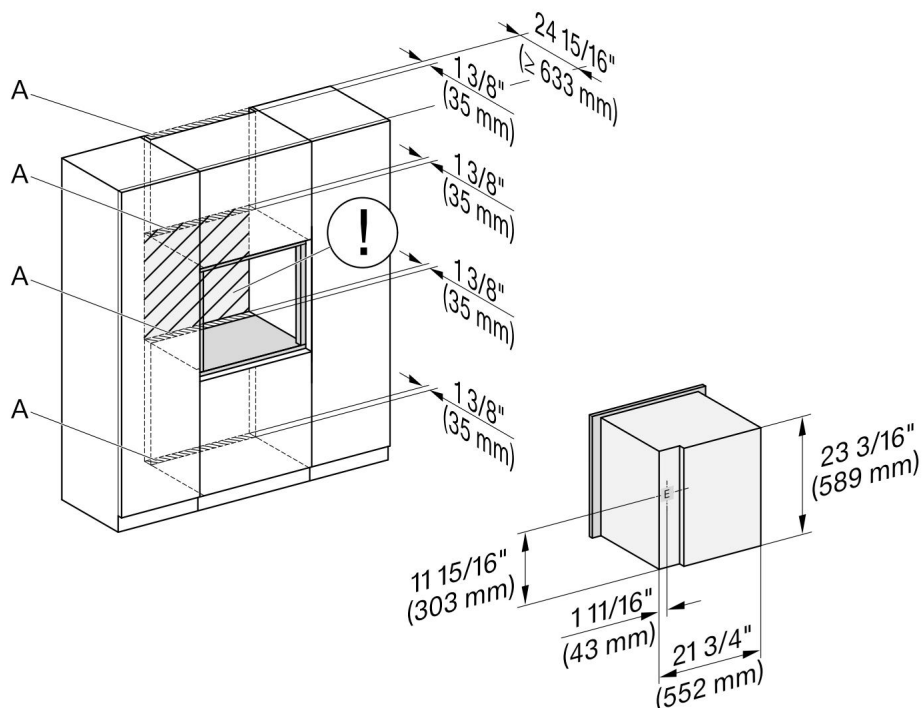
Cài đặt

Phạm vi xoay cho bảng điều khiển

Khu vực phía trước bảng điều khiển không được bị chặn bởi bất kỳ vật gì (chẳng hạn như tay nắm cửa) có thể cản trở việc đóng mở.



Kết nối và thông gió



Một khoảng cắt (tối thiểu 28 inch vuông/18.000 mm²) cho dây nguồn và thông gió

Không có kết nối điện trong khu vực này. Ổ cắm cho kết nối điện phải dễ tiếp cận, ví dụ, trong tủ bếp liền kề.

E Kết nối điện

Cài đặt

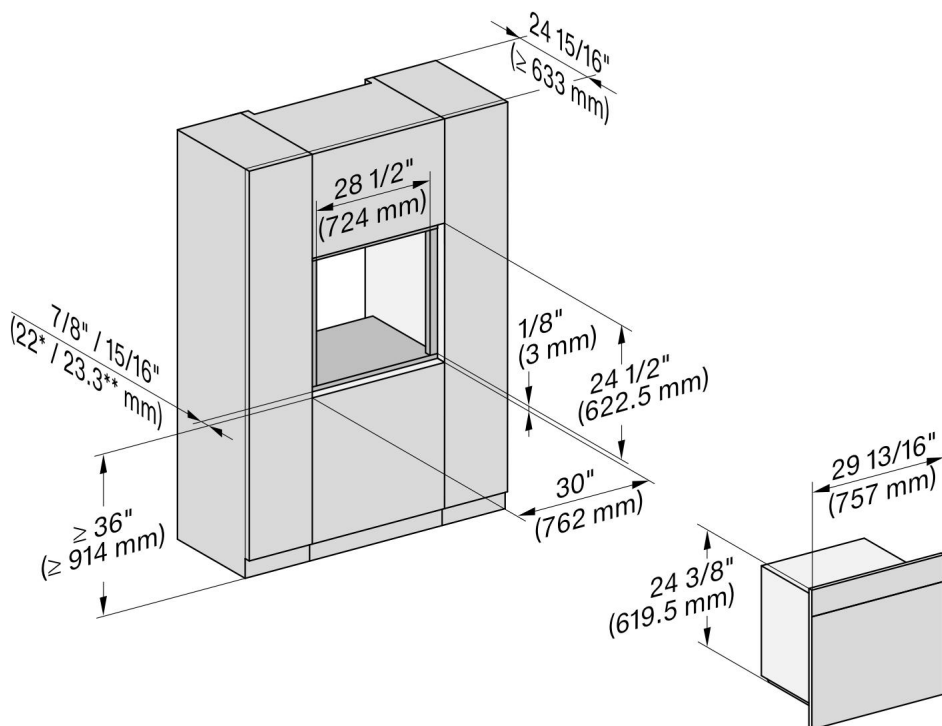
Kích thước lắp đặt DGC 7780, DGC 7880

Lắp đặt trong tủ cao

Tuân thủ chiều cao lắp đặt tối thiểu bắt buộc là 36" (914 mm).

Lò nướng hơi i nước Miele có thể lắp đặt âm tường hoặc nổi. Thảo luận về yêu cầu của bạn với kiến trúc sư, nhà thiết kế bếp và người lắp đặt.

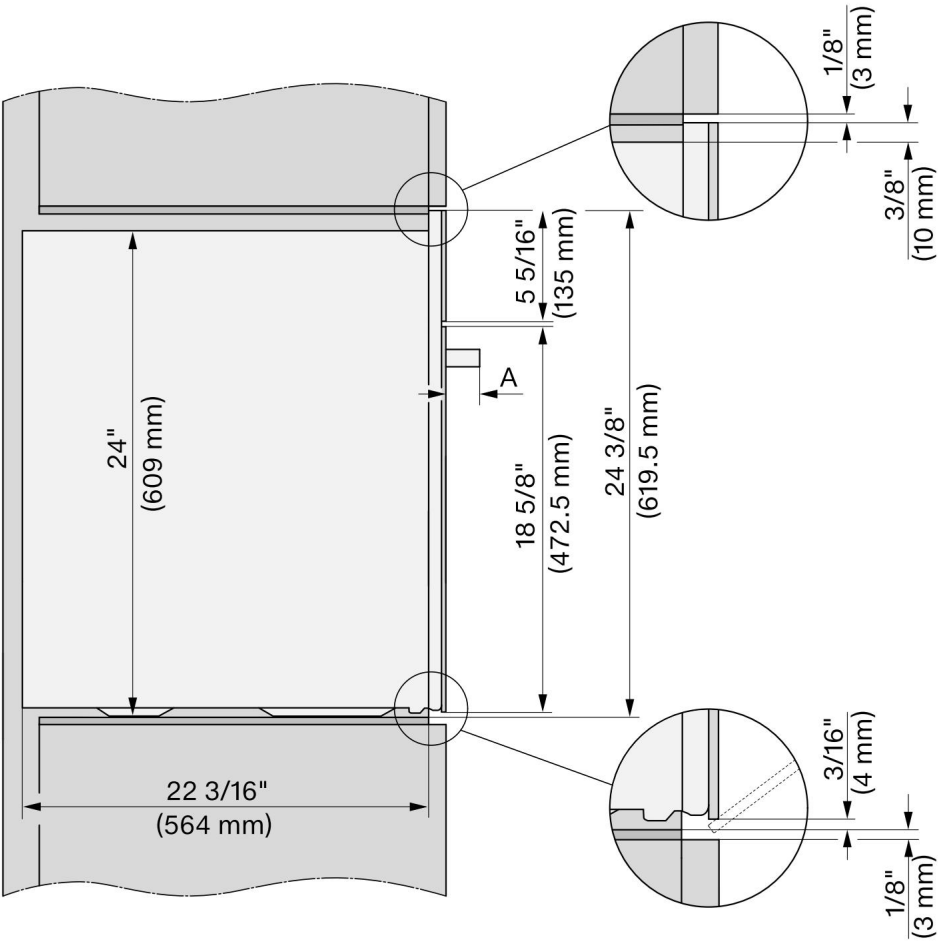
Có thể xem thêm bản vẽ lắp đặt trên trang web của Miele.



* Lò hấp có mặt kính

** Lò hấp có mặt trước bằng kim loại

Nhìn từ bên hông



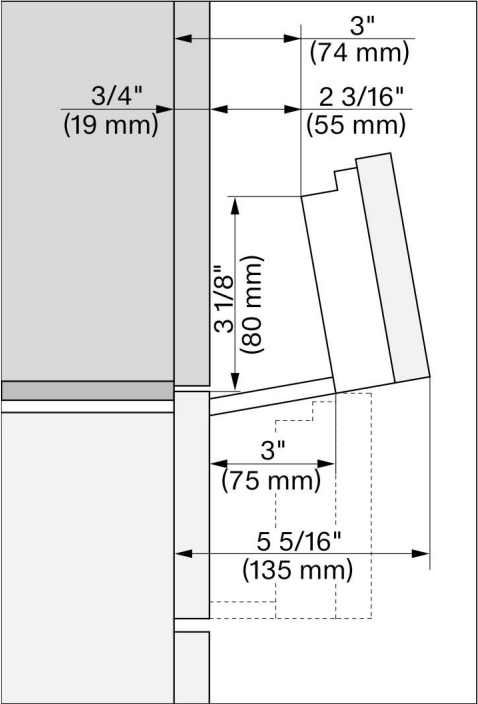
Một DGC 77xx: 2 1/2" (64 mm)

DGC 78xx: 1 7/8" (47mm)

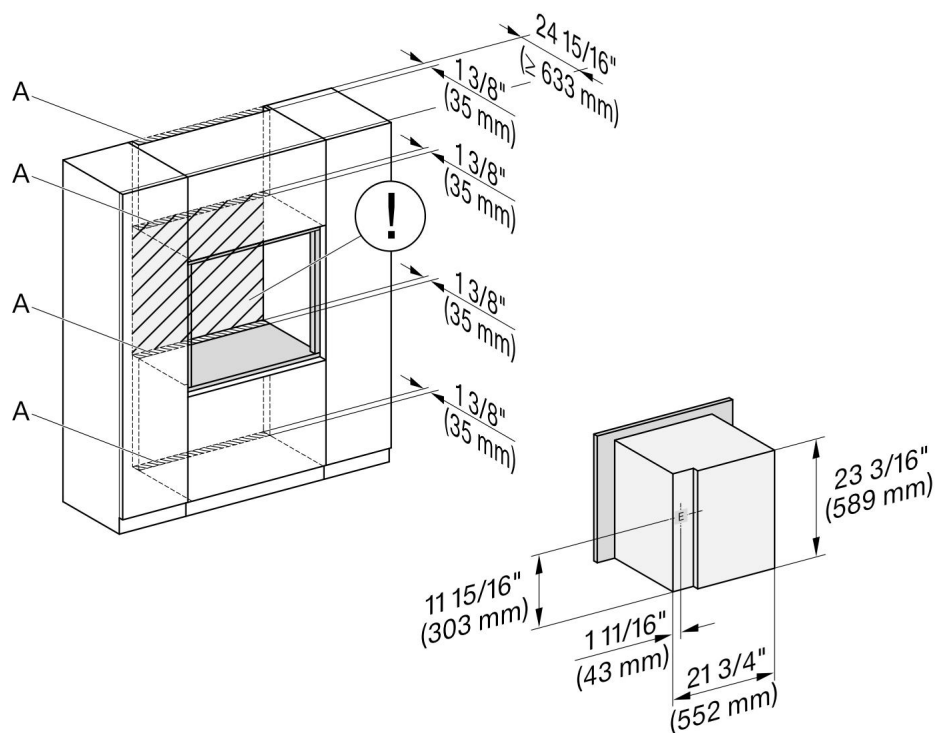
Cài đặt

Phạm vi xoay cho bảng điều khiển

Khu vực phía trước bảng điều khiển không được bị chặn bởi bất kỳ vật gì (chẳng hạn như tay nắm cửa) có thể cản trở việc đóng mở.



Kết nối và thông gió



Một khoảng cắt (tối thiểu 28 inch vuông/18.000 mm²) cho dây nguồn và thông gió

Không có kết nối điện trong khu vực này. Ổ cắm cho kết nối điện phải dễ tiếp cận, ví dụ, trong tủ bếp liền kề.

E Kết nối điện

Cài đặt

Lắp đặt và tháo dỡ lò hơi i

Vì lý do an toàn, lò hơi i chỉ được sử dụng khi đã được lắp đặt hoàn chỉnh.

Không mở cửa khi lò hơi i đang ở trên sàn.
Điều này có thể làm hỏng cửa.

Không mở cửa cho đến khi lò hấp được lắp vào bên trong vỏ lò.

Duy trì chiều cao lắp đặt tối thiểu bắt buộc là 36" (914 mm).

Điều quan trọng là phải quan sát dữ liệu kết nối trong phần "Kết nối điện" ở mục "Lắp đặt".

Cố định lò hơi i trong bộ phận vỏ

Nguy cơ hư hỏng do vận chuyển không đúng cách.

Nâng lò nung hơi i nư ớc bằng tay nắm cửa có thể làm hỏng cửa.

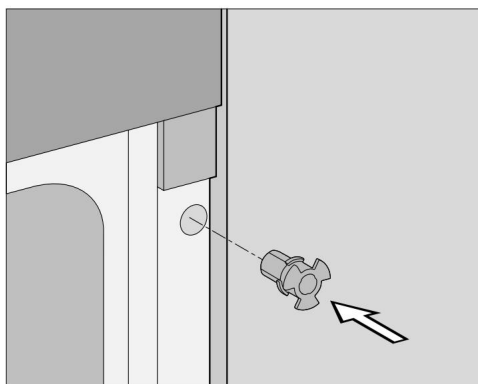
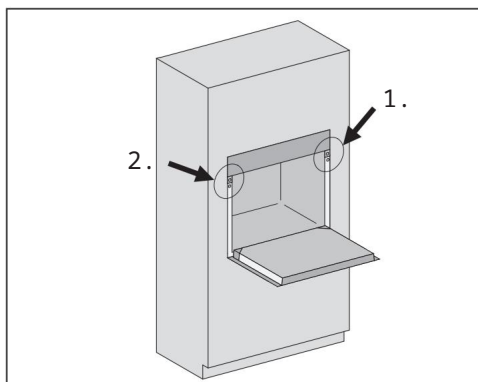
Sử dụng tay cầm lõm ở mỗi bên vỏ để mang thiết bị.

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

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

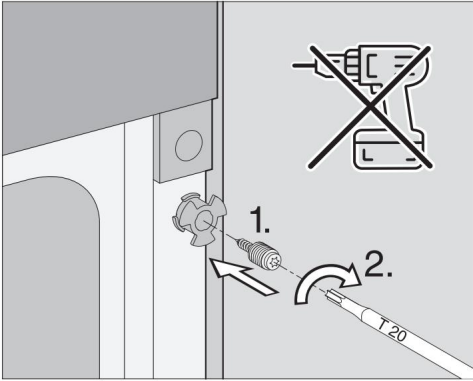
Đẩy lò hấp vào trong vỏ máy và căn chỉnh lò ở giữa vỏ máy.

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

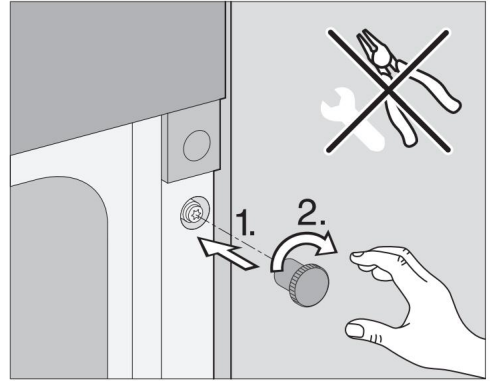


Lắp dụng cụ hỗ trợ lắp vào lỗ ở khung phía trước.

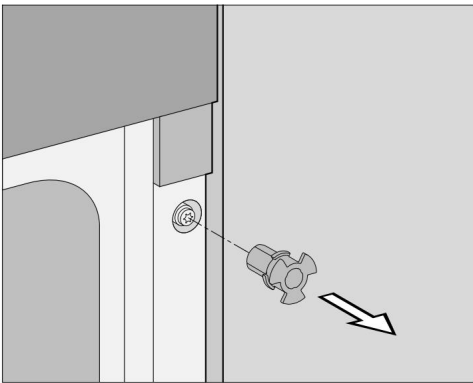
Cài đặt



Lắp bu lông vào bộ phận hỗ trợ lắp và siết chặt nó trong bộ phận vỏ. Không sử dụng tua vít không dây.



Vặn chặt đai ốc có khóa vào bu lông bằng tay để cố định lò hơi vào vỏ lò.



Tháo bỏ bộ phận hỗ trợ lắp đặt.

Cửa có thể bị hỏng nếu đai ốc khóa lỏng ra khỏi khung phía trước.

Đảm bảo các đai ốc khóa nằm ngang bằng với khung phía trước sau khi lắp đặt.

Lặp lại quá trình này cho phía bên kia.

Kết nối thiết bị với nguồn điện.

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

Cài đặt

Lấy lò hấp ra khỏi vỏ lò Mở cửa.

Tháo các đai ốc và bu lông có khóa ra khỏi
khung phía trước (xem “Cố định lò hơi i trong
bộ phận vỏ máy”).

Giữ lại những bộ phận này phòng trừ ứng hợp
cần lắp lại lò sau này.

Kéo lò hấp ra khỏi vỏ máy.

Nguy cơ hư hỏng do vận chuyển không
đúng cách.

Nâng lò nư ớng hơi i nư ớng bằng tay nắm cửa có
thể làm hỏng cửa.

Sử dụng tay cầm lõm ở mỗi bên vỏ để mang thiết
bị.

Lấy lò hấp ra khỏi vỏ lò.

Ngắt kết nối lò hơi i khỏi nguồn điện.

Kết nối điện

Nguy cơ bị thương do điện giật.

Trong quá trình lắp đặt, bảo trì và sửa chữa, lò hơi phải được ngắt khỏi nguồn điện: Để ngắt lò hơi, hãy tháo hoàn toàn các cầu dao, ngắt mạch tiếp đất hoặc rút dây nguồn ra khỏi ổ cắm. Để thực hiện việc này, hãy rút phích cắm, không phải dây nguồn.

Nguy cơ chấn thương.

Việc lắp đặt, sửa chữa và các công việc khác do những người không đủ trình độ thực hiện có thể gây nguy hiểm. Miele không chịu trách nhiệm cho các công việc không được phép.

Việc lắp đặt, bảo trì và sửa chữa chỉ được thực hiện bởi kỹ thuật viên được Miele ủy quyền.

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

So sánh dữ liệu này trước khi kết nối thiết bị. Nếu có bất kỳ nghi ngờ nào, hãy tham khảo ý kiến của kỹ thuật viên dịch vụ có trình độ.

Vì lý do an toàn, lò nung hơi nư ớc chỉ được sử dụng sau khi đã được lắp đặt xong.

Quan trọng - Lưu lại những hướng dẫn này để thanh tra điện địa phương sử dụng.

Sự liên quan

Đảm bảo rằng dữ liệu kết nối trên bảng dữ liệu (điện áp, tần số và định mức cầu chì) phải khớp với nguồn điện của bạn.

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

Dữ liệu kết nối

Lò hấp được trang bị dây nguồn dài 78 3/4" (2,0 m) có phích cắm để kết nối với nguồn điện: 208/240 V/20 A/60 Hz. Đảm bảo rằng ổ cắm dễ dàng tiếp cận sau khi lò hấp đã được lắp đặt.

Có thể vận hành tạm thời hoặc vĩnh viễn trên hệ thống cung cấp điện tự động hoặc hệ thống cung cấp điện không đồng bộ với nguồn điện lưu trữ (ví dụ: mạng lưu trữ đảo, hệ thống dự phòng). Điều kiện tiên quyết để vận hành là hệ thống cung cấp điện phải tuân thủ các quy định của quốc gia và địa phương.

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 duy trì trong quá trình hoạt động riêng biệt hoặc trong quá trình hoạt động không đồng bộ với nguồn điện lưu trữ, hoặc các biện pháp này phải được thay thế bằng các biện pháp tương đương trong quá trình lắp đặt.

Thay thế dây nguồn

Nguy cơ bị điện giật từ điện áp tuổi.

Kết nối không đúng với nguồn điện có thể gây ra điện giật.

Dây nguồn chỉ có thể được thay thế bởi thợ điện có trình độ.

Khi thay dây nguồn, chỉ sử dụng dây loại H 05 VV-F (cáp điện PVC) có tiết diện phù hợp, có bán tại Miele.

Tuyên bố về sự phù hợp

Mô-đun Radio

Thiết bị này chứa WiFi sau
mô-đun:

Mã số FCC	2AC7Z-EK057
Mã số IC	21098-EK057
Dải tần số 2.412 GHz -	2,462 GHz
Công suất truyền	< 0,2W
tải tối đa	

Tuyên bố tuân thủ

Thiết bị này tuân thủ Phần 15 của
Quy định của FCC và bao gồm giấy phép miễn trừ
máy phát/máy thu tuân thủ
với Đối mới, Khoa học và Kinh tế
Giấy phép miễn trừ của Bộ Phát triển Canada
Tiêu chuẩn RSS.
Hoạt động phải tuân theo các điều sau
hai điều kiện:

- (1) thiết bị này có thể không gây ra nhiễu
có hại và
- (2) thiết bị này phải chấp nhận bất kỳ sự can
thiệp nào được nhận, bao gồm cả sự can thiệp
có thể gây ra hoạt động không mong muốn.

Việc xây dựng thiết bị đảm bảo
rằng các giới hạn phơi nhiễm FCC/IC được đáp ứng một cách
có thể xác minh được bằng cách sử dụng radio tích hợp
mô-đun.

Cảnh báo!

Bất kỳ thay đổi hoặc sửa đổi nào đối với điều này
đơn vị không được chấp thuận rõ ràng bởi
bên chịu trách nhiệm tuân thủ
có thể làm mất quyền sử dụng thiết bị
của người dùng.

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/thiết bị. Phần mềm này/các thành phần phần mềm này được bảo vệ bởi bản quyền. Quyền bản quyền của Miele và bên thứ ba phải được tôn trọng.

Hơn nữa, thiết bị/thiết bị này chứa các thành phần phần mềm được phân phối theo các điều kiện cấp phép nguồn mở. Vui lòng tham khảo Cài đặt | Thông tin pháp lý | Giấy phép nguồn mở trong thiết bị/thiết bị cho các thành phần nguồn mở có trong đó, cùng với các thông báo bản quyền tương ứng, bản sao các điều kiện 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 kiện cấp phép nguồn mở như đã nêu trong đó chỉ áp dụng đối với chủ sở hữu quyền tương ứng.

Đặc biệt, thiết bị/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 ít hơn, Phiên bản 2.1. Trong thời hạn ít nhất 3 năm kể từ ngày mua hoặc ngày giao thiết bị/thiết bị, Miele cung cấp cho bạn hoặc bên thứ ba một bản sao có thể đọc được bằng máy của mã nguồn của các thành phần Nguồn mở có trong thiết bị/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 ít hơn, Phiên bản 2.1, trên một phương tiện lưu trữ dữ liệu (CD-ROM, DVD hoặc USB).

Vui lòng liên hệ với chúng tôi qua e-mail (info@miele.com) hoặc địa chỉ bưu chính bên dưới và nêu tên sản phẩm, số sê-ri và ngày mua để lấy mã nguồn này.

Miele & Cie. KG Nguồn
mở GTZ/TIM Carl-
Miele-Straße
29 33332 Gütersloh Xin lưu ý
bảo hành có giới hạn dành

cho người nắm giữ bản quyền theo các điều khoản của Giấy phép Công cộng GNU, Phiên bản 2 và Giấy phép Công cộng GNU ít hơn, Phiên bản 2.1: Chương trình này được phân phối với hy vọng rằng nó sẽ hữu ích, nhưng KHÔNG CÓ BẤT KỲ BẢO HÀNH NÀO, thậm chí không có bảo hành

nguyên về KHẢ NĂNG THUỐNG MẠI hoặc PHÙ HỢP CHO MỘT MỤC ĐÍCH CỤ THỂ. Xem Giấy phép Công cộng GNU và Giấy phép Công cộng GNU ít hơn để biết thêm chi tiết.

Bản quyền và giấy phép cho mô-đun truyền thông

Với mục đích vận hành và kiểm soát mô-đun truyền thông, Miele sử dụng độc quyền hoặc của bên thứ ba phần mềm không đư ợc bảo vệ bởi open điều khoản cấp phép nguồn. Phần mềm này/ các thành phần phần mềm này đư ợc bảo vệ bởi bản quyền. Bản quyền đư ợc giữ của Miele và bên thứ ba phải đư ợc tôn trọng.

Mô-đun giao tiếp này chứa các thành phần phần mềm đư ợc phân phối theo các điều kiện cấp phép nguồn mở. Các thành phần nguồn mở chứa trong thiết bị cùng với các thông báo bản quyền tươ ng ứng, bản sao của các điều khoản cấp phép có hiệu lực tại thời gian và bất kỳ thông tin bổ sung nào có thể có thể truy cập cục bộ qua <http://<Địa chỉ IP>/Giấy phép>. Các thỏa thuận về trách nhiệm và bảo hành cho mã nguồn mở giấy phép chỉ hiển thị ở vị trí này áp dụng liên quan đến các quyền tươ ng ứng ngư ời giữ.

Vui lòng cung cấp số hiệu và kiểu máy của thiết bị khi
liên hệ với Dịch vụ khách hàng.

Hoa Kỳ

Công ty TNHH Honey

Trụ sở quốc gia 9 Independence

Way Princeton, NJ 08540

www.mieleusa.com

Điện thoại hỗ trợ khách

hàng : 888-99-MIELE (64353)

info@mieleusa.com

Trụ sở quốc tế Miele & Cie. KG Carl-

Miele-Straße 29

33332 Gütersloh Đức

Canada

Ngư ời nhập khẩu

Miele giới hạn

Trụ sở chính và Trung tâm Miele 161 Four

Valley Drive Vaughan, ON

L4K 4V8 www.miele.ca

Trung tâm chăm sóc khách hàng

Điện thoại: 1-800-565-6435

905-532-2272

customercare@miele.ca

DGC 7860, DGC 7780, DGC 7880

ở Hoa Kỳ, CA

M.-Số 11 924 020 / 03