

Hướng dẫn vận hành và lắp đặt

Lò vi sóng



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

Nội dung

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn.....	5
Chăm sóc môi trường	14
Tổng quan.....	15
Lò nướng.....	15
Bộ điều khiển lò nướng.....	16
Bộ chọn chức năng.....	17 Bộ chọn nhiệt độ
.....	17
Đồng hồ/Bộ đếm thời gian.....	17
Màn hình.....
17 Điều khiển cảm biến.....	17
Tính năng.....	18
Bảng dữ liệu	18 Các mặt
hàng được cung cấp.....	18 Phụ kiện được cung
cấp và có thể đặt hàng.....	18 Tính năng an
toàn	24 Bề mặt được xử
lý PerfectClean.....	24
Trước khi sử dụng lần đầu tiên	25 Trước khi sử dụng lần đầu
tiên.....	25 Làm nóng lò lần đầu
tiên.....	26
Tổng quan về chức năng	27
Mẹo tiết kiệm năng lượng	28
Vận hành.....	30
Vận hành cơ bản	30 Làm
nóng lò trước	30
Đồng hồ/Bộ đếm thời gian	31
Màn hình.....	31 Biểu tượng
trên màn hình	31 Điều khiển cảm
biến	31 Cách cài đặt thời gian hoặc
khoảng thời gian.....	32 Hiện thị thời gian/khoảng thời
gian.....	32 Khi thời gian/khoảng thời gian đã trôi
qua	32 Sử dụng chức năng nhắc
.....	33 Cài đặt chức năng nhắc
phút.....	33 Thay đổi thời gian đã cài đặt cho chức năng
nhắc phút.....	34 Hủy chức năng nhắc
phút.....	34

Tự động bật và tắt chương trình nấu ăn	35	Thiết lập thời gian
nấu	35	Khi thời gian nấu kết
thúc:.....	36	Thiết lập thời gian nấu và thời
gian kết thúc.....	36	Thay đổi thời gian
nấu.....	37	Xóa thời gian
nấu	37	Xóa thời gian kết
thúc.....	38	Thay đổi thời gian
trong ngày	38	Thay đổi cài
đặt	39	Tổng quan về
cài đặt.....	40	
Nướng bánh.....		
41 Mẹo nướng bánh.....		
41 Ghi chú về biểu đồ nấu ăn.....	41	Ghi chú về chức
năng của lò nướng.....	42	
Rang		
43 Mẹo rang	43	
Ghi chú về biểu đồ nấu ăn	43	Ghi chú về chức
năng của lò nướng	44	
Nướng		
45 Mẹo nướng		
45 Ghi chú về biểu đồ nấu ăn	45	Ghi chú về chức
năng của lò nướng	46	Nướng bằng quạt
.....	47	Nướng
.....	48	
Các ứng dụng khác.....	49	Rã
đông.....	49	Nấu ở
nhiệt độ thấp.....	50	Đóng
chai.....	51	Sấy
khô.....	53	Thực phẩm
đông lạnh/Thực phẩm chế biến sẵn.....	54	Làm nóng đồ gốm
sứ.....	54	
Vệ sinh và bảo dưỡng		
55 Chất tẩy rửa không phù hợp	55	Loại bỏ vết bẩn
thông thường.....	56	Loại bỏ vết bẩn cứng đầu (trừ
thanh trượt FlexiClip).....	57	Vết bẩn cứng đầu trên thanh trượt FlexiClip.....
57		

Nội dung

Vệ sinh bằng chương trình nhiệt phân.....	58	Bắt đầu vệ sinh
bằng nhiệt phân.....	59	Tri hoãn thời gian bắt đầu của
chương trình vệ sinh bằng nhiệt phân.....	60	Khi kết thúc chương trình vệ sinh bằng nhiệt
phần.....	60	Chương trình vệ sinh bằng nhiệt phân bị
hủy.....	61	Tháo
cửa.....	62	Tháo rời
cửa.....	63	Lắp
cửa.....	66	Tháo các thanh
trượt kệ bằng thanh trượt FlexiClip dạng ống lồng.....	66	Hạ thấp bộ phận gia nhiệt/nướng trên
cung.....	67	
Hướng dẫn giải quyết vấn đề	68	
Dịch vụ.....		
72 Liên hệ khi có lỗi	72	Bảo
hành	72	
Lắp đặt.....		
73 Kích thước lắp đặt.....	73	Lắp đặt
trong tủ cao hoặc tủ để.....	73	Nhìn từ bên hông H
22xx.....	74	Nhìn từ bên hông H 25xx, H
27xx, H 28xx.....	75	Kết nối và thông
gió.....	76	Lắp đặt lò
nướng.....	77	Kết nối
điện.....	78	
Biểu đồ nấu ăn	79	Hỗn
hợp kem.....	79	Hỗn hợp
xát.....	80	Bột
men.....	81	
Bột quark.....	82	Hỗn hợp bánh
xốp.....	82	Bánh choux, bánh phồng, bánh
meringue.....	83	Đồ ăn nhẹ
mặn.....	84	Thịt
bò.....	85	Thịt
bê.....	86	Thịt
lợn.....	87	
Thịt cừu, thịt thú săn.....	88	Gia cầm,
cá.....	89	

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Lò nướng 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 tài sản.

Đọc kỹ hướng dẫn vận hành và lắp đặt trước khi sử dụng lò nướng lần đầu tiên. Chúng chứa thông tin quan trọng về an toàn, lắp đặt, sử dụng và bảo dưỡng thiết bị. Điều này ngăn ngừa cả thương tích cá nhân và hư hỏng cho

lò vi sóng.

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

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

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

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Ứng dụng đúng Lò nướng này

được thiết kế để sử dụng trong gia đình và sử dụng trong các môi trường tương tự của khách trong phòng khách sạn hoặc nhà nghỉ, nhà nghỉ B&B và các khu nhà ở thông thường khác. Điều này không bao gồm các cơ sở chung/chia sẻ hoặc các cơ sở thương mại trong khách sạn, nhà nghỉ B&B.

Lò nướng không thích hợp để sử dụng ngoài trời.

Lò nướng chỉ được sử dụng trong gia đình để nướng, quay, nướng vỉ, nấu, rã đông, bảo quản và sấy khô thực phẩm.

Không được phép sử dụng lò nướng này cho

bất kỳ mục đích nào khác. Lò nướng này không dành cho những người (bao gồm cả trẻ em) có khả năng thể chất, giác quan hoặc tinh thần hạn chế, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ được giám sát khi sử dụng.

Họ chỉ được sử dụng lò nướng mà không có sự giám sát nếu họ đã được hướng dẫn cách sử dụng lò nướng một cách an toàn. Họ phải có khả năng nhận biết và hiểu được những nguy hiểm khi sử dụng sai mục đích. Ngăn lò

nướng được trang bị đèn đặc biệt để ứng phó với các điều kiện cụ thể (ví dụ như nhiệt độ, độ ẩm, khả năng chống hóa chất, khả năng chống mài mòn và rung động). Những loại đèn đặc biệt này chỉ được sử dụng cho mục đích mà chúng được thiết kế. Chúng không phù hợp để chiếu sáng trong phòng.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

An toàn với trẻ em

Kích hoạt khóa hệ thống để đảm bảo trẻ em không thể vô tình bật lò nướng. Không được

phép cho trẻ nhỏ sử dụng thiết bị này. Trẻ lớn hơn chỉ được

sử dụng lò nướng nếu đã được giải thích rõ ràng về cách vận hành và có thể sử dụng lò nướng một cách an toàn. Trẻ phải có khả năng hiểu và nhận biết được những nguy hiểm có thể xảy ra do vận hành không đúng cách. Chỉ trẻ lớn hơn

mới được thực hiện công việc vệ sinh dưới sự giám sát của người lớn.

Trẻ em phải được giám sát khi ở gần lò nướng. Không bao giờ cho phép trẻ em chơi đùa với lò nướng.

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

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

Nguy cơ bị thương do bề mặt nóng. Da trẻ em nhạy cảm hơn nhiều với nhiệt độ cao so với người lớn. Các bộ phận bên ngoài của lò nướng như kính cửa, bảng điều khiển và lỗ thông hơi trở nên khá nóng.

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

cơ bị thương do bề mặt nóng. Da trẻ em nhạy cảm với nhiệt độ cao hơn nhiều so với người lớn. Lò nóng hơn nhiều trong quá trình vệ sinh nhiệt phân so với khi sử dụng bình thường.

Không để trẻ em chạm vào lò nướng trong quá trình vệ sinh

nhiệt phân. Nguy cơ bị thương do cửa mở. Cửa lò nướng có thể chịu được trọng lượng tối đa là 15 kg. Trẻ em có thể bị thương khi cửa mở.

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

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

An toàn kỹ thuật Việc

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

Việc lắp đặt, bảo trì và sửa chữa chỉ được thực hiện bởi kỹ thuật viên được Miele ủy quyền.

Việc lò nướng bị hỏng có thể gây nguy hiểm cho sự an toàn của bạn. Kiểm tra lò nướng để tìm các dấu hiệu hư hỏng có thể nhìn thấy. Không sử dụng lò nướng bị hỏng.

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

Các biện pháp bảo vệ được cung cấp trong quá trình lắp đặt và trong sản phẩm Miele này cũng phải được đảm bảo về chức năng và hoạt động của chúng trong quá trình vận hành riêng biệt hoặc trong quá trình vận hành đồng bộ không phải nguồn điện chính, hoặc được thay thế bằng các biện pháp tương đương trong

quá trình lắp đặt. Chỉ có thể đảm bảo an toàn điện của thiết bị này khi tính liên tục hoàn toàn giữa thiết bị và hệ thống nối đất hiệu quả. Yêu cầu an toàn cơ bản này phải có và được kiểm tra thường xuyên. Nếu có nghi ngờ, nên nhờ một thợ điện có trình độ kiểm tra hệ thống điện. Dữ liệu kết nối (điện áp và tần số) trên bảng dữ liệu của lò phải khớp với nguồn điện chính để tránh

nguy cơ làm hỏng lò. So sánh dữ liệu này trước khi kết nối thiết bị với nguồn điện chính. Nếu có bất kỳ nghi ngờ nào, hãy tham khảo ý kiến của một thợ điện có trình độ.

Bộ chuyển đổi nhiều ổ cắm và dây nối dài không đảm bảo độ an toàn cần thiết của thiết bị. Không sử dụng những thứ này để kết nối lò nướng với nguồn điện chính. Vì lý do an toàn, lò nướng chỉ có thể được sử dụng khi

đã được lắp đặt hoàn chỉnh. Không được lắp đặt và vận hành lò nướng này trong các cơ sở di động (ví dụ

như trên tàu).

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

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 nướng đều có thể gây nguy hiểm cho sự an toàn của bạn và có thể dẫn đến trục trặc của thiết bị.

Không được mở vỏ lò trong bất kỳ trường hợp nào. Bảo hành của nhà sản

xuất sẽ không còn hiệu lực nếu thiết bị không được sửa chữa bởi kỹ thuật viên dịch vụ được Miele phê duyệt. Miele chỉ có thể đảm bảo an toàn cho thiết

bị khi sử dụng các phụ tùng thay thế chính hãng của Miele. Các bộ phận bị lỗi chỉ được thay thế bằng các phụ tùng thay thế chính hãng. Nếu lò được giao mà không có cáp kết nối nguồn điện, phải có người

có trình độ và năng lực phù hợp lắp đặt cáp đặc biệt (xem "Lắp đặt - Kết nối điện"). Nếu cáp kết nối nguồn điện bị hỏng, phải có người có trình độ và năng lực phù hợp thay thế bằng cáp kết nối đặc biệt để tránh nguy hiểm (xem

"Lắp đặt - Kết nối điện"). Trong quá trình lắp đặt, bảo trì và sửa chữa, ví dụ nếu đèn lò bị hỏng, phải ngắt hoàn toàn lò khỏi nguồn điện (xem "Hướng dẫn giải quyết sự cố"). Để đảm bảo điều này: - Tắt cầu dao điện, hoặc - tắt ổ cắm trên tường và rút phích cắm. Để

thực hiện việc này,

rút phích cắm chứ không phải dây kết nối nguồn điện. Lò nướng

cần nguồn cung cấp không khí mát đủ để hoạt động hiệu quả. Đảm bảo rằng nguồn cung cấp không khí mát không bị cản trở theo bất kỳ cách nào (ví dụ như do các dải cách nhiệt được lắp trong bộ phận vỏ).

Hơn nữa, nguồn cung cấp không khí mát cần thiết không được làm nóng quá mức bởi các nguồn nhiệt khác (ví dụ như bếp lò đốt nhiên liệu rắn). Nếu lò

nướng được lắp phía sau mặt trước của đồ nội thất (ví dụ như cửa), không được đóng cửa đồ nội thất khi lò đang hoạt động. Nhiệt và độ ẩm có thể tích tụ phía sau cửa đồ nội thất đã đóng. Điều này có thể làm hỏng lò nướng, bộ phận chứa và sàn nhà. Để cửa đồ nội thất mở cho đến khi lò nguội hoàn toàn.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Sử dụng đúng cách

Nguy cơ bị thương do bề mặt nóng. Lò nướng nóng lên trong quá trình hoạt động. Bạn có thể bị bỏng do các bộ phận làm nóng, ngăn lò, phụ kiện hoặc thực phẩm.

Đeo găng tay khi đặt thực phẩm vào lò hoặc lấy thực phẩm ra, và khi điều chỉnh các kệ lò, v.v. trong lò nóng. Để tránh

làm bùng phát ngọn lửa, không mở cửa lò nếu có khói bên trong thiết bị. Ngắt quá trình bằng cách tắt thiết bị và ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện chính. Không mở cửa cho đến khi khói tan hết.

Do nhiệt độ cao tỏa ra, các vật dụng để gần lò có thể bắt lửa. Không sử dụng lò để làm nóng phòng. Dầu và mỡ có thể bắt

lửa nếu để quá nóng. Không bao giờ để lò không có người trông coi khi nấu bằng dầu hoặc mỡ. Không bao giờ cố gắng dập tắt đám cháy dầu hoặc mỡ bằng nước. Tắt lò và dập tắt ngọn lửa bằng cách đóng cửa lò.

Nướng thực phẩm trong thời gian nấu quá dài có thể khiến thực phẩm bị khô và có nguy cơ bắt lửa. Không vượt quá thời gian nấu được khuyến nghị.

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

Không bao giờ sử dụng chức năng nướng để hoàn thiện việc nướng bánh mì hoặc bánh nướng xốp, hoặc để sấy hoa hoặc thảo mộc. Thay vào đó, hãy sử dụng chức năng Fan Plus hoặc Conventional Heat và luôn đảm bảo quy trình này

được giám sát. Nếu sử dụng rượu trong công thức nấu ăn của bạn, xin lưu ý rằng nhiệt độ cao có thể khiến rượu bốc hơi. Hơi có thể bắt lửa trên các bộ phận gia nhiệt nóng.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Khi sử dụng nhiệt dư để giữ ấm thức ăn, sự ăn mòn do độ ẩm không khí cao và ngưng tụ có thể xảy ra trong lò. Điều này cũng có thể gây hư hỏng cho bảng điều khiển, mặt bàn bếp và đồ nội thất nhà bếp xung quanh. Giữ lò bật và chọn nhiệt độ thấp nhất có sẵn cho chức năng đã chọn. Quạt làm mát sau đó sẽ tiếp tục chạy và tản hơi ẩm. Thức ăn được cất giữ trong ngăn lò hoặc để trong đó để giữ ấm có thể bị khô và hơi ẩm thoát ra có thể dẫn đến hư hỏng do ăn mòn trong lò.

Luôn đậy thức ăn để trong lò để giữ ấm. Nhiệt tích tụ có thể khiến lớp men trên sàn lò bị nứt hoặc bong ra.

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

Nếu bạn muốn đặt đồ gốm sứ trên sàn lò trong khi nấu, hoặc đặt đồ gốm sứ trên sàn lò để làm nóng lò, bạn có thể làm như vậy, nhưng chỉ với chức năng Fan Plus hoặc Eco Fan Heat. Sàn khoang lò có thể bị hỏng do các vật dụng bị đẩy xung

quanh trên đó. Khi đặt nồi, chảo hoặc đồ gốm sứ trên sàn khoang lò, hãy đảm bảo rằng bạn không đẩy chúng xung quanh.

Nguy cơ thương tích do hơi nước. Đổ chất lỏng lạnh lên bề mặt nóng sẽ tạo ra hơi nước, có thể gây bỏng nghiêm trọng. Sự thay đổi nhiệt độ đột ngột cũng có thể gây hư hỏng bề mặt nóng.

Không bao giờ đổ chất lỏng lạnh trực tiếp lên bề mặt nóng.

Điều quan trọng là nhiệt độ trong thực phẩm đang nấu phải được phân bổ đều và đủ cao. Có thể đạt được điều này bằng cách khuấy hoặc lật thực phẩm. Đĩa nhựa không phù hợp để sử dụng trong lò nướng sẽ

tan chảy và có thể bắt lửa ở nhiệt độ cao và làm hỏng lò nướng.

Chỉ sử dụng hộp nhựa phù hợp để sử dụng trong lò nướng.

Thực hiện theo hướng dẫn của nhà sản xuất.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Việc bảo quản và hâm nóng thực phẩm trong hộp kín sẽ làm tăng áp suất, có thể khiến chúng phát nổ. Không sử dụng hộp để bảo quản hoặc hâm nóng thực phẩm.

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

Cửa có thể chịu được tải trọng tối đa là 15 kg. Không dựa hoặc ngồi trên cửa mở hoặc đặt vật nặng lên đó. Đảm bảo không có vật gì kẹt giữa cửa và khoang lò. Điều này có thể làm hỏng lò.

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

Bề mặt thép không gỉ được phủ có thể bị hư hỏng do chất kết dính và sẽ mất đi đặc tính chống bụi bẩn. Không sử dụng giấy ghi chú, băng dính hoặc các loại chất kết dính khác trên bề mặt thép không gỉ.

Nam châm có thể gây trầy xước. Không sử dụng bề mặt thép không gỉ làm bảng thông báo từ tính.

Vệ sinh và chăm sóc Nguy

cơ bị thương do điện giật. Hơi nước từ thiết bị vệ sinh bằng hơi nước có thể tiếp xúc với các bộ phận điện và gây ra hiện tượng đoản mạch. Không bao giờ sử dụng máy vệ sinh bằng hơi nước để vệ sinh. Phải loại bỏ chất tràn quá mức

trước khi vệ sinh. Vết bẩn thô trong khoang lò có thể gây ra khói dày. Phải loại bỏ vết bẩn thô khỏi khoang lò trước khi chạy chương trình vệ sinh nhiệt phân. Nguy cơ bị thương do hơi nước nguy hiểm. Trong quá trình vệ sinh nhiệt phân, hơi nước có thể gây kích ứng niêm mạc.

Trong quá trình vệ sinh nhiệt phân, không được ở trong bếp quá lâu và không cho trẻ em và vật nuôi vào bếp. Điều quan trọng là phải đảm bảo bếp được thông gió tốt trong quá trình vệ sinh nhiệt phân. Ngăn mùi hôi thoát ra các phòng khác.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Có thể tháo rời các thanh trượt kệ (xem "Vệ sinh và chăm sóc - Tháo các thanh trượt kệ có thanh trượt dạng ống lồng FlexiClip"). Lắp lại các thanh trượt kệ đúng

cách. Các vết xước trên kính cửa có thể làm vỡ kính. Không sử dụng chất tẩy rửa mài mòn, miếng bọt biển cứng, bàn chải hoặc dụng cụ kim loại sắc nhọn để vệ

sinh kính cửa. Trong môi trường ẩm áp, ẩm ướt, khả năng bị sâu bọ xâm nhập (ví dụ như gián) cao hơn. Đảm bảo lò nướng và khu vực xung quanh lò luôn sạch sẽ.

Không bảo hành cho những hư hỏng do sâu bọ gây ra.

Phụ kiện

Chỉ sử dụng phụ kiện Miele chính hãng. Nếu sử dụng các bộ phận khác, các khiếu nại về bảo hành, hiệu suất và trách nhiệm sản phẩm sẽ không có hiệu lực. Miele sẽ đảm bảo cung cấp các phụ tùng thay thế hoạt động trong tối thiểu 10 năm và tối đa 15 năm sau khi ngừng sản xuất lò

nướng của bạn. Đĩa đựng đồ nướng Miele gourmet HUB 5000/HUB 5001 (nếu có) không được lắp vào giá đỡ ở tầng 1. Điều này sẽ làm hỏng sàn lò nướng. Việc thiếu khoảng hở sẽ tạo ra sự tích tụ nhiệt có thể khiến lớp men bị nứt hoặc bong ra. Không bao giờ đặt đĩa nướng Miele lên giá đỡ phía trên của kệ cấp 1 vì nó sẽ không được cố định bằng các khóa an toàn không bị lật. Theo nguyên tắc chung, hãy sử dụng kệ cấp 2. Phụ kiện sẽ bị hỏng do nhiệt độ cao đạt được trong quá trình vệ sinh bằng phương pháp nhiệt phân.

Tháo tất cả các phụ kiện ra khỏi khoang lò trước khi bắt đầu chương trình vệ sinh nhiệt phân. Điều này cũng áp dụng cho các thanh trượt kệ và bất kỳ phụ kiện tùy chọn nào.

Chăm sóc môi trường

Xử lý vật liệu đóng gói

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

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

và cũng làm giảm lượng rác thải tại các bãi chôn lấp. Đảm bảo rằng bất kỳ bao bì nhựa,

túi, v.v. nào đều được xử lý an toàn

và để xa tầm tay trẻ sơ sinh và trẻ nhỏ. Nguy cơ ngạt thở.

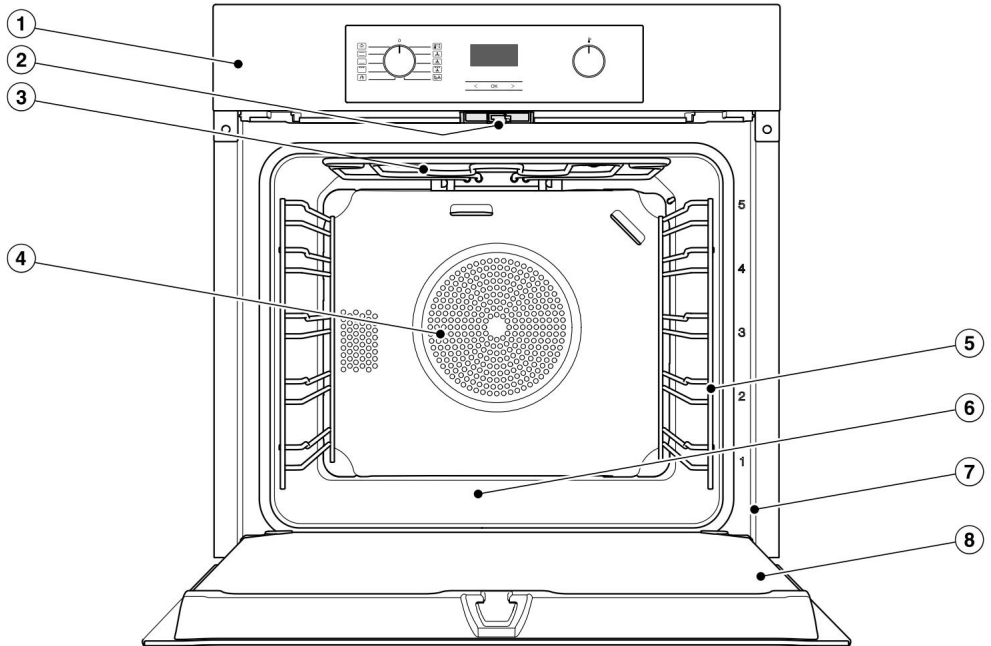
Vứt bỏ thiết bị cũ của bạn Các thiết bị điện

và điện tử thường chứa các vật liệu có giá trị. Chúng cũng chứa các vật liệu, hợp chất và thành phần cụ thể, cần thiết cho chức năng và sự an toàn chính xác của chúng. Những thứ này có thể gây nguy hiểm cho sức khỏe con người và môi trường nếu vứt bỏ cùng với rác thải sinh hoạt hoặc nếu xử lý không đúng cách. Do đó, vui lòng không vứt bỏ thiết bị cũ của bạn cùng với rác thải sinh hoạt.



Vui lòng vứt bỏ tại trung tâm thu gom rác thải / tái chế tại địa phương của bạn đối với các thiết bị điện và điện tử. Bạn cũng có trách nhiệm xóa bất kỳ dữ liệu cá nhân nào có thể được lưu trữ trên thiết bị trước khi vứt bỏ. Vui lòng đảm bảo rằng thiết bị cũ của bạn không gây nguy hiểm cho trẻ em trong khi được lưu trữ trước khi vứt bỏ.

Lò vi sóng



a Bảng điều khiển

b Khóa cửa để vệ sinh bằng nhiệt

phân c Thanh nhiệt trên/

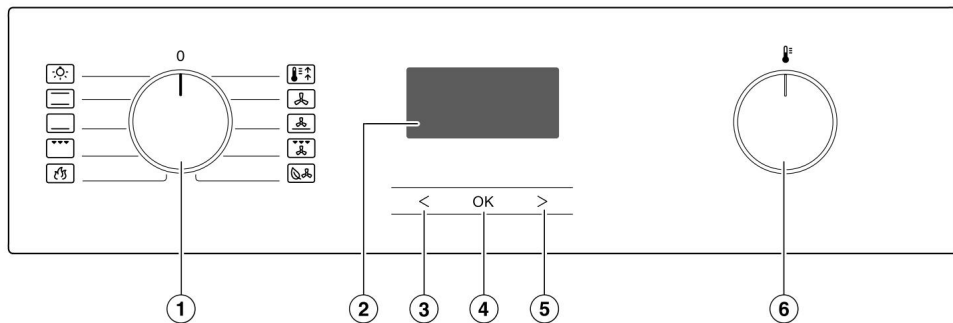
thanh nướng d Cửa hút gió cho quạt có thanh nhiệt hình vòng

phía sau e Thanh trượt kệ có 5 tầng

f Sàn lò có thanh nhiệt dưới bên dưới g Khung trước có

biển đỡ liệu h Cửa

Kiểm soát lò nướng



một bộ chọn hàm

Để lựa chọn chức năng lò nướng

b Đồng hồ/Hẹn giờ

Để hiển thị thời gian trong ngày và cài đặt cảm

biến c

Để thay đổi thời gian và cài đặt

cảm biến OK

Để gọi các chức năng và lưu cài đặt e cảm biến

Để thay đổi thời gian và cài đặt f

Bộ chọn nhiệt độ

Để thiết lập nhiệt độ

Bộ chọn chức năng

Bộ chọn chức năng được sử dụng để chọn chức năng của lò nướng và bật đèn lò nướng riêng biệt.

Bộ chọn chức năng có thể xoay theo chiều kim đồng hồ hoặc ngược chiều kim đồng hồ. Khi bộ chọn chức năng ở vị trí 0, bạn có thể thu nó lại bằng cách đẩy nó vào.

Chức năng của lò nướng

Chiếu sáng

Nhiệt thông thường Nhiệt dưới

Nướng toàn bộ Chương

trình nhiệt phân

Booster Fan Plus Nướng

chuyên sâu

Nướng quạt Nhiệt

quạt sinh thái

Đồng hồ/Bộ đếm thời gian

Đồng hồ/bộ đếm thời gian được vận hành thông qua màn hình hiển thị và các nút điều khiển cảm biến, OK và .

Màn hình

Màn hình hiển thị thời gian trong ngày hoặc các cài đặt của bạn.

Màn hình sẽ tối đi nếu không nhập cài đặt.

Vui lòng tham khảo "Đồng hồ/Hẹn giờ" để biết thêm thông tin.

Điều khiển cảm biến

Bộ điều khiển cảm biến phản ứng với thao tác chạm của đầu ngón tay. Mỗi lần chạm vào cảm biến đều được xác nhận bằng âm thanh.

Có thể tắt âm bàn phím bằng cách thay đổi cài đặt thành trạng thái (xem "Đồng hồ/Hẹn giờ - Thay đổi cài đặt").

Bộ chọn nhiệt độ

Khi chọn một chức năng, nhiệt độ được khuyến nghị và biểu tượng sẽ xuất hiện trên màn hình. Sử dụng bộ chọn nhiệt độ để thay đổi nhiệt độ cho các quy trình nấu ăn theo mức tăng 5 độ.

Bộ chọn nhiệt độ có thể xoay theo chiều kim đồng hồ hoặc ngược chiều kim đồng hồ. Có thể thu vào bất kỳ vị trí nào bằng cách ấn vào.

Đặc trưng

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

Biển dữ liệu Biển

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

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

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

Các mặt hàng được cung cấp

- Vận hành và lắp đặt hướng dẫn sử dụng lò nướng
- Vít để cố định lò vào thân lò
- Các loại phụ kiện khác nhau

Phụ kiện được cung cấp và có thể đặt hàng

Tính năng sẽ khác nhau tùy theo từng mẫu máy.

Các thanh trượt kệ, khay đa năng và giá đỡ (hay gọi tắt là "giá đỡ") được cung cấp theo tiêu chuẩn kèm theo lò nướng.

Tùy thuộc vào kiểu máy, lò nướng của bạn cũng có thể được cung cấp kèm một số phụ kiện được liệt kê ở đây.

Tất cả các phụ kiện và sản phẩm vệ sinh và chăm sóc được liệt kê trong hướng dẫn này đều được thiết kế cho lò nướng Miele.

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

Khi đặt hàng, vui lòng trích dẫn số hiệu lò nướng và số tham chiếu của các phụ kiện cần thiết.

Người chạy kệ

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

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

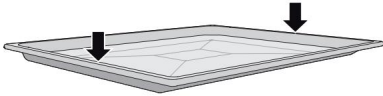
Mỗi tầng gồm có 2 thanh ray, một ở trên một ở dưới.

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

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

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

Khay nướng HBB 71:



Khay đa năng HUBB 71:



Giá đỡ HBBR 71:



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

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

Các khóa an toàn không bị lật nằm trên các phụ kiện để ngăn khay bị kéo ra hoàn toàn khi bạn chỉ muốn kéo chúng ra một phần. Chúng cũng ngăn khay bị lật.

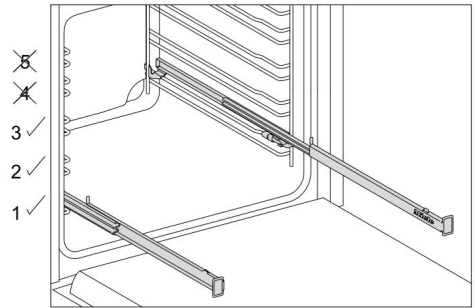
- Các khóa an toàn chống đổ nằm ở giữa các cạnh ngắn của khay nướng và khay đa năng.

- Các khóa an toàn không bị lật là nằm về phía sau của cạnh ngắn của giá đỡ.



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

Thanh trượt FlexiClip HFC 70-C

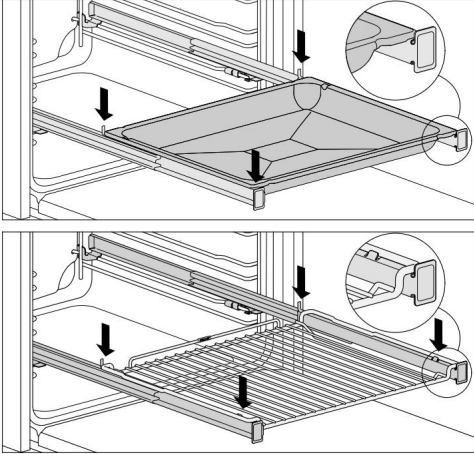


Thanh trượt FlexiClip chỉ có thể lắp ở mức 1, 2 và 3.

Các thanh trượt FlexiClip có thể kéo thẳng ra khỏi lò nướng để có thể quan sát toàn bộ quá trình nấu nướng.

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

Đặc trưng



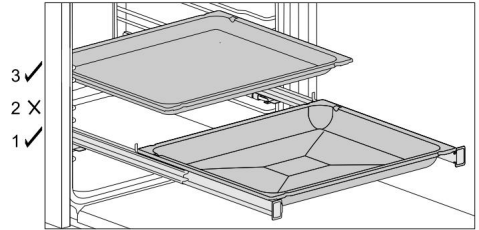
Để ngăn ngừa nguy cơ phụ kiện trượt khỏi thanh trượt dạng ống lồng:

- Đảm bảo rằng họ đang ngồi được gắn chặt vào thanh trượt giữa các nút chặn ở hai đầu của mỗi thanh trượt.
- Luôn trượt giá đỡ vào Thanh trượt FlexiClip dạng ống lồng có bề mặt tải hướng xuống dưới.

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

Vì thanh trượt FlexiClip nằm trên thanh ray trên cùng của thanh trượt kệ, khoảng cách giữa mức mà thanh trượt FlexiClip nằm trên và mức ở trên nhỏ hơn so với khi lắp giá đỡ trên mỗi mức. Kết quả nấu ăn sẽ bị ảnh hưởng nếu khoảng cách quá nhỏ.

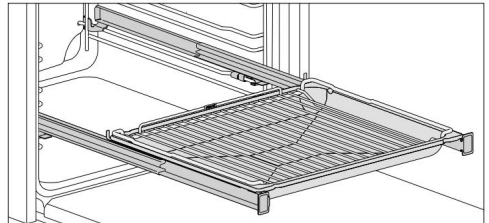
Nếu bạn cần sử dụng nhiều khay nướng, khay đa năng hoặc giá đỡ cùng một lúc:



Đặt khay nướng, khay đa năng hoặc giá đỡ vào giá đỡ FlexiClip người chạy bộ.

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

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



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

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

Lắp ống kính thiên văn FlexiClip

người chạy bộ

Nguy cơ chấn thương do nóng bề mặt.

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

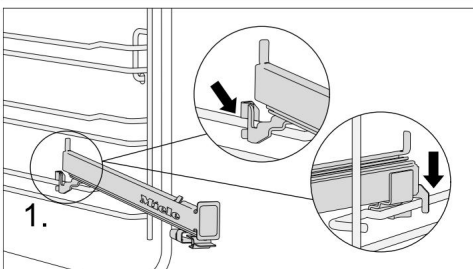
Để các bộ phận làm nóng, khoang lò và các phụ kiện nguội trước khi lắp hoặc tháo thanh trượt FlexiClip.

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

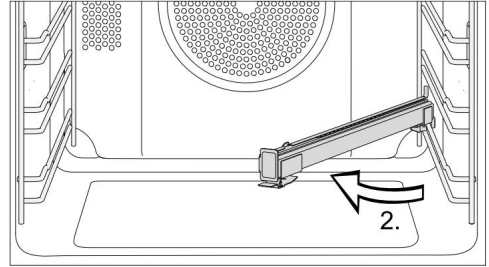
Mỗi cấp độ của thanh trượt kệ bao gồm hai thanh ray. Thanh trượt FlexiClip dạng ống lồng được lắp vào thanh ray trên cùng của hai thanh ray tạo nên một cấp độ kệ.

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

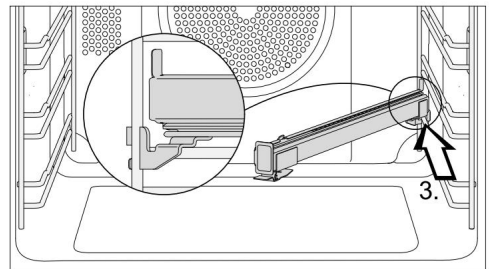
Khi lắp hoặc tháo thanh trượt FlexiClip, không được kéo dài chúng ra.



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

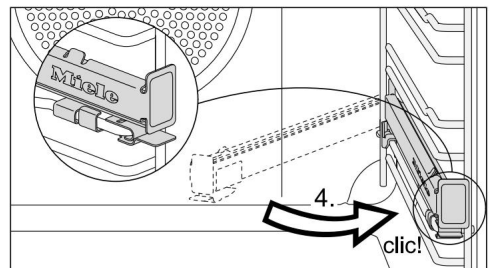


Sau đó giữ thanh trượt FlexiClip ở một góc hướng vào giữa ngăn lò (2.).



Trượt thanh trượt FlexiClip

theo một góc dọc theo thanh ray trên cùng cho đến khi nó đi xa nhất có thể (3.).



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

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

Đặc trưng

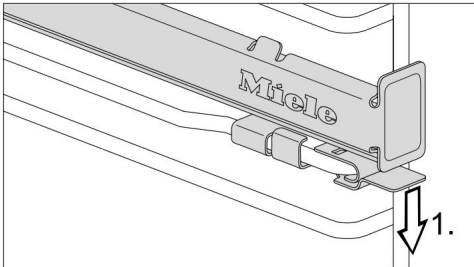
Thảo ống kính thiên văn FlexiClip
người chạy bộ

Nguy cơ chấn thương do nóng
bề mặt.

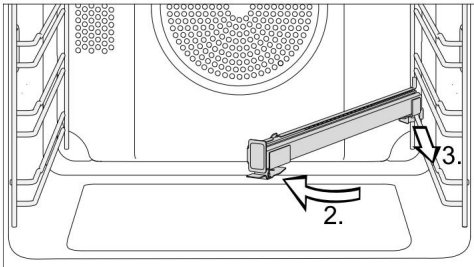
Lò nướng sẽ nóng lên trong quá trình hoạt động.
Bạn có thể bị bỏng ở bộ phận làm nóng,
khoảng lò hoặc các phụ kiện.

Để các bộ phận làm nóng, khoảng lò và các
phụ kiện nguội trước khi lắp hoặc tháo thanh
trượt FlexiClip.

Đẩy thanh trượt FlexiClip vào hết cỡ.



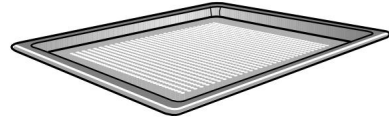
Đẩy xuống phần tab ở phía trước của thanh trượt
FlexiClip (1.).



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

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

Khay nướng và AirFry cao cấp, đục lỗ HBBL 71



Các lỗ thủng nhỏ trên khay nướng Gourmet và
khay AirFry giúp tối ưu hóa quá trình nấu nướng:

- Cải thiện màu nâu ở mặt dưới của các loại bánh
nướng làm từ men tươi và bột quark, cũng
như bánh mì và bánh mì cuộn.

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

- Khoai tây chiên, bánh croquette hoặc các sản phẩm
tương tự có thể được chiên bằng luồng khí
nóng (AirFrying) mà không cần dùng đến chất béo.

- Trong quá trình khử nước/sấy khô, không khí
sự lưu thông xung quanh thực phẩm để sấy khô
được tối ưu hóa.

Bề mặt được xử lý bằng men PerfectClean.

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

Đá nướng HBS 70



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

Đá nướng được làm từ đất sét chịu nhiệt và được
trắng men.

mái chèo làm bằng gỗ chưa qua xử lý được trang bị đá nướng để đặt thức ăn lên và lấy ra.

Trượt giá vào và đặt đá nướng lên trên.

Khay nướng tròn



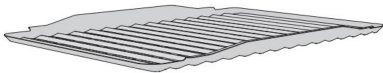
Khay nướng tròn đặc HBF 27-1 thích hợp để nướng pizza, bánh ngọt làm bằng men hoặc hỗn hợp đánh bông, bánh tart ngọt và mặn, món tráng miệng nướng, bánh mì mỏng và cũng có thể dùng để nướng bánh đông lạnh và pizza.

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

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

Lắp giá vào và đặt khay nướng tròn lên giá.

Chên nướng và rang HGBB 71



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

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

Bề mặt tráng men đã được xử lý bằng PerfectClean.

Đĩa nướng HUB Gourmet

Nắp đậy đĩa nướng HBD Gourmet

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

Bề mặt của đĩa nướng được phủ lớp chống dính.

Đĩa đựng thức ăn trong lò nướng Gourmet có nhiều độ sâu khác nhau. Chiều rộng và chiều cao đều giống nhau.

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

Độ sâu: 22 cm

Độ sâu: 35 cm

TRUNG TÂM 5000-M

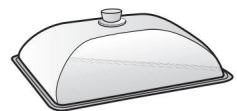
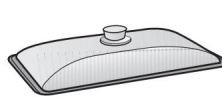
TRUNG TÂM 5001-XL*

TRUNG TÂM 5001-M*



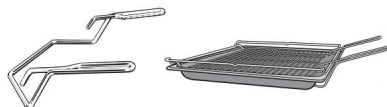
Bài 60-22

Bài 60-35



* Thích hợp cho bếp từ

Xử lý HEG



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

Phụ kiện vệ sinh và chăm sóc

- Vải sợi nhỏ đa năng Miele
- Chất tẩy rửa lò nướng Miele

Đặc trưng

Tính năng an toàn -

Khóa hệ thống cho lò nướng

(xem “Đồng hồ/Hẹn giờ - Thay đổi cài đặt”).

- Quạt làm mát

Quạt làm mát sẽ tự động bật khi

chương trình nấu ăn được bắt đầu. Nó

đảm bảo rằng không khí nóng trong khoang lò

được trộn với không khí mát xung quanh và do

đó được làm mát trước khi thoát ra qua khe hở

giữa cửa và bảng điều khiển.

Quạt làm mát sẽ tiếp tục chạy một lúc sau khi lò

đã tắt để ngăn độ ẩm tích tụ trong khoang lò,

trên bảng điều khiển hoặc trên vỏ lò.

Quạt làm mát sẽ tự động tắt sau một khoảng

thời gian nhất định.

- Tắt an toàn Tắt an toàn

này được kích hoạt tự động nếu lò nướng

hoạt động trong thời gian dài bất thường.

Khoảng thời gian sẽ phụ thuộc vào chức năng lò

nướng cụ thể đang sử dụng.

- Cửa thông gió

Cửa lò được làm bằng kính có lớp phủ phản xạ

nhệt trên một phần bề mặt. Khi lò hoạt động,

không khí đi qua cửa để giữ cho tấm kính bên

ngoài mát.

Cửa có thể được tháo rời và vệ sinh

(xem phần “Vệ sinh và bảo dưỡng”).

- Khóa cửa để vệ sinh bằng nhiệt phân Khi

bắt đầu chương trình vệ sinh bằng nhiệt

phân, cửa sẽ khóa vì lý do an toàn. Cửa sẽ

chỉ mở khóa khi nhiệt độ trong khoang lò giảm

xuống dưới 280 °C.

Bề mặt được xử lý PerfectClean

Bề mặt được xử lý bằng men PerfectClean có

đặc tính chống dính vượt trội và dễ vệ sinh.

Thức ăn có thể dễ dàng được loại bỏ khỏi những bề

mặt này. Vết bẩn từ việc nướng và rang có

thể dễ dàng được loại bỏ khỏi những bề mặt này.

Thức phẩm có thể được thái lát hoặc cắt

nhỏ trên bề mặt PerfectClean.

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

Các bề mặt được xử lý bằng men PerfectClean

có thể được vệ sinh như cách bạn vệ sinh kính.

Đọc hướng dẫn trong phần “Vệ sinh và bảo quản” để

giữ được lợi ích của tính năng chống dính và

dễ vệ sinh.

Bề mặt được xử lý PerfectClean:

- Khay đa năng

- Khay nướng

- Chén nướng và rang

- Khay nướng và chiên không dầu cao cấp, đục lỗ

- Khay nướng tròn

- Khay nướng và chiên không dầu tròn, đục lỗ

Trước khi sử dụng lần đầu tiên

Trước khi sử dụng lần đầu tiên

Lò phải được lắp vào vỏ lò trước khi có thể sử dụng.

Nhấn và nhả các nút chọn chức năng và nhiệt độ nếu chúng được thu lại.

Chỉ có thể thay đổi thời gian trong ngày khi bộ chọn chức năng ở vị trí 0.

Cài đặt thời gian trong ngày.

Thiết lập thời gian trong ngày lần đầu tiên

Thời gian trong ngày được hiển thị theo định dạng 24 giờ.



Sau khi lò nướng được kết nối với nguồn điện, biểu tượng sẽ nhấp nháy trên màn hình.

Thời gian trong ngày được chia thành từng phần: đầu tiên là giờ, sau đó là phút.

Xác nhận bằng OK.

sẽ sáng lên và sẽ nhấp nháy.

Trong khi biểu tượng đang nhấp nháy xác nhận bằng OK.

Giờ sẽ nhấp nháy.

Sử dụng hoặc để cài đặt giờ.

Xác nhận bằng OK.

Giờ sẽ được lưu lại và phút sẽ nhấp nháy.

Sử dụng hoặc để cài đặt phút.

Xác nhận bằng OK.

Giờ trong ngày hiện đã được lưu.

Có thể hiển thị thời gian trong ngày theo định dạng 12 giờ bằng cách đặt trong menu cài đặt thành trạng thái (xem "Đồng hồ/Hẹn giờ - Thay đổi cài đặt").

Trước khi sử dụng lần đầu tiên

Làm nóng lò lần đầu tiên

Khi lò được làm nóng lần đầu tiên, nó có thể tỏa ra một mùi nhẹ. Có thể loại bỏ mùi này bằng cách làm nóng lò rỗng trong ít nhất một giờ.

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

Ngăn chặn mùi hôi lan sang các phòng khác.

Tháo bỏ bất kỳ lớp màng bảo vệ nào và nhãn dán ngoại trừ tấm dữ liệu của lò nướng và các phụ kiện.

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

Lắp thanh trượt FlexiClip (nếu có) vào thanh trượt kệ và lắp tất cả các khay và giá đỡ vào. Chọn Fan Plus .

Nhiệt độ khuyến nghị là 160 °C sẽ xuất hiện.
Biểu tượng sẽ nhấp nháy.

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

Chọn nhiệt độ tối đa (250 °C).

Làm nóng lò nướng rỗng trong ít nhất một giờ.

Sau khi làm nóng, vặn nút chọn chức năng về 0.

Vệ sinh khoang lò sau khi làm nóng lần đầu tiên

Nguy cơ chấn thương do nóng bề mặt.

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

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

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

Vệ sinh khoang lò bằng miếng bọt biển sạch và dung dịch nước nóng pha với nước rửa chén hoặc khăn sợi nhỏ sạch, ẩm.

Lau khô tất cả bề mặt bằng vải mềm.

Để cửa lò mở cho đến khi bên trong lò khô hoàn toàn.

Tổng quan về các chức năng

Chức năng của lò nướng	Khuyến khích giá trị	Phạm vi
Quạt Plus	160 °C	30-250 °C
Nướng chuyên sâu	170 °C	50-250 °C
Quạt sưởi sinh thái	190 °C	100-250 °C
Tăng cường	160 °C	100-250 °C
Nhiệt thông thường	180 °C	30-280 °C
Nhiệt độ đáy	190 °C	100-250 °C
Nướng toàn bộ	240 °C	200-250 °C
Lò nướng quạt	200 °C	100-250 °C
Chương trình nhiệt phân		

Mẹo tiết kiệm năng lượng

Chương trình nấu ăn - Tháo bỏ mọi

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

- Nói chung, nếu công thức nấu ăn hoặc biểu đồ đưa ra phạm vi nhiệt độ, tốt nhất là chọn nhiệt độ thấp hơn và kiểm tra thực phẩm sau khoảng thời gian ngắn nhất.

- Chỉ làm nóng lò nướng trước nếu được hướng dẫn trong công thức nấu ăn hoặc biểu đồ nấu ăn.

- Tránh mở cửa trong khi quá trình nấu ăn.

- Tốt nhất là sử dụng đồ nướng tối màu và hộp đựng đồ nấu ăn có lớp hoàn thiện mờ làm bằng vật liệu không phản chiếu (thép tráng men, thủy tinh chịu nhiệt, nhôm đúc phủ lớp chống dính).

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

- Theo dõi thời gian nấu để tránh lãng phí năng lượng khi nấu thức ăn.

Cài đặt thời gian nấu hoặc sử dụng đầu dò thực phẩm nếu có.

- Chức năng Fan Plus có thể được dùng để nấu nhiều loại thực phẩm. Vì quạt phân phối nhiệt ngay trong khoang lò nên bạn có thể sử dụng nhiệt độ thấp hơn so với nhiệt độ thông thường. Nó cũng cho phép bạn nấu trên nhiều tầng kệ cùng một lúc.

- Eco Fan Heat là một sáng kiến chức năng phù hợp với lượng thực phẩm nhỏ, ví dụ như pizza đông lạnh, bánh cuộn nướng, bánh quy và các món thịt và thịt quay. Quá trình nấu ăn tiết kiệm năng lượng nhờ sử dụng nhiệt tối ưu. Khi nấu trên một tầng, năng lượng sử dụng ít hơn tới 30% với kết quả nấu ăn tương đối tốt.

Không mở cửa trong khi đang nấu.

- Quạt nướng là chức năng tốt nhất cho món nướng. Với chức năng nướng quạt, bạn có thể sử dụng nhiệt độ thấp hơn so với các chức năng nướng khác sử dụng cài đặt nhiệt độ tối đa.

- Nếu có thể, bạn nên nấu nhiều món cùng một lúc.

Đặt chúng cạnh nhau trong lò nướng hoặc trên các kệ khác nhau.

- Các món ăn mà bạn không thể. Nếu có thể, nên nấu từng món một để tận dụng được lượng nhiệt hiện có trong lò.

Sử dụng nhiệt dư

- Nhiệt độ khi nấu ăn

các chương trình sử dụng nhiệt độ trên 140 °C mất hơn 30 phút để nấu có thể được giảm xuống nhiệt độ thấp nhất có thể khoảng 5 phút trước khi kết thúc nấu. Nhiệt còn lại trong lò đủ để nấu chín thực phẩm. Tuy nhiên, không tắt lò (xem "Cảnh báo và hướng dẫn an toàn").

- Tốt nhất là bắt đầu quá trình nhiệt phân chương trình vệ sinh ngay sau khi nấu xong. Nhiệt còn lại trong lò sẽ giúp giảm lượng năng lượng cần thiết.

Chế độ tiết kiệm năng lượng Lò

nướng sẽ tự động tắt để tiết kiệm năng lượng nếu không có chương trình nào đang chạy và không có nút điều khiển nào được vận hành. Thời gian trong ngày sẽ hiển thị trên màn hình hoặc màn hình sẽ vẫn tối (xem "Đồng hồ/Hẹn giờ - Thay đổi cài đặt").

Hoạt động

Hoạt động cơ bản

Đặt thực phẩm vào lò.

Chọn chức năng lò nướng cần thiết với bộ chọn chức năng.

Nhiệt độ được khuyến nghị sẽ xuất hiện.

Đèn, hệ thống sưởi và quạt làm mát của lò sẽ bật.

Thay đổi nhiệt độ bằng bộ chọn nhiệt độ nếu cần thiết.

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

Bạn sẽ thấy nhiệt độ tăng lên trên màn hình. Một tín hiệu sẽ phát ra khi nhiệt độ đã chọn đạt đến lần đầu tiên.

Khi chương trình nấu ăn được hoàn tất, xoay nút chọn chức năng về 0.

Lấy thức ăn ra khỏi lò.

Làm nóng lò trước Chức năng

Booster được sử dụng để làm nóng lò trước một cách nhanh chóng.

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

Hầu hết các món ăn có thể được đặt trong lò lạnh. Sau đó, chúng sẽ sử dụng nhiệt được tạo ra trong giai đoạn làm nóng.

Làm nóng lò trước để thực hiện các chế phẩm và chức năng sau của lò:

- Bật bánh mì đen và thịt thần bò và phi lê với Fan Plus và thông thường Chức năng nhiệt
- Bánh ngọt và bánh nướng có thời gian nấu ngắn (tối đa khoảng 30 phút) và các loại bánh mỏng manh (ví dụ như bánh xốp) với chức năng Nhiệt thông thường

Làm nóng nhanh Bạn

có thể rút ngắn thời gian làm nóng bằng chức năng Booster .

Không sử dụng chức năng Booster để làm nóng lò trước khi nướng bánh pizza hoặc các hỗn hợp mềm (ví dụ như bánh bông lan, bánh quy). Nếu không, thực phẩm này sẽ chuyển sang màu nâu quá nhanh ở phía trên.

Chọn Booster .

Chọn nhiệt độ.

Chuyển sang chức năng lò nướng cần thiết sau khi đạt được nhiệt độ cài đặt.

Đặt thực phẩm vào lò.

Đồng hồ/bộ hẹn giờ cung cấp các chức năng sau:

- Hiển thị thời gian trong ngày
- Người canh chừng phút
- Tự động bật và tắt các quy trình nấu ăn
- Thay đổi nhiều cài đặt khác nhau

Đồng hồ/bộ đếm thời gian được vận hành thông qua màn hình hiển thị và các cảm biến OK và .

Các chức năng có sẵn được biểu thị bằng các ký hiệu.

Trưng bày



Các ký hiệu trên màn hình

Tùy thuộc vào vị trí của bộ chọn chức năng và/hoặc cảm biến có được nhấn hay không, các ký hiệu sau sẽ xuất hiện:

Biểu tượng/Chức năng	
Nhắc phút Thời gian Thời	Bất kì
gian Thời	Chức năng lò nướng
gian kết thúc	
Nhiệt độ Thời	0
gian trong ngày	
Cài đặt	
Trạng thái cài đặt	
Khóa hệ thống	

Bạn chỉ có thể thiết lập hoặc thay đổi chức năng nếu bộ chọn chức năng ở vị trí tương ứng.

Điều khiển cảm biến

Sử dụng cảm biến	
- Làm nổi bật các chức năng	của cài đặt
- Giảm thời gian	
- Gọi lên cài đặt	
- Thay đổi trạng thái	
- Làm nổi bật các chức năng	của cài đặt
- Thời gian tăng dần	
- Thay đổi trạng thái	
OK - Gọi các hàm	
- Lưu lại thời gian đã thiết lập và các cài đặt đã điều chỉnh	
- Gọi lên thời gian thiết lập	

Cài đặt giờ, phút và giây bằng cảm biến hoặc theo mức tăng 1.

Nếu bạn giữ cảm biến xuống, màn hình sẽ đếm nhanh hơn.

Đồng hồ/Bộ đếm thời gian

Cách thiết lập thời gian hoặc thời lượng

Thời gian được chia thành từng phân đoạn:

- cho thời gian trong ngày và nấu ăn thời lượng, đầu tiên là giờ, sau đó là phút.

- đối với thời gian tính bằng phút, đầu tiên là phút, sau đó là giây.

Xác nhận bằng OK.

Tùy thuộc vào vị trí của bộ chọn chức năng, các chức năng , , hoặc sẽ xuất hiện.

Làm nổi bật chức năng cần thiết bằng cách sử dụng cảm biến hoặc .

Biểu tượng tương ứng sẽ nhấp nháy trong khoảng 15 giây.

Trong khi biểu tượng nhấp nháy, hãy xác nhận bằng OK.

Chức năng được chọn và khối số bên trái sẽ bắt đầu nhấp nháy.

Bạn chỉ có thể cài đặt thời gian khi khối số nhấp nháy. Nếu thời gian đã trôi qua và khối số không còn nhấp nháy nữa, bạn phải chọn lại chức năng.

Đặt giá trị yêu cầu bằng cảm biến hoặc .

Xác nhận bằng OK.

Khối số bên phải sẽ nhấp nháy. Đặt giá

trị yêu cầu bằng cảm biến hoặc .

Xác nhận bằng OK.

Cài đặt thời gian/thời lượng của bạn hiện đã được lưu.

Hiện thị thời gian/thời lượng Nếu bạn

đã đặt thời gian, các ký hiệu và hoặc sẽ chỉ ra chức năng thời gian nào đã được đặt.

Nếu bạn sử dụng đồng thời các chức năng nhắc phút , thời gian nấu và kết thúc thời gian nấu , thời gian cuối cùng bạn cài đặt sẽ được hiển thị.

Nếu bạn đã cài đặt thời gian nấu, thời gian trong ngày sẽ không thể hiển thị.

Khi thời gian/khoảng thời gian trôi qua Khi thời gian đã đặt trôi qua, biểu tượng liên quan sẽ nhấp nháy và tín hiệu sẽ phát ra nếu tùy chọn này được chọn (xem "Đồng hồ/Bộ hẹn giờ - Thay đổi cài đặt").

Xác nhận bằng OK.

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

Sử dụng bộ nhớ phút

Có thể sử dụng đồng hồ bấm giờ để tính thời gian cho các hoạt động khác trong bếp, ví dụ như luộc trứng.

Chức năng nhắc phút cũng có thể được sử dụng cùng lúc với chương trình nấu ăn đã được thiết lập thời gian và kết thúc, ví dụ như để nhắc nhở khuấy món ăn hoặc thêm gia vị, v.v.

Có thể cài đặt thời gian nhắc nhở tối đa là 99 phút 59 giây.

Cài đặt thời gian nhắc phút Ví dụ:

Bạn muốn luộc trứng và cài đặt thời gian nhắc phút là 6 phút 20 giây.



Nhấn nhiều lần cho đến khi bắt đầu nhấp nháy.

Xác nhận bằng OK.



xuất hiện trên màn hình và số phút sẽ nhấp nháy.

Nếu bạn nhấn một lần, hai dòng sẽ xuất hiện và sau khi nhấn lại, giá trị phút lớn nhất có thể sẽ xuất hiện.



Sử dụng hoặc để cài đặt phút.

Xác nhận bằng OK.

Phút sẽ được lưu lại và giây sẽ nhấp nháy.



Sử dụng hoặc để cài đặt giây.

Xác nhận bằng OK.



Bộ đếm phút sẽ được lưu lại và đếm ngược theo giây.

Biểu tượng chỉ ra rằng phút người giám sát đã được thiết lập.

Đồng hồ/Bộ đếm thời gian

Vào cuối thời gian nhắc nhở phút

- Nhấp nháy.
 - Thời gian sẽ được tính ngược lại.
 - Một âm báo hiệu sẽ vang lên trong khoảng 7 phút nếu tùy chọn này được chọn (xem "Đồng hồ/Hẹn giờ - Thay đổi cài đặt").
- Xác nhận bằng OK.

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

Nếu không cài đặt thời gian nấu, thời gian trong ngày sẽ hiển thị trên màn hình.

Thay đổi thời gian cài đặt cho bộ nhắc phút

Nhấn nhiều lần cho đến khi bắt đầu nhấp nháy.

Thời gian nhắc nhở phút đã đặt sẽ xuất hiện.

Xác nhận bằng OK.

Biên bản sẽ nhấp nháy.

Sử dụng hoặc để cài đặt phút.

Xác nhận bằng OK.

Những giây sẽ nhấp nháy.

Sử dụng hoặc để cài đặt giây.

Xác nhận bằng OK.

Thời gian nhắc phút đã thay đổi sẽ được lưu lại và sẽ đếm ngược theo giây.

Hủy chức năng nhắc phút Nhấn nhiều

lần cho đến khi bắt đầu nhấp nháy.

Xác nhận bằng OK.

Biên bản sẽ nhấp nháy.

Giảm phút xuống bằng cảm biến hoặc tăng phút lên bằng cảm biến .

Lần tiếp theo khi chọn cảm biến tương ứng, hai dòng sẽ xuất hiện thay cho khối số phút:



Xác nhận bằng OK.

Sẽ xuất hiện bốn dòng:



Xác nhận bằng OK.

Người giám sát phút đã bị hủy.

Nếu không cài đặt thời gian nấu, thời gian trong ngày sẽ hiển thị trên màn hình.

Tự động bật và tắt chương trình nấu Các chương trình nấu có thể được bật hoặc tắt tự

động với tất cả các chức năng của lò nướng ngoại trừ chức năng Nướng toàn phần và Nướng quạt

Để thực hiện việc này, hãy đặt thời gian hoặc thời gian và thời gian kết thúc sau khi chọn chức năng và nhiệt độ của lò nướng.

Thời lượng tối đa có thể cài đặt cho một chương trình nấu ăn là 11 giờ 59 phút.

Chúng tôi khuyên bạn nên bật và tắt tự động khi rang.

Khi nướng, lò nướng không nên được thiết lập để bắt đầu trong thời gian dài. Nếu không, hỗn hợp bánh hoặc bột sẽ bị khô và các chất tạo bột sẽ mất hiệu quả.

Cài đặt thời gian nấu

Ví dụ: Để nướng bánh trong 1 giờ 5 phút:

Đặt thực phẩm vào lò.

Chọn chức năng lò nướng và nhiệt độ.

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

Nhấn nhiều lần cho đến khi bắt đầu nhấp nháy.

xuất hiện trên màn hình.

Xác nhận bằng OK.

xuất hiện và giờ bắt đầu nhấp nháy.

Nếu bạn nhấn một lần, hai dòng sẽ xuất hiện và sau khi nhấn lại, giá trị giờ tối đa có thể sẽ xuất hiện.

Sử dụng hoặc để cài đặt giờ.

Xác nhận bằng OK.

Giờ sẽ được lưu lại và phút sẽ nhấp nháy.

Sử dụng hoặc để cài đặt phút.

Xác nhận bằng OK.

Đồng hồ/Bộ đếm thời gian



Thời gian nấu sẽ được lưu lại và đếm ngược theo phút, phút cuối cùng sẽ đếm ngược theo giây.

Biểu tượng cho biết thời gian nấu đã được thiết lập.

Khi kết thúc thời gian nấu: - xuất hiện trên màn hình.

- nhấp nháy.
- Hệ thống sưởi của lò sẽ tự động tắt.
- Quạt tản nhiệt vẫn tiếp tục chạy.
- Một âm báo hiệu sẽ vang lên trong khoảng 7 phút nếu tùy chọn này được chọn (xem "Đồng hồ/Hẹn giờ - Thay đổi cài đặt").

Xác nhận bằng OK.

- Âm báo hiệu sẽ dừng lại và các ký hiệu trên màn hình sẽ tắt.
- Xuất hiện thời gian trong ngày.
- Lò nướng sẽ tự động bật lại.
Xoay nút chọn chức năng về 0.
Lấy thức ăn ra khỏi lò.

Cài đặt thời gian nấu và thời gian kết thúc

Có thể cài đặt thời gian nấu và thời gian kết thúc để tự động bật và tắt chương trình nấu.

Ví dụ: Bây giờ là 11:15; bạn muốn một món ăn có thời gian nấu là 90 phút phải sẵn sàng vào lúc 13:30.

Đặt thực phẩm vào lò.

Chọn chức năng lò nướng và nhiệt độ.

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

Đầu tiên, hãy cài đặt thời gian nấu:

Nhấn nhiều lần cho đến khi bắt đầu nhấp nháy.

Xác nhận bằng OK.

xuất hiện trên màn hình và giờ sẽ nhấp nháy.

Sử dụng hoặc để cài đặt giờ.

Xác nhận bằng OK.

Giờ sẽ được lưu lại và phút sẽ nhấp nháy.

Sử dụng hoặc để cài đặt phút.

Xác nhận bằng OK.

Thời gian nấu hiện đã được lưu.



Biểu tượng cho biết thời gian nấu đã được thiết lập.

Sau đó thiết lập thời gian kết thúc:

Nhấn nhiều lần cho đến khi bắt đầu nhấp nháy.



xuất hiện trên màn hình (thời gian hiện tại trong ngày + thời gian nấu = +).

Xác nhận bằng OK.

Giờ sẽ nhấp nháy.



Sử dụng hoặc để cài đặt giờ.

Xác nhận bằng OK.

Giờ sẽ được lưu lại và phút sẽ nhấp nháy.



Sử dụng hoặc để cài đặt phút.

Xác nhận bằng OK.

Thời gian hoàn thành hiện đã được lưu.

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

Thời gian hoàn thành đã chọn sẽ xuất hiện trên màn hình.

Ngay khi đạt đến thời gian bắt đầu (- =), quạt sưởi, đèn và quạt làm mát của lò sẽ bật.

Thời gian nấu đã cài đặt sẽ xuất hiện trên màn hình và sau đó đếm ngược theo phút, phút cuối cùng sẽ đếm ngược theo giây.

Thay đổi thời gian nấu Nhấn nhiều lần cho đến khi bắt đầu nhấp nháy.

Thời gian nấu còn lại sẽ hiển thị trên màn hình.

Xác nhận bằng OK.

Giờ sẽ nhấp nháy.

Sử dụng hoặc để cài đặt giờ.

Xác nhận bằng OK.

Biên bản sẽ nhấp nháy.

Sử dụng hoặc để cài đặt phút.

Xác nhận bằng OK.

Thời gian nấu đã thay đổi hiện đã được lưu.

Xóa thời gian nấu Nhấn hoặc nhiều lần cho đến khi bắt đầu nhấp nháy.

Xác nhận bằng OK.

Giờ sẽ nhấp nháy.

Nhấn hoặc nhiều lần cho đến khi xuất hiện hai dòng:

Đồng hồ/Bộ đếm thời gian



Xác nhận bằng OK.

Có bốn dòng xuất hiện:



Xác nhận bằng OK.

Thời gian nấu và thời gian hoàn tất đã cài đặt sẽ bị xóa.

Giờ trong ngày sẽ hiển thị nếu không cài đặt chức năng nhắc phút.

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

Nếu bạn muốn kết thúc chương trình nấu:

Xoay nút chọn chức năng về 0.

Lấy thức ăn ra khỏi lò.

Xóa thời gian kết thúc

Nhấn hoặc nhiều lần cho đến khi bắt đầu nhấp nháy.

Xác nhận bằng OK.

Giờ sẽ nhấp nháy.

Nhấn hoặc nhiều lần cho đến khi xuất hiện hai dòng.

Xác nhận bằng OK.

Có bốn dòng xuất hiện:

Xác nhận bằng OK.

Biểu tượng xuất hiện và thời gian nấu được đếm ngược tính bằng phút, phút cuối cùng được đếm ngược tính bằng giây.

Nếu bạn muốn kết thúc chương trình nấu:

Xoay nút chọn chức năng về 0.

Lấy thức ăn ra khỏi lò.

Nếu bạn xoay nút chọn chức năng về 0, cài đặt về thời gian nấu và thời gian kết thúc sẽ bị xóa.

Thay đổi thời gian trong ngày

Chỉ có thể thay đổi thời gian trong ngày khi bộ chọn chức năng ở vị trí 0.

Xoay nút chọn chức năng về 0.

Nhấn nhiều lần cho đến khi bắt đầu nhấp nháy.

Xác nhận bằng OK.

Giờ sẽ nhấp nháy.

Sử dụng hoặc để cài đặt giờ.

Xác nhận bằng OK.

Giờ sẽ được lưu lại và phút sẽ nhấp nháy.

Sử dụng hoặc để cài đặt phút.

Xác nhận bằng OK.

Giờ trong ngày hiện đã được lưu.

Sau khi mất điện, cần phải nhập lại thời gian trong ngày.

Thay đổi cài đặt Thiết

bị của bạn được cung cấp một số cài đặt mặc định của nhà máy (xem "Tổng quan về cài đặt").

Cài đặt được thay đổi bằng cách thay đổi trạng thái của nó.

Xoay nút chọn chức năng về 0.

Nhấn và giữ cho đến khi xuất hiện.



Nếu bạn muốn thay đổi cài đặt khác, hãy nhấn hoặc nhiều lần cho đến khi số liên quan xuất hiện.

Xác nhận bằng OK.



Cài đặt được chọn và trạng thái hiện tại sẽ xuất hiện, ví dụ .

Để thay đổi trạng thái:

Nhấn hoặc nhiều lần cho đến khi trạng thái yêu cầu xuất hiện trên màn hình.

Xác nhận bằng OK.

Trạng thái đã chọn được lưu và cài đặt xuất hiện lại.

Để thay đổi thêm các thiết lập khác, hãy thực hiện theo cách tương tự.

Nếu bạn không muốn thay đổi bất kỳ cài đặt nào nữa:

Đợi khoảng 15 giây cho đến khi thời gian trong ngày xuất hiện.

Cài đặt vẫn được lưu trong bộ nhớ ngay cả khi mất điện.

Đồng hồ/Bộ đếm thời gian

Tổng quan về cài đặt

Cài đặt	Trạng thái
Âm lượng còi báo động	<p>Chuông báo đã tắt.</p> <p>Chuông báo đã được bật.</p> <p>đến * Bạn có thể điều chỉnh âm lượng. Khi bạn chọn trạng thái, bạn sẽ nghe thấy tiếng còi tương ứng.</p>
Định dạng đồng hồ	<p>* Thời gian trong ngày được hiển thị theo định dạng 24 giờ.</p> <p>Thời gian trong ngày được hiển thị theo định dạng 12 giờ.</p> <p>Nếu bạn đổi đồng hồ sau 1:00 chiều từ đồng hồ 12 giờ sang đồng hồ 24 giờ, bạn sẽ cần phải cập nhật giờ cho phù hợp.</p>
Hệ thống khóa cho lò nướng	<p>* Khóa hệ thống đã được tắt.</p> <p>Khóa hệ thống được bật và xuất hiện trên màn hình.</p> <p>Hệ thống khóa ngăn chặn lò nướng bị sử dụng ngoài ý muốn, ví dụ như bởi trẻ em.</p> <p>Khóa hệ thống vẫn hoạt động ngay cả khi mất điện.</p>
Âm thanh bàn phím	<p>Âm báo bàn phím đã tắt.</p> <p>* Âm báo bàn phím đã được bật.</p>
Hiển thị nhiệt độ	<p>* Nhiệt độ được hiển thị theo độ C.</p> <p>Nhiệt độ được hiển thị theo độ F.</p>

* Cài đặt gốc

Chế biến thực phẩm cẩn thận sẽ giúp bảo vệ sức khỏe của bạn.

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

Mẹo nướng bánh - Đặt

thời gian nướng. Khi nướng, lò nướng không nên được đặt ở chế độ tắt quá lâu. Nếu không, hỗn hợp bánh hoặc bột sẽ bị khô và chất tạo bột sẽ mất tác dụng.

- Nói chung, bạn có thể sử dụng giá đỡ, khay nướng, khay nướng đa năng và bất kỳ loại khay nướng nào được làm bằng vật liệu chịu nhiệt.
- Tránh sử dụng hộp thiếc sáng màu, thành mỏng vì chúng sẽ 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 khuôn hình chữ nhật trên giá sao cho phần dài hơn nằm ngang chiều rộng của lò để nhiệt được phân bố tối ưu và có kết quả đồng đều.
- Luôn đặt đồ nướng lên giá.
- Nướng bánh có phủ hoa quả hoặc bánh sâu lòng trên khay đa năng.

Sử dụng giấy nến

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

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

Sử dụng giấy nến khi nướng

bánh xốp, bánh meringue, bánh macaron hoặc các sản phẩm tương tự. Những sản phẩm này dễ bị dính hơn do có hàm lượng lòng trắng trứng cao.

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

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

Chọn nhiệt độ Theo nguyên tắc

chung, hãy chọn nhiệt độ thấp hơn được đưa ra trong biểu đồ.

Nướng ở nhiệt độ cao hơn mức khuyến nghị có thể làm giảm thời gian nấu, nhưng sẽ khiến thực phẩm có màu nâu không đều và kết quả nấu không đạt yêu cầu.

Nướng bánh

Chọn thời gian nấu trừ khi có quy định khác, thời gian nấu được nêu trong biểu đồ nấu là dành cho ngăn lò chưa được làm nóng trước. Với ngăn lò đã được làm nóng trước, hãy rút ngắn thời gian khoảng 10 phút.

Theo nguyên tắc chung, hãy kiểm tra xem thức ăn đã chín sau thời gian ngắn nhất chưa. 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 chức năng của lò nướng

Bạn có thể tìm thấy tổng quan về tất cả các hàm cùng với các giá trị được đề xuất trong "Tổng quan về hàm".

Sử dụng Fan Plus

Vì quạt sẽ phân phối nhiệt trực tiếp xung quanh khoang lò nên bạn có thể sử dụng nhiệt độ thấp hơn so với chức năng Nhiệt thông thường.

Sử dụng chức năng này nếu bạn đang nướng trên nhiều tầng kệ cùng một lúc. 1 kệ: Đặt thực phẩm lên tầng kệ 2. 2 kệ: Đặt thực phẩm lên tầng kệ cấp độ 1+3 hoặc 2+4. 3 kệ: Đặt thực phẩm vào các kệ số 1+3+5.

Mẹo hữu ích

- Nếu bạn nấu trên nhiều tầng kệ cùng lúc, hãy trượt khay đa năng vào tầng thấp nhất.
- Đối với bánh quy và bánh ngọt ẩm, nướng tối đa trên 2 tầng kệ cùng một lúc.

Sử dụng chức năng Nướng chuyên sâu

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

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

Đặt bánh lên kệ ở tầng 1 hoặc 2.

Sử dụng nhiệt thông thường

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

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

Điều này sẽ không làm thay đổi thời gian nấu.

Đặt thực phẩm lên kệ cấp độ 1 hoặc 2.

Sử dụng Eco Fan Heat

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

Đặt thực phẩm lên kệ cấp độ 2.

Mẹo khi rang - Bạn có thể

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

- Chỉ cần làm nóng trước khoang lò khi nướng thân bò và phi lê. Nói chung là không cần làm nóng trước.

- Sử dụng đĩa rang kín để nướng thịt, chẳng hạn như đĩa nướng. Thịt vẫn giữ được độ ngon ngọt. Khoang lò nướng cũng sẽ sạch hơn khi nướng trên giá. Đảm bảo vẫn còn đủ nước dùng để làm nước sốt.

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

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

- Nêm gia vị cho thịt và cho vào đĩa nướng. Rửa bơ hoặc bơ thực vật hoặc quét dầu hoặc mỡ nấu ăn nếu cần. Đối với các miếng thịt nạc lớn (2-3 kg) và thịt gia cầm nhiều mỡ, thêm khoảng 1/8 lít nước vào đĩa.

- Không thêm quá nhiều chất lỏng trong khi nấu vì điều này sẽ cản trở quá trình chuyển sang màu nâu của thịt. Màu nâu chỉ xuất hiện vào cuối thời gian nấu. Mở nắp khoảng một nửa thời gian nấu nếu muốn có kết quả chuyển sang màu nâu đậm hơn.

- Khi kết thúc chương trình, lấy thực phẩm ra khỏi ngăn lò, đậy nắp và để yên trong khoảng 10 phút. Điều này giúp giữ lại nước thịt khi thái thịt.

- Để có lớp vỏ giòn, hãy rắc một ít muối lên thịt gia cầm 10 phút trước khi kết thúc thời gian nấu. Nước.

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

Lưu ý đến phạm vi nhiệt độ, mức kệ và thời gian.

Những yếu tố này cũng tính đến loại vật chứa để nấu, kích thước của thịt và phương pháp nấu ăn.

Chọn nhiệt độ Theo nguyên tắc

chung, hãy chọn nhiệt độ thấp hơn được đưa ra trong biểu đồ. Nếu sử dụng nhiệt độ cao hơn nhiệt độ được chỉ định, thịt sẽ chuyển sang màu nâu ở bên ngoài, nhưng sẽ không được nấu chín hoàn toàn. Khi nấu bằng Fan Plus ,

chọn nhiệt độ thấp hơn 20 °C so với khi sử dụng Nhiệt thông thường .

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

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

Rang

Chọn thời gian nấu Trừ khi có quy định khác, thời gian nấu trong biểu đồ nấu ăn dành cho khoang lò chưa được làm nóng trước.

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

- Thịt bò/Thịt nai: 15-18 phút/cm
- Thịt lợn/bê/cừu: 12-15 phút/cm
- Thịt thăn/phi lê: 8-10 phút/cm

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

Ghi chú về chức năng của lò nướng

Bạn có thể tìm thấy tổng quan về tất cả các hàm cùng với các giá trị được đề xuất trong "Tổng quan về hàm".

Sử dụng chức năng Nhiệt dưới vào cuối thời gian nấu để làm chín vàng phần đế của thực phẩm.

Không sử dụng Intensive

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

Sử dụng Fan Plus Chức

năng này phù hợp để nướng thịt, cá và gia cầm cần có màu nâu đẹp mắt cũng như thịt thăn và phi lê.

Chức năng Fan Plus cho phép bạn sử dụng nhiệt độ thấp hơn so với chức năng Conventional Heat, vì nhiệt được phân bổ ngay lập tức khắp khoang lò.

Đặt thực phẩm lên kệ cấp độ 2.

Sử dụng nhiệt thông thường

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

Điều này sẽ không làm thay đổi thời gian nấu.

Đặt thực phẩm lên kệ cấp độ 2.

Sử dụng Eco Fan Heat

Sử dụng chức năng này để nấu các món quay hoặc thịt nhỏ hơn theo cách tiết kiệm năng lượng.

Đặt thực phẩm lên kệ cấp độ 2.

Nguy cơ chấn thương do nóng

bề mặt.

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

Nướng khi cửa lò đóng.

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

Lưu ý đến phạm vi nhiệt độ, mức kệ và thời gian.

Những tiêu chuẩn này sẽ tính đến kích thước của thịt và phương pháp nấu nướng.

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

Chọn nhiệt độ Theo nguyên tắc

chung, hãy chọn nhiệt độ thấp hơn được đưa ra trong biểu đồ. Nếu sử dụng nhiệt độ cao hơn nhiệt độ được chỉ định, thịt sẽ chuyển sang màu nâu ở bên ngoài, nhưng sẽ không chín kỹ.

Chọn mức kệ Chọn mức kệ tùy

thuộc vào độ dày của thực phẩm cần nấu.

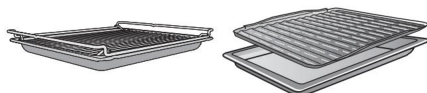
Đặt thực phẩm phẳng lên kệ số 3 hoặc số 4.

Đặt thực phẩm dày hơn ở kệ cấp độ 1 hoặc 2.

Mẹo nướng

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

Không sử dụng khay nướng.



Nướng

Chọn thời gian nấu

Nướng các miếng thịt/lát cá mỏng hơn trong khoảng 6-8 phút cho mỗi mặt.

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

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

Để kiểm tra thức ăn, hãy ấn xuống thịt bằng thìa. Điều này giúp bạn xác định được thịt đã chín đến mức nào.

- Hiếm

Nếu thịt dễ dàng chịu được lực ấn của 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 có

lực cản lớn thì nghĩa là chín kỹ.

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

Ghi chú về chức năng của lò nướng

Bạn có thể tìm thấy tổng quan về tất cả các hàm cùng với các giá trị được đề xuất trong "Tổng quan về hàm".

Sử dụng chức năng nướng

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

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

Sử dụng chức năng nướng

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

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

Lò nướng quạt

- Sử dụng chức năng Nướng bằng quạt cho thịt, cá, gia cầm và rau.
- Luôn làm nóng trước ít nhất 5 phút trước khi nướng bằng quạt.
- Không cần lật thực phẩm khi nướng bằng quạt. Chỉ cần một mặt của thực phẩm, tuy nhiên, sẽ chuyển sang màu nâu.
- Phải đóng cửa khi sử dụng chế độ nướng Fan Grill.
- Khi sử dụng thịt đỏ, hãy thấm khô thịt trước khi nướng bằng quạt vì điều này sẽ giúp thịt chín đều hơn. màu sắc phong phú hơn.

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

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

Nhiệt độ / Mức kệ / Thời gian

Nướng

Có thể sử dụng chế độ nướng quạt cho các món quay nhỏ nhưng chỉ nên dùng cho các loại thịt nạc, mềm, ví dụ như sườn cừu, mông bò và thăn bò. Nướng quạt cho món quay ở nhiệt độ 200 °C trên giá đỡ cấp 3 trong khoảng 25 phút, tùy thuộc vào độ dày.

Lò nướng

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

Đây chỉ là hướng dẫn gợi ý. Khẩu vị cá nhân và kích cỡ khẩu phần sẽ thay đổi theo thời gian và nhiệt độ.

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

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

Rã đông

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

chức năng Fan Plus và nhiệt độ 30-50 °C.

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

Mẹo hữu ích -

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

- Sử dụng khay đa năng có giá đỡ đặt ở trên để rã đông gia cầm. Bằng cách này, thực phẩm đông lạnh sẽ không nằm trong chất lỏng rã đông.
- Thịt và gia cầm cần được rã đông hoàn toàn trước khi nấu. Ngược lại, cá có thể được rã đông một phần trước khi nấu. Rã đông sao cho bề mặt đủ mềm để thấm thảo mộc và gia vị.

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 thu được trong quá trình rã đông.

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

Các ứng dụng khác

Nấu ở nhiệt độ thấp Nấu ở nhiệt độ thấp là

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

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

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

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

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

Sử dụng thịt nạc đã được

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

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

Không đập thịt trong quá trình nấu.

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

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

ngăn giữ ẩm cho đến khi bạn phục vụ nó. Điều này sẽ không ảnh hưởng đến kết quả trong

Dầu sao thì.

Ăn trên đĩa đã được làm nóng trước với nước sốt hoặc nước thịt rất nóng để tránh thịt nguội quá nhanh. Thịt ở nhiệt độ lý tưởng để ăn ngay.

Sử dụng nhiệt thông thường

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

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

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

chức năng và nhiệt độ 120 °C.

Làm nóng lò nướng cùng với khay và giá nướng thông dụng trong khoảng 15 phút.

Trong khi lò đang được làm nóng trước, hãy áp chảo thịt được nướng đều khắp các mặt trên bếp.

Nguy cơ bỏng do nóng

bề mặt!

Lò nướng sẽ nóng lên trong quá trình hoạt động.

Bạn có thể bị bỏng do thanh gia nhiệt, khoang lò, thức ăn hoặc phụ kiện.

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

Đặt thịt đã áp chảo vào lò nướng giá đỡ.

Giảm nhiệt độ xuống 100 °C (xem "Biểu đồ nấu ăn"). Tiếp tục nấu cho đến

khi kết thúc

chương trình.

Các ứng dụng khác

Đóng chai

Nguy cơ nhiễm trùng do vi khuẩn.

Bào tử của vi khuẩn botulinum không bị tiêu diệt hoàn toàn khi chỉ đóng chai đậu và thịt một lần. Độc tố có thể hình thành dẫn đến ngộ độc nghiêm trọng. Những bào tử này chỉ bị tiêu diệt khi hâm nóng lại thực phẩm trong vòng 2 ngày sau khi bảo quản.

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

Nguy cơ thương tích do áp suất tăng cao trong hộp kín.

Việc bảo quản và hâm nóng thực phẩm trong hộp kín sẽ làm tăng áp suất, có thể khiến thực phẩm phát nổ.

Không sử dụng hộp thiếc để bảo quản hoặc hâm nóng thực phẩm.

Chuẩn bị trái cây và rau quả Hường

dẫn áp dụng cho 6 lọ, mỗi lọ có dung tích 1 lít.

Chỉ sử dụng lọ chuyên dụng để bảo quản (lọ bảo quản hoặc lọ có nắp vặn). Chỉ sử dụng lọ và vòng cao su không bị hư hỏng.

Rửa sạch lọ bằng nước nóng trước khi đóng chai và đổ đầy lọ sao cho mực nước cách miệng lọ tối đa là 2 cm.

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

Đặt khay đa năng lên kệ mức 2 và đặt các lọ đã đóng vào khay.

Chọn

chức năng Fan Plus và nhiệt độ 160-170 °C.

Đợi cho đến khi bọt khí nổi đều trong lọ.

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

Các ứng dụng khác

Đóng chai trái cây và dưa chuột

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

Đóng chai rau củ Ngay

khi nhìn thấy bọt khí trong lọ, hãy đặt nhiệt độ đóng chai đã chỉ định và nấu rau củ trong thời gian đã chỉ định.

Sau khi đóng chai, đặt giá trị đã chỉ định

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

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

/ Nhiệt độ đóng chai và thời gian sau khi nhìn thấy bong bóng trong

lọ / Nhiệt độ làm ấm liên tục và

thời gian

Tháo lọ sau khi đóng chai

Nguy cơ chấn thương do nóng bề mặt.

Các lọ rất nóng sau khi đóng chai.

Đeo găng tay khi lấy lọ ra khỏi lò.

Lấy lọ ra khỏi lò.

Đậy kín lọ bằng khăn và để ở nơi không có gió lùa trong khoảng 24 giờ.

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

Tháo bỏ các chốt khỏi lọ và đảm bảo tất cả các lọ đều được đóng chặt khi cất giữ.

Bạn có thể đun sôi lại lọ đã mở hoặc cất chúng ở nơi mát và dùng ngay trái cây hoặc rau đã bảo quản.

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

Các ứng dụng khác

Sấy khô

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

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

Chuẩn bị thực phẩm để sấy khô bằng cách cắt nhỏ, lột vỏ và bỏ lõi nếu cần.

Phân phối thực phẩm cần sấy đều thành một lớp theo kích thước trên giá hoặc khay đa năng.

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

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

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

Chọn Fan Plus .

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

Lật thực phẩm để sấy khô khay đựng thức ăn đa năng ở các khoảng cách đều đặn.

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

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

Chức năng, Nhiệt độ, Thời gian sấy, Fan Plus, Nhiệt thông thường

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

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

Giảm nhiệt độ nếu bắt đầu hình thành ngưng tụ trong

lò vi sóng.

Loại bỏ thực phẩm khô

Nguy cơ chấn thương do nóng bề mặt.

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

Sử dụng găng tay khi lấy thực phẩm khô ra khỏi lò.

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

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

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

Các ứng dụng khác

Thực phẩm đông lạnh/Thực phẩm chế biến sẵn

Mẹo làm bánh ngọt, pizza và bánh mì dài - Nướng

bánh ngọt, pizza và bánh mì dài trên giấy nến trên vỉ nướng.

Không sử dụng khay nướng hoặc khay đa năng cho thực phẩm đông lạnh có diện tích bề mặt lớn. Khay có thể bị cong vênh và khó hoặc thậm chí không thể lấy ra khỏi ngăn lò khi nóng. Sử dụng thêm sẽ khiến tình trạng cong vênh tệ hơn.

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

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

- Các món đông lạnh này có thể được nấu trên khay nướng hoặc khay đa năng.

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

- Lật thức ăn nhiều lần trong khi nấu.

Chuẩn bị thực phẩm đông lạnh/bữa ăn chế biến sẵn

Chế biến thực phẩm cẩn thận sẽ giúp bảo vệ sức khỏe của bạn.

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

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

Làm nóng lò trước.

Đặt thực phẩm vào lò đã được làm nóng trước ở độ cao được khuyến nghị trên bao bì.

Kiểm tra thực phẩm sau thời gian nấu ngắn nhất được khuyến nghị trên bao bì.

Làm nóng đồ gốm Sử dụng

chức năng Fan Plus để làm nóng đồ gốm trước.

Chỉ làm nóng trước những món ăn chịu nhiệt.

Đặt giá đỡ lên kệ cấp độ 1 và

đặt bát đĩa cần làm nóng trước lên đó. Tùy thuộc vào kích thước của bát đĩa, bạn cũng có thể đặt chúng trên sàn lò nướng và tháo các thanh trượt trên kệ để có thêm không gian.

Chọn Fan Plus .

Đặt nhiệt độ ở mức 50-80 °C.

Nguy cơ cháy nổ!

Đeo găng tay khi lấy bát đĩa ra khỏi lò. Các giọt nước có thể tích tụ bên dưới bát đĩa.

Lấy đồ gốm đã đun nóng ra khỏi

lò ví sòng.

Nguy cơ chấn thương do nóng

bề mặt.

Lò nướng sẽ nóng lên trong quá trình hoạt động.

Bạn có thể bị bỏng ở bộ phận làm nóng,

khoang lò hoặc các phụ kiện.

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

Nguy cơ thương tích do điện

sốc.

Hơi nước từ thiết bị vệ sinh bằng hơi nước

có thể chạm tới các bộ phận điện và gây

ra hiện tượng đoản mạch.

Không bao giờ sử dụng máy làm sạch bằng

hơi nước để vệ sinh lò nướng.

Việc sử dụng chất tẩy rửa không phù hợp có thể khiến bề mặt bị đổi màu hoặc thay đổi. Mặt trước của lò nướng đặc biệt dễ bị hư hỏng do chất tẩy rửa lò nướng hoặc chất tẩy rửa cặn.

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

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

Chất tẩy rửa không phù hợp

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

- chất tẩy rửa có chứa soda, kiềm, amoniac, axit hoặc clorua
- chất tẩy rửa có chứa chất tẩy cặn các đại lý ở phía trước
- chất tẩy rửa có tính mài mòn, ví dụ bột giặt và kem giặt
- chất tẩy rửa gốc dung môi
- chất tẩy rửa thép không gỉ
- chất tẩy rửa máy rửa chén
- chất tẩy rửa kính
- chất tẩy rửa cho bếp gốm
- bàn chải hoặc miếng bọt biển cứng, mài mòn, ví dụ như miếng cọ nồi, bàn chải hoặc miếng bọt biển đã từng sử dụng chất tẩy rửa mài mòn
- miếng bọt biển tẩy bụi bẩn
- dụng cụ cạo kim loại sắc nhọn
- len thép hoặc miếng cọ rửa bằng kim loại
- vệ sinh tại chỗ bằng máy chất tẩy rửa
- chất tẩy rửa lò nướng
- miếng đệm xoắn ốc bằng thép không gỉ

Vệ sinh và chăm sóc

Nếu để vết bẩn bám trên đó trong một thời gian dài, có thể không thể loại bỏ được. Việc tiếp tục sử dụng mà không vệ sinh thường xuyên sẽ khiến lò nướng khó vệ sinh hơn nhiều. Không giữ lò nướng sạch sẽ có thể dẫn đến hư hỏng bề mặt, ảnh hưởng xấu đến tuổi thọ của thiết bị và gây ra tình huống nguy hiểm.

Loại bỏ ngay mọi vết bẩn.

Các phụ kiện không an toàn khi rửa bằng máy rửa chén.

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

Hãy cẩn thận và đảm bảo lò không quá nóng.

Để việc vệ sinh lò nướng dễ dàng hơn:

Tháo cửa ra.

Bạn có thể tháo bỏ các thanh trượt trên kệ cùng với thanh trượt FlexiClip (nếu có).

Hạ thấp thanh nhiệt/nướng phía trên.

Loại bỏ vết bẩn thông thường

Lớp phủ sợi thủy tinh xung quanh mặt trước của lò nướng phải được xử lý cẩn thận. Không chà xát và cọ rửa.

Tốt nhất là bạn không nên vệ sinh nó.

Loại bỏ vết bẩn thông thường

Tốt nhất là loại bỏ vết bẩn thông thường ngay lập tức bằng miếng bọt biển sạch và dung dịch nước nóng và nước rửa chén, hoặc khăn sợi nhỏ sạch, ẩm.

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

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

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

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

Trái cây và nước ép rang đồ ra có thể gây ra tình trạng đổi màu lâu dài hoặc các mảng mờ trên bề mặt. Tình trạng đổi màu này sẽ không ảnh hưởng đến các đặc điểm chức năng của lớp hoàn thiện bề mặt.

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

Có thể loại bỏ các cặn bám lâu ngày bằng dụng cụ tạo kính hoặc miếng chà xoắn ốc bằng thép không gỉ, nước nóng và nước rửa chén.

Sử dụng chất tẩy rửa lò

Vết bẩn rất cứng đầu trên bề mặt PerfectClean có thể được làm sạch bằng chất tẩy rửa lò nướng Miele. Chất tẩy rửa này chỉ được sử dụng cho bề mặt lạnh.

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

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

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

Thực hiện theo hướng dẫn trên bao bì.

Chất tẩy rửa lò nướng của các nhà sản xuất khác chỉ được sử dụng trong lò nướng lạnh và không được để lâu hơn 10 phút.

Nếu cần, có thể sử dụng miếng cọ rửa ở mặt sau của miếng bọt biển rửa chén không gây trầy xước để loại bỏ vết bẩn sau thời gian ngâm.

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

Lau khô tất cả bề mặt bằng vải mềm.

Vết bẩn cứng đầu trên Thanh trượt FlexiClip

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

Điều này sẽ làm giảm khả năng hoạt động trơn tru của chúng.

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

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

Nếu cần, có thể sử dụng miếng cọ rửa ở mặt sau của miếng bọt biển rửa chén không trầy xước để loại bỏ vết bẩn. Bạn có thể vệ sinh ổ trục bằng bàn chải mềm.

Các thanh trượt có thể bị đổi màu hoặc có màu nhạt hơn ở một số chỗ sau khi được vệ sinh. Điều này sẽ không ảnh hưởng đến chức năng của thanh trượt theo bất kỳ cách nào.

Vệ sinh và chăm sóc

Vệ sinh theo chương trình nhiệt phân Thay vì vệ

sinh khoang lò thủ công, bạn có thể chạy chức năng chương trình nhiệt phân .

Trong quá trình vệ sinh bằng nhiệt phân, nhiệt độ của khoang lò đạt tới mức trên 400 °C. Bất kỳ chất bẩn còn sót lại nào đều bị đốt cháy và biến thành tro ở nhiệt độ cao.

Có 3 chế độ nhiệt phân, mỗi chế độ có thời lượng khác nhau.

- Mức 1 dành cho vết bẩn nhẹ
- Mức 2 dành cho vết bẩn nặng hơn
- Mức 3 dành cho vết bẩn rất nặng

Cửa lò sẽ tự động khóa khi quá trình vệ sinh bằng nhiệt phân bắt đầu. Không thể mở cửa cho đến khi chương trình kết thúc.

Có thể sử dụng bộ hẹn giờ để trì hoãn thời gian bắt đầu chương trình vệ sinh nhiệt phân, ví dụ như để tận dụng mức giá điện rẻ hơn.

Khi kết thúc chương trình vệ sinh nhiệt phân, bất kỳ cặn bã nào như tro từ quá trình nhiệt phân, được hình thành tùy thuộc vào mức độ bẩn của khoang lò, đều có thể dễ dàng được lau sạch.

Chuẩn bị cho quá trình làm sạch nhiệt phân

Các phụ kiện không phù hợp để vệ sinh bằng phương pháp nhiệt phân sẽ bị hỏng do nhiệt độ cao.

Tháo tất cả các phụ kiện không phù hợp để vệ sinh bằng nhiệt phân khỏi khoang lò trước khi bắt đầu chương trình vệ sinh bằng nhiệt phân. Điều này cũng áp dụng cho các thanh trượt kệ và bất kỳ phụ kiện tùy chọn nào.

Bụi bẩn bám vào khoang lò có thể gây ra khói dày.

Các cặn cháy có thể để lại vết đổi màu lâu dài hoặc các mảng mờ trên bề mặt tráng men.

Trước khi bắt đầu chương trình vệ sinh bằng nhiệt phân, hãy loại bỏ vết bẩn thô khỏi khoang lò và cạo sạch mọi vết cháy còn sót lại trên bề mặt tráng men bằng dụng cụ cạo kính.

Tháo tất cả các phụ kiện ra khỏi khoang lò, bao gồm cả thanh trượt.

Bắt đầu làm sạch nhiệt phân

Nguy cơ chấn thương do hơi nước nguy hiểm.

Trong quá trình vệ sinh bằng nhiệt phân, hơi nước có thể được giải phóng, có thể gây kích ứng niêm mạc.

Trong quá trình vệ sinh bằng nhiệt phân, không được ở trong bếp quá lâu và không cho trẻ em và vật nuôi vào bếp.

Điều quan trọng là phải đảm bảo bếp được thông gió tốt trong quá trình vệ sinh bằng nhiệt phân. Ngăn mùi hôi thoát ra các phòng khác.

Nguy cơ chấn thương do nóng bề mặt.

Lò nướng sẽ nóng hơn nhiều trong quá trình vệ sinh bằng nhiệt phân so với khi sử dụng bình thường.

Không để trẻ em chạm vào lò trong quá trình vệ sinh nhiệt phân.

Chọn Vệ sinh nhiệt phân .



xuất hiện trên màn hình. Số sẽ nhấp nháy.

Sử dụng hoặc để chọn giữa , và

Chọn mức độ làm sạch nhiệt phân mà bạn muốn.

Xác nhận bằng OK.

Chương trình vệ sinh nhiệt phân sẽ bắt đầu.

cũng sẽ xuất hiện trên màn hình.



Khi nhấp nháy, cửa sẽ tự động khóa. sáng cho đến khi cửa được khóa.

Hệ thống sưởi ấm và quạt làm mát của lò sẽ tự động bật.

Đèn bên trong lò sẽ không sáng trong quá trình vệ sinh bằng nhiệt phân.

Nếu bạn muốn theo dõi tiến trình của chương trình làm sạch nhiệt phân, bạn sẽ cần phải gọi đến thời lượng .

Xác nhận bằng OK.

Nhấn nhiều lần cho đến khi bắt đầu nhấp nháy.

Thời gian còn lại của chương trình vệ sinh nhiệt phân sẽ hiển thị trên màn hình. Không thể thay đổi.

Nếu bạn đã cài đặt chế độ nhắc phút cùng lúc với việc chạy chương trình vệ sinh, tiếng còi sẽ kêu và biểu tượng sẽ bắt đầu nhấp nháy khi hết thời gian nhắc phút. Sau đó, thời gian sẽ tiếp tục tăng trên màn hình. Tiếng còi sẽ dừng và các biểu tượng trên màn hình sẽ tắt ngay khi bạn xác nhận bằng OK. và chữ số chỉ mức vệ sinh nhiệt phân đã chọn sẽ xuất hiện lại.

Vệ sinh và chăm sóc

Hoàn thời gian bắt đầu chương trình vệ sinh nhiệt phân Khởi động chương trình

như mô tả ở trên, sau đó cài đặt thời gian kết thúc theo yêu cầu trong vòng năm phút đầu tiên sau khi chương trình bắt đầu.

Xác nhận bằng OK.

Nhấn nhiều lần cho đến khi bắt đầu nhấp nháy.

Màn hình sẽ hiển thị thời gian hoàn thành được tính từ thời điểm hiện tại trong ngày cộng với thời lượng của chương trình vệ sinh nhiệt phân đã chọn.

Xác nhận bằng OK.

Giờ sẽ nhấp nháy.

Đặt giờ bằng .

Xác nhận bằng OK.

Biên bản sẽ nhấp nháy.

Cài đặt phút bằng .

Xác nhận bằng OK.

Thời gian hoàn thành đã được lưu.

Lò nướng sẽ tắt.

Thời gian kết thúc có thể thay đổi bất kỳ lúc nào cho đến khi chương trình bắt đầu.

Ngay khi đạt đến thời gian bắt đầu, lò nướng sẽ được sưởi ấm và quạt làm mát sẽ bật. Thời gian sẽ hiển thị trên màn hình.

Vào cuối chương trình làm sạch nhiệt phân

, và sẽ xuất hiện trên màn hình.

Miễn là sáng, cửa đã được khóa. Khi nhấp nháy, cửa đã được mở khóa.



Khi khóa cửa được mở, - sẽ tắt.

- nhấp nháy.

- Sẽ có tiếng còi báo hiệu nếu tùy chọn này được chọn (xem “Đồng hồ/Hẹn giờ - Thay đổi cài đặt”).

Xoay nút chọn chức năng về 0.

Các tín hiệu hình ảnh và âm thanh sẽ tắt.

Nguy cơ chấn thương do nóng bề mặt.

Vào cuối chương trình vệ sinh nhiệt phân, lò nướng vẫn còn rất nóng. Bạn có thể bị bỏng ở các bộ phận làm nóng và bên trong lò nướng.

Để nhiệt độ của bộ phận làm nóng và khoang lò giảm xuống mức an toàn trước khi loại bỏ bất kỳ cặn bẩn nào.

Làm sạch khoang lò để loại bỏ bất kỳ cặn nhiệt phân nào (ví dụ như tro) có thể tích tụ tùy thuộc vào mức độ bản trong lò.

Hầu hết các chất cặn bã có thể được loại bỏ bằng nước ấm, một ít nước rửa chén và một miếng bọt biển sạch hoặc một miếng vải sợi nhỏ sạch, ẩm.

Tùy thuộc vào mức độ bản, lớp cặn bản có thể tích tụ trên mặt kính bên trong cửa lò.

Bạn có thể loại bỏ vết bản này bằng miếng bọt biển rửa chén, dụng cụ cạo kính hoặc miếng chà xoắn ốc bằng thép không gỉ và một ít nước rửa chén.

Lớp phủ sợi thủy tinh xung quanh mặt trước của lò nướng phải được xử lý cẩn thận. Không chà xát và cạo rửa. Tốt nhất là bạn không nên vệ sinh nó.

Bề mặt tráng men có thể bị đổi màu vĩnh viễn do nước trái cây đổ. Sự đổi màu như vậy không ảnh hưởng đến tính chất của men.

Không nên cố xóa những vết này.

Chương trình vệ sinh nhiệt phân đã bị hủy bỏ

Nếu chương trình vệ sinh nhiệt phân bị hủy, cửa lò sẽ vẫn khóa cho đến khi nhiệt độ bên trong lò giảm xuống dưới 280 °C. Vẫn sáng cho đến khi nhiệt độ của khoang lò giảm xuống dưới nhiệt độ này.

Khi nhấp nháy, cửa đã được mở khóa.

Chương trình vệ sinh nhiệt phân sẽ dừng lại khi xảy ra những trường hợp sau:

- Bộ chọn chức năng được chuyển sang chức năng khác nhau hoặc đến vị trí 0. Vặn nút chọn chức năng trở lại vị trí chương trình vệ sinh nhiệt phân nếu bạn muốn khởi động lại chương trình.

- Mất điện.

Khi có điện trở lại, đèn vẫn sáng cho đến khi nhiệt độ trong khoang lò giảm xuống dưới 280 °C.

Sau đó khối số sẽ

xuất hiện, sẽ nhấp nháy và cửa sẽ mở khóa. Sau đó sẽ nhấp nháy trên màn hình.

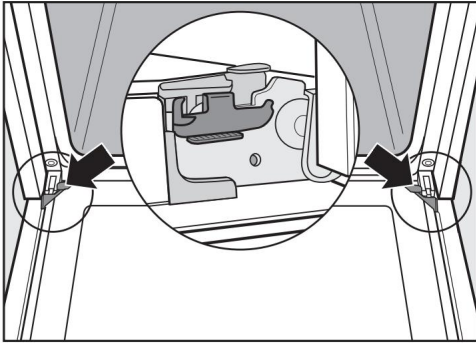
Xác

nhận bằng OK nếu bạn muốn bắt đầu lại chương trình vệ sinh nhiệt phân. Bạn có thể chọn chương trình vệ sinh nhiệt phân mà bạn muốn và bắt đầu lại.

Ngay khi bạn xoay bộ chọn chức năng về vị trí 0 sau khi ngắt nguồn điện, sẽ tiếp tục nhấp nháy. Xác nhận bằng OK để nhập lại thời gian trong ngày (xem "Trước khi sử dụng lần đầu").

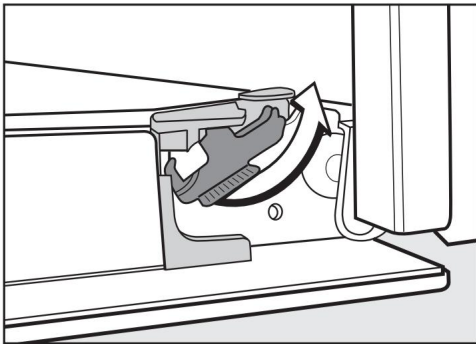
Vệ sinh và chăm sóc

Tháo cửa Cửa nặng
khoảng 10 kg.



Cửa lò được kết nối với bản lề bằng chốt giữ.
Trước khi tháo cửa ra khỏi chốt giữ, phải nhả chốt khóa ở cả hai bản lề.

Mở cửa hoàn toàn.



Tháo kẹp khóa bằng cách xoay chúng xa nhất có thể.

Lò nướng có thể bị hỏng nếu bạn tháo cửa lò không đúng cách.

Không kéo cửa theo chiều ngang ra khỏi giá đỡ vì chúng sẽ bật ngược trở lại lò nướng.

Không kéo cửa ra khỏi chốt bằng tay nắm vì tay nắm có thể bị gãy.

Nâng cửa lên cho đến khi nó nằm một phần mở.



Giữ cửa ở cả hai bên và kéo theo đường chéo lên trên từ các thanh dẫn bản lề. Đảm bảo rằng cửa thẳng.

Tháo rời cửa Cửa lò là hệ thống

mở với 4 tấm kính có lớp phủ phản xạ nhiệt trên một số bề mặt.

Khi lò hoạt động, luồng không khí sẽ được dẫn qua cửa lò để giữ cho lớp kính bên ngoài luôn mát.

Nếu bụi bẩn lọt vào giữa các tấm kính, bạn có thể tháo rời cửa để vệ sinh sạch sẽ.

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.

Khi vệ sinh kính cửa, bạn cũng phải tuân theo hướng dẫn áp dụng cho mặt trước của lò nướng.

Các mặt khác nhau của cửa kính có lớp phủ khác nhau. Các mặt đối diện với khoang lò có đặc tính phản xạ nhiệt.

Lò nướng sẽ bị hỏng nếu bạn lắp cửa kính sai cách.

Đảm bảo rằng bạn đặt kính cửa vào đúng vị trí sau khi vệ sinh.

Chất tẩy rửa lò nướng sẽ làm hỏng bề mặt của thanh nhôm.

Chỉ vệ sinh các bộ phận này bằng nước ấm và nước rửa chén được thấm bằng miếng bọt biển sạch hoặc bằng khăn sợi nhỏ sạch, ẩm.

Kính cửa có thể vỡ nếu bị rơi.

Giữ cửa kính đã tháo rời ở nơi an toàn.

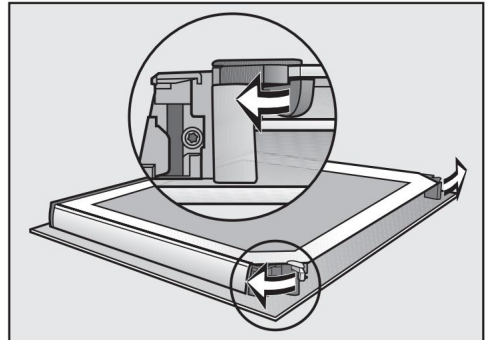
Nguy cơ thương tích do cửa đóng sầm lại.

Cửa có thể đóng sầm lại nếu bạn cố tháo rời nó khi lắp vào lò nướng.

Luôn tháo cửa trước khi tháo rời.

Đặt cửa có lớp kính bên ngoài lên bề mặt mềm (ví dụ như khăn lau) để tránh làm xước cửa.

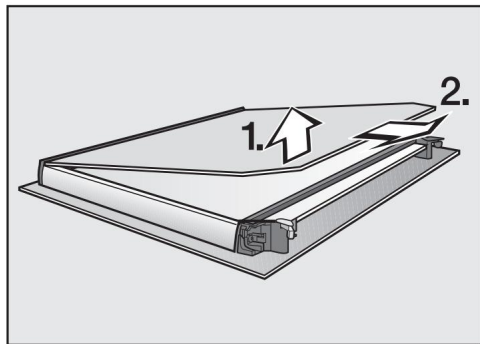
Tay nắm cửa phải thẳng hàng với mép bàn để mặt kính nằm phẳng và không bị vỡ trong quá trình vệ sinh.



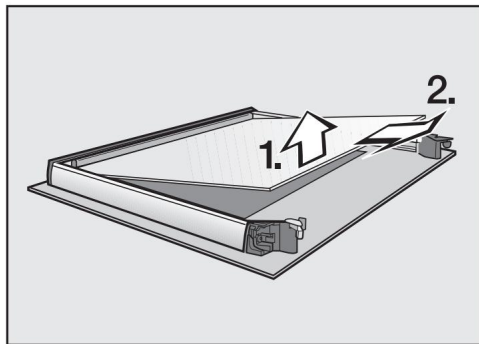
Lật hai chốt giữ kính ra ngoài để mở chúng.

Bây giờ bạn có thể tháo tấm kính bên trong và hai tấm kính ở giữa lần lượt.

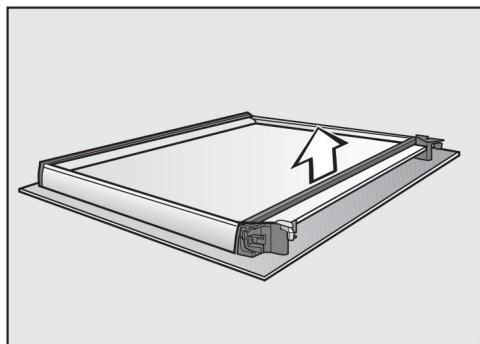
Vệ sinh và chăm sóc



Nhẹ nhàng nhấc tấm kính bên trong lên và ra ngoài của dải nhựa.



Sau đó, cẩn thận nhấc phần đáy của hai tấm kính ở giữa lên và lấy ra.



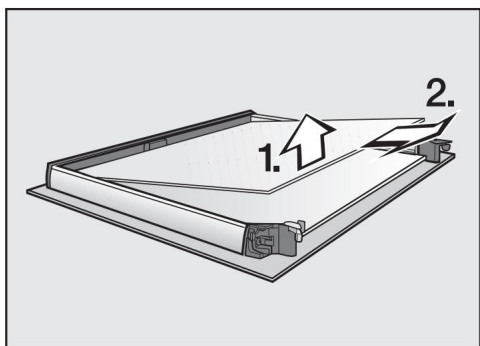
Tháo bỏ lớp niêm phong.

Làm sạch các tấm cửa và các bộ phận khác các bộ phận riêng lẻ bằng miếng bọt biển sạch và dung dịch nước nóng pha với nước rửa chén hoặc khăn sợi nhỏ sạch, ẩm.

Lau khô tất cả các bộ phận bằng vải mềm.

Sau đó lắp lại cửa một cách cẩn thận.

Hai tấm ở giữa giống hệt nhau. Để giúp bạn lắp lại đúng cách, số vật liệu được in trên các tấm.

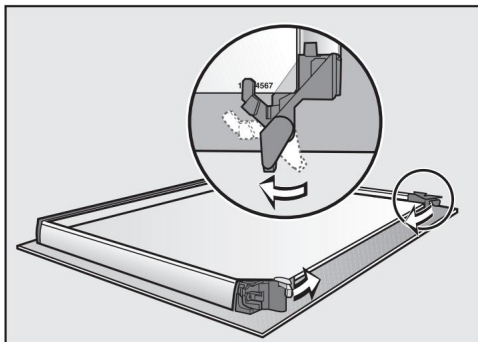


Nhẹ nhàng nhấc phần trên của hai tấm kính ở giữa lên và lấy ra.

Lắp lại phần dưới của hai phần giữa

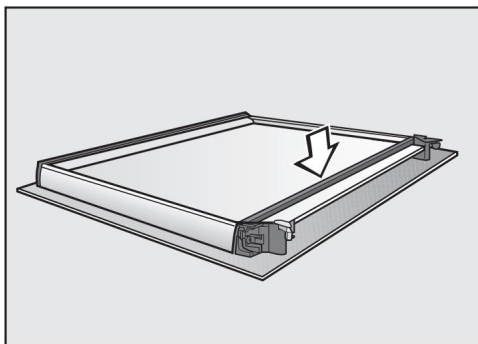
các tấm kính theo cách mà số vật liệu có thể đọc được (tức là không bị đảo ngược).

Vệ sinh và chăm sóc

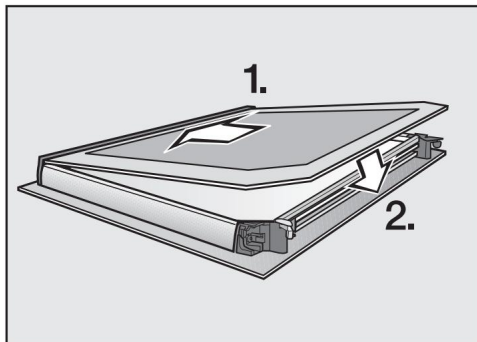


Lật các thanh giữ kính vào trong sao cho chúng vừa khít với phần dưới của hai tấm kính ở giữa.

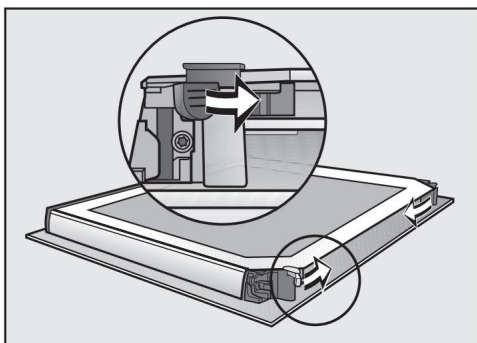
Lắp lại phần trên của hai phần giữ các tấm kính theo cách mà số vật liệu có thể đọc được (tức là không bị đảo ngược).
Tấm kính phải nằm trên giá đỡ.



Lắp lại phớt.



Đẩy tấm kính bên trong bằng tấm thảm mặt in hướng xuống dưới vào dải nhựa và đặt nó vào giữa các giá đỡ.

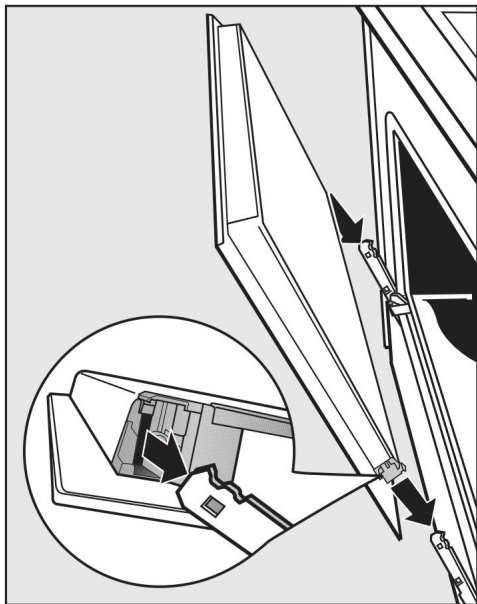


Lật cả hai chốt giữ kính vào trong để đóng chúng lại.

Cánh cửa hiện đã được lắp ráp lại.

Vệ sinh và chăm sóc

Lắp cửa



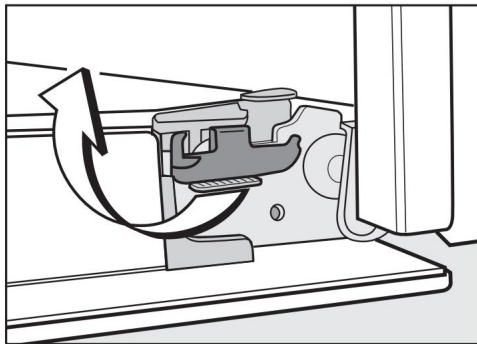
Giữ chặt cửa ở cả hai bên và cẩn thận lắp lại vào giá đỡ bản lề.

Đảm bảo rằng cửa được lắp thẳng.

Mở cửa hoàn toàn.

Nếu kẹp khóa không được khóa chặt, cửa có thể bị lỏng và gây hư hỏng.

Đảm bảo chốt khóa đã được khóa chặt sau khi lắp lại cửa.



Để khóa lại kẹp khóa, hãy lật chúng trở lại vị trí nằm ngang hết mức có thể.

Tháo thanh trượt kệ bằng FlexiClip dạng ống lồng

người chạy bộ

Bạn có thể tháo các thanh trượt kệ cùng với thanh trượt FlexiClip (nếu có).

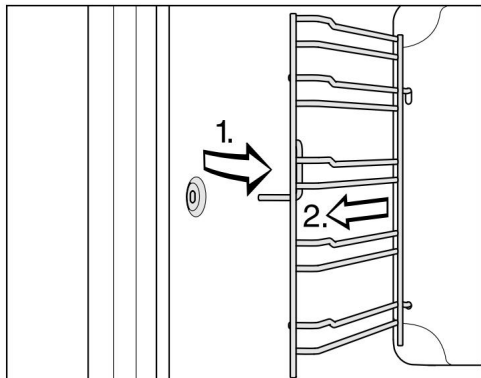
Nếu bạn muốn tháo riêng thanh trượt FlexiClip trước, vui lòng làm theo hướng dẫn trong phần "Tính năng - Lắp và tháo thanh trượt FlexiClip".

Nguy cơ chấn thương do nóng bề mặt.

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

Để cho các bộ phận làm nóng, ngăn lò và các phụ kiện nguội trước khi tháo kệ

người chạy bộ.



Kéo các thanh trượt của kệ ra khỏi giá đỡ (1) ở phía trước lò nướng rồi kéo chúng ra khỏi lò nướng (2).

Lắp lại theo thứ tự ngược lại.

Đảm bảo tất cả các bộ phận được lắp đúng cách.

Hạ thấp thanh nhiệt/nướng phía trên

Nếu nóc khoang lò bị bẩn nhiều, có thể hạ thấp thanh nhiệt/nướng trên cùng để vệ sinh dễ dàng hơn. Vệ sinh nóc khoang lò thường xuyên bằng khăn ẩm hoặc miếng bọt biển rửa chén.

Nguy cơ chấn thương do nóng bề mặt.

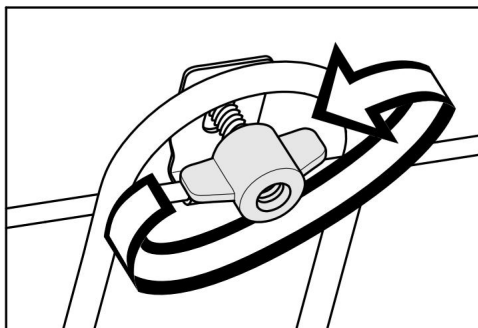
Lò nướng sẽ nóng lên trong quá trình hoạt động. Bạn có thể bị bỏng ở bộ phận làm nóng, khoang lò hoặc các phụ kiện.

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

Lớp men trên sàn lò nướng có thể bị hỏng do các đai ốc cố định rơi xuống.

Đặt một miếng vải hoặc vật dụng tương tự lên sàn khoang lò để bảo vệ.

Tháo bỏ các thanh trượt của kệ.



Tháo đai ốc cánh.

Cẩn thận để không làm hỏng bộ phận gia nhiệt/nướng phía trên.

Không dùng lực để hạ thấp thanh nhiệt/thanh nướng trên cùng vì có thể làm vỡ thanh nhiệt/thanh nướng.

Cẩn thận hạ thấp thanh nhiệt/nướng phía trên.

Bây giờ bạn có thể tiếp cận được trần của khoang lò.

Vệ sinh trần lò nướng

ngăn chứa có một miếng bọt biển sạch và dung dịch nước nóng pha nước rửa chén hoặc một miếng vải sợi nhỏ sạch, ẩm.

Sau khi vệ sinh, nhẹ nhàng nâng thanh nhiệt/nướng phía trên lên lại.

Thay thế đai ốc cánh và vặn chặt lại.

Lắp lại thanh trượt của kệ.

Hướng dẫn giải quyết vấn đề

Nhiều trục trặc và lỗi nhỏ có thể xảy ra trong quá trình vận hành hàng ngày có thể được khắc phục mà không cần liên hệ với Miele. Điều này sẽ giúp bạn tiết kiệm thời gian và tiền bạc vì bạn sẽ không cần gọi dịch vụ.

Bạn có thể tìm thông tin về cách tự khắc phục lỗi tại www.miele.com/service.

Tuy nhiên, xin lưu ý rằng chúng tôi sẽ áp dụng phí gọi dịch vụ đối với những lần bảo dưỡng không cần thiết khi sự cố có thể được khắc phục theo hướng dẫn trong các hướng dẫn vận hành này.

Vấn đề	Nguyên nhân có thể và cách khắc phục
Màn hình tối.	Không có điện vào lò nướng. Kiểm tra xem phích cắm lò nướng đã được cắm đúng chưa ổ cắm và bật lên. Kiểm tra xem cầu dao có bị ngắt không. Liên hệ với thợ điện có trình độ hoặc Miele.
Lò nướng không nóng <small>hướng dẫn</small>	Khóa hệ thống đã được bật. Tắt khóa hệ thống (xem "Đồng hồ/Bộ hẹn giờ - Thay đổi cài đặt"). Không có điện vào lò nướng. Kiểm tra xem cầu dao điện có bị ngắt không. Nếu có, hãy liên hệ với thợ điện có trình độ hoặc Miele.
đang nhấp nháy trên màn hình.	Đã xảy ra tình trạng mất điện. Đặt lại thời gian trong ngày (xem "Sử dụng lần đầu tiên thời gian"). Thời gian nấu cũng cần phải được thiết lập lại.
xuất hiện bất ngờ trên màn hình và nhấp nháy cùng lúc. Chuông báo cũng có thể kêu.	Lò nướng đã hoạt động trong một thời gian dài bất thường và điều này đã kích hoạt chức năng tắt an toàn. Xoay bộ chọn chức năng về 0. Lò nướng hiện đang sẵn sàng sử dụng lại ngay lập tức.

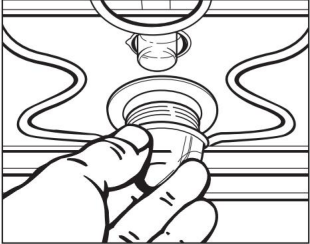
Hướng dẫn giải quyết vấn đề

Vấn đề	Nguyên nhân có thể và cách khắc phục
<p>sáng lên hoặc nhấp nháy trên màn hình.</p>	<p>Đã xảy ra sự cố mất điện khiến chương trình vệ sinh nhiệt phân phải dừng lại.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p>Biểu tượng sẽ vẫn sáng và cửa lò sẽ khóa cho đến khi nhiệt độ bên trong lò giảm xuống dưới 280 °C.</p> </div> <p>Nếu bạn xoay bộ chọn chức năng về 0, thời gian trong ngày sẽ nhấp nháy trên màn hình. Bạn cần nhập lại thời gian trong ngày (xem "Sử dụng lần đầu").</p>
<p>xuất hiện trên màn hình.</p>	<p>Khóa cửa để vệ sinh bằng nhiệt phân chưa được khóa. Xoay bộ chọn chức năng về 0 và chọn lại chương trình vệ sinh bằng nhiệt phân.</p> <p>Nếu sự cố vẫn tiếp diễn, hãy liên hệ với Miele.</p>
<p>xuất hiện trên màn hình.</p>	<p>Khóa cửa để vệ sinh bằng nhiệt phân không mở. Xoay bộ chọn chức năng về 0.</p> <p>Nếu sự cố vẫn tiếp diễn, hãy liên hệ với Miele.</p>
<p>xuất hiện trên màn hình.</p>	<p>Đã xảy ra lỗi mà bạn không thể giải quyết. Hãy gọi cho Miele.</p>
<p>Không có tín hiệu báo động.</p>	<p>Âm báo hiệu đã tắt. Bật âm báo hiệu (xem "Đồng hồ/Bộ hẹn giờ - Thay đổi cài đặt").</p>
<p>Có thể nghe thấy tiếng ồn đã được tắt để tránh độ ẩm tích tụ</p>	<p>Quạt làm mát sẽ tiếp tục chạy một lúc sau khi kết thúc quá trình nấu. Lò trong lò, trên bảng điều khiển hoặc trong vỏ lò.</p> <p>Quạt làm mát sẽ tự động tắt sau một khoảng thời gian nhất định.</p>
<p>Lò nướng đã tự tắt.</p>	<p>Lò nướng sẽ tự động tắt để tiết kiệm năng lượng nếu không có hành động nào khác được thực hiện trong một khoảng thời gian nhất định sau khi bật lò hoặc sau khi kết thúc chương trình nấu. Bật lại lò nướng.</p>

Hướng dẫn giải quyết vấn đề

Vấn đề	Nguyên nhân có thể và cách khắc phục
Bánh ngọt và bánh quy không chín đúng cách sau thời gian hướng dẫn nấu ăn.	<p>Đã sử dụng nhiệt độ khác với nhiệt độ được nêu trong công thức. Chọn nhiệt độ cần thiết cho công thức.</p>
	<p>Số lượng thành phần được sử dụng khác với số lượng được đưa ra trong công thức. Kiểm tra xem bạn đã sửa đổi công thức chưa. Việc thêm nhiều chất lỏng hoặc nhiều trứng hơn sẽ tạo ra hỗn hợp ẩm hơn, mất nhiều thời gian nấu hơn.</p>
Độ vàng của các loại thực phẩm nướng không đều.	<p>Đã chọn sai nhiệt độ hoặc mức kệ. Luôn có sự không đồng đều nhẹ trong quá trình nâu hóa. Nếu quá trình nâu hóa rất không đồng đều, hãy kiểm tra xem đã chọn đúng nhiệt độ và mức kệ hay chưa.</p>
	<p>Chất liệu hoặc màu sắc của khuôn nướng không phù hợp với chức năng của lò nướng. Khi sử dụng chức năng Nhiệt thông thường, Những chiếc hộp sáng màu, bóng không phù hợp. Những chiếc hộp tối màu, mờ là tốt nhất để nướng.</p>
Thanh trượt dạng ống lồng FlexiClip không đẩy vào hoặc kéo ra một cách trơn tru.	<p>Các ổ trục trong thanh trượt FlexiClip không được bôi trơn đầy đủ. Bôi trơn các ổ trục bằng chất bôi trơn đặc biệt của Miele. Chỉ có chất bôi trơn Miele đặc biệt được thiết kế để chịu được nhiệt độ cao trong khoang lò nướng. Các chất bôi trơn khác có thể cứng lại và dính vào thanh trượt FlexiClip khi chúng được làm nóng. Bạn có thể mua chất bôi trơn Miele đặc biệt từ đại lý Miele hoặc từ Miele.</p>
Vẫn còn vết bẩn trong khoang lò sau chương trình vệ sinh nhiệt phân.	<p>Chương trình làm sạch nhiệt phân đốt cháy chất bẩn trong lò và để lại thành tro. Dùng khăn sợi nhỏ ẩm hoặc miếng bọt biển sạch và dung dịch nước nóng cùng nước rửa chén để lau sạch tro. Nếu vẫn còn vết bẩn thô trong lò sau chương trình làm sạch nhiệt phân, bạn nên khởi động lại chương trình, chọn mức cao hơn nếu cần.</p>

Hướng dẫn giải quyết vấn đề

Vấn đề	Nguyên nhân có thể và cách khắc phục
<p>Cửa sẽ không mở sau chương trình vệ sinh nhiệt phân.</p>	<p>Khóa cửa để vệ sinh bằng nhiệt phân không mở. Xoay bộ chọn chức năng về 0.</p> <p>Nếu khóa cửa vẫn không tự mở, hãy gọi Miele.</p>
<p>Đèn chiếu sáng phía trên của lò nướng không bật.</p> 	<p>Đèn halogen bị lỗi và cần thay thế. Nguy cơ cháy!</p> <div style="border: 1px solid gray; padding: 10px; margin: 10px 0;"> <p>Đảm bảo các bộ phận làm nóng lò đã tắt. Đảm bảo khoang lò đã nguội.</p> </div> <p>Ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện. Tắt ở tường và rút phích cắm khỏi ổ cắm hoặc tắt ở cầu dao điện. Xoay nắp đèn một phần tư vòng ngược chiều kim đồng hồ để nhả ra rồi kéo nắp đèn cùng với phần gioăng xuống dưới để lấy ra.</p> <p>Thay thế đèn halogen (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, G9).</p> <p>Lắp lại nắp đèn cùng với miếng đệm và xoay theo chiều kim đồng hồ để cố định.</p> <p>Kết nối lại lò nướng với nguồn điện.</p> <hr/> <p>Bạn đã chọn chức năng Eco Fan Heat .</p> <p>Đèn lò nướng không bật khi sử dụng chức năng này.</p>

Dịch vụ

Bạn có thể tìm thông tin về cách tự khắc phục lỗi và về phụ tùng thay thế của Miele tại www.miele.com/service.

Liên hệ khi có lỗi

Trong trường hợp có bất kỳ lỗi nào mà bạn không thể tự khắc phục, vui lòng liên hệ với Miele.

Bạn có thể đặt lịch gọi dịch vụ chăm sóc khách hàng của Miele trực tuyến tại www.miele.com.au/service hoặc www.miele.co.nz/service.

Thông tin liên lạc của Miele có thể được tìm thấy ở cuối tập sách này.

Vui lòng trích dẫn model và số sê-ri của thiết bị khi liên hệ với Miele. Thông tin này có thể được tìm thấy trên bảng dữ liệu.

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

Bảo hành

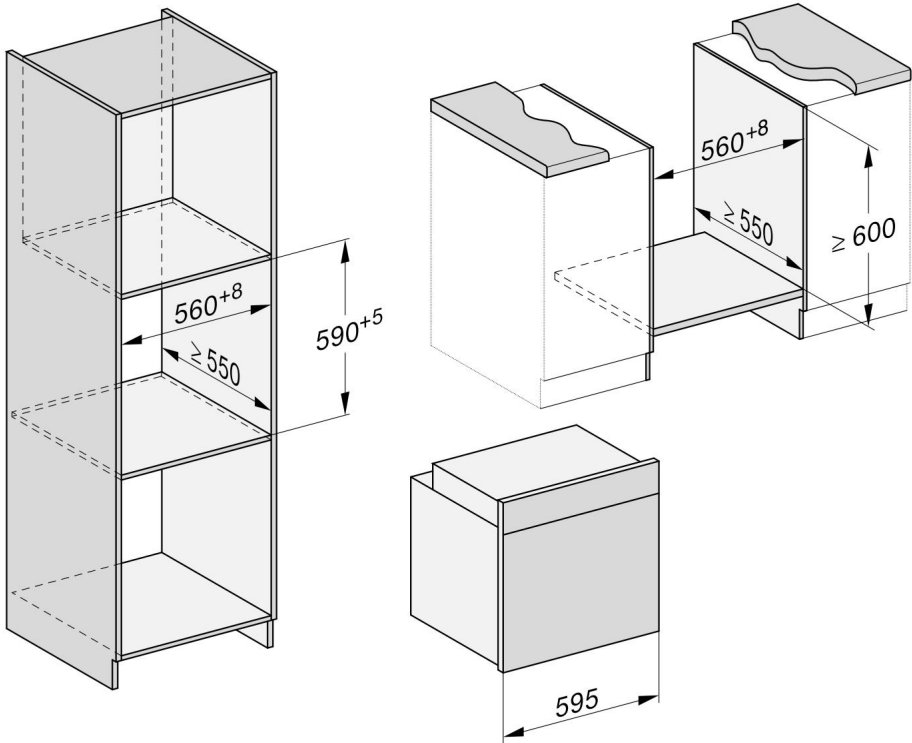
Thời gian bảo hành của nhà sản xuất cho thiết bị này là 2 năm.

Để biết thêm thông tin, vui lòng tham khảo sổ bảo hành.

Kích thước xây dựng Kích
thước được tính bằng mm.

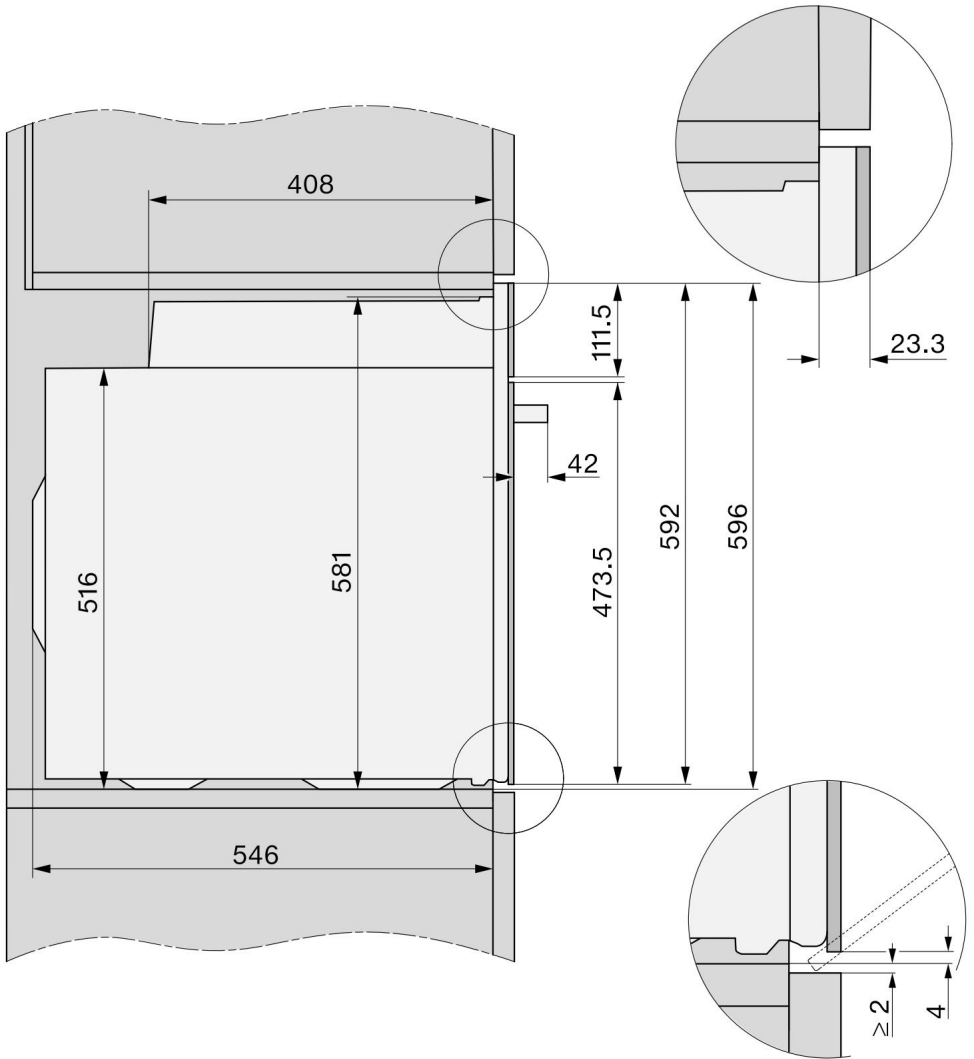
Lắp đặt trong một đơn vị cao hoặc cơ sở

Khi lắp lò nướng thành một khối để bên dưới bếp nấu, vui lòng tuân thủ hướng dẫn lắp đặt bếp nấu cũng như chiều cao lắp đặt cần thiết cho bếp nấu.

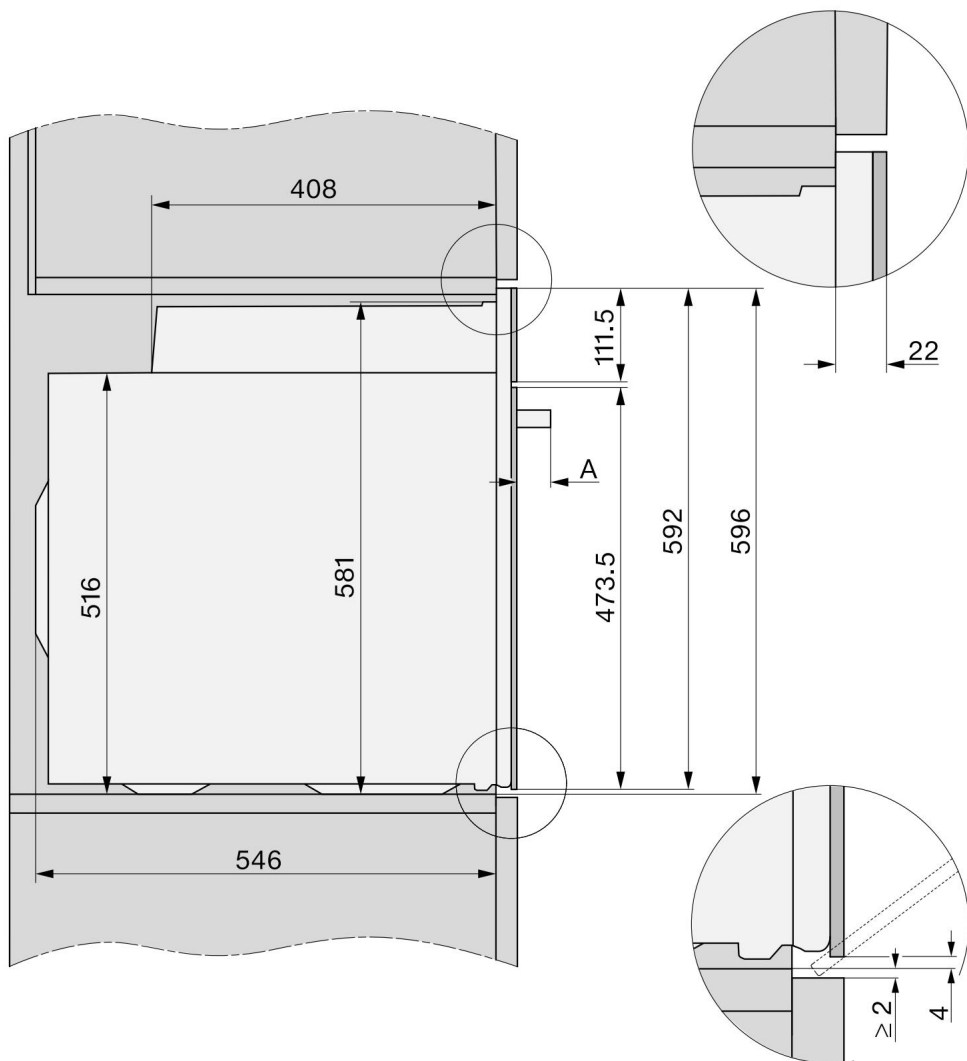


Cài đặt

Nhìn từ bên hông H 22xx



Nhìn từ bên hông H 25xx, H 27xx, H 28xx

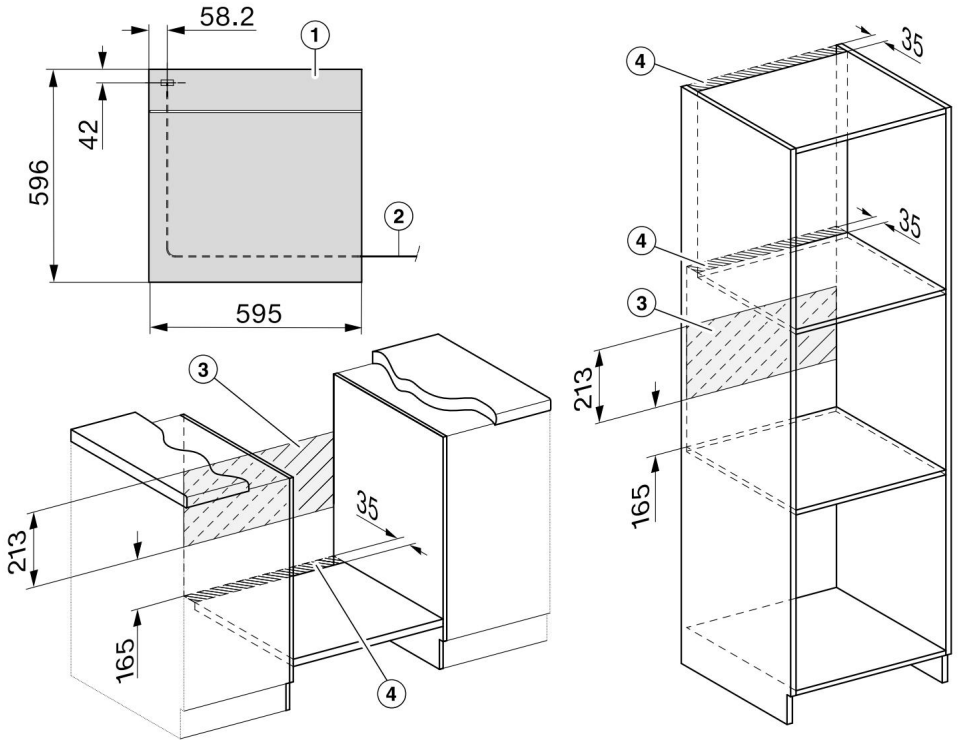


AH25xx, H27xx: 43 mm

H28xx: 47mm

Cài đặt

Kết nối và thông gió



a Mặt trước b

Cáp kết nối nguồn điện, chiều dài = 1.500 mm c

Không được phép kết nối trong khu vực này

d Đường cắt thông gió, tối thiểu 150 cm²

Lắp đặt lò nướng

Vì lý do an toàn, lò nướng chỉ được sử dụng sau khi đã được lắp đặt hoàn chỉnh.

Lò nướng cần nguồn cung cấp không khí mát đủ để hoạt động hiệu quả. Nguồn cung cấp không khí mát cần thiết không được làm nóng quá mức bởi các nguồn nhiệt khác (ví dụ như bếp lò đốt nhiên liệu rắn).

Khi lắp đặt thiết bị, cần lưu ý những điều sau: Đảm bảo rằng kệ đặt lò nướng không chạm vào tường.

Không lắp dải cách nhiệt vào thành bên của tủ.

Kết nối dây nguồn từ lò nướng với nguồn điện.

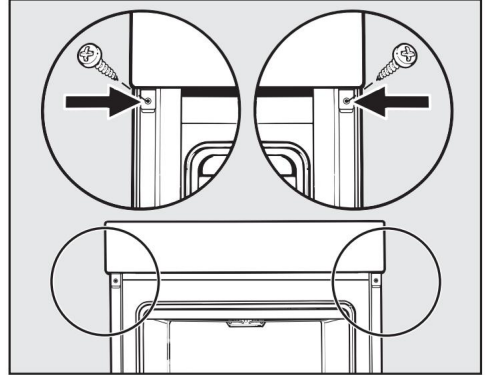
Không được cầm tay nắm cửa lò nướng. Cửa lò có thể bị hỏng.

Sử dụng các lỗ cắt ở bên hông vỏ máy để nhắc thiết bị lên.

Tốt nhất là tháo cửa (xem "Vệ sinh và bảo dưỡng - Tháo cửa") và các phụ kiện trước khi lắp đặt thiết bị. Điều này giúp lò nhẹ hơn khi bạn đẩy lò vào bộ phận vỏ và bạn không có nguy cơ vô tình nhắc lò lên bằng tay nắm cửa.

Đẩy lò vào trong vỏ lò và căn chỉnh.

Mở cửa nếu bạn chưa tháo cửa.



Sử dụng các vít đi kèm để cố định lò vào thành bên của vỏ lò.

Lắp lại cửa nếu cần (xem phần "Vệ sinh và bảo dưỡng - Lắp cửa").

Cài đặt

Kết nối điện

Nguy cơ chấn thương!

Miele không chịu trách nhiệm cho việc lắp đặt, bảo trì và sửa chữa trái phép vì điều này có thể gây nguy hiểm cho người dùng.

Việc kết nối với nguồn điện chính chỉ có thể được thực hiện bởi thợ điện có trình độ theo quy định của quốc gia và địa phương cũng như các quy định bổ sung của các công ty cung cấp điện địa phương.

Việc kết nối thiết bị này phải tuân thủ các quy định về an toàn của quốc gia và địa phương.

Nên kết nối với ổ cắm có công tắc vì điều này giúp dễ dàng truy cập hơn trong trường hợp cần bảo dưỡng.

Nếu thiết bị được nối dây cố định hoặc nếu không thể tiếp cận công tắc sau khi lắp đặt, thì phải cung cấp thêm phương tiện ngắt kết nối cho tất cả các cực.

Các phương tiện ngắt kết nối phù hợp bao gồm các công tắc có khoảng cách tiếp xúc toàn cực ít nhất là 3 mm. Chúng bao gồm các công tắc cách ly, cầu chì và rơle theo quy tắc đầu dây AS/NZS 3000.

Điện áp, tải định mức và định mức cầu chì được ghi trên bảng dữ liệu nằm ở mặt trước của khoang lò.

Hãy đảm bảo dữ liệu kết nối phù hợp với nguồn cung cấp điện trong gia đình.

Khi liên hệ với Miele, vui lòng trích dẫn thông tin sau:

- Số hiệu mẫu
- Số seri
- Dữ liệu kết nối (điện áp/tần số/tải trọng định mức tối đa)

Nếu cáp kết nối nguồn điện bị hỏng, phải được thay thế bởi thợ điện có trình độ chuyên môn bằng cáp kết nối chuyên dụng loại H 05 VV-F, có sẵn tại Miele, để tránh nguy hiểm.

Có thể vận hành tạm thời hoặc vĩnh viễn với hệ thống cung cấp năng lượng đồng bộ tự cung tự cấp hoặc không phải nguồn điện chính (ví dụ:

mạng lưới riêng biệt, hệ thống dự phòng).

Yêu cầu đối với hoạt động này là hệ thống cung cấp năng lượng phải tuân thủ tất cả các yêu cầu hiện hành của địa phương và quốc gia áp dụng cho hệ thống độc lập, năng lượng mặt trời và/hoặc pin.

Các biện pháp bảo vệ được cung cấp trong hệ thống lắp đặt gia dụng và trong sản phẩm Miele này cũng phải được đảm bảo về chức năng và hoạt động khi vận hành riêng biệt hoặc khi vận hành đồng bộ không phải với nguồn điện chính, hoặc được thay thế bằng các biện pháp tương đương khi lắp đặt.

Lò vi sóng

Lò nướng được cung cấp kèm theo cáp 3 lõi để kết nối với nguồn điện xoay chiều 230 V, 50 Hz.

Cầu chì có công suất định mức là 16 A.

Tải trọng định mức tối đa: xem bảng dữ liệu.

Biểu đồ nấu ăn

Hỗn hợp kem

Bánh ngọt/Bánh quy (phụ kiện)	[°C]	[phút]	
		+HFC:	-HFC:
Bánh nướng xốp (1 khay)	150-160	1	2 25-35
Bánh nướng xốp (2 khay)	150-160	1+33	1+3 30-40
Bánh nhỏ (1 khay)	150	1	2 25-35
	160	2	3 20-30
Bánh nhỏ (2 khay)	150	2 1+33	1+3 25-35
Bánh cát (giá đỡ, khuôn bánh mì, 30 cm)1	150-160	1	2 60-70
	155-165	2	2 60-70
Đá cẩm thạch, bánh hạt (giá đỡ, khuôn bánh mì, 30 cm)1	150-160	1	2 55-65
	150-160	1	2 60-70
Bánh đá cẩm thạch, bánh hạt (giá đỡ, khuôn tròn/bánh Bundt thiếc, 26 cm)1	160	1	2 55-65
	150-160	1	2 55-65
Bánh trái cây tươi (1 khay)	160-170	1	2 45-55
	165	1	1 45-55
Bánh trái cây tươi (giá đỡ, khuôn bánh lò xo, 26cm)1	170-180	2	1 35-45
	170-180	2	1 35-45
Đế bánh flan (giá đỡ, hộp đế bánh flan, 28 cm)1	150-	1	2 25-35
	160	1	2 15-25

Chức năng, Nhiệt độ, Mức kệ (+HFC: với thanh trượt FlexiClip HFC 70-C / -HFC: không có thanh trượt FlexiClip HFC 70-C), Thời gian nấu, Fan Plus, Nhiệt thông thường

- Sử dụng khuôn nướng tối màu, mỡ và đặt vào giữa giá.
- Làm nóng lò trước khi cho thực phẩm vào. Không sử dụng chức năng Booster cho mục đích này mục đích.
- Lắp thanh trượt FlexiClip HFC 70-C (nếu có) vào giá đỡ phía dưới.
- Lấy khay nướng ra khỏi lò sớm nếu thực phẩm đã chuyển sang màu nâu đủ trước đó thời gian nấu đã chỉ định đã trôi qua.

Biểu đồ nấu ăn

Chà xát trong hỗn hợp

Bánh ngọt/Bánh quy (phụ kiện)	[°C]		[phút]	
			+HFC:	-HFC:
Bánh quy (1 khay)	140-150	1	2	20-30
	150-160	1	2	25-35
Bánh quy (2 khay)	150	1+33	1+3	20-30
Bánh quy thả (1 khay)	140	1 2 35	2	45
	160	2	3	20-30
Bánh quy thả (2 khay)	140	1+33	1+3	40-50
Đế bánh flan (giá đỡ, hộp đế bánh flan, 28 cm)1	150-160	1	170-180	2 1
	180	1	150-160	160
Bánh phô mai (giá đỡ, khuôn bánh lò xo, 26cm)1	180	1	180-190	2 1
	160-170	1	170-180	1
Bánh táo (giá đỡ, khuôn bánh lò xo, 20cm)1	150-160	1	170-	1
	180	1	160-170	1 210-
Bánh táo (giá đỡ, khuôn bánh lò xo, 26cm)1	220	-	180-190	-
	180-190	2	1+3 15-20	4
Bánh trái cây tươi, tráng men (giá đỡ, khuôn lò xo) khuôn bánh, 26 cm)1				2 60-70
				2 55-65
Bánh trái cây tươi, tráng men (1 khay)				2 50-60
				2 45-55
Bánh flan trái cây (1 khay)				1 55-65
				1 35-45
Bánh scone (2 khay nhôm trên giá, 4 x 4 miếng trên mỗi khay)				

Chức năng, Nhiệt độ, Mức kệ (+HFC: với thanh trượt FlexiClip HFC 70-C / -HFC: không có thanh trượt FlexiClip HFC 70-C), Thời gian nấu, Quạt Plus, Quạt sinh thái, Nhiệt thông thường, Nướng chuyên sâu

- Sử dụng khuôn nướng tối màu, mỡ và đặt vào giữa giá.
- Làm nóng lò trước khi cho thực phẩm vào. Không sử dụng chức năng Booster cho mục đích này mục đích.
- Lắp thanh trượt FlexiClip HFC 70-C (nếu có) vào giá đỡ phía dưới.
- Lấy khay nướng ra khỏi lò sớm nếu thực phẩm đã chuyển sang màu nâu đủ trước đó thời gian nấu đã chỉ định đã trôi qua.

Bột men

Bánh ngọt/Bánh quy (phụ kiện)	[°C]		[phút]	
			+HFC:	-HFC:
Bánh Bundt (giá đỡ, khuôn bánh Bundt, 24cm)1	150-160	1	2	50-60
	160-170	1	150-	1 50-60
Stollen (1 khay)	160	1	160-	2 55-65
	170	1		2 55-65
Bánh Streusel có/không có trái cây (1 khay)	160-		2	40-50
	170	1	170-180	3 45-55
Bánh trái cây tươi (1 khay)	2	160-170	1	2 45-55
	170-180	2		3 45-55
Bánh cuộn táo/bánh cuộn nho khô (1 khay)	160-170	1	2	25-35
Bánh cuộn táo/bánh cuộn nho khô (2 khay)	160-170	1+3	1+3	30-40
Bánh mì trắng, dạng tự do (1 khay)	180-190	1	2	35-45
	190-200	1	2	30-40
Bánh mì trắng (giá, khuôn bánh mì, 30 cm)1	180-190		2	35-45
	190-200	2	1	2 30-40
Bánh mì nguyên cám (giá đỡ, khuôn bánh mì, 30 cm)1	180-		2	55-65
	190	1	200-210	2 1 45-55
Ủ bột men (giá)	30-35	-	⁴	⁻⁴

Chức năng, Nhiệt độ, Mức kệ (+HFC: với thanh trượt FlexiClip HFC 70-C / -HFC: không có thanh trượt FlexiClip HFC 70-C), Thời gian nấu, Fan Plus, Nhiệt thông thường

- Sử dụng khuôn nướng tối màu, mờ và đặt vào giữa giá.
- Làm nóng lò trước khi cho thực phẩm vào. Không sử dụng chức năng Booster cho mục đích này mục đích.
- Lắp thanh trượt FlexiClip HFC 70-C (nếu có) vào giá đỡ phía dưới.
- Đặt giá vào sàn lò nướng và đặt bát đựng bột lên giá.
Tùy thuộc vào kích thước của đĩa, bạn có thể cần phải tháo bỏ các thanh trượt trên kệ.
- Lấy khay nướng ra khỏi lò sớm nếu thực phẩm đã chuyển sang màu nâu đủ trước đó thời gian nấu đã chỉ định đã trôi qua.

Biểu đồ nấu ăn

Bột Quark

Bánh ngọt/Bánh quy (phụ kiện)	[°C]			[phút]
		+HFC:	-HFC:	
Bánh trái cây tươi (1 khay)	160-170	1	2	40-50
	170-180	2	3	50-60
Bánh cuộn táo/bánh cuộn nho khô (1 khay)	160-170	2	3	25-35
Bánh cuộn táo/bánh cuộn nho khô (2 khay)	150-160	1+3	1+3	25-35

Chức năng, Nhiệt độ, Mức kệ (+HFC: với thanh trượt FlexiClip HFC 70-C / -HFC: không có thanh trượt FlexiClip HFC 70-C), Thời gian nấu, Fan Plus, Nhiệt thông thường

- Lắp thanh trượt FlexiClip HFC 70-C (nếu có) vào giá đỡ phía dưới.
- Lấy khay nướng ra khỏi lò sớm nếu thực phẩm đã chuyển sang màu nâu đủ trước đó thời gian nấu đã chỉ định đã trôi qua.

Hỗn hợp bột biển

Bánh ngọt/Bánh quy (phụ kiện)	[°C]			[phút]
		+HFC:	-HFC:	
Đế bánh bông lan (2 quả trứng) (giá đỡ, khuôn bánh lò xo, 26 cm)1	160-170	2	1	15-25
Đế bánh bông lan (4-6 quả trứng) (giá đỡ, khuôn bánh lò xo, 26 cm)1	150-160	2	1	30-40
Bánh bông lan đánh bông (giá đỡ, khuôn bánh lò xo, 26 cm)1	160-170	2	1	25-35
	150-170	2	1	25-45
Đế bánh bông lan (1 khay)	180-190	2	1	15-25

Chức năng, Nhiệt độ, Mức kệ (+HFC: với thanh trượt FlexiClip HFC 70-C / -HFC: không có thanh trượt FlexiClip HFC 70-C), Thời gian nấu, Fan Plus, Nhiệt thông thường

- Sử dụng khuôn nướng tối màu, mờ và đặt vào giữa giá.
- Làm nóng lò trước khi cho thực phẩm vào. Không sử dụng chức năng Booster cho mục đích này mục đích.

Biểu đồ nấu ăn

Bánh su, bánh phồng, bánh meringue

Bánh ngọt/Bánh quy (phụ kiện)	[°C]			[phút]
		+HFC:	-HFC:	
Bánh su (1 khay)	160-170	1	2	30-40
Bánh phồng (1 khay)	180-190	1	2	20-30
Bánh phồng (2 khay)	190	1+3	1+3	20-30
Bánh macaron (1 khay)	120-130	1	2	25-50
Macaroons (2 khay)	120-130	1+3	1+3	25-50
Meringues/pavlovas (1 khay 6 cái, mỗi 6 cm)	80-100	1	2	120-150
Meringues/pavlovas (2 khay 6 cái, mỗi 6 cm)	80-100	1+3	1+3	150-180

Chức năng, Nhiệt độ, Mức kệ (+HFC: với thanh trượt FlexiClip HFC 70-C / -HFC: không có thanh trượt FlexiClip HFC 70-C), Thời gian nấu, Fan Thèm

- 1 Lắp thanh trượt FlexiClip HFC 70-C (nếu có) vào giá đỡ phía dưới.
- 2 Lấy khay nướng ra khỏi lò sớm nếu thực phẩm đã chuyển sang màu nâu đủ trước đó thời gian nấu đã chỉ định đã trôi qua.

Biểu đồ nấu ăn

Đồ ăn nhẹ mặn

Đồ ăn (phụ kiện)	[°C]			[phút]
		+HFC:	-HFC:	
Bánh flan mặn (1 khay)	220-230	1 -		25-35
	180-190	- 180-		30-40
Bánh tart hành tây (1 khay)	190	1 170-180		25-35
	1	170-180 1		30-40
Pizza, bột men (1 khay)	210-220	1 1		25-35
				20-30
Pizza, bột men (1 đĩa nhôm Pizza 35 cm trên giá)	200	1 -	1	14-16
Pizza, bột quark (1 khay)	170-180	1		25-35
	190-200	1 1 200-		25-35
Pizza đông lạnh, đã nấu chín trước (giá)	210	1 250		20-25
Bánh mì nướng (giá đỡ)			- 3	5-8
Các món nướng/gratin (ví dụ như bánh mì nướng) (giá đỡ trên khay đựng đa năng)	250	2	3	3-6
Rau củ nướng (giá trên khay đa năng)	250	2	3	4 5-10
	250	2	3	3 5-10
Ratatouille (1 khay phổ thông)	180-190	1		2 40-60

Chức năng, Nhiệt độ, Mức kệ (+HFC: với thanh trượt FlexiClip
 HFC 70-C / -HFC: không có thanh trượt FlexiClip HFC 70-C), Thời gian nấu,
 Nhiệt thông thường, Nướng chuyên sâu, Quạt Plus, Nhiệt quạt sinh thái, Nướng toàn phần,
 Lò nướng quạt

- 1 Làm nóng lò trước khi cho thực phẩm vào. Không sử dụng chức năng Booster cho mục đích này mục đích.
- 2 Làm nóng lò trước 5 phút trước khi cho thực phẩm vào. Không sử dụng Chức năng Booster dùng cho mục đích này.
- 3 Nếu có thể, hãy lật thức ăn sau một nửa thời gian nấu.

Biểu đồ nấu ăn

Thịt bò

Thức ăn (phụ kiện)	[°C]	[°C]	[phút]	10
Thịt bò hầm, khoảng 1 kg (đĩa nướng có nắp)	1307	- 2 170	180 ⁶ 2 120-1307	-
	2 180-190	2 6 160	1808	-
Phi lê thịt bò, khoảng 1 kg (khay phổ thông)	2 180-190	3 2 6	25-60 53-75	
Phi lê thịt bò, "tái", khoảng 1 kg	2 80-85	4 2 6	70-80 53-55	
bò, "trung bình", khoảng 1 kg	2 90-95	4 2 6	80-90 60-65	
"chín kỹ", khoảng 1 kg	2 95-100	4 2 6	110-130 70-75	
1 kg (khay đa năng)	2 180-190	3 2 6	35-65 53-75	
khoảng 1 kg	2 80-85	4 2 6	80-90 53-55	
khoảng 1 kg	2 90-95	4 2 6	110-120 60-65	
1 kg	2 95-100	4 2 6	130-140 70-75	
cấp 4 và khay đa năng	2505	trên kệ cấp 1)	4	15-259 -

Chức năng, Nhiệt độ, Mức kệ, Thời gian nấu, Nhiệt độ lõi, Quạt Plus, Nhiệt thông thường, Nhiệt quạt sinh thái, Nướng toàn bộ

- Sử dụng giá đỡ và khay đựng đa năng.
- Đầu tiên, áp chảo thịt trên bếp.
- Làm nóng lò trước khi cho thực phẩm vào. Không sử dụng chức năng Booster cho mục đích này.
- Làm nóng lò ở 120 °C trong 15 phút. Giảm nhiệt độ khi bạn đặt thực phẩm trong lò nướng.
- Làm nóng lò trước 5 phút trước khi cho thực phẩm vào. Không sử dụng chức năng Booster cho mục đích này.
- Lắp thanh trượt FlexiClip HFC 70-C (nếu có).
- Rang với nắp đậy trước. Mở nắp sau khi rang trong 90 phút và thêm khoảng 0,5 lít chất lỏng.
- Rang với nắp đậy trước. Mở nắp sau khi rang trong 100 phút và thêm khoảng 0,5 lít chất lỏng.
- Nếu có thể, hãy lật thức ăn sau một nửa thời gian nấu.
- Nếu bạn có đầu dò thực phẩm riêng, bạn có thể sử dụng nhiệt độ lõi được hiển thị.

Biểu đồ nấu ăn

Bê

Thức ăn (phụ kiện)		[°C]	[phút]	7				
Thịt bê hầm, khoảng 1,5 kg (đĩa nướng có nắp)	- 2	170-180	3 2 5	120-130	6 - Phi lê			
					bê, khoảng 1 kg (khay phổ thông)			
160-170	2	Phi lê bê, "tái", khoảng 1 kg	1	2 80-85	2 Phi lê	5	30-60	53-75
bê, "vừa", khoảng 1 kg	1	2 90-95	2 Phi lê bê, "chín kỹ",			5	50-60	53-55
khoảng 1 kg	1	2 95-100	4 2 Đùi bê, "tái", khoảng 1 kg	1	2 80-	5	80-90	60-65
854	2	Yên bê, "trung bình", xấp xỉ 1 kg	1	2 90-95	2	5	90-100	70-75
						5	80-90	53-55
						5	100-130	60-65
Yên bê, "nấu chín kỹ", xấp xỉ 1 kg	1	2 95-100	4 2	5			130-140	70-75

Chức năng, Nhiệt độ, Mức kệ, Thời gian nấu, Nhiệt độ lõi, Quạt Plus, Nhiệt thông thường

- Sử dụng giá đỡ và khay đựng đa năng.
- Đầu tiên, áp chảo thịt trên bếp.
- Làm nóng lò trước khi cho thực phẩm vào. Không sử dụng chức năng Booster cho mục đích này mục đích.
- Làm nóng lò ở 120 °C trong 15 phút. Giảm nhiệt độ khi bạn đặt thực phẩm trong lò nướng.
- Lắp thanh trượt FlexiClip HFC 70-C (nếu có).
- Rang với nắp đậy trước. Mở nắp sau khi rang trong 90 phút và thêm khoảng 0,5 lít chất lỏng.
- Nếu bạn có đầu dò thực phẩm riêng, bạn có thể sử dụng nhiệt độ lõi được hiển thị.

Biểu đồ nấu ăn

Thịt lợn

Thức ăn (phụ kiện)	[°C]	[°C]	[phút]	10
Thịt heo quay/cổ heo quay, khoảng 1 kg (đĩa nướng có nắp)	1406	80-90	170-180	2 5 130-1406
	80-90	180-190	2 5	130-1507 80-90
Thịt heo nướng giòn, khoảng 2 kg (đĩa nướng)	190-200	2 5	130-1507	80-90 2 90-
	1003	2 5 130-160	80-90	160-170 2
Phi lê thịt lợn, khoảng 350 g			⁵	70-90 60-75
Thịt đùi lợn nướng, khoảng 1,5 kg (đĩa nướng có nắp)				
Thịt đùi, khoảng 1 kg (khay phổ thông)	150-160	2	⁵	50-60 75-80
Thịt đùi, khoảng 1 kg ¹	2 95-1053	2 140-160	75-80	5 60-707 80-85
	180 2	190-200 2 5 70-807 80-85	2504	2504
Thịt xông khói ¹			4 3-5 5 8-	-
Sausage ¹			159 3	-

Chức năng, Nhiệt độ, Mức kệ, Thời gian nấu, Nhiệt độ lõi, Quạt Plus, Nhiệt thông thường, Nhiệt quạt sinh thái, Nướng toàn bộ

- Sử dụng giá đỡ và khay đựng đa năng.
- Đầu tiên, áp chảo thịt trên bếp.
- Làm nóng lò ở nhiệt độ 120 °C trong 15 phút. Giảm nhiệt độ khi bạn đặt thực phẩm trong lò nướng.
- Làm nóng lò trước 5 phút trước khi cho thực phẩm vào. Không sử dụng chức năng Booster cho mục đích này.
- Lắp thanh trượt FlexiClip HFC 70-C (nếu có).
- Rang với nắp đậy trước. Mở nắp sau khi rang trong 60 phút và thêm khoảng 0,5 lít chất lỏng.
- Thêm khoảng 0,5 lít chất lỏng vào giữa quá trình rang.
- Rang với nắp đậy trước. Mở nắp sau khi rang trong 100 phút và thêm khoảng 0,5 lít chất lỏng.
- Nếu có thể, hãy lật thức ăn sau một nửa thời gian nấu.
- Nếu bạn có đầu dò thực phẩm riêng, bạn có thể sử dụng nhiệt độ lõi được hiển thị.

Biểu đồ nấu ăn

Cừu, trò chơi

Thứ ăn (phụ kiện)		[°C]		[phút]	6 [°C]		
Đùi cừu còn xương, khoảng 1,5 kg (đĩa nướng có nắp)		170-180	2	4	100-120	53-75	
Yên cừu, bỏ xương (khay phở thông)	1	180-190	2	4	10-20	53-75	
Yên cừu, bỏ xương (giá và khay đựng thông dụng)	1	95-105	3	2	40-60	53-75	
Yên thịt nai, bỏ xương (khay phở thông)	1	160-170	2	2	4	70-90	54-57
Yên Roebuck, tháo rời khỏi xương (khay phở thông)	1	140-150	2	2	4	25-35	60-81
Đùi lợn rừng, bỏ xương, khoảng 1 kg (đĩa nướng có nắp) Chức	1	170-180	2	4	100-120	53-75	80-90

năng, Nhiệt độ, Mức kệ, Thời gian nấu, Nhiệt độ lõi, Nhiệt thông thường

1. Đầu tiên, áp chảo thịt trên bếp.
2. Làm nóng lò trước khi cho thực phẩm vào. Không sử dụng chức năng Booster cho mục đích này mục đích.
3. Làm nóng lò ở nhiệt độ 120 °C trong 15 phút. Giảm nhiệt độ khi bạn đặt thực phẩm trong lò nướng.
4. Lắp thanh trượt FlexiClip HFC 70-C (nếu có).
5. Rang với nắp đậy trước. Mở nắp sau khi rang trong 50 phút và thêm khoảng 0,5 lít chất lỏng.
6. Nếu bạn có đầu dò thực phẩm riêng, bạn có thể sử dụng nhiệt độ lõi được hiển thị.

Biểu đồ nấu ăn

Gia cầm, cá

Thức ăn (phụ kiện)		[°C]	[phút]	7
Gia cầm, 0,8-1,5 kg (khay chung)	170-180	2 Gà, khoảng 1,2	³	[°C] 55-65 85-90
kg (giá trên khay chung)		180-190	2 3	55-65 85-90
Gia cầm, khoảng 2 kg (đĩa nướng)	180-190	2	³	100-120 85-90
	190-200	2 Gia	³	110-130 85-90
cầm, khoảng 4 kg (đĩa nướng)	160-170	2 3	180-200	6 90-95 180-190 2 3
			180-200	6 90-95
Cá, 200-300 g (ví dụ cá hồi) (khay phổ thông)		210-220	2	³ 15-25 75-80
Cá, 1-1,5 kg (ví dụ cá hồi Úc) (khay phổ thông)		210-220	2	³ 30-40 75-80
Phi lê cá trong giấy bạc, 200-300 g		200-210	2	³ 25-30 75-80

(khay đa năng) Chức năng, Nhiệt độ, Mức kệ, Thời gian nấu, Nhiệt độ lõi, Quạt Plus, Lò nướng quạt, Nhiệt thông thường, Nhiệt quạt sinh thái

- 1 Làm nóng lò trước 5 phút trước khi cho thực phẩm vào. Không sử dụng chức năng Booster cho mục đích này.
- 2 Làm nóng lò trước khi cho thực phẩm vào. Không sử dụng chức năng Booster cho mục đích này.
- 3 Lắp thanh trượt FlexiClip HFC 70-C (nếu có).
- 4 Nếu có thể, hãy lật thức ăn sau một nửa thời gian nấu.
- 5 Thêm khoảng 0,25 lít chất lỏng khi bắt đầu.
- 6 Thêm khoảng 0,5 lít chất lỏng sau 30 phút.
- 7 Nếu bạn có đầu dò thực phẩm riêng, bạn có thể sử dụng nhiệt độ lõi được hiển thị.

Công ty TNHH Miele Úc
ACN 005 635 398 ABN
96 005 635 398

Tầng 4, 141 Đường Camberwell
Hawthorn Đông, VIC 3123

1300 464 353 (1300 4 MIELE)
info@miele.com.au
www.miele.com.au

Công ty TNHH Miele New Zealand
Số Thuế IRD 98 463 631

8 Đồi Cao đẳng
Vịnh Freemans, Auckland 1011

0800 464 353 (0800 4 MIELE)
customercare@miele.co.nz
www.miele.co.nz

Trụ sở chính toàn cầu của Miele
Đức Miele &
Cie. KG Carl-Miele-
Straße 29 33332 Gütersloh
Cộng hòa Liên bang
Đức

H 2265-1 BP, H 2267-1 BP, H 2760 BP, H 2860 BP,

H 2850 trước Công Nguyên