

Hướng dẫn vận hành và lắp đặt kèm công thức

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	6
Chăm sóc môi trường	13
Tổng quan	14
Lò nướng	14
Điều khiển lò nướng	15
Bộ chọn chức năng 16	
Hiển thị	16
Bộ chọn quay	16
Cảm biến	16
Biểu tượng	17
Nguyên lý hoạt động	18
Chọn một chức năng 18	
Nhập số 18	
Chọn một tùy chọn menu từ danh sách	18
Thay đổi cài đặt trong danh sách	18
Thay đổi cài đặt bằng thanh phân đoạn	18
Tính năng	19
Bảng dữ liệu	19
Các mặt hàng được cung cấp	19
Phụ kiện được cung cấp và có thể đặt hàng	19
Tính năng an toàn	25
Bề mặt được xử lý PerfectClean	25
Trước khi sử dụng lần đầu tiên	26
Miele@home	26
Cài đặt tiêu chuẩn	27
Làm nóng lò lần đầu tiên 28	
Cài đặt	29
Tổng quan về cài đặt	29
Mở menu "Cài đặt"	30
Ngôn ngữ	30
Thời gian	30
Hiển thị	30
Tập 30	30
Đơn vị	31
Nhiệt độ khuyến nghị	31
Khuyến nghị nhiệt phân	31
Quạt làm mát chạy	31
Giờ làm việc	31
Miele@home	32
Điều khiển từ xa 33	
Cập nhật từ xa	33
Phiên bản phần mềm	34
Chương trình trình bày	34

Mặc định của nhà máy.....	34
Của tôi. ký ức.....	35
Tổng quan về chức năng.....	36
Mẹo tiết kiệm năng lượng.....	37
Hoạt động.....	38
Hoạt động cơ bản.....	38
Thay đổi giá trị và cài đặt cho chương trình nấu ăn.....	38
Thay đổi nhiệt độ.....	38
Cài đặt thời gian nấu.....	38
Thay đổi thời gian nấu đã đặt 39.....	39
Xóa thời gian nấu đã đặt 39.....	39
Hủy nấu ăn.....	39
Làm nóng lò trữ ốc.....	40
Chương trình tự động.....	41
Sử dụng chương trình Tự động.....	41
Ghi chú sử dụng 41.....	41
Nữ ống.....	42
Mẹo làm bánh.....	42
Ghi chú về biểu đồ nấu ăn 42.....	42
Ghi chú về chức năng của lò nữ ống 43.....	43
Rang.....	44
Mẹo rang.....	44
Ghi chú về biểu đồ nấu ăn Ghi chú về	44
chức năng của lò nữ ống 45.....	45
Nữ ống.....	46
Mẹo nữ ống.....	46
Ghi chú về biểu đồ nấu ăn 46.....	46
Ghi chú về chức năng của lò nữ ống 47.....	47
Lò nữ ống quạt.....	48
Lò nữ ống.....	49
Chiên không dầu.....	50
Phụ kiện 50.....	50
Mẹo chiên không dầu.....	50
Sử dụng chức năng AirFry 50.....	50
Các ứng dụng khác.....	51
Rã đông.....	51
Nấu ở nhiệt độ thấp.....	51
Đóng chai.....	52
Sấy khô.....	54
Thực phẩm đông lạnh/Thực phẩm chế biến sẵn.....	55
Đồ gốm sứ nóng.....	55
Vệ sinh và chăm sóc.....	56
Chất tẩy rửa không phù hợp.....	56

Nội dung

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
Chức năng trình vệ sinh nhiệt phân.....	58
Tháo cửa.....	61
Tháo dỡ cửa 62	
Lắp cửa 64	
Tháo các thanh trượt kệ bằng thanh trượt FlexiClip dạng ống lồng.....	65
Hướng dẫn giải quyết vấn đề	66
Dịch vụ.....	69
Liên hệ khi có lỗi.....	69
Bảo hành	69
Cài đặt.....	70
Kích thước xây dựng 70	
Lắp đặt trong một đơn vị cao hoặc cơ sở.....	70
Nhìn từ bên hông H 24xx 71	
Nhìn từ bên hông H 27xx, H 28xx.....	72
Kết nối và thông gió 73	
Lắp đặt lò nung 74	
Kết nối điện 75	
Biểu đồ nấu ăn	76
Hỗn hợp kem.....	76
Chà xát trong hỗn hợp 77	
Bột men.....	78
Bột Quark.....	79
Hỗn hợp bột biển.....	79
Bánh su, bánh phồng, bánh meringue.....	80
Đồ ăn vặt mặn 81	
Thịt bò 82.....	
Thịt bê.....	83
Thịt lợn.....	84
Thịt cừu, thịt thú săn.....	85
Gia cầm, cá.....	86
Công thức cho chức năng trình tự động	87
Miếng bột biển táo	88
Đế mút sâu 89	
Phần đế xốp.....	90
Bánh đá cẩm thạch.....	91
Bánh trái cây 92	
Bánh quy	93
thả bánh quy 94	
Bánh muffin óc chó 95	
Pizza (bột men)	96

Pizza (Bột Quark).....	97
Gà	98
Thịt bò nư ớng phi lê 99	
Cá hồi 100	
Phi lê cá hồi 101	
Cá hồi Úc.....	102
Khoai tây và pho mai gratin	103
Lasagne.....	104
Công thức nấu ăn AirFry	105
Falafel với sốt sữa chua	106
Khoai tây chiên và khoai lang chiên 107	
Đậu phụ mè.....	108
Khoai tây nư ớng với pho mai, hành lá và thịt xông khói 109	
Khoai tây nư ớng với pho mai feta, tzatziki và salad Hy Lạp 110	
Khoai tây chiên giòn với pho mai xanh và nư ớc sốt ớt 111	
Ngó nư ớng sốt hoisin và salad bắp cải.....	112
Gà viên phủ mè dừa	113
Cá mú mắt xanh có vỏ.....	114
Chuối phủ hạt dẻ cùi và mật ong.....	115
Bánh tart trứng Bồ Đào Nha.....	116
Bánh tart custard Bồ Đào Nha thuần chay.....	117
Dữ liệu kỹ thuật	118
Bản quyền và giấy phép cho mô-đun truyền thông.....	118

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.

Ứng dụng đúng Lò nướng

này được thiết kế để sử dụng trong gia đình và để sử dụng trong các môi trường tư nhân 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 phù hợp để sử dụng ngoài trời. Lò nướng

chỉ được sử dụng trong gia đình để nướng, quay, nướng, nấu, rán 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 thiếu chú ý, giác quan hoặc tinh thần hạn chế, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ được giám sát trong 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 phòng.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

An toàn với trẻ em Kịch

hoạt khóa hệ thống để đảm bảo trẻ em không vô tình bật lò nư ớng. Không đư ợc phép cho trẻ nhỏ sử dụng thiết bị này.

Trẻ lớn hơn chỉ đư ợc sử dụng lò nư ớng nếu đã đư ợc giải thích rõ ràng về cách vận hành và có thể sử dụng lò nư ớng một cách an toàn. Trẻ phải có khả năng hiểu và nhận biết những nguy hiểm có thể xảy ra do vận hành không đúng cách. Chỉ trẻ lớn hơn mới đư ợc vệ sinh lò nư ớng đư ới sự giám sát của ngư ời lớn. Trẻ em phải đư ợc giám sát khi ở gần lò

nư ớng. Không bao giờ cho trẻ em chơ i với lò nư ớng. Nguy cơ ngạt thở do vật liệu đóng gói. Trong khi chơ i, trẻ

em có thể bị vư ớng vào vật liệu đóng gói (như màng bọc nhựa) hoặc kéo vật liệu đó qua đầu và có nguy cơ ngạt thở.

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

thư ớng do bề mặt nóng. Da trẻ em nhạy cảm hơn nhiều với nhiệt độ cao so với ngư ời lớn. Các bộ phận bên ngoài của lò nư ớng như kính cửa, bảng điều khiển và lỗ thông hơi i trở nên khá nóng.

Không để trẻ em chạm vào lò khi lò đang hoạt động. Nguy cơ bị thư ớng

do bề mặt nóng. Da trẻ em nhạy cảm hơn nhiều với nhiệt độ cao so với ngư ời lớn. Lò nóng hơn nhiều trong quá trình vệ sinh nhiệt phân so với khi sử dụng bình thư ờng.

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

cơ bị thư ớng do cửa mở. Cửa lò nư ớng có thể chịu đư ợc trọng lư ợng tối đa là 15 kg. Trẻ em có thể bị thư ớng khi cửa mở.

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

An toàn kỹ thuật Việc

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

Việc lắp đặt, bảo trì và sửa chữa chỉ đư ợc thực hiện bởi kỹ thuật viên đư ợc Miele ủy quyền. Việc lò nư ớng bị hỏng có

thể gây nguy hiểm cho sự an toàn của bạn. Kiểm tra lò nư ớng để tìm dấu hiệu hư hỏng có thể nhìn thấy đư ợc. Không sử dụng lò nư ớng bị hỏng.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

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 hệ thống 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 là cần thiết 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 với nguồn điện chính. Vì lý do an toàn,

chỉ được sử dụng lò khi lò đã được lắp đặt hoàn chỉnh. Không được lắp đặt và vận hành lò này trong các cơ sở di động (ví dụ như trên tàu). Nguy cơ bị thương do điện giật. Bất kỳ tiếp xúc nào với kết nối

đang hoạt động hoặc can thiệp vào các thành phần điện hoặc cơ khí của lò ngược đều sẽ 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 bộ phận thay thế chính hãng của Miele. Các bộ phận bị lỗi chỉ được thay thế bằng các bộ phận thay thế chính hãng. Nếu lò được giao mà không có cáp kết nối nguồn điện, một cáp đặc biệt

phải được lắp đặt bởi một người có trình độ và năng lực phù hợp (xem "Lắp đặt - Kết nối điện").

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Nếu cáp kết nối nguồn điện bị hỏng, phải thay thế bằng cáp kết nối đặc biệt do người có trình độ và năng lực phù hợp thực hiện 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 nguồn, hoặc - tắt ổ cắm trên tư ống và rút phích cắm. Để thực hiện việc này, hãy rút phích cắm chứ không phải rút cáp kết nối nguồn điện.

Lò nư ống cần có đủ nguồn cung cấp khí mát để hoạt động hiệu quả. Đảm bảo rằng nguồn cung cấp 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

nư ống 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 đóng. Điều này có thể làm hỏng lò nư ống, bộ phận chứa và sàn nhà. Để cửa đồ nội thất mở cho đến khi lò nguội hoàn toàn.

Sử dụng đúng cách

Nguy cơ bị thương do bề mặt nóng. Lò nư ống 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 thức ăn vào lò hoặc lấy thức ăn 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 thể dễ 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 nư ống. Tắt lò và dập tắt ngọn lửa bằng cách đóng cửa.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Nữ ống thực phẩm trong thời gian nấu quá dài có thể khiến thực phẩm bị khô và có nguy cơ bắt lửa. Không vớt quá thời gian nấu được khuyến nghị. Một số loại thực phẩm bị khô nhanh và có thể bắt lửa do nhiệt độ nữ ống cao.

Không bao giờ sử dụng chức năng nữ ống để hoàn thành việc nữ ống bánh cuộn hoặc bánh mì nữ ống, hoặc để làm khô hoa hoặc thảo mộc. Thay vào đó, hãy sử dụng chức năng Fan Plus hoặc Conventional Heat và luôn đảm bảo loại quy trình này được giám sát.

Nếu sử dụng rửu trong công thức nấu ăn của bạn, xin lưu ý rằng nhiệt độ cao có thể khiến rửu bốc hơi. Hơi có thể bắt lửa trên các thanh gia nhiệt nóng.

Khi sử dụng nhiệt dư để giữ ấm thực phẩm, 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. Thực phẩm 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 kín thực phẩm 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 bị thương do hơi nước. Đồ chất lỏng lạnh lên bề mặt nóng sẽ tạo ra hơi nước, có thể gây bỏng nghiêm trọng. Sự thay đổi nhiệt độ đột ngột cũng có thể làm 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.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Đĩa nhựa không thích hợp để sử dụng trong lò nung sẽ tan chảy và có thể bắt lửa ở nhiệt độ cao, làm hỏng lò nung.

Chỉ sử dụng hộp nhựa phù hợp để sử dụng trong lò nung. Thực hiện theo hướng dẫn của nhà sản xuất. 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 cửa.

Tránh để cửa mở khi không cần thiết. Cửa có thể chịu được tải trọng tối đa là 15 kg. Không dựa hoặc ngồi lên cửa mở hoặc đặt vật nặng lên cửa. Đảm bảo không có vật gì bị kẹt giữa cửa và ngăn 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 tính chất 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 làm sạch 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 thương tích do hơi nước nguy hiểm. Trong quá trình vệ sinh nhiệt phân, hơi nước có thể gây kích ứng niêm mạc.

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 làm sạch 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 thương tích 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 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. Có thể tháo 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.

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. Có thể tháo 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.

Cảnh báo và hư ớng dẫn an toàn

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 côn trùng xâm nhập (ví dụ như gián) cao hơn. Đảm bảo lò nư ớng và khu vực xung quanh 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 còn 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

nư ớng của bạn. Đĩa đựng đồ nư ớng Miele gourmet HUB 5000/HUB 5001 (nếu có) không đư ợc lắp vào giá đỡ ở tầng 1. Điều này sẽ làm hỏng sàn lò nư ớng. 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 nư ớng Miele lên giá đỡ phía trên của kệ cấp 1 vì nó sẽ không đư ợc 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 đư ợc 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 trước 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 thùng có thể tái chế.

Tái chế bao bì giúp giảm lượng nguyên liệu thô được sử dụng trong quá trình sản

xuất và cũng giảm lượng chất 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 với của trẻ sơ sinh và trẻ nhỏ. Nguy cơ ngạt thở.

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

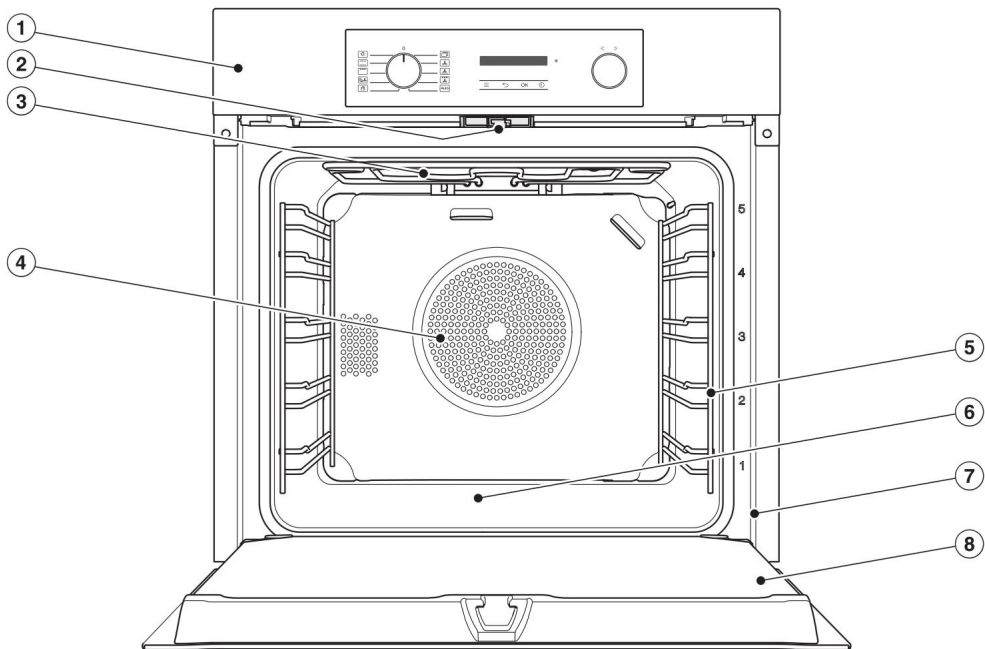
điện tử thường chứa các vật liệu có giá trị. Chúng cũng chứa các vật liệu, hợp chất và thành phần cụ thể, cần thiết cho chức năng và sự an toàn chính xác của chúng. Những thứ này có thể gây nguy hiểm cho sức khỏe con người và môi trường nếu vứt bỏ cùng với rác thải sinh hoạt hoặc nếu xử lý không đúng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

Tổng quan

Lò vi sóng



a Bảng điều khiển

b Khóa cửa để vệ sinh bằng nhiệt

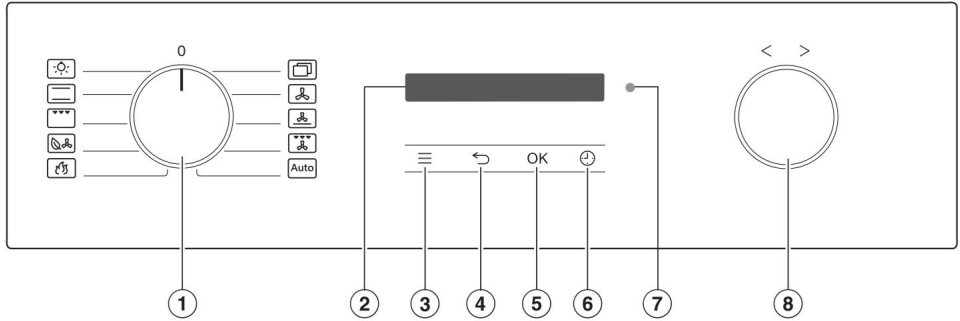
c Thanh nhiệt trên/

thanh nướ ớng 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 dư ới bên dư ới g Khung

trú ớc có biển dữ liệu h Cửa



một bộ chọn hàm

Để lựa chọn chức năng lò nướng

b Hiển thị

Để hiển thị thời gian trong ngày và thông tin về hoạt động c

cảm biến

Để truy cập cài đặt cảm

biến d

Để quay lại một

bước e OK cảm biến

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

Để cài đặt hẹn giờ phút, thời gian nấu hoặc thời gian bắt đầu hoặc kết thúc cho chương trình nấu nướng Giao diện quang

học (chỉ dành cho kỹ

thuật viên bảo dưỡng Miele) h Bộ chọn

xoay

Để thiết lập thời gian, nhiệt độ và lựa chọn các tùy chọn menu

Kiểm soát lò nướng

Bộ chọn chức năng

Sử dụng bộ chọn chức năng để chọn chức năng lò nướng cần thiết và bật đèn bên trong lò nướng một cách độc lập.

Có thể xoay theo chiều kim đồng hồ hoặc ngược chiều kim đồng hồ.

Chức năng của lò nướng

Chiếu sáng

Nhiệt thông thường Nướng

toàn bộ Nhiệt

quạt sinh thái

Chức năng trình nhiệt phân

Khác | Booster

Khác | AirFry Fan

Plus Intensive

Bake Fan Grill

Chức năng trình

tự động

Màn hình

Màn hình được sử dụng để hiển thị thời gian trong ngày hoặc thông tin về chức năng, nhiệt độ, thời gian nấu, chức năng trình tự động và cài đặt.

Bộ chọn quay

Bộ chọn xoay có thể xoay theo chiều kim đồng hồ hoặc ngược chiều kim đồng hồ.

Bạn có thể tăng các giá trị như nhiệt độ

và thời gian trên màn hình bằng cách xoay nút

xoay theo chiều kim đồng hồ hoặc

bạn có thể giảm các giá trị bằng cách xoay

ngược chiều kim đồng hồ.

Ngoài ra, bạn có thể sử dụng nút xoay để

cuộn qua danh sách lựa chọn cài đặt và chức năng

trình Tự động trên màn hình.

Xoay nút chọn theo chiều kim đồng hồ để cuộn

xuống trong danh sách và xoay ngược chiều kim

đồng hồ để cuộn lên.

Cảm biến

Các cảm biến phản ứng với thao tác chạm. Mỗi lần

chạm của các cảm biến được xác nhận bằng âm báo

bàn phím. Bạn có thể tắt âm báo bàn phím này

bằng cách sử dụng | Âm lượng | Âm báo bàn phím

cảm biến.

Điều khiển cảm biến dư ới màn hình

Cảm biến	Chức năng
	Sử dụng cảm biến này để truy cập cài đặt khi bộ chọn chức năng ở vị trí 0 hoặc Lighting . Tùy thuộc vào menu
bạn đang ở,	điều khiển cảm biến này sẽ thực hiện Bạn quay lại một cấp độ hoặc trở về menu chính.
<small>để đọc nó:</small>	Bằng cách chọn cảm biến này, bạn có thể truy cập các chức năng như nhắc phút, lưu u các thay đổi về giá trị hoặc cài đặt hoặc xác nhận hư ớng dẫn.
	Nếu không có chương trình nấu nào đang diễn ra, bạn có thể sử dụng cảm biến này để cài đặt thời gian cảnh báo (ví dụ khi luộc trứng trên bếp) tại bất kỳ thời điểm nào. Trong khi chương trình nấu đang diễn ra, bạn có thể cài đặt thời gian nhắc phút, thời gian nấu và thời gian bắt đầu hoặc kết thúc cho chương trình.

Biểu tượng

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

Ý nghĩa biểu tượng	
	Biểu tượng này cho biết có thông tin bổ sung và lời khuyên về cách sử dụng thiết bị. Chọn OK để xác nhận thông tin.
	Ít phút hơn
	Dấu tích cho biết tùy chọn hiện đang đ ược chọn.
Một số cài đặt, ví dụ như độ sáng màn hình và âm lượng tín hiệu, đ ược chọn bằng thanh phân đoạn.	
	Khóa hệ thống ngăn lò nướng bị bật nhầm (xem "Cài đặt - Khóa hệ thống"). Điều khiển từ xa (chỉ xuất
hiện nếu bạn đang ở trong hệ thống Miele@home và đã chọn cài đặt Điều khiển từ xa Bật).	

Nguyên lý hoạt động

Chọn một chức năng

Xoay nút chọn chức năng đến chức năng lò nung cần thiết.

Nhiệt độ được khuyến nghị sẽ hiển thị trên màn hình. Thay đổi nhiệt độ

được khuyến nghị bằng nút xoay, nếu cần.

Xác nhận bằng OK.

Thay đổi chức năng Bạn có thể

chuyển sang chức năng khác trong khi đang nấu ăn.

Xoay nút chọn chức năng sang chức năng lò nung mới.

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

Nhập số Các số có thể thay

đổi được sẽ được đánh dấu. Xoay nút chọn theo

chiều kim đồng hồ hoặc ngược chiều kim đồng hồ để thay đổi số.

Xác nhận bằng OK.

Số đã thay đổi hiện đã được lưu.

Chọn một tùy chọn menu từ danh sách

Khi

, và được chọn, menu có liên quan sẽ xuất hiện.

Sử dụng nút xoay, cuộn qua danh sách cho đến khi tùy chọn menu bạn muốn xuất hiện.

Xác nhận bằng OK.

Thay đổi cài đặt trong danh sách Một dấu

tích sẽ xuất hiện bên cạnh cài đặt hiện tại.

Xoay bộ

chọn xoay theo chiều kim đồng hồ hoặc ngược chiều kim đồng hồ cho đến khi giá

trị hoặc cài đặt yêu cầu được hiển thị.

Xác nhận bằng OK.

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

Thay đổi cài đặt bằng thanh phân đoạn Một số

cài đặt được biểu

thị bằng thanh có bảy phân đoạn. Nếu tất cả các phân đoạn đều sáng, giá trị tối đa sẽ được chọn.

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

Xoay bộ chọn xoay theo

chiều kim đồng hồ hoặc ngược chiều kim đồng hồ cho đến khi cài đặt yêu cầu được hiển

thị. Xác nhận lựa chọn của bạn

bằng OK.

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

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

Biên dữ liệu

Biên dữ liệu nằm ở khung đực của lò nư ớng có thể nhìn thấy khi cửa mở.

Tám dữ liệu ghi rõ số model, số sê-ri cũng như kết nối

dữ liệu (điện áp, tần số và tải trọng định mức tối đa).

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

Các mặt hàng đực cung cấp

- Hướng dẫn sử dụng và lắp đặt lò nư ớng
- Vít để cố định lò vào thân lò
- Các loại phụ kiện khác nhau

Phụ kiện đực cung cấp và có thể đặt hàng

Tính năng sẽ khác nhau tùy theo từng mẫu máy.

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

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

Tất cả các phụ kiện và sản phẩm vệ sinh và chăm sóc đực liệt kê trong hướng dẫn này đều đực thiết kế cho lò nư ớng 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 nư ớng và số tham chiếu của các phụ kiện cần thiết.

Ngư ời chạy kệ

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

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

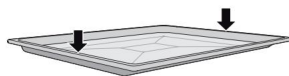
Mỗi tầng gồm có 2 thanh ray, một ở trên một ở dưới.

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

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

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

Khay nư ớng HBB 71:



Khay đa năng HUBB 71:



Giá đỡ HBBR 71:



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

Giá có thanh ray ở phía sau để tránh bát đĩa đực trượt ra ngoài. Đảm bảo giá đực lắp vào sao cho thanh ray đực ớng 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.

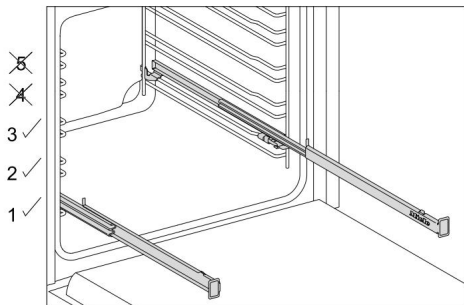
Đặc trưng

- Các khóa an toàn chống đổ nằm ở giữa các cạnh ngắn của khay nư ớng và khay đa năng.
- Các khóa an toàn chống lật nằm ở phía sau 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.

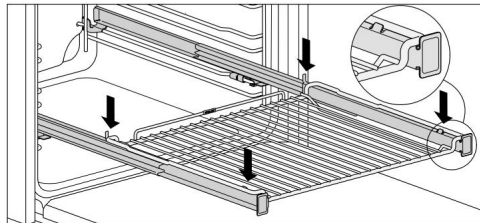
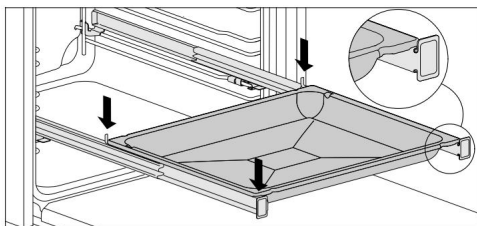
Thanh trượt FlexiClip HFC 70-C



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

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

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



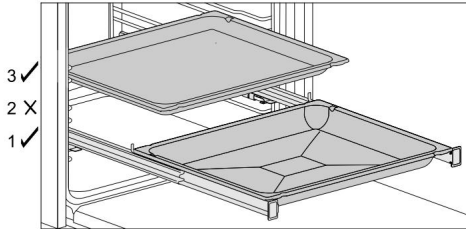
Để ngăn ngừa nguy cơ phụ kiện trượt khỏi thanh trượt dạng ống lồng:

- Đảm bảo rằng họ đang ngồi an toàn trên các thanh trượt của chúng ở giữa các nút chặn ở mỗi đầu của mỗi thanh trượt ngư ời chạy bộ.
- Luôn trượt giá đỡ vào Thanh trượt FlexiClip dạng ống lồng có bề mặt tái hư ớng xuống dư ới.

Thanh trượt FlexiClip có thể chịu đư ợc 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 n so với khi lắp giá đỡ trên mỗi mức. Kết quả nấu ăn sẽ bị ảnh hư ớng nếu khoảng cách quá nhỏ.

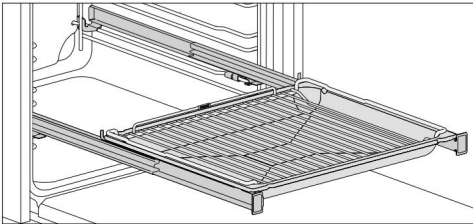
Nếu bạn cần sử dụng nhiều khay nướng, khay đa năng hoặc giá đỡ cùng một lúc:



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



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

ngư ời 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.

Lắp thanh trượt FlexiClip

Nguy cơ chấn thương do nóng bề mặt.

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

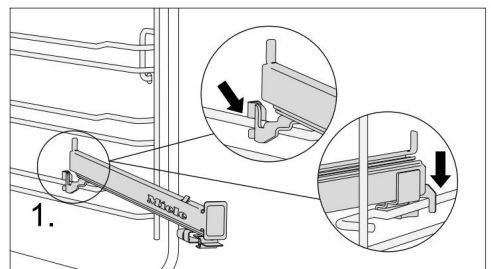
Để các bộ phận làm nóng, khoang lò và các phụ kiện nguội trước khi lắp hoặc tháo thanh trượt FlexiClip.

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 đư ợc lắp vào thanh ray trên cùng của hai thanh ray tạo nên một cấp độ kệ.

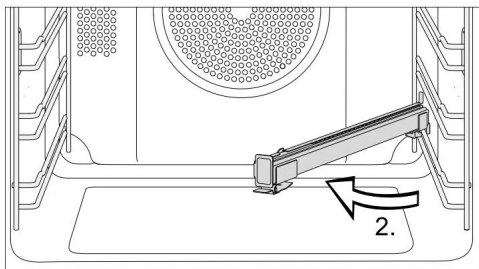
Thanh trượt FlexiClip có gắn logo Miele đư ợc lắp ở bên phải.

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

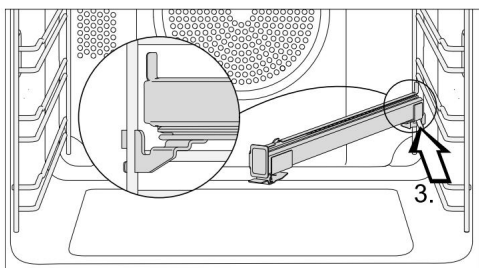


Móc thanh trượt FlexiClip vào mặt trượt của thanh ray trên cùng của thanh trượt kệ (1.).

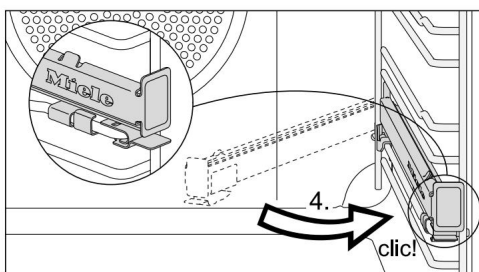
Đặc trưng



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



Trượt thanh trượt FlexiClip theo một góc dọc theo thanh ray trên cùng 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.

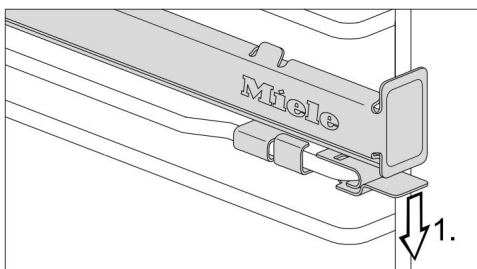
Tháo thanh trượt FlexiClip

Nguy cơ chấn thương do nóng bề mặt.

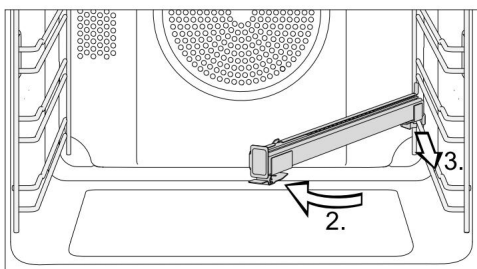
Lò nướng sẽ nóng lên trong quá trình hoạt động. Bạn có thể bị bỏng ở bộ phận làm nóng, khoang lò hoặc các phụ kiện.

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

Đẩy thanh trượt FlexiClip vào hết cỡ.

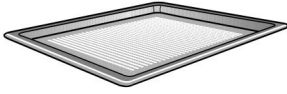


Đẩy xuống phần tab ở phía trước của thanh trượt FlexiClip (1.).



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 nó 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 nở 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 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.

Khay nướng tròn



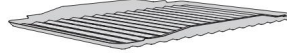
Khay nướng tròn đặc HBF 27-1 thích hợp để nướng pizza, bánh ngọt làm bằng men hoặc hỗn hợp đánh bông, bánh tart ngọt và mặn, món tráng miệng nướng, bánh mì mỏng và cũng có thể dùng để nướng bánh đông lạnh và pizza.

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.

Chèn 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.

Đá nướng HBS 70



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

Đá nướng được làm từ đất sét chịu nhiệt và được tráng men. Một máng chèo làm bằng gỗ chứa a qua xử lý được cung cấp cùng với đá nướng để đặt thức ăn lên trên và lấy ra. Trước khi lắp vào và đặt đá nướng lên trên.

Đặc trưng

Đĩa nư ớng HUB Gourmet

Nắp đậy đĩa nư ớng HBD Gourmet

Không giống như các loại đĩa đựng thức ăn trong lò khác, đĩa đựng thức ăn trong lò Miele Gourmet có thể đư ợc 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 nư ớng đư ợc phủ lớp chống dính.

Đĩa đựng thức ăn trong lò nư ớng 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

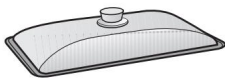
TRUNG TÂM 5001-XL*

TRUNG TÂM 5001-M*



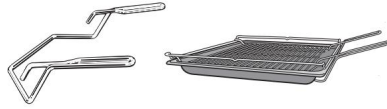
Bài 60-22

Bài 60-35



*Thích hợp cho bếp từ

Mua sắm HE



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

Phụ kiện vệ sinh và chăm sóc

- Vải sợi nhỏ đa năng Miele
- Chất tẩy rửa lò nư ớng Miele

Tính năng an toàn -

Khóa hệ thống (xem

"Cài đặt - Khóa hệ thống")

- Quạt làm mát

(xem "Cài đặt - Quạt làm mát chạy")

- Tắt an toàn Tắt an

toàn này được kích hoạt tự động nếu lò nung hoạt động trong thời gian dài bất thường. Khoảng thời gian sẽ phụ thuộc vào chức năng lò nung cụ thể đang sử dụng.

- Cửa thông gió

Cửa lò được làm bằng kính có lớp phủ phản xạ nhiệt 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 nung nóng 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 nung nóng
- Khay nung nóng và chiên không dầu cao cấp, đục lỗ
- Chén nung nóng và rang
- Khay nung nóng tròn
- Khay nung nóng và chiên không dầu tròn, đục lỗ

Trước khi sử dụng lần đầu tiên

Miele@home

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

Để sử dụng nó, bạn cần:

- mạng Wi-Fi
- Ứng dụng Miele - tài khoản người dùng Miele. Người dùng tài khoản có thể được tạo thông qua Ứng dụng Miele.

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

Sau khi lò nướng của bạn được kết nối với Mạng Wi-Fi, bạn có thể sử dụng Ứng dụng cho một số hành động, bao gồm:

- Gọi điện thông tin về hoạt động tình trạng lò nướng của bạn
- Truy xuất thông tin về các quá trình nấu ăn đang diễn ra
- Kết thúc chương trình nấu đang diễn ra

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

Đảm bảo tín hiệu mạng Wi-Fi đủ mạnh ở nơi bạn lắp lò nướng.

Khả năng kết nối Wi-Fi

Kết nối Wi-Fi chia sẻ dải tần số với

các thiết bị khác (bao gồm lò vi sóng và đồ chơi điều khiển từ xa). Điều này có thể dẫn đến lỗi kết nối không thường xuyên hoặc thậm chí là lỗi hoàn toàn.

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

Tính khả dụng của Miele@home Khả

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

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

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

Ứng dụng Miele

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



Trước khi sử dụng lần đầu tiên

Cài đặt chuẩn Các cài

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

Nguy cơ chấn thương do nóng bề mặt.

Lò nướng sẽ nóng lên trong quá trình hoạt động. Vì lý do an toàn, lò nướng chỉ được sử dụng sau khi đã được lắp đặt hoàn chỉnh.

Lò nướng sẽ tự động bật khi được kết nối với nguồn điện. "Miele" sẽ xuất hiện trên màn hình và sau vài giây, bạn sẽ được nhắc cài đặt ngôn ngữ.

Cài đặt ngôn ngữ Sử dụng

bộ chọn xoay để chọn ngôn ngữ cần thiết.

Xác nhận bằng OK.

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

Thiết lập vị trí Sử dụng

bộ chọn xoay để chọn

vị trí cần thiết.

Xác nhận bằng OK.

Thiết lập Miele@home Thiết lập

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

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

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

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

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

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

Cài đặt thời gian trong ngày

Cài đặt thời gian trong ngày bằng nút xoay theo giờ và phút.

Xác nhận bằng OK.

Hoàn tất quá trình đưa vào vận hành ban đầu

Thiết lập đã hoàn tất thành công sẽ xuất hiện trên màn hình.

Xác nhận bằng OK.

Ngôn ngữ xuất hiện trên màn hình.

Chọn cảm biến .

Thời gian trong ngày sẽ xuất hiện.

Thiết bị hiện đã sẵn sàng để sử dụng.

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.

Sử dụng bộ chọn chức năng để chọn Khác.

Booster xuất hiện trên màn hình.

Xác nhận bằng OK.

Nhiệt độ khuyến nghị là 160 °C sẽ xuất hiện.

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 dưỡng"). Vệ sinh khoang

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

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

Tổng quan về cài đặt

Tùy chọn menu	Cài đặt có sẵn
Ngôn ngữ	... Tiếng Đức tiếng anh ... Vị trí
Thời gian	Trưng bày Bật* Tắt Làm mờ ban đêm Định dạng đồng hồ 12 giờ 24 giờ* Bộ
Trưng bày	Độ sáng
Âm lượng	Âm báo chuông Giai điệu* Chỉ có giai điệu Âm thanh bàn phím
Đơn vị	Nhiệt độ °C* °F
Nhiệt độ khuyến nghị	
Khuyến nghị nhiệt phân	Bật Tắt*
Quạt làm mát chạy	Kiểm soát nhiệt độ* Kiểm soát thời gian
Giờ hoạt động	
Khóa hệ thống	Bật Tắt*
Miele@home	Kích hoạt Hủy kích hoạt Trạng thái kết nối Thiết lập lại Cài lại Cài đặt
Điều khiển từ xa	Bật* Tắt
Cập nhật từ xa	Bật* Tắt
Phiên bản phần mềm	
Chương trình trưng bày	Chế độ demo Bật Tắt*
Mặc định của nhà máy	Cài đặt thiết bị Nhiệt độ khuyến nghị

* Cài đặt gốc

Cài đặt

Mở menu "Cài đặt" Sử dụng cảm biến để truy cập menu "Cài đặt", bạn có thể cá nhân hóa lò nung của mình bằng cách điều chỉnh các cài đặt mặc định của nhà máy cho phù hợp với yêu cầu của bạn. Xoay bộ chọn chức năng về vị trí 0 hoặc đến vị trí Chiếu sáng .

Chọn cảm biến .

Một danh sách các thiết lập sẽ xuất hiện

trên màn hình. Sử dụng bộ chọn xoay để chọn cài đặt cần thiết.

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

Chọn lại cảm biến để thoát khỏi menu.

Ngôn ngữ

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

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

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

Thời gian

Tự ng bày

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

-

Luôn hiển thị thời gian trên màn hình.

- Tắt

Màn hình sẽ tắt và chuyển sang màu tối để tiết kiệm năng lượng.

- Làm mờ ban đêm

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

Định dạng đồng hồ

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

Bộ

Cài đặt giờ và sau đó là phút.

Nếu mất điện, thời gian hiện tại trong ngày sẽ xuất hiện trở lại sau khi có điện trở lại. Thời gian trong ngày được lưu trong khoảng 5 phút.

Độ sáng

màn hình Độ

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

-

Độ sáng tối đa -

Độ sáng tối thiểu

Âm lượng

Âm thanh còi báo

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

Giai điệu

Vào cuối một quá trình, một giai điệu sẽ vang lên nhiều lần cách nhau một khoảng thời gian.

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

-

Âm lượng lớn

-

Giai điệu đã tắt

Âm đơn ca

Vào cuối một quá trình, một âm thanh liên tục sẽ vang lên trong một khoảng thời gian.

Cao độ của âm liên tục này đư ợc biểu thị bằng một thanh nh ập.

- Cao độ cao nhất

- Cao độ thấp nhất

Ấm bàn phím Âm

Lư ợng của âm thanh phát ra mỗi khi bạn chạm vào cảm biến đư ợc biểu thị bằng một thanh phân đoạn.

- Âm lư ợng lớn

- Âm thanh bàn phím đã tắt

Đơ n vị

Nhiệt độ Bạn

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

Nhiệt độ khuyến nghị Nếu bạn

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

Sau khi chọn tùy chọn menu này, danh sách các chức năng sẽ xuất hiện trên màn hình cùng với nhiệt độ đư ợc khuyến nghị của chúng.

Chọn chức năng bạn muốn. Thay đổi nhiệt độ đư ợc khuyến nghị.

Xác nhận bằng OK.

Khuyến nghị về quá trình vệ sinh bằng nhiệt

phân Bạn có thể thiết lập xem

khuyến nghị về việc thực hiện vệ sinh bằng nhiệt phân sẽ xuất hiện (Bật) hay không (Tắt).

Quạt làm mát vẫn chạy Quạt

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

- Kiểm soát nhiệt độ Quạt

làm mát sẽ tắt khi nhiệt độ trong lò giảm xuống dư ới 70 °C.

- Kiểm soát thời gian

Quạt làm mát sẽ tắt sau khoảng 25 phút.

Nư ớc ngưng tụ có thể làm hỏng vỏ lò, làm hỏng mặt bếp và dẫn đến ăn mòn bên trong lò.

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

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

Giờ hoạt động Chọn

Giờ hoạt động để truy vấn tổng số giờ hoạt động của lò ngưng tụ.

Cài đặt

Khóa hệ thống

Khóa hệ thống ngăn chặn lò nư ớng bị bật nhầm.

Tính năng nhắc nhở phút vẫn có thể đư ợc sử dụng khi khóa hệ thống đang hoạt động.

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

- Bật

Khóa hệ thống. Trư ợc khi bạn có thể sử dụng lò nư ớng, hãy chạm vào cảm biến OK trong ít nhất 6 giây.

- Tắt

Khóa hệ thống đã bị vô hiệu hóa. Bạn có thể sử dụng lò nư ớng như bình thư ớng.

Miele@home

Lò nư ớng là thiết bị tư ớng thích với Miele@home. Lò nư ớng của bạn đư ợc lắp sẵn mô-đun giao tiếp Wi-Fi và phù hợp với giao tiếp không dây.

Có một số cách để kết nối lò nư ớng của bạn với mạng Wi-Fi. Chúng tôi khuyên bạn nên kết nối lò nư ớng với mạng Wi-Fi bằng ứng dụng Miele hoặc qua WPS.

- Kích hoạt

Cài đặt này chỉ hiển thị nếu Miele@home bị vô hiệu hóa. Chức năng Wi-Fi đư ợc kích hoạt lại.

- Hủy kích hoạt

Cài đặt này chỉ hiển thị nếu Miele@home đư ợc kích hoạt. Miele@home vẫn đư ợc thiết lập, chức năng Wi-Fi đã tắt.

- Trạng thái kết nối Cài

đặt này chỉ hiển thị nếu Miele@home đư ợc kích hoạt. Màn hình hiển thị thông tin như chất lư ợng thu sóng Wi-Fi, tên mạng và địa chỉ IP.

- Thiết lập lại

Cài đặt này chỉ hiển thị nếu mạng Wi-Fi đã đư ợc thiết lập. Đặt lại cài đặt mạng và thiết lập ngay kết nối mạng mới.

- Đặt lại

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

Cài đặt mạng phải đư ợc thiết lập lại bất cứ khi nào lò nư ớng đư ợc xử lý hoặc bán, hoặc nếu lò nư ớng đã qua sử dụng đư ợc đư ợc đưa vào hoạt động. Đây là cách duy nhất để đảm bảo rằng tất cả dữ liệu cá nhân đã đư ợc xóa và trong trư ờng hợp sau, chủ sở hữu trư ợc sẽ không thể truy cập vào lò nư ớng nữa.

- Thiết

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

Điều khiển từ xa

Nếu bạn đã cài đặt ứng dụng Miele trên thiết bị di động, có quyền truy cập vào hệ thống Miele@home và đã kích hoạt chức năng điều khiển từ xa (Bật), bạn có thể cài đặt nhiệt độ và thời gian nấu sau khi chọn chức năng lò nư ớng, truy xuất thông tin về các quá trình nấu đang diễn ra hoặc kết thúc quá trình nấu đang diễn ra chẳng hạn.

Lò nư ớng cần tối đa 2 W ở chế độ chờ kết nối mạng.

Cập nhật từ xa

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

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

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

Bật/Tắt RemoteUpdate đư ợc bật theo

tiêu chuẩn. Các bản cập nhật khả dụng sẽ đư ợc tải xuống tự động và chỉ đư ợc cài đặt nếu bạn khởi tạo.

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

Chạy RemoteUpdate

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

Một thông báo sẽ hiển thị trên màn hình lò nư ớng nếu có bản cập nhật phần mềm.

Bạn có thể cài đặt bản cập nhật ngay lập tức hoặc hoãn lại cho đến sau. Khi lò nư ớng đư ợc bật lại, bạn sẽ đư ợc nhắc nhở về bản cập nhật.

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

Quá trình cập nhật có thể mất vài phút.

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

khi có bản cập nhật.

- Một khi bản cập nhật đã đư ợc cài đặt, nó không thể hoàn tác đư ợc.
- Không tắt lò nư ớng trong quá trình cập nhật. Nếu không, quá trình cập nhật sẽ bị hủy bỏ và sẽ không đư ợc cài đặt.
- Một số bản cập nhật phần mềm chỉ có thể đư ợc thực hiện bởi kỹ thuật viên bảo dư ỡng của Miele.

Cài đặt

Phiên bản phần mềm

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

Chức năng trình trưng bày

Chức năng này cho phép lò nư ớng đư ợc trưng bày tại các phòng trưng bày mà không cần làm nóng. Không kích hoạt cài đặt này để sử dụng trong gia đình.

Chế độ demo

Nếu bạn bật lò nư ớng khi lò đang ở chế độ Demo, thông báo sau sẽ xuất hiện trên màn hình: Chế độ Demo đã đư ợc kích hoạt. Thiết bị sẽ không nóng lên.

-

Chạm vào cảm biến OK trong ít nhất 4 giây để kích hoạt chế độ Demo.

- Tắt

Chạm vào cảm biến OK trong ít nhất 4 giây để tắt chế độ Demo.

Bạn có thể sử dụng lò nư ớng như bình thường.

Mặc định của nhà sản xuất

- Cài đặt thiết bị Bất

kỳ cài đặt nào đã thay đổi sẽ đư ợc đặt lại về cài đặt mặc định của nhà sản xuất.

- Nhiệt độ khuyến nghị: Bất

kỳ nhiệt độ khuyến nghị nào đã thay đổi sẽ đư ợc đặt lại về cài đặt mặc định của nhà sản xuất.

Sử dụng chức năng nhắc nhở phút Chức năng nhắc nhở phút có thể được sử dụng để tính thời gian cho các hoạt động khác trong bếp, ví dụ như luộc trứng trên bếp. Chức năng nhắc phút cũng có thể được sử dụng cùng

Lúc với chương trình nấu ăn có thời gian bắt đầu và kết thúc đã được thiết lập (ví dụ như để nhắc nhở khuấy thức ăn hoặc thêm gia vị, v.v.).

Khoảng thời gian nhắc nhở tối đa có thể thiết lập là 59:59 phút.

Cài đặt thời gian nhắc phút Ví dụ:

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

Chọn cảm biến . Chọn

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

Lời nhắc Đặt 00:00 phút sẽ xuất hiện. Sử dụng

nút xoay chọn để nhập 06:20.

Xác nhận bằng OK.

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

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

Nếu bạn đang nấu cùng lúc mà không có thời gian nấu cố định, và thời gian nhắc phút sẽ xuất hiện ngay khi đạt đến nhiệt độ đã chọn.

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

Nếu bạn đang ở trong menu, tính năng đếm ngược phút sẽ đếm ngược ở chế độ nền.

Khi hết thời gian nhắc nhở, sẽ nhấp nháy, tiếng còi sẽ kêu và thời gian sẽ bắt đầu đếm đến tối đa 59:59 phút. Chọn cảm biến .

Chương sẽ ngừng kêu và các ký hiệu trên màn hình sẽ tắt.

Thay đổi thời gian cài đặt cho bộ nhắc phút

Chọn cảm biến . Chọn

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

Chọn Thay đổi.

Xác nhận bằng OK.

Thời gian nhắc nhở phút được chọn xuất hiện.

Thay đổi thời gian cài đặt cho chức năng nhắc phút.

Xác nhận bằng OK.

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

Hủy chức năng nhắc phút Chọn cảm biến .

Chọn chức năng nhắc phút nếu

có chương trình nấu đang diễn ra cùng lúc.

Chọn Xóa.

Xác nhận bằng OK.

Ngư ời giám sát phút hiện đã bị hủy bỏ.

Tổng quan về các chức năng

Chức năng của lò nướng	Khuyến khích giá trị	Phạm vi
Fan Plus	160 °C	30-250 °C
Nướng chuyên sâu	170 °C	50-250 °C
Eco Fan Heat	190 °C	100-250 °C
Khác Booster Khác	160 °C	100-250 °C
AirFry Nhiệt thông	190 °C	30-250 °C
thư ởng Nướng đầy đủ	180 °C	30-280 °C
Nướng quạt	240 °C	200-300 °C
Chức năng	200 °C	100-260 °C
trình tự động		
Chức năng trình nhiệt phân		

Chức năng trình nấu ăn - Tháo bỏ mọi

phụ kiện không cần thiết cho chức năng 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 quá trình nấu.
- 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 sẵn lò nướng hoặc giá đỡ bằng giấy bạc phản xạ nhiệt.

- Theo dõi thời gian nấu để tránh lãng phí năng lượng khi nấu thức ăn.
Cài đặt thời gian nấu hoặc sử dụng đầu dò thực phẩm nếu có.
- Chức năng Fan Plus có thể sử dụng để nấu nhiều loại thực phẩm.
Vì quạt phân phối nhiệt ngay trong khoang lò nên bạn có thể sử dụng nhiệt độ thấp hơn so với khi sử dụng lò nướng thông thường. Nó cũng cho phép bạn nấu trên nhiều tầng kệ cùng một lúc.
- Eco Fan Heat là một sản phẩm cải tiến chức năng phù hợp với lưu ý 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 đương tốt. Không mở cửa trong khi đang nấu.

- Fan Grill là chức năng tốt nhất cho các món nướng. Với Fan Grill, bạn có thể sử dụng nhiệt độ thấp hơn so với các chức năng nướng khác sử dụng cài đặt nhiệt độ tối đa.
- Bất cứ khi nào có thể, bạn nên nấu ăn nhiều đĩa cùng một lúc. Đặt chúng cạnh nhau trong lò nướng hoặc trên các tầng kệ khác nhau.
- Các món ăn mà bạn không thể. Nếu có thể, nên nấu từng món một để tận dụng được lưu ý nhiệt hiện có trong lò.

Sử dụng nhiệt dư

- Nhiệt độ khi nấu ăn các chức năng 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 chức năng vệ sinh nhiệt phân ngay sau khi nấu xong. Nhiệt còn lại trong lò sẽ giúp giảm lưu ý năng lượng cần thiết.

Chế độ tiết kiệm năng lượng Lò

nướng sẽ tự động tắt để tiết kiệm

năng lượng nếu không có chức năng 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 "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.

Chức năng lò nướng được hiển thị trong giấy lát và sau đó nhiệt độ được khuyến nghị sẽ xuất hiện. Thay đổi nhiệt

độ được khuyến nghị bằng nút xoay, nếu cần.

Nếu không, nhiệt độ được khuyến nghị sẽ được chấp nhận trong vòng vài giây. Bạn có thể thay đổi nhiệt độ sau đó thông qua bộ chọn xoay.

Xác nhận bằng OK.

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 tiếng còi sẽ kêu 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.

Thay đổi giá trị và cài đặt cho chương trình nấu Tùy thuộc vào

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

Tùy thuộc vào chức năng, bạn có thể thay đổi các cài đặt sau: - Nhiệt độ - Thời lượng

- Kết thúc tại
- Bắt đầu tại

Thay đổi nhiệt độ

Bạn có thể thiết lập lại vĩnh viễn nhiệt độ được khuyến nghị để phù hợp với sở thích nấu nướng của mình thông qua cảm biến | Nhiệt độ được khuyến nghị.

Thay đổi nhiệt độ bằng cách sử dụng nút xoay

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

Mẹo hữu ích: Nếu bạn đã lập trình thời gian nấu, trước tiên bạn phải thoát khỏi menu "Thời gian nấu" bằng cách chạm vào cảm biến. Sau đó, bạn có thể thay đổi nhiệt độ bằng cách sử dụng bộ chọn xoay.

Sau đó chạm vào cảm biến để hiển thị lại thời gian nấu.

Cài đặt thời gian nấu

Kết quả nấu ăn có thể bị ảnh hưởng xấu nếu có sự chậm trễ lâu giữa thời điểm cho thực phẩm vào lò và thời điểm bắt đầu nấu. Thực phẩm tươi có thể đổi màu và thậm chí bị hỏng.

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

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

Ví dụ: Bạn đã đặt thực phẩm vào ngăn lò, chọn chức năng và các cài đặt cần thiết như nhiệt độ.

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

- Thời gian

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

- Kết thúc

tại Chỉ định thời điểm bạn muốn chương trình nấu kết thúc. Hệ thống sưởi lò sẽ tự động tắt vào thời điểm bạn đã cài đặt.

- Bắt đầu

tại Chức năng này sẽ chỉ xuất hiện trong menu nếu bạn đã đặt Thời gian hoặc Kết thúc tại thời điểm. Với Bắt đầu tại, bạn phải chỉ định thời điểm bạn muốn chương trình nấu bắt đầu. Hệ thống sưởi lò sẽ tự động bật tại thời điểm bạn đã đặt.

Chọn cảm biến . Đặt thời

gian cần thiết.

Xác nhận bằng OK.

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

Thay đổi thời gian nấu đã cài đặt Chọn cảm biến

Chọn thời gian.

Xác nhận bằng OK.

Chọn Thay đổi.

Thay đổi thời gian đã đặt.

Xác nhận bằng OK.

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

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

Xóa thời gian nấu đã đặt Chọn cảm biến

Chọn thời gian.

Xác nhận bằng OK.

Chọn Xóa.

Xác nhận bằng OK.

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

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

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

Hủy nấu Xoay nút chọn chức

năng sang chức năng lò nướng khác hoặc về vị trí 0.

Bất kỳ thời gian nấu nào được đặt sẽ bị xóa. Nếu bạn đã xoay bộ chọn chức năng về vị trí 0, hệ thống sưởi và đèn của lò nướng cũng sẽ tắt.

Hoạt động

Làm nóng lò trữ ớc Chức năng

Booster đư ợc sử dụng để làm nóng lò trữ ớc một cách nhanh chóng.

Chỉ cần làm nóng lò trữ ớc trong một vài trữ ờng hợp.

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

cho các chế phẩm và chức năng lò sau: - Bột bánh mì đen và thăn bò và phi lê với chức năng

Fan Plus và Conventional Heat - Bánh ngọt và bánh nư ớng có thời gian nấu ngắn (tối đa khoảng 30 phút) và các món mỏng manh (ví dụ như

bánh xốp) với chức năng Conventional Heat

Làm nóng nhanh Bạ

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

Không sử dụng chức năng Booster để làm nóng lò trữ ớc khi nư ớng 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.

Sử dụng bộ chọn chức năng để chọn Khác.

Xác nhận Booster bằng OK.

Chọn nhiệt độ. Chuyển sang

chức năng lò nư ớng cần thiết sau khi đạt đến nhiệt độ cài đặt.

Đặt thực phẩm vào lò.

Chức năng trình tự động

Sử dụng chức năng trình tự động

Các chức năng trình tự động cho phép bạn đạt được kết quả tuyệt vời với xoa dịu.

Vui lòng tham khảo "Công thức chức năng trình tự động" ở cuối hướng dẫn vận hành và cài đặt.

Chọn chức năng trình tự động .

Một danh sách sẽ

xuất hiện. Chọn chức năng trình tự động mà bạn muốn sử dụng. Xác

nhận bằng OK.

Thực hiện theo hướng dẫn trên màn hình.

Lưu ý sử dụng -

Khi sử dụng chức năng trình tự động, các công thức được cung cấp chỉ mang tính chất hướng dẫn. Để có kết quả nấu ăn tối ưu, chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng số lượng và phụ kiện được nêu trong công thức.

- Để tìm đúng mức kệ, vui lòng tháo thanh trượt FlexiClip HFC 70-C trượt khi bắt đầu chức năng trình tự động.
- Sau khi nấu xong, cho lò nướng vào ngăn để nguội lại đến nhiệt độ phòng trượt khi bắt đầu chức năng trình tự động.
- Một số chức năng trình tự động yêu cầu giai đoạn làm nóng trượt khi có thể đặt thực phẩm vào lò. Một thông báo thích hợp sẽ xuất hiện trên màn hình.

Nữ ống bánh

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 nữ ống bánh - Đặt

Thời gian nữ ống. Khi nữ ống, lò nữ ống 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 nữ ống, khay nữ ống đa năng và bất kỳ loại khay nữ ống 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 nữ ống lên giá.
- Nữ ống 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 nữ ống bánh ngọt làm từ kem (ví dụ bánh quy xoắn) vì natri hydroxit có thể làm hỏng bề mặt được xử lý PerfectClean.

Sử dụng giấy nến khi nữ ống

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

Sử dụng giấy nến khi nữ ống 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

nhiệt độ được nêu trong biểu đồ. Nữ ống ở nhiệt độ cao hơn nhiệt độ khuyến nghị có thể làm giảm thời gian nấu, nhưng sẽ khiến thực phẩm có màu nâu không đều và kết quả nấu không như mong muốn.

Chọn thời gian nấu Trừ khi có quy định

khác, thời gian nấu đư ợc nêu trong biểu đồ nấu là dành cho ngăn lò chũ a đư ợc làm nóng trư ớc. Với ngăn lò đã đư ợc làm nóng trư ớc, 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 chũ a. Cắm một xiên gỗ vào thức ăn.

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

Ghi chú về chức năng của lò nữ ớng

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

Sử dụng chũ ơ ng trình Tự động Thực hiện theo hũ ớng dẫn trên màn hình.

Sử dụng Fan Plus

Vì quạt sẽ phân phối nhiệt ngay lập tức xung quanh khoang lò nên bạn có thể sử dụng nhiệt độ thấp hơn so với chức năng Nhiệt thông thũ ớng .

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

2 kệ: Đặt thực phẩm lên kệ cấp độ 1+3 hoặc 2+4.

3 kệ: Đặt thực phẩm vào các kệ số 1+3+5.

Mẹo hữu ích -

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

- Đối với bánh quy và bánh ngọt ẩ m, nữ ớng tối đa trên 2 tầng kệ cùng một lúc.

Sử dụng chức năng Nữ ớng chuyên

sâu Sử dụng chức năng này để nữ ớng bánh có lớp phủ ẩ m.

Không sử dụng chức năng này để nữ ớng bánh quy mỏng.

Đặt bánh lên kệ ở tầng 1 hoặc 2.

Sử dụng nhiệt thông thũ ớng

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

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

Đặt thực phẩm lên kệ cấp độ 2.

Rang

Mẹo khi rang - Bạn có thể

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

- Chỉ cần làm nóng trữ ốc khoảng lò khi sứ ống thăn bò và phi lê. Nói chung là không cần làm nóng trữ ốc.

- Sử dụng đĩa rang kín để sứ ống thịt, chẳng hạn như đĩa sứ ống. Thịt vẫn giữ được độ ngon ngọt. Khoảng lò sứ ống cũng sẽ sạch hơn khi sứ ống 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 sứ ống hoặc đĩa sứ ống hở để sứ ống, 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 sứ ống. Rắc 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 trữ nước sốt lên thịt gia cầm 10 phút trữ ốc khi kết thúc thời gian nấu bằng nước có pha chút muối.

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

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

Chọn nhiệt độ Theo nguyên tắc

chung, hãy chọn nhiệt độ thấp hơn n dự đư a ra trong biểu đồ. Nếu sử dụng nhiệt độ cao hơn nhiệt độ dự đư chỉ định, thịt sẽ có màu nâu ở bên ngoài, nhưng sẽ không chín hoàn toàn. Khi nấu bằng Fan Plus , hãy 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 dự đư đư a ra trong biểu đồ nấu ăn. Quá trình sứ ống sẽ mất nhiều thời gian hơn n, 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 sứ ống trong đĩa sứ ống có nắp đậy.

Chọn thời gian nấu Trừ khi có quy định

khác, thời gian đư ợc đư a ra trong biểu đồ nấu là dành cho ngăn lò chư a đư ợc làm nóng trư ớc.

Xác định thời gian nấu bằng

nhân độ dày của miếng thịt nư ớng [cm] với thời gian trên cm [phút/cm] đư ợc nêu đư ới đây, tùy thuộc vào loại thịt:

- Thịt bò/Thịt nai: 15-18 phút/cm - Thịt

lợn/Thịt bê/Thịt cừu: 12-15 phút/cm - Thịt

thăn/Phi lê: 8-10 phút/cm Theo nguyên tắc

chung, hãy kiểm tra xem thực phẩm có đư ợc nấu chín sau thời gian ngắn nhất hay không.

Ghi chú về chức năng của lò nư ớng

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

Sử dụng chư ợng trình Tự động Thực hiện

theo hư ớng dẫn trên màn hình.

Không sử dụng chức năng Nư ớng

chuyên sâu để rang vì nư ớc thịt sẽ trở nên quá sẫm màu.

Sử dụng Fan Plus Chức

năng này phù hợp để nư ớng 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 đư ợc 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 nư ớng 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 2.

Nữ ớng

Nguy cơ chấn thương do nóng bề mặt.

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

Nữ ớng khi cửa lò đóng.

Mẹo nữ ớng

- Cần phải làm nóng trước khi nữ ớng. Làm nóng trước thành nhiệt/nữ ớng 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 ướp thêm nước cốt chanh.
- Sử dụng khay đa năng có giá đỡ hoặc khay nữ ớng 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 nữ ớng, quét dầu lên giá đỡ hoặc khay nữ ớng và rang rồi đặt thực phẩm lên giá đỡ.

Không sử dụng khay nữ ớng.



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

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

Kiểm tra thực phẩm sau thời gian ngắn nhất thời lưu ý đợc trích dẫn.

Chọn nhiệt độ Theo nguyên tắc

chung, hãy chọn nhiệt độ thấp hơn n đợc đưa ra trong biểu đồ. Nếu sử dụng nhiệt độ cao hơn nhiệt độ đợc 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 1 hoặc 2.

Chọn thời gian nấu Nữ ớng các miếng thịt/
lát cá mỏng hơn n trong khoảng 6-8 phút cho mỗi mặt.

Tốt nhất là nữ ớng thực phẩm có độ dày
tự ớng 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 đợc 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 đợc
thịt đã chín đến mức nào.

- Tái

Nếu thịt dễ mềm khi ấn thìa vào, thịt vẫn sẽ có
màu đỏ ở bên trong.

- Trung bình

Nếu có lực cản, bên trong sẽ có màu hồng.

- Làm tốt

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

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

Ghi chú về chức năng của lò nữ ớng

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

Sử dụng chức năng Nữ ớng

toàn phần Sử dụng chức năng này để nữ ớng các
miếng mỏng đệt với số lợng lớn và để làm vàng
các món nữ ớng lớn.

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

Sử dụng chức năng nữ ớng

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

Nhiệt độ 220 °C nữ ớng đợc khuyến nghị cho
các loại thực phẩm mỏng hơn n, trong khi nhiệt
độ 180-200 °C đợc khuyến nghị cho các loại
thực phẩm dày hơn n.

Nướng

Lò nướng quạt

- Sử dụng chức năng Nướng bằng quạt cho thịt, cá, gia cầm và rau.
- Luôn làm nóng trước ít nhất 5 phút trước khi nướng bằng quạt.
- Không cần lật 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 chi. 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 bư ớm nguyên con	200 3	30-35	
Phi lê cá trắng mỏng	220 5		6-10
Phi lê cá dày, cắt lát 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

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

Lò nướng

- Sử dụng Grill cho bánh mì nướng dày, bánh nướng xốp, bánh mì nướng phô mai, bánh focaccia, bánh bruschetta và thịt xông khói.
- Làm nóng 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. Kích cỡ cá nhân và kích cỡ khẩu phần sẽ thay đổi theo thời gian và nhiệt độ.

Chiên không dầu

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

Khoai tây chiên và các loại thực phẩm tự động nấu ăn đều có màu vàng, không phải màu nâu sẫm.

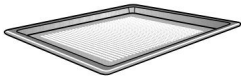
Thực phẩm được chiên trong không khí nóng bằng chức năng AirFry. AirFrying là phương pháp nấu ăn nhẹ nhàng và đạt được kết quả nấu chín đều, giòn.

Do đó, AirFrying đặc biệt phù hợp để chế biến các loại thực phẩm đông lạnh như khoai tây chiên, bánh croquette và các loại thực phẩm tự động.

Bạn cũng có thể tìm thấy nhiều cách sử dụng khác trong "Công thức nấu ăn bằng AirFry", cũng như trong biểu đồ nấu ăn "Đồ ăn nhẹ mặn" và "Gia cầm, cá".

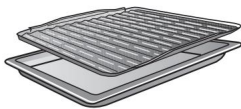
Phụ kiện

- Sử dụng chức năng nướng Gourmet và AirFry khay đựng thực phẩm không chứa chất lỏng, ví dụ như khoai tây chiên. Thực phẩm sẽ chín vàng và giòn ở mọi mặt nhờ các lỗ nhỏ trên khay nướng Gourmet và khay chiên không dầu.



- Đối với thực phẩm có chứa chất lỏng hoặc chất béo, ví dụ như đùi gà, hãy sử dụng khay đa năng có gắn vỉ nướng và quay (nếu có) ở trên cùng.

Khay bên dư sẽ hứng nước thịt và ngăn chúng cháy để có thể dùng làm nước sốt và nước sốt. Quét dầu lên khay nướng và rang, sau đó đặt thức ăn lên trên.



- Luôn đặt thức ăn trong đồ nướng vào giữa giá.

Mẹo chiên không dầu

- Không rửa đông thực phẩm đông lạnh.
- Trái đều thức ăn thành một lớp duy nhất trên khay nướng Gourmet và khay chiên AirFry có lỗ hoặc khay nướng và quay.
- Đặt thực phẩm vào lò lạnh. Nếu kết quả nấu chưa đủ giòn, bạn có thể làm nóng trước ngăn lò vào lần sau.
- Chỉ nấu ở một mức. Khi nấu trên nhiều tầng kệ, độ ẩm trong khoang lò sẽ quá cao và thực phẩm không giòn.
- Nhìn chung, hãy đặt thực phẩm ở kệ cấp độ 2.

Nếu bạn muốn mặt trên có màu nâu hơn, lần sau bạn có thể sử dụng khay đựng cao hơn.

- Nếu có thể, hãy lật thức ăn, ví dụ như khoai tây chiên, khi nấu được một nửa thời gian. Đặt chế độ nhắc nhở để nhắc nhở bạn khi nào cần làm như vậy.

Sử dụng chức năng AirFry Phân

phối thực phẩm đều và thành một lớp duy nhất trên khay nướng Gourmet và AirFry có lỗ hoặc khay nướng và quay.

Đặt thực phẩm lên kệ cấp độ 2.

Sử dụng nút chọn chức năng để chọn Khác.

Sử dụng nút

chọn xoay để chọn AirFry.

Xác nhận bằng OK.

Nhiệt độ được đề xuất sẽ xuất hiện. Thay đổi nhiệt

độ được đề xuất

nhiệt độ theo thông tin trong công thức nấu ăn hoặc biểu đồ nấu ăn. Vào cuối thời gian nấu,

kiểm tra xem thức ăn có đủ giòn và đủ vàng không.

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.

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.

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 chế biến đầy đủ rã đông trước khi nấu. Ngược lại, cá có thể được rã đông một phần trước khi nấu. Rã đông bề mặt đủ mềm để tẩm thảo mộc và gia vị.

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. Nướng thịt bên trong sẽ bắt đầu lưu thông đều khắp miếng thịt để đến 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 xơng 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. Thịt không cần phải nghỉ.

Thịt có thể để trong lò nướng

ngăn giữ ấm cho đến khi bạn dùng. Điều này sẽ không ảnh hưởng đến kết quả theo bất kỳ cách nào.

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.

Các ứng dụng khác

Sử dụng nhiệt thông thường

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

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

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

thông thường

chức năng và nhiệt độ 120 °C.

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

Trong khi lò đang đư ợc làm nóng trư ớc, hãy áp chảo thịt ở tất cả các mặt trên bếp. Nguy cơ

bị bỏng do nóng bề mặt!

Lò nư ớng 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 nư ớng giá đỡ.

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

cho đến khi kết thúc chư ớng trình.

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 hư hỏng 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.

Chẩn bị trái cây và rau quả Hư ớng

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 nư ớc nóng trư ớc khi đóng chai và đổ đầy lọ sao cho mực nư ớc cách miệng lọ tối đa là 2 cm.

Sau khi bạn đã đổ đầy sản phẩm vào lọ, hãy lau sạch vành lọ bằng vải sạch và nư ớc nóng, sau đó đậy kín lọ. Đặt khay đa năng lên kệ

mức 2 và đặt các lọ đã đậy kín vào khay.

Các ứng dụng khác

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.

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 Ngay khi

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

bằng khăn và để trong khoảng 24 giờ ở nơi không có gió lùa khu vực.

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 đậy kín 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 vận 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 đều thực phẩm để

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

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

Đặt thực phẩm cần sấy khô ở 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	
Herbs*	30-35	4-8	Chức năng, Nhiệt độ,

Thời gian sấy, Fan Plus, Nhiệt độ 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 Ngay

Cơ chế thông gió do nhiệt 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. Nếu ép không được chảy ra khi cắt.

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

Các ứng dụng khác

Thực phẩm đông lạnh/Thực phẩm chế biến sẵn

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

Chuẩn bị các thực phẩm đông lạnh này bằng chức năng AirFry (xem "AirFry").

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.

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 sứ

Ứng 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 đĩa, bạn cũng có thể đặt chúng trên sàn lò nướng và tháo các thanh trước 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 vi sóng.

Vệ sinh và chăm sóc

Nguy cơ chấn thương do nóng bề mặt.

Lò nung 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 nung từ thiết bị vệ sinh bằng hơi nung 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 nung để vệ sinh lò nung.

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

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 các chất tẩy rửa.

Chất tẩy rửa không phù hợp

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

- chất tẩy rửa có

chứa soda,

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

tẩy rửa dạng bột và chất tẩy rửa dạng kem - 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 gas - bàn chải hoặc miếng bọt biển cứng, mài mòn,
ví dụ miếng cọ nồi, bàn chải hoặc miếng bọt biển đã từng được sử dụng với chất tẩy rửa có tính mài mòn - miếng bọt biển tẩy bụi - miếng cọ kim loại
sắc - len thép hoặc miếng cọ kim loại - vệ sinh tại chỗ bằng chất tẩy rửa cơ học - chất tẩy rửa lò nung
- miếng đệm xoắn ốc
bằng thép không gỉ

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 nung khó vệ sinh hơn nữa. Không giữ lò nung 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 nung trái cây và hỗn hợp bánh kẹo ra khi lò vẫn còn ấm.

Hãy cẩn thận và đảm bảo lò không quá nóng.

Để việc vệ sinh lò nung dễ dàng hơn:

Tháo cửa ra.

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

Loại bỏ vết bẩn thông thường

Lớp phủ sợi thủy tinh xung quanh mặt trước của lò nung 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 sử dụng miếng bọt biển sạch và dung dịch nước nóng cùng nước rửa chén, hoặc khăn sợi nhỏ sạch, ẩm.

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

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

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

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

Trái cây và nước ép rang đỏ 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

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

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

Không xịt chất tẩy rửa lò nước nóng lên nóc khoang lò.

Không xịt chất tẩy rửa lò nước nóng 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 nước nóng của các

nhà sản xuất khác chỉ được sử dụng trong lò nước nóng 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 bất kỳ chất tẩy rửa

còn sót lại nào bằng nước sạch. Lau khô tất cả các 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 thiết, miếng cọ rửa trên

Vệ sinh và chăm sóc

mặt sau của miếng bọt biển rửa chén không trải xử lý có thể được sử dụng 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 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 cho vết bẩn nhẹ - Mức 2

cho vết bẩn nặng hơn - Mức 3 cho vết

bẩn rất nặng Cửa lò 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 kệ người chạy bộ.

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 nung nóng hơn nhiều trong quá trình vệ sinh bằng nhiệt phân so với quá trình vệ sinh thông thường sử dụng.

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

Chọn chương trình Nhiệt phân . Chọn

mức độ cần thiết theo lưu ý vết bẩn.

Xác nhận bằng OK.

Thực hiện theo hướng dẫn trên màn hình.

Xác nhận bằng OK.

Bạn có thể bắt đầu vệ sinh nhiệt phân ngay lập tức hoặc lên lịch thực hiện vào thời điểm sau.

Bắt đầu vệ sinh nhiệt phân ngay lập tức

Để bắt đầu chương trình vệ sinh nhiệt phân ngay lập tức, hãy chọn Bắt đầu ngay.

Xác nhận bằng OK.

Chương trình vệ sinh nhiệt phân sẽ bắt đầu.

Cửa sẽ tự động khóa. Hệ thống sưởi 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.

Thời gian còn lại cho chương trình vệ sinh nhiệt phân sẽ bắt đầu đếm ngược trên màn hình. Không thể thay đổi.

Bạn có thể sử dụng chức năng nhắc phút cùng lúc với việc chạy chương trình vệ sinh. Khi hết thời gian nhắc phút, còi sẽ kêu, sẽ bắt đầu nhấp nháy và thời gian có thể được

được xem đếm lên trên màn hình. Khi bạn chạm vào cảm biến , tín hiệu âm thanh và quang học sẽ tắt.

Bắt đầu vệ sinh nhiệt phân vào thời điểm sau

Để bắt đầu quá trình làm sạch nhiệt phân chương trình sau, chọn Bắt đầu tại.

Xác nhận bằng OK.

Đặt thời gian mà bạn muốn bắt đầu chương trình vệ sinh nhiệt phân.

Xác nhận bằng OK.

Cửa sẽ tự động khóa. Bắt đầu lúc và thời gian bắt đầu đã đặt sẽ hiển thị trên màn hình.

Bạn có thể đặt lại thời gian bắt đầu thông qua cảm biến tại bất kỳ thời điểm nào cho đến thời gian bắt đầu.

Ngay khi đạt đến thời gian bắt đầu, lò nung sẽ tự động bật hệ thống sưởi và quạt làm mát. Thời gian còn lại của chương trình sẽ hiển thị trên màn hình.

Hoàn tất quá trình vệ sinh nhiệt phân

Khi thời gian còn lại đếm ngược đến 0:00 giờ, một thông báo sẽ xuất hiện trên màn hình để cho bạn biết rằng cửa đang được mở khóa.

Quá trình hoàn tất sẽ hiển thị trên màn hình và tiếng chuông sẽ kêu ngay khi cửa được mở khóa.

Tắt lò nung.

Các tín hiệu hình ảnh và âm thanh sẽ tắt.

Vệ sinh và chăm sóc

Nguy cơ chấn thương do nóng

bề mặt.

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

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 bẩn 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 bẩn, lớp cặn bẩn có thể tích tụ trên mặt kính bên trong cửa lò.

Bạn có thể loại bỏ vết bẩn 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 nung phải được xử lý cẩn thận.

Không chà xát và cọ 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.

Quá trình vệ sinh nhiệt phân bị gián đoạn

Nếu quá trình vệ sinh nhiệt phân bị hủy, cửa lò sẽ vẫn bị khóa cho đến khi nhiệt độ bên trong lò giảm xuống dưới 280 °C.

Các sự kiện sau đây sẽ khiến chương trình làm sạch nhiệt phân dừng lại:

- Bộ chọn chức năng được chuyển sang

chức năng khác nhau hoặc đến vị trí 0 .

Xoay nút chọn chức năng đến chế độ Làm sạch nhiệt phân một lần nữa nếu bạn muốn khởi động lại chương trình làm sạch nhiệt phân.

- Xoay nút chọn chức năng sang một chức năng lò nung khác.

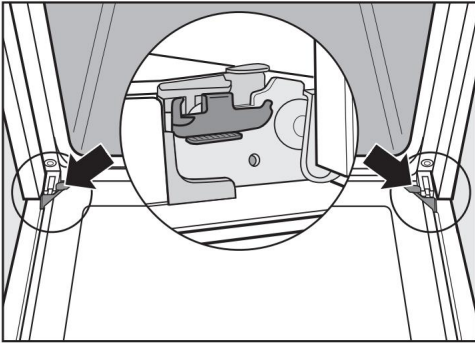
Trước khi bạn có thể sử dụng chức năng lò nung khác, nhiệt độ lò nung phải giảm xuống dưới 280 °C. Trong thời gian này, chế độ Làm mát sẽ xuất hiện trên màn hình.

- Mất điện.

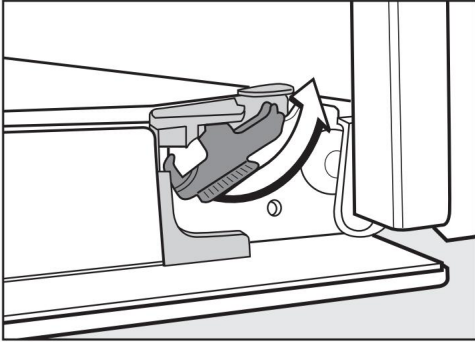
Khi có điện trở lại, Quá trình bị hủy sẽ xuất hiện cho đến khi nhiệt độ khoang lò giảm xuống dưới 280 °C. Sau đó, cửa sẽ được mở khóa.

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

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 chốt khóa bằng cách xoay chúng hết cỡ.

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.

Vệ sinh và chăm sóc

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.

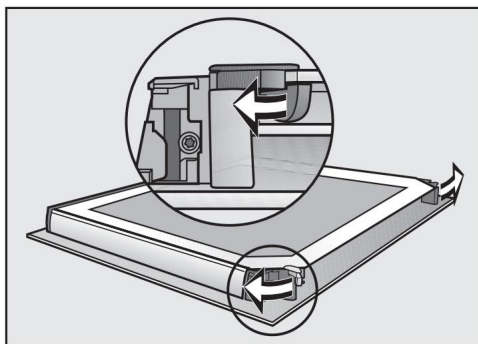
Nguy cơ thứ 2 tích do cửa đóng sầm lại.

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

Luôn tháo cửa trước khi tháo rời.

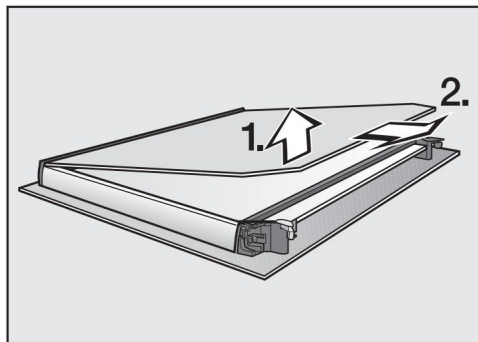
Đặt cửa có lớp kính bên ngoài lên bề mặt mềm (ví dụ như khăn lau) để tránh làm xước cửa.

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



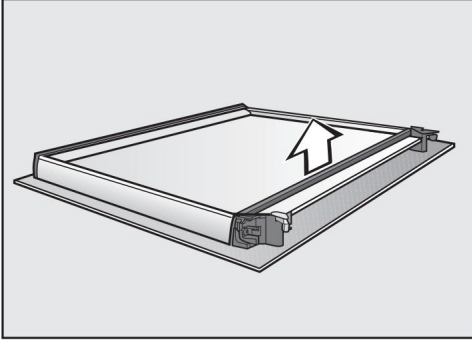
Lật hai chốt giữ kính ra ngoài để mở chúng.

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



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

Vệ sinh và chăm sóc



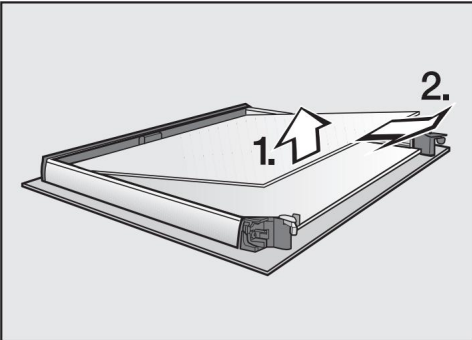
Tháo bỏ lớp niêm phong.

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.

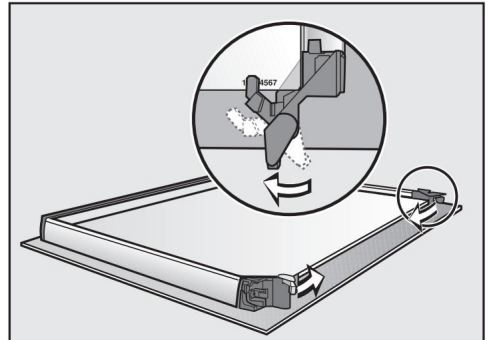
Hai tấm ở giữa giống hệt nhau. Để giúp bạn lắp lại đúng cách, số vật liệu được in trên các tấm.



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

Lắp lại phần dư ở cửa hai phần giữa

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

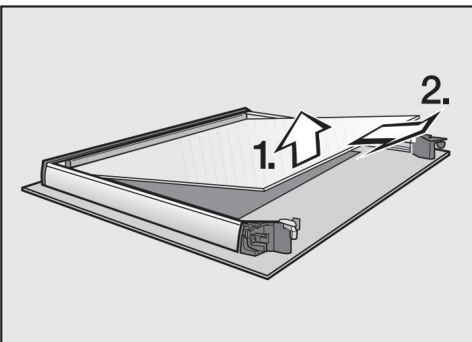


Lật các giá đỡ tấm kính vào bên trong sao cho chúng vừa khít với tấm kính dư ở trong hai tấm kính ở giữa. Lắp lại tấm kính

trên trong hai tấm kính ở giữa

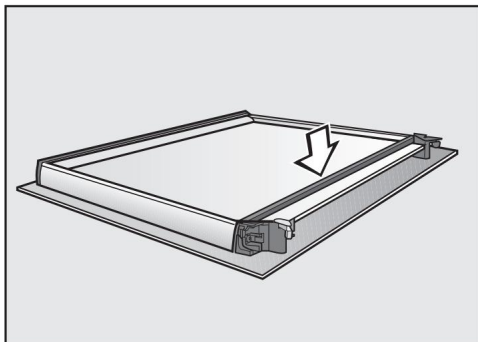
các tấm kính theo cách mà số vật liệu có thể đọc được (tức là không bị đảo ngược).

Tấm kính phải nằm trên giá đỡ.

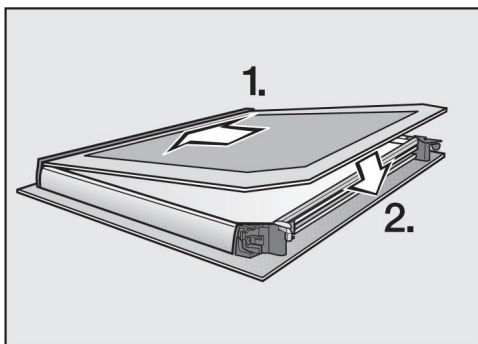


Sau đó, cẩn thận nhấc phần đáy của hai tấm kính ở giữa lên và lấy ra.

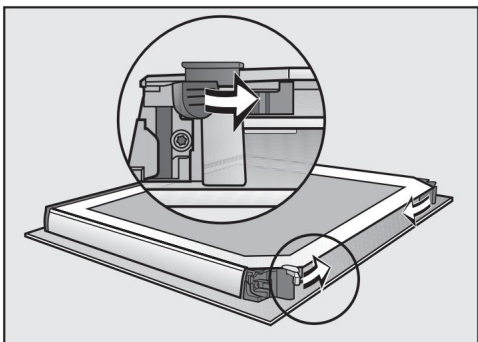
Vệ sinh và chăm sóc



Lắp lại phớt.



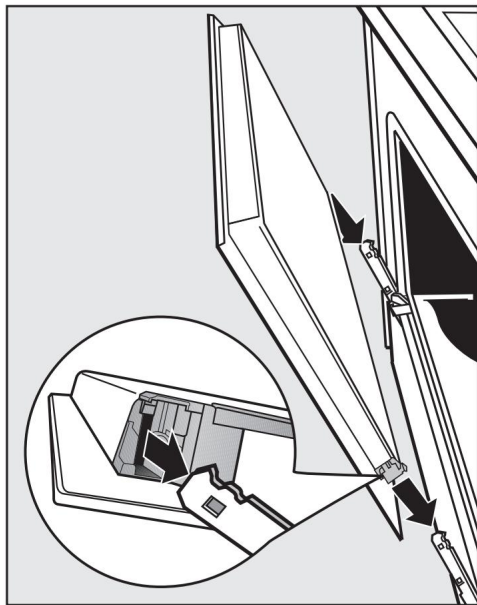
Đẩy tấm kính bên trong với mặt in mờ hướng xuống dư ới vào dải nhựa và đặt nó vào giữa các giá đỡ.



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

Cánh cửa hiện đã được lắp ráp lại.

Lắp cửa

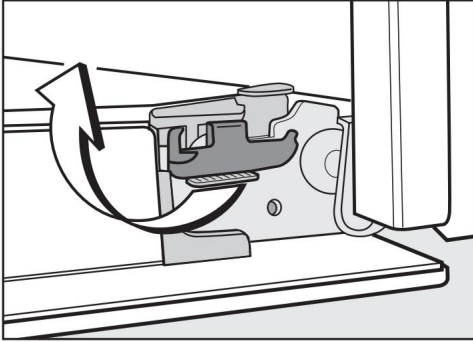


Giữ chặt cửa ở cả hai bên và cẩn thận lắp lại vào giá đỡ bản lề.

Đảm bảo cửa được đóng thẳng trở lại. Mở cửa hoàn toàn.

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

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



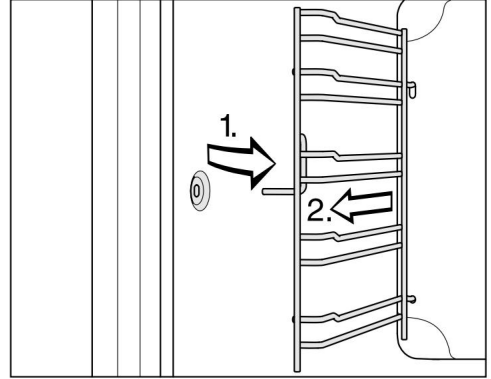
Để khóa lại kẹp khóa, hãy lật chúng trở lại vị trí nằm ngang hết mức có thể.

Tháo thanh trượt kệ bằng FlexiClip dạng ống lồng

ngư ời 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 trượt, vui lòng làm theo hướng dẫn trong phần "Tính năng - Lắp và tháo thanh trượt FlexiClip".



Kéo các thanh trượt cửa 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.

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

ngư ời chạy bộ.

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.au/service hoặc www.miele.co.nz/service và trên trang web của Miele.

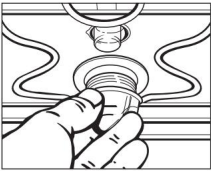
Tuy nhiên, xin lưu ý rằng chúng tôi sẽ áp dụng phí gọi dịch vụ đối với những lần bảo dưỡng không cần thiết khi sự cố có thể được khắc phục theo hướng dẫn trong các hướng dẫn vận hành này.

Vấn đề	Nguyên nhân có thể xảy ra và
Màn hình tối.	<p>cách khắc phục Bạn đã chọn cài đặt Thời gian Hiện thị Tắt . Khi lò nư ớ ng tắt, màn hình sẽ tối. Nếu bạn muốn thời gian trong ngày đư ợ c hiển thị liên tục, hãy chọn cài đặt Thời gian Hiện thị Bật .</p> <p>Không có điện vào lò nư ớ ng. Kiểm tra xem phích cắm lò nư ớ ng đã đư ợ c cắm đúng vào ổ cắm và đã bật chứ a. Kiểm tra xem cầu dao có bị ngắt không. Nếu có, hãy liên hệ với thợ điện có trình độ hoặc Miele.</p>
Không có tín hiệu báo động.	<p>Các còi báo động bị vô hiệu hóa hoặc đư ợ c đặt ở mức âm lư ớ ng quá thấp. Bật còi báo động hoặc tăng âm lư ớ ng bằng Âm lư ớ ng Cài đặt âm báo .</p>
Khoang lò không nóng <small>hư ớ ng lần.</small>	<p>Chế độ demo đang hoạt động. Bạn có thể chọn chức năng và cảm biến của lò nư ớ ng, như ng chức năng làm nóng lò nư ớ ng không hoạt động. Tắt chế độ Demo bằng chư ớ ng trình Showroom Chế độ Demo Cài đặt Tắt .</p>
Khóa hệ thống xuất hiện trên màn hình.	<p>Khóa hệ thống đã đư ợ c bật. Xác nhận bằng OK. Nhấn OK trong 6 giây sẽ xuất hiện trên màn hình. Bạn có thể hủy kích hoạt khóa hệ thống cho một quá trình nấu bằng cách chạm vào cảm biến OK trong ít nhất 6 giây. Nếu bạn muốn tắt vĩnh viễn khóa hệ thống, hãy chọn cài đặt Tắt khóa hệ thống </p>
12:00 xuất hiện trên màn hình.	<p>Nguồn điện bị ngắt trong thời gian dài hơn 5 phút. Đặt lại thời gian trong ngày (xem "Cài đặt - Thời gian trong ngày"). Thời gian của quá trình nấu cũng cần phải đư ợ c thiết lập lại.</p>
Màn hình hiển thị trạng thái mất điện .	<p>Đã xảy ra sự cố mất điện trong thời gian ngắn. Điều này đã khiến chư ớ ng trình nấu ăn hiện tại dừng lại. Xoay nút chọn chức năng về 0. Khởi động lại chư ớ ng trình nấu ăn.</p>

HƯỚNG DẪN GIẢI QUYẾT VẤN ĐỀ

Vấn đề	Nguyên nhân có thể và cách khắc phục
Số giờ hoạt động tối đa đạt được sẽ hiển thị trên màn hình.	Lò nư ớng đã hoạt động trong thời gian dài bất thư ớng. Điều này đã kích hoạt chức năng tắt an toàn. Xác nhận bằng OK. Bây giờ lò nư ớng đã sẵn sàng để sử dụng.
Lỗi F32 xuất hiện trên màn hình .	Khóa cửa để vệ sinh bằng nhiệt phân chư a đư ợc khóa. Tắt lò rồi bật lại. Khởi động lại chư ớng trình vệ sinh bằng nhiệt phân. Nếu thông báo xuất hiện lần nữa, hãy liên hệ với Miele.
Lỗi F33 xuất hiện trên màn hình .	Khóa cửa để vệ sinh bằng phư ớng pháp nhiệt phân không mở. Tắt lò rồi bật lại. Nếu khóa cửa vẫn không tự mở, hãy liên hệ với Miele.
Lỗi và mã lỗi không đư ợc liệt kê ở đây sẽ xuất hiện trên màn hình.	Đã xảy ra lỗi mà bạn không thể giải quyết. Hãy gọi cho Miele.
Có thể nghe thấy tiếng ồn sau quá trình nấu.	Quạt làm mát vẫn bật sau khi kết thúc chư ớng trình nấu (xem phần "Cài đặt - Quạt làm mát vẫn chạy").
Lò nư ớng đã tự tắt.	Lò nư ớng sẽ tự động tắt để tiết kiệm năng lư ợng nếu không có hành động nào khác đư ợc thực hiện trong một khoảng thời gian nhất định sau khi bật lò hoặc sau khi kết thúc chư ớng trình nấu. Bật lại lò nư ớng.
Bánh ngọt và bánh quy không chín đúng cách sau thời gian hư ớng dẫn nấu ăn.	Đã sử dụng nhiệt độ khác với nhiệt độ đư ợc nêu trong công thức. Chọn nhiệt độ cần thiết cho công thức.
	Số lư ợng thành phần đư ợc sử dụng khác với số lư ợng đư ợc đư a ra trong công thức. Kiểm tra xem bạn đã sửa đổi công thức chư a. Việc thêm nhiều chất lỏng hoặc nhiều trứng hơn sẽ tạo ra hỗn hợp ẩm hơn, mất nhiều thời gian nấu hơn.
Độ vàng của các loại thực phẩm nư ớng không đều.	Đã chọn sai nhiệt độ hoặc mức kệ. Luôn có sự không đồng đều nhẹ trong quá trình nấu hóa. Nếu quá trình nấu hóa rất không đồng đều, hãy kiểm tra xem đã chọn đúng nhiệt độ và mức kệ hay chư a.
	Vật liệu hoặc màu sắc của khuôn nư ớng không phù hợp với chức năng của lò nư ớng. Khi sử dụng chức năng Nhiệt thông thư ớng , đèn hộp thiếc màu, bóng không phù hợp. Hộp thiếc tối màu, mờ là tốt nhất để nư ớng.

Hướng dẫn giải quyết vấn đề

Vấn đề	Nguyên nhân có thể và cách khắc phục
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.</p> <p>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 bẩn trong lò ngăn sau chương trình vệ sinh nhiệt phân.	<p>Chương trình vệ sinh nhiệt phân đốt cháy vết bẩn trong lò và để lại dư dãi dạng tro. Loại bỏ tro bằng khăn sợi nhò ẩm hoặc miếng bọt biển sạch và dung dịch nước nóng và nước rửa chén.</p> <p>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>
Cửa sẽ không mở sau chương trình vệ sinh nhiệt phân.	<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 mở được, hãy gọi cho Miele.</p>
<p>Đèn lò nướng đèn halogen bị lỗi và cần thay thế. Không bật NGUY CƠ bị thương do bề mặt nóng.</p> <p>TRÊN.</p> 	<p>Lò nướng nóng lên trong quá trình hoạt động. Bạn có thể bị bỏng ở bộ phận làm nóng, ngăn lò hoặc phụ kiện.</p> <p>Để các bộ phận làm nóng, khoang lò và các phụ kiện nguội trước khi vệ sinh bằng tay.</p> <p>Ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện. Tắt nguồn tại tủ điện và rút phích cắm khỏi ổ cắm hoặc tắt nguồn tại cầu dao điện. Xoay nắp đèn một phần tư vòng ngược chiều kim đồng hồ để nhả nắp và sau đó kéo nắp cùng với phần gioăng xuống dưới để lấy ra.</p> <p>Thay thế đèn halogen (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, G9). Lắp lại nắp đèn cùng với miếng đệm và xoay theo chiều kim đồng hồ để cố định. Kết nối lại lò nướng với nguồn điện.</p>

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

Liên hệ khi có lỗi

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

Bạn có thể đặt lịch gọi dịch vụ chăm sóc khách hàng của Miele trực tuyến tại www.miele.com.au/service hoặc www.miele.co.nz/service. Thông tin liên lạc của Miele có thể được tìm thấy ở cuối tập sách này.

Vui lòng 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.

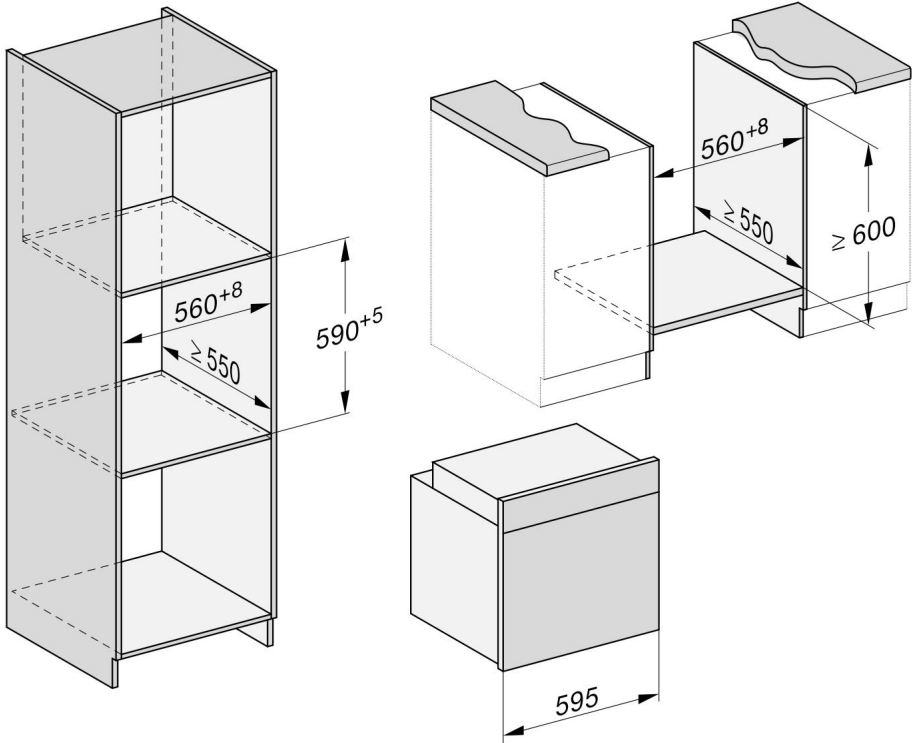
Để biết thêm thông tin, vui lòng tham khảo sổ bảo hành.

Cài đặt

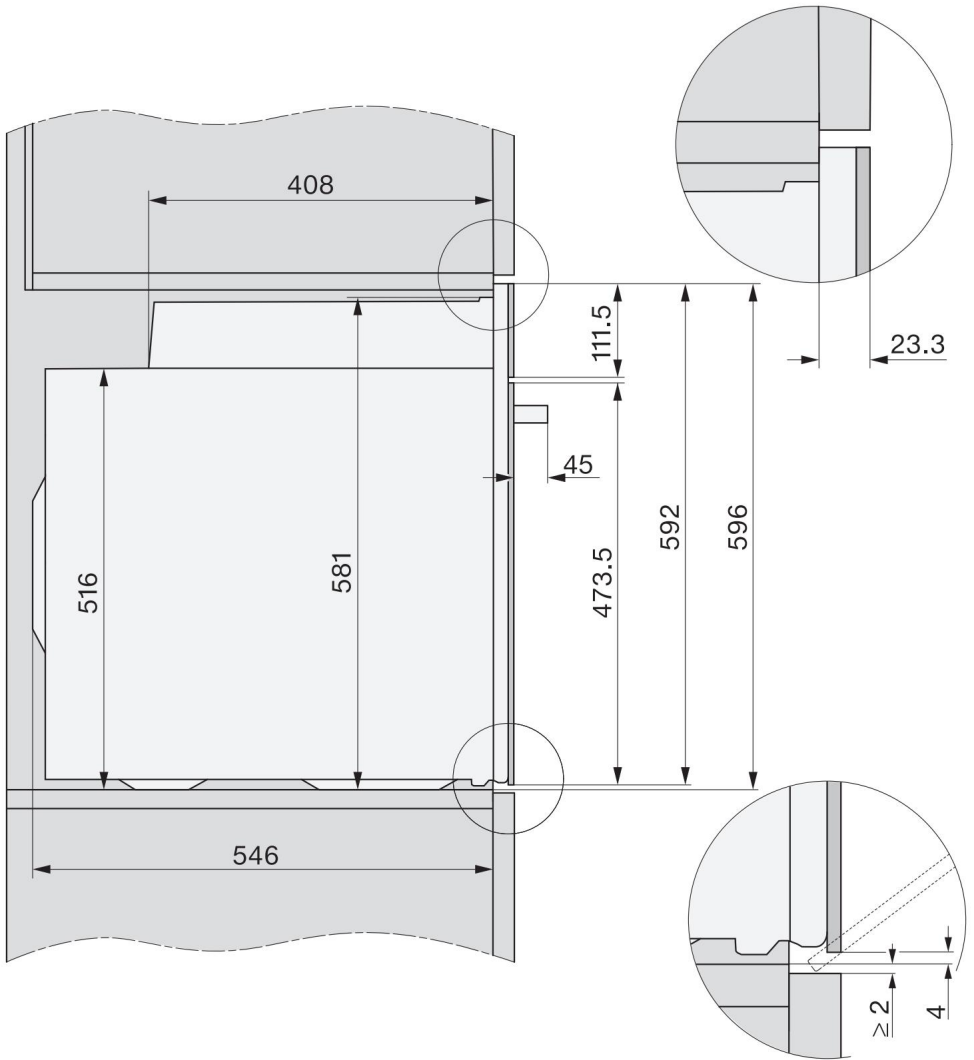
Kích thước xây dựng Kích
thước dư ợc tính bằng mm.

Lắp đặt trong một đ ờn vị cao hoặc cơ sở

Khi lắp lò n ớng thành một khối đế bên dư ợi bếp nấu, vui lòng tuân thủ hư ớng
đ ẫn lắp đặt bếp nấu cũng như chiều cao lắp đặt cần thiết cho bếp nấu.

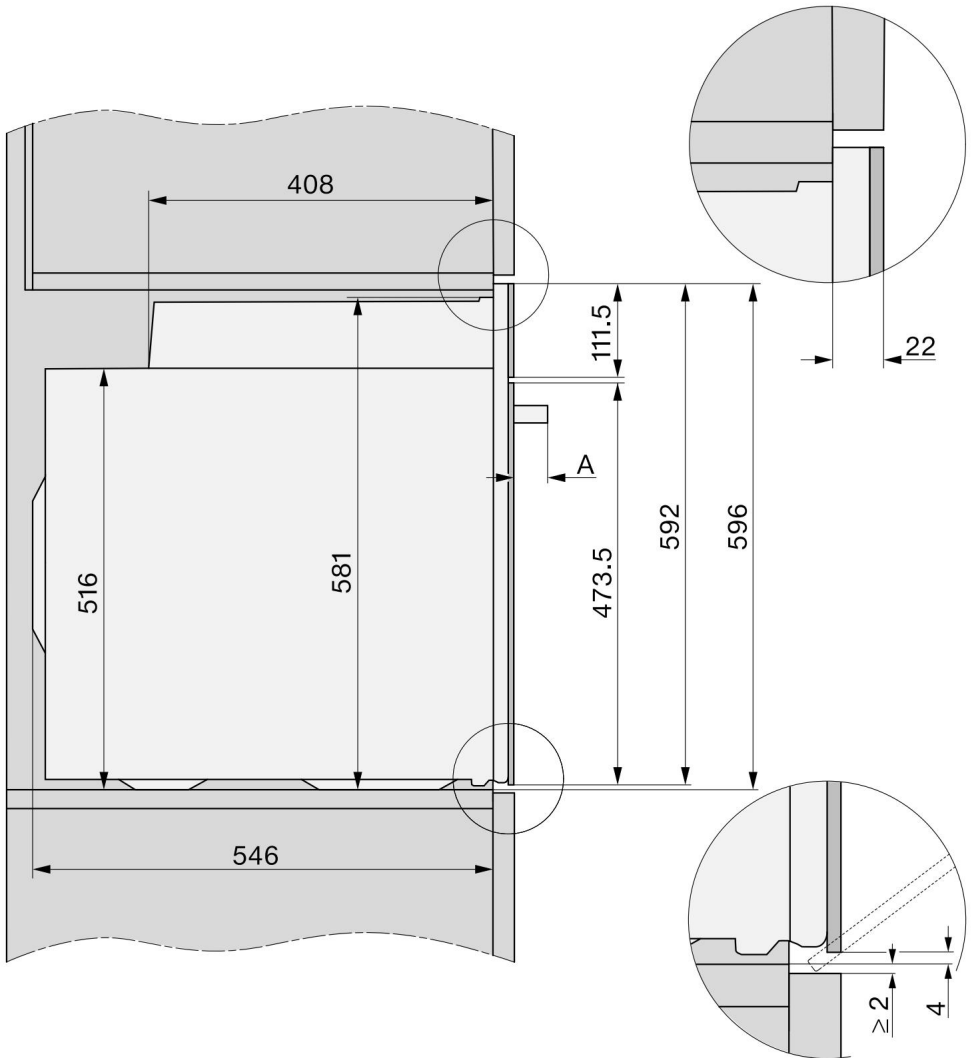


Nhìn từ bên hông H 24xx



Cài đặt

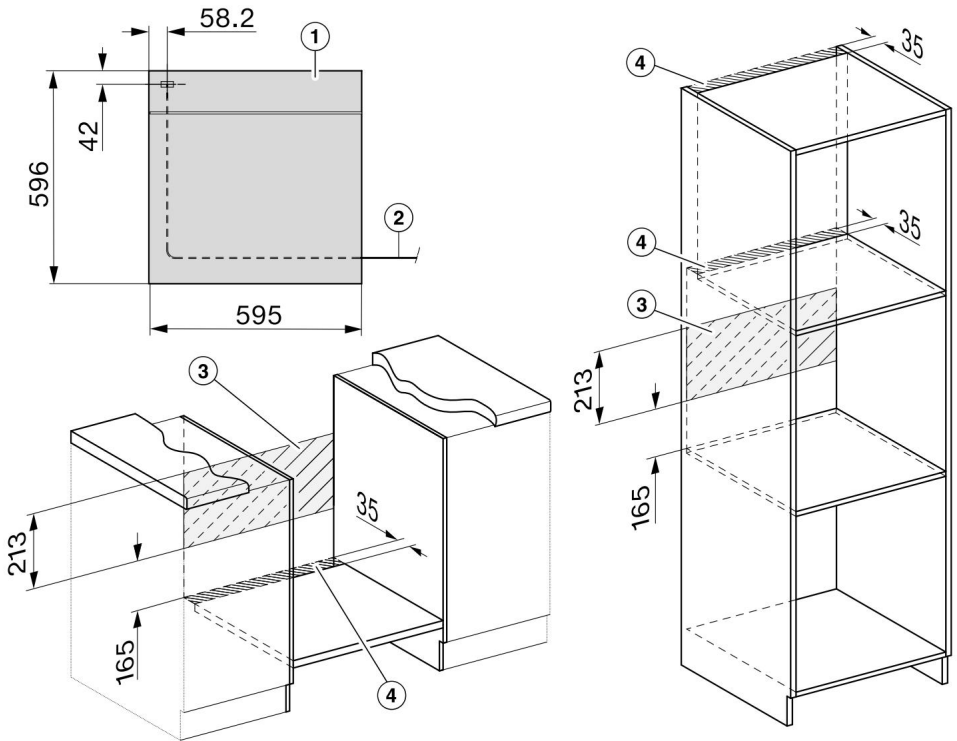
Nhìn từ bên hông H 27xx, H 28xx



H 27xx: 43 mm

H28xx: 47mm

Kết nối và thông gió



a Mặt trứ ớc

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

Không đư ợc phép kết nối trong khu vực này

d Đư ờng cắt thông gió, tối thiểu 150 cm²

Cài đặt

Lắp đặt lò nư ớng

Vì lý do an toàn, lò nư ớng chỉ đư ợc sử dụng sau khi đã đư ợc lắp đặt hoàn chỉnh.

Lò nư ớng cần nguồn cung cấp không khí mát đủ để hoạt động hiệu quả. Nguồn cung cấp không khí mát cần thiết không đư ợc 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 nư ớng không chạm vào tư ớng.

Không lắp dải cách nhiệt vào thành bên của tủ.

Kết nối dây nguồn từ lò nư ớng với nguồn điện.

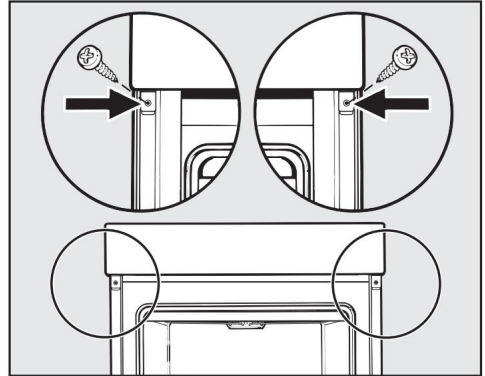
Không đư ợc cầm tay nắm cửa lò nư ớng. Cửa lò có thể bị hỏng.

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

Tốt nhất là tháo cửa (xem "Vệ sinh và bảo dư ớng - 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 lò nếu bạn

chưa tháo cửa lò ra.



Sử dụng các vít đi kèm để cố định lò vào các thành bên của vỏ lò. Lắp lại cửa nếu cần (xem phần

"Vệ sinh và bảo dư ớng - Lắp cửa").

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 sử dụng.

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 cục ít nhất là 3 mm. Chúng bao gồm các công tắc cách ly, cầu chì và rơle theo quy tắc đấu 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 ngăn lò. Vui lòng đảm bảo dữ liệu kết nối khớp với nguồn cung cấp trong gia đình.

Khi liên hệ với Miele, vui lòng trích dẫn thông tin sau: - Số model - Số sê-ri

- 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 tự động được ghi 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 nư ớng xóp (1 khay)	150-160	1	2	25-35		
Bánh nư ớng xóp (2 khay)	150-160	1+3	3	30-40		
Bánh nhỏ (1 khay)	150		1	2	30-40	
	160		2	3	20-30	
Bánh nhỏ (2 khay)	150	2	1+3	1+3	30-40	
Bánh cát (giá đỡ, khuôn bánh mì, 30 cm)1	150-160			2	60-70	
	1	155-165	2	1	2	60-70
Bánh bi, hạt (giá đỡ, khuôn bánh mì, 30 cm)1	150-			2	55-65	
	160	1	150-160		2	60-70
Bánh đá cảm thạch, bánh hạt (giá đỡ, khuôn tròn/bánh Bundt thiếc, 26 cm)1	1	150-160	1		2	55-65
		150-160	1		2	60-70
Bánh trái cây tư ơ i (1 khay)	160	170	1	160-	2	40-50
	170	1	Bánh trái		1	55-65
cây tư ơ i (giá đỡ, khuôn bánh lò xo, 26 cm)1	150-160	1			2	55-65
		165-175	1	Đế		2
bánh flan (giá đỡ, hộp đế bánh flan, 28 cm)1	150-160				2	25-35
	1	170-180	2	1		2

Chức năng lò nư ớng, Nhiệt độ, Mức kệ (+HFC: với thanh trư ợt FlexiClip HFC 70-C / -HFC: không có thanh trư ợt FlexiClip HFC 70-C), Thời gian nấu, Fan Plus, Nhiệt thông thư ờng

- ¹ Sử dụng khuôn nư ớng tối màu, mỡ và đặt vào giữa giá.
- ² Làm nóng lò trư ớc khi cho thực phẩm vào. Không sử dụng chức năng Booster cho mục đích này mục đích.
- ³ Lắp thanh trư ợt FlexiClip HFC 70-C (nếu có) vào giá đỡ phía dư ới.
- ⁴ Lấy khay nư ớng ra khỏi lò sớm nếu thực phẩm đã chuyển sang màu nâu đủ trư ớc 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	25-35
	150-160	1 2 25	-35		
Bánh quy (2 khay)	140-150	1+3 ³	1+3	25-35	4
Bánh quy thả (1 khay)	140		1	2	35-45
	160	2	2	3	25-35
Bánh quy thả (2 khay)	140		1+3 ³	1+3	40-50
Đế bánh flan (giá đỡ, hộp đế bánh flan, 28 cm) ¹	150-160	1	170-180	1	170-
	180	1	150-160	1	160
Bánh phô mai (giá đỡ, khuôn bánh lò xo, 26cm) ¹	180	- 1	75-85		2
					2
Bánh táo (giá đỡ, khuôn bánh lò xo, 20cm) ¹				1	2
					80-100
Bánh táo (giá đỡ, khuôn bánh lò xo, 26cm) ¹	180-190	2	1		2
	160-170	1	170-		2
Bánh trái cây tứ i, tráng men (giá đỡ, khuôn lò xo) khuôn bánh, 26 cm) ¹	180	1	150-160		2
	1		170-180	1	2
Bánh trái cây tứ i, tráng men (1 khay)	160-170	1 2			2
	45-55				50-60
Bánh flan trái cây (1 khay)	210-220	2 - 1	55-65		
	180-190	- 1	35-45		
Bánh scone (2 khay nhôm trên giá, 4 x 4 miếng trên mỗi	180-190	2 - 1	15-20	1+3	15-20

khay) Chức năng lò nướng, 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, Eco Fan Heat, Nhiệt thông thường, Nướng chuyên sâu

¹ Sử dụng khuôn nướng tối màu, mờ và đặt vào giữa giá.

² Làm nóng lò trước khi cho thực phẩm vào. Không sử dụng chức năng Booster cho mục đích này mục đích.

³ Lắp thanh trượt FlexiClip HFC 70-C (nếu có) vào giá đỡ phía dưới.

⁴ 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 men

Bánh ngọt/Bánh quy (phụ kiện)	[°C]			[phút]
		+HFC	-HFC	
Bánh Bundt (giá đỡ, khuôn bánh Bundt, 150-160 cm) 1	24		2	50-60
	160-170	1	160-	2 50-60
Stollen (1 khay)	170	1	150-	2 55-65
	160	1	160-170	1 2 55-65
Bánh Streusel có/không có trái cây (1 khay)	170	1	170-	3 45-55
	180	2	160-	2 45-55
Bánh trái cây tư ơ i (1 khay)	170	1	170-180	2 3 45-55
	160-170	1		2 25-35
Bánh cuộn táo/bánh cuộn nho khô (2 khay)	160-170	1+3	3 1+3	30-405
Bánh mì trắng, dạng tự do (1 khay)	180-190	1	190-200	2 35-45
	1			2 30-40
Bánh mì trắng (giá, khuôn bánh mì, 30 cm) 1	180-190	1		2 35-45
	190-200	2	1	2 30-40
Bánh mì nguyên cám (giá đỡ, khuôn bánh mì, 30 cm) 1				2 55-65
	180-190	1	210-	2 45-55
Ủ bột men (giá)	220	1	30-35	⁻⁴ ⁻⁴ -

Chức năng lò nướng, 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 thư ờng

¹ Sử dụng khuôn nướng tối màu, mờ và đặt vào giữa giá.

² Làm nóng lò trước khi cho thực phẩm vào. Không sử dụng chức năng Booster cho mục đích này mục đích.

³ Lắp thanh trượt FlexiClip HFC 70-C (nếu có) vào giá đỡ phía dư ới.

⁴ Đặt giá nướng xuống sàn lò và đặt bát đựng bột lên giá.

Tùy thuộc vào kích thước của đĩa, bạn có thể cần phải tháo bỏ các thanh trượt trên kệ.

⁵ Lấy khay nướng ra khỏi lò sớm nếu 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/Bánh quy (phụ kiện)	[°C]		+HFC		
			-HFC	[phút]	
Bánh trái cây tư ơ i (1 khay)	160-170	2	1	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+31	1+3	25-352	

Chức năng lò nư ớng, Nhiệt độ, Mức kệ (+HFC: với thanh trư ợt FlexiClip HFC 70-C / -HFC: không có thanh trư ợt FlexiClip HFC 70-C), Thời gian nấu, Fan Plus, Nhiệt thông thư ờng

¹ Lắp thanh trư ợt FlexiClip HFC 70-C (nếu có) vào giá đỡ phía dư ới.

² Lấy khay nư ớng ra khỏi lò sớm nếu thực phẩm đã chuyển sang màu nâu trư ớc khi hết thời gian nấu quy định.

Hỗn hợp bột biển

Bánh/Bánh quy (phụ kiện)	[°C]		+HFC		
			-HFC	[phút]	
Đế bánh bông lan (2 quả trứng) (giá đỡ, khuôn bánh lò xo, 26 cm)1	160-170	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	180	1	150-	2	30-40
	170	2	180-	2	25-45
Đế bánh bông lan (1	190	2	1	10-20	

khay) Chức năng nư ớng, Nhiệt độ, Mức kệ (+HFC: với thanh trư ợt FlexiClip HFC 70-C / -HFC: không có thanh trư ợt FlexiClip HFC 70-C), Thời gian nấu, Fan Plus, Nhiệt thông thư ờng

¹ Sử dụng khuôn nư ớng tối màu, mỡ và đặt vào giữa giá.

² Làm nóng lò trư ớc khi cho thực phẩm vào. Không sử dụng chức năng Booster cho mục đích này.

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)	180-190	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 lò nướng, 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

¹ Lắp thanh trượt FlexiClip HFC 70-C (nếu có) vào giá đỡ phía dư ới.

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	35-45	
	180-190	1	30-40	
Bánh tart hành tây (1 khay)	180-190	1	2	25-35
	170-180	1	170-	2 30-40
Pizza, bột men (1 khay)	180	1	210-220	2 25-35
	1	200	2	20-30
Pizza, bột men (1 bánh pizza nhôm đĩa 35 cm trên giá)			- 1	14-16
Pizza, bột quark (1 khay)	170-180	1	190-	2 25-35
	200	1	Pizza đông	2 25-35
lạnh, đã nấu chín trước (giá)	200-210	1	Bánh mì nư ớng	2 20-25
(giá)	300		- 3	6-9
Các món nư ớng/gratin (ví dụ bánh mì nư ớng) (giá đỡ trên khay phổ thông)	275	3	3	3-6
Rau nư ớng (giá đỡ trên phổ thông khay)	275	3	4	5-10
	250	3	3	5-10
Ratatouille (1 khay phổ thông)	180-190	1		2 40-60
Khoai tây chiên đông lạnh ¹ (Nư ớng ngon và khay AirFry, có lỗ)	180-190	2		3 30-35
Croquettes, đông lạnh ¹ (Nư ớng ngon và khay AirFry, đục lỗ)		180-190	2	3 23-25

Chức năng lò nư ớng, 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 thư ớng, Nư ớng chuyên sâu, Quạt Plus, Nhiệt quạt tiết kiệm, Nư ớng toàn phần, Lò nư ớng quạt, | Khác | AirFry

¹ Vui lòng làm theo hư ớng dẫn của nhà sản xuất trên bao bì.

² Làm nóng lò trước khi cho thực phẩm vào. Không sử dụng chức năng Booster cho mục đích này.

³ Làm nóng lò trước 5 phút trước khi cho thực phẩm vào. Không sử dụng Booster . chức năng cho mục đích này.

⁴ Nếu có thể, hãy lật thức ăn sau một nửa thời gian nấu.

Biểu đồ nấu ăn

Thịt bò

[phút]	[°C]			10 Thực phẩm (phụ kiện)	[°C]	
Thịt bò hầm, khoảng 1 kg (đĩa nư ớng có 2 150-1603 2 6 120-1307 - nắp)	2 170-1803 2 6					
120-1307 - 180-190 2 6 160-1808 - Phi lê thịt bò, khoảng 1 kg (khay đa năng) 2 180-		1903 2 Phi lê thịt bò, "tái", khoảng 1 kg1				
2 80-854 2 Phi lê thịt bò, "vừa", khoảng 1 kg1	2 90-954 2 Phi lê			6	25-60 53-75	
thịt bò, "chín kỹ", khoảng 1 kg1	2 95-1004 2	Nạc thăn, khoảng 1 kg		6	70-80 53-55	
(khay đa năng) 2 180-1903 2 Thịt thăn, "tái", xấp xỉ 1 kg1	2 80-			6	80-90 60-65	
854 2 Thịt thăn, "vừa", xấp xỉ 1 kg1	2 90-954 2	Thịt thăn, "chín kỹ", xấp xỉ 1 kg1	2 95-1004 2	Bánh mì kẹp thịt, rissoles (giá trên	6	110-130 70-75
kệ cấp 4 và 3005 khay đa năng trên kệ cấp 1)		Chức năng, Nhiệt		6	80-90 53-55	
độ, Mức kệ, Thời gian nấu, Nhiệt độ lõi, Fan Plus, Nhiệt				6	110-120 60-65	
thông thứ ớng, Nhiệt quạt tiết kiệm, Nư ớng đầy đủ				6	130-140 70-75	
				4	15-259 -	

¹ Sử dụng giá đỡ và khay đựng đa năng.

² Đầu tiên, hãy áp chảo thịt trên bếp.

³ Làm nóng lò trước khi cho thực phẩm vào. Không sử dụng chức năng Booster cho mục đích này.

⁴ Làm nóng lò ở nhiệt độ 120 °C trong 15 phút. Giảm nhiệt độ khi bạn cho thực phẩm vào lò.

⁵ Làm nóng lò trước 5 phút trước khi cho thực phẩm vào. Không sử dụng chức năng Booster cho mục đích này.

⁶ Lắp thanh trượt FlexiClip HFC 70-C (nếu có).

⁷ Đầu tiên, đẩy nắp khi rang. Sau khi rang trong 90 phút, mở nắp và thêm khoảng 0,5 lít chất lỏng.

⁸ Đầu tiên, đẩy nắp khi rang. Sau khi rang trong 100 phút, mở nắp và thêm khoảng 0,5 lít chất lỏng.

⁹ Lật thức ăn sau khi nấu được một nửa thời gian.

¹⁰ Nếu bạn sử dụng đầu dò thực phẩm, bạn có thể sử dụng nhiệt độ lõi được hiển thị.

Biểu đồ nấu ăn

Bê

[phút]			7	Thực phẩm (phụ kiện)	[°C]
Thịt bê hầm, khoảng 1,5 kg (đĩa nư ớng 2 160-1703 2 5 120-1306 - có nắp)				2 170-1803 2 5	
120-1306 - Phi lê thịt bê, khoảng 1 kg (khay đa năng)			2 160-1703	2 Phi lê thịt bê, "tái",	
khoảng 1 kg ¹ 2 80-854 2 Phi lê thịt bê, "vừa", khoảng 1 kg ¹ 2 90- ⁵				30-60 53-75	
954 2 Phi lê thịt bê, "chín kỹ", khoảng 1 kg ¹ 2 95-1004 2 Đùi bê,				5 50-60 53-55	
"tái", khoảng 1 kg ¹ 2 80-854 2 Đùi bê, "vừa", khoảng 1 kg ¹ 2 90- ⁵				80-90 60-65	
954 2 Thịt bê, "chín kỹ", khoảng 1 kg ¹ 2 95-1004 2				5 90-100 70-75	
				5 80-90 53-55	
				5 100-130 60-65	
				5 130-140 70-75	

Chức năng, Nhiệt độ, Mức kệ, Thời gian nấu, Nhiệt độ lõi, Fan Plus, Nhiệt thông thư ờng

- ¹ Sử dụng giá đỡ và khay đựng đa năng.
- ² Đầu tiên, hãy áp chảo thịt trên bếp.
- ³ Làm nóng lò trước khi cho thực phẩm vào. Không sử dụng chức năng Booster cho mục đích này mục đích.
- ⁴ Làm nóng lò ở nhiệt độ 120 °C trong 15 phút. Giảm nhiệt độ khi bạn cho thực phẩm vào lò.
- ⁵ Lắp thanh trượt FlexiClip HFC 70-C (nếu có).
- ⁶ Đầu tiên, dậy nắp khi rang. Sau khi rang trong 90 phút, mở nắp và thêm khoảng 0,5 lít chất lỏng.
- ⁷ Nếu bạn sử dụng đầu dò thực phẩm, bạn có thể sử dụng nhiệt độ lõi dự ợc hiển thị.

Biểu đồ nấu ăn

Thịt lợn

Thức ăn (phụ kiện)			10 [°C] [phút]	[°C]
Thịt heo quay/cổ heo quay, khoảng 1 kg (đĩa nư ớng có nắp)	90	180-190	2 5 130-140	6 80-90
Thịt heo nư ớng giòn, khoảng 2 kg (đĩa nư ớng)	200	2 5 130-150	7 80-90	2 90-100
Phi lê thịt lợn, khoảng 350 g ¹			5	70-90 60-69
Thịt đùi lợn nư ớng, khoảng 1,5 kg (đĩa nư ớng có nắp)				
Thịt đùi, khoảng 1 kg (khay phổ thông)	150-160	2 2	5	50-60 63-68
Thịt đùi, khoảng 1 kg ¹ Thịt viên, khoảng 1 kg (khay phổ thông)	95-105	3 2 170-180	5	140-160 63-66
	180	2 5 60-70	7 80-85	190-200 2 5
	70-80	7 80-85	3 0 0 4	2 2 0 4
Thịt xông khói			4	3-5 -
Xúc xích ¹			3 ⁵	8-159 -

Chức năng, Nhiệt độ, Mức kệ, Thời gian nấu, Nhiệt độ lõi, Fan Plus, Nhiệt thông thư ớng, Nhiệt quạt tiết kiệm, Nư ớng đầy đủ

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

Biểu đồ nấu ăn

Cừu, trò chơi

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

Chức năng, Nhiệt độ, Mức kệ, Thời gian nấu, Nhiệt độ lõi, Nhiệt độ thông thư ờng

¹ Đầu tiên, hãy 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 cho thực phẩm vào lò.

⁴ Lắp thanh trượt FlexiClip HFC 70-C (nếu có).

⁵ Trước tiên, hãy rang với nắp đậy. Sau khi rang trong 50 phút, hãy mở nắp và thêm khoảng 0,5 lít chất lỏng.

⁶ Nếu bạn sử dụng đầu dò thực phẩm, bạn có thể sử dụng nhiệt độ lõi được hiển thị.

Biểu đồ nấu ăn

Gia cầm, cá

Thức ăn (phụ kiện)					8 [phút]
		[°C]			[°C] 55-65 85-
Gia cầm, 0,8-1,5 kg (khay phổ thông)	170-180	2 Gà, khoảng 1,2 kg (gia	4	90	
trên khay phổ thông)	180-190 2 4 55-65 85-90				
Gia cầm, khoảng 2 kg (đĩa nư ớng)	180-190	2 4 100-120 6	85-90	190-200	2 4 110-130 6 85-90
		Gia cầm, khoảng 4 kg (đĩa nư ớng)			160-170 2
4 180-200 7 90-95	180-190 2 4 180-200 7 90-95				
Đùi gà (lồng vào khay nư ớng và quay)		190-200 2		4	30-35 -
Cá, 200-300 g, ví dụ cá hồi (khay phổ thông)		210-220 3 2		4	15-25 7 5-80
Cá, 1-1,5 kg, ví dụ cá hồi Úc (khay phổ thông)		210-220 3 2		4	30-40 7 5-80
Phi lê cá trong giấy bạc, 200-300 g (khay đa năng)		200-210 2		4	25-30 7 5-80
Thanh cá, đông lạnh ¹ (Nư ớng Gourmet và khay AirFry, đục lỗ)		220-230 2 4		13-15 5	-

Chức năng, Nhiệt độ, Mức kệ, Thời gian nấu, Nhiệt độ lõi, Fan Plus, Fan Grill, Nhiệt thông thư ớng, Nhiệt quạt tiết kiệm, | Khác | AirFry

¹ Vui lòng làm theo hướng dẫn của nhà sản xuất trên bao bì.

² Làm nóng lò trư ớc 5 phút trư ớc khi cho thực phẩm vào. Không sử dụng chức năng Booster cho mục đích này.

³ Làm nóng lò trư ớc khi cho thực phẩm vào. Không sử dụng chức năng Booster cho mục đích này mục đích.

⁴ Lắp thanh trư ợt FlexiClip HFC 70-C (nếu có).

⁵ Nếu có thể, hãy lật thức ăn sau một nửa thời gian nấu.

⁶ Thêm khoảng 0,25 lít chất lỏng khi bắt đầu.

⁷ Thêm khoảng 0,5 lít chất lỏng sau 30 phút.

⁸ Nếu bạn sử dụng đầu dò thực phẩm, bạn có thể sử dụng nhiệt độ lõi đư ợc hiển thị.

Công thức cho chương trình tự động

Dưới đây là các công thức sử dụng với chương trình Tự động.

Để có kết quả nấu ăn tốt nhất, chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng số lượng và phụ kiện được nêu trong công thức nấu ăn.

Để tìm đúng mức kệ, vui lòng tháo thanh trượt FlexiClip HFC 70-C trước khi bắt đầu chương trình Tự động.

Công thức cho chương trình tự động

Bánh xốp táo

Thời gian chuẩn bị: 95 phút

Dành cho 12 người ăn

Đối với lớp phủ
500 g táo, sắc 1
muối canh nước cốt chanh

Đối với bột
nhào 150 g bơ | làm mềm
150 g đường xay 1
½ thìa cà phê đường
vani 3 quả trứng
vừa 150 g bột mì trắng
½ thìa cà phê bột nở

Đối với hộp

thiếc 1 thìa cà phê bơ

Để rắc 1
muối canh đường bột

Phụ kiện

Giá đỡ

Khuôn bánh lò xo, 26 cm
Rây mịn

Sự chuẩn bị

Gọt vỏ và cắt táo thành bốn phần. Bắt đầu từ mặt
cong, cắt lát dày 1 cm, trộn với nước cốt chanh
và để sang một bên.

Bôi mỡ vào khuôn lò xo.

Trộn đều bơ, đường và đường vani trong
khoảng 2 phút. Trộn đều từng quả trứng
trong nửa phút.

Rây bột nở và bột mì lại với nhau rồi
trộn vào hỗn hợp kem.

Múc đều vào khuôn bánh lò xo đã
phết mỡ. Nhẹ nhàng ấn táo vào hỗn hợp
bánh với mặt cong hướng lên trên.

Đặt khuôn lò xo vào giá bên trong lò
và nướng.

Để bánh trong khuôn trong 10 phút sau khi nướng.
Sau đó, mở thành khuôn và để bánh nguội trên giá.
Rắc đường bột lên.

Cài đặt

Chương trình tự động |

Miếng bọt biển táo

Thời lượng chương trình: 55 phút

Chức

năng thủ công :

Nhiệt độ: 165-175 °C Làm nóng

Trước: Không

Thời gian: 45-55 phút Mức nhiệt độ

trên kệ: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2 Mẹo hữu ích Thay

vì rắc đường

bột, bạn có thể phết một ít mỡ hơi ấm lên trên
cùng.

Công thức cho chương trình tự động

Đế mút sâu

Thời gian chuẩn bị: 75 phút

Dành cho 12 người ăn

Đổi với bột nhào
4 quả trứng vừa 2
muỗng canh nước | nóng
175 g đường xay 200 g
bột mì trắng 1 muỗng cà phê
bột nở

Đổi với hộp

thiếc 1 thìa cà phê bơ

Phụ kiện

Giá đỡ

Rây mịn

Khuôn bánh lò xo, 26 cm

Giấy nến

Sự chuẩn bị

Tách lòng trắng trứng ra khỏi lòng đỏ.
Đánh lòng trắng trứng với nước cho đến khi cứng.
Từ từ thêm đường, đánh sau mỗi lần thêm. Đánh
bông rồi cho lòng đỏ trứng vào.

Đặt giá vào lò nướng. Bắt đầu chương trình

Tự động hoặc làm nóng trước

lò vi sóng.

Khuấy bột nở vào bột mì, rây hỗn hợp trứng vào,
sau đó nhẹ nhàng trộn vào hỗn hợp trứng bằng
cây đánh trứng lớn.

Bôi mỡ vào đáy khuôn lò xo và lót giấy nến. Đổ
hỗn hợp vào khuôn lò xo và dàn đều bằng thìa
hoặc thìa dẹt.

Đặt đế bánh vào lò và nướng cho đến khi vàng.

Đề bánh nguội trong khuôn khoảng 10 phút sau
khi nướng. Lấy bánh ra khỏi giá và để nguội.
Cắt ngang bánh hai lần để tạo thành 3 lớp.

Trải đều lên phần nhân đã chuẩn bị.

Cài đặt

Chương trình tự động |

Đề bột biển

Thời lượng chương trình: 36 phút

Chức năng

thủ công :

Nhiệt độ: 160-170 °C Làm nóng

trước: Có Thời

gian: 30-40 phút Mức nhiệt độ:

+HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2 Mẹo hữu ích Đề làm bánh

bông lan số

cô la, hãy thêm 2-3 thìa cà phê bột ca cao
vào hỗn hợp bột mì.

Công thức cho chương trình tự động

Đế xốp

Thời gian chuẩn bị: 30 phút

Đối với nhân quark và kem 500 g quark, 20% chất béo trong chất khô 100 g đũa xay 100 ml sữa, 3,5% chất béo 1 ½ thìa cà phê đũa vani 1 quả chanh | chỉ lấy nước cốt 6 lá gelatin 500 g kem

Để rắc 1 muỗng canh đũa bột

Đối với nhân cappuccino 100 g sữa cô la đen 500 g kem 6 lá gelatin 80 ml espresso 80 ml rượu mùi cà phê 3 thìa cà phê đũa vani 1 thìa canh bột ca cao

Để rắc 1 muỗng canh bột ca cao

Phụ kiện

Đĩa đựng thức ăn
Rây mịn

Chuẩn bị nhân quark và kem Trộn đều quark, đũa, sữa, đũa vani và nước cốt chanh. Ngâm gelatin trong nước lạnh. Bóp gelatin, sau đó hòa tan trong lò vi sóng hoặc trong chảo trên bếp ở lửa nhỏ.

Khuấy một phần hỗn hợp phô mai vào gelatin.

Khuấy hỗn hợp này vào hỗn hợp quark còn lại và cho vào tủ lạnh để làm lạnh. Đánh kem cho đến khi cứng và trộn vào hỗn hợp quark.

Đặt một lớp bánh vào một phần ăn

đĩa và rải một nửa hỗn hợp quark lên trên. Phủ một lớp bánh khác lên trên. Thêm một nửa hỗn hợp còn lại, sau đó phủ phần bánh cuối cùng lên trên.

Cho vào tủ lạnh để làm lạnh. Rắc đũa bột lên trước khi dùng.

Chuẩn bị cho nhân cappuccino Đun chảy sữa cô la để làm nhân cappuccino. Đánh kem cho đến khi cứng và để riêng một phần nhỏ để phết lên lớp trên cùng. Ngâm gelatin trong nước lạnh. Bóp gelatin, sau đó hòa tan trong lò vi sóng hoặc trong chảo trên bếp ở lửa nhỏ. Để nguội một chút.

Khuấy một nửa lượng cà phê espresso và một nửa lượng rượu mùi cà phê vào gelatin rồi cho vào kem tươi.

Chia hỗn hợp cà phê và kem thành hai phần.

Khuấy đũa vani vào một nửa và sữa cô la và ca cao vào nửa còn lại.

Đặt một lớp bánh lên đĩa đựng và rưới một ít rượu mùi cà phê và espresso, sau đó phết kem sữa cô la lên trên. Đặt lớp bánh thứ hai lên trên, rưới phần rượu mùi và espresso còn lại và phết kem vani lên trên. Đặt lớp thứ ba lên trên, phủ một lớp kem bạn để riêng và rắc bột ca cao.

Mẹo hữu ích

Để có hương vị trái cây, hãy thêm một ít vỏ chanh bào và 300 g múi quýt hoặc miếng mơ đã ráo nước.

Công thức cho chương trình tự động

Bánh đá cẩm thạch

Thời gian chuẩn bị: 80 phút

Dành cho 18 người ăn

Đối với bột nhào

250 g bơ | làm mềm 200 g

đường xay 1 ½ thìa

cà phê đường vani 4

quả trứng vữa 200

g kem chua 400 g

bột mì trắng 3 thìa cà

phê bột nở Một nhúm

muối 3 thìa canh

bột ca cao

Đối với hộp

thiếc 1 thìa cà phê bơ

Phụ kiện

Khuôn nhẵn, 26 cm

Giá đỡ

Chuẩn bị Trộn

đều bơ, đường và đường vani. Thêm từng quả trứng, khuấy đều trong ½ phút mỗi lần.

Thêm kem chua. Rây đều bột mì, bột nở và muối. Sau đó trộn vào các nguyên liệu khác.

Phết mỡ vào khuôn bánh và múc một nửa hỗn hợp vào.

Trộn bột ca cao vào nửa còn lại của hỗn hợp. Đổ hỗn hợp sẫm màu lên trên hỗn hợp nhạt màu.

Xoay một chiếc nĩa qua hỗn hợp để tạo hiệu ứng vân đá.

Đặt khuôn bánh vào giá trong lò và nướng.

Để bánh trong khuôn trong 10 phút sau khi nướng.

Lấy bánh ra khỏi khuôn và để nguội.

Cài đặt

Chương trình tự động |

Bánh đá cẩm thạch

Thời lượng chương trình: 55 phút

Thủ công

Chức năng:

Nhiệt độ: 150-160 °C

Làm nóng trước: Không

Thời lượng: 50-60 phút

Mức kệ: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Công thức cho chương trình tự động

Bánh streusel trái cây

Thời gian chuẩn bị: 150 phút

Phục vụ 20 người ăn

Đối với bột

nhào 42 g men

tư i 150 ml sữa, 3,5% chất béo |

ấm 450 g bột mì trắng 50

g đư ờng xay 90 g

bơ | làm mềm 1 quả

trứng vừa

Để làm lớp phủ

1,25 kg táo

Đối với phần vụn

bánh 240 g bột mì trắng 150

g đư ờng xay 3 thìa cà

phê đư ờng vani 1 thìa

cà phê quế 150 g

bơ | làm mềm

Phụ kiện

Khay nư ớng hoặc khay đa năng

Sự chuẩn bị

Khuấy men vào sữa để hòa tan.

Thêm bột mì, đư ờng, bơ và trứng vào, nhào thành khối bột mịn.

Nặn bột thành khối tròn, cho vào bát, phủ khăn ẩm lên và cho vào ngăn lò. Ủ bột theo cài đặt ở giai đoạn ủ 1.

Gọt vỏ và bỏ lõi táo rồi thái thành từng miếng.

Nhào nhẹ bột rồi cán mỏng trên khay nư ớng hoặc khay nư ớng thông thư ờng.

Trải đều táo lên bột. Trộn đều bột mì, đư ờng, đư ờng vani và quế. Sau đó nhào bơ để tạo thành hỗn hợp streusel.

Rắc hỗn hợp này lên táo.

Đặt bánh vào lò và ủ bột theo cài đặt đư ợc chỉ định cho giai đoạn ủ 2.

Nư ớng bánh cho đến khi bánh có màu vàng nâu.

Cài đặt để ủ

bột men

Chứng minh giai đoạn 1

Chức năng:

Nhiệt độ: 30 °C

Thời gian kiểm tra: 30-45 phút

Chứng minh giai đoạn 2

Chức năng:

Nhiệt độ: 30 °C

Thời gian kiểm tra: 30 phút

Chư ơng trình tự động

nư ớng bánh |

Bánh streusel trái cây

Thời lư ợng chư ơng trình: 44 phút

Chức

năng thủ công :

Nhiệt độ: 180-190 °C Làm nóng

trư ớc: Không

Thời gian: 40-50 phút Mức

kệ: +HFC 70-C: 2 | -HFC 70-C: 3 Mẹo hữu ích

Thay vì

táo, hãy thử dùng 1 kg mận hoặc anh đào có hạt.

Công thức cho chương trình tự động

Bánh quy

Thời gian chuẩn bị: 135 phút

Làm 70 (2 khay)

Thành phần

250 g bột mì trắng ½

thìa cà phê bột nở 80 g

đường xay 1 ½

thìa cà phê đường vani

1 thìa cà phê tinh

chất rửa rum 1

½ thìa canh nước 120 g bơ | làm mềm

Phụ kiện

Cán lăn

Máy cắt bánh quy

2 khay nướng hoặc khay đa năng

Sự chuẩn bị

Trộn đều bột mì, bột nở, đường và đường vani.

Thêm phần nguyên liệu còn lại vào và nhào nhanh để tạo thành khối bột mịn. Làm lạnh ít nhất 60 phút.

Cán bột thành khối dày khoảng 3 mm, cắt bánh quy và đặt lên khay nướng hoặc khay đựng bánh thông thường.

Cho bánh quy vào lò và nướng.

Cài đặt

Chương trình tự động

| Bánh quy | 1

khay / 2 khay

Thời lượng chương trình cho 1

khay: 25 phút

Thời lượng chương trình cho 2

khay: 26 phút

Hướng

đẫn sử dụng Chức năng

lò nướng: Nhiệt độ: 140-150 °C

Làm nóng trước:

Không Thời gian: 25-35 phút Mức

kệ, 1 khay: +HFC 70-C:

1 | -HFC 70-C: 2 Mức kệ, 2 khay: +HFC

70-C: 1+3 | -HFC 70-C:

1+3 Mẹo hữu ích Lưu ý nguyên liệu dùng cho

2 khay. Đối

với 1 khay, hãy chia đôi lượng nguyên liệu hoặc nướng bánh quy lần lượt từng chiếc.

Công thức cho chú ơ ng trình tự động

Thả cookie

Thời gian chuẩn bị: 50 phút

Làm 50 cái (2 khay)

Thành phần

160 g bơ | làm mềm 50 g

đường nâu 50 g

đường bột 1 ½

thìa cà phê đường vani

Một nhúm muối

200 g bột mì trắng 1 quả

trứng vừa | chỉ lòng trắng

Phụ kiện

Túi bắt kem

Vòi phun hình sao, 9

mm 2 khay nướng hoặc khay nướng đa năng

Sự chuẩn bị

Đánh bơ cho đến khi thành kem. Thêm đường, đường bột, đường vani và muối và đánh cho đến khi mềm. Sau đó cho bột mì vào, tiếp theo là lòng trắng trứng.

Cho bột vào túi bắt kem và bắt lên khay nướng hoặc khay nướng đa năng thành những dải dài khoảng 5-6 cm.

Cho bánh quy giọt nước vào lò nướng cho đến khi vàng.

Cài đặt

Chú ơ ng trình tự động

| Bánh quy thả | 1 khay / 2 khay

Thời lượng chú ơ ng trình cho 1 khay: 24 phút

Thời lượng chú ơ ng trình cho 2 khay: 31 phút

Thủ công

Cho 1 khay

Chức năng:

Nhiệt độ: 150-160 °C

Làm nóng trước: Không

Thời lượng: 20-30 phút

Mức kệ: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Dành cho 2

khay Chức năng:

Nhiệt độ: 140-150 °C Làm nóng

trước: Không

Thời gian: 25-35 phút Mức kệ:

+HFC 70-C: 1+3 | -HFC 70-C: 1+3 Mẹo hữu ích Số

lượng nguyên

liệu dành cho 2 khay. Đối với 1 khay, hãy chia đôi số lượng hoặc nướng bánh quy lần lượt từng chiếc.

Công thức cho chương trình tự động

Bánh muffin óc chó

Thời gian chuẩn bị: 95 phút
Làm 12

Nguyên liệu 80

g nho khô 40
ml rượu rum
120 g bơ | làm mềm 120 g
đường cát 1 ½ thìa cà
phê đường vani 2 quả
trứng vữa 140 g bột
mì trắng 1 thìa cà phê bột
nở 120 g quả óc chó |
thái nhỏ

Phụ kiện Khuôn

bánh muffin 12 cốc có cốc 5 cm
Hộp giấy, 5 cm
Giá đỡ

Sự chuẩn bị

Rửa trôi rượu rum lên nho khô và để trong khoảng
30 phút.

Đánh bơ cho đến khi thành kem. Từ từ trộn
đường, đường vani và trứng. Rây bột mì và bột
nở với nhau và trộn đều. Cho quả óc chó vào
khuấy đều. Cuối cùng, thêm rượu rum và nho khô.

Lót giấy nền vào khuôn bánh nướng xốp.

Dùng 2 thìa canh, chia đều hỗn hợp vào các khuôn bánh nướng
xốp.

Đặt khuôn bánh nướng xốp vào giá trong lò và
nướng.

Cài đặt

Chương trình tự động |
Bánh nướng xốp óc chó
Thời lượng chương trình: 37 phút

Thủ công

Chức năng:

Nhiệt độ: 150-160 °C

Làm nóng trước: Không

Thời lượng: 30-40 phút

Mức kệ: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Công thức cho chương trình tự động

Pizza (bột men)

Thời gian chuẩn bị: 90 phút

Dành cho 4 người

Đổi với bột 30

g men tức là 170

ml nước | ấm 300 g bột mì

trắng 1 thìa cà phê đường

1 thìa cà

phê muối

½ thìa cà phê húng tây,

xay 1 thìa cà phê oregano,

xay ½ thìa canh dầu

Phần phủ: 2 củ hành

tây 1 tép

tỏi 400 g cà chua

đóng hộp, lột vỏ và thái nhỏ 2 thìa canh bột

cà chua 1

thìa cà phê đường 1 thìa

cà phê lá

oregano xay nhuyễn 1 lá

nguyệt quế

1 thìa cà

phê muối

Hạt tiêu 125 g phô

mai mozzarella 125 g phô mai Gouda, bào nhỏ

Để chiên ½

muỗng canh dầu ô liu

Phụ kiện

Khay nướng hoặc khay đa năng

Sự chuẩn bị

Khuấy men vào nước để hòa tan. Thêm vào bột mì, đường, muối, húng tây, rau oregano và dầu và nhào trong 6-7 phút cho đến khi bạn có được một khối bột mịn.

Nặn bột thành hình tròn, cho vào bát và phủ khăn ẩm lên trên.

Để ở nhiệt độ phòng trong 20 phút.

Để làm lớp phủ, thái nhỏ hành tây và tỏi.

Đun nóng dầu trong chảo.

Xào hành tây và tỏi cho đến khi mềm.

Thêm cà chua, sốt cà chua, đường, lá oregano, lá nguyệt quế và muối.

Đun sôi nước sốt trong 5 phút.

Lấy lá nguyệt quế ra, nêm muối và hạt tiêu cho vừa ăn. Thái lát phô mai mozzarella.

Cán bột ra khay nướng hoặc khay đa năng. Để bột nở ở nhiệt độ phòng trong 10 phút.

Khởi động chương trình Tự động hoặc làm nóng lò trước.

Phết nước sốt lên bột. Chừa lại khoảng trống khoảng 1 cm xung quanh mép bột. Phủ phô mai mozzarella lên trên và rắc phô mai Gouda lên trên.

Đặt bánh pizza vào lò và nướng.

Cài đặt

Chương trình tự động |

Pizza | Bột men

Thời lượng chương trình: 32 phút

Chức

năng thủ công :

Nhiệt độ: 200-210 °C Làm nóng trước:

Có Thời gian: 20-

30 phút Mức kệ: +HFC 70-C: 1 | -HFC

70-C: 2 Mẹo hữu ích Một cách thay thế, bạn có thể thử

phủ giảm bóng,

salami, nấm, hành tây hoặc cá ngừ lên trên pizza.

Pizza (Bột Quark)

Thời gian chuẩn bị: 60 phút

Dành cho 4 người

Đối với bột nhào

120 g phô mai quark, 20% chất béo trong chất

khô 2 muỗng canh sữa, 3,5%

chất béo 2

muỗng canh dầu 2 quả trứng vừa |

chỉ lấy lòng

đỏ 1 thìa cà phê muối 1 ½

thìa cà phê bột nở 250 g bột mì trắng

Phần phủ: 2 củ hành

tây 1 tép

tỏi 400 g cà chua

đóng hộp, lột vỏ và thái nhỏ 2 thìa canh bột

cà chua 1

thìa cà phê đờng 1 thìa

cà phê lá

oregano 1 lá

nguyệt quế

1 thìa cà

phê muối

Hạt tiêu 125 g phô

mai mozzarella 125 g phô mai Gouda, bào nhỏ

Để chiên ½

muỗng canh dầu ô liu

Phụ kiện

Khay nướng hoặc khay đa năng

Sự chuẩn bị

Để làm lớp phủ, thái nhỏ hành tây và tỏi. Đun nóng dầu trong chảo.

Xào hành tây và tỏi cho đến khi mềm.

Thêm cà chua, sốt cà chua, đờng, lá oregano, lá nguyệt quế và muối.

Đun sôi nư ớc sốt trong 5 phút.

Lấy lá nguyệt quế ra. Nêm muối và hạt tiêu cho vừa ăn. Thái lát phô mai mozzarella.

Để làm bột, trư ớc tiên hãy trộn đều quark, sữa, dầu, lòng đỏ trứng và muối. Rây đều bột mì và bột nở. Trộn một nửa lư ợng vào bột. Sau đó nhào phần còn lại.

Cán bột ra khay nư ớng hoặc khay nư ớng thông thư ờng.

Khởi động chương trình Tự động hoặc làm nóng lò trư ớc.

Phết nư ớc sốt lên bột. Chừa lại khoảng trống khoảng 1 cm xung quanh mép bột. Phủ phô mai mozzarella lên trên và rắc phô mai Gouda lên trên.

Đặt bánh pizza vào lò và nư ớng.

Cài đặt

Chương trình tự động

| Pizza | Bột bánh mì Quark

Thời lư ợng chương trình: 33 phút

Chức

năng thủ công :

Nhiệt độ: 180-190 °C Làm nóng trư ớc:

Có Thời gian: 25-

35 phút Mức nhiệt độ trên kệ: +HFC

70-C: 2 | -HFC 70-C: 3 Mẹo hữu ích Một cách thay thế,

bạn có thể

thử phủ giảm bông, salami, nấm, hành tây hoặc cá ngừ lên trên pizza.

Công thức cho chương trình tự động

Thịt gà

Thời gian chuẩn bị: 95 phút

Dành cho 2 người

Nguyên liệu 1

con gà (1,2 kg), đã sẵn sàng để nấu 1

thìa canh

dầu 1 ½ thìa

cà phê muối 2 thìa cà phê

ớt bột ngọt 1 thìa cà phê bột cà ri

Phụ kiện

Giá đỡ

Đĩa chịu nhiệt, 22 cm x 29 cm

Dây nhà bếp

Sự chuẩn bị

Trộn dầu với muối, ớt bột và bột cà ri; sau

đó phủ lên thịt gà.

Buộc chặt chân gà bằng dây thừng nhà bếp

và đặt mặt ức gà hướng lên trên trong

đĩa chịu nhiệt.

Đặt đĩa chịu nhiệt lên giá và đặt vào

lò sao cho chân chim hướng về phía cửa lò.

Nướng gà.

Cài đặt

Chương trình tự động

| Gà

Thời lượng chương trình: 80 phút

Thủ công

Chức năng:

Nhiệt độ: 180-190 °C

Làm nóng trước: Không

Thời lượng: 75-85 phút

Mức kệ: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Công thức cho chương trình tự động

Thịt bò phi lê nư ớng

Thời gian chuẩn bị: 65 phút

Dành cho 4 người ới

Đối với thân bò 1 kg

thân bò, sẵn sàng để nấu 1 muỗng

canh dầu 1

muối cà

phê muối Hạt tiêu

Đề chiên 1

muối canh dầu

Phụ kiện

Khay phở thông

Chuẩn bị Khởi

động chương trình Tự động hoặc làm nóng lò trước.

Đun nóng dầu trong chảo và áp chảo toàn bộ

miếng thịt bò (khoảng 1 phút mỗi mặt).

Lấy thịt bò ra. Trộn đều dầu, muối và hạt tiêu;

sau đó phủ lên thịt bò.

Đặt miếng thịt bò vào khay nư ớng đa năng và

trượt vào ngăn lò. Nấu miếng

thịt bò.

Cài đặt

Chương trình tự động |

Phi lê thịt bò

Thời lượng chương trình:

Hiếm: 36 phút

Trung bình: 43 phút

Làm tốt: 59 phút

Thủ công

Chức năng:

Nhiệt độ: 180-190 °C

Làm nóng trước: Có

Thời lượng: 20-30 phút (Hiếm), 35-45

phút (Trung bình), 50-60 phút

(Chín kỹ)

Mức kệ: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Công thức cho chương trình tự động

Cá hồi

Thời gian chuẩn bị: 65 phút

Dành cho 4 người

Đối với cá hồi 4

con cá hồi (mỗi con 250 g), sẵn sàng để nấu 1
muỗng canh nước cốt
chanh

Muối Tiêu

Đối với phần nhân

200 g nấm nút, tư i ½ củ hành tây 1
tép tỏi

25 g rau mùi tây

Muối

Hạt tiêu

Để chấm 3

muỗng canh bơ

Phụ kiện

Khay phủ thông

Sự chuẩn bị

Rửa cá hồi nước cốt chanh lên cá hồi.

Nêm muối và hạt tiêu ở cả trong và ngoài.

Để làm nhân, rửa sạch nấm. Băm nhỏ hành
tây, tỏi, nấm và rau mùi tây, trộn đều. Nêm
hỗn hợp với muối và

hạt tiêu.

Khởi động chương trình Tự động hoặc làm nóng
lò trước.

Nhồi nhân vào cá hồi và đặt cạnh nhau trên khay
chung. Rắc những miếng bơ nhỏ.

Đặt khay nướng đa năng vào lò.
Nấu cá hồi.

Cài đặt

Chương trình tự động |

Cá hồi

Thời lượng chương trình: 36 phút

Chức năng

thủ công :

Nhiệt độ: 210-220 °C Làm nóng

trước: Có Thời

gian: 20-30 phút Mức nhiệt độ:

+HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2 Mẹo hữu ích Dùng kèm

với lát

chanh và bơ nấu.

Công thức cho chương trình tự động

Phi lê cá hồi

Thời gian chuẩn bị: 40 phút

Dành cho 4 người

Đối với phi lê cá hồi 4

miếng phi lê cá hồi (mỗi miếng 200 g), sẵn sàng để nấu

1 thìa canh nước cốt chanh

Muối Tiêu

Để chám 3

mũống canh bơ

Để rắc 1 thìa

cà phê thì là, thái nhỏ

Phụ kiện

Khay phở thông

Sự chuẩn bị

Khởi động chương trình Tự động hoặc làm nóng lò trước.

Đặt phi lê cá hồi lên khay chung. Rưới nước cốt chanh. Nêm muối và hạt tiêu. Rắc bơ nhỏ lên phi lê cá hồi và rắc thì là.

Đặt khay nướng đa năng vào lò và nướng phi lê cá hồi.

Cài đặt

Chương trình tự động |

Phi lê cá hồi

Thời lượng chương trình: 27 phút

Thủ công

Chức năng:

Nhiệt độ: 200-210 °C

Làm nóng trước: Có

Thời lượng: 10-20 phút

Mức kệ: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Công thức cho chương trình tự động

Cá hồi Úc

Thời gian chuẩn bị: 65 phút

Dành cho 4 người

Đối với cá hồi

1 con cá hồi Úc (1 kg), nguyên con, sẵn sàng để nấu 1 quả

chanh | chỉ lấy nước cốt

Muối

Phần nhân: 2 củ

hành tím 2

tép tỏi 2 lát bánh

mì trắng 50 g nụ bạch hoa

nhỏ 1 quả trứng vừa |

chỉ lấy lòng đỏ 1 thìa canh dầu ô

liu Muối Tiêu Bột

ớt

Cài đặt

Chương trình tự động | Cá

hồi đại dư động

Thời lượng chương trình: 46 phút

Thủ công

Chức năng:

Nhiệt độ: 210-220 °C

Làm nóng trước: Có

Thời lượng: 30-40 phút

Mức kệ: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Phụ kiện 8 xiên

gỗ

Khay phổ thông

Chuẩn bị Rượu

nước cốt chanh lên cá hồi.

Nêm muối cá trong lần ngoài.

Để làm nhân, thái nhỏ hành tím, tỏi và bánh

mì. Trộn đều nụ bạch hoa, lòng đỏ trứng, dầu ô

liu, hành tím, tỏi và bánh mì. Nêm muối, hạt

tiêu và bột ớt.

Khởi động chương trình Tự động hoặc làm nóng

lò trước.

Nhồi hỗn hợp vào cá hồi. Bịt kín lỗ bằng que gỗ

nhỏ.

Đặt cá hồi vào khay nướng đa năng và cho vào lò

nướng. Nấu cá hồi.

Công thức cho chương trình tự động

Khoai tây và phô mai gratin

Thời gian chuẩn bị: 90 phút

Dành cho 4 người

Đối với món

gratin 600 g khoai tây,
bột 75 g phô mai Gouda, bào

Cho vào hộp

1 tép tỏi

Đối với lớp phủ 250

g kem 1 muỗng cà

phê muối

Hạt tiêu

Nhục đậu khấu

Để rắc 75 g

phô mai Gouda, bào nhỏ

Phụ kiện

Đĩa chịu nhiệt, 26 cm

Giá đỡ

Sự chuẩn bị

Chà xát tép tỏi vào đĩa.

Để làm hỗn hợp kem, trộn đều kem,
muối, hạt tiêu và hạt nhục đậu khấu.

Gọt vỏ khoai tây và cắt thành lát dày
3-4 mm. Trộn khoai tây với hỗn hợp phô
mai và kem, sau đó cho vào đĩa chịu nhiệt.

Rắc thêm Gouda.

Đặt khoai tây và phô mai gratin lên vỉ.
Sau đó cho vào lò và nướng cho đến khi
vàng nâu.

Cài đặt

Chương trình tự động

| Khoai tây nghiền

Thời lượng chương trình: 50 phút

Thủ công

Chức năng:

Nhiệt độ: 180-190 °C

Làm nóng trước: Không

Thời lượng: 55-65 phút

Mức kệ: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Công thức cho chương trình tự động

Lasagne

Thời gian chuẩn bị: 125 phút

Dành cho 4 người

Đối với món

lasagne 8 tấm lasagne (chứa nấu chín trữ) và để cho ráo nước. Cắt nhỏ cà chua.

Đối với nước sốt Bolognese 50 g

thịt xông khói thái hạt lựu | thái hạt lựu 375 g

thịt băm, một nửa là thịt bò và một nửa là thịt lợn 2 củ hành

tây | thái hạt lựu 800 g cà chua đóng hộp, bỏ vỏ 30 g bột cà chua 125 ml nước dùng

1 thìa cà phê húng tây tươi | thái nhỏ 1 thìa cà phê rau oregano tươi | thái nhỏ 1 thìa cà phê húng quế

tươi | thái nhỏ Muối Tiêu

Đối với nước sốt nấm 20 g bơ 1

củ hành tây |

thái hạt lựu 100

g nấm tươi | thái lát 2 muỗng canh

bột mì trắng 250 g kem 250 ml

sữa, 3,5% chất

béo Muối Tiêu Nhục đậu khấu

2

muối

canh rau

mùi tây tươi | thái nhỏ

Để rắc 200 g

phô mai Gouda, bào nhỏ

Phụ kiện

Đĩa chịu nhiệt, 32 cm x 22 cm

Giá đỡ

Chuẩn bị Để

làm sốt Bolognese, trữ đông trước hãy đun nóng chảo chống dính. Chiên thịt xông khói thái hạt lựu, thêm thịt băm và tiếp tục chiên, khuấy liên tục. Thêm hành tây

Thêm cà chua, nước ép cà chua, bột cà chua và nước dùng. Nêm gia vị với thảo mộc, muối và hạt tiêu. Đun nhỏ lửa trong khoảng 5 phút.

Để làm nước sốt nấm, xào hành tây trong bơ. Thêm nấm và xào sơ. Rắc bột mì và

khuấy đều. Làm mất mùi bằng kem và sữa. Nêm hạt nhục đậu khấu, muối và hạt tiêu. Để nước sốt sôi liu liu trong khoảng 5 phút. Cuối cùng, thêm rau mùi tây.

Để làm món lasagne, xếp các nguyên liệu vào

đĩa chịu nhiệt theo thứ tự dự liệt kê dưới đây:

- Một phần ba nước sốt

bolognese - 4 tấm lasagne - Một phần ba nước

sốt bolognese - Một nửa

nước sốt nấm - 4 tấm lasagne - Một phần ba

nước sốt bolognese - Một nửa nước sốt

nấm

Rắc phô mai Gouda lên lasagne và đặt lên

ví. Sau đó cho vào lò và nướng cho đến

khí có màu vàng nâu.

Cài đặt

Chương trình tự động |

Lasagne Thời

lưu trữ chương trình: 55 phút

Thủ công

Chức năng:

Nhiệt độ: 185-195 °C

Làm nóng trữ: Không

Thời lưu trữ: 55-65 phút

Mức kệ: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 1

Ở những trang sau, bạn sẽ tìm thấy công thức nấu ăn bằng AirFry.

Để có kết quả nấu ăn tốt nhất, chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng số lượng và phụ kiện được nêu trong công thức nấu ăn.

Công thức nấu ăn AirFry

Falafel với sốt sữa chua

Thời gian chuẩn bị: 60 phút + 12 giờ chờ

Dành cho 4 người

Đối với falafel

250 g đậu gà, sấy khô 2 l
nước 2 củ

hành tây | thái hạt lựu 2

tép tỏi | băm nhỏ 30 g rau mùi tây | băm

nhỏ 1 thìa canh nước cốt

chanh ½ thìa canh dầu

ô liu 50 g tahini

(bột mè) 1 thìa cà phê rau mùi,

xay 1 thìa cà phê rau oregano

½ thìa cà phê

ras-el-hanout 1 thìa cà

phê thìa là 1

½ thìa cà phê

muối Một nhúm hạt tiêu

Một nhúm ớt 60 g

bột mì trắng 1 thìa cà phê

bột nở

Đối với nước chấm sữa

chua 500 g sữa chua, 3,5%

chất béo 100 g phô mai

kem 1 thìa canh tahini (bột mè) 1

½ thìa canh nước cốt

chanh 20 g rau mùi tây |

thái nhỏ 1

thìa cà phê muối Một nhúm hạt tiêu

Phụ kiện

Rây

Máy xay sinh tố có lưỡi cắt

Máy trộn có móc nhào bột

Khay nướng và AirFry cao cấp, có

lỗ

Sự chuẩn bị

Ngâm đậu gà trong nước trong 12 giờ.

Trộn tất cả các nguyên liệu để làm sốt sữa chua và để lạnh trong tủ lạnh.

Đổ đậu gà vào rây.

Cho rau mùi tây, hành tây, tỏi, nước cốt chanh, dầu, tahini và gia vị vào máy xay. Thêm đậu gà từng chút một. Trong khi làm như vậy, thỉnh thoảng khuấy hỗn hợp bằng một thìa canh.

Đổ hỗn hợp vào bát. Trộn đều bột mì và bột nở rồi đổ vào hỗn hợp. Chia bột thành 24 viên. Ấn nhẹ các viên bột trong tay và đặt lên khay nướng

Gourmet và AirFry.

Cho vào lò và nướng cho đến khi có màu vàng nâu.

Cài đặt

Chức năng lò nướng: | AirFry

Nhiệt độ: 210 °C

Thời lượng: 18 phút

Số tầng kệ: 2

Khoai tây chiên và khoai lang chiên

Thời gian chuẩn bị: 50 phút

Dành cho 4 người

Đối với khoai

tây chiên 500 g khoai tây, cứng | trong thanh (khoảng 0,5 x 0,5 x 6 cm)

500 g khoai lang | trong thanh (khoảng 0,5 x 0,5 x 6 cm) 30 ml dầu hướng dương

Đối với nước chấm

chấm 150 g sữa chua tự nhiên kiểu Hy Lạp

150 g bơ sữa ¼ quả

chanh | nước cốt và vỏ ½ bó

thì là ¼ thìa cà

phê hướng dương, sấy khô

¼ thìa cà phê rau

oregano, sấy khô ½ thìa

cà phê bột hành tây ¼

thì là cà phê bột

tỏi Một nhúm muối Một nhúm hạt tiêu

Đối với muối nêm 2 muỗng

canh muối 1

muối cà phê ớt bột hun

khối ½ muỗng cà phê bột

hành tây ½ muỗng cà phê bột tỏi

Phụ kiện

Đĩa chịu nhiệt

Khăn lau trà

Khay nướng và AirFry cao cấp, có lỗ

Sự chuẩn bị

Đun sôi nước trên bếp. Chần khoai tây trong nước sôi trong 3 phút. Sau đó thả vào nước lạnh và thấm khô trên khăn trà.

Ướp khoai tây với dầu hướng dương. Sau đó đặt vào khay nướng Gourmet và AirFry và nấu theo cài đặt. Lật sau 15 phút và nấu thêm 10 phút nữa.

Để làm nước chấm, trộn tất cả các nguyên liệu lại với nhau và nêm muối và hạt tiêu cho vừa ăn. Làm lạnh nước chấm cho đến khi sẵn sàng dùng.

Để làm muối nêm, trộn tất cả các loại gia vị lại với nhau và để riêng.

Khi hết thời gian nấu, rắc gia vị vừa đủ lên khoai tây chiên và dùng kèm với nước chấm.

Cài đặt

Chức năng lò nướng: | AirFry

Nhiệt độ: 220 °C

Thời lượng: 25 phút

Số tầng kệ: 2

Công thức nấu ăn AirFry

Đậu phụ mè que

Thời gian chuẩn bị: 35 phút

Dành cho 3 người

Thành phần

400 g đậu

phụ 1 ½ muỗng canh sốt

teriyaki 4 muỗng canh tahini

(bột mè) 1 muỗng canh

dầu thực vật 1 muỗng

canh xi-rô agave 1 muỗng canh

hạt mè trắng 1 muỗng canh hạt

mè đen 1 muỗng

canh bột ngô 3 muỗng canh vụn bánh mì

Phụ kiện

Khăn giấy

Chén nư ớng và rang

Khay phở thông

Sự chuẩn bị

Cắt đậu phụ thành từng lát dày 1 cm và ấn chặt giữa

các miếng khăn giấy. Sau đó cắt đậu phụ thành từng thanh rộng 1 cm và dài 3 cm. Ấn lại các thanh

giữa các miếng khăn giấy để loại bỏ càng nhiều nư ớng càng tốt khỏi đậu phụ.

Đề que trên khăn giấy trong 15 phút.

Trộn đều nư ớng sốt teriyaki, tahini, dầu và xi-rô agave. Trộn nư ớng sốt này với hạt vừng.

Đặt thanh đậu phụ vào bát và thêm bột ngô. Trộn thanh đậu phụ vào bát cho đến khi chúng đư ợc phủ đều bằng bột ngô. Làm nóng lò nư ớng bằng các cài đặt đư ợc chỉ định.

Thêm nư ớng sốt vào bát đưng đậu phụ và trộn đều tất cả lại với nhau. Sau đó rắc vụn bánh mì lên và trộn đều tất cả

lại với nhau. Đặt khay nư ớng và rang vào khay đa năng và đặt các thanh đậu phụ vào khay sao cho chúng không chạm vào nhau. Đặt các thanh đậu phụ vào lò đã đư ợc làm nóng trư ớc và nư ớng.

Cài đặt: Làm nóng trư ớc

Chức năng lò nư ớng: | Booster

Nhiệt độ: 190 °C

Cài đặt: nư ớng đậu phụ vừng

Chức năng lò nư ớng: | AirFry

Nhiệt độ: 190 °C

Thời lư ớng: 7 phút

Số tầng kệ: 2

Khoai tây nướng với phô mai, hành lá và thịt xông khói

Thời gian chuẩn bị: 70 phút

Dành cho 4 người

Đối với khoai tây 4

củ khoai tây nướng (mỗi củ 200 g) 1 thìa

canh dầu 2

thìa cà phê muối

Đối với

nước chấm 150 g

kem chua 30 g hạt | thái nhỏ

Một chút muối

Một nhúm hạt tiêu 1

nhúm hạt nhục đậu khấu xay

Đối với lớp phủ

100 g thịt xông khói

thái hạt lựu ½ bó hành lá | thái thành

từng

khoanh mỏng 200 g phô mai già (ví dụ

như Gruyère, Sbrinz và Emmental) | bào

Phụ kiện

Chén nướng và rang

Khay phẳng thông

Sự chuẩn bị

Rửa sạch khoai tây và lau khô. Dùng khăn thấm khắp khoai tây. Sau đó xát một lượng dầu và muối vừa đủ. Đặt miếng nướng và rang vào khay đa năng, đặt khoai tây lên trên và nướng theo giai đoạn nấu 1 và 2.

Trong khi đó, trộn kem chua với hạt để làm nước chấm. Nêm muối, hạt tiêu và hạt nhục đậu khấu cho vừa ăn.

Đối với lớp phủ, chiên thịt xông khói ở lửa vừa cho đến khi giòn. Chuẩn bị sẵn hành lá.

Sau khi nấu xong giai đoạn 2, lấy khoai tây ra khỏi lò. Care thận cắt đôi khoai tây và đặt lại vào khay nướng và rang với mặt cắt hướng lên trên. Rắc phô mai và nướng cho đến khi vàng nâu bằng cách sử dụng các cài đặt được chỉ định cho giai đoạn nấu 3.

Ăn khoai tây nướng cùng hành lá, thịt xông khói và nước chấm.

Cài đặt

Giai đoạn nấu 1

Chức năng lò nướng: | AirFry

Nhiệt độ: 200 °C

Thời lượng nướng: 20 phút

Số tầng kệ: 2

Giai đoạn nấu 2

Chức năng lò nướng: | AirFry

Nhiệt độ: 180 °C

Thời lượng nướng: 30 phút

Giai đoạn nấu 3

Chức năng lò nướng:

Nhiệt độ: 180 °C

Thời lượng nướng: 10 phút

Số tầng kệ: 3

Công thức nấu ăn AirFry

Khoai tây nướng với phô mai feta, tzatziki và salad Hy Lạp

Thời gian chuẩn bị: 70 phút

Dành cho 4 người

Đối với khoai tây 4

củ khoai tây nướng (mỗi củ 200 g) 1 thìa

canh dầu 2

thìa cà phê muối

Đối với tzatziki

½ quả dưa

chuột ¼ thìa

cà phê muối 200 g sữa chua tự nhiên kiểu

Hy Lạp 1 tép tỏi | băm nhỏ ¼ thìa cà

phê muối Một

nhúm hạt tiêu ½ quả

chanh | nư ớc cốt và vỏ chanh

Đối với món salad

½ quả dưa chuột | thái

hạt lựu 3 quả cà chua |

thái hạt lựu 1 quả ớt chuông vàng | thái

hạt lựu 1 quả ớt chuông đỏ | thái hạt

lựu 1 củ hành tây đỏ | thái hạt lựu

Đối với nư ớc sốt ½

thìa cà phê

muối Một nhúm hạt tiêu

½ quả chanh | chỉ lấy nư ớc

cốt 1 thìa cà phê thì là, thái nhỏ

Để làm lớp phủ 200

g phô mai feta | vụn

Phụ kiện Khay

nư ớc và rang Khay đa năng Chuẩn

bị Rửa sạch khoai

tây và lau khô.

Dùng nĩa đâm khắp khoai tây. Sau đó xát một

lư ợng dầu và muối vừa đủ. Đặt khay nư ớc và

rang vào khay đa năng, đặt khoai tây lên trên và

nư ớc theo giai đoạn nấu 1 và 2.

Trong khi đó, nạo và ư ớp muối dưa chuột để làm nư ớc sốt tzatziki và để trong 10 phút.

Vắt hết nư ớc trong dưa chuột.

Trộn dưa chuột đã vắt với sữa chua

và tỏi. Sau đó thêm muối, hạt tiêu,

nư ớc cốt chanh và vỏ chanh cho vừa ăn.

Đối với món salad, cho rau vào bát.

Đối với nư ớc sốt, trộn đều muối, hạt tiêu, thì là, nư ớc cốt chanh và dầu ô liu.

Đổ nư ớc sốt lên salad. Để sang một bên cho đến khi sẵn sàng phục vụ.

Sau khi nấu xong giai đoạn 2, lấy khoai tây ra

khỏi lò. Cần thận cắt đôi khoai tây và đặt

lại vào khay nư ớc và rang với mặt cắt nư ớc

lên trên. Rắc phô mai feta và nư ớc cho

đến khi vàng nâu bằng cách sử dụng các cài

đặt đư ợc chỉ định cho giai đoạn nấu 3.

Ăn khoai tây nướng cùng với tzatziki và salad.

Cài đặt

Giai đoạn nấu 1

Chức năng lò nư ớc: | AirFry

Nhiệt độ: 200 °C

Thời lư ợng: 20 phút

Số tầng kệ: 2

Giai đoạn nấu 2

Chức năng lò nư ớc: | AirFry

Nhiệt độ: 180 °C

Thời lư ợng: 30 phút

Giai đoạn nấu 3

Chức năng lò nư ớc:

Nhiệt độ: 180 °C

Thời lư ợng: 10 phút

Số tầng kệ: 3

Khoai tây chiên giòn với phô mai xanh và nước sốt ớt

Thời gian chuẩn bị: 55 phút

Dành cho 2 người

Đối với rau 2 quả bí
xanh 3 quả
trứng vừa 50 ml
sữa, 3,5% chất béo 1 thìa
canh dầu hũ ống dư ống
200 g vụn bánh mì panko 2 thìa
cà phê muối
½ thìa cà phê bột tỏi ½
thìa cà phê hành tây, dạng hạt
¼ thìa cà phê hạt tiêu đen | xay thô 100 g
phô mai Alpine già | bào 100 g bột mì trắng

Đối với nước chấm phô mai
xanh 150 g phô mai xanh, đậm đặc
2 thìa canh sốt
mayonnaise 80 g sữa chua,
3,5% chất béo Một
nhúm muối Một nhúm
tiêu ¼ thìa cà phê ớt bột, hun khói

Để phục vụ 1
muỗng cà phê nước sốt sriracha

Phụ kiện

Chén nước ống và rang
Máy xay sinh tố cầm tay

Khay phủ thông

Sự chuẩn bị

Cắt đôi quả bí theo chiều ngang và cắt mỗi nửa
thành 8 phần bằng nhau.

Đánh tan trứng, sữa và dầu trong một cái bát nông.

Trong bát khác, trộn đều vụn bánh mì panko, gia vị
và phô mai Alpine.

Đổ bột mì vào bát thứ ba. Bây giờ phủ vụn bánh mì
lên các miếng bí ngòi.

Để làm điều này, trước tiên hãy lật các miếng bí
ngòi trong bột mì, sau đó trong hỗn hợp trứng. Sau
đó phủ đều chúng bằng hỗn hợp panko. Để
có lớp phủ đặc biệt đều và giòn, hãy lật các
miếng trong hỗn hợp trứng và panko lần thứ hai.

Đặt khay nước ống và rang vào khay đa năng, đặt
miếng bí ngòi lên trên và nước ống theo cài
đặt. Lật sau 15 phút và nước ống thêm 10 phút nữa.

Để làm nước chấm, trộn tất cả các
nguyên liệu trong khoảng 1 phút.
Trộn quá lâu có thể khiến nước chấm bị tách ra.
Làm lạnh nước chấm cho đến khi sẵn sàng
phục vụ.

Ăn khoai tây chiên cùng nước chấm và rưới
thêm sốt sriracha.

Cài đặt

Chức năng lò nước ống: | AirFry

Nhiệt độ: 205 °C

Thời lượng: 25 phút

Số tầng kệ: 2

Công thức nấu ăn AirFry

Ngô nư ớng với sốt hoisin và salad bắp cải

Thời gian chuẩn bị: 40 phút

Dành cho 4 người

Đối với nư ớc sốt

100 g mayonnaise ½

muối canh giấm táo 1

muối canh mù

tạt ½ muỗng cà phê

đường xay Một

nhúm muối Một nhúm tiêu

Đối với món

salad ¼ bắp cải trắng | thái mỏng ¼

bắp cải đỏ | thái mỏng 2 củ cà rốt

| thái mỏng

Đối với ngô phủ sốt hoisin 4 bắp

ngô, nấu chín trư ớc | cắt thành

bốn 50 g sốt hoisin

50 g sốt mayonnaise

Để phục vụ

2 muỗng canh hạt vừng, trắng

Phụ kiện

Chén nư ớng và rang

Khay phở thông

Sự chuẩn bị

Đối với nư ớc sốt, trộn đều mayonnaise,

giấm táo, mù tạt và đường. Nêm muối và hạt tiêu

cho vừa ăn. Đối với salad, trộn đều bắp cải

trắng, bắp cải đỏ và cà rốt trong bát. Đổ nư ớc

sốt lên salad và trộn đều. Để salad sang một bên

cho đến khi sẵn sàng phục vụ.

Đặt khay nư ớng và quay vào khay đa năng,

đặt lõi ngô lên trên và nư ớng theo cài

đặt.

Đối với lớp phủ, trộn đều nư ớc sốt hoisin và mayonnaise. Sau 15 phút, phết hỗn hợp hoisin lên ngô và nấu thêm 10 phút nữa.

Rắc hạt vừng lên lõi ngô cho vừa ăn. Ăn kèm với salad bắp cải.

Cài đặt

Chức năng lò nư ớng: | AirFry

Nhiệt độ: 210 °C

Thời lượng: 25 phút

Số tầng kệ: 2

Gà viên phủ mè dừa

Thời gian chuẩn bị: 25 phút

Dành cho 2 người ăn

Đổi với lớp phủ
100 g vụn bánh mì 20
g hạt vừng trắng 50 g dừa
nạo 2 thìa cà phê muối 1
thìa cà
phê ớt bột hun khói 1
thìa cà phê bột tỏi 1
thìa cà phê bột hành
tây 100 g bột mì trắng 3
quả trứng vừa ½
thìa canh dầu thực vật
1 ½ thìa canh sữa, 3,5% chất béo

Đổi với gà viên 2 miếng phi
lê ức gà, sẵn sàng để nấu | thành từng dải
rộng bằng ngón tay để

phục vụ 2
thìa cà phê nước sốt ớt ngọt

Phụ kiện

Khay nướng và AirFry cao cấp, có
lỗ

Sự chuẩn bị

Để làm lớp phủ, trộn đều vụn bánh
mì, hạt vừng, dừa nạo, muối, ớt
bột, bột hành tây và bột tỏi trong bát.

Đổ bột mì vào bát khác. Đánh đều trứng, dầu và
sữa trong bát thứ ba.

Bây giờ phủ vụn bánh mì lên miếng thịt gà.

Để làm điều này, trước tiên hãy lăn miếng thịt
gà qua bột mì, sau đó lăn qua hỗn hợp trứng/dầu.
Sau đó phủ chúng bằng hỗn hợp vụn bánh mì/
gia vị. Đặt những miếng gà đã phủ

trực tiếp trên khay nướng Gourmet và
khay AirFry và nấu theo cài đặt. Lật sau
10 phút.

Ăn gà viên đã nấu chín cùng với nước sốt ớt ngọt.

Cài đặt

Chức năng lò nướng: | AirFry

Nhiệt độ: 210 °C

Thời lượng: 15 phút

Số tầng kệ: 2

Công thức nấu ăn AirFry

Cá mú mắt xanh có vỏ

Thời gian chuẩn bị: 70 phút

Dành cho 4 người

Đối với cá mú mắt xanh có vỏ 60 g bơ |
làm mềm 1 thìa canh mù
tạt 50 g cà chua
phơ i khô trong dầu ½ bó rau mùi
tây, lá phẳng ½ bó họ ½ thìa
canh húng tây chanh
60 g vụn bánh mì panko
4 miếng phi lê cá mú mắt
xanh (hoặc cá mú) (mỗi miếng 150 g), sẵn
sàng để nấu 4 nhúm muối

Đối với món salad ớt chuông và khoai tây
2 quả ớt chuông đỏ | thái nhỏ 2 quả ớt
chuông vàng | thái nhỏ 200 g khoai tây,
cứng | cắt thành miếng mỏng 1 củ hành
tây đỏ |
cắt thành miếng mỏng 1 tép tỏi |
nghiền nát ½ thìa canh dầu
ô liu ½ thìa cà
phê muối ¼
thìa cà phê ớt bột hun khói

Đối với nư ớc sốt sốt 30
ml giấm balsamic 1 muỗng canh
mù tạt 2 muỗng canh
mật ong Một nhúm
muối Một nhúm
tiêu 60 ml dầu ô liu

Để phục vụ 125
g rau arugula | đã rửa sạch

Phụ kiện
Máy xay sinh tố cầm tay
Chén nư ớng và rang
Khay phở thông
Bình có nắp vụn

Sự chuẩn bị

Đối với lớp vỏ, trộn đều bơ, mù tạt, cà
chua phơ i khô, rau mùi tây, lá húng tây
chanh và họ. Trộn vụn bánh mì panko và
nêm muối vừa ăn. Thấm khô phi lê cá và
rắc muối. Nặn lớp vỏ thành 4 miếng tư ơng
ứng với kích thước của phi lê cá và đặt lên
cá. Đặt miếng chèn nư ớng và quay vào
khay đa năng. Đặt cá vào bên trái của miếng
chèn nư ớng và quay.

Đối với rau, cho hai loại ớt chuông, khoai
tây chiên, hành tây và tỏi vào bát, rư ới
dầu và nêm gia vị. Sau đó, rải rau ra phía
bên phải của khay nư ớng và rang. Đặt khay
vào lò và nư ớng cá mú mắt xanh và rau
bằng các cài đặt đã chỉ định.

Đối với nư ớc sốt, trộn đều giấm
balsamic, mù tạt, mật ong, muối và hạt
tiêu trong lọ có nắp vụn. Thêm dầu ô liu,
đậy kín lọ và lắc mạnh trong
khoảng 1 phút.

Trư ớc khi ăn, trộn rau arugula với rau ấ m và
ư ớp salad với nư ớc sốt. Ăn cá trên salad.

Cài đặt

Chức năng lò nư ớng: | AirFry

Nhiệt độ: 210 °C

Thời lư ợng: 20 phút

Số tầng kệ: 2

Chuối phủ hạt dẻ cùi và mật ong

Thời gian chuẩn bị: 25 phút

Dành cho 4 người ăn

Thành phần 50

g hạt dẻ cùi | đã bóc vỏ Một nhúm

muối 4 quả chuối

2 muỗng canh

mật ong rừng

Phụ kiện

Chảo

Chén nư ớng và rang

Khay phở thông

Chuẩn bị Cắt

nhỏ hạt dẻ cùi và rang nhẹ trong chảo.

Thêm muối. Lấy chảo ra khỏi bếp và để nguội bớt.

Đặt khay nư ớng và rang lên khay đa năng. Cắt chuối làm đôi theo chiều dọc (vẫn còn vỏ) và đặt chuối lên khay nư ớng và rang với mật cắt hứ ớng lên trên. Trộn mật ong với hạt dẻ cùi. Phết hỗn hợp hạt dẻ cùi/mật ong lên nửa quả chuối. Đặt chuối vào lò và nư ớng.

Cài đặt

Chức năng lò nư ớng: | AirFry

Nhiệt độ: 200 °C

Thời lư ớng: 8 phút

Số tầng kệ: 2

Công thức nấu ăn AirFry

Bánh tart trứng Bò Đào Nha

Thời gian chuẩn bị: 60 phút

Dành cho 12 người ăn

Đối với bánh

tart 2 quả trứng

vừa 37 g bột kem vani để nấu ăn 200 ml sữa, 3,5%

chất béo 250 ml kem 70 g

đường xay Một

nhúm muối Khoảng 275 g

bột ngàn lớp

Để rắc 1 thìa

cà phê đường bột

Một nhúm quế

Đối với hộp

thiếc 1 thìa cà phê bơ

Phụ kiện

Rây

Khuôn bánh nướng xốp cho 12 chiếc bánh nướng xốp

Đánh trứng

Cán lăn

Giá đỡ

Sự chuẩn bị

Đánh trứng và ấn qua rây. Trộn 2 ½ thìa canh sữa với bột sữa trứng và trứng cho đến khi mịn. Đun sôi phần sữa còn lại, kem, đường và muối trong khi khuấy. Nhấc chảo ra khỏi bếp và thêm hỗn hợp sữa trứng trong khi khuấy. Đun sôi mọi thứ trong khi khuấy. Đổ hỗn hợp vào bát, đậy nắp và để lạnh.

Bôi mỡ vào khuôn bánh muffin. Cán mỏng bột phồng và cắt 12 hình tròn có đường kính 10 cm. Đặt các hình tròn vào các rãnh của khuôn bánh muffin và ấn

chặt để không có bọt khí ở đáy và bột không nở ra khỏi các rãnh.

Chia hỗn hợp kem trứng vào 12 ô. Đặt khuôn bánh nướng xốp vào lò nướng trên giá nướng và rang.

Nướng bánh cho đến khi có những đốm nâu xuất hiện trên hỗn hợp kem trứng.

Trộn đều đường bột và quế rồi rắc lên bánh tart khi còn ấm. Lấy bánh tart ra khỏi khuôn khi còn ấm và để nguội trên giá nướng và rang.

Cài đặt

Chức năng lò nướng: | AirFry

Nhiệt độ: 200 °C

Thời lượng: 18 phút

Số tầng kệ: 2

Bánh tart custard Bò Đào Nha thuần chay

Thời gian chuẩn bị: 60 phút

Dành cho 12 người ăn

Đối với bánh

nư ớng xốp 500 ml

sữa yến mạch 40 g bột

khoai tây 40 g đư ớng

xay 1 quả vani

Khoảng 275 g bột phồng ¼ thìa

cà phê quế xay

Để phục vụ ¼

thìa cà phê quế xay

Phụ kiện

Khuôn bánh nư ớng xốp cho 12 chiếc bánh nư ớng xốp

Đánh trứng

Đĩa chịu nhiệt

Cán lăn

Giá đỡ

Sự chuẩn bị

Trộn 2 thìa canh sữa yến mạch với bột khoai tây và để riêng. Đun sôi phần sữa yến mạch còn lại với đư ớng, hạt vani và quả vani. Khuấy sữa yến mạch đã trộn với bột khoai tây vào sữa yến mạch đang sôi. Đun sôi hỗn hợp đặc trong khoảng 1 phút trong khi khuấy, sau đó đổ vào bát, đậy nắp và để nguội.

Cán bột phồng thành một khối chặt, cắt thành 12 miếng và để lạnh. Lấy từng miếng bột ra và cán thành hình tròn có đư ớng kính khoảng 10 cm.

Đặt hình tròn vào một hốc của khuôn bánh

nư ớng xốp và ấn chặt để không có bột khí nào ở đáy và bột không nhô ra khỏi hốc. Lặp lại

quy trình với 11 miếng bột còn lại.

Đổ hỗn hợp kem trứng vào các hốc tối đa

¾. Đặt khuôn bánh muffin vào lò nư ớng trên giá

nư ớng và rang và nư ớng bánh ngay lập tức

bằng các cài đặt đư ợc chỉ định. Để đạt đư ợc

hư ớng vị đặc trưng, bánh tart kem trứng Bò Đào

Nha phải có một vài đốm rất sẫm màu ở trên

cùng. Rắc quế đư ợc khi dùng.

Cài đặt

Giai đoạn nấu 1

Chức năng lò nư ớng: | AirFry

Nhiệt độ: 210 °C

Thời lượng: 25 phút

Số tầng kệ: 2

Giai đoạn nấu 2

Chức năng lò nư ớng: | AirFry

Nhiệt độ: 245 °C

Thời lượng: 10 phút

Số tầng kệ: 2

Dữ liệu kỹ thuật

Bản quyền và giấy phép cho mô-đun truyền thông Để vận hành và kiểm

soát mô-đun truyền thông, Miele sử dụng phần mềm độc quyền hoặc của bên thứ ba không được bảo vệ bởi các điều khoản cấp phép nguồn mở. Các mục phần mềm/thành phần phần mềm này được bảo vệ bởi bản quyền.

Quyền bản quyền của Miele và bên thứ ba phải được tôn trọng.

Ngoài ra, mô-đun giao tiếp chứa các thành phần phần mềm được phân phối theo các điều khoản cấp phép nguồn mở. Các thành phần nguồn mở có trong thiết bị cùng với các thông báo bản quyền tương ứng, các bản sao của các điều khoản cấp phép có hiệu lực tại thời điểm đó và bất kỳ thông tin nào khác có thể được truy cập cục bộ qua IP bằng trình duyệt web (<http://<địa chỉ IP>/Giấy phép>), trong đó <địa chỉ IP> là địa chỉ IP của thiết bị. Các thỏa thuận về trách nhiệm và bảo hành đối với các giấy phép nguồn mở được hiển thị ở vị trí này chỉ áp dụng đối với chủ sở hữu quyền tương ứng.

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

H 2465 BP, H 2467 BP, H 2851 BP, H 2861 BP