

Hướng dẫn sử dụng và lắp ráp lò vi sóng



Hãy nhớ đọc hướng dẫn vận hành và lắp ráp trước khi thiết lập - cài đặt - vận hành. Điều này sẽ bảo vệ bạn và tránh hư hỏng.

Nội dung

Hư ớng dẫn và cảnh báo an toàn.....	6
Đóng góp của bạn cho việc bảo vệ môi trường.....	14
Tổng quan	15
Điều khiển	16
Nút bật/tắt.....	17
Trưng bày	17
Nút cảm biến.....	17
Biểu tư ớng.....	19
Nguyên lý hoạt động.....	20
Chọn mục menu 20	
Thay đổi cài đặt trong danh sách lựa chọn 20	
Thay đổi cài đặt bằng thanh phân đoạn 20	
Chọn chế độ hoặc chức năng vận hành.....	21
Nhập số.....	21
Kích hoạt MobileStart 21	
Thiết bị	22
Bảng tên.....	22
Phạm vi cung cấp.....	22
Các phụ kiện đi kèm và tùy chọn.....	22
Thiết bị an toàn.....	27
Bề mặt tinh tế PerfectClean.....	27
Vận hành lần đầu	28
Miele@home.....	28
Các cài đặt cơ bản.....	29
Làm nóng lò lần đầu tiên và xả hệ thống bay hơi.....	30
Cài đặt.....	32
Tổng quan về cài đặt.....	32
Mở menu "Cài đặt" Ngôn ngữ	34
.....	34
Thời gian trong ngày.....	34
Chiếu sáng.....	34
Hiện thị	35
Âm lượng.....	35
Đơn vị.....	35
Tăng ớng 36	36
Nhiệt độ đề xuất.....	
Quạt làm mát đang chạy.....	36
Bảo vệ	36
Miele@home.....	37
Điều khiển từ xa.....	38
Kích hoạt MobileStart.....	38
Cập nhật từ xa	38
Phiên bản phần mềm.....	39

Đại lý 39	
Cài đặt gốc	39
Giờ hoạt động 39	
Ngắn hạn	40
Menu chính và menu phụ	41
Lời khuyên về tiết kiệm năng lượng	42
Hoạt động	44
Thay đổi giá trị và cài đặt cho quá trình nấu	44
Thay đổi nhiệt độ Cài đặt thời gian nấu	44
Thay đổi thời gian nấu đã cài đặt	45
Xóa thời gian nấu đã cài đặt	45
Hủy quá trình nấu	45
Làm nóng trước không gian nấu ăn	46
Tăng cường	46
Máy điều hòa không khí	47
Garvorgang mit Klimagaren bắt đầu	47
Làm bay hơi i nư ớc dư	49
Các chức năng trình tự động	51
Thẻ loại	51
Sử dụng các chức năng trình tự động	51
Hư ớng dẫn sử dụng	51
Các ứng dụng khác	52
Tan băng	52
Nấu ở nhiệt độ thấp	52
Đun sôi	52
Cánh cửa	55
Sản phẩm đông lạnh/đồ ăn sẵn	56
Món ăn hâm nóng	56
Nư ớng	57
Lời khuyên khi nư ớng bánh	57
Những lưu ý trên bàn nấu ăn	57
Lưu ý về các chế độ hoạt động	58
Thịt nư ớng	59
Lời khuyên khi chiên	59
Những lưu ý trên bàn nấu ăn	59
Lưu ý về các chế độ hoạt động	60
Lò nư ớng	61
Lời khuyên khi nư ớng thịt	61
Những lưu ý trên bàn nấu ăn	61
Lưu ý về chế độ hoạt động	62

Nội dung

Vệ sinh và chăm sóc	63
Chất tẩy rửa không phù hợp.....	63
Loại bỏ bụi bẩn thông thường 64	
Loại bỏ các vết bẩn cứng đầu (trừ dây kéo mở rộng toàn phần FlexiClip)... 64	
Bụi bẩn cứng đầu trên thanh trượt mở rộng hoàn toàn FlexiClip	65
Làm sạch thành sau đực tráng men xúc tác.....	65
Loại bỏ ô nhiễm do gia vị, đũa ống hoặc tư đũa ống gây ra.....	65
Loại bỏ ô nhiễm dầu mỡ.....	65
Tẩy cặn 66	
Tháo cửa.....	69
Tháo dỡ cửa.....	70
Lắp đặt cửa.....	72
Tháo lư đi hỗ trợ bằng phần mở rộng đầy đủ FlexiClip 73	
Loại bỏ bức tường phía sau.....	73
Gập bộ tản nhiệt/vi xử lý phía trên xuống.....	74
Phải làm gì nếu	75
Dịch vụ khách hàng.....	79
Liên hệ khi có sự cố.....	79
Bảo đảm	79
Cài đặt.....	80
Kích thước lắp đặt 80	
Lắp đặt trong tủ cao hoặc tủ chân đế.....	80
Nhìn từ bên cạnh.....	81
Kết nối và thông gió.....	82
Lắp đặt lò nướng.....	83
Kết nối điện.....	84
Bàn nấu ăn.....	85
Bột.....	85
Bánh ngọt vỏ ngắn.....	86
Bột men.....	87
Bột dầu quark.....	88
Bột bánh quy.....	88
Bánh ngọt Choux, bánh phồng, bánh ngọt protein.....	89
Pikantes 90	
Thịt bò	91
bê.....	92
Con lợn	93
Lamm, Hoàng dã 94	
Gia cầm, cá 95	

Thông tin về các cơ quan thử nghiệm	96
Kiểm nghiệm thực phẩm theo EN 60350-1.....	96
Cấp hiệu suất năng lượng theo EN 60350-1.....	97
Bảng thông số lò nướng gia dụng 97	
Dữ liệu kỹ thuật	98
Tuyên bố về sự phù hợp.....	98
Bản quyền và giấy phép cho mô-đun giao tiếp.....	98

Hướng dẫn và cảnh báo an toàn

Lò nung này tuân thủ các quy định an toàn quy định. Tuy nhiên, việc sử dụng không đúng cách có thể dẫn đến thiệt hại về người và tài sản.

Đọc kỹ hướng dẫn vận hành và lắp ráp trước khi sử dụng lò nung. Nó chứa thông tin quan trọng để cài đặt, an toàn và sử dụng và bảo trì. Điều này sẽ bảo vệ bạn và tránh làm hỏng lò.

Theo tiêu chuẩn IEC/EN 60335-1, Miele chỉ ra rõ ràng. Hãy nhớ đọc và làm theo hướng dẫn về lắp đặt lò cũng như các hướng dẫn và cảnh báo an toàn.

Miele không thể chịu trách nhiệm cho bất kỳ thiệt hại nào do không tuân thủ các hướng dẫn này.

Hãy lưu ý giữ hướng dẫn vận hành và lắp ráp và chuyển chúng cho bất kỳ chủ sở hữu tư nhân nào.

Mục đích sử dụng

Lò nung này được thiết kế để sử dụng trong các hộ gia đình và trong môi trường lắp đặt giống như hộ gia đình.

Lò nung này không được thiết kế để sử dụng ngoài trời.

Chỉ sử dụng lò cho mục đích thông thường trong gia đình

Khung nung, quay, nung, nấu, rã đông, bảo quản và sấy khô thực phẩm.

Tất cả các loại ứng dụng khác đều không được phép.

Những người, do khả năng về thể chất, giác quan hoặc trí tuệ hoặc do thiếu kinh nghiệm hoặc thiếu hiểu biết, không thể thực hiện được có thể vận hành lò một cách an toàn phải được giám sát khi vận hành lò.

Những người này chỉ được phép vận hành lò mà không có sự giám sát nếu nó đã được giải thích cho bạn theo cách mà bạn có thể sử dụng nó một cách an toàn. Bạn phải có khả năng nhận biết và hiểu những nguy hiểm có thể xảy ra khi vận hành sai.

Do các yêu cầu đặc biệt (ví dụ: về nhiệt độ, độ ẩm, kháng hóa chất, chống mài mòn và rung) đèn đặc biệt được lắp đặt trong buồng nấu. Những loại đèn đặc biệt này chỉ có thể được sử dụng cho mục đích đã định

trở nên. Chúng không thích hợp để chiếu sáng trong phòng.

Hướng dẫn và cảnh báo an toàn

Lò này có 1 nguồn sáng đạt hiệu suất năng lượng loại G.

Trẻ em trong gia đình

Sử dụng khóa khởi động để ngăn trẻ em bật lò mà không có người giám sát. Trẻ em dưới 8 tuổi phải tránh xa lò trừ khi có sự giám sát liên tục.

Trẻ em từ 8 tuổi trở lên chỉ được phép sử dụng lò mà không có sự giám sát nếu lò đã được giải thích cho trẻ theo cách mà trẻ có thể sử dụng an toàn. Trẻ em

phải có khả năng nhận biết và hiểu được những nguy hiểm có thể xảy ra khi thực hiện thao tác không chính xác. Trẻ em không được phép vệ sinh hoặc bảo trì lò mà không có sự giám sát.

Giám sát trẻ em ở gần lò nướng. Không bao giờ để trẻ em chơi với lò nướng. Nguy cơ ngạt thở do vật liệu đóng gói. Trong khi chơi, trẻ có thể quấn mình trong vật liệu đóng gói (ví dụ: giấy bạc) hoặc kéo qua đầu và bị ngạt thở.

Giữ vật liệu đóng gói tránh xa trẻ em. Nguy cơ bị thương do

bề mặt nóng. Da trẻ em phản ứng nhạy cảm hơn với nhiệt độ cao so với người lớn. Lò nóng lên ở cửa sổ, bảng điều khiển và các lỗ thoát khí cho không gian nấu nướng.

Ngăn trẻ em chạm vào lò khi đang sử dụng. Nguy cơ bị thương khi cửa mở. Tải trọng cửa cửa

tối đa là 15kg. Trẻ em có thể bị thương nếu cửa mở.

Ngăn trẻ em đứng, ngồi hoặc đu mình trên cửa đang mở.

Bảo mật kỹ thuật

Việc lắp đặt, bảo trì hoặc sửa chữa không đúng cách có thể gây ra rủi ro đáng kể cho người dùng.

Công việc lắp đặt và bảo trì hoặc sửa chữa chỉ có thể được thực hiện bởi các chuyên gia được ủy quyền của Miele. Hư hỏng lò có thể gây nguy hiểm cho sự

an toàn của bạn.

Kiểm tra lò xem có hư hỏng rõ ràng không. Không bao giờ sử dụng lò nướng bị hư hỏng.

Hư ớng dẫn và cảnh báo an toàn

Hoạt động tạm thời hoặc lâu dài trên cơ sở tự cung tự cấp hoặc không hệ thống cung cấp năng lượng đồng bộ lưu trữ (như lưu trữ điện đảo, Hệ thống dự phòng) là có thể. Điều kiện tiên quyết để hoạt động là rằng hệ thống cung cấp năng lượng đáp ứng các yêu cầu của EN 50160 hoặc có thể so sánh được.

Các biện pháp bảo vệ được cung cấp khi lắp đặt trong nhà và trong sản phẩm Miele này cũng phải được áp dụng khi vận hành độc lập hay không

Việc vận hành đồng bộ nguồn điện phải được đảm bảo về chức năng và phụ trợ pháp làm việc hoặc thông qua các biện pháp tự động được trong lắp đặt. được thay thế. Giống như trong ấn phẩm hiện tại, ví dụ được mô tả trong VDE-AR-E 2510-2.

Sự an toàn về điện của lò chỉ được đảm bảo nếu được kết nối với hệ thống dây dẫn bảo vệ được lắp đặt đúng cách được kết nối. Yêu cầu an toàn cơ bản này phải có mặt. Nếu nghi ngờ, hãy nhờ thợ điện có trình độ kiểm tra việc lắp đặt điện.

Dữ liệu kết nối (tần số và điện áp) trên bảng tên lò nhất thiết phải khớp với dữ liệu của mạng điện khớp để không xảy ra hư hỏng cho lò. So sánh dữ liệu kết nối trước khi kết nối. Hỏi trong Nếu nghi ngờ, hãy nhờ một thợ điện có trình độ.

Nhiều ổ cắm hoặc cáp kéo dài không đảm bảo điều này bảo mật cần thiết. Không kết nối lò với thiết bị này Mạng điện bật.

Chỉ sử dụng lò khi đã lắp đặt hoạt động an toàn được đảm bảo.

Lò nư ớng này không được lắp đặt ở những vị trí không cố định (ví dụ: tàu).

Nguy cơ bị thương do điện giật. Chạm vào các kết nối có điện hoặc thay đổi cấu trúc điện và cơ khí sẽ gây nguy hiểm cho bạn và có thể dẫn đến hư hỏng

Sự cố lò nư ớng.
Không bao giờ mở vỏ lò.

Yêu cầu bảo hành sẽ bị mất nếu lò không được sử dụng được sửa chữa bởi dịch vụ khách hàng được ủy quyền của Miele.

Miele chỉ đảm bảo phụ tùng chính hãng đáp ứng các yêu cầu về an toàn. Các thành phần bị lỗi chỉ có thể được trả lại Phụ tùng chính hãng phải được thay thế.

Hướng dẫn và cảnh báo an toàn

Đối với lò nướng đực cung cấp không có cáp kết nối nguồn, cáp kết nối nguồn đặc biệt phải đực lắp đặt bởi chuyên gia đực ủy quyền của Miele (xem chương "Lắp đặt", phần "Kết nối điện"). Nếu cáp kết nối nguồn điện bị hỏng, nó phải đực

thay thế bằng cáp kết nối nguồn điện đặc biệt bởi chuyên gia đực ủy quyền (xem chương "Cài đặt", phần "Kết nối điện"). Trong quá trình lắp đặt, bảo trì cũng như sửa chữa, lò phải đực ngắt hoàn toàn khỏi mạng điện, ví dụ

như mạng điện. B. nếu đèn chiếu sáng trong buồng nấu bị lỗi (xem chương "Phải làm gì nếu ..."). Đảm bảo điều này như sau: - Tắt cầu chì của hệ thống lắp đặt điện hoặc - vặn chặt cầu chì vít của hệ thống lắp đặt điện

ra ngoài hoặc

- rút phích cắm điện (nếu có) ra khỏi ổ cắm.

Khi thực hiện việc này, không kéo cáp kết nối nguồn điện mà hãy kéo phích cắm nguồn điện.

Lò cần đực cung cấp đủ không khí làm mát để hoạt động bình thường. Đảm bảo rằng nguồn cung cấp không khí làm mát không bị suy giảm (ví dụ: bằng cách lắp các dải bảo vệ nhiệt trong tủ chuyển đổi). Ngoài ra, không khí làm mát cần thiết không đực làm nóng quá mức bởi các nguồn nhiệt khác (ví dụ: bếp nhiên liệu rắn). Nếu lò đực lắp phía sau mặt trước đồ nội thất (ví dụ:

cửa), không bao giờ đóng mặt trước đồ nội thất trong khi sử dụng lò. Nhiệt và độ ẩm tích tụ phía sau mặt trước đồ nội thất đóng kín. Điều này có thể làm hỏng lò, tủ chuyển đổi và sàn nhà. Không đóng cửa đồ nội thất cho đến khi lò nguội hoàn toàn.

Sử dụng đúng cách Nguy cơ

bị thương do bề mặt nóng. Lò bị nóng trong quá trình hoạt động. Bạn có thể bị bỏng trên bộ tản nhiệt, không gian nấu ăn, phụ kiện và thực phẩm.

Đeo găng tay lò nướng khi cho hoặc lấy thức ăn nóng ra và khi làm việc trong không gian nấu nướng nóng.

Hướng dẫn và cảnh báo an toàn

Đóng cửa lò khi cho thức ăn vào lò

Tạo khói trong buồng nấu để dập tắt mọi ngọn lửa có thể xảy ra. Hủy bỏ quá trình bằng cách tắt lò và rút phích cắm. Đừng mở cửa cho đến khi

khói đã bay đi.

Các đồ vật ở gần lò đang bật có thể

bắt đầu cháy do nhiệt độ cao. Sử dụng
Không bao giờ sử dụng lò nướng để sưởi ấm phòng.

Dầu và mỡ có thể bốc cháy nếu quá nóng. Cho phép
Không bao giờ để lò không có người giám sát khi làm việc với dầu và mỡ.
Không bao giờ dập lửa dầu mỡ bằng nước. Công tắc
Tắt lò và dập tắt ngọn lửa bằng cách sử dụng
Đề cửa đóng lại.

Khi nướng thức ăn, thời gian nấu quá lâu sẽ dẫn đến

Làm khô và có thể tự bốc cháy thực phẩm. Giữ
Nhập thời gian nấu dự ợc đề xuất.

Một số thực phẩm khô nhanh và có thể thấm qua

Nhiệt độ nướng cao có thể tự bốc cháy.
Không bao giờ sử dụng chế độ nướng để nướng bánh mì, bánh mì hoặc để làm khô hoa hoặc
thảo mộc. Sử dụng các chế độ vận hành không khí nóng cộng với hoặc nhiệt trên/dưới .

Nếu bạn sử dụng đồ uống có cồn khi chế biến thức ăn, lưu ý rượu sẽ bay hơi ở
nhiệt độ cao. Hơi nước này có thể đọng lại trên bộ tản nhiệt nóng

đốt cháy.

Khi sử dụng nhiệt dư để giữ ấm thức ăn

Ăn mòn có thể xảy ra do độ ẩm cao và ngưng tụ
lò phát sinh. Ngoài ra, bảng điều khiển, mặt bàn làm việc hoặc
tủ chuyển đổi có thể bị hỏng. Để lò bật và đặt nhiệt độ thấp nhất trong lò

chế độ hoạt động đã chọn. Quạt làm mát sau đó vẫn tự động
đã bật.

Thực phẩm dự ợc giữ ấm hoặc bảo quản trong buồng nấu có thể bị khô và hơi ẩm thoát
ra có thể

Dẫn đến ăn mòn trong lò. Vì vậy, hãy đậy kín thức ăn.

Hư ớng dẫn và cảnh báo an toàn

Lớp men trên sàn buồng nấu có thể bị nứt hoặc sứt mẻ do nhiệt tích tụ.

Không bao giờ đặt sàn buồng nấu, ví dụ: B. bằng lá nhôm hoặc Màng bảo vệ lò nư ớng.

Nếu bạn sử dụng sàn buồng nấu làm nơi lưu trữ đồ chuẩn bị hoặc Nếu bạn muốn sử dụng nó để hâm nóng bát đĩa, chỉ sử dụng chế độ vận hành Hot Air Plus hoặc Eco Hot Air không có chức năng tăng cứ ờng.

Sàn buồng nấu có thể bị hư hỏng do đ ẩy các vật qua lại. Nếu bạn có nồi, chảo hoặc bát đĩa trên sàn của khu vực nấu ăn, không di chuyển những đồ vật này tới lui trên đó.

Nguy cơ bị thư ớng do hơi nư ớc. Khi đổ một chất lỏng lạnh lên bề mặt nóng, hơi nư ớc sẽ đư ợc tạo ra... có thể gây bỏng nặng. Ngoài ra có thể xảy ra tình trạng nóng Bề mặt bị hư hỏng do thay đổi nhiệt độ đột ngột trở nên. Không bao giờ đổ chất lỏng lạnh trực tiếp lên bề mặt nóng.

Nguy cơ bị thư ớng do hơi nư ớc. Khi nấu ăn bằng Hổ trợ độ ẩm và trong quá trình bay hơi nư ớc dư Hơi nư ớc đư ợc tạo ra có thể gây bỏng nặng. Không bao giờ mở cửa khi có hơi nư ớc đang chảy hoặc nư ớc dư đang bay hơi.

Điều quan trọng là nhiệt độ trong thực phẩm phải đồng đều đư ợc phân phối và cũng đủ cao. Xoay thức ăn hoặc khuấy chúng để chúng nóng đều.

Đĩa nhựa không thích hợp cho vào lò nư ớng sẽ tan chảy ở nhiệt độ cao Nhiệt độ và có thể làm hỏng lò hoặc bắt đầu đốt cháy.

Chỉ sử dụng đĩa nhựa an toàn với lò nư ớng. Quan sát thông tin đư ợc cung cấp bởi nhà sản xuất bộ đồ ăn.

Trong hộp kín, nó đư ợc sinh ra khi đun sôi và đun nóng Áp lực quá lớn có thể khiến chúng nổ tung. Không đun sôi đồ hộp và không làm nóng chúng lên.

Nguy cơ bị thư ớng khi cửa mở. Bạn có thể va vào cánh cửa đang mở hoặc vấp phải nó. Đ ừng rời khỏi cửa đang mở một cách không cần thiết.

Hư ỡng dẫn và cảnh báo an toàn

Tải trọng của cửa tối đa là 15 kg. Không đứng, ngồi trên cửa đang mở hoặc đặt vật nặng lên trên. Ngoài ra hãy chắc chắn rằng bạn không làm bất cứ điều gì giữa cửa và không gian nấu ăn. Lò nư ỡng có thể bị hỏng.

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

Bề mặt inox phủ bị hư hỏng do keo dính và mất tác dụng bảo vệ chống bụi bẩn. Không dán giấy ghi chú, băng dính hoặc chất kết dính khác lên

Bề mặt thép không gỉ.

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

Làm sạch và chăm sóc

Nguy cơ bị thương do điện giật. Hơi nư ỡng từ máy làm sạch bằng hơi nư ỡng có thể chạm tới các bộ phận mang điện và gây đoản mạch. Không bao giờ sử dụng một cái để làm sạch

Máy làm sạch bằng hơi nư ỡng.

Có thể tháo các lưới nhận (xem chú ỡng "Vệ sinh và bảo quản", phần "Tháo các lưới nhận bằng các thanh chạy mở rộng đầy đủ FlexiClip"). Cài đặt lại các lưới lắp một cách chính xác.

Thành phía sau đư ỡng tráng men xúc tác có thể đư ỡng sử dụng cho mục đích làm sạch phải đư ỡng loại bỏ (xem chú ỡng "Vệ sinh và chăm sóc", phần "Bỏ bức tư ỡng phía sau"). Cài đặt lại bằng điều khiển phía sau một cách chính xác và không bao giờ sử dụng lò nư ỡng mà không có tấm mặt sau gắn sẵn.

Vết xước có thể làm hỏng kính cửa. Không sử dụng chất tẩy rửa có tính ăn mòn để lau cửa kính bột biển hoặc bàn chải cứng và không có dụng cụ cạo kim loại sắc nhọn.

Có khả năng gia tăng ở những khu vực ẩm áp, ẩm ướt sự phá hoại của sâu bọ (ví dụ như gián). Luôn giữ lò và môi trư ờng xung quanh sạch sẽ.

Hư hỏng do sâu bọ gây ra không đư ỡng bảo hành.

Hướng dẫn và cảnh báo an toàn

Phụ kiện

Chỉ sử dụng phụ kiện chính hãng của Miele. Nếu những người khác nếu các bộ phận được thêm vào hoặc lắp đặt, các yêu cầu bảo hành, bảo hành và/hoặc trách nhiệm pháp lý đối với sản phẩm sẽ bị mất.

Miele tặng bạn một con đến 15 tuổi nhưng ít nhất là 10 tuổi. Đảm bảo giao hàng cho các phụ tùng chức năng sau khi ngừng sản xuất hàng loạt lò nướng của bạn.

Không được lắp máy rang Miele Gourmet HUB 5000/HUB 5001 (nếu có) vào cấp 1. Sàn buồng nấu sẽ bị hư hỏng. Khoảng cách nhỏ tạo ra sự tích tụ nhiệt và men răng có thể bị nứt hoặc bong ra. Đẩy cái đó

Không bao giờ đặt máy rang Miele trên thanh chống trên cùng của cấp 1, vì nó... ở đó không được cố định bằng cơ cấu bảo vệ kéo ra. Sử dụng trong Cấp độ chung 2.

Đóng góp của bạn cho việc bảo vệ môi trường

Vứt bỏ bao bì

Bao bì dùng để xử lý và bảo vệ thiết bị khỏi hư hỏng khi vận chuyển. Các vật liệu đóng gói dựa trên các khía cạnh thân thiện với môi trường và liên quan đến xử lý đư ợc lựa chọn và thư ờng có thể tái chế.

Trả lại bao bì cho Chu trình nguyên liệu tiết kiệm nguyên liệu. Sử dụng các lựa chọn thu thập và trả lại vật liệu cụ thể. Bao bì vận chuyển

Đại lý Miele của bạn sẽ lấy lại nó.

Vứt bỏ thiết bị cũ

Bao gồm các thiết bị điện và điện tử thư ờng là những vật liệu có giá trị. Chúng cũng chứa một số chất, hỗn hợp và thành phần cần thiết cho chức năng của chúng và an ninh là cần thiết. Trong rác thải sinh hoạt và sử dụng không đúng cách Nếu đư ợc xử lý, chúng có thể gây hại cho sức khỏe con ngư ời và môi trường. Vì vậy, hãy từ bỏ thiết bị cũ của bạn trong mọi thư ờng hợp trong rác thải sinh hoạt.

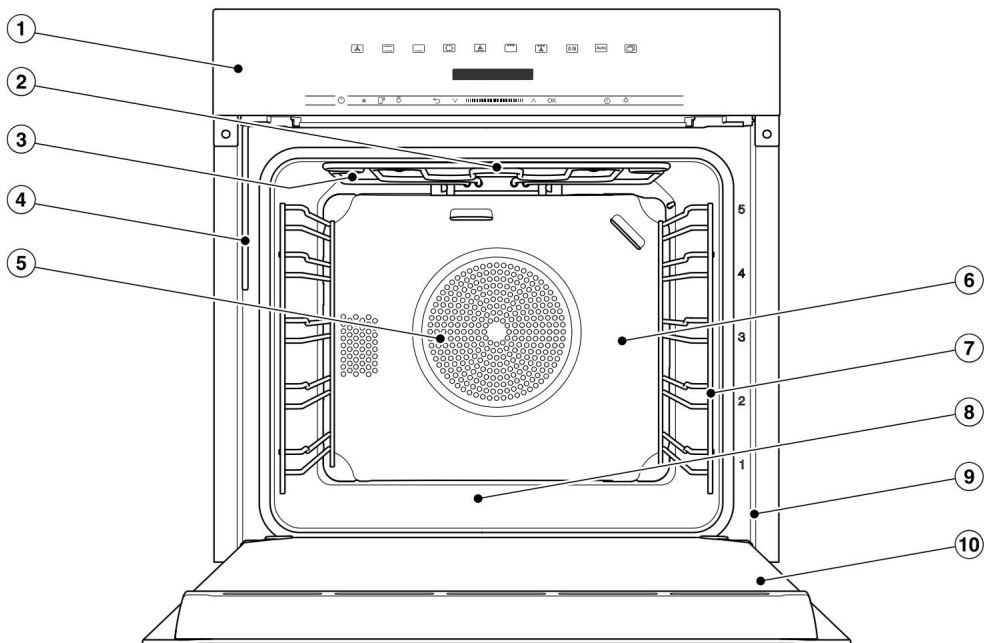


Thay vào đó, hãy sử dụng chính thức, Điểm thu thập và trả lại đư ợc thiết lập để giao hàng miễn phí và tái chế các thiết bị điện, điện tử tại các đô thị, đại lý hoặc Miele. Để xóa bất kỳ dữ liệu cá nhân trên nữa

Bạn chịu trách nhiệm pháp lý về việc vứt bỏ thiết bị cũ của mình. Bạn bị ràng buộc bởi pháp luật, không phải bởi thiết bị Pin cũ, ắc quy cũ đư ợc đậy kín cũng như những loại đèn có thể tháo ra mà không bị phá hủy thì nên tháo ra mà không bị phá hủy.

Mang cái này đến một cái phù hợp Điểm thu thập nơi chúng có thể đư ợc thả miễn phí. Xin hãy lo lắng Hãy đảm bảo rằng thiết bị cũ của bạn đư ợc cất giữ theo cách an toàn cho trẻ em cho đến khi nó đư ợc vận chuyển đi.

lò vi sóng



a Bộ phận điều khiển

b Bộ phận làm nóng vi nư ớng/làm

nóng phía trên c Lỗ cấp hơ i nư ớc d

Ổng nạp cho hệ thống bay hơ i e Cửa nạp cho quạt

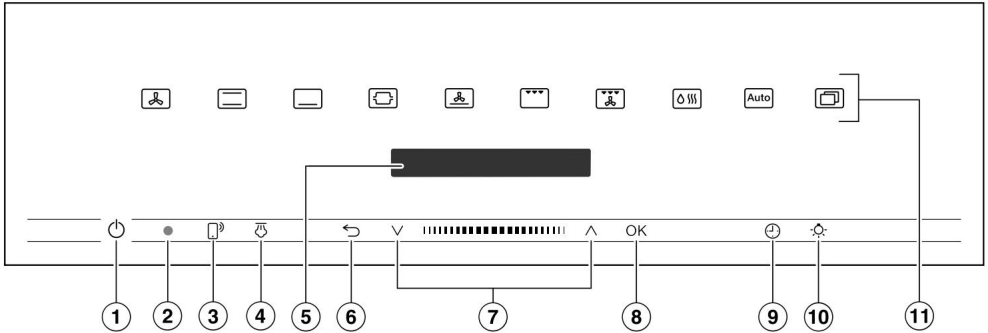
có bộ phận làm nóng vòng phía sau f Tư ờng phía sau đư ợc tráng men có xúc tác g

Lư ới đờ có 5 cấp độ h Sàn buồng nấu với

bộ phận làm nóng nhiệt phía dư ới bên

dư ới i Khung trư ớc với tấm loại j Cửa

Điều khiển



a Nút Bật/Tắt trong hốc
Để bật và tắt lò nướng

b Giao diện quang học (chỉ
dành cho dịch vụ khách hàng của

Miele) c Nút cảm biến

Để điều khiển lò nướng thông qua nút cảm biến

d trên thiết bị di

động của bạn

Để kích hoạt màn hình hiển thị nướ

Để hiển thị thời gian trong ngày và tử
Thông tin về hoạt động của nút cảm

biến f

Để quay lại từng bước và hủy quá trình nấu

các bảng đáng

g Khu vực điều chỉnh bằng các phím mũi tên
và

Để cuộn qua danh sách lựa chọn và thay đổi
giá trị

h Cảm biến OK

Để truy cập các chức năng và lưu cài đặt i
nút cảm biến

Để đặt một chiếc ghi nhớ từng phút, một
Thời gian nấu hoặc thời gian bắt đầu hoặc
kết thúc của quá trình nấu j

nút cảm biến

Để bật và tắt đèn buồng nấu k nút cảm biến

Để chọn chế độ hoạt động,

Các chương trình và cài đặt tự động

Điều khiển

Nút bật/tắt

Nút bật/tắt được đặt ở vị trí lõm và phản hồi khi chạm vào ngón tay.
Sử dụng nút này để bật và tắt lò.

Trưng bày

Thời gian trong ngày xuất hiện trên màn hình.
Thông tin khác nhau về chế độ vận hành,
nhiệt độ, thời gian nấu,
Các chương trình và cài đặt tự động được
hiển thị.
Sau khi bật lò
Điều này xuất hiện cùng với nút Bật/Tắt
Menu chính nhắc bạn chọn chế độ vận hành .

Nút cảm biến

Các phím cảm biến phản ứng với sự tiếp xúc của ngón tay. Mỗi lần chạm đều đi kèm với một Âm chính đã được xác nhận. Giai điệu chủ đạo này bạn có thể sử dụng Thêm | Cài đặt | Khỏi lưu ýng | Tắt âm phím .

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

Các nút cảm biến phía trên màn hình
Thông tin về các chế độ hoạt động và
Các chức năng khác có thể được tìm thấy trong
Các chương trình "Menu chính và menu phụ",
"Cài đặt", "Chương trình tự động"
và "Các ứng dụng khác".

Điều khiển

Nút cảm biến bên dưới màn hình

Chức năng nút cảm biến	biến
Nếu bạn	<p>muốn điều khiển lò nư ớng thông qua thiết bị di động của mình, Để làm đư ợc điều này, bạn phải có hệ thống Miele@home, bật cài đặt điều khiển từ xa và chạm vào nút cảm biến này. Nút cảm biến này và chức năng sau đó sẽ sáng lên</p> <p>MobileStart có sẵn.</p> <p>Chỉ cần nút cảm biến này sáng là bạn có thể sử dụng lò nư ớng qua thiết bị di động của bạn (xem chư ờng "Cài đặt", phần "Miele@home").</p>
	<p>Nếu bạn sử dụng chế độ phun hơi nư ớc thủ công ở chế độ vận hành nấu điều hòa đã chọn, xả hơi bằng nút cảm biến này</p> <p><small>xa khỏi.</small></p> <p>Ngay khi một luồng hơi nư ớc có thể thoát ra, nó sẽ sáng lên</p> <p>Cảm nhận hư ớng vị cam.</p> <p>Song song với một luồng hơi nư ớc, xuất hiện trên màn hình.</p>
Tùy thuộc	<p>vào menu bạn đang ở, bạn sẽ đạt đư ợc</p> <p>Sử dụng phím cảm biến này để chuyển đến menu cấp cao hơn hoặc tới Quay lại menu chính.</p> <p>Nếu quá trình nấu đang diễn ra cùng lúc, bạn có thể hủy quá trình nấu bằng nút cảm biến này.</p>
	<p>Trong khu vực điều hư ớng, di chuyển bằng các phím mũi tên hoặc phím Vùng ở giữa di chuyển lên hoặc xuống trong danh sách lựa chọn.</p> <p>Mục menu bạn muốn chọn sẽ xuất hiện trên màn hình.</p> <p>Bạn có thể thay đổi giá trị và cài đặt bằng các phím mũi tên hoặc thay đổi khu vực ở giữa.</p>

Điều khiển

Chức năng nút cảm biến	biến
đọc nút	<p>Ngay khi một giá trị, ghi chú hoặc cài đặt xuất hiện, Nếu bạn có thể xác nhận, nút cảm biến OK sẽ sáng màu cam.</p> <p>Bằng cách chọn nút cảm biến này, bạn có thể truy cập các chức năng như : b. bộ hẹn giờ, lưu u các thay đổi về giá trị hoặc cài đặt hoặc xác nhận thông tin.</p>
Nếu không	<p>có quá trình nấu nào diễn ra, bạn có thể sử dụng nút cảm biến này để Bạn có thể đặt thời gian ngắn bất kỳ lúc nào (ví dụ: để luộc trứng).</p> <p>Nếu quá trình nấu diễn ra cùng lúc, bạn có thể đặt thời gian ngắn, thời gian nấu và thời gian bắt đầu hoặc kết thúc cho quá trình nấu bộ.</p>
Bạn có thể	<p>bật và tắt đèn khoang nấu bằng cách chọn nút cảm biến này.</p> <p>Tùy thuộc vào cài đặt đã chọn, đèn buồng nấu sẽ tắt sau 15 giây hoặc vẫn bật hoặc tắt vĩnh viễn.</p>

Biểu tượng

Các ký hiệu sau có thể xuất hiện trên màn hình:

Ý nghĩa biểu tượng	tư ợng
	<p>Biểu tượng này cho biết thông tin bổ sung và hướng dẫn vận hành. Bạn xác nhận cửa sổ thông tin này để đọc gì</p>
	Ngắn hạn
	Dấu kiểm cho biết cài đặt hiện tại.
	Một số cài đặt, chẳng hạn như B. Độ sáng màn hình hoặc âm lượng được điều chỉnh bằng thanh phân đoạn.
	Khóa vận hành ngăn lò vô tình bật lên (xem chức năng "Cài đặt", phần "Bảo vệ").

Nguyên lý hoạt động

Bạn vận hành lò thông qua

Khu vực điều chỉnh bằng các phím mũi tên
và và khu vực giữa

Ngay khi có một giá trị, một gợi ý hoặc một
Cài đặt xuất hiện, bạn xác nhận
nút cảm biến OK sáng lên
quả cam.

Chọn mục menu

Chạm vào nút mũi tên hoặc
hoặc số n trong khu vực

sang phải hoặc trái cho đến khi
mục menu mong muốn xuất hiện.

Mẹo: Nếu bạn giữ phím mũi tên
giữ, danh sách lựa chọn sẽ tự động tiếp
tục cho đến khi bạn nhấn phím mũi tên.
của nó.

Xác nhận lựa chọn của bạn bằng OK.

Thay đổi cài đặt trong danh sách lựa chọn

Cài đặt hiện tại là với một
Móc được đánh dấu.

Chạm vào nút mũi tên hoặc
hoặc số n trong khu vực

sang phải hoặc trái cho đến khi
Giá trị hoặc cài đặt mong muốn sẽ xuất
hiện.

Xác nhận bằng OK.

Cài đặt đã được lưu. Bạn quay lại menu cấp cao
hơn.

Thay đổi cài đặt bằng thanh phân đoạn

Một số cài đặt được kiểm soát bởi một
Thanh đoạn được hiển thị.
Khi tất cả các phân đoạn được điền vào,
giá trị tối đa được chọn.

Nếu không có phân đoạn nào hoặc chỉ điền một
phân đoạn thì giá trị tối thiểu sẽ được chọn
hoặc cài đặt đã bị tắt
(ví dụ: khóa lưu trữ).

Chạm vào nút mũi tên hoặc
hoặc số n trong khu vực

sang phải hoặc trái cho đến khi
cài đặt mong muốn xuất hiện.

Xác nhận lựa chọn của bạn bằng OK.

Cài đặt đã được lưu. Bạn sẽ trở lại menu cấp
cao hơn.

Chọn chế độ hoặc chức năng hoạt động

Các nút cảm biến dành cho các chế độ và chức năng vận hành (ví dụ: Khác) được đặt phía trên màn hình (xem chú ý "Vận hành" và "Cài đặt").
Chạm vào nút cảm biến của mục mong muốn

chế độ hoặc chức năng hoạt động mong muốn.

Nút cảm biến trên bảng điều khiển sáng lên màu cam.

Ở các chế độ và chức năng vận hành:

Đặt các giá trị như: B. nhiệt độ. Trong phần Khác : Cuộn

qua các danh sách lựa chọn cho đến khi mục menu mong muốn xuất hiện. Xác nhận bằng OK.

Thay đổi chế độ hoạt động

Bạn có thể chuyển sang chế độ vận hành khác trong quá trình nấu.

Nút cảm biến cho chế độ vận hành đã chọn trước đó sẽ sáng lên màu cam.

Chạm vào nút cảm biến để biết chế độ hoặc chức năng vận hành mới.

Chế độ vận hành đã thay đổi và các giá trị gợi ý liên quan xuất hiện.

Nút cảm biến cho chế độ vận hành đã thay đổi sẽ sáng lên màu cam.

Trong Thêm , cuộn qua các danh sách lựa chọn cho đến khi mục menu mong muốn xuất hiện.

Nhập số Các số có thể thay

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

Mẹo: Nếu bạn giữ phím mũi tên, các giá trị sẽ tự động tiếp tục cho đến khi bạn nhả phím mũi tên.
Xác nhận bằng OK.

Số đã thay đổi sẽ được lưu.

Bạn sẽ trở lại menu cấp cao hơn.

Kích hoạt MobileStart Chạm nút

cảm biến để kích hoạt MobileStart.

Nút cảm biến sáng lên. Bạn có thể điều khiển lò từ xa bằng ứng dụng Miele.

Hoạt động trực tiếp của lò được ưu tiên hơn điều khiển từ xa thông qua ứng dụng.

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

thiết bị

Các mẫu được mô tả trong hướng dẫn vận hành và lắp ráp này có thể được tìm thấy ở mặt sau.

tên nơ i

Bảng tên có cửa mở có thể được nhìn thấy trên khung phía trước.

Ở đó bạn sẽ tìm thấy tên model, số sê-ri và dữ liệu kết nối (điện áp/tần số/

giá trị kết nối tối đa).

Chuẩn bị sẵn thông tin này nếu bạn có bất kỳ câu hỏi hoặc vấn đề nào, để Miele có thể giúp bạn một cách có mục tiêu có thể.

Phạm vi giao hàng

- Hướng dẫn sử dụng và lắp ráp vận hành chức năng của lò với
- Sách dạy nấu ăn với công thức nấu các chương trình và chế độ vận hành tự động
- Vít để gắn Lò nư ớng trong tủ chuyển đổi
- Viên tẩy cặn và ống nhựa có giác hút để tẩy cặn hệ thống bay hơi
- phụ kiện khác nhau

Phụ kiện được cung cấp và có sẵn để mua

Các thiết bị phụ thuộc vào mô hình.

Về cơ bản, lò nư ớng của bạn có thông qua lư ới gắn, tấm kim loại phủ quát và giá nư ớng và rang (viết tắt: vĩ). Tùy thuộc vào kiểu máy, lò nư ớng của bạn cũng có thể được trang bị thêm được trang bị các phụ kiện được liệt kê ở đây.

Tất cả các phụ kiện được liệt kê cũng như các sản phẩm làm sạch và chăm sóc đều có trên Phù hợp với lò nư ớng Miele.

Bạn có thể lấy chúng từ cửa hàng trực tuyến của Miele, dịch vụ khách hàng của Miele hoặc đại lý chuyên nghiệp của Miele.

Khi đặt hàng, hãy nhập tên model lò nư ớng của bạn và tên của phụ kiện mong muốn.

Lư ới ghi

Có lư ới ở bên phải và bên trái của buồng nấu

với các cấp độ để trượt vào của các phụ kiện.

Tên các cấp độ có thể Đọc chúng trên khung phía trước.

Mỗi cấp độ bao gồm 2 thanh chống nằm chồng lên nhau.

Các phụ kiện (ví dụ: lư ới) được lắp vào giữa các thanh chống.

Phần mở rộng đầy đủ FlexiClip (nếu có) được lắp đặt ở thanh chống phía dư ới.

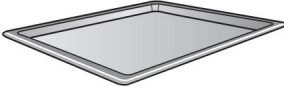
Bạn có thể tháo các lư ới nhận (xem chương "Vệ sinh và bảo quản", phần "Lư ới nhận bằng

"Xóa các trình chạy mở rộng đầy đủ FlexiClip").

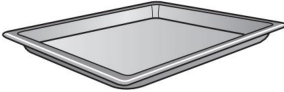
thiết bị

Khay nũ ống, khay và giá đỡ đa năng với bảo vệ kéo ra

Khay nũ ống HBB 71:



Tấm đa năng HUBB 71:



Rỉ sét HBBR 71:



Luôn đẩy các phụ kiện này giữa các thanh chống của một cấp độ các lư ới ghi âm.

Luôn đẩy vì bằng

Điều chỉnh dấu chân xuống dư ới.

Trên các cạnh ngăn của những phụ kiện này

Có ngăn kéo bảo vệ ở giữa. Nó ngăn không cho các phụ kiện trượt ra khỏi lư ới lắp khi bạn chỉ sử dụng phụ kiện

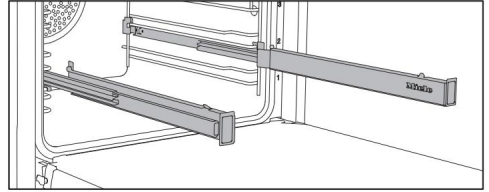
muốn kéo nó ra một phần.



Nếu bạn sử dụng tấm phủ quất có gắn lư ới, tấm phủ quất sẽ trở thành một giữa các thanh chống

Đã chèn cấp độ và ghi lư ới tự động ở trên.

Ray mở rộng đầy đủ FlexiClip HFC 71

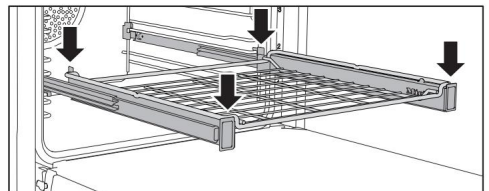
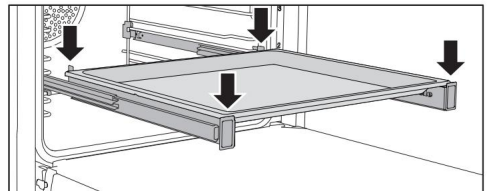


Bạn có thể sử dụng các đư ờng chạy đầy đủ FlexiClip trong sử dụng cấp độ 1-4.

Trượt phần mở rộng đầy đủ của FlexiClip hoàn toàn vào không gian nấu ăn trượt Trượt các phụ kiện lên đó.

Sau đó, các phụ kiện sẽ đư ợc cố định tự động giữa các vấu khóa

sử dụng phía trượt và phía sau và chống lại Bảo đảm chống trượt xuống.



Khả năng chịu tải tối đa của thanh trượt mở rộng toàn phần FlexiClip là 15 kg.

thiết bị

Cài đặt và gỡ bỏ các trình chạy mở rộng đầy đủ FlexiClip

Nguy cơ bị thư ơ ng do nóng các bề mặt.

Lò bị nóng trong quá trình hoạt động.

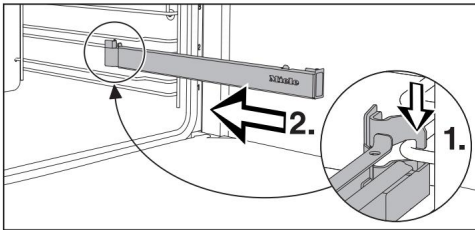
Bạn có thể bị bỏng trên bộ tản nhiệt, không gian nấu nướng và các phụ kiện.

Để bộ tản nhiệt, buồng nấu và các phụ kiện nguội xuống trước khi lắp và tháo các thanh ray mở rộng đầy đủ FlexiClip.

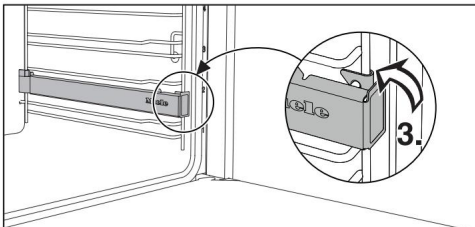
Các phần mở rộng đầy đủ FlexiClip được lắp đặt giữa các thanh chống trên một mặt phẳng.

Cài đặt tiện ích mở rộng đầy đủ FlexiClip có logo Miele ở bên phải.

Không kéo các thanh chạy mở rộng đầy đủ FlexiClip ra xa nhau khi cài đặt hoặc gỡ bỏ chúng.



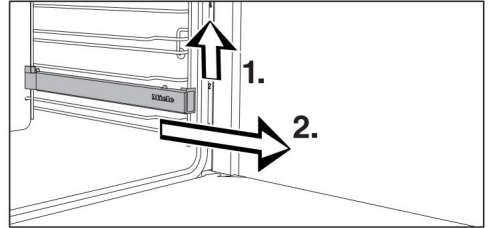
Móc phần mở rộng đầy đủ FlexiClip ở phía trước trên thanh chống dư ới của một cấp độ ne (1.) và đẩy nó dọc theo thanh chống vào khoang nấu (2.).



Gắn phần mở rộng đầy đủ FlexiClip vào thanh chống phía dư ới của mức (3.).

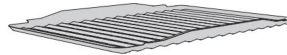
Nếu phần mở rộng đầy đủ FlexiClip bị kẹt sau khi cài đặt, hãy kéo chúng ra một cách chắc chắn.

Tiến hành như sau để tháo toàn bộ phần mở rộng FlexiClip: Đẩy toàn bộ phần mở rộng FlexiClip vào trong.



Nâng toàn bộ phần mở rộng FlexiClip ở phía trước (1.) và kéo nó ra dọc theo thanh chống của mức (2.).

Khay nướng và quay HGBB 71

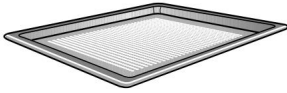


Khay nướng và quay dư ới đặt trong khay đa năng.

Khi nướng, quay hoặc chiên bằng không khí, nó bảo vệ dư ới thịt nhỏ giọt không bị cháy để có thể tái sử dụng.

Bề mặt tráng men có lớp hoàn thiện PerfectClean.

Khay nướng bánh và AirFry Gourmet đục lỗ HBBL 71



Các lỗ nhỏ của quy trình nấu ăn hoàn hảo của khay nướng dành cho người sành ăn và khay AirFry:

- Khi chuẩn bị đồ nướng
 - bột men tươi và dầu sữa đông,
 - Bánh mì và bánh cuộn sẽ có màu nâu được cải thiện ở phía dưới.
 - Đầu tiên lăn bột trên một mặt phẳng
 - Bề mặt làm việc và đặt nó
 - sau đó cho vào khay nướng dành cho người sành ăn và khay AirFry.
- Khoai tây chiên, bánh croquette hoặc trứng ches có thể được chiên mà không có chất béo trong luồng không khí nóng (AirFrying).
- Khi khử nước/sấy khô, sự lưu thông không khí xung quanh vật liệu sấy được tối ưu hóa.

Bề mặt tráng men là PerfectClean tinh tế.

Khay nướng tròn cũng mang đến cho bạn những công dụng tự động

Khuôn AirFry đục lỗ HBFP 27-1.

Chảo nướng tròn



Chảo nướng tròn không đục lỗ

HBFP 27-1 rất thích hợp để chế biến bánh pizza và bánh dẹt

Men hoặc bột xốp, bánh tart ngọt và mặn, món tráng miệng nướng, bánh mì dẹt hoặc đế nướng bánh ngọt hoặc pizza đông lạnh.

Khuôn nướng bánh tròn đục lỗ và khuôn AirFry HBFP 27-1 có những công dụng tự động tự như Gourmet

Khay nướng và khay AirFry đục lỗ HBBL 71.

Bề mặt tráng men của cả hai khay nướng đều có lớp hoàn thiện PerfectClean.

Trượt vào giá và đặt

Đặt chảo nướng tròn lên giá.

Gạch HBS 70



Với đá nướng, bạn có thể đạt được kết quả nướng tối ưu cho những món ăn...

Có đáy giòn

chẳng hạn như pizza, bánh quiche, bánh mì, bánh cuộn, bánh ngọt mặn hoặc trứng tự động. Gạch được làm bằng vật liệu chống cháy

Gốm sứ và được tráng men. Để gác máy

và lấy thức ăn ra để nấu

một thanh trượt làm bằng gỗ chứa aqua xử lý

Tại.

Trượt vào giá và đặt

Đặt viên gạch lên vỉ.

thiết bị

HUB rang xay dành cho người sành ăn

Nắp lò nư ớng HBD

Máy rang xay Miele Gourmet có thể...

Không giống như các nhà rang xay khác trực tiếp trong các lư ới nhận đư ợc chèn vào. Chúng giống như rĩ sét với một

Đư ợc cung cấp với bảo vệ kéo ra.

Bề mặt của máy rang có một

Đư ợc phủ lớp chống dính.

Các nhà rang xay dành cho người sành ăn có sẵn ở các độ sâu khác nhau. chiều rộng và chiều cao là như nhau.

Nắp phù hợp có sẵn riêng biệt.

Vui lòng ghi rõ tên model khi mua.

Độ sâu: 22cm

TRUNG TÂM 5000-M
TRUNG TÂM 5001-M*



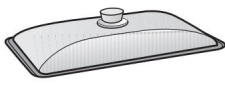
Bài 60-22

Độ sâu: 35cm

TRUNG TÂM 5001-XL*



Bài 60-35



*thích hợp cho bếp từ

Phụ kiện tráng men xúc tác

Bề mặt tráng men xúc tác làm sạch ở nhiệt độ cao

không phụ thuộc vào ô nhiễm dầu mỡ. Đọc ghi chú

trong chú ớng "Vệ sinh và Chăm sóc".

- Tủ ớng bên

Các bức tủ ớng bên nằm phía sau

Nhận lư ới đư ợc chèn và

bảo vệ thành buồng nấu khỏi bụi bẩn.

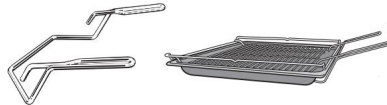
- Tủ ớng sau

Đặt mua phụ tùng nếu có

Men xúc tác đã trở nên kém hiệu quả do xử lý không đúng cách hoặc bị nhiễm bẩn nặng.

Khi đặt hàng, vui lòng cho biết tên model lò nư ớng của bạn.

Tay cầm loại bỏ HEG



Tay cầm tháo rời giúp bạn thực hiện việc này dễ dàng hơn

Loại bỏ tấm kim loại phủ quýt, khay nư ớng và giá đỡ.

Phụ kiện làm sạch và chăm sóc

- viên tẩy cặn, nhựa

ồng có giá đỡ để tẩy cặn

của lò nư ớng

- Vải sợi nhỏ đa năng Miele

- Nư ớc lau lò nư ớng Miele

Thiết bị an toàn

- Khóa vận hành
(xem chú ý ng “Cài đặt”, phần “Bảo mật”)
- Khóa phím
(xem chú ý ng “Cài đặt”, phần “Bảo mật”)
- Quạt làm mát
(xem chú ý ng “Cài đặt”, phần “Quạt làm mát chạy”)
- Tắt máy an toàn
Chức năng tắt an toàn được kích hoạt tự động nếu lò được sử dụng trong thời gian dài bất thường
kỳ được vận hành. chiều dài
Khoảng thời gian phụ thuộc vào chế độ hoạt động được chọn.
- Cửa thông gió
Cửa được làm bằng các tấm kính, một số có lớp phủ phản xạ nhiệt
được xây dựng. Ngoài ra, trong quá trình hoạt động
Không khí được đưa qua cửa để
Cửa sổ bên ngoài vẫn mát mẻ.
Bạn có thể tháo rời cửa để vệ sinh
(xem chú ý ng “Vệ sinh và bảo quản”).

Bề mặt tinh tế PerfectClean

Bề mặt tinh tế PerfectClean

Được đặc trưng bởi hiệu ứng chống dính tuyệt vời và đặc biệt dễ dàng làm sạch.

Thực phẩm đã chuẩn bị có thể dễ dàng loại bỏ. Bụi bẩn sau quá trình nướng hoặc chiên có thể dễ dàng được loại bỏ đi đời.

Bạn có thể nấu thức ăn của mình trên PerfectClean bề mặt cắt và tinh chế chia.

Không sử dụng dao găm, bởi vì cô ấy đã tinh chế PerfectClean làm xước bề mặt.

Bề mặt tinh tế PerfectClean

Có thể so sánh được trong sự chăm sóc của họ
Bỏ phiếu.

Đọc hướng dẫn trong chú ý ng “Vệ sinh và bảo quản” để tận dụng các lợi ích hiệu quả chống dính và làm sạch đặc biệt dễ dàng duy trì.

Bề mặt tinh chế PerfectClean:

- Garraum
- Lưu ý ghi
- Chạy mở rộng đầy đủ FlexiClip
- Miệng
- Tấm kim loại phổ thông
- khay nướng
- Khay nướng và quay
- Khay nướng Gourmet và khay AirFry
lỗi
- Khuôn nướng tròn đục lỗ và khuôn AirFry
- Chảo nướng tròn

Vận hành lần đầu

Miele@home

Lò nung của bạn được trang bị mô-đun WiFi tích hợp.

Để sử dụng bạn cần:

- mạng Wi-Fi
- ứng dụng Miele
- tài khoản người dùng với Miele. Việc tải Bạn có thể tạo tài khoản người dùng thông qua ứng dụng Miele.

Ứng dụng Miele hướng dẫn bạn kết nối giữa lò nung và mạng WiFi tại nhà.

Sau khi bạn đặt lò nung vào

Nếu bạn đã tích hợp mạng WLAN, bạn có thể sử dụng ứng dụng này để thực hiện các hành động sau, ví dụ:

- Truy xuất thông tin về tình trạng hoạt động của lò nung
- Truy xuất thông tin về quá trình nấu trong lò của bạn
- Kết thúc quá trình nấu đang diễn ra

Việc tích hợp lò vào mạng WiFi sẽ làm tăng mức tiêu thụ năng lượng, ngay cả khi lò đã tắt.

Đảm bảo rằng tín hiệu từ mạng WiFi của bạn có sẵn với cường độ tín hiệu đủ ở nơi lắp đặt lò nung của bạn.

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

chia sẻ dải tần với các thiết bị khác (ví dụ: lò vi sóng, đồ chơi điều khiển từ xa). Điều này có thể dẫn đến gián đoạn kết nối tạm thời hoặc hoàn toàn. Do đó, tính khả dụng liên tục của các chức năng được cung cấp không thể được đảm bảo.

Tính khả dụng Miele@home Việc sử dụng

Ứng dụng Miele tùy thuộc vào tính khả dụng của dịch vụ Miele@home ở quốc gia của bạn.

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

Thông tin về tính khả dụng có thể được tìm thấy trên trang web www.miele.com.

Ứng dụng Miele

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



Vận hành lần đầu

Cài đặt cơ bản

Bạn cần các cài đặt sau cho lần vận hành đầu tiên. Bạn có thể truy cập các cài đặt này thay đổi lại vào thời điểm sau (xem chú ý ng "Cài đặt").

Nguy cơ bị thư ơ ng do nóng

các bề mặt.

Lò bị nóng trong quá trình hoạt động.

Chỉ sử dụng lò nư ớ ng trong

điều kiện lắp đặt để đảm bảo hoạt động an toàn.

Nếu lò đư ợc kết nối với mạng điện đư ợc kết nối, nó sẽ tự động bật.

Đặt ngôn ngữ

Chọn ngôn ngữ mong muốn.

Nếu bạn vô tình chọn một ngôn ngữ Nếu bạn đã chọn nội dung nào đó mà bạn không hiểu, hãy làm theo hứ ớ ng dẫn trong phần Chú ý ng "Cài đặt", phần "Ngôn ngữ".

Đặt vị trí

Chọn giá đỡ mong muốn vị trí.

Thiết lập Miele@home

"Set up Miele@home" xuất hiện trên màn hình.

Nếu bạn bật Miele@home ngay lập tức

Nếu bạn muốn thiết lập nó, hãy xác nhận bằng OK.

Nếu bạn thiết lập trên một hoãn lại sau

xác nhận với OK.

Bạn có thể tìm thấy thông tin về thiết lập sau này trong chú ý ng "Cài đặt", phần "Miele@home".

Nếu bạn muốn thiết lập Miele@home ngay lập tức, hãy chọn phứ ớ ng thức kết nối mong muốn.

Màn hình và hứ ớ ng dẫn ứng dụng Miele Thực hiện theo các bứ ớc tiếp theo.

Đặt thời gian trong ngày

Đặt thời gian trong ngày theo giờ và phút.

Xác nhận bằng OK.

Hoàn thành vận hành ban đầu

Làm theo bất kỳ hứ ớ ng dẫn nào khác hiển thị trên màn hình.

Việc vận hành đầu tiên đã đư ợc hoàn thành.

Vận hành lần đầu

Làm nóng lò lần đầu tiên và xả hệ thống bay hơi i Khi lò được làm nóng lần đầu tiên, có thể phát sinh mùi khó chịu. Bạn có thể loại bỏ điều này bằng cách làm nóng lò trong ít nhất một giờ. Đồng thời, việc xả hệ thống bay hơi i là điều hợp lý.

Đảm bảo nhà bếp được thông gió tốt trong quá trình sử dụng ấm.

Tránh để mùi lan sang phòng khác.

Loại bỏ mọi cái hiện có

Miếng dán hoặc màng bảo vệ cho lò nướng và phụ kiện.

Trước khi làm nóng, hãy lau sạch bụi bẩn và cặn bao bì trong buồng nấu bằng vải ẩm. Cài đặt các thanh trượt mở rộng đầy đủ FlexiClip trên các lưỡi i

trợ và lắp tất cả các khay và giá đỡ.

Bật lò bằng nút

Nút Bật/Tắt bật.

Lựa chọn chế độ hoạt động hiện ra.

Chọn khí hậu nấu ăn .

Nhiệt độ đề xuất xuất hiện (160 °C).

Quạt sử dụng ẩm, chiếu sáng và làm mát không gian nấu ăn bật. Đặt nhiệt độ tối đa có

thể (250 °C).

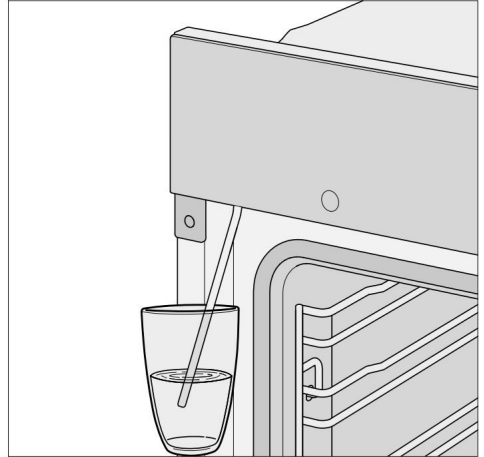
Xác nhận bằng OK. Chọn Tự

động phun hơi i.

Yêu cầu cho quá trình hút xuất hiện.

Đổ đầy thùng chứa lưu trữ nước máy cần thiết. Mở cửa.

Gấp ống nạp sang bên trái và phía dưới bằng điều khiển phía trước.



Nhúng ống nạp vào thùng chứa bằng nước máy. Xác nhận bằng OK.

Quá trình hút bắt đầu.

Lưu trữ nước máy thực sự hút vào có thể ít hơn lưu trữ cần thiết, do đó cặn vẫn còn trong bình.

Lấy hộp đựng ra sau

quá trình hút và đóng cửa lại.

Một tiếng bíp ngắn có thể được nghe lại. Nước còn lại trong ống nạp được hút vào.

Quạt sử dụng ẩm, chiếu sáng và làm mát không gian nấu ăn bật.

Sau một lúc, một luồng hơi i nước sẽ tự động thoát ra.

Vận hành lần đầu

Nguy cơ bị thương do hơi nước.

Hơi nước thoát ra là rất nóng.

Không mở cửa khi hơi nước đang bốc lên.

Làm nóng lò trước ít nhất một giờ nữa.

Sau ít nhất một giờ, hãy tắt lò bằng nút

Bật/Tắt tắt.

Làm sạch khoang nấu sau khi làm nóng lần đầu tiên

Nguy cơ bị thương do nóng các bề mặt.

Lò bị nóng trong quá trình hoạt động.

Bạn có thể bị bỏng trên bộ tản nhiệt, không gian nấu nướng và các phụ kiện.

Để bộ tản nhiệt, buồng nấu và các phụ kiện nguội trước khi vệ sinh chúng bằng tay.

Tháo tất cả các phụ kiện

buồng nấu và làm sạch nó

Tay (xem chương "Vệ sinh và Chăm sóc").

Làm sạch khoang nấu bằng nước ấm

bằng nước, nước rửa chén và miếng vải xôp sạch hoặc

một miếng vải sợi nhỏ sạch và ẩm.

Làm khô bề mặt bằng

một miếng vải mềm.

Đừng đóng cửa cho đến khi...
Buồng nấu khô.

Cài đặt

Tổng quan về cài đặt

Mục thực đơn	Cài đặt có thể
Ngôn ngữ	... Tiếng Đức tiếng anh ... Vị trí
Thời gian trong ngày	Quảng cáo A* Tắt Tắt máy vào ban đêm Định dạng thời gian 12 Tiêu chuẩn 24 Tiêu chuẩn* Bộ
thấp sáng	MỘT "Bật" trong 15 giây* Ra khỏi
Tư ng bày	độ sáng Chạm nhanh A Hết*
âm lượng	Tiếng bíp Giai điệu* Solo-Ton Giai điệu chính Giai điệu chào mừng A* Ra khỏi
Đơn vị	Nhiệt độ °C* °F
Tăng cường	MỘT* Ra khỏi
Nhiệt độ đề xuất	
Quạt làm mát bị quá tải	Kiểm soát nhiệt độ* Đã hẹn giờ

* Cài đặt gốc

Cài đặt

Mục thực đơn	Cài đặt có thể
Bảo vệ	Khóa phím A Hết* Khóa vận hành A Hết*
Miele@home	Kích hoạt Vô hiệu hóa Trạng thái kết nối Thiết lập lại Cài lại <small>trang bị nối thất</small>
Điều khiển từ xa	MỘT* <small>Ra khỏi</small>
Cập nhật từ xa	MỘT* <small>Ra khỏi</small>
Phiên bản phần mềm	
Đại lý	Mạch hội chợ thương mại A Hết*
Cài đặt gốc	Cài đặt thiết bị Nhiệt độ đề xuất

* Cài đặt gốc

Cài đặt

Mở menu “Cài đặt” Trong menu Khác | Bạn có thể cá nhân hóa lò nướng của mình bằng cách điều chỉnh cài đặt gốc cho phù hợp với nhu cầu của bạn . Chọn Thêm . Chọn Cài đặt . Chọn cài đặt mong muốn

phối.

Bạn có thể kiểm tra hoặc thay đổi cài đặt.

Chỉ có thể thay đổi cài đặt khi không tiến hành nấu.

Ngôn ngữ

Bạn có thể đặt ngôn ngữ quốc gia và vị trí của bạn.

Sau khi lựa chọn và xác nhận, ngôn ngữ mong muốn sẽ ngay lập tức xuất hiện trên màn hình.

Mẹo: Nếu bạn vô tình chọn một ngôn ngữ mà bạn không hiểu, hãy chọn nút cảm biến.

Sử dụng biểu tượng để quay lại menu con Ngôn ngữ .

Thời gian trong ngày

Quảng cáo

Chọn kiểu hiển thị thời gian trong ngày khi lò tắt:

- Bật

Thời gian trong ngày luôn xuất hiện trên màn hình.

Nếu bạn cũng đặt Display | QuickTouch | Nếu bạn chọn Bật , tất cả các nút cảm biến sẽ phản ứng ngay lập tức khi chạm vào.

Nếu bạn cũng có cài đặt

Hiện thị | QuickTouch | Nếu bạn chọn Tắt , bạn phải bật lò trước khi có thể vận hành lò.

- Tắt

Màn hình hiển thị tối để tiết kiệm năng lượng. Bạn phải bật lò trước khi có thể vận hành nó.

- Tắt ban đêm Để

tiết kiệm năng lượng, thời gian trong ngày chỉ xuất hiện trên màn hình từ 5 giờ sáng đến 11 giờ tối. Thời gian còn lại màn hình hiển thị tối.

Định dạng thời gian

Bạn có thể hiển thị thời gian trong ngày ở định dạng 24 giờ hoặc 12 giờ (24 giờ hoặc 12 giờ) .

Bộ

Bạn đặt giờ và phút.

Sau khi mất điện, thời gian hiện tại trong ngày sẽ xuất hiện trở lại. Thời gian trong ngày đư ợc lưu trong khoảng 150 giờ.

Nếu lò đư ợc kết nối với mạng WiFi và đăng nhập vào ứng dụng Miele thì thời gian sẽ đư ợc đồng bộ dựa trên cài đặt vị trí trong ứng dụng Miele.

thắp sáng

- Bật

Đèn bù ồng nấu đư ợc bật trong suốt toàn bộ quá trình nấu.

- “Bật” trong 15 giây Đèn

bù ồng nấu sẽ tắt sau 15 giây trong quá trình nấu. Bằng cách chọn nút cảm biến bạn bật lại đèn bù ồng nấu trong 15 giây.

Cài đặt

- Ra khỏi

Đèn chiếu sáng khoang nấu bị tắt. Bằng cách chọn nút cảm biến bạn bật đèn buồng nấu trong 15 giây.

Trưng bày

Độ sáng

Độ sáng của màn hình được xác định bởi một thanh phân đoạn được hiển thị.

-

Độ sáng tối đa

-

Độ sáng tối thiểu

Chạm nhanh

Chọn cách các nút cảm biến sẽ phản ứng khi lò tắt:

- MỘT

Nếu bạn cũng có cài đặt

Thời gian trong ngày | Quảng cáo | Nếu bạn đã chọn chế độ bật hoặc tắt ban đêm, chúng sẽ phản hồi Các nút cảm biến cũng có khi lò tắt.

- Ra khỏi

Bất kể cài đặt thời gian trong ngày | Các nút cảm biến chỉ phản hồi với màn hình khi lò được bật và trong một khoảng thời gian nhất định sau khi tắt lò.

âm lượng

Tiếng bíp

Nếu tiếng bíp được bật, Có tín hiệu phát ra khi đạt đến nhiệt độ cài đặt và khi hết nhiệt độ một thời gian định sẵn.

Giai điệu

Khi kết thúc một quá trình, một giai điệu sẽ vang lên vài lần trong khoảng thời gian.

Âm lượng của giai điệu này sẽ là được biểu diễn bằng thanh đoạn.

-

âm lượng tối đa

-

Giai điệu đã tắt

Solo-Ton

Khi kết thúc một quá trình, một âm thanh sẽ vang lên cho một người đi một giai điệu liên tục trong một thời gian nhất định.

Cao độ của giai điệu solo này trở thành được biểu diễn bằng thanh đoạn.

-

cao độ tối đa

-

cao độ tối thiểu

Giai điệu chính

Âm lượng của âm phím xuất hiện tại Mỗi lần bạn chọn nút cảm biến, âm thanh sẽ phát ra được biểu diễn bằng một thanh phân đoạn.

-

âm lượng tối đa

-

Âm bàn phím đã tắt

giai điệu chào mừng

Bạn có thể tắt giai điệu phát ra khi chạm vào nút Bật/Tắt hoặc bật.

Đơn vị

Nhiệt độ

Bạn có thể đặt nhiệt độ theo độ Độ C (°C) hoặc độ F (°F) bộ.

Cài đặt

Tăng cường

Chức năng Booster được sử dụng để làm nóng nhanh không gian nấu nướng.

- MỘT

Chức năng tăng cường được kích hoạt trong thời gian tự động bật trong giai đoạn làm nóng của quá trình nấu. Nhiệt độ cao nhất/ Máy sưởi nướng, máy sưởi vòng và Quạt làm nóng không gian nấu ăn đến nhiệt độ cài đặt cùng một lúc

trú ý.

- Ra khỏi

Chức năng tăng cường được kích hoạt trong thời gian Giai đoạn làm nóng của quá trình nấu được tắt. Chỉ các bộ tản nhiệt liên quan đến chế độ vận hành mới làm nóng quá trình nấu nướng.

không gian phía trước.

- Hẹn giờ

Quạt làm mát sẽ tắt sau khoảng 25 phút.

Sự ngưng tụ có thể xảy ra
Tự chuyển đổi và bàn làm việc
hư hỏng và ăn mòn có thể xảy ra trong lò.

Nếu bạn giữ ấm thức ăn trong buồng nấu, độ ẩm sẽ tăng và giảm theo cài đặt được kiểm soát theo thời gian
Đến bảng điều khiển bị mờ và có nước nhỏ giọt bên dưới
Bàn làm việc hoặc để phun sương mặt tiền nội thất.

Khi sử dụng cài đặt hẹn giờ, không để bất kỳ thực phẩm nào trong vùng nấu ấm.

Nhiệt độ đề xuất

Sẽ rất hợp lý khi thay đổi nhiệt độ đề xuất nếu bạn sử dụng nó thường xuyên làm việc ở nhiệt độ khác nhau.

Khi bạn đã truy cập mục menu danh sách lựa chọn xuất hiện Các chế độ hoạt động với nhiệt độ đề xuất tự động ứng.

Chọn chế độ hoạt động mong muốn

nghệ thuật.

Thay đổi nhiệt độ được đề xuất.

Xác nhận bằng OK.

Bảo vệ

Khóa phím

Khóa phím giúp quá trình nấu không bị vô tình kết thúc hoặc thay đổi. Khi khóa phím được kích hoạt, tất cả các phím cảm biến sẽ

và các trục ở trên màn hình trong vài giây khóa sau khi bắt đầu quá trình nấu, ngoại trừ nút Bật/Tắt .

- MỘT

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

vô hiệu hóa.

- Ra khỏi

Khóa phím bị vô hiệu hóa. Tất cả Các nút cảm biến phản ứng khi được chọn ngay lập tức.

Khóa vận hành

Khóa vận hành ngăn chặn việc bật vô tình của lò vi sóng.

Quạt làm mát bị quá tải

Sau quá trình nấu, quạt làm mát tiếp tục chạy để hơi ẩm trong không khí không thể ngưng tụ trong không gian nấu, trên bảng điều khiển hoặc trên tủ.

- Kiểm soát nhiệt độ

Quạt làm mát sẽ tắt khi nhiệt độ buồng nấu dưới khoảng 70°C.

Khi khóa vận hành được kích hoạt
 Bạn có thể tiếp tục đặt lời nhắc phút ngay lập
 tức và chức năng
 Sử dụng MobileStart.

Khóa vận hành cũng vẫn còn
 nhận được sau khi mất điện.

- MỘT

Khóa vận hành được kích hoạt. Trừ khi bạn
 có thể sử dụng lò nướng, hãy chạm vào nút cảm
 biến OK trong ít nhất 6 giây

chỉ.

- Ra khỏi

Khóa vận hành đã bị vô hiệu hóa. Bạn có thể
 sử dụng lò nướng như
 sử dụng như bình thường.

Miele@home

Lò nướng là một trong những
 Thiết bị gia dụng có khả năng Miele@home. Có ấy
 Lò nướng được tặng kèm tại nhà máy
 Được trang bị mô-đun giao tiếp WLAN và phù hợp
 cho giao tiếp không dây.

Bạn có nhiều lựa chọn, của bạn
 Tích hợp lò vào mạng WiFi của bạn. Chúng tôi
 khuyên bạn nên lấy của bạn
 Lò nướng sử dụng ứng dụng Miele hoặc
 qua WPS với mạng WiFi của bạn
 để kết nối.

- Kích hoạt

Cài đặt này chỉ hiển thị
 nếu Miele@home bị vô hiệu hóa. Các
 Chức năng WLAN được bật lại.

- Vô hiệu hóa

Cài đặt này chỉ hiển thị
 nếu Miele@home được kích hoạt.
 Miele@home vẫn được thiết lập
 Chức năng WLAN bị tắt.

- Trạng thái kết nối

Cài đặt này chỉ hiển thị
 nếu Miele@home được kích hoạt. Trong
 Thông tin như xuất hiện trên màn hình
 Chất lượng thu sóng WLAN, tên mạng và địa
 chỉ IP.

- Thiết lập lại

Cài đặt này chỉ hiển thị
 nếu đã có mạng WiFi
 được thiết lập. Bạn reset lại cài đặt mạng
 và thiết lập
 kết nối mạng mới ngay lập tức
 Một.

- Cài lại

Cài đặt này chỉ hiển thị
 nếu đã có mạng WiFi
 được thiết lập. Chức năng Wi-Fi
 bị tắt và kết nối với mạng WLAN được kích
 hoạt
 đặt lại về cài đặt gốc. Có ấy
 cần thiết lập lại kết nối với mạng WiFi

Để có thể sử dụng Miele@home.

Đặt cài đặt mạng
 quay lại nếu bạn vứt bỏ lò, bán nó hoặc sử
 dụng lò nướng đã qua sử dụng. Đây là
 cách duy nhất để đảm bảo rằng

Bạn đã xóa tất cả thông tin cá nhân
 có và chủ sở hữu trừ đó không còn nữa
 có thể tiếp cận lò nướng.

- Nội thất

Cài đặt này chỉ hiển thị
 nếu chưa có kết nối với một
 Mạng WiFi tồn tại. Bạn phải
 kết nối với mạng WiFi
 Thiết lập lại để bạn có thể sử dụng Miele@home.

Cài đặt

Điều khiển từ xa

Nếu bạn đã cài đặt ứng dụng Miele trên thiết bị di động của mình, thông qua có hệ thống Miele@home và đã kích hoạt điều khiển từ xa (Bật), bạn có thể sử dụng chức năng MobileStart sử dụng và ví dụ B. Thông tin về quá trình nấu trong lò của bạn gọi hoặc kết thúc quá trình nấu đang diễn ra.

Ở chế độ chờ nấu nướng, lò yêu cầu công suất tối đa là 2 W.

Kích hoạt MobileStart

Chọn nút cảm biến để kích hoạt MobileStart.

Nút cảm biến sáng lên. bạn có thể điều khiển lò từ xa bằng ứng dụng Miele.

Vận hành trực tiếp trên lò được ưu tiên hơn điều khiển từ xa ứng dụng.
Bạn có thể sử dụng MobileStart miễn là nút cảm biến sáng.

Cập nhật từ xa

Mục menu RemoteUpdate trở thành chỉ được hiển thị và có thể được chọn nếu các yêu cầu sử dụng của Miele@home (xem Chương "Sử dụng lần đầu", phần "Miele@home").

Phần mềm có thể được sử dụng thông qua RemoteUpdate Sản phẩm lò nư ớng của bạn cần được cập nhật.

Nếu có bản cập nhật cho lò nư ớng của bạn thì trường hợp này sẽ xảy ra lò nư ớng của bạn sẽ tự động tải xuống. Quá trình cài đặt bản cập nhật không diễn ra tự động mà bạn phải bắt đầu theo cách thủ công

trở nên.

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

Bật/tắt nguồn

RemoteUpdate được bật tại nhà máy. Một cái có sẵn

Bản cập nhật được tải xuống tự động và bạn phải khởi động thủ công.

Tắt RemoteUpdate, nếu bạn không muốn cập nhật được tải xuống tự động.

Quá trình cập nhật từ xa

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

Nếu có bản cập nhật, trong Lò nư ớng của bạn hiển thị thông báo được hiển thị.

Cài đặt

Bạn có thể cài đặt bản cập nhật ngay lập tức hoặc hoãn cài đặt cho đến lần sau. Truy vấn sau đó theo sau bật lại lò nư ớng.

Nếu bạn không muốn cài đặt bản cập nhật, hãy tắt RemoteUpdate ra khỏi.

Quá trình cập nhật có thể mất vài phút ờ.

Những điều sau đây áp dụng cho RemoteUpdate quan sát:

- Chũng nào bạn chứ a nhận đư ợc tin nhắn, không có bản cập nhật nào có sẵn.
- Bản cập nhật đã cài đặt không thể đư ợc hoàn tác.
- Tắt lò trong thời gian của bản cập nhật. bản cập nhật nếu không sẽ bị hủy bỏ và chứ a đư ợc cài đặt.
- Một số cập nhật phần mềm chỉ có thể đư ợc thực hiện bởi dịch vụ khách hàng Miele trở nên.

Phiên bản phần mềm

Phiên bản phần mềm dành cho Miele

Dịch vụ khách hàng đư ợc xác định. Bạn không cần thông tin này cho mục đích sử dụng cá nhân.

đại lý

Chức năng này cho phép các nhà bán lẻ chuyên dụng sử dụng lò nư ớng mà không cần làm nóng để trình bày. Bạn cần cài đặt này để sử dụng riêng tư không.

Mạch hội chợ thứ ớng mại

Nếu bạn sử dụng lò nư ớng có chế độ kích hoạt Bật mạch đo, xuất hiện mạch đo tin nhắn đang hoạt động. Thiết bị không nóng.

- MỘT Mạch đo đư ợc kích hoạt, nếu bạn chạm vào nút cảm biến OK trong ít nhất 4 giây.
- Ra khỏi Mạch đo bị vô hiệu hóa, nếu bạn chạm vào nút cảm biến OK trong ít nhất 4 giây. Cô ấy bạn có thể sử dụng lò nư ớng như bình thường để sử dụng.

Cài đặt gốc

- Cài đặt thiết bị Tất cả các cài đặt đư ợc lưu vào Thiết lập lại cài đặt gốc.
- Nhiệt độ đề xuất Nhiệt độ đề xuất đã thay đổi sẽ đư ợc đặt lại về cài đặt gốc.

Giờ hoạt động

Bằng cách chọn Thêm | điều hành giờ bạn có thể thấy tổng số Kiểm tra giờ hoạt động của lò nư ớng gen

Ngắn hạn

Sử dụng chức năng ngắn hạn

Bạn có thể sử dụng ngắn hạn để giám sát các quy trình riêng biệt, ví dụ. B. để luộc trứng.

Bạn cũng có thể sử dụng ngắn hạn nếu muốn sắp

xếp thời gian cùng lúc tự động bật hoặc tắt

một quá trình nấu ăn

(ví dụ: như một lời nhắc nhở, tùy theo thực phẩm dự trữ nấu thêm gia vị hoặc ném một phần thời gian nấu).

Bạn có thể đặt thời gian ngắn ở mức tối đa Đặt 59 phút 59 giây.

Mẹo: Ở chế độ vận hành có hỗ trợ âm, hãy sử dụng thời gian ngắn làm lời nhắc cài đặt hư hỏng dẫn sử dụng

để giải phóng hơi i nư ớc vào thời điểm mong muốn.

Đặt thời gian ngắn

Nếu bạn đặt Display | QuickTouch | Nếu bạn đã chọn Tắt , hãy bật lò để cài đặt thời gian rút ngắn. Thời gian hết hạn sẽ xuất hiện khi lò tắt.

Ví dụ: Bạn muốn nấu trứng và đặt thời gian ngắn là 6 phút và 20 giây nữa.

Chọn nút cảm biến.

Nếu quá trình nấu đang diễn ra cùng lúc, hãy chọn Hẹn giờ ngắn.

Lời nhắc Đặt 00:00 phút xuất hiện.

Đặt 06:20 bằng cách sử dụng khu vực điều chỉnh hư hỏng.

Xác nhận bằng OK.

Ngắn hạn được cứu.

Khi lò tắt,

và đồng hồ hẹn giờ sắp hết hạn xuất hiện thay vì thời gian trong ngày.

Nếu đồng thời một quá trình nấu ăn mà không có thời gian nấu đã đặt hết hạn xuất hiện

và ngắn hạn sắp hết hạn ngay khi đã đạt đến nhiệt độ cài đặt.

Nếu quá trình nấu diễn ra cùng lúc

Khi hết thời gian nấu đã đặt, nó sẽ chạy trong một thời gian ngắn ở chế độ nền vì thời gian nấu chủ yếu xuất hiện trên màn hình.

Khi bạn đang ở trong một menu, thời gian ngắn chạy ở chế độ nền.

Sau khi khoảng thời gian ngắn trôi qua, sẽ nhấp nháy Thời gian dự ợc đếm và có tín hiệu vang lên.

Chọn nút cảm biến.

Xác nhận bằng OK nếu cần lịch.

Tín hiệu âm thanh và hình ảnh bị tắt.

Thay đổi ngắn hạn

Chọn nút cảm biến.

Nếu quá trình nấu đang diễn ra cùng lúc, hãy chọn Hẹn giờ ngắn.

Chọn Thay đổi.

Xác nhận bằng OK.

Ngắn hạn xuất hiện.

Thay đổi tư duy từng phút.

Xác nhận bằng OK.

Thời gian ngắn đã thay đổi được lưu lại.

Xóa trong thời gian ngắn

Chọn nút cảm biến.

Nếu quá trình nấu đang diễn ra cùng lúc, hãy chọn Hẹn giờ ngắn.

Chọn Xóa.

Xác nhận bằng OK.

Thời gian ngắn sẽ bị xóa.

Menu chính và menu phụ

thực đơn	Đáng để gợi ý	Khu vực
Chế độ hoạt động		
Không khí nóng cộng thêm	160 °C	30-250 °C
Ober-/Unterhitze	180 °C	30-280 °C
Unterhitze	190 °C	100-280 °C
Bratautomatik	160 °C	100-230 °C
Intensivbacken	170 °C	50-250 °C
Nướng tổng	240 °C	200-300 °C
Umluftgrill	200 °C	100-260 °C
Klimagaren	160 °C	130-250 °C
Chương trình Automatik		
Tiếp theo		
Khí nóng sinh thái	190 °C	100-250 °C
rá đông	25 °C	25-50 °C
Tẩy cặn		
Cài đặt		
Giờ hoạt động		

Lời khuyên để tiết kiệm năng lượng

Quy trình nấu ăn

- Nếu có thể, hãy sử dụng các chức năng trình tự động để chuẩn bị thức ăn.
- Tháo toàn bộ phụ kiện không gian nấu ăn bạn đang tìm kiếm không yêu cầu quá trình nấu nướng.
- Nói chung, chọn nhiệt độ thấp hơn được chỉ định trong công thức hoặc bàn nấu ăn và kiểm tra nó. Thực phẩm cần được nấu sau thời gian quy định ngắn hơn.
- Chỉ làm nóng trước vùng nấu nếu theo công thức hoặc theo bảng nấu được yêu cầu.
- Tránh mở cửa nếu có thể trong quá trình nấu ăn.
- Tốt nhất nên dùng thảm, hộp nướng và hộp đựng nấu ăn tối màu làm bằng vật liệu không phản chiếu (thép tráng men, chịu nhiệt kính, tráng nhôm đúc). Vật liệu trần như thép không gỉ hoặc nhôm phản xạ nhiệt. Điều này khiến việc nấu thức ăn trở nên khó khăn hơn. Cũng che sàn không gian nấu ăn hoặc không che vết rỉ bằng giấy nhôm phản nhiệt.
- Theo dõi thời gian nấu tránh lãng phí năng lượng khi nấu thực phẩm cần tránh. Đặt thời gian nấu hoặc sử dụng nhiệt kế thực phẩm nếu có sẵn.
- Đối với nhiều món ăn bạn có thể sử dụng chế độ vận hành không khí nóng cộng với . Bạn có thể sử dụng chức năng này để nấu ở nhiệt độ thấp hơn so với nhiệt độ trên/dưới vì nhiệt được phân bổ ngay lập tức khắp không gian nấu. Hơn nữa và hơn thế nữa bạn có thể làm điều này ở nhiều cấp độ nấu cùng một lúc.
- Eco hot air là chế độ vận hành cải tiến phù hợp với các hộ gia đình nhỏ. Số lượng như Ví dụ: pizza đông lạnh, bánh cuộn nướng hoặc khuôn cắt bánh quy, cũng như các món thịt và nướng. Họ nấu ăn theo cách tiết kiệm năng lượng với việc sử dụng nhiệt tối ưu. Tại Nấu ăn ở một cấp độ giúp bạn tiết kiệm tới 30% năng lượng với kết quả nấu ăn tương đối tốt. Mở cái đó ra Không mở cửa trong khi nấu.
- Nếu có thể, hãy sử dụng chế độ vận hành nướng đối lưu cho các món nướng. Bạn nướng ở nhiệt độ thấp hơn so với các chế độ nướng khác ở cài đặt nhiệt độ tối đa.
- Nếu có thể hãy chuẩn bị một số các món ăn cùng một lúc. Hãy chắc chắn những thứ này ở cạnh nhau hoặc ở những cấp độ khác nhau.
- Nấu những món bạn không thích có thể được chuẩn bị cùng lúc, nếu có thể, trực tiếp lần lượt, để tận dụng lượng nhiệt sẵn có.

Sử dụng nhiệt dư

- Khi nấu ở nhiệt độ trên 140°C và thời gian nấu lâu hơn 30 phút bạn có thể điều chỉnh nhiệt độ khoảng 5 phút trước khi kết thúc.
Giảm quá trình nấu xuống nhiệt độ điều chỉnh tối thiểu. Lưu lượng nhiệt dư hiện có đủ để nấu xong món ăn. Công tắc
Tuy nhiên, không được tắt lò trong bất kỳ trường hợp nào (xem chú ý ng "Hư hỏng dẫn an toàn và cảnh báo").
- Nếu bạn sử dụng loại tráng men có xúc tác Nếu bạn muốn loại bỏ ô nhiễm dầu mỡ khỏi các bộ phận, hãy khởi động
Quá trình làm sạch tốt nhất được thực hiện trực tiếp sau một quá trình nấu nướng. Nhiệt dư hiện có làm giảm tiêu thụ năng lượng.

Điều chỉnh cài đặt

Chọn cho các điều khiển
cài đặt Hiển thị | QuickTouch |
Tắt để giảm mức tiêu thụ năng lượng.

Đối với đèn chiếu sáng khoang nấu, hãy chọn
cài đặt ánh sáng | Ra khỏi
hoặc "Bật" trong 15 giây. Bạn có thể
luôn chiếu sáng không gian nấu nướng
bật lại nó bằng nút cảm biến.

Chế độ tiết kiệm năng lượng

Lò nướng tự động tắt để tiết kiệm năng lượng
khi
không có quá trình nấu nào đang chạy và không còn nữa
Hoạt động diễn ra. Thời gian trong ngày trở nên
hoặc màn hình xuất hiện
tối (xem chú ý ng "Cài đặt").

Dịch vụ

Bật lò nướng.

Menu chính xuất hiện.

Đặt thức ăn cần nấu vào nồi nấu
không gian.

Chọn chế độ hoạt động mong muốn
nghe thuật.

Chế độ hoạt động và xuất hiện đầu tiên
sau đó là nhiệt độ đề xuất.

Thay đổi nhiệt độ được đề xuất,
nếu được yêu cầu.

Nhiệt độ đề xuất sẽ được áp dụng trong vòng
vài giây. Bạn có thể thay đổi nhiệt độ sau bằng
cách sử dụng các phím mũi tên.

Xác nhận bằng OK.

Nhiệt độ thực tế xuất hiện và
Giai đoạn làm nóng bắt đầu.

Bạn có thể theo dõi sự gia tăng nhiệt độ. Tín
hiệu sẽ phát ra khi đạt đến nhiệt độ đã chọn
lần đầu tiên.

Sau khi nấu, chọn

Nút cảm biến cho chế độ vận hành đã chọn để
kết thúc quá trình nấu.

Lấy thức ăn ra khỏi lò
Garraum.

Tắt lò.

Giá trị và cài đặt cho thay đổi quy trình nấu ăn

Ngay khi quá trình nấu bắt đầu, bạn có thể
Tùy thuộc vào chế độ vận hành, các giá trị hoặc
Thay đổi cài đặt cho quá trình nấu này.

Tùy thuộc vào chế độ hoạt động, bạn có thể thực hiện các thao tác sau
Thay đổi cài đặt:

- Nhiệt độ
- Thời gian nấu ăn
- Xong rồi
- Bắt đầu lúc

Thay đổi nhiệt độ

Bạn có thể đặt nhiệt độ đề xuất
về Thêm | Cài đặt | Nhiệt độ được đề xuất
vĩnh viễn trên
thói quen sử dụng cá nhân
bộ.

Chọn nút mũi tên hoặc
hoặc sơn trong khu vực
sang phải hoặc trái.

Nhiệt độ mục tiêu xuất hiện trên màn hình.

Thay đổi nhiệt độ mục tiêu thông qua
khu vực điều chỉnh.

Nhiệt độ thay đổi theo mức tăng 5°C.

Xác nhận bằng OK.

Quá trình nấu tiếp tục ở nhiệt độ mục tiêu đã
thay đổi.

Đặt thời gian nấu

Kết quả nấu có thể bị ảnh hưởng tiêu cực nếu
giữa

Đưa thức ăn cần nấu vào và

Thời gian bắt đầu là một khoảng thời
gian dài hơn. Lon thực phẩm tư i sống
thay đổi màu sắc và thậm chí hư hỏng.

Khi nướng, bột có thể bị khô và hiệu quả của
chất tạo men có thể giảm.

Chọn thời gian ngắn nhất có thể
cho đến khi quá trình nấu bắt đầu.

Bạn có thức ăn để nấu trong không gian nấu ăn
được đẩy, chế độ vận hành và các cài đặt cần
thiết như chân

Đã chọn nhiệt độ

Bằng cách nhập thời gian nấu, bạn đã hoàn tất
hoặc Bắt đầu bằng cách sử dụng nút cảm biến

Bạn có thể tự động tắt quá trình nấu hoặc bật
và tắt.

- Thời

gian nấu Bạn đặt thời gian nấu thức ăn. Sau khi thời gian này trôi qua, hệ thống sưởi của khu vực nấu ăn sẽ tự động tắt. Thời gian nấu tối đa có thể cài đặt tùy thuộc vào chế độ vận hành đã chọn.

- Kết thúc

tại Bạn đặt thời gian mà quá trình nấu sẽ kết thúc. Lúc này, hệ thống sưởi của không gian nấu ăn sẽ tự động tắt.

- Bắt đầu

tại Chức năng này chỉ xuất hiện trong menu khi bạn đã cài đặt thời gian nấu hoặc kết thúc ở . Với Bắt đầu lúc, bạn có thể đặt thời gian bắt đầu quá trình nấu. Lúc này, hệ thống sưởi không gian nấu ăn sẽ tự động bật. Chọn nút cảm biến. Đặt thời gian mong muốn

Một.

Xác nhận bằng OK. Chọn nút

cảm biến để

trở lại menu của chế độ vận hành đã chọn.

Thay đổi thời gian nấu đã đặt Chọn nút

cảm biến. Chọn thời gian mong muốn.

Xác nhận bằng OK. Chọn Thay đổi. Thay đổi

thời gian đã đặt. Xác nhận bằng

OK. Chọn nút cảm biến để

Trong trường hợp mất điện, các cài đặt sẽ bị xóa.

Xóa thời gian nấu đã đặt Chọn nút cảm biến. Chọn thời gian mong muốn. Xác nhận bằng OK.

Chọn Xóa.

Xác nhận bằng OK. Chọn nút cảm biến để

trở lại menu của chế độ vận hành đã chọn.

Nếu bạn xóa thời gian nấu, thời gian đã đặt cho Lúc kết thúc và Bắt đầu lúc cũng sẽ bị xóa.

Nếu bạn xóa Kết thúc lúc hoặc Bắt đầu lúc, quá trình nấu sẽ bắt đầu với thời gian nấu đã đặt.

Hủy quá trình nấu Chọn nút cảm biến

của chế độ nấu mong muốn.

chế độ vận hành đã chọn hoặc nút cảm biến.

Nếu quá trình Hủy xuất hiện, hãy xác nhận bằng OK.

Sau đó, hệ thống sưởi và chiếu sáng chỗ nấu ăn sẽ tắt. Cài đặt thời gian nấu sẽ bị xóa.

Menu chính xuất hiện.

trở lại menu của chế độ vận hành đã chọn.

Dịch vụ

Làm nóng trữ ớc không gian nấu ăn

Chức năng Booster đư ợc sử dụng để làm nóng nhanh không gian nấu ăn ở một số Các chế độ vận hành.

Chỉ có thể làm nóng trữ ớc không gian nấu ăn cần chuẩn bị một số thứ.

Đặt hầu hết các chế phẩm trong không gian nấu lạnh để tránh nấu Sử dụng nhiệt trong giai đoạn làm nóng.

Làm nóng không gian nấu nư ớng cho các chế độ chế biến và chế độ vận hành sau trữ ớc:

- Bột bánh mì đen cũng như thịt bò nư ớng và Phi lê ở chế độ không khí nóng cộng với , nấu ăn theo khí hậu và nhiệt trên/dư ới
- Bánh ngọt và bánh ngọt với thời gian nấu ngắn (tối đa khoảng 30 phút) cũng như các loại bột nhào mỏng (ví dụ: bánh bông lan) ở chế độ vận hành nhiệt trên/dư ới (không có chức năng tăng cư ờng)

Tăng cư ờng

Chức năng Booster đư ợc sử dụng để làm nóng nhanh không gian nấu nư ớng.

Chức năng này là cài đặt gốc đư ợc bật cho các chế độ vận hành sau (Thêm | Cài đặt | Tăng cư ờng | MỘT):

- Không khí nóng cộng thêm
- Ober-/Unterhitze
- Bratautomatik
- Klimagaren

Nếu bạn có nhiệt độ trên 100°C và chức năng Booster đư ợc bật, không gian nấu sẽ đư ợc làm nóng đến nhiệt độ cài đặt trong giai đoạn làm nóng nhanh. Bao gồm

là bộ tản nhiệt/nư ớng hàng đầu, Vòng sứ ới và quạt cùng một lúc đã bật.

Các loại bột nhào (ví dụ như bánh bông lan, bánh ngọt nhỏ) bị chín vàng quá nhanh nhờ chức năng tăng cư ờng từ phía trên.

Khi thực hiện các bư ớc chuẩn bị này, hãy tắt chức năng tăng cư ờng .

Tắt bộ tăng cư ờng cho quá trình nấu ăn

Chọn cài đặt Booster |

Tắt trữ ớc khi chọn chế độ vận hành mong muốn.

Chức năng tăng cư ờng đư ợc kích hoạt trong thời gian Giai đoạn làm nóng đã tắt. Chỉ những cái đó Bộ tản nhiệt liên quan đến chế độ vận hành sẽ làm nóng trữ ớc không gian nấu nư ớng.

Nếu sau đó bạn sử dụng lại

Quá trình nấu với chức năng Booster

Nếu bạn muốn bắt đầu, hãy chọn cài đặt Booster | Bật để bật lại chức năng.

Lò nướng của bạn được trang bị hệ thống bay hơi để hỗ trợ độ ẩm của các quá trình nấu ăn. Tại Nướng, quay hoặc nấu ở chế độ vận hành nấu có điều hòa đảm bảo cung cấp hơi nước và luồng không khí tối ưu kết quả chín đều và chín vàng.

Đầu tiên chọn chế độ hoạt động

Klimagaren .

Sau khi chọn chế độ hoạt động

Đặt nhiệt độ và đặt nghệ thuật

và số lần phun hơi (xả hơi tự động, 1 lần phun hơi,

2 đợt phun hơi i hoặc 3 đợt phun hơi i).

Thông qua ống phụ bên trái bên dư ới

Nước máy tự động i dư ới hút vào hệ thống bay hơi i.

Các chất lỏng không phải là nước sẽ làm hỏng lò.

Chỉ sử dụng nước máy khi nấu ăn

Hỗ trợ độ ẩm.

Nước dư ới thêm vào buồng nấu dư ới dạng hơi nước trong quá trình nấu. Những sự mở đầu cho

Nguồn cung cấp hơi nước nằm ở góc sau bên trái của trần buồng nấu.

Món ăn thích hợp để nấu

Một đợt phun hơi nước mất khoảng 5-8 phút.

Số lượng và thời gian phun hơi phụ thuộc vào thức ăn dư ới nấu:

- Men bột nở tốt hơn gà mái có hơi bốc lên lúc đầu đạt dư ới trong quá trình nấu nướng.
- Bánh mì và bánh cuốn đi cùng bạn Tốt hơn là nên sử dụng một hơi nước ngay từ đầu. các Lớp vỏ cũng trở nên sáng bóng hơn, khi một luồng hơi nước khác đến kết thúc quá trình nấu ăn.
- Khi chiên thứ gì đó giàu chất béo Hơi nước bùng lên khi bắt đầu quá trình rang khiến thịt bị mất mỡ nở tốt hơn.

Nấu ăn có hỗ trợ độ ẩm không phù hợp với các loại bột rất...

chứa nhiều độ ẩm, chẳng hạn như: B. Bánh quy lòng trắng trứng. Đây là điều bắt buộc khi làm bánh Quá trình sấy diễn ra.

Mẹo: Sử dụng các công thức nấu ăn kèm theo hoặc ứng dụng Miele làm hướng dẫn.

Garvorgang với Klimagaren

sự khởi đầu

Việc hơi ẩm ngưng tụ bên trong cửa khi có hơi nước bùng phát là điều bình thường. Cái này Lượng mưa bốc hơi trong suốt quá trình Bọn Garvorgang.

Chuẩn bị thức ăn và đẩy nó vào không gian nấu ăn.

Chọn khí hậu nấu ăn .

Nhiệt độ đề xuất (160°C) xuất hiện.

Đặt nhiệt độ

Thay đổi nhiệt độ dư ới đề xuất, nếu dư ới yêu cầu.

Xác nhận bằng OK.

Việc lựa chọn kích hoạt

Những luồng hơi nước xuất hiện.

Chọn luồng hơi

Nếu bạn muốn lò nướng một luồng hơi nước tự động giai đoạn gia nhiệt, chọn Tự động phun hơi nước.

Nếu bạn sử dụng một hoặc nhiều đợt hơi nước vào những thời điểm nhất định Nếu bạn muốn tự kích hoạt nó, hãy chọn 1 đợt phun hơi, 2 đợt phun hơi hoặc 3 luồng hơi nước.

Xác nhận bằng OK.

Máy điều hòa không khí

Nếu bạn đang nấu những món ăn như : B. bánh mì hoặc
Nếu bạn muốn chế biến các món cuộn trong buồng
nấu đã được làm nóng trước, tốt nhất bạn
nên tự xả hơi i nư ớc. Gỡ rối

hơi i nư ớc đầu tiên bùng nổ ngay lập tức
đưa thức ăn cần nấu vào.

Khi chọn nhiều hơn một

Chỉ có thể sử dụng đợt hơi i thứ hai ở nhiệt
độ buồng nấu ít nhất là 130°C

được kích hoạt.

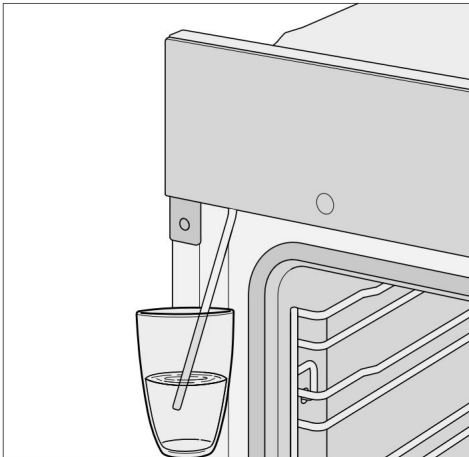
Yêu cầu cho quá trình hút xuất hiện.

Cung cấp nư ớc và bắt đầu quá trình hút

Đổ đầy bình chứa lưu ợng nư ớc máy cần thiết

Mở cửa.

Gấp ống nạp sang bên trái và
phía dư ới bảng điều khiển phía trước.



Nhúng ống nạp vào thùng chứa bằng nư ớc máy.

Xác nhận bằng OK.

Quá trình hút bắt đầu.

Lưu ợng nư ớc máy thực tế hút vào có thể ít hơn
thể

cần thiết để có cặn trong bình
vẫn còn ở phía sau.

Bạn có thể tạm dừng và tiếp tục quá trình hút
bất kỳ lúc nào bằng cách chọn OK .

Lấy hộp đựng ra sau

Quá trình hút và đóng

Kiểu.

Một tiếng bơ m ngắn có thể được nghe lại.

Nư ớc còn lại trong ống nạp được hút vào.

Quạt sưởi và làm mát không gian nấu nư ớng
bật lên. Nhiệt độ mục tiêu và thực tế xuất hiện.

Bạn có thể theo dõi sự gia tăng nhiệt độ. Tín
hiệu sẽ phát ra khi đạt đến nhiệt độ đã chọn
lần đầu tiên.

Giải phóng hơi i nư ớc

Nguy cơ bị thương do hơi i nư ớc.

Hơi i nư ớc có thể gây bỏng nặng.

Ngoài ra, sự kết tủa của hơi i nư ớc trên
bảng điều khiển dẫn đến thời gian phản ứng kéo
dài của các nút cảm biến và

Màn hình cảm ứng.

Mở khi có hơi i nư ớc phun ra
không phải là cửa.

Tự động phun hơi

Sau giai đoạn làm nóng, quá trình phun hơi i nư ớc sẽ tự động đư ợc kích hoạt.

Nư ớc đư ợc bơm vào không gian nấu ăn

hơi i nư ớc. xuất hiện trên màn hình.

Sau khi hơi i nư ớc bùng lên, tắt.

Nấu xong thức ăn.

1 đợt phun hơi i, 2 đợt phun hơi i hoặc

3 luồng hơi i

Bạn có thể tự mình kích hoạt chế độ phun hơi i nư ớc ngay khi nút cảm biến sáng lên. tắt.

Chờ giai đoạn khởi động diễn ra hơi i nư ớc đư ợc phân bổ đều trong không khí của không gian nấu nư ớc đư ợc làm nóng.

Mẹo: Để xác định thời điểm phun hơi i nư ớc Thực hiện theo thông tin công thức trong sách dạy nấu ăn đi kèm hoặc trong ứng dụng Miele. Để nhắc bạn về thời gian, hãy sử dụng chức năng Thời gian ngắn.

Chọn nút cảm biến.

Sự bùng nổ của hơi i nư ớc đư ợc kích hoạt. xuất hiện trên màn hình và nút cảm biến tắt.

Tiến hành tự động ứng để giải phóng thêm những đợt hơi i nư ớc càng sớm càng tốt Nút cảm biến sáng lên.

Đập tắt sau hơi i nư ớc cuối cùng các nút cảm biến và trên màn hình.

Nấu xong thức ăn.

Làm bay hơi i nư ớc còn lại

Trong quá trình nấu có hỗ trợ độ ẩm không bị gián đoạn

thoát nư ớc, không còn nư ớc dư trong đó Hệ thống. Nư ớc trở nên hoàn chỉnh bay hơi i theo số lần phun hơi i.

Nếu quá trình nấu có hỗ trợ độ ẩm đư ợc thực hiện thủ công hoặc bằng Nếu mất điện, nư ớc chưa bay hơi i vẫn còn trong hệ thống bay hơi i.

Lần tới khi bạn sử dụng Klimaga-rent hoặc chương trình tự động xuất hiện với sự hỗ trợ độ ẩm Làm bay hơi i nư ớc còn lại.

Bắt đầu quá trình bay hơi i nư ớc đư càng sớm càng tốt để chỉ quá trình nấu tiếp theo Nư ớc ngọt bay hơi i vào thực phẩm.

Nguy cơ bị thư ơ ng do hơi i nư ớc.

Hơi i nư ớc có thể gây bỏng nặng.

Mở khi có hơi i nư ớc phun ra không phải là cửa.

Bạn có thể làm điều đó Wasserdampfung đư tùy theo lưu ợng nư ớc có thể lên tới 30 phút cuối cùng.

Không gian nấu ăn đư ợc làm nóng lên và điều đó Lưu ợng nư ớc còn lại bay hơi i để độ ẩm tích tụ trong không gian nấu nư ớc và trên cánh cửa đổ xuống.

Loại bỏ lưu ợng mư a trong

Tuyệt đối ở trong khoang nấu và trên cửa sau khi không gian nấu đã nguội.

Máy điều hòa không khí

Tiến hành bay hơi i nư ớc dư ngay lập tức

Nguy cơ bị thu ơ ng do hơi i nư ớc.

Hơi i nư ớc có thể gây bỏng nặng.

Mở khi có hơi i nư ớc phun ra
không phải là cửa.

Chọn một chế độ vận hành hoặc một

Chư ơ ng trình tự động có hỗ trợ độ ẩm.

Truy vấn Làm bay hơi i nư ớc dư xuất hiện.

Xác nhận bằng OK.

Một thời điểm xuất hiện.

Sự bốc hơi i nư ớc dư bắt đầu. Cô ấy
có thể làm theo quy trình.

Thời gian đư a ra phụ thuộc vào

lư ợng nư ớc có trong hệ thống bay hơi i.

Lần này

có thể đư ợc điều chỉnh trong quá trình bay

hơi i nư ớc dư tùy thuộc vào lư ợng nư ớc thực sự
có trong hệ thống.

Am Ende der Restwasserverdampfung

một tín hiệu vang lên và Done xuất hiện.

Bây giờ bạn có thể bắt đầu quá trình nấu ăn với
chế độ vận hành hoặc chư ơ ng trình tự động có hỗ

trợ độ ẩm

tiến hành.

Trong quá trình bay hơi i nư ớc dư

Độ ẩm tích tụ trong buồng nấu
và xuống cửa. Di dời

lư ợng mư a này chắc chắn sẽ theo sau
làm mát không gian nấu ăn.

Bỏ qua sự bay hơi i nư ớc dư

Trong hoàn cảnh rất bất lợi

nó có thể xảy ra nếu nó bị hút vào sâu hơi n
Nư ớc tràn hệ thống bay hơi i vào không

gian nấu ăn
đến.

Nếu có thể, đừng làm gián đoạn quá trình
bay hơi i nư ớc dư .

Chọn một chế độ vận hành hoặc một

Chư ơ ng trình tự động có hỗ trợ độ ẩm.

Nư ớc dư bốc hơi i xuất hiện.

Chọn Bỏ qua.

Bây giờ bạn có thể bắt đầu quá trình nấu ăn với
chế độ vận hành hoặc chư ơ ng trình tự động có hỗ

trợ độ ẩm

tiến hành.

Lần tới khi bạn chọn chế độ vận hành hoặc

chư ơ ng trình tự động có hỗ trợ độ ẩm và

khi tắt lò

bạn sẽ đư ợc hỏi lại

Để thực hiện sự bay hơi i nư ớc dư .

Chương trình tự động

Nhiều chương trình tự động
hướng dẫn bạn thoải mái và an toàn
kết quả nấu ăn tối ưu.

Danh mục

Các chương trình tự động có sẵn
tổng quan tốt hơn theo danh mục
được sắp xếp. Bạn chỉ cần chọn chương trình
tự động phù hợp với món ăn của mình và làm
theo hướng dẫn
Trưng bày.

Sử dụng các chương trình tự động

Chọn chương trình tự động .

Danh sách lựa chọn xuất hiện.

Chọn danh mục mong muốn
riêng.

Các chương trình tự động có sẵn trong danh mục
đã chọn sẽ xuất hiện.

Chọn chương trình tự động mong muốn.

Thực hiện theo hướng dẫn trên màn hình.

Hướng dẫn sử dụng

- Khi sử dụng các chương trình tự động
nên sử dụng các chương trình được cung cấp
Công thức nấu ăn cung cấp hướng dẫn. Các
công thức nấu ăn tự động với số lượng khác
nhau cũng có thể được chuẩn bị bằng chương trình
tự động tự động.
- Rời khỏi không gian nấu ăn sau một
Chỉ nấu đến nhiệt độ phòng
hạ nhiệt trước khi bắt đầu một chương trình
tự động.
- Trong một số chương trình tự động
phải đợi một khoảng thời gian làm nóng trước
trước khi có thể đặt thức ăn vào không gian
nấu nướng. Một ghi chú tự động có chỉ
báo thời gian
xuất hiện trên màn hình.
- Trong một số chương trình tự động
phải sau một phần thời gian nấu
Chất lỏng có thể được thêm vào. MỘT
Một ghi chú tự động có chỉ báo thời
gian sẽ xuất hiện trên màn hình (ví dụ: đối với
đổ chất lỏng).
- Thông số kỹ thuật của thời lượng chương trình
tự động là thời gian gần đúng.
Tùy thuộc vào quá trình nấu, nó có thể
được rút ngắn hoặc kéo dài. Sự thay
đổi thời gian có thể xảy ra
bằng nhiệt độ ban đầu của
của thịt.

Các ứng dụng khác

Trong chương này bạn sẽ tìm thấy thông tin về các ứng dụng sau:

- Rã đông
- Nấu ăn ở nhiệt độ thấp
- Đun sôi
- Cánh cửa
- Sản phẩm đông lạnh/đồ ăn sẵn
- Món ăn ấm áp

rã đông

Khi thực phẩm đông lạnh được rã đông nhẹ nhàng, hầu hết các vitamin và chất dinh dưỡng vẫn được giữ lại. Chọn Thêm .

Chọn Rã đông.

Nếu cần, hãy thay đổi cài đặt nhiệt độ tác động.

Không khí trong không gian nấu nướng được lưu trữ thông và thực phẩm đông lạnh được rã đông nhẹ nhàng.

Nguy cơ nhiễm trùng do hình thành mầm bệnh.
Vi trùng như B. Salmonella có thể gây ngộ độc thực phẩm nghiêm trọng.

Đặc biệt chú ý đến độ sạch sẽ khi rã đông cá và thịt (đặc biệt là thịt gia cầm).

Không sử dụng chất lỏng rã đông.

Chế biến thực phẩm ngay sau khi rã đông.

Mẹo

- Để thực phẩm đông lạnh mà không bị hư hỏng. Rã đông gói hàng trên khay đa năng hoặc trong bát.
- Để rã đông gia cầm, hãy sử dụng khay đa năng có gắn giá đỡ. Khi đó thực phẩm đông lạnh sẽ không có trong chất lỏng rã đông.

- Thịt, gia cầm hoặc cá không cần rã đông hoàn toàn trước khi nấu. Chỉ cần thức ăn đã rã đông là đủ. Bề mặt sau đó đủ mềm để hấp thụ gia vị.

Nấu ở nhiệt độ thấp Nấu ở nhiệt độ

thấp lý tưởng cho những miếng thịt bò, thịt lợn, thịt bê hoặc thịt cừu mềm cần được nấu chín đến mức hoàn hảo.

Miếng thịt đầu tiên được chiên rất nóng và đều khắp trong thời gian ngắn.

Sau đó, miếng thịt được đặt vào buồng nấu đã được làm nóng trước, nơi nó được nấu chín nhẹ nhàng và nhẹ nhàng đến cùng ở nhiệt độ thấp và thời gian nấu lâu.

Thịt thư giãn. Nướng ép bên trong bắt đầu lưu trữ thông và lan đều ra các lớp bên ngoài.

Kết quả nấu rất mềm và ngon ngọt. Chỉ sử dụng thịt nạc đã được tẩm ướp kỹ, không có gân hoặc mỡ. Xương phải được giải phóng trước. Khi chiên, sử dụng chất béo có nhiệt độ rất cao (ví dụ: bơ trong, dầu ăn).

Không đậy kín thịt khi nấu.

Thời gian nấu khoảng 2-4 giờ và tùy thuộc vào trọng lượng, kích thước và độ chín mong muốn của miếng thịt.

Ngay sau khi quá trình nấu kết thúc, bạn có thể cắt thịt ngay. Không cần thời gian nghỉ ngơi.

Các ứng dụng khác

Giữ thịt trong không gian nấu nư ớng
ấm cho đến khi phục vụ. các
kết quả nấu không bị ảnh hưởng.
Xếp thịt lên trên đã đư ợc làm nóng trư ớc
đĩa ấm và phục vụ
nó với nư ớc sốt rất nóng để nó
không hạ nhiệt nhanh như vậy. Thịt
có nhiệt độ tiêu thụ tối ưu.

Sử dụng nhiệt trên/dư ới

Hãy tham khảo thông tin ở
các bàn nấu ăn ở cuối tài liệu này.

Sử dụng khay đa năng
đặt ri sét.

Đẩy khay đa năng theo bạn
ri sét ở cấp độ 2.

Chọn chế độ vận hành trên/dư ới
nhiệt và nhiệt độ
120 °C.

Làm nóng trư ớc không gian nấu bao gồm khay và
giá đỡ đa năng trong khoảng 15 phút.

Trong khi khoang nấu đang nóng trư ớc, hãy
chiên miếng thịt trên đó
bếp từ mọi phía.

Nguy cơ bỏng do nóng
các bề mặt.

Lò bị nóng trong quá trình hoạt động.

Bạn có thể bị bỏng trên bộ tản nhiệt, không
gian nấu nư ớng và các phụ kiện.

Đeo găng tay lò nư ớng khi nấu nư ớng
Chèn hoặc xóa

thức ăn nóng và khi làm việc
không gian nấu nư ớng nóng bức.

Cho thịt đã chín vàng vào
trên lư ới.

Giảm nhiệt độ xuống
100 °C (xem chương "Bàn nấu ăn").

Nấu xong thịt.

Đun sôi

Nguy cơ nhiễm trùng do hình thành
mầm bệnh.

Khi các loại đậu và thịt đư ợc đun sôi một
lần, chúng sẽ trở thành...

Các bào tử của vi khuẩn Clostridium
botulinum không bị tiêu diệt hiệu quả. Điều
này có thể khiến độc tố hình thành,
dẫn đến ngộ độc nghiêm trọng.

Những bào tử này chỉ đư ợc giải phóng thông qua
đun sôi thêm sẽ giết chết nó.

Nấu các loại đậu và thịt
sau khi làm mát bên trong

Luôn luôn là lần thứ hai cứ sau 2 ngày .

Nguy cơ bị thư ơ ng do áp suất quá
mức trong hộp đóng kín.

Đư ợc sản xuất dư ới dạng lon kín
Khi đun sôi, đun nóng xuất hiện áp
suất dư thừa có thể khiến chúng bị nổ.
Không đun sôi hoặc hâm nóng lon.

Chuẩn bị trái cây và rau quả

Thông tin áp dụng cho 6 hũ 1 lít
Nội dung.

Chỉ sử dụng kính đặc biệt
mà bạn có thể mua từ các nhà bán lẻ chuyên
nghiệp (lọ nấu đơ n hoặc lọ có nắp vện).
Chỉ sử dụng kính và vòng cao su còn nguyên
vện.

Rửa sạch ly trư ớc khi cho vào lò nư ớng
Đun cho đến khi nóng và đổ đầy cho đến khi nóng
tối đa 2 cm dư ới mép.

Lau sạch cạnh kính sau
đổ đầy thực phẩm bảo quản bằng một
vải sạch và nư ớc nóng
và đóng các lọ lại.

Trư ợt khay đa năng vào trong
Cấp 2 và đặt kính
trên đó.

Các ứng dụng khác

Chọn chế độ vận hành khí nóng plus và nhiệt độ 160-170°C.

Đợi cho đến khi xuất hiện hiện tượng sôi bọt (cho đến khi bong bóng nổi đều trong ly).

Giảm nhiệt độ đúng lúc để tránh nấu quá chín.

Luộc trái cây và dưa chuột

Ngay khi có thể nhìn thấy các "hạt" trong ly, hãy đặt nhiệt độ hâm nóng đư ợc chỉ định và để ly hâm nóng trong không gian nấu trong thời gian quy định.

Luộc rau

Ngay khi bạn nhìn thấy "bong bóng" trong lọ, hãy đặt nhiệt độ bảo quản quy định và nấu rau trong thời gian quy định.

Sau khi đun sôi, hãy đặt nhiệt độ hâm nóng đư ợc chỉ định và để ly hâm nóng trong không gian nấu trong thời gian quy định.

	/	/
Hoa quả	-/-	30 °C 25-35
dưa a chuột	-/-	phút 30 °C 25-30
Rote Beth	120 °C 30-40 phút 120	phút 30 °C 25-30
Đậu (xanh hoặc vàng)	°C 90- 120 phút	phút 30 °C 25-30

/ Nhiệt độ và thời gian bảo quản ngay khi thấy "ngọc trai" / Nhiệt độ và thời gian hâm nóng

Lấy lọ ra sau khi đun sôi đần ồng

Nguy cơ bị thương do nóng các bề mặt.

Các lọ rất nóng sau khi đun sôi.

Đeo găng tay lò nư ớng khi tháo lọ.

Lấy kính ra khỏi bếp

không gian.

Để chúng đư ợc phủ bằng một miếng vải

Đậy nắp và để ở nơi không có gió lùa trong khoảng 24 giờ.

Sau khi nguội, luôn nấu các loại đậu và thịt lần thứ hai trong vòng 2 ngày. Tháo nắp các lọ bảo quản và sau đó kiểm tra xem tất cả các

lọ đã đư ợc đóng kín chưa.

Hoặc đun sôi lại trong lọ đã mở hoặc bảo quản ở nơi i thoáng mát và sử dụng trái cây hoặc rau củ đã luộc ngay lập tức.

Kiểm tra lọ trong quá trình bảo quản. Nếu lọ đã mở quá thời gian bảo quản hoặc nắp vận bị phồng và không bị nứt khi mở ra thì hãy tiêu hủy chúng.

nội dung.

phút

Các ứng dụng khác

Cánh cửa

Sấy khô hoặc khử nước là một phương pháp bảo quản trái cây truyền thống, một số rau và thảo mộc.

Điều kiện tiên quyết là rau quả phải tươi, chín đều không có điểm áp lực.

Gọt vỏ và lõi khô

nếu cần thiết, và cắt nó ra.

Phân phối hàng khô phù hợp

Kích thước đồng đều nhất có thể trong một lớp trên một khay lưới hoặc khay phẳng.

Mẹo: Bạn cũng có thể sử dụng loại đục lỗ Sử dụng khay nướng dành cho người sành ăn và khay AirFry nếu có.

Sấy khô tối đa 2 cấp độ

cùng một lúc.

Đẩy đồ khô vào

Cấp độ 1+3.

Nếu bạn bị rỉ sét và tấm kim loại phổ thông

Để sử dụng nó, hãy đặt Univer-salbech bên dưới tấm lưới.

Chọn không khí nóng cộng .

Thay đổi nhiệt độ được đề xuất và đặt thời gian sấy.

Lật đồ khô lên trên

Tấm kim loại phổ quát ở những khoảng thời gian đều đặn.

Đối với hàng khô nguyên con và một nửa thời gian sấy được kéo dài.

Hàng khô	[°C]	[h]		
Hoa quả		60-70	2-8	
Rau	55-65	4-12		
nấm		45-50	5-10	
Thảo dược*	30-35	4-8		

Chế độ vận hành, Nhiệt độ, Thời gian sấy, Không khí nóng cộng, Nhiệt trên/dưới

*Chỉ sấy thảo dược trên khay đa năng ở tầng 2 và sử dụng chế độ sấy

Chế độ vận hành nhiệt trên/dưới, vì tại

Khí nóng cộng với chế độ vận hành, quạt được bật.

Giảm nhiệt độ nếu

những giọt nước hình thành trong buồng nấu.

Loại bỏ hàng khô

Nguy cơ bị thương do nóng các bề mặt.

Lò bị nóng trong quá trình hoạt động.

Bạn có thể bị bỏng trên bộ tản nhiệt, không gian nấu nướng và các phụ kiện.

Đeo găng tay lò nướng khi nấu nướng

Loại bỏ hàng khô.

Để lại trái cây khô hoặc Rau mát.

Trái cây sấy khô phải khô hoàn toàn nhưng phải mềm mại và đàn hồi. Tại có thể xuyên qua hoặc cắt không còn nước chảy ra nữa.

Bảo quản hàng khô trong lọ hoặc lon đậy kín.

Các ứng dụng khác

Sản phẩm đông lạnh/đồ ăn sẵn

Lời khuyên cho bánh ngọt, pizza và bánh mì baguette

- Nướng bánh ngọt, pizza và ba-guettes trên giá có lót giấy nướng bánh lên trên.

Có thể sử dụng khay nướng hoặc khay đa năng khi chuẩn bị những món này. Sản phẩm đông lạnh trở nên biến dạng đến mức rằng chúng có thể nóng không thể lấy ra khỏi vùng nấu được nữa. Mỗi lần sử dụng tiếp theo lại mang đến một lần sử dụng khác biến dạng với nó.

- Chọn cái ở dưới nhiệt độ khuyến nghị đóng gói ren.

Mẹo làm khoai tây chiên, bánh croquette kiểu Pháp hoặc tư ơng tự

- Bạn có thể sử dụng các sản phẩm đông lạnh này trên khay nướng hoặc khay đa năng chúng tôi là
- Chọn cái ở dưới nhiệt độ khuyến nghị đóng gói ren.
- Lật thức ăn nhiều lần.

Chuẩn bị các sản phẩm đông lạnh/bữa ăn sẵn

Việc xử lý thực phẩm nhẹ nhàng sẽ tốt cho sức khỏe của bạn.

Bánh nâu, pizza, khoai tây chiên

khoai tây chiên hoặc thứ gì đó tư ơng tự chỉ có màu vàng vàng và đừng nướng chúng có màu nâu sẫm.

Chọn sản phẩm trên bao bì chế độ hoạt động và nhiệt độ được khuyến nghị.

Làm nóng trước không gian nấu ăn.

Trượt đĩa vào chảo

mức khuyến nghị trong bao bì không gian nấu ăn được làm nóng trước.

Kiểm tra món ăn để biết thời gian nấu ngắn hơn được khuyến nghị trên bao bì.

Món ăn ấm áp

Dùng để hâm nóng món ăn

chế độ vận hành không khí nóng cộng với .

Chỉ có bát đĩa chịu được nhiệt độ cao.

Trượt giá vào tầng 1 và

đặt bát đĩa lên đó. Tôi tùy thuộc vào kích thước của món ăn bạn có thể đồng thời đặt nó trên sàn của không gian nấu ăn và trên lưới tiếp nhận mở rộng.

Chọn không khí nóng cộng .

Đặt nhiệt độ ở mức 50-80°C.

Nguy cơ bị bỏng!

Đeo găng tay lò nướng khi nấu nướng

Loại bỏ các món ăn. Tại

Đáy bát đĩa có thể

thỉnh thoảng hình thành giọt nước.

Dùng các món ăn đã hâm nóng

ra khỏi buồng nấu.

Việc xử lý thực phẩm nhẹ nhàng sẽ tốt cho sức khỏe của bạn.

Bánh nâu, pizza, khoai tây chiên

khoai tây chiên hoặc thứ gì đó từ ống tự chỉ có màu vàng vàng và đừng nữ ống chúng có màu nâu sẫm.

Mẹo làm bánh

- Cài đặt thời gian nấu. Baken không nên đợc chọn trư ớc quá lâu trở nên. Bột sẽ khô và tác dụng của chất xúc tác lắng xuống.
- Nói chung bạn có thể ri sét, khay nữ ống, khay đa năng và bất kỳ loại nào sử dụng chảo nữ ống làm bằng vật liệu chịu nhiệt.
- Tránh những loại có màu sáng, thành mỏng Các hình dạng đợc làm bằng vật liệu trần, vì các hình dạng nhẹ có bề mặt không đồng đều hoặc dẫn đến hiện tượng hóa nâu yếu. Dư ới Điều này sẽ xảy ra trong hoàn cảnh không thuận lợi
Thực ăn chưa đợc nấu chín hoàn toàn.
- Xếp bánh vào khay nữ ống hoặc các hình dạng kéo dài trên không gian nấu ăn để bạn có một không gian nấu ăn tối ư u Sự phân bố nhiệt trong khuôn và đạt đợc kết quả nữ ống đồng đều.
- Luôn đặt khuôn nữ ống bánh lên trên ri sét.
- Nữ ống bánh trái cây và bánh cao cấp Bánh ga tô trên khay đa năng.

Dùng giấy nữ ống bánh

Các phụ kiện của Miele như : B. tấm kim loại phổ thông có lớp hoàn thiện PerfectClean (xem chú ớng "Thiết bị"). Nói chung, bề mặt hoàn thiện PerfectClean không cần phải bôi trơn hoặc phủ giấy nữ ống.

Sử dụng giấy nữ ống khi nữ ống bánh ngọt bằng dung dịch kiềm, giống như xút đợc sử dụng Bề mặt tinh tế PerfectClean có thể làm hỏng.

Sử dụng giấy nữ ống khi nữ ống bánh bông lan, bánh trứng đợc ống và bánh hạnh nhân và những thứ từ ống tự. Những bột này dính do hàm lượng protein cao hơn i chặt.

Sử dụng giấy nữ ống khi nấu ăn Chuẩn bị sản phẩm đông lạnh trên nữ ống.

Những lưu ý trên bàn nấu ăn

Các bàn nấu ăn có thể đợc tìm thấy ở cuối tài liệu này.

Chọn nhiệt độ

Nói chung, hãy chọn nhiệt độ thấp hơn n. Rút ngắn ở nhiệt độ cao hơn n quy định

thời gian nấu như ng độ chín vàng có thể trở nên rất không đồng đều và thức ăn có thể không

thậm chí.

Chọn thời gian nấu

Áp dụng thời gian trong bàn nấu ăn trừ khi có quy định khác, vì không gian nấu ăn không đợc làm nóng trư ớc. Nếu không gian nấu đợc làm nóng trư ớc, thời gian sẽ đợc rút ngắn khoảng 10 phút.

Nói chung, hãy kiểm tra xem

thời gian ngắn hơn n liệu thức ăn có đợc nấu chín hay không.

Đảm bảo xiên gỗ bột.

Nếu không có vụn bột ẩm

Nếu xiên gỗ dính vào thì thức ăn đã chín.

Nữ ớng

Lưu ý về các chế độ vận hành Bạn có thể tìm thấy thông tin tổng quan về tất cả các chế độ vận hành với các giá trị đư ợc đề xuất liên quan trong chũ ớng "Menu chính và menu phụ".

Sử dụng các chũ ớng trình tự động Thực hiện

theo hư ớng dẫn trên màn hình.

Sử dụng không khí nóng cộng thêm

Bạn có thể nấu ở nhiệt độ thấp hơn nhiệt độ phía trên/

Nhiệt phía dư ới , vì nhiệt đư ợc hấp thụ ngay lập tức không gian nấu nữ ớng đư ợc phân bố.

Sử dụng chế độ này khi nữ ớng ở nhiều cấp độ cùng một lúc.

Cấp 1: Đặt thức ăn ở cấp 2.

2 cấp độ: Đặt thức ăn ở cấp độ 1+3 hoặc 2+4.

3 cấp độ: Đặt thức ăn ở cấp độ 1+3+5.

Lời

khuyên - Nếu bạn đang nấu ở nhiều tầng cùng lúc, hãy lắp khay đa năng ở phía dư ới.

- Nữ ớng bánh ấ m hoặc

Bánh ở tối đa 2 cấp độ cùng một lúc.

Sử dụng nấu ăn theo khí hậu

Sử dụng chế độ vận hành này để nấu ăn có hỗ trợ

độ ấ m. Đặt thức ăn ở tầng 2

Một.

Sử dụng nữ ớng chuyên sâu

Sử dụng chế độ này để nữ ớng bánh có lớp phủ ấ m.

Không sử dụng chế độ này để nữ ớng bánh ngọt đet.

Đặt thức ăn ở tầng 1 hoặc 2.

Sử dụng nhiệt trên/dư ới Các hộp nữ ớng mở

và tối màu làm bằng tấm đen, men tối màu, tấm thiếc sẫm màu, nhôm mờ, hộp thủy tinh chịu nhiệt và hộp thiếc tráng đều rất phù hợp.

Sử dụng chế độ này để chuẩn bị các công thức nấu ăn truyền thống.

Đối với các công thức nấu ăn từ sách dạy nấu ăn cũ, hãy đặt nhiệt độ thấp hơn 10°C so với quy định. Thời gian nấu không thay đổi.

Đặt thức ăn ở tầng 1 hoặc 2.

Sử dụng Eco hot air Sử dụng chế độ

vận hành này để sử ớng ấ m số lưu ớng nhỏ như : Ví dụ: để nữ ớng bánh pizza đông lạnh, bánh cuộn hoặc khuôn cát bánh quy theo cách tiết kiệm năng lượng. Đặt thức ăn ở tầng 2

Một.

Lời khuyên khi chiên

- Bạn có thể sử dụng bất kỳ bộ đồ ăn nào làm bằng vật liệu chịu nhiệt như: Ví dụ: chảo rang, chảo rang, đĩa thủy tinh, ống hoặc túi rang, nồi kiểu La Mã, khay đa năng, giá đỡ và/hoặc khay nướng, quay (nếu có) trên khay đa năng.
- Chỉ làm nóng sơ bộ không gian nấu ăn khi chuẩn bị thịt bò nướng và phi lê cần thiết. Nói chung là làm nóng trước là không cần thiết.
- Dùng để chiên
 - thịt trong nồi nấu kín, ví dụ. B. một máy rang xay. Thịt vẫn còn mọng nước bên trong. Không gian nấu nướng luôn sạch sẽ hơn so với khi rang trên giá.
 - Còn đủ nước thịt
 - Chuẩn bị nước sốt.
- Nếu bạn có ống rang hoặc
 - sử dụng túi xách, lưu ý thông tin trên bao bì.
- Nếu bạn sử dụng vỉ nướng hoặc sử dụng nồi nấu hở, bạn có thể ăn thịt nạc với mỡ
- Trái đều, phủ các lát thịt xông khói hoặc rắc thịt xông khói lên trên.
- Nêm thịt rồi cho vào nó vào nồi nấu. Chứng minh điều đó với mảnh bơ hoặc phết
- Thêm dầu hoặc mỡ nấu ăn. Thêm vào
- Đối với thịt nướng cỡ lớn và nạc (2-3 kg) và thịt gia cầm béo khoảng 1/8 l
- Thêm nước.
- Từ khi nước khi rang không thêm quá nhiều chất lỏng. các
- Điều này làm cho thịt có màu nâu bị suy yếu. Sự hóa nâu xảy ra vào cuối thời gian nấu. Thịt sẽ có màu nâu đậm hơn nếu bạn nấu sau khoảng thời gian này.
- Nấu được nửa thời gian thì mở nắp ra
- Lấy bát đĩa.

- Sau khi quá trình rang kết thúc, lấy thức ăn ra khỏi khoang nấu, đậy nắp lại và chờ đợi.
- Cho phép nghỉ ngơi khoảng 10 phút xa. Khi đó nước sẽ chảy ra ít hơn khi bạn cắt nó.
- Da gia cầm trở nên giòn, nếu bạn để chúng 10 phút trước khi kết thúc buổi học
- Thời gian nấu với muối nhẹ
- Chỉ trong nước.

Những lưu ý trên bàn nấu ăn

Các bàn nấu ăn có thể được tìm thấy ở cuối tài liệu này.

Tuân thủ các phạm vi, mức và thời gian nhiệt độ được chỉ định.

Có nhiều loại nồi nấu khác nhau, cách cắt thịt và thói quen nấu ăn được tính đến.

Chọn nhiệt độ

Nói chung, hãy chọn nhiệt độ thấp hơn. Điều này sẽ xảy ra ở nhiệt độ cao hơn quy định

Thịt có màu nâu như ng chưa chín kỹ.

Chọn một cho chức năng cộng thêm không khí nóng, nấu theo khí hậu và rang tự động

ở nhiệt độ thấp hơn 20°C so với nhiệt trên/dưới.

Đối với miếng thịt, chọn phần

Cân nặng hơn 3 kg, mỗi cái khoảng.

Nhiệt độ thấp hơn 10°C so với

Tặng bàn nấu ăn. Quá trình chiên mất nhiều thời gian hơn một chút, nhưng điều đó

Thịt chín đều và vỏ bánh không bị dày quá.

Chọn khi rang trên giá

nhiệt độ thấp hơn khoảng 10 °C so với khi rang trong hộp kín

bình nấu ăn.

Chiên rán

Chọn thời gian nấu

Áp dụng thời gian trong bàn nấu ăn trừ khi có quy định khác, vì

không gian nấu ăn không đủ để làm nóng trừ ớc.

Xác định thời gian nấu bằng cách tùy thuộc vào loại thịt, chiều cao nư ớng của bạn [cm] theo thời gian trên mỗi cm chiều cao [phút/cm] nhân:

- Vò/Hoang dã: 15-18 phút/cm
- Thịt lợn/thịt bê/thịt cừu: 12-15 phút/cm2
- Thịt bò nư ớng/Phi lê: 8-10 phút/cm2

Nói chung, hãy kiểm tra xem

thời gian ngắn hơn n liệu thức ăn có đủ ợc nấu chín hay không.

Mẹo

- Thời gian nấu đủ ợc kéo dài thêm khoảng 20 phút đối với thịt đông lạnh sâu.
tính theo kg.
- Thịt đông lạnh lên đến một Trọng lượng khoảng 1,5 kg có thể chiên mà không cần rã đông trừ ớc.

Lưu ý về các chế độ hoạt động

Tổng quan về tất cả các chế độ hoạt động

Bạn có thể tìm thấy các giá trị đủ ợc đề xuất liên quan trong chú ớng "Menu chính và menu phụ".

Chọn chế độ quá nhiệt khi kết thúc thời gian nấu nếu thức ăn sẽ có màu nâu đậm hơn ở mặt dư ới.

Không sử dụng chế độ vận hành Intensive Baking để chiên vì chế độ này Nư ớng tốt trở nên quá sẫm màu.

Sử dụng các chú ớng trình tự động

Thực hiện theo hướng dẫn trên màn hình.

Sử dụng hot air plus hoặc rang tự động

Các chế độ hoạt động này phù hợp với Nư ớng các món thịt, cá và gia cầm có lớp vỏ màu nâu để nư ớng thịt bò nư ớng và phi lê.

Bạn có thể sử dụng chế độ vận hành khí nóng cộng với nhiệt độ thấp hơn hơn ở chế độ vận hành nhiệt trên/dư ới, vì nhiệt sẽ truyền thẳng vào vùng nấu. không gian đủ ợc phân phối.

Ở chế độ chiên tự động không gian nấu ăn trong giai đoạn chiên đầu tiên ở nhiệt độ chiên cao (khoảng 230°C). Ngay khi điều này Khi đạt đến nhiệt độ, lò sẽ tự động giảm nhiệt độ xuống nhiệt độ nấu đã cài đặt (nhiệt độ rang liên tục).

để có.

Đặt thức ăn ở tầng 2 Một.

Sử dụng nấu ăn theo khí hậu Sử dụng chế độ vận hành này để Nấu ăn có hỗ trợ độ ẩm.

Đặt thức ăn ở tầng 2 Một.

Sử dụng nhiệt trên/dư ới

Sử dụng chế độ vận hành này để

Chuẩn bị công thức nấu ăn truyền thống. Đối với công thức nấu ăn từ những cái cũ hơn, hãy hỏi sách dạy nấu ăn nhiệt độ khoảng 10°C thấp hơn n mức đã nêu. Thời gian nấu ăn không thay đổi.

Đặt thức ăn ở tầng 2 Một.

Sử dụng khí nóng sinh thái

Sử dụng chế độ vận hành này để để chiên một lượng nhỏ món nư ớng hoặc món thịt theo cách tiết kiệm năng lượng.

Đặt thức ăn ở tầng 2 Một.

Nguy cơ bị thur ớng do nóng

các bề mặt.

Nếu bạn nư ớng với cửa mở, không khí nóng trong không gian nấu ăn sẽ không tự động hơ n đi qua quạt làm mát và hạ nhiệt. Bộ điều khiển trở nên nóng.

Đóng cửa khi nư ớng.

Mẹo nư ớng

- Cần làm nóng trước khi nư ớng lịch. Làm nóng trước bộ tản nhiệt/vi nư ớng phía trên trong khoảng 5 phút khi cửa đóng.
- Rửa nhanh thịt dư ới vòi nư ớc lạnh làm khô nó. Thêm muối không thái thịt trước khi nư ớng nếu không nư ớc thịt sẽ thoát ra ngoài.
- Có thể thêm dầu vào thịt nạc lấy lan. Không sử dụng các chất béo khác vì chúng dễ bị sẫm màu trở thành hoặc phát triển khói.
- Làm sạch cá và lát cá dẹt rồi ướp muối. Bạn cũng có thể nêm cá với nư ớc cốt chanh mư a phòn.
- Sử dụng khay đa năng với một giá đỡ hoặc vi nư ớng và khay rang (nếu có). Khay nư ớng và nư ớng bảo vệ nư ớc thịt nhỏ giọt không bị cháy, để nó có thể tiếp tục đư ợc sử dụng có thể. Quét dầu lên vi hoặc vi nư ớng và khay nư ớng rồi đặt thức ăn ở trên.

Không sử dụng khay nư ớng.

Những lưu ý trên bàn nấu ăn

Các bàn nấu ăn có thể đư ợc tìm thấy ở cuối tài liệu này.

Tuân thủ các phạm vi, mức và thời gian nhiệt độ đư ợc chỉ định.

Việc cắt giảm thịt và thói quen nấu ăn khác nhau đư ợc tính đến.

Kiểm tra thực phẩm sau thời gian ngắn hơ n.

Chọn nhiệt độ

Nói chung, hãy chọn nhiệt độ thấp hơ n. Điều này sẽ xảy ra ở nhiệt độ cao hơ n quy định.

Thịt có màu nâu như ng chư a chín kỹ.

Chọn cấp độ

Chọn lớp tùy theo độ dày của món ăn cần nấu.

Đặt thức ăn phẳng ở tầng 3 hoặc 4.

Đẩy thức ăn với thức ăn lớn hơ n đư ờng kính ở cấp 1 hoặc 2.



Lò nư ớng

Chọn thời gian nấu

Nư ớng các lát thịt hoặc cá phẳng trong khoảng 6-8 phút mỗi mặt.

Đảm bảo các lát có độ dày xấp xỉ nhau để thời gian nấu không quá khác nhau.

Nói chung, sau khoảng thời gian ngắn hơn n, hãy kiểm tra xem thức ăn đã chín chưa a.

Đối với thịt, dùng thìa ấn vào để kiểm tra độ chín. Bằng cách này bạn có thể biết thịt đã chín tới mức nào.

- English/rosé Nếu

thịt còn đàn hồi tốt thì bên trong vẫn có màu đỏ.

- vừa Nếu

thịt hơi i nhão thì bên trong có màu hồng.

- Bời Khi

thịt vừa chín tới là đã chín.

Mẹo: Nếu bề mặt của miếng thịt lớn hơn n đã chín vàng nhưng phần lõi vẫn chưa a chín, hãy chuyển thức ăn xuống mức thấp hơn n hoặc giảm nhiệt độ nư ớng.

Bằng cách này, bề mặt không bị quá tối.

Lưu ý về các chế độ vận hành Bạn có thể tìm thấy thông tin tổng quan về tất cả các chế độ vận hành với các giá trị đư ợc đề xuất liên quan trong chư ơng "Menu chính và menu phụ".

Sử dụng ví nư ớng lớn

Sử dụng chế độ vận hành này để

Nư ớng thức ăn dẹt trong những cái lớn hơn n

Số lư ợng và để nư ớng với số lư ợng lớn hình dạng.

Toàn bộ bộ tản nhiệt/vi nư ớng phía trên trở nên nóng đỏ để tạo ra bức xạ nhiệt cần thiết.

Sử dụng lò nư ớng đối lư u Chế độ

vận hành này phù hợp để nư ớng các thực phẩm có đư ờng kính lớn hơn n, chẳng hạn như : B. Gà.

Thông thư ờng nên cài đặt nhiệt độ 220 °C cho thực phẩm dạng dẹt và 180-200 °C cho thực phẩm có đư ờng kính lớn hơn n.

Nguy cơ bị thương do nóng các bề mặt.

Lò bị nóng trong quá trình hoạt động.

Bạn có thể bị bỏng trên bộ tản nhiệt, không gian nấu nướng và các phụ kiện.

Để bộ tản nhiệt, buồng nấu và các phụ kiện nguội trước khi vệ sinh chúng bằng tay.

Nguy cơ bị thương do điện giật.

Hơi i nư ớc từ máy làm sạch bằng hơi i nư ớc có thể chạm tới các bộ phận mang điện và gây đoản mạch.

Không bao giờ sử dụng để làm sạch một máy làm sạch bằng hơi i nư ớc.

Tất cả các bề mặt có thể bị đổi màu hoặc thay đổi nếu bạn sử dụng các sản phẩm tẩy rửa không phù hợp.

Đặc biệt mặt trước của lò được làm sạch

bằng chất tẩy rửa lò

và chất tẩy cặn bị hư hỏng.

Tất cả các bề mặt đều nhạy cảm với vết trầy xước. Vết xước có thể xảy ra trên bề mặt kính có thể phá vỡ

chỉ huy.

Loại bỏ bất kỳ dư lượng chất tẩy rửa nào ngay lập tức.

- Kính lúp
- Chất tẩy rửa gồm sứ thủy tinh Hobs
- miếng bọt biển cứng có tính mài mòn và Bàn chải (ví dụ: miếng bọt biển nổi, miếng bọt biển đã qua sử dụng vẫn còn thức ăn thừa) chứa chất tẩy rửa mài mòn)
- Tẩy vết bẩn
- Dụng cụ cạo kim loại sắc nhọn
- Len thép
- làm sạch chọn lọc bằng chất tẩy rửa cơ học
- Backofenreiniger
- Xoắn ốc bằng thép không gỉ

Nếu vết bẩn bám lâu ngày thì khó có thể loại bỏ được. bệi số

Sử dụng không tạm thời

Việc làm sạch có thể dẫn đến nỗ lực làm sạch tăng lên.

Loại bỏ bụi bẩn khỏi tốt nhất ngay lập tức.

Các phụ kiện không dùng để vệ sinh thích hợp cho máy rửa chén.

Chất tẩy rửa không phù hợp

Để tránh làm hỏng bề mặt, khi vệ sinh cần tránh:

- Chất tẩy rửa có chứa soda, amoniac, axit hoặc clorua
- chất tẩy rửa hòa tan với trên Đãng trư ớc
- chất làm sạch có tính ăn mòn (ví dụ: bột cọ rửa, sữa cọ rửa, đá làm sạch)
- chất tẩy rửa có chứa dung môi
- Sản phẩm tẩy rửa inox
- Chất tẩy rửa máy rửa chén

Mẹo: Bụi bẩn do nước ép trái cây gây ra hoặc bột làm bánh từ hộp nướng đóng kín sẽ dễ dàng hơn

Hủy bỏ trong khi không gian nấu ăn vẫn còn mở có chút ẩm áp.

Đề nghị làm sạch thuận tiện hơn

chàng tái:

Tháo cửa ra.

Cùng bạn xây dựng lưu ý ghi âm

Dây chạy mở rộng đầy đủ FlexiClip (nếu có).

Xây dựng lớp tráng men xúc tác bức xạ phía sau.

Gấp bộ phận làm nóng/nướng phía trên xuống.

Làm sạch và chăm sóc

Loại bỏ bụi bẩn thông thường

Loại bỏ bụi bẩn thông thường

Tốt nhất nên loại bỏ ngay bụi bẩn thông thường bằng nước ấm

Nước, nước rửa tay và một vài xấp sạch hoặc một

vải sợi nhỏ sạch và ẩm.

Loại bỏ triệt để cặn chất tẩy rửa bằng nước sạch

Nước.

Việc làm sạch này đặc biệt quan trọng đối với các bộ phận tinh chế PerfectClean, có

đường ống từ chất tẩy rửa

ảnh hưởng đến hiệu quả chống dính.

Làm khô bề mặt

cuối cùng bằng một miếng vải mềm.

Con dấu sạch

Nằm xung quanh không gian nấu ăn

Một con dấu hoạt động như một con dấu ở bên trong cánh cửa.

Con dấu có thể trở nên giòn và vỡ do cặn dầu mỡ.

Tốt nhất nên vệ sinh seal

sau mỗi quá trình nấu nướng.

Bụi bẩn cứng đầu

xóa (ngoại trừ phần mở rộng đầy đủ FlexiClip)

Thông qua nước trái cây tràn hoặc cặn chiên có thể gây ra sự thay đổi màu sắc vĩnh viễn hoặc các vết xỉn màu trên bề mặt.

Những vết bẩn này không ảnh hưởng đến các thuộc tính sử dụng.

Đừng thử những vết bẩn này

nhất định phải loại bỏ. Chỉ sử dụng các công cụ được mô tả.

Loại bỏ lớp nền bị đóng băng đứng bằng dụng cụ cạo kính hoặc

với đũa xoắn ốc bằng thép không gỉ (ví dụ Spon-tex Spirinett), nước ấm và nước rửa chén tay.

Men xúc tác mất đi

đặc tính làm sạch hoạt động độc lập thông qua hoạt động của

Bàn chải mài mòn, chải xử lý

và bọt biển cũng như chất tẩy rửa lò nướng.

Chế tạo những cái đũa tráng men xúc tác

Các bộ phận xử lý khi sử dụng chất tẩy rửa lò nướng sử dụng.

Sử dụng chất tẩy rửa lò nướng

Nếu có vết bẩn cứng đầu trên bề mặt PerfectClean, hãy bôi chất tẩy rửa lò Miele lên bề mặt lạnh.

Nếu chất tẩy rửa lò lọt vào các khoảng trống và khe hở, mùi mạnh phát triển trong quá trình nấu tiếp theo.

Không xịt chất tẩy rửa lò nướng tới trần buồng nấu.

Không xịt chất tẩy rửa lò nướng vào các khoảng trống và khe hở vách buồng nấu và vách sau.

Sử dụng chất tẩy rửa lò nướng theo hướng dẫn trên bao bì ảnh hưởng.

Chất tẩy rửa lò nướng của các nhà sản xuất khác chỉ có thể được áp dụng cho các bề mặt lạnh và để lại trong tối đa 10 phút.

Sau thời gian phơi sáng, bạn cũng có thể sử dụng mặt cứng của miếng bọt biển rửa chén.

Loại bỏ triệt để cặn chất tẩy rửa bằng nước sạch.
Nước.

Làm khô bề mặt bằng một miếng vải mềm.

Bụi bẩn cứng đầu

trên tiện ích mở rộng đầy đủ FlexiClip

Mở đặc biệt của thanh trượt mở rộng hoàn toàn FlexiClip bị trôi đi khi làm sạch trong máy rửa chén, điều này làm suy yếu đặc tính kéo ra xấu đi.

Không bao giờ làm sạch các rãnh chạy đầy đủ FlexiClip trong máy rửa chén.

Đối với vết bẩn cứng đầu

Bề mặt hoặc ổ bi bị dính do nước trái cây tràn vào, xử lý như sau:

Làm mềm các phần mở rộng đầy đủ của FlexiClip nhanh chóng (khoảng 10 phút) trong nước xà phòng nóng.

Nếu cần thì sử dụng thêm

mặt cứng của miếng bọt biển rửa chén. Vòng

bi

bạn có thể sử dụng một bàn chải mềm

lau dọn.

Sau khi làm sạch, sự đổi màu hoặc phai màu có thể vẫn còn, nhưng đặc tính sử dụng không ảnh hưởng.

Làm sạch bức tường phía sau đũa tráng men xúc tác

Men xúc tác tự làm sạch nhiệt độ cao độc lập

Sự cố tràn dầu và mỡ. Bạn không cần thêm bất kỳ chất tẩy rửa nào. Nhiệt độ càng cao thì càng

quá trình này hiệu quả hơn.

Men xúc tác mất đi đặc tính làm sạch hoạt động độc lập thông qua hoạt động của Bàn chải mài mòn, chải xước và bọt biển cũng như chất tẩy rửa lò nướng.

Chế tạo những cái đũa tráng men xúc tác

Các bộ phận trượt khi sử dụng chất tẩy rửa lò nướng sử dụng trong không gian nấu ăn.

Loại bỏ ô nhiễm do gia vị, đũa hoặc tư ng tự

Tháo bảng phía sau (xem phần Chư ơng “Vệ sinh và chăm sóc”, phần “Tháo bỏ bức tường phía sau”).

Lau sạch mặt sau bằng tay bằng nước ấm, nước rửa tay và một bàn chải mềm.

Rửa kỹ bức tường phía sau tối

Để cho bức tường phía sau khô tự ớc khi cài đặt lại chúng.

Loại bỏ ô nhiễm dầu mỡ với

Tháo tất cả các phụ kiện (bao gồm cả giá đỡ) ra khỏi khu vực nấu nướng.

Trước khi bạn bắt đầu quá trình làm sạch bằng xúc tác bắt đầu, loại bỏ mọi vết bẩn thô bên

trong cửa và cải tiến PerfectClean

Bề mặt để chúng không bị cháy.

Làm sạch và chăm sóc

Chọn chế độ vận hành khí nóng

cộng và 250 °C.

Làm nóng vùng nấu trống trong ít nhất 1 giờ.

Thời gian phụ thuộc vào mức độ ô nhiễm.

Nếu lớp men xúc tác bị nhiễm nhiều dầu hoặc mỡ, một lớp màng có thể hình thành trong buồng nấu trong quá trình làm sạch.

Nguy cơ bị thương do nóng các bề mặt.

Lò bị nóng trong quá trình hoạt động.

Bạn có thể bị bỏng trên bộ tản nhiệt và không gian nấu ăn.

Để bộ tản nhiệt và buồng nấu nguội trước khi vệ sinh bằng tay.

Lau sạch bên trong cửa và khoang nấu bằng nước ấm, nước rửa tay và vải xô sạch hoặc vải sợi nhỏ sạch, ẩm.

Mỗi lần đun nóng thêm đến nhiệt độ cao sẽ dần dần loại bỏ mọi chất bẩn còn sót lại.

Tẩy cặn

Tùy thuộc vào độ cứng của nước, hệ thống bay hơi cần được tẩy cặn thường xuyên.

Bạn có thể thực hiện quá trình tẩy cặn bất cứ lúc nào.

Tuy nhiên, sau một số quy trình nấu nhất định, bạn sẽ tự động được yêu cầu khử cặn cho hệ thống bay hơi để nó tiếp tục hoạt động bình thường.

10 quy trình nấu cuối cùng cho đến khi tẩy cặn được hiển thị và đếm ngược. Việc sử dụng các chế độ vận hành và chương trình tự động có hỗ trợ độ ẩm khi đó sẽ bị chặn.

Bạn chỉ có thể sử dụng lại các chế độ vận hành này sau khi đã thực hiện quá trình tẩy cặn.

Bạn có thể tiếp tục sử dụng tất cả các chế độ vận hành và chương trình tự động khác mà không cần hỗ trợ độ ẩm.

Quá trình của một quá trình tẩy cặn

Khi bạn đã bắt đầu quá trình tẩy cặn, bạn phải thực hiện nó hoàn toàn vì nó không thể bị hủy bỏ.

Quá trình tẩy cặn mất khoảng 90 phút và diễn ra theo nhiều bước:

1. Chuẩn bị quy trình tẩy cặn
2. Hút chất tẩy cặn
3. Giai đoạn hoạt động
4. Quy trình súc rửa
5. Quy trình súc rửa
6. Quy trình súc rửa
7. Sự bay hơi nước dư

Chuẩn bị quá trình tẩy cặn

Bạn cần một thùng chứa có dung tích khoảng 1 l.

Để bạn không đặt thùng chứa chất tẩy cặn dư đi ống nạp phải giữ, đũa lọc bao gồm trong giao hàng ống nhựa có cốc hút đi kèm.

Để đạt được hiệu quả làm sạch tối ưu để đạt được điều này, chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng viên tẩy cặn đũa lọc cung cấp và phát triển đặc biệt cho Miele.

Mẹo: Bạn có thể mua thêm viên tẩy cặn từ cửa hàng trực tuyến của Miele, Dịch vụ khách hàng Miele hoặc cửa bạn Đại lý chuyên nghiệp Miele.

Các chất tẩy cặn khác ngoại trừ Axit citric cũng chứa các axit khác và/hoặc không có các thành phần không mong muốn khác

là, chẳng hạn như B. clorua cũng có thể gây hư hỏng.

Ngoài ra, không thể đạt được hiệu quả mong muốn nếu nồng độ của chất tẩy cặn không đủ duy trì đũa lọc đảm bảo.

Đổ đầy bình chứa khoảng 600 ml.

nước máy lạnh và hòa tan một viên tẩy cặn hoàn toàn lên trong đó.

Thực hiện quá trình tẩy cặn

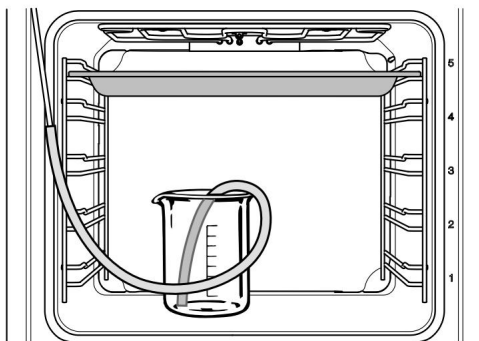
Chọn Thêm .

Chọn Tẩy cặn.

Nếu các chế độ vận hành và chương trình tự động hỗ trợ đã bị chặn, bạn có thể

Bắt đầu quá trình tẩy cặn ngay lập tức Bắt đầu bằng cách xác nhận với OK .

Trượt khay đa năng cho đến khi lên cấp cao nhất, xung quanh chất tẩy cặn sau để hấp thụ sử dụng. Xác nhận Nhấn OK để xác nhận thông báo.



Đặt thùng chứa chất tẩy cặn trên sàn của khu vực nấu nướng.

Gắn nhựa ống có một đầu nằm trên ống nạp. Đứng đầu bên kia lên đũa lọc thùng chứa chất tẩy cặn và gắn nó vào cốc hút trong tàu.

Xác nhận bằng OK.

Quá trình hút bắt đầu. Có thể nghe thấy tiếng ồn bơm.

Bạn có thể tạm dừng và tiếp tục quá trình hút bất kỳ lúc nào bằng cách chọn OK .

Lưu ý chất tẩy cặn thực tế đũa lọc hút vào có thể ít hơn thế

cần thiết để có cặn trong bình vẫn còn ở phía sau.

Lưu ý rằng quá trình hút đũa lọc hoàn thành xuất hiện.

Xác nhận bằng OK.

Giai đoạn hành động bắt đầu. bạn có thể theo dõi thời gian trôi qua.

Làm sạch và chăm sóc

Để hộp chứa bao gồm cả đầu nối ống với ống nạp trong không gian nấu và đồ đầy khoảng.

300 ml nước sau hệ thống một lần nữa trong giai đoạn hành động hút chất lỏng.

Hệ thống hút bụi khoảng 5 phút một lần một số chất lỏng hơn. Có thể nghe thấy tiếng ồn bơ m.

Đèn chiếu sáng buồng nấu và quạt làm mát vẫn được bật trong suốt toàn bộ quá trình.

Khi kết thúc giai đoạn hành động, một âm thanh vang lên Tín hiệu.

Rửa sạch hệ thống bay hơi sau giai đoạn hoạt động

Sau giai đoạn tiếp xúc, hệ thống bay hơi phải được xả sạch

Loại bỏ mọi chất tẩy cặn còn sót lại. với.

Để làm điều này, khoảng 1 lít nước máy sạch được bơm ba lần qua hệ thống bay hơi và được thu vào khay đa năng.

Mang theo khay đa năng bên mình chất tẩy cặn được thu thập ra, làm trống nó và đầy Đặt nó trở lại mức cao nhất.

Lấy ống nhựa từ tàu.

Lấy hộp đựng ra, rửa kỹ và đổ đầy nước vào

với khoảng 1 lít nước máy sạch.

Đặt hộp đựng trở lại vào

khoang nấu và buộc chặt lại ống nhựa trong tàu.

Xác nhận bằng OK.

Quá trình hút đầu tiên

Quá trình xả nước đã bắt đầu.

Nước được đưa qua hệ thống bay hơi và được thu lại trên tấm đa năng.

Những lưu ý khi chuẩn bị thứ hai quá trình rửa xuất hiện.

Mang theo khay đa năng bên mình

Lấy nước rửa đã thu thập ra, đổ hết nước và đầy nó trở lại mức cao nhất.

Lấy ống nhựa

ra khỏi thùng chứa và đổ đầy thùng chứa khoảng 1 lít nước sạch. được.

Đặt hộp đựng trở lại vào

khoang nấu và buộc chặt lại ống nhựa trong tàu.

Xác nhận bằng OK.

Đối với quy trình xả thứ ba, hãy tiếp tục làm điều tương tự

Để lại khay đa năng bên mình
nước rửa được thu thập trong quá trình rửa
thứ ba
Restwasserverdampfung im Garraum.

Làm bay hơi nước còn lại

Sau khi quá trình rửa thứ ba bắt đầu chết Restwasserverdampfung.

Tháo bình chứa và ống mềm không gian nấu ăn.

Đóng cửa lại.

Xác nhận bằng OK.

Nguy cơ bị thứ ơ ng do hơi nước.

Hơi nước có thể gây bỏng nặng.

Không mở cửa khi nước đang bay hơi.

Hệ thống sưởi khu vực nấu nướng sẽ bật và thời gian bốc hơi nước dư xuất hiện.

Thời lượng được tự động điều chỉnh tùy thuộc vào lượng nước còn lại thực sự có.

Hoàn tất quá trình tẩy cặn

Am Ende der Restwasserverdampfung
một cửa sổ thông tin xuất hiện

Hướng dẫn vệ sinh sau quá trình tẩy cặn.

Xác nhận bằng OK.

Một tín hiệu vang lên và Done xuất hiện.

Bật lò bằng nút

Nút Bật/Tắt tắt.

Nguy cơ bị thư ơng do nóng
các bề mặt.

Lò bị nóng trong quá trình hoạt động.

Bạn có thể bị bỏng trên bộ tản nhiệt, không gian nấu nướng và các phụ kiện.

Để bộ tản nhiệt, buồng nấu và các phụ kiện nguội trước khi vệ sinh chúng bằng tay.

Mang theo khay đa năng bên mình
của chất lỏng thu được.

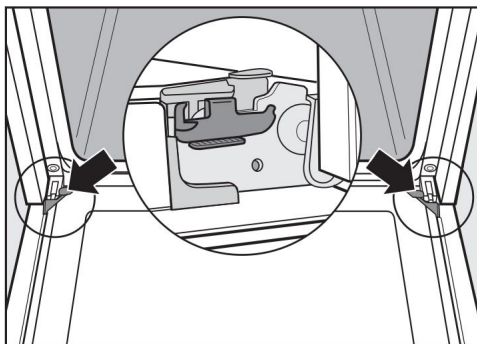
Cuối cùng, hãy làm sạch khoang nấu đã được làm mát bằng mọi chất có thể.

Độ ẩm kết tủa và cặn của chất tẩy cặn.

Không đóng cửa cho đến khi
Buồng nấu khô.

Tháo cửa

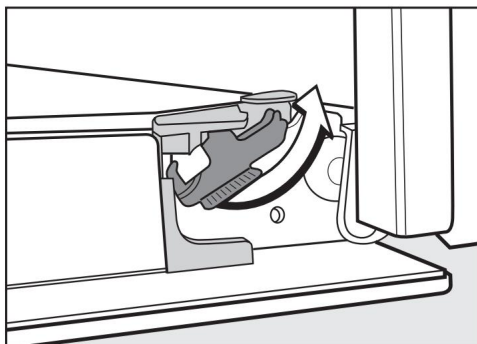
Cửa nặng khoảng 9 kg.



Cánh cửa được kết nối với các giá đỡ
Bản lề cửa được kết nối.

Trước khi có thể tháo cửa ra khỏi các giá đỡ
này, trước tiên bạn phải
các giá đỡ khóa trên cả hai bản lề cửa
mở khóa.

Mở cửa hoàn toàn.



Mở khóa các giá đỡ khóa bằng cách
xoay nó cho đến khi nó dừng lại.

Làm sạch và chăm sóc

Lò sẽ bị hỏng nếu

Bạn đang tháo cửa không đúng cách.

Không bao giờ kéo cửa theo chiều ngang ra khỏi giá đỡ vì những điều này trở lại lò nư ớng.

Không bao giờ kéo cửa bằng tay nắm cửa khỏi đầu ngược vì nó có thể bị gãy.

Đóng cửa lại hết mức có thể.



Giữ cạnh cửa và kéo nó lên khỏi giá đỡ. Hãy chắc chắn rằng

Cửa không bị nghiêng.

Tháo rời cửa

Cửa gồm hệ thống 3 cánh mở, phản xạ nhiệt một phần tấm kính trắng.

Trong quá trình hoạt động, không khí bổ sung dự ợc đư a qua Hư ớng dẫn cửa sao cho cửa sổ bên ngoài vẫn mát.

Nếu bụi bẩn tích tụ ở khoảng trống giữa các ô cửa, bạn có thể tháo rời cửa để vệ sinh bên trong.

Kính trên các tấm cửa có thể bị phá hủy do trầy xước.

Không sử dụng chất tẩy rửa có tính ăn mòn để lau cửa kính bột biển cứng hoặc bàn chải và không có dụng cụ cạo kim loại sắc nhọn.

Xin lưu ý khi vệ sinh

Cửa sổ cũng là manh mối cho thấy

áp dụng cho mặt trư ợc lò nư ớng.

Bề mặt cửa nhôm định hình

bị hỏng do chất tẩy rửa lò nư ớng.

Chỉ làm sạch các bộ phận bằng nư ớc ấm, nư ớc rửa tay và vải xốp sạch hoặc

một miếng vải sợi nhỏ sạch và ẩm.

Cửa sổ có thể bị vỡ, khi chúng rơi i xuống.

Cất giữ các cửa sổ đã tháo một cách an toàn.

Nguy cơ bị thương ng khi đóng cửa.

Cánh cửa có thể đóng lại khi bạn đóng nó tháo rời khi cài đặt.

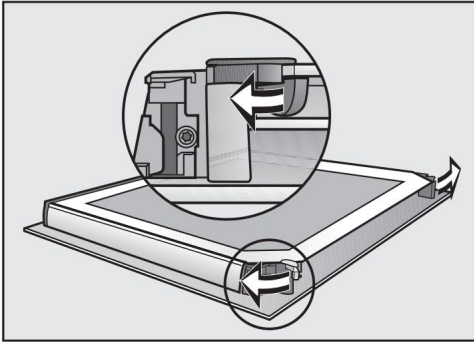
Luôn tháo cửa trư ợc tháo rời chúng.

Làm sạch và chăm sóc

Đặt tấm cửa bên ngoài lên bề mặt mềm (ví dụ như khăn lau) để tránh trầy xước.

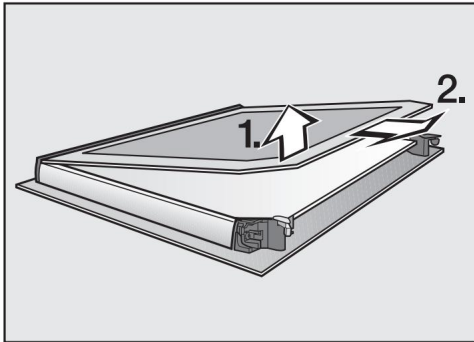
Thật hợp lý khi giữ tay cầm bên cạnh nó cạnh bàn sao cho ô cửa nằm phẳng và không hề

có thể bị vỡ trong quá trình vệ sinh.

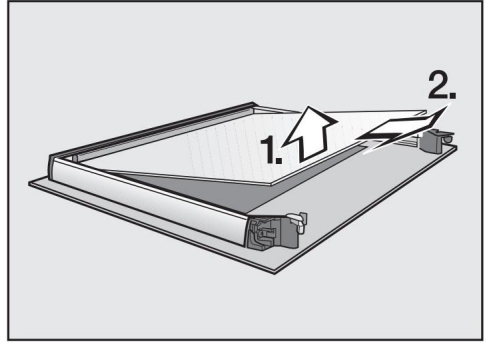


Mở hai ổ khóa cho các cửa sổ bằng cách xoay ra ngoài.

Tháo cửa sổ bên trong:



Nâng nhẹ cửa sổ bên trong và kéo nó ra khỏi dải nhựa.



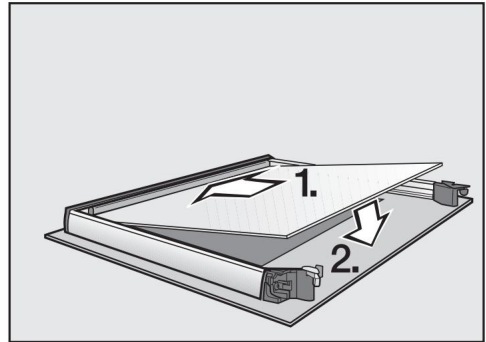
Nâng cửa kính cửa giữa nhẹ nhàng và kéo nó ra.

Lau sạch cửa sổ và cửa ra vào các bộ phận riêng lẻ khác bằng nước ấm, nước rửa tay và vải xô sạch hoặc vải sợi nhỏ sạch, ẩm.

Lau khô các bộ phận bằng vải mềm.

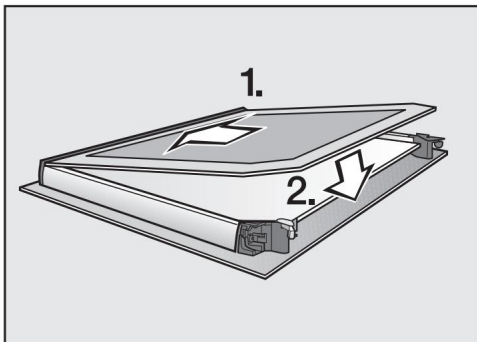
Sau đó lắp lại cửa

cùng nhau cẩn thận:

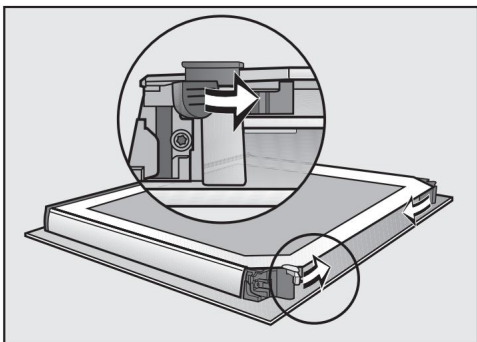


Vị trí cửa sổ cửa giữa như thế này xung quanh đó là số vật liệu có thể đọc được (không bị phản chiếu).

Làm sạch và chăm sóc



Trượt cửa sổ cửa bên trong bằng mặt in mở hướng xuống dưới chỉ vào dải nhựa và đặt cửa sổ bên trong vào giữa chúng những ổ khóa.

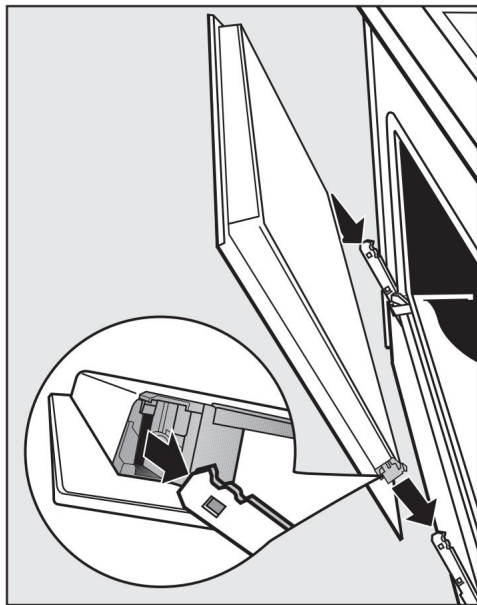


Đóng hai ổ khóa cho cửa sổ bằng một ổ khóa

Chuyển động xoay vào trong.

Cánh cửa được lắp ráp lại.

Lắp đặt cửa



Giữ cạnh cửa và đặt nó lên giá đỡ

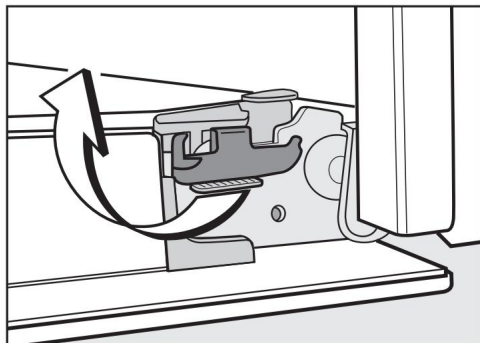
Bản lề.

Hãy chắc chắn rằng họ ở đó không bị nghiêng.

Mở cửa hoàn toàn.

Nếu thanh khóa không bị khóa cửa có thể bị lỏng khỏi giá đỡ và bị hỏng.

Đảm bảo khóa các khung khóa lại.



Khóa lại các dấu ngoặc khóa, bằng cách đẩy nó đi xa nhất có thể Xoay theo chiều ngang.

Loại bỏ lưới hỗ trợ với phần mở rộng đầy đủ FlexiClip

Bạn có thể sử dụng các lưới hỗ trợ cùng với các phần mở rộng đầy đủ của FlexiClip (nếu có).

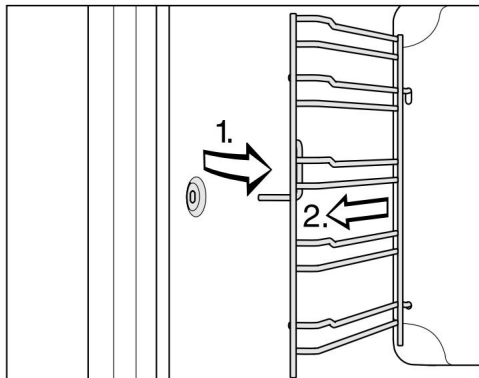
Nếu bạn muốn loại bỏ trước các phần mở rộng đầy đủ FlexiClip một cách riêng biệt, hãy làm theo các bước sau thông tin trong chương "Thiết bị", phần "Dây chạy mở rộng đầy đủ FlexiClip" cài đặt và gỡ bỏ".

Nguy cơ bị thương do nóng các bề mặt.

Lò bị nóng trong quá trình hoạt động.

Bạn có thể bị bỏng trên bộ tản nhiệt, không gian nấu nướng và các phụ kiện.

Để bộ tản nhiệt, buồng nấu và các phụ kiện nguội xuống trước khi tháo lưới đỡ.



Kéo lưới đi phía trước khỏi dây buộc (1.) và lấy nó chúng ra (2.).

Việc cài đặt được thực hiện theo thứ tự ngược lại.

Lắp đặt các bộ phận một cách cẩn thận.

Loại bỏ bức tường phía sau

Bạn có thể tháo bức tường phía sau để làm sạch.

Nguy cơ bị thương do nóng các bề mặt.

Lò bị nóng trong quá trình hoạt động.

Bạn có thể bị bỏng trên bộ tản nhiệt, không gian nấu nướng và các phụ kiện.

Để bộ tản nhiệt, buồng nấu và các phụ kiện nguội xuống trước khi tháo vách phía sau.

Nguy cơ bị thương do máy quay bánh quạt quay.

Bạn có thể sử dụng bánh xe quạt của

Tự làm mình bị thương bằng súng nhiệt.

Không bao giờ lấy lò ra ngoài

đang hoạt động mà không có bức tường phía sau.

Làm sạch và chăm sóc

Ngắt kết nối điện của lò từ mạng. Để thực hiện việc này, hãy rút phích cắm nguồn điện hoặc tắt cầu chì trong hệ thống lắp đặt điện.

Tháo các lưới ới đỡ.

Nới lỏng bốn vít trên Các góc của bức tường phía sau và lấy bức tường phía sau ra ngoài.

Làm sạch bảng phía sau (xem chú ý "Vệ sinh bảng phía sau để tránh men xúc tác").

Việc cài đặt được thực hiện theo thứ tự ngược lại.

Xây tường phía sau cẩn thận Một.

Các lỗ phải được bố trí như thế này như được trình bày ở chương "Tổng quan".

Lắp đặt lưới ới ghi âm.

Rút phích cắm của lò ra khỏi mạng điện.

Bộ tản nhiệt / nư ớng hàng đầu gập xuống

Nếu trần buồng nấu đặc biệt

rất bẩn, bạn có thể vào

Để vệ sinh, hãy gấp bộ tản nhiệt/vi nư ớng phía trên xuống. Nó có lý do

Vệ sinh trần buồng nấu thường xuyên

làm sạch bằng vải ẩm hoặc miếng bọt biển rửa chén.

Nguy cơ bị thương do nóng các bề mặt.

Lò bị nóng trong quá trình hoạt động.

Bạn có thể bị bỏng trên bộ tản nhiệt, không gian nấu nư ớng và các phụ kiện.

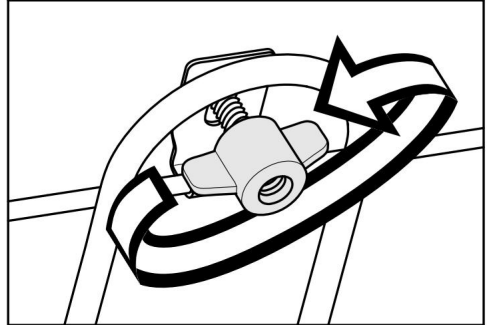
Để bộ tản nhiệt, buồng nấu và các phụ kiện nguội trước khi vệ sinh chúng bằng tay.

Lớp men trên sàn buồng nấu có thể bị hư hỏng nếu

bị hư hỏng.

Để bảo vệ, hãy đặt ví dụ: B. đặt một chiếc khăn lau trên sàn của không gian nấu ăn.

Tháo các lưới ới đỡ.



Nới lỏng đai ốc cánh.

Bộ tản nhiệt/nư ớng phía trên có thể bị hư hỏng.

Không bao giờ dùng lực ấn xuống bộ tản nhiệt/vi nư ớng phía trên.

Cẩn thận gặp bộ phận làm nóng/nư ớng phía trên xuống.

Trần buồng nấu bây giờ có thể tiếp cận được.

Vệ sinh trần buồng nấu

nư ớng ẩm, nư ớng rửa tay và

một miếng vải xếp sạch hoặc

một miếng vải sợi nhỏ sạch và ẩm.

Sau khi vệ sinh, hãy gấp nó lại

Bộ tản nhiệt/nư ớng phía trên nư ớng lên trên.

Lắp đai ốc cánh vào và xoắn nó thật chặt.

Lắp đặt lưới ới ghi âm.

Họ có thể xử lý hầu hết các trục trặc, lỗi xảy ra trong hoạt động hàng ngày có thể đến, tự sửa được. Trong nhiều trường hợp, bạn có thể tiết kiệm thời gian và tiền bạc bằng cách bởi vì bạn không cần phải gọi dịch vụ khách hàng.

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

Các bảng sau đây nhằm giúp bạn xác định nguyên nhân gây ra sự cố hoặc để tìm và loại bỏ lỗi.

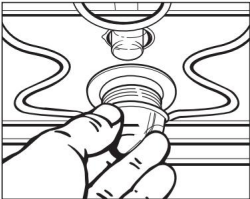
Vấn đề	Nguyên nhân và giải pháp
Màn hình hiển thị tối.	<p>Bạn có cài đặt Thời gian trong ngày Quảng cáo ĐƯỢC chọn từ . Điều này có nghĩa là màn hình hiển thị khi lò tắt tối tăm.</p> <p>Ngày khi bạn bật lò, thông báo này sẽ xuất hiện Thực đơn chính. Nếu thời gian trong ngày được hiển thị vĩnh viễn chọn cài đặt Thời gian trong ngày Hiển thị MỘT.</p>
	<p>Lò không có điện.</p> <p>Kiểm tra xem phích cắm điện của lò đã được cắm chưa ở ổ cắm đã cắm vào.</p> <p>Kiểm tra xem cầu chì trong hệ thống điện có bị hỏng không đã giải quyết. Gọi thợ điện có trình độ hoặc Miele Dịch vụ khách hàng.</p>
Bạn không nghe thấy ai cả Bíp.	<p>Âm tín hiệu bị tắt hoặc đặt quá thấp.</p> <p>Bật hoặc tăng tiếng bíp</p> <p>Âm lượng với cài đặt Âm lượng Bíp.</p>
Không gian nấu ăn sẽ không nóng.	<p>Mạch đo được kích hoạt.</p> <p>Bạn có thể chọn các mục menu trên màn hình và nút cảm biến, nhưng hệ thống sẽ đi vùng nấu không hoạt động.</p> <p>Tắt mạch đo bằng cài đặt</p> <p>Đại lý Mạch hội chợ thú cưng mại Ra khỏi.</p>
Khóa vận hành xuất hiện tại Bật trong màn hình.	<p>Khóa vận hành được bật.</p> <p>Xác nhận bằng OK.</p> <p>Nhấn trong 6 giây. "OK" xuất hiện.</p> <p>Tắt khóa khởi động cho quá trình nấu bằng cách nhấn nút cảm biến OK ít nhất</p> <p>Chạm trong 6 giây.</p> <p>Nếu bạn muốn tắt vĩnh viễn khóa chạy thử, hãy chọn cài đặt Bảo mật Khóa vận hành Ra khỏi.</p>

Phải làm gì nếu ...

Vấn đề	Nguyên nhân và giải pháp
<p>Các nút cảm biến đừng phản ứng.</p>	<p>Bạn có cài đặt Hiển thị QuickTouch ĐƯỢC chọn từ . Điều này có nghĩa là các nút cảm biến sẽ phản ứng khi thiết bị tắt Không phải lò nư ớng.</p> <p>Ngay khi bạn bật lò, các nút cảm biến sẽ phản ứng. Nếu bạn muốn các nút cảm biến luôn phản hồi ngay cả khi lò tắt, hãy chọn cài đặt Hiển thị QuickTouch MỘT.</p>
	<p>Lò nư ớng không đư ợc kết nối với mạng điện.</p> <p>Kiểm tra xem phích cắm điện của lò đã đư ợc cắm chử a Ổ cắm đã cắm vào.</p> <p>Kiểm tra xem cầu chì trong hệ thống điện có bị hỏng không đã giải quyết. Gọi thợ điện có trình độ hoặc Miele Dịch vụ khách hàng.</p>
	<p>Có một vấn đề trong bộ điều khiển.</p> <p>Chạm vào nút Bật/Tắt cho đến khi màn hình bật tắt và lò khởi động lại.</p>
<p>Xuất hiện sự cố mất điện im Hiển thị.</p>	<p>Mạng lư ới điện bị hỏng trong thời gian ngắn. Một chiếc đang chạy Điều này đã dừng quá trình nấu ăn. Tắt và bật lại lò. Bắt đầu lại quá trình nấu.</p>
<p>12:00 xuất hiện trong Trư ng bày.</p>	<p>Mạng lư ới điện bị ngừng hoạt động hơn 150 giờ. Đặt lại ngày và giờ.</p>
<p>Thời lư ợng tối đa đặt đư ợc xuất hiện trong Trư ng bày.</p>	<p>Lò đã đư ợc vận hành trong một thời gian dài bất thường. Việc tắt an toàn đã đư ợc kích hoạt.</p> <p>Xác nhận bằng OK. Lò nư ớng sau đó đã sẵn sàng để sử dụng lại.</p>
<p>Lỗi và một ở đây không đư ợc liệt kê Mã lỗi xuất hiện trên màn hình.</p>	<p>Một vấn đề bạn không thể tự khắc phục đư ợc. Gọi cho bộ phận chăm sóc khách hàng của Miele.</p>
<p>Chức năng này có sẵn hiện tại không có sẵn. xuất hiện sau Lựa chọn chức năng khử cặn Trư ng bày.</p>	<p>Hệ thống bay hơi i bị lỗi. Gọi cho bộ phận chăm sóc khách hàng của Miele.</p>

Vấn đề	Nguyên nhân và giải pháp
<p>Khi nấu có hỗ trợ độ ẩm</p> <p>không có nước hút vào.</p>	<p>Mạch đo được kích hoạt. Bạn có thể thực đơn các mục Chọn trong các nút hiển thị và cảm biến, nhưng máy bơm của hệ thống bay hơi không hoạt động.</p> <p>Tắt công tắc đo thông qua Cài đặt Đại lý Mạch hội chợ thứ ơng mại Ra khỏi.</p> <p>Bơm hệ thống bay hơi bị lỗi.</p> <p>Gọi cho bộ phận chăm sóc khách hàng của Miele.</p>
<p>Sau quá trình nấu có tiếng ồn khi vận hành nghe.</p>	<p>Sau quá trình nấu, quạt làm mát vẫn được bật (xem chương "Cài đặt", phần "Quạt làm mát chạy").</p>
<p>Lò nướng có tự động tắt.</p>	<p>Để tiết kiệm năng lượng, lò sẽ tự động tắt sau khi bật lò.</p> <p>hoặc sau khi kết thúc quá trình nấu, không có thao tác nào tiếp theo trong một khoảng thời gian nhất định.</p> <p>Bật lại lò.</p>
<p>Cái bánh/cái đó</p> <p>Bánh ngọt được làm theo quy định trên bàn nấu ăn</p> <p>thời gian quy định Chưa.</p>	<p>Nhiệt độ được chọn khác với công thức.</p> <p>Chọn nhiệt độ phù hợp với công thức.</p> <p>Số lượng thành phần khác với công thức.</p> <p>Kiểm tra xem bạn đã thay đổi công thức chưa. Bằng cách thêm nhiều chất lỏng hoặc trứng, bột sẽ trở nên ẩm hơn và cần thời gian nấu lâu hơn.</p>
<p>Cái bánh/cái đó</p> <p>Bánh ngọt có sự khác biệt về màu nâu.</p>	<p>Bạn đã chọn nhiệt độ hoặc mức không chính xác.</p> <p>Luôn có sự khác biệt nhất định về độ nâu. Nếu có sự khác biệt rất lớn về độ chín vàng, hãy kiểm tra xem bạn đã chọn đúng nhiệt độ và mức độ chưa.</p> <p>Chất liệu hoặc màu sắc của khay nướng không phù hợp với chế độ vận hành.</p> <p>Ở chế độ vận hành nhiệt trên/dưới , đèn sáng hoặc Các hộp nướng trống không phù hợp lắm. Sử dụng hộp nướng mỡ, tối màu.</p>
<p>Có vết bẩn màu rỉ sét trên lớp men xúc tác.</p> <p>gen</p>	<p>Ô nhiễm do gia vị, đường hoặc thứ ơng tự không phải do quá trình làm sạch có xúc tác gây ra LOẠI BỎ.</p> <p>Loại bỏ các bộ phận được tráng men xúc tác và loại bỏ chúng.</p> <p>Loại bỏ bụi bẩn này bằng nước ấm, Nước rửa chén tay và bàn chải mềm (xem chương "Làm sạch bức tường phía sau được tráng men xúc tác").</p>

Phải làm gì nếu ...

Vấn đề	Nguyên nhân và giải pháp
<p>Các phần mở rộng đầy đủ của FlexiClip có thể khó chèn hoặc rút ra.</p>	<p>Không có đủ mỡ trong ổ bi của thanh trượt mở rộng toàn phần FlexiClip.</p> <p>Bôi trơn ổ bi bằng mỡ đặc biệt Miele.</p> <p>Chỉ có loại mỡ đặc biệt Miele mới phù hợp với nhiệt độ cao phải hợp trong buồng nấu. Các loại mỡ bôi trơn khác có thể trở thành nhựa khi nóng lên và dính các rãnh mở rộng toàn phần FlexiClip lại với nhau.</p> <p>Bạn có thể mua loại mỡ đặc biệt của Miele từ đại lý chuyên dụng của Miele hoặc dịch vụ khách hàng của Miele.</p>
<p>Đèn buồng nấu bật sáng sau một thời gian ngắn ra khỏi.</p>	<p>Bạn có cài đặt Lighting “Bật” trong 15 giây dự ợc chọn.</p> <p>Nếu bạn muốn bật đèn khoang nấu trong toàn bộ quá trình nấu, hãy chọn cài đặt Ánh sáng MỘT.</p>
<p>Đèn buồng nấu tắt.</p>	<p>Bạn có cài đặt Lighting Đư ợc chọn từ .</p> <p>Tắt đèn khoang nấu trong 15 giây bằng cách chọn nút cảm biến .</p> <p>Nếu muốn, hãy chọn cài đặt Đèn nền Bật hoặc “Bật” trong 15 giây.</p>
<p>Đèn buồng nấu bật sáng không phải một.</p> 	<p>Đèn halogen bị lỗi.</p> <p>Nguy cơ bị thương do bề mặt nóng.</p> <p>Lò bị nóng trong quá trình hoạt động. Bạn có thể liên hệ Bộ tản nhiệt, khu vực nấu nướng và các phụ kiện bị cháy.</p> <p>Để bộ tản nhiệt, buồng nấu và các phụ kiện nguội trước khi vệ sinh chúng bằng tay.</p> <p>Ngắt kết nối lò khỏi mạng điện. Sự lỗi kéo</p> <p>Để thực hiện việc này, hãy rút phích cắm nguồn điện hoặc tắt cầu chì việc lắp đặt điện.</p> <p>Nới lỏng nắp đèn bằng cách xoay nó một phần tư vòng sang trái và kéo nó ra khỏi vỏ với vòng đệm hút ống xuống dư ới.</p> <p>Thay đèn halogen (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, Ổ cắm G9).</p> <p>Đặt nắp đèn có vòng đệm vào trong</p> <p>Lắp vỏ vào và siết chặt bằng cách xoay nó Phải.</p> <p>Rút phích cắm của lò ra khỏi mạng điện hỗ trợ.</p>

Tại www.miele.com/service bạn sẽ tìm thấy thông tin về cách tự giải quyết lỗi

Phụ tùng Miele.

Bảo đảm

Thời gian bảo hành là 2 năm.

Thông tin thêm có thể được tìm thấy ở đây các điều kiện bảo hành được cung cấp.

Liên hệ khi có vấn đề

Nếu có vấn đề gì mà bạn không thể tự giải quyết được, vui lòng thông báo:

Đại lý chuyên gia Miele của bạn hoặc Miele

Dịch vụ khách hàng.

Bạn có thể liên hệ với dịch vụ khách hàng của Miele trực tuyến tại www.miele.com/service sách.

Chi tiết liên hệ của bộ phận dịch vụ khách hàng của Miele có thể được tìm thấy ở cuối trang này tài liệu.

Dịch vụ khách hàng yêu cầu ID model và số sê-ri

(Hãng/SN/Số). Tìm cả hai thông tin

Bạn trên bảng tên.

Thông tin này có thể được tìm thấy trên

Bảng tên xuất hiện khi cửa mở

có thể được nhìn thấy trên khung phía trước.

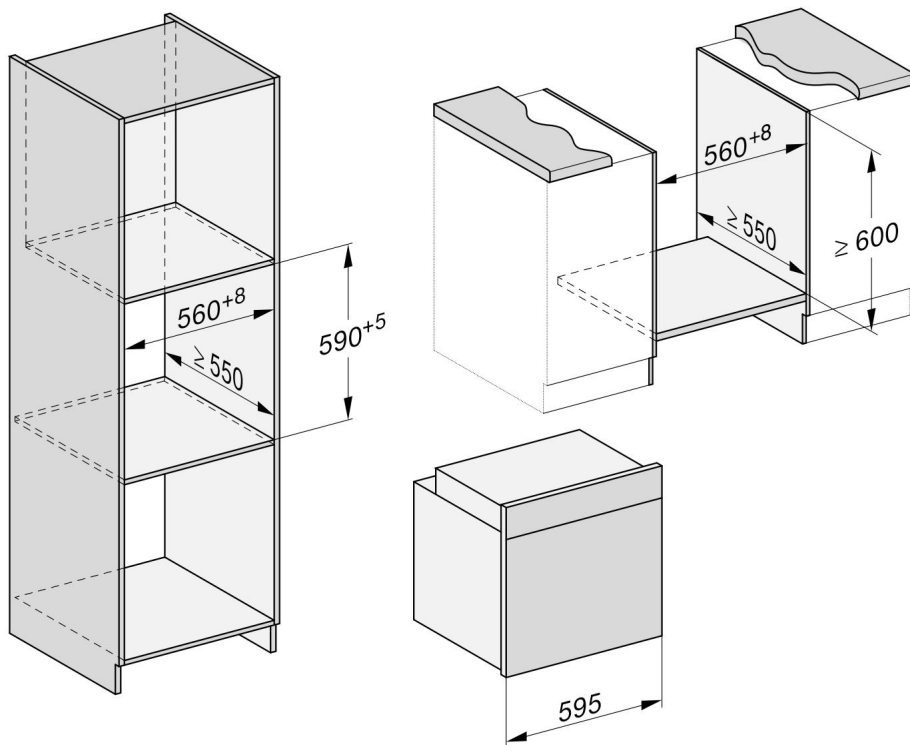
Cài đặt

Kích thước lắp đặt

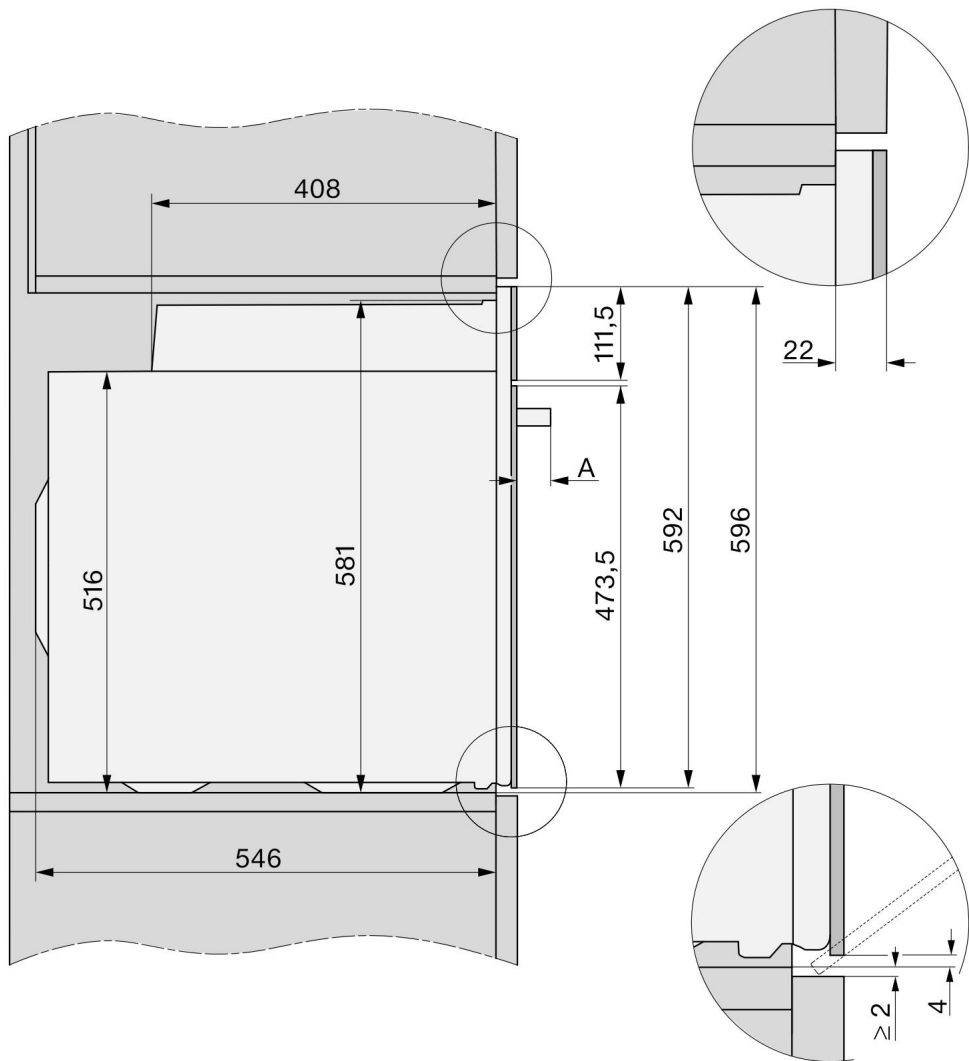
Kích thước được tính bằng mm.

Lắp đặt trong tủ cao hoặc tủ đáy

Nếu lò nướng được lắp đặt dưới bếp nấu ăn, hãy chú ý đến hướng dẫn lắp đặt bếp nấu và độ cao lắp đặt của bếp nấu.



Nhìn từ bên

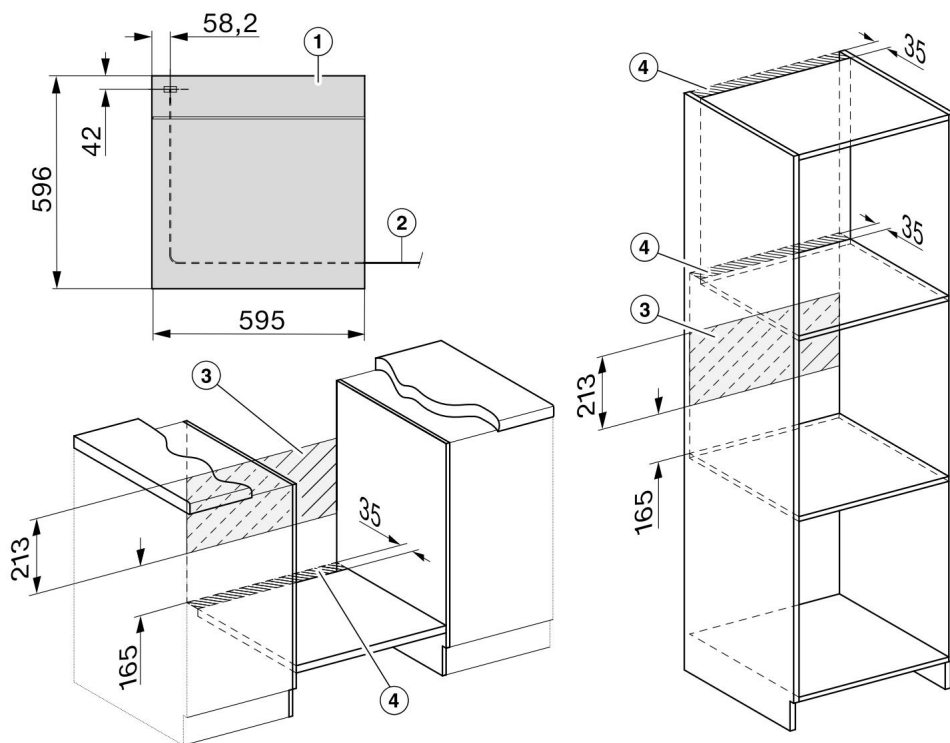


H 71xx: 43 mm

H 72xx: 47mm

Cài đặt

Kết nối và thông gió



a Nhìn từ phía

trước b Cấp nguồn, chiều dài = 1.500 mm c

Không có kết nối trong khu vực này d

Lỗ thông gió tối thiểu 150 cm².

Lắp đặt lò nư ớng

Chỉ sử dụng lò nư ớng trong điều kiện lắp đặt để đảm bảo hoạt động an toàn.

Lò cần đư ợc cung cấp đủ không khí làm mát để hoạt động bình thư ờng. Cái đư ợc yêu cầu

Không khí làm mát không đư ợc làm nóng quá mức bởi các nguồn nhiệt khác (ví dụ: bếp nhiên liệu rắn).

Hãy chắc chắn lưu ý những điều sau khi cài đặt:

Đảm bảo rằng tầng trung gian nư ớng đặt lò nư ớng

đư ợc đặt, không nằm dựa vào tứ ớng.

Không gắn bất kỳ dải bảo vệ nhiệt nào lên các bức tứ ớng bên của tủ. tủ chuyển đổi.

Đóng lò bằng điện một.

Cửa có thể bị hỏng khi bạn mở lò bằng tay nắm cửa mang.

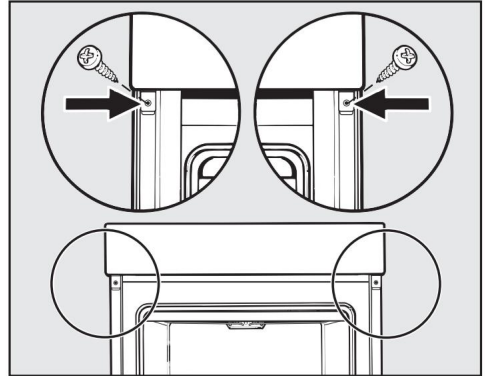
Để mang nó, hãy sử dụng các tay cầm lõm ở bên cạnh vỏ.

Nên mở cửa trư ớc khi lắp đặt (xem chú ớng "Vệ sinh và chăm sóc", phần "Tháo cửa") và tháo các phụ kiện.

Khi đóng lò sẽ nhẹ hơn nếu bạn đẩy nó vào tủ chuyển đổi và bạn sẽ không vô tình cầm nó bằng tay nắm cửa.

Đặt lò nư ớng vào chuyển đổi tủ quần áo và thiết lập nó Tắt lò.

Mở cửa khi bạn mở cửa chú a mở rộng.



Cố định lò bằng

vít đư ợc cung cấp trên các vách bên của tủ chuyển đổi.

Nếu cần, hãy lắp lại cửa (xem chú ớng "Vệ sinh và **Cẩn thận**", phần "Lắp đặt cửa").

Cài đặt

Kết nối điện

Nguy cơ chấn thương!

Công việc lắp đặt và bảo trì hoặc sửa chữa không đúng cách có thể gây ra rủi ro đáng kể

phát sinh cho người dùng
Miele không chịu trách nhiệm.

Kết nối với mạng điện

Chỉ có thể được thực hiện bởi một thợ điện có trình độ các quy định thông lệ quốc gia và quy định bổ sung của địa phương

Các công ty cung cấp điện đã quen thuộc với chúng và tuân thủ chúng một cách cẩn thận.

Kết nối có thể chỉ đến một

Hệ thống điện được thiết kế theo VDE 0100 diễn ra.

Kết nối với ổ cắm

(theo VDE 0701) được khuyến khích vì nó

Nó giúp việc ngắt kết nối khỏi mạng điện trở nên dễ dàng hơn trong trường hợp phục vụ khách hàng.

Nếu đối với người dùng ổ cắm

không thể tiếp cận được nữa hoặc đã có kết nối cố định thì phải có thiết bị ngắt kết nối cho mỗi cực ở phía lắp đặt.

Công tắc được coi là thiết bị ngắt kết nối ít nhất một điểm mở liên lạc

3 mm. Chúng bao gồm cầu dao, cầu chì và công tắc tơ (EN 60335).

Dữ liệu kết nối cần thiết có thể được tìm thấy

trên tấm loại

nằm ở mặt trước của không gian nấu ăn. Thông

tin phải phù hợp với những thông tin đó của mạng điện.

Nếu bạn có bất kỳ thắc mắc nào với Miele, hãy luôn nêu rõ những điều sau:

- Tên mẫu
- Mã số sản xuất
- Dữ liệu kết nối (điện áp/tần số/giá trị kết nối tối đa)

Khi thay đổi kết nối hoặc thay thế cáp kết nối nguồn điện

Phải sử dụng loại cáp H 05 VV-F có tiết diện phù hợp trở nên.

Hoạt động tạm thời hoặc vĩnh viễn

trên hệ thống cung cấp năng lượng tự trị hoặc không đồng bộ với lưới điện (chẳng hạn như ví dụ. B. mạng lưới đảo, hệ thống dự phòng).

khả thi. Yêu cầu vận hành

đó là hệ thống cung cấp năng lượng

tuân thủ các yêu cầu của EN 50160 hoặc tương đương.

Những thứ được cung cấp để lắp đặt tại nhà và

trong sản phẩm Miele này

Các biện pháp bảo vệ cũng phải được thực hiện khi

vận hành cách ly hoặc ở chế độ đồng bộ không nối lưới

Hoạt động phải đảm bảo đúng chức năng và cách

thức hoạt động

các biện pháp tương đương được thực hiện trong quá trình lắp đặt phải được thay thế. Ví dụ như trong ấn phẩm

hiện tại của
VDE-AR-E 2510-2.

lò vi sóng

Lò có 3 dây

Cáp kết nối nguồn điện với phích cắm nguồn điện

Sẵn sàng kết nối với dòng điện xoay chiều

230 V, 50 Hz, được trang bị.

Bảo vệ được cung cấp với 16 A.

Kết nối chỉ có thể được thực hiện với ổ cắm tiếp xúc bảo vệ được lắp đặt đúng cách.

Giá trị kết nối tối đa: xem bảng tên.

Bột xốp

Bánh ngọt/bánh ngọt (Phụ kiện)		[°C] [phút]		150-
		150-160	- 2 25-35	
Bánh Muffin (1 hộp)	160	- 1+3 30-40	150	1602
Bánh nư ớng xốp (2 hộp)	1502			
Bánh nhỏ* (1 Blech)			- 2 25-35	
			- 3 20-30	
Bánh nhỏ* (2 hộp) - 1+3 25-35				
Bánh cát (giá, khay nư ớng, 30 cm)1	150	-160 - 2 60-70	155-1652	- 2
		60-70 150-160	- 2 55-65	
Bánh cẩm thạch và hạt (giá, khuôn ổ bánh mì, 30 cm)1	150	-160 2 60-70	150	-160
	2	55-65 150-160	2 60-70	
Bánh cẩm thạch và hạt (dạng lư ới, dạng vòng hoa/ Dạng Gugelhupfform, 26 cm)1	155	-165 - 2 40-50	155-165	1
		55-65		
Bánh trái cây (1 khay)				
Bánh trái cây (giá, khuôn lò xo, 26 cm)1	1	150-160 2 55-65	165-1752	
		- 2 50-60 150-160	- 2 25-35	
Đế bánh (giá, khuôn đế bánh, 28 cm)1	170	-1802 - 2 15-25		

Chế độ vận hành, Nhiệt độ, Tăng cường, Mức độ, Thời gian nấu, Không khí nóng
cộng, Nhiệt trên/dư ới, bật, - tắt

* Các cài đặt này cũng áp dụng cho thông số kỹ thuật theo EN 60350-1.

¹ Sử dụng một chảo nư ớng màu tối, mỡ và đặt nó vào giữa giá.

² Làm nóng không gian nấu trước khi cho thức ăn vào.

³ Lấy khay ra vào những thời điểm khác nhau nếu thực phẩm đã đủ chín vàng trước khi kết thúc thời gian nấu quy định.

Bàn nấu ăn

bánh ngọt vỏ ngắn

Bánh ngọt/bánh ngọt (Phụ kiện)			[°C] [phút]	140-
		150 - 2	25-35	150-160 - 2
Bánh quy (1 khay)	25-35	140-150	1+3	25-353
	2 35-45	1602	140	
Bánh quy (2 khay)				
Bánh quy giòn* (1 khay)				
			- 3	20-30
Bánh quy giòn* (2 khay) - 1+3	40-503			
Đế bánh (giá, khuôn đế bánh, 150-160 - 20-30)	2 35-45	28 cm)	1	170-1802 - 2
Bánh phô mai (giá, khuôn dạng lò xo, 26 cm)1	170-180	- 2	80-90	150-
	160 - 2	80-90		
Bánh táo* (Rost, Khuôn lò xo, 20 cm)1	160	180	- 2	80-100
	- 1	80-90	180-1902	- 2 60-70
Bánh táo phủ kín (giá, khuôn dạng lò xo, 26 cm)1	160-170 - 2	60-70	170-180	- 2 60-
	70	150-160 - 2	55-65	170-180
Bánh trái cây có kem (giá, khuôn dạng lò xo, 26 cm)1	- 2	50-60	160-170 - 2	45-55
	210-2202	1 55-65	180-190	- 1
Bánh trái cây phủ kem (1 khay)	35-45			
Whehe suß (1 hộp)				

Chế độ vận hành, Nhiệt độ, Tăng cường, Mức độ, Thời gian nấu, Không khí nóng cộng, Không khí nóng sinh thái, Nhiệt trên/dưới, Nút ứng chuyên sâu, bật, - tắt

* Các cài đặt này cũng áp dụng cho thông số kỹ thuật theo EN 60350-1.

¹ Sử dụng một chảo nướng màu tối, mỡ và đặt nó vào giữa giá.

² Làm nóng không gian nấu trước khi cho thức ăn vào.

³ Lấy khay ra vào những thời điểm khác nhau nếu thực phẩm đã đủ chín vàng trước khi kết thúc thời gian nấu quy định.

Bột men

			[°C]	[phút]	
Bánh ngọt/bánh ngọt (Phụ kiện)		150-160	- 2	50-60	160-
Gugelhupf (Rost, Gugelhupfform, 24 cm) ¹	170	- 2	50-60	150-160	- 2 55-
	65	160-170	2	55-65	
Giáng sinh stollen (1 tờ)					
Bánh Streusel có/không có trái cây (1 khay)	160-170	2	40-50		
	170-180	3	45-55	160-170	
Bánh trái cây (1 khay)	2	45-55	170-180	3	45-55
Bánh táo/bánh nho khô (1 khay)	160-170	2	25-35		
Bánh táo/nho khô cuộn (2 khay)	160-170	1+3	30-40	4	
Bánh mì trắng, lộ ra ngoài (1 khay)	190-200	2	30-40	5	190-200 -
	2	30-40			
Bánh mì trắng (giá đỡ, chảo ỏ bánh mì, 30 cm) ¹	180-190	2	30-40	6	190-
	200	2	30-40		
Bánh mì nguyên cám (giá, khuôn ỏ bánh mì, 30 cm) ¹	190-200	2	55-65	6	56
	200-210	2	45-55	30-35	- -
Để bột men nổi lên (nào)				³	-

Chế độ vận hành, Nhiệt độ, Tăng tốc, Mức độ, Thời gian nấu, Không khí nóng
cộng, Nhiệt trên/dưới, Nấu theo khí hậu, bật, - tắt

¹ Sử dụng một chảo nư ớng màu tối, mỡ và đặt nó vào giữa giá.

² Làm nóng không gian nấu trư ớc khi cho thức ăn vào.

³ Đặt giá trên sàn của không gian nấu ăn và đặt hộp đựng lên đó. Tùy thuộc vào kích thước của thùng chứa, bạn cũng có thể tháo lư ới giữ.

⁴ Lấy khay ra vào những thời điểm khác nhau nếu thực phẩm đã đủ chín vàng trư ớc khi kết thúc thời gian nấu quy định.

⁵ Xả 1 luồng hơi i khi bắt đầu quá trình nấu.

⁶ Xả 2 luồng hơi i khi bắt đầu quá trình nấu.

Bàn nấu ăn

Quark và bột dầu

Bánh ngọt/bánh ngọt (Phụ kiện)		[°C] [phút]			
Bánh trái cây (1 khay)	160-170	2	40-50		
	170-180	3	50-60		
Bánh táo/bánh nho khô (1 khay)	160-170	- 3	25-35		
Bánh táo/cuộn nho khô (2 khay) chế độ vận	150-160	1+3	25-35	1	

hành, nhiệt độ, tăng cường, mức độ, thời gian nấu, hot air plus, sức nóng trên/dưới, bật, - tắt

¹ Lấy khay ra vào những thời điểm khác nhau khi thức ăn đã được nấu chín đủ màu nâu khi kết thúc thời gian nấu quy định.

Bột bánh quy

Bánh ngọt/bánh ngọt (Phụ kiện)		[°C] [phút]			
Đế bánh bông lan (2 quả trứng) (giá, khuôn springform, 26cm) 1	160-170	2	15-25		
Đế bánh bông lan (4-6 quả trứng) (giá, khuôn dạng lò xo, 26cm) 1	150-160	2	30-40		
Bánh bông lan nư ớc* (giá, khuôn dạng lò xo, 26cm) 1	180	- 2	25-35		
	150-170	2	25-45		
Đĩa bánh quy (1 tờ)	180-190	2	10-20		

Chế độ vận hành, Nhiệt độ, Tăng tốc, Mức độ, Thời gian nấu, Không khí nóng cộng, sức nóng trên/dưới, bật, - tắt

* Các cài đặt này cũng áp dụng cho thông số kỹ thuật theo EN 60350-1.

¹ Sử dụng một chảo nư ớc màu tối, mỡ và đặt nó vào giữa giá.

² Làm nóng không gian nấu trư ớc khi cho thức ăn vào.

Bánh ngọt Choux, bánh phồng, bánh ngọt protein

Bánh ngọt/bánh ngọt (Phụ kiện)	[°C]	[phút]		
Windbeutel (1 Blech)	160-170	- 2	30-40	1
Túi đựng bánh phồng (1 tờ)	180-190	- 2	20-30	
Túi đựng bánh phồng (2 khay)	180-190	- 1+3	20-30	2
Bánh hạnh nhân (1 hộp)	120-130	- 2	25-50	
Bánh hạnh nhân (2 khay)	120-130	- 1+3	25-50	2
Bánh trứng đờng/bánh trứng đờng (1 tờ, 6 miếng tại 6 cm)	80-100	- 2	120-150	
Meringue/meringue (2 khay, mỗi khay 6 miếng tại 6 cm)	80-100	- 1+3	150-180	

Chế độ vận hành, Nhiệt độ, Tăng tốc, Mức độ, Thời gian nấu, Nấu ăn theo khí hậu,
Không khí nóng cộng, bật, - tắt

¹ Xả 1 luồng hơi i nư ớc 8 phút sau khi bắt đầu nấu.

² Lấy khay ra vào những thời điểm khác nhau khi thức ăn đã đư ợc nấu chín
Đủ màu nâu khi kết thúc thời gian nấu quy định.

Bàn nấu ăn

pikantes

Thức ăn cần nấu (Phụ kiện)			[°C] [phút]	220- 180-190
Vehe cay (1 hộp)	- 1	30-40	180-190	1 35-45
		170-180	- 2 30-40	170-180 2
Bánh hành (1 khay)	25-35	210-220	1 - 2	20-30 170-
	180	2 25-35	190-200	1 2 25-
Pizza, bột men (1 khay)	35	Pizza đông lạnh, nư ớng sẵn		
	(giá)	200-210	- 2	20-25 Bánh mì
Pizza, bột dầu sữa đông (1 khay)	nư ớng*	(giá) Các món		nư ớng/nghiền
	(ví dụ: bánh mì	nư ớng)		
		300	- 3	5-8
(Rỉ sét trên tấm phủ quát)	275		- 3	3-6
Rau nư ớng (giá trên khay đa năng)	275	- 4	5-10	3 5-10
		180-190	- 2	40-60
Ratatouille (1 ngư ời nổi tiếng)				

Chế độ vận hành, Nhiệt độ, Tăng cư ớng, Mức độ, Thời gian nấu, Nhiệt trên/dư ới,
Nư ớng chuyên sâu, Không khí nóng cộng, Không khí nóng sinh thái, Nư ớng lớn, Nư ớng đối
lưu u, bật, - tắt

* Các cài đặt này cũng áp dụng cho thông số kỹ thuật theo EN 60350-1.

¹ Làm nóng không gian nấu trư ớc khi cho thức ăn vào.

² Làm nóng không gian nấu trư ớc 5 phút trư ớc khi cho thức ăn vào.

³ Nếu có thể, hãy lật thực phẩm nửa chừng trong thời gian nấu.

Vỏ

Thực phẩm			10 [°C] [phút] [°C]	2 150-1603
cần nấu (phụ kiện)			2 6 120-1307 - 2 170-1803	2 6 120-
Thịt bò kho, khoảng 1 kg (nồi quay có nắp)	1307 - 2 180-190	- 2 6 160-1808	- Thịt bò phi	
	lê, khoảng 1 kg (khay đa năng)		2 180-1903	2
	Thịt bò phi lê "Anh", khoảng 1 kg	1 kg	2 80-854	- 2
2 90-954 - 2 Thịt bò phi lê "vừa", khoảng 1 kg	1 kg	Phi lê thịt bò "xuyên	⁶	25-60 45-75
qua", khoảng 1 kg	2 95-1004 - 2 Thịt bò nư ớng, khoảng 1 kg (khay đa	⁶		70-80 45-48
bò nư ớng "kiểu Anh", khoảng 1 kg	năng)	2 180-1903	2 thịt ⁶	80-90 54-57
2 80-854 - 2 thịt bò nư ớng "vừa", khoảng 1 kg	1 kg	2 90-954 - 2 miếng	⁶	110-130 63-66
thịt bò nư ớng "qua", khoảng 1 kg	2 95-1004 - 2 bánh mì kẹp thịt, thịt	⁶		35-65 45-75
viên* (giá ở cấp 4 3005 - 4 15-259 - và khay đa năng ở cấp 1)	chế	⁶		80-90 45-48
độ vận hành, nhiệt độ, tăng cường, cấp độ, thời gian nấu,		⁶		110-120 54-57
nhiệt độ lõi, rang tự động, Nhiệt trên/dưới, Không khí nóng sinh		⁶		130-140 63-66
thái, Nư ớng lớn, bật, - tắt				

* Các cài đặt này cũng áp dụng cho thông số kỹ thuật theo EN 60350-1.

¹ Sử dụng giá đỡ và khay đa năng.

² Đầu tiên nư ớng thịt trên bếp.

³ Làm nóng không gian nấu trước khi cho thức ăn vào.

⁴ Làm nóng trước buồng nấu ở 120°C trong 15 phút. Giảm nhiệt độ khi cho thức ăn vào.

⁵ Làm nóng không gian nấu trước 5 phút trước khi cho thức ăn vào.

⁶ Cài đặt các thanh chạy mở rộng đầy đủ FlexiClip HFC (nếu có).

⁷ Nấu với nắp trên đầu tiên. Sau 90 phút nấu, mở nắp và đổ khoảng 0,5 l chất lỏng vào.

⁸ Nấu với nắp trên đầu tiên. Sau 100 phút nấu, mở nắp và đổ khoảng 0,5 lít chất lỏng vào.

⁹ Nếu có thể, hãy lật thức ăn giữa chừng.

¹⁰ Nếu sử dụng nhiệt kế thực phẩm, bạn cũng có thể sử dụng nhiệt độ lõi để chỉ định làm hư ớng dẫn.

Bàn nấu ăn

Kalb

[phút] [°C]			7 Thực phẩm cần nấu (phụ kiện) [°C]
Thịt bê om, khoảng 1,5 kg (chảo nư ớng 2 160-170 ³ 2 5 120-130 ⁶ - có nắp) 2 170-180 ³			
2 5 120-130 ⁶ - thịt bê phi lê, khoảng 1 kg (khay đa năng) 2 160-170 ³			2 miếng thịt
bê phi lê "rosé", khoảng 1 kg ¹ 2 80-85 ⁴ - 2 miếng thịt bê phi lê			⁵ 30-60 45-75
"vừa", khoảng 1 kg ¹ 2 90-95 ⁴ - 2 2 95-100 ⁴ - 2 miếng thịt bê phi lê			⁵ 50-60 45-48
lê "chín kỹ", khoảng 1 kg ¹ thịt bê "rosé", khoảng 1 kg ¹ 2 80-85 ⁴ - 2 ⁵			80-90 54-57
kg ¹ 2 90-95 ⁴ - 2 Thịt bê		Thịt bê "vừa", khoảng 1	⁵ 90-100 63-66
"chín kỹ", khoảng 1 kg ¹ 2 95-100 ⁴ - 2			⁵ 80-90 45-48
			⁵ 100-130 54-57
			⁵ 130-140 63-66

Chế độ vận hành, Nhiệt độ, Tăng cường, Mức độ, Thời gian nấu, Nhiệt độ lõi, Rang tự động, Nhiệt trên/dưới, bật, - tắt

¹ Sử dụng giá đỡ và khay đa năng.

² Đầu tiên nư ớng thịt trên bếp.

³ Làm nóng không gian nấu trước khi cho thức ăn vào.

⁴ Làm nóng trước buồng nấu ở 120°C trong 15 phút. Giảm nhiệt độ khi cho thức ăn vào.

⁵ Cài đặt các thanh chạy mở rộng đầy đủ FlexiClip HFC (nếu có).

⁶ Nấu với nắp trên đầu tiên. Sau 90 phút nấu, tháo nắp và đổ khoảng 0,5 l chất lỏng vào.

⁷ Nếu sử dụng nhiệt kế thực phẩm, bạn cũng có thể sử dụng nhiệt độ lõi được chỉ định làm hướng dẫn.

Con lợn

Thực phẩm			11 [°C]	[phút] [°C]	
cần nấu (phụ kiện)		160-170	2 5 130	130-1406 80-90	
Thịt lợn nư ớng/thịt cở, khoảng 1 kg (nư ớng có nắp)	170-180	2 5 130	1406	80-90	180-190
Thịt lợn nư ớng có vỏ, khoảng 2 kg (món quay)	2 5 130-150	7,8	80-90	190-200	2
Thịt lợn phi lê, khoảng 350	5 130-150	80-90	2 90-100	3 - 2	160-
g1 Giảm bông nư ớng, khoảng 1,5 kg (chảo nư ớng có nắp)	170	- 2 5 130-160	9 80-90		
Thịt lợn hun khói, khoảng 1 kg	150-160	2 5 50-60	7 63-68	(khay đa năng)	2 95-105
Thịt lợn hun khói, khoảng 1 kg	170-180	2 5 60-70	8 5	140-160	63-66
xông khói ăn sáng	300-400	2 5 130-150	7 80-90		
				3-5	-
			5	8-15	10

Chế độ vận hành, Nhiệt độ, Tăng cứ ờng, Mức độ, Thời gian nấu, Nhiệt độ lõi, Rang tự động, Nhiệt trên/dư ới, Nấu theo khí hậu, Không khí nóng sinh thái, Nư ớng lớn, bật, - tắt

¹ Sử dụng giá đỡ và khay đa năng.

² Đầu tiên nư ớng thịt trên bếp.

³ Làm nóng trư ớc buồng nấu ở 120°C trong 15 phút. Giảm nhiệt độ khi cho thức ăn vào.

⁴ Làm nóng không gian nấu trư ớc 5 phút trư ớc khi cho thức ăn vào.

⁵ Cài đặt các thanh chạy mở rộng đầy đủ FlexiClip HFC (nếu có).

⁶ Nấu với nắp trên đầu tiên. Sau 60 phút nấu, mở nắp và đổ khoảng 0,5 l chất lỏng vào.

⁷ Xả 3 đợt hơi i thủ công sau giai đoạn làm nóng trong suốt thời gian nấu.

⁸ Nửa thời gian nấu, thêm khoảng 0,5 lít chất lỏng.

⁹ Nấu với nắp trên đầu tiên. Sau 100 phút nấu, mở nắp và đổ khoảng 0,5 lít chất lỏng vào.

¹⁰ Nếu có thể, hãy lật thức ăn giữa chừng.

¹¹ Nếu sử dụng nhiệt kế thực phẩm, bạn cũng có thể sử dụng nhiệt độ lõi đư ợc chỉ định làm hư ớng dẫn.

Bàn nấu ăn

Lamm, hoang dã

Thực phẩm cần nấu (phụ kiện)					[phút]	6 [°C]
Chân cừu có xương, khoảng 1,5 kg (đĩa quay có nắp)	[°C]	170-180	-	2	4	100-120 53-82
Yên cừu rút xương (khay đa năng)	1	180-190	2	4	10-20	53-80
Yên cừu rút xương (giá và khay đa năng)	1	95-105	3	2	4	40-60 54-66
Yên hươu không xương (khay đa năng)	1	160-170	2	4	70-90	60-81
Thịt nai không xương (khay đa năng)	1	140-150	2	4	25-35	60-81
Chân lợn rừng rút xương, khoảng 1 kg (đĩa quay có nắp) chế	1	170-180	-	2	4	100-120 80-90

độ vận hành, nhiệt độ, tăng cường, mức độ, thời gian nấu, nhiệt độ lõi, nhiệt trên/dưới, bật, - tắt

¹ Đầu tiên nướng thịt trên bếp.

² Làm nóng không gian nấu trước khi cho thức ăn vào.

³ Làm nóng trước buồng nấu ở 120°C trong 15 phút. Giảm nhiệt độ khi cho thức ăn vào.

⁴ Cài đặt các thanh chạy mở rộng đầy đủ FlexiClip HFC (nếu có).

⁵ Nấu với nắp trên đầu tiên. Sau 50 phút nấu, mở nắp và đổ khoảng 0,5 lít chất lỏng vào.

⁶ Nếu sử dụng nhiệt kế thực phẩm, bạn cũng có thể sử dụng nhiệt độ lõi được chỉ định làm hướng dẫn.

gia cầm, cá

Thực phẩm cần nấu (phụ kiện) [°C]					7 [phút] [°C] 55-65 85-	
Gia cầm, 0,8-1,5 kg (khay đa năng) 170-180	2 con gà, khoảng	1,2 kg	2		90	
(giá trên khay nướng 180-190 ¹ - 2 ² 55-65 ³ 85-90 khay phổ thông)						
Gia cầm, khoảng 2 kg (chảo nướng)	180-190	2		2	100-120 ⁴	85-90
	190-200	2		2	110-130 ⁴	85-90
Gia cầm, khoảng 4 kg (chảo quay)	160-170	2		2	180-200 ⁵	90-95
	180-190	2		2	180-200 ⁵	90-95
Cá, 200-300 g (ví dụ cá hồi) (tấm đa năng)	160-170	- 2	2	25-35 ⁶	75-80	
Cá, 1-1,5 kg (ví dụ cá hồi cá hồi) (tấm đa năng)	160-170	- 2	2	35-45 ⁶	75-80	
Phi lê cá bọc giấy bạc, 200-300 g (khay đa năng)	200-210	- 2		2	25-30 ⁷	75-80

Chế độ vận hành, Nhiệt độ, Tăng tốc, Cấp độ, Thời gian nấu, Nhiệt độ lõi, Rang tự động, Nấu đối lưu, Nhiệt trên/dưới, Khí hậu nấu ăn, Eco không khí nóng, a, - ra khỏi

¹ Làm nóng không gian nấu trước 5 phút trước khi cho thức ăn vào.

² Cài đặt các thanh chạy mở rộng đầy đủ FlexiClip HFC (nếu có).

³ Nếu có thể, hãy lật thực phẩm nửa chừng trong thời gian nấu.

⁴ Khi bắt đầu quá trình nấu, đổ khoảng 0,25 l chất lỏng.

⁵ Sau 30 phút, thêm khoảng 0,5 l chất lỏng.

⁶ 5 phút sau khi bắt đầu nấu, xả 1 luồng hơi i bằng tay.

⁷ Nếu sử dụng nhiệt kế thực phẩm, bạn cũng có thể sử dụng nhiệt độ lõi được chỉ định làm hướng dẫn.

Thông tin các cơ quan kiểm nghiệm

Kiểm tra thực phẩm theo EN 60350-1

Thực phẩm thử nghiệm (phụ kiện)				6	
Bánh nhỏ (1 Backblech1)	[°C]			[phút] - 2	25-35
	150	1604		- 3	20-30
Bánh nhỏ (2 Backbleche1)		1504		- 1	+3 25-35
Bánh quy giòn (1 khay nướng1)	140	1604		- 2	35-45
		140		- 3	20-30 - 1+3
Bánh quy giòn (2 khay nướng1)				40-50	7
Bánh táo (Rost1), Springform2 , 20 cm)	160	180		- 2	80-100
		180	3 150-	- 1	80-90
Bánh bông lan nư ớc (ri sét1, Springform2 , 26 cm)	1704	- 2 25-		- 2	25-35
	45	300 - 3	3005		
Bánh mì nướng (Rost1)					5-8
Burger (giá 1 ở cấp 4 và khay đa năng 1 ở cấp 1) chế độ vận				- 4	15-258

hành, nhiệt độ, tăng cường, cấp độ, thời gian nấu, không khí nóng cộng, sức nóng trên/dưới, nướng lớn, bật, - tắt

¹ Chỉ sử dụng phụ kiện Miele chính hãng.

² Sử dụng chảo dạng lò xo màu tối, mờ.
Đặt chảo dạng lò xo vào giữa giá.

³ Nói chung, hãy chọn nhiệt độ thấp hơn n và kiểm tra thực phẩm sau thời gian nấu ngắn hơn n.

⁴ Làm nóng không gian nấu trước khi cho thức ăn vào.

⁵ Làm nóng không gian nấu trước 5 phút trước khi cho thức ăn vào.

⁶ Cài đặt các thanh chạy mở rộng đầy đủ FlexiClip HFC (nếu có).

⁷ Lấy khay ra vào những thời điểm khác nhau nếu thực phẩm đã đủ chín vàng trước khi kết thúc thời gian nấu quy định.

⁸ Nếu có thể, hãy lật thức ăn giữa chừng.

Cấp hiệu quả năng lượng theo EN 60350-1

Cấp hiệu suất năng lượng được xác định theo EN 60350-1.

Lớp hiệu quả năng lượng: A+

Xin lưu ý các thông tin sau khi thực hiện phép đo:

- Phép đo được thực hiện ở chế độ vận hành Eco hot air.
- Chọn cài đặt Ánh sáng | "Bật" trong 15 giây (xem chú ý "Cài đặt", phần "Ánh sáng").

- Trong quá trình đo chỉ có các phụ kiện cần thiết cho phép đo

trong không gian nấu ăn.

Không sử dụng bất kỳ phụ kiện nào khác có sẵn như phần mở rộng toàn phần FlexiClip hoặc các bộ phận được phủ chất xúc tác như các vách bên hoặc tấm trần.

- Điều kiện tiên quyết quan trọng để xác định cấp hiệu suất năng lượng là rằng cửa được đóng chặt trong quá trình đo.

Tùy thuộc vào các bộ phận đo được sử dụng, chức năng bật kín của đệm cửa có thể khác nhau ít nhiều bị ảnh hưởng. Điều này có tác động tiêu cực tới kết quả đo.

Sự thiếu hụt này có thể được bù đắp bằng cách nhấn cửa. Trong những trường hợp không thuận lợi, cũng có thể cần đến sự hỗ trợ kỹ thuật phù hợp.

Khiếm khuyết này không xảy ra trong sử dụng thực tế thông thường.

Bảng dữ liệu cho lò nướng gia đình

theo quy định được ủy quyền (EU) số 65/2014 và quy định (EU) số 66/2014.

EM YÊU	
Tên/nhãn mẫu	H 7164B, H 7165B, H 7264B
Chỉ số hiệu quả năng lượng/không gian nấu ăn (EEIcavity)	81,7
Lớp tiết kiệm năng lượng/không gian nấu ăn	
A+++ (hiệu suất cao nhất) đến D (hiệu suất thấp nhất)	giữa A+
Tiêu thụ năng lượng trên mỗi chu kỳ và không gian nấu ở chế độ thông thường 1,05 kWh	
Tiêu thụ năng lượng trên mỗi chu kỳ và không gian nấu ở chế độ không khí tuần hoàn 0,71 kWh	
Số lượng buồng nấu	1
Nguồn nhiệt mỗi buồng nấu	điện
Thể tích của không gian nấu ăn	76 lít
Khối lượng của thiết bị	42,0kg

Dữ liệu kỹ thuật

Tuyên bố về sự phù hợp

Miele qua đây tuyên bố rằng lò nư ớng này tuân thủ Chỉ thị 2014/53/EU.

Toàn văn tuyên bố về sự phù hợp của EU có sẵn tại một trong các địa chỉ internet sau:

- Sản phẩm, tải về, tại www.miele.de
- Dịch vụ, yêu cầu thông tin, hướng dẫn sử dụng, trên <https://miele.de/nutzsanweisungen> bằng cách chỉ định tên sản phẩm hoặc có Số sản xuất

Dải tần của mô-đun WLAN	2,4000 GHz - 2,4835 GHz
Công suất truyền tối đa của mô-đun WLAN	< 100mW

Bản quyền và giấy phép cho mô-đun truyền thông

Miele sử dụng module riêng để vận hành và điều khiển module giao tiếp hoặc phần mềm của bên thứ ba không thuộc điều kiện đư ợc gọi là giấy phép nguồn mở. Phần mềm/thành phần phần mềm này đư ợc bảo vệ bản quyền. Quyền bản quyền của Miele và các bên thứ ba phải đư ợc tôn trọng.

Ngoài ra còn có các thành phần phần mềm trong mô-đun giao tiếp hiện tại đư ợc phân phối theo các điều khoản cấp phép nguồn mở. Cô ấy Các thành phần nguồn mở đi kèm có thể đư ợc truy cập cục bộ qua IP thông qua trình duyệt web (<http://<ip>

địa chỉ>/Giấy phép) . Các điều khoản trách nhiệm pháp lý và bảo đảm của các điều kiện cấp phép nguồn mở đư ợc nêu ở đó chỉ áp dụng liên quan đến chủ sở hữu quyền tư ơng ứng.

Đức: Miele &
Cie. KG Carl-
Miele-Straße 29
33332 Gütersloh

Công Ty Kinh Doanh Miele Đức KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh

Điện thoại: 0800 22 44 666 (miễn phí)*
* xem thời gian sẵn sàng của chúng tôi

Miele trên Internet: www.miele.de
Email: info@miele.de

Vui lòng truy cập trang chủ của chúng tôi

Áo:
Miele Gesellschaft mbH
Mielestrasse 1
5071 Wals gần Salzburg

Điện thoại: 050 800 800

(điện thoại cố định theo cú pháp địa phương)

Phí điện thoại di động khác nhau)

Thứ Hai-Thứ Sáu 9 giờ sáng đến 5 giờ chiều

Fax: 050 800 81219
Miele trên Internet:
www.miele.at E-mail: info@miele.at

Luxembourg:
Miele S.à.rl
20, rue Christophe Plantin
Postfach 1011
L-1010 Luxembourg/Gasperich

Điện thoại (dịch vụ khách hàng)

+352 497 11 30 Thứ Hai-Thứ

Năm 8:30 sáng - 5:00 chiều Thứ

Sáu 8:30 sáng - 4:00 chiều

Miele trên Internet: www.miele.lu
Email: infolux@miele.lu

H 7164B, H 7165B, H 7264B

de-DE, AT

M.-Só 11 177 740 / 17