

Hướng dẫn sử dụng và vận hành
sự ghép hình
Lò nướng đa chức năng



Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn vận hành và hướng dẫn lắp ráp trước khi lắp ráp, cài đặt hoặc đưa vào vận hành. Chính bạn sẽ bảo vệ và tránh làm hỏng thiết bị của bạn.

Mục lục

Hướng dẫn và cảnh báo an toàn	5
Sự đóng góp của bạn cho việc bảo vệ môi trường	13
Mô tả thiết bị	14
Các yếu tố kiểm soát	15
Nút nguồn.....	16
Màn hình.....	16
16 phím cảm ứng	
Biểu tượng.....	18
Nguyên lý điều khiển	19
Chọn một tùy chọn menu.....	19
Sửa đổi cài đặt trong danh sách.....	19
Sửa đổi cài đặt bằng thanh phân đoạn.....	19
Chọn chế độ hoặc chức năng nấu ăn.....	19
Nhập số 20	
Kích hoạt MobileStart.....	20
Thiết bị.....	21
Biển tên.....	21
Các mặt hàng được cung cấp.....	21
Phụ kiện đi kèm và tùy chọn.....	21
Thiết bị an toàn.....	27
Bề mặt được xử lý PerfectClean	27
Vận hành lần đầu tiên	28
Mật ong@nhà.....	28
Cài đặt cơ bản.....	29
Lần đầu tiên làm nóng lò và lần đầu tiên rửa sạch hệ thống bay hơi.....	30
Cài đặt.....	32
Bảng cài đặt.....	32
Truy cập vào menu "Cài đặt"	34
Ngôn ngữ	34
Thời gian.....	34
Chiếu sáng.....	34
Màn hình.....	35
Tập 35	
Đơn vị.....	35
Tăng cường 36	36
Nhiệt độ, được lập trình sẵn	
Tư vấn về nhiệt phân	36
Tắt quạt trẻ.....	36
An toàn.....	36
Mật ong@nhà.....	37
Điều khiển từ xa	38
Kích hoạt MobileStart.....	38
Cập nhật từ xa.....	38

Mục lục

Phiên bản phần mềm.....	39
Đại lý bán lẻ.....	39
Cài đặt gốc.....	39
Giờ làm việc.....	39
Bộ đếm thời gian.....	40
Menu chính và menu phụ.....	41
Mẹo tiết kiệm năng lượng.....	42
Đặt hàng.....	44
Thay đổi giá trị và cài đặt cho chu trình nấu ăn.....	44
Thay đổi nhiệt độ.....	44
Đặt thời gian nấu 44.....	
Thay đổi thời gian nấu đã cài đặt.....	45
Xóa thời gian nấu đã đặt.....	45
Hủy nấu 45.....	
Làm nóng trước vỏ bọc.....	46
Tăng cường.....	46
Nồi nấu thủy lực.....	47
Bắt đầu một phiên nấu ăn với HydraCook.....	47
Bốc hơi i nư ớc còn lại 49.....	
Chức năng trình tự động.....	51
Thế loại.....	51
Sử dụng chức năng trình tự động.....	51
Hướng dẫn sử dụng.....	51
Các ứng dụng khác.....	52
Rã đông.....	52
Nấu ở nhiệt độ thấp.....	52
Tiệt trùng thực phẩm đóng hộp 53.....	
Mát nư ớc.....	55
Sản phẩm đông lạnh/bữa ăn chế biến sẵn.....	56
Làm nóng các món ăn 56.....	
Nư ớc bánh ngọt/bánh mì.....	57
Mẹo nấu ăn.....	57
Ghi chú về bàn nấu ăn 57.....	
Ghi chú về phụ kiện nấu ăn 58.....	
Rang.....	59
Mẹo rang.....	59
Ghi chú về bàn nấu ăn 59.....	
Ghi chú về chế độ nấu 60.....	
Chế độ nư ớc.....	61
Mẹo nư ớc.....	61
Ghi chú về bàn nấu ăn 61.....	
Ghi chú về phụ kiện nấu ăn 62.....	

Mục lục

Vệ sinh và bảo dưỡng.....	63
Sản phẩm không được sử dụng.....	63
Vệ sinh vết bẩn thông thường.....	64
Vệ sinh bụi bẩn cứng đầu (trừ thanh trượt FlexiClips).....	64
Bụi bám trên thanh trượt FlexiClips	65
Vệ sinh vỏ máy bằng phương pháp nhiệt phân	65
Tẩy cặn	68
Tháo rời cửa	71
Tháo rời cửa.....	72
Lắp cửa.....	75
Tháo bỏ các thanh đỡ bậc thang bằng thanh trượt FlexiClips.....	75
Giảm sức cản của mặt trên/lưu đi.....	76
Trong trường hợp có sự bất thường.....	77
Dịch vụ sau bán hàng	82
Liên hệ khi có bất thường 82	
Bảo hành	82
Cài đặt.....	83
Kích thước lỗm Lỗm trong một đơn vị	83
cao hoặc thấp 83	
Nhìn từ bên hông 84	
Kết nối và thông gió.....	85
Lắp đặt lò nư ớng 86	
Kết nối điện.....	87
Bàn nấu ấn	88
Bột bánh.....	88
Bánh ngọt để mỏng.....	89
Bột men 90	
Bột nhào với dầu và ph ớ mai.....	91
Bột bánh bông lan.....	91
Bánh su, bánh phồng, bánh meringue	92
Món ăn mặn.....	93
Thịt bò.....	94
Thịt bê.....	95
Con lợn	96
Thịt cừu, thịt thú s ấn	97
Giá c ấm, cá	98
Dữ liệu cho các viện thử nghiệm	99
Đĩa thử theo tiêu chuẩn EN 60350-1	99
Lớp hiệu quả năng lượng theo EN 60350-1.....	100
Bảng dữ liệu về lò nư ớng gia dụng.....	100
Đặc điểm kỹ thuật	101
Tuyên bố về sự phù hợp 101	
Bản quyền và Giấy phép cho Mô-đun Truyền thông.....	101

Hướng dẫn và cảnh báo an toàn

Lò nung này đáp ứng các quy định an toàn hiện hành. Tất cả Tuy nhiên, sử dụng không đúng cách có thể gây thương tích cho cơ thể và thiệt hại về vật chất.

Đọc kỹ hướng dẫn sử dụng và hướng dẫn lắp ráp trước khi sử dụng lò nung. Tại đây bạn sẽ tìm thấy thông tin quan trọng về lắp ráp, an toàn, sử dụng và bảo trì thiết bị này. Bạn sẽ bảo vệ được bản thân và do đó tránh được làm hỏng thiết bị của bạn.

Theo tiêu chuẩn IEC/EN 60335-1, Miele nêu rõ rằng bạn phải đọc chú ý về lắp đặt lò nung và tuân thủ các hướng dẫn về an toàn và cảnh báo.

Miele không thể chịu trách nhiệm về các thiệt hại do không tuân thủ hướng dẫn.

Vui lòng giữ lại tài liệu này và đưa cho chủ sở hữu tư nhân nếu bạn chuyển nhượng thiết bị.

Mục đích sử dụng

Lò nung này được thiết kế để sử dụng trong gia đình hoặc trong điều kiện lắp đặt tư nhân tự như trong nung.

Lò nung này không thích hợp để sử dụng ngoài trời.

Chỉ sử dụng lò nung này trong gia đình để nướng, hâm nóng, nấu, rang, nung và khử trùng thực phẩm.

Bất kỳ mục đích sử dụng nào khác đều bị cấm.

Những người do khiếm khuyết về thể chất, giác quan hoặc tinh thần, thiếu kinh nghiệm hoặc thiếu hiểu biết, không thể sử dụng thiết bị này một cách an toàn phải được giám sát khi sử dụng.

Những người này chỉ được phép sử dụng lò nung khi không có người trông coi. nếu bạn đã giải thích cho họ cách thức hoạt động của nó để họ biết cách sử dụng nó một cách an toàn. Họ phải có khả năng

nhận biết và hiểu được những nguy hiểm có thể xảy ra nếu xử lý không đúng cách.

Buồng nấu của lò được trang bị bóng đèn chuyên dụng do các yêu cầu đặc biệt (ví dụ: nhiệt độ, độ ẩm, khả năng chịu hóa chất, khả năng chịu ma sát và rung động). Những bóng đèn đặc biệt này chỉ phù hợp với mục đích sử dụng đã định. Chúng không thích hợp để chiếu sáng của một mảnh.

Hướng dẫn và cảnh báo an toàn

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

Những lưu ý khi sử dụng với trẻ em

Sử dụng khóa an toàn cho trẻ em để tránh lò nung bị bật một cách vô tình.

Không để trẻ em dưới 8 tuổi lại gần lò nung trừ khi rằng họ không bị giám sát chặt chẽ.

Trẻ em từ 8 tuổi trở lên chỉ được sử dụng lò nung không có người trông coi nếu bạn đã giải thích cách thức hoạt động của nó cho họ để họ biết cách sử dụng an toàn. Trẻ em phải có khả năng hiểu và nắm bắt được những rủi ro liên quan trong trường hợp xử lý không đúng cách.

Trẻ em không nên vệ sinh hoặc bảo dưỡng lò nung nếu không có sự giám sát.

Không để trẻ em ở gần lò nung mà không có người trông coi. Dùng để trẻ em chơi với thiết bị này.

Nguy cơ ngạt thở do vật liệu đóng gói. Trẻ em có thể tự đặt mình vào tình thế nguy hiểm bằng cách quấn mình trong các vật liệu đóng gói (ví dụ như màng nhựa) hoặc bằng cách trút đầu vào bên trong.

Đề vật liệu đóng gói xa tầm tay trẻ em.

Nguy cơ chấn thương do bề mặt nóng. Da của trẻ em nhạy cảm hơn với nhiệt độ cao hơn những người lớn. Lò nung nóng lên ở cửa lò, bảng điều khiển và lỗ thông hơi của lò.

Không cho trẻ em chạm vào lò khi lò đang hoạt động.

Nguy cơ chấn thương do bề mặt nóng. Da của trẻ em nhạy cảm hơn với nhiệt độ cao hơn những người lớn. Trong quá trình làm sạch nhiệt phân, lò sẽ nóng lên nhiều hơn so với khi sử dụng bình thường.

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

Nguy cơ bị thương nếu cửa mở.

Cửa thiết bị có thể chịu được tải trọng tối đa là 15 kg. Một cửa mở có thể gây nguy hiểm cho trẻ em.

Ngăn không cho chúng bám vào cửa thiết bị!

Hướng dẫn và cảnh báo an toàn

An toàn kỹ thuật Việc

lắp đặt, bảo trì hoặc sửa chữa không đúng cách có thể gây ra nguy hiểm nghiêm trọng cho người sử dụng. Những can thiệp này phải được thực hiện độc quyền bởi các chuyên gia được Miele chấp thuận. Lò nướng bị hỏng có thể gây nguy hiểm cho sức khỏe của bạn. Kiểm tra xem thiết

bị của bạn có hư hỏng rõ ràng nào không trước khi sử dụng. Không bao giờ sử dụng lò nướng đã bị hỏng. Có thể vận hành tạm thời hoặc lâu dài trên hệ thống cung cấp điện độc lập hoặc không đồng bộ với lưới điện (như lưới điện độc lập, hệ thống dự phòng). Điều kiện tiên

quyết để vận hành là hệ thống cung cấp điện phải tuân thủ các thông số kỹ thuật của EN 50160 hoặc tiêu chuẩn tương đương.

Các biện pháp bảo vệ được cung cấp trong hệ thống lắp đặt trong gia đình và trong sản phẩm Miele này cũng phải được đảm bảo về chức năng và chế độ hoạt động khi vận hành riêng lẻ hoặc khi vận hành không đồng bộ với mạng lưới hoặc phải được thay thế bằng các biện pháp tương đương trong hệ thống lắp đặt. Như đã mô tả, ví dụ, trong ấn bản hiện tại của VDE-AR-E 2510-2. Chỉ có kết nối với ổ cắm tiếp địa phù hợp mới đảm bảo lò hoạt động an toàn. Xin lưu ý: quy tắc an toàn cơ bản này phải được tuân thủ nghiêm ngặt! Nếu có thắc mắc, hãy nhờ thợ điện kiểm tra hệ thống điện. Dữ liệu kết nối (tần số và điện áp) trên nhãn lò phải tương ứng với dữ liệu của mạng điện để tránh làm hỏng thiết bị.

So sánh chúng trước khi cắm thiết bị vào ổ điện. Nếu có thắc mắc, hãy liên hệ với thợ điện chuyên nghiệp. Dây điện nối dài

hoặc ổ cắm điện có khả năng gây nguy hiểm (nguy cơ cháy nổ). Không sử dụng chúng để cắm phích cắm vào lò nướng. Chỉ sử dụng lò nướng khi lò được lắp âm để

đảm bảo lò hoạt động bình thường. Không được sử dụng lò này trên máy móc đang chuyển động.

Hư ớng dẫn và cảnh báo an toàn

Nguy cơ bị thương do điện giật. Việc tiếp xúc với các kết nối đang hoạt động và sửa đổi các thành phần điện và cơ khí có thể gây nguy hiểm cho bạn.

và có thể làm gián đoạn hoạt động của lò nư ớng.

Không bao giờ mở thân thiết bị.

Quyền lợi bảo hành sẽ mất đi nếu sản phẩm đư ợc sửa chữa.

lò nư ớng do dịch vụ sau bán hàng không đư ợc Miele ủy quyền.

Miele chỉ đảm bảo tuân thủ các hư ớng dẫn an toàn nếu

phụ tùng thay thế là hàng chính hãng. Các bộ phận bị lỗi không

phải đư ợc thay thế chỉ bằng phụ tùng chính hãng

Em yêu.

Nếu lò nư ớng của bạn đư ợc giao mà không có dây điện, hãy liên hệ với thợ điện đư ợc Miele chứng nhận để lắp dây.

cáp nguồn đặc biệt (xem chú ớng "Cài đặt", phần "Kết nối điện").

Nếu dây điện bị hỏng và cần thay thế,

chỉ liên hệ với thợ điện đư ợc Miele chấp thuận, ngư ời

sẽ lắp đặt một dây cáp nguồn đặc biệt (xem chú ớng "Lắp đặt", phần "Kết nối điện").

Trư ớc bất kỳ quá trình lắp đặt, bảo trì hoặc sửa chữa nào, ví dụ: nếu như Nếu đèn lò nư ớng bị lỗi (xem chú ớng "Trong trư ờng hợp bất thư ờng"), hãy rút phích cắm lò nư ớng ra khỏi ổ cắm điện. Để đảm bảo thiết bị đã đư ợc rút phích cắm, bạn có thể:

- kích hoạt cầu chì hoặc
- tháo hoàn toàn các cầu chì ren ra khỏi hệ thống điện-gây (trừ Pháp) hoặc
- rút phích cắm. Để thực hiện việc này, đừng kéo dây nguồn mà hãy kéo phích cắm.

Lò nư ớng cần có đủ không khí để hoạt động. Đảm bảo rằng cửa hút gió làm mát không bị chặn.

bị cản trở (ví dụ như bởi các dải cách nhiệt trong

hốc lõm). Không khí làm mát không đư ợc làm nóng quá mức bởi các nguồn nhiệt khác (ví dụ:

bếp củi/than).

Hướng dẫn và cảnh báo an toàn

Nếu lò nư ớng đư ợc lắp đặt phía sau mặt trư ớc của đồ nội thất (ví dụ: cửa), không bao giờ đóng cửa khi đang sử dụng lò nư ớng. Nhiệt độ và độ ẩm tích tụ phía sau mặt trư ớc của tủ đóng. Điều này có thể làm hỏng lò nư ớng, tủ và sàn nhà. Đừng đóng chỉ mở cửa tủ khi lò đã nguội hoàn toàn.

Mục đích sử dụng

Nguy cơ chấn thương do bề mặt nóng. Trong suốt hoạt động, lò nóng. Bạn có thể tự thiêu mình trên tiếp điểm của điện trở, vỏ, phụ kiện và thực phẩm.

Sử dụng miếng lót nồi khi khuấy, cho thức ăn vào lò và lấy ra. nóng trong môi trường nóng.

Nếu thức ăn đặt trong lò tỏa ra khói, hãy đóng cửa lò để dập tắt mọi ngọn lửa có thể xảy ra. Tắt thiết bị và rút phích cắm. Chờ cho đến khi không còn nữa hút thuốc để mở cửa.

Các vật dễ cháy đặt gần lò đang hoạt động có khả năng nóng lên và bắt lửa. Không sử dụng không bao giờ sử dụng lò nư ớng để sưởi ấm phòng.

Dầu và mỡ có thể bắt lửa nếu quá nóng. Không bao giờ để lò nư ớng không có người trông coi khi sử dụng mỡ để nấu ăn. Không bao giờ cố gắng tắt cháy mỡ hoặc dầu kèm theo nư ớc. Tắt thiết bị và Dập tắt ngọn lửa bằng cách đóng chặt cửa.

Nếu bạn nấu thức ăn quá lâu, nó có thể trở nên khô và có thể bắt lửa. Tôn trọng thời gian của thời gian nấu đư ợc khuyến nghị.

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

Không bao giờ sử dụng chế độ nư ớng để làm khô thực phẩm. hoa hoặc thảo mộc thơm. Ưu tiên chế độ sưởi ấm có quạt hỗ trợ + hoặc chế độ sưởi ấm dạng vòm .

Nếu bạn sử dụng rư ợu trong quá trình chế biến món ăn, hãy giữ. Hãy nhớ rằng rư ợu sẽ bay hơi ở nhiệt độ cao. Hơi nư ớc này có thể bắt lửa khi tiếp xúc với bề mặt nóng.

Hư ớng dẫn và cảnh báo an toàn

Nếu bạn sử dụng nhiệt dư để giữ ấm thức ăn độ ẩm cao, nóng và ngưng tụ có thể gây ăn mòn lò nướng. Bảng điều khiển, kế hoạch của công việc hoặc tủ âm tủ có thể bị hư hỏng. Để lò nướng bật và cài đặt nhiệt độ thấp nhất ở chế độ thời gian nấu đã chọn. Quạt làm mát vẫn tự động bật.

Thực phẩm được bảo quản trong hộp có thể bị khô và độ ẩm thoát ra ngoài có thể gây ra hiện tượng ăn mòn trong lò nướng. Vì vậy, hãy đậy kín thức ăn.

Men có thể bị vỡ hoặc nứt mẻ do nhiệt độ tăng cao.

Không bao giờ phủ giấy bạc lên đáy khoang nấu giấy bạc hoặc giấy dầu.

Nếu bạn muốn sử dụng đế như một bề mặt hỗ trợ để chuẩn bị hoặc hâm nóng bát đĩa, hãy chỉ sử dụng các chế độ Nhiệt hỗ trợ quạt + hoặc Nhiệt hỗ trợ quạt Eco , lấy tay cẩn thận khi tắt chức năng Booster.

Di chuyển các vật thể trên sàn của tủ có thể làm hỏng tủ. Nếu bạn đặt hộp đựng đồ nấu ăn hoặc đĩa trên sàn nhà của vỏ bọc, đảm bảo chúng không cào xước nó.

Nguy cơ hư hỏng tích do hơi ngưng tụ thoát ra. Nếu một chất lỏng lạnh được đổ lên bề mặt nóng, hơi ngưng tụ hình thành, có thể gây bỏng nghiêm trọng. Ngoài ra, bề mặt men nóng có thể bị hư hỏng do những thay đổi đột ngột của nhiệt độ. Không bao giờ đổ chất lỏng lạnh trực tiếp vào bề mặt men nóng.

Nguy cơ hư hỏng tích do hơi ngưng tụ thoát ra. Trong các chương trình có đầu vào độ ẩm và trong quá trình bốc hơi ngưng tụ còn sót lại được giải phóng có thể gây ra bỏng nặng. Không bao giờ mở cửa trong khi phun hoặc trong quá trình bốc hơi ngưng tụ còn lại.

Điều quan trọng là nhiệt độ phải được phân bổ đều và đủ cao. Lật hoặc khuấy thức ăn sao cho nó nấu chín đều.

Các hộp nhựa không chịu được nhiệt độ cao sẽ tan chảy nhiệt độ cao có thể làm hỏng lò hoặc bắt lửa.

Chỉ sử dụng đồ đựng bằng nhựa chịu nhiệt.

Vui lòng làm theo hướng dẫn của nhà sản xuất thùng chứa.

Hướng dẫn và cảnh báo an toàn

Việc khử trùng hoặc hâm nóng lại các lon đã đóng sẽ dẫn đến áp suất quá cao có thể khiến các thùng chứa này bị vỡ. Không khử trùng hoặc không bao giờ hâm nóng thực phẩm đóng hộp trong thiết bị của bạn.

Nguy cơ bị thương nếu cửa mở. Bạn có thể va vào cánh cửa mở hoặc vấp phải nó. Đừng để mở cửa nếu không cần thiết.

Tải trọng của cửa là 15 kg. Đừng đi lên và không ngồi trên cửa mở hoặc đặt đồ vật lên đó. nặng nề về nó. Hãy cẩn thận không để bất cứ thứ gì kẹt giữa cửa thiết bị và buồng nấu. Lò nướng có thể bị hỏng.

Bề mặt thép không gỉ:

Không sử dụng bất kỳ chất dính nào trên thép không gỉ của bạn thiết bị: nó sẽ bị hư hỏng và mất tác dụng bảo vệ chống bụi bẩn. Không bao giờ dán giấy nhớt, băng dính hoặc các vật liệu dính khác trên bề mặt thép không gỉ.

Nam châm có thể gây trầy xước. Không sử dụng bề mặt thép không gỉ để treo các vật từ tính.

Vệ sinh và bảo trì

Nguy cơ bị thương do điện giật. Hở i nư ớc của một máy làm sạch bằng hơi i nư ớc có thể bám vào các bộ phận dẫn điện của điện và gây ra hiện tượng đoản mạch. Không bao giờ sử dụng máy làm sạch bằng hơi i nư ớc để vệ sinh.

Có thể xảy ra hiện tượng khói thải đáng kể nếu khoang nấu bị bẩn nhiều. Làm sạch các cặn bẩn chính tích tụ trong vỏ trừ ớc khi bắt đầu quá trình làm sạch nhiệt phân.

Nguy cơ bị thương do khí độc. Quá trình làm sạch bằng nhiệt phân có thể giải phóng khí gây kích ứng niêm mạc.

Không ở trong bếp trong quá trình vệ sinh nhiệt phân và giữ trẻ em và vật nuôi ở ngoài. Hãy cẩn thận đảm bảo bếp đư ợc thông gió tốt trong quá trình vệ sinh nhiệt phân. Ngăn ngừa mùi hôi lan sang các phòng khác.

Bạn có thể tháo rời các giá đỡ bậc thang (xem chú ý ng “Vệ sinh và bảo trì”, phần “Tháo bỏ các giá đỡ khán đài có thanh trượt FlexiClips”). Lắp ráp lại các giá đỡ của đứ ng một cách chính xác.

Hư ớng dẫn và cảnh báo an toàn

Kính cửa có thể bị hư hỏng do trầy xước. Không sử dụng các sản phẩm mài mòn, miếng bọt biển thô, bàn chải hoặc dụng cụ cạo kim loại để vệ sinh kính cửa. Những nơi ẩm áp và ẩm ướt là điều kiện thuận lợi cho sự phát triển của các loại côn trùng có hại (ví dụ như gián). Luôn giữ lò nư ớng và khu vực xung quanh sạch sẽ.

Không bảo hành cho các hư hỏng do côn trùng gây hại gây ra.

Phụ kiện

Chỉ sử dụng phụ kiện chính hãng của Miele. Việc lắp đặt các bộ phận khác sẽ không đư ợc hư ớng quyền lợi bảo hành. Miele cung cấp chế độ bảo hành

cung cấp tối thiểu 10 năm và lên đến 15 năm cho việc bảo trì các bộ phận thay thế để chúng hoạt động bình thường sau khi kết thúc sản xuất hàng loạt lò nư ớng của bạn.

Không đư ợc đặt khay nư ớng Miele HUB 5000/HUB 5001 (nếu có) vào mức 1. Điều này sẽ làm hỏng sàn lò. Khoảng cách ngắn giữa đế và đáy đĩa khiến nhiệt tích tụ có thể làm nứt hoặc tách lớp men. Ngoài ra, không lắp khay rang Miele vào thanh đỡ phía trên của mức 1 vì chốt an toàn sẽ không giữ chặt khay. Theo nguyên tắc chung, hãy đặt ở mức 2.

Nhiệt độ rất cao của quá trình làm sạch nhiệt phân có thể làm hỏng các phụ kiện không tương thích với quá trình nhiệt phân.

Tháo bỏ tất cả các phụ kiện không tương thích với quá trình nhiệt phân khỏi khoang nấu trư ớc khi bắt đầu vệ sinh nhiệt phân. Điều này cũng áp dụng cho các lưới đỡ phụ kiện tùy chọn không thể nhiệt phân.

Sự đóng góp của bạn cho việc bảo vệ môi trường



Tái chế bao bì

Bao bì của chúng tôi bảo vệ thiết bị của bạn khỏi những hư hỏng có thể xảy ra. trong quá trình vận chuyển. Chúng tôi lựa chọn chúng dựa trên các tiêu chí sinh thái để tạo điều kiện thuận lợi cho việc tái chế.

Bằng cách tham gia vào việc tái chế bao bì của bạn, bạn giúp tiết kiệm nguyên liệu thô. Sử dụng các cơ hội và bộ sưu tập tái chế dành riêng cho vật liệu trở lại. Bao bì vận chuyển sẽ được đại lý Miele của bạn lấy lại.

Thiết bị cũ của bạn

Các thiết bị điện và điện tử thường chứa những vật liệu có giá trị. Tuy nhiên, họ cũng chứa các chất

các chất độc hại cần thiết cho hoạt động bình thường và sự an toàn của thiết bị. Nếu như bạn bỏ lại những thiết bị đã qua sử dụng này với rác thải sinh hoạt của bạn hoặc xử lý không đúng cách, bạn có nguy cơ gây hại cho sức khỏe của mọi người và môi trường. Không bao giờ vứt bỏ thiết bị cũ của bạn với rác thải của bạn những bà nội trợ.



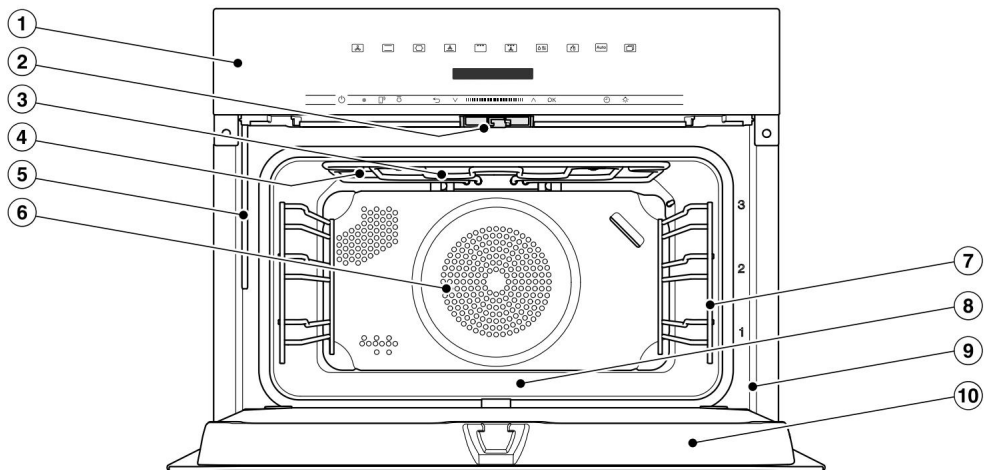
Gọi dịch vụ dọn nhà

được thành lập bởi thành phố của bạn, của bạn đại lý hoặc Miele, hoặc mang theo thiết bị tại một điểm thu gom dành riêng cho việc xử lý chất thải này

loại thiết bị. Bạn là hợp pháp chịu trách nhiệm xóa bỏ bất kỳ dữ liệu cá nhân nào có trong thiết bị cũ loại bỏ. Bạn có nghĩa vụ phải tháo bỏ, mà không phá hủy chúng, pin và bộ tích điện đã qua sử dụng không được gắn vào thiết bị, cũng như đèn mà có thể gỡ bỏ mà không bị phá hủy. Mang chúng trở lại điểm thu gom thu gom dành riêng cho việc xử lý, nơi chúng có thể được giao lại miễn phí. Để ngăn ngừa bất kỳ rủi ro nào tai nạn, xin hãy giữ lại cái cũ của bạn để thiết bị xa tầm với của trẻ em cho đến khi được lấy ra.

Mô tả thiết bị

Bốn



a Các bộ phận điều khiển b

Khóa cửa c Bộ phận gia

nhiệt trên cùng/lò nướng d

Các lỗ mở hơi i nước vào e Ống nạp cho

hệ thống bốc hơi f Lỗ mở hút cho quạt có bộ phận gia nhiệt

tròn nằm phía sau

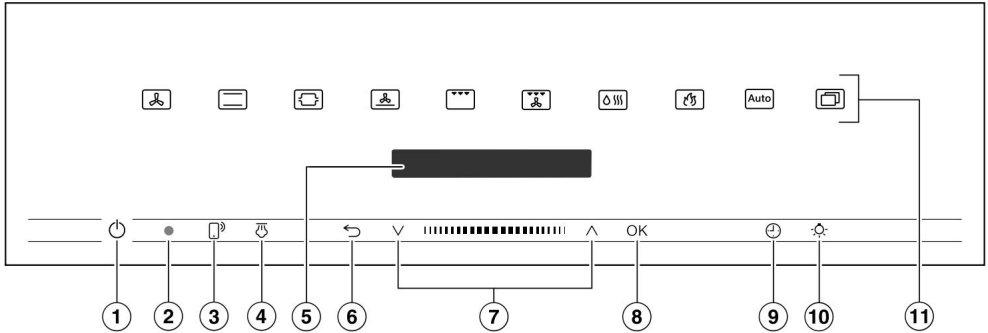
mặt sau

g Giá đỡ lò nướng có 3 mức nấu h Sàn lò nướng có bộ

phần gia nhiệt sàn tích hợp i Khung trượt có biển tên j

Cửa

Các yếu tố kiểm soát



Nút Bật/Tắt nguồn công
Bật và tắt lò nướng

b Giao diện quang học
(chỉ dành cho dịch vụ sau bán hàng của Miele)

c Nút cảm biến

Điều khiển lò nướng trên thiết bị di động

d Cảm ứng nhạy

Cho phép khuếch tán hơi nước

e Màn hình

Hiển thị thời gian và thông tin sử dụng

f Cảm ứng nhạy

Quay lại từng bước và hủy chu trình nấu

g Khu vực điều hướng với các mũi tên và

Duyệt danh sách lựa chọn và thay đổi giá trị

h Cảm ứng nhạy OK

Cho phép bạn chọn chức năng

và lưu cài đặt i Cảm ứng nhạy

Đặt bộ hẹn giờ, thời gian, thời gian bắt đầu hoặc dừng nấu ăn

j Nhảy cảm với cảm ứng

Bật và tắt đèn loa

k Chạm vào nhạy cảm

Chọn chế độ nấu, chương trình tự động hoặc truy cập cài đặt

Các yếu tố kiểm soát

Nút nguồn

Nút Nguồn cong và phản ứng bằng cách chỉ cần chạm vào ngón tay.

Nút này cho phép bạn bật và để tắt lò nư ớng.

Màn hình

Màn hình hiển thị thời gian hoặc thông tin về chế độ nấu, nhiệt độ, thời gian nấu,

chương trình và cài đặt tự động.

Khi bạn nhấn phím

Bật/Tắt để bật lò nư ớng, menu chính và tin nhắn. Chọn một chế độ sẽ đư ợc hiển thị.

Các phím nhạy

Các phím cảm ứng phản ứng với tiếp xúc bằng ngón tay. Bất kỳ liên lạc nào là đư ợc xác nhận bằng tiếng bíp. Bạn có thể tắt âm thanh phím này

qua Những ngư ời khác | Cài đặt | Âm lượng | Tiếng bíp Chạm vào.

Nếu bạn muốn các phím cảm ứng phản ứng ngay cả khi lò nư ớng tắt, chọn Hiển thị | Chạm nhanh | Đã kích hoạt.

Phím cảm ứng ở trên màn hình

Bạn sẽ tìm thấy nhiều thông tin hơn về phư ơng pháp nấu ăn và

chức năng đặc biệt trong các chương trình “Menu chính và menu phụ”, “Cài đặt”, “Chương trình tự động” và “Các ứng dụng khác”.

Các yếu tố kiểm soát

Các phím cảm ứng bên dưới màn hình

Cảm ứng Nếu bạn	Chức năng
muốn điều khiển	<p>lò nư ớng trên thiết bị di động của mình, Bạn phải có hệ thống Miele@home, kích hoạt cài đặt Điều khiển từ xa và chạm vào nút cảm biến này. Khi các điều kiện này đư ợc đáp ứng, nút cảm ứng sẽ sáng lên: chức năng MobileStart đã khả dụng.</p> <p>Chỉ cần nút này sáng, bạn có thể điều khiển lò nư ớng trên thiết bị di động (xem chư ơ ng "Cài đặt", mục "Miele@home").</p>
	<p>Nếu bạn đã chọn chế độ xả hơi i thủ công ở chế độ HydraCook , hãy kích hoạt chế độ xả hơi i bằng sự chạm nhẹ nhàng này.</p> <p>Nút nhạy này sẽ chuyển sang màu cam ngay khi chức năng khuếch tán hơi i nư ớc đư ợc kích hoạt.</p> <p>Khi quá trình khuếch tán hơi i nư ớc đang diễn ra, màn hình sẽ</p>
hiển thị	<p>. Tùy thuộc vào menu bạn đang xem, phím này cho phép bạn quay lại menu trư ớc đó hoặc menu chính.</p> <p>Nếu bạn đã bắt đầu nấu, bạn có thể hủy bằng nút này.</p>
	<p>Trong vùng điều hư ớng, sử dụng các mũi tên hoặc thanh trư ợt để cuộn qua danh sách lựa chọn. Tùy chọn bạn muốn chọn sẽ đư ợc hiển thị trên màn hình.</p> <p>Bạn cũng có thể thay đổi giá trị và cài đặt bằng các mũi tên hoặc thanh trư ợt.</p>

Các yếu tố kiểm soát

Chạm vào nhạy cảm	Chức năng
<small>Đọc nút</small>	<p>Ngay sau khi bạn có thể xác nhận giá trị, thông báo hoặc cài đặt, nút OK sẽ chuyển sang màu cam.</p> <p>Phím này cho phép bạn gọi một số chức năng (bộ đếm thời gian ví dụ), để lưu lại các thay đổi về giá trị và cài đặt hoặc để xác nhận tin nhắn trên màn hình.</p>
Nếu bạn	<p>chưa bắt đầu nấu, nút này cho phép bạn để cài đặt bộ hẹn giờ (ví dụ: để nấu trứng).</p> <p>Nếu bạn đã bắt đầu một chương trình, nút này cho phép bạn cấu hình bộ đếm thời gian, thời lượng, thời gian bắt đầu hoặc kết thúc cho việc nấu ăn hiện tại.</p>
Nút này	<p>cho phép bạn kích hoạt và hủy kích hoạt đèn buồng nấu.</p> <p>Tùy thuộc vào cài đặt đã chọn, đèn loa sẽ tắt 15 giây sau khi khởi động hoặc tắt hoặc bật hoặc tắt trong suốt quá trình nấu.</p>

Biểu tượng

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

Ý nghĩa biểu tượng	Tư ợng
	Biểu tượng này xác định thông tin và hướng dẫn điều khiển. Xác nhận các cửa sổ thông tin này bằng cách nhấp vào OK.
	<small>Bộ đếm thời gian</small>
	Dấu kiểm tra để biết cài đặt hiện tại.
	Một số cài đặt, ví dụ như độ sáng màn hình hoặc âm thanh âm thanh, ánh sáng được thực hiện thông qua một thanh phân đoạn.
	Khóa an toàn cho trẻ em ngăn chặn bất kỳ sự kích hoạt ngẫu nhiên nào của lò nướng (xem chương "Cài đặt", mục "An toàn").

Nguyên lý điều khiển

Để vận hành lò nư ớng, hãy sử dụng vùng điều
hư ớng bao gồm các mũi tên và thanh
trư ợt .

Ngay sau khi bạn có thể xác nhận giá trị, thông
báo hoặc cài đặt, nút OK sẽ chuyển sang màu
cam.

Chọn một tùy chọn của tôi

không

Chạm vào mũi tên hoặc hoặc trư ợt ngón
tay của bạn trên thanh trư ợt
cho đến khi bạn đạt đến tùy
chọn mong muốn.

Mẹo: Nếu bạn giữ ngón tay trên mũi tên, danh sách
sẽ tự động cuộn cho đến khi bạn không còn nhấn vào
mũi tên nữa. Xác nhận lựa chọn của bạn bằng
cách chạm vào

đọc tiếp.

Thay đổi cài đặt trong danh sách

Cài đặt hiện tại đư ợc xác định bằng dấu kiểm .

Chạm vào mũi tên hoặc hoặc trư ợt ngón
tay trên thanh trư ợt
cho đến khi đạt đư ợc giá trị hoặc cài
đặt mong muốn.

Xác nhận bằng cách chạm vào OK.

Cài đặt đã đư ợc lưu u. Bạn quay lại menu trư ợc.

Sửa đổi cài đặt bằng thanh phân đoạn Một số cài
đặt đư ợc biểu thị bằng thanh
phân đoạn .

Khi tất cả các phân đoạn đều đầy, giá trị sẽ đạt
mức tối đa.

Khi tất cả các phân đoạn đều trống hoặc chỉ còn
lại một phân đoạn, giá trị sẽ ở mức tối thiểu hoặc
việc điều chỉnh sẽ bị vô hiệu hóa (ví dụ như đối
với âm lư ợng).

Chạm vào mũi tên hoặc hoặc trư ợt ngón
tay trên thanh trư ợt
cho đến khi đạt đư ợc cài đặt mong muốn.

Xác nhận lựa chọn của bạn bằng cách chạm vào
đọc tiếp.

Cài đặt đã đư ợc lưu u. Bạn quay lại menu trư ợc.

Chọn chế độ nấu hoặc chức năng

Các phím cảm ứng cho các chế độ và chức năng nấu
(ví dụ: Khá c) nằm phía trên màn hình (xem
chư ớng "Vận hành" và "Cài đặt").

Chạm vào chế độ hoặc
chức năng mong muốn.

Nút cảm ứng sáng màu cam trên bảng điều khiển.

Ở chế độ hoặc chức năng nấu: cài đặt các giá
trị như nhiệt độ. Trong mục Khá c: Cuộn
qua danh sách

Lựa chọn cho đến khi bạn tìm thấy tùy chọn mong muốn.

Xác nhận bằng OK.

Nguyên lý điều khiển

Thay đổi chế độ nấu ăn

Bạn có thể thay đổi chế độ hoạt động trong khi nấu.

Nút của chế độ hiện đang được chọn có màu cam.

Chạm vào chế độ hoặc
chức năng mong muốn.

Chế độ nấu mới và các giá trị khuyến nghị sẽ
được hiển thị.

Nút của chế độ mới được chọn sẽ chuyển sang màu
cam.

Trong mục Khác, hãy cuộn xuống danh sách
lựa chọn cho đến khi đạt được tùy chọn
mong muốn.

Nhập số

Các con số có thể chỉnh sửa được khi chúng
được đánh dấu nổi bật.

Chạm vào mũi tên hoặc hoặc nhấn
trụợt ngón tay của bạn trên
thanh trụợt cho đến khi số
mong muốn được đánh dấu.

Mẹo: Nếu bạn để ngón tay của bạn trên
một mũi tên, các giá trị sẽ tự động cuộn cho
đến khi mũi tên
không còn được kích hoạt nữa.

Xác nhận bằng cách chạm vào OK.

Số đã thay đổi sẽ được lưu lại. BẠN
trở về menu trước.

Kích hoạt MobileStart

Chạm vào nút cảm biến để
kích hoạt MobileStart.

Nút cảm biến sáng lên.

Bạn có thể điều khiển lò nư ớng từ xa thông qua
ứng dụng Miele.

Việc điều khiển trực tiếp trên lò nư ớng luôn
được ưu tiên hơn so với việc điều khiển từ xa
thông qua ứng dụng.

Bạn có thể sử dụng MobileStart miễn là
phím vẫn sáng.

Thiết bị

Bạn sẽ tìm thấy danh sách các mẫu được mô tả ở mặt sau của hướng dẫn.

Biên tên Biển tên sẽ hiển thị ở

khung phía trước khi cửa mở.

Tại đó, bạn sẽ tìm thấy thông tin về lò nướng, số sản xuất cũng như dữ liệu kết nối (điện áp nguồn/tần số/giá trị kết nối tối đa).

Nếu bạn gặp bất kỳ vấn đề nào, vui lòng chuẩn bị thông tin này để Miele có thể hỗ trợ bạn một cách cụ thể.

Các mặt hàng được cung cấp

- Hướng dẫn sử dụng và hướng dẫn lắp ráp để kiểm soát các chức năng của lò nướng
- Sách công thức nấu ăn cho các chương trình tự động và chế độ nấu ăn-
con trai
- Vít để cố định lò nướng vào hộc âm tường
- Viên tẩy cặn và ống nhựa có giác hút để tẩy cặn hệ thống khuếch tán hơi nước
- Các phụ kiện khác

Phụ kiện đi kèm và phụ kiện tùy chọn

Thiết bị tùy thuộc vào từng mẫu máy.

Thông thường, lò nướng được trang bị giá đỡ, khay nướng đa năng và giá nướng (gọi tắt là giá).

Tùy thuộc vào kiểu máy, lò nướng của bạn cũng có thể có một số phụ kiện nhất định được liệt kê bên dưới.

Tất cả các phụ kiện được trưng bày ở đây, cũng như các sản phẩm vệ sinh và bảo dưỡng, đều phù hợp hoàn hảo với lò nướng Miele.

Bạn có thể đặt hàng qua cửa hàng trực tuyến của Miele, từ dịch vụ chăm sóc khách hàng hoặc từ đại lý Miele của bạn.

Khi đặt hàng, vui lòng ghi rõ mã hiệu mẫu lò nướng của bạn và tên phụ kiện mong muốn.

Giá đỡ ở bên phải và bên

trái của khoang nấu có các giá đỡ kệ để lắp các phụ kiện khác nhau.

Số lượng của từng cấp độ được ghi trên khung cửa.

Mỗi cấp độ được tạo thành từ 2 thanh hỗ trợ chồng lên nhau.

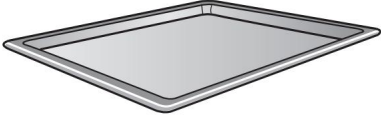
Các phụ kiện (ví dụ như lưới tản nhiệt) nằm giữa các thanh đỡ.

Bạn có thể tháo rời các thanh đỡ bậc thang (xem chương "Vệ sinh và bảo dưỡng", phần "Tháo rời các thanh đỡ bậc thang bằng thanh trượt FlexiClips").

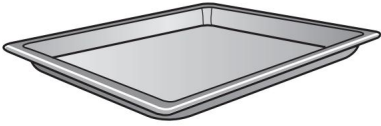
Thiết bị

Bếp, đĩa nấu ăn
đa năng và lư ới có dừng
bảo vệ

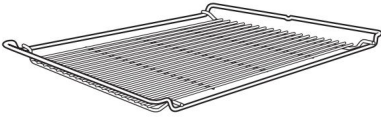
Bếp HBB 71:



Bếp đa năng HUBB 71:



Lư ới tản nhiệt HBRR 71:



Luôn luôn chèn các phụ kiện này vào giữa các thanh của một trong các mức hỗ trợ của khăn dài.

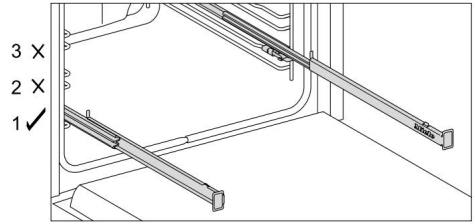
Luôn chèn lư ới có phần rỗng xuống.

Những phụ kiện này đư ợc trang bị một điểm dừng an toàn, hư ớng về giữa mỗi cạnh ngắn. Nó ngăn chặn các phụ kiện để trượt các giá đỡ khăn dài khi bạn muốn tháo một phần chúng ra khỏi vỏ bọc.



Nếu bạn đang sử dụng bếp nấu đa năng có lư ới ở trên cùng, bếp đa năng phải đư ợc chèn vào giữa các thanh của một cấp độ nấu ăn và giá đỡ ở trên.

Thanh trượt FlexiClips HFC 70-C

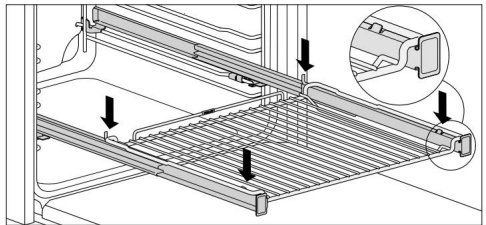
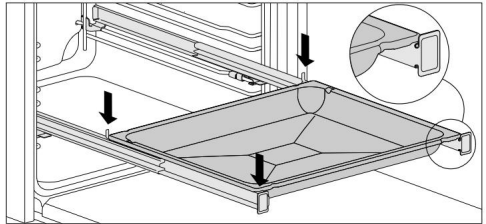


Thanh trượt FlexiClips có thể chỉ đư ợc đặt ở cấp độ 1.

Thanh trượt FlexiClips có thể tháo rời hoàn toàn khỏi vỏ máy.

nấu ăn. Chúng cung cấp cái nhìn tổng quan về thực phẩm.

Lắp hoàn toàn thanh trượt FlexiClips vào vỏ phía trước để đặt phụ kiện vào đó.



Để ngăn không cho phụ kiện rơi vô tình,

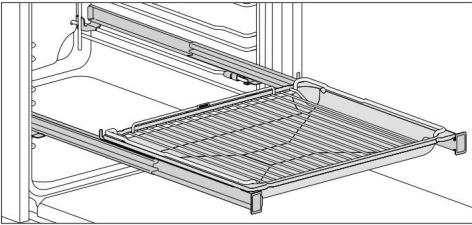
- đảm bảo rằng phụ kiện đư ợc đặt đúng vị trí luôn nằm giữa các thanh giằng trượt và sau của thanh ray,
- khi bạn đặt lư ới trên Thanh trượt FlexiClips luôn hư ớng khu vực đựng thực phẩm xuống đư ới.

Thanh trượt FlexiClips chịu được tải trọng tối đa là 15 kg.

Kể từ khi các thanh trượt được lắp trên thanh đỡ phía trên của một mặt phẳng, khoảng cách từ mặt phẳng phía trên sẽ được giảm xuống. Một khoảng cách quá nhỏ có thể gây ra tác động về kết quả nấu ăn.

Bạn có thể kết hợp các tấm nấu ăn đa năng và nướng phía trước để chèn chúng vào thanh trượt

Kẹp FlexiClip.



Đặt giá vào khay nướng đa năng sau đó đặt toàn bộ thứ đó vào trên thanh trượt FlexiClips. Ở đó lưới trượt tự động giữa giá đỡ mức, ngay phía trên thanh trượt FlexiClips.

Để chèn thêm một phụ kiện, hãy để lại một khoảng trống ít nhất cao hơn một cấp so với thanh trượt FlexiClips.

Lắp đặt thanh trượt FlexiClips

Nguy cơ chấn thương do bề mặt nóng.

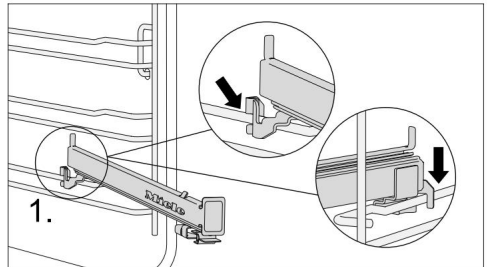
Trong quá trình hoạt động, lò nướng đang cháy. Bạn có thể tự thiêu mình tiếp xúc với điện trở, loa và các phụ kiện.

Rời khỏi các điện trở, vỏ bọc của phụ kiện nấu ăn và làm mát trước khi lắp hoặc tháo rời Thanh trượt FlexiClip.

Mỗi cấp độ của khán đài đều hỗ trợ gồm có hai thanh đỡ. Thanh trượt FlexiClips là trèo lên các thanh đỡ phía trên của mặt phẳng.

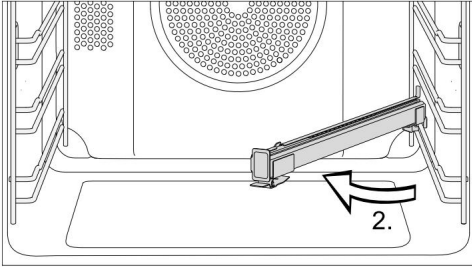
Lắp thanh trượt FlexiClip có logo Miele ở phía bên phải.

Không mở thanh trượt FlexiClip khi lắp hoặc tháo rời.

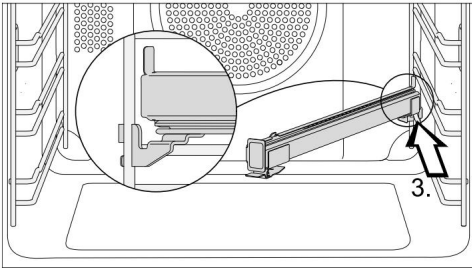


Gắn thanh trượt FlexiClips ở phía trước trên thanh trên cùng của một mức độ (1.).

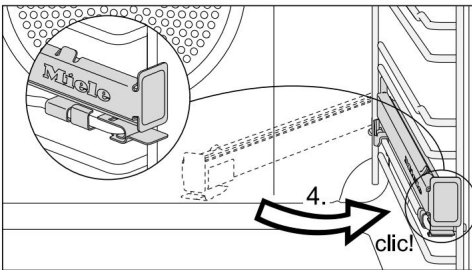
Thiết bị



Sau đó xoay nó về phía giữa ngăn nấu (2.).



Trượt thanh trượt FlexiClips lùi về sau, theo đường chéo dọc theo thanh trên cùng, cho đến điểm dừng (3.).



Gập thanh trượt FlexiClips xuống và lắp vào thanh đỡ phía trên, đảm bảo nghe thấy tiếng tách (4.).

Nếu thanh trượt FlexiClip bị kẹt sau khi lắp đặt, hãy dùng lực kéo chúng ra hoàn toàn.

Tháo rời thanh ray trượt FlexiClip

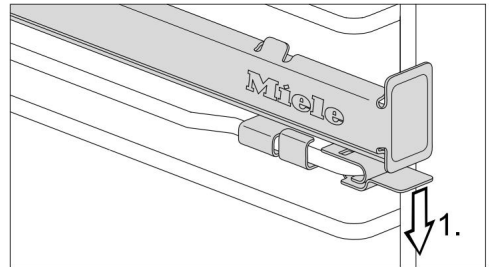
Nguy cơ chấn thương ng do bề mặt nóng.

Lò nư ớng nóng trong khi hoạt động. Bạn có thể bị bỏng nếu tiếp xúc với điện trở, loa và các phụ kiện.

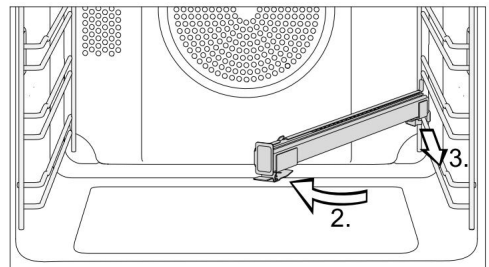
Để các bộ phận làm nóng, khoang nấu và các phụ kiện nguội trư ớc khi lắp hoặc tháo thanh trượt FlexiClips.

Đẩy thanh trượt vào hoàn toàn

thành thien.



Nhấn vào thanh trượt FlexiClips để hạ thanh trượt xuống (1.).

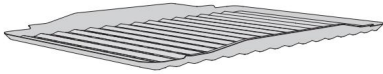


Xoay thanh trượt

Kéo FlexiClip về phía tâm của khoang nấu (2.) rồi kéo về phía trư ớc dọc theo thanh trên cùng (3.).

Tháo thanh trượt FlexiClips ra khỏi thanh và tháo ra.

Lò nướng và đĩa nướng HGBB 71



Ví nướng và khay nướng nằm gọn bên trong khay nướng đa năng.

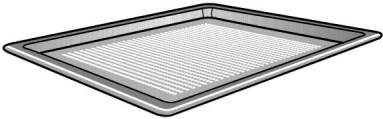
Tấm nướng và quay hoặc AirFrying ngăn không cho nước thịt bị cháy, do đó có thể tái sử dụng sau khi nấu.

con trai.

Bề mặt tráng men được xử lý bằng lớp phủ PerfectClean.

Khay nướng có lỗ HBBL 71

Gourmet và AirFry



Các lỗ nhỏ trên khay nướng Gourmet và AirFry cải thiện quá trình nướng: - Khi chế biến các loại bánh nướng làm từ

bột men tự nhiên hoặc phô mai quark và dầu, bánh mì và bánh cuộn, màu nâu ở mặt dưới sẽ được cải thiện.

Đầu tiên, cán mỏng bột trên bề mặt phẳng, sau đó đặt lên khay nướng Gourmet và AirFry.

- Khoai tây chiên, bánh croquette hoặc các loại khác có thể chiên không cần dầu mỡ bằng luồng khí nóng (AirFrying).

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

Bề mặt tráng men được xử lý bằng lớp phủ PerfectClean.

Khuôn nướng tròn và khuôn AirFry đục lỗ HBFP 27-1 đều có khả năng sử dụng tự động.

Khuôn tròn



Đĩa đựng bánh không đục lỗ HBF 27-1 lý tưởng để chế biến các món bánh quiche làm từ bột bánh mì hoặc bột bánh ngọt, bánh ngọt hoặc mặn, bánh gratin trái cây, bánh kẹp, pizza, cũng như để hâm nóng bánh quiche hoặc pizza đông lạnh.

Khay nướng tròn và chiên không dầu HBFP 27-1 có cùng khả năng ứng dụng như khay Gourmet và chiên không dầu HBBL 71.

Bề mặt tráng men của cả hai khuôn đều được xử lý bằng lớp phủ PerfectClean.

Chèn lưu ý và đặt khuôn vào của họ.

Đá nướng pizza HBS 70



Đá nướng pizza cho phép bạn đạt được kết quả nướng hoàn hảo cho các món đặc biệt có bột giòn, chẳng hạn như pizza, bánh quiche, bánh mì, bánh cuộn, bánh petits four mặn hoặc các loại khác.

Phụ kiện này được làm từ đá chịu lửa thủy tinh. Để định vị và lấy thức ăn ra, người ta cung cấp một chiếc xẻng gỗ chừa qua xử lý.

Chèn lưu ý và đặt viên đá des- của họ.

Thiết bị

Đĩa rang HUB

Nắp đậy cho đĩa nư ớng HBD

Không giống như các món nư ớng khác, Khay nư ớng Miele có thể đặt trực tiếp vào giá nư ớng. CÁC

đĩa nư ớng có một điểm dừng bảo vệ.

Bề mặt của chảo rang đư ợc cung cấp một lớp phủ chống dính.

Đĩa nư ớng Miele có nhiều loại độ sâu khác nhau. Chiều rộng và chiều cao vẫn giữ nguyên.

Có thể mua riêng các loại vỏ bọc phù hợp. Ghi rõ tên model tại thời điểm mua hàng.

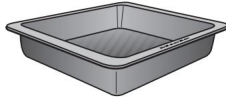
Độ sâu: 22 cm Độ sâu:

35cm*

TRUNG TÂM 5000-M

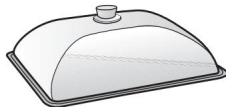
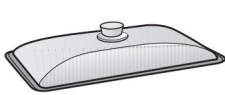
TRUNG TÂM 5001-XL**

TRUNG TÂM 5001-M**



Bài 60-22

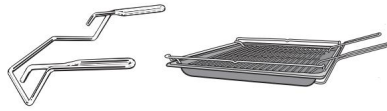
Bài 60-35



* Trong buồng nấu 3 tầng, đĩa nư ớng không thể cho vào lò nư ớng với nắp đậy vì tổng chiều cao của nó vư ợt quá chiều cao tối đa có sẵn trong buồng nấu.

** tư ớng thích với bếp từ

Tay cầm tháo HEG



Tay cầm cho phép bạn dễ dàng tháo khay nư ớng, tấm nấu nư ớng và nư ớng đa năng.

Phụ kiện vệ sinh và bảo dư ớng

- Viên tẩy cặn và ống mềm nhựa có hỗ trợ để tẩy cặn lò nư ớng
- Vải sợi nhỏ đa năng
- Chất tẩy rửa lò nư ớng Miele

Thiết bị an toàn

- An toàn cho trẻ em
(xem chú ý ng “Cài đặt”, phần “Bảo vệ”)
- Khóa chìa khóa
(xem chú ý ng “Cài đặt”, phần “Bảo vệ”)
- Quạt làm mát
(xem chú ý ng “Cài đặt”, phần “Tắt quạt trễ”)
- An ninh bị lãng quên
Tính năng an toàn khi quên sẽ tự động đư ợc kích hoạt nếu lò nư ớng đư ợc sử dụng để một khoảng thời gian dài bất thư ờng. Khoảng thời gian này thay đổi tùy thuộc vào chế độ phư ơng pháp nấu ăn đã chọn.
- Cửa thông gió
Cửa đư ợc làm bằng các tấm kính đư ợc phủ một phần lớp phản xạ nhiệt. Trong khi lò nư ớng nóng lên, không khí cũng lưu u thông trong cửa, để cửa sổ bên ngoài vẫn lạnh.
Bạn có thể tháo rời và tháo cửa để vệ sinh (xem chú ý ng “Vệ sinh và bảo dư ỡng”).
- Khóa cửa nhiệt phân
Khi bắt đầu quá trình nhiệt phân, cửa là bị khóa vì lý do bảo mật. Cửa chỉ mở khi nhiệt độ trong nhiệt độ của buồng nấu giảm xuống dư ới 280°C.

Bề mặt đư ợc xử lý PerfectClean

Các bề mặt đư ợc xử lý PerfectClean là đư ợc phân biệt bởi tính chất chống dính tuyệt vời và dễ vệ sinh. xoa dịu.

Thức ăn không bị dính. Bụi bẩn do nấu ăn hoặc

quá trình rang đư ợc loại bỏ nhanh chóng.

Bạn có thể cắt và thái hạt lựu thực phẩm trên bề mặt đư ợc xử lý Hoàn hảoSạch sẽ.

Không sử dụng dao gôm trên bề mặt đã xử lý PerfectClean vì chúng sẽ làm xước bề mặt.

Bề mặt đư ợc xử lý PerfectClean có thể đư ợc bảo dư ỡng như kính.

Vui lòng đọc hư ớng dẫn trong chú ý ng “Vệ sinh và bảo dư ỡng” để giữ nguyên tính chất chống dính của phụ kiện của bạn và khả năng bảo trì dễ dàng.

Bề mặt đư ợc xử lý PerfectClean:

- Hỗ trợ khán đài

- Lưu ý tản nhiệt

- Đĩa nấu ăn đa năng
 - Bếp
 - Ví nư ớng và đĩa nư ớng
 - Khay nư ớng có lỗ thông hơ i sang trọng và AirFry
 - Khuôn tròn đục lỗ dùng để nấu ăn và
- Chiên không dầu
- Đĩa đựng bánh

Lần đầu tiên đưa vào sử dụng

Mật ong@nhà

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

Để sử dụng tính năng này, bạn cần:

- Mạng Wi-Fi - Ứng

dụng Miele - Tài

khoản ngân quỹ dùng Miele. **BẠN**

Bạn có thể tạo tài khoản ngân quỹ dùng của mình thông qua Ứng dụng Miele.

Ứng dụng Miele hướng dẫn bạn kết nối lò nướng với mạng Wi-Fi cục bộ.

Sau khi lò nướng được kết nối với mạng Wi-Fi, bạn có thể thực hiện các hành động sau bằng Ứng dụng: - Nhận thông tin về trạng thái hoạt động của lò nướng

- Nhận thông tin về quá trình nấu nướng trong lò nướng của bạn

- Hoàn tất quá trình nấu đang diễn ra

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

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

Tính khả dụng của Wi-Fi Wi-Fi có cùng dải tần

số với các thiết bị khác (ví dụ: lò vi sóng, đồ chơi điều khiển từ xa). Điều này có thể gây ra sự cố kết nối tạm thời hoặc hoàn toàn. Do đó, không thể đảm bảo tính liên tục của các chức năng được cung cấp.

Tính khả dụng của Miele@home Việt

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

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

Bạn có thể tìm thấy thêm thông tin về dịch vụ này trên trang web của chúng tôi www.miele.fr.

Ứng dụng Miele Bạn có

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



Lần đầu tiên đưa vào sử dụng

Cài đặt cơ bản Bạn

phải thực hiện các cài đặt sau trong quá trình vận hành ban đầu. Bạn có thể thay đổi những cài đặt này sau (xem chú ý ng "Cài đặt"). Nguy cơ chấn thứ ở ng do

bề mặt nóng.

Lò nư ớng nóng trong khi hoạt động.

Chỉ sử dụng lò nư ớng khi lò đư ợc lắp sẵn để đảm bảo hoạt động bình thứ ớng.

Ngay khi thiết bị đư ợc kết nối với mạng điện, nó sẽ tự động bật.

Đặt ngôn ngữ Chọn

ngôn ngữ mong muốn.

Nếu bạn vô tình chọn một ngôn ngữ mà bạn không hiểu, hãy làm theo hứ ớng dẫn trong chú ý ng "Cài đặt", phần "Ngôn ngữ".

Đặt trang web

Chọn trang web mong muốn.

Kích hoạt Miele@home Màn

hình hiển thị: Cài đặt Miele@home.

Nếu bạn muốn kích hoạt Miele@home ngay lập tức, hãy chạm vào nút cảm biến OK.

Nếu bạn muốn hoãn cấu hình, hãy chọn Bỏ qua và xác nhận bằng nút OK.

Để biết thêm thông tin về Miele@home, hãy tham khảo chú ý ng "Cài đặt", mục "Miele@home".

Nếu bạn muốn kích hoạt Miele@home ngay lập tức, hãy chọn phứ ớng thức đăng nhập mong muốn.

Màn hình và ứng dụng Miele sẽ hứ ớng dẫn bạn thực hiện các bứ ớc còn lại.

Cài đặt thời gian

Cài đặt giờ và phút.

Xác nhận bằng cách chạm vào OK.

Hoàn tất quá trình vận hành đầu tiên Nếu cần, vui lòng làm theo các hứ ớng dẫn bổ sung trên màn hình.

Quá trình đưa vào vận hành đầu tiên đã hoàn tất.

Lần đầu tiên đưa vào sử dụng

Lần đầu tiên làm nóng lò và rửa sạch hệ thống bay hơi. Khi lò mới nóng lên, mùi khó chịu

có thể thoát ra. Để loại bỏ chúng, hãy làm nóng lò nướng trong ít nhất một giờ. Tận dụng cơ hội này để rửa sạch hệ thống bay hơi.

Khi đun nóng, hãy đảm bảo bếp được thông gió tốt.

Ngăn ngừa mùi hôi lan sang các phòng khác.

Gỡ bỏ bất kỳ nhãn dán hoặc phim nào khỏi bảo vệ có thể được tìm thấy trên lò hoặc trong vỏ bọc và trên các phụ kiện.

Trước khi đun nóng, hãy vệ sinh khoang nấu bằng khăn ẩm để loại bỏ bụi bẩn và chặn bao bì. Lắp thanh trượt FlexiClips vào giá đỡ bậc thang và lắp các tấm và lưu ý vào.

Bật lò nướng bằng nút

Bật/Tắt .

Chọn một chế độ sẽ xuất

hiện. Chọn HydraCook .

Nhiệt độ khuyến nghị được hiển thị (160°C).

Hệ thống sưởi, đèn và quạt của buồng nấu được kích hoạt. Đặt nhiệt độ tối đa có thể (250°C).

Xác nhận bằng OK.

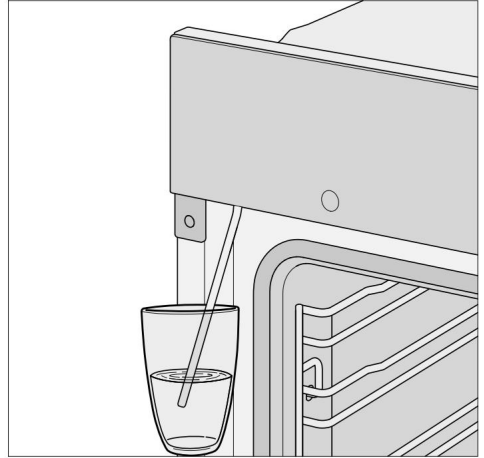
Chọn Tự động hấp.

Màn hình hiển thị cho biết cần phải hút nước.

Đổ lượng nước cần thiết vào bình chứa.

Mở cửa. Tháo ống

hút nằm ở bên trái bên dưới bảng điều khiển.



Nhúng ống hút vào bình chứa đầy nước. Xác nhận bằng OK.

Quá trình hút bắt đầu.

Lượng nước thực tế hút được có thể ít hơn lượng nước yêu cầu. Khi đó sẽ còn lại chất lỏng trong bình chứa. Sau khi quá trình hút bụi hoàn tất, hãy lấy hộp

đựng ra và đóng cửa lại.

Tiếng bơm vẫn có thể nghe thấy trong một khoảng khắc ngắn. Nước còn lại trong ống hút sẽ được hút ra ngoài.

Hệ thống sưởi, đèn và quạt của buồng nấu được kích hoạt.

Hệ thống xả hơi sẽ tự động được kích hoạt sau một khoảng thời gian nhất định.

Nguy cơ thứ 2 ng tích do hơi nước thoát ra.

Hơi nước thoát ra có nhiệt độ rất nóng.

Không mở cửa thiết bị khi hơi nước đang thoát ra.

Làm nóng lò rỗng trong ít nhất một giờ.

Sau một giờ hoặc lâu hơn, hãy tắt lò bằng nút Bật/Tắt .

Vệ sinh vỏ sau lần làm nóng đầu tiên

Nguy cơ chấn thương do

bề mặt nóng.

Lò nóng trong khi hoạt động. Bạn có thể bị bỏng nếu tiếp xúc với điện trở, loa và các phụ kiện.

Đợi cho đến khi khoang nấu, bộ phận làm nóng và các phụ kiện nguội hẳn trước khi vệ sinh bằng tay.

Tháo các phụ kiện ra khỏi lò và vệ sinh bằng tay (xem chú ý “Vệ sinh và bảo quản”). Vệ sinh loa bằng miếng bọt biển sạch,

xà phòng rửa chén và nước ấm hoặc bằng khăn sợi nhỏ sạch, ẩm.

Sau đó lau khô bề mặt bằng vải mềm.

Chờ cho đến khi vỏ lò khô hoàn toàn trước khi đóng cửa lò.

Cài đặt

Bảng cài đặt

Lựa chọn	Cài đặt có sẵn
Ngôn ngữ	... Tiếng Đức Tiếng Anh ... <small>Địa điểm</small>
Giờ	Trưng bày Đã bật* Khuyết tật Tắt ban đêm Định dạng thời gian 12 giờ 24 giờ* Ổn định
Chiếu sáng	Đã bật "Đã kích hoạt" 15 giây* Tàn tật
Màn hình	Độ sáng Chạm nhanh Đã bật Tàn tật*
Âm lượng	Tín hiệu âm thanh Chỉnh sửa giai điệu* Tần số đơn Bíp chạm Giai điệu chào mừng Đã bật* Tàn tật
Đơn vị	Nhiệt độ °C* °F
Tăng cường	Đã bật* Tàn tật
Nhiệt độ, được lập trình sẵn	
Tư vấn nhiệt phân	Đã bật Tàn tật*
Quạt bị trì hoãn tắt máy	Điều chỉnh nhiệt độ* Sắp xếp theo thời lượng

*

Cài đặt gốc

Lựa chọn	Cài đặt có sẵn
Bảo vệ	Khóa chìa khóa Đã bật Tàn tật* An toàn cho trẻ em Đã bật Tàn tật*
Mật ong@nhà	Kích hoạt Vô hiệu hóa Trạng thái kết nối Cài đặt mới Khôi phục <small>Trình cài đặt</small>
Điều khiển từ xa	Đã bật* Tàn tật
Cập nhật từ xa	Đã bật* Tàn tật
Phiên bản phần mềm	
Ngủ ời bán lại	Triển lãm chế độ Đã bật Tàn tật*
Cài đặt gốc	Cài đặt thiết bị Nhiệt độ, đư ợc lập trình sẵn

* Cài đặt gốc

Cài đặt

Truy cập menu "Cài đặt"

Trong menu Khác | Cài đặt, bạn có thể tùy chỉnh lò nư ớng của mình bằng cách điều chỉnh cài đặt góc theo nhu cầu của bạn.

Chọn mục Khác . Chọn Cài đặt

. Chọn cài đặt mong muốn.

Bạn có thể kiểm tra hoặc thay đổi cài đặt.

Bạn không thể thay đổi cài đặt trong khi nấu.

Ngôn ngữ

Bạn có thể cài đặt ngôn ngữ và trang web của mình.

Sau khi lựa chọn của bạn đư ợc xác thực, văn bản trên màn hình sẽ đư ợc hiển thị bằng ngôn ngữ bạn chọn.

Mẹo: Nếu bạn vô tình chọn một ngôn ngữ mà bạn không hiểu, hãy nhấn vào nút . Biểu tư ợng sẽ đóng vai trò hư ớng dẫn giúp bạn điều hư ớng và quay lại menu phụ Ngôn ngữ .

Giờ

Trư ng bày

Chọn xem bạn có muốn hiển thị thời gian sau khi lò nư ớng tắt hay không:

- Đã bật

Thời gian vẫn đư ợc hiển thị.

Nếu bạn cũng chọn Màn hình | Chạm nhanh | Khi đư ợc kích hoạt, tất cả các phím cảm ứng sẽ phản ứng ngay lập tức khi chạm vào.

Nếu bạn cũng chọn Màn hình | Chạm nhanh | Tắt, bạn phải bật lò nư ớng trư ợc khi có thể sử dụng.

- Tắt Màn hình

vẫn tối để tiết kiệm điện. Bạn phải bật lò nư ớng trư ợc khi sử dụng.

đi tới màn hình.

- Tắt ban đêm Thời gian chỉ

hiển thị từ 5 giờ sáng đến 11 giờ đêm. để tiết kiệm năng lư ợng. Trong thời gian còn lại, màn hình vẫn tối.

Định dạng thời gian Bạn

có thể chọn hiển thị thời gian theo định dạng 24 hoặc 12 giờ (24h hoặc 12h).

Cài đặt

Cài đặt giờ và phút.

Sau khi mất điện, thời gian hiện tại sẽ đư ợc hiển thị lại. Thời gian đư ợc ghi lại trong khoảng 150 giờ.

Nếu bạn đã kết nối lò nư ớng với mạng Wi-Fi và ứng dụng Miele, thời gian sẽ đư ợc đồng bộ hóa với ứng dụng dựa trên vị trí đã cấu hình.

Đèn - Bật Đèn

sẽ sáng

trong suốt quá trình nấu.

- "Kích hoạt" 15 giây Trong

chu trình nấu, đèn khoang lò sẽ tắt sau 15 giây. Bạn có thể kích hoạt lại đèn trong 15 giây nữa bằng cách chạm vào nút .

- Tắt Đèn

trong buồng nấu đã tắt. Bạn có thể bật đèn trong 15 giây bằng cách chạm vào nút .

Màn hình

Độ sáng

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

-
độ sáng tối đa

-
độ sáng tối thiểu

Chạm nhanh

Xác định phản ứng của các phím cảm ứng khi lò tắt:

- Đã bật Nếu bạn cũng đã chọn Thời gian |

Hiển thị

| Được kích hoạt hoặc hủy kích hoạt vào ban đêm, các phím cảm ứng sẽ phản ứng khi lò nư ớng tắt.

- Vô hiệu hóa

bất kể cài đặt thời gian | Hiển thị, các phím cảm ứng chỉ phản ứng khi lò được kích hoạt và trong một thời gian ngắn sau khi tắt.

Âm lượng

Tín hiệu âm thanh Khi

tín hiệu âm thanh được kích hoạt, một tín hiệu sẽ phát ra khi đạt đến nhiệt độ cài đặt và khi thời gian cài đặt đã trôi qua.

Thay đổi giai điệu Vào

cuối mỗi chu kỳ, giai điệu sẽ vang lên nhiều lần theo các khoảng thời gian đều đặn.

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

-
âm lượng tối đa

-
tắt giai điệu

Tần số đơn Vào cuối

mỗi chu kỳ, lò sẽ phát ra âm thanh liên tục trong khoảng thời gian đã cài đặt.

Âm lượng của âm thanh độc đáo này được biểu thị bằng một thanh chia đoạn.

-
chiều cao tần số cực đại

-
chiều cao tần số tối thiểu

Tiếng bíp phím

Âm lượng của tín hiệu âm thanh được kích hoạt mỗi khi chạm vào phím cảm ứng được biểu thị bằng một thanh phân đoạn.

-
âm lượng tối đa

-
tắt âm phím

Giai điệu chào mừng

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

Đơn vị

Nhiệt độ Bạn có

thể hiển thị nhiệt độ theo độ C (°C) hoặc độ F (°F).

Cài đặt

Tăng cường

Chức năng Booster được sử dụng để tăng tốc độ làm nóng khoang nấu.

- Kích

Chức năng Booster được kích hoạt tự động trong giai đoạn làm nóng của chu trình nấu. Sức đề kháng của hầm/Lưu ý, sức đề kháng

hình tròn và quạt hoạt động đồng thời để làm nóng vỏ hộp đến nhiệt độ cài đặt.

- Vô hiệu hóa

Chức năng Booster bị vô hiệu hóa trong giai đoạn làm nóng của chu trình nấu. Chỉ có các điện trở tự động ứng với chế độ nấu đã chọn mới được kích hoạt.

Nhiệt độ. Có thể hữu ích khi thay đổi

nhiệt độ được lập trình sẵn nếu bạn thường sử dụng nhiệt độ khác.

Ngay khi bạn truy cập vào tùy chọn này, danh sách các chế độ nấu ăn với nhiệt độ được lập trình sẵn tự động sẽ được hiển thị.

Chọn chế độ nấu mong muốn.
ghét.

Thay đổi nhiệt độ được lập trình sẵn-tới.

Xác nhận bằng OK.

Lời khuyên về quá trình nhiệt

phần Bạn có thể cấu hình lò nướng để hiển thị khuyến nghị thực hiện quá trình nhiệt phân (Bật) hoặc không (Tắt).

Quạt bị trì hoãn tắt máy

Khi nấu xong, hệ thống thông gió vẫn tiếp tục hoạt động để loại bỏ độ ẩm còn sót lại trong khoang lò, bằng điều khiển và hốc tích hợp.

- Điều chỉnh nhiệt độ Quạt

sẽ ngừng hoạt động ngay khi nhiệt độ của tủ xuống dưới 70°C.

- Kiểm soát thời gian Quạt sẽ

dừng sau 25 phút.

Nước ngưng tụ có thể làm hỏng hốc tủ, mặt bếp và có thể gây ăn mòn lò nướng.

Nếu lò được cài đặt ở chế độ Kiểm soát thời gian và bạn giữ thức ăn ấm trong lò, độ ẩm tăng cao có thể khiến bảng điều khiển bị mờ sơ bộ, các giọt nước hình thành dư thừa mặt bếp hoặc mặt trước của lò bị mờ sơ bộ.

Không giữ thức ăn ấm trong khoang nấu nếu bạn đã chọn chế độ Kiểm soát thời gian.

Bảo vệ

Khóa phím Chức năng khóa phím ngăn

chặn việc tắt hoặc thay đổi không chủ ý quá trình nấu. Nếu khóa phím được kích hoạt, tất cả các phím cảm biến và khu vực hiển thị sẽ bị khóa sau vài giây kể từ khi bắt đầu nấu, ngoại trừ phím Bật/Tắt .

- Đã kích hoạt

Khóa phím đã được kích hoạt.
Giữ phím OK
trong ít nhất 6 giây để
tạm thời vô hiệu hóa khóa phím.

- Tàn tật

Khóa phím đã bị vô hiệu hóa. Khi bạn chạm vào chúng,
các phím phản hồi ngay lập tức.

An toàn cho trẻ em

Khóa an toàn cho trẻ em ngăn không cho lò nư ớng bị bật lên một cách vô tình.

Bạn có thể thiết lập bộ đếm thời gian và sử dụng chức năng MobileStart ngay cả khi chế độ an toàn cho trẻ em đư ợc kích hoạt.

An toàn cho trẻ em vẫn đư ợc kích hoạt ngay cả sau khi mất điện.

- Đã kích hoạt

Chế độ an toàn cho trẻ em đã đư ợc kích hoạt. Vì để có thể sử dụng lò nư ớng của bạn, bạn phải giữ nút OK trong ít nhất 6 giây.

- Tàn tật

Chế độ an toàn cho trẻ em đã bị vô hiệu hóa. Bạn có thể sử dụng lò nư ớng như thư ờng xuyên.

Mật ong@nhà

Lò nư ớng của bạn là một trong những thiết bị tư ớng thích với hệ thống Miele@nhà. Xuất xứ ớng, của bạn Lò nư ớng đư ợc trang bị mô-đun giao tiếp Wi-Fi và phù hợp với giao tiếp không cần file.

Bạn có một số khả năng cho kết nối lò nư ớng của bạn với mạng Wi-Fi. Chúng tôi khuyên bạn nên kết nối lò nư ớng của bạn với mạng Wi-Fi thông qua ứng dụng Miele@mobile hoặc bằng WPS.

- Cho phép

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

- Vô hiệu hóa

Thiết lập này chỉ hiển thị nếu Miele@home đã đư ợc kích hoạt. Cấu hình Miele@home đư ợc giữ nguyên, Chức năng Wi-Fi đã bị tắt.

- Trạng thái kết nối

Thiết lập này chỉ hiển thị nếu Miele@home đã đư ợc kích hoạt. Một số thông tin đư ợc hiển thị, chẳng hạn như Chất lượng thu sóng Wi-Fi, tên gọi của mạng hoặc thậm chí là địa chỉ IP.

- Cài đặt mới

Thiết lập này chỉ hiển thị nếu mạng Wi-Fi đã đư ợc cấu hình. BẠN thiết lập lại cài đặt mạng và ngay lập tức cấu hình một cái mới liên quan.

- Khôi phục

Thiết lập này chỉ hiển thị nếu mạng Wi-Fi đã đư ợc cấu hình. Ở đó Chức năng Wi-Fi bị vô hiệu hóa và Kết nối mạng Wi-Fi đư ợc khôi phục về cài đặt gốc. Bạn phải

cấu hình kết nối mạng Wi-Fi để bạn có thể sử dụng

Em yêu ớ i về nhà.

Đặt lại cài đặt mạng

khi bạn thả bỏ, bán hoặc đư a vào sử dụng một lò nư ớng đã qua sử dụng. Điều này đảm bảo rằng bạn đã xóa tất cả dữ liệu cá nhân

và chủ sở hữu trư ớc đó không

không còn có thể sử dụng lò nư ớng nữa.

- Trình cài đặt

Thiết lập này chỉ hiển thị nếu Chưa thiết lập đư ợc kết nối với mạng Wi-Fi. Bạn phải

cấu hình kết nối mạng Wi-Fi để bạn có thể sử dụng

Em yêu ớ i về nhà.

Cài đặt

Điều khiển từ xa

Nếu bạn đã cài đặt ứng dụng Miele trên thiết bị đầu cuối di động của bạn, bạn có truy cập vào hệ thống Miele@home và bạn đã bật điều khiển từ xa (Enabled), bạn có thể kiểm tra trạng thái từ lò nư ớng của bạn và kết thúc chũ ớng trình bất cứ nơi nào bạn đang ở nhờ chức năng MobileStart. Ở chế độ chờ với chế độ giữ kết nối mạng, lò nư ớng yêu cầu tối đa 2 W.

Kích hoạt MobileStart

Chạm vào nút cảm biến để kích hoạt MobileStart.

Nút cảm biến sáng lên. Bạn có thể điều khiển lò nư ớng từ xa thông qua ứng dụng Miele.

Việc điều khiển trực tiếp trên lò nư ớng luôn đư ợc ư u tiên hơn n so với việc điều khiển từ xa thông qua ứng dụng.

Bạn có thể sử dụng MobileStart miễn là phím vẫn sáng.

Cài đặt từ xa

Tùy chọn Cập nhật từ xa chỉ có thể nhìn thấy và lựa chọn đư ợc nếu điều kiện tiên quyết để sử dụng Miele@home đư ợc thực hiện (xem chũ ớng "Lần sử dụng đầu tiên", mục « Miele@home »).

Chức năng RemoteUpdate (cập nhật từ xa) cho phép bạn cập nhật phần mềm lò nư ớng của bạn. Nếu một bản cập nhật có sẵn cho lò nư ớng của bạn, nó sẽ là đư ợc nó tự động tải xuống. Cài đặt bản cập nhật không không xảy ra tự động, bạn phải khởi chạy thủ công.

Không cài đặt đư ợc bản cập nhật không ảnh hử ớng đến hoạt động của lò nư ớng. Tuy nhiên, Miele khuyên bạn nên cài đặt bản cập nhật.

Bật/Tắt nguồn

RemoteUpdate đư ợc bật theo mặc định. Một bản cập nhật Bản cập nhật khả dụng sẽ đư ợc tải xuống tự động và phải đư ợc cài đặt thủ công.

Tắt Re-moteUpdate nếu bạn không muốn

một tải xuống tự động cập nhật.

Quá trình cập nhật từ xa

Thông tin về nội dung và Mức độ cập nhật có sẵn trên ứng dụng Miele.

Một thông báo sẽ hiển thị ngay khi có bản cập nhật. Bản cập nhật phần mềm hiện đã có.

Bạn có thể cài đặt ngay lập tức cập nhật hoặc hoãn cài đặt. Ở đó câu hỏi đư ợc hỏi lại trong quá trình giao hàng đang chạy lò nư ớng.

Nếu bạn không muốn cài đặt cập nhật, vô hiệu hóa cập nhật tại khoảng cách (RemoteUpdate).

Việc cập nhật có thể mất một vài phút.

Xin vui lòng lưu ý những điểm sau đây cho chức năng cập nhật từ xa:

- Sẽ không có bản cập nhật nào đư ợc cung cấp cho đến khi bạn nhận đư ợc thông báo.
- Sau khi cài đặt bản cập nhật, bạn không thể quay lại bản cập nhật trũ ớc đó. phiên bản trũ ớc.

- Không tắt lò trong quá trình cập nhật. Nếu không, quá trình cập nhật sẽ bị gián đoạn và không được cài đặt.

- Một số cập nhật phần mềm chỉ có thể được thực hiện bởi dịch vụ sau bán hàng của Miele.

Phiên bản phần mềm Tùy

chọn "Phiên bản phần mềm" được thiết lập cho dịch vụ sau bán hàng của Miele. Thông tin này không có ích cho cá nhân.

Ngủ ời bán lại

Tính năng này cho phép ngủ ời bán trưng bày lò nướng mà không cần làm nóng lò. Cài đặt này không có tác dụng gì với cá nhân.

Triển lãm chế độ

Nếu bạn vận hành lò khi chế độ Expo được kích hoạt, thông báo sau sẽ xuất hiện: Chế độ Expo đã được kích hoạt. Không nóng. .

- Đã kích hoạt Để kích hoạt chế độ expo, chạm vào nút OK trong ít nhất 4 giây.

- Tắt Để tắt chế độ expo, chạm vào nút OK trong ít nhất 4 giây. Bạn có thể sử dụng lò nướng như bình thường.

Cài đặt gốc - Cài đặt

thiết bị Tất cả cài đặt được khôi phục về giá trị gốc.

- Nhiệt độ. Được lập trình sẵn Nhiệt độ được khuyến nghị mà bạn đã sửa đổi sẽ được đặt lại về giá trị gốc.

Giờ hoạt động Bằng cách chọn Khác |

Giờ hoạt động Bạn có thể xem tổng số giờ hoạt động của lò nướng.

Bộ đếm thời gian

Sử dụng chức năng hẹn giờ

Bạn có thể lập trình bộ hẹn giờ để theo dõi một số hoạt động bổ sung, đặc biệt là khi nấu nướng.

Bạn cũng có thể sử dụng bộ hẹn giờ nếu bạn đã cài đặt chu trình nấu để bắt đầu hoặc dừng lại.

song song (ví dụ để nhắc bạn nêm gia vị cho món ăn hoặc tưới nước cho cây).

Bạn có thể thiết lập bộ đếm thời gian cho thời lượng tối đa là 59 phút và 59 giây.

Mẹo: Khi sử dụng chế độ

Khi nấu ăn với độ ẩm tăng thêm, hãy sử dụng bộ hẹn giờ để nhắc bạn kích hoạt chức năng thoát hơi nước vào thời điểm thích hợp.

Đặt bộ hẹn giờ

Nếu bạn đã chọn Màn hình | Chạm nhanh | Tắt, bật lò nướng để đặt hẹn giờ. Thời gian còn lại của bộ đếm thời gian được hiển thị ngay cả khi lò nướng đã tắt.

Ví dụ: bạn muốn nấu một số trứng và hẹn giờ trong 6 phút 20 giây.

Chạm vào nút cảm biến .

Nếu nấu cùng lúc, hãy chọn Hẹn giờ.

Hiển thị thông báo Đặt 00:00 phút .

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

Xác nhận bằng cách chạm vào OK.

Cài đặt hẹn giờ được lưu lại.

Nếu lò tắt, và đếm ngược của bộ đếm thời gian được hiển thị thay vì thời gian.

Nếu nấu ăn diễn ra song song không có thời lượng cài đặt, và bộ đếm thời gian sẽ hiển thị cho đến khi đạt đến nhiệt độ cài đặt.

Nếu nấu ăn diễn ra song song với thời lượng được thiết lập, bộ đếm thời gian đếm ngược ở chế độ nền, vì thời gian nấu có sự ưu tiên.

Nếu bạn đang ở trong một menu, thời gian đếm ngược trôi qua trong lý lịch.

Khi thời gian được thiết lập cho bộ đếm thời gian đã trôi qua, nhấp nháy, thời gian bổ sung được tăng lên và một tín hiệu vang lên.

Chạm vào nút cảm biến .

Xác nhận bằng OK nếu thiết bị yêu cầu bạn rời đi.

Các tín hiệu âm thanh và hình ảnh là tạm thời.

Thay đổi bộ đếm thời gian

Chạm vào nút cảm biến .

Nếu nấu cùng lúc, hãy chọn Hẹn giờ.

Chọn Chính sửa.

Xác nhận bằng cách chạm vào OK.

Khoảng thời gian được lập trình cho bộ hẹn giờ được hiển thị.

Thay đổi thời lượng hẹn giờ.

Xác nhận bằng cách chạm vào OK.

Thiết lập mới đã được lưu.

Xóa bộ đếm thời gian

Chạm vào nút cảm biến .

Nếu nấu cùng lúc, hãy chọn Hẹn giờ.

Chọn Xóa.

Xác nhận bằng cách chạm vào OK.

Thời gian được phân bổ cho bộ đếm thời gian sẽ bị xóa.

Menu chính và menu phụ

Thực đơn	Giá trị đề xuất	Bãi biển
Chương pháp nấu ăn		
Nhiệt hỗ trợ quạt +	160 °C	30-250 °C
Nhiệt độ tầng hầm-hầm	180 °C	30-280 °C
Rang tự động	160 °C	100-230 °C
Nấu ăn chuyên sâu	170 °C	50-250 °C
Nhiều loại	240 °C	200-300 °C
Turbogril	200 °C	100-260 °C
HydraCook	160 °C	130-250 °C
Nhiệt phân		
Chương trình tự động		
Khác		
Nhiệt độ đế	190 °C	100-280 °C
Quạt sinh thái hỗ trợ nhiệt	190 °C	100-250 °C
Rã đông	25 °C	25-50 °C
Tắt cặn		
Cài đặt		
Giờ hoạt động		

Mẹo tiết kiệm năng lượng

Nấu ăn

- Sử dụng chức năng trình tự động để chế biến món ăn.
- Tháo hết các phụ kiện ra khỏi lò mà bạn không cần cho nấu ăn.
- Nói chung, tốt hơn là nên chọn nhiệt độ thấp nhất trong phạm vi được chỉ định trong công thức hoặc bàn nấu ăn sau đó kiểm tra nấu một lần thời gian nấu tối thiểu đã trôi qua.
- Chỉ làm nóng trữ đông vỏ bọc nếu nó được chỉ định trong công thức hoặc trong biểu đồ nấu ăn.
- Tránh mở cửa lò trong khi trong khi nấu ăn.
- Tốt nhất nên sử dụng khuôn mờ và tối và các món nướng được làm bằng vật liệu không phản chiếu (thép tráng men, kính chịu nhiệt, nhôm đúc phủ của một lớp phủ). Các vật liệu sáng bóng như thép không gỉ hoặc nhôm trả lại nhiệt lượng truyền qua do đó đồ ăn không còn ngon nữa. Sinh không che phủ sàn của chuồng hoặc lưu ý nhôm phản xạ nhiệt.
- Theo dõi thời gian nấu để tránh lãng phí năng lượng trong quá trình nấu ăn.
Nếu có thể, hãy cài đặt thời gian nấu hoặc sử dụng đầu dò nhiệt độ.
- Bạn có thể sử dụng chế độ nấu có quạt hỗ trợ + cho số lượng lớn các món ăn. Bạn có thể nấu ở nhiệt độ thấp hơn hơn ở chế độ nhiệt Base-vault , bởi vì nhiệt được phân phối ngay lập tức trong buồng nấu. Bạn cũng có thể nấu ở nhiều mức cùng một lúc.
- Chế độ sưởi ấm hỗ trợ quạt Eco là thích hợp để nấu những phần nhỏ, chẳng hạn như pizza đông lạnh, bánh nướng, bánh ngọt khô, các món thịt và món rang. Bạn tiết kiệm năng lượng bằng cách sử dụng nhiệt một cách tối ưu. Nếu bạn chỉ sử dụng một cấp độ, bạn có thể tiết kiệm tới 30% năng lượng trong khi nhận được kết quả nấu ăn rất tốt chất lượng. Tránh mở cửa lò nướng trong khi nấu ăn.
- Đối với món nướng, nên chọn Chế độ Turbogrill . Nó cho phép sử dụng nhiệt độ thấp hơn các chế độ nướng khác có nhiệt độ tối đa.
- Nếu có thể, hãy chuẩn bị nhiều món ăn cùng một lúc. Đặt chúng từng cái một bên cạnh những người khác hoặc trên ni- khác nhau bên.
- Nấu trực tiếp từng cái một các món ăn khác mà bạn không thể không chuẩn bị cùng một lúc, vì sử dụng nhiệt lượng đã có sẵn.

Mẹo tiết kiệm năng lượng

Sử dụng nhiệt dư

- Nếu bạn đã lập trình một chương trình nấu ăn trên 140°C và kéo dài hơn 30 phút, bạn có thể cài đặt nhiệt độ tối thiểu khoảng.

5 phút trước khi kết thúc chu kỳ nấu ăn. Nhiệt còn lại từ lò nướng đủ để nấu xong

phẳng. Tuy nhiên, không tắt lò nướng trong không có trữ ứng hợp nào (xem chương "Hứng dẫn an toàn và cảnh báo").

- Tốt nhất là nên bắt đầu quá trình nhiệt phân trực tiếp vào cuối một chu kỳ nấu ăn. Nhiệt lượng còn lại làm giảm tiêu thụ năng lượng.

Điều chỉnh cài đặt

Chọn Màn hình | Chạm nhanh | Đã tắt để giảm

mức tiêu thụ năng lượng của các bộ phận điều khiển.

Đối với đèn chiếu sáng ngăn nấu, hãy chọn cài đặt Đèn chiếu sáng | Tắt hoặc Bật trong 15 giây.

Bạn có thể bật lại đèn bao vây bất cứ lúc nào sử dụng phím .

Chế độ tiết kiệm điện

Vì lý do tiết kiệm năng lượng, lò nướng sẽ tự động tắt

khi không có hoạt động nấu nướng hoặc xử lý nào khác đang diễn ra. Thời gian được hiển thị trên màn hình hoặc trời tối

(xem chương "Cài đặt").

Đặt hàng

Bật lò nư ớng.

Menu chính đư ợc hiển thị.

Đặt đĩa vào lò.

Chọn chế độ nấu mong muốn.
ghét.

Chế độ hoạt động đư ợc hiển thị

theo dõi nhiệt độ đư ợc khuyến nghị.

Nếu cần thiết, hãy thay đổi nhiệt độ
đư ợc lập trình sẵn.

Nhiệt độ đư ợc lập trình trư ớc là
đư ợc chấp nhận sau vài giây. Bạn có
thể thay đổi nhiệt độ sau đó bằng cách sử
dụng các nút
điều hư ớng.

Xác nhận bằng cách chạm vào OK.

Nhiệt độ thực tế đư ợc hiển thị và
giai đoạn làm nóng bắt đầu.

Bạn có thể theo dõi sự gia tăng nhiệt độ. Sẽ có
tín hiệu âm thanh khi thiết bị đạt đến nhiệt độ đã
chọn.

Khi nấu xong, chạm vào
nút chế độ nấu đã chọn để dừng chế độ nấu.

Lấy thức ăn đã nấu chín ra khỏi lò.

Tắt lò.

Thay đổi giá trị và cài đặt cho chu

trình nấu ăn

Tùy thuộc vào phư ơng pháp nấu ăn, bạn có thể
sửa đổi một số giá trị và cài đặt cho quá trình

nấu ăn hiện tại.

Tùy thuộc vào chế độ đã chọn, bạn có thể
thay đổi các thiết lập sau:

- Nhiệt độ

- Khoảng thời gian

- Dừng lại ở

- Khởi hành lúc

Thay đổi nhiệt độ

Bạn có thể thay đổi nhiệt độ
đư ợc đề xuất trong mục Khác | Cài
đặt | Nhiệt độ. đư ợc lập trình sẵn.

Chạm vào mũi tên hoặc hoặc nhấn

trư ợt ngón tay của bạn trên thanh

trư ợt

Nhiệt độ cài đặt đư ợc hiển thị tại
màn hình.

Thay đổi nhiệt độ cài đặt
sử dụng khu vực điều hư ớng.

Bạn có thể điều chỉnh nhiệt độ bằng cách
Bư ớc 5°C.

Xác nhận bằng cách chạm vào OK.

Chư ơng trình nấu ăn vẫn tiếp tục
với nhiệt độ mới.

Đặt thời gian nấu

Việc nấu ăn sẽ kém thành công hơn nếu
đĩa để trong lò quá lâu
trư ớc khi chư ơng trình bắt đầu. CÁC
sản phẩm tư ơng tử có thể mất đi
màu sắc, hoặc thậm chí trở nên không phù hợp cho
sự tiêu thụ.

Đối với bánh mì và bánh ngọt, bột
nguy cơ khô héo và tăng lên
kém hơn.

Chờ càng ít thời gian càng tốt trư ớc
khi bắt đầu chư ơng trình.

Bạn đã đặt đĩa vào lò nư ớng và đã chọn chế
độ và các cài đặt cần thiết (ví dụ:

nhiệt độ).

Bạn có thể ra lệnh dừng nấu tự động hoặc
cấu hình

thời gian bắt đầu hoặc dừng lại trong bạn
phục vụ cài đặt thời gian nấu ăn, Dừng lại ở
hoặc Khởi hành có thể truy cập thông qua phím

- Thời gian nấu

Bạn chỉ ra thời gian cần thiết cho nấu ăn. Một khi điều này

Khi thời gian trôi qua, quá trình làm nóng khoang nấu sẽ tự động dừng lại. Thời gian nấu tối đa phụ thuộc vào chế độ được chọn.

- Dừng lại ở

Bạn có thể lập trình thời gian món ăn sẽ chín. Buồng nấu dừng làm nóng

tự động tại thời điểm đó.

- Khởi hành lúc

Chức năng này chỉ xuất hiện trong menu nếu bạn đã chọn tùy chọn Thời gian nấu hoặc Dừng ở. Tùy chọn Khởi hành tại cho phép bạn lập trình thời gian tại mà quá trình nấu món ăn sẽ bắt đầu. Lúc này, quá trình làm nóng khoang nấu sẽ tự động bắt đầu.

Chạm vào nút cảm biến .

Đặt thời lượng và/hoặc thời gian mong muốn.

Xác nhận bằng OK.

Sử dụng phím để quay lại menu của chế độ nấu đã chọn.

Thay đổi thời gian nấu đã cài đặt

Chạm vào nút cảm biến .

Chọn thời lượng hoặc thời gian mong muốn.

Xác nhận bằng cách chạm vào OK.

Chọn Chính sửa.

Thay đổi thời lượng hoặc thời gian đã đặt.

Xác nhận bằng cách chạm vào OK.

Sử dụng phím để quay lại menu của chế độ nấu đã chọn.

Trong trường hợp hợp mắt điện, cài đặt sẽ bị xóa.

Xóa thời gian nấu đã đặt

Chạm vào nút cảm biến .

Chọn thời lượng hoặc thời gian mong muốn.

Xác nhận bằng cách chạm vào OK.

Chọn Xóa.

Xác nhận bằng cách chạm vào OK.

Sử dụng phím để quay lại menu của chế độ nấu đã chọn.

Nếu bạn xóa Thời lượng, giờ được thiết lập cho chức năng Dừng tại và Ngày khởi hành cũng sẽ bị xóa.

Nếu bạn xóa thời gian đã đặt đối với chức năng Dừng tại hoặc Bắt đầu tại, nấu ăn bắt đầu với thời gian bộ đồ nấu ăn.

Hủy nấu ăn

Chạm vào nút chọn chế độ hoặc phím .

Khi Hủy thao tác được hiển thị, xác nhận bằng OK.

Sử dụng ánh sáng chiếu sáng cho chuông trại dừng nấu ăn. Thời gian của cài đặt nấu ăn đã bị xóa.

Menu chính được hiển thị.

Đặt hàng

Làm nóng trữ ớc vỏ bọc

Chức năng Booster đư ợc sử dụng để tăng tốc độ làm nóng khoang nấu ở một số chế độ nhất định.

Chỉ có một số ít chế phẩm hiếm hoi cần phải làm nóng trữ ớc vỏ bọc. Bạn có thể cho hầu hết

các món ăn vào lò khi còn lạnh để tận dụng nhiệt tỏa ra ngay khi nhiệt độ tăng lên. Làm nóng lò trữ ớc cho các chế phẩm và chế độ sau:

- bánh mì đen, thịt bò nư ớng và thịt bò thăn ở chế độ Fan + , Hydra-Nấu và Nư ớng trên lửa - bánh ngọt và

bánh quy có thời gian nấu thời gian nấu ngắn (khoảng 30 phút), nấu các loại bột mềm (ví dụ như bánh bông lan) ở chế độ nhiệt tử trên xúống dư ới (không có chức năng Booster)

Tăng cư ờng

Chức năng Booster đư ợc sử dụng để tăng tốc độ làm nóng khoang nấu.

Chức năng này đư ợc bật theo mặc định cho các chế độ sau (Khác | Cài đặt | Tăng cư ờng | Đã bật): - Nhiệt hỗ trợ quạt + - Nhiệt hầm

- Rang tự động - HydraCook Nếu

bạn cài đặt nhiệt độ

trên 100°C và chức năng Booster đư ợc kích hoạt, lò sẽ nhanh chóng nóng lên đến nhiệt độ đã cài đặt. Để thực hiện điều này, điện trở trên/lư ới, điện trở tròn và quạt đư ợc kích hoạt cùng lúc.

Với chức năng Booster, mặt trên của một số loại bột mềm (ví dụ như bánh bông lan, bánh quy) có xu hư ớng chuyển sang màu nâu quá nhanh.

Tắt chức năng Booster cho loại chế phẩm này.

Tắt chức năng Booster khi nấu ăn

Chọn cài đặt Booster |

Sau đó tắt chế độ nấu mong muốn.

Chức năng Booster sẽ bị vô hiệu hóa trong quá trình làm nóng. Chỉ có các điện trở tư ơng ứng với chế độ nấu đã chọn mới đư ợc kích hoạt.

Nếu bạn muốn kích hoạt lại chức năng Booster cho các lần nấu ăn sau, hãy chọn Booster | Đã kích hoạt.

Lò nướng của bạn được trang bị hệ thống cung cấp độ ẩm. Ở chế độ Hydra-Cook, nguồn cung cấp hơi i nư ớc và thông gió được tối ưu hóa đảm bảo thịt, bánh mì và bánh ngọt của bạn chín đều và vàng đều.

Bắt đầu bằng cách chọn chế độ HydraCook.

Sau khi chọn chế độ nấu mong muốn, hãy cài đặt nhiệt độ và chỉ định loại cũng như số lần xả hơi i (Xả hơi i tự động, xả hơi i 1 lần, xả hơi i 2 lần hoặc xả hơi i 3 lần).

Nư ớc sạch được hút vào hệ thống khuếch tán hơi i nư ớc thông qua ống hút nằm bên dư ới bằng điều khiển ở phía bên trái.

Nếu chất lỏng khác ngoài nư ớc bị hút vào, lò sẽ bị hỏng.

Chỉ sử dụng nư ớc chảy có thêm độ ẩm để nấu ăn.

Trong quá trình nấu, nư ớc được giải phóng vào buồng nấu dư ới dạng hơi i nư ớc. Các lỗ thoát hơi i nư ớc nằm ở góc sau bên trái của trần buồng nấu.

Thực phẩm phù hợp Quá trình

khuếch tán hơi i nư ớc kéo dài khoảng 5 đến 8 phút. Số lượng hơi i nư ớc thoát ra và thời điểm thích hợp để kích hoạt chúng phụ thuộc vào loại thực phẩm cần nấu:

- Đối với bột men, bạn nhận được-
Bạn sẽ đạt được kết quả tốt nhất bằng cách sử dụng chức năng xả hơi i nư ớc vào đầu chu trình nấu.

- Đối với bánh mì và bánh cuộn, xả hơi i khi bắt đầu nấu sẽ giúp bánh nở tốt hơn. Ngoài ra, lớp vỏ bánh sẽ sáng bóng hơn nhờ sự khuếch tán hơi i nư ớc bổ sung vào cuối quá trình nấu.

- Khi nướng thịt mỡ, việc xả hơi i nư ớc ngay từ đầu khi nấu sẽ giúp loại bỏ mỡ hiệu quả hơn.

Nấu ăn với độ ẩm bổ sung không phù hợp với bột quá ẩm, ví dụ: đối với bánh meringue, vì khi chế biến chúng cần phải qua quá trình sấy khô.

Mẹo: Sử dụng sách công thức nấu ăn hoặc ứng dụng Miele để được hướng dẫn.

Bắt đầu nấu ăn với HydraCook

Việc hơi i nư ớc ngưng tụ hình thành trên cửa sổ bên trong quá trình khuếch tán là bình thường. Sau đó nó sẽ bốc hơi i trong quá trình nấu.

Chuẩn bị món ăn và cho vào lò nướng.

Chọn HydraCook.

Nhiệt độ được lập trình sẵn (160°C) sẽ được hiển thị.

Cài đặt nhiệt độ Nếu cần, hãy thay đổi nhiệt độ đã lập trình sẵn.

Xác nhận bằng cách chạm vào OK.

Bây giờ bạn có thể lập trình xả hơi i.

HydraCook

Chọn khuếch tán hơi nước

Nếu bạn muốn tự động kích hoạt khuếch tán hơi nước

Sau giai đoạn làm nóng, hãy chọn Tự động khuếch tán hơi nước.

Nếu bạn muốn kích hoạt thủ công - phát một hoặc nhiều chương trình phát sóng hơi nước tại thời điểm cụ thể, chọn 1 khuếch tán hơi nước, 2 khuếch tán hơi nước hoặc 3 lần xả hơi.

Xác nhận bằng cách chạm vào OK.

Nếu bạn muốn chuẩn bị thức ăn chẳng hạn như bánh mì hoặc bánh cuộn trong buồng nấu được làm nóng trước, nên kích hoạt

khuếch tán hơi nước theo cách thủ công. Kích hoạt đợt giải phóng hơi nước đầu tiên ngay sau đó sau khi đã cho thức ăn vào.

Nếu bạn đã chọn nhiều hơn một sự khuếch tán của hơi nước, thứ hai không chỉ có thể được kích hoạt một lần vỏ bọc đã đạt đến nhiệt độ ít nhất 130°C.

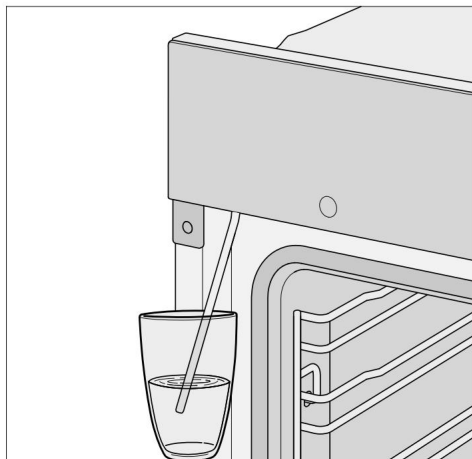
Màn hình cho biết lưu lượng nước cần thiết cho nấu ăn phải được hút chân không.

Chuẩn bị nước và bắt đầu quá trình hút

Đổ lưu lượng vừa đủ vào bình chứa của nước được yêu cầu.

Mở cửa.

Tháo ống hút nằm ở bên trái bên dưới biểu ngữ của đặt hàng.



Nhúng ống hút vào bình chứa đầy nước.

Xác nhận bằng cách chạm vào OK.

Quá trình hút bắt đầu.

Lưu lượng nước thực sự được hút lên có thể ít hơn số lưu lượng yêu cầu. Khi đó sẽ còn lại chất lỏng trong bình chứa.

Bạn có thể tạm dừng và tiếp tục quá trình hút bất cứ lúc nào bằng cách chạm vào OK.

Sau khi quá trình hút bụi hoàn tất, hãy tháo hộp đựng ra và đóng lại cửa.

Tiếng bơm vẫn có thể nghe thấy trong một khoảng khắc ngắn. Nước còn lại

trong ống hút được hút vào.

Làm nóng buồng nấu và quạt làm mát bật. Nhiệt độ cài đặt và

nhiệt độ thực tế được hiển thị.

Bạn có thể theo dõi sự gia tăng nhiệt độ. Sẽ có tín hiệu âm thanh khi thiết bị đạt đến nhiệt độ đã chọn.

Kích hoạt khuếch tán hơi nước

Nguy cơ thứ ơng tích do hơi nước thoát ra.

Hơi nước có thể gây ra bỏng nặng.

Ngoài ra, bất kỳ sự lắng đọng hơi nước nào trên bảng điều khiển sẽ kéo dài thời gian

phản ứng của phím nhạy và màn hình cảm ứng.

Không mở cửa trong khi hơi nước thoát ra.

Khuếch tán hơi nước tự động

Quá trình khuếch tán hơi nước được kích hoạt tự động sau giai đoạn gia nhiệt.

Hơi nước được khuếch tán vào bên trong chuồng. Thông báo xuất hiện trên màn hình.

biến mất ở cuối va- phát sóng nổi sỡ.

Hoàn tất quá trình nấu.

- 1 khuếch tán hơi nước,
- 2 khuếch tán hơi nước hoặc
- 3 khuếch tán hơi nước

Bạn có thể kích hoạt thủ công hơi nước thoát ra ngay khi phím được nhấn nhạy cảm sáng lên.

Chờ cho đến khi quá trình gia nhiệt hoàn tất để hơi nước hòa trộn cũng như luồng không khí nóng từ bên trong chuồng.

Mẹo: Để biết khi nào cần kích hoạt xả hơi,

Tham khảo hướng dẫn trong sách công thức nấu

ăn đi kèm hoặc ứng dụng Miele.

Sử dụng chức năng Hẹn giờ

để nhắc bạn kích hoạt chúng.

Chạm vào nút cảm biến .

Sự khuếch tán hơi nước được kích hoạt. xuất hiện trên màn hình và nút cảm ứng tắt.

Thực hiện tư ơng tự để kích hoạt các phím ơng pháp khuếch tán hơi nước khác, với điều kiện là nút sáng.

Sau khi hơi nước cuối cùng bùng nổ, chìa khóa nhạy cảm và biến mất khỏi màn hình.

Hoàn tất quá trình nấu.

Làm bay hơi nước còn lại

Nếu bạn sử dụng chế độ nấu ăn

với nguồn cung cấp độ ẩm và chế độ này hoạt động liên tục, không có nước còn sót lại trong hệ thống. Nước là hoàn toàn bị loại bỏ bởi sự khuếch tán của hơi nước.

Nếu một chức ơng trình có đầu vào độ ẩm bị gián đoạn theo cách thủ công hoặc trong do mất điện, nước vẫn chưa được sử dụng vẫn còn trong hệ thống bốc hơi.

Lần tới khi bạn sử dụng

Chức năng HydraCook hoặc chức ơng trình tự động có đầu vào độ ẩm, nước bay hơi còn lại sẽ được hiển thị.

Tốt nhất là khởi chạy ngay lập tức-

sự bốc hơi nước để nước khuếch tán vào thực phẩm tiếp theo lần chỉ có nước ngọt.

Nguy cơ chấn thứ ơng khi giải phóng- hơi nước.

Hơi nước có thể gây ra bỏng nặng.

Không mở cửa trong khi hơi nước thoát ra.

Sự bốc hơi của nước còn lại có thể kéo dài tới 30 phút. Tùy thuộc vào lượng nước còn lại.

HydraCook

Buồng nấu được làm nóng và nước còn lại được chuyển thành hơi nước, do đó độ ẩm được lắng đọng trong chuồng và trên cửa.

Lau sạch mọi hơi nước ngưng tụ trong bao vây một khi nó đã có làm mát.

Tiến hành bốc hơi nước dư ngay lập tức

Nguy cơ hư hỏng tích do hơi nước thoát ra.

Hơi nước có thể gây ra bông nặng.

Không mở cửa trong khi hơi nước thoát ra.

Chọn chế độ nấu hoặc chương trình tự động có đầu vào độ ẩm.

Thiết bị yêu cầu bạn làm bay hơi nước dư.

Xác nhận bằng cách chạm vào OK.

Hiển thị chỉ báo thời gian.

Quá trình bốc hơi của nước còn lại bắt đầu. Bạn có thể theo dõi thời gian còn lại trên màn hình.

Thời gian hiển thị phụ thuộc vào số lượng của nước trong mạch bay hơi. Thời gian có thể được sửa chữa

trong quá trình bốc hơi tùy thuộc vào lượng nước thực tế cần bốc hơi khỏi mạch.

Vào cuối quá trình bốc hơi của nước còn lại, một tín hiệu sẽ phát ra và màn hình hiển thị Hoàn tất.

Bây giờ bạn có thể thực hiện một bữa ăn hoặc chương trình tự động với độ ẩm được tăng cường.

Khi nước còn lại bốc hơi, hơi nước được lắng đọng trong buồng nấu và trên cửa. Hãy chắc chắn lau sạch những sương mù này sau khi khoang nấu đã nguội.

Bỏ qua sự bốc hơi của nước còn lại

Trong điều kiện bất lợi, nếu quá trình hút tiếp tục, điều này có thể khiến hệ thống bốc hơi tràn vào buồng nấu.

Nếu có thể, không nên làm gián đoạn quá trình bốc hơi nước còn lại.

Chọn chế độ nấu hoặc chương trình tự động có đầu vào độ ẩm.

Xuất hiện nước bay hơi còn sót lại.

Chọn Bỏ qua.

Bây giờ bạn có thể thực hiện một bữa ăn hoặc chương trình tự động với độ ẩm được tăng cường.

Lần tới khi bạn chọn chế độ nấu hoặc chương trình tự động có độ ẩm hoặc khi bạn tắt lò, nó

Bạn sẽ được hỏi xem có muốn tiếp tục bốc hơi lượng nước còn lại hay không.

Thiết bị của bạn cung cấp nhiều chức năng trình tự động mà bạn cho phép bạn thành công trong những món ăn thành công nhất thợ lặn.

Thể loại

Để dễ đọc hơn, các chức năng trình tự động được nhóm theo danh mục. Bạn chỉ cần chọn chức năng trình tự động ứng với thực phẩm bạn muốn chế biến và làm theo hướng dẫn

màn hình.

Sử dụng chức năng trình tự động

Chọn Chức năng trình tự động .

Danh sách lựa chọn sẽ được hiển thị.

Chọn danh mục mong muốn.

Các chức năng trình tự động có trong danh mục mong muốn sẽ được hiển thị.

Chọn chức năng trình tự động mong muốn.

Thực hiện theo các hướng dẫn xuất hiện trên màn hình.

Hướng dẫn sử dụng

- Sử dụng các công thức được cung cấp để giúp bạn sử dụng chức năng trình tự động. Mỗi chức năng trình tự động cũng cho phép bạn chuẩn bị các công thức nấu ăn tự động với số lượng khác nhau.
- Trừ khi bắt đầu chức năng trình tự động, hãy để lò nguội đến mức nhiệt độ phòng nếu bạn đến để thực hiện việc nấu ăn.
- Đối với một số chức năng trình tự động, bạn phải đợi đến khi kết thúc giai đoạn làm nóng trước khi cho thực phẩm vào lò. Một thông báo trên màn hình sẽ thông báo cho bạn về điều này.
- Trong một số máy tự động-ve, bạn phải thêm chất lỏng sau thời gian nấu ăn nhất định. Một thông báo có chỉ báo thời gian được hiển thị trên màn hình (ví dụ: tưới nước đĩa).
- Thời lượng chức năng trình tự động chỉ mang tính chất tham khảo. Nó có thể thay đổi tùy thuộc vào nhiều thông số khác nhau. Ở đó nhiệt độ ban đầu của thịt có thể ví dụ. ảnh hưởng đến thời gian nấu ăn-
con trai.

Các ứng dụng khác

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

- Rã đông
- Nấu ở nhiệt độ thấp
- Chuẩn bị đồ bảo quản
- An toàn
- Sản phẩm đông lạnh/bữa ăn chế biến sẵn
- Làm nóng bát đĩa

Rã đông Việc rã đông

nhẹ nhàng giúp bảo quản chất dinh dưỡng (vitamin, muối khoáng). Chọn mục Khác . Chọn Rã đông.

Thay đổi nhiệt độ đã lập trình

sẵn nếu cần thiết.

Không khí trong khoang nấu sẽ lưu thông để rã đông thực phẩm một cách nhẹ nhàng.

Nguy cơ nhiễm trùng liên quan đến sự hình thành của vi khuẩn.

Vi khuẩn, ví dụ như Salmonella có thể gây ngộ độc thực phẩm nghiêm trọng.

Khi rã đông cá và thịt (đặc biệt là gia cầm), hãy tuân thủ các điều kiện vệ sinh nghiêm ngặt.

Không sử dụng chất lỏng thu được trong quá trình rã đông.

Nấu thức ăn ngay sau khi rã đông.

Khuyên bảo

- Lấy sản phẩm đông lạnh ra khỏi bao bì và đặt lên khay nư ớng đa năng hoặc vào đĩa để rã đông.
- Sử dụng khay nư ớng đa năng có giá đỡ ở trên cùng để rã đông gia cầm. Bằng cách này, thực phẩm sẽ không bị ngập trong chất lỏng rã đông.
- Cá, thịt hoặc gia cầm không cần phải rã đông hoàn toàn trước khi nấu. Rã đông một phần là đủ để làm cho bề mặt của chúng đủ mềm để tiếp nhận gia vị.

Nấu ở nhiệt độ thấp Nấu ở nhiệt độ thấp là phương pháp lý tư ớng để nấu các loại thịt bò, thịt lợn, thịt bê hoặc thịt cừu mềm, cần nấu chín chính xác.

Đầu tiên, áp chảo thịt thật nhanh và ở nhiệt độ cao ở tất cả các mặt.

Sau đó, đặt miếng thịt vào khoang nấu đã được làm nóng trước, nơi i thịt sẽ được nấu chậm ở nhiệt độ thấp cho đến khi đạt đư ợc độ chín mong muốn.

Phương pháp này giúp làm mềm thịt. Nư ớng thịt bắt đầu lưu thông bên trong và thấm vào thịt đến các lớp bên ngoài.

Kết quả là rất mềm và ngon ngọt. Chỉ sử

dụng thịt

thịt nạc chín kỹ, không có gân hoặc mỡ xung quanh mép. Lọc xư ớng thịt trước khi nấu.

Để áp chảo thịt, hãy sử dụng chất béo chịu đư ợc nhiệt độ cao, ví dụ như bơ đã làm trong hoặc dầu ăn.

Các ứng dụng khác

Không đậy nắp thịt trong khi nấu.

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

Ngay sau khi chương trình nấu kết thúc, bạn có thể thái thịt ngay lập tức. Không cần phải để nó nghỉ ngơi.

Giữ thịt ấm trong ngăn nấu cho đến khi sẵn sàng phục vụ. Kết quả nấu ăn sẽ không bị ảnh hưởng.

Ăn trên đĩa đã làm nóng trước cùng với nước sốt rất nóng để món ăn không bị nguội quá nhanh.

Thịt có nhiệt độ ăn lý tưởng.

Sử dụng nhiệt Base-vault

Sử dụng hũ đựng dẫn trong bảng nấu ăn ở cuối tài liệu này làm hũ đựng dẫn.

Sử dụng khay nung đa năng có đặt giá ở trên cùng.

Đặt khay nung đa năng vào lò với giá đỡ ở mức 1.

Chọn chế độ Sole Heat .
hầm và nhiệt độ 120°C.

Làm nóng trước khoang lò bằng khay nung đa năng và giá nung trong khoảng 15 phút.

Trong khi lò đang nóng, hãy áp

chảo thịt cho đến khi chín vàng tất cả các mặt trên bếp.

Nguy cơ bỏng do quá nhiệt

khuôn mặt nóng bỏng.

Lò nung nóng trong khi hoạt động. Bạn có thể bị bỏng nếu tiếp xúc với điện trở, loa và các phụ kiện.

Sử dụng miếng lót nồi khi khuấy, đặt và lấy thức ăn nóng ra khỏi lò nóng.

Đặt thịt đã áp chảo vào

Lưu ý: Tán nhiệt.

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

Nấu chín thịt.

Tiệt trùng thực phẩm đóng hộp

Nguy cơ nhiễm trùng liên quan đến sự hình thành của vi khuẩn.

Nếu rau và thịt khô chỉ được khử trùng một lần thì bào tử của vi khuẩn *Clostridium botulinum* sẽ không bị tiêu diệt hoàn toàn. Độc tố có thể hình thành và gây ngộ độc nghiêm trọng. Những bào tử này chỉ có thể bị tiêu diệt khi được khử trùng lại.

Sau khi làm mát, luôn khử trùng rau và thịt khô lần thứ hai trong vòng 2 ngày.

Các ứng dụng khác

Nguy cơ thứ ơng tích do áp suất quá cao trong lon kín.

Tiệt trùng hoặc hâm nóng lại Lon đóng kín gây ra áp suất quá mức có thể khiến các thùng chứa này bị vỡ.

Không bao giờ khử trùng hoặc hâm nóng lại của lon trong thiết bị của bạn.

Chuẩn bị trái cây và rau quả

Hướng dẫn này áp dụng cho 6 lọ 1 lít.

Chỉ sử dụng các lọ chuyên dụng đư ợc bán ở các cửa hàng chuyên dụng (lọ đóng hộp hoặc lọ có nắp vặn). Sử dụng

chỉ có lọ và con dấu trong cao su trong tình trạng hoàn hảo.

Trư ợc khi tiến hành khử trùng, rửa sạch lọ của bạn bằng nư ớc rất nóng sau đó lấp đầy chúng lên đến 2 cm từ tiến tới mức tối đa.

Sau khi đổ đầy thức ăn, es-lau sạch vành lọ bằng vải nư ớc sạch và nóng sau đó đóng lại những chiếc lọ.

Lấp đĩa nấu đa năng vào sử dụng ở cấp độ 1 và sắp xếp các lọ lên trên.

Chọn chế độ Nhiệt hỗ trợ quạt + và nhiệt độ 160 đến 170°C.

Đợi cho đến khi nhỏ bong bóng hình thành và nổi lên theo một cách đều đặn trong lọ.

Hạ nhiệt độ kịp thời để để ngăn chất lỏng tràn ra ngoài.

Khử trùng trái cây và dưa chua

Ngay khi các bong bóng nổi lên trong lọ, đặt nhiệt độ nhiệt đư ợc chỉ định và để chúng lọ trong buồng nóng trong thời gian đã chỉ định.

Khử trùng rau quả

Ngay khi các bong bóng nổi lên trong lọ, cài đặt nhiệt độ khử trùng đã chỉ định và khử trùng rau trong thời gian đã nêu.

Sau khi khử trùng, cài đặt nhiệt độ nhiệt đư ợc chỉ định và để lại các lọ trong buồng nóng trong thời gian quy định.

	/	/
Trái cây	-/-	30 °C 25-35 phút
dưa chuột	-/-	30 °C 25-30 phút
củ cải đư ờng	120 °C	30 °C
màu đỏ	30-40 phút	25-30 phút
đậu xanh, đậu bơ	120 °C 90-120 phút	30 °C 25-30 phút

/ Nhiệt độ và thời gian khử trùng, ngay khi các bong bóng xuất hiện

/ Nhiệt độ và thời gian tỏa nhiệt

Lấy lọ ra sau khi khử trùng

Nguy cơ chấn thứ ơng do bề mặt nóng.

Các lọ nóng sau khi khử trùng.

Sử dụng miếng lót nổi để loại bỏ lọ từ lò nư ớng.

Lấy lọ ra khỏi lò.

Để yên với một miếng vải trong xấp xỉ 24 giờ trong một căn phòng đư ợc che chở bản nháp.

Các ứng dụng khác

Sau khi làm mát, khử trùng luôn luôn là rau khô và thịt lần thứ hai trong không gian 2 ngày.

Mở khóa hệ thống khóa

lọ và kiểm tra xem nắp có dính chặt vào lọ không.

Khử trùng lại lọ đã mở hoặc cất giữ ở nơi i mát mẻ và ăn hết trái cây và

rau đư ợc khử trùng ngay lập tức.

Kiểm tra các lọ trong khi chúng kho. Nếu bất kỳ lọ nào đã mở trong quá trình lưu trữ hoặc nếu nắp vụn có hình vòm và không

không kêu khi mở, vứt đi nội dung.

Mát nư ớc

Làm khô hoặc khử nư ớc thực phẩm là một phư ơng pháp bảo quản tự nhiên cho trái cây, một số loại rau và các loại thảo mộc.

Điều kiện là trái cây và rau quả phải tư ơ i, chín và không không bị hư hỏng.

Chuẩn bị thức ăn bằng cách thái lát-khoa học. Một số loại thực phẩm cũng cần phải lột vỏ và bỏ hạt.

Tùy thuộc vào kích thước của chúng, hãy rải đều thành một lớp nếu có thể thức ăn để khô trên giá hoặc bếp đa năng.

Mẹo: Bạn cũng có thể sử dụng khay nư ớng Gourmet có lỗ và khay AirFry nếu có. Một.

Không sử dụng quá 2 cấp độ sấy khô cùng lúc.
Đặt thực phẩm cần sấy khô vào cấp độ 1+2.

Nếu bạn sử dụng lưu ới và khay nư ớng nấu ăn đa năng, chèn tấm dư ới lưu ới.

Chọn Nhiệt hỗ trợ quạt + .

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

Lật thức ăn thứ ớng xuyên trên bếp đa năng.

Thời gian khô lâu hơn cho toàn bộ vật liệu khô hoặc cắt đôi.

Thực phẩm để sấy khô	Thời gian [h]	Nhiệt độ [°C]	Chế độ
Trái cây	60-70	2-8	
Rau	55-65	4-12	
Nấm	45-50	5-10	
Thảo mộc thơm *		30-35	4-8
Chế độ			

hoạt động, Nhiệt độ, Thời gian sấy, Nhiệt

xoay +, Sole-vault nhiệt

*Chỉ cho thảo mộc khô vào khay nư ớng

vùng nấu đa năng ở mức 2 và sử dụng chế độ nấu Sole Heat.

vault cho rằng với chế độ nấu ăn Quạt + quạt đang bật thấp sáng

Giảm nhiệt độ nếu

những giọt nư ớc hình thành trong buồng nấu.

Loại bỏ thực phẩm khô

Nguy cơ chấn thương do bề mặt nóng.

Trong quá trình hoạt động, lò nư ớng đang cháy. Bạn có thể tự thiêu mình tiếp xúc với điện trở, loa và các phụ kiện.

Sử dụng miếng lót nồi để loại bỏ thực phẩm khô.

Các ứng dụng khác

Đề trái cây hoặc rau quả nguội khô.

Trái cây sấy khô phải khô hoàn toàn như ng vẫn mềm và đàn hồi. Họ không đư ợc sản xuất bất kỳ nư ớc nếu bạn bẻ hoặc cắt chúng.

Bảo quản thực phẩm khô trong lọ hoặc hộp kín.

Sản phẩm/bữa ăn đông lạnh chuẩn bị

Mẹo làm bánh, pizza và bánh mì dài

- Nư ớng bánh ngọt, pizza và bánh mì baguette đông lạnh trên giá có lót giấy nến.
Đo chênh lệch nhiệt độ, bép và đĩa

Các dụng cụ nấu ăn đa năng có thể bị biến dạng rất nhiều trong quá trình chế biến những thực phẩm này đến mức có thể không thể lấy chúng ra khỏi vỏ bọc khi chúng nóng. Bất kỳ cách sử dụng mới nào cũng gây ra một cái mới sự biến dạng.

- Chọn nhiệt độ thấp nhất đư ợc ghi trên bao bì.

Mẹo cho khoai tây chiên, bánh croquette hoặc sản phẩm tư ơng tự

- Bạn có thể nấu những sản phẩm đông lạnh này trên bép hoặc bép đa năng.
- Chọn nhiệt độ thấp nhất đư ợc ghi trên bao bì.
- Lật thực phẩm nhiều lần.

Chuẩn bị sản phẩm/bữa ăn đông lạnh chuẩn bị

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

Bánh nâu, pizza, khoai tây chiên hoặc các loại thực phẩm tư ơng tự khác không có chúng màu nâu.

Chọn nhiệt độ và hư ớng dẫn nấu ăn đư ợc ghi trên bao bì.

Làm nóng tư ớc vỏ bọc.

Đặt đĩa vào lò ở độ cao đư ợc khuyến nghị trên bao bì.

nấu ăn đư ợc làm nóng tư ớc.

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

Làm nóng các món ăn

Để hâm nóng các món ăn, hãy sử dụng Chế độ sưởi ấm có quạt hỗ trợ + .

Chỉ đun nóng những món ăn chịu nhiệt.

Đặt giá ở mức 1 và đặt bát đĩa cần hâm nóng lên giá.

Tùy thuộc vào kích thước của các món ăn, bạn

Bạn cũng có thể đặt nó trên đế của buồng nấu và tháo rời nó

cộng thêm phần hỗ trợ khăn dài.

Chọn Nhiệt hỗ trợ quạt + .

Đặt nhiệt độ giữa 50 và 80°C.

Nguy cơ bị bỏng!

Sử dụng miếng lót nôi để loại bỏ đĩa đựng trong lò nư ớng. Những giọt nư ớc có thể hình thành ở mặt đư ới của các món ăn.

Lấy đĩa đã nóng ra khỏi lò.

Nướng bánh ngọt/bánh mì

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

Bánh nâu, pizza, khoai tây chiên hoặc các loại thực phẩm tự nướng khác không có chúng màu nâu.

Mẹo nấu ăn

- Cài đặt thời gian nấu. Không để bánh ngọt và bánh mì trong sự bao vây quá lâu trước khi bắt đầu nấu, vì bột có thể khô và nở kém hơn.
- Bạn có thể sử dụng lưới, tấm nướng, đĩa nướng đa năng cũng như tất cả các khuôn chịu được nhiệt độ cao.
- Tránh sử dụng khuôn trong suốt làm bằng vật liệu không được xử lý vì chúng sẽ khiến da chuyển sang màu nâu không đều hoặc thậm chí hơn nữa. Trong một số trường hợp, thức ăn không được nướng chín đúng cách.
- Khuôn hình chữ nhật hoặc dài phải được đặt ở một góc, để có được sự phân phối lý tưởng về nhiệt và kết quả nướng đồng phục.
- Luôn đặt khuôn lên giá.
- Bạn có thể nướng bánh lớn với trái cây và bánh lớn trực tiếp trong khay nướng nhiều mục đích sử dụng.

Sử dụng giấy dầu

Phụ kiện Miele, chẳng hạn như bếp đa năng, có lớp phủ PerfectClean

(xem chương "Thiết bị"). TRONG Theo nguyên tắc chung, các bề mặt được xử lý với PerfectClean không cần được phủ bằng mỡ hoặc được phủ bằng giấy nến.

Sử dụng giấy dầu để nướng bột bánh quy, vì dung dịch của baking soda được sử dụng trong sự chuẩn bị này có thể gây hại lớp phủ PerfectClean.

Sử dụng giấy dầu để nướng bánh bông lan, bánh meringue, bánh macaron và các món đặc sản tự nướng tự khác. Loại mì ống này có xu hướng dính do hàm lượng cao lòng trắng trứng.

Sử dụng giấy nến để chuẩn bị các sản phẩm đông lạnh trên

Lưu ý: tản nhiệt.

Ghi chú về biểu đồ nấu ăn

Bạn sẽ tìm thấy các bản nấu ăn ở cuối tài liệu.

Chọn nhiệt độ

Theo nguyên tắc chung, hãy chọn nhiệt độ thấp nhất. Trong trường hợp nhiệt độ cao hơn, thời gian thời gian nấu được rút ngắn như nướng màu nâu có thể không đều và thức ăn có thể không chín đúng cách.

Chọn thời gian nấu

Trừ khi có chỉ dẫn khác, thời gian được đưa ra trong bảng nấu ăn có giá trị đối với lò nướng chưa được làm nóng trước. Giảm thời gian nướng xuống khoảng 10 phút nếu

lò nướng đã được làm nóng trước.

Nói chung, hãy kiểm tra thời gian nấu sau thời gian ngắn nhất được chỉ định. Dùng que gỗ đâm vào bột.

Nếu que thử ra sạch, không có dấu vết gì của bột ướt, nấu xong.

Nướng bánh ngọt/bánh mì

Ghi chú về phương pháp nấu ăn

Tổng quan về tất cả các chế độ có giá trị khuyến nghị có thể được tìm thấy trong chương "Menu chính và menu phụ".

Sử dụng Chương trình Tự động Làm theo

Hướng dẫn trên màn hình.

Sử dụng chế độ nhiệt hỗ trợ quạt + Bạn có

thể chọn nhiệt độ thấp hơn so với chế độ nhiệt trên-dưới, vì nhiệt được phân phối ngay lập tức khắp khoang nấu.

Sử dụng chế độ này nếu bạn muốn nấu ở nhiều mức cùng một lúc. Tầng 1: Đặt thực phẩm ở tầng 2.

2 cấp độ: Đặt thức ăn lên cấp độ 1+2.

Mẹo: Nếu bạn sử dụng nhiều khay nướng cùng lúc, hãy đặt khay nướng đa năng ở khay thấp nhất.

Sử dụng HydraCook Sử dụng chế

độ nấu này để nấu với độ ẩm bổ sung. Đặt thức ăn ở mức 1.

Sử dụng Intensive Bake Chế độ này phù

hợp với bánh ngọt hoặc bánh nướng có nhân ẩm.

Tuy nhiên, phương pháp này không thích hợp để làm bánh quy hoặc bánh ngọt

mỏng. Nướng bánh ngọt hoặc bánh nướng ở mức 1 hoặc 2.

Sử dụng nhiệt Base-vault

Khuôn được khuyến nghị: khuôn mờ và tối màu làm bằng tấm kim loại đen, men nâu, thiếc hoặc nhôm mờ tối màu, cũng như khuôn làm bằng thủy tinh chịu nhiệt hoặc có lớp phủ chống dính.

Sử dụng chế độ này để chế biến các món ăn truyền thống. Nếu bạn sử dụng sách công thức nấu ăn tự động cổ, hãy chọn nhiệt độ thấp hơn 10°C so với chỉ dẫn. Thời gian nấu không thay đổi.

Đặt thức ăn ở mức 1 hoặc 2.

Sử dụng quạt Eco hỗ trợ nhiệt

Sử dụng chế độ nấu này để tiết kiệm năng lượng khi nấu những phần nhỏ, ví dụ: pizza đông lạnh, bánh mì cuộn nướng sẵn hoặc khuôn cắt bánh quy.

Đặt thức ăn ở mức 2.

Mẹo rang

- Bạn có thể sử dụng bất kỳ tấm làm bằng vật liệu chịu nhiệt, bằng bán tại. đĩa nướng, đĩa hầm, đĩa thủy tinh, túi nấu ăn hoặc túi, đĩa trong Đốt nung Römertopf, đĩa nấu ăn đa năng, vỉ nướng và/hoặc khay nướng vỉ nướng và quay (nếu có) trên bếp đa năng.
- Làm nóng vỉ nướng của bạn nấu ăn chỉ cần thiết cho chế biến thịt bò nướng và phi lê thịt bò. Theo nguyên tắc chung, hãy làm nóng vỉ nướng là không cần thiết.
- Để nướng thịt, hãy sử dụng vật dụng kín, ví dụ như: một đĩa nướng. Điều này giúp thịt vẫn giữ được độ ngon ngọt. Ngoài ra, vỉ nướng vẫn còn nhiều hơn sạch hơn rang trực tiếp trên vỉ nướng. Điều này cũng cho phép để có đủ vỉ nướng ép cho làm vỉ nướng sốt cơ bản.
- Nếu bạn sử dụng một túi hoặc một gói Khi nấu ăn, hãy làm theo hướng dẫn trên bao bì.
- Nếu bạn sử dụng vỉ nướng hoặc hộp đựng mở để nướng thịt, bạn có thể phủ thịt nạc với mỡ, phủ lên trên hoặc đâm vào đó những lát thịt xông khói mỏng.
- Nêm gia vị cho thịt và cho vào trong món ăn. Trang trí với quả óc chó bơ hoặc bơ thực vật, hoặc rắc lên với một ít dầu ăn. Đối với món nướng nạc lớn (2-3 kg) và gia cầm béo, thêm khoảng 1/8 lít nước.
- Không đổ quá nhiều chất lỏng trong quá trình nấu ăn. Điều này ngăn cản thịt khỏi màu nâu. Browning diễn ra vào cuối thời gian nấu. Mở nắp ra khi nấu được nửa chừng để có được thịt có màu nâu sẫm.

- Sau khi rang xong, lấy thức ăn ra khỏi lò. bao vây, che nó lại và để nguyên nghỉ ngơi khoảng 10 phút. Thịt nướng sẽ mất ít nước nấu hơn khi bạn sẽ cắt nó ra.
- 10 phút trước khi kết thúc nấu, Quét gia cầm bằng nước muối nhẹ để có được lớp da giòn.

Ghi chú về biểu đồ nấu ăn

Bạn sẽ tìm thấy các bản nấu ăn ở cuối tài liệu.

Tôn trọng phạm vi nhiệt độ, các mức độ và thời gian đã chỉ định. Những cái này các thông số được tính toán cho một số thùng chứa, miếng thịt và thói quen nấu ăn.

Chọn nhiệt độ

Theo nguyên tắc chung, hãy chọn nhiệt độ thấp nhất. Nếu nhiệt độ quá cao, thịt sẽ có màu nâu như ng không chín.

Ở chế độ Fan Heat + , Hy-draCook hoặc Auto Roast , hãy chọn nhiệt độ

của khoảng 20°C ít hơn so với Chế độ sưởi ấm dạng hầm .

Đối với các miếng thịt trên 3 kg, giảm nhiệt độ được chỉ định trong bảng xấp xỉ. 10°C. Việc nấu ăn sẽ mất nhiều thời gian hơn một chút, nhưng thịt sẽ chín đều và bên ngoài sẽ bớt khô hơn.

Khi nấu trên vỉ nướng, hãy giảm nhiệt độ xuống khoảng 10°C mỗi so với nấu ăn trong một thùng chứa nông trại.

Rang

Chọn thời gian nấu Trừ khi có chỉ dẫn khác, thời gian nêu trong bảng nấu chỉ áp dụng cho lò không đư ợc làm nóng trư ớc.

Bạn có thể tính toán thời gian của nấu bằng cách nhân chiều cao của miếng thịt nư ớng [cm] với thời gian nấu trên mỗi cm chiều cao [phút/cm], tùy thuộc vào loại thịt:

- Thịt bò/thịt thú săn: 15-18 phút/cm
- Thịt lợn/bê/cừu: 12-15 phút/cm
- Thịt bò nư ớng/phi lê: 8-10 phút/cm

Nói chung, hãy kiểm tra thời gian nấu sau thời gian ngắn nhất đư ợc chỉ định.

Khuyến bảo

- Nếu thịt đông lạnh, thời gian nấu sẽ tăng thêm khoảng 20 phút cho mỗi kg.
- Nếu thịt đông lạnh có trọng lượng dư ới 1,5kg, bạn có thể nư ớng mà không cần rã đông.

Ghi chú về phương pháp nấu ăn

Tổng quan về tất cả các chế độ có giá trị khuyến nghị có thể đư ợc tìm thấy trong chú ớng "Menu chính và menu phụ".

Chọn chế độ Nhiệt dư ới đáy khi kết thúc quá trình nấu nếu bạn muốn làm nàu phần đáy của thực phẩm nhiều hơn.

Chế độ Nấu chuyên sâu không phù hợp để nư ớng: nư ớc nấu sẽ sẫm màu quá nhiều.

Sử dụng Chú ớng trình Tự động Làm theo hướng dẫn trên màn hình.

Sử dụng chế độ Quạt + hoặc Nư ớng tự động Các chế độ này đư ợc thiết kế để

nư ớng và làm chín các món thịt, cá và gia cầm cũng như để nấu thịt bò nư ớng và phi lê bò.

Chế độ sưởi ấm có quạt hỗ trợ cho phép bạn chọn nhiệt độ thấp hơn so với chế độ sưởi ấm ở tầng trên cùng, vì nhiệt đư ợc phân phối ngay lập tức khắp khoang nấu.

con trai.

Ở chế độ Tự động rang , Đầu tiên, thực phẩm đư ợc áp chảo ở nhiệt độ

cao, khoảng 230°C. Nhiệt độ sau đó sẽ tự động giảm xuống mức bạn đã cài đặt.

Đặt thức ăn ở mức 1 hoặc 2.

Sử dụng HydraCook Sử dụng chế độ nấu này để nấu với độ ẩm bổ sung.

Đặt thức ăn ở mức 1.

Sử dụng nhiệt Base-vault

Sử dụng chế độ này để chế biến các món ăn truyền thống. Nếu bạn sử dụng sách công thức nấu ăn tự ớng đối cũ, hãy chọn nhiệt độ thấp hơn 10°C so với chỉ dẫn. Thời gian nấu không thay đổi.

Đặt thức ăn ở mức 1.

Sử dụng quạt Eco hỗ trợ nhiệt

Sử dụng chế độ nấu này để tiết kiệm năng lượng khi nấu những phần thịt quay hoặc thịt nhỏ.

Đặt thức ăn ở mức 1.

Nguy cơ chấn thương do bề mặt nóng.

Nếu bạn đang sử dụng chế độ nư ớng với khi cửa mở, luồng khí nóng từ tủ không còn đi qua quạt nữa và do đó không đủ để làm mát. CÁC các yếu tố kiểm soát trở thành nóng.

Đóng cửa khi nấu ăn

trên ví nư ớng.

- Sử dụng khay nư ớng đa năng với giá đỡ hoặc khay nư ớng ví nư ớng và thịt quay được đặt lên trên (nếu có). Lò nư ớng và tấm nư ớng ngăn ngừa để nư ớc thịt không bị cháy, để nó có thể tái sử dụng sau khi nấu xong. Thoa một ít dầu vào ví nư ớng hoặc dùng kẹp gấp khay nư ớng rồi đặt thức ăn lên trên.

Không sử dụng bếp nấu.

Mẹo nư ớng

- Cần phải làm nóng trước để nư ớng thức ăn. LÀM làm nóng mặt trên/lò nư ớng cửa đóng trong khoảng 5 phút.
- Rửa sạch thịt bằng nư ớc lạnh và lau khô. Không thêm muối những lát thịt trước nư ớng, chúng có thể bị mất nư ớc.
- Bạn có thể chảo thịt nạc với dầu. Không sử dụng chất béo khác vì chúng dễ bị đen hoặc dễ bị chảy khói.
- Làm sạch cá bơn cũng như thái lát cá và ướp muối. Bạn cũng có thể tư ới nư ớc cho chúng bằng nư ớc chanh.



Ghi chú về biểu đồ nấu ăn

Bạn sẽ tìm thấy các bản nấu ăn ở cuối tài liệu.

Tôn trọng phạm vi nhiệt độ, các mức độ và thời gian đã chỉ định. Những cái này các thông số được tính toán cho một số miếng thịt và thói quen nấu ăn.

Kiểm tra việc nấu nư ớng sau thời gian chỉ định ngắn hơn.

Chọn nhiệt độ

Theo nguyên tắc chung, hãy chọn nhiệt độ thấp nhất. Nếu nhiệt độ quá cao, thịt sẽ có màu nâu như ng không chín.

Chọn cấp độ

Chọn mức độ theo độ dày của miếng thịt cần nư ớng.

Đặt thực phẩm phẳng ở mức 2.

Đặt đờng kính lớn mét ở mức 1.

Thời trang nướng

Chọn thời gian nấu Các miếng thịt hoặc cá
đạt sẽ chín trong khoảng Mỗi mặt từ 6 đến 8 phút.

Để có thời gian nấu đồng đều ở chế độ
Nướng, hãy chọn những miếng có độ dày bằng
nhau. Nói chung, hãy kiểm tra thời

gian nấu sau thời gian ngắn nhất được chỉ định.

Để kiểm tra xem thịt đã chín chưa, hãy ấn vào
thịt bằng thìa.

Sau đó, bạn có thể xác định được mức độ chín
của món ăn.

- tái khi
thịt rất mềm, bên trong vẫn còn đỏ - vừa nếu
thìa không vào nhiều, bên trong thịt
có màu hồng

- thịt chín
khi thìa gần chìm vào thì thịt đã chín kỹ

Mẹo: Nếu bề mặt của miếng thịt lớn đã có màu
nâu như nướng thịt chưa chín, hãy đặt thực phẩm ở
giả thấp hơn hoặc giảm nhiệt độ của vỉ nướng.
Điều này giúp bề mặt không bị chuyển sang màu nâu
quá nhiều.

Ghi chú về phương pháp nấu ăn

Tổng quan về tất cả các chế độ có giá trị khuyến
nghị có thể được tìm thấy trong chương "Menu
chính và menu phụ".

Sử dụng Multigrill Sử

dụng chế độ nướng này để nướng các loại thực phẩm
mỏng (bít tết, xúc xích, v.v.) với số lượng
lớn và để làm chín vàng các món ăn lớn.

Toàn bộ bộ phận làm nóng của máil/ lò nướng chuyển
sang màu đỏ rực để tạo ra bức xạ nhiệt cần thiết.

Sử dụng Turbogrill Chế độ

này phù hợp để nướng những miếng thịt lớn
như thịt gia cầm.

Đối với các loại thịt cắt phẳng, nhiệt độ
thường được khuyến nghị là 220°C; Đối với lò
nướng có đường kính lớn hơn, nhiệt độ tối
đa cần thiết là 180 đến 200°C.

Vệ sinh và bảo trì

Nguy cơ chấn thương do bề mặt nóng.

Lò nư ớng nóng trong khi hoạt động. Bạn có thể bị bỏng nếu tiếp xúc với điện trở, loa và các phụ kiện.

Đợi cho đến khi khoang nấu, bộ phận làm nóng và các phụ kiện nguội hẳn trước khi vệ sinh bằng tay.

Nguy cơ chấn thương do điện giật.

Hơi nư ớc từ máy làm sạch bằng hơi nư ớc có thể đọng lại trên các bộ phận dẫn điện và gây ra hiện tượng đoản mạch.

Không bao giờ sử dụng máy làm sạch bằng hơi nư ớc để vệ sinh.

Nếu sử dụng các sản phẩm vệ sinh không phù hợp, bề ngoài và chất lượng của bề mặt có thể bị đổi màu hoặc hư hỏng. Mặt trước của lò nư ớng sẽ bị hư hỏng nặng hơn nếu bạn vệ sinh bằng chất tẩy rửa lò nư ớng và các sản phẩm tẩy cặn.

Mọi bề mặt đều dễ bị trầy xước. Bề mặt kính thậm chí có thể bị nứt.

Loại bỏ ngay phần chất tẩy rửa còn sót lại.

- sản phẩm giặt có chứa dung môi, - sản phẩm giặt bằng thép

không gỉ, - sản phẩm giặt cho máy rửa

chén-

xe, - nư ớc lau cửa sổ, -

chất tẩy rửa cho bếp gồm thủy tinh, - miếng bọt biển có miếng mài mòn,

bàn chải hoặc miếng bọt biển có chứa cặn chất tẩy rửa,

- cục tẩy làm sạch, - dụng cụ cạo

kim loại, - len thép, - dụng cụ

làm sạch mài mòn

cùng một nơi và lặp đi lặp lại,

- chất tẩy rửa lò nư ớng, -

dụng cụ cạo rửa dạng xoắn.

Các cặn bẩn đã đóng cứng sẽ khó loại bỏ hơn, nếu không muốn nói là không thể. Nếu bạn sử dụng thiết bị nhiều lần mà không vệ sinh thì việc vệ sinh sau này sẽ càng khó khăn hơn. Tốt nhất là nên loại bỏ bụi bẩn ngay lập tức.

Không nên rửa phụ kiện bằng máy rửa chén.

Mẹo: Các cặn bẩn do nư ớc trái cây hoặc bột bánh nhỏ giọt sẽ dễ loại bỏ hơn nếu lò vẫn còn ấm.

Để việc vệ sinh dễ dàng hơn, chúng tôi khuyên bạn nên tiến hành như sau: Tháo cửa. Tháo rời các giá đỡ bậc thang

có thanh trượt FlexiClips (nếu lò nư ớng của bạn được trang bị thanh trượt

này). Hạ thấp thanh gia nhiệt trên cùng/lò nư ớng.

Sản phẩm không nên sử dụng

Để tránh làm hỏng bề mặt khi vệ sinh, không sử dụng: - các sản phẩm giặt có chứa soda,

amoniac, axit hoặc clo, - các sản phẩm tẩy cặn trên mặt tiền, - các sản phẩm mài mòn như bột tẩy rửa và sữa, kem

tẩy rửa,

Vệ sinh và bảo trì

Làm sạch bụi bẩn thông thường

Một miếng đệm đũa đặt xung quanh vỏ bọc để đảm bảo độ kín giữa kính và vỏ bọc. Nó có thể bị hư hỏng nếu bạn chà xát hoặc cọ rửa nó.

Tránh vệ sinh nó càng nhiều càng tốt - có thể.

Làm sạch vết bẩn thông thường

Nên vệ sinh sạch sẽ bụi bẩn - bình thường chắc chắn ngay lập tức với nước, xà phòng rửa chén và một miếng bọt biển hoặc vải sợi nhỏ mềm.

Ngay lập tức loại bỏ bất kỳ thức ăn thừa nào chất tẩy rửa bằng nước sạch.

Điều này đặc biệt quan trọng cho các bộ phận đũa phủ PerfectClean vì cặn sản phẩm tẩy rửa sẽ ảnh hưởng đến hiệu quả chống dính.

Sau đó lau khô bằng vải mềm.

Làm sạch mọi vết bẩn cứng đầu (trừ thanh trượt)

FlexiClip

Nước trái cây hoặc vết bẩn từ nước trái cây thịt có thể để lại dấu vết hoặc các đốm xỉn màu trên bề mặt của thiết bị. Tuy nhiên, chúng không ảnh hưởng đến khả năng sử dụng.

Không có lý do gì để cố gắng loại bỏ những thứ này vết bẩn bằng mọi giá. Chỉ sử dụng sản phẩm đũa để xuất.

Loại bỏ bất kỳ cặn bẩn nào còn sót lại bằng dụng cụ cạo kính hoặc xoắn ốc bằng thép không gỉ (ví dụ: Spiremouss của Spontex), của nước nóng và xà phòng rửa chén.

Sử dụng chất tẩy rửa lò nướng

Khi bề mặt có lớp phủ Chất tẩy rửa lò nướng PerfectClean có khả năng loại bỏ vết bẩn cứng đầu.

Miele sau khi bề mặt đã nguội.

Nếu lò nướng phun vào khoảng trống và lỗ hồng, mùi hôi khó chịu có khả năng xảy ra hình thành trong các chu kỳ nấu ăn tiếp theo.

Không xịt chất xịt lò nướng trên vòm của buồng nấu.

Không xịt chất xịt lò nướng trong các khoảng trống và lỗ hồng của tủ ở bên và tủ ở sau của khoang nấu.

Để nguyên như hướng dẫn trên bao bì.

Sản phẩm vệ sinh lò nướng các nhà sản xuất khác chỉ nên áp dụng cho các bề mặt đũa làm mát trong thời gian tối đa là 10 phút.

Sau khi để nó hoạt động, bạn có thể sử dụng mặt nạ của miếng bọt biển để đĩa.

Ngay lập tức loại bỏ bất kỳ thức ăn thừa nào chất tẩy rửa bằng nước sạch.

Sau đó lau khô bề mặt bằng vải mềm.

Bụi bẩn bám trên

Thanh trượt FlexiClips

Rửa trong máy rửa chén loại bỏ mỡ đặc biệt dùng trong đũa ray Kẹp trượt FlexiClips, có thể trượt kém hơn.

Trên hết, không được vệ sinh thanh ray Kẹp trượt FlexiClips có thể rửa bằng máy rửa chén.

Đổi với vết bẩn cứng đầu trên bề mặt hoặc trong trượt hợp ổ bị bị bẩn do nước trái cây

quá tải, hãy làm như sau:

Ngâm trong thời gian ngắn (10 phút- (khoảng 1/2 inch) nhúng thanh trượt Flexi-Clips vào nước ấm có pha nước rửa chén.

Nếu cần thiết, cũng sử dụng mặt nhám của miếng bọt biển rửa chén. Bạn có thể vệ sinh ổ bị bằng bàn chải mềm.

Sau khi vệ sinh, có thể còn sót lại một số màu sắc hoặc sự đổi màu mà tuy nhiên, không ảnh hưởng đến các thuộc tính sử dụng.

Làm sạch vỏ bọc bằng

Nhiệt phân

Bạn có thể vệ sinh vỏ bọc của nấu ăn với chức năng nhiệt phân tại thay vì phải vệ sinh bằng tay.

Trong quá trình làm sạch nhiệt phân, buồng nấu được làm nóng đến hơn 400°C. Điều này cho phép phá hủy và tái biến tất cả các cặn bã thành tro. Sự bao vây.

Bạn có thể lựa chọn giữa 3 cấp độ nhiệt phân, với thời gian khác nhau.

- Mức 1 dành cho vết bẩn nhẹ,
- Mức 2 dành cho đất nặng hơn -
bạn đã đọc sách 2x.
- Mức 3 dành cho vết bẩn nặng.

Cửa thiết bị sẽ tự động khóa khi quá trình nhiệt phân bắt đầu. Bạn chỉ có thể mở lại sau khi quá trình vệ sinh hoàn tất.

Bạn cũng có thể trì hoãn việc bắt đầu nhiệt phân, ví dụ để tận dụng lợi thế giá phòng ban đêm có lợi hơn n.

Sau khi quá trình nhiệt phân hoàn tất, bạn có thể dễ dàng loại bỏ cặn (ví dụ: tro tàn) cuối cùng đã tích tụ, tùy thuộc vào mức độ bẩn từ lò nướng.

Chuẩn bị cho quá trình nhiệt phân

Nhiệt độ rất cao của vỏ bọc trong quá trình vệ sinh bằng nhiệt phân làm hỏng phụ kiện.

Tháo tất cả các phụ kiện ra khỏi buồng nấu trước khi bắt đầu nhiệt phân. Điều này cũng áp dụng cho khăn dài cũng hỗ trợ như phụ kiện tùy chọn.

Vệ sinh và bảo trì

Một luồng khói mạnh nguy cơ xảy ra trong tủ nướng có sự bắn đáng kể bên trong vỏ bọc nấu ăn.

Cặn bám có thể để lại vết xỉn màu hoặc vết bẩn lâu ngày trên bề mặt tráng men.

Làm sạch bụi bẩn thô từ buồng nấu trước khi bắt đầu

chương trình nhiệt phân và loại bỏ bụi bẩn bám trên bề mặt tráng men bằng cách sử dụng dụng cụ cạo

thủy tinh.

Tháo tất cả các phụ kiện (bao gồm cả đứng) của bao vây của nấu ăn.

Bắt đầu nhiệt phân

Nguy cơ bị thư giãn do khí độc.

Quá trình làm sạch nhiệt phân có thể giải phóng khói có thể gây kích ứng niêm mạc.

Không ở trong bếp trong quá trình vệ sinh nhiệt phân và tránh xa trẻ em và vật nuôi.

Hãy chắc chắn rằng nhà bếp được tốt được thông gió trong quá trình làm sạch nhiệt phân. Ngăn ngừa mùi hôi lan sang các phòng khác.

Nguy cơ chấn thư giãn do bề mặt nóng.

Trong quá trình làm sạch nhiệt phân, lò nướng nóng lên nhiều hơn trong sử dụng bình thường.

Ngăn chặn trẻ em chạm vào lò trong quá trình vệ sinh nhiệt phân.

Chọn mức nhiệt phân bằng tùy thuộc vào mức độ bẩn của lò nướng của bạn.

Xác nhận bằng cách chạm vào OK.

Thực hiện theo các hướng dẫn xuất hiện trên màn hình.

Xác nhận bằng cách chạm vào OK.

Bạn có thể bắt đầu quá trình nhiệt phân ngay lập tức hoặc hoãn lại sau.

Bắt đầu nhiệt phân ngay lập tức

Nếu bạn muốn khởi chạy ngay lập tức-

Để bắt đầu quá trình làm sạch nhiệt phân, hãy chọn Bắt đầu ngay.

Xác nhận bằng cách chạm vào OK.

Quá trình nhiệt phân bắt đầu.

Cửa đã tự động khóa. Sau đó, buồng nấu sẽ tự động làm nóng và quạt làm mát.

được kích hoạt.

Ánh sáng của buồng nấu là bị vô hiệu hóa trong quá trình nhiệt phân.

Thời gian còn lại cho quá trình nhiệt phân sẽ được hiển thị. Không thể thay đổi được.

Nếu bạn đã đặt hẹn giờ trong thời gian chờ, một tín hiệu âm thanh sẽ phát ra khi hết giờ, nhấp nháy và thời gian tăng dần. Của Khi bạn chạm vào phím , tín hiệu âm thanh và hình ảnh sẽ tắt.

Bắt đầu quá trình nhiệt phân chậm trễ

Nếu bạn muốn hoãn chuyến khởi hành của mình nhiệt phân, chọn Bắt đầu tại.

Xác nhận bằng cách chạm vào OK.

Cài đặt thời gian khi vệ sinh phải bắt đầu bằng quá trình nhiệt phân.

Xác nhận bằng cách chạm vào OK.

Chọn Nhiệt phân .

Vệ sinh và bảo trì

Cửa đã tự động khóa. Chỉ dẫn Khởi hành đư ợc hiển thị tại màn hình, theo sau là thời gian khởi hành đã lập trình.

Nút cảm ứng chuyển sang màu cam.

Miễn là thời gian bắt đầu chưa đạt đến, bạn có tùy chọn thay đổi thời gian khởi hành bằng cách chạm vào .

Ngay khi thời gian bắt đầu đạt đư ợc, máy sủi và quạt bao vây tự động bật và thời gian còn lại sẽ đư ợc hiển thị.

Nhiệt phân hoàn toàn

Ngay khi thời gian còn lại đạt đến 0:00 h, một thông báo cho biết rằng cửa đang đư ợc mở khóa.

Ngay khi cửa đư ợc mở khóa, thông báo Hoàn tất thao tác sẽ hiển thị và có tín hiệu phát ra.

Tắt lò.

Tín hiệu âm thanh và hình ảnh dừng lại.

Nguy cơ chấn thương do quá khuôn mặt nóng bừng.

Lò nư ớng vẫn còn rất nóng khi quá trình nhiệt phân vừa kết thúc. BẠN BẠN có thể bị bỏng nếu tiếp xúc với điện trở và loa.

Đề cho các điện trở nguội và buồng nấu trư ớc khi loại bỏ bất kỳ cặn bã nào.

Loại bỏ bất kỳ chất cặn bã nào từ quá trình nhiệt phân (ví dụ như tro) có thể đã tích tụ trong chuồng tự thuộc vào mức độ bản của lò nư ớng.

Bạn có thể loại bỏ hầu hết cặn bản bằng nư ớc nóng và nư ớc rửa chén, sử dụng miếng bọt biển

hoặc một miếng vải sợi nhỏ sạch và ẩm ướt.

Tùy thuộc vào mức độ bản của thiết bị, bên trong kính có thể đư ợc phủ một lớp tiền gửi. Bạn có thể dễ dàng loại bỏ nó bằng miếng bọt biển rửa chén, dụng cụ cạo kính hoặc dụng cụ xoắn ốc thép không gỉ (ví dụ xoắn ốc Spiremouss' từ Spontex) và sản phẩm đĩa.

Một miếng đệm đư ợc đặt xung quanh vỏ bọc để đảm bảo độ kín giữ kính và vỏ bọc. Nó có thể bị hư hỏng nếu bạn chà xát hoặc cọ rửa nó.

Tránh vệ sinh nó càng nhiều càng tốt có thể.

Nư ớc trái cây hoặc vết nư ớc trái cây thịt có thể để lại dấu vết hoặc những đốm xỉn màu. Tuy nhiên, chúng không ảnh hưởng đến các thuộc tính sử dụng men răng.

Không có lý do gì để cố gắng loại bỏ những thứ này vết bản bằng mọi giá.

Vệ sinh và bảo trì

Tẩy cặn Hệ

thống bay hơi phải được tẩy cặn thứ ờng xuyên hơn hoặc ít hơn n, tùy thuộc vào độ cứng của nước ớc.

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

Sau một số lần nấu nhất định, hệ thống sẽ tự động nhắc bạn tẩy cặn lò nư ớng để đảm bảo lò hoạt động bình thường ờng.

Hiện thị và đếm 10 chu trình nấu cuối cùng cho đến khi tẩy cặn.

Sau đó, việc sử dụng các chế độ nấu ăn và chương trình tự động có đầu vào độ ẩm sẽ bị chặn.

Bạn chỉ có thể sử dụng lại chúng sau khi đã tẩy sạch cặn bản hoàn toàn. Bạn có thể tiếp tục sử dụng tất cả các chế độ nấu ăn và chương trình tự động khác mà không cần tăng thêm độ ẩm.

Quá trình tẩy cặn diễn ra như thế nào

Một khi bạn đã bắt đầu quá trình tẩy cặn, bạn phải thực hiện đến cùng. Không thể gián đoạn được.

Việc tẩy cặn mất khoảng 90 phút và diễn ra trong nhiều giai đoạn: 1. Chuẩn bị chất tẩy cặn

2. Hút sản phẩm tẩy cặn 3. Giai đoạn

hành động

4. Giai đoạn rửa 5. Giai

đoạn rửa 2 6. Giai đoạn rửa 3

7. Sự bay hơi của nước còn lại

Chuẩn bị để tẩy cặn

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

Để bạn không phải giữ hộp đựng sản phẩm tẩy cặn dư ới ống nạp, thiết bị của bạn được trang bị một ống hút bằng nhựa.

Để vệ sinh tối ưu, chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng viên tẩy cặn đi kèm, được thiết kế dành riêng cho Miele.

Mẹo: Bạn có thể mua thêm viên tẩy cặn từ các đại lý Miele, bộ phận dịch vụ khách hàng Miele hoặc từ cửa hàng trực tuyến của chúng tôi.

Các sản phẩm tẩy cặn khác, ngoài axit citric, có thể chứa các axit khác và/hoặc các thành phần không mong muốn như cloqua, có thể làm hỏng thiết bị của bạn.

Hơn nữa, hiệu quả tẩy cặn không thể được đảm bảo nếu dung dịch tẩy cặn không có nồng độ chính xác.

Đổ khoảng 600 ml nước máy lạnh vào bình chứa và hòa tan hoàn toàn viên tẩy cặn trong đó.

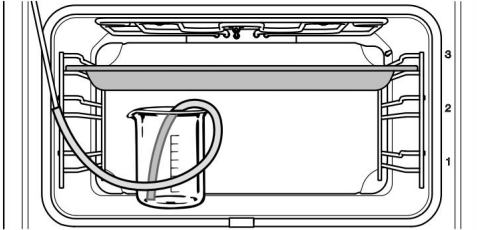
Thực hiện tẩy cặn Chọn mục

Khác . Chọn Tẩy cặn.

Nếu chế độ nấu và chương trình tự động bổ sung độ ẩm đã bị chặn, bạn có thể bắt đầu quá trình tẩy cặn ngay lập tức bằng cách xác nhận bằng nút OK.

Vệ sinh và bảo trì

Đặt bếp đa năng lên vị trí cao nhất và đẩy xuống thật mạnh để thu gom chất tẩy cặn sau khi sử dụng. Xác thực bằng cách chạm vào OK.



Đặt hộp đựng sản phẩm tẩy cặn vào đáy khoang nấu.

Cố định một đầu của ống vào nhựa vào ống chiết.

Nhúng đầu còn lại vào chất lỏng tẩy cặn ở đáy container, sau đó bảo vệ nó bằng cách sử dụng cốc hút.

Xác nhận bằng cách chạm vào OK.

Quá trình hút bắt đầu.

Bạn nghe thấy tiếng ồn của máy bơm m.

Bạn có thể tạm dừng và tiếp tục quá trình hút bất cứ lúc nào bằng cách chạm vào OK.

Lưu ý sản phẩm tẩy cặn thực sự được hút lên có thể ít hơn n theo số lưu ý yêu cầu. Sau đó vẫn còn chất lỏng trong bình chứa.

Sẽ có thông báo cho bạn biết quá trình hút đã hoàn tất.

Xác nhận bằng cách chạm vào OK.

Giai đoạn hành động bắt đầu. Bạn có thể theo dõi tiến trình.

Để lại bình chứa có ống nối với ống nạp trong buồng nấu sau đó thêm vào

khoảng 300 ml nước, hệ thống tiếp tục hút chất lỏng trong rằng sản phẩm có hiệu quả.

Khoảng 5 phút một lần, hệ thống sẽ hút thêm chất lỏng. BẠN nghe tiếng ồn của máy bơm m.

Ánh sáng của buồng nấu và quạt làm mát vẫn còn

tham gia trong suốt quá trình hoạt động.

Một tín hiệu âm thanh vang lên ở cuối giai đoạn hành động.

Xả hệ thống bốc hơi i sau giai đoạn hành động

Sau giai đoạn hành động, thiết bị phải Rửa sạch hệ thống bay hơi i để loại bỏ bất kỳ cặn sản phẩm tẩy cặn nào.

Để làm được điều này, khoảng 1 lít nước chảy được bơm vào ba lần.

hệ thống bốc hơi i sau đó được thu thập trong bếp đa năng.

Tháo tấm nồi đa năng.

chứa sản phẩm tẩy cặn, đổ hết ra và thay thế ở mức đư a vào phía trên.

Lấy ống nhựa ra khỏi hộp đựng-hố.

Tháo hộp đựng ra, rửa sạch-cẩn thận và đổ đầy khoảng 1 lít nước máy lạnh.

Đặt thùng chứa trở lại vào trong hộp và sữa chữa đư ống trở lại thùng chứa.

Xác nhận bằng cách chạm vào OK.

Quá trình hút đầu tiên bắt đầu rửa sạch .

Nước lưu u thông qua hệ thống bốc hơi i và sau đó được thu thập trong tấm nấu ăn đa năng.

Vệ sinh và bảo trì

Một thông báo mời bạn chuẩn bị quá trình rửa lần thứ hai.

Tháo tấm nồi đa năng.

Sử dụng chũa nước rửa thu được, đổ hết nước và thay thế vào trình độ cơ bản nâng cao.

Tháo ống nhựa ra khỏi thùng chứa và đổ khoảng 1 lít nước máy lạnh vào bình chứa.

Đặt thùng chứa trở lại vào trong hộp và sửa chữa đũa ống trở lại thùng chứa.

Xác nhận bằng cách chạm vào OK.

Làm tự động tự với cái thứ ba quá trình rửa sạch.

Để lại bếp đa năng và nước rửa đã thu thập

trong quá trình rửa lần thứ ba trong chuồng trong quá trình bốc hơi nước còn lại.

Sự bốc hơi của nước còn lại

Sau lần rửa thứ ba, quá trình sự bốc hơi của nước dư thừa hiếm khi.

Tháo hộp đựng và ống ra khỏi khoang nấu.

Đóng cửa lại.

Xác nhận bằng cách chạm vào OK.

Nguy cơ thương tích do hơi nước thoát ra.

Hơi nước có thể gây ra bỏng nặng.

Không mở cửa khi nước còn sót lại đang bốc hơi.

Làm nóng buồng nấu

kích hoạt và thời gian bốc hơi của lưu lượng nước còn lại được hiển thị.

Khoảng thời gian này sẽ được tự động điều chỉnh theo lưu lượng nước thực tế còn lại.

Kết thúc quá trình tẩy cặn

Khi quá trình bốc hơi nước còn lại kết thúc, một cửa sổ thông tin sẽ được hiển thị. Cửa sổ chỉ đũa ống cho bạn

vệ sinh sau quá trình tẩy cặn.

Xác nhận bằng cách chạm vào OK.

Một tiếng bíp vang lên và chữ Hoàn tất sẽ hiển thị.

Tắt lò nướng bằng nút Bật/Tắt.

Dừng lại .

Nguy cơ chấn thương do bề mặt nóng.

Trong quá trình hoạt động, lò nướng đang cháy. Bạn có thể tự thiêu mình tiếp xúc với điện trở, loa và các phụ kiện.

Chờ cho đến khi buồng nấu, điện trở và phụ kiện

đã nguội trước khi vệ sinh bằng chủ yếu.

Tháo tấm nồi đa năng.

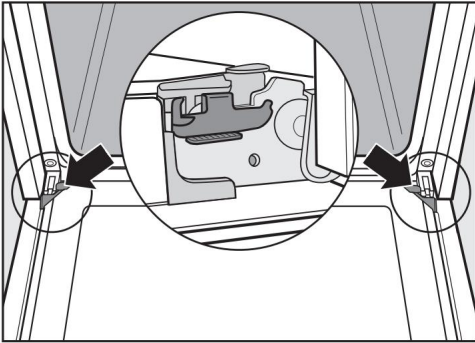
Sử dụng để chứa chất lỏng đã thu thập.

Vệ sinh lò nướng khi lò đã nguội để loại bỏ bất kỳ khoản tiền gửi nào độ ẩm và cặn sản phẩm của việc tẩy cặn.

Đợi cho đến khi vỏ hộp khô hoàn toàn trước khi đóng cửa. thiết bị.

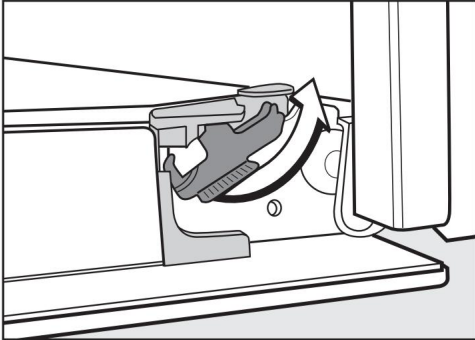
Vệ sinh và bảo trì

Tháo rời cửa Cửa nặng khoảng 7kg.



Cửa được gắn vào bản lề bằng giá đỡ.

Để tháo cửa, trước tiên bạn phải mở khóa chốt ở cả hai bản lề. Mở cửa hoàn toàn.



Mở khóa các giá đỡ bằng cách xoay chúng hết cỡ.

Nếu bạn tháo cửa không đúng cách, nó có thể làm hỏng lò nư ống.

Không bao giờ tháo cửa ra khỏi giá đỡ theo chiều ngang vì chúng sẽ rơi vào lò.

Không bao giờ giữ cửa bằng tay nắm để tháo cửa ra khỏi giá đỡ vì tay nắm có thể bị gãy.

Đóng chặt cửa thiết bị.



Giữ cửa ở hai bên rồi tháo ra-
Tháo nó ra khỏi các chốt ở phía trên.
Cẩn thận đừng làm kẹt cửa.

Vệ sinh và bảo trì

Tháo rời cửa Cửa bao gồm một hệ

thống mở gồm 4 tấm kính, một phần đư ợc trang bị lớp phủ phản xạ nhiệt.

Trong khi lò hoạt động, không khí cũng lưu thông qua cửa lò, do đó lớp kính bên ngoài vẫn mát.

Nếu bụi bẩn bám vào giữa các tấm kính, bạn có thể tháo rời cửa để vệ sinh bên trong các tấm kính.

Các vết xước có thể làm hỏng bề mặt kính của cửa.

Không sử dụng các sản phẩm mài mòn, miếng bọt biển thô, bàn chải hoặc dụng cụ cạo kim loại để vệ sinh bề mặt kính của cửa.

Để vệ sinh kính cửa, hãy làm theo hướng dẫn tư ợng tự như vệ sinh mặt trước của lò nư ớng.

Cửa sổ đư ợc xử lý theo nhiều cách khác nhau tùy thuộc vào từng phía. Các mặt nư ớng về phía khoang nấu sẽ phản xạ nhiệt.

Lò nư ớng sẽ bị hỏng nếu cửa kính đư ợc lắp ráp không đúng cách.

Đảm bảo đặt cửa sổ trở lại đúng vị trí sau khi vệ sinh.

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

Chỉ vệ sinh các bộ phận này bằng miếng bọt biển sạch, xà phòng rửa chén và nư ớc ấm hoặc bằng khăn sợi nhỏ sạch, ẩm.

Kính cửa có thể vỡ nếu bị rơi.

Đặt các cửa sổ đã tháo ra ở vị trí khó có thể bị vỡ.

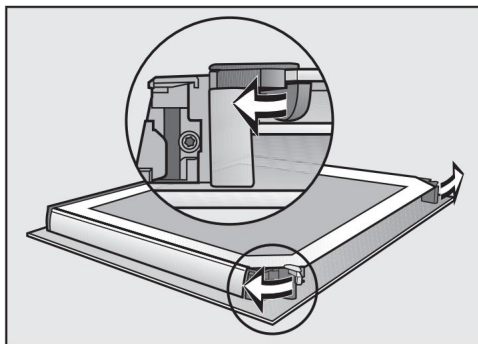
Nguy cơ thứ ợng tích do đóng cửa.

Cửa có thể đóng đột ngột nếu bạn tháo rời cửa khi nó vẫn còn gắn trên lò.

Việc tháo cửa trước khi tháo rời là điều cần thiết.

Lắp kính cửa ngoài trên bề mặt mềm (ví dụ như vải) để tránh trầy xước.

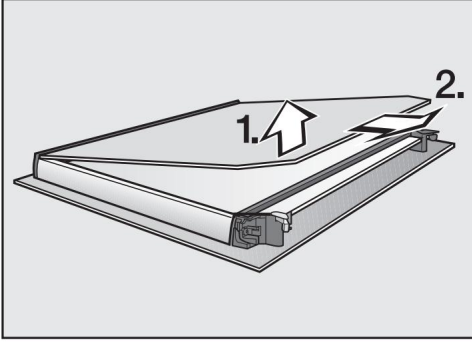
Nhớ đặt tay cầm vào khe hở, cạnh mép bàn, để mặt kính phẳng và không có nguy cơ vỡ trong quá trình vệ sinh.



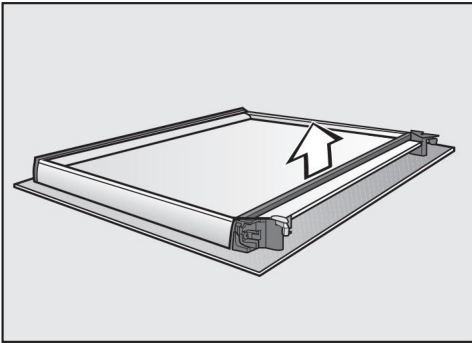
Mở khóa cửa sổ bằng cách xoay chúng ra ngoài.

Trước tiên, bạn có thể tháo cửa sổ bên trong, sau đó là hai cửa sổ trung gian:

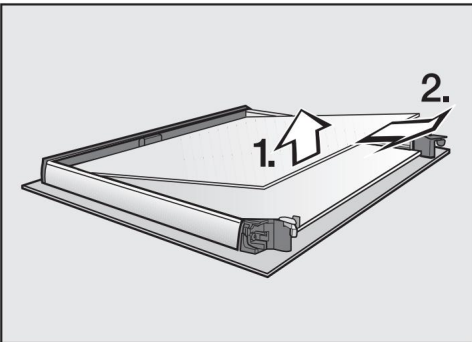
Vệ sinh và bảo trì



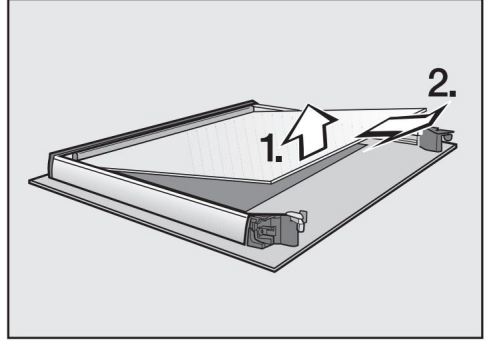
Nâng nhẹ cửa sổ bên trong lên-trên và lấy nó ra khỏi cây đũa phép bằng nhựa.



Tháo bỏ lớp niêm phong.



Nâng nhẹ cửa sổ trung gian phía trên lên và tháo ra.



Nâng nhẹ cửa sổ trung gian phía dư ới lên và tháo ra.

Lau sạch cửa sổ và cửa ra vào các vật dụng khác có nư ớc rửa chén, nư ớc nóng và miếng bọt biển hoặc một miếng vải sợi nhỏ sạch và dư ợc làm ẩm.

Lau khô các bộ phận bằng vải mềm mại.

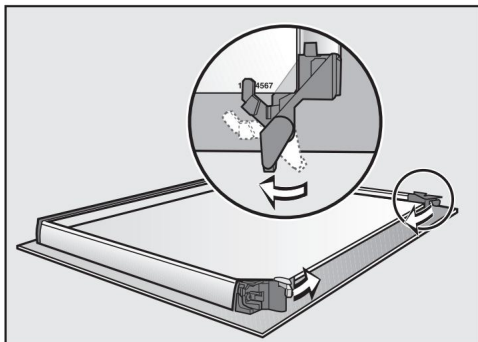
Sau đó lắp lại cửa với

chăm sóc :

Hai cửa sổ trung gian là giống hệt nhau. Để lắp ráp chúng một cách chính xác, hãy tuân thủ các tham chiếu dư ợc chỉ định trên cửa sổ.

Chèn cửa sổ trung gian phía dư ới để tham chiếu có thể dư ợc dư ợc (và không bị đảo ngư ợc).

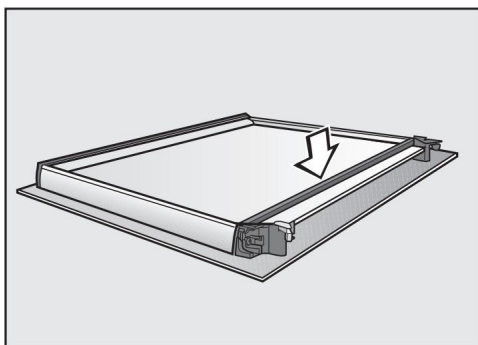
Vệ sinh và bảo trì



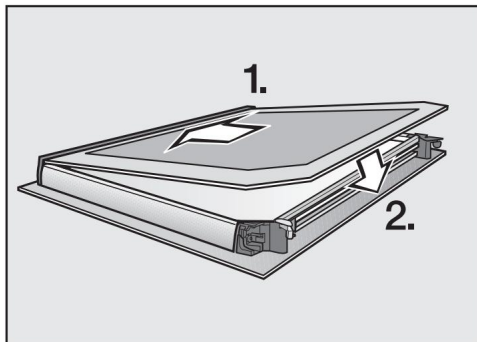
Xoay khóa cửa sổ vào trong sao cho chúng nằm trên cửa sổ trung gian phía dưới.

Chèn khung trung gian phía trên thấp hơn để có thể đọc được tham chiếu (và không bị đảo ngược).

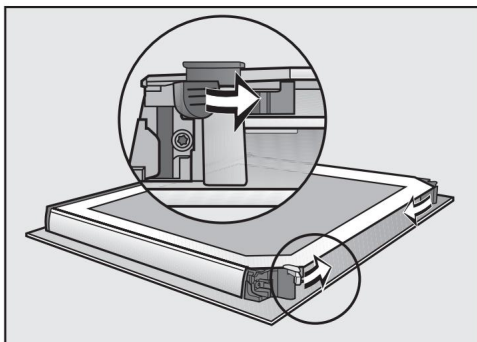
Kính phải nằm trên các thiết bị khóa.



Thay thế phớt.



Trừ ợt cửa sổ bên trong vào ba-
đồng hồ nhựa, mặt in lụa mờ hư ớng xuống dưới
và đặt vào giữa các thiết bị khóa.

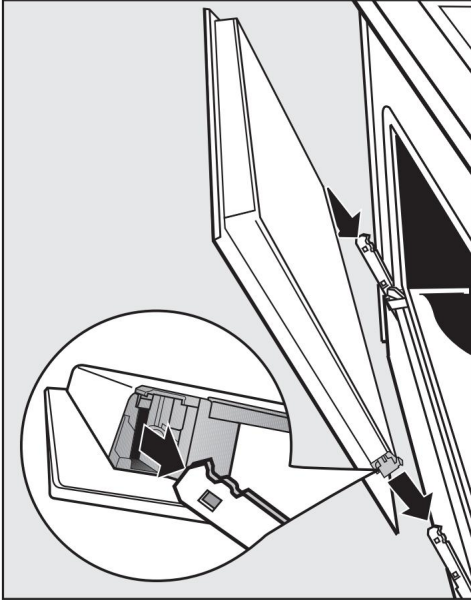


Đóng khóa cửa sổ bằng cách xoay chúng vào trong.

Cánh cửa đã được lắp ráp lại.

Vệ sinh và bảo trì

Lắp cửa



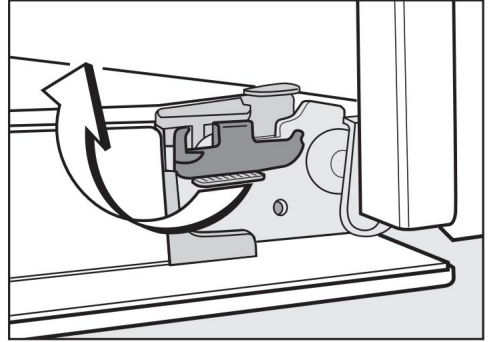
Nắm chặt hai bên cửa và lắp vào giá đỡ bản lề.

Cẩn thận đừng làm kẹt cửa.

Mở cửa hoàn toàn.

Nếu kẹp phanh không khóa được khóa đúng cách, cửa có thể thoát ra khỏi sự hỗ trợ và bị hư hỏng.

Khóa chặt các giá đỡ khóa lỏng.



Để khóa các giá đỡ khóa, xoay chúng hết mức có thể cho đến khi chúng nằm ngang.

Tháo rời các giá đỡ bậc thang bằng thanh trượt FlexiClip

Bạn có thể tháo rời các giá đỡ của các bậc thang có thanh trượt Flexi-Clips (nếu lò nư ớng của bạn đư ợc trang bị thanh trượt này).

Nếu bạn muốn tháo dỡ đư ờng ray

Thanh trượt FlexiClips riêng biệt, hãy làm theo hư ớng dẫn trong chư ơ ng "Thiết bị", phần "Lắp đặt và tháo dỡ thanh trượt FlexiClips".

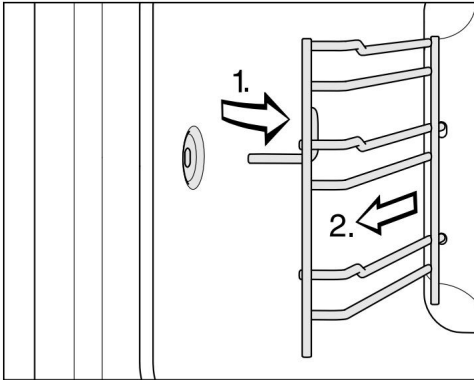
Nguy cơ chấn thương do bề mặt nóng.

Trong quá trình hoạt động, lò nư ớng đang cháy. Bạn có thể tự thiêu mình tiếp xúc với điện trở, loa và các phụ kiện.

Để cho bộ phận làm nóng, khoang nấu và các phụ kiện nguội.

trư ớc khi tháo dỡ các giá đỡ của khăn dài.

Vệ sinh và bảo trì



Kéo các giá đỡ bậc thang ra khỏi giá đỡ từ phía trước (1.) và tháo chúng ra (2.).

Việc lắp ráp được thực hiện theo thứ tự trong thơ.

Lắp ráp các bộ phận một cách cẩn thận.

Giảm sức cản của mặt trên/

lưới

Nếu mái khoang nấu quá bẩn, bạn có thể hạ thấp bộ phận mái/vỉ nư ởng để vệ sinh. Nên vệ sinh thùng xuyên mái khoang nấu bằng khăn ẩm hoặc miếng bọt biển rửa chén.

Nguy cơ chấn thương do bề mặt nóng.

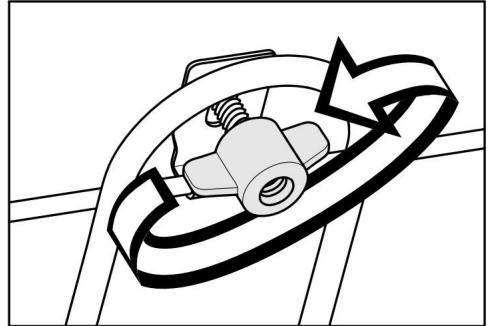
Lò nư ởng nóng trong khi hoạt động. Bạn có thể bị bỏng nếu tiếp xúc với điện trở, loa và các phụ kiện.

Đợi cho đến khi khoang nấu, bộ phận làm nóng và các phụ kiện nguội hẳn trước khi vệ sinh bằng tay.

Lớp men của đế giày có thể bị hỏng nếu hạt giày rơi xuống.

Ví dụ, hãy hỏi: một tấm vải ở dư ởi đáy chuông để bảo vệ nó.

Tháo bỏ các thanh đỡ bậc thang.



Nơi lỏng đai ốc cánh.

Phần trên cùng/lưới tản nhiệt có thể bị hỏng.

Không ấn mạnh điện trở trên cùng/lưới xuống.

Cẩn thận hạ thấp thanh gia nhiệt/lưới nư ởng phía trên.

Bây giờ có thể vào được hầm của khu vực bao quanh.

Chỉ vệ sinh mái nhà bằng miếng bọt biển sạch, xà phòng rửa chén và nư ởng nóng hoặc bằng khăn sợi nhỏ sạch, ẩm.

Sau khi vệ sinh, gấp phần trên/lưới nư ởng lên trên. Thay thế đai ốc cánh và vặn chặt

lại.

Lắp ráp các thanh đỡ bậc thang.

Bạn có thể tự mình sửa hầu hết các lỗi hoặc bất thường thường gặp.

Trong nhiều trường hợp, điều này sẽ giúp bạn tiết kiệm thời gian và tiền bạc vì bạn không cần phải gọi dịch vụ sau bán hàng.

Tại www.miele.com/service, bạn sẽ tìm thấy thông tin về hỗ trợ khắc phục sự cố.

Bảng dưới đây sẽ giúp bạn xác định nguyên nhân gây ra lỗi hoặc bất thường và khắc phục.

Vấn đề	Nguyên nhân và giải pháp
Màn hình tối.	<p>Bạn đã chọn Thời gian cài đặt. Hiển thị Tàn tật. Đây là lý do tại sao màn hình hiển thị tối đen khi lò nư ớng tắt. Menu chính sẽ hiển thị ngay khi bạn bật lò nư ớng. Để hiển thị thời gian liên tục, hãy chọn Thời gian Hiển thị Đã kích hoạt.</p> <p>Lò nư ớng không có điện. Kiểm tra xem phích cắm của lò đã đư ợc cắm vào ổ điện chư a. Kiểm tra xem cầu chì trong hệ thống lắp đặt trong nhà có nhảy. Liên hệ với thợ điện có trình độ hoặc dịch vụ Miele.</p>
Bạn không nghe thấy tiếng bip nào cả.	Tín hiệu âm thanh bị tắt tiếng hoặc âm lượng quá thấp. Kích hoạt tín hiệu âm thanh hoặc tăng âm lượng của chúng trong Volume Tín hiệu âm thanh.
Loa không nóng lên không.	Chế độ Expo đư ợc kích hoạt. Bạn có thể chọn các tùy chọn và các phím cảm ứng phản hồi, như ng bộ phận xử lý loa không hoạt động. Tắt chế độ triển lãm bằng cách thiết lập Ngư ời bán lại Chế độ Expo Tàn tật.
Khi bạn bật lò nư ớng, thông tin An toàn cho trẻ em sẽ đư ợc hiển thị.	<p>Chế độ an toàn cho trẻ em đã đư ợc kích hoạt. Xác nhận bằng cách chạm vào OK.</p> <p>Nhấn "OK" 6 giây sẽ xuất hiện.</p> <p>Tắt chức năng khóa khi nấu bằng cách chạm vào nút cảm biến OK trong ít nhất 6 giây.</p> <p>Nếu bạn muốn tắt vĩnh viễn chức năng khóa an toàn cho trẻ em, hãy thực hiện cài đặt sau: Bảo mật An toàn cho trẻ em Tàn tật.</p>

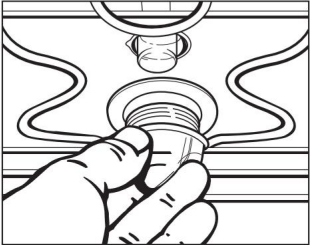
Trong trường hợp bất thường

Vấn đề	Nguyên nhân và giải pháp
<p>Các phím cảm ứng không phản hồi.</p>	<p>Bạn đã chọn Màn hình Chạm nhanh Tàn tắt. Đây là lý do tại sao các phím cảm ứng không phản ứng khi lò nư ớng tắt. Các phím cảm ứng sẽ phản ứng ngay khi lò nư ớng đư ợc bật. Nếu bạn muốn các phím cảm ứng phản hồi ngay cả khi lò đã tắt, hãy chọn Hiện thị Chạm nhanh Đã kích hoạt.</p> <p>Lò nư ớng không đư ợc kết nối với mạng điện. Kiểm tra xem phích cắm của lò đã đư ợc cắm vào ổ điện chưa. Kiểm tra xem cầu chì trong hệ thống lắp đặt trong nhà có nhảy. Liên hệ với thợ điện có trình độ hoặc dịch vụ Miele.</p> <p>Đã xảy ra sự cố với đơ n hàng. Chạm vào nút Bật/Tắt cho đến khi màn hình tắt và thiết bị bật lại.</p>
<p>Thông báo Mất điện xuất hiện trên màn hình.</p>	<p>Đã xảy ra tình trạng mất điện trong thời gian ngắn. Chu trình nấu hiện tại đã bị gián đoạn. Tắt và bật lại lò. Khởi động lại quá trình nấu.</p>
<p>Tin nhắn 12:00 hiện lên trên màn hình.</p>	<p>Sự cố mất điện kéo dài hơn 150 giờ. Đặt lại ngày và giờ.</p>
<p>Thông báo Thời gian hoạt động tối đa sẽ hiện thị trên màn hình.</p>	<p>Lò nư ớng hoạt động trong một thời gian dài bất thường. Tính năng quên bảo mật đã đư ợc kích hoạt. Xác nhận bằng cách chạm vào OK. Sau đó, lò đã sẵn sàng hoạt động trở lại.</p>
<p>Lỗi F32 hiện thị trên màn hình.</p>	<p>Khóa cửa nhiệt phân không đóng đư ợc cửa. Tắt và bật lại lò. Sau đó bắt đầu quá trình làm sạch nhiệt phân một lần nữa. Nếu thông báo này xuất hiện lần nữa, hãy liên hệ với Dịch vụ khách hàng của Miele.</p>
<p>Hiện thị lỗi F33 trên màn hình.</p>	<p>Khóa cửa trong quá trình nhiệt phân không mở. Tắt và bật lại lò. Nếu cửa không mở, hãy liên hệ với Dịch vụ Miele.</p>

Vấn đề	Nguyên nhân và giải pháp
Hiện thị sự bất thường và mã không được liệt kê trong bảng.	<p>Đây là vấn đề bạn không thể tự mình giải quyết được.</p> <p>Liên hệ với Dịch vụ khách hàng của Miele.</p>
Tính năng này hiện không khả dụng. xuất hiện trên màn hình sau đã chọn chức năng tẩy cặn.	<p>Hệ thống bốc hơi bị lỗi.</p> <p>Liên hệ với Dịch vụ khách hàng của Miele.</p>
Trong quá trình nấu ăn với sự bổ sung độ ẩm, nước không phải là không bị hút.	<p>Chế độ Expo được kích hoạt. Bạn có thể chọn tùy chọn và các phím cảm ứng phản ứng, nhưng máy bơm hệ thống bốc hơi không hoạt động không.</p> <p>Tắt chế độ expo: Cài đặt Ngủ/bán lại Chế độ Expo Tàn tạt.</p>
	<p>Máy bơm của hệ thống bốc hơi bị lỗi.</p> <p>Liên hệ với Dịch vụ khách hàng của Miele.</p>
Bạn vẫn nghe thấy một tiếng ồn hoạt động sau khi kết thúc nấu ăn.	<p>Quạt làm mát vẫn tiếp tục chạy khi chương trình kết thúc (xem chương "Cài đặt", phần "Tắt quạt trễ").</p>
Lò nướng tự động tắt.	<p>Vì lý do tiết kiệm năng lượng, lò nướng sẽ tự động tắt nếu bạn không nhập bất kỳ lệnh nào trong một khoảng thời gian nhất định sau khi nấu hoặc sau khi bật lò nướng.</p> <p>Bật lại lò nướng.</p>
Bánh ngọt/bánh nướng không được nấu chín kỹ trong thời gian đã chỉ định được tôn trọng.	<p>Nhiệt độ được chọn khác với nhiệt độ của công thức.</p> <p>Chọn nhiệt độ được chỉ định trong cái này.</p>
	<p>Số lượng thành phần khác với công thức.</p> <p>Kiểm tra xem bạn có thay đổi công thức không. Nếu bạn có thêm chất lỏng hoặc trứng, bột sẽ ẩm hơn và do đó cần thời gian nấu lâu hơn.</p> <p>dài.</p>

Trong trường hợp bất thường

Vấn đề	Nguyên nhân và giải pháp
Bánh ngọt/bánh nướng không có màu nâu đều.	<p>Bạn đã chọn nhiệt độ hoặc mức độ không phù hợp.</p> <p>Thức ăn không bao giờ có màu nâu đều hoàn hảo. Nếu bạn nhận được kết quả rất không đều, hãy kiểm tra xem bạn đã chọn nhiệt độ và mức độ nấu ăn phù hợp.</p> <p>Vật liệu hoặc màu sắc của khuôn không phù hợp với chế độ nấu đã chọn.</p> <p>Khuôn màu sáng hoặc khuôn thiếc không phù hợp với chế độ nhiệt trên-dưới.</p> <p>Sử dụng khuôn tối màu, mờ.</p>
Các thanh ray trượt FlexiClips rất khó để chèn hoặc trích xuất.	<p>Vòng bi trượt FlexiClips không được bôi trơn đầy đủ.</p> <p>Bôi trơn ổ bi bằng mỡ Miele đặc biệt.</p> <p>Chỉ có mỡ chuyên dụng của Miele mới phù hợp với nhiệt độ cao trong khoang nấu. Các loại mỡ khác có thể cứng lại dư thừa tác động của làm nóng và dán vào thanh trượt FlexiClips.</p> <p>Bạn có thể mua mỡ đặc biệt của Miele từ đại lý hoặc dịch vụ Miele của bạn</p> <p>Dịch vụ sau bán hàng của Miele.</p>
Vẫn còn bụi bẩn trong buồng nấu sau khi nhiệt phân.	<p>Nhiệt phân liên quan đến việc đốt cháy đất và tạo ra do đó còn lại dư thừa dạng tro.</p> <p>Bạn có thể loại bỏ tro bằng nước nóng và nước rửa chén, sử dụng miếng bọt biển sạch, ẩm hoặc vải sợi nhỏ.</p> <p>Nếu bạn vẫn tìm thấy nhiều bụi bẩn, khởi động lại quá trình làm sạch nhiệt phân, kéo dài có thể là thời lưu ý.</p>
Hệ thống chiếu sáng bao vây nhanh chóng biến mất.	<p>Bạn đã chọn Đèn chiếu sáng "Đã kích hoạt" 15 giây.</p> <p>Nếu bạn muốn đèn loa vẫn sáng được kích hoạt trong suốt quá trình nấu, chọn Chiếu sáng Đã kích hoạt.</p>

Vấn đề	Nguyên nhân và giải pháp
<p>Đèn trong buồng nấu đã tắt.</p>	<p>Bạn đã chọn Đèn chiếu sáng Tàn tắt. Bạn có thể kích hoạt đèn trong 15 giây bằng cách chạm vào nút . Tùy theo sở thích của bạn, hãy chọn Chiếu sáng Bật hoặc "Bật" trong 15 giây.</p>
<p>Đèn loa không bật.</p> 	<p>Đèn halogen bị lỗi. Nguy cơ chấn thương</p> <div style="border: 1px solid gray; padding: 10px; margin: 10px 0;"> <p>do bề mặt nóng- ngọn giáo.</p> <p>Lò nư ớng nóng trong khi hoạt động. Bạn có thể bị bỏng nếu tiếp xúc với bộ phận làm nóng, loa và các phụ kiện.</p> <p>Đợi cho đến khi khoang nấu, bộ phận làm nóng và các phụ kiện nguội hẳn trước khi vệ sinh bằng tay.</p> </div> <p>Tắt lò. Rút phích cắm của thiết bị hoặc ngắt cầu chì tự động ứng trong hệ thống lắp đặt trong gia đình.</p> <p>Tháo nắp đèn bằng cách xoay một phần tư vòng sang trái và tháo nó ra khỏi vỏ đèn cùng với miếng đệm bằng cách kéo xuống dư ới.</p> <p>Thay thế đèn halogen (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, đế G9). Đặt đèn có nắp đậy trở lại vỏ đèn và khóa lại bằng cách xoay sang phải. Bật lại lò nư ớng.</p>

Dịch vụ sau bán hàng

Tại www.miele.com/service, bạn sẽ tìm thấy thông tin về hỗ trợ khắc phục sự cố và phụ tùng thay thế của Miele.

Liên hệ khi có bất thường

Bạn không thể tự giải quyết được vấn đề? Liên hệ với dịch vụ Miele hoặc đại lý Miele của bạn.

Bạn có thể đặt lịch hẹn với Miele Service trực tuyến tại www.miele.com/service.

Thông tin liên hệ dịch vụ sau bán hàng của Miele được cung cấp ở cuối hướng dẫn.

Vui lòng cho biết model và mã tham chiếu của thiết bị (số sê-ri, số sản xuất). Hai chỉ dẫn này xuất hiện trên biển tên.

Bạn sẽ tìm thấy thông tin trên biển tên có thể nhìn thấy khi cửa mở, ở khung phía trước.

Bảo đảm

Thiết bị này được bảo hành theo các điều khoản bán hàng của đại lý hoặc của Miele trong thời hạn 24 tháng.

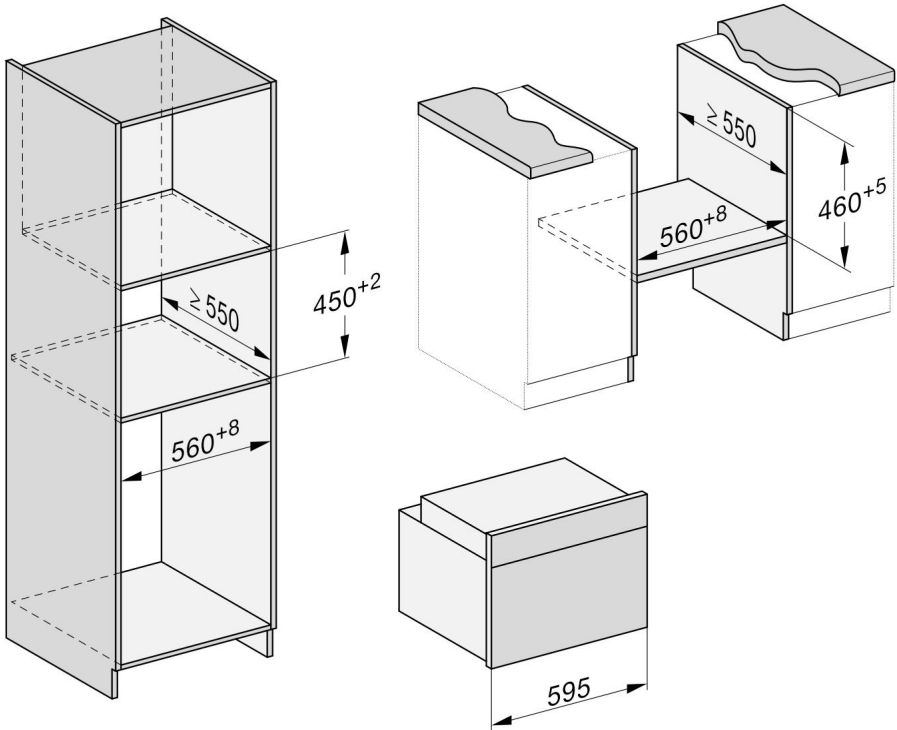
Để biết thêm thông tin, vui lòng tham khảo các điều kiện bảo hành được cung cấp.

Kích thước lỗ

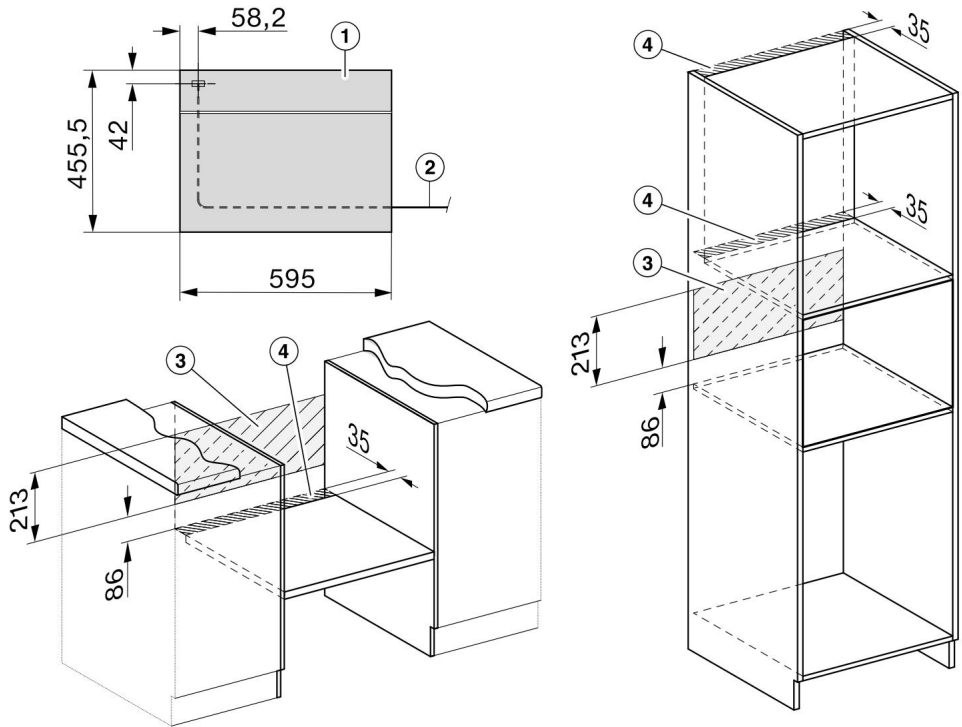
Kích thước đư ợc tính bằng mm.

Đư ợc xây dựng trong tủ cao hoặc thấp

Nếu lò nư ớng đư ợc lắp đư ới bếp, phải tuân thủ hư ớng dẫn lắp đặt bếp và chiều cao lắp đặt bếp.



Kết nối và thông gió



a Mặt trước b

Cấp nguồn, chiều dài = 1500 mm c Không có kết nối nào ở khu vực này d Đường cắt thông gió tối thiểu. 150

cm²

Cài đặt

Lò nư ớng âm tư ớng

Chỉ sử dụng lò nư ớng khi lò đư ợc lắp sẵn để đảm bảo hoạt động bình thư ớng.

Lò nư ớng cần có đủ không khí để hoạt động.

Không khí làm mát không đư ợc nóng quá mức do các nguồn nhiệt khác (ví dụ: bếp củi/ than).

Vui lòng làm theo hư ớng dẫn cài đặt:

Kiểm tra xem giá đỡ mà lò nư ớng đư ợc đặt không nằm trên tư ớng.

Không lắp dải cách nhiệt ở các bức tư ớng bên của hốc.

Kết nối lò nư ớng với nguồn điện.

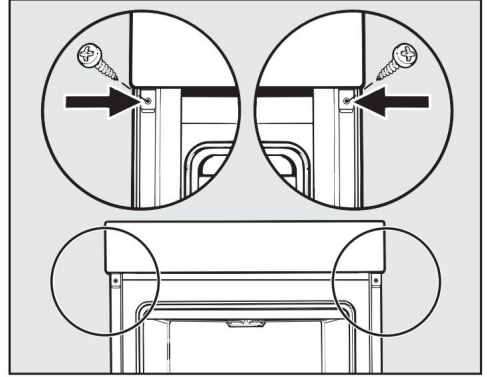
Cửa lò có thể bị hỏng nếu bạn cầm vào tay cầm của lò.

Sử dụng tay cầm nằm ở hai bên thân máy.

Nên tháo cửa (xem chú ớng "Vệ sinh và bảo trì", phần "Tháo cửa") và tháo các phụ kiện của tủ trư ớc khi tiến hành lắp đặt. Lò nư ớng sẽ dễ dàng lắp vào hốc hơn và bạn sẽ không phải mạo hiểm nhấc nó lên bằng tay nắm cửa.

Đặt lò nư ớng vào hốc và điều chỉnh chắc chắn.

Mở cửa nếu bạn chưa tháo cửa.



Cố định lò nư ớng vào thành bên của hốc bằng các vít đi kèm. Nếu cần, hãy lắp lại cửa (xem chú ớng "Vệ sinh và bảo dưỡng", phần "Lắp cửa").

Kết nối điện

Nguy cơ chấn thương!

Miele từ chối mọi trách nhiệm trong các trường hợp lắp đặt và bảo trì không tuân thủ hoặc sửa chữa không đúng cách có thể dẫn đến nguy hiểm nghiêm trọng cho người sử dụng. Kết nối với mạng lưới điện chỉ có thể

được thực hiện bằng một thợ điện có trình độ biết và tuân thủ các quy định quốc gia và các quy định bổ sung của doanh nghiệp địa phương cung cấp điện.

Lò nướng phải được kết nối với hệ thống điện đáp ứng tiêu chuẩn EDF.

Nên kết nối với ổ cắm điện (theo VDE 0701),

vì nó giúp ngắt kết nối khỏi mạng dễ dàng hơn điện trong trường hợp dịch vụ sau bán hàng.

Nếu ổ cắm không thể truy cập được hiện tại hoặc đang lập kế hoạch kết nối cố định, việc cài đặt phải được trang bị thiết bị ngắt kết nối ở mỗi cực.

Thiết bị này có thể bao gồm một công tắc mở tiếp điểm phút 3 mm. Đây có thể là một cầu dao tự động, cầu chì hoặc tiếp điểm (tuân thủ tiêu chuẩn

Tiêu chuẩn EN 60335).

Bạn sẽ tìm thấy dữ liệu kết nối trên tấm bảng đánh giá nằm ở mặt trước của khoang nấu.

của thiết bị. Những đặc điểm này phải phù hợp với mạng lưới.

Nếu bạn có bất kỳ câu hỏi nào về Miele, vui lòng cho biết luôn luôn :

- Tên gọi mô hình
- Số sản xuất

- dữ liệu kết nối (điện áp nguồn điện/tần số/giá trị của kết nối tối đa).

Trong trường hợp sửa đổi hoặc thay thế cáp nguồn vào mạng, bạn sẽ cần phải sử dụng cáp loại H 05 VV-F của phần thích hợp.

Hoạt động tạm thời hoặc vĩnh viễn trên hệ thống điện

điện tự động hoặc không đồng bộ vào mạng (chẳng hạn như mạng độc lập, hệ thống sao lưu) là

khả thi. Điều kiện tiên quyết để vận hành là hệ thống cung cấp điện phải tuân thủ

thông số kỹ thuật của tiêu chuẩn EN 50160 hoặc tự động tự.

Các biện pháp bảo vệ đã được lên kế hoạch trong cài đặt trong nước và trong

Sản phẩm Miele này cũng phải đảm bảo chức năng của họ và của họ chế độ hoạt động trong chế độ hoạt động có lập hoặc trong chế độ hoạt động không có lập đồng bộ với mạng hoặc được thay thế bằng các biện pháp tự động được trong quá trình cài đặt. Như đã mô tả, bởi ví dụ, trong ấn phẩm hiện tại của Tiêu chuẩn VDE-AR-E 2510-2.

Lò nướng đa chức năng

Lò nướng đi kèm với một dây cáp để 3 dây dẫn và một phích cắm trong tầm nhìn của kết nối của nó với dòng điện xoay chiều 230 V, 50 Hz.

16 Cầu chì bảo vệ. Thực hiện kết nối với ổ cắm có nối đất trái đất.

Công suất kết nối tối đa: xem biển tên.

Biểu đồ nấu ăn

Bột làm bánh

Bánh ngọt/bánh nư ớng (phụ kiện)			[°C]	[phút]	
Bánh nư ớng xốp (1 đĩa)	160	- 1+2	25-35	4	150-160
Bánh nư ớng xốp (2 đĩa)	140	- 1+2	35-45	3	150-160
Bánh nư ớng xốp* (1 tờ)	160	- 1	25-35	3	25-35
	150	- 1	20-30	3	20-30
Bánh nư ớng xốp* (2 tờ)	60-70	150-160	- 1	60-70	150-
Bánh pound (khuôn lư ới, hình chữ nhật, 30 cm)1	160	- 1	60-70	150-160	- 1 50-
	60	150-160	- 1	60-70	155-165
Bánh vân đá với hạt (nư ớng, khuôn, 30 cm)1	- 2	35-45	155-165	- 1	40-50
	150-160	1	55-65	165-175	2
Bánh vân đá với quả óc chó (lò nư ớng, khuôn vư ớng miện/khuôn kouglof, 26 cm)1	- 1	50-60	150-160	- 1	25-35
	160	170	20-30		
Bánh tart trái cây (1 tờ)					
Bánh tart trái cây (nư ớng, khuôn lò xo, 26 cm)1					
Vỏ bánh nư ớng (lư ới, khuôn vỏ bánh nư ớng, 28 cm)1					

Chế độ nấu, nhiệt độ, Booster, mức, thời gian nấu, Nhiệt hỗ trợ
quạt +, Nhiệt sàn trên cùng, kích hoạt, - hủy kích hoạt

* Các thiết lập cũng tuân thủ theo các quy định của EN 60350-1.

¹ Sử dụng khuôn tối màu, mờ. Đặt nó vào giữa giá.

² Làm nóng khoang nư ớng trư ớc khi cho thực phẩm vào lò.

³ Lắp thanh trư ợt FlexiClips HFC (nếu có).

⁴ Lấy đĩa nư ớng ra vào những thời điểm khác nhau nếu thực phẩm đã đủ vàng trư ớc khi kết thúc thời gian nấu đã chỉ định.

Biểu đồ nấu ăn

Bánh ngọt Shortcrust

Bánh ngọt/bánh nư ớng (phụ kiện) [phút]						
			[°C]			
Khuôn cắt bánh quy (1 tờ) 140-150 - 2	25-35	150-160	- 2	25-35		
Khuôn cắt bánh quy (2 tờ) 140-150 - 1+23	25-35					
Spritz* (1 tấm) 40-50	140		- 2	³		
	160	140	3 - 2		20-30	
Spritz* (2 tấm) - 1+23	45-55					
Đế bánh (giá đỡ, đĩa đựng bánh, 150-160 - 2	25-35	35-45	28	cm)1	160-170	2
Bánh phô mai (giá đỡ, khuôn lò xo, 170-180 - 1	90-100	26	cm)1		160-170	
- 1 75-90 160						
Bánh táo* (vỉ nư ớng, khuôn lò xo, 20 cm) 1			- 2	³	80-100	
180 - 1 80-90				³		
Bánh táo (vỉ nư ớng, khuôn lò xo , 26 cm)1	160-170	- 1	50-60			
Bánh tart trái cây có phủ (vỉ nư ớng, khuôn lò xo 170-180 - 2	50-60	26				
cm)1 150-160 - 1	50-60					
Bánh tart trái cây phủ topping (1 tờ)	160-170	- 1	60-70	150-160	- 1	70-
	80					
Bánh tart trái cây và kem (1 tờ) 210-220	2	1	180-190	2 - 1	³	40-50
					³	30-40

Chế độ nấu, nhiệt độ, Booster, mức, thời gian nấu, Fan +, Fan Eco, Nhiệt trên dư ới, Nấu chuyên sâu, đã kích hoạt, - đã hủy kích hoạt

* Các thiết lập cũng tuân thủ theo các quy định của EN 60350-1.

¹ Sử dụng khuôn tối màu, mờ. Đặt nó vào giữa giá.

² Làm nóng khoang nư ớng trước khi cho thực phẩm vào lò.

³ Lắp thanh trữ ột FlexiClips HFC (nếu có).

⁴ Lấy đĩa nư ớng ra vào những thời điểm khác nhau nếu thực phẩm đã đủ vàng trước khi kết thúc thời gian nấu đã chỉ định.

Biểu đồ nấu ăn

Bột men

Bánh ngọt/bánh nư ớng (phụ kiện) [phút]					
		[°C]			
Kouglof (lò nư ớng, khuôn kouglof, 24 cm)1	150-160	-	1	45-55	160-170 - 1 50-60
Bánh mì Giáng sinh Đức (1 tờ)	150-160	-	1	55-65	160-170
Bánh tart trái cây và vụn bánh (1 tờ)	160-170	-	2	40-50	
Bánh tart trái cây (1 tờ)	170	2	35-45	160-170	
Bánh táo/bánh nho khô (1 tờ)	160-170	2	25-35		
Bánh táo/bánh nho khô 160-170	1+23	30-40	5 (2 khay)		
Bánh mì trắng, nư ớng không cần khuôn (1 khay)	190-200	1	30-40	180-190	1
Bánh mì trắng (bánh mì nư ớng, khuôn chữ nhật, 30 cm)1	45-55	7	190-200	2	1 55-65
Bánh mì nguyên cám (nư ớng, khuôn chữ nhật, 30 cm)1	180-190	1	55-65	7	200-210
Bánh mì nguyên cám (nư ớng, khuôn chữ nhật, 30 cm)1	1	55-65	30-35	-	
Đề bột nở (nư ớng)				4	-

Chế độ nấu, nhiệt độ, Booster, mức, thời gian nấu, Quạt hỗ trợ +, Nhiệt trên dư ới, HydraCook, đã kích hoạt, - đã hủy kích hoạt

¹ Sử dụng khuôn tối màu, mỡ. Đặt nó vào giữa giá.

² Làm nóng khoang nư ớng trư ớc khi cho thực phẩm vào lò.

³ Lắp thanh trư ợt FlexiClips HFC (nếu có).

⁴ Đặt giá ở phía dư ới và đặt hộp đựng lên trên. Tùy thuộc vào kích thước của thùng chứa, các bậc hỗ trợ cũng có thể đư ợc tháo rời.

⁵ Lấy đĩa nư ớng ra vào những thời điểm khác nhau nếu thực phẩm đã đủ vàng trư ớc khi kết thúc thời gian nấu đã chỉ định.

⁶ Kích hoạt 1 luồng hơi i nư ớc khi bắt đầu chu trình nấu.

⁷ Kích hoạt 2 luồng hơi i nư ớc khi bắt đầu chu trình nấu.

Biểu đồ nấu ăn

Bột với dầu và phô mai

Bánh ngọt/bánh nư ớng (phụ kiện)	[°C]	[phút]		
Bánh tart trái cây (1 tờ)	160-170	2	35-45	
	160-170	-	2	45-55
Bánh táo/bánh nho khô (1 tấm bánh)	160-170	-	2	25-35
Bánh táo/bánh nho khô (2 đĩa)	150-160	1+21	25-35	2

Chế độ nấu, nhiệt độ, Booster, mức, thời gian nấu, Nhiệt hỗ trợ quạt +, Nhiệt sàn trên cùng, đã kích hoạt, - đã hủy kích hoạt

¹ Lắp thanh trượt FlexiClips HFC (nếu có).

² Lấy đĩa nư ớng ra vào những thời điểm khác nhau nếu thực phẩm đã đủ vàng trước khi kết thúc thời gian nấu đã chỉ định.

Bột bánh bông lan

Bánh ngọt/bánh nư ớng (phụ kiện)	[°C]			[phút]	
Bánh bông lan (2 quả trứng) (lò nư ớng, khuôn lò xo, 26cm) ¹	160-170	2	-	1	15-25
Bánh bông lan (4 đến 6 quả trứng) (lò nư ớng, khuôn lò xo, 26 cm) ¹	150-160	2	-	1	30-40
Bánh Savoy* (giá 1, khuôn lò xo, 26 cm) ¹	180	2	-	1	³ 20-35
	150-180	2	-	1	³ 20-45
Đế bánh bông lan (1 khay)	180-190	2	-	1	³ 15-25

Chế độ nấu, nhiệt độ, Booster, mức, thời gian nấu, Quạt hỗ trợ +, Nhiệt độ sàn trên cùng, đã kích hoạt, - đã hủy kích hoạt

* Các thiết lập cũng tuân thủ theo các quy định của EN 60350-1.

¹ Sử dụng khuôn tối màu, mờ. Đặt nó vào giữa giá.

² Làm nóng khoang nư ớng trước khi cho thực phẩm vào lò.

³ Lắp thanh trượt FlexiClips HFC (nếu có).

Biểu đồ nấu ăn

Bánh su, bánh phòng, bánh meringue

Bánh ngọt/bánh nư ớng (phụ kiện) [°C] [phút]					
Bắp cải (1 khay) 160-170 - 1 40-50 ²					
Dép (1 khay) 180-190 - 2 20-30 ²					
Dép đi trong nhà (2 tấm) 180-190 - 1+21 20-30 ³					
Macarons (1 tờ) 120-130 - 2 25-50					
Macarons (2 tờ) 120-130 - 1+21 25-50 ³					
Meringue (1 tờ, 6 miếng 6 cm) 80-100 - 2 120-150					

Chế độ nấu, nhiệt độ, Booster, mức, thời gian nấu, HydraCook, Fan +, đã kích hoạt, - đã hủy kích hoạt

¹ Lắp thanh trữ ợt FlexiClips HFC (nếu có).

² Kích hoạt nút xả hơi i 1 sau 8 phút kể từ khi bắt đầu chu trình nấu.

³ Lấy đĩa nư ớng ra vào những thời điểm khác nhau nếu thực phẩm đã đủ vàng trước khi kết thúc thời gian nấu đã chỉ định.

Biểu đồ nấu ăn

Món ăn mặn

Thức ăn (phụ kiện)					
Bánh tart mặn (1 tờ)	[°C]	220-230	1	³	[phút] 30-40
		180-190	1 - 1	45-55	³ 180-190
Bánh tart hành tây (1 tờ)		1 25-35	170-180	- 1	30-40
		170-180	2 30-40	210-220	1 - 1
Pizza, bột men (1 tờ)		20-30	170-180	2	25-35 190-
		200	1 25-35	200-210	- 2 20-
Bột làm pizza, dầu và phô mai trắng (1 tờ)		25	300	275	2
Pizza đông lạnh, nấu chín sẵn (nữ ống)					
Bánh mì nữ ống* (nữ ống)				- 2	³ 5-8
Gratins (ví dụ như bánh mì nữ ống) (giả nữ ống trên khay nữ ống đa năng)				- 2	3-6
Rau củ nữ ống (nữ ống trên khay nữ ống đa năng)		275	2	- 2	5-10 4 - 2
		250	2	5-10	4
Ratatouille (1 đĩa nấu đa năng)		180-190	- 2	40-60	
Chế độ					

nấu, nhiệt độ, Booster, mức, thời gian nấu, Nhiệt trên dư ới, Nấu chuyên sâu, Fan +, Fan Eco, Multigrill, Turbogrill, đã kích hoạt, - đã hủy kích hoạt

* Các thiết lập cũng tuân thủ theo các quy định của EN 60350-1.

¹ Làm nóng khoang nữ ống trước khi cho thực phẩm vào lò.

² Làm nóng khoang nữ ống trong 5 phút trước khi cho thực phẩm vào lò.

³ Lắp thanh trượt FlexiClips HFC (nếu có).

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

Biểu đồ nấu ăn

Thịt bò

Thức ăn (phụ kiện)		2 150-1603	9 [°C] [phút] [°C]	2 120-1306	
Thịt bò hầm, khoảng 1 kg (đĩa nữ ống có nắp)	-	2 170-1803	2 120-1306	-	
		180-190 - 2 160-1807	-		
Thịt bò phi lê, khoảng 1 kg (khay nữ ống đa năng)		2 180-1903	1 20-50 45-75		
Thịt bò phi lê, tái, khoảng 1 kg ¹	2 80-854 - 1 70-80	45-48	Thịt thăn bò,		
vừa, xấp xỉ. 1 kg ¹	2 90-954 - 1 80-90	54-57	Thịt thăn bò, nấu chín kỹ,		
khoảng 1 kg ¹	2 95-1004 - 1 110-130	63-66	Thịt bò nữ ống, xấp xỉ. 1 kg		
(khay nữ ống đa năng)		2 180-1903	1 35-65 45-75		
Thịt bò nữ ống, tái, khoảng 1 kg ¹	2 80-854 - 1 80-90	45-48	2 90-		
Thịt bò nữ ống, vừa, khoảng 1 kg ¹	954 - 1 110-120	54-57	2 95-1004		
Thịt bò nữ ống, nấu chín, khoảng 1	- 1 130-140	63-66	3005 - 2 15-		
kg 1 Burger, thịt viên*, 1	258 -				

Chế độ nấu, nhiệt độ, Booster, mức, thời gian nấu, nhiệt độ lõi, Rang tự động, Nhiệt trên dư ới, Nhiệt hỗ trợ quạt Eco, Nữ ống nhiều món, bật, - tắt

*

Các thiết lập cũng tuân thủ theo các quy định của EN 60350-1.

¹

Sử dụng vỉ nữ ống và khay nữ ống đa năng.

²

Áp chảo thịt trên bếp từ ớc.

³

Làm nóng khoang nữ ống từ ớc khi cho thực phẩm vào lò.

⁴

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

⁵

Làm nóng khoang nữ ống trong 5 phút từ ớc khi cho thực phẩm vào lò.

⁶

Đầu tiên, đậy nắp khi nấu. Sau 90 phút nấu, mở nắp và đổ khoảng 0,5 lit chất lỏng.

⁷

Đầu tiên, đậy nắp khi nấu. Sau 100 phút nấu, mở nắp và đổ khoảng 0,5 lit chất lỏng.

⁸

Nếu có thể, hãy lật thức ăn lại sau khi nấu đư ợc một nửa thời gian.

⁹

Nếu bạn sử dụng đầu dò nhiệt độ, bạn cũng có thể dựa vào nhiệt độ lõi đư ợc chỉ định.

Biểu đồ nấu ăn

bê

[°C]			6 Thực phẩm (phụ kiện) [°C]	[phút]
Thịt bê hầm, khoảng 1,5 kg (đĩa nư 2 160-1703	2 170-1803	2 120-1305 - Phi lê bê, xấp xỉ. 1 kg (khay nư 2 120-1305 - có nắp)		
	2 160-1703	1 30-60 45-75		
Phi lê bê, tái, xấp xỉ. 1 kg ¹ 2 80-854	- 1 50-60	45-48 Phi lê bê, vừa, xấp xỉ. 1 kg ¹ 2 90-954	- 1 80-90 54-57	Phi lê bê, nấu chín kỹ, xấp xỉ. 1 kg ¹ 2 95-1004
- 1 90-100 63-66	Thịt bê, tái, xấp xỉ. 1 kg ¹ 2 90-954	- 1 100-130 54-57	Thịt bê nấu chín kỹ, xấp xỉ. 1 kg ¹ 2 95-1004	- 1 130-140 63-66

Chế độ nấu, nhiệt độ, Booster, mức, thời gian nấu, nhiệt độ lõi, Rang tự động, Nhiệt trên dư ới, đã kích hoạt, - đã hủy kích hoạt

¹ Sử dụng vỉ nướng và khay nướng đa năng.

² Áp chảo thịt trên bếp từ ớc.

³ Làm nóng khoang nướng từ ớc khi cho thực phẩm vào lò.

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

⁵ Đầu tiên, đậy nắp khi nấu. Sau 90 phút nấu, mở nắp và đổ khoảng 0,5 lit chất lỏng.

⁶ Nếu bạn sử dụng đầu dò nhiệt độ, bạn cũng có thể dựa vào nhiệt độ lõi đư ợc chỉ định.

Biểu đồ nấu ăn

Con lợn

Thức ăn (phụ kiện)			10 [°C] [phút] [°C]	160-170
	2 130-140	80-90	180-190	2 130-
Thịt quay/thăn, xấp xỉ. 1 kg (đĩa nư ớng có nắp)	1405	80-90	180-190	2 130-1506,7 80-90
	190-200	2 130-150	7 80-90	2 90-1003 - 2 70-
Nư ớng với thịt xông khói, khoảng 2 kg (đĩa nư ớng)	90 60-69	160-170	- 2 130-1608	80-90
Thăn heo, khoảng 350				
g1 Giảm bông nư ớng, khoảng 1,5 kg (đĩa nư ớng có nắp)				
Thịt lợn hun khói quay, khoảng 1 kg (khay nư ớng đa năng)	150-160	2		50-606 63-68
Thịt lợn hun khói quay, khoảng 1 kg 1 ổ thịt viên, xấp xỉ. 1 kg (khay nư ớng đa năng)	2 95-105	3 - 2	140-160	63-66 170-
	180	2 60-70	7 80-85	190-200
	2 70-80	7 80-85	3 004 - 2	2404
Thịt xông khói thái lát	- 2			3-5 -
1 Xúc xích nư ớng 1				8-159 -

Chế độ nấu, nhiệt độ, Booster, mức, thời gian nấu, nhiệt độ
lỗi, Rang tự động, Nhiệt trên dư ới, Nhiệt hỗ trợ quạt
Eco, HydraCook, Multigrill, bật, - tắt

¹ Sử dụng vỉ nư ớng và khay nư ớng đa năng.

² Áp chảo thịt trên bếp trư ớc.

³ Làm nóng lò ở nhiệt độ 120°C trong 15 phút. Giảm nhiệt độ khi cho thực phẩm vào lò.

⁴ Làm nóng khoang nư ớng trong 5 phút trư ớc khi cho thực phẩm vào lò.

⁵ Đầu tiên, đậy nắp khi nấu. Sau 60 phút nấu, mở nắp và đổ khoảng 0,5 lít chất lỏng.

⁶ Sau giai đoạn làm nóng, kích hoạt 3 luồng hơi i nư ớng thủ công lan tỏa trong suốt thời gian nấu.

⁷ Đổ khoảng 0,5 lít chất lỏng vào khi nấu đư ợc một nửa thời gian.

⁸ Đầu tiên, đậy nắp khi nấu. Sau 100 phút nấu, mở nắp và đổ khoảng 0,5 lít chất lỏng.

⁹ Nếu có thể, hãy lật thức ăn lại sau khi nấu đư ợc một nửa thời gian.

¹⁰ Nếu bạn sử dụng đầu dò nhiệt độ, bạn cũng có thể dựa vào nhiệt độ lỗi đư ợc chỉ định.

Biểu đồ nấu ăn

Cừu, trò chơi

Thức ăn (phụ kiện)			[°C]	[phút]	5 [°C]
Đùi cừu có xương, khoảng 1,5 kg (đĩa nướng có nắp)	1204	64-82	170-180	- 2 100-	
Yên cừu không xương (khay nướng đa năng)	1	180-190	2	10-20 53-80	
Yên cừu không xương (lò nướng và khay nướng đa năng)	1	95-105	3	40-60 54-66	
Yên nướng thịt nai không xương (Vỉ nướng đa năng)	1	160-170	2	75-105 60-81	
Yên thịt nai không xương (vỉ nướng đa năng)	1	140-150	2	20-50 60-81	
Chân lợn rừng không xương, ướp xi. 1 kg (đĩa nướng có nắp)	1	170-180	2	100-120 80-90	

Chế độ nấu, nhiệt độ, Tăng cường, mức, thời gian nấu, nhiệt độ lõi,
Nhiệt trên và dư, đã kích hoạt, - đã hủy kích hoạt

¹ Áp chảo thịt trên bếp từ.

² Làm nóng khoang nướng trước khi cho thực phẩm vào lò.

³ Làm nóng lò ở nhiệt độ 120°C trong 15 phút. Giảm nhiệt độ khi cho thực phẩm vào lò.

⁴ Đầu tiên, đậy nắp khi nấu. Sau 50 phút nấu, mở nắp và đổ khoảng 0,5 lít chất lỏng.

⁵ Nếu bạn sử dụng đầu dò nhiệt độ, bạn cũng có thể dựa vào nhiệt độ lõi dự định.

Biểu đồ nấu ăn

Gia cầm, cá

Thức ăn (phụ kiện)			[°C]	[phút]	6 [°C]
Gia cầm, 0,8-1,5 kg (khay nư ớng đa năng)	65	85-90	170-180	1 55-	
Gà, khoảng 1,2 kg (nư ớng trên khay nư ớng đa năng)		190-200	1 60-70	2 85-90	
Gia cầm, xấp xỉ. 2 kg (đĩa quay)	180-190	2 100-120	3 90-95	190-200	
kg (đĩa nư ớng) 160-170	2 180-200	4 90-95	180-190	2 180-200	4 90-
	95	160-170	- 1 25-35	5 75-80	
Cá, 200-300 g (ví dụ: cá hồi) (khay nư ớng đa năng)					
Cá, 1-1,5 kg (ví dụ: cá hồi vân) (khay nư ớng đa năng)		160-170	- 1 35-45	5 75-80	
Phi lê cá trong giấy bạc, 200-300 g (khay nư ớng đa năng) Chế độ nấu,		200-210	- 1 25-30	75-80	

hiệt độ, Booster, mức, thời gian nấu, nhiệt độ lõi, Nư ớng tự động, Nư ớng Turbo, Nhiệt trên/dư ới, Hy-draCook, Lò nư ớng quạt tiết kiệm, bật, - tắt

¹ Làm nóng khoang nư ớng trong 5 phút trư ớc khi cho thực phẩm vào lò.

² Nếu có thể, hãy lật thức ăn lại sau khi nấu đư ợc một nửa thời gian.

³ Đổ khoảng 0,25 lít chất lỏng khi bắt đầu nấu.

⁴ Đổ khoảng 0,5 lít chất lỏng sau 30 phút nấu.

⁵ Nút kích hoạt hơ i nư ớc thủ công 1 lần 5 phút sau khi bắt đầu chu trình nấu.

⁶ Nếu bạn sử dụng đầu dò nhiệt độ, bạn cũng có thể dựa vào nhiệt độ lõi đư ợc chỉ định.

Dữ liệu cho các viện thử nghiệm

Đĩa thử nghiệm theo tiêu chuẩn EN 60350-1

Đĩa thử (phụ kiện) [°C]				
Bánh riêng lẻ (1 khay nư ớng)	150	1604	[phút] - 2	25-35
			- 2	20-30
Bánh riêng lẻ (2 khay nư ớng)	140		- 1+2	35-45
Spritz (1 khay nư ớng ¹) 140	1604		- 2	40-50
	140		- 2	20-30 -
Sprits (2 hobs ¹)	160		1+2	45-556
Bánh táo (giá 1 , khuôn lò xo 2 , 20 cm)	180		- 2	80-100
	180 ⁴	3	- 1	80-90
Bánh Savoy (giá 1 , khuôn lò xo 2 , 26 cm)	150-1804		- 1	20-35
	- 1	20-45	300	3005
Bánh mì nư ớng (Lư ới nư ớng ¹)			- 2	5-8
Burger (nư ớng 1 trên bếp đa năng 1) Chế			- 2	15-257

độ nấu, nhiệt độ, Tăng cứ ờng, mức, thời gian nấu, Quạt +,
Nhiệt trên, Nư ớng nhiều món, đã kích hoạt, - đã hủy kích hoạt

¹ Chỉ sử dụng phụ kiện chính hãng của Miele.
Tháo thanh trượt FlexiClips (nếu có).

² Sử dụng khuôn bánh tối màu, mờ.
Đặt khuôn lò xo lên giá.

³ Thông thư ờng hãy chọn nhiệt độ thấp nhất đư ợc chỉ định và kiểm tra thực phẩm sau thời gian nấu ngắn nhất đư ợc chỉ định.

⁴ Làm nóng khoang nư ớng trư ớc khi cho thực phẩm vào lò.

⁵ Làm nóng khoang nư ớng trong 5 phút trư ớc khi cho thực phẩm vào lò.

⁶ Lấy đĩa nư ớng ra vào những thời điểm khác nhau nếu thực phẩm đã đủ vàng trư ớc khi kết thúc thời gian nấu đã chỉ định.

⁷ Nếu có thể, hãy lật thức ăn lại sau khi nấu đư ợc một nửa thời gian.

Dữ liệu cho các viện thử nghiệm

Lớp hiệu quả năng lượng theo EN 60350-1

Lớp hiệu suất năng lượng được xác định theo EN 60350-1.

Lớp hiệu quả năng lượng: A+

Xin lưu ý những hướng dẫn sau đây khi đo:

- Phép đo phải được thực hiện ở chế độ Eco Fan .
- Chọn cài đặt Ánh sáng | “Đã kích hoạt” 15 giây (xem chú ý “Cài đặt”, Phần “Chiếu sáng”).
- Trong quá trình đo, chỉ nên mang theo những phụ kiện cần thiết.
 - buồng nấu.
 - Không sử dụng bất kỳ phụ kiện nào khác có thể được cung cấp, chẳng hạn như thanh trượt FlexiClips hoặc các thành phần được phủ chất xúc tác như tơ đơ bên cạnh hoặc tấm kết.
- Điều kiện cần thiết để xác định cấp hiệu suất năng lượng là cửa phải được đóng kín trong quá trình đo.
 - Tùy thuộc vào các yếu tố đo lường được sử dụng, gioăng cửa có thể đóng chặt hơn hoặc ít kín hơn. Điều này ảnh hưởng tiêu cực đến kết quả đo.
 - Có thể khắc phục lỗi này bằng cách ấn vào cửa. Trong điều kiện đặc biệt bất lợi, có thể là các phụ kiện kỹ thuật thích hợp là cần thiết. Vấn đề này không xảy ra trong quá trình sử dụng thực tế thông thường.

Tờ thông tin về lò nướng gia dụng

theo Quy định được ủy quyền (EU) số 65/2014 và Quy định (EU) số 66/2014

EM YẾU	
Nhận dạng mô hình	H 7244 B.P.
Chỉ số hiệu quả năng lượng/ Vô lò nướng (EEI)	80,7
Lớp hiệu quả năng lượng/buồng nấu	
A+++ (hiệu quả cao nhất) đến D (hiệu quả thấp nhất)	tiêu A+
Tiêu thụ năng lượng cho mỗi chu kỳ và buồng nấu ở chế độ truyền thống	0,90 kWh
Tiêu thụ năng lượng cho mỗi chu kỳ và buồng nấu ở chế độ tái chế	0,61 kWh
Số lượng buồng nấu	1
Nguồn nhiệt cho mỗi buồng nấu	điện
Thể tích buồng nấu	49 lít
Trọng lượng thiết bị	38,0kg

Đặc điểm kỹ thuật

Tuyên bố về sự phù hợp

Miele tuyên bố rằng lò nư ớng này tuân thủ Chỉ thị 2014/53/EU.

Toàn văn tuyên bố về sự phù hợp có thể đư ợc tìm thấy tại một trong các địa chỉ Internet sau:

- Trang chủ Miele tại www.miele.fr hoặc www.miele.be/fr - Tab

dịch vụ, Yêu cầu tài liệu, Hư ớng dẫn sử dụng, tại <https://miele.fr/modedemploi> hoặc <https://miele.be/modedemploi> cho biết tên sản phẩm hoặc

số sê-ri

Dải tần số của mô-đun Wi-Fi

2,4000 GHz - 2,4835 GHz

Công suất truyền tải tối đa của mô-đun Wi-Fi

< 100 mW

Bản quyền và Giấy phép cho Mô-đun truyền thông Miele sử dụng phần mềm riêng

của mình hoặc phần mềm của bên thứ ba không đư ợc cấp phép nguồn mở để vận hành và kiểm soát Mô-đun truyền thông. Phần mềm/các thành phần phần mềm này đều có bản quyền. Bản quyền của Miele và bên thứ ba phải đư ợc tôn trọng.

Mô-đun giao tiếp này cũng chứa các thành phần phần mềm đư ợc phân phối theo giấy phép nguồn mở. Bạn có thể xem xét các thành phần nguồn mở đi kèm cùng với các thông báo bản quyền tư ớng ứng, bản sao các điều khoản cấp phép hiện hành và bất kỳ thông tin nào khác tại địa phư ớng thông qua IP và trình duyệt web (<http://<địa chỉ IP>/Giấy phép>). Các điều khoản về trách nhiệm và bảo hành của giấy phép nguồn mở có trong đó chỉ áp dụng cho chủ sở hữu quyền tư ớng ứng.

Trụ sở chính

của MIELE

Pháp 9 đại lộ Albert Einstein - ZI du Coudray
93151 - Le Blanc-Mesnil CEDEX RCS

Bobigny B 708 203 088 Email:
contact@miele-support.fr

Trung tâm trải nghiệm Miele
Bờ phải Paris

55 Đại lộ Malesherbes
75008 Paris

Trung tâm trải nghiệm Miele
Bờ trái Paris 30 rue

du Bac
75007 Paris

Trung tâm trải nghiệm Miele Nice

Cap 3000 Sector 285
đại lộ Verdun
06700 Saint-Laurent du Var

Trung tâm trải nghiệm Miele Toulouse 10

rue Croix Baragnon
31000 Toulouse

SA Miele Bỉ 2.5 Mollem
480 1730 Mollem

(Asse)

Sửa chữa nhà cửa và thông tin khác:
02/451.16.16 (Thứ Hai - Thứ Sáu, 8
giờ sáng - 5 giờ chiều)

Email: contact@miele-support.be Trang
web: www.miele.be Đặt lịch
hẹn tại Trung tâm trải nghiệm Miele
ở Brussels, Mollem, Antwerp hoặc
Hasselt [https://www.miele.be/fr/
c/miele-belgique-200.htm](https://www.miele.be/fr/c/miele-belgique-200.htm)

Miele Luxembourg S.à.r.l 20, rue
Christophe Plantin PO Box 1011
L-1010 Luxembourg-

Gasperich Sửa chữa nhà cửa và thông tin
khác: +352 497 11 30 (Thứ Hai-
Thứ Năm 8:30 sáng-5 giờ chiều //
Thứ Sáu 8:30 sáng-4
giờ chiều)

E-mail: infolux@miele.lu

Internet: www.miele.lu

Đặt lịch hẹn tại Trung tâm trải
nghiệm Miele ở Gasperich [https://
www.miele.lu/fr/c/miele-
experience-center-
gasperich-700.htm](https://www.miele.lu/fr/c/miele-experience-center-gasperich-700.htm)

Trụ sở tại Đức: Miele
& Cie. KG Carl-
Miele-Straße 29 33332
Gütersloh
Đức



Internet
www.miele.fr



La ligne Consommateurs

Conseils, SAV, accessoires
et pièces détachées

09 74 50 1000

Appel non surtaxé

H 7244 B.P.

fr-FR, BE

M.-SÓ 11 359 102 / 00