

Hướng dẫn vận hành và lắp ráp

Lò vi sóng



Điều quan trọng là bạn phải đọc hướng dẫn vận hành và lắp ráp trước khi thiết lập, cài đặt và đưa vào sử dụng. Từ đây hình thức sẽ được bảo vệ và ngăn ngừa hư hỏng.

Nội dung

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn	5
Sự đóng góp của bạn cho việc bảo vệ môi trường	13
Tổng quan	14
Bảng điều khiển	15
Phím Bật/Tắt	16
Hiển thị	16
Phím cảm biến.....	16
Biểu tượng.....	18
Nguyên lý hoạt động	19
Chọn một mục menu.....	19
Sửa đổi cài đặt trong danh sách lựa chọn 19	
Sửa đổi cài đặt bằng thanh phân đoạn.....	19
Chọn chức năng.....	19
Nhập số.....	20
Quý tài trợ.....	21
Bảng đánh giá.....	21
Phạm vi giao hàng.....	21
Phụ kiện đi kèm lò nướng và phụ kiện đặc biệt	21
Thiết bị an toàn.....	27
Bề mặt hoàn thiện PerfectClean.....	27
Khởi động ban đầu	28
Cài đặt cơ bản.....	28
Làm nóng lò lần đầu tiên.....	29
Cài đặt.....	30
Danh sách điều chỉnh	30
Kích hoạt menu "Cài đặt".....	31
Ngôn ngữ	31
Thời gian.....	31
Chiếu sáng.....	31
Hiển thị	32
Khối lượng.....	32
Đơn vị đo lường.....	32
Tăng cường 32	
Nhiệt độ đề xuất.....	33
Khuyến nghị về nhiệt phân	33
Chức năng bầu kiện. quạt 33	
Bảo mật.....	33
Phiên bản phần mềm 34	
Nhà phân phối.....	34
Cài đặt góc.....	34
Giữ làm việc.....	34
Lưu ý	35
Menu chính và menu phụ	36

Đề xuất tiết kiệm năng lượng	37
Xử lý	39
Sửa đổi cài đặt và giá trị cho quá trình nấu ăn 39	
Thay đổi nhiệt độ và nhiệt độ trong nhà.....	39
Điều chỉnh thời gian nấu 39	
Sửa đổi thời gian nấu đã cài đặt.....	40
Xóa thời gian nấu đã điều chỉnh	40
Hủy quá trình nấu ăn.....	40
Làm nóng bên trong lò nướng.....	41
Tăng cường.....	41
Chương trình tự động	42
Thể loại	42
Sử dụng chương trình tự động 42	
Cảnh báo quan trọng khi sử dụng 42	
Các ứng dụng khác	43
Rã đông	43
Chuẩn bị đồ bảo quản.....	43
Mát nước.....	45
Nấu ăn ở nhiệt độ thấp.....	46
Sản phẩm đông lạnh/đã nấu chín.....	47
Làm nóng đĩa.....	47
Nướng bánh	48
Mẹo làm bánh.....	48
Hướng dẫn về bàn nấu ăn 48	
Mẹo về tính năng.....	49
Asax.....	50
Mẹo nướng.....	50
Hướng dẫn về bàn nấu ăn 50	
Mẹo về tính năng.....	51
Đầu dò nhiệt độ.....	52
Nướng	55
Mẹo nướng	55
Hướng dẫn về bàn nấu ăn 55	
Mẹo về tính năng.....	56
Vệ sinh và bảo dưỡng.....	57
Sản phẩm vệ sinh không phù hợp.....	57
Loại bỏ bụi bẩn thông thường.....	58
Loại bỏ bụi bẩn cứng đầu (trừ thanh dẫn FlexiClip).....	58
Bụi bẩn cứng đầu trên thanh dẫn FlexiClip.....	59
Vệ sinh bên trong lò nướng bằng chức năng nhiệt phân.....	59
Tháo cửa	62
Tháo cửa	63
Lắp ráp cửa.....	66

Nội dung

Tháo khay đỡ bằng thanh dẫn FlexiClip	66
Gập phần tử gia nhiệt dạng vòm/lưới xuống	67
Phải làm gì nếu...?	68
Dịch vụ sau bán hàng	72
Liên hệ khi có bất thường.....	72
Bảo hành	72
Cài đặt	73
Nhúng phép đo	73
Lắp đặt trong tủ cao hoặc thấp.....	73
Nhìn từ bên hông 74	
Kết nối và thông gió.....	75
Lắp ráp lò nướng.....	76
Kết nối điện.....	77
Bàn nấu ăn	78
Thời gian sinh.....	78
Nhào bột	79
Bột men 80	
Bột phô mai và dầu.....	81
Bánh bông lan 81	
Bột nướng, bột phồng, bánh meringue	82
Đồ ăn nhẹ.....	83
Thịt bò.....	84
Thịt bê Thịt	85
Lợn.....	86
Thịt cừu, thịt thú rừng.....	87
Chim, cá.....	88
Dữ liệu cho phòng thử nghiệm	89
Tấm thử nghiệm theo EN 60350-1.....	89
Lớp hiệu suất năng lượng theo EN 60350-1.....	90

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Lò nướng này tuân thủ mọi tiêu chuẩn an toàn hiện hành. Xử lý không đúng cách có thể gây hư hỏng tài sản và dẫn đến thương tích riêng tư.

Đọc kỹ hướng dẫn sử dụng và lắp ráp trước khi vận hành lò nướng. Chúng chứa các hướng dẫn quan trọng về lắp ráp, an toàn, sử dụng và bảo trì. Bằng cách này, bạn sẽ bảo vệ được bản thân và ngăn ngừa thiệt hại.

Theo tiêu chuẩn quốc tế IEC 60335-1, Miele nêu rõ rằng phải đọc và làm theo các hướng dẫn trong sách hướng dẫn. chương về việc lắp đặt lò nướng cũng như các cảnh báo và hướng dẫn an toàn.

Miele không chịu trách nhiệm về bất kỳ thiệt hại nào gây ra do không tuân theo các hướng dẫn này.

Giữ những hướng dẫn vận hành và lắp ráp này và trao chúng cho chủ sở hữu mới trong trường hợp bán lại sau đó thiết bị.

Sử dụng hợp lý

Lò nướng này được thiết kế để sử dụng cho mục đích gia dụng và trong môi trường gia đình.

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

Chỉ sử dụng lò nướng cho mục đích gia dụng để nướng, rang, nướng, hâm nóng, rã đông, bảo quản và làm khô thực phẩm.

Bất kỳ hình thức sử dụng nào khác đều bị cấm.

Những người không có khả năng sử dụng lò nướng một cách an toàn do khuyết tật về thể chất, giác quan hoặc tinh thần, thiếu kinh nghiệm hoặc thiếu kiến thức.

của cùng một việc mà không có sự giám sát.

Những người này chỉ được phép vận hành lò nướng mà không cần giám sát nếu họ được hướng dẫn làm như vậy. đã giải thích cách xử lý thiết bị theo cách mà họ có thể sử dụng nó một cách an toàn. Họ phải có khả năng nhận biết và hiểu được những mối nguy hiểm tiềm ẩn do xử lý không đúng cách.

Thiết bị này được trang bị do các yêu cầu đặc biệt (ví dụ: liên quan đến nhiệt độ, độ ẩm, khả năng chống hóa chất, khả năng chống mài mòn và độ rung) bằng đèn chuyên dụng. Loại đèn đặc biệt này chỉ được sử dụng đúng mục đích. Không phù hợp với ánh sáng xung quanh.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Lò nướng này được trang bị 1 bóng đèn loại hiệu suất cao năng lượng G.

Trẻ em ở nhà

Sử dụng khóa khởi động để ngăn chặn trẻ em tự ý kết nối lò nướng mà không có sự giám sát.

Trẻ em dưới 8 tuổi không nên lại gần lò nướng trừ khi luôn có người giám sát.

Trẻ em từ 8 tuổi trở lên có thể sử dụng lò nướng mà không cần giám sát nếu đã được hướng dẫn cách sử dụng lò nướng một cách an toàn. Trẻ em phải có khả năng nhận biết và hiểu được những nguy hiểm tiềm ẩn do việc xử lý không đúng cách.

Trẻ em không được vệ sinh hoặc bảo dưỡng lò nướng không có người trông coi.

Hãy chú ý đến những đứa trẻ ở gần lò vi sóng. Không bao giờ để trẻ em chơi với lò nướng.

Nguy cơ ngạt thở do vật liệu đóng gói. Khi chơi, trẻ em có thể bị vướng vào vật liệu đóng gói (ví dụ: nhựa) hoặc trùm đầu bằng nhựa và chết đuối. Để vật liệu đóng gói xa tầm tay trẻ em.

Nguy cơ bị thương do bề mặt nóng. Da của trẻ em nhạy cảm với nhiệt độ cao hơn người lớn. Kính cửa, bảng điều khiển và lỗ thông hơi không khí bên trong lò được làm nóng.

Tránh để trẻ em tiếp xúc với lò trong khi lò đang hoạt động.

Nguy cơ bị thương do bề mặt nóng. Da của trẻ em nhạy cảm với nhiệt độ cao hơn người lớn. Trong quá trình vệ sinh nhiệt phân, lò sẽ nóng lên ở nhiệt độ cao hơn nhiều so với khi hoạt động bình thường. Tránh để trẻ em tiếp xúc với lò trong quá trình vệ sinh nhiệt phân.

Nguy cơ bị thương khi cửa mở. Tải trọng của cửa tối đa là 15kg. Trẻ em có thể tự làm mình bị thương khi cửa mở. Ngăn không cho trẻ em dựa, ngồi hoặc bám vào cửa mở.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

An ninh kỹ thuật

Việc thực hiện công việc lắp đặt, bảo trì hoặc sửa chữa bởi nhân viên không được ủy quyền có thể gây ra mối nguy hiểm nghiêm trọng cho an toàn cho người sử dụng. Công việc lắp đặt, bảo trì hoặc sửa chữa Việc sửa chữa phải được thực hiện độc quyền bởi nhân viên kỹ thuật được Miele ủy quyền.

Việc lò nướng bị hỏng có thể gây nguy hiểm cho sự an toàn của bạn. Kiểm tra xem lò nướng có hư hỏng rõ ràng không. 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 tự cung cấp hoặc không đồng bộ. mạng (như mạng độc lập, hệ thống sao lưu). Điều kiện tiên quyết để vận hành là hệ thống cung cấp điện tuân thủ các thông số kỹ thuật của tiêu chuẩn EN 50160 hoặc tiêu chuẩn tương tự.

Các biện pháp bảo vệ được cung cấp trong lắp đặt trong nước và trong Sản phẩm Miele này cũng phải được bảo hành trong chức năng và hoạt động cả trong hoạt động biệt lập và trong hoạt động không đồng bộ với mạng hoặc được thay thế bằng các biện pháp tương đương trong quá trình cài đặt. Như đã mô tả, ví dụ, trong ấn bản hiện tại của VDE-AR-E 2510-2.

Sự an toàn về điện của lò nướng chỉ được đảm bảo nếu được kết nối với hệ thống nối đất được lắp đặt theo quy định. Yêu cầu an toàn cơ bản này phải được đáp ứng. TRONG Nếu có nghi ngờ, hãy nhờ thợ điện kiểm tra việc lắp đặt điện.

Đảm bảo dữ liệu kết nối (tần số và điện áp) ghi trên nhãn lò phải khớp.

với những thiết bị điện của ngôi nhà để tránh điều đó gây hư hỏng cho thiết bị. Trước khi kết nối, hãy so sánh những điều này dữ liệu. Nếu có thắc mắc, hãy tham khảo ý kiến thợ điện.

Thiết bị có nhiều phích cắm hoặc dây nối dài không đảm bảo được tính bảo mật cần thiết. Không kết nối lò nướng theo cách này tạo thành mạng lưới điện.

Đề đảm bảo hoạt động đúng cách, không sử dụng lò trước khi lắp ráp.

Không thể sử dụng lò nướng này ở những nơi không ổn định (ví dụ như trên thuyền).

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Nguy cơ bị thương do điện giật. Tiếp xúc với dây cáp điện hoặc thao tác các bộ phận điện hoặc cơ khí có thể gây ra rủi ro nghiêm trọng cho người sử dụng, cũng như

làm thế nào để phá hỏng chức năng hoạt động bình thường của lò nướng.

Trong mọi trường hợp, bạn không nên mở vỏ lò.

Quyền bảo hành sẽ mất nếu lò nướng không được sửa chữa bởi Dịch vụ sau bán hàng được ủy quyền của Miele.

Miele đảm bảo rằng các yêu cầu về an toàn được đáp ứng, chỉ với các bộ phận thay thế chính hãng. Các linh kiện bị lỗi chỉ có thể được thay thế bằng linh kiện chính hãng của Miele.

Trong lò nướng không có cáp kết nối, một dây cáp kết nối đặc biệt do một thợ điện được cấp phép thực hiện (xem chương "Lắp đặt", phần "Kết nối điện").

Nếu cáp kết nối cố định bị hỏng, có thể được thay thế hoàn toàn bằng một cái đặc biệt bởi một thợ điện được ủy quyền (xem chương "Lắp đặt", phần "Kết nối điện").

Trong quá trình lắp đặt, bảo trì và sửa chữa, lò phải được ngắt hoàn toàn khỏi nguồn điện chính, ví dụ: ví dụ.

khí ánh sáng bên trong lò bị lỗi (xem

Chương "Phải làm gì nếu...?" Hãy đảm bảo những điều sau:

- Ngắt cầu chì của hệ thống điện hoặc
- tháo hoàn toàn các cầu chì ren khỏi vị trí lắp đặt điện hoặc
- Rút phích cắm (nếu có) ra khỏi ổ cắm.
Không kéo dây nguồn mà hãy kéo phích cắm.

Để hoạt động bình thường, lò cần có đủ khí thải làm lạnh. Đảm bảo rằng cửa hút gió làm mát không bị cản trở (ví dụ: bằng cách lắp các dải bảo vệ nhiệt trên tủ lưu trữ). Hơn nữa, luồng không khí làm mát này không được quá nóng do các nguồn nhiệt khác (ví dụ như lò đốt nhiên liệu rắn).

Nếu lò nướng được lắp đặt phía sau tủ phía trước (ví dụ như cửa), không bao giờ đóng cửa khi lò đang hoạt động. Phía sau Nhiệt độ và độ ẩm tích tụ ở mặt trước của tủ kín. Cái mà có thể làm hỏng lò nướng, tủ và sàn nhà. Chỉ đóng cửa tủ khi lò đã nguội hoàn toàn.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Sử dụng hợp lý

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

Đeo găng tay khi cho hoặc lấy thức ăn nóng ra, hoặc khi thực hiện bất kỳ nhiệm vụ nào khác trên thiết bị nướng.

Nếu khói bốc ra từ thực phẩm bên trong thiết bị, hãy đóng cửa lại để dập tắt mọi ngọn lửa có thể xảy ra. Ngắt quá trình bằng cách ngắt kết nối và rút phích cắm của thiết bị. phích cắm điện. Không mở cửa cho đến khi khói đã tan. đã ra mắt.

Các vật thể ở gần lò nướng có thể bắt lửa do nhiệt độ cao. Không bao giờ sử dụng lò nướng để sưởi ấm phòng.

Dầu và mỡ có thể bắt lửa do quá nhiệt. Không bao giờ để lò nướng không có người trông coi khi sử dụng dầu và chất béo. Không bao giờ sử dụng nước để dập tắt ngọn lửa do dầu và mỡ. Rút phích cắm của lò nướng và dập tắt ngọn lửa trong khi giữ cửa đóng lại.

Nếu bạn nướng thực phẩm quá lâu, kéo dài điều này có thể khiến chúng bị khô và cuối cùng, tự bùng phát. Tôn trọng thời gian nấu ăn được chỉ định trong Cái bảng.

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

Không bao giờ sử dụng chức năng nướng để chế biến bánh mì cuộn hoặc bánh mì và khô p. ví dụ. hoa hoặc thảo mộc. Sử dụng chức năng Hot Air cộng thêm hoặc hầm và sà .

Nếu bạn sử dụng đồ uống có cồn để chế biến bất kỳ món ăn nào, đừng ĐỪNG bao giờ quên rằng rượu sẽ bay hơi ở nhiệt độ cao. Hơi nước này có thể khiến bộ phận làm nóng bắt lửa.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Bằng cách sử dụng nhiệt dư để giữ thức ăn nóng, sự ăn mòn có thể xảy ra trong lò do độ ẩm cao và nước ngưng tụ. Bằng điều khiển, mặt bàn hoặc tủ dưới cũng có thể bị hư hỏng. Để lò nướng được kết nối và cài đặt nhiệt độ thấp nhất trên chức năng đã chọn. Quạt gió lạnh sau đó sẽ tự động bật.

Thực phẩm được đun nóng hoặc bảo quản bên trong thiết bị có thể bị khô và độ ẩm thoát ra có thể gây ăn mòn trong lò. Đậy kín thức ăn.

Lớp men ở đáy lò có thể bị nứt hoặc vỡ do tình trạng đóng nhiệt.

Không bao giờ phủ sàn lò bằng p. ví dụ. giấy bạc hoặc giấy nến.

Nếu bạn muốn sử dụng để lò nướng như một bề mặt hữu ích trong quá trình chuẩn bị hoặc hâm nóng món ăn, hãy sử dụng chức năng Hot Air plus hoặc Eco Hot Air không có chức năng Booster.

Để lò có thể bị hỏng khi đưa vật vào và lấy vật ra. Nếu bạn đặt nồi, chảo hoặc đồ gốm trên đế của lò nướng, không được trượt chúng.

Nguy cơ thương tích do hơi nước. Khi thêm chất lỏng lạnh vào bề mặt nóng sẽ sinh ra hơi nước, có thể gây bỏng nghiêm trọng. Ngoài ra, bề mặt nóng có thể bị hư hỏng do sự chênh lệch nhiệt độ đột ngột. Không bao giờ đổ chất lỏng lạnh trực tiếp lên bề mặt nóng.

Điều quan trọng là nhiệt độ được phân bố đều để đun thức ăn và đủ cao. Lật hoặc khuấy thức ăn để nhiệt được phân bố đều.

Vật liệu tổng hợp không thích hợp cho lò nướng có thể bị tan chảy. với nhiệt độ cao và gây hư hỏng cho lò nướng hoặc bắt đầu đốt cháy.

Chỉ sử dụng vật liệu tổng hợp phù hợp để sử dụng trong lò nướng. Vui lòng tuân thủ hướng dẫn của nhà sản xuất.

Khi nấu và làm nóng lon đóng kín, áp suất quá mức sẽ được tạo ra có thể làm chúng phát nổ. Không được cho vào và làm nóng lon.

Nguy cơ bị thương khi cửa mở. Bạn có thể bị thương hoặc vấp phải cánh cửa mở. Không để cửa mở khi không sử dụng. cần thiết.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Cửa có thể chịu được tải trọng tối đa là 15 kg. Không ngồi trên cửa lò nướng đang mở và không đặt vật nặng lên cửa lò.

Hãy cẩn thận để không bị kẹt giữa cửa và bên trong lò nướng. Lò nướng có thể bị hỏng.

Đối với bề mặt thép không gỉ: Bề mặt

thép không gỉ được phủ lớp keo có thể bị hỏng do bất kỳ loại keo dán nào hoặc có thể mất tác dụng bảo vệ chống lại bụi bẩn. Không dán giấy nhớ, keo dán trong, băng dính hoặc các chất kết dính khác lên bề mặt thép không gỉ. Nam châm có thể gây trầy xước. Không trang trí bề mặt thép không gỉ của lò nướng bằng nam châm.

Vệ sinh và bảo trì Nguy cơ bị thương

do điện giật. Hơi nước từ máy làm sạch bằng hơi nước có thể tiếp xúc với các bộ phận đang hoạt động và gây ra hiện tượng đoản mạch. Không bao giờ sử dụng máy làm sạch bằng hơi nước để vệ sinh. Bụi bẩn thô bên trong lò nướng có thể tạo ra khói. Loại bỏ bụi bẩn thô bên trong lò trước khi bắt đầu vệ sinh nhiệt

phân. Nguy cơ bị thương do khói độc hại. Trong quá trình làm sạch bằng nhiệt phân, hơi nước có thể thoát ra gây kích ứng niêm mạc.

Không ở trong bếp quá lâu trong quá trình vệ sinh bằng nhiệt phân và tránh xa trẻ em và vật nuôi. Đảm bảo bếp được thông gió tốt trong quá trình vệ sinh bằng nhiệt phân.

Ngăn mùi hôi lan sang các phòng khác. Có thể tháo rời

giá đỡ khay (xem chương "Vệ sinh và bảo dưỡng", phần "Giá đỡ khay có thanh dẫn hướng FlexiClip") cũng như các phụ kiện còn lại.

Lắp lại các thanh đỡ khay một cách chính xác. Kính có thể vỡ do trầy xước.

Trong mọi trường hợp, bạn không nên sử dụng các sản phẩm tẩy rửa có tính mài mòn, miếng cọ rửa, bàn chải hoặc thìa kim loại sắc để vệ sinh cửa. Ở những nơi ẩm ướt có khả năng bị côn trùng xâm nhập (ví dụ như gián). Giữ lò nướng và khu vực xung quanh sạch sẽ.

Bảo hành không bao gồm bất kỳ thiệt hại nào do côn trùng gây ra.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Phụ kiện

Chỉ sử dụng phụ kiện chính hãng của Miele. Nếu sử dụng hoặc lắp đặt các thành phần trái phép khác, mọi quyền bảo hành đều bị vô hiệu. Miele cung cấp chế độ bảo

hành cung cấp phụ tùng thay thế lên đến 15 năm, nhưng không ít hơn 10 năm sau khi kết thúc sản xuất hàng loạt lò nướng của bạn. Không đặt khay đựng đồ ăn cao cấp Miele HUB 5000/HUB

5001 (nếu có) vào kệ ở tầng 1. Để bên trong lò có thể bị hỏng. Do khoảng cách nhỏ nên sẽ xảy ra hiện tượng ứ nhiệt và men răng có thể bị nứt hoặc sứt mẻ. Bạn cũng không bao giờ nên đặt khay Miele lên giá đỡ trên cùng ở mức 1 vì nó không được cố định chắc chắn bằng thiết bị chống nghiêng. Theo nguyên tắc chung, hãy sử dụng mức 2. Chỉ sử dụng đầu dò thực phẩm Miele được cung cấp. Nếu đầu dò thực phẩm bị lỗi, bạn phải thay thế bằng đầu dò thực phẩm Miele mới, chính hãng.

Vật liệu tổng hợp của đầu dò nhiệt độ có thể bị tan chảy do nhiệt độ cao. Không sử dụng đầu dò thức ăn ở chức năng nướng. Không cất đầu dò thực phẩm bên trong lò nướng. Các phụ kiện

bị hư hỏng do nhiệt độ cao được ghi lại trong quá trình vệ sinh nhiệt phân.

Tháo bỏ tất cả các phụ kiện không phù hợp cho quá trình nhiệt phân ra khỏi lò trước khi bắt đầu vệ sinh nhiệt phân. Điều này cũng áp dụng cho thanh khay và các phụ kiện đặc biệt.

Sự đóng góp của bạn cho việc bảo vệ môi trường

Xử lý bao bì

Bao bì được sử dụng để xử lý và bảo vệ thiết bị khỏi bị hư hỏng của giao thông vận tải. Vật liệu đóng gói được lựa chọn dựa trên khía cạnh thân thiện với môi trường và việc loại bỏ chúng và nói chung là có thể tái chế.

Đưa bao bì trở lại chu kỳ của vật liệu tiết kiệm nguyên liệu thô. Sử dụng tùy chọn đón và trả khách trả lại các vật liệu tái chế cụ thể. Đại lý Miele của bạn sẽ tháo bỏ bao bì vận chuyển.

Tái chế các thiết bị không sử dụng được

Thiết bị điện và điện tử Chúng chứa đựng rất nhiều vật liệu có giá trị. Chúng cũng chứa các chất, hỗn hợp và các thành phần cụ thể mà là cần thiết cho hoạt động của nó và an ninh. Trong rác thải sinh hoạt cũng vậy như thế nếu xử lý không đúng cách, chúng có thể gây hại cho sức khỏe và gây hại cho môi trường. Trong mọi trường hợp, bạn không nên vứt bỏ thiết bị của mình. không sử dụng được trong rác thải sinh hoạt.

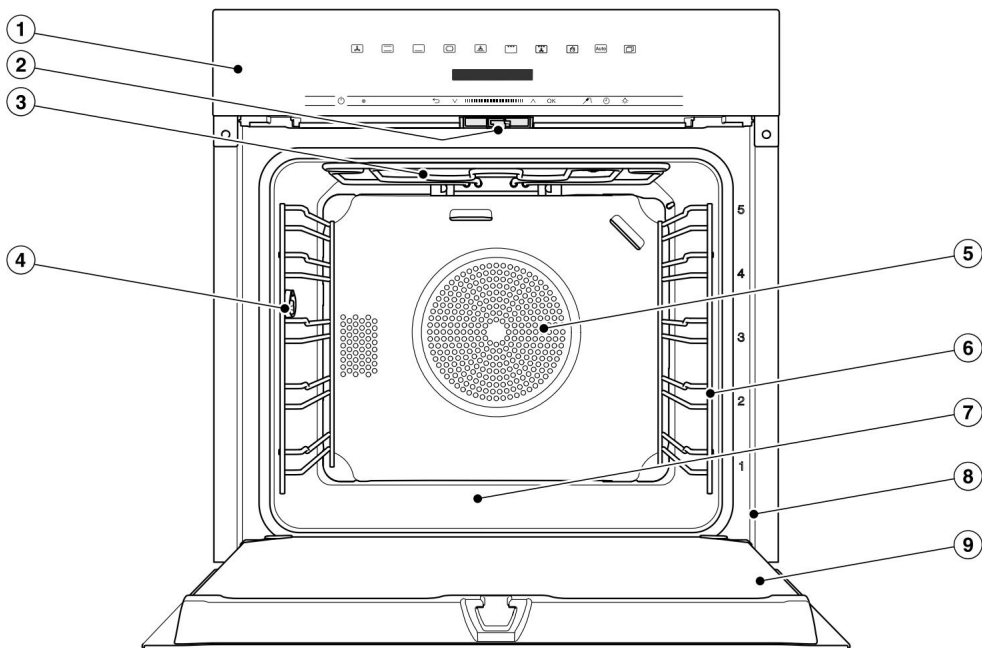


Thay vào đó, hãy sử dụng điểm cho mục đích này. cơ sở thu gom và lưu trữ chính thức được thành lập để phân phối và tái chế các thiết bị điện và điện tử có sẵn tại thành phố, nhà phân phối hoặc Miele. Bạn hoàn toàn chịu trách nhiệm pháp lý trong việc xóa bất kỳ dữ liệu nào.

nhân viên có mặt tại thiết bị để xử lý. Luật pháp yêu cầu phải loại bỏ mà không phá hủy sử dụng pin và ắc quy không thể hoàn toàn không tiếp xúc được với thiết bị, cũng như đèn. Đưa họ đến một điểm thu thập phù hợp nơi có thể được giao miễn phí. Các thiết bị không sử dụng được xa tầm tay trẻ em cho đến khi sử dụng lại. vận chuyển nó đến bãi phế liệu.

Tổng quan

Lò vi sóng



a Bảng điều khiển b

Khóa cửa c Lò sưởi hâm/

lò nướng d Ổ cắm cho đầu dò nhiệt độ e Cửa hút

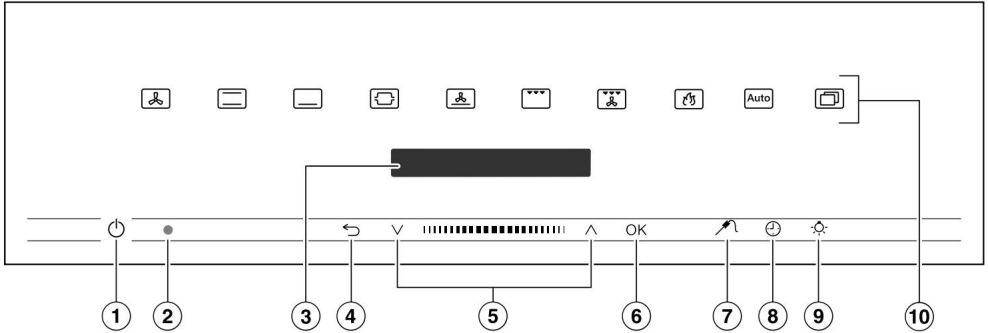
cho quạt có bộ phận gia nhiệt hình

khuyên nằm trên
phía sau

f Dải đỡ khay có 5 mức g Đế bên trong lò nướng

có bộ phận gia nhiệt sàn bên dưới h Khung trước có biển tên i Cửa

Bảng điều khiển



phím Bật/Tắt hun-

trởng trợ

Để bật và tắt lò nướng b Giao diện

quang học (chỉ

dành cho Dịch vụ sau bán hàng)
Miele)

c Hiển thị

Hiển thị thời gian và thông tin về hoạt động
của phím cảm biến

Để bỏ qua các bước và hủy quá trình
nấu ăn

e Khu vực điều hướng có mũi tên và

Để điều hướng qua danh sách lựa chọn
và sửa đổi giá trị

f Phím cảm biến OK

Để kích hoạt chức năng và lưu cài
đặt g

Phím cảm biến

Để điều chỉnh nhiệt độ bên trong và thay đổi
màn hình hiển thị giữa nhiệt độ bên trong và
thời gian còn lại

h phím cảm biến

Để đặt lời nhắc, thời gian nấu hoặc
thời gian bắt đầu hoặc kết thúc cho
quá trình nấu i Phím cảm biến

Để bật và tắt đèn chiếu sáng bên trong

j Phím cảm biến

Để chọn chức năng, chương trình tự
động và cài đặt

Bảng điều khiển

Phím Bật/Tắt

Phím Bật/Tắt là thấy mình ở trong một khoảng trống và phản ứng với nó tiếp xúc với ngón tay.

Với chìa khóa này bạn có thể bật và tắt lò nướng.

Trưng bày

Màn hình hiển thị thời gian và nhiều thông tin khác nhau về chức năng, nhiệt độ, thời gian nấu, chương trình tự động và điều chỉnh.

Sau khi bật lò nướng bằng nút Bật/Tắt, thông báo sau sẽ xuất hiện:

menu chính với yêu cầu Chọn Chức năng.

Phím cảm biến

Các phím cảm biến phản ứng với tiếp xúc của ngón tay. Mỗi lần nhấn phím là

xác nhận bằng một âm thanh phím. Có thể ngắt kết nối tín hiệu âm thanh với

Khác | Cài đặt | Âm lượng | Âm thanh của bàn phím.

Chọn Màn hình | Chạm nhanh | Bật, nếu bạn muốn các phím cảm biến luôn phản ứng ngay cả khi lò nướng đã tắt.

Các phím cảm biến nằm ở phía trên

từ màn hình hiển thị

Trong chương "Menu chính và menu phụ", "Cài đặt", "Chương trình tự động" và "Ứng dụng khác" bạn sẽ tìm thấy

thông tin về các chức năng và các thông tin khác chức năng.

Bảng điều khiển

Các phím cảm biến nằm bên dưới màn hình

Chức năng phím cảm biến	biến
Tùy thuộc	<p>vào menu bạn đang ở, với phím này sẽ trở về menu trước hoặc menu chính.</p> <p>Nếu có quá trình nấu nào đang diễn ra cùng lúc, bạn có thể hủy quá trình đó bằng nút cảm biến này.</p>
	<p>Trong vùng điều hướng, các mũi tên được sử dụng để chuyển trang hoặc cuộn lên hoặc xuống danh sách lựa chọn. Trong đó mục menu bạn muốn chọn sẽ xuất hiện trên màn hình.</p> <p>Bạn có thể thay đổi các giá trị và cài đặt bằng các mũi tên hoặc trên khu vực giữa chúng.</p>
ĐƯỢC RỜI	<p>Ngay khi giá trị, màn hình hiển thị hoặc cài đặt xuất hiện, bạn có thể xác nhận bằng phím cảm biến OK sáng màu cam.</p> <p>Chọn phím cảm biến này sẽ kích hoạt các chức năng như: ví dụ. Một cảnh báo, ghi nhớ những thay đổi được thực hiện đối với các giá trị hoặc cài đặt và xác nhận lời khuyên.</p>
Nếu bạn sử dụng đầu dò thực phẩm, bạn có thể cài đặt nhiệt độ bên trong bằng nút cảm biến này và chọn giữa hiển thị thời gian còn lại và nhiệt độ bên trong.	
Nếu không	<p>có quá trình nấu nào diễn ra, bạn có thể Đặt lời nhắc bằng nút cảm biến này bất cứ lúc nào (ví dụ như luộc trứng).</p> <p>Nếu quá trình nấu ăn đang diễn ra cùng lúc, bạn có thể đặt lời nhắc, thời gian nấu và thời gian bắt đầu hoặc kết thúc cho quá trình nấu ăn.</p>
Chọn phím	<p>cảm biến này để bật hoặc tắt đèn bên trong lò nướng.</p> <p>Tùy thuộc vào cài đặt đã chọn, ánh sáng bên trong lò nướng sẽ tắt sau 15 giây hoặc bật/tắt liên tục.</p>

Bảng điều khiển

Biểu tượng

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

Ý nghĩa biểu tượng	tương
	Biểu tượng cho biết thông tin bổ sung và hướng dẫn về sự quản lý. Xác nhận cửa sổ thông tin này bằng cách nhấn OK.
	Đề ý
	Dấu hiệu này xác định cài đặt đang hoạt động.
	Một số cài đặt, chẳng hạn như độ sáng màn hình hoặc âm lượng, được điều chỉnh bằng thanh phân đoạn.
	Khóa khởi động ngăn không cho lò nướng bị tắt. kết nối không cố ý (xem chương "Cài đặt", mục "Bảo vệ").

Nguyên lý lái xe

Lò nướng có thể được vận hành bằng các mũi tên và trong vùng điều hướng và vùng giữa chúng

Ngay khi giá trị, màn hình hiển thị hoặc cài đặt xuất hiện, bạn có thể xác nhận bằng phím cảm biến OK màu cam.

Chọn một mục menu Chạm vào các mũi tên hoặc hoặc cuộn sang trái và phải trong khu vực cho đến khi mục menu mong muốn được tô sáng.

Mẹo: Khi bạn giữ mũi tên, danh sách lựa chọn sẽ tự động cuộn cho đến khi bạn thả mũi tên.

Xác nhận lựa chọn của bạn bằng OK.

Sửa đổi cài đặt trong danh sách lựa chọn

Cài đặt hiện tại được đánh dấu bằng móc . Chạm vào các mũi

tên hoặc hoặc cuộn vùng sang trái và phải cho đến khi giá trị hoặc cài đặt mong muốn được tô sáng. Xác nhận bằng cách nhấn OK.

Cài đặt đã được ghi nhớ. Quay lại menu trên cùng.

Thay đổi cài đặt bằng thanh phân đoạn Một số cài đặt được hiển thị bằng thanh phân đoạn

. Nếu tất cả các phân đoạn đều đầy, giá trị tối đa sẽ được chọn.

Khi không có phân đoạn nào hoặc chỉ có một phân đoạn được hiển thị, điều đó có nghĩa là giá trị tối thiểu đã được chọn hoặc cài đặt đã bị vô hiệu hóa (ví dụ: đối với âm lượng). Chạm vào các mũi tên hoặc hoặc

cuộn khu vực sang trái và phải cho đến khi cài đặt mong muốn xuất hiện.

Xác nhận lựa chọn của bạn bằng OK.

Cài đặt đã được ghi nhớ. Quay lại menu trên cùng.

Chọn chức năng

Các phím cảm biến chức năng

(ví dụ: Thêm) nằm phía trên màn hình (xem chương "Vận hành" và "Cài đặt"). Nhấn nút cảm biến để sử dụng chức năng mong muốn.

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

Trong các hàm: Đặt các giá

trị như p. ví dụ. nhiệt độ. Trong mục khác : Duyệt danh sách

lựa chọn cho đến khi mục menu mong muốn xuất hiện.

Xác nhận bằng cách nhấn OK.

Nguyên lý lái xe

Thay đổi chức năng

Có thể thay đổi chức năng trong một quá trình nấu ăn.

Phím cảm biến của chức năng được chọn cho đến thời điểm đó sẽ sáng lên

quả cam.

Nhấn nút cảm biến để sử dụng chức năng mới.

sự kiện.

Chức năng đã sửa đổi và các giá trị đề xuất tương ứng sẽ xuất hiện.

Phím cảm biến cho chức năng đã sửa đổi sẽ sáng

màu cam.

Duyệt những mục khác trong danh sách lựa chọn cho đến khi dấu chấm xuất hiện từ menu mong muốn.

Nhập số

Các số có thể được sửa đổi

Chúng được đánh dấu bằng màu sáng.

Nhấn vào mũi tên hoặc hoặc cuộn qua khu vực sang bên trái và sang bên phải cho đến khi số mong muốn được tô sáng.

Mẹo: Giữ mũi tên sẽ tự động cuộn qua các giá trị.

cho đến khi mũi tên được thả ra.

Xác nhận bằng cách nhấn OK.

Số đã sửa đổi được ghi nhớ. Quay lại menu trên cùng.

Các mô hình được mô tả trong hướng dẫn này hướng dẫn và lắp ráp được chỉ định ở bìa sau.

Tên nơi

Bạn có thể nhìn thấy bằng tên với cánh cửa mở trên khung phía trước.

Ở đó bạn sẽ tìm thấy mã hiệu model, số sản xuất và dữ liệu kết nối (điện áp/tần số/giá trị kết nối tối đa).

Giữ thông tin này tiện dụng khi bạn có thắc mắc hoặc vấn đề để Miele có thể tiếp tục hỗ trợ bạn.

Phạm vi giao hàng

- Hướng dẫn vận hành và lắp ráp để học cách sử dụng lò nướng
- Sách công thức nấu ăn cho các chương trình tự động và chức năng
- Đầu dò nhiệt
- Vít để cố định lò vào thân lò
- Các loại phụ kiện khác nhau

Phụ kiện đi kèm

lò nướng và các phụ kiện đặc biệt

Thiết bị tùy thuộc vào từng mẫu máy.

Về cơ bản lò nướng có khay đựng có nan, khay giá nướng và rang đa năng (viết tắt: lò nướng).

Tùy thuộc vào mô hình, lò nướng là cũng được trang bị các phụ kiện khác đã đề cập.

Tất cả các phụ kiện đã đề cập, cũng như Các sản phẩm vệ sinh và bảo dưỡng phù hợp với các thiết bị Miele.

Bạn có thể mua chúng thông qua chúng tôi cửa hàng trực tuyến, thông qua Dịch vụ sau bán hàng hoặc đại lý Miele chuyên biệt.

Khi đặt hàng, vui lòng nêu rõ tên model lò nướng và tên phụ kiện mong muốn.

Thanh đỡ khay

Bên trong lò, bên phải và Bên trái là các thanh gỗ khay đựng có mức cho giới thiệu các phụ kiện.

Bạn sẽ tìm thấy tên của các mức khay ở khung phía trước.

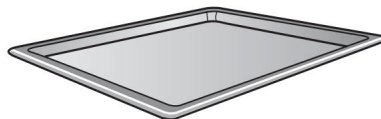
Mỗi cấp khay được cấu thành của hai tab chồng lên nhau:

Các phụ kiện (ví dụ như lưới tản nhiệt) được lắp vào giữa các thanh.

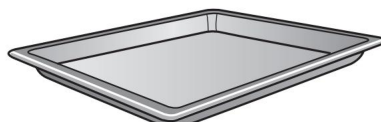
Có thể tháo rời các thanh khay (xem chương "Vệ sinh và bảo dưỡng", phần "Các thanh khay có thanh dẫn hướng Flexi-Clip").

Khay nướng, khay đa năng và vỉ nướng có thiết bị chống đổ

Khay nướng HBB 71:

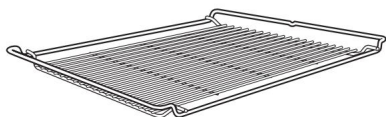


Khay đa năng HUBB 71:



Quý tài trợ

Lò nướng HBBR 71:



Luôn luôn chèn những phụ kiện này giữa các thanh ngang của khay trên các thanh đỡ khay.

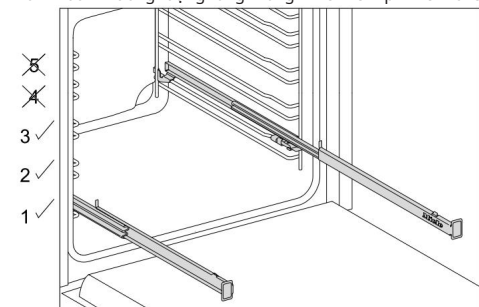
Luôn lắp vỉ nướng vào với bề mặt có thể sử dụng hướng xuống dưới.

Mặt ngăn của phụ kiện này là tìm một thiết bị chống lật. Ngăn không cho vỉ nướng trượt khỏi thanh giá đỡ khi bạn ở một mình. Tôi muốn xóa nó một phần.



Nếu bạn sử dụng Khay đa năng với vỉ nướng, Khay đa năng sẽ được lắp vào giữa các thanh của khay và giá đỡ được định vị tự động bên trên.

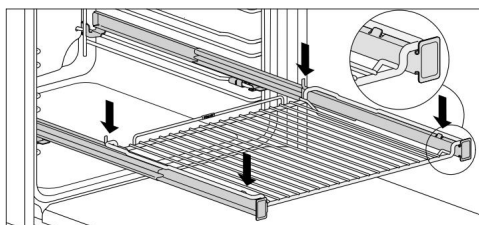
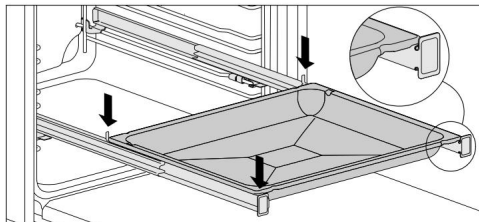
Thanh dẫn hướng dạng ống lồng FlexiClip HFC 70-C



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

Thanh dẫn hướng FlexiClip có thể là lấy ra hoàn toàn từ bên trong lò và cho phép bạn thoải mái nhìn thấy thức ăn.

Lắp hoàn toàn các thanh dẫn hướng Flexi-Clip trước khi đặt phụ kiện.



Để tránh phụ kiện bị trượt:

- Xin lưu ý rằng phụ kiện nên luôn luôn được đặt giữa tab trước và sau của

những người hướng dẫn.

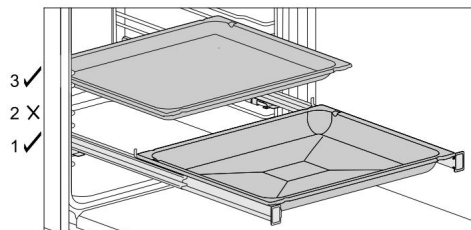
- Luôn luôn chèn vỉ nướng với bề mặt có thể sử dụng hướng xuống dưới.

Sức chịu tải tối đa của

Thanh dẫn hướng FlexiClip có trọng lượng 15 kg.

Bởi vì hướng dẫn FlexiClip là gắn trên thanh trên cùng của một mức độ, khoảng cách đến mức độ trên được rút ngắn. Trong trường hợp khoảng cách quá ngắn, điều này có thể ảnh hưởng đến kết quả nấu ăn.

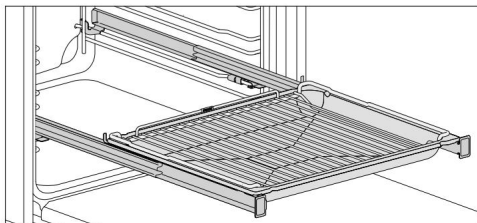
Bạn có thể sử dụng nhiều khay, khay phổ quát hoặc nướng cùng lúc:



Chèn một khay, một khay phổ quát hoặc một dấu hiệu trên các hướng dẫn Kẹp linh hoạt.

Khi lắp các phụ kiện khác, có ít nhất một mức độ khoảng cách hướng lên trên bằng thanh dẫn FlexiClip.

Bạn có thể sử dụng Khay đa năng trên FlexiClip dẫn hướng bằng cách lắp lưới từ bên dưới.



Lắp khay đa năng vào một lưới trên thanh dẫn hướng FlexiClip. Khi được lắp vào, lưới sẽ tự động trượt giữa các thanh của nằm ngang phía trên thanh dẫn hướng FlexiClip.

Khi lắp các phụ kiện khác, có ít nhất một mức độ khoảng cách hướng lên trên bằng thanh dẫn FlexiClip.

Lắp đặt thanh dẫn hướng kính thiên văn FlexiClip

Rủi ro thiệt hại do bề mặt nóng. Lò nướng sẽ nóng lên trong quá trình hoạt động. Bạn có thể bị bỏng nếu tiếp xúc với điện trở.

máy sưởi, nội thất hoặc phụ kiện.

Để cho các bộ phận làm nóng, bên trong lò và các phụ kiện nguội trước khi lắp ráp hoặc

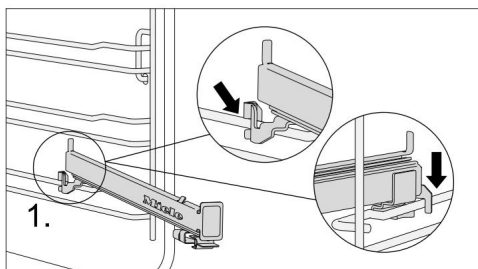
tháo rời các thanh dẫn FlexiClip.

Lý tưởng nhất là bạn nên lắp thanh dẫn hướng FlexiClip ở mức 1. Bạn có thể sử dụng chúng cho tất cả các loại thực phẩm, bao gồm Họ nấu ăn ở tầng 2.

Mỗi tầng được tạo thành từ hai thanh gỗ. Thanh dẫn hướng FlexiClip Chúng được gắn trên thanh trên cùng của một mức độ.

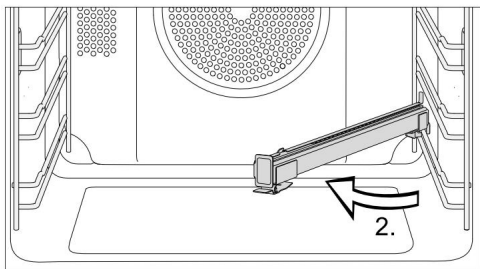
Lắp thanh dẫn hướng FlexiClip với dòng chữ Miele ở phía bên phải.

Không mở thanh dẫn hướng kính thiên văn FlexiClip trong quá trình lắp ráp hoặc tháo rời.

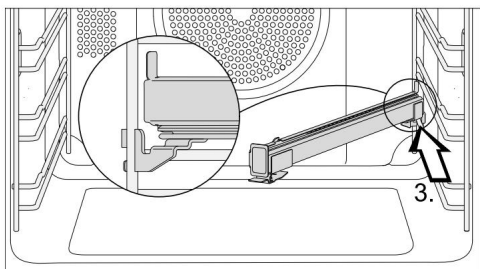


Lắp thanh dẫn hướng FlexiClip vào phần phía trước của thanh trên cùng của một mức độ (1.).

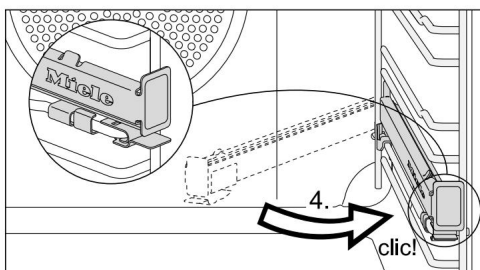
Quý tài trợ



Gập thanh dẫn FlexiClip ở giữa xuống bên trong lò (2.).



Chèn thanh dẫn FlexiClip dọc theo tủ thanh trên cùng đến điểm dừng (3.).



Gập thanh dẫn FlexiClip xuống lần nữa và gắn vào thanh ray trên cùng cho đến khi khớp vào đúng vị trí. bạn nghe thấy tiếng tách (4.).

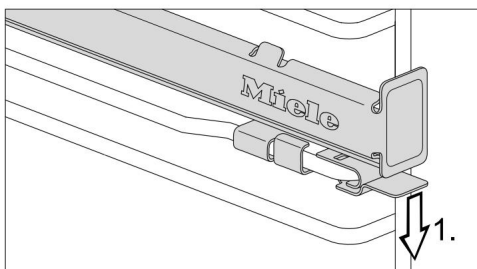
Trong trường hợp các hướng dẫn kính thiên văn FlexiClip khóa sau lắp ráp, sẽ cần phải loại bỏ chúng khỏi một lần, kéo chúng thật chặt.

Tháo rời các thanh dẫn hướng dạng ống lồng FlexiClip

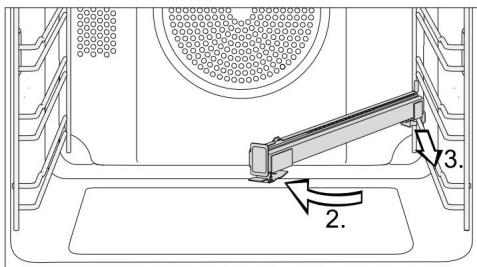
Rủi ro thiệt hại do bề mặt nóng.
Lò nướng sẽ nóng lên trong quá trình hoạt động. Bạn có thể bị bỏng nếu tiếp xúc với điện trở, máy sưởi, nội thất hoặc phụ kiện.

Để cho các bộ phận làm nóng, bên trong lò và các phụ kiện nguội trước khi lắp ráp hoặc tháo rời các thanh dẫn FlexiClip.

Lắp hoàn toàn thanh dẫn hướng FlexiClip.



Nhấn vào tab hướng dẫn FlexiClip xuống (1.).



Di chuyển phần đầu của Đưa FlexiClip về phía giữa lò nướng (2.) và kéo về phía trước (3.).

Tháo thanh dẫn FlexiClip ra khỏi giá đỡ và trích xuất nó.

Khuôn tròn



Khay tròn không đục lỗ

HBF 27-1 được chỉ định để chế biến pizza, bánh dẹt làm từ men hoặc bột đánh bông, bánh ngọt hoặc món tráng miệng mặn, gratin, bánh mì không men hoặc để nướng bánh ngọt hoặc bánh pizza cực đông lạnh.

Khay tròn đục lỗ cho

Nướng và chiên không dầu-, HBFP 27-1 cung cấp cùng tính năng như khay

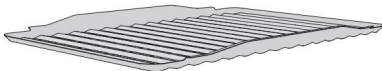
Khay nướng có lỗ thông hơi sành điệu và

Nồi chiên không dầu HBBL 71.

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

Lắp vỉ nướng vào và đặt lên
Cô ấy là cái khay tròn.

Khay nướng và rang HGBB 71

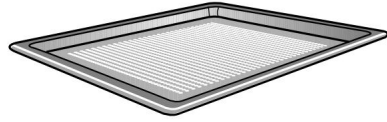


Khay nướng được đặt trên khay đa năng.

Khi sử dụng các chương trình rang, nướng tránh nướng hoặc chiên bằng không khí (rang bằng không khí) rằng nước tiết ra từ thịt sẽ bị đốt cháy và có thể tái sử dụng sau.

Bề mặt tráng men có lớp hoàn thiện PerfectClean.

Khay nướng và chiên không dầu Gourmet HBBL 71



Các lỗ nhỏ trên khay nướng Gourmet Baking và AirFry giúp hoàn thiện quá trình nấu nướng:

- Khi làm bánh ngọt, đáy bánh sẽ có màu nâu đẹp hơn bột men tươi hoặc phô mai tươi và dầu, bánh mì và bánh cuộn.

Đầu tiên, cán bột trên một mặt phẳng và đặt nó sau đó trên khay Gourmet để nướng và chiên bằng AirFry.

- Khoai tây chiên, bánh croquette và Các món ăn tương tự có thể được chiên mà không cần dầu với luồng không khí nóng

(Chiên bằng không khí).

- Khi khử nước/sấy khô thực phẩm, cần phải kích thích lưu thông không khí xung quanh của cùng một thứ.

Bề mặt tráng men có lớp hoàn thiện PerfectClean.

Khay nướng tròn đục lỗ và khay chiên không dầu HBFP 27-1 cung cấp cùng một lợi ích.

Quỹ tài trợ

Piedra Gourmet HBS 70



Sử dụng đá Gourmet bạn sẽ nhận được một kết quả tối ưu cho các món ăn cần lớp đế giòn, chẳng hạn như, ví dụ, pizza, bánh quiche, bánh mì, bánh cuộn, đồ ăn nhẹ và các loại tương tự.

Đá Gourmet được làm bằng gốm chịu lửa và được tráng men. Để đặt và trích xuất thực phẩm được cung cấp với một bảng màu gỗ.

Lắp vỉ nướng vào và đặt lên
cơ ấy là viên đá Gourmet.

Khay đựng đồ ăn cao cấp HUB
Nắp cho khay đựng đồ ăn HBD Gourmet

Không giống như các khay còn lại
rang, chảo rang Gourmet từ
Miele có thể được đặt trực tiếp
trên các thanh đỡ khay. Đến
Giống như lò nướng, nó được cung cấp một
thiết bị chống lật.
Bề mặt của khay nướng được phủ lớp chống dính.

Có sẵn khay đựng đồ ăn ngon
trong các quỹ khác nhau. Chiều rộng và chiều cao
Chúng luôn giống hệt nhau.

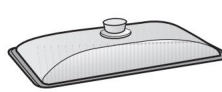
Có thể mua nắp đậy phù hợp
riêng. Chỉ ra mệnh giá
của mô hình khi thực hiện mua hàng.

Đáy: 22 cm

TRUNG TÂM 5000-M
TRUNG TÂM 5001-M*

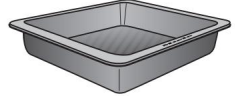


Bài 60-22

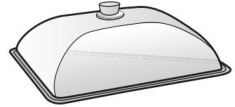


Đáy: 35 cm

TRUNG TÂM 5001-XL*

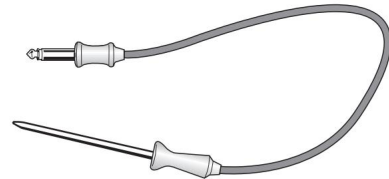


Bài 60-35



*thích hợp cho bếp từ

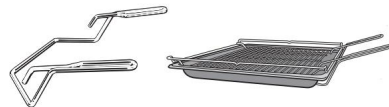
Đầu dò nhiệt



Đầu dò nhiệt độ cho phép bạn theo dõi chính
xác nhiệt độ của quá trình nấu (xem chương
"Nướng",
phần "Đầu dò nhiệt").

Nếu bạn sử dụng đầu dò thực phẩm, không lắp
Thanh dẫn hướng FlexiClip trong
mức 4, vì nó che phủ phần đế của ổ cắm.

Công việc HEG



Để lắp hoặc tháo khay nướng đa năng, khay nướng
hoặc vỉ nướng.

Phụ kiện vệ sinh và bảo dưỡng

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

Thiết bị an toàn

- Khóa khởi động đến
(xem chương "Cài đặt", mục "Bảo vệ")
- Khóa bàn phím
(xem chương "Cài đặt", mục "Bảo vệ")
- Quạt làm mát
(xem chương "Cài đặt", mục «Hoạt động sau quạt»
- Ngắt kết nối an toàn
Ngắt kết nối an toàn được kích hoạt tự động khi lò nướng đã được sử dụng trong một thời gian dài đặc biệt. Khoảng thời gian dài hay ngắn phụ thuộc vào chức năng được chọn.
- Cửa có mặt lạnh
Cánh cửa được làm bằng kính có lớp phủ phản xạ nhiệt một phần. Trong quá trình hoạt động, không khí bổ sung đi vào qua cửa, để lớp kính bên ngoài luôn lạnh.

Có thể tháo rời hoàn toàn cửa để vệ sinh và lắp lại (xem chương "Vệ sinh và bảo dưỡng").
- Khóa cửa nhiệt phân
Vì lý do an toàn, khi bắt đầu quá trình vệ sinh nhiệt phân, cửa sẽ được khóa. Chỉ có một cái được mở khóa một khi nhiệt độ bên trong lò đã giảm xuống dưới 280 °C.

Bề mặt hoàn thiện

Hoàn hảo sạch sẽ

Bề mặt được xử lý bằng PerfectClean được đặc trưng bởi khả năng chống dính tuyệt vời và dễ vệ sinh.

Thức ăn nấu chín dễ bị bong ra. Rất dễ dàng để loại bỏ những gì còn sót lại của thức ăn mới chế biến và cả bụi bẩn sau đó quá trình rang hoặc nướng.

Bạn có thể cắt và băm nhỏ thực phẩm trên bề mặt được xử lý bằng Hoàn hảo Sạch sẽ.

Không sử dụng dao gôm vì chúng có thể làm xước bề mặt đã xử lý.
Hoàn hảo Sạch sẽ.

Bề mặt hoàn thiện

PerfectClean cũng cần được chăm sóc tương tự như kính.

Đọc các mẹo trong chương "Vệ sinh và bảo dưỡng" để duy trì những ưu điểm của lớp chống dính và tính tiện dụng đặc biệt của nó.
vệ sinh.

Bề mặt hoàn thiện PerfectClean:

- Thanh đỡ khay
- Nướng
- Khay đa năng
- Khay đựng bánh ngọt
- Khay nướng và rang
- Khay đục lỗ cao cấp dùng để nướng và chiên không dầu
- Khay tròn đục lỗ dùng để nướng và chiên không dầu
- Khuôn tròn

Khởi nghiệp đầu tiên

Cài đặt cơ bản

Đổi với hoạt động ban đầu, phải thực hiện các thiết lập sau. Có thể thay đổi lại các thiết lập sau (xem chương

«Cài đặt»).

Rủi ro thiệt hại do

bề mặt nóng.

Lò nướng sẽ nóng lên trong quá trình hoạt động.

Để đảm bảo hoạt động bình thường đúng, không sử dụng lò nướng trước gắn nó vào.

Lò nướng sẽ tự động bật khi được kết nối với nguồn điện.

Điều chỉnh ngôn ngữ

Chọn ngôn ngữ mong muốn.

Nếu bạn đã chọn nhầm ngôn ngữ mà bạn không hiểu, hãy làm theo hướng dẫn trong chương "Cài đặt", phần »Ngôn ngữ «.

Điều chỉnh vị trí

Chọn vị trí mong muốn.

Đặt thời gian

Thực hiện điều chỉnh thời gian bằng cách chỉ ra giây và phút.

Xác nhận bằng cách nhấn OK.

Hoàn tất khởi động ban đầu

Thực hiện bất kỳ dấu hiệu nào có thể xuất hiện trên màn hình.

Việc đưa vào vận hành ban đầu đã hoàn tất.

Khởi nghiệp đầu tiên

Làm nóng lò lần đầu tiên

thời gian

Trong quá trình khởi động đầu tiên của lò nướng có thể tạo ra mùi khó chịu.

Chúng sẽ biến mất nếu bạn làm nóng để lò trống ít nhất một giờ.

Đảm bảo bếp được thông gió đầy đủ trong thời gian này.

khởi động đầu tiên.

Ngăn mùi hôi lan sang các phòng khác.

Gỡ bỏ mọi nhãn dán hoặc màng bảo vệ khỏi thiết bị và phụ kiện.

Lau sạch bụi và chặn bao bì bằng khăn ẩm.

Lắp thanh dẫn FlexiClip (nếu có) có sẵn) trên các thanh chắn đặt khay vào và nướng.

Sử dụng nút Bật/Tắt để bật lò nướng.

Chọn Chức năng xuất hiện .

Chọn Không khí ẩm cộng với .

Đề xuất nhiệt độ xuất hiện (160°C).

Làm nóng bên trong lò, đèn chiếu sáng và quạt gió lạnh họ kết nối.

Đặt nhiệt độ tối đa có thể (250°C).

Xác nhận bằng cách nhấn OK.

Làm nóng lò trước một giờ trước.

Tắt lò nướng bằng nút Co-.

kết nối/ngắt kết nối sau ít nhất một giờ.

Vệ sinh bên trong lò sau lần làm nóng đầu tiên

Rủi ro thiệt hại do

bề mặt nóng.

Lò nướng sẽ nóng lên trong quá trình hoạt

động. Bạn có thể bị bỏng nếu tiếp xúc với điện trở.

máy sưởi, nội thất hoặc phụ kiện.

Trước khi thực hiện bất kỳ loại nào vệ sinh thủ công, để các bộ phận làm nóng nguội đi, bên trong lò nướng và phụ kiện.

Tháo tất cả các phụ kiện ra khỏi lò và vệ sinh bằng tay (xem chương "Vệ sinh và bảo dưỡng").

Vệ sinh bên trong lò bằng nước chất tẩy rửa nhẹ ấm và một miếng vải sạch hoặc một miếng vải sợi nhỏ sạch, ẩm.

Lau khô bề mặt bằng vải nhẹ nhàng.

Đóng cửa lại sau khi bên trong thiết bị đã khô.

Cài đặt

Mối quan hệ điều chỉnh

Mục menu	Cài đặt có thể
Ngôn ngữ	... Tiếng Đức Tiếng Anh ... Vị trí
Thời gian	Chỉ định Trên* Tắt Ngắt kết nối vào ban đêm Định dạng thời gian 12 giờ 24 giờ* Điều chỉnh
Tia chớp	TRÊN "Bật" trong 15 giây* Tắt
Trưng bày	Độ sáng Chạm nhanh Bật Tắt*
Âm lượng	Tín hiệu âm thanh Giai điệu* Âm đơn Âm thanh bàn phím Giai điệu Bật* Tắt
Đơn vị đo lường	Nhiệt độ °C* °F
Đề xuất	Bật * Tắt
tăng nhiệt độ	
Khuyến nghị về nhiệt phân trên	* Tắt
Chức năng sau. Quạt điều khiển	nhiệt độ* kiểm soát thời gian
Bảo vệ	Khóa bàn phím Bật Tắt* Khóa hoạt động Bật Tắt*
Phiên bản phần mềm	
Nhà phân phối	Chế độ phơi sáng Bật Tắt*
Cài đặt gốc	Cài đặt thiết bị Đề xuất tạm thời.

*

Cài đặt tại nhà máy

Kích hoạt menu "Cài đặt"

Trong menu Khác | Cài đặt Bạn có thể tùy chỉnh lò nướng bằng cách điều chỉnh cài đặt theo sở thích của mình. Chọn mục Khác .

Chọn Cài đặt . Chọn cài

đặt mong muốn.

Có thể kiểm tra hoặc sửa đổi cài đặt.

Chỉ có thể thay đổi cài đặt khi không có quá trình nấu nào diễn ra.

Ngôn ngữ

Bạn có thể điều chỉnh ngôn ngữ và vị trí của mình.

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

Mẹo: Nếu bạn vô tình chọn một ngôn ngữ mà bạn không hiểu, hãy chọn phím cảm biến . Sử dụng ký hiệu để quay lại menu phụ.

Ngôn ngữ .

Thời gian

Chỉ định

Chọn loại chỉ báo thời gian cho lò nướng khi lò tắt:

- Luôn hiển thị thời gian trên màn hình.

Nếu bạn cũng chọn Hiển thị | Chạm nhanh | Trên, các phím cảm biến phản ứng ngay lập tức khi tiếp xúc.

Nếu bạn cũng chọn Hiển thị | Chạm nhanh | Tắt, trước tiên bạn phải bật lò nướng để có thể vận hành.

- Tắt
Màn hình tối để tiết kiệm điện năng. Bạn phải bật lò nướng trước khi sử dụng.

- Tắt vào ban đêm Để tiết kiệm năng lượng, thời gian chỉ hiển thị trên màn hình từ 5 giờ sáng đến 11 giờ đêm. Trong thời gian còn lại, màn hình vẫn tối.

Định dạng thời gian

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

Điều chỉnh

Điều chỉnh giờ và phút.

Sau khi mạng gặp sự cố, thời gian sẽ được hiển thị lại. Thời gian được ghi nhớ trong khoảng. 150 giờ.

Tia chớp

- Đèn
bên trong lò vẫn sáng trong suốt quá trình nấu.

- "Bật" trong 15 giây
Đèn chiếu sáng bên trong lò sẽ tắt sau 15 phút trong quá trình nấu. Chọn nút cảm biến sẽ bật lại đèn bên trong lò trong 15 giây.

- Tắt
Đèn bên trong thiết bị đã tắt. Chọn nút cảm biến sẽ bật lại đèn bên trong lò trong 15 giây.

Cài đặt

Trưng bày

Độ sáng Độ sáng

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

-
độ sáng tối đa

-
độ sáng tối thiểu

Chạm nhanh

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

- **Bật**
Nếu bạn cũng chọn cài đặt Thời gian | Chỉ định | Khi bật hoặc tắt vào ban đêm, các nút cảm biến cũng phản ứng khi lò nung tắt.

- **Tắt**
bất kể cài đặt thời gian | Lưu ý: Các nút cảm biến chỉ phản ứng khi lò nung được bật và trong một khoảng thời gian cụ thể sau khi lò nung đã tắt.

Âm lượng

Tín hiệu âm thanh

Nếu bật tín hiệu âm thanh, tín hiệu sẽ được phát ra khi đạt đến thời gian đã đặt và sau khi thời gian đã đặt trôi qua.

Giai điệu

Vào cuối một quá trình, một giai điệu sẽ được phát trong một khoảng thời gian.

Âm lượng của giai điệu đó được hiển thị bằng một thanh đo âm lượng.

-
Âm lượng tối đa

-
Giai điệu bị ngắt kết nối

Âm đơn

Khi kết thúc một quá trình, một âm thanh cảnh báo sẽ vang lên trong một khoảng thời gian cụ thể.

Âm lượng của một âm đơn được hiển thị bằng thanh phân đoạn.

-
Âm lượng tối đa

-
Khối lượng tối thiểu

Âm thanh bàn phím

Âm lượng của tín hiệu âm thanh phát ra mỗi lần phím cảm biến được chọn được biểu thị bằng một thanh phân đoạn. - Âm lượng tối đa

-
Âm thanh bàn phím bị ngắt kết nối

Giai điệu

Bạn có thể bật hoặc tắt âm thanh giai điệu bằng cách nhấn nút Bật/Tắt .

Đơn vị đo lường

Nhiệt độ Bạn

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

Tăng cường

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

-
Chức năng Booster sẽ tự động bật trong giai đoạn làm nóng của quá trình nấu. Bên trong lò được làm nóng trước đến nhiệt độ cài đặt bằng thanh nhiệt trên cùng, thanh nướng, thanh gia nhiệt vòng và quạt.

- Tắt

Chức năng Booster vẫn tắt trong suốt giai đoạn làm nóng của quá trình nấu. Vì thế

Chỉ có các bộ phận làm nóng được chỉ định cho chức năng này mới làm nóng bên trong lò.

Đề xuất tạm thời.

Bạn nên điều chỉnh nhiệt độ đề xuất nếu bạn thường làm việc với nhiều nhiệt độ khác nhau.

Danh sách lựa chọn chức năng với

nhiệt độ đề xuất tương ứng

Nó được hiển thị ngay khi bạn truy cập mục menu.

Chọn chức năng bạn muốn.

Thay đổi nhiệt độ đề xuất.

Xác nhận bằng cách nhấn OK.

Khuyến nghị nhiệt phân

Không thể thiết lập hiển thị hay không khuyến nghị thực hiện nhiệt phân (Bật) hoặc (Tắt).

Chức năng bưú kiện. cái quạt

Sau khi quá trình nấu hoàn tất, quạt làm mát sẽ tiếp tục

làm việc để ngăn chặn nó hình thành độ ẩm bên trong lò nướng, trong bảng điều khiển hoặc trong tủ lưu trữ.

- Kiểm soát nhiệt độ.

Quạt làm mát tắt

khi nhiệt độ bên trong

lò nướng giảm xuống dưới khoảng 70 °C.

- kiểm soát thời gian

Quạt làm mát tắt

sau khoảng 25 phút.

Nước ngưng tụ có thể gây hư hỏng cho thiết bị tích hợp và mặt bàn có thể bị hư hỏng, đồng thời bề mặt có thể bị ăn mòn.

lò vi sóng.

Nếu nó giữ thức ăn nóng

bên trong lò, trong điều kiện kiểm soát thời gian, độ ẩm không khí được tăng lên, điều này gây ra

bảng điều khiển từ sương mù lên, mà hình thành giọt bên dưới mặt bàn hoặc sương mù lên phía trước của nội thất.

Nếu cài đặt được kiểm soát được kết nối vì thời gian, không để lại bất kỳ thức ăn nào nóng bên trong lò.

Bảo vệ

Khóa bàn phím

Khóa bàn phím ngăn chặn việc hoàn thành hoặc sửa đổi ngẫu nhiên một

quá trình nấu ăn. Nếu được kích hoạt

khóa bàn phím, tất cả các phím và

các trường hiển thị bị khóa trong

một vài giây khi bắt đầu quá trình nấu

ăn, ngoại trừ phím

Kết nối/Ngắt kết nối .

- TRÊN

Khóa bàn phím đã được kích hoạt.

Chạm vào phím cảm biến OK để

ít hơn 6 giây, để hủy kích hoạt

khóa bàn phím trong một thời gian ngắn.

- Tắt

Khóa bàn phím đã bị vô hiệu hóa. Tất cả các phím cảm biến đều phản ứng ngay lập tức khi được chọn.

Cài đặt

Khóa khi vận hành Khóa nguồn

ngăn không cho lò nướng bật ngoài ý muốn.

Bạn vẫn có thể cài đặt báo thức hoặc cảnh báo khi khóa nguồn được kích hoạt.

Khóa khởi động cũng được duy trì sau khi mạng gặp sự cố.

-

Khóa khởi động được kích hoạt. Trước khi sử dụng lò nướng, hãy nhấn nút cảm biến OK trong ít nhất 6 giây.

- Tắt

Khóa khởi động đã bị vô hiệu hóa. Có thể sử dụng lò nướng theo cách thông thường.

Phiên bản phần mềm

Phiên bản phần mềm là thông tin quan trọng đối với Dịch vụ khách hàng của Miele. Thông tin này không cần thiết cho mục đích sử dụng cá nhân.

Nhà phân phối

Tính năng này cho phép người bán trưng bày lò nướng mà không cần làm nóng lò. Khi sử dụng cá nhân, không cần thiết phải cài đặt này.

Chế độ phơi sáng

Nếu bạn bật lò nướng khi chế độ Showroom được kích hoạt, thông báo Showroom mode enabled sẽ xuất hiện.
Thiết bị không nóng lên.

- Chế

độ Phơi sáng được kích hoạt nếu bạn nhấn phím cảm biến bên cạnh OK trong ít nhất 4 giây.

- Chế

độ phơi sáng sẽ bị vô hiệu hóa nếu bạn nhấn phím cảm biến bên cạnh OK trong ít nhất 4 giây. Có thể sử dụng lò nướng theo cách thông thường.

Cài đặt gốc - Cài đặt thiết bị

Tất cả cài đặt được khôi phục về cài đặt gốc.

- Nhiệt độ đề xuất.

Nhiệt độ đề xuất đã sửa đổi sẽ được thiết lập lại về cài đặt gốc.

Giờ làm việc Chọn Khác | Giờ

hoạt động để xem tổng số giờ hoạt động của lò nướng.

Sử dụng chức năng Thông báo

Bạn có thể sử dụng bộ nhắc phút để kiểm soát thời gian của các quá trình tách ra, chẳng hạn như p. ví dụ. để nấu trứng của bạn.

Bạn cũng có thể sử dụng bộ hẹn giờ khi bạn đã thiết lập thời gian để bật hoặc tắt quá trình nấu ăn cùng lúc (ví dụ như để nhắc nhở thêm gia vị vào món ăn).

Thực phẩm sau khi hết hạn một phần của quá trình nấu ăn hoặc để tươi lại nước).

Thời gian tối đa của cảnh báo là 59 phút và 59 giây.

Điều chỉnh thông báo

Nếu bạn đã chọn **Hiện thị | Chạm nhanh** | **Tắt, kết nối và** lò nướng để đặt lời nhắc. Khi lò nướng đã được ngắt kết nối, nó được hiển thị thông báo đang được tiến hành.

Ví dụ: Bạn muốn luộc một quả trứng và hẹn giờ trong 6 phút 20 giây.

Chọn nút **cảm biến**.

Nếu trong khi đó một dự án đang được tiến hành quá trình nấu, chọn Lưu ý.

Xuất hiện thông báo Đặt 00:00 phút.

Cài đặt 06:20 với khu vực điều hướng-sự kiện.

Xác nhận bằng cách nhấn OK.

Thông báo đã được ghi nhớ.

Khi lò nướng được ngắt kết nối, cảnh báo hiện tại xuất hiện và thay vì chỉ báo thời gian.

Nếu quá trình nấu ăn không có lò vi sóng được thực hiện cùng lúc, ngay khi đạt đến nhiệt độ cài đặt, và cảnh báo xuất hiện.

Nếu một quá trình nấu ăn với thời gian nấu được thiết lập đang diễn ra cùng lúc, thông báo sẽ diễn ra ở chế độ nền, vì những gì hiển thị trên màn hình là Màn hình hiển thị thời gian nấu.

Nếu bạn đang ở trong một menu, lời nhắc diễn ra ở phía sau.

Sau khi thời gian cảnh báo trôi qua, nhấp nháy, thời gian được tăng lên và một tín hiệu được phát ra.

Chọn nút **cảm biến**.

Nếu cần, hãy xác nhận bằng OK.

Tín hiệu âm thanh và quang học bị vô hiệu hóa.

Sửa đổi thông báo

Chọn nút **cảm biến**.

Nếu trong khi đó một dự án đang được tiến hành quá trình nấu, chọn Lưu ý.

Chọn Sửa đổi.

Xác nhận bằng cách nhấn OK.

Cảnh báo sẽ được hiển thị.

Sửa đổi thông báo.

Xác nhận bằng cách nhấn OK.

Thông báo đã sửa đổi sẽ được lưu trữ.

Xóa thông báo

Chọn nút **cảm biến**.

Nếu trong khi đó một dự án đang được tiến hành quá trình nấu, chọn Lưu ý.

Chọn Xóa.

Xác nhận bằng cách nhấn OK.

Thông báo đã bị xóa.

Menu chính và menu phụ

Thực đơn	Khuyến nghị giá trị	Phạm vi
Chức năng		
Không khí nóng cộng với	160 °C	30-250 °C
Hầm và sào	180 °C	30-280 °C
Solera	190 °C	100-280 °C
Rang tự động	160 °C	100-230 °C
Nấu ăn chuyên sâu	170 °C	50-250 °C
Nướng lớn	240 °C	200-300 °C
Lò nướng con air	200 °C	100-260 °C
Pirólisis		
Chương trình tự động		
Khác		
Không khí nóng sinh thái	190 °C	100-250 °C
Rã đông	25 °C	25-50 °C
Cài đặt		
Giờ phục vụ		

Đề xuất tiết kiệm năng lượng

Quy trình nấu ăn

- Trong khả năng có thể, hãy sử dụng chương trình tự động chế biến thực phẩm.
- Tháo bỏ tất cả các phụ kiện bên trong lò không cần thiết cho lò nướng. quá trình nấu ăn.
- Bạn thường sẽ cần phải chọn dữ liệu nhiệt độ thấp hơn của công thức nấu ăn hoặc bảng nấu ăn và kiểm tra thực phẩm sau khi thời gian ngắn nhất được chỉ định.
- Chỉ làm nóng lò nướng nếu được chỉ định trong công thức nấu ăn hoặc bảng hướng dẫn nấu ăn.
- Tránh mở cửa càng nhiều càng tốt. có thể xảy ra trong quá trình nấu ăn.
- Tốt nhất nên sử dụng khuôn nướng tối màu, mờ và hộp đựng làm bằng vật liệu không phản quang (nhôm tráng men, thủy tinh chịu nhiệt). nhiệt, nhôm tráng phủ). Vật liệu trong suốt như thép không gỉ hoặc nhôm phản xạ nhiệt, khiến thực phẩm không được truyền nhiệt tốt. Không sử dụng không có lá nhôm phản quang để che phủ sàn bên trong thiết bị hoặc vỉ nướng.
- Theo dõi thời gian nấu, để tránh tiêu thụ năng lượng không cần thiết khi chế biến thức ăn. Đặt thời gian nấu hoặc sử dụng đầu dò nhiệt, nếu có.
- Dùng để chế biến nhiều món ăn Có thể sử dụng chức năng Hot Air Plus . Có thể nấu ở nhiệt độ thấp hơn so với chức năng

Hầm và sào, kể từ khi ca-

lor được phân phối ngay lập tức bởi phần bên trong. Ngoài ra, bạn có thể nấu ăn tại cùng lúc ở nhiều cấp độ.

- Eco Hot Air là chức năng cải tiến phù hợp với số lượng nhỏ p. ví dụ. pizza đông lạnh, bánh mì cuộn nướng sẵn hoặc bánh quy bơ, mà còn cho các món ăn thịt và thịt quay. Đây là một chức năng hiệu quả tận dụng nhiệt một cách tối ưu. Nấu ăn trên một cấp độ giúp tiết kiệm tới 30% điện năng và đạt được kết quả cũng tối ưu như nhau. Đừng mở cửa từ lò nướng trong quá trình nấu.
- Khi nướng, tốt nhất nên sử dụng chức năng Air Grill . Cửa Bằng cách này, bạn có thể nướng ở nhiệt độ thấp hơn so với các chức năng nướng khác có cài đặt nhiệt độ cao hơn.
- Nếu có thể, hãy chuẩn bị nhiều món ăn cùng một lúc thời gian. Đặt cái này cạnh cái kia hoặc các cấp độ khác nhau.
- Những món ăn mà tôi không thể nấu được đồng thời nướng chúng lần lượt, để tận dụng tối đa nhiệt lượng.

Đề xuất tiết kiệm năng lượng

Sử dụng nhiệt dư

- Trong trường hợp quá trình nấu ăn ở nhiệt độ trên 140 °C và lần trên 30 phút, có thể giảm nhiệt độ

ở mức cài đặt tối thiểu xấp xỉ 5 phút trước khi quá trình kết thúc. Lượng nhiệt còn lại đủ để nấu chín hoàn toàn. Không ngắt kết nối

lò nướng (xem chương "Cảnh báo và hướng dẫn an toàn").

- Bắt đầu làm sạch nhiệt phân ngay sau quá trình nấu. Nhiệt lượng còn lại làm giảm mức tiêu thụ của điện.

Điều chỉnh cài đặt

Để giảm mức tiêu thụ năng lượng, chọn **Hiển thị | QuickTouch | Tắt** cho các yếu tố hoạt động.

Đối với đèn lò nướng, hãy chọn

Chọn cài đặt Ánh sáng | Tắt hoặc Bật trong 15 giây. Đèn lò nướng có thể được bật lại bất cứ lúc nào bằng cách sử dụng nút cảm biến .

Chế độ tiết kiệm điện

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

nếu không có quá trình nấu nướng hoặc xử lý nào khác diễn ra. Thời gian được hiển thị hoặc màn hình vẫn tối ("Cài đặt").

Kết nối lò nướng.

Menu chính xuất hiện.

Đặt thực phẩm vào lò.

Chọn chức năng bạn muốn.

Chức năng và

đề xuất nhiệt độ.

Sửa đổi nhiệt độ đề xuất nếu cần thiết.

Đề xuất về nhiệt độ được chấp nhận trong vòng vài giây. Có thể thay đổi nhiệt độ sau.

với các mũi tên.

Xác nhận bằng cách nhấn OK.

Nhiệt độ thực tế xuất hiện và giai đoạn của khởi động bắt đầu.

Có thể theo dõi sự gia tăng nhiệt độ. Khi đạt đến nhiệt độ đã chọn, một tín hiệu sẽ được phát ra âm học.

Sau quá trình nấu, se-
chọn phím cảm biến chức năng
được chọn để hoàn tất quá trình.

Lấy thức ăn ra khỏi lò.

Rút phích cắm của lò nướng.

Sửa đổi cài đặt và giá trị cho quá trình nấu ăn

Ngay khi một khoảng thời gian bắt đầu trôi qua quá trình nấu ăn, tùy thuộc vào chức năng, là có thể sửa đổi các giá trị hoặc cài đặt cho quá trình nấu ăn đó.

Tùy thuộc vào chức năng, có thể sửa đổi các thiết lập sau:

- Nhiệt độ
- Nhiệt độ bên trong
- Khoảng thời gian
- Sẵn sàng tại
- Bắt đầu tại

Sửa đổi nhiệt độ và nhiệt độ bên trong

Bạn có thể điều chỉnh nhiệt độ theo sở thích cá nhân của mình thông qua mục Others | Cài đặt | Đề xuất tạm thời..

Nhiệt độ bên trong chỉ xuất hiện khi sử dụng đầu dò nhiệt độ (xem chương "Nướng", mục "Sonda térmica").

Chọn các mũi tên hoặc hoặc kéo-giữa trong khu vực bên trái hoặc bên phải.

Nhiệt độ lý thuyết xuất hiện trong trưng bày.

Điều chỉnh nhiệt độ và nhiệt độ bên trong nếu cần thiết.

Xác nhận bằng cách nhấn OK.

Mẹo: Bạn có thể thay đổi nhiệt độ trực tiếp trong vùng điều hướng. Chọn phím cảm biến để thay đổi nhiệt độ bên trong.

phía trước.

Quá trình nấu ăn tiếp tục với nhiệt độ mong muốn đã được sửa đổi.

Điều chỉnh thời gian nấu

Kết quả của quá trình nấu ăn có thể bị ảnh hưởng tiêu cực nếu khoảng thời gian giữa cho thức ăn vào lò nướng và thời gian bắt đầu quá dài. Thực phẩm tươi có thể bị đổi màu hoặc hư hỏng.

được lỏng lẻo.

Bột sẽ khô và chất tạo bọt sẽ mất đi một phần hiệu quả.

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

Sự quản lý

Bạn đã cho thực phẩm vào lò nướng, chọn chức năng và
những điều chỉnh cần thiết như p. ví dụ. nhiệt độ.

Với sự ra mắt của Thời lượng, Sẵn sàng hoặc Bắt đầu bằng phím cảm biến có thể tự động ngắt kết nối một quá trình nấu ăn hoặc kết nối nó và ngắt kết nối nó.

- Khoảng thời gian

Cài đặt thời gian cần thiết để chuẩn bị thức ăn. Một khi đã trôi qua Lần này sưởi ấm bên trong lò nướng sẽ tự động tắt. Thời gian nấu tối đa

Có thể điều chỉnh tùy thuộc vào chức năng đã chọn.

- Sẵn sàng tại

Cài đặt thời gian kết thúc quá trình nấu. Hệ thống sưởi ấm bên trong lò sẽ tự động tắt vào thời điểm đã chỉ định.

- Bắt đầu tại

Chức năng này xuất hiện trong menu a một khi bạn đã chọn Thời lượng hoặc Sẵn sàng cái. Bắt đầu tại xác định thời gian bắt đầu của quá trình nấu. Việc sưởi ấm bên trong lò là tự động kết nối vào thời điểm đã chỉ định.

Chọn nút cảm biến.

Đặt thời gian mong muốn.

Xác nhận bằng cách nhấn OK.

Sử dụng phím cảm biến để quay lại vào menu của chức năng đã chọn.

Sửa đổi thời gian nấu đã điều chỉnh

Chọn nút cảm biến.

Chọn thời gian mong muốn.

Xác nhận bằng cách nhấn OK.

Chọn Sửa đổi.

Thay đổi thời gian đã đặt.

Xác nhận bằng cách nhấn OK.

Để quay lại menu chức năng, được chọn sử dụng phím cảm biến .

Trong trường hợp mạng bị lỗi, chúng sẽ bị xóa tất cả các cài đặt.

Xóa thời gian nấu đã đặt

Chọn nút cảm biến.

Chọn thời gian mong muốn.

Xác nhận bằng cách nhấn OK.

Chọn Xóa.

Xác nhận bằng cách nhấn OK.

Để quay lại menu chức năng, được chọn sử dụng phím cảm biến .

Nếu bạn xóa Thời lượng, mọi thời gian được đặt cho Sẵn sàng cũng sẽ bị xóa. và Bắt đầu tại.

Nếu bạn bỏ chọn Ready at hoặc Start at, quá trình nấu sẽ bắt đầu theo thời gian đã cài đặt.

Hủy quá trình nấu ăn

Chọn phím cảm biến của chức năng đã chọn hoặc phím cảm biến

Khi Hủy Quy trình xuất hiện, xác nhận bằng OK.

Cuối cùng, hệ thống sưởi ấm bên trong lò và đèn sẽ được tắt. Thời gian điều chỉnh sẽ bị loại bỏ.

Menu chính xuất hiện.

Làm nóng lò nướng bên trong

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

một số chức năng.

Trong một số trường hợp, cần phải làm nóng lò trước.

Đặt hầu hết các món ăn trực tiếp vào bên trong lò.

lò lạnh để sử dụng nhiệt

đang trong giai đoạn khởi động.

Làm nóng lò trước để thực hiện các bước chuẩn bị và chức năng sau:

- Bột bánh mì đen cũng như thịt bò nướng và entrecote trong các chức năng Hot Air cộng với Vault và Solera
- Bánh ngọt và bánh nướng có thời gian nấu là thời gian nấu ngắn (tối đa khoảng 30 phút) cũng như bột nhào mềm (ví dụ: những cái cookie) trong chức năng Vault và solera (không có chức năng Booster)

Tăng cường

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

Chức năng này được kết nối theo mặc định.

cho các chức năng sau

(Khác | Điều chỉnh | Tăng cường | Bật):

- Không khí nóng cộng với
- Hầm và sần
- Rang tự động

Nếu bạn đặt nhiệt độ cao hơn 100 °C và chức năng được bật Booster, bên trong lò nóng lên ở nhiệt độ cài đặt với một pha làm nóng nhanh. Vì mục đích này, kết nối cùng lúc điện trở của vòm và lưới, điện

trở góc và cái quạt.

Bột mềm (ví dụ như bánh ngọt) nhỏ, bánh ngọt) chuyển sang màu nâu quá nhanh ở trên cùng với chức năng Booster.

Ngắt kết nối chức năng Booster để loại chế phẩm này.

Ngắt kết nối Booster cho một tiến trình nấu ăn

Chọn Booster | Tắt trước khi chọn chức năng mong muốn.

Chức năng Booster vẫn tắt trong giai đoạn khởi động. Chỉ có điện trở sưởi ấm

được chỉ định cho chức năng làm nóng trước bên trong lò nướng.

Nếu cuối cùng bạn muốn bắt đầu lại quá trình với chức năng Booster, chọn Vữa vận với bộ tăng cường | Trên, để kết nối từ chức năng mới.

Chương trình tự động

Sự đa dạng của các chương trình tự động đảm bảo kết quả hoàn hảo.

Thể loại

Các chương trình tự động là được nhóm theo danh mục để nó là dễ dàng tìm thấy chúng hơn. Khi lựa chọn chỉ cần loại thực phẩm, các chương trình tương ứng sẽ xuất hiện và các chỉ dẫn trên màn hình.

Sử dụng chương trình tự động COS

Chọn Chương trình tự động.

Danh sách lựa chọn sẽ xuất hiện.

Chọn danh mục mong muốn.

Các chương trình có sẵn được kích hoạt cho danh mục đã chọn.

Chọn chương trình tự động mong muốn.

Thực hiện theo hướng dẫn trên màn hình.

Trong một số chương trình tự động nó là khuyến nghị sử dụng đầu dò nhiệt.

Đọc hướng dẫn xuất hiện trong chương "Nướng - Thăm dò thực phẩm".

Trong trường hợp chương trình tự động, các giá trị nhiệt độ bên trong được xác định trước.

Cảnh báo quan trọng cho sử dụng nó

- Các công thức kèm theo sẽ giúp bạn hướng dẫn sử dụng các chương trình tự động. Với chương trình tự động tương ứng, bạn có thể chế biến những công thức tương tự với số lượng khác.
- Đợi bên trong lò nguội.
đã nguội đến nhiệt độ phòng sau quá trình nấu ăn, trước khi bắt đầu một chương trình tự động.
- Trong một số chương trình tự động nó là bạn sẽ phải đợi một khoảng thời gian trước đó làm nóng trước khi cho thực phẩm vào lò. Trong đó
Màn hình hiển thị cảnh báo kèm theo thời gian tương ứng.
- Trong một số chương trình tự động, Chất lỏng nên được thêm vào sau một phần thời gian nấu ăn. Trong đó
Màn hình hiển thị cảnh báo kèm theo thời gian tương ứng (ví dụ: để thêm chất lỏng).
- Chỉ báo thời gian của chương trình tự động là một chỉ báo xấp xỉ. Tùy thuộc vào khóa học của chương trình, nó có thể được rút ngắn hoặc mở rộng. Do nhiệt độ
Những thay đổi ban đầu của thịt có thể xảy ra cũng như những thay đổi theo thời gian.
- Khi sử dụng đầu dò nhiệt, thời gian
Tùy thuộc vào thời điểm đạt được nhiệt độ bên trong.

Các ứng dụng khác

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

- Rã đông
- Chuẩn bị đồ bảo quản
- Làm mất nước
- Nấu ở nhiệt độ thấp
- Sản phẩm đông lạnh/đã nấu chín
- Làm nóng đĩa

Rã đông Nếu thực

phẩm được rã đông cẩn thận, vitamin và chất dinh dưỡng sẽ được giữ lại. Chọn mục Khác .

Chọn Rã đông.

Nếu cần thiết, hãy điều chỉnh

nhiệt độ

nhiệt độ đề xuất.

Không khí bên trong lò được hút ra ngoài và thực phẩm đông lạnh được rã đông, vẫn giữ nguyên mọi đặc tính của thực phẩm.

Nguy cơ nhiễm trùng do sự hình thành của vi khuẩn.

Các vi sinh vật như p. ví dụ. vi khuẩn salmonella có thể gây ngộ độc thực phẩm nghiêm trọng.

Khi rã đông cá hoặc thịt (đặc biệt là gia cầm), hãy đặc biệt chú ý đến vấn đề vệ sinh.

Không sử dụng chất lỏng rã đông trong bất kỳ trường hợp nào.

Nấu thức ăn ngay sau khi rã đông.

Khuyến nghị

- Đặt thực phẩm đông lạnh mà không bọc trên khay đa năng hoặc trong đĩa để rã đông.

- Để rã đông gia cầm, hãy sử dụng khay. Lá phủ biển bằng cách đặt vỉ nướng bên dưới. Điều này giúp ngăn không cho thực phẩm bị ngập trong chất lỏng rã đông.

- Thịt, gia cầm và cá không cần phải rã đông hoàn toàn trước khi nấu.

Chỉ cần rã đông một nửa là được. Bề mặt đủ mềm để hấp thụ gia vị.

Chuẩn bị bảo quản

Nguy cơ nhiễm trùng do sự hình thành của vi khuẩn.

Khi chế biến các loại đậu và thịt đóng hộp, các bào tử của vi khuẩn Clostridium-Botulinum không được loại bỏ hoàn toàn. Điều này có thể dẫn đến sự hình thành các chất độc có thể gây ngộ độc nghiêm trọng.

Những bào tử này sẽ chết sau khi được đun nóng lại trong quá trình chế biến.

Sau khi làm mát, trong vòng 2 ngày kể từ lần chế biến đầu tiên, hãy luôn chế biến lại lần nữa .

Nguy cơ hư hỏng do áp suất quá cao trong lọ kín.

Việc nấu và hâm nóng lon đóng kín sẽ tạo ra áp suất quá mức có thể khiến lon phát nổ.

Không được cho vào và làm nóng lon.

Các ứng dụng khác

Chuẩn bị trái cây và rau quả

Hướng dẫn này áp dụng cho 6 chai 1 lít.

Chỉ sử dụng lọ đặc biệt, có sẵn từ các nhà phân phối (lọ dùng để bảo quản hoặc đựng trong lọ có nắp vặn). Chỉ sử dụng lọ không gây ra thiệt hại, cũng không cao su.

Làm sạch chúng bằng nước nóng trước sử dụng chúng và tận dụng tối đa. lên đến 2 cm cạnh dưới.

Sau khi đổ đầy lọ bằng thực phẩm, lau sạch vành lọ bằng vải sạch và nước nóng, sau đó đậy nắp lọ lại.

Lắp khay Universal vào mức 2 và đặt lọ lên trên.

Chọn chức năng Hot Air cộng với và nhiệt độ của 160-170 °C.

Đợi cho đến khi "bong bóng" hình thành, nghĩa là cho đến khi chúng xuất hiện đều trên toàn bộ bề mặt.

Giảm nhiệt độ đúng lúc để tránh nước sôi trào.

Chuẩn bị mứt trái cây và dưa chua

Ngay khi thấy bọt khí hình thành, hãy điều chỉnh nhiệt độ nấu.

Chỉ ra phía sau và để chúng bên trong lò nướng trong thời gian đã chỉ định.

Chuẩn bị rau đóng hộp

Ngay khi xuất hiện bọt khí, hãy điều chỉnh nhiệt độ để bảo quản rau và

thời gian đã chỉ định.

Sau đó điều chỉnh nhiệt độ

nấu ăn tiếp theo được chỉ định và để lại lọ bên trong lò trong

thời gian đã chỉ định.

	/	/
Trái cây	-/-	30 °C 25-35 phút
Dưa chuột	-/-	30 °C 25-30 phút
củ cải đường	120 °C 30-40 phút	30 °C 25-30 phút
đậu que, màu vàng)	120 °C 90-120 phút	30 °C 25-30 phút

/ Giữ nguyên nhiệt độ và thời gian chuẩn bị cho đến khi xuất hiện bọt khí

/ Nhiệt độ và thời gian sau khi nấu phía trước

Lấy lọ ra sau khi chuẩn bị

Rủi ro thiệt hại do bề mặt nóng.
Sau khi chuẩn bị, các lọ Chúng rất nóng.
Để loại bỏ chúng, hãy luôn đeo găng tay nhà bếp.

Lấy lọ ra khỏi lò.

Đậy khăn lại và để yên trong khoảng 24 giờ ở nơi kín đáo.

Sau khi làm mát, trong khoảng thời gian 2 ngày sau khi chuẩn bị chúng Lần đầu tiên, hãy luôn chuẩn bị chúng lại.

Trong trường hợp lọ đóng hộp, Tháo các chốt và kiểm tra xem chúng đã được đóng chặt chưa.

Các ứng dụng khác

Lắp lại quy trình này với lọ đã mở hoặc bảo quản ở nơi khô ráo, thoáng mát, tiêu thụ trái cây và rau quả trong bờ rìa.

Kiểm tra các lọ đã lưu trữ. TRONG

trong trường hợp lọ đã được mở trong thời gian lưu trữ hoặc

Nếu nắp vặn bị phồng lên và không phát ra tiếng động khi mở, hãy vứt nó đi. nội dung.

Mất nước

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

Điều quan trọng là trái cây và rau quả tươi, chín đều và rằng chúng không có chỗ lõm hay rỗ.

Nếu cần, hãy lột và loại bỏ tim của thực phẩm cần được sấy khô và cắt chúng thành những miếng nhỏ.

Phân phối thực phẩm cần khử nước đều trên vỉ nướng dùng để nướng và rang hoặc khay thông dụng.

Mẹo: Nếu bạn có một, Cũng có thể sử dụng khay đục lỗ Gourmet để nướng và

Chú ý không dầu.

Để làm khô, sử dụng tối đa 2 lớp cùng một lúc.

Thêm thực phẩm cần khử nước ở cấp độ 1+3.

Nếu sử dụng vỉ nướng và khay nướng đa năng, hãy lắp khay nướng đa năng vào bên dưới vỉ nướng.

Chọn Hot Air Plus .

Thay đổi nhiệt độ được khuyến nghị và điều chỉnh thời gian sấy.

Thỉnh thoảng lật thức ăn để khử nước được đặt trên khay Universal.

Trong trường hợp thực phẩm cần được sấy khô nguyên con hoặc cắt đôi, hãy rải thời gian sấy khô.

Thức ăn để mất nước		[°C]	[giờ]
Trái cây	60-70	2-8	
Rau	55-65	4-12	
Mùi tên	45-50	5-10	
Thảo mộc thơm*		30-35	4-8
Chức			

năng, Nhiệt độ Thời gian nấu sấy khô, Không khí nóng cộng thêm, Tủ và người ở cửa

*Sử dụng khay đa năng để làm khô thảo mộc ở cấp độ 2 và chức năng Vault and Sole , vì ở chức năng Hot Air Plus, quạt sẽ được bật.

Giảm nhiệt độ nếu chúng hình thành giọt nước bên trong lò.

Lấy thực phẩm cần khử nước

Rủi ro thiệt hại do bề mặt nóng. Lò nướng sẽ nóng lên trong quá trình hoạt động. Bạn có thể bị bỏng nếu tiếp xúc với điện trở. máy sưởi, nội thất hoặc phụ kiện.

Để làm được điều này, hãy luôn luôn đặt trên gang tay nhà bếp.

Để trái cây hoặc rau quả khô khô làm mát.

Trái cây sấy khô phải được hoàn toàn khô nhưng mềm mại và đàn hồi. Trong trường hợp tách hoặc cắt chúng, không còn nước chảy ra nữa.

Bảo quản trong lọ hoặc lon đậy kín.

Các ứng dụng khác

Nấu ăn ở nhiệt độ thấp

Nấu ăn ở nhiệt độ thấp là lý tưởng để chuẩn bị những món ăn tinh tế đến mức hoàn hảo của thịt bò, thịt lợn hoặc thịt cừu.

Niêm phong trước miếng thịt trong chảo trong một thời gian ngắn ở một sức mạnh mạnh mẽ từ mọi phía.

Cuối cùng, chèn miếng thịt vào trong lò nướng đã được làm nóng trước, nơi nó sẽ được chế biến ở nhiệt độ thấp trong một thời gian trong thời gian dài, do đó đảm bảo giữ được toàn bộ hương vị và nước ép.

Thịt mở ra. Nước ép bắt đầu lưu thông và được phân phối đều khắp các bộ phận bên ngoài. Kết quả là thịt sẽ ngon ngọt và hấp dẫn.

Chỉ sử dụng thịt nạc không có gân và chất béo. Trước tiên, hãy bỏ xương.

Khi chiên, hãy sử dụng dầu hoặc mỡ chịu được nhiệt độ rất cao. (ví dụ bơ, dầu ăn).

Không đập nắp thịt trong khi nấu.

Thời gian nấu phụ thuộc vào trọng lượng, kích thước và mức độ nấu. mong muốn và xấp xỉ. 2-4 giờ.

Sau khi quá trình hoàn tất khi nấu, bạn có thể cắt thịt ngay. Không cần phải chờ đợi thời gian nghỉ ngơi.

Giữ thịt ấm bên trong lò cho đến khi sẵn sàng sử dụng. phục vụ cô ấy. Kết quả nấu ăn không phải là sẽ thay đổi.

Phục vụ trên đĩa đã được làm nóng trước và ăn kèm với nước sốt nóng, để tránh tình trạng nó bị nguội nhanh. Sau khi nấu, thịt sẽ đạt nhiệt độ thích hợp nhất để thưởng thức.

Nếu sử dụng đầu dò nhiệt độ, Xin lưu ý các hướng dẫn rằng Chúng xuất hiện trong chương "Nướng", mục "Thermoprobe".

Sử dụng Vault và sàn

Sử dụng các hướng dẫn xuất hiện trong bảng hướng dẫn nấu ăn ở cuối tài liệu này.

Sử dụng Khay đa năng trên nướng.

Lắp khay đa năng vào nướng ở tầng 2.

Chọn chức năng Hood và Bottom và nhiệt độ là 120 °C.

Làm nóng lò nướng bằng khay Phở biến và nướng trong khoảng 15 phút.

Trong khi lò đang nóng, chiên thịt ở tất cả các mặt trong chảo ở lửa lớn.

Nguy cơ bỏng từ

bề mặt nóng.

Lò nướng sẽ nóng lên trong quá trình hoạt động. Bạn có thể bị bỏng nếu tiếp xúc với điện trở.

máy sưởi, nội thất hoặc phụ kiện.

Đeo găng tay khi cho hoặc lấy thức ăn nóng ra, cũng như khi thực hiện bất kỳ tác vụ nào khác trên thiết bị nóng.

Đặt thịt đã xào lên vỉ nướng.

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

Hoàn tất việc chế biến thịt.

Các ứng dụng khác

Sản phẩm đông lạnh / đã nấu chín trước

Mẹo làm bánh ngọt, pizza và bánh mì dài

- Nướng bánh nướng, bánh pizza hoặc bánh mì dài trên vỉ nướng phủ giấy để nướng.
Trong quá trình chuẩn bị các sản phẩm siêu đông lạnh này, khay bánh ngọt hoặc khay Universal có thể bị biến dạng hoàn toàn theo cách khiến cho việc trích xuất chúng trở nên không thể ra khỏi lò lần nữa. Các khay sẽ tiếp tục biến dạng với mỗi sử dụng.
- Chọn nhiệt độ thấp nhất trong số những loại được khuyến nghị trên bao bì.

Mẹo chế biến khoai tây chiên, bánh croquette và các món tương tự

- Các sản phẩm siêu đông lạnh này có thể được chế biến trên khay bánh ngọt hoặc khay Universal.
- Chọn nhiệt độ thấp nhất trong số những loại được khuyến nghị trên bao bì.
- Khuấy đều thức ăn nhiều lần.

Cách chế biến các sản phẩm đông lạnh/đã nấu chín

Việc xử lý thực phẩm cẩn thận đóng vai trò cơ bản

vì sức khỏe của bạn.

Bánh pizza, bánh nướng có màu nâu nhạt, khoai tây chiên hoặc tương tự, không để lại không bao giờ cháy.

Chọn chức năng và nhiệt độ được khuyến nghị trên bao bì.

Làm nóng lò trước.

Đặt đĩa vào lò ở mức nhiệt được khuyến nghị trên bao bì.

Được làm nóng trước.

Kiểm tra món ăn sau khi thời gian nấu được khuyến nghị trên bao bì đã trôi qua.

Làm nóng các món ăn

Để hâm nóng bát đĩa, hãy sử dụng chức năng Air-re warm plus .

Chỉ sử dụng đồ nấu nướng chịu nhiệt.

Đặt giá ở tầng 1 và đặt bát đĩa bạn muốn hâm nóng lên trên. Tùy thuộc vào kích thước của chúng, bạn cũng có thể đặt nó trên sàn nhà ra khỏi lò và tháo bỏ các thanh đỡ khay.

Chọn Không khí ẩm cộng với .

NF Đặt nhiệt độ ở mức 50-80 °C.

Nguy cơ bị bỏng!

Khi lấy bát đĩa ra, luôn luôn đặt gắng tay nhà bếp. Có thể hình thành vết bỏng ở đáy bát đĩa.
những giọt nước.

Lấy các đĩa nóng ra khỏi bên trong lò ví sống.

Nướng

Việc xử lý thực phẩm cẩn thận đóng vai trò cơ bản vì sức khỏe của bạn.

Bánh pizza, bánh nướng có màu nâu nhạt, khoai tây chiên hoặc tương tự, không để lại không bao giờ cháy.

Mẹo làm bánh

- Cài đặt thời gian nấu. Quá trình này không nên được lựa chọn quá sớm. Bột sẽ khô và chất tạo bột sẽ mất đi một phần

hiệu quả của nó.

- Thông thường có thể sử dụng lò nướng, khay nướng, Khay phổ thông và bất kỳ khuôn nào chịu nhiệt.
- Tránh sử dụng khuôn có màu sáng của vật liệu sáng bóng, như nó có thể có thể xảy ra hiện tượng nâu không đều hoặc nhạt của thực phẩm. Nó cũng có thể xảy ra rằng thức ăn không được nấu chín kỹ.
- Tốt nhất là bạn nên đặt khuôn sâu hoặc dài, chéo vào bên trong lò nướng để ủng hộ rằng nhiệt được phân phối trong khuôn một cách tối ưu và đạt được thậm chí là nướng bánh.
- Luôn đặt khuôn trên nướng.
- Nướng bánh trái cây và bánh nướng cao trong khay phổ thông.

Sử dụng giấy nến

Các phụ kiện của Miele như ví dụ: Khay Universal có lớp phủ PerfectClean (xem chương "Thiết bị"). Thông thường không cần thiết Bôi mỡ hoặc phủ giấy nến lên bề mặt đã hoàn thiện Hoàn hảoSạch sẽ.

Sử dụng giấy nến nếu cần thiết. các chất có chứa dung dịch kiềm vì những sản phẩm này có thể làm hỏng bề mặt PerfectClean.

Sử dụng giấy nến trong trường hợp của bánh quy, bánh meringue, hạnh nhân và những thứ tương tự như vậy. Loại bột này hơi dính do có hàm lượng lòng trắng trứng cao.

Sử dụng giấy nến để nướng các sản phẩm đồng lạnh.

Hướng dẫn về bàn nấu ăn

Vào cuối tài liệu này được thêm vào một số bàn nấu ăn.

Chọn nhiệt độ

Nói chung hãy chọn nhiệt độ thấp nhất. Ở nhiệt độ cao hơn nhiệt độ chỉ định, nó bị giảm đáng kể thời gian nấu ăn, Tuy nhiên, vàng có thể rất không đều và trong một số trường hợp, thức ăn không chín hoàn toàn.

Đặt thời gian nấu

Trừ khi có chỉ định khác, thời gian nấu trong bảng có giá trị đối với lò chưa được làm nóng trước. Nếu bạn làm nóng lò trước, thời gian được rút ngắn khoảng 10 phút.

Thường kiểm tra sau

trong thời gian ngắn nếu việc đó đã được thực hiện. Dùng tăm đâm vào bột.

Trong trường hợp không còn sót lại bột trên que, thức ăn đã sẵn sàng làm ra.

Mẹo về chức năng

Trong chương "Menu chính và menu phụ" có liệt kê tất cả các chức năng và cài đặt. giá trị đề xuất tương ứng.

Sử dụng chương trình tự động

Thực hiện theo hướng dẫn trên màn hình.

Sử dụng Hot Air Plus

Có thể nấu ở nhiệt độ cao hơn **thấp hơn trong chức năng Vault và Solera**, vì nhiệt được phân phối ngay lập tức khắp bên trong.

Sử dụng chức năng này khi nướng cùng lúc ở nhiều cấp độ.

Mức 1: Đặt thức ăn vào mức Văng 2.

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

3 cấp độ: Đặt thức ăn vào cấp độ 1+3 +5.

Khuyến nghị

- Trường hợp nấu cùng lúc nhiều nồi mức độ, đặt khay Universal ở cấp độ thấp hơn.
- Nướng bánh ngọt hoặc bánh nướng xốp ằm cùng lúc trên hai tầng tối đa.

Sử dụng Nấu ăn chuyên sâu

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

Không sử dụng chức năng này để nướng bánh ngọt dẹt.

Đặt bánh ở mức 1 hoặc 2.

Sử dụng Vault và sàn

Nên sử dụng khuôn tối màu và mờ làm bằng tấm kim loại đen, men tối màu, tấm kim loại trắng tối màu hoặc nhôm mờ, khuôn thủy tinh chịu nhiệt và khuôn tráng phủ.

Sử dụng chức năng này để chuẩn bị các công thức nấu ăn truyền thống. Đối với công thức nấu ăn từ sách dạy nấu ăn cũ, hãy giảm nhiệt độ xuống thấp hơn 10°C so với chỉ định.

Thời gian nấu không được thay đổi.

Giới thiệu thức ăn ở cấp độ 1 2.

Sử dụng Eco Hot Air

Sử dụng chức năng này để nướng hiệu quả lượng thực phẩm nhỏ.

ví dụ. pizza đông lạnh, bánh cuộn hoặc bánh quy bơ.

Đặt thức ăn ở mức 2.

Asar

Mẹo nướng

- Có thể sử dụng bất kỳ loại vật chứa nào làm bằng vật liệu chịu nhiệt.
như p. ví dụ. lò nướng, hộp đựng cho rang, khuôn thủy tinh hoặc túi và giấy để rang, nồi đất sét hình bầu dục, khay đa năng, vỉ nướng và/hoặc khay rang và nướng (nếu có) (nếu có) trên khay Phở quát.
- Chỉ nên làm nóng trước
lò nướng trong trường hợp chế biến thịt bò nướng hoặc thân bò. Thông thường không cần phải làm nóng lò trước.
- Để nướng thịt sử dụng một thùng chứa đóng, p. ví dụ. một chiếc chảo rang. Thịt vẫn giữ được độ ngọt bên trong. Bên trong lò vẫn còn sạch hơn so với việc sử dụng lò nướng để nướng. Vẫn còn đủ tiền rang để chế biến nước sốt sau này.
- Trường hợp sử dụng túi hoặc giấy
Khi nướng, hãy luôn ghi nhớ hướng dẫn của nhà sản xuất.
- Nếu bạn sử dụng vỉ nướng hoặc chảo nướng hở, bạn có thể rải
thịt nạc với mỡ, hoặc phủ nó hoặc gói nó trong thịt xông khói.
- Nêm gia vị cho thịt và cho vào cái bát. Phủ một lớp bơ hoặc bơ thực vật lên trên hoặc thêm một chút dầu của dầu. Nếu đó là một món thịt nướng lớn làm từ thịt nạc (2-3 kg) và gia cầm thêm khoảng 1/8 lít nước.
- Không thêm nhiều chất lỏng hơn trong quá trình món nướng. Nếu không, quá trình chuyển sang màu nâu thích hợp sẽ không xảy ra. Cái màu vàng được tạo ra vào cuối thời gian nấu. Trong trường hợp thịt, nếu bạn loại bỏ đậy nắp lại sau một nửa thời gian rang, bạn sẽ có được màu nâu đậm thêm vào.

- Lấy thức ăn ra khỏi lò sau khi quá trình nấu hoàn tất.
nướng, đậy nắp lại và đợi một lúc phần còn lại xấp xỉ 10 phút. Bằng cách này, bạn sẽ đảm bảo nước mất đi rất ít. cắt nó đi.
- Da chim trở nên giòn
nếu 10 phút trước khi kết thúc thời gian nấu ăn được rắc nước muối.

Hướng dẫn về bàn nấu ăn

Vào cuối tài liệu này được thêm vào một số bàn nấu ăn.

Xin lưu ý các phạm vi nhiệt độ, mức độ và thời gian được chỉ định. Các yếu tố khác nhau được đưa vào xem xét hộp đựng, miếng thịt và hình dạng nấu ăn.

Chọn nhiệt độ

Nói chung hãy chọn nhiệt độ thấp nhất. Nếu một được chọn nhiệt độ cao hơn mức chỉ định trong trên bàn, thịt được nấu chín ở bên ngoài nhưng không chín ở bên trong.

Trong Hot Air Plus và Auto Roast hãy chọn nhiệt độ xấp xỉ Thấp hơn 20 °C so với nhiệt độ của Vault và Solera .

Nếu đó là một miếng thịt hơn 3 kg, nhập nhiệt độ xấp xỉ. Thấp hơn 10 °C so với nhiệt độ chỉ định trong bảng nấu ăn. Quá trình

Sẽ kéo dài nhưng thịt sẽ được làm đều và lớp vỏ sẽ không bị dày quá.

Để nướng, hãy đặt nhiệt độ khoảng thấp hơn 10 °C so với nhiệt độ chỉ định để rang trong hộp kín.

Đặt thời gian nấu

Trừ khi có chỉ dẫn khác, thời gian nấu trong bảng chỉ áp dụng cho lò chưa được làm nóng trước.

Bạn có thể tính toán thời gian rang nếu, Tùy thuộc vào loại thịt, nhân chiều cao của miếng thịt nướng [cm] với thời gian cho mỗi cm chiều cao [phút/cm]:

- Thịt bò/thịt thú săn: 15-18 phút/cm
- Thịt lợn/bò/cừu: 12-15 phút/cm
- Thịt bò nướng/thăn lửng: 8-10 phút/cm

Thường kiểm tra sau

trong thời gian ngắn nếu việc đó đã được thực hiện.

Khuyến nghị

- Thời gian nấu được kéo dài thêm trường hợp thịt siêu đông lạnh khoảng 20 phút cho mỗi kg.
- Có thể nướng các miếng thịt cho đến khi 1,5 kg mà không cần rã đông trước.

Mẹo về chức năng

Trong chương "Menu chính và menu phụ" có liệt kê tất cả các chức năng và cài đặt. giá trị đề xuất tương ứng.

Chọn chức năng Solera ở cuối của thời gian nấu ăn nếu thực phẩm Nó phải có màu vàng đậm trên căn cứ.

Không sử dụng chức năng Nấu ăn chuyên sâu để rang, vì đáy của món nướng sẽ chuyển sang màu rất sẫm.

Sử dụng chương trình tự động

Thực hiện theo hướng dẫn trên màn hình.

Sử dụng Hot Air cộng với hoặc Rang tự động

Chức năng này thích hợp để nướng thịt, cá và gia cầm có vỏ, cũng như để chế biến thịt bò nướng và thân bò.

Ở chức năng Hot Air plus, bạn có thể nấu ở nhiệt độ thấp hơn.

ràng trong hàm Vault và solera, đã rằng nhiệt được phân phối ngay lập tức qua bên trong lò nướng.

Trong chức năng Tự động rang, trong giai đoạn rang ban đầu, phần bên trong Đầu tiên, lò được làm nóng đến nhiệt độ cao (khoảng 230 °C). Càng sớm càng Nhiệt độ này đạt được, lò nướng tự động điều chỉnh bằng cách hạ nhiệt độ nấu xuống mức đã cài đặt (nhiệt độ nấu liên tục).

Đặt thức ăn ở mức 2.

Sử dụng Vault và sà

Sử dụng chức năng này để chuẩn bị các công thức nấu ăn truyền thống. Đối với công thức nấu ăn từ sách dạy nấu ăn cũ, hãy giảm nhiệt độ xuống thấp hơn 10°C so với chỉ định.

Thời gian nấu không được thay đổi.

Đặt thức ăn ở mức 2.

Sử dụng Eco Hot Air

Sử dụng chức năng này để nướng số lượng nhỏ hoặc các món ăn hiệu quả thịt.

Đặt thức ăn ở mức 2.

Asar

Đầu dò nhiệt



Đầu dò nhiệt cho phép bạn kiểm soát nhiệt độ chính xác của quá trình nấu ăn.

Hoạt động

Đầu kim loại của đầu dò nhiệt độ được cắm hoàn toàn vào thực phẩm, tới tận tay cầm. Trên đầu kim loại cảm biến nhiệt độ được đặt ở đầu đo nhiệt độ bên trong thực phẩm trong quá trình nấu nướng. Sự gia tăng nhiệt độ trong nhà của thực phẩm phản ánh trạng thái nấu nướng. Theo ý muốn của bạn, p. ví dụ. rang vừa hoặc rang chín kỹ, điều chỉnh nhiệt độ trong nhà cao hơn hoặc thấp hơn.

Nhiệt độ bên trong có thể được điều chỉnh lên đến 99 °C. Trên bàn nấu ăn

xuất hiện ở cuối tài liệu này, bạn sẽ tìm thấy thông tin về thực phẩm và nhiệt độ bên trong của chúng tương ứng.

Các quá trình này đòi hỏi thời gian nấu giống nhau, bất kể có sử dụng đầu dò nhiệt độ hay không.

Khả năng sử dụng

Trong một số chương trình tự động và chức năng đặc biệt nên sử dụng đầu dò nhiệt.

Bạn cũng có thể sử dụng nó trong các chức năng sau:

- Rang tự động
- Không khí nóng cộng với
- Nấu ăn chuyên sâu
- Hầm và sào

Cảnh báo quan trọng khi sử dụng

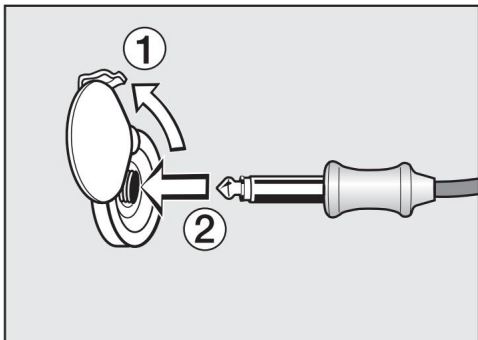
- Bạn có thể cho thịt vào hộp đựng-trà hoặc nướng.
- Đầu kim loại của đầu dò nhiệt Nó phải được chèn hoàn toàn cho đến xử lý trong thực phẩm sao cho đầu dò thực phẩm đạt tới khoảng cốt lõi của nó.
- Trong trường hợp của các loài chim, diện tích của ngực là nơi dày nhất chèn đầu kim loại. Cảm thấy vùng ngực bằng ngón tay cái và các chỉ số để tìm điểm dày hơn.
- Đầu kim loại không được chạm vào xương và không được đâm vào những vùng có hàm lượng mỡ cao. Mô mỡ và xương có thể gây ra tình trạng ngất kết nối sớm.
- Đối với thịt mỡ hoặc thịt nạc, hãy chọn giá trị nhiệt độ bên trong cao hơn được chỉ định trong bàn nấu ăn.
- Nếu sử dụng giấy bạc hoặc túi rang, chèn đầu dò thực phẩm vào thực phẩm thông qua từ trong túi. Bạn cũng có thể nhậ đầu dò nhiệt trong túi cùng với thịt. Ngoài ra, hãy ghi nhớ hướng dẫn của nhà sản xuất nếu như.

Sử dụng đầu dò nhiệt độ

Chèn đầu kim loại của đầu dò nhiệt độ hoàn toàn lên đến tay cầm trong thức ăn.

Nếu bạn muốn chuẩn bị nhiều miếng thịt hơn đồng thời, chèn đầu dò nhiệt độ vào trong miếng lớn hơn.

Đặt thực phẩm vào lò.



Cắm phích cắm của đầu dò nhiệt độ vào ổ cắm cho đến khi nó khớp vào đúng vị trí.

Lưu ý rằng nó đã bị kẹt.

Đóng cửa lại.

Chọn một chức năng hoặc chương trình tự động.

Điều chỉnh nhiệt độ và nhiệt độ bên trong nếu cần thiết.

Trong trường hợp chương trình tự động, các giá trị nhiệt độ bên trong được xác định trước.

Thực hiện theo hướng dẫn trên màn hình.

Quá trình kết thúc khi nhiệt độ trong nhà.

Rủi ro thiệt hại do bề mặt nóng.

Đầu dò nhiệt độ có thể nóng.

Bạn có thể bị bỏng khi sử dụng đầu dò nhiệt.

cải độ.

Luôn sử dụng găng tay khi tháo đầu dò thức ăn ra khỏi ổ cắm.

Bắt đầu quá trình nấu ăn sau đó bằng đầu dò thực phẩm

Nó cũng có thể làm chậm quá trình nấu ăn.

Nếu bạn đã chọn một

chức năng, chọn phím cảm biến .

Chọn Bắt đầu tại.

Khoảng khắc kết thúc quá trình

Thời gian nấu có thể được tính toán gần đúng, vì thời gian của quá trình nấu bằng đầu dò thực phẩm là

thực tế giống như quá trình không có đầu dò nhiệt.

Thời lượng và Sẵn sàng không thể điều chỉnh được vì tổng thời gian phụ thuộc vào từ thời điểm đạt được nhiệt độ bên trong.

Asar

Hiển thị thời gian còn lại Nếu bạn cài đặt nhiệt độ trên 140 °C trong quá trình nấu, thời gian còn lại của quá trình (thời gian còn lại) sẽ xuất hiện sau một khoảng thời gian nhất định.

Hệ thống tính toán thời gian còn lại cho đến khi kết thúc quá trình dựa trên nhiệt độ nấu đã chọn, nhiệt độ lõi đã cài đặt và tốc độ tăng nhiệt độ lõi.

Thời gian còn lại hiển thị lúc đầu là giá trị ước tính. Vì thời gian còn lại liên tục được tính toán lại trong quá trình nấu nên màn hình sẽ hiển thị chỉ báo ngày càng chính xác.

Mọi thông tin về thời gian còn lại sẽ bị xóa khi nhiệt độ nấu hoặc nhiệt độ lõi thay đổi hoặc khi chọn chức năng khác. Nếu cửa lò mở quá lâu, hệ thống sẽ tính toán lại thời gian còn lại.

Chuyển đổi giữa màn hình hiển thị thời gian còn lại và màn hình hiển thị nhiệt độ trong nhà

Sau khi thời gian còn lại được hiển thị, bạn có thể chuyển đổi giữa màn hình hiển thị thời gian còn lại và màn hình hiển thị nhiệt độ trong nhà. Chọn nút cảm biến .

Màn hình hiển thị thời gian còn lại hoặc nhiệt độ bên trong, ngoài nhiệt độ.

Rủi ro thiệt hại do

bề mặt nóng.

Trong trường hợp nướng bằng cửa mở, không khí nóng bên trong

Lò nướng không còn hoạt động nữa mà tự động làm mát bằng quạt.

làm mát. Các yếu tố của

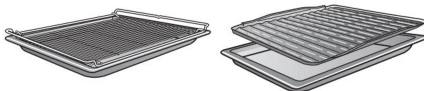
xử lý trở nên nóng.

Đóng cửa lò nướng.

Mẹo nướng

- Khi nướng cần phải làm nóng trước. Làm nóng trước vòm và thanh gia nhiệt của vỉ nướng khoảng 5 phút với cánh cửa đóng lại.
- Rửa sạch thịt bằng nước làm lạnh và làm khô nó. Không thêm muối trước nướng nó vì nó sẽ mất đi hương vị nước ép.
- Có thể phết thịt nạc với dầu. Không sử dụng bất kỳ loại chất béo nào khác, vì chúng sẫm màu nhanh chóng hoặc sinh ra khói.
- Cá rửa sạch thái mỏng, ướp muối. Bạn cũng có thể ướp thêm nước cốt chanh.
- Sử dụng khay nướng đa năng có vỉ nướng hoặc khay nướng và nướng lò nướng (nếu có). Các vỉ nướng và khay nướng thu thập nước từ thức ăn trong khi nấu món nướng, ngăn không cho nó bị cháy và cho phép sử dụng lại sau này. Bôi mỡ vào vỉ nướng hoặc khay nướng và nướng với dầu và đặt lên có ậy là đồ ăn.

Không sử dụng khay nướng.



Hướng dẫn về bàn nấu ăn

Vào cuối tài liệu này được thêm vào một số bàn nấu ăn.

Xin lưu ý các phạm vi nhiệt độ, mức độ và thời gian được chỉ định. Các yếu tố khác nhau được đưa vào xem xét các loại thịt và phương pháp nấu ăn.

Kiểm tra thực phẩm sau khi thời gian ngắn được chỉ định đã trôi qua.

Chọn nhiệt độ

Nói chung hãy chọn nhiệt độ thấp nhất. Nếu một được chọn nhiệt độ cao hơn nhiệt độ chỉ định trong các tấm ván, thịt được nấu chín ở bên ngoài, nhưng không phải ở bên trong.

Chọn cấp độ

Chọn mức độ theo độ dày của đồ ăn.

Đặt thực phẩm phẳng vào mức 3 hoặc 4.

Giới thiệu thực phẩm có đường kính lớn ở mức 1 hoặc 2.

Nướng

Đặt thời gian nấu

Nướng thịt hoặc lát thịt
thịt dẹt xấp xỉ 6-8 phút mỗi
mỗi bên.

Hãy chắc chắn rằng các miếng phi lê là của
cùng độ dày, vì vậy mà thời gian
nướng có thể tương tự.

Thường kiểm tra sau

trong thời gian ngắn nếu việc đó đã được thực hiện.

Trong trường hợp thịt, nó hoạt động rất tốt
Bài kiểm tra bằng thìa thì tốt. Bằng cách này, bạn có
thể kiểm tra xem nó đã được thực hiện hay chưa.

- hiếm

Nếu thịt vẫn còn rất đàn hồi thì bên
trong vẫn còn màu đỏ.

- tái vừa

Khi có ít lực cản, phần bên trong sẽ có màu
hồng.

- làm ra

khi nó không có sức đề kháng, nó đã là
làm ra.

Mẹo: Trong trường hợp bề mặt
thịt đã rất nâu nhưng

Nếu bên trong vẫn chưa chín, hãy cho
thức ăn vào ở mức thấp hơn và
giảm nhiệt độ rang xuống

nướng. Điều này sẽ ngăn không cho bề mặt trở nên
quá tối.

Mẹo về chức năng

Trong chương "Menu chính và menu phụ"
có liệt kê tất cả các chức năng và cài đặt.
giá trị đề xuất tương ứng.

Vật liệu tổng hợp của đầu dò nhiệt có thể bị
tan chảy do nhiệt độ cao.

Không sử dụng đầu dò nhiệt độ trong
chức năng với lò nướng.

Không lưu trữ đầu dò nhiệt độ bên trong
tử bên trong lò nướng.

Sử dụng lò nướng lớn

Sử dụng chức năng này để nướng.

số lượng lớn thực phẩm có độ nở thấp và để nướng
trong khuôn lớn.

Khả năng chịu nhiệt của hầm và

Lò nướng trở nên hoàn toàn nóng sáng để tạo ra bức
xạ hồng ngoại cần thiết.

Sử dụng lò nướng có không khí

Chức năng này được khuyến nghị cho việc rang
nướng các loại thực phẩm có đường kính lớn, chẳng
hạn như p. ví dụ. gà.

Một sự điều chỉnh thường được khuyến nghị
nhiệt độ 220 °C, đối với thực phẩm có
đường kính lớn 180-200 °C.

Vệ sinh và bảo trì

Rủi ro thiệt hại do bề mặt nóng.

Lò nướng sẽ nóng lên trong quá trình hoạt động. Bạn có thể bị bỏng nếu tiếp xúc với điện trở.

máy sưởi, nội thất hoặc phụ kiện.

Trước khi thực hiện bất kỳ loại nào vệ sinh thủ công, để các bộ phận làm nóng nguội đi, bên trong lò nướng và phụ kiện.

Nguy cơ chấn thương do bị điện giật.

Hơi nước từ máy làm sạch

Hơi nước có thể tiếp xúc với các linh kiện đang hoạt động và gây ra hiện tượng đoản mạch.

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

Mọi bề mặt đều có thể bị đổi màu hoặc hư hỏng nếu sử dụng sản phẩm vệ sinh không phù hợp.

Đặc biệt là mặt trước của

lò nướng có thể bị hư hỏng trong trường hợp sử dụng sản phẩm làm sạch

cho lò nướng. hoặc mất canxi

Tất cả các bề mặt đều nhạy cảm với những vết xước. Trong trường hợp bề mặt kính, điều này có thể xảy ra rằng những vết xước đã trở thành

trong giờ nghỉ giải lao.

Loại bỏ bất kỳ dư lượng nào ngay lập tức sản phẩm vệ sinh.

- sản phẩm tẩy cặn cho mặt trước,
- sản phẩm làm sạch có tính mài mòn (ví dụ: chất lỏng hoặc bột hoặc đá làm sạch);
- sản phẩm có chứa dung môi;
- sản phẩm vệ sinh đặc biệt cho thép không gỉ,
- chất tẩy rửa chén bát,
- người lau cửa sổ,
- sản phẩm vệ sinh đĩa bếp gồm thủy tinh,
- miếng cọ rửa và bàn chải cứng, mài mòn (ví dụ: những loại đặc biệt dành cho món hầm hoặc miếng cọ rửa đã sử dụng vẫn còn chứa cặn của các sản phẩm tẩy rửa có tính mài mòn);
- cục tẩy vết bẩn,
- dụng cụ cạo kim loại sắc nhọn;
- len thép;
- vệ sinh tại chỗ bằng thiết bị vệ sinh cơ học;
- sản phẩm vệ sinh lò nướng,
- thép xoắn ốc

Nếu để bụi bẩn tích tụ trong thời gian dài, đôi khi sẽ không thể loại bỏ được nữa. Vẫn

thiết bị vẫn tiếp tục được sử dụng mà không có thực hiện việc vệ sinh phù hợp, nhiệm vụ vệ sinh cuối cùng sẽ rất phức tạp.

Loại bỏ bụi bẩn càng sớm càng tốt.

Sản phẩm vệ sinh không đủ

Phụ kiện không thích hợp để giặt trong máy rửa chén.

Để tránh làm hỏng bề mặt, tránh sử dụng

đó là:

- sản phẩm làm sạch có chứa soda, amoniac, axit hoặc clorua;

Vệ sinh và bảo trì

Mẹo: Bụi bẩn từ p.

ví dụ. từ nước trái cây hoặc bột bánh được chế biến trong khuôn không đóng đúng cách có thể được gỡ bỏ ngon nhất khi lò vẫn còn nóng.

Để thực hiện việc vệ sinh thoải mái Chúng tôi khuyên bạn nên:

tháo cửa ra.

Tháo các dải đỡ khay với thanh dẫn FlexiClip (nếu có).

Gấp xuống thật cẩn thận. bộ phận làm nóng hầm và nướng.

Loại bỏ bụi bẩn thông thường

Quanh lò như một con dấu để niêm phong bên trong cửa Có một mối nối ren thủy tinh rất mỏng manh có thể bị hỏng do cọ xát hoặc trầy xước.

Tránh vệ sinh mối nối ren thủy tinh.

Loại bỏ bụi bẩn thông thường

Chúng tôi khuyên bạn nên loại bỏ bụi bẩn thông thường ngay lập tức bằng nước ấm, chất tẩy rửa nhẹ và một vải sạch hoặc vải sợi nhỏ sạch và ẩm.

Loại bỏ bất kỳ sản phẩm còn lại nào cho rửa sạch bằng nước lau dọn.

Việc vệ sinh này đặc biệt quan trọng khi sử dụng bề mặt có lớp phủ PerfectClean vì các sản phẩm vệ sinh có thể làm hỏng bề mặt chống dính.

Tiếp theo, lau khô bề mặt bằng vải mềm.

Làm sạch đầu dò nhiệt độ

Không nhúng đầu dò nhiệt độ vào nước. hoặc rửa sạch nó trong máy rửa chén, nó sẽ bị hư hại.

Để làm sạch nó, chỉ sử dụng một khăn ẩm.

Loại bỏ bụi bẩn cứng đầu

(trừ hướng dẫn FlexiClip)

Nước trái cây đỏ hoặc Cặn rang có thể gây ra sự thay đổi màu sắc vĩnh viễn hoặc vết bẩn mờ trên bề mặt tráng men. Những điều này không gây hại tính chất sử dụng. Đừng cố gắng loại bỏ những vết bẩn này bằng mọi giá. Chỉ sử dụng phương pháp trợ giúp được mô tả.

Loại bỏ mọi cặn bẩn bằng chất tẩy rửa nhẹ, nước ấm và dụng cụ cạo kính hoặc dụng cụ cạo xoắn ốc. thép không gỉ (ví dụ: Spontex).

Sử dụng sản phẩm làm sạch lò nướng

Trong trường hợp có bụi bẩn cứng đầu trên bề mặt hoàn thiện PerfectClean, sử dụng chất tẩy rửa để Lò nướng Miele trên bề mặt lạnh liêu.

Vệ sinh và bảo trì

Nếu chất xịt lò nướng lọt vào các khe hở hoặc lỗ hở, nó có thể một sự hình thành mạnh mẽ của mùi hôi trong quá trình nấu nướng.

Không sử dụng bình xịt làm sạch lò nướng để làm sạch phần trên từ lò nướng.

Ngăn không cho chất phun từ lò nướng tiếp cận vào các khe hở hoặc lỗ hở trên thành lò hoặc thành sau.

Thực hiện theo hướng dẫn trên bao bì.

Các chất tẩy rửa lò nướng khác nhà sản xuất chỉ có thể sử dụng trên bề mặt lạnh và có tác dụng trong thời gian tối đa 10 phút.

Ngoài ra, sau thời gian phơi sáng, bạn có thể sử dụng mặt thô của một miếng cọ rửa màu xanh.

Loại bỏ bất kỳ sản phẩm còn lại nào cho rửa sạch bằng nước lau dọn.

Lau khô bề mặt bằng vải nhẹ nhàng.

Bụi bẩn cứng đầu trên các hướng dẫn FlexiClip

Khi rửa các thanh dẫn FlexiClip trong máy rửa chén, chất bôi trơn đặc biệt mà họ mang theo bị mất, điều này ngăn cản họ dễ dàng trích xuất.

Không bao giờ rửa thanh dẫn FlexiClip trong máy rửa chén.

Để loại bỏ bụi bẩn cứng đầu khỏi

bề mặt hoặc bụi bẩn bám vào ổ bi do nước ép

trái cây bị đổ hãy làm như sau:

Đặt các thanh dẫn FlexiClip vào trong thời gian ngắn ngâm (khoảng 10 phút) trong nước ấm với chất tẩy rửa nhẹ.

Nếu cần thiết, hãy sử dụng thêm phần nhám hơn của miếng cọ rửa màu xanh (đặc biệt thích hợp cho

để làm sạch bề mặt

để tẩy uế). Làm sạch ổ bi bằng bàn chải mềm.

Sau khi vệ sinh, có thể còn sót lại cặn bã vết bẩn hoặc đổi màu, trong đó trong mọi trường hợp không ảnh hưởng đến việc sử dụng chúng.

Làm sạch bên trong lò nướng bằng chức năng nhiệt phân

Thay vì thực hiện vệ sinh thủ công,

Bạn có thể vệ sinh lò nướng bằng chức năng Nhiệt phân .

Trong quá trình vệ sinh nhiệt phân, lò nướng nóng lên đến hơn 400 °C. Có thể bụi bẩn bị phá vỡ do nhiệt độ cao và biến thành tro.

Có 3 mức nhiệt phân có sẵn với thời lượng khác nhau:

- Mức 1 cho bụi bẩn nhẹ
- Mức 2 cho bụi bẩn vừa phải
- Mức 3 dành cho vết bẩn cứng đầu

Sau khi bắt đầu quá trình làm sạch nhiệt phân, cửa tự động khóa.

Chỉ có thể mở lại một lần.

sau khi quá trình nhiệt phân kết thúc.

Sự khởi đầu chậm trễ cũng có thể xảy ra.

từ quá trình nhiệt phân, ví dụ ví dụ. để tận dụng mức giá điện ban đêm cao hơn gián.

Sau khi làm sạch bằng nhiệt phân, có thể dễ

dàng loại bỏ các phần còn lại

Chúng được hình thành tùy thuộc vào mức độ bẩn (ví dụ như tro).

Vệ sinh và bảo trì

Chuẩn bị cho quá trình làm sạch nhiệt phân

Với nhiệt độ cao của

làm sạch bằng nhiệt phân,
phụ kiện.

Tháo tất cả các phụ kiện ra khỏi lò trước
khi bắt đầu

làm sạch nhiệt phân. Nó cũng có giá trị đối
với các dải hỗ trợ khay và
phụ kiện đặc biệt.

Bụi đất dày nhất bên trong

từ lò nướng có thể tạo ra khói.

Các cặn bám có thể gây ra sự thay đổi màu
sắc vĩnh viễn hoặc vết bẩn xỉn màu trên bề
mặt trắng men,

Trước khi bắt đầu làm sạch nhiệt phân,

Loại bỏ bụi bẩn cứng đầu nhất bên trong lò
và sử dụng thìa thủy tinh để loại bỏ mọi
cặn bám bám trên bề mặt trắng men.

Tháo các phụ kiện ra khỏi bên trong
lò nướng (bao gồm cả thanh đỡ khay).

Bắt đầu làm sạch nhiệt phân

Nguy cơ gây thương tích do hơi độc hại.

Trong quá trình làm sạch nhiệt phân, chúng có thể
hơi có thể được giải phóng có thể
gây kích ứng niêm mạc.

Đừng ở lại trong
bếp trong quá trình vệ sinh nhiệt phân và
ngăn trẻ em và vật nuôi vào bên trong.

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

Rủi ro thiệt hại do
bề mặt nóng.

Trong quá trình vệ sinh lò bằng phương pháp nhiệt phân
nó nóng lên đến nhiệt độ rất cao
cao hơn so với khi hoạt động bình thường.

Tránh để trẻ em tiếp xúc với lò trong quá trình
vệ sinh nhiệt phân.

Chọn Nhiệt phân.

Chọn mức nhiệt phân tùy theo mức độ bẩn.

Xác nhận bằng cách nhấn OK.

Thực hiện theo hướng dẫn trên màn hình.

Xác nhận bằng cách nhấn OK.

Quá trình làm sạch nhiệt phân có thể bắt đầu ngay lập
tức hoặc có thể hoãn lại thời gian bắt đầu.

Bắt đầu vệ sinh nhiệt phân ngay lập tức

Nếu bạn muốn bắt đầu ngay lập tức
vệ sinh nhiệt phân, chọn Bắt đầu ngay.

Xác nhận bằng cách nhấn OK.

Quá trình làm sạch nhiệt phân bắt đầu.

Cửa tự động khóa.

Sau đó, quạt làm mát và sưởi ấm bên trong lò
sẽ tự động bật.

Ánh sáng bên trong lò không

Nó được kết nối trong quá trình làm sạch nhiệt phân.

Thời gian còn lại sẽ được hiển thị. Tôi không biết
có thể được sửa đổi.

Nếu bạn đã đặt lời nhắc trong thời gian chờ đợi, sau đó
cảnh báo được đưa ra bằng tín hiệu âm thanh,
nhấp nháy và thời gian tăng lên. TRONG
ngay khi bạn nhấn nút cảm biến ,
tự động kết nối các tín hiệu
âm thanh và quang học.

Vệ sinh và bảo trì

Hoàn thời điểm bắt đầu làm sạch nhiệt phân

Nếu bạn muốn hoàn thời điểm bắt đầu quá trình làm sạch nhiệt phân, hãy chọn Bắt đầu lúc.

Xác nhận bằng cách nhấn OK.

Đặt thời gian bắt đầu làm sạch nhiệt phân.

Xác nhận bằng cách nhấn OK.

Cửa tự động khóa.

Màn hình hiển thị Bắt đầu lúc và thời gian bắt đầu điều chỉnh.

Nút cảm biến sáng lên màu sắc quả cam.

Cho đến thời gian bắt đầu, thời gian bắt đầu có thể được thiết lập lại bằng nút cảm biến.

Ngay khi đạt đến điểm giờ bắt đầu lò nướng, quạt sưởi và quạt làm mát bên trong lò được bật và thời gian còn lại được hiển thị trên

màn hình hiển thị.

Hoàn thiện vệ sinh nhiệt phân

Ngay khi thời gian còn lại được thiết lập tại 0:00 h, màn hình hiển thị tín hiệu cửa không được mở khóa.

Sau khi mở khóa, Process sẽ xuất hiện hoàn thành và một tín hiệu âm thanh được tạo ra

cai do.

Rút phích cắm của lò nướng.

Tín hiệu âm thanh và quang học dừng lại.

Nguy cơ chấn thương do đến bề mặt nóng.

Sau khi quá trình nhiệt phân kết thúc, lò vẫn còn rất nóng. Bạn có thể bị bỏng khi tiếp xúc với

các bộ phận làm nóng và nội thất từ lò nướng.

Trước tiên, hãy để bộ phận làm nóng và bên trong thiết bị nguội đi.

lò nướng trước khi loại bỏ phần còn lại của vệ sinh nhiệt phân và bôi mỡ vào các thanh đỡ khay.

Loại bỏ mọi cặn bẩn làm sạch nhiệt phân (ví dụ như tro) từ bên trong lò và từ các phụ kiện tương thích với nhiệt phân; lượng sẽ phụ thuộc vào mức độ bẩn.

Bạn có thể loại bỏ hầu hết các chất cặn bã bằng nước nóng, chất tẩy rửa vải mềm và sạch hoặc giẻ rách vải sợi nhỏ sạch và ẩm.

Tùy thuộc vào mức độ bẩn, có thể lắng đọng một lớp nhìn thấy được trên kính bên trong cửa. Bạn có thể loại bỏ nó bằng miếng cọ rửa màu xanh (được chỉ định đặc biệt để vệ sinh các bề mặt dễ trầy xước), một chiếc thìa thủy tinh hoặc một chiếc thìa xoắn bằng thép không gỉ (ví dụ: Spon-tex Spirinett) và chất tẩy rửa nhẹ.

Quanh lò như một con dấu

để niêm phong bên trong cửa

Có một mối nối ren thủy tinh rất mỏng manh có thể bị hỏng do cọ xát hoặc trầy xước.

Tránh vệ sinh mối nối ren thủy tinh.

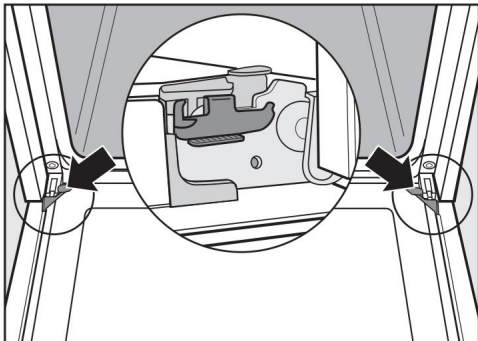
Vệ sinh và bảo trì

Nước trái cây đổ có thể làm đổi màu vịnh viền bề mặt men răng. Những sự đổi màu này không ảnh hưởng đến tính chất của men răng.

Đừng cố gắng loại bỏ những vết bẩn này bằng mọi giá.

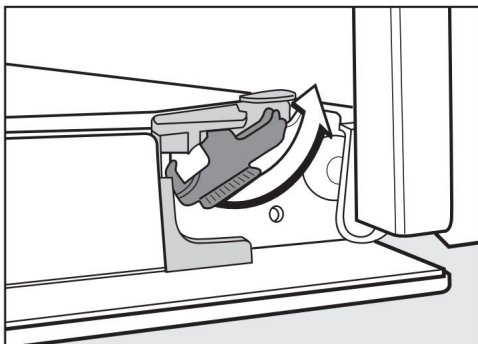
Tháo rời cửa Cửa nặng khoảng.

10kg.



Cửa được gắn vào bản lề bằng giá đỡ.

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



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

Nếu cửa lò lắp không đúng cách, lò có thể bị hỏng.

Không kéo cửa theo chiều ngang để tháo nó ra khỏi giá đỡ vì nó sẽ đập vào lò.

Không bao giờ kéo giá đỡ tay nắm cửa vì chúng có thể bị gãy.

Đóng cửa hết mức có thể.



Giữ cửa nghiêng và kéo cả hai giá đỡ lên cùng lúc. Hãy đảm bảo cửa không bị hư hỏng khi tháo ra.

Vệ sinh và bảo trì

Tháo rời cửa

Cửa được cấu tạo từ hệ thống mở với 4 tấm kính có lớp phủ phản xạ nhiệt một phần.

Trong quá trình hoạt động, không khí đi vào thêm vào đó, để kính bên ngoài giữ lạnh.

Nếu chất thải đã được gửi vào khoảng cách giữa các tấm kính có thể tháo cửa để vệ sinh bề mặt bên trong của kính.

Kính có thể vỡ do những vết xước.

Trong mọi trường hợp không sử dụng sản phẩm của chất tẩy rửa mài mòn, miếng cọ rửa hoặc bàn chải, hoặc thìa kim loại sắc. Xin lưu ý các mẹo để vệ sinh mặt trước của

lò vi sóng.

Các mặt riêng biệt của tinh thể của cửa được che phủ khác nhau. Các mặt định hướng về phía bên trong lò, chúng có khả năng phản xạ nhiệt.

Trong trường hợp lắp các tinh thể của cửa không đúng cách, lò nướng có thể bị hỏng.

Sau khi vệ sinh, lắp ráp kính cửa ở đúng vị trí chính xác.

Bề mặt của các thanh nhôm có thể bị hư hỏng do sản phẩm vệ sinh lò nướng.

Làm sạch các thành phần bằng nước chất tẩy rửa nhẹ ấm và một miếng vải sạch hoặc một miếng vải sợi nhỏ sạch, ẩm.

Trong trường hợp rơi, các tinh thể của cửa có thể bị vỡ.

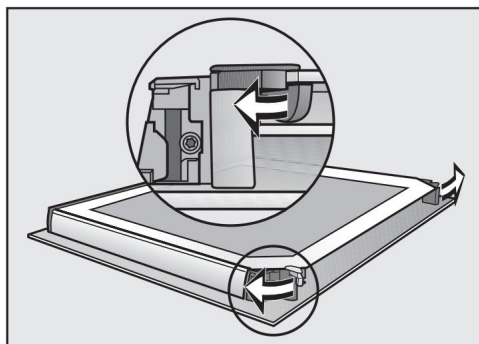
Đặt chúng ở nơi an toàn.

Nguy cơ chấn thương do đóng cửa cánh cửa.

Cánh cửa có thể đóng sầm lại trường hợp tháo rời khi nó vẫn đang ở đúng vị trí.

Luôn luôn tháo cửa trước khi để tháo kính.

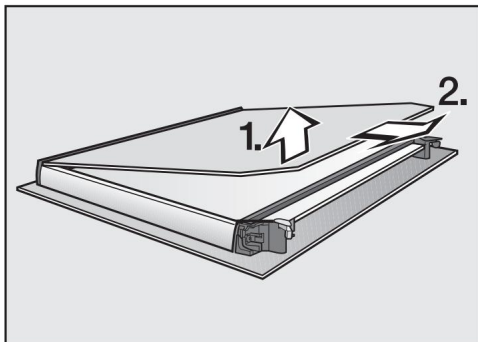
Đặt kính cửa vào một bề mặt mềm (ví dụ như vải bếp) để tránh trầy xước. Nên đặt tay cầm bên cạnh mép bàn sao cho cửa kính phẳng và không có thể bị vỡ trong quá trình vệ sinh.



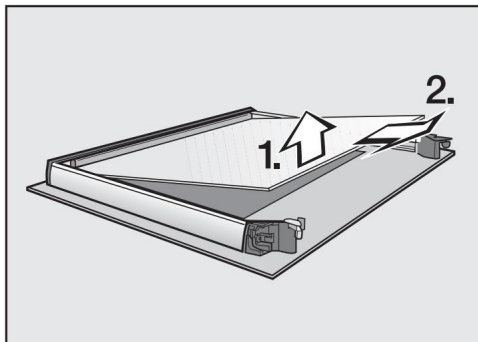
Mở cả hai chốt giữ kính cửa ra ngoài bằng chuyển động quay.

Tháo rời kính liên tục bên trong cửa và hai tấm kính vẫn phòng trung tâm của nó:

Vệ sinh và bảo trì

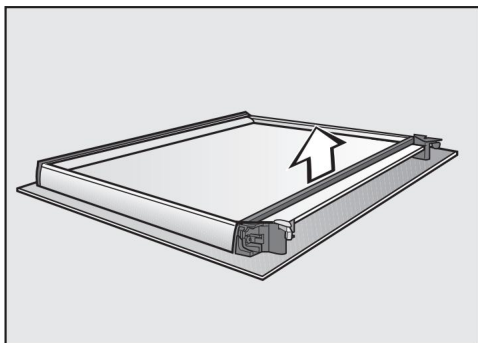


Nâng nhẹ kính cửa bên trong và tháo nó ra khỏi dải nhựa.



Nâng ly dưới của hai nhẹ nhàng nhắc kính ở giữa cửa ra và tháo nó ra. Lau sạch kính

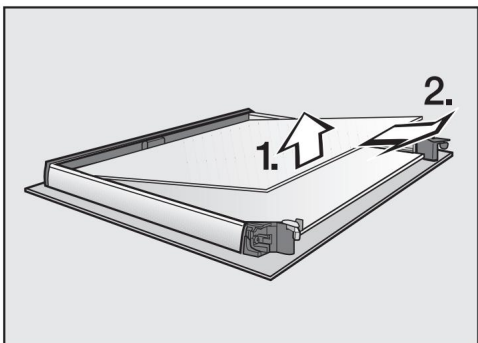
cửa và các bộ phận khác bằng nước ấm, chất tẩy rửa nhẹ và khăn sạch, ẩm hoặc khăn sợi nhỏ. Lau khô các bộ phận bằng vải mềm.



Tháo miếng đệm.

Sau đó cẩn thận lắp lại cửa:

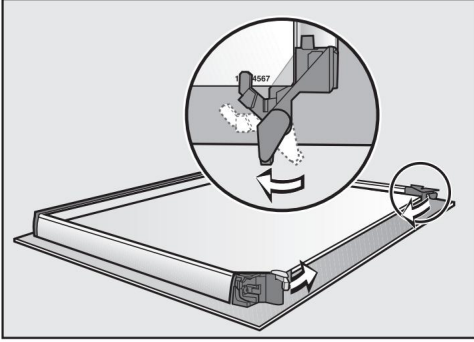
Hai tấm kính ở giữa cửa giống hệt nhau. Số vật liệu được in trên kính cửa để hướng dẫn bạn lắp đặt đúng cách.



Nâng nhẹ tấm kính trên cùng của hai khung cửa và tháo ra.

Đặt phần dưới của hai tấm kính ở giữa cửa sao cho có thể đọc được số vật liệu (tức là không phải ngược lại).

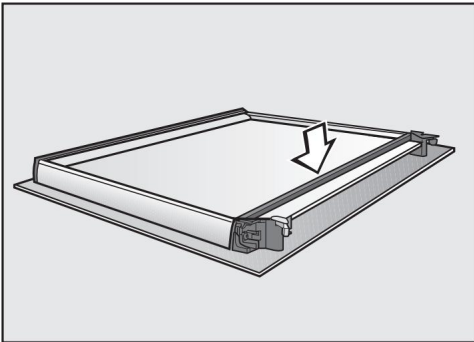
Vệ sinh và bảo trì



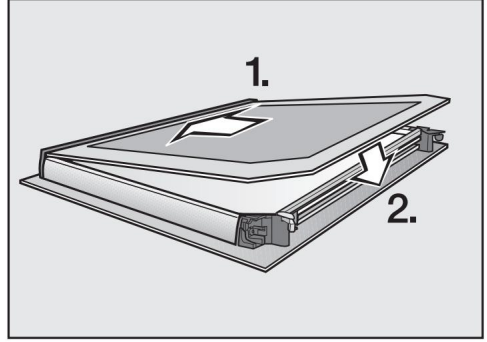
Xoay chốt giữ kính cửa vào trong sao cho chúng nằm trên tấm kính dưới cùng trong hai tấm kính ở giữa.

Đặt phần trên cùng của hai tấm kính ở giữa cửa sao cho có thể đọc được số vật liệu (tức là không phải ngược lại).

Kính cửa phải được đặt trên giá đỡ.



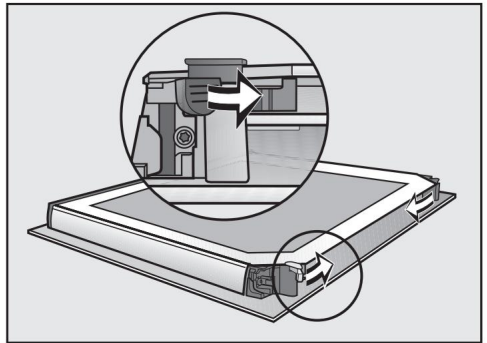
Đặt miếng đệm.



Lắp kính bên trong cửa

Đặt mặt in mờ hướng xuống dưới dải nhựa và đặt vào giữa các kẹp.

bởi vì.

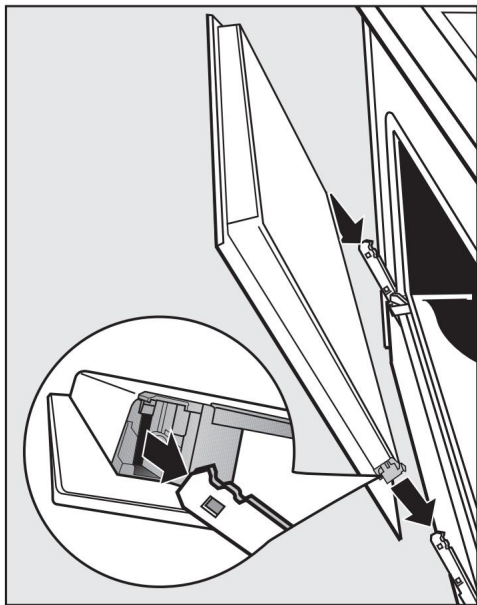


Đóng cả hai chốt giữ kính cửa bằng động tác xoay ra ngoài.

Cánh cửa đã được lắp ráp lại.

Vệ sinh và bảo trì

Lắp cửa

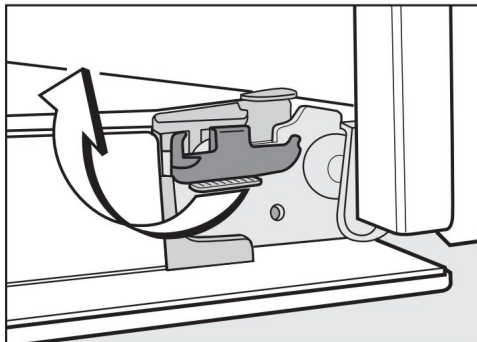


Giữ cửa nghiêng và đặt nó chelate trên các giá đỡ bản lề. Hãy đảm bảo cửa không bị hư hỏng khi tháo ra.

Mở cửa hoàn toàn.

Nếu bàn đạp không được khóa, Cửa có thể bị lỏng khỏi giá đỡ và bị hư hỏng.

Điều bắt buộc là bạn phải chặn bàn đạp một lần nữa.



Khóa bàn đạp lại bằng cách xoay chúng về vị trí nằm ngang cho đến khi chúng dừng lại.

Tháo các dải giữ khay bằng thanh dẫn hướng FlexiClip

Có thể tháo các dải đỡ khay bằng cách sử dụng thanh dẫn FlexiClip (nếu có).

Nếu bạn muốn tháo rời các thanh dẫn FlexiClip riêng biệt trước, hãy làm theo hướng dẫn trong chương "Thiết bị", phần "Lắp ráp và tháo rời". của hướng dẫn FlexiClip».

Rủi ro thiệt hại do

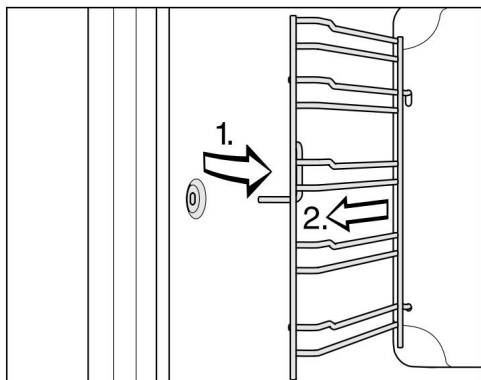
bề mặt nóng.

Lò nướng sẽ nóng lên trong quá trình hoạt động. Bạn có thể bị bỏng nếu tiếp xúc với điện trở.

máy sưởi, nội thất hoặc phụ kiện.

Trước khi tháo các thanh khay, hãy để bộ phận làm nóng và bên trong lò nguội.
và phụ kiện.

Vệ sinh và bảo trì



Tháo các dải đỡ khay ra khỏi các giá đỡ (1.) và tháo chúng ra (2.).

Việc lắp ráp được thực hiện theo thứ tự ngược lại .
Ví dụ.

Lắp ráp các bộ phận khác nhau một cách cẩn thận.

Gấp bộ phận làm nóng xuống

hầm / lò nướng

Nếu phần trên cùng bên trong lò nướng quá bẩn, bạn có thể gấp vòm lò và thanh gia nhiệt của lò nướng xuống để vệ sinh. Sạch sẽ

hình dạng thông thường của trần nhà bên trong lò nướng bằng khăn ẩm hoặc bằng phần thô của miếng cọ rửa màu xanh phù hợp để vệ sinh mà không làm trầy xước.

Rủi ro thiệt hại do

bề mặt nóng.

Lò nướng sẽ nóng lên trong quá trình hoạt động. Bạn có thể bị bỏng nếu tiếp xúc với điện trở.

máy sưởi, nội thất hoặc phụ kiện.

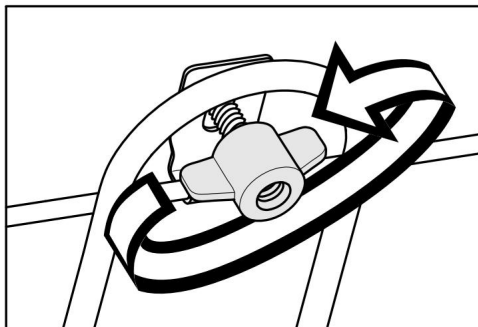
Trước khi thực hiện bất kỳ loại nào vệ sinh thủ công, để các bộ phận làm nóng nguội đi, bên trong lò nướng và phụ kiện.

Men răng của phần đế bên trong

lò nướng có thể bị hư hỏng trong trường hợp của một hạt rơi.

Để bảo vệ, hãy đặt p. ví dụ. một tấm vải trên sàn bên trong lò nướng.

Tháo các dải đỡ khay.



Nới lỏng đai ốc cánh.

Khả năng chịu nhiệt của hầm

và vỉ nướng có thể bị hỏng.

Không nhấn vào bộ phận làm nóng từ hầm và lưới xuống lực lượng-vì.

Cẩn thận gấp phần tử gia nhiệt hình vòm xuống và nướng.

Điều này làm cho phần trên cùng của lò vi sóng.

Làm sạch nóc lò bằng nước

chất tẩy rửa nhẹ ấm và một miếng vải sạch hoặc một miếng vải sợi nhỏ sạch, ẩm.

Sau khi vệ sinh sạch sẽ, gấp nắp lại. sức đề kháng của kết và lưới.

Vặn chặt đai ốc cánh.

Lắp các thanh khay.

Phải làm gì nếu...?

Hầu hết những điều bất thường xảy ra trong cuộc sống hàng ngày đều có thể tự mình giải quyết. Trong nhiều trường hợp, bạn có thể tiết kiệm thời gian và tiền bạc bằng cách tránh nhu cầu về Dịch vụ sau bán hàng.

Vui lòng tham khảo phần "Hỗ trợ kỹ thuật Miele" trên trang web của chúng tôi, www.miele.es, nơi bạn sẽ tìm thấy thông tin về cách tự khắc phục sự cố.

Bảng dưới đây sẽ giúp bạn tìm ra nguyên nhân gây ra lỗi và cách khắc phục.

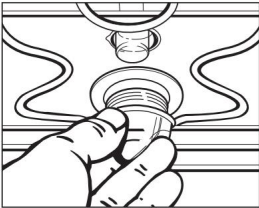
Vấn đề	Nguyên nhân và giải pháp
Màn hình tối.	<p>Cài đặt Thời gian được chọn Chỉ định Tắt. Đó là lý do tại sao, Khi lò tắt, màn hình vẫn tối. RO.</p> <p>Ngay sau khi bật lò, menu chính sẽ xuất hiện. Nếu bạn muốn hiển thị thời gian trong khoảng thời gian dài hơn, hãy chọn Thời gian Chỉ định TRÊN.</p>
	<p>Lò nướng không có điện.</p> <p>Kiểm tra xem phích cắm có vừa với ổ cắm không từ phích cắm.</p> <p>Kiểm tra xem cầu chì lắp đặt có bị ngắt không điện. Gọi thợ điện hoặc kỹ thuật viên dịch vụ Dịch vụ hậu mãi của Miele.</p>
Bạn không nghe thấy bất kỳ tín hiệu âm thanh.	<p>Các tín hiệu âm thanh được tắt hoặc điều chỉnh với âm lượng rất thấp.</p> <p>Bật tín hiệu âm thanh hoặc tăng âm lượng bằng Điều chỉnh âm lượng Tín hiệu âm thanh.</p>
Bên trong lò nướng nó không nóng lên.	<p>Chế độ phơi sáng được kích hoạt.</p> <p>Có thể chọn các mục menu trên màn hình hiển thị và các phím cảm biến nhưng không thể làm nóng bên trong lò. nó có hiệu quả.</p> <p>Tắt chế độ phơi sáng bằng Bộ phân phối Chế độ phơi sáng Tắt.</p>
Khóa hoạt động xuất hiện trên màn hình khi kết nối nó.	<p>Khóa khởi động được bật- LÀM.</p> <p>Xác nhận bằng cách nhấn OK.</p> <p>Nhấn "OK" trong 6 giây.</p> <p>Vô hiệu hóa khóa khởi động để quá trình nấu ăn bằng cách nhấn phím cảm biến OK trong ít nhất 6 giây.</p> <p>Nếu bạn muốn vô hiệu hóa khóa vĩnh viễn, khởi động, chọn cài đặt Bảo mật Khóa hoạt động Tắt.</p>

Phải làm gì nếu...?

Vấn đề	Nguyên nhân và giải
<p>Các phím cảm biến không phản ứng.</p>	<p>pháp Bạn đã chọn Màn hình Chạm nhanh Tắt. Đây là lý do tại sao các phím cảm biến không phản ứng khi lò nướng tắt. Sau khi kết nối, các nút cảm biến sẽ phản ứng.</p> <p>Chọn Màn hình Chạm nhanh Bật nếu bạn muốn các phím cảm biến luôn phản ứng ngay cả khi lò đã tắt.</p> <p>Lò nướng chưa được cắm điện. Kiểm tra xem phích cắm đã vừa khít chưa. Kiểm tra xem cầu chì hệ thống điện có bị ngắt không. Gọi cho thợ điện hoặc dịch vụ khách hàng của Miele.</p> <p>Đã xảy ra sự cố với thiết bị điện tử. Nhấn nút Bật/Tắt cho đến khi màn hình tắt và lò nướng khởi động lại.</p>
<p>Màn hình hiển thị trạng thái mất điện .</p>	<p>Đã xảy ra tình trạng mất điện trong thời gian ngắn. Do đó quá trình nấu ăn đang diễn ra đã bị gián đoạn. Ngắt kết nối và kết nối lại lò nướng.</p> <p>Bắt đầu lại quá trình nấu.</p>
<p>Màn hình hiển thị 12:00.</p>	<p>Đã xảy ra tình trạng mất điện kéo dài hơn 150 giờ. Đặt lại thời gian và ngày tháng.</p>
<p>Dur xuất hiện trên màn hình . tối đa chức năng. ứng hộ..</p>	<p>Chiếc lò này đã được sử dụng trong một thời gian dài. Thiết bị ngắt kết nối an toàn đã được kích hoạt. Xác nhận bằng cách nhấn OK.</p> <p>Sau đó, thiết bị đã sẵn sàng hoạt động trở lại.</p>
<p>Lỗi F32 xuất hiện trên màn hình.</p>	<p>Khóa cửa dùng cho quá trình vệ sinh nhiệt phân không đóng lại. Ngắt kết nối và kết nối lại lò nướng. Sau đó, bắt đầu lại quá trình làm sạch nhiệt phân theo mong muốn. Nếu thông báo này xuất hiện lần nữa, vui lòng thông báo cho Bộ phận Dịch vụ Sau bán hàng.</p>
<p>Lỗi F33 xuất hiện trên màn hình.</p>	<p>Khóa cửa dùng cho quá trình vệ sinh nhiệt phân không mở. Ngắt kết nối và kết nối lại lò nướng. Nếu khóa cửa không mở, vui lòng thông báo cho bộ phận Chăm sóc khách hàng.</p>

Phải làm gì nếu...?

Vấn đề	Nguyên nhân và giải pháp
Sự bất thường và một mã của sự bất thường không được ghi lại ở đây sẽ xuất hiện trên màn hình.	<p>Đây là vấn đề mà bạn không thể giải quyết được. như nhau.</p> <p>Liên hệ với Dịch vụ sau bán hàng Em yêu.</p>
Sau một quá trình nấu ăn, nó là có thể nghe thấy tiếng động.	Sau quá trình nấu, quạt vẫn bật (xem chương "Cài đặt", phần "Hoạt động của quạt dư").
Lò nướng đã tự động tắt.	<p>Lò nướng sẽ tự động tắt để tiết kiệm năng lượng. năng lượng, khi sau khi kết nối lò nướng hoặc sau khi Một khi quá trình nấu đã hoàn tất, nó sẽ không được lặp lại. không có hành động nào trong một khoảng thời gian nhất định. Kết nối lại lò nướng.</p>
Bánh/bánh ngọt Nó không được thực hiện, mặc dù đã giới thiệu thời gian đó Điều này được ghi rõ trong các bảng nấu ăn.	<p>Nhiệt độ được chọn khác với nhiệt độ ghi trong công thức.</p> <p>Chọn nhiệt độ phù hợp cho công thức của bạn.</p>
	<p>Số lượng các thành phần khác nhau từ công thức.</p> <p>Kiểm tra xem công thức có bị thay đổi không. Trong trường hợp ha- Nếu bạn thêm nhiều chất lỏng hoặc nhiều trứng hơn, bột sẽ trở nên đặc hơn. ẩm và cần thời gian nướng lâu hơn.</p>
Bánh ngọt không được nướng đều.	<p>Đã chọn sai nhiệt độ hoặc mức độ.</p> <p>Luôn có thể xảy ra hiện tượng chuyển sang màu nâu hơi khác nhau. Tuy nhiên, trong trường hợp sự khác biệt là lớn, hãy kiểm tra xem bạn đã chọn đúng nhiệt độ và mức nước chưa.</p>
	<p>Vật liệu hoặc màu sắc của khuôn không phù hợp với loại của chức năng.</p> <p>Khuôn màu sáng không phù hợp với chức năng Vault và Floor . Sử dụng khuôn mờ, tối màu.</p>
Thanh dẫn hướng FlexiClip khó lắp vào hoặc tháo ra.	<p>Không có đủ mỡ bôi trơn trong ổ bi của Thanh dẫn hướng dạng ống lồng FlexiClip.</p> <p>Bôi trơn ổ bi bằng chất bôi trơn đặc biệt của Miele.</p> <p>Chỉ có chất bôi trơn này phù hợp với nhiệt độ nhiệt độ cao được tạo ra bên trong lò. Một số khác có thể vón cục lại với nhau do nhiệt và làm kẹt thanh dẫn hướng FlexiClip. Bạn có thể nhận được thông tin này từ đại lý chuyên nghiệp của Miele hoặc từ Dịch vụ khách hàng của Miele.</p>

Vấn đề	Nguyên nhân và giải pháp
<p>Sau khi làm sạch bằng nhiệt phân, bụi bẩn vẫn còn trong lò nướng.</p>	<p>Trong quá trình làm sạch bằng nhiệt phân, bụi bẩn sẽ bị đốt cháy và biến thành tro.</p> <p>Chúng tôi khuyên bạn nên loại bỏ tro bằng nước ấm, chất tẩy rửa nhẹ và vải hoặc giẻ sạch.</p> <p>vải sợi nhỏ sạch và ẩm.</p> <p>Nếu vẫn còn nhiều bụi bẩn, hãy tiến hành vệ sinh lại.</p> <p>làm sạch nhiệt phân, trong trường hợp này lâu hơn.</p>
<p>Ánh sáng của thiết bị ngắt kết nối sau một thời gian ngắn.</p>	<p>Bạn đã chọn cài đặt Chiếu sáng «Bật» trong 15 giây.</p> <p>Nếu bạn muốn bật đèn bên trong lò nướng trong suốt quá trình nấu ăn, hãy chọn cài đặt Chiếu sáng TRÊN.</p>
<p>Ánh sáng của bên trong bị ngắt kết nối.</p>	<p>Bạn đã chọn cài đặt Chiếu sáng Tắt.</p> <p>Chọn nút cảm biến sẽ bật đèn bên trong lò trong 15 giây.</p> <p>Nếu muốn, hãy chọn Chiếu sáng Bật hoặc "Bật" trong 15 giây.</p>
<p>Ánh sáng của thiết bị không kết nối.</p> 	<p>Đèn halogen bị lỗi.</p> <div style="border: 1px solid gray; padding: 10px; margin: 10px 0;"> <p>Nguy cơ chấn thương do bề mặt nóng tay.</p> <p>Lò nướng sẽ nóng trong quá trình hoạt động. Có thể bị bỏng do tiếp xúc với các bộ phận làm nóng, bên trong hoặc các phụ kiện.</p> <p>Trước khi thực hiện bất kỳ thao tác vệ sinh thủ công nào, hãy để các bộ phận làm nóng, bên trong lò và các phụ kiện nguội.</p> </div> <p>Ngắt kết nối lò nướng khỏi nguồn điện. Ngắt kết nối cắm phích cắm hoặc ngắt cầu chì của hệ thống lắp đặt trong nhà.</p> <p>Tháo nắp đèn bằng cách xoay một phần tư vòng sang bên trái và tháo nó ra khỏi vỏ bằng miếng đệm hủy bỏ xuống.</p> <p>Thay thế đèn halogen (Osram 66725AM/A, 230 V, 25 W, ổ cắm G9).</p> <p>Thay thế nắp đèn bằng miếng đệm.</p> <p>lắp vòng vào vỏ và cố định bằng cách xoay theo chiều kim đồng hồ.</p> <p>Kết nối lại lò nướng với nguồn điện chính.</p>

Dịch vụ sau bán hàng

Vui lòng tham khảo phần "Hỗ trợ kỹ thuật Miele" trên trang web của chúng tôi, www.miele.es, để biết thông tin về cách khắc phục sự cố và phụ tùng thay thế của Miele.

Bảo hành

Thời hạn bảo hành là 3 năm.

Bạn có thể tìm thấy thêm thông tin trong phần điều kiện bảo hành kèm theo khi giao hàng.

Liên hệ khi có bất thường

Trong trường hợp có vấn đề bất thường mà bạn không thể tự giải quyết, vui lòng báo cáo. ví dụ. đến đại lý Miele hoặc dịch vụ khách hàng Miele.

Bạn có thể đặt lịch hẹn với Dịch vụ sau bán hàng thông qua trang web của chúng tôi.

Ở cuối tài liệu này, bạn sẽ tìm thấy số điện thoại Dịch vụ sau bán hàng của Miele.

Dịch vụ kỹ thuật sẽ cần biết tên thiết bị và số sản xuất (fab./SN/no.). Bạn sẽ tìm thấy cả hai dữ liệu trên tấm nhãn.

trường hợp

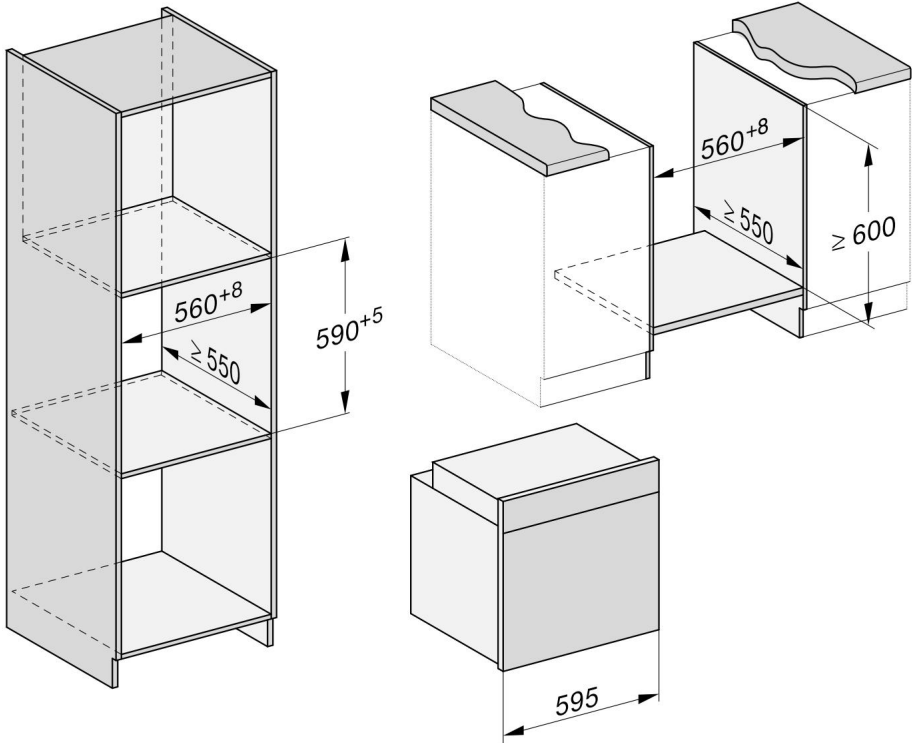
Bạn sẽ tìm thấy thông tin này trên bảng thông số: mở cửa thiết bị và tìm nó ở khung phía trước.

Nhúng phép đo

Các phép đo được biểu thị bằng mm.

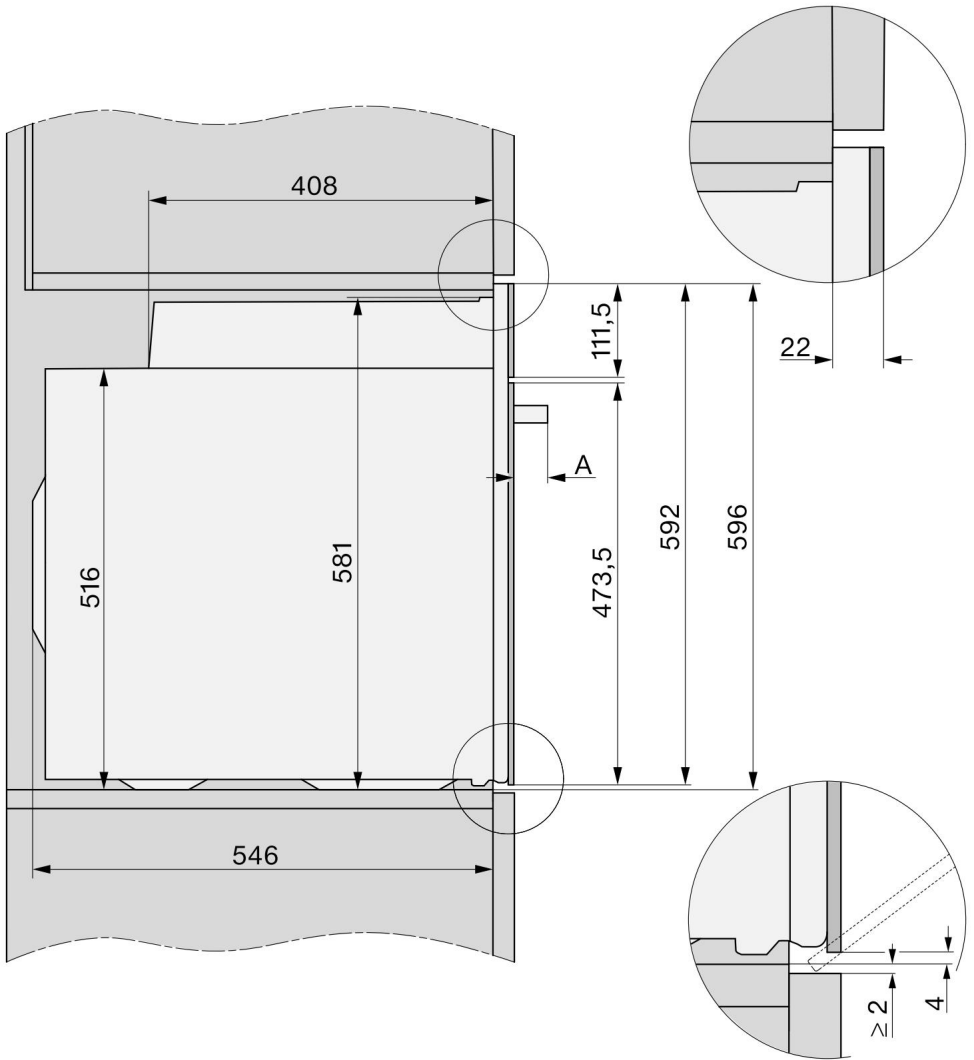
Được tích hợp trong tủ cao hoặc thấp

Nếu bạn dự định lắp lò nướng bên dưới bếp, vui lòng tuân thủ hướng dẫn lắp đặt bếp và chiều cao lắp bếp.



Cài đặt

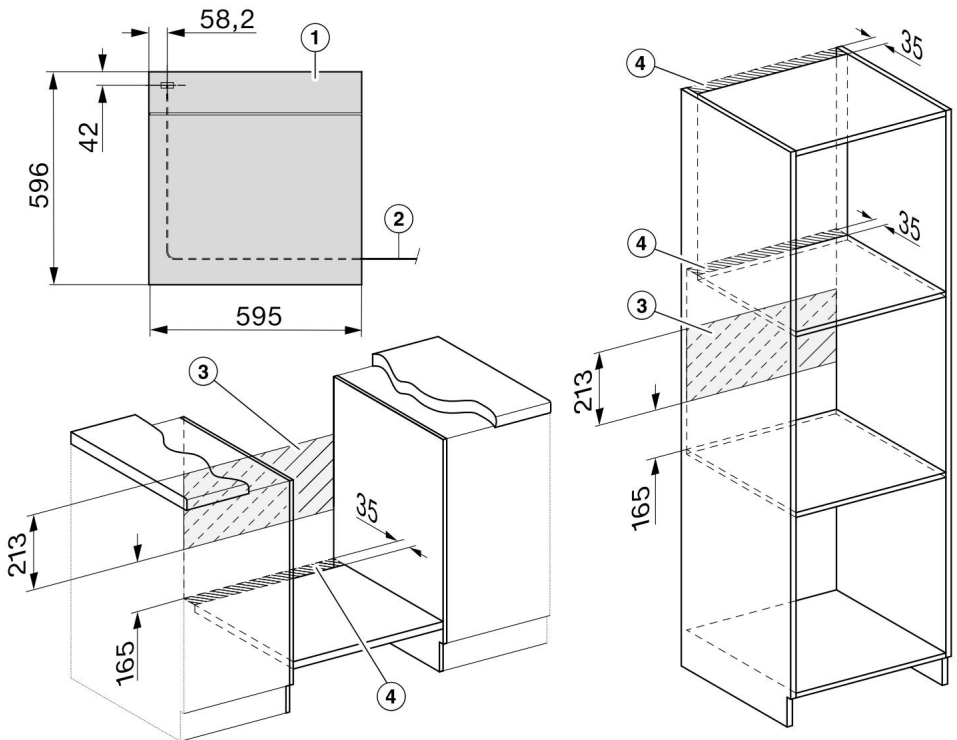
Nhìn từ bên hông



H 71xx: 43 mm

H 72xx: 47mm

Kết nối và thông gió



a Nhìn từ phía trước b Chiều dài

cáp nguồn = 1.500 mm c Không có kết nối nào ở khu vực

này d Đường cắt thông gió tối

thiểu. 150 cm²

Cài đặt

Lắp ráp lò nướng

Để đảm bảo hoạt động bình thường đúng, không sử dụng lò nướng trước gắn nó vào.

Để hoạt động bình thường, lò nướng cần có đủ không khí làm mát. Không khí làm mát đó không phải quá nóng vì từ các nguồn nhiệt khác (ví dụ lò đốt nhiên liệu rắn).

Khi lắp ráp, điều cần thiết là phải lưu ý:

Hãy chắc chắn rằng kệ ở trên bất cứ ai đặt lò nướng, không ở lại gắn chặt vào tường.

Không lắp bất kỳ dải cách nhiệt nào ở thành bên.
từ chỗ nghỉ ngơi.

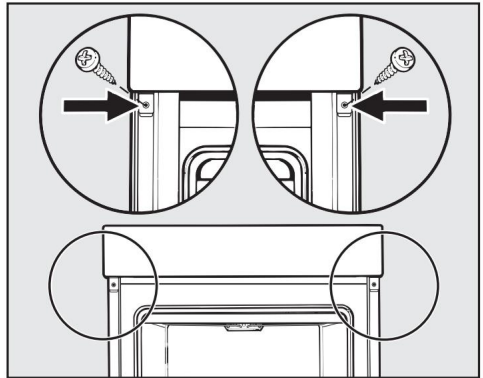
Kết nối lò nướng với nguồn điện chính.

Nếu bạn di chuyển lò nướng bằng cách kéo tay cầm, cửa lò có thể bị hỏng.
Để di chuyển nó sử dụng các lỗ trong tay cầm nằm ở cả hai bên của vỏ bọc.

Trước khi lắp ráp, bạn cũng nên tháo rời cửa và tháo rời các phụ kiện (xem chương "Vệ sinh và bảo trì", phần "Tháo cửa"). Điều đó sẽ làm nhẹ pe- lò nướng khi đặt nó vào tủ dưới, luôn luôn tránh di chuyển nó bằng cách kéo tay cầm.

Đặt lò nướng vào tủ chỗ ở và san phẳng nó.

Nếu bạn chưa tháo nó ra, hãy mở cửa.



Cố định lò nướng bằng các vít đi kèm vào các bức tường bên của tủ quần áo chỗ ở.

Lắp lại cửa nếu cần thiết (xem chương "Vệ sinh và bảo trì", phần "Lắp ráp cửa của cửa").

Kết nối điện

Nguy cơ chấn thương!

Thực hiện công việc lắp đặt, bảo trì hoặc sửa chữa bằng

Nhân viên không có thẩm quyền có thể gây ra nguy cơ an toàn nghiêm trọng của người dùng, mà Miele không chịu trách nhiệm.

Việc kết nối với lưới điện chỉ có thể được thực hiện bởi thợ điện.

người có trình độ hiểu biết và tuân thủ chính xác theo các quy định quốc gia, cũng như các quy định bổ sung của các công ty điện lực

vị trí của thiết bị.

Kết nối chỉ có thể được thực hiện với một lắp đặt điện theo tiêu chuẩn Tiêu chuẩn 0100.

Kết nối với ổ cắm điện (theo VDE 0701) được khuyến nghị, vì giúp ngắt kết nối khỏi mạng dễ dàng hơn thiết bị điện tử trong trường hợp dịch vụ kỹ thuật.

Trong trường hợp người dùng không thể tiếp cận phích cắm sau khi lắp ráp hoặc Nếu một kết nối cố định được lên kế hoạch, bạn sẽ cần một công tắc cho mỗi cực.

Công tắc có dòng điện tối đa là 1A là hợp lệ. mở tiếp xúc của ít nhất 3 mm. Những thứ này bao gồm công tắc nguồn, cầu chì và tiếp điểm (EN 60335).

Tham khảo dữ liệu kết nối được ghi trên bảng tên.

bạn sẽ thấy ở mặt trước của thiết bị. Những dữ liệu này phải khớp của kết nối điện.

Khi liên hệ với Miele, hãy luôn cung cấp những thông tin sau:

- Tên mẫu
- Số sản xuất
- Dữ liệu kết nối (điện áp nguồn/
(tần số/công suất định mức tối đa)

Khi sửa đổi hoặc thay thế cáp loại kết nối phải được sử dụng cáp H 05 VV-F có đường kính chuyển tiếp thích hợp.

Có thể hoạt động tạm thời hoặc tạm thời vĩnh viễn trong hệ thống cung cấp điện tự cung tự cấp hoặc không đồng bộ với lưới điện (như lưới điện độc lập, hệ thống dự phòng). Một điều kiện tiên quyết cho hoạt động là

ràng hệ thống cung cấp điện đáp ứng các thông số kỹ thuật của Tiêu chuẩn EN 50160 hoặc tương đương.

Các biện pháp bảo vệ được quy định trong việc lắp đặt trong nước và trong sản phẩm Miele này cũng phải được đảm bảo về chức năng và hoạt động của chúng trong cả hoạt động riêng biệt như hoạt động không đồng bộ với mạng hoặc bị thay thế bởi các biện pháp tương đương trong quá trình cài đặt. Như đã mô tả, ví dụ, trong ấn phẩm hiện tại của Tiêu chuẩn VDE-AR-E 2510-2.

Lò vi sóng

Lò nướng được trang bị dây nguồn. Kết nối 3 dây dẫn với phích cắm được chuẩn bị để kết nối với dòng điện xoay chiều 230 V, 50 Hz.

Cơ sở phải được trang bị công tắc tự động 16 A. Kết nối phải được thực hiện độc quyền với một cơ sở phích cắm nối đất.

Công suất định mức tối đa: xem tên nơi.

Bàn nấu ăn

Thời gian sinh

Bánh ngọt/Bánh nướng (phụ kiện) [°C]						[phút]	
				+HFC:	-HFC:		
Bánh nướng xốp (1 khay) 150-160 - 1 2 25-35							
Bánh nướng xốp (2 khay)	150-160	-	1+33	1+3	30-40	4	
Bánh nhỏ (1 khay) * 150	160	2	-	1	2	25-35	
			-	2	3	20-30	
Bánh nhỏ (2 khay) * 150	2		-	1+33	1+3	25-35	
Bánh xốp mỏng (nướng, khuôn, cm) 1	150-160	-	1	30	2	60-70	
	155-165	-	1		2	60-70	
Bánh bi hoặc bánh óc chó (khuôn 30 cm)	150-160	-	1	150-	2	55-65	
	160	1	150-160		2	60-70	
Bánh đá cẩm thạch hoặc bánh óc chó (nướng, khuôn Gugelhupf tròn/đặc biệt, 26 cm) 1	1	150-160		1	2	55-65	
	155-165	-	1		2	60-70	
Bánh tart trái cây (1 khay)	155-165	1	150-		2	40-50	
	160	1	165-175	2	1	55-65	
Bánh tart trái cây (khuôn nướng, 26cm) 1	-	1	150-160	-	1	2	55-65
	170-180	2	-	1		2	50-60
Đế bánh (lò nướng, khuôn, 28cm) 1					2	25-35	
					2	15-25	

Chức năng, Nhiệt độ, Bộ tăng cường, Mức (+HFC: với thanh dẫn FlexiClip HFC 70-C / -HFC: không có thanh dẫn FlexiClip (HFC 70-C), thời gian nấu, Không khí nóng cộng thêm, Trên và dưới, bật, - tắt

* Các thiết lập này cũng áp dụng cho các thông số kỹ thuật theo EN 60350-1.

- Sử dụng một chiếc khay nướng tối màu và đặt vào giữa lò nướng.
- Làm nóng lò trước khi cho thức ăn vào.
- Lắp thanh dẫn hướng FlexiClip HFC 70-C (nếu có) vào cuối cùng mức độ.
- Lấy khay ra vào những thời điểm khác nhau khi bánh đã đủ vàng. trước khi thời gian nấu được chỉ định trôi qua.

Bàn nấu ăn

Bột nhào

Bánh ngọt/Bánh nướng (phụ kiện)	[°C]			[phút]	
				+HFC:	-HFC:
Mì ống (1 khay)	140-150	- 1		2	25-35
	150-160	- 1 2	25-35		
Mì ống (2 khay)	140-150	- 1+33	1+3	25	35-4
Bánh quy cho túi bánh ngọt (1 khay) *	140	- 1		2	35-45
	160 ²	- 2		3	20-30
Bánh quy cho túi bánh ngọt (2 khay) *	140	- 1+33	1+3	40	50-4
Đế bánh (lò nướng, khuôn, 28cm)1	150-160	- 1	170-	2	35-45
	180 ²	- 1	170-180	2	20-30
Bánh phô mai (nướng, khuôn, 26cm)1	- 1	150-160	- 1	2	80-90
	160	180	- 1	2	80-90
Bánh táo (nướng, khuôn lò xo, 20 cm)1	180-190 ²	- 1		2	80-100
	- 1	160-170	- 1	1	80-90
Bánh táo phủ (nướng, khuôn lò xo, 26 cm)1	170-180	- 1	150-	2	60-70
	160	- 1	170-180	-	2
Bánh trái cây phủ đường (lò nướng, chảo lò xo, 26cm)1	1	160-170	- 1 2	2	60-70
	45-55			2	55-65
Bánh trái cây phủ đường (1 khay)				2	50-60
Bánh quiche ngọt (1 khay)	210-220 ²	- 1	55-65		
	180-190	- 1	35-45		

Chức năng, Nhiệt độ, Bộ tăng cường, Mức (+HFC: với thanh dẫn FlexiClip HFC 70-C / -HFC: không có thanh dẫn FlexiClip HFC 70-C), thời gian nấu, Không khí nóng cộng thêm, Không khí nóng Eco nóng, Trên và dưới, Nấu ăn chuyên sâu, bật, - tắt

* Các thiết lập này cũng áp dụng cho các thông số kỹ thuật theo EN 60350-1.

¹ Sử dụng một chiếc khay nướng tối màu và đặt vào giữa lò nướng.

² Làm nóng lò trước khi cho thức ăn vào.

³ Lắp thanh dẫn hướng FlexiClip HFC 70-C (nếu có) vào cuối cùng mức độ.

⁴ Lấy khay ra vào những thời điểm khác nhau khi bánh đã đủ vàng. trước khi thời gian nấu được chỉ định trôi qua.

Bàn nấu ăn

Bột men

Bánh ngọt/Bánh nướng (phụ kiện)	[°C]					[phút]
				+HFC:	-HFC:	
Bánh quy Gugelhupf của Áo (chỉ nướng, khuôn đặc biệt, 24 cm)1	150-160	- 1			2	50-60
	160-170	- 1	150-160		2	50-60
Christstollen (bánh Giáng sinh của Đức) (1 khay)	160-170	1			2	55-65
	160-170	1	170-180		2	55-65
Bánh bông lan có/không có trái cây (1 khay)	160-170	1			2	40-50
	170-180	2	160-170		3	45-55
Bánh tart trái cây (1 khay)	1				2	45-55
					3	45-55
Bánh ngọt nhân táo/cara-cola với nho khô (1 khay)					2	25-35
Bánh ngọt nhân táo/cara-cola với nho khô (2 khay)	160-170	1+33	1+33	30-405		
Bánh mì trắng, không khuôn (1 khay)	180-190	- 1		190-	2	35-45
	200	- 1			2	30-40
Bánh mì trắng (nướng, khuôn, 30 cm)1	180-190	- 1			2	35-45
	190-200	2	1		2	30-40
Bánh mì nguyên cám (nướng, khuôn, 30 cm)1	180-				2	55-65
	190	- 1	200-210	2	1 2	45-55
Đề bột nở (nướng)	30-35	- -			4	-4 -

Chức năng, Nhiệt độ, Bộ tăng cường, Mức (+HFC: với thanh dẫn FlexiClip HFC 70-C / -HFC: không có thanh dẫn FlexiClip HFC 70-C), thời gian nấu, Không khí nóng cộng thêm, Tủ và sàn, bật, - tắt

¹ Sử dụng một chiếc khay nướng tối màu và đặt vào giữa lò nướng.

² Làm nóng lò trước khi cho thức ăn vào.

³ Lắp thanh dẫn hướng FlexiClip HFC 70-C (nếu có) vào mức cuối cùng.

⁴ Đặt giá vào bên trong lò nướng và đặt hộp đựng lên trên. Tùy thuộc vào kích thước của hộp đựng, bạn cũng có thể tháo các thanh đỡ khay.

⁵ Lấy khay ra vào những thời điểm khác nhau khi bánh đã đủ vàng. trước khi thời gian nấu được chỉ định trôi qua.

Bàn nấu ăn

Bột phô mai và dầu

Bánh ngọt/Bánh nướng (phụ kiện)	[°C]				[phút]
			+HFC	-HFC	
Bánh tart trái cây (1 khay)	160-170	1		2	40-50
	170-180	2		3	50-60
Bánh ngọt nhân táo/cara-cola với nho khô (1 khay)	160-170	- 2		3	25-35
Bánh nướng xốp nhân táo/cara-cola với nho khô (2 khay) Chức	150-160	1+31	1+3	25-35	2

năng, Nhiệt độ, Booster, Mức (+HFC: với thanh dẫn FlexiClip HFC 70-C / -HFC: không có thanh dẫn FlexiClip (HFC 70-C), thời gian nấu, Không khí nóng cộng thêm, Trên và dưới, bật, - tắt

¹ Lắp thanh dẫn hướng FlexiClip HFC 70-C (nếu có) vào cuối cùng mức độ.

² Lấy khay ra vào những thời điểm khác nhau khi bánh đã đủ vàng. trước khi thời gian nấu được chỉ định trôi qua.

Bánh bông lan

Bánh ngọt/Bánh nướng (phụ kiện)	[°C]				[phút]
			+HFC	-HFC	
Đế bánh tart (2 quả trứng), (nướng, chảo lò xo, 26 mm)1	160-170	- 1		2	15-25
Đế bánh tart (4-6 quả trứng) (lò nướng, khuôn lò xo, 26 cm)1	150-160	- 1		2	30-40
Bánh bông lan* (lò nướng, khuôn lò xo, 26 cm)1	180	- 1	150-	2	25-35
	170	- 1	180-190	2	25-45
Bánh cuộn Thụy Sĩ (1 khay)	- 1			2	10-20

Chức năng, Nhiệt độ, Bộ tăng cường, Mức (+HFC: với thanh dẫn FlexiClip HFC 70-C / -HFC: không có thanh dẫn FlexiClip (HFC 70-C), thời gian nấu, Không khí nóng cộng thêm, Trên và dưới, bật, - tắt

* Các thiết lập này cũng áp dụng cho các thông số kỹ thuật theo EN 60350-1.
Lắp thanh dẫn hướng FlexiClip HFC 70-C (nếu có).

¹ Sử dụng một chiếc khay nướng tối màu và đặt vào giữa lò nướng.

² Làm nóng lò trước khi cho thức ăn vào.

Bàn nấu ăn

Bột nướng, bánh phồng, bánh meringue

Bánh ngọt/Bánh nướng (phụ kiện)	[°C]	160-170	- 1	[phút]	
				+HFC:	-HFC:
Bánh su kem (1 khay)				2	30-40
Empanadillas (1 khay)	180-190	- 1	2	20-30	
Empanadillas (2 khay)	180-190	-	1+31	1+3	20-30
Hạnh nhân (1 khay)	120-130	-	1	2	25-50
Hạnh nhân (2 khay)	120-130	-	1+31	1+3	25-50
Meringue (1 khay, 6 chiếc) (2,5 inch (6 cm))	80-100	-	1		2 120-150
Meringue (2 khay, mỗi khay 6 đơn vị 6 cm)	80-100	-	1+31	1+3	150-180

Chức năng, Nhiệt độ, Booster, Mức (+HFC: với thanh dẫn FlexiClip HFC 70-C / -HFC: không có thanh dẫn FlexiClip HFC 70-C), thời gian nấu, Không khí nóng cộng thêm, bật, - tắt

¹ Lắp thanh dẫn hướng FlexiClip HFC 70-C (nếu có) vào mức cuối cùng.

² Lấy khay ra vào những thời điểm khác nhau khi bánh đã đủ vàng.
trước khi thời gian nấu được chỉ định trôi qua.

Bàn nấu ăn

Đồ ăn nhẹ

Đồ ăn (phụ kiện)	[°C]	[phút]	
		+HFC:	-HFC:
Bánh quiche (1 khay)	220-230	1 35-45	
	180-190	- 1 30-40	
Bánh tart hành tây (1 khay)	180-190	1 170-	2 25-35
	180	- 1	2 30-40
Pizza, bột men (1 khay)	170-180	1 210-220	1 2 25-35
	- 1	170-180	1 2 20-30
Pizza, bột dầu và phô mai (1 khay)	190-200	1 1	2 25-35
	200-210	- 1 300	2 25-35
Pizza đông lạnh, nướng sẵn (nướng)	275	2	2 20-25
Bánh mì nướng* (nướng)		- - 3	5-8
Gratins (ví dụ như bánh mì nướng) (nướng trên khay Universal)		- 2	3 3-6
Rau nướng (nướng trên khay phổ thông)	275	2	3 5-10
	250	2	3 5-10
Ratatouille (1 khay phổ thông)	180-190	- 2	2 40-60

Chức năng, Nhiệt độ, Bộ tăng cường, Mức (+HFC: với thanh dẫn FlexiClip HFC 70-C / -HFC: không có thanh dẫn FlexiClip (HFC 70-C), Thời gian nấu, Trên và dưới, Nấu chuyên sâu, Nóng không khí cộng, Nóng không khí tiết kiệm, Lò nướng lớn, Nướng bằng không khí, bật, - tắt

* Các thiết lập này cũng áp dụng cho các thông số kỹ thuật theo EN 60350-1.

1 Làm nóng lò trước khi cho thức ăn vào.

2 Làm nóng lò trước 5 phút trước khi cho thực phẩm vào lò.

3 Tốt nhất nên lật thức ăn sau khi thời gian nấu đã trôi qua được một nửa.

Bàn nấu ăn

Thịt bò

Thức ăn (phụ kiện)	10 150-1603	[°C] 2 6	[phút] [°C] 120-1307 - 2	2 180-190
Thịt bò hầm, khoảng 1 kg (khay nướng có nắp)	170-1803 2 6	120-1307	- 2 180-190	
	- 2 6 160-1808	-		
Thăn bò, khoảng 1 kg (Khay đa năng)	2 180-1903	2 6	25-60 45-75	
Thăn bò "tái", xấp xỉ. 1 kg1 Thăn bò "al medio",	2 80-854 - 2	6	70-80 45-48	
xấp xỉ. 1 kg1 Thăn bò "chín kỹ", 2 95-1004	2 90-954 - 2	6	80-90 54-57	
- 2 xấp xỉ. 1 kg1 Thịt bò nướng, khoảng 1 kg (Khay phổ thông) 180-1903	2 80-854 - 2	6	110-130 63-66	
2 Thịt bò nướng "tái", khoảng 1 kg1	2 80-854 - 2	6	35-65 45-75	
vừa, xấp xỉ. 1 kg1 2 90-954 - 2	2 90-954 - 2	6	80-90 45-48	
xấp xỉ. 1 kg1 2 95-1004 - 2		6	110-120 54-57	
		6	130-140 63-66	
Bánh mì kẹp (nướng ở tầng 4 thịt và khay đa năng ở mức 1)	3005 - 4	15-259 -		

Chức năng, Nhiệt độ, Tăng cường, Mức, Thời gian nấu, Nhiệt độ
lỗi, Ví nướng tự động, Trên và dưới, Không khí nóng tiết kiệm, Ví nướng
lớn, bật, - tắt

* Các thiết lập này cũng áp dụng cho các thông số kỹ thuật theo EN 60350-1.

1 Sử dụng vỉ nướng và khay đa năng.

2 Đầu tiên, bạn hãy để thịt vào đĩa.

3 Làm nóng lò trước khi cho thức ăn vào.

4 Làm nóng lò ở nhiệt độ 120°C trong 15 phút. Giảm nhiệt độ khi cho thức ăn vào.

5 Làm nóng lò trước 5 phút trước khi cho thực phẩm vào lò.

6 Lắp thanh dẫn hướng FlexiClip (nếu có).

7 Đầu tiên, hãy đậy nắp và nấu. Sau 90 phút nấu, mở nắp và cho thêm khoảng 0,5 lit chất lỏng.

8 Đầu tiên, hãy đậy nắp và nấu. Sau 100 phút nấu, mở nắp và cho thêm khoảng 0,5 lit chất lỏng.

9 Lật thức ăn lại khi thời gian nấu đã trôi qua được một nửa.

10 Nếu bạn sử dụng đầu dò nhiệt độ, bạn cũng có thể hướng nó đến nhiệt độ bên trong được chỉ định.

Bàn nấu ăn

Bê

Thức ăn (phụ kiện)		160-170	3	7 [°C] 2 5	[phút] [°C] 120-1306 -	2 2
Thịt bò nướng, khoảng 1,5 kg (Khay nướng có nắp)		170-180	3	2 5	120-1306 -	
Thăn bò, khoảng 1 kg (Khay đa năng)	2	160-170	3	2	5	30-60 45-75
Thăn bò "tái", xấp xỉ. 1 kg ¹ Thăn bò "vừa",	2	80-85	4	2	5	50-60 45-48
xấp xỉ. 1 kg ¹ Thăn bò "chín kỹ", xấp xỉ. 1	2	90-95	4	2	5	80-90 54-57
kg 1 thăn bò "tái" khoảng 1 kg 1 thăn bò	2	95-100	4	2	5	90-100 63-66
"vừa" xấp xỉ. 1 kg 1 thăn bò "chín kỹ"	2	80-85	4	2	5	80-90 45-48
khoảng 1 kg ¹ Chức năng, Nhiệt	2	90-95	4	2	5	100-130 54-57
độ, Booster, Mức, Thời gian nấu,	2	95-100	4	2	5	130-140 63-66

Nhiệt độ lõi, Rang tự động, Trên và dưới, bật, - tắt

¹ Sử dụng vỉ nướng và khay đa năng.

² Đầu tiên, bạn hãy để thịt vào đĩa.

³ Làm nóng lò trước khi cho thức ăn vào.

⁴ Làm nóng lò ở nhiệt độ 120°C trong 15 phút. Giảm nhiệt độ khi cho thức ăn vào.

⁵ Lắp thanh dẫn hướng FlexiClip (nếu có).

⁶ Đầu tiên, hãy đậy nắp và nấu. Sau 90 phút nấu, mở nắp và cho thêm khoảng 0,5 lit chất lỏng.

⁷ Nếu bạn sử dụng đầu dò nhiệt độ, bạn cũng có thể hướng nó đến nhiệt độ bên trong được chỉ định.

Bàn nấu ăn

Con lợn

Thức ăn (phụ kiện)			10 [°C]	[phút] [°C]	160-170
Thịt lợn/quả óc chó nướng, khoảng 1 kg (khay nướng có nắp)	1406	80-90	180-190	2	Thịt lợn quay với da lợn, xấp xỉ. 5 130-150
Thần heo, xấp xỉ. 350 g	2 90-100	3 - 2	Giảm đồng 2n50-130	150 x 10	190-160
Thịt cốt lết Saxon, xấp xỉ. 1 kg	150-160	2	(Khay đa năng)	5	50-60 63-68
Thịt cốt lết Saxon, xấp xỉ. 1 kg	2 95-105	3 - 2	170-180	2	5 140-160 63-66
1 kg 5 60-70	7 80-85	(Khay đa năng)	190-200	Thịt Băm 70-80	7 x 5 300
Thịt xông khói					3-5 -
Xúc xích nướng	1			5	8-15

Chức năng, Nhiệt độ, Booster, Mức, Thời gian nấu, Nhiệt độ lõi, Rang tự động, Trên và dưới, Không khí nóng cộng thêm, Không khí nóng Eco, Nướng lớn, bật, - tắt

¹ Sử dụng vỉ nướng và khay đa năng.

² Đầu tiên, bạn hãy để thịt vào đĩa.

³ Làm nóng lò ở nhiệt độ 120°C trong 15 phút. Giảm nhiệt độ khi cho thức ăn vào.

⁴ Làm nóng lò trước 5 phút trước khi cho thực phẩm vào lò.

⁵ Lắp thanh dẫn hướng FlexiClip (nếu có).

⁶ Đầu tiên, hãy đặt nắp và nấu. Sau 60 phút nấu, mở nắp và cho thêm khoảng 0,5 lit chất lỏng.

⁷ Sau khi đã trôi qua một nửa thời gian, thêm khoảng 0,5 lit chất lỏng.

⁸ Đầu tiên, hãy đặt nắp và nấu. Sau 100 phút nấu, mở nắp và cho thêm khoảng 0,5 lit chất lỏng.

⁹ Lật thức ăn lại khi thời gian nấu đã trôi qua được một nửa.

¹⁰ Nếu bạn sử dụng đầu dò nhiệt độ, bạn cũng có thể hưởng nó đến nhiệt độ bên trong được chỉ định.

Bàn nấu ăn

Thịt cừu, thịt thú rừng

Thức ăn (phụ kiện)		[°C]			[phút]	6 [°C]		
Đùi cừu còn xương, xấp xỉ. 1,5 kg (khay nướng có nắp)		170-180	-	2	4	100-120	5	64-82
Vai cừu không xương (Khay đa năng)	1	180-190	2	4	10-20	53-80		
Vai cừu không xương (Khay và vỉ nướng đa năng)	1	95-105	3	4	40-60	54-66		
Vai nai không xương (Khay đa năng)	1	160-170	2	4	70-90	60-81		
Thịt thăn hươu không xương (Khay đa năng)	1	140-150	2	4	25-35	60-81		
Chân lợn rừng không xương, xấp xỉ. 1 kg (khay nướng có nắp)	1	170-180	-	2	4	100-120	5	80-90

Chức năng, Nhiệt độ, Booster, Mức, Thời gian nấu, Nhiệt độ lõi,
Trên và dưới, Bật, - Tắt

¹ Đầu tiên, bạn hãy để thịt vào đĩa.

² Làm nóng lò trước khi cho thức ăn vào.

³ Làm nóng lò ở nhiệt độ 120°C trong 15 phút. Giảm nhiệt độ khi cho thức ăn vào.

⁴ Lắp thanh dẫn hướng FlexiClip (nếu có).

⁵ Đầu tiên, hãy đậy nắp và nấu. Sau 50 phút nấu, mở nắp và cho thêm khoảng 0,5 lit chất lỏng.

⁶ Nếu bạn sử dụng đầu dò nhiệt độ, bạn cũng có thể hướng nó đến nhiệt độ bên trong được chỉ định.

Bàn nấu ăn

Chim, cá

Thực phẩm (phụ kiện) [°C]					7 [phút] [°C] 55-65 85-
Gia cầm, 0,8-1,5 kg (Khay phổ thông)	170-180	2	Con gà, khoảng 1,2 kg ³		90
(nướng trên khay đa năng)	180-1901 - 2 3 55-654 85-90				
Chim, xấp xỉ. 2 kg (khay quay)	180-190	2 3 100-1205 85-90	190-200	2 3 110-1305 85-	
		90	Gia cầm, xấp xỉ. 4 kg (khay rang)	160-170	
2 3 180-2006 90-95	180-190	2 3 180-2006 90-95			
Cá, 200-300 g (ví dụ: cá hồi) (Khay đa năng)		210-2202	- 2	³	15-25 75-80
Cá, 1-1,5 kg (ví dụ: cá hồi vân) (Khay đa năng)		210-2202	- 2	³	30-40 75-80
Phi lê cá en papillote, 200-300 g (Khay đa năng)		200-210	- 2	³	25-30 75-80

Chức năng, Nhiệt độ, Booster, Mức, Thời gian nấu, Nhiệt độ lõi,
Nướng tự động, Nướng quạt, Trên và dưới, Khí nóng sinh thái, bật, - tắt

¹ Làm nóng lò trước 5 phút trước khi cho thực phẩm vào lò.

² Làm nóng lò trước khi cho thức ăn vào.

³ Lắp thanh dẫn hướng FlexiClip (nếu có).

⁴ Lật thịt nướng lại sau một nửa thời gian nướng.

⁵ Thêm khoảng 0,25 lít chất lỏng khi bắt đầu quá trình nấu.

⁶ Thêm khoảng 0,5 lít sau 30 phút.

⁷ Nếu bạn sử dụng đầu dò nhiệt độ, bạn cũng có thể hướng nó đến nhiệt độ bên trong được chỉ định.

Dữ liệu cho phòng thử nghiệm

Tấm thử nghiệm theo EN 60350-1

Tấm thử nghiệm (phụ kiện)	[°C]		6		[phút]
			+HFC:	-HFC:	
Bánh nhỏ (1 khay nướng)	150	1604	- 1	2	25-35
			- 2	3	20-30
Bánh nhỏ (2 khay nướng)	1504		- 1+37	1+3	25-35
Bánh quy đựng trong túi (1 khay).	140		- 1	2	35-45
	1604		- 2	3	20-30
Bánh quy cho túi bánh ngọt (2 khay ¹)	140		- 1+37	1+3	40-50 ⁸
Bánh táo (nướng 1 , khuôn lò xo 2) , 20 cm)	160	180	- 1	2	80-100
		180 - 1	- 1	1	80-90
Bánh bông lan (nướng 1 , khuôn lò xo 2) , 26 cm)	3	150-170 ⁴	- 1	2	25-35
	300			2	25-45
Bánh mì nướng (nướng ¹)			- - 3		5-8
Hamburger (Lò nướng 1 ở cấp độ 4 và khay đa năng ¹ ở mức 1)	300 ⁵		- - 4	15-25 ⁹	

Chức năng, Nhiệt độ, Bộ tăng cường, -HFC: không có thanh dẫn FlexiClip (HFC 70-C), Trên và dưới, Lò nướng lớn, bật, - tắt

mức (+HFC: với thanh dẫn FlexiClip HFC 70-C / thời gian nấu, Không khí nóng cộng thêm,

¹ Chỉ sử dụng phụ kiện chính hãng của Miele.

² Sử dụng khuôn lò xo tối màu, mờ. Đặt khuôn vào giữa vỉ nướng.

³ Thông thường hãy chọn nhiệt độ thấp nhất và kiểm tra thực phẩm sau một thời gian ngắn.

⁴ Làm nóng lò trước khi cho thức ăn vào.

⁵ Làm nóng lò trước 5 phút trước khi cho thực phẩm vào lò.

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

⁷ Lắp thanh dẫn hướng FlexiClip HFC 70-C (nếu có) vào mức cuối cùng. Nếu bạn có nhiều hơn một cặp thanh dẫn hướng FlexiClip, chỉ nên gắn một thanh.

⁸ Lấy khay ra vào những thời điểm khác nhau khi bánh đã đủ vàng. trước khi thời gian nấu được chỉ định trôi qua.

⁹ Lật thức ăn lại khi thời gian nấu đã trôi qua được một nửa.

Dữ liệu cho phòng thử nghiệm

Lớp hiệu quả năng lượng theo EN 60350-1

Lớp hiệu quả năng lượng được lấy theo quy định

Tiêu chuẩn EN 60350-1.

Lớp hiệu quả năng lượng: A+

Xin lưu ý những mẹo sau đây khi thực hiện phép đo:

- Phép đo được thực hiện bằng chức năng Eco Hot Air.
- Chọn cài đặt Ánh sáng | «Bật» trong 15 giây (xem chương «Cài đặt», phần »Ánh sáng«).
- Trong quá trình đo, chỉ có phụ kiện cần thiết cho việc này được tìm thấy trong bên trong lò nướng.
Không sử dụng bất kỳ phụ kiện nào khác có sẵn như thanh dẫn FlexiClip hoặc các bộ phận tráng men xúc tác như thành bên hoặc tấm bảo vệ.
- Một điều kiện tiên quyết quan trọng để xác định lớp hiệu quả năng lượng là cánh cửa được đóng chặt trong quá trình đo.
Tùy thuộc vào các yếu tố đo lường được sử dụng, chức năng niêm phong của gioăng cửa có thể bị ảnh hưởng nhiều hay ít. Điều này có tác động tiêu cực đến kết quả đo lường.

Cần phải khắc phục lỗi này bằng cách siết chặt cửa lại. Vì mục đích này, có thể cần đến các biện pháp kỹ thuật thích hợp trong những trường hợp bất lợi. Lỗi này không xảy ra trong quá trình sử dụng thực tế thông thường.

Tấm nướng

theo quy định được ủy quyền (EU) số 65/2014 và quy định (EU) số 66/2014

EM YÊU	
Mã định danh mô hình	H 7162 BP, H 7262 BP
Chỉ số hiệu quả năng lượng/Khoang (EEIcavity)	81,7
Lớp hiệu suất năng lượng/Khoang	
A+++ (hiệu quả nhất) đến D (hiệu quả kém nhất)	tiêu ++
Tiêu thụ năng lượng cho mỗi chu kỳ của mỗi khoang ở chế độ truyền thống	1,10 kWh
Tiêu thụ năng lượng cho mỗi chu kỳ của mỗi khoang ở chế độ tuần hoàn bị ép	0,71 kWh
Số lượng lỗ sâu	1
Nguồn năng lượng khoang	điện
Thể tích của mỗi khoang	76 lít
Khối lượng của thiết bị	47,0kg

Miele SAU

Đường Brussels, 31

28108 Alcobendas (Madrid)

Internet: www.miele.es Dịch

vụ sau bán hàng: miele.es/service

Dịch vụ khách hàng Điện thoại:

916 232 000 Email:

contact@miele-support.es

Dịch vụ phân phối

Điện thoại: 916 232 033

Dịch vụ theo hợp đồng tại tất cả các thủ đô và thị trấn lớn.

Công

ty TNHH Thiết bị gia dụng Miele Chile

Trung bình Nueva Costanera 4055

Vitacura

Santiago de Chile

ĐT: (+56) 295 700 000 Fax:

(+56) 295 700 079 Internet:

www.miele.cl E-Mail:

info@miele.cl

Đức Địa chỉ

nhà sản xuất Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße

29 33332 Gütersloh

H 7162 BP, H 7262 BP

es-ES, CL

M.-SÓ 11 633 340 / 06