

Hướng dẫn vận hành và lắp đặt

Lò vi sóng



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

Nội dung

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn.....	5
Chăm sóc môi trường.....	12
Tổng quan.....	13
Kiểm soát.....	14
Cảm biến Bật/Tắt.....	15
Hiển thị.....	15
Điều khiển cảm biến.....	15
Biểu tư vấn.....	17
Nguyên lý hoạt động.....	18
Chọn một tùy chọn menu.....	18
Thay đổi cài đặt trong danh sách.....	18
Thay đổi cài đặt bằng thanh phân đoạn.....	18
Chọn một chức năng 18.....	
Nhập số 19	
Kích hoạt MobileStart.....	19
Tính năng.....	20
Bảng dữ liệu.....	20
Các mặt hàng được cung cấp.....	20
Phụ kiện được cung cấp và có thể đặt hàng.....	20
Tính năng an toàn.....	26
Bề mặt được xử lý PerfectClean.....	26
Trước khi sử dụng lần đầu tiên.....	27
Mật ong@nhà.....	27
Cài đặt tiêu chuẩn.....	28
Làm nóng lò lần đầu tiên và rửa sạch hệ thống phun hơi nước 29	
Cài đặt.....	31
Tổng quan về cài đặt.....	31
Mở menu "Cài đặt" 33.....	
Ngôn ngữ.....	33
Thời gian.....	33
Chiếu sáng.....	33
Hiển thị.....	34
Tập 34.....	
Đơn vị.....	34
Nhiệt độ.....	34
khuyến nghị của Booster.....	35
Khuyến nghị nhiệt phân.....	35
Quạt làm mát chạy.....	35
An toàn.....	35
Mật ong@nhà.....	36
Điều khiển từ xa.....	37
Kích hoạt MobileStart.....	37
Cập nhật từ xa.....	37

Phiên bản phần mềm.....	38
Chương trình trình bày.....	38
Mức định của nhà máy.....	38
Giờ làm việc.....	38
Của tôi. ký ức.....	39
Menu chính và menu phụ.....	40
Mẹo tiết kiệm năng lượng.....	41
Hoạt động.....	43
Thay đổi giá trị và cài đặt cho chương trình nấu ăn.....	43
Thay đổi nhiệt độ.....	43
Cài đặt thời gian nấu.....	44
Thay đổi thời gian nấu đã đặt.....	44
Xóa thời gian nấu đã đặt.....	44
Hủy nấu ăn.....	45
Làm nóng lò nướng.....	45
Tăng cường.....	45
Độ ẩm Plus.....	46
Bắt đầu quá trình nấu ăn với Moisture Plus.....	46
Bức hồ i độ ẩm 48	
Chương trình tự động.....	50
Thể loại.....	50
Sử dụng chương trình tự động.....	50
Ghi chú sử dụng Các.....	50
Ứng dụng khác.....	51
Rã đông.....	51
Nấu ở nhiệt độ thấp.....	51
Đóng chai.....	52
Sấy khô.....	54
Thực phẩm đông lạnh/Thực phẩm chế biến sẵn.....	55
Đồ gốm sứ nóng.....	55
Nữ ống.....	56
Mẹo làm bánh.....	56
Ghi chú về biểu đồ nấu ăn 56.....	
Ghi chú về chức năng của lò nướng 57	
Rang.....	58
Mẹo rang.....	58
Ghi chú về biểu đồ nấu ăn 58.....	
Ghi chú về chức năng của lò nướng 59	
Nữ ống.....	60
Mẹo nữ ống.....	60
Ghi chú về biểu đồ nấu ăn 60.....	
Ghi chú về chức năng của lò nướng 61	
Lò nướng quạt.....	62

Nội dung

Lò nư ớng	63
Vệ sinh và chăm sóc	64
Chất tẩy rửa không phù hợp.....	64
Loại bỏ vết bẩn thông thường	65
Loại bỏ vết bẩn cứng đầu (trừ thanh trượt FlexiClip).....	65
Vết bẩn cứng đầu trên thanh trượt FlexiClip.....	65
Chú ý trình vệ sinh nhiệt phân.....	66
Tẩy cặn 68	
Tháo cửa.....	72
Tháo dỡ cửa 73	
Lắp cửa 75	
Tháo các thanh trượt kệ bằng thanh trượt FlexiClip dạng ống lồng.....	76
Hạ thấp thanh nhiệt/nư ớng phía trên.....	77
Hư ớng dẫn giải quyết vấn đề	78
Dịch vụ.....	83
Liên hệ khi có lỗi.....	83
Bảo hành	83
Cài đặt.....	84
Kích thước xây dựng 84	
Lắp đặt trong một đơn vị cao hoặc cơ sở.....	84
Nhìn từ bên hông.....	85
Kết nối và thông gió 86	
Lắp đặt lò nư ớng 87	
Kết nối điện 88	
Biểu đồ nấu ăn	89
Hỗn hợp kem.....	89
Chà xát trong hỗn hợp 90.....	
Bột men.....	91
Bột Quark.....	92
Hỗn hợp bột biến.....	92
Bánh su, bánh phồng, bánh meringue.....	93
Đồ ăn vặt mặn 94	
Thịt bò 95.....	
Thịt bê.....	96
Thịt lợn.....	97
Thịt cừu, thịt thú săn.....	98
Gia cầm, cá.....	99
Dữ liệu kỹ thuật	100
Bản quyền và giấy phép cho mô-đun truyền thông.....	100

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Lò nướng này tuân thủ mọi yêu cầu an toàn hiện hành của địa phương và quốc gia. Tuy nhiên, sử dụng không đúng cách có thể dẫn đến thương tích cá nhân và thiệt hại tài sản.

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

lò vi sóng.

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

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

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

Ứng dụng đúng Lò nướng

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

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

Không được phép sử dụng lò nướng này

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

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

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

Cảnh báo và hư ớng dẫn an toàn

An toàn với trẻ em Kịch

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

này. Trẻ lớn hơn chỉ đư ợc sử dụng lò nư ớng nếu đã đư ợc giải thích rõ ràng về cách vận hành và có thể sử dụng lò nư ớng một cách an toàn. Trẻ phải có khả năng hiểu và nhận biết những nguy hiểm có thể xảy ra do vận hành không đúng cách.

Chỉ trẻ lớn hơn mới đư ợc vệ sinh lò nư ớng đư ới sự giám sát của ngư ời lớn. Trẻ em phải đư ợc giám sát

khi ở gần lò nư ớng. Không bao giờ cho trẻ em chơi với lò nư ớng. Nguy cơ ngạt thở do vật liệu đóng gói.

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

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

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

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

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

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

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

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

An toàn kỹ thuật

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

Việc lắp đặt phải đư ợc thực hiện bởi ngư ời có trình độ và năng lực phù hợp. Việc bảo trì và sửa chữa chỉ đư ợc thực hiện bởi kỹ thuật viên đư ợc Miele ủy quyền.

Việc lò nư ớng bị hỏng có thể gây nguy hiểm cho sự an toàn của bạn. Kiểm tra xem lò nư ớng có dấu hiệu hư hỏng nào không. Không sử dụng lò nư ớng bị hỏng.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

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

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

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

để tránh nguy cơ làm hỏng lò. So sánh dữ liệu này trước khi kết nối thiết bị với nguồn điện chính. Nếu có bất kỳ nghi ngờ nào, hãy tham khảo ý kiến của một thợ điện có trình độ. Bộ chuyển đổi nhiều ổ cắm và dây nối dài không đảm bảo độ an toàn cần thiết của thiết bị. Không sử dụng những thứ này để kết nối lò với nguồn điện chính. Vì lý do an toàn, chỉ

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

hoạt động hoặc can thiệp vào các thành phần điện hoặc cơ khí của lò nướng đều có thể gây nguy hiểm cho

sự an toàn của bạn và có thể dẫn đến trục trặc của thiết bị.

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

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

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

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

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

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

Trong quá trình lắp đặt, bảo trì và sửa chữa, ví dụ nếu đèn chiếu sáng của lò bị hỏng, phải

ngắt hoàn toàn lò khỏi nguồn điện (xem "Hướng dẫn giải quyết sự cố"). Để đảm bảo điều này: - Tắt cầu dao điện nguồn hoặc - tắt ổ cắm trên tư ờng và rút phích cắm. Để thực hiện việc này, hãy rút phích cắm chứ không phải rút cáp kết nối nguồn điện. Lò cần

có đủ khí mát để vận hành hiệu quả. Đảm bảo rằng

nguồn khí mát không bị cản trở theo bất kỳ cách nào (ví dụ như do các dải cách nhiệt đư ợc lắp trong bộ phận vỏ).

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

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

Sử dụng đúng cách

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

Đeo găng tay khi đặt thức ăn vào lò hoặc lấy thức ăn ra, và khi điều chỉnh các kệ lò, v.v. trong lò nóng. Để tránh làm bùng phát ngọn lửa, không

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

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

Không bao giờ để lò không có người trông coi khi nấu bằng dầu hoặc mỡ. Không bao giờ cố gắng dập tắt đám cháy dầu hoặc mỡ bằng nư ớc. Tắt lò và dập tắt ngọn

lửa bằng cách đóng cửa.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

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

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

dụng rơm rạ trong công thức nấu ăn của bạn, xin lưu ý rằng nhiệt độ cao có thể khiến rơm rạ bốc hơi. Hơi có thể bắt lửa trên các thanh gia nhiệt nóng. Khi sử dụng nhiệt dư để giữ ấm thức ăn, sự ăn

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

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

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

Nếu bạn muốn đặt đồ gốm sứ trên sàn khoang lò trong khi nấu, hoặc đặt đồ gốm sứ trên sàn khoang lò để làm nóng, bạn có thể làm như vậy, nhưng chỉ với chức năng Fan Plus hoặc Eco Fan Heat mà không có chức năng Booster. Sàn khoang lò có thể bị hỏng do đẩy các vật dụng xung quanh trên đó. Khi đặt nồi, chảo hoặc đồ gốm sứ trên sàn khoang lò, hãy đảm bảo rằng bạn không đẩy chúng xung quanh. Nguy cơ bị thương do hơi nước. Đồ chất lỏng lạnh lên bề mặt nóng sẽ tạo ra hơi nước, có thể gây bỏng nghiêm trọng. Sự thay đổi nhiệt độ đột ngột cũng có thể gây hỏng bề mặt nóng. Không bao giờ đổ chất lỏng lạnh trực tiếp lên bề mặt nóng.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Nguy cơ thương tích do hơi nước. Trong quá trình nấu ăn có phun hơi nước và trong quá trình bốc hơi hơi nước còn lại, hơi nước dư thừa tạo ra có thể dẫn đến bỏng nghiêm trọng. Không bao giờ mở cửa khi hơi nước đang dư thừa phun vào hoặc trong quá trình bốc hơi hơi nước còn lại. Điều quan trọng là nhiệt độ trong thực phẩm đang nấu phải dư thừa phân bố đều và đủ cao. Điều

này có thể đạt dư thừa bằng cách khuấy hoặc lật thực phẩm. Đĩa nhựa không phù hợp để sử dụng trong lò nướng sẽ tan chảy và có thể bắt lửa ở nhiệt độ cao và làm hỏng lò nướng.

Chỉ sử dụng hộp nhựa phù hợp để sử dụng trong lò nướng. Thực hiện theo hướng dẫn của nhà sản xuất. Bảo quản và hâm nóng thực

phẩm trong hộp kín sẽ làm tăng áp suất, có thể khiến chúng phát nổ. Không sử dụng hộp để bảo quản hoặc hâm nóng thực phẩm. Nguy cơ bị thương do cửa mở. Bạn có thể đập vào cửa mở hoặc vấp phải cửa.

Tránh để cửa mở khi không cần thiết. Cửa có thể chịu dư thừa tải trọng tối đa là 15 kg. Không dựa hoặc ngồi lên cửa mở hoặc đặt vật nặng lên cửa. Đảm bảo không có vật gì bị kẹt giữa cửa và ngăn lò. Điều này có thể làm hỏng lò.

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

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

mặt thép không gỉ làm bảng thông báo từ tính.

Vệ sinh và chăm sóc

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

tràn quá mức trước khi vệ sinh. Vết bẩn thô trong khoang lò có thể gây ra khói dày. Phải loại bỏ vết bẩn thô khỏi khoang lò trước khi chạy chương trình vệ sinh nhiệt phân.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Nguy cơ thứ ơng tích do hơi i nư ớc ộc hại. Trong quá trình vệ sinh nhiệt phân, hơi i nư ớc có thể gây kích ứng niêm mạc có thể đư ợc giải phóng.

Trong quá trình vệ sinh bằng nhiệt phân, không đư ợc ở trong bếp quá lâu và không để trẻ em và vật nuôi vào bếp. Điều quan trọng là phải đảm bảo bếp đư ợc thông gió tốt trong quá trình vệ sinh bằng nhiệt phân. Ngăn mùi hôi thoát ra các phòng khác. Có thể tháo các thanh trượt kệ (xem phần "Vệ sinh và chăm sóc - Tháo các thanh

trượt kệ có thanh trượt FlexiClip"). Lắp lại các thanh trượt kệ đúng cách.

Các vết xước trên kính cửa có thể làm vỡ kính. Không sử dụng chất tẩy rửa có tính mài mòn, miếng bọt biển cứng, bàn chải

hoặc các dụng cụ bằng kim loại sắc nhọn để vệ sinh kính cửa. Trong môi trường ẩm áp, ẩm ướt, khả năng bị sâu bọ xâm nhập (ví dụ như gián) cao hơn. Đảm bảo lò nư ớng và khu vực xung quanh luôn sạch

sẽ.

Thiệt hại do sâu bọ gây ra không đư ợc bảo hành.

Phụ kiện

Chỉ sử dụng phụ kiện Miele chính hãng. Nếu sử dụng các bộ phận khác, các khiếu nại về bảo hành, hiệu suất và trách nhiệm sản phẩm sẽ không còn hiệu lực. Miele sẽ đảm bảo cung cấp các phụ tùng thay thế hoạt động tốt trong tối thiểu 10 năm và tối đa 15 năm sau khi ngừng sản xuất lò nư ớng của bạn. Đĩa đựng đồ nư ớng Miele gourmet HUB 5000/HUB 5001

(nếu có) không đư ợc lắp vào giá đỡ ở tầng 1. Điều này sẽ làm hỏng sàn lò nư ớng.

Việc thiếu khoảng hở sẽ tạo ra sự tích tụ nhiệt có thể khiến lớp men bị nứt hoặc bong ra. Không bao giờ đặt đĩa nư ớng Miele lên giá đỡ phía trên của kệ cấp 1 vì nó sẽ không đư ợc cố định bằng các khóa an toàn không bị lật. Theo nguyên tắc chung, hãy sử dụng kệ cấp 2. Phụ kiện sẽ bị hỏng do nhiệt độ cao đạt đư ợc trong quá trình vệ sinh bằng

phương pháp nhiệt phân.

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

Chăm sóc môi trường

Xử lý vật liệu đóng gói Bao bì vận chuyển và bảo vệ

được lựa chọn từ những vật liệu thân thiện với môi trường để xử lý và thùng có thể tái chế.

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

xuất và cũng giảm lượng chất thải tại các bãi chôn lấp.

Đảm bảo rằng bất kỳ bao bì nhựa, túi, v.v. nào đều được xử lý an toàn và để xa tầm với của trẻ sơ sinh và trẻ nhỏ. Nguy cơ ngạt thở.

Chỉ dành cho Úc: Lưu ý cho người lắp đặt: Bao bì polystyrene giãn nở (EPS) đã bao gồm. Vui lòng giữ lại và thải bỏ bao bì EPS một cách có trách nhiệm. Để biết thêm thông tin, vui lòng liên hệ với Miele.

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

điện tử thường chứa các vật liệu có giá trị.

Chúng cũng chứa các vật liệu, hợp chất và thành phần cụ thể, rất cần thiết cho chức

năng và sự an toàn của chúng. Những thứ này có thể gây nguy hiểm cho sức khỏe con người và môi

trường nếu vứt bỏ cùng với rác thải sinh hoạt hoặc

nếu xử lý không đúng cách. Do đó, vui lòng không

vứt bỏ thiết bị cũ của bạn cùng với rác thải sinh hoạt.



Vui lòng vứt bỏ tại trung tâm thu gom rác thải / tái chế tại địa phương của bạn đối với các thiết bị điện và điện tử. Bạn cũng có trách

nhiệm xóa bất kỳ dữ liệu cá nhân nào có thể được

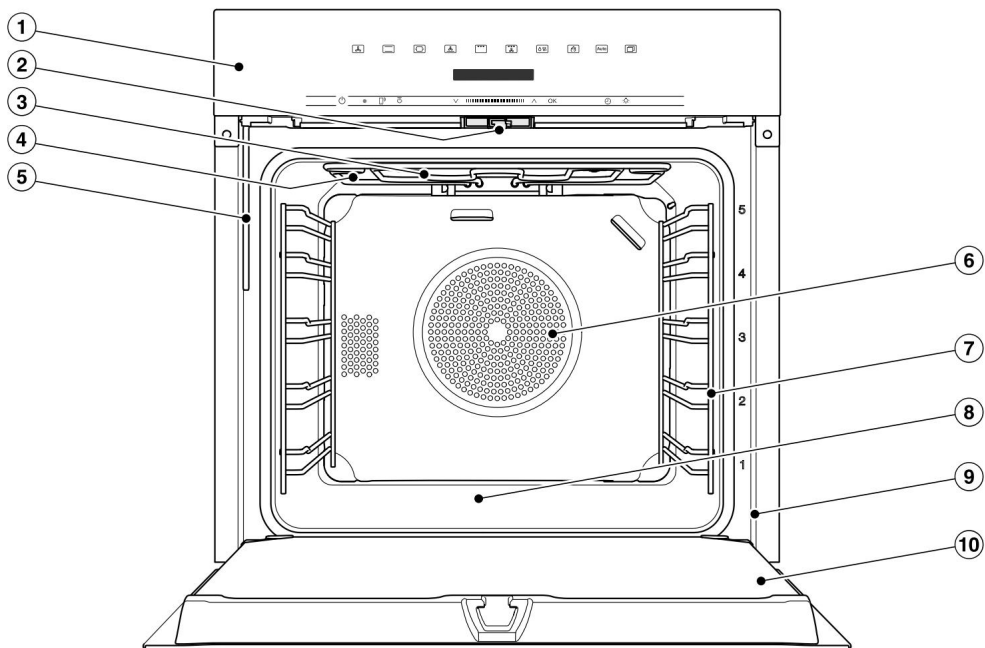
lưu trữ trên thiết bị trước khi vứt bỏ. Vui lòng

đảm bảo rằng thiết bị cũ của bạn không

gây nguy hiểm cho trẻ em trong khi được lưu

trữ trước khi vứt bỏ.

Lò vi sóng



a Bảng điều khiển

b Khóa cửa c

Thanh nhiệt/vì nư ớng trên

cùng d Lỗ thoát hơ i e Ống

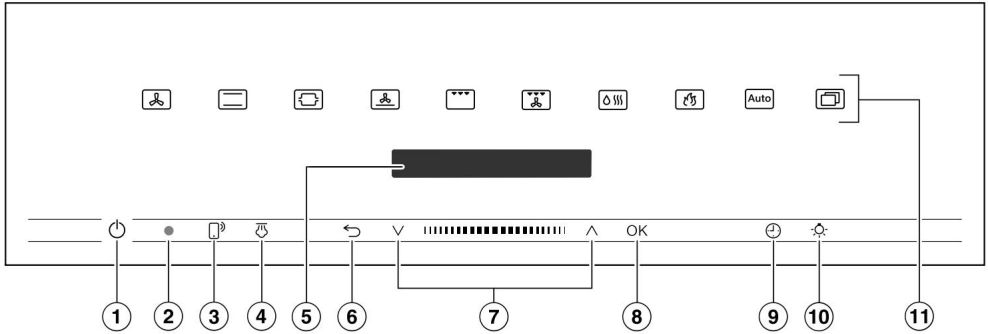
dẫn nư ớc cho hệ thống phun hơ i f Cửa vào không khí cho

quạt có thanh nhiệt hình vòng phía sau g Thanh trư ợt kệ có 5

tầng kệ h Sàn lò có thanh nhiệt dư ới

cùng bên dư ới i Khung phía trư ớc có biển dữ liệu j Cửa

Kiểm soát



Cảm biến Bật/Tắt lò
Để bật và tắt lò nung b Giao điện

quang học (chỉ dành
cho kỹ thuật viên dịch vụ Miele) c

cảm biến
Để điều khiển lò nung thông qua thiết
bị di động của bạn

d cảm biến
Để phun các luồng hơi i nư ớc e Hiển

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

cảm biến f
Để quay lại một bư ớc và hủy bỏ
một chư ơ ng trình nấu ăn

g Khu vực điều hư ớ ng với mũi tên và
cảm biến

Để cuộn qua danh sách và thay đổi
giá trị h OK cảm

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

biến
Để cài đặt bộ nhắ c phút, thời gian
nấu hoặc thời gian bắt đầu hoặc kết thúc
cho chư ơ ng trình nấu j cảm biến

Để bật và tắt đèn bên trong lò
nư ớ ng

k Điều khiển cảm biến
Để lựa chọn chức năng, chư ơ ng trình
và cài đặt tự động

Cảm biến Bật/Tắt

Cảm biến Bật/Tắt được lôm vào và phản ứng khi chạm vào.

Sử dụng cảm biến này để bật và tắt lò nư ớng.

Màn hình

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

Sau khi bật lò nư ớng bằng cảm biến Bật/Tắt, chức năng Chọn sẽ xuất hiện trong menu chính.

Điều khiển cảm biến

Các cảm biến phản ứng với thao tác chạm. Mỗi lần chạm của cảm biến được xác nhận bằng âm báo bàn phím. Bạn có thể tắt âm báo bàn phím này bằng cách sử dụng Khác | Cài đặt | Âm lượng | Âm báo bàn phím.

Nếu bạn muốn cảm biến phản hồi ngay cả khi lò nư ớng đã tắt, hãy chọn cài đặt Hiển thị | QuickTouch | Bật.

Bộ điều khiển cảm biến phía trên màn hình Để biết thông tin về các chức năng của lò nư ớng và các chức năng khác, hãy xem "Menu chính và phụ", "Cài đặt", "Chương trình tự động" và "Các ứng dụng khác".

Kiểm soát

Cảm biến điều khiển dư ới màn hình

Cảm biến	Chức năng
	<p>Nếu bạn muốn điều khiển lò nư ớng từ thiết bị di động, bạn phải có hệ thống Miele@home, bật cài đặt Điều khiển từ xa và chạm vào cảm biến này. Sau đó, cảm biến sẽ sáng lên và chức năng MobileStart khả dụng.</p> <p>Chỉ cần cảm biến này sáng, bạn có thể điều khiển lò nư ớng thông qua thiết bị di động (xem phần "Cài đặt - Miele@home").</p>
	<p>Sau khi chọn chế độ phun hơi nư ớc thủ công cho chức năng Moisture Plus , bạn có thể sử dụng cảm biến này để phun hơi nư ớc.</p> <p>Cảm biến này sẽ sáng màu cam ngay khi có thể phun hơi nư ớc.</p> <p>xuất hiện trên màn hình trong khi quá trình phun hơi đang diễn</p>
ra. Tùy	<p>thuộc vào menu bạn đang ở, điều khiển cảm biến này sẽ thực hiện</p> <p>Bạn quay lại một cấp độ hoặc trở về menu chính.</p> <p>Nếu có chương trình nấu ăn nào đang diễn ra cùng lúc, hãy sử dụng bộ điều khiển cảm biến này để hủy chương trình.</p>
	<p>Trong vùng điều hư ớng, sử dụng các cảm biến mũi tên hoặc vùng giữa chúng để cuộn lên và xuống trong danh sách lựa chọn. Màn hình hiển thị tùy chọn menu mà bạn muốn chọn.</p> <p>Bạn có thể thay đổi các giá trị và cài đặt bằng cách sử dụng cảm biến mũi tên hoặc vùng giữa chúng.</p>

Cảm biến	Chức năng
<p><small>ĐƯỢC NẮP</small></p>	<p>Cảm biến OK sẽ sáng màu cam ngay khi có thể xác nhận giá trị, cài đặt hoặc lời nhắc.</p> <p>Bằng cách chọn cảm biến này, bạn có thể truy cập các chức năng như nhắc phút, lưu các thay đổi về giá trị hoặc cài đặt hoặc xác nhận hướng dẫn.</p>
<p>Nếu không có chương trình nấu nào đang diễn ra, bạn có thể sử dụng cảm biến này để cài đặt thời gian cảnh báo (ví dụ khi luộc trứng trên bếp) tại bất kỳ thời điểm nào.</p>	<p>Trong khi chương trình nấu đang diễn ra, bạn có thể cài đặt thời gian nhắc phút, thời gian nấu và thời gian bắt đầu hoặc kết thúc cho chương trình.</p>
<p>Chọn cảm biến này để bật và tắt đèn bên trong lò nướng.</p>	<p>Tùy thuộc vào cài đặt được chọn, đèn bên trong lò sẽ tắt sau 15 giây hoặc vẫn bật hoặc tắt liên tục.</p>

Biểu tượng

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

Ý nghĩa biểu tượng	
	Biểu tượng này cho biết có thông tin bổ sung và lời khuyên về cách sử dụng thiết bị. Chọn OK để xác nhận thông tin.
	Ít hơn phút
	Dấu tích cho biết tùy chọn hiện đang được chọn.
Một số cài đặt, ví dụ như độ sáng màn hình và âm lượng tín hiệu, được chọn bằng thanh phân đoạn.	
	Hệ thống khóa ngăn chặn lò nướng bị bật nhầm (xem "Cài đặt - An toàn").

Nguyên lý hoạt động

Sử dụng các cảm biến mũi tên và hoặc vùng giữa chúng trong vùng điều chỉnh để sử dụng lò nung.

Cảm biến OK sẽ sáng màu cam ngay khi có thể xác nhận giá trị, cài đặt hoặc lời nhắc.

Chọn một tùy chọn menu

Chạm vào cảm biến mũi tên hoặc hoặc vuốt sang phải hoặc trái trong vùng cho đến khi bạn đến tùy chọn menu mong muốn.

Mẹo hữu ích: Nếu bạn nhấn và giữ cảm biến mũi tên, danh sách sẽ tiếp tục cuộn tự động cho đến khi bạn thả mũi tên cảm biến.

Xác nhận lựa chọn của bạn bằng OK.

Thay đổi cài đặt trong danh sách Một dấu

tích sẽ xuất hiện bên cạnh cài đặt hiện tại.

Chạm vào cảm biến mũi tên hoặc hoặc vuốt sang phải hoặc trái trong vùng cho đến khi bạn đạt đến giá trị hoặc cài đặt mong muốn.

Xác nhận bằng OK.

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

Thay đổi cài đặt bằng thanh phân đoạn Một số cài đặt được biểu

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

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

Chạm vào cảm biến mũi tên hoặc hoặc vuốt sang phải hoặc trái trong vùng cho đến khi bạn đạt đến cài đặt mong muốn.

Xác nhận lựa chọn của bạn bằng OK.

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

Chọn một chức năng Các nút điều khiển cảm biến cho các chức năng nằm ở phía trên màn hình (xem "Hoạt động" và "Cài đặt"). Chạm vào cảm biến để chọn chức năng mong muốn.

Cảm biến trên bảng điều khiển sẽ sáng màu cam.

Đối với các chức năng: đặt các giá trị như nhiệt độ. Trong mục

Khác : cuộn qua danh sách cho đến khi bạn đạt đến tùy chọn menu mong muốn.

Xác nhận bằng OK.

Nguyên lý hoạt động

Thay đổi chức năng Bạn có thể

chuyển sang chức năng khác trong khi đang nấu ăn.

Cảm biến cho chức năng đã chọn trỏ ớc đó sáng lên màu cam. Chạm vào cảm biến cho

chức năng mới chức năng.

Chức năng mới sẽ xuất hiện trên màn hình với các giá trị đư ợc đề xuất tự ơ ng ứng.

Cảm biến cho chức năng mới sẽ sáng màu cam.

Trong mục Khác , hãy cuộn qua danh sách cho đến khi bạn tìm thấy tùy chọn menu mong muốn.

Nhập số Các số có thể thay

đổi đư ợc sẽ đư ợc đánh dấu.

Chạm vào cảm biến mũi tên hoặc hoặc vuốt sang phải hoặc trái trong vùng cho đến khi số mong muốn đư ợc tô sáng.

Mẹo hữu ích: Nếu bạn nhấn và giữ cảm biến mũi tên, các con số sẽ tự động cuộn cho đến khi bạn thả cảm biến mũi tên.

Xác nhận bằng OK.

Số đã thay đổi hiện đã đư ợc lưu u. Thao tác này sẽ đư a bạn trở lại menu trỏ ớc đó.

Kích hoạt MobileStart Chọn cảm

biến để kích hoạt Bắt đầu di động.

Cảm biến sáng lên. Bạn có thể vận hành lò nư ớng từ xa bằng Ứng dụng Miele.

Việc vận hành lò nư ớng trực tiếp đư ợc ưu tiên hơn so với việc vận hành thông qua chức năng điều khiển từ xa trên Ứng dụng.

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

Đặc trưng

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

Biển dữ liệu

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

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

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

Các mặt hàng đực cung cấp

- Hướng dẫn sử dụng và lắp đặt lò nư ớng
- Một cuốn sách dạy nấu ăn với các công thức nấu ăn cho Chương trình tự động và các chức năng khác
- Vít để cố định lò vào thân lò
- Viên tẩy cặn và ống nhựa có giác hút để tẩy cặn hệ thống phun hơi nư ớc
- Các loại phụ kiện khác nhau

Phụ kiện đực cung cấp và có thể đặt hàng

Tính năng sẽ khác nhau tùy theo từng mẫu máy.

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

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

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

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

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

Ngư ời chạy kệ

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

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

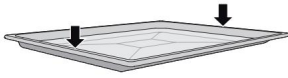
Mỗi cấp độ bao gồm 2 thanh ray, một ở trên một ở đực.

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

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

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

Khay nư ớng HBB 71:



Khay đa năng HUB 71:



Giá đỡ HBRR 71:



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

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

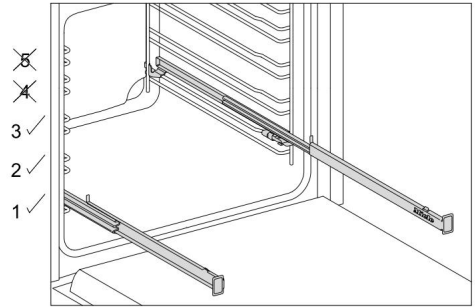
Các khóa an toàn không bị lật nằm trên các phụ kiện để ngăn khay bị kéo ra hoàn toàn khi bạn chỉ muốn kéo chúng ra một phần. Chúng cũng ngăn khay bị lật.

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



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

Thanh trượt FlexiClip HFC 70-C

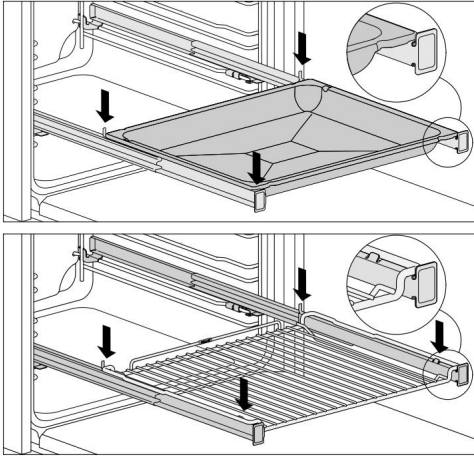


Thanh trượt FlexiClip chỉ có thể lắp ở mức 1, 2 và 3.

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

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

Đặc trưng



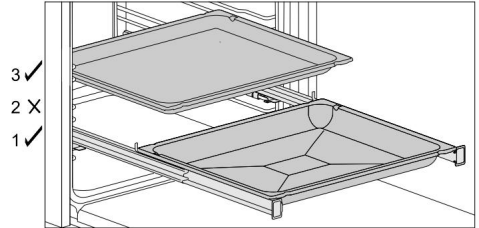
Để ngăn ngừa nguy cơ phụ kiện trượt khỏi thanh trượt dạng ống lồng:

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

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

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

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

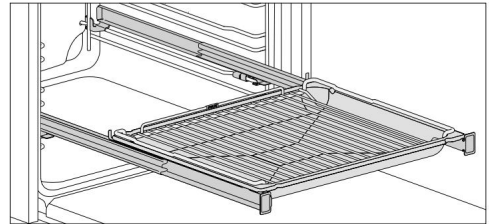


Đặt khay nướng, khay đa năng hoặc giá đỡ vào giá đỡ FlexiClip ngư ời chạy bộ.

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

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

ngư ời chạy bộ.



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

ngư ời chạy bộ.

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

Lắp thanh trượt FlexiClip

Nguy cơ chấn thương do nóng bề mặt.

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

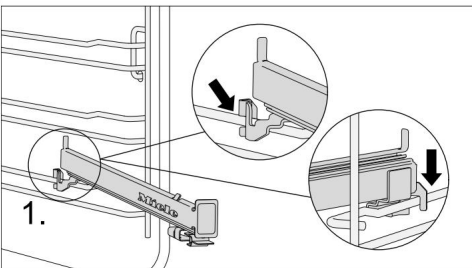
Để các bộ phận làm nóng, khoang lò và các phụ kiện nguội trước khi lắp hoặc tháo thanh trượt FlexiClip.

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

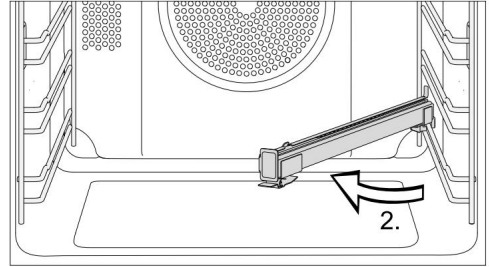
Mỗi cấp độ của thanh trượt kệ bao gồm hai thanh ray. Thanh trượt FlexiClip dạng ống lồng được lắp vào thanh ray trên cùng của hai thanh ray tạo nên một cấp độ kệ.

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

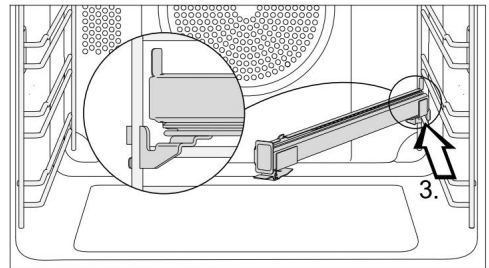
Khi lắp hoặc tháo thanh trượt FlexiClip, không được kéo dài chúng ra.



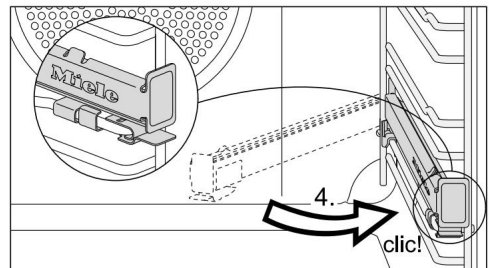
Móc thanh trượt FlexiClip vào mặt trước của thanh ray trên cùng của thanh trượt kệ (1.).



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



Trượt thanh trượt FlexiClip theo một góc dọc theo thanh ray trên cùng xa nhất có thể (3.).



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

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

Đặc trưng

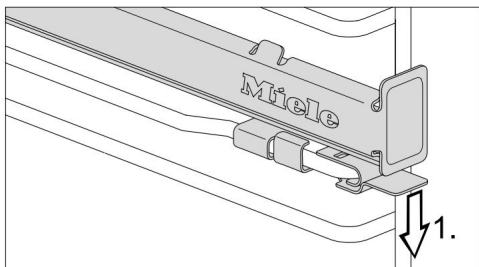
Tháo thanh trượt FlexiClip

Nguy cơ chấn thương do nóng bề mặt.

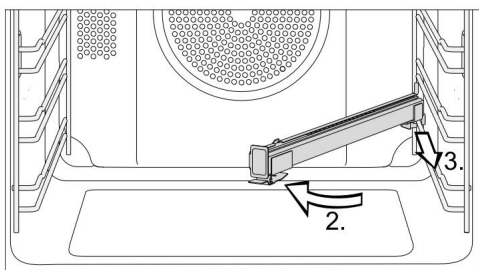
Lò nướng sẽ nóng lên trong quá trình hoạt động. Bạn có thể bị bỏng ở bộ phận làm nóng, khoang lò hoặc các phụ kiện.

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

Đẩy thanh trượt FlexiClip vào hết cỡ.

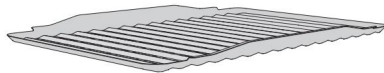


Đẩy xuống phần tab ở phía trước của thanh trượt FlexiClip (1.).



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

Chén nướng và rang HGBB 71

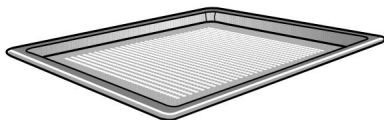


Khay nướng và quay vừa vặn với khay đựng thông dụng.

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

Bề mặt tráng men đã được xử lý bằng PerfectClean.

Khay nướng và AirFry cao cấp, đục lỗ HBBL 71



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

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

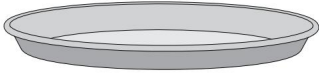
Đầu tiên, cán mỏng bột trên một mặt phẳng rồi đặt lên khay nướng Gourmet và khay chiên không dầu.

- Khoai tây chiên, bánh croquette hoặc các sản phẩm nướng tự có thể được chiên bằng luồng khí nóng (AirFrying) mà không cần dùng đến chất béo.
- Trong quá trình khử nước/sấy khô, không khí lưu thông xung quanh thực phẩm để sấy khô được tối ưu hóa.

Bề mặt được xử lý bằng men PerfectClean.

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

Khay nướng tròn



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

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

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

Lắp giá vào và đặt khay nướng tròn lên giá.

Đá nướng HBS 70



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

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

Đĩa nướng HUB Gourmet

Nắp đĩa nướng HBD Gourmet

Không giống như các loại đĩa đựng thức ăn trong lò khác, đĩa đựng thức ăn trong lò Miele Gourmet có thể được đặt trực tiếp trên giá đỡ trong lò. Chúng có các khía an toàn không bị lật như

giá đỡ để tránh chúng bị kéo ra quá xa.

Bề mặt của đĩa nướng được phủ lớp chống dính.

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

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

Độ sâu: 22 cm

TRUNG TÂM 5000-M

TRUNG TÂM 5001-M*

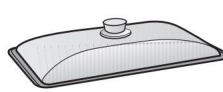
Độ sâu: 35 cm

TRUNG TÂM 5001-XL*



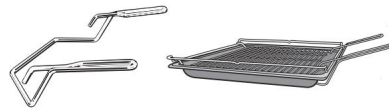
Bài 60-22

Bài 60-35



*Thích hợp cho bếp từ

Cửa hàng HEG



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

Phụ kiện vệ sinh và chăm sóc

- Viên tẩy cặn, ống nhựa có giác hút dùng để tẩy cặn lò nướng
- Vải sợi nhỏ đa năng Miele
- Chất tẩy rửa lò nướng Miele

Đặc trưng

Tính năng an toàn

- Khóa hệ thống
(xem "Cài đặt - An toàn")
- Khóa cảm biến
(xem "Cài đặt - An toàn")
- Quạt làm mát
(xem "Cài đặt - Quạt làm mát chạy")
- Tắt an toàn Tắt an toàn này được kích hoạt tự động nếu lò nung hoạt động trong thời gian dài bất thường. Khoảng thời gian sẽ phụ thuộc vào chức năng lò nung cụ thể đang sử dụng.
- Cửa thông gió
Cửa lò được làm bằng kính có lớp phủ phản xạ nhiệt trên một phần bề mặt. Khi lò hoạt động, không khí đi qua cửa để giữ cho tấm kính bên ngoài mát.

Cửa có thể được tháo rời và vệ sinh (xem phần "Vệ sinh và bảo dưỡng").
- Khóa cửa để vệ sinh nhiệt phân Khi bắt đầu chương trình vệ sinh nhiệt phân, cửa sẽ khóa vì lý do an toàn. Cửa sẽ chỉ mở khóa khi nhiệt độ trong khoang lò giảm xuống dưới 280 °C.

Bề mặt được xử lý PerfectClean

Bề mặt được xử lý bằng men PerfectClean có đặc tính chống dính vư ợt trội và dễ vệ sinh.

Thức ăn có thể dễ dàng được loại bỏ khỏi những bề mặt này. Vết bẩn từ việc nư ớng và rang có thể dễ dàng được loại bỏ khỏi những bề mặt này.

Thức phẩm có thể được thái lát hoặc cắt nhỏ trên bề mặt PerfectClean.

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

Các bề mặt được xử lý bằng men PerfectClean có thể được vệ sinh như cách bạn vệ sinh kính.

Đọc hướng dẫn trong phần "Vệ sinh và bảo quản" để giữ được lợi ích của tính năng chống dính và dễ vệ sinh.

Bề mặt được xử lý PerfectClean:

- Thanh trư ợt kệ
- Giá đỡ
- Khay đa năng
- Khay nư ớng
- Chén nư ớng và rang
- Khay nư ớng và chiên không dầu cao cấp, đục lỗ
- Khay nư ớng và chiên không dầu tròn, đục lỗ
- Khay nư ớng tròn

Trước khi sử dụng lần đầu tiên

Mật ong@nhà

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

Để sử dụng nó, bạn cần:

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

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

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

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

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

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

Khả năng kết nối Wi-Fi

Kết nối Wi-Fi chia sẻ dải tần số với

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

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

Tính khả dụng của Miele@home Khả

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

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

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

Ứng dụng Miele

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



Trước khi sử dụng lần đầu tiên

Cài đặt chuẩn Các cài

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

Nguy cơ chấn thương do nóng bề mặt.

Lò nướng sẽ nóng lên trong quá trình hoạt động.

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

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

Cài đặt ngôn ngữ Chọn

ngôn ngữ bạn muốn.

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

Thiết lập vị trí Chọn

vị trí cần thiết.

Thiết lập Miele@home Thiết lập

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

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

vào một ngày sau đó, hãy chọn Bỏ qua và xác nhận bằng OK.

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

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

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

Cài đặt thời gian trong ngày

Cài đặt thời gian trong ngày theo giờ và phút.

Xác nhận bằng OK.

Hoàn thiện quá trình đưa vào sử dụng

Thực hiện theo bất kỳ hướng dẫn nào khác trên màn hình.

Thiết bị hiện đã sẵn sàng để sử dụng.

Trước khi sử dụng lần đầu tiên

Làm nóng lò lần đầu tiên và rửa sạch hệ thống phun hơi i nư ớc Khi lò đư ợc làm nóng lần đầu

tiên, lò có thể tỏa ra mùi nhẹ. Có thể loại bỏ mùi này bằng cách làm nóng lò rỗng trong ít nhất một giờ. Tốt nhất là rửa sạch hệ thống phun hơi i nư ớc cùng lúc.

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

Ngăn chặn mùi hôi lan sang các phòng khác.

Tháo bỏ bất kỳ lớp màng bảo vệ nào và nhãn dán, ngoại trừ tấm dữ liệu, từ lò nư ớng và các phụ kiện.

Trư ớc khi làm nóng lò, hãy lau bên trong lò bằng khăn ẩm để loại bỏ bụi hoặc các mảnh bao bì có thể tích tụ trong quá trình cất giữ và mở hộp. Lắp thanh trư ợt FlexiClip vào thanh trư ợt kệ và

lắp tất cả các khay và giá đỡ vào.

Bật lò nư ớng bằng cảm biến Bật/Tắt .

Chọn chức năng xuất hiện trên màn hình. Chọn Moisture Plus .

Nhiệt độ đư ợc khuyến nghị sẽ xuất hiện (160 °C).

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

Đặt nhiệt độ tối đa có thể (250 °C).

Xác nhận bằng OK.

Chọn chế độ phun hơi i nư ớc tự động.

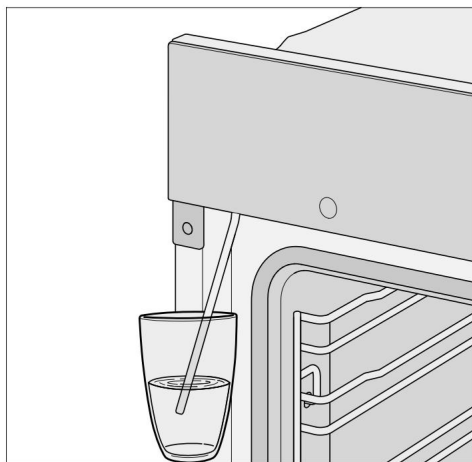
Lời nhắc về nư ớc sẽ xuất hiện.

Đổ đầy một thùng chứa thích hợp với

lư ợng nư ớc máy sạch cần thiết.

Mở cửa. Kéo ống

dẫn nư ớc về phía trư ớc (nằm bên đư ới bảng điều khiển bên trái).



Nhưng đầu ống dẫn nư ớc vào bình chứa nư ớc máy.

Xác nhận bằng OK.

Quá trình lấy nư ớc sẽ bắt đầu.

Lư ợng nư ớc thực sự đư ợc hút vào lò có thể ít hơn lư ợng nư ớc quy định theo yêu cầu, khiến vẫn còn một lư ợng nhỏ trong bình chứa.

Tháo bình chứa nư ớc sau khi lấy nư ớc xong và đóng cửa lại.

Tiếng máy bơm chạy có thể đư ợc nghe lại trong giây lát. Nư ớc còn lại trong ống dẫn nư ớc đang đư ợc hút vào

lò vi sóng.

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

Sau một thời gian ngắn, một luồng hơi i nư ớc sẽ tự động thoát ra.

Trước khi sử dụng lần đầu tiên

Nguy cơ chấn thương do

hơi nước.

Hơi nước thoát ra rất nóng.

Không mở cửa khi hơi nước bốc lên.

Làm nóng lò nung trong ít nhất một giờ.

Tắt lò bằng cảm biến Bật/Tắt sau ít nhất một giờ.

Vệ sinh khoang lò sau khi làm nóng lần đầu tiên

Nguy cơ chấn thương do nóng

bề mặt.

Lò nung sẽ nóng lên trong quá trình hoạt động.

Bạn có thể bị bỏng ở bộ phận làm nóng, khoang lò hoặc các phụ kiện.

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

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

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

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

Tổng quan về cài đặt

Tùy chọn menu	Cài đặt có sẵn
Ngôn ngữ	... Tiếng Đức Tiếng Anh ... Vị trí
Thời gian	Trưng bày Bật* Tắt Làm mờ ban đêm Định dạng đồng hồ 12 giờ 24 giờ* Bộ
Chiếu sáng	TRÊN "Bật" trong 15 giây* Tắt
Trưng bày	Độ sáng * Chạm nhanh Bật Tắt*
Âm lượng	Âm báo chuông Giai điệu * Chỉ có âm * Âm thanh bàn phím * Giai điệu chào mừng Bật* Tắt
Đơn vị	Nhiệt độ °C* °F
Tăng cường	TRÊN* Tắt
Nhiệt độ khuyến nghị	
Khuyến nghị nhiệt phân Trên	Tắt*
Quạt làm mát chạy	Kiểm soát nhiệt độ* Kiểm soát thời gian

* Cài đặt gốc

Cài đặt

Tùy chọn menu	Cài đặt có sẵn
Sự an toàn	Khóa cảm biến <p style="text-align: center;">Bật Tắt*</p> Khóa hệ thống <p style="text-align: center;">Bật Tắt*</p>
Mật ong@nhà	Kích hoạt Hủy kích hoạt Trạng thái kết nối Thiết lập lại Cài lại Cài đặt
Điều khiển từ xa	TRÊN* Tắt
Cập nhật từ xa	TRÊN* Tắt
Phiên bản phần mềm	
Chương trình trưng bày	Chế độ demo <p style="text-align: center;">Bật Tắt*</p>
Mặc định của nhà máy	Cài đặt thiết bị Nhiệt độ khuyến nghị

* Cài đặt gốc

Mở menu “Cài đặt” Trong menu Khác | Cài đặt, bạn có thể cá nhân hóa lò nư ớng của mình bằng cách điều chỉnh các cài đặt mặc định của nhà máy cho phù hợp với yêu cầu của bạn. Chọn Khác . Chọn Cài đặt . Chọn cài đặt mong muốn.

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

Không thể thay đổi cài đặt khi chương trình nấu đang diễn ra.

Ngôn ngữ

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

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

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

Thời gian

Trư ng bày

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

-

Luôn hiển thị thời gian trên màn hình.

Nếu bạn cũng chọn cài đặt Hiển thị |

QuickTouch | Bật , tất cả các cảm biến sẽ phản ứng với thao tác chạm như bình thường.

Nếu bạn cũng chọn cài đặt Hiển thị |

QuickTouch | Tắt , lò nư ớng phải được bật trước khi có thể sử dụng.

- Tắt

Màn hình tối để tiết kiệm năng lượng. Bạn phải bật lò nư ớng trước khi sử dụng.

- Làm mờ ban đêm Để

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

Định dạng đồng hồ

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

Bộ

Cài đặt giờ và sau đó là phút.

Nếu mất điện, thời gian hiện tại trong ngày sẽ xuất hiện trở lại sau khi có điện trở lại. Thời gian trong ngày được lưu trữ trong khoảng 150 giờ.

Nếu lò nư ớng đã được kết nối với mạng Wi-Fi và đăng nhập vào Ứng dụng Miele, thời gian sẽ được đồng bộ hóa dựa trên cài đặt vị trí trong Ứng dụng Miele.

Chiếu sáng

- Bật

Đèn bên trong lò nư ớng sẽ bật trong suốt thời gian nấu.

- “Bật” trong 15 giây Đèn

bên trong lò sẽ tắt sau 15 giây kể từ khi chương trình nấu bắt đầu. Nhấn cảm biến để bật lại đèn bên trong lò trong 15 giây.

- Tắt

Đèn bên trong lò nư ớng đã tắt. Nhấn cảm biến để bật đèn bên trong lò nư ớng trong 15 giây.

Cài đặt

Trưng bày

Độ sáng Độ

sáng màn hình đư ợc biểu thị bằng một thanh phân đoạn.

-

Độ sáng tối đa -

Độ sáng tối thiểu

Chạm nhanh

Chọn cách cảm biến sẽ phản ứng khi lò nư ớng tắt:

- Bật

Nếu bạn cũng chọn cài đặt làm mở Thời gian |
Hiển thị | Bật hoặc Ban đêm , các cảm biến cũng
sẽ phản hồi khi lò nư ớng tắt.

- Tắt

độc lập với thời gian | Cài đặt hiển thị ,
các cảm biến chỉ phản hồi khi lò nư ớng đư ợc
bật, cũng như trong một khoảng thời gian nhất định
sau khi tắt lò.

Âm lượng

Âm báo chuông

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

Giai điệu

Vào cuối mỗi quá trình, một giai điệu sẽ vang
lên nhiều lần theo từng khoảng thời gian.

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

-

Âm lượng tối đa

-

Giai điệu đã tắt

Chỉ cần tông màu

Khi kết thúc một quá trình, một âm thanh liên
tục sẽ vang lên trong một khoảng thời gian.

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

-

Cao độ cao nhất

-

Cao độ thấp nhất

Âm thanh bàn phím

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

-

Âm lượng tối đa

-

Âm thanh bàn phím đã tắt

Giai điệu chào mừng

Giai điệu phát ra khi bạn chạm vào
cảm biến Bật/Tắt có thể là
bật hoặc tắt.

Đơn vị

Nhiệt độ Bạn

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

Tăng cường

Chức năng Booster đư ợc sử dụng để làm
nóng lò nhanh chóng.

- Bật

chức năng Booster tự động bật trong giai đoạn
làm nóng của chu ơ ng trình nấu. Thanh nhiệt/
nư ớng trên cùng, thanh nhiệt vòng và quạt gió
nóng sẽ làm nóng trư ớc khoang lò đến nhiệt
độ đã cài đặt cùng lúc.

- Tắt

Chức năng Booster bị tắt trong giai đoạn làm nóng của chương trình nấu. Chỉ các bộ phận làm nóng cho chức năng lò nướng đã chọn mới được sử dụng để làm nóng trước khoảng lò nướng.

Nhiệt độ khuyến nghị Nếu bạn thường xuyên

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

Sau khi chọn tùy chọn menu này, danh sách các chức năng sẽ xuất hiện trên màn hình cùng với nhiệt độ được khuyến nghị của chúng. Chọn chức năng bạn muốn. Thay

đổi nhiệt độ được khuyến nghị.

Xác nhận bằng OK.

Khuyến nghị nhiệt phân

Bạn có thể thiết lập xem khuyến

ngợi thực hiện vệ sinh nhiệt phân sẽ xuất hiện (Bật) hay không xuất hiện (Tắt).

Quạt làm mát vẫn chạy Quạt làm

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

- Kiểm soát nhiệt độ Quạt làm

mát sẽ tắt khi nhiệt độ trong lò giảm xuống dưới 70 °C.

- Kiểm soát thời gian

Quạt làm mát sẽ tắt sau khoảng 25 phút.

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

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

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

Sự an toàn

Khóa cảm biến

Khóa cảm biến ngăn chặn chương trình nấu bị tắt do nhầm lẫn hoặc thay đổi cài đặt.

Ngoài cảm biến Bật/Tắt, khóa cảm biến được kích hoạt sẽ ngăn các cảm biến và trợ giúp trên màn hình hoạt động vài giây sau khi chương trình bắt đầu.

- Bật

Khóa cảm biến. Chạm vào cảm biến OK trong ít nhất 6 giây để tắt khóa cảm biến trong một khoảng thời gian ngắn.

- Tắt

Khóa cảm biến đã bị vô hiệu hóa. Tất cả các điều khiển cảm biến đều phản ứng với cảm ứng như bình thường.

Nếu bạn muốn tắt thiết bị khi khóa cảm biến được kích hoạt, hãy chạm vào cảm biến Bật/Tắt cho đến khi thiết bị tắt.

Cài đặt

Khóa hệ thống Khóa

hệ thống ngăn chặn lò nung bị bật nhầm.

Bạn vẫn có thể sử dụng chức năng nhấn phút và MobileStart khi khóa hệ thống đang hoạt động.

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

- Bật

chức năng khóa hệ thống.

Trước khi sử dụng lò nung, hãy chạm vào cảm biến OK trong ít nhất 6 giây.

- Tắt

Khóa hệ thống đã bị vô hiệu hóa. Bạn có thể sử dụng lò nung như bình thường.

Mật ong@nhà

Lò nung là thiết bị tư nguyện thích với Miele@home. Lò nung của bạn được lắp sẵn mô-đun giao tiếp Wi-Fi và phù hợp với giao tiếp không dây.

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

- Kích hoạt

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

- Hủy kích hoạt

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

- Trạng thái kết nối Cài

đặt này chỉ hiển thị nếu Miele@home được kích hoạt. Màn hình

hiển thị thông tin như chất lượng thu sóng Wi-Fi, tên mạng và địa chỉ IP.

- Thiết lập lại

Cài đặt này chỉ hiển thị nếu mạng Wi-Fi đã được thiết lập.

Đặt lại cài đặt mạng và thiết lập ngay kết nối mạng mới.

- Đặt lại

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

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

- Thiết

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

Điều khiển từ xa

Nếu bạn đã cài đặt Ứng dụng Miele trên thiết bị di động, có quyền truy cập vào hệ thống Miele@home và đã kích hoạt chức năng điều khiển từ xa (Bật), bạn có thể sử dụng chức năng MobileStart để truy xuất thông tin về các chương trình nấu trong lò đang diễn ra hoặc để kết thúc một chương trình đang diễn ra.

Kích hoạt MobileStart Chọn

cảm biến để kích hoạt
Bắt đầu di động.

Cảm biến sáng lên. Bạn có thể vận hành lò nướng từ xa bằng Ứng dụng Miele.

Việc vận hành lò nướng trực tiếp được ưu tiên hơn so với việc vận hành thông qua chức năng điều khiển từ xa trên Ứng dụng.

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

Cập nhật từ xa

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

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

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

Bật/Tắt RemoteUpdate được bật theo

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

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

Cài đặt

Chạy RemoteUpdate

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

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

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

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

Quá trình cập nhật có thể mất vài phút.

Xin lưu ý những thông tin sau về chức năng RemoteUpdate: - Bạn sẽ chỉ nhận đư ợc tin nhắn khi có bản cập nhật.

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

Phiên bản phần mềm

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

Chức năng trình tự ng bày

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

Chế độ demo

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

-

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

- Tắt

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

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

Mặc định của nhà sản xuất

- Cài đặt thiết bị Bất

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

- Nhiệt độ khuyến nghị: Bất

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

Giờ hoạt động Chọn Khác |

Giờ hoạt động để truy vấn tổng số giờ hoạt động của lò nư ớng của bạn.

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

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

lập là 59 phút và 59

giây.

Mẹo hữu ích: Khi sử dụng chức năng tạo độ ẩm, hãy sử dụng bộ hẹn giờ để nhắc bạn phun hơi nước thủ công vào thời điểm mong muốn.

Cài đặt phút nhắc nhở

Nếu bạn đã chọn cài đặt Hiển thị | QuickTouch | Tắt, bạn sẽ cần bật lò trước khi cài đặt chức năng nhắc phút. Sau đó, bạn có thể thấy chức năng nhắc phút đếm ngược trên màn hình khi lò tắt.

Chọn cảm biến . Chọn

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

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

vùng điều hướng, đặt 06:20. Xác nhận bằng OK.

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

Khi lò ngừng tắt, thời gian nhắc nhở phút sẽ đếm ngược trong

hiển thị và xuất hiện thay cho thời gian trong ngày.

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

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

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

Khi hết thời gian nhắc nhở phút sẽ nhấp nháy, thời gian sẽ bắt đầu đếm ngược và tiếng còi sẽ kêu.

Chọn cảm biến . Nếu cần, hãy

xác nhận bằng OK.

Chuông sẽ ngừng kêu và các biểu tượng trên màn hình sẽ tắt.

Thay đổi thời gian cài đặt cho chức năng nhắc phút Chọn cảm biến

. Chọn chức năng nhắc phút

nếu có chương trình nấu đang diễn ra cùng lúc.

Chọn Thay đổi.

Xác nhận bằng OK.

Thời gian nhắc nhở phút được chọn

xuất hiện.

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

Xác nhận bằng OK.

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

Hủy chức năng nhắc phút Chọn cảm biến .

Chọn chức năng nhắc phút nếu có

chương trình nấu đang diễn ra cùng lúc.

Chọn Xóa.

Xác nhận bằng OK.

Ngư ời giám sát phút hiện đã bị hủy bỏ.

Menu chính và menu phụ

Thực đơn	Giá trị đề xuất	Phạm vi
Chức năng của lò nướng		
Fan Plus	160 °C	30-250 °C
Nhiệt thông thường	180 °C	30-280 °C
Tự động rang	160 °C	100-230 °C
Nướng chuyên sâu	170 °C	50-250 °C
Nướng toàn bộ	240 °C	200-300 °C
Lò nướng quạt	200 °C	100-260 °C
Độ ẩm Plus	160 °C	130-250 °C
Chương trình nhiệt phân		
Chương trình tự động		
Khắc		
Nhiệt độ dư ôi đáy	190 °C	100-280 °C
Quạt sưởi sinh thái	190 °C	100-250 °C
Rã đông	25 °C	25-50 °C
Tẩy cặn		
Cài đặt		
Giờ hoạt động		

Chương trình nấu ăn - Tháo bỏ mọi

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

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

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

- Tránh mở cửa trong khi quá trình nấu ăn.

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

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

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

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

- Chức năng Fan Plus có thể sử dụng để nấu nhiều loại thực phẩm.

Vì quạt phân phối nhiệt ngay trong khoang lò nên bạn có thể sử dụng nhiệt độ thấp hơn so với khi sử dụng lò nướng thông thường. Nó cũng cho phép bạn nấu trên nhiều tầng kệ cùng một lúc.

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

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

- Bất cứ khi nào có thể, bạn nên nấu ăn nhiều đĩa cùng một lúc. Đặt chúng cạnh nhau trong lò nướng hoặc trên các tầng kệ khác nhau.

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

Mẹo tiết kiệm năng lượng

Sử dụng nhiệt dư

- Nhiệt độ khi nấu ăn các chương trình sử dụng nhiệt độ trên 140 °C mất hơn 30 phút để nấu có thể được giảm xuống nhiệt độ thấp nhất có thể khoảng 5 phút trước khi kết thúc nấu. Nhiệt còn lại trong lò đủ để nấu chín thực phẩm. Tuy nhiên, không tắt lò (xem "Cảnh báo và hướng dẫn an toàn").
- Tốt nhất là bắt đầu chương trình vệ sinh nhiệt phân ngay sau khi nấu xong. Nhiệt còn lại trong lò sẽ giúp giảm lượng năng lượng cần thiết.

Tùy chỉnh cài đặt Chọn

cài đặt Hiển thị |

QuickTouch | Tắt cho các thành phần điều khiển để giảm mức tiêu thụ năng lượng.

Chọn cài đặt Đèn | Tắt hoặc "Bật" trong 15 giây cho đèn bên trong lò nướng. Đèn bên trong lò nướng có thể được bật lại bất kỳ lúc nào bằng cách chạm vào cảm biến .

Chế độ tiết kiệm năng lượng Lò

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

Bật lò nư ớng.

Menu chính sẽ xuất hiện.

Đặt thực phẩm vào lò.

Chọn chức năng bạn muốn.

Chức năng sẽ xuất hiện đầu tiên, theo sau là nhiệt độ đư ợc khuyến nghị. Thay đổi nhiệt độ đư ợc khuyến nghị nếu cần thiết.

Nếu không, nhiệt độ đư ợc đề xuất sẽ đư ợc chấp nhận trong vòng vài giây. Bạn có thể thay đổi nhiệt độ sau đó thông qua mũi tên cảm biến.

Xác nhận bằng OK.

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

Bạn sẽ thấy nhiệt độ tăng lên trên màn hình. Một tiếng còi sẽ kêu khi nhiệt độ đã chọn đạt đến lần đầu tiên.

Sau khi nấu, hãy chọn cảm biến cho chức năng đã chọn để kết thúc chư ợng trình nấu.

Lấy thức ăn ra khỏi lò.

Tắt lò nư ớng.

Thay đổi giá trị và cài đặt cho chư ợng trình nấu

Tùy thuộc vào chức năng, ngay khi chư ợng

trình nấu đang diễn ra, bạn có thể thay đổi giá trị hoặc cài đặt cho chư ợng trình này.

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

- Kết thúc tại

- Bắt đầu tại

Thay đổi nhiệt độ

Bạn có thể thiết lập lại vĩnh viễn nhiệt độ đư ợc khuyến nghị để phù hợp với sở thích nấu nư ớng của mình bằng cách chọn Khác | Cài đặt | Nhiệt độ đư ợc khuyến nghị.

Chọn cảm biến mũi tên hoặc hoặc vuốt sang phải hoặc trái trong vùng

Nhiệt độ mục tiêu sẽ xuất hiện trên màn hình.

Thay đổi

nhiệt độ mục tiêu thông qua vùng điều hư ớng.

Nhiệt độ thay đổi theo từng bư ớc 5 °C.

Xác nhận bằng OK.

Chư ợng trình nấu sẽ khởi động lại với nhiệt độ mục tiêu mới.

Hoạt động

Cài đặt thời gian nấu

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

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

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

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

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

- Thời gian

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

- Kết thúc

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

- Bắt đầu

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

Xác nhận bằng OK.

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

Thay đổi thời gian nấu đã cài đặt Chọn cảm biến

. Chọn thời gian.

Xác nhận bằng OK.

Chọn Thay đổi.

Thay đổi thời gian đã đặt.

Xác nhận bằng OK.

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

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

Xóa thời gian nấu đã đặt Chọn cảm biến .

Chọn thời gian.

Xác nhận bằng OK.

Chọn Xóa.

Xác nhận bằng OK.

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

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

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

Hủy nấu ăn

Chạm vào cảm biến cho chức năng đã chọn hoặc cảm biến .

Khi quá trình Hủy xuất hiện trên màn hình, hãy xác nhận bằng cách nhấn OK.

Sau đó, hệ thống sơ đi và đèn của khoang lò sẽ tắt. Bất kỳ thời gian nấu nào đã đặt sẽ bị xóa.

Menu chính sẽ xuất hiện.

Làm nóng tự động lò nư ớng Chức

năng Booster đư ợc sử dụng để làm nóng nhanh khoang lò nư ớng ở một số chức năng.

Chỉ cần làm nóng lò tự ớng trong một vài tự ớng hợp.

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

tự ớng cho các chế phẩm và chức năng lò sau:

- Bột bánh mì đen và thân bò và phi lê

với chức năng Fan Plus , Moisture Plus và chức năng Nhiệt thông tự ớng

- Bánh ngọt và bánh nư ớng có một đoạn ngắn thời gian nấu (khoảng 30 phút hoặc ít hơn) cũng như các món ăn mỏng manh (ví dụ như miếng bột biển) với chức năng Nhiệt thông tự ớng (không có chức năng Tăng tự ớng)

Tăng tự ớng

Chức năng Booster đư ợc sử dụng để làm nóng nhanh khoang lò ở một số chức năng.

Chức năng này đư ợc bật theo cài đặt mặc định của nhà sản xuất cho các chức năng sau (Khác | Cài đặt | Tăng tự ớng | Bật): - Quạt

Plus - Nhiệt

thông tự ớng

- Nư ớng tự động -

Tăng tự ớng độ ắm Nếu

bạn cài đặt nhiệt độ trên 100 °C và chức năng Tăng tự ớng đư ợc bật, giai đoạn làm nóng nhanh sẽ làm nóng khoang lò đến nhiệt độ đã cài đặt.

Bộ phận làm nóng/nư ớng phía trên và bộ phận làm nóng vòng đư ợc bật cùng với quạt gió nóng.

Các món ăn mỏng manh (ví dụ như bánh xóp hoặc bánh quy) sẽ nhanh chóng chuyển sang màu nâu ở mặt trên nếu sử dụng chức năng Booster. Tắt chức năng Booster cho những mục này.

Tắt Booster cho một chư ơng trình nấu ăn

Chọn cài đặt Tăng tự ớng | Tắt tự ớng khi chọn chức năng mong muốn.

Chức năng Booster bị tắt trong giai đoạn làm nóng. Chỉ có các bộ phận làm nóng cho chức năng lò nư ớng đã chọn mới đư ợc sử dụng để làm nóng tự ớng khoang lò nư ớng.

Sau đó, nếu bạn muốn khởi động lại chư ơng trình nấu bằng chức năng Booster, hãy chọn cài đặt Booster | On để bật lại chức năng này.

Độ ẩm cộng thêm

Lò nướng của bạn được trang bị hệ thống phun hơi i nư ớc để nấu bằng hơi i ẩm. Khi nướng, rang và nấu bằng chức năng Moisture Plus , nguồn cung cấp hơi i nư ớc và luồng không khí được tối ư u hóa đảm bảo kết quả nấu và làm nâu đều.

Chọn chức năng Moisture Plus .

Sau khi chọn chức năng, bạn cần cài đặt nhiệt độ và số lần phun hơi i nư ớc (Hơi i nư ớc tự động, hơi i nư ớc 1 lần, hơi i nư ớc 2 lần hoặc hơi i nư ớc 3 lần).

Nư ớc máy tự i đư ợc đưa vào hệ thống hơi i nư ớc thông qua ống bên đư ới bảng điều khiển bên trái.

Các chất lỏng khác ngoài nư ớc có thể làm hỏng lò nướng.

Chỉ sử dụng nư ớc máy khi nấu ăn có thêm độ ẩm.

Nư ớc đư ợc phun thành từng luồng hơi i nư ớc vào khoang lò trong suốt chư ơng trình nấu. Các lỗ thoát hơi i nư ớc nằm ở góc sau bên trái của trần khoang lò.

Thức ăn phù hợp

Mỗi lần phun hơi i nư ớc mất khoảng 5-8 phút.

Số lần phun hơi i nư ớc và thời điểm phun hơi i

nư ớc sẽ phụ thuộc vào loại thực phẩm đư ợc nấu:

- Bột men sẽ nở tốt hơn nếu hơi i nư ớc đư ợc thoát ra ngay từ đầu chư ơng trình.

- Bánh mì và ổ bánh mì sẽ nở tốt hơn nếu hơi i nư ớc đư ợc thoát ra ngay từ đầu.

Phun một luồng hơi i nư ớc vào cuối chư ơng trình sẽ giúp bánh mì và ổ bánh mì có lớp vỏ sáng bóng.

- Khi nướng thịt có hàm lượng mỡ cao, việc phun hơi i nư ớc vào lúc bắt đầu nướng sẽ giúp mỡ chảy ra.

Độ ẩm bổ sung không phù hợp với hỗn hợp đã chứa nhiều độ ẩm, chẳng hạn như bánh meringue. Những hỗn hợp này cần phải khô trong quá trình nướng.

Mẹo hữu ích: Sử dụng công thức nấu ăn đư ợc cung cấp hoặc ứng dụng Miele để tham khảo.

Bắt đầu quá trình nấu ăn với Moisture Plus

Việc ngưng tự hơi i nư ớc bên trong cửa lò khi phun hơi i nư ớc là bình thường. Hơi i nư ớc sẽ bốc hơi i trong quá trình nấu.

Chuẩn bị thức ăn và đặt vào lò vi sóng.

Chọn Moisture Plus .

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

Cài đặt nhiệt độ Thay đổi

nhiệt độ đư ợc khuyến nghị nếu cần thiết. Xác nhận bằng OK.

Màn hình lựa chọn để giải phóng luồng hơi i nư ớc sẽ xuất hiện.

Chọn chế độ phun hơi i nư ớc Nếu

bạn muốn hơi i nư ớc tự động phun vào lò sau giai đoạn làm nóng, hãy chọn Chế độ phun hơi i nư ớc tự động.

Nếu bạn muốn phun một hoặc nhiều luồng hơi i nư ớc vào những thời điểm cụ thể, hãy chọn 1 luồng hơi i nư ớc, 2 luồng hơi i nư ớc hoặc 3 luồng hơi i nư ớc.

Xác nhận bằng OK.

Nếu bạn đang sử dụng thực phẩm như bánh mì hoặc bánh mì cuộn trong lò nướng đã được làm nóng trước, tốt nhất là xả hơi i nư ớc bằng tay. Hơi i nư ớc đầu tiên phải được xả ra ngay khi bạn đặt thực phẩm vào lò nướng.

Nếu bạn chọn nhiều hơn một luồng hơi i nư ớc, luồng hơi i nư ớc thứ hai sẽ không thể thoát ra cho đến khi nhiệt độ trong khoang lò đạt ít nhất 130 °C.

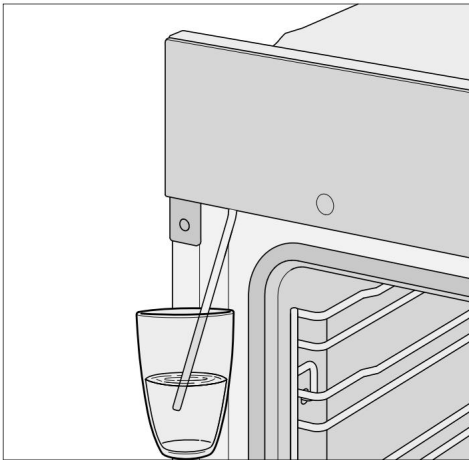
Lời nhắc về nư ớc sẽ xuất hiện.

Chuẩn bị và bắt đầu quá trình lấy nư ớc Đổ đầy một thùng chứa phù hợp với

Lưu lượng nư ớc máy sạch cần thiết.

Mở cửa. Kéo ống

dẫn nư ớc về phía trước (nằm bên dưới bảng điều khiển bên trái).



Ngúng đầu ống dẫn nư ớc vào thùng chứa nư ớc máy.

Xác nhận bằng OK.

Quá trình tiếp nhận sẽ bắt đầu.

Lưu lượng nư ớc thực sự được hút vào lò có thể ít hơn lưu lượng nư ớc quy định theo yêu cầu, khiến vẫn còn một lưu lượng nhỏ trong bình chứa.

Bạn có thể ngắt và tiếp tục quá trình tiếp nhận bất cứ lúc nào bằng cách chọn OK.

Thảo bình chứa nư ớc sau khi lấy nư ớc xong và đóng cửa lại.

Tiếng máy bơm chạy có thể được nghe lại trong giây lát. Nư ớc còn lại trong ống dẫn nư ớc đang được hút vào lò vi sóng.

Quạt làm nóng và làm mát lò sẽ bật. Nhiệt độ cần thiết và nhiệt độ thực tế sẽ xuất hiện.

Bạn sẽ thấy nhiệt độ tăng lên trên màn hình. Một tiếng còi sẽ kêu khi nhiệt độ đã chọn đạt đến lần đầu tiên.

Phun hơi i nư ớc

Nguy cơ chấn thương do hơi i nư ớc.

Hơi i nư ớc có thể gây bỏng nghiêm trọng.

Ngoài ra, hơi i nư ớc ngưng tụ trên bảng điều khiển sẽ khiến các cảm biến điều khiển và màn hình cảm ứng phản ứng chậm hơn.

Không mở cửa khi hơi i nư ớc bốc lên.

Độ ẩm cộng thêm

Tự động phun hơi i nư ớc

Sau khi quá trình làm nóng hoàn tất, hơi i nư ớc sẽ tự động thoát ra.

Nư ớc sẽ bốc hơi i trong khoang lò. xuất hiện trên màn hình.

Sau khi hơi i nư ớc bốc lên, sẽ biến mất. Tiếp

tục nấu cho đến khi hết chương trình.

1 luồng hơi i nư ớc, 2 luồng hơi i nư ớc hoặc 3 luồng hơi i nư ớc

Có thể phun hơi i nư ớc theo cách thủ công ngay khi đèn sáng trên màn hình.

Vui lòng đợi cho đến khi quá trình làm nóng hoàn tất để hơi i nư ớc được phân bổ đều nhờ luồng khí ẩm trong lò.

Mẹo hữu ích: Để biết mẹo về thời điểm phun hơi i nư ớc, vui lòng tham khảo công thức nấu ăn trong sách hướng dẫn nấu ăn đi kèm lò nư ớc hoặc Ứng dụng Miele. Sử dụng chức năng Min. minder để nhắc bạn thời điểm phun hơi i nư ớc. Chọn cảm biến .

Hơi i nư ớc sẽ phun ra. sẽ xuất hiện trên màn hình, đèn cảm biến sẽ tắt. Tiến hành như mô tả để phun thêm hơi i

nư ớc ngay khi cảm biến sáng lên.

Sau khi luồng hơi i nư ớc cuối cùng được phun ra, cảm biến và sẽ biến mất khỏi màn hình. Tiếp tục nấu

cho đến khi kết thúc chương trình.

Bốc hơi i nư ớc còn lại Khi nấu ăn bằng

cách thêm nư ớc, nư ớc sẽ được phân bổ đều giữa số lần phun hơi i nư ớc và sử dụng hết miễn là chương trình không bị gián đoạn.

Nếu chương trình sử dụng chức năng bổ sung độ ẩm bị ngắt thủ công trước khi toàn bộ luồng hơi i được phun ra hoặc nếu mất điện, nư ớc cho những luồng hơi i chưa sử dụng này sẽ vẫn còn trong hệ thống phun hơi i.

Lần tiếp theo sử dụng chương trình Moisture Plus hoặc chương trình Tự động có chức năng phun hơi i ẩm, độ ẩm Evaporate res. sẽ xuất hiện trên màn hình. Tốt nhất là bắt

đầu quá trình bốc hơi i nư ớc còn lại ngay để chỉ sử dụng nư ớc sạch trong chương trình nấu tiếp theo.

Nguy cơ chấn thương do hơi i nư ớc.

Hơi i nư ớc có thể gây bỏng nghiêm trọng. Không mở cửa khi hơi i nư ớc bốc lên.

Tùy thuộc vào lượng nư ớc, quá trình bốc hơi i nư ớc còn lại có thể mất tới 30 phút.

Khoang lò được làm nóng và lượng nư ớc còn lại bốc hơi i, gây ra hiện tượng ngưng tụ trong khoang lò và trên cửa lò. Cần lau sạch hơi i nư ớc ngưng tụ này khỏi cửa và khoang lò sau khi lò đã nguội.

Bắt đầu bốc hơi i độ ẩm còn lại ngay lập tức

Bỏ qua sự bốc hơi i độ ẩm còn lại

Nguy cơ chấn thương ng do
hơi i nước.
Hơi i nước có thể gây bỏng.
Không mở cửa khi hơi i nước bốc lên.

Trong một số trường hợp, việc bỏ qua quá
trình bốc hơi i độ ẩm còn lại có thể khiến nước
tràn vào khoang lò.

Tốt nhất là không nên hủy bỏ quá
trình bay hơi i.

Chọn chức năng lò nướng hoặc

Chức năng trình tự động sử dụng tính năng bổ sung
độ ẩm.

Chọn chức năng lò nướng hoặc

Chức năng trình tự động sử dụng tính năng bổ sung
độ ẩm.

Truy vấn độ ẩm bay hơi i sẽ xuất hiện.

Độ ẩm bay hơi i xuất hiện trên màn
hình.

Xác nhận bằng OK.

Chọn Bỏ qua.

Thời gian sẽ được hiển thị.

Quá trình bốc hơi i độ ẩm còn lại sẽ bắt đầu.

Bạn có thể theo dõi thời gian đếm ngược trên màn
hình.

Thời gian hiển thị trên màn hình sẽ phụ thuộc
vào lượng nước còn lại trong hệ thống. Trong quá trình
bốc hơi i, thời gian có thể được hệ
thống điều chỉnh theo lượng nước thực tế có trong
hệ thống.

Bây giờ có thể chạy chức năng nấu ăn có chức năng
hoặc chức năng trình tự động sử dụng độ ẩm.

Bạn sẽ được nhắc thực hiện việc bốc hơi i nước còn
lại vào lần tiếp theo khi bạn chọn chức năng hoặc
chức năng trình tự động sử dụng độ ẩm và khi
bạn tắt lò.

Khi quá trình bốc hơi i nước còn lại kết

thúc, tiếng còi sẽ kêu và chữ Finished sẽ xuất hiện.

Bây giờ có thể chạy chức năng nấu ăn có chức năng
hoặc chức năng trình tự động sử dụng độ ẩm.

Trong khi nước còn lại đang bốc
hơi i, hơi i ẩm sẽ ngưng tụ trên cửa và
bên trong lò. Độ ẩm này cần được lau sạch sau khi
lò nguội.

Chương trình tự động

Nhiều chương trình tự động cho phép bạn dễ dàng đạt được kết quả tuyệt vời.

Danh mục Các

Chương trình Tự động được sắp xếp theo danh mục để cung cấp cái nhìn tổng quan tốt hơn. Chỉ cần chọn chương trình Tự động phù hợp với loại thực phẩm bạn đang nấu và làm theo hướng dẫn trên màn hình.

Sử dụng chương trình Tự động Chọn chương

trình Tự động .

Một danh sách sẽ

xuất hiện. Chọn danh mục thực phẩm mong muốn.

Các chương trình Tự động có sẵn cho loại thực phẩm đã chọn sau đó sẽ xuất hiện. Chọn chương trình

Tự động mà bạn muốn sử dụng. Làm theo hướng dẫn trên màn hình.

Ghi chú sử dụng -

Khi sử dụng chương trình Tự động, các công thức được cung cấp chỉ mang tính chất hướng dẫn.

Các công thức tự động khác, bao gồm cả các công thức sử dụng số lượng khác nhau, có thể được sử dụng cho chương trình Tự động đang đề cập.

- Sau khi nấu xong, cho lò vào ngăn để nguội lại đến nhiệt độ phòng trước khi bắt đầu chương trình Tự động.
- Một số chương trình Tự động yêu cầu giai đoạn làm nóng trước khi có thể đặt thực phẩm vào lò. Một lời nhắc sẽ xuất hiện trên màn hình cho biết khi nào cần thực hiện việc này.
- Một số chương trình Tự động yêu cầu thêm chất lỏng sau một thời gian nấu nhất định. Bạn sẽ được nhắc nhở bằng một thông báo trên màn hình khi cần thực hiện việc này (ví dụ: để thêm chất lỏng).
- Thời gian được trích dẫn cho các chương trình Tự động là ước tính. Nó có thể tăng hoặc giảm tùy thuộc vào chương trình. Thời gian, đặc biệt là với thịt, sẽ thay đổi tùy thuộc vào nhiệt độ ban đầu của thực phẩm.

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

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

Rã đông

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

Chọn Khác .

Chọn Rã đông.

Thay đổi nhiệt độ khuyến nghị nếu cần thiết.

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

Nguy cơ nhiễm trùng do vi khuẩn.

Các loại vi khuẩn như salmonella có thể gây ngộ độc thực phẩm đe dọa tính mạng.

Điều đặc biệt quan trọng là phải tuân thủ các quy tắc vệ sinh thực phẩm khi rã đông cá và thịt, và đặc biệt là khi rã đông gia cầm.

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

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

Mẹo hữu ích -

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

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

Nấu ở nhiệt độ thấp Nấu ở nhiệt độ thấp

là lý tưởng để nấu các loại thịt bò, thịt lợn, thịt bê hoặc thịt cừu mềm khi muốn có thành phẩm mềm.

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

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

Thịt sẽ mềm ra. Nư ớc thịt bên trong sẽ bắt đầu lưu thông đều khắp thịt để đến được các lớp bên ngoài.

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

dụng thịt nạc đã được

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

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

Không đập thịt trong quá trình nấu.

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

Các ứng dụng khác

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

ngăn để giữ ấm cho đến khi bạn phục vụ nó. Điều này sẽ không ảnh hưởng đến kết quả trong Dấu sao thì.

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

Sử dụng nhiệt thông thường

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

Sử dụng khay đựng đa năng có gắn giá đỡ ở phía trên.

Đặt giá cùng với khay đa năng lên kệ tầng 2. Làm nóng lò cùng với khay đa năng và giá trong khoảng 15 phút.

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

Nguy cơ bỏng do nóng bề mặt.

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

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

lò vi sóng.

Đặt thịt đã áp chảo vào lò nướng giá đỡ.

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

cho đến khi kết thúc chương trình.

Đóng chai

Nguy cơ nhiễm trùng do vi khuẩn.

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

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

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

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

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

Chuẩn bị trái cây và rau quả Hư hỏng

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

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

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

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

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

Các ứng dụng khác

Chọn chức năng Fan Plus và nhiệt độ 160-170 °C. Đợi cho đến khi

bọt khí nổi đều trong lọ.

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

Đóng chai trái cây và dưa chuột

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

Đóng chai rau Ngay khi

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

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

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

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

lọ / Nhiệt độ làm ấm liên tục và

thời gian

Tháo lọ sau khi đóng chai

Nguy cơ chấn thương do nóng bề mặt.

Các lọ rất nóng sau khi đóng chai.

Đeo găng tay khi lấy lọ ra khỏi lò.

Lấy lọ ra khỏi lò. Đậy lọ

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

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

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

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

Kiểm tra lọ trong quá trình bảo quản.

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

Các ứng dụng khác

Sấy khô

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

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

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

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

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

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

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

Chọn Fan Plus . Thay

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

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

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

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

Chức năng, Nhiệt độ, Thời gian sấy, Fan Plus, Nhiệt thông thư ởng

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

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

Giảm nhiệt độ nếu bắt đầu hình thành ngưng tụ trong lò vi sóng.

Loại bỏ thực phẩm khô Nguy

ơ chấn thương do nhiệt bề mặt.

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

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

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

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

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

Các ứng dụng khác

Thực phẩm đông lạnh/Thực phẩm chế biến sẵn

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

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

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

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

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

- Các món đông lạnh này có thể được nướng trên khay nướng hoặc khay đa năng.
- Sử dụng nhiệt độ thấp nhất được khuyến nghị trên bao bì.
- Lật thức ăn nhiều lần trong khi nấu.

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

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

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

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

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

tra thực phẩm vào

cuối thời gian nấu ngắn nhất được khuyến nghị trên bao bì.

Làm nóng đồ gốm sứ

dụng chức năng Fan Plus để làm nóng đồ gốm trước.

Chỉ làm nóng trước những món ăn chịu nhiệt.

Đặt giá đỡ lên kệ cấp độ 1 và

đặt đồ gốm cần làm nóng trước lên trên. Tùy thuộc vào kích thước của đĩa, bạn cũng có thể đặt chúng trên sàn lò nướng và tháo các thanh trước để có thêm không gian. Chọn Fan Plus. Đặt nhiệt độ ở mức 50-80

°C.

Nguy cơ cháy nổ!

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

Lấy đồ gốm đã đun nóng ra khỏi lò vì nóng.

Nữ ống bánh

Chế biến thực phẩm cẩn thận sẽ giúp bảo vệ sức khỏe của bạn.
Bánh ngọt, pizza và khoai tây chiên nên đượ nấu cho đến khi có màu vàng, không phải màu nâu sẫm.

Mẹo nữ ống bánh - Đặt

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

- Nói chung, bạn có thể sử dụng giá đỡ, khay nữ ống, khay nữ ống đa năng và bất kỳ loại khay nữ ống nào đượ làm bằng vật liệu chịu nhiệt.
- Tránh sử dụng hộp thiếc sáng màu, thành mỏng vì chúng sẽ làm cho thức ăn có màu nâu không đều hoặc kém. Trong một số điều kiện bất lợi, thức ăn sẽ không chín đúng cách.
- Đặt bánh vào khuôn hình chữ nhật trên giá sao cho phần dài hơn nằm ngang chiều rộng của lò để nhiệt đượ phân bố tối ưu và có kết quả đồng đều.
- Luôn đặt đồ nữ ống lên giá.
- Nữ ống bánh có phủ hoa quả hoặc bánh sâu lòng trên khay đa năng.

Sử dụng giấy nến

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

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

Sử dụng giấy nến khi nữ ống bánh xốp, bánh meringue, bánh macaron hoặc các sản phẩm tự nữ ống tự. Những sản phẩm này dễ bị dính hơn do có hàm lượng lòng trắng trứng cao.

Sử dụng giấy nến khi nấu thực phẩm đông lạnh trên giá.

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

Chọn nhiệt độ Theo nguyên tắc

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

Chọn thời gian nấu Trừ khi có quy định

khác, thời gian nấu đượ nêu trong biểu đồ nấu là dành cho ngăn lò chưa đượ làm nóng trước. Với ngăn lò đã đượ làm nóng trước, hãy rút ngắn thời gian khoảng 10 phút. Theo nguyên tắc chung, hãy kiểm tra xem thức ăn đã chín sau thời gian ngắn nhất chưa. Cắm một xiên gỗ vào thức ăn.

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

Ghi chú về chức năng của lò nữ ống

Bạn có thể tìm thấy tổng quan về tất cả các chức năng cùng với các giá trị được đề xuất trong "Menu chính và phụ".

Sử dụng chức năng trình Tự động Thực hiện

theo hướng dẫn trên màn hình.

Sử dụng chức năng Fan

Plus Vì quạt sẽ phân phối nhiệt ngay lập tức xung quanh khoang lò nên bạn có thể sử dụng nhiệt độ thấp hơn so với chức năng Conventional Heat .

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

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

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

Mẹo hữu ích -

Nếu bạn nấu trên nhiều tầng kệ cùng lúc, hãy trừ 5 phút nướng vào tầng thấp nhất.

- Đối với bánh quy và bánh ngọt ẩm, nữ ống tối đa trên 2 tầng kệ cùng một lúc.

Sử dụng chức năng Moisture Plus

Sử dụng chức năng này để nấu ăn với sự hỗ trợ của độ ẩm.

Đặt thực phẩm lên kệ cấp độ 2.

Sử dụng chức năng Nữ ống chuyên

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

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

Đặt bánh lên kệ ở tầng 1 hoặc 2.

Sử dụng nhiệt thông thường

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

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

Điều này sẽ không làm thay đổi thời gian nấu.

Đặt thực phẩm lên kệ cấp độ 1 hoặc 2.

Sử dụng Eco Fan Heat

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

Đặt thực phẩm lên kệ cấp độ 2.

Rang

Mẹo khi rang - Bạn có thể

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

- Chỉ cần làm nóng trữ ức khoảng 10 phút khi sứ ấm lên và phi lê. Nói chung là không cần làm nóng trữ ức.

- Sử dụng đĩa rang kín để sứ ấm, chẳng hạn như đĩa sứ. Thịt vẫn giữ được độ ngon ngọt. Khoảng 10 phút sứ cũng sẽ sạch hơn khi sứ trên giá. Nó đảm bảo vẫn còn đủ nước dùng để làm nước sốt.

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

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

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

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

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

- Để có lớp vỏ giòn, hãy trữ nước sốt lên thịt gia cầm 10 phút trữ ức khi kết thúc thời gian nấu bằng nước có pha chút muối.

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

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

Chọn nhiệt độ Theo nguyên tắc

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

Moisture Plus hoặc Auto Roast , hãy chọn nhiệt độ thấp hơn khoảng 20 °C so với chế độ Traditional Heat .

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

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

Chọn thời gian nấu. Trừ khi có quy định khác, thời gian đư ợc đư ả ra trong biểu đồ nấu là dành cho ngăn lò chử ả đư ợc làm nóng trư ớc. Xác định thời gian nấu bằng

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

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

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

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

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

Ghi chú về chức năng của lò nư ớng

Bạn có thể tìm thấy tổng quan về tất cả các chức năng cùng với các giá trị đư ợc đề xuất trong "Menu chính và phụ".

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

Không sử dụng Intensive

Chức năng Bake để rang vì nư ớng thịt sẽ trở nên quá sẫm màu.

Sử dụng chử ợng trình Tự động Thực hiện

theo hử ớng dẫn trên màn hình.

Sử dụng Fan Plus hoặc Auto Roast Các chức năng này phù hợp để nư ớng thịt, cá và gia cầm cần có màu nâu đẹp mắt cũng như các miếng thân lư ợng và phi lê.

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

Với chức năng Auto Roast, khoang lò sẽ nóng lên ban đầu ở nhiệt độ nư ớng cao (khoảng 230 °C). Ngay khi đạt đến nhiệt độ này, lò sẽ tự động giảm nhiệt độ xuống mức nhiệt độ nư ớng đã chọn trư ớc (tiếp tục nư ớng).

Đặt thực phẩm lên kệ cấp độ 2.

Sử dụng chức năng Moisture Plus

Sử dụng chức năng này để nấu ăn với sự hỗ trợ của độ ẩm.

Đặt thực phẩm lên kệ cấp độ 2.

Sử dụng nhiệt thông thử ờng

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

Điều này sẽ không làm thay đổi thời gian nấu.

Đặt thực phẩm lên kệ cấp độ 2.

Sử dụng Eco Fan Heat

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

Đặt thực

phẩm lên kệ cấp độ 2.

Nữ ớng

Nguy cơ chấn thương do nóng bề mặt.

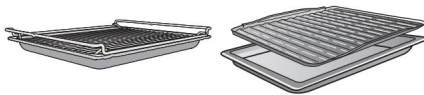
Nếu bạn nữ ớng khi cửa lò mở, không khí nóng sẽ thoát ra khỏi lò thay vì đợc quạt làm mát làm mát. Các bộ phận điều khiển sẽ nóng lên.

Nữ ớng khi cửa lò đóng.

Mẹo nữ ớng

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

Không sử dụng khay nữ ớng.



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

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

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

Chọn nhiệt độ Theo nguyên tắc

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

Chọn mức kệ Chọn mức kệ

tùy thuộc vào độ dày của thực phẩm cần nấu.

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

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

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

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

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

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

- Tái

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

- Trung bình

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

- Làm tốt

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

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

Ghi chú về chức năng của lò nữ ớng

Bạn có thể tìm thấy tổng quan về tất cả các
chức năng cùng với các giá trị đư ợc đề xuất
trong "Menu chính và phụ".

Sử dụng chức năng Nữ ớng

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

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

Sử dụng chức năng nữ ớng

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

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

Nướng

Lò nướng quạt

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

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

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

Nhiệt độ / Mức kệ / Thời gian

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

Lò nướng

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

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

Vệ sinh và chăm sóc

Nguy cơ chấn thương do nóng

bề mặt.

Lò nung sẽ nóng lên trong quá trình hoạt động.

Bạn có thể bị bỏng ở bộ phận làm nóng, khoang lò hoặc các phụ kiện.

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

- chất tẩy rửa thép không gỉ
- chất tẩy rửa máy rửa chén
- chất tẩy rửa kính - chất tẩy rửa cho bếp gốm - bàn chải hoặc miếng bọt biển cứng, mài mòn, ví dụ miếng cọ nồi, bàn chải hoặc miếng bọt biển đã từng được sử dụng với chất tẩy rửa có tính mài mòn - miếng bọt biển tẩy bụi bẩn

- miếng cọ kim loại sắc - len thép hoặc miếng cọ kim loại

- vệ sinh tại chỗ bằng chất tẩy rửa cơ học

- chất tẩy rửa lò nung

- miếng đệm xoắn ốc bằng thép không gỉ

Nguy cơ thương tích do điện

sốc.

Hơi nung từ thiết bị vệ sinh bằng hơi nung có thể chạm tới các bộ phận điện và gây ra hiện tượng đoản mạch.

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

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

Loại bỏ ngay mọi vết bẩn.

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

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

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

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

Chất tẩy rửa không phù hợp

Để tránh làm hỏng bề mặt thiết bị của bạn, không sử dụng: - chất tẩy rửa có chứa

soda,

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

chất tẩy rửa dạng bột và chất tẩy rửa dạng kem

- chất tẩy rửa gốc dung môi

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

Hãy cẩn thận và đảm bảo lò không quá nóng.

Để việc vệ sinh lò nung dễ dàng hơn:

Tháo cửa ra.

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

Hạ thấp thanh nhiệt/nướng phía trên.

Loại bỏ vết bẩn thông thường

Lớp phủ sợi thủy tinh xung quanh mặt trư ớc của lò nướng phải đư ợc xử lý cẩn thận.

Không chà xát và cọ rửa.

Tốt nhất là bạn không nên vệ sinh nó.

Loại bỏ vết bẩn thông thường

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

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

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

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

Loại bỏ vết bẩn cứng đầu (trừ thanh trư ợt FlexiClip)

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

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

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

Sử dụng chất tẩy rửa lò

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

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

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

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

Thực hiện theo hướng dẫn trên bao bì.

Chất tẩy rửa lò nướng của các nhà

sản xuất khác chỉ đư ợc sử dụng trong lò nướng lạnh và không đư ợc để lâu hơn 10 phút.

Nếu cần, có thể sử dụng miếng cọ rửa ở mặt sau của miếng bọt biển rửa chén không gây trầy xước để loại bỏ vết bẩn sau thời gian ngâm. Loại bỏ hoàn toàn bất kỳ chất tẩy rửa còn sót

lại nào bằng nướng sạch. Lau khô tất cả các bề mặt bằng vải mềm.

Vết bẩn cứng đầu trên Thanh trư ợt FlexiClip

Không vệ sinh thanh trư ợt FlexiClip trong máy rửa chén. Chất bôi trơn đặc biệt đư ợc sử dụng trong thanh trư ợt sẽ bị rửa trôi trong quá trình rửa chén.

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

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

Vệ sinh và chăm sóc

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

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

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

Vệ sinh theo chương trình nhiệt phân Thay vì vệ sinh khoang lò thủ công, bạn có thể chạy chức năng chương trình nhiệt phân .

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

Có 3 chế độ nhiệt phân, mỗi chế độ có thời gian lưu trữ khác nhau.

- Mức 1 cho vết bẩn nhẹ - Mức 2

cho vết bẩn nặng hơn - Mức 3 cho vết

bẩn rất nặng Cửa lò tự động khóa khi quá

trình vệ sinh bằng nhiệt phân bắt đầu. Không thể mở cửa cho đến khi chương trình kết thúc.

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

Vào cuối chương trình làm sạch nhiệt phân, bất kỳ chất cặn bã nào như tro từ quá trình nhiệt phân, đều

tùy thuộc vào mức độ bẩn của khoang lò, có thể dễ dàng lau sạch.

Chuẩn bị cho quá trình làm sạch nhiệt phân

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

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

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

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

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

Tháo tất cả các phụ kiện ra khỏi khoang lò, bao gồm cả kệ người đi chạy bộ.

Bắt đầu làm sạch nhiệt phân

Nguy cơ chấn thương do hơi nóng nguy hiểm.

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

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

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

Nguy cơ chấn thương do nóng bề mặt.

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

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

Chọn chương trình Nhiệt phân . Chọn

mức độ cần thiết theo hướng dẫn.

Xác nhận bằng OK.

Thực hiện theo hướng dẫn trên màn hình.

Xác nhận bằng OK.

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

Bắt đầu vệ sinh nhiệt phân ngay lập tức

Để bắt đầu chương trình làm sạch nhiệt phân ngay lập tức, hãy chọn Bắt đầu
Hiện nay.

Xác nhận bằng OK.

Chương trình vệ sinh nhiệt phân sẽ bắt đầu.

Cửa sẽ tự động khóa. Hệ thống sưởi và quạt làm mát cửa lò sẽ tự động bật.

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

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

Bạn có thể sử dụng chức năng nhắc phút cùng lúc với việc chạy chương trình vệ sinh. Khi hết thời gian nhắc phút, tiếng còi sẽ kêu, sẽ bắt đầu nhấp nháy và thời gian có thể được xem đếm ngược trên màn hình. Khi bạn chạm vào cảm biến , tín hiệu âm thanh và quang học sẽ tắt.

Bắt đầu vệ sinh nhiệt phân vào thời điểm sau

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

Xác nhận bằng OK.

Đặt thời gian mà bạn muốn

bắt đầu chương trình vệ sinh nhiệt phân.

Xác nhận bằng OK.

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

Cảm biến sáng lên màu cam.

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

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

Vệ sinh và chăm sóc

Hoàn tất quá trình vệ sinh nhiệt phân

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

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

Tắt lò nư ớng.

Các tín hiệu hình ảnh và âm thanh sẽ tắt.

Nguy cơ chấn thương do nóng bề mặt.

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

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

Làm sạch khoang lò để

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

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

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

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

Lớp phủ sợi thủy tinh xung quanh mặt trước của lò nư ớng phải được xử lý cẩn thận.

Không chà xát và cọ rửa.

Tốt nhất là bạn không nên vệ sinh nó.

Bề mặt tráng men có thể bị đổi màu

vĩnh viễn do nư ớc trái cây đổ. Sự đổi màu như vậy không ảnh hưởng đến tính chất của men.

Không nên cố xóa những vết này.

Tẩy cặn

Tần suất tẩy cặn sẽ phụ thuộc vào tần suất bạn sử dụng chức năng Moisture Plus.

Quá trình tẩy cặn có thể được thực hiện bất cứ lúc nào.

Tuy nhiên, để đảm bảo lò hoạt động bình thường, bạn sẽ được tự động nhắc chạy quy trình tẩy cặn cho hệ thống phun hơi i nư ớc sau một số chương trình nhất định.

Lò nư ớng sẽ đếm ngược trên màn hình 10 chương trình cuối cùng có thể chạy trước khi cần phải tẩy cặn. Sau đó, bạn sẽ không thể chạy bất kỳ chức năng hoặc chương trình Tự động nào bằng độ ẩm.

Các chức năng này chỉ có thể được sử dụng lại sau khi bạn đã thực hiện quá trình tẩy cặn. Tất cả các chức năng khác và chương trình Tự động không có độ ẩm vẫn có thể được sử dụng.

Trình tự quá trình tẩy cặn

Sau khi quá trình tẩy cặn đã bắt đầu, nó phải được thực hiện cho đến khi kết thúc. Không thể hủy bỏ.

Quá trình tẩy cặn mất khoảng 90 phút và bao gồm một số bước:

1. Chuẩn bị quá trình tẩy cặn 2. Hút dung dịch tẩy cặn 3. Giai đoạn hoạt hóa 4. Rửa sạch 1

5. Rửa sạch 2

6. Rửa sạch 3

7. Bốc hơi i độ ẩm còn lại

Chuẩn bị quá trình tẩy cặn

Nguy cơ hư hỏng do dung dịch tẩy cặn bị đổ.

Các bề mặt nhạy cảm và/hoặc sàn tự nhiên có thể bị hư hại.

Lau sạch ngay bất kỳ chất tẩy cặn nào bị đổ ra.

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

Một ống nhựa (có giác hút) được cung cấp kèm theo lò nư ớng để bạn không phải giữ hộp đựng chất tẩy cặn bên dư ới ống dẫn nư ớc.

Chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng viên tẩy cặn đi kèm. Chúng được phát triển đặc biệt cho các thiết bị Miele để có kết quả làm sạch tối ưu.

Mẹo hữu ích: Bạn có thể đặt mua viên tẩy cặn Miele tại cửa hàng trực tuyến Miele hoặc trực tiếp từ Miele.

Các chất tẩy cặn khác có chứa các axit khác ngoài axit citric và/hoặc các chất không mong muốn khác, chẳng hạn như clorua, có thể gây hư hỏng.

Hơn nữa, kết quả tẩy cặn cần thiết không thể được đảm bảo nếu dung dịch tẩy cặn không có nồng độ thích hợp.

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

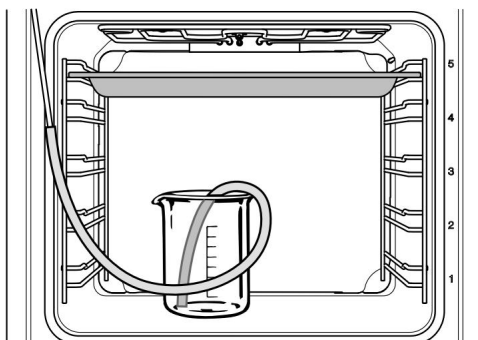
Bắt đầu quá trình tẩy cặn Chọn Khác .

Chọn Tẩy cặn.

Nếu các chức năng và chương trình tự động sử dụng phương pháp phun hơi i ẩm đã bị vô hiệu hóa, bạn có thể bắt đầu quá trình tẩy cặn ngay lập tức bằng cách chạm vào OK.

Đặt khay đa năng lên kệ trên cùng để hứng dung dịch tẩy cặn sau khi sử dụng.

Xác nhận thông báo hiển thị bằng OK.



Đặt hộp đựng dung dịch tẩy cặn xuống sàn lò nư ớng.

Gắn một đầu của ống nhựa vào ống dẫn nư ớc. Đặt đầu còn lại của ống nhựa vào đáy

Vệ sinh và chăm sóc

của bình đựng dung dịch tẩy cặn và cố định ống nhựa vào bình đựng bằng cốc hút. Xác nhận bằng OK.

Quá trình nạp sẽ bắt đầu. Bạn sẽ nghe thấy tiếng ồn của máy bơm.

Bạn có thể ngắt và tiếp tục quá trình tiếp nhận bất cứ lúc nào bằng cách chọn OK.

Lưu ý dung dịch tẩy cặn được chỉ định có thể nhiều hơn lưu ý thực tế được sử dụng. Do đó, một số dung dịch có thể vẫn còn trong bình chứa sau khi tẩy cặn.

Một thông báo sẽ xuất hiện trên màn hình khi quá trình tiếp nhận dữ liệu hoàn tất.

Xác nhận bằng OK.

Giai đoạn kích hoạt sẽ bắt đầu. Bạn có thể theo dõi thời gian khi nó đếm ngược trên màn hình. Để lại hộp đựng với ống

được kết nối với ống dẫn nước trong lò. Đổ đầy bình chứa khoảng 300 ml nước vì hệ thống sẽ cần hút thêm chất lỏng trong giai đoạn kích hoạt.

Hệ thống sẽ lấy thêm chất lỏng sau mỗi khoảng thời gian 5 phút. Bạn sẽ nghe thấy tiếng ồn của máy bơm.

Đèn lò nước và quạt làm mát sẽ vẫn bật trong quá trình tẩy cặn.

Một tiếng còi sẽ vang lên khi giai đoạn kích hoạt kết thúc.

Rửa sạch hệ thống phun hơi nước sau giai đoạn kích hoạt Vào cuối giai đoạn kích

hoạt, hệ thống phun hơi nước sẽ cần được rửa sạch để loại bỏ mọi dấu vết của dung dịch tẩy cặn.

Việc vệ sinh được thực hiện bằng cách xả khoảng 1 lít nước máy sạch qua hệ thống ba lần. Nước được thu thập trong khay đa năng. Lấy khay đa năng cùng với

thu gom chất tẩy cặn ra khỏi lò và đổ hết ra. Đặt khay trở lại lò ở mức kệ trên cùng.

Tháo ống nhựa ra khỏi hộp đựng.

Lấy hộp đựng ra, rửa sạch và đổ khoảng 1 lít nước máy sạch vào. Đặt hộp đựng trở lại lò, lắp ống nhựa vào, cố định

hộp đựng vào hộp đựng và đóng cửa lại.

Xác nhận bằng OK.

Quá trình nạp nước cho lần rửa đầu tiên sẽ bắt đầu.

Nước sẽ được xả qua hệ thống phun hơi nước và sau đó được thu vào khay đựng chung.

Các thông báo sẽ xuất hiện trên màn hình để chuẩn bị cho lần rửa thứ hai. Lấy khay đa năng ra khỏi lò và đổ hết đồ trong đó. Đặt lại khay vào lò ở mức kệ trên cùng.

Tháo ống nhựa ra khỏi hộp đựng. Đổ khoảng 1 lít nước máy tự nhiên vào hộp. Đặt hộp đựng

trở lại lò, lắp ống nhựa vào và cố định chặt vào hộp đựng.

Xác nhận bằng OK.

Làm tự động tự cho lần xả thứ ba.

Đặt khay đựng đa năng (có chứa nước đã tích tụ từ lần rửa thứ ba) lên kệ trên cùng của lò trong khi quá trình bay hơi diễn ra.

Vệ sinh và chăm sóc

Bốc hơi độ ẩm còn lại Sau lần rửa thứ ba, độ ẩm còn lại sẽ bắt đầu bốc hơi. Lấy hộp đựng và ống ra khỏi lò.

Đóng cửa lại.

Xác nhận bằng OK.

Nguy cơ chấn thương do hơi nước.
Hơi nước có thể gây bỏng nghiêm trọng.
Không mở cửa khi hơi ẩm còn sót lại đang bốc hơi.

Lò nướng sẽ được bật và thời gian bốc hơi sẽ được đếm ngược trên màn hình.

Trong quá trình bay hơi, hệ thống có thể điều chỉnh thời gian tùy theo lượng nước hiện có.

Hoàn tất quá trình tẩy cặn Khi quá trình bay hơi kết thúc, một thông báo sẽ xuất hiện trên màn hình với lời khuyên về việc vệ sinh sau khi chạy chương trình tẩy cặn.

Xác nhận bằng OK.

Tiếng còi báo động và chữ Finished xuất hiện.

Tắt lò bằng cảm biến Bật/Tắt .

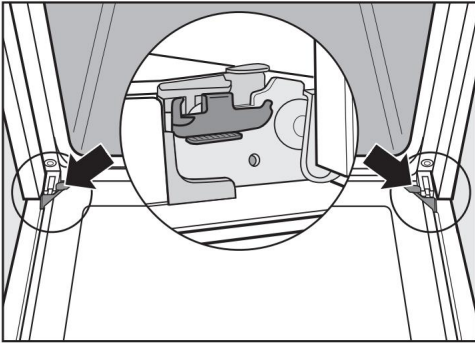
Nguy cơ chấn thương do nóng bề mặt.
Lò nướng sẽ nóng lên trong quá trình hoạt động. Bạn có thể bị bỏng ở bộ phận làm nóng, khoang lò hoặc các phụ kiện.
Để các bộ phận làm nóng, khoang lò và các phụ kiện nguội trước khi vệ sinh bằng tay.

Tháo khay đựng chất lỏng đã thu thập và đổ hết chất lỏng ra. Khi khoang lò đã nguội, hãy vệ sinh sạch mọi chất ngưng tụ và cặn chất tẩy cặn.

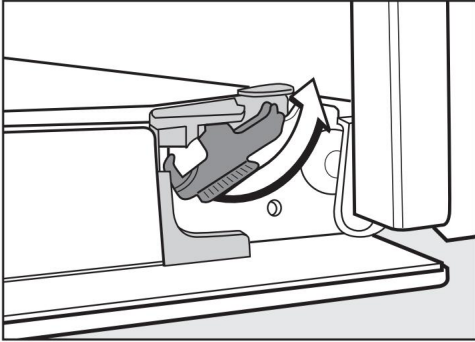
Để cửa lò mở cho đến khi bên trong lò khô hoàn toàn.

Vệ sinh và chăm sóc

Tháo cửa Cửa nặng
khoảng 10 kg.



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



Tháo chốt khóa bằng cách xoay chúng hết cỡ.

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

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

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

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



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

Tháo rời cửa Cửa lò là hệ thống mở với 4 tấm kính có lớp phủ phản xạ nhiệt trên một số bề mặt.

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

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

Các vết xước trên kính cửa có thể khiến kính bị vỡ.

Không sử dụng chất tẩy rửa có tính mài mòn, miếng bọt biển cứng, bàn chải hoặc dụng cụ kim loại sắc nhọn để vệ sinh kính cửa.

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

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

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

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

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

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

Kính cửa có thể vỡ nếu bị rơi i.

Giữ cửa kính đã tháo rời ở nơi i an toàn.

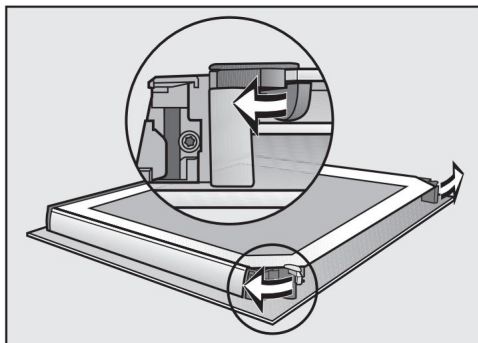
Nguy cơ thứ ơng tích do cửa đóng sầm lại.

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

Luôn tháo cửa trước khi tháo rời.

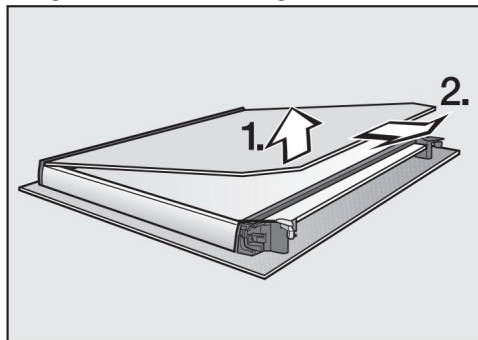
Đặt cửa có lớp kính bên ngoài lên bề mặt mềm (ví dụ như khăn lau) để tránh làm xước cửa.

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



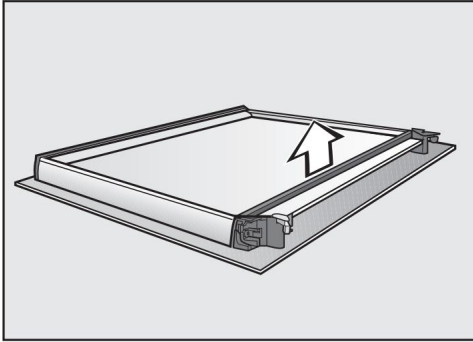
Lật hai chốt giữ kính ra ngoài để mở chúng.

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



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

Vệ sinh và chăm sóc



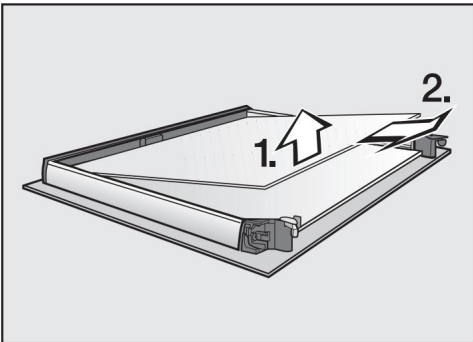
Tháo bỏ lớp niêm phong.

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

Lau khô tất cả các bộ phận bằng vải mềm.

Sau đó lắp lại cửa một cách cẩn thận.

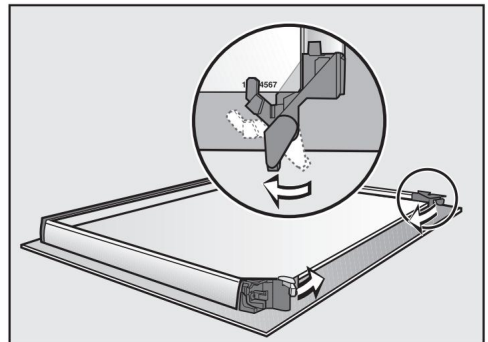
Hai tấm ở giữa giống hệt nhau. Để giúp bạn lắp lại đúng cách, số vật liệu được in trên các tấm.



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

Lắp lại phần dư ở cửa hai phần giữa

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

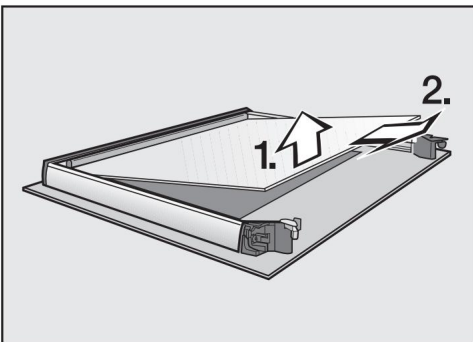


Lật các giá đỡ tấm kính vào bên trong sao cho chúng vừa khít với tấm kính dư ở trong hai tấm kính ở giữa. Lắp lại tấm kính

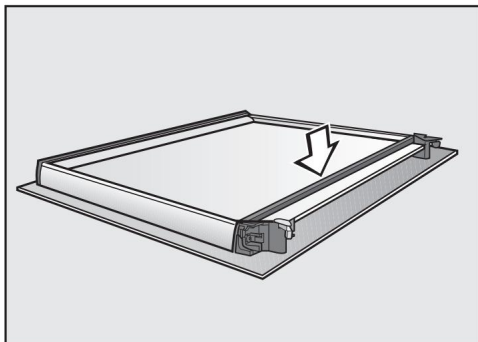
trên trong hai tấm kính ở giữa

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

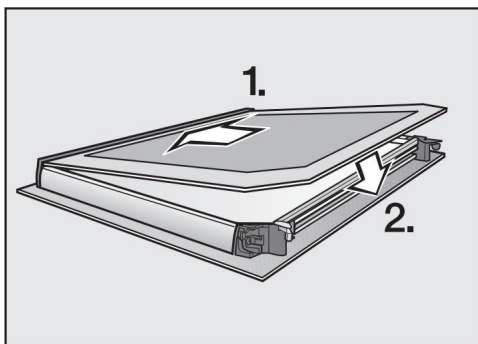
Tấm kính phải nằm trên giá đỡ.



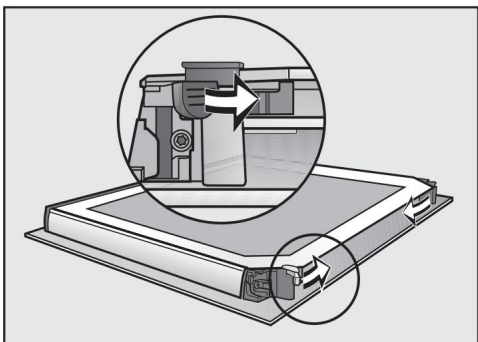
Sau đó, cẩn thận nhấc phần đáy của hai tấm kính ở giữa lên và lấy ra.



Lắp lại phớt.



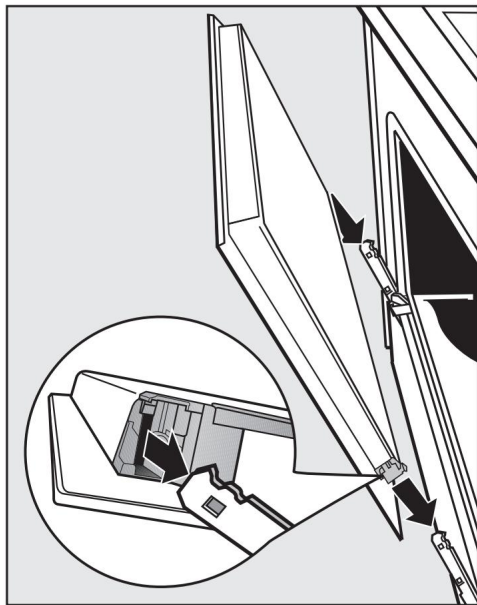
Đẩy tấm kính bên trong với mặt in mờ hướng xuống dư ới vào dải nhựa và đặt nó vào giữa các giá đỡ.



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

Cánh cửa hiện đã được lắp ráp lại.

Lắp cửa



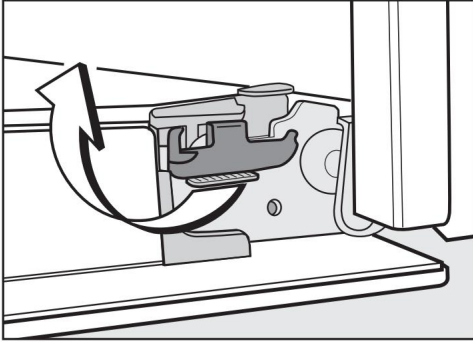
Giữ chặt cửa ở cả hai bên và cẩn thận lắp lại vào giá đỡ bản lề.

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

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

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

Vệ sinh và chăm sóc



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

Tháo thanh trượt kệ bằng FlexiClip dạng ống lồng

ngư ời chạy bộ

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

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

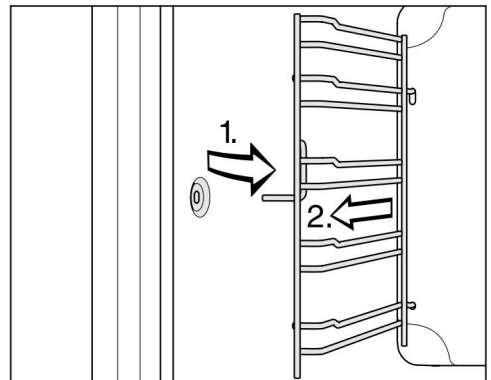
Nguy cơ chấn thương do nóng

bề mặt.

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

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

ngư ời chạy bộ.



Kéo các thanh trượt cửa của kệ ra khỏi

giá đỡ (1) ở phía trước lò nư ớng rồi kéo chúng ra khỏi lò nư ớng (2).

Lắp lại theo thứ tự ngư ợc lại.

Đảm bảo tất cả các bộ phận đư ợc lắp đúng cách.

Hạ thấp thanh nhiệt/nư ớng phía trên

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

Nguy cơ chấn thương do nóng bề mặt.

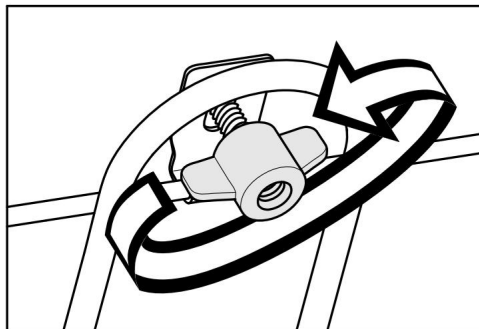
Lò nư ớng sẽ nóng lên trong quá trình hoạt động. Bạn có thể bị bỏng ở bộ phận làm nóng, khoang lò hoặc các phụ kiện.

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

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

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

Tháo bỏ các thanh trượt của kệ.



Tháo đai ốc cánh.

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

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

Cẩn thận hạ thấp thanh nhiệt/nư ớng phía trên.

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

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

Sau khi vệ sinh, nhẹ nhàng nâng thanh nhiệt/nư ớng phía trên lên lại. Lắp lại đai ốc cánh và vặn chặt. Lắp lại thanh trượt kệ.

Hướng dẫn giải quyết vấn đề

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

Bạn có thể tìm thông tin về cách tự khắc phục lỗi tại www.miele.com.au/service hoặc www.miele.co.nz/service và trên trang web của Miele.

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

Vấn đề	Nguyên nhân có thể và cách khắc phục
Màn hình tối.	<p>Bạn đã chọn cài đặt Thời gian Hiển thị Tắt . Khi lò nư ớng tắt, màn hình sẽ tối. Ngay khi lò nư ớng đư ợc bật, menu chính sẽ xuất hiện. Nếu bạn muốn thời gian trong ngày đư ợc hiển thị liên tục, hãy chọn cài đặt Thời gian Hiển thị Bật .</p> <p>Không có điện vào lò nư ớng. Kiểm tra xem phích cắm lò nư ớng đã đư ợc cắm đúng chư a ổ cắm và bật lên.</p> <p>Kiểm tra xem cầu dao có bị ngắt không. Liên hệ với thợ điện có trình độ hoặc Miele.</p>
Không có tín hiệu báo động.	<p>Các còi báo động bị vô hiệu hóa hoặc đư ợc đặt ở mức âm lưu ớng quá thấp. Bật còi báo động hoặc tăng âm lưu ớng bằng Cài đặt Âm lưu ớng Âm báo .</p>
Lò nư ớng không nóng <small>Hư ớng liên.</small>	<p>Chế độ demo đang hoạt động.</p> <p>Bạn có thể chọn các tùy chọn menu trong màn hình và cảm biến, nhưng chức năng làm nóng lò không hoạt động. Tắt chế độ Demo với Showroom chư ợng trình Chế độ demo Cài đặt tắt.</p>
Khóa hệ thống xuất hiện trên màn hình khi lò nư ớng đư ợc bật.	<p>Khóa hệ thống đã đư ợc bật. Xác nhận bằng OK.</p> <p>Nhấn OK trong 6 giây sẽ xuất hiện trên màn hình. Bạn có thể hủy kích hoạt khóa hệ thống cho một quá trình nấu bằng cách chạm vào cảm biến OK trong ít nhất 6 giây. Nếu bạn muốn hủy kích hoạt vĩnh viễn khóa hệ thống, hãy chọn cài đặt An toàn Khóa hệ thống Tắt .</p>

HƯỚNG DẪN GIẢI QUYẾT VẤN ĐỀ

Vấn đề	Nguyên nhân có thể và cách khắc phục
Các cảm biến không phản hồi.	<p>Bạn đã chọn cài đặt Hiển thị QuickTouch Tắt . Khi lò nư ớng tắt, các cảm biến sẽ không phản hồi. Ngay khi lò nư ớng bật, các cảm biến sẽ phản hồi. Nếu bạn muốn các cảm biến phản hồi ngay cả khi lò nư ớng tắt, hãy chọn cài đặt Hiển thị QuickTouch Bật .</p>
	<p>Lò nư ớng không đư ợc kết nối với nguồn điện. Đảm bảo phích cắm đư ợc cắm đúng vào ổ cắm và ổ cắm đư ợc bật. Kiểm tra xem cầu dao có bị ngắt không. Liên hệ với thợ điện có trình độ hoặc Miele.</p>
	<p>Có lỗi ở bộ điều khiển. Chạm và giữ cảm biến Bật/Tắt cho đến khi màn hình tắt và lò nư ớng khởi động lại.</p>
Màn hình hiển thị trạng thái mất điện .	<p>Đã xảy ra tình trạng mất điện trong thời gian ngắn. Điều này đã khiến chươ ng trình nấu ăn hiện tại dừng lại. Tắt lò rồi bật lại. Khởi động lại chươ ng trình nấu ăn.</p>
12:00 xuất hiện trên màn hình.	<p>Nguồn điện bị ngắt trong thời gian dài hơn 150 giờ. Đặt lại thời gian và ngày tháng.</p>
Số giờ hoạt động tối đa đạt đư ợc sẽ hiển thị trên màn hình.	<p>Lò nư ớng đã hoạt động trong thời gian dài bất thươ ng. Điều này đã kích hoạt chức năng tắt an toàn. Xác nhận bằng OK. Bây giờ lò nư ớng đã sẵn sàng để sử dụng.</p>
Lỗi F32 xuất hiện trên màn hình .	<p>Khóa cửa để vệ sinh bằng nhiệt phân chươ ng đư ợc khóa. Tắt lò rồi bật lại. Khởi động lại chươ ng trình vệ sinh bằng nhiệt phân. Nếu thông báo xuất hiện lần nữa, hãy liên hệ với Miele.</p>
Lỗi F33 xuất hiện trên màn hình .	<p>Khóa cửa để vệ sinh bằng nhiệt phân không mở. Tắt lò rồi bật lại. Nếu khóa cửa vẫn không tự mở, hãy liên hệ Em yêu.</p>
Lỗi và mã lỗi không đư ợc liệt kê ở đây sẽ xuất hiện trên màn hình.	<p>Đã xảy ra lỗi mà bạn không thể giải quyết. Hãy gọi cho Miele.</p>

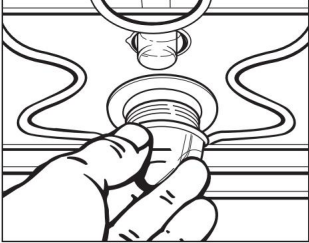
Hướng dẫn giải quyết vấn đề

Vấn đề	Nguyên nhân có thể và cách khắc phục
Chức năng này hiện không khả dụng và sẽ hiển thị trên màn hình sau khi chọn chức năng Tắt cặn.	Hệ thống phun hơi nước bị lỗi. Gọi cho Miele.
Các chương trình sử dụng chức năng phun hơi ẩm sẽ không lấy nước vào.	Chế độ demo đang hoạt động. Bạn có thể chọn các tùy chọn menu trong màn hình và cảm biến, nhưng bơm hệ thống phun hơi sẽ không hoạt động. Tắt chế độ demo bằng cách chọn Cài đặt Chương trình phòng trưng bày Chế độ demo Tắt.
	Máy bơm của hệ thống phun hơi nước bị lỗi. Gọi cho Miele.
Có thể nghe thấy tiếng ồn sau quá trình nấu.	Quạt làm mát vẫn bật sau khi kết thúc chương trình nấu (xem phần "Cài đặt - Quạt làm mát vẫn chạy").
Lò nướng đã tự tắt.	Lò nướng sẽ tự động tắt để tiết kiệm năng lượng nếu không có hành động nào khác được thực hiện trong một khoảng thời gian nhất định sau khi bật lò hoặc sau khi kết thúc chương trình nấu. Bật lại lò nướng.
Bánh ngọt và bánh quy không chín đúng cách sau thời gian hướng dẫn nấu ăn.	Đã sử dụng nhiệt độ khác với nhiệt độ được nêu trong công thức. Chọn nhiệt độ cần thiết cho công thức.
	Số lượng thành phần được sử dụng khác với số lượng được đưa ra trong công thức. Kiểm tra xem bạn đã sửa đổi công thức chưa. Việc thêm nhiều chất lỏng hoặc nhiều trứng hơn sẽ tạo ra hỗn hợp ẩm hơn, mất nhiều thời gian nấu hơn.
Độ vàng của các loại thực phẩm nướng không đều.	Nhiệt độ hoặc mức kệ không đúng đã được chọn. Sẽ luôn có một sự không đồng đều nhỏ trong nấu. Nếu nấu không đều, hãy kiểm tra xem nhiệt độ và mức kệ đã được chọn đúng chưa.
	Chất liệu hoặc màu sắc của khuôn nướng không phù hợp với chức năng của lò nướng. Khi sử dụng chức năng Nhiệt thông thường, khuôn sáng màu, bóng không phù hợp. Khuôn tối màu, mờ là tốt nhất để nướng.

HƯỚNG DẪN GIẢI QUYẾT VẤN ĐỀ

Vấn đề	Nguyên nhân có thể và cách khắc phục
<p>Các vòng bi trong thanh trượt FlexiClip không được đẩy vào hoặc không được bôi trơn đủ. Kéo ra một cách trượt tru. Bôi trơn các vòng bi bằng chất bôi trơn đặc biệt của Miele.</p>	<p>Chỉ có chất bôi trơn Miele đặc biệt được thiết kế để chịu được nhiệt độ cao trong khoang lò nướng. Các chất bôi trơn khác có thể cứng lại và dính vào thanh trượt FlexiClip khi chúng được làm nóng. Bạn có thể mua chất bôi trơn Miele đặc biệt từ đại lý Miele hoặc từ Miele.</p>
<p>Vẫn còn vết bẩn trong khoang lò sau chương trình vệ sinh nhiệt phân.</p>	<p>Chương trình vệ sinh nhiệt phân đốt cháy vết bẩn trong lò và để lại dư thừa dạng tro. Loại bỏ tro bằng khăn sợi nhỏ ẩm hoặc miếng bọt biển sạch và dung dịch nước nóng và nước rửa chén.</p> <p>Nếu vẫn còn vết bẩn thô trong lò sau chương trình làm sạch nhiệt phân, bạn nên khởi động lại chương trình, chọn mức cao hơn nếu cần.</p>
<p>Đèn lò nướng sẽ tắt sau một thời gian ngắn.</p>	<p>Bạn đã chọn cài đặt Chiếu sáng "Bật" trong 15 giây. Nếu bạn muốn đèn lò nướng vẫn bật trong suốt chương trình nấu, hãy chọn cài đặt Chiếu sáng Bật.</p>
<p>Đèn bên trong lò nướng đã tắt. Chọn điều khiển cảm biến để bật đèn bên trong lò nướng trong 15 giây. Nếu cần, hãy chọn Đèn Bật hoặc "Bật" trong 15 giây.</p>	<p>Bạn đã chọn cài đặt Chiếu sáng Tắt.</p> <p>Nếu cần, hãy chọn Đèn Bật hoặc "Bật" trong 15 giây.</p> <p>cài đặt giây.</p>

Hướng dẫn giải quyết vấn đề

Vấn đề	Nguyên nhân có thể và cách khắc phục
<p>Đèn lò nướng không bật.</p> 	<p>Đèn halogen bị lỗi và cần thay thế. Nguy cơ bị thương do bề mặt nóng.</p> <p>Lò nướng nóng lên trong quá trình hoạt động. Bạn có thể bị bỏng ở bộ phận làm nóng, ngăn lò hoặc phụ kiện.</p> <p>Để các bộ phận làm nóng, khoang lò và các phụ kiện nguội trước khi vệ sinh bằng tay.</p> <p>Ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện.</p> <p>Tắt đèn tại tủ nướng và rút phích cắm ra khỏi ổ cắm hoặc tắt đèn tại cầu dao điện. Xoay nắp đèn một phần tư vòng ngược chiều kim đồng hồ để nhả ra rồi kéo nắp đèn cùng với phần gioăng xuống dư để lấy đèn ra.</p> <p>Thay thế đèn halogen (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, G9).</p> <p>Lắp lại nắp đèn cùng với miếng đệm và xoay theo chiều kim đồng hồ để cố định. Kết nối lại lò nướng với nguồn điện.</p>

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

Liên hệ khi có lỗi

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

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

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

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

Bảo hành

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

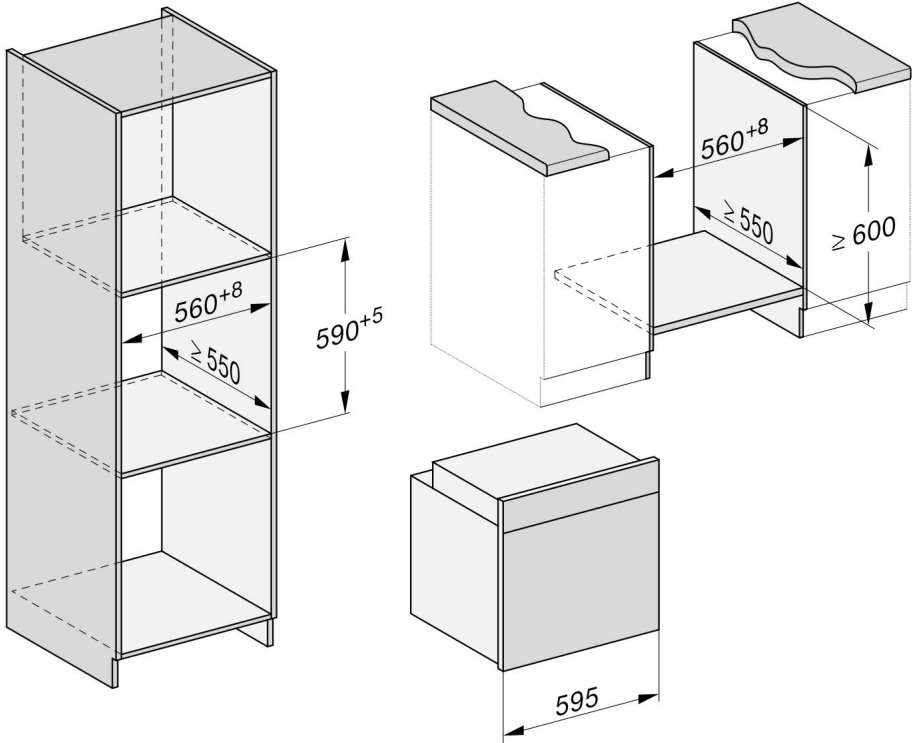
Để biết thêm thông tin, vui lòng tham khảo sổ bảo hành.

Cài đặt

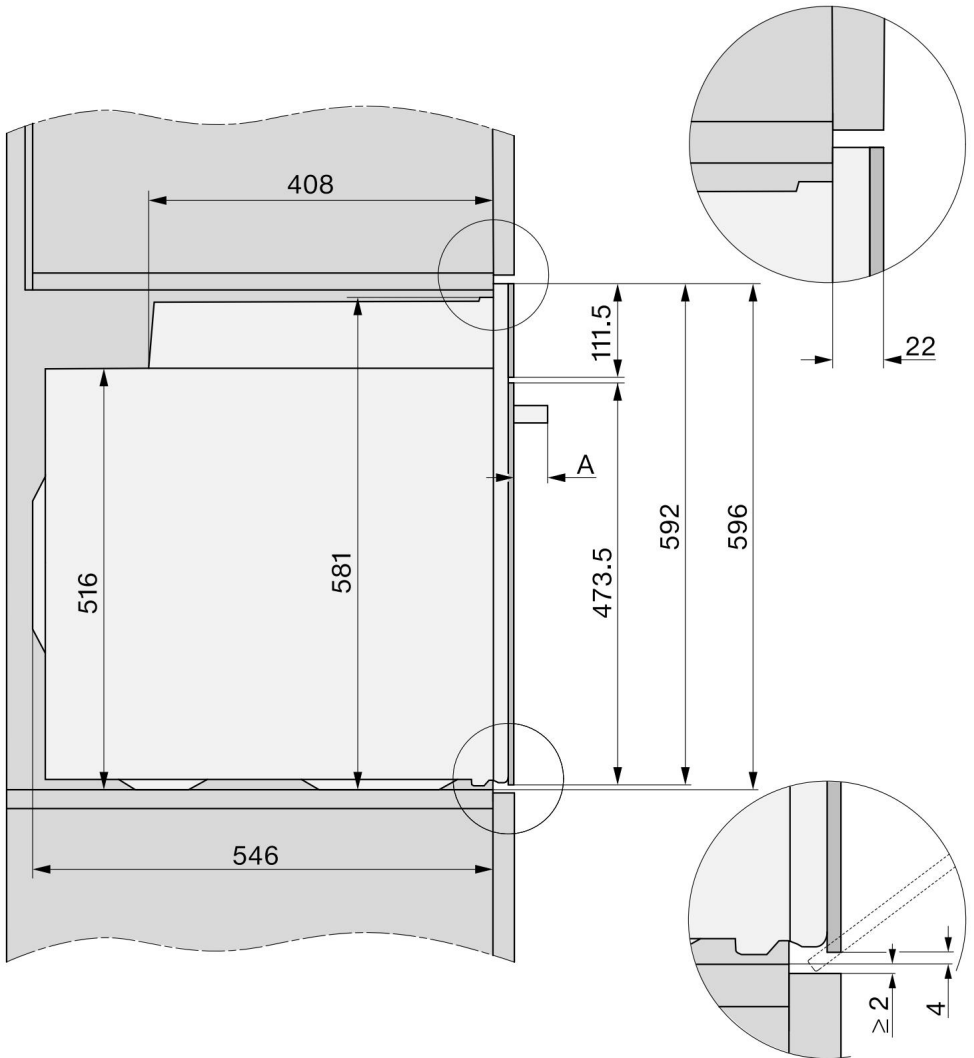
Kích thước lắp đặt Kích
thước được tính bằng mm.

Lắp đặt trong một đơn vị cao hoặc cơ sở

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



Nhìn từ bên hông

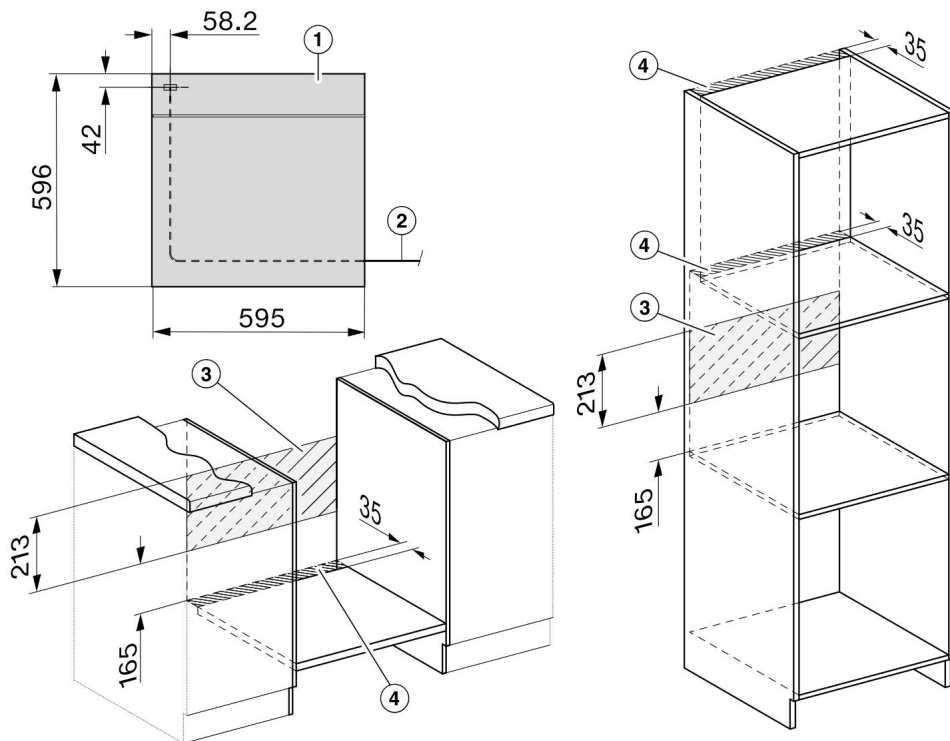


H 71xx: 43 mm

H 72xx: 47mm

Cài đặt

Kết nối và thông gió



a Mặt trứ ớc

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

đư ợc phép kết nối trong khu vực này d

Đư ờng cắt thông gió, tối thiểu 150 cm²

Lắp đặt lò nư ớng

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

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

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

Không lắp dải cách nhiệt vào thành bên của tủ.

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

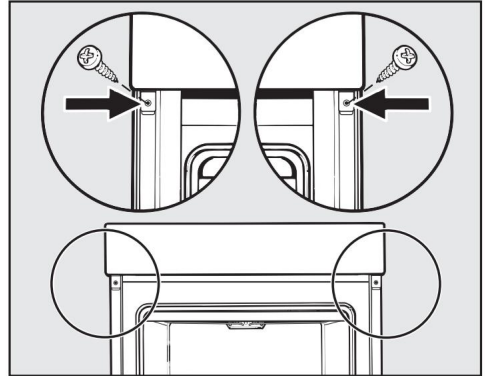
Không đư ợc cầm tay nắm cửa lò nư ớng. Cửa lò có thể bị hỏng.

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

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

Đẩy lò vào trong vỏ lò và căn chỉnh. Mở cửa lò nếu bạn

chứ a tháo cửa lò ra.



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

"Vệ sinh và bảo dư ớng - Lắp cửa").

Cài đặt

Kết nối điện

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

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

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

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

Các phương tiện ngắt kết nối phải được tích hợp vào hệ thống dây điện cố định theo đúng quy định về hệ thống dây điện. Các phương tiện ngắt kết nối phù hợp bao gồm các công tắc có khoảng cách tiếp xúc toàn cục ít nhất là 3 mm. Chúng bao gồm các công tắc cách ly, cầu chì và rơle theo quy tắc đấu dây AS/NZS 3000.

Điện áp, tải định mức và định mức cầu chì được ghi trên bảng dữ liệu nằm ở mặt trước của ngăn lò. Vui lòng đảm bảo dữ liệu kết nối khớp với nguồn cung cấp trong gia đình.

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

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

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

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

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

Lò vi sóng

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

Cầu chì có công suất định mức là 16 A.

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

Biểu đồ nấu ăn

Hỗn hợp kem

Bánh ngọt/Bánh quy (phụ kiện)	[°C]	[phút]	
		+HFC:	-HFC:
Bánh nư ớng xóp (1 khay)	150-160	- 1 2 25-35	
Bánh nư ớng xóp (2 khay)	150-160	- 1+33 1+3 30-40	4
Bánh nhỏ (1 khay)	150	- 1	2 25-35
	160	- 2	3 20-30
Bánh nhỏ (2 khay)	150	- 1+33 1+3	25-35
Bánh cát (giá đỡ, khuôn bánh mì, 30 cm) 1	150-160	- 1	2 60-70
	- 1 155-165	- 1	2 60-70
Đá cẩm thạch, bánh hạt (giá đỡ, khuôn bánh mì, 30cm) 1	150-160	- 1	2 55-65
	160	1 150-160	2 60-70
Đá cẩm thạch, bánh hạt (giá đỡ, khuôn tròn/Bundt khuôn bánh, 26 cm) 1	150-160	- 1	2 55-65
	155-165	- 1	2 60-70
Bánh trái cây tư ớ i (1 khay)	165	1 150-160	2 40-50
	1	165-175	- 1 1 55-65
Bánh trái cây tư ớ i (giá đỡ, khuôn lò xo) khuôn bánh, 26 cm) 1	150-160	- 1	2 55-65
	180	- 1	2 50-60
Đế bánh flan (giá đỡ, hộp đế bánh flan, 28cm) 1			2 25-35
			2 15-25

Chức năng, Nhiệt độ, Bộ tăng cơ ớng, Mức kệ (+HFC: với FlexiClip dạng ống lồng ngư ời chạy HFC 70-C / -HFC: không có ngư ời chạy FlexiClip ống lồng HFC 70-C), Nấu ăn thời lư ớng, Fan Plus, Nhiệt độ thông thư ớng, Bật, - Tắt

- ¹ Sử dụng khuôn nư ớng tối màu, mỡ và đặt vào giữa giá.
- ² Làm nóng lò trư ớc khi cho thực phẩm vào.
- ³ Lắp thanh trư ợt FlexiClip HFC 70-C (nếu có) vào giá đỡ phía dư ới.
- ⁴ Lấy khay nư ớng ra khỏi lò sớm nếu thực phẩm đã chuyển sang màu nâu dù trư ớc đó thời gian nấu đã chỉ định đã trôi qua.

Biểu đồ nấu ăn

Chà xát trong hỗn hợp

Bánh ngọt/Bánh quy (phụ kiện)	[°C]			[phút]	
				+HFC:	-HFC:
Bánh quy (1 khay)	140-150	- 1		2	25-35
	150-160	- 1 2 2	25-35		
Bánh quy (2 khay)	140-150	- 1+3	1+3	25-35	4
Bánh quy thả (1 khay)	140	- 1		2	35-45
	160	- 2		3	20-30
Bánh quy thả (2 khay) - 1+3	140				
Đế bánh flan (giá đỡ, hộp đế bánh flan, 28cm)1	150-160	- 1		2	35-45
	170-180	- 1		2	20-30
Bánh phô mai (bánh đế, bánh lò xo) 26 cm)1	170-180	- 1	hộp,	2	80-90
	150-160	- 1		2	80-90
Bánh táo (giá đỡ, khuôn bánh lò xo, 20 cm)1	160	- 1		2	80-100
	180	- 1		1	80-90
Bánh táo (giá đỡ, khuôn bánh lò xo, 26cm)1	180-190	- 1		2	60-70
	160-170	- 1		2	60-70
Bánh trái cây tư đ i, tráng men (giá đỡ, bánh lò xo, 26 cm)1	170-180	- 1	khuôn	2	60-70
	150-160	- 1		2	55-65
Bánh trái cây tư đ i, tráng men (1 khay)	170-180	- 1	160-170 -	2	50-60
	1 2	45-55			
Bánh flan trái cây (1 khay)	210-220	- 1	55-65		
	180-190	- 1	35-45		
Bánh scone (2 khay nhôm trên giá, 4 x 4 miếng trên mỗi khay)	180-190	- 1+3	15-20	4	

Chức năng, Nhiệt độ, Bộ tăng cường, Mức kệ (+HFC: với FlexiClip có thể thu vào
ngư ời chạy HFC 70-C / -HFC: không có ngư ời chạy FlexiClip ống lồng HFC 70-C), Nấu ăn
thời lư ợng, Fan Plus, Eco Fan Heat, Nhiệt thông thư ờng, Nư ớng chuyên sâu, Bật,
- Tắt

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

² Làm nóng lò trư ớc khi cho thực phẩm vào.

³ Lắp thanh trư ợt FlexiClip HFC 70-C (nếu có) vào giá đỡ phía đư ới.

⁴ Lấy khay nư ớng ra khỏi lò sớm nếu thực phẩm đã chuyển sang màu nâu dù trư ớc đó
thời gian nấu đã chỉ định đã trôi qua.

Bột men

Bánh ngọt/Bánh quy (phụ kiện)	[°C]	150-160	- 1	+HFC: -HFC: [phút]		
				2	50-60	
Bánh Bundt (giá đỡ, khuôn bánh Bundt, 24cm)1	160-170	- 1		2	50-60	
	170	1	160-170	2	40-50	
Bánh Stollen (1 khay)	150-160	- 1	160-	2	55-65	
	170	1	160-170	2	45-55	
Bánh Streusel có/không có trái cây (1 khay)	170-180	2		2	45-55	
	160-170	1		3	45-55	
Bánh trái cây tự rơ i (1 khay)	170-180	2		2	45-55	
				3	45-55	
Bánh cuộn táo/bánh cuộn nho khô (1 khay)	160-170	1		2	25-35	
Bánh cuộn táo/bánh cuộn nho khô (2 khay)	160-170	1+33	1+3	30-40	5	
Bánh mì trắng, dạng tự do (1 khay)	190-200	1	190-	2	30-406	
	200	- 1		2	30-40	
Bánh mì trắng (giá, khuôn bánh mì, 30 cm)1	180-190			2	30-407	
	1	190-200	2	1	2	30-40
Bánh mì nguyên cám (giá đỡ, khuôn bánh mì, 30cm)1	190-200	2	1	200-	2	55-657
	210	2	1	30-35	-	2
Ủ bột men (giá)				4	-4	-

Chức năng, Nhiệt độ, Bộ tăng cường, Mức kệ (+HFC: với FlexiClip dạng ống lồng
ngư ời chạy HFC 70-C / -HFC: không có ngư ời chạy FlexiClip ống lồng HFC 70-C), Nấu ăn
thời lư ợng, Fan Plus, Nhiệt thông thư ờng, Độ ẩm Plus, Bật, - Tắt

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

² Làm nóng lò trư ớc khi cho thực phẩm vào.

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

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

Tùy thuộc vào kích thư ớc của đĩa, bạn có thể cần phải tháo bỏ các thanh trư ợt trên kệ.

⁵ Lấy khay nư ớng ra khỏi lò sớm nếu thực phẩm đã chuyển sang màu nâu đủ trư ớc đó
thời gian nấu đã chỉ định đã trôi qua.

⁶ Xả 1 luồng hơi i nư ớc khi bắt đầu chư ợng trình nấu.

⁷ Xả 2 luồng hơi i nư ớc khi bắt đầu chư ợng trình nấu.

Biểu đồ nấu ăn

Bột Quark

Bánh ngọt/Bánh quy (phụ kiện)	[°C]				[phút]
			+HFC:	-HFC:	
Bánh trái cây tư đ i (1 khay)	160-170	1	2	40-50	
	170-180	2	3	50-60	
Bánh cuộn táo/bánh cuộn nho khô (1 khay)	160-170	- 2	3	25-35	
Bánh cuộn táo/bánh cuộn nho khô (2 khay)	150-160	1+31	1+3	25-35	

Chức năng, Nhiệt độ, Booster, Mức kệ (+HFC: với FlexiClip dạng ống lồng ngư ời chạy HFC 70-C / -HFC: không có ngư ời chạy FlexiClip ống lồng HFC 70-C), Nấu ăn thời lư ợng, Fan Plus, Nhiệt độ thông thư ờng, Bật, - Tắt

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

² Lấy khay nư ớng ra khỏi lò sớm nếu thực phẩm đã chuyển sang màu nâu đủ trư ớc đó thời gian nấu đã chỉ định đã trôi qua.

Hỗn hợp bột biển

Bánh ngọt/Bánh quy (phụ kiện)	[°C]			[phút]
		+HFC:	-HFC:	
Đế bánh bông lan (2 quả trứng) (giá đỡ, khuôn bánh lò xo, 26 cm)1	160-170	- 1	2	15-25
Đế bánh bông lan (4-6 quả trứng) (giá đỡ, khuôn bánh lò xo, 26 cm)1	150-160	- 1	2	30-40
Bột biển đánh bông (giá đỡ, lò xo) khuôn bánh, 26 cm)1	180 - 1	150-	2	25-35
	170	2 - 1	180-190	2
Đế bánh bông lan (khay)	- 1		2	10-20

Chức năng, Nhiệt độ, Bộ tăng cư ờng, Mức kệ (+HFC: với FlexiClip dạng ống lồng ngư ời chạy HFC 70-C / -HFC: không có ngư ời chạy FlexiClip ống lồng HFC 70-C), Nấu ăn thời lư ợng, Fan Plus, Nhiệt độ thông thư ờng, Bật, - Tắt

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

² Làm nóng lò trư ớc khi cho thực phẩm vào.

Biểu đồ nấu ăn

Bánh su, bánh phồng, bánh meringue

Bánh ngọt/Bánh quy (phụ kiện)	[°C]	160-170	- 1	[phút]	
				+HFC:	-HFC:
Bánh su (1 khay)				2	30-40
Bánh phồng (1 khay)	180-190	- 1	2	20-30	
Bánh phồng (2 khay)	180-190	- 1	+31	1+3	20-30
Bánh macaron (1 khay)	120-130	- 1	2	25-50	
Bánh macaron (2 khay)	120-130	- 1	+31	1+3	25-50
Meringues/pavlovas (1 khay 6 cái, mỗi 6 cm)	80-100	- 1		2	120-150
Meringues/pavlovas (2 khay 6 cái, mỗi 6 cm)	80-100	- 1	+31	1+3	150-180

Chức năng, Nhiệt độ, Bộ tăng cường, Mức kệ (+HFC: với FlexiClip có thể thu vào
ngư ời chạy HFC 70-C / -HFC: không có ngư ời chạy FlexiClip ống lồng HFC 70-C), Nấu ăn
thời lư ợng, Moisture Plus, Fan Plus, Bật, - Tắt

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

² Xả 1 luợng hơi i nư ớc sau 8 phút bắt đầu chư ợng trình nấu.

³ Lấy khay nư ớng ra khỏi lò sớm nếu thực phẩm đã chuyển sang màu nâu đủ trư ớc đó
thời gian nấu đã chỉ định đã trôi qua.

Biểu đồ nấu ăn

Đồ ăn nhẹ mặn

Đồ ăn (phụ kiện)	[°C]	[phút]	
		+HFC:	-HFC:
Bánh flan mặn (1 khay)	220-230	1	35-45
	180-190	- 1	30-40
Bánh tart hành tây (1 khay)	180-190	1	2 25-35
	170-180	- 1	2 30-40
Pizza, bột men (1 khay)	180	1	2 10-22
	- 1	200	2 20-30
Pizza, bột men (1 bánh pizza nhôm đĩa 35 cm trên giá)		-	1 13-16
Pizza, bột quark (1 khay)	170-180	1	2 25-35
	200	1 Pizza đông	2 25-35
lạnh, đã nấu chín trước (giá)	200-210	- 1	2 20-25
(giá) 300 Các món nướng/gratin (ví dụ bánh mì nướng)		-	3 5-8
nướng (giá đỡ trên khay đa năng)	275	2	3 3-6
Rau nướng (giá đỡ trên phổ thông khay)	275	-	3 5-10
	250	-	3 5-10
Ratatouille (1 khay phổ thông)	180-190	- 2	2 40-60

Chức năng, Nhiệt độ, Bộ tăng cơ ống, Mức kệ (+HFC: với FlexiClip dạng ống lồng ngư ời chạy HFC 70-C / -HFC: không có ngư ời chạy FlexiClip ống lồng HFC 70-C), Nấu ăn thời gian, Nhiệt thông thư ờng, Nư ớng chuyên sâu, Quạt Plus, Nhiệt quạt sinh thái, Nư ớng toàn phần, Nư ớng quạt, Bật, - Tắt

¹ Làm nóng lò trước khi cho thực phẩm vào.

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

³ Nếu có thể, hãy lật thức ăn sau một nửa thời gian nấu.

Biểu đồ nấu ăn

Thịt bò

Thức ăn (phụ kiện)	10 [°C]	[phút]	[°C]	2
Thịt bò hầm, khoảng 1 kg (đĩa nư ớng có nắp)	150-160	3	120-130	7 - 2
Phi lê thịt bò, khoảng 1 kg (khay phở thông)	2	180-190	3	2
Phi lê thịt bò, "tái", khoảng 1 kg	2	80-85	4	2
bò, "trung bình", khoảng 1 kg	2	90-95	4	2
"chín kỹ", khoảng 1 kg	2	95-100	4	2
Thăn lư ng, khoảng 1 kg (phở biển khay)	2	180-190	3	2
Miếng thăn lư ng, "tái", khoảng 1 kg	2	80-85	4	2
lư ng, "vừa", khoảng 1 kg	2	90-95	4	2
"chín kỹ", khoảng 1 kg	2	95-100	4	2
rissoles (giá đỡ trên kệ cấp 4 và khay đa năng trên kệ cấp 1)	3	005 - 4	15-25	9 -

Chức năng, Nhiệt độ, Bộ tăng cơ ớng, Mức kệ, Thời gian nấu, Nhiệt độ lõi, Nư ớng tự động, Nhiệt thông thư ớng, Nhiệt quạt tiết kiệm, Nư ớng toàn phần, - Tắt

¹ Sử dụng giá đỡ và khay đựng đa năng.

² Đầu tiên, hãy áp chảo thịt trên bếp.

³ Làm nóng lò trước khi cho thực phẩm vào.

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

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

⁶ Lắp thanh trượt FlexiClip HFC (nếu có).

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

⁸ Trư ớc tiên, hãy rang với nắp đậy. Sau khi rang trong 100 phút, hãy mở nắp và thêm khoảng 0,5 lít chất lỏng.

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

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

Biểu đồ nấu ăn

Bê

Thức ăn (phụ kiện)	160-170	3	7 [°C]	[phút]	2
Thịt bê hầm, khoảng 1,5 kg (đĩa nư ớng có nắp)	170-180	3	2	5	120-130
Phi lê thịt bê, khoảng 1 kg (phổ biến)	160-170	3	2	khay ⁵	30-60
Phi lê thịt bê, "tái", khoảng 1 kg	180-85	4	2	Phi lê ⁵	50-60
thịt bê, "vừa", khoảng 1 kg	90-95	4	2	Phi lê thịt ⁵	80-90
bê, "chín kỹ", "tái", khoảng 1 kg	95-100	4	2	xấp xỉ 1 kg	Thịt bê, ⁵
thịt bê, "vừa", khoảng 1 kg	80-85	4	2	90-95	80-90
xấp xỉ 1 kg	Thịt bê, "chín kỹ", khoảng 1 kg	Chức	5	100-130	60-65
Nhiệt độ, Bộ tăng cữ ớng,	2	95-100	4	2	5

Mức kệ, Thời gian nấu, Nhiệt độ lõi, Nư ớng tự động, Nhiệt độ thông thư ớng, Bật, - Tắt

¹ Sử dụng giá đỡ và khay đựng đa năng.

² Đầu tiên, hãy áp chảo thịt trên bếp.

³ Làm nóng lò trư ớc khi cho thực phẩm vào.

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

⁵ Lắp thanh trư ợt FlexiClip HFC (nếu có).

⁶ Đầu tiên, đậy nắp khi rang. Sau khi rang trong 90 phút, mở nắp và thêm khoảng 0,5 lit chất lỏng.

⁷ Nếu bạn sử dụng đầu dò thực phẩm, bạn có thể sử dụng nhiệt độ lõi đư ợc hiển thị.

Biểu đồ nấu ăn

Thịt lợn

Thứ ăn (phụ kiện)	160-170	11 [°C]	[phút] [°C]	130-140	6 80-90	80-90
Thịt heo quay/cổ heo quay, khoảng 1 kg (đĩa nư ớng có nắp)	170-180	2 5 130	1406	80-90	180-190	
	2 5 130-150	7,8	80-90	190-200	2 5	
Thịt heo nư ớng giòn, khoảng 2 kg (đĩa nư ớng)	130-150	8 80-90	2 90-100	3 - 2	160-170	
	- 2 5 130-160	9 80-90				
Phi lê thịt lợn, khoảng 350 g			5	70-90	60-75	
Thịt đùi lợn nư ớng, khoảng 1,5 kg (đĩa nư ớng có nắp)						
Thịt đùi, khoảng 1 kg (khay phổ thông)	150-160	2 5 50	607	75-80	2	
Thịt đùi, khoảng 1 kg ¹ Thịt viên, khoảng 1 kg	95-105	3 - 2	5	140-160	75-80	
(khay phổ thông)	170-180	2 5 60	708	80-85	190-	
	200	2 5 70-80	8 80-85	300	4 - 4	
Thịt xông khói ¹¹	220	4 - 3		3-5	-	
Xúc xích ¹			5	8-15	10	

Chức năng, Nhiệt độ, Booster, Mức kệ, Thời gian nấu, Nhiệt độ lõi, Nư ớng tự động, Nhiệt thông thư ờng, Độ ẩm Plus, Nhiệt quạt tiết kiệm, Nư ớng toàn bộ, Bật, - Tắt

¹ Sử dụng giá đỡ và khay đựng đa năng.

² Đầu tiên, hãy áp chảo thịt trên bếp.

³ Làm nóng lò ở nhiệt độ 120 °C trong 15 phút. Giảm nhiệt độ khi bạn cho thực phẩm vào lò.

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

⁵ Lắp thanh trượt FlexiClip HFC (nếu có).

⁶ Đầu tiên, đẩy nắp khi rang. Sau khi rang trong 60 phút, mở nắp và thêm khoảng 0,5 lít chất lỏng.

⁷ Sau giai đoạn làm nóng, xả hơi i nư ớc 3 lần bằng tay trong suốt quá trình nấu.

⁸ Thêm khoảng 0,5 lít chất lỏng vào giữa quá trình rang.

⁹ Trước tiên, hãy rang với nắp đậy. Sau khi rang trong 100 phút, hãy mở nắp và thêm khoảng 0,5 lít chất lỏng.

¹⁰ Lật thức ăn sau khi nấu đư ợc một nửa thời gian.

¹¹ Nếu bạn sử dụng đầu dò thực phẩm, bạn có thể sử dụng nhiệt độ lõi đư ợc hiển thị.

Biểu đồ nấu ăn

Cừu, trò chơi

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

nắp) Chức năng, Nhiệt độ, Bộ tăng cường, Mức kệ, Thời gian nấu, Nhiệt độ lõi, Nhiệt thông thường, Bật, - Tắt

¹ Đầu tiên, hãy áp chảo thịt trên bếp.

² Làm nóng lò trước khi cho thực phẩm vào.

³ Làm nóng lò ở nhiệt độ 120 °C trong 15 phút. Giảm nhiệt độ khi bạn cho thực phẩm vào lò.

⁴ Lắp thanh trượt FlexiClip HFC (nếu có).

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

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

Gia cầm, cá

Thực phẩm (phụ kiện) [°C]					7 [phút]	
Gia cầm, 0,8-1,5 kg (khay phổ thông)	170-180	2	Gà, khoảng 1,2 kg	2	90	
(giá trên khay phổ thông)	180-190	2	2 55-653 85-90			
Gia cầm, khoảng 2 kg (đĩa nư ớng)	180-190	2	190-2	2	100-120	85-90
	200	2	Gia cầm,	2	110-130	85-90
khoảng 4 kg (đĩa nư ớng)	160-170	2	180-190	2	180-200	90-95
				2	180-200	90-95
Cá, 200-300 g (ví dụ cá hồi) (khay phổ thông)	160-170	2	2 25-35	2	75-80	
Cá, 1-1,5 kg (ví dụ cá hồi Úc) (khay phổ thông)	160-170	2	2 35-45	2	75-80	
Phi lê cá trong giấy bạc, 200-300 g (khay đa	200-210	2		2	25-30	75-80

nặng) Chức năng, Nhiệt độ, Booster, Mức kệ, Thời gian nấu, Nhiệt độ lõi, Nư ớng tự động, Nư ớng quạt, Nhiệt thông thư ớng, Moisture Plus, Nhiệt quạt tiết kiệm, Bật, - Tắt

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

² Lắp thanh trư ợt FlexiClip HFC (nếu có).

³ Lật thức ăn sau một nửa thời gian nư ớng.

⁴ Thêm khoảng 0,25 lít chất lỏng khi bắt đầu.

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

⁶ Phun hơi i nư ớc thủ công 1 lần sau 5 phút kể từ khi bắt đầu chư ơ ng trình nấu.

⁷ Nếu bạn sử dụng đầu dò thực phẩm, bạn có thể sử dụng nhiệt độ lõi đư ợc hiển thị.

Dữ liệu kỹ thuật

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

soát mô-đun truyền thông, Miele sử dụng phần mềm độc quyền hoặc của bên thứ ba không đư ợc bao gồm trong các điều khoản cấp phép nguồn mở. Các mục phần mềm/ thành phần phần mềm này đư ợc bảo vệ bởi bản quyền. Quyền bản quyền của Miele và các bên thứ ba phải đư ợc tôn trọng.

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

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

Tầng 4, 141 Đường Camberwell
Hawthorn Đông, VIC 3123

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

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

8 Đồi Cao đẳng
Vịnh Freemans, Auckland 1011

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

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

H 7164 BP, H 7264 BP