

Hướng dẫn vận hành và lắp đặt

lò nướng tốc độ



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.....	6
Chăm sóc môi trường.....	16
Tổng quan.....	17
Kiểm soát.....	18
Cảm biến Bật/Tắt.....	19
Cảm biến tiệm cận.....	19
Điều khiển cảm biến.....	20
Màn hình cảm ứng.....	22
Biểu tượng.....	23
Nguyên lý hoạt động.....	24
Chọn một tùy chọn menu.....	24
Cuộn qua các menu 24.....	
Thoát khỏi menu.....	24
Thay đổi giá trị hoặc cài đặt.....	24
Thay đổi cài đặt trong danh sách 24.....	
Nhập số bằng con lăn.....	24
Nhập số bằng bàn phím số.....	24
Thay đổi cài đặt bằng thanh phân đoạn 24.....	
Nhập chữ cái 25.....	
Hiển thị menu ngữ cảnh.....	25
Di chuyển mục nhập 25.....	
Hiển thị menu thả xuống.....	25
Hiển thị Trợ giúp.....	25
Kích hoạt MobileStart.....	25
Tính năng.....	26
Bảng dữ liệu.....	26
Các mặt hàng được cung cấp.....	26
Phụ kiện được cung cấp và có thể đặt hàng.....	26
Tính năng an toàn.....	29
Bề mặt được xử lý PerfectClean.....	29
Trước khi sử dụng lần đầu tiên.....	30
Mật ong@nhà.....	30
Cài đặt tiêu chuẩn.....	31
Làm nóng lò lần đầu tiên 32.....	
Cài đặt.....	33
Tổng quan về cài đặt.....	33
Mở menu "Cài đặt" 36.....	
Ngôn ngữ.....	36
Thời gian.....	36
Ngày.....	36
Chiếu sáng.....	37
Màn hình bắt đầu.....	37
Hiển thị.....	37

Tập 37	38
Đỡ n vi	38
MW nhanh	38
Bóng ngó	38
<b>Booster</b>	<b>38</b>
Nhiệt độ khuyến nghị	39
Mức công suất khuyến nghị 39	
Quạt làm mát chạy	39
<b>Cảm biến tiệm cận 40</b>	
An toàn	40
Nhận dạng mặt trư ớc đồ nội thất	41
Mặt ong@nhà	41
Thực hiện Quét & Kết nối	42
Điều khiển từ xa 42	
Kích hoạt MobileStart	42
Giám sát tầm nhìn	42
Cập nhật từ xa	43
Phiên bản phần mềm	44
Thông tin pháp lý	44
Chư ơ ng trình trư ờ ng bày	44
Cài đặt mặc định của nhà máy	44
Giữ hoạt động (tổng cộng)	44
Bảo thức + phút ít hơn	45
Sử dụng chức năng Bảo thức	45
Sử dụng chức năng nhắc phút	46
Menu chính và menu phụ	47
Hoạt động của lò vi sóng	49
Nó hoạt động như thế nào.49	
Bộ đồ ăn phù hợp	49
Các thùng chứa phù hợp	50
Container không phù hợp 52	
Kiểm tra sự phù hợp của các món ăn	52
Bìa	53
Hoạt động	54
Thay đổi giá trị và cài đặt cho chư ơ ng trình nấu ăn	54
Thay đổi nhiệt độ và nhiệt độ lõi	55
Thay đổi mức công suất vi sóng	55
Cài đặt thời gian nấu	55
Thay đổi thời gian nấu đã đặt 56	
Xóa thời gian nấu đã đặt 56	
Ngắt chư ơ ng trình nấu ăn trong chức năng Vi sóng 56	
Hủy nấu ăn	56

# Nội dung

---

Làm nóng lò trữ thức.....	56	
Tăng cường.....	57	
Làm nóng trữ thức.....	57	
Chức năng Giòn.....	58	
<b>Thay đổi chức năng 58</b> .....		
Mở nhanh và bóng ngó .....	59	
Chức năng trình tự động .....	60	
Thẻ loại .....	60	
Sử dụng chức năng trình tự động.....	60	<b>60</b>
Ghi chú sử dụng Tìm .....		
kiếm .....	61	
Ứng dụng đặc biệt .....	62	
Rã đông.....	62	
Sấy khô.....	65	
Làm nóng lại.....	66	
Đồ gồm nóng.....	69	
Bột men chứng minh.....	69	
<b>Giữ ấm Nấu ở nhiệt .....</b>		<b>69</b>
<b>độ thấp .....</b>		<b>70</b>
Nấu ăn.....	72	
Đóng chai.....	74	
Thực phẩm đông lạnh/Thực phẩm chế biến sẵn.....	76	
MyMiele .....	77	
Chức năng trình tự thời gian .....	78	
Nữ ống.....	81	
Mẹo làm bánh .....	81	
Ghi chú về biểu đồ nấu ăn 81 .....		
<b>Ghi chú về chức năng của lò nữ ống 81 .....</b>		
Rang .....	83	
Mẹo rang .....	83	
Ghi chú về biểu đồ nấu ăn 83 .....		
<b>Ghi chú về chức năng của lò nữ ống 84 .....</b>		
Đầu dò thực phẩm .....	85	
Nữ ống .....	87	
Mẹo nữ ống.....	87	
Ghi chú về biểu đồ nấu ăn 87 .....		
<b>Ghi chú về chức năng của lò nữ ống 88 .....</b>		
Lò nữ ống quạt .....	89	
Lò nữ ống .....	90	
Vệ sinh và chăm sóc .....	91	
Chất tẩy rửa không phù hợp.....	91	
Loại bỏ vết bẩn thông thường .....	92	
Loại bỏ vết bẩn cứng đầu.....	93	

Hạ thấp thanh nhiệt/nướnng phía trên.....	94
Hướnng dẫn giải quyết vấn đề .....	95
Dịch vụ.....	101
Liên hệ khi có lỗi.....	101
Bảo hành .....	<b>101</b>
Cài đặt.....	102
Kích thước xây dựng 102 .....	
Lắp đặt trong một đơn vị cao hoặc cơ sở.....	102
Nhìn từ bên hông.....	103
Kết nối và thông gió 104 .....	
Lắp đặt lò nướnng Kết nối điện 106 .....	<b>105</b>
Biểu đồ nấu ăn .....	107
Hỗn hợp kem.....	107
Chà xát trong hỗn hợp 108.....	
Bột men.....	109
Bột Quark.....	109
Hỗn hợp bột biển.....	110
Bánh su, bánh phồng, bánh meringue.....	110
Đồ ăn vặt mặn 111 .....	
Thịt bò 112.....	
Thịt bê.....	113
Thịt lợn.....	114
Thịt cừu, thịt thú săn.....	115
Gia cầm, cá.....	116
Dữ liệu kỹ thuật .....	117
Bản quyền và giấy phép cho mô-đun truyền thông.....	117
Bản quyền và giấy phép 118 .....	

## Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

---

Để đơn giản, lò nướng tốc độ sau đây sẽ được gọi là "lò nướng".

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 khách sử dụng trong các môi trường tư nhân tại 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/chung hoặc các cơ sở thương mại trong khách sạn, nhà nghỉ B&B. Lò nướng không phù hợp để sử dụng ngoài trời. Chỉ dùng để nấu,

nướng, quay, nướng, rã đông, đóng chai và hâm nóng thực

phẩm. Không được phép sử dụng bất kỳ mục đích nào khác. Nguy cơ hỏa hoạn do vật liệu dễ cháy.

Nếu các vật dụng dễ cháy được sấy khô trong lò vi sóng, độ ẩm trong các vật dụng sẽ bốc hơi. Điều này có thể khiến vật liệu bị khô và có thể tự bốc cháy.

Không bao giờ sử dụng lò nướng để cất giữ hoặc sấy khô các vật dụng dễ bắt lửa. Lò nướng này không dành cho những người (bao gồm cả trẻ em) có khả năng thể chất, 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.

## Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

---

Khoang lò đư ợc trang bị đèn đặc biệt để ứng phó với các điều kiện cụ thể (ví dụ nhiệt độ, độ ẩm, khả năng chống hóa chất, khả năng chống mài mòn và rung động). Những đèn đặc biệt này chỉ đư ợc sử dụng cho mục đích mà chúng đư ợc thiết kế. Chúng không phù hợp để chiếu sáng phòng. Đèn thay thế chỉ có thể đư ợc lắp bởi kỹ thuật viên đư ợc Miele ủy quyền hoặc bởi Miele.

An toàn với trẻ em

Kích 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 dưới sự giám sát của người 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 thương do bề mặt nóng. Da trẻ em nhạy cảm với nhiệt độ cao hơn nhiều so với người 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 thương do cửa mở. Cửa lò có thể chịu đư ợc trọng lượng tối đa là 8 kg. Trẻ em có thể bị thương khi cửa mở.

Không để trẻ em ngồi trên cửa mở, dựa vào hoặc đu trên cửa. Nếu bạn chạm vào cảm biến , cửa sẽ tự động mở hoàn toàn. Khi làm như vậy, cửa có thể va vào trẻ nhỏ hoặc động vật chẳng hạn.

Nếu bật còi báo động, còi báo động sẽ kêu trên lò nư ớng khi bạn mở cửa từ xa bằng dịch vụ giọng nói. Đảm bảo không có người hoặc vật nào nằm trong phạm vi mở cửa khi mở. Đảm bảo rằng bạn bật còi báo động.

## Cảnh báo và hư ớng dẫn an toàn

---

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 một ngư ời có trình độ và năng lực phù hợp. Việc bảo trì và sửa chữa chỉ đư ợc thực hiện bởi một kỹ thuật viên đư ợc Miele ủy quyền. Việc lò nư ớng bị hỏng có thể gây

nguy hiểm cho sự an toàn của bạn. Kiểm tra lò nư ớng để tìm các dấu hiệu hư hỏng có thể nhìn thấy đư ợc. Không sử dụng lò nư ớng bị hỏng. 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 các hệ thống độc lập, năng lượng mặt trời và/hoặc pin.

Các biện pháp bảo vệ đư ợc cung cấp trong quá trình lắp đặt và trong sản phẩm Miele này cũng phải đư ợc 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 đư ợc thay thế bằng các biện pháp tự động đư ợc trong

quá trình lắp đặt. Vận hành lò nư ớng bị hỏng có thể dẫn đến rò rỉ vi sóng và gây nguy hiểm cho ngư ời dùng. Không sử dụng lò nư ớng nếu: - cửa bị

cong vênh. - bản lề cửa bị

lỏng. - có lỗ hoặc vết nứt nhìn thấy

đư ợc trên vỏ, cửa hoặc thành khoang lò. 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. Điều cần thiết là yêu cầu an toàn cơ bản này phải có và đư ợc kiểm tra thường xuyên. Nếu có nghi ngờ, nên nhờ 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 nư ớng phải khớp với nguồn điện chính để tránh nguy cơ làm hỏng lò nư ớng. So sánh thông tin này trước

khi kết nối thiết bị với nguồn điện chính. Nếu có bất kỳ nghi ngờ nào, hãy tham khảo ý kiến của thợ điện có trình độ. Bộ chuyển đổi nhiều ổ cắm và dây nối dài không đảm bảo độ an toàn cần thiết cho thiết bị. Không sử dụng chúng để kết nối lò nư ớng với nguồn điện chính. Vì lý do an toàn, lò nư ớng chỉ có thể đư ợc sử dụng khi đã đư ợc lắp đặt hoàn chỉnh.



## Cảnh báo và hư ớng dẫn an toàn

---

Không đợc lắp đặt và vận hành lò nư ớng này trong các cơ sở di động (ví dụ như trên tàu). Nguy cơ

bị thur ớng do điện giật. Bất kỳ tiếp xúc nào với các kết nối đang hoạt động hoặc can thiệp vào các thành phần điện hoặc cơ khí của lò nư ớng đều sẽ gây nguy hiểm cho sự an toàn của bạn và có thể dẫn đến trục trặc của thiết bị.

Không đợc mở vỏ lò trong bất kỳ trư ớng hợp nào. Bảo hành của nhà sản xuất sẽ không còn hiệu lực nếu thiết bị không đợc sửa chữa bởi kỹ thuật viên dịch vụ đợc Miele phê duyệt. Miele chỉ có thể đảm bảo an toàn cho thiết

bị khi sử dụng các phụ tùng thay thế chính hãng của Miele. Các bộ phận bị lỗi chỉ đợc thay thế bằng các phụ tùng thay thế chính hãng. Nếu lò đợc giao mà không có cáp kết nối nguồn điện, một ngư ời có

trình độ và năng lực phù hợp phải lắp đặt một loại cáp đặc biệt (xem phần "Lắp đặt - Kết nối điện"). Nếu cáp kết nối nguồn điện bị hỏng, một ngư ời có trình độ và năng lực phù hợp phải thay thế bằng một loại cáp kết nối đặc biệt

để tránh nguy hiểm (xem phần "Lắp đặt - Kết nối điện"). Trong quá trình lắp đặt, bảo trì và sửa chữa, lò phải đợc ngắt hoàn toàn khỏi nguồn điện chính. 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 dây cáp kết nối nguồn.

Lò nư ớng cần có đủ nguồn cung cấp khí mát để hoạt động hiệu quả. Đảm bảo rằng nguồn cung cấp khí mát không bị cản trở theo bất kỳ cách nào (ví dụ như do các dải cách nhiệt đợc lắp trong bộ phận vỏ).

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

đợc lắp phía sau mặt trư ớc của đồ nội thất (ví dụ như cửa), không đợc 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.

## Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

---

### Sử dụng đúng cách

Nguy cơ bị thương do bề mặt nóng. Lò nướng 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 cho thực phẩm vào lò hoặc lấy thực phẩm 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 dụng để 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 dập lửa dầu hoặc mỡ bằng nước. Tắt lò và dập lửa bằng cách đóng cửa.

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. Xin lưu ý rằng thời gian khi sử dụng năng lượng vi sóng thường ngắn hơn đáng kể khi nấu, hâm nóng và rã đông so với khi sử dụng các chức năng

không có năng lượng vi sóng. Thời gian nấu quá dài có thể khiến thực phẩm bị khô và cháy, thậm chí có thể gây ra hỏa hoạn.

Không vượt quá thời gian nướng được khuyến nghị khi sử dụng chức năng

Nướng. Không sử dụng chức năng Vi sóng để sấy hoa hoặc thảo mộc hoặc để làm giòn bánh mì hoặc ổ bánh mì. Không bao giờ sử dụng chức năng Nướng để sấy hoa, thảo mộc hoặc tư nguyên tự. Sử dụng chức năng Quạt Plus hoặc Nhiệt thông thường 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 thực phẩm, sự ăn mòn do độ ẩm không khí cao và ngưng

tụ có thể xảy ra trong lò. Điều này cũng có thể gây hư hỏng cho bảng điều khiển, mặt bàn bếp và đồ nội thất nhà bếp xung quanh. Giữ lò bật và chọn nhiệt độ thấp nhất có sẵn cho chức năng đã chọn. Sau đó, quạt làm mát sẽ tiếp tục chạy và tản hơi ẩm.

## Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

---

Thực phẩm được lưu trữ trong ngăn lò hoặc để trong đó để giữ ấm có thể bị khô và độ ẩm thoát ra có thể dẫn đến hư hỏng do ăn mòn trong lò. Luôn đậy thực phẩm để trong lò để giữ ấm. Nhiệt tích tụ có thể gây hư hỏng cho lò.

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

Nếu bạn muốn đặt đồ gốm trên sàn khoang lò trong khi nấu, hoặc đặt đồ gốm 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 trên sàn khoang lò, hãy đảm bảo rằng bạn không đẩy chúng xung quanh. Nguy cơ bị thương do hơi nước. Đồ chất lỏng lạnh lên bề mặt nóng sẽ tạo ra hơi nước, có thể gây bỏng nghiêm trọng. Sự thay đổi nhiệt độ đột ngột cũng có thể làm hỏng bề mặt nóng. Không bao giờ đổ chất lỏng lạnh trực tiếp lên bề mặt nóng. Lò không thích hợp để vệ sinh hoặc khử trùng đồ dùng. Đồ dùng có thể trở nên cực kỳ nóng. Có nguy cơ bị bỏng khi lấy đồ dùng ra khỏi lò. Điều quan trọng là nhiệt độ trong thực phẩm đang nấu phải được phân bố đều và đủ cao.

Có thể thực hiện điều này bằng cách khuấy hoặc lật thực phẩm và để thực phẩm trong thời gian đủ dài (xem biểu đồ), thời gian này cần được cộng vào thời gian cần thiết để hâm nóng, rã đông hoặc nấu.

Trong thời gian chờ, nhiệt độ được phân bố đều trong thực phẩm. Khi hâm nóng thực phẩm,

và đặc biệt là chất lỏng, bằng chức năng Vi sóng, điểm sôi có thể đạt được mà không tạo ra bọt khí thông thường. Chất lỏng không sôi đều trong suốt quá trình. Sự chậm trễ sôi này có thể khiến chất lỏng sôi trào ra ngoài một cách bùng nổ. Hãy cẩn thận khi lấy hộp đựng ra khỏi lò, vì chất lỏng nóng có thể gây bỏng nghiêm trọng. Trong một số trường hợp nhất định, áp suất có thể cao đến mức cửa tự động mở.

Khuấy đều chất lỏng trước khi hâm nóng hoặc nấu. Sau khi hâm nóng, đợi ít nhất 20 giây trước khi lấy hộp đựng ra khỏi lò. Ngoài ra, có thể đặt một thanh thủy tinh hoặc vật dụng tự động tự, nếu có, vào hộp đựng trong khi hâm nóng.

## Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

---

Nguy cơ chấn thương do thức ăn nóng. Khi hâm nóng thức ăn, nhiệt được tạo ra trực tiếp trong chính thức ăn. Vì lý do này, đồ gốm sẽ mát hơn thức ăn (trừ khi sử dụng đồ đã chịu nhiệt). Đồ gốm chỉ được làm ấm bằng nhiệt của thức ăn.

Trước khi phục vụ, hãy luôn kiểm tra nhiệt độ của thực phẩm thực tế sau khi lấy ra khỏi lò. Nhiệt độ của hộp đựng không phải là dấu hiệu cho biết nhiệt độ của thực phẩm hoặc chất lỏng trong đó. Điều này đặc biệt quan trọng khi hâm nóng thực phẩm cho trẻ sơ sinh, trẻ em và người già hoặc người ốm yếu. Sau khi hâm nóng thực phẩm, đặc biệt là thực phẩm cho trẻ sơ sinh và trẻ nhỏ, hãy khuấy thức ăn hoặc lắc hộp đựng và kiểm tra xem nhiệt độ không gây nguy cơ cháy nổ. Kiểm tra lại sau khi để nguội. Nguy cơ bị thương do áp suất tăng trong hộp đựng hoặc chai kín. Áp suất có thể tăng lên khi hâm nóng thực phẩm hoặc đồ uống trong hộp

đựng, lọ hoặc chai kín, có thể khiến chúng phát nổ.

Không bao giờ nấu hoặc hâm nóng thức ăn hoặc chất lỏng trong hộp đựng hoặc chai kín. Mở hộp đựng trước. Trong trữ đông hộp bình sữa, nắp vặn và núm vú phải được tháo ra.

Nếu bạn nấu trứng mà không có vỏ,

lòng đỏ có thể nổ do áp suất tạo ra.

Chọn thùng lồng đỏ trứng nhiều lần trước khi nấu để tránh tình trạng

này. Trứng được hâm nóng trong vỏ có thể bị vỡ, ngay cả sau khi đã lấy ra khỏi ngăn lò.

Trứng chỉ có thể được nấu chín trong vỏ của chúng trong một thiết bị luộc trứng được thiết kế đặc biệt. Không hâm nóng trứng luộc chín bằng chức năng

Ví sồng . Thực phẩm có lớp

vỏ dày hoặc vỏ, chẳng hạn như cà chua, xúc xích, khoai tây và cà tím có thể vỡ khi được đun nóng hoặc nấu chín.

Chọn thùng hoặc khía nhiều lần vào lớp vỏ của những loại thực phẩm này để hơi nước thoát ra ngoài.

Không sử dụng nhiệt kế chứa thủy ngân hoặc chất lỏng vì chúng không phù hợp để sử dụng ở nhiệt độ rất cao và rất dễ vỡ.

Chỉ sử dụng đầu dò thực phẩm Miele đi kèm với thiết bị để đo nhiệt độ của thực phẩm. Đệm hoặc miếng đệm chứa hạt anh đào,

gel, v.v., chẳng hạn như loại dùng trong liệu pháp thư giãn, có thể bắt lửa khi đun nóng ngay cả sau khi đã lấy ra khỏi lò.

Không nên hâm nóng chúng trong lò nướng.

## Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

---

Đồ gốm và nắp có tay cầm hoặc núm rỗng có thể tích tụ độ ẩm trong các khoảng rỗng. Khi độ ẩm bốc hơi, áp suất có thể tăng lên và vật phẩm có thể phát nổ. Nếu phần lõm rỗng được thông gió đầy đủ, vật phẩm có thể được sử dụng.

Không sử dụng đồ gốm có núm hoặc tay cầm rỗng khi sử dụng chức năng Vi sóng. Các loại đĩa nhựa không an toàn với

lò vi sóng có thể bị hỏng hoặc làm hỏng lò nếu sử dụng với chức năng Vi sóng và/hoặc các chức năng sử dụng vi sóng.

Không sử dụng bất kỳ hộp đựng hoặc dao kéo nào làm từ hoặc chứa kim loại, giấy bạc, đồ thủy tinh pha lê chì, nhựa nhạy nhiệt, đồ dùng bằng gỗ hoặc dao kéo, kẹp kim loại hoặc dây buộc bằng nhựa hoặc giấy. Không sử dụng bát có vành xay hoặc nồi nhựa chỉ mở một phần nắp giấy bạc (xem "Vận hành lò vi sóng - Hộp đựng phù hợp để sử dụng trong lò vi sóng").

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

Chỉ sử dụng đĩa nhựa phù hợp để sử dụng trong lò nung khi sử dụng các chức năng không sử dụng năng lượng vi sóng. Thực hiện theo hướng dẫn của nhà sản xuất.

Nguy cơ hỏa hoạn do hộp đựng làm

bằng vật liệu dễ cháy. Hộp đựng dùng một lần bằng nhựa phải đáp ứng các yêu cầu được chỉ định cho đồ gốm sứ trong "Hoạt động của lò vi sóng - Hộp đựng phù hợp để sử dụng trong lò vi sóng".

Không để lò nung không có người trông coi khi đun nóng hoặc nấu thức ăn trong hộp đựng dùng một lần làm bằng nhựa, giấy hoặc các vật liệu dễ cháy khác. Túi giữ nhiệt thư ởng chứa

một lớp giấy bạc mỏng phản xạ bức xạ vi sóng. Do đó, giấy bao quanh giấy bạc có thể trở nên quá nóng đến mức bốc cháy.

Không sử dụng bao bì giữ nhiệt, chẳng hạn như túi đựng gà nung, để hâm nóng thực phẩm có chức năng sử dụng năng lượng vi sóng. Nếu sử dụng lò mà không có thực phẩm hoặc xếp thực phẩm không đúng cách khi sử dụng chức năng Vi sóng hoặc các chức năng sử dụng năng lượng vi sóng, lò có thể bị hỏng.

Luôn sử dụng khay thủy tinh có chức năng Vi sóng, ngay cả khi bạn sử dụng nó như một vật đựng các món ăn nhỏ hơn.

Không sử dụng bất kỳ chức năng nào sử dụng năng lượng vi sóng để làm nóng trữ ớc đồ gốm hoặc làm khô thảo mộc. Thay vào đó, hãy sử dụng chức năng Fan Plus hoặc Conventional Heat.

## Cảnh báo và hư ớng dẫn an toàn

---

Việc 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 đợc tải trọng tối đa là 8 kg. Không dựa hoặc ngồi lên cửa mở, hoặc đặt các 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 đợc 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. Hở i nư ớc từ thiết bị vệ sinh bằng hở i nư ớc 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 hở i nư ớc để vệ sinh. Các vết xước trên kính cửa có thể làm vỡ kính. Không sử dụng chất tẩy rửa mài mòn, miếng bọt biển cứng, bàn chải hoặc dụng

cụ kim loại sắc nhọn để vệ sinh kính cửa. Cố gắng tránh để thức ăn có chứa muối bắn vào thành bên trong lò. Nếu điều này xảy ra, hãy lau sạch kỹ để tránh ăn mòn bề mặt thép không gỉ bên trong khoang lò. 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 lò luôn sạch sẽ.

Thiệt hại do sâu bọ gây ra không đợc bảo hành.

## Cảnh báo và hư ớng dẫn an toàn

---

### 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 bộ phận thay thế hoạt động trong tối thiểu 10 năm và tối đa 15 năm sau khi ngừng sản xuất lò nư ớng của bạn. Chỉ sử dụng que thăm thực phẩm Miele đi kèm với thiết

bị. Nếu que thăm bị lỗi, bạn phải thay thế bằng que thăm thực phẩm Miele chính hãng mới.

Nhựa trên que thăm thực phẩm có thể tan chảy ở nhiệt độ rất cao.

Không sử dụng đầu dò thực phẩm khi sử dụng chức năng Nư ớng. Không cất đầu dò thực phẩm trong ngăn lò khi không sử dụng.

# 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.

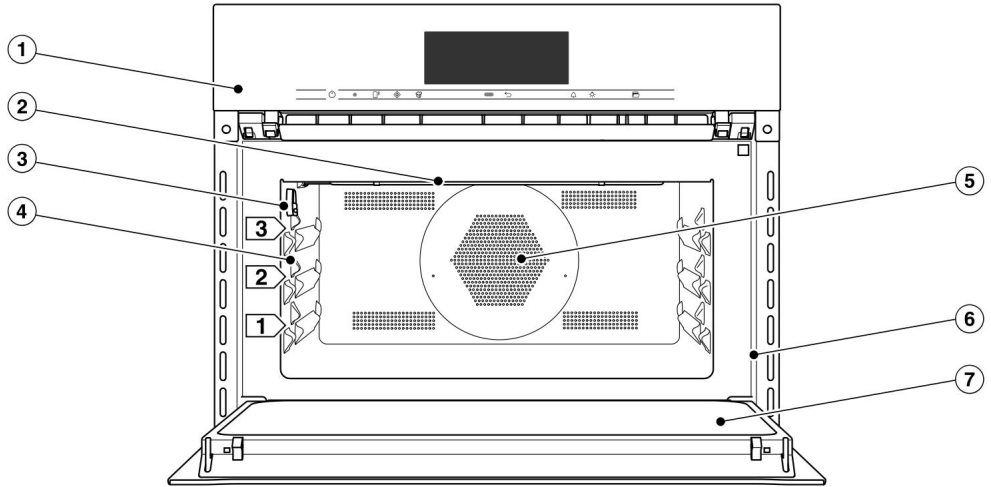


Vui lòng vứt bỏ tại trung tâm thu gom rác thải / tái chế tại địa phương của bạn đối với các thiết bị điện và điện tử. Bạn cũng có trách

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 Thanh nhiệt/nư ớng trên c Ổ

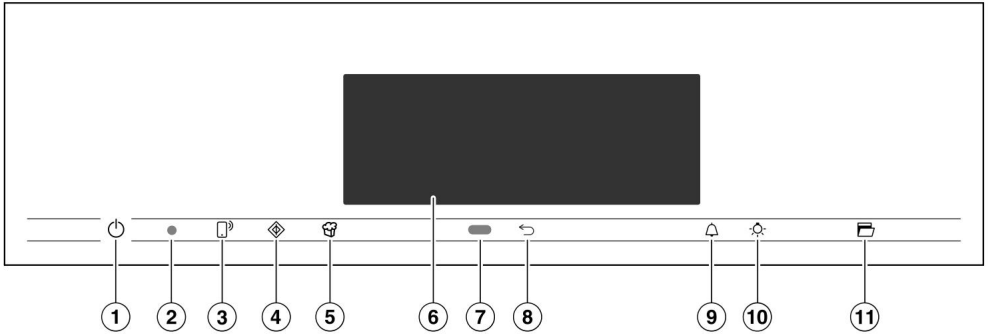
cắm kết nối cho đầu dò thực phẩm d 3 Mức kệ cho

khay thủy tinh và giá đỡ e Cửa vào không khí cho

quạt có thanh gia nhiệt hình vòng phía sau f Khung phía trư ớc có

bảng dữ liệu g Cửa

## Kiểm soát



Cảm biến Bật/Tắt lò

Để bật và tắt lò nư ớng b Giao diện

quang học (chỉ dành

cho kỹ thuật viên dịch vụ Miele) c

cảm biến

Để điều khiển lò nư ớng thông qua thiết bị di động của bạn

d cảm biến

Để bắt đầu chức năng MW nhanh e

cảm biến

Để bắt đầu chức năng Bấp rang f

Màn hình cảm ứng

Để hiển thị thông tin và để vận hành

g Cảm biến tiệm cận

Để bật đèn bên trong lò nư ớng và màn hình hiển thị khi đến gần và tắt tiếng chuông khi phát hiện chuyển động

cảm biến h

Để quay lại một bước

tôi cảm biến

Để cài đặt phút nhắc nhở hoặc báo thức

j cảm biến

Để bật và tắt đèn bên trong lò nư ớng cảm biến k

Để mở cửa

### Cảm biến Bật/Tắt

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

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

### Cảm biến tiệm cận

Cảm biến tiệm cận nằm bên dư ới màn hình cảm ứng, cạnh cảm biến .

Cảm biến tiệm cận phát hiện khi bạn tiến gần đến màn hình cảm ứng, ví dụ như bằng tay hoặc cơ thể.

Nếu bạn đã kích hoạt các cài đặt tư ớng ứng, bạn có thể bật đèn bên trong lò nư ớng, bật lò nư ớng hoặc nhận tiếng chuông báo (xem "Cài đặt - Cảm biến tiệm cận").

## Kiểm soát

### Điều khiển cảm biến

Cảm biến phản ứng với thao tác chạm. Mỗi lần chạm vào cảm biến đều được xác nhận bằng âm báo bàn phím. Âm báo bàn phím này có thể được tắt bằng cách chọn cài đặt Âm lượng | Âm báo bàn phím | Tắt.

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

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>
Sử dụng	<p>cảm biến này để bắt đầu chức năng Quick MW . Quá trình nấu ăn chương trình chạy với mức công suất tối đa (1000 W) và thời gian nấu là 1 phút (xem "MW nhanh"). Chạm vào nút điều khiển cảm biến nhiều lần sẽ tăng thời gian nấu theo từng mức.</p> <p>Chức năng này chỉ có thể sử dụng khi không có chương trình nấu ăn nào khác đang được sử dụng.</p>
	<p>Sử dụng cảm biến này để bắt đầu chức năng Bấp rang . Chương trình nấu ăn chạy với công suất 850 W và thời gian nấu là 2:50 phút (xem "Bấp rang").</p> <p>Chức năng này chỉ có thể sử dụng khi không có chương trình nấu ăn nào khác đang được sử dụng.</p>
Tùy thuộc	<p>vào menu bạn đang sử dụng, thao tác này sẽ đưa bạn trở lại một cấp độ hoặc trở về menu chính.</p>

Cảm biến	Chức năng
	<p>Nếu menu xuất hiện trên màn hình hoặc nếu chương trình nấu ăn đang diễn ra, bạn có thể sử dụng cảm biến này để cài đặt chế độ nhắc phút (ví dụ khi luộc trứng trên bếp) hoặc báo thức (thời gian cụ thể) tại bất kỳ thời điểm nào (xem "Báo thức + nhắc phút").</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>
<p>Sử dụng</p>	<p>cảm biến này để mở cửa tự động. Để đóng cửa, hãy ấn vào khung cửa bằng tay hoặc bằng miếng lót nồi hoặc gắng tay lò nướng phù hợp cho đến khi cửa đóng lại.</p>

## Kiểm soát

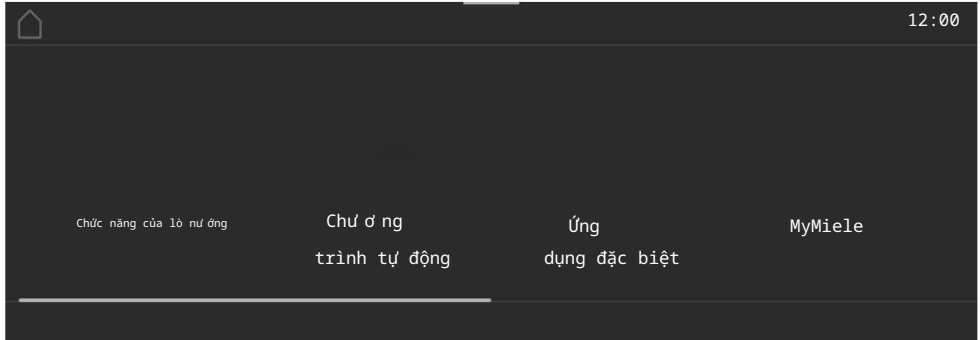
### Màn hình cảm ứng

Bề mặt nhạy cảm của màn hình cảm ứng có thể bị trầy xước do các vật nhọn hoặc sắc nhọn, ví dụ như bút.

Chỉ chạm ngón tay vào màn hình.

Đảm bảo núm ở không thể lọt vào phía sau màn hình cảm ứng.

Màn hình cảm ứng được chia thành nhiều vùng.



Đường dẫn menu xuất hiện ở bên trái của tiêu đề. Các tùy chọn menu riêng lẻ được phân tách bằng một đường thẳng đứng. . chỉ ra rằng có nhiều tùy chọn khả dụng hơn, không hiển thị được vì không có đủ không gian trên màn hình.

Nếu bạn chạm vào tên menu trong tiêu đề, màn hình sẽ chuyển sang menu đó. Để chuyển sang màn hình bắt đầu, chạm vào .

Thời gian trong ngày được hiển thị ở bên phải tiêu đề. Bạn có thể cài đặt thời gian trong ngày bằng cách chạm vào màn hình.

Các ký hiệu bổ sung cũng có thể xuất hiện, ví dụ SuperVision .

Ở đầu tiêu đề có một đường màu cam nơi bạn có thể kéo xuống menu thả xuống. Điều này cho phép bạn bật hoặc tắt cài đặt trong khi đang nấu ăn.

Menu hiện tại và các tùy chọn menu được hiển thị ở giữa. Bạn có thể cuộn sang phải hoặc trái bằng cách vuốt ngón tay qua màn hình sang phải hoặc trái. Chạm vào tùy chọn menu để chọn (xem "Nguyên lý hoạt động").

Các tùy chọn thao tác xuất hiện ở chân trang sẽ khác nhau tùy theo menu được chọn; ví dụ: Hẹn giờ, Lưu hoặc OK.

## Biểu tượng

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

Ý nghĩa biểu tượng	tư ợng
	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.
	Điều này cho biết có nhiều tùy chọn khả dụng hơn nhưng không hiển thị được vì không đủ không gian trên màn hình.
	Bảo thức
	Ít hơn phút
	Một số cài đặt, ví dụ như độ sáng màn hình và âm lượng tín hiệu, được chọn bằng thanh phân đoạn.
	Khóa hệ thống hoặc khóa cảm biến đang bật (xem "Cài đặt - An toàn"). Các nút điều khiển đã bị khóa.
Nhiệt độ lõi khi sử dụng đầu dò thực phẩm	Điều khiển từ xa (chỉ xuất hiện nếu bạn đang ở trong hệ thống Miele@home và đã chọn cài đặt Điều khiển từ xa   Bật ).
SuperVision	(chỉ xuất hiện nếu bạn đang ở trong hệ thống Miele@home và đã chọn cài đặt SuperVision   Màn hình SuperVision   Bật )

## Nguyên lý hoạt động

---

Bạn vận hành lò nư ớng thông qua màn hình cảm ứng bằng cách chạm vào tùy chọn menu mong muốn.

Mỗi khi bạn chạm vào một tùy chọn khả thi, các ký tự liên quan (tử và/hoặc ký hiệu) sẽ sáng lên màu cam.

Các trư ớng để xác nhận bư ớc vận hành đư ợc đánh dấu màu xanh lá cây (ví dụ: OK).

### Chọn một tùy chọn menu

Chạm vào trư ớng hoặc giá trị mong muốn trên màn hình cảm ứng.

Cuộn qua các menu Bạn có thể cuộn sang

trái hoặc phải. Vuốt qua màn

hình. Để thực hiện việc này,

Đặt ngón tay lên màn hình cảm ứng và vuốt theo hư ớng bạn muốn.

Thanh ở phía đư ới cho bạn biết bạn đang ở đâu trong menu hiện tại.

### Thoát khỏi menu

Chạm vào cảm biến hoặc chạm vào biểu tư ợng . trong đư ớng dẫn menu.

Chạm vào biểu tư ợng để chuyển sang màn hình hiển thị trạng thái.

Những mục nhập đư ợc thực hiện trư ớc thời điểm này mà chưa đư ợc xác nhận bằng OK sẽ không đư ợc lưu u.

### Thay đổi giá trị hoặc cài đặt

Thay đổi cài đặt trong danh sách Cài

đặt hiện tại đư ợc tô sáng màu cam.

Chạm vào cài đặt mong muốn.

Cài đặt hiện đã đư ợc lưu u. Thao tác này sẽ đư a bạn trở lại menu trư ớc đó.

Nhập số bằng con lăn Vuốt con lăn lên hoặc xuống cho đến khi giá trị bạn muốn hiển thị ở giữa.

Xác nhận bằng OK.

Số đã thay đổi hiện đã đư ợc lưu u.

Nhập số bằng bàn phím số Chạm vào giá trị ở giữa bàn phím

số.

Bàn phím số sẽ xuất hiện. Chạm vào các số cần thiết.

Ngay sau khi bạn nhập giá trị hợp lệ, OK sẽ chuyển sang màu xanh lá cây.

Sử dụng mũi tên để xóa số đã nhập cuối cùng.

Xác nhận bằng OK.

Số đã thay đổi hiện đã đư ợc lưu u.

Thay đổi cài đặt bằng thanh phân đoạn

Một số thiết lập đư ợc biểu thị bằng thanh có bảy đoạn. Nếu tất cả các đoạn đều sáng, giá trị tối đa sẽ đư ợc chọn.

Nếu không có đoạn nào đư ợc chiếu sáng hoặc chỉ có một đoạn đư ợc chiếu sáng, giá trị tối thiểu sẽ đư ợc chọn hoặc cài đặt sẽ bị tắt hoàn toàn (ví dụ: còi báo). Chạm vào đoạn tư ơ ng

ứng trên thanh đoạn để thay đổi cài đặt. Chọn Bật hoặc Tắt để bật hoặc tắt cài đặt.

Xác nhận lựa chọn của bạn bằng OK.

Cài đặt hiện đã đư ợc lưu u. Thao tác này sẽ đư a bạn trở lại menu trư ớc đó.



## Nguyên lý hoạt động

Nhập chữ cái Các chữ cái

được nhập bằng bàn phím hiển thị. Tốt nhất là chọn những tên ngắn, dễ nhớ.

Chạm vào các chữ cái hoặc ký tự bạn muốn.

Mẹo hữu ích: Bạn có thể thêm ngắt dòng cho tên chương trình dài hơn bằng cách sử dụng ký hiệu .

Chạm vào Lưu.

Tên hiện đã được lưu.

Hiển thị menu ngữ cảnh Trong một số menu, bạn có thể hiển thị menu ngữ cảnh, ví dụ để đổi tên chương trình Ngủ ì dưng hoặc để di chuyển các mục trong MyMiele. Ví dụ, chạm vào một

chương trình Ngủ ì dưng và giữ ngón tay của bạn trên đó cho đến khi menu ngữ cảnh mở ra. Chạm vào màn hình cảm ứng bên

ngoài cửa sổ menu để đóng ngữ cảnh

thực đơn.

Di chuyển mục nhập Bạn

có thể thay đổi thứ tự các chương trình hoặc mục nhập của Ngủ ì dưng trong MyMiele. Ví

dụ, chạm vào một chương trình Ngủ ì dưng và giữ ngón tay trên đó cho đến khi menu ngữ cảnh mở ra.

Chọn Di chuyển.

Giữ ngón tay của bạn trên trục được tô sáng và kéo nó đến vị trí mong muốn.

Hiển thị menu thả xuống Trong chương trình nấu

ăn, bạn có thể chuyển đổi các cài đặt như Tăng cường hoặc Làm nóng trước và chức năng Wi-Fi bật hoặc tắt.

Sử dụng trục màu cam bên dưới tiêu đề để kéo menu thả xuống.

Chọn cài đặt bạn muốn thay đổi.

Các thiết lập đang hoạt động được tô sáng màu cam. Tùy thuộc vào bảng màu đã chọn, các thiết lập không hoạt động được tô sáng màu đen hoặc trắng (xem "Thiết lập - Hiển thị").

Để đóng menu thả xuống, hãy kéo

menu trở lại đầu trang hoặc chạm vào một vùng màn hình nằm bên ngoài cửa sổ menu.

Hiển thị Trợ giúp Trợ

giúp theo ngữ cảnh có sẵn cho một số chức năng nhất định. Trợ giúp xuất hiện ở dòng cuối cùng.

Chạm vào Trợ giúp để hiển thị thông tin trong văn bản và hình ảnh.

Chạm vào Đóng để quay lại mục trước đó thực đơn.

Kích hoạt MobileStart Chọn cảm

biến để kích hoạt MobileStart.

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

Việc vận hành lò nung 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.

## 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

- Vận hành và lắp đặt
  - hướng dẫn sử dụng chức năng lò nư ớng và lò vi sóng
- Một cuốn sách dạy nấu ăn với các công thức nấu ăn cho Chương trình tự động và các chức năng khác
- Đầu dò thực phẩm
- Ngươi mở đầu
- Vít để cố định lò vào thân lò
- Các loại phụ kiện khác nhau

### Phụ kiện đực cung cấp và có thể đặt hàng

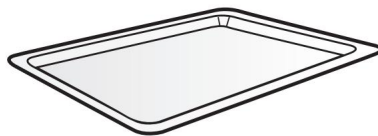
Lò nư ớng này đực trang bị hai khay thủy tinh, một giá đỡ và một que thăm thực phẩm.

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.

### Khay thủy tinh



Khay thủy tinh phù hợp để sử dụng với mọi chức năng nấu nư ớng.

Khay thủy tinh có thể bị hỏng do nhiệt độ thay đổi lớn.

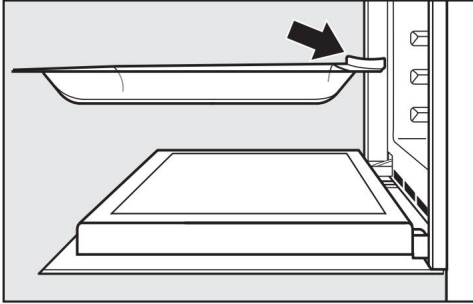
Không đặt khay thủy tinh nóng trên bề mặt lạnh, chẳng hạn như mặt bàn lát gạch hoặc đá granit. Sử dụng tấm lót hoặc giá đỡ nôi phù hợp.

Luôn sử dụng khay thủy tinh có chức năng Vi sóng, ngay cả khi bạn sử dụng nó như một vật đựng các món ăn nhỏ hơn.

Tải trọng tối đa của khay thủy tinh là 8 kg.

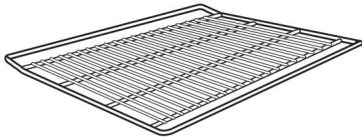
Khay thủy tinh có khóa an toàn chống đổ, ngăn không cho khay bị kéo ra ngoài khi chỉ cần kéo ra một phần.

Khi đẩy khay thủy tinh vào lại, hãy luôn đảm bảo rằng rãnh an toàn nằm ở phía sau lò (xem hình minh họa).



Để tháo khay thủy tinh, hãy nhấc khay lên một chút ở phía trước khi rãnh an toàn kết nối với thành lò.

Giá có các khóa an toàn chống đổ



Giá đỡ không phù hợp để sử dụng với Chức năng vi sóng. Bạn có thể sử dụng giá đỡ cho tất cả các chức năng khác sử dụng hoặc không sử dụng năng lượng vi sóng.

Nguy cơ chấn thương do nóng bề mặt.

Giá đỡ sẽ nóng lên trong quá trình nấu ăn.

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.

Lò nướng và giá nướng có thể bị hỏng do khả năng tạo ra tia lửa.

Không sử dụng giá đỡ cho các chương trình nấu ăn có chức năng Vi sóng.

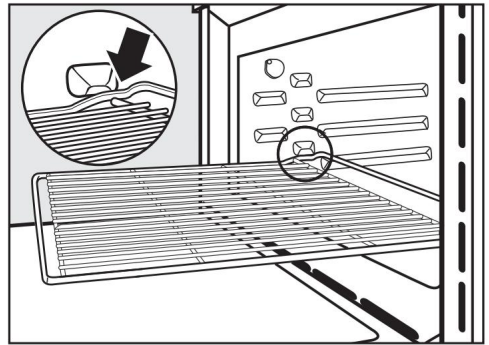
Không đặt giá trên sàn lò nướng. Đặt giá trên một trong các tầng kệ.

Sử dụng giá đỡ Giá

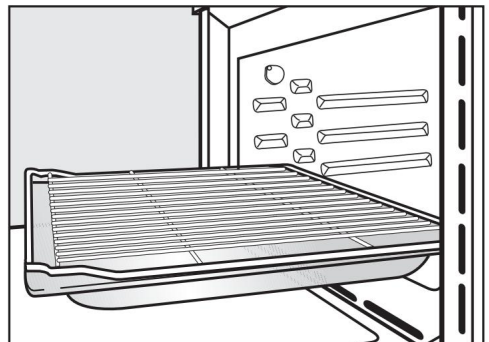
đỡ có các khóa an toàn chống lật, ngăn không cho giá đỡ bị kéo ra ngoài khi chỉ cần kéo ra một phần.

Nếu bạn lắp giá đỡ sai chiều, cơ chế an toàn chống lật sẽ không được đảm bảo.

Khi đẩy giá vào lại, hãy luôn đảm bảo rằng các khóa an toàn nằm ở phía sau lò.



Để tháo giá đỡ, hãy nhấc nó lên hơn ở phía trước khi các khóa an toàn kết nối với các mặt bên của lò vi sóng.



Chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng giá đỡ cùng với khay thủy tinh khi nấu các vật dụng trên giá

## Đặc trưng

có thể nhỏ giọt.

Chỉ trong tủ nướng hợp này các khe an toàn mới phải ở phía trước.

Tải trọng tối đa cho giá đỡ là

8kg.

Khay nướng tròn

Khay nướng tròn có thể bị hư hỏng khi tiếp xúc với lò vi sóng.

Không sử dụng khay nướng tròn có chức năng Vi sóng, Nướng tự động, Nướng + Quạt Plus, Nướng + Nướng hoặc Nướng + Quạt.



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

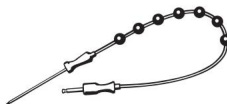


Đá nướng lý tưởng cho các món cần lớp đế nướng kỹ như pizza, bánh quiche, bánh mì, bánh mì cuộn và

đồ ăn nhẹ mặn.

Đá nướng được làm từ đất sét chịu nhiệt và được tráng men. Một mái chèo làm bằng gỗ chừa qua xử lý được cung cấp cùng với đá nướng để đặt thức ăn lên trên và lấy ra. Trước khi nướng, hãy đặt đá nướng lên trên.

Đầu dò thực phẩm



Sử dụng đầu dò thực phẩm cho phép theo dõi nhiệt độ trong quá trình nấu một cách đơn giản và chính xác (xem "Nướng - Đầu dò thực phẩm").

Đĩa nướng HUB Gourmet

Nắp đậy đĩa nướng HBD Gourmet

Đĩa đựng thức ăn và nắp đậy của lò nướng

Gourmet có thể bị hư hỏng khi tiếp xúc với vi sóng. Kim loại phản xạ vi sóng có thể tạo ra tia lửa và vi sóng không bị kim loại hấp thụ.

Chỉ sử dụng đĩa và nắp lò nướng cho các chương trình nấu ăn có chức năng không sử dụng năng lượng vi sóng.

Lắp giá vào kệ cấp độ 1 và đặt đĩa nướng Gourmet lên giá.

Bề mặt của chảo nướng Gourmet được phủ lớp chống dính và phù hợp với bếp từ.

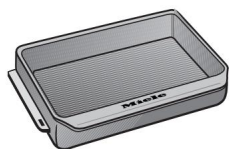
Đĩa đựng thức ăn trong lò nướng Gourmet có nhiều độ sâu khác nhau. Chiều rộng và chiều cao đều giống nhau.

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 62-22



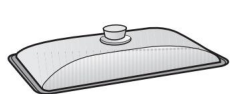
Bài 60-22

Độ sâu: 35 cm\*

TRUNG TÂM 62-35



Bài 60-35



\* Không thể sử dụng đĩa nướng cùng với nắp trong lò nướng có ba tầng kệ vì tổng chiều cao của hai vật dụng này vượt quá chiều cao của khoang lò.

#### Phụ kiện vệ sinh và bảo dưỡng - Bộ mở Bộ

mở có thể

được sử dụng để đòn bẩy mở cửa khi mất điện. Để thực hiện, đẩy bộ mở theo một góc vào khe hở ở mép ngoài của cửa ở phía trên giữa bảng điều khiển và cửa.

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

#### 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: Có thể bắt đầu chức năng không sử dụng năng lượng vi sóng mà không cần chọn thời gian nấu.

Để ngăn chặn việc sử dụng liên tục và tránh

Để tránh nguy cơ hỏa hoạn, lò sẽ tự động tắt sau một khoảng thời gian nhất định sau lần hoạt động cuối cùng tùy thuộc vào chức năng và nhiệt độ đã chọn.

#### Bề mặt được xử lý PerfectClean

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

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

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

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

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

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

Bề mặt được xử lý PerfectClean:

- Ngăn lò nướng
- Giá đỡ
- Khay nướng và chiên không dầu tròn, đục lỗ
- Khay nướng 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 ăn 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](http://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 nung sẽ nóng lên trong quá trình hoạt động.

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

Lò nung 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 chọn Tiếp tục.

Để thiết lập vào thời điểm sau, hãy chọn Bỏ qua. 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 phurơng thức kết nối mong muốn.

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

Cài đặt ngày Cài

đặt ngày, tháng và năm.

Xác nhận bằng OK.

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

Khi lò được 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.

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

Ngăn chặn mùi hôi lan sang các phòng khác.

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

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

Trước khi làm nóng lò, hãy lau bên trong lò bằng khăn ẩm để loại bỏ bụi hoặc các mảnh bao bì có thể tích tụ trong quá trình cất giữ và mở hộp.

Bật lò nướng bằng cảm biến Bật/Tắt .

Menu chính sẽ xuất hiện. Chọn chức

nướng Lò nướng . Chọn Quạt Plus .

Nhiệt độ được 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.

Làm nóng lò nướng rỗng 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 nướng sẽ nóng lên trong quá trình hoạt động. Bạn có thể bị bỏng ở bộ phận làm nóng và bên trong lò nướng.

Để cho bộ phận làm nóng và khoang lò nguội trước khi vệ sinh thủ công.

Vệ sinh khoang lò 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 bề mặt bằng khăn mềm.

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



## Tổng quan về cài đặt

Tùy chọn menu Ngôn ngữ	Cài đặt có sẵn ...   tiếng Đức   tiếng Anh   ... Vị trí
Thời gian	Trưng bày Bật*   Tắt   Làm mờ ban đêm Loại đồng hồ Analogue*   Kỹ thuật số Định dạng đồng hồ 24 giờ*   12 giờ (sáng/chiều) Bộ
Ngày	
Chiếu sáng	TRÊN "Bật" trong 15 giây* Tắt
Màn hình bắt đầu	Menu chính* Chức năng của lò nướng Chương trình tự động Ứng dụng đặc biệt Chương trình ngưng sử dụng MyMiele
Trưng bày	Độ sáng * Bảng màu Sáng   Tối* Chạm nhanh Bật   Tắt*
Âm lượng	Âm báo chuông Âm thanh bàn phím Giải điệu chào mừng Bật*   Tắt

\* Cài đặt gốc

# Cài đặt

Tùy chọn menu	Cài đặt có sẵn
Đơn vị	Cân nặng g*   lb   lb/oz  Nhiệt độ °C*   °F
MW nhanh	Mức công suất  Khoảng thời gian
Bông ngô	Khoảng thời gian
Tăng cường	TRÊN*  TẮT
Nhiệt độ khuyến nghị	
Mức công suất được khuyến nghị	
Quạt làm mát chạy	Kiểm soát thời gian  Kiểm soát nhiệt độ*
Cảm biến tiệm cận	Bật đèn lên  trong quá trình nấu ăn*   Luôn bật   TẮT  Bật thiết bị lên BẬT   TẮT*  Xác nhận cài báo động BẬT*   TẮT
Sự an toàn	Khóa hệ thống BẬT   TẮT*  Khóa cảm biến BẬT   TẮT*
Nhận dạng mặt trước đồ nội thất Bật	TẮT*
Mặt ong@nhà	Kích hoạt  Hủy kích hoạt  Trạng thái kết nối  Thiết lập lại Cài lại  Cài đặt
Điều khiển từ xa	TRÊN*  TẮT

\* Cài đặt gốc

Tùy chọn menu	Cài đặt có sẵn
Giám sát tầm nhìn	Màn hình SuperVision <b>Bật   Tắt*</b> Hiển thị chế độ chờ <b>Bật   Chỉ khi có lỗi*</b> Danh sách thiết bị Hiển thị thiết bị này   Âm báo
Cập nhật từ xa	TRÊN* Tắt
Phiên bản phần mềm	
Thông tin pháp lý	Giấy phép nguồn mở
Chương trình trình bày	Chế độ demo <b>Bật   Tắt*</b>
Cài đặt mặc định của nhà máy	Cài đặt thiết bị Chương trình ngưng dùng MyMiele Mức công suất được khuyến nghị Nhiệt độ khuyến nghị
Giờ hoạt động (tổng cộng)	

\* Cài đặt gốc

# Cài đặt

Mở menu "Cài đặt" Trong menu Cài đặt, bạn có thể cá nhân hóa lò nư ớng của mình bằng cách điều chỉnh các cài đặt mặc định của nhà sản xuất cho phù hợp với yêu cầu của bạn.

Từ menu chính:

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 chur ớng 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 trong menu chính. Thực hiện theo biểu tư ớng 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 | Chạm nhanh | Bật , tất cả các nút điều khiển cảm biến sẽ phản ứng ngay lập tức với thao tác chạm và cảm biến tiệm cận sẽ tự động phát hiện khi bạn đến gần màn hình.

Nếu bạn cũng chọn cài đặt Hiển thị | QuickTouch | Tắt , lò nư ớng phải đư ợc bật trư ợc khi có thể sử dụng.

- Tắt

Màn hình tối để tiết kiệm năng lượng. Bạn phải bật lò nư ớng trư ợc 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.

Kiểu đồng hồ

Thời gian trong ngày có thể đư ợc hiển thị theo định dạng Analog (có mặt đồng hồ) hoặc Digital (h:min).

Với màn hình kỹ thuật số, ngày tháng cũng đư ợc hiển thị.

Định dạng đồng hồ

Thời gian trong ngày có thể đư ợc hiển thị theo định dạng 24 hoặc 12 giờ (24 giờ hoặc 12 giờ (sáng/chiều)).

Bộ

Cài đặt giờ và sau đó là phút.

Mẹo hữu ích: Nếu không có chur ớng trình nấu nào đang diễn ra, hãy chạm vào thời gian ở tiêu đề để thay đổi.

Nếu mất điện, thời gian hiện tại trong ngày sẽ xuất hiện trở lại sau khi có điện trở lại.

Thời gian trong ngày đư ợc lưu trong khoảng 150 giờ.

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

## Ngày

Đặt ngày.

Khi lò nư ớng tắt, ngày sẽ chỉ hiển thị trên màn hình nếu cài đặt Thời gian | Loại đồng hồ | Kỹ thuật số đã đư ợc chọn.

## 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 chươ ớng 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.

## Màn hình bắt đầu

Lò nư ớng đư ợc thiết lập tại nhà máy để menu chính xuất hiện khi lò nư ớng đư ợc bật. Bạn có thể thay đổi thiết lập mặc định này để, ví dụ, các chức năng của lò nư ớng hoặc cài đặt MyMiele xuất hiện trên màn hình (xem "MyMiele").

Màn hình bắt đầu mới này sẽ xuất hiện khi lò nư ớng đư ợc bật lần tiếp theo.

Chọn cảm biến hoặc theo đư ờng dẫn trong tiêu đề để đến menu chính.

## Trư ờng bày

### Độ sáng Đèn

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

-

Độ sáng tối đa -

Độ sáng tối thiểu

### Bảng màu

Chọn giữa tông màu sáng hoặc tối cho màn hình.

### - Sáng

Màn hình có nền sáng với các ký tự tối.

### - Tối

Màn hình có nền tối với các ký tự sáng.

## Chạm nhanh

Chọn cách cảm biến và cảm biến tiệm cận phản ứng khi lò nư ớng tắt:

### - Bật

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

### - Tắt

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

## Âm lưu ợng

### 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.

Nếu bạn muốn mở cửa từ xa bằng dịch vụ giọng nói, hãy đảm bảo không có ai ở khu vực xung quanh cửa khi mở cửa. Đảm bảo rằng bạn bật chuông báo.

Âm lưu ợng của còi báo động đư ợc biểu

thị bằng một thanh đoạn.

-

Âm lưu ợng tối đa

-

Chuông báo đã tắt

# Cài đặt

---

## Ấm bàn phím Âm

Lưu ý của âm thanh phát ra mỗi khi bạn chạm vào cảm biến đũa có biểu thị bằng một thanh phân đoạn.

-

Ấm lưu ý tối đa

-

Ấm thanh bàn phím đã tắt

## Nhạc chào mừng Nhạc

phát ra khi bạn chạm vào cảm biến Bật/Tắt có thể đũa đũa hoặc tắt.

## Đỡ n vị

### Trọng

Lưu ý Đối với các chương trình Tự động, bạn có thể cài đặt trọng lượng của thực phẩm theo gam (g), pound (lb) hoặc pound/ounce (lb/oz).

### Nhiệt độ Bận

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

### MW nhanh

Mức công suất vi sóng tối đa là 1000 W và thời gian nấu tối đa là 1 phút đũa cài đặt sẵn để bắt đầu chức năng vi sóng ngay lập tức.

#### - Mức công suất

Có thể chọn các mức công suất vi sóng sau: 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W hoặc 1000 W.

#### - Khoảng thời gian

Thời gian nấu tối đa có thể cài đặt phụ thuộc vào mức công suất vi sóng đũa chọn:

80-300 W: tối đa 10 phút

450-1000 W: tối đa 5 phút

## Bỏ ngô

Mức công suất vi sóng 850 W và thời gian nấu là 2:50 phút đũa cài đặt sẵn để bạn có thể bắt đầu nấu ngay một túi bỏ ngô bằng vi sóng.

Những cài đặt này phù hợp với hũ đũa dẫn của nhà sản xuất trên hầu hết các túi bỏ ngô vi sóng.

Thời gian nấu tối đa có thể cài đặt là 4 phút.

Mức công suất vi sóng đã đũa cài đặt và không thể thay đổi.

## Tăng cư ờng

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

#### - Bật

Chức năng Booster tự động bật trong giai đoạn làm nóng của chương trình nấu. Thanh nhiệt/nũ đũa trên cùng, thanh nhiệt vòng và quạt gió nóng sẽ làm nóng trước khoang lò đến nhiệt độ mong muốn 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 nũ đũa đã chọn mới đũa sử dụng để làm nóng trước khoang lò nũ đũa.

Bạn cũng có thể sử dụng menu kéo xuống để bật hoặc tắt chức năng Booster cho một chương trình nấu ăn.

Nhiệt độ khuyến nghị Nếu bạn thử ỡng xuyên nấu

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

Sau khi chọn tùy chọn này, danh sách các chức năng của lò nư ỡng sẽ xuất hiện trên màn hình.

Chọn chức năng bạn muốn.

Nhiệt độ đư ợc khuyến nghị sẽ xuất hiện cùng với phạm vi nhiệt độ có thể thay đổi. Thay đổi nhiệt độ đư ợc khuyến nghị.

Xác nhận bằng OK.

Việc thay đổi nhiệt độ khuyến nghị cũng ảnh hưởng đến chức năng tư ợng ứng sử dụng năng lượng vi sóng.

Mức công suất khuyến nghị Nếu bạn thử ỡng xuyên nấu ăn với nhiều mức công suất khác nhau, bạn nên thay đổi mức công suất vi sóng đư ợc khuyến nghị.

Bạn có thể thay đổi mức công suất đư ợc khuyến nghị cho chức năng Vi sóng và các chức năng sử dụng năng lượng vi sóng.

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

- Vi sóng :

80W, 150W, 300W, 450W, 600W,  
850W, 1000W - MW + Nư ỡng

tự động , MW + Quạt

Plus , MW + Grill và MW + Fan

Nư ỡng :

80W, 150W, 300W

Chọn chức năng bạn muốn. Thay đổi

công suất đư ợc đề xuất mức độ.

Xác nhận bằng OK.

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.

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

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

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

# Cài đặt

## Cảm biến tiệm cận Cảm

biến tiệm cận phát hiện khi bạn tiến lại gần màn hình cảm ứng, ví dụ như bằng tay hoặc cơ thể.

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

## Bật đèn - trong quá trình

nấu Ngay khi bạn đến gần màn

hình cảm ứng trong quá trình nấu, đèn bên trong lò sẽ bật sáng.

Đèn chiếu sáng bên trong lò sẽ tự động tắt sau 15 giây.

### - Luôn bật

Ngay khi bạn đến gần màn hình cảm ứng, đèn bên trong lò sẽ bật. Đèn bên trong lò sẽ tự động tắt sau 15 giây.

### - Tắt

Cảm biến tiệm cận không phản hồi khi bạn đến gần màn hình cảm ứng. Chọn cảm biến để bật đèn bên trong lò trong 15 giây.

## Bật thiết bị lên

### - Bật

Nếu thời gian đư ợc hiển thị, lò sẽ bật và menu chính sẽ xuất hiện khi bạn tiến gần đến màn hình cảm ứng.

### - Tắt

Cảm biến tiệm cận không phản hồi khi bạn đến gần màn hình cảm ứng. Bật lò nư ớng bằng cảm biến **Bật/Tắt** .

## Xác nhận còi báo động

-

Ngay khi bạn tiến gần đến màn hình cảm ứng, tiếng chuông sẽ tắt.

- Tắt

Cảm biến tiệm cận không phản hồi khi bạn đến gần màn hình cảm ứng. Tắt còi báo bằng tay.

## Sự an toàn

Khóa hệ thống Khóa

hệ thống ngăn chặn lò nư ớng bị bật nhầm.

Bạn vẫn có thể cài đặt báo thức và nhắc nhở phút cũng như sử dụng chức năng MobileStart khi khóa hệ thống đang hoạt động.

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

- Bật

Khóa hệ thống. Nếu bạn muốn sử dụng lò nư ớng, hãy bật lò và chạm vào biểu tư ợng trong ít nhất 6 giây.

- Tắt

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

## Khóa cảm biến

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

Ngoài cảm biến **Bật/Tắt** , khóa cảm biến đư ợc kích hoạt sẽ ngăn các cảm biến và trư ờng trên màn hình hoạt động vài giây sau khi chư ơ ng trình bắt đầu.



- **Bật**  
khóa cảm biến.  
Chạm vào OK trong ít nhất 6 giây để tắt chức năng 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.

## Nhận dạng mặt trư ớc đồ nội thất

- Trên mặt trư ớc của đồ nội thất, chức năng nhận dạng được kích hoạt. Sử dụng cảm biến tiệm cận, lò nư ớng tự động phát hiện xem cửa đồ nội thất đã đóng hay chưa.  
  
Nếu cửa lò đóng, lò sẽ tự động tắt sau một khoảng thời gian nhất định.
- **Tắt**  
chức năng nhận dạng mặt trư ớc của đồ nội thất. Lò nư ớng không phát hiện được cửa đồ nội thất đã đóng hay chưa.

Nếu lắp lò nư ớng phía sau tấm ốp đồ nội thất (ví dụ như cửa ra vào), lò nư ớng, vỏ lò và sàn nhà có thể bị hư hỏng do nhiệt độ và độ ẩm tích tụ phía sau tấm ốp đồ nội thất đóng kín.

Luôn để cửa lò mở khi bạn sử dụng lò nư ớng.

Để cửa lò mở cho đến khi lò nguội hoàn toàn.

## Mật ong@nhà

Lò nư ớng là thiết bị tư ơng thích với Miele@home có chức năng SuperVision.

Lò nư ớng của bạn được trang bị sẵn mô-đun giao tiếp Wi-Fi và phù hợp để giao tiếp không dây.

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

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

# Cài đặt

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 còn có 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.

## Thực hiện quét và kết nối

Quá trình đưa vào vận hành ban đầu đã được thực hiện mà không cần thiết lập Miele@home.

Quét mã QR.

Nếu bạn đã cài đặt ứng dụng Miele và có tài khoản người dùng, bạn sẽ được chuyển trực tiếp đến các bước kết nối mạng.

Nếu bạn chưa cài đặt Ứng dụng Miele, bạn sẽ được chuyển đến Apple App Store® hoặc Google Play Store™.

Cài đặt Ứng dụng Miele và thiết lập tài khoản

người dùng.

Quét lại mã QR.

Ứng dụng Miele sẽ hướng dẫn bạn trong suốt quá trình thiết lập.



## 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 nung từ xa bằng Ứng dụng Miele.

Việc vận hành lò nung 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.

## Giám sát tầm nhìn

Lò nung là thiết bị tự động thích với Miele@home có chức năng SuperVision để giám sát các thiết bị gia dụng khác trong hệ thống Miele@home.

Không thể kích hoạt chức năng SuperVision cho đến khi hệ thống Miele@home được thiết lập.

## Màn hình SuperVision

- Chức năng SuperVision được bật .

Biểu tượng sẽ xuất hiện ở góc trên bên phải của màn hình.

- Tắt

Chức năng SuperVision đã bị tắt.

## Hiển thị chế độ chờ

Chức năng SuperVision cũng khả dụng khi lò ở chế độ chờ. Tuy nhiên, phải bật chức năng hiển thị thời gian trong ngày (Cài đặt | Thời gian | Hiển thị | Bật).

Trên các thiết bị gia dụng đang hoạt động đư ợc đăng nhập vào hệ thống Miele@home luôn đư ợc hiển thị.

- Chỉ hiển thị khi có lỗi  
Chỉ hiển thị lỗi trên các thiết bị gia dụng đang hoạt động.

## Danh sách thiết bị

Tất cả các thiết bị gia dụng đư ợc đăng nhập vào hệ thống Miele@home đều đư ợc hiển thị.

Sau khi bạn đã chọn một thiết bị, bạn có thể truy cập các cài đặt khác: - Hiển thị

thiết bị này

- Chức năng SuperVision của thiết bị này đư ợc bật .
- Tắt  
Chức năng SuperVision cho thiết bị này đã bị tắt. Thiết bị vẫn đư ợc đăng nhập vào hệ thống Miele@home. Lỗi đư ợc hiển thị, ngay cả khi chức năng SuperVision cho thiết bị đã bị tắt.

- Âm báo Bạn có thể chọn bật (Bật) hoặc tắt (Tắt) âm báo cho thiết bị này.

## Cập nhật từ xa

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

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

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

Bật/Tắt RemoteUpdate đư ợc bật theo

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

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

## Chạy RemoteUpdate

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

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

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

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

Quá trình cập nhật có thể mất vài phút.

# Cài đặt

---

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 ỡng 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.

Xác nhận bằng OK.

## Thông tin pháp lý

Bạn có thể tìm thấy tổng quan về các thành

phần Nguồn mở tích hợp trong Giấy phép nguồn mở.

Xác nhận bằng OK.

## Chư ợng trình trư ợng bày

Chức năng này cho phép lò nư ớng đư ợc trư ợng bày tại các phòng trư ợng 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 bật. Thiết bị sẽ không nóng lên.

-

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

- Tắt

Chạm vào OK trong ít nhất 4 giây để hủy kích hoạt chế độ Demo. Bạn có thể sử dụng lò nư ớng như bình thư ờng.

Cài đặt 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.

- Chư ợng trình ngư ời dùng

Tất cả chư ợng trình của ngư ời dùng sẽ bị xóa.

- MyMiele

Tất cả các mục nhập MyMiele sẽ bị xóa.

- Mức công suất khuyến nghị Mức công

suất vì sóng 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 (tổng cộng)

Chọn Giờ hoạt động (tổng cộng) để truy vấn tổng số giờ hoạt động của bạn

lò vi sóng.

Bằng cách sử dụng cảm biến , bạn có thể cài đặt thời gian báo thức tính bằng phút cho bất kỳ hoạt động nào trong bếp, ví dụ như luộc trứng trên bếp hoặc báo thức vào một thời điểm cụ thể.

Có thể cài đặt hai báo thức cùng lúc, thời lượng nhắc nhở là hai phút hoặc báo thức và thời lượng nhắc nhở là một phút.

Sử dụng chức năng Báo thức Có thể sử dụng chức năng báo thức để chỉ định thời gian cụ thể để chuông báo kêu.

Cài đặt báo thức

Nếu cài đặt Hiển thị | QuickTouch | Tắt đư ợc chọn, bạn sẽ cần bật lò nư ớng trư ớc khi cài đặt báo thức. Thời gian báo thức sẽ hiển thị trên màn hình khi lò nư ớng tắt.

Chọn cảm biến . Chọn

Báo động. Đặt

thời gian cho báo động.

Chạm vào Đóng để xác nhận.

Khi lò nư ớng tắt, thời gian báo thức và sẽ xuất hiện thay cho thời gian trong ngày.

Nếu bạn đang nấu ăn cùng lúc hoặc đang ở một menu khác, thời gian báo thức và sẽ xuất hiện ở góc trên bên phải của màn hình.

Đến thời điểm báo thức đã chỉ định, biểu tượng sẽ nhấp nháy trên màn hình bên cạnh thời gian và tiếng chuông sẽ kêu.

Chọn cảm biến hoặc cài đặt báo thức thời gian hiển thị.

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

Thay đổi báo thức Chọn

báo thức trên màn hình hoặc chọn cảm biến và báo động mong muốn.

Thời gian báo thức đã đặt sẽ xuất hiện trên màn hình.

Đặt thời gian mới cho báo thức.

Chạm vào Đóng để xác nhận.

Thời gian báo thức đã điều chỉnh sẽ đư ợc lưu u và hiển thị trên màn hình.

Xóa báo thức Chọn

báo thức trên màn hình hoặc chọn cảm biến và báo động mong muốn.

Thời gian báo thức đã đặt sẽ xuất hiện trên màn hình.

Chọn Xóa.

Chạm vào Đóng để xác nhận.

Báo thức sẽ bị xóa.

## Báo thức + phút ít hơn

Sử dụng chức năng nhắc  
phút Chức năng nhắc

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 chức năng 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.

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

Nhắc nhở phút.

Đặt thời gian nhắc nhở phút mà bạn yêu  
cầu.

Chạm vào Đóng để xác nhận.

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

Nếu bạn đang nấu cùng lúc hoặc đang ở một menu  
khác, thời gian nhắc phút và sẽ xuất hiện ở góc  
trên bên phải màn hình.

Khi hết thời gian nhắc phút sẽ nhấp nháy,  
thời gian sẽ bắt đầu đếm ngược và tiếng chuông sẽ  
kêu. Chọn cảm biến hoặc nhắc  
phút cần thiết trên màn hình.

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

Thay đổi thời gian cài đặt cho bộ nhắc phút

Chọn bộ nhắc phút trong  
hiển thị hoặc chọn cảm biến và sau đó chọn  
thời lượng nhắc nhở phút cần thiết.

Thời gian nhắc nhở phút được chọn  
xuất hiện.

Đặt thời lượng nhắc nhở phút mới.

Chạm vào Đóng để xác nhận.

Thời lượng nhắc nhở phút đã thay đổi hiện được  
lưu và sẽ đếm ngược theo phút. Thời lượng  
nhắc nhở phút dư 10 phút sẽ đếm ngược theo giây.

Hủy bỏ nhắc nhở phút

Chọn bộ nhắc phút trong  
hiển thị hoặc chọn cảm biến và sau đó chọn  
thời lượng nhắc nhở phút cần thiết.

Thời gian nhắc nhở phút được chọn  
xuất hiện.

Chọn Xóa.

Chạm vào Đóng để xác nhận.

Ngờ òi giám sát phút hiện đã bị hủy bỏ.

## Menu chính và menu phụ

Thực đơn	Giá trị được đề xuất	Phạm vi
Chức năng của lò nướng		
Fan Plus	160 °C	30-250 °C
Nhiệt thông thường	180 °C	30-250 °C
Lò vi sóng	1000W 80-1000W	
MW kết hợp	300W 80-300W	
MW + Fan Plus	160 °C	30-220 °C
MW + Quạt tản nhiệt	200 °C	100-200 °C
MW + Nướng	3	1-3
MW + Tự động rang	160 °C	100-200 °C
Nướng chuyên sâu	170 °C	50-220 °C
Tự động rang	160 °C	100-230 °C
Nhiệt độ dư ới	190 °C	100-200 °C
Lò nướng	3	1-3
Lò nướng quạt	200 °C	100-220 °C
Quạt sưởi sinh thái	190 °C	100-230 °C
Chương trình tự động		

## Menu chính và menu phụ

Thực đơn	Giá trị được đề xuất	Phạm vi
<b>Ứng dụng đặc biệt</b>		
Rã đông	-	-
Sấy khô	60 °C	30-70 °C
Làm nóng lại	-	-
Đồ gốm nóng	80 °C	50-100 °C
Chứng minh bột men	35 °C	30-50 °C
Nấu ăn ở nhiệt độ thấp	90 °C	80-120 °C
Giữ ấm	75 °C	60-90 °C
MyMiele		
Chương trình ngưng đời dùng		
Cài đặt		



Nó hoạt động như thế nào

Lò nướng có chứa một magnetron chuyển đổi năng lượng điện thành sóng điện từ (vi sóng).

Các luồng vi sóng này được phân bố đều khắp khoang lò và phản xạ từ thành lò bằng kim loại.

Sóng vi ba xuyên qua thực phẩm từ mọi phía. Thực phẩm bao gồm nhiều phân tử. Khi tiếp xúc với năng lượng vi sóng, các phân tử này (đặc biệt là các phân tử nước) bắt đầu dao động. Điều này làm nóng thực phẩm từ bên ngoài vào bên trong. Thực phẩm chứa càng nhiều nước thì càng nhanh nóng hoặc chín.

Ưu điểm của lò vi sóng - Thực phẩm thường có

thể được nấu chín bằng ít hoặc không cần chất lỏng hoặc dầu ăn.

- Thời gian nấu đông, hâm nóng hay nấu nước sôi ngắn hơn so với bếp nấu hay lò nướng.
- Vitamin, khoáng chất, màu sắc tự nhiên và hương vị của thực phẩm thường được giữ lại.

Nếu sử dụng lò mà không có thực phẩm hoặc xếp thực phẩm không đúng cách khi sử dụng chức năng Vi sóng hoặc các chức năng sử dụng năng lượng vi sóng, lò có thể bị hỏng.

Luôn sử dụng khay thủy tinh có chức năng Vi sóng, ngay cả khi bạn sử dụng nó như một vật đựng cho những món ăn nhỏ hơn.

Đồ gốm sứ phù hợp

Để vi sóng có thể tiếp cận thực phẩm, chúng phải có khả năng xuyên qua đồ gốm sứ đang sử dụng. Vi sóng có thể xuyên qua đồ sứ, thủy tinh, bia cứng và nhựa, nhưng không xuyên qua kim loại. Do đó, không sử dụng hộp đựng bằng kim loại hoặc đồ gốm sứ có chứa kim loại. Kim loại phản xạ vi sóng có thể tạo ra tia lửa và vi sóng không bị kim loại hấp thụ. Nguy cơ bị thương do áp suất tăng trong hộp đựng hoặc chai lọ kín.

Áp suất có thể tăng lên khi hâm nóng thức ăn hoặc đồ uống trong hộp, lọ hoặc chai kín, có thể khiến chúng phát nổ.

Không bao giờ nấu hoặc hâm nóng thức ăn trần hoặc lỏng trong hộp đựng hoặc chai đậy kín.

Mở hộp đựng trước. Đối với bình sữa, nắp vận và núm vú phải được tháo ra.

Nguy cơ hỏa hoạn do sử dụng đồ đựng không phù hợp cho các chức năng sử dụng năng lượng vi sóng.

Những món ăn không an toàn khi sử dụng ở chế độ lò vi sóng có thể bị hư hỏng hoặc gây hư hỏng cho lò.

Chỉ sử dụng đồ đựng an toàn cho lò vi sóng cho các chức năng sử dụng lò vi sóng quyền lực.

Chất liệu và hình dạng của vật đựng ảnh hưởng đến kết quả và thời gian nấu nướng. Nhiệt độ phân bố đều hơn trong các hộp đựng phẳng hình tròn và hình bầu dục so với hộp đựng hình chữ nhật, mang lại kết quả tốt hơn.

## Hoạt động của lò vi sóng

### Các thùng chứa phù hợp

Nguy cơ cháy do vật liệu dễ cháy.

Các hộp đựng dùng một lần làm bằng nhựa, giấy hoặc các vật liệu dễ cháy khác có thể bắt lửa, gây hư hỏng cho lò nướng.

Không được để lò nướng không có người ở trông coi khi hâm nóng hoặc nấu thức ăn trong hộp đựng dùng một lần làm bằng nhựa, giấy hoặc các vật liệu dễ cháy khác.

Bạn có thể sử dụng đồ gốm và vật liệu sau:

- Thủy tinh và gốm chịu nhiệt  
Ngoại lệ: thủy tinh pha lê vì nó chứa chì và có thể nứt.
- Sứ
  - Không có trang trí bằng kim loại  
Trang trí bằng kim loại (ví dụ vành vàng hoặc xanh coban) có thể gây ra tia lửa.
  - Không có núm và tay cầm rỗng. Độ ẩm có thể tích tụ trong núm và tay cầm rỗng. Khi độ ẩm bốc hơi, áp suất có thể tăng lên và vật phẩm có thể phát nổ.

- Đồ gốm không sơn và đồ gốm có sơn lót men

Nguy cơ bị thương do đồ dùng bằng sứ nóng.

Đồ gốm có thể rất nóng và có thể nứt.

Đeo găng tay khi sử dụng đồ gốm.

- Hộp nhựa và hộp nhựa dùng một lần có

Chức năng vi sóng

Mẹo hữu ích: Để bảo vệ môi trường, hãy tránh sử dụng các hộp đựng dùng một lần.

Nhựa phải chịu được nhiệt tối thiểu là 110 °C. Nếu không, nhựa có thể tan chảy và hòa vào thực phẩm.

Chỉ sử dụng hộp nhựa có chức năng Vi sóng.

**Không sử dụng hộp nhựa có chức năng MW + Auto Roast, MW + Fan Plus, MW + Grill hoặc MW + Fan Grill.**

- Hộp nhựa an toàn với lò vi sóng Các hộp nhựa chuyên dụng được thiết kế để sử dụng trong lò vi sóng có bán tại các cửa hàng bán lẻ.

- Hộp xốp

Dùng để hâm nóng thức ăn trong thời gian ngắn.

- Túi luộc bằng nhựa Dùng

để nấu và hâm nóng. Nên đục lỗ trước.

Các lỗ này cho phép hơi nước thoát ra. Điều này ngăn ngừa áp suất tích tụ và túi bị vỡ.

Ngoài ra còn có các loại túi đặc biệt để nấu bằng hơi nước không cần phải đục lỗ. Vui lòng làm theo hướng dẫn trên bao bì.

- Túi và ống rang Vui lòng làm theo hướng dẫn của nhà sản xuất.

Nguy cơ cháy do các bộ phận kim loại.

Các bộ phận kim loại như kẹp kim loại hoặc dây buộc bằng nhựa và giấy có dây chạy qua có thể làm nóng vật liệu để cháy cho đến khi chúng cháy.

Không sử dụng kẹp kim loại hoặc dây buộc bằng nhựa và giấy.

Mẹo hữu ích: Hộp kim loại ít phù hợp với các chức năng sử dụng năng lượng vi sóng vì kim loại phản xạ lại vi sóng. Vi sóng chỉ tiếp cận bánh từ phía trên, làm kéo dài thời gian nướng. Nếu bạn sử dụng hộp kim loại, hãy đặt hộp lên khay thủy tinh để nó không chạm vào thành lò. Nếu có tia lửa hình thành, không tái sử dụng hộp cho các chức năng sử dụng năng lượng vi sóng.

- Giá đỡ đi kèm chỉ phù hợp với các chương trình nấu ăn có chức năng MW + Auto Roast , MW + Fan Plus , MW + Grill và MW + Fan Grill , cũng như các chức năng không sử dụng năng lượng vi sóng (đặt trên một mặt phẳng)

- Khuôn nướng kim loại dùng để nướng với chức năng MW + Auto Roast , MW + Fan Plus , MW + Grill và MW + Fan Grill cũng như chức năng không sử dụng lò vi sóng quyền lực

- Khay giấy bạc không nắp dùng để rã đông và hâm nóng thức ăn chế biến sẵn Thực phẩm chỉ được làm nóng từ phía trên. Nếu bạn lấy thực phẩm ra khỏi hộp đựng bằng giấy bạc và chuyển vào đồ đựng phù hợp để sử dụng trong lò vi sóng, nhiệt sẽ được phân bố đều hơn.

Sử dụng khay giấy bạc và giấy bạc có thể gây ra tiếng nổ lách tách và tia lửa.

Do đó, hãy đặt khay giấy bạc lên khay thủy tinh chứ không phải lên giá.

Giấy bạc và khay giấy bạc không được chạm vào thành khoang lò và phải luôn cách thành khoang lò ít nhất 2 cm.

- Xiên thịt hoặc kẹp kim loại Kích thước của miếng thịt phải lớn hơn nhiều so với xiên và kẹp kim loại.

## Hoạt động của lò vi sóng

### Container không phù hợp

Đồ gốm và nắp có tay cầm hoặc núm rỗng có thể tích tụ độ ẩm trong các khoảng rỗng. Khi độ ẩm bốc hơi, áp suất có thể tăng lên và vật phẩm có thể phát nổ. Nếu phần lõm rỗng dư thừa thông gió đầy đủ, vật phẩm có thể được sử dụng.

Không sử dụng đồ gốm có núm hoặc tay cầm rỗng để nấu ăn.

Không sử dụng đồ gốm và vật liệu sau đây:

- Giá kim loại (bao gồm cả giá được cung cấp) giá đỡ) không phù hợp để sử dụng với Chức năng vi sóng
- Thùng chứa bằng kim loại
- Giấy bạc  
Ngoại lệ: để rã đông đều, hâm nóng hoặc nấu các miếng thịt có hình dạng không đều, ví dụ như thịt gia cầm, có thể sử dụng những miếng giấy bạc nhỏ để đẩy các phần mỏng trong vài phút cuối của chương trình - Kẹp kim loại, dây buộc bằng nhựa hoặc giấy có

chứa dây

- Hộp nhựa có nắp nhôm chưa được mở hoàn toàn
- Thủy tinh pha lê
- Đồ dùng ăn uống bằng kim loại trang trí (ví dụ vành vàng, xanh coban)
- Đồ gốm có quai rỗng - Đồ nhựa làm bằng

melamin

Melamine hấp thụ năng lượng vi sóng và trở nên nóng.

Khi mua đồ nhựa, hãy đảm bảo rằng nó phù hợp để sử dụng trong lò vi sóng.

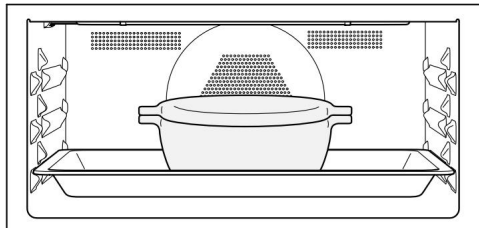
- Đĩa gỗ

Nếu đĩa gỗ được sử dụng trong quá trình nấu. Điều này khiến gỗ bị khô và nứt.

Kiểm tra xem bát đĩa có phù hợp không

Bát đĩa không phù hợp có thể gây ra tia lửa hoặc tiếng nổ lách tách khi lò vi sóng hoạt động. Nếu bạn không chắc chắn liệu đồ đựng bằng thủy tinh, sứ hay đá có phù hợp hay không, hãy thử các món ăn.

Không thể sử dụng thử nghiệm này để kiểm tra xem các vật dụng có núm hoặc tay cầm rỗng có phù hợp để sử dụng hay không.



Đặt bát đĩa rỗng vào giữa khay thủy tinh và đặt khay vào kệ cấp độ 1.

Đóng cửa lại.

Chọn chức năng Vi sóng . Đặt mức công suất

vi sóng cao nhất (1000 W) và thời gian nấu là 30 giây.

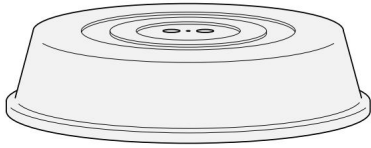
Bắt đầu chương trình.

Quan sát đồ gốm trong suốt thời gian diễn ra chương trình.

Mở cửa ngay lập tức nếu có tia lửa hoặc tiếng nổ lách tách.

Nếu có tia lửa hoặc bạn nghe thấy tiếng nổ lách tách thì đồ gốm đã thử nghiệm không phù hợp để sử dụng trong lò vi sóng.

Che phủ



Mẹo hữu ích: Có thể mua vỏ bọc tại các cửa hàng bán lẻ.

- Nắp đậy giúp ngăn hơi i nư ớc thoát ra ngoài quá nhiều, đặc biệt khi nấu những thực phẩm cần thời gian nấu lâu hơn.
- Giúp tăng tốc quá trình làm nóng thực phẩm.
- Giúp thực phẩm không bị khô.
- Giúp giữ cho bên trong lò sạch sẽ.

Sử dụng nắp thủy tinh hoặc nhựa phù hợp để sử dụng trong lò vi sóng cho các chương trình nấu có chức năng Vi sóng .

Ngoài ra, hãy sử dụng màng bọc thực phẩm phù hợp để sử dụng trong lò vi sóng. Nhiệt có thể khiến màng bọc thực phẩm thông thường bị biến dạng và dính vào thực phẩm.

Nắp đậy phải chịu đư ợc nhiệt độ lên tới 110 °C. Ở nhiệt độ cao hơn (ví dụ như ở chức năng Nư ớng hoặc Quạt Plus ), nhựa có thể bị biến dạng và dính vào thực phẩm.

Chỉ sử dụng nắp đậy cho chức năng Vi sóng .

Nắp không đư ợc tạo thành một lớp niêm phong với vật chứa. Nếu vật chứa có đư ờng kính hẹp, hơi i nư ớc có thể không thoát ra đư ợc. Nắp có thể quá nóng và bắt đầu tan chảy.

Sử dụng vật chứa có đư ờng kính đủ lớn.

Không sử dụng nắp đậy để hâm nóng các loại thực phẩm sau:

- Thực phẩm phủ vụn bánh mì
- Thực phẩm cần có độ giòn, ví dụ như bánh mì nư ớng
- Thực phẩm phải đư ợc hâm nóng bằng MW + Tự động rang , MW + Quạt Plus , MW + Grill hoặc MW + Fan Chức năng nư ớng

## Hoạt động

Nếu bạn đặt thức ăn trực tiếp trên sàn lò khi sử dụng chức năng Vi sóng , lò có thể bị hỏng.

Khi sử dụng chức năng Vi sóng , hãy đặt khay thủy tinh lên kệ mức 1 và luôn đặt vật dụng đồ nấu lên khay thủy tinh.

Bật lò nướng.

Menu chính sẽ xuất hiện. Đặt thực

phẩm vào lò nướng. Chọn chức năng

lò nướng . Chọn chức năng bạn

muốn.

Chức năng này sẽ xuất hiện trên màn hình.

Tùy thuộc vào chức năng, mức công suất

khuyến nghị, nhiệt độ khuyến nghị

và thời gian nấu sẽ hiển thị trên màn hình.

Thay đổi các giá trị khuyến nghị cho chương trình nấu

và cài đặt thời gian nấu nếu cần.

Bạn có thể thay đổi các giá trị được đề xuất sau này bằng cách chọn giá trị hoặc Bộ hẹn giờ có liên quan.

Chạm vào OK để bắt đầu nấu

chương trình cho các chức năng không sử dụng năng lượng vi sóng. Chạm vào

Bắt đầu để bắt đầu nấu

chương trình dành cho các chức năng sử dụng năng lượng vi sóng.

Các giá trị cài đặt sẽ xuất hiện và thời gian nấu sẽ đếm ngược trên màn hình hiển thị cho tất cả các chức năng.

Nếu bạn đã cài đặt nhiệt độ, bạn sẽ thấy nhiệt độ tăng lên. Một tiếng còi sẽ kêu khi nhiệt độ đã chọn đạt đến lần đầu tiên.

Lò nướng sẽ ngừng tạo ra năng lượng vi sóng khi bạn dừng chương trình nấu bằng nút Dừng hoặc mở cửa.

Bạn có thể tiếp tục chương trình bằng cách nhấn Start.

Sau chương trình nấu, chọn Kết thúc hoặc Đóng (tùy thuộc vào chức năng).

Lấy thức ăn ra khỏi lò.

Tắt lò nướng.

Thay đổi giá trị và cài đặt cho chương trình

nấu Tùy thuộc vào chức năng, ngay khi

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

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

- Mức công suất

- Khoảng thời gian

- Kết thúc tại

- Bắt đầu tại

- Tăng cường

- Làm nóng trước

- Chức năng giòn

## Thay đổi nhiệt độ và nhiệt độ lõi

Thông qua Cài đặt | Nhiệt độ khuyến nghị, bạn có thể điều chỉnh vĩnh viễn nhiệt độ khuyến nghị để phù hợp với sở thích nấu ăn của mình.

Nhiệt độ lõi chỉ xuất hiện nếu bạn sử dụng đầu dò thực phẩm (xem “Nữ ống - Đầu dò thực phẩm”).

Chạm vào màn hình hiển thị nhiệt độ.

Thay đổi nhiệt độ và nhiệt độ lõi theo yêu cầu.

Xác nhận bằng OK.

Chương trình nấu ăn sẽ tiếp tục với nhiệt độ mục tiêu mới.

## Thay đổi mức công suất vi sóng

Bạn cũng có thể thiết lập lại vĩnh viễn mức công suất được khuyến nghị để phù hợp với sở thích nấu nướng của mình. Xem Cài đặt | Mức công suất được khuyến nghị.

Chạm vào màn hình hiển thị mức công suất vi sóng.

Thay đổi mức công suất vi sóng.

Chọn Bắt đầu.

Quá trình sẽ khởi động lại với mức công suất vi sóng mới.

## 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 hoặc Bắt đầu, bạn có thể tự động tắt hoặc bật và tắt chương trình nấu.

## - Thời gian

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

## - Kết thúc

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

## - Bắt đầu

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

bằng OK.

## Hoạt động

Thay đổi thời gian nấu đã cài đặt Chọn ,  
thời gian hoặc Bộ hẹn giờ. Chọn thời  
gian mong muốn và thay đổi. Xác nhận bằng OK.

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

Xóa thời gian nấu đã đặt Chọn , thời gian  
hoặc Bộ hẹn giờ. Chọn thời gian bạn muốn.

Chọn Xóa.

Xác nhận bằng OK.

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.

## Ngắt chương trình nấu ăn trong Chức năng vi sóng

Bạn có thể tạm dừng quá trình nấu khi sử dụng  
chức năng Vi sóng và tạm dừng thời gian nấu.

Trong khi thời gian nấu đang đếm ngược, nút Dừng  
sẽ xuất hiện ở góc dưới bên phải màn hình.  
Chọn Dừng.

Quá trình nấu bị gián đoạn và thời gian nấu bị  
tạm dừng.

Bắt đầu được đánh dấu màu xanh lá cây.

Chọn Bắt đầu.

Chương trình nấu sẽ tiếp tục và thời gian nấu  
sẽ tiếp tục đếm ngược.

Hủy nấu Nếu bạn hủy chương  
trình nấu, hệ thống sưởi và đèn của lò sẽ tắt.

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

Hủy chương trình nấu ăn mà không có thời  
gian nấu được thiết lập

Chọn Hoàn tất.

Menu chính sẽ xuất hiện.

Hủy chương trình nấu ăn có thời gian nấu được  
thiết lập

Chọn Hủy.

Hủy quá trình? xuất hiện trên màn hình.

Chọn Có.

Menu chính sẽ xuất hiện.

Làm nóng lò trước Chức năng

Booster được sử dụng để làm nóng nhanh khoang lò  
ở một số chức năng.

Chức năng làm nóng trước có thể được sử dụng với  
bất kỳ chức năng nào (trừ Lò vi sóng) và phải  
được bật riêng cho từng chương trình nấu.

Nếu bạn đã cài đặt thời gian nấu, lò sẽ chỉ bắt  
đầu đếm ngược khi đạt đến nhiệt độ mục tiêu  
và bạn đã đặt thực phẩm vào lò.

Chỉ cần làm nóng lò trước trong một vài trường hợp.

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

cho các chế phẩm và chức năng lò sau:



- Bột bánh mì đen và thịt thăn bò và phi lê với Fan Plus và thông thư ờng Chức năng Heat
- Bánh ngọt và bánh nư ờng có một đoạn ngắn thời gian nấu (khoảng 30 phút hoặc ít hơn n) cũng như các món ăn mỏng manh (ví dụ như miếng bột biển) với chức năng Nhiệt thông thư ờng (không có chức năng Tăng cứ ờng )

Tăng cứ ờng

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 (Cài đặt | Tăng cứ ờng | Bật): - Fan Plus -

Sử ỡi ảm thông

thư ờng

- Nư ờng tự động
  - MW + Fan Plus - MW +
- Nư ờng tự động Nếu bạn

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

Bộ phận làm nóng/nư ờng 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 xốp 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.

Bật hoặc tắt chức năng Booster cho một chư ơng trình nấu ăn Nếu

bạn đã chọn cài đặt Booster | On , bạn có thể tắt chức năng này riêng cho một chư ơng trình nấu ăn.

Mặt khác, bạn cũng có thể bật chức năng riêng biệt cho một chư ơng trình nấu nếu bạn đã chọn cài đặt Booster | Off .

Ví dụ: Bạn đã chọn một chức năng và các cài đặt cần thiết như nhiệt độ.

Bạn muốn tắt chức năng Booster cho chư ơng trình nấu ăn này.

Kéo xuống menu thả xuống.

Booster đư ợc đánh dấu màu cam.

Chọn Booster.

Tùy thuộc vào bảng màu, Booster đư ợc tô sáng bằng màu đen hoặc trắng.

Đóng menu thả xuống.

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

Làm nóng trư ớc

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

Bạn có thể đặt hầu hết các món ăn vào ngăn lạnh của lò để tận dụng nhiệt sinh ra trong quá trình làm nóng.

Nếu bạn đã cài đặt thời gian nấu, lò sẽ chỉ bắt đầu đếm ngược khi đạt đến nhiệt độ mục tiêu và bạn đã đặt thực phẩm vào lò.

Bắt đầu chư ơng trình nấu ngay lập tức mà không cần trì hoãn thời gian bắt đầu.

Chức năng Làm nóng trư ớc không khả dụng khi vận hành Lò vi sóng cách thức.

## Hoạt động

---

Bật chức năng Làm nóng trước Chức năng Làm nóng trước có thể được sử dụng với bất kỳ chức năng lò nướng nào và phải được bật riêng cho từng chương trình nấu.

Ví dụ: Bạn đã chọn một chức năng và các cài đặt cần thiết như nhiệt độ.

Bạn muốn bật chức năng Làm nóng trước cho chương trình nấu ăn này. Kéo menu thả xuống.

Tùy thuộc vào bảng màu, chức năng Pre-heat sẽ được đánh dấu bằng màu đen hoặc trắng.

Chọn Làm nóng trước.

Làm nóng trước được đánh dấu màu cam.

Đóng menu thả xuống.

Thông báo sau đây được hiển thị cùng với thời gian: Đặt thực phẩm vào lò khi ngăn lò đã ... Các được làm nóng đến nhiệt độ đã cài đặt. Ngay khi được nhắc, hãy

đặt thực phẩm vào ngăn lò.

Xác nhận bằng OK.

Chức năng Crisp (giảm

độ ẩm) là một ý tưởng hay khi nấu các loại thực phẩm có lớp phủ ẩm như bánh quiche, pizza, khay nướng có phủ trái cây tươi hoặc bánh nướng xốp.

Đặc biệt, gia cầm sẽ có lớp da giòn ngon nhờ chức năng này.

Bật chức năng Crisp Chức năng Crisp có thể được sử dụng với bất kỳ chức năng lò nướng nào và phải được bật riêng cho từng chương trình nấu.

Ví dụ: Bạn đã chọn một chức năng và các cài đặt cần thiết như nhiệt độ.

Bạn muốn bật chức năng Crisp cho chương trình nấu ăn này. Kéo menu thả xuống.

Tùy thuộc vào bảng màu, chức năng Crisp sẽ được tô sáng bằng màu đen hoặc trắng.

Chọn chức năng Crisp.

Chức năng Crisp được đánh dấu màu cam. Đóng menu thả xuống.

Chức năng Crisp đã được bật.

Thay đổi chức năng Bạn có thể thay đổi sang chức năng khác trong khi đang nấu.

Chạm vào biểu tượng cho chức năng đã chọn.

Nếu bạn đã đặt thời gian nấu, xác nhận thông báo Hủy quy trình? bằng Có.

Chọn chức năng mới.

Chức năng mới sẽ xuất hiện trên màn hình với các giá trị được đề xuất tương ứng.

Đặt giá trị cho việc nấu ăn chương trình và xác nhận bằng OK.

## MW nhanh và bóng ngô

Những chức năng này chỉ có thể được sử dụng khi không có chương trình nấu ăn nào khác đang được sử dụng.

Luôn sử dụng khay thủy tinh.

MW nhanh Nếu bạn

chọn cảm biến , lò sẽ bắt đầu với mức công suất vi sóng và thời gian nấu đã đặt, ví dụ như để hâm nóng đồ uống.

Mức công suất tối đa được cài đặt sẵn là 1000 W và thời gian tối đa là 1 phút.

Bạn có thể thay đổi mức công suất vi sóng và thời gian nấu. Thời gian nấu tối đa có thể được thiết lập tùy thuộc vào mức công suất vi sóng được chọn (xem "Cài đặt - MW nhanh"). Chọn cảm biến .

Chạm vào cảm biến nhiều lần sẽ làm tăng thời gian nấu theo từng mức.

Thời gian còn lại sẽ hiển thị trên màn hình.

Bạn có thể tạm dừng chương trình nấu bất cứ lúc nào bằng nút Dừng hoặc hủy bằng cách chọn cảm biến .

Khi kết thúc chương trình nấu, chữ Hoàn thành sẽ xuất hiện trên màn hình và tiếng chuông sẽ vang lên.

Chọn Đóng.

Menu chính sẽ xuất hiện.

Bóng ngô Nếu

bạn chọn cảm biến , lò sẽ bắt đầu nấu ở mức công suất vi sóng và thời gian nấu đã được cài đặt.

Mức công suất vi sóng là 850 W và thời gian nấu tối đa là 2:50 phút được cài đặt sẵn. Các cài đặt này phù hợp với hũ ống dẫn của nhà sản xuất trên hầu hết các túi bóng ngô vi sóng.

Thời gian nấu tối đa có thể cài đặt là 4 phút. Mức công suất vi sóng đã được cài đặt và không thể thay đổi (xem "Cài đặt - Bóng ngô").

Chọn cảm biến .

Thời gian còn lại sẽ hiển thị trên màn hình.

Bạn có thể tạm dừng chương trình nấu bất cứ lúc nào bằng nút Dừng hoặc hủy bằng cách chọn cảm biến .

Các hộp đựng dùng một lần làm bằng giấy hoặc các vật liệu dễ cháy khác có thể bắt lửa, gây hư hỏng cho lò vi sóng.

Không được để lò nướng không có người trông coi trong suốt chương trình này và hãy đảm bảo làm theo hũ ống dẫn trên bao bì.

Khi kết thúc chương trình nấu, chữ Hoàn thành sẽ xuất hiện trên màn hình và tiếng chuông sẽ vang lên.

Chọn Đóng.

Menu chính sẽ xuất hiện.

# 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.

Một số chương trình Tự động sẽ nhắc bạn sử dụng đầu dò thực phẩm.

Đọc thông tin trong phần "Rang - Đầu dò thực phẩm".

Nhiệt độ lõi không thể thay đổi đối với các chương trình Tự động.

Mẹo hữu ích: Sử dụng Thông tin để hiển thị thông tin như cách đặt hoặc lật thực phẩm tùy theo chương trình nấu.

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 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.
- Khi sử dụng đầu dò thực phẩm, thời gian nấu sẽ phụ thuộc vào thời điểm đạt được nhiệt độ lõi.
- Nếu đến cuối Tự động lập trình thực phẩm chưa chín đủ, hãy chọn Tiếp tục nấu hoặc Tiếp tục nướng. Sau đó, chế độ làm nóng thông thường sẽ được sử dụng trong 3 phút để tiếp tục nấu hoặc nướng thực phẩm.

## Tìm kiếm

(Tùy theo ngôn ngữ)

Trong mục Chương trình tự động, bạn có thể tìm kiếm theo tên danh mục và chương trình tự động.

Có một chức năng tìm kiếm toàn văn bản cũng có thể được sử dụng để tìm kiếm từng phần của từ.

Từ menu chính:

Chọn chương trình Tự động .

Danh sách danh mục sẽ xuất hiện trên màn hình.

Chọn Tìm kiếm.

Sử dụng bàn phím để nhập văn bản tìm kiếm, ví dụ "Bánh mì".

Số lượt truy cập sẽ được hiển thị ở chân trang.

Nếu không tìm thấy kết quả phù hợp hoặc nếu có hơn 40 kết quả phù hợp, trợ ngữ kết quả sẽ bị vô hiệu hóa và bạn sẽ cần phải thay đổi văn bản tìm kiếm.

Chọn XX lần truy cập.

Các danh mục và chương trình tự động được tìm thấy sau đó sẽ xuất hiện.

Chọn Tự động mong muốn chương trình, hoặc danh mục và sau đó là chương trình Tự động.

Chương trình Tự động sẽ bắt đầu. Thực

hiện theo hướng dẫn trên màn hình.

## Ứng dụng đặc biệt

---

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

- Rã đông
- Sấy khô
- Làm nóng lại
- Làm nóng đồ gốm
- Ủ bột men - Nấu ở nhiệt độ thấp - Giữ ấm - Nấu ăn - Đóng chai
- Thực phẩm đông lạnh/
- Bữa ăn chế biến sẵn

## Rã đông

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

dụng một trong các chức năng và ứng dụng đặc biệt sau: - Ứng dụng đặc biệt

| Rã đông

Chọn loại thực phẩm và trọng lượng.

- Chức năng lò nướng | Lò vi sóng  
Cài đặt mức công suất vi sóng và thời gian rã đông.

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

- Đặt thực phẩm cần rã đông vào khay thủy tinh, không cần đóng gói.
- Để rã đông gia cầm, hãy sử dụng khay thủy tinh có đặt giá lên trên.  
Bằng cách này, thực phẩm đông lạnh sẽ không nằm trong chất lỏng đã rã đông.
- Thịt và gia cầm cần được chế biến đầy đủ rã đông trước khi nấu. Ngưng 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.

## Ứng dụng đặc biệt

Sử dụng ứng dụng Defrost Special Chương trình này được phát triển để rã đông thực phẩm đông lạnh một cách nhẹ nhàng.

Chỉ sử dụng hộp đựng chịu nhiệt có thể dùng được trong lò vi sóng.

Chọn Ứng dụng đặc biệt . Chọn Rã đông.

Một danh sách sẽ xuất

hiện. Chọn loại thực phẩm.

Nhập trọng lượng của thực phẩm.

Bạn có thể bắt đầu quá trình rã đông ngay lập tức hoặc trì hoãn quá trình bắt đầu và hiển thị từng thao tác và giai đoạn nấu.

Thực hiện theo hướng dẫn trên màn hình.

Mẹo hữu ích -

Sử dụng Thông tin để hiển thị thông tin như thời điểm lật thực phẩm đông lạnh tùy thuộc vào chương trình nấu.

- Nếu thực phẩm đông lạnh không được rã đông đúng cách vào cuối quá trình rã đông, hãy chọn Tiếp tục giữ ấm. Thực phẩm đông lạnh sẽ tiếp tục được làm nóng trong 3 phút.
- Sau khi quá trình rã đông kết thúc, chọn Lưu để lưu cài đặt cho loại và trọng lượng đã chọn dự định chương trình Ngủ đông (xem "Chương trình Ngủ đông").

Sử dụng chức năng Vi sóng Thay vì ứng dụng

Đặc biệt, bạn có thể sử dụng chức năng Vi sóng để rã đông. Đặt mức công suất vi sóng và thời gian rã đông.

Thời gian cần thiết phụ thuộc vào bản chất của thực phẩm, nhiệt độ ban đầu và lượng thực phẩm cần nấu. Lưu ý thời gian chờ.

Chỉ sử dụng hộp đựng chịu nhiệt có thể dùng được trong lò vi sóng.

Chọn chức năng Lò nướng . Chọn

Lò vi sóng . Tùy thuộc vào

loại thực phẩm, hãy đặt mức công suất vi sóng và thời gian rã đông được chỉ định trong biểu đồ.

Bạn thường được khuyến nghị chọn thời lượng ở giữa.

Đặt thức ăn vào khay thủy tinh ở kệ số 1 trong lò.

## Ứng dụng đặc biệt

Rã đông bằng chức năng vi sóng

Thực phẩm cần rã đông	Số lượng	[TRONG]	[phút]	1 [phút]
Bơ	250g	80	8-10	5-10
Sữa	1000ml 450	12-16	10-15	
Bánh cát (3 lát)	Xấp xỉ. Khoảng	150	4-6	5-10
Bánh trái cây (3 miếng)	300 g Khoảng	150	6-8	10-15
Bánh bơ (3 lát)	300 g Khoảng	150	6-8	5-10
Bánh kem (3 miếng)	300 g Khoảng	80	4- 4:30	5-10
Bánh men, bánh phồng (3 cái)	300 g 300g	150	6-8	5-10

Mức công suất vi sóng, Thời gian rã đông, Thời gian chờ

<sup>1</sup> Để thực phẩm ở nhiệt độ phòng. Điều này cho phép nhiệt độ lan tỏa đều khắp đồ ăn.



## Ứng dụng đặc biệt

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 tróc khi sấy khô.

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

khô đều thành một lớp theo kích thước trên giá hoặc khay thủy tinh. Sấy tối đa 2 tầng cùng một lúc.

Đặt thực phẩm cần sấy khô ở các kệ số 1+2.

Nếu bạn sử dụng cả giá và khay thủy tinh, hãy chèn khay thủy tinh vào bên dưới giá.

Chọn Ứng dụng đặc biệt . Chọn Sấy

khô. Thay đổi

hiệu suất khuyến nghị nếu cần thiết, sau đó cài đặt thời gian sấy khô.

Thực hiện theo hướng dẫn trên màn hình.

Lật thực phẩm để sấy trên khay thủy tinh theo các khoảng thời gian đều đặn.

Thời gian sấy khô sẽ lâu hơn đối với thực phẩm nguyên vẹn 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		

Ứng dụng/Chức năng đặc biệt,  
Nhiệt độ, Thời gian  
sấy, Sấy Ứng dụng đặc biệt,  
Chức năng nhiệt thông thư ờng

\*Chỉ sấy khô thảo mộc trên khay thủy tinh ở tầng 2 và sử dụng chức năng Nhiệt thông thư ờng vì quạt sẽ đư ợc bật trong ứng dụng sấy khô đặc biệt.

Giảm nhiệt độ nếu bắt đầu hình thành ngưng tụ trong

Lò vi sóng.

Loại bỏ thức ăn khô

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.

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. Nư ớc ếp không đư ợc chảy ra khi cắt.

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

## Ứng dụng đặc biệt

Làm nóng lại

Điều quan trọng là phải tuân thủ "Cảnh báo và hướng dẫn an toàn - Sử dụng đúng cách".

Nguy cơ chấn thương do thức ăn nóng.

Nếu thức ăn cho trẻ sơ sinh và trẻ em được đun nóng ở nhiệt độ quá cao, trẻ có thể bị bỏng.

Chỉ hâm nóng thức ăn cho trẻ sơ sinh và trẻ em trong 30-60 giây ở mức công suất 450 W. Có thể sử dụng đầu dò thức ăn để theo dõi nhiệt độ khi hâm nóng.

Sau khi hâm nóng thức ăn, đặc biệt là thức ăn cho trẻ sơ sinh và trẻ nhỏ, hãy khuấy thức ăn hoặc lắc hộp đựng và nếm thử thức ăn để trẻ không bị bỏng.

Nguy cơ thương tích do áp suất tăng cao trong các hộp đựng hoặc chai kín.

Áp suất có thể tăng lên khi hâm nóng thức ăn hoặc đồ uống trong hộp, lọ hoặc chai kín, có thể khiến chúng phát nổ.

Không bao giờ nấu hoặc hâm nóng thức ăn hoặc chất lỏng trong hộp hoặc chai kín. Mở hộp trữ ức. Trong trữ ứng hợp bình sữa, phải tháo nắp vụn và nút vú.

Nguy cơ bị thương do chất lỏng nóng.

Khi hâm nóng thực phẩm, đặc biệt là chất lỏng, bằng chức năng Vi sóng, điểm sôi có thể đạt được mà không tạo ra bọt khí thông thường. Chất lỏng không sôi đều khắp.

Sự chậm trễ này có thể khiến chất lỏng sôi bùng nổ. Hãy cẩn thận khi lấy hộp đựng ra khỏi lò vì chất lỏng nóng có thể gây bỏng nghiêm trọng. Trong một số trữ ứng hợp, áp suất có thể cao đến mức cửa tự động mở.

Khuấy đều chất lỏng trữ ức khi hâm nóng hoặc nấu.

Sau khi đun nóng, hãy đợi ít nhất 20 giây trữ ức khi lấy hộp đựng ra khỏi lò.

Ngoài ra, nếu có thể, có thể đặt một thanh thủy tinh hoặc vật dụng trữ ứng tự vào trong bình đựng trong khi đun nóng.

## Ứng dụng đặc biệt

Sử dụng ứng dụng Reheat Special Chương trình này được thiết kế để hâm nóng thực phẩm.

Thời gian cần thiết phụ thuộc vào bản chất của thực phẩm, nhiệt độ ban đầu và lượng thực phẩm cần nấu. Ví dụ, thực phẩm lấy thẳng từ tủ lạnh mất nhiều thời gian hâm nóng hơn thực phẩm để ở nhiệt độ phòng. Lưu ý thời gian chờ.

Chỉ sử dụng hộp đựng chịu nhiệt có thể dùng được trong lò vi sóng.

Luôn đậy nắp thức ăn khi hâm nóng, ngoại trừ khi hâm nóng thịt/cá phủ vụn bánh mì.

Đặt thực phẩm cần hâm nóng vào khay thủy tinh có nắp đậy. Chọn Ứng dụng đặc biệt. Chọn Hâm nóng.

Một danh sách sẽ xuất

hiện. Chọn loại thực phẩm.

Nhập trọng lượng của thực phẩm. Làm

theo hướng dẫn trên màn hình.

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.

Những giọt nước có thể đọng lại bên dưới bát đĩa.

Sử dụng găng tay khi làm việc trong khoang lò nóng và khi lấy đồ gổm ra.

Trong thời gian chờ, nhiệt độ được phân bố đều vào thực phẩm.

Sau khi hâm nóng, hãy để thực phẩm ở nhiệt độ phòng trong vài phút để nhiệt độ lan tỏa đều khắp thực phẩm.

May mắn hửu ích -

Luôn đậy nắp thức ăn khi hâm nóng, trừ khi hâm nóng thịt/cá có phủ vụn bánh mì.

- Sử dụng Info để hiển thị thông tin như như khi nào cần lật hoặc khuấy thức ăn. Khuấy thức ăn từ ngoài vào trong vì thức ăn nóng nhanh hơn từ bên ngoài.

- Nếu thức ăn không đủ nóng ở kết thúc chương trình, chọn Tiếp tục giữ ấm. Thức ăn sẽ tiếp tục được hâm nóng trong 3 phút.

- Sau khi chương trình kết thúc, chọn Lưu để lưu cài đặt cho danh mục và trọng lượng đã chọn dưới dạng Chương trình người đi dùng (xem "Chương trình người đi dùng").

## Ứng dụng đặc biệt

### Làm nóng lại bằng chức năng vi sóng

Uống/ Đồ ăn	Số lượng	[TRONG]	[phút]	1 [phút]
Đồ uống (nhiệt độ uống 60-65 °C)	1 cốc/1 ly (200ml)	1000	00:50-	-
Bình sữa cho bé (sữa) <sup>2</sup>	Xấp xỉ 200 ml	450	1:10 00:50- 1:00 <sup>3</sup>	1
Thức ăn cho trẻ sơ sinh và trẻ em <sup>3</sup>	1 lọ (200 g)	450	00:30- 1:00	1
Thịt thái lát sốt <sup>3</sup>	200g	600	3:00-5:00	1
Món ăn kèm <sup>3</sup>	250g	600	3:00-5:00	1

Mức công suất vi sóng, Thời gian nấu, Thời gian chờ

<sup>1</sup> Để thực phẩm ở nhiệt độ phòng. Điều này cho phép nhiệt độ lan tỏa đều khắp thực phẩm.  
đồ ăn.

<sup>2</sup> Có thể tránh hiện tượng sôi đột ngột bằng cách khuấy chất lỏng trước khi đun nóng. Sau khi đun nóng, hãy đợi ít nhất 20 giây trước khi lấy hộp đựng ra khỏi lò. Ngoài ra, một thanh thủy tinh hoặc vật tư dễ vỡ tự nếu có, có thể cho sản phẩm vào hộp đựng trong quá trình đun nóng.

<sup>3</sup> Khoảng thời gian này áp dụng cho thực phẩm có nhiệt độ ban đầu khoảng 5 °C.

Đối với thực phẩm đông lạnh không được bảo quản lạnh, thời gian áp dụng cho thực phẩm ở nhiệt độ phòng là khoảng 20 °C.

Ngoại trừ thức ăn trẻ em và nư ớc sốt đánh bông mềm, thức ăn nên đ ược đun nóng đến nhiệt độ nhiệt độ 70-75 °C.

## Ứng dụng đặc biệt

### Làm nóng đồ gốm

Bằng cách làm nóng đồ gốm trước, thức ăn sẽ không bị nguội nhanh.

Sử dụng đồ gốm chịu nhiệt.

Đặt giá đỡ lên kệ cấp độ 1 và

đặt đồ gốm cần làm nóng trước lên đó. Tùy thuộc vào kích thước của đồ gốm, bạn cũng có thể đặt nó trên sàn lò nướng.

Chọn Ứng dụng đặc biệt . Chọn Làm nóng đồ gốm. Thay đổi nhiệt độ khuyến nghị nếu cần thiết, sau đó đặt thời gian.

Thực hiện theo hướng dẫn trên màn hình.

**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.

Những giọt nước có thể đọng lại bên dưới bát đĩa.

Đeo găng tay khi lấy bát đĩa ra khỏi lò.

Ủ bột men Chương trình này

được thiết kế riêng để ủ bột men. Chọn Ứng dụng đặc biệt . Chọn Ủ bột men.

Thay đổi nhiệt độ khuyến nghị nếu cần thiết và sau đó cài đặt thời gian.

Thực hiện theo hướng dẫn trên màn hình.

### Giữ ấm Bạn có thể

giữ ấm thức ăn trong khoang lò trong nhiều giờ.

Để duy trì chất lượng thực phẩm, hãy chọn thời gian ngắn nhất có thể. Chọn Ứng dụng đặc

biệt . Chọn Giữ ấm. Đặt thực phẩm cần giữ ấm vào lò và xác nhận bằng OK.

Thay đổi nhiệt độ khuyến nghị nếu cần thiết và sau đó cài đặt thời gian.

Thực hiện theo hướng dẫn trên màn hình.

## Ứng dụng đặc biệt

Nấu ở nhiệt độ thấp Phụ trợ

pháp nấu ở nhiệt độ thấp lý tưởng để nấu thịt bò, thịt lợn, thịt bê hoặc thịt cừu khi muốn có món ăn mềm .

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

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

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

Cách 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 bơ đã làm trong, dầu thực vật).

Không đậy nắp thịt trong quá trình nấu.

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

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

Thịt có thể để trong lò nướng ngắn 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 ứng dụng nấu ăn nhiệt độ thấp đặc biệt

Quan sát thông tin trong phần "Nướng - Đầu dò thực phẩm". Chọn Ứng

dụng đặc biệt . Chọn Nấu ở nhiệt độ

thấp. Làm theo hướng dẫn trên

màn hình.

Đặt các phụ kiện cần thiết vào ngăn lò để làm nóng trước. Đặt nhiệt độ và nhiệt độ lõi.

Trong khi lò

đang làm nóng trước, hãy áp chảo

thịt ở tất cả các mặt trên bếp. Nguy cơ bị

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.

Ngay khi thông báo đưa que thăm thực phẩm vào và đặt thực phẩm vào lò xuất hiện trên màn hình, hãy đặt miếng thịt đã áp chảo lên giá và cắm đầu kim loại của que thăm thực phẩm vào hoàn toàn giữa miếng thịt.

Đóng cửa lại.

Khi chương trình nấu kết thúc, chuông sẽ xuất hiện trên màn hình và tiếng chuông sẽ vang lên.

## Ứng dụng đặc biệt

Sử dụng chức năng Nhiệt thông thư ờng Tham khảo thông tin trong biểu đồ nấu ăn ở cuối tập sách này.

Sử dụng khay thủy tinh có đặt giá lên trên.

Tắt chức năng Booster trong giai đoạn làm nóng trư ớc.

Đặt khay thủy tinh có giá đỡ lên kệ mức 1.

Chọn chức năng Lò nư ớng .

Chọn Nhiệt độ thông thư ờng

chức năng và nhiệt độ 100 °C.

Tắt chức năng Booster thông qua menu thả xuống.

Làm nóng trư ớc khoang lò cùng với khay thủy tinh và giá trong khoảng 10 phút. Trong khi lò đang

đư ợc làm nóng trư ớc, hãy áp chảo thịt đư ợc nư ớng đều khắp các mặt trên bếp.

### Nguy cơ bỏng 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.

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 nư ớng giá đỡ.

Giảm nhiệt độ nếu cần thiết (xem "Biểu đồ nấu ăn"). Tiếp tục nấu cho

đến khi kết thúc chư ợng trình.

## Ứng dụng đặc biệt

---

### Nấu ăn Cần

phải tuân thủ "Cảnh báo và hướng dẫn an toàn - Sử dụng đúng cách".

Thực phẩm có lớp vỏ dày như cà chua, xúc xích, khoai tây và cà tím có thể vỡ khi đun nóng hoặc nấu chín.

Chọc thủng hoặc khía nhiều lần vào lớp vỏ của những loại thực phẩm này để hơi i nư ớc thoát ra ngoài.

Trứng đư ợc hâm nóng trong vỏ có thể vỡ, ngay cả sau khi đã lấy ra khỏi lò.

Trứng chỉ có thể đư ợc nấu chín trong vỏ của chúng bằng một thiết bị luộc trứng đư ợc thiết kế đặc biệt. Không hâm nóng trứng luộc chín bằng chức năng Vi sóng .

Nếu có thể, hãy sử dụng đầu dò thực phẩm để theo dõi nhiệt độ khi nấu (xem phần "Nư ớng - Đầu dò thực phẩm").

Đặt nhiệt độ lõi: - Cá: ít nhất 70

°C - Gia cầm: ít nhất 85 °C

Mẹo hữu ích -

Lật, tách hoặc khuấy thức ăn nhiều lần. Khuấy thức ăn từ ngoài vào trong vì thức ăn nóng nhanh hơn từ ngoài vào trong.

- Chỉ sử dụng đồ gốm sứ phù hợp để sử dụng trong lò vi sóng và lò nư ớng khi sử dụng các chức năng sử dụng năng lượng vi sóng.

- Nếu có thể, hãy sử dụng chức năng trình tự động để nấu ăn.

- Không bao giờ sử dụng nắp với MW + Fan Chức năng Grill và MW + Grill , vì thức ăn sẽ không chuyển sang màu nâu.

- Với chức năng Vi sóng , hãy chọn mức công suất vi sóng là 850 W để bắt đầu nấu, sau đó tiếp tục nấu ở mức 450 W.

Hãy xem thông tin trong biểu đồ nấu ăn ở cuối cuốn sách này.



## Ứng dụng đặc biệt

## Nấu ăn bằng chức năng vi sóng

Súp/Hầm Rau	[g]	850W [phút]	+	450W [phút]	1 [phút]
Soong	1500	10	+	20	1
<b>Canh</b>	1500	11	+	24	1
Đậu Hà Lan	500	5	+	10	2
Đậu Hà Lan (đông lạnh)	450	5	+	12	2
Cà rốt	500	5	+	10	2
Hoa súp lơ	500	6	+	8	2
Súp lơ xanh (đông lạnh)	450	5	+	11	2
Hoa súp lơ	500	6	+	10	2
Que su hào	500	3	+	8	2
<b>Măng tây</b>	500	5	+	8	2
Tỏi tây	500	5	+	8	2
Tỏi tây (đông lạnh)	450	5	+	8	2
Ớt chuông, cắt thành từng dải	500	5	+	10	2
Đậu, xanh	500	4	+	12	2
<b>Cải Brussels</b>	500	5	+	12	2
Cải Brussels (đông lạnh)	450	5	+	10	2
Rau củ hỗn hợp (đông lạnh)	450	5	+	12	2

Trọng lượng, Thời gian nấu, Thời gian chờ

<sup>1</sup> Để thực phẩm ở nhiệt độ phòng. Điều này cho phép nhiệt độ lan tỏa đều khắp đồ ăn.

## Ứng dụng đặc biệt

### 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 dẫn

áp dụng cho tối đa 5 lọ, mỗi lọ có dung tích 0,5 lít.

Chỉ sử dụng lọ chuyên dụng để đóng chai:

- Fan Plus : Lọ đựng có nắp vặn
- Lò vi sóng : An toàn với lò vi sóng lọ đựng có nắp thủy tinh, đậy kín bằng băng dính trong

Chỉ sử dụng lọ và cao su không bị hư hỏng nhẵn.

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 đã cho đầy sản phẩm vào lọ, hãy lau sạch vành lọ bằng vải sạch và nước nóng.

Dán kín lọ bằng băng dính trong.

Không sử dụng bất kỳ kẹp kim loại nào vì chúng có thể gây ra tia lửa khi sử dụng với chức năng Vi sóng .

Đặt khay thủy tinh lên kệ ở tầng 1 và đặt lọ lên trên.

Sử dụng chức năng Fan Plus 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.

## Ứng dụng đặc biệt

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 quả

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°C phút. 25-30	30-40 phút 120°C
Đậu (xanh hoặc vàng)	30°C 90-120 25-30 phút	phút

/ Nhiệt độ và thời gian đóng chai khi nhìn thấy bọt khí trong lọ / Nhiệt độ và thời gian làm ấm liên tục

Sử dụng chức năng Lò vi sóng Chọn

Lò vi sóng và

mức công suất vi sóng là 850 W. Đặt cho

đến khi bọt khí nổi đều trong lọ. Việc này mất khoảng 3 phút cho mỗi lọ. Do đó, với 5 lọ, sẽ mất 15 phút.

Giảm công suất lò vi sóng kịp thời để tránh thức ăn bị sôi trào.

Đóng chai trái cây và dưa chuột

Tắt lò ngay khi

thấy có bọt khí trong lọ. Sau đó để lọ trong ngăn lò ấm trong thời gian quy định.

Đóng chai rau củ Ngay

khi thấy bong bóng trong lọ, hãy cài đặt mức công suất vi sóng đã chỉ định và nấu rau củ trong thời gian đã chỉ định. Tắt lò sau khi đóng chai rồi để lọ trong

ngăn lò ấm trong thời gian đã chỉ định.

	/	- / -
Hoa quả	450	25-35 phút
Dưa chuột	W	25-30 phút
Củ cải đờng	20-30 phút.	25-30 phút
Đậu (xanh hoặc vàng) /	450 W 20-30 phút	25-30 phút

Mức công suất vi sóng và thời gian đóng chai, ngay khi thấy bọt khí Tiếp tục thời gian hâm nóng

## Ứng dụng đặc biệt

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 i 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 khóa

lọ và đảm bảo tất cả các lọ đều đư ợc đóng chặt khi cất giữ.

Bạn có thể đun sôi lại lọ đã mở hoặc cất chúng ở nơi i 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 vậ n bị phồng lên và không phát ra tiếng nổ khi mở, hãy tiêu hủy lọ.

Thực phẩm đông lạnh/Thực phẩm chế biến sẵn

Mẹo làm bánh ngọt, pizza và bánh mì dài -

Nử ớng bánh ngọt, pizza và bánh mì dài trên giấy nến trên vỉ nử ớng.

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

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

- Nử ớng các sản phẩm đông lạnh này trên giấy nến trong khay thủy tinh.

- Sử dụng nhiệt độ thấp nhất đư ợc 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 đư ợc nấu cho đến khi có màu vàng, không phải màu nâu sẫm.

Chọn chức năng và nhiệt độ đư ợc khuyến nghị trên bao bì của nhà sản xuất. Làm nóng lò trư ớc.

Đặt thực phẩm vào lò đã đư ợc làm nóng trư ớc ở độ cao đư ợc khuyến nghị trên bao bì.

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

Trong MyMiele, bạn có thể lưu các ứng dụng  
thư ờng dùng.

Tính năng này đặc biệt hữu ích với các chương  
trình Tự động vì bạn không cần phải làm việc qua từng  
màn hình để bắt đầu chương trình của mình.

Mẹo hữu ích: Bạn cũng có thể thiết lập các tùy  
chọn menu mà bạn đã nhập vào MyMiele để hiển  
thị trên màn hình bắt đầu (xem "Cài đặt - Màn hình  
bắt đầu").

Thêm mục nhập Bạn có thể

thêm tối đa 20 mục nhập. Chọn

MyMiele. Chọn Thêm mục

nhập.

Bạn có thể chọn các tùy chọn được liệt kê trong  
các danh mục sau: - Chức

năng lò nư ớng

- Chương trình tự động - Ứng dụng

đặc biệt - Chương trình

ngư ời dùng

Xác nhận bằng OK.

Mục được chọn và biểu tượng tương ứng sẽ xuất  
hiện trong danh sách.

Tiến hành như trên để nhập thêm thông tin.

Chỉ những tùy chọn chưa được chọn mới có thể  
lựa chọn.

Xóa mục nhập Chọn

MyMiele. Chạm vào mục

nhập bạn muốn xóa và giữ ngón tay trên mục đó cho  
đến khi menu ngữ cảnh xuất hiện. Chọn Xóa.

Sau đó mục đó sẽ bị xóa khỏi danh sách.

Di chuyển mục nhập

Chọn MyMiele. Chạm vào

mục nhập bạn muốn di chuyển và giữ ngón tay trên mục đó  
cho đến khi menu ngữ cảnh xuất hiện.

Chọn Di chuyển.

Đờng viền màu cam xuất hiện xung quanh mục nhập.

Di

chuyển mục nhập.

Mục nhập sẽ xuất hiện ở vị trí mong muốn.

## Chức năng trình ngữ ời dùng

---

Bạn có thể tạo và lưu u tối đa 20 chức năng trình của riêng mình.

- Bạn có thể kết hợp tối đa 10 món ăn các giai đoạn để lập trình chính xác các công thức nấu ăn yêu thích hoặc thứ ờng dùng nhất của bạn. Ở mỗi giai đoạn nấu, bạn có thể chọn các cài đặt như chức năng, nhiệt độ và thời lượng hoặc nhiệt độ lõi.
- Bạn có thể chỉ định mức kệ cho thực phẩm.
- Bạn có thể nhập tên chức năng trình cho công thức của mình.

Khi bạn gọi và bắt đầu chức năng trình vào lần tiếp theo, chức năng trình sẽ tự động chạy.

Có nhiều cách khác nhau để tạo chức năng trình Ngữ ời dùng:

- Vào cuối một Tự động chức năng trình, lưu u nó dưới dạng chức năng trình Ngữ ời dùng.
- Sau khi chạy một chức năng trình có thời lượng nhất định, hãy lưu u lại.

Sau đó đặt tên cho chức năng trình.

Tạo chức năng trình ngữ ời dùng Chọn Chức năng trình ngữ ời dùng . Chọn Tạo chức năng trình.

Bây giờ bạn có thể chỉ định cài đặt cho giai đoạn nấu đầu tiên.

Thực hiện theo hướng dẫn trên màn hình:

Chọn và xác nhận cài đặt mong muốn.

Mọi thiết lập cho giai đoạn nấu đầu tiên đã đư ợc thiết lập.

Bạn có thể thêm nhiều giai đoạn nấu hơn n, ví dụ, nếu bạn muốn thêm một chức năng nấu khác để theo sau chức năng đầu tiên.

Nếu các giai đoạn nấu ăn bổ sung đư ợc bắt buộc, chọn Thêm và tiến hành như ở giai đoạn nấu đầu tiên.

Khi bạn đã hoàn tất việc thiết lập tất cả các giai đoạn nấu, hãy chọn Thiết lập mức kệ.

Chọn mức mong muốn.

Xác nhận bằng OK.

Nếu bạn muốn kiểm tra cài đặt hoặc thay đổi chúng ở giai đoạn sau, hãy chạm vào giai đoạn nấu ăn đang đề cập.

Chọn Lưu u.

Nhập tên chức năng trình bằng bàn phím.

Bạn có thể thêm ngắt dòng cho tên chức năng trình dài hơn n bằng cách sử dụng ký hiệu .

Sau khi bạn đã nhập tên chức năng trình, chọn Lưu u.

Một thông báo sẽ xuất hiện trên màn hình xác nhận rằng tên mới đã đư ợc lưu u.

Xác nhận bằng OK.

Bạn có thể bắt đầu chức năng trình đã lưu u ngay lập tức, trì hoãn thời gian bắt đầu hoặc thay đổi các giai đoạn nấu.

Nếu bạn chọn chức năng Làm nóng trước, hãy sử dụng Thêm để thêm một giai đoạn nấu khác, nơi bạn đặt thời gian nấu. Chỉ khi đó bạn mới có thể lưu u hoặc bắt đầu chức năng trình.

## Bắt đầu chức năng trình Ngữ ời dùng

Đặt thực phẩm vào lò.

Chọn Chức năng trình ngữ ời dùng .

Chọn chức năng trình cần thiết.

Tùy thuộc vào cài đặt chức năng trình, các tùy chọn menu sau sẽ xuất hiện trên màn hình:

### - Bắt đầu

ngay Chức năng trình sẽ bắt đầu ngay lập tức.

Lò nư ớng sẽ đư ợc bật ngay lập tức.

### - Kết thúc

tại Chỉ định thời gian chức năng trình sẽ kết thúc. Hệ thống sưởi lò sẽ tự động tắt vào thời điểm bạn đã cài đặt.

### - Bắt đầu

tại Chỉ định thời gian bạn muốn chức năng trình bắt đầu. Lò nư ớng sẽ tự động bật vào thời điểm bạn đã cài đặt.

### - Hiển thị các giai đoạn nấu.

Tóm tắt các cài đặt của bạn sẽ xuất hiện trên màn hình.

### - Hiển thị hành động

Các hành động cần thiết, ví dụ như đặt thực phẩm vào lò nư ớng, sẽ hiển thị trên màn hình.

Chọn tùy chọn menu cần thiết. Xác nhận

thông báo liên quan đến mức kệ nào sẽ sử dụng bằng cách nhấn OK.

Chức năng trình đư ợc chọn sẽ bắt đầu ngay lập tức hoặc vào thời gian đã định.

Sử dụng Thông tin để hiển thị thông tin như cách đặt hoặc lật thực phẩm tùy thuộc vào chức năng trình nấu.

Vào cuối chức năng trình, hãy chọn **Đóng**.

## Thay đổi giai đoạn nấu ăn

Các giai đoạn nấu ăn trong một chức năng trình Tự động mà bạn đã đổi tên thành chức năng trình Ngữ ời dùng không thể thay đổi đư ợc. Chọn Chức năng

trình Ngữ ời dùng . Chạm vào chức năng

trình bạn muốn

thay đổi và giữ ngón tay của bạn trên đó cho đến khi menu ngữ cảnh xuất hiện. Chọn

Thay đổi. Chọn giai

đoạn nấu mà bạn

muốn thay đổi hoặc Thêm để thêm một giai đoạn nấu khác. Chọn và

xác nhận các cài đặt mong muốn. Nếu bạn muốn bắt

đầu chức năng trình đã sửa đổi mà không thay đổi, hãy chọn Bắt đầu.

Chọn Lưu u khi bạn đã thay đổi tất cả cài đặt.

Một thông báo sẽ xuất hiện trên màn hình xác nhận rằng tên mới đã đư ợc lưu u.

Xác nhận bằng OK.

Chức năng trình đã lưu u đã đư ợc thay đổi và bạn có thể bắt đầu ngay lập tức hoặc trì hoãn việc bắt đầu.

## Chức năng trình ngữ ời dùng

---

Đổi tên chức năng trình Ngữ ời dùng Chọn

chức năng trình Ngữ ời dùng . Chạm vào

chức năng trình bạn muốn

thay đổi và giữ ngón tay của bạn trên đó cho đến khi menu ngữ cảnh xuất hiện.

Chọn Đổi tên.

Thay đổi tên chức năng trình bằng bàn phím.

Bạn có thể thêm ngắt dòng cho tên chức năng trình dài hơn bằng cách sử dụng ký hiệu .

Sau khi bạn đã thay đổi

tên chức năng trình, chọn Lưu.

Một thông báo sẽ xuất hiện trên màn hình xác nhận rằng tên mới đã được lưu.

Xác nhận bằng OK.

Chức năng trình hiện đã được đổi tên.

Xóa chức năng trình Ngữ ời dùng Chọn

chức năng trình Ngữ ời dùng . Chạm vào

chức năng trình bạn muốn

xóa và giữ ngón tay của bạn trên đó cho đến khi menu ngữ cảnh xuất hiện. Chọn

Xóa.

Xác nhận truy vấn bằng Có.

Chức năng trình sẽ bị xóa.

Vào Cài đặt | Cài đặt mặc định của nhà sản xuất | Chức năng trình ngữ ời dùng để xóa tất cả chức năng trình ngữ ời dùng cùng một lúc.

Di chuyển chức năng trình Ngữ ời dùng

Chọn chức năng trình Ngữ ời dùng .

Chạm vào chức năng trình bạn muốn

di chuyển và giữ ngón tay trên đó cho đến khi menu ngữ cảnh xuất hiện.

Chọn Di chuyển.

Đường viền màu cam xuất hiện xung quanh mục nhập.

Di chuyển chức năng trình.

Chức năng trình sẽ xuất hiện ở vị trí mong muốn.



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

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

#### Mẹo nữ ớng bánh - Đặt

thời gian nữ ớng. Khi nữ ớng, lò nữ ớng không nên đư ợc 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.

- 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 đư ợc phân bố tối ư u và có kết quả đồng đều.

- Lót khay thủy tinh bằng giấy nến trư ớc khi xếp khoai tây chiên, khoai tây viên và các loại thực phẩm tự ng tự lên trên.

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

Chọn thời gian nấu Trừ khi có quy định khác, thời gian nấu đư ợc nêu trong biểu đồ nấu là dành cho ngăn lò chứ a đư ợc làm nóng trư ớc. Với ngăn lò đã đư ợc làm nóng trư ớc, hãy rút ngắn thời gian khoảng 10 phút. Theo nguyên tắc chung, hãy kiểm tra xem thức ăn đã chín sau thời gian ngắn nhất chứ a. 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 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 chư ợng trình Tự động Thực hiện theo hư ớng dẫn trên màn hình.

Sử dụng Fan Plus Bạn có

thể sử dụng bất kỳ loại khay nữ ớng nào đư ợc làm bằng vật liệu chịu nhiệt.

Vì quạt phân phối nhiệt trực tiếp xung quanh khoang lò nên bạn có thể sử dụng nhiệt độ thấp hơn so với chức năng Nhiệt thông thư ờng .

Sử dụng chức năng này nếu bạn nữ ớng trên nhiều kệ cùng lúc. 1 tầng kệ: đặt bánh vào khuôn nữ ớng ở tầng kệ 1.

1 tầng kệ: đặt các vật dụng phẳng (ví dụ: bánh quy, bánh khay) trên kệ tầng 2.

2 tầng kệ: tùy theo chiều cao, đặt thực phẩm vào tầng kệ 1+3 hoặc 2+3.

## Nữ ớng bánh

---

Sử dụng nhiệt thông thường

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

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

Điều này sẽ không làm thay đổi thời gian nấu.

Đặt bánh vào khuôn nữ ớng ở kệ cấp độ 1.  
Đặt các

vật dụng phẳng (ví dụ như bánh quy, bánh khay) ở kệ cấp độ 2.

Sử dụng Intensive Bake Bạn có

thể sử dụng bất kỳ loại khay nữ ớng nào đư ợc làm bằng vật liệu chịu nhiệt.

Sử dụng chức năng này để nữ ớng bánh có lớp phủ ẩm.

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

Đặt bánh vào khuôn nữ ớng ở kệ số 1.

Sử dụng Eco Fan Heat

Bạn có thể sử dụng bất kỳ loại khay nữ ớng nào đư ợc làm bằng vật liệu chịu nhiệt.

Sử dụng chức năng này để nấu các món nữ ớng và gratin cần có lớp vỏ giòn. Đặt bánh hoặc bánh

nữ ớng vào khuôn nữ ớng ở ngăn kệ số 1.

Đặt các vật dụng phẳng (ví dụ như bánh quy, bánh khay) lên kệ cấp 2.

Sử dụng MW + Fan Plus Sử dụng

khuôn nữ ớng chịu nhiệt phù hợp để sử dụng trong lò vi sóng (xem "Hoạt động của lò vi sóng - Hộp đựng phù hợp để sử dụng trong lò vi sóng"), chẳng hạn như đĩa thủy tinh hoặc gốm chịu nhiệt, vì những vật liệu này cho phép vi sóng đi qua.

Chức năng MW + Fan Plus đặc biệt thích hợp để nữ ớng bột cần thời gian nấu lâu hơn, chẳng hạn như bột nhào, hỗn hợp đánh bông và công thức nấu men.

Nếu bạn sử dụng chức năng này, thời gian nấu sẽ đư ợc rút ngắn.

Khi chọn mức công suất vi sóng, hãy quan sát thông tin trong biểu đồ nấu ăn và công thức nấu ăn.

Đặt khay thủy tinh lên kệ mức 1. Đặt khuôn nữ ớng lên khay thủy tinh.

Mẹo hữu ích: Hộp kim loại ít phù hợp với các chức năng sử dụng năng lượng vi sóng vì kim loại phản xạ lại vi sóng. Vi sóng chỉ tiếp cận bánh từ phía trên, kéo dài thời gian nấu. Nếu bạn sử dụng hộp kim loại, hãy đặt hộp lên khay thủy tinh để nó không chạm vào thành lò. Nếu có tia lửa hình thành, không tái sử dụng hộp cho các chức năng sử dụng năng lượng vi sóng.

Mẹo nư ớng - Chỉ cần làm

nóng trư ớc khoang lò khi nư ớng thân bò và phi lê.

Nói chung là không cần làm nóng trư ớc.

- Sử dụng đĩa rang kín để

nư ớng thịt, chẳng hạn như đĩa nư ớng.

Thịt vẫn giữ đư ợc độ ngon ngọt. Khoang lò nư ớng cũng sẽ sạch hơn khi nư ớng trên giá.

Điều này đảm bảo vẫn còn đủ nư ớc dùng để làm nư ớc sốt.

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

- Nếu bạn sử dụng vỉ nư ớng hoặc đĩa nư ớng hờ ể nư ớng, bạn có thể thêm một ít mỡ hoặc dầu vào thịt nạc hoặc đặt một vài dải thịt xông khói lên trên.

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

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

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

- Để có lớp vỏ giòn, hãy rư ới nư ớc sốt lên thịt gia cầm 10 phút trư ớc khi kết thúc thời gian nấu bằng nư ớc có pha chút muối.

Ghi chú về biểu đồ nấu ăn Bạn có thể tìm thấy

biểu đồ nấu ăn ở cuối sách này. Ghi chú về phạm vi nhiệt độ, mức công

suất vi sóng, mức kệ và thời lư ợng. Những điều này cũng tính đến loại hộp đựng nấu ăn, kích thước của thịt và phư ơng pháp nấu ăn.

Chọn nhiệt độ Theo nguyên tắc

chung, hãy chọn nhiệt độ thấp hơn n đư ợc đư a ra trong biểu đồ. Nếu sử dụng nhiệt độ cao hơn n nhiệt độ đư ợc chỉ định, thịt sẽ chuyển sang màu nâu ở bên ngoài, nhưng sẽ không chín hoàn toàn. Đối với các miếng thịt nặng hơn 3 kg, hãy chọn nhiệt

độ thấp hơn khoảng 10 °C so với nhiệt độ đư ợc đư a ra trong biểu đồ. Quá trình nư ớng sẽ mất nhiều thời gian hơn n, nhưng thịt sẽ chín đều và da hoặc lớp da giòn sẽ không quá dày.

Khi rang trên giá, hãy đặt một nhiệt độ thấp hơn n khoảng 20 °C so với khi nư ớng trong đĩa nư ớng có nắp đậy.

Chọn thời gian nấu Trư ờ khi có quy định

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

Xác định thời gian nấu bằng

nhân độ dày của miếng thịt nư ớng [cm] với thời gian trên cm [phút/cm] đư ợc nêu đư ới đây, tùy thuộc vào loại thịt: - Thịt bò/Thịt nai: 15-18 phút/cm -

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

- Thịt thăn/Phi lê: 8-10 phút/cm Theo

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

# Rang

## Ghi chú về chức năng của lò nướng

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 Bottom Heat vào cuối thời gian nấu để làm chín vàng phần đế của thực phẩm.  
Không sử dụng chức năng Nướng chuyên sâu để rang vì nư ớc thịt sẽ trở nên quá sẫm màu.

Sử dụng chương trình Tự động Thực hiện theo hướng dẫn trên màn hình.

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

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

Ở chức năng Nướng tự động, khoang lò sẽ nóng lên ở nhiệt độ nướng cao (khoảng 230 °C).

Ngay khi đạt đến nhiệt độ này, lò sẽ tự động giảm nhiệt độ xuống mức nhiệt độ rang đã chọn trước (rang liên tục). Để rang, hãy sử dụng đồ gốm có tay cầm chịu nhiệt như đĩa nướng, chảo rang, Römertopf hoặc

đĩa thủy tinh chịu nhiệt.

Đặt giá đựng thực phẩm lên kệ cấp độ 1.

Sử dụng MW + Fan Plus hoặc MW + Tự động rang

Các chức năng này không phù hợp để nướng các loại thịt mỏng như thịt nướng hoặc phi lê. Phần giữa sẽ chín quá trước khi phần bên ngoài chuyển sang màu nâu.

Sử dụng chức năng MW + Fan Plus để hâm nóng và nấu thức ăn nhanh chóng trong khi làm vàng thức ăn cùng lúc. Chức năng này tiết kiệm thời gian và

năng lượng.

Sử dụng chức năng MW + Auto Roast để áp chảo ở nhiệt độ cao lúc đầu, sau đó tiếp tục nấu ở nhiệt độ thấp hơn.

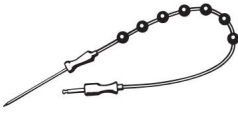
Nếu bạn sử dụng các chức năng sử dụng năng lượng vi sóng, thời gian nấu sẽ được rút ngắn.

Khi chọn mức công suất vi sóng, hãy quan sát thông tin trong biểu đồ nấu ăn và công thức nấu ăn.

Đĩa phải phù hợp để sử dụng trong lò vi sóng, phải chịu nhiệt và không có nắp kim loại (xem phần "Các vật dụng phù hợp để sử dụng trong lò vi sóng"). Đặt giá cùng với khay thủy tinh

hoặc khay thủy tinh trên kệ ở mức 1.

## Đầu dò thực phẩm



Đầu dò thực phẩm cho phép theo dõi chính xác nhiệt độ trong suốt quá trình nấu.

Nó hoạt động như thế nào

Đầu kim loại của đầu dò thực phẩm phải được đưa vào giữa thực phẩm cho đến tận tay cầm. Có một cảm biến nhiệt độ trong đầu kim loại để đo nhiệt độ lõi của thực phẩm trong quá trình nấu. Nhiệt độ lõi tăng lên phản ánh quá trình nấu. Đặt nhiệt độ lõi thấp hơn hoặc cao hơn, tùy thuộc vào việc bạn muốn món nướng của mình chín tái, chín vừa hay chín kỹ.

Nhiệt độ lõi có thể được thiết lập lên đến 99 °C. Thông tin về thực phẩm và nhiệt độ lõi

tự động ứng có thể được tìm thấy trong biểu đồ nấu ăn ở cuối cuốn sách này.

Thời gian nấu sẽ tự động tự nhau khi nấu có hoặc không có đầu dò thực phẩm.

Tùy chọn sử dụng Một

số chương trình Tự động và Ứng dụng đặc biệt sẽ nhắc bạn sử dụng đầu dò thực phẩm.

Bạn cũng có thể sử dụng đầu dò thực phẩm với các chương trình Ngủ đời dùng và với các chức năng sau: - Nướng

tự động - Quạt

Plus - Nhiệt

thông thường

- Lò vi sóng

- MW + Tự động rang - MW +

Fan Plus

Lưu ý quan trọng khi sử dụng -

Bạn có thể đặt thịt vào nồi, trên giá hoặc trong khay thủy tinh, tùy thuộc vào chức năng được chọn.

- Đầu kim loại của đầu dò thực phẩm phải được cắm hoàn toàn vào giữa thực phẩm để cảm biến nhiệt độ có thể chạm tới phần lõi thực phẩm.

- Khi nấu gia cầm, hãy chèn đầu kim loại vào phần dày nhất của ngực. Bạn có thể tìm thấy phần dày nhất của ngực bằng cách ấn vào khu vực đó bằng ngón cái và ngón trỏ.

- Đầu kim loại không được chạm vào bất kỳ xương hoặc được chèn vào những vùng có nhiều mỡ. Những vùng có nhiều mỡ và xương có thể khiến quá trình nấu nướng kết thúc sớm.

- Nếu thịt có nhiều mỡ, hãy chọn nhiệt độ lõi cao nhất được nêu trong biểu đồ nấu ăn.

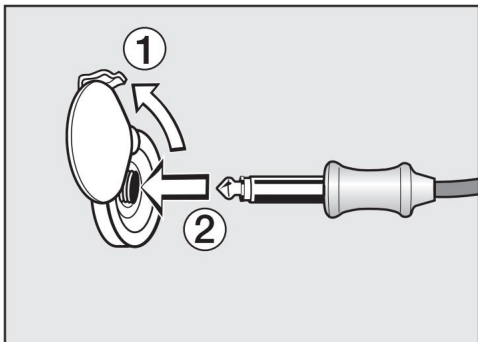
# Rang

- Khi sử dụng giấy bạc hoặc túi nư ớng, hãy đư a đầu dò thực phẩm qua giấy bạc/túi vào giữa thực phẩm. Bạn cũng có thể đặt thịt vào bên trong túi hoặc giấy bạc khi đầu dò thực phẩm đã đư a vào. Làm theo hư ớng dẫn của nhà sản xuất túi nư ớng.

Sử dụng que thăm dò thực phẩm

Cắm chặt đầu kim loại của que thăm dò thực phẩm vào giữa miếng thịt.

Nếu bạn đang nấu nhiều miếng thịt cùng lúc, hãy cắm đầu dò thực phẩm vào miếng thịt lớn nhất. Đặt thực phẩm vào lò.



Cắm đầu dò thực phẩm vào ổ cắm kết nối sao cho khớp vào đúng vị trí.

Đóng cửa

lại.

Chọn chức năng lò nư ớng hoặc Tự động chư ớng trình.

Cài đặt nhiệt độ và nhiệt độ lõi nếu cần.

Nhiệt độ lõi không thể thay đổi đối với các chư ớng trình Tự động.

Thực hiện theo hư ớng dẫn trên màn hình.

Chư ớng trình nấu sẽ kết thúc ngay khi nhiệt độ lõi đạt đến mức cần thiết.

Nguy cơ chấn thương do nóng bề mặt.

Que thăm thực phẩm có thể nóng. Bạn có thể bị bỏng vì que thăm thực phẩm.

Đeo găng tay khi tháo que thăm thức ăn.

Hoãn thời gian bắt đầu chư ớng trình nấu bằng đầu dò thức ăn Bạn cũng có thể

hoãn thời gian bắt đầu chư ớng trình nấu sang thời gian sau.

Chọn Bắt đầu tại.

Bạn có thể ước tính gần đúng thời điểm thức ăn sẽ chín vì thời lượng của chư ớng trình nấu cũng tự động tự như khi bạn nấu mà không sử dụng đầu dò thức ăn.

Bạn không thể cài đặt Thời gian và Kết thúc vì tổng thời gian nấu đư ợc xác định bởi thời điểm đạt đến nhiệt độ lõi đã cài đặt.

Hiển thị thời gian còn

lại Nếu nhiệt độ cài đặt cho quá trình nấu trên 140 °C, thời gian ước tính còn lại cho quá trình nấu sẽ hiển thị trên màn hình sau một thời gian ngắn.

Thời gian còn lại đư ợc tính toán dựa trên nhiệt độ nấu đã chọn, nhiệt độ lõi đã cài đặt và quá trình nhiệt độ lõi tăng lên.

Thời gian còn lại hiển thị đầu tiên chỉ là ước tính.

Khi quá trình nấu tiếp tục, thời gian còn lại sẽ liên tục đư ợc điều chỉnh và hiển thị con số chính xác hơn.

Thời gian còn lại sẽ bị xóa nếu nhiệt độ nấu hoặc nhiệt độ lõi thay đổi hoặc nếu chọn chức năng khác. Nếu cửa mở trong thời gian dài hơn, thời gian còn lại sẽ đư ợc tính toán lại.

**Nguy cơ chấn thương do nóng bề mặt.**

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

Nướng khi cửa lò đóng.

Mẹo nướng - Cần phải

làm nóng trước khi nướng. Để làm nóng trước, hãy chọn chức năng không sử dụng năng lượng vi sóng.

Làm nóng trước thanh nhiệt/lò nướng trên cùng trong khoảng 5 phút với cửa lò đóng lại.

- 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 mỡ khác vì chúng dễ cháy và gây 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.
- Nướng trên vỉ.
- Để nướng, quét dầu vào vỉ nướng rồi đặt thực phẩm lên vỉ nướng.

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 nướng.

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

Chọn nhiệt độ Chọn nhiệt độ cho chức năng Fan Grill và MW + Fan Grill . Theo nguyên tắc chung, hãy chọn nhiệt độ thấp hơn được đưa ra trong biểu đồ. Nếu sử dụng nhiệt độ cao hơn nhiệt độ được chỉ định, thịt sẽ có màu nâu ở bên ngoài, nhưng sẽ không chín kỹ.

Chọn cài đặt nướng Chọn giữa cài đặt 1-3 cho các chức năng Nướng và MW + Nướng . Nếu bạn nướng các loại thực phẩm dày hơn ở xa thanh nướng, hãy chọn Cài đặt 1. Nếu bạn muốn có lớp hoàn thiện màu vàng nhạt hơn, chẳng hạn như trên món gratin, hãy chọn Cài đặt 2. Nếu bạn nhanh chóng nướng các loại thực phẩm mỏng hơn ở gần thanh nướng, hãy chọn Cài đặt 3.

# Nướng

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

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

Nướng những miếng thịt dày hơn n trong  
khoảng 7-9 phút cho mỗi mặt.

Khi nướng thịt cuộn, hãy để  
khoảng 10 phút cho mỗi cm đường kính. Theo

nguyên tắc chung, hãy kiểm tra xem thực phẩm có  
đủ 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 độ chín  
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 n  
chuyển sang màu nâu nhưng phần giữa vẫn còn sống,  
hãy chuyển thức ăn xuống mức thấp hơn n hoặc giảm  
nhiệt độ và tiếp tục nướng. Điều này sẽ ngăn bề  
mặt bị cháy quá mức.

## Ghi chú về chức năng của lò nướng

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".

Nhựa trên đầu dò thực phẩm có thể tan chảy  
ở nhiệt độ rất cao.

Không sử dụng đầu dò thức ăn khi đang sử  
dụng chức năng Nướng.

Không cất đầu dò thực phẩm vào ngăn lò khi  
không sử dụng.

Nếu bạn sử dụng các chức năng sử dụng  
năng lượng vi sóng, thời gian nấu sẽ  
được rút ngắn.

Khi chọn mức công suất vi sóng, hãy quan sát  
thông tin trong biểu đồ nướng và trong công  
thức nấu ăn.

Sử dụng chức năng Fan Grill hoặc MW + Fan  
Grill Các

chức năng này phù hợp để nướng thực phẩm dày hơn n,  
chẳng hạn như thịt gà.

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

Đặt giá đỡ lên kệ cấp độ 1 hoặc 2

tùy thuộc vào độ cao của thực phẩm.

Sử dụng Grill hoặc MW + Grill Các chức

năng này phù hợp để nướng các miếng thịt mỏng và  
lâm vàng thực phẩm. Đặt giá trên kệ cấp 2  
hoặc 3

tùy thuộc vào độ cao của thực phẩm.



## 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 lật một mặt 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.
- Lò nướng có chức năng Crisp: Kích hoạt chức năng Crisp (giảm độ ẩm) vào lúc bắt đầu chức năng Nướng Quạt. Điều này rất tuyệt vời cho những món ăn ẩm ướt ở bên trong và phải giòn ở bên ngoài.

Tất cả nhiệt độ và mức kệ đều là giá trị gần đúng và phải thay đổi theo độ dày và cách chế biến thịt. Biểu đồ dưới đây là

chỉ là hướng dẫn dự đề xuất. 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	3	8-10
Xúc xích dày	180	3	15-20
Thịt bò bít tết nạc	220	3	6-12
Phi lê ức gà	200	3	14-18
Gà bư ớm nguyên con	200	1	30-35
Phi lê cá trắng mỏng	220	3	6-10
Phi lê cá dày, cốt lết hoặc bít tết	200	3	10-15
Cá có dầu	200	3	8-12
Thịt thăn cừu	190	3	12-16
Dây lưng cừu	220	3	8-10
Rau, ớt chuông, bí xanh, ngọt khoai tây, cà tím	200	3	12-15
Khoai tây chiên hoặc khoai tây nướng nhỏ	220	2	20-25
Thịt nướng và thịt xiên nướng (thịt đỏ)	200	3	12-15
Gà xiên nướng	200	3	12-15

Nhiệt độ / Mức kệ / Thời gian

## Nướng

Có thể sử dụng chế độ nướng quạt cho các món quay nhỏ như ng chỉ nên dùng cho các loại thịt nạc, mềm, ví dụ như sườn cừu, móng bò và thăn bò. Nướng quạt cho món quay ở nhiệt độ 200 °C trên giá đỡ cấp 2 trong khoảng 25 phút, tùy thuộc vào độ dày.

Nướng -

Dùng để nướng bánh mì 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.
- Cửa lò phải được đóng khi sử dụng chức năng Nướng .

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

**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.

Vận hành lò nung bị hỏng có thể gây rò rỉ vi sóng và gây nguy hiểm cho người sử dụng.

Kiểm tra cửa và gioăng cửa xem có dấu hiệu hư hỏng nào không. Nếu phát hiện thấy hư hỏng, không nên sử dụng lò nung với chức năng vi sóng cho đến khi lỗi được kỹ thuật viên bảo dưỡng khắc phục.

**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 sử dụng máy làm sạch bằng hơi nung để vệ sinh lò nung.

Các sản phẩm mỹ phẩm, đặc biệt là kem chống nắng và thuốc khử trùng tay có thể để lại vết ố trên bề mặt kính mờ.

Nếu mỹ phẩm tiếp xúc với bề mặt kính mờ, hãy loại bỏ ngay lập tức bằng nước nóng, nước rửa chén và khăn sợi nhỏ sạch.

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.

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 các chất tẩy rửa.

**Chất tẩy rửa không phù hợp**

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

soda,

kiềm, amoniac, axit hoặc clorua - chất tẩy rửa có chứa chất tẩy cặn

các tác nhân ở mặt trước

- chất tẩy rửa mài mòn, ví dụ chất tẩy rửa dạng bột và chất tẩy rửa dạng kem

- chất tẩy rửa gốc dung môi - chất tẩy rửa

thép không gỉ - chất tẩy rửa máy rửa chén

- chất tẩy rửa kính - chất tẩy

rửa cho bếp gốm - bàn chải hoặc miếng bọt biển cứng,

mài mòn,

ví dụ như miếng cọ nồi, bàn chải hoặc miếng bọt biển đã được sử dụng trước đó với chất tẩy rửa mài mòn - miếng bọt biển tẩy bụi

bản - miếng cọ kim loại sắc

nhọn

Vết bẩn cứng đầu có thể làm hỏng lò nung trong một số trường hợp.

Sau khi lò đã nguội, hãy vệ sinh khoang lò, bên trong cửa và gioăng cửa. Đợi quá lâu có thể khiến việc vệ sinh trở nên khó khăn không cần thiết và trong một số trường hợp là không thể.

## Vệ sinh và chăm sóc

- len thép hoặc miếng cọ rửa bằng kim loại
  - vệ sinh tại chỗ bằng chất tẩy rửa cơ học
  - Chất tẩy rửa lò nư ớng \*
  - miếng đệm xoắn ốc bằng thép không gỉ
- \* Tuy nhiên, những thứ này có thể đư ợc sử dụng để loại bỏ vết bẩn rất nặng từ bề mặt đư ợc xử lý PerfectClean

Nếu để vết bẩn bám trên đó trong một thời gian dài, có thể không thể loại bỏ đư ợc. Việc tiếp tục sử dụng mà không vệ sinh thư ờng xuyên sẽ khiến lò nư ớng khó vệ sinh hơn nhiều. Không giữ lò nư ớng 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.

Chỉ có khay thủy tinh là có thể rửa bằng máy rửa chén.

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

Hãy cẩn thận và đảm bảo lò không quá nóng.

Để việc vệ sinh lò nư ớng dễ dàng hơn:

Hạ thấp thanh nhiệt/nư ớng phía trên.

Để khử mùi trong lò nư ớng

ngăn, đặt một thùng nư ớc có một ít nư ớc cốt chanh vào lò và đun nóng trong vài phút.

## Loại bỏ vết bẩn thông thư ờng

Độ ẩm bên trong lò có thể gây hư hỏng.

Không sử dụng quá nhiều nư ớc trên vải hoặc miếng bọt biển và không để nư ớc hoặc bất kỳ chất nào khác lọt vào bất kỳ lỗ hờ nào.

Loại bỏ vết bẩn thông thư ờng

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

Loại bỏ hoàn toàn chất tẩy rửa còn sót lại bằng nư ớc 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.

Vệ sinh đầu dò thực phẩm

Không cho đầu dò thực phẩm vào nư ớc hoặc rửa bằng máy rửa chén vì sẽ làm hỏng đầu dò.

Chỉ vệ sinh đầu dò thực phẩm bằng khăn ẩm.

### Loại bỏ vết bẩn cứng đầu

Trái cây đỏ và nước ép rang có thể gây ra sự đổi màu lâu dài hoặc các mảng mờ trên bề mặt. Sự 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.

Làm ẩm vết bẩn cứng đầu bằng dung dịch nước nóng và nước rửa chén rồi ngâm trong vài 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.

Sử dụng chất tẩy rửa lò

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

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

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

Không xịt chất tẩy rửa lò nướnng 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 nướnng của các nhà sản xuất khác chỉ đượ sử dụng trong lò nướnng lạnh và không đượ để lâu hơn 10 phút.

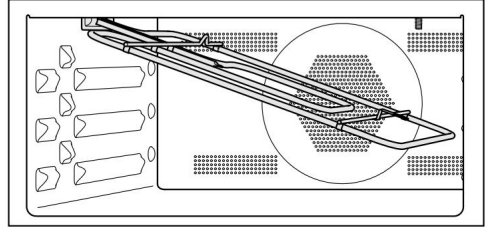
Nếu cần, có thể sử dụng miếng cọ rửa ở mặt sau của miếng bọt biển rửa chén không gây trầy xước để loại bỏ vết bẩn sau thời gian ngâm. Loại bỏ hoàn toàn bất kỳ chất tẩy rửa còn sót

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

## Vệ sinh và chăm sóc

### 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.



Cẩn thận hạ thấp thanh nhiệt/nư ớng phía trên.

Tấm mica có thể bị hỏng ở phía trên khoang lò.

Không sử dụng mặt mài mòn của miếng bọt biển rửa chén để vệ sinh lớp lót mái nhà.

Đèn LED trên nóc khoang lò có thể bị hỏng.

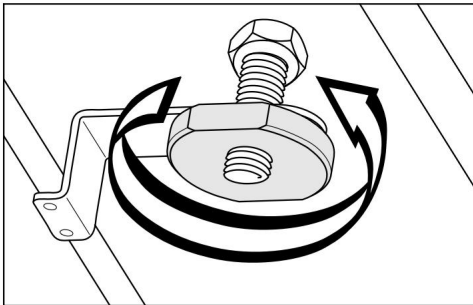
Nếu có thể, không nên vệ sinh đèn LED.

Lau sạch nóc lò nư ớng bằng khăn ẩm hoặc miếng bọt biển rửa chén mềm.

Sau khi vệ sinh, nhẹ nhàng nâng thanh nhiệt/nư ớng phía trên lên lại. Lắp lại đai ốc và vặn chặt.

**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.

Đáy lò có thể bị trầy xước do đai ốc rơi xuống.  
Đặt một miếng vải hoặc vật dụng tương tự lên sàn khoang lò để bảo vệ.



Tháo đai ốc.

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.

Nhiều trục trặc và lỗi nhỏ có thể xảy ra trong quá trình vận hành hàng ngày có thể đợc 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](http://www.miele.com.au/service) hoặc [www.miele.co.nz/service](http://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 đớng không cần thiết khi sự cố có thể đợc khắc phục theo hư ớng dẫn trong các hư ớng 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 đợc bật, menu chính sẽ xuất hiện. Nếu bạn muốn thời gian trong ngày đợc 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 đợc cắm đúng chử 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 đợc đặt ở mức âm lượng quá thấp. Bật còi báo động hoặc tăng âm lượng bằng Cài đặt   Âm lượng   Âm báo.</p>
Lò nư ớng không nóng <small>Hư ớng 140.</small>	<p>Chế độ demo đang hoạt động.</p> <p>Bạn có thể chọn các tùy chọn menu trên màn hình và cảm biến, như ng chức năng làm nóng lò không hoạt động. Tắt chế độ Demo bằng cách chọn Cài đặt   Chử ớng trình trử ớng bày   Chế độ Demo   Tắt.</p>

## Hướng dẫn giải quyết vấn đề

Vấn đề	Nguyên nhân có thể và cách khắc phục
<p>Bạn không thể mở cửa bằng cảm biến .</p>	<p>Bạn đã chọn cài đặt <b>Hiển thị   QuickTouch   Tắt</b> .            Cảm biến không phản hồi khi lò nướng tắt. Ngay khi lò nướng được bật, các cảm biến sẽ phản hồi. Nếu bạn muốn các cảm biến phản hồi ngay cả khi lò nướng tắt, hãy chọn cài đặt <b>Hiển thị   QuickTouch   Bật</b> .</p> <p>Lò nướng không được kết nối với nguồn điện. Đảm bảo phích cắm được cắm đúng vào ổ cắm và công tắc ổ cắm đã được bật. Kiểm tra xem cầu dao có bị ngắt không. Liên hệ với thợ điện có trình độ hoặc Miele.</p> <p>Nếu bạn cần mở cửa, ví dụ như vì vẫn còn thức ăn trong khoang lò, hãy sử dụng dụng cụ mở cửa đi kèm để mở cửa. Để làm như vậy, đẩy dụng cụ mở cửa theo một góc vào khe hở ở mép ngoài của cửa ở phía trên giữa bảng điều khiển và cửa. Bạn cũng có thể kéo cửa mở bằng cách nắm hai bên cửa bằng cả hai tay và kéo cẩn thận cho đến khi cửa mở.</p>
<p>Bạn không thể bắt đầu chương trình nấu ăn.</p>	<p>Nếu bạn nấu bằng lò vi sóng, cửa lò có thể bị mở. Kiểm tra xem cửa lò đã được đóng đúng cách chưa.</p> <p>Nếu bạn đang nấu bằng công suất vi sóng, mức công suất hoặc thời lượng không được chọn. Kiểm tra xem mức công suất vi sóng và thời lượng đã được chọn chưa.</p> <p>Nếu bạn đang nấu ăn bằng chức năng sử dụng năng lượng vi sóng, bạn chưa nhập tất cả các cài đặt bắt buộc. Kiểm tra xem bạn đã nhập mức công suất vi sóng, thời lượng và nhiệt độ chưa.</p>



## Hư ớng dẫn giải quyết vấn đề

Vấn đề	Nguyên nhân có thể và cách khắc phục
<p>Bộ điều khiển cảm biến hoặc cảm biến tiệm cận không phản hồi.</p>	<p>Bạn đã chọn cài đặt <b>Hiển thị   QuickTouch   Tắt</b> . Khi chức năng này đư ợc kích hoạt, các điều khiển cảm biến và cảm biến tiệm cận sẽ không phản hồi khi lò nư ớng tắt. Ngay khi lò nư ớng đư ợc bật, cảm biến điều khiển và cảm biến tiệm cận sẽ phản hồi. Nếu bạn muốn cảm biến điều khiển và cảm biến tiệm cận phản hồi ngay cả khi lò đã tắt, hãy chọn cài đặt <b>Hiển thị   QuickTouch   Bật</b> .</p> <p>Cài đặt cho cảm biến tiệm cận đã bị tắt. Thay đổi cài đặt cho cảm biến tiệm cận bằng cách chọn <b>Cài đặt   Cảm biến tiệm cận</b>.</p> <p>Cảm biến tiệm cận bị lỗi. Gọi cho Miele.</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>Nếu màn hình không phản hồi thì có nghĩa là bộ điều khiển có lỗi. Chạm và giữ cảm biến <b>Bật/Tắt</b> cho đến khi màn hình tắt và lò nư ớng khởi động lại.</p>
<p>Khóa hệ thống xuất hiện trên màn hình khi lò nư ớng đư ợc bật.</p>	<p>Khóa hệ thống đã đư ợc bật. Bạn có thể hủy kích hoạt khóa hệ thống cho một chư ơ ng trình nấu ăn bằng cách chạm vào biểu tư ợng trong ít nhất 6 giây. Nếu bạn muốn tắt vĩnh viễn chức năng khóa hệ thống, hãy chọn cài đặt <b>An toàn   Khóa hệ thống   Tắt</b> .</p>
<p>Quá trình cắt điện đã bị hủy sẽ hiển thị trên màn hình.</p>	<p>Đã xảy ra tình trạng mất điện trong thời gian ngắn. Điều này đã khiến chư ơ ng trình nấu ăn hiện tại dừng lại. Tắt lò rồi bật lại. Khởi động lại chư ơ ng trình nấu ăn.</p>
<p>12:00 xuất hiện trên màn hình.</p>	<p>Nguồn điện bị ngắt trong thời gian dài hơn 150 giờ. Đặt lại thời gian và ngày tháng.</p>

## Hướng dẫn giải quyết vấn đề

Vấn đề	Nguyên nhân có thể và cách khắc phục
Số giờ hoạt động tối đa đạt được sẽ hiển thị trên màn hình.	Lò nướng đã hoạt động trong thời gian dài bất thường. Điều này đã kích hoạt chức năng tắt an toàn. Xác nhận bằng OK.  Bây giờ lò nướng đã sẵn sàng để sử dụng.
Lỗi và mã lỗi không được liệt kê ở đây sẽ xuất hiện trên màn hình.	Đã xảy ra lỗi mà bạn không thể giải quyết. Hãy gọi cho Miele.
Nếu mở cửa trong khi nấu bằng chức năng Vi sóng, lò sẽ ngừng phát ra tiếng ồn.	Đây không phải là lỗi. Nếu cửa mở trong khi nấu bằng chức năng Microwave, công tắc tiếp điểm cửa sẽ tắt nguồn vi sóng và chuyển quạt làm mát sang tốc độ thấp hơn.
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").
Có thể nghe thấy âm thanh bất thường khi lò hoạt động ở chế độ vi sóng.	Đĩa kim loại đã được sử dụng trong chương trình nấu ăn sử dụng năng lượng vi sóng. Kiểm tra xem có tia lửa nào phát ra do sử dụng đĩa kim loại không (xem "Hoạt động của lò vi sóng - Hộp đựng phù hợp để sử dụng trong lò vi sóng").  Thức ăn được phủ bằng giấy bạc trong chương trình sử dụng công suất vi sóng. Nếu có, hãy tháo giấy bạc ra.  Giá đỡ được sử dụng trong chương trình có công suất vi sóng. Luôn sử dụng khay thủy tinh khi sử dụng lò nướng có công suất vi sóng.
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.

## Hư ớng dẫn giải quyết vấn đề

Vấn đề	Nguyên nhân có thể và cách khắc phục
Bánh ngọt và bánh quy không chín đúng cách sau thời gian hư ớng dẫn nấu ăn.	<p>Đã sử dụng nhiệt độ khác với nhiệt độ đư ợc nêu trong công thức. Chọn nhiệt độ cần thiết cho công thức.</p>
	<p>Số lư ợng thành phần đư ợc sử dụng khác với số lư ợng đư ợc đư a ra trong công thức. Kiểm tra xem bạn đã sửa đổi công thức chư a. Việc thêm nhiều chất lỏng hoặc nhiều trứng hơn sẽ tạo ra hỗn hợp ẩm hơn, mất nhiều thời gian nấu hơn.</p>
Độ vàng của các loại thực phẩm nư ớng không đều.	<p>Nhiệt độ hoặc mức kệ không đúng đã đư ợc chọn. Sẽ luôn có một sự không đồng đều nhỏ trong nầu. Nếu nầu không đều, hãy kiểm tra xem nhiệt độ và mức kệ đã đư ợc chọn đúng chư a.</p>
	<p>Chất liệu hoặc màu sắc của khuôn nư ớng không phù hợp với chức năng của lò nư ớng. Các khuôn sáng màu, bóng hoặc thành mỏng ít phù hợp hơn. Những khuôn này phản xạ nhiệt của lò nư ớng, nghĩa là nhiệt không thấm vào thực phẩm một cách hiệu quả, dẫn đến thực phẩm có màu nầu không đều hoặc kém. Các khuôn tối màu, mờ là tốt nhất để nư ớng.</p>
Thức ăn không đư ợc làm nóng đủ hoặc không đư ợc nấu chín sau khoảng thời gian đã cài đặt khi sử dụng chức năng Vi sóng .	<p>Kiểm tra xem chư ơ ng trình sử dụng năng lư ợng vi sóng có bị gián đoạn và chư a đư ợc khởi động lại không. Khởi động lại chư ơ ng trình nấu để đảm bảo thực phẩm đư ợc đun nóng hoặc nấu chín đúng cách.</p>
	<p>Khi nấu hoặc hâm nóng bằng công suất vi sóng, thời gian cài đặt quá ngắn. Kiểm tra xem đã chọn đúng thời lư ợng cho mức công suất vi sóng chư a. Mức công suất vi sóng càng thấp thì thời gian nấu càng dài.</p>

## Hướng dẫn giải quyết vấn đề

Vấn đề	Nguyên nhân có thể và cách khắc phục
Thức ăn nguội quá nhanh sau khi đư ợc hâm nóng hoặc nấu bằng lò vi sóng.	<p>Trong lò vi sóng, thức ăn bắt đầu chín từ bên ngoài trư ợc, bên trong thức ăn phụ thuộc vào sự dẫn nhiệt chậm hơn. Nếu thức ăn đư ợc nấu ở mức công suất vi sóng cao, có khả năng nhiệt không truyền đến phần giữa của thức ăn, do đó thức ăn nóng ở bên ngoài như ng lạnh ở phần giữa. Trong thời gian chờ, nhiệt sẽ đư ợc truyền đến phần giữa của thức ăn. Khi hâm nóng thức ăn có mật độ khác nhau, chẳng hạn như khi nấu theo thực đơ n, nên bắt đầu ở mức công suất vi sóng thấp và chọn thời gian hâm nóng dài hơn.</p>
Đèn lò nư ớng sẽ tắt sau một thời gian ngắn.	<p>Bạn đã chọn cài đặt Chiếu sáng   "Bật" trong 15 giây .</p> <p>Nếu bạn muốn đèn lò nư ớng vẫn bật trong suốt chư ợng trình nấu, hãy chọn cài đặt Chiếu sáng   Bật .</p>
Đèn lò tắt hoặc không bật. Chọn điều khiển cảm biến để bật	<p>Bạn đã chọn cài đặt Chiếu sáng   Tắt .</p> <p>đèn bên trong lò trong 15 giây. Nếu cần, hãy chọn cài đặt Chiếu sáng   Bật hoặc "Bật" trong 15 giây .</p>
	<p>Đèn bên trong lò nư ớng bị lỗi. Gọi cho Miele.</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](http://www.miele.com.au/service) hoặc [www.miele.co.nz/service](http://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](http://www.miele.com.au/service) hoặc [www.miele.co.nz/service](http://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.

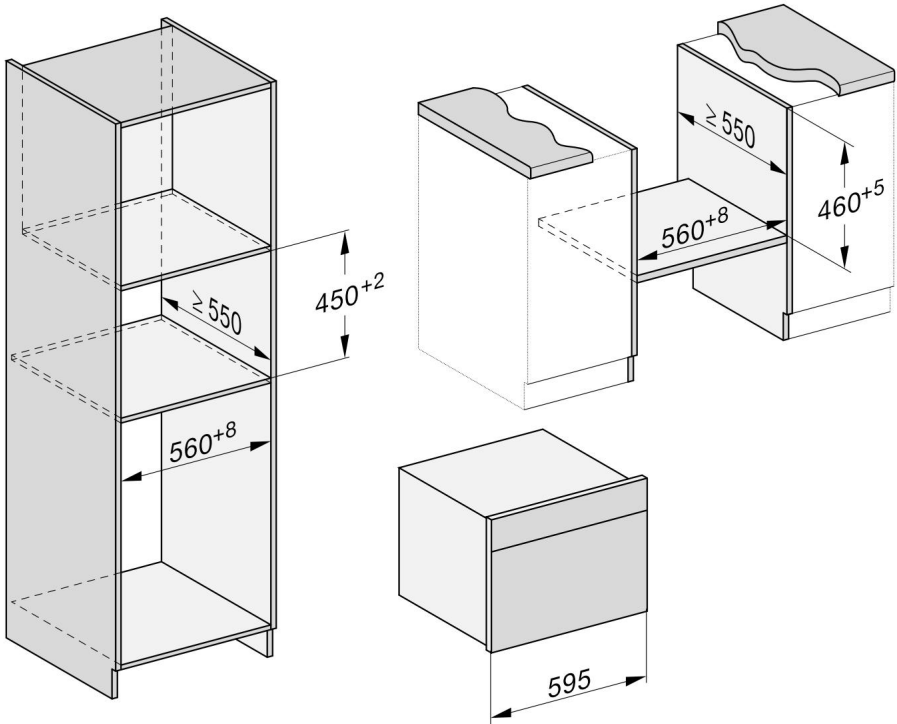
Để biết thêm thông tin, vui lòng tham khảo sổ bảo hành.

## Cài đặt

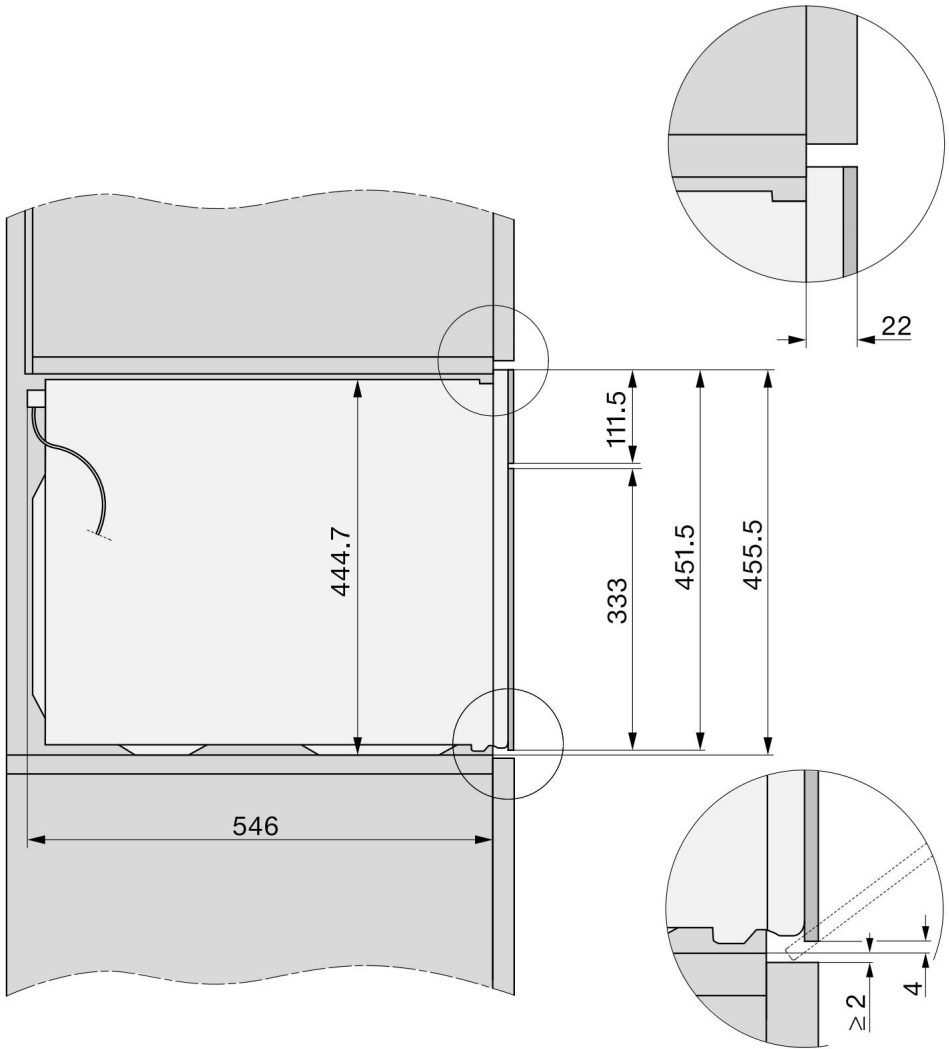
Kích thước lắp đặt Kịch  
thước được tính bằng mm.

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.

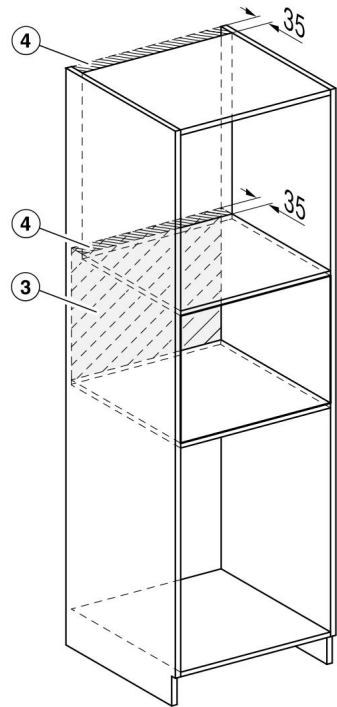
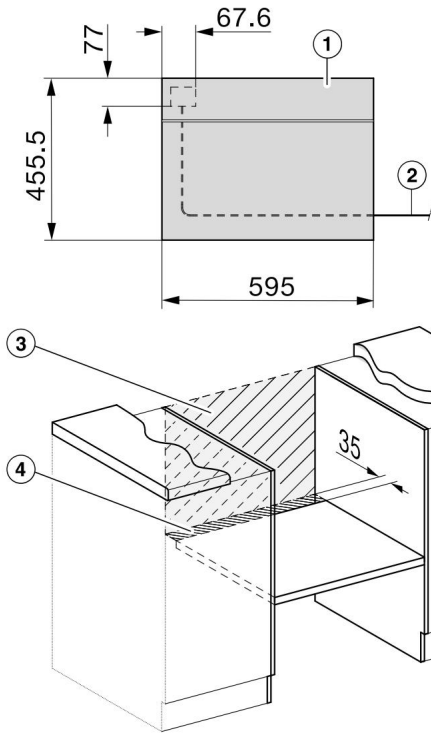


Nhìn từ bên hông



## Cài đặt

Kết nối và thông gió



a Mặt trước

b Cáp kết nối nguồn điện, chiều dài = 2000 mm c

Không được phép kết nối trong khu vực này

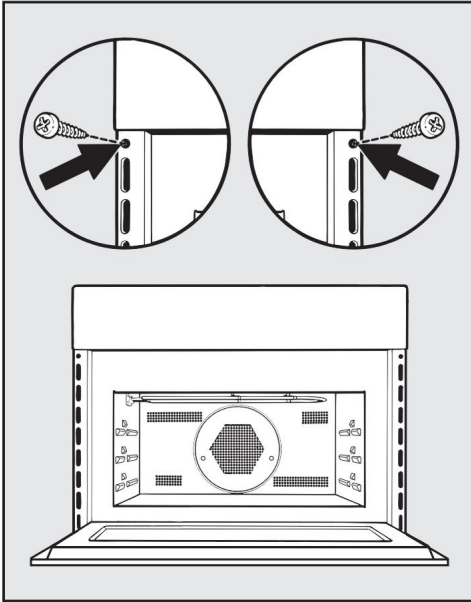
d Đường cắt thông gió, tối thiểu 150 cm<sup>2</sup>



## Lắp đặt lò nư ớng

Kết nối dây nguồn từ lò ớng với nguồn điện. Đẩy lò nư ớng vào trong vỏ lò và căn chỉnh.

Kết nối lại nguồn điện với ổ cắm điện.



Mở cửa có cảm biến và sử dụng các vít đi kèm để cố định lò vào thành bên của vỏ lò thông qua các lỗ trên viền lò.

## Cài đặt

---

### Kết nối điện

Lò được trang bị cáp kết nối nguồn điện để kết nối với nguồn điện 50 Hz, 230 V.

Cầu chì phải có định mức ít nhất là 16 A.

Nguy cơ thương tích! 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.

Mọi công việc về điện phải được thực hiện bởi người có trình độ và năng lực phù hợp, tuân thủ nghiêm ngặt 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, phải cung cấp thêm phương tiện ngắt kết nối.

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 thể tiếp cận được với khoảng cách tiếp xúc trên tất cả các cực ít nhất là 3 mm. Bao gồm công tắc cách ly, cầu chì và rơ le 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 bị hỏng, bạn phải nhờ kỹ thuật viên được Miele ủy quyền lắp cáp mới.

Lò nướng tốc độ này tuân thủ Tiêu chuẩn Châu Âu EN 55011. Thiết bị này được phân loại là sản phẩm Nhóm 2, loại B.

Thiết bị nhóm 2 sử dụng năng lượng tần số cao dưới dạng sóng điện từ để tạo nhiệt trong thực phẩm.

Lớp B được phân loại cho các thiết bị phù hợp để sử dụng trong gia đình.

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 trong hệ thống lắp đặt.

## Biểu đồ nấu ăn

## Hỗn hợp kem

Bánh/Bánh quy (phụ kiện)		+	[°C]	+	[W]	[min.]	CF
		150-160	2 35-45	-	160-170		
bánh nư ớng xóp	2 35-45	-	Bánh nhỏ (1 khay thủy tinh)	150			
	170 <sup>2</sup>	Bánh nhỏ (2 khay thủy tinh)	140 - 2+3	35-			
45 - 1 160-170 + 80	1 35-45	-	Bánh cát (khuôn bánh mì, 30 cm)	- 2 25-35	-		
150-160				- 2 20-30	-		
				- 1 60-70	-		
Bánh vòng (khuôn bánh vòng/khuôn bánh Gugelhupf, 26 cm)	1	160-170 + 150		1 40-50	-		
Bánh bi, bánh hạt (khuôn bánh mì, 30 cm)		150-160		1 65-75	-		
		150-160	1 65-75	-	150-160		1
Đá cẩm thạch, bánh hạt (khuôn bánh nhẵn/khuôn bánh Bundt, 26 cm)		55-65	-				
		150-160	1 65-75	-			
Bánh trái cây tứ ớ i (1 khay thủy tinh)		150-160		2 50-60	-		
		160-170		- 2 55-65	-		
Bánh trái cây tứ ớ i (bánh lò xo 1 50-60 -	150-160	1 55-65	-	khuôn, 26 cm)	165-175	-	
Đế bánh flan (khuôn đế bánh flan, 28 cm)		150-160		1 25-35	-		
		170-180 <sup>2</sup>	1 15-25	-			

Chức năng, Nhiệt độ, Mức công suất vi sóng, Booster, Mức kệ, Thời gian nấu, Chức năng CF Crisp, Fan Plus, Nhiệt thông thư ớng, MW + Quạt Thêm, Bật, - Tắt

<sup>1</sup> Đặt khuôn nư ớng vào giữa khay thủy tinh.

<sup>2</sup> Làm nóng lò trư ớc khi cho thực phẩm vào.

# Biểu đồ nấu ăn

Chà xát trong hỗn hợp

Bánh/Bánh quy (phụ kiện)		[°C]	[phút]	140-150	CF
Bánh quy (1 khay thủy tinh)	Bánh quy giọt (1 khay thủy tinh)	2 20-30 -	160-170	2 10-20 -	
	giọt (2 khay thủy tinh)	140 -	2+3 45-55	2 - Để bánh	
flan (khuôn để bánh flan, 28 cm)	150-160	2 30-40 -	170-	- 2 40-50 -	
		1801	1 20-30 -	- 2 30-40 -	
Bánh phô mai (bánh lò xo 160-170 - 1 90-100 -	khuôn, 26 cm)	150-160	- 1 80-90 -	Bánh táo (khuôn	
bánh lò xo, 160 20 cm) 180 - 1 80-90 -	160-170	1 55-65 -	Bánh táo (khuôn bánh lò xo, 26		
	cm)	150-160	1 60-70 -	Bánh trái cây tư ơ i (khuôn	
bánh lò xo, 160-170 1 55-65 - 26 cm)	150-160	1 60-70 -	Bánh trái cây tư ơ i, tráng men (1		
khay thủy tinh) 160-170 2 50-60 - Bánh flan	Thủy Sĩ (1 khay thủy tinh)		230-2401 -	1 40-50	
			- 1 110-120 -		

Chức năng, Nhiệt độ, Booster, Mức kệ, Thời gian nấu, Chức năng CF Crisp, Fan Plus, Nhiệt độ thông thư ờng, Nư ớng chuyên sâu, Bật, - Tắt

<sup>1</sup> Làm nóng lò trư ớc khi cho thực phẩm vào.

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

## Biểu đồ nấu ăn

## Bột men

Bánh ngọt/Bánh quy (phụ kiện)		+				CF
		[°C] + [W]	[phút]		140-	
Bánh Bundt (khuôn bánh Bundt, 24cm)	150	1 55-65 -				
	150-160	1 60-70 -				
Stollen (1 khay thủy tinh)	150-160	1 60-70 -				
	160-170	1 55-65 -				
Bánh Streusel có/không có trái cây (1 khay thủy tinh)	160-170	2 40-50 -				
	170-180 + 150	- 2 30-40 -				
Bánh trái cây tươi (1 khay thủy tinh)	160-170	2 40-50 -				
	170-180 + 150	- 2 25-35 -				
Bánh táo/Bánh nho khô (1 khay thủy tinh)	160-170	1 20-30 -				
Bánh mì trắng (dạng tự do) (1 ly khay)	180-190		- 2 35-45 -			
Bánh mì trắng (khuôn bánh mì, 30 cm)	190-200	1 50-60 -				
Bánh mì nguyên cám (khuôn bánh mì, 30 cm)	180-190	1 40-50 -				
Bột men nở (bát) 30			- 1 30 -			

Chức năng, Nhiệt độ, Booster, Mức kệ, Thời gian nấu, CF Crisp  
chức năng, Fan Plus, Nhiệt thông thường, MW + Fan Plus, Bật, - Tắt

<sup>1</sup> Làm nóng lò trước khi cho thực phẩm vào.

## Bột Quark

Bánh ngọt/Bánh quy (phụ kiện)		+				CF
		[°C] + [T]	[phút]			
Bánh trái cây tươi (1 khay thủy tinh)	160-170	2 40-50 -				
	170-180 + 150	- 2 25-35 -				
Bánh táo/Bánh nho khô (1 khay thủy tinh)	160-170	2 20-30 -				

Chức năng, Nhiệt độ, Booster, Mức kệ, Thời gian nấu, CF Crisp  
chức năng, Fan Plus, MW + Fan Plus, Bật, - Tắt

## Biểu đồ nấu ăn

### Hỗn hợp bột biển

Bánh/Bánh quy (phụ kiện)	[°C]	[phút]	CF
Đế bánh bông lan (2 quả trứng, khuôn bánh lò xo, 26 cm)	170-1802 - 1	15-25	-
Đế bánh bông lan (4 quả trứng, khuôn bánh lò xo, 26 cm)	170-1802 - 1 25-35 -		
Bánh bông lan đánh bông (khuôn bánh lò xo, 26 cm) 1 150-1802 - 1 20-45	-	180-1902 - 2 20-30	-
Bánh xếp cuộn Thụy Sĩ (1 khay thủy tinh)	170-1802 - 2 15-25 -		Chức

năng, Nhiệt độ, Booster, Mức kệ, Thời gian nấu, Chức năng CF Crisp, Nhiệt thông thư ờng, Fan Plus, Bật, - Tắt

<sup>1</sup> Nhìn chung, nếu có một khoảng nhiệt độ cho trứng, tốt nhất là chọn nhiệt độ thấp hơn và kiểm tra thực phẩm sau thời gian ngắn nhất.

<sup>2</sup> Làm nóng lò trước khi cho thực phẩm vào.

### Bánh su, bánh phồng, bánh meringue

Bánh/Bánh quy (phụ kiện)	[°C]	[phút]	CF
Bánh su kem (1 khay thủy tinh)	160-170 2 30-40 -	170-	2
Bánh phồng (1 khay thủy tinh)	1801 2 15-25 -	120-1301	
Bánh macaron (1 khay thủy tinh)	28-38 -		
Meringues/Pavlovas (1 khay thủy tinh, 1 khay 6 6 cm)	80-100 - 2 120-150 -		

Chức năng, Nhiệt độ, Booster, Mức kệ, Thời gian nấu, Chức năng CF Crisp, Fan Plus, Nhiệt thông thư ờng, Bật, - Tắt

<sup>1</sup> Làm nóng lò trước khi cho thực phẩm vào.

## Biểu đồ nấu ăn

## Đồ ăn nhẹ mặn

Thức ăn (phụ kiện)		+					CF
		[°C] + [W]				[phút]	
Bánh flan mặn (1 khay thủy tinh)		240-250	2	1		35-45	
Bánh tart hành tây (1 khay thủy tinh)		180-190 + 150		- 2		30-40 -	
		150-160	1	30-40		-	
Pizza, bột men (1 khay thủy tinh)		160-170	+ 80	- 2		25-35 -	
		180-190	2	30-40			
Pizza, bột quark (1 khay thủy tinh)		150-160		- 2		25-35 -	
		190-200	2	30-40		1 1	
Bánh mì nướng (giá đỡ)		3 <sup>3</sup>		- 2		2-4 -	
Các món nướng/gratin (ví dụ như bánh mì nướng) (giá trên khay thủy tinh)		3		- 2		5-9 -	
Rau củ nướng (giá trên kính 1 - 2 khay <sup>3</sup> )	10-12	210-220	3	- 2		8-10	-

Chức năng, Nhiệt độ, Booster, Mức kệ, Thời gian nấu, Chức năng CF Crisp, Nhiệt độ thông thường, MW + Fan Plus, Nướng chuyên sâu, Fan Plus, Nướng, Nướng quạt, Bật, - Tắt

<sup>1</sup> Chọn chế độ nướng được chỉ định.

<sup>2</sup> Làm nóng lò trước khi cho thực phẩm vào.

<sup>3</sup> Làm nóng lò trước 5 phút trước khi cho thực phẩm vào lò.

<sup>4</sup> Lật thức ăn sau khi nấu được một nửa thời gian.

# Biểu đồ nấu ăn

Thịt bò

Thức ăn (phụ kiện)			[°C]	[phút]	[°C]	
		2	150-160	1	120-130	-
Thịt bò hầm, khoảng 1 kg (đĩa nư ớng có nắp)	2	180-190	4	1	30-70	53-75
Phi lê thịt bò, khoảng 1 kg <sup>1</sup> Phi lê thịt bò, "tái",	2	95-100		-	1	65-75 53-55
khoảng 1 kg <sup>1</sup> Phi lê thịt bò, "vừa",	2	95-100		-	1	70-80 60-65
khoảng 1 kg <sup>1</sup> Phi lê thịt bò, "chín	2	95-100		-	1	110-120 70-75
kỹ", khoảng 1 kg <sup>1</sup> Thăn	2	180-200	4	1	35-75	53-75
lư ng, khoảng 1 kg <sup>1</sup> Thăn lư ng, "tái", khoảng 1 kg <sup>1</sup>				-	1	40-50 53-55
2 95-100 Thăn lư ng, "vừa",	2	95-100		-	1	75-85 60-65
khoảng 1 kg <sup>1</sup> Thăn lư ng, "chín kỹ",	2	95-100		-	1	110-120 70-75
khoảng 1 kg <sup>1</sup> Bánh mì kẹp thịt <sup>1</sup>	3	3	5	-	2	1: 17-22 2: 5-107
Rissoles <sup>1</sup>	3	3	5	-	2	1: 10-15 2: 5-107

Chức năng, Nhiệt độ, Booster, Mức kệ, Thời gian nấu, Nhiệt độ  
lỗi, Fan Plus, Nhiệt thông thư ờng, Ứng dụng đặc biệt Nấu ở nhiệt độ  
thấp, Nư ớng, Bật, - Tắt

<sup>1</sup> Sử dụng giá và khay thủy tinh.

<sup>2</sup> Đầu tiên, hãy áp chảo thịt trên bếp.

<sup>3</sup> Chọn chế độ nư ớng đư ợc chỉ định.

<sup>4</sup> Làm nóng lò trư ớc khi cho thực phẩm vào.

<sup>5</sup> Làm nóng lò trư ớc 5 phút trư ớc khi cho thực phẩm vào lò.

<sup>6</sup> Đầu tiên, đậy nắp khi rang. Sau khi rang trong 60 phút, mở nắp và thêm khoảng 0,5 lít chất lỏng.

<sup>7</sup> Lật thức ăn sau khi đã đủ vàng (1: Mặt 1 thời gian nư ớng, 2: Mặt 2 thời gian nư ớng).



## Bê

Thức ăn (phụ kiện)		+ [°C]	[°C]	+ [W]	[min.]
		2 160-170	160-170	1 120-130	4
Thịt bê hầm, khoảng 1,5 kg (đĩa nư ớng có nắp)	-	2 160-170	+ 150	1 80-90	-
Phi lê thịt bê, khoảng 1 kg (khay thủy tinh)	2	180-190	- 1 20-50	53-75	
Phi lê thịt bê, "tái", khoảng 1 kg <sup>1</sup>	2	95-100	- 1 50-60	53-55	
Phi lê thịt bê, "vừa", khoảng 1 kg <sup>1</sup>	2	95-100	- 1 80-90	60-65	
Phi lê thịt bê, "chín kỹ", khoảng 1 kg <sup>1</sup>	2	95-100	- 1 85-95	70-75	
Phi lê thịt bê, "tái", khoảng 1 kg <sup>1</sup>	2	95-100	- 1 80-90	53-55	
Phi lê thịt bê, "vừa", xấp xỉ 1 kg <sup>1</sup>	2	95-100	- 1 120-130	60-65	
Phi lê thịt bê, "chín kỹ", xấp xỉ 1 kg <sup>1</sup>	2	95-100	- 1 140-150	70-75	

Nhiệt độ, Booster, Mức kệ, Thời gian nấu, Nhiệt độ lõi, Fan Plus, Nhiệt thông thư ờng, MW + Fan Plus, Ứng dụng đặc biệt Nấu ở nhiệt độ thấp, Bật, - Tắt

<sup>1</sup> Sử dụng giá và khay thủy tinh.

<sup>2</sup> Đầu tiên, hãy áp chảo thịt trên bếp.

<sup>3</sup> Làm nóng lò trư ớc khi cho thực phẩm vào.

<sup>4</sup> Đầu tiên, đậy nắp khi rang. Sau khi rang trong 60 phút, mở nắp và thêm khoảng 0,5 lít chất lỏng.

# Biểu đồ nấu ăn

Thịt lợn

Thức ăn (phụ kiện)		+	[°C]	+ [W]	[min.]
Thịt heo quay/cổ heo quay, khoảng 1 kg (đĩa nư ớng có nắp)	905	80-90	170-180	150	100-110
	90	170-180	150	70-80	6-8
Thịt heo nư ớng giòn, khoảng 2 kg (đĩa nư ớng)		170-180	100-110	60	80-90
Phi lê thịt lợn, khoảng 350 g (giá trên khay thủy tinh)	2	95-100		60-120	60-75
Đùi gà, khoảng 1 kg	170-180	150	40-50	75-80	(khay thủy tinh)
Bánh thịt, khoảng 1 kg (kính 190)	170-180	150	35-45	60-85	khay)
Thịt xông khói (giá trên khay kính 3 3)				3	3 Xúc xích (giá trên khay kính 3 3)
Chức năng, Nhiệt độ, Tăng cữ ờng, Mức nấu, nấu,			Nhiệt độ <sup>4</sup>	- 2	5-10
Tăng cữ ờng, Mức nấu, nấu,			Thời gian <sup>4</sup>	- 2	15-20

Nhiệt độ lõi, MW + Nư ớng tự động, Nhiệt thông thư ờng, Ứng dụng đặc biệt Nấu ở nhiệt độ thấp, MW + Quạt Plus, Nư ớng, Bật, - Tắt

<sup>1</sup> Chỉ sử dụng hộp đựng chịu nhiệt có thể dùng đư ợc trong lò vi sóng.

<sup>2</sup> Đầu tiên, hãy áp chảo thịt trên bếp.

<sup>3</sup> Chọn chế độ nư ớng đư ợc chỉ định.

<sup>4</sup> Làm nóng lò trư ớc 5 phút trư ớc khi cho thực phẩm vào lò.

<sup>5</sup> Đầu tiên, đậy nắp khi rang. Sau khi rang trong 60 phút, mở nắp và thêm khoảng 0,5 lít chất lỏng.

<sup>6</sup> Thêm khoảng 0,5 lít chất lỏng vào giữa quá trình rang.

<sup>7</sup> Lật thức ăn sau khi nấu đư ợc một nửa thời gian.

## Biểu đồ nấu ăn

## Cừu, trò chơi

Thức ăn (phụ kiện)		+	[°C] +	[W] [min.]
		[°C]	170-180 + 80	1 100-1203
Đùi cừu còn xơ ng, khoảng 1,5 kg (đĩa nư ớng có nắp)	53-75	180-190	1 110-1203	53-75 1
Yên cừu, bỏ xơ ng (giá trên khay thủy tinh)	180-190	2 - 1 15-40	53-75	1 95-100 1
Thịt nai, bỏ xơ ng (đĩa nư ớng)	180-190	2 - 1 45-75	54-57	
Yên ngựa, bỏ xơ ng (khay thủy tinh)	1	140-150	2 - 1 20-40	60-81
Đùi lợn rừng, bỏ xơ ng, khoảng 1 kg (đĩa nư ớng có nắp)	1	180-190	1 90-120	3 80-90

Chức năng, Nhiệt độ, Tăng cứ ớng, Mức kệ, Thời gian nấu, Nhiệt độ lõi, MW + Nư ớng tự động, Nhiệt thông thư ớng, Ứng dụng đặc biệt Nấu ở nhiệt độ thấp, Nư ớng tự động, Bật, - Tắt

<sup>1</sup> Đầu tiên, hãy áp chảo thịt trên bếp.

<sup>2</sup> Làm nóng lò trước khi cho thực phẩm vào.

<sup>3</sup> Đầu tiên, đậy nắp khi rang. Sau khi rang trong 60 phút, mở nắp và thêm khoảng 0,5 lit chất lỏng.

## Biểu đồ nấu ăn

### Gia cầm, cá

Thức ăn (phụ kiện)		+ 160-170	[°C]	+ [W]	[phút]	[°C]
Gia cầm, 0,8-1,5 kg (giá trên khay thủy tinh)	170-180	+ 150	- 1	40-50	85-90	180-190
	- 1	60-70	3	85-90	200	+ 150 - 1 45-55
Gà, khoảng 1,2 kg (giá trên khay thủy tinh)	90	160-170	2	110	140	85-90 170-180
	+ 80	- 1	100-120	85-90	160-170	+ 80 - 1
Gia cầm, khoảng 2 kg (đĩa nông chịu nhiệt trên khay thủy tinh)	150-160	90-95	180-190	2	1	180-200
						4 90-95
Gia cầm, khoảng 4 kg (đĩa nư ớng trên khay thủy tinh)						
Cá, 200-300 g (ví dụ cá hồi) (khay thủy tinh)	160-170	+ 150	- 1		15-25	75-80
Cá, 1-1,5 kg (ví dụ cá hồi Úc) (khay thủy)	160-170	+ 150	- 1	20-30	75-80	

tinh) Chức năng, Nhiệt độ, Booster, Mức kệ, Thời gian nấu, Nhiệt độ lõi, Nư ớng tự động, MW + Nư ớng tự động, Nư ớng quạt, MW + Nư ớng quạt, MW + Quạt Plus, Nhiệt thông thư ớng, Bật, - Tắt

<sup>1</sup> Làm nóng lò trư ớc 5 phút trư ớc khi cho thực phẩm vào lò.

<sup>2</sup> Bật chức năng Crisp.

<sup>3</sup> Lật thức ăn sau một nửa thời gian nư ớng.

<sup>4</sup> Thêm khoảng 0,5 lít chất lỏng sau 30 phút.

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.

## Dữ liệu kỹ thuật

---

### Bản quyền và giấy phép ĐỂ vận

hành và kiểm soát thiết bị, Miele sử dụng phần mềm độc quyền hoặc của bên thứ ba không đư ợc bảo vệ bởi 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 bên thứ ba phải đư ợc tôn trọng.

Ngoài ra, thiết bị còn chứa các thành phần phần mềm đư ợc phân phối theo các điều khoản cấp phép nguồn mở. Bạn có thể truy cập các thành phần nguồn mở này cùng với các thông báo bản quyền liên quan, bản sao các điều khoản cấp phép hợp lệ và bất kỳ thông tin nào khác trong thiết bị theo Cài đặt | Thông tin pháp lý | Giấy phép nguồn mở. Các thỏa thuận về trách nhiệm và bảo hành đối với các giấy phép nguồn mở đư ợc hiển thị tại vị trí này chỉ áp dụng đối với chủ sở hữu quyền tư ơ ng ứng.

Thiết bị này chứa, cụ thể là, các thành phần phần mềm đư ợc cấp phép bởi chủ sở hữu quyền theo Giấy phép Công cộng GNU, phiên bản 2 hoặc Giấy phép Công cộng GNU ít hơn, phiên bản 2.1. Trong thời gian ít nhất 3 năm sau khi mua hoặc giao thiết bị, Miele sẽ cung cấp cho bạn hoặc bên thứ ba một bản sao có thể đọc đư ợc bằng máy của mã nguồn cho các thành phần nguồn mở có trong thiết bị, đư ợc cấp phép theo các điều khoản của Giấy phép Công cộng GNU, phiên bản 2 hoặc Giấy phép Công cộng GNU ít hơn, phiên bản 2.1.

Mã nguồn sẽ đư ợc cung cấp trên một phư ơ ng tiện lưu trữ dữ liệu (CD-ROM, DVD hoặc USB). Để có đư ợc mã nguồn này, vui lòng liên hệ với chúng tôi, nêu rõ tên sản phẩm, số sê-ri và ngày mua, bằng cách gửi email cho chúng tôi (info@miele.com) hoặc viết thư đến địa chỉ sau: Miele & Cie. KG Open Source GTZ/TIM Carl-Miele-Straße 29 33332 Gütersloh, Đức Chúng tôi muốn lưu ý bạn về chế độ bảo hành có giới

hạn vì lợi ích của chủ

sở hữu quyền theo

các điều

khoản của Giấy phép Công cộng

GNU, phiên bản 2 và Giấy phép Công cộng

GNU ít hơn, phiên bản 2.1: Chư ơ ng trình này đư ợc phân phối với hy vọng rằng nó sẽ hữu ích, nhưng KHÔNG CÓ BẤT KỲ BẢO HÀNH NÀO, thậm chí không có bảo hành ngụ ý về KHẢ NĂNG THU Ớ NG MẠI hoặc PHÙ HỢP CHO MỘT MỤC ĐÍCH CỤ THỂ. Xem Giấy phép Công cộng GNU và Giấy phép Công cộng GNU ít hơn để biết thêm chi

tiết.

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

Xe đạp địa hình H 7840