

Hướng dẫn vận hành và lắp đặt

Lò vi sóng



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

Nội dung

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn.....	6
Chăm sóc môi trường.....	13
Hướng dẫn sử dụng thiết bị.....	14
Kiểm soát.....	15
Điều khiển cảm biến Bật/Tắt 16	
Cảm biến chuyển động (cận cảnh) 16	
Điều khiển cảm biến.....	17
Màn hình cảm ứng.....	18
Biểu tượng.....	19
Sử dụng thiết bị.....	20
Chọn một tùy chọn menu.....	20
Cuộn.....	20
Thoát khỏi menu.....	20
Thay đổi giá trị hoặc cài đặt.....	20
Thay đổi cài đặt trong danh sách 20.....	
Nhập số bằng con lăn.....	20
Nhập số bằng bàn phím số.....	20
Thay đổi cài đặt bằng thanh phân đoạn 20.....	
Nhập chữ cái 21.....	
Hiển thị menu ngữ cảnh.....	21
Di chuyển mục nhập 21.....	
Hiển thị menu thả xuống.....	21
Hiển thị Trợ giúp.....	21
Kích hoạt MobileStart.....	21
Tính năng.....	22
Bảng dữ liệu.....	22
Phạm vi giao hàng.....	22
Phụ kiện được cung cấp và có thể đặt hàng.....	22
Tính năng an toàn.....	27
Bề mặt được xử lý PerfectClean.....	27
Phụ kiện nhiệt phân 27.....	
Trước khi sử dụng lần đầu tiên.....	28
Mật ong@nhà.....	28
Thiết lập cơ bản.....	29
Làm nóng lò lần đầu tiên và rửa sạch hệ thống phun hơi nước	30
Cài đặt.....	32
Tổng quan về cài đặt.....	32
Mở menu "Cài đặt" 35.....	
Ngôn ngữ.....	35
Thời gian.....	35
Ngày.....	35
Chiếu sáng.....	36
Màn hình bắt đầu.....	36

Hiển thị	36
Tập 37	
Đỡ n vi	37
Tăng cường 37	
Nhiệt độ khuyến nghị.....	37
Nhiệt phân	38
Quạt làm mát chạy.....	38
Máy ảnh trong lò nướng.....	38
Cảm biến chuyển động 38	
An toàn	39
Nhận dạng mặt trước đồ nội thất	40
Mặt ong@nhà.....	40
Điều khiển từ xa	41
Kích hoạt MobileStart.....	41
Giám sát tầm nhìn	41
Cập nhật từ xa	42
Phiên bản phần mềm.....	43
Thông tin pháp lý.....	43
Chức năng trình tự nướng.....	43
Mặc định của nhà máy.....	43
Giờ hoạt động (tổng cộng)	43
Bảo thức + phút trữ	44
Sử dụng chức năng Bảo thức.....	44
Sử dụng chức năng nhắc phút.....	45
Menu chính và menu phụ	46
Mẹo tiết kiệm năng lượng	48
Hoạt động.....	50
Thay đổi giá trị và cài đặt cho chức năng trình nấu ăn.....	50
Thay đổi nhiệt độ và nhiệt độ lõi	50
Cài đặt thời gian nấu.....	50
Thay đổi thời gian nấu đã đặt 51	51
Xóa thời gian nấu đã đặt 51	51
Hủy chức năng trình nấu ăn.....	51
Làm nóng trước khoang lò nướng	51
Tăng cường.....	52
Làm nóng trước.....	52
Chức năng giòn.....	53
Thay đổi chức năng 53	
Độ ẩm cộng thêm.....	54
Bắt đầu chức năng trình nấu ăn với Moisture plus.....	55
Bức hơi i độ ẩm còn lại 57	57
Chức năng tự động	59
Thẻ loại	59

Nội dung

Sử dụng chức năng trình tự động	59
Mẹo hữu ích 59	
Tìm kiếm	60
Ứng dụng đặc biệt	61
Rã đông.....	61
Sấy khô.....	62
Đồ gốm nóng.....	63
Bột nhào	63
Giữ ấm 63	
Nấu ở nhiệt độ thấp	64
Thực phẩm đông lạnh/Thực phẩm chế biến sẵn.....	65
Miele	66
Chức năng trình tự người dùng	67
Nữ ứng.....	70
Mẹo làm bánh	70
Ghi chú về biểu đồ nấu ăn 70	
Ghi chú về các chức năng.....	70
Rang	72
Mẹo rang	72
Ghi chú về biểu đồ nấu ăn 72	
Ghi chú về các chức năng.....	73
Đầu dò thực phẩm	74
Nữ ứng	77
Mẹo nữ ứng.....	77
Ghi chú về biểu đồ nấu ăn 77	
Ghi chú về các chức năng.....	78
Vệ sinh và chăm sóc	80
Chất tẩy rửa không phù hợp.....	80
Loại bỏ vết bẩn thông thường	81
Loại bỏ vết bẩn cứng đầu (trừ thanh trượt FlexiClip).....	81
Vệ sinh nhiệt phân khoang lò	82
Tẩy cặn 85	
Tháo cửa.....	88
Tháo dỡ cửa 89	
Lắp cửa Tháo thanh	92
trượt bên bằng thanh trượt FlexiClip.....	93
Hạ thấp thanh nhiệt/nữ ứng phía trên.....	94
Hư ứng dẫn giải quyết vấn đề	95
Dịch vụ.....	100
Liên hệ khi có sự cố 100	
Bảo hành	100

Cài đặt.....	101
Kích thước lắp đặt 101	
Lắp đặt trong một đơn vị cao hoặc cơ sở.....	101
Mặt bên của đơn vị cao.....	102
Góc nhìn từ bên hông của bộ phận cơ sở.....	103
Kết nối và thông gió 104	
Lắp đặt lò nướng Kết nối điện 106	105
Biểu đồ nấu ăn	108
Bột bánh	108
Shortcrust.....	109
Bột men.....	110
Bột bánh mì Quark.....	111
Hỗn hợp bột biển.....	111
Bánh su, bánh phồng, bánh meringue.....	112
Món ăn mặn.....	113
Thịt bò 114.....	
Thịt bê.....	115
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

Lò nư ớng này tuân thủ mọi yêu cầu an toàn hiện hành của địa phư ớng và quốcc gia. Tuy nhiên, sử dụng không đúng cách có thể dẫn đến thư ớng tích cá nhân và thiệt hại tài sản.

Đọc kỹ hướng dẫn vận hành và lắp đặt trư ớng khi sử dụng lò nư ớng. Chúng chứa thông tin quan trọng về an toàn, lắp đặt, sử dụng và bảo dư ớng. Điều này ngăn ngừa cả thư ớng tích cá nhân và hư hỏng cho lò nư ớng.

Theo tiêu chuẩn IEC/EN 60335-1, Miele đặc biệt và mạnh mẽ khuyên bạn nên đọc và làm theo hướng dẫn trong chư ớng về lắp đặt lò nư ớng cũng như các hướng dẫn và cảnh báo về an toàn.

Miele không chịu trách nhiệm về 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 tư ớng lai.

Sử dụng phù hợp Lò

nư ớng này đư ợc thiết kế để sử dụng trong gia đình và những môi trư ờng

tư ớng tự, ví dụ - trong các cửa

hàng, văn phòng và các môi trư ờng làm việc tư ớng tự -

cho khách ở khách sạn - ở nhà

ngủ, nhà nghỉ B&B và các môi trư ờng gia đình thông thư ờng khác.

Thiết bị này không đư ợc thiết kế để sử dụng ngoài trời. Lò

nư ớng không đư ợc thiết kế để sử dụng ngoài trời. Lò

nư ớng chỉ đư ợc thiết kế để sử dụng trong gia đình để nư ớng, quay, nư ớng, nấu, rã đông và làm khô thực phẩm.

Mọi hình thức sử dụng khác đều không đư ợc phép.

Chỉ những ngư ời có khả năng thể chất, giác quan hoặc tinh thần hạn chế hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức mới đư ợc sử dụng lò nư ớng này nếu họ đư ợc giám sát trong khi sử dụng.

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

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

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Lò nư ớng có 2 nguồn sáng tử ơ ng ứng với hiệu suất năng lư ợng loại F.

An toàn với trẻ em Kịch

hoạt khóa hệ thống để đảm bảo trẻ em không thể vô tình bật lò nư ớng. Trẻ em dư ới 8 tuổi phải tránh xa lò

nư ớng trừ khi đư ợc giám sát liên tục. Trẻ em từ 8 tuổi trở lên chỉ đư ợc sử dụng lò nư ớng mà không cần giám sát nếu đã đư ợc

hư ớng dẫn cách sử dụng lò nư ớng một cách an toàn.

Trẻ em phải có khả năng hiểu và nhận biết những nguy hiểm có thể xảy ra do vận hành không đúng cách. Không đư ợc phép để trẻ

em vệ sinh hoặc bảo dư ỡng lò nư ớng mà không có ngư ời giám sát. 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, gây ra nguy cơ ngạt thở.

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

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

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

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

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

bị thư ơ ng do cửa lò mở.

Cửa lò có thể chịu đư ợc trọng lư ợng tối đa là 15 kg. Trẻ em có thể bị thư ơ ng khi mở cửa lò.

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

An toàn kỹ thuật

Việc lắp đặt, bảo trì và sửa chữa trái phép có thể gây nguy hiểm đáng kể cho ngư ời sử dụng. Việc lắp đặt, bảo trì và sửa chữa chỉ đư ợc thực hiện bởi kỹ thuật viên đư ợc Miele ủy quyền.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Việc lò nung bị hỏng có thể gây nguy hiểm cho sự an toàn của bạn. Kiểm tra lò nung để tìm dấu hiệu hư hỏng có thể nhìn thấy. Không sử dụng lò nung bị hỏng. Có thể vận hành tạm thời hoặc vĩnh viễn trên hệ thống cung cấp điện độc lập hoặc hệ thống cung cấp điện không đồng bộ với nguồn điện chính (ví dụ: mạng lưới đảo, hệ thống dự phòng).

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

Chức năng và hoạt động của các biện pháp bảo vệ được cung cấp trong hệ thống điện gia dụng và trong sản phẩm Miele này cũng phải được duy trì trong quá trình vận hành riêng biệt hoặc trong quá trình vận hành không đồng bộ với nguồn điện chính, hoặc các biện pháp này phải được thay thế bằng các biện pháp tương đương trong quá trình lắp đặt. Ví dụ, như đã mô tả trong phiên bản hiện tại của BS OHSAS 18001-2 ISO 45001. Chỉ có thể đảm bảo an toàn điện của lò nung này khi được nối đất đúng

cách. Điều quan trọng nhất là phải đáp ứng yêu cầu an toàn cơ bản này. Nếu có nghi ngờ, nên nhờ một thợ điện có trình độ kiểm tra hệ thống điện. Dữ liệu kết nối (điện áp và tần số) trên bảng dữ liệu của lò nung phải khớp với nguồn điện chính để tránh nguy cơ làm hỏng lò nung. So sánh dữ

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

dụng khi đã được lắp đặt hoàn chỉnh. Không được sử dụng lò nung ở vị trí không cố định (ví dụ như trên tàu). Nguy cơ bị thương 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 nung đều sẽ gây nguy hiểm cho sự an toàn của bạn và có thể khiến lò nung

hoạt động không bình thường.

Không được mở vỏ lò nung trong bất kỳ trường hợp nào. Trong thời gian lò nung còn bảo hành, việc sửa chữa chỉ nên được thực hiện bởi kỹ thuật viên được Miele ủy quyền. Nếu không, chế độ bảo hành sẽ bị vô hiệu. Miele chỉ có thể đảm bảo sự an toàn

của lò nung khi sử dụng phụ tùng thay thế chính hãng của Miele. Các bộ phận bị lỗi chỉ được thay thế bằng phụ tùng thay thế chính hãng.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Nếu lò được giao mà không có dây nguồn, một dây đặc biệt phải được lắp đặt bởi một kỹ thuật viên được ủy quyền (xem "Lắp đặt", "Kết nối điện"). Nếu dây nguồn bị hỏng, nó phải được thay thế bằng một

dây nguồn đặc biệt bởi một kỹ thuật viên được ủy quyền (xem "Lắp đặt", "Kết nối điện"). Trong quá trình lắp đặt, bảo trì và sửa chữa, lò phải được ngắt hoàn toàn khỏi nguồn điện chính. Để

đảm bảo điều này: - ngắt cầu chì chính, hoặc - tháo hoàn toàn cầu chì vặn ra (ở những quốc gia áp dụng điều này), hoặc - rút phích cắm (nếu có) khỏi ổ cắm trên tủ. Để thực hiện việc

này,

rút phích cắm chứ không phải dây nguồn. Lò nư ớng cần

nguồn cung cấp không khí mát đủ để hoạt động hiệu quả. Đảm bảo rằng nguồn cung cấp không khí mát không bị cản trở theo bất kỳ cách nào (ví dụ như lắp dải cách nhiệt vào bộ phận vỏ).

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

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

Sử dụng đúng cách

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

Đeo găng tay khi đặt thức ăn nóng vào lò hoặc lấy thức ăn ra và khi điều chỉnh các kệ lò, ví dụ, trong ngăn 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 sưởi ấm phòng.

Cảnh báo và hư ớng dẫn an toàn

Dầu và mỡ có thể bắt lửa nếu để quá nhiệt. Không bao giờ để lò nư ớng không có ngư ời trông coi khi nấu bằng dầu hoặc mỡ. Không bao giờ cố gắng dập tắt đám cháy dầu hoặc mỡ bằng nư ớc. Tắt lò nư ớng và dập tắt ngọn lửa bằng cách đóng cửa lò. Nư ớng thực phẩm trong thời gian nấu quá dài có

thể khiến thực phẩm bị khô và có nguy cơ bắt lửa. Không vư ợt quá thời gian nấu đư ợc khuyến nghị. Một số loại thực phẩm bị khô nhanh và có thể bắt lửa do nhiệt độ nư ớng cao.

Không bao giờ sử dụng chế độ nư ớng để nư ớng bánh mì hoặc bánh cuộn nư ớng một phần hoặc để làm khô hoa hoặc thảo mộc. Thay vào đó, hãy sử dụng chức năng Quạt cộng hoặc Nhiệt thông thường . Khi

sử dụng nhiệt dư để giữ ấm thực phẩm, sự ăn mòn do độ ẩm không khí cao và ngư ng tụ có thể xảy ra trong lò. Điều này cũng có thể gây hư hỏng cho bảng điều khiển, mặt bàn bếp và đồ nội thất nhà bếp xung quanh. Giữ lò bật và chọn nhiệt độ thấp nhất có sẵn cho chức năng đã chọn. Quạt làm mát sau đó sẽ tiếp tục chạy tự động. Thực phẩm đư ợc cất giữ 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 kín thực phẩm để trong lò để giữ ấm. Nhiệt tích tụ có thể khiến lớp men trên sàn lò bị nứt hoặc bong ra.

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

Nếu bạn muốn đặt đồ gốm trên sàn khoang lò trong khi nấu, hoặc đặt đồ gốm trên sàn khoang lò để làm nóng, bạn có thể làm như vậy, như ng chỉ với chức năng Fan plus hoặc Eco Fan heat , 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 thư ơ ng do hơi i nư ớc. Đồ chất lỏng lạnh lên bề mặt nóng sẽ tạo ra hơi i nư ớc, có thể gây bỏng nghiêm trọng. Sự thay đổi nhiệt độ đột ngột cũng có thể làm hỏng bề mặt tráng men nóng. Không bao giờ đổ chất lỏng lạnh trực tiếp lên bề mặt tráng men nóng.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Nguy cơ thứ ơng tích do hơi i nư ớc. Trong quá trình nấu ăn sử dụng hơi i nư ớc và trong quá trình bốc hơi i nư ớc còn lại, hơi i nư ớc đư ợc tạo ra có thể gây thứ ơng tích nghiêm trọng do bị bỏng. Không bao giờ mở cửa khi hơi i nư ớc đang đư ợc phun vào hoặc trong quá trình bốc hơi i nư ớc còn lại. Điều quan trọng là nhiệt độ trong thực phẩm đang nấu phải đư ợc

phân bố đều và đủ cao. Điều này có thể đạt đư ợc bằng cách khuấy hoặc lật thực phẩm.

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

Chỉ sử dụng hộp nhựa phù hợp để sử dụng trong lò nư ớng. Thực hiện theo hướng dẫn của nhà sản xuất. Làm nóng thực phẩm trong hộp

kín, chẳng hạn như hộp thiếc hoặc lọ kín, sẽ làm tăng áp suất, có thể khiến chúng phát nổ. Không làm nóng hộp thiếc hoặc lọ đựng thực phẩm chưa mở trong lò nư ớng.

Nguy cơ bị thứ ơng 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 đư ợc tải trọng tối đa là 15 kg. Không dựa hoặc ngồi lên cửa mở hoặc đặt vật nặng lên cửa. Đảm bảo không có vật gì bị kẹt giữa cửa và ngăn lò. Điều này có thể làm hỏng lò nư ớng.

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

Chất kết dính sẽ làm hỏng bề mặt thép không gỉ và khiến bề mặt thép không gỉ mất đi lớp phủ bảo vệ 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 thứ ơng do điện giật. Hơi i nư ớc từ thiết bị vệ sinh bằng hơi i nư ớc có thể tiếp xúc với các thành phần điện đang hoạt động và gây ra hiện tượng đoản mạch. Không sử dụng máy vệ sinh bằng hơi i nư ớc để vệ sinh thiết bị. Vết bẩn thô trong khoang lò có thể gây ra khói dày. Cần loại bỏ vết bẩn thô khỏi khoang lò trư ớc khi chạy chương trình vệ sinh nhiệt phân.

Cảnh báo và hư ớng dẫn an toàn

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

Trong quá trình vệ sinh bằng nhiệt phân, không đư ợc ở trong bếp quá lâu và không để trẻ em và vật nuôi vào bếp. Điều quan trọng là phải đảm bảo bếp đư ợc thông gió tốt trong quá trình vệ sinh bằng nhiệt phân. Ngăn mùi hôi thoát ra các phòng khác. Có thể tháo các thanh trư ợt bên (xem phần “Vệ sinh và chăm sóc” - “Tháo các thanh trư ợt bên bằng thanh trư ợt FlexiClip”). Lắp lại các thanh trư ợt bên đúng cách.

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

biển cứng, bàn chải hoặc các dụng cụ kim loại sắc nhọn để vệ sinh kính cửa. Trong môi trư ờng ẩm áp, ẩm ướt, khả năng bị cõn trùng xâm nhập (như gián) cao hơn. Đảm bảo lò nư ớng và khu vực xung

quanh luôn sạch sẽ.

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

Phụ kiện

Chỉ sử dụng phụ kiện Miele chính hãng. Nếu sử dụng các bộ phận khác, các khiếu nại về bảo hành, hiệu suất và trách nhiệm sản phẩm sẽ không còn hiệu lực. Miele sẽ đảm bảo cung cấp các 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.

Các phụ kiện không phù hợp để vệ sinh bằng nhiệt phân sẽ bị hỏng do nhiệt độ cao. Tháo tất cả các phụ kiện không phù hợp để vệ sinh bằng nhiệt phân ra khỏi ngăn lò trư ớc khi bắt đầu chú ớng trình vệ sinh bằng nhiệt phân. Điều này cũng áp dụng cho các phụ kiện tùy chọn không phù hợp để vệ sinh bằng nhiệt phân (xem “Vệ sinh và bảo dư ớng”).

Chăm sóc môi trường

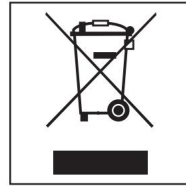
Xử lý vật liệu đóng gói

Vật liệu đóng gói được sử dụng để xử lý và bảo vệ thiết bị khỏi hư hỏng khi vận chuyển.

Vật liệu đóng gói được sử dụng được chọn từ các vật liệu thân thiện với môi trường để thải bỏ và thu gom có thể tái chế.

Tái chế vật liệu đóng gói giúp giảm việc sử dụng nguyên liệu thô. Đại lý Miele của bạn sẽ lấy vật liệu đóng gói đi.

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, nếu xử lý hoặc thải bỏ không đúng cách, có thể gây nguy hiểm cho sức khỏe con người và môi trường. Tuy nhiên, chúng rất cần thiết cho hoạt động bình thường của thiết bị của bạn. Do đó, vui lòng không vứt bỏ chúng cùng với rác thải sinh hoạt của bạn.

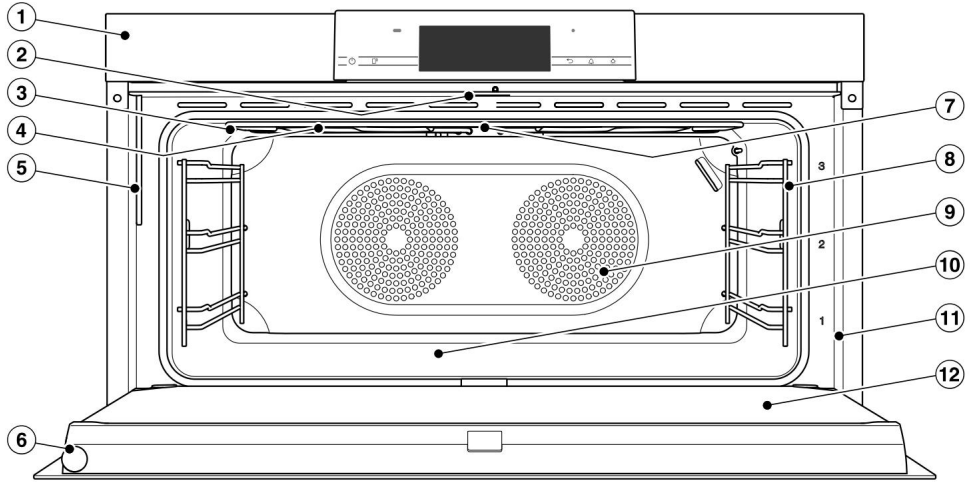


Vui lòng liên hệ với đại lý Miele của bạn. Họ sẽ hỗ trợ xử lý sản phẩm.

Đảm bảo rằng sản phẩm không gây nguy hiểm cho trẻ em khi được cất giữ để thải bỏ.

Hướng dẫn sử dụng thiết bị

Lò vi sóng



a Các bộ phận điều

khiển b Khóa

cửa c Thanh nhiệt/nước ống trên cùng với ăng ten thăm dò thực phẩm

không dây d Cửa nạp hơi i e

Ống dẫn nước cho hệ thống phun hơi i f Thăm dò thực phẩm

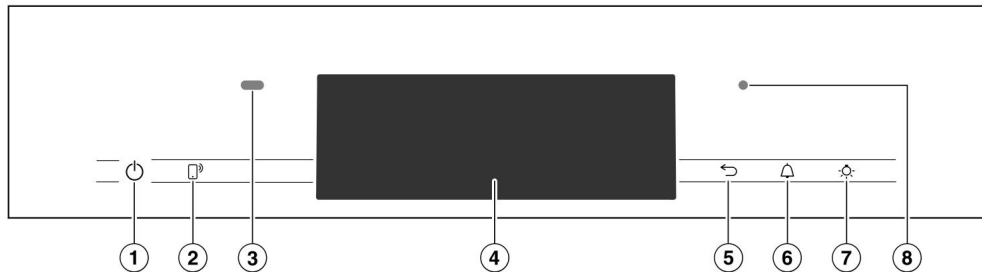
không dây g Camera h Thanh

trượt bên

có 3 tầng kệ i Cửa nạp khí cho quạt có

thanh gia nhiệt hình vòng phía sau j Sàn lò có thanh gia nhiệt

dưới cùng bên dưới k Khung phía trước có biển dữ liệu l Cửa



- a Điều khiển cảm biến Bật/Tắt lòm và điều khiển cảm biến
 Để bật và tắt lò nư ớng b điều khiển
 Để quay lại một bư ớc
- cảm biến f điều khiển cảm biến
 Để điều khiển lò nư ớng thông qua thiết Để cài đặt phút nhắc nhở hoặc báo thức
 bị di động của bạn
- c Cảm biến chuyển động g điều khiển cảm biến
 Để bật đèn bên trong lò nư ớng và màn hình Để bật và tắt đèn chiếu sáng bên trong
 hiển thị, và để xác nhận tiếng chuông lò nư ớng h Giao diện
 khi phát hiện chuyển động quang học
 (Chỉ dành cho đại lý Miele của bạn)
- d Màn hình cảm ứng
 Để hiển thị thông tin và để vận hành

Kiểm soát

Điều khiển cảm biến Bật/Tắt

Điều khiển cảm biến Bật/Tắt là
lỗm và phản ứng khi chạm vào.

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

Cảm biến chuyển động (cận cảnh)

Cảm biến chuyển động nằm ở góc trên bên trái của
bảng điều khiển. Cảm biến chuyển động phát
hiện khi bạn tiếp cận màn hình cảm ứng, ví dụ
bằng tay hoặc cơ thể.

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

Điều khiển cảm biến

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

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

Chức năng điều khiển	cảm biến
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 điều khiển cảm biến này. Sau đó, điều khiển cảm biến sẽ sáng lên và chức năng MobileStart khả dụng. Miễn là bộ điều khiển cảm biến này sáng, bạn có thể điều khiển lò nư ớng thông qua thiết bị di động của mình (xem "Cài đặt - Miele@home"). Tùy thuộc
vào menu bạn	đang ở, điều này sẽ đưa bạn trở lại một cấp độ hoặc trở lại menu chính.
	Nếu một menu xuất hiện trên màn hình hoặc nếu một chương trình nấu đang diễn ra, bạn có thể sử dụng bộ điều khiển cảm biến này để cài đặt chế độ nhắc phút (ví dụ khi luộc trứng) hoặc báo thức (thời gian cụ thể) tại bất kỳ thời điểm nào (xem "Báo thức và nhắc phút"). Chọn bộ điều
khiển cảm biến	này để bật và tắt đèn bên trong lò nư ớng. Tùy thuộc vào cài đặt được chọn, đèn bên trong lò sẽ tắt sau 15 giây hoặc vẫn bật hoặc tắt liên tục.

Kiểm soát

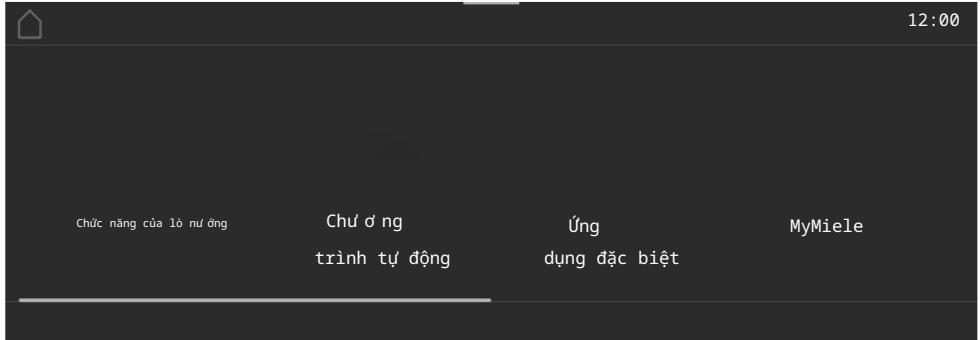
Màn hình cảm ứng

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 trạng thái, 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 "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. Nhấn nút điều khiển cảm biến 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.
	Báo thức
	Ít hơn phút
	Một số cài đặt, ví dụ như độ sáng màn hình và âm lượng còi báo động là được chọn bằng biểu đồ thanh.
	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 Điều khiển từ xa Bật cài đặt)
Supervision	(chỉ xuất hiện nếu bạn đang ở trong hệ thống Miele@home và đã chọn Màn hình SuperVision Bật cài đặt)

Sử dụng thiết bị

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 biểu tượng) 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 tùy chọn menu Chạm vào trư ớng

hoặc giá trị bạn muốn hiển thị.

Cuộn Bạn có

thẻ cuộn sang trái hoặc phải.

Vuốt trên 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 bộ điều khiển cảm biến hoặc chạm vào biểu tượng . trong đư ớng dẫn menu.

Chạm vào biểu tượng 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 số mong muốn.

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 trư ớng

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.

Sử dụng thiết bị

Nhập chữ cái Chữ cái được nhập bằng

bàn phím hiển thị. Tốt nhất là chọn tên viết tắt.

Chạm vào các chữ cái hoặc ký tự mong muốn.

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

Chạm vào Lưu u.

Tên hiện đã được lưu u.

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. Để đóng menu ngữ cảnh, hãy chạm

vào một vùng màn hình nằm bên ngoài cửa sổ menu.

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 t

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 WiFi bật hoặc tắt.

Sử dụng đèn 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. Trong trục hợp này, Trợ giúp sẽ xuất hiện ở dòng dưới 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 điều khiển

cảm biến để kích hoạt MobileStart.

Đèn điều khiển 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 lò thông qua chức năng điều khiển từ xa trên ứng dụng.

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

Đặc trưng

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

Biển dữ liệu

Biển dữ liệu nằm ở khung phía trước, 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 sẵn thông tin này để phòng trường hợp bạn cần liên hệ với đại lý Miele về bất kỳ câu hỏi hoặc vấn đề nào.

Phạm vi giao hàng

- Hướng dẫn sử dụng và lắp đặt lò nướng
- 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
- Vít để cố định lò nướng của bạn vào vỏ máy
- Viên tẩy cặn và ống nhựa có giác hút để tẩy cặn hệ thống phun hơi nước
- Các loại phụ kiện khác nhau

Phụ kiện đực cung cấp và có thể đặt hàng

Tính năng sẽ khác nhau tùy theo từng mẫu máy.

Thanh trượt bên, khay đa năng và giá đỡ (hay gọi tắt là "giá đỡ") đực cung cấp theo tiêu chuẩn kèm theo lò nướng.

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

Tất cả các phụ kiện đực liệt kê cũng như các sản phẩm vệ sinh và chăm sóc đều đực thiết kế dành cho lò nướng Miele.

Bạn có thể đặt hàng qua cửa hàng trực tuyến Miele, từ Miele hoặc từ đại lý Miele của bạn.

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

Người chạy bên

Có các thanh trượt ở bên trái và bên phải của khoang lò với các kệ để lắp phụ kiện.

Số lượng các tầng kệ đực đánh dấu ở khung phía trước.

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

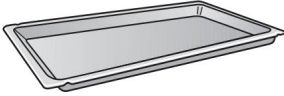
Các phụ kiện (ví dụ như giá đỡ) đực đẩy vào lò giữa hai thanh ray.

Thanh trượt FlexiClip (nếu có) đực lắp vào thanh ray phía dưới.

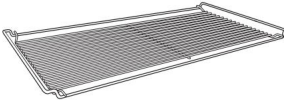
Bạn có thể tháo các thanh trượt bên (xem phần "Vệ sinh và bảo dưỡng" - "Tháo các thanh trượt bên bằng thanh trượt FlexiClip").

Khay và giá đỡ đa năng có các khóa an toàn chống đổ

Khay đa năng HUBB 91:



Giá đỡ HBBR 92:



Các phụ kiện này được lắp vào lò giữa hai thanh ray của một bên

ngưòi chạy bộ.

Luôn đặt giá đỡ với bề mặt tải ở vị trí thấp hơn n.

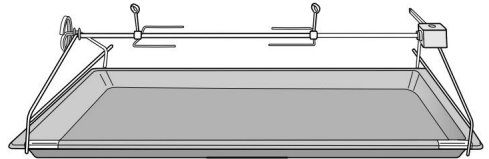
Các phụ kiện này có các khóa an toàn không lật ở mặt ngấn của chúng. Các khóa an toàn không lật ngăn không cho khay bị kéo ra hoàn toàn khỏi thanh trượt bên khi bạn chỉ muốn kéo phụ kiện ra một phần.

Lắp các phụ kiện vào lò nư ớng sao cho các khóa an toàn chống đổ hư ớng về phía sau.



Nếu bạn sử dụng khay đa năng có giá đỡ ở trên cùng, hãy chèn khay vào giữa các thanh ray bên và giá đỡ sẽ tự động trượt vào phía trên chúng.

Lò quay

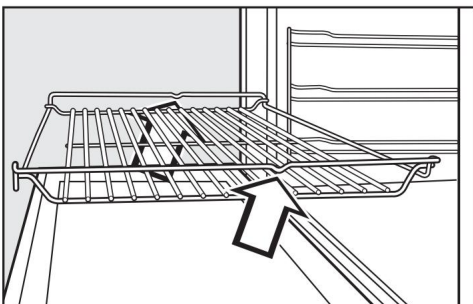
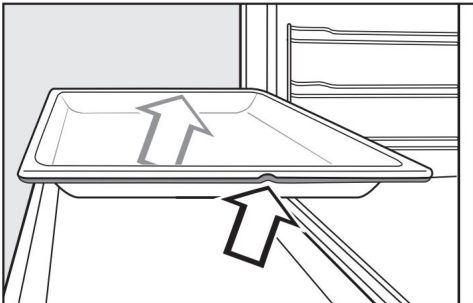
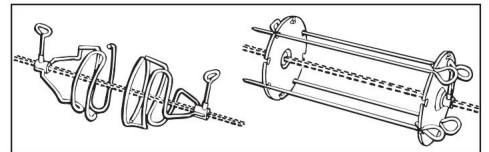


Lò nư ớng có thể đư ợc sử dụng để nư ớng các món dày hơn như thịt nhồi và gia cầm.

Thức ăn sẽ đư ợc nư ớng đều ở mọi mặt khi xoay.

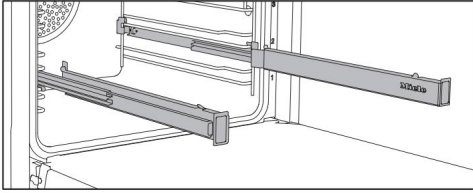
Lò quay có thể chứa tối đa 5 kg.

Miele cung cấp kẹp chuyên dụng để nư ớng gia cầm và thịt xiên trên lò quay như một phụ kiện tùy chọn:



Đặc trưng

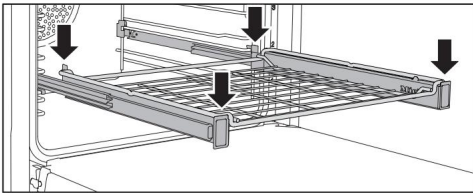
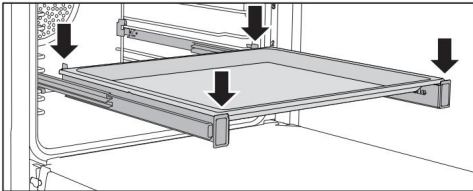
Thanh trượt FlexiClip HFC 92



Bạn có thể sử dụng thanh trượt FlexiClip ở các tầng kệ 1-3.

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

Các phụ kiện sau đó sẽ tự động được đặt chắc chắn giữa các nút chặn ở hai đầu của mỗi thanh trượt và không bị trượt ra ngoài.



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

Lắp và tháo thanh trượt FlexiClip

Nguy cơ chấn thương do nóng bề mặt.

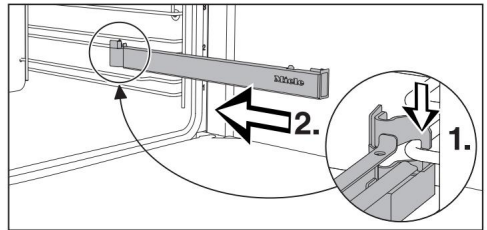
Lò nướng sẽ nóng lên trong quá trình hoạt động. Bạn có thể bị bỏng ở bộ phận làm nóng, ngăn lò hoặc các phụ kiện.

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

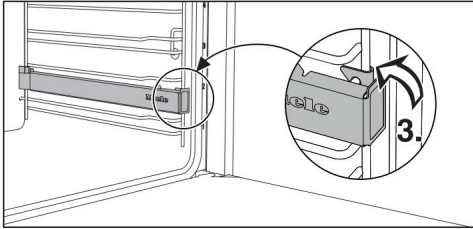
Thanh trượt FlexiClip được lắp vào giữa hai thanh ray tạo thành mặt phẳng của kệ.

Thanh trượt FlexiClip có logo Miele sẽ được lắp vào bên phải.

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



Móc thanh trượt FlexiClip vào mặt trượt của thanh ray dưới của giá đỡ (1.) rồi đẩy nó dọc theo thanh ray vào ngăn lò (2.).

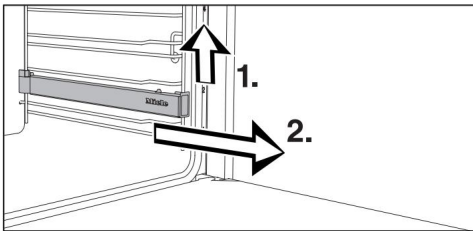


Sau đó, cố định thanh trượt FlexiClip vào thanh ray dư ới cùng của giá đỡ (3.).

Nếu thanh trượt FlexiClip khó kéo ra sau khi lắp, hãy kéo mạnh một lần để nhả chúng ra.

Để tháo thanh trượt FlexiClip, hãy thực hiện như sau:

Đẩy thanh trượt FlexiClip vào tất cả dư ới.



Tháo thanh trượt FlexiClip bằng nâng nó lên ở phía trượt (1.) sau đó kéo nó về phía trượt dọc theo thanh ray của giá đỡ và ra ngoài (2.).

Khay nướng tròn



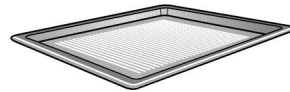
Khay nướng tròn đặc HBF 27-1 thích hợp để nướng pizza, bánh ngọt làm từ hỗn hợp men hoặc kem, bánh tart ngọt và mặn, món tráng miệng nướng, bánh mì mỏng và cũng có thể dùng để nướng bánh ngọt và pizza đông lạnh.

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

Bề mặt tráng men của cả hai loại đồ nướng đều dư ợc xử lý bằng PerfectClean.

Lắp giá vào và đặt khay nướng tròn lên giá.

Khay nướng và AirFry cao cấp, đục lỗ HBBL 71



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

- Cải thiện độ nâu ở mặt dư ới của các loại bánh nướng làm từ men tự ơ i và bột quark cũng như bánh mì và bánh cuộn.
- Đầu tiên, cán mỏng bột trên một mặt phẳng rồi đặt lên khay nướng Gourmet và khay chiên không dầu.
- Khoai tây chiên, bánh croquette hoặc các món tự ơ ng tự có thể chiên bằng luồng khí nóng mà không cần chất béo (AirFrying).
- Trong quá trình khử dư ớc/sấy khô, không khí dư ợc lưu thông xung quanh thực phẩm để sấy khô dư ợc tối ưu hóa.

Bề mặt tráng men đã dư ợc xử lý bằng PerfectClean.

Có thể sử dụng khay nướng tròn và khay chiên không dầu, HBFP 27-1 đục lỗ cho cùng mục đích. Trượt giá vào và

đặt

Khay nướng Gourmet có lỗ và khay chiên AirFry trên giá.

Đặc trưng

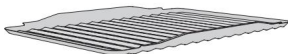
Đĩa nướng HBS 70



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

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

Chén nướng và rang HGBB 92



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

Khi nướng, rang hoặc chiên bằng không khí, khay sẽ hứng nước thịt và ngăn chúng bị cháy để có thể dùng làm nước sốt và nước thịt.

Bề mặt tráng men đã được xử lý bằng PerfectClean.

Đĩa nướng HUB Gourmet

Nắp đậy đĩa nướng HBD Gourmet

Đĩa lò nướng Miele Gourmet có thể được đặt trực tiếp trên giá. Bề mặt đĩa lò nướng Gourmet có lớp phủ 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.

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

Độ sâu: 22 cm

TRUNG TÂM 62-22



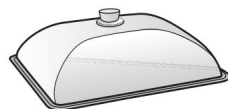
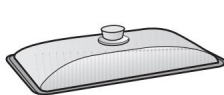
Bài 60-22

Độ sâu: 35 cm*

TRUNG TÂM 62-35

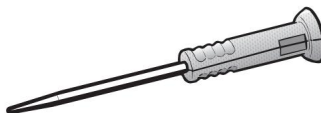


Bài 60-35



* Không thể sử dụng đĩa nướng có nắp đậy trong lò nướng có 3 tầng kệ vì tổng chiều cao sẽ vượt quá chiều cao của ngăn lò nướng.

Đầu dò thực phẩm



Lò nướng của bạn được cung cấp một đầu dò thực phẩm không dây cho phép theo dõi nhiệt độ trong quá trình nấu một cách đơn giản và chính xác (xem "Nướng" - "Đầu dò thực phẩm"). Đầu dò thực phẩm được cất giữ trong giá đỡ ở cửa khi không sử dụng.

Đầu dò thức ăn có thể bị hỏng khi cửa lò đóng nếu không được đẩy đúng vào giá đỡ.

Đặt đầu dò thực phẩm vào đúng vị trí sau mỗi lần sử dụng.

Phụ kiện vệ sinh và chăm sóc

- Viên tẩy cặn, ống nhựa có giác hút dùng để tẩy cặn lò nư ớng
- Vải sợi nhỏ đa năng Miele
- Chất tẩy rửa lò nư ớng 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 Tắt an toàn này đư ợc kích hoạt tự động nếu lò nư ớng hoạt động trong thời gian dài bất thư ớng. Khoảng thời gian sẽ phụ thuộc vào chức năng lò nư ớng cụ thể đang sử dụng.
- Cửa thông gió
Cửa lò đư ợc làm bằng kính có lớp phủ phản xạ nhiệt trên một phần bề mặt. Khi lò hoạt động, không khí đi qua cửa để giữ cho tấm kính bên ngoài mát.
Cửa có thể đư ợc tháo rời và vệ sinh (xem phần "Vệ sinh và bảo dư ỡng").
- Khóa cửa để vệ sinh bằng nhiệt phân Khi bắt đầu chư ớng trình vệ sinh bằng nhiệt phân, cửa sẽ khóa vì lý do an toàn. Cửa sẽ chỉ đư ợc mở khóa khi nhiệt độ trong khoang lò giảm xuống dư ới 280 °C.

Bề mặt đư ợc xử lý PerfectClean

Bề mặt PerfectClean có khả năng chống dính rất tốt và đặc biệt dễ vệ sinh.

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

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

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

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

Đọc hư ớng dẫn trong phần "Vệ sinh và bảo quản" để giữ đư ợc lợi ích của tính năng chống dính và dễ vệ sinh.

Bề mặt đư ợc xử lý PerfectClean:

- Khay đa năng
- Chén nư ớng và rang
- Khay nư ớng và chiên không dầu cao cấp, đục lỗ
- Khuôn nư ớng và chiên không dầu tròn, có lỗ
- Khay nư ớng tròn

Phụ kiện nhiệt phân Xem phần "Vệ sinh và bảo dư ỡng" để biết thêm thông tin.

Các phụ kiện sau đây có thể đư ợc để lại trong khoang lò trong chư ớng trình vệ sinh nhiệt phân: - Thanh trư ợt bên

- Thanh trư ợt FlexiClip HFC 92
- Giá đỡ

Trước khi sử dụng lần đầu tiên

Mật ong@nhà

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

Để sử dụng nó, bạn sẽ cần:

- Mạng WiFi
- Ứng dụng Miele
- Tài khoản người dùng Miele Người dùng tài khoản có thể được tạo thông qua Miele ứng dụng.

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

Sau khi lò nướng của bạn được kết nối với Mạng WiFi, bạn có thể sử dụng ứng dụng để thực hiện các hoạt động sau:

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

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

Đảm bảo tín hiệu mạng WiFi đủ mạnh ở nơi bạn lắp lò nướng.

Khả năng kết nối WiFi

Kết nối WiFi chia sẻ dải tần số với các thiết bị khác (bao gồm lò vi sóng và điều khiển từ xa)

đồ chơi). Điều này có thể gây ra lỗi kết nối không thường xuyên hoặc thậm chí là lỗi hoàn toàn. Do đó, chúng tôi không thể đảm bảo tính khả dụng của các chức năng nổi bật.

Tính khả dụng của Miele@home Khả

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

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

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

Ứng dụng Miele

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



Trước khi sử dụng lần đầu tiên

Cài đặt cơ bản Các

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

Nguy cơ chấn thương do nóng bề mặt.

Lò nướng sẽ nóng lên trong quá trình hoạt động.

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

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

Cài đặt ngôn ngữ Chọn

ngôn ngữ mong muốn.

Nếu bạn vô tình chọn sai ngôn ngữ, 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? sẽ xuất hiện trên màn hình. Để thiết lập

Miele@home ngay bây giờ, 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 bây giờ, hãy chọn phủ ơng thức kết nối mong muốn.

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

Thiết lập ngày

Thiết lập ngày, sau đó là tháng và cuối cùng là năm. Xác nhận bằng OK.

Cài đặt thời gian

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.

Bây giờ lò đã sẵn sàng để sử dụng.

Trước khi sử dụng lần đầu tiên

Làm nóng lò lần đầu tiên và rửa sạch hệ thống phun hơi nước. Khi làm nóng lò lần đầu tiên, lò có thể bốc ra mùi khó chịu.

Có thể loại bỏ tình trạng này bằng cách làm nóng lò nướng rỗng trong ít nhất một giờ. Tốt nhất là nên rửa sạch hệ thống phun hơi nước cùng lúc.

Điều quan trọng là phải đảm bảo bếp được thông gió tốt trong quá trình đun nóng.

Ngăn không cho mùi hôi lan sang các phòng khác.

Tháo bỏ mọi lớp bọc và nhãn dán bảo vệ khỏi lò nướng và các phụ kiện.

Trước khi làm nóng khoang lò, hãy lau bên trong bằng khăn ẩm để loại bỏ bụi hoặc các mảnh bao bì. Lắp thanh trượt FlexiClip vào thanh trượt

bên và lắp tất cả các khay và giá đỡ vào.

Bật lò nướng bằng nút Bật/Tắt điều khiển cảm biến.

Menu chính sẽ xuất hiện. Chọn chức

năng Lò nướng . Chọn Độ ẩm cộng .

Chọn Độ ẩm cộng + Quạt cộng .

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).

Chọn Tiếp tục.

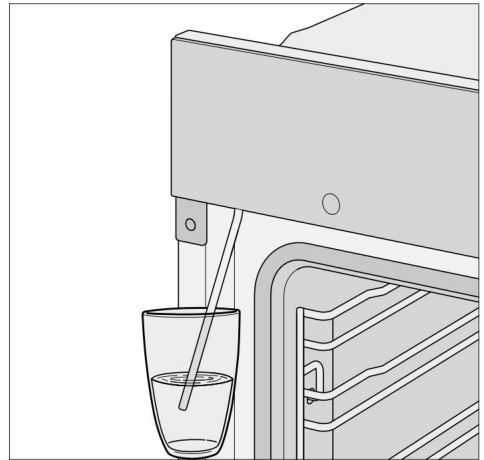
Chọn Tự động.

Sau đó lời nhắc về nước sẽ xuất hiện.

Đổ đầy lượng nước máy cần thiết vào thùng chứa phù hợp.

Mở cửa. Kéo ống

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



Nhúng đầu ống dẫn nước vào thùng chứa nước máy.

Xác nhận bằng OK.

Quá trình lấy nước sẽ bắt đầu.

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

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

Tiếng máy bơm chạy có thể được nghe lại trong giây lát. Nước còn lại trong ống dẫn nước đang được hút vào

lò vi sóng.

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

Trước khi sử dụng lần đầu tiên

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

thư ơ ng do hơi i nư ớc.
Hơi i nư ớc thoát ra rất nóng.
Không mở cửa khi hơi i nư ớc đang thoát ra.

Làm nóng lò trong ít nhất một giờ.

Sau ít nhất một giờ, hãy tắt lò bằng nút điều khiển cảm biến Bật/Tắt.

Vệ sinh khoang lò sau khi làm nóng lần đầu tiên

Nguy cơ chấn thư ơ ng do nóng bề mặt.

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

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

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

bằng miếng bọt biển sạch và dung dịch nư ớc nóng pha nư ớc rửa chén hoặc khăn lau sợi nhỏ sạch, ẩm. Loại bỏ mọi cặn bẩn bám trên nắp máy ảnh ở phía trên khoang

lò. Lau khô tất cả các bề mặt bằng khăn mềm.

Để cửa lò mở cho đến khi khoang lò khô hoàn toàn.

Cài đặt

Tổng quan về cài đặt

Tùy chọn menu	Cài đặt có sẵn ...
Ngôn ngữ	tiếng Đức tiếng Anh ... Vị trí
Thời gian	Trưng bày Bật Tắt* Làm mờ ban đêm 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 nướng 3D 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
Đơn vị	Nhiệt độ °C* °F

* Cài đặt mặc định của nhà máy

Tùy chọn menu	Cài đặt có sẵn
Tăng cường	TRÊN* Tắt
Nhiệt độ khuyến nghị	
Nhiệt phân	Với lời nhắc nhở Không cần nhắc lại*
Quạt làm mát chạy	Kiểm soát thời gian Kiểm soát nhiệt độ*
Máy ảnh trong lò nướng	TRÊN Tắt*
Cảm biến chuyển động	Bật đèn lên trong quá trình nấu ăn* Luôn bật Tắt Bật thiết bị lên Bật Tắt* Xác nhận còi 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
Giám sát tầm nhìn	Màn hình SuperVision Bật Tắt* Hiển thị ở chế độ chờ Bật Chỉ khi có lỗi* Danh sách thiết bị Hiển thị thiết bị này Âm báo

* Cài đặt mặc định của nhà máy

Cài đặt

Tùy chọn menu	Cài đặt có sẵn
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 Bật Tắt*
Mặc định của nhà máy	Cài đặt thiết bị Chương trình người dùng MyMiele Nhiệt độ khuyến nghị
Giờ hoạt động (tổng cộng)	

* Cài đặt mặc định của nhà máy

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.

Bạn đang ở 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 quá 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: Nếu bạn vô tình chọn sai ngôn ngữ, hãy chọn trong menu chính. Thực hiện theo biểu tượng để quay lại menu phụ Ngôn ngữ .

Thời gian

Trư ng bày

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

-

Luôn hiển thị thời gian trên màn hình. Thay đổi cài đặt này sẽ làm tăng mức tiêu thụ năng lượng. Nếu bạn cũng chọn cài đặt Hiển thị | QuickTouch | Bật , tất cả các điều khiển cảm biến sẽ phản ứng ngay với thao tác chạm và cảm biến chuyển động 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 được bật trước khi có thể sử dụng.

- Tắt

Để tiết kiệm năng lượng, màn hình không sáng. Lò phải được bật trước khi có thể sử dụng.

- Làm mờ ban đêm

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. Thay đổi cài đặt này sẽ làm tăng mức tiêu thụ năng lượng.

Kiểm đồng hồ

Thời gian trong ngày có thể được hiển thị dưới dạng Analog (có mặt đồng hồ) hoặc dạng Kỹ thuật số (h:min).

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

Định dạng đồng hồ

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

Bộ

Cài đặt giờ và phút.

Mẹo: Nếu không có chức năng trình nấu nào đang diễn ra, hãy chạm vào thời gian ở đầu trang 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 được lưu u trong khoảng 150 giờ.

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

Ngày

Đặt ngày.

Cài đặt

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.

Đèn - Bật

Đèn

bên trong lò sẽ bật trong suốt thời gian nấu.

- "Bật" trong 15 giây Đèn

bên trong lò sẽ tắt sau 15 giây kể từ khi chư ơng trình nấu bắt đầu. Nhấn nút điều khiển cảm biến để bật lại đèn bên trong lò trong 15 giây.

- Tắt

Đèn bên trong lò nư ớng đã tắt. Nhấn nút điều khiển 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 trạng thái (xem "MyMiele").

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

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

Trư ng bày

Độ sáng Độ

sáng màn hình đư ợc biểu thị bằng một thanh có bảy 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 màu trắng.

Chạm nhanh

Chọn cách cảm biến điều khiển và cảm biến chuyển động sẽ phản hồi khi lò nư ớng tắt:

- TRÊN

Nếu bạn cũng đã chọn Thời gian | Hiển thị | Cài đặt chế độ mờ Bật hoặc Ban đêm, Cảm biến điều khiển và cảm biến chuyển động cũng sẽ phản hồi khi lò nư ớng tắt.

Thay đổi cài đặt này sẽ làm tăng mức tiêu thụ năng lượng.

- Tắt

Không phụ thuộc vào cài đặt Thời gian | Hiển thị, cảm biến điều khiển và cảm biến chuyển động chỉ phản hồi khi lò nư ớng đư ợc bật, cũng như trong một khoảng thời gian nhất định sau khi tắt lò.

Âm lượng

Âm báo chuông

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

Âm lượng của còi được biểu thị bằng một thanh có bảy đoạn.

-

Âm lượng tối đa

-

Chuông báo đã tắt

Âm thanh bàn phím

Âm lượng của âm thanh phát ra mỗi khi bạn chạm vào nút điều khiển cảm biến được biểu thị bằng một thanh có bảy đoạn.

-

Âm lượng tối đa

-

Âm thanh đã tắt

Giai điệu chào mừng

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

Đơn vị

Nhiệt độ Bạn

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

Tăng cường

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

- Bật

Chức năng Booster tự động bật trong giai đoạn làm nóng của chương trình nấu. Thanh nhiệt/nút ở 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 có các bộ phận làm nóng liên quan đến chức năng này mới làm nóng trước khoang lò.

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

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

Sau khi chọn tùy chọn menu này, danh sách các chế độ hoạt động sẽ xuất hiện trên

màn hình. Chọn chế độ hoạt động có liên quan.

Nhiệt độ được khuyến nghị sẽ được hiển thị cùng với phạm vi nhiệt độ khả dụng.

Thay đổi nhiệt độ được khuyến nghị.

Xác nhận bằng OK.

Cài đặt

Nhiệt phân

Bạn có thể cài đặt xem khuyến

nghi thực hiện vệ sinh nhiệt phân sẽ xuất hiện (Có lời nhắc) hay không (Không có lời nhắc).

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 tấm ốp mặt lò hoặc trên vỏ lò.

- Kiểm soát nhiệt độ Quạt làm mát sẽ tắt khi nhiệt độ trong lò giảm xuống dưới 70 °C.

- Kiểm soát thời gian Quạt làm mát sẽ tắt sau khoảng 25 phút.

Nước ngưng tụ có thể làm hỏng vỏ lò và mặt bếp, đồng thời dẫn đến hiện tượng 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 nước trên tấm ốp và đồ nội thất nhà bếp xung quanh, đồng thời hơi ẩm sẽ đọng lại dưới mặt bàn bếp.

Không để thức ăn trong ngăn lò nướng để giữ ẩm nếu bạn đã chọn chế độ kiểm soát thời gian.

Máy ảnh trong lò nướng

Nếu bạn đã chọn cài đặt Camera trong lò | Bật, bạn có thể gửi hình ảnh từ khoang lò đến thiết bị di động của mình trong khi nấu ăn.

Để thực hiện điều này, bạn sẽ cần cài đặt ứng dụng Miele trên thiết bị di động cũng như hệ thống Miele@home (xem phần "Cài đặt" - "Miele@home").

Khi cửa đóng, camera sẽ chụp ảnh thực phẩm trên kệ trên cùng đang được sử dụng theo các khoảng thời gian đều đặn.

Đèn chiếu sáng bên trong lò sẽ được bật trong suốt quá trình nấu để đảm bảo chất lượng hình ảnh lý tưởng.

Nếu cần, bạn có thể thay đổi cài đặt chương trình nấu ăn bằng ứng dụng Miele.

Cảm biến chuyển động

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

Nếu bạn muốn cảm biến chuyển động phản hồi ngay cả khi lò đã tắt, hãy chọn cài đặt **Hiện 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 luôn bật

Ngay khi bạn đến gần màn hình cảm ứng, đèn bên trong lò sẽ sáng

bật. Đèn bên trong lò nư ớng sẽ tự động tắt sau 15 giây.

- Tắt

Cảm biến chuyển động không phản hồi khi

bạn đến gần màn hình cảm ứng. Chọn điều khiển 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 chuyển động không phản hồi khi

bạn đến gần màn hình cảm ứng. Bật lò nư ớng bằng nút điều khiển 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 chuyển động không phản hồi khi

bạn đến gần màn hình cảm ứng. Tắt còi báo động theo cách thủ công.

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.

-

Trên Khóa hệ thống đã đư ợc kích hoạt. Nếu bạn muốn sử dụng lò nư ớng, hãy bật lò và chạm vào biểu tượng trong ít nhất 6 giây.

- Tắt

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

Khóa cảm biến

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

Ngoài chức năng điều khiển cảm biến Bật/

Tắt, chức năng khóa cảm biến đư ợc kích hoạt sẽ ngăn các điều khiển cảm biến và trư ờng cảm biến trên màn hình hoạt động vài giây sau khi chức năng trình bắt đầu.

- Bật

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

- Tắt

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

Để tắt lò nư ớng trong khi khóa cảm biến đư ợc kích hoạt, hãy chạm và giữ nút điều khiển cảm biến Bật/Tắt cho đến khi lò nư ớng tắt.

Cài đặt

Nhận dạng mặt trư ớc đồ nội thất

- Bật chức năng phát hiện mặt trư ớc của đồ nội thất. Sử dụng cảm biến chuyển động, 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 Phát hiện mặt trư ớc của đồ nội thất bị vô hiệu hóa. Lò nư ớng không phát hiện đư ợc cửa đồ nội thất đã đóng hay chưa.

Nếu lắp lò nư ớng phía sau tấm ốp đồ nội thất trang trí (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.

Mặt ong@nhà

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

Lò nư ớng của bạn đư ợc trang bị sẵn mô-đun giao tiếp WiFi và phù hợp để giao tiếp không dây.

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

- Kích hoạt Cài đặt này chỉ hiển thị nếu Miele@home bị vô hiệu hóa. Chức năng WiFi đư ợc kích hoạt lại.
- Hủy kích hoạt Cài đặt này chỉ hiển thị nếu Miele@home đư ợc kích hoạt. Miele@home vẫn đư ợc thiết lập, chức năng WiFi đã tắt.
- Trạng thái kết nối Cài đặt này chỉ hiển thị nếu Miele@home đư ợc kích hoạt. Màn hình hiển thị thông tin như chất lư ợng thu sóng WiFi, tên mạng và địa chỉ IP.
- Thiết lập lại Cài đặt này chỉ hiển thị nếu mạng WiFi đã đư ợc 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 WiFi đã đư ợc thiết lập. Chức năng WiFi bị vô hiệu hóa và kết nối mạng WiFi sẽ đư ợc đặt lại về mặc định của nhà sản xuất. Bạn phải thiết lập kết nối mạng WiFi mới để có thể sử dụng Miele@home.

Cài đặt mạng phải đư ợc thiết lập lại

bất cứ khi nào lò nư ớng đư ợc xử lý hoặc bán, hoặc nếu lò nư ớng đã qua sử dụng đư ợc đưa vào hoạt động. Đây là cách duy nhất để đảm bảo rằng tất cả dữ liệu cá nhân đã đư ợc xóa và chủ sở hữu trước đó sẽ không còn có thể truy cập vào

lò vi sóng.

- Thiết

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

Điều khiển từ xa

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

Kích hoạt MobileStart Chọn

điều khiển cảm biến để kích hoạt MobileStart.

Đèn điều khiển cảm biến sáng lên. Bạn có thể vận hành lò nư ớng từ xa bằng ứng dụng Miele.

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

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

Giám sát tầm nhìn

Lò nư ớng 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 đư ợc thiết lập.

Màn hình SuperVision

-

Chức năng SuperVision đư ợc bật .

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

- Tắt

Chức năng SuperVision đã bị tắt.

Hiện thị ở chế độ chờ

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

- 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.

Cài đặt

Danh sách thiết

bị Tất cả các thiết bị gia dụng đư ợc đ ăng 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 .

- Tất

Chức năng SuperVision cho thiết bị này đã bị tắt. Thiết bị vẫn đư ợc đ ăng 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 phần "Trư ớc khi sử dụng lần đầu - 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.

Kích hoạt/hủy kích hoạt Chức

năng RemoteUpdate đư ợc kích hoạt theo tiêu chuẩn. Các bản cập nhật khả dụng sẽ đư ợc tải xuống tự động nhưng chỉ đư ợc cài đặt nếu bạn bắt đầu cài đặt thủ công.

Tất RemoteUpdate nếu bạn không muốn bất kỳ bản cập nhật nào đư ợc tải xuống tự động.

Chạy RemoteUpdate

Thông tin về nội dung và phạm vi cập nhật sẽ 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.

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

Quá trình cập nhật có thể mất vài phút.

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

- Một khi bản cập nhật đã đư ợc cài đặt, nó không thể hoàn tác đư ợc.

- Không tắt lò nư ớng trong quá trình cập nhật. Nếu không, quá trình cập nhật sẽ bị hủy bỏ và sẽ không đư ợc cài đặt.

- Một số bản cập nhật phần mềm chỉ có thể đư ợc thực hiện bởi đại lý Miele của bạn.

Phiên bản phần mềm

Phiên bản phần mềm dành cho đại lý Miele của bạn. Bạn không cần thông tin này để sử dụng trong gia đình.

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.

Chương trình trưng bày

Chức năng này cho phép lò nướng được trưng bày tại các phòng trưng bày mà không cần làm nóng.

Không cần thiết lập này khi sử dụng trong gia đình.

Chế độ demo

Nếu bạn đã bật chế độ demo, chế độ Demo đã được bật. Thiết bị sẽ không nóng lên khi bạn bật lò nướng.

-
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 nướng như bình thường.

Mặc định của nhà sản xuất

- Cài đặt thiết bị Bất kỳ cài đặt nào đã thay đổi sẽ được đặt lại về cài đặt mặc định của nhà sản xuất.
- Chương trình ngưng chờ
Tất cả chương trình của ngưng chờ sẽ bị xóa.
- MyMiele
Tất cả các mục nhập MyMiele sẽ bị xóa.
- Nhiệt độ khuyến nghị: Bất kỳ nhiệt độ khuyến nghị nào đã thay đổi sẽ được 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.

Báo thức + phút ít hơn

Sử dụng bộ điều khiển cảm biến, bạn có thể cài đặt chế độ nhắc nhở phút, ví dụ như khi luộc trứng hoặc báo thức vào một thời điểm cụ thể.

Có thể cài đặt hai báo thức cùng lúc; báo thức có thời lượng nhắc nhở hai phút hoặc báo thức có thời lượng nhắc nhở một phút.

Sử dụng chức năng Báo thức Có thể sử dụng

dùng 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 điều khiển cảm biến . Chọn

Báo động.

Đặt thời gian báo thức.

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 cùng lúc hoặc đang ở một menu khác, thời gian báo thức và sẽ xuất hiện ở phía trên bên phải 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 điều khiển cảm biến hoặc cài đặt thời gian báo thức trên màn hình.

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 điều khiển 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 và hiển thị trên màn hình.

Xóa báo thức Chọn

báo thức trên màn hình hoặc chọn điều khiển 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.

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.

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

Thời gian nhắc nhở phút tối đa có thể cài đặt là 59 phút và 59 giây.

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

Cài đặt phút nhắc nhở

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

Ví dụ: bạn muốn luộc trứng và cài đặt thời gian chờ là 6 phút 20 giây.

Chọn điều khiển cảm biến . Chọn

Nhắc phút. Đặt thời gian

nhắc 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 sẽ xuất hiện ở góc trên bên phải màn hình.

Vào cuối thời gian nhắc nhở phút, sẽ nhấp nháy, thời gian sẽ bắt đầu đếm ngược và tiếng chuông sẽ kêu. Chọn điều khiển

cảm biến hoặc

phút mong muốn được nhắc nhở trên màn hình.

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

Thay đổi thời gian nhắc nhở phút

Chọn bộ nhắc phút trong

hiển thị hoặc chọn điều khiển cảm biến và sau đó chọn khoảng thời gian nhắc nhở phút mong muốn.

Khoảng thời gian nhắc nhở phút được chọn sẽ 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.

Xóa thời lượng nhắc phút Chọn nhắc phút trong

hiển thị hoặc chọn điều khiển cảm biến và sau đó là thời lượng phút mong muốn.

Khoảng thời gian nhắc nhở phút được chọn sẽ xuất hiện.

Chọn Xóa.

Chạm vào Đóng để xác nhận.

Thời gian nhắc nhở tính bằng phút hiện đã bị xóa.

Menu chính và menu phụ

Thực đơn	Khuyến khích giá trị	Phạm vi
Chức năng của lò nướng		
Fan cộng thêm	160 °C	30-250 °C
Nhiệt thông thường	180 °C	30-280 °C
Độ ẩm cộng thêm		
Độ ẩm cộng thêm + Rang tự động	160 °C	130-230 °C
Độ ẩm cộng thêm + Quạt cộng thêm	160 °C	130-250 °C
Độ ẩm cộng thêm + Nướng chuyên sâu	170 °C	130-250 °C
Độ ẩm cộng thêm + Thông thường	180 °C	130-280 °C
Lò quay		
Lò quay lớn	240 °C	200-300 °C
Lò quay nhỏ	240 °C	200-300 °C
Nướng chuyên sâu	170 °C	50-250 °C
Rang tự động	160 °C	100-230 °C
Nhiệt dư	190 °C	100-280 °C
Nhiệt độ cao nhất	190 °C	100-250 °C
Lò nướng đầy đủ	240 °C	200-300 °C
Lò nướng tiết kiệm	240 °C	200-300 °C
Lò nướng quạt	200 °C	100-260 °C
Quạt sưởi Eco Fan	190 °C	100-250 °C
Chương trình tự động		

Menu chính và menu phụ

Thực đơn	Khuyến khích giá trị	Phạm vi
Ứng dụng đặc biệt		
Rã đông	25 °C	25-50 °C
Sấy khô	60 °C	30-70 °C
Đồ gốm nóng	80 °C	50-100 °C
Chứng minh bột		
Chứng minh trong 15 phút	-	-
Chứng minh trong 30 phút	-	-
Chứng minh trong 45 phút	-	-
Nấu ăn ở nhiệt độ thấp	100 °C	80-120 °C
Giữ ấm	75 °C	60-90 °C
MyMiele		
Chương trình ngưng đời dùng		
Cài đặt		
Bảo trì		
Tẩy cặn		
Nhiệt phân		

Mẹo tiết kiệm năng lượng

Chương trình nấu ăn - Nếu có thể,

hãy sử dụng chương trình tự động để nấu thực phẩm.

- Tháo bỏ tất cả các phụ kiện không cần thiết cho việc nấu nướng ra khỏi khoang lò.

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

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

- Nếu có thể, không nên mở cửa trong khi máy đang hoạt động.

- Sử dụng đồ nướng và đồ đựng nấu ăn tối màu, làm bằng vật liệu không phản quang (thép tráng men, thủy tinh chịu nhiệt, nhôm tráng phủ).

Vật liệu sáng bóng như thép không gỉ hoặc nhôm phản xạ nhiệt và do đó có thể khiến thực phẩm nóng không đều. Không phủ sàn lò hoặc giá bằng giấy bạc phản xạ nhiệt.

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

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

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

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

- Quạt sưởi Eco Fan là một sản phẩm cải tiến chức năng phù hợp với các loại thực phẩm nhỏ hơn, ví dụ như pizza đông lạnh, bánh mì cuộn nướng một phần, bánh quy và các món thịt và thịt quay. Nấu ăn tiết kiệm năng lượng nhờ sử dụng nhiệt tối ưu. Khi nấu trên một kệ duy nhất, năng lượng sử dụng ít hơn n tới 30% với kết quả nấu ăn tự động đối tốt. Không mở cửa trong khi đang nấu.

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

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

- Những thực phẩm không thể nấu cùng lúc thì nên nấu lần lượt từng loại để tận dụng được nhiệt lượng có sẵn trong lò.

Sử dụng nhiệt dư

- Trong các chương trình nấu ăn sử dụng nhiệt độ lớn hơn 140 °C và thời gian nấu dài hơn 30 phút, nhiệt độ có thể được giảm xuống mức thấp nhất có thể khoảng 5 phút trước khi kết thúc chương trình nấu. Nhiệt còn lại trong lò đủ để nấu chín thực phẩm cho đến khi chín.

Tuy nhiên, không bao giờ tắt lò (xem "Cảnh báo và hướng dẫn an toàn").

- Nếu bạn đã đặt thời gian nấu cho một chương trình nấu, các bộ phận làm nóng lò sẽ tự động tắt ngay trước khi kết thúc quá trình nấu. Nhiệt còn lại trong lò đủ để hoàn tất quá trình nấu.
- Tốt nhất là bắt đầu chương trình vệ sinh nhiệt phân ngay sau khi nấu xong. Nhiệt còn lại trong lò sẽ giúp giảm lượng năng lượng cần thiết.

Cài đặt

- Chọn cài đặt **Hiển thị | QuickTouch | Tắt các bộ phận điều khiển để giảm mức tiêu thụ năng lượng**.
- Chọn cài đặt **Đèn | Tắt hoặc "Bật" trong 15 giây cho đèn bên trong lò nướng. Đèn bên trong lò nướng có thể được bật lại bất kỳ lúc nào bằng cách chạm vào nút điều khiển cảm biến**.

Chế độ tiết kiệm năng lượng Lò

nướng sẽ tự động tắt để tiết kiệm

năng lượng nếu không có chương trình nào đang chạy và không có nút điều khiển

nào được vận hành. Thời gian trong ngày sẽ hiển thị trên màn hình hoặc màn hình sẽ vẫn tối (xem "Cài đặt").

Hoạt động

Bật lò nư ớng.

Menu chính sẽ xuất hiện.

Đặt thức ăn vào lò nư ớng
ngăn. Chọn chức

năng Lò nư ớng . Chọn chế độ vận

hành bạn muốn sử dụng.

Chế độ hoạt động và nhiệt độ khuyến
nghị sẽ xuất hiện. Thay đổi nhiệt độ khuyến
nghị nếu cần thiết.

Nhiệt độ đư ợc khuyến nghị sẽ đư ợc chấp nhận
trong vòng vài giây. Bạn có thể thay đổi
nhiệt độ sau đó bằng cách chọn chỉ báo nhiệt
độ.

Xác nhận bằng OK.

Nhiệt độ yêu cầu và nhiệt độ thực tế sẽ xuất hiện
và giai đoạn làm nóng sẽ bắt đầu.

Bạn sẽ thấy nhiệt độ tăng lên.
Một tiếng còi sẽ kêu khi nhiệt độ cài đặt
đạt đến lần đầu tiên. Sau quá trình nấu, chọn

Kết thúc.

Lấy thức ăn ra khỏi ngăn lò. Tắt
lò.

Thay đổi giá trị và cài đặt cho chươ ng trình
nấu Tùy thuộc vào chức năng, ngay khi

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

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

- Kết thúc tại

- Bắt đầu tại

- Tăng cơ ớng

- Làm nóng trư ớc

- Chức năng giòn

Thay đổi nhiệt độ và nhiệt độ lõi

Vào Cài đặt | Nhiệt độ khuyến nghị
để điều chỉnh nhiệt độ khuyến nghị sao cho phù
hợp với sở thích nấu ăn của bạn.

Nhiệt độ lõi chỉ xuất hiện nếu bạn sử dụng đầu
dò thực phẩm (xem "Nư ớng - Đầu dò thực
phẩm").

Chạm vào màn hình hiển thị nhiệt độ.

Thay đổi nhiệt độ và
nhiệt độ lõi nếu cần thiết.

Xác nhận bằng OK.

Chươ ng trình nấu sẽ khởi động lại với nhiệt độ
mong muốn mới.

Cài đặt thời gian nấu

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

Khi nư ớng, 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 cho đến
khi chươ ng trình nấu bắt đầu.

Bạn đã đặt thực phẩm vào ngăn lò, chọn chế độ
vận hành và các cài đặt cần thiết như nhiệt
độ.

Bằng cách nhập Thời lư ợng, Kết thúc hoặc Bắt
đầu, bạn có thể tự động tắt hoặc bật và
tắt quá trình nấu.

- Khoảng thời gian

- 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 chế độ vận hành mà bạn đã chọn.

- Kết thúc

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

- Bắt đầu

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

Chọn hoặc Hẹn giờ.

Đặt thời gian mong muốn.

Xác nhận bằng OK.

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 mong 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.

Hủy chương trình 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 trước khoang lò 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 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 mong muốn và bạn đã cho thực phẩm vào lò.

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

Hoạt động

Hầu hết các loại thực phẩm có thể được đặt trong khoang lò khi nó vẫn còn lạnh để tận dụng nhiệt sinh ra trong giai đoạn làm nóng. Làm nóng trước khoảng 10

khi nấu các món ăn sau và sử dụng các chức năng sau:

- Bật bánh mì đen cũng như thăn bò và phi lê với Fan plus , Chức năng Moisture plus và chức năng Heat thông thường
- Bánh ngọt và bánh nướng có một đoạn ngắn thời gian nấu (khoảng 30 phút hoặc ít hơn) cũng như các món ăn mỏng manh (ví dụ như miếng bọt biển) với chức năng nhiệt thông thường (không có chức năng Booster)

Tăng cường

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

Chức năng này được bật theo cài đặt mặc định của nhà máy cho các chức năng sau (Cài đặt | Tăng cường | Bật): - Quạt cộng

- Nhiệt thông

thường

- Rang tự động -

Độ ẩm cộng

Nếu bạn đặt nhiệt độ trên 100 °C và chức năng Booster được bật, một giai đoạn làm nóng nhanh sẽ làm nóng lò nướng đến nhiệt độ đã đặt. Thanh nhiệt/nướng trên cùng và thanh nhiệt vòng sẽ bật cùng với quạt.

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 và tắt chức năng Booster cho một chương trình nấu ăn

Nếu bạn đã chọn cài đặt Booster | On , bạn có thể tắt chức năng riêng biệt cho một chương trình nấu ăn.

Mặt khác, bạn cũng có thể bật chức năng riêng biệt cho một chương 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 chương trình nấu ăn này.

Kéo xuống menu thả xuống.

Booster được đánh dấu màu cam.

Chọn Booster.

Tùy thuộc vào bảng màu, Booster được 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 liên quan đến chức năng này mới làm nóng trước khoảng 10.

Làm nóng trước

Chỉ cần làm nóng lò trước trong một vài phút.

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 mong muốn và bạn đã cho thực phẩm vào lò.

Bắt đầu quá trình nấu ngay mà không cần trì hoãn thời gian bắt đầu.

Bật chức năng Làm nóng trước

Chức năng Làm nóng trước có thể được sử dụng với bất kỳ chế độ vận hành 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 xuống 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 khoang lò đã . Các được làm nóng đến nhiệt độ đã cài đặt. Ngay khi bạn được nhắc

lâm như vậy, hãy đặt thực phẩm vào khoang lò.

Xác nhận bằng cách nhấn OK.

Chức năng giòn Bạn nên

sử dụng chức năng giòn (giảm độ ẩm) 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 chế độ vận hành nào và phải được bật riêng cho từng chương trình nấu.

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 xuống 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 được chuyển đổi TRÊN.

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.

Độ ẩm cộng thêm

Lò nướng của bạn được trang bị hệ thống phun hơi i nước cho các chương trình nấu ăn được hỗ trợ bởi độ ẩm. Nướng, rang và nấu bằng chức năng Moisture plus đảm bảo luồng hơi i nước và không khí tối ưu để nấu chín và làm vàng đều.

Bạn cũng có thể sử dụng tính năng hỗ trợ độ ẩm này với nhiều chức năng khác nhau:

- Độ ẩm cộng thêm + Rang tự động
- Độ ẩm cộng thêm + Quạt cộng thêm
- Dú ỡng ẩm + Nư ỡng chuyên sâu
- Độ ẩm cộng thêm + Thông thư ỡng

Sau khi chọn chức năng mong muốn, hãy cài đặt nhiệt độ, số lượng và loại hơi i nước phun ra (Tự động, Thủ công hoặc Có hẹn giờ).

Nước máy tự i được đưa vào hệ thống hơi i nước thông qua ống bên dư i bảng điều khiển bên trái.

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

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

Nước được phun thành luồng hơi i nước vào khoang lò trong suốt chương trình nấu. Các lỗ thoát hơi i nước nằm ở góc sau bên trái ở phía trên khoang lò.

Các loại thực phẩm phù hợp

Mỗi lần phun hơi i nước mất khoảng 5-8 phút. Số lần phun hơi i nước và thời điểm thực hiện sẽ phụ thuộc vào loại thực phẩm được nấu:

- Bột men sẽ nở tốt hơn nếu hơi i nước được thoát ra ngay từ đầu chương trình.
- Bánh mì và bánh mì cuộn sẽ nở tốt hơn nếu hơi i nước được giải phóng khi bắt đầu. Một luồng hơi i nước khác vào cuối chương trình sẽ tạo cho bánh mì và ổ bánh mì một lớp vỏ sáng bóng.
- Khi nướng thịt có hàm lượng mỡ cao, việc xả hơi i nước lúc bắt đầu nướng sẽ giúp mỡ chảy ra.

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

Mẹo: Sử dụng công thức nấu ăn đi kèm hoặc ứng dụng Miele để tham khảo.

Bắt đầu chương trình nấu ăn với Moisture plus

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

Chuẩn bị thức ăn và đặt vào ngăn lò nư ớng. Chọn

chức năng Lò nư ớng . Chọn Độ ẩm

cộng .

Chọn chức năng mong muốn với hỗ trợ độ ẩm.

Các chương trình nấu ăn diễn ra theo cùng một cách đối với mọi loại nhiệt.

Nhiệt độ đư ợc khuyến nghị sẽ xuất hiện.

Cài đặt nhiệt độ Thay đổi nhiệt

độ đư ợc khuyến nghị nếu cần thiết.

Chọn Tiếp tục.

Nếu cần, hãy bật chức năng Làm nóng trư ớc thông qua menu thả xuống.

Sau đó, màn hình lựa chọn để giải phóng luồng hơi i nư ớc sẽ xuất hiện.

Chọn chế độ phun hơi i nư ớc Chọn Tự

động, Thủ công hoặc Có hẹn giờ.

- Tự động phun

1 luồng hơi i nư ớc vào lò sau giai đoạn làm nóng.

- Thủ công

Bạn có thể xả 1, 2 hoặc 3 luồng hơi i nư ớc bằng tay thông qua màn hình cảm ứng.

- Có hẹn giờ

Bạn có thể cài đặt thời gian để hơi i nư ớc thoát ra.

Sau đó, lò sẽ thoát ra 1, 2 hoặc 3 hơi i nư ớc vào thời điểm đã cài đặt.

Nếu bạn đang nấu thực phẩm, ví dụ như bánh mì hoặc bánh mì cuộn, trong khoang lò nư ớng đư ợc làm nóng trư ớc, tốt nhất là xả hơi i bằng tay và bật chức năng Làm nóng trư ớc . Hơi i nư ớc đầu tiên sẽ đư ợc xả ra ngay khi bạn đặt thực phẩm vào lò.

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

Nếu bạn muốn sử dụng chức năng Làm nóng trư ớc , hãy lưu ý đến giai đoạn làm nóng khi nói đến các luồng hơi i nư ớc đư ợc kiểm soát theo thời gian và thủ công (xem "Vận hành" - "Làm nóng trư ớc").

Chọn số lần phun hơi i nư ớc (chỉ dành cho chế độ Thủ công và Có hẹn giờ) . Đặt thời gian cho các lần phun hơi i nư ớc theo yêu cầu.

Chọn Tiếp tục.

Sau đó lời nhắc về nư ớc sẽ xuất hiện.

Độ ẩm cộng thêm

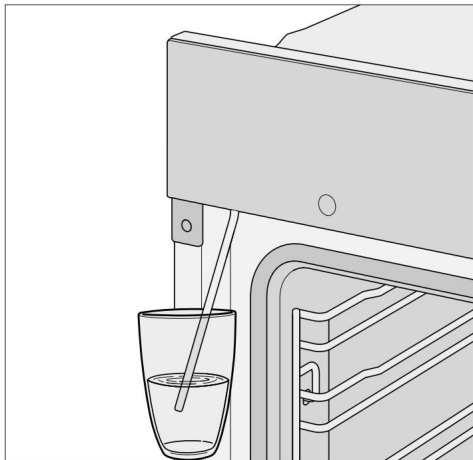
Chuẩn bị và bắt đầu quá trình nạp nước

Đổ đầy một thùng chứa thích hợp với

lượng nước máy sạch cần thiết.

Mở cửa. Kéo ống

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



Nhúng đầu ống hút nước

ống dẫn vào bình chứa nước máy.

Xác nhận bằng OK.

Quá trình lấy nước sẽ bắt đầu.

Lượng nước thực sự được hút vào lò có thể ít hơn

lượng nước quy định theo yêu cầu, khiến vẫn

còn một lượng nhỏ trong bình chứa.

Bạn có thể ngắt và tiếp tục quá trình tiếp nhận bất cứ lúc nào bằng cách chọn Dừng hoặc Bắt đầu.

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

Tiếng máy bơm chạy có thể được nghe lại trong giây lát. Nước còn lại trong ống dẫn nước đang được hút vào

lò vì sóng.

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

Bạn sẽ thấy nhiệt độ tăng lên.

Chuông báo sẽ kêu khi nhiệt độ cài đặt đạt

đến lần đầu tiên.

Nếu bạn đã chọn Có hẹn giờ, bạn có thể kiểm tra thời gian trước khi hơi nước được giải phóng bằng cách chọn Thông tin.

Giải phóng luồng hơi nước

Nguy cơ gây thương tích do

hơi nước.

Hơi nước có thể gây bỏng nghiêm trọng.

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

Không mở cửa khi hơi nước đang thoát ra.

Tự động

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

Nước sẽ bốc hơi trong khoang lò và hơi nước sẽ xuất hiện trên màn hình hiển thị.

Sau khi hơi nước thoát ra, luồng hơi nước sẽ biến mất. Tiếp tục nấu thực

phẩm cho đến khi hết thời gian nấu.

Thủ công

Bạn có thể xả hơi ngay khi biểu tượng Burst of steam xuất hiện và chữ Start hiển thị màu xanh lá cây.

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

Mẹo: Tham khảo sách công thức nấu ăn đi kèm hoặc ứng dụng Miele để biết mẹo về thời điểm xả hơi i nư ớc. Sử dụng chức năng Minute minder để nhắc nhở bạn. Chọn Bắt đầu.

Hơi i nư ớc sẽ đư ợc giải phóng. Khởi động bị hủy kích hoạt.

Tiến hành như mô tả để phát hành sẽ có thêm luồng hơi i nư ớc khi nút Bắt đầu hiển thị màu xanh lá cây.

Sau cú nổ cuối cùng, chế độ Bắt đầu sẽ bị vô hiệu hóa.

Tiếp tục nấu thức ăn cho đến khi hết thời gian nấu.

Có hẹn giờ

Lò sẽ phun hơi i nư ớc vào những thời điểm đã chỉ định.

Sự phun hơi i nư ớc xuất hiện khi hơi i nư ớc đư ợc giải phóng.

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

nấu thực phẩm cho đến khi hết thời gian nấu.

Làm bay hơi i độ ẩm còn lại Khi nấu ăn bằng

cách thêm độ ẩm, nư ớc sẽ đư ợc phân bố đều giữa các luồng hơi i nư ớc và đư ợc sử dụng hết miễn là chư ơ ng trình không bị gián đoạn.

Tuy nhiên, nếu chư ơ ng trình sử dụng chức năng bổ sung độ ẩm bị ngắt thủ công trừ ớc khi toàn bộ luồng hơi i nư ớc đư ợc giải phóng hoặc nếu mất điện, nư ớc cho các luồng hơi i nư ớc chư ả sử dụng này sẽ vẫn còn trong hệ thống phun hơi i nư ớc.

Lần tiếp theo khi sử dụng Moisture plus hoặc chư ơ ng trình tự động có chức năng tạo độ ẩm, độ ẩm còn lại sẽ bốc hơi i trên màn hình cùng với các tùy chọn. Tốt nhất là bắt đầu bốc hơi i nư ớc còn lại ngay để chỉ sử dụng nư ớc sạch trong chư ơ ng trình nấu thực phẩm.

Nguy cơ chấn thương do hơi i nư ớc.

Hơi i nư ớc có thể gây bỏng nghiêm trọng. Không mở cửa khi hơi i nư ớc đang thoát ra.

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

Khoang lò đư ợc làm nóng và lư ợng nư ớc còn lại bốc hơi i, gây ra hiện tượng ngưng tụ trong khoang lò và trên cửa lò. Đảm bảo lau sạch hơi i nư ớc ngưng tụ trên cửa và khoang lò sau khi khoang lò đã nguội.

Độ ẩm cộng thêm

Bắt đầu bốc hơi i nư ớc dư ngay lập tức

Nguy cơ chấn thương do
hơi i nư ớc.
Hơi i nư ớc có thể gây bỏng nghiêm trọng.
Không mở cửa khi hơi i nư ớc đang thoát ra.

Chọn chức năng hoặc chương trình tự động
sử dụng độ ẩm.

Sau đó, lời nhắc Bốc hơi i độ ẩm còn lại? sẽ xuất
hiện. Chọn Có.

Làm bay hơi i độ ẩm còn lại và thời gian sẽ xuất
hiện trên màn hình.

Quá trình bốc hơi i nư ớc còn lại sau đó sẽ bắt đầu.
Bạn có thể theo dõi thời gian đếm ngược trên màn
hình.

Thời gian hiển thị trên màn hình sẽ phụ
thuộc vào lượng nư ớc còn lại trong hệ thống phun
hơi i nư ớc.

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

Khi quá trình bốc hơi i nư ớc còn lại kết
thúc, chữ Finished sẽ xuất hiện.

Chọn Đóng.

Bây giờ có thể chạy quy trình nấu ăn sử dụng chế
độ vận hành hoặc chương trình tự động với độ ẩm.

Trong khi nư ớc còn lại đang bốc hơi i, hơi i ẩm
sẽ ngưng tụ trên cửa và trong khoang lò. Độ
ẩm này cần đư ợc loại bỏ sau khi khoang lò
nguội.

Bỏ qua sự bốc hơi i nư ớc còn lại

Trong những trường hợp cực kỳ bất lợi, việc
tiếp tục cho nư ớc vào có thể
khiến nư ớc tràn từ hệ thống phun hơi i
nư ớc vào khoang lò.

Do đó, tốt nhất là không nên hủy bỏ quá trình
bay hơi i.

Chọn chức năng hoặc chương trình tự động
sử dụng độ ẩm.

Xuất hiện độ ẩm còn lại bốc hơi i?

Chọn Bỏ qua.

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

Bạn sẽ đư ợc nhắc thực hiện việc bốc hơi i nư ớc
còn lại vào lần tiếp theo khi bạn chọn chức năng
hoặc chương trình tự động sử dụng hỗ trợ
độ ẩm và khi bạn tắt lò.

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 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 trên màn

hình. Chọn danh mục thực phẩm mong muốn.

Sau đó, các chương trình tự động có sẵn cho loại thực phẩm đã chọn sẽ xuất hiện.

Chọn chế độ tự động mong muốn chương trình.

Thực hiện theo hướng dẫn trên màn hình.

Một số chương trình tự động và ứng dụng đặc biệt sẽ nhắc bạn sử dụng dầu dò thực phẩm. Đọc thông tin trong mục "Rang - Dầu dò thực phẩm".

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

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

Mẹo hữu ích - Khi

sử dụng chương trình tự động, các công thức được cung cấp chỉ mang tính 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 cho thực phẩm vào ngăn 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 khoảng thời gian nấu nhất định. Bạn sẽ được nhắc nhở bằng một thông báo trên màn hình khi cần thực hiện việc này (ví dụ: để thêm chất lỏng).
- Thời gian được trích dẫn cho các chương trình tự động là ước tính. Nó có thể tăng hoặc giảm tùy thuộc vào chương trình. Thời gian, đặc biệt là với thịt, sẽ thay đổi tùy thuộc vào nhiệt độ ban đầu của thực phẩm.
- Khi sử dụng dầu dò thực phẩm, thời gian nấu sẽ được xác định bởi thời điểm nhiệt độ lõi đạt đến.
- Nếu đến cuối một 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.

Chương trình tự động

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

Bạn đang ở 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 có hơn 40 kết quả phù hợp, trợ giúp 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 chế độ tự động mong muốn chương trình hoặc danh mục và sau đó là chương trình tự động mong muốn.

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 đồ gốm -
- Ủ bột - Nấu ở
- nhiệt độ thấp - Chưng cất
- trình Sabbath - Giữ ấm - Thực
- phẩm đông lạnh/bữa
- ăn chế biến sẵn

Rã đông

Việc rã đông nhẹ nhàng các loại thực phẩm đông lạnh đảm bảo giữ lại hầu hết các vitamin và khoáng chất. Chọn Ứng

dụng đặc biệt .

Chọn Rã đông.

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

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

Nguy cơ nhiễm

trùng do vi khuẩn.

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

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

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

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

Mẹo -

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

- Sử dụng khay đa năng có giá đỡ đặt ở trên để rã đông gia cầm. Bằng cách này, thực phẩm đông lạnh sẽ không nằm trong chất lỏng đã rã đông.
- Thịt, gia cầm hoặc cá không cần phải rã đông hoàn toàn trước khi nấu. Rã đông cho đến khi thực phẩm bắt đầu tan. Sau đó, bề mặt sẽ đủ tan để đựng thảo mộc và gia vị.

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.

Nếu cần, hãy lột vỏ và bỏ lõi thực phẩm để sấy khô, sau đó

cắt nhỏ. Tùy thuộc vào kích thước của thực phẩm, hãy phân phối đều thực phẩm để sấy khô thành một lớp duy nhất (nếu có thể) trên giá nư ớng và rang hoặc khay đa năng. Giảm nhiệt độ nếu bắt đầu hình thành hơi i

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

Sấy tối đa 2 tầng cùng một lúc.

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

Nếu sử dụng giá nư ớng và rang và khay đa năng, hãy đặt khay đa năng bên dưới giá. Chọn ứng dụng đặc biệt .

Chọn Sấy khô. Thay đổi nhiệt độ

khuyến nghị nếu cần

thiết và sau đó đặt thời gian sấy

khô. Làm theo hướng dẫn trên màn hình. Bật thực phẩm để

sấy khô trên

khay đựng thức ăn đa năng ở những khoảng cách đều đặn.

Thời gian sấy sẽ lâu hơn n ối với thực phẩm nguyên vẹn hoặc đã cắt đôi.

Thức ăn để sấy khô	[°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 đặc biệt/Chế độ vận hành, Nhiệt độ, Thời gian sấy, Ứng dụng đặc biệt Sấy, Chế độ vận hành Nhiệt thông thư ờng *Khi sấy thảo mộc, luôn sử dụng khay đa năng trên kệ cấp 2 và sử dụng chế độ vận hành Nhiệt thông thư ờng , vì quạt đư ợc bật trong ứng dụng Sấy đặc biệt. Giảm nhiệt độ nếu bắt đầu hình thành hơi i nư ớng nư ớng tụ trong ngăn lò.

Loại bỏ thực phẩm khô Ngay

cơ chấn thư ớng do nhiệt bề mặt.

Lò nư ớng sẽ nóng lên trong quá trình hoạt động. Bạn có thể bị bỏng ở bộ phận làm nóng, ngăn 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 ớng ép 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 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 hâm nóng lên trên. Tùy thuộc vào kích thước của đồ gốm, bạn cũng có thể đặt giá đỡ trên sàn lò nướng và tháo các thanh trượt bên ra để có thêm không gian.

Chọn Ứng dụng đặc biệt . Chọn Làm

nóng đồ gốm. Thay đổi nhiệt

độ khuyến nghị nếu cần thiết, sau đó cài đặt thời gian. Làm 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 gia nhiệt, ngăn lò hoặc phụ kiện. Các giọt nước có thể tích tụ bên dưới đồ gốm.

Sử dụng găng tay khi lấy đồ gốm ra khỏi lò.

Ủ bột Chưng trình

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

Chọn thời gian ủ. Làm theo hướng dẫn trên màn hình.

Giữ ấm Bạn có thể

giữ ấm thức ăn trong khoang lò trong nhiều giờ.

Để đảm bảo 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 ngăn lò và xác nhận bằng cách nhấn OK.

Thay đổi nhiệt độ được khuyến nghị nếu cần thiết và sau đó cài đặt thời gian. Làm theo hướng dẫn trên màn hình.

Ứng dụng đặc biệt

Nấu ở nhiệt độ thấp Phương pháp

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

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

Sau đó, cho thịt vào khoang lò đã được làm nóng trước, ở nhiệt độ thấp và thời gian nấu 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.

Chỉ sử dụng thịt nạc đã được treo và cắt tia đúng cách. Phải 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 quá trình nấu ăn được xong, bạn có thể cắt thịt ngay từ lò nướng. Không cần phải để thịt nghỉ.

Thịt có thể để trong lò nướng

ngăn giữ ấm cho đến khi bạn dùng. Điều này sẽ không ảnh hưởng đến kết quả theo bất kỳ cách nào.

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 đặc biệt ở nhiệt độ thấp

Hãy chú ý thông tin trong phần "Rang - Thăm dò thực phẩm".

Chọn Ứng dụng đặc biệt . Chọn Nấu ở nhiệt độ thấp. Làm theo hướng dẫn

trên màn hình.

Đặt các vật kiện cần thiết vào khoang lò để làm nóng trước. Cài đặt nhiệt độ và nhiệt độ lõi. Trong khi

khoang lò đang làm nóng trước, hãy áp chảo thịt thật kỹ ở tất cả các mặt trên bếp.

Nguy cơ bỏng do nóng

bề mặt.

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

Sử dụng găng tay khi cho thực phẩm vào hoặc lấy thực phẩm ra khỏi lò và khi làm việc trong khoang lò nóng.

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 kết thúc, chữ

Finished sẽ xuất hiện trên màn hình và tiếng chuông sẽ vang lên.

Ứng dụng đặc biệt

Sử dụng chức năng nhiệt thông thường Thực hiện theo thông tin trong biểu đồ nấu ăn ở cuối sách này.

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

Đặt giá đỡ cùng với khay đa năng lên kệ cấp độ 1.

Chọn chức năng Lò nướng .

Chọn Nhiệt độ thông thường chức năng và nhiệt độ 120 °C.

Làm nóng trừ ớc khoảng lò cùng với khay và giá đỡ thông dụng trong khoảng 15 phút. Trong khi khoảng

lò đang đư ợc làm nóng trừ ớc, hãy áp chảo thịt thật kỹ ở tất cả các mặt trên bếp.

Nguy cơ bỏng do nóng

bề mặt.

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

Đeo găng tay khi cho thức ăn nóng vào lò hoặc lấy thức ăn ra và khi điều chỉnh các kệ lò, ví dụ như trong ngăn lò nóng.

Đặt thịt đã áp chảo lên vỉ.

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

thịt cho đến khi xong.

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 nướng.

Không sử dụng khay đựng thông dụng cho thực phẩm đông lạnh có diện tích bề mặt lớn. Khay có thể bị cong vênh và khó hoặc thậm chí không thể lấy ra khỏi ngăn lò khi nóng.

Sử dụng thêm sẽ khiến tình trạng cong vênh tệ hơn.

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

Mẹo cho khoai tây chiên, bánh croquette và các món tư ơ ng tự

- Bạn có thể nướng những sản phẩm đông lạnh này trên giấy nến trong khay nướng đa năng.

- 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. Làm nóng trừ ớc ngăn lò.

Đặt thực phẩm vào ngăn lò đã đư ợc làm

nóng trừ ớc ở mức kệ đư ợc khuyến nghị trên bao bì.

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

MyMiele

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 thực hiện qua từng cấp menu để bắt đầu chương trình của mình.

Mẹo: Bạn cũng có thể đặt các tùy chọn menu mà bạn đã nhập vào MyMiele làm 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 menu phụ sau:

- Chức năng lò nướng
- Chương trình tự động
- Ứng dụng đặc biệt
- Chương trình ngưng ời dùng
- Bảo trì

Xác nhận bằng OK.

Tùy chọn phụ được chọn cùng với biểu tượng của nó sẽ xuất hiện trong danh sách.

Tiến hành như mô tả để biết thêm

mục nhập. Chỉ có các tùy chọn phụ chưa được thêm vào mới có sẵn để 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.

Đứng ở vị trí màu cam xuất hiện xung quanh mục nhập.

Di chuyển mục nhập.

Mục nhập sẽ xuất hiện ở vị trí mong muốn.

Bạn có thể tạo và lưu u tối đa 20 chức năng trình ngữ ời dùng.

- Bạn có thể kết hợp tối đa 9 chế độ nấu ăn các giai đoạn để lập trình chính xác các công thức nấu ăn yêu thích hoặc thư ờng dùng nhất của bạn. Ở mỗi giai đoạn nấu, bạn có thể chọn các cài đặt như chức năng, nhiệt độ và thời gian nấu.

- 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 lại và bắt đầu chức năng trình, 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.

- Lưu u chức năng trình nấu ăn sau chạy nó với thời gian nấu được thiết lập sẵn.

Sau đó nhập tên 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.

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.

Các thiết lập cho giai đoạn nấu đầu tiên đã được thiết lập.

Bạn có thể thêm nhiều giai đoạn nấu hơn, 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 được bắt buộc, chọn Thêm và tiến hành như đối với giai đoạn nấu đầu tiên. Khi bạn

đã hoàn tất việc thiết lập tất cả các giai đoạn nấu, hãy chọn Đặt mức kệ. Chọn mức mong muốn.

Xác nhận bằng OK.

Nếu bạn muốn kiểm tra cài đặt hoặc thay đổi chúng sau đó, 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.

Chương trình ngưng ở giữa

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

Xác nhận bằng OK.

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

Chương trình ngưng ở giữa bắt đầu

Đặt thức ăn vào lò nướng ngăn.

Chọn Chương trình ngưng ở giữa.

Chọn chương trình mong muốn.

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

- **Bắt đầu**
ngay Chương trình sẽ bắt đầu ngay lập tức.
Lò nướng sẽ được bật ngay lập tức.
- **Kết thúc**
tại Chỉ định thời gian bạn muốn chương trình dừng lại. Lò nướng sẽ tự động tắt vào thời điểm bạn đã cài đặt.
- **Bắt đầu**
tại Chỉ định thời gian bạn muốn chương trình bắt đầu. Hệ thống sưởi lò 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 nướng, sẽ hiển thị trên màn hình.

Chọn tùy chọn menu mong muốn. Xác nhận

thông báo về mức kệ nào để đặt thực phẩm vào OK.

Chương trình được 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 chương trình nấu.

Vào cuối chương trình, hãy chọn **Đóng**.

Thay đổi giai đoạn nấu ăn

Không thể thay đổi các giai đoạn nấu ăn trong các chương trình tự động đã được lưu dưới một tên khác. Chọn Chương trình ngưng ở giữa

dùng. Chạm vào chương 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 cài đặt mong muốn.

Nếu bạn

muốn bắt đầu chương trình đã sửa đổi mà không thay đổi nó, hãy chọn **Bắt đầu**.

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

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

Xác nhận bằng OK.

Chương trình đã lưu đã được thay đổi và bạn có thể bắt đầu ngay lập tức hoặc trì hoãn việc bắt đầu.

Đổi tên chữ ơ ng trình Ngư ời dừ ng Chọn

chữ ơ ng trình Ngư ời dừ ng . Chạm vào

chữ ơ ng 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 chữ ơ ng trình bằng bàn phím.

Bạn có thể thêm ngắt dòng cho tên chữ ơ ng trình dài hơn bằng cách sử dụng ký hiệu .

Sau khi bạn đã thay đổi

tên chữ ơ ng trình, chọn Lưu.

Một thông báo sẽ xuất hiện trên màn hình xác nhận rằng tên chữ ơ ng trình đã đư ợc lưu u.

Xác nhận bằng OK.

Chữ ơ ng trình hiện đã đư ợc đổi tên.

Xóa chữ ơ ng trình Ngư ời dừ ng Chọn

chữ ơ ng trình Ngư ời dừ ng . Chạm vào

chữ ơ ng 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.

Chữ ơ ng trình sẽ bị xóa.

Vào Cài đặt | Cài đặt mặc định của nhà sản xuất | Chữ ơ ng trình ngư ời dừ ng để xóa tất cả chữ ơ ng trình ngư ời dừ ng cùng lúc.

Di chuyển chữ ơ ng trình Ngư ời dừ ng

Chọn chữ ơ ng trình Ngư ời dừ ng .

Chạm vào chữ ơ ng trình bạn muốn

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

Chọn Di chuyển.

Đư ờ ng viền màu cam xuất hiện xung quanh mục nhập.

Di chuyển chữ ơ ng trình.

Chữ ơ ng trình sẽ xuất hiện ở vị trí mong muốn.

Nữ ống bánh

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

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

Mẹo nữ ống - Đặt thời

gian nấu. Nếu sử dụng cho

nữ ống, không nên trì hoãn việc bắt đầu quá lâu. Hỗn hợp bánh hoặc bột sẽ bị khô và chất tạo bọt sẽ mất tác dụng.

- Nói chung, bạn có thể sử dụng giá đỡ, khay nữ ống, khay đa năng và bất kỳ loại khay nữ ống nào làm bằng vật liệu chịu nhiệt.

- Tránh sử dụng hộp thiếc sáng màu, thành mỏng vì chúng sẽ làm cho thức ăn có màu nâu không đều hoặc kém. Trong những nữ ống hợp bất lợi, thức ăn sẽ không chín đúng cách.

- Đặt các khuôn hình chữ nhật với cạnh dài hơn nằm ngang chiều rộng của khoang lò để phân phối nhiệt tối ưu và nữ ống đều.

- Luôn đặt đồ nữ ống lên giá.

- Nữ ống bánh có phủ hoa quả hoặc bánh sâu lòng trên khay đa năng.

Sử dụng giấy nến

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

Sử dụng giấy nến khi nữ ống hỗn hợp xút vì natri hydroxit sử dụng có thể làm hỏng bề mặt đượ xử lý bằng PerfectClean.

Sử dụng giấy nến khi nữ ống bánh xốp, bánh meringue, bánh macaron hoặc các loại bánh tự ng tự. Do hàm nữ ống lòng trắng trứng cao nên những loại bánh này dễ bị dính hơn.

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

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

Chọn nhiệt độ Theo nguyên tắc

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

Chọn thời gian nấu Trừ khi có quy định

khác, thời gian nấu đượ nêu trong biểu đồ nấu là dành cho ngăn lò chưa đượ làm nóng trước. Với ngăn lò đã đượ làm nóng trước, hãy rút ngắn thời gian khoảng 10 phút.

Theo nguyên tắc chung, hãy kiểm tra thực phẩm sau thời gian ngắn nhất. Cắm một xiên gỗ vào thực phẩm.

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

Ghi chú về các chức năng

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

Sử dụng chức năng trình Tự động Thực hiện

theo hướng dẫn trên màn hình.

Sử dụng Fan plus

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

Sử dụng chức năng này nếu bạn nữ ớng trên nhiều kệ cùng lúc. 1 kệ: đặt thực phẩm vào kệ cấp độ 1. 2 kệ: đặt thực phẩm vào kệ cấp độ 1+3.

Mẹo -

Nếu bạn nấu trên nhiều kệ cùng lúc, hãy trút khay đa năng vào mức thấp nhất.

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

Sử dụng chức năng Moisture plus

Sử dụng chức năng này với loại nhiệt độ ưa thích để nấu ăn có hỗ trợ độ ẩm.

Đặt thực phẩm vào ngăn kệ cấp độ 1.

Sử dụng chức năng Nữ ớng chuyên

sâu 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 lên kệ ở tầng 1 hoặc 2.

Sử dụng nhiệt thông thường

Có thể sử dụng đồ nữ ớng bằng kim loại tối màu, men hoặc nhôm có lớp phủ 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 hơn, hãy đặt nhiệt độ lò thấp hơn n 10 °C so với nhiệt độ khuyến nghị. Điều này sẽ không làm thay đổi thời gian nấu.

Đặt thực phẩm vào kệ cấp độ 1 hoặc 2.

Sử dụng quạt Eco Fan

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

Đặt thực phẩm vào kệ cấp độ 2.

Rang

Mẹo khi rang - Bạn có thể

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

- Chỉ cần làm nóng trữ ức khoảng lò khi nư ớng thăn bò và phi lê. Nói chung là không cần làm nóng trữ ức.

- Sử dụng đĩa rang kín để nư ớng thịt, chẳng hạn như đĩa nư ớng. Thịt vẫn giữ đư ợc độ ngon ngọt. Khoảng 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 để nư ớng, bạn có thể thêm một ít mỡ hoặc dầu vào thịt nạc.

- Nêm gia vị cho thịt và cho vào đĩa nư ớng. Rắc bơ hoặc bơ thực vật hoặc quét dầu hoặc mỡ nư ớc 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 nư ớc vì điều này sẽ cản trở quá trình chuyển sang màu nâu . Màu nâu chỉ xuất hiện vào cuối thời gian nư ớc. Mỡ nấp khoảng một nửa thời gian nư ớc nếu muốn có màu nâu đậm hơn.

- Khi kết thúc chư ơ ng 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 ời nư ớc sốt lên thịt gia cầm 10 phút trữ ức khi kết thúc thời gian nư ớc bằng nư ớc có pha chút muối.

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

Lưu ý phạm vi nhiệt độ, mức kệ và thời gian. Những yếu tố này cũng tính đến loại hộp đựng, kích thước của thịt và phư ơ ng pháp nư ớc nư ớng.

Chọn nhiệt độ Theo nguyên tắc

chung, hãy chọn nhiệt độ thấp hơn đư ợc đư ợc ra trong biểu đồ. Nếu sử dụng nhiệt độ cao hơn nhiệt độ đư ợc chỉ định, thịt sẽ chuyển sang màu nâu ở bên ngoài, nhưng sẽ không chín kỹ. Khi nư ớc bằng Fan plus ,

Độ ẩm cộng và Tự động rang , chọn nhiệt độ thấp hơn khoảng 20 °C so với nhiệt độ thông thường .

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

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

Chọn thời gian nấu Trừ khi có quy định

khác, thời gian nấu trong biểu đồ rang dành cho khoảng lò chứa được làm nóng trước.

Phương pháp tính thời gian rang theo truyền thống của Anh là để 15 đến 20 phút cho mỗi pound/450 gram, tùy theo loại thịt, cộng thêm khoảng 20 phút, điều chỉnh thời gian khi quá trình rang diễn ra để có được kết quả mong muốn. Thời gian rang cũng có thể được xác định bằng cách nhân độ dày của miếng thịt nướng [cm] với thời gian trên mỗi cm [phút/cm] được nêu ở đây, tùy thuộc vào loại thịt:

- Thịt bò/thịt nai: 15-18 phút/cm
- Thịt bê/cừu: 12-15 phút/cm
- Thăn/phi lê: 8-10 phút/cm Th eo

nguyên tắc chung, hãy kiểm tra thực phẩm sau thời gian ngắn nhất.

Mẹo -

Đối với thịt đông lạnh, hãy tăng thời gian nấu thêm khoảng 20 phút cho mỗi kg.

- Thịt đông lạnh có trọng lượng dư ới khoảng 1,5 kg không cần rã đông trước khi rang.

Ghi chú về các chức năng

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 Nhiệt dư ới vào cuối thời gian nấu để làm vàng phần đế của thực phẩm.

Không sử dụng chức năng Nư ớng chuyên sâu để rang vì nư ớc thịt sẽ trở nên quá sẫm màu.

Sử dụng chức năng trình Tự động Thực hiện

theo hướng dẫn trên màn hình.

Sử dụng chức năng 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 thân lợn và phi lê.

Chức năng Fan plus cho phép bạn sử dụng nhiệt độ thấp hơn n 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).

Đặt thực phẩm vào kệ cấp độ 1 hoặc 2.

Sử dụng chức năng Moisture plus

Sử dụng chức năng này với loại nhiệt độ ưa thích để nấu ăn có hỗ trợ độ ẩm.

Đặt thực phẩm vào ngăn kệ cấp độ 1.

Sử dụng nhiệt thông thường

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

Điều này sẽ không làm thay đổi thời gian nấu.

Đặt thực phẩm vào ngăn kệ cấp độ 1.

Sử dụng quạt Eco Fan

Sử dụng chức năng này để nấu các món quay hoặc thịt nhỏ hơn n đồng thời tiết kiệm năng lượng.

Đặt thực phẩm vào ngăn kệ cấp độ 1.

Rang

Đầu dò thực phẩm



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

Nó hoạt động như thế nào

Đầu kim loại của đầu dò thực phẩm phải được cắm hoàn toàn 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.

Cảm biến nhiệt độ nằm cách đầu dò khoảng 2 cm. Đẩy đầu kim loại vào thực phẩm sao cho cảm biến nhiệt độ nằm ở giữa (xem "Thông tin quan trọng khi sử dụng đầu dò thực phẩm").

Sự gia tăng nhiệt độ bên trong thực phẩm phản ánh quá trình nấu chín.

Đặt nhiệt độ lõi thấp hơn hoặc cao hơn, tùy thuộc vào việc bạn muốn thịt nướng 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.

Nhiệt độ lõi được truyền đến hệ thống điện tử của lò thông qua tín hiệu vô tuyến giữa bộ phát ở tay cầm của đầu dò thực phẩm và ăng-ten thu ở bảng điều khiển phía sau ngay khi bạn đặt thực phẩm vào ngăn lò với đầu dò thực phẩm đã cắm vào.

Truyền tín hiệu vô tuyến hiệu quả chỉ được đảm bảo nếu cửa lò đóng. Nếu cửa mở trong quá trình nấu, ví dụ như để rưới nước sốt lên thức ăn, việc truyền tín hiệu vô tuyến sẽ bị gián đoạn. Nó sẽ chỉ tiếp tục khi cửa đóng. Sẽ mất vài giây trước khi nhiệt độ lõi hiện tại xuất hiện lại trên màn hình.

Cảm biến nhiệt độ sẽ bị hỏng ở nhiệt độ trên 100 °C. Tuy nhiên, không có nguy cơ hư hỏng nếu cảm biến được đưa vào thực phẩm vì nhiệt độ lõi tối đa có thể cài đặt là 99 °C.

Nếu bạn không sử dụng đầu dò thực phẩm, không để đầu dò trong khoang lò trong khi nấu. Luôn đặt đầu dò trở lại vào ống đựng ở cửa lò.

Khi nào nên sử dụng đầu dò thực phẩm

Một số chức năng 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 chức năng trình tự Ngủ yên đêm và với các chức năng sau: - Nướng

tự động - Quạt

cộng - Nướng

chuyên sâu - Nhiệt

thông thứ ờng

- Độ ẩm cộng thêm + Rang tự động -

Độ ẩm cộng thêm + Quạt cộng thêm

- Dừng ẩm + Nướng chuyên sâu

- Độ ẩm cộng thêm + Thông thứ ờng

Lưu ý sử dụng quan trọng

Để đảm bảo đầu dò hoạt động chính xác, vui lòng tuân thủ các hướng dẫn sau.

Đầu kim loại của que thăm thực phẩm có thể bị gãy.

Không sử dụng đầu dò thực phẩm để nâng hoặc mang thực phẩm.

- Không sử dụng hộp đựng thức ăn bằng kim loại cao, hẹp vì chúng có thể làm suy yếu tín hiệu.
- Đối với đầu dò thực phẩm không dây, tránh đặt các vật bằng kim loại phía trên chúng, chẳng hạn như nắp, giấy bạc, giá đỡ bằng dây hoặc khay đa năng trên các tầng kệ phía trên. Có thể sử dụng nắp thủy tinh.
- Không sử dụng đầu dò thực phẩm bằng kim loại độc quyền khác cùng lúc.
- Đảm bảo tay cầm của đầu dò thực phẩm không chạm vào chất lỏng nấu, thức ăn hoặc mép hộp đựng thực phẩm.
- Bạn có thể cho thịt vào nồi hoặc trên vỉ.
- 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 lõi thực phẩm nhiều hơn hoặc ít hơn. Tay cầm phải hướng chéo lên trên chứ không phải hướng ngang về phía các góc của lò nướng hoặc cửa lò.
- Khi nấu gia cầm, hãy chèn đầu kim loại vào phần dày nhất của ngực. Nhấn ngực bằng ngón trỏ và ngón cái để tìm phần dày nhất.
- Đầu kim loại không được chạm vào bất kỳ xử lý hoặc được chèn vào những vùng có nhiều mỡ. Những vùng có nhiều mỡ và xử lý 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.
- Khi sử dụng giấy bạc hoặc túi nướng, hãy đưa 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 được đưa vào. Làm theo hướng dẫn của nhà sản xuất túi nướng.
- Đầu dò thực phẩm chỉ có thể được đưa gần như theo chiều ngang vào những miếng thực phẩm rất phẳng như cá. Do đó, hãy nấu thực phẩm phẳng trong hộp đựng bằng thủy tinh hoặc gốm vì thành hộp đựng bằng kim loại sẽ làm nhiễu tín hiệu vô tuyến.

Một thông báo sẽ xuất hiện trên màn hình nếu đầu dò thực phẩm không còn được nhận dạng trong quá trình nấu. Thay đổi vị trí của đầu dò thực phẩm trong thực phẩm.

Rang

Sử dụng đầu dò thức ăn

Tháo đầu dò thức ăn khỏi giá đỡ ở cửa.

Cắm đầu kim loại của que thăm dò thực phẩm vào sâu bên trong thực phẩm cho đến tận tay cầm.

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

Tay cầm phải hướng chéo lên trên.

Đặt thức ăn vào lò nư ớng
ngăn. Đóng cửa

lại.

Chọn chức năng hoặc tự động
chương trình.

Cài đặt nhiệt độ và nhiệt độ lõi nếu cần.

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

Thực hiện theo hướng dẫn trên màn hình.

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

Nguy cơ chấn thương do nóng
bề mặt.

Tay cầm của que thăm thực phẩm có thể nóng. Bạn
có thể bị bỏng ở tay cầm.

Đeo găng tay khi tháo que thăm thức ăn.

Mẹo: Nếu thực phẩm chưa chín đủ khi đạt đến nhiệt
độ lõi, hãy cắm đầu dò thực phẩm vào vị trí khác
hoặc tăng nhiệt độ lõi và lặp lại chương trình.

Hoàn thời gian bắt đầu chương trình nấu
bằng đầu dò thức ăn Bạn có thể cài

đặt thời gian bắt đầu chương trình nấu sau.

Chọn Bắt đầu tại.

Thời gian hoàn thành có thể được tính toán
gần đúng vì thời lượng của một chương trình nấu ăn
là như nhau, bất kể có sử dụng đầu dò thực phẩm
hay không.

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

Hiện thị thời gian còn

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

Thời gian còn lại được 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.

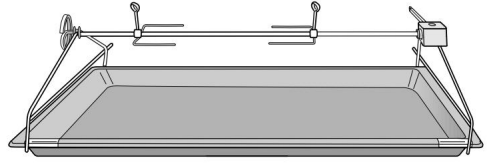
Khi quá trình nấu tiếp tục, thời gian còn lại sẽ
liên tục được điều chỉnh và hiển thị con số chính
xác hơn.

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 được 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.

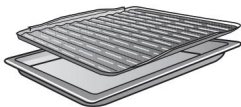
Nướng khi cửa lò đóng.



- Lò nướng của bạn cũng có chức năng quay, lý tưởng để nướng thịt nhồi và gia cầm (xem phần "Nướng bằng lò quay").

Mẹo nướng

- Cần phải làm nóng trước khi nướng. Làm nóng trước thành nhiệt/nướng trên cùng trong khoảng 5 phút với cửa đóng.
- Cắt thịt nếu cần thiết. Không nêm muối vào thịt trước khi nướng vì điều này sẽ làm mất nước thịt.
- Thêm một ít dầu vào thịt nạc nếu cần thiết. Không sử dụng các loại chất béo khác vì chúng dễ cháy và sinh ra khói.
- Làm sạch cá theo cách thông thường. Để tăng hương vị, nêm thêm chút muối. Cá cũng có thể ướp thêm nước cốt chanh.
- Sử dụng khay đa năng có giá đỡ hoặc bộ phận nướng và rang (nếu có) tại chỗ. Nước thịt sẽ được thu thập dư thừa bộ phận này. Điều này ngăn không cho chúng bắn ra và làm bẩn lò nướng và sau đó có thể sử dụng để làm nước sốt và nước thịt.



- 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 đến phạm vi nhiệt độ, mức kệ và thời gian.

Những điều này tính đến kích thước của thịt và cách nấu nướng. Kiểm tra thực phẩm sau thời gian ngắn nhất thời lượng được trích dẫn.

Chọn nhiệt độ 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 chuyển sang màu nâu ở bên ngoài, nhưng sẽ không chín kỹ.

Chọn mức kệ Chọn mức kệ

tùy thuộc vào độ dày của thực phẩm cần nấu.

Đặt thực phẩm phẳng lên kệ ở tầng 2 hoặc 3.

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

Nướng

Chọn thời gian nấu nướng các miếng thịt mỏng hơn/lát cá 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.

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

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

- Tái/hồng 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 rất ít lực cản thì thức ăn đã chín.

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

Ghi chú về các chức năng

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.

Sử dụng chức năng nướng

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

Toàn bộ bộ phận gia nhiệt/nướng phía trên phát sáng màu đỏ để cung cấp lượng nhiệt cần thiết.

Sử dụng vì nướng Economy

Sử dụng chức năng này để nướng những miếng thịt mỏng dẹt với số lượng ít và để làm vàng những món nướng nhỏ.

Chỉ có phần giữa của thanh nhiệt/nướng phía trên phát sáng màu đỏ để tạo ra lượng nhiệt cần thiết.

Sử dụng chức năng nướng

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

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

Sử dụng chức năng Rotisserie lớn và Rotisserie nhỏ Các chức

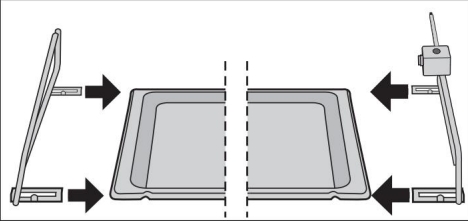
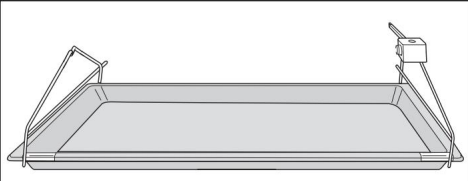
năng này phù hợp để nướng thực phẩm dày hơn, chẳng hạn như thịt nhồi hoặc gia cầm.

Thức ăn sẽ được nướng đều ở mọi mặt khi xoay.

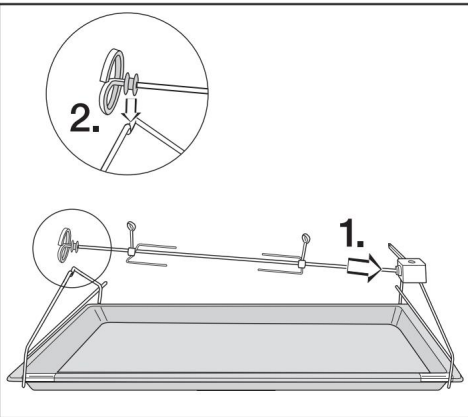
Nướng bằng lò quay

Lò quay có thể được sử dụng với chức năng quay lớn và quay nhỏ.

Lò quay có thể chứa tối đa 5 kg.



Đẩy giá đỡ quay vào hai bên khay nướng cho đến khi chúng khớp vào đúng vị trí.



Cố định thực phẩm vào giữa xiên nướng bằng kẹp.

Đưa đầu xiên nướng vào

(1) như minh họa và đặt đầu còn lại vào giá đỡ (2).

Đẩy xiên quay vào lò nướng kệ cấp 1.

Lò quay sẽ tự động lắp vào khe động cơ nướng ở thành sau của lò nướng.

Đóng cửa lại.

Chọn Rotisserie rồi chọn một trong chức năng quay.

Xác nhận thông báo bằng OK. Thay đổi nhiệt độ được khuyến nghị nếu cần thiết. Xác nhận bằng OK.

Động cơ nướng sẽ bật. Thức ăn sẽ được nướng đều ở mọi mặt khi nó quay.

Sau chương trình nấu, hãy chọn Hoàn thành.

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 lò quay.

Sử dụng găng tay khi lấy thức ăn ra khỏi lò.

Lấy thức ăn ra khỏi lò.

Tắt lò nướng.

Vệ sinh và chăm sóc

Nguy cơ chấn thương ng 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,
ngăn lò hoặc các phụ kiện.

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

Nguy cơ bị thương ng do điện giật.

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

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

Không vệ sinh lò nư ớng thụ ớng xuyên có thể làm
hỏng bề mặt lò, ảnh hưởng xấu đến tuổi thọ của
thiết bị và có thể gây ra tình huống nguy hiểm.

Bề mặt có thể bị đổi màu hoặc thay đổi nếu
sử dụng chất tẩy rửa không phù hợp.

Mặt trước của lò nư ớng đặc biệt dễ
bị hư hỏng do chất tẩy rửa lò nư ớng hoặc
chất tẩy cặn.

Mọi bề mặt đều dễ bị trầy xước. Trong
một số trường hợp, trầy xước trên kính có thể
dẫn đến vỡ.

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

- Chất tẩy rửa có tính mài mòn (ví dụ như bột tẩy
rửa, sữa tẩy rửa, miếng cọ rửa)

- 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 kính gốm
bếp nấu

- 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 tương tự với chất tẩy rửa có
tính mài mòn)

- Khối tẩy vết bẩn

- Lưỡi cạo kim loại sắc nhọn

- Bông thép

- Vệ sinh tại chỗ bằng chất tẩy rửa cơ học

- Chất tẩy rửa lò nư ớng

- Miếng đệm xoắn ốc bằng thép không gỉ

Nếu vết bẩn bám trên đó trong một thời gian
dài, có thể không thể loại bỏ được. Nếu các
vật dụng được sử dụng thụ ớng xuyên mà không
được vệ sinh, có thể rất khó để vệ sinh
chúng.

Do đó, tốt nhất là nên loại bỏ ngay mọi vết
bẩn.

Các phụ kiện không phù hợp để rửa bằng máy rửa
chén (trừ đầu dò thực phẩm không dây).

Chất tẩy rửa không phù hợp

Để tránh làm hỏng bề mặt, không

sử dụng:

- Chất tẩy rửa có chứa soda, amoniac, axit
hoặc clorua
- Chất tẩy rửa có chứa chất tẩy cặn ở mặt trước

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

Để việc vệ sinh lò nư ớng dễ dàng hơn:

Tháo cửa ra.

Tháo các thanh trượt bên bằng thanh
trượt FlexiClip (nếu có). Hạ

thấp bộ phận gia nhiệt/nư ớng phía trên.

Loại bỏ vết bẩn thông thường

Có một lớp đệm sợi thủy tinh mỏng manh xung quanh khoang lò để bịt kín kính trong cửa lò. Lớp đệm này có thể bị hỏng do cọ xát hoặc cọ rửa.

Tránh vệ sinh lớp đệm sợi thủy tinh.

Loại bỏ vết bẩn thông thường

Loại bỏ vết bẩn thông thường ngay lập tức bằng nước ấm, nước rửa chén và miếng bọt biển sạch hoặc khăn sợi nhỏ sạch, ẩm.

Loại bỏ hoàn toàn cặn chất tẩy rửa còn sót lại bằng nước 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 chức năng chống dính.

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

Vệ sinh đầu dò thức ăn Vệ

sinh đầu dò thức ăn bằng tay hoặc trong máy rửa chén.

Loại bỏ vết bẩn cứng đầu (trừ thanh trượt FlexiClip)

Trái cây đỏ và nước ép rang có thể gây ra tình trạng đổi màu lâu dài hoặc các mảng mờ trên bề mặt. Tình trạng đổi màu này sẽ không ảnh hưởng đến tính chất của lớp hoàn thiện bề mặt.

Không cố gắng loại bỏ những vết bẩn này. Chỉ sử dụng thiết bị được chỉ định.

Có thể loại bỏ các cặn bám lâu ngày bằng dụng cụ cạo kính hoặc miếng đệm xoắn ốc bằng thép không gỉ (ví dụ: Spontex Spirinett), nước nóng và nước rửa chén.

Bạn cũng có thể cẩn thận loại bỏ mọi cặn bẩn còn sót lại trên lớp kính bảo vệ máy ảnh bằng cách sử dụng dụng cụ cạo kính, di chuyển theo góc phẳng trên lớp kính.

Sử dụng chất tẩy rửa lò

nư ớng Có thể làm sạch vết bẩn cứng đầu trên bề mặt PerfectClean bằng chất tẩy rửa lò nư ớng Miele, chỉ đư ợc sử dụng cho bề mặt lạnh.

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

Không xịt chất tẩy rửa lò nư ớng lên nóc khoang lò.

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

Thực hiện theo hướng dẫn trên bao bì.

Chất tẩy rửa lò nư ớng của các

nhà sản xuất khác chỉ đư ợc sử dụng trong lò nư ớng lạnh và không quá 10 phút.

Sau đó, bạn cũng có thể sử dụng miếng cọ rửa ở mặt sau của miếng bọt biển rửa chén để loại bỏ vết bẩn. Loại bỏ hoàn toàn

cặn chất tẩy rửa bằng nước sạch. Lau khô tất cả các bề mặt bằng vải mềm.

Vệ sinh và chăm sóc

Vệ sinh khoang lò bằng phương pháp nhiệt phân

Thay vì vệ sinh khoang

lò bằng tay, bạn có thể chạy chức năng nhiệt phân .

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

Có 3 chế độ nhiệt phân có sẵn, mỗi chế độ có thời lượng khác nhau:

- Mức 1 cho vết bẩn nhẹ - Mức 2

cho vết bẩn nặng hơn - Mức 3 cho vết

bẩn rất nặng Cửa lò tự động khóa khi quá trình vệ sinh nhiệt phân bắt đầu. Không thể mở cửa cho đến khi chương trình kết thúc.

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

Khi kết thúc chương trình vệ sinh nhiệt phân, bất kỳ cặn bã nào như tro từ quá trình nhiệt phân, có thể hình thành tùy thuộc vào mức độ bẩn của khoang lò, đều có thể dễ dàng được lau sạch.

Chuẩn bị cho quá trình làm sạch nhiệt phân

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

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

Các phụ kiện dưới đây phù hợp với quá trình vệ sinh nhiệt phân và có thể để lại trong khoang lò trong quá trình vệ sinh nhiệt phân:

- Ngủ ở chạy bên
- Thanh trượt FlexiClip HFC 92
- Kệ HBBR 92

Tháo tất cả các phụ kiện không phù hợp để vệ sinh bằng phương pháp nhiệt phân ra khỏi lò. Đặt giá lên giá

trên cùng.

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

Các cặn cháy có thể gây ra tình trạng đổi màu lâu dài hoặc các vết mờ trên bề mặt tráng men.

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

Bắt đầu làm sạch nhiệt phân

Nguy cơ chấn thương do

hơi i nư ớc nguy hiểm.

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

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

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

Nguy cơ chấn thương do nóng bề mặt.

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

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

Chọn Bảo trì . Chọn Nhiệt

phân. Chọn mức độ

làm sạch nhiệt phân

theo yêu cầu tùy theo mức độ bẩn.

Xác nhận bằng OK.

Thực hiện theo hướng dẫn trên màn hình. Xác

nhận bằng OK.

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

Bắt đầu vệ sinh nhiệt phân ngay lập tức

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

Hiện nay.

Xác nhận bằng OK.

Chương trình vệ sinh nhiệt phân sẽ bắt đầu.

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

Đèn bên trong lò sẽ không sáng trong suốt chương trình vệ sinh nhiệt phân.

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

Bạn có thể sử dụng chức năng nhắc phút cùng lúc với việc chạy chương trình vệ sinh. Vào cuối phút

nhắc nhở thời gian, còi sẽ kêu, sẽ bắt đầu nhấp nháy và thời gian có thể được xem đếm ngược trên màn hình. Khi bạn chạm vào bộ điều khiển cảm biến , tín hiệu âm thanh và quang học sẽ tắt.

Bắt đầu vệ sinh nhiệt phân vào thời điểm sau

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

Xác nhận bằng OK.

Cài đặt thời gian bắt đầu quá trình làm sạch nhiệt phân.

Xác nhận bằng OK.

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

Bạn có thể thiết lập lại thời gian bắt đầu thông qua Bộ đếm thời gian tại bất kỳ thời điểm nào trước thời điểm bắt đầu.

Ngay khi đạt đến thời gian bắt đầu, quạt làm

mát và sưởi ấm của lò sẽ tự động bật và thời gian còn lại sẽ hiển thị trên màn hình.

Vệ sinh và chăm sóc

Hoàn tất quá trình vệ sinh nhiệt phân

Khi thời gian còn lại đã trôi qua hoàn toàn, một thông báo sẽ xuất hiện trên màn hình để cho bạn biết rằng cửa đang được mở khóa.

Màn hình sẽ hiển thị thông báo hoàn tất và tiếng chuông sẽ reo ngay khi cửa được mở khóa.

Xác nhận thông báo hiển thị bằng OK.

Chọn Đóng.

Tắt lò nư ớng.

Các tín hiệu hình ảnh và âm thanh sẽ tắt.

Nguy cơ chấn thương do nóng bề mặt.

Khi kết thúc chức năng vệ sinh nhiệt phân, lò nư ớng vẫn còn rất nóng. Bạn có thể bị bỏng ở bộ phận làm nóng, ngăn lò hoặc phụ kiện.

Để cho các bộ phận làm nóng, khoang lò và các phụ kiện nguội trước khi loại bỏ bất kỳ cặn nhiệt phân nào hoặc tra dầu vào mặt bên.

ngư ời chạy bộ.

Vệ sinh khoang lò và các phụ kiện phù hợp với phư ớng pháp vệ sinh nhiệt phân để loại bỏ mọi cặn nhiệt phân (ví dụ như tro) có thể tích tụ tùy thuộc vào mức độ bẩn trong khoang lò. Loại bỏ mọi cặn trên nắp máy ảnh. Bạn có thể sử dụng miếng cọ rửa ở mặt

sau của miếng bọt biển rửa chén. Thêm một vài giọt chất chịu nhiệt

thấm dầu ăn vào một ít giấy bép và dùng giấy này để bôi trơn các thanh ray bên.

Hầu hết các cặn bẩn có thể đư ợc loại bỏ bằng nư ớc nóng, một ít nư ớc rửa chén và một miếng bọt biển sạch hoặc một miếng vải sợi nhỏ sạch, ẩm.

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

Có thể loại bỏ bằng miếng bọt biển

rửa chén, dụng cụ cạo kính hoặc miếng đệm xoắn ốc bằng thép không gỉ (ví dụ: Spontex Spirinett) và một ít nư ớc rửa chén.

Có một lớp đệm sợi thủy tinh mỏng manh xung quanh khoang lò để bịt kín kính trong cửa lò. Lớp đệm này có thể bị hỏng do cọ xát hoặc cọ rửa.

Tránh vệ sinh lớp đệm sợi thủy tinh.

Bề mặt tráng men có thể bị đổi màu vĩnh viễn do nư ớc trái cây đổ. Sự đổi màu như vậy không ảnh hưởng đến tính chất của men.

Không nên cố gắng loại bỏ những vết bẩn này.

Mở rộng và thu gọn FlexiClip

ngư ời chạy bộ

Sau khi vệ sinh, các vết đổi màu hoặc các mảng sáng có thể vẫn còn trên các thanh trượt FlexiClip. Tuy nhiên, điều này không ảnh hưởng đến hoạt động của

chúng. Kéo dài và thu gọn FlexiClip

chạy nhiều lần sau khi chạy chư ớng trình làm sạch nhiệt phân.

Tẩy cặn

Tần suất tẩy cặn sẽ phụ thuộc vào độ cứng của nước ở khu vực của bạn.

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

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

Lò nướng sẽ đếm ngược trên màn hình 10 lần nấu cuối cùng có thể thực hiện trước khi cần phải tẩy cặn.

Khi đó, bạn sẽ không thể chạy bất kỳ chế độ vận hành hoặc chương trình tự động nào bằng cách sử dụng hỗ trợ độ ẩm.

Các chế độ vận hành này chỉ có thể được sử dụng lại sau khi bạn đã thực hiện quy trình tẩy cặn. Tất cả các chế độ vận hành khác và các chương trình tự động không có hỗ trợ độ ẩm vẫn có thể được sử dụng.

Trình tự quá trình tẩy cặn

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

Quá trình tẩy cặn mất khoảng 90 phút và bao gồm một số bước: 1. Chuẩn bị quy trình

tẩy cặn 2. Hút dung dịch tẩy cặn 3. Giai đoạn

hoạt hóa 4. Rửa sạch 1

5. Rửa sạch 2

6. Rửa sạch 3

7. Sự bốc hơi nước còn lại

Chuẩn bị quá trình tẩy cặn

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

Một ống nhựa (có giác hút) được cung cấp kèm theo lò nướng để bạn không phải giữ hộp đựng chất tẩy cặn bên dưới ống dẫn nước.

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

Mẹo: Bạn có thể đặt mua viên tẩy cặn Miele tại cửa hàng trực tuyến Miele, từ Miele hoặc từ đại lý Miele của bạn.

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

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

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

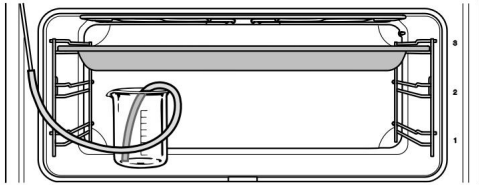
Thực hiện quy trình tẩy cặn Chọn Bảo trì .

Chọn Tẩy cặn.

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

Vệ sinh và chăm sóc

Đẩy khay đa năng vào phía trên mức kệ xa nhất có thể để thu thập dung dịch tẩy cặn sau khi sử dụng. Xác nhận thông báo hiển thị bằng OK.



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

Gắn một đầu của ống nhựa vào ống dẫn nư ớc. Đặt đầu còn lại của ống nhựa vào đáy bình đựng dung dịch tẩy cặn và cố định ống nhựa vào bình đựng bằng cốc hút. Xác nhận bằng OK.

Quá trình lấy nư ớc sẽ bắt đầu. Bạn sẽ nghe thấy tiếng ồn của máy bơm.

Bạn có thể ngắt và tiếp tục quá trình tiếp nhận bất cứ lúc nào bằng cách chọn Dừng hoặc Bắt đầu.

Lư ợng dung dịch đư ợc chỉ định có thể nhiều hơn nư ợc thực tế đư ợc đư a vào. Do đó, một số dung dịch có thể vẫn còn trong bình chứa sau khi tẩy cặn.

Một thông báo sẽ xuất hiện để xác nhận quá trình tiếp nhận đã hoàn tất.

Xác nhận bằng OK.

Giai đoạn kích hoạt sẽ bắt đầu. Bạn có thể theo dõi thời gian đếm nư ợc trên màn hình.

Để lại hộp đựng với ống đư ợc kết nối với ống dẫn nư ớc trong khoang lò. Đổ đầy bình chứa khoảng 300 ml

nư ớc vì hệ thống sẽ cần phải hút thêm một ít chất lỏng trong giai đoạn kích hoạt.

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

Đèn bên trong lò và quạt làm mát vẫn bật trong suốt quá trình.

Vào cuối giai đoạn kích hoạt, tiếng chuông sẽ vang lên.

Rửa sạch hệ thống phun hơ i nư ớc sau giai đoạn kích hoạt Sau giai đoạn kích hoạt,

hệ thống phun hơ i nư ớc phải đư ợc rửa sạch để loại bỏ cặn dung dịch tẩy cặn.

Để thực hiện việc này, khoảng 1 lít nư ớc máy tư ơ i đư ợc bơm qua hệ thống phun hơ i nư ớc ba lần và đư ợc thu thập trong khay phổ thông.

Lấy khay phổ thông cùng với

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

Tháo ống nhựa ra khỏi hộp đựng.

Lấy hộp đựng ra, rửa sạch và đổ khoảng 1 lít nư ớc máy sạch vào. Đặt lại hộp đựng vào lò nư ớc

ngăn và cố định ống nhựa vào trong hộp đựng.

Xác nhận bằng OK.

Quá trình nạp nư ớc cho lần rửa đầu tiên sẽ bắt đầu.

Nư ớc đư ợc đư a vào thông qua hệ thống phun hơ i nư ớc và đư ợc thu thập trong khay đựng chung.

Hư ống dẫn chuẩn bị lần rửa thứ hai sẽ xuất hiện.

Lấy khay đa năng

cùng với

đổ hết nước rửa ra khỏi lò và đổ hết nước ra.

Đặt khay trở lại lò ở vị trí kệ trên cùng.

Tháo ống nhựa ra khỏi

bình chứa và đổ khoảng 1 lít nước máy sạch vào.

Thay thế hộp đựng trong lò

ngăn và cố định ống nhựa vào trong hộp đựng.

Xác nhận bằng OK.

Thực hiện theo cách tư vấn tự cho lần xả thứ ba.

Đề lại khay đựng nước rửa thu được từ lần rửa thứ ba trong khoang lò trong khi hơi ẩm còn lại bốc hơi i.

Bốc hơi i độ ẩm còn lại Sau lần rửa thứ

ba, độ ẩm còn lại sẽ bắt đầu bốc hơi i. Lấy hộp

đựng và ống ra khỏi ngăn lò. Đóng

cửa.

Xác nhận bằng OK.

Nguy cơ thứ ơng tích do hơi i nước gây ra.

Hơi i nước có thể gây bỏng nghiêm trọng.

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

Lò nướng sẽ được bật và thời gian bốc hơi i hơi i ẩm còn lại sẽ xuất hiện.

Thời gian sẽ được tự động điều chỉnh tùy thuộc vào lượng ẩm thực tế còn lại.

Hoàn tất quá trình tẩy cặn Khi quá trình

bốc hơi i nước còn lại kết thúc, một

cửa sổ thông tin sẽ xuất hiện với các mẹo vệ sinh sau quá trình tẩy cặn.

Xác nhận bằng OK.

Tiếng chuông reo và chữ Hoàn thành sẽ xuất hiện.

Chọn Đóng.

Tắt lò bằng nút Bật/

Tắt điều khiển cảm biến.

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, ngăn lò hoặc các phụ kiện.

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

Tháo khay đựng chất lỏng đã thu thập và đổ hết chất lỏng ra. Khi khoang lò

đã nguội, hãy vệ sinh sạch mọi chất ngưng tụ và cặn chất tẩy cặn.

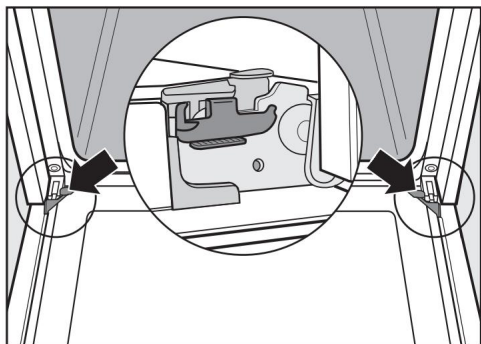
Để cửa lò mở cho đến khi

không khí đã khô hoàn toàn.

Vệ sinh và chăm sóc

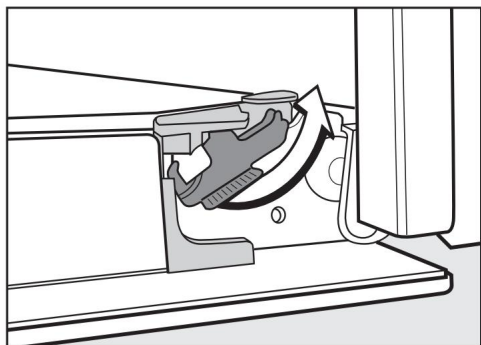
Tháo cửa

Cánh cửa nặng khoảng 14 kg.



Cửa lò được kết nối với bản lề cửa bằng chốt giữ.

Trước khi tháo cửa ra khỏi chốt giữ, phải nhả chốt khóa trên cả hai bản lề cửa. Mở cửa hoàn toàn.



Tháo chốt khóa bằng cách xoay chúng hết cỡ.

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

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

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

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



Giữ cửa ở cả hai bên và kéo nó chéo lên trên các giá đỡ. Đảm bảo rằng cửa được lắp thẳng.

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

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

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

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

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

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

Các mặt khác nhau của cửa kính có lớp phủ khác nhau. Các mặt đối diện với khoang lò có đặc tính phản xạ nhiệt.

Lò nướng có thể bị hỏng nếu bạn lắp cửa kính sai cách.

Đảm bảo rằng bạn đặt kính cửa vào đúng vị trí sau khi vệ sinh.

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

Chỉ vệ sinh các bộ phận này bằng nước ấm và nước rửa chén, dùng miếng bọt biển sạch hoặc khăn sợi nhỏ sạch, ẩm.

Kính cửa có thể vỡ nếu bị rơi i.

Giữ cửa kính đã tháo rời ở nơi i an toàn.

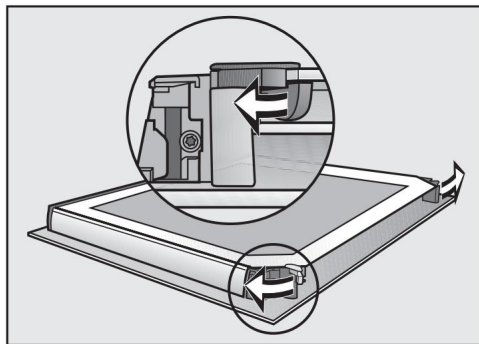
Nguy cơ thứ ơng tích do cửa đóng sầm lại.

Cửa có thể đóng sầm lại nếu bạn có tháo rời nó khi lắp vào lò nướng.

Luôn tháo cửa trước khi tháo rời.

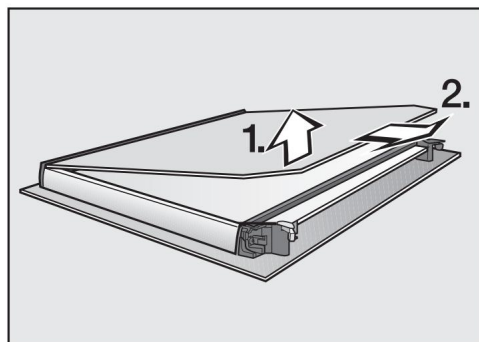
Đặt cửa có lớp kính bên ngoài lên bề mặt mềm (ví dụ như khăn lau) để tránh làm xước cửa.

Tay nắm cửa phải thẳng hàng với mép bàn để mặt kính nằm phẳng và không bị vỡ trong quá trình vệ sinh.



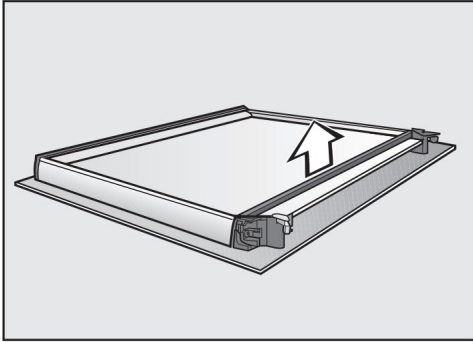
Lật hai chốt giữ kính ra ngoài để mở chúng.

Tháo bỏ lớp kính bên trong và hai lớp kính ở giữa lần lượt:

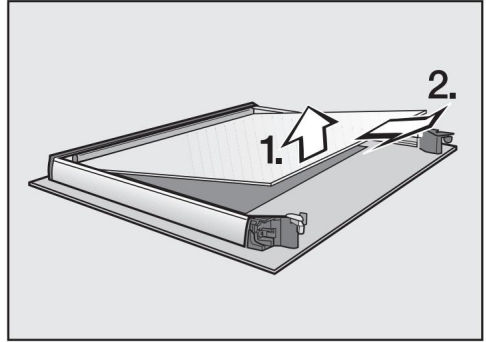


Nhẹ nhàng nhắc tấm kính bên trong lên và ra ngoài của dải nhựa.

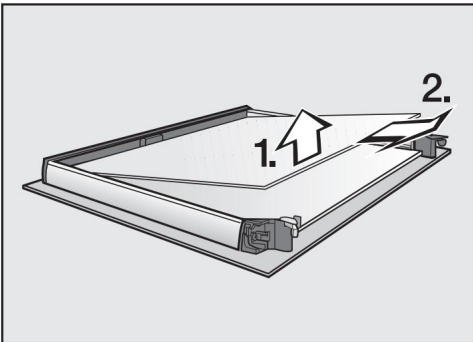
Vệ sinh và chăm sóc



Tháo bỏ lớp niêm phong.



Sau đó, cẩn thận nhấc tấm kính dư ở cùng trong hai tấm kính ở giữa lên và lấy ra. Lau sạch các tấm kính cửa và các bộ phận khác bằng miếng bọt biển sạch và dung dịch nước nóng và nước rửa chén hoặc khăn sợi nhỏ sạch, ẩm. Lau khô tất cả các bộ phận bằng khăn mềm.

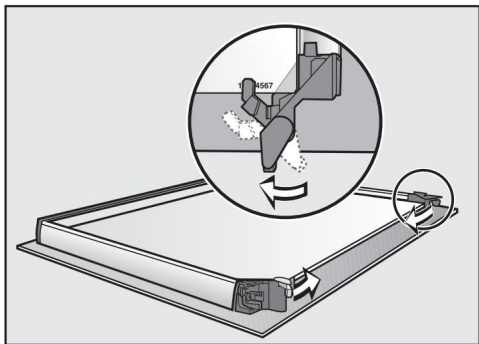


Cẩn thận nhấc phần trên của hai tấm kính ở giữa lên và lấy ra.

Sau đó lắp lại cửa cẩn thận:

Hai tấm ở giữa giống hệt nhau. Để giúp bạn lắp lại đúng cách, số vật liệu được in trên các tấm.

Lắp lại phần dư ở cửa hai phần giữa các tấm kính theo cách mà số vật liệu có thể đọc được (tức là không bị đảo ngược).

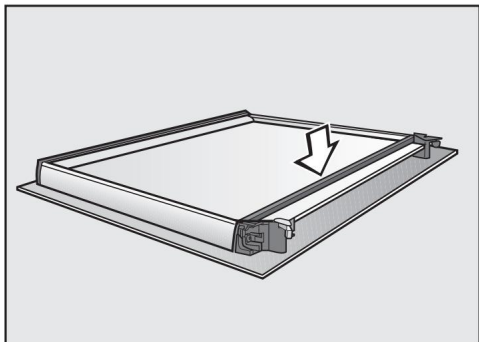


Lật cả hai miếng giữ kính vào trong sao cho chúng vừa khít với phần dư ở của hai phần ở giữa.

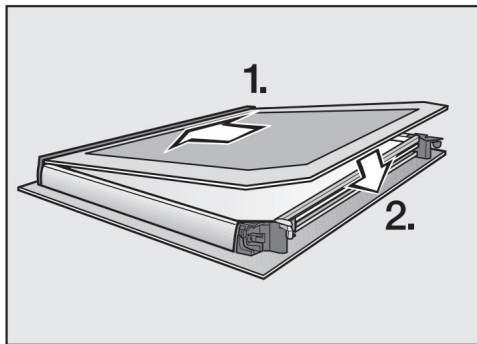
tấm

kính. Lắp lại phần trên của hai phần giữa các tấm kính theo cách mà số vật liệu có thể đọc được (tức là không bị đảo ngược).

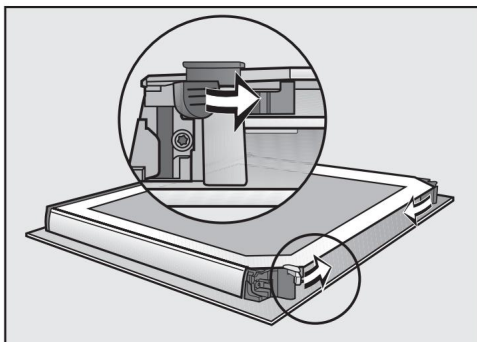
Tấm kính phải nằm trên giá đỡ.



Lắp lại phốt.



Đẩy tấm kính bên trong với mặt in mờ hướng xuống dư ở vào dải nhựa và đặt nó vào giữa các giá đỡ.

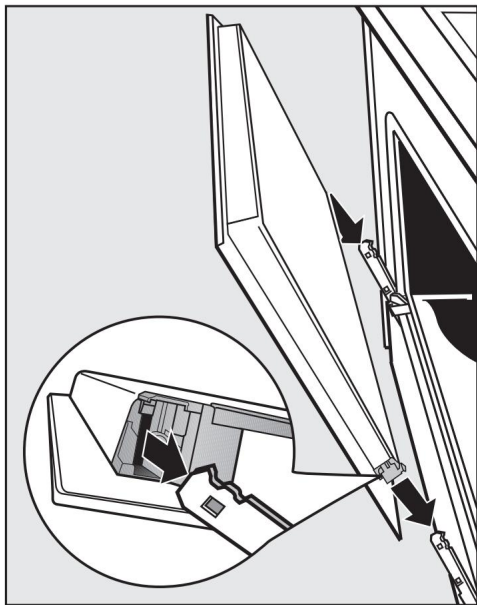


Lật cả hai chốt giữ kính vào trong để đóng chúng lại.

Cánh cửa hiện đã được lắp ráp lại.

Vệ sinh và chăm sóc

Lắp cửa

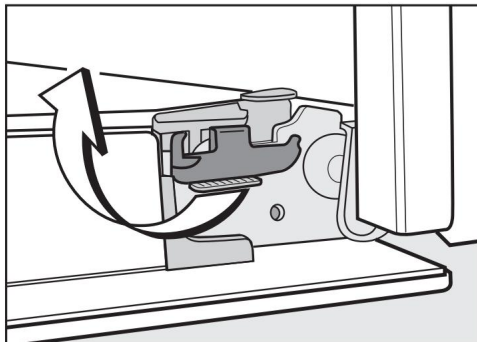


Giữ chặt cửa ở cả hai bên và cẩn thận lắp lại vào chốt bản lề.

Đảm bảo rằng bạn lắp cửa thẳng. Mở cửa hoàn toàn.

Nếu kẹp khóa không đư ợc khóa chặt, cửa có thể bị lỏng, gây hư hỏng.

Luôn đảm bảo chốt khóa đã đư ợc khóa chặt sau khi lắp lại cửa.



Để khóa lại kẹp khóa, hãy xoay chúng trở lại vị trí nằm ngang hết mức có thể.

Loại bỏ các thanh trượt bên bằng Ngư ời chạy FlexiClip

Các thanh trượt bên có thể được gỡ bỏ cùng với thanh trượt FlexiClip (nếu được lắp vào).

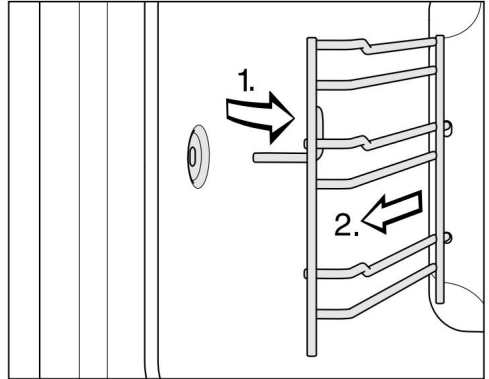
Nếu bạn muốn tháo riêng các thanh trượt FlexiClip trượt, vui lòng làm theo hướng dẫn trong "Tính năng" - "Lắp và tháo thanh trượt FlexiClip". Nguy cơ chấn thương do nhiệt

bề mặt.

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

Để cho các bộ phận làm nóng, ngăn lò và các phụ kiện nguội trước khi tháo mặt bên.

ngư ời chạy bộ.



Kéo các thanh trượt bên ra khỏi giá đỡ (1.) và tháo chúng ra (2.).

Lắp ráp lại theo thứ tự ngược lại với hướng dẫn sau.

Lắp các thành phần một cách cẩn thận.

Vệ sinh và chăm sóc

Hạ thấp thanh nhiệt/nướng phía trên

Nếu trần lò nướng bị bẩn nhiều, có thể hạ thấp bộ phận gia nhiệt/nướng trên cùng để vệ sinh dễ dàng hơn. Vệ sinh trần lò nướng thứ ởng xuyên bằng khăn ẩm hoặc miếng bọt biển rửa chén.

Nguy cơ chấn thương do nóng bề mặt.

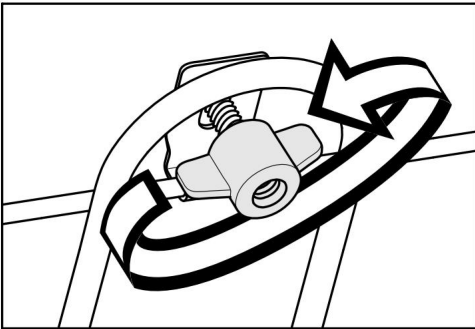
Lò nướng sẽ nóng lên trong quá trình hoạt động. Bạn có thể bị bỏng ở bộ phận làm nóng, ngăn lò hoặc các phụ kiện.

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

Lớp men trên sàn lò nướng có thể bị hỏng do các đai ốc cố định rơi xuống.

Đặt một miếng vải hoặc vật dụng tương tự lên sàn khoang lò để bảo vệ.

Tháo bỏ các thanh trượt bên.



Tháo các đai ốc cánh.

Cẩn thận không làm hỏng bộ phận gia nhiệt/nướng phía trên.

Không bao giờ dùng lực khi hạ thấp thanh nhiệt/thanh nướng phía trên.

Cẩn thận hạ thấp thanh nhiệt/nướng phía trên.

Bây giờ bạn có thể truy cập vào trần nhà của lò vi sóng.

Lau sạch trần lò bằng nướng nóng và nướng rửa chén, dùng miếng bọt biển sạch hoặc khăn sợi nhỏ sạch, ẩm.

Lắp tấm che không đúng cách có thể làm hỏng máy ảnh.

Không bao giờ tháo tấm chắn che máy ảnh.

Loại bỏ bất kỳ cận bã nào từ che phủ tấm kính của máy ảnh bằng một miếng đệm xoắn ốc bằng thép không gỉ (ví dụ Spontex Spirinett). Bạn cũng có thể cẩn thận loại bỏ mọi cận bã bằng dụng cụ cạo kính, di chuyển theo góc phẳng trên tấm phủ. Sau khi vệ sinh, nhẹ nhàng nâng bộ

phần gia nhiệt/nướng phía trên lên lại. Lắp lại đai ốc cánh và vặn chặt. Lắp thanh trượt bên.

Hướng dẫn giải quyết vấn đề

Nhiều trục trặc và lỗi có thể xảy ra trong quá trình vận hành hàng ngày có thể dễ dàng khắc phục. Bạn có thể tiết kiệm thời gian và tiền bạc trong nhiều trường hợp, vì bạn không cần phải gọi cho đại lý Miele của mình.

Các bảng sau đây được thiết kế để giúp bạn tìm ra nguyên nhân gây ra sự cố hoặc lỗi và cách giải quyết.

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
Màn hình tối.	<p>Bạn đã chọn cài đặt Thời gian Hiện thị Tắt . Khi lò nư ớng tắt, màn hình sẽ tối. Ngay khi lò nư ớng đư ợc bật, menu chính sẽ xuất hiện. Nếu bạn muốn thời gian trong ngày đư ợc hiển thị liên tục, hãy chọn cài đặt Thời gian Hiện thị Bật .</p> <p>Không có điện vào lò nư ớng. Kiểm tra xem phích cắm của lò nư ớng đã đư ợc cắm đúng vào ổ cắm và đã bật chưa. Kiểm tra xem cầu dao có bị ngắt không. Liên hệ với thợ điện có trình độ hoặc đại lý Miele của bạn.</p>
Chuông không kêu.	<p>Chuông báo bị vô hiệu hóa hoặc đư ợc đặt ở mức âm lượng quá thấp.</p> <p>Bật chuông báo hoặc tăng âm lượng bằng Cài đặt Âm lượng Âm báo.</p>
Khoang lò không nóng	<p>Chế độ demo đang hoạt động.</p> <p>Bạn có thể chọn các tùy chọn menu trong màn hình và các điều khiển cảm biến, như ng chức năng làm nóng lò không hoạt động. Tắt chế độ demo bằng cách chọn Cài đặt Phòng trư ng bày chư ơ ng trình Chế độ demo Tắt.</p>
Khóa hệ thống xuất hiện trong nư ớng đư ợc bật bằng cách kích hoạt vĩnh viễn TRÊN.	<p>Khóa hệ thống đã đư ợc kích hoạt.</p> <p>Bạn có thể hủy kích hoạt khóa hệ thống cho màn hình hiển thị chư ơ ng trình nấu khi lò chạm vào biểu tượng trong ít nhất 6 giây. Nếu bạn muốn hủy khóa hệ thống, hãy chọn cài đặt An toàn Khóa hệ thống Tắt .</p>

Hướng dẫn giải quyết vấn đề

Vấn đề	Nguyên nhân và cách
<p>Bộ điều khiển cảm biến hoặc cảm biến chuyển động không phản hồi.</p>	<p>khắc phục Bạn đã chọn cài đặt Hiển thị QuickTouch Tắt . Khi lò nư ớng tắt, các điều khiển cảm biến và cảm biến chuyển động sẽ không phản hồi.</p> <p>Ngay khi lò nư ớng đư ợc bật, các điều khiển cảm biến và cảm biến chuyển động sẽ phản hồi. Nếu bạn muốn các điều khiển cảm biến và cảm biến chuyển động phản hồi ngay cả khi lò nư ớng tắt, hãy chọn cài đặt Hiển thị QuickTouch Bật .</p> <p>Cài đặt cho cảm biến chuyển động đã bị tắt. Thay đổi cài đặt cho cảm biến chuyển động bằng cách chọn Cài đặt Cảm biến chuyển động.</p> <p>Cảm biến chuyển động bị lỗi. Hãy gọi cho đại lý Miele của bạn.</p> <p>Lò nư ớng không đư ợc kết nối với nguồn điện. Kiểm tra xem phích cắm của lò nư ớng đã đư ợc cắm đúng vào ổ cắm và đã bật chứ a. Kiểm tra xem cầu chì có bị ngắt không. Liên hệ với ngư ời có trình độ thợ điện hoặc đại lý Miele của bạn.</p> <p>Nếu màn hình không phản hồi, có lỗi ở bộ điều khiển. Chạm và giữ nút Bật/Tắt cho đến khi màn hình tắt và lò nư ớng khởi động lại.</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 chương trình nấu ăn hiện tại dừng lại. Tắt lò rồi bật lại. Khởi động lại chương 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>
<p>Số giờ hoạt động tối đa đạt đư ợc sẽ hiển thị trên màn hình.</p>	<p>Lò nư ớng đã hoạt động trong thời gian dài bất thường. Điều này đã kích hoạt chức năng tắt an toàn. Xác nhận bằng OK.</p> <p>Bây giờ lò nư ớng đã sẵn sàng để sử dụng.</p>
<p>Lỗi F32 xuất hiện trên màn hình.</p>	<p>Khóa cửa để vệ sinh bằng nhiệt phân chưa đư ợc khóa. Tắt lò rồi bật lại. Bắt đầu chương trình vệ sinh nhiệt phân một lần nữa.</p> <p>Nếu thông báo xuất hiện lần nữa, hãy liên hệ với đại lý Miele của bạn.</p>

HƯỚNG DẪN GIẢI QUYẾT VẤN ĐỀ

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
Lỗi F33 xuất hiện trên màn hình.	Khóa cửa để vệ sinh bằng phương pháp nhiệt phân chưa mở. Tắt lò rồi bật lại. Nếu khóa cửa vẫn không tự động tắt, hãy liên hệ với đại lý Miele của bạn.
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 đại lý Miele của bạn.
Không có tín hiệu đến đầu dò thực phẩm. Đặt lại đầu dò thực phẩm vào lò nướng. xuất hiện trên màn hình.	Đầu dò thực phẩm không được nhận dạng. Thay đổi vị trí của đầu dò thực phẩm trong thực phẩm. Nếu đầu dò thực phẩm vẫn không được nhận dạng, thì đầu dò bị lỗi. Bạn có thể mua đầu dò thực phẩm mới từ đại lý Miele của mình.
Chức năng hiện không khả dụng sẽ xuất hiện trên màn hình sau khi chọn chức năng Tẩy cặn.	Hệ thống phun hơi nước bị lỗi. Hãy gọi cho đại lý Miele của bạn.
Lỗi kiểm soát độ ẩm các chương trình tự động sẽ chạy mà không có độ ẩm xuất hiện trên màn hình sau khi chọn chế độ tự động chương trình.	Hệ thống phun hơi nước bị lỗi. Hãy gọi cho đại lý Miele của bạn. Có thể chạy các chương trình tự động mà không cần sử dụng trợ giúp tạo độ ẩm.
Các chương trình sử dụng hỗ trợ độ ẩm không lấy nước vào.	Chế độ demo đang hoạt động. Bạn có thể chọn tùy chọn menu trong màn hình và các điều khiển cảm biến, nhưng bơm hệ thống phun hơi sẽ không hoạt động. Tắt chế độ demo bằng cách chọn Cài đặt Phòng trưng bày chương trình Chế độ demo Tắt. Máy bơm của hệ thống phun hơi nước bị lỗi. Hãy gọi cho đại lý Miele của bạn.

Hướng dẫn giải quyết vấn đề

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
Có thể nghe thấy tiếng ồn sau khi kết thúc chương trình nấu.	Quạt làm mát vẫn bật sau khi kết thúc chương trình nấu (xem phần "Cài đặt - Quạt làm mát vẫn chạy").
Lò nướng đã tự tắt.	Để tiết kiệm điện, lò sẽ tự động tắt nếu không nhấn nút nào sau một khoảng thời gian nhất định hoặc sau khi chương trình nấu kết thúc. Bật lại lò.
Bánh ngọt/bánh quy không chín đúng cách sau thời gian hướng dẫn nấu ăn.	Sử dụng nhiệt độ khác với nhiệt độ được nêu trong công thức. Chọn nhiệt độ cần thiết cho công thức.
	Số lượng thành phần khác với số lượng trong công thức. Kiểm tra xem bạn đã sửa đổi công thức chưa. Việc thêm nhiều chất lỏng hoặc nhiều trứng hơn sẽ tạo ra hỗn hợp ẩm hơn, đòi hỏi thời gian nấu lâu hơn.
Độ vàng của các loại bánh nướng không đều.	Đã chọn sai nhiệt độ hoặc mức kệ. Luôn có sự không đồng đều nhẹ trong quá trình nấu hóa. Nếu quá trình nấu hóa rất không đồng đều, hãy kiểm tra xem đã chọn đúng nhiệt độ và mức kệ hay chưa.
	Chất liệu hoặc màu sắc của đồ nướng không phù hợp với chức năng của lò nướng đã chọn. Khi sử dụng chức năng Nhiệt thông thường, đèn hộp thiếc có màu sắc, sáng bóng sẽ không mang lại kết quả như mong muốn. Những chiếc khuôn tối màu, mờ là tốt nhất để nướng bánh.
Vẫn còn bẩn trong lò vi sóng ngăn sau chương trình vệ sinh nhiệt phân.	Chương trình vệ sinh nhiệt phân đốt cháy vết bẩn trong lò và để lại dư dãi dạng tro. Loại bỏ tro bằng khăn sợi nhỏ ẩm hoặc bằng miếng bọt biển sạch và dung dịch nước rửa chén. Nếu vẫn còn vết bẩn thô trong lò sau chương trình làm sạch nhiệt phân, bạn nên khởi động lại chương trình, chọn thời gian dài hơn nếu cần.

Hư ớng dẫn giải quyết vấn đề

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
<p>Các phụ kiện sẽ phát ra tiếng động khi được đẩy vào hoặc kéo ra khỏi lò.</p>	<p>Bề mặt chịu nhiệt của các thanh trượt bên tạo ra ma sát khi các phụ kiện được đẩy vào hoặc kéo ra khỏi lò. Để giảm ma sát, hãy thêm một vài giọt chất chịu nhiệt</p> <p>dầu ăn vào một ít giấy bếp và dùng nó để bôi trơn các thanh trượt bên. Lặp lại thao tác này sau mỗi chương trình vệ sinh nhiệt phân.</p>
<p>Đèn bên trong lò sẽ tắt sau một thời gian ngắn.</p>	<p>Bạn đã chọn cài đặt Chiếu sáng "Bật" trong 15 giây . Nếu bạn muốn bật đèn bên trong lò nướng trong suốt chương trình nấu, hãy chọn cài đặt Chiếu sáng Bật .</p>
<p>Đèn bên trong lò nướng tắt hoặc không bật TRÊN.</p>	<p>Bạn đã chọn cài đặt Chiếu sáng Tắt . Nhấn nút điều khiển cảm biến để bật đèn bên trong lò trong 15 giây. Nếu cần, hãy chọn Chiếu sáng Bật hoặc "Bật" trong 15 giây cài đặt.</p> <p>Đèn bên trong lò nướng bị lỗi. Hãy gọi cho đại lý Miele của bạn.</p>

Dịch vụ

Bạn có thể tìm thấy thông tin giúp bạn tự khắc phục lỗi và thông tin về phụ tùng thay thế của Miele tại www.miele.com/service.

Liên hệ khi có sự cố

Trong trường hợp có bất kỳ lỗi nào mà bạn không thể tự khắc phục, vui lòng liên hệ với đại lý Miele của bạn.

Thông tin liên hệ của đại lý Miele của bạn được cung cấp ở cuối tài liệu này.

Xin lưu ý rằng các cuộc gọi điện thoại có thể được theo dõi và ghi âm cho mục đích đào tạo và phí gọi điện sẽ được áp dụng cho các lần đến bảo dưỡng khi vấn đề có thể được giải quyết theo mô tả trong tập sách này.

Vui lòng trích dẫn model và số sê-ri của thiết bị khi liên hệ với đại lý Miele.

Thông tin này có thể được tìm thấy trên bảng dữ liệu.

Thông tin này được ghi trên tấm dữ liệu, nằm ở khung phía trước của lò khi cửa lò mở hoàn toàn.

Bảo hành Để

biết thông tin về chế độ bảo hành thiết bị cụ thể cho quốc gia của bạn, vui lòng liên hệ với Miele. Xem trang bìa sau để biết địa chỉ.

Tại Vương quốc Anh, chế độ bảo hành thiết bị của bạn có hiệu lực trong 2 năm kể từ ngày mua. Tuy nhiên, bạn phải kích hoạt bảo hiểm của mình bằng cách gọi đến số 0330 160 6640 hoặc đăng ký trực tuyến tại www.miele.co.uk.

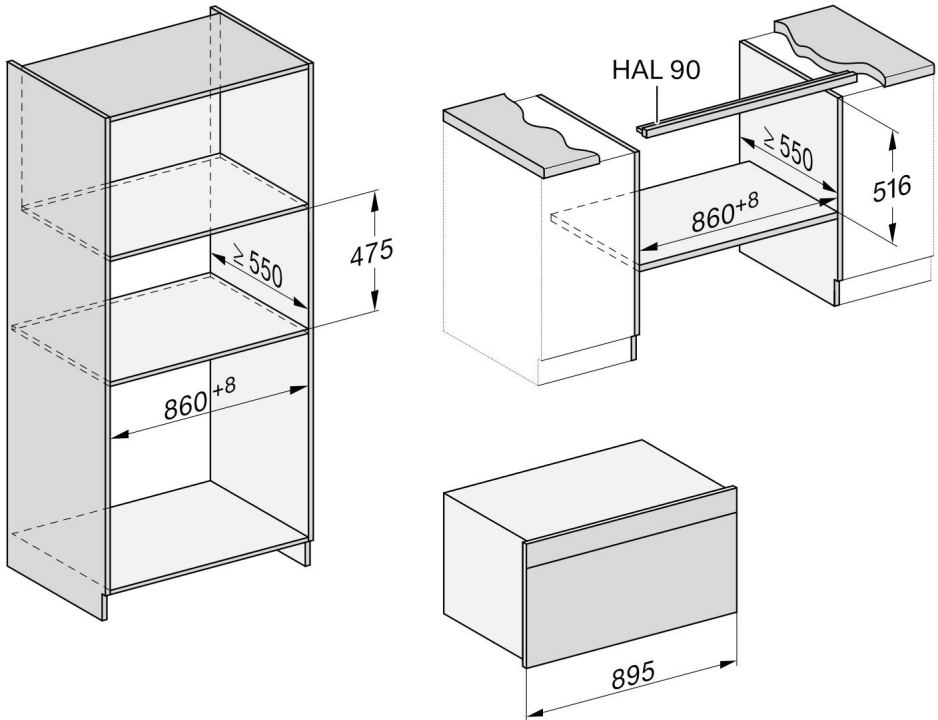
Kích thước lắp đặt

Kích thước được tính bằng mm.

Lắp đặt trong một đơn vị cao hoặc cơ sở

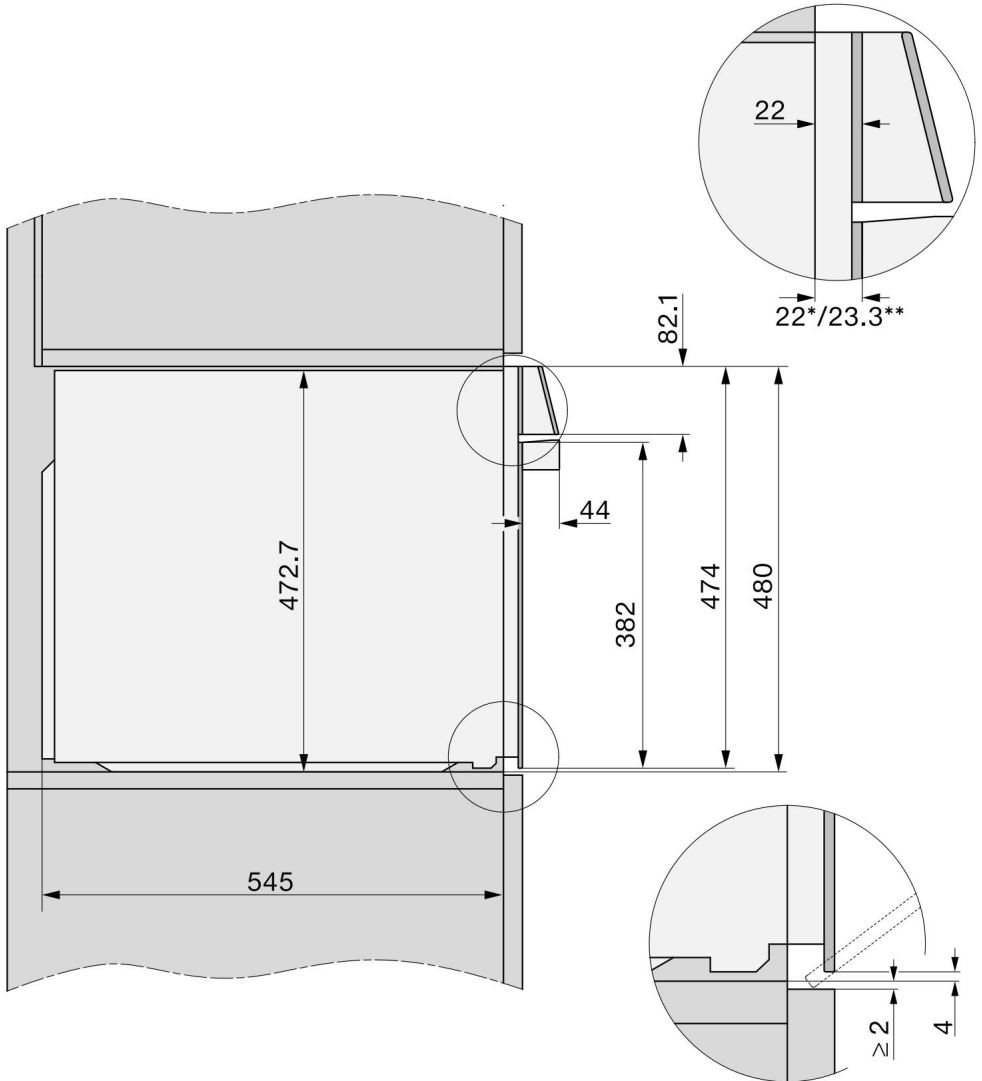
Khi lắp lò nướng thành để bếp bên dưới bếp, vui lòng tuân thủ hướng dẫn lắp đặt bếp cũng như độ sâu cần thiết khi lắp đặt bếp.

Phụ kiện HAL 90, có sẵn dưới dạng phụ kiện tùy chọn, chỉ cần thiết khi lắp lò nướng thành một khối cơ bản.



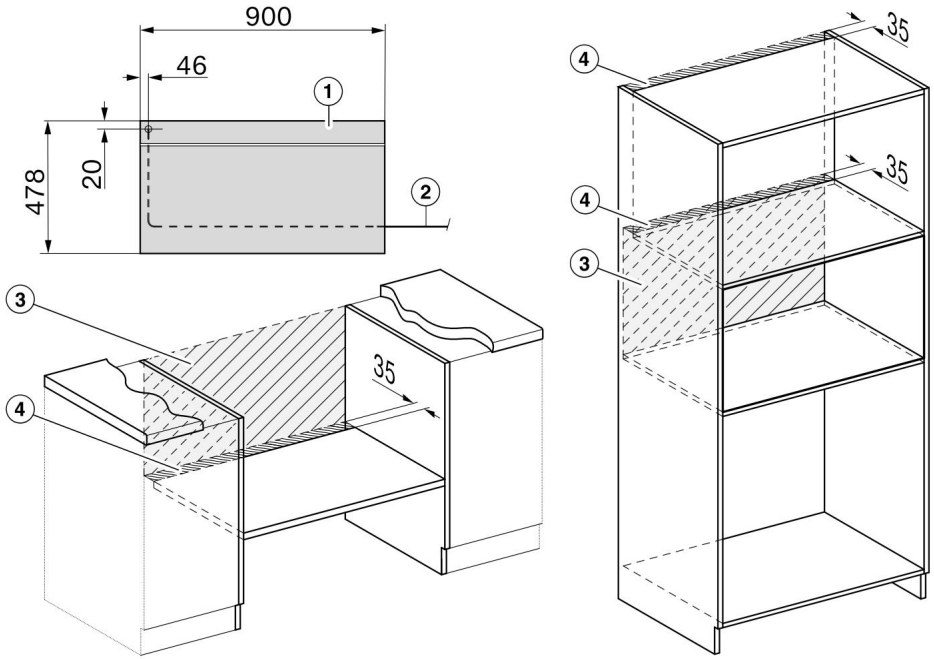
Cài đặt

Đơn vị cao nhìn từ bên hông



Cài đặt

Kết nối và thông gió



a Mặt trước b

Dây nguồn, chiều dài = 2000 mm c Không được phép

kết nối trong khu vực này d Đường cắt thông gió,

tối thiểu 150 cm²

Lắp đặt lò nư ớng

Vì lý do an toàn, lò nư ớng chỉ đư ợc sử dụng khi đã đư ợc lắp đặt hoàn chỉnh.

Lò nư ớng cần nguồn cung cấp không khí mát đủ để hoạt động hiệu quả. Nguồn cung cấp không khí mát cần thiết không đư ợc làm nóng quá mức bởi các nguồn nhiệt khác (ví dụ như bếp lò đốt nhiên liệu rắn).

Khi lắp đặt thiết bị, cần lưu ý những điều sau: Đảm bảo rằng kệ đặt lò nư ớng không chạm vào tư ớng.

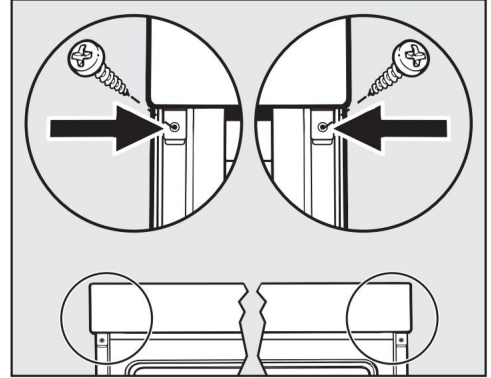
Không lắp dải cách nhiệt vào thành bên của tủ.

Kết nối lò nư ớng với nguồn điện.

Việc cầm tay nắm cửa để mang lò nư ớng có thể làm hỏng cửa lò.

Sử dụng tay cầm ở bên hông vỏ máy để nhắc thiết bị lên.

Tốt nhất là tháo cửa (xem “Vệ sinh và bảo dư ớng” - “Tháo cửa”) và các phụ kiện tư ớng khi lắp đặt thiết bị. Điều này giúp lò nư ớng nhẹ hơn khi bạn đẩy lò vào bộ phận vỏ và bạn không gặp rủi ro vô tình nhắc lò lên bằng tay nắm cửa.



Sử dụng các vít đư ợc cung cấp để cố định lò vào các bức tư ớng bên của khối nhà ở.

Lắp lại cửa nếu

cần thiết (xem

“Vệ sinh và bảo dư ớng” - “Lắp cửa”).

Tháo tay cầm. Đẩy lò vào trong hộp

đựng và căn chỉnh. Mở cửa nếu bạn chưa tháo cửa.

Cài đặt

Kết nối điện

Mọi công việc về điện phải được thực hiện bởi kỹ thuật viên có trình độ và năng lực phù hợp được Miele phê duyệt theo đúng quy định an toàn của địa phương và quốc gia.

Thiết bị này được cung cấp kèm theo dây nguồn không có phích cắm để kết nối cố định với hệ thống điện của bạn.

Định mức cầu chì của mạch nhánh phải tối thiểu là 15 A và tối đa là 30 A.

Điện áp và tải kết nối được ghi trên bảng dữ liệu nằm ở mặt trước bên trong lò nướng. Vui lòng đảm bảo rằng chúng phù hợp với nguồn điện gia dụng.

Việc kết nối phải được thực hiện thông qua một bộ phận kết nối có cầu chì hoặc một bộ cách ly phù hợp, tuân thủ các quy định về an toàn của quốc gia và địa phương, và công tắc bật/tắt phải dễ dàng tiếp cận sau khi thiết bị đã được lắp đặt.

Nếu không thể tiếp cận công tắc sau khi lắp đặt (tùy theo quốc gia), phải cung cấp thêm phương tiện ngắt kết nối cho tất cả các cực.

Công tắc có khoảng cách tiếp xúc tối thiểu giữa các cực là 3 mm thích hợp để cô lập thiết bị. Bao gồm cầu dao, cầu chì và thiết bị bảo vệ.

Để an toàn hơn, nên lắp đặt thiết bị ngắt dòng điện dư (RCD) / thiết bị ngắt mạch tiếp đất (GFI) phù hợp. Liên hệ với thợ điện có trình độ để được tư vấn.

Nếu dây nguồn bị hỏng, phải được thay thế bởi nhà sản xuất, đại lý dịch vụ hoặc những người có trình độ tư vấn tự để tránh nguy hiểm. Vì lý do an toàn, việc thay thế như vậy chỉ có thể được thực hiện bởi một chuyên gia có trình độ hoặc đại lý Miele của bạn.

Các dây trong dây nguồn có màu như sau:

Xanh lá cây/vàng = đất

Màu xanh = trung tính

Nâu = sống

Khi thay thế cáp đi kèm bằng cáp khác hoặc thay đổi kết nối, chỉ được sử dụng loại cáp H 05 VV-F có diện tích mặt cắt ngang (CSA) phù hợp.

CẢNH BÁO - THIẾT BỊ NÀY
PHẢI ĐƯỢC ĐÀU NỐI ĐẤT

Có thể vận hành tạm thời hoặc vĩnh viễn trên hệ thống cung cấp điện tự động hoặc hệ thống cung cấp điện không đồng bộ với nguồn điện chính (ví dụ: mạng lưu trữ đảo, hệ thống dự phòng). Điều kiện tiên quyết để vận hành là hệ thống cung cấp điện phải tuân thủ các thông số kỹ thuật của EN 50160 hoặc tiêu chuẩn tư vấn được.

Chức năng và hoạt động của các biện pháp bảo vệ được cung cấp trong hệ thống điện gia dụng và trong sản phẩm Miele này cũng phải được duy trì trong quá trình vận hành riêng biệt hoặc trong quá trình vận hành không đồng bộ với nguồn điện chính, hoặc các biện pháp này phải được thay thế bằng các biện pháp tư vấn được trong quá trình lắp đặt.

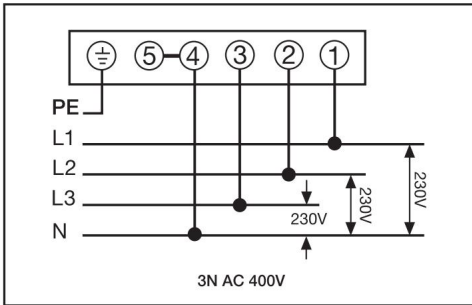
Như đã mô tả, ví dụ, trong phiên bản hiện tại của BS OHSAS 18001-2
ISO 45001.

Lò vi sóng

Lò nướng này được cung cấp kèm theo một dây cáp dài khoảng 2,0 m để kết nối với nguồn điện chính. Phải kết nối theo sơ đồ đầu dây.

Tải trọng định mức tối đa: xem bảng dữ liệu.

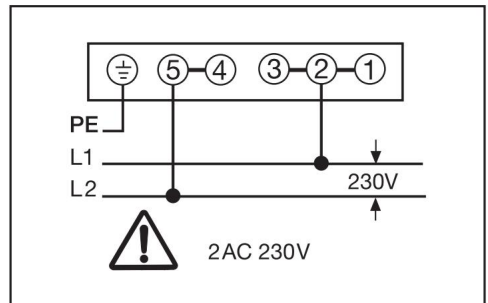
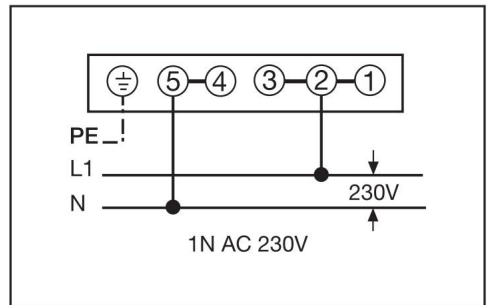
Sơ đồ đấu dây 3N AC 230 V



Sơ đồ đấu dây AC 230 V Lò này

được thiết kế để kết nối với hệ thống cung cấp điện trong đó giá trị tối đa của trở kháng vòng trung tính pha ngoài Z_{max} là 0,42 Ohm tại điểm kết nối nguồn phân phối không bị vượt quá.

Người dùng phải đảm bảo rằng lò nư ớng này chỉ được kết nối với hệ thống cung cấp điện đáp ứng yêu cầu trên. Nếu có thắc mắc, vui lòng hỏi nhà phân phối điện của bạn để biết giá trị trở kháng thực tế.



Biểu đồ nấu ăn

Bột nhão

Bánh/bánh quy (phụ kiện)			[°C]	[phút]	CF
		150-160	- 2	25-35	-
Bánh nư ớng xóp (1 khay)	150-160	- 1+3	30-40	2 -	140
Bánh nư ớng xóp (2 khay)	160	1	150		
Bánh nhỏ (1 khay)			- 1	30-40	-
			- 2	20-30	-
Bánh nhỏ (2 khay) - 1+3	30-40	-			
Bánh Madeira (khuôn bánh mì, 30 cm)	150-160	- 2	65-75	-	155-
	165	1	65-75		
Bánh bi, bánh hạt (khuôn bánh mì, 30 cm)	150-160	- 1	55-65	-	
	160-170	- 1	60-70	-	150-160
					1
Đá cẩm thạch, bánh hạt (khuôn bánh nhẵn/khuôn bánh Bundt, 26 cm)	50-60	-	150-160	- 1	55-65
	150-160	- 1	45-55	-	160-170
					1
Bánh trái cây tư ơ i (khay)	50-60	-			
Bánh trái cây tư ơ i (khuôn bánh lò xo, 26 cm)	150-160	2	55-65	-	
	170-180	1	50-60	-	
Đế bánh flan (khuôn đế bánh flan, 28 cm)	150-160	- 2	25-35	-	170-180
					1
					15-25
					-

Chức năng, Nhiệt độ, Booster, Mức kệ, Thời gian nấu,
Chức năng CF Crisp, Fan plus, Nhiệt độ thông thư ờng, Bật, - Tắt

¹ Làm nóng lò trư ớc khi cho thực phẩm vào.

² Lấy khay ra khỏi lò sớm nếu thực phẩm đã đủ vàng trư ớc khi hết thời gian nấu quy định.

Biểu đồ nấu ăn

Bánh ngọt Shortcrust

Bánh/bánh quy (phụ kiện)	[°C] [phút]		140- 150-160 -	CF
	150 - 1	20-30 -		
Bánh quy (1 khay)	2 25-35 - 140	150 - 1+3 25-352 - 140 -		
	1 35-45 - 160	140		
Bánh quy (2 khay)				
Bánh quy thả (1 khay)				
		- 2 20-30 -		
Bánh quy thả (2 khay) - 1+3 40-502 -				
Đế bánh flan (khuôn đế bánh flan, 28 cm)	150-160	2 35-45 -		
	170-180	2 20-30 -		
Bánh phô mai (bánh lò xo 170-180 - 1 85-95 - 150-160 - 1 70-80 - 160)		khuôn, 26 cm)		
Bánh táo, đế bánh đơn (khuôn bánh lò xo, 20 cm) 180 - 1 75-90 -		- 1 90-100 -		
Bánh táo, đế bánh đôi (khuôn lò xo bánh, 26 cm) 160-170 - 1 50-60 -	180-190	1 50-60	khuôn	
Bánh trái cây tứ ơ i, tráng men (khuôn lò xo khuôn bánh, 26 cm) 150-160	170-180	- 1 50-60 -		
		- 1 50-60 -		
Bánh trái cây tứ ơ i, tráng men (khay)	170-180	- 2 60-70 - 150-		
	160	- 1 70-80 - 210-220	1 - 1 40-	
Bánh flan trái cây (khay)	50	190-200 - 1 35-45		

Chức năng, Nhiệt độ, Booster, Mức kệ, Thời gian nấu,
 Chức năng CF Crisp, Quạt cộng, Quạt sứ ờ Eco, Nhiệt thông thư ờng, Nư ớng chuyên
 sâu, Bật, - Tắt

¹ Làm nóng lò trước khi cho thực phẩm vào.

² Lấy khay ra khỏi lò sớm nếu thực phẩm đã đủ vàng trước khi hết thời gian nấu quy định.

Biểu đồ nấu ăn

Bột men

Bánh/bánh quy (phụ kiện)		[°C]		[phút]	CF
Bánh Bundt (Khuôn bánh Bundt, 24 cm)	160-170	1 45-55	-	160-	
	170	1 50-60	-	150-160	- 1 50-60
đã đánh cấp	-	160-170	1 45-55	-	
Bánh Streusel có/không có trái cây (khay)	160-170	-	1 50-60		165-
	175	- 2 50-60		160-170	- 2 40-50
Bánh trái cây tự do (khay)		170-180	- 2 40-50		
Bánh táo/bánh nho khô (1 khay)	160-170	1 25-35	-		
Bánh táo/bánh nho khô (2 khay)	160-170	1+3 30-40	3 -		
Bánh mì trắng (dạng tự do) 200-210	1 30-40	4 -	190-200	1 30-40	-
Bánh mì trắng (khuôn bánh mì, 30 cm)	180-190	1 45-55	-	190-200	1
	1 55-65	4 5			
Bánh mì nguyên cám (khuôn bánh mì, 30 cm)	180-190	1 55-65	-	200-	
	210	1 55-65	4 5	30-35	- -
Kiểm tra bột men				²	- -

Chức năng, Nhiệt độ, Booster, Mức kệ, Thời gian nấu,
 Chức năng CF Crisp, Quạt cộng, Độ ẩm cộng + Quạt cộng, Độ ẩm cộng
 + Nhiệt thông thư ờng, Nhiệt thông thư ờng, Bật, - Tắt

¹ Làm nóng lò trước khi cho thực phẩm vào.

² Đặt giá đỡ xuống sàn lò và đặt bát đựng bột lên giá.

Tùy thuộc vào kích thước của bát, bạn có thể cần phải tháo bỏ các thanh trượt bên.

³ Lấy khay ra khỏi lò sớm nếu thực phẩm đã đủ vàng trước khi hết thời gian nấu quy định.

⁴ Xả 2 luồng hơi nước khi bắt đầu chương trình nấu.

⁵ Bật chức năng Crisp sau 15 phút bắt đầu chương trình nấu.

Biểu đồ nấu ăn

Bột Quark

Bánh ngọt/bánh quy		[°C]	[phút]	CF
		160-170	- 2 40-50	
Bánh trái cây tự do i (khay)	-	170-180	- 2 40-50	-
Bánh táo/bánh nho khô (1 khay)		160-170	2 25-35	
Bánh táo/bánh nho khô (2 khay)		150-160	1+3 25-35	1

Chức năng, Nhiệt độ, Booster, Mức kệ, Thời gian nấu,
Chức năng CF Crisp, Fan plus, Nhiệt độ thông thư ờng, Bật, - Tắt

¹ Lấy khay ra khỏi lò sớm nếu thực phẩm đã đủ vàng trước khi hết thời gian nấu quy định.

Hỗn hợp bột biển

Bánh ngọt/bánh quy		[°C]		[phút]	CF
Đế bánh bông lan (2 quả trứng, khuôn bánh lò xo, 26 cm)		160-170	1	15-25	-
Đế bánh bông lan (4-6 quả trứng, khuôn bánh lò xo, 26 cm)		160-170	1 35-45	-	
Bánh bông lan đánh bông (khuôn bánh lò xo, 1701 26 cm) 150-180	1	20-45	-	25-35	-
Bánh bông lan cuộn Thụy Sĩ (khay nướng)		180-190	1	15-25	-

Chức năng, Nhiệt độ, Tăng cứ ờng, Mức kệ, Thời gian nấu,
Chức năng CF Crisp, Fan plus, Nhiệt độ thông thư ờng, Bật, - Tắt

¹ Làm nóng lò trước khi cho thực phẩm vào.

Biểu đồ nấu ăn

Bánh su, bánh phồng, bánh meringue

Bánh ngọt/ bánh quy		[°C]	[phút]		170-180	CF
Bánh su (1 khay)	- 1	30-40	-			
		160-170	- 1	40-50	1	2
Bánh phồng (1 khay)		170-180	- 2	20-30	-	
Bánh phồng (2 khay)		170-180	- 1+3	20-30	3	-
Bánh macaron (1 khay)		120-130	- 2	25-50	-	
Bánh macaron (2 khay)		120-130	- 1+3	25-50	3	-
Meringues/pavlovas (1 khay 6 cái, mỗi 6 cm)		90-100	- 2	120-150		
Meringues/pavlovas (2 khay 6 cái, mỗi 6 cm)		90-100	- 1+3	150-180		

Chức năng, Nhiệt độ, Booster, Mức kệ, Thời gian nấu,
Chức năng CF Crisp, Fan plus, Nhiệt độ thông thường, Bật, - Tắt

¹ Xả 1 luồng hơi i nư ớc sau 8 phút bắt đầu chư ơ ng trình nấu.

² Bật chức năng Crisp sau 15 phút bắt đầu chư ơ ng trình nấu.

³ Lấy khay ra khỏi lò sớm nếu thực phẩm đã đủ vàng trừ ớc thời gian quy định.
thời gian nấu đã hết.

Biểu đồ nấu ăn

Món ăn mặn

Thức ăn (phụ kiện)			[°C] [phút]	220-180-	CF
Bánh flan mặn (khay)	190 - 1	2303	1 30-40	180-1903	2 25-35
	-	170-180	- 2 30-40	170-180	2
Bánh tart hành tây (khay)	30-40	210-2203	- 2 25-35	170-	
	180	2 25-35	190-2003	2 30-40	
Pizza, bột men (khay)	Pizza đông lạnh, đã nấu chín trước (giá) 200-210 - 2 20-25 - Bánh mì				
Pizza, bột quark (khay)	nữ ống (giá đỡ) 3004 Các món nữ ống/ gratin (ví dụ bánh mì nữ ống phô mai)1				
Rau nữ ống ¹					
			- 2	3-5	-
	2	2754	- 2	3-6	-
	2	2754	5-105	- 3 2504	5-105
		180-190	--2255-65	-	
Ratatouille (khay phổ thông)					

Chức năng, Nhiệt độ, Booster, Mức kệ, Thời gian nấu,
 Chức năng CF Crisp, Quạt công, Quạt sưởi Eco, Nhiệt thông thư ống, Nữ ống chuyên sâu,
 Nữ ống toàn phần, Nữ ống quạt, Bật, - Tắt

¹ Sử dụng giá đỡ và khay đựng đa năng.

² Tùy theo số lượng, bạn cũng có thể sử dụng chức năng nữ ống tiết kiệm .

³ Làm nóng lò trước khi cho thực phẩm vào.

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

⁵ Lật thức ăn sau khi nấu đư ợc một nửa thời gian.

Biểu đồ nấu ăn

Thịt bò

Thức ăn (phụ kiện)			[°C]	[phút]	[°C]
		2	150-160	3	1 120-130
Thịt bò hầm, khoảng 1 kg (đĩa nư ớng có nắp)	-	2	170-180	3	1 120-130
		2	170-180	-	1 160-180
Phi lê thịt bò, khoảng 1 kg (khay phở thông)		2	180-190	3	1 25-60 45-75
Phi lê thịt bò (tái), khoảng 1 kg	1 2 80-85	-	1 70-80	45-48	Phi lê thịt bò (vừa),
khoảng 1 kg	1 2 90-95	-	1 80-90	54-57	Phi lê thịt bò (chín kỹ), khoảng 1 kg
100	-	1 110-130	63-66	Thịt thăn lư ng, khoảng 1 kg (khay phở thông)	
		2	180-190	3	1 35-65 45-75
Thịt thăn lư ng (tái), khoảng 1 kg	1 2 80-85	-	1 80-90	45-48	Thịt thăn lư ng (vừa), khoảng 1 kg
1 2 90-95	-	1 110-120	54-57	Thịt thăn lư ng (chín kỹ), khoảng 1 kg	1 2 95-100
		-	1 130-140	63-66	Bánh mì kẹp thịt, thịt viên
		3	004	-	2 15-25

Chức năng, Nhiệt độ, Tăng cứ ờng, Mức kệ, Thời gian nấu, Nhiệt độ lõi, Tự động nư ớng, Nhiệt độ thông thừ ờng, Nhiệt quạt sinh thái, Nấu ở nhiệt độ thấp đặc biệt, Nư ớng toàn bộ, Bật, - Tắt

¹ Sử dụng giá đỡ và khay đựng đa năng.

² Đầu tiên, áp chảo thịt trên bếp.

³ Làm nóng lò trư ớc khi cho thực phẩm vào.

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

⁵ Đầu tiên, đậy nắp khi rang. Sau đó, mở nắp sau khi rang trong 90 phút và thêm khoảng 0,5 lít chất lỏng.

⁶ Đầu tiên, đậy nắp khi rang. Sau đó, mở nắp sau khi rang trong 100 phút và thêm khoảng 0,5 lít chất lỏng.

⁷ Lật thức ăn sau khi nấu đư ợc một nửa thời gian.

Biểu đồ nấu ăn

Bê

Thức ăn (phụ kiện)			[°C]	[phút]	[°C]
		2	160-170	3	120-130
Thịt bê hầm, khoảng 1,5 kg (đĩa nư ớng có nắp)	-	2	170-180	3	120-130
Phi lê thịt bê, khoảng 1 kg (khay phổ thông)		2	160-170	3	130-140
Phi lê bê (hồng), khoảng 1 kg	2	80-85	-	1	50-60
Phi lê bê (chín kỹ), khoảng 1 kg	2	80-85	-	1	90-95
Phi lê bê (chín kỹ), khoảng 1 kg	2	80-85	-	1	90-95
Đùi bê (hồng), khoảng 1 kg	2	80-85	-	1	90-95
Đùi bê (vừa), khoảng 1 kg	2	80-85	-	1	90-95
Thịt bê (nấu chín kỹ), khoảng 1 kg	2	80-85	-	1	90-95
Chức năng, Nhiệt độ, Tăng cữ ớng,					
Mức kệ, Thời gian nấu, Nhiệt độ lõi, Nư ớng tự động, Nhiệt thông thư ớng, Nấu ở nhiệt độ thấp đặc biệt, Bật, - Tắt Sử dụng					
giá và khay đa năng.					

1

2 Đầu tiên, áp chảo thịt trên bếp.

3 Làm nóng lò trước khi cho thực phẩm vào.

4 Đầu tiên, đậy nắp khi rang. Sau đó, mở nắp sau khi rang trong 90 phút và thêm khoảng 0,5 lít chất lỏng.

Cừu, trò chơi

Thức ăn (phụ kiện)			[°C]	[phút]	[°C]
Đùi cừu còn xư ớng, khoảng 1,5 kg (đĩa nư ớng có nắp)	1	200	64-82		
Yên cừu, bỏ xư ớng (khay phổ thông)	1	180-190	2	10-20	53-80
Yên cừu, bỏ xư ớng (giá và khay đựng thông dụng)	1	95-105	-	1	40-60
Yên thịt nai, bỏ xư ớng (khay phổ thông)	1	160-170	2	-	1
Yên Roebuck, tách xư ớng (khay đa năng)	1	140-150	2	-	1

Chức năng, Nhiệt độ, Bộ tăng cữ ớng, Mức kệ, Thời gian nấu, Nhiệt độ lõi, Nhiệt thông thư ớng, Nấu ở nhiệt độ thấp đặc biệt, Bật, - Tắt

1 Đầu tiên, áp chảo thịt trên bếp.

2 Làm nóng lò trước khi cho thực phẩm vào.

3 Đầu tiên, đậy nắp khi rang. Sau đó, mở nắp sau khi rang trong 50 phút và thêm khoảng 0,5 lít chất lỏng.

Biểu đồ nấu ăn

Gia cầm, cá

Thức ăn (phụ kiện)			[°C]	[phút]		[°C]
Gia cầm, 0,8-1,5 kg (khay phổ thông)		170-180	1	50-60	85-90	
Gà, khoảng 1,2 kg (giá trên khay chung)		220-230	1	55-65	85-90	
Gia cầm, khoảng 2 kg (đĩa nư ớng)		180-190	1	100-120	85-90	190-
	200	1	110-130	85-90	160-170	1
Gia cầm, khoảng 4 kg (đĩa nư ớng)		180-200	5	90-95	180-190	1 180-200
	90-95	210-220	2	- 1		
Cá, 200-300 g (ví dụ cá hồi) (khay phổ thông)					15-25	6 75-80
Cá, 1-1,5 kg (ví dụ cá hồi vân) (khay phổ thông)		210-220	2	1	30-40	6 75-80
Phi lê cá trong giấy bạc, 200-300 g (khay đa		200-210	- 1	25-30	75-80	

năng) Chức năng, Nhiệt độ, Tăng cường, Mức kệ, Thời gian nấu, Nhiệt độ lõi, Nư ớng tự động, Nư ớng quạt, Nhiệt thông thư ớng, Độ ẩm cộng + Nhiệt thông thư ớng, Nhiệt quạt sinh thái, Bật, - Tắt

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

² Làm nóng lò trư ớc khi cho thực phẩm vào.

³ Lật thức ăn sau một nửa thời gian nư ớng.

⁴ Thêm khoảng 0,25 lít chất lỏng khi bắt đầu chư ơ ng trình nấu.

⁵ Thêm khoảng 0,5 lít chất lỏng sau 30 phút.

⁶ Phun hơi nư ớc thủ công 1 lần sau 5 phút kể từ khi bắt đầu chư ơ ng trình nấu.

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 được bao gồm trong các điều khoản cấp phép nguồn mở. Các mục phần mềm/thành phần phần mềm này được bảo vệ bởi bản quyền. Bản quyền do Miele và bên thứ ba nắm giữ phải được tôn trọng.

Hơn nữa, mô-đun giao tiếp này chứa các thành phần phần mềm được phân phối theo các điều kiện cấp phép nguồn mở. Các thành phần nguồn mở có trong thiết bị cùng với các thông báo bản quyền tương ứng, bản sao các điều khoản cấp phép có hiệu lực tại thời điểm đó và bất kỳ thông tin nào khác có thể được truy cập cục bộ qua IP bằng trình duyệt web (<http://<địa chỉ IP>/Giấy phép>). Các thỏa thuận về trách nhiệm và bảo hành đối với các giấy phép nguồn mở được hiển thị ở vị trí này chỉ áp dụng đối với chủ sở hữu quyền tư ng ứng.

Dữ liệu kỹ thuật

Bản quyền và Giấy phép Miele sử

dụng phần mềm của riêng họ và của bên thứ ba, không tuân theo bất kỳ cái gọi là Giấy phép Nguồn mở nào để vận hành và kiểm soát thiết bị. Phần mềm này/các thành phần phần mềm này được bảo vệ bởi bản quyền. Quyền bản quyền của Miele và bên thứ ba phải được tôn trọng.

Hơn nữa, thiết bị này chứa các thành phần phần mềm được phân phối theo các điều kiện cấp phép Nguồn mở. Vui lòng tham khảo Cài đặt | Thông tin pháp lý | Giấy phép Nguồn mở trong thiết bị để biết các thành phần Nguồn mở có trong đó, cùng với các thông báo bản quyền tương ứng, bản sao các điều khoản cấp phép có hiệu lực tại thời điểm đó và bất kỳ thông tin nào khác. Các điều khoản về trách nhiệm pháp lý và bảo hành của các điều khoản và điều kiện cấp phép Nguồn mở như đã nêu trong đó chỉ áp dụng đối với chủ sở hữu quyền tương ứng.

Đặc biệt, thiết bị chứa các thành phần phần mềm được cấp phép bởi chủ sở hữu bản quyền theo Giấy phép Công cộng GNU, Phiên bản 2 hoặc Giấy phép Công cộng GNU Ít hơn, Phiên bản 2.1. Trong thời hạn ít nhất là 3 năm kể từ ngày mua hoặc ngày giao thiết bị, Miele cung cấp cho bạn hoặc bên thứ ba một bản sao có thể đọc được bằng máy của mã nguồn của các thành phần Nguồn mở có trong thiết bị và được 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, trên một phương tiện lưu trữ dữ liệu (CD-ROM, DVD hoặc USB). Vui lòng liên hệ với chúng tôi qua e-mail (info@miele.com) hoặc địa chỉ bưu chính bên dưới và nêu tên sản phẩm, số sê-ri và ngày mua để có được mã nguồn này.

Miele & Co. KG Nguồn mở

GTZ/TIM Carl-Miele-

Straße 29

33332 Gütersloh

Xin lưu ý bảo hành có giới hạn có lợi cho người nắm giữ bản 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: Chương trình này được 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 NHẬP 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.

Miele tại Ả Rập Xê Út: Awad

Badi Nahas Trading Co. Ltd.

Đường Medina, PO Box 11529 Jeddah 21463

Vương quốc Ả Rập

SaudiĐT. +966 12 2560888 Đường

dây nóng chăm sóc khách hàng

920003240 (Thứ bảy - Thứ năm; 8 giờ sáng - 5 giờ

chiều)

Fax +966 12 2560555 E-mail:

info@awadnahas.com Trang web:

www.awadnahas.com

Miele tại Các Tiểu Vương quốc Ả Rập Thống

nhất: Miele Appliances Ltd.

Phòng trưng bày 1 Tòa nhà Eiffel 1

Đường Sheikh Zayed, Umm Al Sheif PO Box 114782

- Dubai Các Tiểu vương quốc Ả

Rập Thống nhấtĐT. +971 4

3044 999 Fax +971 4 3418 852

800-MIELE (64353)

E-mail: info@miele.ae Trang

web: www.miele.ae Cửa hàng trực

tuyến: shop.miele.ae

Nhà sản xuất: Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh, Đức



