

Vận hành và lắp đặt
hướng dẫn

Bếp và lò nướng



Việc đọc kỹ hướng dẫn vận hành và lắp đặt trước khi thiết lập, lắp đặt và vận hành là rất quan trọng . Điều này giúp ngăn ngừa thương tích cá nhân và hư hỏng thiết bị.

Nội dung

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn 5

Tính bền vững và bảo vệ môi trường..... 12

Mẹo tiết kiệm năng lượng..... 12

Làm quen..... 14

Bếp của bạn..... 14

Bảng điều khiển 15

Lò nướng của bạn..... 16

Bộ chọn hàm 17

.....

Hiển thị..... 17

Bộ chọn quay

..... 17

Điều khiển cảm biến..... 17

Bộ phận điều khiển bếp 18

.....

Biểu tượng

..... 19

Đặc trưng 20

Bảng dữ liệu..... 20

Phạm vi giao hàng

..... 20

Phụ kiện tùy chọn..... 20

..... 23

Bề mặt PerfectClean 23

Vận hành..... 24

Trước khi sử dụng lần đầu tiên..... 24

Làm nóng lò lần đầu tiên 24

Cài đặt 26

Tổng quan về cài đặt..... 26

Thay đổi cài đặt..... 28

Chế độ hoạt động 29

Hoạt động..... 30

Hoạt động đơn giản 30

Thay đổi giá trị và cài đặt cho chương trình nấu ăn..... 30

Thay đổi nhiệt độ 30

Cài đặt thời gian nấu..... 30

Thay đổi thời gian nấu đã đặt 32

.....

Xóa thời gian nấu đã đặt 32

.....

Làm nóng lò nướng trước..... 32

Bộ nhớ tối thiểu..... 33

Tốt để biết..... 34

Nướng bánh..... 34

Mẹo làm bánh 34

Ghi chú về biểu đồ nấu ăn..... 34

Ghi chú về các chức năng 34

.....

2

Rang..... 35

 Mẹo rang..... 35

 Ghi chú về biểu đồ nấu ăn..... 36

 Ghi chú về các chức năng 36

Nướng..... 37

 Mẹo nướng 37

 Ghi chú về biểu đồ nấu ăn..... 37

 Ghi chú về các chức năng 38

Rã đông..... 38

Nấu ở nhiệt độ thấp..... 39

Sấy khô..... 40

Làm nóng đồ gốm sứ..... 41

Thực phẩm đông lạnh/Thực phẩm chế biến sẵn..... 41

Biểu đồ nấu ăn..... 42

 Hỗn hợp kem 42

 Bánh ngọt dễ mỏng..... 43

 Bột men 44

 Bột Quark 45

 Hỗn hợp bột biển..... 45

 Bánh su kem, bánh phồng, bánh trứng đường 46

 Món mặn 47

 Thịt bò..... 48

 Thịt bê 49.....

 Thịt lợn..... 50

 Thịt cừu, thịt thú săn 51

 Gia cầm, cá 52

Vệ sinh và chăm sóc 53

 Chất tẩy rửa không phù hợp..... 53

 Tháo hoặc lấy phụ kiện ra..... 53

 Loại bỏ vết bẩn bằng chất tẩy rửa lò nướng..... 54

Vệ sinh mặt trước..... 54

Ngăn lò nướng..... 54

 Vệ sinh thành, sàn và trần khoang lò nướng..... 54

 Vệ sinh gioăng ngăn lò nướng..... 55

Tắm ốp phía sau của khoang lò được tráng men xúc tác..... 55

 Tháo và lắp tắm ốp phía sau của khoang lò nướng..... 55

 Vệ sinh thủ công mặt sau của khoang lò nướng..... 56

 Làm sạch xúc tác mặt sau của khoang lò nướng 56

Người chạy bên 57

 Tháo và lắp thanh trượt bên 57

 Vệ sinh thanh trượt bên..... 57

Giày chạy FlexiClip..... 58

 Vệ sinh thanh trượt FlexiClip 58

Nội dung

Giá nướng và rang	58
Vệ sinh giá đỡ	58
Khay nướng và đồ dùng làm bánh	59
Làm sạch khay nướng và dụng cụ nướng bằng bề mặt PerfectClean.....	59
Đá nướng pizza và nướng bánh cao cấp.....	60
Vệ sinh đá nướng bánh và đá làm pizza Gourmet và thanh gỗ.....	60
Đĩa nướng cao cấp có nắp đậy.....	60
Vệ sinh đĩa nướng Gourmet.....	60
Cửa.....	61
Tháo cửa 61	
Tháo đỡ cửa.....	62
Lắp cửa.....	64
Xử lý sự cố.....	65
Tin nhắn trên màn hình	65
Hành vi bất ngờ.....	65
Kết quả không đạt yêu cầu.....	67
Tiếng động bất thường 67.....	
Dịch vụ.....	68
Liên hệ khi có sự cố.....	68
Bảo hành	68
Cài đặt.....	69
Kích thước lắp đặt 69	
Lắp đặt trong tủ cao hoặc tủ thấp.....	69
Nhìn từ bên hông H 24xx 70	
Kết nối và thông gió 71	
Lắp đặt bếp nấu.....	72
Lắp đặt lò nướng 73	
Kết nối điện 74	
Lò nướng	75
Kết nối điện: Các quốc gia khác.....	75
Ghi chú cho các viện khảo thí.....	77
Kiểm tra thực phẩm theo EN 60350-1.....	77
Lớp hiệu suất năng lượng theo EN 60350-1	78
Dữ liệu kỹ thuật	79

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Để đơn giản, bếp nấu và lò nướng sau đó sẽ được được gọi là "lò nướng".

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

Đọc kỹ hướng dẫn vận hành và lắp đặt trước khi sử dụng lò nướng. Chúng chứa thông tin quan trọng về an toàn, lắp đặt, sử dụng và bảo trì. Điều này giúp ngăn ngừa thương tích cá nhân và hư hỏng lò nướng.

Theo tiêu chuẩn IEC/EN 60335-1, Miele rõ ràng và khuyên bạn nên đọc và làm theo hướng dẫn trong chương về lắp đặt lò nướng cũng như các hướng dẫn an toàn và cảnh báo.

Miele không thể chịu trách nhiệm về thiệt hại do không tuân thủ với những hướng dẫn này.

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

Hướng dẫn và cảnh báo an toàn cho bếp có thể được tìm thấy trong hướng dẫn vận hành và lắp đặt riêng cho bếp.

Sử dụng hợp lý

Lò nướng này được thiết kế để sử dụng trong gia đình và sử dụng trong các môi trường tương tự khác.

Lò nướng không được thiết kế để sử dụng ngoài trời.

Lò nướng chỉ được sử dụng trong gia đình để nướng, quay, nướng, nấu, rã đông và sấy khô thực phẩm.

Mọi hình thức sử dụng khác đều không được phép.

Lò nướng này chỉ có thể được sử dụng bởi những người có khả năng thể chất, giác quan hoặc tinh thần hạn chế hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức nếu họ được giám sát trong khi sử dụng nó.

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

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Khoang lò được trang bị đèn chuyên dụng để ứng phó với các điều kiện đặc biệt (ví dụ: nhiệt độ, độ ẩm, khả năng chịu hóa chất, khả năng chống mài mòn và rung động). Những đèn chuyên dụng này chỉ được sử dụng cho mục đích đã định. Chúng không thích hợp để chiếu sáng phòng. Lò nướng có 1 nguồn sáng đạt tiêu chuẩn hiệu suất năng lượng loại G.

An toàn với trẻ em Kích

hoạt khóa hệ thống để đảm bảo trẻ em không thể vô tình bật lò nướng. Trẻ em dưới 8 tuổi phải tránh xa lò nướng

trừ khi được giám sát liên tục. Trẻ em từ 8 tuổi trở lên chỉ được sử dụng lò nướng mà không cần giám sát nếu đã được hướng dẫn cách

sử dụng lò nướng một cách an toàn. Trẻ em phải có khả năng hiểu và nhận biết những nguy hiểm có thể xảy ra do vận hành không đúng cách. Không được phép để trẻ em vệ sinh hoặc bảo trì lò nướng mà không có sự giám sát. Trẻ em phải được giám sát ở gần lò nướng. Không bao giờ cho phép trẻ em

chơi với lò nướng. Nguy cơ ngạt thở do vật liệu đóng gói. Trong khi chơi, trẻ em có thể bị

vướng vào vật liệu đóng gói (chẳng hạn như màng bọc nhựa) hoặc kéo vật liệu đó qua đầu, gây ra nguy cơ ngạt thở.

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

bị thương do bề mặt nóng. Da trẻ em nhạy cảm với nhiệt độ cao hơn nhiều so với người lớn. Các bộ phận bên ngoài của lò nướng như kính cửa, bảng điều khiển và lỗ thông hơi sẽ rất nóng.

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

thương do bề mặt nóng. Vùng nấu trên bếp sẽ nóng lên khi sử dụng. Đặt nồi và chảo lên vùng nấu sao cho trẻ em không thể kéo chúng xuống và bị bỏng. Nguy cơ bị thương do cửa lò mở.

Cửa lò nướng có thể chịu được trọng lượng tối đa 15 kg. Trẻ em có thể bị thương khi mở cửa lò.

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

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

An toàn kỹ thuật Việc

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

Hư hỏng lò nướng có thể ảnh hưởng đến sự an toàn của bạn. Kiểm tra lò nướng

để phát hiện các dấu hiệu hư hỏng rõ ràng. Không sử dụng lò nướng đã bị hư hỏng. Có thể vận hành tạm thời hoặc vĩnh viễn trên hệ thống cấp điện độc lập hoặc hệ

thống cấp điện không đồng bộ với nguồn điện chính (ví dụ: mạng độc lập, hệ thống dự phòng).

Điều kiện tiên quyết để vận hành là hệ thống 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 điều kiện vận hành độc lập hoặc không đồng bộ với nguồn điện lưới, hoặc các biện pháp này phải được thay thế bằng các biện pháp tương đương trong hệ thống. Ví dụ, như đã mô tả trong phiên bản hiện hành của BS OHSAS 18001-2 ISO 45001.

Chỉ có thể đảm bảo an toàn điện cho lò nướng 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, hãy nhờ thợ điện có trình độ kiểm tra hệ thống điện. Dữ liệu kết nối (điện áp và tần số) trên bảng dữ liệu của lò nướng phải khớp với nguồn

điện lưới để tránh nguy cơ làm hỏng lò nướng. Hãy so sánh thông tin này trước khi kết nối thiết bị với nguồn điện lưới. Nếu có bất kỳ nghi ngờ nào, hãy tham khảo ý kiến thợ điện có trình độ. Bộ chuyển đổi nhiều ổ cắm và dây nối dài không đảm bảo an toàn cần thiết cho thiết bị. Không sử dụng những thứ này để kết nối lò nướng với nguồn điện lưới. Vì lý do an toàn, chỉ được sử dụng lò nướng khi lò đã được lắp sẵn và lắp đặt hoàn chỉnh. Không được sử dụng lò nướng ở vị trí không cố định (ví dụ: trên tàu). Nguy cơ bị thương do điện giật. Bất kỳ sự tiếp xúc nào với

các kết nối đang hoạt động hoặc can thiệp vào các bộ phận điện hoặc cơ khí của lò nướng đều sẽ gây nguy hiểm cho sự an

toàn của bạn và có thể khiến lò nướng hoạt động không bình thường.

Không được mở vỏ lò nướng trong bất kỳ trường hợp nào.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Trong thời gian lò nướng 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 hủy bỏ.

Miele chỉ có thể đảm bảo sự an toàn của lò nướng khi còn nguyên bản. Linh kiện thay thế của Miele được sử dụng. Linh kiện bị lỗi chỉ được thay thế bằng linh kiện chính hãng.

Nếu lò nướng được giao mà không có cáp kết nối nguồn điện, một cáp phải được lắp đặt bởi kỹ thuật viên được Miele ủy quyền.

Nếu cáp kết nối nguồn bị hỏng, phải thay thế bằng cáp kết nối đặc biệt do kỹ thuật viên được Miele ủy quyền thực hiện.

Trong quá trình lắp đặt, bảo trì và sửa chữa, ví dụ như nếu lò nướng đèn chiếu sáng bên trong bị lỗi, lò nướng phải được ngắt kết nối hoàn toàn từ nguồn cung cấp điện gia dụng. Để đảm bảo điều này, hãy thực hiện một trong những tiếp theo:

- Ngắt cầu chì nguồn
- Tháo hoàn toàn cầu chì vận ra (ở những quốc gia yêu cầu điều này) áp dụng)
- Rút phích cắm (nếu có) khỏi ổ cắm trên tường. Để thực hiện việc này, rút phích cắm chứ không phải rút dây kết nối nguồn điện.

Lò nướng cần được cung cấp đủ khí mát để hoạt động hiệu quả. Đảm bảo rằng việc cung cấp khí mát không bị cản trở dưới bất kỳ hình thức nào. (ví dụ bằng cách lắp các dải cách nhiệt vào bộ phận vỏ máy). Hơn nữa, nguồn cung cấp không khí mát cần thiết không được làm nóng quá mức bởi các nguồn nhiệt khác (ví dụ bếp đốt nhiên liệu rắn).

Nếu lò nướng được lắp phía sau mặt trước của đồ nội thất (ví dụ như cửa ra vào), không đóng cửa đồ nội thất khi lò nướng đang hoạt động. Nhiệt độ và độ ẩm có thể tích tụ phía sau cửa tủ đóng kín. Điều này có thể gây hư hỏng lò nướng, tủ và sàn nhà. Hãy để tủ ở phía trước/cửa tủ mở cho đến khi lò nguội hoàn toàn.

Sử dụng đúng cách

Nguy cơ bị thương do bề mặt nóng. Lò nướng sẽ nóng lên trong quá trình hoạt động. Bạn có thể bị bỏng do các bộ phận làm nóng, ngăn lò, phụ kiện hoặc thức ăn.

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

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Để tránh gây cháy, không mở cửa lò nếu có khói bên trong thiết bị. Hãy ngắt quá trình bằng cách tắt thiết bị và ngắt kết nối khỏi nguồn điện chính. Không mở cửa cho đến khi khói tan hết. Do nhiệt độ cao tỏa ra, các vật dụng để gần lò có thể bắt lửa. Không sử dụng lò để làm nóng phòng. Dầu và mỡ có thể bắt lửa nếu để quá nóng. Không bao giờ rời khỏi lò khi nấu bằng dầu hoặc mỡ. Không bao giờ cố gắng dập tắt đám cháy dầu hoặc mỡ bằng nước. Tắt lò và dập tắt ngọn lửa bằng cách đóng cửa. Dầu và mỡ có thể bắt lửa nếu để quá nóng. Không bao giờ rời khỏi bếp khi nấu bằng dầu hoặc mỡ. Không bao giờ cố gắng dập tắt đám cháy dầu hoặc mỡ bằng nước. Tắt bếp và cẩn thận dùng nắp đậy hoặc chắn chống cháy để dập tắt ngọn lửa trên bếp. Các vật dụng để trên bếp có thể tan chảy hoặc bắt lửa do nhiệt còn sót lại hoặc nếu thiết bị được bật do nhầm lẫn. Không bao giờ sử dụng bếp làm nơi cất giữ đồ vật.

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

Không bao giờ sử dụng chế độ nướng để nướng bánh mì hoặc bánh mì nướng dở hoặc để sấy hoa hoặc thảo mộc. Thay vào đó, hãy sử dụng chức năng Quạt cộng hoặc Nhiệt thông thường. Nếu sử dụng cần trong

công thức nấu ăn của bạn, xin lưu ý rằng nhiệt độ cao có thể làm cồn bay hơi. Hơi có thể bắt lửa trên các bộ phận làm nóng nóng. Khi sử dụng nhiệt dư để giữ ấm thức ăn, hiện tượng ăn mòn do độ ẩm không khí

cao và ngưng tụ có thể xảy ra trong lò. Điều này cũng có thể gây hư hỏng cho bảng điều khiển, mặt bàn bếp và đồ nội thất nhà bếp xung quanh. Giữ lò nướng 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 được bảo quản trong ngăn lò nướng 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 nướng. Luôn đậy kín thực phẩm để trong lò nướng để giữ

ấm.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Nhiệt độ tích tụ có thể làm nứt hoặc bong tróc sàn lò.

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

Nếu bạn muốn đặt đồ gốm lên sàn lò nướng trong khi nấu hoặc đặt đồ gốm lên sàn lò nướng để làm nóng lò, bạn có thể làm như vậy, nhưng chỉ với chức năng Fan plus hoặc Eco Fan heat. Sàn khoang lò nướng có thể bị hư hỏng do các vật dụng bị đẩy xung quanh trên đó. Khi đặt nồi, chảo hoặc đồ gốm lên sàn khoang lò nướng, hãy đảm bảo rằng bạn tránh đẩy chúng xung quanh. Nguy cơ bị thương do hơi nước. Đồ chất lỏng lạnh lên bề mặt nóng sẽ tạo ra hơi nước, có thể gây bỏng nghiêm trọng. Sự thay đổi nhiệt độ đột ngột cũng có thể làm hỏng bề mặt tráng men nóng. Không bao giờ đồ chất lỏng lạnh trực tiếp lên bề mặt tráng men nóng. Điều quan trọng là nhiệt độ trong thực phẩm đang nấu phải được phân bổ đều và đủ cao. Có thể đạt được điều này bằng cách khuấy hoặc lật thức ăn. Đĩa nhựa không thích hợp để sử dụng trong lò nướng sẽ tan chảy và có thể bắt lửa ở nhiệt độ cao, đồng thời có thể làm hỏng lò nướng.

Chỉ sử dụng hộp nhựa phù hợp để sử dụng trong lò nướng. Làm 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 nướng. Nguy cơ bị thương do cửa mở. Bạn có thể đập vào cửa mở hoặc vấp phải nó. Tránh để cửa mở khi không cần thiết. Cửa có thể chịu được tải trọng tối đa là 15 kg. Không dựa hoặc ngồi lên cửa mở, hoặc đặt vật nặng lên đó. Đảm bảo không có vật gì bị kẹt giữa cửa và khoang lò nướng. Điều này có thể làm hỏng lò nướng.

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

Keo dán sẽ làm hỏng bề mặt thép không gỉ và làm mất lớp phủ bảo vệ chống bụi bẩn. Không sử dụng giấy nhớt, băng dính hoặc các loại keo dán 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.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Vệ sinh và chăm sóc

Nguy cơ bị thương do điện giật. Hơi nước từ thiết bị vệ sinh bằng hơi nước có thể chạm tới các bộ phận điện đang hoạt động và gây đoản mạch. Không sử dụng máy vệ sinh bằng hơi nước để vệ sinh thiết bị. Có thể tháo các thanh trượt bên. Lắp lại các thanh trượt bên một cách chính xác. Có thể tháo tấm ốp sau tráng men xúc tác để vệ sinh. Đảm bảo lắp đúng cách sau khi vệ sinh và không bao giờ vận hành lò nướng khi chưa lắp tấm ốp sau.

Các vết xước trên kính cửa có thể làm vỡ kính. Không sử dụng chất tẩy rửa mài mòn, miếng bọt biển cứng, bàn chải hoặc dụng cụ kim loại sắc nhọn để vệ sinh

kính cửa. Trong môi trường ẩm áp, ẩm ướt, khả năng bị côn trùng xâm nhập (như gián) cao hơn. Đảm bảo lò nướng và khu vực xung quanh luôn được giữ sạch sẽ.

Thiệt hại do sâu bệnh gây ra không được bảo hành.

Phụ kiện

Bếp Miele chỉ có thể kết hợp với các bếp được Miele chỉ định là phù hợp để sử dụng với bếp đó. Chỉ sử dụng các phụ kiện chính hãng của

Miele. Nếu sử dụng các bộ phận khác, các khiếu nại về bảo hành, hiệu suất và trách nhiệm sản phẩm sẽ không còn hiệu lực. Miele sẽ đảm bảo cung cấp các phụ tùng thay thế hoạt

động tốt trong tối thiểu 10 năm và tối đa 15 năm sau khi lò nướng của bạn ngừng sản xuất. Đĩa lò nướng Miele gourmet HUB 5000/HUB 5001 (nếu có) không được lắp vào giá đỡ tầng

1. Điều này

sẽ làm hỏng sàn lò nướng. Việc thiếu khoảng hở sẽ tạo ra sự tích tụ nhiệt có thể khiến lớp men bị nứt hoặc bong tróc. Cũng không bao giờ đặt đĩa lò nướng Miele lên giá đỡ phía trên của giá đỡ tầng 1 vì nó sẽ không được cố định bằng các khóa an toàn không bị lật. Theo

nguyên tắc chung, hãy sử dụng giá đỡ tầng 2.

Tính bền vững và bảo vệ môi trường

Xử lý vật liệu đóng gói

Vật liệu đóng gói được sử dụng để xử lý và bảo vệ thiết bị khỏi

thiệt hại do vận chuyển. Vật liệu đóng gói được sử dụng được lựa chọn từ các vật liệu

thân thiện với môi trường cho xử lý và thường có thể tái chế.

Việc tái chế vật liệu đóng gói giúp giảm thiểu việc sử dụng nguyên liệu thô. Hãy sử dụng các điểm thu gom vật liệu chuyên biệt cho các vật liệu có giá trị và tận dụng các tùy chọn trả lại. Đại lý Miele của bạn sẽ vật liệu đóng gói đi.

Vứt bỏ thiết bị cũ của bạn

Các thiết bị điện và điện tử chứa nhiều vật liệu có giá trị. Chúng cũng chứa một số vật liệu, hợp chất và các thành phần thiết yếu để đảm bảo hoạt động chính xác và an toàn. Những thứ này có thể gây nguy hiểm cho con người sức khỏe và môi trường nếu thải bỏ cùng với rác thải sinh hoạt hoặc nếu xử lý không đúng cách. Xin đừng, do đó, hãy vứt bỏ thiết bị cũ của bạn với rác thải sinh hoạt.



Thay vào đó, hãy sử dụng chính thức thu gom và xử lý được chỉ định để loại bỏ và tái chế các thiết bị điện và điện tử trong nhà bạn cộng đồng địa phương, với đại lý của bạn hoặc với Miele, miễn phí. Theo luật, bạn chịu trách nhiệm duy nhất cho việc xóa bất kỳ dữ liệu cá nhân từ thiết bị cũ trước khi xử lý. Bạn có nghĩa vụ pháp lý để loại bỏ bất kỳ pin cũ nào không được bao bọc chắc chắn bởi thiết bị và tháo bỏ bất kỳ bóng đèn nào mà không phá hủy chúng, nếu có thể. Những thứ này phải được mang đến một điểm thu thập thích hợp nơi chúng có thể được trao miễn phí. Vui lòng đảm bảo rằng thiết bị cũ của bạn không gây nguy hiểm cho trẻ em khi được cất giữ để xử lý.

Mẹo tiết kiệm năng lượng

Chương trình nấu ăn

- Tháo hết các phụ kiện ra khỏi lò ngăn không cần thiết cho nấu ăn.

Tính bền vững và bảo vệ môi trường

- Nhìn chung, nếu công thức hoặc biểu đồ đưa ra một 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 ngăn lò nướng nếu được hướng dẫn trong công thức hoặc biểu đồ nấu ăn.

- Nếu có thể, không mở cửa trong khi chương trình đang diễn ra.

- Sử dụng dụng cụ nướng và hộp đựng thực phẩm tối màu, mờ làm bằng vật liệu không phản quang (thép tráng men, thủy tinh chịu nhiệt, nhôm tráng). Vật liệu sáng bóng như thép không gỉ hoặc nhôm-minium phản xạ nhiệt và do đó có thể khiến thức ăn nóng không đều. Không phủ giấy bạc phản quang lên sàn lò nướng hoặc giá nướng.

- 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 Quạt cộng có thể được sử dụng để nấu nhiều loại thực phẩm. Nhờ quạt phân phối nhiệt trực tiếp trong khoang lò, bạn có thể sử dụng nhiệt độ thấp hơn so với chức năng Nhiệt thông thường. Chức năng này cũng cho phép bạn nấu trên nhiều tầng kệ cùng lúc.

- Chức năng Eco Fan Heat là một chức năng cải tiến, phù hợp với các loại thực phẩm nhỏ, ví dụ như pizza đông lạnh, bánh mì cuộn nướng dở, bánh quy và các món thịt và thịt quay. Nấu ăn tiết kiệm năng lượng nhờ tận dụng tối ưu nhiệt lượng.

Khi nấu trên một kệ duy nhất, năng lượng sử dụng ít hơn tới 30% so với

kết quả nấu ăn tương đối tốt. Không mở cửa trong khi đang nấu.

- Nướng bằng quạt là chức năng tốt nhất cho các món nướng. Với chức năng này, bạn có thể sử dụng nhiệt độ thấp hơn so với các chức năng nướng khác sử dụng mức nhiệt tối đa.

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

- Trong các chương trình nấu ăn sử dụng nhiệt độ trên 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 lượng còn lại trong lò đủ để nấu chín thức ăn cho đến khi chín. Tuy nhiên, tuyệt đối không tắt lò (xem "Cảnh báo và hướng dẫn an toàn").

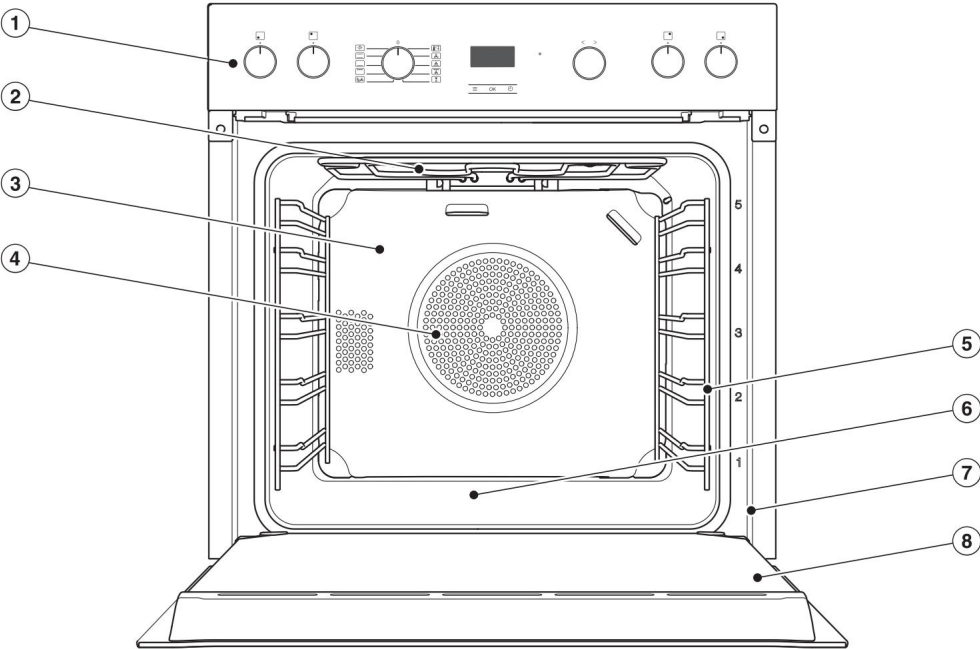
- Nếu bạn muốn chạy chương trình làm sạch dầu mỡ trên các bộ phận tráng men xúc tác của lò nướng, tốt nhất nên thực hiện ngay sau khi kết thúc chương trình nấu. Nhiệt lượng còn lại trong lò nướng sẽ giúp giảm lượng năng lượng tiêu thụ.

Chế độ tiết kiệm năng lượng

Lò sẽ tự động tắt để tiết kiệm năng lượng nếu không có quá trình nấu nào diễn ra và không có nút điều khiển nào được sử dụng.

Làm quen

Bếp của bạn



a Các bộ phận điều khiển lò nướng, bếp quay điều khiển

b Thanh nhiệt/nướng phía trên

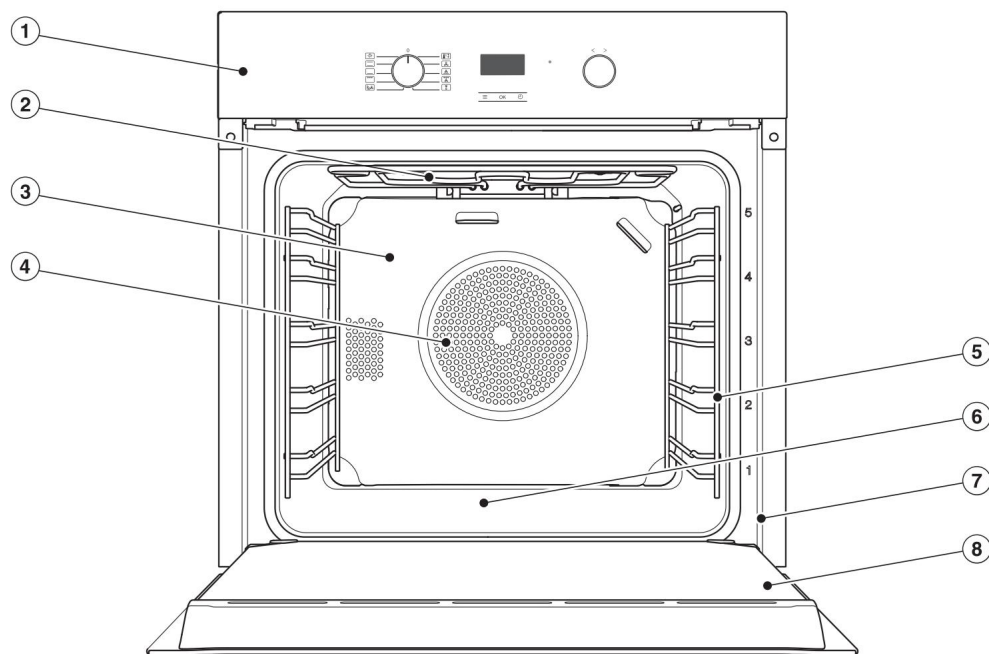
c Tấm ốp lưng tráng men xúc tác d Cửa hút

gió cho quạt có thanh gia nhiệt hình vòng phía sau

e Thanh trượt bên có 5 tầng kệ f Sàn lò nướng có bộ phận gia nhiệt phía dưới

g Khung trước có tấm đỡ liệu h Cửa

Lò nướng của bạn



a Các bộ phận điều khiển

b Bộ phận làm nóng/nướng trên

c Tấm ốp lưng tráng men xúc tác d Cửa hút

gió cho quạt có vòng sưởi
yếu tố đằng sau nó

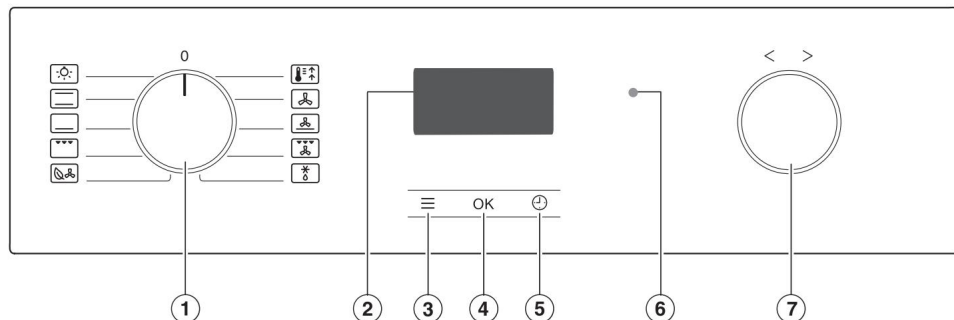
e Thanh trượt bên có 5 tầng kệ f Sàn lò

nướng có bộ phận gia nhiệt phía dưới

g Khung trước có tấm dữ liệu h Cửa

Làm quen

Bảng điều khiển



một bộ chọn hàm

Để lựa chọn chức năng lò nướng b

Hiển thị

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

c Điều khiển cảm biến

Để truy cập cài đặt

d Kiểm soát cảm biến OK

Để lựa chọn chức năng và lưu cài đặt

và điều khiển cảm biến

Để cài đặt phút, thời gian nấu và thời gian kết thúc nấu

f Giao diện quang học

(Chỉ dành cho dịch vụ của Miele)

g Bộ chọn quay

Để thiết lập thời gian, nhiệt độ và lựa chọn chức năng và cài đặt

Bộ chọn chức năng

Sử dụng bộ chọn chức năng để chọn chức năng cần thiết và bật đèn lò nướng một cách độc lập.

Có thể xoay theo chiều kim đồng hồ hoặc ngược chiều kim đồng hồ.

Ở vị trí 0 , có thể thu lại bằng cách ấn vào.

Chế độ hoạt động Đèn

Nhiệt thông

thường Nhiệt dưới Nướng

toàn phần Nhiệt quạt

tiết kiệm

Tăng cường Quạt

cộng thêm

Nướng chuyên

sâu Nướng quạt Rã

đông

Màn hình

Màn hình được sử dụng để hiển thị thời gian trong ngày hoặc thông tin về chế độ hoạt động, nhiệt độ, thời gian nấu và cài đặt.

Bộ chọn quay

Núm xoay có thể xoay theo chiều kim đồng hồ hoặc ngược chiều kim đồng hồ. Núm xoay có thể được thu vào bất kỳ vị trí nào bằng cách ấn vào.

Chọn chức năng và cài đặt trên màn hình bằng cách xoay nút xoay theo chiều kim đồng hồ hoặc ngược chiều kim đồng hồ .

Bạn có thể tăng các giá trị như nhiệt độ và thời gian trên màn hình bằng cách xoay nút chọn theo chiều kim đồng hồ hoặc bạn có thể giảm các giá trị bằng cách xoay ngược chiều kim đồng hồ .

Điều khiển cảm biến

Bộ điều khiển cảm biến phản hồi với thao tác chạm của ngón tay. Mỗi lần chạm vào cảm biến đều được xác nhận bằng âm báo bàn phím.

Có thể tắt âm bàn phím bằng cách chọn trạng thái trong phần cài đặt (xem “Cài đặt”).

Làm quen

Các bộ phận điều khiển bếp

(các tính năng sẽ khác nhau tùy theo từng mẫu)

Các mẫu H2xxxE/H2xxxI cũng có nút điều khiển xoay để vận hành các vùng nấu trên bếp được liên kết.

Tất cả các nút điều khiển xoay của bếp đều có thể thu vào khi chúng ở vị trí . Phạm vi các cài đặt được in trên bộ điều khiển.

Vùng nấu:

Biểu	Khu vực nấu ăn
	Phía trước bên trái
	Phía sau bên trái
	Phía sau bên phải
tượng	Phía trước bên phải

Bếp vẫn có thể hoạt động khi khóa hệ thống của lò nướng được bật.

Vui lòng đọc hướng dẫn vận hành và cài đặt riêng biệt được cung cấp kèm theo bếp. Chúng chứa thông tin bổ sung về cách lắp đặt và sử dụng bếp của bạn.

Làm quen

Cảm biến điều khiển dưới màn hình

Chức năng điều khiển	cảm biến
	Sử dụng bộ điều khiển cảm biến này để truy cập cài đặt khi bộ chọn chế độ hoạt động ở vị trí 0 hoặc Lighting .
ĐƯỢC RỜI	Với bộ điều khiển cảm biến này, bạn có thể truy cập các chức năng và lưu thay đổi giá trị hoặc cài đặt.
Sử dụng	bộ điều khiển cảm biến này để truy cập các chức năng khác nhau cho thời gian cài đặt (Nhắc nhở tối thiểu/Thời lượng/Kết thúc thời gian nấu).

Biểu tượng

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

Ý nghĩa biểu	tượng
	ít hơn một phút
Thời lượng	
	Kết thúc thời gian nấu
Thời gian	
	Nhiệt độ
	Cài đặt
	Cài đặt trạng thái
	Khóa hệ thống
	Chế độ demo
	Lỗi nguồn điện

Làm quen

Đặc trưng

Các mô hình được mô tả trong tài liệu này có thể được tìm thấy ở mặt sau.

Tính năng sẽ khác nhau tùy theo từng mẫu máy.

Lò nướng của bạn được cung cấp kèm theo các phụ kiện được liệt kê trong mục "Phạm vi giao hàng".

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

Biển dữ liệu

Biển dữ liệu nằm ở khung phía trước, có thể nhìn thấy khi cửa mở.

Tấm dữ liệu nêu rõ mã định danh mẫu, số sê-ri cũng như dữ liệu kết nối (điện áp nguồn, tần số và tải định mức tối đa).

Vui lòng chuẩn bị sẵn thông tin này trong trường hợp bạn cần liên hệ với Miele về bất kỳ câu hỏi hoặc vấn đề nào.

Phạm vi giao hàng

- Người chạy bên
- Khay đa năng
- Giá nướng và rương (gọi tắt là rack)
- Hướng dẫn vận hành và lắp đặt
- Vít để cố định
- Các phụ kiện khác (tùy theo từng mẫu)

Phụ kiện tùy chọn Các sản

phẩm được thiết kế riêng cho lò nướng của bạn - chẳng hạn như sản phẩm và phụ kiện chăm sóc thiết bị - có sẵn tại cửa hàng trực tuyến Miele, từ Dịch vụ khách hàng Miele hoặc từ đại lý Miele của bạn.

Bạn có thể truy cập cửa hàng trực tuyến Miele thông qua mã QR sau:



Người chạy bên

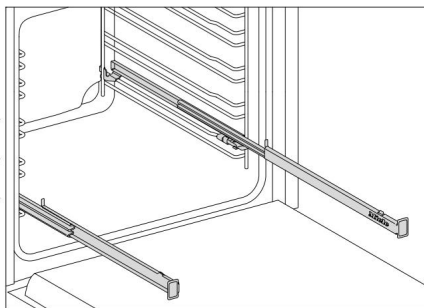
Có các thanh trượt bên trái và bên phải của ngăn lò nướng với các kệ để lắp phụ kiện.

Số thứ tự của các tầng kệ được đánh dấu trên khung phía trước.

Mỗi tầng gồm 2 thanh ray, thanh này nằm trên thanh kia. Các phụ kiện (ví dụ như giá đỡ) được đẩy vào lò nướng giữa hai thanh ray.

Bạn có thể tháo bỏ thanh trượt bên.

Thanh trượt FlexiClip HFC 70-C



Bạn chỉ có thể sử dụng thanh trượt FlexiClip trên các tầng kệ 1, 2 và 3.

Mỗi thanh ray bên gồm hai thanh ray. Thanh ray FlexiClip được lắp vào thanh ray phía trên của hai thanh ray tạo thành một mặt phẳng kệ.

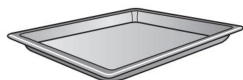
Thanh trượt FlexiClip có thể chịu được tải trọng tối đa là 15 kg.

Khay nướng, khay đa năng và giá đỡ có các khía an toàn chống lật

Khay nướng HBB 71 (có rãnh an toàn chống lật ở giữa):



Khay đa năng HUBB 71 (có rãnh an toàn không bị đổ ở giữa):

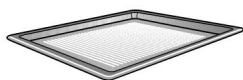


Giá nướng và rang HBBR 71 (có các rãnh an toàn không bị lật ở giữa):



Các khía an toàn không bị đổ ở các cạnh gần của những phụ kiện này giúp ngăn không cho các thanh trượt bên bị kéo ra ngoài khi chúng chỉ cần được kéo ra một phần.

Khay nướng cao cấp và AirFry, có lỗ HBBL 71



Các lỗ đục nhỏ trên khay nướng Gourmet và khay AirFry tối ưu hóa quá trình nấu nướng: - Cải thiện độ vàng ở mặt

dưới của các loại bánh nướng làm từ men tươi và bột quark cũng như bánh mì và bánh cuộn.

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

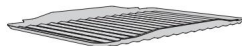
- Khoai tây chiên, bánh croquette hoặc các món tương tự có thể được chiên bằng luồng khí nóng mà không cần dầu mỡ (AirFrying).
- Trong quá trình khử nước/sấy khô, quá trình lưu thông không khí xung quanh thực phẩm để sấy khô được tối ưu hóa.

Bề mặt tráng men đã được xử lý bằng PerfectClean.

Khuôn nướng tròn và AirFry, có lỗ HBFP 27-1 có thể được sử dụng cho

cùng mục đích.

Chén nướng và quay HGBB 71



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

Khi nướng, quay hoặc chiên bằng nồi chiên không dầu, khay sẽ hứng nước thịt và ngăn thịt bị cháy để có thể dùng làm nước sốt và nước thịt.

Bề mặt tráng men đã được xử lý bằng PerfectClean.

Khuôn nướng tròn HBF 27-1 và HBFP 27-1



Khuôn nướng tròn tráng men có lớp phủ PerfectClean dùng để nướng bánh pizza, bánh quiche hoặc bánh tart.

Khuôn nướng tròn có lỗ cũng thích hợp cho phương pháp chiên không dầu vì luồng khí nóng lưu thông tối ưu xung quanh thực phẩm.

Đá nướng và làm pizza HBS 70



Đá nướng bánh pizza và bánh nướng cao cấp được làm từ đất sét chịu nhiệt để nướng bánh pizza, bánh quiche, bánh mì, bánh cuộn hoặc bánh ngọt mặn với đế bánh nướng chín kỹ.

Đá nướng bánh và pizza Gourmet có kèm theo một mái chèo làm bằng gỗ chưa qua xử lý để đặt thức ăn lên và lấy thức ăn ra.

Làm quen

Đĩa lò nướng HUB dành cho người

sành ăn Nắp đĩa lò nướng HBD dành cho

người sành ăn Không giống như các loại đĩa lò nướng khác, đĩa lò nướng Miele dành cho người sành ăn có thể được đặt trực tiếp vào lò nướng trên các thanh trượt. Chúng có các rãnh an toàn chống lật giống như giá đỡ, giúp chúng không bị kéo ra quá xa.

Bề mặt của đĩa nướng được phủ lớp chống dính.

Đĩa nướng cao cấp có nhiều độ sâu khác nhau.

Chiều rộng và chiều cao đều giống nhau.

Có thể mua riêng nắp đậy phù hợp.

Vui lòng trích dẫn số hiệu sản phẩm khi đặt hàng.

Độ sâu: 22 cm

HUB 5000-M

TRUNG TÂM 5001-M*

Độ sâu: 35 cm

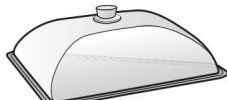
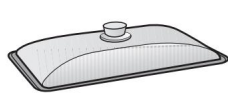
TRUNG TÂM 5001-XL*



HBD 60-22

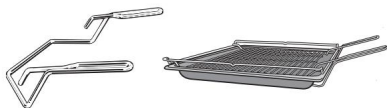


HBD 60-35



*Thích hợp sử dụng trên bếp từ

Cửa hàng HEG



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

Phụ kiện tráng men xúc tác Bề mặt tráng

men xúc tác có khả năng tự làm sạch, nghĩa là dầu và mỡ sẽ tự động bị đốt cháy khi đạt đến nhiệt độ rất cao bên trong lò.

- Tấm ốp bên

Tấm ốp bên được lắp phía sau thanh trượt bên và bảo vệ các bức tường bên trong khỏi bị bẩn.

- Mặt sau

Nên thay thế nếu lớp men xúc tác không còn hiệu quả do sử dụng không đúng cách hoặc bị bẩn quá nhiều.

Khi đặt hàng, vui lòng trích dẫn mã số model lò nướng của bạn.

Phụ kiện vệ sinh và chăm sóc

- Khăn lau sợi nhỏ đa năng Miele

- Chất tẩy rửa lò nướng Miele

Các tính năng an toàn

Khóa hệ thống

Khóa hệ thống ngăn chặn lò nướng bị bật nhầm.

Quạt tản nhiệt

Quạt tản nhiệt sẽ tự động bật khi bắt đầu mỗi quá trình nấu. Quạt này đảm bảo luồng khí nóng trong lò được trộn lẫn với luồng khí mát xung quanh và được làm mát trước khi thoát ra ngoài qua khe hở giữa cửa lò và bảng điều khiển.

Quạt tản nhiệt sẽ tiếp tục chạy một lúc sau khi lò nướng đã tắt để ngăn hơi ẩm tích tụ trong khoang lò, trên bảng điều khiển hoặc trên vỏ lò nướng. Quạt tản nhiệt sẽ tự động tắt sau một khoảng thời gian nhất định.

Tắt an toàn: Chức năng

tắt an toàn sẽ tự động được kích hoạt nếu lò nướng hoạt động trong thời gian dài bất thường. Thời gian này tùy thuộc vào chương trình được chọn.

Cửa lò thông gió

Cửa lò nướng được làm bằng kính có một lớp phủ phản xạ nhiệt trên một phần bề mặt. Khi lò nướng hoạt động, không khí sẽ đi qua cửa để giữ cho lớp kính bên ngoài luôn mát.

Bề mặt PerfectClean

Bề mặt PerfectClean có khả năng chống dính rất tốt và cực kỳ dễ vệ sinh. Về mặt chăm sóc, những bề mặt này tương đương với kính.

Thức ăn có thể dễ dàng được loại bỏ khỏi những bề mặt này. Vết bẩn từ quá trình nướng và rang cũng có thể dễ dàng được loại bỏ khỏi những bề mặt này.

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

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

Bề mặt PerfectClean:

- Ngăn lò nướng
- Khay đa năng
- Khay nướng
- Khay nướng cao cấp và AirFry, có lỗ
- Chén nướng và quay
- Khay nướng tròn
- Khuôn nướng tròn và chiên không dầu, hiệu suất đã được

Ủy nhiệm

Trước khi sử dụng lần đầu Không

được vận hành lò nướng cho đến khi
lò được lắp đặt đúng cách vào vỏ lò.

Nhấn và nhả chế độ vận hành và bộ chọn xoay
nếu chúng được thu lại.

Chỉ có thể thay đổi thời gian trong ngày khi bộ
chọn chế độ hoạt động ở vị trí 0.

Đặt thời gian trong ngày.

Thiết lập thời gian trong ngày lần đầu tiên

Thời gian trong ngày được hiển thị theo định dạng
24 giờ.



Sau khi kết nối lò nướng với nguồn điện,
sẽ sáng lên trên màn hình và nhấp nháy. Sử
dụng nút xoay

chọn để cài đặt thời gian trong ngày. Xác
nhận bằng OK.

Giờ trong ngày hiện đã được lưu.

Có thể hiển thị thời gian trong ngày theo định
dạng 12 giờ bằng cách cài đặt trong menu
cài đặt thành trạng thái (xem "Cài đặt").

Làm nóng lò lần đầu tiên

Khi làm nóng lò lần đầu, lò có thể bốc ra mùi nhẹ.
Bạn có thể loại bỏ mùi này bằng cách làm nóng lò
ít nhất một giờ.

Điều quan trọng là phải đảm bảo nhà bếp được
thông gió tốt trong quá trình thực hiện này.

Ngăn chặn 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 lò, hãy lau khoang lò bằng
khăn ẩm để loại bỏ bụi hoặc các mảnh bao bì có
thể tích tụ bên trong trong quá trình cất
giữ và mở hộp. Lắp thanh trượt FlexiClip
(nếu có) vào thanh trượt bên hông và lắp tất
cả các khay và giá đỡ vào.

Chọn Booster đang hoạt động
cách thức.

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

Hệ thống sưởi lò, đèn chiếu sáng bên trong lò và
quạt làm mát sẽ bật. Đặt nhiệt độ
tối đa (250 °C).

Làm nóng lò nướng trong ít nhất một giờ.

Sau giai đoạn làm nóng, hãy xoay bộ chọn chế
độ vận hành về 0.

Vệ sinh khoang lò sau khi làm nóng lần đầu tiên

Nguy cơ chấn thương do bề mặt nóng khuôn 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, ngăn lò và các phụ kiện nguội trước khi vệ sinh thủ công.

Lấy tất cả các phụ kiện ra khỏi khoang lò và vệ sinh bằng tay. Vệ sinh khoang lò bằng miếng bọt biển sạch và dung dịch nước nóng pha nước rửa chén hoặc khăn sợi nhỏ sạch, ẩm. Lau khô tất cả các bề mặt bằng khăn mềm.

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

Cài đặt

Tổng quan về cài đặt

Cài đặt	Trạng thái
Hiển thị thời gian	Tắt * Trên Làm mờ ban đêm
Đồng hồ chấm công định dạng	* Đồng hồ 24 giờ Đồng hồ 12 giờ
Thời gian	Đặt, nhấp nháy
VolumeBuzzer tổng màu	Tắt * Giai điệu (- , *) Giai điệu đơn (- , *)
Âm lượng Âm báo bàn phím	Tắt * Trên: -
Nhiệt độ Đơn vị	* Độ C Độ Fahrenheit

* Cài đặt mặc định của nhà máy

Cài đặt	Trạng thái
Khóa hệ thống lò nướng	* Tắt Khóa hệ thống ngăn lò nướng bị sử dụng ngoài ý muốn. Khóa vẫn hoạt động ngay cả khi mất điện. Nếu bạn đã bật khóa hệ thống, ký hiệu  sẽ xuất hiện trên màn hình khi bạn bật lò nướng. Khóa hệ thống sẽ được tắt trong quá trình nấu bằng cách chạm vào nút điều khiển cảm biến OK trong ít nhất 6 giây.
Phiên bản phần mềm	Trưng bày
Chế độ demo lò vi sóng	* Tắt Chạm vào nút điều khiển cảm biến OK trong ít nhất 4 giây để tắt chế độ demo. Bạn có thể sử dụng lò nướng như bình thường. Chạm vào nút điều khiển cảm biến OK trong ít nhất 4 giây để kích hoạt chế độ demo. Nếu bạn đã bật chế độ demo, biểu tượng  sẽ xuất hiện khi bạn bật lò nướng. Xác nhận bằng cách nhấn OK.
Giờ hoạt động	Trưng bày

* Cài đặt mặc định của nhà máy

Cài đặt

Thay đổi cài đặt Bạn có thể sử dụng bộ điều khiển cảm biến để hiển thị cài đặt và cá nhân hóa lò nướng của mình bằng cách điều chỉnh cài đặt mặc định của nhà máy cho phù hợp với yêu cầu của bạn.

Bạn thay đổi cài đặt bằng cách thay đổi trạng thái của nó.

Xoay bộ chọn chế độ hoạt động về vị trí 0 hoặc vị trí Lighting .

Chọn điều khiển cảm biến .



Một danh sách các cài đặt sẽ xuất hiện trên màn hình.

Sử dụng nút xoay chọn để chọn cài đặt cần thiết.

Xác nhận bằng OK.



Cài đặt được gọi lên và trạng thái hiện tại xuất hiện, ví dụ .

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

Để thay đổi trạng thái :

Sử dụng nút xoay để chọn trạng thái mong muốn.

Xác nhận bằng OK.

Trạng thái đã chọn hiện được lưu và cài đặt xuất hiện lại.

Để thay đổi thêm các thiết lập khác, hãy thực hiện theo cách tương tự.

Sau đó chọn điều khiển cảm biến .

Chế độ hoạt động

Chức năng	Khuyến khích giá trị	Phạm vi
Quạt cộng	160 °C	30-250 °C
Nướng chuyên sâu	170 °C	50-250 °C
Làm nóng bằng quạt	190 °C	100-250 °C
tiết kiệm Rã	25 °C	25-50 °C
đông Tăng	160 °C	100-250 °C
cường Làm nóng thông	180 °C	30-280 °C
thường Làm nóng	190 °C	100-260 °C
dưới Vi	240 °C	200-280 °C
nướng toàn phần Vi nướng có quạt	200 °C	100-260 °C

Hoạt động

Hoạt động đơn giản

Đặt thức ăn vào lò nướng.

Chọn chế độ vận hành lò nướng cần thiết bằng bộ chọn chế độ vận hành.

Nhiệt độ được khuyến nghị sẽ xuất hiện và sẽ nhấp nháy. Thay đổi nhiệt độ được khuyến nghị bằng nút xoay, nếu cần.

Nhiệt độ được đề xuất sẽ được chấp nhận trong vòng vài giây. Bạn có thể thay đổi nhiệt độ theo thứ tự thông qua núm xoay.

Xác nhận bằng OK.

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

Bạn sẽ thấy nhiệt độ tăng lên.

Sẽ có tiếng còi báo hiệu khi đạt đến nhiệt độ cài đặt lần đầu tiên. Khi quá trình nấu kết thúc, hãy xoay nút chọn chế độ vận hành về 0.

Lấy thức ăn ra khỏi lò.

Thay đổi chế độ vận hành Bạn có thể chuyển sang chế độ vận hành khác trong quá trình nấu. Xoay nút chọn chế độ vận hành sang chế độ vận hành mới.

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

Thay đổi giá trị và cài đặt cho chương trình nấu Tùy thuộc vào chức

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

Tùy thuộc vào chức năng, bạn có thể thay đổi các cài đặt sau: - Nhiệt độ - Thời lượng - Kết thúc thời gian nấu

Thay đổi nhiệt độ Bạn chỉ có thể thay đổi nhiệt độ trong quá trình nấu nếu nhiệt độ thực tế xuất hiện trên màn hình hoặc thời gian đang đếm ngược. Thay đổi nhiệt độ bằng núm xoay.

Nhiệt độ thay đổi theo từng bước 5 °C. Xác nhận bằng OK.

Cài đặt thời gian nấu

Kết quả nấu nướng có thể bị ảnh hưởng nếu thời gian chờ giữa lúc cho thực phẩm vào lò và lúc bắt đầu nấu quá lâu. Thực phẩm tươi có thể bị đổi màu và thậm chí hư hỏng.

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

Chọn thời gian càng ngắn càng tốt cho đến khi chương trình nấu ăn bắt đầu.

Bạn đã đặt thức ăn vào ngăn lò và chọn chế độ hoạt động cũng như nhiệt độ.

Bằng cách nhập Thời lượng hoặc kết thúc thời lượng nấu thông qua bộ điều khiển cảm biến, bạn có thể tự động tắt hoặc bật và tắt quá trình nấu.

- Thời gian:

Nhập thời gian nấu cần thiết theo đơn vị giờ/phút cho thực phẩm. Hệ thống làm nóng lò sẽ tự động tắt sau khi thời gian nấu kết thúc.

đã trôi qua. Thời gian nấu tối đa có thể cài đặt phụ thuộc vào chế độ vận hành mà bạn đã chọn.

- Kết thúc thời gian nấu: Chỉ định thời điểm bạn muốn quá trình nấu kết thúc. Lò nướng sẽ tự động tắt vào thời điểm bạn đã cài đặt.

Bắt đầu quá trình nấu ngay lập tức và tự động tắt Nếu bạn muốn bắt đầu quá trình nấu ngay lập tức và tự động tắt, hãy đặt thời gian nấu hoặc thời gian kết thúc thời gian nấu. Chọn điều khiển cảm biến , và sẽ xuất hiện trên màn hình. nhấp nháy. Nếu bạn muốn đặt thời gian nấu, hãy xác nhận bằng OK.

nhấp nháy. Sử dụng nút xoay để cài đặt thời gian cần thiết. Xác nhận bằng OK.

Bạn đã cài đặt thời gian nấu. Thời gian đã cài đặt sẽ hiển thị trên màn hình và biểu tượng sẽ nhấp nháy. Các biểu tượng cho các thời gian khác sẽ sáng lên. Chọn nút điều khiển cảm biến .

Thời gian nấu sẽ hiển thị trên màn hình và đèn sẽ sáng lên. Quá trình nấu sẽ tự động tắt khi thời gian này trôi qua.

Nếu bạn muốn cài đặt thời gian kết thúc thời gian nấu thay vì thời gian nấu, hãy chọn .

Tự động bật và tắt quá trình nấu sau này Nếu bạn muốn tự động bật và tắt quá trình nấu sau này, hãy đặt cả hai thời gian (Thời lượng và thời lượng kết thúc nấu). Đầu tiên, hãy đặt thời lượng nấu: Chọn nút điều khiển cảm biến . nhấp nháy. và sẽ sáng lên.

Xác nhận bằng OK. sẽ xuất hiện và sẽ nhấp nháy. Sử dụng nút xoay để cài đặt thời gian nấu cần thiết. Xác nhận bằng OK.

Bạn đã đặt thời gian nấu. Thời gian nấu đã đặt sẽ hiển thị và biểu tượng sẽ nhấp nháy. Các biểu tượng cho các thời gian khác sẽ sáng lên.

Bây giờ hãy thiết lập thời gian kết thúc thời gian nấu: Chọn bằng nút xoay . Xác nhận bằng OK.

Thời gian tự động tính toán cho thời gian kết thúc quá trình nấu (thời gian trong ngày + thời gian nấu) sẽ xuất hiện và nhấp nháy. Sử dụng nút xoay để nhấp thời gian kết thúc quá trình nấu mong muốn.

Xác nhận bằng OK. Bạn đã cài đặt thời gian kết thúc quá trình nấu. Thời gian đã cài đặt sẽ xuất hiện và biểu tượng sẽ nhấp nháy. Các biểu tượng cho các thời gian khác sẽ sáng lên. Chọn nút điều khiển cảm biến . Thời gian bắt đầu quá trình nấu sẽ hiển thị trên màn hình và đèn sẽ sáng lên.

Quá trình nấu ăn bắt đầu tại dis-

Hoạt động

thời gian chơi và tự động tắt sau khi thời gian nấu đã cài đặt trôi qua.

Thay đổi thời gian nấu đã cài đặt Chọn điều khiển cảm biến.

Thời gian nấu đã cài đặt sẽ xuất hiện và biểu tượng sẽ nhấp nháy. và sẽ sáng lên. Nếu

bạn muốn thay đổi thời gian nấu, hãy xác nhận bằng OK. Nếu bạn muốn thay đổi

thời gian kết thúc thời gian nấu, hãy xoay nút điều khiển theo chiều kim đồng hồ cho đến khi biểu tượng nhấp nháy. Xác nhận bằng OK.

Thời gian đã đặt sẽ xuất hiện và biểu tượng liên quan sẽ sáng lên.

Xác nhận bằng OK.

Thời gian đã đặt sẽ xuất hiện và biểu tượng liên quan sẽ nhấp nháy.

Sử dụng nút xoay để thay đổi thời gian đã đặt.

Xác nhận bằng OK.

Chọn điều khiển cảm biến.

Thời gian đã thay đổi.

Những thời gian này sẽ bị xóa trong trường hợp mất điện.

Xóa thời gian nấu đã cài đặt Chọn điều khiển cảm biến.

Thời gian nấu đã đặt sẽ xuất hiện và sẽ nhấp nháy. và sẽ sáng lên. Nếu bạn muốn xóa thời

gian nấu, hãy xác nhận bằng OK. Nếu bạn muốn xóa phần cuối của

thời gian nấu, xoay nút điều khiển theo chiều kim đồng hồ cho đến khi biểu tượng nhấp nháy. Xác nhận bằng OK.

Thời gian đã đặt sẽ xuất hiện và biểu tượng liên quan sẽ sáng lên.

Xoay nút điều khiển quay ngược chiều kim đồng hồ hoặc theo chiều kim đồng hồ cho đến khi xuất hiện bốn dấu gạch ngang.

Xác nhận bằng OK.

Chọn điều khiển cảm biến.

Thời gian đã bị xóa.

Nếu bạn xóa thời gian nấu, thời gian kết thúc thời gian nấu cũng bị xóa và quá trình nấu vẫn tiếp tục.

Nếu bạn xóa thời gian kết thúc thời gian nấu, quá trình nấu sẽ bắt đầu bằng thời gian nấu đã cài đặt.

Làm nóng lò nướng trước Chế độ

hoạt động Booster được sử dụng để làm nóng nhanh khoang lò nướng trước.

Chỉ cần làm nóng trước khoang lò trong một số trường hợp. Hầu hết các món ăn đều có thể được

đặt vào lò nướng lạnh để tận dụng nhiệt sinh ra trong quá trình làm nóng. Làm nóng lò nướng trước khi nấu các loại thực phẩm sau với

các chế độ vận hành sau:

- Bột bánh mì đen cũng như thịt bò nướng và phi lê với chế độ hoạt động Quạt cộng và Nhiệt thông thường
- Bánh ngọt và bánh nướng có thời gian nướng ngắn (khoảng 30 phút hoặc ít hơn) cũng như các loại bánh mỏng manh (ví dụ như bánh bông lan) với chế độ hoạt động Nhiệt thông thường

Làm nóng nhanh Giai

đoạn làm nóng có thể được rút ngắn bằng chế độ vận hành Booster.

Không sử dụng chế độ vận hành Booster để làm nóng lò trước khi nướng bánh pizza hoặc hỗn hợp mềm (ví dụ như bánh xốp, bánh quy).

Thức ăn sẽ chuyển sang màu nâu quá nhanh ở phía trên.

Chọn Booster . Chọn

hiệt độ. Thay đổi sang chế

độ vận hành cần thiết

chế độ sau khi đạt đến nhiệt độ cài đặt.

Đặt thức ăn vào lò nướng.

Ký ức tối thiểu

Sử dụng chức năng nhắc nhở phút Chức

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

Đồng hồ nhắc phút cũng có thể được sử dụng cùng lúc với quá trình nấu ăn mà 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).

ing, v.v.).

Khoảng thời gian nhắc nhở tối đa có thể được thiết lập là phút:giây.

Cài đặt bộ hẹn giờ Ví

dụ: bạn muốn luộc trứng và cài đặt bộ hẹn giờ là 6 phút 20 giây. Chọn nút điều khiển cảm biến. Chọn

bằng nút điều khiển xoay nếu đang

diễn ra quá trình nấu cùng lúc.

sẽ nhấp nháy và sẽ xuất hiện.

Sử dụng nút xoay để nhập phút:giây.

Xác nhận bằng OK.

Bộ hẹn giờ hiện đã được lưu.

và thời lượng của bộ hẹn giờ sẽ xuất hiện trên màn hình, ngay cả khi có quá trình nấu đang diễn ra cùng lúc.

Khi bộ hẹn giờ kết thúc, đèn sẽ nhấp nháy, tín hiệu sẽ phát ra và thời gian sẽ bắt đầu đếm ngược.

Chọn điều

khiển cảm biến .

Chuông báo sẽ dừng và các ký hiệu trên màn hình sẽ tắt.

Thay đổi và xóa bộ nhắc phút

Chọn điều khiển cảm biến . Sử

dụng nút xoay chọn để chọn trạng thái . sẽ nhấp nháy

và thời lượng nhắc phút đã đặt sẽ xuất hiện. Sử dụng nút xoay chọn

để thay đổi thời lượng nhắc phút.

Mẹo: Nếu bạn muốn xóa chức năng nhắc phút, hãy xoay nút chọn ngược chiều kim đồng hồ cho đến khi xuất hiện trên màn hình. Xác nhận bằng OK.

Thời lượng nhắc nhở phút đã thay đổi hiện được lưu hoặc thời lượng nhắc nhở phút đã bị xóa.

Tốt để biết

Nướng bánh

Xử lý thực phẩm cẩn thận sẽ giúp bảo vệ sức khỏe của bạn.

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

Mẹo nướng bánh -

- Đặt thời gian nướng. Nếu sử dụng cho
- Khi nướng bánh, đừng trì hoãn quá trình bắt đầu quá lâu. Hỗn hợp bánh hoặc bột nhào sẽ bị khô và chất tạo xốp sẽ mất tác dụng.
- Nói chung, bạn có thể sử dụng giá đỡ, khay nướng, khay đa năng và bất kỳ loại khay nướng nào làm bằng vật liệu chịu nhiệt.
 - Tránh sử dụng hộp thiếc sáng màu, thành mỏng vì chúng sẽ khiến thức ăn chín không đều hoặc kém chất lượng. Trong điều kiện bất lợi, thức ăn sẽ không chín đều.
 - Đặt các khuôn hình chữ nhật sao cho cạnh dài hơn nằm ngang với chiều rộng của ngăn lò nướng để phân bổ nhiệt tối ưu và nướng đều.
 - Luôn đặt dụng cụ nướng lên giá.
 - Nướng bánh có phủ hoa quả hoặc bánh sâu lòng trên khay nướng đa năng.

Sử dụng giấy nến

Các phụ kiện của Miele, ví dụ như khay đựng đa năng, được hoàn thiện bằng PerfectClean. Các bề mặt được hoàn thiện bằng PerfectClean thường không cần phải bôi mỡ hoặc phủ giấy nến.

Sử dụng giấy nến khi nướng hỗn hợp xút vì natri hydroxit được sử dụng có thể làm hỏng bề mặt được hoàn thiện bằng PerfectClean.

Sử dụng giấy nến khi nướng bánh bông lan, bánh meringue, bánh macaron hoặc các loại bánh tương tự. Do hàm lượng lòng trắng trứng cao, những loại bánh này dễ bị dính hơn. Sử dụng giấy nến khi nướng thực phẩm đông lạnh trên vỉ nướng.

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 được ghi trong biểu đồ. Nướng ở nhiệt độ cao hơn mức khuyến nghị có thể làm giảm thời gian nấu, nhưng sẽ khiến thực phẩm chín không đều và kết quả nấu không như mong muốn.

Chọn thời gian nấu Trừ khi có quy định khác, thời gian nấu được nêu trong biểu đồ nấu nướng dành cho khoang lò chưa được làm nóng trước. Với khoang lò đã được làm nóng trước, hãy rút ngắn thời gian nấu khoảng 10 phút.

Theo nguyên tắc chung, hãy kiểm tra thức ăn sau thời gian ngắn nhất. Cắm một que gỗ vào thức ăn.

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 hàm cùng với các giá trị được đề xuất trong "Tổng quan về hàm".

Sử dụng chức năng Quạt cộng Vì quạt phân phối nhiệt trực tiếp khắp khoang lò nên bạn có thể sử dụng nhiệt độ thấp hơn so với chức năng Nhiệt thông thường .

Sử dụng chức năng này nếu bạn nướng trên nhiều kệ cùng lúc. 1 kệ: đặt thực phẩm vào kệ

cấp 2. 2 kệ: đặt thực phẩm lên kệ

cấp độ 1+3 hoặc 2+4.

3 kệ: đặt thực phẩm vào các tầng kệ 1+3+5.

Mẹo -

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

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

Sử dụng chức năng Nướng chuyên

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

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

Đặt bánh lên kệ ở tầng 1 hoặc 2.

Sử dụng nhiệt thông thường

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

Sử dụng chức năng này để nướng các công thức truyền thống. Nếu sử dụng công thức hoặc sách dạy nấu ăn cũ, hãy đặt nhiệt độ lò nướng thấp hơn 10°C so với nhiệt độ khuyến nghị. Điều này sẽ không làm thay đổi thời gian nướng. Đặt thực phẩm vào khay nướng tầng 1 hoặc 2.

Sử dụng quạt sưởi Eco Fan

Sử dụng chức năng này để nấu lượng thức ăn nhỏ, ví dụ như pizza đông lạnh, bánh mì cuộn nướng dở 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 lò nướng trước khi nướng phần thân bò và phi lê bò. Nhìn chung, không cần làm nóng lò nướng trước.

- Sử dụng khay nướng kín để nướng thịt, chẳng hạn như khay nướng lò nướng. Thịt sẽ vẫn giữ được độ mềm. Khoang lò nướng cũng sẽ sạch hơn so với khi nướng trên vỉ nướng. Điều này đảm bảo vẫn còn đủ nước dùng để làm nước sốt.

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

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

- Nêm gia vị cho thịt và cho vào Đĩa nướng. Phết bơ hoặc bơ thực vật lên trên hoặc phết dầu ăn hoặc mỡ nếu cần. Đối với thịt nạc miếng lớn (2-3 kg) và thịt gia cầm nhiều mỡ, hãy thêm khoảng 1/8 lít nước vào đĩa.

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

Tốt để biết

- Khi kết thúc chương trình, lấy thức ăn ra khỏi
khoảng lò, đặt nắp và để yên trong khoảng 10
phút. Việc này giúp giữ nước thịt khi thái thịt.

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

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

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

Chọn nhiệt độ Theo nguyên tắc
chung, hãy chọn nhiệt độ thấp hơn được đưa ra
trong bảng. Nếu sử dụng nhiệt độ cao hơn
mức quy định, thịt sẽ có màu nâu ở bên ngoài,
nhưng sẽ không được nấu chín kỹ. Khi nấu bằng
Quạt cộng , hãy chọn nhiệt độ thấp hơn khoảng
20 °C so với nhiệt độ thông
thường.

nhiệt .

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

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

Chọn thời gian nấu Trừ khi có quy định khác,
thời gian nêu trong biểu đồ nấu là dành cho ngăn lò
chưa được làm nóng trước.

Phương pháp tính thời gian nướng truyền thống của
Anh là cho phép 15 đến 20 phút cho mỗi pound
(450 gram), tùy theo loại thịt,
cộng thêm khoảng 20 phút, điều chỉnh thời gian
nướng trong quá trình nướng để đạt được kết
quả mong muốn. Thời gian nướng 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 dưới đây, tùy thuộc vào loại thịt: - Thịt
bò/thịt nai: 15-18 phút/cm - Thịt lợn/thịt bê/
thịt cừu: 12-15 phút/cm - Thịt thăn/phi lê: 8-
10 phút/cm

Theo nguyên tắc chung, hãy kiểm tra 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 dưới 1,5 kg không
cần rã đông trước khi nướng.

Ghi chú về các chức năng
Bạn có thể tìm thấy tổng quan về tất cả các hàm cùng
với các giá trị được đề xuất trong "Tổng quan về hàm".

Sử dụng chức năng Nhiệt dưới vào cuối thời
gian nấu để làm chín vàng phần đáy thức ăn.

Không sử dụng chức năng Nướng chuyên sâu để rang
vì nước thịt sẽ trở nên quá sẫm màu.

Sử dụng Fan plus Chức

năng này phù hợp để nướng thịt, cá và gia cầm cần có màu nâu đẹp mắt cũng như các miếng thần bò và phi lê.

Chức năng Fan plus cho phép bạn sử dụng nhiệt độ thấp hơn so với chức năng nhiệt thông thường, vì nhiệt được phân bổ ngay lập tức xung quanh khoang lò.

Đặt thực phẩm vào kệ cấp độ 2.

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, hãy đặt nhiệt độ lò nướng thấp hơn 10°C so với nhiệt độ khuyến nghị. Điều này sẽ không làm thay đổi thời gian nướng. Đặt thực phẩm vào khay nướng tầng 2.

Sử dụng quạt sưởi Eco Fan

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

Đặt thực phẩm vào kệ cấp độ 2.

Nướng

Nguy cơ chấn thương do bề mặt nóng

khôn mặt.

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

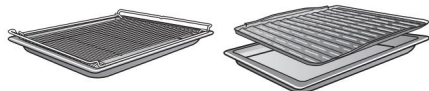
Nướng khi cửa lò đã đóng.

Mẹo nướng

- Cần phải làm nóng trước khi nướng. Làm nóng trước bộ phận gia nhiệt/nướng trên cùng trong khoảng 5 phút với cửa đóng.

- Cắt thịt nếu cần. Không ướp muối vào thịt trước khi nướng vì làm vậy sẽ làm mất nước thịt.
- Thêm một ít dầu vào thịt nạc nếu cần thiết-sary. Không sử dụng các loại chất béo khác vì chúng dễ cháy và sinh ra khói.
- Làm sạch cá theo cách thông thường. Để dễ tăng hương vị, hãy nêm một chút muối. Cá cũng có thể được rưới nước cốt chanh.
- Sử dụng khay đa năng có dây
Đặt vỉ nướng hoặc khay nướng (nếu có) vào đúng vị trí. Nước thịt sẽ đọng lại dưới khay nướng. Việc này giúp nước thịt không bắn ra ngoài và làm bắn lò nướng, đồng thời có thể dùng để làm nước sốt. Phết dầu lên vỉ nướng hoặc khay nướng, sau đó đặt thức ăn lên trên.

Không sử dụng khay nướng.



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

Lưu ý phạm vi nhiệt độ, mức kệ và thời gian.

Những điều này tính đến kích thước của thịt và phương pháp nấu nướng. Kiểm tra thực phẩm sau thời gian ngắn nhất-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

Tốt để biết

những điều đã nêu, thịt sẽ có màu nâu ở bên ngoài nhưng sẽ không được nấu chín kỹ.

Chọn mức kệ Chọn mức kệ

tùy theo độ dày của thực phẩm cần nấu.

Đặt thực phẩm phẳng vào kệ cấp 3 hoặc 4.

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

Chọn thời gian nấu Nướng các miếng thịt/

cá mỏng hơn trong khoảng 6-8 phút 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 thức ăn có được nấu chín sau thời gian ngắn nhất hay không.

Để kiểm tra độ chín của thịt, hãy dùng thìa ấn vào thịt. Thao tác này giúp bạn xác định xem thịt đã chín kỹ chưa.

- Tái/hồng Nếu thịt dễ mềm khi ấn vào thìa, thịt vẫn sẽ có màu đỏ ở bên trong.
- Trung bình Nếu có chút kháng cự, bên trong sẽ có màu hồng.
- Tốt lắm. Nếu có rất ít lực cản thì món ăn đã chín.

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

Ghi chú về các chức năng

Bạn có thể tìm thấy tổng quan về tất cả các hàm cùng với các giá trị được đề xuất trong "Tổng quan về hàm".

Sử dụng chức năng nướng

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

Toàn bộ bộ phận làm nóng/nướng phía trên phát sáng màu đỏ để cung cấp 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 thường 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.

Rã đông

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

Rã đông . Thay đổi

nhiệt độ khuyến nghị nếu cần thiết.

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

Tốt để biết

Nguy cơ nhiễm trùng do vi khuẩn.

Các loại vi khuẩn như salmonella có thể gây ngộ độc thực phẩm nguy hiểm đến tính mạng. Điều đặc biệt quan trọng là phải tuân thủ các quy tắc vệ sinh thực phẩm khi rửa đông cá và thịt, đặc biệt là khi rửa đông gia cầm.

Không sử dụng chất lỏng tạo ra trong quá trình rửa đông.

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

Thịt sẽ mềm ra. Nước thịt bên trong sẽ bắt đầu lưu thông đều khắp miếng thịt và thấm đến lớp thịt bên ngoài.

Cách này mang lại kết quả rất mềm và ngon ngọt.

Chỉ sử dụng thịt nạc đã được treo và cắt tỉa đúng cách. Phải loại bỏ xương trước khi nấu.

Khi áp chảo, hãy sử dụng dầu ăn hoặc mỡ phù hợp, chịu được nhiệt độ cao (ví dụ: bơ đã làm trong, dầu thực vật).

Không đun 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 độ chín mà bạn muốn.

Ngay khi quá trình nấu ăn kết thúc

Sau khi nướng xong, bạn có thể cắt thịt trực tiếp từ lò nướng. Thịt không cần phải để nghỉ.

Thịt có thể được để trong ngăn lò nướng để giữ ấm cho đến khi bạn dùng. Điều này sẽ không ảnh hưởng đến kết quả.

Dầu sao thì.

Dọn ra đĩa đã được làm nóng trước với nước sốt hoặc nước thịt rất nóng để thịt không bị nguội quá nhanh. Thịt đã ở nhiệt độ lý tưởng để thưởng thức ngay.

Sử dụng nhiệt thông thường

Sử dụng khay đựng đa năng có đặt giá đỡ lên trên.

Đặt giá cùng với khay đa năng lên kệ cấp 2.

Chọn chế độ vận hành Nhiệt thông

thường và nhiệt độ 120 °C.

Mẹo -

Bỏ 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 lên trên để rửa đông gia cầm. Bằng cách này, thực phẩm đông lạnh sẽ không bị ngập trong nước đã rửa đông.

- Thịt, gia cầm hoặc cá không cần rửa đông hoàn toàn trước khi nấu. Rửa đông cho đến khi thực phẩm bắt đầu rửa đông. Bề mặt thực phẩm sau đó sẽ đủ rửa đông để tắm ướp thảo mộc và gia vị.

Nấu ở nhiệt độ thấp Nấu ở nhiệt độ thấp là

lý tưởng để nấu các loại thịt bò, thịt lợn, thịt bê hoặc thịt cừu mềm khi muốn có kết quả mềm.

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

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

Tốt để biết

Làm nóng lò nướng cùng với khay và giá nướng đa năng trong khoảng 15 phút.

Trong khi lò nướng đang làm nóng, hãy áp chảo thịt thật kỹ ở tất cả các mặt trên bếp.

Nguy cơ bỏng do bề mặt nóng khuôn 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 đặt thức ăn nóng vào lò hoặc lấy thức ăn ra và khi điều chỉnh các kệ lò, v.v. trong ngăn lò nóng.

Đặt thịt đã áp chảo lên giá. Giảm nhiệt độ xuống 100 °C. Tiếp tục nấu thịt cho đến khi xong.

Sấy khô

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

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

Nếu cần, hãy bóc 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 (nếu có thể) trên giá nướng và quay hoặc khay đa năng.

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

Sấy khô tối đa 2 tầng cùng một lúc. Đặt thực phẩm cần sấy khô ở tầng kệ số 1+3.

Nếu sử dụng giá nướng và quay cùng khay đa năng, hãy đặt khay đa năng bên dưới giá. Chọn Quạt cộng . Thay đổi nhiệt độ khuyến nghị và cài đặt thời gian sấy. Lật thực phẩm để sấy trên khay đa năng theo các khoảng thời gian đều đặn.

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

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

Chế độ vận hành, Nhiệt độ, Thời gian sấy, Quạt cộng, Tiện lợi-nhiệt độ quốc gia

*Khi sấy thảo mộc, hãy luôn sử dụng khay đa năng trên kệ tầng 2 và sử dụng chế độ vận hành Nhiệt thông thường , vì quạt được bật ở chế độ vận hành Quạt cộng.

Giảm nhiệt độ nếu bắt đầu hình thành hơi nước ngưng tụ trong khoang lò.

Loại bỏ thức ăn khô

Nguy cơ chấn thương do bề mặt nóng khuôn 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 lấy thức ăn khô ra khỏi lò.

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

Tốt để biết

Trái cây sấy khô cần phải khô hoàn toàn, nhưng cũng phải mềm và dẻo. Nước trái cây không được chảy ra khi cắt.

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

Làm nóng đồ gốm sứ

dùng chế độ hoạt động Fan plus để làm nóng đồ gốm trước.

Chỉ làm nóng trước đồ gốm chịu nhiệt.

Đặt vỉ nướng lên kệ tầng 1 và đặt bát đĩa cần làm nóng lên vỉ nướng. Tùy thuộc vào kích thước của bát đĩa, bạn cũng có thể đặt vỉ nướng lên sàn lò nướng và tháo các thanh ray bên hông ra để có thêm không gian. Chọn Quạt cộng . Đặt nhiệt độ ở mức 50-80 °C.

Nguy cơ bị bỏng!

Sử dụng găng tay khi lấy bát đĩa ra khỏi lò. Các giọt nước có thể đọng lại bên dưới bát đĩa.

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

Thực phẩm đông lạnh/Thực phẩm chế biến sẵn

Mẹo làm bánh ngọt, pizza và bánh mì baguette -

Nướng bánh ngọt, pizza và bánh mì baguette trên giá đỡ nền trên giá.

Không sử dụng khay nướng hoặc khay đa năng cho thực phẩm đông lạnh có diện tích bề mặt lớn. Khay có thể bị cong vênh và khó, hoặc thậm chí không thể, lấy ra khỏi khoang lò khi nóng. Việc sử dụng nhiều hơn sẽ khiến tình trạng cong vênh trở nên nghiêm trọng hơn.

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

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

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

Chuẩn bị thực phẩm đông lạnh/bữa ăn sẵn

Xử lý thực phẩm cẩn thận sẽ giúp bảo vệ sức khỏe của bạn.

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

Chọn chức năng và nhiệt độ được khuyến nghị trên bao bì. Làm nóng trước ngăn lò

nướng. Đặt thực phẩm vào ngăn lò nướng đã

được làm nóng trước ở mức kệ được khuyến nghị trên bao bì. Kiểm tra thực phẩm ở cuối

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

Tốt để biết

Biểu đồ nấu ăn

Hỗn hợp kem

Bánh ngọt/bánh quy (phụ kiện)					[phút]
			+HFC	-HFC	
Bánh nướng xốp (1 khay)	[°C]	150-160	1 2	25-35	150-
Bánh nướng xốp (2 khay)	160	1+33 1+3 30	-405	150	2 30-40
Bánh nhỏ* (1 khay)	160	2 150	2	150-160	1 155-
	165	2 1	2 ⁴	3 20	30-30
Bánh nhỏ* (2 khay)	150-160	1	1+33	1+3 30	30-40
Bánh Madeira (giá nướng và rang, khuôn bánh mì, 30 cm)1	150-160	1		2 60	60-70
	150-160	1 150-		2 60	60-70
Bánh đá cẩm thạch, bánh hạt (giá nướng và rang, khuôn bánh mì, 30 cm)1	160	1 150-160		2 55	65
	1	150-160 1		2 60	70
Bánh đá cẩm thạch, bánh hạt (giá nướng và rang, khuôn tròn/khuôn bánh Bundt, 26 cm)1	160-170	1 160-		2 55	65
	170	1 150-160		2 55	65
Bánh trái cây tươi (1 khay)	1	170-180	2 1	2 45	55
	150-160	1 170-		1 45	55
Bánh trái cây tươi (giá nướng và rang, khuôn bánh lò xo, 26 cm)1	180	2 1		2 55	65
				1 35	45
Đế bánh flan (giá nướng và rang, khuôn đế bánh flan, 28 cm)1				2 25	35
				2 15	25

Chế độ vận hành, Nhiệt độ, Mức kệ (+HFC: với thanh trượt FlexiClip HFC 70-C / -HFC: không có thanh FlexiClip HFC 70-C), Thời gian nấu, Quạt cộng thêm, Nhiệt thông thường

* Các thiết lập này cũng áp dụng cho thử nghiệm theo EN 60350-1.

¹ Sử dụng đồ nướng tối màu, mờ và đặt ở giữa giá nướng và rang.

² Làm nóng lò nướng trước khi cho thức ăn vào. Không sử dụng chế độ Booster cho mục đích này.

³ Lắp thanh trượt FlexiClip HFC 70-C (nếu có) vào giá đỡ dưới cùng. Nếu bạn có nhiều thanh trượt FlexiClip, chỉ lắp một thanh.

⁴ Nếu bạn có nhiều đôi giày chạy FlexiClip, chỉ nên dùng một đôi.

⁵ Lấy khay ra khỏi lò sớm nếu thức ăn đã đủ vàng trước khi hết thời gian nấu quy định.

Bánh ngọt để ngăn

Bánh ngọt/bánh quy (phụ kiện)		[°C]			[phút]	
		+HFC	-HFC			
Bánh quy (1 khay)	140-150	1		2	20-30	
	150-160	1 2 25-35				
Bánh quy (2 khay)	140-150	1+33	1+3	20-30	4	
Bánh quy thả* (1 khay)	140		1	2	35-45	
	160	2	2	3	25-35	
Bánh quy thả* (2 khay)	140		1+33	1+3	40-50	4
Đế bánh flan (giá nướng và rang, bánh flan) thiếc đáy, 28 cm)1	150-160	1 hộp		2	35-45	
	170-180	2 1		2	20-30	
Bánh phô mai (giá nướng và rang, khuôn bánh lò xo, 26 cm)1	170-180	1		2	80-90	
	150-160	1		2	80-90	
Bánh táo* (giá nướng và rang, bánh lò xo 160, 20 cm)1	Khuôn		1	2	80-100	
	180		- 1	75-95		
Bánh táo, đế đôi (nướng và nướng- 180-190)2 1 giá nướng, khuôn bánh lò xo, 26 cm)1	160-170	1		2	60-70	
	160-170	1		2	60-70	
Bánh trái cây tươi, tráng men (nướng và rang) giá, khuôn bánh lò xo, 26 cm)1	170-180	1		2	60-70	
	150-160	1		2	55-65	
Bánh trái cây tươi, tráng men (1 khay)	170-180	1		2	50-60	
	160-170	1		2	45-55	
Bánh flan trái cây (1 khay)	210-220	2 - 1	55-65			
	180-190	- 1	35-45			

Chế độ vận hành, Nhiệt độ, Mức kệ (+HFC: với thanh trượt FlexiClip HFC 70-C / -HFC: không có thanh trượt FlexiClip HFC 70-C), Thời gian nấu, Quạt cộng thêm, Eco Fan Heat, Nhiệt độ thông thường, Nướng chuyên sâu

* Các thiết lập này cũng áp dụng cho thử nghiệm theo EN 60350-1.
Lắp thanh trượt FlexiClip HFC 70-C (nếu có).

1 Sử dụng đồ nướng tối màu, mỡ và đặt ở giữa giá nướng và rang.

2 Làm nóng lò nướng trước khi cho thức ăn vào. Không sử dụng chế độ Booster cho mục đích này.

3 Lắp thanh trượt FlexiClip HFC 70-C (nếu có) vào giá đỡ phía dưới.

4 Lấy khay ra khỏi lò sớm nếu thức ăn đã đủ vàng trước thời gian quy định. thời gian nấu đã hết.

Tốt để biết

Bột men

Bánh ngọt/bánh quy (phụ kiện)		[°C]			[phút]
			+HFC	-HFC	
Bánh Bundt (giả nướng và nướng, Khuôn bánh Bundt, 24 cm)1	150-160	1		2	50-60
	160-170	1	150-	1	50-60
Stollen (1 khay)	160	1	160-170	1	2 55-65
					2 55-65
Bánh Streusel có/không có trái cây (1 khay)	160-170	1		2	40-50
	170-180	2		3	45-55
Bánh trái cây tươi (1 khay)	160-170	1	170-	2	45-55
	180	2		3	45-55
Bánh táo/bánh nho khô (1 khay)	160-170	1		2	25-35
Bánh táo/bánh nho khô (2 khay)	160-170	1+33	1+3 30-40	5	
Bánh mì trắng, dạng tự do (1 khay)	180-190	1	190-200	2	35-45
	1	180-190	1	2	30-40
Bánh mì trắng (giả nướng và rang, ổ bánh mì thiếc, 30 cm)1	190-200	2 1	180-	2	35-45
	190	1	210-220	2	30-40
Bánh mì nguyên cám (nướng và rang) giá, khuôn bánh mì, 30 cm)1	1	30-35	-	2	55-65
				2	45-55
Kiểm tra bột men (nướng và rang) giá			4	- 4	-

đỡ) Chế độ vận hành, Nhiệt độ, Mức kệ (+HFC: với thanh trượt FlexiClip
HFC 70-C / -HFC: không có thanh trượt FlexiClip HFC 70-C), Thời gian nấu, Quạt cộng thêm,
Nhiệt thông thường

- 1 Sử dụng đồ nướng tối màu, mờ và đặt ở giữa giá nướng và rang.
- 2 Làm nóng lò nướng trước khi cho thức ăn vào. Không sử dụng chế độ Booster cho mục đích này.
- 3 Lắp thanh trượt FlexiClip HFC 70-C (nếu có) vào giá đỡ phía dưới.
- 4 Đặt giá nướng và rang trên sàn lò nướng và đặt bát đựng bột trên giá. Tùy thuộc vào kích thước của bát, bạn có thể cần phải loại bỏ phần chạy bên cạnh người.
- 5 Lấy khay ra khỏi lò sớm nếu thức ăn đã đủ vàng trước khi hết thời gian nấu quy định.

Bột Quark

Bánh ngọt/bánh quy (phụ kiện)					[phút]
			+HFC	-HFC	
Bánh trái cây tươi (1 khay)	[°C]	160-170	1	2	40-50
	1	170-180	2	3	50-60
Bánh táo/bánh nho khô (1 khay)	160-170	2	3	25-35	
Bánh táo/bánh nho khô (2 khay)	150-160	1+31	1+3	25-35	2

Chế độ vận hành, Nhiệt độ, Mức kệ (+HFC: với thanh trượt FlexiClip HFC 70-C / -HFC: không có thanh FlexiClip HFC 70-C), Thời gian nấu, Quạt cộng thêm, Nhiệt thông thường

- ¹ Lắp thanh trượt FlexiClip HFC 70-C (nếu có) vào giá đỡ phía dưới.
- ² Lấy khay ra khỏi lò sớm nếu thức ăn đã đủ vàng trước khi hết thời gian nấu quy định.

Hỗn hợp bột biển

Bánh ngọt/bánh quy (phụ kiện)		[°C]			[phút]
			+HFC	-HFC	
Đế bánh bông lan (2 quả trứng) (vỉ nướng và quay, khuôn bánh lò xo, 26 cm)1		160-170	2	1	15-25
Đế bánh bông lan (4-6 quả trứng) (giá nướng và quay, khuôn bánh lò xo, 26 cm)1		150-160	2	1	30-40
Bánh bông lan đánh bông* (giá nướng và rang, khuôn bánh lò xo, 26 cm)1		180	2	1	20-30
		150-170	2	1	25-45
Bánh xốp cuộn Thụy Sĩ (1		180-190	2	1	15-25

khay) Chế độ hoạt động, Nhiệt độ, Mức kệ (+HFC: với thanh trượt FlexiClip HFC 70-C / -HFC: không có thanh FlexiClip HFC 70-C), Thời gian nấu, Quạt cộng thêm, Nhiệt thông thường

- ^{*} Các thiết lập này cũng áp dụng cho thử nghiệm theo EN 60350-1.
Lắp thanh trượt FlexiClip HFC 70-C (nếu có).
- ¹ Sử dụng đồ nướng tối màu, mỡ và đặt ở giữa giá nướng và rang.
- ² Làm nóng lò nướng trước khi cho thức ăn vào. Không sử dụng chế độ Booster cho mục đích này.

Tốt để biết

Bánh choux, bánh phồng, bánh trứng đường

Bánh ngọt/bánh quy (phụ kiện)	[°C]			[phút]
		+HFC	-HFC	
Bánh su kem (1 khay)	160-170	1	2	30-40
Bánh phồng (1 khay)	180-190	1 2 20	30	
Bánh phồng (2 khay)	180-190	1+31	1+3	20-302
Bánh macaron (1 khay)	120-130	1 2	25-50	
Bánh macaron (2 khay)	120-130	1+31	1+3	25-502
Meringues/pavlovas (1 khay 6 cái, mỗi 6 cm)	80-100	1		2 120-150
Meringues/pavlovas (2 khay 6 cái, mỗi 6 cm)	80-100	1+31	1+3	150-180

Chế độ vận hành, Nhiệt độ, Mức kệ (+HFC: với thanh trượt FlexiClip HFC 70-C / -HFC: không có thanh FlexiClip HFC 70-C), Thời gian nấu, Quạt cộng thêm

¹ Lắp thanh trượt FlexiClip HFC 70-C (nếu có) vào giá đỡ phía dưới.
² Lấy khay ra khỏi lò sớm nếu thức ăn đã đủ vàng trước khi hết thời gian nấu quy định.

Tốt để biết

Các món ăn mặn

Đồ ăn (phụ kiện)		[°C]			[phút]
			+HFC	-HFC	
Bánh flan mặn (1 khay)		220-230	1	25-35	
		180-190	1	30-40	
Bánh tart hành tây (1 khay)		180-190	1	2	25-35
		170-180	1	2	30-40
Pizza, bột men (1 khay)		170-180	1	2	25-35
		210-220	1	2	20-30
Pizza, bột quark (1 khay)		170-180	1	2	25-35
		190-200	1	2	25-35
Pizza đông lạnh, đã nấu chín trước (nướng và quay)		200-210	1	2	20-25
Bánh mì nướng* (giả nướng và quay) 250	Món nướng/		-	3	6-9
món gratin (ví dụ: bánh mì nướng) (nướng và giả nướng trên khay đa năng)		250	2	3	3-6
Rau nướng (giả nướng và quay) trên khay phổ thông)		250	2	3	5-10
		250	2	3	5-10
3 Ratatouille (1 khay đa năng) 180-190 1				2	40-60

Chế độ vận hành, Nhiệt độ, Mức kệ (+HFC: với thanh trượt FlexiClip
HFC 70-C / -HFC: không có thanh dẫn FlexiClip HFC 70-C), Thời gian nấu, Nhiệt độ thông thường,
Nướng chuyên sâu, Quạt cộng thêm, Nhiệt quạt tiết kiệm, Vi nướng toàn phần, Vi nướng quạt

* Các thiết lập này cũng áp dụng cho thử nghiệm theo EN 60350-1.

¹ Làm nóng lò nướng trước khi cho thức ăn vào. Không sử dụng chế độ Booster cho mục đích này.

² Làm nóng lò nướng trước 5 phút trước khi cho thức ăn vào. Không sử dụng chế độ Booster cho mục đích này.

³ Nếu có thể, hãy lật thức ăn sau một nửa thời gian nấu.

Tốt để biết

Thịt bò

[°C] [phút] [°C]		10 Thực phẩm (phụ kiện)	
Thịt bò hầm, khoảng 1 kg (đĩa nướng có 2 150-160 2 6 120-130 7 - nắp) 2 170-180 3 2 6			
120-130 7 - 180-190 2 6 160-180 8 - Phi lê thịt bò, khoảng 1 kg (khay đa năng) 2 180-			
		190 3 2 Phi lê thịt bò (tái), khoảng 1 kg1	
2 80-85 4 2 Phi lê thịt bò (vừa), khoảng 1 kg1		2 90-95 4 2 Phi lê	6 25-60 45-75
thịt bò (chín kỹ), khoảng 1 kg1		2 95-100 4 2 Thịt bò quay, khoảng 1	6 70-80 45-48
kg (khay đa năng) 2 180-190 3 2 Thịt bò nướng (tái), khoảng 1 kg1		2 6 80-90	54-57
80-85 4 2 Thịt bò nướng (vừa), khoảng 1 kg1		2 90-95 4 2 Thịt bò nướng	6 110-130 63-66
(chín kỹ), khoảng 1 kg1		2 95-100 4 2 Bánh mì kẹp thịt, miếng thịt	6 35-65 45-75
viên* (giả nướng và quay trên giá đỡ tầng 4 và khay đa năng trên giá		6 80-90	45-48
đỡ tầng 1) Chế độ vận hành, Nhiệt độ, Mức giá đỡ, Thời gian		6 110-120	54-57
nấu, Nhiệt độ lõi, Quạt cộng, Nhiệt thông thường, Nhiệt quạt		6 130-140	63-66
tiết kiệm, Vi nướng toàn phần		2805	4 15-259 -

* Các thiết lập này cũng áp dụng cho thử nghiệm theo EN 60350-1.

¹ Sử dụng vỉ nướng và khay nướng đa năng.

² Đầu tiên, hãy áp chảo thịt trên bếp.

³ Làm nóng lò nướng trước khi cho thức ăn vào. Không sử dụng chế độ Booster cho mục đích này.

⁴ Làm nóng lò nướng ở nhiệt độ 120°C trong 15 phút. Giảm nhiệt độ khi cho thực phẩm vào lò.

⁵ Làm nóng lò nướng trước 5 phút trước khi cho thức ăn vào. Không sử dụng chế độ Booster cho mục đích này.

⁶ Lắp thanh trượt FlexiClip HFC 70-C (nếu có).

⁷ Trước tiên, hãy đẩy nắp khi nướng. Sau 90 phút, mở nắp và thêm khoảng 0,5 lít chất lỏng.

⁸ Trước tiên, hãy đẩy nắp khi nướng. Sau 100 phút, mở nắp và thêm khoảng 0,5 lít chất lỏng.

⁹ Nếu có thể, hãy lật thức ăn sau một nửa thời gian nấu.

¹⁰ Nếu bạn sử dụng đầu dò thực phẩm, bạn có thể sử dụng nhiệt độ lõi được hiển thị.

Tốt để biết

Bê

[°C] [phút] [°C]			7	Thực phẩm	(phụ kiện)
Thịt bê hầm, khoảng 1,5 kg (đĩa nướng 2 160-1703 2 5 120-1306 - có nắp)				2 170-1803	2 5
120-1306 - Phi lê thịt bê, khoảng 1 kg (khay đa năng)			2 160-1703	2 Phi lê thịt bê (hồng),	
khoảng 1 kg1 2 80-854 2 Phi lê thịt bê (vừa),			khoảng 1 kg1 2 90-	5 30-60	45-75
954 2 Phi lê thịt bê (chín kỹ), khoảng 1 kg1		2 95-1004	2 Đùi bê	5 50-60	45-48
(hồng), khoảng 1 kg1 2 80-854 2 Đùi bê (vừa),			khoảng 1 kg1 2 90-	5 80-90	54-57
954 2 Thịt bê (nấu chín kỹ), khoảng 1 kg1 2 95-1004		2		5 90-100	63-66
				5 80-90	45-48
				5 100-130	54-57
				5 130-140	63-66

Chế độ vận hành, Nhiệt độ, Mức kệ, Thời gian nấu, Nhiệt độ lõi, Quạt cộng, Nhiệt thông thường

- ¹ Sử dụng vỉ nướng và khay nướng đa năng.
- ² Đầu tiên, hãy áp chảo thịt trên bếp.
- ³ Làm nóng lò nướng trước khi cho thức ăn vào. Không sử dụng chế độ Booster cho mục đích này.
- ⁴ Làm nóng lò nướng ở nhiệt độ 120°C trong 15 phút. Giảm nhiệt độ khi cho thực phẩm vào lò.
- ⁵ Lắp thanh trượt FlexiClip HFC 70-C (nếu có).
- ⁶ Trước tiên, hãy đậy nắp khi nướng. Sau 90 phút, mở nắp và thêm khoảng 0,5 lít chất lỏng.
- ⁷ Nếu bạn sử dụng đầu dò thực phẩm, bạn có thể sử dụng nhiệt độ lõi được hiển thị.

Tốt để biết

Thịt lợn

Thức phẩm (phụ kiện)	[°C]	160-170 130-140	2 5 80-90	[°C]	[phút]
Thịt heo quay/cổ heo quay, khoảng 1 kg (đĩa nướng có nắp)	5 130	140 6 80-90	10 180-190	2 5 130-	130-
Thịt heo quay có bì, khoảng 2 kg (đĩa nướng)	90	2 90-100	3 2		
Thịt thăn heo, khoảng 350 g			5	70-90	60-69
giảm bông nướng, khoảng 1,5 kg (đĩa nướng có nắp)		160-170 2 5	130-160	8 80-90	
Thịt đùi hun khói, khoảng 1 kg (khay đa năng)		150-160 2 2	5	50-60	63-68
Thịt đùi hun khói, khoảng 1 kg	95-105	3 2 140-160	6 5 66	170-180	2
Thịt viên, khoảng 1 kg (khay đa năng)	5 60	70 7 80-85	190-200	2 5 70-	80 7
Thịt xông khói			4	3-5	-
Xúc xích			3 5	8-15	9

Chế độ vận hành, Nhiệt độ, Mức kệ, Thời gian nấu, Nhiệt độ lõi, Quạt cộng, Nhiệt thông thường, Nhiệt quạt tiết kiệm, Nướng toàn phần

- ¹ Sử dụng vỉ nướng và khay nướng đa năng.
- ² Đầu tiên, hãy áp chảo thịt trên bếp.
- ³ Làm nóng lò nướng ở nhiệt độ 120°C trong 15 phút. Giảm nhiệt độ khi cho thực phẩm vào lò.
- ⁴ Làm nóng lò nướng trước 5 phút trước khi cho thức ăn vào. Không sử dụng chế độ Booster cho mục đích này.
- ⁵ Lắp thanh trượt FlexiClip HFC 70-C (nếu có).
- ⁶ Trước tiên, hãy nướng với nắp đậy. Sau 60 phút, mở nắp và thêm khoảng 0,5 lít chất lỏng.
- ⁷ Thêm khoảng 0,5 lít chất lỏng vào giữa thời gian nấu.
- ⁸ Trước tiên, hãy đậy nắp khi nướng. Sau 100 phút, mở nắp và thêm khoảng 0,5 lít chất lỏng.
- ⁹ Nếu có thể, hãy lật thức ăn sau một nửa thời gian nấu.
- ¹⁰ Nếu bạn sử dụng đầu dò thực phẩm, bạn có thể sử dụng nhiệt độ lõi được hiển thị.

Tốt để biết

Cừu, trò chơi

Thực phẩm (phụ kiện)				[phút]	6 [°C]
Đùi cừu có xương, khoảng 1,5 kg (đĩa nướng có nắp)	[°C]	170-180	2 4 1	100-120	5 64-82
Yên cừu, bỏ xương (khay phổ thông)	1	180-190	2 2	4	10-20 53-80
Yên cừu, bỏ xương (giả nướng và khay đa năng)	1	95-105	3 2	4	40-60 54-66
Yên thịt nai, bỏ xương (khay đa năng)	1	160-170	2 2	4	70-90 60-81
Yên Roebuck, rời khỏi xương (khay phổ thông)	1	140-150	2 2	4	25-35 60-81
Đùi lợn rừng, bỏ xương, khoảng 1 kg (đĩa nướng có nắp)	1	170-180	2 4	100-120	5 80-90

Chế độ hoạt động, Nhiệt độ, Mức kệ, Thời gian nấu, Nhiệt độ lõi, Nhiệt thông thường

- ¹ Đầu tiên, hãy áp chảo thịt trên bếp.
- ² Làm nóng lò nướng trước khi cho thức ăn vào. Không sử dụng chế độ Booster cho mục đích này.
- ³ Làm nóng lò nướng ở nhiệt độ 120°C trong 15 phút. Giảm nhiệt độ khi cho thực phẩm vào lò.
- ⁴ Lắp thanh trượt FlexiClip HFC 70-C (nếu có).
- ⁵ Trước tiên, hãy nướng với nắp đậy. Sau 50 phút, mở nắp và thêm khoảng 0,5 lít chất lỏng.
- ⁶ Nếu bạn sử dụng dầu dò thực phẩm, bạn có thể sử dụng nhiệt độ lõi được hiển thị.

Tốt để biết

Gia cầm, cá

Thực phẩm (phụ kiện)		[°C]		7 [phút] [°C] 55-65 85-
Gia cầm, 0,8-1,5 kg (khay đa năng) 170-180 2	Gà, khoảng 1,2 kg	3	90	
(nướng và 180-190 1 2 3 55-65 85-90 giá nướng trên khay đa năng)				
Gia cầm, khoảng 2 kg (đĩa nướng) 180-190 2 3	100-120 5 85-90 190-200 2 3 110-130 5 85-90			
	Gia cầm, khoảng 4 kg (đĩa nướng) 160-170 2			
3 180-200 6 90-95 180-190 2 3 180-200 6 90-95	210-220 2 2			
Cá, 200-300 g (ví dụ cá hồi) (khay đa năng)		3	15-25 75-80	
Cá, 1-1,5 kg (ví dụ cá hồi) (khay cá hồi phổ thông)	210-220 2 2	3	30-40 75-80	
Phi lê cá bọc giấy bạc, 200-300 g (khay đa	200-210 2	3	25-30 75-80	

năng) Chế độ vận hành, Nhiệt độ, Mức kệ, Thời gian nấu, Nhiệt độ lõi, Quạt cộng, Nướng quạt, Nhiệt thông thường, Nhiệt quạt tiết kiệm

¹ Làm nóng lò nướng trước 5 phút trước khi cho thức ăn vào. Không sử dụng chế độ Booster cho mục đích này.

² Làm nóng lò nướng trước khi cho thức ăn vào. Không sử dụng chế độ Booster cho mục đích này.

³ Lắp thanh trượt FlexiClip HFC 70-C (nếu có).

⁴ Lật thức ăn khi nướng được một nửa thời gian.

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

⁶ Thêm khoảng 0,5 lít chất lỏng sau 30 phút.

⁷ Nếu bạn sử dụng đầu dò thực phẩm, bạn có thể sử dụng nhiệt độ lõi được hiển thị.

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, ngăn lò và các phụ kiện nguội trước khi vệ sinh bằng tay.

Nguy cơ chấn thương do điện sốc.

Hơi nước từ thiết bị vệ sinh bằng hơi nước có thể chạm tới các linh kiện điện đang hoạt động và gây ra hiện tượng đoản mạch.

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

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

Mặt trước của lò nướng đặc biệt dễ bị hư hại do chất tẩy rửa lò nướng hoặc chất tẩy cặn.

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

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

- Chất tẩy rửa thép không gỉ
- Chất tẩy rửa máy rửa chén
- Nước lau kính trên bề mặt mờ
- 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 trước đó với chất tẩy rửa có tính mài mòn)
- Khổi tẩy vết bẩn
- Dụng cụ cạo kim loại sắc nhọn (ví dụ như miếng kim loại vôi)
- Bông thép
- Miếng đệm xoắn ốc bằng thép không gỉ trên bề mặt mờ và thanh trượt FlexiClip
- Chất tẩy rửa lò nướng
- Ngoại lệ: chỉ được phép trên Bề mặt PerfectClean
- Làm sạch tại chỗ bằng chất tẩy rửa cơ học

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

Mẹo: Tốt nhất nên loại bỏ vết bẩn do nước trái cây và hỗn hợp bánh đổ ra trong khi ngăn lò vẫn còn hoạt động.

Tháo hoặc lấy phụ kiện ra

Chúng tôi khuyên bạn nên tháo các phụ kiện ra khỏi khoang lò để vệ sinh thủ công dễ dàng hơn.

Tháo các thanh trượt bên và thanh trượt FlexiClip (nếu có).

Tháo hết các phụ kiện ra khỏi ngăn lò.

Chất tẩy rửa không phù hợp Để tránh làm hỏng

bề mặt, không sử dụng các chất tẩy rửa sau: - Chất tẩy rửa có chứa soda, amoniac, axit hoặc

clorua - Chất tẩy rửa có chứa chất tẩy cặn ở mặt trước - Chất tẩy rửa có tính mài

mòn (ví dụ: chất tẩy rửa dạng bột, sữa tẩy rửa, miếng cọ rửa)

- Chất tẩy rửa gốc dung môi

Vệ sinh và chăm sóc

Loại bỏ vết bẩn bằng chất tẩy rửa lò nướng

Nếu chất tẩy rửa lò nướng lọt vào các khe hở và lỗ hở, mùi hôi nồng nặc sẽ phát sinh trong quá trình nấu nướng tiếp theo.

quá trình xử lý.

Không xịt chất tẩy rửa lò nướng lên trần lò nướng.

Không xịt chất tẩy rửa lò nướng vào các khe hở và lỗ hở trên thành ngăn lò nướng và tấm ốp phía sau.

Tiếp xúc với chất tẩy rửa, bàn chải mài mòn hoặc miếng bọt biển và chất tẩy rửa lò nướng có thể khiến men xúc tác mất đi khả năng tự làm sạch.

Tháo bỏ các bộ phận tráng men xúc tác trước khi sử dụng chất tẩy rửa lò nướng trong ngăn lò.

Vết bẩn cứng đầu trên bề mặt PerfectClean có thể được làm sạch bằng chất tẩy rửa lò nướng Miele, chỉ được sử dụng cho bề mặt lạnh. Làm theo hướng dẫn trên bao bì.

Chất tẩy rửa lò nướng của các nhà sản xuất khác chỉ được sử dụng trong lò nướng 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 bát 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 mặt trước

Vệ sinh mặt trước của thiết bị bằng miếng bọt biển sạch, mềm và dung dịch nước ấm và nước rửa chén.

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

Mẹo: Bạn cũng có thể sử dụng khăn sợi nhỏ sạch, ẩm và không chứa chất tẩy rửa.

Ngăn lò nướng

Vệ sinh thành, sàn và trần khoang lò nướng

Thành, sàn và trần khoang lò được hoàn thiện bằng công nghệ PerfectClean. Mặt sau của khoang lò được tráng men xúc tác.

Để vệ sinh thủ công các bề mặt PerfectClean của ngăn lò nướng dễ dàng hơn, hãy tiến hành như sau: 1. Tháo cửa 2. Tháo các phụ kiện 3. Tháo các thanh trượt bên có

thanh trượt Flexi-Clip 4. Hạ thấp bộ

phần gia nhiệt/nướng phía trên Nguy cơ bị thương do bề mặt nóng

khuôn 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 cho bộ phận làm nóng, ngăn lò và các phụ kiện nguội xuống.

Tác động xấu đến tính chất chống dính.

Tính chất chống dính của bề mặt PerfectClean có thể bị ảnh hưởng xấu bởi cặn chất tẩy rửa và thức ăn.

Luôn loại bỏ mọi cặn bẩn trên bề mặt PerfectClean.

Vệ sinh và chăm sóc

Tốt nhất là nên loại bỏ vết bẩn ngay lập tức bằng nước ấm, nước rửa chén và khăn bọt biển sạch hoặc khăn sợi nhỏ sạch, ẩm. Nếu cần, hãy sử dụng mặt nhám của

miếng bọt biển rửa chén để loại bỏ vết bẩn bám chặt.

Bạn cũng có thể sử dụng dụng cụ cạo kính hoặc miếng chà xoắn ốc bằng thép không gỉ (ví dụ: Spon-tex

Spinnett). Loại bỏ hoàn toàn cặn chất tẩy rửa bằng nước sạch. Sau khi vệ sinh, lau khô bề mặt bằng vải mềm.

Vệ sinh gioăng ngăn lò nướng Có một gioăng silicon xung quanh ngăn lò nướng để bịt kín ngăn lò nướng với bên trong cửa.

Mỡ bám trên phốt có thể khiến phốt giòn và nứt.

Nên lau sạch lớp niêm phong sau mỗi lần nấu.

Tấm ốp phía sau của khoang lò được tráng men xúc tác Tùy thuộc vào mức độ bẩn, bạn có thể vệ sinh tấm ốp phía sau của khoang lò bằng tay hoặc bằng chất xúc tác.

Lớp men xúc tác có khả năng tự làm sạch, nghĩa là dầu mỡ sẽ tự động bị đốt cháy khi nhiệt độ bên trong lò đạt đến mức rất cao. Bạn không cần bất kỳ chất tẩy rửa nào khác.

Nhiệt độ càng cao thì quá trình càng hiệu quả.

Tiếp xúc với chất tẩy rửa, bàn chải mài mòn hoặc miếng bọt biển và chất tẩy rửa lò nướng có thể khiến men xúc tác mất đi khả năng tự làm sạch.

Tháo bỏ các bộ phận tráng men xúc tác trước khi sử dụng chất tẩy rửa lò nướng trong ngăn lò.

Tháo và lắp lại tấm ốp sau của khoang lò nướng. Bạn có thể tháo tấm ốp sau tráng men

xúc tác của khoang lò nướng để vệ sinh thủ công. Chúng tôi khuyên bạn nên tháo cửa lò nướng để việc tháo tấm ốp sau của khoang lò nướng dễ dàng hơn.

Nguy cơ chấn thương do bề mặt nóng khuôn 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 cho bộ phận làm nóng, ngăn lò và các phụ kiện nguội xuống.

Nguy cơ chấn thương do cánh quạt quay.

Bạn có thể bị thương ở cánh quạt của quạt gió nóng.

Ngắt kết nối lò nướng khỏi nguồn điện trước khi tháo tấm chắn phía sau của ngăn lò nướng.

Tắt nguồn điện trên tường và rút phích cắm ra khỏi ổ cắm hoặc tắt cầu chì của hệ thống điện.

Không bao giờ vận hành lò nướng mà không có tấm chắn phía sau.

Yêu cầu: Lò nướng phải được ngắt kết nối với nguồn điện.

Các thanh trượt bên hông đã được gỡ bỏ.

Vệ sinh và chăm sóc

Các công cụ cần thiết:

Tua vít Torx T20

Tháo bốn ốc vít ở các góc

của tấm ốp phía sau ngăn lò và tháo tấm ốp ra.

Bạn có thể vệ sinh mặt sau của lò nướng ngăn.

Lắp tấm ốp phía sau của lò nướng
phòng cẩn thận.

Đảm bảo các lỗ mở được đặt đúng vị trí
được minh họa trong "Lò nướng của bạn".

Lắp thanh trượt bên.

Kết nối lại lò nướng với nguồn điện
cung cấp.

Bây giờ bạn có thể sử dụng lò nướng lại.

Vệ sinh thủ công mặt sau của
ngăn lò nướng

Nguy cơ chấn thương do bề mặt nóng

khúc quanh mặt.

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

Để cho bộ phận làm nóng, ngăn lò và các
phụ kiện nguội đi
xuống.

Vết bẩn do gia vị, đường cát
và các khoản tiền gửi tương tự có thể được loại bỏ
thủ công.

Để vệ sinh thủ công mặt sau của
ngăn lò nướng, tiến hành như sau:

1. Tháo cửa
2. Tháo các phụ kiện
3. Tháo các thanh trượt bên bằng thanh trượt
Flexi-Clip
4. Tháo tấm ốp phía sau của lò nướng
ngăn

Làm sạch mặt sau của ngăn lò nướng bằng
nước ấm, nước rửa chén và bàn chải mềm.

Rửa sạch mặt sau của ngăn lò nướng.

Để cho tấm ốp phía sau của ngăn lò khô
trước khi lắp lại.

Làm sạch xúc tác của bảng điều khiển phía sau của
ngăn lò nướng

Men xúc tác có khả năng tự làm sạch,
có nghĩa là dầu và mỡ sẽ tự động bị đốt cháy khi
nhiệt độ rất cao
được đưa vào bên trong lò.

Điều kiện tiên quyết: Cửa đã được lắp đặt.

Để làm sạch xúc tác của tấm phía sau
của ngăn lò, tiến hành như
sau đây:

1. Tháo các phụ kiện
2. Tháo các thanh trượt bên bằng thanh trượt
Flexi-Clip
3. Loại bỏ vết bẩn thô từ bên trong
bên hông cửa cũng như lò nướng
tường ngăn, sàn và trần,
để vết bẩn này không bị cháy

Chọn Quạt cộng với hoạt động
chế độ và 250 °C.

Sau đó làm nóng lò nướng rỗng trong ít nhất
1 giờ.

Thời gian cần thiết sẽ phụ thuộc vào
ở mức độ bẩn.

Nếu men răng xúc tác rất nặng
bị bẩn bởi dầu mỡ, một bộ phim có thể
hình thành trên bề mặt khoang lò trong
quá trình vệ sinh.

Nguy cơ chấn thương do bề mặt nóng

khuôn mặt.

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

Để cho bộ phận làm nóng, ngăn lò và các phụ kiện nguội đi xuống.

Làm sạch bên trong cửa cũng như các bức tường ngăn lò, sàn và trần nhà bằng nước nóng và nước rửa chén, được áp dụng bằng chất tẩy rửa sạch vải xốp hoặc vải sợi nhỏ sạch, ẩm.

Bất kỳ vết bẩn còn sót lại nào sẽ dần biến mất sau mỗi lần sử dụng tiếp theo lò nướng ở nhiệt độ cao.

Người chạy bên

Chúng tôi khuyên bạn nên tháo các thanh trượt bên để vệ sinh thủ công dễ dàng hơn.

Tháo và lắp thanh trượt bên

Các thanh trượt bên có thể được gỡ bỏ dễ dàng kết hợp với thanh trượt FlexiClip (nếu được lắp vào).

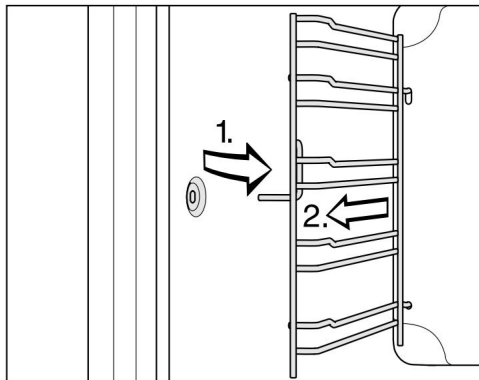
Bạn có thể tháo thanh trượt FlexiClip riêng biệt trước đó.

Nguy cơ chấn thương do bề mặt nóng

khuôn mặt.

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

Để cho bộ phận làm nóng, ngăn lò và các phụ kiện nguội đi xuống.



Kéo các thanh trượt bên ra khỏi giá đỡ (1.) từ phía trước và loại bỏ chúng (2.).

Lắp lại thanh trượt bên theo chiều ngược lại đặt hàng.

Lắp lại thanh trượt FlexiClip (nếu sử dụng).

Làm sạch các thanh trượt bên

Trái cây đổ và nước ép rang có thể gây ra sự đổi màu lâu dài hoặc mờ các mảng trên bề mặt. Sự đổi màu này sẽ không ảnh hưởng đến các đặc tính của bề mặt hoàn thiện.

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

Điều kiện tiên quyết: Người chạy bên có đã bị xóa.

Tốt nhất là loại bỏ vết bẩn ngay lập tức với nước ấm, nước rửa chén và một miếng vải xốp sạch hoặc một miếng vải sạch, khăn lau sợi nhỏ ẩm.

Nếu cần, hãy sử dụng mặt mài mòn của một miếng bọt biển rửa chén để loại bỏ vết bẩn bám chặt.

Ngoại trừ thanh trượt FlexiClip, bạn cũng có thể sử dụng dụng cụ cạo kính hoặc một miếng đệm xoắn ốc bằng thép không gỉ (ví dụ Spontex Spirinett).

Vệ sinh và chăm sóc

Loại bỏ hoàn toàn cặn chất tẩy rửa bằng nước sạch. Sau khi vệ sinh, lau khô bề mặt bằng vải mềm.

Thanh trượt FlexiClip

Chúng tôi khuyên bạn nên tháo thanh trượt FlexiClip để vệ sinh thủ công dễ dàng hơn.

Vệ sinh thanh trượt FlexiClip

Nguy cơ chấn thương do bề mặt nóng khuôn 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 cho bộ phận làm nóng, ngăn lò và các phụ kiện nguội xuống.

Trái cây đỏ và nước ép rang có thể gây ra hiện tượng đổi màu lâu dài hoặc các mảng mờ trên bề mặt. Sự đổi màu này sẽ không ảnh hưởng đến đặc tính hoàn thiện bề mặt.

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

Điều kiện tiên quyết: thanh trượt FlexiClip đã bị gỡ bỏ.

Tốt nhất là nên loại bỏ vết bẩn ngay lập tức bằng nước ấm, nước rửa chén và khăn bọt biển sạch hoặc khăn sợi nhỏ sạch, ẩm. Nếu cần, hãy sử dụng mặt nhám

của miếng bọt biển rửa chén để loại bỏ vết bẩn bám chặt.

Không sử dụng miếng đệm xoắn ốc bằng thép không gỉ vì chúng có thể làm xước bề mặt.

Loại bỏ hoàn toàn cặn chất tẩy rửa bằng nước sạch.

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

Không vệ sinh thanh trượt FlexiClip trong máy rửa chén. Chất bôi trơn đặc biệt dùng trong thanh trượt dạng ống lồng sẽ bị rửa trôi trong quá trình rửa chén.

Không bao giờ vệ sinh thanh trượt FlexiClip bằng máy rửa chén.

Mẹo: Đối với vết bẩn cứng đầu trên bề mặt hoặc nếu vòng bị bị dính, hãy thực hiện như sau:

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

Nếu cần, bạn có thể dùng miếng cọ rửa ở mặt sau của miếng bọt biển rửa bát. Bạn có thể vệ sinh ổ trục bằng bàn chải mềm.

Sau khi vệ sinh, các vết đổi màu hoặc các vùng sáng màu có thể vẫn còn trên thanh trượt. Điều này hoàn toàn không ảnh hưởng đến hiệu suất.

Giá nướng và rang Chúng tôi khuyên bạn nên tháo giá ra khỏi khoang lò để vệ sinh thủ công dễ dàng hơn.

Vệ sinh giá đỡ

Nguy cơ chấn thương do bề mặt nóng khuôn 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 cho bộ phận làm nóng, ngăn lò và các phụ kiện nguội xuống.

Trái cây đỏ và nước ép rang có thể gây ra hiện tượng đổi màu lâu dài hoặc các mảng mờ trên bề mặt. Sự đổi màu này sẽ không ảnh hưởng đến đặc tính hoàn thiện bề mặt.

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

Điều kiện tiên quyết: giá đỡ đã được lấy ra khỏi khoang lò. Tốt nhất, hãy loại bỏ

vết bẩn ngay lập tức bằng nước ấm, nước rửa chén và khăn bọt biển sạch hoặc khăn sợi nhỏ sạch, ẩm. Nếu cần, hãy sử dụng mặt nhám của miếng bọt biển rửa chén để loại bỏ

vết bẩn bám chặt.

Bạn cũng có thể sử dụng dụng cụ cạo kính hoặc miếng chà xoắn ốc bằng thép không gỉ (ví dụ: Spon-tex

Spirinett). Loại bỏ hoàn toàn cặn chất tẩy rửa bằng nước sạch. Sau khi vệ sinh, lau khô bề mặt bằng vải mềm.

Khay nướng và dụng cụ làm bánh

Chúng tôi khuyên bạn nên lấy khay nướng và dụng cụ làm bánh ra khỏi ngăn lò để dễ vệ sinh hơn.

Làm sạch khay nướng và dụng cụ nướng bằng bề mặt PerfectClean

Điều kiện tiên quyết: khay nướng và dụng cụ nướng đã được lấy ra khỏi ngăn lò.

Nguy cơ chấn thương do bề mặt nóng khuôn 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 cho bộ phận làm nóng, ngăn lò và các phụ kiện nguội xuống.

Hư hỏng bề mặt PerfectClean.

Việc vệ sinh bằng máy rửa chén có thể làm hỏng bề mặt PerfectClean.

Không bao giờ vệ sinh phụ kiện PerfectClean bằng máy rửa chén.

Tác động xấu đến tính chất chống dính.

Tính chất chống dính của bề mặt PerfectClean có thể bị ảnh hưởng xấu bởi cặn chất tẩy rửa và thức ăn.

Luôn loại bỏ mọi cặn bẩn trên bề mặt PerfectClean.

Tốt nhất là nên loại bỏ vết bẩn ngay lập tức bằng nước ấm, nước rửa chén và khăn bọt biển sạch hoặc khăn sợi nhỏ sạch, ẩm. Nếu cần, hãy sử dụng mặt nhám của miếng bọt biển rửa chén để loại bỏ vết bẩn bám chặt.

Bạn cũng có thể sử dụng dụng cụ cạo kính hoặc miếng chà xoắn ốc bằng thép không gỉ (ví dụ: Spon-tex

Spirinett). Loại bỏ hoàn toàn cặn chất tẩy rửa bằng nước sạch. Sau khi vệ sinh, lau khô bề mặt bằng vải mềm.

Vệ sinh và chăm sóc

Đá nướng và đá làm pizza Gourmet Chúng tôi khuyên bạn nên tháo đá nướng và đá làm pizza Gourmet ra khỏi ngăn lò để vệ sinh dễ dàng hơn.

Vệ sinh đá nướng bánh và đá làm pizza Gourmet và mái chèo gỗ

Nguy cơ chấn thương do bề mặt nóng

khuôn mặt.

Đá nướng bánh và pizza Gourmet sẽ nóng lên trong quá trình hoạt động và lưu trữ nhiệt.

Bạn có thể bị bỏng khi sử dụng đá nướng và đá nướng pizza Gour-met.

Để đá nướng bánh và đá nướng pizza Gourmet nguội trong ngăn lò trước khi vệ sinh thủ công.

Sự chênh lệch nhiệt độ lớn có thể làm hỏng đá nướng và đá nướng pizza Gourmet.

Không đặt đá nướng và đá nướng pizza Gourmet nóng lên bề mặt lạnh như gạch hoặc đá.

Không rửa đá nướng Gourmet và đá nướng pizza nóng bằng nước lạnh.

Việc vệ sinh bằng máy rửa chén có thể làm hỏng đá nướng và đá nướng pizza Gourmet.

Luôn vệ sinh đá nướng và đá nướng pizza Gourmet bằng tay.

Không vệ sinh mái chèo gỗ bằng máy rửa chén hoặc ngâm trong nước quá lâu vì sẽ làm hỏng mái chèo.
Điều này sẽ khiến gỗ nở ra và cong vênh.

Vì mái chèo gỗ được làm từ gỗ chưa qua xử lý nên nó có thể bị đổi màu đáng kể do dầu và các loại phụ như sốt cà chua.

Rửa sạch mái chèo gỗ một lần nữa rồi lau khô.

Điều kiện tiên quyết: Đá nướng bánh và đá nướng pizza Gourmet đã được lấy ra khỏi khoang lò. Làm sạch đá nướng bánh và đá

nướng pizza Gourmet cùng thanh gỗ bằng nước ấm và nước rửa chén. Lau khô tất cả các bề mặt bằng khăn sạch.

Mẹo

- Tốt nhất là loại bỏ các vết cháy khét

Dùng dụng cụ cạo kính hoặc sau khi ngâm để loại bỏ cặn. Bạn có thể ngâm đá nướng bánh và đá nướng pizza Gourmet trong nước nóng pha giấm trắng. Vì mặt dưới không được tráng men, dầu mỡ hoặc các chất bám trên bề mặt như sốt cà chua có thể để lại vết đổi màu đáng chú ý.

- Các vùng bị mờ do dầu trong

Ví dụ, pho mát có thể được loại bỏ bằng cách sử dụng chất tẩy rửa dạng kem thích hợp.

Đĩa nướng cao cấp có nắp

Chúng tôi khuyên bạn nên tháo đĩa nướng Gourmet có nắp ra khỏi ngăn lò để dễ vệ sinh hơn.

Vệ sinh đĩa nướng Gourmet

Nguy cơ chấn thương do bề mặt nóng

khuôn 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 cho bộ phận làm nóng, ngăn lò và các phụ kiện nguội xuống.

Các chất tẩy rửa có tính mài mòn hoặc mạnh như chất xịt dùng cho lò nướng và đồ nướng, chất tẩy vết bẩn và rỉ sét, miếng bọt biển cọ rửa, miếng bọt biển có bề mặt nhám hoặc vật sắc nhọn có thể làm hỏng lớp chống dính.

Chỉ vệ sinh khay nướng bằng nước rửa chén nóng và bàn chải mềm hoặc miếng bọt biển. Vết bẩn cứng đầu có thể được loại bỏ bằng cách ngâm trong dung dịch tẩy rửa.

Điều kiện tiên quyết: đĩa nướng Gourmet đã được lấy ra khỏi ngăn lò nướng.

Lau sạch đĩa nướng bằng nước rửa chén nóng và bàn chải mềm hoặc miếng bọt biển. Lau sạch nắp

(nếu có) bằng vải mềm, nước ấm và nước rửa chén.

Mẹo: Bạn cũng có thể rửa sạch khay nướng và nắp lò (nếu có) bằng máy rửa chén.

Trong một số trường hợp, điều này có thể dẫn đến việc xuất hiện vết bẩn ở đáy đĩa nướng. Tuy nhiên, điều này sẽ không ảnh hưởng đến chức năng của lò nướng.

Cửa

Cánh cửa nặng khoảng 9 kg.

Cửa lò là hệ thống mở với 3 tấm kính có lớp phủ phản xạ nhiệt trên một số bề mặt.

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

Để vệ sinh tấm cửa, hãy tiến hành như sau:

1. Tháo cửa
2. Tháo rời cửa
3. Làm sạch các tấm cửa
4. Lắp ráp cửa

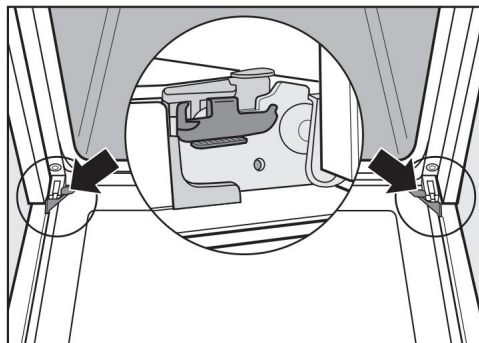
5. Lắp cửa

Tháo cửa Nguy cơ chấn

thương do bề mặt nóng khuôn mặt.

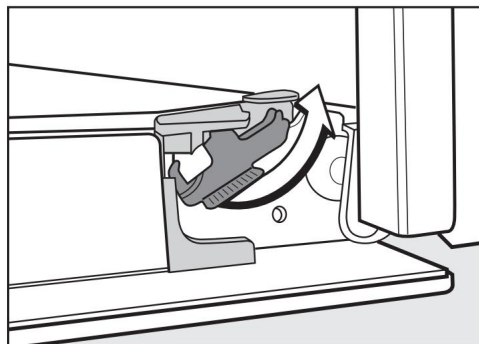
Lò nướng sẽ nóng lên trong quá trình hoạt động. Bạn có thể bị bỏng trên bề mặt nóng.

Đề lò nguội trước khi mở cửa.



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

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



Tháo kẹp khóa bằng cách xoay chúng hết cỡ.

Vệ sinh và chăm sóc

Lò nướng 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 vào lò nướng.

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

Nâng cửa lên cho đến khi cửa mở một phần.

Cánh cửa nặng khoảng 9 kg.



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

Tháo rời cửa Cửa lò là

hệ thống mở với 3 tấm kính có lớp phủ phản xạ nhiệt trên một số bề mặt.

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

Nếu vết bẩn đã len lỏi vào giữa các tấm kính, bạn có thể tháo rời cửa để vệ sinh giữa các tấm kính.

các tấm kính.

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 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.

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

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

Kính cửa có thể vỡ nếu bị rơi.

Giữ kính cửa đã tháo rời ở nơi an toàn.

Nguy cơ bị thương do cửa đóng sầm lại.

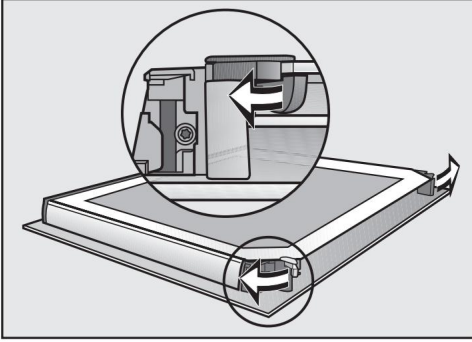
Cửa có thể đóng sầm lại nếu bạn cố tháo rời nó khi nó đã được lắp vào lò nướng.

Luôn tháo cửa trước khi tháo rời.

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

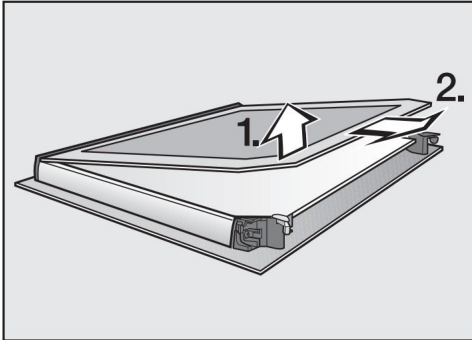
Tay nắm cửa phải thẳng hàng với mép bàn để mặt kính nằm phẳng và không bị vỡ trong quá trình vệ sinh.

Vệ sinh và chăm sóc

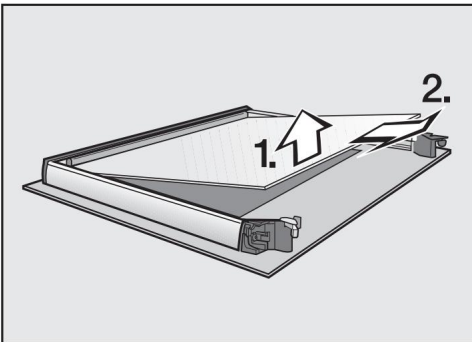


Lật hai miếng giữ kính ra ngoài-
để mở chúng.

Tháo bỏ lớp kính bên trong:



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

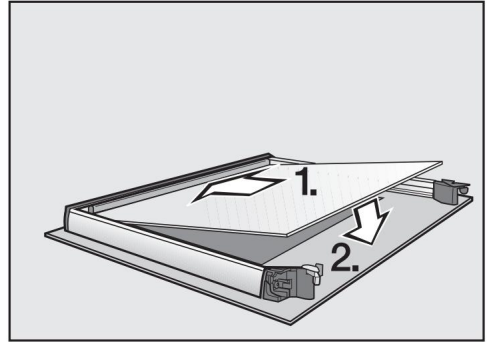


Nhẹ nhàng nhấc tấm kính ở giữa lên
và kéo ra.

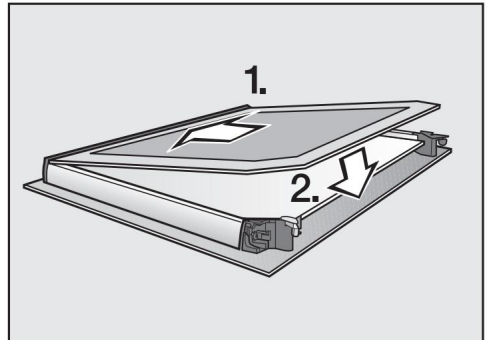
Lau sạch các tấm cửa và các bộ phận
khác bằng miếng bọt biển sạch và dung
dịch nước nóng pha nước rửa chén hoặc
khăn sợi nhỏ sạch, ẩm. Lau

khô tất cả các bộ phận bằng khăn mềm.

Sau đó lắp lại cửa cẩn thận:

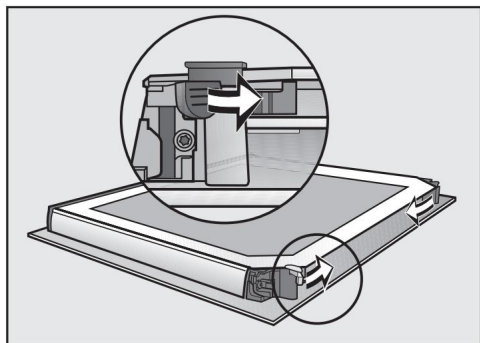


Lắp lại tấm kính ở giữa sao cho số
vật liệu có thể đọc được (không bị
đảo ngược).



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

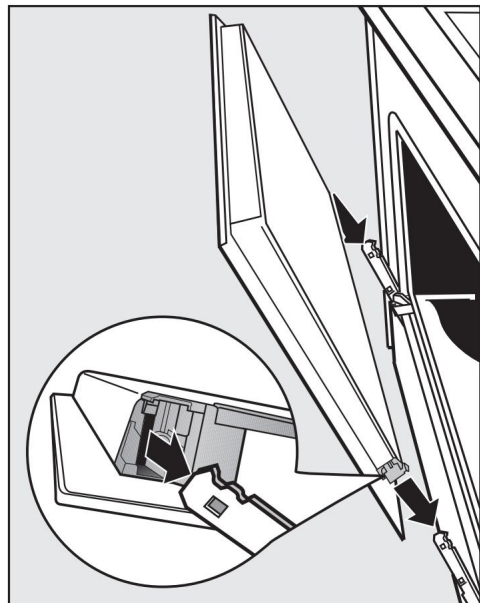
Vệ sinh và chăm sóc



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

Cánh cửa hiện đã được lắp ráp lại.

Lắp cửa

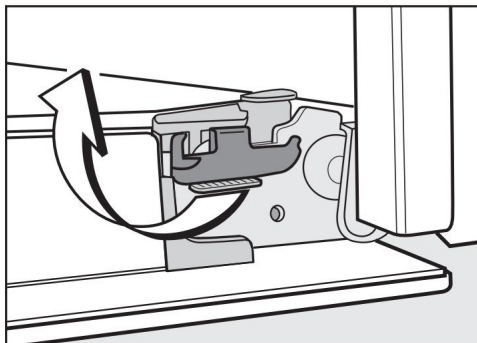


Giữ chặt cửa ở cả hai bên và cẩn thận lắp lại vào chốt bản lề.

Đảm bảo cửa được lắp thẳng. Mở cửa hoàn toàn.

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

Luôn đảm bảo kẹp khóa được khóa chặt sau khi lắp lại cửa.



Để khóa lại các kẹp khóa, hãy xoay đưa chúng trở lại vị trí nằm ngang xa nhất có thể.

Xử lý sự cố

Nhiều sự cố và lỗi có thể dễ dàng khắc phục. Bạn có thể tiết kiệm thời gian và tiền bạc trong nhiều trường hợp vì không cần liên hệ với Bộ phận Chăm sóc Khách hàng.

Bạn có thể tìm thêm thông tin để tự khắc phục lỗi tại www.miele.co.uk/support/customer-assistance.



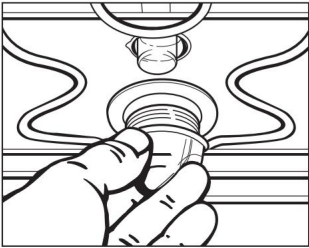
Tin nhắn trên màn hình

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
Màn hình tối.	Không có điện vào lò nướng. Kiểm tra xem phích cắm của lò nướng đã được cắm đúng chưa ổ cắm và bật lên. Kiểm tra xem cầu dao điện có bị ngắt không. Liên hệ với thợ điện có trình độ hoặc Bộ phận Chăm sóc Khách hàng của Miele.
Thời gian trong ngày không chính xác hoặc xuất hiện trên màn hình.	Đã xảy ra mất điện. Đặt lại thời gian trong ngày (xem "Cài đặt"). Thời gian nấu cũng cần phải được thiết lập lại.
xuất hiện bất ngờ trên màn hình và biểu tượng nhấp nháy cùng lúc. Chuông báo cũng có thể kêu. xuất hiện trên màn hình.	Lò nướng đã hoạt động trong thời gian dài bất thường và điều này đã kích hoạt chức năng tắt an toàn. Xoay nút chọn chức năng về 0. Lò nướng hiện đã sẵn sàng để sử dụng lại ngay lập tức.
	Đã xảy ra lỗi mà bạn không thể giải quyết. Gọi đến Bộ phận Dịch vụ Khách hàng của Miele.

Hành vi bất ngờ

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
Chuông báo không kêu.	Chuông báo đã tắt. Bật chuông báo (xem "Cài đặt").
Ngăn lò nướng không nóng lên.	Khóa hệ thống đã được kích hoạt. Tắt khóa hệ thống (xem "Cài đặt").
	Chế độ demo đã được kích hoạt. Tắt chế độ demo (xem "Cài đặt").
	Lò nướng không có điện. Kiểm tra xem cầu dao điện có bị ngắt không. Liên hệ với thợ điện có trình độ hoặc Bộ phận Dịch vụ Khách hàng để được hỗ trợ.

Xử lý sự cố

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
Lò nướng đã tự tắt.	Để tiết kiệm điện, lò nướng 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 nướng.
Thanh trượt FlexiClip không thể đẩy vào hoặc kéo ra một cách trơn tru.	Các ổ trục trong thanh trượt FlexiClip không được bôi trơn đầy đủ. Bôi trơn các ổ trục bằng chất bôi trơn đặc biệt của Miele TRÈN. Chỉ có chất bôi trơn đặc biệt của Miele mới được thiết kế cho nhiệt độ cao trong khoang lò nướng. Các chất bôi trơn khác có thể bị biến dạng khi bị nung nóng và làm kẹt các thanh trượt FlexiClip. Bạn có thể mua chất bôi trơn đặc biệt của Miele tại đại lý Miele hoặc tại Bộ phận Chăm sóc Khách hàng của Miele.
Bên trong lò nướng phía trên Đèn halogen bị lỗi. Đèn không sáng. Nguy cơ bị bỏng!	 Đảm bảo bộ phận làm nóng lò nướng đã tắt. Đảm bảo khoang lò nướng đã nguội. Ngắt kết nối lò nướng với nguồn điện. Tắt nguồn điện và rút phích cắm ra khỏi ổ cắm hoặc tắt cầu chì của hệ thống điện. Xoay nắp đèn một phần tư vòng ngược chiều kim đồng hồ để mở nắp, sau đó kéo nắp đèn cùng với phần gioăng xuống dưới để lấy ra. Thay thế đèn halogen (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, G9). Lắp lại nắp đèn cùng với miếng đệm và xoay theo chiều kim đồng hồ để cố định. Kết nối lại lò nướng với nguồn điện.
	Bạn đã chọn chức năng Eco Fan heat . Đèn bên trong lò nướng không bật khi sử dụng chức năng này.

Xử lý sự cố

Kết quả không đạt yêu cầu

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
Bánh ngọt/bánh quy không chín đúng cách sau thời gian quy định trong biểu đồ nấu ăn.	Sử dụng nhiệt độ khác với nhiệt độ được đưa ra trong công thức. Chọn nhiệt độ cần thiết cho công thức.
	Lượng nguyên liệu khác với công thức. Kiểm tra xem bạn đã sửa đổi công thức chưa. Việc thêm nhiều chất lỏng hoặc trứng sẽ làm hỗn hợp ẩm hơn, cần thời gian nấu lâu hơn.
Độ vàng của các loại bánh nướng không đều.	Chọn sai nhiệt độ hoặc mức kệ. Sẽ luôn có hiện tượng hơi không đều khi nướng. Nếu nướng không đều, hãy kiểm tra xem nhiệt độ và mức kệ đã được chọn đúng chưa.
	Chất liệu hoặc màu sắc của dụng cụ nướng không phù hợp với chức năng lò nướng đã chọn. Khi sử dụng chức năng nhiệt thông thường, khuôn sáng màu, bóng sẽ không mang lại kết quả mong muốn. Khuôn tối màu, mờ là lựa chọn tốt nhất để nướng bánh.
Các vết bẩn như gỉ sét xuất hiện trên bề mặt. Quy trình làm sạch xúc tác không loại bỏ được lớp men xúc tác, gia vị, đường cát và các cặn bẩn tương tự. Lấy các bộ phận tráng men ra khỏi lò và loại bỏ loại vết bẩn này bằng dung dịch nước nóng nhẹ và nước rửa chén được thoa bằng bàn chải mềm.	

Tiếng động bất thường

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
Có thể nghe thấy tiếng ồn sau quá trình nấu.	Quạt làm mát sẽ tiếp tục chạy một lúc sau khi lò nướng đã tắt để ngăn ngừa độ ẩm tích tụ trong lò nướng, trên bảng điều khiển hoặc trong vỏ lò nướng. Quạt làm mát này sẽ tự động tắt sau một khoảng thời gian nhất định.

Dịch vụ

Thông tin giúp bạn khắc phục lỗi bản thân bạn và về phụ tùng thay thế Miele có thể tìm thấy tại www.miele.com/service.

Liên hệ khi có lỗi

Trong trường hợp có bất kỳ lỗi nào mà bạn không thể tự khắc phục, vui lòng liên hệ đại lý Miele của bạn hoặc Bộ phận Dịch vụ Khách hàng của Miele.

Bạn có thể đặt lịch gọi đến Bộ phận Dịch vụ Khách hàng của Miele trực tuyến tại www.miele.com/service. Thông tin liên lạc của Bộ phận Dịch vụ Khách hàng Miele có thể được có ở cuối tài liệu này.

Vui lòng trích dẫn mã định danh mô hình và số sê-ri của thiết bị của bạn (Fabr./

SN/Nr.) khi liên hệ với Miele

Phòng Dịch vụ Khách hàng. Thông tin này có thể được tìm thấy trên dữ liệu

đĩa.

Xin lưu ý rằng các cuộc gọi điện thoại có thể được giám sát và ghi lại cho mục đích đào tạo và một khoản phí gọi sẽ được

được áp dụng cho các chuyển thăm dịch vụ mà vấn đề có thể được giải quyết như mô tả trong tập sách này.

Thông tin này được cung cấp trên dữ liệu tấm, có thể nhìn thấy trên khung phía trước của lò nướng khi cửa lò mở hoàn toàn.

Trong trường hợp của bếp nấu, cũng trích dẫn mã số nhận dạng mẫu và số sê-ri của

bếp nấu (xem phần vận hành riêng biệt và hướng dẫn cài đặt kèm theo bếp nấu).

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.

Ở Anh, thời hạn bảo hành thiết bị của bạn là có hiệu lực trong 2 năm kể từ ngày mua. Tuy nhiên, bạn phải kích hoạt

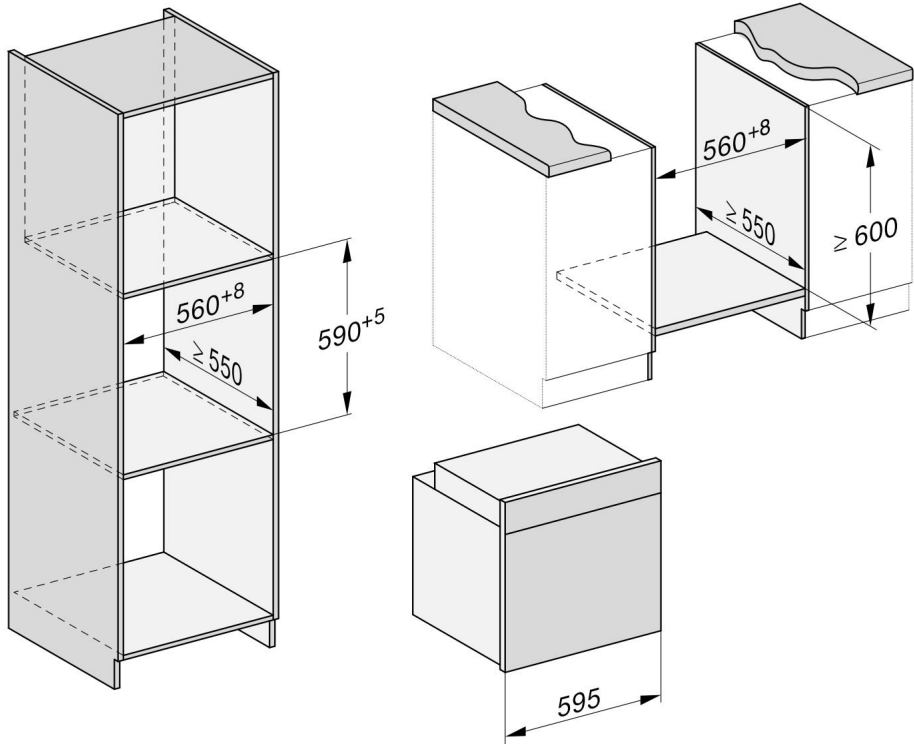
Để được bảo hiểm, vui lòng gọi đến số 0330 160 6640 hoặc đăng ký trực tuyến tại www.miele.co.uk.

Kích thước lắp đặt

Kích thước được tính bằng mm.

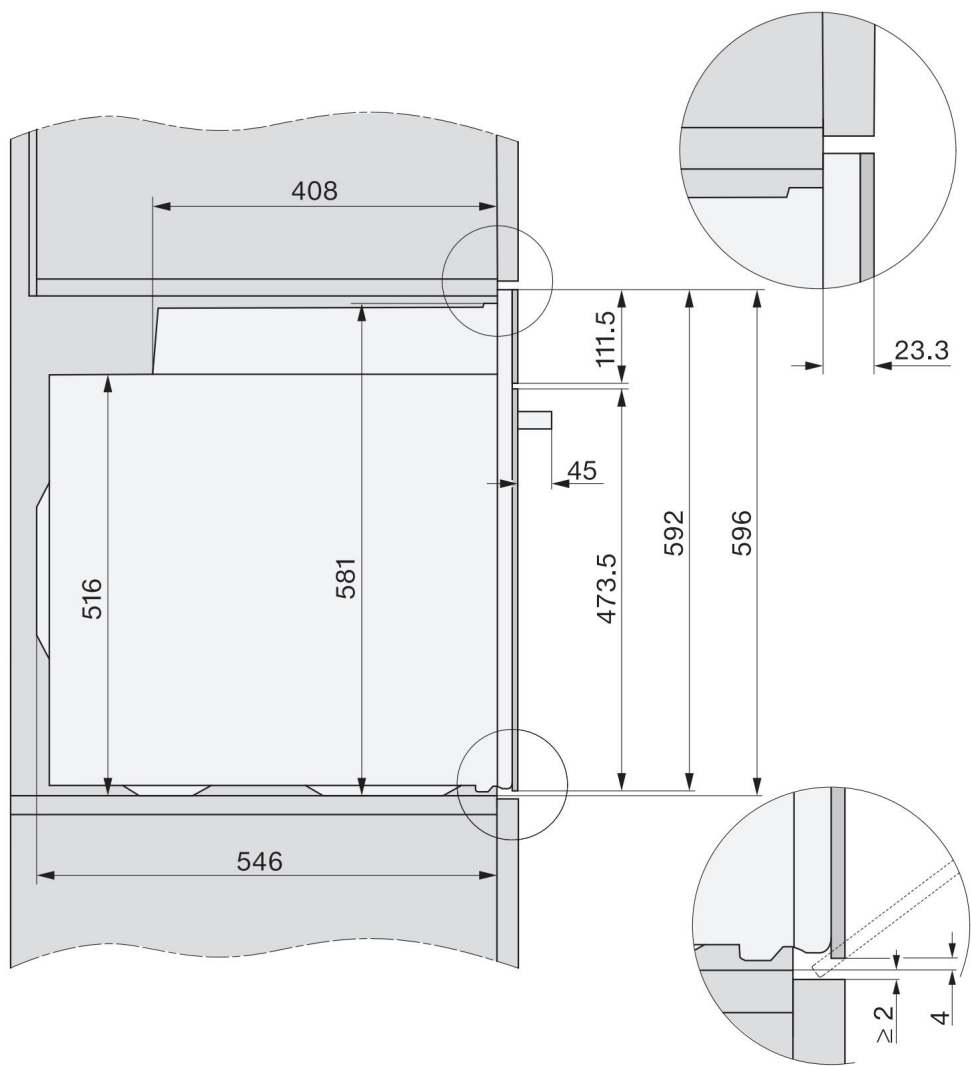
Lắp đặt trong một đơn vị cao hoặc cơ sở

Khi lắp lò nướng thành bộ phận để bên dưới bếp, vui lòng tuân thủ hướng dẫn lắp đặt bếp cũng như độ sâu cần thiết khi lắp đặt bếp.

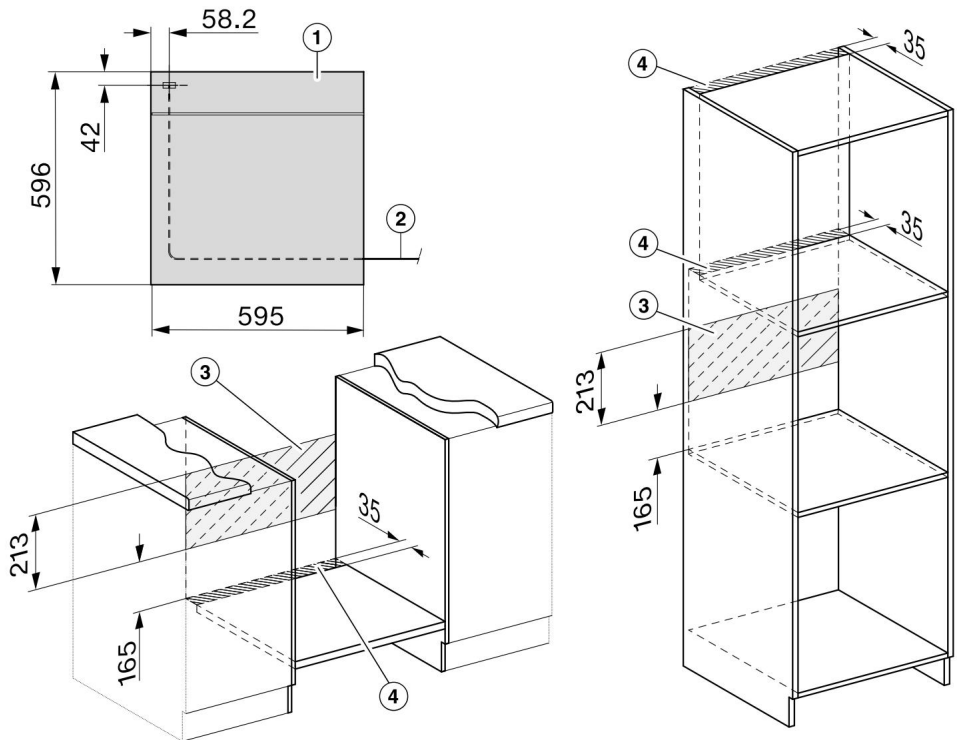


Cài đặt

Nhìn từ bên hông H 24xx



Kết nối và thông gió



a Mặt trước b

Cáp kết nối nguồn điện, chiều dài = 1500 mm c Không được

phép kết nối trong khu vực này d Lỗ thông gió,

tối thiểu 150 cm²

Cài đặt

Lắp đặt bếp

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

Bếp nấu cần được cung cấp đủ không khí mát để hoạt động hiệu quả.
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).

Khi lắp đặt thiết bị, cần lưu ý những điều sau: Đảm bảo rằng kệ tạm thời đặt bếp không chạm vào tường.

Không lắp dải cách nhiệt vào thành bên của tủ.

Lắp đặt bếp

Kết nối bếp với nguồn điện. Đặt bếp ở phía trước để

đơn vị.

Cắm phích cắm điện của bếp nấu vào ổ cắm trên bếp.

Nâng bếp bằng tay nắm cửa có thể làm hỏng cửa.

Sử dụng tay cầm lõm ở bên hông vỏ máy để mang thiết bị.

Tốt nhất là tháo cửa và các phụ kiện trước khi lắp đặt thiết bị. Khi đó, bạn sẽ dễ dàng đẩy bếp vào vỏ hơn và không phải lo lắng về việc nhắc bếp lên bằng tay nắm cửa.

Trước khi cài đặt

Đảm bảo không có nguồn điện vào ổ cắm.

Vui lòng quan sát sơ đồ đầu dây trên bếp.

Tháo nắp thiết bị để kết nối các dây dẫn đơn của cáp nguồn với các đầu nối.

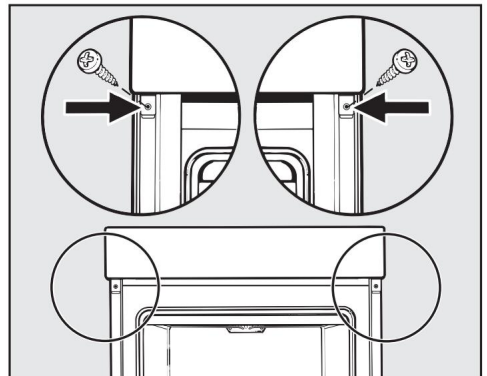
Tất cả bếp nấu H 2xxx I kết hợp với bếp từ đều được trang bị vòng ferit.

Ngoại trừ dây dẫn đất, tất cả các dây dẫn đơn khác của cáp nguồn phải được luồn qua lỗ của vòng ferit trước khi được cố định vào các đầu nối.

Cố định các dây dẫn đơn vào các đầu nối tương ứng. Đậy nắp thiết bị lại.

Đẩy nồi nấu vào bộ phận cơ sở và căn chỉnh

nó. Mở cửa nếu bạn chưa tháo nó ra.



Cố định bếp vào các tấm ốp bên của vỏ bếp bằng các vít được cung cấp. Lắp lại cửa nếu cần thiết.

Lắp đặt lò nướng

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

Lò nướng cần được cung cấp đủ khí mát để hoạt động hiệu quả. Nguồn khí mát cần thiết không được bị làm nóng quá mức bởi các nguồn nhiệt khác (ví dụ: bếp lò đốt nhiên liệu rắn).

Khi lắp đặt thiết bị, cần lưu ý những điều sau: Đảm bảo rằng kệ đặt lò nướng không chạm vào tường.

Không lắp dải cách nhiệt vào thành bên của tủ.

Kết nối lò nướng với nguồn điện lưới.

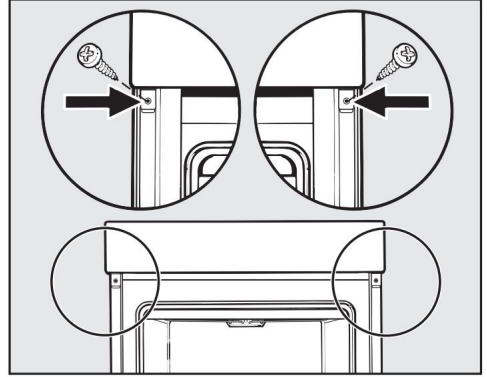
Cầm tay nắm cửa để mang lò nướng có thể làm hỏng cửa lò.

Sử dụng tay cầm lõm ở bên hông vỏ máy để mang thiết bị.

Tốt nhất là nên tháo cửa lò và các phụ kiện trước khi lắp đặt thiết bị. Việc này giúp lò nướng nhẹ hơn khi bạn đẩy lò vào vỏ lò và tránh nguy cơ vô tình nhắc lò lên bằng tay nắm cửa.

Đẩy lò vào trong vỏ lò và căn chỉnh. Mở cửa lò nếu bạn

chưa tháo cửa ra.



Sử dụng các vít được cung cấp để cố định lò vào các tấm bên của vỏ lò. Lắp lại cửa nếu cần thiết.

Cài đặt

Kết nối điện

Nguy cơ chấn thương!

Việc lắp đặt, sửa chữa và các công việc bảo trì khác do những người không có trình độ thực hiện có thể nguy hiểm. Miele không thể chịu trách nhiệm về công việc trái phép.

Thiết bị chỉ có thể được kết nối với nguồn điện chính bằng một thợ điện có trình độ quen thuộc với và tuân thủ theo quốc gia quy định và bất kỳ quy định bổ sung nào của nhà cung cấp điện địa phương.

Thiết bị phải được kết nối với một hệ thống điện được thiết kế theo tiêu chuẩn VDE 0100.

Kết nối với ổ cắm có công tắc (trong theo VDE 0701) được khuyến nghị vì điều này giúp truy cập dễ dàng hơn trong trường hợp cần gọi dịch vụ.

Nếu thiết bị được nối dây hoặc nếu phích cắm không thể truy cập được, một ổ cắm phương tiện ngắt kết nối phải được

được cung cấp cho tất cả các cực.

Phương tiện ngắt kết nối phù hợp bao gồm các công tắc có tiếp điểm toàn cực khoảng cách ít nhất 3 mm. Bao gồm máy cắt mạch, cầu chì và tiếp điểm (EN 60335).

Dữ liệu kết nối được cung cấp trên dữ liệu đĩa đặt ở phía trước lò nướng ngăn. Vui lòng đảm bảo dữ liệu kết nối khớp với hộ gia đình cung cấp.

Khi liên hệ với Miele, vui lòng trích dẫn sau đây:

- Mã định danh mô hình
- Số seri
- Dữ liệu kết nối (điện áp nguồn/tần số/tải định mức tối đa)

Khi thay thế cáp được cung cấp với một dây cáp khác hoặc thay đổi kết nối, chỉ loại cáp Có thể sử dụng H 05 VV-F có điện tích mặt cắt ngang (CSA) phù hợp.

Hoạt động tạm thời hoặc vĩnh viễn trên một hệ thống cung cấp điện tự động hoặc hệ thống cung cấp điện không đồng bộ với nguồn điện lưới

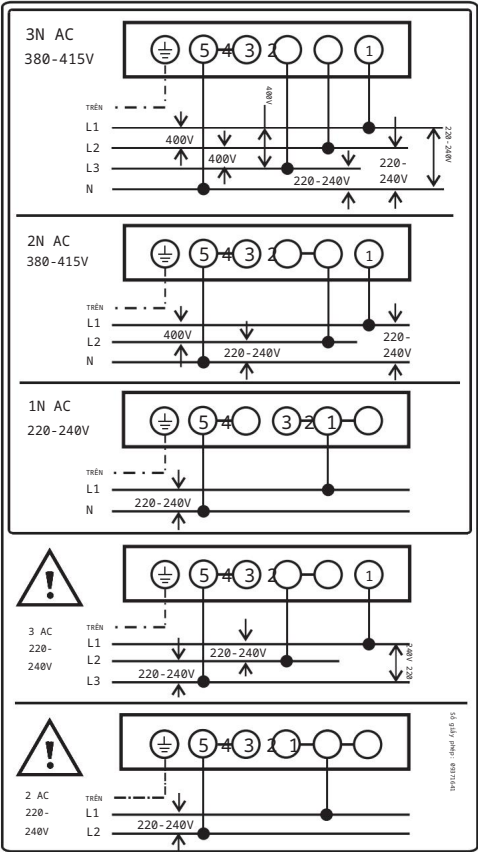
(ví dụ: mạng lưới đảo, hệ thống dự phòng) là có thể. Một điều kiện tiên quyết cho hoạt động là hệ thống cung cấp điện tuân thủ các thông số kỹ thuật của

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 đình và trong

Sản phẩm Miele cũng phải được bảo trì trong hoạt động riêng lẻ hoặc trong hoạt động mà không được đồng bộ với nguồn điện chính cung cấp điện, hoặc các biện pháp này phải được thay thế bằng các biện pháp tương đương trong cài đặt. Như đã mô tả, ví dụ, trong phiên bản hiện tại của VDE-AR-E 2510-2.

Sơ đồ đấu dây



Bếp nấu

Bếp có bộ điều khiển tích hợp không được cung cấp kèm cáp kết nối.

Bếp phải được kết nối với nguồn điện chính chỉ bằng cáp nguồn loại H 05 VV-F, có diện tích mặt cắt ngang (CSA) phù hợp theo sơ đồ hiển thị.

Tải trọng kết nối tối đa: xem bảng dữ liệu.

Có thể kết hợp bếp

Bếp Miele có bộ điều khiển bếp tích hợp chỉ có thể kết hợp với các loại bếp do Miele chỉ định để sử dụng với loại bếp đó.

Liên hệ với Miele hoặc Đại lý Miele của bạn để biết thêm thông tin về các kết hợp phù hợp.

Lò vi sóng

Các dây trong dây nguồn có màu như sau:

Xanh lá cây/vàng = đất

Xanh lam = trung tính

Nâu = sống

CẢNH BÁO - THIẾT BỊ NÀY
PHẢI ĐƯỢC NỐI ĐẤT

Để an toàn hơn, nên bảo vệ thiết bị bằng thiết bị bảo vệ dòng điện dư (RCD) phù hợp.

Tải trọng kết nối tối đa: xem bảng dữ liệu.

Kết nối điện: Các quốc gia khác

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.

Cài đặt

Kết nối phải được thực hiện thông qua một bộ phận kết nối 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 khe hở tiếp xúc tối thiểu giữa các cực là 3 mm là phù hợp để cách ly thiết bị. Chúng bao gồm cầu dao, cầu chì và thiết bị bảo vệ.

Điện áp và tải định mức được ghi trên bảng thông số kỹ thuật nằm ở mặt trước bên trong lò nướng. Vui lòng đảm bảo các thông số này phù hợp với nguồn điện gia dụng.

Để an toàn hơn, nên lắp đặt thiết bị ngắt dòng rò (RCD) / thiết bị ngắt mạch tiếp đất (GFI) phù hợp. Hãy liên hệ với thợ điện có trình độ để được tư vấn.

Nếu dây bị hỏng, bạn phải nhờ kỹ thuật viên bảo trì được Miele phê duyệt lắp dây mới.

CẢNH BÁO - THIẾT BỊ NÀY
PHẢI ĐƯỢC NỐI ĐẤT

Kiểm tra thực phẩm theo EN 60350-1

Thực phẩm thử nghiệm (phụ kiện)			6		
			+HFC	HFC [phút]	2
Bánh nhỏ (1 khay nướng ¹)	[°C]	150	7 1	30-40	
		160 ⁴	2 ⁷	3	20-30
Bánh nhỏ (2 khay nướng ¹)	150 ⁴	140	1+38	1+3	30-40
Bánh quy thả (1 khay nướng ¹)	160 ⁴		1	2	35-45
	140	160	2	3	25-35
Bánh quy thả (2 khay nướng ¹)	180		1+38	1+3	40-50 ⁹
Bánh táo (giá nướng và rang ¹ , khuôn bánh lò xo ² , 20 cm)	180 ⁴	1 3	1	2	80-100
	150-170 ⁴	1	- 1		75-95
Bánh bông lan đánh bông (giá nướng và rang, 1 khuôn bánh lò xo ² , 26 cm)	250			2	20-30
				2	25-45
Bánh mì nướng (giá nướng và quay ¹)			- 3		6-9
Burger (giá nướng và quay 1 trên kệ cấp 4 và khay đa năng 1 trên kệ cấp 1)	280 ⁵		- 4	15-25	10

Chế độ vận hành, Nhiệt độ, Kệ cấp (+HFC: với thanh trượt FlexiClip HFC 70-C / -HFC: không có thanh FlexiClip HFC 70-C), Thời gian nấu, Quạt cộng thêm, Nhiệt độ thông thường, Vi nướng toàn phần

- ¹ Chỉ sử dụng phụ kiện chính hãng của Miele.
- ² Sử dụng khuôn bánh lò xo màu tối, mờ.
Đặt khuôn bánh lò xo vào giữa giá nướng và rang.
- ³ Nhìn chung, nếu có nhiều mức nhiệt độ, tốt nhất là nên chọn mức nhiệt độ thấp hơn và kiểm tra thực phẩm sau thời gian nấu ngắn nhất.
- ⁴ Làm nóng lò nướng trước khi cho thức ăn vào. Không sử dụng chế độ Booster cho mục đích này.
- ⁵ Làm nóng lò nướng trước 5 phút trước khi cho thức ăn vào. Không sử dụng chế độ Booster cho mục đích này.
- ⁶ Lắp thanh trượt FlexiClip HFC 70-C (nếu có).
- ⁷ Nếu bạn có nhiều đôi giày chạy FlexiClip, chỉ nên dùng một đôi.
- ⁸ Lắp thanh trượt FlexiClip HFC 70-C (nếu có) vào giá đỡ dưới cùng. Nếu bạn có nhiều thanh trượt FlexiClip, chỉ lắp một thanh.
- ⁹ Lấy khay ra khỏi lò sớm nếu thức ăn đã đủ vàng trước khi hết thời gian nấu quy định.
- ¹⁰ Nếu có thể, hãy lật thức ăn sau một nửa thời gian nấu.

Ghi chú cho các viện kiểm tra

Lớp hiệu suất năng lượng theo EN 60350-1

Xếp hạng hiệu quả năng lượng được xác định theo EN 60350-1.

Xếp hạng hiệu quả năng lượng: A+

Vui lòng lưu ý những điều sau khi tiến hành thử nghiệm:

- Thử nghiệm được thực hiện bằng chức năng Eco Fan heat .
- Chỉ nên để những phụ kiện cần thiết cho việc thử nghiệm trong khoang lò trong quá trình thử nghiệm.
Không sử dụng các phụ kiện khác có thể có sẵn như thanh trượt FlexiClip hoặc các tấm tráng men xúc tác như tấm ốp hông hoặc tấm lót mái.
- Một điều kiện tiên quyết quan trọng để xác định xếp hạng hiệu quả năng lượng là cửa được đóng chặt trong quá trình thử nghiệm.
Tùy thuộc vào các thiết bị đo lường được sử dụng, chức năng của gioăng cửa có thể bị ảnh hưởng ở mức độ nhiều hơn hoặc ít hơn. Điều này có tác động tiêu cực đến bài kiểm tra kết quả.
Đẩy vào cửa sẽ khắc phục được điều này. Trong một số trường hợp bất lợi, các biện pháp hỗ trợ kỹ thuật phù hợp cũng có thể cần thiết. Điều này không xảy ra trong quá trình sử dụng bình thường.

Bảng dữ liệu cho lò nướng gia dụng

Theo quy định được ủy quyền (EU) số 65/2014 và quy định (EU) số 66/2014

EM YẾU	
Tên/mã định danh mẫu	H 2455 B, H 2455 E, H 2457 B
Chỉ số hiệu suất năng lượng/khoang (EEIcavity)	81,7
Lớp/khoang hiệu quả năng lượng	
A+++ (hiệu quả nhất) đến D (kém hiệu quả nhất)	Điểm A+
Tiêu thụ năng lượng cho mỗi chu kỳ của mỗi khoang ở chế độ thông thường	1,05 kWh
Tiêu thụ năng lượng cho mỗi chu kỳ của mỗi khoang trong đối lưu cưỡng bức bằng quạt cách thức	0,71 kWh
Số lượng lỗ sâu	1
Nguồn nhiệt cho mỗi khoang	điện
Thể tích khoang	76 lít
Khối lượng của thiết bị	42,0 kg

Dữ liệu kỹ thuật

Tắt công suất định mức, tắt hiển thị thời gian trong ngày	tối đa 0,3 W
Công suất định mức ở chế độ tắt, hiển thị thời gian trong ngày	tối đa 0,8 W
Thời gian cho đến khi tự động chuyển sang chế độ tắt	20 phút

Vương quốc Anh

Miele Co. Ltd., Fairacres, Marcham Road, Abingdon, Oxon, OX14 1TW
Điện thoại: 0330 160 6600, Internet: www.miele.co.uk, E-mail: info@miele.co.uk

Công ty	Công ty	Nam Phi Miele
TNHH Miele Australia	TNHH Miele Ireland	(Pty) Ltd.
ACN 005 635 398 ABN 96	2024 Đại lộ Bianconi	63 Peter Place, Bryanston 2194 PO Box
005 635 398 Tầng 4, 141 Đường	Khu thương mại Citywest Dublin 24	69434, Bryanston 2021 Điện thoại: (011)
Camberwell Hawthorn East, VIC 3123	Điện thoại:	875 9000 Fax: (011) 875
Điện thoại: 1300 464 353 Email:	(01) 461 07 10 Fax: (01)	9035 Email: info@miele.co.za
info@miele.com.au	461 07 97 Email:	Internet: www.miele.co.za
Internet: www.miele.com.au	info@miele.ie Internet:	
	www.miele.ie	

Trung Quốc đại lục	Malaysia	Công ty TNHH
Miele Electrical Appliances Co. Ltd.	Miele Sdn Bhd	Thiết bị gia dụng Miele Thái Lan
82, Đường Shimenyi, Quận JingAn Menara Sapura	Suite 12-2, Level 12 Số	Tòa nhà BHIRAJ tại EmQuartier Tầng 43,
PRC Petroleum Post Code:	Kencana Thượng Hải, Trung Quốc,	Đơn vị 4301-4303, Đường Sukhumvit,
thoại: +86 21 6157 3500	Lumpur, Malaysia E-mail:	Khu vực Bắc Klongton, Quận
200040 Solaris Dutamas No. 1 Điện	Jalan Dutamas 1 Fax: +86 21 6157 3511 50480 Kuala	Vadhana, Bangkok 10110, Thái Lan
Lumpur, Malaysia E-mail:	info@miele.cn Điện thoại: +603-6209-0288	
Internet: www.miele.cn	Fax: +603-6205-3768	

Hồng Kông, Trung Quốc	New Zealand Đường	Các Tiểu Vương quốc Ả Rập
Miele (Hong Kong) Ltd.	Dubai IRD 98 463 518-852	Thống nhất Miele Appliances Ltd.
Tầng 41 - 4101, Manhattan Place 23	Sheikh Zayed	Phòng trưng bày 1, Tòa nhà Eiffel 1
Đường Wang Tai, Vịnh	Bay, Auckland 1011 800-MIELE (64353)	
Cửu Long, Hồng Kông Điện thoại:	Điện thoại: 0800 464 353	
(852) 2610 1025 Fax: (852)	Trang web: www.miele.ae Internet:	
3579 1404 Email:	Email: info@miele.ae Email: customercare@miele.co.nz	
	www.miele.co.nz	

customerservices@miele.com.hk Trang web:	Công ty TNHH	
www.miele.hk	Miele Singapore	
Công	29 Vòng tròn truyền thông	
ty TNHH Miele Ấn Độ Tầng	#11-04 ALICE@Mediapolis Singapore	
1, Tòa nhà Copia Corporate, Khu thương mại số	138565 Điện thoại: +65	
9, Đường Mathura, Jasola, New Delhi - 110025	6735 1191 Fax: +65 6735	
Email: customercare@miele.in Trang	1161 E-mail:	
web: www.miele.in	info@miele.com.sg Internet:	
	www.miele.sg	

Nhà sản xuất: Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh, Đức

H 2455 B, H 2455 E, H 2457 B

một GB

M.-Số 12 495 790 / 04 / 002