

Hướng dẫn vận hành và lắp đặt

Lò vi sóng



Để tránh nguy cơ tai nạn hoặc hư hỏng thiết bị, điều cần thiết là phải đọc kỹ hướng dẫn này trước khi lắp đặt và sử dụng lần đầu.

Nội dung

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn..... 5

Chăm sóc môi trường..... 12

Hướng dẫn sử dụng thiết bị..... 13

Kiểm soát..... 14

Điều khiển cảm biến Bật/Tắt 15.....

Hiển thị 15

Điều khiển cảm biến..... 15

Biểu tượng 16

Sử dụng thiết bị..... 17

Chọn một tùy chọn menu 17

Thay đổi cài đặt trong danh sách..... 17

Thay đổi cài đặt bằng thanh phân đoạn..... 17

Chọn chức năng hoặc chế độ hoạt động..... 18

Nhập số 18.....

Tính năng 19

Bảng dữ liệu 19

Phạm vi giao hàng..... 19

Phụ kiện được cung cấp và có thể đặt hàng..... 19

Các tính năng an toàn..... 24

Bề mặt được xử lý PerfectClean..... 25

Trước khi sử dụng lần đầu tiên..... 26

Cài đặt cơ bản..... 26

Làm nóng lò lần đầu tiên 27.....

Cài đặt 28

Tổng quan về cài đặt..... 28

Mở menu "Cài đặt" Ngôn ngữ..... 29

Thời gian..... 29

Chiếu sáng..... 29

Hiển thị 30

Tập 30.....

Đơn vị..... 30

Tăng cường 31.....

Nhiệt độ khuyến nghị..... 31

Nhắc nhở nhiệt phân Quạt làm mát..... 31

chạy liên tục..... 31

An toàn 31

Phiên bản phần mềm..... 32

Chương trình trưng bày..... 32

Mặc định của nhà máy..... 32

Giờ hoạt động..... 32

Bộ nhớ tối thiểu 33

Menu chính và menu phụ 34

Mẹo tiết kiệm năng lượng 35

Hoạt động..... 37

Thay đổi giá trị và cài đặt cho chương trình nấu ăn..... 37

 Thay đổi nhiệt độ 37

 Cài đặt thời gian nấu..... 37

 Thay đổi thời gian nấu đã đặt 38

 Xóa thời gian nấu đã đặt 38

Hủy chương trình nấu ăn..... 39

Làm nóng lò nướng trước..... 39

 Bộ tăng cường..... 39

Chương trình tự động 40

Danh mục 40

Sử dụng chương trình tự động 40

Mẹo hữu ích 40

Các ứng dụng khác 41

Rã đông 41

Sấy khô..... 42

Nấu ở nhiệt độ thấp..... 43

Thực phẩm đông lạnh/Thực phẩm chế biến sẵn..... 44

Đồ gốm sứ nóng..... 44

Nướng bánh..... 45

Mẹo làm bánh 45

Ghi chú về biểu đồ nấu ăn 45

Ghi chú về các chức năng..... 45

Rang 47

Mẹo rang 47

Ghi chú về biểu đồ nấu ăn Ghi chú về 47

chức năng..... 48

Nướng 49

Mẹo nướng..... 49

Ghi chú về biểu đồ nấu ăn 49

Ghi chú về các chức năng..... 50

Vệ sinh và chăm sóc 51

Chất tẩy rửa không phù hợp..... 51

Loại bỏ vết bẩn thông thường 52

Loại bỏ vết bẩn cứng đầu (trừ thanh trượt FlexiClip)..... 52

Vết bẩn cứng đầu trên thanh trượt FlexiClip..... 53

Vệ sinh nhiệt phân khoang lò nướng 53

Tháo cửa..... 56

Tháo dỡ cửa 57

Lắp cửa 60

Tháo các thanh trượt bên bằng thanh trượt FlexiClip..... 60

Hạ thấp thanh nhiệt/nướng phía trên..... 61

Nội dung

Hướng dẫn giải quyết vấn đề 62

Dịch vụ..... 66

Liên hệ khi có sự cố..... 66

Bảo hành 66

Cài đặt..... 67

Kích thước lắp đặt 67

Lắp đặt trong tủ cao hoặc tủ thấp..... 67

Nhìn từ bên hông..... 68

Kết nối và thông gió 69

Lắp đặt lò nướng 70

Kết nối điện 71

Lò nướng 72

Kết nối điện: Các quốc gia khác..... 72

Biểu đồ nấu ăn 73

Bột bánh 73

ngọt vỏ ngắn..... 74

Bột men..... 75

Bột bánh mì Quark..... 76

Hỗn hợp bột biển..... 76

Bánh su kem, bánh phồng, bánh trứng đường..... 77

Món mặn..... 78

Thịt bò 79..... 78

Thịt bê..... 80

Thịt lợn..... 81

Thịt cừu, thịt thú săn..... 82

Gà cầm, cá..... 83

Ghi chú cho các viện khảo thí..... 84

Kiểm tra thực phẩm theo EN 60350-1..... 84

Lớp hiệu suất năng lượng theo EN 60350-1 85

Bảng dữ liệu cho lò nướng gia dụng..... 85

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Lò nướng này tuân thủ mọi yêu cầu an toàn hiện hành của địa phương và quốc gia.

Tuy nhiên, việc sử dụng không đúng cách có thể dẫn đến thương tích cá nhân và hư hỏng tài sản.

Đọc kỹ hướng dẫn vận hành và lắp đặt trước khi sử dụng lò nướng. Hướng dẫn này 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 đặc biệt và mạnh mẽ khuyên bạn nên đọc và làm theo hướng dẫn trong chương về lắp đặt lò nướng cũng như các hướng dẫn và cảnh báo về an toàn.

Miele không chịu trách nhiệm về thiệt hại do không tuân thủ các hướng dẫn này.

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

Sử dụng phù hợp 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 thiết kế để sử dụng trong gia đình để nướng bánh, quay, nướng vỉ, 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.

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

đèn chuyên dụng để ứng phó với các điều kiện cụ thể (ví dụ: nhiệt độ, độ ẩm, khả năng chống hóa chất, 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 tương ứng với hiệu suất năng lượng loại G.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

An toàn với trẻ em Kích

hoạt khóa hệ thống để đảm bảo trẻ em không 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 hiểu và nhận biết được những nguy hiểm có thể xảy ra do vận hành lò nướng không đúng cách. Không được phép để trẻ em vệ sinh hoặc bảo trì lò nướng mà không có sự giám sát. Cần giám sát trẻ em ở khu vực gần

lò nướng. Tuyệt đối không cho trẻ em chơi đùa 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 thực phẩm) hoặc kéo vật liệu đó qua đầu, gây 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. Da trẻ em nhạy cảm với nhiệt độ cao hơn nhiều so với người lớn. Lò nướng sẽ nóng hơn nhiều trong quá trình vệ sinh bằng nhiệt phân so với khi sử dụng thông thường.

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

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.

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 gây nguy hiểm cho 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.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

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 lưới (ví dụ: mạng lưới 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 bộ phận 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 đặt hoàn chỉnh và tích hợp sẵn. 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 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 dẫn đến lò nướng hoạt động không bình thường.

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

lò nướng còn bảo hành, việc sửa chữa chỉ nên được thực hiện bởi kỹ thuật viên bảo trì được Miele ủy quyền. Nếu không, bảo hành sẽ bị hủy bỏ. Miele chỉ có thể đảm bảo an toàn cho lò nướng khi sử dụng phụ

tùng thay thế chính hãng của Miele. Các bộ phận bị lỗi chỉ được thay thế bằng phụ tùng thay thế chính hãng. Nếu lò nướng được giao mà không có cáp kết nối nguồn, kỹ thuật viên bảo trì được Miele ủy quyền phải lắp đặt cáp chuyên dụng (xem phần "Lắp đặt", "Kết nối điện").

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Nếu cáp kết nối bị hỏng, phải được thay thế bằng cáp kết nối chuyên dụng bởi kỹ thuật viên bảo trì được Miele ủy quyền (xem phần "Lắp đặt", "Kết nối điện"). Trong quá trình lắp đặt, bảo trì và sửa chữa, ví dụ nếu đèn

chiếu sáng bên trong lò nướng bị hỏng (xem phần "Hướng dẫn xử lý sự cố"), lò nướng phải được ngắt hoàn toàn khỏi nguồn điện gia dụng. Để đảm bảo điều này, hãy thực hiện một trong những thao tác sau: - Ngắt cầu chì nguồn - Tháo hoàn toàn cầu chì có ren (ở những quốc gia quy định 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 nguồn. Lò nướng cần nguồn khí mát đủ để hoạt động hiệu quả. Đảm bảo nguồn khí mát không bị cản trở dưới bất kỳ hình thức nào (ví dụ: lắp các dải cách nhiệt vào vỏ lò).

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

phía sau mặt trước của đồ nội thất (ví dụ: cửa ra vào), không được đóng cửa tủ khi lò đang hoạt động. Nhiệt và độ ẩm có thể tích tụ phía sau cửa tủ đã đóng. Điều này có thể gây hư hỏng cho lò nướng, vỏ lò và sàn nhà. Hãy để mặt trước/cửa tủ mở cho đến khi lò nướng 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 thanh gia nhiệt, khoang lò, phụ kiện hoặc thức ăn.

Đeo găng tay khi đặt thức ăn nóng vào lò hoặc lấy thức ăn ra và khi điều chỉnh các kệ lò, ví dụ như trong ngăn lò nóng. Để tránh làm bùng phát ngọn

lửa, không mở cửa lò nếu có khói bên trong thiết bị. Ngắt quá trình bằng cách tắt thiết bị và ngắt kết nối 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 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.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Nướng thực phẩm quá lâu có thể khiến thực phẩm bị khô và có nguy cơ bắt lửa. Không nên vượt quá thời gian nấu 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

dụng cụ trong công thức nấu ăn của bạn, xin lưu ý rằng nhiệt độ cao có thể làm cuộn 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 nướng. 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 lưu trữ 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

đặt thức ăn để trong lò nướng để giữ ấm. Nhiệt tích tụ có thể làm lớp men trên sàn ngăn lò nướng bị nứt hoặc bong ra.

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

Nếu bạn muốn đặt đồ gốm sứ trên sàn khoang lò trong khi nấu, hoặc đặt đồ gốm sứ trên sàn khoang lò để làm nóng, bạn có thể làm như vậy, nhưng chỉ với chức năng Fan plus hoặc Eco Fan heat, không có chức năng Booster. Sàn khoang lò có thể bị hư hỏng do các vật dụng bị đẩy xung quanh trên đó. Khi đặt nồi, chảo hoặc đồ gốm sứ trên sàn khoang lò, 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 đổ chất lỏng lạnh trực tiếp lên bề mặt tráng men nóng.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Điều quan trọng là nhiệt độ của thực phẩm được nấu chín phải được phân bố đều và đủ cao. Điều này có thể đạt được bằng cách khuấy hoặc lật thực phẩm. Đĩa nhựa không phù hợp để sử dụng trong lò nướng sẽ bị 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 chống bụi bẩn. Không sử dụng giấy ghi chú, 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.

Vệ sinh và bảo dưỡng

Nguy cơ bị thương do điện giật. Hơi nước từ thiết bị vệ sinh bằng hơi nước có thể chạm đến 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. Bụi bẩn cứng đầu trong khoang lò nướng có thể gây ra khói dày. Cần loại bỏ bụi bẩn cứng đầu ra khỏi khoang lò nướng trước khi chạy chương trình vệ sinh nhiệt phân. Nguy cơ bị thương do hơi nước độc hại. Trong quá trình vệ sinh nhiệt phân, hơi nước có thể thoát ra, gây kích ứng niêm mạc.

Trong quá trình vệ sinh bằng phương pháp nhiệt phân, không nên ở trong bếp quá lâu và không cho trẻ em và vật nuôi vào bếp. Điều quan trọng là phải đảm bảo bếp được thông gió tốt trong quá trình vệ sinh bằng phương pháp nhiệt phân. Tránh để mùi hôi lan sang các phòng khác.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Có thể tháo rời các thanh trượt bên (xem phần “Vệ sinh và bảo dưỡng” - “Tháo thanh trượt bên bằng thanh trượt FlexiClip”). Lắp lại các thanh trượt bên đúng cách.

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, nguy cơ nhiễm cùn

trùng (như gián) cao hơn. Đảm bảo lò nướng và khu vực xung quanh luôn sạch sẽ.

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

Phụ kiện

Chỉ sử dụng phụ kiện Miele chính hãng. Nếu sử dụng các bộ phận khác, các yêu cầu bảo hành, hiệu suất và trách nhiệm sản phẩm sẽ không được bảo đảm. Miele cam kết cung cấp 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 nướng Miele HUB 5000/HUB 5001 (nếu có) không được

đặt vào kệ 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. Tuyệt đối không đặt đĩa nướng Miele lên giá đỡ phía trên của kệ tầng 1 vì nó sẽ không được cố định bằng các chốt an toàn chống lật. Theo nguyên tắc chung, hãy sử dụng kệ tầng 2. Tháo tất cả các phụ kiện, bao gồm cả thanh

trượt và bất kỳ phụ kiện bổ sung nào như thanh trượt FlexiClip ra khỏi bên trong lò nướng trước khi bắt đầu chương trình vệ sinh bằng phương pháp nhiệt phân.

Nhiệt độ cao cần thiết cho quá trình nhiệt phân sẽ làm hỏng chúng.

Chăm sóc môi trường

Xử lý vật liệu đóng gói

Vật liệu đóng gói được sử dụng để xử lý và bảo vệ thiết bị khỏi hư hỏng trong quá trình vận chuyển. Vật liệu đóng gói được lựa chọn từ các vật liệu thân thiện với môi trường, dễ xử lý và thường có thể tái chế.

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 hoàn trả. Đại lý Miele của bạn sẽ mang 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 thành phần thiết yếu cho hoạt động chính xác và an toàn của chúng. Những vật liệu, hợp chất và thành phần này có thể gây nguy hiểm cho sức khỏe con người và môi trường nếu bị vứt bỏ cùng với rác thải sinh hoạt hoặc nếu xử lý không đúng cách. Do đó, vui lòng không vứt bỏ thiết bị cũ của bạn cùng với rác thải sinh hoạt.

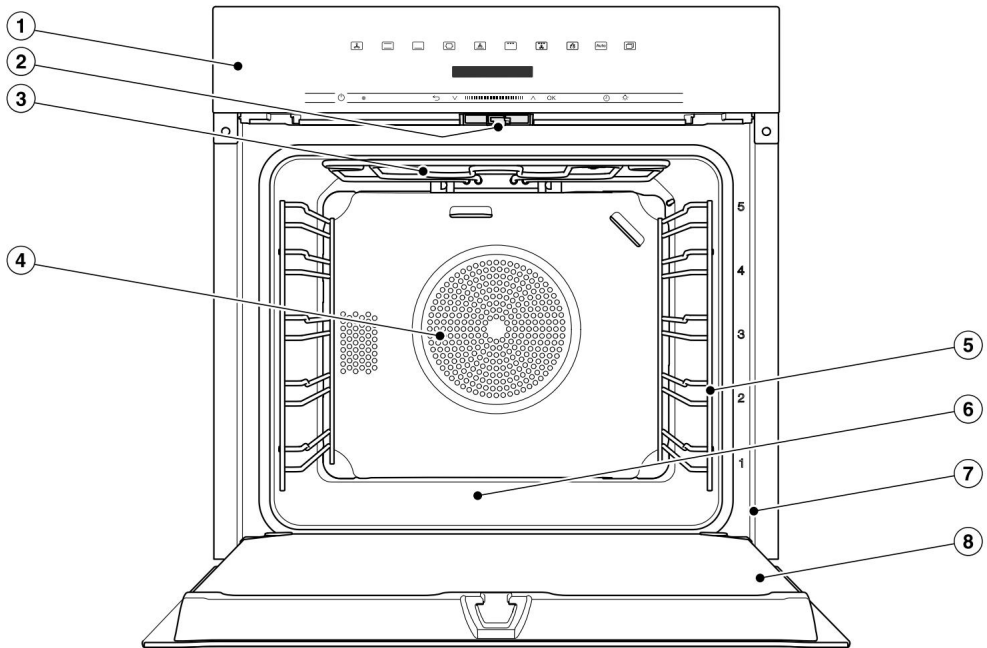


Thay vào đó, vui lòng sử dụng các điểm thu gom và xử lý được chỉ định chính thức để xử lý và tái chế miễn phí các thiết bị điện và điện tử trong cộng đồng địa phương của bạn, thông qua đại lý hoặc Miele. Theo luật, bạn hoàn toàn chịu trách nhiệm xóa mọi dữ liệu cá nhân khỏi thiết bị cũ trước khi xử lý. Bạn có nghĩa vụ pháp lý phải tháo bỏ bất kỳ pin cũ nào không được đóng gói an toàn bên trong thiết bị và tháo bỏ bất kỳ đèn nào mà không làm hỏng chúng, nếu có thể.

Những thiết bị này phải được mang đến điểm thu gom phù hợp để được giao lại miễn phí. Vui lòng đảm bảo rằng thiết bị cũ của bạn không gây nguy hiểm cho trẻ em trong quá trình lưu trữ để xử lý.

Hướng dẫn sử dụng thiết bị

Lò vi sóng



a Các bộ phận điều

khiển b Khóa

cửa c Thanh nhiệt/vi nướng

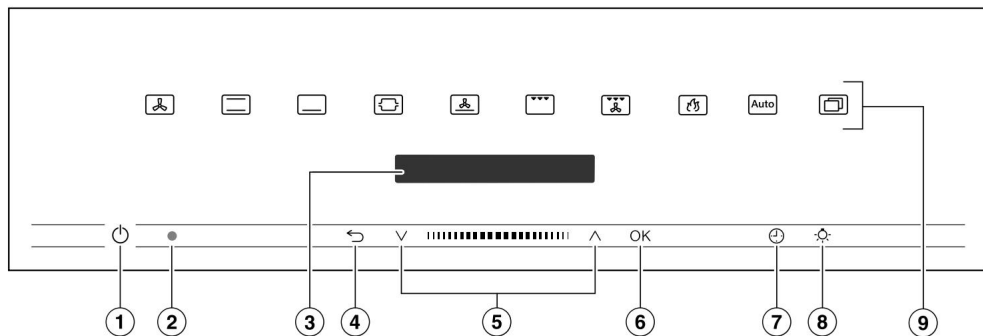
trên cùng d Cửa hút gió cho quạt có thanh nhiệt hình vòng

phía sau e Thanh ray bên có 5 tầng

kệ f Sàn lò có thanh nhiệt dưới cùng bên dưới g Khung

trước có biển dữ liệu h Cửa

Kiểm soát



a Điều khiển cảm biến Bật/Tắt âm tường
Để bật và tắt lò nướng b Giao diện

quang học

(Chỉ dành cho dịch vụ của

Miele) c Hiển thị

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

khiển cảm biến

Để quay lại một bước và hủy chương trình nấu
ăn, hãy sử dụng Khu vực điều

hướng bằng các nút mũi tên và

Để cuộn qua danh sách và thay đổi
giá trị

f Kiểm soát cảm biến OK

Để chọn chức năng và lưu cài đặt g
điều

khiển cảm biến

Để cài đặt hẹn giờ phút, thời gian
nấu hoặc thời gian bắt đầu hoặc kết
thúc cho chương trình nấu h điều

khiển cảm biến

Để bật và tắt đèn bên trong lò
nướng

i Điều khiển cảm biến

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

Điều khiển cảm biến Bật/Tắt

Điều khiển cảm biến Bật/Tắt là
lỗi và phản ứng khi chạm vào.
Sử dụng bộ điều khiển cảm biến này để bật và
tắt lò nướng.

Màn hình

Màn hình được sử dụng để hiển thị thời
gian trong ngày hoặc thông tin về chức
năng, nhiệt độ, thời gian nấu,
chương trình tự động và cài đặt.
Sau khi bật lò nướng bằng nút điều khiển cảm
biến Bật/Tắt, chức năng Chọn sẽ xuất
hiện trong menu chính.

Điều khiển cảm biến

Bộ điều khiển cảm biến phản ứng với cảm ứng.
Mỗi lần chạm vào cảm biến sẽ được xác nhận bằng âm báo
bàn phím. Bạn có thể tắt âm báo bàn phím này bằng cách
sử dụng mục Thêm | Cài đặt | Âm lượng | Bàn
phím
giống điều.

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

Bộ điều khiển cảm biến phía trên màn hình Để
biết thông tin về các chức năng và chế độ hoạt
động, hãy xem “Menu chính và phụ”, “Cài đặt”,
“Chương trình tự động” và “Ứng dụng khác”.

Kiểm soát

Cảm biến điều khiển dưới màn hình

Chức năng điều khiển	cảm biến
	Tùy thuộc vào menu bạn đang ở, điều khiển cảm biến này sẽ thực hiện bạn quay lại một cấp độ hoặc trở về menu chính. Nếu có chương trình nấu ăn nào đang diễn ra cùng lúc, hãy sử dụng bộ điều khiển cảm biến này để hủy chương trình.
	Trong vùng điều hướng, hãy sử dụng các nút mũi tên hoặc khoảng cách giữa chúng để cuộn lên hoặc xuống trong danh sách lựa chọn. Màn hình sẽ hiển thị tùy chọn menu mà bạn muốn chọn . Bạn có thể thay đổi các giá trị và cài đặt bằng các nút mũi tên hoặc vùng giữa chúng.
ĐƯỢC RỜI	Ngay khi đạt đến giá trị, thông báo hoặc cài đặt có thể xác nhận, đèn điều khiển cảm biến OK sẽ sáng màu cam. Bằng cách chọn điều khiển cảm biến này, bạn có thể truy cập các chức năng như nhắc phút, lưu các thay đổi về giá trị hoặc cài đặt hoặc xác nhận hướng dẫn.
	Nếu không có chương trình nấu ăn nào đang diễn ra, bạn có thể sử dụng bộ điều khiển cảm biến này để cài đặt thời gian cảnh báo (ví dụ khi luộc trứng) tại bất kỳ thời điểm nào. Nếu có chương trình nấu ăn đang diễn ra cùng lúc, bạn có thể cài đặt thời gian cảnh báo phút, thời gian nấu và thời gian bắt đầu hoặc kết thúc cho chương trình.
	Chọn bộ điều khiển cảm biến này để bật và tắt đèn bên trong lò nướng. Tùy thuộc vào cài đặt được chọn, đèn bên trong lò sẽ tắt sau 15 giây hoặc vẫn bật hoặc tắt liên tục.

Biểu tượng

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

Ý nghĩa biểu tượng	
	Biểu tượng này cho biết có thêm thông tin và lời khuyên về cách sử dụng thiết bị. Nhấn nút điều khiển cảm biến OK để xác nhận thông tin.
	Ít hơn một phút
	Đấu tích cho biết tùy chọn hiện đang được chọn.
	Một số cài đặt, ví dụ như độ sáng màn hình và âm lượng còi báo động là được chọn bằng biểu đồ thanh.
	Khóa hệ thống ngăn chặn lò nướng bị bật nhầm (xem “Cài đặt - An toàn”).

Sử dụng thiết bị

Sử dụng các nút mũi tên và hoặc vùng giữa chúng trong vùng điều hướng

để sử dụng lò nướng.

Ngay khi đạt đến giá trị, thông báo hoặc cài đặt có thể xác nhận, đèn điều khiển

cảm biến OK sẽ sáng màu cam.

Chọn một tùy chọn menu

Chạm vào các nút mũi tên hoặc hoặc vuốt

sang phải hoặc trái trong vùng

cho đến khi bạn đến tùy chọn

menu mong muốn.

Mẹo: Nếu bạn nhấn và giữ nút mũi tên, danh sách sẽ tự động cuộn cho đến khi bạn thả nút mũi tên.

Xác nhận lựa chọn của bạn bằng OK.

Thay đổi cài đặt trong danh sách Một dấu

tích sẽ xuất hiện bên cạnh cài đặt hiện tại.

Chạm vào các nút mũi tên hoặc hoặc vuốt

sang phải hoặc trái trong vùng

cho đến khi bạn đạt đến giá

trị hoặc cài đặt mong muốn.

Xác nhận bằng OK.

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

Thay đổi cài đặt bằng thanh phân đoạn. Một

số cài đặt được biểu

thị bằng thanh

với bảy phân

đoạn. Nếu tất cả các phân đoạn đều sáng, giá trị

tối đa sẽ được chọn.

Nếu không có đoạn nào được chiếu sáng hoặc chỉ có

một đoạn được chiếu sáng, giá trị tối thiểu sẽ

được chọn hoặc cài đặt sẽ bị tắt hoàn toàn

(ví dụ: âm lượng).

Chạm vào các nút mũi tên hoặc hoặc vuốt

sang phải hoặc trái trong vùng

cho đến khi bạn đạt đến cài

đặt mong muốn.

Xác nhận lựa chọn của bạn bằng OK.

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

Sử dụng thiết bị

Chọn chức năng hoặc chế độ hoạt động

Cảm biến điều khiển các chức năng và các chế độ vận hành (ví dụ: Further) nằm phía trên màn hình (xem "Điều khiển" và "Cài đặt"). Chạm vào nút điều khiển cảm biến để biết chức năng mong muốn.

Bộ điều khiển cảm biến trên bảng điều khiển sáng lên màu cam. Đối

với các chức năng và chế độ vận hành: Đặt các giá trị như nhiệt độ. Trong mục Thêm : cuộn qua các danh sách cho đến khi bạn đến tùy chọn menu mong muốn.

Xác nhận bằng OK.

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

Đèn điều khiển cảm biến cho chức năng đã chọn trước đó sẽ sáng màu cam.

Chạm vào nút điều khiển cảm biến của chức năng hoặc chế độ hoạt động mới.

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

Bộ điều khiển cảm biến cho chức năng mới sẽ sáng màu cam.

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

Nhập số Các số có thể thay đổi sẽ được tô sáng. Chạm vào các nút mũi tên hoặc vuốt sang phải hoặc trái trong vùng cho đến khi số mong muốn được tô sáng.

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

Xác nhận bằng OK.

Số điện thoại đã thay đổi hiện đã được lưu. Thao tác này sẽ đưa bạn trở lại menu trước đó.

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

Biển dữ liệu

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

Tấm dữ liệu ghi rõ số hiệu mẫu, số sê-ri cũng như dữ liệu kết nối (điện áp, 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

- Hướng dẫn sử dụng và lắp đặt lò nướng
- Một cuốn sách dạy nấu ăn với các công thức nấu ăn cho chương trình tự động và các chức năng khác
- Vít để cố định lò nướng vào vỏ máy
- Các loại phụ kiện khác nhau

Phụ kiện được cung cấp và có thể đặt hàng

Tính năng sẽ khác nhau tùy theo từng mẫu máy. Lò nướng được trang bị sẵn ray trượt bên hông, khay đa năng và giá đỡ (hay gọi tắt là "giá đỡ").

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.

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

Bạn có thể đặt hàng qua Cửa hàng trực tuyến Miele, Phòng dịch vụ khách hàng Miele hoặc từ đại lý Miele của bạn.

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

Người chạy bên

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

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

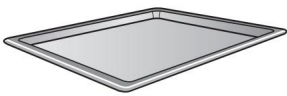
Mỗi tầng gồm 2 thanh ray, thanh này nằm trên thanh kia.

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

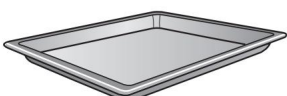
Bạn có thể tháo các thanh trượt bên (xem phần "Vệ sinh và bảo dưỡng" - "Tháo các thanh trượt bên bằng thanh trượt FlexiClip").

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

Khay nướng HBB 71:



Khay đa năng HUB 71:



Kệ HBBR 71:



Các phụ kiện này được lắp vào lò giữa hai thanh ray của kệ ở thanh trượt bên.

Đặc trưng

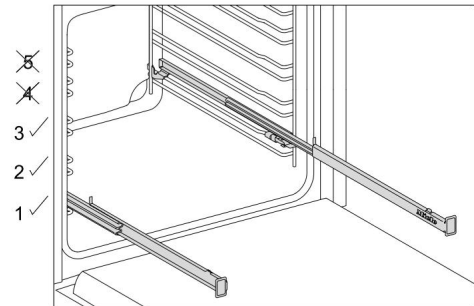
Luôn đặt giá đỡ với bề mặt tải ở vị trí thấp hơn.

Các phụ kiện này có các rãnh an toàn chống lật được lắp ở giữa các cạnh ngăn. Các rãnh an toàn chống lật này giúp ngăn khay bị kéo ra hoàn toàn khỏi thanh trượt bên khi bạn chỉ muốn kéo một phần phụ kiện ra.



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

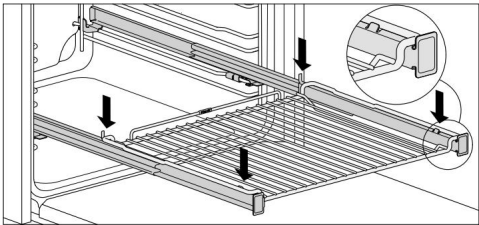
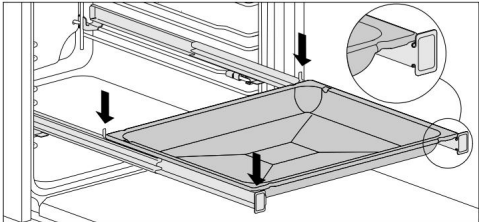
Thanh trượt FlexiClip HFC 70-C



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

Các thanh trượt FlexiClip có thể được kéo riêng ra khỏi lò nướng để có thể quan sát quá trình nấu nướng một cách tổng quan.

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



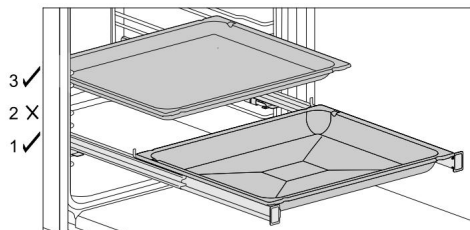
Để ngăn ngừa nguy cơ phụ kiện trượt khỏi thanh trượt:

- Đảm bảo rằng họ đang ngồi an toàn trên các thanh trượt của chúng ở giữa các nút chặn ở mỗi đầu của mỗi thanh trượt người chạy bộ.
- Luôn đặt giá đỡ có bề mặt tải ở vị trí thấp hơn trên thanh trượt FlexiClip.

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

Vì thanh trượt FlexiClip nằm trên thanh ray trên cùng của thanh trượt bên, nên khoảng cách giữa mặt phẳng chứa thanh trượt FlexiClip và mặt phẳng bên trên sẽ nhỏ hơn so với trường hợp lắp đặt giá đỡ trên mỗi mặt phẳng. Kết quả nấu nướng sẽ bị ảnh hưởng nếu khoảng cách quá nhỏ.

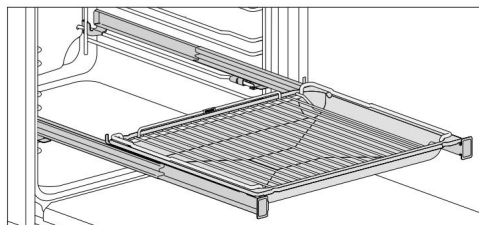
Bạn có thể sử dụng nhiều khay nướng, khay đa năng hoặc giá nướng cùng một lúc.



Đặt khay nướng, khay đa năng hoặc giá nướng lên thanh trượt FlexiClip.

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

Bạn có thể sử dụng khay đa năng cùng với giá đỡ trên thanh trượt FlexiClip.



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

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

Lắp thanh trượt FlexiClip

Nguy cơ chấn thương do nóng bề mặt.

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

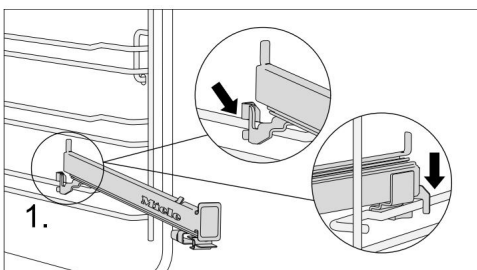
Để các bộ phận làm nóng, ngăn lò và các phụ kiện nguội trước khi lắp hoặc tháo thanh trượt FlexiClip.

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

Mỗi 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.

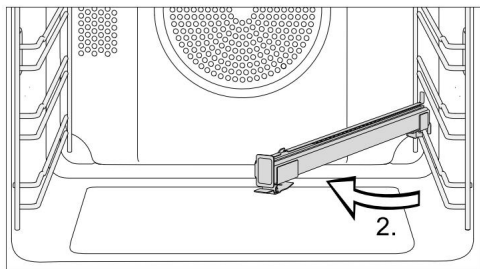
Tấm lót FlexiClip có logo Miele được lắp ở bên phải.

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

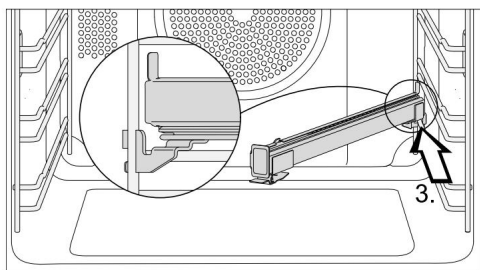


Móc thanh trượt FlexiClip vào mặt trước của thanh ray trên cùng của thanh trượt bên (1.).

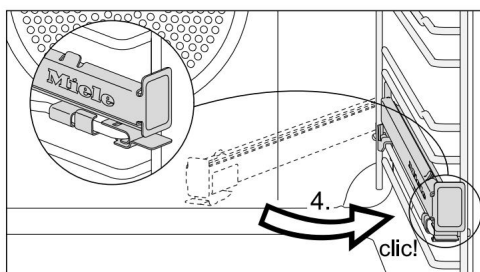
Đặc trưng



Sau đó giữ thanh trượt FlexiClip ở vị trí góc hướng về giữa ngăn lò (2.).



Trượt thanh trượt FlexiClip theo một góc dọc theo thanh ray trên cùng cho đến khi nó có thể trượt được (3.).



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

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

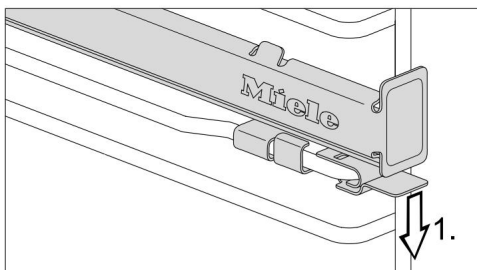
Tháo thanh trượt FlexiClip

Nguy cơ chấn thương do nóng bề mặt.

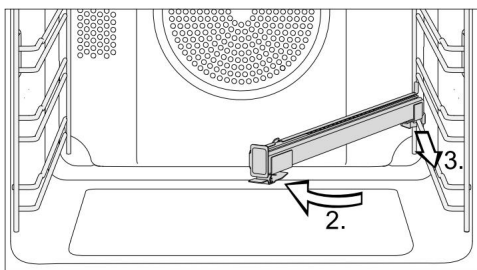
Lò nướng sẽ nóng lên trong quá trình hoạt động. Bạn có thể bị bỏng ở bộ phận làm nóng, ngăn lò hoặc các phụ kiện.

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

Đẩy thanh trượt FlexiClip vào tất cả các đường.



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



Xoay thanh trượt FlexiClip về phía giữa ngăn lò nướng (2.), sau đó kéo nó về phía trước dọc theo thanh ray trên cùng (3.). **Nhắc**

thanh trượt FlexiClip ra khỏi thanh ray và lấy ra khỏi lò nướng.

Khay nướng tròn



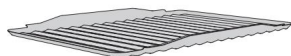
Khay nướng tròn đặc HBF 27-1 thích hợp để nướng pizza, bánh bông lan làm từ hỗn hợp men hoặc kem, bánh tart ngọt và mặn, món tráng miệng nướng, bánh mì bông lan và cũng có thể dùng để nướng bánh đông lạnh và pizza.

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

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

Lắp giá nướng vào và đặt khay nướng tròn lên giá.

Chén nướng và quay HGBB 71

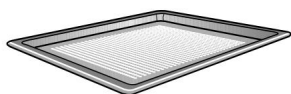


Khay nướng và quay vừa khít với khay đựng thông dụng.

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.

Khay nướng cao cấp và AirFry, đục 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, không khí sự lưu thông xung quanh thực phẩm để sấy khô được tối ưu hóa.

Bề mặt tráng men đã được xử lý bằng PerfectClean.

Có thể sử dụng khuôn nướng tròn và khay chiên không dầu HBFP 27-1 có lỗ cho cùng mục đích.

Đá nướng HBS 70



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

Đá nướng được làm từ đất sét chịu nhiệt và được tráng men. Đá nướng được cung cấp kèm một thanh gỗ chưa qua xử lý để đặt và lấy thức ăn lên trên.

Trượt giá vào và đặt đá nướng lên trên.

Đặc trưng

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

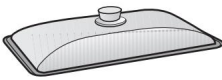
TRUNG TÂM 5001-XL*



HBD 60-22



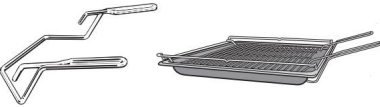
HBD 60-35



*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 vệ sinh và chăm sóc

- Khăn lau sợi nhỏ đa năng Miele
- Chất tẩy rửa lò nướng Miele

Tính năng an toàn -

Khóa hệ thống

(xem "Cài đặt - An toàn")

- Khóa cảm biến

(xem "Cài đặt - An toàn")

- Quạt làm mát

(xem "Cài đặt - Quạt làm mát chạy")

- Tắt an toàn: Nút tắt

an toàn này sẽ tự động được kích hoạt nếu lò nướng hoạt động trong thời gian dài bất thường. Thời gian tắt sẽ tùy thuộc vào chức năng cụ thể của lò nướng đang sử dụng.

- Cửa thông gió

Cửa lò nướng được làm bằng kính có 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.

Có thể tháo rời cửa để vệ sinh (xem mục "Vệ sinh và bảo dưỡng").

- Khóa cửa để vệ sinh bằng phương pháp nhiệt phân: Khi bắt đầu chương trình vệ sinh bằng phương pháp nhiệt phân, cửa sẽ khóa lại vì lý do an toàn. Cửa chỉ được mở khóa khi nhiệt độ trong khoang lò giảm xuống dưới 280 °C.

Bề mặt được xử lý PerfectClean

Bề mặt PerfectClean có khả năng chống dính rất tốt và cực kỳ dễ vệ sinh.

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

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

Đọc hướng dẫn trong phần “Vệ sinh và bảo quản” để tận dụng được lợi ích của tính năng chống dính và dễ vệ sinh.

Bề mặt được xử lý PerfectClean:

- Người chạy bên
- Giá đỡ
- Khay đa năng
- Khay nướng
- Chén nướng và quay
- Khay nướng và chiên không dầu cao cấp, có lỗ đục
- Khay nướng tròn
- Khuôn nướng và chiên không dầu tròn, có lỗ

Trước khi sử dụng lần đầu tiên

Cài đặt cơ bản:

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

Nguy cơ chấn thương do nóng bề mặt.

Lò nướng sẽ nóng lên trong quá trình hoạt động.

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

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

Cài đặt ngôn ngữ Chọn
ngôn ngữ mong muốn.

Nếu bạn vô tình chọn sai ngôn ngữ, hãy thực hiện theo hướng dẫn trong phần "Cài đặt - Ngôn ngữ".

Thiết lập vị trí Chọn
vị trí cần thiết.

Cài đặt thời gian

Cài đặt thời gian trong ngày theo giờ và phút.

Xác nhận bằng OK.

Hoàn thiện quá trình đưa vào vận hành

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

Bây giờ lò đã sẵn sàng để sử dụng.

Trước khi sử dụng lần đầu tiên

Làm nóng lò lần đầu tiên

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 bếp được thông gió tốt trong quá trình thực hiện.

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 bẩn 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.

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

Chọn chức năng xuất

hiện. Chọn Quạt cộng .

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

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

Đặt nhiệt độ tối đa có thể (250 °C).

Xác nhận bằng OK.

Làm nóng lò nướng trong ít nhất một giờ.

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

Vệ sinh khoang lò sau khi làm nóng lần đầu tiên

Nguy cơ chấn 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.

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

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

Cài đặt

Tổng quan về cài đặt

Tùy chọn menu	Cài đặt có sẵn
Ngôn ngữ	... Tiếng Đức Tiếng Anh ... Vị trí
Thời gian	Trưng bày Bật* Tắt Làm mờ ban đêm Định dạng đồng hồ 12 giờ 24 giờ* Bộ
Chiếu sáng	TRÊN "Bật" trong 15 giây* Tắt
Trưng bày	Độ sáng Chạm nhanh Bật Tắt*
Âm lượng	Âm báo chuông Giai điệu* Giai điệu đơn Âm báo bàn phím Giai điệu chào mừng Bật* Tắt
Đơn vị	Nhiệt độ °C* °F
Nhiệt độ	Bật * Tắt
khuyến nghị của Booster.	
Nhắc nhở nhiệt phân	Bật * Tắt
Quạt làm mát chạy	Kiểm soát nhiệt độ* Kiểm soát thời gian
Sự an toàn	Khóa cảm biến Bật Tắt* Khóa hệ thống Bật Tắt*
Phiên bản phần mềm	
Chương trình trưng bày	Chế độ demo Bật Tắt*
Mặc định của nhà máy	Cài đặt thiết bị Nhiệt độ khuyến nghị.

* Cài đặt mặc định của nhà máy

Mở menu “Cài đặt” Trong menu Further | Cài đặt,

bạn có thể cá nhân hóa lò nướng của mình bằng cách điều chỉnh cài đặt mặc định của nhà sản xuất cho phù hợp với yêu cầu của bạn. Chọn Further .
Chọn Cài đặt .

Chọn cài đặt mong muốn.

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

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

Ngôn ngữ

Bạn có thể cài đặt ngôn ngữ và vị trí của mình. Sau khi chọn và xác nhận, ngôn ngữ bạn đã chọn sẽ xuất hiện trên màn hình.

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

Thời gian

Trưng bày

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

-
Luôn hiển thị thời gian trên màn hình.

Nếu bạn cũng chọn cài đặt Hiển thị | Chạm nhanh | Bật , tất cả các nút điều khiển cảm biến sẽ phản ứng với cảm ứng như bình thường.
Nếu bạn cũng chọn cài đặt Hiển thị | QuickTouch | Tắt , lò nướng phải được bật trước khi có thể sử dụng.

- Tắt
Để tiết kiệm năng lượng, màn hình sẽ không sáng. Lò nướng phải được bật trước khi sử dụng.

- Làm mờ vào ban đêm
Để tiết kiệm năng lượng, thời gian chỉ hiển thị trên màn hình từ 05:00 sáng đến 11:00 tối. Màn hình vẫn tối vào mọi thời điểm khác.

Định dạng đồng hồ

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

Bộ
Cài đặt giờ và phút.

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

Chiếu sáng

- Bật
Đèn bên trong lò nướng sẽ bật trong suốt thời gian nấu.
- “Bật” trong 15 giây. Đèn bên trong lò nướng sẽ tắt sau 15 giây kể từ khi chương trình nấu bắt đầu. Nhấn nút điều khiển cảm biến để bật lại đèn bên trong lò nướng trong 15 giây.

- Tắt
Đèn bên trong lò nướng đã tắt. Nhấn nút điều khiển cảm biến để bật đèn bên trong lò nướng trong 15 giây.

Cài đặt

Trưng bày

Độ sáng Độ

sáng màn hình được biểu thị bằng một thanh có bảy đoạn.

-

Độ sáng tối đa -

Độ sáng tối thiểu

Chạm nhanh

Chọn cách điều khiển cảm biến sẽ phản ứng khi lò nung tắt:

- Bật

Nếu bạn cũng chọn cài đặt làm mờ Thời gian |
Hiển thị | Bật hoặc Ban đêm , bộ điều khiển cảm biến cũng sẽ phản hồi khi lò nung tắt.

- Tắt

độc lập với thời gian | Cài đặt hiển thị , bộ điều khiển cảm biến chỉ phản hồi khi lò nung được bật, cũng như trong một khoảng thời gian nhất định sau khi tắt lò.

Âm lượng

Âm báo chuông

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

Giai điệu

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

Âm lượng của giai điệu được biểu thị bằng một ô nhịp có bảy đoạn.

-

Âm lượng tối đa

-

Giai điệu đã tắt

Chỉ có âm điệu

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

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

-

Cao độ tối đa

-

Khoảng cách tối thiểu

Âm báo bàn phím

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

-

Âm lượng tối đa

-

Âm thanh đã tắt

Giai điệu chào mừng

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

Đơn vị

Nhiệt độ Bạn

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

Tăng cường

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

-

Chức năng Booster được tự động bật trong giai đoạn làm nóng của chương trình nấu. Thanh nhiệt/nướng trên cùng, thanh nhiệt vòng và quạt gió nóng sẽ đồng thời làm nóng khoang lò đến nhiệt độ đã cài đặt.

-

Tắt. Chức năng Booster sẽ tắt trong giai đoạn làm nóng của chương trình nấu. Chỉ các thanh gia nhiệt dành cho chức năng lò nướng đã chọn mới được sử dụng để làm nóng trước khoang lò.

Nhiệt độ khuyến nghị.

Nếu bạn thường nấu ở nhiều nhiệt độ khác nhau, việc thay đổi nhiệt độ khuyến nghị là điều hợp lý.

Sau khi chọn tùy chọn menu này, danh sách các chế độ vận hành sẽ xuất hiện trên màn hình cùng với nhiệt độ được khuyến nghị của chúng.

Chọn chế độ vận hành phù hợp. Thay

đổi nhiệt độ được khuyến nghị.

Xác nhận bằng OK.

Nhắc nhở nhiệt phân Bạn có thể

cài đặt xem có muốn nhắc nhở chạy chương

trình vệ sinh nhiệt phân hay không (Bật) hoặc không (Tắt).

Quạt làm mát vẫn chạy Quạt

làm mát sẽ tiếp tục chạy một lúc sau khi lò nướng đã tắt để ngăn ngừa độ ẩm tích tụ trong ngăn lò, trên tấm ốp mặt lò hoặc trên vỏ lò.

- Kiểm soát nhiệt độ Quạt làm

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

- Kiểm soát thời gian

Quạt làm mát sẽ tắt sau khoảng 25 phút.

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

Nếu bạn cài đặt quạt làm mát ở chế độ kiểm soát thời gian và để thức ăn trong ngăn lò nướng để

giữ ấm, độ ẩm trong lò nướng sẽ tăng lên, dẫn đến hiện tượng ngưng tụ trên tấm ốp và đồ nội thất nhà bếp xung quanh, đồng thời hơi ẩm sẽ đọng lại dưới mặt bàn bếp.

Không để thức ăn trong ngăn lò nướng

để giữ ấm nếu bạn đã chọn chế độ Kiểm soát thời gian.

Sự an toàn

Khóa cảm biến

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

Ngoài chức năng điều khiển cảm biến Bật/Tắt, chức năng khóa cảm biến được kích hoạt sẽ ngăn các điều khiển cảm biến và các trường trên màn hình hoạt động trong vài giây sau khi chương trình bắt đầu.

Cài đặt

- Bật

Khóa cảm biến được kích hoạt. Chạm vào nút điều khiển cảm biến OK trong ít nhất 6 giây để tắt khóa cảm biến trong một khoảng thời gian ngắn.

- Tắt

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

Khóa hệ thống Khóa

hệ thống ngăn lò nướng bị bật nhầm.

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

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

-

Trên Hệ thống khóa đã được kích hoạt. Trước khi sử dụng lò nướng, hãy chạm vào nút điều khiển cảm biến OK trong ít nhất 6 giây.

- Tắt

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

Phiên bản phần mềm

Phiên bản phần mềm này dành cho Bộ phận dịch vụ khách hàng của Miele. Bạn không cần thông tin này để sử dụng trong gia đình.

Chương trình trưng bày

Chức năng này cho phép lò nướng được trưng bày tại các phòng trưng bày mà không cần làm nóng. Không cần thiết lập này khi sử dụng trong gia đình.

Chế độ demo

Nếu bạn đã bật chế độ demo, thông báo "Thiết bị không nóng lên" sẽ xuất hiện khi bạn bật lò nướng.

-

Chạm vào nút điều khiển cảm biến OK trong ít nhất 4 giây để kích hoạt chế độ demo.

- 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.

Mặc định của nhà sản xuất

- Cài đặt thiết bị Mọi cài đặt đã thay đổi sẽ được đặt lại về cài đặt mặc định của nhà sản xuất.

- Nhiệt độ khuyến nghị.

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

Giờ hoạt động Chọn Thêm |

Giờ hoạt động để truy vấn tổng số giờ hoạt động của lò nướng.

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.

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

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

Cài đặt phút nhắc nhở

Nếu bạn đã chọn cài đặt Hiển thị | Chạm nhanh | Tắt, bạn sẽ cần bật lò nướng trước khi cài đặt chức năng nhắc phút. Khi đó, chức năng nhắc phút sẽ đếm ngược trên màn hình khi lò nướng tắt.

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

Chọn điều khiển cảm biến . Chọn

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

Lời nhắc Đặt 00:00 phút xuất hiện. Sử dụng vùng điều hướng, đặt 06:20.

Xác nhận bằng OK.

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

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

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

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

Nếu bạn đang ở trong menu, đồng hồ đếm ngược phút sẽ hiển thị ở phía sau.

Khi hết thời gian nhắc nhở phút, đèn sẽ nhấp nháy, thời gian sẽ bắt đầu đếm ngược và tiếng chuông sẽ kêu. Chọn điều khiển cảm biến . Nếu cần, hãy xác nhận bằng OK.

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

Thay đổi thời gian nhắc phút Chọn điều khiển cảm biến .

Chọn Nhắc phút nếu có chương trình nấu đang diễn ra cùng lúc.

Chọn Thay đổi.

Xác nhận bằng OK.

Thời lượng phút nhắc nhở được chọn xuất hiện.

Thay đổi thời lượng được đặt cho bộ nhắc phút.

Xác nhận bằng OK.

Thời lượng nhắc nhở phút đã thay đổi hiện đã được lưu.

Xóa thời gian nhắc phút Chọn điều khiển cảm biến .

Chọn Nhắc phút nếu có chương trình nấu đang diễn ra cùng lúc.

Chọn Xóa.

Xác nhận bằng OK.

Thời lượng nhắc nhở phút hiện đã bị xóa.

Menu chính và menu phụ

Thực đơn	Khuyến nghị giá trị khấu trừ	Phạm vi
Chức năng của lò nướng		
Quạt cộng	160 °C	30-250 °C
Nhiệt thông thường	180 °C	30-280 °C
Nhiệt độ đáy	190 °C	100-280 °C
Tự động rang	160 °C	100-230 °C
Nướng chuyên sâu	170 °C	50-250 °C
Ví nướng đầy đủ	240 °C	200-300 °C
Lò nướng quạt	200 °C	100-260 °C
Nhiệt phân		
Chương trình tự động		
Thêm nữa		
Quạt sưởi Eco	190 °C	100-250 °C
Rã đông	25 °C	25-50 °C
Cài đặt		
Giờ hoạt động		

Chương trình nấu ăn - Nếu có thể,

hãy sử dụng chương trình tự động để nấu thức ăn.

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

- Nhìn chung, nếu công thức hoặc biểu đồ đưa ra một khoảng 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 nên mở cửa trong khi chương trình đang diễn ra.

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

Vật liệu sáng bóng như thép không gỉ hoặc nhôm phản xạ nhiệt và do đó có thể khiến thức

ăn nóng không đều. Không phủ giấy bạc phản xạ nhiệt 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 Fan plus có thể sử dụng để nấu nhiều loại thực phẩm.

Nhờ quạt tản nhiệt trực tiếp trong khoang lò, bạn có thể sử dụng nhiệt độ thấp hơn so với nhiệt độ thông thường. Bạn cũng có thể nướng trên nhiều tầng kệ cùng lúc.

- Quạt sưởi Eco Fan là một sản phẩm cải tiến Chức năng này 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 món quay. Nấu ăn tiết kiệm năng lượng nhờ tận dụng tối ưu nhiệt lượng. Khi nấu trên một khay duy nhất, năng lượng tiêu thụ ít hơn tới 30% mà vẫn cho kết quả nấu nướng tương đối tốt. Không mở cửa lò trong suốt quá trình nấu.

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

- Bất cứ khi nào có thể, bạn nên nấu ăn nhiều 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.

Mẹo tiết kiệm năng lượng

Sử dụng nhiệt dư

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

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

- Tốt nhất nên bắt đầu chương trình vệ sinh nhiệt phân ngay sau khi nấu xong. Nhiệt lượng còn lại trong lò sẽ giúp giảm lượng năng lượng cần thiết.

Tùy chỉnh cài đặt Chọn

Hiển thị | QuickTouch | Tắt cho các bộ phận điều khiển để giảm mức tiêu thụ năng lượng. Đối

với đèn chiếu sáng bên trong lò nướng, chọn Đèn | Tắt hoặc “Bật” trong 15 giây. Đèn bên trong lò nướng có thể được bật lại bất cứ lúc nào bằng cách chạm vào nút điều khiển cảm biến.

Chế độ tiết kiệm năng lượng: Lò nướng sẽ tự động tắt để tiết kiệm năng lượng nếu chương trình không được chạy và các nút điều khiển không được sử dụng. Thời gian sẽ hiển thị trên màn hình hoặc màn hình sẽ vẫn tối (xem phần “Cài đặt”).

Bật lò nướng.

Menu chính sẽ xuất hiện.

Đặt thức ăn vào lò nướng
ngăn. Chọn chế
độ hoạt động bạn muốn sử dụng.

Chế độ hoạt động sẽ xuất hiện đầu tiên, tiếp
theo là nhiệt độ được khuyến nghị.

Thay đổi nhiệt độ khuyến nghị nếu
cần thiết.

Nhiệt độ được đề xuất sẽ được chấp nhận trong vòng
vài giây. Bạn có thể thay đổi nhiệt độ sau đó
bằng các nút mũi tên.

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.
Một tiếng còi sẽ vang lên khi đạt đến nhiệt
độ cài đặt lần đầu tiên. Sau khi nấu, hãy chọn nút
điều khiển cảm biến cho chế độ vận hành đã
chọn để kết thúc quá trình nấu.

Lấy thức ăn ra khỏi ngăn lò nướng.
Tắt lò nướng.

Thay đổi giá trị và cài đặt cho chương trình nấu
Tùy thuộc vào chức năng, ngay khi chương
trình nấu đang diễn ra, bạn có thể thay đổi giá
trị hoặc cài đặt cho chương trình này.

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

- Kết thúc tại -
Bắt đầu tại

Thay đổi nhiệt độ

Chọn Thêm | Cài đặt | Nhiệt độ
khuyến nghị, để đặt lại vĩnh viễn nhiệt độ
khuyến nghị phù hợp với sở thích nấu nướng của bạn.

Chọn các nút mũi tên hoặc hoặc vuốt
sang phải hoặc trái trong vùng
.

Nhiệt độ mong muốn sẽ xuất hiện trên màn hình.
Thay đổi
nhiệt độ mong muốn thông qua
khu vực điều hướng.

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

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

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, chọn chế độ hoạt
động và các cài đặt cần thiết như nhiệt độ.

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

Hoạt động

- Thời gian:

Nhập thời gian nấu cần thiết cho thực phẩm. Hệ thống sẽ tự động tắt khi thời gian này kết thúc. Thời gian nấu tối đa có thể cài đặt tùy thuộc vào chế độ vận hành bạn đã chọn.

- Kết thúc

tại thời điểm bạn muốn quá trình nấu kết thúc. Lò nướng sẽ tự động tắt vào thời điểm bạn đã cài đặt.

- Bắt đầu

tại. Chức năng này chỉ xuất hiện trong menu nếu bạn đã đặt Thời gian hoặc Kết thúc tại. Với Bắt đầu tại, bạn phải chỉ định thời điểm bạn muốn quá trình nấu bắt đầu. Lò nướng sẽ tự động bật vào thời điểm bạn đã đặt. Chọn nút điều khiển cảm biến.

Đặt thời gian mong muốn.

Xác nhận bằng OK.

Chạm vào điều khiển cảm biến để quay lại menu cho chế độ vận hành đã chọn.

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

Chọn thời gian mong muốn.

Xác nhận bằng OK.

Chọn Thay đổi.

Thay đổi thời gian đã đặt.

Xác nhận bằng OK.

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

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

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

Chọn thời gian mong muốn.

Xác nhận bằng OK.

Chọn Xóa.

Xác nhận bằng OK.

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

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

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

Hủy chương trình nấu ăn

Chạm vào bộ điều khiển cảm biến để
chức năng đã chọn hoặc điều khiển cảm biến.

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

Hệ thống sưởi và đèn của khoang lò sẽ tắt. Mọi
thời gian nấu đã cài đặt sẽ bị xóa.

Menu chính sẽ xuất hiện.

Làm nóng lò nướng trước Booster được sử dụng kết
hợp với một số chức năng nhất định để làm nóng lò nướng trước một cách
nhẹ nhàng.

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

Hầu hết các món ăn đều có thể được đặt trong 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 chức
năng sau:

- Bột bánh mì đen cũng như các miếng thịt
thăn bò và phi lê với chức năng Quạt cộng
thêm và chức năng Nhiệt thông
thường
- Bánh ngọt và bánh nướng có đường ngắn
thời gian nấu (khoảng 30 phút hoặc ít hơn) cũng
như các món ăn mỏng manh (ví dụ như bánh xốp)
với chức năng nhiệt thông thường (không có chức
năng tăng cường)

Tăng cường

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

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

Sưởi ấm thông
thường

- Nướng tự động

Nếu bạn đặt nhiệt độ trên 100 °C và bật chức năng
Booster, lò sẽ tự động làm nóng nhanh đến nhiệt độ
đã cài đặt. Thanh nhiệt/vi nướng trên cùng và thanh
nhiệt vòng tròn sẽ hoạt động cùng lúc với quạt.

Các món ăn mỏng manh (ví dụ như bánh
xốp hoặc bánh quy) sẽ nhanh chóng bị cháy ở
mặt trên nếu sử dụng chức năng Booster.
Tắt chức năng Booster cho những mục này.

Tắt Booster trong quá trình nấu ăn

Chọn cài đặt Booster | Off trước khi chọn chế độ
hoạt động mong muốn.

Chức năng Booster sẽ tắt trong giai đoạn làm
nóng. Chỉ các thanh gia nhiệt của chế độ vận hành
đã chọn mới được sử dụng để làm nóng trước
khoảng lò.

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

Chương trình tự động

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

Danh mục Các

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

Sử dụng chương trình tự động Chọn Chương

trình tự động .

Một danh sách sẽ xuất hiện trên màn

hình. Chọn danh mục thực phẩm mong muốn.

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

Chọn chế độ tự động mong muốn chương trình.

Làm theo hướng dẫn trên màn hình.

Mẹo hữu ích - Khi

sử dụng chương trình tự động, các công thức được cung cấp chỉ mang tính chất tham khảo. Các công thức tương tự khác, bao gồm cả những công thức sử dụng lượng khác nhau, có thể được sử dụng cho chương trình tự động đang đề cập.

- Sau khi nấu xong, cho lò nướng vào ngăn để nguội lại đến nhiệt độ phòng trước khi bắt đầu chương trình tự động.
- Một số chương trình tự động yêu cầu phải làm nóng trước khi cho thực phẩm vào khoang lò. Màn hình sẽ hiển thị thông báo khi cần làm nóng.
- Một số chương trình tự động yêu cầu thêm chất lỏng sau một khoảng thời gian nấu nhất định. Bạn sẽ thấy thông báo trên màn hình khi cần thêm chất lỏng (ví dụ: để thêm chất lỏng).
- Thời gian được báo cho các chương trình tự động chỉ là ước tính. Thời gian có thể tăng hoặc giảm tùy theo chương trình. Thời gian, đặc biệt là với thịt, sẽ thay đổi tùy thuộc vào nhiệt độ ban đầu của thực phẩm.

Các ứng dụng khác

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

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

Rã đông

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

Thêm .

Chọn Rã đông.

Thay đổi nhiệt độ khuyến nghị nếu cần thiết.

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

Nguy cơ nhiễm

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

Không sử dụng chất lỏng thu được trong quá trình rã đông.
Chế biến thực phẩm theo yêu cầu ngay sau khi rã đông.

Mẹo -

- 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 rã đông gia cầm. Bằng cách này, thực phẩm đông lạnh sẽ không bị ngập trong nước đã rã đông.
- Thịt, gia cầm hoặc cá không cần phải rã đông hoàn toàn trước khi nấu.
Rã đông cho đến khi thực phẩm bắt đầu tan. Bề mặt thực phẩm sẽ đủ tan để cho rau thơm và gia vị vào.

Các ứng dụng khác

Sấy khô

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

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

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 giá quay cùng khay nướng đa năng, hãy đặt khay nướng đa năng bên dưới giá nướng. Chọn Quạt cộng . Thay đổi nhiệt độ khuyến nghị và cài đặt thời gian sấy.

Lật thực phẩm để sấy khô khay đựng 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]	[h]	60-70 2-
Hoa quả	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,	
Nhiệt độ thông thường	*Khi sấy thảo mộc,	luôn sử	

dụng khay đa năng trên kệ tầng 2 và sử dụng chế độ vận hành Nhiệt độ 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 ngăn lò.

Loại bỏ thực phẩm khô Nguy cơ

bị thương do nhiệt bề mặt.

Lò nướng sẽ nóng lên trong quá trình hoạt động. Bạn có thể bị bỏng ở bộ phận làm nóng, 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.

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.

Các ứng dụng khác

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.

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 tia
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 đập
thịt trong quá trình nấu.

Thời gian nấu mất khoảng 2-4 giờ tùy thuộc
vào trọng lượng và kích thước của thịt cũng như
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 để trong lò nướng
ngăn giữ ẩm 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
thường thức ngay.

Sử dụng nhiệt thông thường
Hãy xem thông tin trong biểu đồ nấu ăn ở cuối
tập sách này.

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

Đặt giá đỡ cùng với khay đa năng lên kệ
cấp 2. Chọn nhiệt độ thông thường

chức năng và nhiệt độ 120 °C.

Làm nóng lò nướng cùng với khay nướng và giá
nướng thông dụng trong khoảng 15 phút.

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

Nguy cơ bỏng do nóng

bề mặt.

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

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

Đặt thịt đã áp chảo lên giá.

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

khi kết thúc thời gian nấu.

Các ứng dụng khác

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 giấy nến 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 nướng đa năng.
- Sử dụng nhiệt độ thấp nhất được khuyến nghị trên bao bì.
- Lật thức ăn nhiều lần trong khi nấu.

Chuẩn bị thực phẩm đông lạnh/bữa ăn 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 sau khi kết thúc thời gian nấu ngắn nhất được khuyến nghị trên bao bì.

Làm nóng đồ gốm Sứ

dụng 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. Có thể có những giọt nước đọng lại bên dưới bát đĩa.

Lấy đồ gốm đã đun nóng ra khỏi lò ví sòng.

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.

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 giá.

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 đa năng, được phủ men PerfectClean (xem phần "Tính năng"). Các bề mặt được phủ men 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 xử lý bằng PerfectClean.

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 thức ăn 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 chức năng cùng giá trị được đề xuất trong "Menu chính và phụ".

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

Nướng bánh

Sử dụng Fan plus

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

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 đồ nướng có lớp phủ.

Sử dụng chức năng này để nướng các món ăn theo 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 kệ cấp độ 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.

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 thịt thăn bò và phi lê. Nhìn chung, không cần làm nóng lò nướng trước.

- Sử dụng đĩa rang kín để nướng thịt, chẳng hạn như đĩa nướng. Thịt vẫn giữ được độ mềm mọng. Khoảng lò nướng cũng sạch hơn so với khi nướng trên vỉ. Điều này đảm bảo thịt vẫn còn đủ nước 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 mỡ để nướng, bạn có thể thêm một ít mỡ hoặc dầu vào thịt nạc hoặc đặt một vài dải thịt xông khói lên trên.

- Ướp gia vị cho thịt và cho vào khay nướng. Phết bơ hoặc bơ thực vật lên thịt 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 khay nướng.

- Không thêm quá nhiều nước trong khi nấu vì điều này sẽ cản trở quá trình chín vàng. Màu nâu chỉ xuất hiện vào cuối thời gian nấu. Mỡ nắp khi nấu được một nửa thời gian nếu muốn bánh chín vàng đậm hơn.

- Khi kết thúc chương trình, lấy thức ăn ra khỏi khoang 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 tưới 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 vật chứa, 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 biểu đồ. Nếu sử dụng nhiệt độ cao hơn, thịt sẽ chuyển sang màu nâu ở bên ngoài, nhưng sẽ không chín kỹ. Khi nấu bằng Quạt cộng và Nướng tự động, hãy chọn nhiệt độ thấp hơn 20 °C so với khi sử dụng Nhiệt thông thường.

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

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

Rang

Chọn thời gian nấu Trừ khi có quy định khác, thời gian nấu 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 khoảng 1,5 kg không cần rã đông trước khi rang.

Ghi chú về các chức năng

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

Sử dụng chức năng Nhiệt dưới vào cuối thời gian nấu để làm chín vàng phần đáy thức ăn.
Không sử dụng Intensive chức năng nướng để rang vì nước ép sẽ trở nên quá sẫm màu.

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

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

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

Ngay khi đạt đến nhiệt độ này, lò sẽ tự động giảm nhiệt độ xuống mức nhiệt độ rang đã chọn trước (tiếp tục rang).

Đặt thực phẩm vào kệ cấp độ 2.

Sử dụng nhiệt thông thường

Sử dụng chức năng này để nướng các món ăn theo 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 kệ cấp độ 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.

Nguy cơ chấn thương do nóng

bề 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 thanh nhiệt/vỉ nướng phía trên trong khoảng 5 phút với cửa đóng.
- Cắt thịt nếu cần. Không ướp muối trước khi nướng vì muối sẽ làm mất nước thịt.
- Thêm một ít dầu vào thịt nạc nếu cần thiết. Không sử dụng các loại chất béo khác vì chúng dễ cháy và sinh ra khói.
- Làm sạch cá theo cách thông thường. Để tăng hương vị, hãy nêm thêm chút muối. Cá cũng có thể được rưới thêm 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 bẩn 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 tiêu chuẩn này sẽ tính đến kích thước của thịt và phương pháp nấu nướng.

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

Chọn nhiệt độ Theo nguyên tắc

chung, hãy chọn nhiệt độ thấp hơn được nêu trong biểu đồ. Nếu sử dụng nhiệt độ cao hơn mức quy định, thịt sẽ có màu nâu ở bên ngoài nhưng sẽ không 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.

Nướng

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 thức ăn, hãy dùng thìa ấn xuống 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.

- Làm tốt Nếu có rất ít lực cản, thức ăn sẽ 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 chức năng cùng giá trị được đề xuất trong "Menu chính và phụ".

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 gia nhiệt/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.

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 làm sạch 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, vết xước trên kính có thể dẫn đến vỡ.

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

- Nước lau kính
- Chất tẩy rửa cho kính gốm bếp nấu
- Bàn chải hoặc miếng bọt biển cứng, mài mòn (ví dụ như miếng cọ nồi, bàn chải hoặc miếng bọt biển đã được sử dụng trước đó với chất tẩy rửa có tính mài mòn)
- Khổi tẩy vết bẩn
- Dụng cụ cạo kim loại sắc bén
- Bông thép
- Làm sạch tại chỗ bằng chất tẩy rửa cơ học
- Chất tẩy rửa lò nướng
- Miếng đệm xoắn ốc bằng thép không gỉ

Nếu vết bẩn bám trên đồ vật quá lâu, việc vệ sinh có thể trở nên bất khả thi. Nếu đồ vật được sử dụng thường xuyên mà không được vệ sinh, việc vệ sinh chúng có thể trở nên rất khó khăn.

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

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 đồ ra trong khi ngăn lò vẫn còn hoạt động.

Để việc vệ sinh lò nướng dễ dàng hơn:

Tháo cửa ra.

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

thấp thanh nhiệt/nướng phía trên.

Chất tẩy rửa không phù hợp

Để tránh làm hỏng bề mặt, không sử dụng:

- Chất tẩy rửa có chứa soda, amoniac, axit hoặc clorua - Chất tẩy rửa có chứa

chất tẩy cặn ở mặt trước - Chất tẩy rửa có tính mài mòn (ví dụ như chất

tẩy rửa dạng bột, sữa tẩy rửa, miếng cọ rửa)

- Chất tẩy rửa gốc dung môi - Chất tẩy rửa

thép không gỉ

- Chất tẩy rửa máy rửa chén

Vệ sinh và chăm sóc

Loại bỏ vết bẩn thông thường

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

Tránh vệ sinh lớp đệm sợi thủy tinh.

Loại bỏ vết bẩn thông thường

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

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

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

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

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

Nước trái cây và nước ép từ quá trình rang có thể gây ra hiện tượng đổi màu lâu dài hoặc các mảng mờ trên bề mặt. Hiện tượng 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.

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

Sử dụng chất tẩy rửa lò

nướng Có thể làm sạch vết bẩn cứng đầu trên bề mặt PerfectClean bằng chất tẩy rửa lò nướng Miele, chỉ được sử dụng trên bề mặt lạnh.

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

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

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

Thực hiện 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.

Vết bẩn cứng đầu trên

Người chạy FlexiClip

Vệ sinh thanh trượt FlexiClip trong máy rửa chén sẽ loại bỏ lớp mỡ đặc biệt cần thiết cho hoạt động trơn tru của thanh trượt.

Không bao giờ cố gắng vệ sinh thanh trượt FlexiClip trong máy rửa chén.

Đối với các vết bẩn cứng đầu trên bề mặt hoặc nếu vòng bi bị dính nước trái cây đổ, hãy thực hiện như sau: Ngâm thanh trượt

FlexiClip trong dung dịch nước nóng và nước rửa chén trong khoảng 10 phút.

Nếu cần, hãy dùng mặt sau của miếng bọt biển rửa chén để lau sạch vết bẩn. Có thể vệ sinh ổ trục cẩn thận bằng bàn chải mềm.

Việc vệ sinh có thể gây ra một số hiện tượng đổi màu hoặc phai màu ở một số chỗ, tuy nhiên điều này sẽ không ảnh hưởng đến chức năng của thanh trượt theo bất kỳ cách nào.

Vệ sinh khoang lò bằng phương pháp nhiệt phân

Thay vì vệ sinh khoang

lò bằng tay, bạn có thể chạy chức năng Pyrolytic.

Trong quá trình làm sạch bằng nhiệt phân, nhiệt độ của khoang lò đạt đến hơn 400 °C. Mọi vết bẩn còn sót lại sẽ bị đốt cháy và biến thành tro ở nhiệt độ cao.

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

- Mức 1 dành cho vết bẩn nhẹ
- Mức 2 dành cho vết bẩn nặng hơn
- Mức 3 dành cho vết bẩn rất nặng

Cửa lò nướng sẽ tự động khóa khi quá trình làm sạch nhiệt phân bắt đầu. Cửa lò không thể mở cho đến khi chương trình kết thúc.

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

Vào cuối chương trình làm sạch nhiệt phân, bất kỳ cặn bẩn nào như tro từ quá trình nhiệt phân, có thể hình thành tùy thuộc vào mức độ bẩn của khoang lò, đều có thể dễ dàng được lau sạch.

Chuẩn bị cho quá trình làm sạch nhiệt phân

Phụ kiện sẽ bị hư hỏng do nhiệt độ cao trong quá trình vệ sinh bằng nhiệt phân.

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

Vệ sinh và chăm sóc

Bụi bẩn bám nhiều trong lò nướng có thể gây ra khói dày.

Các cặn cháy có thể gây ra hiện tượng đổi màu lâu dài hoặc các vết xỉn màu trên bề mặt trắng men.

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

Tháo bất kỳ phụ kiện nào ra khỏi ngăn lò nướng, bao gồm cả mặt bên người chạy bộ.

Bắt đầu làm sạch nhiệt phân

Nguy cơ chấn thương do hơi nước nguy hiểm.

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

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

Điều quan trọng là phải đảm bảo bếp được thông gió tốt trong quá trình vệ sinh bằng phương pháp nhiệt phân. Tránh để mùi hôi lan sang các phòng khác.

Nguy cơ chấn thương do nóng bề mặt.

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

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

Chọn Nhiệt phân . Chọn

mức độ cần thiết theo lượng vết bẩn.

Xác nhận bằng OK.

Làm theo hướng dẫn trên màn hình.

Xác nhận bằng OK.

Bạn có thể bắt đầu chương trình làm sạch nhiệt phân ngay lập tức hoặc trì hoãn thời gian bắt đầu.

Bắt đầu làm sạch nhiệt phân ngay lập tức

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

Xác nhận bằng OK.

Chương trình làm sạch nhiệt phân sẽ bắt đầu.

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

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

Thời gian còn lại của chương trình làm sạch nhiệt phân sẽ bắt đầu đếm ngược trên màn hình. Bạn không thể thay đổi thời gian này.

Bạn có thể sử dụng chức năng nhắc phút cùng lúc với chương trình vệ sinh. Khi hết thời gian nhắc phút, còi sẽ kêu, biểu tượng sẽ bắt đầu nhấp nháy và thời gian sẽ được hiển thị trên màn hình. Để chuyển đổi tín hiệu hình ảnh và âm thanh, hãy chạm vào nút điều khiển cảm biến .

Bắt đầu làm sạch nhiệt phân vào thời điểm sau

Để bắt đầu quá trình làm sạch nhiệt phân chương trình sau, chọn Bắt đầu lúc. Xác nhận bằng OK.

Đặt thời gian bạn muốn

bắt đầu chương trình làm sạch nhiệt phân.

Xác nhận bằng OK.

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

Đèn điều khiển cảm biến sáng màu cam.

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

Ngay khi đạt đến thời gian bắt đầu, quạt làm mát và làm nóng lò sẽ tự động bật và thời gian còn lại sẽ hiển thị trên màn hình.

Hoàn tất quá trình làm sạch nhiệt phân

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

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

Tắt lò nướng.

Các tín hiệu hình ảnh và âm thanh sẽ tắt.

Nguy cơ chấn thương do nóng bề mặt.

Sau khi chức năng làm sạch nhiệt phân kết thúc, lò nướng vẫn còn rất nóng. Bạn có thể bị bỏng ở bộ phận làm nóng và khoang lò.

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

Làm sạch khoang lò để

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

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

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

Có thể loại bỏ bằng miếng bọt biển rửa chén, dụng cụ cạo kính hoặc miếng đệm xoắn ốc bằng thép không gỉ (ví dụ: Spontex Spirinett) và một ít nước rửa chén.

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

Tránh vệ sinh lớp đệm sợi thủy tinh.

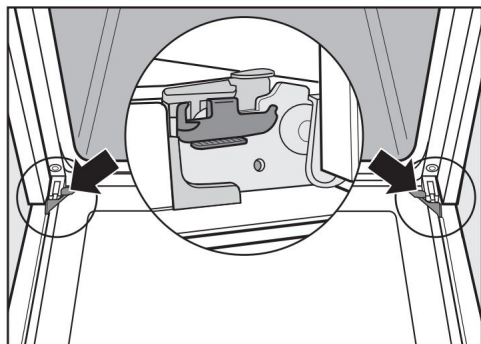
Bề mặt tráng men có thể bị đổi màu vĩnh viễn do nước trái cây đổ. Sự đổi màu này không ảnh hưởng đến tính chất của men.

Không nên cố gắng loại bỏ những vết bẩn này.

Vệ sinh và chăm sóc

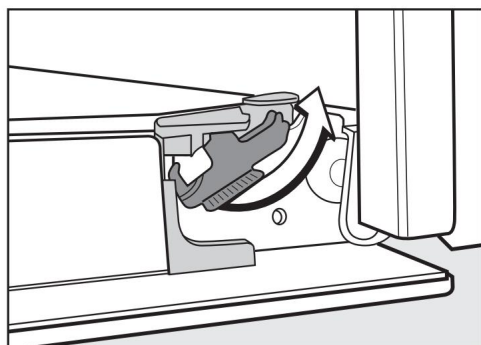
Tháo cửa

Cánh cửa nặng khoảng 10 kg.



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.

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 nó nằm một phần mở.



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

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

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

Nếu bụi bắn lọt vào giữa các tấm kính, bạn có thể tháo cửa ra để vệ sinh giữa 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.

Các mặt kính cửa có lớp phủ khác nhau. Các mặt hướng vào khoang lò có đặc tính phản xạ nhiệt.

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

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

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

Chỉ vệ sinh các bộ phận này bằng nước ấm và nước rửa chén, 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.

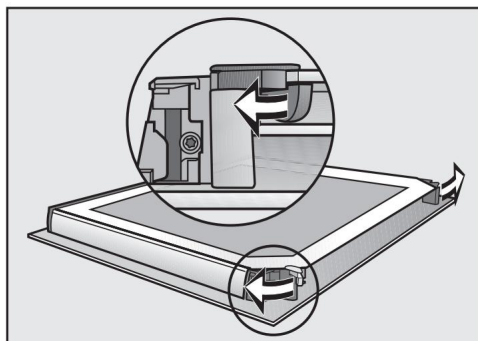
Nguy cơ bị thương do cửa đóng sầm lại.

Cửa có thể đóng sầm lại nếu bạn cố tháo rời nó khi đã 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.

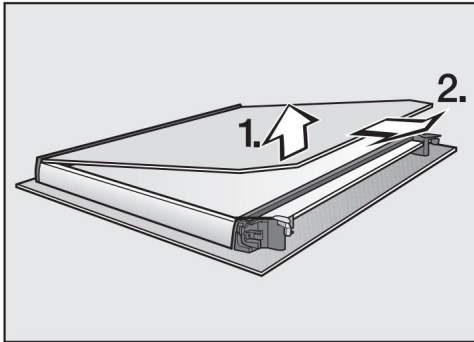
Tay nắm cửa phải thẳng hàng với mép bàn để mặt kính nằm phẳng và không bị vỡ trong khi lau chùi.



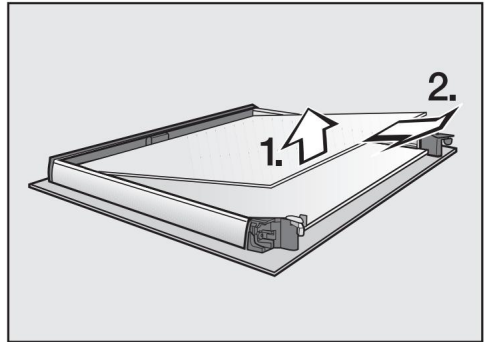
Lật hai chốt giữ kính ra ngoài để mở chúng.

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

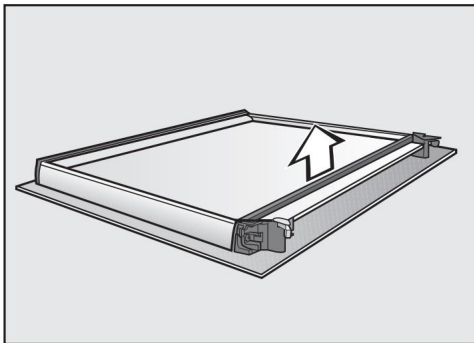
Vệ sinh và chăm sóc



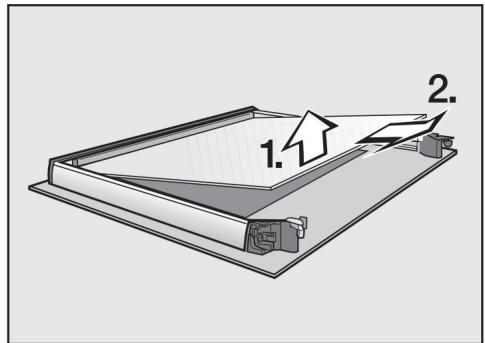
Nhẹ nhàng nhấc tấm kính bên trong lên và ra ngoài của dải nhựa.



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



Tháo bỏ lớp niêm phong.

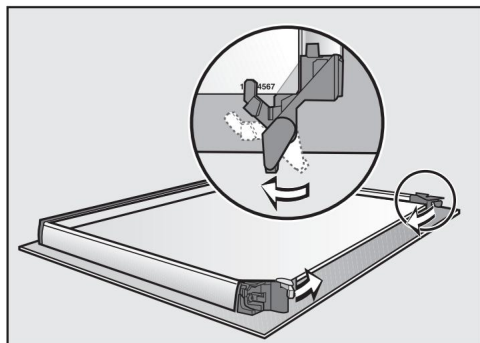


Sau đó, cẩn thận nhấc tấm kính dưới cùng trong hai tấm kính ở giữa lên và lấy ra. Lau sạch các tấm kính cửa và các bộ phận khác bằng miếng bọt biển sạch và dung dịch nước nóng pha nước rửa chén hoặc khăn sợi nhỏ sạch, ẩm. Lau khô tất cả các bộ phận bằng khăn mềm.

Sau đó lắp lại cửa cẩn thận:

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

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

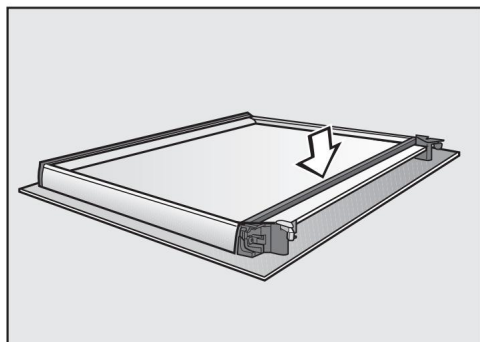


Lật cả hai miếng giữ kính vào trong sao cho chúng vừa khít với phần dưới của hai phần giữa

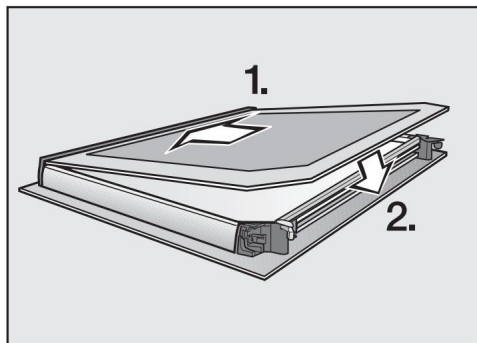
tấm

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

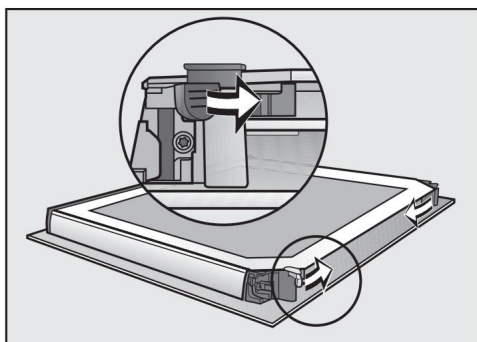
Tấm kính phải nằm trên giá đỡ.



Lắp lại phớt.



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

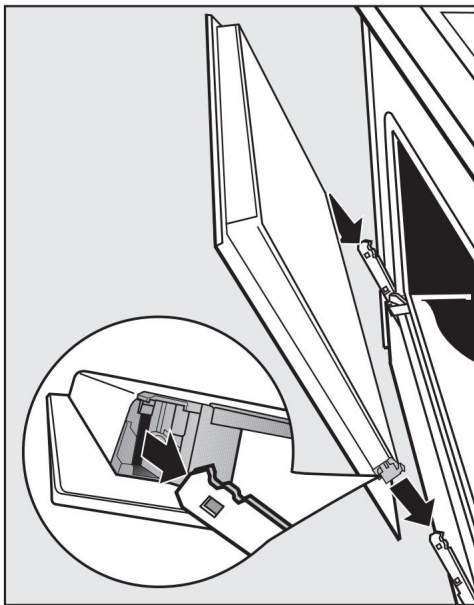


Lật cả hai chốt giữ kính vào trong để đóng chúng lại.

Cánh cửa hiện đã được lắp ráp lại.

Vệ sinh và chăm sóc

Lắp cửa

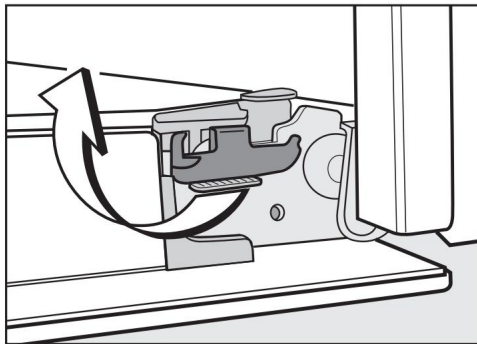


Giữ chặt cửa ở cả hai bên và cẩn thận lắp lại vào chốt bản lề.

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

Loại bỏ các thanh trượt bên bằng Người chạy FlexiClip

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

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

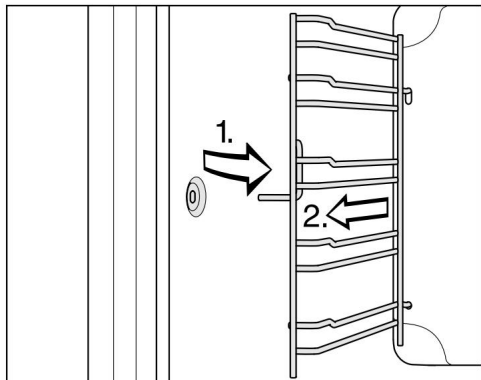
bề mặt.

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

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

người chạy bộ.

Vệ sinh và chăm sóc



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

Lắp ráp lại bằng cách làm theo hướng dẫn này theo thứ tự ngược lại.

Lắp các thành phần một cách cẩn thận.

Hạ thấp thanh nhiệt/nướng phía trên

Nếu nóc khoang lò bị bẩn nhiều, bạn có thể hạ thấp thanh nhiệt/nướng phía trên để vệ sinh dễ dàng hơn. Thường xuyên vệ sinh nóc khoang lò bằng khăn ẩm hoặc miếng bọt biển rửa chén.

Nguy cơ chấn thương do nóng bề mặt.

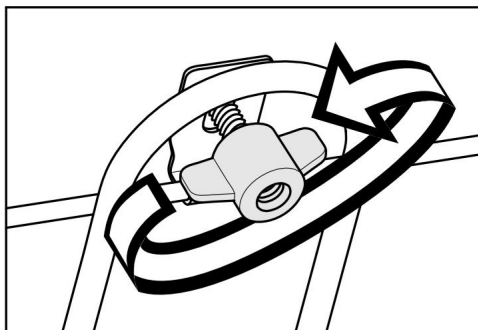
Lò nướng sẽ nóng lên trong quá trình hoạt động. Bạn có thể bị bỏng ở bộ phận làm nóng, ngăn lò hoặc các phụ kiện.

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

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

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

Tháo bỏ các thanh trượt bên.



Tháo đai ốc cánh.

Cẩn thận không làm hỏng thanh nhiệt/thanh nướng phía trên.

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

Cẩn thận hạ thấp thanh nhiệt/nướng phía trên.

Bây giờ bạn có thể tiếp cận phần trên của ngăn lò nướng. Lau sạch

trần lò nướng bằng nước nóng và nước rửa chén, dùng khăn xô sạch hoặc khăn sợi nhỏ sạch, ẩm. Sau khi lau sạch, nhẹ nhàng nâng thanh nhiệt/nướng phía trên lên lại. Lắp lại

đai ốc cánh và siết chặt. Lắp các thanh ray bên.

Hướng dẫn giải quyết vấn đề

Nhiều sự cố và lỗi thường gặp trong quá trình sử dụng hàng ngày có thể được khắc phục dễ dàng. Bạn có thể tiết kiệm thời gian và tiền bạc trong nhiều trường hợp, vì không cần phải gọi đến Bộ phận Chăm sóc Khách hàng của Miele.

Bạn có thể tìm thấy thông tin giúp bạn tự khắc phục lỗi tại www.miele.com/service.

Các bảng sau đây được thiết kế để giúp bạn tìm ra nguyên nhân gây ra sự cố hoặc lỗi và cách giải quyết.

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
Màn hình tối. Bạn đã chọn cài đặt Thời gian Hiển thị Tắt .	Khi lò nướng tắt, màn hình sẽ tối. Ngay khi lò nướng được bật, menu chính sẽ xuất hiện. Nếu bạn muốn hiển thị thời gian liên tục, hãy chọn cài đặt Thời gian Hiển thị Bật .
	Lò nướng không có điện. Kiểm tra xem phích cắm lò nướng đã được cắm đúng vào ổ cắm và đã bật chưa. Kiểm tra xem cầu dao điện đã bị ngắt chưa. Liên hệ với thợ điện có trình độ chuyên môn hoặc Bộ phận Dịch vụ Khách hàng của Miele.
Chuông báo không kêu.	Các còi báo động bị vô hiệu hóa hoặc được đặt ở mức âm lượng quá thấp. Bật còi báo động hoặc tăng âm lượng bằng Âm lượng Cài đặt âm báo .
Ngăn lò không nóng	Chế độ demo đang hoạt động. Bạn có thể chọn các tùy chọn menu trên màn hình và bộ điều khiển cảm biến, nhưng chức năng làm nóng lò nướng không hoạt động. Tắt chế độ demo bằng chương trình Showroom Chế độ demo Cài đặt Tắt .
Khóa hệ thống xuất hiện trên màn hình khi lò nướng được bật.	Khóa hệ thống đã được kích hoạt. Xác nhận bằng OK. Nhấn “OK” trong 6 giây sẽ xuất hiện. Bạn có thể hủy kích hoạt khóa hệ thống cho quá trình nấu bằng cách chạm vào nút điều khiển cảm biến OK trong ít nhất 6 giây. Nếu bạn muốn tắt vĩnh viễn chức năng khóa hệ thống, hãy chọn cài đặt An toàn Khóa hệ thống Tắt.

Hướng dẫn giải quyết vấn đề

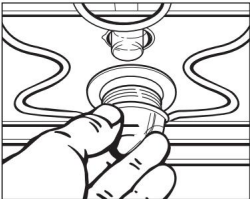
Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc
Bộ điều khiển cảm biến không phản hồi.	phục Bạn đã chọn cài đặt Hiển thị QuickTouch Tắt . Khi lò nướng tắt, các nút điều khiển cảm biến sẽ không phản hồi. Ngay khi lò nướng được bật, các nút điều khiển cảm biến sẽ phản hồi. Nếu bạn muốn các nút điều khiển cảm biến phản hồi ngay cả khi lò nướng đã tắt, hãy chọn cài đặt Màn hình Cảm ứng nhanh Bật .
	Lò nướng chưa được kết nối với nguồn điện. Kiểm tra xem phích cắm của lò nướng đã được cắm đúng vào ổ cắm và đã bật chưa. Kiểm tra xem cầu chì có bị ngắt không. Liên hệ với thợ điện có trình độ chuyên môn hoặc Bộ phận Dịch vụ Khách hàng của Miele.
	Có lỗi ở bộ điều khiển. Chạm và giữ nút điều khiển cảm biến Bật/Tắt cho đến khi màn hình tắt và lò nướng khởi động lại.
Màn hình hiển thị thông báo mất điện .	Đã xảy ra sự cố mất điện trong thời gian ngắn. Điều này đã khiến chương trình nấu hiện tại dừng lại. Tắt lò nướng rồi bật lại. Khởi động lại chương trình nấu. 12:00 xuất hiện trên màn hình. Nguồn điện bị ngắt
lâu hơn 150 giờ. Đặt lại thời gian và ngày.	
Số giờ hoạt động tối đa đạt được sẽ hiển thị trên màn hình.	Lò nướng đã hoạt động trong thời gian dài bất thường. Điều này đã kích hoạt chức năng tắt an toàn. Xác nhận bằng cách nhấn OK. Bây giờ lò nướng đã sẵn sàng để sử dụng.
Lỗi F32 xuất hiện trên màn hình.	Khóa cửa lò nướng để vệ sinh bằng phương pháp nhiệt phân chưa được khóa. Tắt lò nướng rồi bật lại. Khởi động lại chương trình vệ sinh bằng phương pháp nhiệt phân. Nếu thông báo xuất hiện lần nữa, hãy liên hệ với Bộ phận Chăm sóc Khách hàng của Miele.
Lỗi F33 xuất hiện trên màn hình.	Khóa cửa dùng cho chế độ vệ sinh nhiệt phân chưa mở. Tắt lò rồi bật lại. Nếu khóa cửa vẫn không tự động tắt, hãy liên hệ với Bộ phận Dịch vụ Khách hàng của Miele.

Hướng dẫn giải quyết vấn đề

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
Lỗi và mã lỗi không được liệt kê ở đây sẽ xuất hiện trên màn hình.	Đã xảy ra lỗi mà bạn không thể giải quyết. Gọi đến Bộ phận Dịch vụ Khách hàng của Miele.
Có thể nghe thấy tiếng ồn sau khi kết thúc chương trình nấu ăn.	Quạt làm mát vẫn bật sau khi kết thúc chương trình nấu (xem “Cài đặt – Quạt làm mát vẫn chạy”).
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.
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 màu 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 , đèn hộp thiếc có màu sắc, sáng bóng sẽ không mang lại kết quả như mong muốn. Khuôn tối màu, mờ là tốt nhất để nướng bánh.
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. 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.

Hướng dẫn giải quyết vấn đề

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
Vẫn còn vết bẩn trong ngăn lò sau chương trình vệ sinh nhiệt phân.	Chương trình làm sạch nhiệt phân đốt cháy vết bẩn trong lò và để lại thành tro. Loại bỏ tro bằng khăn sợi nhỏ ẩm hoặc bằng miếng bọt biển sạch và dung dịch nước nóng và nước rửa chén. Nếu vẫn còn vết bẩn cứng đầu trong lò sau chương trình làm sạch nhiệt phân, bạn nên khởi động lại chương trình, chọn thời gian dài hơn nếu cần.
Đèn chiếu sáng bên trong lò nướng sẽ tắt	Nếu bạn muốn đèn chiếu sáng bên trong lò nướng sẽ bật sau một thời gian ngắn. trong suốt chương trình nấu, hãy chọn cài đặt Chiếu sáng Bật .
Đèn bên trong lò nướng đã tắt.	Bạn đã chọn cài đặt Chiếu sáng Tắt . Nhấn nút điều khiển cảm biến để bật đèn bên trong lò nướng trong 15 giây. Nếu cần, hãy chọn Chiếu sáng Bật hoặc “Bật” trong 15 giây cài đặt.
Đèn bên trong lò nướng không bật.	Đèn halogen bị lỗi. Nguy cơ bị thương do bề mặt nóng. Lò nướng sẽ nóng lên trong quá trình hoạt động. Bạn có thể bị bỏng ở bộ phận gia nhiệt, 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. Ngắt kết nối thiết bị khỏi 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 tháo nắp, sau đó kéo nắp cùng với phần gioăng hướng xuống dưới để lấy nắp ra. Thay thế đèn halogen (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, G9). Lắp lại nắp đèn cùng với miếng đệm của nó và xoay theo chiều kim đồng hồ để bảo đảm. Kết nối lại thiết bị với nguồn điện.



Dịch vụ

Bạn có thể tìm thấy thông tin giúp bạn tự khắc phục lỗi và thông tin về phụ tùng thay thế của Miele tại www.miele.com/service.

Liên hệ khi có lỗi

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

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

Vui lòng cung cấp mã định danh model và số sê-ri của thiết bị (Fabr./ SN/Nr.) khi liên hệ với Bộ phận Chăm sóc Khách hàng của Miele. Thông tin này có thể được tìm thấy trên bảng dữ liệu.

Xin lưu ý rằng các cuộc gọi điện thoại có thể được theo dõi và ghi lại cho mục đích đào tạo và phí gọi điện sẽ được áp dụng cho các lần bảo dưỡng mà vấn đề có thể được giải quyết theo mô tả trong tập sách này.

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

Bảo hành Để
biết thông tin về chế độ bảo hành thiết bị cụ thể tại quốc gia của bạn, vui lòng liên hệ với Miele. Xem địa chỉ ở bìa sau.

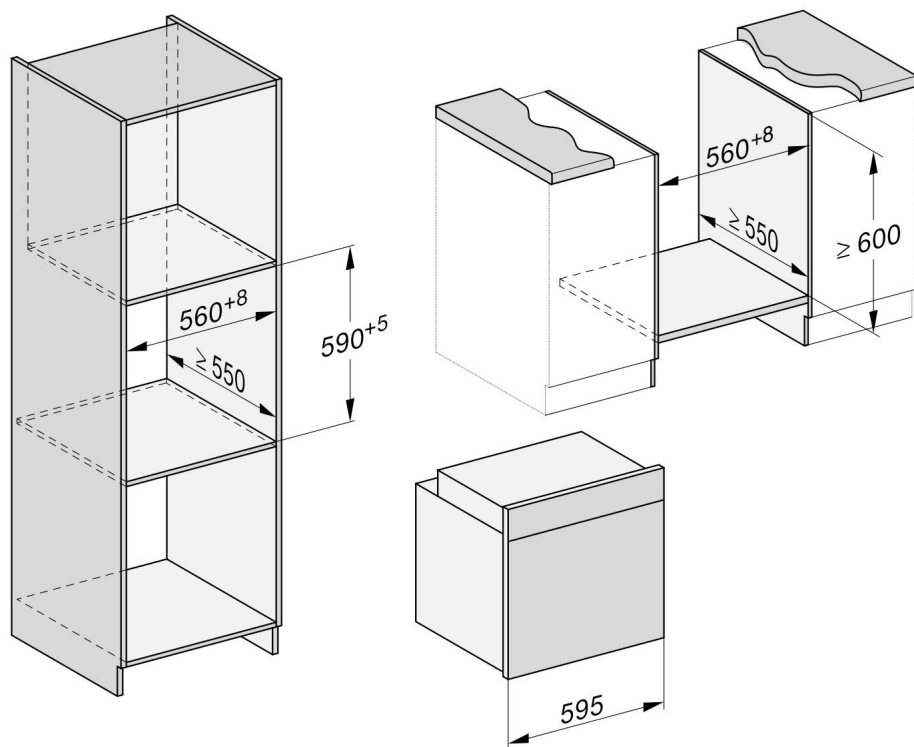
Tại Vương quốc Anh, thời hạn bảo hành thiết bị của bạn có hiệu lực trong 2 năm kể từ ngày mua. Tuy nhiên, bạn phải kích hoạt bảo hành bằng cách gọi đến số 0330 160 6640 hoặc đăng ký trực tuyến tại www.miele.co.uk.

Kích thước lắp đặt

Kích thước được tính bằng mm.

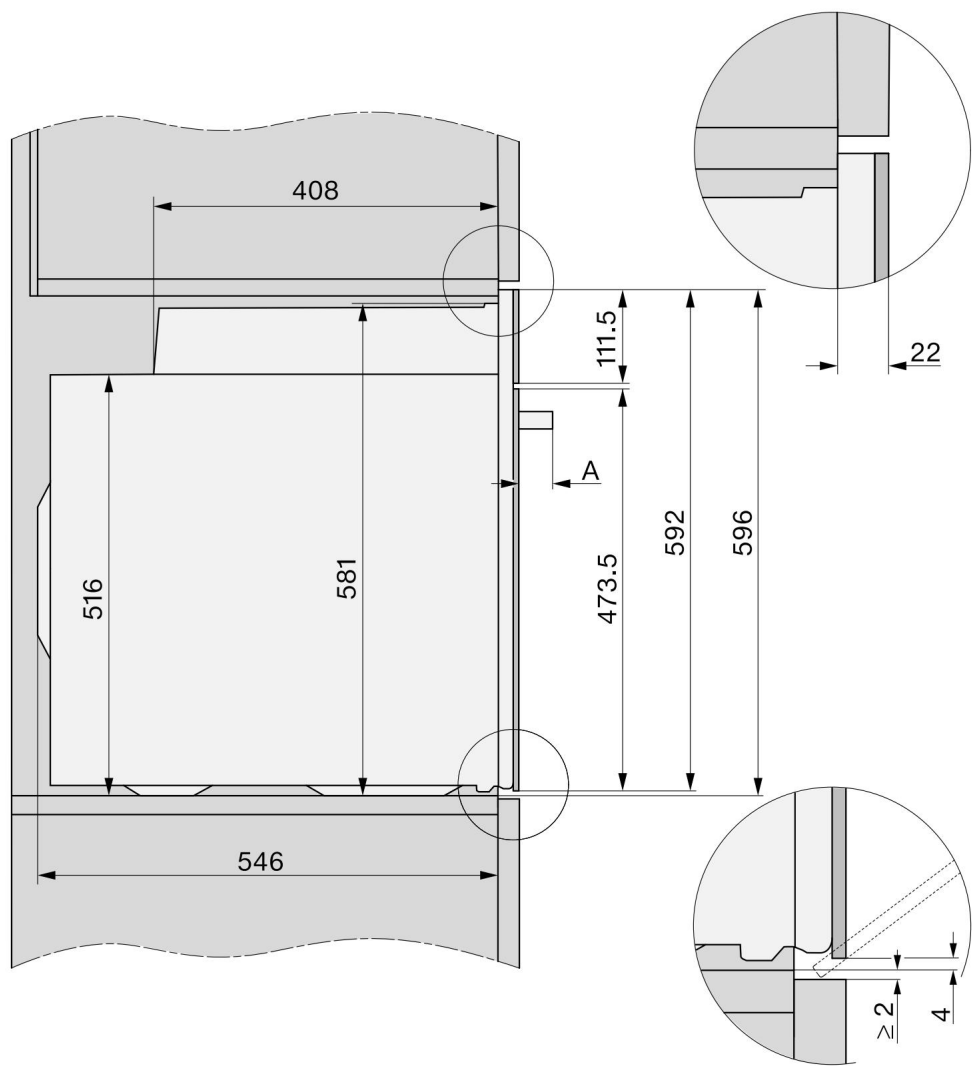
Lắp đặt trong một đơn vị cao hoặc cơ sở

Khi lắp lò nướng thành 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

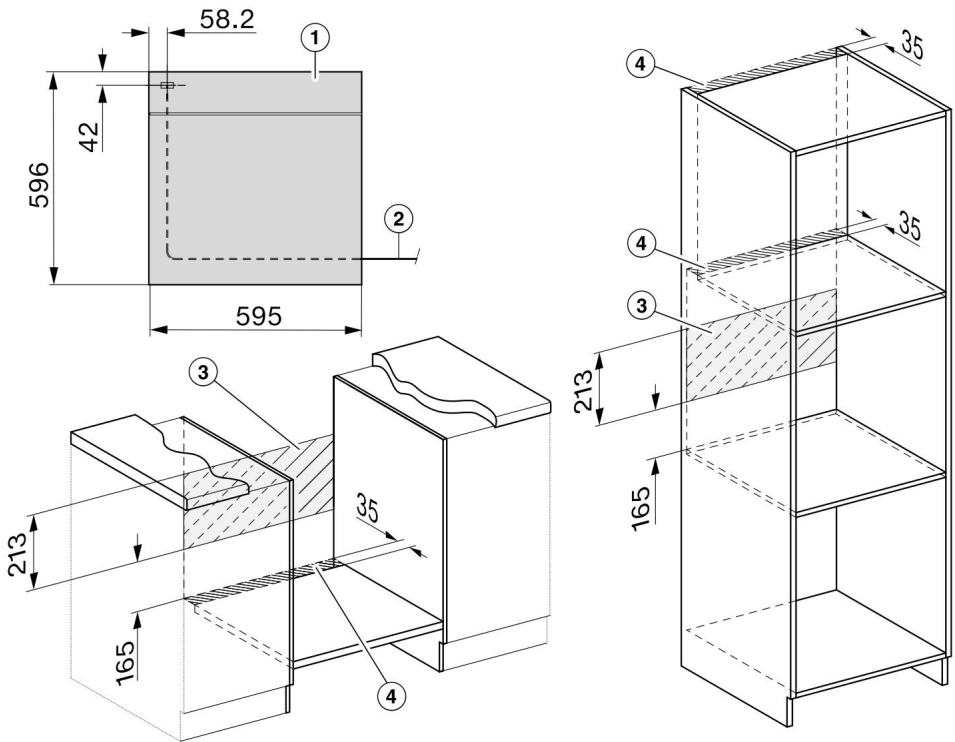
Nhìn từ bên hông



H 71xx: 43 mm

H 72xx: 47 mm

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 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 đặt cách nhiệt vào thành bên của tủ.

Kết nối lò nướng với nguồn điện.

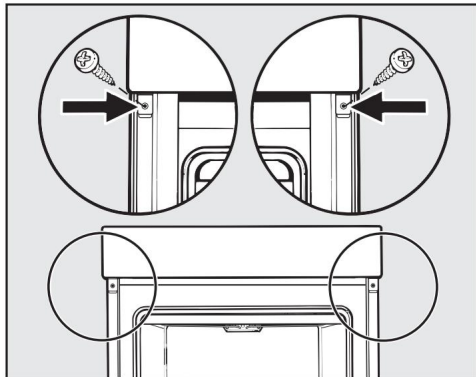
Cầm tay nắm cửa để mang lò nướng có thể làm hỏng cửa lò.

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

Tốt nhất là nên tháo cửa lò (xem phần "Vệ sinh và bảo dưỡng" - "Tháo cửa") 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 nhấc lò lên bằng tay nắm cửa.

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

chưa tháo cửa lò.



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

"Vệ sinh và bảo dưỡng" - "Lắp cửa").

Kết nối điện

Nguy cơ chấn thương!

Việc lắp đặt, sửa chữa và các công việc bảo trì khác do người không đủ trình độ thực hiện có thể gây nguy hiểm. Miele không chịu trách nhiệm cho bất kỳ hành vi làm việc trái phép nào.

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

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

Nên kết nối với ổ cắm có công tắc (theo VDE 0701) vì điều này giúp dễ dàng truy cập hơn trong trường hợp cần bảo dưỡng.

Nếu thiết bị được nối dây cố định hoặc không thể tiếp cận được phích cắm, phải cung cấp thêm phương tiện ngắt kết nối cho tất cả các cực.

Các phương tiện ngắt kết nối phù hợp bao gồm công tắc có khe hở tiếp xúc toàn cực ít nhất 3 mm. Các phương tiện này bao gồm máy cắt, cầu chì và tiếp điểm (EN 60335).

Dữ liệu kết nối được ghi trên bảng thông số kỹ thuật nằm ở mặt trước của khoang lò. Vui lòng đảm bảo dữ liệu kết nối khớp với nguồn điện gia dụng.

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

- 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 bằng cáp khác hoặc thay đổi kết nối, chỉ được sử dụng loại cáp H 05 VV-F có diện tích mặt cắt ngang (CSA) phù hợp.

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 lưới (ví dụ: mạng lưới 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 quá trình hoạt động riêng biệt hoặc trong quá trình hoạt động không đồng bộ với nguồn điện chính, hoặc các biện pháp này phải được thay thế bằng các biện pháp tương đương trong quá trình lắp đặt.

Như đã mô tả, ví dụ, trong phiên bản hiện tại của VDE-AR-E 2510-2.

Cài đặt

Lò vi sóng

Các dây trong dây nguồn có màu như sau:

Xanh lá cây/vàng = đất

Xanh lam = trung tính

Nâu = sống



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.

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.



Biểu đồ nấu ăn

Bột nhào

Bánh ngọt/bánh quy (phụ kiện)	[°C]			[phút]
		+HFC:	-HFC:	
Bánh nướng xốp (1 khay)	150-160 - 1	2 25-35		
Bánh nướng xốp (2 khay)	150-160 - 1	+33 1+3 30-40		
Bánh nhỏ* (1 khay)	150	- 1	2 25-35	
	160	- 2	3 20-30	
Bánh nhỏ* (2 khay)	150	- 1+33 1+3 25-35		
Bánh Madeira (nướng và rang) giá, khuôn bánh mì, 30 cm)1	150-160 - 1	155-	2 60-70	
	165	- 1 150-160	2 60-70	
Bánh đá cẩm thạch, bánh hạt (nướng và rang) giá, khuôn bánh mì, 30 cm)1	- 1	150-160 1	2 55-65	
	150-160	1	2 60-70	
Bánh đá cẩm thạch, bánh hạt (nướng và rang) giá đỡ, khuôn tròn/khuôn bánh Bundt, 26 cm)1	150-160 1	155-	2 55-65	
	165 - 1	155-165	2 60-70	
Bánh trái cây tươi (1 khay)	1	150-160 1	2 40-50	
	165-175	- 1	1 55-65	
Bánh trái cây tươi (nướng và rang) giá đỡ, khuôn bánh lò xo, 26 cm)1	150-160 - 1	170-	2 55-65	
	180	- 1	2 50-60	
Đế bánh flan (giá nướng và rang, Khuôn đế bánh flan, 28 cm)1			2 25-35	
			2 15-25	

Chế độ hoạt động, Nhiệt độ, Bộ tăng cường, Mức kệ (+HFC: với FlexiClip người chạy HFC 70-C / -HFC: không có người chạy FlexiClip HFC 70-C), Thời gian nấu, Quạt cộng, Sưởi ấm thông thường, Bật, - Tắt

- * Các thiết lập này cũng áp dụng cho việc thử nghiệm theo EN 60350-1.
- ¹ Sử dụng khuôn nướng tối màu, mờ và đặt vào giữa giá nướng và rang.
- ² Làm nóng lò trước khi cho thức ăn vào.
- 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.

Biểu đồ nấu ăn

Bánh ngọt để nguội

Bánh ngọt/bánh quy (phụ kiện)					
				+HFC:	-HFC: [phút]
Bánh quy (1 khay)	[°C]	140-150	- 1		2 25-35
		150-160	- 1 2 25-35		
Bánh quy (2 khay)		140-150	- 1+33	1+3	25-354
Bánh quy thả* (1 khay)		140	- 1		2 35-45
		1602	- 2		3 20-30
Bánh quy thả* (2 khay) - 1+33 1+3 40-504		140			
Đế bánh flan (giá nướng và rang, Khuôn đế bánh flan, 28 cm)1		150-160	- 1		2 35-45
		170-180	2 - 1		2 20-30
Bánh phô mai (nướng và rang) khuôn bánh lò xo, 26 cm)1		170-180	- 1 giá,		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		1 80-90
Bánh táo, vỏ đôi (nướng và giá nướng, khuôn bánh lò xo, cm)1		180-190	2 - 1		2 60-70
		160-170	- 1 26		2 60-70
Bánh trái cây tươi, tráng men (nướng và nướng, khuôn bánh lò xo, cm)1		170-180	- 1 giá		2 60-70
		150-160	- 1 26		2 55-65
Bánh trái cây tươi, tráng men (1 khay)		170-180	- 1 160-170 - 1		2 50-60
		2 45-55			
Bánh flan trái cây (1 khay)		210-220	2 - 1 55-65		
		180-190	- 1 35-45		

Chế độ hoạt động, Nhiệt độ, Bộ tăng cường, Mức kệ (+HFC: với FlexiClip người chạy HFC 70-C / -HFC: không có người chạy FlexiClip HFC 70-C), Thời gian nấu, Quạt cộng, Quạt sưởi tiết kiệm, Nhiệt thông thường, Nướng chuyên sâu, Bật, - Tắt

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

¹ Sử dụng khuôn nướng tối màu, mỡ và đặt vào giữa giá nướng và rang.

² Làm nóng lò trước khi cho thức ăn vào.

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.

Bột men

Bánh ngọt/bánh quy (phụ kiện)						[phút]	
				+HFC:	-HFC:		
Bánh Bundt (giả nướng và nướng, Khuôn bánh Bundt, 24 cm)1	[°C]	150-160	- 1		2	50-60	
		160-170	- 1	150-160	2	50-60	
Stollen (1 khay)	- 1	160-170	1		2	55-65	
		160-170	1	170-180	2	55-65	
Bánh Streusel có/không có trái cây (1 khay)	2	160-170	1		2	40-50	
		170-180	2		3	45-55	
Bánh trái cây tươi (1 khay)					2	45-55	
					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	30-405			
Bánh mì trắng, dạng tự do (1 khay)		180-190	- 1	190-	2	35-45	
		200	- 1	180-190	- 1	2	30-40
Bánh mì trắng (nướng và rang) giá, khuôn bánh mì, 30 cm)1		190-200	2	1	180-	2	35-45
		190	- 1	200-210	2	30-40	
Bánh mì nguyên cám (nướng và giả nướng, khuôn bánh mì, 30 cm)1	1				2	55-65	
					2	45-55	
Kiểm tra bột men (nướng và giả nướng)	30-35	- -		4	-4	-	

Chế độ vận hành, Nhiệt độ, Bộ tăng cường, Mức kệ (+HFC: với FlexiClip người chạy HFC 70-C / -HFC: không có người chạy FlexiClip HFC 70-C), Thời gian nấu, Quạt cộng, Sưởi ấm thông thường, Bật, - Tắt

- ¹ Sử dụng khuôn nướng tối màu, mờ và đặt vào giữa giá nướng và rang.
- ² Làm nóng lò trước khi cho thức ăn vào.
- 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 bên người chạy bộ.
- ⁵ Lấy khay ra khỏi lò sớm nếu thức ăn đã đủ vàng trước thời gian quy định. thời gian nấu đã hết.

Biểu đồ nấu ăn

Bột Quark

Bánh ngọt/bánh quy (phụ kiện)						[phút]
				+HFC:	-HFC:	
Bánh trái cây tươi (1 khay)	[°C]	160-170			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	25-352

Chế độ vận hành, Nhiệt độ, Booster, Mức kệ (+HFC: có rãnh FlexiClip HFC 70-C / -HFC: không có rãnh FlexiClip HFC 70-C), Thời gian nấu, Quạt cộng, Nhiệt thông thường, Bật, - Tắt

- 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		2	15-25
Đế bánh bông lan (4-6 quả trứng) nướng, khuôn bánh lò xo, 26 (nướng cm)1		150-160	2 - 1 và giá		2	30-40
Bánh bông lan đánh bông* (giá nướng và rang, khuôn bánh lò xo, 26 cm)1		180	- 1		2	25-35
		150-170	2 - 1	180-	2	25-45
Bánh bông lan cuộn Thụy		190	2 - 1		2	10-20

Sĩ (1 khay) Chế độ hoạt động, Nhiệt độ, Booster, Mức kệ (+HFC: có rãnh FlexiClip HFC 70-C / -HFC: không có rãnh FlexiClip HFC 70-C), Thời gian nấu, Quạt cộng, Nhiệt thông thường, Bật, - Tắt

- ^{*} Các thiết lập này cũng áp dụng cho việc thử nghiệm theo EN 60350-1.
Lắp thanh trượt FlexiClip HFC 70-C (nếu có).
- ¹ Sử dụng khuôn nướng tối màu, mờ và đặt vào giữa giá nướng và rang.
- ² Làm nóng lò trước khi cho thức ăn vào.

Biểu đồ nấu ăn

Bánh choux, bánh phồng, bánh trứng đường

Bánh ngọt/bánh quy (phụ kiện)						[phút]
				+HFC:	-HFC:	
Bánh su kem (1 khay)	[°C]	160-170	- 1		2	30-40
Bánh phồng (1 khay)	180-190	- 1 2 2	20-30			
Bánh phồng (2 khay)	180-190	- 1+31	1+3	20-30	2	
Bánh macaron (1 khay)	120-130	- 1 2	25-50			
Bánh macaron (2 khay)	120-130	- 1+31	1+3	25-50	2	
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 hoạt động, Nhiệt độ, Bộ tăng cường, Mức kệ (+HFC: với FlexiClip người chạy HFC 70-C / -HFC: không có người chạy FlexiClip HFC 70-C), Thời gian nấu, Quạt cộng, Bật, - Tắt

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 thời gian quy định. thời gian nấu đã hết.

Biểu đồ nấu ăn

Các món ăn mặn

Đồ ăn (phụ kiện)		[°C]				[phút]
				+HFC:	-HFC:	
Bánh flan mặn (1 khay)		220-230	1	35-45		
		180-190	- 1	30-40		
Bánh tart hành tây (1 khay)		180-190	1	170-	2	25-35
		180	- 1	170-180	1	2 30-40
Pizza, bột men (1 khay)		210-220	1	170-	2	25-35
		180	1	190-200	1	2 20-30
Pizza, bột quark (1 khay)		1 Pizza đông lạnh, đã			2	25-35
		nấu chín trước (nướng			2	25-35
và nướng)		200-210	- 1	giả	2	20-25
Bánh mì nướng* (giả nướng và quay)	300 Món nướng/		-	- 3		5-8
món gratin (ví dụ bánh mì nướng) (giả nướng và rang trên Universal khay)		275	2		3	3-6
Rau nướng (nướng và giả nướng trên khay đa năng)		275	3		4	5-10
		250	- 3		3	5-10
Ratatouille (1 khay đa năng)	180-190	- 2			2	40-60

Chế độ hoạt động, Nhiệt độ, Bộ tăng cường, Mức kệ (+HFC: với FlexiClip người chạy HFC 70-C / -HFC: không có người chạy FlexiClip HFC 70-C), Thời gian nấu, Nhiệt độ thông thường, Nướng chuyên sâu, Quạt cộng, Nhiệt độ quạt tiết kiệm, Nướng toàn phần, Lò nướng quạt, Bật, - Tắt

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

- ¹ Làm nóng lò trước khi cho thức ăn vào.
- ² Làm nóng lò nướng trước 5 phút trước khi cho thức ăn vào.
- ³ Nếu có thể, hãy lật thức ăn sau một nửa thời gian nấu.

Biểu đồ nấu ăn

Thịt bò

Thực phẩm (phụ kiện)	10 [°C]	[phút] [°C]	2
	150-160	3	2
Thịt bò hầm, khoảng 1 kg (đĩa nướng có nắp)	170-180	3	2
	160-180	3	2
Phi lê thịt bò, khoảng 1 kg (khay đa năng)	2	180-190	3
Phi lê thịt bò (tái), khoảng 1 kg	1	2	80-85
lê thịt bò (vừa), khoảng 1 kg	1	2	90-95
thịt bò (chín kỹ), khoảng 1 kg	1	2	95-100
bò quay, khoảng 1 kg (khay đa năng)	2	180-190	3
Thịt bò nướng (tái), khoảng 1 kg	1	2	80-85
(vừa), khoảng 1 kg	1	2	90-95
khoảng 1 kg	1	2	95-100
viên* (giả nướng và quay trên kệ tầng 4 và khay đa năng trên kệ tầng 1)			
Chế độ vận hành,			

Nhiệt độ, Tăng cường, Mức kệ, Thời gian nấu, Nhiệt độ lõi, Nướng tự động, Nhiệt độ thông thường, Nhiệt quạt tiết kiệm, Nướng toàn phần, Bật, - Tắt

- * Các thiết lập này cũng áp dụng cho việc 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 trước khi cho thức ăn vào.
- 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.
- ⁶ Lắp thanh trượt FlexiClip HFC (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 nướng với nắp đẩy. Sau 100 phút, mở nắp và thêm khoảng 0,5 lít chất lỏng.
- ⁹ Lật thức ăn khi nấu được một nửa thời gian.
- ¹⁰ Nếu bạn sử dụng đầu dò thực phẩm, bạn có thể sử dụng nhiệt độ lõi được hiển thị.

Biểu đồ nấu ăn

Bê

[°C]			7 Thực phẩm (phụ kiện) [°C]	[phút]	
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 (đĩa phổ thông 2 160-1703	2 khay)				
			5	30-60 45-75	
Phi lê thịt bê (hồng), khoảng 1 kg1	2 80-854	- 2 Phi lê 5	50-60 45-48		
thịt bê (vừa), khoảng 1 kg1	2 90-954	- 2 Phi lê thịt bê 5	80-90 54-57		
(chín kỹ), khoảng 1 kg1	2 95-1004	- 2 Đùi bê (hồng), 5	90-100 63-66		
khoảng 1 kg1	2 80-854	- 2 Đùi bê (vừa), khoảng 1 kg1	2 5	80-90 45-48	
90-954	- 2 Đùi bê (chín kỹ),	2 95-1004	- 2 xấp xỉ 1 kg1	5	100-130 54-57
Chế độ vận hành, Nhiệt độ,	Tăng cường,	Mức kệ,	5	130-140 63-66	
Thời					

gian nấu, Nhiệt độ lõi, Nướng tự động, Nhiệt độ thông thường, Bật, - Tắt

- ¹ Sử dụng vỉ nướng và khay nướng đa năng.
- ² Đầu tiên, hãy áp chảo thịt trên bếp.
- ³ Làm nóng lò trước khi cho thức ăn vào.
- 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 (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.

Biểu đồ nấu ăn

Thịt lợn

Thực phẩm (phụ kiện)			10 [°C] [phút] [°C]	160-170
	2 5 130-	1406 80-90	170-180	2 5 130-
Thịt heo quay/cổ heo quay, khoảng 1 kg (đĩa nướng có nắp)	1406	80-90 180-190	2	Thịt heo hầm bì, 5 130-
	1507	80-90 khoảng 2 kg (đĩa nướng)	190-200	2
heo, khoảng 350 g1 2 90-1003 - 2 Giảm bóng nướng 50 khoảng 1,5 kg				160-170 - 2 5 130-1608 80-
90 (đĩa nướng có nắp)				
			5	70-90 60-69
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	95-1053 - 2	170-	5	140-160 63-66
kg1 Thịt viên, khoảng 1 kg (khay đa năng)	180	2 5 60-707 80-85		190-200 2 5
	70-807	80-85 3004 - 4		2204 - 3
Thịt xông khói1				3-5 -
Xúc xích Bratwurst1			5	8-159 -

- Chế độ vận hành, Nhiệt độ, Tăng cường, Mức kệ, Thời gian nấu, Nhiệt độ lõi, Nướng tự động, Nhiệt độ thông thường, Quạt cộng, Nhiệt quạt tiết kiệm, Nướng toàn phần, Bật, - Tắt
- 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.
- ⁵ Lắp thanh trượt FlexiClip HFC (nếu có).
- ⁶ Trước tiên, hãy đóng nắp khi nướng. 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 đóng nắp khi nướng. Sau 100 phút, mở nắp và thêm khoảng 0,5 lít chất lỏng.
- ⁹ Lật thức ăn khi nấu được một nửa thời gian.
- ¹⁰ Nếu bạn sử dụng đầu dò thực phẩm, bạn có thể sử dụng nhiệt độ lõi được hiển thị.

Biểu đồ nấu ăn

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	100-120	5 64-82
Yên cừu, bỏ xương (khay phổ thông)	1	180-190	2	4	10-20	53-80
Yên cừu, bỏ xương (giá nướng và khay đa năng)	1	95-105	3 -	2	4	40-60 54-66
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, Tăng cường, Mức kệ, Thời gian nấu, Nhiệt độ lõi, Nhiệt độ thông thường, Bật, - Tắt

- 1

Đầu tiên, hãy áp chảo thịt trên bếp.
- 2

Làm nóng lò trước khi cho thức ăn vào.
- 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 (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 đầu dò thực phẩm, bạn có thể sử dụng nhiệt độ lõi được hiển thị.

Biểu đồ nấu ăn

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 2 3 55-65 85-90 gia 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						
Cá, 200-300 g (ví dụ cá hồi) (khay đa năng)		210-220	2	3	15-25	75-80
Cá, 1-1,5 kg (ví dụ: cá hồi) (khay đa năng)		210-220	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, Tăng cường, Mức kệ, Thời gian nấu, Nhiệt độ lõi, Nướng tự động, Nướng quạt, Nhiệt độ thông thường, Nhiệt quạt tiết kiệm, Bật, - Tắt

¹ Làm nóng lò nướng trước 5 phút trước khi cho thức ăn vào.
² Làm nóng lò trước khi cho thức ăn vào.
³ Lắp thanh trượt FlexiClip HFC (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.

Ghi chú cho các viện kiểm tra

Kiểm tra thực phẩm theo EN 60350-1

Thực phẩm thử nghiệm (phụ kiện)				6		[phút]
				+HFC:	-HFC:	
Bánh nhỏ (1 khay nướng ¹)	[°C]		- 1	2	25-35	
	150	160 ⁴	- 2	3	20-30	
Bánh nhỏ (2 khay nướng ¹)	150 ⁴		- 1+37	1+3	25-35	
Bánh quy thả (1 khay nướng ¹)	140		- 1	2	35-45	
	160 ⁴		- 2	3	20-30	
Bánh quy thả (2 khay nướng ¹)	140		- 1+37	1+3	40-50 ⁸	
Bánh táo (giá nướng và rang ¹ , khuôn bánh lò xo ² 20 cm)	160		- 1	2	80-100	
	180		- 1	1	80-90	
Bánh bông lan đánh bông (nướng và rang xo ² 3 150-170 ⁴ - 1, 26 cm)	180 - 1	giá ¹ , khuôn bánh lò		2	25-35	
				2	25-45	
Máy nướng bánh mì (giá nướng và quay 1)	300		- - 3		5-8	
Burger (giá nướng và quay 1 trên kệ cấp 4 và khay đa năng 1 trên kệ cấp 1)	300 ⁵		- - 4	15-25 ⁹		

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

- ¹ Chỉ sử dụng phụ kiện chính hãng của Miele.
- ² Sử dụng khuôn bánh lò xo tối màu.
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 trước khi cho thức ăn vào.
- ⁵ Làm nóng lò nướng trước 5 phút trước khi cho thức ăn vào.
- ⁶ Lắp thanh trượt FlexiClip HFC 70-C (nếu có).
- ⁷ 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.
- ⁸ Lấy khay ra khỏi lò sớm nếu thức ăn đã đủ vàng trước khi hết thời gian nấu quy định.
- ⁹ Lật thức ăn khi nấu được một nửa thời gian.

Lớp hiệu suất năng lượng theo EN 60350-1

Lớp hiệu suất năng lượng được xác định theo EN 60350-1.

Lớp hiệu suất năng lượng:

A+ Vui lòng tuân thủ những điều sau khi tiến hành thử

nghiệm: - Thử nghiệm được thực hiện bằng chức năng Eco Fan heat .

- Chọn cài đặt Chiếu sáng | “Bật” trong 15 giây (xem “Cài đặt - “Chiếu sáng”).

- Chỉ nên để các phụ kiện cần thiết cho việc thử nghiệm trong khoang lò

trong quá trình thử nghiệm.

Không sử dụng các phụ kiện khác có sẵn như thanh trượt FlexiClip hoặc tấm tráng men xúc tác (ví dụ như tấm ốp hông hoặc tấm lót mái).

- Một điều kiện tiên quyết quan trọng để xác định mức hiệu suất năng lượng là cửa phải được đóng chặt trong quá trình thử nghiệm.

Tùy thuộc vào thiết bị đo lường được sử dụng, chức năng của gioăng cửa có thể bị ảnh hưởng nhiều hay ít.

Điều này sẽ ảnh hưởng tiêu cực đến kết quả thử nghiệm.

Đẩy vào cửa sẽ khắc phục được hiện tượng này. Trong một số trường hợp bất lợi, có thể cần đến các hỗ trợ kỹ thuật phù hợp. Vấn đề 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 7260 BP
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)	tiền A+
Tiêu thụ năng lượng cho mỗi chu kỳ của mỗi khoang ở chế độ thông thường	1,10 kWh
Tiêu thụ năng lượng cho mỗi chu kỳ của mỗi khoang trong chế độ đối lưu cưỡng bức bằng quạt	0,71 kWh
Số lượng lỗ sâu	1
Nguồn nhiệt cho mỗi khoang	điện
Thể tích khoang	76 lít
Khối lượng của thiết bị	47,0 kg

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
Tầng 1, Số 82 Đường Shi Men Yi, Menara	Suite 12-2, Level 12,	Tòa nhà BHIRAJ tại EmQuartier Tầng 43,
200040 Thượng Hải, PRC, Solaris Dutamas No. 1,ĐT: +86 21	Sapura Kencana, Quận Jing'an, Dầu khí,	Đơn vị 4301-4303, Đường Sukhumvit,
6157 3500 Jalan Dutamas 1, Fax:	Malaysia, Email: info@miele.cn,	Khu vực Bắc Klongton, Quận
Malaysia, Email: info@miele.cn,	Điện thoại: +603-6209-0288, Internet:	Vadhana, Bangkok 10110, Thái Lan
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 98 463 556-656-656	Thống nhất Miele Appliances Ltd.
Tầng 41 - 4101, Manhattan Place 23	3418 852 Freemans	Phòng trưng bày 1, Tòa nhà Eiffel 1
Đường Wang Tai, Vịnh	Bay, Auckland 1011 800-MIELE (64353)	
Cầu 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	
customerservices@miele.com.hk Trang web:	www.miele.co.nz	
www.miele.hk		

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

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

H 7260 BP

một GB

M.-Số 11 190 701 / 09