

Hướng dẫn vận hành 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	4
Trước khi sử dụng lần đầu tiên.....	12
Cài đặt.....	13
Kích thước lắp đặt 13	
Kết nối điện Bảo vệ môi trường.....	22
Hướng dẫn sử dụng thiết bị.....	23
Hướng dẫn sử dụng thiết bị.....	24
Bảng điều khiển	25
Mô tả chức năng	26
Chế độ hoạt động	27
Chức năng 27	
Chế độ Solo của lò vi sóng	27
Chương trình tự động	27
Hộp đựng phù hợp cho lò vi sóng	28
Vật liệu và hình dạng.....	28
Kiểm tra container 30	
Nắp giữ nhiệt.....	31
Trước khi sử dụng lần đầu tiên.....	32
Cài đặt thời gian.....	32
Thay đổi thời gian trong ngày	32
Hoạt động.....	33
Mở cửa 33	
Đặt đĩa vào lò nướng.....	33
Bàn xoay.....	33
Đóng cửa 33	
Bắt đầu một chương trình.....	33
tin nhắn "cửa"	34
Ngắt hoặc khởi động lại chương trình.....	34
Thay đổi cài đặt.....	34
Hủy chương trình.....	34
Vào cuối chương trình	35
Chức năng giữ ấm tự động 35	
Lò vi sóng nhanh.....	35
Thay đổi thời gian và mức công suất.....	35
Khóa hệ thống.....	36
Sử dụng bộ đếm phút.....	36
Thay đổi mục nhập người giám sát phút	37
Xóa thời lượng nhắc nhở phút.....	37
Sử dụng chức năng hẹn giờ cùng chương trình nấu ăn	37
Hoạt động - Chương trình tự động.....	38
Tự động xả đông	38

Nấu tự động	38
Nấu thức ăn từ thực phẩm đông lạnh 38	
Nấu thực phẩm tươi sống 38	
Sử dụng chương trình tự động.....	39
Công thức nấu ăn cho các chương trình tự động.....	40
Thay đổi cài đặt	42
Làm nóng lại	44
Nấu ăn	46
Rã đông.....	47
Ví dụ sử dụng	48
Ghi chú cho các viện khảo thí.....	49
Vệ sinh và chăm sóc	50
Hướng dẫn giải quyết vấn đề	52
Dịch vụ.....	54
Liên hệ khi có sự cố.....	54
Bảo hành	54

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Lò vi sóng này tuân thủ các yêu cầu an toàn hiện hành.

Tuy nhiên, sử dụng không đúng cách có thể dẫn đến thương tích cá nhân và thiệt hại về vật chất.

Đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi sử dụng thiết bị. 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 thiết bị.

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 thiết bị cũng như các hướng dẫn và cảnh báo về an toàn.

Miele không chịu trách nhiệm về thương tích hoặc 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.

Ứng dụng đúng Lò vi sóng

này được thiết kế để sử dụng trong gia đình và những môi trường tương tự, ví dụ như - trong các cửa hàng, văn phòng và

các môi trường làm việc tương tự - cho khách ở khách

sạn - nhà nghỉ, nhà nghỉ B&B

và các môi trường gia đình thông thường khác.

Thiết bị này không được thiết kế để sử dụng ngoài trời.

Không sử dụng thiết bị ở độ cao trên 2000 m. Lò vi sóng chỉ được

thiết kế để sử dụng trong gia đình để nấu, rã đông và hâm nóng thực phẩm. Không được phép sử dụng cho bất kỳ mục đích nào khác. Không sử dụng lò vi

sóng để lưu trữ hoặc sấy khô các vật dụng dễ bắt lửa. Nếu các vật dụng đó được

sấy khô trong lò vi sóng, độ ẩm trong vật dụng sẽ bốc hơi khiến vật dụng bị

khô và thậm chí tự bốc cháy. Không bao giờ sử dụng lò vi sóng để lưu trữ hoặc sấy khô các vật dụng dễ bắt lửa. Chỉ những người có khả năng thể chất, giác quan hoặc

tinh thần suy giảm hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức mới được sử dụng lò vi sóng này nếu họ

được giám sát khi sử dụng. Họ chỉ được sử dụng mà không có sự giám sát nếu họ

đã được hướng dẫn cách sử dụng an toàn. Họ phải có khả năng nhận biết và hiểu được hậu quả của việc vận hành không đúng cách.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Khoang lò được trang bị một đèn chuyên dụng để thích ứng với các điều kiện đặc biệt (ví dụ: nhiệt độ, độ ẩm, khả năng chịu hóa chất, khả năng chống mài mòn và rung động). Đèn chuyên dụng này chỉ được sử dụng cho mục đích đã định. Đèn không thích hợp để chiếu sáng phòng. Chỉ có kỹ thuật viên được Miele ủy quyền hoặc Bộ phận Chăm sóc Khách hàng của Miele mới được phép lắp đặt đèn thay thế. Lò vi sóng có 1 nguồn sáng đạt tiêu chuẩn hiệu suất năng lượng loại E.

An toàn với trẻ em

Kích hoạt khóa hệ thống để đảm bảo trẻ em không thể vô tình bật lò vi sóng. Trẻ em dưới tám tuổi

phải tránh xa thiết bị trừ khi được giám sát liên tục. Trẻ em từ tám tuổi trở lên chỉ được sử dụng lò vi sóng

mà không có sự giám sát nếu đã được hướng dẫn cách sử dụng an toàn. Trẻ em phải có khả năng nhận biết và hiểu được những rủi ro tiềm ẩn khi sử dụng không đúng cách. Không được phép để trẻ em vệ sinh hoặc bảo trì thiết bị mà không

có sự giám sát. Trẻ em phải được giám sát khi ở gần lò vi sóng. Không bao giờ

cho trẻ em chơi với thiết bị. Nguy cơ ngạt thở! Trong khi chơi, trẻ em có thể bị vướng vào bao bì (chẳng hạn như màng bọc nhựa) hoặc kéo bao bì qua đầu và bị ngạt thở. Để vật liệu đóng gói tránh xa trẻ em.

An toàn kỹ thuật

Thiết bị bị hỏng có thể gây nguy hiểm. Kiểm tra thiết bị để tìm các dấu hiệu hư hỏng rõ ràng. Không sử dụng thiết bị nếu thiết bị bị hỏng. Nếu cáp kết nối điện bị lỗi, chỉ được thay thế bởi kỹ thuật viên được Miele ủy quyền để bảo vệ người dùng khỏi nguy hiểm.

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.

Vận hành thiết bị bị hỏng có thể dẫn đến rò rỉ vi sóng và gây nguy hiểm cho người dùng. Không sử dụng thiết bị nếu - cửa thiết bị bị cong vênh. - bản lề cửa bị lỏng. - có lỗ hoặc vết nứt nhìn thấy được trên vỏ, cửa hoặc thành bên trong lò. **Bắt** kỳ tiếp xúc nào với các kết nối đang hoạt động hoặc can thiệp vào các thành phần điện hoặc cơ khí

của lò vi sóng đều sẽ gây nguy hiểm cho sự an toàn của bạn và có thể dẫn đến trục trặc thiết bị. Không được mở vỏ thiết bị trong bất kỳ trường hợp nào. Trước khi kết nối thiết bị với nguồn điện chính, hãy đảm bảo rằng dữ liệu kết nối trên bảng dữ liệu (điện áp và tần số) khớp với nguồn điện chính. Dữ liệu này phải

tương ứng để tránh nguy cơ làm hỏng thiết bị. So sánh dữ liệu này trước khi kết nối thiết bị với nguồn điện chính. Tham khảo ý kiến thợ điện có trình độ nếu có bất kỳ nghi ngờ nào.

Bộ chuyển đổi nhiều ổ cắm và dây nối dài không đảm bảo độ an toàn cần thiết của thiết bị (nguy cơ hỏa hoạn). Không sử dụng chúng để kết nối thiết bị với nguồn điện chính.

Độ an toàn điện của lò vi sóng này chỉ được đảm bảo khi lò vi sóng được kết nối hoàn toàn với hệ thống tiếp

địa hiệu quả. Việc đáp ứng yêu cầu an toàn tiêu chuẩn này là rất quan trọng để tránh nguy cơ hư hỏng hoặc điện giật. Nếu có bất kỳ nghi ngờ nào, vui lòng nhờ thợ điện có trình độ kiểm tra hệ thống điện. Vì lý do an toàn,

chỉ được sử dụng thiết bị này khi đã được lắp đặt sẵn.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Việc sửa chữa trái phép hoặc không đúng cách có thể gây nguy hiểm đáng kể cho người dùng. Việc sửa chữa chỉ có thể được thực hiện bởi kỹ thuật viên được Miele ủy quyền hoặc Bộ phận Dịch vụ Khách hàng của Miele. Trong thời gian lò vi sóng còn bảo hành, việc sửa chữa chỉ nên được thực hiện bởi kỹ thuật viên được Miele ủy quyền. Nếu không, bảo hành sẽ bị hủy bỏ. Lò vi sóng phải được ngắt khỏi nguồn điện trong quá trình sửa chữa hoặc vệ sinh và bảo trì. Lò vi sóng chỉ được cách ly hoàn toàn khỏi nguồn điện khi: - phích cắm đã được rút khỏi mặt sau của thiết bị hoặc thiết bị đã được tắt ở ổ cắm điện và phích cắm đã được rút ra.

Kéo bằng phích cắm chứ không phải bằng dây cáp kết nối nguồn điện để ngắt kết nối thiết bị của bạn khỏi nguồn điện chính. - cầu dao điện chính đã được tắt. - cầu chì bắt vít ra khỏi nguồn điện đã được tháo ra (ở những quốc gia áp dụng điều này). Miele chỉ có thể đảm bảo an toàn cho thiết bị khi

sử dụng các bộ phận thay thế chính hãng của Miele. Các bộ phận bị lỗi chỉ được thay thế bằng các bộ phận thay thế chính hãng của Miele. Nếu thiết bị được lắp đặt phía sau cửa tủ bếp, chỉ được sử dụng khi cửa tủ mở. Không đóng cửa tủ khi đang sử dụng thiết bị. Nhiệt và độ ẩm có thể tích tụ phía sau cửa tủ đã đóng. Điều này có thể làm hỏng thiết bị và bộ phận tủ. Để mặt trước/cửa tủ mở cho đến khi thiết bị nguội hoàn toàn. Không được sử dụng thiết bị ở vị trí không cố định (ví dụ: trên tàu).

Sử dụng đúng cách

Luôn đảm bảo thức ăn được nấu chín hoặc hâm nóng lại. Thời gian cần thiết cho việc này phụ thuộc vào một số yếu tố, chẳng hạn như bản chất của thực phẩm, nhiệt độ ban đầu của thực phẩm, lượng thực phẩm cần nấu và các biến thể của công thức nấu ăn. Một số thực phẩm có thể chứa vi sinh vật chỉ bị tiêu diệt khi nấu chín kỹ ở nhiệt độ trên 70°C trong tối thiểu 10 phút. Do đó, khi nấu hoặc hâm nóng thực phẩm, ví dụ như thịt gia cầm, điều đặc biệt quan trọng là phải nấu chín kỹ thực phẩm. Nếu nghi ngờ nhiệt độ đã đủ cao, hãy tiếp tục hâm nóng thêm một chút nữa.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Điều quan trọng là nhiệt độ trong thực phẩm được nấu phải được phân bổ đều và đủ cao.

Điều này có thể đạt được bằng cách khuấy hoặc lật thức ăn, và quan sát thời gian chờ đủ dài (xem biểu đồ), thời gian này nên được cộng vào thời gian cần thiết để hâm nóng, rã đông hoặc nấu. Trong thời gian chờ, nhiệt độ được phân bổ đều trong thực phẩm. Luôn nhớ rằng thời gian nấu, hâm nóng và rã đông trong lò vi sóng thường ngắn hơn đáng kể so với các phương pháp nấu ăn thông thường.

Thời gian nấu quá lâu có thể khiến thức ăn bị khô và cháy, hoặc thậm chí có thể gây cháy. Nguy cơ hỏa hoạn. Cũng có nguy cơ hỏa hoạn nếu vụn bánh mì, hoa, thảo mộc, v.v. được sấy khô trong lò vi sóng. Không sấy khô những vật dụng này trong lò vi sóng. Đệm hoặc

miếng đệm chứa hạt anh đào, hạt lúa mì, hoa oải hương hoặc gel, chẳng hạn như những loại được sử dụng trong liệu pháp hương thơm có thể bắt lửa khi được làm nóng ngay cả sau khi chúng đã được lấy ra khỏi lò vi sóng. Không hâm nóng những thứ này trong lò vi

sóng. Nguy cơ hỏa hoạn. Lò vi sóng không thích hợp để làm sạch hoặc khử trùng các vật dụng. Các vật dụng có thể trở nên cực kỳ nóng và có nguy cơ bị cháy khi lấy vật dụng ra khỏi thiết bị.

Nguy cơ hỏa hoạn. Thiết bị có thể bị hỏng nếu sử dụng mà không có thức ăn trong đó hoặc nếu xếp không đúng cách. Do đó, không sử dụng thiết bị để làm nóng đồ gốm sứ hoặc để sấy khô thảo mộc

hoặc các vật dụng tương tự. Luôn đảm bảo rằng thức ăn hoặc đĩa nướng vàng bằng lò vi sóng phù hợp đã được đặt vào lò vi sóng và đĩa xoay đã ở đúng vị trí trước

khi bật. Áp suất có thể tăng lên khi hâm nóng trong hộp kín, khiến hộp có thể nổ. Tuyệt đối không nấu hoặc hâm nóng thức ăn hoặc chất lỏng trong hộp, lọ hoặc chai kín.

Với bình sữa, nắp vặn và núm vú phải được tháo ra.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Hãy cẩn thận khi lấy bát đĩa ra khỏi thiết bị. Mặc dù lò vi sóng thường không tạo ra nhiệt trong chính vật đựng (trừ đồ gốm), nhưng nhiệt truyền từ thức ăn sang vật đựng có thể rất đáng kể, khiến vật đựng nóng lên. Đĩa chỉ được làm ấm bằng nhiệt của thức ăn. Trước khi dùng, hãy luôn kiểm tra nhiệt độ của thực phẩm sau khi lấy ra khỏi lò vi sóng. Nhiệt độ của vật đựng không phải là dấu hiệu cho biết nhiệt độ của thực phẩm hoặc chất lỏng trong đó. Điều này đặc biệt quan trọng khi chế biến thức ăn cho trẻ sơ sinh, trẻ em và người già hoặc người ốm yếu. Sau khi hâm nóng thức ăn, đặc biệt là thức ăn cho trẻ sơ sinh và trẻ nhỏ, hãy khuấy thức ăn hoặc lắc vật đựng và kiểm tra xem nhiệt độ không gây nguy hiểm. Kiểm tra lại sau khi để yên. Khi đun nóng chất lỏng, sữa, nước sốt, v.v. bằng năng lượng vi sóng, điểm sôi của chất lỏng có thể đạt được mà không tạo ra bong bóng thông thường. Chất lỏng không sôi đều khắp. Cái gọi là 'sự chậm trễ sôi' này có thể gây ra

hiện tượng bong bóng đột ngột nổi lên khi lấy vật chứa ra khỏi lò hoặc lắc, có thể khiến chất lỏng sôi trào đột ngột và gây nổ. Nguy cơ bị bỏng.

Bong bóng có thể hình thành mạnh đến mức áp suất đẩy cửa lò mở ra. Nguy cơ gây thương tích và hư hỏng thiết bị. Khuấy đều chất lỏng trước khi làm nóng. Sau khi làm nóng, đợi ít nhất 20 giây trước khi lấy hộp đựng ra khỏi lò. Ngoài ra, trong khi làm nóng, có thể đặt một que thủy tinh hoặc vật tương tự, nếu có, vào hộp đựng. Để tránh gây cháy, 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. Dầu mỡ có thể bắt lửa nếu để quá nhiệt. Không bao giờ để lò vi sóng không có người trông coi khi nấu bằng dầu mỡ. Không sử dụng thiết bị để chiên ngập dầu. Không bao giờ cố gắng dập tắt đám cháy dầu mỡ bằng nước. Tắt lò và dập tắt ngọn lửa bằng cách đóng cửa. Do nhiệt độ cao tỏa ra, các vật dụng để gần lò vi sóng khi đang sử dụng có thể bắt lửa. Không sử dụng thiết bị để làm nóng

phòng. Nếu sử dụng cồn trong công thức nấu ăn của bạn, xin lưu ý rằng nhiệt độ cao có thể khiến cồn bốc hơi. Hơi có thể bắt lửa trên bề mặt nóng. Không bao giờ làm nóng cồn nguyên chất trong lò vi sóng, vì điều này có thể dễ dàng bắt lửa. Nguy cơ hỏa hoạn.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Thực phẩm được lưu trữ trong lò nướng hoặc để trong lò để giữ ấm có thể bị khô và hơi ẩm thoát ra có thể dẫn đến hư hỏng do ăn mòn trong lò vi sóng. Điều này cũng có thể gây hư hỏng cho bảng điều khiển, mặt bàn bếp và đồ nội thất nhà bếp xung quanh. Luôn đậy thức ăn để trong lò để giữ ấm. Cố gắng tránh để thức ăn hoặc chất lỏng có chứa muối bắn vào thành bên trong. Nếu điều này

xảy ra, hãy lau sạch chúng kỹ lưỡng để tránh ăn mòn bề mặt thép không gỉ bên trong tủ.

Bên trong lò có thể nóng lên trong quá trình sử dụng. Nguy cơ bỏng! Hãy vệ sinh bên trong lò nướng và các phụ kiện ngay khi lò nguội. Để quá lâu có thể khiến

việc vệ sinh trở nên khó khăn không cần thiết và trong một số trường hợp là không thể. Vết bẩn cứng đầu có thể làm hỏng lò vi sóng trong một số trường hợp và thậm chí có thể nguy hiểm. Nguy cơ hỏa hoạn.

Vui lòng tham khảo hướng dẫn liên quan trong mục "Vệ sinh và bảo quản".

Nguy cơ hỏa hoạn. Hộp nhựa không phù hợp để sử dụng trong lò vi sóng có thể bị hư hỏng nặng và gây hư hỏng cho thiết bị nếu sử dụng. Không sử dụng bất kỳ hộp đựng hoặc dao kéo nào làm từ hoặc chứa kim loại, giấy bạc, đồ thủy tinh pha lê chì, nhựa nhạy nhiệt, dụng cụ hoặc dao kéo bằng gỗ, kẹp kim loại hoặc dây buộc bằng nhựa hoặc giấy. Không sử dụng bát có vành mài hoặc nồi nhựa chỉ mở một phần nắp giấy bạc (xem mục "Hộp đựng phù hợp để sử dụng trong lò vi sóng").

Sử dụng những vật dụng này có thể làm hỏng hộp đựng hoặc gây nguy cơ hỏa hoạn. Chỉ được sử dụng

những hộp nhựa dùng một lần được nhà sản xuất chỉ định là phù hợp để sử dụng trong lò vi sóng.

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

Bao bì giữ nhiệt bao gồm, cùng với những thành phần khác, một lớp giấy bạc mỏng. Sóng vi ba được phản xạ bởi kim loại. Năng lượng phản xạ này, đến lượt nó, có thể làm cho lớp giấy bạc bên ngoài trở nên nóng đến mức bốc cháy .

Không sử dụng bao bì giữ nhiệt, chẳng hạn như túi đựng gà nướng, để hâm nóng thức ăn trong lò vi sóng. Nếu bạn nấu trứng không bỏ vỏ

bằng lò vi sóng, lòng đỏ có thể nổ do áp suất sinh ra. Hãy chọc thủng lòng đỏ nhiều lần trước khi nấu để tránh điều này.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Trứng được hâm nóng trong vỏ bằng lò vi sóng có thể bị vỡ, ngay cả sau khi đã lấy ra khỏi lò. Trứng chỉ có thể được luộc chín trong vỏ bằng thiết bị luộc trứng được thiết kế đặc biệt.

Không hâm nóng trứng luộc chín trong lò vi sóng. **Thực phẩm**

có lớp vỏ dày, chẳng hạn như cà chua, xúc xích, khoai tây và cà tím, có thể bị vỡ khi hâm nóng. Hãy chọc thủng hoặc khía nhiều lần trên vỏ của những loại thực phẩm này để hơi nước thoát ra ngoài. Đĩa có núm hoặc tay cầm rỗng không thích hợp để sử dụng với lò vi sóng. Độ ẩm tích tụ trong các hốc rỗng có thể gây áp suất cao và sản phẩm có thể phát nổ. Nếu hốc rỗng được thông gió đầy đủ, sản phẩm có thể được sử dụng.

Tuy nhiên, chúng tôi khuyên bạn không nên sử dụng những món ăn như vậy trong lò vi sóng.

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

Để kiểm tra nhiệt độ thực phẩm, trước tiên hãy tạm dừng quá trình nấu. Chỉ sử dụng nhiệt kế được phê duyệt chuyên dụng cho thực phẩm để đo nhiệt độ thực phẩm. Hơi nước từ

thiết bị làm sạch bằng hơi nước có thể chạm đến các bộ phận điện đang hoạt động và gây đoản mạch. Không sử dụng máy làm sạch bằng hơi nước để làm sạch thiết bị.

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 còn hiệu lực. 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 vi sóng của bạn ngừng sản xuất.

Trước khi sử dụng lần đầu tiên

Sau khi vận chuyển, hãy để thiết bị đã mở hộp ở nhiệt độ phòng trong khoảng 2 giờ trước khi sử dụng.

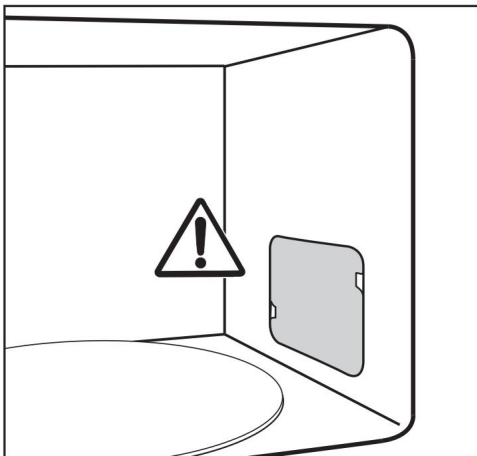
Việc này nhằm mục đích tạo thời gian để nhiệt độ giữa phòng và thiết bị cân bằng. Điều này rất quan trọng để thiết bị hoạt động chính xác.

Nguy cơ ngạt thở do vật liệu đóng gói.

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

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

Loại bỏ tất cả các vật liệu đóng gói từ thiết bị.



Không tháo nắp ổ cắm lò vi sóng bên trong khoang lò hoặc lớp màng bọc bên trong cửa lò.

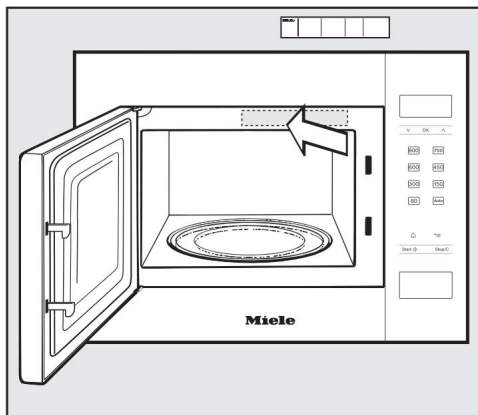
Kiểm tra xem thiết bị có bị hư hỏng không.

Rủi ro sức khỏe do thiết bị bị lỗi.

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

Không sử dụng lò vi sóng nếu: - cửa lò bị cong vênh. - bản lề cửa bị lỏng. - có lỗ hoặc vết nứt nhìn thấy được trên vỏ lò, cửa lò hoặc thành lò bên trong.

Lau sạch khoang lò và tất cả các phụ kiện bằng miếng bọt biển hoặc vải và nước nóng.



Dán hướng dẫn gắn kèm theo vào khung phía sau cửa như minh họa, đảm bảo chúng không chặn bất kỳ lỗ thông hơi nào.

Khi lắp đặt thiết bị, hãy đảm bảo có đủ thông gió ở mặt trước của thiết bị.

Không để bất kỳ vật gì cản trở lỗ thông gió! Đảm bảo khoảng cách tối thiểu đến mặt trước của đồ nội thất xung quanh là 2,5 mm ở hai bên và 4 mm ở phía trên.

Thiết bị có thể lắp vừa vào hộc cao 350 mm trong tủ treo tường hoặc hộc cao 360 mm trong tủ cao.

Vì lý do an toàn, không nên lắp thiết bị vào tủ tường ngay phía trên bếp.

Chiều cao lắp đặt tối thiểu phải là 85 cm.

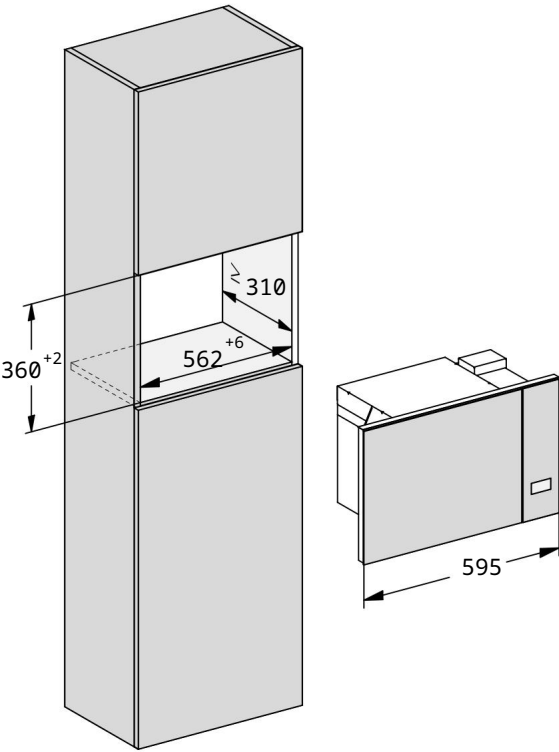
Khi vận chuyển thiết bị, hãy đảm bảo bạn nhấc thiết bị bằng phần vỏ thiết bị chứ không phải bằng khung. Khung không đủ chắc chắn để chịu được trọng lượng của thiết bị khi di chuyển.

Kích thước lắp đặt

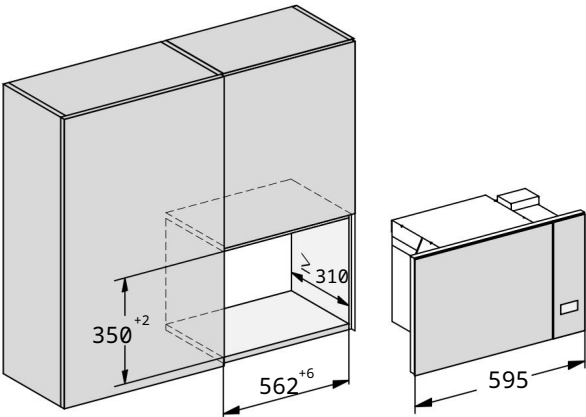
Kích thước được tính bằng mm.

Cài đặt

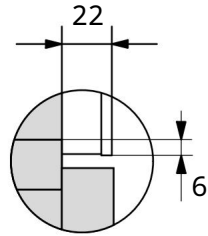
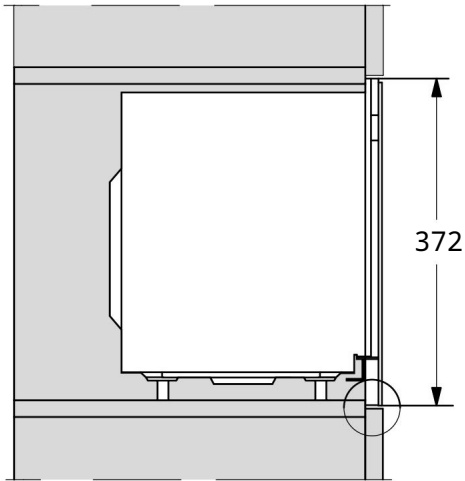
Lắp đặt đơn vị cao



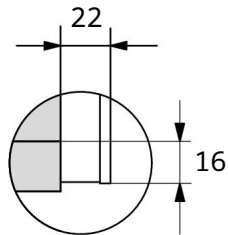
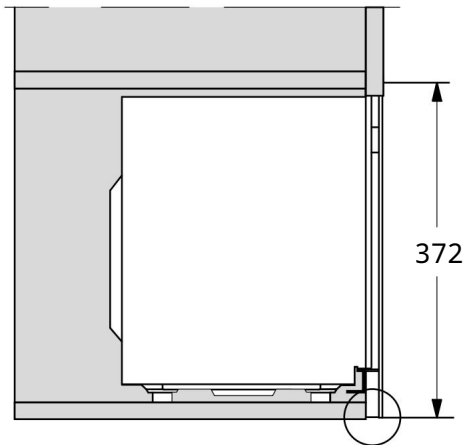
Lắp đặt tủ tường



Đơn vị cao nhìn từ bên hông

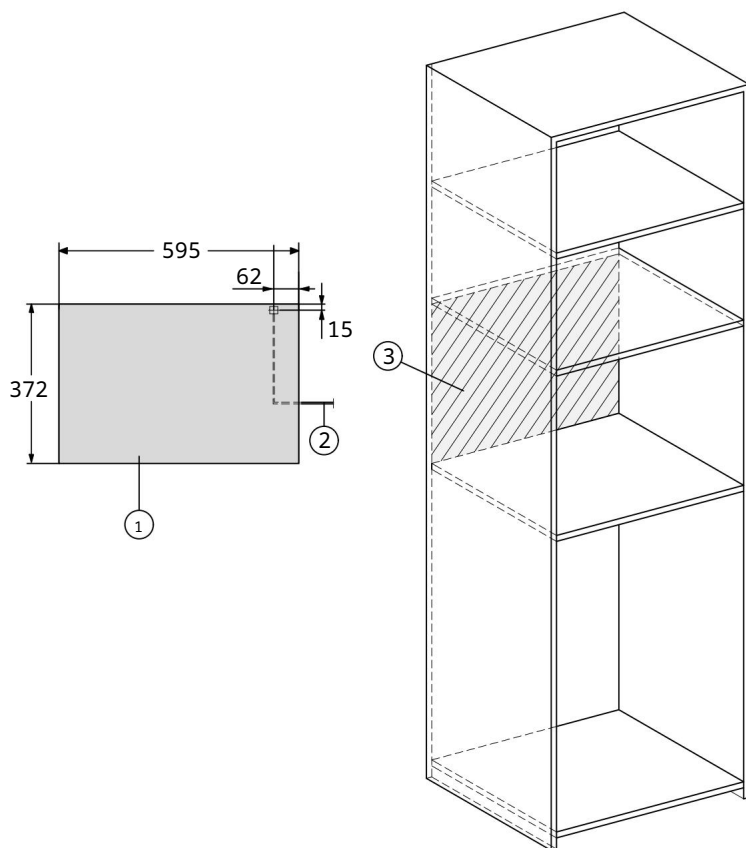


Tủ tường nhìn từ bên hông



Cài đặt

Kết nối đơn vị cao



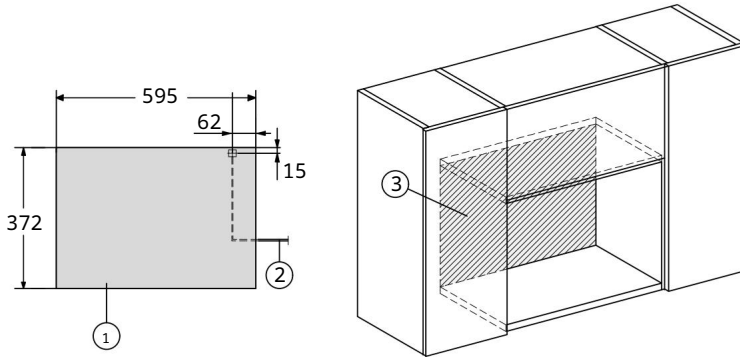
a Mặt trước b

Cáp kết nối nguồn điện,

Chiều dài = 1600 mm

c Không được phép kết nối trong khu vực này

Kết nối tủ tường



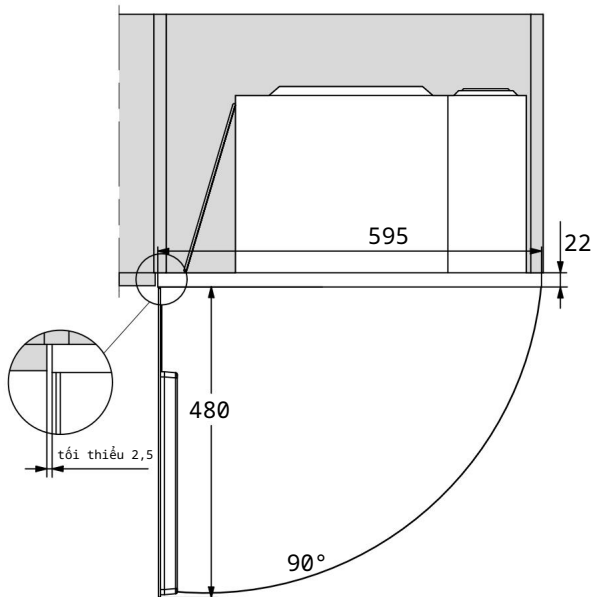
a Mặt trước b

Cáp kết nối nguồn điện,

Chiều dài = 1600 mm

c Không được phép kết nối trong khu vực này

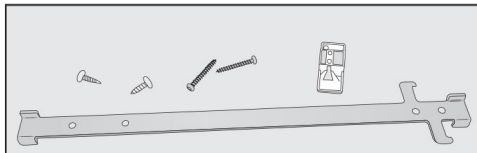
Nhìn từ trên cao



Cài đặt

Bộ dụng cụ lắp ráp

Các mục sau đây được cung cấp trong gói phụ kiện để lắp đặt thiết bị:

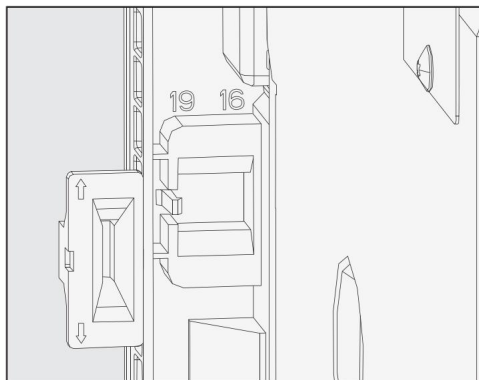


Tiến hành lắp đặt

Lò vi sóng phải được lắp sẵn trước khi có thể sử dụng.

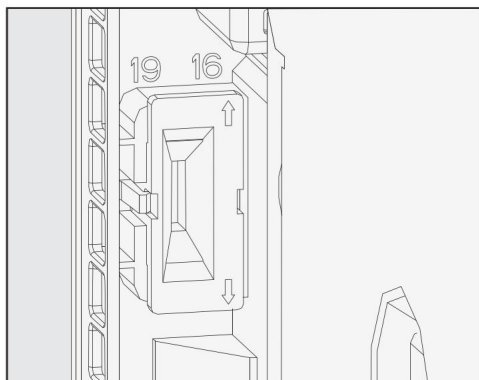
Các phụ kiện bao gồm một bộ chuyển đổi giúp định vị dải móc.

Có 2 mũi tên trên bộ chuyển đổi này cho phép chọn độ dày thành phù hợp của hốc. Độ dày thành tiêu chuẩn là 16 mm hoặc 19 mm.



Quan sát độ dày của hai bức tường

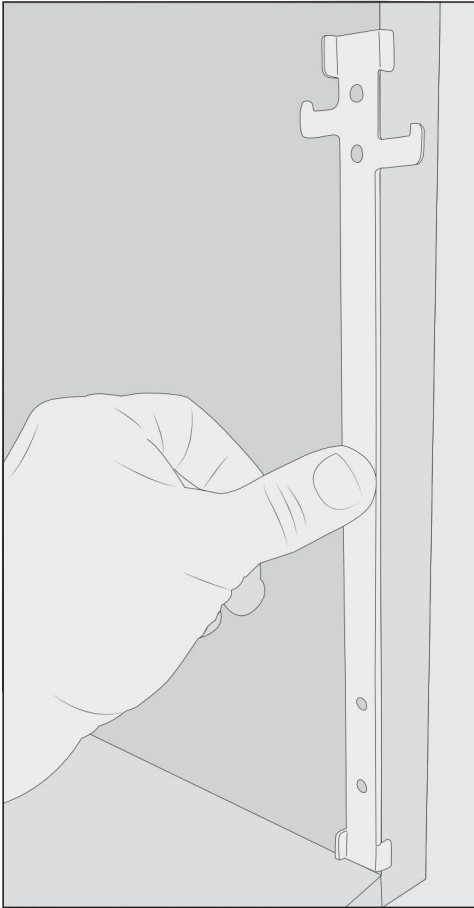
số đo có thể tìm thấy ở khung phía sau của thiết bị.



Lắp bộ chuyển đổi sao cho mũi tên chỉ vào số tương ứng với độ dày của tường.

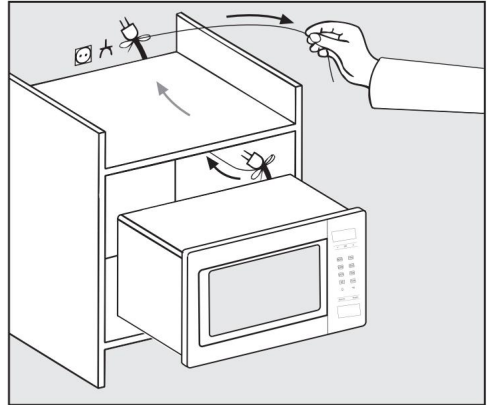
Cài đặt

1. Chiều cao hộc 350 mm



Lắp dải móc với móc dưới hướng ra ngoài từ bên trong sang phía bên phải của hộc. Gắn dải móc bằng hai

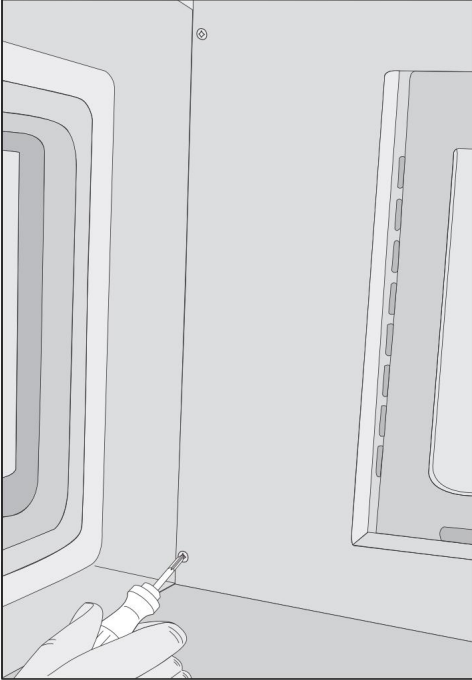
vít ngắn hơn từ các phụ kiện.



Cẩn thận trượt lò vi sóng vào hộc. Luồn dây điện có phích cắm qua hộc. Nâng lò vi sóng lên trên

móc gắn và sau đó hạ xuống.

Cài đặt



Cắm tua vít vào theo một góc nhỏ và cố định thiết bị ở phía bên trái ở trên cùng và dưới cùng bằng hai vít dài hơn.

Đảm bảo rằng lò vi sóng được được gắn chắc chắn.

Kiểm tra xem khoảng cách giữa các cạnh của lò vi sóng và thành đồ nội thất có ít nhất là 2,5 mm và có khoảng hở khoảng 4 mm ở phía trên không.

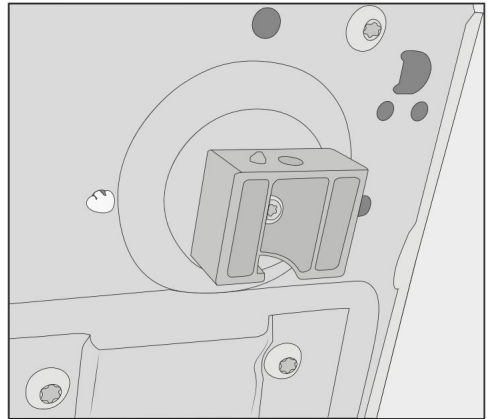
Kết nối thiết bị với nguồn điện.

2. Chiều cao hốc 360 mm Khi

giao hàng, 4 chân thiết bị được lắp đặt để có chiều cao hốc là 350 mm.

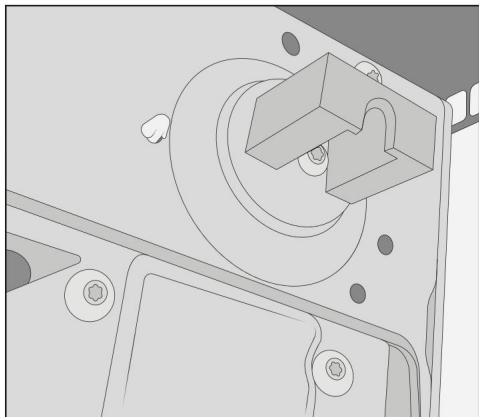
Đối với chiều cao hốc là 360 mm, chân cần phải được nâng lên.

Tháo tất cả các phụ kiện bao gồm cả bàn xoay và vòng lăn ra khỏi ngăn lò vi sóng. Đặt lò vi sóng ở phía bên phải sao cho khung phía trước nhô ra phía trước bàn hoặc bề mặt làm việc.

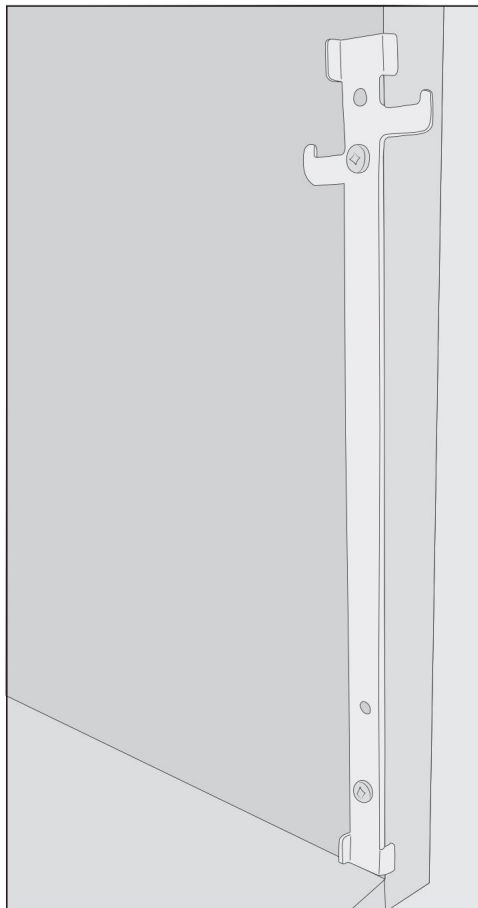


Tháo 4 chân của thiết bị ra khỏi đế của thiết bị và xoay chân một phần tư vòng đến vị trí nâng lên.

Cài đặt



Để đảm bảo lò vi sóng được
ổn định, hãy đảm bảo chốt nhỏ khớp vào đúng
vị trí trước khi gắn lại chân.



Lắp dải móc vào phần trên
móc hướng ra ngoài từ bên trong ở phía bên
phải của hốc. Gắn dải

móc bằng hai
vít ngắn hơn từ các phụ kiện.

Bây giờ hãy tiến hành như mô tả trong "1.
Chiều cao hốc 350 mm".

Cài đặt

Kết nối điện

Nguy cơ thương tích do thiết bị bị lỗi.

Trước khi kết nối thiết bị, hãy đảm bảo rằng thiết bị không bị hư hỏng theo bất kỳ cách nào.

Không bao giờ sử dụng thiết bị bị lỗi.

Thiết bị được cung cấp sẵn sàng để kết nối bằng cáp và phích cắm.

Đảm bảo ổ cắm tiếp điểm bảo vệ luôn dễ dàng tiếp cận. Nếu không thể, hãy đảm bảo có phương tiện ngắt kết nối phù hợp ở phía lắp đặt cho mỗi cực. Nguy cơ hỏa hoạn do quá nhiệt.

Việc kết nối thiết bị với ổ cắm chuyển đổi nhiều ổ cắm hoặc với dây nối dài có thể làm quá tải cáp.

Thiết bị này không được sử dụng chung với các thiết bị tiết kiệm năng lượng.

Những điều này làm giảm lượng năng lượng cung cấp cho thiết bị, khiến thiết bị quá nóng.

Vì lý do an toàn, không sử dụng dây nối dài hoặc bộ chuyển đổi phích cắm nhiều ổ cắm.

Kết nối thiết bị trực tiếp với nguồn điện bằng cáp gốc và không sử dụng bất kỳ bộ phận trung gian nào.

Việc lắp đặt điện phải tuân thủ các yêu cầu của VDE 0100 và các quy định của địa phương (ví dụ: BS 7671 ở Vương quốc Anh).

Nếu cáp kết nối bị hỏng, chỉ được thay thế bằng cáp kết nối chuyên dụng cùng loại (có thể mua tại Bộ phận Chăm sóc Khách hàng của Miele). Vì lý do an toàn, việc thay thế này chỉ được phép.

được thực hiện bởi kỹ thuật viên có trình độ hoặc Bộ phận Dịch vụ Khách hàng của Miele.

Bạn có thể tìm thấy dữ liệu kết nối cần thiết trên bảng dữ liệu nằm ở mặt trước bên trong lò nướng hoặc mặt sau của thiết bị.

So sánh thông số kỹ thuật trên bảng dữ liệu với thông số của nguồn điện. Đảm bảo chúng khớp nhau.

Nếu có bất kỳ thắc mắc nào, hãy tham khảo ý kiến của thợ điện có trình độ.

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.

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.

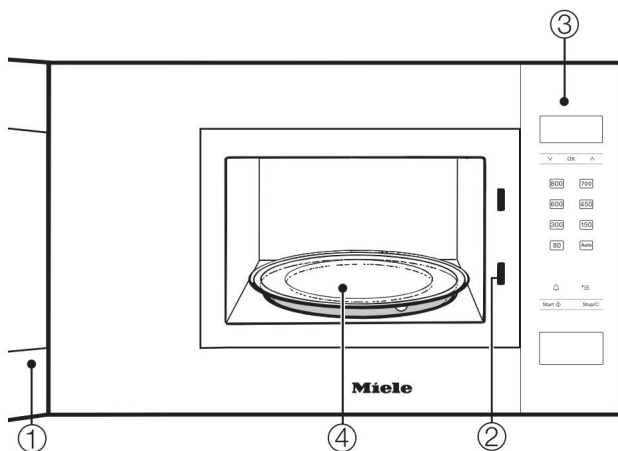
Vứt bỏ thiết bị cũ của bạn. Các thiết bị điện và điện tử chứa nhiều vật liệu có giá trị. Chúng cũng chứa một số vật liệu, hợp chất và thành phần thiết yếu cho hoạt động chính xác và an toàn của chúng. Những vật liệu, hợp chất và thành phần này có thể gây nguy hiểm cho sức khỏe con người và môi trường 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



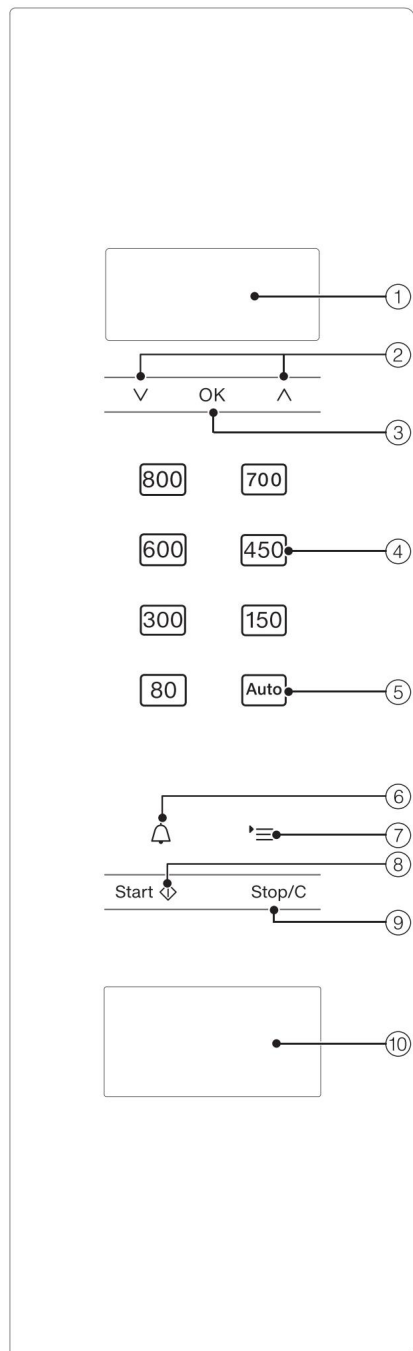
a Cửa b

Khóa cửa c

Bảng điều khiển

d Bàn xoay

Bảng điều khiển



a Màn hình hiển thị thời gian trong ngày và thông tin về hoạt động b Các nút mũi tên

và để cuộn qua danh sách và thay đổi giá trị c Nút OK để xác nhận giá trị, chọn chức năng

và lưu cài đặt d Các mức công suất khác nhau của lò vi sóng

e Chương trình tự động f

Nhắc phút g Nút

để chọn cài đặt thiết bị h Bắt đầu/Thêm phút/

Nhanh

nút lò vi sóng

i Nút Dừng/Hủy j Mở cửa

Mô tả chức năng

Lò vi sóng có chứa một magnetron.

Magnetron chuyển đổi năng lượng điện thành sóng điện từ (vi sóng). Các vi sóng này được phân bố đều khắp khoang lò và phản xạ từ thành lò bằng kim loại. Điều này cho phép vi sóng tiếp cận thực phẩm từ mọi phía và làm nóng thực phẩm. Sự phân phối vi sóng được cải thiện khi sử dụng đĩa xoay.

Để vi sóng có thể tiếp cận được thực phẩm, chúng phải có khả năng xuyên qua vật đựng đang sử dụng. Sóng vi ba có thể xuyên qua sứ, thủy tinh, bìa cứng và nhựa, nhưng không xuyên qua kim loại. Do đó, không sử dụng vật chứa bằng kim loại, hoặc có chứa kim loại, ví dụ như đồ trang trí bằng vàng hoặc bạc. Kim loại phản xạ sóng vi ba và điều này có thể gây ra tia lửa điện. Sóng vi ba không thể bị hấp thụ.

Sóng vi ba đi qua một vật chứa phù hợp và đi thẳng vào thực phẩm. Tất cả thực phẩm đều chứa các phân tử ẩm, khi tiếp xúc với năng lượng vi sóng, chúng bắt đầu dao động với tốc độ 2,5 tỷ lần mỗi giây. Rung động này tạo ra nhiệt. Ban đầu, nhiệt bắt đầu phát triển xung quanh bề mặt thực phẩm, sau đó từ từ lan tỏa vào bên trong. Thực phẩm càng chứa nhiều nước thì càng được hâm nóng hoặc nấu chín nhanh hơn.

Vì nhiệt được tạo ra trực tiếp trong thực phẩm nên phương pháp này có những ưu điểm sau: - Thực phẩm thường có thể được nấu mà không cần thêm chất lỏng hoặc dầu ăn, hoặc chỉ cần một ít nước hoặc dầu.

- Nấu, hâm nóng và rã đông bằng lò vi sóng nhanh hơn so với các phương pháp thông thường.

- Các chất dinh dưỡng như vitamin và khoáng chất thường được giữ lại.

- Màu sắc, kết cấu và hương vị của thực phẩm không bị ảnh hưởng.

Sóng vi ba sẽ ngừng phát ra ngay khi quá trình nấu bị gián đoạn hoặc cửa thiết bị bị mở. Khi thiết bị đang hoạt động, cửa đóng kín sẽ ngăn sóng vi ba thoát ra ngoài.

Các chế độ hoạt động

Thực phẩm được nấu chín, hâm nóng hoặc rã đông nhanh chóng trong lò vi sóng.

Bạn có thể sử dụng lò vi sóng theo những cách sau:

- Có thể rã đông,

hâm nóng hoặc nấu thực phẩm bằng cách nhập cài đặt công suất và thời gian.

- Thức ăn đông lạnh đã chế biến sẵn có thể rã đông rồi hâm nóng hoặc nấu lại.

- Lò vi sóng cũng có thể được sử dụng cho các mục đích khác, ví dụ như ủ bột men, làm tan chảy sô cô la và bơ, hòa tan gelatin, chuẩn bị nước sốt bánh và đông chai một lượng nhỏ trái cây và rau quả.

Chức năng

Chế độ Solo của lò vi sóng

Thích hợp để rã đông, hâm nóng và nấu ăn.

Chương trình tự động Bạn có thể

chọn từ các chương trình tự động sau: - 5

chương trình rã đông (A 1 đến

A 5) - 3 chương trình nấu cho thực phẩm đông lạnh

(A 6 đến A 8) - 3 chương trình nấu cho thực phẩm tươi sống (A 9

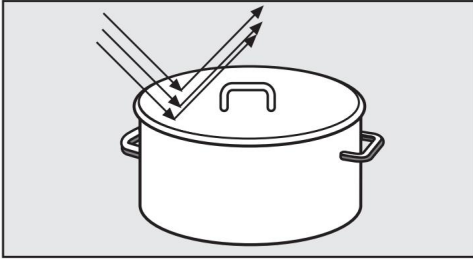
đến A 11)

Các chương trình này phụ thuộc vào trọng lượng. Bạn nhập trọng lượng thực phẩm và thời gian nấu sẽ được tự động tính toán.

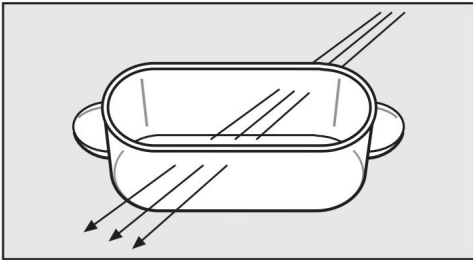
Trọng lượng của thực phẩm có thể được hiển thị theo hệ mét (g) hoặc hệ thống đo lường Anh (lb) (xem phần "Thay đổi cài đặt").

Hộp đựng phù hợp cho lò vi sóng

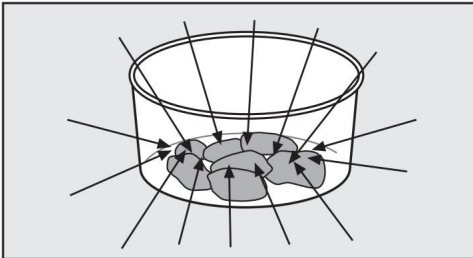
Lò vi sóng:



- được phản xạ bởi kim loại.



- xuyên qua thủy tinh, sứ, nhựa và bìa cứng.



- được hấp thụ qua thức ăn.

Nguy cơ cháy nổ do không phù hợp
thùng chứa.

Các vật chứa không thích hợp để sử dụng trong
lò vi sóng có thể bị hư hỏng nghiêm trọng và gây
hư hỏng cho thiết bị nếu sử dụng.

Vui lòng chú ý thông tin trên các thùng chứa
phù hợp.

Chất liệu và hình dạng: Chất

liệu và hình dạng của vật đựng ảnh hưởng đến thời
gian hâm nóng và nấu nướng. Hộp đựng nông
hình tròn và hình bầu dục đặc biệt phù hợp.
Thức ăn được hâm nóng đều hơn trong những
hộp đựng này so với hộp đựng hình vuông.

Nguy cơ chấn thương do lỏng
tay cầm và núm nắp.

Khi sử dụng các thùng chứa có phần rỗng, hơi
ấm có thể xâm nhập vào bên trong và áp suất
có thể tăng lên, khiến thùng chứa bị nứt
hoặc vỡ.

Không sử dụng các hộp đựng có tay cầm lỏng
hoặc núm nắp trừ khi các bộ phận rỗng đó được
thông gió đầy đủ.

Kim loại

Không được sử dụng hộp đựng bằng kim loại,
giấy bạc, dao kéo kim loại và đồ gốm sứ
có trang trí kim loại, chẳng hạn như viền
vàng hoặc xanh coban trong lò vi sóng. Kim loại
phản xạ sóng vi ba và cản trở quá trình nấu nướng.

Không sử dụng hộp đựng có nắp giấy bạc chưa
được mở hoàn toàn.

Ngoại lệ: -

Thức ăn chế biến sẵn đựng trong hộp giấy bạc.
Bạn có thể rã đông và hâm nóng lại bằng lò vi sóng.

Lưu ý: Mở nắp và đảm bảo đĩa giấy bạc
luôn cách thành lò ít nhất 2 cm. Tuy nhiên, thực
phẩm chỉ được làm nóng từ phía trên. Việc chuyển
thực phẩm từ hộp giấy bạc sang đĩa phù hợp
để sử dụng trong lò vi sóng sẽ giúp nhiệt được
phân bố đều hơn.

Hộp đựng phù hợp cho lò vi sóng

Xin lưu ý rằng tia lửa điện và hồ quang điện có thể xảy ra khi sử dụng đĩa giấy bạc trong lò vi sóng. Nếu điều này xảy ra, hãy chuyển thức ăn sang hộp đựng an toàn với lò vi sóng.

- Miếng giấy bạc Để ráo đồng đều và tránh nấu quá chín các miếng thịt, gia cầm hoặc cá có hình dạng không đều, có thể dùng miếng giấy bạc nhỏ để che phần đầu cánh hoặc các phần mỏng khác trong vài phút cuối của chương trình.

Đảm bảo giấy bạc luôn cách thành lò ít nhất 2 cm. Giấy bạc không được chạm vào thành lò.

- Xiên hoặc kẹp thịt bằng kim loại: Chỉ nên sử dụng những dụng cụ này nếu chúng có kích thước rất nhỏ so với kích thước của miếng thịt.

Men và màu sắc

Một số món ăn có lớp men và màu chứa chất kim loại.

Những món ăn này không thích hợp để sử dụng trong lò vi sóng.

Thủy tinh

Đĩa thủy tinh hoặc gốm chịu nhiệt lý tưởng để sử dụng với lò vi sóng.

Thủy tinh pha lê không phù hợp vì nó chứa chì có thể khiến thủy tinh bị nứt khi sử dụng trong lò vi sóng.
Do đó, nó không phù hợp.

Sứ

Sứ là vật liệu phù hợp.

Tuy nhiên, không sử dụng đồ sứ có viền vàng hoặc bạc hoặc đồ có núm hoặc tay cầm tổng vì thông gió không đủ có thể gây áp lực.

Đồ gốm

Đồ gốm trang trí chỉ phù hợp nếu phần trang trí được phủ một lớp men toàn bộ.

Đồ gốm có thể nóng.

Đeo găng tay khi nướng.

Gỗ

Độ ẩm trong gỗ bốc hơi trong quá trình nấu nướng, khiến gỗ bị khô và nứt.

Do đó, đồ dùng bằng gỗ không phù hợp.

Nhựa

Hư hỏng do nhựa nhạy nhiệt.

Hộp đựng bằng nhựa phải chịu được nhiệt tối thiểu là 110 °C.

Nếu không, nhựa có thể cong vênh và dính vào thức ăn.

Chỉ sử dụng hộp nhựa phù hợp để sử dụng với Microwave Solo.

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

Hộp đựng bằng melamine không phù hợp.

Melamine hấp thụ năng lượng vi sóng và nóng lên.

Khi mua hộp nhựa, hãy đảm bảo chúng phù hợp để sử dụng trong lò vi sóng.

Các hộp đựng dùng một lần, chẳng hạn như khay làm từ polystyrene, chỉ có thể được sử dụng để hâm nóng thức ăn trong thời gian ngắn.

Hộp đựng phù hợp cho lò vi sóng

Túi luộc bằng nhựa có thể được sử dụng để nấu và hâm nóng. Trước khi sử dụng, nên chọc thủng túi. Các lỗ này cho phép hơi nước thoát ra ngoài, ngăn ngừa áp suất tích tụ và túi bị vỡ.

Ngoài ra còn có loại túi chuyên dụng để hấp thức ăn mà không cần phải đục lỗ. Vui lòng làm theo hướng dẫn trên bao bì.

Nguy cơ cháy do vật liệu không phù hợp.

Kẹp kim loại và dây buộc bằng nhựa hoặc giấy có chứa dây có thể bắt lửa.

Tránh sử dụng những chiếc kẹp và dây buộc này.

Hộp đựng dùng một lần Hộp đựng

dùng một lần làm bằng nhựa phải đáp ứng các yêu cầu được nêu trong mục "Nhựa".

Nguy cơ cháy nổ do không phù hợp thùng chứa.

Các hộp đựng dùng một lần làm bằng nhựa, giấy hoặc các vật liệu dễ cháy khác có thể bắt lửa.

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

Để bảo vệ môi trường, chúng tôi không khuyến khích sử dụng các loại hộp đựng dùng một lần.

Kiểm tra vật chứa Nếu không

chắc chắn đĩa hoặc bát đĩa bằng thủy tinh, đất nung hoặc sứ có phù hợp để sử dụng trong lò vi sóng hay không, bạn có thể

thực hiện một thử nghiệm đơn giản: Đặt vật rỗng mà bạn

muốn kiểm tra vào giữa ngăn lò. Đóng cửa lò.

Chọn mức công suất tối đa. Xác nhận số 0 nhấp nháy trong vài phút bằng cách nhấn OK.

Sử dụng các nút mũi tên và để nhập 30 giây và xác nhận mục nhập bằng OK. Nhấn nút Bắt đầu.

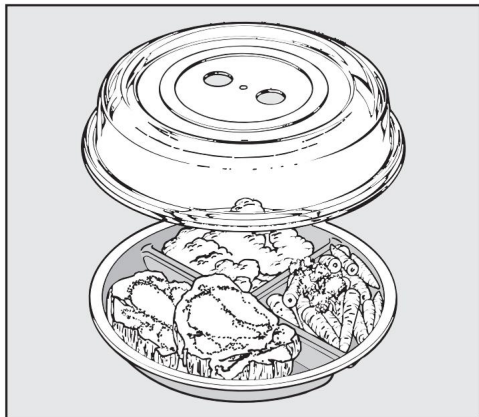
Nếu bạn nghe thấy tiếng nổ lách tách kèm theo tia lửa điện trong quá trình thử nghiệm, hãy tắt thiết bị ngay lập tức (chạm nút Dừng/C hai lần). Bất kỳ vật chứa nào gây ra phản ứng này đều không thích hợp để sử dụng với công suất vi sóng. Nếu có bất kỳ nghi ngờ nào về tính phù hợp của vật chứa, vui lòng liên hệ với nhà sản xuất hoặc nhà cung cấp vật chứa đó.

Không thể sử dụng thử nghiệm này để kiểm tra xem tay cầm rỗng có đủ thông gió hay không.

Hộp đựng phù hợp cho lò vi sóng

Nắp giữ nhiệt - ngăn hơi nước thoát

ra ngoài quá nhiều, đặc biệt là khi nấu thực phẩm cần thời gian hâm nóng lâu. - tăng tốc quá trình hâm nóng. - ngăn thực phẩm bị khô. - giúp giữ cho khoang lò sạch sẽ.



Khi sử dụng chế độ Lò vi sóng Solo, hãy luôn đặt thức ăn bằng nắp giữ nhiệt an toàn cho lò vi sóng.

Có thể mua các loại nắp giữ nhiệt phù hợp tại các cửa hàng bán lẻ.

Bạn có thể dùng màng bọc thực phẩm được khuyến nghị dùng trong lò vi sóng thay cho nắp đậy.

Nhiệt độ cao có thể khiến màng bọc thực phẩm thông thường bị biến dạng và dính vào thức ăn.

Hư hỏng do nhựa nhạy nhiệt.

Vật liệu của nắp đậy thường có thể chịu được nhiệt độ lên đến 110 °C (xem thông tin của nhà sản xuất). Ở nhiệt độ cao hơn, nhựa có thể bị biến dạng và dính vào thực phẩm.

Do đó, nắp đậy chỉ có thể được sử dụng trong lò vi sóng và chỉ ở chế độ Lò vi sóng Solo.

Hư hỏng do các lỗ hở được che phủ.

Nếu sử dụng nắp đậy cho vật chứa có đường kính nhỏ, nắp đậy có thể tạo thành một lớp kín bao quanh vật chứa và hơi nước có thể không thoát ra được qua các lỗ hở ở thành nắp. Nắp đậy có thể bị quá nóng và bắt đầu tan chảy.

Đảm bảo nắp không bị tịt kín.

Không sử dụng nắp giữ nhiệt nếu:

- thực phẩm phủ vụn bánh mì đang được làm nóng. - nấu thực

phẩm cần có độ giòn, ví dụ như bánh mì nướng.

Nguy cơ nổ do áp suất tăng cao.

Áp suất có thể tăng lên trong quá trình hâm nóng trong hộp hoặc chai kín, khiến chúng phát nổ.

Hộp thủy tinh kín, chẳng hạn như lọ đựng thức ăn trẻ em, phải được mở trước khi hâm nóng trong lò vi sóng. Không hâm nóng khi chưa mở. Với bình sữa, phải tháo nắp vận và núm vú.

Trước khi sử dụng lần đầu tiên

Lò vi sóng phải được lắp sẵn trước khi có thể sử dụng.

Lò vi sóng có thể sử dụng ngay sau khi được kết nối với nguồn điện.

Cài đặt thời gian

Kết nối thiết bị với nguồn điện.

12:00 sẽ hiển thị trên màn hình. Các số trước dấu hai chấm sẽ nhấp nháy.

Sử dụng các nút mũi tên và để cài đặt giờ.

Xác nhận bằng OK.

Sử dụng các nút mũi tên và để thiết lập phút.

Xác nhận bằng OK.

Giờ đã được thiết lập.

Bạn có thể chuyển đổi giữa định dạng 24 giờ và 12 giờ (1 giờ chiều) (xem chương "Thay đổi cài đặt thiết bị").

Có thể cài đặt chế độ hiển thị thời gian trong ngày để tự động tắt từ 11 giờ tối đến 5 giờ sáng (xem chương "Thay đổi cài đặt thiết bị").

Thay đổi thời gian trong ngày

Nhấn nút .

Màn hình hiển thị P1.

Nhấn OK.

Sửa đổi giờ bằng các nút mũi tên và xác nhận bằng OK.

Sử dụng các nút mũi tên để cài đặt phút và xác nhận bằng OK.

Giờ thay đổi hiện đã được áp dụng.

Mở cửa Nhấn nút

mở cửa để mở cửa.

Nếu đang sử dụng lò vi sóng, việc mở cửa sẽ làm gián đoạn quá trình nấu nướng.

Đặt đĩa vào lò nướng Lý tưởng nhất là đặt đĩa vào giữa lò nướng.

Bàn xoay

Nếu thiết bị được lắp âm tủ hoặc ở độ cao 900 mm trở lên so với mặt sàn, vui lòng đảm bảo đĩa xoay không bị trượt khi lấy bát đĩa ra khỏi tủ.

Đĩa xoay giúp nấu chín, hâm nóng hoặc rã đông thực phẩm đều hơn.

Không sử dụng lò vi sóng khi chưa lắp đĩa xoay vào vị trí.

Bàn xoay sẽ tự động quay khi thiết bị được vận hành.

Không nấu, hâm nóng hoặc rã đông thực phẩm trực tiếp trên đĩa xoay. Kiểm tra xem đĩa có lớn hơn đĩa xoay không.

Lật hoặc khuấy thức ăn trong khi nấu, hoặc lật đĩa để thức ăn nóng đều.

Đóng cửa

Đẩy cửa đóng lại.

Nhấn nút Bắt đầu một lần nữa để tiếp tục chương trình nấu ăn đang bị gián đoạn.

Thiết bị sẽ không khởi động lại nếu cửa không được đóng đúng cách.

Bắt đầu chương trình Chọn mức công

suất vi sóng bằng cách nhấn nút điều khiển cảm biến tương ứng.

Chạm vào bộ điều khiển cảm biến để mức công suất bạn muốn.

và mức công suất vi sóng sẽ sáng lên trên màn hình.

Sử dụng các nút mũi tên

để cài đặt

thời gian nấu bạn muốn (phút đầu tiên) và xác nhận lựa chọn của bạn bằng cách nhấn OK.

Sau đó, cài đặt giây và xác nhận lại bằng OK.

Nhấn nút .

Chương trình nấu ăn bắt đầu.

Bạn có thể lựa chọn giữa 7 mức công suất.

Công suất càng cao thì lượng vi sóng tiếp cận được thực phẩm càng nhiều.

Khi hâm nóng thức ăn không thể khuấy hoặc lật trong khi nấu, như khi nấu đồ ăn trên đĩa, tốt nhất nên sử dụng mức công suất vi sóng thấp hơn.

Điều này đảm bảo nhiệt được phân bố đều. Đun đủ lâu để nấu chín thức ăn.

Thời gian nấu có thể được chọn lên đến 90 phút. Ngoại lệ: Nếu đã chọn mức công suất vi sóng tối đa, thời gian nấu tối đa có thể được đặt là 15 phút. Nếu sau đó bạn tiếp tục sử dụng thiết bị ở công suất tối đa, mức công suất có thể giảm và điều này sẽ được hiển thị trên màn hình (bảo vệ quá nhiệt).

Thời gian cần thiết phụ thuộc vào: - nhiệt độ ban đầu của thực phẩm.

Thức ăn lấy trực tiếp từ tủ lạnh sẽ mất nhiều thời gian để làm nóng hoặc nấu chín hơn so với thức ăn được để ở nhiệt độ phòng.

Hoạt động

- loại và kết cấu của thực phẩm. Rau tươi chứa nhiều nước hơn và chín nhanh hơn rau dự trữ. - tần suất khuấy hoặc lật

đồ ăn.

Việc khuấy hoặc lật thường xuyên sẽ làm thức ăn nóng đều hơn, do đó thức ăn sẽ chín nhanh hơn.

- lượng thức ăn.

Theo nguyên tắc chung, hãy dành thời gian gấp đôi cho số lượng gấp đôi và rút ngắn thời gian cho số lượng nhỏ hơn cho phù hợp. - hình dạng và vật liệu của vật

chứa.

Tín nhắn "cửa" Tin

nhấn "cửa" trên màn hình là lời nhắc nhở rằng không nên sử dụng thiết bị khi không có thực phẩm bên trong.

Vận hành thiết bị khi không có thực phẩm có thể làm hỏng thiết bị.

Nếu nhấn nút Bắt đầu mà chưa mở cửa, chữ " cửa" sẽ hiển thị trên màn hình. Có thể không có thức ăn trong thiết bị vì cửa đã không được mở trong một thời gian dài (khoảng 20 phút). Bạn không thể bắt đầu quy trình cho đến khi cửa được mở.

Ngắt hoặc khởi động lại chương trình

Bạn có thể ngắt

chương trình bất cứ

lúc nào : Nhấn nút Dừng/C

hoặc mở cửa thiết bị.

Thời gian dừng đếm ngược. Tiếp tục

· · chương trình. Đóng cửa

và nhấn Bắt đầu.

Chương trình sẽ tiếp tục.

Thay đổi cài đặt Nếu

bạn phát hiện ra sau khi bắt đầu một chương trình . . .

· · · Nếu mức công suất vi sóng quá cao hoặc quá thấp, bạn có thể: Chọn mức mới.

· · · thời lượng thiết lập quá ngắn hoặc quá dài, bạn có

thể: Ngắt chương trình (nhấn Nút Dừng/C một lần), sử dụng mũi tên Để đặt thời lượng mới và tiếp tục chương trình (nhấn nút Bắt đầu), hoặc: Có thể tăng thời lượng nấu

bằng cách nhấn nút

Bắt đầu trong khi lò đang hoạt động.

Mỗi lần nhấn nút Bắt đầu, thời lượng nấu sẽ tăng thêm một phút (ngoại trừ: thời lượng nấu sẽ tăng theo từng 30 giây khi lò vi sóng được sử dụng ở công suất tối đa).

Hủy chương trình Nhấn nút Dừng/
C hai lần.

Vào cuối một chương trình

Sẽ có âm thanh báo hiệu khi chương trình nấu hoàn tất. Đèn bên trong sẽ tắt.

Âm thanh sẽ vang lên ngắn gọn như một lời nhắc nhở cứ sau 5 phút trong 20 phút sau khi kết thúc chương trình.

Nếu bạn muốn dừng âm thanh, hãy nhấn nút Dừng/C.

Chức năng giữ ấm tự động

Chức năng giữ ấm sẽ tự động bật sau khi kết thúc chương trình nấu ăn sử dụng ít nhất 450 W, với điều kiện cửa vẫn đóng và không có nút nào được nhấn.

Sau khoảng 2 phút, chức năng giữ ấm sẽ bật ở mức 80 W trong thời gian tối đa là 15 phút. , 80 W và H:H sẽ sáng trên màn hình.

Mở cửa hoặc nhấn một trong các nút hoặc bộ chọn trong khi chức năng giữ ấm đang hoạt động sẽ hủy chức năng đó.

Không thể thiết lập riêng chức năng giữ ấm.

Bạn có thể tắt chức năng này (xem "Thay đổi cài đặt").

Lò vi sóng nhanh Nhấn

nút Bắt đầu/ là đủ để thiết lập thiết bị hoạt động ở công suất tối đa trong một phút. Nhấn nút Bắt đầu/ .

Thiết bị sẽ chạy ở công suất tối đa trong thời gian nấu là 1 phút nếu không nhấn nút lần nữa.

Có thể tăng thời gian nấu bằng cách nhấn nút Bắt đầu trong khi vận hành. Mỗi lần nhấn nút Bắt đầu, thời gian nấu sẽ tăng thêm 30 giây.

Thay đổi thời gian và mức công suất Bạn có thể thay đổi thời gian và mức công suất đã lưu và lưu thành ứng dụng chính.

Ở mức công suất lên tới 300 watt, có thể tiết kiệm tối đa 10 phút.

Với công suất 450 watt, có thể tiết kiệm tối đa 5 phút.

Nhấn nút .

Màn hình hiển thị P 1.

Chọn P 8 bằng các nút mũi tên. Xác nhận lựa chọn của bạn bằng OK. Thay đổi mức công suất và xác nhận bằng OK.

Sau đó thay đổi thời lượng và xác nhận bằng OK.

Nhấn nút OK nếu bạn không muốn thay đổi cài đặt.

Nhấn nút Dừng/C nếu bạn không muốn thay đổi bất kỳ cài đặt thiết bị nào khác.

Các thiết lập đã thay đổi vẫn được giữ nguyên sau khi mất điện.

Hoạt động

Khóa hệ thống

Khóa hệ thống ngăn không cho trẻ em sử dụng thiết bị, chẳng hạn.

Kích hoạt khóa hệ thống

Nhấn và giữ cảm biến OK trong 6 giây, đếm ngược trên màn hình cho đến khi có tiếng còi báo và biểu tượng chìa khóa xuất hiện trên màn hình:



Biểu tượng chìa khóa sẽ biến mất sau một thời gian ngắn.

Tất cả chức năng của thiết bị hiện đã bị khóa. Chỉ có thể sử dụng chức năng nhắc nhở phút khi khóa hệ thống được kích hoạt (xem chương “Chức năng nhắc nhở phút”).

Sau khi nguồn điện bị gián đoạn, hệ thống khóa sẽ cần được kích hoạt lại.

Hủy kích hoạt khóa hệ thống Để hủy

khóa hệ thống, hãy nhấn lại cảm biến OK và giữ cho đến khi có tiếng còi báo động.

Sử dụng bộ nhắc phút

Có thể sử dụng chức năng hẹn giờ phút để tính thời gian cho bất kỳ hoạt động nào trong bếp, ví dụ như luộc trứng. Thời gian được cài đặt sẽ đếm ngược từng giây.

Nhấn nút .

Sử dụng các nút mũi tên để thiết lập phút cho người nhắc nhở bạn muốn và xác nhận bằng OK.

Sau đó nhập giây cho phút bạn muốn và xác nhận bằng OK.

sáng lên trên màn hình và thời gian đếm ngược.

Một tiếng còi sẽ vang lên sau khi thời gian đã cài đặt trôi qua. Tiếng còi này sẽ lặp lại nhiều lần. Nhấp nháy và thời gian bắt đầu đếm ngược. Điều này cho thấy thời gian kể từ khi bộ nhắc phút hết hạn. Chạm vào nút

để dừng bộ nhắc phút.

Thay đổi mục nhập phút nhắc nhở Nhấn nút .

Thời gian nhắc phút hiện tại đã dừng. Sử dụng các nút mũi tên để thay đổi thời gian nhắc phút và xác nhận bằng OK.

Người canh gác phút sẽ tiếp tục chạy.

Xóa thời lượng nhắc phút Nhấn nút Dừng/C.

Đồng hồ báo phút hiện tại đã dừng lại.

Sử dụng chức năng nhắc phút cùng với chương trình nấu ăn Chức năng nhắc phút có thể được sử dụng cùng lúc với chương trình nấu ăn và đếm ngược ở chế độ nền. Nhấn nút trong khi chương trình nấu ăn đang chạy. Sử dụng các nút mũi tên để cài đặt phút bạn muốn và xác nhận bằng OK.

Vài giây sau, màn hình sẽ thay đổi lần nữa để hiển thị thời gian nấu đang đếm ngược. Thời gian đếm ngược phút ở chế độ nền được biểu thị bằng biểu tượng sáng.

Thời gian nhắc phút hiện tại được hiển thị khi bạn nhấn nút trong khi nấu chương trình.

Hoạt động - Chương trình tự động

Tất cả các chương trình tự động đều phụ thuộc vào trọng lượng.

Trọng lượng của thực phẩm có thể được hiển thị theo hệ mét (g) hoặc hệ thống đo lường Anh (lb) (xem phần "Thay đổi cài đặt").

Sau khi chọn chương trình, hãy nhập trọng lượng thực phẩm. Thiết bị sẽ tự động tính toán thời gian nấu dựa trên trọng lượng đã nhập.

Sau khi nấu, hãy để thức ăn ở nhiệt độ phòng trong khoảng thời gian được đề xuất ("thời gian chờ") để nhiệt được phân bố đều khắp thức ăn.

Rã đông tự động: Có 5 chương trình

rã đông cho các loại thực phẩm khác nhau. Thời gian chờ cho chương trình A3 lên đến 30 phút, tùy thuộc vào trọng lượng, và khoảng 10 phút cho các chương trình khác.

A 1
Bít tết, sườn

A 2
Thịt băm

Một 3
Thịt gà

Một 4
Bánh ngọt

A 5
Bánh

mì: Chương trình này đặc biệt thích hợp để rã đông bánh mì cắt lát đông lạnh. Nếu có thể, hãy cho từng lát bánh mì vào lò, hoặc tách riêng từng lát bánh mì khi chuông báo kêu giữa chừng quá trình rã đông.

Nấu tự động Có 3 chương trình
cho thực phẩm đông lạnh và thực phẩm tươi sống.

Thời gian chờ cho mỗi chương trình này là khoảng 2 phút.

Nấu thực phẩm từ thực phẩm đông
lạnh A 6
Rau A 7

Thức ăn sẵn có thể khuấy A 8

Nướng, gratin

Nấu thực phẩm tươi
sống A 9
Rau củ A 10

Khoai
tây

A 11
Cá trong nước sốt

Hoạt động - Chương trình tự động

Sử dụng chương trình tự động Nhấn nút . Chọn

chương trình bạn muốn từ danh

sách chương trình tự động bằng các nút mũi tên.

Xác nhận lựa chọn của bạn bằng OK. Đối với

lò vi sóng và trọng lượng thực

phẩm thấp nhất cho chương trình đã chọn sẽ

sáng lên trên màn hình.

Biểu tượng bắt đầu và g hoặc lb nhấp nháy để

nhắc nhở bạn chỉ định trọng lượng.

Điều chỉnh trọng lượng thực phẩm bằng các nút
mũi tên.

Bắt đầu chương trình.

Thời gian (tùy thuộc vào trọng lượng) sẽ bắt đầu
đếm ngược và biểu tượng lò vi sóng sẽ sáng lên.

Một tiếng chuông sẽ vang lên khi quá trình nấu kết
thúc. Tạm dừng chương

trình để lật hoặc khuấy thức ăn, sau đó tiếp tục
chương trình.

Nếu cần, có thể kéo dài thời gian đã lập
trình thêm vài phút trong khi vận hành bằng
cách chạm liên tục vào nút Bắt đầu cho đến khi
thời gian cần thiết hiển thị trên màn hình. Trong
tất cả các chương trình, chỉ có thể kéo dài thời gian
thêm vài phút.

Sẽ có âm thanh báo hiệu khi chương trình nấu hoàn
tất.

Đèn bên trong tắt.

Công thức nấu ăn cho các chương trình tự động

Dưới đây là một số gợi ý công thức nấu ăn cho chương trình tự động "Nấu thực phẩm tươi sống". Bạn có thể điều chỉnh các công thức này cho phù hợp với nhu cầu của mình.

Nếu vượt quá hướng dẫn về trọng lượng của chương trình liên quan, thức ăn sẽ không chín kỹ.

Điều quan trọng là phải tuân theo hướng dẫn về cân nặng của chương trình đó.

A 9 Rau củ

Phương pháp

Cho rau củ đã rửa sạch và chuẩn bị vào hộp đựng. Thêm 3-4 thìa canh nước, tùy theo độ tươi và độ ẩm, cùng một ít muối hoặc gia vị khác. Cho khối lượng (bao gồm cả nước), đặt hộp đựng đã đậy nắp lên bàn xoay và nấu.

Khi nấu được một nửa thời gian, chuông sẽ kêu để nhắc bạn lật hoặc đảo thức ăn.

Khi nấu rau củ với nước sốt, khối lượng nhập vào phải bao gồm cả nước sốt. Không vượt quá trọng lượng tối đa quy định.

Cà rốt trong sốt kem chervil (cho 2 người)

Tổng thời gian cần thiết: 25 - 35 phút

Nguyên liệu

350 g cà rốt, rửa sạch 5 g
bơ 50 ml
nước dùng rau củ (pha sẵn) 75 ml kem
tươi 1 thìa canh rượu
vang trắng Muối và
hạt tiêu 1 nhúm
đường 1/2 thìa cà
phê mù tạt 1-2

thìa canh rau mùi tây tươi, thái nhỏ hoặc
1 thìa canh rau mùi tây khô và xay
Khoảng 1 thìa canh bột ngô

Phương pháp

Gọt vỏ cà rốt, sau đó cắt thành sợi hoặc lát (dày khoảng 3 - 4 mm). Trộn các nguyên liệu còn lại và rưới lên cà rốt. Đậy nắp và nấu. Khuấy đều cho đến khi nghe thấy tiếng bíp.

Bối cảnh: Nấu thực phẩm tươi sống A 9
Trọng lượng: 525 g
Mức kệ: Bàn xoay

Công thức nấu ăn cho các chương trình tự động

Khoai tây cà ri vàng (cho 3 người ăn)

Tổng thời gian cần thiết: 25 - 35 phút

Nguyên liệu

500 g khoai tây gọt vỏ 1 củ
hành tây, thái hạt lựu
10 g bơ 1 - 2
thìa canh bột cà ri 250 ml
nước dùng rau củ (ăn liền) 50 ml kem
tươi 125 g đậu Hà Lan

(đông lạnh)

Muối và hạt tiêu

Phương pháp

Thái khoai tây thành hạt lựu (khoảng 3 x 3 cm) hoặc dùng khoai tây nhỏ. Trộn đều tất cả nguyên liệu trong một đĩa lớn vừa phải. Đậy nắp và nấu. Khuấy đều khi nghe thấy tiếng bíp rồi tiếp tục nấu.

Bối cảnh: Nấu thực phẩm tươi sống A 10

Trọng lượng: 800 g

Mức kệ: Bàn xoay

A 11 Cá:

Cà ri cá (cho 4 người)

Tổng thời gian cần thiết: 35 - 45 phút

Nguyên liệu

300 g dưa cắt miếng 1 quả ớt
chuông đỏ 1 quả
chuối nhỏ 500 g
cá trắng chắc 3 thìa canh
nước cốt chanh 30 g bơ
100 ml rượu
vang trắng 100 ml nước

ép dưa

Muối, đường và bột ớt 2 muỗng
canh bột ngô

Phương pháp

Cắt nhỏ cá và cho vào hộp đựng thích hợp. Rưới nước cốt chanh lên trên. Cắt ớt chuông làm tư, bỏ hạt và vỏ, thái sợi mỏng. Lột vỏ và thái chuối. Cho vào cá cùng với ớt chuông và dưa, trộn đều. Thêm bơ. Trộn đều rượu vang, nước ép, gia vị và bột bắp thành hỗn hợp sệt rồi rưới lên cá. Trộn đều tất cả nguyên liệu, đậy nắp và nấu.

Bối cảnh: Nấu thực phẩm tươi sống A 11

Trọng lượng: khoảng 1200

g Mức kệ: Bàn xoay

Thay đổi cài đặt

Một số cài đặt tiêu chuẩn cho thiết bị có tùy chọn thay thế.
Vui lòng tham khảo biểu đồ để biết các tùy chọn khác nhau cho cài đặt thiết bị.
Cài đặt gốc được đánh dấu bằng ngôi sao* trên biểu đồ.

Để thay đổi cài đặt, hãy thực hiện như sau:

- Nhấn nút .
- Màn hình hiển thị P 1.
- Chọn cài đặt thiết bị bạn muốn thay đổi bằng các nút mũi tên.
- Xác nhận lựa chọn của bạn bằng OK.
- Tùy thuộc vào cài đặt thiết bị, bây giờ bạn có thể nhập giá trị hoặc chọn cài đặt tùy chọn bằng cách sử dụng các nút mũi tên.
- Nhấn nút OK nếu bạn chưa thay đổi cài đặt và muốn chuyển sang khác.
- Nhấn nút Dừng/C nếu bạn không muốn thay đổi bất kỳ thiết bị nào khác cài đặt.

Các thiết lập đã thay đổi vẫn được giữ nguyên sau khi mất điện.

Cài đặt thiết bị		Cài đặt có sẵn (* mặc định của nhà sản xuất)	
Cài đặt thời gian		Giờ	Sử dụng các nút mũi tên để nhập giờ.
		Phút	Sử dụng các nút mũi tên để nhập phút.
Còi báo động			Chuông báo đã bị tắt.
		*	Chuông báo đã được kích hoạt.
Âm báo bàn phím			Âm báo bàn phím đã bị tắt.
		*	Âm báo bàn phím được kích hoạt.
Định dạng đồng hồ		24 giờ *	Hiển thị 24 giờ được kích hoạt.
		12 giờ	Hiển thị 12 giờ được kích hoạt.
Tắt vào ban đêm		*	Tắt chế độ ban đêm.
			Tắt đèn ban đêm được kích hoạt. hiển thị thời gian trong ngày đã tắt trong khoảng thời gian từ 11 giờ tối đến 5 giờ sáng
Đơn vị trọng lượng		*	Trọng lượng thực phẩm được hiển thị bằng gam (g).
			Trọng lượng thực phẩm được hiển thị bằng pound (lb).

Thay đổi cài đặt

Cài đặt thiết bị		Cài đặt có sẵn (* mặc định của nhà sản xuất)	
	Tự động giữ chức năng ẩm áp		Chức năng giữ ẩm tự động là đã bị vô hiệu hóa.
		*	Chức năng giữ ẩm tự động là được kích hoạt.
	Lò vi sóng nhanh	Công suất	Công suất tối đa có thể thay đổi được.
		Thời lượng	Thời lượng 1 phút có thể thay đổi.
	tin nhắn "cửa"		Không xuất hiện thông báo "cửa".
		*	Thông báo "cửa" xuất hiện nếu cửa chưa được mở trong khoảng 20 phút. Sau đó bắt đầu bị chặn.
	Chế độ demo (dành cho (chỉ sử dụng trong phòng trưng bày)	*	Chế độ demo bị vô hiệu hóa. Khi demo chế độ bị vô hiệu hóa, _ _ _ xuất hiện trong màn hình hiển thị một cách ngắn gọn.
			Chế độ demo được kích hoạt. Khi một nút hoặc bộ chọn được vận hành, xuất hiện trong màn hình hiển thị trong thời gian ngắn. Thiết bị không thể được vận hành.
	Mặc định của nhà máy		Cài đặt mặc định của nhà máy đã được đã thay đổi.
		*	Cài đặt mặc định của nhà máy đã được được khôi phục hoặc không bị thay đổi.

hâm nóng lại

Chọn mức công suất vi sóng sau đây để hâm nóng thức ăn:

Đồ uống	800 W
Đồ ăn	600 W
Thức ăn cho trẻ sơ sinh và trẻ em	450 W

Nguy cơ bị bỏng do thức ăn nóng.
Thức ăn cho trẻ sơ sinh và trẻ em không được quá nóng.

Chỉ đun nóng trong khoảng 1/2 đến 1 phút ở mức công suất 450 watt.

Mẹo hâm nóng Luôn sử dụng

nắp đậy khi hâm nóng thức ăn, trừ khi cần thức ăn giòn hơn, ví dụ như thức ăn có phủ vụn bánh mì.

Nguy cơ nổ do áp suất tăng cao.

Áp suất có thể tăng lên trong quá trình hâm nóng trong hộp hoặc chai kín, khiến chúng phát nổ.

Hộp thủy tinh kín, chẳng hạn như lọ đựng thức ăn trẻ em, phải được mở trước khi hâm nóng trong lò vi sóng. Không hâm nóng khi chưa mở. Với bình sữa, phải tháo nắp vụn và núm vú.

Nguy cơ bị thương do đun quá sôi.

Khi đun nóng chất lỏng bằng năng lượng vi sóng, chất lỏng có thể đạt đến điểm sôi mà không tạo ra bọt khí thông thường.

Chất lỏng không sôi đều. Hiện tượng tri hoãn sôi này có thể gây ra hiện tượng bong bóng đột ngột nổi lên khi lấy vật đựng ra khỏi lò vi sóng hoặc lắc, dẫn đến chất lỏng sôi trào đột ngột và bùng nổ.

Sự hình thành bọt khí có thể mạnh đến mức áp suất buộc cửa thiết bị phải mở ra.

Có thể tránh được sự chậm trễ khi đun sôi bằng cách khuấy chất lỏng trước khi đun nóng lại. Sau khi hâm nóng, hãy đợi ít nhất 20 giây trước khi lấy hộp ra khỏi lò. Ngoài ra, có thể đặt đĩa thủy tinh hoặc vật tương tự, nếu có, vào hộp trong khi hâm nóng.

Trứng có thể nổ.

Không bao giờ hâm nóng trứng luộc chín bằng lò vi sóng, ngay cả khi không có vỏ.

Thức ăn lấy trực tiếp từ tủ lạnh mất nhiều thời gian nấu hơn thức ăn để ở nhiệt độ phòng. Thời gian cần thiết phụ thuộc vào bản chất của thực phẩm, nhiệt độ ban đầu và lượng thức ăn cần nấu.

Luôn đảm bảo thức ăn được nấu chín hoặc hâm nóng lại.

Nếu còn nghi ngờ nhiệt độ đã đủ cao hay chưa, hãy tiếp tục hâm nóng thêm một chút nữa.

Thỉnh thoảng khuấy hoặc lật thức ăn với lượng lớn hơn trong quá trình hâm nóng. Khuấy thức ăn từ ngoài vào trong, vì thức ăn nóng nhanh hơn từ ngoài vào trong.

Sau khi hâm nóng lại

Hãy cẩn thận khi lấy vật đựng ra.
Nó có thể nóng.

Mặc dù vật chứa thường không được làm nóng bằng lò vi sóng (trừ đồ gốm), nhiệt vẫn có thể truyền từ thực phẩm sang vật chứa.

Để thức ăn nguội ở nhiệt độ phòng trong vài phút sau khi hâm nóng. Điều này giúp nhiệt độ lan tỏa đều khắp thức ăn. Nguy cơ bị bỏng do thức ăn nóng.

Thức ăn có thể rất nóng sau khi hâm nóng lại.

Sau khi hâm nóng thức ăn, đặc biệt là thức ăn cho trẻ sơ sinh và trẻ nhỏ, hãy khuấy thức ăn hoặc lắc hộp đựng và kiểm tra xem nhiệt độ có gây nguy hiểm không.

Nấu ăn

Cho thức ăn vào hộp đựng an toàn với lò vi sóng và đậy kín.

Khi nấu ăn, bạn nên chọn mức công suất 800 W để bắt đầu, sau đó khi thức ăn nóng, hãy giảm mức công suất xuống 450 W để tiếp tục nấu nhẹ nhàng hơn.

Đối với các món ăn như cơm hoặc bánh pudding semolina, trước tiên hãy chọn mức công suất 800 W, sau đó giảm xuống còn 150 W để ninh nhừ.

Mẹo nấu ăn: Thời gian nấu

rau củ phụ thuộc vào kết cấu của rau. Rau củ tươi chứa nhiều nước hơn rau củ đã bảo quản và thường chín nhanh hơn. Hãy thêm một ít nước vào rau củ đã bảo quản.

Thức ăn lấy trực tiếp từ tủ lạnh sẽ mất nhiều thời gian nấu hơn thức ăn ở nhiệt độ phòng.

Thỉnh thoảng khuấy hoặc lật thức ăn trong khi nấu. Điều này giúp thức ăn chín đều hơn.

Nguy cơ sức khỏe do thời gian nấu không đủ.

Điều rất quan trọng là phải đảm bảo rằng thực phẩm dễ hỏng như cá được nấu trong thời gian đủ lâu.

Đảm bảo rằng loại thực phẩm này được nấu trong khoảng thời gian thích hợp.

Thực phẩm có lớp vỏ dày hoặc vỏ cứng như cà chua, xúc xích, khoai tây nướng và cà tím nên được chọc thủng hoặc khía nhiều đường trên vỏ trước khi nấu để hơi nước thoát ra ngoài và tránh thực phẩm bị vỡ.

Nguy cơ bị thương do trứng có vỏ sò.

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

Trứng chỉ có thể được luộc chín trong vỏ bằng lò vi sóng trong thiết bị luộc trứng được thiết kế đặc biệt.

Nguy cơ bị bỏng do trứng không có vỏ.

Nếu bạn nấu trứng mà không bỏ vỏ bằng lò vi sóng, lòng đỏ có thể nổ do áp suất sinh ra.

Trứng chỉ có thể được nấu chín trong lò vi sóng mà không cần vỏ nếu màng lòng đỏ đã bị chọc thủng nhiều lần trước đó.

Sau khi nấu

Hãy cẩn thận khi lấy đĩa ra khỏi lò vì nó có thể nóng.

Mặc dù nhiệt thường không được tạo ra trong chính vật chứa bằng lò vi sóng (ngoại trừ đồ gốm), nhưng nhiệt truyền từ thực phẩm sang vật chứa có thể rất đáng kể, khiến vật chứa nóng lên.

Để thức ăn ở nhiệt độ phòng trong vài phút sau khi nấu xong.

Điều này giúp nhiệt độ lan tỏa đều khắp thực phẩm.

Nguy cơ sức khỏe do đông lạnh lại.

Thực phẩm đã rã đông hoặc rã đông sẽ mất đi giá trị dinh dưỡng khi đông lại và có thể bị hỏng.
Không đông lạnh lại thực phẩm sau khi đã rã đông. Hãy sử dụng càng nhanh càng tốt.
Thực phẩm đã rã đông chỉ có thể được đông lạnh lại sau khi đã nấu chín.

Chọn mức công suất vi sóng sau đây để rã đông thực phẩm:

- 80 W để

rã đông thực phẩm rất mềm, ví dụ như kem, bơ, bánh gato và phô mai.

- 150 W để

rã đông mọi thứ khác.

Lấy thực phẩm ra khỏi bao bì và cho vào hộp đựng an toàn với lò vi sóng.

Rã đông không đậy nắp. Lật, khuấy hoặc tách riêng thực phẩm sau khoảng một nửa thời gian rã đông.

Để rã đông thịt, hãy lấy thịt đông lạnh ra khỏi bao bì và đặt lên đĩa úp trong hộp thủy tinh hoặc sứ để nước thịt chảy ra và được thu lại.

Lật mặt khi đã rã đông được một nửa thời gian.

Rủi ro sức khỏe do nguy cơ

vi khuẩn salmonella.

Việc tuân thủ các quy tắc vệ sinh thực phẩm khi rã đông gia cầm đặc biệt quan trọng.

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

Thịt, gia cầm và 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 hấp thụ thảo mộc và gia vị.

Rã đông và nấu chín Thực phẩm

đông lạnh có thể được rã đông và hâm nóng hoặc nấu chín ngay lập tức.

Đầu tiên chọn 800 W, sau đó chọn 450 W.

Lấy thực phẩm ra khỏi bao bì và cho vào đĩa có nắp đậy chịu nhiệt trong lò vi sóng để rã đông, hâm nóng hoặc nấu.

Ngoại lệ: Thịt băm phải được để hờ khi nấu.

Thực phẩm có hàm lượng nước cao như súp, món hầm và rau nên được khuấy nhiều lần trong quá trình nấu.

Cẩn thận tách và lật từng lát thịt sau một nửa thời gian thực hiện chương trình.

Lật miếng cá ở giữa chừng.

Sau khi rã đông và hâm nóng hoặc nấu, hãy để thực phẩm ở nhiệt độ phòng trong vài phút để nhiệt độ có thể lan tỏa đều khắp thực phẩm.

Ví dụ sử dụng

Đồ ăn	Số lượng	MW quyền lực mức độ (W)	Khoảng thời gian (TRONG phút)	Ghi chú
Bơ tan chảy/ bơ thực vật	100 g	450	1:00 - 1:10	Không che
tan chảy sôcôla	100 g	450	3:00 - 3:30	Không đậy nắp, khuấy đều một nửa thông qua sự tan chảy
Hòa tan gelatin	1 gói + 5 muỗng canh Nước	450	0:10 - 0:30	Không đậy nắp, khuấy đều một nửa thông qua việc hòa tan
Chuẩn bị bánh flan lớp phủ/thạch men	1 gói + 250 ml chất lỏng	450	4 - 5	Không đậy nắp, khuấy đều một nửa thông qua sưởi ấm
Bột men	Bột khởi đầu được làm với 100 g bột mì	80	3 - 5	Che phủ và để cho đến khi chứng minh
Làm bông ngô	1 muỗng canh (20 g) bông ngô	800	3 - 4	Cho bông ngô vào bình 1 lít đựng trong hộp, đậy nắp và nấu, rắc đường hoặc muối sau nấu ăn
Sôcôla trắng kẹo dẻo	20 g	600	0:10 - 0:20	Đặt lên đĩa, không đậy nắp
Ngâm dầu trong nước sốt salad	125 ml	150	1 - 2	Nhiệt độ không được che phủ trên một cách nhẹ nhàng nhiệt
Tôi luyện trái cây họ cam quýt	150 g	150	1 - 2	Đặt lên đĩa, không đậy nắp
Thịt xông khói đang nấu	100 g	800	2 - 3	Đặt trên giấy nhà bếp, không che phủ
Làm mềm băng kem	500 g	150	2	Đặt hộp đựng mở vào thiết bị
Lột da cà chua	Số lượng 3	450	6 - 7	Cắt một chữ thập vào đầu mỗi quả cà chua, đậy nắp và làm nóng trong một ít nước. Da sẽ dễ trượt ra. Hãy cẩn thận, vì cà chua có thể rất cay.
Mứt dâu tây 300 g	dâu tây, 300 g đường mất	800	7 - 9	Trộn trái cây và đường trong một thùng chứa sâu, nắp đậy và đầu bếp

Thông tin trong biểu đồ này chỉ mang tính chất hướng dẫn.

Ghi chú cho các viện kiểm tra

Kiểm tra thực phẩm theo EN 60705	Công suất MW mức độ (W)	Khoảng thời gian (phút)	Đứng thời gian* (phút)	Ghi chú
Kem sữa trứng, 750 g	300	26-28	120	Container xem Tiêu chuẩn, kích thước ở vành trên (21 x 21 cm)
Bánh bông lan, 475 g	600	8	5	Container xem Tiêu chuẩn, bên ngoài đường kính ở phía trên vành 220 mm, nấu ăn không được che phủ
Thịt băm, 900 g	600 450	6 11	5	Container xem Tiêu chuẩn, kích thước ở vành trên 250 mm x 124 mm, nấu không đầy nắp
Rã đông thịt, (thịt băm) 500 g	150	12	5-10	Container xem tiêu chuẩn, không che phủ, quay lại giữa chừng rã đông
Quả mâm xôi, 250 g	150	7	3	Container xem Tiêu chuẩn, nấu ăn không được che phủ

* Để thực phẩm ở nhiệt độ phòng trong thời gian được nêu trong cho phép nhiệt độ lan tỏa đều khắp thực phẩm.

Vệ sinh và chăm sóc

Ngắt kết nối lò vi sóng khỏi nguồn điện trước khi vệ sinh.

Trong mọi trường hợp, không nên sử dụng máy rửa áp lực để vệ sinh lò vi sóng.

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.

Bên trong lò nướng và bên trong cửa lò

Nguy cơ bỏng do lò nướng nóng ngán.

Khoang lò có thể quá nóng để vệ sinh ngay sau khi sử dụng.

Vệ sinh khoang lò ngay khi lò nguội.

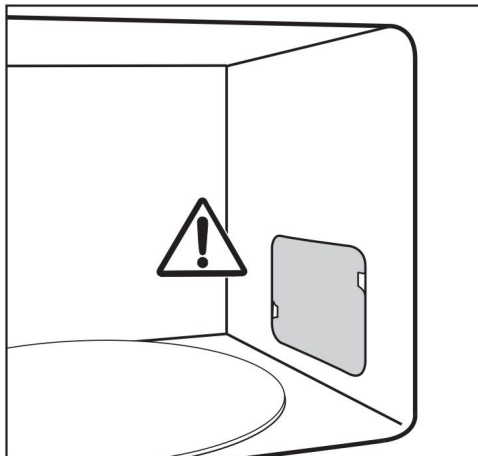
Nguy cơ hỏa hoạn do bám bẩn quá nhiều.

Trong một số trường hợp, việc bám bẩn quá nhiều có thể làm hỏng thiết bị và thậm chí có thể gây nguy hiểm do nguy cơ hỏa hoạn.

Không nên đợi quá lâu mới vệ sinh thiết bị vì điều này sẽ khiến việc vệ sinh trở nên khó khăn không cần thiết và trong trường hợp nghiêm trọng là không thể thực hiện được.

Có thể lau khoang lò và bên trong cửa lò bằng chất tẩy rửa nhẹ hoặc một ít nước rửa chén và nước. Lau khô bằng khăn mềm.

Đối với vết bẩn cứng đầu hơn, hãy đun một cốc nước bên trong ngăn lò nướng trong 2 hoặc 3 phút cho đến khi nước bắt đầu sôi. Hơi nước sẽ đọng lại trên thành lò và làm mềm vết bẩn. Bây giờ, bạn có thể lau sạch bên trong lò bằng một ít nước rửa chén nếu cần.



Không tháo nắp ổ cắm lò vi sóng bên trong lò, cũng như lớp màng bọc bên trong cửa lò.

Không để nước hoặc bất kỳ vật gì lọt vào hoặc chặn lỗ thông hơi của thiết bị.

Không sử dụng quá nhiều nước và không để nước hoặc bất kỳ chất lỏng nào khác lọt vào bất kỳ khe hở nào.

Không sử dụng chất tẩy rửa vì chúng sẽ làm trầy xước.

Để khử mùi trong ngăn lò vi sóng, hãy cho một cốc nước có pha một ít nước cốt chanh vào lò và đun nhỏ lửa trong vài phút.

Rủi ro sức khỏe do thiết bị bị lỗi.

Nếu phát hiện bất kỳ hư hỏng nào ở cửa, không nên sử dụng thiết bị cho đến khi sự cố được khắc phục bởi kỹ thuật viên được Miele ủy quyền và đào tạo. Vận hành thiết

bị bị hư hỏng có thể gây rò rỉ vi sóng và gây nguy hiểm cho người sử dụng.

Cửa lò vi sóng phải luôn sạch sẽ và được kiểm tra định kỳ để phát hiện bất kỳ dấu hiệu hư hỏng nào. Không sử dụng lò vi sóng nếu: - cửa lò bị cong

vênh. - bản lề cửa bị lỏng. - có lỗ hoặc vết nứt nhìn thấy rõ trên vỏ lò, cửa lò hoặc thành lò.

Không xoay bàn xoay và/hoặc bộ định vị bằng tay vì có thể làm hỏng động cơ truyền động.

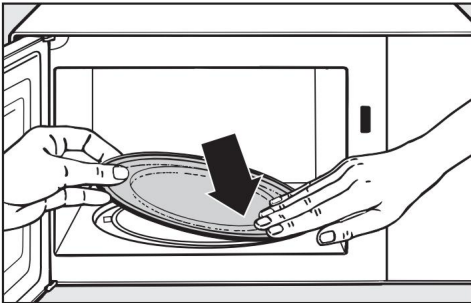
Mặt trước của thiết bị

Không để nước hoặc bất kỳ vật gì lọt vào hoặc chặn lỗ thông gió ở khung cửa.

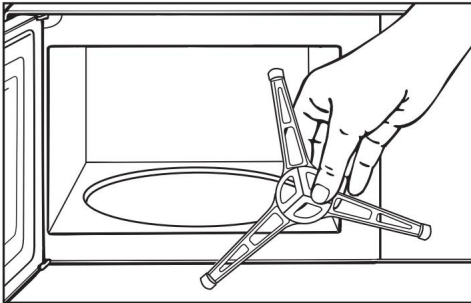
Vết bẩn để quá lâu có thể không thể loại bỏ được và có thể làm bề mặt bị thay đổi hoặc đổi màu.

Loại bỏ ngay mọi vết bẩn ở mặt trước của thiết bị.

Để vệ sinh bên trong:



Tháo đĩa xoay ra và rửa bằng máy rửa chén hoặc bằng tay.



Luôn giữ vòng lăn bên dưới và sàn lò sạch sẽ. Nếu không, đĩa xoay sẽ không quay trơn tru. Vệ sinh bề mặt giữa đĩa xoay và vòng lăn.

Lau sạch mặt trước của thiết bị bằng miếng bọt biển mềm sạch và dung dịch nước ấm pha với nước rửa chén. Sau khi lau sạch, lau khô bằng khăn mềm.

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

Mọi bề mặt đều dễ bị trầy xước.

Trong một số trường hợp, vết xước trên kính có thể dẫn đến vỡ.

Tiếp xúc với chất tẩy rửa không phù hợp có thể làm thay đổi hoặc làm đổi màu bề mặt bên ngoài.

Vui lòng tuân thủ hướng dẫn vệ sinh.

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

- chất tẩy rửa có chứa soda,
- amoniac, axit hoặc clorua - chất tẩy rửa có chứa chất tẩy cặn - chất tẩy rửa
- có tính mài mòn, ví dụ như chất tẩy rửa

- bột, chất lỏng tẩy rửa hoặc đá bọt
- chất tẩy rửa có chứa dung môi - chất tẩy rửa thép không gỉ - chất tẩy rửa máy rửa chén

- bình xịt lò nướng
- chất tẩy rửa kính - miếng bọt biển và bàn chải cứng, mài mòn, ví dụ như miếng cọ nồi - cục tẩy vết bẩn
- dụng cụ cạo kim loại sắc

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
Chương trình sẽ không bắt đầu.	Kiểm tra xem: cửa thiết bị đã đóng chưa. khóa hệ thống đã được kích hoạt chưa (xem phần “Khóa hệ thống” trong chương “Vận hành”). “cửa” đã xuất hiện trên màn hình. Cửa đã không được mở trong một thời gian dài (khoảng 20 phút) (xem phần “thông báo cửa” trong chương “Vận hành”). thiết bị đã được cắm vào nguồn điện và bật ở ổ cắm. cầu chì chính đã bị ngắt. Nếu có, có thể có lỗi ở thiết bị, nguồn điện gia dụng hoặc thiết bị khác (ngắt thiết bị khỏi nguồn điện và liên hệ với thợ điện có trình độ hoặc Bộ phận Dịch vụ Khách hàng của Miele, xem chương “Dịch vụ Khách hàng”).
Có thể nghe thấy tiếng ồn sau khi kết thúc chương trình nấu.	Đây không phải là lỗi. Quạt tản nhiệt sẽ tiếp tục chạy một lúc sau khi lò nướng đã tắt để ngăn hơi ẩm tích tụ trong khoang lò, trên bảng điều khiển hoặc trên vỏ lò nướng. Quạt sẽ tự động tắt.
Màn hình không sáng.	Từ 11 giờ tối đến 5 giờ sáng, chế độ tắt ban đêm sẽ được kích hoạt. Tắt chế độ tắt ban đêm nếu bạn muốn có thể xem màn hình đồng hồ mọi lúc.
Bàn xoay không quay trơn tru.	Khu vực bên dưới bàn xoay có thể bị bẩn. Kiểm tra xem có vết bẩn nào bên dưới bàn xoay không. Kiểm tra xem các bề mặt giữa bàn xoay và vòng lăn sạch sẽ. Làm sạch khu vực bên dưới bàn xoay.

Hướng dẫn giải quyết vấn đề

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc
Thực phẩm không được nấu chín, hâm nóng hoặc nấu chín đầy đủ sau thời gian nấu đã chọn.	phục Thời lượng hoặc mức công suất không đủ để nấu chín thức ăn. Kiểm tra xem đã chọn đúng mức công suất cho thời lượng đã đặt hay chưa. Mức công suất càng thấp thì thời gian cần thiết càng dài. Kiểm tra xem chương trình có bị gián đoạn hay không và đã khởi động lại.
Chức năng lò vi sóng hoạt động nhưng đèn lò nướng không sáng.	Đèn bị lỗi. Sau đó, bạn có thể vận hành thiết bị như bình thường, nhưng không thể bật đèn. Liên hệ với Dịch vụ Khách hàng của Miele nếu bạn cần thay thế chiếu sáng.
Nghe thấy tiếng động lạ khi sử dụng lò vi sóng.	Thực phẩm được bọc bằng giấy bạc. Bỏ giấy bạc ra.
	Tia lửa được tạo ra bằng cách sử dụng đồ gốm có lớp hoàn thiện bằng kim loại. Vui lòng xem thông tin trên các vật chứa phù hợp.
Thời gian trong ngày được hiển thị không chính xác.	Nếu mất điện, thời gian sẽ tự động chuyển về 12:00. Cần thiết lập lại thời gian trong ngày. Đặt đúng thời gian trong ngày.
Thức ăn nguội quá nhanh.	Trong lò vi sóng, thức ăn bắt đầu chín từ bên ngoài trước, phần bên trong sẽ chín chậm hơn do nhiệt độ truyền chậm hơn. Nếu thức ăn được nấu ở mức công suất cao, nhiệt có thể không truyền đến phần giữa của thức ăn, khiến thức ăn nóng ở bên ngoài nhưng lạnh ở bên trong. Trong thời gian chờ, nhiệt sẽ được truyền vào phần giữa của thức ăn. Khi hâm nóng thức ăn có độ đặc khác nhau, chẳng hạn như các món ăn được bày trên đĩa, do đó, nên chọn mức công suất thấp hơn và kéo dài thời gian cần thiết.
Lò vi sóng sẽ tự động tắt trong quá trình nấu, hâm nóng hoặc nấu đông.	Có thể không có đủ không khí lưu thông. Kiểm tra xem cửa hút gió hoặc cửa thoát gió có bị chặn không. Loại bỏ mọi vật cản.
	Thiết bị sẽ tự động tắt trong trường hợp quá nhiệt. Có thể tiếp tục nấu sau thời gian làm mát.
	Thiết bị sẽ tự tắt. Liên hệ với đại lý Miele của bạn.

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.

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.

Vương quốc Anh

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

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

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

Hồng Kông, Trung Quốc	New Zealand Đường	Các Tiểu Vương quốc Ả Rập
Miele (Hong Kong) Ltd.	Dubai IRD 98 463 516-01-001	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)	
Cửu Long, Hồng Kông Điện thoại:	Điện thoại: 0800 464 353	
(852) 2610 1025 Fax: (852)	Trang web: www.miele.ae Internet:	
3579 1404 Email:	Email: info@miele.ae Email: customercare@miele.co.nz	
	www.miele.co.nz	

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

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

M 2230 SC

một GB

M. -Số 11 198 300 / 10