

Hướng dẫn vận hành và lắp đặt

Lò vi sóng



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

Nội dung

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn..... 6

Chăm sóc môi trường..... 14

Tổng quan..... 15

Kiểm soát..... 16

Cảm biến Bật/Tắt..... 17

Cảm biến tiệm cận..... 17

Điều khiển cảm biến..... 18

Màn hình cảm ứng..... 19

Biểu tượng..... 20

Nguyên lý hoạt động..... 21

Chọn một tùy chọn menu..... 21

Cuộn qua các menu 21.....

Thoát khỏi menu..... 21

Thay đổi giá trị hoặc cài đặt..... 21

 Thay đổi cài đặt trong danh sách 21.....

 Nhập số bằng con lăn..... 21

 Nhập số bằng bàn phím số..... 21

 Thay đổi cài đặt bằng thanh phân đoạn 21.....

Nhập chữ cái 22.....

Hiển thị menu ngữ cảnh..... 22

Di chuyển mục nhập 22.....

Hiển thị menu thả xuống..... 22

Hiển thị Trợ giúp..... 22

Kích hoạt MobileStart..... 22

Tính năng..... 23

Bảng dữ liệu..... 23

Các mặt hàng được cung cấp..... 23

Phụ kiện được cung cấp và có thể đặt hàng..... 23

Tính năng an toàn..... 27

Bề mặt được xử lý PerfectClean..... 28

Phụ kiện nhiệt phân 28.....

Trước khi sử dụng lần đầu tiên..... 29

Mật ong@nhà..... 29

Cài đặt tiêu chuẩn..... 30

Làm nóng lò lần đầu tiên và rửa sạch hệ thống phun hơi nước 31

Cài đặt..... 33

Tổng quan về cài đặt..... 33

Mở menu "Cài đặt" 36.....

Ngôn ngữ..... 36

Thời gian..... 36

Ngày..... 36

Chiếu sáng..... 37

Màn hình bắt đầu..... 37

Hiện thị	37
Tập 37	
Đỡ n vị.....	38
Tăng cự ờng 38	
Làm mát nhanh.....	39
Giữ ấm Nhiệt độ khuyến	39
ngộ.....	40
Khuyến nghị chú ơ ng trình nhiệt phân 40	
Quạt làm mát chạy.....	40
Cảm biến tiệm cận An	40
toàn	41
Nhận dạng mặt trư ớc đồ nội thất	42
Mặt ơng nhà.....	42
Thực hiện Quét & Kết nối.....	43
Điều khiển từ xa 43	
Kích hoạt MobileStart.....	43
Giám sát tầm nhìn	43
Cập nhật từ xa	44
Phiên bản phần mềm.....	44
Thông tin pháp lý.....	45
Chư ơ ng trình trư ơng bày.....	45
Cài đặt mặc định của nhà máy.....	45
Giờ hoạt động (tổng cộng)	45
Bảo thức + phút ít hơn	46
Sử dụng chức năng Bảo thức.....	46
Sử dụng chức năng nhắc phút.....	47
Menu chính và menu phụ	48
Mẹo tiết kiệm năng lư ợng	50
Hoạt động.....	52
Thay đổi giá trị và cài đặt cho chư ơ ng trình nấu ăn.....	52
Thay đổi nhiệt độ và nhiệt độ lõi	52
Cài đặt thời gian nấu.....	53
Thay đổi thời gian nấu đã đặt 53	
Xóa thời gian nấu đã đặt 53	
Hủy nấu ăn	53
Làm nóng lò trư ớc.....	54
Tăng cự ờng.....	54
Làm nóng trư ớc.....	55
Làm mát nhanh.....	55
Giữ ấm Chức năng làm	56
giòn.....	57
Thay đổi chức năng 57	

Nội dung

Độ ẩm Plus.....	58
Bắt đầu chương trình nấu ăn với Moisture Plus.....	58
Bức hơi i độ ẩm còn lại 60.....	
Chương trình tự động.....	62
Thẻ loại.....	
Sử dụng chương trình Tự động.....	62
Ghi chú sử dụng 62.....	
Tìm kiếm.....	63
Ứng dụng đặc biệt.....	64
Rã đông.....	64
Sấy khô.....	65
Đồ gốm nóng.....	66
Bột men chứng minh.....	66
Giữ ấm Nấu ở nhiệt độ thấp.....	67
Chương trình ngày Sa-bát.....	68
Đóng chai.....	70
Thực phẩm đông lạnh/Thực phẩm chế biến sẵn.....	71
MyMiele.....	72
Chương trình ngưng đọng.....	73
Nữ ống.....	76
Mẹo làm bánh.....	76
Ghi chú về biểu đồ nấu ăn 76.....	
Ghi chú về chức năng của lò nữ ống 77.....	
Rang.....	78
Mẹo rang.....	78
Ghi chú về biểu đồ nấu ăn 78.....	
Ghi chú về chức năng của lò nữ ống 79.....	
Đầu dò thực phẩm.....	80
Nữ ống.....	82
Mẹo nữ ống.....	82
Ghi chú về biểu đồ nấu ăn 82.....	
Ghi chú về chức năng của lò nữ ống 83.....	
Lò nữ ống quạt.....	84
Lò nữ ống.....	85
Vệ sinh và chăm sóc.....	86
Chất tẩy rửa không phù hợp.....	86
Loại bỏ vết bẩn thông thường.....	87
Loại bỏ vết bẩn cứng đầu (trừ thanh trượt FlexiClip).....	87
Chương trình vệ sinh nhiệt phân.....	88
Tẩy cặn 90.....	
Tháo cửa.....	94
Tháo dỡ cửa 95.....	

Lắp cửa 98	
Tháo các thanh trượt kệ bằng thanh trượt FlexiClip dạng ống lồng.....	98
Hạ thấp thanh nhiệt/nước nóng trên cùng.....	99
Hướng dẫn giải quyết vấn đề	100
Dịch vụ.....	104
Liên hệ khi có lỗi.....	104
Bảo hành	104
Cài đặt.....	105
Kích thước xây dựng 105	
Lắp đặt trong một đơn vị cao hoặc cơ sở.....	105
Nhìn từ bên hông.....	106
Kết nối và thông gió 107	
Lắp đặt lò nước nóng Kết	108
nồi điện Biểu đồ nấu	109
ăn	110
Hỗn hợp kem.....	110
Chà xát trong hỗn hợp 111.....	
Bột men.....	112
Bột Quark.....	113
Hỗn hợp bột biển.....	113
Bánh su, bánh phồng, bánh meringue.....	114
Đồ ăn vặt mặn 115	
Thịt bò 116.....	
Thịt bê.....	117
Thịt lợn.....	118
Thịt cừu, thịt thú săn.....	119
Gia cầm, cá.....	120
Dữ liệu kỹ thuật	121
Bản quyền và giấy phép cho mô-đun truyền thông.....	121
Bản quyền và giấy phép 121	

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, sử dụng không đúng cách có thể dẫn đến thương tích cá nhân và thiệt hại tài sản.

Đọc kỹ hướng dẫn vận hành và lắp đặt trước khi sử dụng lò nướng lần đầu tiên. Chúng chứa thông tin quan trọng về an toàn, lắp đặt, sử dụng và bảo dưỡng thiết bị. Điều này ngăn ngừa cả thương tích cá nhân và hư hỏng cho lò nướng.

Theo tiêu chuẩn IEC 60335-1, Miele đặc biệt và mạnh mẽ khuyên bạn nên đọc và làm theo hướng dẫn trong phần "Lắp đặt" cũng như trong phần "Cảnh báo và hướng dẫn an toàn".

Miele không chịu trách nhiệm về thương tích hoặc thiệt hại gây ra do không tuân thủ các hướng dẫn này.

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

Ứng dụng đúng Lò nướng

này được thiết kế để sử dụng trong gia đình và để sử dụng trong các môi trường tư nhân của khách trong phòng khách sạn hoặc nhà nghỉ, nhà nghỉ B&B và các khu nhà ở thông thường khác. Điều này không bao gồm các cơ sở chung/chia sẻ hoặc các cơ sở thương mại trong khách sạn, nhà nghỉ B&B. Lò nướng không phù hợp để sử dụng ngoài trời. Lò nướng

chỉ được sử dụng trong gia đình để nướng, quay, nướng, nấu, rán đông, bảo quản và sấy khô thực phẩm.

Không được phép sử dụng lò nướng này

cho bất kỳ mục đích nào khác. Lò nướng này không dành cho những người (bao gồm cả trẻ em) có khả năng thiếu chất, giác quan hoặc tinh thần hạn chế, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ được giám sát khi sử dụng.

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

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

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

An toàn với trẻ em Kịch

hoạt khóa hệ thống để đảm bảo trẻ em không vô tình bật lò nư ớ ng. Không đư ợ c phép cho trẻ nhỏ sử dụng thiết bị

này. Trẻ lớn hơn chỉ đư ợ c sử dụng lò nư ớ ng nếu đã đư ợ c giải thích rõ ràng về cách vận hành và có thể sử dụng lò nư ớ ng một cách an toàn. Trẻ phải có khả năng hiểu và nhận biết những nguy hiểm có thể xảy ra do vận hành không đúng cách.

Chỉ trẻ lớn hơn mới đư ợ c vệ sinh lò nư ớ ng đư ới sự giám sát của ngư ời lớn. Trẻ em phải đư ợ c giám sát

khi ở gần lò nư ớ ng. Không bao giờ cho trẻ em chơi với lò nư ớ ng. Nguy cơ ngạt thở do vật liệu đóng gói.

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

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

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

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

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

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

Nguy cơ bị thư ớ ng do cửa mở. Cửa lò nư ớ ng có thể chịu đư ợ c trọng lư ợ ng tối đa là 15 kg. Trẻ em có thể bị thư ớ ng khi cửa mở.

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 (bao gồm cả việc tháo bỏ bất kỳ nắp đậy nào) có thể gây nguy hiểm đáng kể cho ngư ời sử dụng.

Việc lắp đặt phải đư ợ c thực hiện bởi ngư ời có trình độ và năng lực phù hợp. Việc bảo trì và sửa chữa chỉ đư ợ c thực hiện bởi kỹ thuật viên đư ợ c Miele ủy quyền.

Việc lò nư ớ ng bị hỏng có thể gây nguy hiểm cho sự an toàn của bạn. Kiểm tra xem lò nư ớ ng có dấu hiệu hư hỏng nào không. Không sử dụng lò nư ớ ng bị hỏng.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Có thể vận hành tạm thời hoặc vĩnh viễn với hệ thống cung cấp năng lượng đồng bộ tự cung tự cấp hoặc không phải nguồn điện chính (ví dụ: mạng lưới riêng biệt, hệ thống dự phòng). Yêu cầu đối với hoạt động này là hệ thống cung cấp năng lượng phải tuân thủ tất cả các yêu cầu hiện hành của địa phương và quốc gia áp dụng cho hệ thống độc lập, năng lượng mặt trời và/hoặc pin.

Các biện pháp bảo vệ được cung cấp trong quá trình lắp đặt và trong sản phẩm Miele này cũng phải được đảm bảo về chức năng và hoạt động của chúng trong quá trình vận hành riêng biệt hoặc trong quá trình vận hành đồng bộ không phải nguồn điện chính, hoặc thay thế bằng các biện pháp tương đương trong quá

trình lắp đặt. Chỉ có thể đảm bảo an toàn điện của thiết bị này khi tính liên tục hoàn toàn giữa thiết bị và hệ thống nối đất hiệu quả. Yêu cầu an toàn cơ bản này là cần thiết và được kiểm tra thường xuyên. Nếu có nghi ngờ, nên nhờ một thợ điện có trình độ kiểm tra hệ thống điện. Dữ liệu kết nối (điện áp và tần số) trên bảng dữ liệu của lò phải khớp với nguồn điện chính

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

được sử dụng lò khi lò đã được lắp đặt hoàn chỉnh. Không được lắp đặt và vận hành lò này trong các cơ sở di động (ví dụ như trên tàu). Nguy cơ bị thương do điện giật. Bất kỳ tiếp xúc nào với kết nối đang

hoạt động hoặc can thiệp vào các thành phần điện hoặc cơ khí của lò đều có thể gây nguy hiểm cho

sự an toàn của bạn và có thể dẫn đến trục trặc của thiết bị.

Không được mở vỏ lò trong bất kỳ trường hợp nào. Bảo hành của nhà sản xuất sẽ không còn hiệu lực nếu thiết bị không được sửa chữa bởi kỹ thuật viên dịch vụ được Miele phê duyệt. 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. Nếu lò được giao mà không có cáp kết nối nguồn điện, một cáp đặc biệt

phải được lắp đặt bởi một người có trình độ và năng lực phù hợp (xem "Lắp đặt - Kết nối điện").

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Nếu cáp kết nối nguồn điện bị hỏng, phải thay thế bằng cáp kết nối đặc biệt do người có trình độ và năng lực phù hợp thực hiện để tránh nguy hiểm (xem "Lắp đặt - Kết nối điện"). Trong quá trình lắp đặt, bảo trì và sửa chữa, lò phải được ngắt hoàn toàn khỏi nguồn

điện chính. Để đảm bảo điều này: - Tắt cầu dao điện chính hoặc - tắt ổ cắm trên tủ ống và rút phích cắm. Để thực hiện việc này, hãy rút phích cắm chứ không phải rút cáp kết nối nguồn

điện chính.

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

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

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

Sử dụng đúng cách

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

Đeo găng tay khi đặt thức ăn vào lò hoặc lấy thức ăn ra, và khi điều chỉnh các kệ lò, v.v. trong lò nóng. Để tránh làm bùng phát ngọn lửa, không

mở cửa lò nếu có khói bên trong thiết bị. Ngắt quá trình bằng cách tắt thiết bị và ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện chính. Không mở cửa cho đến khi khói tan hết. Do nhiệt độ cao tỏa ra, các vật thể dễ gần lò có thể bắt lửa. Không sử dụng lò để làm nóng phòng. Dầu và mỡ có thể bắt lửa nếu để quá nóng. Không bao

giờ để lò không có người trông coi khi nấu bằng dầu hoặc mỡ. Không bao giờ cố 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

Nữ ống thực phẩm trong thời gian nấu quá dài có thể khiến thực phẩm bị khô và có nguy cơ bắt lửa. Không vớt quá thời gian nấu được khuyến nghị. Một số loại thực phẩm bị khô nhanh và có thể bắt lửa do nhiệt độ nữ ống cao.

Không bao giờ sử dụng chức năng nữ ống để hoàn thành việc nữ ống bánh cuộn hoặc bánh mì nữ ống, hoặc để làm khô hoa hoặc thảo mộc. Thay vào đó, hãy sử dụng chức năng Fan Plus hoặc Conventional Heat và luôn đảm bảo loại quy trình này được giám sát. Nếu sử

dụng rửu trong công thức nấu ăn của bạn, xin lưu ý rằng nhiệt độ cao có thể khiến rửu bốc hơi. Hơi có thể bắt lửa trên các thanh gia nhiệt nóng. Khi sử dụng nhiệt dư để giữ ấm thức ăn, sự ăn

mòn do độ ẩm không khí cao và ngưng tụ có thể xảy ra trong lò. Điều này cũng có thể gây hư hỏng cho bảng điều khiển, mặt bàn bếp và đồ nội thất nhà bếp xung quanh. Giữ lò bật và chọn nhiệt độ thấp nhất có sẵn cho chức năng đã chọn. Quạt làm mát sau đó sẽ tiếp tục chạy và tản hơi ẩm. Thực phẩm được cất giữ trong ngăn lò hoặc để trong đó để giữ ấm có thể bị khô và hơi ẩm thoát ra có thể dẫn đến hư hỏng do ăn mòn trong lò. Luôn đậy kín thực phẩm để trong

lò để giữ ấm. Nhiệt tích tụ có thể khiến lớp men trên sàn lò bị nứt hoặc bong ra.

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

Nếu bạn muốn đặt bát đĩa hoặc đĩa trên sàn khoang lò để nấu hoặc hâm nóng chúng, bạn có thể làm như vậy, nhưng chỉ với chức năng Fan Plus hoặc Eco Fan Heat mà không có Chức năng tăng cường.

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 trên sàn khoang lò, hãy đảm bảo rằng bạn không đẩy chúng xung quanh. Nguy cơ bị thương do hơi nữ ống. Đổ chất lỏng lạnh lên bề mặt nóng sẽ tạo ra hơi nữ ống, có thể gây bỏng nghiêm trọng. Sự thay đổi nhiệt độ đột ngột cũng có thể gây hư hỏng cho bề mặt nóng. Không bao giờ đổ chất lỏng lạnh trực tiếp lên bề mặt nóng.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Nguy cơ thương tích do hơi nước. Trong quá trình nấu ăn có phun hơi nước và trong quá trình bốc hơi hơi nước còn lại, hơi nước được tạo ra có thể dẫn đến bỏng nghiêm trọng. Không bao giờ mở cửa khi hơi nước đang được phun vào hoặc trong quá trình bốc hơi hơi nước còn lại. Điều quan trọng là nhiệt độ trong thực phẩm đang nấu 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 tan chảy và có thể bắt lửa ở nhiệt độ cao và làm hỏng lò nướng.

Chỉ sử dụng hộp nhựa phù hợp để sử dụng trong lò nướng. Thực hiện theo hướng dẫn của nhà sản xuất. Bảo quản và hâm nóng thực

phẩm trong hộp kín sẽ làm tăng áp suất, có thể khiến chúng phát nổ. Không sử dụng hộp để bảo quản hoặc hâm nóng thực phẩm. Nguy cơ bị thương do cửa mở. Bạn có thể đập vào cửa mở hoặc vấp phải cửa.

Tránh để cửa mở khi không cần thiết. Cửa có thể chịu được tải trọng tối đa là 15 kg. Không dựa hoặc ngồi lên cửa mở hoặc đặt vật nặng lên cửa. Đảm bảo không có vật gì bị kẹt giữa cửa và ngăn lò. Điều này có thể làm hỏng lò.

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

Bề mặt thép không gỉ được phủ có thể bị hư hỏng do chất kết dính và sẽ mất đi tính chất chống bụi bẩn. Không sử dụng giấy ghi chú, băng dính hoặc các loại chất kết dính khác trên bề mặt thép không gỉ. Nam châm có thể gây trầy xước. Không sử dụng bề

mặt thép không gỉ làm bảng thông báo từ tính.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Vệ sinh và chăm sóc

Nguy cơ bị thương do điện giật. Hơi nước từ thiết bị vệ sinh bằng hơi nước có thể tiếp xúc với các bộ phận điện và gây ra hiện tượng đoản mạch. Không bao giờ sử dụng máy làm sạch bằng

hơi nước để vệ sinh. Phải loại bỏ chất tràn quá mức trước khi vệ sinh. Vết bẩn thô trong khoang lò có thể gây ra khói dày. Phải loại bỏ vết bẩn thô khỏi khoang lò trước khi chạy chương trình vệ sinh nhiệt phân. Nguy cơ thương tích do hơi nước

nguy hiểm. Trong quá trình vệ sinh nhiệt phân, hơi nước có thể gây kích ứng niêm mạc.

Trong quá trình vệ sinh 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 nhiệt phân.

Ngăn mùi thoát ra các phòng khác. Có thể

tháo rời các thanh trượt kệ (xem "Vệ sinh và chăm sóc - Tháo các thanh trượt kệ có thanh trượt dạng ống lồng FlexiClip"). Lắp lại các thanh trượt kệ đúng

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

để vệ sinh kính cửa. Trong môi trường ẩm áp, ẩm ướt, khả năng bị sâu bọ xâm nhập (ví dụ như gián) cao hơn. Đảm bảo lò nướng và khu vực xung quanh luôn sạch sẽ.

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

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Phụ kiện

Chỉ sử dụng phụ kiện Miele chính hãng. Nếu sử dụng các bộ phận khác, các khiếu nại về bảo hành, hiệu suất và trách nhiệm sản phẩm sẽ không còn hiệu lực. Miele sẽ đảm bảo cung cấp các phụ tùng thay thế hoạt động tốt trong tối thiểu 10 năm và tối đa 15 năm sau khi ngừng sản xuất lò nư ớng của bạn. Đĩa đựng đồ nư ớng Miele gourmet HUB 5000/

HUB 5001 (nếu có) không đư ợc lắp vào giá đỡ ở tầng 1. Điều này sẽ làm hỏng sàn lò nư ớng.

Việc thiếu khoảng hở sẽ tạo ra sự tích tụ nhiệt có thể khiến lớp men bị nứt hoặc bong ra. Không bao giờ đặt đĩa nư ớng Miele lên giá đỡ phía trên của kệ cấp độ 1 vì nó sẽ không đư ợc cố định bằng các khóa an toàn không bị lật. Theo nguyên tắc chung, hãy sử dụng kệ cấp độ 2. Chỉ sử dụng đầu dò thực phẩm Miele đi kèm với thiết bị. Nếu nó bị lỗi, phải thay thế bằng đầu dò thực phẩm Miele chính hãng mới. Nhựa trên đầu dò thực phẩm có thể tan chảy ở nhiệt độ rất cao.

Không sử dụng đầu dò thực phẩm khi sử dụng chức năng Nư ớng. Không cất đầu dò thực phẩm trong khoang lò khi không sử dụng. Các phụ kiện không phù hợp để vệ sinh bằng nhiệt

phân sẽ bị hỏng do nhiệt độ cao. Tháo tất cả các phụ kiện không phù hợp để vệ sinh bằng nhiệt phân ra khỏi khoang lò trư ớc khi bắt đầu chu ơng trình vệ sinh bằng nhiệt phân. Điều này cũng áp dụng cho các phụ kiện tùy chọn không phù hợp để vệ sinh bằng nhiệt phân (xem phần "Vệ sinh và bảo dư ỡng").

Chăm sóc môi trường

Xử lý vật liệu đóng gói Bao bì vận chuyển và bảo vệ

được lựa chọn từ những vật liệu thân thiện với môi trường để xử lý và thu hồi có thể tái chế.

Tái chế bao bì giúp giảm lượng nguyên liệu thô được sử dụng trong quá trình sản

xuất và cũng giảm lượng chất thải tại các bãi chôn lấp.

Đảm bảo rằng bất kỳ bao bì nhựa, túi, v.v. nào đều được xử lý an toàn và để xa tầm với của trẻ sơ sinh và trẻ nhỏ. Nguy cơ ngạt thở.

Chỉ dành cho Úc: Lưu ý cho người lắp đặt: Bao bì polystyrene giãn nở (EPS) đã bao gồm. Vui lòng giữ lại và thải bỏ bao bì EPS một cách có trách nhiệm. Để biết thêm thông tin, vui lòng liên hệ với Miele.

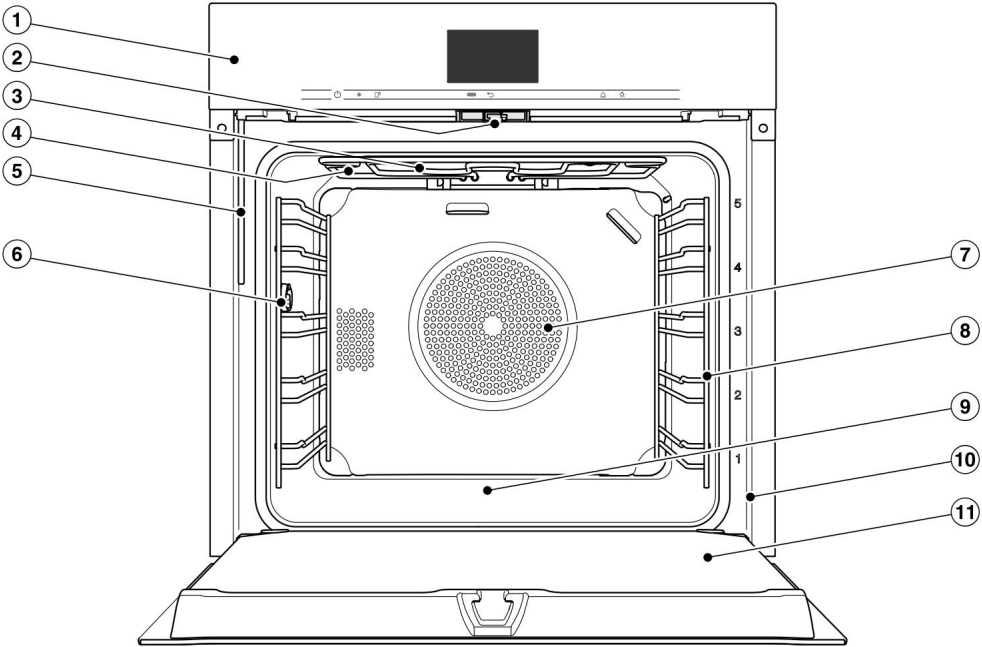
Vứt bỏ thiết bị cũ của bạn Các thiết bị điện và

điện tử thường chứa các vật liệu có giá trị. Chúng cũng chứa các vật liệu, hợp chất và thành phần cụ thể, rất cần thiết cho chức năng và sự an toàn của chúng. Những thứ này có thể gây nguy hiểm cho sức khỏe con người và môi trường nếu vứt bỏ cùng với rác thải sinh hoạt hoặc nếu xử lý không đúng cách. Do đó, vui lòng không vứt bỏ thiết bị cũ của bạn cùng với rác thải sinh hoạt.



Vui lòng vứt bỏ tại trung tâm thu gom rác thải / tái chế tại địa phương của bạn đối với các thiết bị điện và điện tử. Bạn cũng có trách nhiệm xóa bất kỳ dữ liệu cá nhân nào có thể được lưu trữ trên thiết bị trước khi vứt bỏ. Vui lòng đảm bảo rằng thiết bị cũ của bạn không gây nguy hiểm cho trẻ em trong khi được lưu trữ trước khi vứt bỏ.

Lò vi sóng



a Bảng điều khiển

b Khóa cửa c

Thanh nhiệt/vĩ nử ống trên

cùng d Lỗ thoát hơi i e Ống dẫn

nử ớc vào hệ thống phun hơi i f Ổ cắm kết nối với đầu dò thực

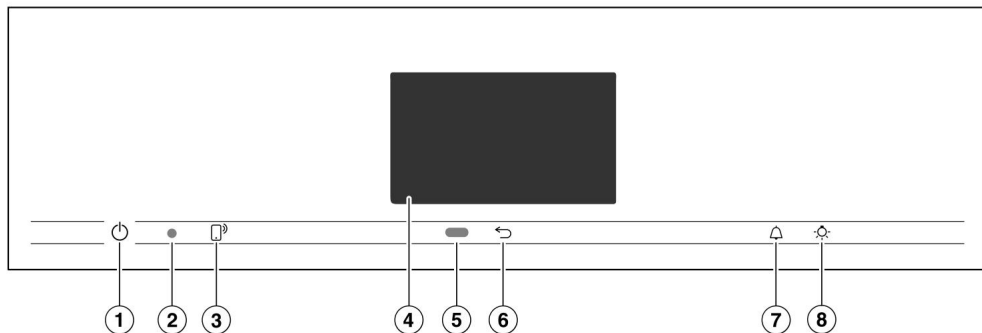
phẩm g Cửa vào không khí cho quạt có thanh nhiệt

hình vòng phía sau h Thanh trư ợt kệ có 5 tầng i Sàn lò có thanh

nhiệt dư ới cùng bên dư ới j Khung trư ớc

có biển dữ liệu k Cửa

Kiểm soát



Cảm biến Bật/Tắt lò

Để bật và tắt lò nư ớng b Giao diện quang học (chỉ dành cho kỹ thuật viên dịch vụ Miele) c

cảm biến

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

d Màn hình cảm ứng

Để hiển thị thông tin và để vận hành

e Cảm biến tiệm cận

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

cảm biến f

Để quay lại một

bước g cảm biến

Để cài đặt phút nhắc nhở hoặc báo thức

h cảm biến

Để bật và tắt đèn bên trong lò nư ớng

Cảm biến Bật/Tắt

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

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

Cảm biến tiệm cận

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

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

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

Kiểm soát

Điều khiển cảm biến

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

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

Cảm biến	Chức năng
Nếu bạn muốn điều khiển lò nướng từ thiết bị di động, bạn phải có hệ thống Miele@home, bật cài đặt Điều khiển từ xa và chạm vào cảm biến này. Sau đó, cảm biến sẽ sáng lên và chức năng MobileStart khả dụng.	Miễn là cảm biến này sáng, bạn có thể điều khiển lò nướng thông qua thiết bị di động của mình (xem "Cài đặt - Miele@home"). Tùy thuộc vào menu bạn
đang ở, thao	tác này sẽ đưa bạn trở lại một cấp độ hoặc trở lại menu chính.
	Nếu menu xuất hiện trên màn hình hoặc nếu chương trình nấu ăn đang diễn ra, bạn có thể sử dụng cảm biến này để cài đặt chế độ nhắc phút (ví dụ khi luộc trứng trên bếp) hoặc báo thức (thời gian cụ thể) tại bất kỳ thời điểm nào (xem "Báo thức + nhắc phút").
Chọn 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.

Màn hình cảm ứng

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

Chỉ chạm ngón tay vào màn hình.

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

Màn hình cảm ứng được chia thành nhiều vùng.



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

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

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

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

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

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

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

Kiểm soát

Biểu tượng

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

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

Nguyên lý hoạt động

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

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

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

Chọn một tùy chọn menu

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

Cuộn qua các menu Bạn có thể cuộn sang

trái hoặc phải. Vuốt trên màn

hình. Để thực hiện việc này, hãy đặt ngón tay của bạn lên màn hình cảm ứng và vuốt theo hư ớng bạn muốn.

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

Thoát khỏi menu Chạm

vào cảm biến hoặc chạm vào biểu tượng . trong đư ờng dẫn menu. Chạm vào biểu

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

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

Thay đổi giá trị hoặc cài đặt

Thay đổi cài đặt trong danh sách

Cài đặt hiện tại đư ợc tô sáng màu cam. Chạm vào cài

đặt mong muốn.

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

Nhập số bằng con lăn Vuốt con lăn lên hoặc

xuống cho đến khi giá trị bạn muốn hiển thị ở giữa.

Xác nhận bằng OK.

Số đã thay đổi hiện đã đư ợc lưu.

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

số.

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

Ngay sau khi bạn nhập giá trị hợp lệ, OK sẽ chuyển sang màu xanh lá cây. Sử dụng mũi tên để xóa số đã nhập cuối cùng.

Xác nhận bằng OK.

Số đã thay đổi hiện đã đư ợc lưu.

Thay đổi cài đặt bằng thanh phân đoạn

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

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

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

Xác nhận lựa chọn của bạn bằng OK.

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

Nguyên lý hoạt động

Nhập chữ cái Các chữ cái

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

Chạm vào các chữ cái hoặc ký tự bạn muốn.

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

Chạm vào Lưu.

Tên hiện đã được lưu.

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

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

ngoài cửa sổ menu để đóng menu ngữ cảnh

thực đơn.

Di chuyển mục nhập Bạn

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

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

Chọn Di chuyển.

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

Hiện thị menu thả xuống Trong chương trình nấu

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

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

Chọn cài đặt bạn muốn thay đổi.

Các thiết lập đang hoạt động được tô sáng màu cam. Tùy thuộc vào bảng màu đã chọn, các thiết lập không hoạt động được tô sáng màu đen hoặc trắng (xem "Thiết lập - Hiện thị"). Để đóng menu thả xuống, hãy kéo

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

Hiện thị Trợ giúp Trợ

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

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

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

Kích hoạt MobileStart Chọn cảm

biến để kích hoạt MobileStart.

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

Việc vận hành lò nướng trực tiếp được ưu tiên hơn so với việc vận hành thông qua chức năng điều khiển từ xa trên Ứng dụng. Bạn có thể sử dụng MobileStart miễn là cảm biến sáng lên.

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

Biển dữ liệu

Biển dữ liệu nằm ở khung trước của lò nướng có thể nhìn thấy khi cửa mở.

Tất cả dữ liệu ghi rõ số model, số sê-ri cũng như dữ liệu kết nối (điện áp, tần số và tải định mức tối đa).

Hãy chuẩn bị thông tin này nếu bạn cần liên hệ với Miele để mọi vấn đề có thể được khắc phục nhanh nhất có thể.

Các mặt hàng được cung cấp

- Hướng dẫn sử dụng và lắp đặt lò nướng
- Một cuốn sách dạy nấu ăn với các công thức nấu ăn cho Chương trình tự động và các chức năng khác
- Đầu dò thực phẩm
- Vít để cố định lò vào thân lò
- Viên tẩy cặn và ống nhựa có giác hút để tẩy cặn hệ thống phun hơi nước
- Các loại phụ kiện khác nhau

Phụ kiện được cung cấp và có thể đặt hàng

Tính năng sẽ khác nhau tùy theo từng mẫu máy.

Các thanh trượt kệ, khay đa năng và giá đỡ (hay gọi tắt là "giá đỡ") được cung cấp theo tiêu chuẩn cùng với lò nướng.

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 và sản phẩm vệ sinh và chăm sóc được liệt kê trong hướng dẫn này đều được thiết kế cho lò nướng Miele.

Bạn có thể đặt hàng qua cửa hàng trực tuyến của Miele hoặc trực tiếp từ Miele (xem phần cuối của tập sách này để biết thông tin liên hệ).

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

Người chạy kệ

Các thanh trượt cho phụ kiện được lắp ở hai bên khoang lò để tạo độ cân bằng cho kệ.

Số thứ tự các tầng của kệ được đánh dấu ở mặt trước của khung lò.

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

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

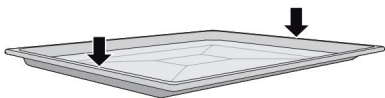
Thanh trượt FlexiClip dạng ống lồng (nếu có) được lắp vào thanh ray phía dưới.

Có thể tháo rời các thanh trượt kệ (xem phần "Vệ sinh và bảo dưỡng" - Tháo các thanh trượt kệ có thanh trượt dạng ống lồng FlexiClip).

Đặc trưng

Khay nư ớng, khay và giá nư ớng đa năng có các khóa an toàn chống lật

Khay nư ớng HBB 71:



Khay đa năng HUB 71:



Giá đỡ HBBR 72:



Lắp các phụ kiện này vào các thanh trượt kệ giữa hai thanh ray của một mặt kệ.

Giá có thanh ray ở phía sau để tránh bát đĩa trượt ra ngoài. Đảm bảo giá được lắp vào sao cho thanh ray hướng lên trên.

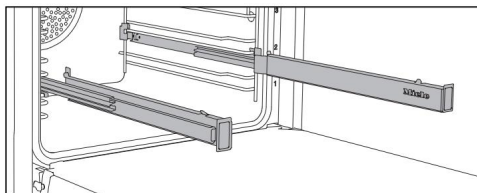
Các khóa an toàn không bị lật nằm trên các phụ kiện để ngăn khay bị kéo ra hoàn toàn khi bạn chỉ muốn kéo chúng ra một phần. Chúng cũng ngăn khay bị lật.

- Các khóa an toàn chống đổ nằm ở giữa các cạnh ngắn của khay nư ớng và khay đa năng.
- Các khóa an toàn chống lật nằm ở phía sau cạnh ngắn của giá đỡ.



Nếu bạn sử dụng khay đa năng có giá đỡ ở trên cùng, hãy chèn khay vào giữa các thanh ray của kệ và giá đỡ sẽ nằm ở trên khay.

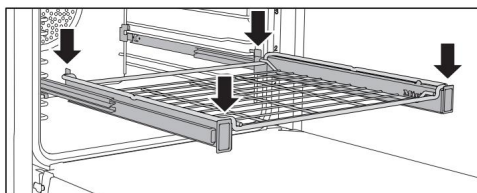
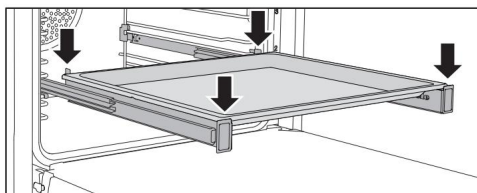
Thanh trượt FlexiClip HFC 72



Bạn có thể sử dụng ray trượt FlexiClip ở các tầng kệ từ 1 đến 4.

Đẩy thanh trượt FlexiClip vào khoang lò trượt khi lắp phụ kiện vào.

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



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

Lắp và tháo thanh trượt FlexiClip

Nguy cơ chấn thương do nóng bề mặt.

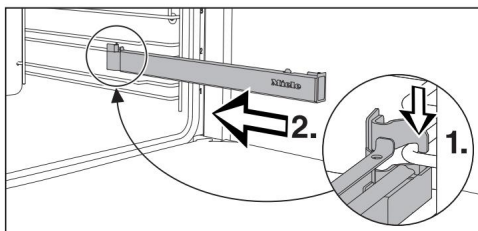
Lò nung sẽ nóng lên trong quá trình hoạt động. Bạn có thể bị bỏng ở bộ phận làm nóng, khoang lò hoặc các phụ kiện.

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

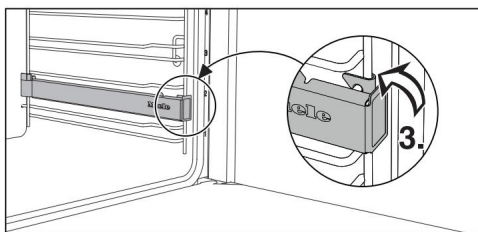
Thanh trượt FlexiClip dạng ống lồng được lắp vào giữa hai thanh ray tạo thành một mặt phẳng kệ.

Thanh trượt 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 thanh ray dư ở của giá đỡ ở mặt trước (1.) và đẩy nó dọc theo thanh ray vào bên trong lò nung (2.).

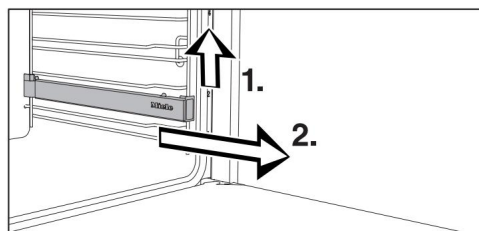


Sau đó cố định FlexiClip dạng ống lồng thanh trượt đến thanh ray dư ở của mặt kệ như minh họa (3.).

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

Để tháo thanh trượt FlexiClip, hãy tiến hành như sau: Đẩy thanh trượt

FlexiClip vào hết cỡ.



Tháo FlexiClip dạng ống lồng thanh trượt bằng cách nâng nó lên ở phía trước (1.) rồi kéo nó về phía trước dọc theo thanh ray của giá đỡ và ra ngoài (2.).

Khay nung tròn



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

Khay nung tròn đục lỗ và khay chiên không dầu HBF 27-1 có thể được sử dụng cho cùng mục đích như khay nung Gourmet đục lỗ và khay chiên không dầu HBL 71.

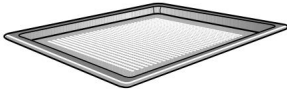
Bề mặt của cả hai khay nung đều được xử lý bằng men PerfectClean.

Lắp giá vào và đặt khay nung tròn lên giá.

Đặc trưng

Khay nướng và AirFry cao cấp, đục lỗ

HBBL 71



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

- Cải thiện màu nâu ở mặt dưới của các loại bánh nướng làm từ men nở và bột quark, cũng như bánh mì và bánh mì cuộn.

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

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

Bề mặt được xử lý bằng men PerfectClean.

Khay nướng tròn đục lỗ và khay chiên không dầu HBFP 27-1 có thể được sử dụng cho những mục đích này.

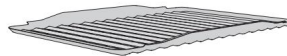
Đá nướng HBS 70



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. Một mái chèo làm bằng gỗ chứa xử lý được cung cấp cùng với đá nướng để đặt thức ăn lên trên và lấy ra. Trượt giá vào và đặt đá nướng lên trên.

Chén nướng và rang HGGB 71



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

Khay sẽ hứng nước thịt trong quá trình nướng, rang hoặc chiên bằng không khí và ngăn chúng bị cháy để có thể sử dụng để làm nước sốt và nước thịt.

Bề mặt tráng men đã được xử lý bằng PerfectClean.

Đĩa nướng HUB Gourmet

Nắp đáy đĩa nướng HBD Gourmet

Không giống như các loại đĩa đựng thức ăn trong lò khác, đĩa đựng thức ăn trong lò Miele Gourmet có thể được đặt trực tiếp trên giá đỡ trong lò. Chúng có các khía an toàn chống lật giống như giá đỡ để ngăn chúng bị kéo ra quá xa.

Bề mặt của đĩa nướng được phủ lớp chống dính.

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

Có thể mua riêng nắp đây phù hợp.

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

Độ sâu: 22 cm

TRUNG TÂM 5000-M

TRUNG TÂM 5001-M*

Độ sâu: 35 cm

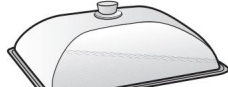
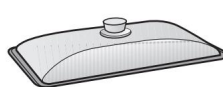
TRUNG TÂM 5001-XL*



Bài 60-22



Bài 60-35



*Thích hợp cho bếp từ

Đầu dò thực phẩm



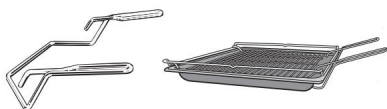
Với đầu dò thực phẩm, bạn có thể theo dõi nhiệt độ trong quá trình nấu một cách chính xác (xem "Nồi nấu - Đầu dò thực phẩm").

Khi sử dụng

đầu dò thực phẩm, không

lắp thanh trượt FlexiClip vào giá đỡ ở tầng 4, nếu không sẽ làm tắc ổ cắm.

Cửa hàng HEG



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

Phụ kiện vệ sinh và chăm sóc

- Viên tẩy cặn, ống nhựa có giác hút dùng để tẩy cặn lò nấu
- Vải sợi nhỏ đa năng Miele
- Chất tẩy rửa lò nấu Miele

Tính năng an toàn -

Khóa hệ thống

(xem "Cài đặt - An toàn")

- Khóa cảm biến

(xem "Cài đặt - An toàn")

- Quạt làm mát

(xem "Cài đặt - Quạt làm mát chạy")

- Tắt an toàn Tắt an

toàn này được kích hoạt tự động nếu lò nấu hoạt động trong thời gian dài bất thường. Khoảng thời gian sẽ phụ thuộc vào chức năng lò nấu cụ thể đang sử dụng.

- Cửa thông gió

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

Cửa có thể được tháo rời và vệ sinh

(xem phần "Vệ sinh và bảo dưỡng").

- Khóa cửa để vệ sinh nhiệt phân Khi bắt

đầu chương trình vệ sinh nhiệt

phân, cửa sẽ khóa vì lý do an toàn. Cửa sẽ chỉ mở khóa khi nhiệt độ trong khoang lò giảm xuống dưới 280 °C.

Đặc trưng

Bề mặt được xử lý PerfectClean

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

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

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

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

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

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

Bề mặt được xử lý PerfectClean:

- Khay đa năng
- Khay nấu nướng
- Chén nấu nướng và rang
- Khay nấu nướng và chiên không dầu cao cấp, đục lỗ
- Khay nấu nướng và chiên không dầu tròn, đục lỗ
- Khay nấu nướng tròn

Phụ kiện nhiệt phân Xem phần "Vệ

sinh và bảo dưỡng" để biết thêm thông tin.

Các phụ kiện sau đây có thể được để lại trong khoang lò trong quá trình vệ sinh nhiệt phân:

- Thanh trượt kệ
- Thanh trượt FlexiClip HFC 72
- Giá đỡ

Trước khi sử dụng lần đầu tiên

Mật ong@nhà

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

Để sử dụng nó, bạn cần:

- mạng Wi-Fi
 - Ứng dụng Miele -
- tài khoản người dùng Miele. Người dùng tài khoản có thể được tạo thông qua Ứng dụng Miele.

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

Sau khi lò nướng của bạn được kết nối với Mạng Wi-Fi, bạn có thể sử dụng Ứng dụng cho một số hành động, bao gồm:

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

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

Đảm bảo tín hiệu mạng Wi-Fi đủ mạnh ở nơi bạn lắp lò nướng.

Khả năng kết nối Wi-Fi

Kết nối Wi-Fi chia sẻ dải tần số với

các thiết bị khác (bao gồm lò vi sóng và đồ chơi điều khiển từ xa). Điều này có thể dẫn đến lỗi kết nối không thường xuyên hoặc thậm chí là lỗi hoàn toàn.

Do đó, không thể đảm bảo tính liên tục của các chức năng nổi bật.

Tính khả dụng của Miele@home Khả

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

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

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

Ứng dụng Miele

Bạn có thể tải xuống Ứng dụng Miele miễn phí từ Apple App Store® hoặc Google Play Store™ (chỉ hoạt động ở một số quốc gia được chọn).



Trước khi sử dụng lần đầu tiên

Cài đặt chuẩn Các cài

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

Nguy cơ chấn thương do nóng bề mặt.

Lò nung sẽ nóng lên trong quá trình hoạt động.

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

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

Cài đặt ngôn ngữ Chọn

ngôn ngữ bạn muốn.

Nếu bạn vô tình chọn một ngôn ngữ mà bạn không hiểu, hãy tiến hành như mô tả trong "Cài đặt - Ngôn ngữ".

Thiết lập vị trí Chọn

vị trí cần thiết.

Thiết lập Miele@home Thiết lập

"Miele@home"? xuất hiện trên màn hình. Để thiết lập

Miele@home ngay lập tức, hãy chọn Tiếp tục.

Để thiết lập vào thời điểm sau, hãy chọn Bỏ qua. Xem phần "Cài đặt - Miele@home" để biết thông tin về cách thiết lập sau này.

Để thiết lập Miele@home ngay lập tức, hãy chọn phur ơng thức kết nối mong muốn.

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

Cài đặt ngày Cài

đặt ngày, tháng và năm.

Xác nhận bằng OK.

Cài đặt thời gian trong ngày

Cài đặt thời gian trong ngày theo giờ và phút.

Xác nhận bằng OK.

Hoàn thiện quá trình đưa vào sử dụng

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

Thiết bị hiện đã sẵn sàng để sử dụng.

Trước khi sử dụng lần đầu tiên

Làm nóng lò lần đầu tiên và rửa sạch hệ thống phun hơi nước. Khi lò được làm nóng lần đầu

tiên, lò có thể tỏa ra mùi nhẹ. Có thể loại bỏ mùi này bằng cách làm nóng lò rỗng trong ít nhất một giờ. Tốt nhất là rửa sạch hệ thống phun hơi nước cùng lúc.

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

Ngăn chặn mùi hôi lan sang các phòng khác.

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

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

lắp tất cả các khay và giá đỡ vào.

Bật lò nướng bằng cảm biến Bật/Tắt .

Menu chính sẽ xuất hiện. Chọn

chức năng Lò nướng . Chọn Độ ẩm

Plus . Chọn Độ ẩm Plus + Quạt

Plus .

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

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

Đặt nhiệt độ tối đa có thể (250 °C). Chọn Tiếp tục.

Chọn Tự động.

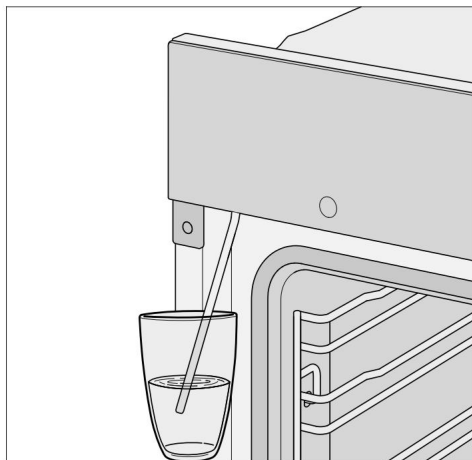
Lời nhắc về nước sẽ xuất hiện.

Đổ đầy một thùng chứa thích hợp với

lượng nước máy sạch cần thiết.

Mở cửa. Kéo ống

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



Nhúng đầu ống dẫn nước vào thùng chứa nước máy.

Xác nhận bằng OK.

Quá trình lấy nước sẽ bắt đầu.

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

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

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

lò vi sóng.

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

Sau một thời gian ngắn, một luồng hơi nước sẽ tự động thoát ra.

Trước khi sử dụng lần đầu tiên

Nguy cơ chấn thương do
hơi nước.

Hơi nước thoát ra rất nóng.
Không mở cửa khi hơi nước bốc lên.

Làm nóng lò nung trống trong ít nhất một
giờ.

Tắt lò bằng cảm biến Bật/Tắt sau ít nhất một
giờ.

Vệ sinh khoang lò sau khi làm nóng lần đầu
tiên

Nguy cơ chấn thương do nóng
bề mặt.

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

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

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

lò bằng miếng bọt biển sạch và dung dịch nước
nóng và nước rửa chén hoặc khăn sợi nhỏ
sạch, ẩm. Lau khô tất cả các bề mặt
bằng khăn mềm.

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

Tổng quan về cài đặt

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

* Cài đặt gốc

Cài đặt

Tùy chọn menu	Cài đặt có sẵn
Tăng cường	TRÊN* Tắt
Làm mát nhanh	TRÊN* Tắt
Giữ ấm	TRÊN Tắt*
Nhiệt độ khuyến nghị	
Chức năng trình nhiệt phân	Với lời nhắc nhở Không cần nhắc lại*
Quạt làm mát chạy	Kiểm soát thời gian Kiểm soát nhiệt độ*
Cảm biến tiệm cận	Bật đèn lên trong quá trình nấu ăn. quá trình* Luôn bật Tắt Bật thiết bị lên Bật Tắt* Xác nhận còi báo động Bật* Tắt
Sự an toàn	Khóa hệ thống Bật Tắt* Khóa cảm biến Bật Tắt*
Nhận dạng mặt trước đồ nội thất Bật	Tắt*
Mặt ong@nhà	Kích hoạt Hủy kích hoạt Trạng thái kết nối Thiết lập lại Cài lại Cài đặt
Điều khiển từ xa	TRÊN* Tắt
Giám sát tầm nhìn	Màn hình SuperVision Bật Tắt* Hiển thị chế độ chờ Bật Chỉ khi có lỗi* Danh sách thiết bị Hiển thị thiết bị này Âm báo

* Cài đặt gốc

Cài đặt

Tùy chọn menu	Cài đặt có sẵn
Cập nhật từ xa	TRÊN* Tắt
Phiên bản phần mềm	
Thông tin pháp lý	Giấy phép nguồn mở
Chương trình tư vấn bày	Chế độ demo Bật Tắt*
Cài đặt mặc định của nhà máy	Cài đặt thiết bị Chương trình người dùng MyMiele Nhiệt độ khuyến nghị
Giờ hoạt động (tổng cộng)	

* Cài đặt gốc

Cài đặt

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

Từ menu chính:

Chọn Cài đặt. Chọn cài đặt mong muốn.

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

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

Ngôn ngữ

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

Mẹo hữu ích: Nếu bạn vô tình chọn sai ngôn ngữ, hãy chọn trong menu chính. Thực hiện theo biểu tượng để quay lại menu phụ Ngôn ngữ.

Thời gian

Trư ng bày

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

- Luôn hiển thị thời gian trên màn hình. Nếu bạn cũng chọn cài đặt Hiển thị | Chạm nhanh | Bật, tất cả các nút điều khiển cảm biến sẽ phản ứng ngay lập tức với thao tác chạm và cảm biến tiệm cận sẽ tự động phát hiện khi bạn đến gần màn hình.

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

- Tắt Màn hình tối để tiết kiệm năng lượng. Bạn phải bật lò nư ớng trước khi sử dụng. - Làm mờ ban đêm Để tiết kiệm năng lượng, thời gian chỉ hiển thị trên màn hình từ 5:00 sáng đến 11:00 tối. Màn hình vẫn tối vào mọi thời điểm khác.

Kiểu đồng hồ

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

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

Định dạng đồng hồ

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

Bộ

Cài đặt giờ và sau đó là phút.

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

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

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

Ngày

Đặt ngày.

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

Chiếu sáng

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

Màn hình bắt đầu

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

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

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

Trư ng bày

Độ sáng Độ

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

-

Độ sáng tối đa -

Độ sáng tối thiểu

Bảng màu

Chọn giữa tông màu sáng hoặc tối cho màn hình.

- Sáng
Màn hình có nền sáng với các ký tự tối.
- Tối
Màn hình có nền tối với các ký tự sáng.

Chạm nhanh

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

- Bật
Nếu bạn cũng chọn cài đặt làm mờ Thời gian | Hiện thị | Bật hoặc Ban đêm , các cảm biến và cảm biến tiệm cận cũng sẽ phản hồi khi lò nư ớng tắt.
- Tắt
độc lập với thời gian | Cài đặt hiện thị , các cảm biến và cảm biến tiệm cận chỉ phản hồi khi lò nư ớng đư ợc bật, cũng như trong một khoảng thời gian nhất định sau khi tắt lò.

Âm lư ợng

Âm báo chuông

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

Giai điệu

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

Âm lư ợng của giai điệu đư ợc biểu thị bằng một ô nhịp.

-

Âm lư ợng tối đa

-

Giai điệu đã tắt

Cài đặt

Âm đơ n Khi

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

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

-

Cao độ tối đa

-

Khoảng cách tối thiểu

Âm thanh bàn phím

Âm lượng của âm thanh phát ra mỗi khi bạn

chạm vào cảm biến được biểu thị bằng một thanh phân đoạn.

-

Âm lượng tối đa

-

Âm thanh bàn phím đã tắt

Giai điệu chào mừng

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

Đơ n 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 lò nhanh chóng.

- Bật

chức năng Booster tự động bật trong giai đoạn làm nóng của chương trình nấu. Thanh nhiệt/nút ở trên cùng, thanh nhiệt vòng và quạt gió nóng sẽ làm nóng trước khoang lò đến nhiệt độ mong muốn cùng lúc.

- Tắt

Chức năng Booster bị tắt trong giai đoạn làm nóng của chương trình nấu. Chỉ các bộ phận làm nóng cho chức năng lò nút ở đã chọn mới được sử dụng để làm nóng trước khoang lò nút ở.

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

Làm mát nhanh Sử dụng

chức năng làm mát nhanh, bạn có thể nhanh chóng làm mát thực phẩm và khoang lò sau khi chương trình nấu kết thúc.

Chức năng này hữu ích nếu bạn muốn bắt đầu ngay một chương trình Tự động mà khoang lò cần phải lạnh.

Sử dụng chức năng Giữ ấm, bạn có thể giữ ấm thức ăn sau khi nấu mà không vô tình làm thức ăn chín thêm.

- Bật

chức năng làm mát nhanh. Khi chương trình nấu kết thúc, cửa sẽ tự động mở ra một chút. Quạt làm mát làm mát thực phẩm và khoang lò nhanh chóng.

- Tắt

Chức năng làm mát nhanh đã tắt. Cửa vẫn đóng khi kết thúc chương trình nấu. Quạt làm mát làm mát thực phẩm và khoang lò.

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

Nếu lò nư ớ ng của bạn đư ợ c lắp sau cánh cửa tủ đóng, hãy làm theo hứ ớ ng dẫn trong phần “Cài đặt - Nhận dạng mặt trư ớ c tủ”.

Giữ ấm Sử dụng

chức năng Giữ ấm, bạn có thể giữ ấm thức ăn vào cuối chương trình nấu mà không vô tình nấu chín thức ăn thêm. Thức ăn đư ợ c giữ ấm ở nhiệt độ cài đặt trư ớ c trong tối đa 2 giờ (Cài đặt | Nhiệt độ khuyến nghị | Giữ ấm).

Chỉ có thể sử dụng chức năng Giữ ấm kết hợp với chức năng Làm mát nhanh.

- Bật

chức năng Giữ ấm. Khi chương trình nấu kết thúc, cửa sẽ tự động mở ra một chút. Quạt làm mát làm mát thực phẩm và khoang lò nhanh chóng đến nhiệt độ cài đặt trư ớ c.

Khi đạt đến nhiệt độ này, cửa sẽ tự động đóng lại để giữ ấm thực phẩm.

- Tắt

Chức năng Giữ ấm đã tắt. Cửa vẫn đóng khi kết thúc chương trình nấu. Quạt làm mát làm mát thực phẩm và khoang lò.

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

Nếu lò nư ớ ng của bạn đư ợ c lắp sau cánh cửa tủ đóng, hãy làm theo hứ ớ ng dẫn trong phần “Cài đặt - Nhận dạng mặt trư ớ c tủ”.

Cài đặt

Nhiệt độ khuyến nghị Nếu bạn thư ờng

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

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

Chọn chức năng bạn muốn.

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

Xác nhận bằng OK.

Bạn cũng có thể thay đổi nhiệt độ khuyến nghị cho chức năng Giữ ấ m.

Khuyến nghị chư ờ ng trình nhiệt phân

Bạn có thể cài đặt xem khuyến

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

Quạt làm mát vẫn chạy Quạt

làm mát sẽ tiếp tục chạy một lúc sau khi lò đã tắt để ngăn ngừa độ ẩ m tích tụ trong khoang lò, trên bảng điều khiển hoặc trên vỏ lò.

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

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

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

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

Không để thức ăn trong lò nư ớng để giữ ấ m nếu bạn đã cài đặt quạt làm mát ở chế độ Timecontrolled.

Cảm biến tiệm cận Cảm biến

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

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

Bật đèn - trong quá trình

nấu. Ngay khi bạn đến gần

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

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

- Luôn bật

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

- Tắt

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

Bật thiết bị lên

- Bật

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

- Tắt

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

Chuông báo xác nhận - Bật

Ngay

khi bạn đến gần màn hình cảm ứng, chuông báo sẽ tắt.

- Tắt

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

Sự an toàn

Khóa hệ thống Khóa

hệ thống ngăn chặn lò nư ớng bị bật nhầm.

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

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

- Bật

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

6 giây.

- Tắt

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

Khóa cảm biến

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

Ngoài cảm biến Bật/Tắt , khóa cảm biến được kích hoạt sẽ ngăn các cảm biến và trợ ởng trên màn hình hoạt động vài giây sau khi chương trình bắt đầu.

- Bật

khóa cảm biến.

Chạm vào OK trong ít nhất 6 giây để tắt chức năng khóa cảm biến trong một khoảng thời gian ngắn.

- Tắt

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

Nếu bạn muốn tắt thiết bị khi khóa cảm biến được kích hoạt, hãy chạm vào cảm biến Bật/Tắt cho đến khi thiết bị tắt.

Cài đặt

Nhận dạng mặt trước đồ nội thất

-

Trên mặt trước của đồ nội thất, chức năng nhận dạng được kích hoạt. Sử dụng cảm biến tiệm cận, lò nướng tự động phát hiện xem cửa đồ nội thất đã đóng hay chưa.

Nếu cửa lò đóng, lò sẽ tự động tắt sau một khoảng thời gian nhất định.

- Tắt

Chức năng nhận dạng mặt trước của đồ nội thất. Lò nướng không phát hiện được cửa đồ nội thất đã đóng hay chưa.

Nếu lò nướng được lắp đặt phía sau một tấm ốp đồ nội thất (ví dụ như cửa), lò nướng, tủ và sàn nhà có thể bị hư hỏng do nhiệt độ và độ ẩm tích tụ phía sau tấm ốp đồ nội thất đã đóng.

Luôn để cửa lò mở khi bạn sử dụng lò nướng.

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

Mẹo hữu ích: Tắt tính năng nhận dạng mặt đồ nội thất nếu bạn muốn sử dụng chế độ Sabbath.

Mật ong@nhà

Lò nướng là thiết bị tự động thích với Miele@home có chức năng SuperVision.

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

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

- Kích hoạt

Cài đặt này chỉ hiển thị nếu

Miele@home bị vô hiệu hóa. Chức năng Wi-Fi được kích hoạt lại.

- Hủy kích hoạt

Cài đặt này chỉ hiển thị nếu

Miele@home được kích hoạt.

Miele@home vẫn được thiết lập, chức năng Wi-Fi đã tắt.

- Trạng thái kết nối Cài

đặt này chỉ hiển thị nếu Miele@home

được kích hoạt. Màn hình hiển thị thông tin như chất lượng thu sóng Wi-Fi, tên mạng và địa chỉ IP.

- Thiết lập lại

Cài đặt này chỉ hiển thị nếu mạng Wi-Fi đã được thiết lập.

Đặt lại cài đặt mạng và thiết lập ngay kết nối mạng mới.

- Đặt lại

Cài đặt này chỉ hiển thị nếu mạng Wi-Fi đã được thiết lập. Chức năng Wi-Fi bị vô hiệu hóa và mạng Wi-Fi sẽ được đặt lại về mặc định của nhà sản xuất. Bạn phải thiết lập kết nối mới với mạng Wi-Fi để có thể sử dụng Miele@home.

Cài đặt mạng phải được thiết lập lại bất cứ khi nào lò nướng được xử lý hoặc bán, hoặc nếu lò nướng đã qua sử dụng được đưa vào hoạt động.

Đây là cách duy nhất để đảm bảo rằng tất cả dữ liệu cá nhân đã được xóa và trong trường hợp sau, chủ sở hữu trước sẽ không thể truy cập vào lò nướng nữa.

- Thiết

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

Thực hiện quét và kết nối

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

Quét mã QR.

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

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

Cài đặt Ứng dụng Miele và thiết lập tài

khoản người dùng.

Quét lại mã QR.

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



Điều khiển từ xa

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

Kích hoạt MobileStart Chọn

cảm biến để kích hoạt MobileStart.

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

Việc vận hành lò nướng trực tiếp được ưu tiên hơn so với việc vận hành thông qua chức năng điều khiển từ xa trên Ứng dụng.

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

Giám sát tầm nhìn

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

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

Màn hình SuperVision

- TRÊN

Chức năng SuperVision được chuyển đổi TRÊN.

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

- TẮT

Chức năng SuperVision đã bị tắt.

Hiện thị chế độ chờ

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

-

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

- Chỉ hiển thị khi có lỗi

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

Cài đặt

Danh sách thiết bị

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

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

này

- Chức

năng SuperVision của thiết bị này được bật .

- Tắt

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

- Âm báo Bạn có

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

Cập nhật từ xa

Tùy chọn menu Cập nhật từ xa chỉ được hiển thị và chỉ có thể được chọn nếu các yêu cầu để sử dụng Miele@home đã được đáp ứng (xem "Trước khi sử dụng lần đầu - Miele@home" hoặc "Cài đặt - Miele@home").

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

Nếu bạn không cài đặt bản cập nhật, bạn có thể tiếp tục sử dụng lò nung như bình thường.

Tuy nhiên, Miele khuyến bạn nên cài đặt bản cập nhật.

Bật/Tắt RemoteUpdate được bật theo

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

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

Chạy RemoteUpdate

Thông tin về nội dung và phạm vi cập nhật được cung cấp trong ứng dụng Miele.

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

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

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

Quá trình cập nhật có thể mất vài phút.

Xin lưu ý những thông tin sau về chức năng

RemoteUpdate: - Bạn sẽ chỉ nhận được tin nhắn

khi có bản cập nhật.

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

- Không tắt lò nung trong quá trình cập nhật. Nếu không, quá trình cập nhật sẽ bị hủy bỏ và sẽ không được cài đặt.

- Một số bản cập nhật phần mềm chỉ có thể được thực hiện bởi kỹ thuật viên bảo dưỡng của Miele.

Phiên bản phần mềm

Tùy chọn menu phiên bản phần mềm dành cho các kỹ thuật viên dịch vụ của Miele. Bạn không cần thông tin này cho dịch vụ gia đình

sử dụng.

Xác nhận bằng OK.

Thông tin pháp lý

Bạn có thể tìm thấy tổng quan về các thành phần Nguồn mở tích hợp trong Giấy phép nguồn mở.

Xác nhận bằng OK.

Chức năng trình xử lý

Chức năng này cho phép lò nung được xử lý bày tại các phòng xử lý bày mà không cần làm nóng. Không kích hoạt cài đặt này để sử dụng trong gia đình.

Chế độ demo

Nếu bạn bật lò nung khi lò đang ở chế độ Demo, thông báo sau sẽ xuất hiện trên màn hình: Chế độ Demo đã được bật. Thiết bị sẽ không nóng lên.

- Chạm vào OK trong ít nhất 4 giây để kích hoạt chế độ Demo.
- Tắt Chạm vào OK trong ít nhất 4 giây để hủy kích hoạt chế độ Demo. Bạn có thể sử dụng lò nung như bình thường.

Cài đặt mặc định của nhà sản xuất - Cài

đặt thiết bị Bất kỳ cài đặt nào đã thay đổi sẽ được đặt lại về cài đặt mặc định của nhà sản xuất.

- Chức năng trình xử lý dừng Tất cả chức năng trình của xử lý dừng sẽ bị xóa.
- MyMiele Tất cả các mục nhập MyMiele sẽ bị xóa.
- Nhiệt độ khuyến nghị Bất kỳ nhiệt độ khuyến nghị nào đã thay đổi sẽ được đặt lại về cài đặt mặc định của nhà sản xuất.

Giờ hoạt động (tổng cộng)

Chọn Giờ hoạt động (tổng cộng) để truy vấn tổng số giờ hoạt động của bạn
lò vi sóng.

Báo thức + phút ít hơn n

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

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

Cài đặt báo thức

Nếu cài đặt Hiển thị | QuickTouch | Tắt được chọn, bạn sẽ cần bật lò nung trước khi cài đặt báo thức. Thời gian báo thức sẽ hiển thị trên màn hình khi lò nung tắt.

Chọn cảm biến . Chọn Báo động. Đặt thời gian cho báo động. Chạm vào Đóng để xác nhận.

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

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

Đến thời điểm báo thức đã chỉ định, biểu tượng sẽ nhấp nháy trên màn hình bên cạnh thời gian và tiếng chuông sẽ kêu. Chọn cảm biến hoặc cài đặt báo thức thời gian hiển thị.

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

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

Thời gian báo thức đã đặt sẽ xuất hiện trên màn hình. Đặt thời gian mới cho báo thức. Chạm vào Đóng để xác nhận.

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

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

Thời gian báo thức đã đặt sẽ xuất hiện trên màn hình. Chọn Xóa. Chạm vào Đóng để xác nhận. Báo thức sẽ bị xóa.

Sử dụng chức năng nhắc
phút Chức năng nhắc

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

Chức năng nhắc phút cũng có thể được sử dụng cùng
lúc với chức năng trình nấu ăn có thời gian bắt đầu
và kết thúc nấu đã được thiết lập (ví dụ như để
nhắc nhở khuấy thức ăn hoặc thêm gia vị,
v.v.). Thời gian nhắc phút tối đa có
thể thiết lập là 59
phút và 59 giây.

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

Cài đặt phút nhắc nhở

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

Chọn cảm biến . Chọn

Nhắc nhở phút.

Đặt thời gian nhắc nhở phút mà bạn yêu
cầu.

Chạm vào Đóng để xác nhận.

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

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

Vào cuối thời gian nhắc nhở

sẽ nhấp nháy, thời gian sẽ bắt đầu đếm ngược và
tiếng còi sẽ kêu. Chọn cảm biến

hoặc chức năng nhắc phút cần thiết trên màn
hình.

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

Thay đổi thời gian cài đặt cho bộ nhắc phút

Chọn bộ nhắc phút trong

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

Thời gian nhắc nhở phút được chọn
xuất hiện.

Đặt thời lượng nhắc nhở phút mới.

Chạm vào Đóng để xác nhận.

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

Hủy bỏ nhắc nhở phút

Chọn bộ nhắc phút trong

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

Thời gian nhắc nhở phút được chọn
xuất hiện.

Chọn Xóa.

Chạm vào Đóng để xác nhận.

Ngư ời giám sát phút hiện đã bị hủy bỏ.

Menu chính và menu phụ

Thực đơn	Giá trị đọc đề xuất	Phạm vi
Chức năng của lò nướng		
Fan Plus	160 °C	30-250 °C
Nhiệt thông thường	180 °C	30-280 °C
Độ ẩm Plus		
Moisture Plus + Tự động rang	160 °C	130-230 °C
Moisture Plus + Fan Plus	160 °C	130-250 °C
Độ ẩm Plus + Int. Nướng	170 °C	130-250 °C
Độ ẩm cộng + Nhiệt độ chuyển đổi	180 °C	130-280 °C
Nướng chuyên sâu	170 °C	50-250 °C
Nướng tự động	160 °C	100-230 °C
Nhiệt dư	190 °C	100-280 °C
Top Heat	190 °C	100-250 °C
Nướng toàn	240 °C	200-300 °C
phần Nướng tiết kiệm	240 °C	200-300 °C
Lò nướng	200 °C	100-260 °C
quạt Quạt sưởi sinh thái	190 °C	100-250 °C
Chức năng tự động		

Menu chính và menu phụ

Thực đơn	Giá trị đọc đề xuất	Phạm vi
Ứng dụng đặc biệt		
Rã đông	25 °C	25-50 °C
Sấy khô	60 °C	30-70 °C
Đồ gốm nóng	80 °C	50-100 °C
Chứng minh bột men		
Chứng minh trong 15 phút	-	-
Chứng minh trong 30 phút	-	-
Chứng minh trong 45 phút	-	-
Nấu ăn ở nhiệt độ thấp	100 °C	80-120 °C
Chứng minh trình bày Sa-bát	180 °C	50-250 °C
Giữ ấm	75 °C	60-90 °C
MyMiele		
Chứng minh trình bày người dùng		
Cài đặt		
Bảo trì		
Tẩy cặn		
Chứng minh trình bày nhiệt phân		

Mẹo tiết kiệm năng lượng

Chương trình nấu ăn - Tháo bỏ mọi

phụ kiện không cần thiết cho chương trình nấu ăn khỏi lò.

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

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

- Tránh mở cửa trong khi quá trình nấu ăn.

- Tốt nhất là sử dụng đồ nung tối màu và hộp đựng đồ nấu ăn có lớp hoàn thiện mờ làm bằng vật liệu không phản chiếu (thép tráng men, thủy tinh chịu nhiệt, nhôm đúc phủ lớp chống dính).

Vật liệu sáng bóng như thép không gỉ hoặc nhôm phản xạ nhiệt, ngăn không cho nhiệt tiếp cận thực phẩm một cách hiệu quả. Không phủ sẵn lò nung hoặc giá đỡ bằng giấy bạc phản xạ nhiệt.

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

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

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

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

- Eco Fan Heat là một sản phẩm cải tiến chức năng phù hợp với lưu trữ thực phẩm nhỏ, ví dụ như pizza đông lạnh, bánh cuộn nung, bánh quy và các món thịt và thịt quay. Quá trình nấu ăn tiết kiệm năng lượng nhờ sử dụng nhiệt tối ưu. Khi nấu trên một tầng, năng lượng sử dụng ít hơn tới 30% với kết quả nấu ăn tương đương đối tốt. Không mở cửa trong khi đang nấu.

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

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

- Các món ăn mà bạn không thể. Nếu có thể, nên nấu từng món một để tận dụng được lưu trữ nhiệt hiện có trong lò.

Sử dụng nhiệt dư

- Nhiệt độ khi nấu ăn các chương trình sử dụng nhiệt độ trên 140 °C mất hơn 30 phút để nấu có thể được giảm xuống nhiệt độ thấp nhất có thể khoảng 5 phút trước khi kết thúc nấu. Nhiệt còn lại trong lò đủ để nấu chín thực phẩm. Tuy nhiên, không tắt lò (xem "Cảnh báo và hướng dẫn an toàn").
- Nếu bạn đã đặt thời gian nấu cho một chương trình nấu, các bộ phận làm nóng lò sẽ tự động tắt ngay trước khi kết thúc quá trình nấu. Nhiệt còn lại trong lò đủ để hoàn tất quá trình nấu.
- Tốt nhất là bắt đầu chương trình vệ sinh nhiệt phân ngay sau khi nấu xong. Nhiệt còn lại trong lò sẽ giúp giảm lượng năng lượng cần thiết.

Cài đặt

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

Chế độ tiết kiệm năng lượng

Lò nướng sẽ tự động tắt để tiết kiệm năng lượng nếu không có chương trình nào đang chạy và không có nút điều khiển nào được vận hành. Thời gian trong ngày sẽ hiển thị trên màn hình hoặc màn hình sẽ vẫn tối (xem "Cài đặt").

Hoạt động

Bật lò nư ớng.

Menu chính sẽ xuất hiện.

Đặt thực phẩm vào lò.

Chọn chức năng Lò nư ớng .

Chọn chức năng bạn muốn.

Chức năng lò nư ớng và nhiệt độ khuyến nghị sẽ xuất hiện. Thay đổi nhiệt độ khuyến nghị nếu cần thiết.

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

Xác nhận bằng OK.

Nhiệt độ yêu cầu và nhiệt độ thực tế sẽ đư ợc hiển thị và giai đoạn làm nóng sẽ bắt đầu.

Bạn sẽ thấy nhiệt độ tăng lên trên màn hình. Một tiếng còi sẽ kêu khi nhiệt độ đã chọn đạt đến lần đầu tiên.

Sau chư ơng trình nấu, hãy chọn Hoàn thành.

Lấy thức ăn ra khỏi lò.

Tắt lò nư ớng.

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

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

- Kết thúc tại
- Bắt đầu tại
- Tăng cư ờng
- Làm nóng trư ớc
- Làm mát nhanh
- Giữ ấm
- Chức năng giòn

Thay đổi nhiệt độ và nhiệt độ lỗi

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

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

Chạm vào màn hình hiển thị nhiệt độ.

Thay đổi nhiệt độ và nhiệt độ lỗi theo yêu cầu. Xác nhận bằng OK.

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

Cài đặt thời gian nấu

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

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

Chọn thời gian càng ngắn càng tốt trước khi bắt đầu quá trình nấu.

Ví dụ: Bạn đã đặt thực phẩm vào ngăn lò, chọn chức năng và các cài đặt cần thiết như nhiệt độ.

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

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

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

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

bằng OK.

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

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

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

Chọn Xóa.
Xác nhận bằng OK.

Nếu bạn xóa Thời lượng, thời gian đã đặt cho Kết thúc lúc và Bắt đầu lúc cũng bị xóa.
Nếu bạn xóa Kết thúc tại hoặc Bắt đầu tại, chương trình nấu sẽ bắt đầu sử dụng thời gian nấu đã cài đặt.

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

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

Khi bật chức năng Làm mát nhanh , cửa lò sẽ tự động mở ra một chút khi chương trình nấu kết thúc và quạt làm mát sẽ nhanh chóng làm mát thực phẩm và khoang lò.
Chọn Đóng để quay lại trang chính thực đơn.

Hủy chương trình nấu ăn mà không có thời gian nấu được thiết lập
Chọn Hoàn tất.

Menu chính sẽ xuất hiện.

Hoạt động

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

Chọn Hủy.

Hủy quá trình? xuất hiện trên màn hình.

Chọn Có.

Menu chính sẽ xuất hiện.

Làm nóng trước lò nướng Chức

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

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

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

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

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

trước cho các chế phẩm và chức năng lò sau:

- Bột bánh mì đen và thân bò và phi lê
- với chức năng Fan Plus , Moisture Plus và Conventional Heat - Bánh ngọt và bánh nướng có thời gian nướng ngắn

thời gian nấu (khoảng 30 phút hoặc ít hơn) cũng như các món ăn mỏng manh (ví dụ như miếng bọt biển) với chức năng Nhiệt thông thường (không có chức năng Tăng cường)

Tăng cường

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

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

Sưởi ấm thông

thường

- Nướng tự động -

Tăng cường độ ẩm Nếu

bạn cài đặt nhiệt độ trên 100 °C và chức năng Tăng cường được bật, giai đoạn làm nóng nhanh sẽ làm nóng khoang lò đến nhiệt độ đã cài đặt.

Bộ phận làm nóng/nướng phía trên và bộ phận làm nóng vòng được bật cùng với quạt gió nóng.

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

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

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

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

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

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

Kéo xuống menu thả xuống.

Booster được đánh dấu màu cam.

Chọn Booster.

Tùy thuộc vào bảng màu, Booster đư ợc t ỏ s ắ ng
bằng màu đen hoặc trắng.

Đóng menu thả xuống.

Chức năng Booster bị tắt trong giai đoạn làm
nóng. Chỉ có các bộ phận làm nóng cho chức năng lò
nữ ớ ng đã chọn mới đư ợc sử dụng để làm nóng trư ợc
khoảng lò nữ ớ ng.

Làm nóng trư ợc

Chỉ cần làm nóng lò trư ợc trong một vài trư ờ ng hợp.

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

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

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

Bật chức năng Làm nóng trư ợc

Chức năng làm nóng trư ợc có thể đư ợc sử dụng với
bất kỳ chức năng lò nữ ớ ng nào và phải
đư ợc bật riêng cho từng chư ơ ng trình nấu.

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

Bạn muốn bật chức năng Làm nóng trư ợc cho
chư ơ ng trình nấu ăn này. Kéo menu thả xuống.

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

Chọn Làm nóng trư ợc.

Chức năng làm nóng trư ợc đư ợc đánh dấu bằng màu cam.

Đóng menu thả xuống.

Hiển thị thông báo sau kèm theo thời gian: Đặt thực
phẩm vào lò khi ngăn lò đã nóng đến ... Các
nhiệt độ đã cài đặt.

Ngay khi đư ợc nhắc, hãy đặt thức ăn vào ngăn lò.

Xác nhận bằng OK.

Làm mát nhanh Sử dụng

chức năng làm mát nhanh, bạn có thể nhanh chóng làm
mát thực phẩm và khoảng lò sau khi chư ơ ng trình
nấu kết thúc.

Bật hoặc tắt chức năng Làm mát nhanh cho một chư ơ ng
trình nấu ăn Nếu bạn đã chọn

cài đặt Làm mát nhanh | Bật , bạn có thể tắt chức
năng này riêng cho một chư ơ ng trình nấu ăn.

Mặt khác, bạn cũng có thể bật chức năng riêng biệt
cho một chư ơ ng trình nấu nếu bạn đã chọn cài đặt
Làm mát nhanh | Tắt .

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

Bạn muốn tắt chức năng Làm mát nhanh cho
chư ơ ng trình nấu ăn này.

Kéo xuống menu thả xuống.

Làm mát nhanh đư ợc đánh dấu màu cam.

Chọn Làm mát nhanh.

Tùy thuộc vào bảng màu, chế độ làm mát nhanh sẽ đư ợc
đánh dấu bằng màu đen hoặc trắng.

Hoạt động

Nếu chức năng Giữ ấm cũng được bật, khi "Làm mát nhanh" bị vô hiệu hóa, "Giữ ấm" cũng bị tắt. sẽ xuất hiện. Nếu cần, hãy xác nhận thông báo bằng OK.

Đóng menu thả xuống.

Chức năng Làm mát nhanh và Giữ ấm bị tắt. Cửa vẫn đóng khi kết thúc chương trình nấu. Quạt làm mát làm mát thực phẩm và khoang lò.

Giữ ấm Sử dụng chức năng

Giữ ấm, bạn có thể giữ ấm thức ăn vào cuối chương trình nấu mà không vô tình làm thức ăn chín thêm.

Thức ăn được giữ ấm ở nhiệt độ cài đặt trước (xem phần "Cài đặt - Nhiệt độ khuyến nghị").

Nếu bạn sử dụng đầu dò thực phẩm, nhiệt độ của ngăn lò để giữ ấm thực phẩm sẽ cao hơn nhiệt độ lõi khoảng 20 °C.

Chỉ có thể sử dụng chức năng Giữ ấm kết hợp với chức năng Làm mát nhanh .

Nếu bạn đã chọn chế độ Giữ ấm | Bật , bạn có thể tắt chức năng riêng cho một chương trình nấu.

Mặt khác, bạn cũng có thể bật chức năng riêng biệt cho một chương trình nấu nếu bạn đã chọn cài đặt Giữ ấm | Tắt .

Bật chế độ Giữ ấm cho chương trình nấu Ví dụ: Bạn đã chọn một chức năng và các cài đặt cần thiết như nhiệt độ.

Bạn muốn bật chức năng Giữ ấm cho chương trình nấu ăn này.

Kéo xuống menu thả xuống.

Tùy thuộc vào bảng màu, mục Giữ ấm sẽ được tô sáng bằng màu đen hoặc trắng.

Chọn Giữ ấm.

Khi chức năng làm mát nhanh cũng tắt, "Giữ ấm" yêu cầu "Làm mát nhanh". Chức năng này cũng sẽ được kích hoạt. sẽ xuất hiện. Nếu cần, hãy xác nhận thông báo bằng OK.

Giữ ấm và Làm mát nhanh được đánh dấu màu cam. Đóng menu thả xuống.

Chức năng Giữ ấm và Làm mát nhanh được bật. Khi chương trình nấu kết thúc, cửa sẽ tự động mở ra một chút. Quạt làm mát làm mát thực phẩm và khoang lò nhanh chóng đến nhiệt độ cài đặt trước.

Khi đạt đến nhiệt độ này, cửa sẽ tự động đóng lại để giữ ấm thực phẩm.

Tắt Giữ ấm cho chương trình nấu ăn Ví dụ: Bạn đã chọn một chức năng và các cài đặt cần thiết như nhiệt độ.

Bạn muốn tắt chức năng Giữ ấm cho chương trình nấu ăn này.

Kéo xuống menu thả xuống.

Giữ ấm đượ c tô sáng màu cam. Chọn
Giữ ấm.

Tùy thuộc vào bảng màu, mục Giữ ấm sẽ đượ c
tô sáng bằng màu đen hoặc trắng.

Cài đặt cho chức năng Làm mát nhanh vẫn không thay
đổi. Đóng menu thả
xuống.

Chức năng Giữ ấm đã tắt. Cửa vẫn đóng khi kết
thúc chươ ng trình nấu. Quạt làm mát làm mát thực
phẩm và khoang lò.

Chức năng Crisp (giảm

độ ẩm) là một ý tư ớ ng hay khi nấu các loại thực
phẩm có lớp phủ ẩm như bánh quiche, pizza, khay
nư ớ ng có phủ trái cây tư ớ i hoặc bánh nư ớ ng xoắn.

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

Bật chức năng Crisp Chức năng Crisp có thể

đượ c sử dụng với bất kỳ chức năng lò nư ớ ng nào
và phải đượ c bật riêng cho từng chươ ng trình nấu.

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

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

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

Chọn chức năng Crisp.

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

Chức năng Crisp đã đượ c bật.

Thay đổi chức năng Bạn có thể thay

đổi sang chức năng khác trong khi đang nấu.

Chạm vào biểu tư ớ ng cho chức năng

đã chọn.

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

Chọn chức năng mới.

Chức năng mới sẽ xuất hiện trên màn hình với các
giá trị đượ c đề xuất tư ớ ng ứng.

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

Độ ẩm cộng thêm

Lò nướng của bạn được trang bị hệ thống phun hơi nước để nấu bằng hơi ẩm. Khi nướng, rang và nấu bằng chức năng Moisture Plus, nguồn cung cấp hơi nước và luồng không khí được tối ưu hóa đảm bảo kết quả nấu và làm nâu đều.

Bạn cũng có thể sử dụng chức năng phun ẩm với nhiều chức năng khác nhau:

- Moisture Plus + Tự động rang -

Moisture Plus + Fan Plus

- Độ ẩm Plus + Int. Nướng

- Độ ẩm cộng thêm + Nhiệt độ chuyển đổi

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

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

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

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

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

Thức ăn phù hợp

Mỗi lần phun hơi nước mất khoảng 5-8 phút.

Số lần phun hơi nước và thời điểm phun hơi

nước sẽ phụ thuộc vào loại thực phẩm được nấu:

- Bột men sẽ nở tốt hơn nếu hơi nước được thoát ra ngay từ đầu chương trình.

- Bánh mì và ổ bánh mì sẽ nở tốt hơn nếu hơi nước được thoát ra ngay từ đầu.

Phun một luồng hơi nước vào cuối chương trình sẽ giúp bánh mì và ổ bánh mì có lớp vỏ sáng bóng.

- Khi nướng thịt có hàm lượng mỡ cao, việc phun hơi nước vào lúc bắt đầu nướng sẽ giúp mỡ chảy ra.

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

Mẹo hữu ích: Sử dụng công thức nấu ăn được cung cấp hoặc ứng dụng Miele để tham khảo.

Bắt đầu một chương trình nấu ăn với Độ ẩm cộng thêm

Việc ngưng tụ hơi nước bên trong cửa lò khi phun hơi nước là bình thường. Hơi nước sẽ bốc hơi trong quá trình nấu.

Chuẩn bị thức ăn và đặt vào lò vi sóng.

Chọn chức năng Lò nướng.

Chọn Độ ẩm cộng thêm. Chọn chức năng mong muốn với chức năng phun độ ẩm.

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

Nhiệt độ được khuyến nghị sẽ xuất hiện.

Cài đặt nhiệt độ Thay đổi

nhiệt độ được khuyến nghị nếu cần thiết. Chọn Tiếp tục.

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

Màn hình lựa chọn để giải phóng luồng hơi nước sẽ xuất hiện.

Chọn chế độ phun hơi i nư ớc Chọn

Tự động, Thủ công hoặc Có hẹn giờ.

- Tự động phun

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

- Thủ công

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

- Với bộ hẹn

giờ Bạn có thể cài đặt thời gian phun hơi i nư ớc. Lò sẽ phun 1, 2 hoặc 3 luồng hơi i nư ớc vào thời điểm đã cài đặt.

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

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

Nếu bạn muốn sử dụng chức năng Làm nóng trư ớc , hãy tính đến giai đoạn làm nóng để có luồng hơi i nư ớc thủ công và có kiểm soát thời gian (xem "Vận hành - Làm nóng trư ớc").

Chọn số lần phun hơi i nư ớc

(chỉ dành cho chế độ Thủ công và Có hẹn giờ).

Đặt thời gian cho các đợt hơi i nư ớc theo yêu cầu.

Chọn Tiếp tục.

Lời nhắc về nư ớc sẽ xuất hiện.

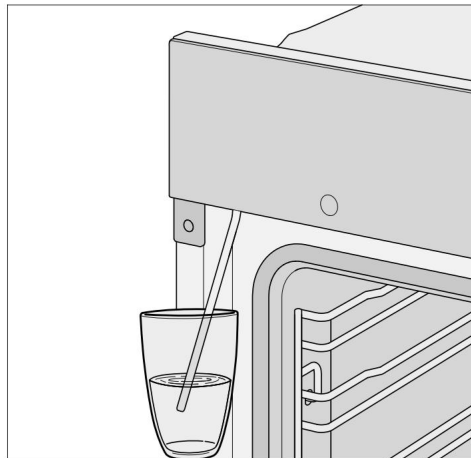
Chuẩn bị và bắt đầu quá trình nạp nư ớc

Đổ đầy một thùng chứa thích hợp với

lư ợng nư ớc máy sạch cần thiết.

Mở cửa. Kéo ống

dẫn nư ớc về phía trư ớc (nằm bên đư ới bảng điều khiển bên trái).



Nhúng đầu ống dẫn nư ớc vào bình chứa nư ớc máy.

Xác nhận bằng OK.

Quá trình tiếp nhận sẽ bắt đầu.

Lư ợng nư ớc thực sự đư ợc hút vào lò có thể ít hơn lư ợng nư ớc quy định theo yêu cầu, khiến vẫn còn một lư ợng nhỏ trong bình chứa.

Quá trình nạp có thể bị gián đoạn và khởi động lại bất cứ lúc nào bằng cách chọn Dừng hoặc Bắt đầu.

Tháo bình chứa nư ớc sau khi

quá trình lấy nư ớc và đóng cửa lại.

Tiếng máy bơm chạy có thể đư ợc nghe lại trong giây lát. Nư ớc còn lại trong ống dẫn nư ớc đang đư ợc hút vào

lò vi sóng.

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

Độ ẩm cộng thêm

Bạn sẽ thấy nhiệt độ tăng lên trên màn hình. Một tiếng còi sẽ kêu khi nhiệt độ đã chọn đạt đến lần đầu tiên.

Nếu bạn đã chọn Với bộ đếm thời gian, bạn có thể kiểm tra thời gian trước khi hơi i nư ớc đư ợc giải phóng bằng cách chọn Thông tin.

Phun hơi i nư ớc

Nguy cơ thương tích do hơi i nư ớc gây ra.

Hơi i nư ớc có thể gây bỏng nghiêm trọng.

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

Không mở cửa khi hơi i nư ớc bốc lên.

Tự động

Hơi i nư ớc sẽ đư ợc giải phóng tự động sau giai đoạn làm nóng.

Nư ớc sẽ bốc hơi i trong khoang lò và hơi i nư ớc sẽ xuất hiện trên màn hình hiển thị.

Sau khi hơi i nư ớc bốc lên, hơi i nư ớc bốc lên sẽ

biến mất. Tiếp tục nấu cho đến khi hết chương trình.

Thủ công

Bạn có thể giải phóng luồng hơi i nư ớc ngay khi luồng hơi i nư ớc xuất hiện và chữ Bắt đầu hiển thị màu xanh lá cây.

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

Mẹo hữu ích: Tham khảo sách hướng dẫn công thức nấu ăn đi kèm hoặc Ứng dụng Miele để biết mẹo về thời điểm xả hơi i nư ớc. Sử dụng chức năng Minute minder để nhắc bạn phun hơi i nư ớc.

Chọn Bắt đầu.

Hơi i nư ớc sẽ phun ra. Khởi động sẽ bị vô hiệu hóa.

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

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

Tiếp tục nấu cho đến khi hết chương trình.

Với bộ đếm thời gian

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

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

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

Tiếp tục nấu cho đến khi kết thúc chương trình.

Làm bay hơi i độ ẩm còn lại Khi nấu ăn bằng cách thêm độ ẩm, nư ớc sẽ đư ợc phân bố đều giữa số lần phun hơi i nư ớc và sử dụng hết miễn là chương trình không bị gián đoạn.

Nếu chương trình sử dụng chức năng bổ sung độ ẩm bị ngắt thủ công trước khi toàn bộ luồng hơi i đư ợc phun ra hoặc nếu mất điện, nư ớc cho những luồng hơi i chưa sử dụng này sẽ vẫn còn trong hệ thống phun hơi i.

Lần tiếp theo sử dụng chương trình Moisture Plus hoặc chương trình Tự động có chức năng phun hơi i ẩm, độ ẩm còn lại sau khi bốc hơi i sẽ hiển thị trên màn hình.

Tốt nhất là nên bắt đầu bốc hơi i nư ớc còn lại ngay lập tức để chỉ sử dụng nư ớc sạch cho chương trình nấu tiếp theo.

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

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

Khoang lò được làm nóng và lượng nư ớc còn lại bốc hơi i, gây ra hiện tượng ngưng tụ trong khoang lò và trên cửa lò. Cần lau sạch hơi i nư ớc ngưng tụ này khỏi cửa và khoang lò sau khi lò đã nguội.

Bắt đầu quá trình bốc hơi i độ ẩm còn lại ngay lập tức Nguy cơ

gây thương tích do
hơi i nư ớc.
Hơi i nư ớc có thể gây bỏng nghiêm trọng.
Không mở cửa khi hơi i nư ớc bốc lên.

Chọn chức năng lò nướng hoặc
Chương trình tự động sử dụng tính năng bổ sung độ ẩm.

Truy vấn Độ ẩm dư bay hơi i? sẽ xuất hiện.

Chọn Có.

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

Quá trình bốc hơi i độ ẩm còn lại sẽ bắt đầu. Bạn có thể theo dõi thời gian đếm ngược trên màn hình.

Thời gian hiển thị trên màn hình sẽ phụ thuộc vào lượng nư ớc còn lại

còn lại trong hệ thống. Trong quá trình bốc hơi i, thời gian có thể được hệ thống điều chỉnh theo lượng nư ớc thực tế có trong hệ thống.

Khi kết thúc quá trình bốc hơi i độ ẩm còn lại thì chữ Finish sẽ xuất hiện.

Chọn Đóng.

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

Trong khi nư ớc còn lại đang bốc
hơi i, hơi i ẩm sẽ ngưng tụ trên cửa và bên trong lò. Độ ẩm này cần được lau sạch sau khi lò nguội.

Bỏ qua sự bốc hơi i độ ẩm còn lại

Trong một số trường hợp, việc bỏ qua quá trình bốc hơi i độ ẩm còn lại có thể khiến nư ớc tràn vào khoang lò.
Tốt nhất là không nên hủy bỏ quá trình bay hơi i.

Chọn chức năng lò nướng hoặc

Chương trình tự động sử dụng tính năng bổ sung độ ẩm.

Bỏ hơi i độ ẩm còn lại? xuất hiện trên màn hình.

Chọn Bỏ qua.

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

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

Chương trình tự động

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

Danh mục Các

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

Sử dụng chương trình Tự động Chọn chương

trình Tự động .

Một danh sách sẽ

xuất hiện. Chọn danh mục thực phẩm mong muốn.

Các chương trình Tự động có sẵn cho loại thực phẩm đã chọn sau đó sẽ xuất hiện. Chọn chương trình

Tự động mà bạn muốn sử dụng. Làm theo hướng dẫn trên màn hình.

Một số chương trình Tự động sẽ nhắc bạn sử dụng đầu dò thực phẩm.
Đọc thông tin trong phần "Rang - Đầu dò thực phẩm".
Nhiệt độ lõi không thể thay đổi đối với các chương trình Tự động.

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

Ghi chú sử dụng -

Khi sử dụng chương trình Tự động, các công thức được cung cấp chỉ mang tính chất hướng dẫn. Các công thức tự động khác, bao gồm cả các công thức sử dụng số lượng khác nhau, có thể được sử dụng cho chương trình Tự động đang đề cập.

- Sau khi nấu xong, cho lò vào ngăn để nguội lại đến nhiệt độ phòng trước khi bắt đầu chương trình Tự động.
- Một số chương trình Tự động yêu cầu giai đoạn làm nóng trước khi có thể đặt thực phẩm vào lò. Một lời nhắc sẽ xuất hiện trên màn hình cho biết khi nào cần thực hiện việc này.
- Một số chương trình Tự động yêu cầu thêm chất lỏng sau một thời gian nấu nhất định. Bạn sẽ được nhắc nhở bằng một thông báo trên màn hình khi cần thực hiện việc này (ví dụ: để thêm chất lỏng).
- Thời gian được trích dẫn cho các chương trình Tự động là ước tính. Nó có thể tăng hoặc giảm tùy thuộc vào chương trình. Thời gian, đặc biệt là với thịt, sẽ thay đổi tùy thuộc vào nhiệt độ ban đầu của thực phẩm.
- Khi sử dụng đầu dò thực phẩm, thời gian nấu sẽ phụ thuộc vào thời điểm đạt được nhiệt độ lõi.
- Nếu đến cuối Tự động lập trình thực phẩm chưa chín đủ, hãy chọn Tiếp tục nấu hoặc Tiếp tục nướng. Sau đó, chế độ làm nóng thông thường sẽ được sử dụng trong 3 phút để tiếp tục nấu hoặc nướng thực phẩm.

Tìm kiếm

(Tùy theo ngôn ngữ)

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

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

Từ menu chính:

Chọn chương trình Tự động .

Danh sách danh mục sẽ xuất hiện trên màn hình.

Chọn Tìm kiếm.

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

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

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

Chọn XX lần truy cập.

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

Chọn Tự động mong muốn

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

Chương trình Tự động sẽ bắt đầu. Thực

hiện theo hướng dẫn trên màn hình.

Ứng dụng đặc biệt

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

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

Rã đông

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

Chọn Ứng dụng đặc biệt .

Chọn Rã đông.

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

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

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

Mẹo hữu ích -

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

- Sử dụng khay đa năng có giá đỡ đặt ở trên để rã đông gia cầm. Bằng cách này, thực phẩm đông lạnh sẽ không nằm trong chất lỏng rã đông.

- Thịt và gia cầm cần được chế biến đầy đủ rã đông trước khi nấu. Ngưng lại, cá có thể được rã đông một phần trước khi nấu. Rã đông để bề mặt đủ mềm để tẩm thảo mộc và gia vị.

Ứng dụng đặc biệt

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.

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

sấy khô thành một lớp theo kích thước trên giá hoặc khay đa năng.

Mẹo hữu ích: Bạn cũng có thể sử dụng khay nướng Gourmet có lỗ và khay AirFry, nếu có. Sấy tối đa 2 tầng cùng lúc.

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

Nếu sử dụng giá đỡ và khay đa năng, hãy đặt khay đa năng bên dưới giá đỡ.

Chọn Ứng dụng đặc biệt . Chọn Sấy khô. Thay đổi

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

Thực hiện theo hướng dẫn trên màn hình. Bật thực phẩm để sấy khô trên khay đựng thức ăn đa năng ở những khoảng cách đều đặn.

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

Đồ ăn	[°C]	[h]	60-70 2-
Hoa quả	8 Rau	55-65 4-12	Nấm
45-50 5-10 Thảo mộc*	30-35 4-8	Ứng dụng/Chức	
năng đặc biệt, Nhiệt độ, Thời gian sấy, Sấy			
ứng dụng đặc biệt, chức năng	Nhiệt độ thông thường		

*Chỉ sấy thảo mộc trên khay đa năng ở tầng 2 và sử dụng chức năng Nhiệt thông thường , vì quạt được bật trong ứng dụng Sấy đặc biệt. Giảm nhiệt độ nếu bắt đầu hình thành hơi nước ngưng tụ trong

lò vi sóng.

Loại bỏ thực phẩm khô 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, khoang lò hoặc các phụ kiện.

Sử dụng găng tay khi lấy thực phẩm khô ra khỏi lò.

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

Trái cây sấy khô cần phải khô hoàn toàn, nhưng cũng phải mềm và đàn hồi. Nếu ép không được chảy ra khi cắt.

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

Ứng dụng đặc biệt

Làm nóng đồ gốm

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

Sử dụng đồ gốm chịu nhiệt.

Đặt giá đỡ lên kệ cấp độ 2 và đặt các món ăn cần làm nóng trước lên đó. Tùy thuộc vào kích thước của các món ăn, bạn cũng có thể đặt chúng trên sàn lò nướng và tháo các thanh trước để có thêm không gian. Chọn Ứng dụng đặc biệt . Chọn

Làm nóng đồ gốm. Thay đổi nhiệt độ được khuyến nghị nếu cần thiết và sau đó cài đặt thời gian.

Thực hiện theo hướng dẫn trên màn hình.

Nguy cơ chấn thương do nóng bề mặt.

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

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

Đeo găng tay khi lấy bát đĩa ra khỏi lò.

Ủ bột men Chương trình này được thiết kế riêng để ủ bột men. Chọn Ứng dụng đặc biệt . Chọn Ủ bột men. Chọn thời gian ủ. Làm theo hướng dẫn trên màn hình.

Giữ ấm Bạn có thể

giữ ấm thức ăn trong khoang lò trong nhiều giờ.

Để đảm bảo chất lượng thực phẩm, hãy chọn thời gian ngắn nhất có thể.

Chọn Ứng dụng đặc biệt . Chọn Giữ ấm. Đặt thực phẩm cần giữ ấm vào lò và xác nhận bằng cách nhấn OK.

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

Ứng dụng đặc biệt

Nấu ở nhiệt độ thấp Phương pháp

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

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

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

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

Điều này mang lại kết quả rất mềm và ngon ngọt. Sử dụng

thịt nạc đã được

treo và cắt tỉa đúng cách. Nên loại bỏ xương trước khi nấu. Để áp chảo, hãy sử dụng dầu

ăn hoặc mỡ phù hợp có thể chịu được nhiệt độ cao (ví dụ như bơ đã làm trong, dầu thực vật).

Không đẩy thịt trong quá trình nấu.

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

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

Thịt có thể để trong lò nướng

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

Dùng trên

đĩa đã được làm nóng trước với nước sốt hoặc nước thịt rất nóng để tránh thịt nguội quá nhanh. Thịt ở nhiệt độ lý tưởng để ăn ngay.

Mẹo hữu ích: Sử dụng menu kéo xuống, bật chức năng Giữ ấm để giữ thức ăn ấm mà không vô tình làm thức ăn chín thêm.

Sử dụng ứng dụng nấu ăn nhiệt độ thấp đặc biệt

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

Chọn Ứng dụng đặc biệt. Chọn Nấu ở

nhiệt độ thấp. Làm theo hướng dẫn

trên màn hình.

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

Trong khi lò đang

làm nóng trước, hãy áp chảo

thịt được nướng đều khắp 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, khoang lò hoặc các phụ kiện.

Đeo găng tay khi đặt thực phẩm vào lò hoặc lấy thực phẩm ra, và khi điều chỉnh các kệ lò, v.v. trong lò nóng.

lò vi sóng.

Ngay khi thông báo đưa que thăm thực phẩm vào và đặt

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

Đóng cửa lại.

Khi chương trình kết thúc, chữ Finished

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

Ứng dụng đặc biệt

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

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

Đặt giá đỡ cùng với khay đa năng lên kệ cấp 2.
Chọn chức năng Lò nư ớng .
Chọn Nhiệt độ thông thư ởng chức năng và nhiệt độ 120 °C.
Làm nóng lò nư ớng cùng với khay và giá nư ớng thông dụng trong khoảng 15 phút.

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

Nguy cơ bỏng do nóng bề mặt.
Lò nư ớng sẽ nóng lên trong quá trình hoạt động. Bạn có thể bị bỏng ở bộ phận làm nóng, khoang lò hoặc các phụ kiện.
Đeo găng tay khi đặt thực phẩm vào lò hoặc lấy thực phẩm ra, và khi điều chỉnh các kệ lò, v.v. trong lò nóng.
lò vi sóng.

Đặt thịt đã áp chảo vào lò nư ớng giá đỡ.
Giảm nhiệt độ xuống 100 °C (xem “Biểu đồ nấu ăn”). Tiếp tục nấu cho đến khi kết thúc chươ ng trình.

Chươ ng trình ngày Sa-bát
Chươ ng trình ngày Sa-bát và Yom Tov Các ứng dụng đặc biệt giúp hỗ trợ việc tuân thủ tôn giáo.
Thực hiện theo hướng dẫn trên màn hình để tuân thủ các yêu cầu của ngày Sa-bát.

Lò nư ớng nóng lên đến nhiệt độ bạn đã cài đặt và duy trì nhiệt độ này trong tối đa 24 giờ (chươ ng trình Sabbath) hoặc 76 giờ (Yom Tov). Trong cả hai ứng dụng Đặc biệt, lò nư ớng sẽ tự động tắt sau 76 giờ.

Tất chức năng nhận dạng mặt trư ớc của đồ nấu thấ t. Đặt thực phẩm vào lò nư ớng.
Chọn Ứng dụng đặc biệt . Chọn Chươ ng trình Sabbath. Chọn Ứng dụng đặc biệt bạn muốn (chươ ng trình ngày Sa-bát hoặc Yom Tov).

Bạn sẽ không thể khởi động ứng dụng đặc biệt này nếu bạn đã cài đặt chế độ nhắc nhở phút hoặc báo thức.
Sau khi một ứng dụng đặc biệt đã bắt đầu, nó không thể đư ợc thay đổi hoặc lưu u trong chươ ng trình Ngư ời dừ ng.

Trong trư ờng hợp mất điện, ứng dụng Đặc biệt sẽ bị hủy. Lò nư ớng vẫn ở trạng thái tuân thủ Sabbath chỉ khi nó vẫn bị ngắt kết nối khỏi mạng điện. Ngay khi kết nối đư ợc khôi phục, Quá trình cắt điện đã hủy sẽ xuất hiện trên màn hình.

Sử dụng chươ ng trình Sabbath Ứng dụng đặc biệt này phù hợp với ngày Sabbath hàng tuần (Shabbat). Bạn có thể sử dụng để hâm nóng thức ăn trong tối đa 24 giờ cho đến khi bạn mở cửa lần đầu tiên.

Đặt nhiệt độ.

Ứng dụng đặc biệt

Chọn Bắt đầu.

Chương trình Sabbath và nhiệt độ cài đặt sẽ hiển thị trên màn hình.

Hệ thống sưởi ấm của lò nung sẽ bật sau khoảng 30 giây sau khi bạn đóng cửa. Đèn chiếu sáng bên trong lò nung vẫn bật trong suốt thời gian nấu.

Thời gian trong ngày không hiển thị. Cảm biến tiệm cận không phản hồi và các cảm biến khác cũng vậy (trừ cảm biến Bật/Tắt).

Ngày Sa-bát - không mở cửa xuất hiện trên màn hình. Sau khoảng 45 phút, thông báo này ban đầu biến mất và thỉnh thoảng xuất hiện lại.

Nếu không thấy thông báo này, nghĩa là lò không nóng và bạn không thể mở và đóng cửa lò.

Sau khi bạn mở cửa, chức năng làm nóng của lò vẫn tắt cho đến khi kết thúc ứng dụng đặc biệt.

Nếu bạn để cửa đóng cho đến khi kết thúc ứng dụng Đặc biệt, lò nung sẽ chỉ tắt sau 24 giờ. Lò nung vẫn được bật

TRÊN.

Nếu bạn muốn kết thúc chương trình đặc biệt nếu sử dụng quá sớm, hãy tắt lò bằng cảm biến Bật/Tắt.

Sau khi kết thúc ứng dụng Đặc biệt, thông báo Sabbath - không mở cửa sẽ tắt và lò nung sẽ tắt. Các thông báo khác sẽ tiếp tục hiển thị trên màn hình cho đến khi lò nung tự động tắt sau 76 giờ.

Sử dụng Yom Tov Ứng dụng

Đặc biệt này phù hợp cho các kỳ nghỉ kéo dài nhiều ngày trong tuần. Bạn có thể sử dụng ứng dụng này để hâm nóng thức ăn trong tối đa 76 giờ. Trong thời gian này, bạn có thể mở và đóng cửa nhiều lần. Đặt nhiệt độ. Chọn Bắt đầu.

Yom Tov và nhiệt độ cài đặt sẽ hiển thị trên màn hình.

Hệ thống sưởi ấm của lò nung sẽ bật sau khoảng 30 giây sau khi bạn đóng cửa. Đèn chiếu sáng bên trong lò nung vẫn bật trong suốt thời gian nấu.

Thời gian trong ngày không hiển thị. Cảm biến tiệm cận không phản hồi và các cảm biến khác cũng vậy (trừ cảm biến Bật/Tắt).

Ngày Sa-bát - không mở cửa xuất hiện trên màn hình. Sau khoảng 45 phút, thông báo này ban đầu biến mất và thỉnh thoảng xuất hiện lại.

Nếu thông báo không xuất hiện, bạn có thể mở và đóng cửa nhiều lần. Lò nung vẫn bật chế độ làm nóng.

Nếu bạn muốn kết thúc chương trình đặc biệt nếu sử dụng quá sớm, hãy tắt lò bằng cảm biến Bật/Tắt.

Lò nung vẫn được bật cho đến khi kết thúc chế độ đặc biệt.

Lò nung sẽ tự động tắt sau 76 giờ.

Ứng dụng đặc biệt

Đóng chai

Nguy cơ nhiễm trùng do vi khuẩn.

Bào tử của vi khuẩn botulinum không bị tiêu diệt hoàn toàn khi chỉ đóng chai đậu và thịt một lần. Độc tố có thể hình thành dẫn đến ngộ độc nghiêm trọng. Những bào tử này chỉ bị tiêu diệt khi hâm nóng lại thực phẩm trong vòng 2 ngày sau khi bảo quản.

Sau khi chúng nguội, hãy luôn hâm nóng lại đậu và thịt lần thứ hai trong vòng 2 ngày.

Nguy cơ chấn thương do áp suất tăng cao trong hộp kín.

Việc bảo quản và hâm nóng thực phẩm trong hộp kín sẽ làm tăng áp suất, có thể khiến thực phẩm phát nổ.

Không sử dụng hộp thiếc để bảo quản hoặc hâm nóng thực phẩm.

Chuẩn bị trái cây và rau quả

Hư ống dẫn áp dụng cho 6 lọ, mỗi lọ có dung tích 1 lít.

Chỉ sử dụng lọ chuyên dụng để bảo quản (lọ bảo quản hoặc lọ có nắp vặn). Chỉ sử dụng lọ và vòng cao su không bị hư hỏng.

Rửa sạch lọ bằng nước nóng trước khi đóng chai và đổ đầy lọ sao cho mực nước cách miệng lọ tối đa là 2 cm.

Sau khi bạn đã đổ đầy sản phẩm vào lọ, hãy lau sạch vành lọ bằng vải sạch và nước nóng, sau đó đậy kín lọ. Đặt khay đa năng lên kệ

mức 2 và đặt các lọ đã đậy kín vào khay.

Chọn chức năng Fan Plus và nhiệt độ 160-170 °C. Đợi cho đến khi bọt khí nổi đều trong lọ.

Giảm nhiệt độ kịp thời để tránh nước sôi trào ra ngoài.

Đóng chai trái cây và dưa chuột

Đặt nhiệt độ làm ấm liên tục đã chỉ định ngay khi nhìn thấy bọt khí trong lọ, sau đó để lọ trong lò ấm trong thời gian đã chỉ định.

Đóng chai rau Ngay khi thấy bong bóng trong lọ, hãy đặt nhiệt độ đóng chai đã chỉ định và nấu rau trong thời gian đã chỉ định. Sau khi đóng chai, hãy đặt nhiệt độ đã chỉ định

tiếp tục giữ ấm ở nhiệt độ cao, sau đó để lọ trong lò ấm trong thời gian quy định.

	/	/
Hoa quả	-/-	30 °C 25-35
Dưa chuột	-/-	phút. 30°C 25-30
Củ cải đờng	phút 120°C 40 phút 25-30	30°C 30- phút
Đậu (xanh hoặc 120 °C phút / Nhiệt độ và	30 °C vàng) 90-120 thời gian đóng chai	phút 25-30 khi nhìn thấy

bọt khí trong lọ / Nhiệt độ và thời gian làm ấm liên tục

Ứng dụng đặc biệt

Tháo lọ sau khi đóng chai

Nguy cơ chấn thương do nóng bề mặt.

Các lọ rất nóng sau khi đóng chai.

Đeo găng tay khi lấy lọ ra khỏi lò.

Lấy lọ ra khỏi lò. Đậy lọ bằng

khăn và để trong khoảng 24 giờ ở nơi không có gió lùa khu vực.

Sau khi chúng nguội, hãy luôn hâm nóng lại đậu và thịt lần thứ hai trong vòng 2 ngày. Tháo bỏ các chốt khỏi lọ

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

Bạn có thể đun sôi lại lọ đã mở hoặc cất chúng ở nơi mát và dùng ngay trái cây hoặc rau đã bảo quản.

Kiểm tra lọ trong quá trình bảo quản. Nếu lọ bị mở trong quá trình bảo quản hoặc nếu nắp vặn bị phồng lên và không phát ra tiếng nổ khi mở, hãy tiêu hủy lọ.

Thực phẩm đông lạnh/Thực phẩm chế biến sẵn

Mẹo làm bánh ngọt, pizza và bánh mì dài -

Nướng bánh ngọt, pizza và bánh mì dài trên giấy nền trên vỉ nướng.

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 ngăn lò khi nóng. Sử dụng thêm sẽ khiến tình trạng cong vênh tệ hơn.

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

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

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

Chuẩn bị thực phẩm đông lạnh/bữa ăn chế biến sẵn

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

Bánh ngọt, pizza và khoai tây chiên nên 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 của nhà sản xuất. Làm nóng lò trước.

Đặt thực phẩm vào lò đã được làm nóng trước ở mức kệ được khuyến nghị trên bao bì. Kiểm tra thực phẩm vào cuối thời gian nấu ngắn nhất được khuyến nghị trên bao bì.

MyMiele

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

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

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

Thêm mục nhập Bạn có thể
thêm tối đa 20 mục nhập. Chọn
MyMiele . Chọn Thêm mục
nhập.

Bạn có thể chọn các tùy chọn được liệt kê trong
các danh mục sau: - Chức
năng lò nư ớng
- Chương trình tự động - Ứng dụng
đặc biệt - Chương trình
ngư ời dùng - Bảo trì

Xác nhận bằng OK.

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

Tiến hành như trên để nhập thêm thông tin.

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

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

Sau đó mục đó sẽ bị xóa khỏi danh sách.

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

Chọn Di chuyển.

Đường viền màu cam xuất hiện xung quanh mục nhập.
Di
chuyển mục nhập.

Mục nhập sẽ xuất hiện ở vị trí mong muốn.

Bạn có thể tạo và lưu tối đa 20 chương trình nấu ăn riêng biệt.

- Bạn có thể kết hợp tối đa 10 món ăn các giai đoạn để lập trình chính xác các công thức nấu ăn yêu thích hoặc thói quen ăn uống của bạn. Ở mỗi giai đoạn nấu, bạn có thể chọn các cài đặt như chức năng, nhiệt độ và thời gian hoặc nhiệt độ lỗi.
- Bạn có thể chỉ định mức độ cho thực phẩm.
- Bạn có thể nhập tên chương trình cho công thức của mình.

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

Có nhiều cách khác nhau để tạo chương trình nấu ăn:

- Vào cuối một Tự động chương trình, lưu nó dưới dạng chương trình nấu ăn.
- Sau khi chạy một chương trình có thời gian nhất định, hãy lưu lại.

Sau đó đặt tên cho chương trình.

Tạo chương trình nấu ăn Chọn Chương trình nấu ăn . Chọn Tạo chương trình..

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

Thực hiện theo hướng dẫn trên màn hình:
Chọn và xác nhận cài đặt mong muốn.

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

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

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

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

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

Chọn mức mong muốn.

Xác nhận bằng OK.

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

Chọn Lưu.

Nhập tên chương trình bằng bàn phím.

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

Sau khi bạn đã nhập tên chương trình, chọn Lưu.

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

Xác nhận bằng OK.

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

Chương trình ngữ ời dùng

Bắt đầu chương trình Ngữ ời dùng

Đặt thực phẩm vào lò.

Chọn Chương trình ngữ ời dùng .

Chọn chương trình cần thiết.

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

- Bắt đầu
ngay Chương trình sẽ bắt đầu ngay lập tức.
Lò nư ớng sẽ đư ợc bật ngay lập tức.
- Kết thúc
tại Chỉ định thời gian chương trình
sẽ kết thúc. Hệ thống sủ ời lò sẽ tự động tắt
vào thời điểm bạn đã cài đặt.
- Bắt đầu
tại Chỉ định thời gian bạn muốn chương trình
bắt đầu. Lò nư ớng sẽ tự động bật vào thời
điểm bạn đã cài đặt.
- Hiển thị các giai đoạn
nấu. Tóm tắt các cài đặt của bạn sẽ xuất
hiện trên màn hình.
- Hiển thị hành động
Các hành động cần thiết, ví dụ như đặt thực phẩm
vào lò nư ớng, sẽ hiển thị trên màn hình.

Chọn tùy chọn menu cần thiết. Xác nhận

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

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

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

Trong quá trình nấu, bạn có thể sử dụng menu
kéo xuống để bật hoặc tắt chức năng Làm mát nhanh
và Giữ ấm.

Vào cuối chương trình, hãy chọn
Đóng.

Thay đổi giai đoạn nấu ăn

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

trình Ngữ ời dùng . Chạm vào chương
trình bạn muốn
thay đổi và giữ ngón tay của bạn trên đó cho đến
khi menu ngữ cảnh xuất hiện. Chọn

Thay đổi. Chọn giai
đoạn nấu mà bạn
muốn thay đổi hoặc Thêm để thêm một giai đoạn nấu
khác.
Chọn và xác nhận cài đặt mong muốn. Nếu
bạn muốn

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

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

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

Xác nhận bằng OK.

Chương trình đã lưu đã đư ợc thay đổi và
bạn có thể bắt đầu ngay lập tức hoặc
tri hoãn việc bắt đầu.

Đổi tên chữ ơ ng trình Ngư ời dừ ng Chọn

chữ ơ ng trình Ngư ời dừ ng . Chạm vào

chữ ơ ng trình bạn muốn

thay đổi và giữ ngón tay của bạn trên đó cho đến

khi menu ngữ cảnh xuất hiện.

Chọn Đổi tên.

Thay đổi tên chữ ơ ng trình bằng bàn phím.

Bạn có thể thêm ngắt dòng cho tên chữ ơ ng

trình dài hơn bằng cách sử dụng ký hiệu .

Sau khi bạn đã thay đổi

tên chữ ơ ng trình, chọn Lưu.

Một thông báo sẽ xuất hiện trên màn hình xác

nhận rằng tên mới đã đư ợc lưu u.

Xác nhận bằng OK.

Chữ ơ ng trình hiện đã đư ợc đổi tên.

Xóa chữ ơ ng trình Ngư ời dừ ng Chọn

chữ ơ ng trình Ngư ời dừ ng . Chạm vào

chữ ơ ng trình bạn muốn

xóa và giữ ngón tay của bạn trên đó cho đến khi

menu ngữ cảnh xuất hiện. Chọn

Xóa.

Xác nhận truy vấn bằng Có.

Chữ ơ ng trình sẽ bị xóa.

Vào Cài đặt | Cài đặt mặc định của nhà sản xuất

| Chữ ơ ng trình ngư ời dừ ng để xóa tất cả

chữ ơ ng trình ngư ời dừ ng cùng một lúc.

Di chuyển chữ ơ ng trình Ngư ời dừ ng

Chọn chữ ơ ng trình Ngư ời dừ ng .

Chạm vào chữ ơ ng trình bạn muốn

di chuyển và giữ ngón tay trên đó cho đến khi

menu ngữ cảnh xuất hiện.

Chọn Di chuyển.

Đư ờng viền màu cam xuất hiện xung quanh mục

nhập.

Di chuyển chữ ơ ng trình.

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

Nữ ống bánh

Chế biến thực phẩm cẩn thận sẽ giúp bảo vệ sức khỏe của bạn.
Bánh ngọt, pizza và khoai tây chiên nên được nấu cho đến khi có màu vàng, không phải màu nâu sẫm.

Mẹo nữ ống bánh - Đặt

Thời gian nữ ống. Khi nữ ống, lò nữ ống không nên được đặt ở chế độ tắt quá lâu. Nếu không, hỗn hợp bánh hoặc bột sẽ bị khô và chất tạo bột sẽ mất tác dụng.

- Nói chung, bạn có thể sử dụng giá đỡ, khay nữ ống, khay nữ ống đa năng và bất kỳ loại khay nữ ống nào được làm bằng vật liệu chịu nhiệt.
- Tránh sử dụng hộp thiếc sáng màu, thành mỏng vì chúng sẽ làm cho thức ăn có màu nâu không đều hoặc kém. Trong một số điều kiện bất lợi, thức ăn sẽ không chín đúng cách.
- Đặt bánh vào khuôn hình chữ nhật trên giá sao cho phần dài hơn nằm ngang chiều rộng của lò để nhiệt được phân bố tối ưu và có kết quả đồng đều.
- Luôn đặt đồ nữ ống lên giá.
- Nữ ống bánh có phủ hoa quả hoặc bánh sâu lòng trên khay đa năng.

Sử dụng giấy nến

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

Sử dụng giấy nến khi nữ ống bánh ngọt làm từ kem (ví dụ bánh quy xoắn) vì natri hydroxit có thể làm hỏng bề mặt được xử lý PerfectClean.

Sử dụng giấy nến khi nữ ống bánh xốp, bánh meringue, bánh macaron hoặc các sản phẩm tự nhiên. Những sản phẩm này dễ bị dính hơn do có hàm lượng lòng trắng trứng cao.

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

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

Chọn nhiệt độ Theo nguyên tắc

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

Chọn thời gian nấu Từ khi có quy định

khác, thời gian nấu được nêu trong biểu đồ nấu là dành cho ngăn lò chưa được làm nóng trước. Với ngăn lò đã được làm nóng trước, hãy rút ngắn thời gian khoảng 10 phút. Theo nguyên tắc chung, hãy kiểm tra xem thức ăn đã chín sau thời gian ngắn nhất chưa. Cắm một xiên gỗ vào thức ăn.

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

Ghi chú về chức năng của lò nữ ởng

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

Sử dụng chức năng Tự động Thực hiện theo hướng dẫn trên màn hình.

Sử dụng chức năng Fan Plus Vì quạt sẽ phân phối nhiệt ngay lập tức xung quanh khoang lò nên bạn có thể sử dụng nhiệt độ thấp hơn so với chức năng Conventional Heat .

- Sử dụng chức năng này nếu bạn nữ ởng trên nhiều tầng kệ cùng một lúc. 1 kệ: Đặt thực phẩm lên tầng kệ 2.
- 2 kệ: Đặt thực phẩm lên kệ cấp độ 1+3 hoặc 2+4.
- 3 kệ: Đặt thực phẩm vào các kệ số 1+3+5.

- Mẹo hữu ích -
- Nếu bạn nấu trên nhiều tầng kệ cùng lúc, hãy trượt khay đa năng vào tầng thấp nhất.
- Đối với bánh quy và bánh ngọt ẩm, nữ ởng tối đa trên 2 tầng kệ cùng một lúc.

Sử dụng Moisture Plus Sử dụng chức năng này với loại nhiệt độ bạn thích để nấu ăn bằng cách phun hơi i ẩm.

Đặt thực phẩm lên kệ cấp độ 2.

Sử dụng chức năng Nữ ởng chuyên sâu Sử dụng chức năng này để nữ ởng bánh có lớp phủ ẩm.

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

Đặt bánh lên kệ ở tầng 1 hoặc 2.

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

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

Điều này sẽ không làm thay đổi thời gian nấu.

Đặt thực phẩm lên kệ cấp độ 1 hoặc 2.

Sử dụng Eco Fan Heat Sử dụng chức năng này để nấu lưu ợng thức ăn nhỏ, ví dụ như pizza đông lạnh, bánh mì nữ ởng hoặc bánh quy, đồng thời tiết kiệm năng lượng.

Đặt thực phẩm lên kệ cấp độ 2.

Rang

Mẹo khi rang - Bạn có thể

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

- Chỉ cần làm nóng trước lò khi sứ nóng dần và phi lê. Nói chung là không cần làm nóng trước.

- Sử dụng đĩa rang kín để sứ nóng, chẳng hạn như đĩa sứ. Thịt vẫn giữ được độ ngon ngọt. Khoảng 10 sứ cũng sẽ sạch hơn khi sứ trên giá. Nó đảm bảo vẫn còn đủ nước dùng để làm nước sốt.

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

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

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

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

- Khi kết thúc chương trình, lấy thực phẩm ra khỏi ngăn lò, đặt nắp và để yên trong khoảng 10 phút. Điều này giúp giữ lại 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 kệ và thời gian. Những yếu tố này cũng tính đến loại hộp đựng, kích thước của thịt và phương pháp nấu sứ.

Chọn nhiệt độ Theo nguyên tắc

chung, hãy chọn nhiệt độ thấp hơn được đưa ra trong biểu đồ. Nếu sử dụng nhiệt độ cao hơn nhiệt độ được chỉ định, thịt sẽ chuyển sang màu nâu ở bên ngoài, nhưng sẽ không chín kỹ. Khi nấu bằng Fan Plus ,

Moisture Plus hoặc Auto Roast , hãy chọn nhiệt độ thấp hơn khoảng 20 °C so với chế độ Traditional Heat .

Đối với các miếng thịt nặng hơn 3 kg, hãy chọn nhiệt độ thấp hơn khoảng 10 °C so với nhiệt độ trong biểu đồ. 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 một nhiệt độ thấp hơn khoảng 10 °C so với khi nướng trong đĩa sứ có nắp đậy.

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

nhân độ dày của miếng thịt nướng [cm] với thời gian trên 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 xem thực phẩm có được nấu chín sau thời gian ngắn nhất hay không.

Ghi chú về chức năng của lò nướng

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

Sử dụng chức năng Bottom Heat vào cuối thời gian nấu để làm chín vàng phần đế của thực phẩm.
Không sử dụng Intensive
Chức năng Bake để rang vì nước thịt sẽ trở nên quá sẫm màu.

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

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

Chức năng Fan Plus cho phép bạn sử dụng nhiệt độ thấp hơn so với chức năng Conventional Heat ,

vì nhiệt được phân bổ ngay lập tức khắp khoang lò.

Với chức năng Auto Roast , khoang lò sẽ nóng lên ban đầu 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 nướng đã chọn trước (tiếp tục nướng).

Đặt thực phẩm lên kệ cấp độ 2.

Sử dụng Moisture Plus Sử dụng chức năng này với loại nhiệt độ bạn thích để nấu ăn bằng cách phun hơi ẩm.

Đặt thực phẩm lên kệ cấp độ 2.

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

Đặt thực phẩm lên kệ cấp độ 2.

Sử dụng Eco Fan Heat
Sử dụng chức năng này để nấu các món quay hoặc thịt nhỏ hơn theo cách tiết kiệm năng lượng.
Đặt thực phẩm lên kệ cấp 2.

Rang

Đầu dò thực phẩm



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

Nó hoạt động như thế nào

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

Nhiệt độ lõi có thể được thiết lập lên đến 99 °C. Thông tin về thực phẩm và nhiệt độ lõi tự động ứng có thể được tìm thấy trong biểu đồ nấu ăn ở cuối cuốn sách này.

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

Tùy chọn sử dụng Một

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

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

tự động - Quạt

Plus - Nướng

chuyên sâu - Nhiệt

thông thư ờng

- Moisture Plus + Tự động rang -

Moisture Plus + Fan Plus

- Độ ẩm Plus + Int. Nướng

- Độ ẩm cộng thêm + Nhiệt độ chuyển đổi

Lưu ý quan trọng khi sử dụng -

Bạn có thể cho thịt vào nồi hoặc trên giá.

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

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

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

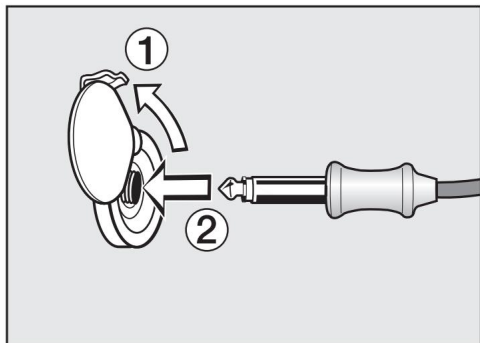
- Nếu thịt có nhiều mỡ, hãy chọn nhiệt độ lõi cao nhất được nêu trong biểu đồ nấu ăn.

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

Sử dụng que thăm dò thực

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

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



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

Đóng cửa lại.

Chọn chức năng lò nướng hoặc Tự động chương trình.

Cài đặt nhiệt độ và nhiệt độ lõi nếu cần.

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

Thực hiện theo hướng dẫn trên màn hình.

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

Nguy cơ chấn thương do nóng bề mặt.

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

Đeo găng tay khi tháo que thăm thức ăn.

Tri hoãn việc bắt đầu chương trình nấu ăn bằng đầu dò thực phẩm Bạn cũng có thể

tri hoãn việc bắt đầu chương trình nấu ăn sang thời gian sau. Chọn Bắt đầu lúc.

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

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

Hiện thị thời gian còn

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

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

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

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

Thời gian còn lại sẽ bị xóa nếu nhiệt độ nấu

hoặc nhiệt độ lõi thay đổi hoặc nếu chọn chức năng khác. Nếu cửa mở trong thời gian dài hơn, thời gian còn lại sẽ được tính toán lại.

Nướng

Nguyên cơ bản nướng do nóng bề mặt.

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

Nướng khi cửa lò đóng.

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

Lưu ý phạm vi nhiệt độ, mức kệ và thời gian. Những yếu tố này sẽ tính đến kích thước của thịt và phương pháp nấu nướng.

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

Chọn nhiệt độ Theo nguyên tắc chung, hãy chọn nhiệt độ thấp hơn được đưa ra trong biểu đồ. Nếu sử dụng nhiệt độ cao hơn nhiệt độ được chỉ định, thịt sẽ chuyển sang màu nâu ở bên ngoài, nhưng sẽ không chín kỹ.

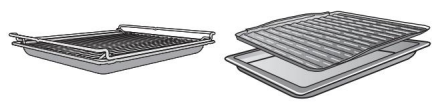
Chọn mức kệ Chọn mức kệ tùy thuộc vào độ dày của thực phẩm cần nấu.

Đặt thực phẩm phẳng lên kệ số 3 hoặc số 4. Đặt thực phẩm dày hơn ở kệ cấp 1 hoặc 2.

Mẹo nướng

- Cần phải làm nóng trước khi nướng. Làm nóng trước thành nhiệt/nướng trên cùng trong khoảng 5 phút với cửa đóng.
- Cắt thịt nếu cần thiết. Ướp thịt 10-15 phút trước khi nấu.
- Thêm một ít dầu vào thịt nạc nếu cần thiết. Không sử dụng các loại chất béo khác vì chúng dễ cháy và sinh ra khói.
- Làm sạch cá theo cách thông thường. Để tăng hương vị, nêm thêm chút muối. Cá cũng có thể ướp thêm nước cốt chanh.
- Sử dụng khay đa năng có giá đỡ hoặc khay nướng và rang (nếu có) đặt lên trên. Khay bên dưới khay sẽ hứng nước thịt và ngăn thịt cháy để có thể dùng làm nước sốt và nước thịt. Để nướng, quét dầu lên giá đỡ hoặc khay nướng và rang rồi đặt thực phẩm lên giá đỡ.

Không sử dụng khay nướng.



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

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

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

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

- Tái

Nếu thịt dễ mềm khi ấn thìa vào, thịt vẫn sẽ có
màu đỏ ở bên trong.

- Trung bình

Nếu có lực cản, bên trong sẽ có màu hồng.

- Làm tốt

Nếu có lực cản lớn, thức ăn sẽ bị nấu chín.

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

Ghi chú về chức năng của lò nữ ớng

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

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

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

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

Sử dụng chức năng Nữ ớng

toàn phần Sử dụng chức năng này để nữ ớng các
miếng mỏng dẹt với số lư ợng lớn và để làm vàng
các món nữ ớng lớn.

Toàn bộ thanh nhiệt/nữ ớng phía trên sẽ nóng lên và
phát sáng màu đỏ.

Sử dụng Economy Grill

Sử dụng chức năng này để nữ ớng những miếng thịt
mỏng dẹt với số lư ợng ít và để làm vàng những
món nữ ớng nhỏ.

Chỉ có phần giữa của thanh nhiệt/nữ ớng phía
trên sẽ nóng và phát sáng màu đỏ để tạo ra
lư ợng nhiệt cần thiết.

Sử dụng chức năng nữ ớng

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

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

Nướng

Lò nướng quạt

- Sử dụng chức năng Nướng bằng quạt cho thịt, cá, gia cầm và rau.
- Luôn làm nóng trước ít nhất 5 phút trước khi nướng bằng quạt.
- Không cần lật thực phẩm khi nướng bằng quạt. Chỉ cần một mặt của thực phẩm, tuy nhiên, sẽ chuyển sang màu nâu.
- Phải đóng cửa khi sử dụng chế độ nướng Fan Grill.
- Khi sử dụng thịt đỏ, hãy thấm khô thịt trước khi nướng bằng quạt vì điều này sẽ giúp thịt chín đều hơn.
màu sắc phong phú hơn.
- Lò nướng có chức năng Crisp: Kích hoạt chức năng Crisp (giảm độ ẩm) vào lúc bắt đầu chức năng Nướng Quạt. Điều này rất tuyệt vời cho những món ăn ẩm ướt ở bên trong và phải giòn ở bên ngoài.

Tất cả nhiệt độ đều là giá trị gần đúng và phải thay đổi theo độ dày và cách chế biến thịt. Biểu đồ dưới đây là hướng dẫn gợi ý chỉ. Khẩu vị cá nhân và kích thước khẩu phần sẽ thay đổi theo thời gian và nhiệt độ. Chúng tôi khuyên bạn nên theo dõi kết quả nấu ăn để có kết quả tốt nhất.

Thức ăn cần nướng	[°C]		[phút]
Xúc xích nạc mỏng	180 4		8-10
Xúc xích dày	180 4	15-20	
Thịt bò bít tết nạc	220 5		6-12
Phi lê ức gà	200 4	14-18	
Gà bư ớm nguyên con	200 3	30-35	
Phi lê cá trắng mỏng	220 5		6-10
Phi lê cá dày, cắt lát hoặc bít tết	200 4	10-15	
Cá có dầu	200 4		8-12
Thịt thăn cừu	190 4	12-16	
Dây lưng cừu	220 5		8-10
Rau, ớt chuông, bí xanh, khoai lang, cà tím 200 5			12-15
Khoai tây chiên hoặc khoai tây nướng nhỏ	220 3	20-25	
Thịt nướng và thịt xiên nướng (thịt đỏ)	200 5		12-15
Gà xiên nướng	200 4	12-15	

Nhiệt độ / Mức kệ / Thời gian

Có thể sử dụng chế độ nướng quạt cho các món quay nhỏ nhưng chỉ nên dùng cho các loại thịt nạc, mềm, ví dụ như sườn cừu, móng bò và thăn bò. Nướng quạt cho món quay ở nhiệt độ 200 °C trên giá đỡ cấp 3 trong khoảng 25 phút, tùy thuộc vào độ dày.

Lò nướng

- Sử dụng Grill cho bánh mì nướng dày, bánh nướng xốp, bánh mì nướng phô mai, bánh focaccia, bánh bruschetta và thịt xông khói.
- Làm nóng lò nướng ở nhiệt độ 200-220 °C trong ít nhất 5 phút.
- Chọn mức kệ phù hợp với độ dày của thực phẩm.
- Phải đóng cửa khi sử dụng chức năng Nướng.

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

Vệ sinh và chăm sóc

Nguy cơ chấn thương do nóng

bề mặt.

Lò nung sẽ nóng lên trong quá trình hoạt động.

Bạn có thể bị bỏng ở bộ phận làm nóng,

khoang lò hoặc các phụ kiện.

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

Nguy cơ thương tích do điện

sốc.

Hơi nước từ thiết bị vệ sinh bằng hơi nước

có thể chạm tới các bộ phận điện và gây ra

hiện tượng đoản mạch.

Không bao giờ sử dụng máy làm sạch bằng hơi

nước để vệ sinh lò nung.

Việc sử dụng chất tẩy rửa không phù hợp có thể khiến bề mặt bị đổi màu hoặc thay đổi. Mặt trước của lò nung đặc biệt dễ bị hư hỏng do chất tẩy rửa lò nung hoặc chất tẩy rửa.

Tất cả các bề mặt của thiết bị này đều dễ bị trầy xước. Các vết trầy xước trên bề mặt kính có thể gây vỡ trong một số trường hợp nhất định.

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

- chất tẩy rửa kính - chất tẩy rửa cho bếp gas - bàn chải hoặc miếng bọt biển cứng, mài mòn,

ví dụ miếng cọ nồi, bàn chải hoặc miếng bọt biển đã từng được sử dụng với chất tẩy rửa có tính mài mòn - miếng bọt biển tẩy bụi -

miếng cọ kim loại sắc - len

thép hoặc miếng cọ kim loại -

vệ sinh tại chỗ bằng chất tẩy rửa cơ

học - chất tẩy rửa lò nung - miếng đệm

xoắn ốc bằng thép

không gỉ

Nếu để vết bẩn bám trên đó trong một thời gian dài, có thể không thể loại bỏ được. Việc tiếp tục sử dụng mà không vệ sinh thường xuyên

sẽ khiến lò nung khó vệ sinh hơn nhiều.

Không giữ lò nung sạch sẽ có thể dẫn đến

hư hỏng bề mặt, ảnh hưởng xấu đến

tuổi thọ của thiết bị và gây ra tình huống nguy hiểm.

Loại bỏ ngay mọi vết bẩn.

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

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

Hãy cẩn thận và đảm bảo lò không quá nóng.

Chất tẩy rửa không phù hợp

Để tránh làm hỏng bề mặt thiết bị của bạn, không sử dụng: - chất tẩy rửa có chứa

soda,

kiềm, amoniac, axit hoặc clorua - chất tẩy rửa có chứa chất tẩy rửa ở mặt trước - chất tẩy rửa có tính mài mòn, ví dụ chất

tẩy rửa dạng bột và chất tẩy rửa dạng kem - chất tẩy rửa dạng dung môi - chất tẩy rửa bằng

thép không gỉ - chất tẩy rửa máy rửa chén

Để vệ sinh lò nung dễ dàng hơn: Tháo cửa.

Bạn có thể tháo các

thanh trượt trên kệ

cùng với thanh trượt FlexiClip dạng ống lồng (nếu có). Hạ thấp bộ phận

gia nhiệt/nung phía trên.

Loại bỏ vết bẩn thông thường

Lớp phủ sợi thủy tinh xung quanh mặt trước của lò nung phải được xử lý cẩn thận.

Không chà xát và cọ rửa.

Tốt nhất là bạn không nên vệ sinh nó.

Loại bỏ vết bẩn thông thường

Tốt nhất là loại bỏ vết bẩn thông thường

ngay lập tức sử dụng miếng bọt biển sạch và dung dịch nước nóng pha với nước rửa chén, hoặc khăn sợi nhỏ sạch, ẩm.

Loại bỏ hoàn toàn chất tẩy rửa còn sót lại bằng nước sạch.

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

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

Vệ sinh đầu dò thực phẩm

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

Chỉ vệ sinh đầu dò thực phẩm bằng khăn ẩm.

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

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

Không cố gắng loại bỏ những vết này. Hãy vệ sinh chúng theo hướng dẫn tại đây.

Có thể loại bỏ các cặn bám lâu ngày bằng dụng cụ cạo kính hoặc miếng chà xoắn ốc bằng thép không gỉ, nước nóng và nước rửa chén.

Sử dụng chất tẩy rửa lò

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

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

Không xịt chất tẩy rửa lò nư ớ ng lên nóc khoang lò.

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

Thực hiện theo hướng dẫn trên bao bì.

Chất tẩy rửa lò nư ớ ng của các nhà

sản xuất khác chỉ được sử dụng trong lò nư ớ ng lạnh và không được để lâu hơn 10 phút.

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

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

Vệ sinh và chăm sóc

Vệ sinh theo chương trình nhiệt phân Thay vì vệ

sinh khoang lò thủ công, bạn có thể
chạy chức năng chương trình nhiệt phân .

Trong quá trình vệ sinh bằng nhiệt phân, nhiệt
độ của khoang lò đạt tới mức trên 400 °C. Bất kỳ chất
bẩn còn sót lại nào cũng 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 cho vết bẩn nhẹ - Mức 2

cho vết bẩn nặng hơn - Mức 3 cho vết

bẩn rất nặng Cửa lò tự động khóa khi quá

trình vệ sinh bằng nhiệt phân bắt đầu. Không thể mở
cửa cho đến khi chương trình kết thúc.

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

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

Chuẩn bị cho quá trình làm sạch nhiệt phân

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

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

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

- Thanh trượt kệ -

Thanh trượt FlexiClip dạng ống lồng HFC 72 - Giá đỡ
HBBR 72 Lấy tất cả

các phụ kiện không chịu nhiệt phân ra khỏi lò. Đặt
giá đỡ lên mức

kệ trên cùng.

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

Các cặn cháy có thể để lại vết đổi màu lâu dài
hoặc các mảng mờ trên bề mặt tráng men.

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

Bắt đầu làm sạch nhiệt phân

Nguy cơ chấn thương do

hơi i nư ớc nguy hiểm.

Trong quá trình vệ sinh bằng nhiệt phân, hơi i
nư ớc có thể được giải phóng, có

thể gây kích ứng niêm mạc.

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

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

Nguy cơ chấn thương do nóng

bề mặt.

Lò nư ớc sẽ nóng hơn nhiều trong quá trình vệ sinh bằng
nhiệt phân so với khi sử dụng bình thường.

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

Chọn Bảo trì .

Vệ sinh và chăm sóc

Chọn chương trình Nhiệt phân.

Chọn mức độ cần thiết theo lượng vết bẩn.

Xác nhận bằng OK.

Thực hiện theo hướng dẫn trên màn hình. Xác nhận bằng OK.

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

Bắt đầu vệ sinh nhiệt phân ngay lập tức

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

Xác nhận bằng OK.

Chương trình vệ sinh nhiệt phân sẽ bắt đầu.

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

Đèn bên trong lò sẽ không sáng trong quá trình vệ sinh bằng nhiệt phân.

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

Bạn có thể sử dụng chức năng nhắc phút cùng lúc với việc chạy chương trình vệ sinh. Khi hết thời gian nhắc phút, tiếng còi sẽ kêu, sẽ bắt đầu nhấp nháy và thời gian sẽ được hiển thị đếm ngược trên màn hình. Khi bạn chạm vào cảm biến, tín hiệu âm thanh và quang học sẽ tắt.

Bắt đầu làm sạch nhiệt phân vào thời điểm sau Để

bắt đầu làm sạch nhiệt phân

chương trình sau, chọn Bắt đầu tại.

Xác nhận bằng OK.

Đặt thời gian mà bạn muốn

bắt đầu chương trình vệ sinh nhiệt phân.

Xác nhận bằng OK.

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

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

Ngay khi đạt đến thời gian bắt đầu, lò nung sẽ tự động bật hệ thống sưởi và quạt làm mát. Thời gian còn lại của chương trình sẽ hiển thị trên màn hình.

Hoàn tất quá trình vệ sinh nhiệt phân

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

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

Xác nhận thông báo hiển thị bằng OK. Chọn Đóng.
Tắt lò nung.

Các tín hiệu hình ảnh và âm thanh sẽ tắt.

Nguy cơ chấn thương do nóng bề mặt.

Khi kết thúc chương trình vệ sinh nhiệt phân, lò nung vẫn còn rất nóng. Bạn có thể bị bỏng ở các bộ phận làm nóng, ngăn lò hoặc phụ kiện.

Để các bộ phận làm nóng, khoang lò và các phụ kiện nguội trước khi loại bỏ cặn nhiệt phân và trước khi tra dầu vào rãnh trước cửa kệ.

Vệ sinh khoang lò và các phụ kiện phù hợp với phương pháp vệ sinh nhiệt phân để loại bỏ mọi cặn nhiệt phân (ví dụ như tro) có thể tích tụ tùy thuộc vào mức độ bẩn trong khoang lò.

Vệ sinh và chăm sóc

Thêm một vài giọt chất chịu nhiệt cho dầu ăn vào khăn giấy và dùng để bôi trơn các thanh trượt của kệ.

Hầu hết các chất cặn bã có thể được loại bỏ bằng nước ấm, 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.

Bạn có thể loại bỏ vết bẩn này bằng miếng bọt biển rửa chén, dụng cụ cạo kính hoặc miếng chà xoắn ốc bằng thép không gỉ và một ít nước rửa chén.

Lớp phủ sợi thủy tinh xung quanh mặt trượt của lò nướng phải được xử lý cẩn thận.

Không chà xát và cạo rửa.

Tốt nhất là bạn không nên vệ sinh nó.

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

Không nên cố xóa những vết này.

Mở rộng và thu gọn FlexiClip

ngư ời chạy bộ

Sau khi vệ sinh, các thanh trượt FlexiClip có thể vẫn còn vết đổi màu hoặc các mảng sáng. Điều này sẽ không ảnh hưởng đến chức năng theo bất kỳ cách nào. Kéo dài và thu gọn

FlexiClip

các thanh trượt dạng ống lồng nhiều lần sau khi chạy chương trình làm sạch nhiệt phân.

Tẩy cặn

Tần suất tẩy cặn sẽ phụ thuộc vào tần suất bạn sử dụng chức năng Moisture Plus.

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

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

Lò nướng sẽ đếm ngược trên màn hình 10 chương trình cuối cùng có thể chạy trước khi cần phải tẩy cặn. Sau đó, bạn sẽ không thể chạy bất kỳ chức năng hoặc chương trình Tự động nào bằng độ ẩm.

Các chức năng này chỉ có thể được sử dụng lại sau khi bạn đã thực hiện quá trình tẩy cặn. Tất cả các chức năng khác và chương trình Tự động không có độ ẩm vẫn có thể được sử dụng.

Trình tự quá trình tẩy cặn

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

Quá trình tẩy cặn mất khoảng 90 phút và bao gồm một số bước:

1. Chuẩn bị quá trình tẩy cặn
2. Hút dung dịch tẩy cặn
3. Giai đoạn hoạt hóa
4. Rửa sạch
5. Rửa sạch 2
6. Rửa sạch 3
7. Bốc hơi i độ ẩm còn lại

Chuẩn bị quá trình tẩy cặn

Nguy cơ hư hỏng do dung dịch tẩy cặn bị đổ.

Các bề mặt nhạy cảm và/hoặc sàn tự nhiên có thể bị hư hại.

Lau sạch ngay bất kỳ chất tẩy cặn nào bị đổ ra.

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

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

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

Mẹo hữu ích: Bạn có thể đặt mua viên tẩy cặn Miele tại cửa hàng trực tuyến Miele hoặc trực tiếp từ Miele.

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

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

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

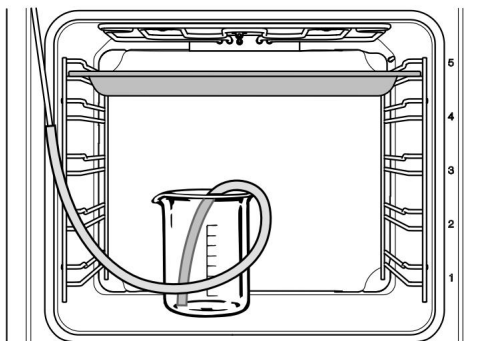
Bắt đầu quá trình tẩy cặn Chọn Bảo trì

Chọn Tẩy cặn.

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

Đặt khay đa năng lên kệ trên cùng để hứng dung dịch tẩy cặn sau khi sử dụng.

Xác nhận thông báo hiển thị bằng OK.



Đặt hộp đựng dung dịch tẩy cặn xuống sàn lò nung.

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

Quá trình nạp sẽ bắt đầu. Bạn sẽ nghe thấy tiếng ồn của máy bơm.

Quá trình nạp có thể bị gián đoạn và khởi động lại bất cứ lúc nào bằng cách chọn Dừng hoặc Bắt đầu.

Vệ sinh và chăm sóc

Lưu ý dung dịch tẩy cặn được chỉ định có thể nhiều hơn nhu lượng thực tế được sử dụng. Do đó, một số dung dịch có thể vẫn còn trong bình chứa sau khi tẩy cặn.

Một thông báo sẽ xuất hiện trên màn hình khi quá trình tiếp nhận dữ liệu hoàn tất.

Xác nhận bằng OK.

Giai đoạn kích hoạt sẽ bắt đầu. Bạn có thể theo dõi thời lượng khi nó đếm ngược trên màn hình.

Đổ lại hộp đựng với ống được kết nối với ống dẫn nước trong lò. Đổ đầy bình chứa khoảng 300 ml nước vì hệ thống sẽ cần hút thêm chất lỏng trong giai đoạn kích hoạt.

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

Đèn lò đang và quạt làm mát sẽ vẫn bật trong quá trình tẩy cặn.

Một tiếng còi sẽ vang lên khi giai đoạn kích hoạt kết thúc.

Rửa sạch hệ thống phun hơi nước sau giai đoạn kích hoạt Vào cuối giai đoạn kích

hoạt, hệ thống phun hơi nước sẽ cần được rửa sạch để loại bỏ mọi dấu vết của dung dịch tẩy cặn.

Việc vệ sinh được thực hiện bằng cách xả khoảng 1 lít nước máy sạch qua hệ thống ba lần. Nước được thu thập trong khay đa năng. Lấy khay đa năng cùng với

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

Tháo ống nhựa ra khỏi hộp đựng.

Lấy hộp đựng ra, rửa sạch và đổ khoảng 1 lít nước máy sạch vào. Đặt hộp đựng trở lại lò, lắp ống nhựa vào, cố định hộp đựng vào hộp đựng và đóng cửa lại.

Xác nhận bằng OK.

Quá trình nạp nước cho lần rửa đầu tiên sẽ bắt đầu.

Nước sẽ được xả qua hệ thống phun hơi nước và sau đó được thu vào khay đựng chung.

Các thông báo sẽ xuất hiện trên màn hình để chuẩn bị cho lần rửa thứ hai. Lấy khay đa năng ra khỏi lò và đổ hết đồ trong đó. Đặt lại khay vào lò ở mức kệ trên cùng.

Tháo ống nhựa ra khỏi hộp đựng. Đổ khoảng 1 lít nước máy tưới vào hộp. Đặt hộp đựng

trở lại lò, lắp ống nhựa vào và cố định chặt vào hộp đựng.

Xác nhận bằng OK.

Làm tự động cho lần xả thứ ba.

Đặt khay đựng đa năng (có chứa nước đã tích tụ từ lần rửa thứ ba) lên kệ trên cùng của lò trong khi quá trình bay hơi diễn ra.

Bốc hơi i độ ẩm còn lại Sau lần rửa thứ ba, độ ẩm còn lại sẽ bắt đầu bốc hơi. Lấy hộp đựng và ống ra khỏi lò.

Đóng cửa lại.

Xác nhận bằng OK.

Nguy cơ chấn thương do

hơi nước.

Hơi nước có thể gây bỏng nghiêm trọng.

Không mở cửa khi hơi ẩm còn sót lại đang bốc hơi.

Lò nướng sẽ được bật và thời gian bốc hơi sẽ được đếm ngược trên màn hình.

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

Hoàn tất quá trình tẩy cặn Khi quá trình

bay hơi kết thúc, một thông báo sẽ xuất hiện trên màn hình với lời khuyên về việc vệ sinh sau khi chạy chương trình tẩy cặn. Xác nhận bằng OK.

Một tiếng còi báo động vang lên và Hoàn tất sẽ xuất hiện. Chọn Đóng.

Tắt lò bằng cảm biến Bật/Tắt .

Nguy cơ chấn thương do nóng

bề mặt.

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

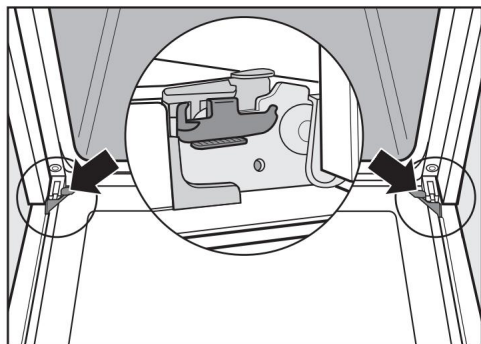
Để các bộ phận làm nóng, khoang lò và các phụ kiện nguội trước khi vệ sinh bằng tay.

Tháo khay đựng chất lỏng đã thu thập và đổ hết chất lỏng ra. Khi khoang lò đã nguội, hãy vệ sinh sạch mọi chất ngưng tụ và cặn chất tẩy cặn.

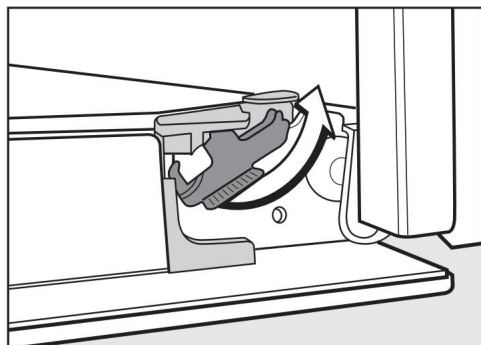
Để cửa lò mở cho đến khi bên trong lò khô hoàn toàn.

Vệ sinh và chăm sóc

Tháo cửa Cửa nặng
khoảng 10 kg.



Cửa lò được kết nối với bản lề bằng chốt giữ.
Trước khi tháo cửa ra khỏi chốt giữ, phải
nhả chốt khóa ở cả hai bản lề. Mở cửa hoàn
toàn.



Tháo chốt khóa bằng cách xoay chúng hết cỡ.

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

Không kéo cửa theo chiều ngang ra khỏi giá đỡ
vì chúng sẽ bật nư ợc trở lại lò nư ớng.

Không 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 theo đư ờng chéo
lên trên từ các thanh dẫn bản lề. Đảm bảo rằng
cửa thẳng.

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

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

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

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

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

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

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

Lò nướng sẽ 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 được thấm bằng miếng bọt biển sạch hoặc bằng khăn sợi nhỏ sạch, ẩm.

Kính cửa có thể vỡ nếu bị rơi.

Giữ cửa kính đã tháo rời ở nơi an toàn.

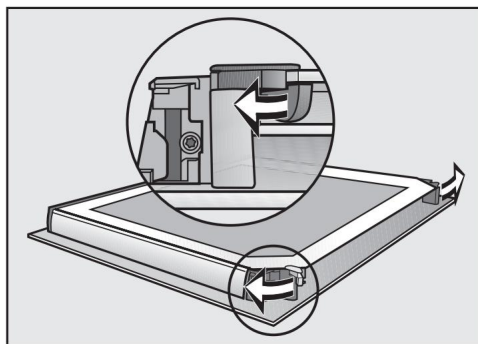
Nguy cơ thương tích do cửa đóng sầm lại.

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

Luôn tháo cửa trước khi tháo rời.

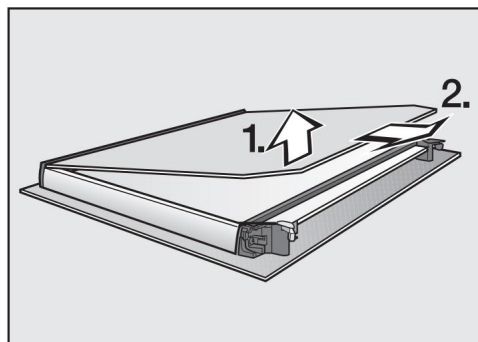
Đặt cửa có lớp kính bên ngoài lên bề mặt mềm (ví dụ như khăn lau) để tránh làm xước cửa.

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



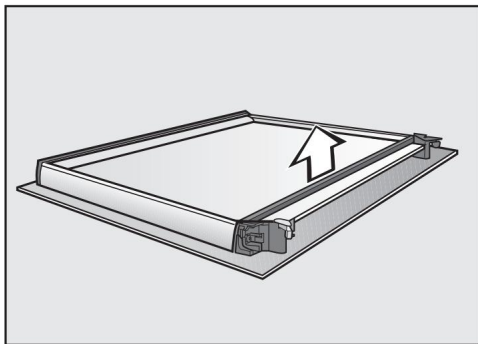
Lật hai chốt giữ kính ra ngoài để mở chúng.

Bây giờ bạn có thể tháo tấm kính bên trong và hai tấm kính ở giữa lần lượt.

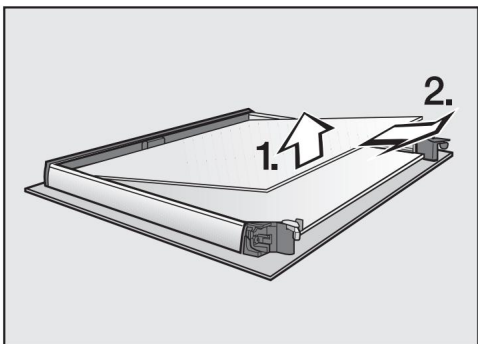


Nhẹ nhàng nhấc tấm kính bên trong lên và ra ngoài của dải nhựa.

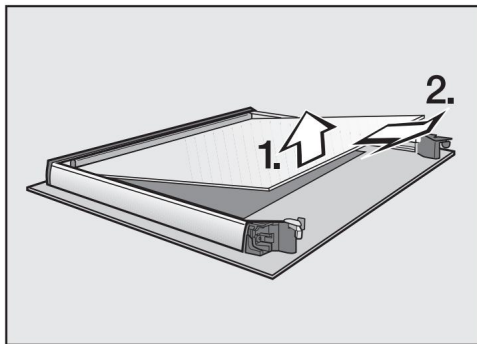
Vệ sinh và chăm sóc



Tháo bỏ lớp niêm phong.



Nhẹ nhàng nhấc phần trên của hai tấm kính ở giữa lên và lấy ra.



Sau đó, cẩn thận nhấc phần đáy của hai tấm kính ở giữa lên và lấy ra.

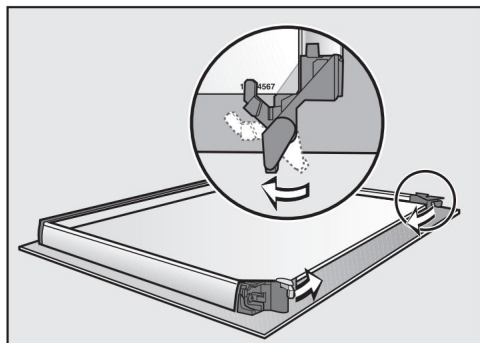
Làm sạch các tấm cửa và các bộ phận khác các bộ phận riêng lẻ bằng miếng bọt biển sạch và dung dịch nước nóng pha với nước rửa chén hoặc khăn sợi nhỏ sạch, ẩm.

Lau khô tất cả các bộ phận bằng vải mềm.

Sau đó lắp lại cửa một cách cẩn thận.

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

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

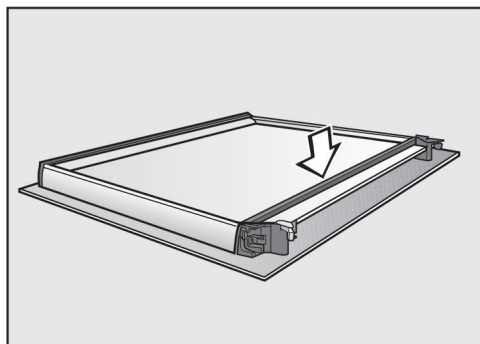


Lật các giá đỡ tấm kính vào bên trong sao cho chúng vừa khít với tấm kính dư ở trong hai tấm kính ở giữa. Lắp lại tấm kính

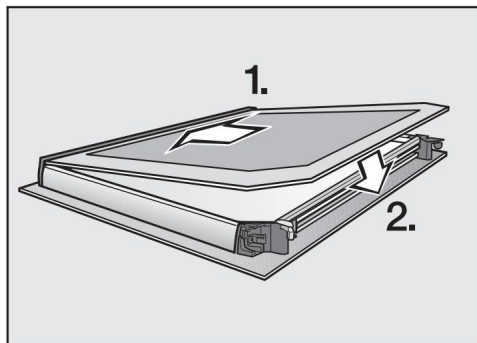
trên trong hai tấm kính ở giữa

các tấm kính theo cách mà sổ vật liệu có thể đọc được (tức là không bị đảo ngược).

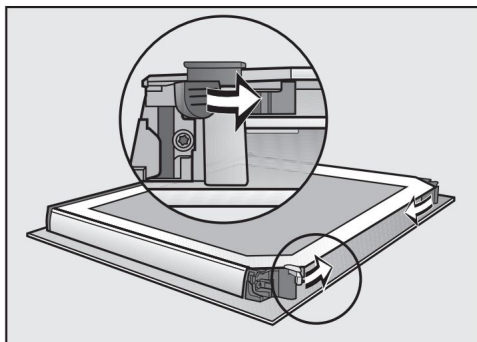
Tấm kính phải nằm trên giá đỡ.



Lắp lại phớt.



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

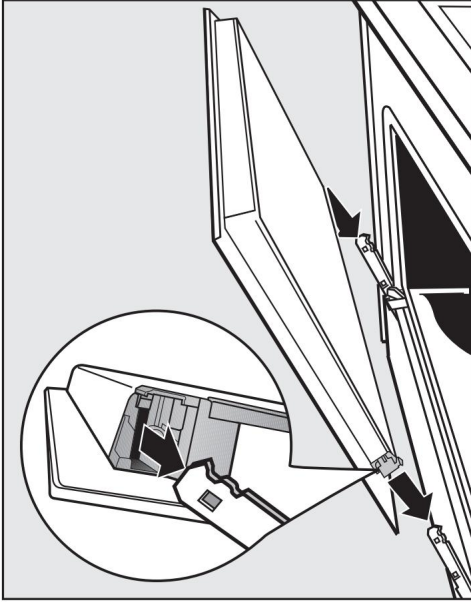


Lật cả hai chốt giữ kính vào trong để đóng chúng lại.

Cánh cửa hiện đã được lắp ráp lại.

Vệ sinh và chăm sóc

Lắp cửa

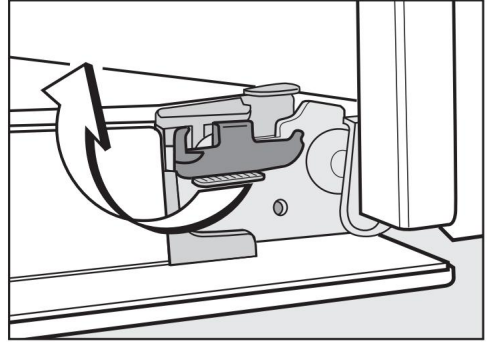


Giữ chặt cửa ở cả hai bên và cẩn thận lắp lại vào giá đỡ bản lề.

Đảm bảo cửa được đóng thẳng trở lại. Mở cửa hoàn toàn.

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

Đảm bảo chốt khóa đã được khóa chặt sau khi lắp lại cửa.



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

Tháo thanh trượt kệ bằng FlexiClip dạng ống lồng

ngư ời chạy bộ

Bạn có thể tháo các thanh trượt kệ cùng với thanh trượt FlexiClip (nếu có).

Nếu bạn muốn tháo riêng thanh trượt FlexiClip trượt, vui lòng làm theo hướng dẫn trong phần "Tính năng - Lắp và tháo thanh trượt FlexiClip".

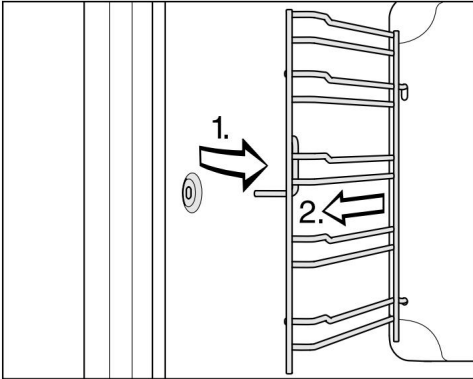
Nguy cơ chấn thương do nóng bề mặt.

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

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

ngư ời chạy bộ.

Vệ sinh và chăm sóc



Kéo các thanh trượt của kệ ra khỏi giá đỡ (1) ở phía trước lò nung rồi kéo chúng ra khỏi lò nung (2).

Lắp lại theo thứ tự ngược lại.

Đảm bảo tất cả các bộ phận được lắp đúng cách.

Hạ thấp thanh nhiệt/nung phía trên

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

Nguy cơ chấn thương do nóng bề mặt.

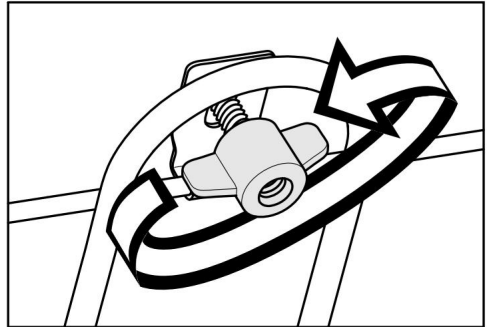
Lò nung sẽ nóng lên trong quá trình hoạt động. Bạn có thể bị bỏng ở bộ phận làm nóng, khoang lò hoặc các phụ kiện.

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

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

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

Tháo bỏ các thanh trượt của kệ.



Tháo đai ốc cánh.

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

Không dùng lực để hạ thấp thanh nhiệt/thanh nung trên cùng vì có thể làm vỡ thanh nhiệt/thanh nung.

Cẩn thận hạ thấp nhiệt độ/lò nung trên cùng yếu tố.

Bây giờ bạn có thể tiếp cận trần của khoang lò. Vệ sinh trần của lò

ngăn bằng miếng bọt biển sạch và dung dịch nung nóng và nước rửa chén hoặc khăn

sợi nhỏ sạch, ẩm. Sau khi vệ sinh, nhẹ nhàng nâng bộ phận

gia nhiệt/nung phía trên lên lại. Lắp lại đai ốc cánh và siết chặt.

Lắp lại thanh trượt của kệ.

Hướng dẫn giải quyết vấn đề

Nhiều trục trặc và lỗi nhỏ có thể xảy ra trong quá trình vận hành hàng ngày có thể được khắc phục mà không cần liên hệ với Miele. Điều này sẽ giúp bạn tiết kiệm thời gian và tiền bạc vì bạn sẽ không cần gọi dịch vụ.

Bạn có thể tìm thông tin về cách tự khắc phục lỗi tại www.miele.com.au/service hoặc www.miele.co.nz/service và trên trang web của Miele.

Tuy nhiên, xin lưu ý rằng chúng tôi sẽ áp dụng phí gọi dịch vụ đối với những lần bảo dưỡng không cần thiết khi sự cố có thể được khắc phục theo hướng dẫn trong các hướng dẫn vận hành này.

Vấn đề	Nguyên nhân có thể và cách
Màn hình tối.	khắc phục Bạn đã chọn cài đặt Thời gian Hiển thị Tắt . Khi lò nư ớng tắt, màn hình sẽ tối. Ngay khi lò nư ớng đư ợc bật, menu chính sẽ xuất hiện. Nếu bạn muốn thời gian trong ngày đư ợc hiển thị liên tục, hãy chọn cài đặt Thời gian Hiển thị Bật .
	Không có Điện vào lò nư ớng. Kiểm tra xem phích cắm của lò nư ớng đã đư ợc cắm đúng vào ổ cắm và đã bật chư a.
	Kiểm tra xem cầu dao có bị ngắt không. Liên hệ với ngư ời có trình độ thợ điện hoặc Miele.
Không có tín hiệu báo động.	Các còi báo động bị vô hiệu hóa hoặc đư ợc đặt ở mức âm lượng quá thấp. Bật còi báo động hoặc tăng âm lượng bằng Cài đặt Âm lượng Âm báo.
Lò nư ớng không nóng lên.	Chế độ demo đang hoạt động. Bạn có thể chọn các tùy chọn menu trên màn hình và cảm biến, như ng chức năng làm nóng lò không hoạt động. Tắt chế độ Demo bằng cách chọn Cài đặt Chư ớng trình trư ng bày Chế độ Demo Tắt.
Khóa hệ thống xuất hiện trên màn hình khi lò nư ớng đư ợc bật TRÊN.	Khóa hệ thống đã đư ợc bật. Bạn có thể hủy kích hoạt khóa hệ thống cho một chư ớng trình nấu ăn bằng cách chạm vào biểu tư ớng 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 có thể và cách
Bộ điều khiển cảm biến hoặc cảm biến tiệm cận không phản hồi.	khắc phục Bạn đã chọn cài đặt Hiển thị QuickTouch Tắt . Khi cài đặt này được kích hoạt, các điều khiển cảm biến và cảm biến tiệm cận sẽ không phản hồi khi lò nư ớng tắt. Ngay khi lò nư ớng được bật, các điều khiển cảm biến và cảm biến tiệm cận sẽ phản hồi. Nếu bạn muốn các điều khiển cảm biến và cảm biến tiệm cận phản hồi ngay cả khi lò nư ớng tắt, hãy chọn cài đặt Hiển thị QuickTouch Bật .
	Cài đặt cho cảm biến tiệm cận đã bị tắt. Thay đổi cài đặt cho cảm biến tiệm cận bằng cách chọn Cài đặt Cảm biến tiệm cận.
	Cảm biến tiệm cận bị lỗi. Gọi cho Miele.
	Lò nư ớng không được kết nối với nguồn điện. Đảm bảo phích cắm được cắm đúng vào ổ cắm và ổ cắm đã được bật. Kiểm tra xem cầu dao có bị ngắt không. Liên hệ với người có trình độ thợ điện hoặc Miele.
	Nếu màn hình không phản hồi thì có nghĩa là bộ điều khiển có lỗi. Chạm và giữ cảm biến Bật/Tắt cho đến khi màn hình tắt và lò nư ớng khởi động lại.
Quá trình cắt điện đã bị hủy sẽ hiển thị trên màn hình.	Đã xảy ra tình trạng mất điện trong thời gian ngắn. Điều này đã khiến chương trình nấu ăn hiện tại dừng lại. Tắt lò rồi bật lại. Khởi động lại chương trình nấu ăn.
12:00 xuất hiện trên màn hình.	Nguồn điện bị ngắt trong thời gian dài hơn 150 giờ. Đặt lại thời gian và ngày tháng.
Số giờ hoạt động tối đa đạt được sẽ hiển thị trên màn hình.	Lò nư ớng đã hoạt động trong thời gian dài bất thường. Điều này đã kích hoạt chức năng tắt an toàn. Xác nhận bằng OK. Bây giờ lò nư ớng đã sẵn sàng để sử dụng.
Lỗi F32 xuất hiện trên màn hình .	Khóa cửa để vệ sinh bằng nhiệt phân chưa được khóa. Tắt lò rồi bật lại. Khởi động lại chương trình vệ sinh bằng nhiệt phân. Nếu thông báo xuất hiện lần nữa, hãy liên hệ với Miele.
Lỗi F33 xuất hiện trên màn hình .	Khóa cửa để vệ sinh bằng phương pháp nhiệt phân không mở. Tắt lò rồi bật lại. Nếu khóa cửa vẫn không tự mở, hãy liên hệ với Miele.

Hướng dẫn giải quyết vấn đề

Vấn đề	Nguyên nhân có thể 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 cho Miele.
Chức năng hiện không khả dụng. sẽ xuất hiện trên màn hình sau khi chọn chức năng Tẩy cặn.	Hệ thống phun hơi nước bị lỗi. Gọi cho Miele.
Kiểm soát độ ẩm bị lỗi - Các chương trình tự động sẽ hoạt động mà không có độ ẩm xuất hiện trên màn hình sau khi chọn Tự động chương trình.	Hệ thống phun hơi nước bị lỗi. Gọi cho Miele. Có thể chạy các chương trình tự động mà không cần sử dụng độ ẩm.
Các chương trình sử dụng chức năng phun hơi ẩm sẽ không lấy nước vào.	Chế độ demo đang hoạt động. Bạn có thể chọn các tùy chọn menu trong màn hình và cảm biến, nhưng bơm hệ thống phun hơi sẽ không hoạt động. Tắt chế độ demo bằng cách chọn Cài đặt Phòng trưng bày chương trình Chế độ demo Tắt.
	Máy bơm của hệ thống phun hơi nước bị lỗi. Gọi cho Miele.
Có thể nghe thấy tiếng ồn sau quá trình nấu.	Quạt làm mát vẫn bật sau khi kết thúc chương trình nấu (xem phần “Cài đặt – Quạt làm mát vẫn chạy”).
Lò nướng đã tự tắt.	Lò nướng sẽ tự động tắt để tiết kiệm năng lượng nếu không có hành động nào khác được thực hiện trong một khoảng thời gian nhất định sau khi bật lò hoặc sau khi kết thúc chương trình nấu. Bật lại lò nướng.
Bánh ngọt và bánh quy không chín đúng cách sau thời gian hướng dẫn nấu ăn.	Đã sử dụng nhiệt độ khác với nhiệt độ được nêu trong công thức. Chọn nhiệt độ cần thiết cho công thức.
	Số lượng thành phần được sử dụng khác với số lượng được đưa ra trong công thức. Kiểm tra xem bạn đã sửa đổi công thức chưa. Việc thêm nhiều chất lỏng hoặc nhiều trứng hơn sẽ tạo ra hỗn hợp ẩm hơn, mất nhiều thời gian nấu hơn.

Hướng dẫn giải quyết vấn đề

Vấn đề	Nguyên nhân có thể và cách khắc phục
Sự chuyển màu nâu của các sản phẩm nấu nướng là không đồng đều.	Đã chọn sai nhiệt độ hoặc mức kệ. Luôn có sự không đồng đều nhẹ trong quá trình nấu hóa. Nếu quá trình nấu hóa rất không đồng đều, hãy kiểm tra xem đã chọn đúng nhiệt độ và mức kệ hay chưa.
	Chất liệu hoặc màu sắc của khuôn nấu nướng không phù hợp với chức năng của lò nấu nướng. Khi sử dụng chức năng Nhiệt thông thường, đèn hộp thiếc màu, bóng không phù hợp. Hộp thiếc tối màu, mờ là tốt nhất để nấu nướng.
Vẫn còn vết bẩn trong khoang lò sau chương trình vệ sinh nhiệt phân.	Chương trình vệ sinh nhiệt phân đốt cháy vết bẩn trong lò và để lại dư ối dạng tro. Loại bỏ tro bằng khăn sợi nhỏ ẩm hoặc miếng bọt biển sạch và dung dịch nước nóng và nước rửa chén. Nếu vẫn còn vết bẩn thô trong lò sau chương trình làm sạch nhiệt phân, bạn nên khởi động lại chương trình, chọn mức cao hơn nếu cần.
Các phụ kiện sẽ phát ra tiếng động khi được đẩy vào hoặc kéo ra khỏi lò.	Bề mặt chịu nhiệt của các thanh trượt kệ tạo ra ma sát khi các phụ kiện được đẩy vào hoặc kéo ra khỏi lò. Để giảm ma sát, hãy thêm một vài giọt chất chịu nhiệt dầu ăn vào một ít khăn giấy và dùng nó để bôi trơn các thanh trượt của kệ. Lặp lại thao tác này sau mỗi chương trình vệ sinh nhiệt phân.
Đèn lò nấu nướng sẽ tắt sau một thời gian ngắn.	Bạn đã chọn cài đặt Chiếu sáng “Bật” trong 15 giây. Nếu bạn muốn đèn lò nấu nướng vẫn bật trong suốt chương trình nấu, hãy chọn cài đặt Chiếu sáng Bật.
Đèn lò nấu nướng tắt hoặc không bật.	Bạn đã chọn cài đặt Chiếu sáng Tắt. Chọn điều khiển cảm biến để bật đèn trong lò nấu nướng chiếu sáng trong 15 giây. Nếu cần, hãy chọn Chiếu sáng Bật hoặc “Bật” trong 15 giây cài đặt.
	Đèn bên trong lò nấu nướng bị lỗi. Gọi cho Miele.

Dịch vụ

Bạn có thể tìm thông tin về cách tự khắc phục lỗi và về phụ tùng thay thế của Miele tại [www.miele.com.au/ service](http://www.miele.com.au/service) hoặc [www.miele.co.nz/ service](http://www.miele.co.nz/service).

Liên hệ khi có lỗi

Trong trường hợp có bất kỳ lỗi nào mà bạn không thể tự khắc phục, vui lòng liên hệ với Miele.

Bạn có thể đặt lịch gọi dịch vụ chăm sóc khách hàng của Miele trực tuyến tại www.miele.com.au/service hoặc www.miele.co.nz/service. Thông tin liên lạc của Miele có thể được tìm thấy ở cuối tập sách này.

Vui lòng trích dẫn model và số sê-ri của thiết bị khi liên hệ với Miele. Thông tin này có thể được tìm thấy trên bảng dữ liệu.

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

Bảo hành

Thời gian bảo hành của nhà sản xuất cho thiết bị này là 2 năm.

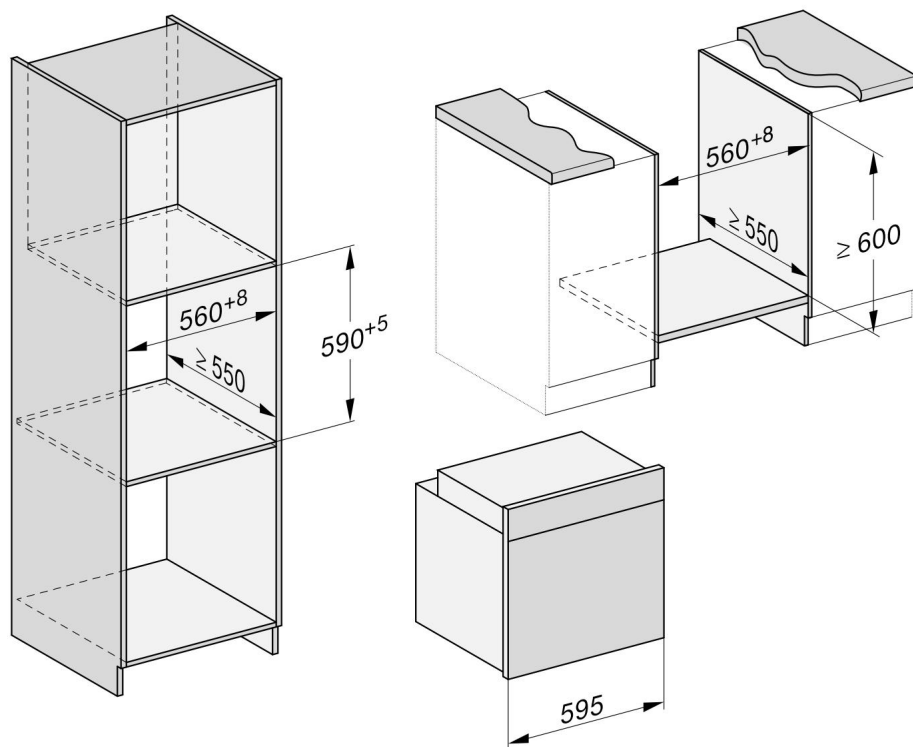
Để biết thêm thông tin, vui lòng tham khảo sổ bảo hành.

Kích thước lắp đặt Kịch

thước đo tính bằng mm.

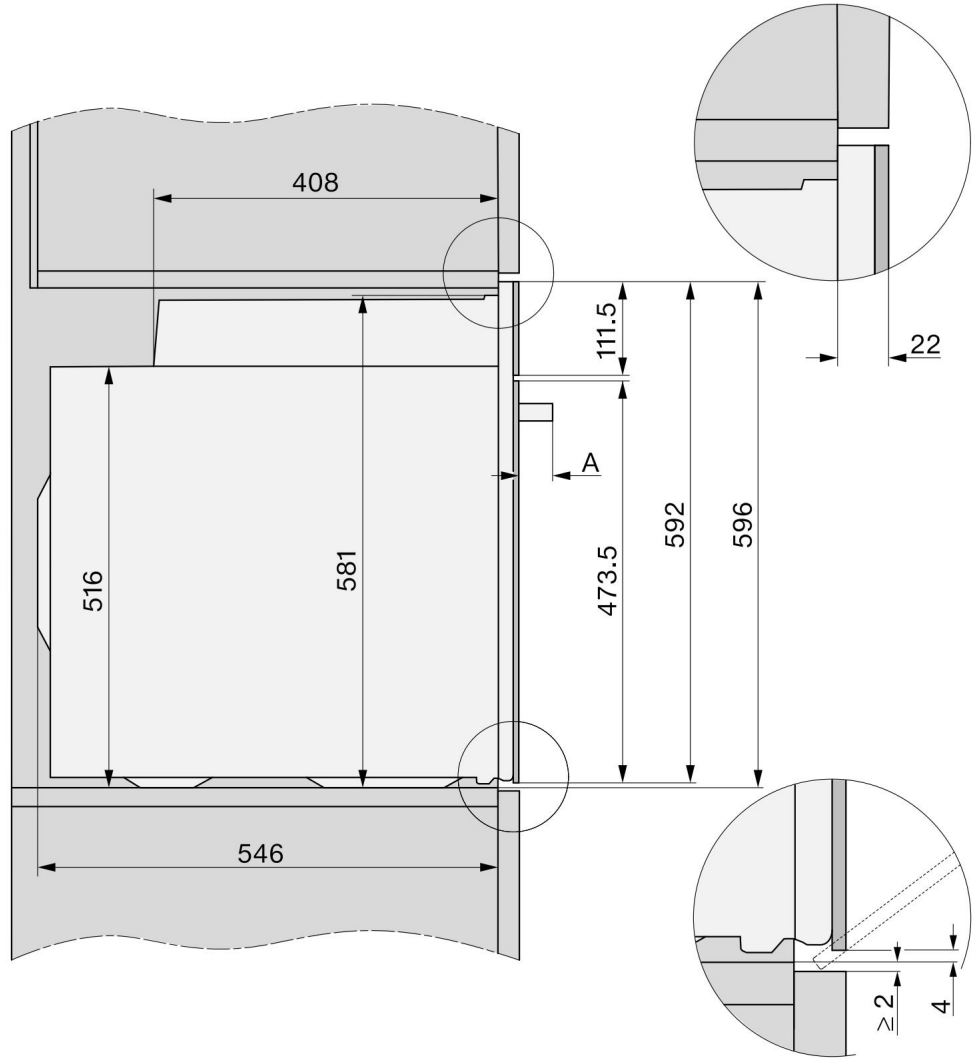
Lắp đặt trong một đơn vị cao hoặc cơ sở

Khi lắp lò nướng thành một khối để bên dưới bếp nấu, vui lòng tuân thủ hướng dẫn lắp đặt bếp nấu cũng như chiều cao lắp đặt cần thiết cho bếp nấu.



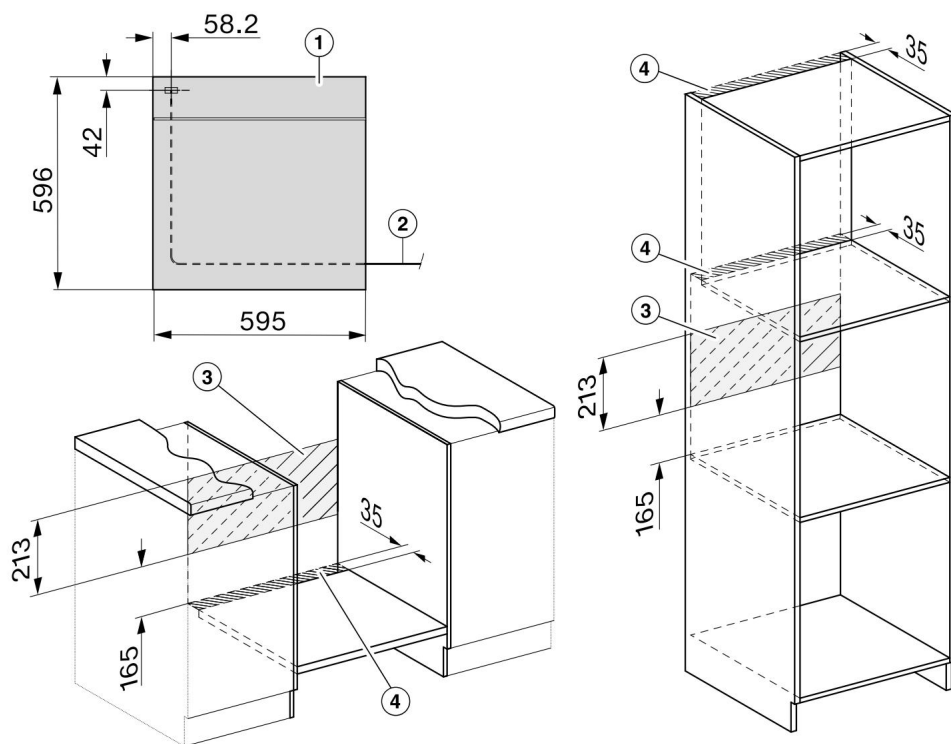
Cài đặt

Nhìn từ bên hông



H 76xx: 47 mm

Kết nối và thông gió



a Mặt trước

b Cáp kết nối nguồn, chiều dài = 1.500 mm c Không

được phép kết nối trong khu vực này d

Đường cắt thông gió, tối thiểu 150 cm²

Cài đặt

Lắp đặt lò nư ớng

Vì lý do an toàn, lò nư ớng chỉ đư ợc sử dụng sau khi đã đư ợc lắp đặt hoàn chỉnh.

Lò nư ớng cần nguồn cung cấp không khí mát đủ để hoạt động hiệu quả. Nguồn cung cấp không khí mát cần thiết không đư ợc làm nóng quá mức bởi các nguồn nhiệt khác (ví dụ như bếp lò đốt nhiên liệu rắn).

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

Không lắp dải cách nhiệt vào thành bên của tủ.

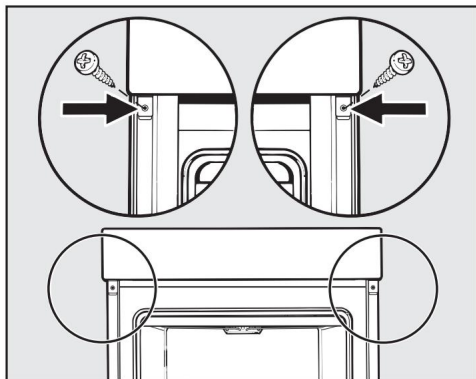
Kết nối dây nguồn từ lò nư ớng với nguồn điện.

Không đư ợc cầm tay nắm cửa lò nư ớng. Cửa lò có thể bị hỏng.
Sử dụng các lỗ chốt ở bên hông vỏ máy để nhắc thiết bị lên.

Tốt nhất là tháo cửa (xem "Vệ sinh và bảo dư ỡng - Tháo cửa") và các phụ kiện trư ớc khi lắp đặt thiết bị. Điều này giúp lò nư ớng nhẹ hơn khi bạn đẩy lò vào bộ phận vỏ và bạn không có nguy cơ vô tình nhắc lò lên bằng tay nắm cửa.

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

chưa tháo cửa lò ra.



Sử dụng các vít đi kèm để cố định lò vào các thành bên của vỏ lò. Lắp lại cửa nếu cần (xem phần

"Vệ sinh và bảo dư ỡng - Lắp cửa").

Kết nối điện

Nguy cơ chấn thương!

Miele không chịu trách nhiệm cho việc lắp đặt, bảo trì và sửa chữa trái phép vì điều này có thể gây nguy hiểm cho người dùng.

Việc kết nối với nguồn điện chính chỉ có thể được thực hiện bởi thợ điện có trình độ theo đúng quy định của quốc gia và địa phương cũng như các quy định bổ sung của các công ty cung cấp điện địa phương.

Việc kết nối thiết bị này phải tuân thủ các quy định về an toàn của quốc gia và địa phương.

Nếu thiết bị được nối dây cố định hoặc nếu không thể tiếp cận công tắc sau khi lắp đặt, thì phải cung cấp thêm phương tiện ngắt kết nối cho tất cả các cực.

Các phương tiện ngắt kết nối phải được tích hợp vào hệ thống dây điện cố định theo đúng quy định về hệ thống dây điện. Các phương tiện ngắt kết nối phù hợp bao gồm các công tắc có khoảng cách tiếp xúc toàn cục ít nhất là 3 mm. Chúng bao gồm các công tắc cách ly, cầu chì và rơle theo quy tắc đấu dây AS/NZS 3000.

Điện áp, tải định mức và định mức cầu chì được ghi trên bảng dữ liệu nằm ở mặt trước của ngăn lò. Vui lòng đảm bảo dữ liệu kết nối khớp với nguồn cung cấp trong gia đình.

Khi liên hệ với Miele, vui lòng trích dẫn những thông tin sau: -
Số model - Số sê-ri -
Dữ liệu kết nối
(điện áp/tần số/
tải trọng định mức tối đa)

Nếu cáp kết nối nguồn điện bị hỏng, phải được thay thế bởi thợ điện có trình độ chuyên môn bằng cáp kết nối chuyên dụng loại H 05 VV-F, có sẵn tại Miele, để tránh nguy hiểm.

Có thể vận hành tạm thời hoặc vĩnh viễn với hệ thống cung cấp năng lượng đồng bộ tự cung

tự cấp hoặc không phải nguồn điện chính (ví dụ: mạng lưới riêng biệt, hệ thống dự phòng). Yêu cầu đối với hoạt động này là hệ thống cung cấp năng lượng phải tuân thủ tất cả các yêu cầu hiện hành của địa phương và quốc gia áp dụng cho hệ thống độc lập, năng lượng mặt trời và/hoặc pin.

Các biện pháp bảo vệ được cung cấp trong hệ thống lắp đặt gia dụng và trong sản phẩm Miele này cũng phải được đảm bảo về chức năng và hoạt động khi vận hành riêng biệt hoặc khi vận hành đồng bộ không phải với nguồn điện chính, hoặc được thay thế bằng các biện pháp tự động được trong hệ thống lắp đặt.

Lò vi sóng

Lò nướng được cung cấp kèm theo cáp 3 lõi để kết nối với nguồn điện xoay chiều 230 V, 50 Hz.

Cầu chì có công suất định mức là 16 A.

Tải trọng định mức tối đa: xem bảng dữ liệu.

Biểu đồ nấu ăn

Hỗn hợp kem

Bánh/Bánh quy (phụ kiện)		[°C] [phút]	150-160	CF
		- 2 25-35 -	150-160 - 1+3	
Bánh nư ớng xóp (1 khay)	30-403 - 150	1602	1502	Bánh nhỏ (2
Bánh nư ớng xóp (2 khay)	khay) - 1+3 25-35 -	Bánh	cát (giá đỡ, khuôn	
Bánh nhỏ (1 khay)	bánh mì, 30	- 2	30-40 -	
	cm)1 150-	- 3	20-30 -	
- 155-1652 - 2 60-70	150-160 - 2 60-70	150-160 - 2 60-70	- 150-160	2 55-
65 - 150-160 2 60-70 - 150-160 - 2	40-50	155-165 - 1 40-50	150-160	2
	55-65	165-1752 - 2 50-60	150-160	-
Đá cẩm thạch, bánh hạt (giá đỡ, khuôn bánh mì, 30 cm)1	2 25-35 - 170-180	2 15-25 -		
Đá cẩm thạch, bánh hạt (giá đỡ, khuôn tròn/ khuôn bánh Bundt, 26 cm)1				
Bánh trái cây tứ ơ i (1 khay)				
Bánh trái cây tứ ơ i (giá đỡ, khuôn bánh lò xo, 26 cm)1				
Đế bánh flan (giá đỡ, hộp đế bánh flan, 28 cm)1				

Chế độ hoạt động, Nhiệt độ, Tăng cường, Mức kệ, Thời gian nấu,
Chức năng CF Crisp, Fan Plus, Sử ớ i ấ m thông thư ớng, Bật, - Tắt

- ¹ Sử dụng khuôn nư ớng tối màu, mờ và đặt vào giữa giá.
- ² Làm nóng lò trư ớc khi cho thực phẩm vào.
- ³ Lấy khay nư ớng ra khỏi lò sớm nếu thực phẩm đã chuyển sang màu nâu trư ớc khi hết thời gian nấu quy định.

Biểu đồ nấu ăn

Chà xát trong hỗn hợp

Bánh/Bánh quy (phụ kiện)		[°C] [phút]	140-150 - 2	CF
		25-35 - 150-160 - 2 25-35 -		
Bánh quy (1 khay)	140-150 - 1+3 25-353 -	140 - 2 35-45 - 1602		
	140 Bánh quy thả (2 khay) -	1+3 40-503 - Để bánh flan		
Bánh quy (2 khay)	(giả đỡ, khuôn để bánh flan,	150-160 2 35-45 -		
Bánh quy thả (1 khay)	28 cm)1 170-1802	2 20-30 - Bánh phô mai (giả		
	đỡ, bánh lò xo	- 3 25-35 -		
80-90 - thiếc, 26 cm)1 160-170 - 2 80-90 -	160180-1802	giả đỡ, khuôn bánh lò xo, 20 cm)		
180 - 1 85-95 - Bánh táo (giả đỡ, khuôn bánh lò xo,	180-1902 - 2 60-70	26 cm)1 160-170 - 2 60-		
70 Bánh trái cây tư i, tráng men (giả đỡ,	170-180 - 2 60-70 - khuôn bánh lò xo,	26 cm)1 150-		
160 - 2 55-65 - Bánh trái cây tư i, tráng men (1 khay)	170-180 - 2 50-60	160-170 - 2 45-55		
210-2202 1 45-55 190-200 - 2 40-50				
		- 2 90-100 -		
Bánh flan trái cây (1 khay)				
Bánh scone (2 khay nhôm trên giá,	180-1902 - 1+3	17-203 -		
4 x 4 miếng trên mỗi				

khay) Chế độ hoạt động, Nhiệt độ, Tăng cường, Mức kệ, Thời gian nấu,
Chức năng CF Crisp, Fan Plus, Eco Fan Heat, Conventional Heat, Intensive
Nữ ống, Bật, - Tắt

¹ Sử dụng khuôn nữ ống tối màu, mờ và đặt vào giữa giá.
² Làm nóng lò trước khi cho thực phẩm vào.
³ Lấy khay nữ ống ra khỏi lò sớm nếu thực phẩm đã chuyển sang màu nâu trước khi hết thời gian nấu quy định.

Biểu đồ nấu ăn

Bột men

Bánh/Bánh quy (phụ kiện)		150-160	[°C]	[phút]	CF
		150-160	- 2	50-60	-
Bánh Bundt (giá đỡ, khuôn bánh Bundt, 24 cm)1	160-170	- 2	50-60	-	150-160 - 2
	55-65	-	160-170	2	55-65 -
Bánh Stollen (1 khay)	160-170	- 2	35-45		170-180 -
	3	45-55	160-170	2	45-55
Bánh Streusel có/không có trái cây (1 khay)	170-180	3	45-55	Bánh cuộn	
	táo/nho khô (1 khay)			160-170	
Bánh trái cây tự do i (1 khay)	2	25-35	-	Bánh cuộn táo/nho khô (2 khay)	
	160-170	1+3	30-40	4	-
Bánh mì trắng, dạng tự do (1 khay)	190-200	2	30-40	5	-
	- 2	30-40	-	Bánh mì trắng (giá đỡ,	
khuôn bánh mì, 30 cm)1	180-190	2	45-55	-	190-200
	2	45-55	-	190-200	2
	7	180-190	2	55-65	-
Bánh mì nguyên cám (giá đỡ, khuôn bánh mì, 30 cm)1	210	2	55-65	6	7
Ủ bột men (giá)				3	-
					-

- Chế độ vận hành, Nhiệt độ, Booster, Mức kệ, Thời gian nấu, Chức năng CF Crisp, Fan Plus, Nhiệt thông thường, Moisture Plus + Fan Plus, Moisture Plus + Conv. Heat, Bật, - Tắt
- 1 Sử dụng khuôn nướ ng tối màu, mỡ và đặt vào giữa giá.
 - 2 Làm nóng lò trư ớc khi cho thực phẩm vào.
 - 3 Đặt giá nướ ng xuống sàn lò và đặt bát đựng bột lên giá.
Tùy thuộc vào kích thước của đĩa, bạn có thể cần phải tháo bỏ các thanh trướ t trên kệ.
 - 4 Lấy khay nướ ng ra khỏi lò sớm nếu thực phẩm đã chuyển sang màu nâu trướ c khi hết thời gian nấu quy định.
 - 5 Xả 1 luồng hơi i nướ c khi bắt đầu chườ ng trình nấu.
 - 6 Xả 2 luồng hơi i nướ c khi bắt đầu chườ ng trình nấu.
 - 7 Bật chức năng Crisp sau 15 phút nấu.

Biểu đồ nấu ăn

Bột Quark

Bánh ngọt/Bánh quy (phụ kiện)		[°C]	[phút]		160-	CF
Bánh trái cây tư ơ i (1 khay)	170	2 45-55				
	170-180	3 45-55				
Bánh cuộn táo/bánh cuộn nho khô (1 khay)		160-170	- 3 25-35			
Bánh cuộn táo/bánh cuộn nho khô (2 khay)	150-160	1+3 25-35	1			

Chế độ hoạt động, Nhiệt độ, Tăng cứ ờng, Mức kệ, Thời gian nấu,
Chức năng CF Crisp, Fan Plus, Sứ ời ắm thông thư ờng, Bật, - Tắt

¹ Lấy khay nư ớng ra khỏi lò sớm nếu thực phẩm đã chuyển sang màu nâu đủ trư ớc đó
thời gian nấu đã chỉ định đã trôi qua.

Hỗn hợp bột biển

Bánh ngọt/Bánh quy (phụ kiện)		[°C]	[phút]		160-	CF
Đế bánh bông lan (2 quả trứng) (giá đỡ, khuôn bánh lò xo, 26 cm)1	170	2 15-25	-			
Đế bánh bông lan (4-6 quả trứng) (giá đỡ, khuôn bánh lò xo, 26 cm)1	150-160	2 30-40	-			
Bột biển đánh bông (giá đỡ, lò xo) khuôn bánh, 26 cm)1	180	2 25-35	-			
	150-170	2 25-45	-			
Đế bánh bông lan (1 khay)	180-190	2 1			15-25	-

Chế độ hoạt động, Nhiệt độ, Tăng cứ ờng, Mức kệ, Thời gian nấu,
Chức năng CF Crisp, Sứ ời ắm thông thư ờng, Fan Plus, Bật, - Tắt

¹ Sử dụng khuôn nư ớng tối màu, mờ và đặt vào giữa giá.
² Làm nóng lò trư ớc khi cho thực phẩm vào.

Biểu đồ nấu ăn

Bánh su, bánh phồng, bánh meringue

Bánh ngọt/Bánh quy (phụ kiện)		[°C]	[phút]		160-	CF
Bánh su (1 khay)	170	- 2	30-40			
	160-170	- 2	25-35	1	2	
Bánh phồng (1 khay)	180-190	- 2	20-30	-		
Bánh phồng (2 khay)	180-190	- 1+3	20-30	3	-	
Bánh macaron (1 khay)	120-130	- 2	25-50			
Bánh macaron (2 khay)	120-130	- 1+3	25-50	3		
Meringues/pavlovas (1 khay 6 cái, mỗi 6 cm)	80-100	- 2	120-150			
Meringues/pavlovas (2 khay 6 cái, mỗi 6 cm)	80-100	- 1+3	150-180			

Chế độ hoạt động, Nhiệt độ, Tăng cường, Mức kệ, Thời gian nấu,
Chức năng CF Crisp, Fan Plus, Moisture Plus + Fan Plus, Bật, - Tắt

- ¹ Xả 1 luồng hơi i nư ớc sau 8 phút bắt đầu chư ơ ng trình nấu.
- ² Bật chức năng Crisp sau 15 phút nấu.
- ³ Lấy khay nư ớ ng ra khỏi lò sớm nếu thực phẩm đã chuyển sang màu nâu đủ trư ớc đó thời gian nấu đã chỉ định đã trôi qua.

Biểu đồ nấu ăn

Đồ ăn nhẹ mặn

Thức ăn (phụ kiện)			[°C]	[phút]	CF
		220	230	1 30-	
Bánh flan mặn (1 khay)	40	180-190	- 1	45-55	
	180	190	2 25-35	170-180	
Bánh tart hành tây (1 khay)	- 2	30-40	170-180	2 25-	
	35	210-220	2 - 2	20-30	
Pizza, bột men (1 khay)					
Pizza, bột men (1 đĩa nhôm Pizza 35 cm trên giá)	200	2	- 1	13-16	-
Pizza, bột quark (1 khay)	170-180	2	25-35	190-200	2
	3 25-35	Pizza đông lạnh,	đã nấu chín		
trước (giá) 200-210 - 2 20-25 -	300	Bánh mì nướng (giá)			
		- 3		5-8	-
Đĩa nướng/món gratin (ví dụ bánh mì nướng trên khay đa năng)	1 27	53 (giá)	- 3	3-6	-
Rau nướng (giá trên khay đa năng 1 27 53 5-10 4) 250 3 5-10 4 - 3 Ratatouille (1 khay đa năng) 180-190 - 2 40-60 -					

Chế độ hoạt động, Nhiệt độ, Tăng cường, Mức kệ, Thời gian nấu, Chức năng CF Crisp, Nhiệt độ thông thường, Nướng chuyên sâu, Quạt Plus, Quạt tiết kiệm Nhiệt, Nướng toàn phần, Nướng quạt, Bật, - Tắt

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

1 Tùy thuộc vào số lượng, bạn cũng có thể sử dụng chức năng Economy Grill .

2 Làm nóng lò trước khi cho thực phẩm vào.

3 Làm nóng lò trước 5 phút trước khi cho thực phẩm vào lò.

4 Lật thức ăn sau khi nấu đư ợc một nửa thời gian.

Biểu đồ nấu ăn

Thịt bò

Thức ăn (phụ kiện)			[°C]	[phút]	[°C]
		2 150	1603	2 120	1305
Thịt bò hầm, khoảng 1 kg (đĩa nư ớng có nắp)	-	2 170	1803	2 120	1305
	2	180	190	2 160	1806
Phi lê thịt bò, khoảng 1 kg (khay phở thông)	2	180	1903	2 25	60 53-75
Phi lê thịt bò, "tái", khoảng 1 kg	1	2 80	85	2 70	80 53-55
thịt bò, "vừa", khoảng 1 kg	1 2	90	95	2 80	90 60-65
"chín kỹ", khoảng 1 kg	1	2 95	100	2 110	130 70-75
lư ng, khoảng 1 kg (khay thông dụng)	2	180	1903	2 35	65 53-75
Thịt thăn lư ng, "tái", khoảng 1 kg	1	2 80	85	2 80	90 53-55
Thịt thăn lư ng, "vừa" khoảng 1 kg	1	2 90	95	2 110	120 60-65
Thịt thăn lư ng, "chín kỹ", khoảng 1 kg	1	2 95	100	2 130	140 70-75

Chức năng, Nhiệt độ, Tăng cường, Mức kệ, Thời gian nấu, Nhiệt độ
lỗi, Nư ớng tự động, Nhiệt thông thư ờng, Nhiệt quạt sinh thái, Ứng
dụng đặc biệt - Nấu ở nhiệt độ thấp, Nư ớng toàn bộ, Bật, - Tắt

- ¹ Sử dụng giá đỡ và khay đựng đa năng.
- ² Đầu tiên, hãy áp chảo thịt trên bếp.
- ³ Làm nóng lò trước khi cho thực phẩm vào.
- ⁴ Làm nóng lò trước 5 phút trước khi cho thực phẩm vào lò.
- ⁵ Rang với nắp đậy trước. Mở nắp sau khi rang trong 90 phút và thêm khoảng 0,5 lít chất lỏng.
- ⁶ Trước tiên, hãy rang với nắp đậy. Sau khi rang trong 100 phút, hãy mở nắp và thêm khoảng 0,5 lít chất lỏng.
- ⁷ Lật thực phẩm sau một nửa thời gian nư ớng.

Biểu đồ nấu ăn

Bê

Thức ăn (phụ kiện)			[°C]	[phút]	[°C]
		2 160-170	3	2 120-130	4
Thịt bê hầm, khoảng 1,5 kg (đĩa nư ớng có nắp)	-	2 170-180	3	2 120-130	-
Phi lê thịt bê, khoảng 1 kg (khay phở thông)	2	160-170	3	2 30-60	53-75
Phi lê thịt bê, "tái", khoảng 1 kg	1	2 80-85	-	2 50-60	53-55
Phi lê thịt bê, "vừa", khoảng 1 kg	1	2 90-95	-	2 80-90	60-65
Phi lê thịt bê, "chín kỹ", khoảng 1 kg	1	2 95-100	-	2 90-100	70-75
Chức năng,					

Nhiệt độ, Tăng cường, Mức kệ, Thời gian nấu, Nhiệt độ lõi, Nư ớng tự động, Nhiệt thông thư ớng, Ứng dụng đặc biệt - Nấu ở nhiệt độ thấp, Bật, - Tắt

- ¹ Sử dụng giá đỡ và khay đựng đa năng.
- ² Đầu tiên, hãy áp chảo thịt trên bếp.
- ³ Làm nóng lò trước khi cho thực phẩm vào.
- ⁴ Rang với nắp đậy trước. Mở nắp sau khi rang trong 90 phút và thêm khoảng 0,5 lít chất lỏng.

Biểu đồ nấu ăn

Thịt lợn

Thức ăn (phụ kiện)			[°C]	[phút]	[°C]	160-170
		2 130-140	5	80-90	170-180	2 130-
Thịt lợn quay/Thịt cổ lợn quay, khoảng 1 kg (đĩa nư ớng có nắp)	140	5 80-90	180-190	2	130-150	6,7,8 80-90
	190-200	2 130-150	7,8 80-90	2 90-100	-	2 70-
Thịt lợn quay với bì lợn, khoảng 2 kg (đĩa nư ớng)	90 60-75	160-170	-	2 130-160	9 80-90	
Phi lê thịt lợn, khoảng 350 g1						
Thịt đùi lợn nư ớng, khoảng 1,5 kg (đĩa nư ớng có nắp)						
Thịt đùi, khoảng 1 kg (khay phổ thông)		150-160	2		50-60	6 75-80
Thịt đùi, khoảng 1 kg1 Thịt	2	95-105	-	2 140-160	75-80	170-
viên, khoảng 1 kg	180	2 60-70	7 80-85	190-200		
(khay phổ thông)	2 70-80	7 80-85	3 300	4 - 4		
Thịt xông khói1					3-5	-

Chức năng, Nhiệt độ, Booster, Mức kệ, Thời gian nấu, Nhiệt độ lõi, Nư ớng tự động, Nhiệt thông thư ớng, Nhiệt quạt sinh thái, Độ ẩm Plus + Fan Plus, Ứng dụng đặc biệt - Nấu ở nhiệt độ thấp, Nư ớng toàn bộ, Bật, - Tắt

- 1

Sử dụng giá đỡ và khay đựng đa năng.
- 2

Đầu tiên, hãy áp chảo thịt trên bếp.
- 3

Bật chức năng Crisp.
Tùy theo số lư ợng, bạn cũng có thể sử dụng chức năng Nư ớng tiết kiệm .
- 4

Làm nóng lò trư ớc 5 phút trư ớc khi cho thực phẩm vào lò.
- 5

Đầu tiên, đậy nắp khi rang. Sau khi rang trong 60 phút, mở nắp và thêm khoảng 0,5 lít chất lỏng.
- 6

Sau giai đoạn làm nóng, xả hơi i nư ớc 3 lần bằng tay trong suốt quá trình nấu.
- 7

Thêm khoảng 0,5 lít chất lỏng vào giữa quá trình rang.
- 8

Bật chức năng Crisp sau 60 phút nấu.
- 9

Trư ớc tiên, hãy rang với nắp đậy. Mở nắp sau khi rang trong 100 phút và thêm khoảng 0,5 lít chất lỏng.
- 10

Lật thực phẩm sau một nửa thời gian nư ớng.

Biểu đồ nấu ăn

Cừu, trò chơi

Thức ăn (phụ kiện)		[°C]			[phút]	[°C]
Đùi cừu còn xơ ng, khoảng 1,5 kg (đĩa nư ớ ng có nắp)		170-180	- 2	100-120	3 53-75	
Yên cừu, bỏ xơ ng (khay phổ thông)	1	180-190	2	2 10-20	53-75	
Yên cừu, bỏ xơ ng (giá và khay đựng thông dụng)	1	95-105	- 2	40-60	53-75	
Yên thịt nai, bỏ xơ ng (khay phổ thông)	1	160-170	2 - 2	70-90	54-57	
Yên Roebuck, tách khỏi xơ ng (khay phổ thông)	1	140-150	2 - 2	25-35	60-81	
Đùi lợn rừng, bỏ xơ ng, khoảng 1 kg (đĩa nư ớ ng có	1	170-180	- 2	100-120	3 80-90	

nắp) Chức năng, Nhiệt độ, Bộ tăng cường, Mức kệ, Thời gian nấu, Nhiệt độ lõi, Nhiệt thông thư ờ ng, Ứng dụng đặc biệt - Nấu ở nhiệt độ thấp, Bật, - Tắt

¹ Đầu tiên, hãy áp chảo thịt trên bếp.
² Làm nóng lò trước khi cho thực phẩm vào.
³ Trước tiên, hãy rang với nắp đậy. Sau khi rang trong 50 phút, hãy mở nắp và thêm khoảng 0,5 lít chất lỏng.

Biểu đồ nấu ăn

Gia cầm, cá

Thực phẩm (phụ kiện) [°C]		[°C]			[phút]	
Gia cầm, 0,8-1,5 kg (khay chung)	170-180	2 55-65	85-90	Gà, khoảng	1,2	
kg (giá trên 180-1901 - 2 60-703	85-90	khay chung)				
Gia cầm, khoảng 2 kg (đĩa nư ớng)	180-190	2 100-1204	85-90	190-200		
	3 100-1204	85-90	Gia cầm, khoảng	4		
kg (đĩa nư ớng) 160-170 2 180-2005	90-95	180-190	2 180-2005	90-		
	95					
Cá, 200-300 g (ví dụ cá hồi) (khay phở thông)	210-2202	- 2 15-256	75-80			
Cá, 1-1,5 kg (ví dụ cá hồi Úc) (khay phở thông)	210-2202	- 2 30-406	75-80			
Phi lê cá trong giấy bạc, 200-300 g (khay đa	200-210	- 2 25-30	75-80			

năng) Chức năng, Nhiệt độ, Booster, Mức kệ, Thời gian nấu, Nhiệt độ
lỗi, Nư ớng tự động, Nư ớng quạt, Nhiệt thông thư ớng, Độ ẩm Plus + Nhiệt
chuyển đổi, Nhiệt quạt tiết kiệm, Bật, - Tắt

- ¹ Làm nóng lò trư ớc 5 phút trư ớc khi cho thực phẩm vào lò.
- ² Làm nóng lò trư ớc khi cho thực phẩm vào.
- ³ Lật thức ăn sau một nửa thời gian nư ớng.
- ⁴ Thêm khoảng 0,25 lít chất lỏng khi bắt đầu.
- ⁵ Thêm khoảng 0,5 lít chất lỏng sau 30 phút.
- ⁶ Phun hơ i nư ớc thủ công 1 lần sau 5 phút kể từ khi bắt đầu chư ơ ng trình nấu.

Bản quyền và giấy phép cho mô-đun truyền thông Để vận hành và kiểm

soát mô-đun truyền thông, Miele sử dụng phần mềm độc quyền hoặc của bên thứ ba không được bao gồm trong các điều khoản cấp phép nguồn mở. Các mục phần mềm/thành phần phần mềm này được bảo vệ bởi bản quyền. Quyền bản quyền của Miele và các bên thứ ba phải được tôn trọng.

Ngoài ra, mô-đun giao tiếp chứa các thành phần phần mềm được phân phối theo các điều khoản cấp phép nguồn mở. Các thành phần nguồn mở có trong thiết bị cùng với các thông báo bản quyền tư đ ng ứng, các bản sao của các điều khoản cấp phép có hiệu lực tại thời điểm đó và bất kỳ thông tin nào khác có thể được truy cập cục bộ qua IP bằng trình duyệt web (<http://<địa chỉ IP>/Giấy phép>), trong đó <địa chỉ IP> là địa chỉ IP của thiết bị. Các thỏa thuận về trách nhiệm và bảo hành đối với các giấy phép nguồn mở được hiển thị ở vị trí này chỉ áp dụng đối với chủ sở hữu quyền tư đ ng ứng.

Bản quyền và giấy phép Để vận

hành và kiểm soát thiết bị, Miele sử dụng phần mềm độc quyền hoặc của bên thứ ba không được bảo vệ bởi các điều khoản cấp phép nguồn mở. Các mục phần mềm/thành phần phần mềm này được bảo vệ bởi bản quyền. Quyền bản quyền của Miele và bên thứ ba phải được tôn trọng.

Ngoài ra, thiết bị còn chứa các thành phần phần mềm được phân phối theo các điều khoản cấp phép nguồn mở. Bạn có thể truy cập các thành phần nguồn mở này cùng với các thông báo bản quyền liên quan, bản sao các điều khoản cấp phép hợp lệ và bất kỳ thông tin nào khác trong thiết bị theo Cài đặt | Thông tin pháp lý | Giấy phép nguồn mở. Các thỏa thuận về trách nhiệm và bảo hành đối với các giấy phép nguồn mở được hiển thị tại vị trí này chỉ áp dụng đối với chủ sở hữu quyền tư đ ng ứng.

Thiết bị này chứa, cụ thể là, các thành phần phần mềm được cấp phép bởi chủ sở hữu quyền theo Giấy phép Công cộng GNU, phiên bản 2 hoặc Giấy phép Công cộng GNU Ít hơn n, phiên bản 2.1. Trong thời gian ít nhất 3 năm sau khi mua hoặc giao thiết bị, Miele sẽ cung cấp cho bạn hoặc bên thứ ba một bản sao có thể đọc được bằng máy của mã nguồn cho các thành phần nguồn mở có trong thiết bị, được cấp phép theo các điều khoản của Giấy phép Công cộng GNU, phiên bản 2 hoặc Giấy phép Công cộng GNU Ít hơn n, phiên bản 2.1.

Mã nguồn sẽ được cung cấp trên một phư đ ng tiện lưu trữ dữ liệu (CD-ROM, DVD hoặc USB). Để có được mã nguồn này, vui lòng liên hệ với chúng tôi, nêu rõ tên sản phẩm, số sê-ri và ngày mua, bằng cách gửi email cho chúng tôi (info@miele.com) hoặc viết thư đến địa chỉ sau: Miele & Cie. KG Open Source GTZ/TIM Carl-Miele-Straße 29 33332 Gütersloh, Đức Chúng tôi muốn lưu ý bạn về chế độ bảo hành có giới

hạn vì lợi ích của chủ

sở hữu quyền theo

các điều

khoản của Giấy phép Công cộng

GNU, phiên bản 2 và Giấy phép Công cộng

GNU Ít hơn n, phiên bản 2.1: Chư đ ng trình này được phân phối với hy vọng rằng nó sẽ hữu ích, nhưng KHÔNG CÓ BẤT KỲ BẢO HÀNH NÀO, thậm chí không có bảo hành ngụ ý về KHẢ NĂNG THƯ Đ NG MẠI hoặc PHÙ HỢP CHO MỘT MỤC ĐÍCH CỤ THỂ. Xem Giấy phép Công cộng GNU và Giấy phép Công cộng GNU Ít hơn n để biết thêm chi

tiết.

Công ty TNHH Miele Úc
ACN 005 635 398 ABN
96 005 635 398

Tầng 4, 141 Đường Camberwell
Hawthorn Đông, VIC 3123

1300 464 353 (1300 4 MIELE)
info@miele.com.au
www.miele.com.au

Công ty TNHH Miele New Zealand
Sở Thuế IRD 98 463 631

8 Đồi Cao đẳng
Vịnh Freemans, Auckland 1011

0800 464 353 (0800 4 MIELE)
customercare@miele.co.nz
www.miele.co.nz

Trụ sở chính toàn cầu của Miele
Đức Miele &
Cie. KG Carl-Miele-
Straße 29 33332 Gütersloh
Cộng hòa Liên bang Đức

