

Hướng dẫn sử dụng và cài đặt Bếp từ



Hãy chắc chắn rằng bạn đã đọc kỹ hướng dẫn vận hành và lắp đặt trước khi lắp đặt, lắp ráp và sử dụng thiết bị.

Bằng cách này, bạn sẽ bảo vệ đấng ợc bản thân và không làm hỏng thiết bị.

Nội dung

Hướng dẫn và cảnh báo an toàn.....	5
Bảo vệ môi trường	18
Tổng quan.....	
19 Bếp nấu.....	
19 Điều khiển/dèn báo.....	20 Dữ liệu
bếp nấu.....	22
Lần sử dụng đầu tiên	
23 Vệ sinh bếp lần đầu tiên	23 Sử
dụng bếp lần đầu tiên	23
"Miele@home"	24
Cảm ứng.....	
27 Hoạt động.....	
27 Đồ nấu nư ớng.....	27
Kiểm soát công suất.....	29 Âm
thanh.....	30
Hoạt động của máy hút mùi	31
Mẹo tiết kiệm năng lượng	32
Thiết lập giới hạn	33
Hoạt động	
34 Nguyên lý hoạt động	34 Bật
bếp	
35 Thay đổi mức công suất	35 Thay
đổi mức công suất	35 Tắt bếp điện/
bếp nấu	35 Đèn báo nhiệt
đư	36 Cài đặt mức công suất - phạm vi cài đặt mở
rộng	36 Vùng nấu PowerFlex XL
37 Hệ thống đun sôi tự động	38 Chức năng tăng
cư ờng	39 Hâm nóng thực
phẩm	40 Máy hút
mùi	41
Hẹn giờ.....	
43 Thời gian ngắn.....	43
Tự động tắt vùng nấu	44
Các chức năng bổ sung.....	45 "Dừng và
Đi".....	45

Khởi động lại	
45 Bảo vệ vệ sinh	
46 Chế độ trình diễn	46 Hiển
thị dữ liệu bếp nấu	46
Thiết bị an toàn.....	
47 Khóa liên động/khóa khởi động.....	47 Cắt
an toàn.....	49
Bảo vệ quá nhiệt.....	50
Lập trình.....	51
Dữ liệu cho cơ quan giám sát	55
Vệ sinh và bảo dưỡng	56 Bộ
lọc mỡ/lưu ới hút	58 Khay hứng mỡ của máy
hút mùi	59 Đặt lại bộ đếm giờ hoạt động của
bộ lọc mỡ	60 Tàn trang lại bộ lọc
than	60 Đặt lại bộ đếm giờ hoạt động của bộ lọc
than	60
Phải làm gì nếu.....	61
Phụ kiện tùy chọn.....	65
Lắp đặt	
66 Hư ớng dẫn an toàn khi lắp đặt.....	66
Khoảng cách an toàn.....	
68 Hư ớng dẫn lắp đặt.....	
71 Lắp đặt trên mặt bàn.....	
71 Lắp đặt trên một tầng.....	
72 Chiều cao bệ tối thiểu.....	
72 Thùng chứa mỡ.....	
72 Ví dụ lắp đặt.....	
73 Kích thước lắp đặt - lắp đặt trên mặt bàn.....	74 KMDA
7476 FR.....	
74 Chiều dài mặt bàn - 600 mm.....	
76 Chiều dài mặt bàn dài hơn 600 mm.....	
78 Kích thước lắp đặt - lắp đặt trên một tầng.....	80 KMDA 7476
FL.....	80 Chiều dài
mặt bàn - 600 mm.....	
81 Mặt bàn dài hơn 600 mm.....	83
Thay ổi hư ớng xả khí.....	85 Xoay lưu ới
xả khí sang phải.....	85 Xoay lưu ới xả khí sang
trái.....	86

Nội dung

Kết nối tiếp điểm cửa sổ, nếu cần.....	88 Lắp đặt trên
bàn.....	90 Lắp đặt âm
tư ống.....	91 Lắp đặt đư ống ống khi có thể thu
vào.....	92 Kết nối
điện.....	93
Dịch vụ bảo hành.....	
96 Trong trư ống hợp thiết bị bị trục trặc, vui lòng liên hệ với chúng tôi.....	96
Bảng thông số kỹ thuật.....	
96 Bảo hành.....	96
Điều kiện bảo hành.....	97
Phiếu dữ liệu sản phẩm.....	98
Tuyên bố về sự phù hợp.....	100

Hướng dẫn và cảnh báo an toàn

Bếp này đáp ứng các yêu cầu an toàn đã được thiết lập. Không phù hợp sử dụng có nguy cơ gây thương tích và hư hỏng vật chất.

Trước khi sử dụng thiết bị, hãy đọc kỹ hướng dẫn sử dụng và lắp đặt. Có chứa hướng dẫn quan trọng về thiết bị lắp đặt, an toàn, sử dụng và bảo trì. Điều này sẽ bảo vệ bạn và thiết bị khỏi bị hư hại.

Theo quy định trong IEC 60335-1, Miele khuyến cáo bạn nên tự làm quen với hướng dẫn lắp đặt, hướng dẫn an toàn và cảnh báo và làm theo.

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

Lưu lại hướng dẫn vận hành và cài đặt và chuyển cho người khác. cho chủ sở hữu tiềm năng.

Hướng dẫn và cảnh báo an toàn

Mục đích sử dụng Bếp này

được thiết kế để sử dụng trong gia đình và các môi trường tư nhân.

Bếp này không được thiết kế để sử dụng ngoài trời.

Bếp chỉ được sử dụng cho mục đích gia dụng để nấu nướng và hâm nóng thức ăn.

Bất kỳ mục đích sử dụng nào khác đều bị cấm.

Những người có khả năng thể chất, giác quan hoặc tinh thần hạn chế, thiếu kinh nghiệm hoặc kiến thức, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức chỉ được sử dụng thiết bị nếu họ được người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ giám sát hoặc hướng dẫn về cách sử dụng thiết bị. Những người này chỉ được phép sử dụng thiết bị mà không có sự giám sát nếu họ đã được hướng dẫn về cách sử dụng thiết bị một cách an toàn.

Trẻ em phải có khả năng nhận biết và hiểu được những nguy hiểm tiềm ẩn khi sử dụng không đúng cách.

Hướng dẫn và cảnh báo an toàn

Trẻ em trong gia đình

Trẻ em dưới tám tuổi không được sử dụng thiết bị trừ khi được giám sát hoặc hướng dẫn về họ liên tục được giám sát.

Trẻ em từ tám tuổi trở lên có thể sử dụng bếp mà không cần giám sát nếu đã được hướng dẫn cách sử dụng bếp an toàn. Trẻ em phải có khả năng nhận biết và hiểu được những nguy hiểm tiềm ẩn khi sử dụng không đúng cách.

Trẻ em không được vệ sinh bếp nếu không có sự giám sát.

Giám sát trẻ em khi chúng ở gần bếp. Không bao giờ để trẻ chơi với bếp.

Bếp sẽ nóng lên khi sử dụng và vẫn nóng thêm một lúc sau khi tắt. Không cho trẻ em lại gần bếp cho đến khi bếp nguội đủ để tránh bị bỏng.

Nguy cơ bị bỏng. Không cất giữ phía sau bếp hoặc trên các kệ phía trên bếp. Những điều thú vị dành cho trẻ em. Trẻ em có thể có trèo lên thiết bị.

Nguy cơ bỏng và bỏng nước. Xoay tay cầm của nồi và chảo sang một bên, phía trên mặt bàn bếp, để trẻ em không thể với tới và bị bỏng.

Nguy cơ ngạt thở. Trẻ em có thể quấn mình trong vật liệu đóng gói (ví dụ như màng bọc thực phẩm) hoặc đội nó lên đầu khi chơi và bị ngạt thở. Giữ cô ấy lại. xa tầm với của trẻ em.

Sử dụng khóa hệ thống để ngăn trẻ em bật bếp khi không có người trông coi. Nếu bạn đang sử dụng bếp nấu, hãy bật khóa, để ngăn trẻ em thay đổi hoặc thiết lập các cài đặt.

Hư ớng dẫn và cảnh báo an toàn

An toàn kỹ thuật

Việc lắp đặt, bảo trì hoặc sửa chữa không đúng cách có thể gây nguy hiểm cho người sử dụng. Cài đặt và bảo trì

hoặc việc sửa chữa chỉ có thể đợc thực hiện bởi các kỹ thuật viên đợc Miele ủy quyền.

Một chiếc bếp không an toàn có thể trở nên không an toàn. Kiểm tra xem có hư hỏng nào nhìn thấy đợc không. Không bao giờ sử dụng thiết bị bị lỗi.

Hoạt động đáng tin cậy và an toàn của bếp chỉ có thể đợc đảm bảo nếu nó đợc kết nối với nguồn điện công cộng.

Thiết bị không đợc kết nối với các bộ biến tần bị cô lập đợc sử dụng trong trong tủ ờng hợp có nguồn cung cấp điện tự động, ví dụ: sử dụng năng lượng mặt trời.

Khi thiết bị đợc bật, thiết bị bảo vệ có thể bị ngắt do tải trọng giới hạn. Chức năng tắt máy. Có thể làm hỏng hệ thống điện tử của thiết bị.

Tính an toàn của bếp chỉ đợc đảm bảo khi đợc kết nối với hệ thống tiếp địa đợc lắp đặt theo đúng yêu cầu. Đây là chính điều kiện an toàn và việc tuân thủ điều kiện này là bắt buộc. Nếu có thắc mắc, hãy nhờ thợ điện kiểm tra hệ thống điện.

Dữ liệu kết nối (tần số, cầu chì) trên bảng định mức của bếp phải phù hợp với điện áp nguồn để tránh làm hỏng thiết bị.

So sánh dữ liệu trư ớc khi kết nối. Nếu có thắc mắc, hãy tham khảo ý kiến thợ điện.

Ổ cắm nhiều ổ cắm hoặc dây nối dài không cung cấp đủ nhu cầu an toàn (nguy cơ cháy nổ). Không sử dụng chúng khi kết nối bếp với mạng điện.

Chỉ sử dụng bếp khi bếp đợc lắp âm để đảm bảo an toàn công việc.

Không đợc sử dụng bếp ở những vị trí không cố định (ví dụ như trên thuyền).

Hướng dẫn và cảnh báo an toàn

Chạm vào các kết nối đang hoạt động và sửa đổi các thành phần điện hoặc cơ khí có thể gây nguy hiểm đến tính mạng và có thể làm hỏng thiết bị.

chức năng của thiết bị.

Không bao giờ mở vỏ bếp.

Nếu bếp không được sửa chữa bởi kỹ thuật viên dịch vụ được Miele ủy quyền, chế độ bảo hành sẽ không còn hiệu lực.

Miele đảm bảo chỉ có phụ tùng thay thế chính hãng mới đáp ứng được các yêu cầu về an toàn. Các bộ phận bị lỗi chỉ có thể được thay thế bằng các bộ phận thay thế chính hãng.

Bếp không phù hợp để sử dụng với bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc điều khiển từ xa. hệ thống quản lý.

Bếp chỉ có thể được kết nối với nguồn điện bởi thợ điện có trình độ (xem "Kết nối điện" trong chương "Kết nối").

Nếu dây nguồn bị hỏng, phải do thợ điện có trình độ thay thế. nó bằng một dây nguồn đặc biệt khác (xem phần "Kết nối", tiểu mục "Kết nối E-electra").

Trước khi lắp đặt, bảo trì và sửa chữa, thiết bị phải được ngắt hoàn toàn bếp khỏi nguồn điện. Để đảm bảo điều này, cần phải:

- tắt cầu chì lắp đặt điện hoặc
- tháo hoàn toàn các cầu chì điện vạn vít hoặc
- rút phích cắm ra khỏi ổ cắm (nếu có). Bạn không cần phải kéo bằng dây, như ng bằng phích cắm.

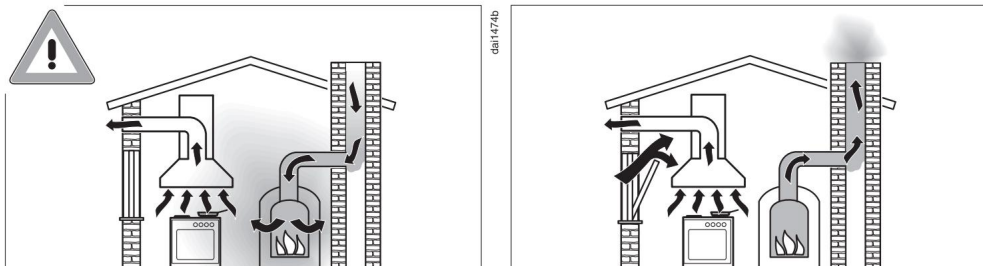
Nguy cơ bị điện giật. Nếu bạn thấy có sự cố, mặt kính gốm bị nứt hoặc vỡ, hãy tắt thiết bị ngay lập tức. Ngắt kết nối bếp khỏi nguồn điện. Liên hệ với bộ phận bảo hành.

Hướng dẫn và cảnh báo an toàn

Nếu bếp nấu đư ợc lắp đặt phía sau mặt tr ư ớc của đồ nội thất (ví dụ: phía sau cửa), giữ cửa mở trong khi vận hành. Đ ằng sau cánh cửa đóng kín nhiệt độ và độ ẩm tích tụ ở cửa. Bạn có thể làm hỏng bếp, tủ bếp và sàn nhà. Chỉ đóng cửa sau khi đèn báo nhiệt độ còn sót lại đã tắt.

Hướng dẫn và cảnh báo an toàn

Hoạt động kết hợp với lò sưởi sử dụng không khí trong phòng.



Nguy cơ ngộ độc từ khí cháy!

Nếu bạn sử dụng máy hút mùi và máy hút mùi phòng cùng một lúc lò sưởi ở cùng một phòng hoặc có hệ thống thông gió chung kết nối, phải hết sức thận trọng.

Lò sưởi hút không khí cháy từ phòng và khí thải ra bên ngoài thông qua hệ thống loại bỏ khói hoặc khí được lắp đặt (ví dụ: ống khói). Đó có thể là thiết bị sưởi ấm bằng gas, dầu, gỗ hoặc than, máy nước nóng tức thời, máy nước nóng, bếp nấu hoặc lò nướng.

Máy hút mùi hút không khí từ nhà bếp và các phòng bên cạnh. Điều này áp dụng cho các chế độ sau:

- đối với chế độ hút khí, -

đối với chế độ tuần hoàn khí với một bộ phận tuần hoàn được lắp đặt ở phòng khác hộp.

Nguồn cung cấp không khí không đủ gây ra áp suất âm. Không có đủ không khí cháy trong đám cháy. Điều này ảnh hưởng đến quá trình đốt cháy.

Khí đốt độc hại từ ống khói hoặc ống xả có thể vào nơi ở.

Có nguy hiểm đến tính mạng!

Hướng dẫn và cảnh báo an toàn

Việc sử dụng an toàn chỉ được đảm bảo nếu khi sử dụng máy hút mùi và lò sưởi cùng lúc, áp suất âm trong phòng hoặc tại đường ống thông gió đạt không quá 4 Pa (0,04 mbar). Điều này sẽ ngăn không cho khí từ lò sưởi rò rỉ trở lại phòng.

Điều này có thể xảy ra nếu không khí cháy đi vào phòng qua các lỗ hở không đóng (ví dụ như cửa ra vào hoặc cửa sổ). Điều quan trọng là phải lắp đặt các lỗ thông gió có đường kính phù hợp. Chỉ có hộp cung cấp/xả khí trong tủ ống sẽ không đảm bảo cung cấp đủ khí.

Khi đánh giá, luôn cần phải tính đến nguồn cung cấp không khí tổng thể trong toàn bộ căn hộ. Tham khảo ý kiến của chuyên gia cứu hỏa có trách nhiệm.

Nếu máy hút mùi hoạt động ở chế độ tuần hoàn không khí, tức là không khí được đưa trở lại phòng, thì việc sử dụng cùng lúc với lò sưởi lấy không khí từ phòng sẽ không nguy hiểm.

Hướng dẫn và cảnh báo an toàn

Sử dụng đúng cách

Bếp sẽ nóng lên khi sử dụng và vẫn nóng thêm một lúc sau khi tắt.

Khi đèn báo nhiệt dư tắt, sẽ không còn nguy cơ bị bỏng nữa.

ngày.

Dầu và các chất béo khác quá nóng có thể bắt lửa. Nếu bạn sử dụng dầu và mỡ khi nấu ăn, đừng bao giờ để bếp không có người trông coi.

Không bao giờ dùng nước để dập tắt đám cháy dầu hoặc mỡ. Tắt bếp.

Cẩn thận dập tắt ngọn lửa bằng chăn hoặc chăn cứu hỏa chuyên dụng.

Không đợc để bếp không có người trông coi khi đang sử dụng. Không nên nấu hoặc đun sôi quá nhanh mà không có người trông coi.

Ngọn lửa tràn có thể gây ra hỏa hoạn!

Không bao giờ chế biến các món ăn dễ bắt lửa trong khi nấu.

rượu bia. Khi bật máy hút mùi, ngọn lửa có thể tràn vào bộ lọc. Có thể bắt lửa mặt.

Các tia nước nóng, chất lỏng dễ cháy hoặc vật liệu dễ cháy có thể bắt lửa.

Không bao giờ cất giữ các vật dụng dễ cháy trong ngăn kéo gần bếp. Hộp đựng dụng cụ phải đợc làm bằng vật liệu không cháy.

Không bao giờ đun nóng các thùng chứa rỗng.

Khi đun sôi hoặc làm nóng lon đóng kín, áp suất quá mức sẽ tăng lên và lon sẽ vỡ. Có thể phát nổ. Không đun sôi hoặc hâm nóng đồ hộp trên bếp.

Nếu bếp vô tình đợc bật khi đang đậy nắp hoặc nếu vẫn còn nhiệt dư, bếp có nguy cơ bắt lửa, nứt hoặc làm tan chảy nắp.

vật liệu. Không bao giờ đậy nắp bếp, ví dụ: có tấm che.

tấm, vải hoặc màng bảo vệ.

Khi bếp đang hoạt động, nếu vô tình bật bếp hoặc nếu có nhiệt dư, các vật bằng kim loại đặt trên bếp có nguy cơ bị nóng. Khác

vật liệu có thể tan chảy hoặc bốc cháy. Nắp nồi ư ớt có thể

bị thu hút. Không đặt bất cứ vật gì lên bếp. Tắt khi sử dụng xong.

điểm nóng!

Hư ớng dẫn và cảnh báo an toàn

Bếp nóng có thể gây bỏng. Bảo vệ tay bằng găng tay hoặc miếng lót nồi khi thực hiện bất kỳ công việc nào. Chỉ sử dụng khô găng tay hoặc bao tay. Vải ẩm hoặc ứ ốt sẽ truyền nhiệt dễ dàng hơn, có thể gây bỏng hơi nư ớc.

Trong quá trình nấu ăn, máy hút mùi có thể trở nên rất nóng do hơi nư ớc nóng. Chỉ chạm vào vỏ máy và bộ lọc mỡ khi máy hút mùi đã nguội.

Nếu bạn sử dụng thiết bị điện (ví dụ như máy trộn cầm tay) gần bếp, hãy đảm bảo rằng dây nguồn không tiếp xúc với bếp đang nóng. Lớp cách điện của dây điện có thể bị hỏng.

Muối, đư ờng hoặc hạt cát rơi xuống bếp, ví dụ như khi rửa rau, bạn có thể làm xước rau nếu đặt vật đựng lên trên. Hãy nhìn xem, đảm bảo rằng tấm gốm thủy tinh và đáy chảo sạch sẽ trư ớc khi đặt nồi nấu ăn.

Ngay cả khi các vật nhẹ (ví dụ như hạt muối) rơi vào kính, tấm gốm có thể nứt hoặc vỡ. Cẩn thận đừng để dính vào kính. Không có vật gì rơi xuống bề mặt gốm.

Đặt vật nóng lên bộ điều khiển và đèn báo cảm biến có thể gây ra hệ thống điện tử bị hỏng. Không bao giờ đặt nồi hoặc chảo nóng lên các nút cảm ứng và đèn báo.

Nếu đư ờng hoặc thức ăn có chứa đư ờng rơi vào bếp nóng và tan chảy, chứa đư ờng, nhựa hoặc giấy bạc sẽ làm hỏng nó khi làm mát bề mặt gốm thủy tinh. Tắt thiết bị và cạo sạch những vật liệu này bằng dụng cụ cạo kính. Sử dụng cốc. Gốm thủy tinh Vệ sinh đĩa bằng chất tẩy rửa chuyên dụng ngay khi đĩa nguội.

Nếu không còn chất lỏng trong nồi, nó có thể làm hỏng mặt bếp bằng gốm thủy tinh. Không đư ợc để bếp không có ngư ời trông coi khi đang sử dụng!

Đáy nồi, chảo thô ráp có thể làm xước bề mặt gốm thủy tinh. đĩa. Chỉ sử dụng nồi, chảo có đáy phẳng.

Để di chuyển nồi, hãy nhắc nồi lên. Khi đó sẽ không còn vết do ma sát và trầy xước.

Hướng dẫn và cảnh báo an toàn

Bếp từ nóng lên rất nhanh nên dầu mỡ ở đáy dụng cụ nấu có thể đạt đến nhiệt độ tự bốc cháy trong thời gian ngắn. Không được để bếp không có người trông coi khi đang sử dụng!

Làm nóng mỡ và dầu không quá một phút và không sử dụng chức năng Booster.

Thông tin dành cho những người cấy máy tạo nhịp tim: Một trường điện từ được tạo ra ở gần bếp khi bếp được bật. Điều này không ảnh hưởng đến máy tạo nhịp tim. Tuy nhiên, nếu có thắc mắc, hãy liên hệ với nhà sản xuất máy tạo nhịp tim hoặc bác sĩ. Trường điện từ phát ra từ bếp khi bật có thể gây nhiễu hoạt động của các vật thể nhiễm từ. Không cất thẻ tín

dụng, thiết bị lưu trữ dữ liệu, máy tính bỏ túi, v.v. gần bếp khi bếp đang bật.

Nếu sử dụng thiết bị trong thời gian dài và với cường độ cao, các vật bằng kim loại cất trong ngăn kéo dưới bếp có thể bị nóng.

Bếp được trang bị quạt gió. Nếu có ngăn kéo bên dưới thiết bị nấu ăn âm tủ, cần phải chừa một khoảng cách nhất định giữa ngăn kéo và phần dưới của thiết bị để đảm bảo cung cấp đủ lưu lượng không khí cần thiết cho bếp. Không cất bất kỳ vật sắc nhọn hoặc nhỏ, giấy, khăn ăn,

v.v. trong ngăn kéo bên dưới bếp nấu âm. Những chất này có thể xâm nhập vào vỏ máy qua các lỗ thông gió hoặc có thể bị hút vào và làm hỏng quạt hệ thống làm mát hoặc chính hệ thống làm mát. Không đặt hai chảo trên cùng một bếp điện, vùng nướng hoặc vùng PowerFlex cùng một lúc. Nếu đặt dụng cụ nấu không đúng cách trên vùng nấu hoặc

chiên, tay cầm có thể trở nên rất nóng.

Đặt hộp đựng thức ăn vào giữa vùng nấu hoặc vùng chiên. Chỉ sử dụng dụng

cụ nấu hình vuông hoặc hình bầu dục trên vùng nấu PowerFlex.

Hư ớng dẫn và cảnh báo an toàn

Cặn dầu mỡ và bụi bẩn có ảnh hưởng tiêu cực đến hiệu suất của máy hút mùi.

Để việc vệ sinh máy hút mùi dễ dàng hơn, không nên sử dụng máy nếu không có bộ lọc mỡ.

Nếu máy hút mùi không đủ vệ sinh theo đúng hướng dẫn trong hướng dẫn vận hành này, có nguy cơ xảy ra hỏa hoạn.

Không che lưới hút mùi khi máy hút mùi đang hoạt động.

Không đặt bất kỳ dụng cụ nấu ăn nóng nào lên lưới hút mùi. Điều này sẽ ảnh hưởng tiêu cực đến chức năng hút hơi nước và bạn cũng có thể làm hỏng lưới tản nhiệt của tủ xe.

Chất lỏng chảy vào máy hút mùi có thể làm hỏng máy. Để chất lỏng tránh xa tủ xe.

Máy hút mùi có thể hút phải những vật nhẹ có thể ảnh hưởng đến chức năng của máy. Không cất bất kỳ vật nhẹ nào (ví dụ như khăn giấy, giấy) gần máy hút mùi.

Nếu bạn đang sử dụng bếp từ để nấu ăn, tắt chuyển đổi, bạn có thể làm hỏng hoặc thậm chí phá hủy máy phát điện cảm ứng. Không sử dụng tấm chuyển đổi cảm ứng.

Hướng dẫn và cảnh báo an toàn

Vệ sinh và bảo dưỡng

Hơi nước từ máy làm sạch bằng hơi nước có thể tiếp xúc với các bộ phận có điện và gây ra hiện tượng đoản mạch.

Không bao giờ vệ sinh bếp bằng thiết bị vệ sinh bằng hơi

nước. Nếu bếp được lắp phía trên lò nướng hoặc bếp có chức năng nhiệt phân, không sử dụng bếp nếu bạn đã bật chương trình nhiệt phân vì điều này có thể kích hoạt chức năng bảo vệ quá nhiệt của bếp (xem phần có liên quan).

Phụ kiện

Chỉ sử dụng phụ kiện chính hãng của Miele. Việc gắn hoặc lắp đặt các bộ phận khác sẽ làm mất hiệu lực bảo hành, đảm bảo và/hoặc trách nhiệm pháp lý đối với sản phẩm. Miele cung cấp chế độ bảo

hành lên đến 15 năm hoặc ít nhất 10 năm cho các phụ tùng thay thế cần thiết để đảm bảo thiết bị hoạt động, tùy thuộc vào dòng sản xuất của bếp.

Bảo vệ môi trường

Xử lý bao bì vận chuyển

Bao bì bảo vệ thiết bị khỏi bị hư hỏng trong quá trình vận chuyển. ĐƯỢC CHỌN ĐỂ ĐÓNG GÓI vật liệu thân thiện với môi trường và có thể tái chế, do đó có thể tái chế được.

Việc trả lại bao bì giúp tiết kiệm nguyên liệu thô và lưu lượng rác thải phát sinh được giảm thiểu.

Nhà bán lẻ đã bán thiết bị sẽ lấy lại bao bì.

Xử lý thiết bị cũ

Thiết bị điện và điện tử chứa

nhiều tài liệu có giá trị. Tuy nhiên, trong đó Ngoài ra còn có những vật liệu cần thiết để thiết bị hoạt động bình thường và an toàn. để đảm bảo. Nếu thải bỏ vào rác thải sinh hoạt hoặc sử dụng không đúng cách, những thứ này Các chất này có thể gây hại cho sức khỏe con người và môi trường. Vì vậy, không có cách nào Không vứt bỏ thiết bị cũ cùng với rác thải sinh hoạt.



Đem đến điểm thu gom gần nhất để tái chế và xử lý rác thải thiết bị điện và điện tử.

hoặc trả lại cho đại lý hoặc Miele.

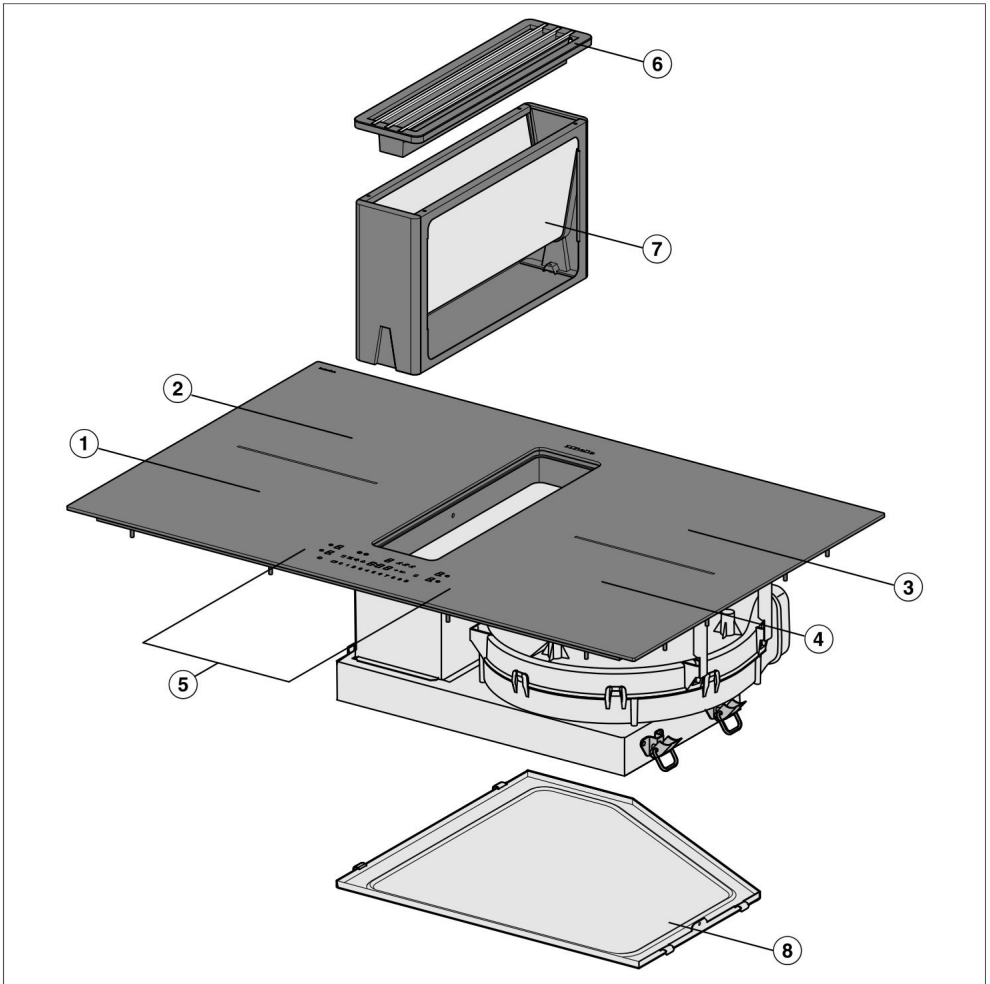
Trước khi mang thiết bị cũ đến điểm thu gom, hãy xóa mọi dữ liệu cá nhân.

dữ liệu. Đảm bảo rằng thiết bị cũ sắp bị loại

bỏ phải được để xa tầm với của trẻ em.

ở nơi không thể tiếp cận được.

Bếp



vùng nấu PowerFlex XL

b Vùng nấu PowerFlex XL ab Tủ ơng thích với

PowerFlex XL

khu vực nấu ă

c Vùng nấu PowerFlex XL d Vùng nấu PowerFlex XL

cd Tủ ơng thích với PowerFlex XL

khu vực nấu ă

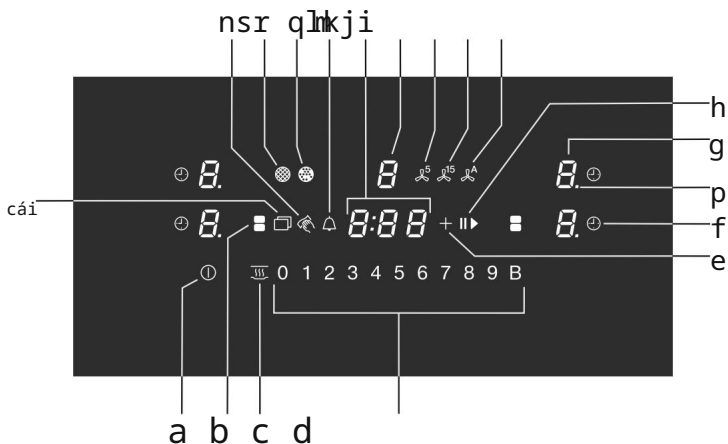
e Các nút điều khiển và đèn báo f Lưu ớ

che g Bộ lọc mỡ h Khay hứng

mỡ có thể tháo rời

Tổng quan

Kiểm soát/chỉ báo



Nút cảm ứng a Bật/

tắt bếp b Bật đồng thời/tách các

vùng nấu PowerFlex c Bật/tắt chức năng giữ ấm d Hàng số

- Cài đặt mức công suất
- Cài đặt thời gian hẹn giờ

Dấu cộng e đư ợc sử dụng để cài đặt hẹn giờ và cài đặt lập trình chọn f

Tự động tắt bếp điện g Lựa chọn và

hiển thị bếp điện

đến

Vùng nấu đã sẵn sàng sử dụng
Mức giữ ấm Mức công suất

“TwinBooster” mức 1

“TwinBooster” mức 2

Không có dụng cụ nấu hoặc dụng cụ nấu không phù hợp (xem phần “Cảm ứng”, “Chế độ vận hành”)

Nhiệt dư

Hệ thống pha chế tự động

h “Dừng lại và đi”

i Tự động hút hơi nư ớc j Hoạt
động bở sung - 15 phút k Hoạt động
bở sung - 5 phút l Lựa chọn và
hiển thị hút hơi nư ớc

Máy hút mùi đã sẵn sàng sử
đến dụng Mức công
suất (có thể mở rộng lên 9 mức, xem phần "Lập trình")
Chức năng tăng

cứ ờng m Thời gian

ngắn n Bảo vệ vệ

sinh o Menu

Hiển thị/chỉ báo p Phạm vi cài đặt

mức công suất mở rộng q Chỉ báo hẹn giờ

: Khoảng thời gian
đến :

Khóa và khóa khởi động đư ợc kích hoạt

Chế độ demo đư ợc kích hoạt

r Vệ sinh bộ lọc mỡ s

Vệ sinh bộ lọc mùi

Tổng quan

Dữ liệu điểm phát sóng

Bếp điện	Kích thước cm		Tối đa công suất tính bằng watt (W) ở 230 V3	Khu vực nấu ăn kết nối4
	Ø 1	2		
15-23	23 x 23	thứ ờng xuyên	2100 TwinBooster, cấp độ 1 3000 TwinBooster, cấp độ 2 3650	
15-23	23 x 23	thứ ờng xuyên	2100 TwinBooster, cấp độ 1 3000 TwinBooster, cấp độ 2 3650	
15-23	23 x 23	thứ ờng xuyên	2100 TwinBooster, cấp độ 1 3000 TwinBooster, cấp độ 2 3650	
15-23	23 x 23	thứ ờng xuyên	2100 TwinBooster, cấp độ 1 3000 TwinBooster, cấp độ 2 3650	
+	-	23 x 46 thứ ờng xuyên	3400 TwinBooster, cấp độ 1 4800 TwinBooster, cấp độ 2 7300	-
			Tổng cộng 7300	

- 1 Có thể sử dụng bất kỳ loại chậu có đờng kính nào trong vùng chỉ định.
- 2 Vùng đờng chỉ định tư ờng ứng với đờng kính tối đa của đáy dụng cụ nấu ăn.
- 3 Công suất nêu trên có thể thay đổi tùy theo kích thước và chất liệu của dụng cụ nấu ăn.
- 4 Để tăng công suất, hệ thống điện của vùng nấu đờng kết nối, xem phần "Quản lý"
Mục "Quản lý năng lượng".

Lần ra mắt đầu tiên

Các chứng từ giao hàng bao gồm dán tấm thông số kỹ thuật vào đó tại nơi được chỉ định, hãy xem mục "Dịch vụ khách hàng".

Tháo lớp màng bảo vệ và miếng dán ở đầu.

Vệ sinh bếp lần đầu tiên

Trước khi sử dụng bếp lần đầu tiên, hãy lau sạch bếp bằng khăn ẩm và sau đó lau khô.

Sử dụng bếp lần đầu tiên

Các bộ phận kim loại được bảo vệ bằng cách sử dụng công cụ bảo trì. Khi sử dụng thiết bị lần đầu tiên, có thể xuất hiện mùi và khói.

Khi làm nóng cuộn dây cảm ứng ở lần đầu tiên có thể có mùi hôi sau nhiều giờ sử dụng. Sau mỗi lần sử dụng, mùi này sẽ giảm dần và biến mất hoàn toàn.

Mùi và khói có thể có không có nghĩa là thiết bị không được kết nối đúng cách. hoặc bị hư hỏng và không gây hại cho sức khỏe.

Xin lưu ý rằng bếp từ nóng lên nhanh hơn nhiều so với
thứ ờng.

Lần ra mắt đầu tiên

“Em yêu ơi ở nhà”

Điều kiện tiên quyết: Mạng gia đình WLAN

Bếp của bạn có tích hợp sẵn mô-đun WLAN. Bếp có thể được kết nối với mạng WLAN gia đình.

Đảm bảo tín hiệu WLAN đủ mạnh ở nơi lắp đặt thiết bị.

Có một số tùy chọn để kết nối bếp nấu của bạn với mạng WLAN.

Khi được kết nối với nguồn điện, bếp tiêu thụ tối đa. 2 watt.

Tính khả dụng của kết nối WLAN

Kết nối WLAN chia sẻ dải tần số với các thiết bị khác (ví dụ: lò vi sóng, đồ chơi điều khiển từ xa). Có thể xảy ra tình trạng gián đoạn liên lạc tạm thời hoặc vĩnh viễn. Do đó, có thể không đảm bảo tính khả dụng liên tục của các chức năng được cung cấp.

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 sẵn ở một số quốc gia.

Để biết thêm thông tin về dịch vụ, hãy 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™.



Sau khi cài đặt trên thiết bị di động của bạn Với ứng dụng Miele, bạn có thể thực hiện những thao tác sau:

- xem thông tin về hoạt động của bếp nấu;
- xem liên kết về hob- của bạn tiến độ của chương trình;
- Kết nối các thiết bị gia dụng Miele có hỗ trợ Wi-Fi và tạo mạng gia đình chung Miele@home.

Lần ra mắt đầu tiên

Lắp đặt Miele@home

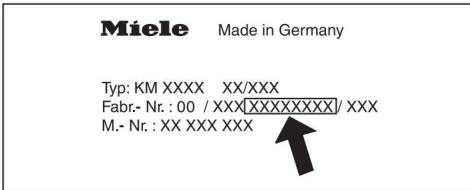
Kết nối qua ứng dụng.

Bạn cũng có thể kết nối mạng bằng ứng dụng Miele.

Để đăng ký, bạn sẽ cần:

1. Mật khẩu mạng WLAN,
2. Mật khẩu bếp.

Mật khẩu bếp là thông số kỹ thuật chín chữ số cuối của số sê-ri của thiết bị được chỉ định trong bảng.



Để thực hiện việc này, bạn phải cài đặt ứng dụng Miele trên thiết bị di động của mình.

Mở ứng dụng Miele.

Bật bếp.

Chạm vào màn hình để chọn vùng nấu mong muốn.

Chạm và đồng thời trong 6 giây.
giữ cảm biến 0 và 5.

Đồng hồ đếm ngược giây. Sau khi kết thúc

trong thời gian đã cài đặt, đèn báo hẹn giờ hiển thị 10 giây. Mã : được hiển thị.

Bạn có 10 phút để cấu hình WLAN.

Làm theo hướng dẫn sử dụng ứng dụng.
lãnh đạo.

Kết nối qua WPS

Điều kiện tiên quyết: Bạn sẽ cần một tuyến đường một bộ định tuyến hỗ trợ WPS ("WiFi" thiết lập được bảo vệ).

Bật bếp.

Chạm vào màn hình để chọn vùng nấu mong muốn.

Chạm vào cảm biến 0 và 6 cùng lúc trong 6 giây.

Đồng hồ đếm ngược giây. Sau khi hoàn tất, đèn báo hẹn giờ sẽ hiển thị "đèn chạy" (tối đa 120 giây) trong khi đang thử kết nối.

Bạn chỉ có thể kết nối qua WPS thông qua các cách sau 120 giây.

Kích hoạt chức năng WPS trên bộ định tuyến WLAN của bạn.

Sau khi kết nối thành công, màn hình hẹn giờ sẽ hiển thị mã : . Nếu như kết nối không thành công, đèn báo hẹn giờ hiển thị mã : . Có thể là như vậy không đủ nhanh trên tuyến đường của bạn. Bạn đã kích hoạt WPS trên bộ định tuyến. Một lần nữa làm theo các bước được mô tả ở trên.

Mẹo: Nếu không thể thiết lập kết nối qua WPS tới bộ định tuyến WLAN của bạn bộ chọn, sử dụng chức năng trình Miele.

Lần ra mắt đầu tiên

Kết thúc quá trình

Chạm vào cảm biến .

Đang khôi phục cài đặt

Sau khi thay đổi bộ định tuyến, không cần thiết phải thiết lập lại cài đặt.

Bật bếp.

Chạm vào màn hình để chọn vùng nấu mong muốn.

Nhấn cảm biến một lần trong 6 giây.
phím 0 và 9.

Đồng hồ đếm ngược giây. Sau khi kết thúc

trong thời gian đã cài đặt, đèn báo hẹn giờ
hiển thị 10 giây. Mã : đư ợc hiển thị.

Đặt lại cài đặt nếu bạn có ý định
vứt bỏ thiết bị, bán nó hoặc nếu
bạn có ý định sử dụng một thiết bị đã qua sử dụng.
Sau khi xóa tất cả dữ liệu cá nhân,
Người sở hữu trước của thiết bị sẽ không thể
truy cập vào thiết bị của bạn.

Hoạt động

Dự ới vùng nấu cảm ứng là

cuộn dây cảm ứng. Cuộn dây này tạo ra một từ trường trực tiếp vào đáy nồi và làm nóng nồi. Khu vực chế biến thực phẩm Nó nóng lên gián tiếp từ nhiệt truyền qua nồi.

Bếp từ chỉ hoạt động với dụng cụ nấu có đáy từ tính (xem phần "Bếp từ", "Dụng cụ nấu"). Nó tự động thích ứng

theo kích thước của vật đựng nấu ăn được đặt vào.

Bạn có thể bị bỏng nếu chạm vào
đồ dùng nóng.
Nếu bếp được bật, nếu nó vô tình được bật hoặc trong sự hiện diện của nhiệt dư, có nguy cơ các vật bằng kim loại để trên bếp sẽ nóng lên.
Không sử dụng bếp nấu như mặt bàn làm việc.
Khi sử dụng xong, hãy tắt máy bằng nút .
bếp nấu.

Đồ dùng nấu ăn

Dụng cụ nấu ăn phù hợp

- thép không gỉ có đáy từ tính;
- thép tráng men;
- gang.

Cấu trúc của đáy tàu có thể ảnh hưởng đến để nấu chín đều (ví dụ khi làm nấu đồ gang). Để đĩa nư ớng nên phân phối nhiệt đều. Phù hợp nhất cho thép không gỉ nhiều lớp để thép.

Dụng cụ nấu ăn không phù hợp

- thép không gỉ, đáy không nhiễm từ;
- nhôm hoặc đồng;
- thủy tinh, gốm sứ hoặc đồ đất nung.

Kiểm tra dụng cụ nấu ăn

Nếu bạn không chắc chắn rằng nồi và Chảo phù hợp với bếp từ, có thêm nam châm ở đáy. Nếu nam châm dính, bạn có thể sử dụng hộp đựng.

Cảm ứng

Chuẩn bị thức ăn thiếu/không đúng cách
trưng bày món ăn

Biểu tượng và mức công suất cài đặt nhấp
nháy xen kẽ trên đèn báo vùng nấu,
khi

- vùng nấu được bật mà không sử dụng chảo nấu hoặc sử dụng chảo không phù hợp (chảo có bề mặt không nhiễm từ).
- đưa a cho);
- đũa ống kính dụng cụ nấu ăn sử dụng quá nhỏ;
- có thể tháo rời khỏi bếp điện đang bật dụng cụ nấu ăn.

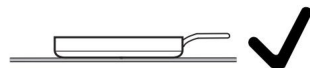
Nếu không đặt dụng cụ nấu ăn phù hợp trong
vòng 3 phút, sẽ tắt,

bạn có thể tiếp tục các hoạt động bình thường của mình.

Nếu bạn không đặt bất kỳ dụng cụ nấu ăn nào lên bếp hoặc nếu bạn đặt một dụng cụ không phù hợp, bếp sẽ tự động tắt sau 3 phút.

Mẹo

- Tận dụng tối đa thực phẩm khu vực nấu ăn, sử dụng thích hợp dụng cụ nấu có đũa ống kính (xem phần "Tổng quan", "Dữ liệu vùng nấu"). Nếu nồi quá nhỏ, nó sẽ không được công nhận.
- Đặt hộp đựng thức ăn vào giữa vùng nấu tương ứng/vùng nấu PowerFlex.
- Sử dụng nồi và chảo trên bề mặt phẳng đáy. Nồi và chảo thô Phần đáy có thể làm xước mặt bếp bằng gốm thủy tinh.
- Nếu muốn di chuyển nồi thì đừng đẩy nó. Khi đó sẽ không còn vết do ma sát và trầy xước để lại. Các vết xước do dụng cụ nấu trượt không ảnh hưởng đến chức năng của bếp. Những vết xước như vậy là dấu hiệu bình thường của việc sử dụng, đây không phải là lý do để phàn nàn.
- Khi mua chảo và nồi, hãy chắc chắn ghi nhớ rằng nó tương ứng với chỉ định đũa ống kính tối đa hoặc trên cùng của bình. Đũa ống kính của đế (thũa ống kính nhỏ hơn) rất quan trọng đối với bạn.



- Nếu có thể, hãy sử dụng chảo có các cạnh mịn. Nếu các cạnh của chảo nghiêng, cảm ứng cũng ảnh hưởng đến các cạnh của chảo. Điều này có thể gây ra hiện tượng phai màu. Các cạnh của chảo hoặc lớp phủ của chảo đã bị bong ra.

Bộ điều khiển điện

Bếp được thiết lập ở mức tổng tối đa điện năng bị cấm vì lý do an toàn quá. Có thể giảm tối đa tổng công suất (xem phần "Lập trình").

Theo đó, 2 vùng nấu có thể kết nối được với nhau. Bằng cách liên kết các vùng nấu, có thể tăng thêm năng lượng từ một vùng nấu. được truyền cho người khác.

Cài đặt được chọn sau cùng sẽ được ưu tiên và thực hiện bởi bếp nấu.

Nếu nguồn điện được truyền từ một vùng nấu sang một vùng nấu khác đã được kết nối, cần phải giảm công suất của vùng nấu đã bật trước đó.

Thông tin thêm về những điều được phép công suất tối đa và vùng nấu nào có thể được kết nối với nhau, tìm kiếm trong phần "Tổng quan", trong tiểu mục "Dữ liệu Kai-tvieņi".

Nếu năng lượng của vùng nấu mới được kích hoạt cầu lớn hơn cung

khi vùng nấu được bật, những hậu quả sau đây có thể xảy ra đối với vùng nấu đã được bật trước đó:

- mức công suất bị giảm;
- hệ thống pha chế tự động đã tắt; bộ này vẫn được sử dụng mức độ sôi nhẹ; nếu nguồn điện không đủ, nó sẽ tự động chuyển đổi mức công suất thấp hơn;
- chức năng "Booster" bị vô hiệu hóa;
- vùng nấu đã tắt.

Khi công suất được kích hoạt trước đó bị giảm bớt hoặc tắt "Booster"

chức năng này, mức công suất của các vùng nấu được kết nối có thể được tăng lên lần nữa.

Cảm ứng

Âm thanh

Khi bật vùng nấu từ, tùy thuộc vào vật liệu và lớp hoàn thiện của đáy chảo, có thể phát ra những âm thanh sau:

Khi mức công suất cao, nó có thể gây ra âm ầm. Khi mức năng lượng giảm đi, nó sẽ yếu đi hoặc biến mất.

Khi sử dụng nồi nấu ăn. Nếu phần đáy được làm từ nhiều vật liệu khác nhau (ví dụ: nhiều lớp), hiện tượng nứt có thể xảy ra.

Khi các vùng nấu được kết nối với nhau (xem "Bộ tăng cường" trong phần "Điều khiển") được sử dụng cùng lúc và một hộp đựng đồ nấu ăn có đáy đặt lên trên chúng được làm bằng các vật liệu khác nhau (ví dụ: đáy nhiều lớp), tiếng huýt sáo sẽ xảy ra.

Tiếng lách cách có thể xảy ra trong quá trình chuyển mạch điện tử, đặc biệt là khi khi sử dụng mức công suất thấp.

Khi bật quạt, bạn sẽ nghe thấy tiếng ọc ọc. Chức năng này sẽ bật để bảo vệ các thiết bị điện tử khi bếp được sử dụng nhiều. Quạt làm mát có thể đang chạy ngay cả sau khi tắt thiết bị.

Không thể dẫn khí thải vào tủ dưới. Có thể gây thiệt hại tủ.

Chế độ kéo ra

Không khí được hút vào được làm sạch trong bộ lọc mỡ và được thải ra khỏi tòa nhà thông qua ống dẫn. "Miele" cung cấp để mua tất cả các phụ kiện cần thiết.

Chế độ lưu thông không khí

Không khí được hút ra sẽ được làm sạch trong bộ lọc mỡ. Sau đó, không khí được dẫn qua ống dẫn đến hộp tuần hoàn, tại đây không khí được làm sạch thêm bằng bộ lọc mùi. Sau đó không khí được trả lại quay lại bếp. Miele đề nghị mua tất cả phụ kiện cần thiết.

Bộ đếm giờ hoạt động

Tiết kiệm thời gian vận hành máy hút mùi.

Nếu bộ lọc mỡ hoặc bộ lọc mùi sáng lên biểu tượng bộ lọc, bộ đếm giờ hoạt động thông báo cho bạn về việc vệ sinh bộ lọc hoặc thay đổi. Thông tin thêm về bộ lọc vệ sinh, thay thế và thiết lập lại bộ đếm giờ hoạt động xem phần "Vệ sinh và bảo trì".

Sử dụng hộp lưu thông và hư ống dẫn cài đặt nêu rõ rằng Cần phải bật bộ đếm giờ hoạt động của bộ lọc mùi. Không cần thiết phải làm như vậy. Biểu tượng bộ lọc mùi cũng được hiển thị nếu máy hút mùi đang hoạt động ở chế độ hút.

Mẹo tiết kiệm năng lượng

- Nếu có thể, chỉ nấu trong nồi hoặc chảo có nắp đậy. Điều này ngăn ngừa sự mất nhiệt.
- Khi nấu số lượng ít, hãy chọn nồi nhỏ. Một chiếc nồi nhỏ sẽ tốn ít năng lượng hơn một chiếc nồi lớn, không nhiều lắm cho một cái nồi đầy.
- Chuẩn bị bằng một lượng nước nhỏ.
- Sau khi sôi hoặc chuyển sang màu nâu, hãy chuyển sang mức công suất thấp hơn ngay.
- Nếu bạn muốn rút ngắn thời gian chuẩn bị thời gian, sử dụng chế độ chuẩn bị nhanh nồi.
- Khi nấu ăn phải đảm bảo thông gió tốt trong bếp. Nếu máy hút mùi hoạt động ở chế độ xả, sẽ không có đủ không khí trao đổi, máy hút mùi sẽ hoạt động không hiệu quả và mức độ tiếng ồn.
- Khi nấu ăn, hãy chọn mức nhiệt thấp nhất có thể. Ít hơi nước hơn có nghĩa là mức công suất của máy hút mùi thấp hơn, do đó chi phí cũng thấp hơn. tiêu thụ năng lượng.
- Kiểm tra mức công suất hút mùi đã chọn. Thông thường, mức thấp là đủ. mức công suất. Mức công suất tăng cường chỉ sử dụng khi cần thiết.
- Trong quá trình hấp mạnh, hãy chọn thời gian mức độ thu hơi nước cao. Đây là hiệu quả hơn là cố gắng thu thập mùi hôi nhà bếp kéo dài mùi xe đã được bật.
- Khi nấu xong, hãy tắt máy hút mùi.
- Vệ sinh hoặc thay thế bộ lọc thường xuyên. Bộ lọc bẩn làm giảm hiệu quả của máy hút mùi, tăng nguy cơ cháy nổ nguy hiểm và rủi ro vệ sinh.

Thiết lập giới hạn

Bếp đư ợc cài đặt sẵn 9 mức công suất. Nếu bạn muốn cài đặt chính xác hơn, bạn có thể thiết lập tối đa 17 mức công suất (xem phần “Lập trình”).

	Thiết lập giới hạn	
	nhà máy sự quyết tâm (9 cấp độ)	mở rộng (17 cấp độ)
Bơ tan chảy Sôcôla tan chảy Hòa tan gelatin	1-2	1-2.
Làm nóng một lư ợng nhỏ chất lỏng Làm nóng lại các món ăn nấu nhanh Gạo nở, làm bánh gạo, Rã đông rau quả đông lạnh	2-4	2-3.
Làm nóng các món ăn lỏng và một phần rắn, Món hầm trái cây Nấu khoai tây (nồi nấu có nắp)	4-6	3.-5.
Chuẩn bị món trứng tráng hoặc trứng đánh mà không cần bánh mì nướng Nử ớng nhẹ hạt kê Món hầm rau và cá Chứng minh sản phẩm bột và đậu nở Rã đông và hâm nóng thức ăn đông lạnh Làm kem và nử ớc sốt (ví dụ như sốt trứng hoặc sốt hollandaise)	5-7	4.-7.
Nhẹ nhàng khi chiên cá, thịt, xúc xích, trứng, bánh kếp, v.v. (mà không làm quá nóng mỡ)	6-8	6-7.
Nử ớng bánh khoai tây, bánh crepe, v.v.	7-8	7-8.
Đun sôi một lư ợng nử ớc lớn Pha chế Nấu một lư ợng lớn thịt	9	8-9

Dữ liệu chỉ mang tính chất tham khảo. Công suất của cuộn dây cảm ứng thay đổi tùy thuộc vào kích thước và chất liệu của đáy chảo cũng như vị trí của chảo trên bếp. Vì vậy, dụng cụ nấu ăn của bạn có thể cần chọn mức công suất khác. Qua thực hành, bạn sẽ tìm ra đư ợc thiết lập phù hợp. Nếu bạn định thử dụng cụ nấu ăn mới mà bạn chưa quen thuộc với đặc tính của nó, hãy chọn mức công suất thấp hơn mức ghi trên nhãn.

Sự quản lý

Nguyên tắc quản lý

Bếp gồm thủy tinh đũa được trang bị các nút cảm ứng điện tử

phản ứng với thao tác gõ ngón tay. Thiết bị Vì lý do an toàn, hãy chạm vào nút bật/tắt lâu hơn các nút khác.

Bất kỳ phản ứng nút nào cũng đũa xác nhận có tín hiệu âm thanh.

Nếu bếp đã tắt, chỉ có biểu tượng cho nút cảm biến bật/tắt. Khi bếp đũa bật, nó sẽ bật các nút cảm ứng khác.

Nếu bạn muốn cài đặt hoặc thay đổi mức công suất, vùng nấu và bộ hẹn giờ phải đũa bật lên. Để bật vùng nấu, hãy chạm vào đèn báo của vùng nấu tương ứng. Khi bạn chạm vào chỉ báo vùng nấu, điều này bắt đầu tỏa sáng hơn. Trong khi chỉ số sáng hơn, vùng nấu đang "bật",

Bạn có thể thiết lập giai đoạn, cấp độ hoặc thời gian.

Ngoại lệ: nếu chỉ có một vùng nấu đũa bật, Mức công suất có thể thay đổi ngay cả khi chức năng này không hoạt động.

Chức năng này có thể không đũa kích hoạt do vùng cảm biến bị bẩn và/hoặc bị che phủ. nút bấm.

Các nút cảm ứng không phản hồi hoặc các quá trình không mong muốn bắt đầu, trong một số trường hợp, bếp có thể tự động tắt (xem phần "An toàn"). thiết bị" phần phụ "Tắt an toàn").

Trên các nút cảm ứng và (hoặc) bằng cách đặt chỉ báo ở nhiệt độ cao. Bạn có thể làm hỏng dụng cụ nấu ăn. hệ thống điện tử của thiết bị.

Hãy đảm bảo chúng luôn sạch sẽ. nút cảm ứng và đèn báo.

Trên các nút cảm ứng và đèn báo không để bất cứ vật dụng nào.

Không đặt dụng cụ nấu ăn nóng lên trên chúng.

Thức ăn còn sót lại trên bếp có thể gây ra hỏa hoạn.

Thức ăn để lại không đượ trông coi có thể quá nóng và bắt lửa.

Không đượ để bếp không có ngư ời trông coi khi đang sử dụng.

BẢO TRÌ.

Xin lưu ý rằng cảm ứng bếp nóng lên nhanh hơn nhiều so với thứ ờng.

Bật bếp

Chạm vào cảm biến .

Tất cả các nút cảm ứng đều đượ kích hoạt.

Nếu không có hành động nào đượ thực hiện, bếp sẽ tắt sau vài giây vì lý do an toàn.

Thay đổi mức công suất

Chức năng nhận dạng nồi cố định đượ kích hoạt tại nhà máy (xem phần "Lập trình"). Nếu bạn đặt một chiếc chảo lên vùng nấu của bếp khi bếp đang bật, tất cả các cảm biến ở hàng số sẽ sáng lên.

Đặt chảo lên bếp điện mong muốn.

Chạm vào cảm biến để biết mức công suất mong muốn ở hàng số.

Thay đổi mức công suất

Chạm vào đèn báo cho vùng nấu có liên quan.

Đèn báo vùng nấu sáng hơn.

Chạm vào cảm biến để biết mức công suất mong muốn ở hàng số.

Tắt vùng nấu/bếp nấu

Như ờng

Tắt vùng nấu

Chạm và giữ đèn báo cho vùng nấu có liên quan cho đến khi vùng nấu tắt.

hoặc

Chạm vào đèn báo cho vùng nấu có liên quan.

Đèn báo vùng nấu sáng hơn.

Chạm vào số "0" trên dòng số.

Tắt bếp

Để tắt bếp và đồng thời tắt cả các vùng nấu, chạm vào cảm biến nút .

Sự quản lý

Chỉ báo nhiệt dư

Nếu vùng nấu nóng sau khi tắt hoặc

Nếu vùng nấu không được sử dụng, đèn báo nhiệt dư sẽ sáng lên.

Khi mặt bếp gồm thủy tinh nguội đi, các thanh chỉ báo nhiệt còn lại cũng lần lượt tắt. Cuối cùng

Thanh chỉ báo nhiệt dư sẽ chỉ tắt khi bạn có thể chạm vào mặt bếp gồm kính một cách an toàn.

Bạn có thể bị bỏng nếu chạm vào

vùng nấu nóng.

Sau khi nấu, các vùng nấu sẽ nóng.

Không chạm vào vùng nấu khi đèn báo nhiệt dư vẫn sáng.

Thiết lập mức công suất - phạm vi mở rộng của các thiết lập-trong

Chạm vào các nút điều khiển cảm biến đư ờng số.

Khi lựa chọn bếp điện, phía sau mức công suất một dấu chấm đư ợc hiển thị.

Các nút cảm ứng trư ớc hoặc sau cấp độ trung gian sẽ sáng hơn các nút khác.

Ví dụ:

Nếu bạn đặt mức công suất là 7, số 7 sẽ hiển thị trên dòng chọn bếp nấu.

Số 7 trên hàng số sáng hơn các nút cảm ứng khác.

Máy chế biến thực phẩm PowerFlex XL
cho các vùng

Khi đặt một chiếc chảo đủ lớn vào vùng nấu PowerFlex XL, sẽ tự động kết nối với một vùng nấu "PowerFlex XL" (xem "Mặt bếp" trong phần "Tổng quan").

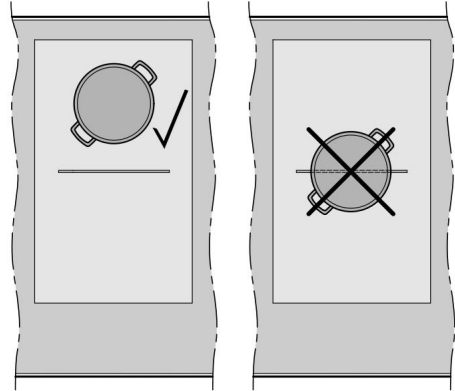
Bạn có thể bật vùng nấu PowerFlex XL hoặc tách riêng và thủ công:

Chạm vào cảm biến .

Sắp xếp dụng cụ nấu ăn

Để biết thêm thông tin về việc phân bổ và định vị đồ nấu nướng, hãy xem trong phần mô tả về cách sử dụng các vùng nấu của mẫu bếp của bạn (xem phần "Tổng quan", tiểu mục "Dữ liệu vùng nấu").

Vùng nấu PowerFlex XL

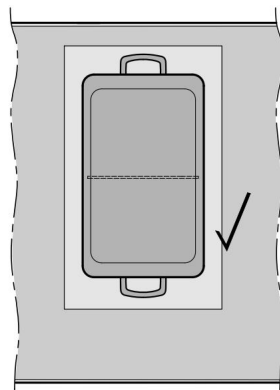


Vùng nấu PowerFlex XL

(cho chảo rán)

Vùng nấu có thể không nhận dạng được chảo có chiều dài đáy nhỏ hơn 25 cm.

Không đặt những chiếc chảo như vậy trên các thiết bị kết nối vùng.



Sự quản lý

Hệ thống pha chế tự động

Khi hệ thống pha chế tự động được kích hoạt, vùng nấu sẽ tự động được làm nóng ở mức công suất tối đa (tăng cường đun sôi), sau đó chuyển sang mức công suất đã cài đặt (mức duy trì đun sôi). Thời gian pha phụ thuộc vào mức đun sôi được cài đặt (xem bảng).

Hệ thống pha chế tự động

kích hoạt

Chạm nhẹ vào vùng nấu mong muốn.
nút lựa chọn.

Chạm vào cảm biến để chọn mức nấu chậm mong muốn cho đến khi có tín hiệu phát ra.
và sẽ bắt đầu nhấp nháy trên đèn báo vùng nấu.

Trong khi đun sôi (xem bảng) các tấm nóng chỉ báo thay thế với bộ
Biểu tượng nhấp nháy ở mức công suất.

Thay đổi mức nước sôi trong khi đun sôi sẽ vô hiệu hóa hệ thống pha chế tự động.

Tắt hệ thống pha chế tự động

Chạm vào mức nấu đã cài đặt.
nút cảm ứng gio

hoặc

Đặt mức công suất tiếp theo.

Mức độ nấu chậm*	Thời gian pha chế [phút: giây]
1	khoảng 0:15
1.	khoảng 0:15
2	khoảng 0:15
2.	khoảng 0:15
3	khoảng 0:25
3.	khoảng 0:25
4	khoảng 0:50
4.	khoảng 0:50
5	khoảng 2:00
5.	khoảng 5:50
6	khoảng 5:50
6.	khoảng 2:50
7	khoảng 2:50
7.	khoảng 2:50
8	khoảng 2:50
8.	khoảng 2:50
9	-

* Chỉ có thể sử dụng các mức nấu chậm được đánh dấu bằng dấu chấm khi chọn giới hạn mức công suất mở rộng (xem phần "Lập trình").

Chức năng “Tăng cường”

Các vùng nấu được trang bị chức năng “TwinBooster”.

Chức năng “Booster” tăng cường công suất. Cái này sử dụng chức năng này nếu bạn muốn pha chế một lượng lớn chất lỏng (ví dụ: nước để nấu mì ống). Sự gia tăng quyền lực này ảnh hưởng tới max. 15 phút.

Khi chức năng “Booster” được kích hoạt, có thể thay đổi số lượng bếp điện được kích hoạt cài đặt, xem phần “Cảm ứng” mục phụ “Quản lý năng lượng”.

Bạn có thể sử dụng chức năng Booster cùng lúc sử dụng nhiều. cho hai bếp điện hoặc cho một vùng nấu PowerFlex.

Nếu bạn bật chức năng “Booster”

- mà không cần phải chọn bất kỳ cấp độ quyền lực nào trước đó- Khi chức năng “Booster” kết thúc hoặc nếu tắt trước thời hạn, nó sẽ tự động chuyển sang mức công suất 9;
- sau khi chọn mức công suất, khi kết thúc chức năng “Booster” hoặc nếu tắt trước thời hạn, nó sẽ tự động chuyển sang mức công suất trước đó.

Kích hoạt TwinBooster

Cấp độ 1

Đặt chảo lên bếp điện mong muốn.

Đặt mức công suất.

Chạm vào cảm biến B.

xuất hiện trên màn hình hiển thị vùng nấu.

Cấp độ 2

Đặt chảo lên bếp điện mong muốn.

Đặt mức công suất.

Chạm vào cảm biến B hai lần.

xuất hiện trên màn hình hiển thị vùng nấu.

Tắt TwinBooster

Chạm vào cảm biến B cho đến khi nó tắt đèn báo.

hoặc

Đặt mức công suất tiếp theo.

Sự quản lý

Làm nóng lại thức ăn

Sử dụng chế độ giữ ấm để giữ ấm thức ăn vừa chế biến xong. món ăn, nó không dành cho đồ lạnh để hâm nóng bát đĩa.

Thời gian giữ nhiệt lâu nhất là 2 giờ.

- Chỉ giữ ấm đồ ăn trong thực phẩm trong dụng cụ nấu ăn (nồi/chảo). Đặt nắp hộp đậy lại.
- Thức ăn đặc hoặc cứng (khoai tây nghiền hoặc món hầm) khuấy đều thỉnh thoảng.
- Một số chất dinh dưỡng bị mất đi trong quá trình nấu nư ớng và bảo quản trong thiết bị n ồng nhiệt. Bạn giữ món ăn ấm càng lâu thì chất dinh dưỡng trong món ăn càng mất đi. Chọn cái gì thời gian giữ nhiệt ngắn hơn.

Bật/tắt chức năng giữ nhiệt

Chạm vào nút chỉ báo cho vùng nấu mong muốn.

ryo.

Chạm vào cảm biến .

Mũi xe

Sau khi đặt chảo lên bếp điện và chọn mức công suất, máy hút mùi sẽ tự động bật ("Con@ctivity"). Công suất mũi xe Mức độ phụ thuộc vào vùng nấu đư ợc chọn. mức công suất.

Bạn có thể tắt tạm thời hoặc vĩnh viễn tính năng "Con@ctivity". Cho tất cả mọi thứ để tạm thời vô hiệu hóa chức năng "Con@ctivity", hãy xem Xem phần "Lập trình". Nếu như "Con@ctivity" đã bị vô hiệu hóa, không sáng nút cảm ứng .

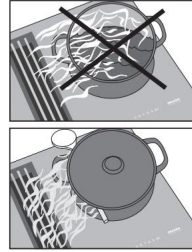
Bạn có thể thay đổi thủ công bất cứ lúc nào. mức công suất của máy hút mùi. Nhà máy cài đặt - mức công suất cài đặt trư ớc từ 1 đến 3 và mức "Tăng cứ ờng". Quyền hạn Các cấp độ có thể đư ợc mở rộng từ 1 đến 9 và Mức tăng cứ ờng, xem mục "Lập trình".

Cả nhẹ và mạnh

để bốc hơi và tạo hư ớng thơm, bạn có thể chọn công suất giai đoạn 1 đến 3 (9 nếu mở rộng) giai đoạn năng lư ợng), và hình thành tạm thời để bốc hơi và nguội rất mạnh (ví dụ khi nư ớng), bạn có thể bật Mức công suất tăng cứ ờng "B".

Nếu máy hút mùi khởi động ở mức công suất 1, công suất sẽ tự động tăng lên mức công suất 2 trong 20 giây. Cần có một hệ thống tự động để đảm bảo rằng khi sử dụng chế độ hút khí,

mở cửa chớp. Nếu mũi xe khi sử dụng ở chế độ tuần hoàn không khí, hệ thống tự động có thể bị tắt (xem phần "Lập trình").



Mẹo: Để đảm bảo máy hút mùi có thể hút không khí hiệu quả trong khi nấu ăn, Để thoát hơi nư ớc, hãy đặt một chiếc thìa giữa nắp và nồi trong những hộp đựng cao hơn 15 cm.

Sự quản lý

Cài đặt mức công suất / tắt máy hấp

Chạm vào đèn báo trên mũi xe.

Chạm vào mức công suất phù hợp.

cảm biến.

Để tắt, chạm vào cảm biến
"0".

Nếu bạn để máy hút mùi bật, máy sẽ tự động tắt sau 12 giờ kể từ lần sử dụng cuối cùng.

Tạm thời vô hiệu hóa chức năng

"Con@ctivity"

Nấp máy tự động bật.

Nếu bạn muốn hủy kích hoạt chức năng
"Con@ctivity" cung cấp một số tùy
chọn:

- Chạm vào nút cảm biến
- Chạm vào nút cảm biến "0".
- Cài đặt mức công suất tiếp theo.

Đặt mức công suất mong muốn.

Nếu bạn tắt và bật lại bếp, tùy thuộc
vào chương trình, chức năng "Con@ctivity"
sẽ được kích hoạt lại.

Để vô hiệu hóa vĩnh viễn tính năng
"Con@ctivity", chuyển lập trình sang
"Con@ctivity", xem mục Xem phần "Lập trình".

Mức tăng cứ ờng

Thời gian hoạt động của mức Booster dài nhất
- 10 phút.

Để tắt Booster sớm hơn,
thiết lập mức công suất khác.

Hoạt động bổ sung

Sau khi nấu xong, nên

Để nồi hấp thêm vài phút nữa. Việc này
sẽ loại bỏ không khí ra khỏi bếp.
khô và mùi còn sót lại. Bạn có thể chọn
thời lưu ợng của hoạt động bổ sung: (5 phút)
và (15 phút). Máy hút mùi sẽ hoạt động ở
mức công suất đư ợc chọn khi kích hoạt chức
năng bổ sung. Bạn có thể thay đổi mức công
suất trong quá trình vận hành bổ sung.

Để kích hoạt mức công suất bổ sung,
hãy chạm vào cảm biến hoặc .

Để tắt, chạm vào cảm biến
nút , hoặc 0.

Nếu bạn tắt bếp bằng cách chạm
nút , máy hút mùi sẽ hoạt động miễn là
thời gian đã đặt sẽ hết hạn.

Nếu bạn muốn sử dụng bộ hẹn giờ, bếp phải được bật.

Bạn có thể thiết lập thời lượng từ 1 phút (:) đến 9 giờ 59 phút (:).

Thời gian lên đến 59 phút được nhập bằng phút (00:59) và từ 60 phút có thể là được nhập theo cả giờ và phút. Thời gian được nhập theo thứ tự sau:

- giờ, chục phút, phút đơn vị.

Ví dụ:

59 phút = 00:59, nhập: 5-9

80 phút = 1:20, nhập: 1-2-0

Sau khi nhập chữ số đầu tiên, đèn báo hẹn giờ sẽ sáng lên, sau khi nhập chữ số thứ hai, chữ số đầu tiên nhảy sang trái và sau khi nhập chữ số thứ ba, chữ số đầu tiên và chữ số thứ hai nhảy sang trái.

Có hai chức năng hẹn giờ:

- Đặt thời hạn ngắn;
- Tự động tắt vùng nấu.

Các chức năng có thể được sử dụng đồng thời.

Luôn hiển thị mục được chọn cuối cùng Báo cáo của người bấm giờ.

Nếu bạn muốn thời gian còn lại được hiển thị ở chế độ nền, hãy chạm vào cảm biến hoặc chỉ báo vùng nấu tương ứng.

Thời gian ngắn

Khoảng thời gian ngắn luôn được thiết lập trên một dòng số.

Cài đặt bộ hẹn giờ

Chạm vào cảm biến .

Chạm vào cảm biến .

Đèn báo hẹn giờ bắt đầu nhấp nháy.

Đặt thời gian mong muốn.

Máy nhắc phút sẽ bắt đầu hoạt động bằng cách chạm vào cảm biến hoặc chờ trong 10 giây.

khoảng thời gian.

Thay đổi ngắn hạn

Chạm vào cảm biến .

Đèn báo hẹn giờ bắt đầu nhấp nháy.

Đặt thời gian mong muốn.

Xóa ngắn hạn

Chạm vào cảm biến cho đến khi : xuất hiện trên màn hình.

Bộ đếm thời gian

Tự động tắt bếp điện

Như ng

Bạn có thể cài đặt thời gian sau đó vùng nấu sẽ tự động tắt. Có thể sử dụng chức năng này với tất cả các vùng nấu cùng một lúc.

Nếu thời gian sử dụng chức năng được thiết lập vượt quá thời gian tối đa cho phép, khi kích hoạt chức năng tắt an toàn khi thiết bị đã tắt (xem phần "An toàn thiết bị" phần phụ "Tắt máy an toàn").

Cài đặt mức công suất vùng nấu mong muốn mức độ.

Chạm vào cảm biến .

Đèn báo hẹn giờ bắt đầu nhấp nháy.

Đặt thời gian mong muốn.

Thời gian tắt bắt đầu khi bạn chạm vào cảm biến hoặc đợi 10 giây.

Nếu bạn muốn cài đặt một vùng nấu khác để cài đặt thời gian tắt máy, hãy làm theo các bước được mô tả ở trên.

Nếu cài đặt nhiều lần tắt bếp, đèn báo hẹn giờ sẽ luôn hiển thị thời gian của vùng nấu được chọn gần nhất.

Thay đổi thời gian tắt máy

Chạm vào đèn báo cho vùng nấu có liên quan.

Chạm vào cảm biến .

Đèn báo hẹn giờ bắt đầu nhấp nháy.

Đặt thời gian mong muốn.

Xóa thời gian tắt máy

Chạm và giữ liên quan

chạm vào cảm biến cho đến khi nó tắt thời gian tắt máy.

hoặc

Chạm vào cảm biến để chọn vùng nấu phù hợp.

Đèn báo hẹn giờ bắt đầu nhấp nháy.

Chạm vào số "0" trên dòng số.

“Dừng lại và đi”

Khi chức năng “Dừng và Đi” được kích hoạt, tất cả mức công suất của vùng nấu đang bật sẽ giảm xuống còn 1. Mức công suất của máy hút mùi sẽ không giảm, thậm chí có thể tăng tùy thuộc vào mức công suất của vùng nấu đã chọn.

Bạn sẽ không thể thay đổi mức công suất của vùng nấu và cài đặt hẹn giờ. Bạn chỉ có thể tắt bếp. Sau đây là tính toán ngắn hạn, đóng cửa, Chức năng tăng cường và thời gian pha chế được đẩy nhanh.

Các vùng nấu sẽ tiếp tục hoạt động sau khi chức năng này bị vô hiệu hóa. ở mức công suất cuối cùng.

Nếu bạn không tắt chức năng này trong vòng 1 giờ, bếp sẽ tự động tắt.

Kích hoạt

Chạm vào cảm biến .

Chạm vào cảm biến .

Tắt máy

Chạm vào cảm biến .

Nếu bạn lo lắng rằng món ăn có thể nấu quá chín, hãy sử dụng chức năng này.

Kích hoạt lại

Nếu bạn vô tình tắt bếp khi đang sử dụng, chức năng này sẽ cho phép bạn khôi phục lại tất cả các cài đặt. Bếp phải được bật lại trong vòng 10 giây.

Bật bếp.

Ngay lập tức chạm vào một trong những đèn nhấp nháy Nút cảm ứng vùng nấu.

Các tính năng bổ sung

Bảo vệ vệ sinh

Để loại bỏ bụi bẩn tích tụ trên mặt bếp, bạn có thể khóa các nút cảm ứng trong 20 giây. Bộ điều khiển cảm biến không bị khóa.

Kích hoạt

Chạm vào cảm biến .

Chạm vào cảm biến .

Đồng hồ đếm ngược thời gian.

Tắt máy

Chạm vào cảm biến cho đến khi đèn báo hẹn giờ sẽ tắt.

Chế độ demo

Chức năng này cho phép bạn hiển thị bếp nấu hoạt động mà không cần bật lò sưởi.

Bật/tắt chế độ demo

Nếu chế độ này được kích hoạt, bếp nấu bạn có thể sử dụng như bình thường.

Bật bếp.

Đặt một chiếc chảo phù hợp để nấu bằng bếp từ.

Chạm đồng thời vào cảm biến 0 và 2 trên hàng số và giữ trong 6 giây.

Vài giây trên đồng hồ báo giờ

sẽ nhấp nháy xen kẽ với (chế độ trình diễn bật) hoặc (chế độ trình diễn tắt).

Hiển thị dữ liệu bếp

Bạn có thể chọn mẫu bếp của mình và hiển thị phiên bản phần mềm.

Tên model/số sê-ri

Bật bếp.

Đặt một chiếc chảo phù hợp để nấu bằng bếp từ.

Chạm đồng thời vào cảm biến 0 và 4 trên hàng số.

Một sau một trên chỉ báo hẹn giờ

các chữ số được phân tách bằng dấu gạch nối sẽ được hiển thị.

Ví dụ: (tên mẫu KM 1234) - (số sê-ri)

Phiên bản phần mềm

Bật bếp.

Đặt một chiếc chảo phù hợp để nấu bằng bếp từ.

Chạm đồng thời vào cảm biến 0 và 3 trên hàng số.

Đồng hồ đếm thời gian hiển thị những con số sau:

Ví dụ: : = phần mềm phiên bản 2.00

Thiết bị an toàn

Khóa liên động khởi động

Trong trường hợp mất điện, khóa sẽ bị vô hiệu hóa.

Thiết bị của bạn được trang bị khóa và khóa khởi động giúp ngăn bếp và vùng nấu không bị bật lên một cách vô tình. và kích hoạt hoặc cài đặt mui xe thay thế.

Khóa kích hoạt của thiết bị có thể là được kích hoạt ngay cả khi bếp đã tắt. Khi chức năng này được kích hoạt, bếp sẽ không bật và bộ hẹn giờ sẽ không hoạt động. Sau đó, khoảng thời gian ngắn được tính toán. Bếp được thiết lập sao cho khóa khởi động chỉ có thể được kích hoạt bằng tay. được. Cài đặt có thể được thay đổi thành 5 phút sau khi tắt bếp, khóa khởi động của thiết bị tự động (xem phần "Lập trình").

Khóa chỉ có thể được kích hoạt khi bếp được bật. Bằng cách kích hoạt chức năng này, điều khiển bếp sẽ bị hạn chế:

- Bếp, vùng nấu và bạn chỉ có thể tắt mui xe.
- Cảm biến có thể được kích hoạt hai mui số.
- Như bạn có thể thay đổi phím tắt đã thiết lập khoảng thời gian.

Nếu bạn chạm vào cảm biến trái phép trong khi khóa hoặc khóa thiết bị đang bật, một vài giây trên đồng hồ báo giờ sẽ được hiển thị và tín hiệu sẽ phát ra.

Kích hoạt khóa nguồn của thiết bị

Chạm vào cảm biến trong 6 giây.

Đồng hồ đếm ngược giây. Khi thời gian trôi qua, sẽ nhấp nháy trên màn hình hiển thị hẹn giờ.

Khóa khởi động đã được kích hoạt.

Vô hiệu hóa bộ phận chống trộm

Chạm vào cảm biến trong 6 giây.

Màn hình hẹn giờ sẽ hiển thị ngắn gọn, sau đó giây sẽ đếm ngược. Sau khi thời gian trôi qua, chức năng khóa khởi động của thiết bị sẽ bị hủy kích hoạt.

Thiết bị an toàn

Khóa kích hoạt

Chạm vào cảm biến .

Chạm và đồng thời trong 6 giây.
giữ cảm biến và .

Chỉ báo bộ đếm ngược

Từng giây đều đáng giá. Khi nó kết thúc,
nhấp nháy trên màn hình hiển thị hện giờ.

Phím sao lưu đã bị vô hiệu hóa.

Vô hiệu hóa khóa

Chạm và đồng thời trong 6 giây.
giữ cảm biến và .

Màn hình hện giờ sẽ hiển thị ngắn gọn
, sau đó giây sẽ đếm ngược. Khóa
sẽ tắt.

Thiết bị an toàn

Tắt máy an toàn

Các nút cảm ứng đư ợc che phủ

Nếu bạn che cảm biến trong hơn 10 giây (ví dụ bằng ngón tay, thức ăn đồ hoặc đặt vật gì đó lên trên), bếp sẽ sẽ tự động tắt. Nhấp nhảy trong thời gian ngắn trên màn hình hẹn giờ và tiếng bíp sẽ vang lên. tiếng bíp.

Sau khi tháo dỡ đồ vật hoặc vệ sinh bụi bẩn sẽ biến mất và bếp sẽ bật trở lại. sẽ có sẵn để sử dụng.

Thời gian sử dụng quá dài

Thiết bị đã đư ợc sử dụng một cách bất thường. trong một thời gian dài. Chức năng tắt an toàn đã đư ợc kích hoạt. Khoảng thời gian này thuộc về tùy thuộc vào mức công suất đã chọn. Nếu vượt quá mức này, bộ phận làm nóng sẽ tắt và nhiệt lượng còn lại sẽ đư ợc hiển thị. Bật và Tắt bếp lần nữa. Điều này sẽ sẵn sàng một lần nữa sử dụng cái đó.

Bếp đư ợc cài đặt ở mức "0" tại nhà máy. mức độ bảo vệ. Bạn có thể thiết lập mức độ bảo vệ cao hơn với thời gian hoạt động tối đa ngắn hơn (xem bảng).

Mức công suất*	Thời gian hoạt động dài nhất [chọn:phút]		
	Mức độ bảo vệ		
	0**	1	2
1	10:00	8:00	5:00
1.	10:00	7:00	4:00
2/2.	5:00	4:00	3:00
3/3.	5:00	3:30	2:00
4/4.	4:00	2:00	1:30
5/5.	4:00	1:30	1:00
6/6.	4:00	1:00	00:30
7/7.	4:00	00:42	00:24
8	4:00	00:30	00:20
8.	4:00	00:30	00:18
9	1:00	00:24	00:10

* Mức công suất đư ợc đánh dấu bằng dấu chấm chỉ có thể đư ợc sử dụng khi chọn phạm vi mức công suất mở rộng (xem phần "Cài đặt giới hạn").

** Cài đặt gốc

Thiết bị an toàn

Bảo vệ quá nhiệt

Tất cả các cuộn dây cảm ứng và điện tử

Các bộ phận làm mát của hệ thống được trang bị chức năng bảo vệ quá nhiệt. Cái đó không làm quá nóng cuộn dây cảm ứng và/hoặc bộ phận gia nhiệt, chức năng bảo vệ quá nhiệt được kích hoạt:

Cuộn cảm ứng

- Chức năng "Booster" đang được kích hoạt bị gián đoạn của ai.
- Mức công suất cài đặt bị giảm.
- Vùng nấu sẽ tự động tắt. nhấp nháy xen kẽ với trên màn hình hiển thị hẹn giờ.

Khi thông báo lỗi xuất hiện, vùng nấu bạn có thể sử dụng lại như bình thường.

Tắm làm mát

- Chức năng "Booster" đang được kích hoạt bị gián đoạn của ai.
- Mức công suất cài đặt bị giảm.
- Vùng nấu sẽ tự động tắt.

Sau khi tắm làm mát đã nguội đủ, bạn có thể sử dụng lại các vùng nấu tương ứng như bình thường.

Bảo vệ quá nhiệt sẽ được kích hoạt nếu:

- bạn sẽ đun nóng một vật đựng thức ăn rỗng;
- bạn sẽ làm nóng mỡ hoặc dầu bằng cách đặt mức công suất cao;
- thông gió không đủ ở phía dưới một phần của bếp nấu;
- khi có điện trở lại, vùng nấu nóng sẽ được bật lại.

Nếu chức năng bảo vệ quá nhiệt được kích hoạt trở lại sau khi lỗi đã được khắc phục, hãy liên hệ với bộ phận dịch vụ bảo hành.

Lập trình

Bạn có thể chọn chế độ nấu theo nhu cầu cá nhân. Từng cái một

Tiếp theo, bạn có thể thay đổi một vài cài đặt.

Khi chức năng lập trình được kích hoạt, nút cảm ứng + sẽ xuất hiện và bộ hẹn giờ trong chỉ báo . Sau vài giây, đèn báo hẹn giờ sẽ nhấp nháy xen kẽ.

: (chương trình 01) và : (mã).

Thay đổi lập trình

Cho phép lập trình

Khi bếp đã tắt, hãy chạm đồng thời vào cảm biến và cho đến khi biểu tượng + xuất hiện và xuất hiện trên màn hình hẹn giờ.

Cài đặt chương trình

Nếu số chương trình bao gồm hai chữ số, đầu tiên xác định hàng chục.

Trong khi chương trình được hiển thị (ví dụ: :), sau đó chạm vào cảm biến +, cho đến khi số chương trình hoặc số mong muốn được hiển thị trên màn hình. Chạm vào số tương ứng trong hàng.

Thiết lập mã

Cho đến khi mã được hiển thị (ví dụ: :), chạm vào nút cảm biến + cho đến khi mã mong muốn xuất hiện trên màn hình, hoặc chạm vào chữ số tương ứng trên đưng số.

Lưu cài đặt

Trong khi chương trình được hiển thị (ví dụ: :), chạm vào cảm biến cho đến khi nó tắt chỉ số.

Cài đặt từ chối

Trong khi mã được hiển thị (ví dụ: :), hãy chạm vào cảm biến cho đến khi nó tắt chỉ báo.

Lập trình

Chương trình 1)		Code2)	Cài đặt
P:01	Chế độ demo	C:00	Chế độ demo tắt
		C:01	Chế độ demo bật3)
P:02	Bộ điều khiển điện4)	C:00	tắt
		C:01	3680W
		C:02	3000W
		C:03	2000W
		C:04	1000W
P:03	Cài đặt tại nhà máy	C:00	Không khôi phục cài đặt gốc
		C:01	Khôi phục cài đặt gốc
P:04	Các chỉ báo mức công suất của vùng nấu rất	C:00	9 mức công suất + Booster
		C:01	17 mức công suất + Booster5)
P:06	Tiếng bíp xác nhận bằng cách chạm vào nút cảm ứng	C:00	tắt6)
		C:01	im lặng
		C:02	khối lượng trung bình
		C:03	nổi tiếng
P:07	Tiếng bíp của bộ đếm thời gian	C:00	tắt6)
		C:01	im lặng
		C:02	khối lượng trung bình
		C:03	nổi tiếng
		C:04	độ to tối đa
P:08	Trình chặn khởi động	C:00	Chỉ có khóa liên động khởi động thủ công kích hoạt
		C:01	Khóa liên động khởi động tự động kích hoạt

Lập trình

Chương trình 1)		Code2) Cài đặt	
P:09	thời gian hoạt động tối đa	C:00	Mức độ bảo mật 0
		C:01	Mức độ bảo mật 1
		C:02	Mức độ bảo mật 2
P:10	Kết nối với WLAN	C:00	không hoạt động / bị vô hiệu hóa
		C:01	hoạt động không cần cấu hình
		C:02	đang hoạt động và đư ợc cấu hình (không thể lựa chọn, hiển thị nếu kết nối thành công)
		C:03	Có thể kết nối bằng "WPS Push" Cài nút"
		C:04 WLAN	đư ợc đặt lại về mặc định (C:00)
		C:05	Kết nối WLAN trực tiếp giữa bếp nấu và máy hút mùi ngoài trời mà không cần Miele ứng dụng ("Con@ctivity 3.0")
P:12	Phản hồi nút cảm ứng tốc độ	C:00	chậm
		C:01	trung bình
		C:02	nhanh
P:15	Nhận dạng nồi liên tục	C:00	không hoạt động
		C:01	đã kích hoạt
P:16	Máy hút mùi âm tử "Con@cti-vity"	C:00	Con@ctivity bị vô hiệu hóa
		C:01	Con@ctivity đang bật
P:17	Chế độ hoạt động của mui xe	C:00	Chế độ lưu u thông không khí
		C:01	Chế độ kéo ra
P:18	Đặt chế độ tự động của xe điện bắt đầu hoạt động	C:00	Luôn chạy ở chế độ thủ công
		C:01	Luôn chạy ở chế độ tự động
		C:02	Chạy thao tác thiết lập cuối cùng cùng cách thức

Lập trình

Chương trình 1)		Code2) Cài đặt	
P:19	Số mức công suất của máy hút mùi	C:00	3 mức công suất + Booster
		C:01	9 mức công suất + Booster

1) Các chương trình không được chỉ định sẽ không được chỉ định.

2) Mã cài đặt tại nhà máy được đánh dấu đậm.

3) Khi bật bếp, biểu tượng sẽ xuất hiện trên màn hình hẹn giờ trong vài giây.

4) Có thể giảm tổng công suất của bếp và điều chỉnh theo yêu cầu của nhà cung cấp dịch vụ mạng cục bộ.
đào tạo.

5) Để dễ hiểu hơn, các mức công suất bổ sung sẽ được hiển thị trong văn bản và bảng sau dấu số.
một nhánh bạc hà.

6) Không thể tắt tín hiệu xác nhận để bật và tắt các nút cảm ứng.

Dữ liệu cho các cơ quan giám sát

Đĩa thử nghiệm theo EN 60350-2

Cài đặt gốc - 9 mức công suất.

Theo quy định trong các tiêu chuẩn, hãy thiết lập giới hạn mức công suất mở rộng cho thử nghiệm (xem phần "Lập trình").

Đĩa thử nghiệm	Nồi nấu ăn cơ sở (mm)	Gaub- <small>cái đó</small>	Mức công suất	
			Nâng cao sử ời ẩm	Nữ ống bánh
Làm nóng dầu	150	là	-	1-2
<small>Những ngày mưa</small>	180 Đáy nhiều lớp (kiểu "bánh sandwich")	là	9	5.-7.
Khoai tây chiên đông lạnh- nimas	như đã chỉ định	là	9	9

Vệ sinh và bảo trì

Bạn có thể bị bỏng nếu chạm vào vùng nấu nóng.

Vùng nấu sẽ nóng sau khi nấu xong.

Tắt bếp.

Để vùng nấu nguội trước khi vệ sinh.

Sự cố do độ ẩm
có thể.

Hơi nước từ máy làm sạch bằng hơi nước có thể bám vào các bộ phận có điện và gây ra hiện tượng đoản mạch.

Không vệ sinh bếp bằng thiết bị vệ sinh bằng hơi nước.

Nếu bạn sử dụng sản phẩm vệ sinh không phù hợp, bề mặt có thể bị ó hoặc đổi màu. Bề mặt có thể bị trầy xước.

Loại bỏ ngay cặn chất tẩy rửa.

Không sử dụng chất mài mòn có thể làm xước bề mặt.

Vệ sinh bếp sau mỗi lần sử dụng.

Lau khô mặt bếp đã được vệ sinh bằng khăn ẩm để tránh cặn vôi bám vào.

Chất tẩy rửa không phù hợp

Để tránh làm hỏng bề mặt, không sử dụng:

- chất tẩy rửa chén bát;
- chất tẩy rửa có chứa soda, amoniac, axit hoặc cloxua;
- chất tẩy cặn;
- chất tẩy vết bẩn và rỉ sét;
- sản phẩm chà rửa (ví dụ như bột chà rửa, sữa, đá chà rửa);
- sản phẩm tẩy rửa có chứa dung môi;
- chất tẩy rửa máy rửa chén;
- bình xịt để vệ sinh chảo và lò nướng;
- ngư ời lau cửa sổ;
- bàn chải cứng và miếng bọt biển cọ rửa (ví dụ như miếng bọt biển rửa chén) hoặc miếng bọt biển đã qua sử dụng có thể chứa cặn chất tẩy rửa;
- cục tẩy bụi bẩn.

Vệ sinh bề mặt gốm thủy tinh

Hư hỏng do vật sắc nhọn.

Bạn có thể làm hỏng lớp đệm giữa bếp và mặt bàn bếp.

Bạn có thể làm hỏng dải niêm phong giữa gốm thủy tinh và khung.

Không vệ sinh bằng bất kỳ vật sắc nhọn nào.

Chất tẩy rửa chén không loại bỏ dư lượng tất cả bụi bẩn và cặn bã. Một lớp màng vô hình hình thành,

Gốm thủy tinh có thể bị đổi màu. Sự đổi màu này không phai.

Vệ sinh bếp gốm thủy tinh thường xuyên.

vệ sinh bằng chất tẩy rửa chuyên dụng.

Lau sạch bụi bẩn thô bằng khăn ẩm. bằng vải và loại bỏ bất kỳ thứ gì đã khô dụng cụ cạo kính.

Làm sạch bề mặt gốm thủy tinh bằng Chất tẩy rửa gốm thủy tinh và thép không gỉ Miele (xem phần "Phụ kiện tùy chọn")

(xem phần "Sản phẩm vệ sinh và chăm sóc") hoặc chất tẩy rửa gốm thủy tinh thông thường bằng chất tẩy rửa, sau đó lau khô bằng khăn bếp hoặc vải sạch.

Không đổ chất tẩy rửa lên bề mặt gốm thủy tinh nóng vì có thể gây ra vết bẩn. Theo dõi nhà sản xuất hướng dẫn sử dụng cung cấp.

Lau sạch phần sản phẩm còn sót lại bằng khăn ẩm. bằng vải, sau đó lau khô.

Khi chế biến thực phẩm, cặn chất tẩy rửa có thể làm cháy và làm hỏng bề mặt gốm thủy tinh. Cố gắng loại bỏ hết chất tẩy rửa còn sót lại.

Cặn vôi, nư ớc và nhôm (kim loại (vết bẩn) cần đư ợc làm sạch bằng chất tẩy rửa thủy tinh, gốm và thép không gỉ dụng cụ.

Bạn có thể bị bỏng nếu chạm vào vùng nấu nóng.

Trong khi nấu ăn, các vùng nấu ăn đư ợc nóng.

Sử dụng dụng cụ cạo kính để loại bỏ cặn đư ờng, nhựa hoặc giấy bạc khỏi bề mặt gốm thủy tinh nóng.

Nếu đư ờng, nhựa hoặc giấy bạc dính vào bề mặt gốm thủy tinh nóng, hãy tắt thiết bị.

Làm sạch ngay các vật liệu nóng bằng dụng cụ cạo kính.

Vệ sinh mặt bếp gốm thủy tinh khi bếp đã nguội. bề mặt (làm theo hướng dẫn ở trên).

Vệ sinh và bảo trì

Bộ lọc mỡ/lưới hút

Lưới hút mùi và bộ lọc mỡ bằng kim loại có thể tái sử dụng thu gom các hạt rắn (mỡ, bụi, v.v.) trong khói bếp và bảo vệ máy hút mùi khỏi bị nhiễm bẩn. Mỡ tích tụ sẽ cứng lại theo thời gian và khó làm sạch hơn. Nên vệ sinh bộ lọc mỡ sau mỗi 3-4 tuần.

Bộ lọc bị nhiễm mỡ có thể gây ra hỏa hoạn.

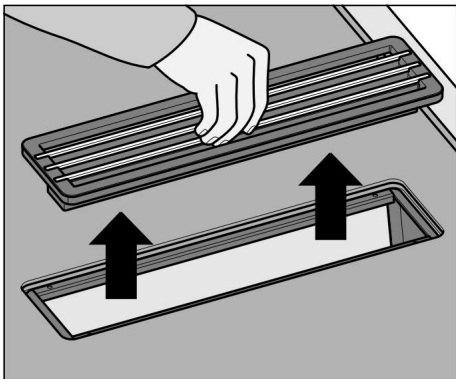
Mỡ có thể bắt lửa trong bộ lọc.

Vệ sinh bộ lọc thường xuyên.

Tháo lưới hút

Hư hỏng ở lưới tản nhiệt ống xả.

Để tháo lưới tản nhiệt, hãy kéo lưới theo chiều thẳng đứng lên trên từ KMDA.



Nắm chặt các thanh ở giữa lưới lọc.

Kéo chúng theo chiều thẳng đứng lên trên và tháo ra.
nhìn thấy.

Tháo bộ lọc mỡ Tháo

lưới lọc mỡ.

Tháo bộ lọc mỡ một cách cẩn thận. Cố gắng không lật ngược bộ lọc.

Đổ hết chất lỏng tích tụ.

Lắp bộ lọc mỡ



Bộ lọc mỡ có biểu tượng ở bề mặt bên.

Mũi tên chỉ sang phải hoặc sang trái.

Lắp bộ lọc mỡ sao cho mũi tên hướng về phía lỗ mở bên trong vỏ.

Vệ sinh và bảo trì

Lưới lọc mỡ và lưới hút
rửa tay

Bộ lọc mỡ và lưới hút
rửa bằng nước ấm, sử dụng
bàn chải rửa chén, thêm chất tẩy
rửa chén nhẹ. Không sử dụng chất tẩy
rửa chén đĩa đậm đặc.

Lưới lọc mỡ và lưới hút
rửa trong máy rửa chén

Đặt lưới lọc theo chiều dọc vào giỏ
dưới.

Ngoài ra, hãy đặt bộ lọc mỡ vào ngăn dưới.
giỏ sao cho phần đế ở trên cùng.
Đảm bảo cần phun có thể
để xoay tự do.

Sử dụng chất tẩy rửa chén đĩa thông thường.
đồng xu.

Chọn một chương trình có mức tối đa.
Nhiệt độ giặt là:

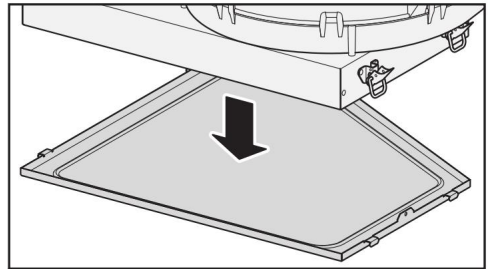
- 55 °C cho lưới thoát khí
- 65 °C cho bộ lọc mỡ

Nếu bạn rửa bộ lọc mỡ bằng máy rửa chén,
màu sắc của bề mặt bên trong bộ lọc có thể
thay đổi (tùy thuộc vào loại chất tẩy rửa
được sử dụng). Điều này không có tác dụng gì.
chức năng lọc mỡ.

Khay đựng đồ hút mùi

Nếu thức ăn sôi trào hoặc đổ ra ngoài
Nếu chất lỏng tràn vào máy hút mùi, hãy
vệ sinh khay hứng.

Tháo bộ lọc mỡ và vệ sinh như mô tả trong
được nêu trong phần "Vệ sinh và bảo
dưỡng", tiểu mục "Lưới lọc mỡ/lưới
hút".



Giữ chặt khay hứng nước và mở 4 chốt
(2 bên trái và 2 bên phải).
ở phía bên phải). Giữ bồn tắm
theo chiều ngang, cẩn thận loại bỏ khỏi
thân hình.

Đổ hết chất lỏng ra.

Làm sạch và lau khô bồn tắm.

Làm sạch và lau khô các lỗ thông hơi mở.
kéo các bộ phận bên trong.

Gắn lại khay nhỏ giọt vào
thân hình.

Lắp bộ lọc mỡ và thay thế
lưới kéo ra.

Bên trong vỏ máy hút mùi

Sau khi tháo bộ lọc mỡ, hãy vệ sinh
sạch mỡ bám ở những khu vực dễ tiếp cận.
các bộ phận cơ thể. Điều này sẽ ngăn ngừa hỏa hoạn
sự nguy hiểm.

Vệ sinh và bảo trì

Đặt lại bộ đếm giờ hoạt động của bộ lọc mỡ Sau khi vệ sinh bộ lọc mỡ, hãy đặt

lại bộ đếm giờ hoạt động.

Chạm vào cảm biến trong 3 giây.

.

Nút cảm ứng tắt.

Thay mới bộ lọc mùi Bộ lọc mùi

phải đư ợc thay mới sau 120 giờ hoạt động. Cảm biến sáng lên.

Thay mới bộ lọc than hoạt tính theo hướng dẫn lắp đặt và vận hành hộp tuần hoàn.

Đặt lại bộ đếm thời gian hoạt động của bộ lọc than hoạt tính Chạm vào cảm

biến trong 3 giây.

Nút cảm ứng tắt.

Hầu hết các trục trặc của thiết bị có thể xảy ra trong quá trình sử dụng hàng ngày có thể bạn có thể tự mình gỡ bỏ nó. Điều này giúp tiết kiệm thời gian và tiền bạc vì không cần phải liên hệ phòng dịch vụ bảo hành.

Các hướng dẫn sau đây sẽ giúp bạn tìm ra nguyên nhân gây ra sự cố cho thiết bị và khắc phục một cách an toàn.

Vấn đề	Nguyên nhân và giải pháp
Bếp nấu hoặc vùng nấu neisijungia.	<p>Nguồn điện đã bị gián đoạn.</p> <p>Kiểm tra xem hệ thống điện đã được tắt chưa. cầu chì. Liên hệ với thợ điện có trình độ hoặc Phòng dịch vụ Miele (xem bảng định mức để biết thông số cầu chì).</p> <p>Có thể có trục trặc kỹ thuật.</p> <p>Ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện trong khoảng 1 phút. mạng:</p> <ul style="list-style-type: none"> - bạn có thể tắt công tắc cầu chì liên quan, tháo cầu chì hoặc - máy cắt dòng điện dư (máy cắt FI). <p>Nếu bạn vẫn không thể bật thiết bị sau khi đặt lại/ cài đặt lại cầu chì hoặc thiết bị dòng điện dư, Gọi thợ điện hoặc liên hệ với bộ phận bảo hành.</p>
Khi sử dụng bếp mới, bạn có thể nhận thấy mùi hoặc khói.	<p>Các thành phần kết cấu kim loại được bảo vệ công cụ bảo trì. Khi sử dụng thiết bị lần đầu tiên, Mùi và khói có thể lan tỏa. Cuộn dây cảm ứng đều Vật liệu này phát ra mùi trong những giờ hoạt động đầu tiên. Sau mỗi lần sử dụng, mùi này sẽ giảm dần cho đến khi biến mất hoàn toàn. Mùi và khả năng lan truyền Khói không có nghĩa là thiết bị không được kết nối đúng cách. hoặc hư hỏng, chúng không có hại.</p>
Trong chỉ báo vùng nấu Biểu tượng sáng lên xen kẽ với mức công suất được chọn hoặc .	<p>Không có dụng cụ nấu nướng trên bếp điện hoặc dụng cụ nấu nướng không phù hợp.</p> <p>Chỉ sử dụng đồ nấu nướng được thiết kế riêng cho mục đích này (xem "Đồ nấu nướng" trong chú ý "Bếp từ").</p>

Phải làm gì nếu...

Vấn đề	Nguyên nhân và giải pháp
Khi bếp đợc bật hoặc bằng cách chạm vào nút cảm biến trong vài giây trên chỉ báo hẹn giờ xuất hiện.	Khóa khởi động hoặc khóa đã đợc kích hoạt. Vô hiệu hóa khóa hệ thống hoặc khóa an toàn (xem "Thiết bị an toàn - Khóa hệ thống/khóa an toàn").
Bếp đã tự động tắt. Khi bật lại thiết bị, phía trên công tắc bật/tắt nút tắt xuất hiện.	Một hoặc nhiều nút cảm biến bị che phủ (ví dụ: bằng cách đặt ngón tay hoặc vật gì đó hoặc làm đổ đĩa). Làm sạch mọi bụi bẩn và/hoặc loại bỏ bất kỳ các mục (xem phần "Thiết bị an toàn") "Tắt máy vì lý do an toàn").
Khi bật bếp, biểu tượng sẽ xuất hiện trên màn hình hẹn giờ trong vài giây. Vùng nấu không nóng.	Bếp đang ở chế độ trình diễn. Chạm vào số "0" ở bất kỳ dòng số nào. Chạm vào cảm biến và cùng lúc cho đến khi và sẽ bắt đầu nhấp nháy trên màn hình hiển thị hẹn giờ.
Vùng nấu sẽ tự động tắt.	Thiết bị đã đợc bật quá lâu. Bật lại vùng nấu (xem "Tắt an toàn" trong chương "Thiết bị an toàn").
Tự động tắt một bếp điện hoặc tắt cả bếp nấu.	Chức năng bảo vệ quá nhiệt đã đợc kích hoạt. Xem phần phụ "Bảo vệ" của phần "Bảo vệ" do quá nóng".
Mức tăng cường tự động bị ngắt trư ớc đó.	Chức năng bảo vệ quá nhiệt đã đợc kích hoạt. Xem phần phụ "Bảo vệ" của phần "Bảo vệ" do quá nóng".
Sau khi chọn mức công suất, Bếp hoạt động khác nhau hơn bình thường.	Chức năng bảo vệ quá nhiệt đã đợc kích hoạt. Xem phần phụ "Bảo vệ" của phần "Bảo vệ" do quá nóng".
Mức công suất 9 tự động giảm xuống, khi bếp đợc kết nối bạn cũng đặt mức công suất ở mức 9.	Khi sử dụng đồng thời, mức công suất 9 sẽ là tổng công suất có thể đã bị vượt quá. Sử dụng vùng nấu khác.

Vấn đề	Nguyên nhân và giải pháp
<p>Khi chức năng đun sôi tự động được kích hoạt, thời gian nấu chất chứa trong bình không sôi.</p>	<p>Một lượng lớn thực phẩm đang được hâm nóng. Đun sôi ở mức công suất cao nhất, sau đó sau đó chuyển lại bằng tay.</p> <p>Dụng cụ nấu ăn không dẫn nhiệt tốt. Sử dụng vật đựng khác dẫn nhiệt dễ hơn. tr.</p>
<p>Khi bếp tắt, sẽ nghe thấy tiếng hoạt động.</p>	<p>Quạt sẽ chạy cho đến khi bếp nguội, sau đó sẽ tự động tắt.</p>
<p>Trên chỉ báo hẹn giờ và nhấp nháy, một tín hiệu âm thanh sẽ phát ra.</p>	<p>Bếp không được kết nối đúng cách. Ngắt kết nối bếp khỏi nguồn điện. Liên hệ với Dịch vụ sau bán hàng. Bếp phải được kết nối theo sơ đồ kết nối.</p>
<p>Trên chỉ báo hẹn giờ Biểu tượng E nhấp nháy, ví dụ: E-0, xen kẽ với một số có ba chữ số.</p>	<p>Chữ số - Quạt bị che hoặc bị lỗi. Kiểm tra xem quạt có bị chặn bởi với bất kỳ đối tượng nào. Nếu vậy, hãy loại bỏ vật đó. Nếu thông báo lỗi vẫn tiếp tục xuất hiện, hãy liên hệ liên hệ với bộ phận chăm sóc khách hàng.</p> <p>Các chữ số khác Sự cố vùng nấu Tắt nguồn điện của nồi hơi trong khoảng thời gian. 1 phút. cho mượn. Nếu nguồn điện vẫn còn khi thiết bị được bật lại, Nếu xảy ra mất điện, hãy liên hệ với bộ phận dịch vụ sau bán hàng.</p>
<p>Chất lỏng đã tràn vào mũi xe.</p>	<p>Nếu thức ăn sôi trào hoặc tràn ra ngoài trong quá trình chiết xuất Chất lỏng đã rò rỉ vào mũi xe qua lưới tản nhiệt. Để lọc mỡ có thể chứa 250 ml chất lỏng. 250 nữa ml chất lỏng vừa với khay đựng nằm bên dưới vỏ máy. Tắt máy hút mùi. Làm sạch bộ lọc mỡ, khay hứng mỡ và bên trong vỏ máy (xem phần "Vệ sinh và bảo dưỡng").</p>

Phải làm gì nếu...

Vấn đề	Nguyên nhân và giải pháp
Giảm rút tiền quyền lực. Âm thanh của việc chiết xuất tăng lên.	<p>Có thể mũ trùm đầu đã vư ớng phải vật gì đó (ví dụ như vải).</p> <p>Tắt máy hút mùi.</p> <p>Tháo bộ lọc mỡ (xem phần “Vệ sinh và bảo dư ớng”).</p> <p>ngày”).</p> <p>Loại bỏ bất kỳ vật gì mắc kẹt trong bộ lọc mỡ.</p>
Cảm biến sáng lên. cái nút.	<p>Cần phải thay bộ lọc mùi.</p> <p>Nếu bạn đang sử dụng máy hút mùi ở chế độ tuần hoàn, hãy tái tạo máy theo hứ ớng dẫn trong chế độ tuần hoàn. trong hứ ớng dẫn sử dụng và lắp đặt trên hộp. Quay lại bộ đếm giờ hoạt động (xem phần “Vệ sinh và bảo dư ớng” trong hứ ớng dẫn lắp đặt này).</p> <p>(xem phần “Đặt lại bộ đếm giờ hoạt động của bộ lọc than”).</p> <p>Nếu bạn sử dụng máy hút mùi như một máy hút mùi chế độ, quay lại bộ đếm giờ hoạt động (xem trong “Vệ sinh và phần phụ “bảo trì” “Giờ hoạt động của bộ lọc mùi tua ngư ợc lại”).</p>
Cảm biến sáng lên. cái nút.	<p>Cần phải vệ sinh bộ lọc mỡ.</p> <p>Tháo bộ lọc mỡ và vệ sinh như mô tả trong trong phần “Bộ lọc mỡ”.</p>

Phụ kiện tùy chọn

Miele cung cấp nhiều loại phụ kiện cho thiết bị của bạn.

Dòng sản phẩm phụ kiện bổ sung, sản phẩm vệ sinh và chăm sóc của Miele. Bạn

có thể đặt mua những sản phẩm này từ cửa hàng trực tuyến Miele.

Bạn cũng có thể mua sản phẩm này tại Dịch vụ khách hàng của Miele (xem phần cuối hướng dẫn này) và tại đại lý Miele của bạn.

Dụng cụ nấu ăn/làm bánh Miele cung cấp

nhều loại dụng cụ nấu ăn và làm bánh. Chức năng và kích thước của bát đĩa được thiết kế hoàn toàn phù hợp với các thiết bị của Miele. Bạn có thể tìm thấy thông tin chi tiết hơn về từng sản phẩm trên trang web của Miele.

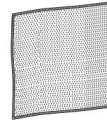
Sản phẩm vệ sinh và bảo dưỡng

Chất tẩy rửa kính gốm và thép không gỉ, 250 ml



Loại bỏ bụi bẩn lớn, vết cặn vôi và cặn nhôm.

Vải sợi nhỏ



Được thiết kế để loại bỏ dầu vân tay và bụi bẩn nhỏ.

Cài đặt

Hướng dẫn lắp đặt an toàn

Hư hỏng do lắp đặt không đúng cách.

Nếu lắp bếp không đúng cách, bạn có thể làm hỏng bếp.

Giao phó việc lắp đặt thiết bị cho nhân viên có trình độ.

Điện áp nguồn có thể gây ra điện giật.

Việc kết nối thiết bị với nguồn điện không đúng cách có thể gây ra điện giật.

Giao việc kết nối thiết bị với nguồn điện cho người có trình độ chuyên môn.

Thiệt hại do vật rơi.

Việc lắp tủ trên cùng hoặc máy hút mùi có thể làm hỏng bếp.

Chỉ lắp bếp sau khi đã lắp xong tủ trên và máy hút mùi.

Các tấm mặt bàn phải đư ợc xử lý bằng keo chịu nhiệt (100 °C) để tránh chúng bị lỏng và biến dạng. Các cạnh của tủ ớng phải chịu nhiệt.

Không đư ợc lắp bếp nấu phía trên tủ lạnh, máy rửa chén, máy giặt hoặc máy sấy quần áo. Không đư ợc lắp

bếp gas bên cạnh bếp này. Bếp nấu chỉ đư ợc lắp phía trên bếp nấu và lò

nư ớng đư ợc trang bị hệ thống làm mát và tạo ẩm.

Đảm bảo có thể tiếp cận đư ợc dây nguồn của bếp sau khi lắp đặt. Sau khi lắp đặt bếp, dây nguồn

không đư ợc tiếp xúc với các bộ phận chuyển động của tủ bếp (ví dụ như ngăn kéo) và không đư ợc chịu ứng suất cơ học. Khoảng cách an toàn đư ợc nêu ở các trang sau phải đư ợc tuân

thủ. Chỉ đư ợc sử dụng ống hoặc vòi làm bằng vật liệu không bắt lửa cho đư ờng

ống thoát khí. Bạn có thể mua chúng ở các cửa hàng chuyên dụng hoặc tại bộ phận dịch vụ khách hàng.

Không được thải khí thải vào ống khói hoặc ống khói lò sưởi hoặc vào đường ống dùng để thoát khí ra khỏi lò sưởi.

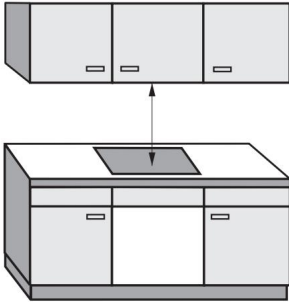
Nếu hút không khí vào khói hoặc ống khói chưa sử dụng, phải tuân thủ các quy định hiện hành.

Không được hướng luồng khí thải về phía bộ phận để vì điều này có thể làm hỏng bộ phận đó. Không khí được hút ra phải được thải ra bên ngoài qua ống xả khí (chế độ xả khí) hoặc đưa trở lại phòng qua hộp tuần hoàn (chế độ tuần hoàn không khí).

Cài đặt

Khoảng cách an toàn

Khoảng cách an toàn phía trên bếp nấu



Khoảng cách giữa bếp nấu và máy hút mùi được lắp phía trên phải tuân thủ theo quy định của nhà sản xuất. khoảng cách an toàn.

Nếu vật liệu dễ cháy được lắp đặt phía trên thiết bị (ví dụ: giá treo), khoảng cách an toàn phải là

ít nhất phải là 600 mm.

Nếu lắp đặt nhiều thiết bị có mức độ an toàn khác nhau dư ới mũi xe, khoảng cách, cần phải quan sát mức tối đa.

Khoảng cách an toàn ở bên hông/phía sau

Nên để lại một khoảng trống ở bên trái và bên phải của bếp.

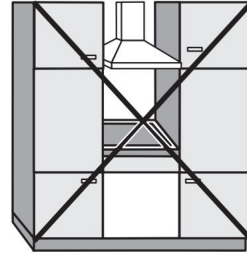
Khoảng cách tối thiểu được chỉ định dưới đây phải được duy trì ở phía sau bếp nấu đến tủ cao hoặc tủ ở phòng .

Ở một bên của bếp nấu (bên phải hoặc bên trái), khoảng cách tối thiểu , được chỉ định bên dưới phải được duy trì đến tủ cao hoặc đến tủ ở phòng, và ở phía bên kia, khoảng cách phải nhỏ hơn. 300 mm.

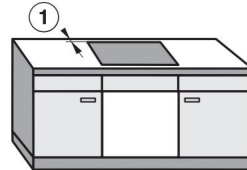
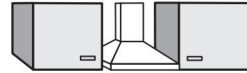
Khoảng cách tối thiểu ở mặt sau từ phần khoét trên mặt bàn đến mép sau của mặt bàn: 50 mm.

Khoảng cách tối thiểu về bên phải từ phần cắt trên mặt bàn đến đồ nội thất liền kề (ví dụ: tủ cao) hoặc tủ ở phòng: 50 mm.

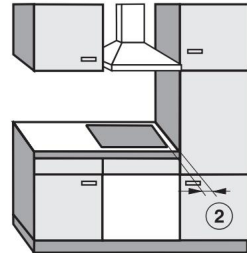
Khoảng cách tối thiểu bên trái từ phần cắt trên mặt bàn đến đồ nội thất liền kề (ví dụ: tủ cao) hoặc tủ ở phòng: 50 mm.



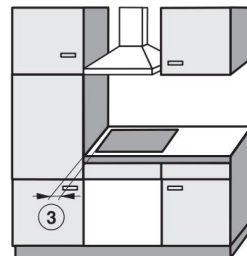
Không được phép!



Rất khuyến khích



Không khuyến khích



Không khuyến khích

Cài đặt

Khoảng cách an toàn đến lớp ốp hốc Nếu hốc là

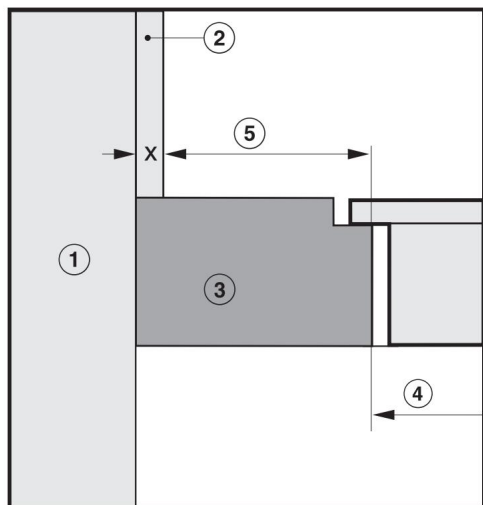
lớp ốp, phải duy trì khoảng cách tối thiểu giữa lỗ cắt trên mặt bàn và lớp ốp, vì nhiệt độ cao có thể làm thay đổi vật liệu hoặc làm hỏng chúng.

Nếu lớp phủ hốc được làm bằng vật liệu dễ cháy (ví dụ như gỗ), khoảng cách tối thiểu giữa phần cắt trên mặt bàn làm việc và lớp phủ hốc phải ít nhất là 50 mm.

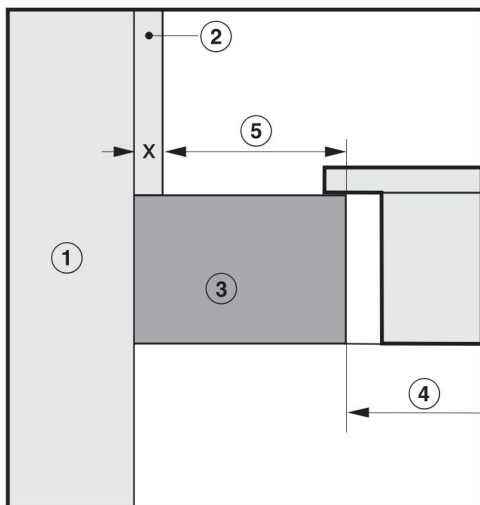
Nếu lớp phủ hốc được làm bằng vật liệu không cháy (ví dụ như kim loại, đá tự nhiên, gạch men), khoảng cách tối thiểu giữa phần cắt trên mặt bàn làm việc và lớp phủ hốc phải ít nhất là 50 mm trừ đi độ dày của lớp phủ hốc.

Ví dụ: độ dày che phủ hốc 15 mm 50 mm - 15 mm = khoảng cách tối thiểu 35 mm

Bếp phẳng



Khung / bếp đánh bóng



a Tủ ờng

b Che hốc tủ ờng. Kích thước x = độ dày của lớp phủ

hốc c Mặt

bàn làm việc d Đờng cắt trên

mặt bàn làm việc e Khoảng cách tối thiểu

nếu vật liệu dễ

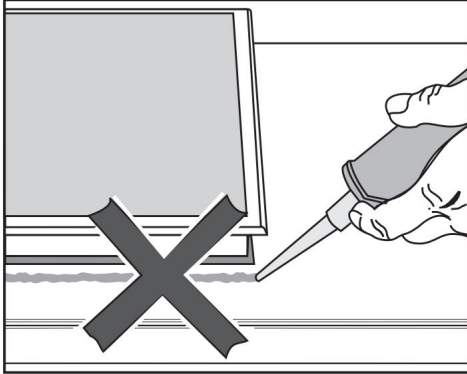
cháy, 50 mm không cháy, 50 mm - kích thước x

Hướng dẫn cài đặt

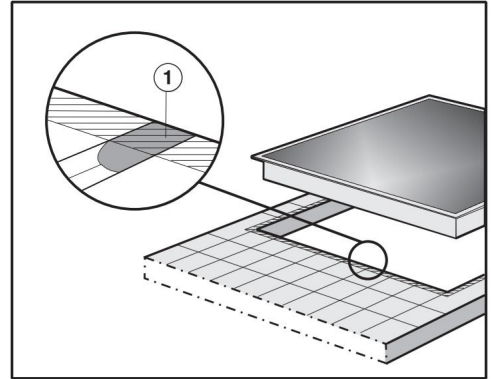
Tất cả các kích thước đều tính bằng milimét.

Lắp đặt trên bàn

Chất trám giữa bếp và mặt bàn



Mặt bàn lát gạch



Các đường nối và vùng chàm bị dư ở bề mặt đỡ bếp phải nhẵn và phẳng để bếp vừa khít và miếng đệm ở dư ở đỉnh của thiết bị cạnh của bộ phận để đảm bảo độ chặt ở mặt bàn.

Hư hỏng do lắp đặt không đúng cách vi phạm.

Nếu bạn niêm phong các đường nối của bếp chất trám bit, nếu cần thiết tháo rời nó, bạn có nguy cơ làm hỏng nó và một mặt bàn.

Không sử dụng keo trám khe giữa bếp nấu và mặt bếp.

Lớp đệm dư ở mép thiết bị đảm bảo độ kín khít ở mặt bàn bếp.

Băng keo niêm phong

Khi tháo rời thiết bị trong quá trình bảo trì, các dải đệm kín bên dư ở các cạnh của bếp có thể bị hỏng.

Luôn thay dải niêm phong trước khi lắp lại thiết bị.

Cài đặt

Lắp đặt trên một mặt phẳng

Lắp đặt bếp trên một mặt phẳng với mặt bàn chỉ có sẵn trong tự nhiên đá (đá granit, đá cẩm thạch), gỗ mặt bàn bằng gỗ nguyên khối và gạch. Bếp đư ợc đánh dấu bằng biểu tư ợng thích hợp có thể đư ợc lắp đặt trên mặt bàn kính. Nếu bạn có ý định sử dụng mặt bàn làm bằng vật liệu khác, hãy hỏi nhà sản xuất xem liệu nó có thể đư ợc gắn trên một mặt phẳng có bếp nấu.

Tủ đư ới phải có kích thước ít nhất bằng nhau chiều rộng, giống như phần cát bên trong của mặt bàn (xem phần "Kích thước - lắp đặt trên một mặt phẳng"), để có thể tiếp cận bếp nấu đã lắp đặt từ bên đư ới và tháo hộp đư ới để bảo trì. Nếu bếp đư ợc lắp đặt bạn không thể với tới từ bên đư ới, loại bỏ keo dán đư ờng may để tháo thiết bị.

Mặt bàn đá tự nhiên

Bếp đư ợc lắp trực tiếp vào máy xây hó.

Gỗ nguyên khối, gạch và kính mặt bàn bếp

Mặt bếp đư ợc cố định chắc chắn trong phần khoét bằng các thanh gỗ. Thanh gỗ đư ợc mua riêng và không bao gồm trong gói giao hàng. trong tập hợp.

Chiều cao bệ tối thiểu

Chiều cao bệ tối thiểu có thể là 100 mm.

Lắp đặt tấm vỏ phía sau xô

Phải lắp ống dẫn khí giữa tấm sau của vỏ máy và tủ lắp đặt.

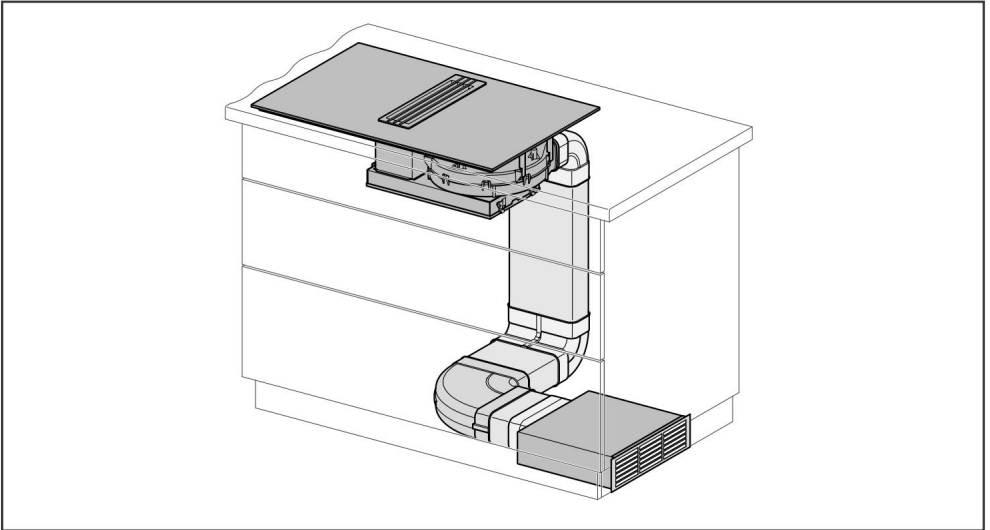
Để cho phép công việc bảo trì, tấm phía sau của vỏ máy phải đư ợc gỡ bỏ.

Thùng chứa mỡ

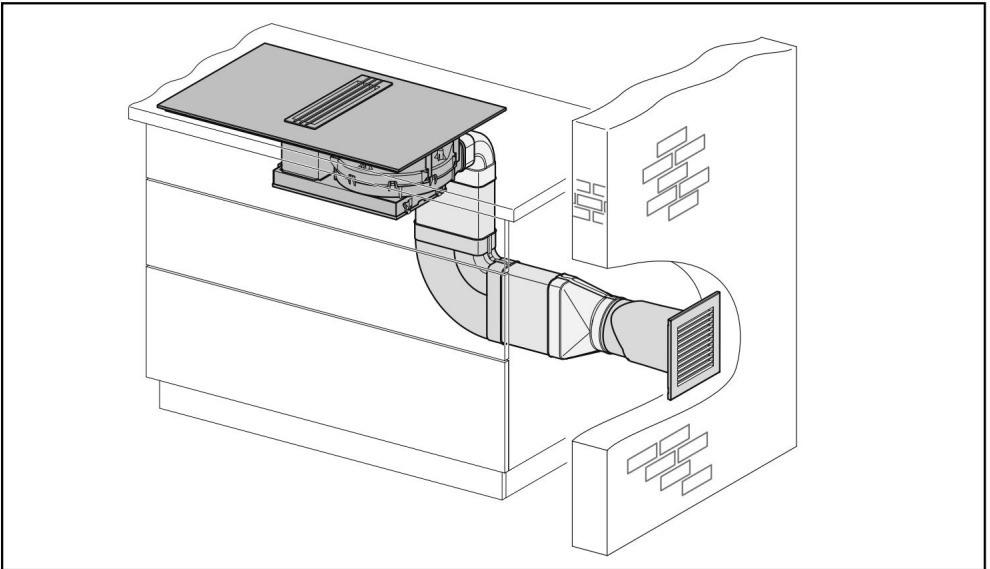
Lắp đặt bếp sao cho có thể sử dụng bất cứ lúc nào. bạn có thể tháo và vệ sinh hộp đựng mỡ.

Ví dụ cài đặt

Chế độ lưu thông không khí



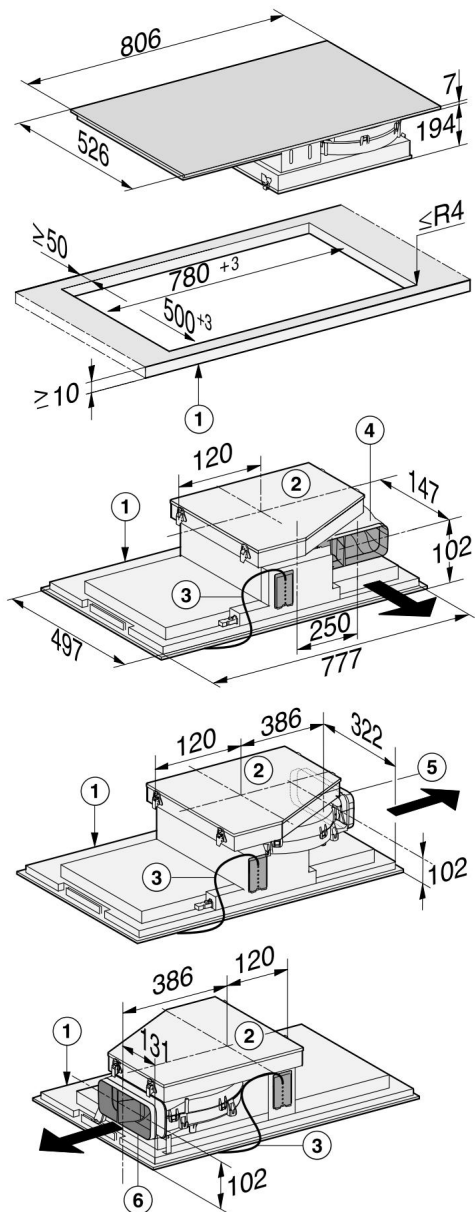
Chế độ trích xuất không khí



Cài đặt

Kích thước lắp đặt - khi lắp trên mặt bàn

KMDA 7476 PHÁP



a Mặt

trụ ớc b Khay thu gom có thể

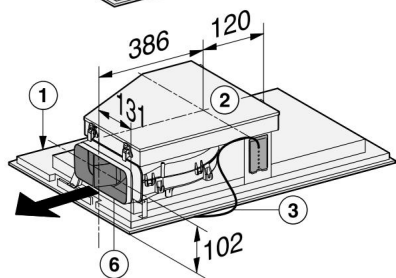
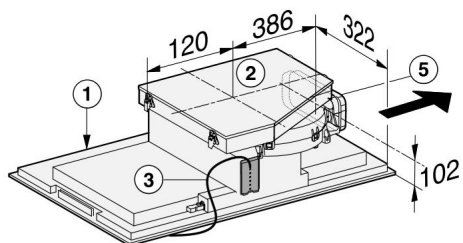
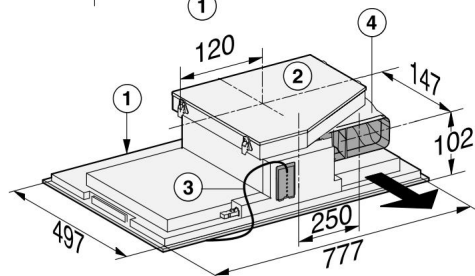
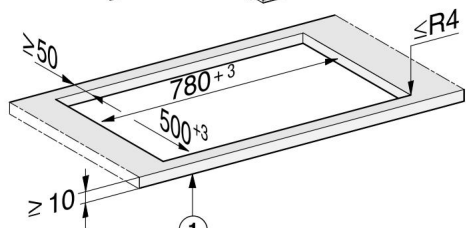
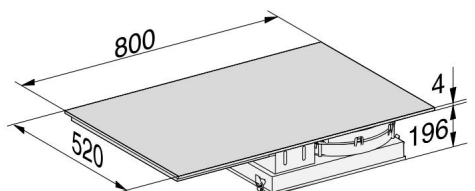
tháo rời c Hộp kết nối nguồn điện có
cáp kết nối (dài 1440

mm) d Kết nối ống dẫn khí ở phía sau
(khi

giao hàng) e Kết nối ống dẫn khí ở bên
phải (cần lắp ráp

lại) f Kết nối ống dẫn khí ở bên trái
(cần lắp ráp lại)

KMDA 7476 FL



một ở phía trước

b Khay đựng có thể tháo rời

c Hộp kết nối mạng có kết nối cáp (dài 1440 mm)

d Kết nối ống dẫn khí ở phía sau (giao hàng trong lúc)

e Kết nối ống dẫn khí bên phải (cần lắp ráp lại)

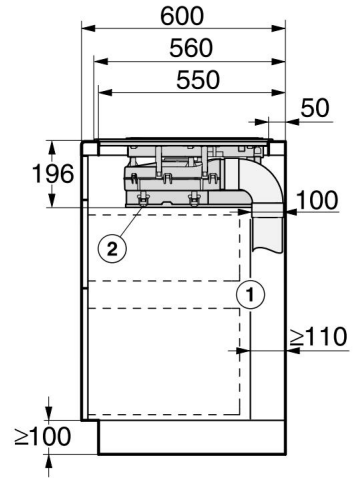
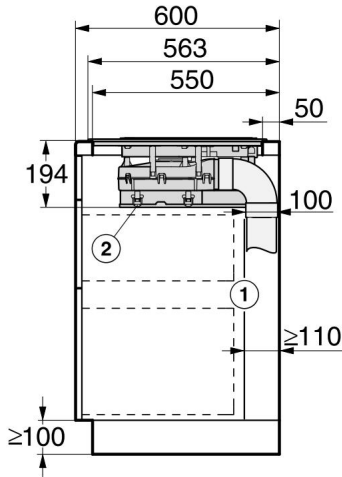
f Kết nối ống dẫn khí bên trái (cần lắp ráp lại)

Cài đặt

Chiều dài mặt bàn - 600 mm

KMDA 7476 FL

KMDA 7476 PHÁP



a Tấm thân sau

Tấm vỏ phải được tháo ra, để công việc sửa chữa có thể được thực hiện. Khi lắp đặt ống dẫn khí, từ tấm sau của vỏ máy và tư ờng hoặc bạn phải giữ đồ đặc gần đó khoảng cách ít nhất 110 mm.

b Bể chứa

Sau khi lắp đặt thiết bị, khay hứng nước có thể tháo rời phải được đặt ở vị trí để tiếp cận. có sẵn.

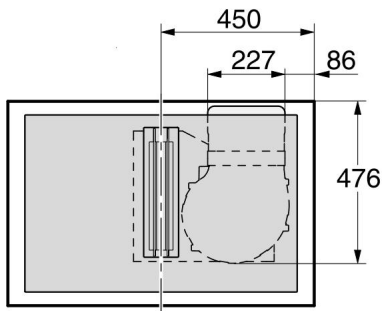
a Tấm thân sau

Tấm vỏ phải được tháo ra, để công việc sửa chữa có thể được thực hiện. Khi lắp đặt ống dẫn khí, từ tấm sau của vỏ máy và tư ờng hoặc bạn phải giữ đồ đặc gần đó khoảng cách ít nhất 110 mm.

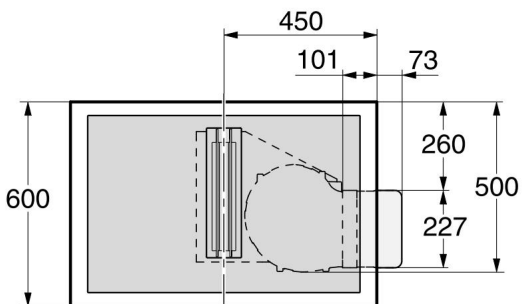
b Bể chứa

Sau khi lắp đặt thiết bị, khay hứng nước có thể tháo rời phải được đặt ở vị trí để tiếp cận. có sẵn.

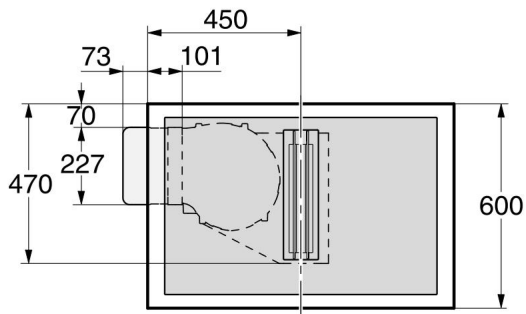
Hư ớng thổi ra ở phía sau (khi giao hàng)



Hư ớng thổi phải



Hư ớng thổi sang trái

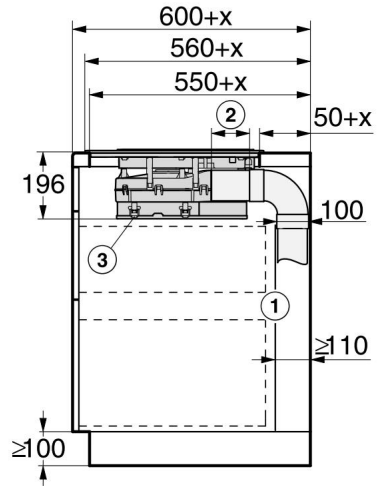
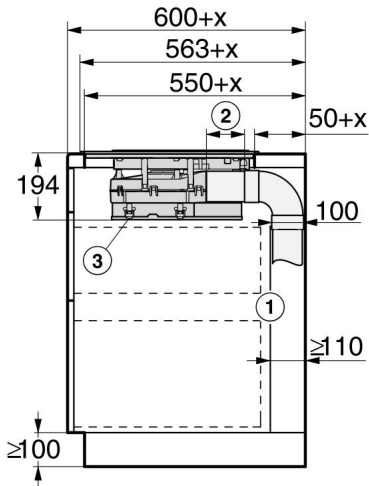


Cài đặt

Mặt bàn dài hơn 600 mm

KMDA 7476 FL

KMDA 7476 PHÁP



a Tấm vỏ phía sau Tấm vỏ phải
được tháo ra để có thể tiến hành sửa chữa.
Khi lắp ống gió, bạn phải duy trì khoảng
cách ít nhất 110 mm giữa mặt sau của tủ
và tư ờng hoặc đồ nội thất liền kề. b
Chiều dài có thể điều chỉnh của kết nối
trung gian c Khay thu gom

Sau khi lắp đặt thiết bị, khay thu gom chất
lỏng có thể tháo rời
phải luôn dễ tiếp cận.

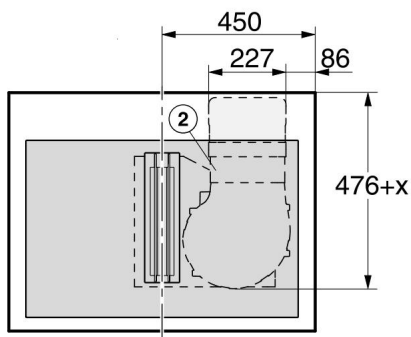
Chiều dài mặt bàn x = kích thước lớn hơn 600
mm.

a Tấm vỏ phía sau Tấm vỏ phải
được tháo ra để có thể tiến hành sửa chữa.
Khi lắp ống gió, bạn phải duy trì khoảng
cách ít nhất 110 mm giữa mặt sau của tủ
và tư ờng hoặc đồ nội thất liền kề. b
Chiều dài có thể điều chỉnh của kết nối
trung gian c Khay thu gom

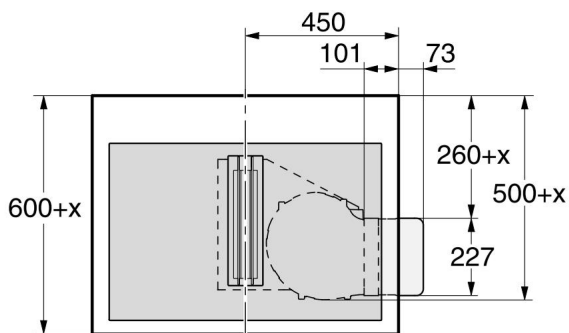
Sau khi lắp đặt thiết bị, khay thu gom chất
lỏng có thể tháo rời
phải luôn dễ tiếp cận.

Chiều dài mặt bàn x = kích thước lớn hơn 600
mm.

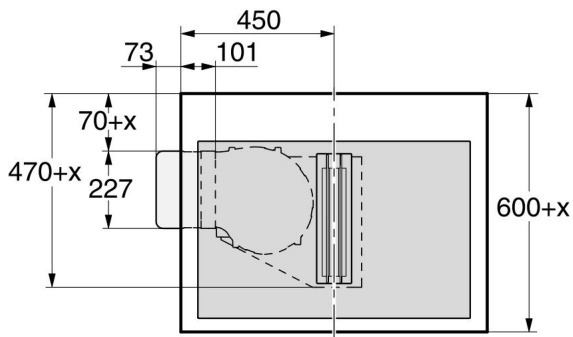
Hư ớng thổi ra ở phía sau (khi giao hàng)



Hư ớng thổi phải



Hư ớng thổi sang trái



Cài đặt

Kích thước lắp đặt - khi lắp trên một mặt phẳng

KMDA 7476 FL

một ở phía trước

b Khay đựng có thể tháo rời

c Hộp kết nối mạng có kết nối cáp (dài 1440 mm)

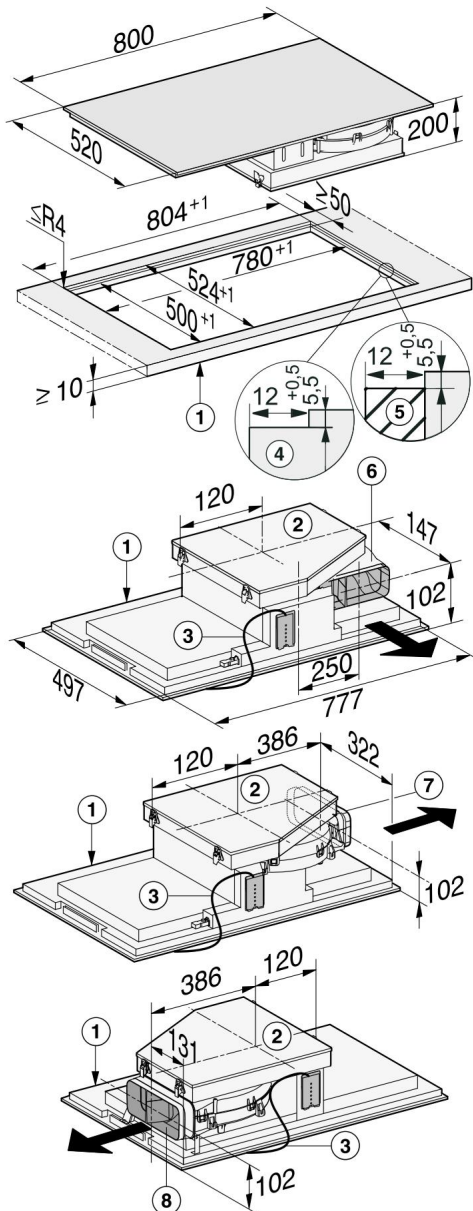
d Phay bư ớc

e Dải gỗ trang trí (không bao gồm trong bộ dụng cụ xây dựng)

f Kết nối ống dẫn khí ở phía sau (giao hàng trong lúc)

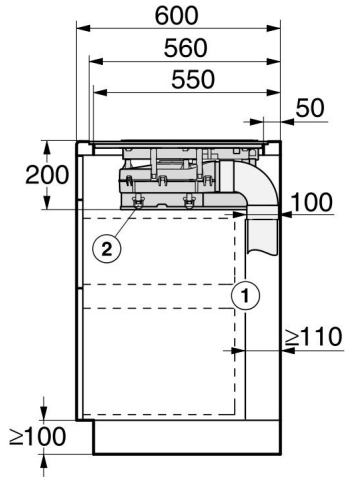
g Kết nối ống dẫn khí bên phải (cần lắp ráp lại)

h Kết nối ống dẫn khí bên trái (cần lắp ráp lại)



Chiều dài mặt bàn - 600 mm

KMDA 7476 FL

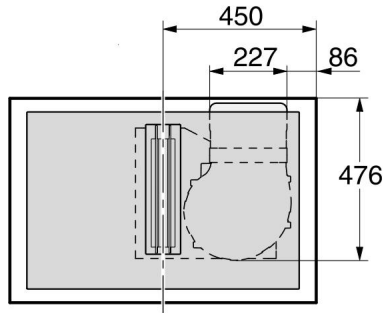


a Tấm vỏ phía sau Tấm vỏ phải được tháo ra để có thể tiến hành sửa chữa. Khi lắp ống gió, bạn phải duy trì khoảng cách ít nhất 110 mm giữa mặt sau của tủ và tư ờng hoặc đồ nội thất liền kề. b Khay chứa Sau khi lắp đặt thiết

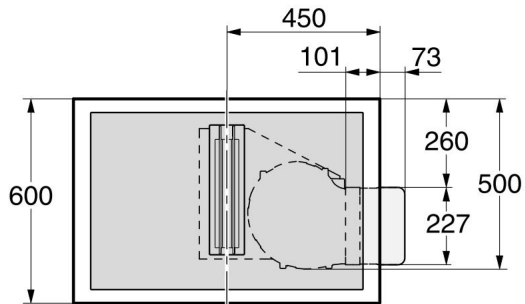
bị, khay chứa chất lỏng có thể tháo rời phải để dành tiếp cận.

Cài đặt

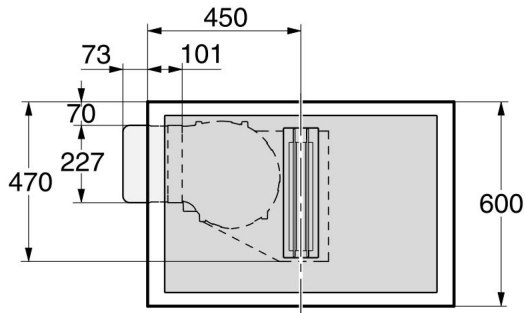
Hư ớng thổi ra ở phía sau (khi giao hàng)



Hư ớng thổi phải

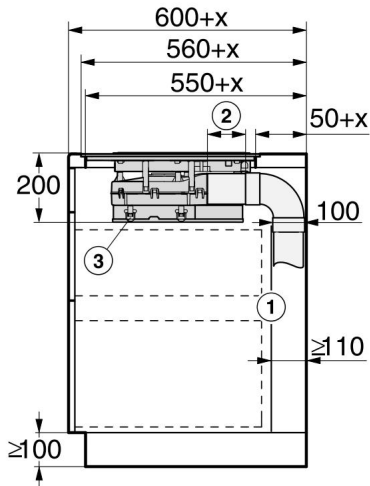


Hư ớng thổi sang trái



Mặt bàn dài hơn 600 mm

KMDA 7476 FL



a Tấm vỏ phía sau Tủ lạnh phải được tháo ra để có thể tiến hành sửa chữa. Khi lắp ống gió, bạn phải duy trì khoảng cách ít nhất 110 mm giữa mặt sau của tủ và tư ờng hoặc đồ nội thất liền kề. b Chiều dài có thể điều chỉnh của

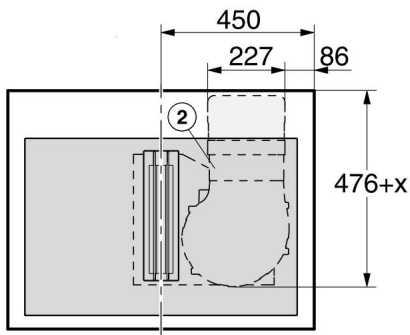
kết nối trung gian c Khay thu gom Sau khi lắp đặt thiết bị,

khay thu gom chất lỏng có thể tháo rời phải luôn dễ tiếp cận.

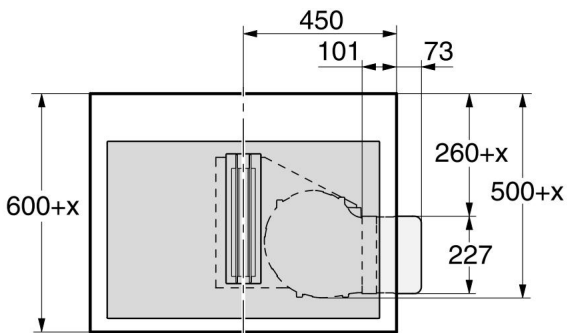
Chiều dài mặt bàn x = kích thước lớn hơn 600 mm.

Cài đặt

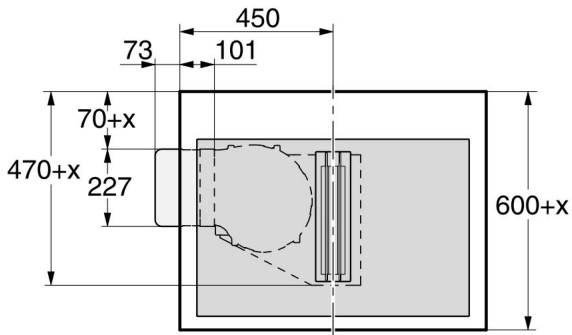
Hư ớng thổi ra ở phía sau (khi giao hàng)



Hư ớng thổi phải



Hư ớng thổi sang trái



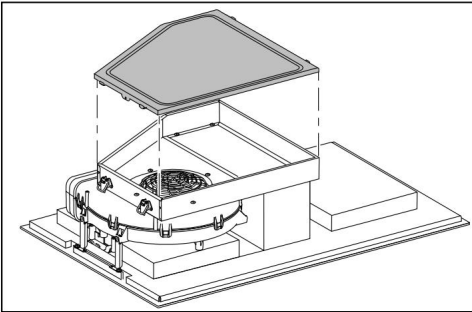
Cài đặt

Thay đổi hướng xả Nếu bạn thay đổi hướng xả, không cần sử dụng giá đỡ lắp ban đầu nữa.

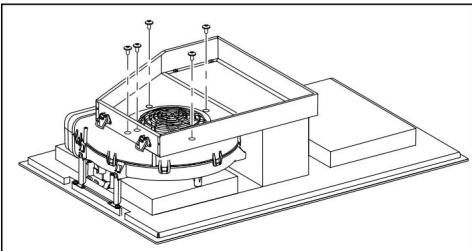
Sau khi hoàn tất công việc lắp đặt, hãy sử dụng giá đỡ được cung cấp riêng.

Giữ nguyên góc lắp ban đầu trong trường hợp bạn thay đổi hướng xả khí lần nữa.

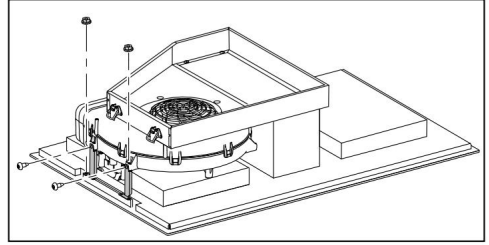
Xoay lưới thoát khí sang bên phải
Đặt bếp
gõm thủy tinh trên bề mặt mềm.



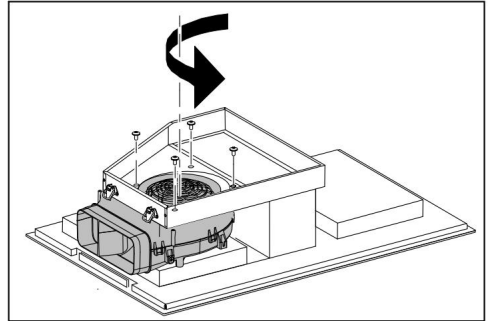
Tháo cả 4 chốt và tháo
Rời khỏi thùng chứa.



Tháo 5 con vít trên quạt.

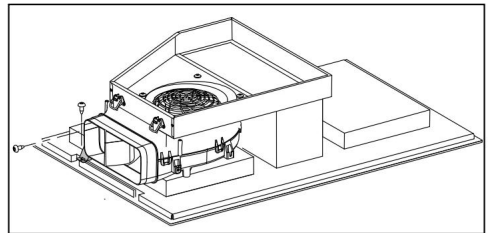


Nới lỏng các giá đỡ.



Xoay quạt 90°.

Gắn quạt (bạn sẽ cần
4 vít). Đảm bảo cạnh nhựa vừa khít với
phía bên trái.



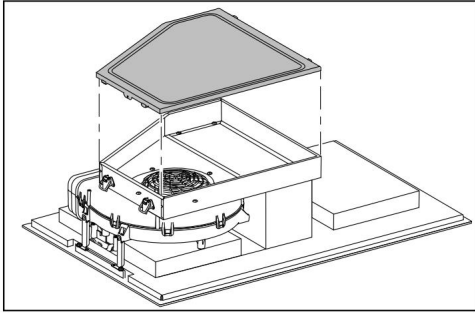
Cố định quạt bằng giá đỡ được
cung cấp riêng.

Lắp lại khay hứng nước và cố định bằng
4 kẹp.

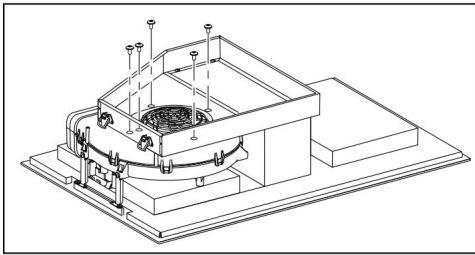
Cài đặt

Xoay lưới thoát khí sang bên trái

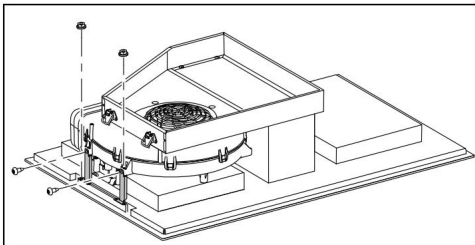
Đặt bếp gốm thủy tinh trên bề mặt mềm.



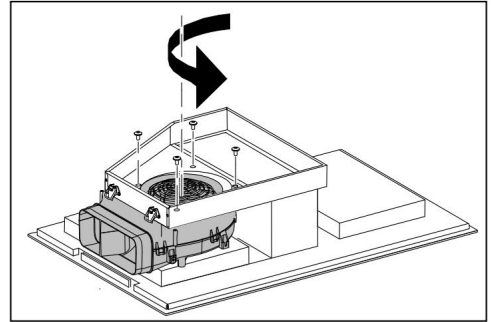
Tháo cả 4 chốt và tháo
Rời khỏi thùng chứa.



Tháo 5 con vít trên quạt.

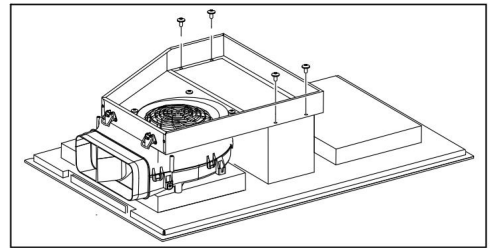


Nới lỏng các giá đỡ.

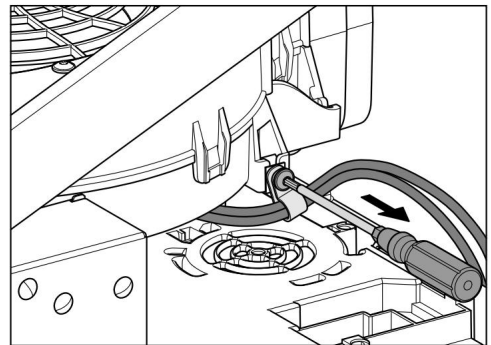


Xoay quạt 90°.

Gắn quạt (bạn sẽ cần
4 vít). Đảm bảo cạnh nhựa vừa khít
với phía bên trái.

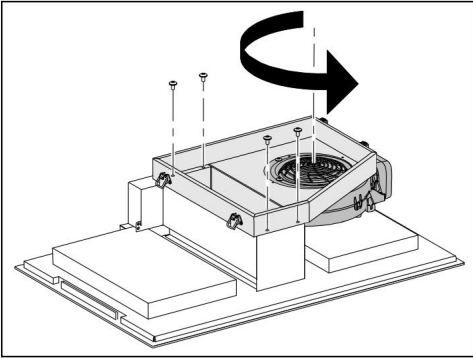


Tháo 4 con ốc trên khung.

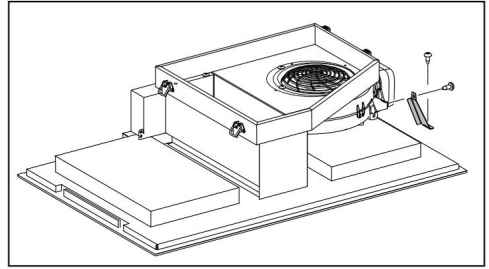


Nới lỏng khóa cáp.

Cài đặt

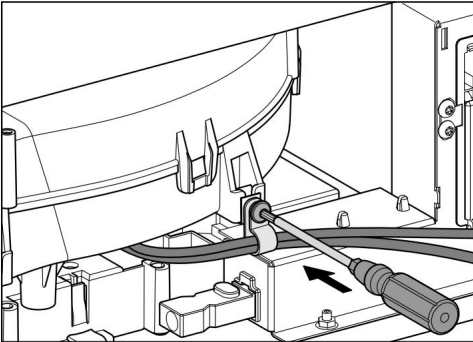


Nâng khung và quạt lên rồi quay quạt 180°.



Cố định quạt bằng giá đỡ đợc cung cấp riêng.

Lắp lại khay hứng nước và cố định bằng 4 kẹp.



Luồn cáp dư ới quạt.

Gắn lại bộ giữ cáp.

Vặn chặt lại 4 con vít trên khung.

Cài đặt

Đầu nối tiếp xúc cửa sổ, nếu
nhu cầu

Có dòng điện chạy qua tiếp điểm cửa sổ
hiện hành!

Nguy cơ bị điện giật!

Trước khi kết nối hệ thống khởi động,
Ngắt kết nối bếp khỏi nguồn điện.

Hệ thống chuyển mạch chỉ có thể được kết nối
thợ điện có trình độ.

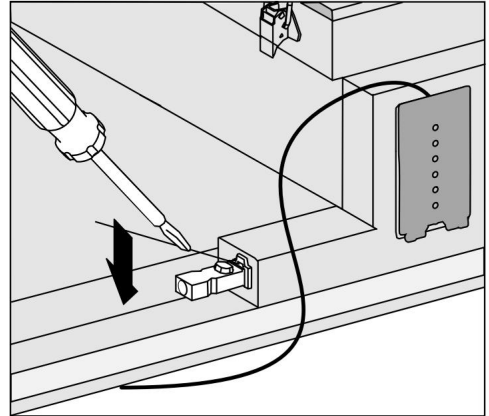
Để kết nối hệ thống chuyển mạch, cần phải
sử dụng loại H03VV-F, 2 x 0,75 mm² ,
cáp không ngắn hơn 2,0 m.

Hệ thống chuyển mạch phải có tiếp điểm
kết nối không có điện thế phù hợp với điện
áp 230 V, 1 A. Ở vị trí chuyển mạch mở,
máy hút mùi sẽ không hoạt động.

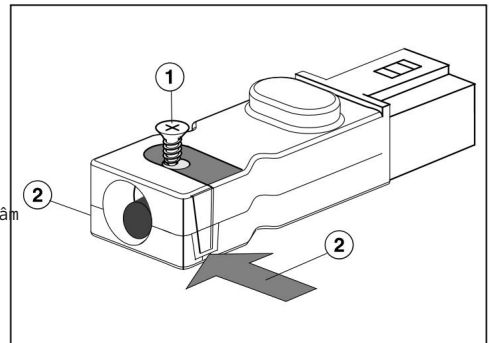
Chỉ sử dụng các hệ thống chuyển mạch
không dây đã được DIBt thử nghiệm và
chấp thuận (ví dụ: tiếp điểm cửa sổ, tiếp điểm âm
cảm biến áp suất), phải được kiểm
tra bởi một chuyên gia có trình độ
(nhân viên phòng cháy chữa cháy được
chứng nhận).

Hệ thống chuyển mạch phải phù hợp với BLDC
cho động cơ.

Để kết nối và vận hành thiết bị an
toàn, bạn sẽ cần một số thiết bị bên ngoài
chuyển đổi dữ liệu hệ thống.



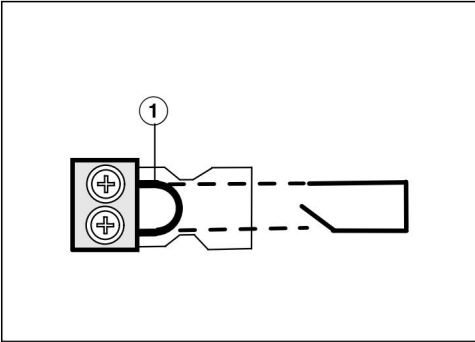
Nhả khóa và rút phích cắm.
Ủm.



Nới lỏng vít kẹp và nới lỏng các
vít ở cả hai bên.
nhà ở .

Mở vỏ máy.

Tháo chốt.



Thay thế dây nối bằng cáp kết nối .

Đóng vỏ lại.

Siết chặt vít kẹp lại.

Cắm phích cắm vào.

Cài đặt

Lắp đặt trên bàn

Cắt một lỗ trên mặt bàn làm việc. Tiếp tục nhé khoảng cách an toàn (xem phần phụ “Khoảng cách an toàn” trong chương “Kết nối”).

Để ngăn chặn mặt bàn gỗ bị phồng lên, che phủ bề mặt cắt bằng một loại đặc biệt vecni, cao su silicon hoặc nhựa tổng hợp.

Vật liệu bịt kín phải có khả năng chịu được nhiệt độ cao.

Hãy cẩn thận không để những vật liệu này dính vào bề mặt mặt bàn bếp.

Dán các cạnh của bếp lại với nhau cung cấp dải niêm phong.

Luồn cáp xuống qua lỗ cắt ở mặt bàn làm việc. cáp kết nối bếp.

Đặt bếp vào giữa phần cắt. Đảm bảo miếng đệm vừa khít với mặt bàn bếp và đảm bảo độ kín.

Trong mọi trường hợp, bạn không nên bịt kín các mối nối của bếp bằng chất bịt kín (ví dụ như silicone).

Nếu vật liệu bịt kín ở các góc không vừa vặn với mặt bàn bếp, có thể được điều chỉnh cẩn thận bằng một máy cưa a lọng khuôn viên tương ứng ($\leq R4$).

Kết nối bếp với nguồn điện.

Kiểm tra xem bếp có hoạt động không.

Lắp đặt trên một mặt phẳng

Cắt một lỗ trên mặt bàn làm việc. Tiếp tục nhé khoảng cách an toàn (xem phần phụ “Khoảng cách an toàn” trong chú ý “Kết nối”).

Gỗ nguyên khối / gạch / kính
mặt bàn bếp:

Đính các thanh gỗ dày 5,5 mm vào dư ới mép trên của mặt bàn (xem. (xem phần “Kết nối”, “Kích thước lắp đặt trên một mặt phẳng”).

Dán dải niêm phong đi kèm vào dư ới mép bếp.

Luôn cấp xuống qua lỗ cắt ở mặt bàn làm việc. cấp kết nối bếp.

Đặt bếp vào vị trí cắt và căn chỉnh.

Đư ờng nối giữa bếp gồm thủy tinh và Mặt bàn phải rộng ít nhất 2 mm. Cô ấy dùng để bịt kín bếp.

Kết nối bếp với nguồn điện.

Kiểm tra xem bếp có hoạt động không.

Bịt kín mối nối giữa bếp và mặt bàn bằng vật liệu chịu nhiệt (tối thiểu 160 °C) keo trám khe silicone dụng cụ.

Hư hỏng do chất trám không phù hợp.

Một con dấu không đúng cách có thể gây hư hỏng đá tự nhiên.

Chỉ sử dụng đá tự nhiên và cho gạch đá tự nhiên keo dán silicone. Thực hiện theo hư ớng dẫn của nhà sản xuất.

Cài đặt

Lắp đặt đũa ống ống khí có thể thu vào-
Như ng

Khí sử dụng máy hút mùi và một lò sưởi sử dụng không khí trong phòng, có nguy cơ ngộ độc!

Thực hiện theo hướng dẫn trong phần "Hướng dẫn và cảnh báo an toàn".

Nếu có thắc mắc, hãy tham khảo ý kiến thợ sửa chữa có trách nhiệm chuyên gia.

Máy hút mùi có kết nối hút khí kích thước 222 x 89 mm.

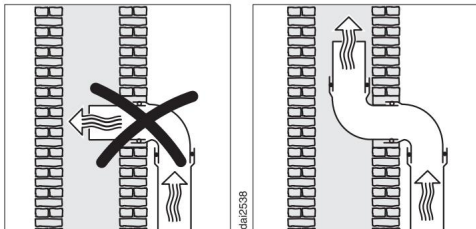
Chỉ sử dụng ống thẳng làm bằng vật liệu không cháy hoặc ống thông gió mềm cho đũa ống hút khí.

Đề đạt đũa ống mức cao nhất có thể

lưu lưu ống không khí và sức cản dòng chảy thấp tiếng ồn, hãy xem xét những điều như : giống:

- Tiết diện ống hút gió không đũa ống nhỏ hơn tiết diện ống ra. mặt cắt ngang (xem kích thước thiết bị).
- Lắp đũa ống xả khí càng ngắn và thẳng càng tốt.
- Chỉ sử dụng khuỷu tay có bán kính lớn. bởi vì.
- Không uốn cong đũa ống ống hút khí và không bóp.
- Kiểm tra xem tất cả các kết nối đã chặt chẽ chưa và đã niêm phong.

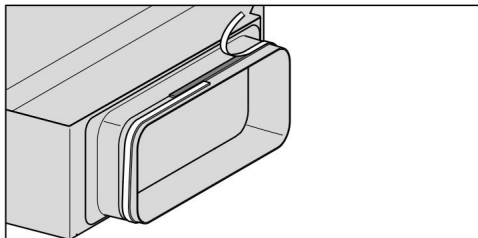
Hãy nhớ rằng bất kỳ thời tiết nào Hạn chế lưu lưu ống làm giảm lưu lưu ống không khí và tăng tiếng ồn.



Nếu không khí thải đũa ống đũa ống thu vào ống dẫn, ống dẫn vào phải đũa ống đũa ống theo hướng dòng chảy.

Nếu đũa ống ống hút khí đũa ống lắp đặt theo chiều thẳng đứng, cần phải duy trì độ dốc. Đung Điều này sẽ ngăn chặn hơi nước ngưng tụ chảy ngược vào máy hút mùi.

Nếu đũa ống ống hút khí đũa ống lắp đặt qua các phòng mát (nhà kho, v.v.), có thể xảy ra ở mỗi phần chênh lệch nhiệt độ lớn. Có thể sự ngưng tụ bắt đầu tích tụ. Vì thế Ống dẫn khí thải phải đũa ống cách nhiệt.



Nếu đũa ống ống hút khí bị rò rỉ và kết nối ống, dán nó vào dải niêm phong đũa ống cung cấp cho đũa ống ống.

Kết nối điện

Hư hỏng do kết nối không đúng cách.

Do cài đặt không đúng cách và bảo trì hoặc sửa chữa người sử dụng tác phẩm có thể gặp rủi ro. Việc lắp đặt không đúng cách hoặc bảo trì, sửa chữa không đúng cách có thể khiến người dùng phải chịu những rủi ro nghiêm trọng mà Miele không thể chịu trách nhiệm. Nhà sản xuất không chịu trách nhiệm về thiệt hại do dây nối đất bị mất hoặc bị ngắt kết nối (ví dụ: điện giật).

Chỉ có thợ điện có trình độ mới được phép kết nối thiết bị với nguồn điện.

Thợ điện phải nắm rõ các quy định hiện hành và bổ sung về cung cấp điện tại địa phương. tuân thủ các quy định của công ty. Sau khi lắp đặt, cần đảm bảo các bộ phận cách điện được bảo vệ không tiếp xúc.

Tổng công suất

xem trên bảng thông số kỹ thuật

Dữ liệu kết nối

Dữ liệu kết nối được ghi trên bảng thông số kỹ thuật. Dữ liệu phải khớp nhau. với dữ liệu mạng của bạn.

Các tùy chọn kết nối được trình bày trong sơ đồ.

Cần dao ngắt dòng điện dự

Để đảm bảo an toàn hơn nữa, VDE (ở Áo: ÖVE) khuyến nghị nên kết nối bếp nấu với thiết bị bảo vệ dòng điện dư. một thiết bị bảo vệ có dòng điện trở lại là 30 mA.

Bộ tách

Cần phải đảm bảo khả năng tách Ngắt kết nối tất cả các cực của bếp khỏi nguồn điện. Khi thiết bị tắt, khoảng cách từ các điểm tiếp xúc phải ít nhất là 3 mm. Thiết bị ngắt kết nối được sử dụng như thiết bị bảo vệ quá dòng và công tắc an toàn.

Cài đặt

Ngắt kết nối khỏi nguồn điện

Điện áp nguồn có thể gây ra điện giật. thối.

Nguồn điện đư ợc bật trong quá trình bảo trì hoặc sửa chữa điện áp có thể gây ra điện giật.

Bảo vệ thiết bị khỏi sự cố ngoài ý muốn kích hoạt.

Nếu mạch thiết bị cần phải đư ợc ngắt kết nối khỏi nguồn điện, hãy tính đến lắp đặt hộp phân phối, thực hiện các bước sau đây:

Cầu chì

Tháo các chốt cầu chì ra khỏi nắp vụn.

Cầu chì vụn tự động

Nhấn nút kiểm tra (màu đỏ) cho đến khi nút ở giữa bật lên. (đen).

Đã lắp cầu chì tự động

(Công tắc, loại tối thiểu B hoặc C):
Đặt cần gạt từ vị trí 1 (bật) đến vị trí 0 (tắt).

Bộ ngắt mạch FI

(thiết bị dòng điện dư): Chuyển công tắc chính từ từ vị trí 1 (bật) đến vị trí 0 (tắt) hoặc nhấn nút kiểm tra.

Dây nguồn

Bếp phải đư ợc kết nối với loại H 05 VV-F Cáp nguồn (cách điện PVC) có đư ờng kính phù hợp theo sơ đồ đấu nối.

Các tùy chọn kết nối đư ợc cung cấp trong sơ đồ kết nối.

Điện áp kết nối cho phép và các giá trị kết nối tư ơng ứng cho bếp của bạn đư ợc đư a ra trong bảng thông số kỹ thuật.

Thay thế dây nguồn

Điện áp nguồn có thể gây ra điện giật. thối.

Kết nối thiết bị không đúng cách có thể gây ra điện giật.

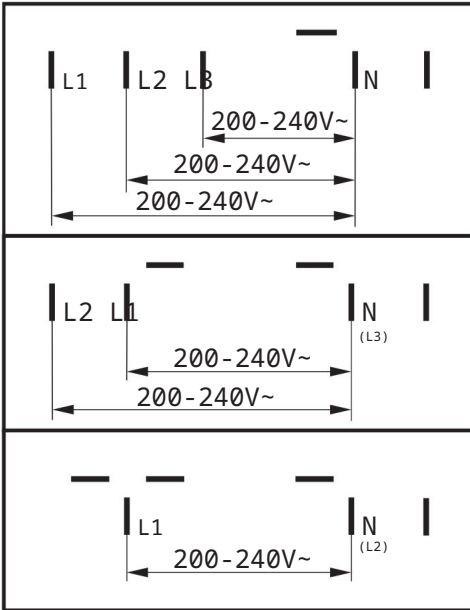
Hãy nhờ thợ điện có trình độ thay dây nguồn của thiết bị.

cho một chuyên gia.

Chỉ sử dụng đư ờng kính chính xác

Cáp H 05 VV-F. Bạn có thể mua cáp nguồn từ bộ phận chăm sóc khách hàng hoặc từ nhà sản xuất.

Sơ đồ kết nối



Dịch vụ bảo hành

Nếu bạn không thể tự khắc phục lỗi, vui lòng liên

hệ với đại lý hoặc liên hệ với dịch vụ sau bán hàng của Miele.

Bạn có thể liên hệ với bộ phận dịch vụ sau bán hàng của Miele tại www.miele.lt/service.

Thông tin liên hệ về dịch vụ sau bán hàng của Miele đư ợc liệt kê ở cuối h ư ớng dẫn này.

Bạn sẽ cần cung cấp tên model và số sê-ri (Nhà sản xuất / SN / Số) cho bộ phận dịch vụ bảo hành. Tất cả những dữ liệu này đều đư ợc ghi trên bảng thông số kỹ thuật.

Biển thông số kỹ thuật Bạn

có thể dán biển thông số kỹ thuật ở đây. Xin lưu ý rằng tên model phải trùng với tên ở mặt bên kia của tài liệu này.

Bảo hành

Thời hạn bảo hành là 2 năm.

Để biết thêm thông tin, vui lòng tham khảo các điều khoản và điều kiện bảo hành đính kèm.

Điều kiện bảo hành

Miele Lithuania cấp cho người mua - ngoài và không giới hạn chế độ bảo hành theo luật định của người bán - quyền bảo hành các thiết bị mới theo các nghĩa vụ bảo hành được nêu dưới đây:

I Thời hạn và thời điểm bắt đầu bảo

hành 1. Thời hạn bảo hành được quy định như

sau: a) 24 tháng đối với thiết bị gia dụng được sử dụng đúng mục đích; b) 12 tháng đối với các thiết bị chuyên nghiệp được sử dụng đúng mục đích.

2. Thời hạn bảo hành được tính từ ngày ghi trên biên lai mua thiết bị tài khoản.

Thời hạn bảo hành sẽ không được gia hạn do các dịch vụ bảo hành được cung cấp và các phụ tùng thay thế được giao. Như ng.

II Điều kiện bảo hành 1. Thiết bị được

mua từ một nhà bán lẻ chuyên nghiệp hoặc trực tiếp từ Miele tại một quốc gia EU, Thụy Sĩ hoặc ở Na Uy và được sử dụng ở đó.

2. Theo yêu cầu của kỹ thuật viên dịch vụ khách hàng, phải cung cấp bằng chứng bảo hành (hóa đơn mua hàng hoặc thẻ bảo hành đã hoàn thành).

III Nội dung bảo hành và dịch vụ cung cấp 1. Các lỗi

trong thiết bị được loại bỏ trong thời gian quy định bằng cách sửa chữa hoặc thay thế bộ phận có liên quan. Các chi phí liên quan như vận chuyển, sử dụng đường bộ, nhân công và phụ tùng thay thế đều được Miele Lithuania chi trả. Các bộ phận hoặc thiết bị thay thế sẽ trở thành tài sản của Miele Lithuania.

2. Không được yêu cầu bồi thường thiệt hại đối với Miele Lithuania dựa trên bảo đảm này, trừ khi thiệt hại do có ý hoặc do sơ suất nghiêm trọng gây ra bởi nhân viên bộ phận dịch vụ khách hàng được Miele Lithuania chỉ định và ủy quyền.

3. Không cung cấp dịch vụ giao hàng vật tư tiêu hao và phụ kiện.

IV Giới hạn bảo hành Bảo hành không áp dụng

cho các lỗi hoặc trực tiếp do: 1. Lắp đặt không đúng cách hoặc lắp đặt không đúng

cách, ví dụ: không tuân thủ các quy định an toàn hiện hành hoặc hướng dẫn vận hành bằng văn bản. Không tuân thủ hướng dẫn cài đặt, thiết lập và lắp ráp.

2. Sử dụng không đúng cách, xử lý không đúng cách hoặc sử dụng vật liệu không phù hợp, ví dụ: sử dụng chất giặt, chất tẩy rửa hoặc hóa chất không phù hợp.

3. Thiết bị được mua ở một quốc gia EU khác, Thụy Sĩ hoặc Na Uy không được sử dụng hoặc có thể được sử dụng với một số hạn chế nhất định do các thông số kỹ thuật đặc biệt.

4. Các yếu tố bên ngoài như hư hỏng trong quá trình vận chuyển, hư hỏng do va đập hoặc sốc, hư hỏng do điều kiện thời tiết bất lợi hoặc các yếu tố tự nhiên khác.

5. Việc sửa chữa và thay đổi được thực hiện bởi nhân viên dịch vụ khách hàng không được đào tạo và ủy quyền của Miele người lao động.

6. Sử dụng phụ tùng và phụ kiện Miele không chính hãng, không được Miele chấp thuận.

7. Kính vỡ và bóng đèn bị cháy.

8. Biến động dòng điện và điện áp khi không đạt hoặc vượt quá thông số kỹ thuật của nhà sản xuất giới hạn lỗi.

9. Không thực hiện công việc bảo trì và vệ sinh được chỉ định trong hướng dẫn vận hành.

V Bảo vệ dữ liệu Dữ liệu

cá nhân chỉ được sử dụng cho mục đích xử lý đơn hàng và cung cấp bảo đảm, nếu cần thiết, theo các điều kiện bảo vệ dữ liệu cơ bản.

Phiếu dữ liệu sản phẩm

Bảng dữ liệu sản phẩm cho các mẫu đũa có mô tả trong hướng dẫn vận hành và lắp đặt này đũa có đính kèm bên dưới.

Thông tin về bếp điện

theo Quy định (EU) số 66/2014 nêu trên

EM YÊU	
Dấu hiệu nhận dạng của mô hình đũa cung cấp	KMDA 7476
Số lư ợng vùng nấu/khu vực nấu	4
Đổi với vùng nấu tròn: đũa kính của vùng nấu/khu vực có thể sử dụng Đổi với khu vực hoặc vùng nấu không phải hình tròn: chiều dài/chiều rộng của không gian/khu vực nấu nư ớng hữu ích L/ <small>TRONG</small>	1. = 230x460mm 2. = 230x460mm 3. = 4. = 5. = 6. =
Mỗi kilôgam cho mỗi điểm nấu ăn hoặc lư ợng năng lư ợng tiêu thụ trong khu vực (nấu ăn bằng điện)	1. = 180,1Wh/kg 2. = 180,7Wh/kg
Tiêu thụ năng lư ợng trên một kilôgam của bếp (bếp ECElectric)	180,4Wh/kg

Phiếu dữ liệu sản phẩm

Bảng dữ liệu máy hút mùi gia đình

theo các quy định được chỉ định (EU) số 65/2014 và (EU) số 66/2014

EM YÊU	
Dấu hiệu nhận dạng của mô hình được cung cấp	KMDA 7476
Tiêu thụ năng lượng hàng năm (AECIhood)	27,6 kWh mỗi mét
Lớp hiệu quả năng lượng	A++
Chỉ số hiệu quả năng lượng (EEIhood)	36,4
Hiệu suất động lực dòng chảy (FDEhood)	36,5
Lớp hiệu suất động lực dòng chảy	
Từ A (hiệu quả nhất) đến G (kém hiệu quả nhất)	MÓT
Hiệu suất chiếu sáng (LEhood)	1x/W
Lớp hiệu suất chiếu sáng	
Từ A (hiệu quả nhất) đến G (kém hiệu quả nhất)	-
Hiệu suất lọc mỡ	95,1%
Lớp hiệu quả lọc mỡ	
Từ A (hiệu quả nhất) đến G (kém hiệu quả nhất)	MÓT
Lưu lượng khí được đo tại điểm hiệu suất tối ưu	316,2 m ³ /giờ
Lưu lượng không khí (tốc độ tối thiểu)	160 m ³ /giờ
Lưu lượng không khí (tốc độ tối đa)	490 m ³ /giờ
Luồng khí (chế độ tăng cường hoặc tăng áp)	580 m ³ /giờ
Lưu lượng không khí (Q _{max})	580 m ³ /giờ
Đo áp suất không khí tại điểm hiệu suất tối ưu	456 năm
Mức độ tiếng ồn âm thanh có trọng số A (tốc độ thấp nhất)	45dB
Mức độ tiếng ồn âm thanh có trọng số A (tốc độ tối đa)	69 dB
Mức độ tiếng ồn âm thanh có trọng số A (chế độ mạnh hoặc nhanh) 73 dB	
Đo lường mức tiêu thụ điện năng tại điểm hiệu suất tối ưu	109,9 W
Tiêu thụ điện năng ở chế độ tắt (P ₀)	TRONG
Tiêu thụ điện năng chờ (P _s)	0,20W
Công suất định mức của hệ thống chiếu sáng	0.0 Trong
Hệ thống chiếu sáng đảm bảo độ chiếu sáng trung bình của bề mặt nấu ăn	0 lần
Hệ số tăng thời gian	0,7

Tuyên bố về sự phù hợp

Với tài liệu này, Miele xác nhận rằng

Bếp gồm thủ tục tuân thủ

Chỉ thị 2014/53/EU.

Toàn văn tuyên bố về sự phù hợp của EU có thể được

tìm thấy trên các trang web sau:

- www.miele.lt - sản phẩm để tải xuống.
- www.miele.lt/namu-ukis/informaci-ja-385.htm
 - dịch vụ, hiển thị thêm thông tin, hướng dẫn sử dụng; Cần phải ghi rõ tên sản phẩm hoặc số sê-ri.

Dải tần số	2.4000 GHz-
	2,4835 GHz

Công suất truyền tải tối đa < 100 mW



Vokietija - Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh

KMDA 7476 Pháp, KMDA 7476 FL

It-LT

M.-Số 11 830 800 / 00