

Hướng dẫn vận hành và lắp đặt

Bếp từ



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

Nội dung

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn..... 4

Chăm sóc môi trường 15

Tổng quan.....

16 Bếp nấu.....

16 KM 7575-2 FR, KM 7575-2 FL 16

KM 7594-2 FR, KM 7594-2 FL 17 Điều khiển và

màn hình hiển thị 18 Dữ liệu vùng

nấu 19

Trước khi sử dụng lần đầu tiên 21 Vệ sinh bếp lần đầu

tiên..... 21 Bật bếp lần đầu

tiên 21

Miele@home..... 22 Kết

nối..... 25

Cách thức hoạt động 28

Tiếng ồn..... 28 Quản lý

nguồn điện 29

Đồ nấu nướng..... 30

Mẹo tiết kiệm năng lượng 32

Phạm vi mức công suất..... 33

Vận hành.....

34 Nguyên lý vận hành 34

Bật bếp 35 Cài đặt

mức công suất..... 35 Tắt

vùng nấu/bếp..... 35 Đèn báo nhiệt

dư..... 35 Cài đặt mức công

suất - phạm vi mức công suất mở rộng..... 35 Vùng nấu

PowerFlex 36 Tự động làm

nóng 37 Bộ tăng

cường..... 38 Giữ

ấm 39

Hẹn giờ.....

Hẹn giờ 40 phút 40 Tự động

tắt 41 Sử dụng cả hai chức năng hẹn

giờ cùng lúc 42

Các chức năng bổ sung 43 Dừng &

Đi..... 43

Gọi lại.....

43 Bảo vệ lau sạch 44

Chế độ trình diễn..... 44

Hiện thị dữ liệu bếp nấu 44

Tính năng an toàn..... 45

Khóa hệ thống/Khóa an toàn..... 45 Tất an

toàn..... 46 Bảo vệ quá

nhiệt..... 47

Lập trình 48

Vệ sinh và chăm sóc 51

Hướng dẫn giải quyết sự cố 53 Thông báo trên màn

hình..... 53 Hành vi không mong

muốn 55 Kết quả không đạt yêu

cầu..... 56 Các vấn đề chung hoặc lỗi kỹ

thuật..... 56

Phụ kiện tùy chọn 57

Dịch vụ.....

58 Liên hệ khi có lỗi 58 Bảng dữ

liệu 58 Bảo

hành 58

Lắp

đặt.....

59 Hướng dẫn an toàn khi lắp đặt 59

Khoảng cách an toàn.....

60 Lưu ý khi lắp đặt 63

63 Lắp đặt trên bề mặt 63

Lắp đặt âm tường 64

64 Dải niêm phong.....

64 Kích thước lắp đặt - Lắp đặt trên bề mặt..... 65 KM

7575-2 FR..... 65 KM

7575-2 FL..... 66 KM

7594-2 FR..... 67 KM

7594-2 FL..... 68 Lắp đặt

trên bề mặt..... 69 Kích thước lắp đặt - Lắp đặt âm

tường..... 70 KM 7575-2

FL..... 70 KM 7594-2

FL..... 71

Lắp đặt âm tường

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Bếp này tuân thủ tất cả các yêu cầu an toàn liên quan của địa phương và quốc gia. Tuy nhiên, việc sử dụng không đúng cách có thể dẫn đến thương tích cá nhân và hư hỏng tài sản.

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

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

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

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

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Ứng dụng chính xác Bếp này

được thiết kế để sử dụng trong gia đình và cho khách lưu trú tại các phòng khách sạn, nhà nghỉ, nhà nghỉ B&B và các khu nhà ở thông thường khác sử dụng trong các môi trường tương tự. Điều này không bao gồm các tiện nghi chung/dùng chung hoặc tiện nghi thương mại trong khách sạn, nhà nghỉ B&B.

Bếp này không thích hợp để sử dụng ngoài trời. Bếp chỉ

được thiết kế để nấu và giữ ấm thức ăn. Miele không hỗ trợ bất kỳ mục đích sử dụng nào khác và có thể gây nguy hiểm. Bếp này không dành cho những

người (bao gồm cả trẻ em) bị suy giảm khả năng thể chất, giác quan hoặc tinh thần, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ được giám sát và hướng dẫn sử dụng bởi người chịu trách nhiệm về an toàn của họ. Họ chỉ được sử dụng bếp mà không có sự giám sát nếu đã được hướng dẫn cách sử dụng an toàn. Họ phải có khả năng nhận biết và hiểu được những nguy hiểm tiềm ẩn khi sử dụng không đúng cách.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

An toàn cho trẻ em

Không được phép cho trẻ nhỏ sử dụng thiết bị này. Trẻ lớn hơn chỉ được sử dụng thiết bị nếu đã được giải thích rõ ràng về cách vận hành và có thể sử dụng an toàn. Họ phải nhận thức được những nguy hiểm tiềm ẩn do thao tác không đúng cách.

Chỉ trẻ lớn mới được vệ sinh dưới sự giám sát của người lớn.

Vui lòng giám sát trẻ em ở gần bếp nấu và không để chúng chơi đùa với bếp.

Bếp sẽ nóng khi sử dụng và vẫn nóng thêm một lúc sau khi tắt. Vui lòng giữ trẻ em tránh xa bếp cho đến khi bếp nguội hẳn và không có nguy cơ bị bỏng.

Nguy cơ bỏng! Không cất giữ bất kỳ vật dụng nào có thể gây chú ý cho trẻ em ở khu vực cất giữ phía trên hoặc phía sau bếp. Nếu không, trẻ em có thể bị dụ trèo lên bếp, gây nguy cơ bị bỏng. Nguy hiểm do bỏng! Hãy xoay tay

cầm của nồi và chảo trên bếp sang một bên hoặc phía sau để trẻ em không thể kéo chúng xuống và bị bỏng.

Nguy cơ ngạt thở! Trong khi chơi, trẻ em có thể bị vướng vào vật liệu đóng gói (chẳng hạn như màng bọc thực phẩm) hoặc kéo vật liệu đó qua đầu, gây nguy cơ ngạt thở. Để vật liệu đóng gói tránh xa tầm tay trẻ em. Kịch

hoạt khóa hệ thống để đảm bảo trẻ em không vô tình bật bếp. Sử dụng khóa an toàn khi bếp đang hoạt động để ngăn trẻ em thay đổi các cài đặt đã chọn.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

An toàn kỹ thuật

Việc lắp đặt, bảo trì và sửa chữa trái phép (bao gồm cả việc tháo bỏ bất kỳ nắp đậy nào) có thể gây nguy hiểm đáng kể cho người dùng.

Việc lắp đặt, bảo trì và sửa chữa chỉ được thực hiện bởi kỹ thuật viên được Miele ủy quyền.

Việc bếp bị hư hỏng có thể gây nguy hiểm cho sự an toàn của bạn. Kiểm tra thiết bị để phát hiện các dấu hiệu hư hỏng rõ ràng. Không sử dụng bếp nếu bếp bị

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

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

trình lắp đặt. An toàn điện của thiết bị này chỉ có thể được đảm bảo khi tính liên tục hoàn toàn giữa thiết bị và hệ thống nối đất hiệu quả tuân thủ các quy định về an toàn của địa phương và quốc gia. Điều quan trọng nhất là yêu cầu an toàn cơ bản này phải có và được kiểm tra thường xuyên và, nếu có bất kỳ nghi ngờ nào, hệ thống dây điện trong gia đình nên được kiểm tra bởi một thợ điện có trình độ. Trước khi kết nối thiết bị với nguồn điện chính, hãy đảm bảo rằng dữ liệu

kết nối trên bảng dữ liệu (điện áp và tần số) khớp với nguồn điện chính. Dữ liệu này phải tương ứng để tránh nguy cơ hư hỏng cho thiết bị. Không kết nối bếp nấu với nguồn điện chính bằng bộ chuyển đổi nhiều ổ cắm hoặc dây nối dài. Những thứ này có nguy cơ cháy nổ và không đảm bảo an toàn cần thiết cho thiết bị.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Vì lý do an toàn, bếp nấu này chỉ có thể được sử dụng sau khi đã được lắp đặt xong.

Không được lắp đặt và vận hành thiết bị này ở nơi di động (ví dụ: trên tàu).

Không bao giờ mở vỏ bếp.

Việc chạm hoặc can thiệp vào các kết nối điện, linh kiện và bộ phận cơ khí rất nguy hiểm cho người dùng và có thể gây ra lỗi vận hành.

Bảo hành của nhà sản xuất sẽ không còn hiệu lực nếu thiết bị không được sửa chữa bởi kỹ thuật viên dịch vụ được Miele ủy quyền. Các bộ phận bị lỗi chỉ được

thay thế bằng phụ tùng thay thế chính hãng của Miele. Nhà sản xuất chỉ có thể đảm bảo an toàn cho thiết bị khi sử dụng phụ tùng thay thế của Miele. Bếp không được thiết kế để sử dụng với công tắc hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều

khiển từ xa. Bếp phải được kết nối với nguồn điện bởi thợ điện có trình độ (xem "Lắp đặt - Kết nối điện"). Nếu cáp kết nối

nguồn điện bị hỏng, phải được thay thế bằng cáp kết nối nguồn điện chuyên dụng bởi thợ điện có trình độ và năng lực để tránh nguy hiểm (xem "Lắp đặt - Kết nối

điện"). Trong quá trình lắp đặt, bảo trì và sửa chữa, thiết bị phải được ngắt kết nối khỏi nguồn điện chính. Thiết bị chỉ được cách ly hoàn toàn khỏi nguồn điện khi: - cầu dao điện chính bị tắt, hoặc - thiết bị được tắt ở ổ cắm trên tường và phích cắm được rút ra khỏi ổ cắm.

Không kéo dây kết nối nguồn điện mà chỉ kéo phích cắm nguồn điện để ngắt thiết bị khỏi nguồn điện.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Nguy cơ điện giật! Nếu bề mặt gốm bị lỏng, nứt, sứt mẻ hoặc hư hỏng theo bất kỳ cách nào, không sử dụng bếp và hãy tắt bếp ngay lập tức. Ngắt bếp khỏi nguồn điện. Liên hệ với Miele. Nếu bếp được lắp đặt phía sau cửa tủ, không được đóng cửa khi bếp đang hoạt động.

Nhiệt và độ ẩm có thể tích tụ phía sau cửa đóng. Điều này có thể làm hỏng bếp, vỏ tủ và sàn nhà. Không đóng cửa cho đến khi thiết bị nguội và đèn báo nhiệt còn lại đã tắt. Ở những khu vực có thể bị gián hoặc các loài gây hại khác xâm nhập, hãy đặc biệt chú ý giữ cho thiết bị và môi trường xung quanh luôn sạch sẽ. Bất kỳ hư hỏng nào do gián hoặc các loài gây hại khác gây ra sẽ không được bảo hành.

KHÔNG SỬA

ĐỔI THIẾT BỊ NÀY.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Sử dụng đúng cách

Bếp sẽ nóng khi sử dụng và vẫn nóng thêm một lúc sau khi tắt. Có nguy cơ bị bỏng cho đến khi đèn báo nhiệt dư tắt. Dầu và mỡ có thể quá nóng và bắt lửa.

Không được rời mắt khỏi bếp khi nấu ăn bằng dầu và mỡ. Nếu bếp bắt lửa, không được dùng nước để dập lửa.

Tắt bếp và sử dụng chần chống cháy phù hợp, nắp nồi, khăn ẩm hoặc vật dụng tương tự để dập lửa. Quá trình nấu nướng phải được giám sát. Quá

trình nấu nướng ngắn hạn phải được giám sát liên tục. Ngọn lửa có thể làm cháy bộ lọc mỡ của máy hút mùi. Không đốt lửa dưới máy hút mùi.

Bình xịt, bình xịt và các chất dễ cháy khác có thể bắt lửa khi đun nóng. Do đó, không cất giữ các vật dụng hoặc chất này

trong ngăn kéo dưới bếp. Khay đựng dao kéo phải chịu nhiệt.

Không đun nóng chảo rỗng.

Không hâm nóng thức ăn trong hộp kín, ví dụ như hộp thiếc hoặc lọ thủy tinh, trên bếp, vì áp suất có thể tăng lên trong hộp, gây nổ.

Không đậy bếp, ví

dụ bằng nắp đậy bếp, vải hoặc giấy bạc bảo vệ. Các vật liệu này có thể bắt lửa, vỡ hoặc tan chảy nếu bếp bị bật do nhầm lẫn hoặc nếu nhiệt dư vẫn còn.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Khi thiết bị được bật cố ý hoặc vô tình, hoặc khi vẫn còn nhiệt dư, có nguy cơ bất kỳ vật dụng kim loại nào còn sót lại trên bếp sẽ nóng lên, gây nguy cơ bỏng. Tùy thuộc vào vật liệu, các vật dụng khác còn sót lại trên bếp cũng có thể tan chảy hoặc bắt lửa. Nắp chảo ẩm có thể dính vào bề mặt gốm và khó lấy ra. Không sử dụng thiết bị làm nơi nghỉ ngơi. Tắt vùng nấu sau khi sử dụng và không dựa vào cảm biến phát hiện chảo. Bạn có thể bị bỏng trên bếp nóng. Bảo vệ tay bằng miếng lót nồi chịu nhiệt hoặc găng tay lò nướng khi cầm nồi và chảo nóng. Không để chúng bị ướt hoặc ẩm, vì điều này khiến nhiệt truyền qua vật liệu nhanh

hơn, có nguy cơ bị bỏng hoặc bỏng.

Khi sử dụng thiết bị điện, ví dụ như máy trộn thực phẩm cầm tay, gần bếp nấu, hãy đảm bảo dây cáp của thiết bị điện không tiếp xúc với bếp đang nóng. Lớp cách điện trên dây cáp có thể bị hỏng. Các hạt muối, đường và cát (ví dụ như hạt từ rau củ quả rửa sạch) có thể gây trầy xước nếu chúng rơi vào dưới

đáy nồi. Đảm bảo bề mặt gốm sạch sẽ trước khi đặt nồi lên trên. Ngay cả một vật nhẹ cũng có thể gây hư hỏng trong một số trường hợp.

Không làm rơi bất cứ thứ gì lên bề mặt gốm.

Đặt chảo nóng lên cảm biến và đèn báo có thể làm hỏng các thiết bị điện tử bên dưới. Không đặt chảo nóng lên cảm biến hoặc đèn báo.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Không để đường rắn hoặc lỏng, hoặc các mảnh nhựa hoặc giấy bạc nhôm rơi vào bếp khi bếp đang nóng, vì chúng có thể làm hỏng bề mặt gốm khi bếp nguội. Nếu điều này xảy ra, hãy tắt thiết bị và cọ sạch tất cả đường, nhựa hoặc cặn nhôm khi vẫn còn nóng, sử dụng lược cọ có tấm chắn phù hợp để sử dụng trên kính. Đeo găng tay khi thực hiện thao tác này. Để bề mặt gốm nguội rồi vệ sinh bằng chất tẩy rửa bếp gốm phù hợp. Chảo bị cặn nước có thể làm hỏng mặt kính gốm. Không để bếp không có người trông coi khi đang sử dụng. Chỉ sử dụng nồi và chảo có đáy nhẵn. Đáy nhám sẽ làm xước mặt kính gốm. Nhấc chảo vào

đúng vị trí trên bếp. Trượt chúng vào đúng vị trí có thể gây trầy xước.

Do công nghệ gia nhiệt cảm ứng hoạt động cực kỳ nhanh, đáy chảo có thể nóng đến nhiệt độ khiến dầu hoặc mỡ tự bốc cháy chỉ trong thời gian rất ngắn. Không được rời mắt khỏi bếp khi đang sử dụng. Chỉ làm nóng dầu hoặc mỡ trong tối đa một phút. Tuyệt đối không sử dụng chức năng Booster để làm nóng dầu hoặc mỡ.

Đối với những người đang đeo máy tạo nhịp tim: xin lưu ý rằng khu vực xung quanh bếp nấu sẽ bị tích điện từ khi bật bếp. Điều này rất khó có thể ảnh hưởng đến máy tạo nhịp tim. Tuy nhiên, nếu có bất kỳ nghi ngờ nào, hãy tham khảo ý kiến nhà sản xuất máy tạo nhịp tim hoặc bác sĩ. Để tránh làm hỏng các vật dụng dễ bị ảnh hưởng bởi trường điện từ, ví dụ như thẻ

tín dụng, thiết bị lưu trữ kỹ thuật số, máy tính bỏ túi, v.v., không để chúng ở gần bếp nấu.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Dụng cụ kim loại cất giữ trong ngăn kéo dưới bếp có thể bị nóng nếu sử dụng bếp ở cường độ cao trong thời gian dài. Không cất giữ bất kỳ vật dụng hoặc dụng cụ kim loại nào trong ngăn kéo dưới bếp.

Bếp được trang bị quạt tản nhiệt. Nếu lắp ngăn kéo ngay bên dưới bếp, hãy đảm bảo có đủ khoảng trống giữa ngăn kéo, vật dụng bên trong và mặt dưới của bếp để đảm bảo bếp được thông gió đầy đủ.

Nếu có ngăn kéo lắp trực tiếp bên dưới bếp, không cất giữ các vật dụng nhọn hoặc nhỏ, giấy, khăn ăn, v.v. trong ngăn kéo. Chúng có thể lọt vào qua các khe thông gió hoặc bị quạt hút vào vỏ bếp, làm hỏng quạt hoặc ảnh hưởng đến khả năng làm mát. Không bao giờ sử dụng hai nồi nấu trên một vùng nấu hoặc vùng nấu mở rộng cùng một lúc.

Nếu dụng cụ nấu chỉ bao phủ một phần vùng nấu hoặc vùng nấu mở rộng, tay cầm có thể trở nên rất nóng.

Luôn đặt dụng cụ nấu nướng ở giữa vùng nấu hoặc vùng mở rộng!

Nếu sử dụng tấm chuyển đổi cảm ứng cho dụng cụ nấu nướng, máy phát cảm ứng có thể bị hỏng hoặc thậm chí bị phá hủy. Không sử dụng tấm chuyển đổi cảm ứng.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Vệ sinh và bảo quản

Không sử dụng thiết bị làm sạch bằng hơi nước để vệ sinh thiết bị này.

Hơi nước có thể chạm tới các bộ phận điện và gây ra hiện tượng đoản mạch.

Nếu bếp nấu được lắp đặt phía trên lò nhiệt phân, không nên sử dụng bếp nấu trong khi quá trình nhiệt phân đang diễn ra vì điều này có thể kích hoạt cơ chế bảo vệ quá nhiệt trên bếp (xem "Tính năng an toàn - Bảo vệ quá nhiệt"). Miele sẽ đảm bảo cung cấp các

phụ tùng thay thế hoạt động tốt trong tối thiểu 10 năm và tối đa 15 năm sau khi ngừng sản xuất bếp nấu của bạn.

Chăm sóc môi trường

Xử lý vật liệu đóng gói

Bao bì vận chuyển và bảo vệ được lựa chọn từ những vật liệu thân thiện với môi trường, dễ xử lý và thường có thể tái chế.

Việc tái chế bao bì giúp giảm thiểu việc sử dụng nguyên liệu thô trong quá trình

sản xuất và cũng giảm lượng rác thải tại các bãi chôn lấp. Đảm bảo rằng mọi bao bì nhựa,

túi ni lông, v.v. đều được xử lý an

toàn và để xa tầm tay trẻ sơ sinh và trẻ nhỏ.

Nguy cơ ngạt thở.

Vứt bỏ thiết bị cũ của bạn. Các

thiết bị điện

và điện tử thường chứa các vật liệu có giá

trị. Chúng cũng chứa các vật liệu, hợp chất và

thành phần cụ thể, rất cần thiết cho

chức năng và độ an toàn của chúng. Những vật

liệu, hợp chất và thành phần này có thể gây nguy

hiểm cho sức khỏe con người và môi trường nếu bị

vứt bỏ cùng với rác thải sinh hoạt hoặc nếu xử lý

không đúng cách. Do đó, vui lòng không vứt bỏ thiết

bị cũ của bạn cùng với rác thải sinh hoạt.



Vui lòng vứt bỏ thiết bị tại trung tâm

thu gom/tái chế rác thải cộng đồng địa phương dành cho thiết bị điện và điện tử. Bạn cũng có

trách nhiệm xóa mọi dữ liệu cá nhân có thể được lưu

trữ trên thiết bị trước khi vứt bỏ. Vui lòng đảm

bảo rằng thiết bị cũ của bạn không gây

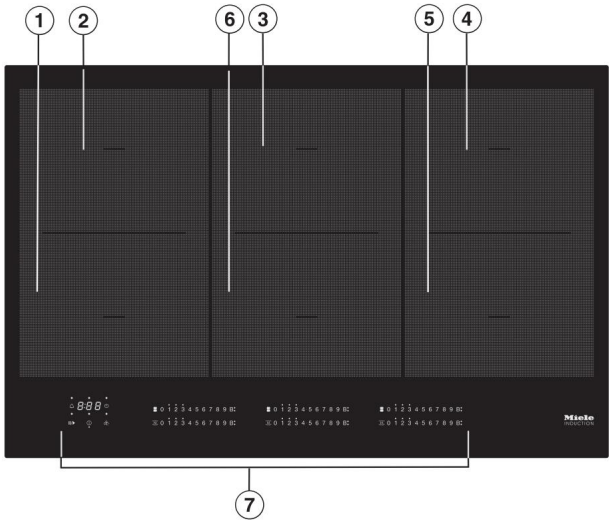
nguy hiểm cho trẻ em trong quá trình lưu trữ

trước khi vứt bỏ.

Tổng quan

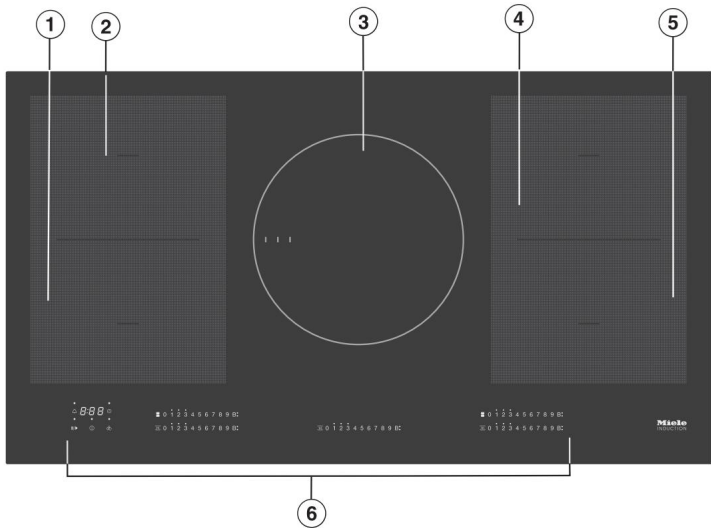
Bếp nấu

KM 7575-2 FR, KM 7575-2 FL



- a Vùng nấu PowerFlex với TwinBooster b Vùng nấu PowerFlex với TwinBooster có thể kết hợp với vùng nấu PowerFlex để tạo thành vùng nấu PowerFlex khu vực
- c Vùng nấu PowerFlex với TwinBooster có thể kết hợp với vùng nấu PowerFlex để tạo thành vùng nấu PowerFlex khu vực
- d Vùng nấu PowerFlex với TwinBooster có thể kết hợp với vùng nấu PowerFlex để tạo thành vùng nấu PowerFlex khu vực
- e Vùng nấu PowerFlex với TwinBooster f Vùng nấu PowerFlex với TwinBooster g Các nút điều khiển và đèn báo

KM 7594-2 FR, KM 7594-2 FL



a Vùng nấu PowerFlex với TwinBooster b Vùng nấu

PowerFlex với TwinBooster có thể kết hợp với
vùng nấu PowerFlex để tạo thành vùng nấu PowerFlex
khu vực

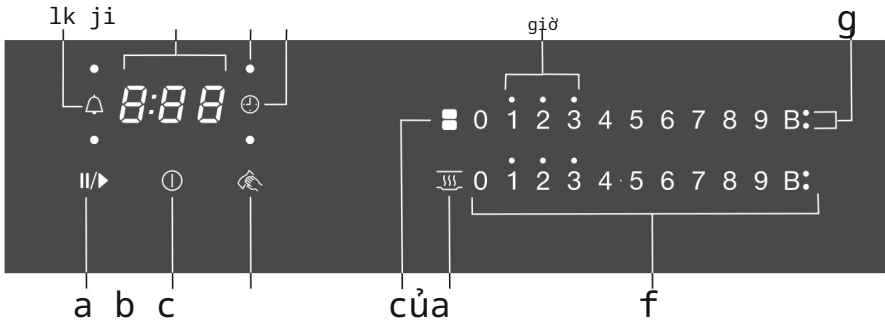
c Vùng nấu với TwinBooster d Vùng

nấu PowerFlex với TwinBooster có thể kết hợp
với vùng nấu PowerFlex để tạo thành vùng nấu PowerFlex
khu vực

e Vùng nấu PowerFlex với TwinBooster f Các nút
điều khiển và đèn báo

Tổng quan

Điều khiển và hiển thị



cảm biến Dừng & Đi

Để dừng/bắt đầu quá trình nấu đang diễn ra

b Cảm biến Bật/Tắt bếp c Cảm

biến chống lau

Để khóa cảm biến d Cảm

biến vùng nấu PowerFlex

Để kết nối/ngắt kết nối thủ công các vùng nấu PowerFlex e Cảm biến giữ ấm

Để kích hoạt/hủy kích hoạt chức năng Giữ ấm f Cảm biến dây

phím số

- Để thiết lập mức công suất
- Để cài đặt thời gian

g Màn hình tăng cường

Chức năng tăng cường được kích hoạt

h Đèn báo nhiệt dư i Cảm biến tự

động tắt

Tự động tắt vùng nấu j Đèn báo tắt tự động phân

bỏ vùng nấu

Tự động tắt vùng nấu được kích hoạt

k Hiển thị hẹn giờ

: Khoảng thời gian

đến :

Khóa hệ thống/Khóa an toàn được kích hoạt

Chế độ demo được kích hoạt

l Cảm biến nhắc nhở phút

Dữ liệu vùng nấu

KM 7575-2 FR, KM 7575-2 FL				
Nấu ăn vùng	Kích thước tính bằng cm		Xếp hạng tối đa tính bằng watt cho 230 V3	Liên kết nấu ăn vùng 4
	Ø ¹	2		
	15-23	19x23	Bình thường TwinBooster, cấp độ 1 TwinBooster, cấp độ 2	2100 3000 3650
	15-23	19x23	Bình thường TwinBooster, cấp độ 1 TwinBooster, cấp độ 2	2100 3000 3650
	15-23	19x23	Bình thường TwinBooster, cấp độ 1 TwinBooster, cấp độ 2	2100 3000 3650
	15-23	19x23	Bình thường TwinBooster, cấp độ 1 TwinBooster, cấp độ 2	2100 3000 3650
	15-23	19x23	Bình thường TwinBooster, cấp độ 1 TwinBooster, cấp độ 2	2100 3000 3650
	15-23	19x23	Bình thường TwinBooster, cấp độ 1 TwinBooster, cấp độ 2	2100 3000 3650
+	22-23	23x39	Bình thường TwinBooster, cấp độ 1 TwinBooster, cấp độ 2	- 3150 3400 3650
+	22-23	23x39	Bình thường TwinBooster, cấp độ 1 TwinBooster, cấp độ 2	- 3400 4800 7300
			Tổng cộng	9200

¹ Có thể sử dụng chảo có đường kính đáy nằm trong phạm vi cho phép.

² Phạm vi cho trước tương ứng với bề mặt đáy tối đa của chảo có thể sử dụng.

³ Mức công suất có thể thay đổi tùy thuộc vào kích thước và chất liệu của chảo được sử dụng.

⁴ Vùng nấu được kết nối với vùng nấu này bằng điện để có thể tăng mức đánh giá (xem “Cách thức hoạt động - Quản lý năng lượng”).

Tổng quan

KM 7594-2 FR, KM 7594-2 FL					
Nấu ăn vùng	Kích thước tính bằng cm		Xếp hạng tối đa tính bằng watt cho 230 V3		Liên kết nấu ăn vùng 4
	Ø 1	2			
	15-23	19x23	Bình thường TwinBooster, cấp độ 1 TwinBooster, cấp độ 2	2100 3000 3650	
	15-23	19x23	Bình thường TwinBooster, cấp độ 1 TwinBooster, cấp độ 2	2100 3000 3650	
	18-28	-	Bình thường TwinBooster, cấp độ 1 TwinBooster, cấp độ 2	2600 3000 3650	-
	15-23	19x23	Bình thường TwinBooster, cấp độ 1 TwinBooster, cấp độ 2	2100 3000 3650	
	15-23	19x23	Bình thường TwinBooster, cấp độ 1 TwinBooster, cấp độ 2	2100 3000 3650	
+ +	22-23	23x39	Bình thường TwinBooster, cấp độ 1 TwinBooster, cấp độ 2	3400 4800 7300	-
			Tổng cộng	9200	

1 Có thể sử dụng chảo có đường kính đáy nằm trong phạm vi cho phép.

2 Phạm vi cho trước tương ứng với bề mặt đáy tối đa của chảo có thể sử dụng.

3 Mức công suất có thể thay đổi tùy thuộc vào kích thước và chất liệu của chảo được sử dụng.

4 Vùng nấu được kết nối với vùng nấu này bằng điện để có thể tăng mức đánh giá (xem “Cách thức hoạt động - Quản lý năng lượng”).

Trước khi sử dụng lần đầu tiên

Vui lòng dán nhãn thông tin bổ sung cho thiết bị được cung cấp kèm theo tài liệu này vào chỗ trống trong mục "Dịch vụ" của tập sách này. Hoặc, có thể dán nhãn bổ sung gần thiết bị nếu không nhìn thấy nhãn hiệu thiết bị sau khi lắp đặt.

Tháo bỏ mọi lớp bọc và nhãn dán bảo vệ (trừ tấm dữ liệu).

Vệ sinh bếp lần đầu tiên

Trước khi sử dụng lần đầu, chỉ lau sạch mặt bếp bằng khăn ẩm rồi lau khô.

Lần đầu tiên bật bếp

Các bộ phận kim loại được phủ một lớp bảo vệ, có thể bốc ra mùi nhẹ khi được làm nóng lần đầu. Cuộn dây cảm ứng cũng có thể bốc ra mùi nhẹ trong vài giờ đầu hoạt động. Mùi này sẽ giảm dần sau mỗi lần sử dụng tiếp theo trước khi biến mất hoàn toàn.

Mùi và hơi bốc ra không phải là dấu hiệu của lỗi kết nối hoặc thiết bị và không gây nguy hiểm cho sức khỏe.

Xin lưu ý rằng thời gian làm nóng trên bếp từ ngắn hơn đáng kể so với bếp thông thường.

Trước khi sử dụng lần đầu tiên

Mật ong@nhà

Điều kiện tiên quyết: Mạng Wi-Fi tại nhà

Bếp của bạn được trang bị mô-đun Wi-Fi tích hợp. Bếp có thể được kết nối với mạng Wi-Fi gia đình.

Nếu máy hút mùi Miele của bạn cũng được kết nối với mạng Wi-Fi gia đình, bạn có thể tự động điều khiển máy hút mùi thông qua chức năng Con@ctivity. Bạn có thể tìm hiểu thêm thông tin trong hướng dẫn sử dụng và lắp đặt máy hút mùi.

Đảm bảo có đủ cường độ tín hiệu cho mạng Wi-Fi nơi lắp bếp nấu.

Có nhiều cách để kết nối bếp nấu với mạng Wi-Fi.

Bếp nấu cần tối đa 2 W ở chế độ chờ kết nối mạng.

Khả năng kết nối Wi-Fi

Kết nối Wi-Fi sử dụng chung dải tần với

các thiết bị khác (bao gồm lò vi sóng và đồ chơi điều khiển từ xa). Điều này có thể dẫn đến tình trạng mất kết nối thỉnh thoảng hoặc thậm chí hoàn toàn. Do đó, chúng tôi không thể đảm bảo tính khả dụng liên tục của các tính năng nổi bật.

Tính khả dụng của Miele@home Khả

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

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

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

Ứng dụng Miele

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



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

- Gọi thông tin về trạng thái hoạt động của bếp nấu của bạn
- Gọi thông tin về trình tự chương trình của bếp nấu của bạn
- Thiết lập mạng Miele@home với các thiết bị Miele khác có hỗ trợ Wi-Fi

Trước khi sử dụng lần đầu tiên

Thiết lập Miele@home

Kết nối qua ứng dụng Bạn có thể

sử dụng ứng dụng Miele để kết nối với mạng của mình.

Cài đặt ứng dụng Miele trên thiết bị di động của bạn.

Để đăng nhập, bạn sẽ cần:

1. Mật khẩu mạng Wi-Fi của bạn.

2. Mật khẩu của bếp nấu.

Mật khẩu của bếp nấu bao gồm chín chữ số cuối của số sê-ri. Bạn có thể tìm thấy mật khẩu này trên bảng thông số kỹ thuật của thiết bị.

Miele Made in Germany

Typ: KM XXXX XX/XXX
Fabr.- Nr.: 00 / XXXXXXXXXXXX/ XXX
M.- Nr.: XX XXX XXX



Bật bếp.

Khởi động ứng dụng Miele.

Chạm vào cảm biến 0 trên bất kỳ nhóm phím số nào.

Chạm vào cảm biến 0 và 5 cùng lúc trong 6 giây.

Có thể thấy giây đang đếm ngược trên màn hình hẹn giờ. Khi thời gian này trôi qua, mã sẽ hiển thị trên màn hình hẹn giờ trong 10 giây.

Bây giờ bạn có 10 phút để cấu hình Wi-Fi.

Làm theo hướng dẫn trong Ứng dụng.

Kết nối qua WPS

Bạn phải có bộ định tuyến tương thích với WPS (Wi-Fi protected setup).

Bật bếp.

Chạm vào cảm biến 0 trên bất kỳ nhóm phím số nào.

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

Bạn có thể thấy giây đang đếm ngược trên màn hình hẹn giờ. Khi thời gian này trôi qua, đèn báo tiến trình sẽ sáng lên trong quá trình kết nối (tối đa 120 giây).

Đăng nhập WPS chỉ hoạt động trong 120 giây này.

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

Nếu kết nối thành công, mã sẽ xuất hiện trên màn hình hiển thị bộ hẹn giờ. Nếu không thể thiết lập kết nối, màn

hình hẹn giờ sẽ hiển thị mã. Có thể bạn chưa kích hoạt WPS trên bộ định tuyến đủ nhanh. Lặp lại các bước trên.

Mẹo hữu ích: Nếu bộ định tuyến Wi-Fi của bạn không hỗ trợ WPS, vui lòng kết nối qua Ứng dụng Miele.

Trước khi sử dụng lần đầu tiên

Hủy quá trình Chạm vào bất

kỳ cảm biến nào.

Đặt lại cài đặt

Không cần thiết phải thiết lập lại
bếp khi bạn thay thế bộ định tuyến.

Bật bếp. Chạm vào cảm biến

0 trên bất kỳ phím số nào.

Chạm vào cảm biến 0 và 9 cùng lúc trong 6
giây.

Có thể thấy giây đang đếm ngược trên màn hình
hẹn giờ. Khi thời gian này trôi qua, mã :
sẽ hiển thị trên màn hình hẹn giờ trong 10
giây.

Đặt lại cài đặt nếu bạn muốn thanh lý, bán hoặc
đưa bếp đã qua sử dụng vào sử dụng. Đây là cách
duy nhất để đảm bảo mọi dữ liệu cá nhân đã được
xóa và trong trường hợp sau, chủ sở hữu
trước sẽ không thể truy cập bếp nữa.

Trước khi sử dụng lần đầu tiên

Con@ctivity

Con@ctivity là hệ thống giao tiếp trực tiếp giữa bếp điện Miele và máy hút mùi Miele.

Con@ctivity cho phép máy hút mùi hoạt động tự động tùy thuộc vào trạng thái hoạt động của bếp nấu Miele.

Bạn có thể tìm thấy thêm thông tin trong hướng dẫn sử dụng và lắp đặt máy hút mùi.

Bếp nấu cần tối đa 2 W ở chế độ chờ kết nối mạng.

Khả năng kết nối Wi-Fi

Kết nối Wi-Fi sử dụng chung dải tần với các thiết bị khác (bao gồm lò vi sóng và đồ chơi điều khiển từ xa). Điều này có thể dẫn đến tình trạng mất kết nối thỉnh thoảng hoặc thậm chí hoàn toàn. Do đó, chúng tôi không thể đảm bảo tính khả dụng liên tục của các tính năng nổi bật.

Thiết lập Con@ctivity Bạn có

thể thiết lập Con@ctivity thông qua mạng Wi-Fi tại nhà hoặc thông qua kết nối Wi-Fi trực tiếp giữa bếp nấu và máy hút mùi.

Con@ctivity thông qua mạng Wi-Fi tại nhà (Con@ctivity 3.0)

Điều kiện tiên quyết:

- Mạng Wi-Fi gia đình
- Máy hút mùi Miele hỗ trợ Wi-Fi.

Kết nối máy hút mùi và bếp nấu với mạng Wi-Fi tại nhà của bạn (xem phần "Trước khi sử dụng lần đầu - Miele@home").

Chức năng Con@ctivity sẽ được kích hoạt tự động.

Bạn sẽ tìm thấy thông tin cần thiết để lắp máy hút mùi trong hướng dẫn lắp đặt và vận hành có liên quan.

Trước khi sử dụng lần đầu tiên

Con@ctivity thông qua kết nối Wi-Fi trực tiếp (Con@ctivity 3.0)

Điều kiện tiên quyết: Máy hút mùi Miele hỗ trợ Wi-Fi

Bạn sẽ tìm thấy thông tin cần thiết để lắp máy hút mùi trong hướng dẫn lắp đặt và vận hành có liên quan.

Bật bếp. Chạm vào cảm biến

0 trên bất kỳ phím số nào.

Chạm và giữ cảm biến 0 và 7 trên dãy phím số cùng lúc trong 6 giây.

Bạn có thể thấy giây đang đếm ngược trên màn hình hẹn giờ. Khi thời gian này trôi qua, đèn báo tiến trình sẽ xuất hiện trên màn hình hẹn giờ trong quá trình kết nối. Nếu kết nối thành công, mã : sẽ xuất hiện trên màn hình hẹn giờ. Nếu kết nối không thành công, màn hình hẹn giờ sẽ hiển thị mã : . Lặp lại các bước trên.

Khi kết nối thành công, đèn 2 và 3 sẽ sáng liên tục trên máy hút mùi.

Thoát chế độ kết nối trên máy hút mùi bằng cách nhấn nút điều khiển chạy .

Con@ctivity hiện đã được kích hoạt.

Với kết nối Wi-Fi trực tiếp, không thể kết nối bếp nấu và máy hút mùi với mạng gia đình. Nếu muốn kết nối lại, trước tiên bạn phải thiết lập lại kết nối Wi-Fi trực tiếp giữa bếp nấu và máy hút mùi (xem mục “Kết nối trước khi sử dụng lần đầu” và mục “Ngắt kết nối Wi-Fi” trong hướng dẫn sử dụng và lắp đặt máy hút mùi).

Trước khi sử dụng lần đầu tiên

Hủy quá trình Chạm vào bất

kỳ cảm biến nào.

Đặt lại cài đặt

Không cần thiết phải thiết lập lại
bếp khi bạn thay thế bộ định tuyến.

Bật bếp. Chạm vào cảm biến

0 trên bất kỳ phím số nào.

Chạm vào cảm biến 0 và 9 cùng lúc trong 6
giây.

Có thể thấy giây đang đếm ngược trên màn hình
hẹn giờ. Khi thời gian này trôi qua, mã :
sẽ hiển thị trên màn hình hẹn giờ trong 10
giây.

Đặt lại cài đặt nếu bạn muốn thanh lý, bán hoặc
đưa bếp đã qua sử dụng vào sử dụng. Đây là cách
duy nhất để đảm bảo mọi dữ liệu cá nhân đã được
xóa và trong trường hợp sau, chủ sở hữu
trước sẽ không thể truy cập bếp nữa.

Nó hoạt động như thế nào

Mỗi vùng nấu đều có một cuộn dây cảm ứng. Cuộn dây tạo ra từ trường phản ứng trực tiếp với đáy nồi và làm nóng nồi. Bản thân vùng nấu được làm nóng gián tiếp bởi nhiệt tỏa ra từ nồi.

Vùng nấu từ chỉ hoạt động khi đặt một chiếc chảo có đáy từ tính lên trên (xem phần "Dùng cụ nấu ăn").

Bếp từ tự động nhận biết kích thước của chảo.

Vật liệu đáy nồi và vị trí của nồi trên vùng nấu ảnh hưởng đến công suất của cuộn dây cảm ứng. Điều này có thể ảnh hưởng đến quá trình nấu nướng.

Nguy cơ bị bỏng do đồ nóng!

Khi bếp được bật, dù cố ý hay vô tình, hoặc khi vẫn còn nhiệt dư, các vật dụng bằng kim loại đặt trên bếp đều có nguy cơ nóng lên.

Không sử dụng bếp nấu làm nơi để bất kỳ vật gì khác.

Sau khi sử dụng, hãy tắt bếp bằng nút điều khiển cảm biến .

Tiếng ồn

Khi sử dụng vùng nấu từ, có thể phát ra những tiếng động sau đây trong chảo, tùy thuộc vào chất liệu và cách chế tạo của chảo.

Ở mức công suất cao hơn, thiết bị có thể phát ra tiếng kêu. Tiếng kêu này sẽ giảm dần hoặc chấm dứt hoàn toàn khi giảm mức công suất.

Nếu đáy chảo được làm từ nhiều lớp vật liệu khác nhau (ví dụ như lớp đế kẹp), chảo có thể phát ra tiếng kêu lạo xạo.

Tiếng huýt sáo có thể xảy ra nếu các vùng liên kết (xem "Hoạt động - Bộ tăng cường") được sử dụng cùng lúc và các chảo cũng có để được làm từ nhiều lớp vật liệu khác nhau.

Bạn có thể nghe thấy tiếng tách phát ra từ các công tắc điện tử, đặc biệt là ở chế độ công suất thấp.

Bạn có thể nghe thấy tiếng vo vo khi quạt tản nhiệt bật. Quạt tản nhiệt được bật để bảo vệ các thiết bị điện tử khi bếp hoạt động ở cường độ cao. Quạt có thể tiếp tục chạy sau khi bếp đã tắt.

Quản lý điện năng Bếp có

tổng mức tiêu thụ điện năng tối đa cho phép không được vượt quá vì lý do an toàn.

Các vùng nấu có thể được kết nối với nhau theo từng cặp trên bếp. Điều này cho phép truyền tải thêm năng lượng từ vùng nấu này sang vùng nấu khác.

Giá trị về tổng mức tiêu thụ điện năng tối đa được phép và các vùng nấu được liên kết với nhau có thể được tìm thấy trong phần “Tổng quan – Dữ liệu vùng nấu”.

Nếu công suất được truyền từ một vùng nấu (A) sang vùng nấu được liên kết (B), công suất trên vùng nấu (A) sẽ giảm.

Ví dụ: Bộ tăng cường cho vùng nấu (B) được kích hoạt.

Nếu vùng nấu mới cần nhiều điện năng hơn vùng nấu đầu tiên có thể cung cấp, điều này có thể dẫn đến những hậu quả sau đây cho lần nấu đầu tiên

vùng:

- Mức công suất bị giảm.
- Chức năng tự động làm nóng sẽ bị vô hiệu hóa.
Quá trình nấu sẽ tiếp tục ở mức công suất đã cài đặt. Nếu công suất không đủ, mức công suất sẽ tiếp tục giảm.
- Chức năng Booster đã bị vô hiệu hóa.
- Vùng nấu đã tắt.

Nếu mức công suất được cài đặt gần đây nhất bị giảm hoặc chức năng Booster bị tắt, mức công suất cho vùng nấu được liên kết có thể được tăng lại.

Đồ nấu nướng

Chảo phù hợp -

chảo thép không gỉ có đế

có thể được từ hóa

- chảo thép tráng men
- chảo gang

Xin lưu ý rằng đặc tính của đáy chảo có thể ảnh hưởng đến độ chín đều của thức ăn (ví dụ khi làm bánh kếp). Đáy chảo phải có khả năng phân phối nhiệt đều. Dụng cụ nấu ăn có đáy làm bằng vật liệu nhiều lớp (lớp sandwich hoặc lớp vỏ bọc) là phù hợp.

Chảo không phù hợp -

chảo thép không gỉ có đế không thể
nhiễm từ

- chảo nhôm hoặc đồng
- nồi và chảo bằng thủy tinh, gốm hoặc đất nung

Kiểm tra dụng cụ nấu

nướng Để kiểm tra xem nồi hoặc chảo có phù hợp để sử dụng trên bếp từ hay không, hãy giữ một nam châm vào đáy chảo ở nhiều vị trí khác nhau. Nếu nam châm dính chặt, thì chảo đó thường phù hợp.

Không có chảo/Màn hình chảo không phù hợp

Mức công suất cài đặt sẽ nhấp nháy trong
đáy phim số của vùng nấu

- nếu vùng nấu được bật
nếu không có chảo tại chỗ hoặc nếu chảo
không phù hợp (để không có từ tính).

- đường kính đáy chảo quá nhỏ.

- Lấy dụng cụ nấu ra khỏi vùng nấu khi bếp đang
bật.

Nếu không có nồi hoặc nồi không phù hợp được đặt
trên vùng nấu, vùng nấu sẽ tự động tắt sau 3 phút.

Sử dụng vùng nấu

Đặt dụng cụ nấu nướng phù hợp lên vùng nấu
trong vòng 3 phút.

Đèn báo mức công suất sẽ tắt. Quá trình nấu sẽ
tiếp tục với các cài đặt đã chọn trước đó.

Nếu bạn đang sử dụng một loại dụng cụ
nấu ăn và/hoặc thực phẩm khác, hãy điều
chỉnh cài đặt.

Không sử dụng vùng nấu Tắt vùng
nấu.

Mẹo hữu ích -

Để tận dụng tối đa các vùng nấu, hãy chọn chảo có đường kính đáy phù hợp (xem "Tổng quan - Dữ liệu vùng nấu").

Nếu chảo quá nhỏ, bếp sẽ không nhận diện được.

- Đặt dụng cụ nấu ăn càng chính giữa vùng nấu/khu vực nấu ăn càng tốt.

- Chỉ sử dụng nồi, chảo có đáy nhẵn. Đáy nhám có thể làm xước mặt kính gốm.

- Luôn nhắc dụng cụ nấu lên khi di chuyển.

Việc này sẽ giúp ngăn ngừa trầy xước. Nếu có bất kỳ vết xước nào xuất hiện do dụng cụ nấu bị đẩy qua đẩy lại, điều này sẽ không ảnh hưởng đến chức năng của bếp. Những vết xước này là dấu hiệu bình thường khi sử dụng và không phải là lý do để khiếu nại.

- Xin lưu ý rằng tối đa

Đường kính được nhà sản xuất ghi chú thường là đường kính của vành trên của nồi hoặc chảo.

Đường kính của đáy nồi (thường nhỏ hơn) quan trọng hơn.



- Nếu có thể, hãy sử dụng dụng cụ nấu ăn có thành thẳng đứng. Nếu chảo có thành góc cạnh, cảm ứng từ cũng tác động lên thành chảo. Thành chảo có thể bị đổi màu hoặc lớp phủ có thể bị bong tróc.

Mẹo tiết kiệm năng lượng

- Nấu trong nồi và chảo có nắp đậy nếu có thể. Điều này ngăn chặn nhiệt thoát ra ngoài không cần thiết.
- Chọn chảo nhỏ hơn khi nấu lượng thức ăn ít. Chảo nhỏ tiêu tốn ít năng lượng hơn chảo lớn với lượng thức ăn ít.
- Nấu với càng ít nước càng tốt.
- Khi thức ăn đã sôi hoặc chảo nóng để chiên, hãy giảm nhiệt xuống mức thấp hơn.
- Sử dụng nồi áp suất để rút ngắn thời gian nấu.

Phạm vi mức công suất

Bếp được lập trình sẵn 9 mức công suất tại nhà máy. Nếu bạn muốn tinh chỉnh cài đặt, bạn có thể mở rộng phạm vi công suất lên 17 mức (xem "Lập trình").

	Phạm vi mức công suất	
	Mặc định rộng (9 mức công suất công suất))	Cài đặt mở (17 mức công suất))
Làm tan chảy bơ Làm tan chảy sô cô la Hòa tan	1-2	1-2.
gelatin Làm nóng một lượng nhỏ chất lỏng Giữ ấm thức ăn để dính Nấu cơm hoặc cháo Rã đông rau củ đông lạnh trong khối Làm nóng thức	2-4	2-3.
ăn lỏng và bán rắn Hấp trái cây Luộc khoai tây (nồi có nắp)	4-6	3.-5.
Làm trứng trắng hoặc trứng chiên nhẹ Chiên nhẹ các miếng thịt viên Hấp cá và rau Nấu bánh bao và các loại đậu khô Rã đông và hâm nóng thực phẩm đông lạnh Làm đặc nước sốt, ví dụ như sốt Hollandaise	5-7	4.-7.
Chiên nhẹ thịt, cá, xúc xích và trứng (không làm mỡ quá nóng)	6-8	6-7.
Nấu khoai tây chiên, bánh kếp, v.v.	7-8	7-8.
Chiên ngập dầu, ví dụ	9	8.-9
nấu khoai tây chiên Đun sôi một lượng nước lớn Đun sôi Áp chảo một lượng lớn thịt	9-Tăng cường	8.-Tăng cường

Những cài đặt này chỉ mang tính chất tham khảo. Công suất của cuộn cảm ứng sẽ thay đổi tùy thuộc vào kích thước và chất liệu của nồi. Vì vậy, có thể bạn sẽ cần điều chỉnh một chút để phù hợp với nồi của mình. Khi sử dụng bếp, bạn sẽ biết được cài đặt nào phù hợp nhất với nồi của mình. Khi sử dụng nồi mới mà bạn chưa quen, hãy đặt mức công suất thấp hơn mức được chỉ định.

Hoạt động

Nguyên lý hoạt động: Bếp gốm này

được trang bị bộ điều khiển cảm biến điện tử phản ứng với tiếp xúc của ngón tay. Vì lý do an toàn, khi bật thiết bị, cần chạm vào cảm biến Bật/Tắt lâu hơn một chút so với các cảm biến khác.

Mỗi khi bạn chạm vào cảm biến, một tín hiệu âm thanh sẽ phát ra.

Chỉ có biểu tượng Bật/Tắt được in mới hiển thị khi bếp tắt. Nhiều nút điều khiển cảm biến sẽ sáng lên khi bếp bật.

Sự cố do bẩn và/hoặc

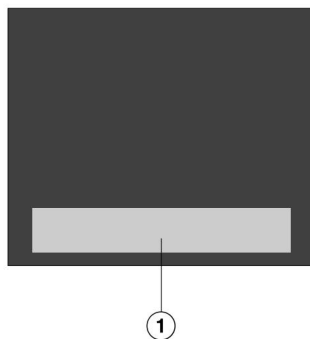
cảm biến được che phủ.

Nếu cảm biến bị bẩn hoặc bị che phủ, chúng có thể không phản ứng, vô tình kích hoạt một chức năng nào đó hoặc thậm chí tự động tắt thiết bị (xem "Tính năng an toàn - Tắt an toàn"). Đặt chảo nóng lên bộ điều khiển/đèn báo cảm biến có thể làm hỏng bộ phận điện tử bên dưới.

Giữ cho cảm biến và đèn báo sạch sẽ.

Không đặt bất cứ thứ gì lên cảm biến hoặc đèn báo.

Không đặt chảo nóng lên cảm biến hoặc đèn báo.



a Cảm biến điều khiển và chỉ báo

Nguy cơ cháy do quá nhiệt
đồ ăn.
Thức ăn không được trông coi có thể quá nóng và bốc cháy.
Không được rời khỏi bếp khi đang sử dụng.

Xin lưu ý rằng thời gian làm nóng trên bếp từ ngắn hơn nhiều so với bếp thông thường.

Bật bếp Chạm vào cảm biến .

Các nút điều khiển cảm biến tiếp theo sẽ sáng lên.

Nếu không có động thái nào tiếp theo, bếp sẽ tự động tắt sau vài giây vì lý do an toàn.

Cài đặt mức công suất

Tính năng nhận dạng chảo cố định được kích hoạt theo mặc định (xem phần "Lập trình"). Khi bếp được bật và bạn đặt chảo lên một trong các vùng nấu, tất cả các cảm biến cho dây phím số của vùng nấu đó sẽ sáng lên.

Đặt một cái chảo lên vùng nấu của bạn muốn sử dụng.

Chạm vào bộ điều khiển cảm biến để mức công suất mong muốn trên dây phím số tương ứng.

Tắt vùng nấu/bếp nấu Để tắt vùng nấu, chạm vào cảm biến 0 cho vùng nấu đó.

Để tắt bếp và tắt cả các vùng nấu, hãy chạm vào cảm biến .

Chỉ báo nhiệt dư

Nếu vùng nấu vẫn còn nóng, đèn báo nhiệt dư sẽ sáng sau khi vùng nấu đã tắt. Tùy thuộc vào nhiệt độ, một dấu chấm sẽ xuất hiện phía trên các mức công suất 1, 2 và 3.

Các chấm của đèn báo nhiệt dư sẽ lần lượt tắt khi vùng nấu nguội đi.

Nguy cơ bị bỏng khi nấu ăn nóng
khu vực!

Các vùng nấu sẽ nóng sau sử dụng.

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

TRÊN.

Cài đặt mức công suất - phạm vi mức công suất mở rộng Chạm vào dây phím số giữa hai cảm biến số.

Các cảm biến ở phía trước và sau mức trung gian sẽ sáng hơn các cảm biến khác.

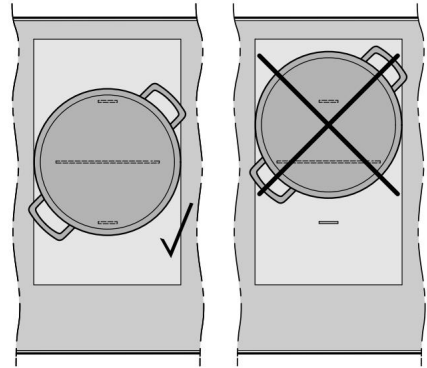
Ví dụ: Nếu bạn đặt mức công suất là 7, số 7 và 8 sẽ sáng hơn các số khác.

Hoạt động

Vùng nấu PowerFlex Các vùng nấu PowerFlex

tự động kết hợp để tạo thành vùng nấu PowerFlex khi bạn đặt một nồi hoặc chảo đủ lớn lên trên (xem "Tổng quan - Bếp"). Cài đặt cho vùng nấu được liên kết được điều khiển bằng cụm phím số của vùng nấu PowerFlex phía trước hoặc bên trái (tùy theo kiểu máy). Vùng nấu PowerFlex cũng có thể được bật và tắt thủ công: Chạm vào cảm biến .

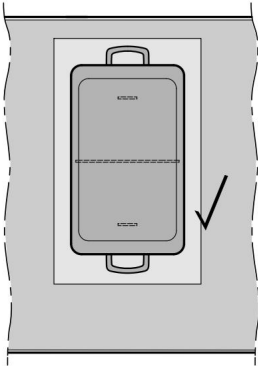
Vùng nấu PowerFlex (nồi)



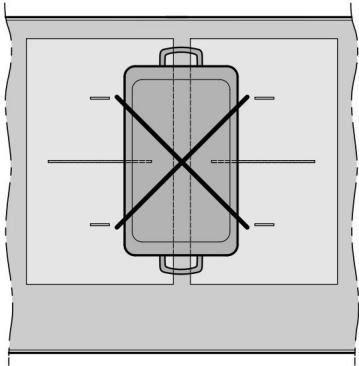
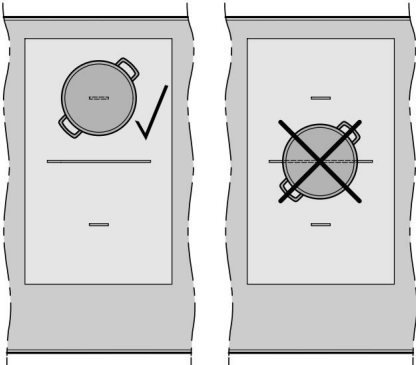
Vị trí đặt dụng cụ nấu

Tham khảo dữ liệu vùng nấu cho mẫu bếp của bạn để biết thông tin về kích thước dụng cụ nấu và vị trí tương ứng (xem "Tổng quan - Dữ liệu vùng nấu").

Khu vực nấu nướng PowerFlex (đĩa nướng)



Vùng nấu PowerFlex



Tự động làm nóng

Khi chức năng tự động làm nóng đã được kích hoạt, tự động cài đặt cao nhất bật và sau đó chuyển sang tiếp tục thiết lập nấu ăn mà bạn đã chọn trước đó. Sự nóng lên thời gian phụ thuộc vào việc tiếp tục cài đặt nấu ăn đã được chọn (xem biểu đồ).

Kích hoạt Tự động làm nóng

Chạm vào cảm biến để tiếp tục thiết lập nấu ăn bạn muốn cho đến khi một giai điệu âm thanh và cảm biến bắt đầu nhả.

Trong thời gian làm nóng (xem biểu đồ), tiếp tục nấu ăn thiết lập được chọn sẽ nhả.

Với mức công suất mở rộng (xem "Lập trình") và một thời gian tạm thời được lựa chọn mức công suất, các cảm biến cho công suất mức độ trước và sau thời gian tạm thời mức công suất sẽ dao động.

Thay đổi chế độ nấu liên tục cài đặt trong khi làm nóng sẽ bị vô hiệu hóa Tự động làm nóng.

Tắt tính năng tự động làm nóng

Chạm vào cảm biến để tiếp tục cài đặt nấu ăn.

Hoặc

Đặt mức công suất khác.

Tiếp tục cài đặt nấu ăn*	Thời gian làm nóng [phút:giây]
1	khoảng 00:15
1.	khoảng 00:15
2	khoảng 00:15
2.	khoảng 00:15
3	khoảng 00:25
3.	khoảng 00:25
4	khoảng 00:50
4.	khoảng 00:50
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	-

* Cài đặt nấu ăn liên tục với một dấu chấm sau khi số chỉ có sẵn nếu phạm vi mức công suất đã được mở rộng (xem "Lập trình").

Hoạt động

Tăng cường

Khi được kích hoạt, công suất sẽ được tăng cường để có thể làm nóng nhanh khối lượng lớn thực phẩm, ví dụ như khi đun sôi nước để nấu mì ống. Công suất tăng cường này hoạt động tối đa trong 15 phút.

Khi tính năng Booster được kích hoạt, cài đặt cho vùng nấu được liên kết có thể thay đổi (xem “Cách thức hoạt động - Quản lý nguồn điện”).

Đối với bếp có tối đa 5 vùng nấu, tính năng Booster có thể được sử dụng trên tối đa 2 vùng nấu hoặc 1 vùng nấu PowerFlex cùng lúc.

Đối với bếp nấu có 6 vùng nấu, Tính năng Booster có thể được sử dụng như sau:

- Chức năng Booster trên 2 vùng nấu cùng lúc,

hoặc
- Chức năng tăng cường ở vùng nấu PowerFlex ở giữa hoặc bên phải,

hoặc
- Bếp Booster PowerFlex bên trái và 1 vùng nấu

Nếu chức năng Booster được bật khi

- không có mức công suất nào được chọn, mức công suất sẽ tự động trở về mức công suất 9 khi thời gian Booster kết thúc hoặc nếu chức năng Booster bị tắt trước thời điểm này.
- nếu đã chọn mức công suất, mức công suất sẽ tự động trở về mức công suất đã chọn khi kết thúc thời gian Tăng cường hoặc nếu chức năng Tăng cường bị tắt trước thời điểm này.

Kích hoạt TwinBooster

Cấp độ 1

Đặt một cái chảo lên vùng nấu của bạn muốn sử dụng.

Chọn mức công suất nếu cần.

Chạm vào nút điều khiển cảm biến B.

Đèn báo cho TwinBooster cấp độ 1 sẽ sáng lên.

Cấp độ 2

Đặt một cái chảo lên vùng nấu của bạn muốn sử dụng.

Chọn mức công suất nếu cần.

Chạm vào nút điều khiển cảm biến B hai lần.

Đèn báo cho TwinBooster cấp độ 2 sẽ sáng lên.

Vô hiệu hóa TwinBooster

Chạm vào nút điều khiển cảm biến B lặp đi lặp lại cho đến khi đèn báo tắt.

hoặc

Đặt mức công suất khác.

Giữ ấm

Chức năng này dùng để giữ ấm thức ăn vừa nấu xong và vẫn còn nóng. Không dùng để hâm nóng thức ăn đã nguội.

Thời gian giữ ấm thức ăn tối đa là 2 giờ.

- Chỉ giữ thức ăn ấm ở nhiệt độ thích hợp dụng cụ nấu nướng (nồi/chảo). Đậy nắp nồi/chảo.
- Thỉnh thoảng khuấy đều thức ăn đặc hoặc sệt (khoai tây nghiền, món hầm).
- Chất dinh dưỡng bị mất đi khi thức ăn bị Khi thức ăn được nấu chín, hàm lượng chất dinh dưỡng sẽ tiếp tục giảm khi thức ăn được giữ ấm. Thức ăn được giữ ấm càng lâu thì lượng chất dinh dưỡng bị mất càng nhiều. Cố gắng giữ thức ăn ấm trong thời gian ngắn nhất có thể.

Kích hoạt/Tắt chức năng giữ ấm

Chạm vào cảm biến cho vùng nấu mà bạn muốn sử dụng.

Nhiệt độ giữ ấm: Nhiệt độ giữ

ấm được thiết lập tiêu chuẩn là 85 °C. Bạn có thể thay đổi nhiệt độ giữ ấm (xem phần “Lập trình”).

Sử dụng	Nhiệt độ °C
Sô cô la tan chảy	50-55
Giữ ấm thức ăn rắn và chất lỏng đặc	65-75
Giữ cho súp trong ấm	80-90

Kết quả nấu nướng có thể bị ảnh hưởng tiêu cực nếu thức ăn được giữ ấm ở nhiệt độ quá cao. Thức ăn có thể đổi màu và thậm chí bị hỏng.

Bộ hẹn giờ

Bạn phải bật bếp nếu muốn sử dụng bộ hẹn giờ.

Bộ hẹn giờ có thể được sử dụng cho 2 chức năng sau:

- Để cài đặt phút nhắc nhở
- Tự động tắt vùng nấu

Bạn có thể sử dụng các chức năng cùng lúc.

Có thể thiết lập khoảng thời gian từ 1 phút (:) đến 9 giờ 59 phút (:).

Thời lượng lên đến 59 phút được hiển thị bằng phút (00:59) và thời lượng hơn 60 phút được hiển thị bằng giờ và phút. Thời lượng được nhập theo thứ tự giờ, tiếp theo là phút tính theo chục và sau đó là đơn vị.

Ví dụ:

59 phút = 00:59 giờ,

Nhập: 5-9 80

phút = 1:20 giờ,

Nhập: 1-2-0

Sau khi nhập số đầu tiên, màn hình hẹn giờ sẽ sáng liên tục.

Sau khi nhập số thứ hai, số thứ nhất sẽ di chuyển sang trái. Sau khi nhập số thứ ba, số thứ nhất và số thứ hai sẽ di chuyển sang trái.

Ít hơn một phút

Chức năng nhắc phút được cài đặt bằng dây phím số bên trái hoặc phía trước bên trái (tùy theo mẫu máy).

Cài đặt bộ nhắc phút Chạm vào cảm biến .

Màn hình hẹn giờ nhấp nháy.

Đặt thời gian cần thiết.

Chạm vào cảm biến hoặc đợi 10 giây để bắt đầu nhắc nhở phút.

Thay đổi thời gian cài đặt cho bộ nhắc phút

Chạm vào cảm biến .

Màn hình hẹn giờ nhấp nháy.

Đặt thời gian cần thiết.

Hủy nhắc nhở phút Chạm vào cảm biến .

Chạm vào trên dây phím số.

Tự động tắt

Bạn có thể cài đặt thời gian để vùng nấu tự động tắt. Chức năng này có thể được sử dụng trên tất cả các vùng nấu cùng lúc.

Nếu thời gian được lập trình dài hơn thời gian hoạt động tối đa cho phép, chức năng tắt an toàn sẽ tắt vùng nấu sau khi thời gian an toàn tối đa cho phép đã trôi qua (xem "Tính năng an toàn - Tắt an toàn").

Thời gian tắt được cài đặt bằng dây phím số cho mỗi vùng nấu mà bạn muốn tắt tự động.

Cài đặt thời gian tắt Chọn mức công suất cho vùng nấu bạn muốn sử dụng.

Chạm vào cảm biến .

Màn hình hẹn giờ nhấp nháy.

Đặt thời gian cần thiết.

Chạm vào cảm biến hoặc đợi 10 giây để bắt đầu thời gian tắt.

Đèn báo tự động tắt vùng nấu sẽ nhấp nháy.

Để thiết lập thời gian tắt cho một vùng nấu, hãy làm theo các bước tương tự như mô tả ở trên.

Nếu có nhiều hơn một thời gian tắt được lập trình, thời gian ngắn nhất còn lại sẽ được hiển thị và đèn báo tương ứng sẽ nhấp nháy. Các đèn báo khác sẽ sáng liên tục.

Để hiển thị thời gian còn lại chạy ở chế độ nền, chạm vào cảm biến nhiều lần cho đến khi đèn báo vùng nấu mong muốn nhấp nháy.

Thay đổi thời gian tắt Chạm vào cảm biến nhiều lần cho đến khi đèn báo vùng nấu bạn cần nhấp nháy.

Màn hình hẹn giờ nhấp nháy.

Đặt thời gian cần thiết.

Xóa thời gian tắt Chạm vào cảm biến nhiều lần cho đến khi đèn báo vùng nấu bạn cần nhấp nháy.

Màn hình hẹn giờ nhấp nháy.

Chạm vào cảm biến trên số ngăn hàng chia khóa.

Bộ hẹn giờ

Sử dụng cả hai chức năng hẹn giờ cùng một lúc

Nếu bạn sử dụng cả hai chức năng cùng lúc, thời gian ngắn nhất sẽ luôn được hiển thị. Cảm biến (bộ nhắc phút) hoặc đèn báo của vùng nấu có thời gian ngắn nhất sẽ nhấp nháy. Chạm vào cảm biến hoặc nếu

bạn muốn hiển thị thời gian còn lại đang đếm ngược ở chế độ nền.

Nếu thời gian tắt đã được được lập trình cho nhiều vùng nấu, chạm vào cảm biến nhiều lần cho đến khi đèn báo cho vùng nấu cần thiết nhấp nháy.

Dừng & Đi Khi

chức năng Dừng & Đi được kích hoạt, công suất của tất cả các vùng nấu đang sử dụng sẽ giảm xuống mức công suất 1.

Không thể thay đổi mức công suất đã cài đặt cho vùng nấu và cài đặt hẹn giờ, bếp chỉ có thể tắt. Các chức năng như hẹn giờ phút, tắt bếp, tăng cường và làm nóng tự động vẫn tiếp tục chạy.

Khi chức năng Dừng & Đi bị vô hiệu hóa, các vùng nấu sẽ hoạt động ở mức công suất đã chọn trước đó.

Nếu chức năng này không được tắt trong vòng 1 giờ, bếp sẽ tắt.

Kích hoạt/Hủy kích hoạt Chạm vào cảm biến .

Sử dụng chức năng này nếu có nguy cơ thức ăn trào ra ngoài.

Nhớ lại

Nếu bếp vô tình tắt trong quá trình vận hành, chức năng này có thể được sử dụng để thiết lập lại tất cả cài đặt. Để chức năng này hoạt động, bếp phải được bật lại trong vòng 10 giây sau khi tắt.

Bật lại bếp.

Mức công suất được thiết lập trước đó sẽ nhấp nháy.

Nhấn ngay một trong các đèn báo mức công suất nhấp nháy.

Tất cả các vùng nấu và bộ hẹn giờ sẽ tiếp tục hoạt động theo các cài đặt đã chọn trước đó.

Các chức năng bổ sung

Bảo vệ lau

Cảm biến bếp có thể bị khóa trong 20 giây để loại bỏ vết bẩn. Bộ điều khiển cảm biến không bị khóa.

Kích hoạt

Chạm vào cảm biến .

Thời gian đếm ngược trên màn hình hiển thị
hẹn giờ.

Vô hiệu hóa

Chạm vào bộ điều khiển cảm biến cho đến
khi màn hình hẹn giờ tắt.

Chế độ trình diễn

Chức năng này cho phép trưng bày bếp nấu tại phòng
trưng bày mà không cần phải làm nóng.

Kích hoạt/Hủy kích hoạt Bật

bếp.

Chạm vào cảm biến 0 trên bất kỳ nhóm phím
số nào.

Sau đó chạm vào cảm biến 0 và 2 cùng lúc trong
6 giây.

Trong màn hình hiển thị hẹn giờ,
nhấp nháy xen kẽ với (chế độ trình
diễn được kích hoạt) hoặc (chế độ
trình diễn bị vô hiệu hóa) trong vài giây.

Hiển thị dữ liệu bếp nấu: Tên

model và phiên bản phần mềm có thể
được hiển thị. Không được để nồi hoặc
chảo trên bếp nấu.

Số hiệu mẫu/Số sê-ri

Bật bếp.

Chạm vào cảm biến 0 trên bất kỳ nhóm phím
số nào.

Chạm vào nút điều khiển cảm biến 0 và 4 cùng lúc.

Các con số sẽ lần lượt xuất hiện trên màn hình hẹn
giờ, cách nhau bằng dấu gạch ngang.

Ví dụ: (Số hiệu mẫu
KM 1234) - (Số sê-ri)

Phiên bản phần mềm

Bật bếp. Chạm vào cảm biến

0 trên bất kỳ phím số nào.

Chạm vào nút điều khiển cảm biến 0 và 3 cùng lúc.

Các con số xuất hiện trên màn hình hẹn giờ:

Ví dụ: : = Phiên bản phần mềm 2.00

Khóa hệ thống/Khóa an toàn Bếp

nấu của bạn được trang bị khóa hệ thống và khóa an toàn để ngăn bếp nấu và vùng nấu không được bật hoặc bất kỳ cài đặt nào bị thay đổi ngoài ý muốn.

Khóa hệ thống được kích hoạt khi bếp tắt. Nếu khóa hệ thống được kích hoạt, bếp không thể bật và bộ hẹn giờ cũng không thể sử dụng. Thời gian nhắc nhở phút đã cài đặt sẽ tiếp tục đếm ngược. Bếp được lập trình để khóa hệ thống phải được kích hoạt thủ công. Có thể lập trình để khóa hệ thống tự động kích hoạt 5 phút sau khi bếp tắt (xem "Lập trình").

Khóa an toàn được kích hoạt khi bếp đang bật. Khi khóa an toàn được kích hoạt, bếp chỉ có thể hoạt động ở mức độ hạn chế:

- Chỉ có thể tắt vùng nấu và mặt bếp.
- Có thể thay đổi thời gian nhắc nhở theo phút.

Nếu chạm vào cảm biến không khả dụng trong khi khóa hệ thống hoặc khóa an toàn được kích hoạt, sẽ xuất hiện trên màn hình hẹn giờ trong vài giây và một âm báo sẽ phát ra.

Kích hoạt khóa hệ thống Chạm vào cảm

biến trong 6 giây.

Có thể thấy giây đang đếm ngược trên màn hình hẹn giờ. Khi thời gian này trôi qua, ký hiệu sẽ xuất hiện trên màn hình hẹn giờ. Khóa hệ thống được bật.

Tắt khóa hệ thống Chạm vào cảm biến

trong 6 giây.

sẽ xuất hiện thoáng qua trên màn hình hẹn giờ và sau đó giây sẽ đếm ngược. Khóa hệ thống sẽ bị vô hiệu hóa khi thời gian trôi qua.

Kích hoạt khóa an toàn Chạm và giữ

và

cảm biến cùng lúc trong 6 giây.

Có thể thấy giây đang đếm ngược trên màn hình hẹn giờ. Khi thời gian này trôi qua, ký hiệu sẽ xuất hiện trên màn hình hẹn giờ. Khóa an toàn được kích hoạt.

Tắt khóa an toàn Chạm và giữ và

cảm biến cùng lúc trong 6 giây.

Biểu tượng sẽ xuất hiện thoáng qua trên màn hình hẹn giờ và sau đó giây sẽ đếm ngược. Khóa an toàn sẽ bị vô hiệu hóa khi thời gian trôi qua.

Các tính năng an toàn

Tắt an toàn

Điều khiển cảm biến được bao phủ

Bếp nấu của bạn sẽ tắt tự động nếu một hoặc một số cảm biến vẫn được che phủ lâu hơn 10 giây, ví dụ, bằng ngón tay tiếp xúc, thức ăn sôi trào hoặc bởi một vật như găng tay lò nướng hoặc trà khăn tắm. Nhấp nháy nhanh phía trên điều khiển cảm biến và một âm thanh sẽ vang lên. sẽ tắt sau khi bạn đã gỡ bỏ vật thể và/hoặc làm sạch bếp nấu và bếp nấu sẽ sẵn sàng để sử dụng lại.

Thời gian hoạt động quá mức

Cơ chế tắt an toàn là tự động kích hoạt nếu nấu ăn vùng được làm nóng trong một thời gian dài bất thường khoảng thời gian. Thời gian này phụ thuộc vào mức công suất đã chọn. Nếu nó đã được vượt quá, vùng nấu sẽ chuyển đổi tắt và chỉ báo nhiệt dư cho vùng đó xuất hiện. Nếu bạn chuyển đổi vùng nấu bật và tắt một lần nữa, nó là sẵn sàng hoạt động trở lại.

Bếp nấu được lập trình an toàn cài đặt 0 tại nhà máy. Nếu cần, bạn có thể thiết lập cài đặt an toàn cao hơn với thời gian hoạt động tối đa ngắn hơn (xem biểu đồ).

Mức công suất*	Thời gian hoạt động tối đa [giờ:phút]		
	Cài đặt an toàn		
	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 năng lượng có dấu chấm sau số chỉ có sẵn nếu mức công suất phạm vi đã được mở rộng (xem "Mức công suất phạm vi").

** Cài đặt mặc định của nhà máy

Bảo vệ quá nhiệt: Tất cả cuộn cảm

ứng và bộ phận làm mát cho thiết bị điện
tử đều được trang bị cơ chế bảo vệ quá nhiệt.

Trước khi cuộn cảm ứng và/hoặc bộ phận
làm mát trở nên quá nóng, cơ chế bảo vệ quá
nhiệt sẽ được kích hoạt theo một trong các cách
sau:

Cuộn dây cảm ứng

- Mọi chức năng Booster đang hoạt động sẽ bị tắt.

- Mức công suất cài đặt bị giảm.

- Vùng nấu tắt
tự động. sẽ nhấp nháy xen kẽ với
trên màn hình hiển thị hẹn giờ.

Bạn có thể sử dụng lại vùng nấu như bình thường khi
thông báo lỗi đã tắt.

Các yếu tố làm mát

- Mọi chức năng Booster đang hoạt động sẽ bị tắt.

- Mức công suất cài đặt bị giảm.

- Các vùng nấu sẽ tự động tắt.

Khu vực nấu ăn bị ảnh hưởng chỉ có thể được sử dụng
bình thường trở lại sau khi bộ phận làm mát đã
nguội xuống mức an toàn.

Tính năng bảo vệ quá nhiệt có thể được kích
hoạt trong những trường hợp sau:

- Nồi hoặc chảo đang sử dụng đang rỗng.

- Mỡ hoặc dầu được đun nóng ở mức công suất
cao.

- Không đủ thông gió ở mặt dưới của bếp.

- Vùng nấu nóng được bật lên sau khi mất điện.

Nếu sau khi đã loại bỏ nguyên nhân mà
cơ chế bảo vệ quá nhiệt vẫn kích hoạt
trở lại, hãy liên hệ với Miele.

Lập trình

Bạn có thể điều chỉnh chương trình nấu theo nhu cầu cá nhân của mình.
Có thể thay đổi nhiều cài đặt liên tiếp.

Sau khi vào chế độ lập trình, biểu tượng sẽ xuất hiện và sẽ xuất hiện trên màn hình hẹn giờ. Sau vài giây, : (Chương trình 01) sẽ nhấp nháy xen kẽ với : (Mã) trên màn hình hẹn giờ.

Thay đổi lập trình

Gọi lên lập trình

Cảm biến nằm cách cảm biến khoảng 1 cm (chiều rộng ngón trỏ).

Khi bếp đã tắt, nhấn và giữ đồng thời nút điều khiển cảm biến và cho đến khi biểu tượng sáng lên và xuất hiện trên màn hình hẹn giờ.

Thiết lập chương trình

Đối với số chương trình có hai chữ số, trước tiên bạn cần đặt vị trí hàng chục.

Trong khi chương trình hiển thị trên màn hình (ví dụ: :), hãy chạm vào cảm biến nhiều lần cho đến khi số chương trình bạn muốn xuất hiện trên màn hình hoặc chạm vào số thích hợp trên nhóm phím số.

Cài đặt mã Trong

khi mã hiển thị trên màn hình (ví dụ: :), hãy chạm vào cảm biến nhiều lần cho đến khi số mã bạn muốn xuất hiện trên màn hình hoặc chạm vào số thích hợp trên dãy phím số.

Cách lưu cài đặt Trong khi chương

trình hiển thị trên màn hình (ví dụ: :), hãy chạm vào bộ điều khiển cảm biến cho đến khi đèn báo tắt.

Cách tránh lưu cài đặt Trong khi

mã hiển thị trên màn hình (ví dụ: :), hãy chạm vào cảm biến cho đến khi đèn báo tắt.

Lập trình

Chương trình1		Cài đặt Code2	
P:01 Chế độ trình diễn		C:00 Tắt	chế độ trình diễn
		C:01	Chế độ demo trên 3
P:03 Cài đặt mặc định của nhà máy		C:00 Không	khôi phục cài đặt gốc
		C:01	Khôi phục cài đặt mặc định của nhà sản xuất
P:04 Số lượng vùng nấu công suất mức độ		C:00 9 mức công suất + Bộ tăng cường	
		C:01	17 mức công suất + Booster4
P:06 Âm thanh xác nhận khi điều khiển cảm biến được chạm vào		C:00 Tắt5	
		C:01	Im lặng
		C:02 Trung bình	
		C:03Ồn ào	
P:07 Âm báo hiệu hẹn giờ		C:00 Tắt	
		C:01	Im lặng
		C:02 Trung bình	
		C:03Ồn ào	
P:08 Khóa hệ thống		C:00 Khóa	hệ thống chỉ có thể được kích hoạt thủ công
		C:01	Tự động kích hoạt khóa hệ thống
P:09 Thời gian hoạt động tối đa		C:00 Cài đặt an toàn 0	
		C:01	Cài đặt an toàn 1
		C:02 Cài đặt an toàn 2	
P:10 Đăng nhập Wi-Fi		C:00 Không	hoạt động/bị vô hiệu hóa
		C:01	Đang hoạt động nhưng chưa được cấu hình
		C:02 Hoạt động và được cấu hình (không thể đã chọn; hiển thị kết nối đã thành công)	
		C:03 Có thể kết nối thông qua WPS push cái nút	
		C:04 Wi-Fi được đặt lại về mặc định (C:00)	
		C:05 Kết nối Wi-Fi trực tiếp của bếp nấu và máy hút mùi không có ứng dụng Miele (Con@ctivity 3.0)	

Lập trình

Chương trình1		Cài đặt	Code2
P:12	Cảm biến điều khiển tốc độ phản ứng	C:00	Chậm
		C:01	Bình thường
		C:02	Nhanh
P:15	Nhận dạng pan vĩnh viễn	C:00	Tắt nhận dạng pan vĩnh viễn
		C:01	Nhận dạng chảo vĩnh viễn trên
P:25	Giữ nhiệt độ ấm	C:00	50 °C
		C:01	55 °C
		C:02	60 °C
		C:03	65 °C
		C:04	70 °C
		C:05	75 °C
		C:06	80 °C
		C:07	85 °C
		C:08	90 °C

- 1
- Các chương trình không được liệt kê sẽ không được phân công.
- 2
- Mã cài đặt sẵn của nhà máy được hiển thị bằng chữ in đậm.
- 3
- Sau khi bật bếp, biểu tượng sẽ xuất hiện trên màn hình hẹn giờ trong vài giây.
- 4
- Trong văn bản và biểu đồ, các mức công suất mở rộng được hiển thị bằng dấu chấm sau số để hiểu rõ hơn.
- 5
- Không thể tắt âm thanh xác nhận của bộ điều khiển cảm biến Bật/Tắt.

Nguy cơ bỏng do nóng
bề mặt!

Các vùng nấu sẽ nóng sau
sử dụng.

Tắt bếp.

Để vùng nấu nguội trước khi vệ sinh bếp.

Nguy cơ hư hỏng do hơi ẩm xâm nhập.

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

Không sử dụng máy làm sạch bằng hơi nước để vệ
sinh bếp nấu.

Việc sử dụng chất tẩy rửa không phù hợp
có thể làm bề mặt bị đổi màu hoặc biến
dạng. Tất cả các bề mặt đều dễ bị trầy xước.

Loại bỏ ngay lập tức bất kỳ chất tẩy rửa
còn sót lại nào.

Không bao giờ sử dụng miếng bọt biển mài
mòn hoặc chất tẩy rửa.

Vệ sinh bếp sau mỗi lần sử dụng.

Lau khô mặt bếp thật kỹ sau mỗi lần vệ sinh
để tránh cạnh với bám lại.

Chất tẩy rửa không phù hợp

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

- nước rửa chén
- chất tẩy rửa có chứa soda, kiềm, amoniac,
axit hoặc clorua
- chất tẩy rửa có chứa chất tẩy cặn
- chất tẩy vết bẩn và rỉ sét
- chất tẩy rửa có tính mài mòn, ví dụ
chất tẩy rửa dạng bột và dạng kem
- chất tẩy rửa gốc dung môi
- chất tẩy rửa máy rửa chén
- chất tẩy rửa vi nướng và lò nướng
- chất tẩy rửa kính
- bàn chải hoặc miếng bọt biển cứng, mài mòn
(ví dụ như miếng cọ nồi), hoặc miếng bọt biển đã
được sử dụng trước đó và vẫn còn chứa chất
tẩy rửa mài mòn
- miếng bọt biển tẩy bụi bẩn

Vệ sinh và chăm sóc

Làm sạch bề mặt gốm

Nguy cơ bị hư hại do vật nhọn.

Lớp đệm giữa bếp nấu và mặt bàn có thể bị hỏng.

Lớp đệm giữa bề mặt gốm và khung có thể bị hỏng.

Không sử dụng vật nhọn để vệ sinh.

Không sử dụng nước rửa chén để vệ sinh thiết bị. Việc sử dụng nước rửa chén sẽ không loại bỏ hết bụi bẩn và cặn bẩn. Một lớp màng vô hình có thể hình thành, dẫn đến đổi màu

bề mặt kính gốm. Vết đổi màu này không thể loại bỏ được.

Thường xuyên vệ sinh bề mặt gốm sử dụng chất tẩy rửa gốm sử dụng chuyên dụng.

Loại bỏ các vết bẩn cứng đầu bằng khăn ẩm và vết bẩn cứng đầu hơn bằng dụng cụ cạo kính.

Sau đó, vệ sinh bề mặt kính gốm bằng dung dịch vệ sinh bếp gốm và thép không gỉ Miele (xem "Phụ kiện tùy chọn") hoặc bằng dung dịch vệ sinh kính gốm chuyên dụng, thấm bằng khăn giấy hoặc vải sạch. Không sử dụng dung dịch vệ sinh khi bếp vẫn còn nóng vì có thể để lại vết bẩn.

Vui lòng làm theo hướng dẫn của nhà sản xuất chất tẩy rửa.

Cuối cùng lau sạch mặt bếp bằng khăn ẩm và lau khô bằng khăn mềm, khô.

Các chất cặn bã có thể cháy trên bếp khi sử dụng lần sau và gây hư hỏng bề mặt gốm thủy tinh.

Đảm bảo loại bỏ hết cặn bẩn còn sót lại.

Các vết bẩn do cặn vôi, nước và cặn nhôm (vết bẩn có vẻ ngoài như kim loại) có thể được loại bỏ bằng chất tẩy rửa bếp gốm và thép không gỉ Miele.

Nguy cơ bỏng do nóng

bề mặt!

Các vùng nấu nóng trong sử dụng.

Đeo găng tay khi loại bỏ cặn đường, nhựa hoặc giấy bạc khỏi bếp nóng bằng dụng cụ cạo kính.

Có nên dùng bất kỳ loại đường, nhựa hoặc Nếu giấy bạc bị đổ hoặc rơi vào vùng nấu nóng khi đang sử dụng, trước tiên hãy tắt thiết bị.

Sau đó cẩn thận cạo sạch những thứ này loại bỏ cặn bẩn ngay lập tức khi chúng vẫn còn nóng bằng cách sử dụng lưới cạo có tấm chắn phù hợp để sử dụng trên kính.

Sau đó, vệ sinh bề mặt gốm khi đã nguội như mô tả ở trên.

Hướng dẫn giải quyết vấn đề

Nhiều sự cố và lỗi nhỏ có thể xảy ra trong quá trình vận hành hàng ngày có thể được khắc phục mà không cần liên hệ với Miele. Điều này sẽ giúp bạn tiết kiệm thời gian và tiền bạc vì bạn sẽ không cần gọi dịch vụ bảo trì.

Bạn có thể tìm thông tin về cách tự khắc phục lỗi tại www.miele.com/service.

Tuy nhiên, xin lưu ý rằng phí gọi dịch vụ sẽ được áp dụng cho những lần bảo dưỡng không cần thiết khi sự cố có thể được khắc phục theo hướng dẫn vận hành này.

Tin nhắn trên màn hình

Vấn đề	Nguyên nhân có thể và cách khắc phục
sẽ nhấp nháy xen kẽ với trên màn hình hẹn giờ và một âm báo sẽ phát ra.	Bếp nấu được kết nối không đúng cách. Ngắt bếp khỏi nguồn điện. Liên hệ với Miele. Bếp nấu phải được kết nối với nguồn điện theo sơ đồ đấu dây.
Sau khi bật bếp, biểu tượng sẽ xuất hiện trên màn hình hẹn giờ trong vài giây.	Khóa hệ thống hoặc khóa an toàn đã được kích hoạt. Tắt khóa hệ thống hoặc khóa an toàn (xem "Tính năng an toàn - Khóa hệ thống / Khóa an toàn").
Sau khi bếp được bật, biểu tượng sẽ xuất hiện trên màn hình hẹn giờ trong vài giây. Vùng nấu không nóng lên.	Bếp đang ở chế độ trình diễn. Chạm vào cảm biến 0 trên bất kỳ nhóm phím số nào. Sau đó chạm vào cảm biến và cùng lúc cho đến khi nhấp nháy xen kẽ với trên màn hình hẹn giờ.
Bếp đã tự động tắt. Khi bếp được bật lại, biểu tượng sẽ xuất hiện phía trên nút Bật/Tắt cảm biến.	Một hoặc nhiều cảm biến bị che phủ, ví dụ như do tiếp xúc với ngón tay, thức ăn trào ra hoặc vật thể. Lau sạch bụi bẩn và/hoặc loại bỏ vật thể (xem "Tính năng an toàn - Tắt an toàn").
sẽ nhấp nháy xen kẽ với trên màn hình hiển thị hẹn giờ.	Cơ chế bảo vệ quá nhiệt đã được kích hoạt. Xem "Tính năng an toàn - Bảo vệ quá nhiệt".

Hướng dẫn giải quyết vấn đề

Vấn đề	Nguyên nhân có thể và cách khắc phục
sẽ nhấp nháy xen kẽ với , hoặc trên màn hình hiển thị hẹn giờ.	Quạt bị chặn hoặc bị lỗi. Đảm bảo quạt không bị chặn bởi vật thể. Loại bỏ vật cản. Nếu mã lỗi này tiếp tục xuất hiện trong trưng bày, liên hệ Miele.
Trong màn hình hiển thị bộ đếm thời gian, số E, ví dụ E-0, sẽ nhấp nháy xen kẽ với , , , hoặc .	Quạt bị chặn hoặc bị lỗi. Đảm bảo quạt không bị chặn bởi vật thể. Loại bỏ vật cản. Nếu mã lỗi này tiếp tục xuất hiện trong trưng bày, liên hệ Miele.
Một thông báo không được liệt kê trong bảng này đang xuất hiện trên màn hình hẹn giờ.	Có lỗi ở bộ phận điện tử. Ngắt nguồn điện của bếp trong khoảng 1 phút. Nếu sự cố vẫn tiếp diễn sau khi có điện trở lại, vui lòng liên hệ với Miele.

Hành vi bất ngờ

Vấn đề	Nguyên nhân có thể và cách khắc phục
Mức công suất được chọn đang nhấp nháy.	Không có chảo trên vùng nấu hoặc chảo không phù hợp. Sử dụng chảo phù hợp (xem “Dụng cụ nấu ăn - Phù hợp chảo”).
Mức công suất 9 sẽ tự động giảm nếu bạn cũng cài đặt mức công suất 9 cho vùng nấu được kết nối.	Vận hành cả hai vùng nấu ở mức công suất 9 sẽ vượt quá công suất tối đa cho phép của hai vùng nấu. Sử dụng vùng nấu khác.
Vùng nấu sẽ tự động tắt.	Đã vận hành quá lâu. Bạn có thể sử dụng lại vùng nấu bằng cách bật lại (xem “Tính năng an toàn - Tắt an toàn”).
Vùng nấu không hoạt động theo cách thông thường ở mức công suất đã chọn.	Cơ chế bảo vệ quá nhiệt đã được kích hoạt. Xem “Tính năng an toàn - Bảo vệ quá nhiệt”.
Vùng nấu hoặc cơ chế bảo vệ quá nhiệt đã được kích hoạt. Toàn bộ mặt bếp sẽ tự động tắt.	Xem “Tính năng an toàn - Bảo vệ quá nhiệt”.
Booster đã tự động tắt sớm.	Cơ chế bảo vệ quá nhiệt đã được kích hoạt. Xem “Tính năng an toàn - Bảo vệ quá nhiệt”.

Hướng dẫn giải quyết vấn đề

Kết quả không đạt yêu cầu

Vấn đề	Nguyên nhân có thể và cách khắc phục
Thức ăn trong chảo hầu như không nóng lên hoặc không nóng chút nào khi bật chức năng Tự động làm nóng.	Có quá nhiều thức ăn trong chảo. Bắt đầu nấu ở mức công suất cao nhất rồi sau đó giảm xuống mức thấp hơn bằng tay.
	Chảo không dẫn nhiệt tốt. Sử dụng một chiếc chảo khác có khả năng dẫn nhiệt tốt hơn nhiệt.

Các vấn đề chung hoặc lỗi kỹ thuật

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục: Bếp
Bếp nấu hoặc vùng nấu không bật.	không có điện. Kiểm tra xem cầu dao điện có bị ngắt không. Liên hệ với thợ điện hoặc Miele (để biết định mức cầu chì tối thiểu, xem bảng dữ liệu).
	Có thể có lỗi kỹ thuật. Ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện cung cấp điện trong khoảng 1 phút. Để thực hiện việc này: - tắt ổ cắm trên tường và rút phích cắm cắm hoặc - tắt thiết bị dòng điện dư. Nếu sau khi chuyển đổi cầu dao hoặc thiết bị còn lại thiết bị hiện tại được bật lại, thiết bị vẫn không bật, hãy liên hệ với thợ điện có trình độ hoặc Miele.
Mùi và hơi là Các bộ phận kim loại	có lớp phủ bảo vệ. tỏa ra khi thiết bị mới được sử dụng lần đầu tiên. Khi thiết bị được sử dụng lần đầu tiên, thiết bị này đang được sử dụng, gây ra mùi và có thể cả hơi. Vật liệu chế tạo cuộn dây cảm ứng cũng tỏa ra mùi trong vài giờ hoạt động đầu tiên. Mùi này sẽ giảm dần sau mỗi lần sử dụng trước khi biến mất hoàn toàn. Mùi và hơi nước bốc ra không phải do lỗi kết nối hoặc thiết bị, và không gây hại cho sức khỏe.
Có thể nghe thấy tiếng ồn sau khi tắt thiết bị.	Quạt sẽ tiếp tục chạy cho đến khi bếp nguội hẳn. Sau đó, quạt sẽ tự động tắt.

Phụ kiện tùy chọn

Miele cung cấp nhiều loại phụ kiện hữu ích cũng như các sản phẩm làm sạch và bảo dưỡng cho thiết bị của bạn.

Bạn có thể đặt mua những sản phẩm này tại cửa hàng trực tuyến của Miele.

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

Đồ nấu nướng

Miele cung cấp nhiều lựa chọn dụng cụ nấu nướng. Tất cả đều được tối ưu hóa về chức năng và kích thước cho các thiết bị Miele.

Bạn có thể tìm thấy thông tin chi tiết trên trang web của Miele.

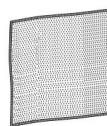
Sản phẩm vệ sinh và chăm sóc

Nước tẩy rửa bếp gốm và thép không gỉ Miele chính hãng 250 ml



Loại bỏ vết bẩn cứng đầu, cặn vôi và cặn nhôm.

Vải sợi nhỏ đa năng Miele chính hãng



Loại bỏ dầu vân tay và vết bẩn nhẹ.

Dịch vụ

Liên hệ khi có lỗi

Trong trường hợp có bất kỳ lỗi nào mà bạn không thể tự khắc phục, vui lòng liên hệ với Miele.

Bạn có thể đặt lịch gọi dịch vụ chăm sóc khách hàng của Miele trực tuyến tại www.miele.com.au/service hoặc www.miele.co.nz/service.

Thông tin liên lạc của Miele có thể được tìm thấy ở cuối tập sách này.

Vui lòng cung cấp model và số sê-ri của thiết bị khi liên hệ với Miele. Thông tin này có thể được tìm thấy trên bảng dữ liệu.

Bảng dữ liệu:

Dán bảng dữ liệu bổ sung đi kèm thiết bị vào khoảng trống bên dưới. Đảm bảo số hiệu model trùng khớp với số hiệu được ghi trên bìa sau của hướng dẫn vận hành và lắp đặt này.

--

Bảo hành

Thời gian bảo hành của nhà sản xuất cho thiết bị này là 2 năm.

Để biết thêm thông tin, vui lòng tham khảo sổ bảo hành.

Hướng dẫn an toàn khi lắp đặt

Nguy cơ hư hỏng do lắp đặt không đúng cách.

Lắp đặt không đúng cách có thể gây hư hỏng cho bếp.

Bếp nấu chỉ có thể được lắp đặt bởi người có trình độ chuyên môn.

Nguy cơ bị điện giật.

Kết nối không đúng với nguồn điện có thể gây ra điện giật.

Bếp nấu phải được kết nối với nguồn điện bởi thợ điện có trình độ.

Hư hỏng do vật rơi.

Cẩn thận không làm hỏng bếp nấu khi lắp tủ bếp treo tường hoặc máy hút mùi phía trên bếp.

Lắp tủ treo tường và máy hút mùi trước bếp nấu.

Lớp phủ veneer hoặc laminate của mặt bàn bếp (hoặc tủ bếp liền kề) phải được xử lý bằng keo chịu nhiệt 100°C, không bị tan hoặc biến dạng. Mọi tấm ốp tường phải được làm bằng vật liệu chịu nhiệt.

Không được lắp bếp nấu phía trên tủ lạnh, tủ lạnh-tủ đông, tủ đông, máy rửa chén, máy giặt, máy giặt-sấy hoặc máy sấy quần áo.

Không được lắp bếp nấu này phía trên lò nướng trừ khi lò nướng có quạt làm mát tích hợp. Sau khi lắp đặt, đảm

bảo không có vật gì tiếp xúc với cáp kết nối và không có vật cản trở.

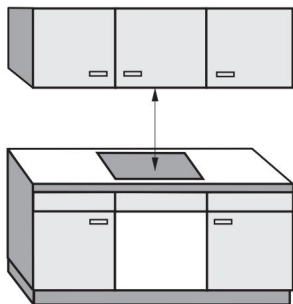
Cáp kết nối không được tiếp xúc với bất kỳ bộ phận chuyển động nào của bếp (ví dụ như ngăn kéo) hoặc bị cản trở về mặt cơ học có thể làm hỏng cáp. Hãy cẩn thận tuân thủ các khoảng cách an toàn được liệt kê ở

các trang sau.

Cài đặt

Khoảng cách an toàn

Khoảng cách an toàn phía trên bếp nấu



Khoảng cách an toàn do nhà sản xuất máy hút mùi chỉ định phải được duy trì giữa bếp nấu và máy hút mùi phía trên.

Nếu không có hướng dẫn của nhà sản xuất cho máy hút mùi, bạn phải duy trì khoảng cách an toàn tối thiểu là 500 mm.

Đối với bất kỳ vật dễ cháy nào, ví dụ như thanh đựng đồ dùng nhà bếp, tủ tường, v.v., phải duy trì khoảng cách an toàn tối thiểu là 500 mm giữa những vật này và phần cao nhất của bếp nấu bên dưới.

Khi lắp đặt hai hoặc nhiều thiết bị có khoảng cách an toàn khác nhau bên dưới máy hút mùi, hãy tuân thủ khoảng cách an toàn lớn nhất được chỉ định.

Khoảng cách an toàn đến hai bên và phía sau của thiết bị

Khoảng cách tối thiểu được hiển thị bên dưới phải được duy trì giữa mép sau của bếp nấu và tủ cao hoặc tường.

Lý tưởng nhất là bếp nấu nên được lắp đặt ở vị trí có nhiều không gian ở cả hai bên. Có thể có tường ở phía sau hoặc một tủ bếp cao hoặc tường ở một bên (bên phải hoặc bên trái), tùy thuộc vào khoảng cách bên dưới. Tuy nhiên, ở phía bên kia, không tủ bếp cao hoặc tường nào được đặt gần mép bếp nấu hơn 200 mm.

Trước khi lắp đặt bếp, hãy kiểm tra xem các yêu cầu về khoảng cách bên dưới có được đáp ứng hay không.

Khoảng cách ngang tối thiểu từ mép sau của bếp nấu đến bề mặt dễ cháy: 50 mm.

Khoảng cách ngang tối thiểu từ mép phải của bếp nấu đến bề mặt dễ cháy: 50 mm.

Khoảng cách ngang tối thiểu từ mép trái của bếp nấu đến bề mặt dễ cháy: 50 mm.

Khoảng cách an toàn tối thiểu bên dưới bếp nấu

Để đảm bảo thông gió đầy đủ cho bếp nấu, phải giữ khoảng cách tối thiểu giữa mặt dưới của bếp nấu và lò nướng, kệ trung gian hoặc ngăn kéo.

Khoảng cách an toàn tối thiểu giữa mặt dưới của bếp nấu và

- mép trên của lò nướng: ≥ 15 mm - mép trên của giá đỡ trung gian: ≥ 15 mm

- mép trên của ngăn kéo: ≥ 8 mm

- đáy ngăn kéo: ≥ 75 mm

1 Mặt dưới là mặt ngoài của vỏ bếp. Các bộ phận khác được gắn ở phía dưới, chẳng hạn như hộp dầu nổi và tấm đệm, không được tính là điểm thấp nhất và không liên quan khi tính toán khoảng cách an toàn tối thiểu.

Cài đặt

Kệ tạm thời

Không cần thiết phải lắp kệ tạm thời bên dưới bếp nấu nhưng bạn có thể lắp nếu muốn.



Nhìn từ bên hông

a Phía trước

b Khe hở không khí phía

trước c Khe hở không khí phía sau

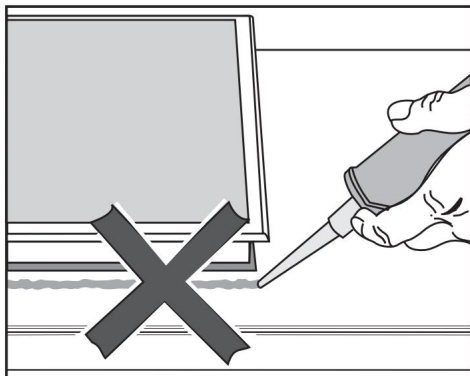
Nên có khoảng cách là 20 mm ở phía trước giữa tủ và kệ trung gian để bếp nấu thông thoáng hơn.

Chừa một khoảng hở 30 mm ở phía sau giữa tủ và kệ trung gian để lắp cáp kết nối nguồn điện.

Ghi chú cài đặt

Lắp đặt bề mặt

Đệm kín giữa bếp nấu và mặt bàn làm việc



Thiệt hại do sai sót

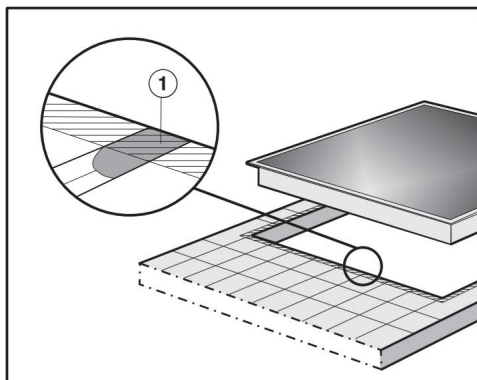
cài đặt.

Sử dụng chất trám kín dưới bếp nấu có thể làm hỏng bếp nấu và mặt bàn bếp nếu cần phải tháo bếp ra để bảo dưỡng.

Không sử dụng chất trám giữa bếp nấu và mặt bàn bếp.

Dải đệm kín bên dưới mép bếp nấu cung cấp độ kín cần thiết cho mặt bàn bếp.

Mặt bàn lát gạch



Các đường ron và đường kẻ gạch bên dưới khung bếp phải nhẵn và đều. Nếu không, bếp sẽ không khít với mặt bàn bếp và dải gioăng bên dưới bếp sẽ không đảm bảo độ kín khít giữa bếp và mặt bàn bếp.

Cài đặt

Lắp đặt phẳng

Bếp âm tường chỉ phù hợp để lắp đặt trên đá tự nhiên (đá granite, đá cẩm thạch), gỗ nguyên khối và mặt bàn lát gạch. Khi sử dụng mặt bàn làm từ bất kỳ vật liệu nào khác, vui lòng kiểm tra trước với nhà sản xuất mặt bàn xem có phù hợp để lắp đặt bếp âm tường hay không.

Chiều rộng bên trong của đế bếp bên dưới thiết bị phải ít nhất bằng chiều rộng của phần khoét mặt bàn bếp bên trong (xem “Lắp đặt - Kích thước lắp đặt - Lắp âm”), để có thể dễ dàng tiếp cận mặt bếp từ bên dưới sau khi lắp đặt và có thể tháo nửa dưới của vỏ bếp để bảo trì. Nếu mặt bếp không thể tiếp cận dễ dàng sau khi lắp đặt, cần loại bỏ bất kỳ chất trám nào được sử dụng để bịt kín các khe hở xung quanh thiết bị để có thể nhấc mặt bếp ra khỏi phần khoét khi cần thiết.

Mặt bàn đá tự nhiên

Bếp nấu được đặt trực tiếp vào phần khoét.

Mặt bàn bếp bằng gỗ nguyên khối, mặt bàn bếp lát gạch, mặt bàn bếp bằng kính

Bếp được đặt trên khung gỗ bên trong phần khoét. Khung phải được cung cấp tại chỗ và không được cung cấp kèm theo thiết bị.

Dải niêm phong

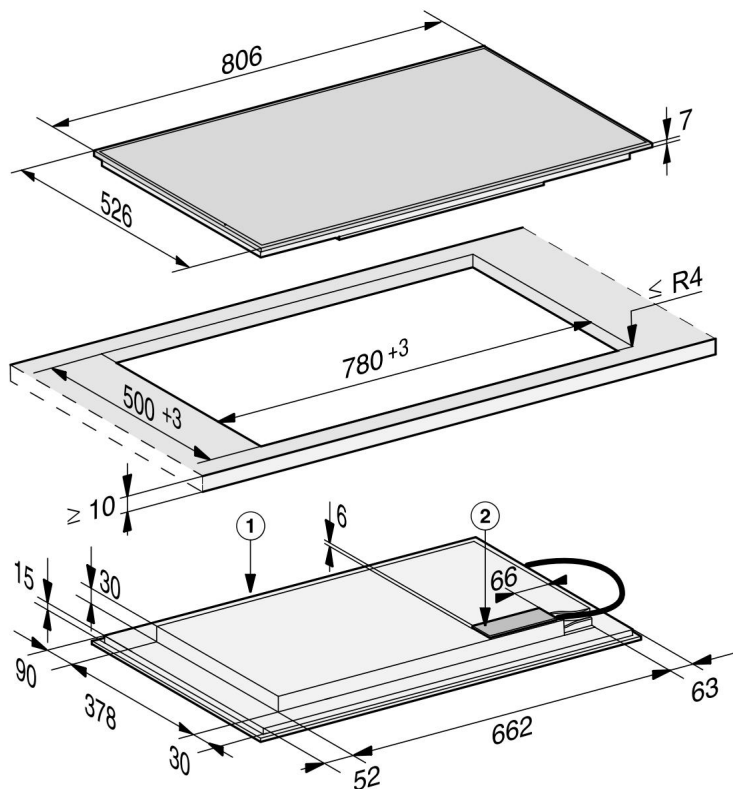
Tháo rời bếp để bảo dưỡng có thể làm hỏng dải niêm phong bên dưới mép bếp.

Luôn thay dải niêm phong trước khi lắp lại bếp.

Kích thước lắp đặt - Lắp trên bề mặt

Tất cả các kích thước trong sách hướng dẫn này đều được tính bằng mm.

KM 7575-2 FR



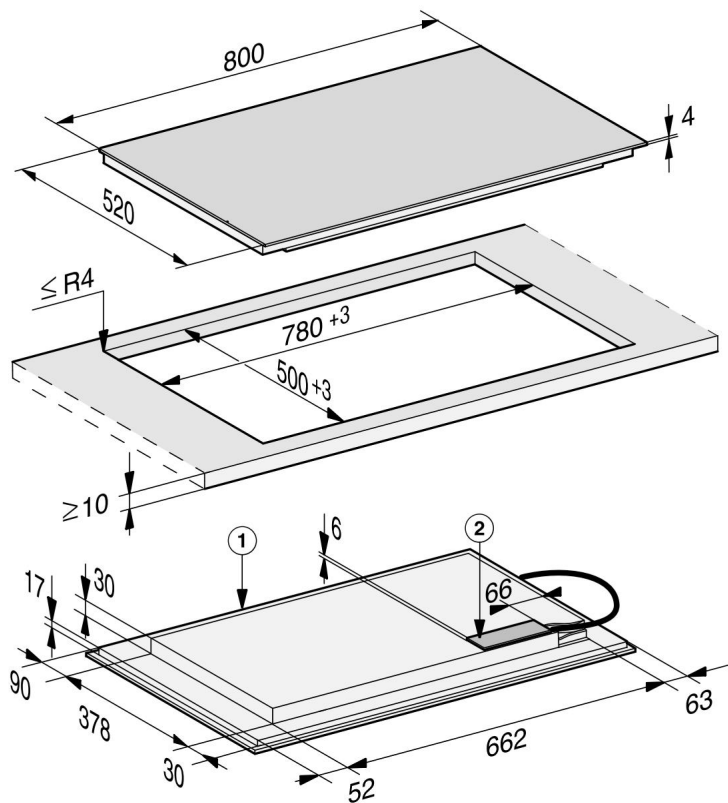
a Mặt

trước b Hộp kết nối nguồn điện

Cáp kết nối nguồn điện ($D = 1.440 \text{ mm}$) được cung cấp rời

Cài đặt

KM 7575-2 FL

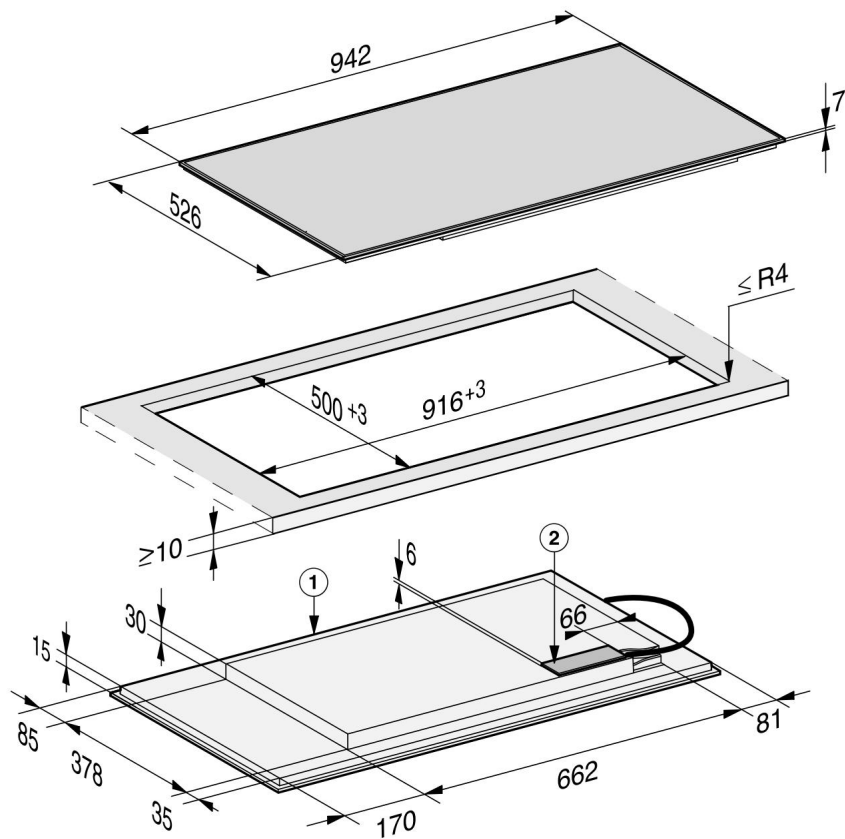


một Mặt trận

b Hộp kết nối nguồn điện

Cáp kết nối nguồn điện ($D = 1.440 \text{ mm}$) được cung cấp rời

KM 7594-2 FR



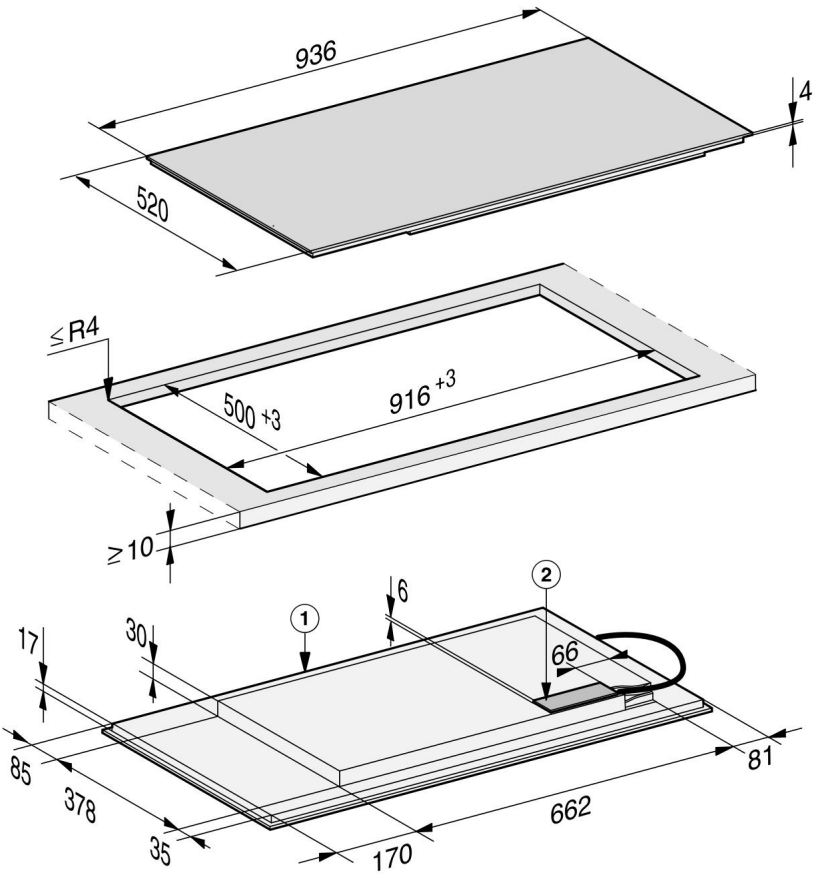
a Mặt

trước b Hộp kết nối nguồn điện

Cáp kết nối nguồn điện ($D = 1.440 \text{ mm}$) được cung cấp rời

Cài đặt

KM 7594-2 FL



a Mặt

trước b Hộp kết nối nguồn điện

Cáp kết nối nguồn điện (D = 1.440 mm) được cung cấp rời

Lắp đặt bề mặt

Tạo phần cắt mặt bàn làm việc.

Nhớ duy trì khoảng cách an toàn tối thiểu (xem

"Lắp đặt - Khoảng cách an toàn").

Bịt kín các bề mặt cắt của gỗ

mặt bàn làm việc có chất trám thích hợp để

tránh hiện tượng phồng rộp do độ ẩm.

Chất trám phải có khả năng chịu nhiệt.

Đảm bảo chất trám không tiếp xúc với bề
mặt trên cùng của mặt bàn làm việc.

Đính kèm dải niêm phong được cung cấp

bên dưới mép bếp nấu.

Không dán dải niêm phong khi đang căng.

Nguy cơ hư hỏng do sai sót

sự liên quan.

Hệ thống điện tử của bếp có thể bị hỏng nếu

xảy ra hiện tượng đoản mạch.

Cáp kết nối nguồn điện phải được kết nối với bếp

nấu bởi thợ điện có trình độ.

Kết nối cáp kết nối nguồn điện bằng cách làm

theo hướng dẫn trong sơ đồ đấu dây trên bếp

nấu (xem "Lắp đặt - Kết nối điện").

Cắm cáp kết nối nguồn điện

xuống qua đường cắt trên mặt bàn làm việc.

Đặt bếp nấu ở giữa

cắt ra. Khi thực hiện việc này, hãy đảm

bảo rằng miếng đệm của thiết bị nằm

phẳng với mặt bàn làm việc ở tất cả các mặt.

Điều này rất quan trọng để đảm bảo độ

kín khít hiệu quả với mặt bàn làm việc.

Nếu miếng đệm không vừa khít với mặt bàn làm việc ở các góc, có thể cần thận đánh dấu bản kính góc ($\leq R4$) cho phù hợp.

Kết nối bếp nấu với nguồn điện (xem "Lắp đặt - Kết nối điện").

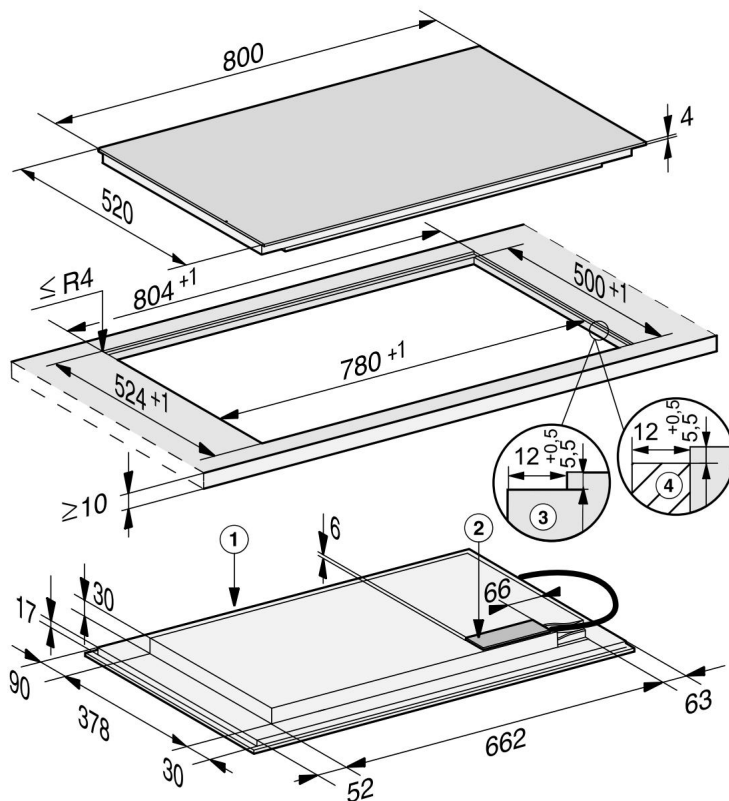
Kiểm tra xem bếp có hoạt động không.

Cài đặt

Kích thước lắp đặt - Lắp âm

Tất cả các kích thước trong sách hướng dẫn này đều được tính bằng mm.

KM 7575-2 FL



a Mặt

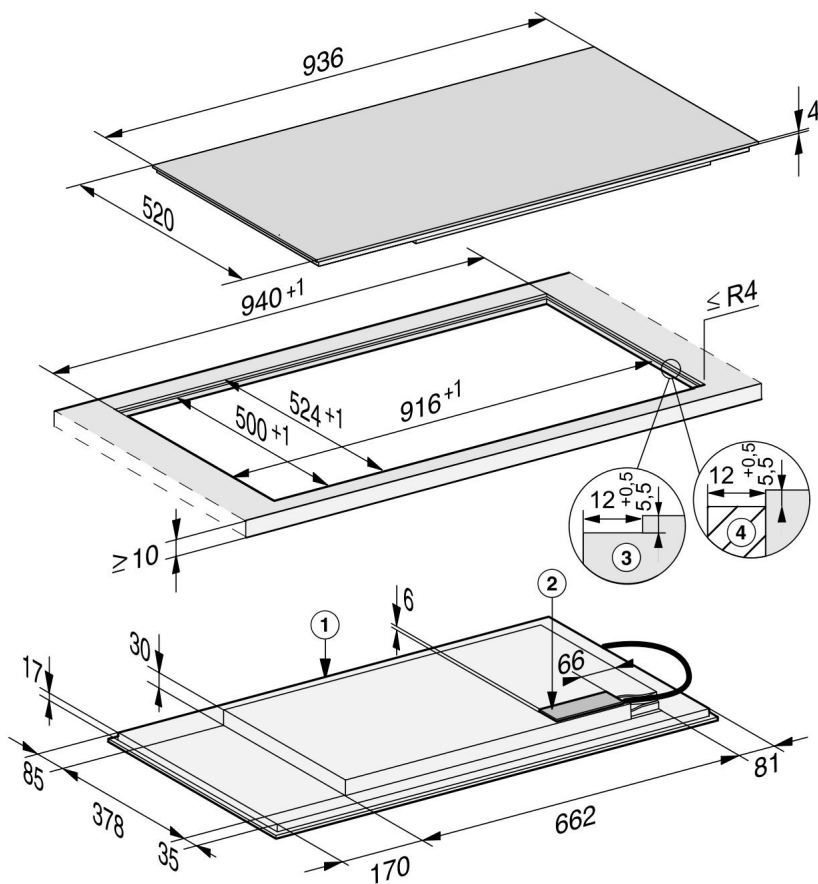
trước b Hộp kết nối nguồn điện

Cáp kết nối nguồn điện ($D = 1.440 \text{ mm}$) được cung cấp rời

c Mặt bàn đá tự nhiên, cắt bậc thang d Thanh

gỗ 12 mm (không cung cấp)

KM 7594-2 FL



a Măt

trước b Hộp kết nối nguồn điện

Cáp kết nối nguồn điện ($D = 1.440 \text{ mm}$) được cung cấp rời

c Mặt bàn đá tự nhiên, cắt bậc thang d Thanh

gỗ 12 mm (không cung cấp)

Cài đặt

Lắp đặt phẳng

Tạo phần cắt mặt bàn làm việc.
Hãy nhớ duy trì khoảng cách an toàn tối thiểu
(xem "Khoảng cách an toàn").

Mặt bàn bằng gỗ nguyên khối, gạch và kính: Cố định khung gỗ cách mép trên của mặt bàn 5,5 mm.

Nguy cơ hư hỏng do sai sót

sự liên quan.

Hệ thống điện tử của bếp có thể bị hỏng nếu xảy ra hiện tượng đoản mạch.
Cáp kết nối nguồn điện phải được kết nối với bếp nấu bởi thợ điện có trình độ.

Kết nối cáp kết nối nguồn điện bằng cách làm theo hướng dẫn trong sơ đồ đấu dây trên bếp nấu (xem "Kết nối điện - Sơ đồ đấu dây").

Đính kèm dải niêm phong được cung cấp bên dưới mép bếp nấu.
Không dán dải niêm phong khi đang căng.

Cắm cáp kết nối nguồn điện xuống qua đường cắt trên mặt bàn làm việc.

Đặt bếp nấu vào giữa phần khoét.

Khoảng cách giữa bề mặt gỗ và mặt bếp phải rộng ít nhất 2 mm. Điều này là cần thiết để mặt bếp có thể được bịt kín.

Kết nối bếp nấu với nguồn điện chính (xem "Kết nối điện").

Kiểm tra xem bếp có hoạt động không.

Bịt kín khe hở giữa bếp nấu và mặt bàn bằng keo silicone chịu nhiệt ít nhất 160 °C.

Thiệt hại do không phù hợp

chất trám kín.

Chất trám không phù hợp có thể làm hỏng đá tự nhiên.

Đối với mặt bàn đá tự nhiên và gạch đá tự nhiên, chỉ sử dụng keo silicone được pha chế đặc biệt cho đá tự nhiên. Vui lòng làm theo hướng dẫn của nhà sản xuất.

Kết nối điện

Nguy cơ hư hỏng do sai sót

sự liên quan.

Việc lắp đặt, bảo trì và sửa chữa không đúng cách có thể gây nguy hiểm cho

người dùng.

Miele không chịu trách nhiệm về thiệt

hại hoặc thương tích do lắp đặt, bảo trì hoặc sửa chữa không đúng cách hoặc trái phép, hoặc do hệ thống tiếp địa tại chỗ không đầy đủ hoặc bị lỗi (ví dụ: điện giật).

Mọi công việc về điện phải được thực hiện bởi thợ điện có trình độ và năng lực phù hợp, tuân thủ nghiêm ngặt các quy định an toàn hiện hành của quốc gia và địa phương, cũng như bất kỳ quy định bổ sung nào của nhà cung cấp điện địa phương.

Sau khi lắp đặt, hãy đảm bảo rằng tất cả các thành phần điện đều được che chắn và người dùng không thể tiếp cận được.

Tổng công suất đầu ra Xem

bảng dữ liệu.

Dữ liệu kết nối

Dữ liệu kết nối được ghi trên bảng dữ liệu. Vui lòng đảm bảo thông tin này khớp với nguồn điện gia dụng.

Vui lòng xem sơ đồ đầu dây để biết cách kết nối.

Thiết bị dòng điện dư

Để an toàn hơn, bạn nên bảo vệ thiết bị bằng thiết bị bảo vệ dòng điện dư (RCD) phù hợp có phạm vi ngắt là 30 mA.

Ngắt kết nối thiết bị

Việc kết nối phải được thực hiện thông

qua một công tắc cách ly phù hợp, có khả năng ngắt kết nối trên tất cả các cực và tuân thủ các quy định an toàn quốc gia và địa phương. Khi tắt, công tắc cách ly phải có khe hở tiếp xúc trên tất cả các cực ít nhất 3 mm. Công tắc cách ly phải dễ dàng tiếp cận sau khi thiết bị đã được lắp đặt.

Cài đặt

Cáp kết nối nguồn điện

Bếp nấu phải được kết nối với nguồn điện bằng cáp kết nối đặc biệt, loại H 07 RN-F (cách điện bằng cao su) có tiết diện phù hợp theo sơ đồ đấu dây.

Vui lòng xem sơ đồ đấu dây để biết cách kết nối.

Xem bảng dữ liệu trên bếp để biết điện áp và tải định mức chính xác.

Thay thế cáp kết nối nguồn điện

Nguy cơ điện giật!

Kết nối không đúng với nguồn điện có thể gây ra điện giật.

Cáp kết nối nguồn điện chỉ được thay thế theo đúng quy định an toàn hiện hành của địa phương và quốc gia.

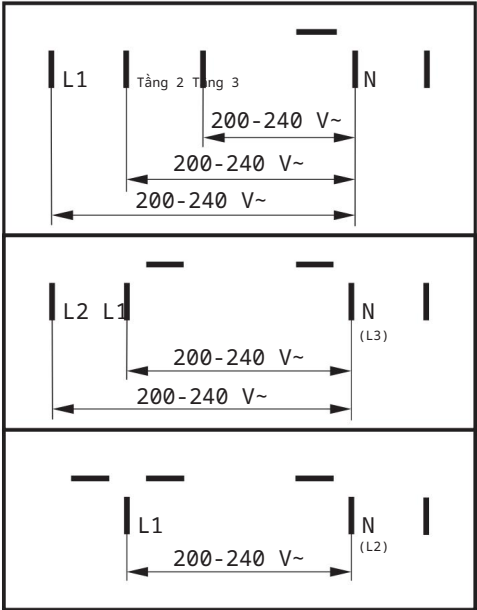
Khi thay thế cáp kết nối nguồn điện, phải thay thế bằng loại cáp H 07 RN-F (cách điện bằng cao su) bởi kỹ thuật viên dịch vụ được Miele ủy quyền hoặc thợ điện có trình độ và năng lực phù hợp để tránh nguy hiểm.

Những loại cáp này có sẵn tại Miele.

Sơ đồ đầu dây

Một số phương pháp kết nối không được phép sử dụng ở mọi vị trí lắp đặt.

Đảm bảo tuân thủ các quy định quốc gia và bất kỳ quy định bổ sung nào do nhà cung cấp điện địa phương ban hành.



Công ty TNHH Miele Australia
ACN 005 635 398 ABN
96 005 635 398

Trụ sở chính của Miele tại Melbourne:

Tầng 4, 141 Đường Camberwell
Hawthorn East, VIC 3123

Trung tâm trải nghiệm Miele Doncaster:
1136/7 Trung tâm mua sắm Doncaster
619 Đường Doncaster, Doncaster, VIC 3108

Trung tâm trải nghiệm Miele Nam Melbourne:
206-210 Đường Coventry
Nam Melbourne, VIC 3205

Trung tâm trải nghiệm và văn phòng Miele Sydney:
3 Skyline Place
Rừng Frenchs, NSW 2086

Trung tâm trải nghiệm và văn phòng Miele Brisbane:
Cho thuê 4C, 63 Skyring Terrace
Newstead, QLD 4006

Trung tâm trải nghiệm Miele Gold Coast:
131 Đường Phà
Southport, QLD 4215

Trung tâm trải nghiệm và văn phòng Miele Adelaide:
83-85 Đường Sir Donald Bradman
Hilton, SA 5033

Trung tâm trải nghiệm và văn phòng Miele Perth:
Đường cao tốc Stirling 205-207
Claremont, WA 6010

1300 464 353 (1300 4 MIELE)
www.miele.com.au

Công ty TNHH Miele New Zealand
IRD 98 463 631

Trung tâm trải nghiệm Miele
và Trụ sở chính Auckland:

8 Đồi Cao đẳng
Vịnh Freemans, Auckland 1011

Trung tâm trải nghiệm Miele
Wellington:
183 Đường Featherston
Wellington 6011

0800 464 353 (0800 4 MIELE)
www.miele.co.nz

Trụ sở chính toàn cầu của Miele
tại Đức
Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh
Cộng hòa Liên bang Đức

KM 7575-2 FR, KM 7575-2 FL, KM 7594-2 FR, KM 7594-2 FL