

Hướng dẫn vận hành và lắp đặt

Bếp từ



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

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn.....	6
Chăm sóc môi trường	17
Tổng quan.....	18 Bếp
nấu.....	
18 KM 7564 FR, KM 7564 FL.....	18
KM 7574 FR, KM 7574 FL.....	19 KM
7575 FR, KM 7575 FL.....	20 KM
7594 FR, KM 7594 FL.....	21 KM
7684 FL.....	22
Điều khiển và màn hình hiển thị	23 Dữ
liệu vùng nấu	25
Trước khi sử dụng lần đầu tiên	30 Vệ sinh bếp nấu lần
đầu tiên.....	30 Bật bếp nấu lần đầu
tiên.....	30
Miele@home.....	31 Kết
nối.....	34
Cách thức hoạt động	
37 Tiếng ồn.....	37
Quản lý nguồn điện	38
Đồ nấu nướng.....	39
Mẹo tiết kiệm năng lượng	41
Phạm vi mức công suất.....	42
Vận hành.....	43
Nguyên lý vận hành.....	43 Bật
bếp.....	44 Cài đặt mức
công suất.....	44 Tắt vùng nấu/
bếp.....	44 Đèn báo nhiệt
dư	44 Cài đặt mức công suất -
phạm vi mức công suất mở rộng.....	45 Vùng nấu
PowerFlex.....	46 Tự động làm
nóng.....	47 Bộ tăng
cứ ởng.....	48 Giữ
ấm.....	50
Hẹn giờ.....	
51 Nhắc nhở phút.....	51 Tự động
tắt.....	52

Nội dung

Sử dụng cả hai chức năng hẹn giờ cùng lúc	53
Các chức năng bổ sung	54 Dùng &
Tiếp tục.....	
54 Gọi lại.....	
54 Bảo vệ chống lau chùi	
55 Chế độ trình diễn.....	55
Hiển thị dữ liệu bếp nấu.....	55
Tính năng an toàn.....	56
Khóa hệ thống/Khóa an toàn.....	56 Tắt an
toàn.....	57 Bảo vệ quá
nhiệt.....	58
Lập trình	59
Vệ sinh và chăm sóc	62
Hướng dẫn giải quyết vấn đề	64 Tin
nhấn trên màn hình.....	64 Hành vi không mong
muốn	66 Kết quả không đạt yêu
cầu.....	67 Các vấn đề chung hoặc lỗi kỹ
thuật.....	67
Phụ kiện tùy chọn	68
Dịch vụ.....	
69 Liên hệ khi có lỗi	69 Bảng dữ
liệu	69 Bảo
hành	69
Lắp đặt.....	
70 Hướng dẫn an toàn khi lắp đặt.....	70
Khoảng cách an toàn.....	71
Lưu ý khi lắp đặt.....	73 Lắp
đặt gắn trên bề mặt.....	73 Lắp đặt lắp âm
từ ờng.....	74 Dải niêm
phong.....	74

Kịch thư ớc lắp đặt - Lắp nổi.....	75 KM 7564
FR	75 KM
7564 FL.....	76
KM 7574 FR	
77 KM 7574 FL.....	
78 KM 7575 FR	
79 KM 7575 FL.....	
80 KM 7594 FR	
81 KM 7594 FL.....	
82 KM 7684 FL.....	
83 Lắp nổi.....	84 Kịch thư ớc lắp đặt -
Lắp chìm.....	85 KM 7564
FL.....	85 KM 7574
FL.....	
86 KM 7575 FL.....	
87 KM 7594 FL.....	
88 KM 7684 FL.....	
89 Lắp đặt âm tứ ờng	
90 Kết nối điện.....	91

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Bếp nấu này tuân thủ mọi yêu cầu an toàn của địa phương và quốc gia có liên quan. Tuy nhiên, sử dụng không đúng cách có thể dẫn đến thương tích cá nhân và thiệt hại tài sản.

Đọc kỹ hướng dẫn vận hành và lắp đặt trước khi sử dụng bếp. Chúng chứa thông tin quan trọng về an toàn, lắp đặt, sử dụng và bảo dưỡng thiết bị. Điều này ngăn ngừa cả thương tích cá nhân và hư hỏng cho 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 gây ra do không tuân thủ các hướng dẫn này.

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

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Ứng dụng đúng Bếp nấu này

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

Bếp nấu này không phù hợp để sử dụng ngoài trời. Bếp

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

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

Trẻ nhỏ không được phép 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 khi có 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 trong một thời gian sau khi tắt. Giữ trẻ em tránh xa bếp cho đến khi bếp nguội và không có nguy cơ bị bỏng.

Nguy cơ bị bỏng! Không cất giữ bất kỳ thứ gì có thể gây hứng thú cho trẻ em ở khu vực lưu trữ phía trên hoặc phía sau bếp nấu. Nếu không, trẻ em có thể bị cám dỗ trèo lên bếp nấu với nguy cơ bị bỏng.

Nguy cơ bị bỏng và bỏng nước!

Xoay tay cầm của nồi và chảo trên bếp nấu 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 vư ớng vào vật liệu đóng gói (như màng bọc thực phẩm) hoặc kéo vật liệu đó qua đầu với nguy cơ ngạt thở. Để vật liệu đóng gói tránh xa trẻ em. Kích hoạt khóa hệ thống

để đảm bảo trẻ em không thể 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 hư ớng 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 sử dụng.

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

Việc bếp nấu bị hỏng có thể gây nguy hiểm cho sự an toàn của bạn. Kiểm tra thiết bị để tìm các dấu hiệu hư hỏng có thể nhìn thấy. Không sử dụng bếp nấu nếu bếp

bị 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 chính (ví dụ: mạng lưới riêng biệt, hệ thống dự phòng). Yêu cầu đối với hoạt động này là hệ thống cung cấp năng lượng phải tuân thủ tất cả các yêu cầu hiện hành của địa phương và quốc gia áp dụng cho hệ thống độc lập, năng lượng mặt trời và/hoặc pin.

Các biện pháp bảo vệ đợc cung cấp trong quá trình lắp đặt và trong sản phẩm Miele này cũng phải đợc 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 đợc thay thế bằng các biện pháp tương đợc

trong quá trình lắp đặt. Chỉ có thể đảm bảo an toàn điện của thiết bị này khi tính liên tục hoàn toàn giữa thiết bị và hệ thống nối đất hiệu quả 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 đợc kiểm tra thường xuyên và nếu có bất kỳ nghi ngờ nào, hệ thống dây điện trong gia đình phải đợc một thợ điện có trình độ kiểm tra.

Trước khi kết nối thiết bị với nguồn điện chính, hãy đảm bảo

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

Cảnh báo và hư ớng dẫn an toàn

Vì lý do an toàn, bếp nấu này chỉ đợc sử dụng sau khi đã lắp xong.

Thiết bị này không đợc lắp đặt và vận hành ở những nơi di động (ví dụ như trên tàu). Không bao giờ mở vỏ

bếp nấu.

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

Bảo hành của nhà sản xuất sẽ không còn hiệu lực nếu thiết bị không đợc sửa chữa bởi kỹ thuật viên dịch vụ đợc Miele ủy quyền. Các thành phần

bị lỗi chỉ đợc 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 các bộ phận thay thế của Miele. Bếp không đợc thiết kế để sử dụng với công tắc hẹn

giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa. Bếp phải đợc kết nối với nguồn điện bởi một thợ điện có trình độ

(xem "Lắp đặt - Kết nối điện"). Nếu cáp kết nối nguồn điện bị hỏng, phải đợc thay thế bằng cáp kết nối nguồn điện chuyên dụng bởi một 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, phải ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện chính. Thiết bị chỉ đợc cách ly hoàn toàn khỏi nguồn điện khi: - cầu dao điện chính bị tắt, hoặc - thiết bị

đợc tắt ở ổ cắm trên tư ờng và phích cắm đợc rút 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 hư ớng dẫn an toàn

Nguy cơ điện giật! Nếu bề mặt góm bị lỗi, nứt, sứt mẻ hoặc hư hỏng theo bất kỳ cách nào, không sử dụng bếp và tắt bếp ngay lập tức. Ngắt bếp khỏi nguồn điện. Liên hệ với Miele. Nếu bếp đợc lắp đặt phía sau cửa đồ nội thất, không đợc đóng cửa khi bếp đang hoạt

động. Nhiệt và độ ẩm có thể tích tụ phía sau cánh cửa đóng. Điều này có thể làm hỏng bếp, bộ phận chứa và sàn nhà. Không đợc 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 trờng xung quanh luôn sạch sẽ. Bất kỳ hư hỏng nào do gián hoặc các loài gây hại khác gây ra sẽ không đợc

bảo hành. KHÔNG SỬA ĐỔI THIẾT BỊ NÀY.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Sử dụng đúng cách

Bếp nấu sẽ nóng khi sử dụng và vẫn nóng trong một thời gian 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 để bếp nấu không có người trông coi khi nấu bằng dầu và mỡ. Nếu bếp bắt lửa, không được cố gắng dập tắt ngọn lửa bằng nước.

Tắt bếp và sử dụng chần chữa cháy phù hợp, nắp nồi, khăn ẩm hoặc vật tư ứng tự để dập tắt ngọn lửa. Quá trình nấu phải được giám sát. Quá trình

nấu ngắn hạn phải được giám sát liên tục. Ngọn lửa có thể làm cháy bộ lọc mỡ của máy hút mùi. Không đốt lửa dư ở 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 đó trong ngăn

kéo dư ở bếp. Các miếng chèn dao kéo phải chịu nhiệt.

Không đun nóng chảo rỗng.

Không đun nóng thức ăn trong hộp kín như hộp thiếc hoặc lọ kín trên bếp, vì áp suất có thể tăng lên trong hộp đựng, khiến chúng phát nổ. Không đậy

bếp, ví dụ như bằng nắp bếp, vải hoặc giấy bạc bảo vệ. Vật liệu có thể bắt lửa, vỡ hoặc tan chảy nếu bếp vô tình bật hoặc nếu nhiệt còn sót lại vẫn còn.

Cảnh báo và hư ớng dẫn an toàn

Khi thiết bị đư ợc bật cố ý hoặc vô tình, hoặc khi có nhiệt dư , có nguy cơ bất kỳ vật dụng kim loại nào còn lại trên bếp sẽ nóng lên, gây nguy cơ cháy. Tùy thuộc vào vật liệu, các vật dụng khác còn lại trên bếp cũng có thể tan chảy hoặc bắt lửa. Nắp chảo ẩ m có thể dính vào bề mặt gốm và khó tháo ra. Không sử dụng thiết bị làm nơi nghỉ ngơi. Tắt vùng nấu sau khi sử dụng và không dựa vào máy dò chảo. Bạn có thể bị bỏng trên bếp nóng. Bảo vệ tay bằng miếng lót nồi chịu nhiệt hoặc găng tay lò nư ớng khí cầm nồi và chảo nóng. Không để chúng bị ư ớt hoặc ẩ m, 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 rằng dây cáp của thiết bị điện không thể tiếp xúc với bếp nấu nóng. Lớp cách điện trên cáp có thể bị hỏng. Các hạt muối, đư ờng và cát (ví dụ như từ việc rửa rau) có thể gây trầy xước nếu chúng rơi vào

dư ới đáy chảo. Đảm bảo rằng bề mặt gốm sạch trư ớc khi đặt chảo lên trên. Ngay cả một vật nhẹ cũng có thể gây hư hỏng trong một số trư ờng hợp.

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

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

Cảnh báo và hư ớng dẫn an toàn

Không để đũa ớng rắn hoặc lỏng, hoặc các mảnh nhựa hoặc giấy bạc nhôm rơi vào bếp khi bếp còn nóng vì chúng có thể làm hỏng bề mặt gốm khi bếp nguội. Nếu điều này xảy ra, hãy tắt thiết bị và cạo sạch tất cả các cặn đũa ớng, nhựa hoặc nhôm khi vẫn còn nóng, sử dụng lưỡi cạo 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 sôi khô có thể làm hỏng mặt kính gốm. Không để bếp không có ngư ời trông coi khi đang sử dụng. Chỉ sử dụng nồi và chảo có đáy nhẵn. Đáy nhám sẽ làm xước mặt kính gốm. Nâng chảo vào

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

Vì quá trình gia nhiệt cảm ứng hoạt động cực kỳ nhanh nên đáy chảo có thể nóng lên đến nhiệt độ mà dầu hoặc mỡ tự bốc cháy trong thời gian rất ngắn. Không đợc để bếp nấu không có ngư ời trông coi khi đang sử dụng. Đun nóng dầu hoặc mỡ trong tối đa một phút. Không bao giờ sử

dụng chức năng Booster để đun nóng dầu hoặc mỡ.

Đối với những ngư ời đợc lắp máy tạo nhịp tim: xin lưu ý rằng khu vực xung quanh bếp nấu sẽ tích điện từ khi bếp đợc bật. Rất khó có khả năng nó sẽ ảnh hưởng đến máy tạo nhịp tim. Tuy nhiên, nếu có bất kỳ nghi ngờ nào, hãy tham khảo ý kiến của 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 hư ớng dẫn an toàn

Đồ dùng bằng kim loại đư ợc cất giữ trong ngăn kéo dư ới bếp có thể trở nên nóng nếu thiết bị đư ợc sử dụng nhiều trong thời gian dài. Không cất giữ bất kỳ đồ dùng hoặc vật dụng bằng kim loại nào trong ngăn kéo dư ới bếp.

Bếp đư ợc trang bị quạt làm mát. Nếu lắp ngăn kéo ngay bên dư ới bếp, hãy đảm bảo có đủ khoảng cách giữa ngăn kéo và đồ bên trong với mặt dư ới của bếp để đảm bảo thông gió đầy đủ cho bếp.

Nếu có ngăn kéo lắp trực tiếp bên dư ới bếp nấu, không cất các vật 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 và làm hỏng quạt hoặc làm giảm khả năng làm mát. Không bao giờ sử dụng hai chảo trên một vùng nấu hoặc vùng 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 đồ nấu nư ớng ở giữa vùng nấu hoặc vùng mở rộng!

Nếu sử dụng tấm chuyển đổi cảm ứng cho đồ nấu nư ớng, 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 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 nấu (xem "Các 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 đư ợc lựa chọn từ những vật liệu thân thiện với môi trường, để xử lý và có thể tái chế.

Tái chế bao bì giúp giảm việc sử dụng nguyên liệu thô trong quá trình sản xuất

và cũng làm giảm lượng rác thải tại các bãi chôn lấp. Đảm bảo rằng bất kỳ bao bì nhựa,

túi, v.v. nào đều đư ợc 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 thư ờng chứa các vật liệu có giá trị. Chúng cũng chứa các vật liệu, hợp chất và thành phần cụ thể, rất cần thiết cho

chức năng và sự an toàn của chúng. Những thứ này có thể gây nguy hiểm cho sức khỏe con ngư ời và môi

trường nếu vứt bỏ cùng với rác thải sinh hoạt hoặc nếu xử lý không đúng cách. Do đó, vui lòng không

vứt bỏ thiết bị cũ của bạn cùng với rác thải sinh hoạt.



Vui lòng vứt bỏ tại trung tâm thu gom rác thải / tái chế tại địa phương của bạn đối với các thiết bị điện và điện tử. Bạn cũng có trách

nhiệm xóa bất kỳ dữ liệu cá nhân nào có thể đư ợc lưu trữ trên thiết bị trư ớc khi vứt bỏ. Vui lòng

đảm bảo rằng thiết bị cũ của bạn không

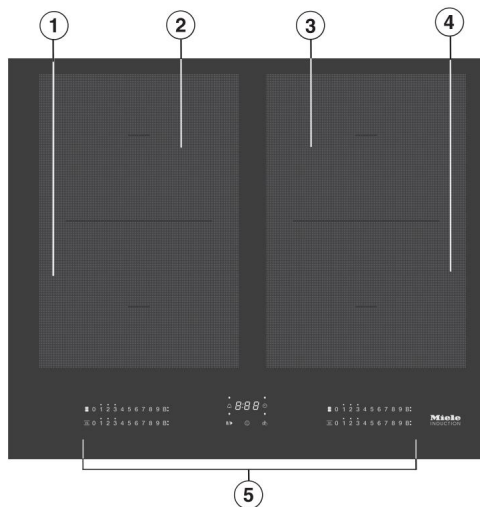
gây nguy hiểm cho trẻ em trong khi đư ợc lưu

trữ trư ớc khi vứt bỏ.

Tổng quan

Bếp nấu

KM 7564 Pháp, KM 7564 Tây Ban Nha



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

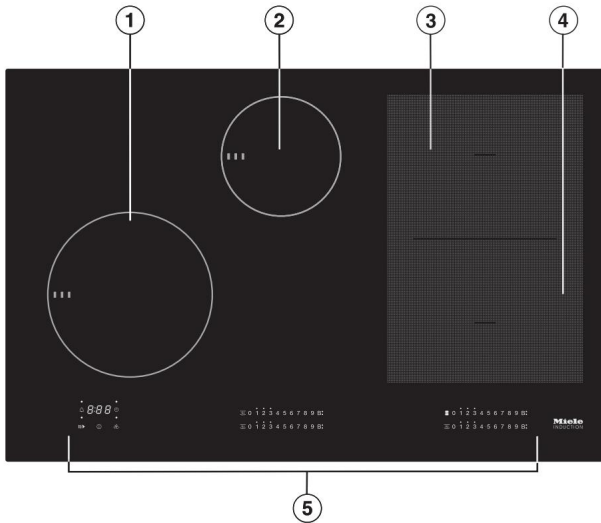
c Vùng nấu PowerFlex với TwinBooster có thể kết hợp với

vùng nấu PowerFlex để tạo thành vùng nấu PowerFlex
khu vực

d Vùng nấu PowerFlex với TwinBooster e Điều khiển và

đèn báo

KM 7574 Pháp, KM 7574 Tây Ban Nha



a Vùng nấu với TwinBooster b Vùng nấu với

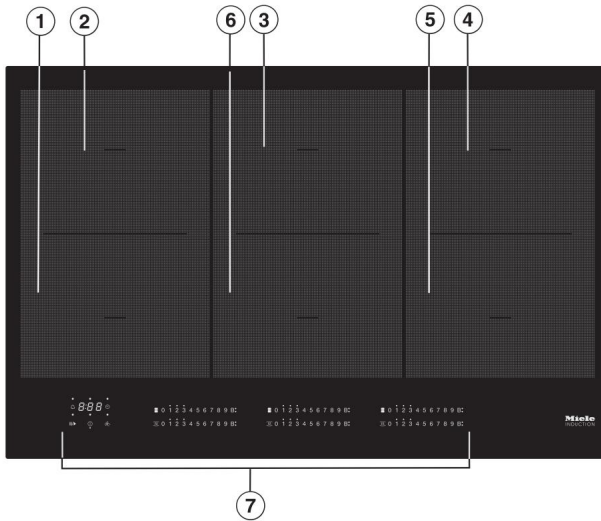
TwinBooster c Vùng nấu PowerFlex với

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

d Vùng nấu PowerFlex với TwinBooster e Điều khiển và
đèn báo

Tổng quan

KM 7575 Pháp, KM 7575 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

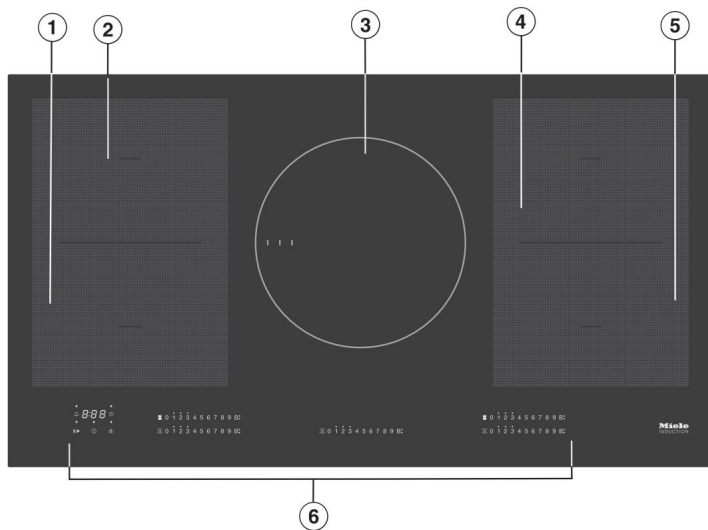
c Vùng nấu PowerFlex với TwinBooster có thể kết hợp với vùng nấu PowerFlex để tạo thành vùng nấu PowerFlex khu vực

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 Pháp, KM 7594 Tây Ban Nha



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

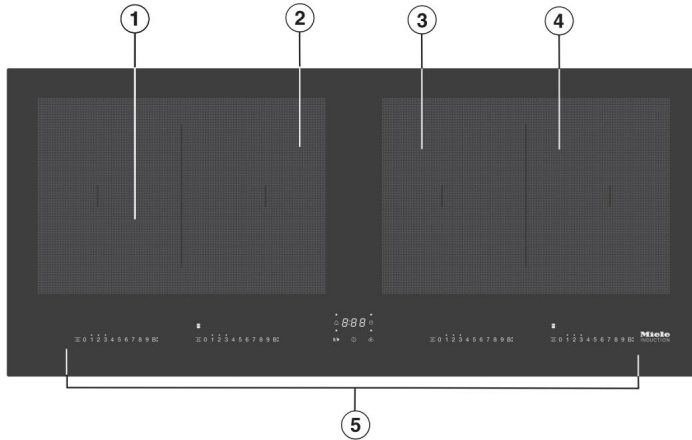
c Vùng nấu với TwinBooster d Vùng nấu

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

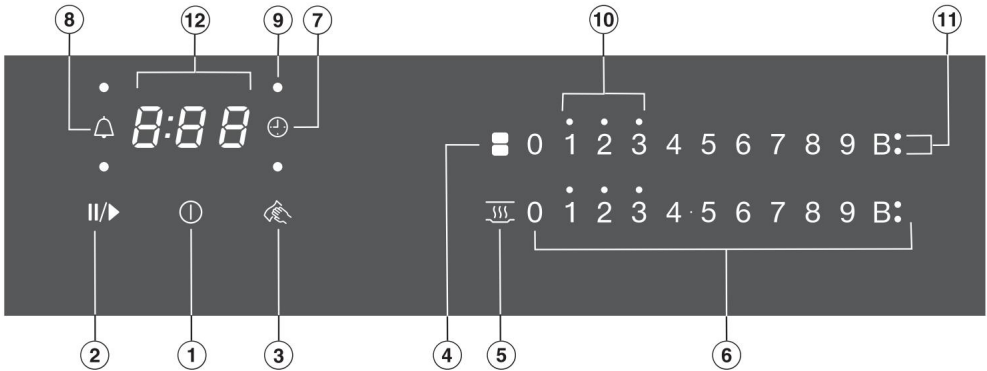
Tổng quan

KM 7684 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 d Vùng nấu PowerFlex với TwinBooster có thể kết hợp với vùng nấu PowerFlex để tạo thành vùng nấu PowerFlex khu vực
- e Kiểm soát và chỉ báo

Điều khiển và hiển thị



Điều khiển cảm biến

a Bật/Tắt bếp b Dừng

& Đi

Để dừng/bắt đầu quá trình nấu đang diễn ra

c Bảo vệ lau

Để khóa các cảm biến d

Vùng nấu PowerFlex

Để kết nối/ngắt kết nối thủ công các vùng nấu PowerFlex e Giữ ấm

Để kích hoạt/hủy kích hoạt chức năng Giữ ấm f Bàn phím số

- Để thiết lập mức công suất

- Để cài đặt thời gian

g Tự động tắt

Tự động tắt vùng nấu

h phút ít hơn

Tổng quan

Màn hình/Đèn báo i Tự động

tắt phân bổ vùng nấu

Tự động tắt vùng nấu đư ợc kích hoạt

j Nhiệt dư k Bộ

tăng cứ ờng

Chức năng tăng cứ ờng đư ợc kích hoạt

l Hiển thị hẹn giờ

: Khoảng thời gian

đến :

Khóa hệ thống/Khóa an toàn đư ợc kích hoạt

Chế độ demo đã đư ợc kích hoạt

Dữ liệu vùng nấu

KM 7564 Pháp, KM 7564 Tây Ban Nha				
Nấu ăn vùng	Kích thước tính bằng cm		Công suất định mức tối đa tính bằng watt cho 230 V3	Nấu ăn kết nối 4 vùng
	Ø ¹	2		
	15-23	19x23 Bình thường	2100 TwinBooster, cấp độ 1 TwinBooster, cấp độ 2	3000 3650
	15-23	19x23 Bình thường	2100 TwinBooster, cấp độ 1 TwinBooster, cấp độ 2	3000 3650
	15-23	19x23 Bình thường	2100 TwinBooster, cấp độ 1 TwinBooster, cấp độ 2	3000 3650
	15-23	19x23 Bình thường	2100 TwinBooster, cấp độ 1 TwinBooster, cấp độ 2	3000 3650
+	22-23	23x39 Bình thường	3400	-
+			TwinBooster, cấp độ 1 TwinBooster, cấp độ 2	
			Tổng cộng	7300

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

² Phạm vi cho trục dọc 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 công suất (xem "Vận hành - Quản lý điện năng").

Tổng quan

KM 7574 Pháp, KM 7574 Tây Ban Nha				
Nấu ăn vùng	Kích thước tính bằng cm		Công suất định mức tối đa tính bằng watt cho 230 V3	Nấu ăn kết nối 4 vùng
	Ø ¹	2		
	16-22	-	Bình đun 2300 TwinBooster, cấp độ 1 3000 TwinBooster, cấp độ 2 3650	
	10-16	-	Bình đun 1400 TwinBooster, cấp độ 1 1700 TwinBooster, cấp độ 2 2200	
15-23		19x23	Bình đun 2100 TwinBooster, cấp độ 1 3000 TwinBooster, cấp độ 2 3650	
	15-23	19x23	Bình đun 2100 TwinBooster, cấp độ 1 3000 TwinBooster, cấp độ 2 3650	
+	22-23	23x39	Bình đun 3400 TwinBooster, cấp độ 1 4800 TwinBooster, cấp độ 2 7300	-
			Tổng cộng 7300	

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

² Phạm vi cho trục đứng 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 công suất (xem "Vận hành - Quản lý điện năng").

KM 7575 Pháp, KM 7575 FL				
Nấu ăn vùng	Kích thước tính bằng cm		Công suất định mức tối đa tính bằng watt cho 230 V3	Nấu ăn kết nối 4 vùng
	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	11000

¹ Có thể sử dụng chảo có đũa ở 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 công suất (xem "Vận hành - Quản lý điện năng").

Tổng quan

KM 7594 Pháp, KM 7594 Tây Ban Nha				
Nấu ăn vùng	Kích thước tính bằng cm		Công suất định mức tối đa tính bằng watt cho 230 V3	Nấu ăn kết nối 4 vùng
	Ø ¹	2		
	15-23	19x23 Bình thường	2100 TwinBooster, cấp độ 1 TwinBooster, cấp độ 2	3000 3650
	15-23	19x23 Bình thường	2100 TwinBooster, cấp độ 1 TwinBooster, cấp độ 2	3000 3650
18-28	-	Bình thường	2600 TwinBooster, cấp độ 1 TwinBooster, cấp độ 2	3000 3650
	15-23	19x23 Bình thường	2100 TwinBooster, cấp độ 1 TwinBooster, cấp độ 2	3000 3650
15-23		19x23 Bình thường	2100 TwinBooster, cấp độ 1 TwinBooster, cấp độ 2	3000 3650
+ +	22-23	23x39 Bình thường	3400 TwinBooster, cấp độ 1 TwinBooster, cấp độ 2	4800 7300
			Tổng cộng	11.000

¹ Có thể sử dụng chảo có đũa nhôm 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 công suất (xem "Vận hành - Quản lý điện năng").

KM 7684 FL				
Nấu ăn vùng	Kích thước tính bằng cm		Công suất định mức tối đa tính bằng watt cho 230 V3	Nấu ăn kết nối 4 vùng
	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
+	22-23	23x39	Bình thường TwinBooster, cấp độ 1 TwinBooster, cấp độ 2	3400 4800 7300
+				-
			Tổng cộng	7300

¹ Có thể sử dụng chảo có đũa nhôm 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 công suất (xem "Vận hành - Quản lý điện năng").

Trước khi sử dụng lần đầu tiên

Vui lòng dán nhãn dữ liệu bổ sung cho thiết bị được cung cấp cùng với tài liệu này vào chỗ trống được cung cấp trong phần "Dịch vụ" của tập sách này. Ngoài ra, có thể dán nhãn bổ sung gần thiết bị nếu không nhìn thấy nhãn 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 tiên, chỉ vệ sinh bếp bằng khăn ẩm và sau đó lau khô.

Bật bếp lần đầu tiên

Các thành phần kim loại có lớp phủ bảo vệ có thể tỏa ra mùi nhẹ khi được làm nóng lần đầu tiên. Các cuộn dây cảm ứng cũng có thể tỏa ra mùi nhẹ trong vài giờ đầu hoạt động. Mùi này sẽ ít đáng chú ý hơn sau mỗi lần sử dụng tiếp theo trước khi biến mất hoàn toàn.

Mùi và hơi thoát 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 nấu của bạn được trang bị mô-đun Wi-Fi tích hợp. Bếp nấu 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 tại nhà, bạn có thể tự động điều khiển máy hút mùi thông qua chức năng Con@ctivity. Bạn có thể tìm thêm thông tin trong hướng dẫn vận hành và lắp đặt máy hút mùi của bạn.

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

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 chia sẻ dải tần số với các thiết bị khác (bao gồm lò vi sóng và đồ chơi điều khiển từ xa). Điều này có thể dẫn đến lỗi kết nối không thường xuyên hoặc thậm chí là lỗi hoàn toàn. Do đó, không thể đảm bảo tính khả dụng liên tục của các chức năng nổi bật.

Tính khả dụng của Miele@home Khả

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

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

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

Ứng dụng Miele

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



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 Có thể sử

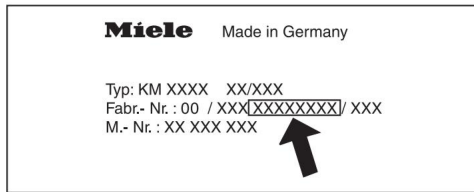
dụng Ứng dụng Miele để kết nối với mạng của bạn.

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 dữ liệu của thiết bị.



Bật bếp.

Khởi động ứng dụng Miele.

Chạm vào nút điều khiển cảm biến 0 trên bất kỳ phím số nào.

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

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

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

Thực hiện 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 nút điều khiển cảm biến 0 trên bất kỳ phím số nào.

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

Có thể thấy giây đếm ngược trong màn hình hẹn giờ. Khi thời gian này trôi qua, đèn báo tiến trình sẽ xuất hiện 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 đếm thời gian. 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 nấu. Chạm vào nút

điều khiển 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 đếm ngược trong màn hình hẹn
giờ. Khi thời gian này trôi qua, mã : sẽ
hiển thị trong màn hình hẹn giờ trong 10 giây.

Đặt lại cài đặt nếu bạn đang vứt bỏ bếp, bán
bếp hoặc đưa a bếp đã qua sử dụng vào hoạt động.
Đây là cách duy nhất để đảm bảo rằng tất cả dữ
liệu cá nhân đã được xóa và trong trữ ờng
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 chia sẻ dải tần số với các thiết bị khác (bao gồm lò vi sóng và đồ chơi điều khiển từ xa). Điều này có thể dẫn đến lỗi kết nối không được xuyên hoặc thậm chí là lỗi hoàn toàn. Do đó, không thể đảm bảo tính khả dụng liên tục của các chức năng nổi bật.

Thiết lập Con@ctivity Bạn có

thể thiết lập Con@ctivity thông qua mạng Wi-Fi gia đình 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 vận hành và lắp đặt có liên quan.

Trước khi sử dụng lần đầu tiên

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

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

Bật bếp.

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

Chạm và giữ đồng thời cảm biến 0 và 7 trên bàn phím số trong 6 giây.

Có thể thấy giây đếm ngược trên màn hình hẹn giờ. Sau khi thời gian trôi qua, đèn báo tiến trình sẽ xuất hiện trong quá trình kết nối.

Nếu kết nối thành công, mã : sẽ xuất hiện trên màn hình hiển thị bộ đếm thời gian. Nếu không thể thiết lập kết nối, màn hình hẹn giờ sẽ hiển thị mã : . Lắp lại các buớc trên.

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

Thoát khỏi 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 thực hiện sau này, trước tiên phải thiết lập lại kết nối Wi-Fi trực tiếp giữa bếp nấu và máy hút mùi (xem "Trước khi sử dụng lần đầu - Kết nối" và trong hướng dẫn vận hành và lắp đặt máy hút mùi, hãy xem "Ngắt kết nối Wi-Fi").

Trước khi sử dụng lần đầu tiên

Hủy quá trình Chạm vào bát

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 nấu. Chạm vào nút

điều khiển 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 đếm ngược trong màn hình hẹn
giờ. Khi thời gian này trôi qua, mã : sẽ
hiển thị trong màn hình hẹn giờ trong 10 giây.

Đặt lại cài đặt nếu bạn đang vứt bỏ bếp, bán
bếp hoặc đưa a bếp đã qua sử dụng vào hoạt động.
Đây là cách duy nhất để đảm bảo rằng tất cả dữ
liệu cá nhân đã được xóa và trong trữ ờng
hợp sau, chủ sở hữu trước sẽ không thể truy cập
bếp nữa.

Một cuộn dây cảm ứng được đặt bên dưới mỗi vùng nấu. Cuộn dây tạo ra một từ trường phản ứng trực tiếp với đáy chảo và làm nóng chảo. Bản thân vùng nấu được làm nóng gián tiếp bằng nhiệt tỏa ra từ chảo.

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

Bếp từ tự động nhận biết kích thước của chảo.

Nguy cơ bỏng do vật 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 dụng nào khác.

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

Tiếng ồn

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

Ở chế độ cài đặt công suất cao hơn, thiết bị có thể phát ra tiếng vo ve. Tiếng vo ve sẽ giảm hoặc ngừng hẳn khi cài đặt công suất giảm xuống.

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 rắc rắc.

Tiếng còi 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 đế được làm từ nhiều lớp vật liệu khác nhau.

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

Bạn có thể nghe thấy tiếng vo ve khi quạt làm mát bật. Quạt bật để bảo vệ các thiết bị điện tử khi bếp nấu được sử dụng nhiều. Quạt có thể tiếp tục chạy sau khi bếp đã tắt.

Nó hoạt động như thế nào

Quản lý điện năng Bếp có

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

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

Cài đặt trước đó sẽ được ưu tiên và bếp sẽ hoạt động ở mức này.

Nếu truyền điện từ một vùng nấu sang vùng nấu được liên kết, công suất của vùng nấu đầu tiên phải giảm đi.

Các giá trị có thể có cho tổng mức tiêu thụ điện năng tối đa được phép và các vùng nấu nào được liên kết với nhau có thể được tìm thấy trong "Tổng quan - Dữ liệu vùng nấu".

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 đối với lần nấu đầu tiên:

vùng:

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

Chảo phù hợp -

chảo thép không gỉ có đế
có thể đượ từ hóa

- chảo thép tráng men
- chảo gang

Xin lưu ý rằng đặc tính của đáy chảo có thể ảnh hưởng đến độ đều của thức ăn khi nóng lên (ví dụ khi làm bánh kếp). Đáy chảo phải có khả năng phân phối nhiệt đều. Đế bánh sandwich làm bằng thép không gỉ đặc biệt 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 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, thì chảo từ sẽ phù hợp.

Không có chảo/màn hình chảo không phù hợp

Mức công suất cài đặt nhấp nháy trong dãy
phím số của vùng nấu

- nếu vùng nấu đượ bật
khi không có chảo tại chỗ hoặc nếu chảo không phù hợp (để không có từ tính).
- nếu đượ ờng kính của đáy chảo
quá nhỏ.
- nếu chảo đượ nhấc ra khỏi vùng nấu khi
bếp đang bật.

Nếu đặt một chiếc chảo phù hợp lên vùng
nấu trong vòng 3 phút, mức công suất nhấp
nháy sẽ tắt và bạn có thể tiếp tục nấu bình thường.

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

Đồ nấu nướng

Mẹo hữu ích -

Để sử dụng tối ưu 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 ở vị trí trung tâm nhất có thể trên vùng nấu/khu vực nấu ăn có liên quan.

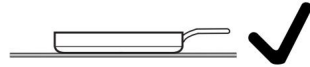
- Chỉ sử dụng nồi, chảo có đáy nhẵn. Đáy nhám có thể làm xước mặt kính gốm.

- Luôn nhắc dụng cụ nấu lên khi di chuyển.

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

- Xin lưu ý rằng tối đa

đường kính do nhà sản xuất đưa ra cho đường kính của vành trên của nồi hoặc chảo. Đường kính của đế (đường kính nhỏ hơn) quan trọng hơn.



- Nếu có thể, hãy sử dụng chảo có các cạnh thẳng đứng. Nếu chảo có các cạnh góc cạnh, cảm ứng cũng tác động vào các cạnh của chảo. Các cạnh của chảo có thể bị đổi màu hoặc lớp phủ có thể bị bong ra.

- Sử dụng nắp đậy bất cứ khi nào có thể để giảm thiểu sự mất nhiệt.
- Chọn một chiếc chảo nhỏ hơn khi nấu một lượng nhỏ. Một chiếc chảo nhỏ hơn sử dụng ít năng lượng hơn một chiếc chảo lớn với rất ít thức ăn.
- Nấu với càng ít nước càng tốt.
- Khi thức ăn đã sôi hoặc dầu trong chảo đủ nóng để chiên, hãy giảm nhiệt xuống mức thấp hơn.
- Sử dụng nồi áp suất để giảm thời gian nấu.

Phạm vi mức công suất

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

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

Những thiết lập này chỉ nên đợc coi là hướng dẫn. Công suất của cuộn cảm ứng sẽ thay đổi tùy thuộc vào kích thước và chất liệu của chảo. Vì lý do này, có thể cần phải điều chỉnh một chút các thiết lập để phù hợp với chảo của bạn. Khi sử dụng bếp, bạn sẽ biết đợc thiết lập nào phù hợp nhất với chảo của mình. Khi sử dụng chảo mới mà bạn không quen, hãy đặt mức công suất thấp hơn mức đã chỉ định.

Nguyên lý hoạt động Bếp gồm này

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

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

Chỉ có biểu tượng Bật/Tắt được in nổi 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, điều này có thể khiến chúng không phản ứng, vô tình kích hoạt một chức năng 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 dư đi.

Giữ cho các cảm biến và đèn báo sạch sẽ.

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

Không đặt chảo nóng lên cảm biến hoặc đèn báo.



1

a Cảm biến điều khiển và chỉ báo

Hoạt động

Nguy cơ cháy do quá nhiệt

đồ ăn.

Thức ăn không được trông coi có thể quá nóng và bốc cháy.

Không được để bếp nấu không có người trông coi 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 thao tác nào tiếp theo, bếp sẽ tự tắt sau vài giây vì lý do an toàn.

Thiết lập mức công suất

Nhận dạng chảo cố định được kích hoạt theo tiêu chuẩn (xem "Lập trình").

Khi bếp được bật và bạn đặt chảo lên một trong các vùng nấu, tất cả các cảm biến cho dãy phím số của vùng nấu đó sẽ sáng lên.

Đặt một cái chảo vào vùng nấu bạn muốn sử dụng.

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

Tắt vùng nấu/bếp nấu Để tắt vùng nấu, chạm vào cảm biến 0 của 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 mức công suất 1, 2 và 3.

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

Nguy cơ bị bỏng khi nấu ăn nóng
vùng!

Các vùng nấu sẽ nóng sau sử dụng.

Không chạm vào vùng nấu khi đèn báo nhiệt độ còn lại vẫn sáng.

TRÊN.

Thiết lập mức công suất - phạm vi mức
công suất mở rộng Chạm vào dây phím số ở
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

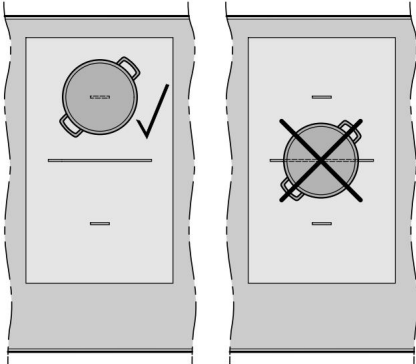
Khu vực nấu PowerFlex Các vùng nấu

PowerFlex tự động kết hợp để tạo thành một vùng nấu PowerFlex khi bạn đặt một chiếc nồi hoặc chảo đủ lớn lên đó (xem "Tổng quan - Bếp nấu"). Các thiết lập cho vùng nấu được liên kết được điều khiển bằng dây phím số của vùng 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 .

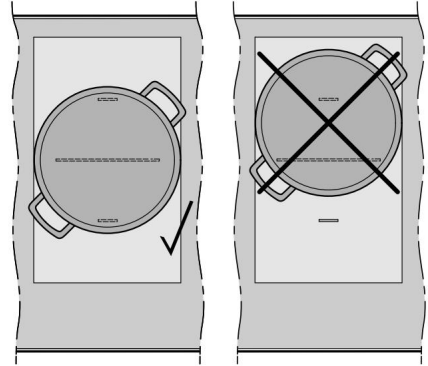
Vị trí đặt dụng cụ nấu

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").

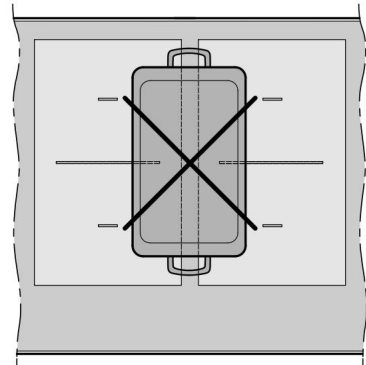
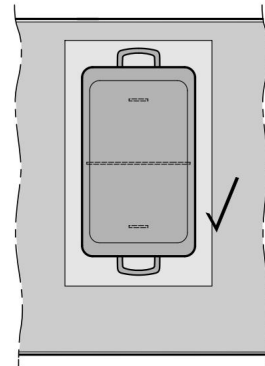
Vùng nấu PowerFlex



Khu vực nấu ăn PowerFlex (nồi)



Khu vực nấu ăn PowerFlex (đĩa nấu nướng)



Tự động làm nóng

Khi chức năng Tự động làm nóng đã được kích hoạt, thiết lập cao nhất tự động 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 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 vô hiệu hóa Tự động làm nóng.

Tắt chức 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 gia nhiệt [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	-

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

Hoạt động

Tăng cường

Các vùng nấu được trang bị TwinBooster.

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

Khi chức năng Booster được kích hoạt, cài đặt cho vùng nấu đang hoạt động có thể thay đổi (xem "Cảm ứng - Quản lý công suất").

Trên mẫu bếp nấu:

- Với tối đa 5 vùng nấu, chức năng Booster có thể được sử dụng trên tối đa 2 vùng nấu hoặc 1 vùng nấu PowerFlex cùng một lúc.

- Với 6 vùng nấu, các chức năng sau:
 - Cài đặt tăng cường có thể được chọn cùng lúc:
 - Khu vực nấu ăn ở giữa hoặc bên phải:
Chức năng Booster có thể sử dụng trên 2 vùng nấu hoặc 1 vùng nấu PowerFlex

 - Khu vực nấu bên trái: Booster
chức năng có thể được sử dụng trên cả hai vùng nấu hoặc trên Khu vực nấu ăn PowerFlex

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 tăng cường kết thúc hoặc nếu chức năng tăng cường bị tắt trước thời điểm này.

- sau khi chọn một 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 vào vùng nấu 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 vào vùng nấu 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 nhiều lần cho đến khi đèn báo tắt.

hoặc

Đặt mức công suất khác.

Hoạt động

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 để nấu nư ớng (nồi/chảo). Đậy nắp nồi/chảo.
- Thỉnh thoảng khuấy thức ăn cứng hoặc nhớt (khoai tây nghiền, món hầm).
- Chất dinh dư ớng bị mất đi khi thức ăn nấu chín và tiếp tục giảm khi thức ăn đư ợc giữ ấm. Thức ăn đư ợc giữ ấm càng lâu thì lư ợng chất dinh dư ớng mất đi 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

là 85 °C đư ợc thiết lập theo tiêu chuẩn. Bạn có thể thay đổi nhiệt độ giữ ấm (xem "Lập trình").

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

Kết quả nấu ăn có thể bị ảnh hưởng tiêu cực nếu thực phẩm đư ợc giữ ấm ở nhiệt độ quá cao. Thực phẩm có thể đổi màu và thậm chí bị hỏng.

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

Ví dụ:

59 phút = 0:59 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 phút

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

Cài đặt bộ nhắc phút Chạm vào cảm biến .

Màn hình hiển thị bộ đếm thời gian 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 hiển thị bộ đếm thời gian nhấp nháy.

Đặt thời gian cần thiết.

Hủy chức năng nhắc phút Chạm vào cảm biến .

Chạm vào trên bàn phím số.

Bộ đếm thời gian

Tự động tắt

Bạn có thể cài đặt thời gian sau đó vùng nấu sẽ tự động tắt. Chức năng này có thể được sử dụng trên tất cả các vùng nấu cùng một 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 chảo bạn đặt trên bếp.

Chạm vào cảm biến .

Màn hình hiển thị bộ đếm thời gian 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 hiển thị bộ đếm thời gian 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 hiển thị bộ đếm thời gian nhấp nháy.

Chạm vào cảm biến trên số chìa khóa.

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.

Chức năng bổ sung

Dừng và Tiếp tục

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

Mức công suất được thiết lập cho vùng nấu và cài đặt hẹn giờ không thể thay đổi, bếp nấu chỉ có thể tắt. Thời gian nhắc phút, tắt, Booster và Tự động làm nóng vẫn tiếp tục chạy.

Khi chức năng Stop & Go 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 sôi trào ra ngoài.

Nhớ lại

Nếu bếp vô tình tắt trong khi đang hoạt động, chức năng này có thể được sử dụng để thiết lập lại tất cả các 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 vào 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.

Bảo vệ lau chùi

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.

Hủy kích hoạt

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 bếp.

Kích hoạt / Hủy kích hoạt **Bật**

bếp.

Chạm vào nút điều khiển cảm biến 0 trên bất kỳ phím số nào.

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

Trên 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 Có thể

hiển thị tên model và phiên bản phần mềm. Không được có bất kỳ nội dung chào nào trên bếp nấu.

Số hiệu model/Số sê-ri

Bật bếp.

Chạm vào nút điều khiển cảm biến 0 trên bất kỳ phím số nào.

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

Các con số xuất hiện trên màn hình hiển thị thời gian và được phân tách bằng dấu gạch ngang.

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

Phiên bản phần mềm

Bật bếp nấu. Chạm vào nút

điều khiển 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

Tính năng an toàn

Khóa hệ thống/Khóa an toàn Bếp

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

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

Khóa an toàn đư ợc kích hoạt khi bếp nấu đư ợc bật.

Khi khóa an toàn đư ợc kích hoạt, bếp nấu 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 đư ợc kích hoạt, ký hiệu 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 đếm ngược trong màn hình hẹn giờ. Khi thời gian này trôi qua, sẽ xuất hiện trên màn hình hẹn giờ. Khóa hệ thống đã đư ợc kích hoạt.

Vô hiệu hóa khóa hệ thống Chạm vào

cảm biến trong 6 giây.

sẽ xuất hiện trong thời gian ngắn trên màn hình hiển thị bộ đếm thời gian và sau đó các giây sẽ đếm ngược. Khóa hệ thống sẽ bị vô hiệu hóa sau 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 đếm ngược trên màn hình hiển thị hẹn giờ. Khi thời gian này trôi qua, sẽ xuất hiện trên màn hình hiển thị hẹn giờ. Khóa an toàn đư ợc kích hoạt.

Vô hiệu hóa khóa an toàn Chạm và giữ

và

cảm biến cùng lúc trong 6 giây.

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

Tắt an toàn

Điều khiển cảm biến đư ợc bao phủ

Bếp nấu của bạn sẽ tắt

tự động nếu một hoặc một số

cảm biến vẫn đư ợc 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 nư ớng hoặc trà

khăn tắm. Nhấp nhảy trong chốc lát phía trên

điều khiển cảm biến và một âm thanh sẽ vang lên.

Sẽ ra ngoài sau khi bạn đã gỡ bỏ

vật thể và/hoặc làm sạch bếp nấu

và bếp 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 đư ợc làm nóng trong một thời gian dài bất thư ờng

khoảng thời gian. Thời gian này phụ thuộc vào

mức công suất đã chọn. Nếu nó đã đư ợc

vư ợt quá, vùng nấu sẽ chuyển đổi

tắt và chỉ báo nhiệt độ còn lại cho

vùng đó xuất hiện. Nếu bạn chuyển đổi

vùng nấu ăn bật và tắt một lần nữa, nó là

sẵn sàng hoạt động trở lại.

Bếp đư ợc lập trình an toàn thiết lập 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 đư ợc mở rộng (xem "Mức công suất phạm vi").

** Cài đặt mặc định của nhà máy

Tính năng an toàn

Bảo vệ quá nhiệt Tất cả các cuộn cảm

ứng và các thành phần làm mát cho thiết bị điện tử đều được trang bị cơ chế bảo vệ

quá nhiệt. Trừ ớc khi các cuộn cảm ứng và/hoặc các thành phần làm mát trở nên quá nóng, cơ chế bảo vệ quá nhiệt sẽ cắt theo một trong các cách sau:

Cuộn cảm ứng

- Bất kỳ chức năng Booster nào 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

- Bất kỳ chức năng Booster nào 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 đến mức an toàn.

Chức 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 ăn theo nhu cầu cá nhân của mình. Có thể thay đổi nhiều thiết lập liên tiếp.

Sau khi truy cập chế độ lập trình, biểu tượng xuất hiện và sẽ xuất hiện trên màn hình hiển thị bộ hẹn giờ. Sau vài giây, (Chương trình 01) sẽ nhấp nháy xen kẽ với (Mã) trên màn hình hiển thị bộ 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 phải thiết lập 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 của mã bạn muốn xuất hiện trên màn hình hoặc chạm vào số thích hợp trên nhóm 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 trên3
P:03	Cài đặt mặc định của nhà máy	C:00	Không khôi phục cài đặt gốc
		C:01	Khôi phục cài đặt gốc
P:04	Số lượng vùng nấu công suất mức độ	C:00	9 mức công suất + Booster
		C:01	17 mức công suất + Booster4
P:06	Âm thanh xác nhận khi cảm biến kiểm soát được chạm vào	C:00	Tắt5
		C:01	Im lặng
		C:02	Trung bình
		C:03	Ồn ào
P:07	Âm báo hiệu hẹn giờ	C:00	Tắt
		C:01	Im lặng
		C:02	Trung bình
		C:03	Ồn ào
P:08	Khóa hệ thống	C:00	Khóa hệ thống chỉ có thể được kích hoạt bằng tay
		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	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

Chức năng 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 chức năng trình không được liệt kê sẽ không được phân công.

2 Mã cài đặt tại 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 dễ hiểu hơn.

5 Không thể tắt âm thanh xác nhận của bộ điều khiển cảm biến Bật/Tắt.

Vệ sinh và chăm sóc

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.

Đề bếp nguội trước khi vệ sinh.

Vệ sinh bếp sau mỗi lần sử dụng.

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

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.

Chất tẩy rửa không phù hợp

Để tránh làm hỏng bề mặt 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 cận,
- 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 lò 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,
- cục tẩy bụi bẩn.

Việc sử dụng chất tẩy rửa không phù hợp
có thể làm bề mặt bị đổi màu hoặc thay đổi.
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 bề mặt gốm

Nguy cơ hư hỏng do vật nhọn.

Lớp đệm giữa bếp nấu và mặt bàn bếp 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 nướ rửa chén để vệ sinh thiết bị. Sử dụng nướ rửa chén sẽ không loại bỏ hết chất bẩn và cặn bã. Một lớp màng vô hình có thể hình thành và dẫn đến đổi màu bề mặt kính gốm. Không thể loại bỏ đượ sự đổi màu này.

Thư ờng xuyên vệ sinh bề mặt gốm sứ bằng chất tẩy rửa kính gốm sứ chuyên dụng.

Dùng khăn ẩm để loại bỏ vết bẩn cứng đầu và dùng dụng cụ cạo kính để loại bỏ vết bẩn cứng đầu.

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

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.

Chất cặn có thể cháy vào bếp khi sử dụng lần sau và làm hỏng bề mặt gốm thủy tinh.

Đảm bảo loại bỏ hết các cặn bẩn còn sót lại.

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

Nguy cơ bỏng do nóng

bề mặt!

Các vùng nấu ăn nóng trong sử dụng.

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

Nên có bất kỳ đượ ờng, nhựa hoặc giấy bạc bị đổ hoặc rơi vào vùng nấu nóng khi đang sử dụng, trừ ờng 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 lư ời cạo có gắn tấm chắn phù hợp để cạo kính.

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

Hướng dẫn giải quyết vấn đề

Với sự trợ giúp của hướng dẫn sau đây, các lỗi nhỏ trong hiệu suất của thiết bị, một số lỗi có thể do hoạt động không đúng cách, 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.

Xin lưu ý rằng chúng tôi sẽ áp dụng phí gọi dịch vụ đối với những lần bảo dưỡng không cần thiết trong khi vấn đề 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 hiển thị hẹn giờ và một âm báo sẽ phát ra.	Bếp nấu được kết nối không đúng cách. Ngắt bếp nấu khỏi nguồn điện. Liên hệ với Miele. Bếp nấu phải được kết nối với nguồn điện theo sơ đồ đấu dây.
Sau khi bếp được bật, biểu tượng sẽ xuất hiện trên màn hình hẹn giờ trong vài giây.	Khóa hệ thống hoặc khóa an toàn được kích hoạt. Hủy kích hoạt khóa hệ thống hoặc khóa an toàn (xem "Tính năng an toàn - Khóa hệ thống / Khóa an toàn").
Sau khi bếp được bật, sẽ xuất hiện trên màn hình hẹn giờ trong vài giây. Các vùng nấu không nóng lên.	Bếp đang ở chế độ trình diễn. Chạm vào nút điều khiển cảm biến 0 trên bất kỳ 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, sẽ xuất hiện phía trên nút điều khiển cảm biến Bật/Tắt.	Một hoặc nhiều bộ điều khiển cảm biến bị che phủ, ví dụ như do tiếp xúc ngón tay, thức ăn sôi trào 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 "Các tính năng an toàn - Bảo vệ quá nhiệt".

Hư ớng dẫn giải quyết vấn đề

Vấn đề	Nguyên nhân có thể và cách khắc phục
<p>sẽ nhấp nháy xen kẽ với , hoặc trên màn hình hiển thị hẹn giờ.</p>	<p>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 trư ng bày, liên hệ Miele.</p>
<p>Trên màn hình hiển thị bộ đếm thời gian, chữ số E, ví dụ E-0, nhấp nháy xen kẽ với , , , , , , hoặc .</p>	<p>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 trư ng bày, liên hệ Miele.</p>
<p>Một thông báo không đư ợc liệt kê trong bảng này đang xuất hiện trên màn hình hẹn giờ.</p>	<p>Có lỗi ở bộ phận điện tử. Ngắt nguồn điện cung cấp cho bếp nấu trong khoảng 1 phút. Nếu sự cố vẫn tiếp diễn sau khi có điện trở lại, vui lòng liên hệ với Miele.</p>

Hướng dẫn giải quyết vấn đề

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 “Đồ 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 mức công suất tối đa được phép của hai vùng nấu. Sử dụng vùng nấu khác.
Vùng nấu có chức năng 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 toàn bộ mặt bếp đều được bật công tắc tự động tắt.	Cơ chế bảo vệ quá nhiệt đã được kích hoạt. Xem “Các 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 “Các tính năng an toàn - Bảo vệ quá nhiệt”.

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 chức năng Tự động làm nóng đư ợc bật.	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 đúng cách. 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 có thể và cách khắc
Bếp nấu hoặc vùng nấu không bật.	phục Không có nguồn điện vào bếp nấu. Kiểm tra xem cầu dao có bị ngắt không. Liên hệ với thợ điện hoặc Miele (để biết định mức cầu chì tối thiểu, hãy 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 tư ờng và rút phích cắm cắm hoặc - tắt thiết bị bảo vệ dòng điện dư . Nếu sau khi chuyển đổi cầu dao điện hoặc thiết bị hiện tại đư ợc bật lại, thiết bị vẫn không bật, hãy liên hệ với thợ điện có trình độ hoặc Miele.
Mùi và hơi là Các thành phần kim loại sử dụng lần đầu tiên, thiết bị này dây cảm ứng đư ợc tạo ra cũng tỏa ra	loại có lớp phủ bảo vệ. tỏa ra khi thiết bị mới Khi thiết bị đư ợc đang đư ợc sử dụng. gây ra mùi và có thể cả hơi. Vật liệu mà cuộn ra mùi trong vài giờ đầu tiên hoạt động. Mùi này sẽ ít đáng chú ý hơn sau mỗi lần sử dụng tiếp theo trừ ợc khi biến mất hoàn toàn. Mùi và bất kỳ hơi nào thoát ra không chỉ ra kết nối hoặc thiết bị bị lỗi và chúng không gây nguy hiểm cho sức khỏe.
Có thể nghe thấy tiếng ồn sau khi thiết bị tắt.	Quạt sẽ tiếp tục chạy cho đến khi bếp nguội. 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 vệ sinh và bảo dưỡng cho thiết bị của bạn.

Bạn có thể đặt mua những sản phẩm này từ cửa hàng trực tuyến 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 nư ớng

Miele cung cấp nhiều loại đồ nấu nư ớng để mua. Tất cả đều đư ợc tối ưu hóa về chức năng và kích thư ớc cho các thiết bị Miele.

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

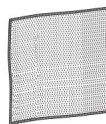
Sản phẩm vệ sinh và chăm sóc

Nư ớc tẩy rửa bếp gôm 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.

Liên hệ khi có lỗi

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

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

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

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

Bảng dữ liệu

Dán bảng dữ liệu bổ sung đi kèm với thiết bị vào khoảng trống bên dưới. Đảm bảo rằng số kiểu máy khớp với số được chỉ định ở phía 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.

Cài đặt

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 đợc lắp đặt bởi ngư ời 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 đợc kết nối với nguồn điện bởi thợ điện có trình độ.

Thiệt hại do vật rơi.

Cẩn thận không làm hỏng mặt bếp khi lắp tủ bếp treo tư ờng hoặc máy hút mùi phía trên bếp.

Lắp tủ tư ờng và máy hút mùi trư ớc bếp nấu.

Lớp phủ veneer hoặc laminate của mặt bàn bếp (hoặc các tủ bếp liền kề) phải đợc xử lý bằng keo chịu nhiệt 100 °C không bị hòa tan hoặc biến dạng. Bất kỳ tấm chắn nào cũng phải làm bằng vật liệu chịu nhiệt.

Không đợc 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 đợc lắp bếp nấu này phía trên lò nư ớng trừ khi chúng có quạt làm mát tích hợp. Sau khi lắp đặt, đảm

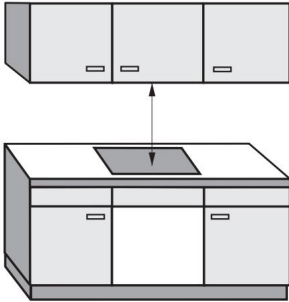
bảo không có vật gì tiếp xúc với cáp kết nối và không có vật cản trở.

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

sau.

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 về 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, tủ tư ống, 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 dư ới.

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

Cài đặt

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 tư ống.

Lý tưởng nhất là bếp nấu nên được lắp đặt ở vị trí có đủ không gian ở cả hai bên.

Có thể có một bức tư ống ở phía sau hoặc một đơn vị cao hoặc bức tư ống ở một bên (bên phải hoặc bên trái), có tính đến khoảng cách bên dưới. Tuy nhiên, ở phía bên kia, không có đơn vị cao hoặc bức tư ống nào được đứng gần hơn 300 mm so với mép bếp nấu.

Trước khi lắp đặt bếp, hãy kiểm tra xem các yêu cầu về khoảng cách dưới đây 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 có khoảng cách tối thiểu giữa mặt dưới của bếp nấu và lò nướng, kệ trung gian hoặc ngăn kéo.

Khoảng cách tối thiểu giữa mặt dưới của bếp nấu và

- mép trên của lò nướng: 15 mm

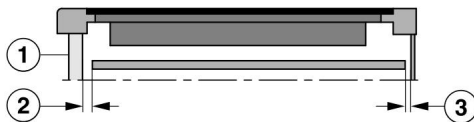
- mép trên của kệ trung gian: 15 mm

- mép trên của ngăn kéo: 5 mm

- đáy ngăn kéo: 75 mm

Kệ tạm thời

Không nhất thiết phải lắp kệ tạm thời bên dưới bếp nấu như 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

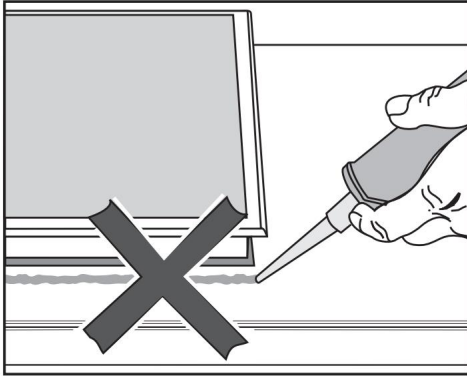
Nên chứa khoảng cách 20 mm ở mặt trước giữa tủ và kệ trung gian để bếp nấu được thông gió tốt hơn.

Chứa khoảng hở 10 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 không đúng

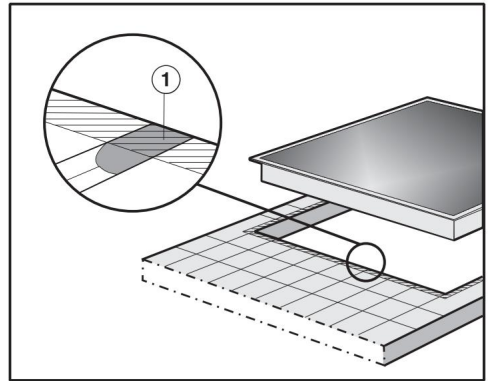
cài đặt.

Sử dụng chất trám kín dư ới bếp có thể làm hỏng bếp và mặt bếp nếu phải tháo bếp ra để bảo dư ớng.

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

Dải đệm kín bên dư ới mép bếp nấu tạo độ kín cần thiết cho mặt bếp.

Mặt bàn lát gạch



Các dư ớng vữa và vùng gạch chéo bên dư ới khung bếp phải nhẵn và đều. Nếu không, bếp sẽ không khít với mặt bàn bếp và dải niêm phong bên dư ới bếp sẽ không tạo ra độ kín tốt giữa bếp và mặt bàn bếp.

Cài đặt

Lắp đặt lắp âm

Bếp nấu lắp âm chỉ phù hợp để lắp đặt trên đá tự nhiên (đá granit, đá cẩm thạch), gỗ nguyên khối và mặt bàn lát gạch. Một số mẫu bếp cũng phù hợp để lắp vào mặt bàn kính - những mẫu bếp này đư ợc đánh dấu bằng ghi chú thích hợp trong "Lắp đặt - Lắp đặt lắp âm". Khi sử dụng mặt bàn làm từ bất kỳ vật liệu nào khác, trư ớc tiên hãy kiểm tra với nhà sản xuất mặt bàn xem mặt bàn có phù hợp để lắp đặt bếp nấu lắp âm không.

Chiều rộng bên trong của đế bếp bên dư ới thiết bị phải rộng ít nhất bằng phần cắt mặt bếp bên trong (xem "Lắp đặt - Kích thước lắp đặt - Lắp âm"), để có thể dễ dàng tiếp cận mặt bếp từ bên dư ới sau khi lắp đặt và có thể tháo dỡ dư ới của vỏ để bảo trì. Nếu không thể tiếp cận mặt bếp sau khi lắp đặt, phải loại bỏ bất kỳ chất trám nào đư ợc sử dụng để bịt các khe hở xung quanh thiết bị để có thể nhấc mặt bếp ra khỏi phần cắt nếu cần.

Mặt bàn đá tự nhiên

Bếp nấu đư ợc đặt trực tiếp vào phần khoét.

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

Bếp đư ợc đặt trên khung gỗ bên trong phần cắt. Khung phải đư ợc cung cấp tại chỗ và không đư ợc cung cấp cùng với thiết bị.

Dải niêm phong

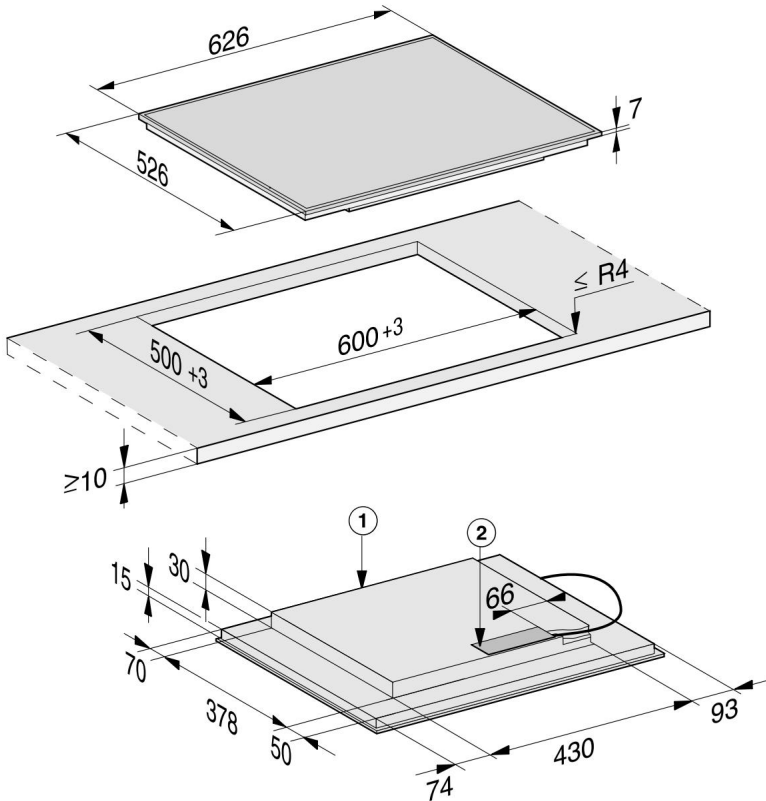
Tháo rời bếp để bảo dư ỡng có thể làm hỏng dải đệm bên dư ới mép bếp.

Luôn thay dải đệm kín trư ớc 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 7564 PHÁP



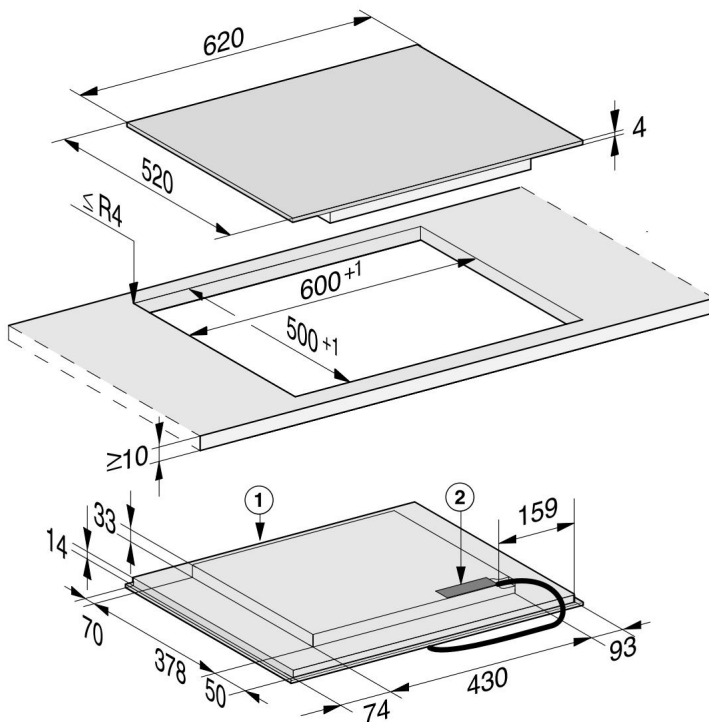
a Mặt

trước b Hộp kết nối nguồn điện

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

Cài đặt

KM 7564 FL

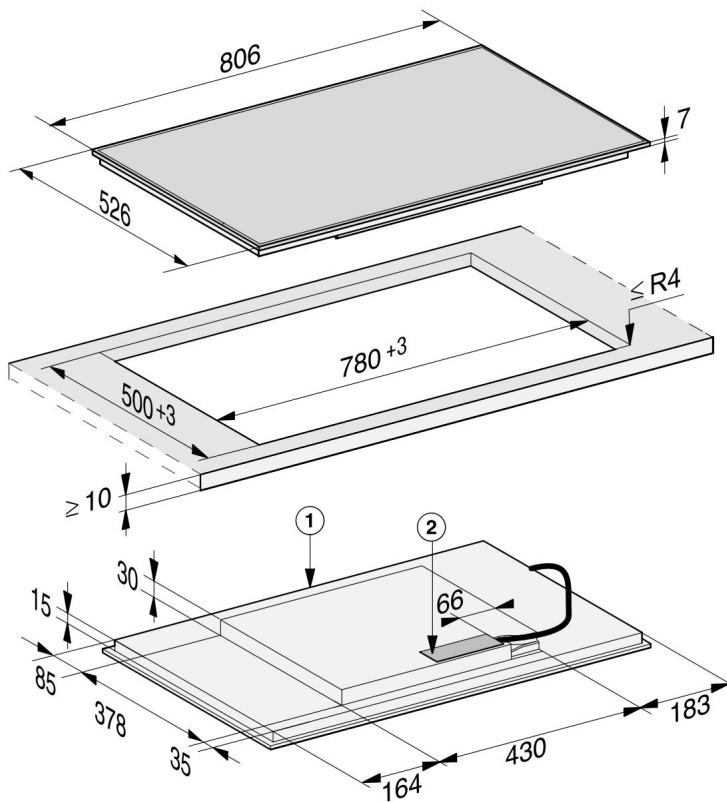


một Mặt trần

b Hộp kết nối nguồn điện

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

KM 7574 PHÁP



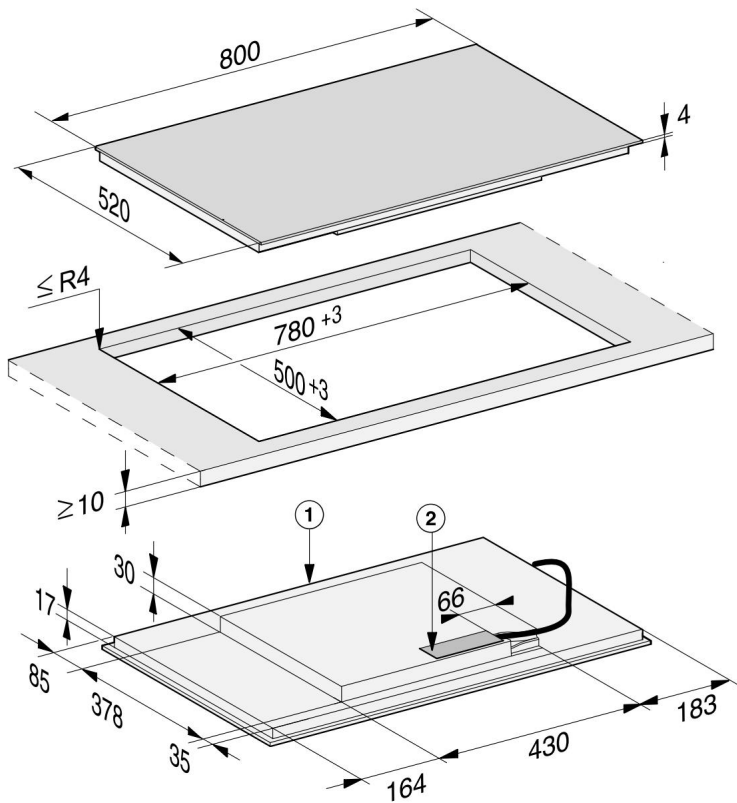
a Mặt

trước b Hộp kết nối nguồn điện

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

Cài đặt

KM 7574 FL

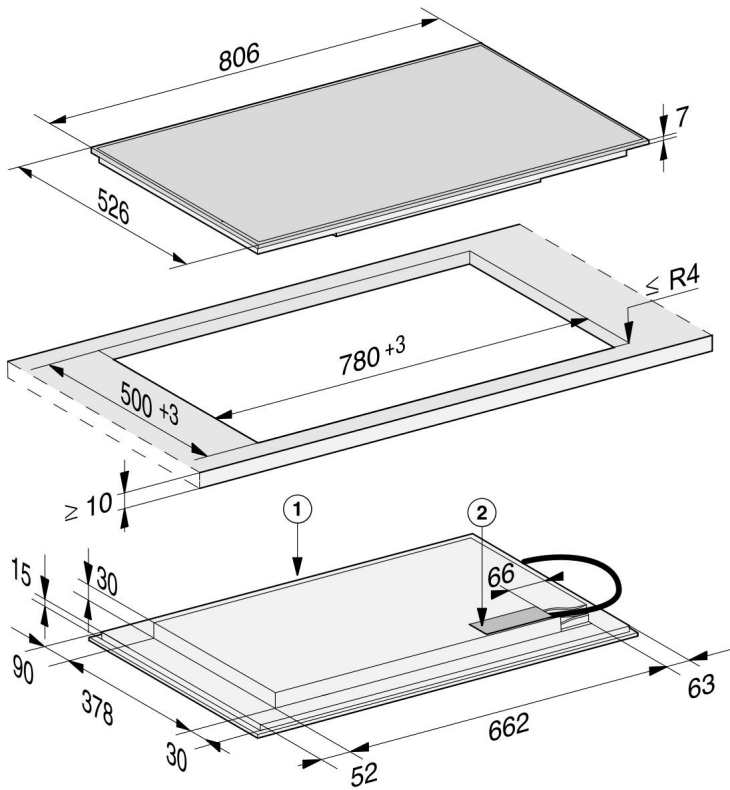


một Mặt trần

b Hộp kết nối nguồn điện

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

KM 7575 PHÁP



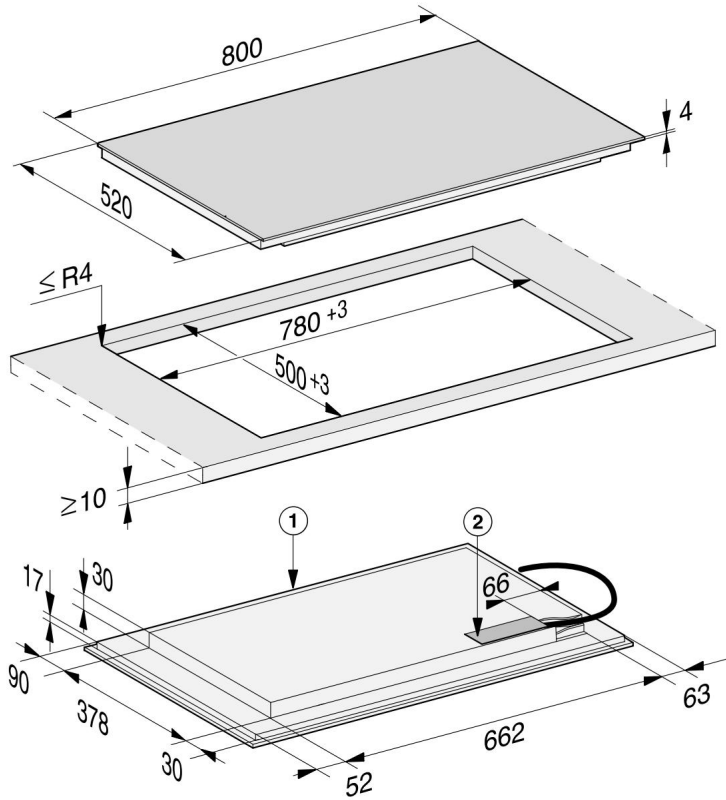
một Mặt trận

b Hộp kết nối nguồn điện

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

Cài đặt

KM 7575 FL

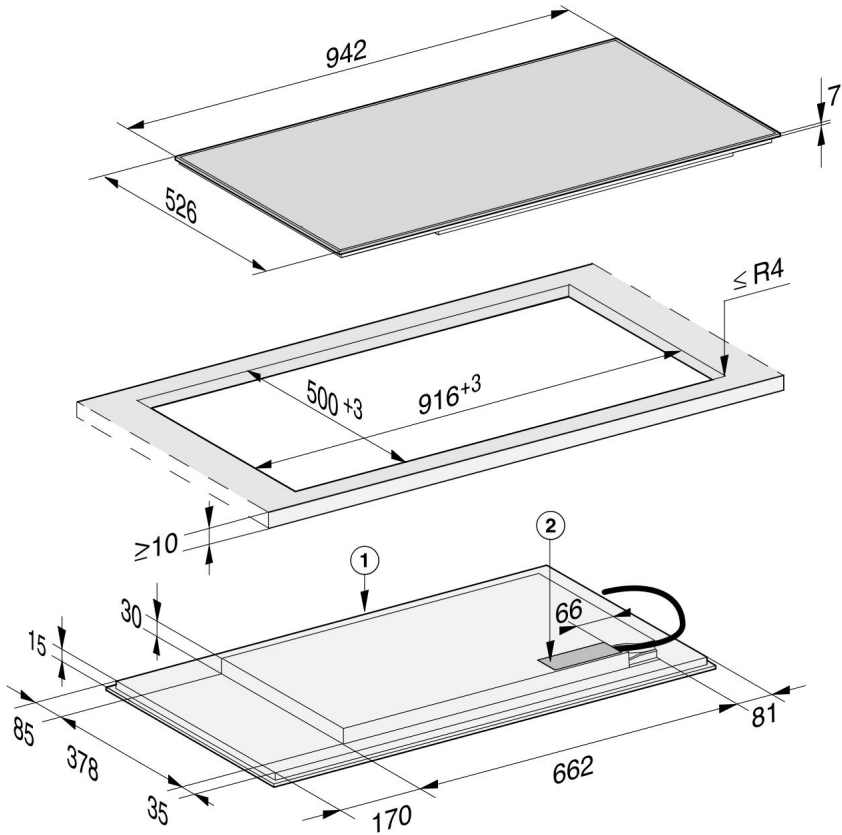


a Mặt

trước b Hộp kết nối nguồn điện

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

KM 7594 PHÁP



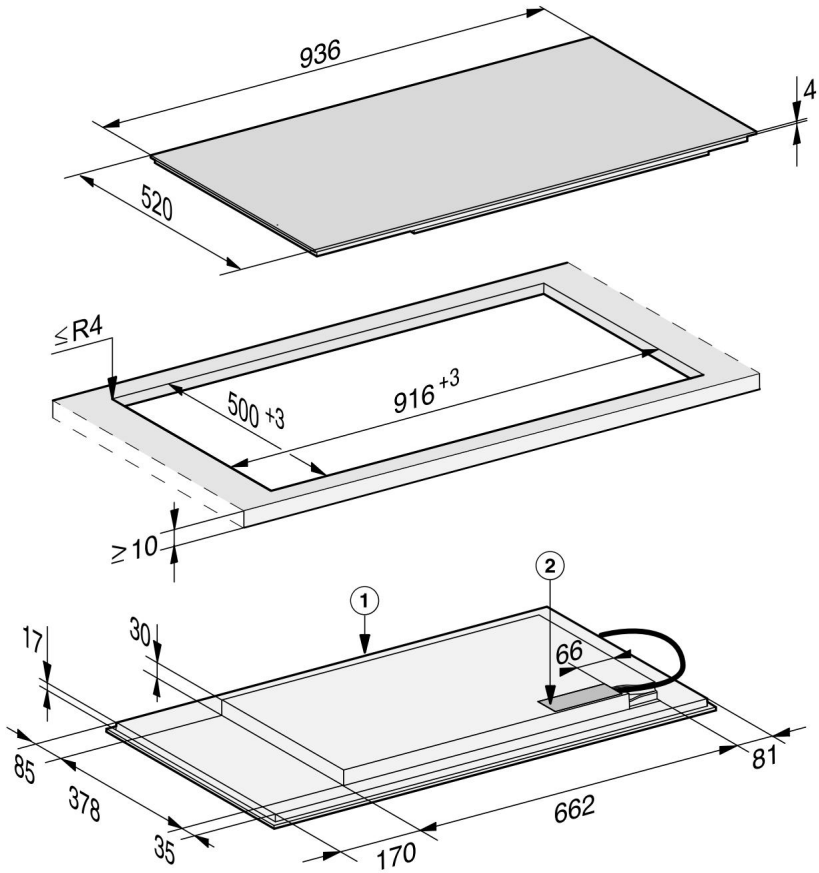
một Mặt trận

b Hộp kết nối nguồn điện

Cáp kết nối nguồn điện ($D = 1.440$ mm) đư ợc cung cấp rời

Cài đặt

KM 7594 FL

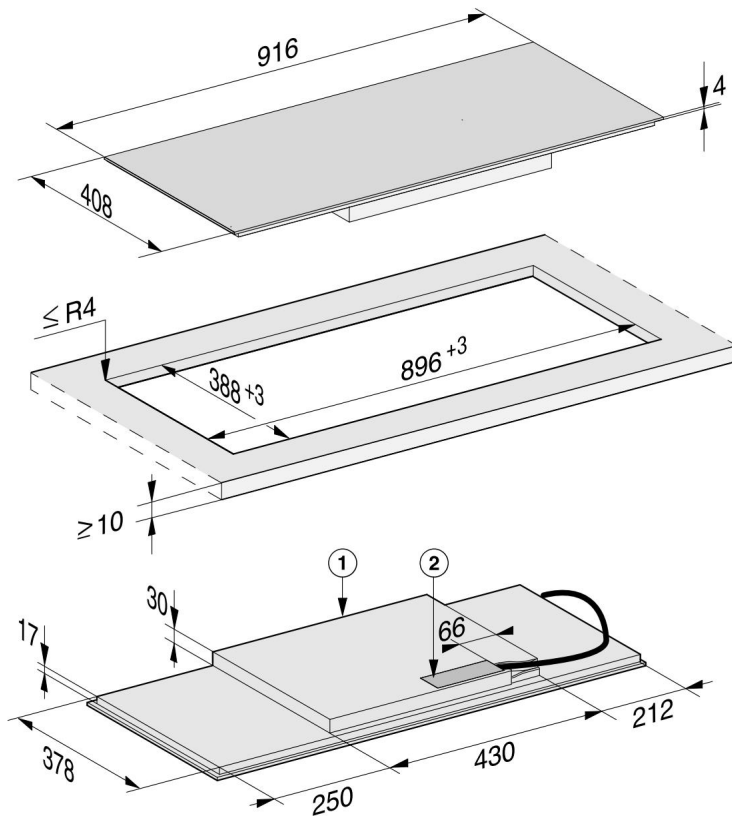


a Mặt

trước b Hộp kết nối nguồn điện

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

KM 7684 FL



một Mặt trận

b Hộp kết nối nguồn điện

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

Cài đặt

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.

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 không đúng

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

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 phần “Lắp đặt - Kết nối điện”).

Cấp nguồn cho cáp kết nối nguồn điện

xuống qua phần cắt ra của mặt bàn làm việc.

Đặt bếp nấu ở vị trí trung tâm

cắt bỏ. Khi thực hiện thao tác này, hãy đảm bảo

rằng miếng đệm của thiết bị nằm khít với

mặt bàn bếp ở tất cả các mặt.

Điều này rất quan trọng để đảm bảo độ

kín hiệu quả với mặt bàn làm việc.

Nếu lớp niêm phong không tiếp xúc chính xác với
mặt bàn làm việc ở các góc, có thể cần thận
đánh dấu bán kính góc ($\leq R4$) cho phù hợp.

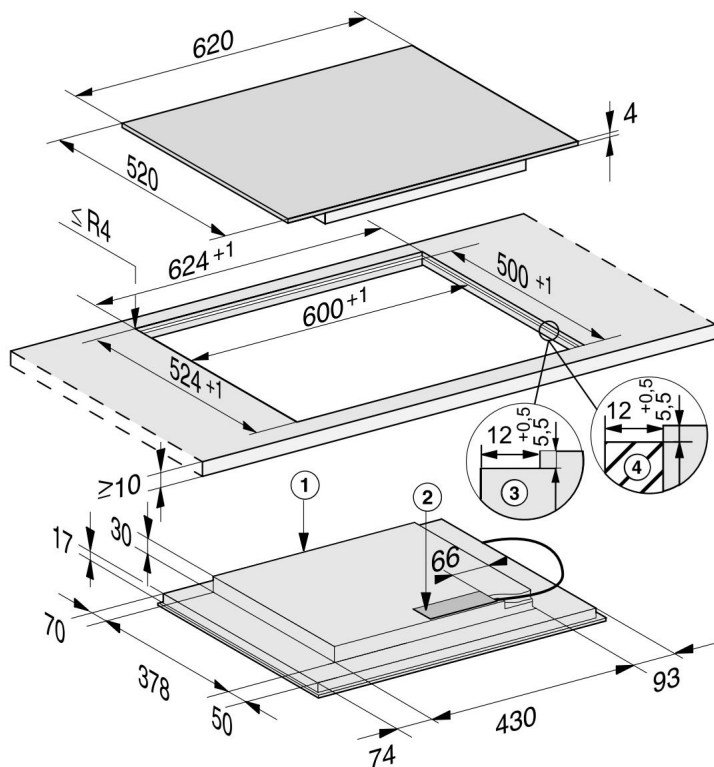
Kết nối bếp nấu với nguồn điện (xem “Lắp đặt - Kết
nối điện”).

Kiểm tra xem bếp có hoạt động không.

Kích thước lắp đặt - Lắp âm

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

KM 7564 FL



một Mặt trần

b Hộp kết nối nguồn điện

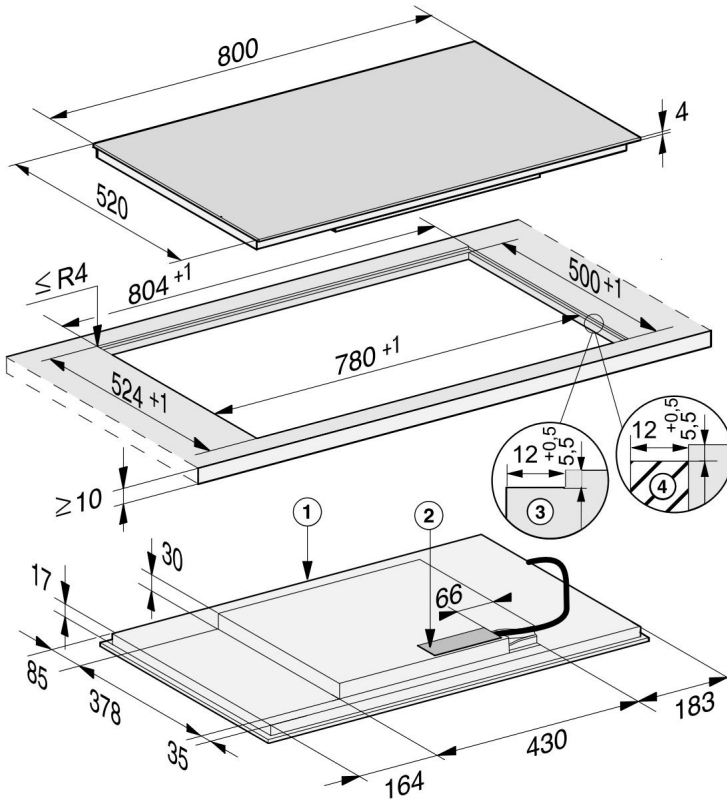
Cáp kết nối nguồn điện (D = 1.440 mm) được cung cấp rời

c Mặt bàn bằng đá tự nhiên, cắt theo bậc thang d

Thanh gỗ 12 mm (không cung cấp)

Cài đặt

KM 7574 FL



một Mặt trận

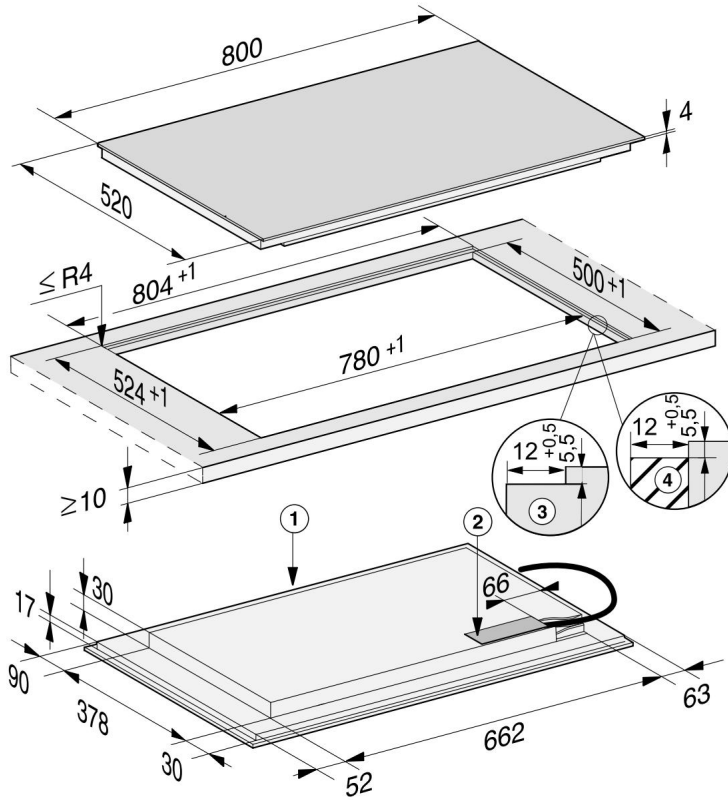
b Hộp kết nối nguồn điện

Cáp kết nối nguồn điện ($D = 1.440$ mm) đư ợc cung cấp rời

c Mặt bàn bằng đá tự nhiên, cắt theo bậc

thang d Thanh gỗ 12 mm (không cung cấp)

KM 7575 FL



a Mặt

trước b Hộp kết nối nguồn điện

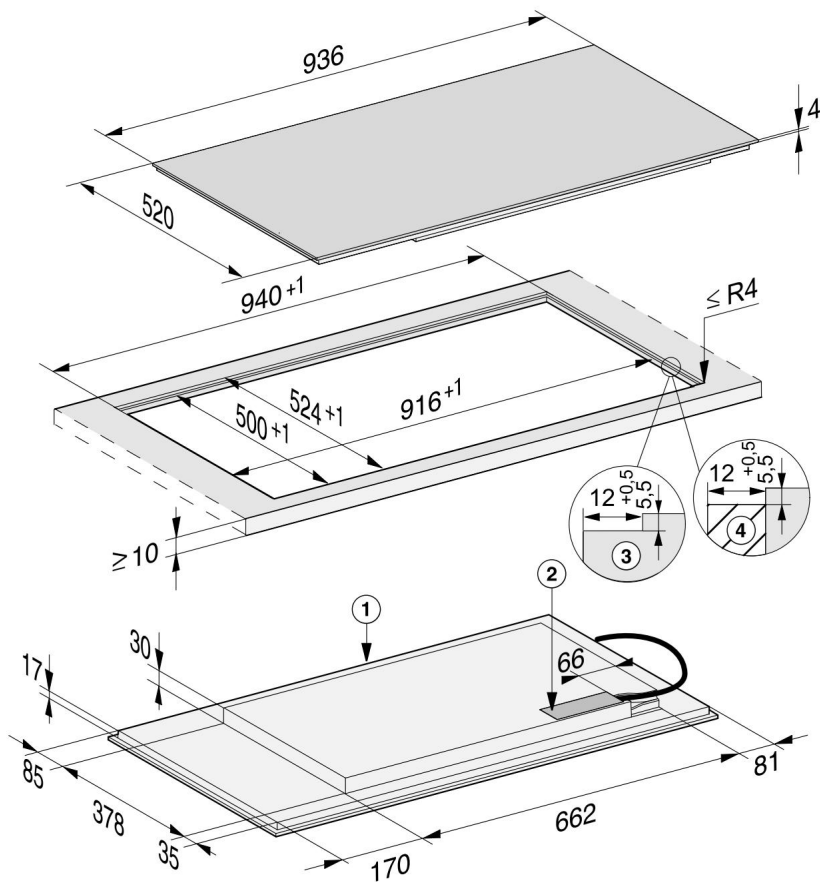
Cáp kết nối nguồn điện ($D = 1.440$ mm) được cung cấp rời

c Mặt bàn bằng đá tự nhiên, cắt theo bậc thang

d Thanh gỗ 12 mm (không cung cấp)

Cài đặt

KM 7594 FL



a Mặt

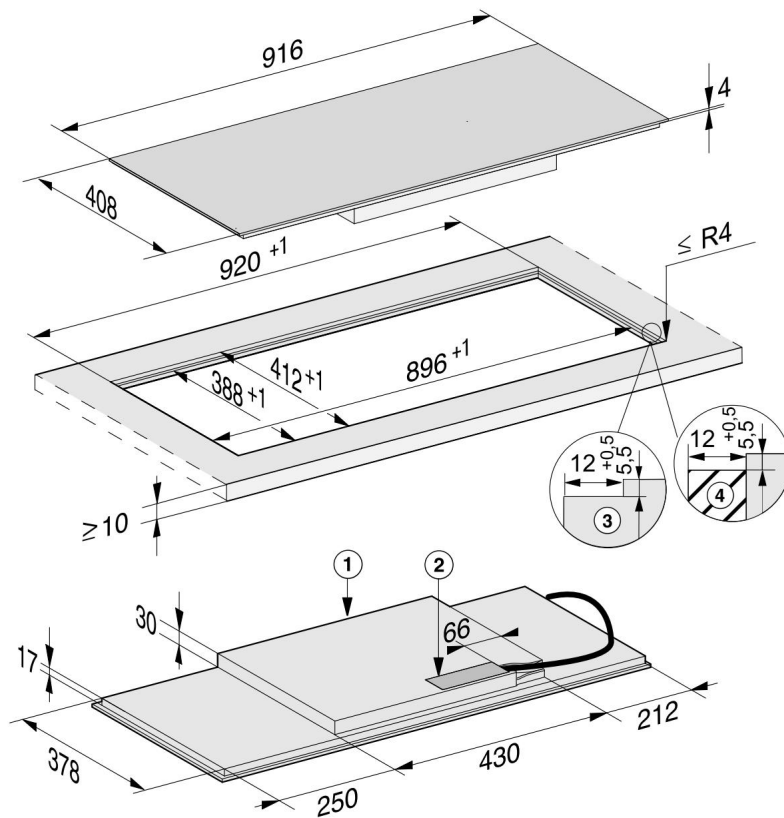
trước b Hộp kết nối nguồn điện

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

c Mặt bàn bằng đá tự nhiên, cắt theo bậc thang

d Thanh gỗ 12 mm (không cung cấp)

KM 7684 FL



một Mặt trận

b Hộp kết nối nguồn điện

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

c Mặt bàn bằng đá tự nhiên, cắt theo bậc

thang d Thanh gỗ 12 mm (không cung cấp)

Cài đặt

Lắp đặt lắp âm

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 không đúng sự liên quan.

Hệ thống điện tử của bếp có thể bị hỏng nếu xảy ra hiện tượng ngắn mạch.

Cáp kết nối nguồn điện phải được kết nối với bếp 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.

Cấp nguồn cho cáp kết nối nguồn điện xuống qua phần cắt ra của mặt bàn làm việc.

Đặt bếp nấu vào giữa phần khoét.

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

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

Kiểm tra xem bếp có hoạt động không.

Bật kín khoảng hở giữa bếp nấu và mặt bàn bếp bằng keo silicone có khả năng chịu nhiệt ít nhất 160 °C.

Thiệt hại do không phù hợp

chất trám trét.

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 riêng cho đá tự nhiên. Vui lòng làm theo hướng dẫn của nhà sản xuất.

Kết nối điện

Nguy cơ hư hỏng do không đúng sự liên quan.

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

người sử dụng.

Miele không chịu trách nhiệm về thiệt

hại hoặc hư hỏng 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 như 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 sử dụng không thể tiếp cận.

Tổng công suất đầu ra Xem

bảng dữ liệu.

Dữ liệu kết nối

Dữ liệu kết nối được trích dẫn 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

Kết nối phải được thực hiện thông qua một công tắc cách ly phù hợp có chức năng ngắt kết nối ở tất cả các cực và tuân thủ các quy định an toàn của quốc gia và địa phương. Khi tắt, phải có khoảng cách tiếp xúc ở tất cả các cực ít nhất là 3 mm trong công tắc cách ly. Công tắc cách ly phải dễ dàng tiếp cận sau khi thiết bị đã được lắp sẵn.

Cài đặt

Cáp kết nối nguồn điện

Bếp nấu phải được kết nối với nguồn điện bằng cáp kết nối đặc biệt, loại H 05 VV-F (cách điện PVC) có đường kính phù hợp.

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

Xem bảng dữ liệu trên bếp để biết điện áp và tần số chính xác.

Cáp kết nối được cung cấp kèm theo một ống bọc ferit. Đầu này phải được lắp vào hộp đầu cuối của bếp nấu. Nếu sử dụng cáp kết nối khác, ngoài trừ dây dẫn đất, tất cả các dây dẫn đơn khác của cáp nguồn phải được đưa qua lỗ mở của ống bọc ferit trước khi gắn chúng vào các đầu cuối kết nối.

Thay thế cáp kết nối nguồn điện

Nguy cơ bị điện giật!

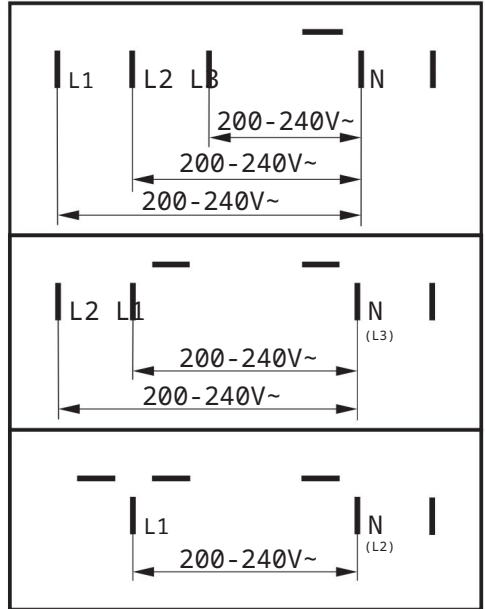
Kết nối không đúng cách với nguồn điện có thể gây ra điện giật.

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 05 VV-F 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 đấu 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 Úc

ACN 005 635 398 ABN

96 005 635 398

Trụ sở chính của Miele tại Melbourne:

Tầng 4, 141 Đường Camberwell

Hawthorn Đông, 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 Địa điểm Skyline

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

Nam Cảng, QLD 4215

Trung tâm trải nghiệm và văn phòng Miele Adelaide:

Đường 83-85 Sir Donald Bradman

Hilton, Nam Phi 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

Sở Thuế 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 Phố Featherston

Wellington 6011

0800 464 353 (0800 4 MIELE)

www.miele.co.nz

Trụ sở chính toàn cầu của Miele

Đức Miele

& Cie. KG

Đường Carl-Miele 29

33332 Gütersloh

Cộng hòa Liên bang Đức

KM 7564 Pháp, KM 7564 FL, KM 7574 Pháp, KM 7574 FL,
KM 7575 Pháp, KM 7575 FL, KM 7594 Pháp, KM 7594 FL,
KM 7684 FL