

# Hướng dẫn sử dụng và lắp ráp Bếp từ



Vui lòng đọc hướng dẫn vận hành và lắp ráp trước khi thiết lập, cài đặt và đưa vào vận hành.

Điều này sẽ bảo vệ bạn và tránh thiệt hại.



Hướng dẫn và cảnh báo an toàn .....	5
Sự đóng góp của bạn cho việc bảo vệ môi trường.....	16
Tổng quan.....	17
Bếp nấu.....	17 KM 7164
FR .....	17 KM 7174
FR .....	18 Biểu tư ợng núm điều
khởi.....	19 Màn hình hiển thị vùng
nấu .....	19 Dữ liệu vùng
nấu .....	20
Lần sử dụng đầu tiên.....	22
Vệ sinh bếp lần đầu tiên.....	22 Sử dụng bếp lần đầu
tiên.....	22
Chức năng.....	
23 Tiếng ồn.....	
23 Quản lý nguồn điện.....	24
Đồ nấu nư ợng .....	25
Mẹo tiết kiệm năng lượng .....	27
Thiết lập phạm vi .....	28
Vận hành .....	
29 Núm điều khiển.....	29
Bật .....	29
Tắt .....	29
Đèn báo nhiệt dư .....	29 Khu
vực nấu PowerFlex .....	30 Chức năng làm
nóng tự động .....	32
Booster.....	33 Giữ
ấm .....	34
Thiết bị an toàn.....	35 Khóa
vận hành.....	35 Tắt an
toàn.....	35 Bảo vệ quá
nhiệt.....	36
Vệ sinh và chăm sóc.....	37
Phải làm gì nếu .....	39 Tin nhắn trong
các chỉ báo/màn hình hiển thị .....	39 Hành vi bất
ngờ .....	41

## Nội dung

---

Kết quả không đạt yêu cầu .....	41	Các vấn đề chung hoặc
lỗi kỹ thuật .....	42	
Phụ kiện tùy chọn.....	43	
Dịch vụ khách hàng.....		
44 Liên hệ khi có sự cố.....	44	Biểu số
máy.....	44	Bảo
hành.....	44	
Lắp đặt.....	45	
Hư ỏng dẫn an toàn khi lắp đặt.....	45	Khoảng cách an
toàn.....	46	Hư ỏng dẫn lắp
đặt.....	50	Kích thước lắp
đặt.....	51	KM 7164
FR .....	51	KM 7174
FR .....	52	Lắp
đặt.....	53	Kết nối
điện.....	54	
Phiếu dữ liệu sản phẩm.....	57	

## Hướng dẫn và cảnh báo an toàn

---

Bếp này tuân thủ các quy định về an toàn bắt buộc. Tuy nhiên, sử dụng không đúng cách có thể gây thiệt hại cho người và tài sản.

Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng và lắp đặt trước khi sử dụng bếp. Tài liệu này chứa thông tin quan trọng về lắp đặt, an toàn, sử dụng và bảo trì. Điều này sẽ bảo vệ bạn và ngăn ngừa hư hỏng cho bếp.

Theo tiêu chuẩn IEC 60335-1, Miele khuyến nghị bạn nên đọc và làm theo chú ý về lắp đặt bếp cũng như các hướng dẫn và cảnh báo về an toàn.

Miele không chịu trách nhiệm về thiệt hại gây ra do không tuân theo các hướng dẫn này.

Giữ lại hướng dẫn sử dụng và lắp đặt và chuyển cho bất kỳ chủ sở hữu nào sau này.

## Hướng dẫn và cảnh báo an toàn

---

### Mục đích sử dụng

Bếp này được thiết kế để sử dụng trong gia đình và các môi trường hộ gia đình thông thường.

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

Chỉ sử dụng bếp cho mục đích gia dụng thông thường.

Khung dùng để chế biến và giữ ấm thức ăn. Tất cả những cái khác Các loại ứng dụng không được phép.

Những người do khả năng về thể chất, giác quan hoặc tinh thần hoặc do thiếu kinh nghiệm hoặc thiếu kiến thức nên không thể có thể sử dụng bếp một cách an toàn phải được giám sát khi sử dụng. Những người này có thể sử dụng bếp nấu chỉ sử dụng nó mà không có sự giám sát nếu đã được giải thích cho họ rằng Họ có thể sử dụng nó một cách an toàn. Bạn phải cân nhắc những nguy hiểm có thể xảy ra có khả năng nhận biết và hiểu được thao tác không chính xác.

## Hướng dẫn và cảnh báo an toàn

---

Trẻ em trong gia đình

Trẻ em dưới 8 tuổi phải tránh xa bếp trừ khi có người giám sát thường xuyên. Trẻ em từ 8 tuổi trở lên chỉ được phép sử dụng bếp mà không cần

giám sát nếu đã được giải thích về cách sử dụng bếp một cách an toàn. Trẻ em phải có khả năng nhận biết và hiểu được những nguy hiểm tiềm ẩn của việc thao tác không đúng cách. Trẻ em không được vệ sinh bếp nếu không có sự giám sát. Giám sát trẻ em khi ở gần bếp. Không bao giờ cho trẻ em chơi đùa với bếp.

Bếp sẽ nóng lên trong quá trình sử dụng và vẫn nóng thêm một thời gian sau khi tắt. Không để trẻ em lại gần bếp cho đến khi bếp nguội đủ để tránh nguy cơ bị bỏng.

Nguy cơ bị bỏng. Không cất những đồ vật mà trẻ em có thể quan tâm ở những không gian lưu trữ phía trên hoặc phía sau bếp. Nếu không, trẻ em sẽ có xu hướng trèo lên bếp.

Nguy cơ bỏng và bỏng nư ớc. Xoay cán nồi và chảo sang một bên trên bề mặt làm việc để trẻ em không thể kéo chúng xuống và bị bỏng.

Nguy cơ ngạt thở. Trẻ em có thể quấn mình trong vật liệu đóng gói (ví dụ như giấy bạc) khi chơi hoặc kéo vật liệu đó qua đầu và chết ngạt. Để vật liệu đóng gói tránh xa tầm tay trẻ em.

Sử dụng khóa hệ thống để ngăn trẻ em bật bếp mà không có người trông coi.

## Hướng dẫn và cảnh báo an toàn

---

### An toàn kỹ thuật

Công việc lắp đặt và bảo trì không đúng cách hoặc việc sửa chữa có thể gây ra rủi ro đáng kể cho người sử dụng. Công việc lắp đặt và bảo trì hoặc sửa chữa có thể chỉ có thể được thực hiện bởi các chuyên gia được Miele ủy quyền.

Việc bếp bị hỏng có thể gây nguy hiểm cho sự an toàn của bạn. Kiểm tra xem bếp có hư hỏng rõ ràng không. Lấy Không bao giờ sử dụng bếp đã bị hỏng.

Hoạt động tạm thời hoặc lâu dài trên một đơn vị độc lập hoặc không hệ thống cung cấp năng lượng đồng bộ lưu ý điện (như lưu ý điện đảo, hệ thống sao lưu) là có thể. Điều kiện tiên quyết để hoạt động là rằng hệ thống cung cấp năng lượng tuân thủ các yêu cầu của EN 50160 hoặc có thể so sánh được.

Các biện pháp bảo vệ được cung cấp trong quá trình lắp đặt trong nướ và trong sản phẩm Miele này cũng phải được tuân thủ trong quá trình vận hành biệt lập hoặc không Hoạt động đồng bộ với nguồn điện phải được đảm bảo về chức năng và chế độ hoạt động hoặc được thay thế bằng các biện pháp tư ơ ng đ ơ ng trong quá trình lắp đặt. Ví dụ như trong ấn phẩm hiện tại được mô tả trong VDE-AR-E 2510-2.

Tính an toàn về điện của bếp chỉ được đảm bảo nếu bếp được kết nối với hệ thống dây dẫn bảo vệ được lắp đặt đúng cách được kết nối. Yêu cầu bảo mật cơ bản này phải có mặt. Nếu có thắc mắc, hãy nhờ thợ điện có trình độ kiểm tra hệ thống điện.

Dữ liệu kết nối (tần số và điện áp) trên bảng định mức của bếp phải khớp với dữ liệu của mạng lưu ý điện để tránh làm hỏng bếp.

So sánh các dữ liệu này trước khi kết nối. Hỏi trong Nếu có thắc mắc, hãy liên hệ với thợ điện có trình độ.

Nhiều ổ cắm hoặc cáp mở rộng không đảm bảo an toàn cần thiết (nguy cơ cháy nổ). Đóng bếp lại bằng nó không được kết nối với lưu ý điện.



## Hướng dẫn và cảnh báo an toàn

---

Để đảm bảo an toàn khi sử dụng, chỉ sử dụng bếp sau khi lắp đặt.

Không được sử dụng bếp này ở những nơi không cố định (ví dụ như trên tàu). Chạm vào các kết nối đang hoạt

động hoặc sửa đổi cấu trúc điện và cơ khí sẽ gây nguy hiểm cho bạn và có thể khiến bếp hoạt động không bình thường. Không bao giờ mở vỏ bếp.

Yêu cầu bảo hành sẽ không có hiệu lực nếu bếp không được sửa chữa tại trung tâm dịch vụ được Miele ủy quyền. Miele chỉ đảm bảo

rằng các phụ tùng thay thế chính hãng đáp ứng các yêu cầu về an toàn. Các thành phần bị lỗi chỉ có thể được thay thế bằng các thành phần như vậy. Bếp không được thiết kế để

vận hành bằng bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa.

Bếp phải được kết nối với nguồn điện bởi một thợ điện có trình độ (xem chương "Lắp đặt", phần "Kết nối điện"). Nếu cáp nguồn bị hỏng, phải được thay thế bởi thợ điện có trình độ bằng cáp nguồn chuyên dụng (xem

chương "Lắp đặt", phần "Kết nối điện"). Trong quá trình lắp đặt, bảo trì và sửa chữa, bếp phải được ngắt hoàn toàn khỏi nguồn điện. Hãy chắc chắn rằng đây là trừu tượng hợp

- tắt cầu chì của hệ thống điện hoặc - tháo hoàn toàn các cầu chì vít của hệ thống điện-  
vít hoặc

- Rút dây nguồn (nếu có) ra khỏi ổ cắm. Không kéo dây nguồn mà chỉ kéo phích cắm nguồn.

## Hướng dẫn và cảnh báo an toàn

---

Nguy cơ bị điện giật. Nếu bếp bị lỗi, hãy tháo nó ra hoặc trong trường hợp vỡ, nứt hoặc nứt ở tấm kính gốm không hoạt động hoặc tắt ngay lập tức. Ngắt kết nối Bếp từ lưu ý điện. Yêu cầu dịch vụ khách hàng.

Nếu bếp được lắp đặt phía sau mặt trước của đồ nội thất (ví dụ: cửa), không bao giờ đóng mặt trước của đồ nội thất khi bạn đang sử dụng bếp. Phía sau mặt tiền đồ nội thất đóng kín nhiệt độ và độ ẩm. Điều này có thể làm hỏng bếp, tủ chuyển đổi và sàn nhà. Không đóng cửa trước của đồ nội thất cho đến khi đèn báo nhiệt độ còn lại đã tắt.

## Hướng dẫn và cảnh báo an toàn

---

### Sử dụng đúng cách

Bếp sẽ nóng lên trong quá trình sử dụng và duy trì như vậy trong một thời gian sau khi tắt. Chỉ khi các chỉ số nhiệt độ còn lại đã tắt không còn nguy cơ bị bỏng nữa.

Dầu và mỡ có thể bắt lửa nếu quá nóng. Cho phép không bao giờ để bếp không có người trông coi khi đang chế biến dầu mỡ. Không bao giờ dập tắt đám cháy dầu mỡ bằng nước. Công tắc Tắt bếp.

Cẩn thận dập tắt ngọn lửa bằng nắp hoặc Chặn cứu hỏa.

Không được để bếp không có người trông coi khi đang sử dụng. Thùng xuyên giám sát quá trình nấu và chiên trong thời gian ngắn.

Ngọn lửa có thể làm cháy bộ lọc mỡ của máy hút mùi bộ. Không bao giờ đốt lửa dư ở máy hút mùi.

Nếu bình xịt, chất lỏng dễ cháy hoặc vật liệu dễ cháy bị đun nóng, chúng có thể bắt lửa. Vì vậy, không bao giờ lưu trữ các vật dụng dễ cháy trong

Ngăn kéo ngay bên dư ở bếp. Bất kỳ hiện có

Khay đựng dao kéo phải được làm bằng vật liệu chịu nhiệt.

Không bao giờ đun nóng đồ nấu mà không có thức ăn bên trong.

Trong các thùng chứa kín, trong quá trình đun sôi và đun nóng, Áp suất quá cao có thể khiến chúng vỡ. Không sử dụng bếp để bảo quản hoặc hâm nóng thực phẩm đóng hộp.

Nếu bếp được che phủ, có nguy cơ xảy ra hỏa hoạn nếu Khi bật nguồn hoặc do nhiệt độ còn sót lại, vật liệu che phủ có nguy cơ bắt lửa, vỡ hoặc tan chảy. Không bao giờ đậy nắp bếp, ví dụ: B. với tấm che, a

vải hoặc màng bảo vệ.

## Hướng dẫn và cảnh báo an toàn

---

Khi bếp được bật, vô tình bật hoặc nhiệt dư có nguy cơ rằng

Các vật bằng kim loại đặt trên bếp có thể nóng lên. Các vật liệu khác có thể tan chảy hoặc bốc cháy. Nắp nồi ứ ớt có thể bị kẹt. Không sử dụng bếp nấu làm nơi lưu trữ đồ. Tắt vùng nấu sau khi sử dụng.

Bạn có thể bị bỏng trên bếp nóng. Bảo vệ tay bằng găng tay hoặc miếng lót nồi khi làm việc trên bếp nóng. Chỉ sử dụng găng tay khô hoặc

Miếng lót nồi. Vải ứ ớt hoặc ẩm dẫn nhiệt tốt hơn n và có thể gây bỏng hơi nước.

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

Muối, đường hoặc hạt cát, ví dụ như B. rửa rau, có thể gây trầy xước nếu chúng lọt vào dưới đáy đĩa. Đảm bảo rằng tấm gốm thủy tinh và đáy dụng cụ nấu ăn sạch sẽ trước khi đặt dụng cụ nấu ăn lên trên.

Các vật thể rơi xuống (kể cả các vật nhẹ như lọ muối) cũng có thể gây nứt hoặc vỡ tấm gốm thủy tinh. Đảm bảo không có vật nào rơi vào tấm gốm thủy tinh.

Các vật nóng trên màn hình vùng nấu có thể làm hỏng các thiết bị điện tử bên dưới. Không bao giờ đặt nóng Không đặt nồi, chảo ở khu vực chỉ báo vùng nấu.

## Hướng dẫn và cảnh báo an toàn

---

Nếu đũa, thực phẩm có đũa, giấy bạc hoặc nhựa còn sót lại trên Nồi chúng rơi vào bếp nóng và tan chảy, chúng sẽ bị hỏng  
Làm mát tấm gốm thủy tinh. Tắt bếp ngay lập tức  
và cọ sạch những chất này ngay lập tức bằng dụng cụ cọ kính  
một cách triệt để. Đeo găng tay khi thực hiện thao tác này. Làm sạch  
Tấm gốm thủy tinh với chất tẩy rửa gốm thủy tinh ngay khi nó  
đã nguội đi.

Nồi đun sôi khô có thể làm hỏng lớp gốm thủy tinh. Không được để bếp không có  
người trông coi trong khi bếp đang hoạt động  
không có người trông coi.

Đáy nồi, chảo thô ráp sẽ làm xước mặt kính gốm. Chỉ sử dụng nồi  
và chảo có đáy nhẵn.

Nâng dụng cụ nấu lên để di chuyển. Làm thế nào để tránh  
Có vết do mài mòn và trầy xước.

Do tốc độ gia nhiệt cao, nhiệt độ ở đáy dụng cụ nấu có thể đạt đến nhiệt độ tự bốc  
cháy của dầu hoặc mỡ chỉ trong thời gian rất ngắn. Không được để bếp không có người  
trông coi khi đang sử dụng.

Đun nóng mỡ và dầu trong tối đa 1 phút và sử dụng  
không bao giờ sử dụng bộ tăng cường.

Chỉ dành cho những người có máy tạo nhịp tim: Ở khu vực lân cận  
Một ổ cắm điện từ đũa tạo ra gần bếp đang bật. Tuy nhiên, sự suy yếu của máy  
tạo nhịp tim là  
không có khả năng. Nếu có thắc mắc, hãy liên hệ với nhà sản xuất  
của máy tạo nhịp tim hoặc bác sĩ của bạn.

Ổ cắm điện từ của bếp nấu đang bật  
có thể làm suy yếu chức năng của các vật thể có từ tính.  
Thẻ tín dụng, phụ kiện tiện lợi lưu trữ, máy tính, v.v. có thể  
không ở gần bếp đang bật.

## Hướng dẫn và cảnh báo an toàn

---

Các vật dụng bằng kim loại được cất giữ trong ngăn kéo dưới bếp có thể bị hỏng khi sử dụng liên tục trong thời gian dài.  
của bếp có thể trở nên nóng.

Bếp được trang bị quạt tản nhiệt. Nếu như  
Nếu có ngăn kéo bên dưới bếp nấu âm,  
Đảm bảo có đủ khoảng cách giữa ngăn kéo và mặt dưới của bếp để đảm bảo cung cấp đủ  
luồng khí làm mát cho bếp.

Nếu có ngăn kéo bên dưới bếp nấu âm, không được cất giữ bất kỳ vật sắc  
nhọn hoặc nhỏ, giấy tờ,  
Khăn ăn, v.v. trong ngăn kéo. Những mặt hàng này có thể  
xuyên qua các khe thông gió vào vỏ máy hoặc bị hút vào và có thể làm hỏng quạt gió  
làm mát hoặc  
ảnh hưởng đến việc làm mát.

Sử dụng trên vùng nấu, vùng rang hoặc  
Không bao giờ sử dụng hai dụng cụ nấu ăn cùng lúc trên vùng nấu PowerFlex.

Nếu dụng cụ nấu chỉ được đặt một phần trên vùng nấu hoặc vùng rang, tay  
cầm có thể trở nên rất nóng.  
Luôn đặt dụng cụ nấu ăn vào giữa chảo nấu hoặc chảo rang.  
vùng.

Nếu bạn 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.

## Hư ớng dẫn và cảnh báo an toàn

---

### Vệ sinh và chăm sóc

Hớ i nư ớc từ máy làm sạch bằng hớ i nư ớc có thể chạm tới các bộ phận có điện và gây ra hiện tượng đoản mạch.

Không bao giờ sử dụng một

Máy làm sạch bằng hớ i nư ớc.

Nếu bếp đư ợc lắp phía trên lò nư ớng hoặc bếp nấu nhiệt phân, hãy tháo bếp ra trong quá trình vệ sinh nhiệt phân. không hoạt động, vì chức năng bảo vệ quá nhiệt của bếp có thể kích hoạt có thể (xem chương "Thiết bị an toàn", mục "Bảo vệ quá nhiệt").

Miele cung cấp cho bạn chế độ bảo hành cung cấp lên đến 15 năm, nhưng ít nhất là 10 năm, đối với các phụ tùng thay thế vẫn có thể hoạt động sau khi sản xuất hàng loạt bếp của bạn kết thúc.

Sự đóng góp của bạn cho việc bảo vệ môi trường

---

## Xử lý bao bì

Bao bì dùng để xử lý và bảo vệ thiết bị khỏi hư hỏng trong quá trình vận chuyển. Vật liệu đóng gói thân thiện với môi trường và khía cạnh kỹ thuật xử lý được lựa chọn và có thể tái chế.

Trả lại bao bì cho Tái chế vật liệu giúp tiết kiệm nguyên liệu thô. Sử dụng các tùy chọn thu gom và trả lại vật liệu tái chế cụ thể. Bao bì vận chuyển Đại lý Miele của bạn sẽ lấy lại sản phẩm.

## Vứt bỏ thiết bị cũ

Bao gồm thiết bị điện và điện tử thương mại là những vật liệu có giá trị. Chúng cũng chứa một số chất, hỗn hợp và thành phần cần thiết cho chức năng của chúng và an ninh là cần thiết. Trong rác thải sinh hoạt và không đúng cách Nếu không được xử lý đúng cách, chúng có thể gây hại cho sức khỏe con người và môi trường. Vì vậy, vui lòng nộp lại thiết bị cũ của bạn Không bao giờ vứt nó vào thùng rác sinh hoạt.



Thay vào đó, hãy sử dụng chính thức, điểm thu gom và trả lại để xử lý miễn phí

và tái chế thiết bị điện và điện tử của thành phố, đại lý hoặc Miele. Để xóa bất kỳ dữ liệu cá nhân trên

Bạn có trách nhiệm pháp lý trong việc xử lý thiết bị cũ của mình. Bạn có nghĩa vụ pháp lý không được sử dụng thiết bị để tháo pin và ắc quy đã qua sử dụng được gắn cố định cũng như đèn có thể tháo rời mà không gây hư hỏng.

Đưa họ đến một nơi thích hợp

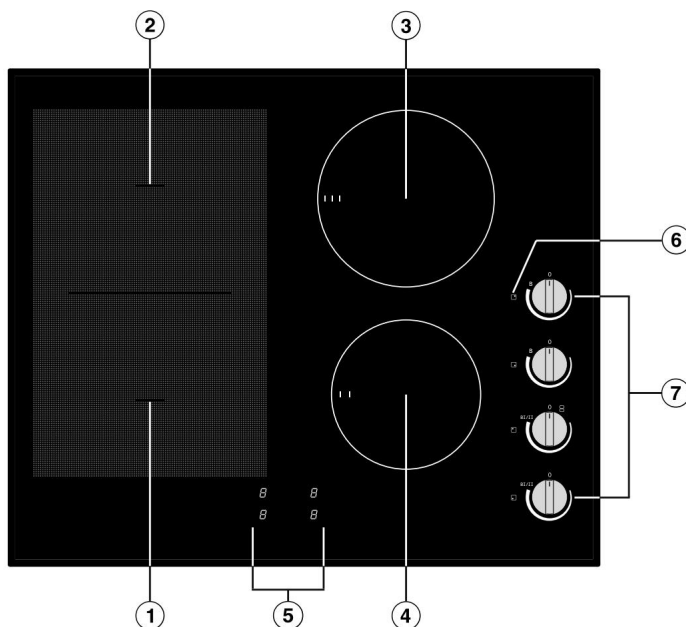
Điểm thu gom nơi bạn có thể nộp miễn phí. Hãy đảm bảo

Hãy đảm bảo rằng thiết bị cũ của bạn được cất giữ ở nơi an toàn cho trẻ em cho đến khi bạn lấy nó ra.



## bếp nấu

KM 7164 PHÁP



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

c Vùng nấu có chức năng tăng

cứ ờng d Vùng nấu có chức năng

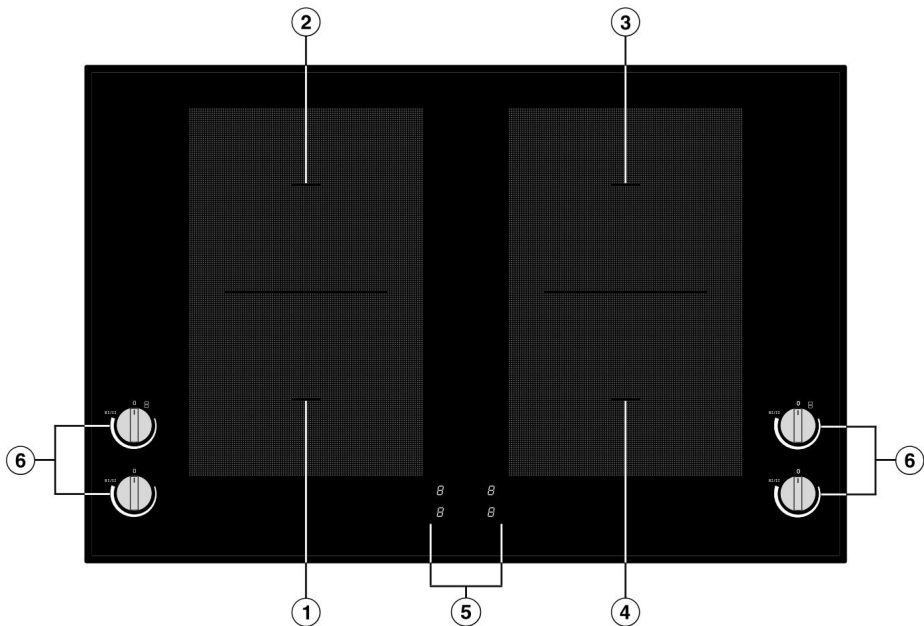
tăng cứ ờng e Màn hình hiển

thị vùng nấu f Biểu tư ờng để chỉ định nút

điều khiển g Nút điều khiển

# Tổng quan

KM 7174 PHÁP



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 c

Vùng nấu PowerFlex với TwinBooster có thể kết hợp với vùng nấu PowerFlex để tạo thành vùng nấu PowerFlex d

Vùng nấu PowerFlex với TwinBooster e Màn hình

vùng nấu f Nút điều

khiển

## Núm điều khiển biểu tư ợng

Biểu tư ợng	Sự miêu tả
0	Tắt vùng nấu
	Bật chế độ giữ ấm
	Bật vùng nấu PowerFlex
B	Bật tăng cứ ờng
B/II	Bật TwinBooster

## Hiển thị vùng nấu

Biểu tư ợng	Sự miêu tả
	Khu vực nấu ăn sẵn sàng sử dụng
	Giữ ấm
đến	Mức hiệu suất
	Tự động đun sôi
	Giai đoạn 1 TwinBooster/WaterBoost
	Booster hoặc Giai đoạn 2 TwinBooster/WaterBoost
	Đồ nấu nư ợng bị thiếu hoặc không phù hợp
	nhiệt dư
	Khóa vận hành đư ợc kích hoạt
	Chế độ trình diễn đư ợc kích hoạt
	Chế độ trình diễn đã bị vô hiệu hóa

# Tổng quan

Dữ liệu vùng nấu

KM 7164				
Kochzone	Kích thước tính bằng cm		Tối đa quyền lực tính bằng watt ở 230 V3	Đã kết nối Kochzone4
	Ø <sup>1</sup>	2		
	15-23	19x23 bình thường	Bình thường	2.100
			TwinBooster, Giai đoạn 1	3.000
			TwinBooster, Giai đoạn 2	3.650
	15-23	19x23 bình thường	Bình thường	2.100
			TwinBooster, Giai đoạn 1	3.000
			TwinBooster, Giai đoạn 2	3.650
+	22-23	23x39 bình thường	Bình thường	3.400
			TwinBooster, Giai đoạn 1	4.800
			TwinBooster, Giai đoạn 2	7.300
	14-19	-	Bình thường	1.850
			Tăng cường	3.000
	10-16	-	Bình thường	1.400
			Tăng cường	2.200
			Tổng cộng:	7.300

<sup>1</sup> Trong phạm vi quy định, bạn có thể sử dụng dụng cụ nấu ăn có bất kỳ đũa ống kính đáy nào.

<sup>2</sup> Diện tích quy định tương ứng với diện tích đáy tối đa của dụng cụ nấu có thể sử dụng.

<sup>3</sup> Công suất quy định có thể thay đổi tùy theo kích thước và chất liệu của dụng cụ nấu.

<sup>4</sup> Vùng nấu được kết nối điện với vùng nấu này để tăng công suất, xem chức năng "Chức năng", phần "Quản lý công suất".

KM 7174				
Kochzone	Kích thước tính bằng cm		Tối đa công suất tính bằng watt ở 230 V3	Đã kết nối Kochzone4
	Ø <sup>1</sup>	2		
	15-23	19 x 23 bình thường	2.100 TwinBooster, Giai đoạn 1 3.000 TwinBooster, Giai đoạn 2 3.650	
	15-23	19 x 23 bình thường	2.100 TwinBooster, Giai đoạn 1 3.000 TwinBooster, Giai đoạn 2 3.650	
	15-23	19 x 23 bình thường	2.100 TwinBooster, Giai đoạn 1 3.000 TwinBooster, Giai đoạn 2 3.650	
	15-23	19 x 23 bình thường	2.100 TwinBooster, Giai đoạn 1 3.000 TwinBooster, Giai đoạn 2 3.650	
+	22-23	19 x 23 bình thường	3.400 TwinBooster, Giai đoạn 1 4.800 TwinBooster, Giai đoạn 2 7.300	-
			Tổng cộng 7.300	

<sup>1</sup> Trong phạm vi quy định, bạn có thể sử dụng dụng cụ nấu ăn có bất kỳ đũa ống kính đáy nào.

2 Diện tích quy định tương ứng với diện tích đáy tối đa của dụng cụ nấu có thể sử dụng.

3 Công suất quy định có thể thay đổi tùy theo kích thước và chất liệu của dụng cụ nấu.

4 Vùng nấu đũa kết nối điện với vùng nấu này để tăng công suất, xem chức năng "Chức năng", phần "Quản lý công suất".

## Lần đầu tiên đưa vào sử dụng

---

Dán biển số có trong tài liệu đi kèm vào chỗ trống trong chú ý ng "Dịch vụ khách hàng".

Tháo bỏ mọi lớp màng bảo vệ và nhãn dán có thể được dán vào.

### Vệ sinh bếp lần đầu tiên

Lau sạch bếp trước khi vệ sinh

Trước khi sử dụng lần đầu, hãy lau bằng khăn ẩm và lau khô.

### Sử dụng bếp lần đầu tiên

Các thành phần kim loại được bảo vệ bằng sản phẩm chăm sóc. Khi sử dụng bếp lần đầu tiên, mùi và có thể là khói sẽ xuất hiện. Quá trình làm nóng cuộn dây cảm ứng cũng gây ra mùi hôi trong vài giờ đầu hoạt động. Sau mỗi lần sử dụng, mùi sẽ giảm dần và cuối cùng biến mất hoàn toàn.

Mùi và khói có thể xuất hiện không phải do kết nối không đúng hoặc lỗi thiết bị và không gây hại cho sức khỏe.

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

Có một cuộn dây cảm ứng bên dư ới vùng nấu cảm

ứng. Cái này

Cuộn dây tạo ra một từ trường tác động trực

tiếp vào đáy đĩa và

làm nóng nó lên. Vùng nấu nóng lên

chỉ gián tiếp thông qua nhiệt tỏa ra từ đáy đĩa.

Cảm ứng chỉ hoạt động với dụng cụ nấu có từ tính

Để (xem chú ơ ng "Đồ nấu nư ớng").

Tự động tính đến kích thước của dụng cụ nấu đặt ở trên.

Nguy cơ bỏng do nóng

đồ vật.

Nếu bếp đư ợc bật, vô tình bật hoặc nếu có nhiệt đư , có nguy cơ

các vật bằng kim loại đặt trên bếp sẽ nóng lên.

Không sử dụng bếp

như một khu vực lưu trữ.

Chuyển vùng nấu sang

Sử dụng bằng cách xoay núm điều khiển về số 0.

## Â m thanh

Khi sử dụng vùng nấu cảm ứng

có thể đư ợc sử dụng trong đồ nấu nư ớng, tùy thuộc vào

Vật liệu và chế biến sẵn,

**những tiếng động sau đây xảy ra:**

Tiếng ồn ở mức công suất cao. Nó

trở nên yếu hơn hoặc biến mất,

khi mức công suất giảm xuống,

Tiếng nổ lách tách trong đồ nấu nư ớng có để làm bằng nhiều loại vật liệu khác nhau (ví dụ: để bánh sandwich),

Còi báo khi các vùng nấu đư ợc kết nối (xem chú ơ ng "Vận hành", phần "Bộ tăng cường") đang hoạt động cùng lúc và sau đó

Đồ nấu ăn có để làm bằng nhiều loại vật liệu khác nhau (ví dụ: để bánh sandwich),

Tiếng lách cách trong quá trình chuyển mạch

điện tử, đặc biệt là ở mức công suất thấp,

Có tiếng vo ve khi quạt làm mát bật. Nó tắt để bảo vệ

thiết bị điện tử khi bếp

đư ợc sử dụng rộng rãi. Quạt làm mát

cũng có thể đư ợc sử dụng sau khi tắt

bếp vẫn tiếp tục chạy.

Nó hoạt động như thế nào

---

## Quản lý nguồn điện

Bếp có tổng công suất tối đa không được vượt quá vì lý do an toàn.

Có thể sử dụng 2 vùng nấu trên  
Các bếp phải được kết nối với nhau.  
Kết nối có thể cung cấp thêm  
Công suất từ một vùng nấu đến một vùng nấu khác  
được chuyển sang vùng nấu khác.

Tổng công suất tối đa và  
các vùng nấu nào được kết nối với nhau có thể  
được tìm thấy trong chương trình  
"Tổng quan", mục "Dữ liệu vùng nấu".

Nếu vùng nấu (A) có điện  
chuyển sang vùng nấu khác (B)  
công suất ở vùng nấu (A)  
giảm.

Khi vùng nấu cung cấp năng lượng,  
Điều này có thể gây ra những tác động sau:

- Mức công suất bị giảm.
- Chức năng đun sôi tự động bị vô hiệu hóa  
thứ tư. Nó sẽ được thiết lập trên  
Tiếp tục nấu ở chế độ nấu liên tục. Nếu như  
hiệu suất không đủ, sau đó  
mức công suất tiếp tục giảm.
- Bộ tăng cường đã bị vô hiệu hóa.
- Vùng nấu đã tắt.

Nếu không có nguồn điện từ vùng nấu  
cung cấp nhiều hơn, mức công suất có thể được  
tăng lên lần nữa.



### Đồ nấu nư ớng phù hợp

- Thép không gỉ có đế từ tính  
Nó
- thép tráng men
- Gang

### Tình trạng đáy đĩa

có thể ảnh hưởng đến tính đồng nhất của kết quả nấu ăn (ví dụ khi làm vàng bánh kếp). Đáy đĩa phải phân phối nhiệt đều  
phân phát. Đế bánh sandwich bằng thép không gỉ là lý tưởng.

### Đồ nấu nư ớng không phù hợp

- Thép không gỉ không nhiễm từ  
Sàn nhà
- Nhôm hoặc đồng
- Thủy tinh, gốm sứ hoặc đồ đất nung

### Kiểm tra đồ nấu nư ớng

Nếu bạn không chắc chắn liệu một nồi hoặc một chiếc chảo thích hợp cho bếp từ, Đặt một cục nam châm vào đáy đĩa. Nếu nam châm dính, đồ nấu nư ớng nói chung là thích hợp.

### Hiện thị đồ nấu nư ớng bị thiếu/ không phù hợp

Màn hình vùng nấu nhấp nháy  
Biểu tượng xen kẽ với mức công suất đã đặt khi

- vùng nấu không có hoặc có dụng cụ nấu không phù hợp (dụng cụ nấu với đế không từ tính) được bật lên
- đũa kính đáy của dụng cụ nấu đặt trên đó quá nhỏ
- dụng cụ nấu được lấy ra khỏi vùng nấu đang bật

Nếu đặt dụng cụ nấu ăn phù hợp lên bếp trong vòng 3 phút, đèn sẽ tắt và bạn có thể sử dụng bếp như bình thường. Tiếp tục.

Nếu không có hoặc không có dụng cụ nấu ăn phù hợp được đặt trên bếp, Khu vực nấu ăn tự động sau 3 phút

ra khỏi.

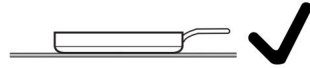
## Đồ nấu nư ớng

---

### Mẹo

- Lựa chọn để sử dụng tối ư u vùng nấu ăn một dụng cụ nấu ăn với đư ớng kính để phù hợp (xem chú ớng "Tổng quan", phần "Dữ liệu vùng nấu ăn"). Nếu nồi quá nhỏ, nó sẽ không đư ợc nhận dạng.
- Đặt dụng cụ nấu ăn vào đúng vị trí trên vùng nấu tư ớng ớng/ khu vực nấu nư ớng càng ở vị trí trung tâm càng tốt.
- Chỉ sử dụng nồi, chảo có đáy nhẵn. Đáy nồi và chảo thô ráp làm trầy xước Tấm gốm thủy tinh.
- Nâng dụng cụ nấu lên Tiến lên. Làm thế nào để tránh Có vết do mài mòn và trầy xước. Các vết xước do di chuyển đồ nấu qua lại, không ảnh ớng đến chức năng của bếp nấu. Những vết xước như vậy là dấu hiệu bình thư ớng của sự hao mòn và không Lý do khiếu nại.

- Xin lưu ý khi mua hàng của chảo và nồi thư ớng xuyên đư ớng kính tối đa hoặc trên cùng đư ợc chỉ định. Như ng điều quan trọng là đư ớng kính đáy (thư ớng nhỏ hơn n).



- Sử dụng chảo nếu có thể có cạnh thẳng. Đối với chảo có cạnh dốc, cảm ớng cũng ở vùng mép chảo. Điều này có thể làm cho mép chảo bị đổi màu hoặc lớp phủ bị bong ra.

## Mẹo tiết kiệm năng lượng

---

- Nếu có thể, chỉ nấu trong nồi hoặc chảo đậy kín.

Điều này ngăn không cho nhiệt thoát ra ngoài một cách không cần thiết.

- Đối với số lượng nhỏ, hãy chọn một cái nồi nhỏ. Một chiếc nồi nhỏ sẽ tốn ít năng lượng hơn một chiếc nồi lớn đựng ít nước.

- Nấu với ít nước.

- Sau khi luộc hoặc chiên, hãy nhanh chóng chuyển sang mức công suất thấp hơn.

- Sử dụng nồi áp suất để giảm thời gian nấu.

## Thiết lập phạm vi

	Phạm vi điều chỉnh
Bơ tan chảy Sôcôla tan chảy Hòa tan gelatin	1-2
Đun nóng một lượng nhỏ chất lỏng Giữ ấm các món ăn để dính Ngâm gạo, nấu cháo sữa Rã đông rau đông lạnh thành từng khối Đun nóng các món ăn lỏng hoặc bán rắn Hấp trái cây Tiếp tục nấu khoai tây (đồ nấu có nắp đậy)	2-4
Chuẩn bị trứng tráng hoặc trứng chiên không vỏ Chiên nhẹ viên thịt Hấp rau và cá Ngâm mì ống và đậu Rã đông và hâm nóng thực phẩm đông lạnh Đánh bóng nước sốt và kem, ví dụ như B. Bột sữ ợ vang hoặc sốt hollandaise Chiên nhẹ (không làm mỡ quá nóng) cá, schnitzel, xúc xích, trứng chiên, bánh kẹp Nữ ớng bánh kẹp khoai tây, bánh kẹp, v.v.	4-6
	5-7
	6-8
	7-8
Đun sôi một lượng lớn nước Đun sôi Làm nấu một lượng lớn thịt	9

Thông tin này chỉ mang tính chất hướng dẫn. Công suất của cuộn dây cảm ứng thay đổi tùy thuộc vào kích thước và chất liệu của đáy nồi. Do đó, mức công suất của dụng cụ nấu ăn của bạn có thể thay đổi đôi chút. Xác định cài đặt tối ưu cho đồ nấu nước của bạn thông qua quá trình sử dụng thực tế. Đối với dụng cụ nấu ăn mới mà bạn chưa biết cách sử dụng, hãy cài đặt mức công suất thấp nhất tiếp theo của mức đã chỉ định.

**Nguy cơ hỏa hoạn do thực phẩm quá nóng.**

Thực ăn không đư ợc trông coi có thể quá nóng và bốc cháy.

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

Xin lưu ý rằng thời gian làm nóng của bếp từ ngắn h ơn nhiều so với bếp thông thư ờng.

Đèn báo nhiệt dư Nếu vùng nấu

nóng, đèn báo nhiệt dư sẽ sáng sau khi tắt.

Các thanh chỉ báo nhiệt độ còn lại sẽ lần l ư ợt tắt khi vùng nấu ngu ội đi. Thanh cuối cùng chỉ tắt khi có thể chạm vào vùng nấu một cách an toàn.

## Núm điều khiển

Núm điều khiển có chốt dừng và không đư ợc vận quá B I hoặc B I/II đến 0.

## Bật lên

Xoay núm điều khiển

cho đến khi mức công suất mong muốn xuất hiện trên màn hình vùng nấu.

## Tắt đi

Xoay núm điều khiển ngư ợc chiều kim đồng hồ đến 0.

Mức công suất trên màn hình hiển thị vùng nấu sẽ tắt.

## Nguy cơ bỏng do nóng

Khu vực nấu ăn.

Sau khi quá trình nấu kết thúc, vùng nấu sẽ nóng.

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

# Hoạt động

## Khu vực nấu ăn PowerFlex

Bạn có thể kết hợp các vùng nấu PowerFlex (xem chương "Tổng quan", phần "Bếp nấu") để tạo ra vùng nấu PowerFlex. Cài đặt vùng nấu được điều khiển bằng nút điều khiển ở vùng nấu PowerFlex phía trước.

Luôn đặt dụng cụ nấu ăn ở giữa vùng nấu PowerFlex.

### Bật lên

Xoay nút điều khiển cho vùng nấu phía sau sang bên phải trên .

Đèn báo sáng trên màn hình hiển thị vùng nấu phía sau.

Xoay nút điều khiển của vùng nấu phía trước sang bên phải cho đến khi mức công suất mong muốn xuất hiện trên màn hình vùng nấu.

Nếu mức công suất được cài đặt cho vùng nấu phía trước khi vùng nấu PowerFlex được bật, trước tiên bạn phải xoay nút điều khiển về 0 trước khi có thể cài đặt mức công suất cho vùng nấu PowerFlex.

### Tắt đi

Xoay cả hai nút điều khiển ngược chiều kim đồng hồ đến 0.

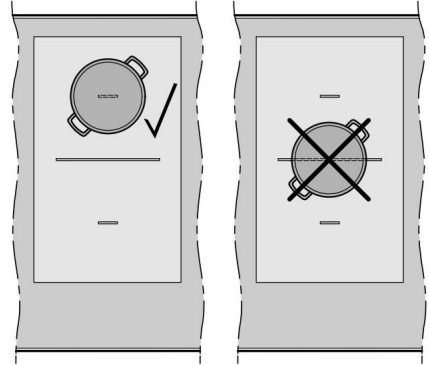
## Vị trí đặt đồ nấu nướng

Nhận nhiệm vụ của

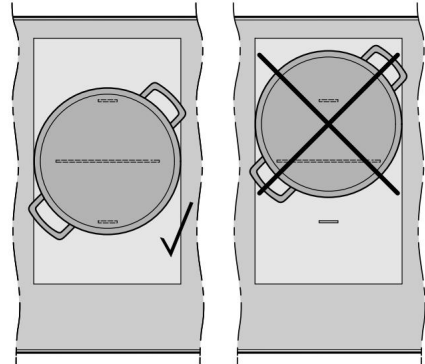
Kích thước và vị trí của đồ nấu nướng  
Dữ liệu vùng nấu của mẫu bếp của bạn

(xem chương "Tổng quan", phần "Dữ liệu vùng nấu").

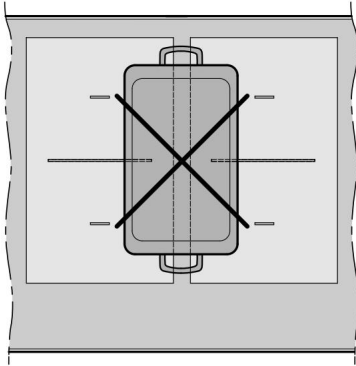
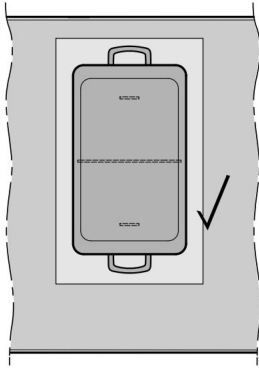
## PowerFlex Kochzone



## Khu vực nấu ăn PowerFlex (nồi)



Khu vực nấu ăn PowerFlex (chảo nư ớng)



## Hoạt động

### Tự động đun sôi

Khi chức năng đun sôi tự động được kích hoạt, tự động đun nóng ở công suất tối đa (tăng cường đun sôi) và sau đó đến mức công suất đã đặt (mức nấu liên tục) được chuyển trở lại. Thời gian nấu ăn phụ thuộc vào mức nấu đã cài đặt (xem bảng).

#### Kích hoạt

Xoay núm điều khiển

bên trái và giữ nó cho đến khi trong vùng nấu hiển thị một lần tỏa sáng.

Ngay lập tức xoay núm điều khiển

sang phải cho đến khi mức nấu mong muốn được hiển thị trên màn hình vùng nấu xuất hiện.

Trong thời gian sôi (xem bảng)

Mức nấu ăn được thiết lập sẽ nhấp nháy trong Thay đổi bảng .

Nếu bạn sử dụng

Thay đổi mức nấu, hủy kích hoạt chức năng đun sôi tự động.

#### Hủy kích hoạt

Đặt mức công suất khác chúng tôi

Mức độ nấu liên tục	Thời gian sôi [phút:giây]
1	cái đó. 0:15
2	cái đó. 0:15
3	cái đó. 0:25
4	cái đó. 0:50
5	cái đó. 2:00
6	cái đó. 5:50
7	cái đó. 2:50
8	cái đó. 2:50
9	-



## Tăng cường

Các vùng nấu đợc trang bị chức năng tăng cường

(xem chú ơng

“Tổng quan, mục “Hob”).

Bộ tăng cường làm tăng công suất để có thể đun nóng nhanh một lượng lớn thực phẩm, ví dụ: Ví dụ. nư ớc nấu mì ống.

Chế độ tăng cường sức mạnh này có hiệu lực tối đa trong 15 phút.

Khi bộ tăng cường đợc kích hoạt, cài đặt của kết nối để thay đổi vùng nấu, hãy xem chú ơng “Bếp từ”, phần “Quản lý công suất”.

Bạn có thể sử dụng bộ tăng cường tối đa

Sử dụng 2 vùng nấu cùng lúc. Sau đó

Thời gian tăng cường tự động hết hạn

chuyển về mức công suất 9.

## Kích hoạt Booster

Xoay núm điều khiển

phải hơ i qua điểm dừng ở B và quay lại

Dừng lại.

xuất hiện trên màn hình hiển thị vùng nấu.

## Kích hoạt TwinBooster

### Cấp độ 1

Xoay núm điều khiển

ngay phía sau điểm dừng B I/II và quay trở lại

cuộc tấn công.

xuất hiện trên màn hình hiển thị vùng nấu.

### Cấp độ 2

Xoay núm điều khiển

ngay phía sau điểm dừng B I/II và quay trở lại

cuộc tấn công.

Xoay núm điều khiển một lần nữa

hơ i vư ợt quá điểm dừng trên B I/II và quay lại điểm dừng.

xuất hiện trên màn hình hiển thị vùng nấu.

## Vô hiệu hóa Booster/TwinBooster

Đặt mức công suất khác.

Biểu tư ợng tăng cường sẽ tắt.

# Hoạt động

---

## Giữ ấm

Chức năng giữ ấm được sử dụng để giữ cho thức ăn nóng ấm ngay sau khi chế biến, không phải để hâm nóng thức ăn đã nguội.

## Đặt để giữ ấm

Xoay núm điều khiển theo chiều kim đồng hồ đến .

xuất hiện trên màn hình hiển thị vùng nấu.

Thời gian giữ tối đa là 2 giờ.

- Chỉ giữ ấm thức ăn khi đựng trong nồi/chảo.

Đậy nắp nồi lại.

- Thỉnh thoảng khuấy đều thức ăn rần hoặc đặc (khoai tây nghiền, món hầm).

- Chất dinh dưỡng bị mất đi trong quá trình chế biến thực phẩm và tiếp tục trong quá trình bảo quản thực phẩm. Thức ăn giữ ấm càng lâu thì lượng chất dinh dưỡng bị mất càng nhiều. Giữ thời gian làm nóng càng ngắn càng tốt.

## Thiết bị an toàn

### Khóa vận hành

Khóa vận hành đư ợc kích hoạt tại ngưỡng hoạt động khi mất điện.

Khóa vận hành chỉ có thể đư ợc kích hoạt khi tất cả các vùng nấu đã bị tắt.

Để tránh việc các vùng nấu bị bật lên một cách vô tình,  
Bếp đư ợc trang bị khóa vận hành.

Nếu mức công suất đư ợc thiết lập khi khóa vận hành đư ợc kích hoạt xuất hiện trên màn hình vùng nấu trong vài giây.

#### Kích hoạt

Đồng thời, xoay nút điều khiển núm vặn của hai vùng nấu phía trư ớc ở bên trái cho đến khi chúng dừng lại, và Giữ các núm điều khiển cho đến khi màn hình hiển thị vùng nấu xuất hiện.

#### Hủy kích hoạt

Đồng thời, xoay nút điều khiển núm vặn của hai vùng nấu phía trư ớc ở bên trái cho đến khi chúng dừng lại, và Giữ các núm điều khiển cho đến khi hết hạn.

### Tắt máy an toàn

Thời gian hoạt động quá dài

Chức năng tắt an toàn sẽ tự động đư ợc kích hoạt nếu vùng nấu không đư ợc sử dụng trong thời gian dài bất thư ờng. Thời gian đư ợc làm nóng. Giai đoạn này phụ thuộc vào mức hiệu suất đư ợc chọn xa. Nếu vư ợt quá, Tắt vùng nấu và đèn báo nhiệt dư sẽ xuất hiện. Nếu bạn sử dụng vùng nấu ăn chỉ cần bật và tắt là có thể sử dụng lại.

## Thiết bị an toàn

---

### Bảo vệ quá nhiệt

Tất cả các cuộn dây cảm ứng và bộ tản nhiệt điện tử đều được trang bị chức năng bảo vệ quá nhiệt.

Trước khi cuộn dây cảm ứng hoặc

bộ tản nhiệt quá nóng,

Bảo vệ quá nhiệt một trong những điều sau đây Đo:

- Chức năng tăng cường được bật bị hủy bỏ.
- Mức công suất được thiết lập là giảm.
- Một hoặc nhiều vùng nấu chuyển đổi tự động tắt.

Xoay nút điều khiển của vùng nấu bị ảnh hưởng đến 0.

Chỉ khi cuộn dây cảm ứng và/hoặc bộ tản nhiệt đã nguội đủ, bạn có thể sử dụng các vùng nấu bị ảnh hưởng như bình thường

Đưa vào hoạt động.

Bảo vệ quá nhiệt có thể được kích hoạt theo cách sau các tình huống kích hoạt:

- Đồi nấu nướng đặt ở trên là đun nóng mà không có đồ bên trong.
- Mỡ hoặc dầu được đun nóng ở mức công suất cao.
- Mặt dư thừa của bếp là không được thông gió đầy đủ.
- Vùng nấu nóng sẽ tắt sau một bật lại sau khi mất điện.

Nếu chức năng bảo vệ quá nhiệt vẫn hoạt động mặc dù đã loại bỏ nguyên nhân, hãy liên hệ với dịch vụ chăm sóc khách hàng.

### Nguy cơ bỏng do nóng

Khu vực nấu ăn.

Sau khi quá trình nấu ăn kết thúc  
vùng nấu đang nóng.

Tắt bếp.

Để cho vùng nấu nguội đi,  
trú ớc khi vệ sinh bếp.

Để bếp nguội trư ớc khi vệ sinh.

Vệ sinh bếp sau mỗi lần sử dụng.

Lau khô bếp sau mỗi lần sử dụng.  
vệ sinh ẩm để tránh cặn vôi.

### Thiệt hại do xâm nhập

Độ ẩm.

Hơi i nư ớc từ máy làm sạch bằng hơi i nư ớc  
có thể kết nối với các bộ phận sống  
và gây ra hiện tượng ngưng tụ.

Để làm sạch

Không bao giờ sử dụng máy làm sạch bằng hơi i nư ớc  
trên bếp.

### Chất tẩy rửa không phù hợp

Để tránh làm hỏng bề mặt

Để tránh điều này, hãy sử dụng

Không vệ sinh:

- Nư ớc rửa chén bát cầm tay
- soda, kiềm, amoniac, axit  
hoặc chất tẩy rửa có chứa clorua
- chất tẩy rửa loại bỏ cặn vôi
- Chất tẩy vết bẩn và ri sét
- chất tẩy rửa có tính mài mòn, ví dụ như B.  
Bột tẩy rửa, sữa tẩy rửa, đá làm sạch
- chất tẩy rửa gốc dung môi
- Nư ớc rửa chén
- Xịt chống dính cho lò nư ớc nóng và lò vi sóng
- Kính lúp
- bàn chải cứng mài mòn và  
Bột biển (ví dụ như bột biển nổi)  
hoặc sử dụng miếng bọt biển  
vẫn còn chứa cặn của chất tẩy rửa
- Tẩy bụi bẩn

Mọi bề mặt đều có thể bị đổi màu hoặc đổi màu  
nếu bạn sử dụng chất tẩy rửa không phù hợp.

Các bề mặt dễ bị trầy xước.

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

Không sử dụng chất mài mòn

hoặc chất tẩy rửa có tính mài mòn.

# Vệ sinh và chăm sóc

## Vệ sinh bề mặt gốm thủy tinh

Thiệt hại do vật sắc nhọn gây ra đứng.

Băng keo dán giữa bếp

và mặt bàn có thể bị hư hỏng trở nên.

Băng keo dán giữa kính và khung có thể bị hỏng trở nên.

Không sử dụng bất kỳ chất tẩy rửa nào vật sắc nhọn.

Khi vệ sinh bằng nư ớc rửa chén bát, không phải tất cả bụi bẩn và cặn bẩn đều đư ợc loại bỏ.

Một lớp phim vô hình đư ợc tạo ra làm đổi màu gốm thủy tinh

dẫn. Những sự đổi màu này có thể là không thể xóa đư ợc nữa.

Làm sạch bề mặt gốm thủy tinh thường xuyên với một đặc biệt Chất tẩy rửa gốm thủy tinh.

Dùng khăn ẩm lau sạch mọi vết bẩn thô, chắc chắn

Dùng dụng cụ cạo kính để loại bỏ bụi bẩn còn sót lại.

Làm sạch bề mặt gốm thủy tinh sau đó dùng chất tẩy rửa gốm thủy tinh và

thép không gỉ Miele (xem

Chư ơng "Phụ kiện tùy chọn",

Mục "Sản phẩm vệ sinh và chăm sóc") hoặc có sẵn trên thị trường

Chất tẩy rửa gốm thủy tinh và với một

Giấy bếp hoặc một sạch

Vải. Không mang theo chất tẩy rửa

lên bề mặt gốm thủy tinh nóng,

vì có thể xuất hiện vết bẩn. Thực hiện theo

hư ớng dẫn của nhà sản xuất chất tẩy rửa.

Lau sạch mọi cặn bẩn bằng khăn ẩm và

làm khô bề mặt gốm thủy tinh sau đó.

Cặn chất tẩy rửa cháy ở

quá trình nấu ăn tiếp theo

và làm hỏng gốm thủy tinh.

Hãy chắc chắn loại bỏ tất cả các chất cặn bã đi đời.

Loại bỏ vết bẩn do cặn vôi

cặn, nư ớc và cặn nhôm (ánh kim loại lấp lánh

vết bẩn) với gốm thủy tinh và

Ngư ời chỉ cần cừ Edelstahl.

## Nguy cơ bỏng do nóng

Khu vực nấu ăn.

Trong quá trình nấu ăn,

Vùng nấu nóng.

Đeo găng tay trư ớc khi xử lý phần đư ờng còn sót lại,

Giấy bạc bằng nhựa hoặc nhôm với một

Tháo dụng cụ cạo kính ra khỏi bề mặt gốm thủy tinh nóng.

Nếu đư ờng, nhựa hoặc

Đặt giấy bạc lên bề mặt gốm thủy tinh nóng và tắt bếp.

Cạo sạch những chất này ngay lập tức, để khi còn nóng, dùng dụng cụ cạo kính cạo thật kỹ.

Làm sạch bề mặt gốm thủy tinh

sau đó ở trạng thái nguội

như đã mô tả trư ớc đây.

## Vệ sinh núm điều khiển

Làm sạch núm vặn bằng

Vải xôp, một ít nư ớc rửa chén và nư ớc ấm.

## Phải làm gì nếu...

Bạn có thể tự mình giải quyết hầu hết các vấn đề và lỗi có thể xảy ra trong quá trình vận hành hàng ngày. Trong nhiều trường hợp, bạn có thể tiết kiệm thời gian và tiền bạc bằng cách không phải gọi đến bộ phận chăm sóc khách hàng.

Các bảng sau đây có mục đích giúp bạn tìm và loại bỏ nguyên nhân gây ra sự cố hoặc lỗi.

### Tin nhắn trong màn hình hiển thị

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
Trên màn hình hiển thị vùng nấu, biểu tượng nhấp nháy xen kẽ với mức công suất đã cài đặt hoặc .	Không có hoặc có dụng cụ nấu không phù hợp trên vùng nấu. Sử dụng dụng cụ nấu ăn phù hợp (xem phần "Bếp từ", "Dụng cụ nấu ăn").
Núm điều khiển không được đặt ở vị trí 0; mức công suất được thiết lập cho vùng nấu.  Vùng nấu không nóng lên.  sáng lên trên màn hình hiển thị vùng nấu hoặc nhấp nháy xen kẽ với	Mất điện trong quá trình hoạt động. Vùng nấu đã được bật trong hơn 3 phút mà không có dụng cụ nấu phù hợp được đặt lên trên.  Đã vượt quá thời gian hoạt động của vùng nấu. Xoay núm điều khiển về 0.  Có thể sử dụng lại vùng nấu. trở nên.
Sau khi bật vùng nấu, biểu tượng sẽ xuất hiện ở phía trước bên trái và ở phía trước bên phải trên màn hình vùng nấu trong vài giây.	Khóa vận hành đã được kích hoạt. Vô hiệu hóa khóa hệ thống (xem chương "Thiết bị an toàn", phần "Khóa hệ thống").
Sau khi bật bếp, biểu tượng sẽ xuất hiện trên màn hình vùng nấu trong vài giây.  Vùng nấu không bị nóng.	Chế độ trình diễn đã được thiết lập. Xoay núm điều khiển cho vùng nấu phía trước từ trái sang trái và giữ nguyên. Xoay núm điều khiển cho vùng nấu phía trước phải hai lần trong giây lát sang trái rồi sang trái cho đến khi biểu tượng xuất hiện trên màn hình vùng nấu.

## Phải làm gì nếu...

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
<p>nhấp nháy trên màn hình hiển thị vùng nấu.</p>	<p>Núm điều khiển đượ nhấn trong hơn 30 giây sau xoay quá mức sang phải hoặc sang trái.</p> <p>Xoay núm điều khiển về 0. Nếu</p> <p>Không hiển thị thông báo lỗi, có lỗi kỹ thuật trừ ớc. Gọi tới bộ phận dịch vụ khách hàng của Miele.</p>
<p>Màn hình vùng nấu sẽ hiển thị một</p> <p>Hiển thị tin nhắn không có trong bảng.</p>	<p>Đã xảy ra lỗi ở phần điện tử.</p> <p>Ngắt nguồn điện của bếp trong khoảng thời gian. 1 phút.</p> <p>Nếu sự cố vẫn tiếp diễn sau khi khôi phục nguồn điện, hãy yêu cầu</p> <p>dịch vụ khách hàng.</p>



## Hành vi bất ngờ

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
Mức công suất 9 sẽ tự động giảm nếu bạn cũng cài đặt mức công suất 9 cho vùng nấu được kết nối.	Khi vận hành ở mức công suất 9 cùng lúc, tổng công suất có thể vượt quá. Sử dụng vùng nấu khác.
Vùng nấu sẽ tự động tắt.	Thời gian hoạt động quá dài. Bật lại vùng nấu (xem "Thiết bị an toàn", phần "Tắt an toàn").
Vùng nấu không hoạt động bình thường ở mức công suất đã cài đặt.	Chế độ bảo vệ quá nhiệt đã được kích hoạt. Xem chương "Thiết bị an toàn", mục "Bảo vệ quá nhiệt".
Giai đoạn tăng cường sẽ tự động bị hủy bỏ sớm.	Chế độ bảo vệ quá nhiệt đã được kích hoạt. Xem chương "Thiết bị an toàn", mục "Bảo vệ quá nhiệt".

## Kết quả không đạt yêu cầu

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
Khi chức năng đun sôi tự động được bật, thức ăn trong nồi sẽ không sôi.	Làm nóng một lượng lớn thực phẩm. Đun sôi ở mức công suất cao nhất và sau đó chuyển lại bằng tay.
	Đồ nấu nư ớng dẫn nhiệt kém. Sử dụng dụng cụ nấu ăn khác dẫn nhiệt tốt hơn.

## Phải làm gì nếu...

### Các vấn đề chung hoặc vấn đề kỹ thuật

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
<p>Các vùng nấu ăn là không nóng.</p>	<p>Bếp không có điện.</p> <p>Kiểm tra xem cầu chì trong hệ thống điện có <b>đư ợc kích hoạt</b>. <b>Yêu cầu thợ điện có trình độ</b> hoặc liên hệ với Dịch vụ khách hàng của Miele (xem bảng định mức để biết định mức cầu chì tối thiểu).</p> <hr/> <p>Có thể đã xảy ra sự cố kỹ thuật.</p> <p>Xoay núm điều khiển về 0.</p> <p>Ngắt nguồn điện của bếp trong khoảng thời gian. 1 phút.</p> <p><b>mạng lưới điện bằng:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tắt công tắc cầu chì đang gặp sự cố hoặc tháo hoàn toàn cầu chì.</li> <li>- Thiết bị bảo vệ dòng điện dư (RCD) (tt).</li> </ul> <p>Nếu bạn gặp bất kỳ vấn đề nào sau khi bật/tắt thiết bị bật cầu chì hoặc thiết bị dòng điện dư bếp vẫn không hoạt động</p> <p>Nếu bạn không thể, hãy hỏi một thợ điện có trình độ hoặc Dịch vụ khách hàng.</p>
<p>Khi vận hành cái mới bếp nó đến đến sự hình thành mùi hôi và khói.</p>	<p>Các thành phần kim loại đư ợc xử lý bằng sản phẩm chăm sóc đư ợc bảo vệ. Khi bếp đư ợc sử dụng lần đầu tiên, mùi hôi sẽ phát sinh và có thể có sự ơ ng mù. Vật liệu của cuộn dây cảm ứng cũng giải phóng mùi. Với mỗi lần sử dụng tiếp theo, mùi và cuối cùng biến mất hoàn toàn.</p> <p>Mùi và bất kỳ sự ơ ng mù nào có thể xảy ra chỉ ra không phải do kết nối không đúng hoặc lỗi thiết bị và không gây hại cho sức khỏe.</p>
<p>Sau khi tắt của bếp là một Tiếng ồn hoạt động đến nghe.</p>	<p>Quạt làm mát chạy cho đến khi bếp đã nguội và sau đó tự động tắt.</p>

## Phụ kiện tùy chọn

---

Miele cung cấp đầy đủ các loại phụ kiện Miele cũng như các sản phẩm vệ sinh và chăm sóc phù hợp với thiết bị của bạn.

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

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

### Đồ nấu nư ớng/Dụng cụ rang Miele

cung cấp nhiều loại đồ nấu nư ớng và dụng cụ rang. Sản phẩm này hoàn toàn phù hợp với các thiết bị của Miele về mặt chức năng và kích thước. Bạn có thể tìm thấy thông tin chi tiết trên trang web của Miele.

### Sản phẩm vệ sinh và chăm sóc

Chất tẩy rửa kính gốm và thép không gỉ 250 ml

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

Vải sợi nhỏ

Loại bỏ dầu vân tay và vết bẩn nhẹ.

## Dịch vụ khách hàng

---

Liên hệ trong trường hợp bị gián đoạn

Nếu có bất kỳ vấn đề nào bạn không thể tự giải quyết, vui lòng thông báo cho chúng tôi. B. đại lý Miele hoặc dịch vụ chăm sóc khách hàng của Miele.

Bạn có thể đặt lịch dịch vụ chăm sóc khách hàng của Miele trực tuyến tại [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service).

Bạn có thể tìm thấy thông tin liên hệ của Bộ phận Dịch vụ Khách hàng Miele ở cuối tài liệu này.

Bộ phận dịch vụ khách hàng yêu cầu cung cấp mã số model và số sê-ri (Fab./SN/Số). Cả hai thông tin đều có thể được tìm thấy trên tấm nhãn loại.

## Tên nơ i

Dán tấm chữ kèm theo vào đây. Hãy đảm bảo rằng tên model trùng khớp với thông tin ở mặt sau của tài liệu này.

## Bảo đảm

Thời hạn bảo hành là 2 năm.

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

### Hướng dẫn an toàn khi lắp đặt

#### Hư hỏng do lắp đặt không đúng cách.

Lắp đặt không đúng cách có thể làm hỏng bếp.

Chỉ nên để chuyên gia có trình độ lắp đặt bếp.

#### Nguy cơ bị điện giật từ điện áp lưới điện.

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

Chỉ được kết nối bếp với mạng lưới điện bởi thợ điện có trình độ.

#### Thiệt hại do vật rơi.

Khi lắp đặt tủ tủ lạnh hoặc máy hút mùi, bếp có thể bị hỏng.

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

Lớp phủ mặt bàn phải được dán bằng keo chịu nhiệt (100 °C) để tránh chúng bị lỏng hoặc biến dạng. Viên tủ lạnh phải có khả năng chịu nhiệt. Không được lắp bếp nấu phía trên các thiết bị làm lạnh, máy rửa chén, máy giặt hoặc máy sấy quần áo. Bếp này chỉ có thể được lắp đặt phía trên bếp nấu và lò nướng được trang bị hệ thống làm mát bằng hơi nước.

Đảm bảo không chạm vào dây nguồn sau khi lắp đặt bếp.

Sau khi lắp đặt bếp, dây nguồn không được tiếp xúc với bất kỳ bộ phận chuyển động nào của tủ bếp (ví dụ: ngăn kéo) và không được chịu bất kỳ ứng suất cơ học nào.

Tuân thủ khoảng cách an toàn được liệt kê ở các trang sau.

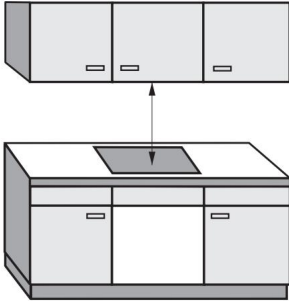
## Cài đặt

---

### Khoảng cách an toàn

Khoảng cách an toàn phía trên

bếp nấu



Giữa bếp nấu và máy hút mùi đư ợc lắp phía trên

khoảng cách an toàn do nhà sản xuất máy hút mùi chỉ định phải đư ợc tuân thủ trở nên.

Nếu vật liệu dễ cháy

(ví dụ: kệ treo) đư ợc lắp phía trên bếp,

khoảng cách an toàn phải ít nhất là 500 mm.

Giữ lại yêu cầu lớn nhất

Giữ khoảng cách an toàn nếu

một máy hút mùi nhiều

Các thiết bị đư ợc lắp đặt có khoảng cách an toàn khác nhau đư ợc chỉ định.

Khoảng cách an toàn phía sau/bên hông

Tốt nhất, bếp nấu nên được trang bị có nhiều không gian được xây dựng ở bên phải và bên trái trở nên.

Phía sau bếp nấu

Khoảng cách tối thiểu được chỉ định bên dưới phải được duy trì từ tủ cao hoặc tủ ởng phòng.

Ở một bên của bếp nấu (bên phải hoặc trái) phải dẫn đến một cao Tủ hoặc tủ ởng phòng bên dưới. Khoảng cách tối thiểu, phải được duy trì và ở phía đối diện khoảng cách tối thiểu là 300 mm.

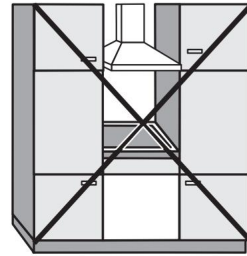
Khoảng cách tối thiểu ở phía sau từ phần cắt mặt bàn đến mép sau mặt bàn làm việc: 50mm

Khoảng cách tối thiểu từ bên phải phần cắt mặt bàn đến đồ nội thất liền kề (ví dụ: tủ cao) hoặc tủ ởng phòng:

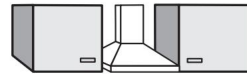
50 mm.

Khoảng cách tối thiểu từ bên trái của phần cắt mặt bàn đến đồ nội thất liền kề (ví dụ: tủ cao) hoặc tủ ởng phòng:

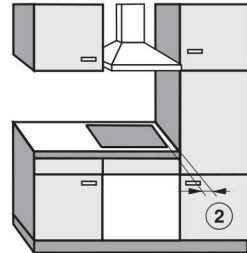
50 mm.



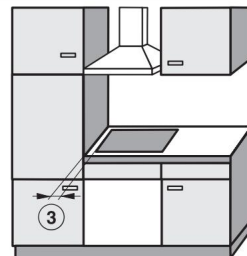
Không được phép



Rất khuyến khích



Không khuyến khích



Không khuyến khích

## Cài đặt

Khoảng cách tối thiểu bên dư ới bếp nấu

Để đảm bảo thông gió cho bếp

Để đảm bảo điều này, cần có khoảng cách tối thiểu đến

lò nư ớng, gác lửng hoặc cần có ngăn kéo.

Khoảng cách tối thiểu từ mép dư ới của bếp đến

- Mép trên của lò nư ớng: 15 mm
- Mép trên của kệ trung gian: 15 mm
- Mép trên của ngăn kéo: 5 mm
- Để ngăn kéo: 75 mm

tầng trung gian

Việc lắp đặt sàn trung gian bên dư ới bếp không bắt buộc như ng đư ợc phép.



Nhìn từ bên hông

một cái vòi

b Khe hở không khí đư ợc hình thành

c Khe hở không khí ở phía sau

Để thông gió cho bếp, chúng tôi khuyên bạn nên để khoảng hở không khí

20mm.

Để lắp đặt cáp nguồn, một khoảng trống đư ợc cung cấp ở phía sau giữa tủ và

Sàn trung gian một khoảng hở không khí của Yêu cầu 10 mm.



Khoảng cách an toàn đến lớp ốp hốc

Khi lắp đặt tấm ốp hốc, phải duy trì khoảng cách tối thiểu giữa phần cắt của mặt bàn và tấm ốp, vì nhiệt độ cao có thể làm thay đổi hoặc phá hủy vật liệu.

Nếu tấm ốp được làm bằng vật liệu dễ cháy (ví dụ như gỗ), khoảng cách tối thiểu giữa phần cắt mặt bàn và tấm ốp phải là 50 mm.

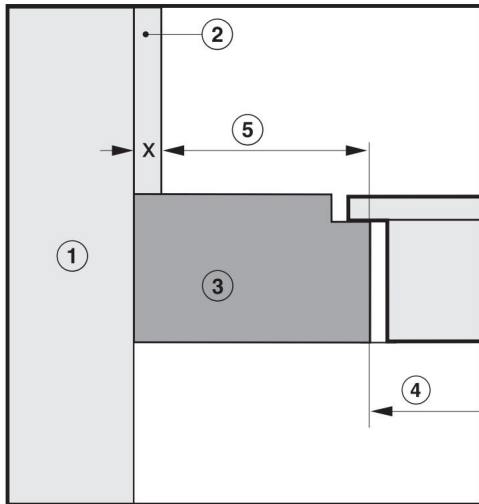
Đối với lớp phủ làm bằng vật liệu không cháy (ví dụ: kim loại, đá tự nhiên, gạch men), khoảng cách tối thiểu giữa phần cắt mặt bàn và

Tấm ốp hốc từ 50 mm trừ đi độ dày của tấm ốp.

Ví dụ: Độ dày của tấm ốp hốc từ 15 mm

50 mm - 15 mm = khoảng cách tối thiểu 35 mm

Bếp âm từ ờng



một công trình xây dựng

b Kích thước ốp hốc  $x$  = độ dày của ốp hốc

mặt bàn c

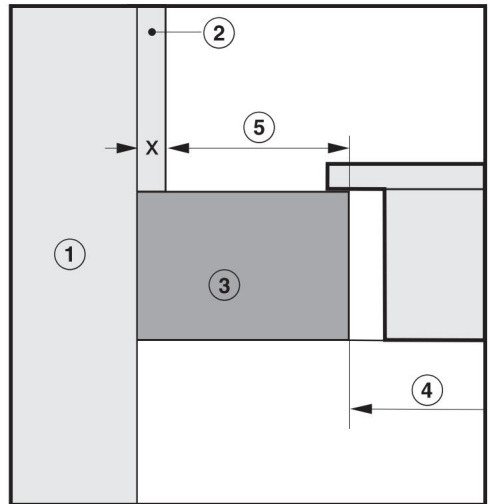
d Cắt bỏ trên mặt bàn làm việc

e Khoảng cách tối thiểu tại

vật liệu dễ cháy 50 mm

vật liệu không cháy 50 mm - kích thước  $x$

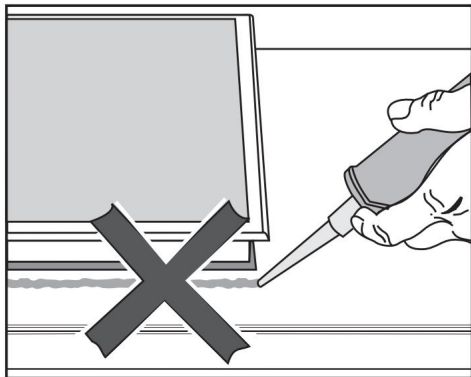
Khung/bếp mặt



## Cài đặt

### Hướng dẫn cài đặt

Đệm kín giữa bếp và mặt bàn



Hư hỏng do lắp đặt không đúng cách.

Bếp nấu và mặt bàn có thể  
trong tủ ở hợp có thể

Tháo bỏ bếp bị hỏng

đư ợc sử dụng khi bạn sử dụng bếp nấu với

Trám kín các mối nối bằng keo trám.

Không sử dụng bất kỳ chất trám nào giữa mặt bếp  
và mặt bàn bếp.

Con dấu dư ới mép của

Mặt bếp đảm bảo độ kín cần thiết với mặt bếp.

băng keo niêm phong

Nếu bếp không đư ợc bảo dư ỡng

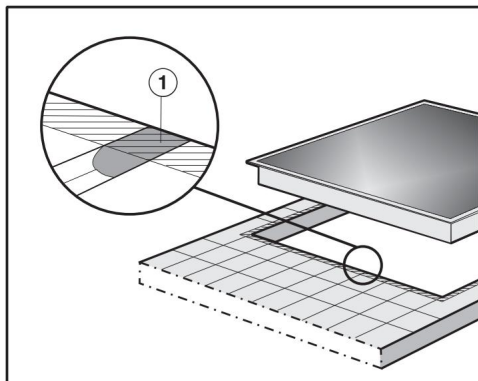
đư ợc gỡ bỏ, băng keo niêm phong

có thể đư ợc gỡ bỏ dư ới mép của

bếp có thể bị hỏng.

Luôn thay băng keo trư ớc khi lắp lại.

Bề mặt làm việc lát gạch



Các mối nối và vùng gạch chéo dư ới bề mặt  
đờ bếp phải nhẵn và đều để bếp nằm cân bằng

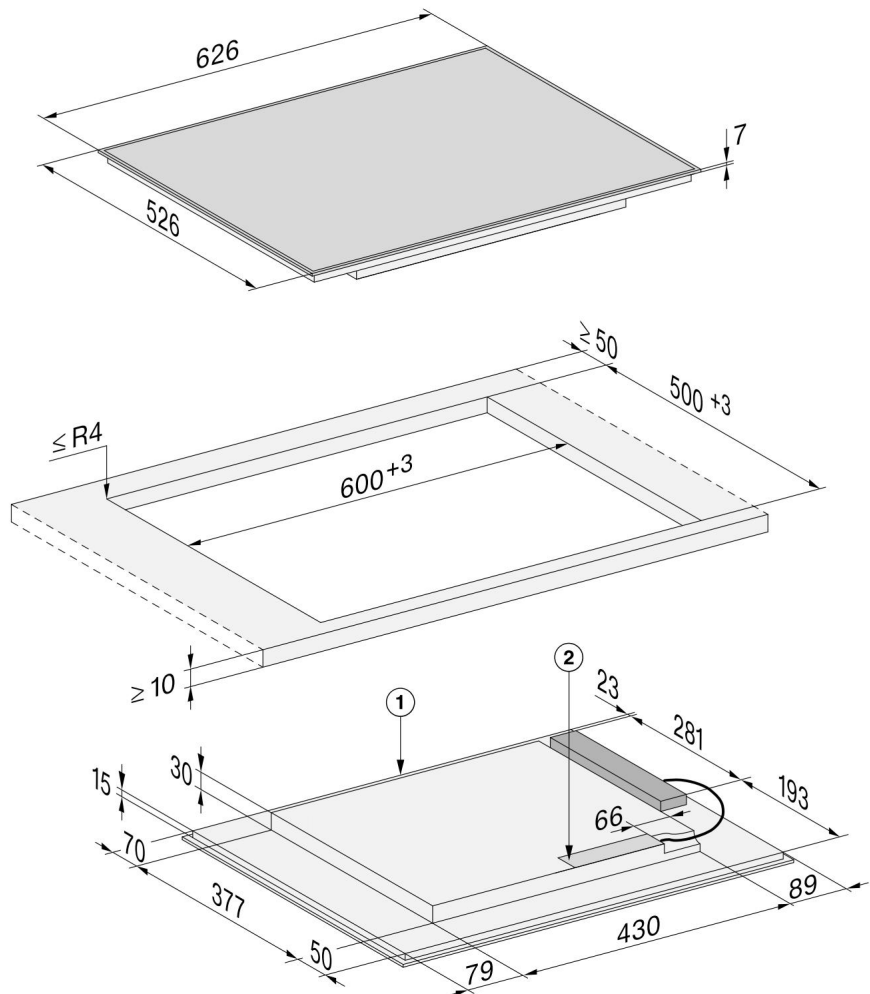
và con dấu dư ới mép của

Phần trên của thiết bị đảm bảo bịt  
kín với mặt bàn làm việc.

## Kích thước lắp đặt

Tất cả các kích thước được tính bằng mm.

KM 7164 PHÁP



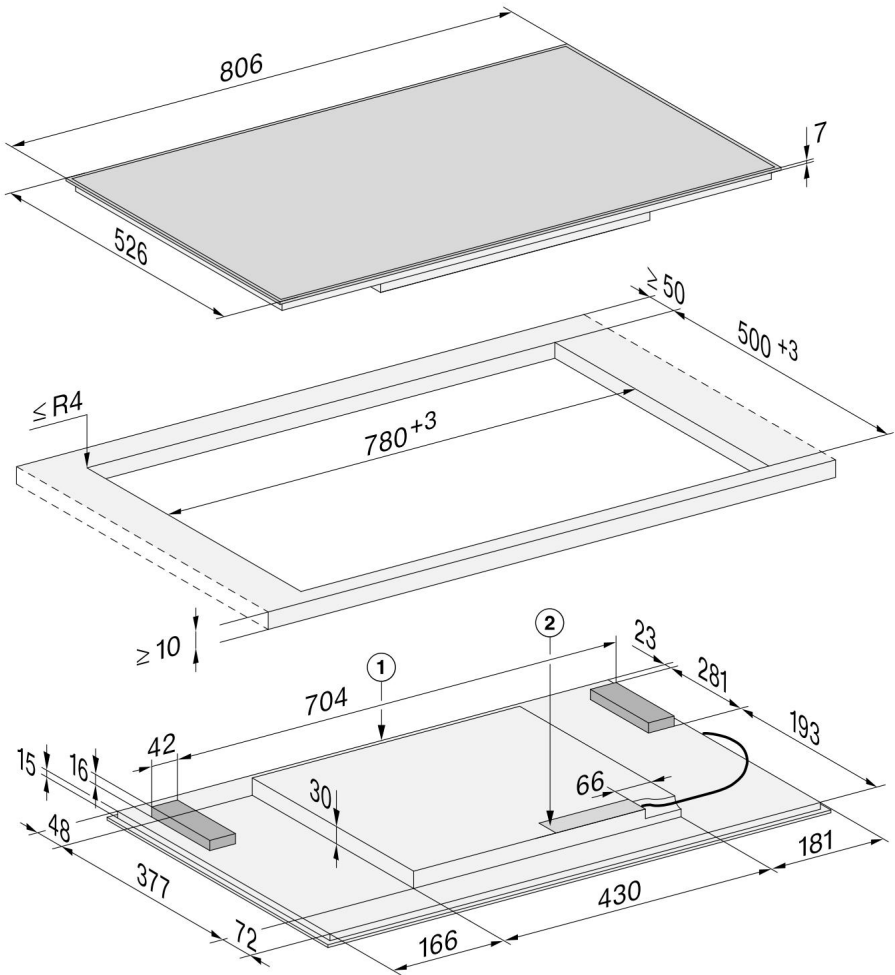
a hộp

kết nối nguồn phía trước b

Cáp nguồn (D = 1.440 mm) được bao bọc rời

# Cài đặt

KM 7174 PHÁP



a hộp

kết nối nguồn phía

trước ở b Cấp nguồn (D = 1.440 mm) đư ợc bao bọc rời

## Cài đặt

Tạo bố cục mặt bàn làm việc  
cắt. Tuân thủ khoảng cách an toàn (xem chú ý ng  
"Lắp đặt",  
Mục "Khoảng cách an toàn").

Niêm phong các bề mặt cắt tại  
Mặt bàn làm bằng gỗ phủ vecni đặc biệt, cao  
su silicon hoặc  
Đúc nhựa để ngăn ngừa sự ng do  
để ngăn ngừa độ ẩm. Vật liệu bịt kín phải có  
khả năng chịu nhiệt.

Đảm bảo rằng những vật liệu này không tiếp  
xúc với bề mặt của  
mặt bàn làm việc.

Dán keo được cung cấp  
đài cấp dư ở mép bếp. Không dán băng keo khi  
đang căng.

Thiệt hại do sử dụng không đúng cách  
Sự liên quan.

Các thiết bị điện tử của bếp có thể  
bị hư hỏng do chập mạch  
trở nên.

Để lại dây nguồn  
được kết nối với bếp bởi một thợ điện có  
trình độ.

Kết nối cáp nguồn  
theo sơ đồ kết nối  
trên bếp (xem chú ý ng "Lắp đặt", phần "Kết  
nối điện").

Định tuyến cáp nguồn  
của bếp nấu thông qua phần khoét ở mặt bếp  
hư ống xuống dư ở.

Đặt bếp ở vị trí trung tâm  
đường viền ổ áo. Hãy chắc chắn rằng  
con dấu trên mặt bàn làm việc  
dựa vào đó để đảm bảo độ kín khít với mặt bàn  
làm việc.

Nếu con dấu ở các góc không được  
nằm đúng vị trí trên mặt bàn làm việc,  
bán kính góc ( $\leq R4$ ) có thể được điều chỉnh bằng  
Trò chơi ghép hình được làm lại cẩn thận  
trở nên.

Kết nối bếp nấu với  
mạng lưới điện (xem chú ý ng "Lắp đặt", mục  
"Kết nối điện").

Kiểm tra chức năng nấu ăn  
cánh đồng.

## Cài đặt

### Kết nối điện

Thiết hại do sử dụng không đúng cách  
Sự liên quan.

Việc lắp đặt và bảo trì hoặc sửa chữa không  
đúng cách có thể gây ra những rủi ro đáng kể  
cho

ngư ời dùng.

Miele không thể chịu trách nhiệm về thiệt hại  
gây ra bởi

cài đặt không đúng cách và

Bảo trì hoặc sửa chữa

hoặc do dây dẫn bảo vệ bị mất hoặc bị gián

đoạn ở phía lắp đặt

(ví dụ: điện giật).

Hãy kiểm tra bếp bằng cách

Kết nối với mạng lưới điện bởi một thợ

điện có trình độ.

Thợ điện phải nắm rõ các quy định quốc gia và

các quy định bổ sung của các công ty cung cấp

điện địa phương

và quan sát cẩn thận.

Lớp bảo vệ tiếp xúc của các bộ phận

cách điện phải được tháo ra sau khi lắp ráp

được đảm bảo.

Dữ liệu kết nối

Dữ liệu kết nối cần thiết có thể được tìm thấy  
trên tấm nhãn. Thông tin này phải phù hợp với thông  
tin của mạng  
cuộc thi đấu.

Các tùy chọn kết nối có thể được tìm thấy  
Xem sơ đồ kết nối.

Cầu dao ngắt dòng điện dư

Để tăng cường an ninh,

VDE (Á o: ÖVE), Koch-

một thiết bị dòng điện dư với một

Cần phải áp dụng dòng điện kích hoạt là 30 mA.

Thiết bị tách

Bếp phải được ngắt kết nối với nguồn điện bằng

các thiết bị cách ly

có thể. Ở trạng thái tắt, khoảng cách tiếp xúc là

phải có ít nhất 3 mm. Các

Các thiết bị cách ly bao gồm các

thiết bị bảo vệ quá dòng và cầu dao điện.

## Ngắt kết nối khỏi mạng

Nguy cơ điện giật từ nguồn điện lưu trữ căng thẳng.

Trong quá trình sửa chữa và/hoặc bảo trì, việc bật lại điện áp nguồn có thể dẫn đến

gây ra điện giật.

Sau khi ngắt kết nối, hãy bảo vệ mạng không bị bật lại.

Nếu mạch điện bị ngắt khỏi nguồn điện  
Tùy thuộc vào cài đặt trong bản phân phối, hãy thực hiện như sau:

### Cầu chì

Tháo bỏ các cầu chì chèn hoàn toàn ra khỏi nắp vận.

### Máy vận vít khóa

Nhấn nút kiểm tra (màu đỏ) cho đến khi nút giữ (màu đen) bật ra.

### Bộ ngắt mạch tích hợp

(cầu dao, ít nhất

Loại B hoặc C): Di chuyển công tắc gạt từ 1 (Bật) sang 0 (Tắt).

### máy cắt dòng điện dư

(Cầu dao bảo vệ dòng điện dư): Chuyển công tắc chính từ 1 (Bật) đến 0 (Tắt) hoặc nhấn Nút kiểm tra.

## Cáp nguồn

Bếp phải được kết nối bằng cáp nguồn loại H 05 VV-F (cách điện PVC) có tiết diện phù hợp theo sơ đồ kết nối.

Các tùy chọn kết nối có thể được tìm thấy Vui lòng tham khảo sơ đồ kết nối.

Điện áp kết nối cho phép của bếp nấu và bếp tư ơ ng ứng  
Vui lòng tham khảo tải kết nối biển tên.

## Thay đổi cáp nguồn

Nguy cơ điện giật từ nguồn điện lưu trữ căng thẳng.

Do kết nối không đúng có thể xảy ra điện giật.

Để lại dây nguồn

chỉ được thay thế bởi thợ điện có trình độ.

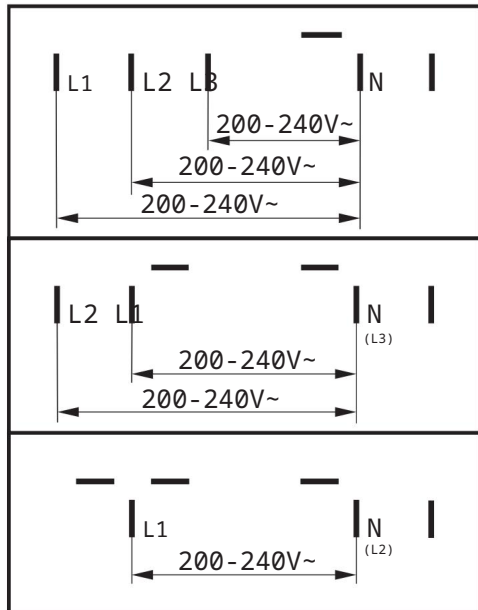
Khi thay đổi cáp nguồn, chỉ sử dụng loại cáp H 05 VV-F có tiết diện phù hợp. Cáp nguồn là

có sẵn từ nhà sản xuất hoặc dịch vụ khách hàng.

## Cài đặt

### Sơ đồ kết nối

Không phải mọi tùy chọn kết nối đều được phép tại địa điểm lắp đặt. Tuân thủ các quy định quốc gia và các quy định bổ sung của các công ty cung cấp điện địa phương.





Bảng dữ liệu sản phẩm cho các mẫu đư ợc mô tả trong hư ớng dẫn sử dụng và lắp đặt này đư ợc đính kèm bên dư ới.

Thông tin về bếp điện gia dụng

theo Quy định (EU) số 66/2014

EM YẾ U	
Tên mẫu/đăng ký	KM 7164
Số lư ợng vùng nấu và/hoặc bề mặt nấu	
Đối với vùng nấu hình tròn: Đư ớng kính của vùng nấu thứ 1 = 380,5x250 mm bề mặt sử dụng/vùng nấu thứ 2 = Ø 140-190 mm Đối với vùng nấu hoặc bề mặt không phải hình tròn: Vùng nấu thứ 3 = Ø 100-160 mm Chiều dài/chiều rộng của bề mặt sử dụng/vùng nấu thứ 4 = Dài/Rộng Vùng nấu thứ 5 = 6 =	
Tiêu thụ năng lư ợng trên mỗi vùng nấu hoặc diện tích trên mỗi kg (Nấu ăn bằng điện)	1. = 193,6Wh/kg 2. = 177,1Wh/kg 3. = 185,3Wh/kg
Tiêu thụ năng lư ợng của bếp trên mỗi kg (bếp ECElectric) 185,3	Wh/kg

Thông tin về bếp điện gia dụng

theo Quy định (EU) số 66/2014

EM YẾ U	
Tên mẫu/đăng ký	KM 7174
Số lư ợng vùng nấu và/hoặc bề mặt nấu	
Đối với vùng nấu hình tròn: Đư ớng kính của 1. = 380,5x250 mm bề mặt sử dụng/vùng nấu 2. = 380,5x250 mm Đối với vùng nấu hoặc bề mặt không phải hình tròn: 3. = Chiều dài/chiều rộng của bề mặt sử dụng/vùng nấu 4. = Dài/Rộng 5. = 6. =	
Tiêu thụ năng lư ợng trên mỗi vùng nấu hoặc diện tích trên mỗi kg (Nấu ăn bằng điện)	1. = 193,6Wh/kg 2. = 193,6Wh/kg
Tiêu thụ năng lư ợng của bếp trên mỗi kg (bếp ECElectric) 193,6	Wh/kg



Đức: Miele &  
Cie. KG Carl-  
Miele-Straße 29  
33332 Gütersloh

Điện thoại: 0800 22 44 666 (miễn phí)

Thứ Hai-Thứ Sáu 8 giờ sáng-8 giờ tối

Thứ này thứ kia 9 giờ sáng-8 giờ tối

Fax: +49 5241 89-2090

Miele trên Internet:

[www.miele.de](http://www.miele.de) Email: [info@miele.de](mailto:info@miele.de)

Á o:

Công ty TNHH Miele  
Mielestraße 1  
5071 Wals gần Salzburg

Điện thoại: 050 800 800 (điện thoại cố định theo giá cơ ức địa phư ứ ng;

Phí điện thoại di động có thể thay đổi)

Thứ Hai-Thứ Sáu 8 giờ sáng-5 giờ chiều

Fax: 050 800 81219

Miele trên Internet:

[www.miele.at](http://www.miele.at) Email: [info@miele.at](mailto:info@miele.at)

Luxembourg:

Miele S.à.rl

20, rue Christophe Plantin  
P.O. Hộp thư

1011 L-1010 Luxembourg/Gasperich

Điện thoại: 00352 4 97 11-30 Điện (Dịch vụ khách hàng)

thoại: 00352 4 97 11-45 Thứ Hai-Thứ Năm (Thông tin sản phẩm)

8:30-12:30, 1:00-5:00 chiều Thứ Sáu

8:30-12:30, 1:00-4:00 chiều

Fax: 00352 4 97 11-39

Miele trên Internet:

[www.miele.lu](http://www.miele.lu) Email: [infolux@miele.lu](mailto:infolux@miele.lu)

KM 7164 Pháp, KM 7174 Pháp

Đó là

M. -Số 11 185 210 / 01