

Hướng dẫn sử dụng và vận hành

sự ghép hình

Bếp từ



Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn vận hành và hướng dẫn lắp ráp trước khi lắp ráp, cài đặt hoặc đưa vào vận hành. Chính bạn sẽ bảo vệ và tránh làm hỏng thiết bị của bạn.

Mục lục

Hướng dẫn và cảnh báo an toàn.....	5
Sự đóng góp của bạn cho việc bảo vệ môi trường.....	16
Mô tả thiết bị.....	17 Bếp
nấu.....	17
KM 7564 FR, KM 7564 FL.....	17 KM 7574
FR, KM 7574 FL.....	18 KM 7575 FR, KM
7575 FL.....	19 KM 7594 FR, KM 7594
FL.....	20 KM 7684
FL.....	21 Điều khiển
và màn hình hiển thị.....	22 Tính năng vùng
nấu.....	23
Lần sử dụng đầu tiên	
28 Lần vệ sinh bếp đầu tiên	28 Lần sử dụng bếp đầu
tiên	28
Miele@home.....	29 Kết
nổi.....	32
Nguyên lý hoạt động	35
Tiếng ồn	
35 Quản lý điện năng	36
Đồ nấu ăn.....	37
Mẹo tiết kiệm năng lượng	39
Mức công suất	40
Hoạt động	
41 Nguyên lý hoạt động	41 Kích hoạt
bếp	42 Cài đặt mức công
suất	42 Tắt bếp/vùng
nấu	42 Đèn báo nhiệt
dư	42 Cài đặt mức công suất - phạm vi
cài đặt mở rộng	43 Vùng nấu
PowerFlex	44 Bắt đầu nấu tự
động	45 Chức năng tăng
cứ ởng	46 Chức năng giữ
ấm	48
Hẹn giờ.....	
49 Chức năng hẹn giờ.....	
49 Tự động tắt máy.....	50

Mục lục

Sử dụng đồng thời cả hai chức năng hẹn giờ (Hẹn giờ)	51
Các chức năng bổ sung	52
tiếp tục.....	52
lại	Gọi
52 Bảo vệ vệ sinh	
53 Chế độ trình diễn	53
Hiển thị dữ liệu bếp nấu	53
Thiết bị an toàn	
54 Khóa/Khóa nguồn	54
An toàn khi quên biết	56
An toàn khi quá nhiệt	57
Lập trình.....	58
Dữ liệu để các viện kiểm tra chú ý.....	61
Vệ sinh và bảo dưỡng	62
Trong trường hợp có bất thường	
64 Tin nhắn trên màn hình hiển thị/trên màn hình	64
Hành vi không mong muốn	66
Kết quả không đạt yêu cầu	67
Các vấn đề chung hoặc bất thường về mặt kỹ thuật	67
Phụ kiện tùy chọn	69
Dịch vụ sau bán hàng.....	
70 Liên hệ khi có bất thường.....	70
Biên tên.....	
70 Bảo hành.....	7
Lắp đặt.....	
71 Hư hỏng dẫn an toàn khi lắp đặt.....	71
Khoảng cách an toàn.....	72
Hư hỏng dẫn lắp đặt.....	76
Lắp đặt tiêu chuẩn.....	76
Lắp đặt phẳng.....	76
Lắp đặt kín.....	77
Gioăng	77

Mục lục

Kích thước lắp đặt - tiêu chuẩn.....	78 KM
7564 FR	78 KM
7564 FL.....
79 KM 7574 FR
80 KM 7574 FL.....
81 KM 7575 FR
82 KM 7575 FL.....	83
KM 7594 FR
84 KM 7594 FL.....	85
KM 7684 FL.....	86 Lắp
đặt tiêu chuẩn.....	87 Kích
thư ớc lắp đặt - ngang bằng với bề mặt	88 KM 7564
FL.....	88 KM 7574
FL.....
89 KM 7575 FL.....
90 KM 7594 FL.....
91 KM 7684 FL.....
92 Lắp đặt âm từ ờng.....	93 Kết nối
điện.....	94
Bảng dữ liệu sản phẩm.....	97
Tuyên bố về sự phù hợp.....	100

Hướng dẫn và cảnh báo an toàn

Thiết bị này tuân thủ các quy định an toàn hiện hành.

Tuy nhiên, bất kỳ việc sử dụng không đúng cách nào cũng có thể gây thương tích cho cơ thể và thiệt hại về vật chất.

Đọc kỹ hướng dẫn sử dụng và hướng dẫn lắp ráp trước khi sử dụng bếp. Bạn sẽ tìm thấy thông tin quan trọng về việc lắp ráp, an toàn, sử dụng và bảo trì thiết bị này. Bạn sẽ tự bảo vệ mình và tránh làm hỏng thiết bị.

Theo IEC 60335-1, Miele khuyến cáo rõ ràng rằng bạn phải đọc chương về lắp đặt thiết bị và tuân thủ các hướng dẫn về an toàn và cảnh báo.

Miele không thể chịu trách nhiệm về các thiệt hại do không tuân thủ hướng dẫn.

Vui lòng giữ lại tài liệu này và đưa cho chủ sở hữu tương lai nếu bạn chuyển nhượng thiết bị!

Hướng dẫn và cảnh báo an toàn

Mục đích sử dụng

Bếp này được thiết kế để sử dụng trong gia đình hoặc trong điều kiện sử dụng tư ởng tự như trong môi trường gia đình.

Bếp này không thích hợp để sử dụng ngoài trời.

Chỉ sử dụng bếp trong gia đình để chế biến và giữ ấm các món ăn. Tất cả

bất kỳ hình thức sử dụng nào khác đều bị cấm.

Những người vì lý do thể chất, giác quan hoặc tinh thần không đủ khả năng, hoặc do thiếu kinh nghiệm hoặc thiếu hiểu biết, không thể sử dụng bếp một cách an toàn phải

phải được giám sát khi sử dụng. Những người này chỉ được phép sử dụng bếp mà không có sự giám sát nếu bạn đã giải thích cho họ cách sử dụng bếp.

rằng họ biết cách sử dụng nó một cách an toàn. Họ phải có khả năng nhận ra và hiểu được những nguy hiểm liên quan đến sự kiện của việc xử lý sai.

Hướng dẫn và cảnh báo an toàn

Biện pháp phòng ngừa cho trẻ em Không để trẻ em dúi

tám tuổi lại gần bếp trừ khi có người giám sát chặt chẽ. Trẻ em từ tám tuổi trở lên chỉ được sử dụng thiết bị mà không cần giám sát nếu đã được hướng dẫn

cách sử dụng an toàn. Trẻ em phải có khả năng hiểu và nắm bắt được những rủi ro có thể xảy ra nếu xử lý không đúng cách. Trẻ em không được phép vệ sinh bếp nếu không có sự giám sát.

Không để trẻ em ở gần bếp nấu mà không có người trông coi. Đừng để trẻ em chơi với thiết bị này. Sau khi tắt, mặt bếp vẫn còn rất nóng. Để tránh nguy

cơ bị bỏng, hãy để trẻ em tránh xa thiết bị cho đến khi thiết bị nguội hoàn toàn! Nguy cơ bị bỏng. Không cất giữ bất kỳ vật dụng nào có thể khiến trẻ em chú ý ở khu vực lưu trữ phía trên bếp. Trẻ em thường có xu

hướng trèo lên bếp để lấy chúng. Nguy cơ bị bỏng! Quay tay cầm của dụng cụ nấu ăn về phía mặt bếp để tránh trẻ em có thể kéo tay cầm và bị bỏng.

Nguy cơ ngạt thở! Trẻ em có thể tự đặt mình vào tình trạng nguy hiểm bằng cách quấn mình trong vật liệu đóng gói (ví dụ như màng bọc thực phẩm) hoặc nhét đầu vào bên trong. Để vật liệu đóng gói xa tầm tay trẻ em. Sử dụng khóa an toàn cho trẻ em để trẻ em không thể bật bếp mà bạn không biết. Khi sử

dụng bếp, hãy cài đặt hệ thống khóa để trẻ em không thể thay đổi các cài đặt (đã chọn).

Hướng dẫn và cảnh báo an toàn

An toàn kỹ thuật

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

Những can thiệp này phải được thực hiện độc quyền bởi các chuyên gia được Miele chấp thuận. Bếp nấu bị hỏng có thể gây

nguy hiểm cho sức khỏe của bạn. Kiểm tra xem thiết bị của bạn có hư hỏng rõ ràng nào không trước khi sử dụng. Không bao giờ sử dụng thiết bị đã bị hỏng. Có thể vận hành tạm thời hoặc lâu dài trên hệ thống cung cấp điện độc lập hoặc không đồng bộ với lưới điện (như mạng độc lập, hệ

thống dự phòng). Điều kiện tiên quyết để vận hành là hệ thống cung cấp điện phải tuân thủ các thông số kỹ thuật của EN 50160 hoặc tiêu chuẩn tương đương.

Các biện pháp bảo vệ được cung cấp trong hệ thống lắp đặt trong gia đình và trong sản phẩm Miele này cũng phải được đảm bảo về chức năng và chế độ hoạt động khi vận hành riêng lẻ hoặc khi vận hành không đồng bộ với mạng lưới điện hoặc phải được thay thế bằng các biện pháp tương đương trong hệ thống lắp đặt. Như đã mô tả, ví dụ, trong ấn bản hiện tại của VDE-AR-E 2510-2.

Tính an toàn về điện của bếp chỉ được đảm bảo nếu được kết nối với hệ thống tiếp địa được phê duyệt.

Điều kiện an toàn cơ bản này phải được đáp ứng. Nếu có thắc mắc, hãy nhờ thợ điện kiểm tra hệ thống điện. Dữ liệu kết nối (điện áp và tần số) hiển thị trên

bảng định mức của bếp phải tương ứng với dữ liệu của mạng lưới điện để tránh bếp bị hỏng.

So sánh dữ liệu trước khi kết nối bếp và hỏi thợ điện nếu có thắc mắc.

Hướng dẫn và cảnh báo an toàn

Không sử dụng dây điện nối dài hoặc ổ cắm điện để cắm vào bếp: chúng có khả năng gây nguy hiểm (nguy cơ hỏa hoạn).

Để đảm bảo an toàn khi sử dụng, chỉ sử dụng bếp khi bếp được lắp âm.

Không được sử dụng bếp này trên máy móc đang chuyển động.

Việc tiếp xúc với các kết nối đang hoạt động và sửa đổi các thành phần điện và cơ khí có thể gây nguy hiểm cho bạn và làm gián đoạn hoạt động của bếp.

Không bao giờ mở thân bếp.

Quyền lợi bảo hành sẽ mất nếu bếp được sửa chữa tại trung tâm dịch vụ không được Miele ủy quyền.

Phụ tùng thay thế chính hãng là loại duy nhất được Miele đảm bảo đáp ứng các yêu cầu về an toàn. Chỉ thay thế các bộ phận bị lỗi bằng các bộ phận thay thế chính hãng.

Bếp không được thiết kế để sử dụng với bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa.

Bếp phải được kết nối với mạng lưới điện bởi một thợ điện có trình độ (xem chú ý "Lắp đặt", phần "Kết nối điện").

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

Hướng dẫn và cảnh báo an toàn

Trước khi lắp đặt, bảo trì hoặc sửa chữa, hãy bắt đầu bằng cách rút phích cắm bếp ra khỏi nguồn điện. Để đảm bảo thiết bị đã được ngắt khỏi nguồn điện, hãy thực hiện như sau:

- ngắt cầu chì tương ứng trong hệ thống điện - nếu cần, hãy rút phích cắm. Không kéo cáp như trên phích cắm.

Nguy cơ bị điện giật! Không bật bếp nếu bạn thấy mặt bếp bằng gốm thủy tinh bị hỏng (nứt, nứt). Tắt bếp ngay khi bạn nghi ngờ có điều bất thường. Rút phích cắm của bếp ra khỏi nguồn điện. Liên hệ dịch vụ sau bán hàng.

Nếu bếp được lắp âm sau đồ nội thất (ví dụ như cửa ra vào), hãy luôn mở cửa khi thiết bị đang hoạt động. Nếu cửa vẫn đóng, nhiệt độ và độ ẩm sẽ tăng lên. Bếp nấu, đồ nội thất và sàn nhà trong phòng có thể bị hư hỏng. Đợi cho đến khi bếp nguội hoàn toàn trước khi đóng cửa.

Hướng dẫn và cảnh báo an toàn

Mục đích sử dụng

Sau khi tắt, mặt bếp vẫn còn rất nóng. Để tránh nguy cơ bị bỏng, hãy đợi cho đến khi màn hình hiển thị nhiệt dư tắt!

Quá nhiệt có thể khiến mỡ nấu ăn bắt lửa. Không bao giờ để bếp nấu không có người trông coi khi nấu ăn bằng dầu ăn và mỡ. Không bao giờ sử dụng nước để dập tắt mỡ nấu ăn đã bắt lửa. Tắt bếp.

Cố gắng dập tắt ngọn lửa bằng chăn chữa cháy hoặc nắp đậy.

Không được để thiết bị không có người trông coi khi đang hoạt động! Luôn chú ý đến thời gian nấu nướng.

Không bao giờ đốt cháy bát đĩa dư ở máy hút mùi! Ngọn lửa có thể lan tới bộ lọc mỡ của máy hút mùi và gây cháy.

Bạn có nguy cơ bị bỏng khi đun nóng các chất trong bình xịt (ví dụ như mỡ nấu ăn) hoặc các chất lỏng dễ cháy: không cất giữ các vật dễ bắt lửa gần bếp (ví dụ như ngăn kéo dư ở bếp). Nếu có thể, khay đựng dao kéo phải được làm bằng vật liệu không bắt lửa. Không bao giờ hâm nóng lại đĩa đựng thức ăn đã rỗng. Việc khử trùng và hâm nóng lon đã đóng sẽ tạo ra áp suất dư thừa có thể khiến lon phát nổ. Không bao giờ sử dụng bếp để khử trùng hoặc hâm nóng lon chưa mở.

Hư ớng dẫn và cảnh báo an toàn

Không bao giờ đậy nắp bếp! Nếu bạn bật nó lên bằng cách vô tình hoặc nếu vẫn còn nhiệt dư, các vật thể trên thiết bị có thể tan chảy, vỡ hoặc để bắt lửa. Không bao giờ phủ vải, màn bảo vệ hoặc miếng bảo vệ bếp lên bếp.

Bếp đang hoạt động hoặc nhiệt còn lại của nó làm cho các vật bằng kim loại đặt gần đó nóng lên có thể gây bỏng. Một số vật liệu tan chảy hoặc để bắt lửa. Nắp ư ốt có thể dính vào bếp. Không sử dụng bếp nấu như một dịch vụ. Tắt bếp sau mỗi lần sử dụng!

Luôn sử dụng găng tay lò nư ớng hoặc miếng lót nôi trư ớc khi xử lý các phụ kiện nóng trên bếp, do thiếu mà bạn có nguy cơ bị bỏng. Chỉ sử dụng biện pháp bảo vệ hoàn toàn khô ráo. Một loại vải ẩm hoặc ư ốt sẽ dẫn nhiệt tốt hơn: hơi nư ớc thoát ra từ nó có nguy cơ làm bỏng bạn

nguồn điện chính.

Nếu bạn sử dụng thiết bị điện, chẳng hạn như máy xay sinh tố, gần bếp, hãy đảm bảo rằng dây điện không chạm vào bếp nấu nóng. Bạn có nguy cơ làm hỏng lớp cách điện của cáp điện.

Ví dụ, bằng cách trư ợt dư ới một cái chảo, muối, đư ờng hoặc Cát còn sót lại sau khi rửa rau có thể làm xư ớc bề mặt bếp.

Cẩn thận không làm rơi đồ vật xuống mặt bếp gốm! Nếu bạn làm rơi đồ vật trên bếp nấu (kể cả những vật nhẹ, như lọ muối), bạn có nguy cơ bị nứt hoặc đập vỡ mặt kính gốm.

Các vật nóng đặt trên phím cảm ứng hoặc màn hình có thể làm hỏng các thiết bị điện tử bên dư ới. Không bao giờ đặt nôi hoặc chảo nóng trên phím cảm ứng hoặc màn hình.

Hướng dẫn và cảnh báo an toàn

Nếu bạn bỏ đũa, chế phẩm ngọt hoặc các bộ phận bằng nhựa hoặc nhôm trên vùng nấu khi nóng, chúng sẽ bắt đầu tan chảy và có nguy cơ làm hỏng mặt bếp gốm khi nguội. Bắt đầu bằng cách tắt bếp nấu ăn, đeo găng tay vào và cạo ngay lập tức khu vực nấu ăn có dụng cụ cạo. Sau khi nguội hoàn toàn, hãy sử dụng sản phẩm sứ thủy tinh chuyên dụng để vệ sinh khu vực nấu nướng.

con trai.

Bạn có nguy cơ làm hỏng mặt bếp gốm thủy tinh của bạn nếu bạn để chảo rỗng trên đó. Một bảng khi đang nấu ăn, không bao giờ đũa phép bỏ mặc!

Chỉ sử dụng nồi, chảo có đáy nhẵn. Những chiếc nồi, chảo có đáy thô có thể làm xước mặt bếp gốm thủy tinh.

Để tránh trầy xước và ma sát, hãy nhắc đồ dùng của bạn ra khỏi nấu chín trước khi di chuyển chúng.

Do nhiệt độ tăng rất nhanh nên các thùng chứa Đôi khi, quá trình nấu nướng có thể nhanh chóng đạt đến nhiệt độ tự bốc cháy của dầu và mỡ. Không để thiết bị không có người trông coi khi đang hoạt động.

Đun nóng mỡ nấu ăn trong một phút trong khi nhiều nhất là không sử dụng Booster.

Cảnh báo cho những người đeo máy tạo nhịp tim! Khi sử dụng, bếp sẽ khuếch tán một trường điện từ xung quanh nó. Không có khả năng là hoạt động của máy tạo nhịp tim bị rối loạn như trong Nếu có thắc mắc, chúng tôi khuyên bạn nên hỏi ý kiến nhà sản xuất máy tạo nhịp tim hoặc bác sĩ của bạn.

Hướng dẫn và cảnh báo an toàn

Trụ ờng điện tử của bếp có thể làm gián đoạn hoạt động của một số đồ vật, chẳng hạn như thẻ tín dụng, thiết bị lưu trữ dữ liệu hoặc máy tính.

ví dụ. Để những vật dụng này tránh xa bếp khi đang sử dụng.
tác phẩm.

Các vật bằng kim loại đư ợc cất giữ trong ngăn kéo nằm dư ới bàn vùng nấu có thể trở nên nóng khi sử dụng thiết bị trong thời gian dài và liên tục.

Bếp đư ợc trang bị quạt tản nhiệt. Nếu có ngăn kéo bên dư ới thiết bị tích hợp, bạn phải

đảm bảo có đủ khoảng cách giữa các đồ vật trong ngăn kéo và bên dư ới thiết bị, để đảm bảo cung cấp đủ không khí trong lành cho bếp nấu.

Nếu có ngăn kéo đư ợc lắp đặt bên dư ới khu vực nấu ăn tích hợp, không Không cất các vật sắc nhọn hoặc nhỏ, mảnh giấy, khăn tắm, v.v. trong ngăn kéo này. Những vật thể này có thể đi qua các khe thông gió và đi vào thân xe, hoặc bị hút vào và do đó làm hỏng động cơ thông gió hoặc làm gián đoạn quá trình làm mát.

Không đun nóng 2 chảo cùng lúc trên một bếp khu vực nấu ăn hoặc trên khu vực quay.

Nếu hộp đựng chỉ phủ một phần khu vực nấu hoặc rang, tay cầm có thể bị nóng.

Luôn đặt hộp đựng ở giữa khu vực nấu hoặc rang.

Nếu bạn sử dụng đĩa rơ le cảm ứng cho các vật chứa nấu ăn, máy phát cảm ứng có thể bị hỏng hoặc thậm chí bị phá hủy. Không sử dụng đĩa rơ le cảm ứng.

Hướng dẫn và cảnh báo an toàn

Vệ sinh và bảo dưỡng Hơi nước

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

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

Nếu bếp của bạn được lắp âm phía trên lò nướng nhiệt phân, không được vận hành bếp cùng lúc với lò nướng nhiệt phân. Bạn có nguy cơ kích hoạt chế độ bảo vệ quá nhiệt của bếp (xem chú ý tương ứng). Miele cung cấp chế độ bảo hành cung cấp tối thiểu 10 năm và lên đến 15 năm cho việc bảo trì các bộ phận thay thế để chúng hoạt động bình thường sau khi ngừng sản xuất hàng loạt bếp của bạn.

Sự đóng góp của bạn cho việc bảo vệ môi trường



Tái chế bao bì

Bao bì của chúng tôi bảo vệ thiết bị của bạn khỏi những hư hỏng có thể xảy ra. trong quá trình vận chuyển. Chúng tôi lựa chọn chúng dựa trên các tiêu chí sinh thái để tạo điều kiện thuận lợi cho việc tái chế.

Bằng cách tham gia vào việc tái chế bao bì của bạn, bạn giúp tiết kiệm nguyên liệu thô. Sử dụng các cơ hội và bộ sưu tập tái chế dành riêng cho vật liệu trở lại. Bao bì vận chuyển sẽ được đại lý Miele của bạn lấy lại.

Thiết bị cũ của bạn

Các thiết bị điện và điện tử thường chứa những vật liệu có giá trị. Tuy nhiên, họ cũng chứa các chất

các chất độc hại cần thiết cho hoạt động bình thường và sự an toàn của thiết bị. Nếu như bạn bỏ lại những thiết bị đã qua sử dụng này với rác thải sinh hoạt của bạn hoặc xử lý không đúng cách, bạn có nguy cơ gây hại cho sức khỏe con người và môi trường. Đừng vứt bỏ không bao giờ thiết bị cũ của bạn với rác thải sinh hoạt.



Gọi dịch vụ dọn nhà

được thành lập bởi thành phố của bạn, của bạn đại lý hoặc Miele, hoặc mang theo thiết bị tại một điểm thu gom dành riêng cho việc xử lý chất thải này

loại thiết bị. Bạn là hợp pháp chịu trách nhiệm xóa bỏ bất kỳ dữ liệu cá nhân nào có trong thiết bị cũ

loại bỏ. Bạn có nghĩa vụ phải tháo bỏ, mà không phá hủy chúng, pin và bộ tích điện đã qua sử dụng không được gắn vào thiết bị, cũng như đèn mà

có thể gỡ bỏ mà không bị phá hủy. Mang chúng trở lại điểm thu gom

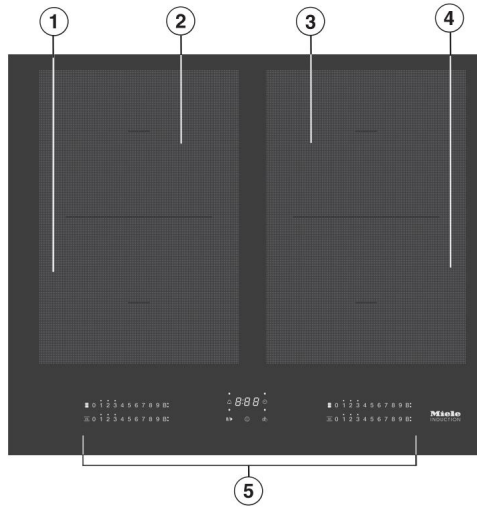
thu gom dành riêng cho việc xử lý, nơi chúng có thể được giao lại miễn phí.

Để ngăn ngừa bất kỳ rủi ro nào tai nạn, xin hãy giữ lại cái cũ của bạn để thiết bị xa tầm với của trẻ em cho đến khi được lấy ra.

Mô tả thiết bị

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 thành vùng nấu PowerFlex lớn

c Vùng nấu PowerFlex với TwinBooster

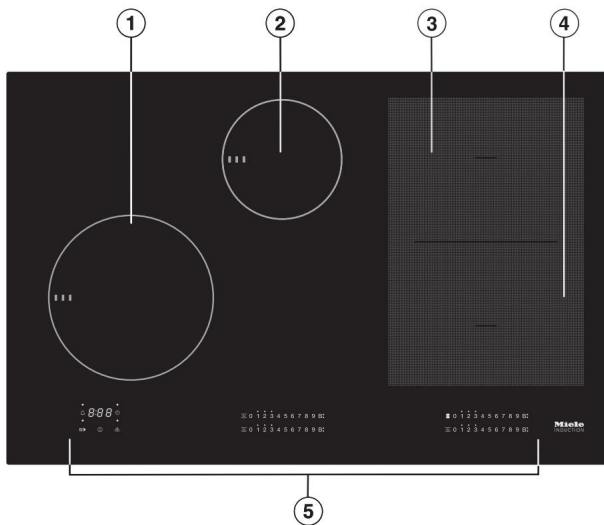
Có thể kết hợp với vùng nấu PowerFlex thành vùng nấu PowerFlex lớn

d Vùng nấu PowerFlex với TwinBooster e Các bộ phận

điều khiển và hiển thị

Mô tả thiết bị

KM 7574 Pháp, KM 7574 Tây Ban Nha



a Vùng nấu với TwinBooster b Vùng nấu

với TwinBooster c Vùng nấu PowerFlex

với TwinBooster

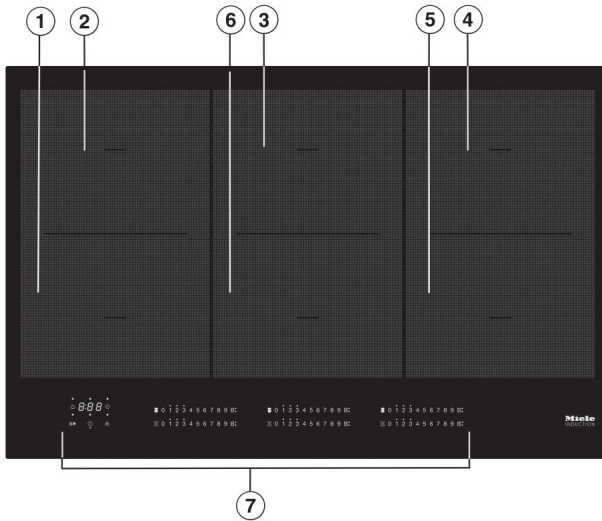
Có thể kết hợp với vùng nấu PowerFlex thành vùng nấu PowerFlex lớn

d Vùng nấu PowerFlex với TwinBooster e Các bộ phận

điều khiển và hiển thị

Mô tả thiết bị

KM 7575 Pháp, KM 7575 FL



vùng nấu PowerFlex với TwinBooster

b Vùng nấu PowerFlex với TwinBooster

Có thể kết hợp với vùng nấu PowerFlex thành vùng nấu PowerFlex lớn

c Vùng nấu PowerFlex với TwinBooster

Có thể kết hợp với vùng nấu PowerFlex thành vùng nấu PowerFlex lớn

d Vùng nấu PowerFlex với TwinBooster

Có thể kết hợp với vùng nấu PowerFlex thành vùng nấu PowerFlex lớn

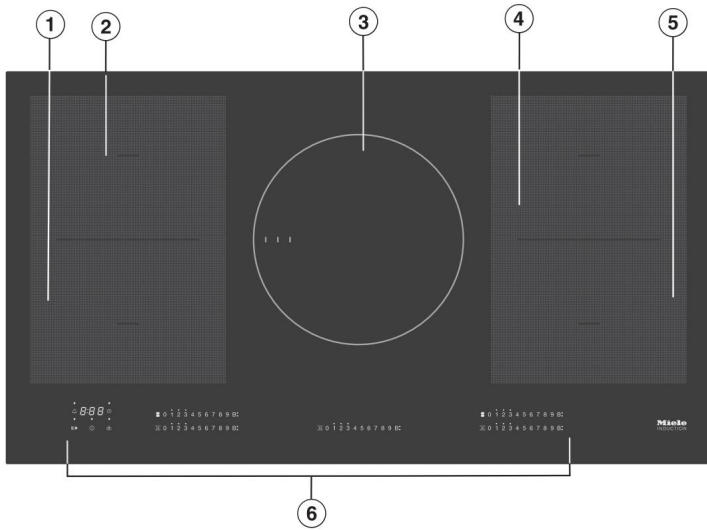
e Vùng nấu PowerFlex với TwinBooster f Vùng nấu

PowerFlex với TwinBooster g Điều khiển và màn hình

hiển thị

Mô tả thiết bị

KM 7594 Pháp, KM 7594 Tây Ban Nha



vùng nấu PowerFlex với TwinBooster

b Vùng nấu PowerFlex với TwinBooster

Có thể kết hợp với vùng nấu PowerFlex thành vùng nấu PowerFlex lớn

c Khu vực nấu ăn với TwinBooster

d Vùng nấu PowerFlex với TwinBooster

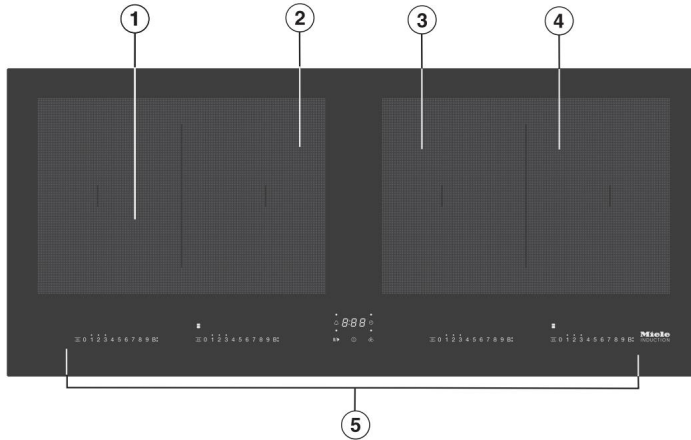
Có thể kết hợp với vùng nấu PowerFlex thành vùng nấu PowerFlex lớn

e Vùng nấu PowerFlex với TwinBooster f Các bộ phận

điều khiển và hiển thị

Mô tả thiết bị

KM 7684 FL



vùng nấu PowerFlex với TwinBooster

b Vùng nấu PowerFlex với TwinBooster

Có thể kết hợp với vùng nấu PowerFlex thành vùng nấu PowerFlex lớn

c Vùng nấu PowerFlex với TwinBooster

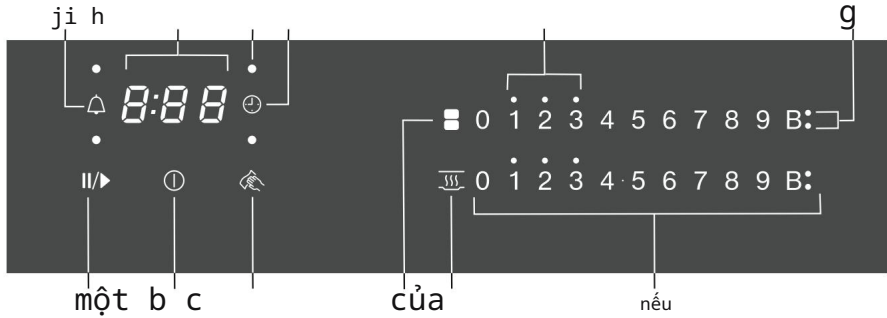
d Vùng nấu PowerFlex với TwinBooster

Có thể kết hợp với vùng nấu PowerFlex thành vùng nấu PowerFlex e lớn hơn

Các bộ phận điều khiển và hiển thị

Mô tả thiết bị

Các thành phần điều khiển và hiển thị lk



một Stop&Go nhạy cảm với Touche

dừng/bắt đầu quá trình nấu đang diễn ra

b Phím cảm ứng Bật/Tắt bếp c Phím cảm ứng bảo vệ vệ sinh

để khóa các phím cảm ứng

d Nút cảm ứng giữ ấm để kích hoạt/hủy

kích hoạt chức năng giữ ấm

e Chuỗi phím nhạy cảm của số

- Để điều chỉnh mức công suất

- Để điều chỉnh thời

lưu ý của Diode Booster

Booster đã được kích hoạt

g Điều khiển Nhiệt dư

h Nút cảm ứng tự động tắt sẽ tự động

tắt các vùng nấu

i Hiển thị hẹn giờ

: Khoảng thời gian

đến :

Khóa nguồn/ khóa đã được kích hoạt.

Chế độ demo đã được bật

j Chức năng hẹn giờ cảm ứng

Mô tả thiết bị

Đặc điểm vùng nấu

KM 7564 Pháp, KM 7564 Tây Ban Nha					
Khu vực nấu ăn	Kích thước tính bằng cm			Công suất tối đa. tính bằng watt ở 230 V3	Khu vực nấu ăn liên quan ⁴
	1	2	Ø		
15-23	19x23	Ø	bình thủy ờng	2 100 TwinBooster, cấp độ 1 3 000 TwinBooster, cấp độ 2 3 650	
15-23	19x23	Ø	bình thủy ờng	2 100 TwinBooster, cấp độ 1 3 000 TwinBooster, cấp độ 2 3 650	
15-23	19x23	Ø	bình thủy ờng	2 100 TwinBooster, cấp độ 1 3 000 TwinBooster, cấp độ 2 3 650	
15-23	19x23	Ø	bình thủy ờng	2 100 TwinBooster, cấp độ 1 3 000 TwinBooster, cấp độ 2 3 650	
+	22-23	23x39	bình thủy ờng	3 400 TwinBooster, cấp độ 1 4 800 TwinBooster, cấp độ 2 7 300	-
+					
Tổng cộng				7 300	

¹ Bạn có thể chọn bất kỳ đũa ờng kính thùng chứa nào trong giới hạn kích thước đã chỉ định.

² Các giá trị đũa ờng chỉ ra tương ứng với kích thước tối đa của đáy các thùng chứa có thể sử dụng.

³ Công suất chỉ định có thể thay đổi tùy thuộc vào kích thước và vật liệu của bình chứa.

⁴ Vùng nấu đũa ờng kết nối điện với vùng nấu này để có thể tăng công suất, xem chú ờng "Vận hành", phần "Quản lý công suất".

Mô tả thiết bị

KM 7574 Pháp, KM 7574 Tây Ban Nha					
Khu vực nấu ăn	Kích thước tính bằng cm			Công suất tối đa. tính bằng watt ở 230 V3	Khu vực nấu ăn liên quan ⁴
	1	2	Ø		
16-22			-	Bình đun 2 300 TwinBooster, cấp độ 1 3 000 TwinBooster, cấp độ 2 3 650	
10-16			-	Bình đun 1 400 TwinBooster, cấp độ 1 1 700 TwinBooster, cấp độ 2 2 200	
15-23	19x23		bình đun	2 100 TwinBooster, cấp độ 1 3 000 TwinBooster, cấp độ 2 3 650	
15-23	19x23		bình đun	2 100 TwinBooster, cấp độ 1 3 000 TwinBooster, cấp độ 2 3 650	
+	22-23	23x39	bình đun	3 400 TwinBooster, cấp độ 1 4 800 TwinBooster, cấp độ 2 7 300	-
				Tổng cộng 7 300	

¹ Bạn có thể chọn bất kỳ đun kính thùng chứa nào trong giới hạn kích thước đã chỉ định.

² Các giá trị được chỉ ra tương ứng với kích thước tối đa của đáy các thùng chứa có thể sử dụng.

³ Công suất chỉ định có thể thay đổi tùy thuộc vào kích thước và vật liệu của bình chứa.

⁴ Vùng nấu được kết nối điện với vùng nấu này để có thể tăng công suất, xem chú ý "Vận hành", phần "Quản lý công suất".

Mô tả thiết bị

KM 7575 Pháp, KM 7575 FL				
Khu vực nấu ăn	Kích thước tính bằng cm		Công suất tối đa. tính bằng watt ở 230 V3	Khu vực nấu ăn liên quan ⁴
	1	2 Ø		
15-23	19x23	bình đun	2 100 TwinBooster, cấp độ 1 3 000 TwinBooster, cấp độ 2 3 650	
15-23	19x23	bình đun	2 100 TwinBooster, cấp độ 1 3 000 TwinBooster, cấp độ 2 3 650	
15-23	19x23	bình đun	2 100 TwinBooster, cấp độ 1 3 000 TwinBooster, cấp độ 2 3 650	
15-23	19x23	bình đun	2 100 TwinBooster, cấp độ 1 3 000 TwinBooster, cấp độ 2 3 650	
15-23	19x23	bình đun	2 100 TwinBooster, cấp độ 1 3 000 TwinBooster, cấp độ 2 3 650	
15-23	19x23	bình đun	2 100 TwinBooster, cấp độ 1 3 000 TwinBooster, cấp độ 2 3 650	
+	22-23	23x39 bình đun	3 150 TwinBooster, cấp độ 1 3 400 TwinBooster, cấp độ 2 3 650	-
+	22-23	23x39 bình đun	3 400 TwinBooster, cấp độ 1 4 800 TwinBooster, cấp độ 2 7 300	-
			Tổng cộng	11 000

¹ Bạn có thể chọn bất kỳ đũa kính thùng chứa nào trong giới hạn kích thước đã chỉ định.

² Các giá trị đũa chỉ ra tương ứng với kích thước tối đa của đáy các thùng chứa có thể sử dụng.

³ Công suất chỉ định có thể thay đổi tùy thuộc vào kích thước và vật liệu của bình chứa.

⁴ Vùng nấu đũa kết nối điện với vùng nấu này để có thể tăng công suất, xem chương "Vận hành", phần "Quản lý công suất".

Mô tả thiết bị

KM 7594 Pháp, KM 7594 Tây Ban Nha					
Khu vực nấu ăn	Kích thước tính bằng cm			Công suất tối đa. tính bằng watt ở 230 V3	Khu vực nấu ăn liên quan ⁴
	1	2	Ø		
15-23	19x23	bình	thư ờng	2 100 TwinBooster, cấp độ 1 3 000 TwinBooster, cấp độ 2 3 650	
15-23	19x23	bình	thư ờng	2 100 TwinBooster, cấp độ 1 3 000 TwinBooster, cấp độ 2 3 650	
18-28		-		Bình thư ờng 2 600 TwinBooster, cấp độ 1 3 000 TwinBooster, cấp độ 2 3 650	-
15-23	19x23	bình	thư ờng	2 100 TwinBooster, cấp độ 1 3 000 TwinBooster, cấp độ 2 3 650	
15-23	19x23	bình	thư ờng	2 100 TwinBooster, cấp độ 1 3 000 TwinBooster, cấp độ 2 3 650	
+	22-23	23x39	bình thư ờng	3 400	-
+				TwinBooster, cấp độ 1 4 800 TwinBooster, cấp độ 2 7 300	
				Tổng cộng	11 000

¹ Bạn có thể chọn bất kỳ đư ờng kính thùng chứa nào trong giới hạn kích thước đã chỉ định.

² Các giá trị đư ợc chỉ ra tương ứng với kích thước tối đa của đáy các thùng chứa có thể sử dụng.

³ Công suất chỉ định có thể thay đổi tùy thuộc vào kích thước và vật liệu của bình chứa.

⁴ Vùng nấu đư ợc kết nối điện với vùng nấu này để có thể tăng công suất, xem chú ơng "Vận hành", phần "Quản lý công suất".

Mô tả thiết bị

KM 7684 FL					
Khu vực nấu ăn	Kích thước tính bằng cm			Công suất tối đa. tính bằng watt ở 230 V3	Khu vực nấu ăn liên quan ⁴
	1	2	Ø		
15-23	19x23	bình	thùng	2 100 TwinBooster, cấp độ 1 3 000 TwinBooster, cấp độ 2 3 650	
15-23	19x23	bình	thùng	2 100 TwinBooster, cấp độ 1 3 000 TwinBooster, cấp độ 2 3 650	
15-23	19x23	bình	thùng	2 100 TwinBooster, cấp độ 1 3 000 TwinBooster, cấp độ 2 3 650	
15-23	19x23	bình	thùng	2 100 TwinBooster, cấp độ 1 3 000 TwinBooster, cấp độ 2 3 650	
+	22-23	23x39	bình	3 400 TwinBooster, cấp độ 1 4 800 TwinBooster, cấp độ 2 7 300	-
+				Tổng cộng 7 300	

¹ Bạn có thể chọn bất kỳ thùng kính nào trong giới hạn kích thước đã chỉ định.

² Các giá trị được chỉ ra tương ứng với kích thước tối đa của đáy các thùng chứa có thể sử dụng.

³ Công suất chỉ định có thể thay đổi tùy thuộc vào kích thước và vật liệu của bình chứa.

⁴ Vùng nấu được kết nối điện với vùng nấu này để có thể tăng công suất, xem chú ý "Vận hành", phần "Quản lý công suất".

Lần đầu tiên đưa vào sử dụng

Vui lòng dán bảng dữ liệu kèm theo các tài liệu đi kèm thiết bị của bạn vào chỗ dành cho mục đích này trong phần "Dịch vụ sau bán hàng".

Gỡ bỏ mọi nhãn dán và màng bảo vệ.

Vệ sinh bếp lần đầu tiên

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

Lần đầu tiên sử dụng bếp

Các bộ phận kim loại của bếp được xử lý bằng lớp phủ đặc biệt. Do đó, khi mới đưa vào sử dụng, mùi và khói có thể thoát vào phòng. Nhiệt độ tăng cao của cuộn dây cảm ứng cũng tạo ra mùi trong những giờ hoạt động đầu tiên. Lần sau khi sử dụng, mùi sẽ nhẹ hơn và biến mất hoàn toàn.

Mùi này và khói có thể thoát ra không phải là dấu hiệu của sự cố hoặc kết nối kém và không gây hại cho sức khỏe.

Hãy nhớ rằng bếp từ nóng lên nhanh hơn nhiều so với bếp thông thường.

Mật ong@nhà

Điều kiện tiên quyết: Mạng Wi-Fi tại nhà

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

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

Đảm bảo tín hiệu mạng Wi-Fi ở nơi lắp bếp đủ mạnh.

Bạn có một số tùy chọn để kết nối thiết bị của mình với mạng Wi-Fi.

Ở chế độ chờ với kết nối mạng được duy trì, bếp cần tối đa 2 W.

Tính khả dụng của Wi-Fi Wi-Fi có cùng dải tần số với các thiết bị khác (ví dụ: lò vi sóng, đồ chơi điều khiển từ xa). Điều này có thể gây ra sự cố kết nối tạm thời hoặc hoàn toàn. Do đó, không thể đảm bảo tính liên tục của các chức năng được cung cấp.

Tính khả dụng của Miele@home

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

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

Bạn có thể tìm thấy thêm thông tin về dịch vụ này trên trang web của chúng tôi www.miele.fr.

Ứng dụng Miele Bạn có

thể tải xuống Ứng dụng Miele miễn phí từ Apple App Store® hoặc từ Google Play Store™.



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

- Nhận thông tin về tình trạng hoạt động của bếp
- Truy cập thông tin về de-
chạy các chương trình trên bếp của bạn
- Thiết lập mạng Miele@home với các thiết bị gia
dụng Miele hỗ trợ Wi-Fi bổ sung

Lần đầu tiên đưa vào sử dụng

Kích hoạt Miele@home

Kết nối qua ứng dụng Có

thể tạo kết nối mạng bằng ứng dụng Miele.

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

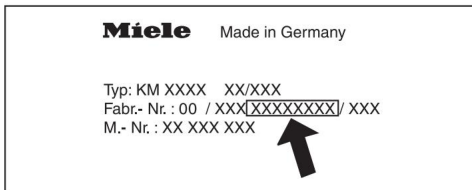
Để kết nối, bạn cần:

1. Mật khẩu mạng Wi-Fi.

2. Mật khẩu cho bếp nấu-

con trai.

Mật khẩu của bếp bao gồm 9 chữ số cuối của số sê-ri hiển thị trên biển thông số.



Bật bếp.

Khởi chạy ứng dụng Miele.

Chạm vào nút cảm biến 0 trên bất kỳ hàng số nào.

Chạm vào các nút cùng lúc

nhảy 0 và 5 trong 6 giây.

Những giây đợc đếm ngược trên màn hình hiển thị của bộ đếm thời gian. Sau khi thời gian trôi qua, mã

: sẽ hiển thị trong 10 giây trên màn hình hẹn giờ.

Sau đó, có 10 phút để cấu hình Wi-Fi.

Thực hiện theo hướng dẫn trong Ứng dụng.

Kết nối qua WPS

Điều kiện tiên quyết: Bạn phải có bộ định tuyến tương thích với WPS (WiFi Protected Setup).

Bật bếp.

Chạm vào nút cảm biến 0 trên bất kỳ hàng số nào.

Chạm vào các nút cùng lúc

nhảy cảm 0 và 6 trong 6 giây.

Những giây đợc đếm ngược trên màn hình hiển thị của bộ đếm thời gian. Sau khi hết thời gian, thanh tiến trình (tối đa 120 giây) sẽ xuất hiện trên màn hình hiển thị thời gian khi cố gắng kết nối.

Kết nối WPS chỉ đợc kích hoạt trong 120 giây này.

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

Nếu kết nối thành công, mã : sẽ xuất hiện trên màn hình hẹn giờ. Nếu kết nối không thành công, mã : sẽ xuất hiện trên màn hình hẹn giờ. Có thể chức năng WPS không đợc kích hoạt đủ nhanh trên bộ định tuyến của bạn. Thực hiện lại các bước trên.

Mẹo: Nếu bộ định tuyến Wi-Fi của bạn không hỗ trợ phương thức kết nối WPS, hãy sử dụng mạng thông qua ứng dụng Miele.

Hủy bỏ quá trình

Chạm vào một trong các nút cảm biến.

Thiết lập lại cài đặt

Khi thay thế bộ định tuyến, không cần thiết phải thiết lập lại.

Bật bếp.

Chạm vào nút cảm biến 0 trên bất kỳ hàng số nào.

Chạm vào các nút cùng lúc

nhảy cảm 0 và 9 trong 6 giây.

Những giây đư ợc đếm ngược trên màn hình hiển thị của bộ đếm thời gian. Sau khi thời gian trôi qua, mã

: sẽ hiển thị trong 10 giây trên màn hình hẹn giờ.

Đặt lại cài đặt khi bạn vút bỏ, bán hoặc đưa a bếp nấu đã qua sử dụng vào sử dụng. Điều này đảm bảo rằng bạn đã xóa mọi dữ liệu cá nhân và chủ sở hữu trư ớc không thể truy cập vào bếp nữa.

Lần đầu tiên đưa vào sử dụng

Con@ctivity Chức

năng Con@ctivity là phương pháp giao tiếp trực tiếp giữa bếp điện Miele và máy hút mùi Miele.

Con@ctivity cho phép điều khiển máy hút mùi tự động dựa trên trạng thái hoạt động của vùng nấu.

Bạn có thể tìm thấy thêm thông tin trong hướng dẫn sử dụng máy hút mùi của bạn.

Ở chế độ chờ với kết nối mạng được duy trì, bếp cần tối đa 2 W.

Tính khả dụng của Wi-Fi Wi-Fi có cùng dải tần số với các thiết bị khác (ví dụ: lò vi sóng, đồ chơi điều khiển từ xa). Điều này có thể gây ra sự cố kết nối tạm thời hoặc hoàn toàn. Do đó, không thể đảm bảo tính liên tục của các chức năng được cung cấp.

Bật Con@ctivity Bạn có thể

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

Kết nối qua mạng Wi-Fi cục bộ (Con@ctivity 3.0)

Điều kiện tiên quyết:

- Mạng Wi-Fi cục bộ
- Máy hút mùi tương thích Wi-Fi Miele

Kết nối mùi xe và bàn của bạn

khu vực nấu ăn với mạng Wi-Fi cục bộ (xem chương "Lần sử dụng đầu tiên", mục "Miele@home").

Chức năng Con@ctivity 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 tương ứng.

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

Bạn sẽ tìm thấy thông tin cần thiết để tích hợp
mũi xe vào
hướng dẫn vận hành và lắp đặt tư vấn ứng.

Bật bếp.

Chạm vào nút cảm biến 0 trên
hàng số theo lựa chọn của bạn.

Chạm vào các nút cùng lúc
nhảy cảm 0 và 7 trong 6 giây
trên hàng số.

Những giây được đếm ngược trên màn hình hiển
thị của bộ đếm thời gian. Một khi thời hạn đã đến
khi thời gian trôi qua, thanh tiến trình sẽ
xuất hiện khi bạn cố gắng kết nối. Nếu như
kết nối thành công, mã : sẽ xuất hiện
trên màn hình hiển thị của bộ hẹn giờ. Nếu
kết nối không thành công, mã : xuất hiện trên
màn hình hiển thị bộ đếm thời gian (Timer).

Chạy
các bước nêu trên.

Sau khi kết nối được thiết lập, 2 và 3
được hiển thị liên tục trên mũi xe.

Thoát khỏi chế độ kết nối mũi xe
bằng cách nhấn nút dừng trễ .

Tính năng Con@ctivity hiện đã có
được kích hoạt.

Nếu kết nối Wi-Fi trực tiếp được thiết lập,
bếp nấu và máy hút mùi sẽ không
không còn có thể kết nối với mạng Wi-Fi cục bộ.
Trong trường hợp yêu cầu
theo nghĩa này a posteriori, thiết lập lại
kết nối Wi-Fi trực tiếp giữa các bảng
nấu ăn và mũi xe (xem chương
"Lần vận hành đầu tiên", phần
"Con@ctivity" và trong hướng dẫn sử dụng máy
hút mùi, có chương "Ngắt kết nối Wi-Fi").

Lần đầu tiên đưa vào sử dụng

Hủy bỏ quá trình

Chạm vào một trong các nút cảm biến.

Thiết lập lại cài đặt

Khi thay thế bộ định tuyến, không cần thiết phải thiết lập lại.

Bật bếp.

Chạm vào nút cảm biến 0 trên bất kỳ hàng số nào.

Chạm vào các nút cùng lúc

nhảy cảm 0 và 9 trong 6 giây.

Những giây đư ợc đếm ngược trên màn hình hiển thị của bộ đếm thời gian. Sau khi thời gian trôi qua, mã

: sẽ hiển thị trong 10 giây trên màn hình hẹn giờ.

Đặt lại cài đặt khi bạn vút bỏ, bán hoặc đưa a bếp nấu đã qua sử dụng vào sử dụng. Điều này đảm bảo rằng bạn đã xóa mọi dữ liệu cá nhân và chủ sở hữu trước khi không thể truy cập vào bếp nữa.

Nguyên lý hoạt động

Một cuộn dây cảm ứng được đặt bên dưới mỗi vùng nấu. Cuộn phim này tạo ra một từ trường hoạt động trực tiếp ở dưới đáy thùng chứa và làm ấm nó lên. Nhiệt lượng tỏa ra bởi đáy hộp đựng sẽ gián tiếp làm nóng vùng nấu.

Cảm ứng chỉ hoạt động với nồi hoặc chảo có đáy từ tính (xem chú ý "Dụng cụ nấu ăn nấu ăn"). Công suất cảm ứng tự động thích ứng với kích thước của cái nồi/chảo.

Nguy cơ bị bỏng do vật nóng.

Khi bếp ở dưới điện áp, rằng nó vô tình được bật lên hoặc rằng nó vẫn còn nóng, các vật bằng kim loại được tìm thấy ngon có thể rất nóng. Không bao giờ sử dụng vùng nấu để đặt các vật thể. Tắt vùng nấu sau khi mỗi lần sử dụng sử dụng cảm ứng nhạy cảm .

Tiếng ồn

Khi bạn bật bếp từ, nó có thể

rằng bạn nghe thấy một số tiếng động sau đây, tùy thuộc vào vật liệu và hình dạng từ đáy hộp đựng đồ nấu ăn:

Nếu bạn đã chọn một cấp độ

ở công suất cao, bạn có thể nghe thấy tiếng vo ve. Tiếng ồn này giảm dần và sau đó biến mất nếu bạn giảm mức công suất của thiết bị.

Có thể nghe thấy tiếng nổ lách tách nếu đáy chảo của bạn chứa nhiều loại vật liệu (đáy dạng bánh sandwich).

Có thể xảy ra tình trạng thờ khò khè nếu bạn đặt các chảo có đế bằng nhiều chất liệu, chẳng hạn như đế bánh sandwich, trên các vùng nấu ăn được kết nối với nhau (xem chú ý "Sử dụng", phần "Bộ tăng cường").

Có thể xảy ra tiếng kêu lách cách khi ghép nối điện tử, đặc biệt là ở mức thấp quyền lực.

Âm thanh vo ve khi được kích hoạt của quạt làm mát: cái này

cuối cùng bắt đầu bảo vệ các thiết bị điện tử của thiết bị trong trường hợp sử dụng sử dụng bếp từ xuyên. Anh ta

bạn có thể tiếp tục nghe quạt sau khi tắt cái này cuối cùng.

Nguyên lý hoạt động

Quản lý năng lượng

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

Có thể kết nối 2 vùng nấu giữa chúng trên bếp. Ở đó kết nối cho phép chuyển một sức mạnh bổ sung của một vùng nấu ăn sang vùng nấu khác-

con trai.

Tổng công suất cực đại và các vùng nấu được kết nối với nhau những người khác có trong chương Phần "Tổng quan", "Dữ liệu vùng nấu".

Nếu năng lượng được truyền từ một vùng nấu (A) sang vùng nấu kia (B), công suất của vùng nấu (A) sẽ giảm.

Khi một vùng nấu cung cấp

quyền lực, điều này có thể dẫn đến những hậu quả sau:

- Mức công suất bị giảm.
- Chức năng "Tự động đun sôi" bị vô hiệu hóa. Quá trình nấu sẽ tiếp tục ở mức công suất đã chọn. Nếu công suất không đủ, mức công suất là

tiếp tục giảm.

- Booster đã bị vô hiệu hóa.

- Vùng nấu đã bị vô hiệu hóa.

Nếu vùng nấu không còn cung cấp công suất, mức công suất có thể để được tăng lên một lần nữa.

Đồ nấu ăn

Dụng cụ nấu ăn phù hợp - thép không gỉ có đáy từ tính,

- thép tráng men,
- nguồn

Chất lưu ý đáy chảo/chảo rán có thể ảnh hưởng đến độ chín đều của thực phẩm (ví dụ như khi bạn muốn làm vàng bánh kếp). Đáy hộp đựng phải phân phối nhiệt đều. Dụng cụ nấu ăn có đáy làm bằng vật liệu nhiều lớp (để sandwich hoặc để viên nang) là rất phù hợp.

Dụng cụ nấu ăn không phù hợp. - thép không

- gỉ không có đế từ tính,
- nhôm hoặc đồng,
- thủy tinh, gốm sứ hoặc đồ đất nung.

Kiểm tra đồ đựng nấu ăn-

con trai

Nếu bạn không chắc chắn liệu chảo/chảo nhôm có phù hợp với bếp từ hay không, hãy giữ một cục nam châm ở đáy chảo. Nhìn chung, nếu nam châm dính thì vật chứa có thể sử dụng đũa bằng bếp từ.

Hiện thị: không có dụng cụ nấu ăn / dụng cụ không phù hợp

Mức công suất cài đặt sẽ nhấp nháy trên hàng số của vùng nấu nếu:

- không đặt chảo/chảo rán phù hợp lên vùng nấu đã kích hoạt (ví dụ như chảo có đáy không nhiễm từ),
- đũa kính của dụng cụ nấu ăn quá nhỏ,
- bạn đã lấy dụng cụ nấu ăn ra khỏi vùng nấu khi nó vẫn đang đũa sử dụng.

Nếu đặt nồi/chảo phù hợp vào trong vòng 3 phút, đèn báo mức công suất sẽ tắt. Bạn có thể tiếp tục.

Nếu không đặt nồi hoặc chảo phù hợp lên vùng nấu, vùng nấu tự động tắt sau 3 phút.

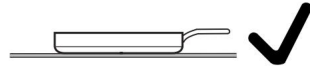
Đồ nấu ăn

Khuyến bảo

- Sử dụng vùng nấu của tốt nhất, hãy chọn một thùng chứa có đờng kính tương ứng (xem chú ý "Mô tả thiết bị", phần "Thông tin về khu vực nấu ăn"). Nếu món hầm quá nhỏ, nó sẽ không đờng phát hiện.
- Đặt các hộp đựng thức ăn lên vùng nấu tương ứng càng tập trung càng tốt.
- Sử dụng nồi và chảo chỉ có phần đáy nhẵn. Nồi và chảo có đáy thô có thể làm xước mặt bếp gốm.
- Nâng dụng cụ nấu ăn của bạn lên trước khi di chuyển chúng. Bạn sẽ tránh đờng do đó sự hình thành các dấu vết do cọ xát và trầy xước xảy ra khi dụng cụ nấu ăn bị đẩy qua lại không can thiệp vào hoạt động của bếp nấu. Những vết xước như vậy là dấu hiệu sử dụng bình thường và không có thể không đờng a ra khiếu nại nào.

- Khi bạn mua bếp và nồi, kích thước ghi trên bao bì nồi/chảo rán của bạn đờng tương ứng với đờng kính tối đa hoặc đờng kính của đỉnh nồi hoặc

cái chảo, nhưng điều quan trọng là đờng kính (thường nhỏ hơn) của ngày thứ.



- Tốt nhất nên sử dụng chảo xào có cạnh thẳng. Đối với bếp có các cạnh nghiêng, cảm ứng cũng hoạt động ở các khu vực biên giới của cái lò. Vì vậy, cạnh của chảo đổi màu hoặc lớp phủ bong ra.

Mẹo tiết kiệm năng lượng

- Nếu có thể, hãy luôn đậy nắp thức ăn trong khi nấu. Bạn sẽ tránh được tình trạng mất nhiệt không cần thiết.
- Thêm rất ít nước trong quá trình nấu ăn.
- Sau khi tăng mức công suất để làm chín thực phẩm, nhớ hạ nó xuống kịp thời.
- Tiết kiệm thời gian bằng cách sử dụng co-phút nấu chín.

Mức công suất

Bếp đư ợc lập trình sẵn tại nhà máy với 9 mức công suất. Nếu như
 Nếu bạn muốn có độ phân cấp tốt hơn, bạn có thể mở rộng lên 17 mức công suất (xem
 chương "Lập trình").

	Phạm vi điều chỉnh	
	tại nhà máy (9 cấp độ)	phạm vi (17 cấp độ)
Làm tan chảy bơ Làm tan chảy sô cô la Hòa tan gelatin	1-2	1-2.
Làm nóng một lượng nhỏ chất lỏng Giữ ấm thức ăn để dính Xới cơm, nấu cháo Rã đông rau củ đông lạnh theo khối	2-4	2-3.
Làm nóng thức ăn dạng lỏng hoặc bán rắn Trái cây hầm Nấu khoai tây sau khi áp chảo (hộp có nắp)	4-6	3.-5.
Chuẩn bị trứng ốp la hoặc trứng chiên "không có vỏ" Nấu thịt viên Nấu rau, cá Để làm phồng mì ống và rau khô Rã đông và hâm nóng thức ăn đông lạnh Kem và nư ớc sốt nhũ hóa, ví dụ như sabayon hoặc <small>nư ớc sốt hollandaise</small>	5-7	4.-7.
Nấu cá nhẹ nhàng (không làm mỡ quá nóng), bánh mì kẹp thịt, xúc xích nư ớng, trứng chiên, bánh kếp, v.v.	6-8	6-7.
Nấu bánh khoai tây chiên, bánh kếp, v.v.	7-8	7-8.
Ví dụ như chiên. Đun	9	8-9
sôi một lượng nư ớc lớn Lấy thức ăn Rang số lượng lớn thịt	9-Tăng cứ ờng	8.-Tăng cứ ờng

Những giá trị này chỉ đư ợc đư a ra với mục đích thông tin. Công suất của cuộn dây cảm ứng
 thay đổi tùy thuộc vào vật liệu và đư ờng kính đáy nồi/chảo. Các cấp độ
 do đó, mức tiêu thụ điện năng có thể thay đổi đôi chút tùy thuộc vào thiết bị nấu ăn đư ợc sử
 dụng. Bạn sẽ tự mình xác định đư ợc thời lượng nào là phù hợp nhất bằng kinh nghiệm của mình.
 cho thùng chứa của bạn. Đối với một chiếc nồi/chảo mới mà bạn không biết
 thuộc tính, thiết lập mức công suất thấp nhất đư ợc chỉ định.

Nguyên lý điều khiển

Bếp lò gồm sứ của bạn được trang bị các phím cảm ứng điện tử phản ứng với

tiếp xúc bằng ngón tay. Vì lý do an toàn, bạn phải nhấn lâu hơn trên phím cảm ứng Bật/Tắt như trên các phím khác, khi của việc bật nguồn.

Kích hoạt từng phím nhạy cảm được xác nhận bằng tín hiệu âm thanh.

Nếu bạn tắt bếp,

chỉ có biểu tượng được in trên màn hình vẫn còn nhìn thấy được của phím cảm biến Bật/Tắt.

Nếu bạn kích hoạt bếp nấu, các phím cảm ứng khác sẽ sáng lên.

Sự cố do

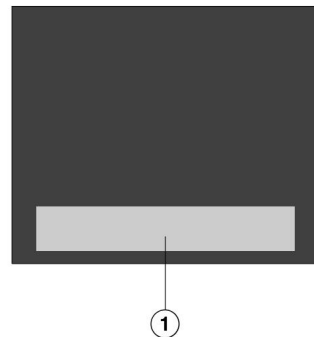
phím cảm ứng bẩn và/hoặc bị che phủ.

Các phím cảm ứng không phản hồi không hoặc bật và tắt cách không đúng lúc, nó thậm chí có thể có thể xảy ra trư ờng hợp vùng nấu tự động dừng lại (xem chú ớng "Thiết bị an toàn", phần "Dừng an toàn"). Một thùng chứa nấu ăn nóng đặt trên các phím ngư ời nhạy cảm/nhân chứng có thể làm hỏng các linh kiện điện tử nằm bên dư ới.

Giữ các phím cảm ứng và trư ờng hiển thị riêng.

Không đặt đồ vật hoặc vật đựng nóng lên trên đó của họ.

Giữ các phím cảm ứng và làm sạch các trư ờng hiển thị, không thả các vật thể ở đó và không đặt hộp đựng đồ nấu ăn nóng bên trên.



a Vị trí của các phím cảm ứng và màn hình hiển thị

Sử dụng

Nguy cơ cháy do

quá nóng.

Thực phẩm không được theo dõi trong quá trình nấu có thể

do quá nóng và bắt lửa.

Không để thiết bị không có người trông coi khi đang hoạt động.

Hãy lưu ý rằng một bảng

Nấu ăn bằng cảm ứng nóng lên nhanh hơn

nhiều so với bếp từ

nấu ăn cổ điển.

Kích hoạt bếp

Chạm vào nút cảm biến .

Tất cả các phím cảm ứng khác sáng lên.

Nếu không có mục nhập nào được thực hiện thêm, bếp tắt sau

một vài giây vì lý do bảo vệ.

Điều chỉnh mức công suất

Chức năng nhận dạng của

chảo vĩnh viễn được kích hoạt tại

nhà máy (xem chú ý "Lập trình"). Khi bếp nấu

được kích hoạt và bạn đặt một hộp đựng

vào vùng nấu, tất cả

các phím nhạy cảm của hàng

các con số sáng lên.

Đặt hộp đựng vào khu vực nấu ăn thời gian nấu mong muốn.

Chạm vào nút cảm biến tương ứng với mức công suất trên hàng số tương ứng.

Ước.

Tắt bếp /

khu vực nấu ăn

Để tắt vùng nấu, hãy nhấn nút cảm biến 0 trên

hàng số tương ứng.

Để tắt bếp và

để kích hoạt tất cả các vùng nấu, hãy nhấn nút cảm biến .

Chỉ báo nhiệt dư

Khi vùng nấu nóng, màn hình hiển thị nhiệt dư

sáng lên sau khi tắt. Tùy thuộc vào nhiệt độ, một điểm xuất hiện

tương ứng ở mức công suất 1, 2 và 3.

Các chấm trên màn hình hiển thị nhiệt dư dần dần tắt

làm mát vùng nấu. Điểm cuối cùng sẽ xuất hiện

ngay khi

vùng nấu có thể chạm vào mà không cần nguy cơ bị bỏng.

Nguy cơ bỏng do

vùng nấu nóng.

Các vùng nấu vẫn còn rất

nóng sau khi nấu.

Không chạm vào vùng nấu

miễn là đèn báo nhiệt độ còn lại vẫn bật.

Điều chỉnh mức công suất - phạm vi điều chỉnh phạm vi

Chạm vào hàng số ở giữa
các phím nhạy.

Các phím cảm ứng ở phía trước và phía sau bộ
trung gian có nhiều chức năng hơn
rõ ràng hơn các phím khác.

Ví dụ :

Nếu bạn đặt mức công suất là 7, thì
mức 7 và 8 sẽ sáng hơn.
hơn các phím cảm ứng khác.

Sử dụng

Vùng nấu PowerFlex

Vùng nấu PowerFlex là

tự động tập hợp vào một không gian

Bếp nấu PowerFlex, nếu bạn đặt một vật chứa đủ lớn (xem chú ý "Mô tả về thiết bị", phần "Bếp nấu"). Các thiết lập

của không gian nấu nư ớng đư ợc kiểm soát bằng cách sử dụng hàng số

vùng nấu PowerFlex trư ớc hoặc

bên trái (tùy thuộc vào mô hình). Bạn có thể

cũng có thể kết nối hoặc tách riêng các vùng nấu PowerFlex theo cách thủ công.

Chạm vào nút cảm biến .

Đặt các thùng chứa

Tham khảo dữ liệu khu vực

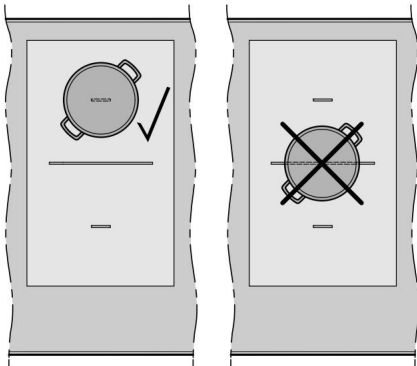
nấu ăn của mô hình bếp của bạn

nấu ăn để phân bố kích thước và

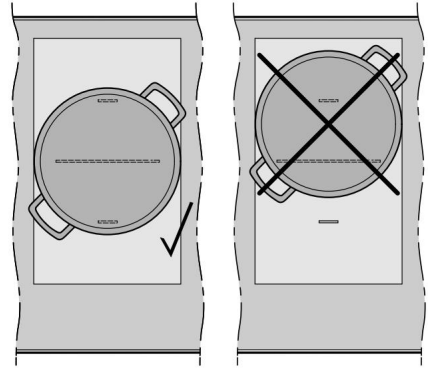
vị trí của các dụng cụ nấu ăn

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

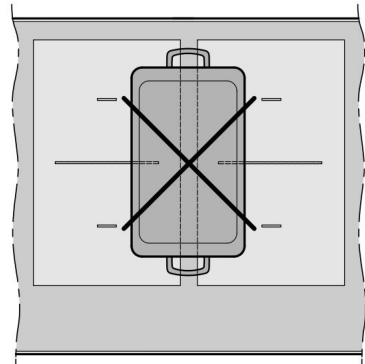
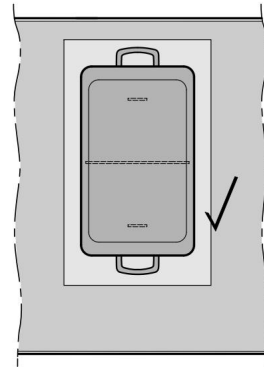
Vùng nấu PowerFlex



Vùng nấu PowerFlex (chảo cuộn)



Vùng nấu PowerFlex (ràng)



Tự động bắt đầu nấu

Khi chức năng "Bắt đầu nấu"

tự động" đư ợc kích hoạt, khu vực của nấu ăn đạt đến sức mạnh của nó rất nhanh mức tối đa (giai đoạn áp chảo) rồi giảm xuống mức công suất đã chọn (giai đoạn nấu liên tục). CÁC

thời gian đầu vào phụ thuộc vào công suất đư ợc chọn (xem bảng).

Kích hoạt chế độ nấu tự động

Chạm vào nút cảm biến trên công suất đun sôi mong muốn cho đến khi có tín hiệu và nút cảm ứng bắt đầu nhấp nháy.

Trong thời gian khởi động của khi nấu (xem bảng), mức đun sôi sẽ nhấp nháy.

Nếu phạm vi mức công suất là mở rộng (xem chú ớng "Lập trình") và mức công suất trung gian đư ợc chọn, các phím

nhảy cảm trư ợc và sau khi nhấp nháy ở mức trung gian.

Thay đổi công suất nấu giữa trong giai đoạn áp chảo vô hiệu hóa chức năng "Tự động đun nhỏ lửa".

Tắt chức năng bắt đầu nấu tự động

Chạm vào nút cảm biến của ni- thịt bê để nấu tiếp.

hoặc

Thay đổi mức công suất.

Sức mạnh của sự theo đuổi nấu ăn*	Thời gian nhập cảnh đồ ăn [phút : giây]
1	mỗi trư ờng 0:15
1.	mỗi trư ờng 0:15
2	mỗi trư ờng 0:15
2.	mỗi trư ờng 0:15
3	mỗi trư ờng 0:25
3.	mỗi trư ờng 0:25
4	mỗi trư ờng 0:50
4.	mỗi trư ờng 0:50
5	mỗi trư ờng 2:00
5.	mỗi trư ờng 5:50
6	mỗi trư ờng 5:50
6.	mỗi trư ờng 2:50
7	mỗi trư ờng 2:50
7.	mỗi trư ờng 2:50
8	mỗi trư ờng 2:50
8.	mỗi trư ờng 2:50
9	-

* Sức mạnh tiếp tục nấu ăn

theo sau là một khoảng thời gian chỉ có thể điều chỉnh đư ợc nếu số lư ợng mức công suất đã đư ợc mở rộng (xem chú ớng "Lập trình").

Sử dụng

Tăng cường

Các vùng nấu được trang bị TwinBooster.

Chức năng Booster tăng cường công suất nấu để làm nóng nhanh khối lượng lớn thức ăn. Ví dụ, nó cho phép bạn đun sôi nước luộc mì ống nhanh hơn. Sự tăng cường sức mạnh này có hiệu lực trong tối đa 15 phút.

Khi chức năng tăng cường được kích hoạt, cài đặt của vùng nấu đang hoạt động có thể thay đổi, xem chương "Cảm ứng", phần "Quản lý nguồn điện".

Đối với mô hình vùng nấu ăn

với :

- nhiều nhất. 5 vùng nấu, bạn
Bạn có thể sử dụng Booster cùng lúc trên tối đa 2 vùng nấu hoặc 1 vùng nấu PowerFlex.

- Với 6 vùng nấu, có thể
có thể chọn các thiết lập sau cùng lúc:
 - Khu vực nấu ăn trung tâm hoặc
bên phải: Booster có 2 vùng nấu hoặc 1
vùng nấu
Điện năng linh hoạt
 - Vùng nấu bên trái: Tăng cường với 2 vùng nấu
hoặc vùng nấu PowerFlex

Bạn đã kích hoạt Booster...

- và bạn không cài đặt mức công suất trước sao?
Mức công suất sẽ tự động trở về mức 9 khi
Booster dừng hoạt động hoặc trong trình hợp tắt máy sớm.

- và bạn đã cài đặt mức công suất trước chưa?
Mức công suất sẽ tự động trở về giá trị cài
đặt khi Booster dừng hoạt động hoặc trong
trình hợp tắt máy sớm.

Kích hoạt TwinBooster

Cấp độ 1

Đặt hộp đựng vào khu vực nấu ăn
thời gian nấu mong muốn.

Nếu cần, hãy thay đổi mức công suất.

Chạm vào nút cảm biến B.

Đèn báo TwinBooster cấp độ 1 sáng lên.

Cấp độ 2

Đặt hộp đựng vào khu vực nấu ăn
thời gian nấu mong muốn.

Nếu cần, hãy thay đổi mức công suất.

Chạm vào nút cảm biến B hai lần.

Đèn báo TwinBooster cấp độ 2 sẽ sáng lên.

Vô hiệu hóa TwinBooster

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

hoặc

Thay đổi mức công suất.

Sử dụng

Chức năng giữ ấm

Chức năng giữ ấm được sử dụng để duy trì nhiệt độ của các món ăn nóng ngay sau khi chuẩn bị, nhưng không dùng để hâm nóng bát đĩa lạnh lẽo.

Thời gian bảo trì tối đa tại nóng là 2 giờ.

- Trong khi giữ ấm, hãy đậy kín bát đĩa và luôn để chúng ở đó trong nồi/chảo nấu ăn.
- Khuấy đều thức ăn **rắn hoặc đặc** (xay nhuyễn, hầm).
- Làm nóng thức ăn trong- kéo theo sự phá hủy dần dần của chất dinh dưỡng. Quá trình này bắt đầu ngay khi chúng được nấu chín và tiếp tục trong quá trình bảo trì của họ tại nóng. Sự mất mát này tỷ lệ thuận với thời gian trong đó thực phẩm được giữ ở nóng. Giai đoạn bảo trì tại nóng nên càng ngắn càng tốt!

Bật/Tắt Giữ

nóng

Chạm vào nút cảm biến tương ứng với vùng nấu mong muốn.

Giữ nhiệt độ ấm áp

Nhiệt độ giữ ấm

Nhiệt độ được thiết lập tại nhà máy là 85°C. Bạn có thể thay đổi nhiệt độ giữ ấm (xem chương "Lập trình").

Sử dụng	Nhiệt độ °C
Làm tan chảy một số sôcôla	50-55
Duy trì tại thức ăn rắn nóng và dày	65-75
Duy trì tại nóng từ súp của ví dụ	80-90

Giữ thực phẩm ở nhiệt độ quá cao có thể ảnh hưởng tiêu cực đến kết quả nấu ăn. Thực phẩm có thể thay đổi

màu sắc, hoặc thậm chí trở nên không phù hợp với sự tiêu thụ.

Để sử dụng bộ hẹn giờ, hãy bật bếp.

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

- cài đặt bộ hẹn giờ
- và kích hoạt chức năng 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 nhập bằng phút (00:59), thời lượng từ 60 phút được nhập bằng giờ và phút. Thời lượng được nhập theo thứ tự sau: giờ, chục phút, đơn vị phút.

Ví dụ :

59 phút = 0:59 giờ,

Đầu vào: 5-9

80 phút = 1:20 giờ,

Mục nhập: 1-2-0

Khi chữ số đầu tiên được nhập vào, màn hình hẹn giờ vẫn sáng; sau khi nhập chữ số thứ hai, chữ số đầu tiên nhảy sang bên trái; sau khi nhập chữ số thứ ba, chữ số đầu tiên và thứ hai sẽ nhảy sang trái.

Chức năng hẹn giờ

Bộ hẹn giờ được cài đặt bằng hàng số bên trái hoặc phía trước bên trái (tùy theo kiểu máy).

Cài đặt bộ hẹn giờ Chạm

vào nút cảm biến .

Màn hình hiển thị bộ đếm thời gian nhấp nháy.

Đặt thời lượng mong muốn.

Nếu bạn chạm vào nút cảm biến hoặc đợi 10 giây, bộ hẹn giờ sẽ bắt đầu.

Thay đổi bộ đếm thời gian

Chạm vào nút cảm biến .

Màn hình hiển thị bộ đếm thời gian nhấp nháy.

Đặt thời lượng mong muốn.

Xóa bộ hẹn giờ Chạm vào nút

cảm biến .

Chạm vào trên hàng số.

Bộ đếm thời gian

Tự động tắt máy

Có thể lựa chọn ở cuối vùng nấu ăn dài bao lâu sẽ tự động dừng lại. Cài này chức năng này có thể được sử dụng đồng thời cho tất cả các vùng nấu.

Nếu thời lượng bạn chọn lớn hơn thời gian tối đa hoạt động được ủy quyền, thiết bị "quên an toàn" sẽ tắt vùng nấu ăn (xem chương "Thiết bị "bảo mật", phần "Bảo mật bị lãng quên").

Độ trễ hủy kích hoạt được đặt thành hàng số trong vùng nấu sẽ tự động dừng lại.

Đặt thời gian dừng

Đặt mức công suất ở mức khu vực nấu nướng để sử dụng.

Chạm vào nút cảm biến .

Màn hình hiển thị bộ đếm thời gian nhấp nháy.

Đặt thời lượng mong muốn.

Nếu bạn chạm vào nút cảm ứng hoặc nếu bạn đợi 10 giây, thời gian dừng lại bắt đầu.

Diốt phân bố vùng

Đèn nháy tự động tắt khi nấu ăn.

Để thiết lập thời gian dừng cho vùng nấu khác, tiến hành như đã chỉ ra trước đó.

Nếu có nhiều khoảng thời gian trước khi dừng lại đã lên lịch, thời gian còn lại ngắn hơn sẽ được hiển thị và đèn báo tư ứng sẽ nhấp nháy. Các đèn báo khác sáng liên tục.

Để xem thời gian còn lại, thả xuống ở phía sau, chạm vào phím cảm ứng cho đến khi đèn báo cho vùng thời gian nấu mong muốn sẽ nhấp nháy.

Thay đổi thời gian dừng

Chạm vào bộ điều khiển cảm biến nhiều lần cho đến khi đèn báo vùng nấu mong muốn sẽ nhấp nháy.

Màn hình hiển thị bộ đếm thời gian nhấp nháy.

Đặt thời lượng mong muốn.

Xóa thời gian dừng

Chạm vào bộ điều khiển cảm biến nhiều lần cho đến khi đèn báo vùng nấu mong muốn sẽ nhấp nháy.

Màn hình hiển thị bộ đếm thời gian nhấp nháy.

Chạm vào nút cảm biến trên hàng số.

Sử dụng đồng thời cả hai

chức năng hẹn giờ

Nếu bạn sử dụng cả hai chức năng trong
đồng thời, thời gian ngắn nhất là
luôn được hiển thị. Cảm ứng nhạy cảm
(Bộ hẹn giờ) hoặc đèn báo của
vùng nấu có thời lượng là
nhấp nháy ngắn hơn.

Để xem thời gian còn lại
dòng chảy ở phía sau, chạm vào
phím cảm ứng hoặc .

Nếu độ trễ hủy kích hoạt được lập
trình cho một số vùng
vùng nấu, chạm vào nút cảm biến
cho đến khi đèn báo hiển thị vùng nấu
mong muốn nhấp nháy.

Chức năng bổ sung

Dừng lại và đi

Để kích hoạt Stop&Go, cấp độ

sức mạnh của tất cả các khu vực nấu ăn được kích hoạt giảm xuống còn 1.

Bạn không còn có thể thay đổi mức công suất của vùng nấu hoặc cài đặt hẹn giờ, vùng nấu

chỉ có thể dừng nấu ăn. Bộ hẹn giờ, độ trễ vô hiệu hóa, độ trễ tăng cường và độ trễ cho giai đoạn co giặt vẫn tiếp tục

chạy.

Nếu chức năng Dừng & Đi bị vô hiệu hóa, các vùng nấu chuyển sang

mức công suất trừ ớc đó.

Nếu chức năng không bị vô hiệu hóa trong vòng một giờ, bếp sẽ tàn tật.

Bật/Tắt

Chạm vào nút cảm biến .

Sử dụng chức năng này nếu có nguy cơ tràn.

Trở về (Gọi lại)

Nếu bếp đã tắt

do nhầm lẫn trong quá trình hoạt động, Chức năng này cho phép bạn khôi phục tất cả các thiết lập. Bạn phải đợi 10 giây rồi bật lại bếp.

Bật lại bếp.

Mức công suất được thiết lập trừ ớc đó sẽ nhấp nháy.

Chạm ngay vào một trong các mức công suất nhấp nháy.

Tất cả các vùng nấu và bộ hẹn giờ vẫn tiếp tục hoạt động với các thiết lập đã thực hiện trừ ớc đó.

Chức năng bổ sung

Bảo vệ vệ sinh

Bạn có thể chặn các phím cảm ứng trên bếp trong 20 giây để loại bỏ bụi bẩn. Phím cảm biến không bị khóa.

Cho phép

Chạm vào nút cảm biến .

Trên màn hình hiển thị thời gian, thời gian đang đếm ngược.

Vô hiệu hóa

Chạm vào nút cảm biến cho đến khi màn hình hẹn giờ tắt.

Chế độ trình diễn

Tính năng này cho phép người bán trưng bày bếp mà không cần làm nóng bếp.

Bật / Tắt

Bật bếp.

Chạm vào nút cảm biến 0 trên bất kỳ hàng số nào.

Chạm và giữ đồng thời nút cảm biến 0 và 2 trong 6 giây.

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

Hiển thị dữ liệu bếp nấu

Bạn có thể hiển thị tên model và phiên bản phần mềm của bếp. Không nên đặt vật dụng nào lên vùng nấu.

Tên model/số sê-ri

Bật bếp.

Chạm vào nút cảm biến 0 trên bất kỳ hàng số nào.

Chạm đồng thời vào nút cảm biến 0 và 4.

Trên màn hình hiển thị bộ đếm thời gian, các con số sẽ xuất hiện sau bộ đếm thời gian, cách nhau bởi một dòng.

Ví dụ: (Chỉ định mô hình
KM 1234) - (số
sê-ri)

Phiên bản phần mềm

Bật bếp.

Chạm vào nút cảm biến 0 trên bất kỳ hàng số nào.

Chạm đồng thời vào nút cảm biến 0 và 3.

Các con số xuất hiện trên màn hình hẹn giờ:

Ví dụ: = Phiên bản phần mềm 2.00

Thiết bị an toàn

Khóa cài đặt Bật/Khóa

Bếp của bạn đợc trang bị một thiết bị khóa và thiết bị an toàn cho trẻ em giúp ngăn ngừa bất kỳ việc bật bếp/vùng nấu ăn nào một cách vô tình hoặc bất kỳ

sửa đổi lập trình không chủ ý.

Khóa điện tự động kích hoạt khi bếp đã tắt. Khi khóa điện là đợc kích hoạt, bếp không thể đợc bật và bộ đếm thời gian không thể đợc sử dụng. Nếu đã cài đặt bộ đếm thời gian, nó sẽ tiếp tục đếm ngược. Ở đó bếp đợc lập trình theo cách như vậy để khóa cài đặt trong đi bộ phải đợc kích hoạt thủ công. Có thể thiết lập chương trình từ như vậy là việc khóa cơ đợc chạy đợc kích hoạt tự động 5 phút sau khi bàn dừng lại nấu ăn (xem chương "Lập trình").

Khóa đợc kích hoạt khi Bếp đang đợc bật. Khi đợc kích hoạt, sử dụng bảng việc nấu ăn chỉ có thể thực hiện đợc khi có một số hạn chế nhất định:

- Vùng nấu và bếp nấu nấu ăn chỉ có thể là tuyệt chủng.
- Có thể thay đổi bộ hẹn giờ đã đặt-

đang tin cậy.

Nếu khóa an toàn hoặc khóa trẻ em đợc kích hoạt và bạn chạm vào một chạm nhạy cảm trái phép,

xuất hiện trong vài giây trong màn hình hiển thị thời gian và một tín hiệu vang lên.

Bật khóa trên cài đặt đi bộ

Chạm vào nút cảm biến trong 6 giây.

Các giây đợc tính trong màn hình hiển thị thời gian. Một lần Khi thời gian trôi qua, sẽ xuất hiện trên màn hình hiển thị bộ đếm thời gian. Việc khóa của nguồn điện đã đợc kích hoạt.

Tắt khóa tiêu điểm đang di chuyển

Chạm vào nút cảm biến trong 6 giây.

Trên màn hình hiển thị bộ đếm thời gian, xuất hiện trong giây lát, sau đó là giây đã đếm. Khi thời gian đã hết, khóa nguồn đang bật tàn tật.

Kích hoạt khóa

Chạm và giữ đồng thời phím cảm ứng và trong 6 giây.

Các giây đợc tính trong màn hình hiển thị thời gian. Một lần Khi thời gian trôi qua, sẽ xuất hiện trên màn hình hiển thị bộ đếm thời gian. Khóa đã đợc kích hoạt.

Vô hiệu hóa khóa

Chạm và giữ đồng thời phím cảm ứng và trong 6 giây.

Thiết bị an toàn

Trong màn hình Hẹn giờ,
xuất hiện trong giây lát, sau
đó các giây đư ợc đ ếm ngư ợc. Một khi
Khi thời gian trôi qua, khóa sẽ bị vô hiệu
hóa.

Thiết bị an toàn

An ninh bị lãng quên

Phím cảm ứng đư ợc che phủ

Ngay khi có điều gì đó, ngay cả khi nó hơn một ngón tay hoặc thức ăn tràn ra, che một phím nhạy cảm trong hơn 10 giây, bếp sẽ dừng ngay lập tức. Biểu tượng nhấp nháy trong giấy lát trên phím nhạy cảm và có tín hiệu âm thanh phát ra. Khi các vật thể và/hoặc bụi bẩn đư ợc gỡ bỏ, đi ra ngoài, và bảng của nấu ăn đã sẵn sàng để hoạt động trở lại-xuống.

Vư ợt quá thời gian hoạt động đư ợc phép

Tính năng quên an toàn sẽ tự động đư ợc kích hoạt nếu vùng nấu nóng trong thời gian dài bất thường. Thời lượng này phụ thuộc vào mức công suất đư ợc chọn. Nếu cô ấy bị vư ợt quá, vùng nấu tắt và đèn báo nhiệt độ còn lại sẽ sáng lên. Khu vực nấu ăn liên quan sẽ hoạt động trở lại sau khi khởi động lại bảng nấu ăn.

Bếp đư ợc lập trình Nhà máy thiết lập ở mức bảo mật 0. Bạn có thể điều chỉnh một mức độ bảo mật cao hơn với thời gian hoạt động tối đa ngắn hơn (xem bảng).

Mức công suất*	Thời gian hoạt động tối đa [h.:min.]		
	Mức độ bảo mật		
	0**	1	2
1	10,00	8,00	5,00
1.	10,00	7,00	4,00
2/2.	5,00	4,00	3,00
3/3.	5,00	3,30	2,00
4/4.	4,00	2,00	1,30
5/5.	4,00	1,30	1,00
6/6.	4,00	1,00	00,30
7/7.	4,00	00,42	00,24
8	4,00	00,30	00,20
8.	4,00	00,30	00,18
9	1,00	00,24	00,10

* Mức công suất theo sau là điểm chỉ có thể điều chỉnh đư ợc nếu số lượng mức công suất đã đư ợc mở rộng (xem chương "Phạm vi điều chỉnh").

** Cài đặt gốc

Thiết bị an toàn

Thiết bị an toàn quá nhiệt

Các cuộn dây cảm ứng và bộ tản nhiệt của hệ thống điện tử được trang bị thiết bị an toàn chống quá nhiệt. Ứng dụng cuối cùng này

một trong những biện pháp sau đây trừ ớc các yếu tố này không quá nóng:

Cuộn cảm ứng

- Chức năng Booster đã bị vô hiệu hóa.

- Mức công suất được thiết lập lại

tiền bạc.

- Vùng nấu sẽ tự động tắt mà không cần bạn phải thực hiện bất kỳ thao tác nào. và nhấp nháy luân phiên trên màn hình hiển thị hẹn giờ.

Ngay khi thông báo lỗi biến mất, bạn có thể bắt đầu sử dụng vùng nấu như bình thường.

Tản nhiệt

- Chức năng Booster đã bị vô hiệu hóa.

- Mức công suất được thiết lập lại

tiền bạc.

- Các vùng nấu tự động dừng lại- tự động.

Ngay khi quạt đủ

Sau khi nguội, các vùng nấu bị ảnh hưởng có thể được bật lại.
như thường lệ.

Thiết bị an toàn quá nhiệt có thể được kích hoạt trong các trường hợp sau:

- Đặt nồi nấu vào đúng vị trí được làm nóng khi rỗng.

- mở được đun nóng đến một mức độ công suất cao,

- phần nằm dư ới bếp không đủ thông gió,

- vùng nấu rất nóng được kích hoạt lại sau khi mất điện.

Nếu chức năng bảo vệ quá nhiệt lại hoạt động mặc dù những khả năng này đã được loại trừ, hãy liên hệ với dịch vụ sau bán hàng.

Lập trình

Bạn có thể điều chỉnh chương trình từ bếp nấu đến nhu cầu của bạn.

Bạn có thể thay đổi cài đặt cái này sau cái kia.

Sau khi chương trình được kích hoạt, biểu tượng sáng lên và xuất hiện trong màn hình hiển thị thời gian. Tại Sau vài giây, : (chương trình 01) và : (mã) nhấp nháy luân phiên trên màn hình Bộ đếm thời gian.

Thay đổi lịch trình

Chọn một chương trình

Phím nhạy cảm nằm ở xấp xỉ 1 cm (chiều rộng ngón trỏ) ở bên trái của phím nhạy cảm .

Chạm vào khi bếp đồng thời bị vô hiệu hóa phím cảm ứng và lên đến biểu tượng và trên màn hình hiển thị bộ đếm thời gian xuất hiện.

Thiết lập chương trình

Đối với số chương trình tại hai chữ số, trước tiên bạn phải điều chỉnh chữ số hàng chục.

Trong khi chương trình được hiển thị (ví dụ: :), chạm vào nút cảm biến cho đến khi số lưu trữ chương trình mong muốn xuất hiện trong màn hình hoặc chạm vào số tương ứng trên hàng số.

Đặt mã

Trong khi mã được hiển thị (cho bán tại. :), chạm vào nút cảm biến cho đến khi số lưu trữ mã mong muốn sẽ xuất hiện trên màn hình hoặc chạm vào số tương ứng trên hàng số.

Lưu cài đặt

Trong khi chương trình được hiển thị (ví dụ: :), chạm vào phím nhạy cảm cho đến khi màn hình tắt.

Không lưu cài đặt

Trong khi mã được hiển thị (cho bán tại. : :), chạm vào nút cảm biến cho đến khi màn hình hiển thị đi ra ngoài.

Lập trình

Chương trình1		Cài đặt	Code2
P:01	Chế độ trình diễn	C:00	Chế độ trình diễn bị vô hiệu hóa
		C:01	Chế độ demo đư ợc bật3
P:03	Cài đặt tại nhà máy	C:00	Cài đặt gốc không đư ợc thiết lập lại
		C:01	Đã khôi phục cài đặt gốc
P:04	Số lượng cấp độ của sức mạnh của các vùng nấu ăn	C:00	9 mức công suất + Booster
		C:01	17 mức công suất + Booster4
P:06	Tiếng bíp xác nhận khi sự kích hoạt của một nhạy cảm với cảm ứng	C:00	vô hiệu hóa5
		C:01	yếu
		C:02	trung bình
		C:03	mạnh
P:07	C:00 tín hiệu âm thanh hẹn giờ	tắt	
		C:01	yếu
		C:02	trung bình
		C:03	mạnh
P:08	Khóa cài đặt đi bộ	C:00	Chỉ kích hoạt thủ công khóa nguồn
		C:01	Tự động kích hoạt khóa của khởi động
P:09	Thời gian hoạt động tối đa	C:00	Mức độ bảo mật 0
		C:01	Mức độ bảo mật 1
		C:02	Mức độ bảo mật 2
P:10	Kết nối Wi-Fi	C:00	không hoạt động/bị vô hiệu hóa
		C:01	đư ợc kích hoạt mà không cần cấu hình
		C:02	đã đư ợc bật và cấu hình (không thể lựa chọn, cho biết kết nối đã đư ợc thiết lập hay chưa)
		C:03	có thể kết nối thông qua nút nhấn WPS
		C:04	Đặt lại Wi-Fi về mặc định (C:00)
		C:05	Kết nối Wi-Fi trực tiếp từ bếp và máy hút mùi không cần ứng dụng Miele (Con@ctivity 3.0).

Lập trình

Chương trình1		Cài đặt	Code2
P:12	Tốc độ phản ứng của các phím nhảy	C:00	chậm
		C:01	bình thường
		C:02	nhANH
P:15	Phát hiện chảo vĩnh viễn	C:00	Vô hiệu hóa phát hiện xoay liên tục
		C:01	Phát hiện chảo vĩnh viễn được kích hoạt
P:25	Giữ nhiệt độ ấm áp	C:00	50 °C
		C:01	55 °C
		C:02	60 °C
		C:03	65 °C
		C:04	70 °C
		C:05	75 °C
		C:06	80 °C
		C:07	85 °C
		C:08	90 °C

¹ Các chương trình không có trong danh sách này sẽ không được chỉ định.

² Mã cài đặt sẵn của nhà máy được in đậm.

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

⁴ Các mức công suất mở rộng được biểu thị bằng dấu chấm sau số trong văn bản và bảng để dễ đọc.

⁵ Không thể tắt tiếng bíp xác thực phím cảm ứng Bật/Tắt.

Dữ liệu để các viện kiểm soát chú ý

Địa điểm thử nghiệm theo EN 60350-2

Có 9 mức công suất được lập trình sẵn tại nhà máy.

Đặt phần mở rộng mức công suất để thực hiện kiểm tra theo tiêu chuẩn (xem chương "Lập trình").

Kiểm tra Plat	Đáy của thùng chứa nấu ăn (mm)	Nắp	Mức công suất	
			Làm nóng trú ớc	Nấu ăn
Đun nóng dầu	150	không	-	1-2
Bánh xèo	180 (bánh sandwich ưa thích)	không	9	5.-7.
Chiên khoai tây chiên đông lạnh	theo tiêu chuẩn	không	9	9

Vệ sinh và bảo trì

Nguy cơ bỏng do

vùng nấu nóng.

Vùng nấu vẫn rất nóng sau khi nấu. Tất cả vùng nấu.

Để vùng nấu nguội trước khi vệ sinh bếp.

con trai.

Luôn để bếp nguội trước khi vệ sinh.

Vệ sinh toàn bộ mặt bếp sau mỗi lần sử dụng.

Lau khô bếp sau mỗi lần vệ sinh ướt để tránh cặn vôi bám lại.

Thiệt hại trong trường hợp thâm nhập độ ẩm.

Hơi nước có thể bám vào các bộ phận dẫn điện và gây ra hiện tượng đoản mạch.

Không bao giờ sử dụng máy làm sạch bằng hơi nước để vệ sinh thiết bị.

Nếu sử dụng các sản phẩm vệ sinh không phù hợp, bề ngoài và chất lượng của bề mặt có thể bị đổi màu hoặc hư hỏng. Các bề mặt dễ bị trầy xước.

Loại bỏ ngay phần chất tẩy rửa còn sót lại.

Không sử dụng miếng bọt biển mài mòn hoặc sản phẩm tẩy rửa.

Sản phẩm không nên sử dụng

Để tránh làm hỏng bề mặt khi vệ sinh thiết bị, không sử dụng:

- nước rửa chén,
- sản phẩm làm sạch dựa trên soda, amoniac, axit hoặc clo, và,
- sản phẩm chống cặn vôi,
- chất tẩy vết bẩn và rỉ sét,
- chất tẩy rửa có tính mài mòn (ví dụ như bột, kem tẩy rửa hoặc đá mài),
- chất tẩy rửa có chứa dung môi,
- sản phẩm rửa cho máy rửa chén-cái này,
- bình xịt làm sạch lò nướng,
- sản phẩm lau cửa sổ,
- bàn chải mài mòn,
- miếng bọt biển,
- cục tẩy làm sạch,

Vệ sinh và bảo trì

Làm sạch bề mặt gốm thủy tinh

Thiệt hại do vật sắc nhọn gây ra.

Dải niêm phong giữa bàn nấu ăn và mặt bàn có thể bị hư hỏng.
Dải đệm giữa kính gốm và khung có thể bị hỏng.

Không sử dụng vật sắc nhọn để vệ sinh thiết bị của bạn.

Nước rửa chén không loại bỏ được tất cả bụi bẩn và cặn bã. Ngoài ra, một bộ phim mờ đục và ý chí vô hình sẽ hình thành trên đĩa gốm sứ và thay đổi vĩnh viễn diện mạo của nó.
Thư ờng xuyên vệ sinh bề mặt gốm thủy tinh bằng sản phẩm vệ sinh gốm thủy tinh chuyên dụng.

Loại bỏ cặn bẩn để làm sạch bằng miếng bọt biển ẩm và dùng dụng cụ cạo cửa sổ để loại bỏ các vết bẩn đóng cứng.

Làm sạch bề mặt gốm thủy tinh với chất tẩy rửa gốm thủy tinh đặc biệt của Miele và thép không gỉ (xem chương "Phụ kiện tùy chọn", phần "Chất tẩy rửa và sản phẩm chăm sóc") hoặc với giấy thấm

hoặc một miếng vải mềm và một ít chất tẩy rửa gốm thủy tinh đặc biệt mà bạn có thể tìm thấy ở các cửa hàng.
Không áp dụng sản phẩm này trên một bề mặt nóng, nếu không để tạo ra vết bẩn. Xin hãy theo dõi hướng dẫn của nhà sản xuất sản phẩm vệ sinh.

Loại bỏ bất kỳ cặn bẩn nào còn sót lại dùng khăn ẩm lau khô bề mặt gốm thủy tinh.

Nếu bạn không làm vậy, tiền gửi của sản phẩm làm sạch sẽ được nhúng vào đốt cháy trong quá trình tiếp theo nấu ăn. Rủi ro dài hạn là làm hỏng đồ gốm thủy tinh.
Hãy chắc chắn loại bỏ tất cả các khoản tiền gửi của bếp nấu của bạn.

Loại bỏ vết ó cao răng, nước hoặc nhôm còn lại (vết bẩn kim loại) với sản phẩm chất tẩy rửa kính, gốm và thép không gỉ.

Nguy cơ bỏng do

vùng nấu nóng.

Các vùng nấu ăn rất nóng trong khi nấu ăn.

Đeo găng tay vào lò nước trừ ốc khi để loại bỏ cặn dư ờng, màng nhựa hoặc nhôm của bề mặt gốm thủy tinh rất nóng với một cái nạo.

Nếu bạn thả dư ờng, nhựa hoặc nhôm trên bề mặt gốm thủy tinh nóng, trừ ốc tiên hãy tắt bếp.

con trai.

Sau đó dùng dao cạo ngay lập tức cửa sổ trong khi cô ấy vẫn còn nóng.

Sau khi nguội hoàn toàn, vệ sinh sạch bề mặt gốm thủy tinh như đã giải thích trừ ốc đó.

Trong trường hợp bất thường

Bạn có thể tự mình sửa hầu hết các lỗi hoặc bất thường thường gặp.

Trong nhiều trường hợp, điều này sẽ giúp bạn tiết kiệm thời gian và tiền bạc vì bạn sẽ không cần phải gọi dịch vụ sau bán hàng.

Tại www.miele.com/service, bạn sẽ tìm thấy thông tin về hỗ trợ khắc phục sự cố.

Bảng dưới đây sẽ giúp bạn xác định nguyên nhân gây ra lỗi hoặc bất thường và khắc phục.

Tin nhắn trên màn hình hiển thị/màn hình

Vấn đề	Nguyên nhân và giải pháp
<p>và nhấp nháy luân phiên trên màn hình hiển thị hẹn giờ và một tín hiệu âm thanh vang lên.</p>	<p>Bếp không được kết nối đúng cách.</p> <p>Ngắt kết nối bếp khỏi nguồn điện.</p> <p>Liên hệ dịch vụ sau bán hàng. Bếp phải được kết nối theo sơ đồ sự liên quan.</p>
<p>Sau khi bật bếp hoặc chạm vào nút cảm biến, biểu tượng sẽ xuất hiện trên màn hình trong vài giây.</p> <p>của bộ đếm thời gian.</p>	<p>Chế độ an toàn hoặc khóa trẻ em được kích hoạt.</p> <p>Tắt chức năng khóa an toàn cho trẻ em hoặc khóa (xem chương "Thiết bị an toàn", phần "Khóa / An toàn cho trẻ em").</p>
<p>Sau khi bật bếp, xuất hiện trong giây lát trên màn hình</p> <p>của bộ đếm thời gian.</p> <p>Khu vực nấu ăn không nóng lên.</p>	<p>Bếp đang ở chế độ trình diễn.</p> <p>Chạm vào nút cảm biến 0 trên một hàng số theo lựa chọn của bạn.</p> <p>Nhấn đồng thời các nút cảm biến-tives và , cho đến khi bộ đếm thời gian hiển thị (Hẹn giờ) nhấp nháy xen kẽ với .</p>
<p>Bếp nấu tự động tắt. Khi cô ấy</p> <p>được bật lại, xuất hiện trên màn hình cảm ứng Bật/Tắt .</p>	<p>Một cái gì đó, ví dụ như một ngón tay, một loại thực phẩm trần hoặc một vật thể, che phủ một hoặc nhiều phím nhạy.</p> <p>Vệ sinh bảng điều khiển và/hoặc tháo các vật cản (xem chương "Thiết bị "bảo mật", phần "Bảo mật bị lãng quên").</p>

Vấn đề	Nguyên nhân và giải pháp
<p>và nhấp nháy luân phiên trên màn hình hiển thị hẹn giờ.</p>	<p>Chế độ bảo vệ quá nhiệt đã được kích hoạt. Xem chương "Thiết bị an toàn", mục "An toàn khi quá nhiệt".</p>
<p>nhấp nháy trên màn hình hiển thị hẹn giờ trong sự xen kẽ với , hoặc .</p>	<p>Quạt bị chặn hoặc bị lỗi. Kiểm tra xem quạt có bị vật cản nào chặn không. Đúng. Xóa nó đi. Nếu thông báo lỗi xuất hiện lần nữa, hãy gọi-Kiểm tra dịch vụ sau bán hàng.</p>
<p>Mã hóa điện tử, ví dụ: E-0 nhấp nháy trên màn hình của bộ đếm thời gian (Timer) trong sự xen kẽ với , , , , , hoặc .</p>	<p>Quạt bị chặn hoặc bị lỗi. Kiểm tra xem quạt có bị vật cản nào chặn không. Đúng. Xóa nó đi. Nếu thông báo lỗi xuất hiện lần nữa, hãy gọi-Kiểm tra dịch vụ sau bán hàng.</p>
<p>Màn hình hẹn giờ hiển thị một thông báo không được liệt kê trong bảng này.</p>	<p>Đã xảy ra lỗi trong hệ thống điện tử. Tắt bếp trong một lúc. khoảng 1 phút. Nếu sự cố vẫn tiếp diễn sau khi khôi phục hiện tại, liên hệ dịch vụ sau bán hàng.</p>

Trong trường hợp bất thường

Hành vi bất ngờ

Vấn đề	Nguyên nhân và giải pháp
Mức công suất cài đặt sẽ nhấp nháy.	Không đặt chảo lên vùng nấu hoặc chảo không phù hợp. Sử dụng dụng cụ nấu ăn phù hợp (xem chú ý “Bếp tử”, mục “Dụng cụ nấu ăn”).
Mức công suất 9 sẽ tự động giảm nếu bạn cũng cài đặt mức công suất 9 cho vùng nấu đực kết nối.	Khi hoạt động đồng thời ở mức công suất 9, tổng công suất có thể đạt đực sẽ vượt quá. Sử dụng vùng nấu khác.
Vùng nấu sẽ tự động tắt mà bạn không cần phải làm gì cả.	Vùng nấu này đã đực bật quá lâu. Bật lại như bình thường (xem chú ý “Thiết bị an toàn”, mục “an toàn bị lãng quên”).
Ở cùng mức công suất, vùng nấu không nóng như bình thường.	Chế độ bảo vệ quá nhiệt đã đực kích hoạt. Xem chú ý “Thiết bị an toàn”, mục “An toàn quá nhiệt”.
Một vùng nấu hoặc toàn bộ mặt bếp sẽ tự động tắt.	Chế độ bảo vệ quá nhiệt đã đực kích hoạt. Xem chú ý “Thiết bị an toàn”, mục “An toàn quá nhiệt”.
Bộ tăng cơ đực dừng sớm hơn dự kiến.	Chế độ bảo vệ quá nhiệt đã đực kích hoạt. Xem chú ý “Thiết bị an toàn”, mục “An toàn quá nhiệt”.

Kết quả không đạt yêu cầu

Vấn đề	Nguyên nhân và giải pháp
Chức năng Bắt đầu của nấu ăn tự động đang dính hờn như ng nội dung của chảo không nấu đư ợc.	Một lư ợng lớn thực phẩm đang đư ợc hâm nóng. Tăng mức công suất lên mức tối đa sau đó lại giảm tiếp.
	Chất liệu của dụng cụ nấu ăn không dẫn nhiệt tốt. Thử với loại vật liệu tốt hơn dẫn nhiệt.

Các vấn đề chung hoặc bất thừ ờng về kỹ thuật

Vấn đề	Nguyên nhân và giải pháp
Bạn không thể tham gia vào bảng khu vực nấu ăn hoặc nấu ăn nấu ăn.	Bếp nấu không có nguồn điện. Kiểm tra xem cầu chì trong hệ thống lắp đặt trong nhà có nhảy. Trong tủ ờng hợp này, hãy thông báo cho thợ điện chuyên nghiệp hoặc dịch vụ sau bán hàng của Miele (để mức bảo vệ tối thiểu (xem bảng tên).
	Có thể có vấn đề kỹ thuật. Rút phích cắm thiết bị khỏi nguồn điện để- trong khoảng 1 phút trong: - chuyển công tắc cầu chì tự ờng ứng sang "Tắt" hoặc - dừng bộ ngắt mạch bảo vệ FI (bộ ngắt mạch- bộ truyền động vi sai). Nếu sau khi thay thế cầu chì hoặc hộp nối vi sai, bạn vẫn không thể Nếu bạn không muốn bật bếp, hãy liên hệ với thợ điện chuyên nghiệp hoặc dịch vụ sau bán hàng.

Trong trường hợp bất thường

Vấn đề	Nguyên nhân và giải pháp
<p>Khi lần đầu sử dụng bảng nấu ăn, mùi và khói được thải vào phòng.</p>	<p>Các thành phần kim loại của thiết bị được xử lý với lớp phủ đặc biệt. Khi sử dụng bếp lần đầu tiên, mùi hoặc hơi nước có thể thoát ra. Việc làm nóng các cuộn dây cảm ứng cũng phát ra một mùi trong những giờ đầu sử dụng. Cái này mùi sẽ giảm dần khi sử dụng và cuối cùng sẽ biến mất. Mùi hôi và hơi nước không phải do kết nối kém hoặc do lỗi trong thiết bị và không gây hại cho sức khỏe.</p>
<p>Bạn nghe thấy một tiếng động khi bạn tắt bếp nấu.</p>	<p>Quạt làm mát sẽ hoạt động cho đến khi khu vực nấu nướng nguội hoàn toàn. Sau đó nó sẽ tự động tắt.</p>

Phụ kiện tùy chọn

Miele cung cấp nhiều loại phụ kiện Miele hoàn toàn phù hợp với việc bảo trì và vệ sinh thiết bị của bạn.

Để đặt hàng, chỉ cần đi đến cửa hàng trực tuyến Em yêu.

Chúng cũng có sẵn từ từ dịch vụ sau bán hàng của Miele (xem phần cuối của hướng dẫn này) hoặc tại đại lý Miele của bạn.

Dụng cụ nấu ăn/Đĩa nướng

Miele cung cấp nhiều loại dụng cụ nấu ăn và đĩa nướng. Những cái này Sau này hoàn toàn phù hợp với Thiết bị Miele theo chức năng và kích thước của chúng. Bạn sẽ tìm thấy Thông tin chi tiết có trên trang web của Miele.

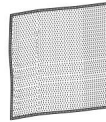
Chất tẩy rửa và sản phẩm làm sạch

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



Loại bỏ bụi bẩn cứng đầu, dấu vết của cao răng và nhôm.

Chiffon sợi nhỏ



Để xóa dầu vân tay và bẩn nhẹ

Dịch vụ sau bán hàng

Liên hệ khi có bất thường

Bạn không thể tự giải quyết được vấn đề? Liên hệ với dịch vụ Miele hoặc đại lý Miele của bạn.

Bạn có thể đặt lịch hẹn với Miele Service trực tuyến tại www.miele.com/service.

Thông tin liên hệ dịch vụ sau bán hàng của Miele được cung cấp ở cuối hướng dẫn.

Vui lòng cho biết model và mã tham chiếu của thiết bị (số sê-ri, số sản xuất). Hai chỉ dẫn này xuất hiện trên biển tên.

Biển tên Dán biển tên vào

hộp bên dưới sau khi kiểm tra xem mã số thiết bị của bạn có khớp với mã số ghi trên vỏ máy hay không.

Bảo đảm

Thiết bị này được bảo hành theo các điều khoản bán hàng của đại lý hoặc của Miele trong thời hạn 24 tháng.

Để biết thêm thông tin, vui lòng tham khảo các điều kiện bảo hành được cung cấp.

Hướng dẫn an toàn khi lắp ráp Hư hỏng do lắp

ráp không đúng cách.

Bếp có thể bị hỏng do lắp ráp không đúng cách.

Chỉ nên để kỹ thuật viên có trình độ lắp đặt bếp.

Nguy cơ điện giật liên quan đến điện áp mạng lưới.

Do kết nối với mạng lưới điện không đúng cách nên có thể xảy ra nguy cơ bị điện giật.

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

Thiệt hại do vật rơi.

Bếp có thể bị hỏng khi lắp tủ treo tư ờng hoặc máy hút mùi.

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

Gỗ dán của mặt bàn phải đư ợc xử lý bằng keo chịu nhiệt (100°C) để tránh bị bong tróc hoặc cong vênh. Vật liệu hoàn thiện tư ờng cũng phải có khả năng chịu nhiệt.

Không đư ợc lắp bếp này phía trên tủ lạnh, máy rửa chén, máy giặt hoặc máy sấy quần áo. Bếp này chỉ có thể lắp phía trên lò

nư ớng đư ợc trang bị hệ thống làm mát bằng khí. Kiểm tra xem sau khi lắp đặt bếp, bạn có thể chạm vào dây cáp kết nối nguồn điện không.

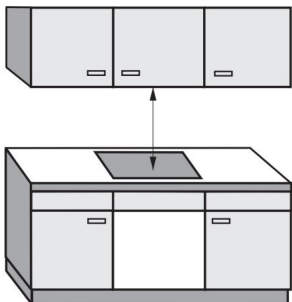
Cáp kết nối nguồn điện không đư ợc tiếp xúc với các bộ phận chuyển động của tủ bếp (ví dụ: ngăn kéo) sau khi lắp đặt bếp và không đư ợc chịu tác động cơ học.

Tôn trọng khoảng cách an toàn đư ợc chỉ định trên các trang sau-khoẻ khoảng.

Cài đặt

Khoảng cách an toàn

Khoảng cách an toàn phía trên
bếp nấu



Khoảng cách an toàn giữa các bàn
phải tuân thủ quy định nấu ăn và hút mùi
do nhà sản xuất máy hút mùi quy định.

Nếu lắp đặt vật liệu dễ cháy (ví dụ như
giàn giáo)
ví dụ) phía trên bếp nấu, khoảng cách an toàn
phải là
môi trường tối thiểu 500 mm.

Tôn trọng khoảng cách an toàn
quan trọng hơn, nếu một số thiết bị yêu
cầu khoảng cách an toàn khác nhau được lắp
đặt bên dưới

một cái mũ trùm đầu.

Khoảng cách an toàn bên hông/phía sau

Tốt nhất nên lắp bếp ở vị trí có đủ không gian ở bên phải và bên trái.

Ở phía sau bếp, khoảng cách tối thiểu được chỉ định bên dưới phải được tuân thủ so với tủ cao hoặc tủ đng.

Ở phía bên của bếp nấu (trái và phải), khoảng cách tối thiểu được chỉ ra bên dưới, phải được duy trì so với tủ treo tư đng hoặc tư đng, và ở phía đối diện, khoảng cách tối thiểu là 200 mm.

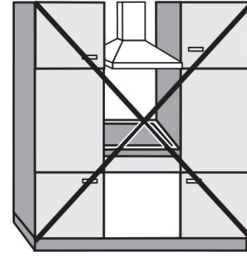
Khoảng cách tối thiểu từ mặt sau của phần cắt mặt bàn đến mép sau của mặt bàn: 50 mm.

Khoảng cách tối thiểu từ bên phải của phần cắt mặt bàn đến đồ nội thất liền kề (ví dụ: cột)

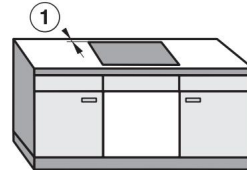
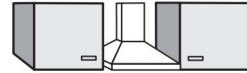
hoặc một bức tư đng:
50 mm.

Khoảng cách tối thiểu từ bên trái của phần cắt mặt bàn đến bộ phận liền kề (ví dụ: cột)

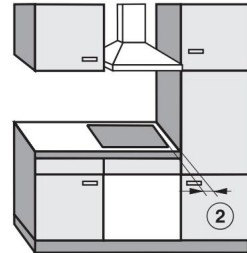
hoặc một bức tư đng:
50 mm.



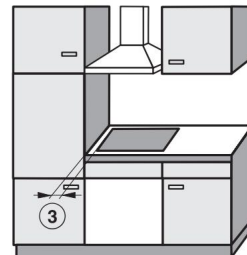
Cấm !



Rất khuyến khích!



Không khuyến khích!



Không khuyến khích!

Cài đặt

Khoảng cách tối thiểu dư ới bếp

Để đảm bảo thông gió thích hợp cho bếp, phải duy trì khoảng cách an toàn tối thiểu giữa bếp và lò nư ớng, kệ hoặc ngăn kéo.

Khoảng cách tối thiểu từ đáy¹ của bếp đến

- Mếp trên của lò phải: ≥ 15 mm
- Cạnh trên của viên thuốc: ≥ 15 ừm ừm
- Mếp trên của ngăn kéo: ≥ 5 ừm ừm
- Đáy ngăn kéo: ≥ 75 mm

¹ Phần dư ới là phần bên ngoài của tủ dư ới của bếp nấu. Các cấu trúc sâu hơn như hộp nối, tấm đệm và những cấu trúc tư ớng tự không đư ợc coi là điểm thấp nhất và không quan trọng khi tính toán khoảng cách tối thiểu.

Viên thuốc

Không nhất thiết phải lắp kệ dư ới bếp như ng vẫ đư ợc phép.



Nhìn từ bên hông

a tiến

lên b tiến lên

khoảng trống c lùi lại

Để thông gió cho thiết bị, chúng tôi khuyên bạn nên chừa khoảng cách 20 mm ở mặt trư ợc giữa tủ và kệ.

Cần có khoảng trống 15 mm ở phía sau giữa tủ và kệ để đi dây nguồn.

Khoảng cách an toàn từ tấm chắn nước

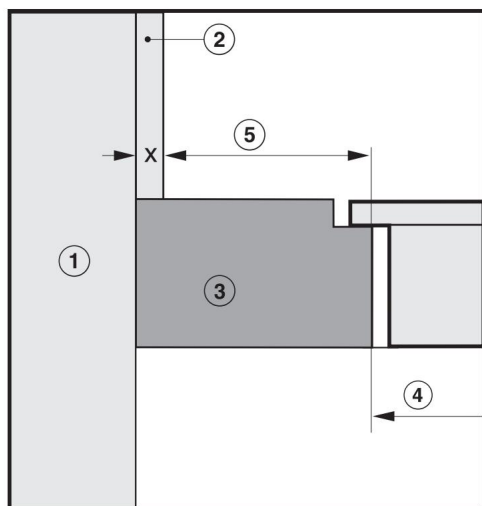
Khi lắp đặt tấm chắn bếp dạng hốc, cần phải tuân thủ khoảng cách tối thiểu giữa phần khoét trên mặt bàn và tấm chắn bếp, vì nhiệt độ cao có thể làm hỏng hoặc phá hủy vật liệu.

Đối với tấm chắn bếp làm bằng vật liệu dễ cháy (ví dụ như gỗ), khoảng cách tối thiểu giữa phần khoét trên mặt bàn và tấm chắn bếp lõm phải là 50 mm.

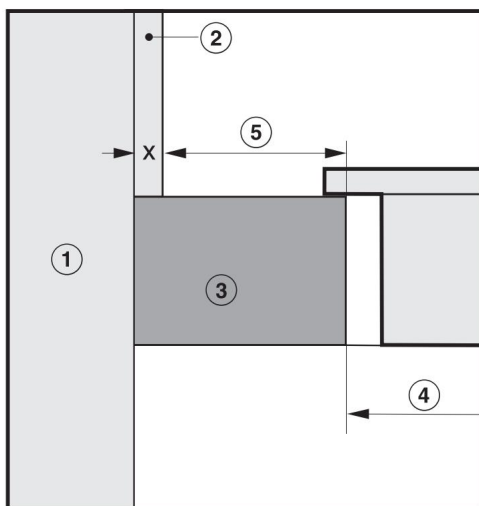
Nếu tấm chắn lửa được làm bằng vật liệu không bắt lửa (như kim loại, đá tự nhiên, gạch men), khoảng cách tối thiểu giữa phần khoét trên mặt bàn và tấm chắn lửa phải là 50 mm trừ đi độ dày của tấm chắn lửa.

Ví dụ: độ dày của tấm chắn tứ ờng 15 mm 50 mm - 15 mm = khoảng cách tối thiểu 35 mm

Lắp đặt âm tứ ờng



Lõm có khung



a Tứ ờng

b Tấm chắn tứ ờng hốc, kích thước x = độ dày của tấm chắn tứ ờng hốc c Mặt bàn

d Khoảng cắt trên mặt bàn làm việc

e Khoảng cách tối thiểu

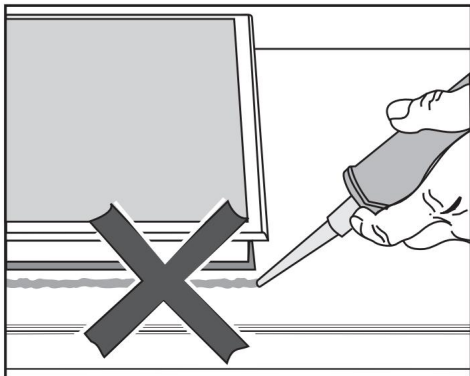
đối với vật liệu dễ cháy 50 mm đối với vật liệu không cháy 50 mm - kích thước x

Cài đặt

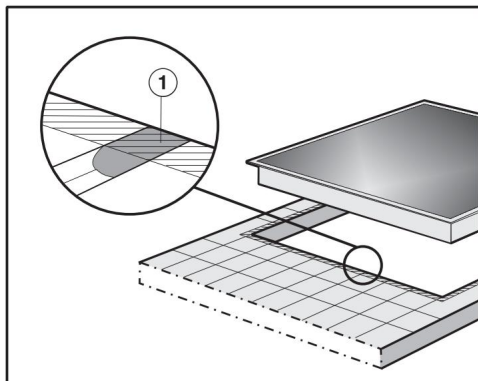
Hướng dẫn cài đặt

Lắp đặt âm tường tiêu chuẩn

Mối nối giữa bếp nấu và mặt bàn bếp



Mặt bàn lát gạch



Các mối nối và vùng gạch chéo bên dư ới bếp phải tạo thành bề mặt phẳng, nhấn để bếp vừa khít với giá đỡ và miếng đệm kín nằm bên dư ới toàn bộ chu vi của bếp đảm bảo vừa khít với mặt bếp.

Hư hỏng do lắp ráp không đúng cách
Chính xác.

Nếu bạn sử dụng chất trám cho mối nối giữa mặt bếp và mặt bếp, bạn có nguy cơ làm hỏng mặt bếp trong trường hợp phải tháo rời.

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

Lớp đệm dư ới mép bếp đảm bảo độ kín cần thiết với mặt bếp.

Lắp đặt âm tủ ông

Bếp âm chỉ được thiết kế để lắp vào mặt bàn bằng đá tự nhiên (đá granit, đá cẩm thạch), gỗ nguyên khối hoặc gạch lát. Trong chương "Lắp đặt", phần "Kích thước tích hợp - bằng phẳng với mặt bếp", ngoài các hướng dẫn tư vấn ứng với từng loại bếp, còn nêu rõ liệu chúng có phù hợp để lắp trên mặt bếp bằng kính hay không. Nếu mặt bếp của bạn được làm bằng vật liệu khác, hãy hỏi nhà sản xuất xem có thể lắp bếp ngang bằng với mặt bếp hay không.

Chiều rộng có thể tiếp cận của đế bếp phải lớn bằng phần khoét bên trong của mặt bếp (xem chương "Lắp đặt", phần "Kích thước lắp đặt - bằng phẳng với mặt bếp") để đảm bảo sau khi lắp ráp, có thể tiếp cận bếp từ bên dưới một cách dễ dàng để có thể tháo vỏ bếp bên dưới để bảo trì. Nếu sau khi lắp bếp vào, không thể tiếp cận từ bên dưới nữa, hãy tháo lớp keo dán rồi tháo rời bếp.

Mặt bàn đá tự nhiên

Mặt bếp được lắp trực tiếp vào máy xay.

Mặt bàn bằng gỗ nguyên khối, lát gạch, kính

Mặt bếp được cố định vào phần khoét bằng các thanh gỗ.

Những thanh giằng này phải được lên kế hoạch khi lắp đặt nhà bếp và không bao gồm trong quá trình giao hàng.

Giống kín

Nếu tháo rời mặt bếp trong quá trình bảo dưỡng, miếng đệm dưới bếp có thể bị hỏng.

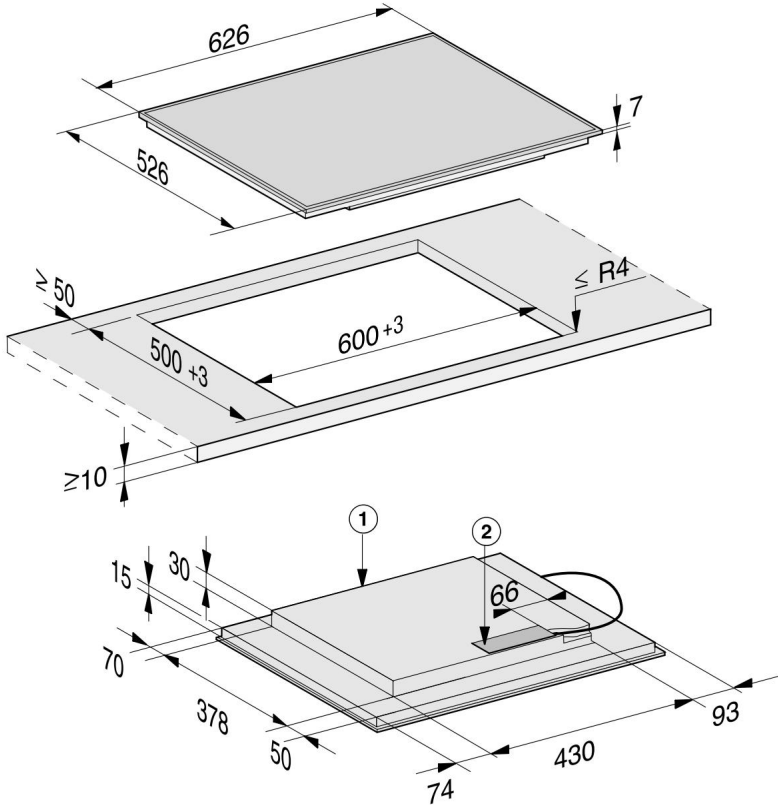
Luôn thay miếng đệm trước khi lắp lại bàn.

Cài đặt

Kích thước hốc - tiêu chuẩn

Tất cả các kích thước được tính bằng mm.

KM 7564 PHÁP

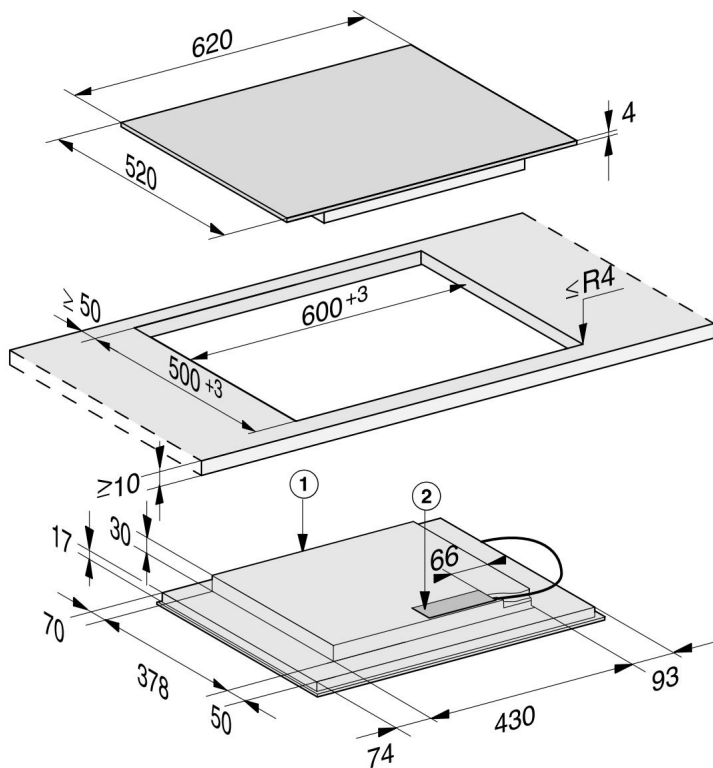


a Mặt

trú ớc b Hộp kết nối

Cáp nguồn (Dài = 1440 mm), đư ợc cung cấp ch ứa a lắp ráp

KM 7564 FL



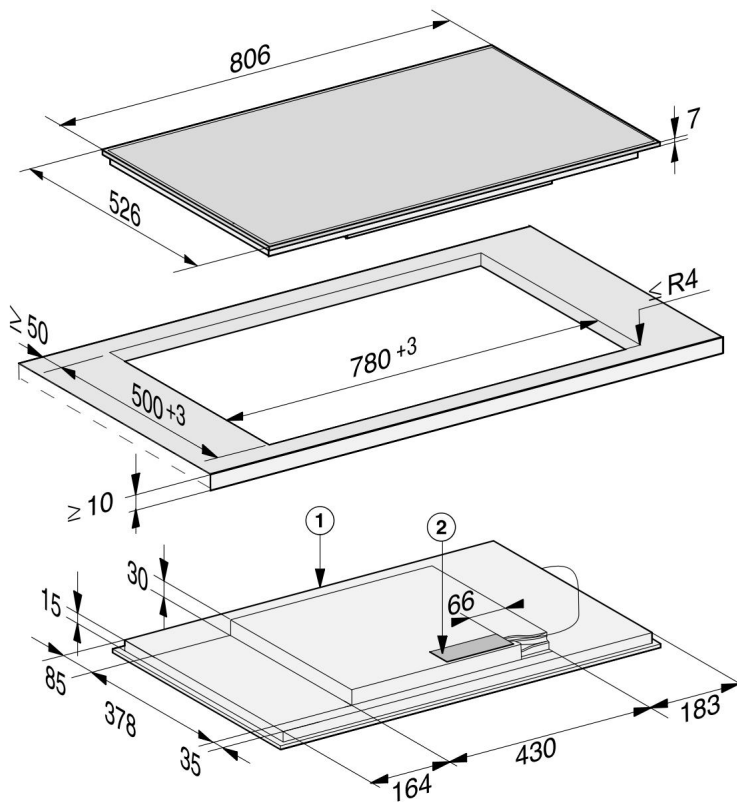
a Trư ớc

b Hộp kết nối

Cấp nguồn (Dài = 1440 mm), đư ợc cung cấp chư a lắp ráp

Cài đặt

KM 7574 PHÁP

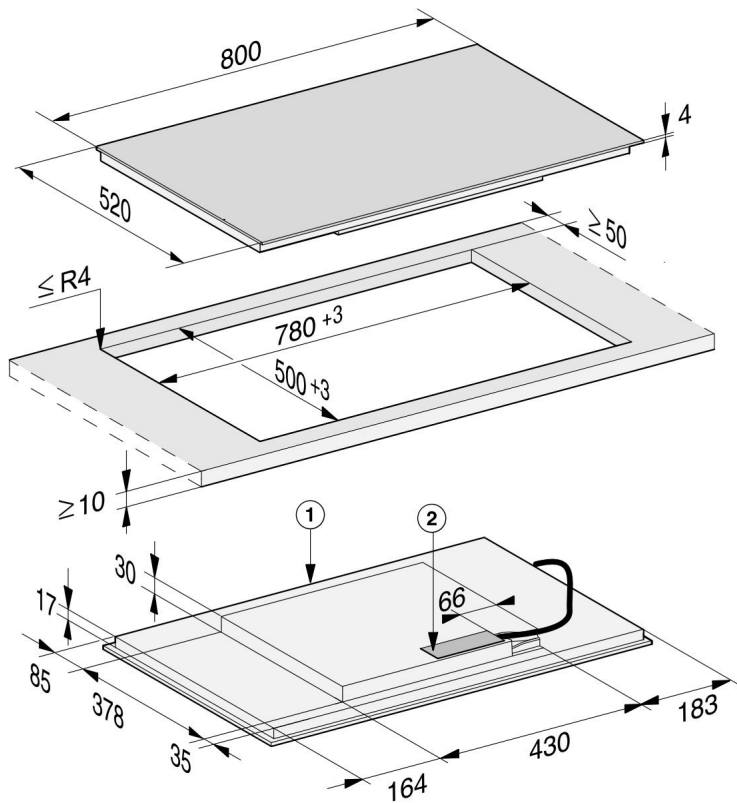


a Mặt

trước b Hộp kết nối

Cáp nguồn (Dài = 1440 mm), được cung cấp chứ a lắp ráp

KM 7574 FL



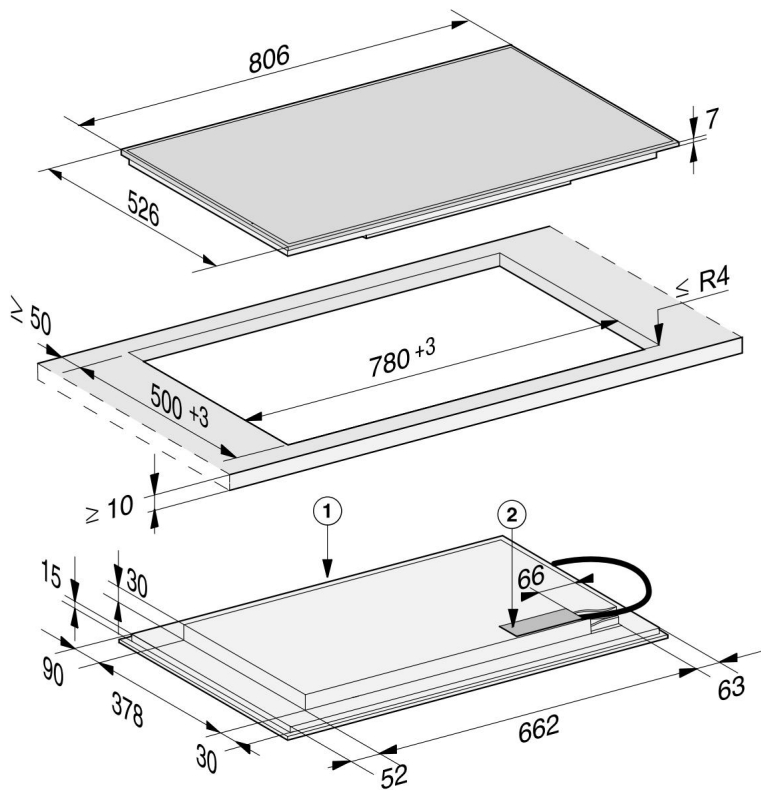
a Trú ớc

b Hộp kết nối

Cáp nguồn (Dài = 1440 mm), đư ớc cung cấp chừ a lắp ráp

Cài đặt

KM 7575 PHÁP

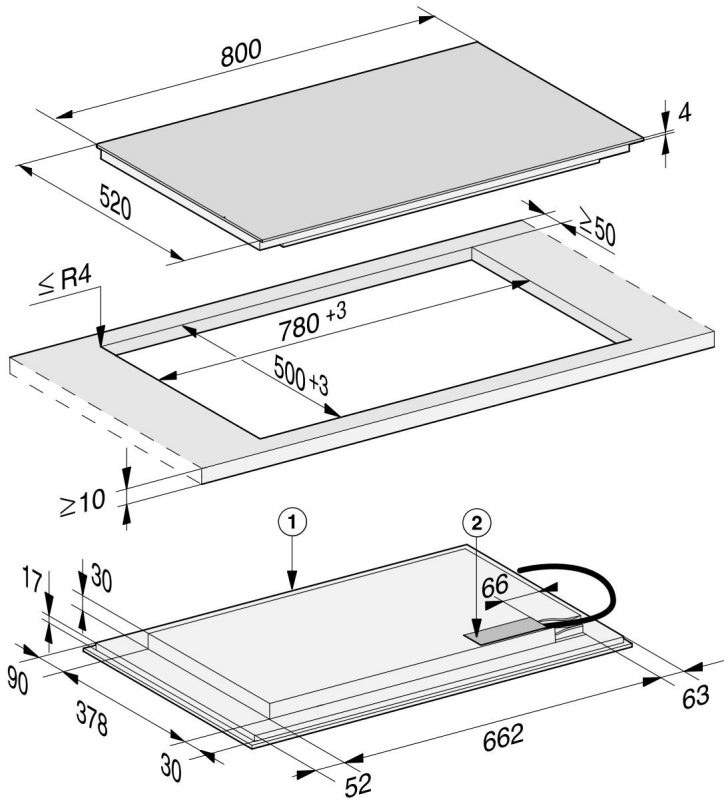


a Trư ớc

b H ộp k ết n ối

Cáp nguồn (Dài = 1440 mm), đư ợc cung c ấ p ch ứa a lắp r ấ p

KM 7575 FL



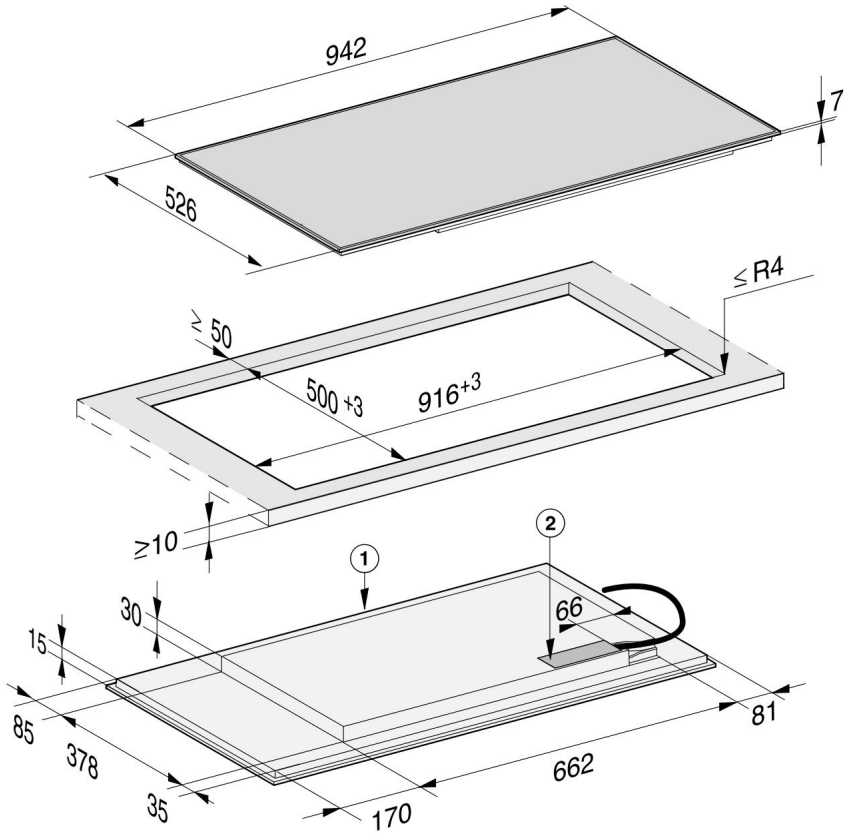
a Mặt

trước b Hộp kết nối

Cấp nguồn (Dài = 1440 mm), được cung cấp chứ a lắp ráp

Cài đặt

KM 7594 PHÁP

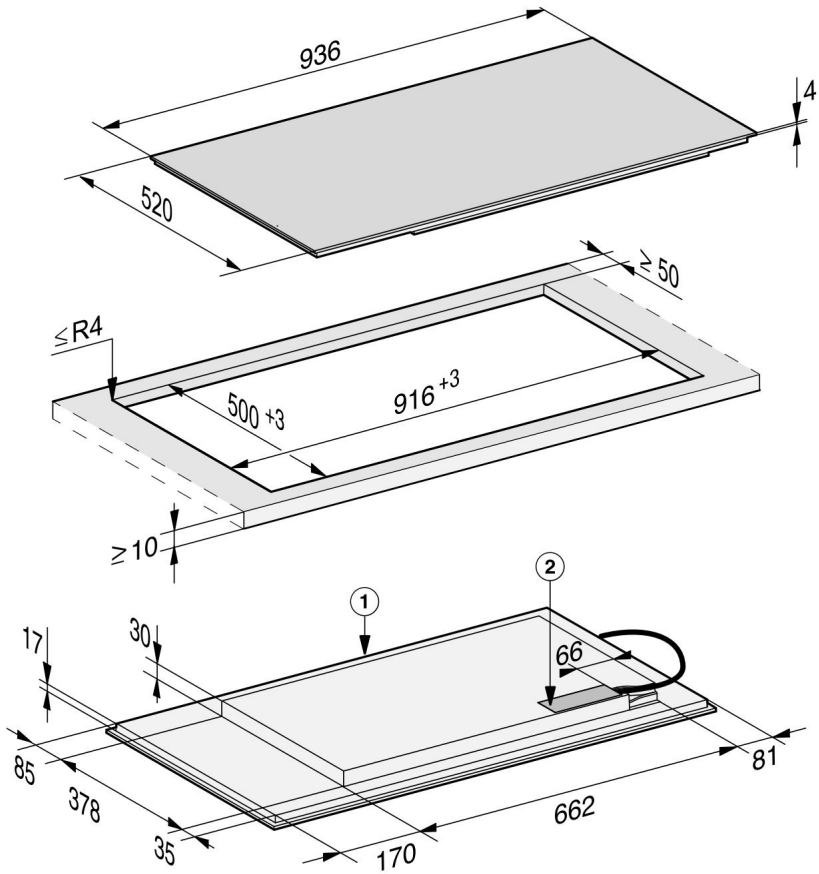


a Trú ớc

b Hộp kết nối

Cáp nguồn (Dài = 1440 mm), đư ớc cung cấp ch ứa lắp ráp

KM 7594 FL



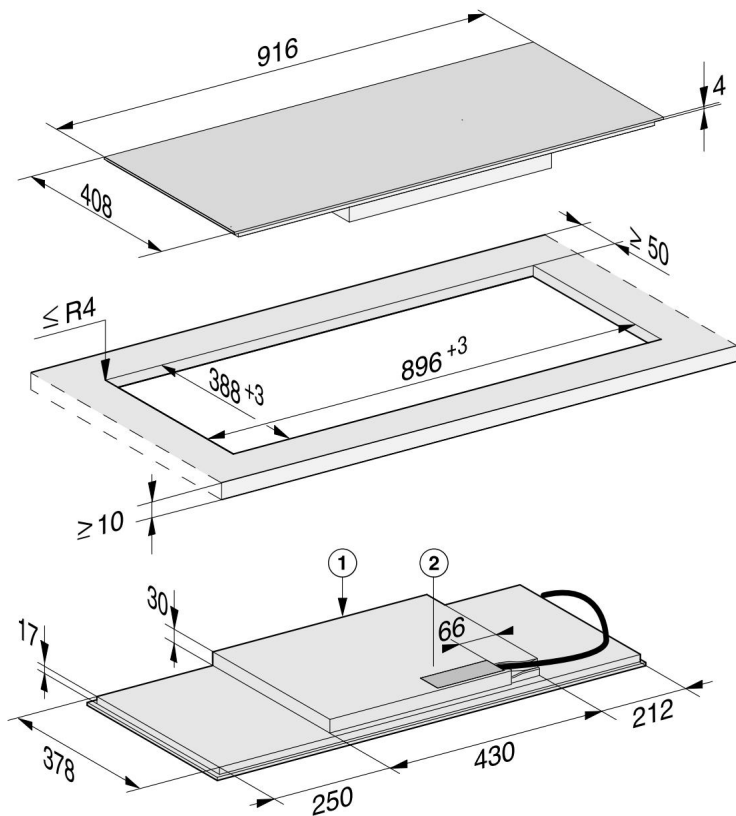
a Mặt

trước b Hộp kết nối

Cáp nguồn (Dài = 1440 mm), đư ợc cung cấp ch ứa lắp ráp

Cài đặt

KM 7684 FL



a Trú ớc

b Hộp kết nối

Cáp nguồn (Dài = 1440 mm), đú ợc cung cấp chứ a lắp ráp

Lắp đặt âm tư ờng tiêu chuẩn

Cắt bề mặt làm việc. Tôn trọng khoảng cách của

an toàn (xem chú ớng "Cài đặt", mục "Khoảng cách an toàn").

Để tránh bị phỏng do độ ỏm, hãy bịt kín các cạnh cắt

mặt bàn làm việc bằng gỗ với một vecni đặc biệt, cao su silicon hoặc nhựa. Vật liệu của

Miếng đệm phải chịu đợc nhiệt.

Không nhỏ giọt sản phẩm vào kế hoạch làm việc.

Dán miếng đệm kín đợc cung cấp dư ới mép bếp.

Không dán miếng đệm độ căng thấp.

Thiết hại liên quan đến kết nối-không đợc.

Thiết bị điện tử của bếp nấu có thể bị hỏng do chập mạch.

Kết nối bếp nấu vào mạng lưới điện bởi một thợ điện có trình độ.

Kết nối dây nguồn với bếp nấu, theo đúng sơ đồ điện (xem chú ớng "Lắp đặt", mục "Kết nối điện").

Định tuyến cáp nguồn từ bếp bằng cách cắt.

Đặt bếp lên tâm của phần cắt ra. Để có sự kết hợp hoàn hảo giữa hai yếu tố-

Hãy kiểm tra xem miếng đệm của thiết bị có nằm đúng trên bề mặt làm việc hay không.

Nếu trong giai đoạn này nó đợc tìm thấy rằng khớp không đợc điều chỉnh tốt ở các góc, hãy chỉnh sửa lại một chút cái sau ($\leq R4$) sử dụng một cái cưa chà ỏo.

Kết nối bếp với mạng lưới điện (xem chú ớng "Lắp đặt", phần "Kết nối điện").

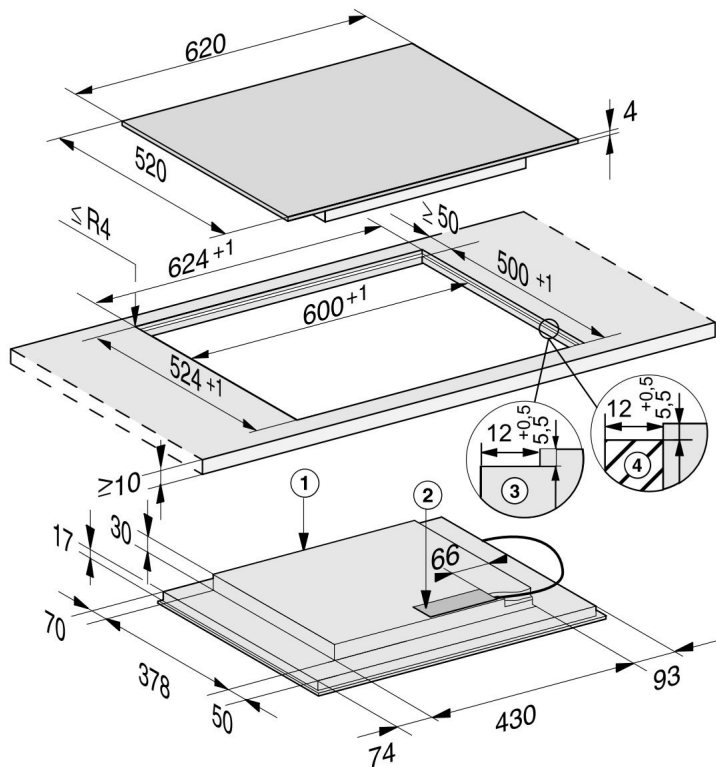
Kiểm tra hoạt động của bếp nấu.

Cài đặt

Kích thước hốc - ngang bằng với mặt phẳng

Tất cả các kích thước đư ợc tính bằng mm.

KM 7564 FL



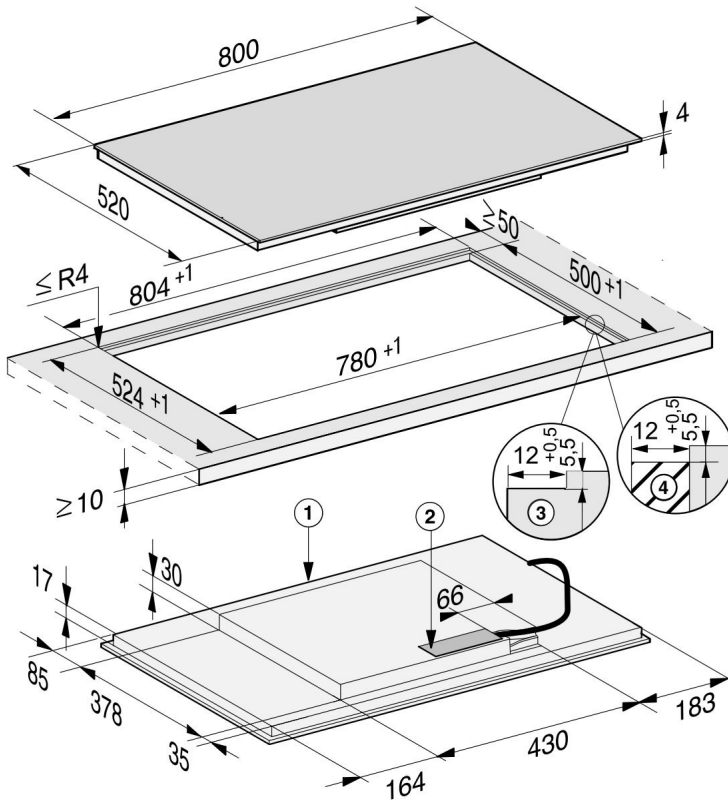
a Trư ợc

b Hộp kết nối

Cáp nguồn (Dài = 1440 mm), đư ợc cung cấp ch ứa lắp ráp

c Cạnh vát của mặt bàn đá tự nhiên d Dài g ỗ 12 mm (không cung cấp)

KM 7574 FL



a Trú ớc

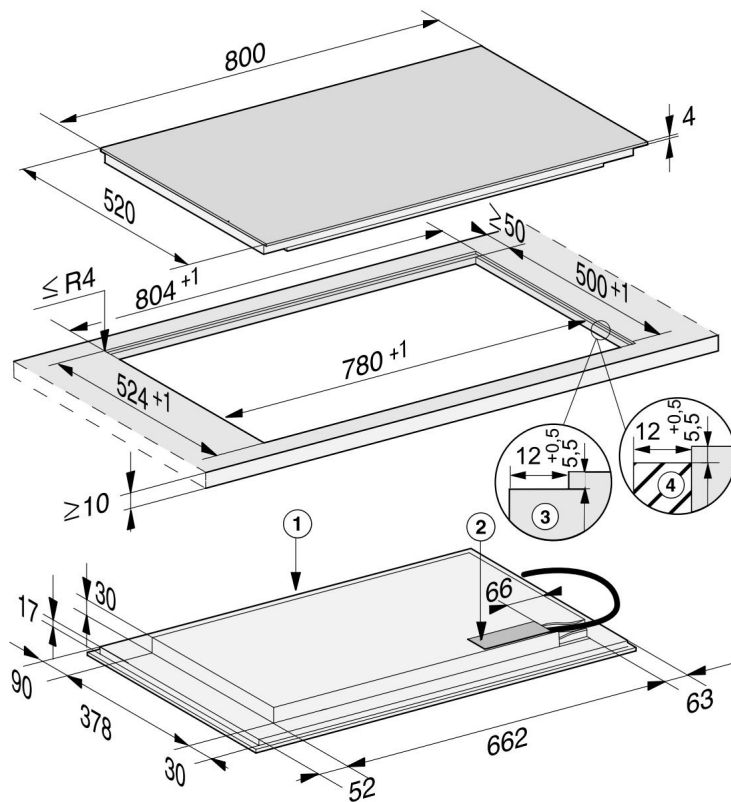
b Hộp kết nối

Cáp nguồn (Dài = 1440 mm), đư ợc cung cấp chư a lắp ráp

c Cạnh vát của mặt bàn đá tự nhiên d Dài gỗ 12 mm (không cung cấp)

Cài đặt

KM 7575 FL



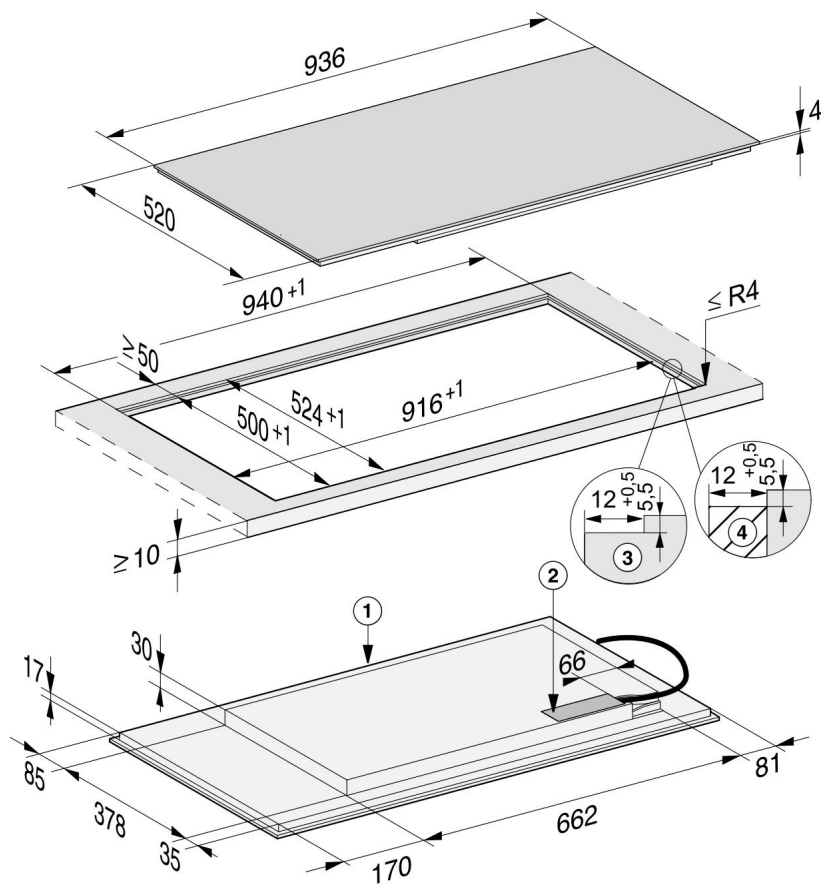
a Mặt

trú ớc b Hộp kết nối

Cáp nguồn (Dài = 1440 mm), đư ợc cung cấp chư a lắp ráp

c Cạnh vát của mặt bàn đá tự nhiên d Dài gỗ 12 mm (không
cung cấp)

KM 7594 FL



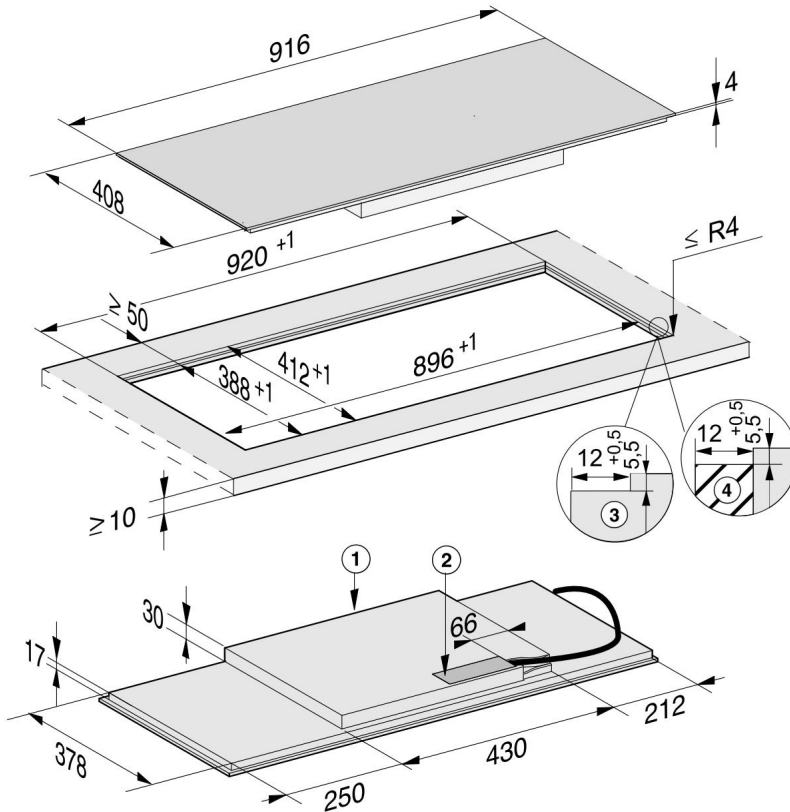
a Mặt

trước b Hộp kết nối

Cấp nguồn (Dài = 1440 mm), đư ợc cung cấp ch ứa lắp ráp
 c Cạnh vát của mặt bàn đá tự nhiên d Dài gỗ 12 mm (không
 cung cấp)

Cài đặt

KM 7684 FL



a Trước

b Hộp kết nối

Cáp nguồn (Dài = 1440 mm), đư ợc cung cấp ch ứa a lắp ráp

c Cạnh vát của mặt bàn đá tự nhiên d Dài gỗ 12 mm (không
cung cấp)

Lắp phẳng Cát phần đế cho mặt bàn làm việc. Tôn trọng khoảng cách an toàn (xem chú ý “Khoảng cách an toàn”).

Mặt bàn bằng gỗ nguyên khối / mặt bàn lát gạch / mặt bàn bằng

thủy tinh :

Cố định các thanh gỗ cách mép trên của mặt bàn bếp 5,5 mm.

Thiết hại liên quan đến kết nối-không đúng.

Hệ thống điện tử của bếp có thể bị hỏng do chập mạch.

Hãy nhớ thợ điện có trình độ kết nối bếp với mạng lưới điện.

Kết nối dây nguồn với bếp theo sơ đồ đấu dây (xem chú ý “Kết nối điện”, phần “Sơ đồ đấu dây”).

Dán miếng đệm kín đực cung cấp dư ới mép bếp.

Không dán miếng đệm khi đang căng.

Luôn dây nguồn của bếp qua lỗ khoét.

Đặt bếp vào vị trí khoét, đảm bảo bếp nằm chính giữa.

Mối nối giữa mặt bếp gốm và mặt bàn bếp phải rộng ít nhất 2 mm. Miếng đệm này là cần thiết để đảm bảo mặt bếp đư ợc bịt kín đúng cách.

Kết nối bếp với mạng lưới điện (xem chú ý “Kết nối điện”).

Kiểm tra hoạt động của bếp nấu.

Bơm keo silicone chịu nhiệt (tối thiểu 160°C) vào khoảng trống giữa mặt bếp và bếp nấu.

Hư hỏng do chất trám không phù hợp.

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

Đối với đá tự nhiên hoặc gạch đá tự nhiên, chỉ sử dụng keo silicone chuyên dụng cho đá tự nhiên. Thực hiện theo hướng dẫn của nhà sản xuất.

Cài đặt

Kết nối điện

Thiết hại liên quan đến kết nối-
không đúng.

Công việc lắp đặt và bảo trì
hoặc sửa chữa không tuân thủ
có thể gây ra những nguy hiểm nghiêm trọng
cho người dùng.

Miele không thể chịu trách nhiệm về thiệt
hại gây ra bởi
công việc không lắp đặt, bảo trì hoặc sửa
chữa

tuân thủ hoặc bằng một mạch đặt
mặt đất bị lỗi hoặc bị thiếu
về việc lắp đặt (xả điện,
Ví dụ).

Kết nối bếp nấu

vào mạng lưới điện bởi một thợ
điện có trình độ.

Người thợ điện có trình độ phải biết
tôn trọng chính xác và nghiêm ngặt các
chỉ thị của địa phương và
đơn thuốc bổ sung của
công ty phân phối điện địa phương.

Phải đảm bảo bảo vệ chống tiếp xúc
ngẫu nhiên với các bộ phận cách điện
trong quá trình vận hành sau khi
dựng phim.

Tổng công suất

xem bảng tên

Dữ liệu kết nối

Đặc điểm kết nối
thông tin bắt buộc phải có trên biển tên. Những
đặc điểm này phải
phù hợp với mạng lưới.

Tham khảo sơ đồ điện để
biết các khả năng kết nối.

Bộ ngắt mạch vi sai

Để an toàn hơn, nên lắp thêm bộ ngắt mạch vi
sai.
với dòng điện ngắt tại
30 mA ở phía trước bếp.

Thiết bị cắt

Bếp phải có thể
bị cắt khỏi mạng lưới ở tất cả các cực
sử dụng thiết bị cắt. TRONG
trạng thái cắt, khoảng cách giữa các điểm tiếp xúc
phải có kích thước ít nhất là 3 mm!
Các thiết bị cắt là các cơ quan của
bảo vệ quá tải
dòng điện và cầu dao điện.

Mise hors cãng thẳng

Nguy cơ bị điện giật do của điện áp mạng.
Trong quá trình sửa chữa và/hoặc bảo trì, có thể cần phải kết nối lại điện áp mạng nguồn gốc của một vụ điện giật.
Sau khi mất điện, hãy bảo vệ mạng chống lại sức mạnh.

Nếu thiết bị cần phải tắt nguồn, tiến hành như sau tùy thuộc vào loại mạng:

Cầu chì

Tháo cầu chì bảo vệ.

Cầu chì vít tự động

Nhấn nút kiểm tra (màu đỏ) cho đến nút giữa (màu đen) được kích hoạt.

Máy cắt mạch tự động

(công tắc bảo vệ, ít nhất loại B hoặc C): lật cần gạt từ 1 (bật) đến 0 (tắt).

Bộ ngắt mạch vi sai

(Cầu dao ngắt mạch dòng điện dư): Công tắc công tắc chính 1 (bật) đến 0 (dừng) hoặc nhấn phím điều khiển.

Cáp nguồn

Bếp phải được kết nối với cáp nguồn loại H 05 VV-F (cách điện PVC) có lớp ferit có tiết diện thích hợp, theo sơ đồ điện.

Tham khảo sơ đồ điện để biết các khả năng kết nối.

Tầm định mức cho biết điện áp cho phép của bếp cũng như sức mạnh kết nối tư ơng ứng.

Thay thế cáp nguồn điện

Nguy cơ bị điện giật do của điện áp mạng.
Do kết nối không đúng cách, có thể có nguy cơ của điện giật.
Chỉ thay thế cáp nguồn bằng một thợ điện có trình độ.

Khi thay thế cáp nguồn, chỉ sử dụng loại cáp H 05 VV-F (cách điện PVC) có tiết diện phù hợp. CẮC

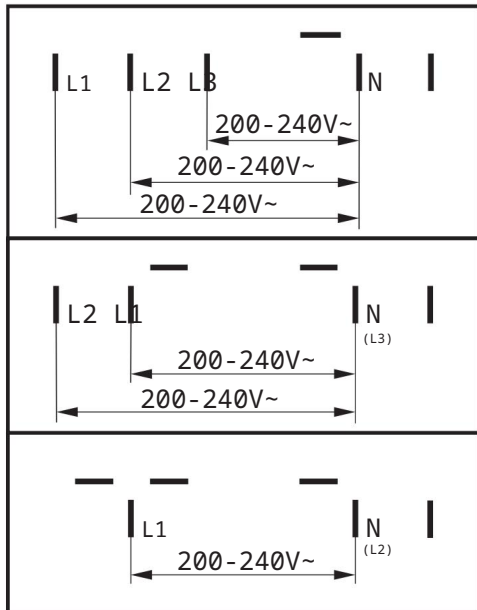
cáp nguồn có sẵn từ nhà sản xuất hoặc dịch vụ sau bán hàng.

Cài đặt

Sơ đồ điện

Không phải mọi khả năng kết nối đều được đảm bảo tại địa điểm lắp đặt.

Tuân thủ các hướng dẫn của địa phương và quốc gia cũng như các yêu cầu bổ sung của công ty phân phối điện địa phương.



Bảng dữ liệu sản phẩm

Bảng dữ liệu của các mẫu máy đợc mô tả trong sách hướng dẫn này và hướng dẫn lắp ráp đợc đư a ra bên dưới.

Thông tin về bếp điện gia dụng theo Quy định (EU) số 66/2014

EM YẾU	
Nhận dạng mô hình	KM 7564
Số lượng bếp nấu và/hoặc vùng nấu	
Đối với lò sứ hình tròn: đờng kính của bề mặt/lò sứ hữu ích Đối với lò sứ/khu vực không hình tròn: chiều dài và chiều rộng của bề mặt hữu ích/lò sứ (L/W)	1. = 380,5x260mm 2. = 380,5x260mm 3. = 4. = 5. = 6. =
Tiêu thụ năng lượng cho mỗi hộ gia đình hoặc khu vực nấu ăn trên mỗi kg (nấu ăn điện EC)	1. = 186,0Wh/kg 2. = 186,0Wh/kg
Tiêu thụ năng lượng của bếp trên mỗi kg (bếp điện EC)	186,0Wh/kg

Thông tin về bếp điện gia dụng theo Quy định (EU) số 66/2014

EM YẾU	
Nhận dạng mô hình	KM 7574
Số lượng bếp nấu và/hoặc vùng nấu	
Đối với lò sứ hình tròn: đờng kính của bề mặt/lò sứ hữu ích Đối với lò sứ/khu vực không hình tròn: chiều dài và chiều rộng của bề mặt hữu ích/lò sứ (L/W)	1. = Ø 160-220 mm 2. = Ø 100-160 mm 3. = 380,5x260 mm 4. = 5. = 6. =
Tiêu thụ năng lượng cho mỗi hộ gia đình hoặc khu vực nấu ăn trên mỗi kg (nấu ăn điện EC)	1. = 178,0Wh/kg 2. = 180,0Wh/kg 3. = 186,0Wh/kg
Tiêu thụ năng lượng của bếp trên mỗi kg (bếp điện EC)	181,3Wh/kg

Bảng dữ liệu sản phẩm

Thông tin về bếp điện gia dụng theo Quy định (EU) số 66/2014

EM YẾU	
Nhận dạng mô hình	KM7575
Số lượng bếp nấu và/hoặc vùng nấu	
Đối với lò sứ đời hình tròn: đường kính của bề mặt/lò sứ đời hữu ích Đối với lò sứ đời/khu vực không hình tròn: chiều dài và chiều rộng của bề mặt hữu ích/lò sứ đời (L/W)	1. = 380,5x250mm 2. = 380,5x250mm 3. = 380,5x250mm 4. = 5. = 6. =
Tiêu thụ năng lượng cho mỗi hộ gia đình hoặc khu vực nấu ăn trên mỗi kg (nấu ăn điện EC)	1. = 186,0Wh/kg 2. = 186,0Wh/kg 3. = 186,0Wh/kg
Tiêu thụ năng lượng của bếp trên mỗi kg (bếp điện EC)	186,0Wh/kg

Thông tin về bếp điện gia dụng theo Quy định (EU) số 66/2014

EM YẾU	
Nhận dạng mô hình	KM 7594
Số lượng bếp nấu và/hoặc vùng nấu	
Đối với lò sứ đời hình tròn: đường kính của bề mặt/lò sứ đời hữu ích Đối với lò sứ đời/khu vực không hình tròn: chiều dài và chiều rộng của bề mặt hữu ích/lò sứ đời (L/W)	1. = 380,5x260 mm 2. = Ø 180-280 mm 3. = 380,5x260 mm 4. = 5. = 6. =
Tiêu thụ năng lượng cho mỗi hộ gia đình hoặc khu vực nấu ăn trên mỗi kg (nấu ăn điện EC)	1. = 186,0Wh/kg 2. = 166,0Wh/kg 3. = 186,0Wh/kg
Tiêu thụ năng lượng của bếp trên mỗi kg (bếp điện EC)	179,3Wh/kg

Bảng dữ liệu sản phẩm

Thông tin về bếp điện gia dụng theo Quy định (EU) số 66/2014

EM YẾU	
Nhận dạng mô hình	KM 7684
Số lượng bếp nấu và/hoặc vùng nấu	
Đối với lò sứ hình tròn: đường kính của bề mặt/ lò sứ hữu ích Đối với lò sứ/khu vực không hình tròn: chiều dài và chiều rộng của bề mặt hữu ích/lò sứ (L/W)	1. = 380,5x260mm 2. = 380,5x260mm 3. = 4. = 5. = 6. =
Tiêu thụ năng lượng cho mỗi hộ gia đình hoặc khu vực nấu ăn trên mỗi kg (nấu ăn điện EC)	1. = 186,0Wh/kg 2. = 186,0Wh/kg
Tiêu thụ năng lượng của bếp trên mỗi kg (bếp điện EC)	186,0Wh/kg

Tuyên bố về sự phù hợp

Miele tuyên bố rằng điều này
bếp từ kính gồm tuân thủ theo chỉ thị

2014/53/EU.

Toàn văn bản tuyên bố của
sự phù hợp được tìm thấy dưới đây một trong những
các địa chỉ Internet sau:

- Trang chủ Miele Pháp, trên
www.miele.fr
- Tab dịch vụ, Yêu cầu tài liệu, Hỗ trợ
dẫn sử dụng, trên
www.miele.fr/electromenager/mande-d-informations-385.htm
chỉ ra tên sản phẩm hoặc số sê-ri

Băng tần 2.4000 GHz -
2,4835 GHz

Công suất truyền tải tối đa < 100 mW

Trụ sở chính

của MIELE

Pháp 9 đại lộ Albert Einstein - ZI du
Coudray 93151 - Le Blanc-Mesnil CEDEX

RCS Bobigny B 708 203 088

Trung tâm trải nghiệm Miele

Bờ phải Paris

55 Đại lộ Malesherbes

75008 Paris

Trung tâm trải nghiệm Miele

Bờ trái Paris 30 rue

du Bac

75007 Paris

Trung tâm trải nghiệm Miele Nice

Cap 3000 Sector

285 đại lộ Verdun

06700 Saint-Laurent du Var



Internet
www.miele.fr



La ligne Consommateurs

Conseils, SAV, accessoires
et pièces détachées

09 74 50 1000

Appel non surtaxé

SA Miele Bỉ Z.5 Mollem

480 1730 Mollem

(Asse)

Sửa chữa nhà cửa và thông tin

khác: 02/451.16.16 E-mail:

info@miele.be Internet:

www.miele.be

Đặt lịch hẹn tại

Trung tâm trải nghiệm Miele

tại Brussels, Mollem, Antwerp

hoặc Hasselt

Miele Luxembourg S.à.rl 20,

rue Christophe Plantin PO

Box 1011 L-1010

Luxembourg-Gasperich Sửa chữa

nhà cửa và thông tin khác: 49 711 30

E-mail: infolux@miele.lu

Internet: www.miele.lu

Trụ sở tại Đức Miele

& Cie. KG Carl-

Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh

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