

# Vận hành và lắp đặt

hư ớng dẫn

Bếp từ



Để tránh nguy cơ tai nạn hoặc hư hỏng cho thiết bị, điều cần thiết là phải đọc các hư ớng dẫn này trước khi lắp đặt và sử dụng.  
lần đầu tiên.



Cảnh báo và hướng dẫn an toàn.....	6
Chăm sóc môi trường .....	16
Hướng dẫn sử dụng 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 Vùng
nấu.....	24
Trước khi sử dụng lần đầu tiên .....	29 Vệ sinh bếp lần đầu
tiên.....	29 Bật bếp lần đầu
tiên.....	29
Miele@home.....	30 Kết
nổi.....	33
Cách thức hoạt động .....	35
Tiếng ồn.....	35 Quản lý
nguồn điện .....	36
Chào .....	37
Mẹo tiết kiệm năng lượng .....	39
Thiết lập phạm vi.....	40
Vận hành.....	41 Sử dụng
thiết bị.....	41 Bật
bếp .....	42 Cài đặt mức công
suất.....	42 Tắt vùng
nấu .....	42 Đèn báo nhiệt
dư .....	42 Cài đặt mức công suất - Phạm
vi cài đặt mở rộng.....	43 Vùng nấu
PowerFlex.....	44 Tự động làm
nóng.....	45 Chức năng tăng
cứ ởng.....	46 Giữ
ấm.....	48
Hẹn giờ.....	49 Nhắc nhở phút.....
49 Nhắc nhở phút.....	49 Tự động
tắt.....	50

# Nội dung

---

Sử dụng cả hai chức năng hẹn giờ cùng lúc .....	51
Các chức năng bổ sung .....	52
Dừng & Tiếp tục.....	52
Gọi lại.....	52
52 Bảo vệ chống lau chùi .....	
53 Chế độ trình diễn.....	53
Hiện thị dữ liệu bếp nấu.....	53
Tính năng an toàn.....	
54 Khóa hệ thống/khóa an toàn .....	54
Tắt an toàn .....	55
Bảo vệ quá nhiệt.....	56
Lập trình .....	57
Lưu ý cho các viện kiểm tra .....	60
Vệ sinh và chăm sóc .....	61
Hướng dẫn giải quyết vấn đề .....	63
Tin nhắn trên màn hình.....	63
Hành vi không mong muốn .....	65
Kết quả không đạt yêu cầu.....	65
Các vấn đề chung hoặc lỗi kỹ thuật.....	66
Phụ kiện tùy chọn .....	67
Dịch vụ sau bán hàng.....	
68 Liên hệ khi có lỗi.....	68
Bảng dữ liệu.....	68
Bảo hành.....	68
Lắp đặt.....	
69 Hướng dẫn an toàn khi lắp đặt.....	69
Khoảng cách an toàn.....	70
Lưu ý khi lắp đặt.....	74
Lắp đặt gần trên bề mặt.....	74
Lắp đặt lắp âm tủ ởng.....	75
Dài niêm phong.....	75

Kịch thư ớc lấp đặt - Lấp nổi.....	76 KM 7564
FR .....	76 KM 7564
FL.....	.....
77 KM 7574 FR .....	78 KM
7574 FL.....	.....
79 KM 7575 FR .....	80 KM
7575 FL.....	81 KM 7594
FR .....	82 KM 7594
FL.....	83 KM 7684
FL.....	84 Lấp
nổi.....	85 Kịch thư ớc lấp đặt - Lấp
chìm.....	86 KM 7564
FL.....	86 KM 7574
FL.....	.....
87 KM 7575 FL.....	.....
88 KM 7594 FL.....	89 KM
7684 FL.....	90 Lấp đặt
âm tứ ờng .....	91 Kết nổi
điện.....	92
Phiếu dữ liệu sản phẩm .....	95
Tuyên bố về sự phù hợp của Vũ ơng quốc Anh.....	98

## Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

---

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

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

Theo tiêu chuẩn IEC 60335-1, Miele rõ ràng và khuyến cáo mạnh mẽ rằng bạn nên đọc và làm theo hướng dẫn trong chú ý về lắp đặt bếp cũng như hướng dẫn an toàn và cảnh báo.

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

Hãy giữ những hướng dẫn này ở nơi an toàn và chuyển chúng cho bất kỳ ai chủ sở hữu tiếp theo.

## Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

---

Ứng dụng đúng Bếp này được

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

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

Chỉ dùng cho mục đích gia dụng để nấu thức ăn và giữ ấm. Nhà sản xuất không hỗ trợ bất kỳ mục đích sử dụng nào khác và có thể gây nguy hiểm.

Bếp này không dành cho những người có khả năng thể chất, giác quan hoặc tinh thần hạn chế hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ được giám sát và hướng dẫn về cách sử dụng bởi người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ. Họ chỉ được sử dụng bếp mà không có sự giám sát nếu họ đã được hướng dẫn cách sử dụng bếp một cách an toàn. Họ phải có khả năng nhận biết và hiểu được những nguy hiểm khi sử dụng sai mục đích.

## Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

---

An toàn với trẻ em Trẻ em

Đứa trẻ 8 tuổi phải tránh xa bếp trừ khi được giám sát liên tục. Trẻ em trên 8 tuổi có thể sử dụng bếp mà không cần giám sát nếu cách

vận hành bếp đã được giải thích rõ ràng cho trẻ và trẻ có thể sử dụng bếp một cách an toàn. Trẻ em phải có khả năng hiểu và nhận biết những nguy hiểm có thể xảy ra do vận hành không đúng cách. Không được phép để trẻ em vệ sinh bếp mà không có người giám sát.

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

Bếp sẽ nóng khi sử dụng và vẫn nóng trong một thời gian sau khi tắt. Giữ trẻ em tránh xa bếp cho đến khi bếp nguội và không có nguy cơ bị bỏng.

Nguy cơ bị bỏng! Không cất giữ bất kỳ thứ gì có thể khơi dậy sự thích thú của trẻ em ở khu vực cất giữ phía trên hoặc phía sau bếp. Nếu không, trẻ em có thể bị cảm dỗ trèo lên thiết bị với nguy cơ bị bỏng. Nguy cơ bị bỏng và bỏng nư ớc. Đặt nồi và chảo trên vùng nấu theo cách mà trẻ em

không thể kéo chúng xuống và bị bỏng.

Nguy cơ ngạt thở! Trong khi chơi, trẻ em có thể bị vư ớng vào vật liệu đóng gói (như màng bọc nhựa) hoặc kéo vật liệu đó qua đầu với nguy cơ ngạt thở. Để vật liệu đóng gói tránh xa trẻ em. Kích hoạt khóa hệ thống để đảm bảo trẻ em không thể vô tình bật bếp. Sử dụng khóa an

toàn khi bếp đang hoạt động để ngăn trẻ em thay đổi các cài đặt đã chọn.



## Cảnh báo và hư ớng dẫn an toàn

---

### An toàn kỹ thuật

Việc lắp đặt, bảo trì và sửa chữa trái phép có thể gây ra nguy hiểm đáng kể cho ngư ời sử dụng. Việc lắp đặt, bảo trì và sửa chữa chỉ đư ợc thực hiện bởi kỹ thuật viên đư ợc Miele ủy quyền.

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

Hoạt động tạm thời hoặc vĩnh viễn trên hệ thống cung cấp điện tự động hoặc hệ thống cung cấp điện không đư ợc đồng bộ hóa với nguồn cung cấp điện chính (ví dụ như mạng lưới đảo, hệ thống dự phòng) là có thể. 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 t ư ớng đ ư ớng tiêu chuẩn.

Chức năng và hoạt động của các biện pháp bảo vệ đư ợc cung cấp trong lắp đặt điện trong nư ớc và trong sản phẩm Miele này phải cũng có thể đư ợc duy trì trong hoạt động biệt lập hoặc trong hoạt động không đư ợc đồng bộ hóa với nguồn điện chính, hoặc các biện pháp này phải đư ợc thay thế bằng các biện pháp t ư ớng đ ư ớng trong quá trình cài đặt. Như đã mô tả, ví dụ, trong phiên bản hiện tại của BS OHSAS 18001-2 ISO 45001.

An toàn điện của bếp này chỉ có thể đư ợc đảm bảo khi đư ợc nối đất đúng cách. Điều cần thiết là yêu cầu an toàn tiêu chuẩn này phải đư ợc đã gặp. Nếu có bất kỳ nghi ngờ nào, vui lòng yêu cầu kiểm tra hệ thống điện bởi thợ điện có trình độ.

Để tránh nguy cơ hư hỏng bếp, hãy đảm bảo dữ liệu kết nối trên bảng dữ liệu (điện áp và tần số) khớp với nguồn điện chính trừ ớc khi kết nối với nguồn điện chính. Nếu có thắc mắc, hãy tham khảo ý kiến thợ điện có trình độ.

Không kết nối bếp nấu với nguồn điện chính bằng bộ chuyển đổi nhiều ổ cắm hoặc dây nối dài. Những thứ này có nguy cơ gây cháy và không đảm bảo độ an toàn cần thiết của thiết bị.

Vì lý do an toàn, bếp này chỉ có thể đư ợc sử dụng sau khi đã đư ợc

## Cảnh báo và hư ớng dẫn an toàn

---

Không đợc sử dụng bếp này ở nơi không cố định (ví dụ như trên tàu).

Không bao giờ mở vỏ bếp.

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

Trong thời gian bếp còn bảo hành, việc sửa chữa chỉ nên đợc thực hiện bởi kỹ thuật viên dịch vụ đợc Miele ủy quyền. Nếu không, chế độ bảo hành sẽ không còn hiệu lực.

Miele chỉ có thể đảm bảo sự an toàn của thiết bị khi sử dụng các bộ phận thay thế chính hãng của Miele. Các bộ phận bị lỗi chỉ đợc thay thế bằng các bộ phận thay thế của Miele.

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

Bếp phải đợc kết nối với nguồn điện bởi một thợ điện có trình độ (xem "Lắp đặt - Kết nối điện"). Nếu cáp kết nối nguồn điện bị hỏng,

phải đợc thay thế bằng cáp kết nối nguồn điện chuyên dụng bởi một thợ điện có trình độ (xem "Kết nối điện" trong chương "Lắp đặt"). Bếp phải đợc ngắt kết nối khỏi nguồn điện trong quá trình lắp đặt,

bảo trì và sửa chữa. Đảm bảo rằng không cấp điện cho thiết bị cho đến khi thiết bị đã đợc lắp đặt hoặc cho đến khi bất kỳ công việc bảo trì hoặc sửa chữa nào đợc thực hiện.

Nguy cơ điện giật. Không sử dụng bếp nếu bếp bị lỗi hoặc nếu bề mặt gốm bị nứt, sứt mẻ hoặc hư hỏng theo bất kỳ cách nào. Tắt bếp ngay lập tức. Ngắt kết nối bếp khỏi nguồn điện chính. Liên hệ với Dịch vụ Miele.

## Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

---

Nếu bếp được lắp sau cánh cửa tủ, không được đóng cửa khi bếp đang hoạt động. Nhiệt và độ ẩm có thể tích tụ sau cánh cửa đóng. Điều này có thể gây hư hỏng cho bếp, vỏ bếp và sàn nhà. Không được đóng cửa cho đến khi đèn báo nhiệt còn lại tắt. Ở những khu vực có thể bị gián hoặc các loài gây hại khác xâm nhập, hãy đặc biệt chú ý giữ cho thiết bị

và môi trường xung quanh luôn sạch sẽ. Bất kỳ hư hỏng nào do gián hoặc các loài gây hại khác gây ra sẽ không được bảo hành.

## Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

---

Sử dụng đúng cách

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

Không để bếp không có người trông coi khi nấu bằng dầu và mỡ. Nếu bếp bắt lửa, không đợc cố gắng dập tắt ngọn lửa bằng nước.

Ngắt kết nối bếp khỏi nguồn điện và sử dụng chữa cháy phù hợp, nắp nồi, khăn ẩm hoặc vật tư ứng tự để dập tắt ngọn lửa. Không để bếp không có người

trông coi khi đang sử dụng. Cần liên tục theo dõi bếp trong khi đun sôi và chiên nhanh.

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

dưới máy hút mùi.

Bình xịt, bình xịt và các chất dễ cháy khác có thể bắt lửa khi đun nóng. Do đó, không cất giữ các vật dụng hoặc chất đó trong ngăn kéo dưới bếp. Các miếng chèn dao kéo phải chịu nhiệt. Không đun nóng chảo

rỗng. Không hâm nóng thức ăn

trong hộp kín như hộp thiếc hoặc lọ kín trên bếp, vì áp suất có thể tăng lên trong hộp đựng, khiến hộp nổ.

Không che bếp, ví dụ như bằng nắp bếp, vải hoặc giấy bạc bảo vệ. Vật liệu có thể bắt lửa, vỡ hoặc tan chảy nếu bếp đợc bật nhầm hoặc nếu nhiệt dư vẫn còn. Khi thiết bị đợc bật cố ý hoặc nhầm

lần, hoặc khi có nhiệt dư, có nguy cơ bất kỳ vật dụng kim loại nào để trên bếp sẽ nóng lên, có nguy cơ gây bỏng.

Tùy thuộc vào vật liệu, các vật dụng khác để trên bếp cũng có thể tan chảy hoặc bắt lửa. Nắp chảo ẩm có thể dính vào bề mặt gốm và khó tháo ra. Không sử dụng thiết bị như một nơi nghỉ ngơi. Tắt vùng nấu sau khi sử dụng.

## Cảnh báo và hư ớng dẫn an toàn

---

Bạn có thể bị bỏng trên bếp nóng. Bảo vệ tay bằng miếng lót nồi hoặc găng tay chịu nhiệt khi cầm nồi và chảo nóng. Không để chúng bị ớt hoặc ảm, vì điều này khiến nhiệt truyền qua vật liệu nhanh hơn với nguy cơ bị bỏng hoặc bỏng. Khi sử dụng thiết bị điện, ví dụ như máy xay thực phẩm cầm tay, gần bếp, hãy đảm bảo rằng dây cáp của thiết bị điện không

tiếp xúc với bếp nóng. Lớp cách điện trên cáp có thể bị hỏng. Các hạt muối, đờ ờng và cát (ví dụ như từ việc rửa rau) có thể gây trầy xước nếu chúng rơi vào dư ới đáy chảo. Đảm bảo rằng bề mặt gốm sạch trư ớc khi đặt chảo lên trên. Ngay cả một vật nhẹ cũng có thể gây hư hỏng trong một số trư ờng hợp.

Không làm rơi bất cứ thứ gì trên bề mặt gốm. Đặt chảo

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

Không để dư ờng rắn hoặc lỏng, hoặc các mảnh nhựa hoặc giấy bạc nhôm rơi vào bếp khi bếp còn nóng, vì chúng có thể làm hỏng bề mặt gốm khi bếp nguội. Nếu điều này xảy ra, hãy tắt thiết bị và cạo sạch tất cả các cặn dư ờng, nhựa hoặc nhôm khi bếp vẫn còn nóng, sử dụng lư ới cạo có tấm chắn phù hợp để sử dụng trên kính. Đeo găng tay khi làm việc này. Để bề mặt gốm nguội rồi vệ sinh bằng chất tẩy rửa bếp gốm phù hợp.

Chảo đun sôi khô có thể làm hỏng mặt kính gốm. Không để bếp không có ngư ời trông coi khi đang sử dụng.

Chỉ sử dụng nồi và chảo có đáy nhẵn. Đáy nhám sẽ làm xước mặt kính gốm. Nâng chảo vào đúng vị trí trên bếp.

Trư ợt chúng vào đúng vị trí có thể gây trầy xước.

## Cảnh báo và hư ớng dẫn an toàn

---

Vì quá trình gia nhiệt cảm ứng diễn ra rất nhanh nên trong một số trư ờng hợp, đáy chảo có thể nóng lên đến nhiệt độ mà dầu hoặc mỡ tự bốc cháy trong thời gian rất ngắn. Không bao giờ để bếp không có ngư ời trông coi trong khi sử dụng! Đun nóng dầu hoặc mỡ trong tối đa một phút. Không bao

giờ sử dụng chức năng Booster để đun nóng dầu hoặc mỡ.

Đối với những ngư ời đư ợc lắp máy tạo nhịp tim: Xin lưu ý rằng khu vực xung quanh bếp nấu đư ợc tích điện tử. Rất khó có khả năng ảnh hư ớng đến máy tạo nhịp tim.

Tuy nhiên, nếu có bất kỳ nghi ngờ nào, hãy tham khảo ý kiến của nhà sản xuất máy tạo nhịp tim hoặc bác sĩ. Để tránh làm hỏng các vật dụng dễ bị ảnh hư ớng bởi trư ờng

điện tử, ví dụ như thẻ tín dụng, thiết bị lưu trữ kỹ thuật số, máy tính bỏ túi, v.v., không để chúng ở gần bếp nấu. Các dụng cụ bằng kim loại đư ợc cất giữ trong ngăn kéo đư ới bếp nấu có thể trở nên nóng nếu sử dụng thiết bị với cơ ớng độ cao trong thời gian dài.

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

Nếu ngăn kéo đư ợc lắp trực tiếp bên đư ới bếp, không đư ợc cất giữ bất kỳ vật nhọn hoặc nhỏ, giấy, khăn ăn, v.v. trong ngăn kéo. Chúng có thể lọt vào qua các khe thông gió hoặc bị quạt hút vào vỏ và làm hỏng quạt hoặc làm giảm khả năng làm mát. Không sử dụng hai chảo trên một vùng nấu hoặc vùng mở rộng cùng một lúc.

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

Luôn đặt dụng cụ nấu ăn ở giữa vùng nấu hoặc vùng mở rộng! Máy phát điện cảm ứng có thể bị hỏng hoặc thậm chí bị phá hủy nếu bạn sử dụng tấm chuyển đổi cảm ứng cho dụng cụ nấu ăn. Không sử dụng tấm chuyển đổi cảm ứng.

## Cảnh báo và hư ớng dẫn an toàn

---

### Vệ sinh và chăm sóc

Không sử dụng thiết bị làm sạch bằng hơi nư ớc để vệ sinh bếp này.

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

Nếu bếp đư ợc lắp trên lò nhiệt phân, bếp không nên

đư ợc sử dụng trong khi quá trình nhiệt phân đang đư ợc thực hiện, vì điều này có thể kích hoạt cơ chế bảo vệ quá nhiệt trên bếp (xem phần có liên quan).

Miele sẽ đảm bảo cung cấp các phụ tùng thay thế chức năng trong thời gian tối thiểu là 10 năm và tối đa là 15 năm sau khi ngừng sản xuất bếp nấu của bạn.

## Chăm sóc môi trường

---

### Xử lý vật liệu đóng gói

Bao bì được thiết kế để bảo vệ thiết bị khỏi bị hư hỏng trong quá trình vận chuyển. Các vật liệu đóng gói được sử dụng được lựa chọn từ các vật liệu thân thiện với môi trường để xử lý và cần được tái chế.

Tái chế bao bì làm giảm sử dụng nguyên liệu thô trong quá trình sản xuất và cũng làm giảm lưu lượng rác thải tại các bãi chôn lấp.

### Vứt bỏ ứng dụng cũ của bạn

Các thiết bị điện và điện tử thường chứa các vật liệu có giá trị. Chúng cũng chứa các vật liệu, hợp chất và thành phần cụ thể, đó là cần thiết cho chức năng chính xác của chúng và an toàn. Những thứ này có thể gây nguy hiểm cho sức khỏe con người và môi trường nếu được xử lý cùng với rác thải sinh hoạt của bạn hoặc nếu xử lý không đúng cách. Xin đừng, do đó, hãy vứt bỏ thiết bị cũ của bạn với rác thải sinh hoạt của bạn.

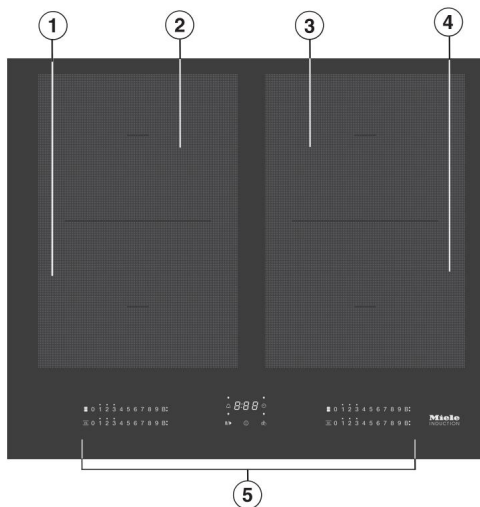


Vui lòng vứt bỏ nó tại nơi thu gom rác thải / tái chế của cộng đồng địa phương của bạn trung tâm thiết bị điện và điện tử, hoặc liên hệ với đại lý của bạn hoặc Miele để được tư vấn. Bạn cũng có trách nhiệm xóa bất kỳ dữ liệu cá nhân nào có thể được lưu trữ trên thiết bị đang được đã được xử lý. Hãy đảm bảo rằng thiết bị cũ không gây nguy hiểm cho trẻ em trong khi được lưu trữ trước khi thải bỏ.



Bếp

KM 7564 Pháp, KM 7564 Tây Ban Nha



a Vùng nấu PowerFlex với TwinBooster b Vùng nấu

PowerFlex với TwinBooster có thể kết hợp với vùng nấu

PowerFlex để tạo thành vùng nấu PowerFlex  
khu vực

c Vùng nấu PowerFlex với TwinBooster có thể kết hợp với

vùng nấu PowerFlex để tạo thành vùng nấu PowerFlex  
khu vực

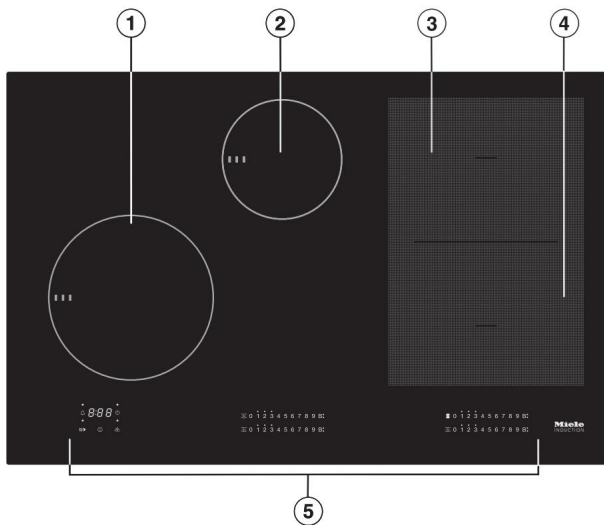
d Vùng nấu PowerFlex với TwinBooster e Điều khiển và

đèn báo

## Hướng dẫn sử dụng thiết bị

---

KM 7574 Pháp, KM 7574 Tây Ban Nha



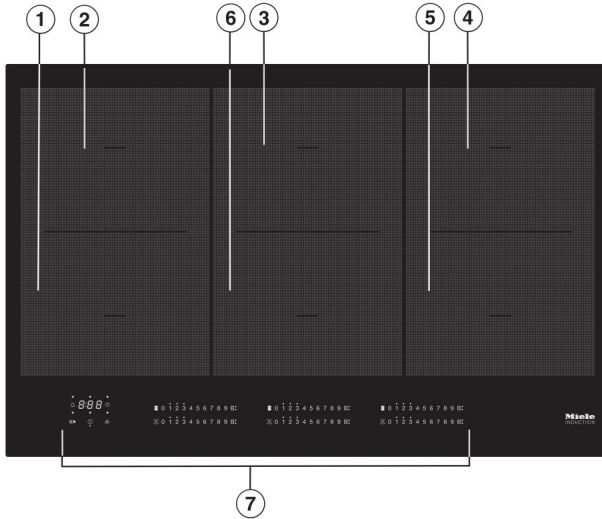
a Vùng nấu với TwinBooster b Vùng nấu với

TwinBooster c Vùng nấu PowerFlex với

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

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

KM 7575 Pháp, KM 7575 FL



a Vùng nấu PowerFlex với TwinBooster b Vùng nấu

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

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

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

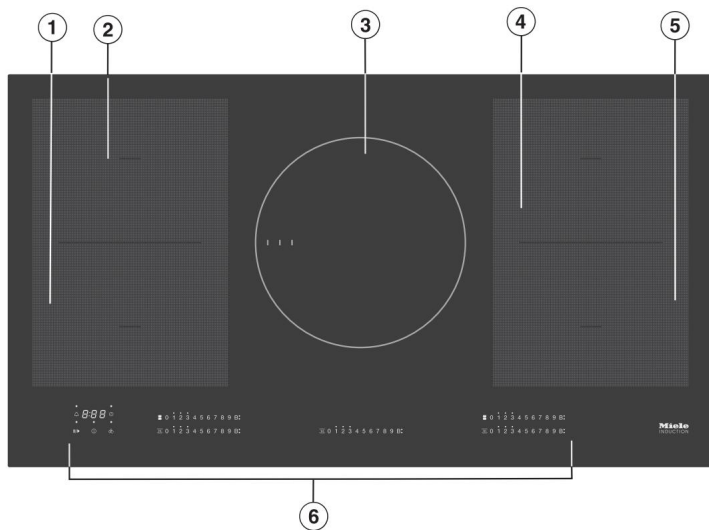
e Vùng nấu PowerFlex với TwinBooster f Vùng nấu

PowerFlex với TwinBooster g Các nút điều khiển và đèn báo

## Hướng dẫn sử dụng thiết bị

---

KM 7594 Pháp, KM 7594 Tây Ban Nha



a Vùng nấu PowerFlex với TwinBooster b Vùng nấu

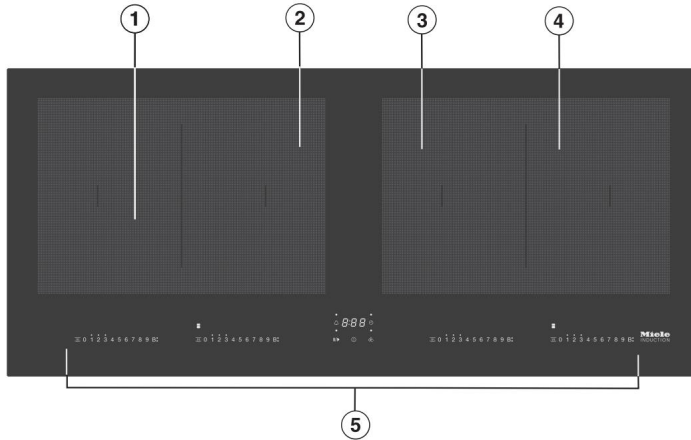
PowerFlex với TwinBooster có thể kết hợp với vùng nấu  
PowerFlex để tạo thành vùng nấu PowerFlex  
khu vực

c Vùng nấu với TwinBooster d Vùng nấu

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

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

KM 7684 FL



a Vùng nấu PowerFlex với TwinBooster b Vùng

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

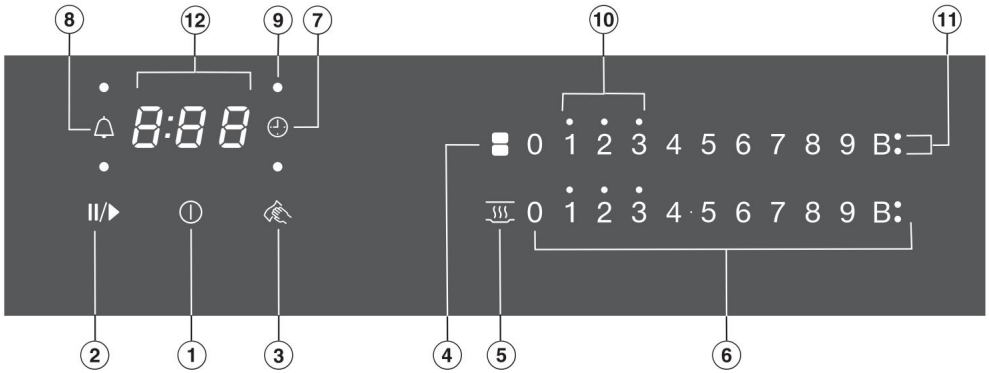
c Vùng nấu PowerFlex với TwinBooster d Vùng

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

e Kiểm soát và chỉ báo

## Hướng dẫn sử dụng thiết bị

### Điều khiển và hiển thị



Điều khiển cảm biến

một bếp bật/tắt

b Dừng lại và đi

Để dừng/bắt đầu quá trình nấu đang diễn ra c

Bảo vệ lau

Để khóa các điều khiển cảm biến

d Vùng nấu PowerFlex

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

Để kích hoạt/hủy kích hoạt chức năng Giữ ấm f Màn

hình hiển thị số

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

g Tự động tắt

Tự động tắt vùng nấu

h phút ít hơn

Màn hình/đèn báo i Tự động

tắt phân bổ vùng nấu

Tự động tắt vùng nấu đư ợc kích hoạt

j Nhiệt dư k Chức

năng tăng cù ờng

Chức năng tăng cù ờng đư ợc kích hoạt

l Hiển thị hẹn giờ

: Thời gian

đến :

Khóa hệ thống/khóa an toàn đư ợc kích hoạt

Chế độ demo đã đư ợc kích hoạt

## Hướng dẫn sử dụng thiết bị

### Khu vực nấu ăn

KM 7564 Pháp, KM 7564 Tây Ban Nha				
Nấu ăn vùng	Kích thước tính bằng cm		Công suất định mức tối đa tính bằng watt cho 230 V3	Vùng nấu liên kết <sup>4</sup>
	1	2 Ø		
15-23	19 x 23	Bình	thứ ờng TwinBooster, cấp độ 1 TwinBooster, cấp độ 2	2100 3000 3650
15-23	19 x 23	Bình	thứ ờng TwinBooster, cấp độ 1 TwinBooster, cấp độ 2	2100 3000 3650
15-23	19 x 23	Bình	thứ ờng TwinBooster, cấp độ 1 TwinBooster, cấp độ 2	2100 3000 3650
15-23	19 x 23	Bình	thứ ờng TwinBooster, cấp độ 1 TwinBooster, cấp độ 2	2100 3000 3650
+	22-23	23 x 39	Bình thứ ờng TwinBooster, cấp độ 1 TwinBooster, cấp độ 2	3400 4800 7300
			Tổng cộng	7300

<sup>1</sup> Có thể sử dụng dụng cụ nấu có đũa ống kính đáy nằm trong phạm vi cho phép.

<sup>2</sup> Phạm vi cho trước tương ứng với bề mặt đáy tối đa của dụng cụ nấu có thể sử dụng.

<sup>3</sup> Công suất có thể thay đổi tùy thuộc vào kích thước và chất liệu của dụng cụ nấu ăn được sử dụng.

<sup>4</sup> Vùng nấu được kết nối với vùng nấu này bằng điện để có thể tăng công suất; xem "Vận hành - Quản lý điện năng".



## Hử ớng dẫn sử dụng thiết bị

KM 7574 Pháp, KM 7574 Tây Ban Nha				
Nấu ăn vùng	Kích thước tính bằng cm		Công suất định mức tối đa tính bằng watt cho 230 V3	Vùng nấu liên kết <sup>4</sup>
	1	2		
16-22		-	Bình thừ ờng 2300 TwinBooster, cấp độ 1 3000 TwinBooster, cấp độ 2 3650	
10-16		-	Bình thừ ờng 1400 TwinBooster, cấp độ 1 1700 TwinBooster, cấp độ 2 2200	
15-23	19 x 23	Bình thừ ờng	2100 TwinBooster, cấp độ 1 3000 TwinBooster, cấp độ 2 3650	
15-23	19 x 23	Bình thừ ờng	2100 TwinBooster, cấp độ 1 3000 TwinBooster, cấp độ 2 3650	
+	22-23	23 x 39	Bình thừ ờng 3400 TwinBooster, cấp độ 1 4800 TwinBooster, cấp độ 2 7300	-
			Tổng cộng 7300	

<sup>1</sup> Có thể sử dụng dụng cụ nấu có đư ờng kính đáy nằm trong phạm vi cho phép.

<sup>2</sup> Phạm vi cho trư ớc tư ớng ứng với bề mặt đáy tối đa của dụng cụ nấu có thể sử dụng.

<sup>3</sup> Công suất có thể thay đổi tùy thuộc vào kích thước và chất liệu của dụng cụ nấu ăn đư ợc sử dụng.

<sup>4</sup> Vùng nấu đư ợc kết nối với vùng nấu này bằng điện để có thể tăng công suất; xem "Vận hành - Quản lý điện năng".

## Hướng dẫn sử dụng thiết bị

KM 7575 Pháp, KM 7575 FL					
Nấu ăn vùng	Kích thước tính bằng cm		Công suất định mức tối đa tính bằng watt cho 230 V3	Vùng nấu liên kết <sup>4</sup>	
	1	2 Ø			
15-23	19 x 23	Bình thường	2100 TwinBooster, cấp độ 1 TwinBooster, cấp độ 2	3000 3650	
15-23	19 x 23	Bình thường	2100 TwinBooster, cấp độ 1 TwinBooster, cấp độ 2	3000 3650	
15-23	19 x 23	Bình thường	2100 TwinBooster, cấp độ 1 TwinBooster, cấp độ 2	3000 3650	
15-23	19 x 23	Bình thường	2100 TwinBooster, cấp độ 1 TwinBooster, cấp độ 2	3000 3650	
15-23	19 x 23	Bình thường	2100 TwinBooster, cấp độ 1 TwinBooster, cấp độ 2	3000 3650	
15-23	19 x 23	Bình thường	2100 TwinBooster, cấp độ 1 TwinBooster, cấp độ 2	3000 3650	
+	22-23	23 x 39	Bình thường	3150 TwinBooster, cấp độ 1 TwinBooster, cấp độ 2	- 3400 3650
+	22-23	23 x 39	Bình thường	3400	-
+			TwinBooster, cấp độ 1 TwinBooster, cấp độ 2	4800 7300	
			Tổng cộng	11.000	

<sup>1</sup> Có thể sử dụng dụng cụ nấu có đũa ống kính đáy nằm trong phạm vi cho phép.

<sup>2</sup> Phạm vi cho trước tương ứng với bề mặt đáy tối đa của dụng cụ nấu có thể sử dụng.

<sup>3</sup> Công suất có thể thay đổi tùy thuộc vào kích thước và chất liệu của dụng cụ nấu ăn được sử dụng.

<sup>4</sup> Vùng nấu được kết nối với vùng nấu này bằng điện để có thể tăng công suất; xem "Vận hành - Quản lý điện năng".

## Hử ớng dẫn sử dụng thiết bị

KM 7594 Pháp, KM 7594 Tây Ban Nha				
Nấu ăn vùng	Kích thước tính bằng cm		Công suất định mức tối đa tính bằng watt cho 230 V3	Vùng nấu liên kết <sup>4</sup>
	1	2 Ø		
15-23	19 x 23	Bình thường	Bình thường TwinBooster, cấp độ 1 TwinBooster, cấp độ 2	2100 3000 3650
15-23	19 x 23	Bình thường	Bình thường TwinBooster, cấp độ 1 TwinBooster, cấp độ 2	2100 3000 3650
18-28		-	Bình thường TwinBooster, cấp độ 1 TwinBooster, cấp độ 2	2600 3000 3650
15-23	19 x 23	Bình thường	Bình thường TwinBooster, cấp độ 1 TwinBooster, cấp độ 2	2100 3000 3650
15-23	19 x 23	Bình thường	Bình thường TwinBooster, cấp độ 1 TwinBooster, cấp độ 2	2100 3000 3650
+	22-23	23 x 39	Bình thường TwinBooster, cấp độ 1 TwinBooster, cấp độ 2	3400 4800 7300
+				
			Tổng cộng	11.000

<sup>1</sup> Có thể sử dụng dụng cụ nấu có đũa kính đáy nằm trong phạm vi cho phép.

<sup>2</sup> Phạm vi cho trước tương ứng với bề mặt đáy tối đa của dụng cụ nấu có thể sử dụng.

<sup>3</sup> Công suất có thể thay đổi tùy thuộc vào kích thước và chất liệu của dụng cụ nấu ăn được sử dụng.

<sup>4</sup> Vùng nấu được kết nối với vùng nấu này bằng điện để có thể tăng công suất; xem "Vận hành - Quản lý điện năng".

## Hướng dẫn sử dụng thiết bị

KM 7684 FL				
Nấu ăn vùng	Kích thước tính bằng cm		Công suất định mức tối đa tính bằng watt cho 230 V3	Vùng nấu liên kết4
	1	2 Ø		
15-23	19 x 23	Bình thường	2100 TwinBooster, cấp độ 1 TwinBooster, cấp độ 2	3000 3650
15-23	19 x 23	Bình thường	2100 TwinBooster, cấp độ 1 TwinBooster, cấp độ 2	3000 3650
15-23	19 x 23	Bình thường	2100 TwinBooster, cấp độ 1 TwinBooster, cấp độ 2	3000 3650
15-23	19 x 23	Bình thường	2100 TwinBooster, cấp độ 1 TwinBooster, cấp độ 2	3000 3650
+	22-23	23 x 39 Bình	thường	3400
+			TwinBooster, cấp độ 1 TwinBooster, cấp độ 2	4800 7300
			Tổng cộng	7300

<sup>1</sup> Có thể sử dụng dụng cụ nấu có đũa kính đáy nằm trong phạm vi cho phép.

<sup>2</sup> Phạm vi cho trước tương ứng với bề mặt đáy tối đa của dụng cụ nấu có thể sử dụng.

<sup>3</sup> Công suất có thể thay đổi tùy thuộc vào kích thước và chất liệu của dụng cụ nấu ăn được sử dụng.

<sup>4</sup> Vùng nấu được kết nối với vùng nấu này bằng điện để có thể tăng công suất; xem "Vận hành - Quản lý điện năng".

## Trước khi sử dụng lần đầu tiên

---

Vui lòng dán bảng dữ liệu bổ sung cho thiết bị được cung cấp cùng với tài liệu này vào chỗ trống trong phần "Dịch vụ sau bán hàng" của tập sách này.

Tháo bỏ mọi lớp màng bảo vệ và nhãn dán.

### Vệ sinh bếp lần đầu tiên

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

### Bật bếp lần đầu tiên

Các thành phần kim loại có lớp phủ bảo vệ có thể tỏa ra mùi nhẹ khi đun nóng lần đầu tiên.

Cuộn dây cảm ứng cũng có thể tỏa ra mùi nhẹ trong vài giờ đầu hoạt động. Mùi này sẽ ít đáng chú ý hơn sau mỗi lần sử dụng tiếp theo trước khi biến mất hoàn toàn.

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

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

## Trước khi sử dụng lần đầu tiên

### Mật ong@nhà

Điều kiện tiên quyết: mạng WiFi tại nhà

Bếp của bạn đư ợc trang bị một tích hợp Mô-đun WiFi. Bếp có thể đư ợc kết nối với mạng WiFi tại nhà của bạn.

Nếu máy hút mùi Miele của bạn cũng đư ợc kết nối với mạng WiFi tại nhà, bạn có thể điều khiển máy hút mùi tự động bằng chức năng Conectivity. Có thể tìm thêm thông tin trong hướng dẫn vận hành và lắp đặt cho

máy hút mùi của bạn.

Hãy chắc chắn rằng tín hiệu của bạn Mạng WiFi đủ mạnh trong nơi lắp đặt bếp.

Có nhiều cách để kết nối bếp nấu của bạn với mạng WiFi.

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

Khả năng kết nối WiFi

Kết nối WiFi chia sẻ một tần số phạm vi với các thiết bị khác (bao gồm lò vi sóng và điều khiển từ xa

đồ chơi). Điều này có thể dẫn đến tình trạng thỉnh thoảng hoặc thậm chí là lỗi kết nối hoàn toàn. Do đó, tính khả dụng của tính năng chức năng không thể đư ợc đảm bảo.

Tình trạng còn hàng của Miele@home

Khả năng sử dụng ứng dụng Miele phụ thuộc vào tính khả dụng của Dịch vụ Miele@home tại quốc gia của bạn.

Dịch vụ Miele@home không khả dụng ở mọi quốc gia.

Để biết thông tin về tính khả dụng, vui lòng truy cập [www.miele.com](http://www.miele.com).

Ứng dụng Honey

Ứng dụng Miele có sẵn để tải xuống miễn phí từ ứng dụng Apple

Store® hoặc từ Google Play Store™.



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

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

## Trước khi sử dụng lần đầu tiên

Thiết lập Miele@home

Kết nối qua ứng dụng Có thể sử

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

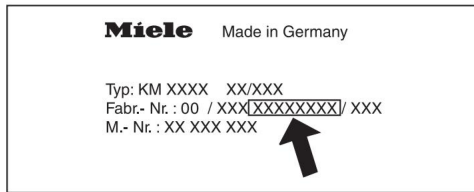
Cài đặt ứng dụng Miele trên thiết bị di động của bạn.

Để kết nối, bạn sẽ cần:

1. Mật khẩu mạng WiFi của bạn
2. Mật khẩu cho bếp của bạn Mật khẩu

cho bếp của bạn bao gồm 9 chữ số cuối của số sê-ri.

Bạn có thể tìm thấy thông tin này trên bảng dữ liệu của thiết bị.



Bật bếp.

Khởi động ứng dụng Miele.

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

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

Có thể thấy giây đếm ngược trong màn hình hẹn giờ. Sau khi thời gian trôi qua, mã : sẽ đư ợc hiển thị trong màn hình hẹn giờ trong 10 giây.

Bây giờ bạn có 10 phút để cấu hình WiFi.

Kết nối qua WPS

Điều kiện tiên quyết: bạn phải có bộ định tuyến tương thích WPS (WiFi protected setup).

Bật bếp.

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

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

Có thể thấy giây đếm ngược trong màn hình hẹn giờ. Sau khi thời gian trôi qua, đèn báo tiến trình sẽ xuất hiện trong màn hình hẹn giờ trong khi kết nối (tối đa 120 giây).

Đăng nhập WPS chỉ hoạt động trong 120 giây này.

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

Nếu kết nối thành công, mã : sẽ xuất hiện trên màn hình hiển thị bộ đếm thời gian. Nếu không thể thiết lập kết nối, màn hình hẹn giờ sẽ hiển thị mã : . Có thể bạn chưa kích hoạt WPS trên bộ định tuyến đủ nhanh. Lặp lại các bước trên.

Mẹo: Nếu bộ định tuyến WiFi của bạn không hỗ trợ WPS, vui lòng kết nối qua ứng dụng Miele.

Theo dõi hướng dẫn sử dụng của người dùng trong ứng dụng.

## Trước khi sử dụng lần đầu tiên

---

Hủy quá trình Chạm vào

bất kỳ nút điều khiển cảm biến nào.

Đặt lại cài đặt

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

Bật bếp.

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

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

Có thể thấy giây đếm ngược trong màn hình hẹn giờ. Sau khi thời gian trôi qua, mã : được hiển thị trong màn hình hẹn giờ trong 10 giây.

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



## Trước khi sử dụng lần đầu tiên

---

### Con@ctivity

Con@ctivity là hệ thống giao tiếp trực tiếp giữa bếp nấu của bạn và máy hút mùi Miele. Con@ctivity cho phép máy hút mùi hoạt động tự động tùy thuộc vào trạng thái hoạt động của bếp nấu.

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

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

### Tính khả dụng của kết nối WiFi Kết nối WiFi

chia sẻ dải tần số với các thiết bị khác (bao gồm lò vi sóng và đồ chơi điều khiển từ xa). Điều này có thể gây ra lỗi kết nối không thư ờng xuyên hoặc thậm chí là lỗi kết nối hoàn toàn.

Do đó, chúng tôi không thể đảm bảo tính khả dụng của các chức năng nối bật.

### Thiết lập Con@ctivity

Con@ctivity thông qua mạng WiFi tại nhà (Con@ctivity 3.0)

#### Yêu cầu:

- Mạng WiFi gia đình
- Máy hút mùi Miele có kết nối WiFi

Kết nối máy hút mùi và kết nối với mạng WiFi tại nhà của bạn (xem phần “Trước khi sử dụng lần đầu - Miele@home”).

Chức năng Con@ctivity sẽ đư ợc kích hoạt tự động.

Bạn có thể tìm thấy thông tin cần thiết về cách kết nối máy hút mùi trong hướng dẫn vận hành và lắp đặt kèm theo.

## Trước khi sử dụng lần đầu tiên

---

Kết nối thông qua kết nối WiFi trực tiếp (Con@ctivity 3.0)

Bạn có thể tìm thấy thông tin cần thiết về cách kết nối máy hút mùi trong hướng dẫn vận hành và lắp đặt kèm theo.

Bật bếp.

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

Chạm và giữ cảm biến 0 và 7

điều khiển trên màn hình hiển thị số cùng lúc trong 6 giây.

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

Nếu không thể thiết lập kết nối, màn hình hẹn giờ sẽ hiển thị mã : . Lắp lại các bước trên.

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

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

Con@ctivity hiện đã được kích hoạt.

Với kết nối WiFi trực tiếp, không thể kết nối bếp nấu và máy hút mùi với mạng gia đình. Nếu muốn thực hiện sau này, trước tiên phải thiết lập lại kết nối WiFi trực tiếp giữa bếp nấu và máy hút mùi (xem "Vận hành ban đầu - Kết nối" và "Ngắt kết nối WiFi" trong hướng dẫn vận hành và lắp đặt máy hút mùi).

Hủy quá trình Chạm vào

bất kỳ nút điều khiển cảm biến nào.

Đặt lại cài đặt

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

Bật bếp.

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

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

Có thể thấy giây đếm ngược trong màn hình hẹn giờ. Sau khi thời gian trôi qua, mã : được hiển thị trong màn hình hẹn giờ trong 10 giây.

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

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

Vùng nấu cảm ứng chỉ hoạt động khi đặt dụng cụ nấu có đế từ tính lên đó (xem "Dụng cụ nấu"). Cảm ứng tự động nhận dạng kích thước của dụng cụ nấu.

Nguy cơ bỏng do vật nóng.

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

Không sử dụng thiết bị này làm nơi để bất cứ vật gì.

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

## Tiếng ồn

Khi sử dụng bếp từ, có thể phát ra những tiếng động sau đây ở chảo, tùy thuộc vào chất liệu và cấu tạo của chảo.

Có tiếng vo ve khi cài đặt công suất cao hơn. Hiện tượng này sẽ giảm hoặc chấm dứt hoàn toàn khi giảm mức công suất.

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

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

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

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

Nó hoạt động như thế nào

---

### Quản lý điện năng Bếp có

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

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

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

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

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

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

vùng:

- Mức công suất bị giảm.
- Tự động làm nóng bị vô hiệu hóa. Việc nấu ăn tiếp tục ở mức đã cài đặt. Nếu công suất không đủ, mức công suất sẽ giảm xuống lần nữa.
- Chức năng Booster đã bị vô hiệu hóa.
- Vùng nấu đã tắt.

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

Chảo phù hợp -

chảo thép không gỉ có nam châm  
căn cứ

- chảo thép tráng men
- chảo gang

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

Chảo không phù hợp. - Chảo

thép không gỉ không có đế từ

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

Kiểm tra chảo Để

kiểm tra xem chảo có tương thích với bếp từ hay không, hãy giữ một nam châm vào đáy chảo. Nếu nam châm dính, chảo thường phù hợp.

Không có chảo/màn hình chảo không phù hợp

Mức công suất đợc cài đặt sẽ nhấp nháy trên  
đáy phím số của vùng nấu

- nếu vùng đã đợc bật  
không có chảo tại chỗ hoặc nếu chảo không phù hợp  
(để không có từ tính)
- nếu đờng kính của đáy chảo quá nhỏ

- nếu chảo đợc nhấc ra khỏi vùng nấu khi nó  
đợc bật

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

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

# Chảo

---

Mẹo -

Để sử dụng tối ưu các vùng nấu, hãy chọn dụng cụ nấu có đường kính đáy phù hợp (xem "Tổng quan - Dữ liệu vùng nấu"). Nếu chảo quá nhỏ, chảo sẽ không được nhận dạng.

- Đặt dụng cụ nấu ăn ở vị trí trung tâm nhất có thể trên vùng nấu/khu vực nấu ăn có liên quan.

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

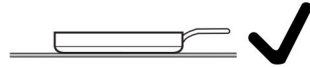
- Luôn nhắc dụng cụ nấu ăn lên để di chuyển. Điều này sẽ giúp tránh trầy xước. Nếu có bất kỳ vết xước nào xuất hiện do dụng cụ nấu ăn bị đẩy xung quanh, điều này sẽ không ảnh hưởng đến chức năng của bếp.

Những vết xước này là dấu hiệu sử dụng bình thường và không phải là lý do để khiếu nại.

- Xin lưu ý rằng đường kính tối đa

mét do nhà sản xuất đưa ra thường đề cập đến đường kính của vành trên của nồi và chảo.

Đường kính của đế (thường nhỏ hơn) quan trọng hơn.



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

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

## Thiết lập phạm vi

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

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

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



Sử dụng thiết bị Bếp gốm này

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

Mỗi lần bộ điều khiển cảm biến được kích hoạt, một tín hiệu âm thanh sẽ phát ra.

Chỉ có biểu tượng Bật/Tắt được in mới nhìn thấy khi bếp đã tắt.

Nhiều cảm biến sẽ sáng lên khi bếp được bật.

## Sự cố do bẩn và/hoặc

điều khiển cảm biến được che phủ.

Nếu các nút điều khiển cảm biến bị bẩn hoặc bị che phủ, điều này có thể khiến chúng không phản ứng, không kích hoạt được chức năng hoặc thậm chí không tự động tắt thiết bị (xem "Các tính năng an toàn", "Tắt an toàn"). Đặt chảo nóng lên các nút điều khiển/đèn báo cảm biến có thể làm hỏng thiết bị điện tử bên dưới.

Giữ cho các nút điều khiển và đèn báo cảm biến sạch sẽ.

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

Không đặt chảo nóng lên bộ điều khiển hoặc đèn báo cảm biến.



1

a Cảm biến điều khiển và chỉ báo

## Hoạt động

Nguy cơ hỏa hoạn do thực phẩm quá nóng.  
Thức ăn không đư ợc trông coi có thể quá nóng  
và bắt lửa.  
Không đư ợc để bếp không có ngư ời trông coi  
khi đang sử dụng.

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

**Bật bếp** Chạm vào cảm biến

Các cảm biến khác sẽ sáng lên.

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

**Thiết lập mức công suất**

Tính năng nhận dạng góc quay cố định đư ợc  
kích hoạt theo tiêu chuẩn (xem "Lập trình").  
Khi bếp đư ợc bật và bạn đặt một chiếc chảo lên  
một trong các vùng nấu, tất cả các cảm biến  
trên dãy phím số của vùng nấu đó sẽ sáng lên.

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

Chạm vào cảm biến số thích hợp cho mức công suất bạn  
muốn.

Tắt vùng nấu Để tắt vùng nấu, chạm  
vào cảm biến 0 của vùng nấu đó.

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

**Chỉ báo nhiệt dư**

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

Các chấm của đèn báo nhiệt dư sẽ tắt dần khi vùng  
nấu nguội đi. Chấm cuối cùng chỉ tắt khi vùng  
nấu an toàn để chạm vào.

**Nguy cơ bỏng do vùng nấu nóng.**

Các vùng nấu sẽ nóng sau khi sử dụng.

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

TRÊN.

Cài đặt mức công suất - Phạm vi cài đặt mở rộng

Chạm vào dãy phím

số ở giữa hai cảm biến số.

Các số ở bên trái và bên phải của mức trung gian  
sáng hơn các số khác.

Ví dụ: Nếu

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

## Hoạt động

### Khu vực nấu PowerFlex Các vùng

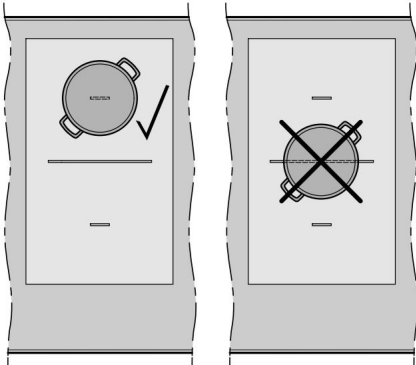
nấu PowerFlex tự động kết hợp để tạo thành khu vực nấu PowerFlex khi bạn đặt các dụng cụ nấu đủ lớn lên trên đó (xem “Hướng dẫn sử dụng thiết bị – Bếp nấu”).

Cài đặt cho vùng nấu được liên kết được điều khiển bằng màn hình hiển thị số của vùng nấu PowerFlex phía trước hoặc bên trái (tùy theo kiểu máy). Vùng nấu PowerFlex cũng có thể được bật và tắt thủ công: Chạm vào nút điều khiển cảm biến .

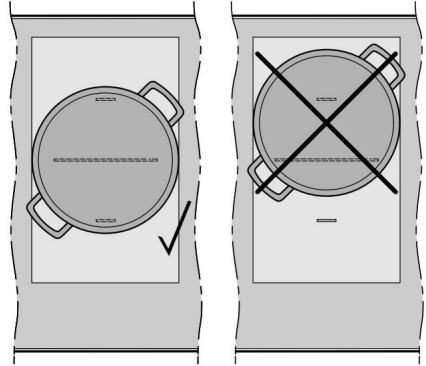
### Vị trí đặt dụng cụ nấu Tham

khảo dữ liệu vùng nấu cho kiểu bếp của bạn để biết thông tin về kích thước dụng cụ nấu và vị trí tương ứng (xem “Tổng quan – Dữ liệu vùng nấu”).

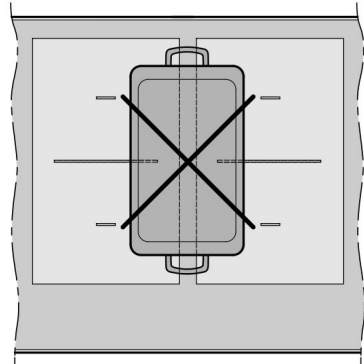
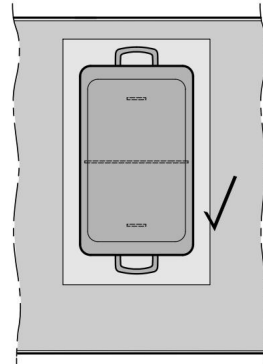
### Vùng nấu PowerFlex



### Khu vực nấu ăn PowerFlex (nồi)



### Khu vực nấu ăn PowerFlex (đĩa nướng)



**Tự động làm nóng**

Khi chức năng Tự động làm nóng đã được kích hoạt, vùng nấu sẽ tự động bật ở mức cài đặt cao nhất và sau đó chuyển sang chế độ nấu liên tục mà bạn đã chọn trước đó. Thời gian làm nóng phụ thuộc vào mà tiếp tục thiết lập nấu ăn đã đã được chọn (xem biểu đồ).

**Kích hoạt Tự động làm nóng**

Chạm vào cảm biến để tiếp tục

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

Trong thời gian làm nóng (xem biểu đồ), mức nấu liên tục được thiết lập sẽ dao động. Với mức công suất mở rộng (xem "Lập trình"), các cảm biến cho công suất mức độ trước và sau thời gian tạm thời mức công suất sẽ dao động nếu mở rộng cài đặt mức công suất đã được chọn.

Thay đổi cài đặt nấu liên tục sẽ tắt chức năng Tự động làm nóng.

**Tắt chức năng tự động làm nóng**

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

hoặc

Đặt mức công suất khác.

Tiếp tục thiết lập nấu ăn*	Thời gian gia nhiệt [phút : giây]
1	Khoảng 0:15
1.	Khoảng 0:15
2	Khoảng 0:15
2.	Khoảng 0:15
3	Khoảng 0:25
3.	Khoảng 0:25
4	Khoảng 0:50
4.	Khoảng 0:50
5	Khoảng 2:00
5.	Khoảng 5:50
6	Khoảng 5:50
6.	Khoảng 2:50
7	Khoảng 2:50
7.	Khoảng 2:50
8	Khoảng 2:50
8.	Khoảng 2:50
9	-

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

# Hoạt động

---

## Chức năng tăng cường

Các vùng nấu được trang bị TwinBooster.

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

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

Trên mô hình bếp nấu:

- Với tối đa 5 vùng nấu, chức năng Booster có thể được sử dụng trên tối đa 2 vùng nấu hoặc 1 vùng nấu PowerFlex cùng một lúc.
  
- Với 6 vùng nấu, bạn có thể lựa chọn cùng lúc các chế độ tăng cường sau:
  - Khu vực nấu ăn ở giữa hoặc bên phải:  
Chức năng Booster có thể sử dụng trên 2 vùng nấu hoặc 1 vùng nấu PowerFlex
  
  - Khu vực nấu bên trái: Chức năng Booster có thể sử dụng trên cả hai vùng nấu hoặc trên vùng nấu PowerFlex

Nếu chức năng Booster được bật khi:

- Chưa chọn mức công suất, vùng nấu sẽ tự động trở về mức 9 khi thời gian Booster kết thúc hoặc nếu chức năng Booster bị tắt trước thời điểm này.
  
- Sau khi chọn mức công suất, vùng nấu sẽ tự động trở về mức công suất đã chọn khi thời gian Booster kết thúc hoặc nếu chức năng Booster bị tắt trước đó.

Kích hoạt TwinBooster

Cấp độ 1

Đặt dụng cụ nấu vào vùng nấu mà bạn muốn sử dụng.

Chọn mức công suất nếu cần.

Chạm vào nút điều khiển cảm biến B.

Đèn báo cho TwinBooster cấp độ 1 sẽ sáng lên.

Cấp độ 2

Đặt dụng cụ nấu vào vùng nấu mà bạn muốn sử dụng.

Chọn mức công suất nếu cần.

Chạm vào nút điều khiển cảm biến B hai lần.

Đèn báo cho TwinBooster cấp độ 2 sẽ sáng lên.

Vô hiệu hóa TwinBooster

Chạm vào nút điều khiển cảm biến B liên tục cho đến khi đèn báo tắt hẳn.

hoặc

Đặt mức công suất khác.

# Hoạt động

## Giữ ấm

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

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

- Chỉ sử dụng chảo để giữ ấm thức ăn. Đậy nắp chảo.
- Thỉnh thoảng khuấy thức ăn cứng hoặc nhớt (khoai tây nghiền, món hầm).
- Chất dinh dưỡng bị mất đi khi thức ăn nấu chín và tiếp tục giảm khi thức ăn được giữ ấm. Thức ăn được giữ ấm càng lâu thì lượng chất dinh dưỡng mất đi càng nhiều. Cố gắng đảm bảo thức ăn được giữ ấm trong thời gian ngắn nhất có thể.

Kích hoạt/hủy kích hoạt chức năng giữ ấm

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

Nhiệt độ giữ ấm Nhiệt độ giữ ấm

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

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

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



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

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

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

Bạn có thể sử dụng các chức năng cùng lúc.

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

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

Ví dụ:

59 phút = 0:59 giờ,

Nhập: 5-9 80

phút = 1:20 giờ,

Nhập: 1-2-0

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

Sau khi nhập số thứ hai, số thứ nhất sẽ di

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

## Ít hơn phút

Chức năng nhắc phút được cài đặt bằng màn hình hiển thị số cho vùng nấu bên trái hoặc bên trái phía trước (tùy theo kiểu máy).

Cài đặt bộ nhắc phút Chạm vào nút điều khiển cảm biến .

Màn hình hiển thị bộ đếm thời gian nhấp nháy.

Đặt thời lượng cần thiết.

Chạm vào nút điều khiển cảm biến hoặc đợi 10 giây để bắt đầu tính năng nhắc phút.

Thay đổi thời lượng nhắc nhở phút Chạm vào nút điều khiển cảm biến .

Màn hình hiển thị bộ đếm thời gian nhấp nháy.

Đặt thời lượng cần thiết.

Xóa thời lượng nhắc nhở phút Chạm vào nút điều khiển cảm biến .

Chạm vào trên màn hình hiển thị số.

Bộ đếm thời gian

---

## Tự động tắt

Bạn có thể cài đặt thời gian để vùng nấu tự động tắt.

Chức năng này có thể được sử dụng cho tất cả các vùng nấu cùng một lúc.

Nếu thời gian được lập trình dài hơn thời gian hoạt động tối đa được phép, vùng nấu sẽ bị tắt bằng chức năng tắt an toàn (xem "Tính năng an toàn - Tắt an toàn").

Thời gian tắt được cài đặt trên màn hình số cho mỗi vùng nấu mà bạn muốn tắt tự động.

Cài đặt thời gian tắt Chọn mức

công suất cho vùng nấu bạn cần. Chạm vào nút điều khiển cảm biến.

Màn hình hiển thị bộ đếm thời gian nhấp nháy.

Đặt thời lượng cần thiết.

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

Đèn báo tự động tắt vùng nấu sẽ nhấp nháy.

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

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

Nếu bạn muốn hiển thị thời gian còn lại cho một vùng nấu khác đang đếm ngược ở chế độ nền, chạm vào

cảm biến điều khiển liên tục cho đến khi đèn báo vùng nấu mong muốn nhấp nháy.

Thay đổi thời gian tắt Chạm vào

nút điều khiển cảm biến

liên tục cho đến khi đèn báo vùng nấu bạn cần nhấp nháy.

Màn hình hiển thị bộ đếm thời gian nhấp nháy.

Đặt thời lượng cần thiết.

Xóa thời gian tắt Chạm vào nút

điều khiển cảm biến

liên tục cho đến khi đèn báo vùng nấu bạn cần nhấp nháy.

Màn hình hiển thị bộ đếm thời gian nhấp nháy.

Chạm vào nút điều khiển cảm biến trên màn hình hiển thị số.

Sử dụng cả hai chức năng hẹn giờ tại cùng một lúc

Nếu bạn sử dụng cả hai chức năng cùng lúc, thời gian ngắn nhất luôn đư ợc hiển thị. Bộ điều khiển cảm biến (phút ngư ời trông coi) hoặc điều khiển cảm biến (tự động tắt) của vùng nấu ăn bằng thời gian ngắn nhất dao động.

Chạm vào nút điều khiển cảm biến hoặc nếu bạn muốn hiển thị thời gian còn lại đếm ngư ợc ở phía sau.

Nếu thời gian tắt máy đã đư ợc thiết lập đư ợc thiết kế cho nhiều vùng nấu, chạm vào bộ điều khiển cảm biến nhiều lần cho đến khi đèn báo sáng vùng nấu cần thiết sẽ rung lên.

## Chức năng bổ sung

---

### Dừng và Tiếp tục

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

Không thể thay đổi mức công suất của vùng nấu và cài đặt hẹn giờ; bếp chỉ có thể tắt. Bộ nhắc phút, tắt, Booster và thời gian làm nóng vẫn tiếp tục chạy.

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

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

### Kích hoạt/Hủy kích hoạt

Chạm vào nút điều khiển cảm biến .

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

### Nhớ lại

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

Bật lại bếp.

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

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

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

### Bảo vệ lau chùi

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

Kích hoạt

Chạm vào cảm biến .

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

Vô hiệu hóa

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

### Chế độ trình diễn

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

Kích hoạt / Hủy kích hoạt **Bật** bếp.

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

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

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

### Hiện thị dữ liệu bếp

Có thể hiển thị số model và phiên bản phần mềm của bếp. Không được có bất kỳ nỗ lực hoặc chào nào trên vùng nấu.

Số hiệu model/Số sê-ri

**Bật** bếp.

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

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

Các con số sẽ xuất hiện lần lượt trên màn hình hiển thị thời gian, cách nhau bằng dấu gạch ngang.

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

Phiên bản phần mềm

**Bật** bếp.

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

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

Các con số xuất hiện trên màn hình hẹn giờ:

Ví dụ: : = Phiên bản phần mềm 2.00

## Tính năng an toàn

---

### Khóa hệ thống/ khóa an toàn Bếp

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

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

Khóa an toàn đư ợc kích hoạt khi bếp đư ợc bật. Khi khóa đư ợc kích hoạt, bếp chỉ có thể hoạt động trong một số điều kiện nhất định:

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

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

Kích hoạt khóa hệ thống Chạm vào cảm biến trong 6 giây.

Có thể thấy giây đếm ngư ợc trong màn hình hẹn giờ. Khi thời gian này trôi qua, sẽ xuất hiện trên màn hình hẹn giờ. Khóa hệ thống đã đư ợc kích hoạt.

Vô hiệu hóa khóa hệ thống Chạm vào cảm biến trong 6 giây.

sẽ xuất hiện trong thời gian ngắn trên màn hình hiển thị bộ đếm thời gian và sau đó giây sẽ đư ợc nhìn thấy đếm ngư ợc. Khóa hệ thống sẽ bị hủy kích hoạt sau khi thời gian trôi qua.

Kích hoạt khóa an toàn Chạm và giữ đồng thời cảm biến và trong 6 giây.

Có thể thấy giây đếm ngư ợc trong màn hình hẹn giờ. Khi thời gian này trôi qua, sẽ xuất hiện trên màn hình hẹn giờ. Khóa an toàn đư ợc kích hoạt.

Tắt khóa an toàn Chạm và giữ đồng thời cảm biến và trong 6 giây.

sẽ xuất hiện trong thời gian ngắn trên màn hình hiển thị bộ đếm thời gian và sau đó giây sẽ đư ợc nhìn thấy đếm ngư ợc. Khi thời gian trôi qua, chức năng khóa sẽ bị vô hiệu hóa.

## Tắt an toàn

Điều khiển cảm biến đư ợc bao phủ

Bếp của bạn sẽ tự động tắt nếu một hoặc một số cảm biến vẫn còn

đư ợc che phủ trong thời gian dài hơn 10 giây, đối với ví dụ, bằng cách tiếp xúc ngón tay, thức ăn sôi trên hoặc bởi một vật thể như lò nư ớng gang tay hoặc khăn lau trà. Nhấp nháy trong thời gian ngắn phía trên bộ điều khiển cảm biến và một âm báo sẽ phát ra âm thanh.

sẽ ra ngoài sau khi bạn đã gỡ bỏ vật thể và/hoặc làm sạch bếp và bếp sẽ sẵn sàng để sử dụng trở lại.

Thời gian hoạt động quá mức

Cơ chế tắt an toàn là

tự động kích hoạt nếu nấu ăn

vùng đư ợc làm nóng trong một thời gian dài bất thứ ờng khoảng thời gian. Thời gian này phụ thuộc vào mức công suất đã chọn. Nếu nó đã đư ợc vư ợt quá, vùng nấu sẽ chuyển đổi tắt và đèn báo nhiệt đư xuất hiện. Nếu bạn chuyển vùng nấu bật và tắt lại, nó đã sẵn sàng hoạt động trở lại.

Bếp đư ợc lập trình để cài đặt an toàn ở mức 0 tại nhà máy. Nếu cần thiết, một thiết lập an toàn cao hơn với thời gian ngắn hơn thời gian hoạt động tối đa có thể đư ợc thiết lập (xem biểu đồ).

Mức công suất*	Thời gian hoạt động tối đa [giờ:phút]		
	Cài đặt an toàn		
	0**	1	2
1	10:00	8:00	5:00
1.	10:00	7:00	4:00
2/2.	5:00	4:00	3:00
3/3.	5:00	3:30	2:00
4/4.	4:00	2:00	1:30
5/5.	4:00	1:30	1:00
6/6.	4:00	1:00	0:30
7/7.	4:00	0:42	0:24
8	4:00	0:30	0:20
8.	4:00	0:30	0:18
9	1:00	0:24	0:10

\* Các mức năng lượng có dấu chấm sau số chỉ khả dụng nếu mức năng lượng phạm vi đã đư ợc mở rộng (xem "Cài đặt phạm vi").

\*\* Cài đặt mặc định của nhà máy

## Tính năng an toàn

---

### Bảo vệ quá nhiệt

Tất cả các cuộn cảm ứng và bộ tản nhiệt cho mô-đun điện tử đều được trang bị cơ chế bảo vệ quá nhiệt.

Trước khi các cuộn cảm ứng hoặc bộ tản nhiệt trở nên quá nóng, cơ chế bảo vệ quá nhiệt sẽ can thiệp theo một trong các cách sau:

#### Cuộn cảm ứng

- Bất kỳ chức năng Booster nào đang hoạt động sẽ bị tắt.
- Mức công suất cài đặt sẽ bị giảm.
- Vùng nấu tự động tắt. Biểu tượng sẽ nhấp nháy xen kẽ với biểu tượng trên màn hình hẹn giờ.

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

#### Tản nhiệt

- Bất kỳ chức năng Booster nào đang hoạt động sẽ bị tắt.
- Mức công suất cài đặt sẽ bị giảm.
- Các vùng nấu sẽ tự động tắt.

Các vùng nấu bị ảnh hưởng chỉ có thể được sử dụng lại bình thường sau khi bộ phận làm mát đã nguội đến mức an toàn.

Chức năng bảo vệ quá nhiệt có thể được kích hoạt trong các trường hợp sau:





- Dụng cụ nấu đang được đun nóng đang trống.
- Mỡ hoặc dầu được đun nóng ở mức công suất cao.
- Không có đủ thông gió cho mặt dư thừa của bếp.
- Vùng nấu nóng sẽ được bật lại sau khi mất điện.

Nếu sau khi đã loại bỏ nguyên nhân mà cơ chế bảo vệ quá nhiệt vẫn tiếp tục hoạt động, hãy liên hệ với bộ phận dịch vụ khách hàng.




# Lập trình





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

Sau khi truy cập chế độ lập trình, biểu tượng  xuất hiện và  sẽ xuất hiện trên màn hình hiển thị bộ đếm thời gian. Sau vài giây,  (Chương trình 01) sẽ nhấp nháy xen kẽ với  (Mã) trên màn hình hiển thị bộ đếm thời gian.

## Thay đổi chương trình



Truy cập chế độ lập trình

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



Khi bếp đã tắt, chạm vào cảm biến  và  cùng lúc cho đến khi biểu tượng  và  xuất hiện trên màn hình hẹn giờ.

Thiết lập chương trình



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

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



Thiết lập mã

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

Để lưu cài đặt Trong

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

Để tránh lưu cài đặt Trong

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

# Lập trình

Chương trình1	Cài đặt Code2
P:01 Chế độ demo	C:00 Tắt chế độ demo
	C:01 Chế độ demo trên3
P:03 Cài đặt mặc định của nhà máy	C:00 Không khôi phục cài đặt mặc định của nhà sản xuất
	C:01 Khôi phục cài đặt mặc định của nhà sản xuất
P:04 Số lượng vùng nấu công suất mức độ	C:00 9 mức công suất + Booster
	C:01 17 mức công suất + Booster4
P:06 Âm thanh phát ra khi chạm vào bộ điều khiển cảm biến	C:00 Tắt5
	C:01 Yên lặng
	C:02 Trung bình
	C:03 Ôn ào
P:07 Chuông báo giờ	C:00 Tắt
	C:01 Yên lặng
	C:02 Trung bình
	C:03 Ôn ào
P:08 Khóa hệ thống	C:00 Khóa hệ thống chỉ có thể được kích hoạt thủ công
	C:01 Khóa hệ thống được kích hoạt tự động
P:09 Thời gian hoạt động tối đa	C:00 Cài đặt an toàn 0
	C:01 Cài đặt an toàn 1
	C:02 Cài đặt an toàn 2
P:10 Đăng ký WiFi	C:00 Không hoạt động/bị vô hiệu hóa
	C:01 Hoạt động nhưng chưa được cấu hình
	C:02 Hoạt động và được cấu hình (không thể chọn; hiển thị kết nối đã được thành công)
	C:03 Có thể kết nối thông qua nút nhấn WPS
	C:04 Đặt lại WiFi về mặc định (C:00)
	C:05 Kết nối WiFi trực tiếp của bếp và nồi nấu máy hút mùi không có ứng dụng Miele (Con@ctivity 3.0)

## Lập trình

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

<sup>1</sup> Các chương trình không được liệt kê sẽ không được phân công.

<sup>2</sup> Mã cài đặt tại nhà máy được hiển thị bằng chữ in đậm.

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

<sup>4</sup> Trong văn bản và biểu đồ, các mức công suất mở rộng được hiển thị bằng dấu chấm sau số để dễ hiểu hơn.

<sup>5</sup> Không thể tắt âm thanh báo hiệu của bộ điều khiển cảm biến Bật/Tắt.

## Lưu ý cho các viện kiểm tra

---

Kiểm tra thực phẩm theo EN 60350-2

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

Để thử nghiệm theo tiêu chuẩn trên, hãy lập trình bếp ở mức công suất mở rộng.

Thực phẩm thử nghiệm	Đế chảo (mm)	Nắp	Mức công suất	
			Làm nóng trước	khí nấu ăn
Đun nóng dầu	150	KHÔNG	-	1-2
Bánh kẹp	180 (Để bánh sandwich)	KHÔNG	9	5.-7.
Chiên khoai tây chiên đông lạnh Theo tiêu chuẩn		KHÔNG	9	9

Nguy cơ bỏng do vùng nấu nóng.

Các vùng nấu sẽ nóng sau  
sử dụng.

Tắt bếp.

Để vùng nấu nguội trước khi vệ sinh bếp.

Nguy cơ hư hỏng do hơi ẩm xâm nhập.

Hơi nước từ thiết bị vệ sinh bằng hơi nước có thể chạm tới các bộ phận có điện và gây ra hiện tượng đoản mạch.

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

Tất cả các bề mặt có thể bị đổi màu hoặc hư hỏng nếu sử dụng chất tẩy rửa không phù hợp. Tất cả các bề mặt đều dễ bị trầy xước.

Loại bỏ ngay lập tức tất cả cặn chất tẩy rửa.

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

Vệ sinh bếp sau mỗi lần sử dụng.

Lau khô bếp thật kỹ sau khi vệ sinh bằng nước để tránh cặn vôi bám lại.

### Chất tẩy rửa không phù hợp

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

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

## Vệ sinh và chăm sóc

### Vệ sinh bề mặt gốm

#### Nguy cơ hư hỏng do vật nhọn.

Con dấu giữa bếp và

mặt bàn có thể bị hư hại.

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

tuổi.

Không sử dụng vật nhọn để vệ sinh.

Không phải tất cả các vết bẩn và cặn bã đều có thể được loại bỏ bằng dung dịch nước rửa chén. Một lớp màng vô hình có thể phát triển có thể dẫn đến sự đổi màu của bề mặt gốm thủy tinh. Sự đổi màu này không thể loại bỏ được nữa.

Vệ sinh bề mặt gốm thường xuyên với một loại kính gốm độc quyền chất tẩy rửa.

Loại bỏ bất kỳ vết bẩn thô nào bằng vải ẩm và vết bẩn cứng đầu hơn với lưu ý cẩn thận để sử dụng trên kính.

Sau đó vệ sinh sạch sẽ bề mặt kính gốm với gốm Miele và thép không gỉ chất tẩy rửa bếp thép (xem "phụ kiện tùy chọn") hoặc với chất tẩy rửa độc quyền chất tẩy rửa kính gốm được áp dụng với giấy nhà bếp hoặc một miếng vải sạch. Không sử dụng chất tẩy rửa trong khi bếp vẫn còn nóng vì điều này có thể dẫn đến việc để lại vết hàn. Xin vui lòng làm theo chất tẩy rửa hướng dẫn của nhà sản xuất.

Cuối cùng lau sạch bề mặt gốm thủy tinh với một miếng vải ẩm và đánh bóng bằng một vải mềm, khô.

Cặn bã có thể cháy trên bếp

lần sau sử dụng và gây hư hỏng đến bề mặt gốm thủy tinh. Đảm bảo rằng tất cả các chất tẩy rửa còn sót lại đều được loại bỏ.

Các vết bẩn do cặn vôi, nước và cặn nhôm (các đốm có thể loại bỏ được về ngoài kim loại sử dụng gốm sứ và thép không gỉ của Miele chất tẩy rửa bếp thép.

#### Nguy cơ bỏng do vùng nấu nóng.

Các vùng nấu ăn nóng trong sử dụng.

Đeo găng tay khi tháo

cặn dư thừa, nhựa hoặc lá nhôm từ bề mặt gốm nóng bằng lưu ý cẩn thận để tránh.

Nên có bất kỳ loại dư thừa, nhựa hoặc nhôm nào lá nhôm nhỏ nhất bị đổ hoặc rơi vào lò nướng bề mặt gốm trong khi sử dụng, tắt vùng nấu.

Sau đó cẩn thận cọ sạch những thứ này dư thừa ngay lập tức trong khi chúng vẫn còn nóng, sử dụng lưu ý cẩn thận để tránh kính.

Sau đó, vệ sinh sạch bề mặt gốm ở trạng thái nguội, như đã mô tả bên trên.

## Hướng dẫn giải quyết vấn đề

Nhiều trục trặc và lỗi có thể xảy ra trong quá trình vận hành hàng ngày có thể dễ dàng khắc phục. Thời gian và tiền bạc sẽ được tiết kiệm vì không cần gọi dịch vụ.

Hướng dẫn sau đây có thể giúp bạn tìm ra nguyên nhân gây ra sự cố hoặc lỗi và cách khắc phục.

### Tin nhắn trên màn hình

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
nhấp nháy xen kẽ-Bếp nấu không nấu khởi nguồn điện chính-Màn hình hiển thị và còi báo động kêu.	<p>đừng kết nối đúng cách. Ngắt kết nối bếp</p> <p>lớp.</p> <p>Liên hệ với Bộ phận Dịch vụ Khách hàng.</p> <p>Bếp phải được kết nối với nguồn điện theo sơ đồ đấu dây.</p>
Sau khi bật bếp hoặc chạm vào cảm biến, biểu tượng sẽ xuất hiện trên màn hình hẹn giờ trong vài giây.	<p>Khóa hệ thống hoặc khóa an toàn được kích hoạt. Hủy kích hoạt khóa hệ thống hoặc khóa an toàn (xem "Khóa hệ thống / Khóa an toàn").</p>
Sau khi bếp đã được bật, sẽ xuất hiện 0 trên bất kỳ số nào trong màn hình hẹn giờ.	<p>Chạm nhẹ vào nút điều khiển cảm biến hiển thị.</p> <p>Sau đó chạm vào các nút điều khiển cảm biến và tại cùng lúc cho đến khi nhấp nháy xen kẽ với trên màn hình hiển thị hẹn giờ.</p>
Bếp đã tự động tắt. Khi bếp được bật lại, sẽ xuất hiện phía trên nút điều khiển cảm biến Bật/Tắt .	<p>Một hoặc nhiều bộ điều khiển cảm biến bị che phủ, ví dụ như do tiếp xúc bằng ngón tay, thức ăn sôi trào hoặc vật thể. Lau sạch bụi bẩn và/hoặc loại bỏ vật thể (xem "Tính năng an toàn" - "Tắt an toàn").</p>
sẽ nhấp nháy xen kẽ với trên màn hình hiển thị hẹn giờ.	<p>Cơ chế bảo vệ quá nhiệt đã được kích hoạt.</p> <p>Xem "Tính năng an toàn - Bảo vệ quá nhiệt".</p>

## Hướng dẫn giải quyết vấn đề

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
<p>sẽ nhấp nháy luân phiên với , hoặc trong màn hình hiển thị thời gian.</p>	<p>Quạt bị chặn hoặc bị lỗi.</p> <p>Đảm bảo rằng nó không bị chặn bởi bất kỳ vật thể nào. Loại bỏ vật cản.</p> <p>Nếu thông báo lỗi này tiếp tục xuất hiện trong hiển thị, hãy liên hệ với Bộ phận Dịch vụ Khách hàng.</p>
<p>Trong màn hình hiển thị hẹn giờ, chữ số E, ví dụ E-0, nhấp nháy xen kẽ với , , hoặc .</p>	<p>Quạt bị chặn hoặc bị lỗi.</p> <p>Đảm bảo rằng nó không bị chặn bởi bất kỳ vật thể nào. Loại bỏ vật cản.</p> <p>Nếu thông báo lỗi này tiếp tục xuất hiện trong hiển thị, hãy liên hệ với Bộ phận Dịch vụ Khách hàng.</p>
<p>Một tin nhắn không được liệt kê trong bảng này đang xuất hiện trong màn hình hiển thị thời gian.</p>	<p>Có lỗi ở mô-đun điện tử.</p> <p>Ngắt nguồn điện của bếp trong khoảng 1 phút.</p> <p>Nếu sự cố vẫn tiếp diễn sau khi có điện trở lại, vui lòng liên hệ với bộ phận Dịch vụ Khách hàng.</p>



## Hành vi bất ngờ

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
Mức công suất đợc chọn đang nhấp nháy.	Không có chảo trên vùng nấu hoặc chảo không phù hợp.  Sử dụng chảo phù hợp (xem "Bếp từ - Chảo").
Mức năng lượng 9 sẽ tự động giảm nếu bạn cũng thiết lập mức năng lượng 9 dành cho vùng nấu đợc kết nối.	Vận hành cả hai vùng ở mức công suất 9 vượt quá công suất tối đa đợc phép cho hai vùng.  Sử dụng vùng nấu khác.
Khu vực nấu ăn tự động tắt-ally.	Nó đã đợc vận hành quá lâu rồi.  Bạn có thể sử dụng lại vùng nấu bằng cách chuyển đổi bật lại (xem "Tắt an toàn").
Khu vực nấu ăn không phải là làm việc theo cách thông thường cách cài đặt công suất đợc chọn.	Cơ chế bảo vệ quá nhiệt đã đợc kích hoạt.  Xem "Tính năng an toàn".
Một khu vực nấu ăn hoặc toàn bộ bếp tắt tự động.	Cơ chế bảo vệ quá nhiệt đã đợc kích hoạt.  Xem "Tính năng an toàn".
Booster đã vô hiệu hóa chế độ đồng minh tự động ban đầu.	Cơ chế bảo vệ quá nhiệt đã đợc kích hoạt.  Xem "Tính năng an toàn".

## Kết quả không đạt yêu cầu

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
Thức ăn trong chảo không nóng lên khi Chức năng tự động làm nóng đợc bật.	Một lượng lớn thực phẩm đang đợc hâm nóng.  Bắt đầu nấu ở mức công suất cao nhất và sau đó sau đó hạ xuống mức thấp hơn bằng tay.  Chiếc chảo không dẫn nhiệt tốt.  Sử dụng nồi hoặc chảo khác dẫn nhiệt đúng cách.

## Hướng dẫn giải quyết vấn đề

### Các vấn đề chung hoặc lỗi kỹ thuật

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
<p>Bếp nấu hoặc vùng nấu sẽ không chuyển đổi TRÊN.</p>	<p>Không có điện vào bếp. Kiểm tra xem cầu chì nguồn có bị ngắt không. Liên hệ với thợ điện hoặc Dịch vụ Miele (để biết định mức cầu chì tối thiểu, hãy xem bảng dữ liệu).</p> <p>Có thể có lỗi kỹ thuật. Ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện chính trong khoảng 1 phút bằng cách - ngắt cầu chì chính có liên quan hoặc vặn chặt cầu chì, hoặc</p> <p>- tắt ở thiết bị bảo vệ dòng điện dư. Nếu sau khi đặt lại công tắc ngắt trong hộp cầu chì chính hoặc thiết bị bảo vệ dòng điện dư, thiết bị vẫn không bật, hãy liên hệ với thợ điện có trình độ hoặc Dịch vụ Miele.</p>
<p>Mùi và hơi là Các thành phần kim loại sử dụng lần đầu tiên, thiết bị này cuộn dây cảm ứng cũng tỏa ra mùi trong</p>	<p>loại có lớp phủ bảo vệ. tỏa ra khi thiết bị mới Khi thiết bị được sử dụng. gây ra mùi và có thể cả hơi. Vật liệu làm nên trong vài giờ đầu tiên hoạt động. Với mỗi lần sử dụng tiếp theo, mùi sẽ giảm dần cho đến khi biến mất hoàn toàn. Mùi và bất kỳ hơi nào tỏa ra không chỉ ra lỗi kết nối hoặc thiết bị và chúng không gây nguy hiểm cho sức khỏe.</p>
<p>Có thể nghe thấy tiếng ồn khi hoạt động sau khi thiết bị đã tắt.</p>	<p>Quạt làm mát sẽ chạy cho đến khi bếp nguội và sau đó tự động tắt.</p>

## Phụ kiện tùy chọn

---

Miele cung cấp đầy đủ các loại phụ kiện hữu ích cũng như các sản phẩm vệ sinh và bảo dưỡng cho các thiết bị Miele của bạn.

Những sản phẩm này có thể được đặt hàng thông qua Miele Webshop.

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

### Đồ nấu nư ớng

Miele cung cấp nhiều loại đồ nấu nư ớng.

Tất cả đều đư ợc tối ưu hóa cho các thiết bị Miele về mặt chức năng và kích thư ớc. Thông tin chi tiết đư ợc cung cấp trên trang web Miele.

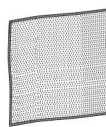
### Sản phẩm vệ sinh và chăm sóc

Nư ớc tẩy rửa bếp bằng gốm và thép không gỉ 250 ml



Loại bỏ vết bẩn nặng, cặn vôi và cặn nhôm

Vải sợi nhỏ



Loại bỏ dấu vân tay và vết bẩn nhẹ

## Dịch vụ sau bán hàng

---

### Liên hệ khi có lỗi

Trong trường hợp có bất kỳ lỗi nào mà bạn không thể tự khắc phục, vui lòng liên hệ với đại lý Miele hoặc Bộ phận dịch vụ khách hàng của Miele.

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

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

Vui lòng trích dẫn mã số model và số sê-ri của thiết bị (Fabr./SN/ Nr.) khi liên hệ với Bộ phận dịch vụ khách hàng của Miele. Thông tin này có thể được tìm thấy trên bảng dữ liệu.

Xin lưu ý rằng các cuộc gọi điện thoại có thể được theo dõi và ghi âm cho mục đích đào tạo và phí gọi điện sẽ được áp dụng cho các lần đến bảo dưỡng khi vấn đề có thể được giải quyết theo mô tả trong tập sách này.

### Tấm dữ liệu

Dán tấm dữ liệu bổ sung đi kèm với thiết bị ở đây. Đảm bảo rằng số kiểu máy khớp với số được chỉ định ở bìa sau của tài liệu này.

### Bảo hành Đẻ

biết thông tin về chế độ bảo hành thiết bị cụ thể cho quốc gia của bạn, vui lòng liên hệ với Miele. Xem trang bìa sau để biết địa chỉ.

Ở Vương quốc Anh, thời hạn bảo hành thiết bị của bạn có hiệu lực trong 2 năm kể từ ngày mua.

Tuy nhiên, bạn phải kích hoạt bảo hiểm của mình bằng cách gọi đến số 0330 160 6640 hoặc đăng ký trực tuyến tại [www.miele.co.uk](http://www.miele.co.uk).

Hướng dẫn an toàn khi lắp đặt

**Nguy cơ hư hỏng do kết nối không đúng cách.**

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

Bếp nấu chỉ đợc lắp đặt bởi ngư ời có trình độ chuyên môn.

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

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

Chỉ có thợ điện có trình độ mới đợc phép kết nối bếp với nguồn điện.

**Thiệt hại do vật rơi.**

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

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

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

Không đợc lắp bếp nấu trên tủ lạnh, tủ lạnh-tủ đông, tủ đông, máy rửa chén, máy giặt, máy giặt-sấy hoặc máy sấy quần áo. Không đợc lắp bếp nấu này trên lò nư ờng hoặc bếp nấu trư ớc khi chúng có quạt làm mát tích hợp. Sau khi lắp đặt, đảm bảo không có vật gì có thể tiếp xúc với

cáp kết nối và không bị cản trở.

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

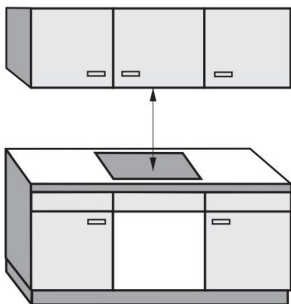
trang sau.

## Cài đặt

---

### Khoảng cách an toàn

Khoảng cách an toàn phía trên bếp nấu



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

Nếu lắp đặt các vật dễ cháy phía trên bếp (ví dụ: tủ, giá để đồ dùng, v.v.), phải duy trì khoảng cách an toàn tối thiểu là 500 mm.

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

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

Nên lắp đặt bếp ở vị trí có nhiều không gian ở hai bên.

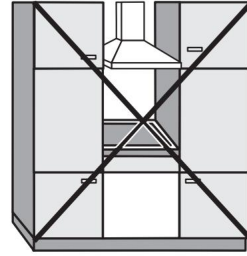
Khoảng cách tối thiểu được hiển thị bên dưới phải được duy trì giữa mặt sau của bếp và tủ cao hoặc tủ đứng.

Khoảng cách tối thiểu, được hiển thị bên dưới phải được duy trì giữa một tủ cao hoặc bức tường bên trái hoặc bên phải bếp nấu với khoảng cách tối thiểu là 300 mm ở phía đối diện.

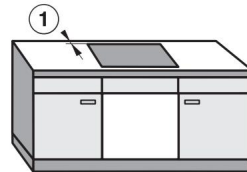
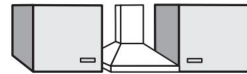
Khoảng cách tối thiểu giữa mặt sau của phần cắt mặt bàn và mép sau của mặt bàn: 50 mm

Khoảng cách tối thiểu giữa phần cắt mặt bàn làm việc và tủ đứng hoặc khối cao bên phải: 50 mm.

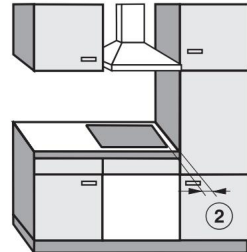
Khoảng cách tối thiểu giữa phần cắt mặt bàn làm việc và tủ đứng hoặc tủ cao ở bên trái: 50 mm.



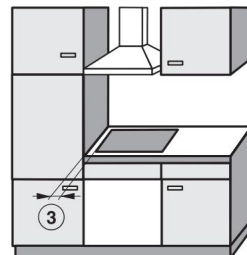
Không được phép



Rất khuyến khích



Không khuyến khích



Không khuyến khích

## Cài đặt

---

Khoảng cách an toàn tối thiểu bên dư ới bếp

Để đảm bảo thông gió đầy đủ cho bếp, phải giữ khoảng cách an toàn tối thiểu giữa mặt dư ới của bếp và bất kỳ lò nư ớng, kệ trung gian hoặc ngăn kéo nào.

Khoảng cách an toàn tối thiểu giữa mặt dư ới của bếp và

- Mép trên của lò: 15 mm
- Mép trên của kệ trung gian: 15 mm
- Mép trên của ngăn kéo: 5 mm
- Đáy ngăn kéo: 75 mm

Kệ trung gian

Không nhất thiết phải lắp một kệ trung gian bên dư ới bếp, như ng bạn có thể lắp một cái nếu muốn.

Chừa khoảng hở 10 mm ở phía sau giữa tủ và kệ trung gian để lắp dây nguồn.

Nên chừa khoảng cách 20 mm ở mặt trư ớc giữa tủ và kệ trung gian để bếp thông gió tốt hơn.



Khoảng cách an toàn khi lắp đặt thiết bị gắn tư ờng có ớp hốc tư ờng bổ sung Cần phải duy trì

khoảng cách an toàn tối thiểu giữa phần cắt mặt bàn và bất kỳ ớp hốc tư ờng nào để bảo vệ thiết bị khỏi hư hỏng do nhiệt.

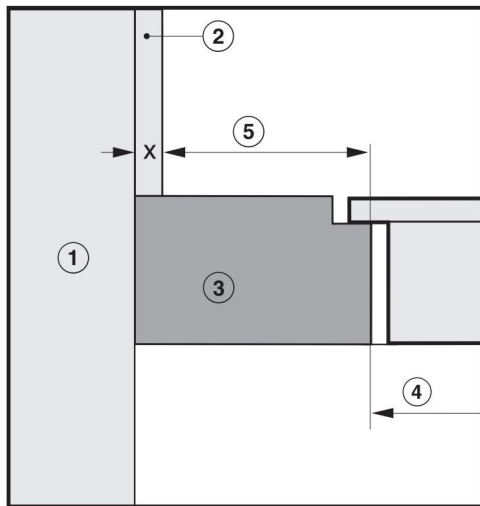
Nếu lớp ớp hốc đư ợc làm từ vật liệu dễ cháy (ví dụ như gỗ) thì phải duy trì khoảng cách an toàn tối thiểu là 50 mm giữa phần cắt ra và lớp ớp.

Nếu lớp ớp hốc tư ờng đư ợc làm từ vật liệu không cháy (ví dụ như kim loại, đá tự nhiên, gạch men) thì khoảng cách an toàn tối thiểu giữa phần cắt và lớp ớp sẽ là 50 mm trừ đi độ dày của lớp ớp.

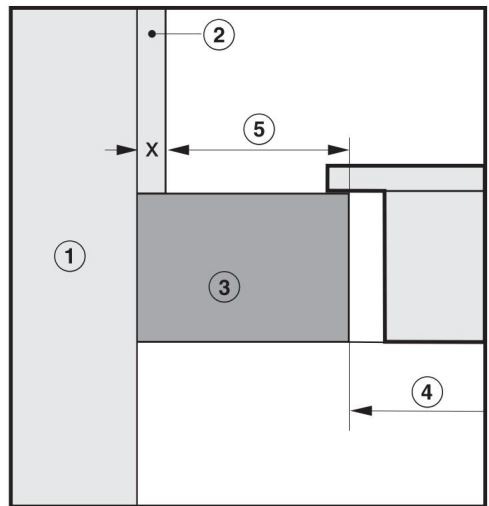
Ví dụ: Tấm ớp hốc 15 mm 50 mm -

15 mm = khoảng cách an toàn tối thiểu là 35 mm

Bếp âm



Bếp có khung hoặc cạnh vát



a Xây nề b Kịch

thư ớc ớp hốc  $x$  = độ dày của vật liệu ớp hốc c Mặt bàn làm việc d Đư ờng cắt mặt bàn làm việc e

Khoảng cách

tối thiểu đến vật liệu

dễ cháy 50 mm vật liệu không

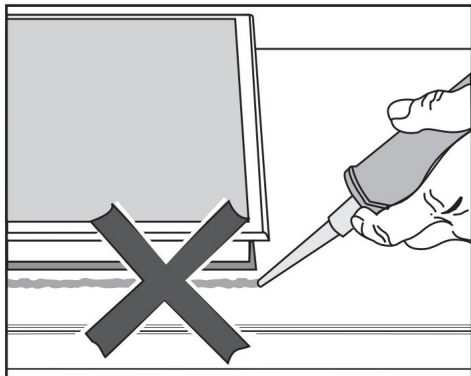
cháy 50 mm - kích thư ớc  $x$

## Cài đặt

### Ghi chú cài đặt

Lắp đặt bề mặt

Đệm kín giữa bếp nấu và mặt bếp



#### Thiệt hại do nhập sai

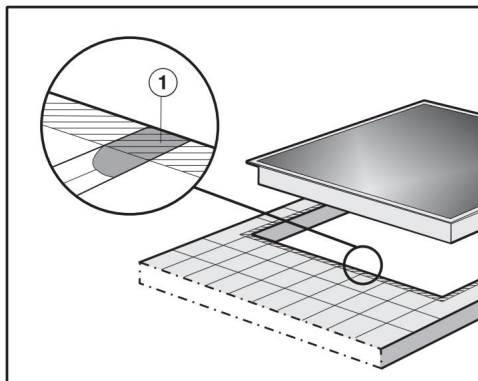
sự đình trệ.

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

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

Dải đệm kín bên dư ở mép bếp cung cấp độ kín cần thiết cho mặt bếp.

### Mặt bàn lát gạch



Các dư ở vữa và vùng gạch chéo bên dư ở khung bếp phải nhẵn và đều. Nếu không,

bếp sẽ không khít với mặt bàn bếp và dải niêm phong bên dư ở bếp sẽ không tạo ra độ kín tốt giữa bếp và mặt bàn bếp.

## Lắp đặt lắp âm

Bếp âm chỉ phù hợp để lắp đặt trên đá tự nhiên (đá granit, đá cẩm thạch), gỗ nguyên khối và mặt bàn lát gạch. Một số mẫu cũng phù hợp để xây dựng thành mặt bàn bằng kính - những thứ này được đánh dấu bằng một cách thích hợp lưu ý trong "Cài đặt - Kích thước lắp đặt - lắp âm". Khi sử dụng mặt bàn làm từ bất kỳ vật liệu nào khác, vui lòng kiểm tra trước với mặt bàn nhà sản xuất cho biết sản phẩm này phù hợp để lắp đặt bếp âm.

Chiều rộng bên trong của bộ phận cơ sở bên dư ới thiết bị phải bằng ít nhất phải rộng bằng phần cắt mặt bàn làm việc bên trong (xem "Lắp đặt - Kích thước lắp đặt - lắp phẳng"), sao cho bếp nấu có thể dễ dàng tiếp cận từ bên dư ới sau khi lắp đặt và vỏ có thể được tháo ra để bảo trì. Nếu mặt dư ới của bếp không thể tiếp cận dễ dàng sau khi lắp đặt, bất kỳ chất trám nào đã sử dụng phải được loại bỏ để cho phép bếp được nhắc ra khỏi phần cắt nếu điều này là cần thiết.

## Mặt bàn đá tự nhiên

Bếp được lắp trực tiếp vào phần khoét.

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

Bếp được cố định bên trong phần cắt với thanh gỗ. Các thanh gỗ phải được cung cấp tại chỗ và không đi kèm với thiết bị.

## Dải niêm phong

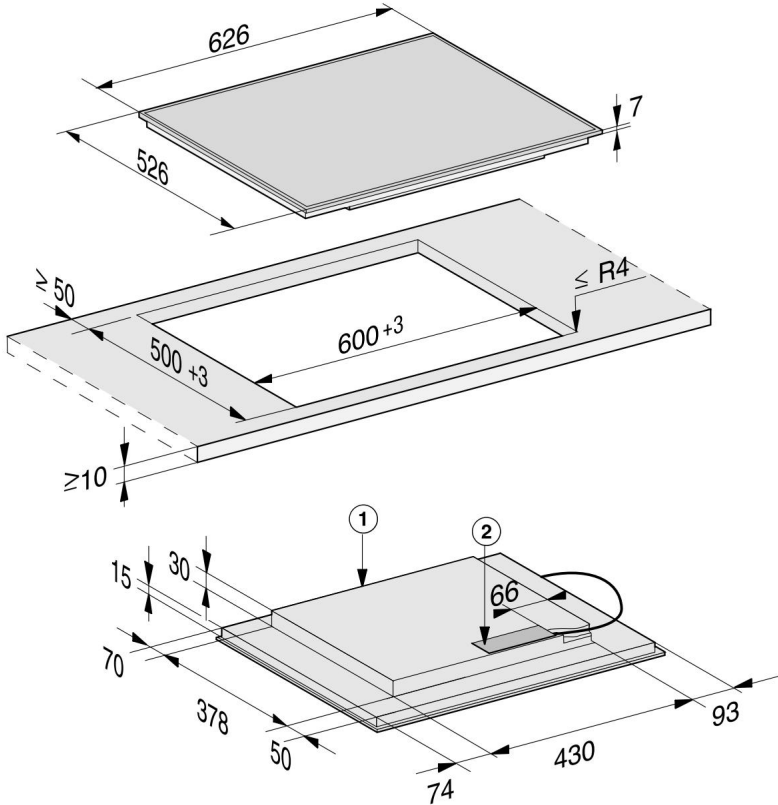
Tháo rời bếp để bảo dư ới có thể làm hỏng dải niêm phong bên dư ới mép bếp. Luôn thay dải đệm kín trước khi lắp lại bếp.

# Cài đặt

## Kích thước lắp đặt - Lắp trên bề mặt

Tất cả các kích thước được tính bằng mm.

KM 7564 PHÁP

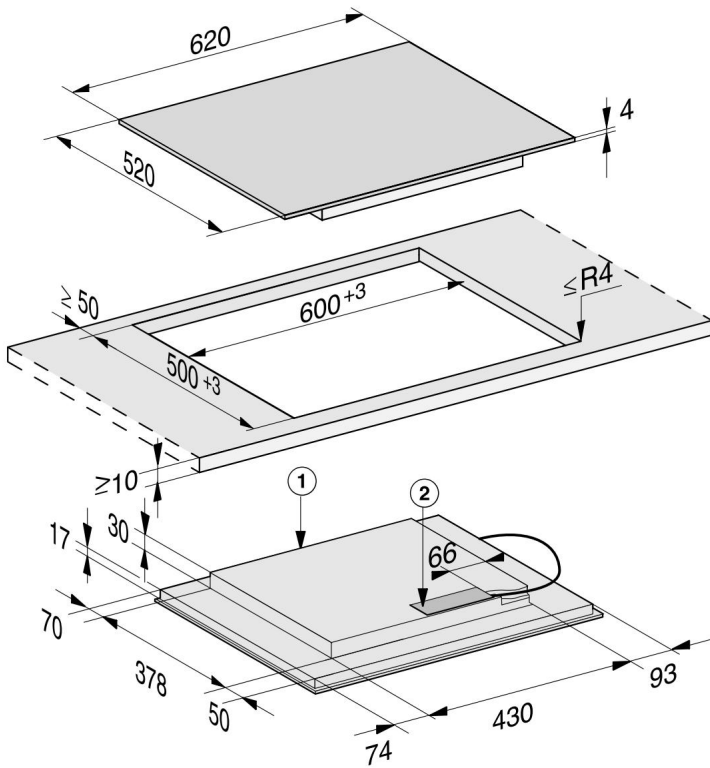


a Mặt

trước b Hộp kết nối nguồn điện

Cáp kết nối nguồn điện (D = 1440 mm) được cung cấp rời

KM 7564 FL



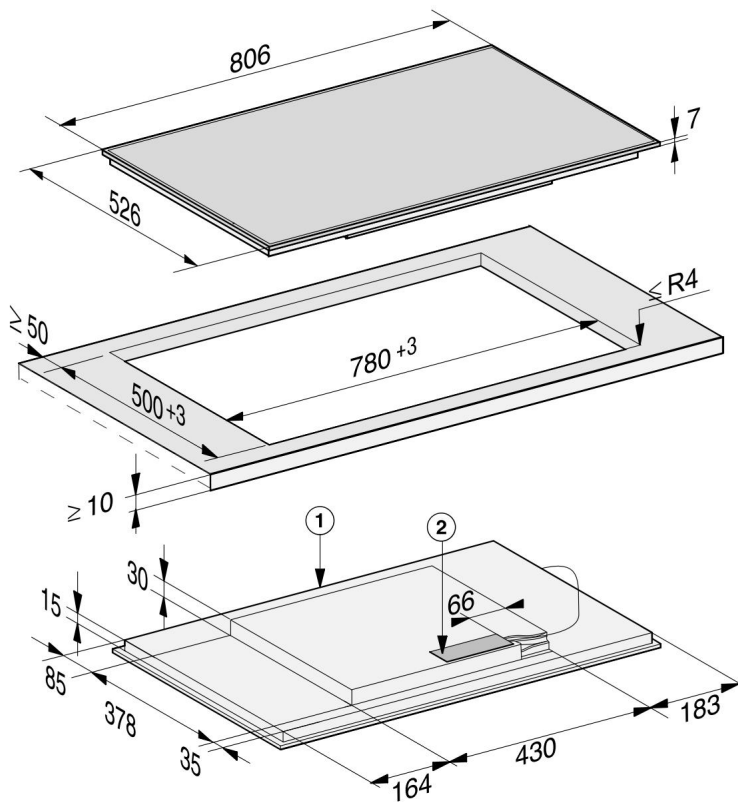
một Mặt trận

b Hộp kết nối nguồn điện

Cáp kết nối nguồn điện (D = 1440 mm) đư ợc cung cấp rời

# Cài đặt

KM 7574 PHÁP

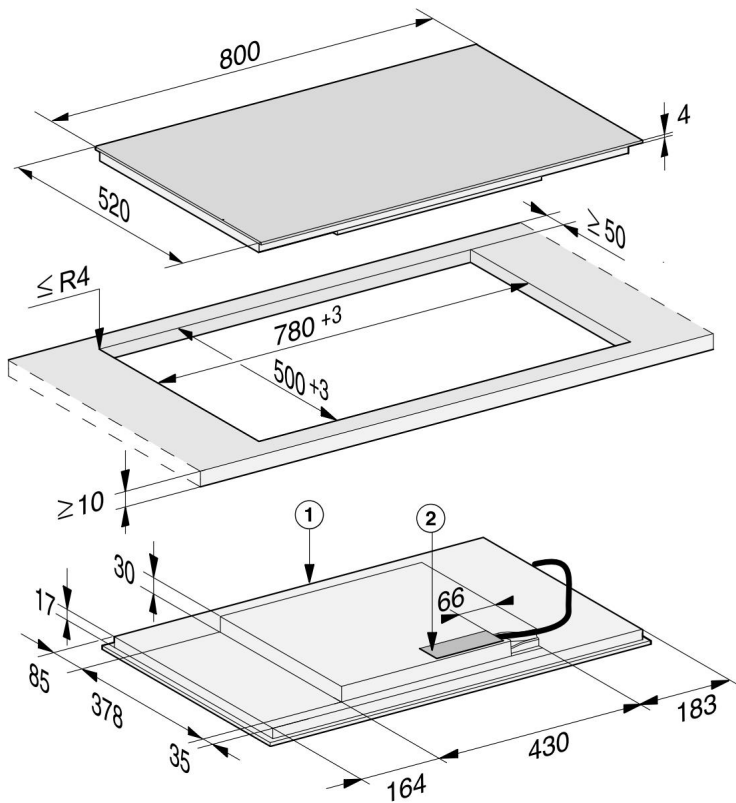


a Mặt

trước b Hộp kết nối nguồn điện

Cáp kết nối nguồn điện (D = 1440 mm) được cung cấp rời

KM 7574 FL



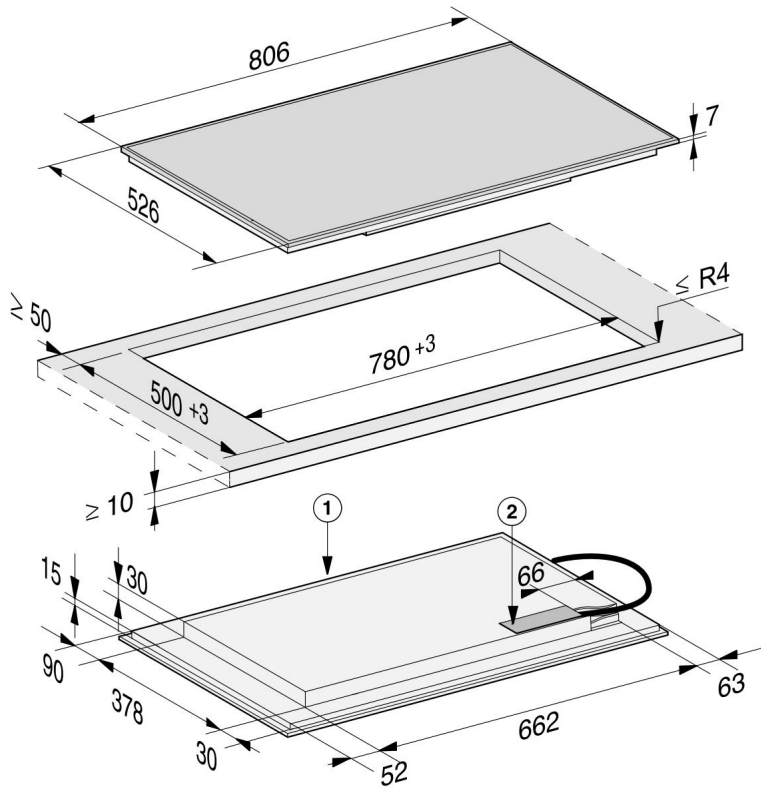
một Mặt trần

b Hộp kết nối nguồn điện

Cáp kết nối nguồn điện (D = 1440 mm) được cung cấp rời

## Cài đặt

KM 7575 PHÁP



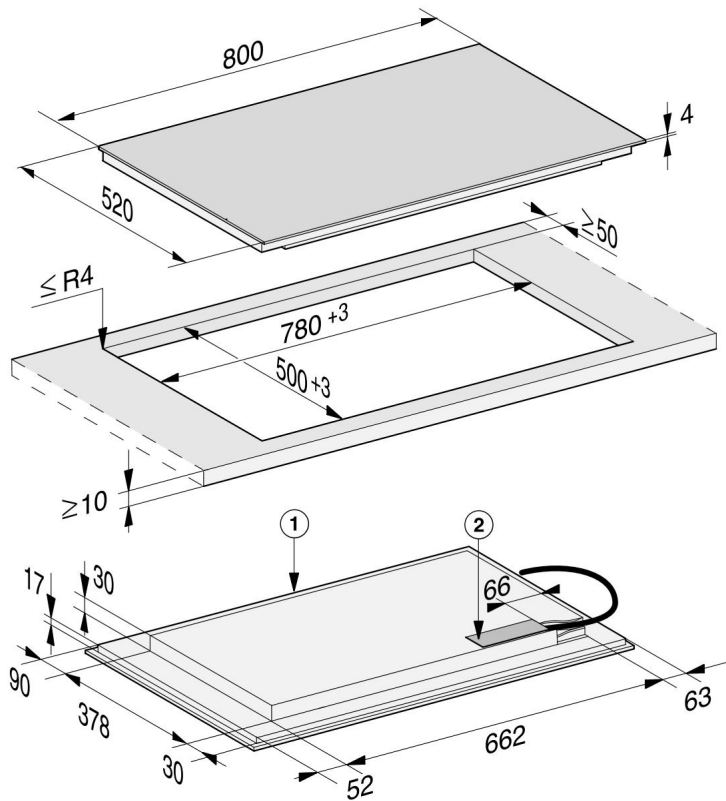
một Mặt trần

b Hộp kết nối nguồn điện

Cáp kết nối nguồn điện (D = 1440 mm) được cung cấp rời



KM 7575 FL



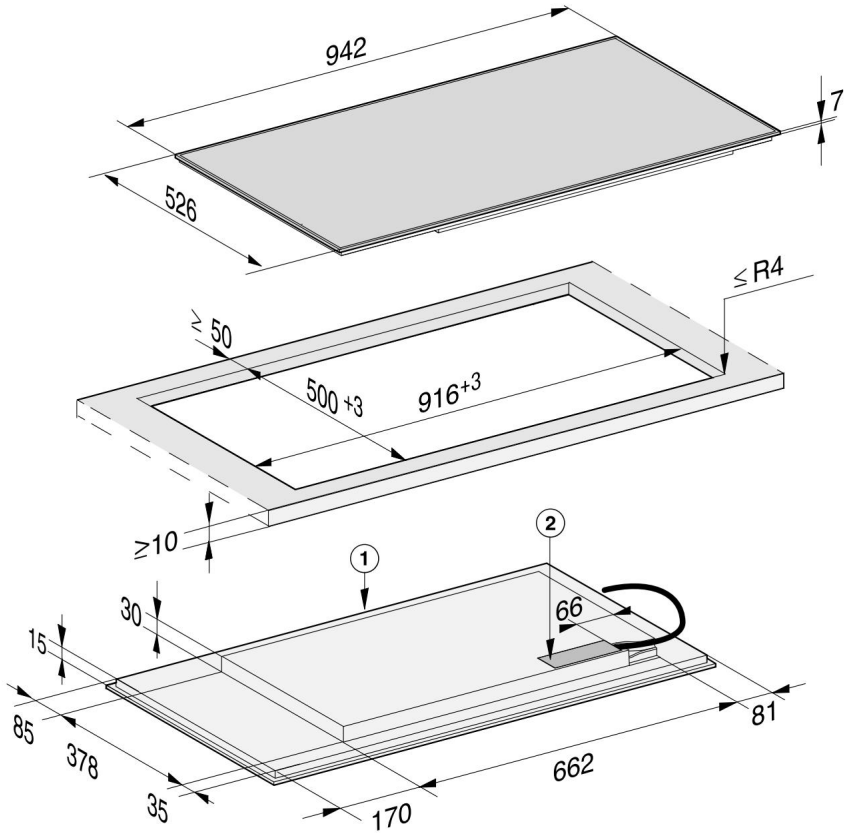
a Mặt

trước b Hộp kết nối nguồn điện

Cáp kết nối nguồn điện (D = 1440 mm) được cung cấp rời

# Cài đặt

KM 7594 PHÁP

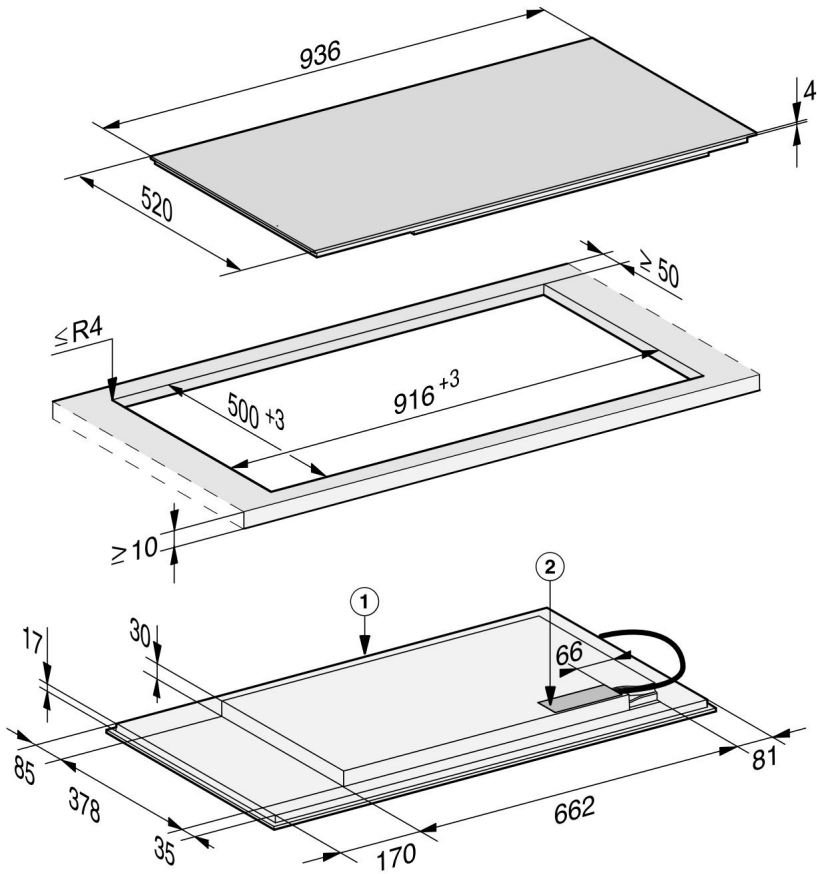


một Mặt trận

b Hộp kết nối nguồn điện

Cáp kết nối nguồn điện (D = 1440 mm) được cung cấp rời

KM 7594 FL



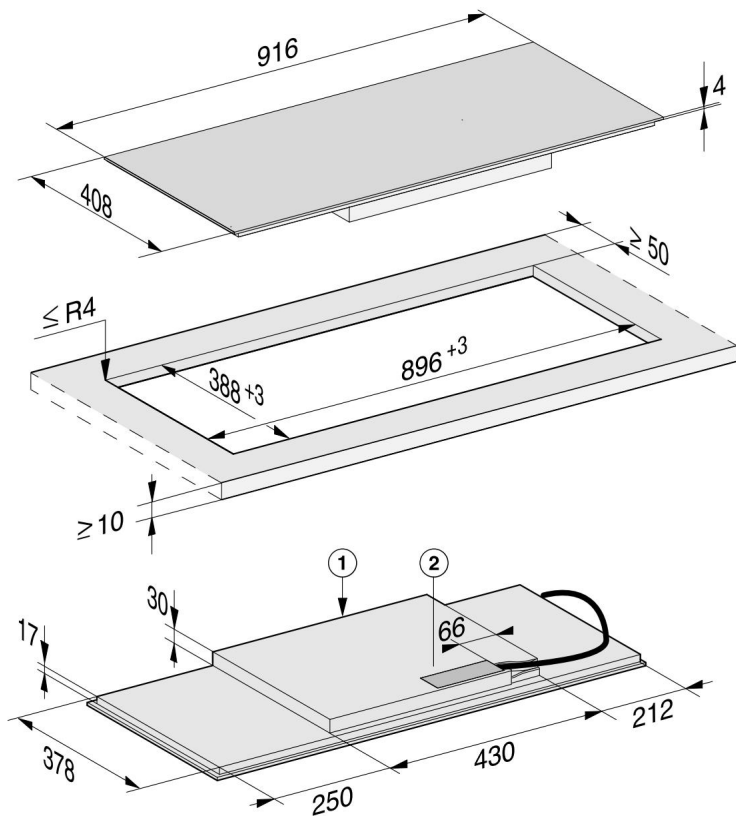
a Mặt

trước b Hộp kết nối nguồn điện

Cáp kết nối nguồn điện (D = 1440 mm) được cung cấp rời

# Cài đặt

KM 7684 FL



một Mặt trận

b Hộp kết nối nguồn điện

Cáp kết nối nguồn điện (D = 1440 mm) đư ợc cung cấp rời

## Lắp đặt bề mặt

Tạo phần cắt mặt bàn làm việc. Nhớ duy trì khoảng cách an toàn tối thiểu (xem "Lắp đặt - Khoảng cách an toàn").

Niêm phong bất kỳ bề mặt cắt nào trên gỗ mặt bàn làm việc có vecni đặc biệt, chất trám silicon hoặc nhựa để ngăn gỗ bị phồng lên do độ ẩm xâm nhập. Chất trám phải chịu nhiệt.

Đảm bảo chất trám không tiếp xúc với mặt bàn bếp.

Dán dải niêm phong đi kèm dư ở mép bếp. Không dán dải niêm phong khi đang căng.

**Nguy cơ hư hỏng do không đúng sự liên quan.**

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

Dây nguồn phải được kết nối với bếp bởi thợ điện có trình độ.

Kết nối dây nguồn theo hướng dẫn trong sơ đồ đấu dây trên bếp (xem phần "Lắp đặt - Kết nối điện").

Cấp nguồn cho bếp xuống qua phần cắt ra của mặt bàn làm việc.

Đặt bếp vào chính giữa phần khoét. Khi thực hiện việc này, hãy đảm bảo rằng lớp đệm của thiết bị nằm ngang bằng với mặt bàn bếp ở mọi mặt. Điều này rất quan trọng để đảm bảo lớp đệm hiệu quả ở mọi mặt.

Nếu miếng đệm không khít với mặt bàn ở các góc, có thể cắt cẩn thận bán kính góc ( $\leq R4$ ) cho vừa bằng máy cưa lọng.

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

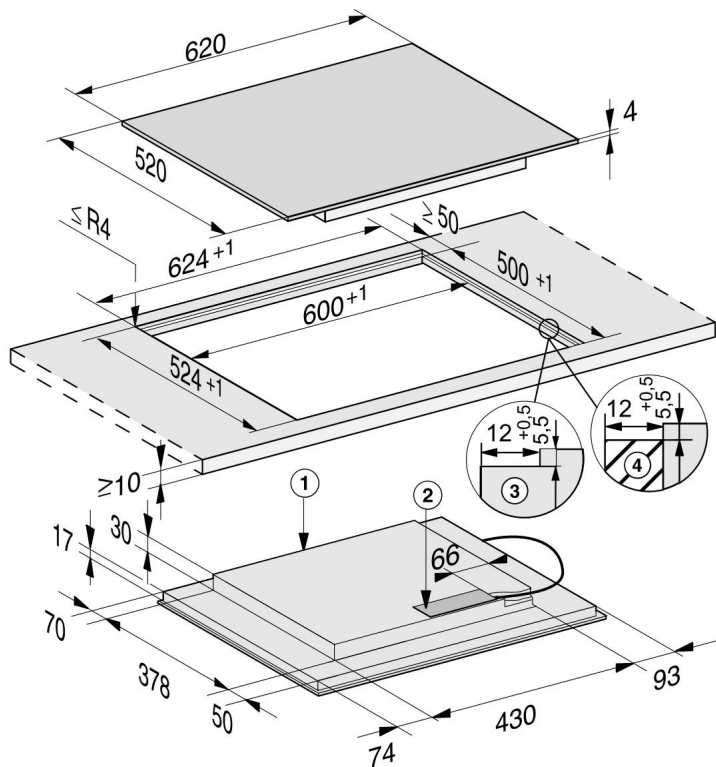
Kiểm tra xem bếp có hoạt động không.

## Cài đặt

### Kích thước lắp đặt - Lắp âm

Tất cả các kích thước được tính bằng mm.

KM 7564 FL



một Mặt trần

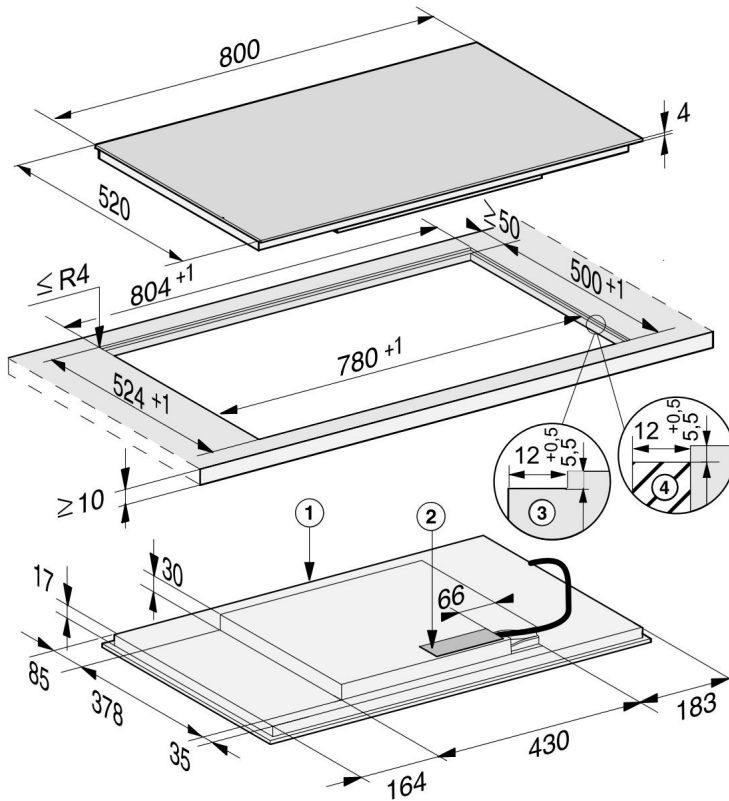
b Hộp kết nối nguồn điện

Cáp kết nối nguồn điện (D = 1440 mm) được cung cấp rời

c Mặt bàn bằng đá tự nhiên, cắt bậc thang

d Thanh gỗ 12 mm (không cung cấp)

KM 7574 FL



một Mặt trận

b Hộp kết nối nguồn điện

Cáp kết nối nguồn điện (D = 1440 mm) được cung cấp rời

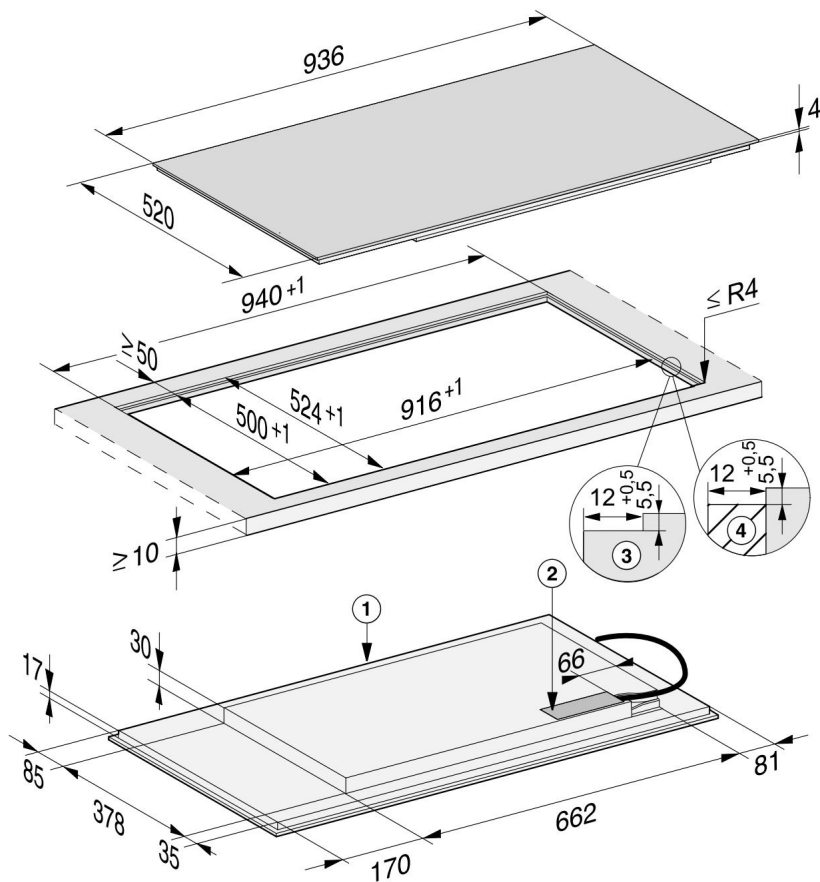
c Mặt bàn bằng đá tự nhiên, cắt bậc thang

d Thanh gỗ 12 mm (không cung cấp)





KM 7594 FL



a Mặt

trước b Hộp kết nối nguồn điện

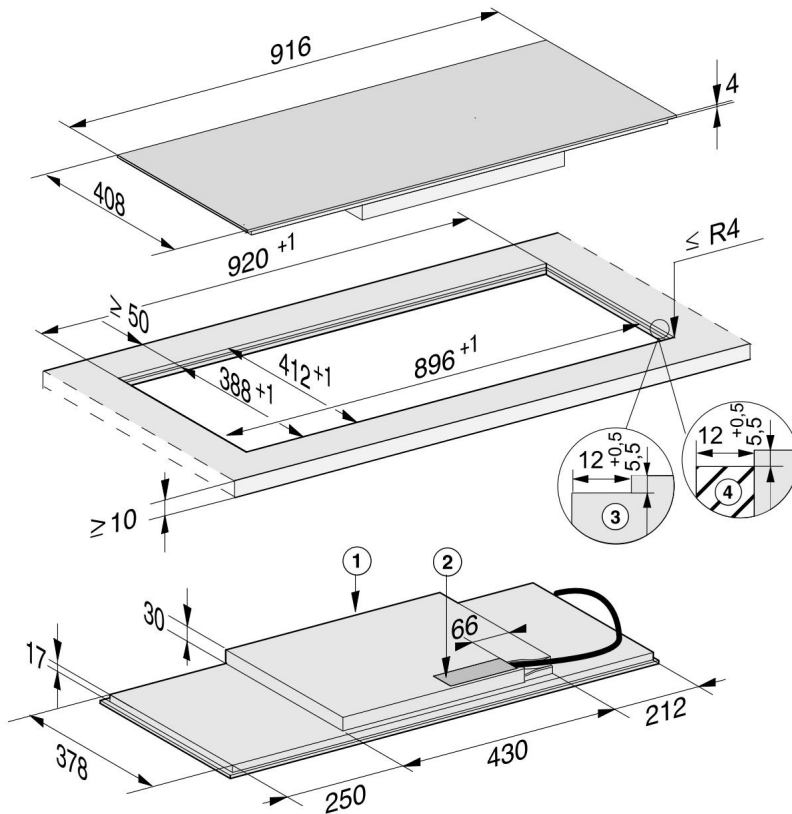
Cáp kết nối nguồn điện (D = 1440 mm) được cung cấp rời

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

Thanh gỗ 12 mm (không cung cấp)

# Cài đặt

KM 7684 FL



một Mặt trận

b Hộp kết nối nguồn điện

Cáp kết nối nguồn điện (D = 1440 mm) đư ợc cung cấp rời

c Mặt bàn bằng đá tự nhiên, cấ t bạc thang

d Thanh gỗ 12 mm (không cung cấp)

## Lắp đặt lắp âm

Tạo phần cắt mặt bàn làm việc. Nhớ duy trì khoảng cách an toàn tối thiểu (xem “Khoảng cách an toàn”).

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

### Nguy cơ hư hỏng do không đúng

sự liên quan.

Mô-đun điện tử của bếp có thể bị hỏng nếu xảy ra hiện tượng đoản mạch.

Cáp kết nối nguồn điện phải được kết nối với bếp bởi thợ điện có trình độ.

### Kết nối kết nối điện

cáp bằng cách làm theo hướng dẫn trong sơ đồ đấu dây trên bếp (xem “Sơ đồ đấu dây” trong chú ý “Kết nối điện”).

Dán dải niêm phong đi kèm dư dôi mép bếp. Không dán dải niêm phong khi đang căng.

Luồn dây kết nối nguồn điện của bếp qua lỗ cắt trên mặt bếp.

Đặt bếp vào giữa phần khoét.

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

Kết nối bếp với nguồn điện cung cấp (xem “Kết nối điện”).

Kiểm tra xem bếp có hoạt động không.

Bịt kín khoảng cách giữa bếp và mặt bàn làm việc được phủ keo silicone có khả năng chịu nhiệt ít nhất 160 °C.

### Hư hỏng do chất trám không phù hợp.

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

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

## Cài đặt

---

### Kết nối điện

Nguy cơ hư hỏng do không đúng sự liên quan.

Việc lắp đặt, bảo trì và sửa chữa trái phép có thể gây nguy hiểm đáng kể cho người sử dụng.

Miele không thể chịu trách nhiệm về thiệt hại hoặc thương tích do hành vi trái phép gây ra lắp đặt, bảo trì hoặc sửa chữa công việc, hoặc bằng một không đầy đủ hoặc lỗi hệ thống tiếp địa tại chỗ (ví dụ điện sốc).

Bếp này phải được kết nối với cung cấp điện bởi thợ điện có trình độ.

Người sử dụng điện phải quen thuộc với và tuân thủ các quy định quốc gia và bất kỳ quy định bổ sung nào của nhà cung cấp điện địa phương (ví dụ BS 7671 tại Vương quốc Anh).

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

### Tổng công suất định mức

Xem bảng dữ liệu

Dữ liệu kết nối

Dữ liệu kết nối được trích dẫn trên tấm dữ liệu. Hãy đảm bảo những điều này khớp với nguồn cung cấp điện chính trong gia đình.

Vui lòng xem sơ đồ đấu dây để kết nối. (Lưu ý Thiết bị này được cung cấp một pha chỉ có ở Anh/Úc/New Zealand).

Thiết bị dòng điện dư

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

CẢNH BÁO

THIẾT BỊ NÀY PHẢI

ĐẮT

Ngắt kết nối thiết bị

Phải có thể ngắt kết nối bếp từ nguồn điện ở tất cả các cực sử dụng thiết bị ngắt kết nối. Khoảng cách tiếp xúc ít nhất là 3 mm phải được quan sát ở trạng thái tắt.

thiết bị ngắt kết nối quá dòng

thiết bị bảo vệ và dòng điện dư

thiết bị bảo vệ.

## Ngắt kết nối khỏi nguồn điện

Nguy cơ bị điện giật.

Có nguy cơ bị điện giật nếu thiết bị được kết nối với nguồn điện trong quá trình sửa chữa hoặc bảo dưỡng.

Sau khi ngắt kết nối, hãy đảm bảo thiết bị không thể vô tình bật lại.

Để ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện chính, hãy thực hiện một trong những thao tác sau tùy thuộc vào cách lắp đặt:

## Cầu chì an toàn

Tháo hoàn toàn cầu chì.

## Máy cắt mạch tự động

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

## Bộ ngắt mạch tích hợp

Cầu dao ít nhất loại B hoặc C: Chuyển cần gạt từ 1 (bật) sang 0 (tắt).

## Thiết bị bảo vệ dòng điện dư (RCD)

Chuyển công tắc chính từ 1 (bật) sang 0 (tắt) hoặc nhấn nút kiểm tra.

## Cáp kết nối nguồn điện

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

Vui lòng xem sơ đồ đầu dây để biết cách kết nối. (Lưu ý: Thiết bị này chỉ được cung cấp nguồn điện một pha ở Vương quốc Anh / Úc / New Zealand).

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

## Thay thế cáp kết nối nguồn điện

Nguy cơ bị điện giật.

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

Cáp nguồn chỉ được thay thế bởi thợ điện có trình độ.

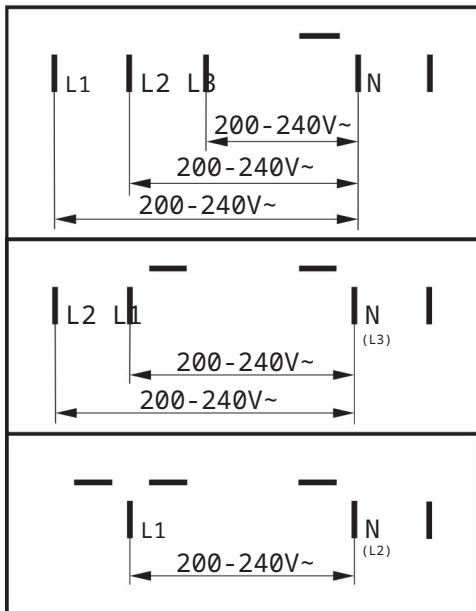
Khi thay thế cáp nguồn, chỉ sử dụng loại cáp H 05 VV-F có tiết diện phù hợp. Có thể đặt hàng cáp kết nối phù hợp từ Miele.

## Cài đặt

### Sơ đồ đấu dây

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

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



Các bảng dữ liệu sau đây áp dụng cho các mẫu đư ợc mô tả trong hư ớng dẫn vận hành này.

### Thông tin về bếp điện gia dụng

Theo quy định (EU) số 66/2014

EM YẾU	
Tên/mã định danh của mẫu	KM 7564
Số l ợng vùng nấu và/hoặc khu vực nấu	
Đối với vùng nấu hình tròn: đư ờng kính của diện tích bề mặt hữu ích/vùng nấu Đối với các vùng nấu không tròn hoặc khu vực nấu ăn: chiều dài và chiều rộng của diện tích bề mặt hữu ích trên mỗi vùng nấu điện hoặc khu vực	1. = 380,5x260mm 2. = 380,5x260mm 3. = 4. = 5. = 6. =
Tiêu thụ năng l ợng trên mỗi vùng nấu hoặc diện tích tính theo kg (nấu ăn điện EC)	1. = 186,0Wh/kg 2. = 186,0Wh/kg
Tiêu thụ năng l ợng cho bếp tính theo kg (Bếp điện EC)	186,0Wh/kg

### Thông tin về bếp điện gia dụng

Theo quy định (EU) số 66/2014

EM YẾU	
Tên/mã định danh của mẫu	KM 7574
Số l ợng vùng nấu và/hoặc khu vực nấu	
Đối với vùng nấu hình tròn: đư ờng kính của diện tích bề mặt hữu ích/vùng nấu Đối với các vùng nấu không tròn hoặc khu vực nấu ăn: chiều dài và chiều rộng của diện tích bề mặt hữu ích trên mỗi vùng nấu điện hoặc khu vực	1. = 0160-220mm 2. = 0100-160mm 3. = 380,5x260mm 4. = 5. = 6. =
Tiêu thụ năng l ợng trên mỗi vùng nấu hoặc diện tích tính theo kg (nấu ăn điện EC)	1. = 178,0Wh/kg 2. = 180,0Wh/kg 3. = 186,0Wh/kg
Tiêu thụ năng l ợng cho bếp tính theo kg (Bếp điện EC)	181,3Wh/kg

## Phiếu dữ liệu sản phẩm

## Thông tin về bếp điện gia dụng

## Theo quy định (EU) số 66/2014

EM YÊU	
Tên/mã định danh của mẫu	KM7575
Số lượng vùng nấu và/hoặc khu vực nấu	
Đối với vùng nấu hình tròn: đường kính của diện tích bề mặt hữu ích/vùng nấu Đối với các vùng nấu không tròn hoặc khu vực nấu ăn: chiều dài và chiều rộng của diện tích bề mặt hữu ích trên mỗi vùng nấu điện hoặc khu vực	1. = 380,5x250mm 2. = 380,5x250mm 3. = 380,5x250mm 4. = 5. = 6. =
Tiêu thụ năng lượng trên mỗi vùng nấu hoặc diện tích tính theo kg (nấu ăn điện EC)	1. = 186,0Wh/kg 2. = 186,0Wh/kg 3. = 186,0Wh/kg
Tiêu thụ năng lượng cho bếp tính theo kg (Bếp điện EC)	186,0Wh/kg

## Thông tin về bếp điện gia dụng

## Theo quy định (EU) số 66/2014

EM YÊU	
Tên/mã định danh của mẫu	KM 7594
Số lượng vùng nấu và/hoặc khu vực nấu	
Đối với vùng nấu hình tròn: đường kính của diện tích bề mặt hữu ích/vùng nấu Đối với các vùng nấu không tròn hoặc khu vực nấu ăn: chiều dài và chiều rộng của diện tích bề mặt hữu ích trên mỗi vùng nấu điện hoặc khu vực	1. = 380,5x260mm 2. = Ø180-280mm 3. = 380,5x260mm 4. = 5. = 6. =
Tiêu thụ năng lượng trên mỗi vùng nấu hoặc diện tích tính theo kg (nấu ăn điện EC)	1. = 186,0Wh/kg 2. = 166,0Wh/kg 3. = 186,0Wh/kg
Tiêu thụ năng lượng cho bếp tính theo kg (Bếp điện EC)	179,3Wh/kg



Thông tin về bếp điện gia dụng

Theo quy định (EU) số 66/2014

EM YÊU	
Tên/mã định danh của mẫu	KM 7684
Số lượng vùng nấu và/hoặc khu vực nấu	
<p>Đối với vùng nấu hình tròn: đường kính của diện tích bề mặt hữu ích/vùng nấu</p> <p>Đối với các vùng nấu không tròn hoặc khu vực nấu ăn: chiều dài và chiều rộng của diện tích bề mặt hữu ích trên mỗi vùng nấu điện hoặc khu vực</p>	<p>1. = 380,5x260mm</p> <p>2. = 380,5x260mm</p> <p>3. =</p> <p>4. =</p> <p>5. =</p> <p>6. =</p>
Tiêu thụ năng lượng trên mỗi vùng nấu hoặc diện tích tính theo kg (nấu ăn điện EC)	<p>1. = 186,0Wh/kg</p> <p>2. = 186,0Wh/kg</p>
Tiêu thụ năng lượng cho bếp tính theo kg (Bếp điện EC)	186,0Wh/kg

## Tuyên bố về sự phù hợp của Vư ơng quốc Anh

---

Miele tuyên bố rằng bếp từ gốm này tuân thủ Quy định về thiết bị vô tuyến điện của Vư ơng quốc Anh năm 2017, đã sửa đổi.

Toàn văn tuyên bố về sự phù hợp của Vư ơng quốc Anh có sẵn tại một trong các địa chỉ internet sau:

- Sản phẩm, Tài xuống từ [www.miele.co.uk](http://www.miele.co.uk)
- Phục vụ cho mục đích dịch vụ, thông tin, hoạt động trong instructions v.v.: hãy truy cập [www.miele.co.uk](http://www.miele.co.uk) và nhập tên sản phẩm hoặc số sê-ri

Dải tần số của mô-đun WiFi	2,4000 GHz - 2,4835 GHz
----------------------------	-------------------------

Công suất truyền < 100 mW

tối đa của mô-đun WiFi

Tuyên bố tuân thủ này xác nhận sản phẩm Miele này hoàn toàn tuân thủ Quy định năm 2023 về Bảo mật sản phẩm và Cơ sở hạ tầng viễn thông (Yêu cầu bảo mật đối với các sản phẩm có thể kết nối có liên quan).

1) Thiết bị gia dụng - Bếp từ IC07-03W, KM 7564, KM 7684 2) Sản xuất bởi:

Miele & Cie KG, Carl Miele Street 29,


33332 Gutersloh Đức Nhập khẩu bởi và điểm liên hệ:

Miele Company Ltd, Fairacres, Marcham Road, Abingdon, Oxon, OX14 ITW Vư ơng quốc

Anh 3) Thời hạn hỗ trợ đư ợc xác định tại

thời điểm cung cấp đầu tiên là 10 năm 4) Để báo cáo các lỗi hỏng bảo

mật và vấn đề an ninh mạng, vui lòng liên hệ: [psirt@miele.com](mailto:psirt@miele.com) 5) Chữ ký Tên: Paul Wright

Chức vụ công 

ty: Trư ờng phòng

Quản lý kỹ thuật Ngày ký: 19 tháng 3 năm 2024 Nơi ký:

Abingdon, Oxfordshire

Vụ ớng quốc Anh

Miele Co. Ltd., Fairacres, Đứ ớng Marcham, Abingdon, Oxon, OX14 1TW Điện  
thoại: 0330 160 6600, Internet: [www.miele.co.uk/service](http://www.miele.co.uk/service), E-mail: [info@miele.co.uk](mailto:info@miele.co.uk)

Úc Miele

Australia Pty. Ltd.  
ACN 005 635 398 ABN  
96 005 635 398 Tầng 4,  
141 Đứ ớng Camberwell Hawthorn East,  
VIC 3123 Điện thoại: 1300 464  
353  
Internet: [www.miele.com.au](http://www.miele.com.au)

Công ty TNHH Thiết

bị điện Miele Trung Quốc đại lục  
Tầng 1-3, Số 82 Đứ ớng Shi Men Yi, Quận  
Tĩnh An, 200040  
Thứ ớng Hải, Cộng hòa Nhân  
dân Trung Hoa ĐT: +86 21  
6157 3500 Fax: +86 21 6157  
3511 E-mail: [info@miele.cn](mailto:info@miele.cn),  
Internet: [www.miele.cn](http://www.miele.cn)

Hồng Kông, Trung Quốc

Miele (Hồng Kông) Ltd.  
41/F - 4101, Manhattan Place 23 Wang  
Tai Road Kowloon Bay,  
Hong Kong ĐT: (852) 2610 1025  
Fax: (852) 3579 1404  
Email:

[customerservices@miele.com.hk](mailto:customerservices@miele.com.hk) Trang  
web: [www.miele.hk](http://www.miele.hk)

India

Miele India Pvt. Ltd.  
Tầng 1, Copia Corporate Suites, Khu  
thứ ớng mại 9, Đứ ớng  
Mathura, Jasola, New Delhi  
- 110025 E-mail:  
[customerxcare@miele.in](mailto:customerxcare@miele.in) Trang web:  
[www.miele.in](http://www.miele.in)

Công ty

TNHH Miele Ireland  
2024 Bianconi Avenue  
Citywest Business Campus Dublin  
24 ĐT: (01)  
461 07 10 Fax: (01)  
461 07 97 E-Mail:  
[info@miele.ie](mailto:info@miele.ie) Internet:  
[www.miele.ie](http://www.miele.ie)

Malaysia

Miele Sdn Bhd  
Phòng 12-2, Tầng 12 Tòa  
nhà Sapura Kencana Petroleum  
Solaris  
Dutamas Số 1 Đứ ớng Dutamas  
1 50480 Kuala  
Lumpur, Malaysia Điện thoại:  
+603-6209-0288 Fax:  
+603-6205-3768

New Zealand Miele

New Zealand Limited IRD 98 463  
631 8 College Hill  
Freemans Bay,  
Auckland 1011 New Zealand ĐT: 0800  
464 353  
Internet: [www.miele.co.nz](http://www.miele.co.nz)

Công ty TNHH

Miele Singapore  
29 Media Circle  
#11-04 ALICE@Mediapolis Singapore  
138565 sTel: +65 6735  
1191 Fax: +65 6735 1161  
E-Mail: [info@miele.com.sg](mailto:info@miele.com.sg)  
Internet: [www.miele.sg](http://www.miele.sg)

Nam Phi Miele

(Pty) Ltd.  
63 Peter Place  
Bryanston 2194 PO  
Box 69434 Bryanston  
2021 Điện thoại:  
(011) 875 9000 Fax:  
(011) 875 9035 E-mail:  
[info@miele.co.za](mailto:info@miele.co.za) Internet:  
[www.miele.co.za](http://www.miele.co.za)

Công ty TNHH

Thiết bị gia dụng Miele Thái Lan  
BHIRAJ TOWER tại EmQuartier Tầng 43  
Đơn vị 4301-4303 689 Đứ ớng  
Sukhumvit Quận Bắc  
Klongton Quận Vadhana Bangkok  
10110, Thái Lan

Các Tiểu Vụ ớng quốc Ả Rập

Thống nhất Miele Appliances Ltd.  
Phòng trứ ớng  
bày 1 Tòa nhà  
Eiffel 1 Đứ ớng Sheikh Zayed, Umm Al  
Sheif PO Box 114782 - Dubai  
ĐT. +971 4 3044 999 Fax.  
+971 4 3418 852 800-MIELE  
(64353)  
E-Mail: [info@miele.ae](mailto:info@miele.ae)  
Trang web: [www.miele.ae](http://www.miele.ae)

Nhà sản xuất: Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh, Đức

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