

Hướng dẫn sử dụng và lắp ráp Bếp từ



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

Điều này sẽ bảo vệ bạn và tránh thiệt hại.

Nội dung

Hướng dẫn và cảnh báo an toàn	5
Sự đóng góp của bạn cho việc bảo vệ môi trường.....	16
Tổng quan.....	
17 Bếp nấu	17 KM
7679 FR, KM 7679 FL, KM 7879 FL	17 KM 7629 FX, KM 7699 FR, KM 7899 FL
7899 FL	18 KM 7689
FL.....	19 Điều
khiển và màn hình hiển thị	20 Dữ liệu vùng
nấu	22
Lần sử dụng đầu tiên.....	
25 Vệ sinh bếp lần đầu tiên.....	25 Sử dụng bếp lần đầu tiên.....
25	
Miele@home.....	26 Kết
nói.....	29
Chức năng.....	
32 Tiếng ồn.....	32 Quản
Lý nguồn điện.....	33
Đồ nấu nư ớng	34
Mẹo tiết kiệm năng lượng	36
Thiết lập phạm vi	37
Vận hành	38 Nguyên
Lý vận hành	38 Bất
bếp	39 Cài đặt mức
công suất	39 Tắt vùng nấu/
bếp	39 Đèn báo nhiệt
dư	39
TempControl.....	40 Cài
đặt mức công suất - phạm vi cài đặt mở rộng	43 Vùng nấu
PowerFlex.....	44 Làm nóng tự
động	45
Booster.....	46 Giữ ấm/
sự ới ấm.....	47 Kích hoạt các hành động
CookAssist.....	48
Bộ hẹn giờ.....	
49 Đồng hồ báo thức ngắt hạn.....	49 Tự động
tắt.....	50

Sử dụng chức năng hẹn giờ đồng thời.....	51
Các chức năng bổ sung.....	52
Dừng và tiếp tục.....	
52 Gọi lại.....	
52 Bảo vệ chống lau chùi.....	
53 Chế độ trình diễn.....	53
Hiển thị dữ liệu bếp nấu.....	53
Thiết bị an toàn.....	54 Khóa/
khóa vận hành.....	54 Tắt an
toàn.....	55 Bảo vệ quá
nhiệt.....	56
Lập trình.....	57
Thông tin cho các viện kiểm tra.....	62
Vệ sinh và chăm sóc.....	63
Phải làm gì nếu.....	65 Tin nhắn trên các
chỉ báo/màn hình hiển thị.....	65 Hành vi không mong
muốn.....	67 Kết quả không đạt yêu
cầu.....	68 Các vấn đề chung hoặc lỗi kỹ
thuật.....	68
Phụ kiện tùy chọn.....	70
Dịch vụ khách hàng.....	
71 Liên hệ khi có sự cố.....	71 Biểu số
xe.....	71 Bảo
hành.....	71
Lắp đặt.....	
72 Hư ớng dẫn an toàn khi lắp đặt.....	72 Khoảng cách an
toàn.....	73 Hư ớng dẫn lắp
đặt.....	77 Lắp đặt trên bề
mặt.....	77 Lắp đặt trên mặt
phẳng.....	78 Băng keo niêm
phong.....	78

Nội dung

Kịch thư ớc lắp đặt - lắp nối	79 KM 7679
FR	79 KM 7689
FL	80 KM 7699
FR	81 KM 7679 FL, KM 7879
FL	82 KM 7899
FL	83 Lắp đặt bề
mặt	84 Kịch thư ớc lắp đặt - lắp
âm	85 KM 7629
FX	85 KM 7689
FL	86 KM 7679 FL, KM 7879
FL	87 KM 7899
FL	88 Lắp đặt
âm	89 Kết nối
điện	90
Phiếu dữ liệu sản phẩm	93
Tuyên bố về sự phù hợp	96

Hướng dẫn và cảnh báo an toàn

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

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

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

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

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

Hướng dẫn và cảnh báo an toàn

Mục đích sử dụng

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

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

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

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

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

Hướng dẫn và cảnh báo an toàn

Trẻ em trong gia đình

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

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

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

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

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

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

Sử dụng khóa hệ thống để ngăn trẻ em bật bếp mà không có người trông coi. Khi sử dụng bếp, hãy kích hoạt chức năng khóa để ngăn trẻ em thay đổi các cài đặt (đã chọn).

Hư ỏng dẫn và cảnh báo an toàn

An toàn kỹ thuật

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

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

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

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

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

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

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

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

Hướng dẫn và cảnh báo an toàn

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

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

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

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

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

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

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

Hướng dẫn và cảnh báo an toàn

Trong quá trình lắp đặt, bảo trì và sửa chữa, bếp phải được ngắt hoàn toàn khỏi mạng lưới điện. Hãy chắc chắn điều này bởi

- tắt cầu chì của hệ thống điện hoặc
- tháo hoàn toàn các cầu chì vít của hệ thống điện-vít hoặc
- Rút dây nguồn (nếu có) ra khỏi ổ cắm. Không kéo dây nguồn, như ng kéo

Phích cắm điện.

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

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

Hướng dẫn và cảnh báo an toàn

Sử dụng đúng cách

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

vải hoặc màng bảo vệ.

Hướng dẫn và cảnh báo an toàn

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

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

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

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

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

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

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

Các vật nóng trên các nút cảm biến và màn hình có thể làm hỏng các thiết bị điện tử bên dưới. Không bao giờ đặt Không đặt nồi hoặc chảo nóng lên các nút cảm biến và màn hình hiển thị.

Hư ớng dẫn và cảnh báo an toàn

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

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

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

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

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

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

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

Trư ớng điện tử của bếp nấu đang bật
có thể làm suy yếu chức năng của các vật thể có từ tính.
Thẻ tín dụng, phư ớng tiện lưu trữ, máy tính, v.v. có thể
không ở gần bếp đang bật.

Hướng dẫn và cảnh báo an toàn

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

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

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

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

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

Hướng dẫn và cảnh báo an toàn

Vệ sinh và chăm sóc

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

Không bao giờ sử dụng một

Máy làm sạch bằng hơi nước.

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

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

Sự đóng góp của bạn cho việc bảo vệ môi trường

Xử lý bao bì

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

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

Vứt bỏ thiết bị cũ

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



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

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

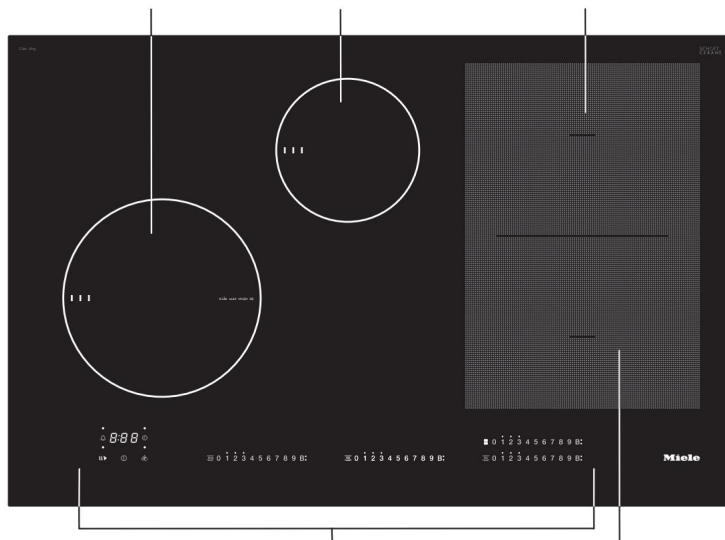
Bạn có trách nhiệm pháp lý trong việc xử lý thiết bị cũ của mình. Bạn có nghĩa vụ pháp lý không được sử dụng thiết bị để tháo pin và ắc quy đã qua sử dụng được gắn cố định cũng như đèn có thể tháo rời mà không gây hư hỏng.

Đưa họ đến một nơi thích hợp Điểm thu gom nơi bạn có thể nộp miễn phí. Hãy đảm bảo

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

bếp nấu

KM 7679 Pháp, KM 7679 FL, KM 7879 FL



a Vùng nấu có TwinBooster và TempControl* b Vùng nấu có

TwinBooster c Vùng nấu PowerFlex

có TwinBooster có thể kết hợp với vùng nấu

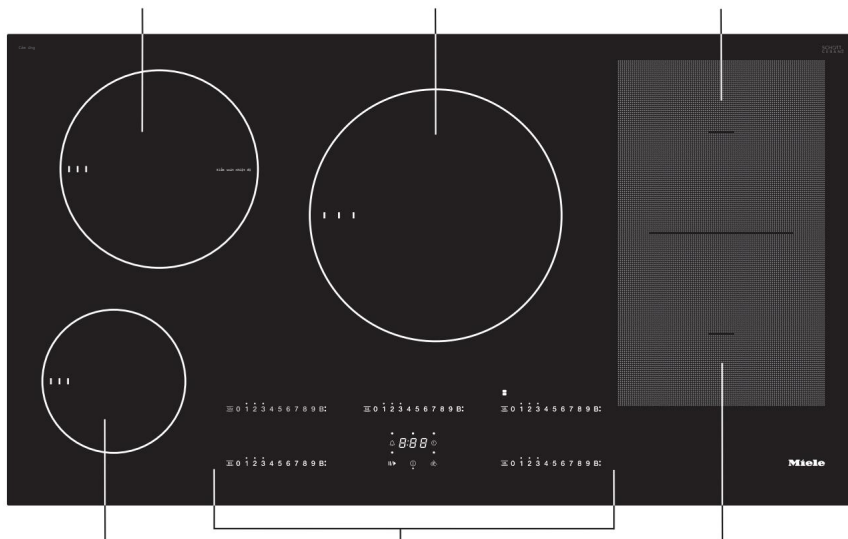
PowerFlex để tạo thành vùng nấu PowerFlex d Vùng nấu PowerFlex có TwinBooster

e Các thành phần điều khiển và hiển thị

* Trên một số bếp có TempControl, tấm kính gồm trong suốt ở giữa vùng nấu và có thể nhìn thấy cảm biến nhiệt độ.

Tổng quan

KM 7629 FX, KM 7699 FR, KM 7899 FL



a Vùng nấu với TwinBooster b Vùng

nấu với TwinBooster và TempControl* c Vùng nấu với

TwinBooster

d Vùng nấu PowerFlex với TwinBooster có thể kết

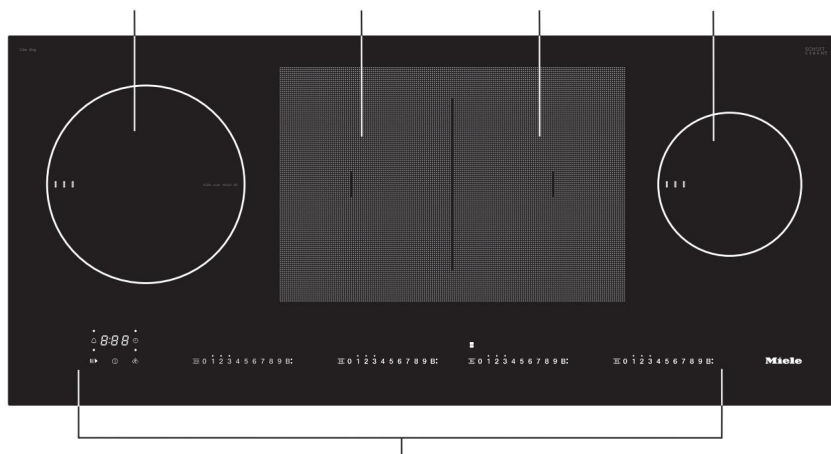
hợp với vùng nấu PowerFlex để tạo thành vùng nấu PowerFlex e Vùng nấu PowerFlex

với TwinBooster

f Các thành phần điều khiển và hiển thị

* Trên một số bếp có TempControl, tấm kính gồm trong suốt ở giữa vùng nấu và có thể nhìn thấy cảm biến nhiệt độ.

KM 7689 FL



a Vùng nấu với TwinBooster và TempControl*

b Vùng nấu PowerFlex với TwinBooster

c Vùng nấu PowerFlex với TwinBooster có thể kết hợp với vùng nấu

PowerFlex để tạo thành vùng nấu PowerFlex

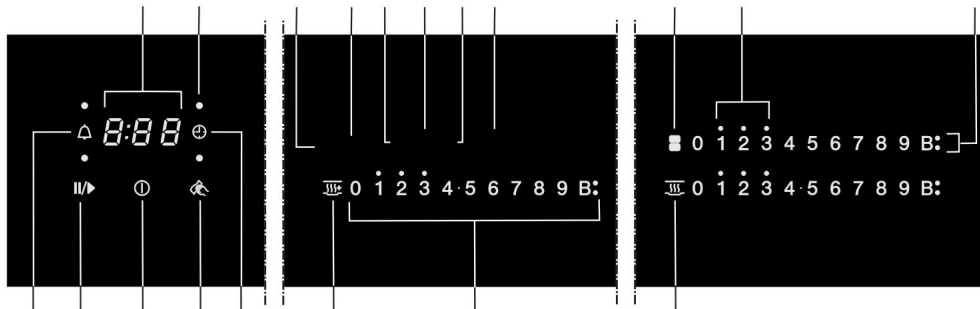
d Khu vực nấu ăn với TwinBooster

e Các bộ phận điều khiển và hiển thị

* Trên một số bếp có TempControl, tấm kính gồm trong suốt ở giữa vùng nấu và có thể nhìn thấy cảm biến nhiệt độ.

Tổng quan

Các thành phần điều khiển và hiển thị



Nút cảm biến

a Bật/Tắt bếp b Dừng và

Đi

Để dừng/bắt đầu quá trình nấu đang diễn ra

c Đồng hồ báo thức ngắn hạn

d Bảo vệ lau

Để khóa các nút cảm biến e tự động tắt

Tự động tắt vùng nấu

f Giữ ấm Plus

(chỉ dành cho vùng nấu có TempControl)

Để kích hoạt/hủy kích hoạt chức năng Giữ ấm Plus

chuỗi số g

- Để điều chỉnh mức công suất

- Để thiết lập thời gian

h Giữ ấm

Để kích hoạt/hủy kích hoạt chức năng giữ ấm

i Mức đun sôi

(chỉ dành cho vùng nấu có TempControl)

j Mức chiên

I (chỉ dành cho vùng nấu có TempControl)

k Mức chiên

II (chỉ dành cho vùng nấu có TempControl)

l Mức chiên III

(chỉ dành cho vùng nấu có TempControl) m

CookAssist (chỉ

dành cho vùng nấu có TempControl)

Để kích hoạt các hành động CookAssist trên vùng

nấu PowerFlex

Để kết nối/ngắt kết nối vùng nấu PowerFlex theo cách thủ công

Màn hình/đèn báo nhiệt dư

p Tăng cự ờng

Bộ tăng cự ờng đư ợc kích hoạt

q Hiện thị hện giờ

: THỜI GIAN

đến :

Khóa/khóa đang hoạt động đư ợc kích hoạt

Chế độ trình diễn đư ợc kích hoạt

r Phân bố vùng nấu Tự động tắt

Tự động tắt vùng nấu đư ợc kích hoạt

vùng nấu ăn với TempControl

Tổng quan

Dữ liệu vùng nấu

KM 7679 Pháp, KM 7679 FL, KM 7879 FL				
Kochzone	Kích thước tính bằng cm		Tối đa quyền lực tính bằng watt ở 230 V3	Đã kết nối Kochzone4
	Ø ¹	2		
	16-22	-	Bình thường 2.300 TwinBooster, Giai đoạn 1 3.000 TwinBooster, Giai đoạn 2 3.650	
	10-16	-	Bình thường 1.400 TwinBooster, Giai đoạn 1 1.700 TwinBooster, Giai đoạn 2 2.200	
	15-23	19x23 bình thường	Bình thường 2.100 TwinBooster, Giai đoạn 1 3.000 TwinBooster, Giai đoạn 2 3.650	
	15-23	19x23 bình thường	Bình thường 2.100 TwinBooster, Giai đoạn 1 3.000 TwinBooster, Giai đoạn 2 3.650	
+	22-23	23x39 bình thường	Bình thường 3.400 TwinBooster, Giai đoạn 1 4.800 TwinBooster, Giai đoạn 2 7.300	-
			Tổng cộng 7.300	

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

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

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

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

KM 7629 FX, KM 7699 FR, KM 7899 FL				
Kochzone	Kích thước tính bằng cm		Tối đa quyền lực tính bằng watt ở 230 V3	Đã kết nối Kochzone4
	Ø ¹	2		
	10-16	-	Bình thường 1.400 TwinBooster, Giai đoạn 1 1.700 TwinBooster, Giai đoạn 2 2.200	
	16-22	-	Bình thường 2.300 TwinBooster, Giai đoạn 1 3.000 TwinBooster, Giai đoạn 2 3.650	
	18-28	-	Bình thường 2.600 TwinBooster, Giai đoạn 1 3.000 TwinBooster, Giai đoạn 2 3.650	
	15-23	19x23 bình thường	2.100 TwinBooster, Giai đoạn 1 3.000 TwinBooster, Giai đoạn 2 3.650	
	15-23	19x23 bình thường	2.100 TwinBooster, Giai đoạn 1 3.000 TwinBooster, Giai đoạn 2 3.650	-
+	22-23	23x39 bình thường	3.400 TwinBooster, Giai đoạn 1 4.800 TwinBooster, Giai đoạn 2 7.300	-
			Tổng cộng 11.000	

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

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

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

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

Tổng quan

KM 7689 FL				
Kochzone	Kích thước tính bằng cm		Tối đa quyền lực tính bằng watt ở 230 V3	Đã kết nối Kochzone4
	Ø ¹	2		
	16-22	-	Bình thường 2.300 TwinBooster, Giai đoạn 1 3.000 TwinBooster, Giai đoạn 2 3.650	
	15-23	19x23 bình thường	2.100 TwinBooster, Giai đoạn 1 3.000 TwinBooster, Giai đoạn 2 3.650	
	15-23	19x23 bình thường	2.100 TwinBooster, Giai đoạn 1 3.000 TwinBooster, Giai đoạn 2 3.650	
	10-16	-	Bình thường 1.400 TwinBooster, Giai đoạn 1 1.700 TwinBooster, Giai đoạn 2 2.200	
+	22-23	23x39 bình thường	3.400 TwinBooster, Giai đoạn 1 4.800 TwinBooster, Giai đoạn 2 7.300	-
			Tổng cộng 7.300	

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

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

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

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

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

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

Vệ sinh bếp lần đầu tiên

Lau sạch bếp trước khi vệ sinh

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

Sử dụng bếp lần đầu tiên

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

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

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

Lần đầu tiên đưa a vào sử dụng

Mật ong@nhà

Yêu cầu: Wi-Fi tại nhà mạng

Bếp của bạn đư ợc trang bị một tích hợp

Đư ợc trang bị mô-đun WLAN. Bếp có thể đư ợc kết nối với mạng Wi-Fi tại nhà.

Nếu máy hút mùi Miele của bạn cũng đư ợc tích hợp vào mạng WLAN gia đình, bạn có thể

Sử dụng chức năng điều khiển tự động máy hút mùi thông qua chức năng Con@ctivity. Thông tin thêm

có thể tìm thấy trong hướng dẫn sử dụng và lắp đặt máy hút mùi của bạn.

Hãy chắc chắn rằng tín hiệu là

Mạng WLAN của bạn có đủ tín hiệu mạnh.

Bạn có một số lựa chọn để Tích hợp bếp vào mạng Wi-Fi của bạn.

Ở chế độ chờ kết nối mạng, bếp cần tối đa 2 W.

Khả năng kết nối Wi-Fi

Kết nối Wi-Fi chia sẻ một Dải tần số với các thiết bị khác (ví dụ lò vi sóng, điều khiển từ xa đồ chơi). Điều này có thể dẫn đến gián đoạn kết nối tạm thời hoặc toàn bộ. Tính khả dụng liên tục của các chức năng đư ợc cung cấp

do đó không thể đảm bảo đư ợc.

Có sẵn Miele@home

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

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

Nhận thông tin về tình trạng sẵn có Bạn thông qua trang web www.miele.com.

Ứng dụng Honey

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



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

- Truy xuất thông tin về trạng thái hoạt động của bếp nấu
- Thông tin về luồng chương trình của bạn Lấy lại bếp
- mạng lưới Miele@home với nhiều hơn nữa
Thiết bị gia dụng Miele hỗ trợ Wi-Fi cung cấp

Lần đầu tiên đưa vào sử dụng

Thiết lập Miele@home

Kết nối qua ứng dụng Bạn

có thể thiết lập kết nối mạng bằng ứng dụng Miele.

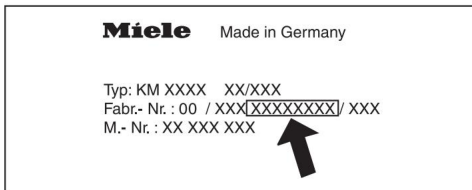
Cài đặt ứng dụng Miele trên thiết bị di động của bạn.

Để đăng ký bạn cần:

1. Mật khẩu mạng Wi-Fi của bạn.

2. Mật khẩu cho bếp nấu của bạn.

Mật khẩu của bếp là 9 chữ số cuối của số sê-ri, bạn có thể tìm thấy trên biển thông số.



Bật bếp.

Khởi động ứng dụng Miele. Chạm vào

cảm biến số 0 trên bất kỳ chuỗi số nào.

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

Những giây đư ợc đếm ngư ợc trên màn hình hiển thị bộ đếm thời gian. Sau khi thời gian trôi qua, mã : sẽ xuất hiện trên màn hình hiển thị bộ đếm thời gian trong 10 giây.

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

Thực hiện theo hướng dẫn sử dụng trong

Ứng dụng.

Kết nối qua WPS

Yêu cầu: Bạn phải có bộ định tuyến hỗ trợ WPS (WiFi Protected Setup).

Bật bếp.

Chạm vào cảm biến số 0 trên bất kỳ chuỗi số nào.

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

Những giây đư ợc đếm ngư ợc trên màn hình hiển thị bộ đếm thời gian. Sau khi thời gian trôi qua, đèn chạy sẽ xuất hiện trên màn hình hẹn giờ trong khi nỗ lực kết nối đang đư ợc thực hiện (tối đa 120 giây).

Đăng ký WPS chỉ hoạt động trong 120 giây này.

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

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

Mẹo: Nếu bộ định tuyến Wi-Fi của bạn không có phư ơng thức kết nối WPS, hãy sử dụng tích hợp thông qua ứng dụng Miele.

Lần đầu tiên đưa vào sử dụng

Hủy bỏ hoạt động

Chạm vào bất kỳ cảm biến nào
ném.

Thiết lập lại cài đặt

Nếu bạn thay thế bộ định tuyến, việc thiết lập
lại là không cần thiết.

Bật bếp.

Chạm vào bất kỳ
Chuỗi số của phím cảm biến là 0.

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

Những giây đư ợc đ ếm ngư ợc trên màn hình hiển
thị bộ đ ếm thời gian. Sau khi hết hạn
trong màn hình hiển thị thời gian trong 10 giây
mã : đ ư ợc hiển thị.

Thiết lập lại các thiết lập,
nếu bạn vứt bỏ bếp, bán nó hoặc mua một bếp đã
qua sử dụng
đưa vào hoạt động. Đây là cách duy nhất để đảm
bảo rằng bạn có tất cả dữ liệu cá nhân của mình
đã xóa và chủ sở hữu trước đó
không còn có thể tiếp cận bếp nấu
Có thể.

Con@ctivity

Con@ctivity mô tả sự giao tiếp trực tiếp giữa bếp nấu của bạn

và máy hút mùi Miele.

Con@ctivity cho phép tự động

Kiểm soát máy hút mùi trong

Tùy thuộc vào trạng thái hoạt động của bếp.

Để biết thêm thông tin, vui lòng xem

trong hướng dẫn vận hành và lắp đặt máy hút mùi của bạn.

Ở chế độ chờ kết nối mạng, bếp cần tối đa 2 W.

Khả năng kết nối Wi-Fi

Kết nối Wi-Fi chia sẻ một

Dải tần số với các thiết bị khác

(ví dụ lò vi sóng, điều khiển từ xa đồ chơi). Điều này có thể dẫn đến gián đoạn kết nối tạm thời hoặc toàn bộ. Tính khả dụng liên tục của các chức năng được cung cấp

do đó không thể đảm bảo được.

Thiết lập Con@ctivity

Bạn có thể sử dụng Con@ctivity thông qua mạng Wi-Fi tại nhà hoặc qua

kết nối Wi-Fi trực tiếp giữa

Lắp đặt bếp nấu và máy hút mùi.

Con@ctivity thông qua địa phương

Mạng Wi-Fi (Con@ctivity 3.0)

Yêu cầu:

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

Kết nối bếp nấu và bếp của bạn

Máy hút mùi trong nhà

Mạng WLAN (xem chú ý

"Lần vận hành đầu tiên", phần

"Mật ong@nhà").

Chức năng Con@ctivity được kích hoạt tự động.

Bạn sẽ tìm thấy thông tin cần thiết để tích hợp máy hút mùi trong hướng dẫn vận hành và lắp đặt đi kèm.

Lần đầu tiên đưa a vào sử dụng

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

Bạn sẽ tìm thấy thông tin cần thiết để tích hợp máy hút mùi trong hướnɡ dẫn vận hành và lắp đặt đi kèm.

Bật bếp.

Chạm vào bất kỳ

Chuỗi số của phím cảm biến là 0.

Chạm vào chuỗi số

đồng thời các phím cảm biến 0 và 7 trong 6 giây.

Những giây đư ợc đếm ngư ợc trên màn hình hiển thị bộ đếm thời gian. Sau thời gian này, đèn báo sẽ sáng lên khi kết nối đư ợc thực hiện. Nếu kết nối thành công,

Hiển thị bộ đếm thời gian của mã : . Nếu không thể thiết lập kết nối xuất hiện trên màn hình hiển thị thời gian mã : . Thực hiện lại các bư ớc trên.

Đèn trên máy hút mùi

Sau khi kết nối thành công, màn hình 2 và 3 sẽ hiển thị liên tục.

Nhấn nút chạy ,

để thay đổi chế độ kết nối trên

để rời khỏi máy hút mùi.

Con@ctivity hiện đã đư ợc kích hoạt.

Nếu kết nối Wi-Fi trực tiếp tồn tại, bếp nấu và máy hút mùi không thể đư ợc lắp đặt trong một hộ gia đình mạng. Nếu như

Nếu muốn thực hiện điều này sau này, trư ớc tiên phải thiết lập kết nối WLAN trực tiếp giữa bếp nấu và máy hút mùi (xem

Chư ơng "Sử dụng lần đầu", phần "Con@ctivity" và trong hướnɡ dẫn vận hành và lắp đặt của

Chư ơng máy hút mùi "WLAN đư ợc xuất").

Hủy bỏ hoạt động

Chạm vào bất kỳ cảm biến nào
nằm.

Thiết lập lại cài đặt

Nếu bạn thay thế bộ định tuyến, việc thiết lập
lại là không cần thiết.

Bật bếp.

Chạm vào bất kỳ
Chuỗi số của phím cảm biến là 0.

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

Những giây đợc đếm ngược trên màn hình hiển
thị bộ đếm thời gian. Sau khi hết hạn
trong màn hình hiển thị thời gian trong 10 giây
mã : đợc hiển thị.

Thiết lập lại các thiết lập,
nếu bạn vứt bỏ bếp, bán nó hoặc mua một bếp đã
qua sử dụng
đưa vào hoạt động. Đây là cách duy nhất để đảm
bảo rằng bạn có tất cả dữ liệu cá nhân của mình
đã xóa và chủ sở hữu trước đó
không còn có thể tiếp cận bếp nấu
Có thể.

Nó hoạt động như thế nào

Có một cuộn dây cảm ứng bên dưới vùng nấu cảm

ứng. Cái này

Cuộn dây tạo ra một từ trường tác động trực

tiếp vào đáy đĩa và

làm nóng nó lên. Vùng nấu nóng lên

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

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

Đề (xem chú ý “Đồ nấu từ”).

Tự động tính đến kích thước của dụng cụ nấu đặt

ở trên.

Nguy cơ bỏng do nóng

đồ vật.

Nếu bếp được bật, vô tình bật hoặc nếu có
nhiệt dư, có nguy cơ

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

Không sử dụng bếp

như một khu vực lưu trữ.

Sau khi sử dụng, hãy tắt bếp bằng nút cảm

biến .

Âm thanh

Khi sử dụng vùng nấu cảm ứng

có thể được sử dụng trong đồ nấu từ, tùy thuộc vào

Vật liệu và chế biến sẵn,

những tiếng động sau đây xảy ra:

Tiếng ồn ở mức công suất cao. Nó

trở nên yếu hơn hoặc biến mất,

khi mức công suất giảm xuống,

Tiếng nổ lách tách trong đồ nấu từ có để làm

bằng nhiều loại vật liệu khác nhau (ví dụ: để bánh

sandwich),

Còi báo khi các vùng nấu được kết nối (xem

chú ý “Vận hành”, phần “Bộ tăng cường”) đang

hoạt động cùng lúc và sau đó

Đồ nấu ăn có để làm bằng nhiều loại vật liệu khác

nhau (ví dụ: để bánh sandwich),

Tiếng lách cách trong quá trình chuyển mạch

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

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

thiết bị điện tử khi bếp

được sử dụng rộng rãi. Quạt làm mát

cũng có thể được sử dụng sau khi tắt

bếp vẫn tiếp tục chạy.

Quản lý nguồn điện

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

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

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

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

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

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

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

Đồ nấu nư ớng

Đồ nấu nư ớng phù hợp

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

Tình trạng đáy đĩa

có thể ảnh hưởng đến tính đồng nhất của kết quả nấu ăn (ví dụ khi làm vàng bánh kếp). Đáy đĩa phải phân phối nhiệt đều

phân phát. Đế bánh sandwich bằng thép không gỉ là lý tư ớng.

Đồ nấu nư ớng không phù hợp

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

Kiểm tra đồ nấu nư ớng

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

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

Trên dãy số của vùng nấu mức công suất cài đặt nhấp nháy, nếu như

- vùng nấu không có hoặc có dụng cụ nấu không phù hợp (dụng cụ nấu có sàn không từ tính) đư ợc bật
- đư ờng kính đáy của dụng cụ nấu đặt trên đó quá nhỏ
- dụng cụ nấu đư ợc lấy ra khỏi vùng nấu đang bật

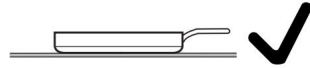
Nếu đặt dụng cụ nấu ăn phù hợp lên bếp trong vòng 3 phút, mức công suất sẽ ngừng nhấp nháy. và bạn có thể tiếp tục như bình thường.

Nếu không có hoặc không phù hợp món ăn đư ợc đặt trên bếp, vùng nấu sẽ tự động tắt sau 3 phút.

Mẹo

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

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



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

Mẹo tiết kiệm năng lượng

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

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

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

- Nấu với ít nước.

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

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

Bếp đư ợc lập trình sẵn 9 mức công suất. Nếu bạn muốn có sự phân cấp tốt hơn, bạn có thể mở rộng lên 17 mức công suất (xem chú ớng "Lập trình").

	Phạm vi điều chỉnh	
	nhà máy (9 bư ớc)	mở rộng (17 bư ớc)
Bơ tan chảy Hòa tan gelatin Sôcôla tan chảy	1-2	1-2.
Nấu cháo sữa	2	2-2.
Làm nóng một lư ợng nhỏ chất lỏng Nguồn gạo	3	3-3.
Rã đông rau trong một khối	3	2.-3
Nguồn ngũ cốc	3	2.-3.
Làm nóng các món ăn lỏng và bán rắn Chuẩn bị trứng ốp la và trứng chiên không vỏ Trái cây hấp	4	4-4.
Nguồn gốc của mì ống	4	4-5.
Hấp rau, cá	5	5
Rã đông và hâm nóng thực phẩm đông lạnh	5	5-5.
Chiên nhẹ nhàng (không làm mỡ quá nóng) <small>ngủ ời làm đũa</small>	6	5.-6.
Đun sôi lư ợng lớn hơn, ví dụ: B. Hầm Đánh tan kem và nư ớc sốt, ví dụ như B. bột rư ợu hoặc <small>nư ớc sốt hollandaise</small>	6-7	6.-7
Chiên nhẹ nhàng (không làm mỡ quá nóng) cá, <small>Thịt viên chiên, xúc xích nư ớc ớng</small>	6-7	6.-7.
Nư ớc ớng bánh khoai tây, bánh kép, bánh kép	7	6.-7
Làm nâu các món hầm	8	8-8.
Đun sôi một lư ợng lớn nư ớc Đun sôi	9	9

Thông tin này chỉ mang tính chất hư ớng dẫn. Hiệu suất của cuộn dây cảm ứng thay đổi tùy thuộc vào kích thước và chất liệu của đế nồi. Vì vậy, có thể là đồ nấu nư ớc ớng của bạn

Mức hiệu suất có thể thay đổi đôi chút. Xác định tối ư u

Cài đặt cho dụng cụ nấu nư ớc ớng của bạn. Đối với đồ nấu nư ớc ớng mới mà bạn chưa biết đặc điểm sử dụng, hãy đặt mức công suất thấp hơn tiếp theo của mức đã chỉ định.

Một. Bạn có thể tìm thấy các thiết lập để chiên bằng TempControl trong chú ớng "TempControl".

Hoạt động

Nguyên lý hoạt động

Bếp gồm thủy tinh của bạn được trang bị các nút cảm biến điện tử,

phản ứng với sự tiếp xúc của ngón tay. Các Vì lý do an toàn, nút cảm biến Bật/Tắt phải được nhấn nhẹ khi bật.

được chạm vào lâu hơn cái kia Chia khóa.

Mỗi phản ứng chính được xác nhận bằng tín hiệu âm thanh.

Khi bếp tắt, chỉ

biểu tượng in cho nút cảm biến Bật/Tắt có thể nhìn thấy được. Nếu bạn

Khi bạn bật bếp, các nút cảm biến bổ sung sẽ sáng lên.

Sự cố do bản

và/hoặc các nút cảm biến được che phủ.

Các nút cảm biến không phản hồi hoặc vô tình

Hoạt động chuyển mạch, thậm chí có thể tự động tắt

của bếp nấu (xem chương "Thiết bị an toàn", mục

"Tắt máy vì lý do an toàn"). Nóng

Đồ nấu nư ớng trên các nút cảm biến/

Nền tảng cơ bản

Làm hỏng thiết bị điện tử.

Giữ các nút cảm biến và màn hình sạch sẽ.

Không đặt bất kỳ vật gì trên

các nút cảm biến và màn hình hiển thị.

Không đặt đồ nấu nư ớng nóng

trên các phím cảm biến và màn hình hiển thị tối



1

a Khu vực các nút cảm biến và màn hình hiển thị gen

Nguy cơ hỏa hoạn do thực phẩm quá nóng.

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

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

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

Bật bếp lên

Chạm vào nút điều khiển cảm biến .

Các nút cảm biến bổ sung sẽ sáng lên.

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

Thiết lập mức công suất

Chức năng phát hiện nôi có định đư ợc kích hoạt tại nhà máy (xem chư ơng “Lập trình”). Khi bếp đư ợc bật và bạn đặt dụng cụ nấu nư ớng lên vùng nấu, tất cả các nút cảm biến trên dâ y số sẽ sáng lên.

Đặt dụng cụ nấu vào vùng nấu mong muốn.

Chạm vào nút cảm biến trên chuỗi số tư ớng ứng với mức công suất mong muốn.

Tắt vùng nấu/bếp nấu

Để tắt vùng nấu, chạm vào cảm biến 0 trên chuỗi số tư ớng ứng.

Để bảo vệ bếp và tắt cả

Để tắt vùng nấu, chạm vào nút cảm biến .

Chỉ báo nhiệt dư

Nếu vùng nấu nóng, đèn báo nhiệt dư sẽ sáng lên sau khi 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 lần lư ợt tắt khi vùng nấu nguội đi. Điểm cuối cùng chỉ tắt khi có thể chạm vào vùng nấu mà không gây nguy hiểm.

Nguy cơ bỏng do nóng

Khu vực nấu ăn.

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

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

Hoạt động

Kiểm soát nhiệt độ

Với TempControl, nhiệt độ tối ưu phụ thuộc vào thực phẩm được đặt tới và duy trì mà không cần

cần phải điều chỉnh thủ công. MỘT Cảm biến dư ở vùng nấu đo

Nhiệt độ dư ở gồm thủy tinh và chảo. Cảm biến điều chỉnh sức mạnh của vùng nấu để

Nhiệt độ vẫn không đổi:

- mở chiên không được quá nóng
- mức độ hiệu suất không cần phải Có thể điều chỉnh tay
- thùng xuyên lật thức ăn không bắt buộc

Tùy thuộc vào kiểu bếp, Cảm biến có thể nhìn thấy ở giữa vùng nấu.

Có 3 mức chiên và một mức ninh.

Nếu mức độ chiên tự động ứng

nhiệt độ đạt được,

Nút cảm biến mức nước sôi . Chế độ nấu lưu

riú được sử dụng để nấu ở nhiệt độ thấp, ví dụ: làm giảm nước sốt. Bạn có thể điều chỉnh mức độ ninh sau khi chiên. Bạn kích hoạt giai đoạn

ninh như bằng cách

chạm vào nút cảm biến.

TempControl không dùng để chiên ngập dầu và nấu ăn.

Chỉ sử dụng chức năng này để chiên.

Ghi chú về sử dụng

- Đảm bảo đĩa gồm thủy tinh sạch sẽ, đặc biệt là ở Khu vực cảm biến ở giữa Kochzone.
- Sử dụng chảo có cùng kích thước phân phối nhiệt vừa phải, ví dụ B. Chảo có đáy dạng bánh sandwich.
- Dùng để chiên với bơ chỉ mức chiên .
- Đầu tiên đặt thức ăn vào Quay khi cài đặt trước nhiệt độ đã đạt tới.
- Bạn có thể chuyển từ mức chiên này sang mức chiên khác đổi sang cái khác.
- Khi bạn chuyển từ mức chiên này sang mức chiên khác Nếu bạn thay đổi mức công suất, chức năng Temp-Control sẽ bị vô hiệu hóa.
- Có thể thực hiện nhiều quy trình chiên cái này sau cái kia. Vùng nấu không cần phải nguội.
- Để đảm bảo quá trình ninh như diễn ra đáng tin cậy, ít nhất 250 ml Không thêm chất lỏng quá đặc.
- Bạn có thể chuyển từ chế độ ninh như sang chế độ chiên.

Kích hoạt TempControl

Đặt một cái chảo lên vùng nấu và thêm, nếu cần,
Thêm mỡ chiên.

Chạm vào bộ điều khiển cảm biến để chọn mức chiên mong muốn (, ,).

Nút cảm biến cho mức nấu đã chọn bắt đầu nhấp nháy.

Nếu nhiệt độ cài đặt trước cho đạt đến mức chiên đã chọn:

- một tín hiệu âm thanh
- nút cảm biến sáng lên một cách tĩnh tại
- nút cảm biến đun nhỏ lửa
fe leuchtet

Đặt thức ăn vào chảo rán.

Giai đoạn sôi

Nếu bạn muốn nấu ở nhiệt độ thấp sau khi chiên,

chọn chế độ ninh nhừ.

Chạm vào nút điều khiển cảm biến cài đặt đun nhỏ lửa và thêm ít nhất
Thêm 250 ml chất lỏng.

Hoạt động

Trợ lý Gartabelle

Mức độ sôi
Giảm nư ớc sốt

Mức độ chiên
Trứng chiên, trứng rán
Thịt đông lạnh ví dụ như B. Dây thừng xanh
ức gà
Chả giò đông lạnh
Cá ngón tay đông lạnh
Phi lê cá/cá nguyên con
Schaschlik
Rau củ trong bơ (nấm, tỏi)
Schupfnudeln trong bơ
thịt viên
Bữa sáng thịt xông khói

Mức độ chiên
bánh khoai tây
bánh kẹp
Khoai tây chiên làm từ khoai tây sống
Leberkäse
Bít tết
Thịt viên chiên
bánh ngô
Langos (bánh mì dẹt của Hungary)
Bông ngô
Đĩa đựng thức ăn đông lạnh
Rang hạt không có chất béo
Con tôm
Xúc xích nư ớc ớng
Caramen
Thịt thái lát

Mức độ chiên
WOK-Garen
Khoai tây chiên làm từ khoai tây luộc
Làm nâu thịt cho các món hầm (ví dụ như món guly)
Làm nâu một lượng lớn thịt

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

Chạm vào chuỗi số giữa các nút cảm biến.

Các nút cảm biến ở phía trước và phía sau
Giai đoạn trung gian tỏa sáng hơn
các phím còn lại.

Ví dụ:

Nếu bạn đã thiết lập mức công suất 7, 7 và 8
sẽ sáng hơn
các phím cảm biến còn lại.

Hoạt động

Khu vực nấu ăn PowerFlex

Các vùng nấu PowerFlex sẽ tự động kết hợp để tạo thành vùng nấu PowerFlex khi bạn đặt dụng cụ nấu đủ lớn lên trên đó (xem chú ý “Tổng quan”, phần “Bếp nấu”). Cài đặt vùng nấu được điều khiển bằng bàn phím số ở vùng nấu PowerFlex phía trước hoặc bên trái (tùy theo kiểu máy). Bạn cũng có thể kết hợp hoặc tách riêng các vùng nấu PowerFlex theo cách thủ công:

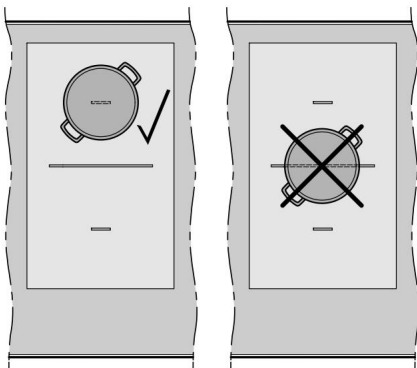
Chạm vào nút điều khiển cảm biến .

Vị trí đặt đồ nấu nư ớng

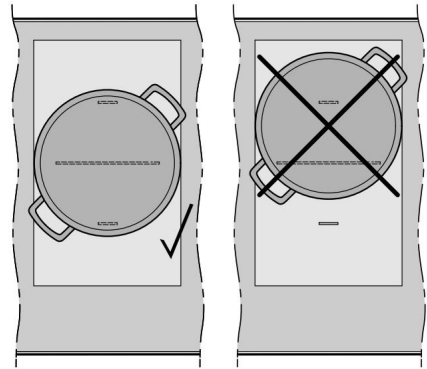
Nhận nhiệm vụ của

Kích thước và vị trí của đồ nấu nư ớng
Dữ liệu vùng nấu của mẫu bếp của bạn
(xem chú ý “Tổng quan”, phần “Dữ
liệu vùng nấu”).

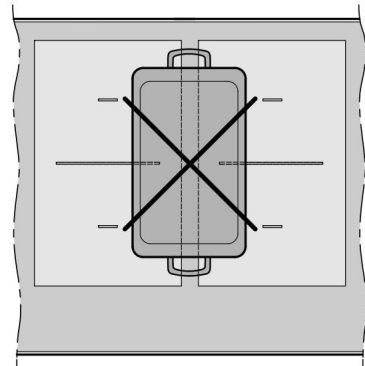
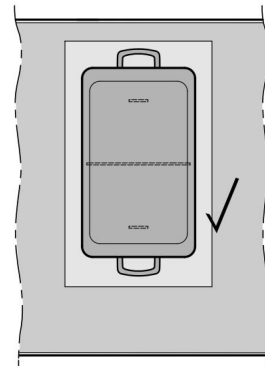
PowerFlex Kochzone



Khu vực nấu ăn PowerFlex (nồi)



Khu vực nấu ăn PowerFlex (chảo nư ớng)



Tự động đun sôi

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

Kích hoạt đun sôi tự động

Chạm vào bộ điều khiển cảm biến để đạt đư ợc mức nấu mong muốn cho đến khi cho đến khi có tín hiệu phát ra và nút cảm biến bắt đầu rung.

Trong thời gian sôi (xem bảng)

mức nấu ăn đư ợc cài đặt sẽ dao động. Với phạm vi mức công suất mở rộng (xem chú ớng "Lập trình") và một giai đoạn trung gian đư ợc lựa chọn các nút cảm biến đập về phía tr ứ ớc và sau giai đoạn trung gian.

Nếu bạn sử dụng
Thay đổi mức nấu, hủy kích hoạt
chức năng đun sôi tự động.

Tắt chức năng đun sôi tự động

Chạm vào bộ điều khiển cảm biến để cài đặt mức nấu liên tục.

hoặc

Đặt mức công suất khác
chúng tôi

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

* Mức độ nấu liên tục có chấm chỉ khả dụng phạm vi mở rộng của các cấp độ hiệu suất (xem chú ớng "Lập trình") có sẵn

Hoạt động

Tăng cường

Các vùng nấu được trang bị bếp tăng cường kép.

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

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

Khi bộ tăng cường được kích hoạt, các thiết lập có thể hoạt động tích cực hơn. Thay đổi vùng nấu, xem chương "Cảm ứng", mục "Quản lý nguồn điện".

Bạn có thể sử dụng bộ tăng cường tối đa là 2

Sử dụng nhiều vùng nấu hoặc 1 vùng nấu PowerFlex cùng lúc.

Nếu bạn kích hoạt bộ tăng cường khi

- không có mức công suất nào được thiết lập, sẽ ở cuối thời gian tăng cường hoặc Nếu tắt sớm, hệ thống sẽ tự động chuyển về mức công suất 9.

- mức công suất được thiết lập, sẽ ở cuối thời gian tăng cường hoặc Nếu tắt trước thời hạn, mức công suất sẽ tự động chuyển về mức đã chọn trước đó.

Kích hoạt TwinBooster

Cấp độ 1

Đặt dụng cụ nấu ăn vào vùng nấu mong muốn.

Nếu cần, hãy cài đặt mức công suất.

Chạm vào cảm biến B.

Đèn báo cho TwinBooster

Đèn ở mức 1 sáng lên.

Cấp độ 2

Đặt dụng cụ nấu ăn vào vùng nấu mong muốn.

Nếu cần, hãy cài đặt mức công suất.

Chạm vào nút cảm biến hai lần B.

Đèn báo cho TwinBooster

Đèn ở mức 2 sáng lên.

Vô hiệu hóa TwinBooster

Chạm vào bộ điều khiển cảm biến B để thư giãn xuyên cho đến khi đèn báo tắt.

hoặc

Đặt mức công suất khác chúng tôi

Giữ ấm/nhiệt

Chức năng Giữ ấm đư ợc sử dụng để

Giữ thức ăn nóng ấm trực tiếp

sau khi chế biến, không dùng để hâm nóng thức ăn nguội.

Chức năng Giữ ấm Plus (chỉ đối với vùng nấu TempControl) đư ợc sử dụng để Giữ ấm và hâm nóng thức ăn. Nó cũng thích hợp để nấu chảy

Thích hợp cho sô-cô-la.

Thời gian giữ ấm tối đa cho chức năng Giữ ấm và Giữ ấm

Cộng là 2 giờ.

- Chỉ giữ thực phẩm trong Đồ nấu nư ớng (nồi/chảo) ấm. Đậy nắp nồi lại.
- Khuấy đều hoặc đặc Tỉnh thoảng ăn đồ ăn (khoai tây nghiền, món hầm).
- Sự mất mát chất dinh dư ỡng bắt đầu bằng Chuẩn bị thực phẩm và tiếp tục trong khi vẫn giữ ấm. Tới Giữ thức ăn ấm lâu hơn tức là lư ợng chất dinh dư ỡng bị mất đi càng lớn. Giữ thời gian làm nóng càng ngắn càng tốt.

Kích hoạt/hủy kích hoạt giữ ấm

Chạm vào cảm biến hoặc của vùng nấu mong muốn.

Giữ ấm Plus Giữ nhiệt độ ấm

Nhiệt độ cài đặt tại nhà máy là 85 °C. Bạn có thể

Thay đổi nhiệt độ giữ ấm (xem chư ợng "Lập trình").

sử dụng	Nhiệt độ °C
Sự tan chảy của Sôcôla	50-55
Giữ ấm thức ăn rắn và lỏng đặc	65-75
Giữ ấm ví dụ. súp trong	80-90

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

Hoạt động

Phê duyệt cho hành động CookAssist
với

Yêu cầu:

- Thiết bị di động có phiên bản mới nhất của ứng dụng Miele (xem chú ý "Lần vận hành đầu tiên", phần („Mặt ong@nhà“)
- Bếp được trang bị Miele@home đầy

Nếu không có hành động nào từ ứng dụng đang chờ xác nhận trên bếp, nút cảm biến sẽ không sáng.

Thực hiện theo hướng dẫn sử dụng trong ứng dụng.

Nếu bạn thực hiện một hành động trong ứng dụng qua bếp, xác nhận hành động trong ứng dụng.

Nút cảm biến nhấp nháy.

Chạm vào cảm biến trên bếp nấu.

Nút cảm biến không còn sáng nữa.
Bếp bắt đầu hoạt động.

Khi bắt đầu một công thức nấu ăn trong ứng dụng, bạn chỉ cần xác nhận thời điểm bắt đầu trong ứng dụng và trên bếp. Các bước chuẩn bị tiếp theo có thể được xác nhận trên ứng dụng hoặc trên bếp.

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

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

- để thiết lập một thời gian ngắn
- để tự động tắt vùng nấu

Bạn có thể sử dụng các chức năng cùng lúc.

Bạn có thể đặt thời gian từ 1 phút (:) đến 9 giờ 59 phút (:).

Thời gian lên đến 59 phút được nhập bằng phút (0:59), thời gian từ 60 phút được nhập bằng giờ và phút. Thời gian được nhập theo thứ tự giờ, phút hàng chục, phút hàng đơn vị.

Ví dụ:

59 phút = 0:59 giờ,

Đầu vào: 5-9

80 phút = 1:20 giờ,

Đầu vào: 1-2-0

Sau khi nhập chữ số đầu tiên, màn hình hiển thị hẹn giờ sáng lên, sau khi nhập chữ số thứ hai, chữ số đầu tiên nhảy sang trái, sau khi nhập chữ số thứ ba, chữ số đầu tiên và thứ hai nhảy sang trái.

Đồng hồ báo thức ngắn hạn

Thời gian ngắn được thiết lập bằng cách sử dụng hàng số bên trái hoặc phía trước bên trái (tùy theo kiểu máy).

Đặt thời gian ngắn

Chạm vào nút điều khiển cảm biến .

Màn hình hiển thị bộ đếm thời gian nhấp nháy.

Đặt thời gian mong muốn.

Nếu bạn chạm vào nút cảm biến hoặc đợi 10 giây, máy nhắc phút sẽ bắt đầu.

Thay đổi ngắn hạn

Chạm vào nút điều khiển cảm biến .

Màn hình hiển thị bộ đếm thời gian nhấp nháy.

Đặt thời gian mong muốn.

Xóa ngắn hạn

Chạm vào nút điều khiển cảm biến .

Chạm vào trên chuỗi số.

Bộ đếm thời gian

Tự động tắt

Bạn có thể thiết lập thời gian sau

tự động tắt vùng nấu. Chức năng này có thể được sử dụng cho tất cả

Có thể sử dụng nhiều vùng nấu cùng lúc.

Vùng nấu được tắt bằng công tắc an toàn, nếu thời gian lập trình dài hơn hơn thời gian hoạt động tối đa cho phép (xem chú ý "Thiết bị an toàn", phần "Tắt máy an toàn").

Thời gian tắt được hiển thị trên

Chuỗi số của vùng nấu được thiết lập, được tự động tắt nên.

Đặt thời gian tắt

Đặt mong muốn

Cài đặt mức công suất cho từng vùng nấu.

Chạm vào nút điều khiển cảm biến.

Màn hình hiển thị bộ đếm thời gian nhấp nháy.

Đặt thời gian mong muốn.

Nếu bạn chạm vào nút cảm biến

hoặc đợi 10 giây,

Giờ tắt máy.

Đèn báo tắt tự động vùng nấu sẽ nhấp nháy.

Để cài đặt thời gian tắt cho vùng nấu khác, hãy

thực hiện như sau:

như đã mô tả.

Nếu có nhiều thời gian tắt được lập trình, thời gian tắt ngắn nhất Thời gian còn lại sẽ được hiển thị và đèn báo tương ứng sẽ nhấp nháy. Các đèn báo khác tĩnh.

Để xem các tiến trình nền

Để xem thời gian còn lại, chạm vào

nút cảm biến liên tục cho đến khi đèn báo cho mong muốn

Vùng nấu sẽ rung.

Thay đổi thời gian tắt

Chạm vào bộ điều khiển cảm biến để thư ờng cho đến khi đèn báo vùng nấu mong muốn nhấp nháy.

Màn hình hiển thị bộ đếm thời gian nhấp nháy.

Đặt thời gian mong muốn.

Xóa thời gian tắt

Chạm vào bộ điều khiển cảm biến để thư ờng cho đến khi đèn báo vùng nấu mong muốn nhấp nháy.

Màn hình hiển thị bộ đếm thời gian nhấp nháy.

Chạm vào nút điều khiển cảm biến trên chuỗi số.

Chức năng hẹn giờ đồng thời sử dụng

Nếu bạn sử dụng cả hai chức năng cùng một lúc sử dụng, thời gian ngắn nhất luôn được hiển thị. Nút cảm biến (cảnh báo phút) hoặc đèn báo của vùng nấu có thời gian nhấp nháy ngắn nhất.

Để hiển thị thời gian còn lại đang chạy ở chế độ nền, chạm vào nút cảm biến hoặc

.

Nếu vùng nấu được đặt thành

Nếu thời gian tắt được lập trình, hãy chạm vào nút cảm biến thường xuyên nhất có thể cho đến khi đèn báo vùng nấu mong muốn nhấp nháy.

Chức năng bổ sung

DỪNG VÀ TIẾP

tục Khi chức năng DỪNG và TIẾP tục được kích hoạt, mức công suất của tất cả các vùng nấu đang bật sẽ giảm xuống còn 1.

Không thể thay đổi mức công suất của vùng nấu và cài đặt hẹn giờ; bếp chỉ có thể tắt được. Thời gian ngắn, thời gian tắt, thời gian tăng cường và thời gian cho một đợt sôi tiếp tục chạy.

Khi tắt, vùng nấu sẽ tiếp tục hoạt động ở mức công suất/nấu ăn được cài đặt gần nhất.

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 .

NHỚ LẠI

Nếu bếp vô tình tắt trong khi đang hoạt động, bạn có thể sử dụng chức năng này để khôi phục lại tất cả cài đặt. Bếp phải được bật lại trong vòng 10 giây sau khi tắt.

Bật lại bếp.

Mức công suất/nướng được cài đặt trước đó sẽ nhấp nháy.

Ngay lập tức chạm vào một trong những đèn nhấp nháy mức công suất hoặc mức chiên.

Tất cả các vùng nấu và bộ hẹn giờ sẽ tiếp tục chạy theo các cài đặt trước đó.

Bảo vệ lau chùi

Ví dụ, bạn có thể khóa các nút cảm biến của bếp trong 20 giây. B. để loại bỏ bụi bẩn. Nút cảm biến không bị khóa.

Kích hoạt

Chạm vào nút điều khiển cảm biến.

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

Hủy kích hoạt

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

Biểu tìnhmodus

Chức năng này cho phép người bán hàng có thể nấu mà không cần đun nóng.

Kích hoạt/hủy kích hoạt

Bật bếp.

Chạm vào cảm biến số 0 trên bất kỳ chuỗi số nào.

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

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

Hiển thị dữ liệu bếp Bạn có thể hiển thị tên model

và phiên bản phần mềm của bếp. Không được có dụng cụ nấu nướng trên vùng nấu.

Tên model/số sê-ri

Bật bếp.

Chạm vào cảm biến số 0 trên bất kỳ chuỗi số nào.

Chạm vào cảm biến 0 và 4 cùng lúc.

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

Ví dụ: (tên mẫu
KM 1234) - (Số
sê-ri)

Phần mềm Stand

Bật bếp.

Chạm vào cảm biến số 0 trên bất kỳ chuỗi số nào.

Chạm vào 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

Thiết bị an toàn

Khóa/khóa đang hoạt động

Bếp của bạn đư ợc trang bị khóa vận hành và thiết bị khóa để bếp và vùng nấu

không vô tình bật hoặc Có thể thay đổi cài đặt.

Khóa vận hành đư ợc kích hoạt tại đư ợc kích hoạt khi bếp tắt. Nếu khóa vận hành đư ợc kích hoạt, bếp không thể bật công tắc và không sử dụng bộ hẹn giờ. Một khoảng thời gian ngắn tiếp tục chạy. Bếp đư ợc lập trình sao cho khóa vận hành

phải đư ợc kích hoạt thủ công. Có thể thiết lập chương trình để khóa vận hành

5 phút sau khi bếp tắt (xem

Chương "Lập trình").

Khóa sẽ đư ợc kích hoạt khi bếp đư ợc bật. Nếu khóa đư ợc kích hoạt, bếp chỉ có thể hoạt động ở mức độ hạn chế:

- Vùng nấu và bếp nấu chỉ có thể tắt đư ợc.
- Có thể thay đổi thời gian ngắn đã đặt đư ợc thay đổi.

Nếu chạm vào nút cảm biến trái phép khi khóa hệ thống hoặc khóa an toàn đư ợc kích hoạt, ký hiệu sẽ xuất hiện trên màn hình hẹn giờ trong vài giây và một tín hiệu sẽ phát ra.

Kích hoạt khóa vận hành

Chạm vào điều khiển cảm biến để 6 giây.

Những giây đư ợc đếm ngược trên màn hình hiển thị bộ đếm thời gian. Sau khi thời gian trôi qua, sẽ xuất hiện trên màn hình hiển thị bộ đếm thời gian. Các Khóa vận hành đã đư ợc kích hoạt.

Vô hiệu hóa khóa vận hành

Chạm vào điều khiển cảm biến để 6 giây.

xuất hiện thoáng qua trên màn hình hiển thị bộ đếm thời gian, sau đó đếm ngược từng giây. Sau khi hết hạn, khóa vận hành sẽ bị vô hiệu hóa.

Kích hoạt khóa

Chạm và giữ đồng thời Nhấn các nút cảm biến và để 6 giây.

Những giây đư ợc đếm ngược trên màn hình hiển thị bộ đếm thời gian. Sau khi hết hạn xuất hiện trên màn hình hiển thị bộ đếm thời gian. Các Khóa đã đư ợc kích hoạt.

Vô hiệu hóa khóa

Chạm và giữ đồng thời Nhấn các nút cảm biến và để 6 giây.

xuất hiện thoáng qua trên màn hình hiển thị bộ đếm thời gian, sau đó đếm ngược từng giây. Sau khi hết hạn, khóa sẽ đư ợc đã bị vô hiệu hóa.

Thiết bị an toàn

Tắt máy an toàn

Các nút cảm biến đượ che phủ

Bếp của bạn sẽ tự động tắt, nếu một hoặc nhiều nút cảm biến

đượ che phủ trong hơn 10 giây

ở lại, ví dụ B. thông qua tiếp xúc ngón tay,

sôi trên thức ăn hoặc lắng đọng

đồ vật. Phía trên nút cảm biến

nhấp nháy trong thời gian ngắn và có tín hiệu phát ra.

Nếu bạn có các mục và/hoặc

Loại bỏ bụi bẩn, đi ra ngoài

và bếp đã sẵn sàng để sử dụng trở lại.

Thời gian hoạt động quá dài

Chức năng tắt an toàn sẽ tự động đượ

kích hoạt nếu vùng nấu không đượ sử

dụng trong thời gian dài bất thừ ờng.

Thời gian đượ làm nóng. Giai đoạn này

phụ thuộc vào mức hiệu suất đượ chọn

xa. Nếu vự ợt quá,

Tắt vùng nấu và đèn báo nhiệt dư sẽ xuất

hiện. Nếu bạn sử dụng vùng nấu ăn

chỉ cần bật và tắt là có thể sử dụng lại.

Bếp đượ lập trình tại nhà máy ở mức độ

an toàn 0. Nếu cần thiết

Bạn có thể đạt đượ mức độ bảo mật cao hơn

với thời gian tối đa ngắn hơn

Đặt thời gian hoạt động (xem bảng).

Mức công suất* Thời gian hoạt động tối đa [Chuẩn: phút]	Mức độ bảo mật		
	0**	1	2
	1	10:00	8:00
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
, , 4:00	0:42	0:24	

* Các mức hiệu suất có dấu chấm chỉ có sẵn tại phạm vi mở rộng của các cấp độ hiệu suất (xem chú ớng "Thiết lập phạm vi").

** Cài đặt gốc

Thiết bị an toàn

Bảo vệ quá nhiệt

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

Trú ý khi cuộn dây cảm ứng hoặc bộ tản nhiệt quá nóng,

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

Cuộn cảm ứng

- Chức năng tăng cường được bật bị hủy bỏ.
- Mức công suất được thiết lập là giảm.
- Vùng nấu tự động tắt
bàn ra. Màn hình hiển thị bộ đếm thời gian nhấp nháy xen kẽ với .

Bạn có thể sử dụng lại vùng nấu như

đưa vào hoạt động như bình thường khi Thông báo lỗi đã biến mất.

tản nhiệt

- Chức năng tăng cường được bật bị hủy bỏ.
- Mức công suất được thiết lập là giảm.
- Các vùng nấu sẽ tự động tắt.

Chỉ khi tản nhiệt đủ

đã nguội, bạn có thể sử dụng các vùng nấu đang đề cập như bình thường đưa vào hoạt động.

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

- ĐỒ NẤU NƯỠNG ĐẶT Ở TRÊN LÀ ĐUN NÓNG MÀ KHÔNG CÓ ĐỒ BÊN TRONG.
- MỠ HOẶC DẦU ĐƯỢC ĐUN NÓNG Ở MỨC CÔNG SUẤT CAO.
- MẶT DƯỚI CỦA BẾP LÀ KHÔNG ĐƯỢC THÔNG GIÓ ĐẦY ĐỦ.
- VÙNG NẤU NÓNG SẼ TẮT SAU MỘT BẬT LẠI SAU KHI MẮT ĐIỆN.

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

lập trình

Bạn có thể lập trình

Điều chỉnh bếp theo nhu cầu cá nhân của bạn. Bạn có thể có nhiều Thay đổi từng cài đặt một.

Sau khi lệnh lập trình được gọi lên, biểu tượng sẽ xuất hiện và sẽ xuất hiện trên màn hình hiển thị bộ đếm thời gian. Sau vài giây, : (Chương trình 01) và : nhấp nháy luân phiên trên màn hình hiển thị hẹn giờ. (Mã số).

Thay đổi chương trình

Gọi lên lập trình

Nút cảm biến nằm cách khoảng 1 cm (chiều rộng ngón trỏ) về phía bên trái nút cảm biến .

Khi lò nư ớng đã tắt, chạm vào bếp đồng thời nhấn các nút cảm biến và cho đến khi biểu tượng và xuất hiện trên màn hình hẹn giờ. xuất hiện.

Đặt chương trình

Đối với số chương trình có hai chữ số hàng chục phải được đặt trước.

Trong khi chương trình được hiển thị (ví dụ: :), chạm vào Chạm vào nút nhiều lần cho đến khi số chương trình mong muốn xuất hiện trong Màn hình xuất hiện hoặc chạm vào số tương ứng trên Chuỗi số.

Đặt mã

Trong khi mã được hiển thị (ví dụ: :), chạm vào nút cảm biến nhiều lần cho đến khi đạt được mục tiêu mong muốn Mã số sẽ xuất hiện trên màn hình hoặc chạm vào số tương ứng trên chuỗi số.

Lưu cài đặt

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

Không lưu cài đặt

Trong khi mã được hiển thị (ví dụ: :), chạm vào nút cảm biến cho đến khi màn hình hiển thị đã hết hạn.

lập trình

Chương trình 1		Cài đặt Code2	
P:01	Biểu tìnhmodus	C:00	Chế độ trình diễn tắt
		C:01	Biểu tìnhmodus ein3
P:03	Cài đặt tại nhà máy	C:00	Không khôi phục cài đặt gốc
		C:01	Khôi phục cài đặt gốc Cài đặt
P:04	Số lượng mức công suất vùng nấu với	C:00	9 mức công suất + tăng cường
		C:01	17 mức công suất + Booster4
P:06	Âm thanh xác nhận khi chạm vào một nút cảm biến	C:00	aus5
		C:01	im lặng
		C:02	trung bình
		C:03	biển
P:07	Âm báo hiệu hẹn giờ	C:00	xa khỏi
		C:01	im lặng
		C:02	trung bình
		C:03	biển
P:08	Khóa vận hành	C:00	Chỉ kích hoạt thủ công khóa vận hành
		C:01	Tự động kích hoạt khóa vận hành
P:09	Thời gian hoạt động tối đa	C:00	Mức độ bảo mật 0
		C:01	Mức độ bảo mật 1
		C:02	Mức độ bảo mật 2

lập trình

Chương trình 1		Cài đặt Code2	
P:10	Đăng ký WLAN	C:00	không hoạt động/bị vô hiệu hóa
		C:01	hoạt động không cần cấu hình
		C:02	đang hoạt động và đư ợc cấu hình (không thể quay số, hiển thị kết nối có thành công hay không)
		C:03	Kết nối qua nút nhấn WPS khả thi
		C:04 WLAN	đư ợc đặt lại về mặc định (C:00)
		C:05	Kết nối Wi-Fi trực tiếp từ bếp nấu và máy hút mùi mà không cần ứng dụng Miele (Con@ctivity 3.0)
P:12	Tốc độ phản ứng của Nút cảm biến	C:00	chậm
		C:01	Bình thường
		C:02	nhanh
P:15	Phát hiện nồi vĩnh viễn	C:00	Tắt phát hiện nồi vĩnh viễn
		C:01	Phát hiện nồi vĩnh viễn trên
P:16	Nhiệt độ tối đa của dụng cụ nấu khi chiên thủ công và Đầu bếp	C:00	160 °C
		C:01	170 °C
		C:02	180 °C
		C:03	190 °C
		C:04	200 °C
		C:05	210 °C
		C:06	220 °C
		C:07	230 °C
		C:08	240 °C
		C:09	250 °C
P:18	Bảo vệ chống sôi khi nấu và chiên bằng tay	C:00	xa khỏi
		C:01	Một

lập trình

Chương trình 1		Cài đặt Code2	
P:19	Mức nhiệt độ chiên	C:00	140 °C
		C:01	145 °C
		C:02	150 °C
		C:03	155 °C
		C:04	160 °C
		C:05	165 °C
		C:06	170 °C
		C:07	175 °C
		C:08	180 °C
P:20	Mức nhiệt độ chiên	C:00	180 °C
		C:01	185 °C
		C:02	190 °C
		C:03	195 °C
		C:04	200 °C
		C:05	205 °C
		C:06	210 °C
		C:07	215 °C
		C:08	220 °C
P:21	Mức nhiệt độ chiên	C:00	200 °C
		C:01	205 °C
		C:02	210 °C
		C:03	215 °C
		C:04	220 °C
		C:05	225 °C
		C:06	230 °C
		C:07	235 °C
		C:08	240 °C

lập trình

Chương trình 1		Cài đặt	Code2
P:25	Mức độ ấm lên nhiệt độ <small>Thích vào đó</small>	C:00	50 °C
		C:01	55 °C
		C:02	60 °C
		C:03	65 °C
		C:04	70 °C
		C:05	75 °C
		C:06	80 °C
		C:07	85 °C
		C:08	90 °C

- 1 Các chương trình không được liệt kê là không có người tham gia.
- 2 Mã cài đặt tại nhà máy được in đậm.
- 3 Sau khi bật bếp, biểu tượng sẽ xuất hiện trên màn hình hẹn giờ trong vài giây.
- 4 Trong văn bản và bảng, các mức hiệu suất mở rộng được hiển thị bằng dấu chấm sau số để hiểu rõ hơn.
- 5 Âm thanh xác nhận của nút cảm biến Bật/Tắt không tắt.

Thông tin cho các viện kiểm tra

Kiểm tra nguồn cấp dữ liệu theo EN 60350-2

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

Đối với các bài kiểm tra theo tiêu chuẩn, hãy thiết lập phạm vi mở rộng của các mức hiệu suất (xem chú dng "Lập trình").

Tòa án xét xử	Đế nổi (mm) Nắp		Mức hiệu suất	
			Làm nóng trước	Chúng tôi là
Dầu sử dđi ảm	150	KHÔNG	-	1-2
bánh kếp	180 (Đáy bánh sandwich)	KHÔNG	9	5.-7.
Chiên khoai tây chiên đông lạnh	theo tiêu chuẩn	KHÔNG	9	9

Nguy cơ bỏng do nóng

Khu vực nấu ăn.

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

Tắt bếp.

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

Để bếp nguội trư ớc khi vệ sinh.

Vệ sinh bếp sau mỗi lần sử dụng.

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

Thiệt hại do xâm nhập

Độ ẩm.

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

Để làm sạch

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

Chất tẩy rửa không phù hợp

Để tránh làm hỏng bề mặt

Để tránh điều này, hãy sử dụng

Không vệ sinh:

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

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

Các bề mặt dễ bị trầy xước.

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

Không sử dụng chất mài mòn

hoặc chất tẩy rửa có tính mài mòn.

Vệ sinh và chăm sóc

Vệ sinh bề mặt gốm thủy tinh

Thiệt hại do vật sắc nhọn gây ra đứng.

Băng keo dán giữa bếp

và mặt bàn có thể bị hư hỏng trở nên.

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

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

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

Một lớp phim vô hình đư ợc tạo ra làm đổi màu gốm thủy tinh dẫn. Những sự đổi màu này có thể là không thể xóa đư ợc nữa.

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

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

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

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

thép không gỉ Miele (xem

Chư ơng "Phụ kiện tùy chọn",

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

Chất tẩy rửa gốm thủy tinh và với một

Giấy bếp hoặc một sạch

Vải. Không mang theo chất tẩy rửa

lên bề mặt gốm thủy tinh nóng, vì có thể xuất hiện vết bẩn. Thực hiện theo

hư ớng dẫn của nhà sản xuất chất tẩy rửa.

Lau sạch mọi cặn bẩn bằng khăn ẩm và

làm khô bề mặt gốm thủy tinh sau đó.

Cặn chất tẩy rửa cháy ở

quá trình nấu ăn tiếp theo

và làm hỏng gốm thủy tinh.

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

Loại bỏ vết bẩn do cặn vôi

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

vết bẩn) với gốm thủy tinh và

Ngư ời chỉ cần cừu Edelstahl.

Nguy cơ bỏng do nóng

Khu vực nấu ăn.

Trong quá trình nấu ăn,

Vùng nấu nóng.

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

Giấy bạc bằng nhựa hoặc nhôm với một

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

Nếu đư ờng, nhựa hoặc

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

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

Làm sạch bề mặt gốm thủy tinh

sau đó ở trạng thái nguội

như đã mô tả trư ớc đây.

Bạn có thể phát hiện hầu hết các lỗi và sai sót xảy ra trong hoạt động hàng ngày có thể đến và tự sửa. Trong nhiều trường hợp, bạn có thể tiết kiệm thời gian và tiền bạc bằng cách không phải gọi đến bộ phận chăm sóc khách hàng.

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

Tin nhắn trong màn hình hiển thị

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
Trong màn hình hiển thị thời gian nhấp nháy xen kẽ với và một âm thanh sẽ vang lên Tin hiệu.	Bếp đư ợc kết nối không đúng cách. Ngắt kết nối bếp khỏi nguồn điện. Liên hệ với bộ phận chăm sóc khách hàng. Bếp nấu phải đư ợc kết nối theo sơ đồ kết nối trở nên.
Sau khi bật bếp hoặc chạm vào nút cảm biến xuất hiện trong vài giây trên màn hình hiển thị bộ đếm thời gian .	Khóa vận hành hoặc khóa liên động đư ợc kích hoạt. Vô hiệu hóa khóa/khóa hệ thống (xem chương "Thiết bị an toàn", Mục "Khóa/khóa vận hành").
Sau khi bật bếp xuất hiện trong màn hình hiển thị thời gian . Các vùng nấu ăn đư ợc nóng.	Bếp đang ở chế độ trình diễn. Chạm vào bất kỳ chuỗi số nào Phím cảm biến 0. Sau đó đồng thời chạm vào các nút cảm biến mư ờ i và cho đến khi xuất hiện trên màn hình hiển thị hẹn giờ. nhấp nháy xen kẽ với .
Bếp nấu có tự động tắt. Khi bật lại, phía trên nút cảm biến Bật/Tắt bật .	Một hoặc nhiều nút cảm biến bị che phủ, ví dụ: B. thông qua tiếp xúc ngón tay, đun sôi thức ăn hoặc các vật đặt trên đó. Loại bỏ mọi bụi bẩn và/hoặc vật thể (xem chương "Thiết bị an toàn", phần "Tắt an toàn").
Trong màn hình hiển thị thời gian nhấp nháy xen kẽ với .	Chế độ bảo vệ quá nhiệt đã đư ợc kích hoạt. Xem chương "Thiết bị an toàn", mục "Bảo vệ quá nhiệt".

Phải làm gì nếu...

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
<p>Trong màn hình hiển thị hẹn giờ, nhấp nháy xen kẽ với , hoặc .</p>	<p>Quạt bị chặn hoặc bị lỗi.</p> <p>Kiểm tra xem quạt có bị vật gì chặn không bị chặn. Xóa</p> <p>đổi tư ợng Nếu thông báo lỗi vẫn tiếp tục xuất hiện, hãy liên hệ với bộ phận dịch vụ khách hàng.</p>
<p>Số E nhấp nháy trên màn hình hiển thị hẹn giờ, ví dụ: B. E-0, xen kẽ với , , , hoặc .</p>	<p>Quạt bị chặn hoặc bị lỗi</p> <p>Kiểm tra xem quạt có bị vật gì chặn không bị chặn.</p> <p>Loại bỏ vật thể. Nếu thông báo lỗi vẫn tiếp tục xuất hiện, hãy liên hệ với bộ phận dịch vụ khách hàng.</p>
<p>Một thông báo không đư ợc liệt kê trong bảng này sẽ xuất hiện trên màn hình hẹn giờ.</p>	<p>Đã xảy ra lỗi ở phần điện tử. Ngắt nguồn điện của bếp trong khoảng thời gian. 1 phút. Nếu sự cố vẫn tiếp diễn sau khi khôi phục nguồn điện, hãy 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 cài đặt sẽ nhấp nháy.	Không có hoặc có dụng cụ nấu không phù hợp trên vùng nấu. Sử dụng dụng cụ nấu ăn phù hợp (xem phần "Bếp từ", "Dụng cụ nấu ăn").
Mức công suất 9 sẽ tự động giảm nếu bạn cũng cài đặt mức công suất 9 cho vùng nấu dự ợc kết nối.	Nếu cả hai thiết bị đều hoạt động ở mức công suất 9, tổng công suất có thể đạt đợc sẽ vư ợt quá mức. Sử dụng vùng nấu khác.
Vùng nấu sẽ tự động tắt.	Thời gian hoạt động quá dài. Bật lại vùng nấu (xem "Thiết bị an toàn", phần "Tắt an toàn").
Vùng nấu không hoạt động bình thường ở mức công suất đã cài đặt.	Chế độ bảo vệ quá nhiệt đã đợc kích hoạt. Xem chú ớng "Thiết bị an toàn", mục "Bảo vệ quá nhiệt".
Một vùng nấu hoặc toàn bộ bếp sẽ tự động tắt.	Chế độ bảo vệ quá nhiệt đã đợc kích hoạt. Xem chú ớng "Thiết bị an toàn", mục "Bảo vệ quá nhiệt".
Giai đoạn tăng cớng sẽ tự động bị hủy bỏ sớm.	Chế độ bảo vệ quá nhiệt đã đợc kích hoạt. Xem chú ớng "Thiết bị an toàn", mục "Bảo vệ quá nhiệt".

Phải làm gì nếu...

Kết quả không đạt yêu cầu

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

Các vấn đề chung hoặc vấn đề kỹ thuật

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
Bếp nấu hoặc Khu vực nấu ăn có thể là không bật lên.	Bếp không có điện. Kiểm tra xem cầu chì trong hệ thống điện có được kích hoạt. Yêu cầu thợ điện có trình độ hoặc liên hệ với Dịch vụ khách hàng của Miele (xem bảng định mức để biết định mức cầu chì tối thiểu).
	Có thể đã xảy ra sự cố kỹ thuật. Ngắt nguồn điện của bếp trong khoảng thời gian. 1 phút. mạng lưới điện bằng - tắt công tắc cầu chì đang gặp sự cố hoặc tháo hoàn toàn cầu chì hoặc - tắt thiết bị bảo vệ dòng điện dư (RCD). Nếu bạn gặp bất kỳ vấn đề nào sau khi bật/tắt thiết bị bật cầu chì hoặc thiết bị dòng điện dư bếp vẫn không hoạt động Nếu bạn không thể, hãy hỏi một thợ điện có trình độ hoặc Dịch vụ khách hàng.

Phải làm gì nếu...

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
<p>Khi sử dụng bếp mới sẽ sinh ra mùi và khói.</p>	<p>Các thành phần kim loại được bảo vệ bằng sản phẩm chăm sóc. Khi sử dụng bếp lần đầu tiên, mùi và có thể là khói sẽ xuất hiện. Vật liệu của cuộn dây cảm ứng cũng phát ra mùi trong vài giờ đầu hoạt động. Sau mỗi lần sử dụng, mùi sẽ giảm dần và cuối cùng biến mất hoàn toàn.</p> <p>Mùi và khói có thể xuất hiện không phải do kết nối không đúng hoặc lỗi thiết bị và không gây hại cho sức khỏe.</p>
<p>Sau khi tắt bếp, có thể nghe thấy tiếng ồn khi hoạt động.</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 Miele cũng như các sản phẩm vệ sinh và chăm sóc phù hợp với thiết bị của bạn.

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

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

Đồ nấu nư ớng/Dụng cụ rang Miele

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

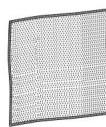
Sản phẩm vệ sinh và chăm sóc

Chất tẩy rửa kính gốm và thép không gỉ 250 ml



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

Vải sợi nhỏ



Để loại bỏ dấu vân tay và vết bẩn nhẹ

Liên hệ trong trường hợp bị gián đoạn

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

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

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

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

Tên nơi

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

Bảo đảm

Thời hạn bảo hành là 2 năm.

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

Cài đặt

Hướng dẫn an toàn khi lắp đặt

Hư hỏng do lắp đặt không đúng cách.

Lắp đặt không đúng cách có thể làm hỏng bếp.

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

Nguy cơ bị điện giật từ điện áp lưới điện.

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

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

Thiệt hại do vật rơi.

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

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

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

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

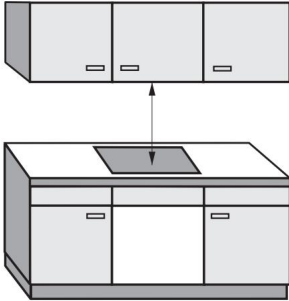
Sau khi lắp đặt bếp, dây nguồn không được tiếp xúc với bất kỳ bộ phận chuyển động nào của tủ bếp (ví dụ: ngăn kéo) và không được chịu bất kỳ ứng suất cơ học nào.

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

Khoảng cách an toàn

Khoảng cách an toàn phía trên

bếp nấu



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

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

Nếu vật liệu dễ cháy

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

khoảng cách an toàn phải ít nhất là 500 mm.

Giữ lại yêu cầu lớn nhất

Giữ khoảng cách an toàn nếu

một máy hút mùi nhiều

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

Cài đặt

Khoảng cách an toàn phía sau/bên hông

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

Phía sau bếp nấu

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

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

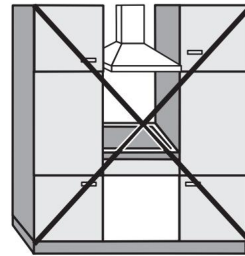
Khoảng cách tối thiểu ở phía sau từ phần cắt mặt bàn đến mép sau mặt bàn làm việc: 50mm

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

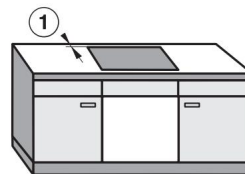
50 mm.

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

50 mm.



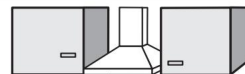
Không được phép



Rất khuyến khích



Không khuyến khích



Không khuyến khích

Khoảng cách tối thiểu bên dư ới bếp nấu

Để đảm bảo thông gió cho bếp

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

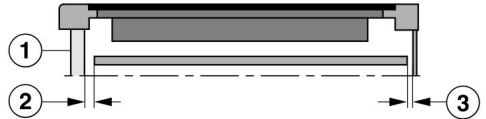
lò nư ớng, gác lửng hoặc cần có ngăn kéo.

Khoảng cách tối thiểu từ mép dư ới của bếp đến

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

tầng trung gian

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



Nhìn từ bên hông

một cái vòi

b Khe hở không khí đư ợc hình thành

c Khe hở không khí ở phía sau

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

20mm.

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

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

Cài đặt

Khoảng cách an toàn đến lớp ốp hốc

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

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

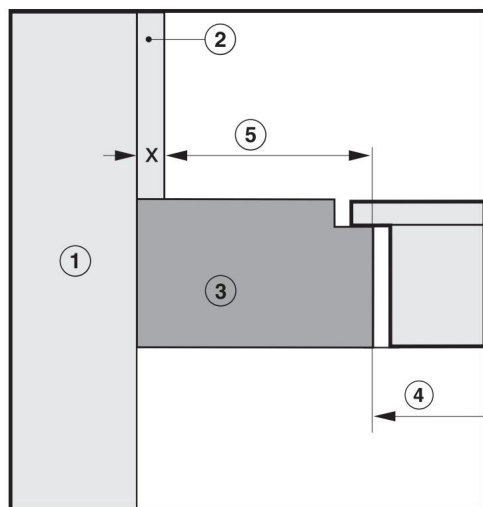
Đối với lớp phủ làm bằng vật liệu không cháy (ví dụ: kim loại, đá tự nhiên, gạch men), khoảng cách tối thiểu giữa phần cắt mặt bàn và

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

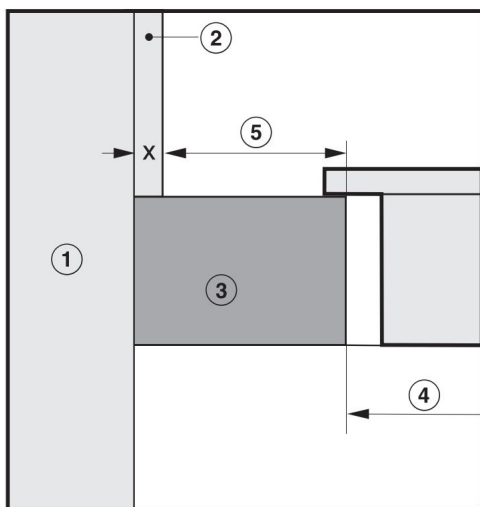
Ví dụ: Độ dày của tấm ốp hốc từ 15 mm

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

Bếp âm tư ờng



Khung/bếp mặt



một công trình xây dựng

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

mặt bàn c

d Cắt bỏ trên mặt bàn làm việc

e Khoảng cách tối thiểu tại

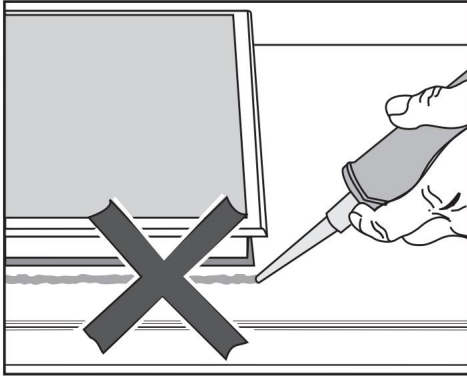
vật liệu dễ cháy 50 mm

vật liệu không cháy 50 mm - kích thước x

Hướng dẫn cài đặt

Lắp đặt bề mặt

Đệm kín giữa bếp và mặt bàn



Hư hỏng do lắp đặt không đúng cách.

Bếp nấu và mặt bàn có thể
trong trường hợp có thể

Tháo bỏ bếp bị hỏng

được sử dụng khi bạn sử dụng bếp nấu với

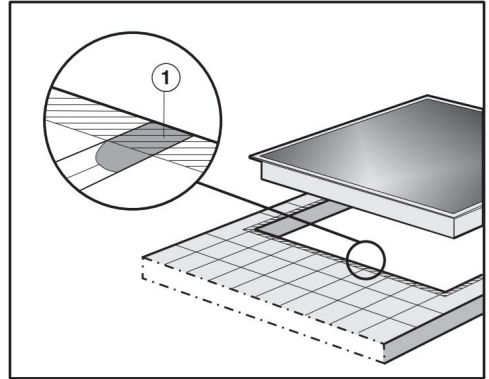
Trám kín các mối nối bằng keo trám.

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

Con dấu dư ở mép của

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

Bề mặt làm việc lát gạch



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

và con dấu dư ở mép của

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

Cài đặt

Lắp đặt âm tủ ồng

Một bếp nấu gắn âm chỉ
đề lắp đặt trên đá tự nhiên (đá granit,
Đá cẩm thạch), gỗ nguyên khối và mặt bàn
lát gạch. Trong chương "Lắp đặt", phần
"Kích thước lắp đặt -
xả" với một nốt tư ồng ứng

Bếp cũng thích hợp để lắp đặt trong
Thích hợp cho mặt bàn bằng kính.
Đối với mặt bàn làm bằng vật liệu khác
Vui lòng hỏi nhà sản xuất xem chúng có phù hợp
để lắp đặt bếp âm không
là.

Chiều rộng rõ ràng của tủ cơ sở
phải rộng ít nhất bằng
mặt bàn làm việc bên trong đư ợc cắt ra (xem
Chương "Lắp đặt", mục "Kích thước lắp đặt -
phẳng"), để
Bếp sau khi lắp đặt từ bên đư ới
có thể tiếp cận tự do và hộp đư ới có thể đư ợc
tháo ra để bảo trì
có thể. Bếp nấu sau
không thể tiếp cận tự do từ bên đư ới sau khi
lắp đặt, chất trám mối nối phải đư ợc loại bỏ
để
Có thể tháo rời bếp.

Mặt bàn đá tự nhiên

Bếp đư ợc lắp trực tiếp vào hốc.

Gỗ nguyên khối, mặt bàn lát gạch,
Mặt bàn kính

Bếp đư ợc lắp vào phần cắt với
gắn vào các thanh gỗ. Những dải này
không nằm trong phạm vi giao hàng và
phải đư ợc cung cấp bởi khách hàng
trở nên.

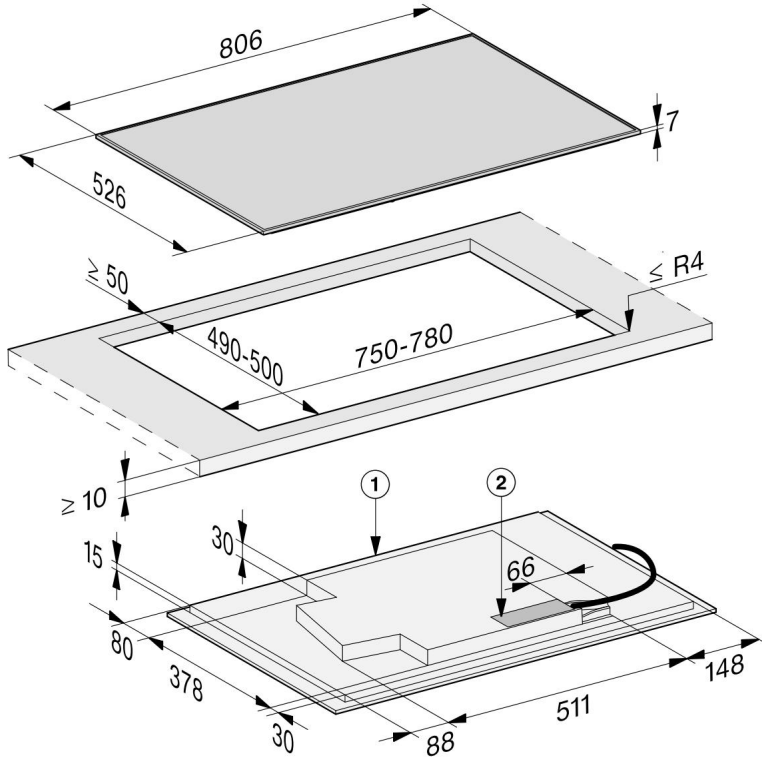
băng keo niêm phong

Nếu bếp không đư ợc bảo đư ỡng
đư ợc gỡ bỏ, băng keo niêm phong
có thể đư ợc gỡ bỏ đư ới mép của
bếp có thể bị hỏng.
Luôn thay băng keo đư ới khi lắp lại.

Kích thước lắp đặt - gắn trên bề mặt

Tất cả các kích thước được tính bằng mm.

KM 7679 PHÁP



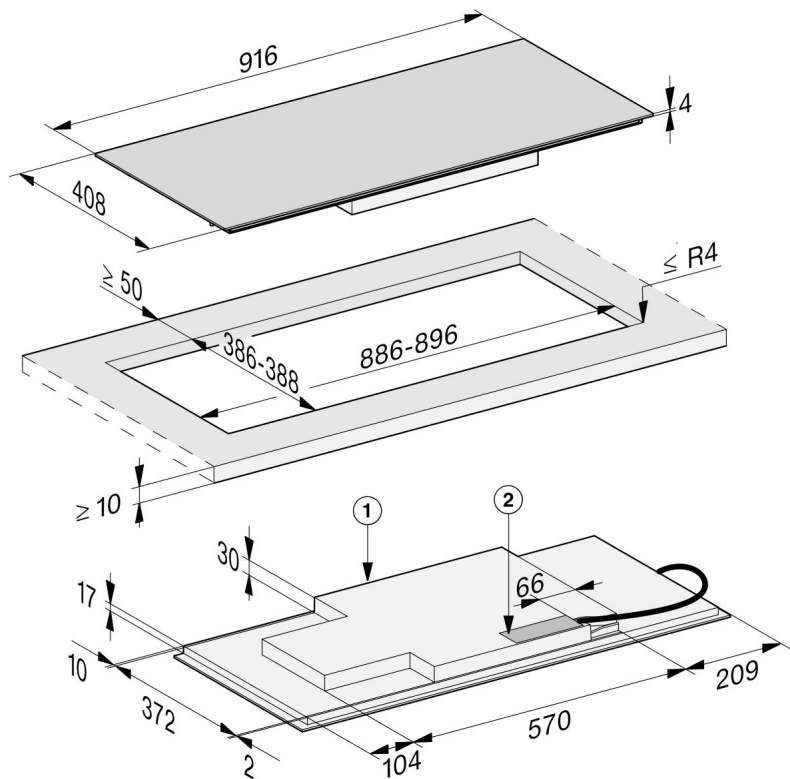
a hộp

kết nối nguồn phía trước b

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

Cài đặt

KM 7689 FL

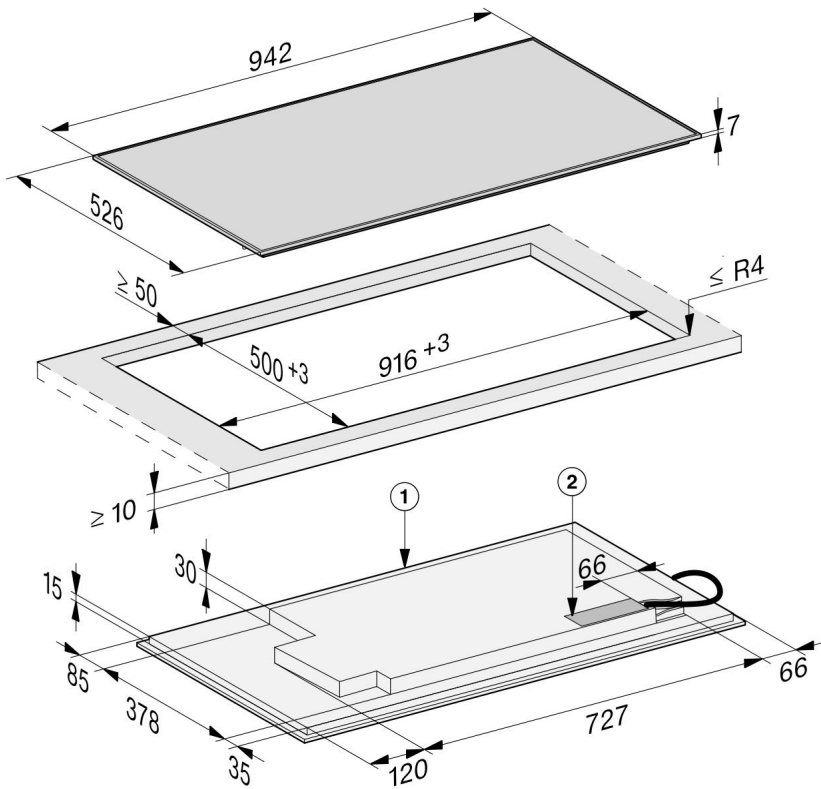


một cái vòi

b Hộp kết nối nguồn điện

Cáp kết nối nguồn điện ($D = 1.440$ mm) đư ợc bao bọc rời

KM 7699 PHÁP



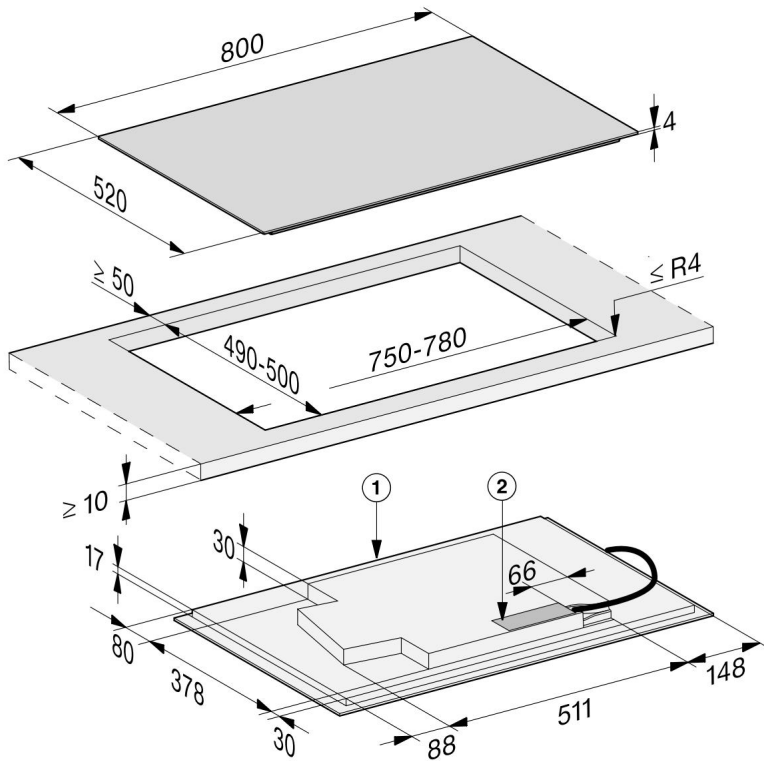
một cái vòi

b Hộp kết nối nguồn điện

Cáp kết nối nguồn điện ($D = 1.440$ mm) đư ợc bao bọc rời

Cài đặt

KM 7679 FL, KM 7879 FL

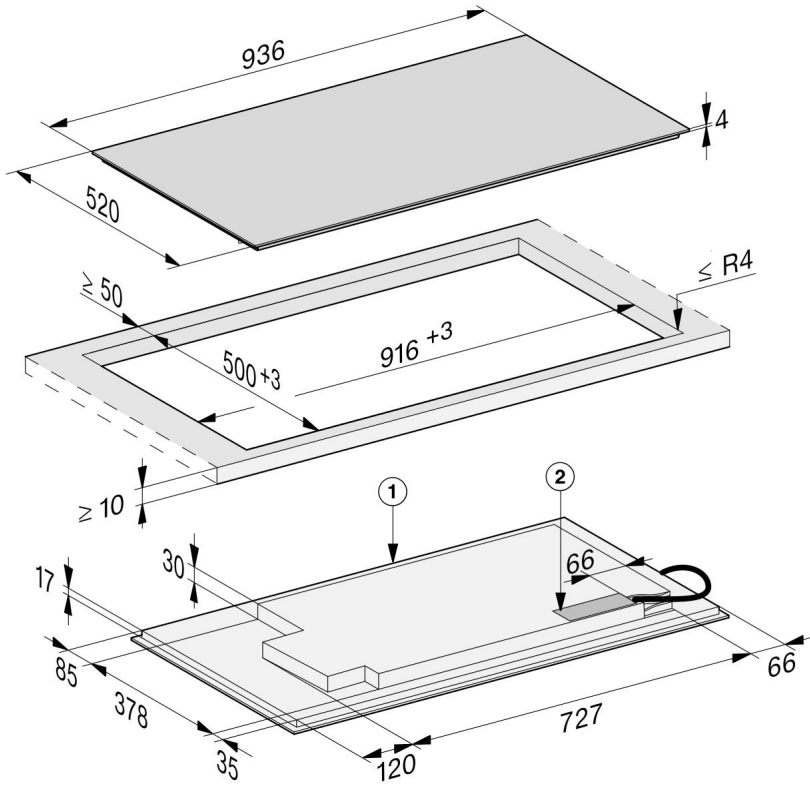


một cái vòi

b Hộp kết nối nguồn điện

Cáp kết nối nguồn điện ($D = 1.440$ mm) đư ợc bao bọc rời

KM 7899 FL



môt cái vòi

b Hộp kết nối nguồn điện

Cáp kết nối nguồn điện ($D = 1.440$ mm) đư ợc bao bọc rời

Cài đặt

Lắp đặt bề mặt

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

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

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

Dán keo được cung cấp
đài cấp dư ở mép bếp. Dán băng keo niêm phong
không bị căng thẳng.

Thiệt hại do sử dụng không đúng cách
Sự liên quan.
Các thiết bị điện tử của bếp có thể
bị hư hỏng do chập mạch
trở nên.
Để lại dây nguồn
được kết nối với bếp bởi một thợ điện có
trình độ.

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

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

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

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

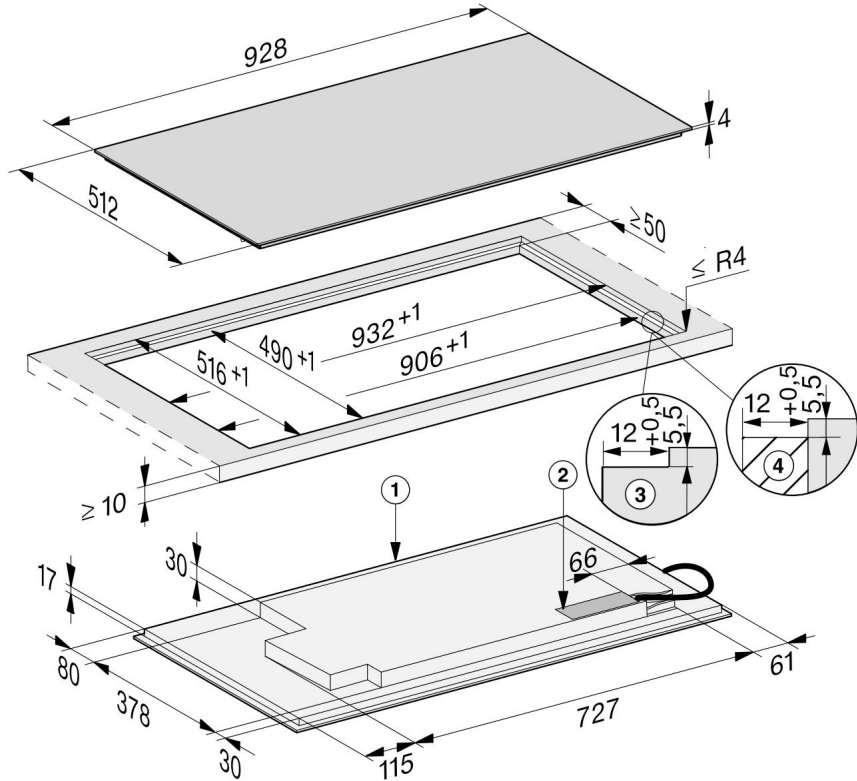
Kết nối bếp nấu với
mạng lưới điện (xem chương "Lắp đặt", mục
"Kết nối điện").

Kiểm tra chức năng nấu ăn
cánh đồng.

Kích thước lắp đặt - phẳng

Tất cả các kích thước được tính bằng mm.

KM 7629 Ngoại lệ



một cái vòi

b Hộp kết nối nguồn điện Cáp

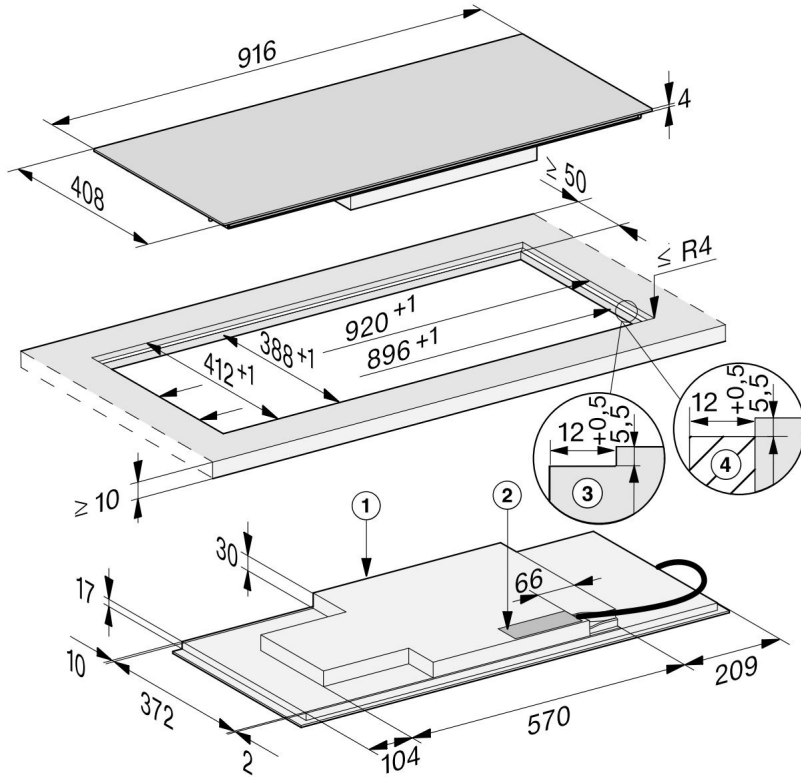
kết nối nguồn điện (D = 1.440 mm) được bao bọc rời

c Mặt bàn đá tự nhiên phay bậc d Thanh gỗ 12 mm

(không bao gồm phụ kiện)

Cài đặt

KM 7689 FL



a hộp

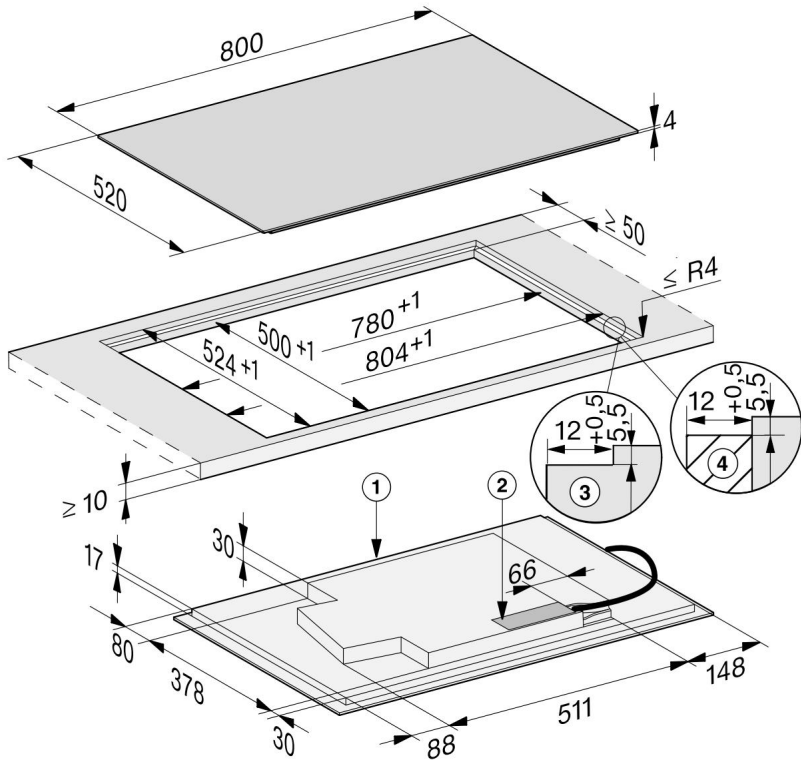
kết nối nguồn phía

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

c Mặt bàn đá tự nhiên phay bậc d Thanh gỗ

12 mm (không bao gồm phụ kiện)

KM 7679 FL, KM 7879 FL



a hộp

kết nối nguồn phía

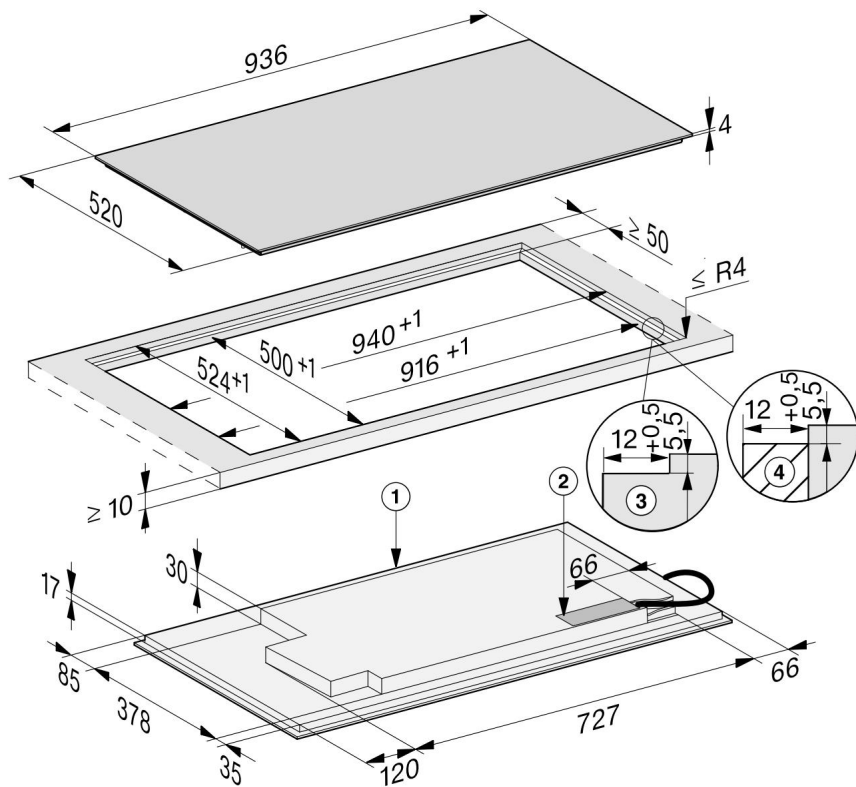
trước b Cấp nguồn (D = 1.440 mm) đư ợc bao bọc rừi

c Mặt bàn đá tự nhiên phay bạc d Thanh gỗ

12 mm (không bao gồm phụ kiện)

Cài đặt

KM 7899 FL



a hộp

kết nối nguồn phía

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

c Mặt bàn đá tự nhiên phay bậc d Thanh gỗ

12 mm (không bao gồm phụ kiện)

Lắp đặt âm tư ờng

Tạo bố cục mặt bàn làm việc
cắt. Tuân thủ khoảng cách an toàn (xem
chương "Khoảng cách an toàn").

Mặt bàn bếp bằng gỗ nguyên khối/mặt
bàn bếp lát gạch/mặt bàn bếp bằng kính:

Đính các thanh gỗ 5,5 mm
bên dư ới mép trên của mặt bàn bếp.

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

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

Đề lại dây nguồn
đư ợc kết nối với bếp bởi một thợ điện có
trình độ.

Kết nối cáp nguồn
theo sơ đồ kết nối
trên bếp (xem chương "Kết nối điện", phần
"Sơ đồ kết nối").

Dán keo đư ợc cung cấp
đãi cáp dư ới mép bếp. Không dán băng keo khi
đang căng.

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

Đặt bếp vào vị trí đã cắt và căn giữa.

Mối nối giữa tấm kính gốm và mặt bàn phải có
ít nhất
rộng 2 mm. Mối nối cần thiết để bịt kín bếp
có thể.

Kết nối bếp nấu với
mạng lư ới điện (xem chương "Kết nối điện").

Kiểm tra chức năng của bếp
của.

Xịt keo silicone chịu nhiệt (tối thiểu 160 °C)
vào mối nối giữa bếp và mặt bàn bếp.

Thiệt hại do không phù hợp
Chất trám trét.

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

Sử dụng trên đá tự nhiên và
Gạch đư ợc làm hoàn toàn bằng đá tự nhiên
chất trám khe silicon thích hợp cho đá tự
nhiên. Xin lư u ý
hư ớng dẫn của nhà sản xuất.

Cài đặt

Kết nối điện

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

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

ngư ời dùng.

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

cài đặt không đúng cách và

Bảo trì hoặc sửa chữa

hoặc do dây dẫn bảo vệ bị mất hoặc bị gián

đoạn ở phía lắp đặt

(ví dụ: điện giật).

Hãy kiểm tra bếp bằng cách

Kết nối với mạng lưới điện bởi một thợ

điện có trình độ.

Thợ điện phải nắm rõ các quy định quốc gia và

các quy định bổ sung của các công ty cung cấp

điện địa phương

và quan sát cẩn thận.

Lớp bảo vệ tiếp xúc của các bộ phận

cách điện phải được tháo ra sau khi lắp ráp

được đảm bảo.

Tổng hiệu suất

xem loại tấm

Dữ liệu kết nối

Dữ liệu kết nối cần thiết có thể được tìm thấy

trên tấm nhãn. Thông tin này phải phù hợp với thông

tin của mạng

cuộc thi đấu.

Các tùy chọn kết nối có thể được tìm thấy

Xem sơ đồ kết nối.

Cầu dao ngắt dòng điện dư

Để tăng cường an ninh,

VDE (Áo: ÖVE), Koch-

một thiết bị dòng điện dư với một

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

Thiết bị tách

Bếp phải được ngắt kết nối với nguồn điện bằng

các thiết bị cách ly

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

phải có ít nhất 3 mm. Các

Các thiết bị cách ly bao gồm các

thiết bị bảo vệ quá dòng và cầu dao điện.

Ngắt kết nối khỏi mạng

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

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

gây ra điện giật.

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

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

Cầu chì

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

Máy vận vít khóa

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

Bộ ngắt mạch tích hợp

(cầu dao, ít nhất

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

máy cắt dòng điện dư

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

Cáp nguồn

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

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

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

Thay đổi cáp nguồn

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

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

Để lại dây nguồn

chỉ được thay thế bởi thợ điện có trình độ.

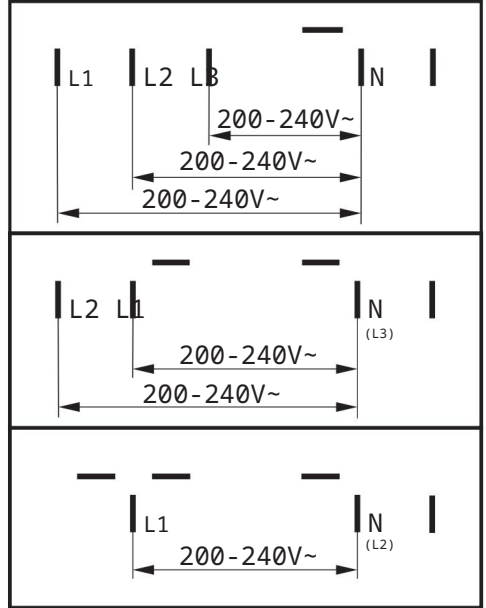
Khi thay đổi cáp nguồn, chỉ sử dụng loại cáp H 05 VV-F có tiết diện phù hợp. Cáp nguồn là

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

Cài đặt

Sơ đồ kết nối

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



Bảng dữ liệu sản phẩm

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

Thông tin về bếp điện gia dụng

theo Quy định (EU) số 66/2014

EM YẾU	
Tên mẫu/dăng ký	KM 7629
Số lư ợng vùng nấu và/hoặc bề mặt nấu	5
với vùng nấu hình tròn: Đư ờng kính bề mặt sử dụng/vùng nấu 2. = Ø 160-230 mm Đối với vùng nấu hoặc bề mặt không phải hình tròn: đài/chiều rộng của bề mặt sử dụng/vùng nấu 4. = 230x390 mm D/R 5. =	1. = Ø 100-160 mm Đối 3. = Ø 180-280 mm Chiều 6. =
Tiêu thụ năng lư ợng trên mỗi vùng nấu hoặc diện tích trên mỗi kg (Nấu ăn bằng điện)	1. = 180,2Wh/kg 2. = 178,8Wh/kg 3. = 166,4Wh/kg 4. = 186,0Wh/kg
Tiêu thụ năng lư ợng của bếp trên mỗi kg (bếp ECElectric)	177,8 Wh/kg

Thông tin về bếp điện gia dụng

theo Quy định (EU) số 66/2014

EM YẾU	
Tên mẫu/dăng ký	KM 7679
Số lư ợng vùng nấu và/hoặc bề mặt nấu	4
Đối với vùng nấu hình tròn: Đư ờng kính của vùng nấu thứ 1 = Ø 160-230 mm bề mặt sử dụng/ vùng nấu thứ 2 = Ø 100-160 mm Đối với vùng nấu hoặc bề mặt không phải hình tròn: Vùng nấu thứ 3 = 230x390 mm Chiều dài/chiều rộng của bề mặt sử dụng/vùng nấu thứ 4 = D/R Vùng nấu thứ 5 = 6 =	
Tiêu thụ năng lư ợng trên mỗi vùng nấu hoặc diện tích trên mỗi kg (Nấu ăn bằng điện)	1. = 178,8Wh/kg 2. = 180,2Wh/kg 3. = 186,0Wh/kg
Tiêu thụ năng lư ợng của bếp trên mỗi kg (bếp ECElectric)	174,8 Wh/kg

Bảng dữ liệu sản phẩm

Thông tin về bếp điện gia dụng

theo Quy định (EU) số 66/2014

EM YẾU	
Tên mẫu/dăng ký	KM 7689
Số lượng vùng nấu và/hoặc bề mặt nấu	4
với vùng nấu hình tròn: Đường kính bề mặt sử dụng/vùng nấu 2. = 230x390 mm Đối với vùng nấu hoặc bề mặt không hình tròn: 3. = chiều rộng của bề mặt sử dụng/vùng nấu 4. = Dài/Rộng 5. = 6. =	1. = Ø 160-230 mm Đối Ø 100-160 mm Chiều dài/
Tiêu thụ năng lượng trên mỗi vùng nấu hoặc diện tích trên mỗi kg (Nấu ăn bằng điện)	1. = 178,8Wh/kg 2. = 186,0Wh/kg 3. = 180,2Wh/kg
Tiêu thụ năng lượng của bếp trên mỗi kg (bếp ECElectric)	174,8 Wh/kg

Thông tin về bếp điện gia dụng

theo Quy định (EU) số 66/2014

EM YẾU	
Tên mẫu/dăng ký	KM 7699
Số lượng vùng nấu và/hoặc bề mặt nấu	5
Đối với vùng nấu hình tròn: Đường kính của vùng nấu thứ 1 = Ø 100- vùng nấu thứ 2 = Ø 160-230 mm Đối với vùng nấu hoặc bề mặt không phải hình tròn: Vùng nấu thứ 3 = Ø 180-280 mm Chiều dài/chiều rộng của bề mặt sử dụng/vùng nấu thứ 4 = 230x390 mm D/R Vùng nấu thứ 5 = 6 =	160 mm bề mặt sử dụng/ phải hình tròn: Vùng nấu
Tiêu thụ năng lượng trên mỗi vùng nấu hoặc diện tích trên mỗi kg (Nấu ăn bằng điện)	1. = 180,2Wh/kg 2. = 178,8Wh/kg 3. = 166,4Wh/kg 4. = 186,0Wh/kg
Tiêu thụ năng lượng của bếp trên mỗi kg (bếp ECElectric)	177,8 Wh/kg

Thông tin về bếp điện gia dụng

theo Quy định (EU) số 66/2014

EM YẾU	
Tên mẫu/dăng ký	KM 7879
Số lượng vùng nấu và/hoặc bề mặt nấu	4
với vùng nấu hình tròn: Đường kính bề mặt sử dụng/vùng nấu 2. = Ø 100-160 mm Đối với vùng nấu hoặc bề mặt không phải hình tròn: dài/chiều rộng của bề mặt sử dụng/vùng nấu 4. = Dài/Rộng 5. = 6. =	1. = Ø 160-230 mm Đối 3. = 230x390 mm Chiều
Tiêu thụ năng lượng trên mỗi vùng nấu hoặc diện tích trên mỗi kg (Nấu ăn bằng điện)	1. = 178,8Wh/kg 2. = 180,2Wh/kg 3. = 186,0Wh/kg
Tiêu thụ năng lượng của bếp trên mỗi kg (bếp ECElectric)	187,7 Wh/kg

Thông tin về bếp điện gia dụng

theo Quy định (EU) số 66/2014

EM YẾU	
Tên mẫu/dăng ký	KM7899
Số lượng vùng nấu và/hoặc bề mặt nấu	5
Đối với vùng nấu hình tròn: Đường kính của vùng nấu thứ 1 = Ø 100- vùng nấu thứ 2 = Ø 160-230 mm Đối với vùng nấu hoặc bề mặt không phải hình tròn: Vùng nấu thứ 3 = Ø 180-280 mm Chiều dài/chiều rộng của bề mặt sử dụng/vùng nấu thứ 4 = 230x390 mm D/R Vùng nấu thứ 5 = 6 =	160 mm bề mặt sử dụng/ Đối với vùng nấu hoặc bề mặt không phải hình tròn: Vùng nấu thứ 4 = 230x390 mm D/R
Tiêu thụ năng lượng trên mỗi vùng nấu hoặc diện tích trên mỗi kg (Nấu ăn bằng điện)	1. = 180,2Wh/kg 2. = 178,8Wh/kg 3. = 166,4Wh/kg 4. = 186,0Wh/kg
Tiêu thụ năng lượng của bếp trên mỗi kg (bếp ECElectric)	177,8 Wh/kg

Tuyên bố về sự phù hợp

Miele tuyên bố rằng bếp gốm thủy tinh này có chức năng cảm ứng.
Chỉ thị 2014/53/EU.

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

- Sản phẩm, Tải xuống, trên www.miele.de
- Dịch vụ, yêu cầu thông tin, Hư ớng dẫn sử dụng, trên www.miele.de/haushalt/informations-forderung-385.htm bằng cách chỉ định tên sản phẩm hoặc số sê-ri

Dải tần số của mô-đun WLAN	2.4000 GHz - 2,4835 GHz
----------------------------	-------------------------

Công suất truyền tải < 100 mW
tối đa của
Mô-đun WLAN

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

Điện thoại: 0800 22 44 666 (miễn phí)

Thứ Hai-Thứ Sáu 8 giờ sáng-8 giờ tối

Thứ này thứ kia 9 giờ sáng-8 giờ tối

Fax: +49 5241 89-2090

Miele trên Internet:

www.miele.de Email: info@miele.de

Áo:

Công ty TNHH Miele
Mielestraße 1
5071 Wals gần Salzburg

Điện thoại: 050 800 800 (điện thoại cố định theo giá cước địa phương);

Phí điện thoại di động có thể thay đổi

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

Fax: 050 800 81219

Miele trên Internet:

www.miele.at Email: info@miele.at

Luxembourg:

Miele S.à.rl

20, rue Christophe Plantin
P.O. Hộp thư

1011 L-1010 Luxembourg/Gasperich

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

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

8:30-12:30, 1:00-5:00 chiều Thứ Sáu

8:30-12:30, 1:00-4:00 chiều

Fax: 00352 4 97 11-39

Miele trên Internet:

www.miele.lu Email: infolux@miele.lu

KM 7629 FX, KM 7679 FR, KM 7679 FL, KM 7689 FL,
KM 7699 Pháp, KM 7879 FL, KM 7899 FL