

Hướng dẫn sử dụng và lắp ráp Bếp từ



Điều cần thiết là phải đọc hướng dẫn sử dụng và lắp ráp trước khi định vị, lắp đặt và sử dụng thiết bị lần đầu tiên để tránh thương tích và hư hỏng cho thiết bị.

Mục lục

Mẹo và cảnh báo.....	5
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	18 KM 7689
FL.....	19 Các
thành phần điều khiển và hiển thị	20 Dữ liệu vùng
nấu	22
Lần sử dụng đầu tiên.....	25 Vệ sinh bếp
lần đầu tiên.....	25 Bật bếp lần đầu
tiên.....	25
Miele@home.....	26 Kết
nói.....	29
Hoạt động	
32 Tiếng ồn	
32 Quản lý nguồn điện	33 Hộp đựng
đồ nấu ăn	34
Để tiết kiệm điện	36
Phân cấp	37
Sử dụng.....	38 Hư ớng dẫn
vận hành.....	38 Bật
bếp.....	39 Cài đặt mức
công suất.....	39 Tắt vùng nấu/
bếp.....	39 Đèn báo nhiệt
dự	39
TempControl.....	40 Cài
đặt mức công suất - mở rộng phạm vi cài đặt.....	43 Vùng nấu
PowerFlex.....	44 Chức năng làm nóng tự
động.....	45
Booster.....	46 Giữ ấm/
Hâm nóng lại.....	47 Kích hoạt hoạt động
CookAssist.....	48
Hẹn giờ.....	
49 Hẹn giờ	49 Tự
động tắt.....	50 Sử
dụng chức năng hẹn giờ cùng lúc	51
Các chức năng bổ sung.....	52 Dừng và
đi.....	52

Thu hồi.....	
52 Bảo vệ vệ sinh	53
Chế độ demo	53 Hiện
thị dữ liệu bếp nấu	53 Thiết bị an
toàn	54 Thiết bị khóa nguồn/Khóa
liên động	54 Tắt an
toàn	55 Bảo vệ quá
hiệt	56 Lập
trình	57
Dữ liệu cho các viện kiểm soát.....	62
Bảo trì và vệ sinh	63
Phải làm gì nếu ...?.....	65 Cảnh báo trên
đèn/màn hình	65 Hành vi bất
ngờ	67 Kết quả không đạt yêu
cầu	68 Các vấn đề chung hoặc bất
thư ởng về kỹ thuật	68
Phụ kiện theo yêu cầu.....	70
Dịch vụ khách hàng.....	
71 Chi tiết liên hệ trong trợ ởng hợp trực trực.....	71 Bảng dữ
liệu.....	71 Bảo
hành.....	71
Lắp đặt	
72 Hư ởng dẫn lắp đặt	
72 Khoảng cách an toàn	
73 Hư ởng dẫn lắp đặt	
77 Lắp đặt nâng cao	77 Lắp đặt
phẳng	78 Bảng
keo dán kín	78
Kích thước lắp đặt - nâng cao	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
nâng cao	84

Mục lục

Kích thước lắp âm - âm từ ờng.....	85 KM 7629
FX.....	85
KM 7689 FL.....	
86 KM 7679 FL, KM 7879 FL	
87 KM 7899 FL.....	
88 Lắp đặt âm từ ờng	
89 Kết nối điện	90
Phiếu dữ liệu sản phẩm	93
Tuyên bố về sự phù hợp	96

Mẹo và Cảnh báo

Bếp này được sản xuất theo tiêu chuẩn hiện hành quy định về an toàn. Sử dụng không đúng cách vẫn có thể gây ra gây thiệt hại cho người và vật.

Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn lắp ráp và sử dụng kèm theo. trư ớc khi sử dụng bếp. Hướng dẫn này chứa thông tin quan trọng về lắp đặt, an toàn, sử dụng và bảo trì. Bằng cách này, bạn sẽ tránh được nguy cơ gây hại cho bản thân và sà n nhà.
nấu ăn.

Theo IEC 60335-1, Miele khuyến cáo rõ ràng rằng việc đọc và tuân thủ thông tin là hoàn toàn cần thiết có trong chương hướng dẫn lắp đặt bếp cũng như các hướng dẫn và cảnh báo về an toàn.

Miele không chịu trách nhiệm về các thiệt hại phát sinh do không tuân thủ những cảnh báo này.

Giữ lại hướng dẫn sử dụng và lắp ráp và chuyển cho những người dùng sau.

Mẹo và Cảnh báo

Sử dụng đúng cách

Bếp được thiết kế để sử dụng trong gia đình và các mục đích khác
mỗi trường hợp tự nhiên.

Bếp không được thiết kế để sử dụng ngoài trời. Chỉ sử dụng bếp
theo cách bạn thường dùng ở nhà để nấu hoặc giữ ấm thức ăn.

Không được phép sử dụng cho mục đích khác.

Những người do khả năng thể chất, giác quan hoặc tinh thần, hoặc do
thiếu kinh nghiệm hoặc kiến thức mà không thể sử dụng bếp một cách
an toàn thì không được sử dụng bếp mà không có sự giám sát và hướng
dẫn của người có trách nhiệm. Những người này chỉ được phép sử
dụng bếp mà không cần giám sát nếu họ đã được hướng dẫn cách sử dụng
và có khả năng sử dụng bếp một cách an toàn. Điều quan trọng là trẻ
phải biết cách nhận biết và hiểu được những nguy hiểm có thể phát sinh
do sử dụng thiết bị không đúng cách.

Mẹo và Cảnh báo

Giám sát trẻ em Không

để trẻ em dưới tám tuổi lại gần bếp trừ khi được giám sát thường xuyên. Trẻ em lớn hơn (từ tám tuổi trở lên)

chỉ được phép sử dụng thiết bị mà không cần giám sát nếu đã được hướng dẫn cách sử dụng và có thể sử dụng một cách an toàn tuyệt đối. Điều quan trọng là trẻ phải biết cách nhận biết và hiểu được những nguy hiểm có thể phát sinh do sử dụng thiết bị không đúng cách. Không cho trẻ em vệ sinh bếp nếu không có người giám sát. Giám

sát trẻ em nếu chúng ở gần bếp. Ngăn không cho trẻ em chơi đùa với bếp.

Khi sử dụng, bếp

sẽ rất nóng và vẫn nóng trong một thời gian ngay cả sau khi đã tắt. Do đó, hãy để trẻ em tránh xa bếp cho đến khi

bếp đủ nguội để tránh bị bỏng. Nguy cơ bị bỏng. Không đặt những đồ vật thu hút sự chú ý của trẻ em trên hoặc sau bếp. Trẻ em có thể trèo lên bếp. Nguy cơ cháy, bỏng. Đặt tay cầm của nồi và chảo sang một bên trên bếp để tránh trẻ em kéo vật dụng

thức ăn vào người và bị bỏng. Nguy cơ nghẹt thở. Khi chơi, trẻ em có thể quấn mình trong vật liệu đóng gói (ví dụ như màng phim) hoặc trùm nó lên đầu và chết

ngạt. Tránh xa trẻ em khỏi vật liệu đóng gói. Kích hoạt khóa hệ thống để ngăn trẻ em bật bếp. Khi sử dụng bếp, hãy kích hoạt thiết bị khóa để ngăn trẻ em thay đổi các cài đặt đã chọn.

Mẹo và Cảnh báo

An ninh kỹ thuật

Nếu công việc lắp đặt, bảo trì hoặc sửa chữa không được thực hiện đúng cách, có thể gây ra nguy hiểm nghiêm trọng cho người sử dụng. Công việc lắp đặt và bảo trì cũng như sửa chữa có thể chỉ được thực hiện bởi nhân viên kỹ thuật có trình độ.

Bếp bị hỏng có thể gây nguy hiểm cho an toàn. Kiểm tra xem bếp có hư hỏng rõ ràng không. Không
không bao giờ sử dụng bếp bị lỗi.

Có thể vận hành tạm thời hoặc vĩnh viễn trên hệ thống cung cấp năng lượng tự cung tự cấp hoặc không đồng bộ vào mạng (ví dụ: mạng độc lập, hệ thống sao lưu). Yêu cầu đối với hoạt động là hệ thống cung cấp năng lượng tôn trọng quy định của EN 50160 hoặc tương đương. Các biện pháp an toàn được quy định trong hệ thống trong nước và trong Các sản phẩm của Miele phải được đảm bảo về chức năng và quy trình ngay cả khi hoạt động riêng lẻ hoặc không đồng bộ với mạng lưới. hoặc thay thế bằng các phép đo tương đương trong quá trình lắp đặt. Như đã mô tả ví dụ như trong ấn bản hiện tại của VDE-AR-E 2510-2.

Tính an toàn về điện của bếp chỉ được đảm bảo nếu bếp được kết nối với dây dẫn bảo vệ được lắp đặt theo đúng quy định. VÀ Việc kiểm tra hiệu quả của thiết bị an toàn này là vô cùng quan trọng. Nếu có thắc mắc, hãy nhờ thợ điện có trình độ kiểm tra quá trình lắp đặt.

Dữ liệu kết nối (tần số và điện áp) được hiển thị trên bảng thông số của bếp phải hoàn toàn tương ứng với dữ liệu của mạng lưới điện để tránh làm hỏng bếp.

Trước khi kết nối thiết bị, hãy kiểm tra dữ liệu. Trong trường hợp Nếu có thắc mắc, hãy tham khảo ý kiến của thợ điện có trình độ.

Nhiều ổ cắm hoặc dây điện nối dài không đảm bảo an toàn cần thiết (nguy cơ cháy nổ). Không kết nối kế hoạch với nấu ăn bằng nguồn điện chính với những ổ cắm này.

Mẹo và Cảnh báo

Để bếp hoạt động đúng cách, chỉ sử dụng bếp sau khi đã lắp đặt xong.

Không được lắp đặt và sử dụng bếp ở những nơi không cố định (ví dụ: thuyền).

Chạm vào hoặc sửa đổi các bộ phận điện hoặc cơ khí có thể gây thương tích hoặc hư hỏng cho bếp.

Tuyệt đối tránh mở nắp bếp.

Nếu các can thiệp không được thực hiện bởi một trung tâm dịch vụ được Miele ủy quyền, quyền bảo hành không còn hiệu lực.

Miele chỉ đảm bảo an toàn khi sử dụng phụ tùng thay thế chính hãng của thiết bị. Chỉ thay thế các bộ phận bị lỗi bằng các bộ phận chính hãng Em yêu.

Bếp không phù hợp để sử dụng với chức năng hẹn giờ bên ngoài hoặc bằng thiết bị điều khiển từ xa.

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

Nếu dây nguồn bị hỏng thì phải chỉ được thay thế bởi thợ điện có trình độ với dây cáp điện chuyên dụng (xem chương "Lắp đặt", mục "Kết nối điện").

Mẹo và Cảnh báo

Khi lắp đặt hoặc cần can thiệp, bếp phải đư ợc ngắt hoàn toàn khỏi mạng điện. Để ngắt kết nối khỏi nguồn điện:

- ngắt cầu chì hệ thống điện, hoặc
- tháo và tháo cầu chì ra khỏi hệ thống điện đồng, hoặc
- rút phích cắm ra khỏi ổ điện (nếu có). Để tháo nó ra, nắm chặt phích cắm và không kéo dây.

Nguy cơ bị điện giật. Nếu bạn thấy có vết nứt, vết vỡ hoặc hư hỏng khác trên tấm gốm thủy tinh, hãy tuyệt đối tránh

sử dụng bếp hoặc tắt bếp ngay lập tức. Rút phích cắm bếp từ lưu ý điện. Yêu cầu hỗ trợ kỹ thuật.

Nếu bếp nấu đư ợc lắp ở phía sau mặt trư ớc của đồ nội thất (ví dụ: cửa), không bao giờ đóng cửa khi đang sử dụng thiết bị. Nhiệt độ và độ ẩm tích tụ phía sau mặt trư ớc của tủ đóng. Thiết bị, đồ nội thất và sàn nhà có thể bị hư hỏng. Chỉ đóng mặt trư ớc của tủ khi đèn báo nhiệt sáng

chất cặn bã đã trôi ra ngoài.

Mẹo và Cảnh báo

Sử dụng đúng cách

Khi sử dụng, bếp sẽ rất nóng và vẫn nóng trong một thời gian ngay cả sau khi đã tắt. Một mình khi đèn báo nhiệt dư tắt, động cơ không chạy nguy cơ bị bỏng.

Dầu hoặc mỡ có thể bắt lửa nếu quá nóng. Luôn theo dõi quá trình nấu ăn nếu nấu bằng nhiều dầu hoặc mỡ. Không bao giờ dập tắt ngọn lửa dầu bằng nước. Tắt đi bếp nấu và dập tắt ngọn lửa trên bếp nấu bằng nắp đậy hoặc chặn chữa cháy.

Luôn giám sát bếp khi sử dụng. Thử ờng xuyên theo dõi quá trình nấu hoặc rang trong thời gian ngắn.

Ngọn lửa có thể lan đến bộ lọc máy hút mùi và gây cháy. Không nấu thức ăn trên lửa nếu thức ăn ở trên thiết bị có máy hút mùi.

Nếu bình xịt, chất lỏng hoặc vật liệu dễ cháy nóng lên, chúng có thể bắt lửa. Không giữ các vật dễ cháy trong ngăn kéo dưới bếp. Nếu ngăn kéo có giỏ đựng dao kéo, hãy đảm bảo giỏ đó đư ợc làm bằng vật liệu chịu nhiệt.

Không bao giờ đun nóng hộp đựng thức ăn rỗng.

Nếu bạn đun nóng hoặc khử trùng các lọ và hộp đựng kín, áp suất mạnh sẽ tích tụ bên trong và có thể khiến hộp đựng phát nổ. Không bao giờ đun nóng hoặc khử trùng lọ, hộp đựng đã đậy kín trên bếp.

Nếu bạn vô tình đậy nắp bếp và bật bếp hoặc bếp vẫn nóng, vật liệu phủ bên ngoài có thể bắt lửa, tan chảy hoặc nứt. Do đó, tránh che phủ bếp bằng, ví dụ, nắp, khăn lau hoặc tấm bảo vệ.

Mẹo và Cảnh báo

Tránh đặt các vật bằng kim loại lên bếp. Nếu nó đến ngay cả khi vô tình bật lên hoặc vẫn còn nóng, chúng vẫn có thể bị quá nóng. Các vật liệu khác có thể tan chảy hoặc thậm chí mất ngọn lửa. Nắp nồi ẩm có thể bị phồng lên. Không sử dụng bếp làm bề mặt hỗ trợ. Sau khi sử dụng, hãy tắt luôn là vùng nấu ăn!

Nếu bếp quá nóng, bạn có thể bị bỏng. Mặc rồi luôn đeo găng tay bảo vệ hoặc sử dụng miếng lót nồi. Lưu ý rằng găng tay và miếng lót nồi khô. Nếu chúng ướt hoặc ẩm, chúng sẽ dẫn nhiệt và bạn có thể bị bỏng vì hơi nước tỏa ra.

Nếu bạn sử dụng thiết bị điện gần bếp nấu, ví dụ: máy xay sinh tố, hãy cẩn thận để dây điện không bị tiếp xúc với bếp nóng. Lớp phủ cao su của cáp có thể bị hỏng.

Nếu có cặn muối, đờ ỉm, cát hoặc đất, ví dụ Nếu bạn rửa rau, bề mặt gốm thủy tinh có thể bị trầy xước. Do đó, hãy kiểm tra xem bề mặt gốm thủy tinh và đáy chảo có luôn sạch không trước khi đặt chúng lên bếp. dụng cụ nấu ăn trên bếp gốm thủy tinh.

Nếu một vật thể, thậm chí có vẻ nhẹ, ví dụ như lọ đựng muối rơi vào bếp gốm thủy tinh, bề mặt có thể bị nứt mẻ hoặc chia đều. Cẩn thận không làm rơi nó xuống bề mặt đồ vật bằng thủy tinh, gốm sứ hoặc bát đĩa.

Không đặt các vật nóng lên các cảm biến và đèn báo: các thiết bị các thiết bị điện tử bên dư ới bề mặt có thể bị hư hỏng. Tuyệt đối tránh đặt chảo nóng lên cảm biến và đèn báo.

Mẹo và Cảnh báo

Nếu đũa, các chất thực phẩm rơi vào bếp rất nóng

nhựa đũa hoặc giấy bạc và tan chảy, khi chúng nguội đi có thể làm hỏng bề mặt gốm thủy tinh. Nếu điều này xảy ra, hãy tắt bếp ngay lập tức và dùng dụng cụ cạo để loại bỏ hoàn toàn những chất này. Mặc

găng tay bảo vệ. Ngay khi bếp nguội, hãy vệ sinh bề mặt bếp bằng sản phẩm chuyên dụng dành cho gốm thủy tinh.

Nếu vật dụng nấu ăn đũa đun nóng khi rỗng, bề mặt trong gốm thủy tinh có thể bị hư hỏng. Hãy chú ý đến bếp khi đang sử dụng!

Nếu đáy chảo gồ ghề, bề mặt gốm thủy tinh sẽ

cào. Chỉ sử dụng nồi và chảo có đáy nhẵn.

Nâng thùng chứa lên nếu bạn phải di chuyển nó để tránh làm xước bề mặt.

Xem xét tốc độ nóng lên của đáy đĩa

khi nấu, nhiệt độ của đáy có thể đạt tới

điểm tự bốc cháy của chất béo và dầu. Luôn giám sát bếp khi sử dụng.

Làm nóng dầu và mỡ tối đa. trong một phút và không bao giờ sử dụng

Bộ tăng củi.

Chỉ dành cho những người có máy tạo nhịp tim! Xin lưu ý rằng

một ổ cắm điện từ đũa tạo ra gần bếp đang bật. Máy tạo nhịp tim không có khả năng bị ảnh hưởng. Nếu có thắc mắc, hãy liên hệ với nhà sản xuất máy kích thích hoặc tham khảo ý kiến bác sĩ.

Ổ cắm điện từ do bếp tạo ra khi bật

có thể làm suy yếu hoạt động của các vật thể từ tính. Quan sát

để không có vật gì gần bếp đang bật

thể tin dụng, đĩa dữ liệu, máy tính và nhiều thứ khác.

Mẹo và Cảnh báo

Các vật dụng bằng kim loại đũa đũa cất giữ trong ngăn kéo đũa bếp có thể trở nên rất nóng nếu bếp đũa đũa sử dụng nhiều và trong thời gian dài.

Nếu có ngăn kéo bên đũa đũa bếp nấu âm, không cất các vật sắc nhọn hoặc nhỏ, giấy, khăn ăn, v.v. ở đó. Chúng có thể xâm nhập hoặc bị hút vào bên trong qua các lỗ thông gió và làm hỏng quạt làm mát hoặc ảnh hưởng đến khả năng thông gió. Không bao giờ sử dụng hai vật đựng nấu cùng lúc trên vùng nấu, vùng nấu hình chữ nhật hoặc vùng nấu PowerFlex.

Nếu đĩa chỉ nằm một phần trên vùng nấu hoặc vùng hình chữ nhật, tay cầm có thể trở nên rất nóng trong một số trường hợp nhất định.

Luôn sắp xếp bát đĩa ở vị trí trung tâm trên vùng nấu hoặc khu vực hình chữ nhật.

Nếu bạn sử dụng tấm chuyển đổi cảm ứng cho chảo nấu, máy phát cảm ứng có thể bị hỏng. Không sử dụng tấm chuyển đổi cảm ứng.

Bảo trì và vệ sinh

Không bao giờ sử dụng máy làm sạch bằng hơi nước để vệ sinh bếp. Dòng hơi nước có thể thâm nhập vào bên trong và tiếp xúc với các bộ phận điện, gây ra hiện tượng đoản mạch. Nếu bếp được

đặt phía trên lò nướng hoặc bếp điện có chức năng nhiệt phân, không được bật bếp trong quá trình nhiệt phân vì nhiệt độ cao có thể kích hoạt thiết bị an toàn chống quá nhiệt của bếp (xem chú ý có liên quan). Miele đảm bảo cung cấp phụ tùng thay thế trong thời gian lên đến 15 năm, nhưng ít nhất là 10

năm sau khi bếp không còn được sản xuất nữa.

Bảo vệ môi trường

Xử lý bao bì

Bao bì có tác dụng bảo vệ thiết bị trong quá trình vận chuyển. Các vật liệu được sử dụng để đóng gói có thể tái chế được vì chúng được lựa chọn theo tiêu chí tôn trọng môi trường và dễ sử dụng xử lý.

Việc trả lại bao bì cho mạch thu gom vật liệu cho phép bạn

một phần của việc tiết kiệm nguyên liệu thô và mặt khác để giảm khối lượng chất thải.

Người bán lấy lại bao bì.

Vứt bỏ thiết bị

không theo thứ tự

Nói chung, các thiết bị điện và Các thiết bị điện tử hết hạn sử dụng có chứa vật liệu có thể tái sử dụng. Chúng cũng chứa một số chất, chất lỏng và thành phần cần thiết cho hoạt động bình thường và sự an toàn của thiết bị. Nếu như được xử lý cùng với rác thải sinh hoạt hoặc không đúng cách, các thành phần này có thể gây hại cho sức khỏe của con người và môi trường. Do đó, tuyệt đối tránh vứt bỏ thiết bị cũ. với chất thải thông thường.



Do đó, chúng tôi khuyến cáo rõ ràng là gửi nó đến các điểm thu gom và xử lý chính thức dành riêng cho thiết bị điện và điện tử tại thành phố, thị trấn, đại lý

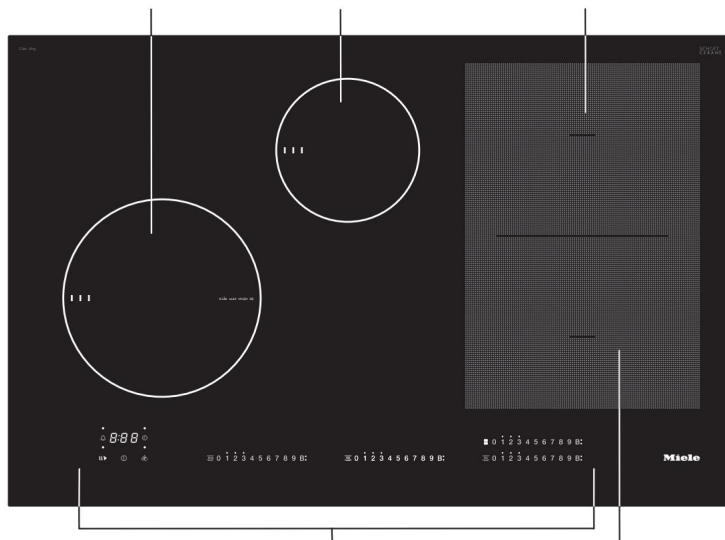
hoặc mặt ong. Theo luật, chủ sở hữu có trách nhiệm xóa mọi dữ liệu cá nhân khỏi thiết bị đã loại bỏ. Miễn là cái cũ

thiết bị không được lấy, hãy đảm bảo rằng nó không tạo thành nguồn

nguy hiểm cho trẻ em.

Kế hoạch nấu ăn

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

d có TwinBooster có thể kết hợp với vùng nấu PowerFlex với vùng nấu PowerFlex

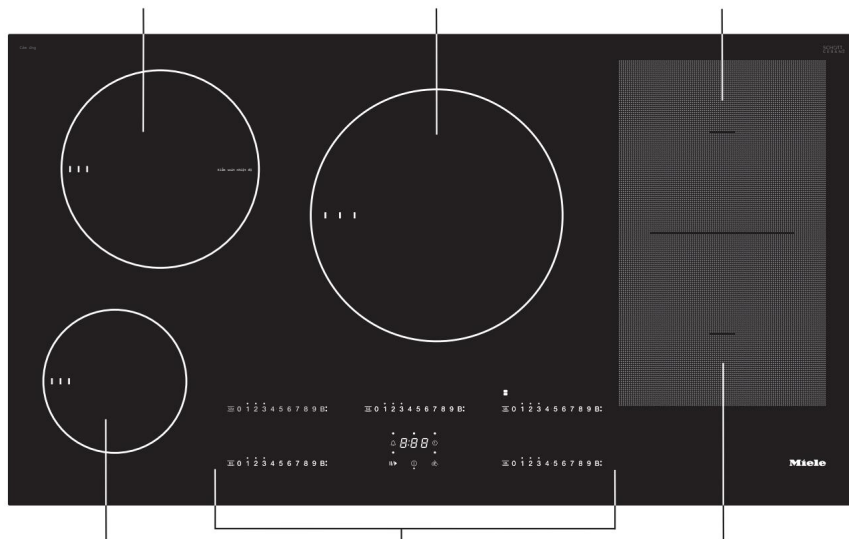
e Vùng nấu PowerFlex với TwinBooster

và Lệnh và đèn

* Ở một số bếp, tám gồm thủy tinh ở giữa vùng nấu có TempControl trong suốt 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

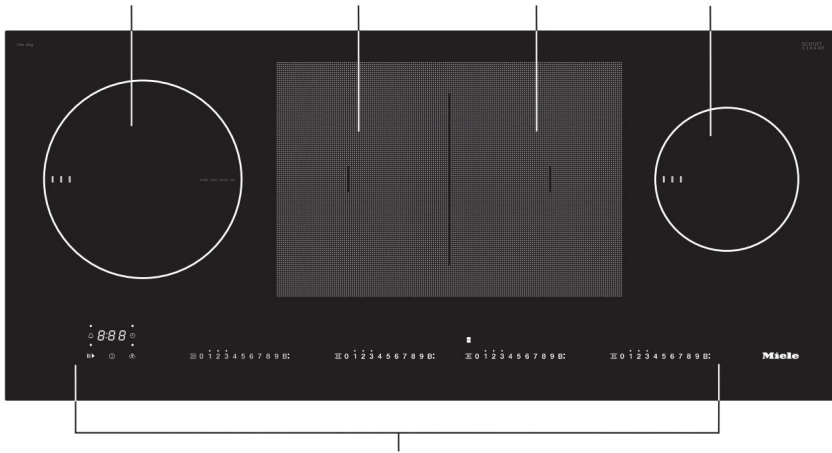
kết hợp với vùng nấu PowerFlex thành vùng nấu PowerFlex

và vùng nấu PowerFlex với TwinBooster

f Điều khiển và đèn

* Ở một số bếp, tám gồm thủy tinh ở giữa vùng nấu có TempControl trong suốt và có thể nhìn thấy cảm biến nhiệt độ.

KM 7689 FL



a Vùng nấu có TwinBooster và TempControl* b Vùng nấu

PowerFlex có TwinBooster c Vùng nấu PowerFlex

có TwinBooster có thể kết hợp với vùng nấu

PowerFlex với vùng nấu PowerFlex

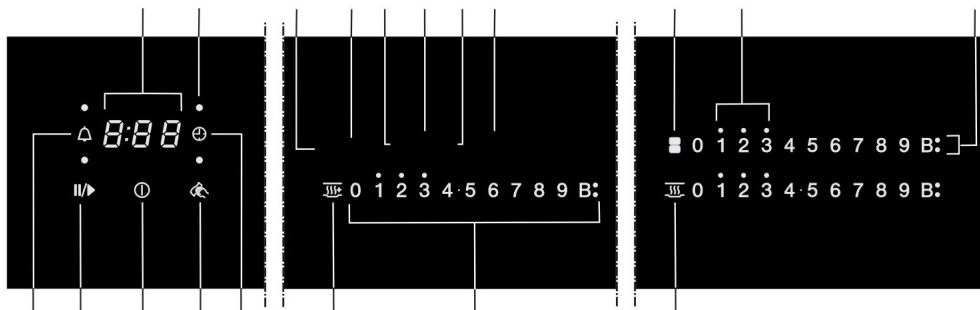
d Khu vực nấu ăn với TwinBooster và các

nút điều khiển và đèn báo

* Ở một số bếp, tấm gốm thủy tinh ở giữa vùng nấu có TempControl trong suốt và có thể nhìn thấy cảm biến nhiệt độ.

Tổng quan

Các thành phần điều khiển và hiển thị



Phím cảm biến

a Bật/Tắt đèn piano b

Dừng và đi

Để dừng/bắt đầu quá trình nấu đang diễn ra

c Giờ

d Bảo vệ vệ sinh

Để khóa các phím cảm biến

và Tự động tắt nguồn

Tự động tắt vùng nấu f Giữ ấm cộng thêm

(chỉ dành cho vùng nấu có

TempControl)

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

g Thang số

- Để thiết lập mức công suất

- Để cài đặt 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 độ nấu ăn I

(chỉ dành cho vùng nấu có TempControl)

k Cấp độ nấu ăn II

(chỉ dành cho vùng nấu có TempControl)

l Mức nấu ăn III (chỉ

dành cho vùng nấu có TempControl) m CookAssist

(chỉ dành cho

vùng nấu có TempControl)

Để kích hoạt các hoạt động CookAssist

n Zone cottura PowerFlex

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

Đèn báo/điều khiển hoặc Nhiệt dư

p Tăng cư ờng

Bộ tăng cư ờng đư ợc kích hoạt

q Hiện thị bộ đếm thời gian

và : thuật ngữ

tại :

Khóa đánh lửa/thiết bị khóa đư ợc kích hoạt

Chế độ demo đã đư ợc kích hoạt

r Tự động tắt vùng nấu kết hợp

Tự động tắt vùng nấu đư ợc kích hoạt khi vùng nấu có TempControl

Tổng quan

Dữ liệu vùng nấu

KM 7679 Pháp, KM 7679 FL, KM 7879 FL					
Diện tích của nấu ăn	Đo lường bằng cm		Công suất tối đa trong Watt a 230 V3		Khu vực nấu ăn collegata4
	Ø ¹	2			
	16-22	-	Bình thường	2'300	
			TwinBooster, cấp độ 1	3'000	
			TwinBooster, cấp độ 2	3'650	
	10-16	-	Bình thường	1'400	
			TwinBooster, cấp độ 1	1'700	
			TwinBooster, cấp độ 2	2'200	
	15-23	19 x 23 bình	Bình thường	2'100	
			TwinBooster, cấp độ 1	3'000	
			TwinBooster, cấp độ 2	3'650	
	15-23	19 x 23 bình	Bình thường	2'100	
			TwinBooster, cấp độ 1	3'000	
			TwinBooster, cấp độ 2	3'650	
+	22-23	23 x 39 bình	Bình thường	3'400	-
			TwinBooster, cấp độ 1	4'800	
			TwinBooster, cấp độ 2	7'300	
			Tổng cộng	7'300	

¹ Có thể sử dụng các vật dụng nấu ăn có bất kỳ đường kính đáy nào trong khu vực được chỉ định.

² Diện tích được chỉ định tương ứng với diện tích bề mặt sử dụng tối đa của đáy hộp đựng đồ nấu.

³ Công suất được chỉ định có thể thay đổi tùy thuộc vào 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 chú ý. "Sử dụng", mục "Thiết bị bắt đầu nấu tự động".

KM 7629 FX, KM 7699 FR, KM 7899 FL					
Diện tích của nấu ăn	Đo lường bằng cm		Công suất tối đa trong Watt a 230 V3		Khu vực nấu ăn collegata4
	Ø ¹	2			
	10-16	-	Bình đun sôi TwinBooster, cấp độ 1 TwinBooster, cấp độ 2	1'400 1'700 2'200	
	16-22	-	Bình đun sôi TwinBooster, cấp độ 1 TwinBooster, cấp độ 2	2'300 3'000 3'650	
	18-28	-	Bình đun sôi TwinBooster, cấp độ 1 TwinBooster, cấp độ 2	2.600 3.000 3.650	
	15-23	19 x 23 bình	Bình đun sôi TwinBooster, cấp độ 1 TwinBooster, cấp độ 2	2'100 3'000 3'650	
	15-23	19 x 23 bình	Bình đun sôi TwinBooster, cấp độ 1 TwinBooster, cấp độ 2	2'100 3'000 3'650	-
+	22-23	23 x 39 bình	Bình đun sôi TwinBooster, cấp độ 1 TwinBooster, cấp độ 2	3'400 4'800 7'300	-
			Tổng cộng	11'000	

¹ Có thể sử dụng các vật dụng nấu ăn có bất kỳ kích thước đáy nào trong khu vực được chỉ định.

² Diện tích được chỉ định tương ứng với diện tích bề mặt sử dụng tối đa của đáy hộp đựng đồ nấu.

³ Công suất được chỉ định có thể thay đổi tùy thuộc vào 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 chú ý. "Sử dụng", mục "Thiết bị bắt đầu nấu tự động".

Tổng quan

KM 7689 FL					
Diện tích của nấu ăn	Đo lường bằng cm		Công suất tối đa trong Watt a 230 V3	Khu vực nấu ăn collegata4	
	Ø ¹	2			
	16-22	-	Bình đun sôi TwinBooster, cấp độ 1 TwinBooster, cấp độ 2	2'300 3'000 3'650	
	15-23	19 x 23 bình	thun đun sôi TwinBooster, cấp độ 1 TwinBooster, cấp độ 2	2'100 3'000 3'650	
	15-23	19 x 23 bình	thun đun sôi TwinBooster, cấp độ 1 TwinBooster, cấp độ 2	2'100 3'000 3'650	
	10-16	-	Bình đun sôi TwinBooster, cấp độ 1 TwinBooster, cấp độ 2	1'400 1'700 2'200	
+	22-23	23 x 39 bình	thun đun sôi TwinBooster, cấp độ 1 TwinBooster, cấp độ 2	3'400 4'800 7'300	-
			Tổng cộng	7'300	

¹ Có thể sử dụng các vật dụng nấu ăn có bất kỳ kích thước kính đáy nào trong khu vực được chỉ định.

² Diện tích được chỉ định tương ứng với diện tích bề mặt sử dụng tối đa của đáy hộp đựng đồ nấu.

³ Công suất được chỉ định có thể thay đổi tùy thuộc vào 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 chú ý. "Sử dụng", mục "Thiết bị bắt đầu nấu tự động".

Lần đầu tiên đưa vào sử dụng

Nên dán biển số sê-ri của thiết bị, đư ợc đính kèm trong tài liệu đi kèm, vào vị trí thích hợp trong chươ ng

“Dịch vụ trợ giúp”.

Tháo bỏ bất kỳ tấm bảo vệ nào nếu cần thiết và nhãn dán.

Làm sạch bếp cho lần đầu tiên

Trư ớc khi sử dụng bếp nấu lần đầu tiên, hãy lau sạch bằng khăn ẩm và lau khô.

Đư a kế hoạch vào hành động nấu ăn lần đầu tiên

Các thành phần kim loại đư ợc xử lý với một sản phẩm cụ thể. Lần đầu tiên bạn bật bếp bạn có thể có mùi hôi, đôi khi kèm theo một ít hơi nư ớc. Vào những giờ đầu của hoạt động, thậm chí từ các cuộn dây bếp từ khi nóng sẽ phát ra mùi hôi. Sau đó, khi sử dụng, mùi sẽ mất đi mờ dần và biến mất hoàn toàn.

Mùi, có thể kèm theo từ một ít hơi nư ớc, nó không gây hại và không có nghĩa là thiết bị bị lỗi hoặc đã đư ợc kết nối không đúng cách.

Xin lưu ý rằng thời gian đun nóng của bếp từ ngắn hơn nhiều so với bếp thông thườ ng.
kế hoạch thông thườ ng.

Lần đầu tiên đưa a vào sử dụng

Mật ong@nhà

Yêu cầu: Mạng WLAN gia đình

Bếp được trang bị mô-đun WLAN tích hợp. Bếp có thể được kết nối với mạng WLAN tại nhà bạn.

Nếu máy hút mùi Miele cũng được kết nối với mạng WLAN tại nhà, bạn có thể sử dụng chức năng Conectivity để tự động điều khiển máy hút mùi.

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

Đảm bảo tín hiệu WLAN đủ mạnh ở nơi lắp bếp.

Có một số tùy chọn để kết nối bếp với mạng WLAN của bạn.

Ở chế độ chờ mạng, bếp yêu cầu tối đa. 2 Tuần

Khả năng kết nối WLAN

Kết nối WLAN chia sẻ vùng tần số với các thiết bị khác (ví dụ: lò vi sóng, đồ chơi điều khiển từ xa). Do đó, có thể xảy ra lỗi kết nối tạm thời hoặc toàn bộ. Do đó, không thể đảm bảo tính liên tục của các chức năng được cung cấp.

Tính khả dụng của Miele@home

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

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

Bạn có thể tìm thấy thông tin về tình trạng còn hàng trên Internet tại www.miele.com.

Ứng dụng

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



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

- xem thông tin về trạng thái hoạt động của bếp; - truy cập thông báo về tiến độ của chương trình

hob;

- thiết lập mạng Miele@home với các thiết bị Miele khác có chức năng WLAN.

Lần đầu tiên đưa vào sử dụng

Thiết lập Miele@home

Kết nối qua ứng dụng

Có thể thiết lập kết nối của

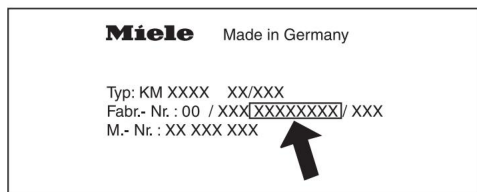
kết nối mạng với ứng dụng Miele.

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

Để đăng ký bạn cần:

1. Mật khẩu của mạng WLAN.
2. Mật khẩu bếp.

Mật khẩu bếp được tạo thành từ chín chữ số cuối của số của nhà sản xuất, có thể tìm thấy trên bảng dữ liệu.



Bật bếp.

Khởi động ứng dụng Miele.

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

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

Những giây phút đang trôi ngược trên màn hình của bộ đếm thời gian. Cuối cùng, màn hình hẹn giờ sẽ hiển thị trong 10 giây:
mã : .

Bạn có 10 phút để thiết lập mạng WLAN của mình.

Thực hiện theo hướng dẫn sử dụng trong ứng dụng.

Kết nối qua

WPS

Yêu cầu: có một

bộ định tuyến được thiết lập theo WPS (Cài đặt bảo vệ WiFi).

Bật bếp.

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

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

Những giây phút đang trôi ngược trên màn hình của bộ đếm thời gian. Vào cuối xuất hiện trên màn hình hiển thị bộ đếm thời gian trong khi cố gắng kết nối một đèn trượt (tối đa 120 giây).

Kết nối WPS chỉ hoạt động trong suốt 120 giây này.

Kích hoạt chức năng WPS trên bộ định tuyến Mạng WLAN.

Nếu kết nối thành công, mã : sẽ xuất hiện trên màn hình hẹn giờ. Nếu không thể thiết lập kết nối, mã : sẽ xuất hiện trên màn hình hiển thị của bộ hẹn giờ. Có khả năng là rằng nó chưa được kích hoạt trên bộ định tuyến WPS đủ nhanh.

Lặp lại các bước trên.

Mẹo: Nếu bộ định tuyến WLAN được cung cấp của bạn không có WPS, chẳng hạn như phụ trợ pháp kết nối, sử dụng kết nối thông qua ứng dụng Miele.

Lần đầu tiên đưa a vào sử dụng

Dừng quá trình

Chạm vào bất kỳ cảm biến nào.

Thiết lập lại cài đặt

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

Bật bếp.

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

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

Những giây phút đang trôi ngược trên màn hình bộ đếm thời gian. Cuối cùng, màn hình hiển thị bộ đếm thời gian mã : hiển thị trong 10 giây.

Đặt lại cài đặt khi bạn

vứt bỏ hoặc bán bếp,

hoặc nếu một kế hoạch dự ợc đưa vào hành động

nấu ăn dự ợc sử dụng. Chỉ bằng cách này mới đảm bảo dự ợc rằng

tất cả dữ liệu cá nhân đã dự ợc xóa và

rằng chủ sở hữu trước không còn có thể sử dụng

bếp nữa.

Con@ctivity

Con@ctivity là sự giao tiếp trực tiếp giữa một bếp

Miele và máy hút mùi Miele.

Con@ctivity cho phép máy hút mùi tự động kích hoạt tùy thuộc vào trạng thái hoạt động của bếp.

Có thể tìm thấy thêm thông tin trong hướng dẫn vận hành và lắp ráp của máy hút mùi.

Ở chế độ chờ mạng, bếp yêu cầu tối đa. 2 Tuần

Khả năng kết nối WLAN

Chia sẻ kết nối WLAN

một dải tần số với các thiết bị khác (ví dụ lò vi sóng, đồ chơi có điều khiển từ xa). Do đó bạn có thể kiểm tra lỗi kết nối tạm thời hoặc toàn bộ. Vì vậy nó không được đảm bảo sự sẵn có liên tục của các chức năng cung cấp.

Thiết lập Con@ctivity

Kết nối qua mạng WLAN
casa (Con@ctivity 3.0)

Giả định:

- Mạng WLAN gia đình
- Máy hút mùi Miele đã chuẩn bị sẵn qua WLAN

Kết nối bếp nấu và máy hút mùi vào mạng WiFi tại nhà (xem phần "Lần sử dụng đầu tiên", "Miele@home").

Chức năng Con@ctivity được kích hoạt tự động.

Thông tin cần thiết để kết nối máy hút mùi là
được báo cáo trong hướng dẫn sử dụng có liên quan và lắp ráp.

Lần đầu tiên đưa a vào sử dụng

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

Thông tin cần thiết để kết nối máy hút mùi là
được báo cáo trong hướng dẫn sử dụng có liên quan
và lắp ráp.

Bật bếp.

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

Chạm vào cảm biến 0 và 7 trên thang số cùng
lúc để
6 giây.

Những giây phút đang trôi ngược trên màn hình
của bộ đếm thời gian. Cuối cùng, trong quá
trình kết nối, một đèn cuộn sẽ xuất hiện. Nếu
kết nối có

Nếu thử nghiệm thành công, mã : sẽ xuất
hiện trên màn hình hẹn giờ. Nếu không phải vậy
kết nối có thể được thiết lập,
mã : xuất hiện trên màn hình hiển thị hẹn
giờ. Lập lại các bước trên.

Sau khi kết nối, trên mũ xe
ngủ ời khao khát thấp sáng liên tục
hướng 2 và 3.

Thoát khỏi chế độ kết nối
trên máy hút mùi bằng cách nhấn nút chức năng bỏ
sung .

Tính năng Con@ctivity hiện đã hoạt động.

Trong khi kết nối WLAN trực tiếp đang hoạt
động, không thể kết nối
bếp nấu và máy hút mùi
mạng gia đình. Nếu bạn muốn thực hiện việc này
sau, trước tiên bạn phải ngắt kết nối WLAN
trực tiếp giữa
bếp nấu và máy hút mùi (xem
chương "Khởi nghiệp đầu tiên",
giọng nói "Con@ctivity" và trong hướng dẫn
để sử dụng và lắp ráp máy hút mùi, hãy xem
chương "Ngắt kết nối
"Mạng WLAN".

Dừng quá trình

Chạm vào bất kỳ cảm biến nào.

Thiết lập lại cài đặt

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

Bật bếp.

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

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

Những giây phút đang trôi ngược trên màn hình
bộ đếm thời gian. Cuối cùng, màn hình hiển thị bộ đếm thời gian
mã : hiển thị trong 10 giây.

Đặt lại cài đặt khi bạn

vứt bỏ hoặc bán bếp,

hoặc nếu một kế hoạch được đưa vào hành động

nấu ăn được sử dụng. Chỉ bằng cách này mới đảm bảo được rằng

tất cả dữ liệu cá nhân đã được xóa và

rằng chủ sở hữu trước không còn có thể sử dụng

bếp nữa.

Nó hoạt động như thế nào

Bên dư ới mỗi vùng nấu có một cuộn dây cảm ứng. Cuộn dây này tạo ra một từ trường hoạt động trực tiếp ở dư ới đáy đĩa và nó làm ấm lên. Khu vực nấu ăn nóng lên chỉ gián tiếp thông qua nhiệt giải phóng từ trong nồi.

Cảm ứng chỉ hoạt động khi đặt các vật chứa có đáy từ tính lên trên. (xem chú ớng "Đồ đựng nấu ăn"). Nó tự động phát hiện kích thước của các vật dụng nấu ăn dư ợc đặt ở trên cùng.

Nguy cơ bỏng do những vật rất nóng. Nếu vùng nấu dư ợc bật, nó sẽ bật lên một cách vô tình hoặc nếu nó là nếu có nhiệt dư thì có nguy cơ rằng các vật bằng kim loại dư ợc đặt trên bếp nóng lên. Không sử dụng bếp nấu làm bề mặt đỡ.

Luôn tắt bếp

khí kết thúc quá trình sử dụng với cảm biến .

Tiếng ồn

Với sự cảm ứng họ có thể tiếp quản những tiếng ồn này phụ thuộc vào vật liệu của đáy của dụng cụ nấu ăn dư ợc làm bằng:

tiếng vo ve khi mức công suất là cao. Tiếng ù sẽ giảm hoặc loại bỏ bằng cách giảm mức công suất.

nhịp đập, nếu đáy chảo dư ợc làm bằng vật liệu khác nhau (ví dụ: đáy nhiều lớp).

còi báo động, nếu các vùng nấu dư ợc kết nối với nhau Chúng (xem chú ớng "Bộ tăng cư ờng") dư ợc kích hoạt đồng thời và dư ợc đậy bằng các nồi có đáy làm bằng vật liệu khác nhau (ví dụ: đáy nhiều lớp).

tiếng kêu cọt két do các thiết bị điện tử gây ra, đặc biệt là khi cài đặt ở chế độ thấp.

tiếng ầm ầm khi quạt bật làm mát. Đèn sẽ sáng lên để bảo vệ các thiết bị điện tử nếu bếp dư ợc sử dụng thư ờng xuyên. VÀ

Quạt tản nhiệt có thể vẫn tiếp tục chạy ngay cả khi bếp đã tắt.

Quản lý năng lượng

Bếp có công suất hấp thụ tối đa vì lý do an toàn

không thể vượt quá mức an toàn.

Trên bếp họ có thể

kết hợp hai vùng tư ơng ứng

nấu ăn. Thông qua kết nối nó là

có thể chuyển giao thêm năng lượng

từ vùng nấu này sang vùng nấu khác.

Thiết lập cuối cùng bạn thực hiện là

quyền ưu tiên và đư ợc thực hiện bởi bếp nấu.

Nếu nguồn điện đư ợc truyền từ một vùng nấu sang

một vùng nấu đư ợc kết nối, nguồn điện phải đư ợc giảm trên vùng nấu đó.

vùng đầu tiên đư ợc truy cập.

Công suất hấp thụ tối đa có thể và vùng nấu nào đư ợc kết nối đư ợc chỉ ra trong chương "Tổng quan", mục "Dữ liệu vùng nấu".

Nếu từ vùng nấu vừa đư ợc bật

đòi hỏi nhiều sức mạnh hơn thế

rằng vùng nấu đư ợc bật có thể bị hỏng,

những hiệu ứng sau đây có thể đư ợc quan sát

trên vùng nấu đư ợc bật đầu tiên:

- Mức công suất bị giảm.

- Chức năng nấu ban đầu bị vô hiệu hóa.

Quá trình nấu tiếp tục ở mức nấu đã cài đặt.

Nếu nguồn điện không đủ, mức công suất sẽ

đư ợc hạ xuống.

- Booster đã bị vô hiệu hóa.

- Vùng nấu đã tắt.

Nếu mức công suất đư ợc thiết lập cuối cùng bị giảm hoặc bị vô hiệu hóa

Booster, bạn có thể tăng bằng

mức năng lượng mới của vùng

nấu ăn kết nối.

Đồ đựng nấu ăn

Hộp đựng đồ nấu ăn phù hợp

- bằng thép có đáy từ tính,
- bằng thép tráng men,
- bằng gang.

Cấu trúc đáy của thùng chứa có thể ảnh hưởng đến tính đều đặn của kết quả nấu ăn (ví dụ: làm vàng trứng tráng). Các đáy đĩa phải phân phối làm nóng đều. Nó rất phù hợp đáy bằng thép không gỉ nhiều lớp.

Đồ đựng nấu ăn không phù hợp

- bằng thép có đáy không nhiễm từ-
thậm chí,
- bằng nhôm hoặc đồng,
- bằng thủy tinh, gốm sứ hoặc đất nung.

Kiểm tra đồ đựng thức ăn.

ngày

Nếu bạn không chắc chắn liệu bạn có thể sử dụng nồi hoặc chảo trên bếp từ hay không, hãy áp dụng

nam châm ở phía dưới. Nếu nam châm không rút thích cắm, dụng cụ nấu ăn sẽ phù hợp.

Dấu hiệu của vật đựng nấu ăn không phù hợp

Mức công suất đư ợc cài đặt sẽ nhấp nháy trên thang số của vùng nấu nếu

- vùng nấu đư ợc bật mà không có đã hỗ trợ từ ớ c đó của các hộp đựng đồ nấu ăn hoặc nếu các hộp đựng đồ nấu ăn đư ợc sử dụng không phù hợp (các đĩa có đáy không nhiễm từ),

- đư ờng kính đáy của thùng chứa nấu ăn quá nhỏ;

- tháo hộp đựng thức ăn ra khỏi khu vực truy cập

Nếu bạn đặt một vật đựng thích hợp lên bếp trong vòng 3 phút, mức công suất nhấp nháy sẽ tắt và bạn có thể tiếp tục nấu như bình thường.

Tuy nhiên, nếu không có người ời nào đư ợc đặt vào khu vực đó Nếu không có dấu hiệu báo nồi hoặc hộp đựng, sau 3 phút, vùng nấu sẽ tự động tắt.

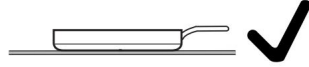
Đồ đựng nấu ăn

Gợi ý

- Để sử dụng vùng nấu một cách tối ưu, hãy chọn dụng cụ nấu có đường kính đáy phù hợp (xem chương "Tổng quan", mục "Dữ liệu vùng nấu"). Nếu chảo quá nhỏ, nó sẽ không được nhận dạng.
 - Đặt các món ăn vào đúng vị trí khu vực nấu ăn/khu vực nấu ăn có thể ở giữa.
 - Chỉ sử dụng nồi và dụng cụ nấu ăn có đáy nhẵn. Nồi và chảo có đáy thô chúng có thể làm xước mặt bếp bằng gốm thủy tinh.
 - Để di chuyển các món ăn, nên để nâng chúng lên. Bằng cách này nó không xảy ra làm xước bề mặt của cây đàn piano. Những vết xước có thể hình thành khi di chuyển bát đĩa từ nơi này sang nơi khác như ng không ảnh hưởng đến chức năng của bếp. Những vết xước này
- Đây là những dấu vết bình thường do sử dụng và do đó không phải là lý do để khiếu nại.

- Khi mua nồi hoặc chảo, hãy nhớ rằng đường kính tối đa hoặc đường kính trên cùng thường được ghi chú. Như ng đường kính rất quan trọng.

(thường nhỏ hơn) phần đáy.



- Nếu có thể, hãy sử dụng chảo có một cạnh thẳng. Với chảo được trang bị một cạnh dốc, tác dụng của cảm ứng ngay cả ở khu vực mép chảo. Cạnh của chảo có thể sau đó đổi màu hoặc lớp phủ có thể bong ra.

Đề tiết kiệm điện

- Đậy nắp khi nấu nếu có thể-
cẩn thận cái nồi. Điều này sẽ ngăn nhiệt
thoát ra ngoài.
- Đối với những phần nhỏ, hãy sử dụng nồi
bé nhỏ. Một chiếc nồi nhỏ tiêu thụ ít
năng lượng hơn một chiếc nồi lớn.
Lớn như ng ít thức ăn.
- Đun sôi với một ít nước.
- Sau khi làm nấu thực phẩm ở nhiệt độ cao
nhiệt độ, giảm mức công suất theo thời
gian.
- Sử dụng nồi áp suất để giảm thời gian
nấu.

Bếp tiêu chuẩn đư ợc lập trình với 9 mức công suất. Nếu bạn muốn có thể mở rộng mức độ chi tiết hơn lên 17 mức công suất (xem chú ơng “Lập trình”).

	Phân cấp	
	theo tiêu chuẩn (9 cấp độ)	mở rộng (17 cấp độ)
làm tan chảy bơ pha loãng gelatin làm tan chảy sô cô la	1-2	1-2.
nấu thức ăn cho trẻ em	2	2-2.
bằng sữa đun nóng một lư ợng nhỏ chất lỏng ngâm gạo	3	3-3.
rã đông rau trong một khối	3	2.-3
ngâm ngũ cốc	3	2.-3.
hâm nóng lại chất lỏng hoặc các món ăn mỏng chuẩn bị trứng trắng và trứng chiên không có vỏ trái cây hầm	4	4-4.
bột nở hầm rau và	4	4-5.
cá rã đông và làm nóng	5	5
sản phẩm đông lạnh rang ở nhiệt độ thấp	5	5-5.
(không làm mỡ quá nóng) chiên trứng	6	5.-6.
phần lớn màu nâu, ví dụ bữa ăn một món đánh kem và nư ớc sốt, ví dụ như nư ớc sốt tư ợu vang hoặc nư ớc sốt hollandaise	6-7	6.-7
nư ớng ở nhiệt độ thấp (không làm mỡ quá nóng) cá, sò điệp, xúc xích	6-7	6.-7.
nấu khoai tây, trứng trắng và	7	6.-7
bánh kẹp chiên thức ăn để hầm	8	8-8.
đun sôi một lư ợng nư ớc đáng kể nấu ăn sơ bộ	9	9

Dữ liệu chỉ mang tính chất tham khảo. Công suất của cuộn dây cảm ứng thay đổi tùy thuộc vào kích thước và vật liệu của đáy nồi nấu. Do đó, mức độ pha chế có thể khác nhau tùy thuộc vào loại dụng cụ nấu ăn đư ợc sử dụng. Với việc sử dụng thư ờng xuyên sẽ dễ dàng Cài đặt mức công suất phù hợp tùy thuộc vào loại dụng cụ nấu ăn đư ợc sử dụng. Trong thư ờng hợp các hộp đựng đồ nấu ăn mới mà các đặc điểm thực tế vẫn chưa đư ợc biết đến, hãy đặt mức công suất thấp hơn mức chỉ định. Các thiết lập để rang với TempControl đư ợc báo cáo trong chú ơng “TempControl”.

Sử dụng

Hoạt động bình thường

Bếp gồm thủy tinh là

được trang bị các cảm biến điện tử có khả năng phản ứng khi bạn chạm vào chúng bằng ngón tay. Cảm biến

Bật/Tắt phải được nhấn một chút

dài hơn vì lý do an ninh

thời gian đánh lửa so với

các phím khác.

Mọi phản ứng quan trọng đều được xác nhận

từ tín hiệu âm thanh.

Khi tắt bếp thì có thể nhìn thấy

chỉ có biểu tượng in lụa cho cảm biến

Bật/Tắt. Khi đèn piano được bật lên

khi nấu ăn, các cảm biến khác sẽ sáng lên.

Lỗi do cảm biến

bẩn hoặc bị che phủ.

Các cảm biến không phản ứng hoặc một số chức năng tự động kích hoạt hoặc thậm chí là

bếp nấu

tự động tắt (xem chương "Thiết bị

an toàn", mục "Tắt an toàn"). Không

đặt các món ăn nóng lên các cảm biến

và đèn báo: các thiết bị điện tử

bên dư ới bề mặt chúng có thể vẫn

bị hư hại.

Giữ cho cảm biến và đèn sạch sẽ.

Không đặt bất kỳ vật gì trên

cảm biến và đèn cảnh báo.

Không đặt các món ăn nóng trên

cảm biến và chỉ báo.



1

a Khu vực cảm biến và chỉ dẫn

Nguy cơ hỏa hoạn do thực phẩm quá nóng.

Thực phẩm không đư ợc giám sát có thể quá nóng và bắt lửa.

Luôn theo dõi bếp nấu khi nó đang hoạt động.

Xin lưu ý rằng thời gian làm nóng lại của bếp

cảm ứng ngắn hơn nhiều so với điều đó của các kế hoạch thông thường.

Bật bếp lên

Chạm vào cảm biến .

Nhiều cảm biến sáng lên.

Nếu không có thông tin đầu vào nào khác, sau vài giây, kế hoạch sẽ

chức năng nấu ăn sẽ tắt vì lý do an toàn.

Thiết lập mức công suất

Nhận dạng toàn cảnh cố định đư ợc kích hoạt theo tiêu chuẩn (xem chức năng "Lập trình").

Nếu bếp nấu là

đư ợc bật và các thùng chứa đư ợc đặt trên đó nấu ăn trên vùng nấu ăn, tất cả Cảm biến thang số sẽ sáng lên.

Đặt hộp đựng thức ăn lên vùng nấu mong muốn.

Chạm vào cảm biến tương ứng với mức công suất mong muốn trên thang số tương ứng.

Tắt vùng nấu/ bếp nấu

Để tắt vùng nấu, chạm vào cảm biến 0 trên thang đo có liên quan. số.

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

Chỉ báo nhiệt dư

Nếu vùng nấu nóng, sau khi khi tắt, đèn báo nhiệt độ còn lại vẫn sáng. Tùy thuộc vào

nhiệt độ xuất hiện trên mức

lần lượt là lũy thừa 1, 2 và 3 điểm.

Các điểm hiển thị nhiệt lưu ợng còn lại họ tắt khi các khu vực là chúng nguội đi. Điểm cuối cùng đi ra ngoài ngay khi các vùng nấu có thể đư ợc chạm vào mà không sợ bị bỏng.

Nguy cơ bỏng do

vùng nấu rất nóng.

Vào cuối quá trình nấu ăn khu vực rất nóng.

Không chạm vào vùng nấu cho đến khi đèn báo nhiệt dư đang bật.

Sử dụng

Kiểm soát nhiệt độ

Với TempControl bạn có thể đạt được và duy trì nhiệt độ tối ưu dựa trên thực phẩm mà không cần phải điều chỉnh thủ công. Một cảm biến bên dưới vùng nấu sẽ đo nhiệt độ bên dưới mặt kính gốm và đáy chảo. Cảm biến điều chỉnh công suất của

khu vực nấu ăn, để nhiệt độ luôn ổn định:

- Mỡ nấu ăn không bị quá nóng;
- mức công suất không được điều chỉnh thủ công;
- không cần phải lật đĩa nướng xuyên-vì.

Tùy thuộc vào kiểu bếp, cảm biến ở giữa vùng nấu là dễ thấy.

Có ba mức nấu ăn có sẵn và một mức sôi liu riu.

Khi nhiệt độ đạt tới

tương ứng với mức độ nấu ăn, cảm biến mức nước sôi xuất hiện.

Mức độ sôi được sử dụng để nấu ăn ở nhiệt độ thấp, ví dụ để làm giảm nước sốt.

Có thể cài đặt mức đun nhỏ lửa vào cuối quá trình nấu.

rang. Chạm vào cảm biến để kích hoạt mức đun nhỏ lửa.

TempControl không thích hợp để chiên và nấu ăn.

Chỉ sử dụng tính năng này cho thịt nướng.

Mẹo sử dụng

- Đảm bảo rằng tấm gốm thủy tinh- nó không sạch sẽ, đặc biệt là ở khu vực này của cảm biến ở trung tâm của vùng nấu ăn.
- Sử dụng chảo có khả năng phân bố nhiệt đều, ví dụ như: với đáy để lớp.
- Khi rang với bơ, chỉ sử dụng mức nấu .
- Chỉ cho thức ăn vào chảo khi đạt đến nhiệt độ cài đặt trước.
- Có thể chuyển đổi giữa các cấp độ nấu ăn cho người khác.
- Nếu bạn chuyển từ một mức nấu ăn sang mức năng lượng, nó sẽ tắt kiểm soát nhiệt độ.
- Bạn có thể thực hiện các quy trình khác nhau rang theo trình tự. Diện tích của đồ ăn không được nguội.
- Để quá trình sôi nhẹ để thực hiện đáng tin cậy, cần phải thêm ít nhất 250 ml chất lỏng không quá đặc.
- Có thể chuyển lại từ cấp độ- đun nhỏ lửa ở mức nấu chín.

Kích hoạt TempControl Đặt

một chiếc chảo lên vùng nấu và thêm một ít mỡ nếu cần.

Chạm vào cảm biến để chọn mức nấu mong muốn (, ,).

Cảm biến mức nấu được chọn sẽ bắt đầu nhấp nháy.

Khi đạt đến nhiệt độ cài đặt trước cho mức nấu đã chọn:

- tín hiệu âm thanh được kích hoạt;
- cảm biến vẫn bật;
- Cảm biến mức Simmer sáng lên
như ởng đú ởng.

Đặt thực phẩm cần nấu vào chảo.

Mức độ đun sôi

Nếu bạn muốn nấu ở nhiệt độ thấp vào cuối quá trình quay, hãy chọn chế độ ninh nhỏ lửa.

Chạm vào cảm biến Mức đun nhỏ lửa.

re và thêm ít nhất 250 ml chất lỏng.

Sử dụng

Bàn nấu nư ớng

Mức độ sôi
Giảm nư ớc sốt

Mức độ nấu ấ
Trứng chiên, trứng rán
Thịt đông lạnh và đá. Cordon xanh
Ức gà
Chả giò đông lạnh
Cá que đông lạnh
Phi lê cá/cá nguyên con
Xiên
Rau củ trong bơ (nấm, tỏi)
Schupfnudeln (bột khoai tây) với bơ
Thịt băm (polpette)
Thịt ba chỉ

Mức độ nấu ấ
Khoai tây chiên
Trứng ốp la
Khoai tây nư ớng làm từ khoai tây sống
Leberk�se (thịt viên làm từ thịt băm và gan)
Bít tết
Sò điệp
bánh ng�
Langos (bánh focaccia của Hungary)
Bống ng�
Đặc sản chảo đông lạnh
Rang hạt không c� chất b�o
Con tôm
x�c xich
Caramen
Đất

Mức độ nấu ấ
nấu ấ WOK
Khoai tây nư ớng chế biến từ khoai tây nấu chín
Làm nấu thịt ban đầu cho các m�n hầm (ví dụ như m�n guly)
Sự chuyển màu nấu ban đầu của một lư ợng lớn thịt

Thiết lập mức công suất -
mở rộng khu vực thuế

Chạm vào thang số giữa các giác quan-
có.

Các cảm biến ở phía trước và phía sau phím
giữa sáng hơn các phím khác.

Ví dụ:

nếu mức công suất 7 đã được thiết
lập, cảm biến 7 và 8 sẽ sáng hơn
của các cảm biến khác.

Sử dụng

Khu vực nấu ăn PowerFlex

Vùng nấu PowerFlex tự động kích hoạt để chiếu sáng một khu vực

Nấu bằng PowerFlex khi đặt các hộp nấu đủ lớn (xem phần “Tổng quan”, “Bề mặt nấu”). Các thiết lập

cho khu vực nấu ăn đư ợc quản lý với Thang số vùng nấu PowerFlex ở phía trước

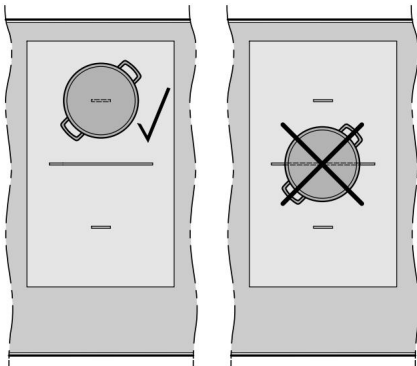
hoặc bên trái (tùy theo kiểu máy). Các vùng nấu PowerFlex có thể đư ợc bật cùng nhau hoặc riêng biệt, thậm chí có thể bật thủ công:

Chạm vào cảm biến .

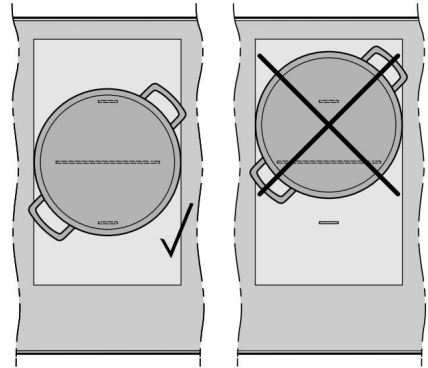
Đặt các món ăn

Phát hiện kích thước phù hợp của các món ăn và vị trí từ dữ liệu liên quan đến vùng nấu ăn của bạn kiểu bếp (xem chú ơng “Tổng quan”, phần “Dữ liệu vùng nấu”).

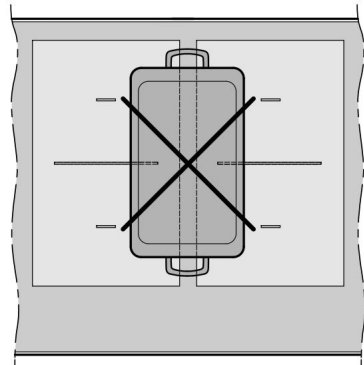
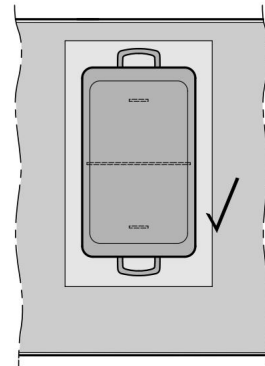
Vùng nấu PowerFlex



Khu vực nấu ăn PowerFlex (nồi)



Khu vực nấu ăn PowerFlex XL (con lăn chảo)



Thiết bị khởi động tự động nấu ăn

Nếu thiết bị khởi động tự động đang nấu ăn, vùng nấu sẽ nóng lên ngay lập tức ở công suất tối đa cho sau đó chuyển sang chế độ nấu liên tục do người dùng chọn. Các

Thời gian bắt đầu nấu phụ thuộc vào mức nấu liên tục được thiết lập (xem bên).

Kích hoạt thiết bị tự động bắt đầu nấu ăn

Chạm vào cảm biến để tiếp tục nấu ở mức mong muốn cho đến khi tiếng bíp vang lên và cảm biến bắt đầu nhấp nháy.

Trong thời gian bắt đầu nấu (xem bảng), mức nấu liên tục đã cài đặt sẽ nhấp nháy.

Với mức công suất mở rộng (xem chú ý. "Lập trình") và một mức trung gian được chọn, các cảm biến nhấp nháy ở phía trước và phía sau cấp độ trung gian.

Nếu bạn thay đổi mức nấu liên tục trong giai đoạn nấu ban đầu, hãy tắt thiết bị bắt đầu nấu tự động.

Vô hiệu hóa thiết bị tự động vào lúc bắt đầu nấu ăn

Chạm vào cảm biến để chọn mức nhiệt độ đã cài đặt để tiếp tục nấu.

hoặc

Chọn mức công suất khác.

Mức để tiếp tục nấu ăn*	Thời gian nấu ăn sơ bộ [Cửa tối.: : 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	-

* Các mức để tiếp tục nấu ăn được đánh dấu bằng dấu chấm chỉ khả dụng nếu mức công suất đã được mở rộng (xem chú ý. "Lập trình").

Sử dụng

Tăng cường

Các vùng nấu đực trang bị Twin-Booster.

Bộ tăng cường tăng công suất, ví dụ như lưu trữ
nấu đực lớn để nấu mì ống.

Tăng cường sức mạnh này có hiệu lực tối đa. 15 phút.

Nếu bạn kích hoạt Booster, bạn có thể thay đổi cài đặt của vùng nấu đang hoạt động, xem chương 1. "Cảm ứng", giọng nói "Thiết bị tự động (Quản lý nguồn điện)".

Bạn có thể sử dụng Booster với tối đa hai vùng nấu hoặc một vùng nấu PowerFlex cùng một lúc.

Nếu bạn kích hoạt Booster khi

- nếu không cài đặt mức công suất, khi kết thúc thời gian hoạt động của chế độ Booster hoặc bằng cách tắt chế độ này sớm hơn, mức công suất sẽ tự động giảm xuống còn 9.
- mức công suất đực thiết lập, khi kết thúc thời gian hoạt động của chế độ Booster hoặc bằng cách tắt chế độ này trước đó, mức công suất sẽ tự động giảm xuống mức đã thiết lập trước đó.

Kích hoạt TwinBooster

Cấp độ 1

Đặt hộp đựng thức ăn vào vùng nấu mong muốn.

Đặt mức công suất nếu cần thiết.

Cảm biến chạm B.

Đèn điều khiển của Twin-Booster cấp độ 1 sẽ sáng lên.

Cấp độ 2

Đặt hộp đựng thức ăn vào vùng nấu mong muốn.

Đặt mức công suất nếu cần thiết.

Chạm đúp vào cảm biến B.

Đèn điều khiển của Twin-Booster cấp độ 2 sẽ sáng lên.

Vô hiệu hóa TwinBooster

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

hoặc

Chọn mức công suất khác.

Giữ ấm/Hâm nóng lại

Chức năng Giữ ấm không được sử dụng để hâm nóng thức ăn.

Được làm mát, nhưng để giữ ấm món ăn nóng ngay sau khi chế biến.

Chức năng Giữ ấm cộng thêm (chỉ dành cho vùng nấu TempControl) được sử dụng để giữ ấm thức ăn và hâm nóng lại. Nó cũng thích hợp để làm tan chảy sôcôla.

Thời lượng tối đa của các chức năng Keep trong ấm và Giữ ấm cộng với là trong 2 giờ.

- Chỉ giữ ấm thức ăn trong các món ăn mà chúng được chế biến (nồi/chảo). Đậy kín bát đĩa có nắp đậy.
- Khuấy đều thức ăn theo thời gian rán hoặc đặc (khoai tây nghiền, món hầm).

- Chất dinh dưỡng bắt đầu bị phá vỡ một phần trong khi nấu ăn và sau đó, thậm chí khi thức ăn được giữ ấm. Thêm nữa thức ăn giữ ấm càng lâu thì càng mất nhiều chất dinh dưỡng. Làm cho nó ngắn nhất có thể

thời gian liên quan đến chế độ giữ ấm thực phẩm.

Kích hoạt/Hủy kích hoạt Giữ trong nhiệt

Chạm vào cảm biến hoặc của vùng của món ăn mong muốn.

Giữ ấm cộng với giữ nhiệt độ ấm

Cài đặt tiêu chuẩn là nhiệt độ giữ ấm ở nhiệt độ 85°C. Có thể thay đổi nhiệt độ giữ ấm (xem chương "Lập trình").

Sử dụng	Nhiệt độ °C
Làm tan chảy sô-cô-la	50-55
Giữ ấm thức ăn rắn và dày đặc	65-75
Giữ ấm ví dụ: nư ớc dùng	80-90

Kết quả nấu ăn có thể bị ảnh hưởng tiêu cực nếu thức ăn được giữ ấm trong nhiệt độ quá cao. Các món ăn có thể trải qua một sự thay đổi màu sắc và thậm chí có thể bị hỏng.

Sử dụng

Kích hoạt các hoạt động của Co- okAssist

Giải định:

- Thiết bị di động có phiên bản hiện tại của ứng dụng Miele (xem chú ý "Sử dụng lần đầu", mục "Miele@home")
- Bếp kết nối với Mật ong@nhà

Nếu không có hành động ứng dụng nào chờ xác nhận trên bếp thì cảm biến sẽ không đư ợc bật.

Thực hiện theo hướng dẫn sử dụng trong ứng dụng.

Nếu bạn muốn bắt đầu một hành động trong ứng dụng thông qua bếp, hãy xác nhận hành động trong ứng dụng.

Cảm biến nhấp nháy. Chạm

vào cảm biến trên bếp.

ngày.

Cảm biến không còn đư ợc bật nữa. Kế hoạch nấu ăn bắt đầu hành động.

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

Để sử dụng bộ hẹn giờ, bấm phải đợc bật.

Bộ đếm thời gian

Bộ hẹn giờ có hai chức năng:

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

- để cài đặt bộ hẹn giờ;
- Tự động tắt vùng nấu.

Cài đặt bộ hẹn giờ

Chạm vào nút điều khiển cảm biến .

Các chức năng có thể đợc sử dụng đồng thời.

Màn hình hiển thị bộ đếm thời gian nhấp nháy.

Bạn có thể cài đặt thời gian

Đặt thời lượng mong muốn.

từ 1 phút (:) đến 9 giờ 59 phút (:).

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

Thời gian lên đến 59 phút đợc nhập bằng phút (00:59), thời gian từ 60 phút đợc nhập bằng giờ và phút. Thời gian đợc nhập theo trình tự giờ, phút thập phân, phút đơn vị.

Thay đổi bộ đếm thời gian

Chạm vào nút cảm biến .

Ví dụ:

Màn hình hiển thị bộ đếm thời gian nhấp nháy.

59 phút = 0:59 giờ, nhập:

Đặt thời lượng mong muốn.

5-9 80 phút = 1:20

Xóa bộ đếm thời gian

Chạm vào nút cảm biến .

giờ, nhập: 1-2-0

Chạm vào trên thang số.

Sau khi nhập chữ số đầu tiên, màn hình hẹn giờ vẫn sáng, sau khi nhập chữ số thứ hai, chữ số đầu tiên nhấp sang trái, sau khi nhập chữ số thứ ba, chữ số đầu tiên và chữ số thứ hai nhấp sang trái.

Bộ đếm thời gian

Tự động tắt Bạn có thể cài đặt khoảng thời gian để vùng nấu tự động tắt. Chức năng này có thể được sử dụng cho tất cả các vùng nấu cùng lúc.

Vùng nấu sẽ tự động tắt bằng chức năng tắt an toàn nếu thời gian đã lập trình vượt quá thời gian hoạt động tối đa được phép (xem chương "Thiết bị an toàn", mục "Tắt an toàn").

Thời gian tắt bếp được cài đặt tự động ứng trên thang số của vùng nấu sẽ tự động tắt.

Cài đặt thời gian tắt bếp Cài đặt mức công suất cho vùng nấu mong muốn.

Chạm vào nút cảm biến .

Màn hình hiển thị bộ đếm thời gian nhấp nháy.

Đặt thời lượng mong muốn.

Nếu bạn chạm vào nút cảm biến hoặc đợi 10 giây, thời gian tắt sẽ bắt đầu.

Đèn báo ghép nối vùng nấu để tự động tắt sẽ nhấp nháy.

Nếu bạn muốn cài đặt thời gian tắt cho vùng nấu bổ sung, hãy thực hiện theo hướng dẫn.

Nếu có nhiều hơn một thời gian tắt được lập trình, thời gian còn lại ngắn nhất sẽ được hiển thị và đèn báo tự động ứng sẽ nhấp nháy. Các điệp viên khác vẫn hoạt động

SỰ CHĂM ĐÓNG.

Để xem thời gian nấu còn lại đang chạy ở chế độ nền, chạm vào nút cảm biến cho đến khi đèn báo vùng nấu mong muốn nhấp nháy.

Thay đổi thời gian tắt Chạm vào điều khiển cảm biến cho đến khi đèn tự động ứng với vùng nấu mong muốn sẽ nhấp nháy.

Màn hình hiển thị bộ đếm thời gian nhấp nháy.

Đặt thời lượng mong muốn.

Hủy thời gian tắt Chạm vào bộ điều khiển cảm biến cho đến khi đèn báo vùng nấu mong muốn nhấp nháy.

Màn hình hiển thị bộ đếm thời gian nhấp nháy.

Chạm vào nút cảm biến trên bàn phím số.

Sử dụng đồng thời chức năng hẹn giờ

Nếu bạn sử dụng các chức năng cùng lúc,
thời lượng sẽ luôn hiển thị.

ngắn hơn. Nút cảm biến (thời gian
ngắn) hoặc đèn vùng nấu
với thời gian nhấp nháy ngắn nhất.

Để xem thời lượng còn lại

cuộn ở chế độ nền, chạm vào nút cảm
biến hoặc .

Nếu thời gian tắt đư ợc lập trình cho
nhiều vùng nấu,

chạm vào cảm biến cho đến khi đèn sáng
để nhấp nháy vùng nấu mong muốn.

Chức năng bổ sung

Dừng lại và đi

Với việc kích hoạt Stop&Go, mức độ công suất của tất cả các vùng nấu khi bật sẽ giảm xuống còn 1.

Mức công suất của vùng nấu và cài đặt hẹn giờ không thể được sửa đổi; chỉ có thể tắt bếp. Bộ đếm thời gian, thời gian

sau khi tắt, thời gian Booster và thời gian bắt đầu nấu sẽ tiếp tục đếm ngược.

Sau khi tắt vùng nấu chúng sẽ tiếp tục hoạt động khi mức công suất/nấu ăn cuối cùng được thiết lập.

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

Kích hoạt/Hủy kích hoạt

Chạm vào cảm biến .

Nhớ lại

Nếu trong quá trình hoạt động kế hoạch nấu ăn đã bị tắt nhầm,

Với chức năng này bạn có thể thiết lập lại tất cả các cài đặt. Bếp phải được bật lại trong 10 giây

sau khi tắt máy.

Bật bếp lại
nấu ăn.

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

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

Tất cả các vùng nấu và bộ hẹn giờ tiếp tục cuộn theo các cài đặt những cái trước đó.

Chức năng bổ sung

Bảo vệ vệ sinh

Bạn có thể chặn cảm biến bếp trong 20 giây để loại bỏ ví dụ: bụi bẩn. Cảm biến nó không bị chặn.

Kích hoạt

Chạm vào cảm biến .

Trên màn hình hẹn giờ, thời gian đang đếm ngược ngược lại.

Hủy kích hoạt

Chạm vào cảm biến cho đến khi màn hình hiển thị của bộ đếm thời gian biến mất.

Chế độ demo

Tính năng này cho phép bạn trình bày cho các nhà bán lẻ chuyên dụng bếp không có chức năng làm nóng.

Kích hoạt/Hủy kích hoạt

Bật bếp.

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

Sau đó chạm vào

cảm biến 0 và 2 trong 6 giây.

Trên màn hình hẹn giờ, nhấp nhảy xen kẽ với (chế độ (bật chế độ demo) hoặc (tắt chế độ demo)).

Xem dữ liệu kế hoạch nấu ăn

Xem tên model và phiên bản phần mềm của bếp.

Không có vùng nấu ăn

phải là đồ đựng để nấu ăn.

Số hiệu/Mô hình

Bật bếp.

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

Chạm vào cảm biến 0 và 4 cùng lúc.

Màn hình hiển thị bộ đếm thời gian hiển thị số trong chuỗi, đư ợc phân tách bằng dấu gạch nối.

Ví dụ: (model KM 1234) -
(Số sê-ri)

Phiên bản phần mềm

Bật bếp.

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

Chạm vào cảm biến 0 và 3 cùng lúc.

Các số sau đây xuất hiện trên màn hình hẹn giờ:

Ví dụ: : = phiên bản phần mềm 2.00

Thiết bị an toàn

Khóa nguồn/Thiết bị của khối

Bếp được trang bị khóa đánh lửa và khóa an toàn

tránh vô tình bật nó lên, cùng với các vùng nấu, hoặc thay đổi các cài đặt đã kích hoạt.

Khóa đánh lửa đã được kích hoạt

khi bếp tắt. Khi khóa đánh lửa đang hoạt động thì không

Có thể bật bếp

hoặc cài đặt bộ đếm thời gian. Thời gian được cài đặt trên bộ đếm thời gian vẫn tiếp tục đếm ngược. Kế hoạch

nấu ăn được lập trình sao cho

Khóa đánh lửa phải được kích hoạt bằng tay. Lập

trình

có thể được thiết lập để

Khóa đánh lửa tự động kích hoạt sau 5 phút tắt

máy

của bếp (xem chú ý "Lập trình").

Thiết bị khóa được kích hoạt khi bếp được bật.

Khi

khối đang hoạt động, máy bay điều khiển

nấu ăn chỉ hoạt động một phần:

- Vùng nấu và bếp nấu chúng chỉ có thể bị tắt đi.

- Có thể thay đổi thời gian cài đặt trên bộ hẹn giờ.

Nếu bạn chạm vào một nút trong khi khóa đánh lửa

và thiết bị khóa đang hoạt động

cảm biến không được phép kích hoạt,

xuất hiện trên màn hình hẹn giờ trong một vài

giây và tín hiệu âm thanh được

kích hoạt.

Kích hoạt khóa đánh lửa

Chạm vào cảm biến trong 6 giây.

Những giây phút đang trôi ngược trên màn hình bộ đếm thời gian. Cuối cùng, xuất hiện trên màn hình hiển thị hẹn giờ. Khóa đánh lửa đang hoạt động.

Vô hiệu hóa khóa đánh lửa

Chạm vào cảm biến trong 6 giây.

Màn hình hiển thị bộ đếm thời gian cho thấy ngắn gọn, sau đó giây đếm ngược. Đến khóa đánh lửa đã bị vô hiệu hóa.

Kích hoạt thiết bị khóa

Chạm và giữ cảm biến và cùng lúc trong 6 giây.

Những giây phút đang trôi ngược trên màn hình bộ đếm thời gian. Cuối cùng, xuất hiện trên màn hình hiển thị hẹn giờ. Khối đã được kích hoạt.

Vô hiệu hóa thiết bị khóa

Chạm và giữ đồng thời cảm biến và trong 6 giây. Của.

Màn hình hiển thị bộ đếm thời gian cho thấy ngắn gọn, sau đó giây đếm ngược. Đến hạn khóa bị vô hiệu hóa.

Thiết bị an toàn

Tắt máy an toàn

Các cảm biến được bao phủ

Nếu một hoặc nhiều cảm biến vẫn bị che phủ trong hơn 10 giây, ví dụ: bằng cách tiếp xúc, do thức ăn tràn ra hoặc có vật gì đặt lên trên, bếp sẽ tự động tắt. Bởi vì

Cảm biến Bật/Tắt nhấp nháy trong giây lát và một tín hiệu âm thanh sẽ phát ra. Nếu các vật thể và/hoặc bụi bẩn được loại bỏ, sẽ tắt và bếp Nó đã sẵn sàng hoạt động trở lại.

Thời gian hoạt động quá dài dài

Tắt an toàn được kích hoạt tự động nếu vùng nấu là

được đun nóng trong thời gian dài đặc biệt. Thời lượng phụ thuộc vào mức công suất được chọn. Nếu nó đến vượt quá, vùng nấu sẽ tắt và đèn báo nhiệt độ còn lại sẽ sáng lên. Nếu như khi tắt và bật lại, vùng nấu đã sẵn sàng hoạt động trở lại.

Thiết bị được lập trình theo tiêu chuẩn ở mức độ bảo mật 0. Nếu cần thiết, có thể thiết lập mức độ an toàn cao hơn với tuổi thọ hoạt động tối đa ngắn nhất (xem bản).

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

* Mức công suất được biểu thị bằng dấu chấm chỉ có sẵn nếu mức năng lượng đã được mở rộng (xem chương "Lĩnh vực quản lý").

** Cài đặt tiêu chuẩn

Thiết bị an toàn

Thiết bị chống quá nhiệt

Tất cả các cuộn dây cảm ứng và bộ tản nhiệt của thiết bị điện tử đều được trang bị một

thiết bị

chống quá nhiệt. Trừ khi cuộn dây cảm ứng

hoặc bộ tản nhiệt quá nóng, thiết bị bảo vệ quá nhiệt sẽ kích hoạt một trong những điều sau:

các biện pháp bảo vệ sau đây:

Cuộn cảm ứng

- Chức năng Booster sẽ bị gián đoạn nếu được kích hoạt.
- Mức công suất được thiết lập lại bác sĩ.
- Vùng nấu sẽ tự động tắt. Trên màn hình hẹn giờ, nhấp nháy xen kẽ với

Ngay khi dấu hiệu lỗi xuất hiện

tắt, bạn có thể sử dụng vùng

nấu ăn như bình thường.

Tản nhiệt

- Chức năng Booster sẽ bị gián đoạn nếu được kích hoạt.
- Mức công suất được thiết lập lại bác sĩ.
- Các vùng nấu sẽ tự động tắt.

Khi bộ tản nhiệt đã nguội đi, khu vực bị ảnh hưởng có thể được kích hoạt bình thường.

Thiết bị bảo vệ quá nhiệt có thể được kích hoạt trong các trường hợp sau:

- các hộp đựng thức ăn được đun nóng không có nội dung;
- dầu ăn hoặc mỡ được đun nóng ở mức công suất quá cao;
- phần dư thừa của bếp không được thông gió đầy đủ;
- vùng nấu rất nóng được kích hoạt lại sau khi bị gián đoạn của nguồn cung cấp điện;

nếu thiết bị bảo vệ quá nhiệt

nếu nó vẫn xảy ra ngay cả sau khi đã loại bỏ nguyên nhân, hãy liên hệ với bộ phận hỗ trợ kỹ thuật.

Lập trình

Bạn có thể điều chỉnh chương trình nấu theo nhu cầu của mình. Bạn có thể thay đổi nhiều cài đặt theo trình tự.

Sau khi kích hoạt chương trình, biểu tượng xuất hiện và xuất hiện trên màn hình hiển thị hẹn giờ. Sau vài giây, : (chương trình 01) và : (mã) nhấp nháy luân phiên trên màn hình hẹn giờ.

Thay đổi lịch trình

Xem lịch trình

Cảm biến nằm ở vị trí xấp xỉ 1 cm (chiều rộng của ngón trỏ) về bên trái cạnh cảm biến .

Chạm vào khi bếp đã tắt đồng thời nhấn cảm biến và cho đến khi biểu tượng xuất hiện và xuất hiện trên màn hình hẹn giờ.

Thiết lập chương trình

Đối với số chương trình có hai chữ số, trước tiên bạn phải đặt dấu thập phân.

Trong khi chương trình được hiển thị (ví dụ: :), hãy chạm vào cảm biến cho đến khi số chương trình mong muốn xuất hiện trên màn hình hoặc chạm vào số tương ứng trên bàn phím số.

Cài đặt mã Trong khi mã

được hiển thị (ví dụ: :), hãy chạm vào cảm biến cho đến khi mã mong muốn xuất hiện trên màn hình hoặc chạm vào số tương ứng trên bàn phím số.

Lưu cài đặt Trong khi chương trình

được hiển thị, nhưng (ví dụ: :), chạm vào cảm biến cho đến khi đèn tắt.

Không lưu cài đặt Trong khi mã được hiển

thị (ví dụ: :), hãy chạm vào cảm biến cho đến khi đèn tắt.

Lập trình

Chương trình 1		Cài đặt Code2	
P:01	Chế độ công bằng	C:00	Tắt chế độ công bằng
		C:01	Chế độ công bằng đang hoạt động3
P:03	Thiết lập tiêu chuẩn	C:00	Không khôi phục cài đặt gốc
		C:01	Khôi phục cài đặt gốc
P:04	Số lượng mức công suất của vùng nấu ăn	C:00	9 mức công suất + Booster
		C:01	17 mức công suất + Booster4
P:06	Tiếng bíp vang lên khi bạn chạm vào cảm biến	C:00	tắt5
		C:01	Cá rô
		C:02	một nửa
		C:03	cao
P:07	Tiếng bíp của bộ đếm thời gian	C:00	tắt
		C:01	Cá rô
		C:02	một nửa
		C:03	cao
P:08	Khóa đánh lửa	C:00	Chỉ kích hoạt khóa bằng tay đánh lửa
		C:01	Kích hoạt khóa tự động đánh lửa
P:09	Thời gian hoạt động tối đa và	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	Kết nối WLAN	C:00	không hoạt động/bị vô hiệu hóa
		C:01	hoạt động không cần cấu hình
		C:02	đang hoạt động và được cấu hình (không thể lựa chọn, cho biết kết nối có thành công hay không kết quả tích cực)
		C:03	Có thể kết nối thông qua nút nhấn WPS
		C:04	WLAN được thiết lập lại giá trị của mặc định (C:00)
		C:05	Kết nối WLAN trực tiếp trên sàn máy hút mùi và nấu ăn không có ứng dụng Miele (Con@ctivity 3.0)
P:12	Tốc độ phản ứng của cảm biến	C:00	cái này
		C:01	Bình thường
		C:02	nhẹ
P:15	Nhận dạng nồi liên tục	C:00	Tắt phát hiện nồi liên tục
		C:01	Phát hiện nồi liên tục trên
P:16	Nhiệt độ tối đa của container để rang và nấu thủ công	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 nồi trống khi rang và nấu thủ công	C:00	tắt
		C:01	TRÊN

Lập trình

Chương trình 1		Cài đặt Code2	
P:19	Nhiệt độ nấu ăn	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	Nhiệt độ nấu ăn	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	Nhiệt độ nấu ăn	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 nhiệt độ Giữ trong nóng cộng thêm	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 không được sử dụng.

² Mã mặc định 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 công suất mở rộng được hiển thị bằng một dấu chấm phía sau hình để hiểu rõ hơn.

⁵ Tín hiệu xác nhận cảm biến Bật/Tắt không tắt.

Dữ liệu cho các viện kiểm soát

Đĩa thử nghiệm theo EN 60350-2

Có 9 mức công suất đư ợc lập trình theo tiêu chuẩn.

Để xác minh theo tiêu chuẩn, hãy đặt mức công suất mở rộng (xem chú ơng "Lập trình").

Đĩa thử nghiệm	Đáy dụng cụ nấu ăn (mm)	Che phủ	Mức công suất	
			Làm nóng trư ớc	Đầu bếp
Đun nóng dầu	150	KHÔNG	-	1-2
Trứng ốp la	180 (nền nhiều lớp)	KHÔNG	9	5.-7.
Chiên khoai tây chiên đông lạnh	theo chuẩn mực	KHÔNG	9	9

Bảo trì và vệ sinh

Nguy cơ bỏng do

vùng nấu rất nóng.

Vào cuối quá trình nấu, các khu vực này sẽ rất nóng.

Tắt bếp.

Để vùng nấu nguội trước khi vệ sinh bếp.

Để bếp nguội trước khi vệ sinh.

Vệ sinh bếp sau mỗi lần sử dụng.

Lau khô bếp sau mỗi lần vệ sinh để tránh cạnh vôi tích tụ.

Thiệt hại vật chất do hơi ẩm xâm nhập.

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

Không bao giờ sử dụng thiết bị tạo hơi nước để vệ sinh bếp.

Màu sắc và cấu trúc bề mặt có thể thay đổi nếu sử dụng sản phẩm vệ sinh không phù hợp. Mọi bề mặt đều dễ trầy xước.

Loại bỏ ngay lập tức mọi cặn bã của sản phẩm tẩy rửa.

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

Sản phẩm vệ sinh không phù hợp

Để tránh làm hỏng bề mặt không sử dụng:

- nước rửa chén
- chất tẩy rửa có chứa soda, thành phần kiềm, amoniac, axit hoặc clo
- sản phẩm chống cặn vôi - chất tẩy vết bẩn hoặc sản phẩm tẩy rỉ sét
- chất tẩy rửa có tính mài mòn, ví dụ như bột hoặc chất mài mòn dạng lỏng, đá làm sạch
- chất tẩy rửa có chứa dung môi
- chất tẩy rửa máy rửa chén
- bình xịt nước ống và lò nướng - chất tẩy rửa kính
- bàn chải và miếng bọt biển mài mòn (ví dụ: máy chà) hoặc miếng bọt biển đã qua sử dụng vẫn còn chứa cặn chất tẩy rửa mài mòn
- cục tẩy bụi bẩn

Bảo trì và vệ sinh

Vệ sinh bề mặt gốm thủy tinh

Thiệt hại do vật sắc nhọn gây ra

(xem ảnh bên)

Băng keo dán giữa bếp và mặt bàn có thể bị hư hỏng.

Băng keo dán giữa thủy tinh và gốm sứ khung có thể bị hư hỏng.

Không sử dụng đồ vật để vệ sinh nhọn.

Sử dụng nước rửa chén không thể loại bỏ hết cặn bẩn và vết bẩn.

Lớp vỏ đóng lại. Một lớp màng vô hình được tạo ra làm đổi màu gốm thủy tinh. Những vết đổi màu này không thể loại bỏ được nữa.

Vệ sinh bề mặt thường xuyên gốm thủy tinh với chất tẩy rửa cho gốm thủy tinh đặc biệt.

Loại bỏ các cặn lớn hơn bằng một miếng giẻ ẩm và vết bẩn cứng đầu bằng dụng cụ cạo kính.

Cuối cùng, vệ sinh sạch bề mặt gốm thủy tinh bằng chất tẩy rửa thép không gỉ. thép không gỉ và gốm thủy tinh Miele (xem chú ý “Phụ kiện có sẵn để mua”, mục “Sản phẩm vệ sinh và chăm sóc”) hoặc chất tẩy rửa gốm thủy tinh trong thương mại, sử dụng giấy khăn lau bếp hoặc vải sạch. Không được sử dụng sản phẩm nếu bề mặt gốm thủy tinh vẫn còn

nóng như nó có thể gây ra vết bẩn. Thực hiện theo các hướng dẫn trong nhà sản xuất chất tẩy rửa.

Dùng khăn ẩm lau sạch mọi cặn bã của sản phẩm tẩy rửa, sau đó

Làm khô bề mặt gốm thủy tinh.

Trong các quá trình nấu ăn tiếp theo, Các chất cặn bã của sản phẩm làm sạch có thể lắng xuống trên gốm thủy tinh và làm hỏng nó. Cần thận trọng bỏ hết cặn chất tẩy rửa.

Vết bẩn do cặn vôi, nư ớc và cặn nhôm (vết bẩn với phản xạ kim loại) có thể là Sử dụng chất tẩy rửa chuyên dụng cho kính, gốm và thép không gỉ.

Nguy cơ bỏng do

vùng nấu rất nóng.

Trong quá trình nấu ăn khu vực rất nóng.

Đeo găng tay nhà bếp trữ ớc loại bỏ khỏi gốm thủy tinh nóng đư ờng, nhựa hoặc giấy còn sót lại giấy bạc với dụng cụ cạo thích hợp.

Tắt bếp ngay lập tức nấu ăn nếu đư ờng, nhựa hoặc giấy bạc dính vào

khi nó vẫn còn nóng.

Loại bỏ các chất này ngay lập tức và cẩn thận bằng dụng cụ cạo.

Vệ sinh bề mặt gốm thủy tinh một khi đã nguội như mô tả bên trên.

Bạn có thể tự mình giải quyết hầu hết các lỗi và sai sót có thể xảy ra trong quá trình sử dụng hàng ngày. Trong nhiều trường hợp, bạn sẽ có thể tiết kiệm thời gian và tiền mà không cần phải liên hệ với bộ phận hỗ trợ kỹ thuật.

Các bảng sau đây là một trợ giúp trong việc xác định và có thể loại bỏ, nguyên nhân gây ra một số lỗi.

Đèn cảnh báo/tín hiệu hiển thị

Sự bất thường	Nguyên nhân và can thiệp
Hiển thị bộ đếm thời gian nhấp nháy xen kẽ một và một tín hiệu âm thanh âm học.	Bếp đư ợc kết nối không đúng cách. Ngắt kết nối bếp khỏi nguồn điện. Yêu cầu hỗ trợ kỹ thuật. Các bếp phải đư ợc kết nối theo sơ đồ kết nối.
Sau khi bật bếp hoặc chạm vào cảm biến, màn hình sẽ hiển thị trong vài giây của bộ đếm thời gian xuất hiện .	Thiết bị khóa/khóa đánh lửa đã đư ợc kích hoạt. Vô hiệu hóa khóa đánh lửa hoặc thiết bị an toàn khối (xem chương “Thiết bị an toàn”, mục “Khóa đánh lửa/Thiết bị khóa”).
Sau khi bật bếp trong một vài giây trên màn hình hiển thị của bộ đếm thời gian xuất hiện . Vùng nấu không nóng lên.	Chế độ trình diễn đã đư ợc kích hoạt. Chạm vào cảm biến số 0 trên thang số phẳng. hỏi. Sau đó chạm vào cảm biến và cùng lúc cho đến khi nhấp nháy xen kẽ với trên màn hình hẹn giờ.
Bếp nấu là tự động tắt. Đến khoảng khắc đánh lửa lại xuất hiện thông qua Cảm biến Bật/Tắt a .	Một hoặc nhiều cảm biến đư ợc bao phủ, ví dụ: từ các ngón tay, từ thức ăn bị đổ hoặc từ các vật dụng đặt lên trên. Loại bỏ bụi bẩn hoặc vật thể (xem chương “Thiết bị an toàn”, mục “Tắt”). của sự an toàn”).
Hiển thị bộ đếm thời gian nhấp nháy xen kẽ một .	Thiết bị bảo vệ quá nhiệt đã bị ngắt. Xem chương “Thiết bị an toàn”, mục “Thiết bị bảo vệ quá nhiệt”.
Hiển thị bộ đếm thời gian nhấp nháy xen kẽ , hoặc .	Quạt bị chặn hoặc bị lỗi. Kiểm tra xem quạt có bị chặn bởi vật cản không <small>hay bay phần l ược.</small> Xóa đối tượng Nếu lỗi vẫn xuất hiện, hãy liên hệ hỗ trợ kỹ thuật.

Phải làm gì nếu...?

Sự bất thường	Nguyên nhân và can thiệp
<p>Số E nhấp nháy trên màn hình hiển thị hẹn giờ, ví dụ: E-0, xen kẽ với , , , hoặc .</p>	<p>Quạt bị chặn hoặc bị lỗi Kiểm tra xem quạt có bị chặn bởi vật cản không máy bay phản lực. Loại bỏ vật thể. Nếu lỗi vẫn còn, hãy liên hệ với bộ phận hỗ trợ kỹ thuật.</p>
<p>Một thông báo không hiển thị trong bảng này sẽ xuất hiện trên màn hình hẹn giờ.</p>	<p>Đã xảy ra hiện tượng bất thường ở các thiết bị điện tử. Ngắt nguồn điện của bếp trong khoảng 1 phút. Nếu sự cố vẫn tiếp diễn sau khi khôi phục nguồn điện, hãy liên hệ với bộ phận hỗ trợ kỹ thuật.</p>

Hành vi bất ngờ

Sự bất thường	Nguyên nhân và can thiệp
Mức công suất cài đặt sẽ nhấp nháy.	Không có bát đĩa nào được đặt trên vùng nấu hoặc bát đĩa được đặt không phù hợp. Sử dụng dụng cụ nấu ăn phù hợp (xem chương “Cảm ứng”, mục “Đồ đựng nấu ăn”).
Mức công suất 9 là tự động giảm bằng cách thiết lập mức độ của sức mạnh 9 cũng trên vùng nấu được kết nối.	Trong trừ ờng hợp hoạt động đồng thời ở mức công suất 9, tổng công suất cho phép đã vượt quá. Sử dụng vùng nấu khác.
Có một vùng nấu ăn tự động tắt.	Thời gian hoạt động quá dài. Bật lại vùng nấu (xem chương “Thiết bị an toàn”, mục “Tắt” của sự an toàn”).
Khu vực nấu ăn nóng lên ít hơn bình thường với mức công suất bộ.	Thiết bị bảo vệ quá nhiệt là gây. Xem chương “Thiết bị an toàn”, mục “Thiết bị bảo vệ quá nhiệt”.
Một khu vực nấu ăn hoặc toàn bộ bếp chúng tự động tắt.	Thiết bị bảo vệ quá nhiệt là gây. Xem chương “Thiết bị an toàn”, mục “Thiết bị bảo vệ quá nhiệt”.
Chức năng Booster là tự động hủy kích hoạt trước thời hạn.	Thiết bị bảo vệ quá nhiệt là gây. Xem chương “Thiết bị an toàn”, mục “Thiết bị bảo vệ quá nhiệt”.

Phải làm gì nếu...?

Kết quả không đạt yêu cầu

Sự bất thường	Nguyên nhân và can thiệp
Chức năng "nấu ăn ban đầu" đã được kích hoạt. "tự động" nhưng nội dung của nồi thì không nóng lên.	Dụng cụ nấu ăn chứa quá nhiều thức ăn. Chọn mức công suất cao nhất rồi giảm nhiệt độ theo cách thủ công.
	Dụng cụ nấu ăn không dẫn nhiệt tốt. Sử dụng vật đựng nấu ăn khác có khả năng dẫn nhiệt tốt hơn.

Các vấn đề chung hoặc bất thường về kỹ thuật

Sự bất thường	Nguyên nhân và can thiệp
Bếp hoặc vùng nấu không bật.	Bếp không có điện. Kiểm tra xem cầu chì trong hệ thống điện có/ Tới đã nhảy. Nếu cần, hãy liên hệ với thợ điện có trình độ hoặc dịch vụ hỗ trợ kỹ thuật. Miele (bảo vệ tối thiểu: xem bảng dữ liệu).
	Có thể đã xảy ra lỗi kỹ thuật. Ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện trong khoảng 1 phút. - bằng cách tắt công tắc của cầu chì liên quan hoặc bằng cách tháo hoàn toàn cầu chì hoặc - vô hiệu hóa bộ vi sai an toàn (bộ ngắt mạch). Nếu sau khi bật lại cầu chì/lắp lại cầu chì sự khác biệt về an toàn vẫn chưa thể thực hiện được bật bếp, thông báo cho dịch vụ Bảo dưỡng Miele hoặc liên hệ với thợ điện có trình độ.

Phải làm gì nếu...?

Sự bất thường	Nguyên nhân và can thiệp
<p>Lần đầu tiên bạn sử dụng bếp nấu ăn có phát triển một mùi nhỏ và hơi nư ớc.</p>	<p>Các thành phần kim loại đã đư ợc xử lý bằng sản phẩm bảo vệ đặc biệt. Khi bếp nấu khi đư ợc đưa vào vận hành lần đầu tiên sẽ sinh ra mùi khó chịu, thậm chí có thể có khói. Cũng vật liệu của cuộn dây cảm ứng gây ra tác hại xấu mùi hôi trong những giờ đầu hoạt động. Sau mỗi lần sử dụng, mùi sẽ giảm dần cho đến khi biến mất hoàn toàn. Mùi, có thể kèm theo một chút hơi nư ớc, điều này không có hại và không có nghĩa là bếp bị lỗi hoặc đư ợc kết nối không đúng cách.</p>
<p>Sau khi tắt bếp bạn nghe thấy tiếng ồn.</p>	<p>Quạt sẽ tiếp tục chạy cho đến khi bếp đư ợc tắt nấu ăn nguội đi và sau đó tự động tắt.</p>

Phụ kiện theo yêu cầu

Miele cung cấp nhiều loại phụ kiện và sản phẩm chuyên dụng để vệ sinh và bảo trì, được thiết kế riêng cho các thiết bị Miele.

Tất cả các sản phẩm có thể được đặt hàng trực tuyến thuận tiện trong cửa hàng trực tuyến Em yêu.

Ngoài ra chúng có thể được tìm thấy tại Dịch vụ kỹ thuật được Miele ủy quyền (xem ở cuối hướng dẫn này) sử dụng) hoặc tại đại lý của bạn Mặt ong của sự tin tư ởng.

Đồ đựng nấu ăn

Miele cung cấp nhiều loại hộp đựng đồ nấu nướng. Những thứ này hoàn toàn phù hợp với chức năng tư ứng ứng và theo số đo của các thiết bị Miele. Thông tin chi tiết có sẵn trên trang web Miele.

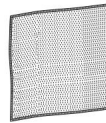
Sản phẩm vệ sinh và bảo dưỡng

Sản phẩm dùng để vệ sinh đồ gốm thủy tinh và thép 250 ml



Để loại bỏ các cặn bẩn cứng đầu, cặn vôi và vết bẩn do nhôm gây ra.

Khăn lau sợi nhỏ



Để loại bỏ dầu vân tay và vết bẩn trên bề mặt.

Liên hệ khi có bất thường

Nếu không thể khắc phục được lỗi, hãy liên hệ ví dụ: đại lý Miele hoặc dịch vụ kỹ thuật của Miele.

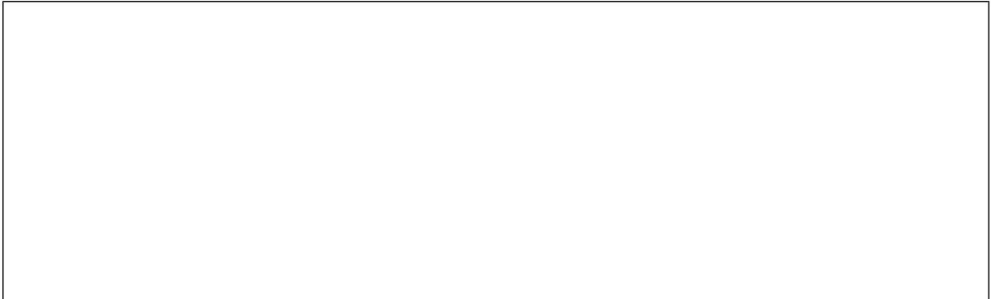
Bạn có thể đặt lịch hỗ trợ kỹ thuật Miele trực tuyến bằng cách truy cập www.miele.com/service.

Bạn có thể tìm thấy thông tin liên hệ dịch vụ kỹ thuật của Miele ở cuối tài liệu này.

Hỗ trợ kỹ thuật yêu cầu mã định danh kiểu máy và số sản xuất (fabbr./SN/n.). Thông tin này được hiển thị trên biển số sê-ri.

Bảng dữ liệu Dán

bảng dữ liệu đính kèm vào đây. Kiểm tra xem mô hình có khớp với mô hình ở mặt sau của tài liệu này không.



Bảo hành

Thời hạn bảo hành là 2 năm.

Bạn có thể tìm thấy thông tin chi tiết hơn trong các điều kiện bảo hành kèm theo.

Cài đặt

Cảnh báo cài đặt

Hư hỏng do lắp ráp không đúng cách.

Lắp ráp không đúng cách có thể làm hỏng bếp.

Chỉ những người có trình độ mới được phép lắp đặt bếp.

Nguy cơ bị điện giật do điện áp lưới điện.

Kết nối không đúng với mạng lưới điện có thể gây ra hiện tượng đoản mạch.

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

Thiệt hại do vật rơi.

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

Do đó, chỉ lắp bếp sau khi đã lắp tủ thờ và máy hút mùi.

Lớp phủ mặt bàn phải được cố định bằng keo chịu nhiệt (100 °C) để tránh bị bong tróc hoặc cong vênh. Các thanh gỗ ốp trên tủ thờ cũng phải có khả năng chịu nhiệt. Không được lắp bếp nấu phía trên

tủ lạnh/tủ đông, máy rửa chén, máy giặt và máy sấy. Bếp chỉ được lắp phía trên bếp điện và lò nướng có trang

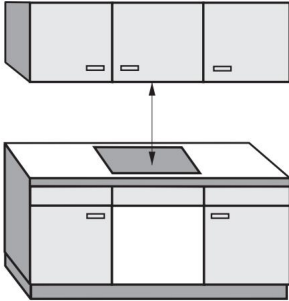
bị hệ thống làm mát bằng khí. Đảm bảo rằng không thể chạm vào cáp kết nối bếp sau khi lắp đặt xong.

Sau khi lắp đặt bếp, cáp kết nối không được tiếp xúc với các bộ phận chuyển động của các thiết bị nhà bếp (ví dụ: ngăn kéo) và không được chịu tác động cơ học.

Duy trì khoảng cách an toàn được hiển thị ở các trang sau.

Khoảng cách an toàn

Khoảng cách an toàn trên sàn nhà
nấu ăn



Giữa bếp nấu và máy hút mùi đặt phía trên máy
hút mùi là
cần phải duy trì khoảng cách an toàn theo chỉ
dẫn của nhà sản xuất.

Nếu có bất kỳ cài đặt nào ở trên thiết bị
vật liệu dễ cháy cao (ví dụ:
một cái kệ) cần phải duy trì một
khoảng cách an toàn tối thiểu 500 mm.

Nếu dư ới một máy hút mùi bếp thì chúng là
gắn thêm nhiều thiết bị hơn, mà
Có những khoảng cách an toàn khác nhau
được chỉ định, hãy tôn trọng khoảng
cách lớn hơn.

Cài đặt

Khoảng cách an toàn phía sau/bên hông

Bếp nấu tốt nhất nên được lắp âm, chứa nhiều khoảng trống ở bên phải và bên trái.

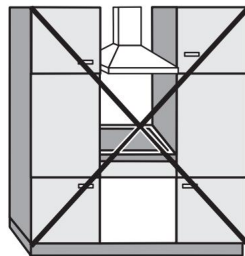
Ở phía sau bếp, khoảng cách tối thiểu được chỉ định bên dưới phải được tuân thủ so với tủ trên của đồ nội thất hoặc tủ trên cao.

Ở một bên của bếp nấu (bên phải hoặc bên trái), khoảng cách tối thiểu được chỉ định bên dưới, phải được tuân thủ từ tủ trên của đồ nội thất hoặc tủ trên cao, trong khi ở phía đối diện, khoảng cách tối thiểu là 300 mm.

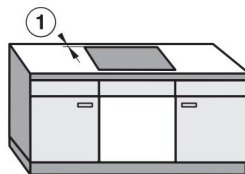
Khoảng cách tối thiểu từ cửa mở phía sau đến mép sau của mặt bàn làm việc: 50 mm

Khoảng cách tối thiểu về bên phải từ cửa lắp đặt đến đồ nội thất liền kề, ví dụ: tủ quần áo dạng cột hoặc treo tủ trên: 50 mm

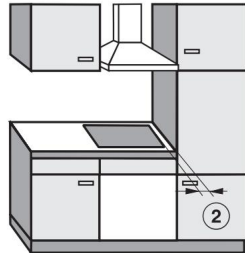
Khoảng cách tối thiểu về bên trái từ cửa lắp đặt đến đồ nội thất liền kề, ví dụ: tủ quần áo dạng cột hoặc treo tủ trên: 50 mm



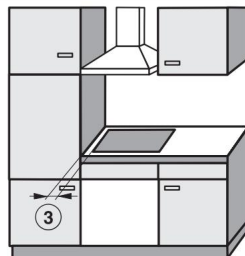
Không được phép



Khuyến khích không có sự bảo lưu



Không khuyến khích



Không khuyến khích

Khoảng cách thấp nhất của bếp nấu

Để đảm bảo thông gió cần thiết cho bếp, phải giữ khoảng cách tối thiểu với lò nư ớng, kệ trung gian hoặc ngăn kéo bên dư ới bếp.

Khoảng cách tối thiểu từ mép dư ới của bếp đến:

- mép trên của lò: 15 mm;
- mép trên của kệ trung gian: 15 mm;
- mép trên ngăn kéo: 5 mm
- đáy ngăn kéo: 75 mm

Tầng trung gian

Mặc dù dư ợc phép, như ng không nhất thiết phải lắp kệ trung gian dư ới bếp.

Để định tuyến cáp nguồn ở phía sau giữa tủ và kệ trung gian, cần có lỗ thông gió rộng 10 mm.

Để cải thiện khả năng thông gió của bếp, chúng tôi khuyên bạn nên mở một lỗ rộng 20 mm.

Cài đặt

Khoảng cách an toàn từ ổptic tư ờng

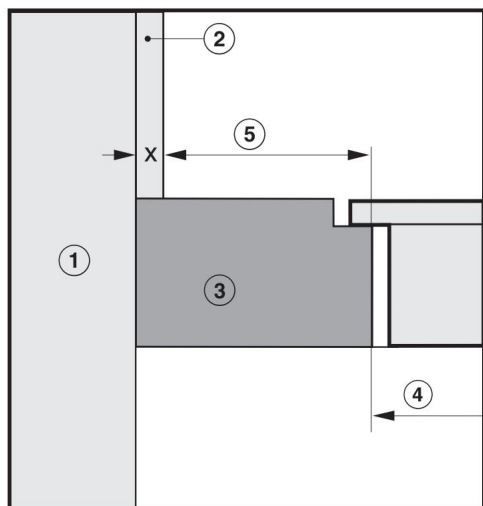
Nếu hốc lõm được che phủ, phải duy trì khoảng cách tối thiểu giữa lỗ lõm trên mặt bàn và phần che hốc lõm, vì vật liệu có thể thay đổi hoặc bị hư hỏng do nhiệt độ cao.

Nếu lớp phủ được làm bằng vật liệu dễ cháy (ví dụ như gỗ) thì khoảng cách tối thiểu giữa lỗ mở trên mặt bàn làm việc và lớp phủ hốc phải là 50 mm.

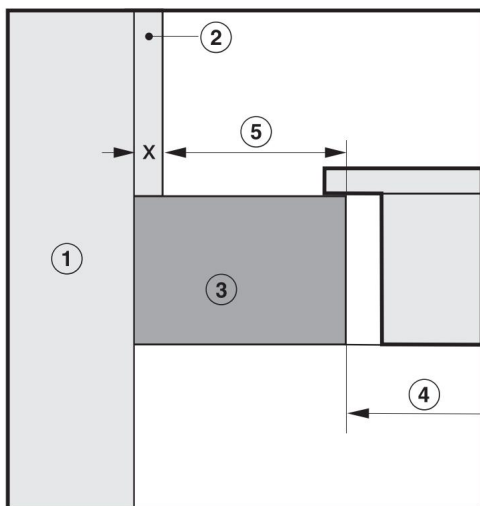
Nếu lớp phủ được làm bằng vật liệu không cháy (ví dụ như kim loại, đá, gạch) thì khoảng cách tối thiểu giữa lỗ mở trên mặt bàn làm việc và lớp phủ hốc phải là 50 mm, trừ đi độ dày của lớp phủ.

Ví dụ: độ dày lớp phủ hốc 15 mm 50 mm - 15 mm = khoảng cách tối thiểu 35 mm.

Bếp nhúng



Khung/bếp mặt



đến tư ờng

b kích thước ổptic hốc x = độ dày của ổptic hốc c mặt bàn làm việc d khoảng mở trên mặt

bàn làm việc e khoảng

cách tối thiểu cho vật liệu dễ cháy 50

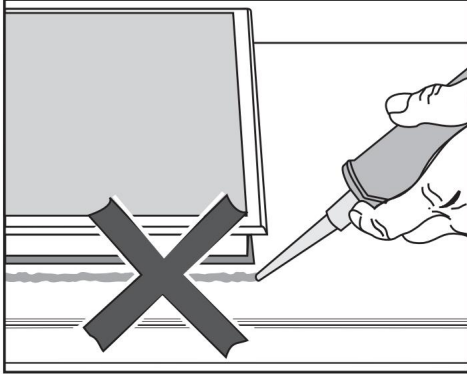
mm vật liệu không cháy 50 mm

- kích thước x

Hư ớng dẫn thu thập

Hốc lõm nâng lên

Gioăng giữa bếp và
kế hoạch làm việc



Hư hỏng do lắp ráp không đúng cách
chượt.

Bếp nấu và mặt bếp có thể bị hư hỏng
nếu bếp nấu bị tháo rời, nếu vật
liệu cách điện đư ợc áp dụng cho

vết nứt.

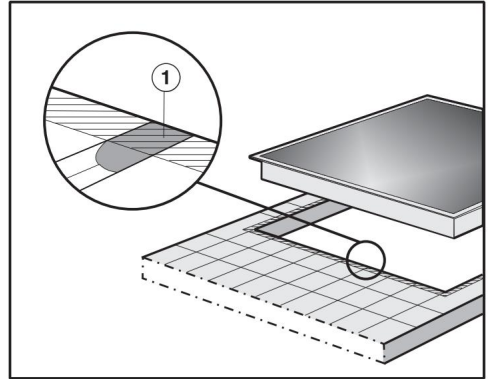
Không sử dụng miếng đệm cho khe hở
giữa mặt bếp và mặt bếp.

của công việc.

Con dấu dư ới mép bếp đảm bảo đủ

đư ợc giữ trên bề mặt làm việc.

Mặt bàn lát gạch



Các khe hở và khoảng cách đứt nét
dư ới bề mặt hỗ trợ của mặt bàn
bề mặt nấu ăn phải nhẵn và phẳng
để đảm bảo độ bám dính hoàn hảo trong
để miếng đệm đư ợc áp dụng bên dư ới
phần cạnh trên của thiết bị có thể đảm
bảo độ kín cần thiết với mặt bàn làm
việc.

Cài đặt

Lắp âm

Bếp âm chỉ phù hợp để lắp đặt đá tự nhiên (đá granit, đá cẩm thạch), gỗ nguyên khối và mặt bàn lát gạch. Các bếp được đánh dấu bằng ghi chú tương ứng trong chương "Cài đặt",

mục "Kích thước lắp sẵn - phẳng" cũng phù hợp để lắp sẵn ở mặt trên của công việc chế tác thủy tinh. Đối với mặt bàn làm việc trong vật liệu khác, liên hệ với nhà sản xuất để kiểm tra xem chúng có phù hợp để lắp đặt bếp âm hay không.

Chiều rộng bên trong của tủ phải ít nhất phải bằng chiều rộng bên trong của lỗ mở trên mặt bàn làm việc (xem chương "Lắp đặt", mục "Kích thước lỗm, phẳng") để, một khi được xây dựng trong, bếp nấu có thể truy cập tự do từ bên dưới và rằng hộp dưới có thể là được gỡ bỏ để bảo trì. Nếu bếp không thể tiếp cận dễ dàng từ bên dưới sau khi lắp đặt, cần phải tháo miếng đệm ra khỏi khe cắm cho bếp nấu có thể tháo dỡ được.

Mặt bàn đá tự nhiên

Mặt bếp được lắp trực tiếp vào phần cắt đã phay.

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

Bếp được cố định trong lỗ bằng các thanh gỗ. Những dải này không phải là một phần của nguồn cung cấp tiêu chuẩn và phải được cung cấp bởi một phần của khách hàng.

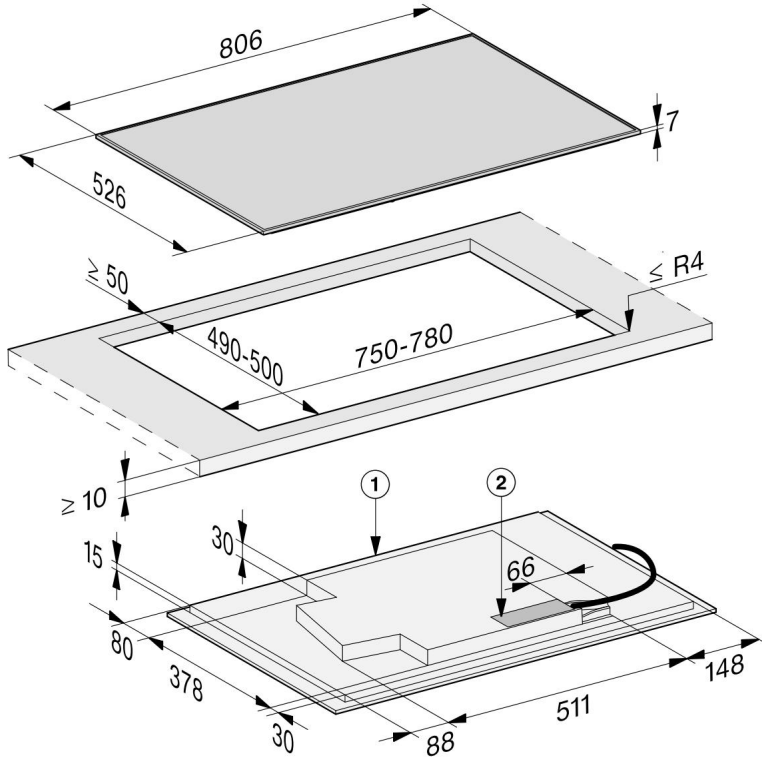
Băng keo niêm phong

Nếu bếp bị hỏng trong trường hợp can thiệp hỗ trợ kỹ thuật tháo rời, có thể băng miếng đệm dưới mép trên cùng nấu ăn có thể bị hư hỏng. Thay thế băng keo luôn luôn trước khi cắm lại thiết bị.

Kích thước tích hợp - nâng lên

Tất cả các phép đo đư ợc tính bằng mm.

KM 7679 PHÁP



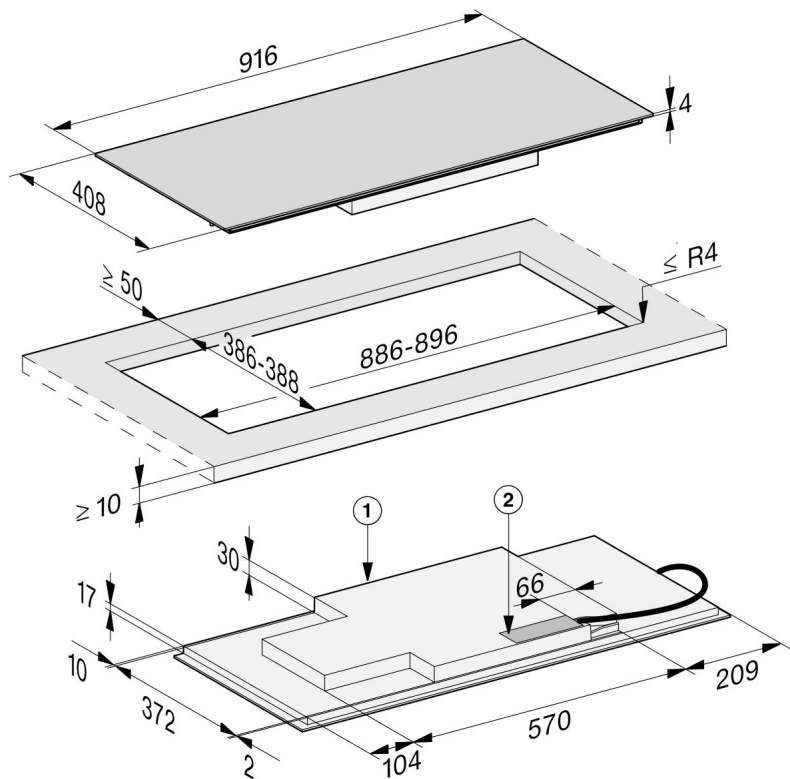
a Mặt trư ợc b Hộp

kết nối mạng

Cáp nguồn (Dài = 1'440 mm) đư ợc cung cấp riêng

Cài đặt

KM 7689 FL

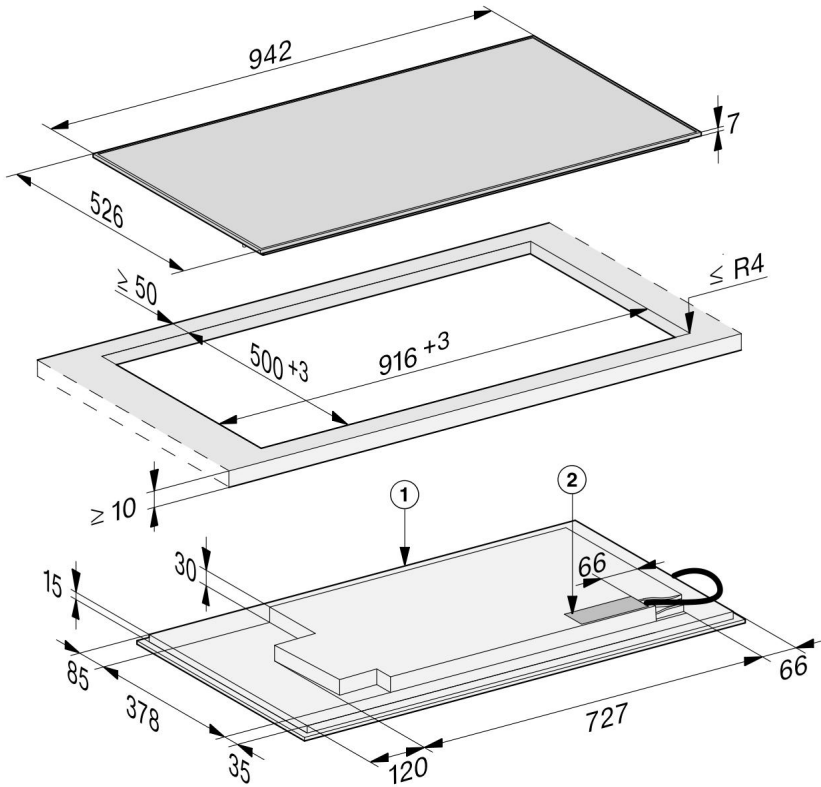


đến phía trước

b Hộp kết nối mạng

Cáp nguồn (Dài = 1'440 mm) đư ợc cung cấp riêng

KM 7699 PHÁP



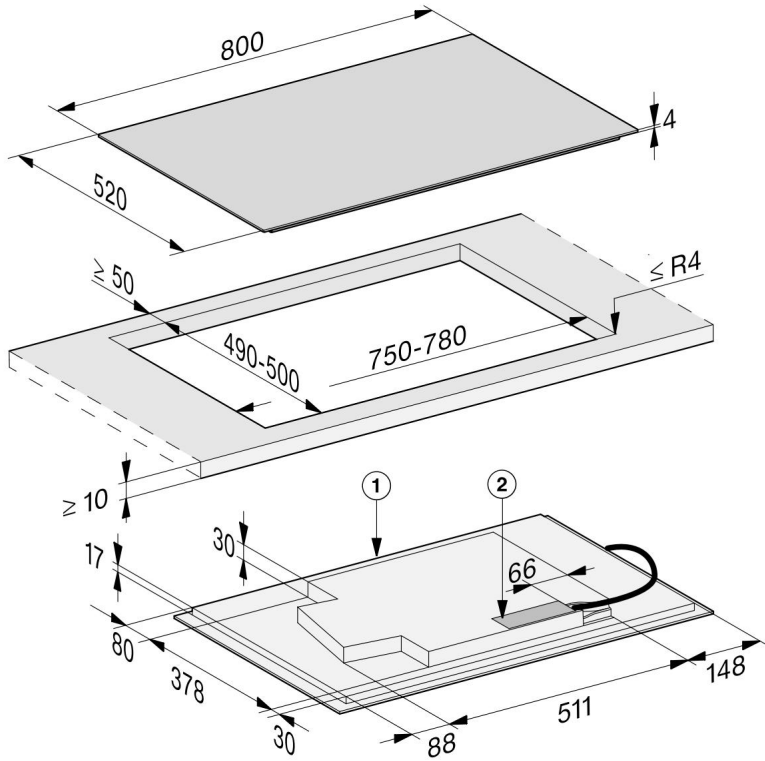
đến phía trước

b Hộp kết nối mạng

Cáp nguồn (Dài = 1'440 mm) đư ợc cung cấp riêng

Cài đặt

KM 7679 FL, KM 7879 FL

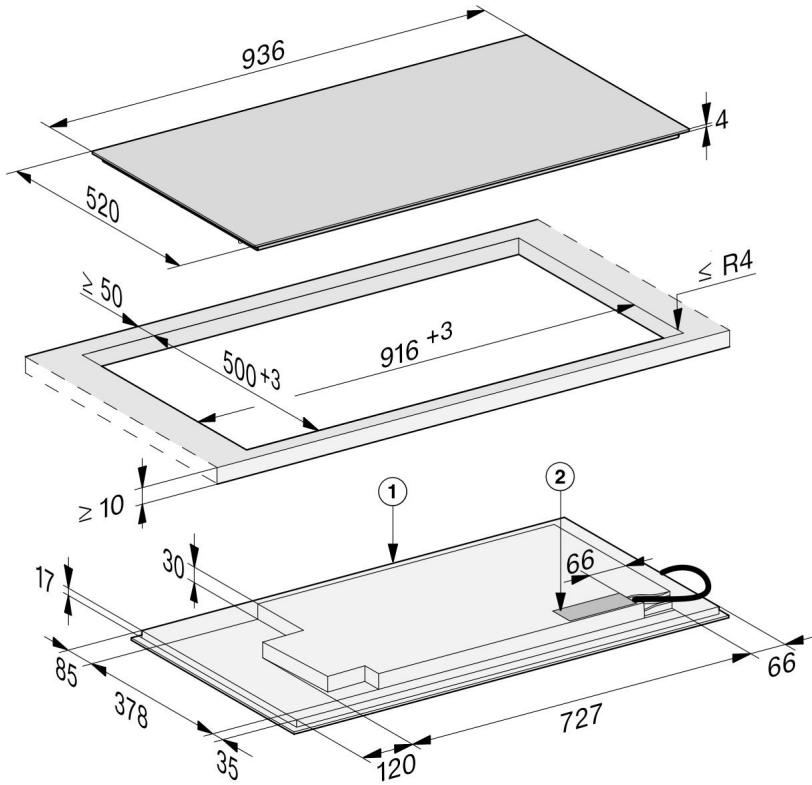


đến phía trước

b Hộp kết nối mạng

Cáp nguồn (Dài = 1'440 mm) đư ợc cung cấp riêng

KM 7899 FL



đến phía trước

b Hộp kết nối mạng

Cáp nguồn (Dài = 1'440 mm) được cung cấp riêng

Cài đặt

Hốc lõm nâng lên

Tạo lỗ trên mặt bàn làm việc. Tôn trọng khoảng cách an toàn (xem chú ý "Lắp đặt", mục "Khoảng cách an toàn").

Xử lý bề mặt cắt trên máy bay của công việc chế biến gỗ với sơn cụ thể, cao su silicon hoặc nhựa tử để tránh chúng hấp thụ độ ẩm và phồng lên. Vật liệu làm gioăng phải chịu được nhiệt độ cao.

Xin lưu ý rằng những tài liệu này không tiếp xúc với bề mặt của mặt bàn làm việc.

Dán băng keo niêm phong bên dư ở mép bếp. Không dán băng keo khi đang căng.

KHÔNG.

Thiệt hại do kết nối

không đúng.

Các thành phần điện tử của đàn piano nấu ăn có thể làm hỏng chúng do chập mạch.

Kết nối dây nguồn trên bếp chỉ được thực hiện bởi thợ điện có trình độ.

Kết nối dây nguồn điện theo sơ đồ kết nối điện trên bếp (xem

chú ý "Lắp đặt", mục "Kết nối điện").

Chạy cáp kết nối bếp điện hư hỏng về xuống qua lỗ mở trên sàn nhà của công việc.

Đặt bếp ở vị trí trung tâm tâm trí trong phần mở đầu. Hãy chắc chắn rằng miếng đệm thiết bị trên bề mặt làm việc để đảm bảo độ kín.

Nếu miếng đệm góc không nằm đúng vị trí trên mặt bàn làm việc, thì nó có thể chạm vào một cách thận trọng bán kính góc ($\leq R4$) bằng cửa sắt nỏ.

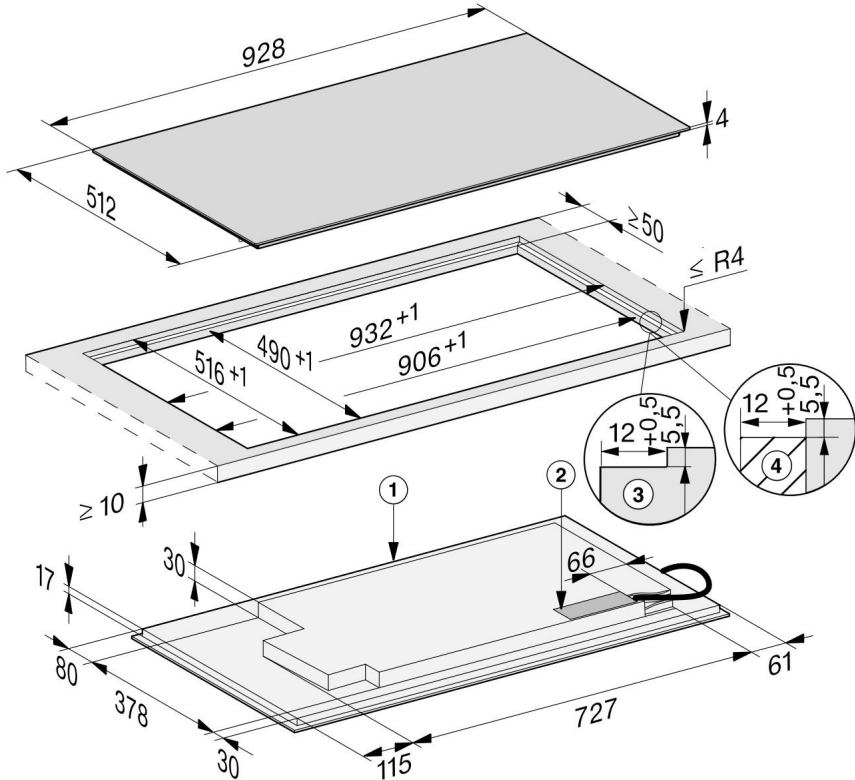
Kết nối bếp với nguồn điện điện (xem chú ý "Lắp đặt", Mục "Kết nối điện").

Kiểm tra xem bếp có hoạt động không hoạt động chính xác.

Kích thước lắp sẵn - phẳng

Tất cả các phép đo đư ợc tính bằng mm.

KM 7629 Ngoại lệ



đến phía trư ợc

b Hộp kết nối mạng

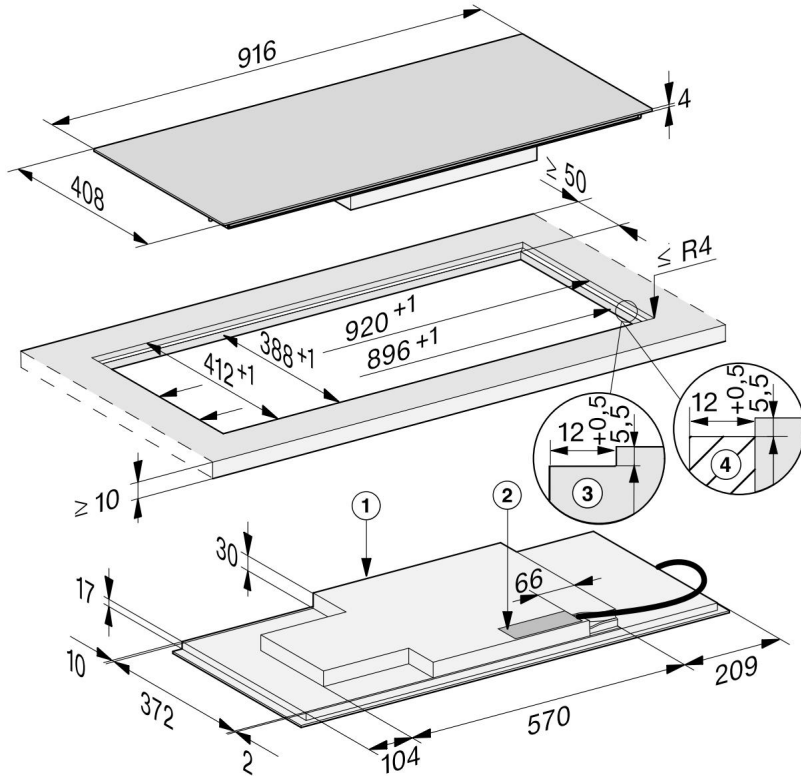
Cáp nguồn (Dài = 1'440 mm) đư ợc cung cấp riêng c

Phay bậc cho mặt bàn bằng đá tự nhiên d Dài gỗ 12 mm

(không có phụ kiện đi kèm)

Cài đặt

KM 7689 FL



a Mặt trứ ớc b

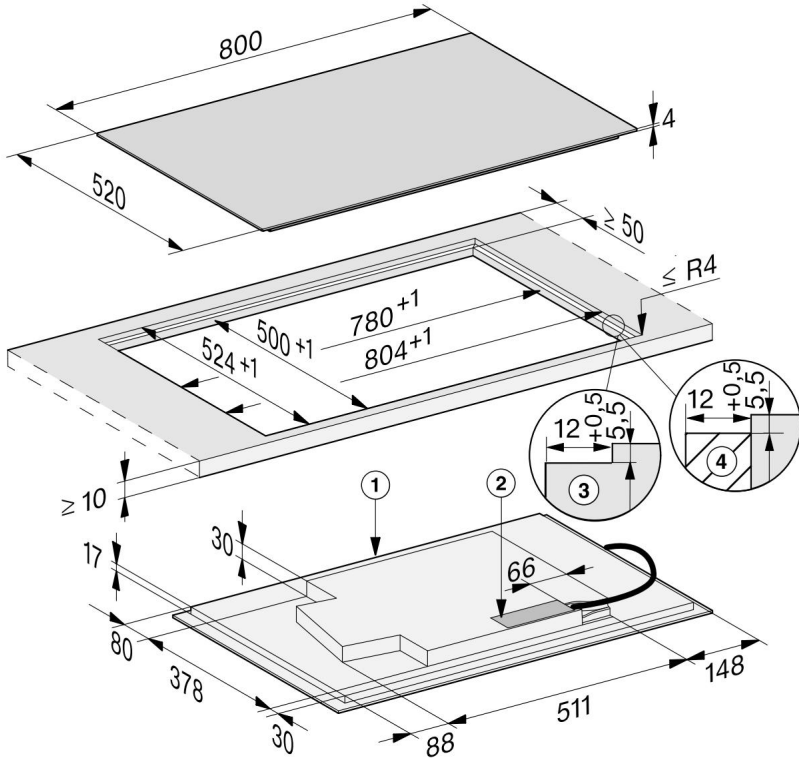
Hộp kết nối mạng

Cáp nguồn (Dài = 1'440 mm) đứ ợc cung cấp riêng c

Phay bậc cho mặt bàn bằng đá tự nhiên d Dải gỗ 12 mm

(không có phụ kiện đi kèm)

KM 7679 FL, KM 7879 FL



a Mặt trừ ớc b

Hộp kết nối mạng

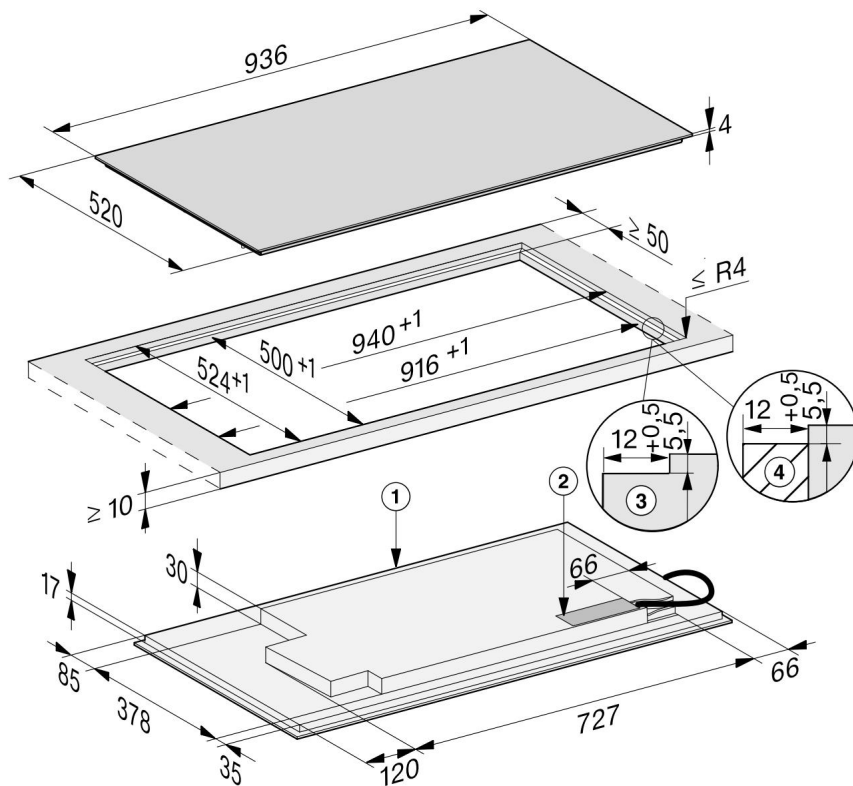
Cáp nguồn (Dài = 1'440 mm) đư ợc cung cấp riêng c

Phay bậc cho mặt bàn bằng đá tự nhiên d Dải gỗ 12 mm

(không có phụ kiện đi kèm)

Cài đặt

KM 7899 FL



a Mặt trứ ớc b

Hộp kết nối mạng

Cáp nguồn (Dài = 1'440 mm) đứ ợc cung cấp riêng c

Phay bậc cho mặt bàn bằng đá tự nhiên d Dải gỗ 12 mm

(không có phụ kiện đi kèm)

Lắp âm

Tạo lỗ trên mặt bàn làm việc. Tôn trọng khoảng cách an toàn

(xem chú ýng “Khoảng cách an toàn”).

Mặt bàn bằng gỗ nguyên khối/gạch ốp/kính:

Cố định các thanh gỗ cách nhau 5,5 mm bên dư ới cạnh trên của mặt bàn bếp.

Thiệt hại do kết nối

không đúng.

Các thành phần điện tử của kế hoạch nấu ăn có thể làm hỏng chúng do chập mạch.

Kết nối dây nguồn

bếp điện chỉ từ

một thợ điện có trình độ.

Kết nối dây nguồn

điện theo sơ đồ kết nối điện trên bếp

(xem chú ýng “Kết nối điện”, mục “Sơ đồ kết nối”).

Dán băng dính đi kèm dư ới mép bếp. Không dán băng dính

của miếng đệm trong lực kéo.

Chạy cáp kết nối

của bếp hư ớng xuống dư ới qua lỗ mở ở mặt bếp.

Đặt bếp vào lỗ và căn chỉnh ở giữa.

Khoảng cách giữa mặt kính gốm và mặt bếp phải rộng ít nhất 2 mm. Điều này là cần thiết để có thể áp dụng miếng đệm vào bếp.

Kết nối bếp với nguồn điện

điện (xem chú ýng “Kết nối điện”).

Kiểm tra xem bếp có hoạt động không hoạt động chính xác.

Xịt vào khoảng hở giữa đỉnh và

miếng đệm silicon chịu nhiệt dùng cho bếp nấu và mặt bàn bếp (tối thiểu 160 °C).

Thiệt hại do vật liệu gây ra miếng đệm không phù hợp.

Vật liệu bịt kín các khe hở

không phù hợp có thể làm hỏng đá tự nhiên.

Đối với đá tự nhiên và gạch ốp lát

đá tự nhiên chỉ sử dụng chất trám vết nứt

bằng silicon phù hợp với loại vật liệu này.

Thực hiện theo hư ớng dẫn của nhà sản xuất.

Cài đặt

Kết nối điện

Thiệt hại do kết nối

không đúng.

Nếu công việc lắp đặt và bảo trì hoặc sửa chữa

không được thực hiện

đúng là chúng có thể phát sinh

nguy hiểm nghiêm trọng cho người sử dụng.

Miele không chịu trách nhiệm về thiệt hại phát

sinh từ công việc

của việc lắp đặt và bảo trì hoặc

từ việc sửa chữa không được thực hiện đúng cách

hoặc từ việc thiếu

của một dây dẫn nối đất hoặc

nếu thiết bị an toàn này bị lỗi (ví dụ: điện

giật).

Kết nối bếp với nguồn điện

chỉ được thực hiện bởi thợ điện có

trình độ.

Thợ điện có trình độ phải biết và tuân thủ

các quy định của địa phương

và các quy định bổ sung từ công ty điện lực

địa phương của bạn.

Phải đảm bảo bảo vệ chống lại các tiếp xúc có

thể xảy ra sau khi hoàn tất lắp đặt.

Tổng hấp thụ

v. biển số sê-ri

Dữ liệu kết nối

Dữ liệu cho kết nối điện là

được ghi trên biển số xe.

Những chỉ dẫn này phải tương ứng với chỉ dẫn của

mạng lưới điện.

Các tùy chọn kết nối được hiển thị trong sơ đồ

tương ứng.

Ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện

Nguy cơ điện giật tại do điện áp lưu ới điện.

Trong quá trình sửa chữa và/hoặc bảo trì, việc kích hoạt lại điện áp nguồn có thể gây ra hiện tượng đoản mạch.

Sau khi rút phích cắm của thiết bị, hãy đảm bảo rằng kết nối với nguồn điện không được khôi phục.

Nếu cần ngắt thiết bị khỏi nguồn điện, hãy tiến hành như sau tùy thuộc vào phương pháp lắp đặt:

Cầu chì

Tháo và tháo hoàn toàn cầu chì.

Thiết bị an toàn vít tự động

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

Thiết bị an toàn tự động tích hợp

(công tắc tự động, ít nhất là loại B hoặc C): di chuyển cần gạt từ 1 (bật) đến 0 (tắt).

Chênh lệch an toàn

(Cần dao ngắt dòng điện): Di chuyển công tắc chính từ 1 (bật) sang 0 (tắt) hoặc nhấn nút điều khiển.

Cáp kết nối điện Bép phải được kết

nối với mạng lưu ới điện bằng cáp loại H 05 VV-F, cách điện bằng PVC và có tiết diện phù hợp, theo sơ đồ kết nối.

Các tùy chọn kết nối được hiển thị trong sơ đồ tư ơng ứng.

Các giá trị liên quan đến điện áp và độ hấp thụ được hiển thị trên bảng định mức.

Thay thế cáp kết nối

Nguy cơ điện giật tại do điện áp lưu ới điện.

Kết nối không đúng cách có thể gây ra hiện tượng đoản mạch.

Chỉ nên thay dây nguồn bởi thợ điện có trình độ.

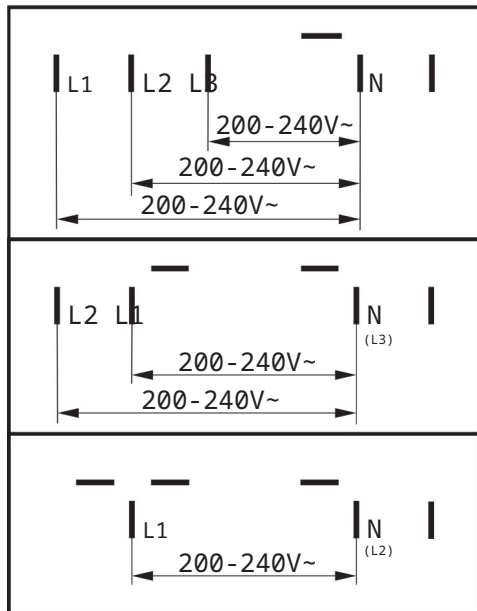
Để thay thế cáp nguồn, chỉ sử dụng cáp loại H 05 VV-F có tiết diện phù hợp. Dây nguồn có thể được mua tại các đại lý hoặc trung tâm hỗ trợ kỹ thuật được ủy quyền.

Cài đặt

Sơ đồ kết nối

Không được phép có bất kỳ kết nối nào tại địa điểm lắp đặt.

Tuân thủ các quy định của địa phương và các quy định bổ sung của công ty điện lực địa phương.



Bảng dữ liệu sản phẩm

Bảng dữ liệu kỹ thuật của các mẫu máy đợc mô tả trong hư ớng dẫn sử dụng này đợc đính kèm bên đợi.

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

EM YẾU	
Mã định danh mô hình	KM 7629
Số lợng vùng nấu và/hoặc khu vực nấu	5
với vùng nấu hình tròn: đợng kính của bề mặt/vùng nấu hữu ích 2. = \emptyset 160-230 mm ĐỐI với vùng nấu hoặc khu vực không hình tròn: chiều dài/ 3. = \emptyset 180-280 mm chiều rộng của bề mặt/vùng nấu hữu ích D/R 4. = 230x390 mm 5. = 6. =	1. = \emptyset 100-160 mm ĐỐI chiều dài/ 3. = \emptyset 5. = 6. =
Tiêu thụ năng lợng trên mỗi vùng nấu hoặc diện tích tính theo kg (nấu ăn điện EC)	1. = 180,2Wh/kg 2. = 178,8Wh/kg 3. = 166,4Wh/kg 4. = 186,0Wh/kg
Tiêu thụ năng lợng của bếp tính theo kg (bếp điện EC)	177,8Wh/kg

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

EM YẾU	
Mã định danh mô hình	KM 7679
Số lợng vùng nấu và/hoặc khu vực nấu	4
ĐỐI với vùng nấu hình tròn: đợng kính bề mặt là 1. = \emptyset 160-230 mm = \emptyset 100-160 mm ĐỐI với vùng nấu hoặc khu vực không phải hình tròn: mm chiều rộng của bề mặt nấu hữu ích/vùng nấu L/W 4. = 5. = 6. =	cie/vùng nấu hữu ích 2. chiều dài/ 3. = 230x390
Tiêu thụ năng lợng trên mỗi vùng nấu hoặc diện tích tính theo kg (nấu ăn điện EC)	1. = 178,8Wh/kg 2. = 180,2Wh/kg 3. = 186,0Wh/kg
Tiêu thụ năng lợng của bếp tính theo kg (bếp điện EC)	174,8Wh/kg

Bảng dữ liệu sản phẩm

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

EM YẾU	
Mã định danh mô hình	KM 7689
Số lượng vùng nấu và/hoặc khu vực nấu	4
với vùng nấu hình tròn: đường kính của bề mặt/vùng nấu hữu ích 2. = 230x390 mm Đối với vùng nấu hoặc khu vực không hình tròn: 100-160 mm chiều rộng của bề mặt/vùng nấu hữu ích L/W 4. = 5. = 6. =	1. = Ø 160-230 mm Đối chiều dài/ 3. = Ø
Tiêu thụ năng lượng trên mỗi vùng nấu hoặc diện tích tính theo kg (nấu ăn điện EC)	1. = 178,8Wh/kg 2. = 186,0Wh/kg 3. = 180,2Wh/kg
Tiêu thụ năng lượng của bếp tính theo kg (bếp điện EC)	174,8Wh/kg

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

EM YẾU	
Mã định danh mô hình	KM 7879
Số lượng vùng nấu và/hoặc khu vực nấu	4
Đối với vùng nấu hình tròn: đường kính bề mặt là 1. = Ø 160-230 mm = Ø 100-160 mm Đối với vùng nấu hoặc khu vực không phải hình tròn: mm chiều rộng của bề mặt nấu hữu ích/vùng nấu L/W 4. = 5. = 6. =	cie/vùng nấu hữu ích 2. chiều dài/ 3. = 230x390
Tiêu thụ năng lượng trên mỗi vùng nấu hoặc diện tích tính theo kg (nấu ăn điện EC)	1. = 178,8Wh/kg 2. = 180,2Wh/kg 3. = 186,0Wh/kg
Tiêu thụ năng lượng của bếp tính theo kg (bếp điện EC)	187,7Wh/kg

Bảng dữ liệu sản phẩm

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

EM YÊU	
Mã định danh mô hình	KM7899
Số lượng vùng nấu và/hoặc khu vực nấu	5
với vùng nấu hình tròn: đường kính của bề mặt/vùng nấu hữu ích 2. = Ø 160-230 mm Đối với vùng nấu hoặc khu vực không hình tròn: chiều dài/ 3. = Ø 180-280 mm chiều rộng của bề mặt/vùng nấu hữu ích D/R 4. = 230x390 mm 5. = 6. =	1. = Ø 100-160 mm Đối 1. = Ø 100-160 mm Đối 1. = Ø 100-160 mm Đối 1. = Ø 100-160 mm Đối 1. = Ø 100-160 mm Đối
Tiêu thụ năng lượng trên mỗi vùng nấu hoặc diện tích tính theo kg (nấu ăn điện EC)	1. = 180,2Wh/kg 2. = 178,8Wh/kg 3. = 166,4Wh/kg 4. = 186,0Wh/kg
Tiêu thụ năng lượng của bếp tính theo kg (bếp điện EC)	177,8Wh/kg

Tuyên bố về sự phù hợp

Miele tuyên bố rằng mặt bếp gốm thủy tinh này tuân thủ Chỉ thị 2014/53/EU.

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

- Sản phẩm, tải xuống, www.miele.ch/it/c/index.htm
- Hỗ trợ, yêu cầu thông tin, hướng dẫn sử dụng, trên trang www.miele.ch/it/c/opuscoli-e-istru-zioni-385.htm ghi rõ tên sản phẩm hoặc số sản xuất

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

Mạng WLAN

Công suất truyền < 100 mW

tải tối đa của mô-đun

Mạng WLAN

Miele AG

Đường Limmat 4

8957 Spreitenbach

Miele SA

Sous Riette 23

1023 Giòn hơ

ĐT: 0848 848 048

www.miele.ch/contact

www.miele.ch

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