

Hướng dẫn sử dụng và lắp ráp Bếp từ



Hãy đảm bảo đọc kỹ hướng dẫn vận hành và lắp ráp trước khi thiết lập, lắp đặt và vận hành. Điều này sẽ bảo vệ bạn, và tránh hư hỏng.

Nội dung

Hướng dẫn và cảnh báo an toàn.....	8
Tính bền vững và bảo vệ môi trường.....	18
Cài đặt.....	20
Hướng dẫn an toàn khi lắp đặt 20	
Hướng dẫn an toàn bổ sung cho hoạt động xả khí 21	
Hướng dẫn an toàn bổ sung cho hoạt động cắm và chạy.....	22
Hướng dẫn an toàn bổ sung cho việc lắp đặt bề mặt.....	24
Hướng dẫn an toàn bổ sung cho lắp đặt phẳng 24	
Khoảng cách an toàn	25
Khả năng hoạt động.....	28
Ví dụ cài đặt.....	28
Plug&Play-Adapter Maße 30	
Kích thước lắp đặt cho bề mặt lắp đặt 31	
KMDA 7473-1 FR.....	31
KMDA 7473-1 FL.....	32
Khí thải và hoạt động tuần hoàn có hướng dẫn.....	33
Hoạt động Cắm và Chạy.....	35
Kích thước lắp đặt cho lắp âm tường.....	37
KMDA 7473-1 FL.....	37
Khí thải và hoạt động tuần hoàn có hướng dẫn.....	38
Hoạt động Cắm và Chạy.....	39
Kết nối với cửa sổ tiếp xúc, nếu cần thiết.....	40
Bếp nấu gắn trên bề mặt để hút khí thải và tuần hoàn có hướng dẫn.....	42
Chuẩn bị mặt bàn làm việc để lắp đặt bề mặt ở chế độ tuần hoàn khí thải và hướng dẫn 22	
Sử dụng bếp nấu gắn trên bề mặt ở cả chế độ tuần hoàn có ống dẫn và có ống dẫn.....	42
Lắp đặt bếp nấu gắn trên bề mặt với Plug&Play.....	42
Chuẩn bị mặt bàn để lắp đặt trên bề mặt bằng cách sử dụng Plug&Play.....	42
Lắp đặt bếp nấu gắn trên bề mặt với Plug&Play	43
Lắp đặt bếp nấu ngang bằng với bề mặt ở cả chế độ tuần hoàn có ống dẫn và có hướng dẫn	44
Mặt bàn làm việc lắp đặt phẳng với hệ thống thoát khí và thông gió dẫn hướng	
Chuẩn bị cho chế độ tuần hoàn.....	44
Lắp đặt bếp nấu ngang bằng với bề mặt ở cả chế độ thông gió và tuần hoàn không khí. 44	
Lắp đặt bếp âm tường với tính năng Plug&Play	44
Chuẩn bị mặt bàn để lắp đặt phẳng với Plug&Play 44	
Lắp đặt bếp nấu bằng phẳng với bề mặt bằng cách sử dụng Plug&Play.....	45

Cắt tấm ốp lưng không cần khoan mẫu.....	47
Tạo một đường cắt ở mặt sau để gắn bề mặt và Khoảng cách lắp đặt (theo chiều dọc) giữa đỉnh của thiết bị và điểm thấp nhất của bộ chuyển đổi Plug&Play là 200 mm	47
Tạo một đường cắt ở mặt sau để lắp phẳng và Khoảng cách lắp đặt (theo chiều dọc) giữa đỉnh của thiết bị và điểm thấp nhất của bộ chuyển đổi Plug&Play là 200 mm	48
Tạo một đường cắt ở mặt sau để gắn bề mặt và Khoảng cách lắp đặt (theo chiều dọc) giữa đỉnh của thiết bị và điểm thấp nhất của bộ chuyển đổi Plug&Play là 210 mm	49
Tạo một đường cắt ở mặt sau để lắp phẳng và Khoảng cách lắp đặt (theo chiều dọc) giữa đỉnh của thiết bị và điểm thấp nhất của bộ chuyển đổi Plug&Play là 210 mm	50
Kết nối điện.....	51
Làm quen với nhau.....	53
Bếp của bạn 53	
Phụ kiện đi kèm.....	55
Các yếu tố vận hành và hiển thị	56
Dữ liệu vùng nấu.....	58
Quản lý nguồn điện.....	59
Nguyên lý hoạt động	59
Thành phần.....	60
Bộ lọc Fett.....	60
Bộ lọc mùi.....	60
Mạng lưới.....	60
Kết nối với mạng	60

Nội dung

Chức năng đặc biệt.....	61
Phát hiện nổi vĩnh viễn	61
Xác định kích thước chậu	61
Khu vực nấu ăn linh hoạt 61.....	
Mức công suất của bếp.....	61
Bếp tăng cường.....	61
Dừng lại và đi tiếp.....	61
Chức năng đun sôi tự động 61	
Bộ hẹn giờ.....	61
Khóa vận hành	62
Cơ chế khóa.....	62
Nhớ lại 62	
Giữ ấm 62	
Bảo vệ lau chùi.....	62
Sự kết nối.....	62
Chế độ tuần hoàn có hướng dẫn.....	62
Hoạt động Cắm và Chạy.....	62
Mức hiệu suất của máy hút mùi	62
Quạt hút tăng áp	62
Chức năng theo dõi 62	
Bộ đếm giờ hoạt động.....	63
Cài đặt	63
Biểu tìnhmodus 63	
Chỉ báo nhiệt dư	63
Tắt an toàn	Bảo vệ quá
nhiệt.....	64
Dự liệu bếp nấu	64
Phụ kiện tùy chọn.....	64
Vận hành.....	65
Tháo dỡ bếp nấu	65
Vệ sinh bếp lần đầu tiên.....	65
Lần đầu tiên đưa bếp vào hoạt động.....	65
Lần đầu sử dụng máy hút mùi 65	
Mang lưới.....	65
Kết nối với mạng thông qua ứng dụng 65	
Kết nối với mạng thông qua WPS.....	66
Vận hành.....	67
Hướng dẫn an toàn khi vận hành.....	67
Bật bếp.....	67
Tắt bếp/khu vực nấu ăn.....	67
Vị trí đặt dụng cụ nấu nướng	68

Mức công suất của bếp.....	68
Thiết lập mức công suất.....	68
Cài đặt mức công suất - Mức trung cấp 68	
Thay đổi mức công suất.....	69
Kết nối/ngắt kết nối vùng nấu linh hoạt theo cách thủ công.....	69
Tăng cường	69
Kích hoạt bộ tăng cường.....	69
Vô hiệu hóa bộ tăng cường 69	
Dừng và Đi	69
Kích hoạt Dừng & Đi.....	69
Tắt Stop&Go 70	
Chức năng đun sôi tự động.....	70
Kích hoạt chức năng đun sôi tự động.....	70
Tắt chức năng đun sôi tự động.....	70
Bộ đếm thời gian 70.....	
Cài đặt thời gian hẹn giờ 70	
Cài đặt ngắn hạn.....	71
Thay đổi ngắn hạn.....	71
Xóa ngắn hạn.....	71
Cài đặt thời gian tắt máy.....	71
Thay đổi thời gian tắt máy.....	71
Xóa thời gian tắt máy Đặt	71
nhiều thời gian tắt máy.....	72
Hiển thị thời gian tắt máy	72
Sử dụng đồng thời các chức năng hẹn giờ Khóa vận	72
hành	72
Kích hoạt khóa vận hành 72	
Tắt khóa vận hành.....	72
Cơ chế khóa	73
Kích hoạt cơ chế khóa.....	73
Vô hiệu hóa cơ chế khóa 73	
Kích hoạt Gọi lại.....	73
Bật/tắt chế độ giữ ấm.....	73
Bảo vệ lau chùi.....	73
Kích hoạt bảo vệ xóa.....	73
Tắt chức năng bảo vệ xóa 73	
Máy hút mùi	74
Điều chỉnh thủ công mức công suất quạt hút. Tắt quạt hút bằng	74
tay. Kích hoạt bộ tăng	74
áp.....	74
Vô hiệu hóa bộ tăng cường 74	
Tạm thời vô hiệu hóa Con@ctivity.....	74
Đường mòn.....	74

Nội dung

Dữ liệu bếp nấu.....	75
Hiển thị mã định danh/số sê-ri của mẫu máy.....	75
Hiển thị phiên bản phần mềm.....	75
Bật/tắt chế độ trình diễn.....	75
Cài đặt mức công suất của bếp nấu.....	76
Thông tin cho các viện kiểm tra 78.....	
Tốt để biết.....	79
Bếp của bạn 79.....	
Nguyên lý hoạt động của bếp từ.....	79
Âm thanh.....	79
Đồ nấu nướng.....	79
Máy hút mùi của bạn.....	81
Nguyên lý hoạt động của máy hút mùi.....	81
Bộ đếm giờ hoạt động.....	81
Mẹo thoát khí.....	81
Điều chỉnh cài đặt.....	83
Vệ sinh và bảo trì.....	87
Hướng dẫn an toàn khi vệ sinh và bảo trì.....	87
Khoảng thời gian vệ sinh.....	87
Vệ sinh bề mặt gồm thủy tinh.....	87
Các bộ phận an toàn với máy rửa chén 88.....	
Lưới che.....	88
Tháo lưới che.....	88
Làm sạch lưới che bằng tay.....	88
Vệ sinh lưới che máy rửa chén.....	88
Bộ lọc Fett 89.....	
Tháo bộ lọc mỡ 89.....	
Vệ sinh bộ lọc mỡ bằng tay.....	89
Vệ sinh bộ lọc mỡ trong máy rửa chén.....	89
Lắp bộ lọc mỡ.....	89
Thay bộ lọc mỡ.....	89
Đặt lại bộ đếm giờ hoạt động cho bộ lọc mỡ.....	90
Bộ lọc mùi (chỉ dành cho chế độ tuần hoàn có hướng dẫn hoặc hoạt động Cắm và Chạy).....	90
Thay thế bộ lọc mùi (chỉ dành cho chế độ tuần hoàn có hướng dẫn hoặc hoạt động Cắm và Chạy).....	90
Thiết lập lại bộ lọc mùi đếm giờ hoạt động (chỉ ở chế độ tuần hoàn có hướng dẫn hoặc chế độ Cắm và Chạy).....	90
Vệ sinh khay hứng nước của máy hút mùi.....	90
Vệ sinh bên trong vỏ máy hút mùi.....	91
Vệ sinh bên trong bộ phận thổi.....	91
Chất tẩy rửa không phù hợp.....	91

Xử lý sự cố	93	
Tin nhắn trên màn hình hiển thị/màn hình		93
Hành vi không mong muốn Kết quả không đạt		94
yêu cầu.....	95	
Các vấn đề chung hoặc trục trặc kỹ thuật.....	96	
Dịch vụ khách hàng.....		98
Liên hệ khi có sự cố	98	
Loại tấm		98
Bảo hành		98
Thông số kỹ thuật		99
Dữ liệu kỹ thuật.....		99
Bảng dữ liệu sản phẩm.....		99
Tuyên bố về sự phù hợp	101	

Hướng dẫn và cảnh báo an toàn

Bếp này tuân thủ các quy định an toàn đã được ban hành. Tuy nhiên, sử dụng không đúng cách có thể gây thương tích cho người và thiệt hại tài sản.

Đọc kỹ hướng dẫn sử dụng và lắp ráp.

Đọc kỹ hướng dẫn trước khi sử dụng bếp. Hướng dẫn này chứa thông tin quan trọng về lắp đặt, an toàn, sử dụng và bảo trì.

Bảo trì. Điều này bảo vệ bạn và ngăn ngừa thiệt hại cho Bếp nấu.

Theo tiêu chuẩn IEC 60335-1, Miele nêu rõ

Do đó, điều cần thiết là phải đọc và làm theo chương về lắp đặt bếp cũng như các hướng dẫn và cảnh báo về an toàn.

Miele không thể chịu trách nhiệm cho những thiệt hại đó do không tuân thủ những hướng dẫn này.

Giữ lại hướng dẫn sử dụng và lắp ráp và chuyển cho bất kỳ chủ sở hữu tiếp theo nào.

Mục đích sử dụng

Bếp nấu này được thiết kế để sử dụng trong gia đình và lắp đặt trong môi trường gia đình thông thường.

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

Chỉ sử dụng bếp cho mục đích sinh hoạt thông thường .

Khung để chuẩn bị và giữ ấm thức ăn. Tất cả những thứ khác

Những loại ứng dụng này không được phép.

Những người do khả năng về thể chất, giác quan hoặc tinh thần, hoặc do thiếu kinh nghiệm hoặc thiếu kiến thức mà không thể

Những người có khả năng vận hành bếp an toàn phải được giám sát khi sử dụng. Những người này không được phép sử dụng bếp.

Họ chỉ có thể vận hành thiết bị mà không có sự giám sát nếu đã được giải thích rằng họ phải có khả năng vận hành nó một cách an toàn. Họ phải nhận thức được những nguy hiểm tiềm ẩn của một Có khả năng nhận biết và hiểu được thao tác không đúng.

Trẻ em trong gia đình

Trẻ em dưới 8 tuổi phải tránh xa bề mặt nấu ăn.

trừ khi chúng được giám sát liên tục.

Hướng dẫn và cảnh báo an toàn

Trẻ em từ 8 tuổi trở lên chỉ được phép sử dụng bếp mà không có sự giám sát nếu đã được hướng dẫn cách sử dụng an toàn. Trẻ em phải có khả năng nhận biết và hiểu được những nguy hiểm tiềm ẩn khi sử dụng bếp không đúng cách.

Trẻ em không được vệ sinh bếp nếu không có sự giám sát.

Giám sát trẻ em ở gần bếp. Không bao giờ để trẻ em chơi gần bếp.

Bếp nấu sẽ nóng lên khi sử dụng và vẫn nóng trong một thời gian sau khi tắt bếp. Không cho trẻ em lại gần bếp cho đến khi bếp tắt. đã nguội đủ để loại bỏ mọi nguy cơ bị bỏng.

Nguy cơ bỏng. Không lưu trữ các vật dụng phù hợp để

Trẻ em có thể quan tâm đến không gian lưu trữ ở phía trên hoặc phía sau bếp. Nếu không, trẻ em sẽ bị cám dỗ để đi trên để leo lên bếp nấu.

Nguy cơ bỏng. Xoay tay cầm nồi chảo sang một bên trên bề mặt bếp để trẻ em không thể kéo chúng xuống và bị bỏng.

Nguy cơ ngạt thở. Trẻ em có thể bị vướng vào vật liệu đóng gói (ví dụ: giấy bạc) khi chơi hoặc kéo vật liệu đó qua đầu. Kéo và bóp nghẹt. Để vật liệu đóng gói tránh xa tầm tay trẻ em.

c.Bý dượng x1.

Sử dụng khóa an toàn cho trẻ em để ngăn trẻ em sử dụng bếp.

Bạn không thể để nó không có người trông coi khi nó đang bật. Nếu bạn... Để sử dụng, hãy bật khóa để trẻ em không thể thay đổi cài đặt (đã chọn).

An toàn kỹ thuật

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

Bếp nấu bị hư hỏng có thể gây nguy hiểm cho sự an toàn của bạn. Kiểm tra xem bếp có hư hỏng rõ ràng không.

Không bao giờ sử dụng bếp nấu bị hỏng.

Hướng dẫn và cảnh báo an toàn

Có thể vận hành tạm thời hoặc vĩnh viễn trên hệ thống cấp điện độc lập hoặc ngoài lưới điện (như lưới điện độc lập hoặc hệ thống dự phòng). Điều kiện tiên quyết để vận hành là hệ thống cấp điện phải tuân thủ các yêu cầu của EN 50160 hoặc các tiêu chuẩn tương đương.

Các biện pháp bảo vệ được cung cấp trong hệ thống điện của tòa nhà và trong sản phẩm Miele này cũng phải được đảm bảo về chức năng và hoạt động trong chế độ độc lập hoặc vận hành không đồng bộ với nguồn điện lưới, hoặc được thay thế bằng các biện pháp tương đương trong quá trình lắp đặt. Điều này được mô tả, ví dụ, trong ấn phẩm hiện hành VDE-AR-E 2510-2. An toàn điện của bếp nấu chỉ được đảm bảo nếu được kết nối với hệ thống dây dẫn bảo vệ được lắp đặt đúng cách. Yêu cầu an toàn cơ bản này phải được đáp ứng. Nếu có nghi ngờ, hãy nhờ thợ điện

có trình độ kiểm tra hệ thống điện. Dữ liệu kết nối (tần số và điện áp) trên bảng thông số của bếp nấu phải hoàn toàn khớp với dữ liệu của mạng lưới điện để tránh làm hỏng bếp.

Hãy so sánh các thông số kỹ thuật này trước khi kết nối. Nếu có bất kỳ thắc mắc nào, hãy tham khảo ý kiến thợ điện có chuyên môn. **Ổ cắm đa năng**

hoặc dây nối dài không đảm bảo an toàn cần thiết (nguy cơ cháy nổ). Không kết nối bếp nấu với nguồn điện bằng các thiết bị này. Chỉ sử dụng bếp nấu khi đã lắp đặt xong để đảm bảo an toàn. Không sử dụng bếp nấu này ở những vị trí không cố

định (ví dụ: ...

(tàu). Chạm vào các kết nối đang hoạt

động và thay đổi cấu trúc điện và cơ khí sẽ gây nguy hiểm cho bạn và có thể khiến bếp hoạt động không bình thường. Tuyệt đối không mở vỏ bếp. Yêu cầu bảo hành sẽ bị vô hiệu nếu bếp không được sửa chữa bởi trung tâm dịch vụ được Miele ủy quyền. Miele chỉ đảm bảo rằng các phụ tùng thay thế chính hãng đáp ứng các yêu cầu an toàn. Các bộ phận bị lỗi chỉ được

thay thế bằng các bộ phận chính hãng. Bếp không được thiết kế để sử dụng với bộ hẹn giờ ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa.

Hướng dẫn và cảnh báo an toàn

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

Nếu cáp kết nối nguồn bị hỏng, phải thay thế bằng
Chuyên gia điện được thay thế bằng cáp kết nối nguồn điện chuyên dụng
sẽ là (xem chương "Lắp đặt", mục "Kết nối điện").

Trong quá trình lắp đặt, bảo trì và sửa chữa, phải tuân thủ các quy định sau:
Bếp nấu phải được ngắt hoàn toàn khỏi nguồn điện.

Điều này an toàn, bởi...

- tắt cầu chì của hệ thống điện hoặc
- tháo hoàn toàn các cầu chì vận vít của hệ thống điện-
ben hoặc
- Rút dây nguồn (nếu có) khỏi ổ cắm điện. Không kéo dây nguồn mà chỉ kéo phích
cắm.
Phích cắm điện.

Nguy cơ điện giật. Tháo bếp ra nếu có lỗi.

hoặc trong trường hợp gãy, nứt hoặc nứt vỡ ở đĩa gốm thủy tinh

Nếu nó không hoạt động, hãy tắt nó ngay lập tức. Ngắt kết nối

Bếp nấu bị ngắt khỏi lưới điện. Liên hệ với bộ phận chăm sóc khách hàng.

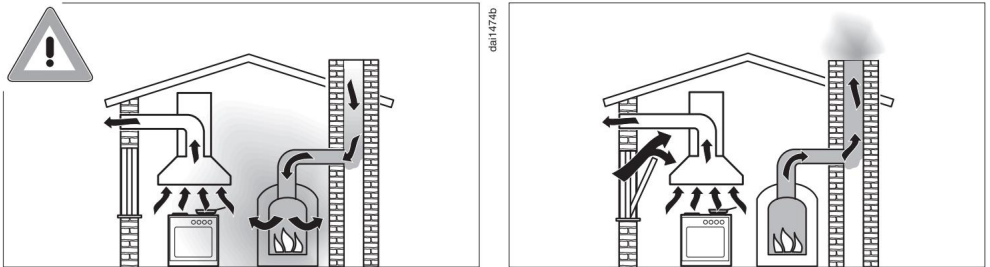
**Nếu bếp được lắp phía sau mặt trước của đồ nội thất (ví dụ: cửa ra
vào), không bao giờ đóng mặt trước của đồ nội thất khi bạn đang lắp bếp.**

Sử dụng bếp nấu. Đặt phía sau mặt tủ kín.

Nhiệt độ và độ ẩm có thể làm hỏng mặt bếp, tủ và sàn nhà. Không đóng cửa tủ cho
đến khi đèn báo nhiệt dư tắt hẳn.

Hướng dẫn và cảnh báo an toàn

Hoạt động đồng thời với lò sưởi phụ thuộc vào không khí trong phòng



Nguy cơ ngộ độc từ khí cháy!

Khi máy hút mùi và lò sưởi thông gió trong phòng được sử dụng đồng thời trong cùng một phòng hoặc hệ thống thông gió, Cần hết sức thận trọng.

Lò sưởi sử dụng không khí trong phòng lấy không khí đốt từ phòng. từ phòng lắp đặt và thải khí thải ra bên ngoài thông qua hệ thống xả (ví dụ: ống khói). Ví dụ, chúng có thể là hệ thống sưởi ấm bằng gas, dầu, gỗ hoặc than, máy, nước nóng tức thời, máy nước nóng, bếp nấu hoặc lò nướng.

Máy hút mùi có chức năng hút không khí từ bếp và các phòng liền kề. Điều này áp dụng cho các chế độ hoạt động sau:

- Hoạt động xả
- khí, - Hoạt động tuần hoàn khí với hộp tuần hoàn đặt bên ngoài phòng.

Nếu không có đủ nguồn cung cấp không khí, áp suất âm sẽ được tạo ra. Lò sưởi Nó nhận được quá ít không khí đốt. Quá trình đốt cháy bị suy giảm.

Khí độc từ quá trình đốt cháy có thể được hút từ ống khói hoặc ống xả vào không gian sống.

Có nguy cơ đến tính mạng!

Hướng dẫn và cảnh báo an toàn

Có thể vận hành an toàn nếu trong quá trình vận hành đồng thời từ máy hút mùi và lò sưởi phụ thuộc vào không khí trong phòng hoặc Hệ thống thông gió duy trì áp suất âm không quá 4 Pa (0,04 mbar) Điều này giúp đạt được mức luồng khí mong muốn, do đó ngăn chặn hiện tượng khí cháy chảy ngược.

Điều này có thể đạt được nếu không khí cần thiết cho quá trình đốt cháy được cung cấp thông qua các lỗ không đóng được, ví dụ như ở cửa ra vào hoặc cửa sổ. Không khí có thể lưu thông vào. Phải đảm bảo mặt cắt ngang của cửa hút gió đủ lớn. Chỉ riêng hộp tường cấp/xả gió thường không cung cấp đủ lượng khí cần thiết.
chắc chắn.

Toàn bộ hệ thống thông gió phải luôn được xem xét trong quá trình đánh giá. Cần chú ý đến căn hộ. Hãy tham khảo ý kiến của thợ quét ống khói có trách nhiệm.

Nếu máy hút mùi được sử dụng ở chế độ tuần hoàn, trong đó không khí được trả lại phòng cài đặt, đồng thời Vận hành lò sưởi không khí trong phòng là vô hại.

Sử dụng đúng cách

Bếp nấu sẽ nóng lên khi sử dụng và vẫn nóng trong một thời gian .

Sau khi tắt. Chỉ khi đèn báo nhiệt dư đã tắt.

Khi ngọn lửa đã được dập tắt hoàn toàn, sẽ không còn nguy cơ bị bỏng nữa.

Dầu và mỡ có thể bốc cháy nếu quá nóng. Không để chúng khô.

Không bao giờ rời khỏi bếp khi đang nấu ăn với dầu mỡ. Không bao giờ dập tắt đám

cháy dầu mỡ bằng nước.

Tắt bếp.

Cẩn thận dập tắt ngọn lửa bằng nắp hoặc

Chặn cứu hỏa.

Không rời mắt khỏi bếp khi đang sử dụng. Luôn giám sát quá trình nấu nướng và chiêm rán trong thời gian ngắn.

Ngọn lửa trần có thể gây ra nguy cơ hỏa hoạn.

Cấm đốt lửa. Quạt thông gió đang bật.

Ngọn lửa đi vào bộ lọc. Mỡ nấu ăn tích tụ có thể bắt lửa.

Hướng dẫn và cảnh báo an toàn

Nếu bình xịt, chất lỏng dễ cháy hoặc vật liệu dễ cháy bị đun nóng, chúng có thể bắt lửa. Do đó, tuyệt đối không cất giữ các vật dụng dễ cháy trong ngăn kéo ngay dưới bếp. Khay đựng dao kéo phải được làm bằng vật liệu chịu nhiệt.

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

Trong các hộp kín, trong quá trình đóng hộp và đun nóng, các chất được sản xuất Áp suất quá cao có thể khiến chúng bị nổ. Không sử dụng bếp để đóng hộp hoặc hâm nóng lon.

Nếu bếp bị che phủ, có nguy cơ hư hỏng do tai nạn .

Việc bật thiết bị hoặc bất kỳ nhiệt lượng còn sót lại nào có thể khiến vật liệu che phủ bắt lửa, vỡ hoặc tan chảy.

Không bao giờ che bếp, ví dụ bằng tấm che, vải hoặc một lớp màng bảo vệ.

Nếu bếp được bật, vô tình bật hoặc

Do nhiệt còn sót lại, các vật dụng bằng kim loại đặt trên bếp có nguy cơ nóng lên. Các vật liệu khác

Chúng có thể tan chảy hoặc bắt lửa. Nắp nồi ảm có thể

Chúng sẽ bị dính. Không sử dụng bếp làm nơi lưu trữ.

Tắt vùng nấu sau khi sử dụng.

Tắt bếp sau khi sử dụng. Đợi

không cho đến khi bếp tự động tắt vì không

Đồ nấu nướng không còn trên đó nữa. Thức ăn có thể bắt lửa.

Bạn có thể bị bỏng trên bếp nóng . Hãy bảo vệ bạn

Đeo găng tay khi làm việc trên bếp nóng.

hoặc miếng lót nồi. Chỉ sử dụng găng tay khô hoặc

Miếng lót nồi. Vải ướt hoặc ảm sẽ dẫn nhiệt tốt hơn.

và có thể gây bỏng vì hơi nước.

Máy hút mùi có thể trở nên rất nóng trong quá trình nấu nướng do khói nấu ăn nóng.

Không chạm vào vỏ và bộ lọc mỡ cho đến khi

Quạt bàn đã nguội rồi.

Khi sử dụng thiết bị điện (ví dụ: máy trộn cầm tay) gần bếp, hãy đảm bảo rằng dây nguồn

không tiếp xúc với bếp nấu nóng. Lợp cách nhiệt

Cáp kết nối có thể bị hỏng.

Hướng dẫn và cảnh báo an toàn

Muối, đường hoặc hạt cát, ví dụ, từ việc rửa rau, có thể

Chúng sẽ gây trầy xước nếu lọt vào dưới đáy đĩa.

Đảm bảo bề mặt kính gốm và đáy bếp sạch sẽ trước khi đặt dụng cụ nấu lên trên.

Vật rơi (kể cả vật nhẹ như lọ muối) có thể gây nứt hoặc vỡ bề mặt gốm thủy tinh. Đảm bảo không có vật nào rơi trúng bề mặt gốm thủy tinh.

Các vật nóng trên các nút cảm biến và màn hình có thể

Không làm hỏng các thiết bị điện tử bên dưới. Không bao giờ đặt nồi hoặc chảo nóng lên các nút và màn hình cảm biến.

Nếu có đường, thực phẩm có đường, nhựa hoặc giấy bạc trên

Chúng bám vào bếp nấu đang nóng và tan chảy, làm hỏng bếp.

Bề mặt kính gốm nguội đi. Bật bếp ngay lập tức.

Loại bỏ và cọ sạch ngay những chất này bằng dụng cụ cọ kính.

Lau sạch kỹ lưỡng. Đeo găng tay khi làm việc này.

Làm sạch bề mặt gốm thủy tinh bằng chất tẩy rửa gốm thủy tinh ngay khi nó đã nguội đi.

Việc để nồi rỗng trong nồi đang sôi có thể làm hỏng mặt bếp gốm thủy tinh và/hoặc dụng cụ nấu. Không để mặt bếp không có người trông coi khi đang sử dụng.

Đáy nồi, chảo thô ráp sẽ làm xước bề mặt gốm thủy tinh.

Chỉ sử dụng nồi và chảo có đáy nhẵn.

Nâng dụng cụ nấu ăn lên để di chuyển nó. Điều này sẽ ngăn chặn

Các vết do mài mòn và trầy xước.

Do tốc độ gia nhiệt cao, nhiệt độ ở đáy dụng cụ nấu có thể tăng lên trong một thời gian rất ngắn trong một số trường hợp nhất định.

Đã đến lúc dầu hoặc mỡ đạt đến nhiệt độ tự bốc cháy. Không được rời khỏi bếp khi bếp đang hoạt động.

Đun nóng mỡ và dầu trong tối đa 1 phút và sử dụng

Không bao giờ sử dụng bộ tăng cường cho mục đích đó.

Chỉ dành cho những người có máy tạo nhịp tim: Ở khu vực lân cận

Một trường điện từ được tạo ra gần bếp nấu đang bật. Tuy nhiên, dự kiến sẽ không gây nhiễu máy tạo nhịp tim.

Không chắc chắn. Nếu có thắc mắc, hãy liên hệ với nhà sản xuất.

của máy tạo nhịp tim hoặc bác sĩ của bạn.

Hướng dẫn và cảnh báo an toàn

Trường điện tử của bếp đang bật có thể

Điều này có thể làm giảm chức năng của các vật dụng có thể nhiễm từ. Thẻ tín dụng, thiết bị lưu trữ, máy tính, v.v. không được để gần bếp đang bật.

Các đồ vật bằng kim loại được cất giữ trong ngăn kéo dưới bếp có thể trở nên giòn khi sử dụng thường xuyên và trong thời gian dài. Bếp sẽ nóng lên.

Bếp được trang bị quạt tản nhiệt.

Nếu có ngăn kéo bên dưới bếp nấu âm tường,

Đảm bảo khoảng cách đủ rộng giữa ngăn kéo và mặt dưới của bếp để đảm bảo luồng không khí làm mát đầy đủ cho bếp.

Nếu có ngăn kéo bên dưới bếp nấu âm, không cất giữ các vật sắc nhọn hoặc nhỏ, giấy tờ,

Khăn ăn, v.v., trong ngăn kéo. Những vật dụng này có thể xuyên qua hoặc bị hút vào vỏ máy thông qua các khe thông gió và do đó có thể làm hỏng quạt gió làm mát hoặc

Làm giảm khả năng làm mát.

Sử dụng trên vùng nấu, vùng rang hoặc

Không bao giờ sử dụng hai bộ đồ nấu nướng cùng lúc trong khu vực nấu nướng linh hoạt.

Nếu dụng cụ nấu chỉ nằm một phần trên vùng nấu hoặc vùng rang, tay cầm có thể trở nên rất nóng.

Luôn đặt dụng cụ nấu ăn vào giữa chảo nấu hoặc chảo rang vùng.

Sử dụng vùng nấu Flex dành riêng cho các vật dụng hình chữ nhật .
hoặc khay nướng hình bầu dục.

Các cặn dầu mỡ và bụi bẩn làm suy giảm chức năng của
Dunstabzugs.

Không bao giờ sử dụng máy hút mùi mà không có bộ lọc mỡ để đảm bảo vệ sinh đúng cách. Để đảm bảo loại bỏ khói nấu ăn.

Có nguy cơ hỏa hoạn nếu việc vệ sinh không được thực hiện theo hướng dẫn trong hướng dẫn vận hành này.

Không che lưới lọc của máy hút mùi trong khi đang hoạt động.

Không đặt dụng cụ nấu ăn nóng lên giá đỡ của

Quạt hút bị ảnh hưởng. Điều này làm giảm chức năng của quạt hút và có thể làm hỏng lưới tản nhiệt.

Chất lỏng xâm nhập có thể làm hỏng máy hút mùi.

Tránh xa chất lỏng khỏi máy hút mùi.

Hướng dẫn và cảnh báo an toàn

Quạt hút có thể hút các vật nhẹ .

và làm giảm chức năng của nó. Không đặt các vật nhẹ (ví dụ: vải, giấy) gần tủ hút khí độc.

Sử dụng tấm chuyển đổi cảm ứng cho dụng cụ nấu nướng có thể làm hỏng hoặc thậm chí phá hủy bộ tạo cảm ứng. Không sử dụng tấm chuyển đổi cảm ứng.

Vệ sinh và chăm sóc

Hơi nước từ máy làm sạch bằng hơi nước có thể tiếp xúc với các linh kiện điện đang hoạt động .
xâm nhập và gây ra hiện tượng đoản mạch.

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

Nếu bếp nấu được lắp đặt phía trên lò nướng hoặc bếp nhiệt phân, hãy tháo bếp nấu ra trong quá trình vệ sinh bằng nhiệt phân .

Không hoạt động vì chế độ bảo vệ quá nhiệt của bếp đã được kích hoạt.
có thể (xem chương "Thiết bị an toàn", mục "Bảo vệ quá nhiệt").

Phụ kiện

Chỉ sử dụng phụ kiện Miele chính hãng .

Nếu các bộ phận được gắn vào hoặc lắp đặt, các khiếu nại phát sinh từ bảo hành, bảo đảm và/hoặc trách nhiệm sản phẩm sẽ bị hủy bỏ.

Miele cung cấp cho bạn chế độ bảo hành lên đến 15 năm, nhưng ít nhất là 10 năm.

Đảm bảo cung cấp phụ tùng thay thế chức năng sau khi ngừng sản xuất hàng loạt Bếp nấu của bạn.

Tính bền vững và bảo vệ môi trường

Mẹo tiết kiệm năng lượng khi

Đầu bếp

- Nếu có thể, chỉ nấu trong nồi hoặc chảo có nắp đậy.
Điều này giúp tránh lãng phí nhiệt không cần thiết. trốn thoát.
- Nấu với ít nước.
- Tắt bếp sau khi sôi.
hoặc giảm mức công suất để chiên kịp thời.
- Sử dụng nồi áp suất để giảm thời gian nấu.

Mẹo tiết kiệm năng lượng khi

Hoạt động của máy hút mùi

- Đảm bảo điều kiện nấu nướng tốt
Thông gió nhà bếp. Luồng khí không đủ khi quạt hút đang bật.
Sau đó, quạt hút không hoạt động.
hiệu quả và tăng lên
Tiếng ồn khi vận hành.
- Nấu với lượng nước ít nhất có thể
Mức độ nấu ăn. Ít khói khi nấu ăn có nghĩa là mức công suất thấp trên
Quạt thông gió nên tiêu thụ ít năng lượng hơn.
- Kiểm tra máy hút mùi xem có những dấu hiệu sau không:
mức hiệu suất đã chọn. Thông thường, một
Mức công suất thấp là đủ.
Chỉ sử dụng mức tăng cường,
khi cần thiết.
- Tắt bếp khi có khói nấu ăn nồng nặc
sớm đạt đến cấp độ hoạt động cao.
Cách này hiệu quả hơn là đi đường dài.
Để thử vận hành máy hút mùi đã được phân
phối trong bếp
Để thu khói khi nấu ăn.

- Tắt quạt hút sau khi
từ quá trình nấu nướng.
- Vệ sinh hoặc thay thế bộ lọc
theo các khoảng thời gian đều đặn. Các bộ lọc
bị ô nhiễm nặng làm giảm hiệu suất, tăng
nguy cơ hỏa hoạn và
Chúng gây ra nguy cơ về vệ sinh.

Xử lý bao bì

Bao bì dùng để xử lý
và bảo vệ thiết bị khỏi hư hỏng trong
quá trình vận chuyển. Vật liệu đóng gói
được thiết kế theo nguyên tắc thân thiện với
môi trường và xử lý chất thải
được lựa chọn và thường có thể tái chế.
Trả lại bao bì cho
Tái chế giúp tiết kiệm nguyên liệu thô.
Sử dụng các tùy chọn thu gom và
trả lại vật liệu tái chế dành riêng
cho từng loại vật liệu. Bao bì vận chuyển
Đại lý Miele của bạn sẽ lấy lại sản phẩm.

Vứt bỏ thiết bị cũ

Thiết bị điện và điện tử
Chúng thường chứa các vật liệu có giá trị.
Chúng cũng chứa một số chất, hỗn hợp và
thành phần thiết yếu cho chức năng của chúng.
và an ninh là cần thiết. Trong
Chất thải sinh hoạt cũng như trong trường hợp xử lý không đúng cách
Việc xử lý có thể gây hại cho sức khỏe con người
và môi trường. Do đó, hãy xử lý thiết bị cũ của bạn
đúng cách.

Trong mọi trường hợp, không được vứt vào thùng rác sinh hoạt.



Thay vào đó hãy sử dụng những cái chính thức.
thiết lập các điểm thu gom và trả hàng miễn phí

và tái chế thiết bị điện và điện tử của các
thành phố và nhà bán lẻ
hoặc Miele. Để xóa bất kỳ
dữ liệu cá nhân trên

Tính bền vững và bảo vệ môi trường

Bạn có trách nhiệm pháp lý trong việc xử lý thiết bị cũ của mình. Bạn có nghĩa vụ pháp lý không được xử lý thiết bị theo cách không phù hợp với bạn. Để tháo các loại pin và ắc quy cũ được đóng kín an toàn, cũng như các loại đèn có thể tháo ra mà không gây hư hỏng.

Đưa họ đến một nơi phù hợp

Điểm thu gom nơi chúng có thể được trả lại miễn phí. Vui lòng đảm bảo

Vui lòng đảm bảo rằng thiết bị cũ của bạn được cất giữ an toàn, tránh xa tầm tay trẻ em cho đến khi được mang đi.

Cài đặt

Hướng dẫn an toàn khi lắp đặt

Hư hỏng do lắp đặt không đúng cách.

Do cài đặt không đúng cách
Bếp nấu có thể bị hư hỏng
trở nên.

Chỉ rời khỏi bếp

Hãy để một chuyên gia có trình độ
lắp đặt.

Nguy cơ điện giật do

Điện áp nguồn.

Do kết nối không đúng với lưới
điện

Liệu nó có thể dẫn tới điện giật không?
đến.

Chỉ rời khỏi bếp

Kết nối với mạng lưới điện bởi một thợ
điện có trình độ.

Thiệt hại do vật rơi xuống.

Khi lắp tủ treo tường hoặc máy hút
mùi, mặt bếp có thể bị ảnh hưởng.

bị hư hỏng.

Đầu tiên, lắp ráp bếp nấu.

sau khi lắp đặt tủ trên và máy hút
mùi.

Nếu bếp nấu được tháo ra trong quá
trình bảo dưỡng,
Băng keo niêm phong dưới
Cạnh của bếp có thể bị hư hỏng.

Luôn thay băng keo trước khi lắp
lại.

Bếp nấu không được vượt quá

Tủ lạnh, máy rửa chén,

Chúng có thể được lắp đặt trong các
thiết bị giặt và sấy.

Bếp này chỉ có thể được sử dụng với

Bếp và lò nướng âm tường

sẽ được trang bị hệ thống làm mát bằng
hơi nước.

Bên cạnh bếp nấu này, có thể
Sẽ không lắp đặt bếp gas.

Hãy chắc chắn rằng sau đó
việc lắp đặt bếp nấu

Không được chạm vào dây nguồn.

Đường dây kết nối nguồn điện có thể
sau khi lắp đặt bếp nấu

không có bộ phận chuyển động của
Các yếu tố nhà bếp (ví dụ: một
ngăn kéo) tiếp xúc và không có cơ học

bị căng thẳng.

Lớp phủ của mặt bàn

phải chịu nhiệt

Chất kết dính phải được xử lý ở nhiệt độ 100 °C.
để chúng không bị lỏng hoặc

biến dạng. Các dải trang trí tường phải

chịu được nhiệt.

là.

Cài đặt

Để cài đặt, phải thực hiện các bước sau trước
Các thanh ngang nằm ở khu vực phía trên
của thành sau thân xe
được gỡ bỏ.

Bếp nấu phải được lắp đặt sao cho có
thể tiếp cận được khay hứng mỡ và nắp
vệ sinh .

Có thể tiếp cận tự do và để vệ sinh
có thể được gỡ bỏ.

Ống dẫn khí nằm phía sau

Mặt sau của tủ âm tường đã được di
dời. Mặt sau phải để tiếp cận để bảo trì.

Nó có thể tháo rời được.

Chiều cao cơ sở tối thiểu của
Tuần hoàn KMDA xxx ở:

- Hoạt động xả khí: không yêu cầu chiều
cao bộ tối thiểu
- Chế độ tuần hoàn có hướng dẫn:
100 mm
- Hoạt động Cắm và Chạy: 25 mm

Không khí thải được trích xuất chỉ có thể
trong hoạt động cắm và chạy thông qua
Tủ bếp trở lại vị trí cũ

Không khí phải được dẫn vào phòng. Ở chế
độ xả khí và chế độ tuần hoàn có kiểm
soát, không khí thải phải được thông qua...

một ống xả ra bên ngoài

(Hoạt động xả khí) hoặc thông qua
Hộp khí tuần hoàn trở lại phòng

(chế độ tuần hoàn có hướng dẫn)
trở nên.

Duy trì khoảng cách an toàn (xem
chương "Lắp đặt", mục "Khoảng cách an
toàn").

Hướng dẫn an toàn bổ sung cho
Hoạt động xả khí

Không khí thải không được vào

Ống khói hoặc ống xả đã qua sử dụng có
thể được dẫn vào một đường ống có
chức năng thông gió.

Nó được dùng làm phòng chứa lò sưởi.

Nếu không khí thải được dẫn vào một nơi không
Nếu ống khói được dẫn qua ống khói đã
qua sử dụng hoặc ống xả, vui lòng tuân
thủ các quy định chính thức.

Dùng để lắp đặt ống gió thải
Chỉ được phép sử dụng ống hoặc vòi.
được làm bằng vật liệu không cháy
Những thứ này đã được sử dụng.

Có sẵn tại các nhà bán lẻ chuyên dụng hoặc
dịch vụ chăm sóc khách hàng.

Cài đặt

Hướng dẫn an toàn bổ sung cho hoạt động cắm và chạy

Giá trị U

Hoạt động cắm và chạy có thể thực hiện được ở các tòa nhà mới và được cải tạo. Nếu Nền tường hoặc sàn liền kề tiếp giáp với mặt đất hoặc không khí bên ngoài, tường hoặc sàn đó phải có hệ số truyền nhiệt (giá trị U) là:

$\leq 0,5 \text{ W/(m}^2\text{K)}$.

Vật liệu	Độ dày vật liệu	Giá trị U (từ năm 1995 trở đi)
Massivwand <small>(gạch đục lỗ, khối bê tông bọt hoặc tương tự) vật liệu xếp tương đương hoặc có nhiều lỗ thủng rialien)</small>	$\geq 30 \text{ cm}$	0,5
Massivholzwand <small>(ví dụ: nhà gỗ/nhà lắp ghép). Khung gỗ hoặc tường ốp gỗ có lớp cách nhiệt</small>	-	0,4
Ngôi nhà thụ động <small>(KfW 55, 40, 40 Plus)</small>	-	0,15-0,2

Giá trị U của các vật liệu khác có thể được tìm thấy trên trang web của Bộ Kinh tế và Năng lượng Liên bang và Bộ Nội vụ Liên bang.
Xây dựng và Tổ quốc.

Để được hỗ trợ thêm về các thắc mắc liên quan đến tòa nhà của bạn, vui lòng liên hệ với chuyên gia xây dựng hoặc chuyên gia tư vấn năng lượng.

Mặt cắt ngang của lỗ thông hơi phải có kích thước ít nhất là 425 mm^2 .

Bạn có muốn lắp lưới thông gió ở cửa hút gió và cửa thoát gió không?
Nếu sử dụng, lỗ thông gió phải lớn hơn
Nó phải là 425 cm^2 . Khoảng trống tự do 425 cm^2 là kết quả của
Tổng diện tích mặt cắt ngang mở trong lưới.

Các mặt cắt ngang thông gió không được che phủ hoặc
Chúng phải được giao đến tận nơi và cũng cần được lau sạch bụi
thường xuyên.

Cần có bộ chuyển đổi Plug&Play đi kèm để vận hành bếp nấu ở chế độ Plug&Play.

Cần có bản mẫu để lắp đặt bếp.

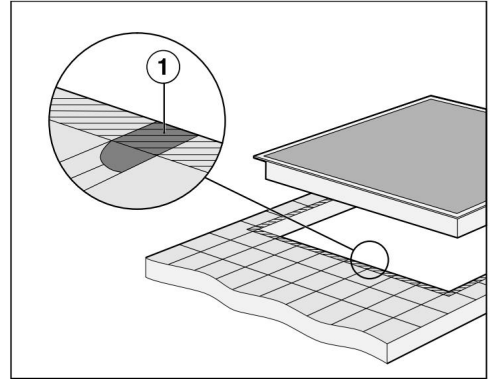
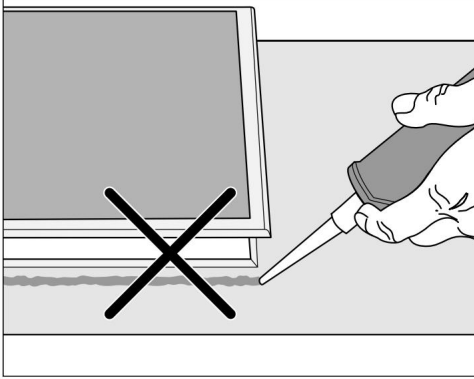
Nguy cơ hư hỏng do hơi nước thoát ra từ tủ lạnh.

Hơi nước từ bếp nấu phía sau tủ lạnh có thể làm hỏng tủ lạnh.

Không nên lắp đặt thiết bị hút khí hoặc hút khói ngay phía sau tủ lạnh. Đảm bảo có ống dẫn khí riêng hoặc lắp vách ngăn giữa các thiết bị.

Cài đặt

Hướng dẫn an toàn bổ sung cho
lắp đặt trên bề mặt



Các mối nối và vùng gạch chéo
bên dưới bề mặt đỡ của bếp nấu phải

phải mịn màng và đều đặn để
Mặt bếp được đặt cân bằng.
và con dấu dưới
Phần cạnh trên của thiết bị đảm bảo tiếp
xúc chặt chẽ với mặt bàn làm việc.

Thiệt hại do sai sót
Cài đặt.

Bếp và mặt bàn bếp
Chúng có thể bị hư hỏng trong quá trình
tháo dỡ bếp nấu nếu cần thiết.

Bịt kín mặt bếp bằng keo trám.

Không sử dụng chất trám giữa bếp nấu
và tường.
và mặt bàn làm việc.
Con dấu dưới
Bếp nấu được đậy kín cẩn thận.

đến mặt bàn làm việc.

Hướng dẫn an toàn bổ sung cho
lắp phẳng

Hư hỏng do chất trám không phù hợp.

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

Sử dụng với đá tự nhiên
và gạch đá tự nhiên
Chỉ sử dụng keo silicone chịu nhiệt
(tối thiểu 160 °C) phù hợp với đá tự
nhiên. Tuân thủ hướng dẫn của nhà sản
xuất.

Chiều rộng rõ ràng của tủ cơ sở phải ít nhất là rộng bằng phần cắt mặt bàn làm việc bên trong (xem chương "Lắp đặt", phần "Kích thước lắp đặt cho bồn cầu lắp âm tường" Lắp đặt") để bếp nấu sau khi lắp đặt, miễn phí từ bên dưới có thể truy cập được và hộp phụ có thể được tháo ra để bảo trì. Đó có phải là

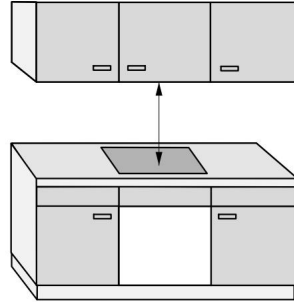
Bếp nấu chưa được lắp đặt có thể tiếp cận tự do từ bên dưới, phải Chặt trám mối nối phải được loại bỏ để mặt bếp có thể mở rộng.

Bếp nấu âm tường
chỉ dành cho việc lắp đặt trong môi trường tự nhiên đá (đá granit, đá cẩm thạch), gỗ nguyên khối và mặt bàn lát gạch thích hợp cho mặt bàn làm bằng Đối với các tài liệu khác, vui lòng yêu cầu Vui lòng liên hệ với nhà sản xuất tương ứng. có phù hợp để lắp đặt bếp nấu âm tường không.

- Mặt bàn đá tự nhiên: The Bếp nấu được lắp trực tiếp vào Sử dụng rãnh phay.
- Mặt bàn bếp bằng gỗ nguyên khối, lát gạch: Bếp nấu được lắp đặt tại Phần cắt được cố định bằng các thanh gỗ. Các thanh gỗ này thuộc về... không bao gồm trong phạm vi giao hàng và phải được nhà thầu xây dựng cung cấp.

Khoảng cách an toàn

Khoảng cách an toàn phía trên bếp nấu



Giữa bếp nấu và máy hút mùi được lắp phía trên

ảnh ấy phải:

- phải tuân thủ khoảng cách an toàn do nhà sản xuất máy hút mùi chỉ định
- khoảng cách an toàn lớn nhất cần thiết phải được tuân thủ nếu theo máy hút mùi nhiều thiết bị được lắp đặt, trong đó có những khoảng cách an toàn khác nhau được chỉ định. trở nên

Nếu vật liệu dễ cháy

Nếu (ví dụ: kệ treo) được lắp phía trên bếp, khoảng cách an toàn phải ít nhất là 500 mm.

Cài đặt

Khoảng cách an toàn phía sau và hai bên của bếp nấu

Khoảng cách tối thiểu sau đây phải được duy trì từ tủ quần áo cao hoặc tường phòng:

- phía sau từ phần cắt của mặt bàn làm việc đến mép sau của mặt bàn làm việc:

50 mm

Và

- bên phải lối ra của mặt bàn làm việc - cắt thành một phần liền kề

đồ nội thất (ví dụ: tủ cao) hoặc một bức tường phòng:

50 mm và khoảng cách tối thiểu ở phía đối diện

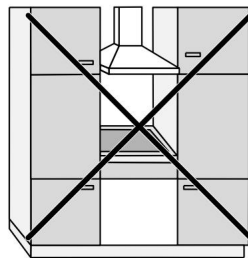
200 mm

hoặc

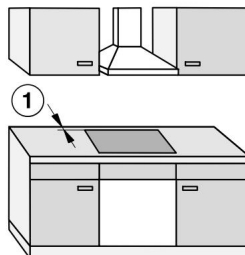
- bên trái của phần cắt mặt bàn làm việc lên đến một món đồ nội thất liền kề (ví dụ, một tủ cao) hoặc một Raumwand:

50 mm và khoảng cách tối thiểu ở phía đối diện

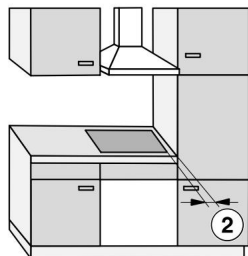
200 mm



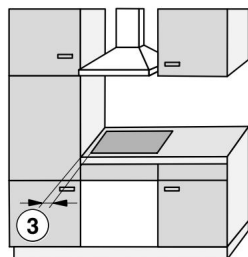
Không được phép



Rất khuyến khích



Không khuyến khích

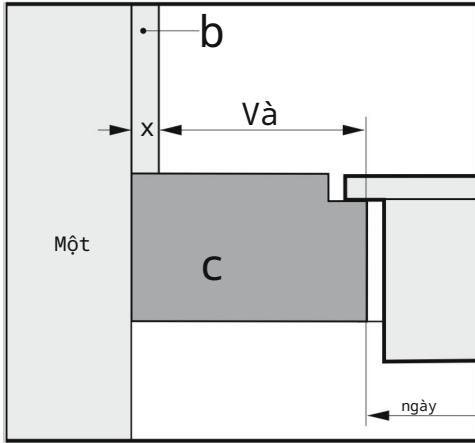


Không khuyến khích

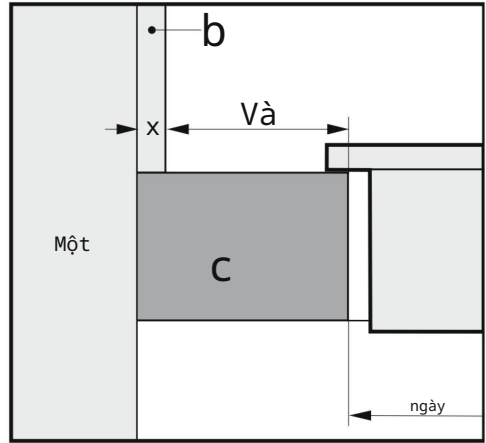
Khoảng cách an toàn đến lớp ốp hốc tường

Khi lắp đặt ốp tường hốc tường, phải duy trì khoảng cách tối thiểu giữa phần khoét mặt bàn và ốp tường. Nhiệt độ cao có thể làm thay đổi hoặc làm hỏng vật liệu.

Lắp đặt âm tường



Lắp đặt bề mặt



một công trình xây dựng

b Kích thước x = độ dày của lớp ốp hốc

mặt bàn c

Phần cắt ở mặt bàn làm việc

khoảng cách tối thiểu tại

vật liệu dễ cháy (ví dụ: gỗ)

vật liệu không cháy (ví dụ: kim loại, đá tự nhiên, gạch men)

Vật liệu	Trang		Phía đối diện	
	Dễ cháy	Không bắt lửa	Dễ cháy	Không bắt lửa
ở phía sau	50 mm	50 mm - Kích thước x	-	-
Phải	50 mm	50 mm - Kích thước x	200 mm 200	mm - Kích thước x
Liên kết	50 mm	50 mm - Kích thước x	200 mm 200	mm - Kích thước x

Xem chương "Lắp đặt", mục "Khoảng cách an toàn"

Ví dụ: Độ dày của lớp ốp hốc không cháy là 15 mm

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

Cài đặt

Cơ hội hoạt động

Tất cả các KMDA trong hướng dẫn sử dụng này đều bao gồm tất cả các KMDA được liệt kê trong bảng. Các chế độ hoạt động có thể có.

Tùy thuộc vào chế độ vận hành và tình huống lắp đặt, các phụ kiện và Cần phải thay đổi cài đặt gốc, xem chương "Điều chỉnh cài đặt".

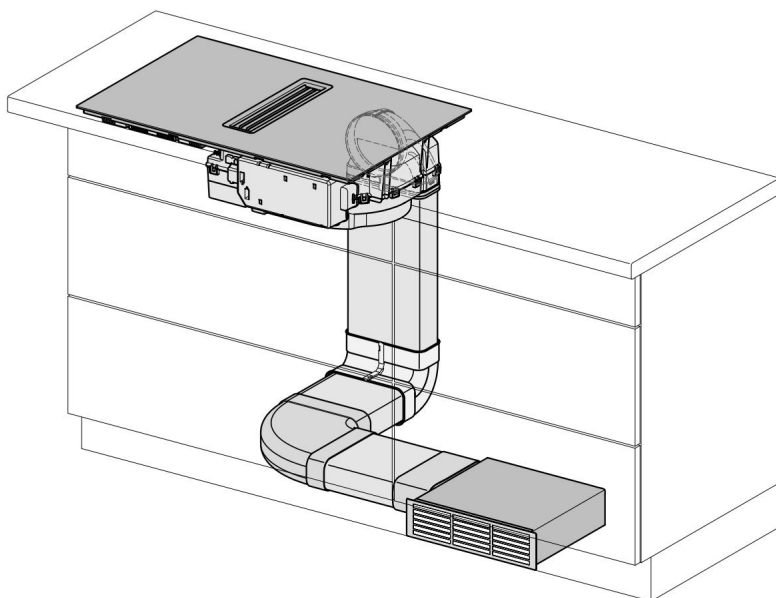
Chế độ hoạt động	Phụ kiện bổ sung	Cài đặt gốc điều chỉnh
Hoạt động xả khí		
Chế độ tuần hoàn có hướng dẫn		
Hoạt động Cắm và Chạy		

Cần thiết

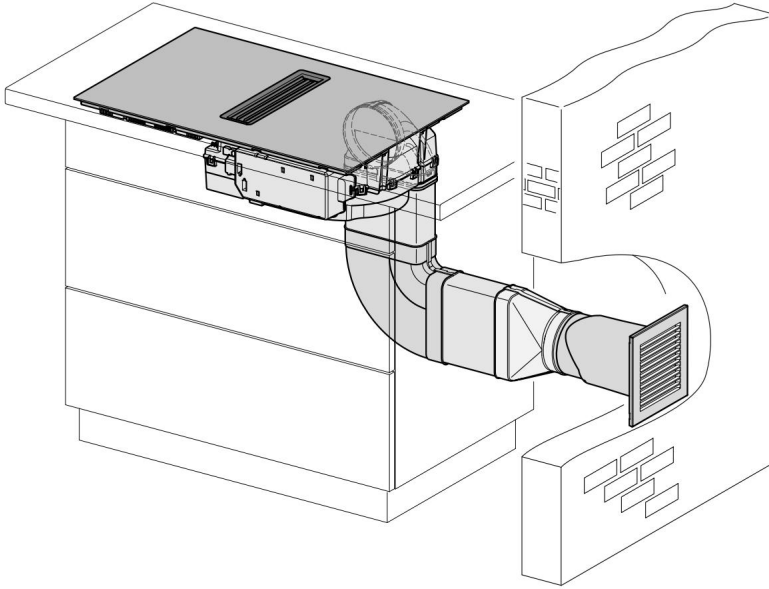
Không cần thiết

Ví dụ cài đặt

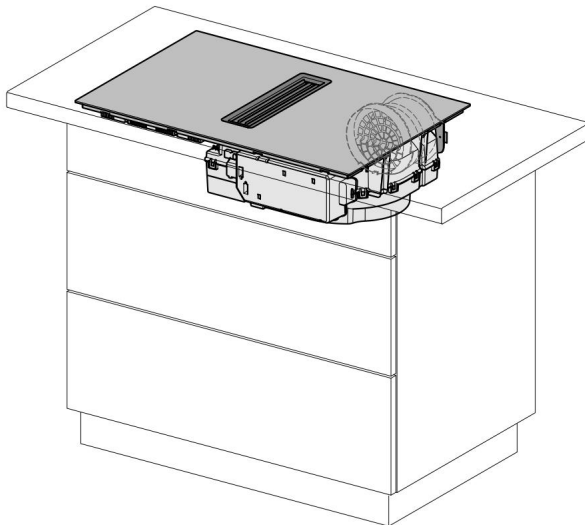
Chế độ tuần hoàn có hướng dẫn



Hoạt động xả khí

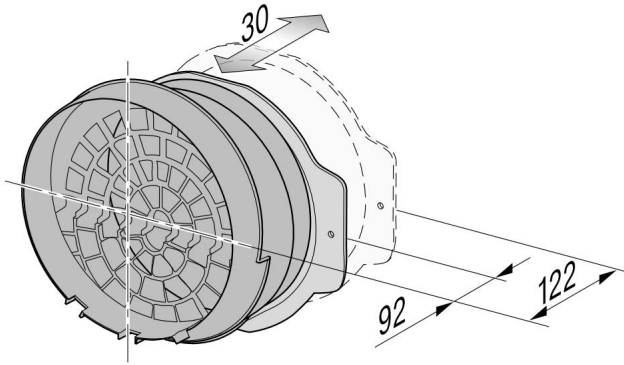


Hoạt động Cắm và Chạy



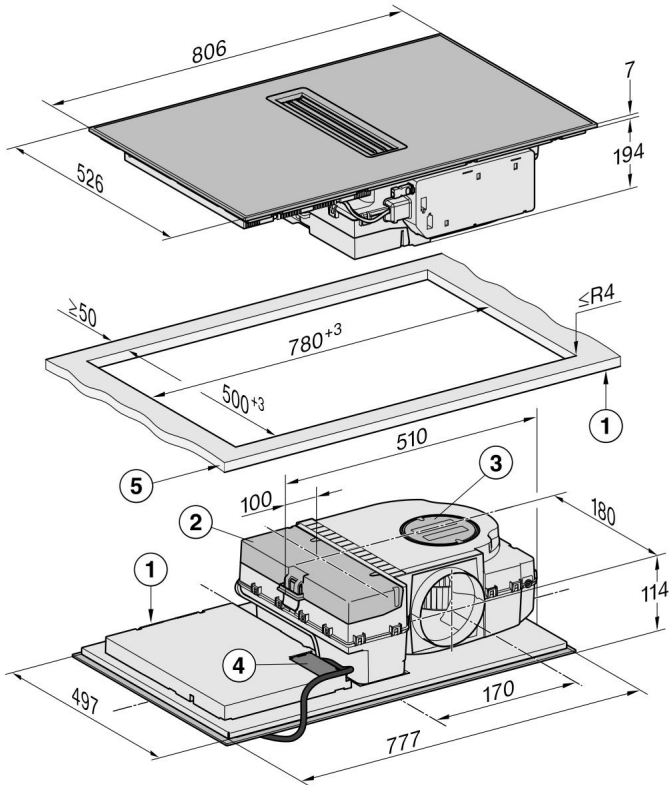
Cài đặt

Plug&Play-Adapter Maße



Kích thước lắp đặt cho bề mặt gắn

KMDA 7473-1 FR



Tất cả các kích thước được tính bằng mm.

a mặt

trước b khay hứng nước có thể

tháo rời c nắp vệ

sinh d hộp kết nối nguồn điện có cáp kết nối nguồn
điện Cáp kết nối nguồn điện L = 1.440

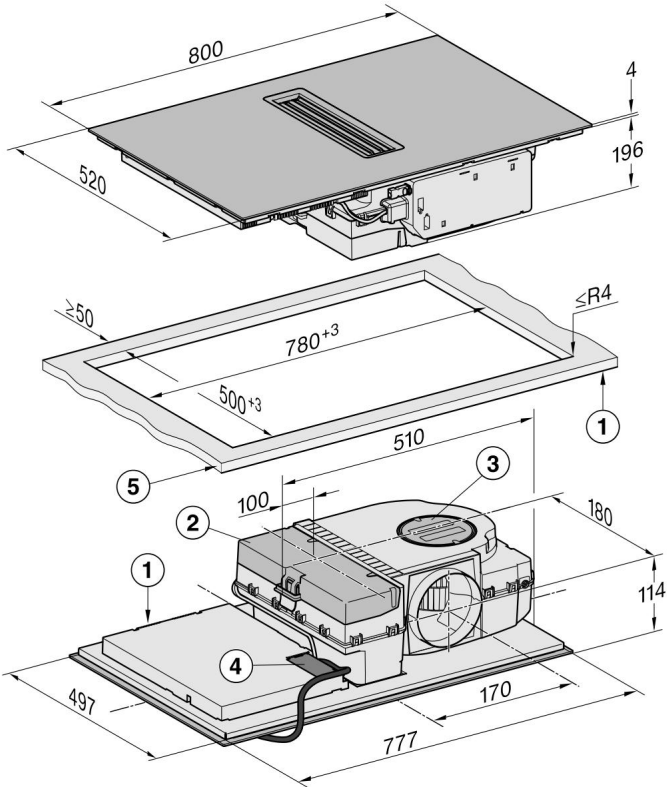
mm e độ dày mặt bàn làm

việc Hoạt động tuần hoàn khí thải và hướng dẫn:

≥10 mm Hoạt động Cấm và Chạy: ≥10 mm-≤40 mm

Cài đặt

KMDA 7473-1 FL



Tất cả các kích thước được tính

bằng

mm. a mặt trước b khay hứng nước

có thể tháo rời c nắp

vệ sinh d hộp kết nối nguồn điện có cáp kết nối nguồn
điện Cáp kết nối nguồn điện L = 1.440 mm

e độ dày mặt bàn làm việc Khí

thải và hoạt động tuần hoàn có hướng dẫn: ≥ 10 mm

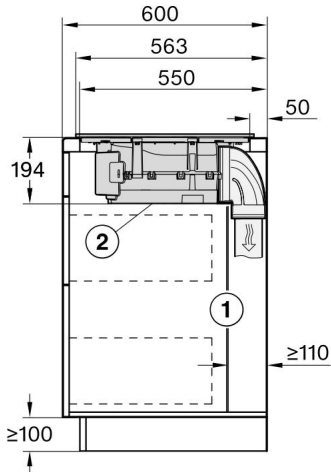
Hoạt động Cắm và Chạy: ≥ 10 mm ≤ 40 mm

Hoạt động tuần hoàn khí thải và hướng dẫn

KMDA 7473-1 FL

Độ sâu mặt bàn làm việc 600 mm

KMDA 7473-1 FR

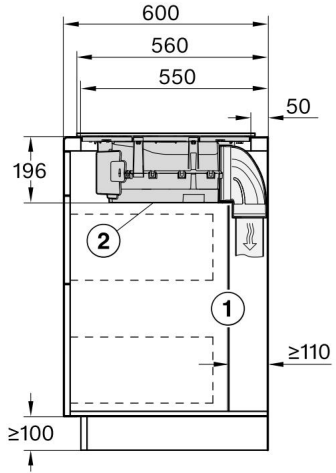


Tất cả kích thước đều được tính bằng

mm. Tấm ốp phía sau tủ phải có thể tháo rời để bảo trì.

Phải duy trì khoảng cách tối thiểu là 110 mm để định tuyến ống thoát khí giữa tủ tường và tường phòng liền kề hoặc đồ nội thất.

b Khay hứng nước và nắp vệ sinh có thể tháo rời phải dễ dàng tiếp cận sau khi lắp đặt.



Tất cả các kích thước được đưa ra

bằng mm. a Tường tủ phía sau phải dành cho Vỏ bảo hành có thể tháo rời được.

Phải duy trì khoảng cách tối thiểu là 110 mm để định tuyến ống thoát khí giữa tủ tường và tường phòng liền kề hoặc đồ nội thất.

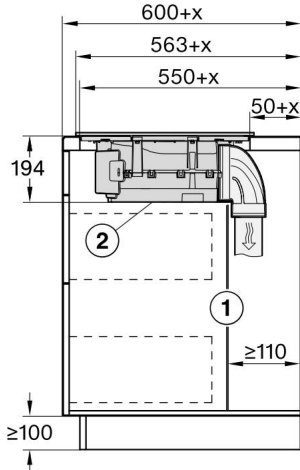
b Khay hứng nước và nắp vệ sinh có thể tháo rời phải dễ dàng tiếp cận sau khi lắp đặt.

Cài đặt

Độ sâu mặt bàn làm việc lớn hơn 600 mm

KMDA 7473-1 FL

KMDA 7473-1 FR



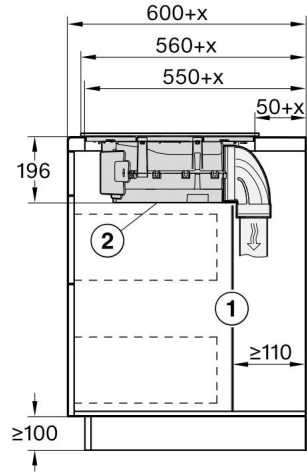
Tất cả các kích thước được đưa ra

bằng mm. a Tường tủ phía sau phải dành cho Vỏ bảo hành có thể tháo rời được.

Phải duy trì khoảng cách tối thiểu là 110 mm để định tuyến ống thoát khí giữa tường tủ và tường phòng liền kề hoặc đồ nội thất.

b Khay hứng nước và nắp vệ sinh có thể tháo rời phải dễ dàng tiếp cận sau khi lắp đặt. x Kích thước mà độ sâu của mặt bàn

làm việc lớn hơn 600 mm.



Tất cả các kích thước được đưa ra

bằng mm. a Tường tủ phía sau phải dành cho Vỏ bảo hành có thể tháo rời được.

Phải duy trì khoảng cách tối thiểu là 110 mm để định tuyến ống thoát khí giữa tường tủ và tường phòng liền kề hoặc đồ nội thất.

b Khay hứng nước và nắp vệ sinh có thể tháo rời phải dễ dàng tiếp cận sau khi lắp đặt. x Kích thước mà độ sâu của mặt bàn

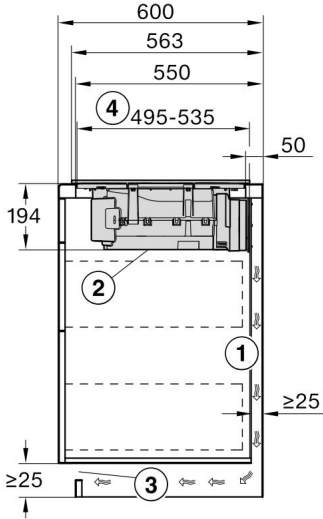
làm việc lớn hơn 600 mm.

Hoạt động Cắm và Chạy

KMDA 7473-1 FL

Độ sâu mặt bàn làm việc 600 mm

KMDA 7473-1 FR



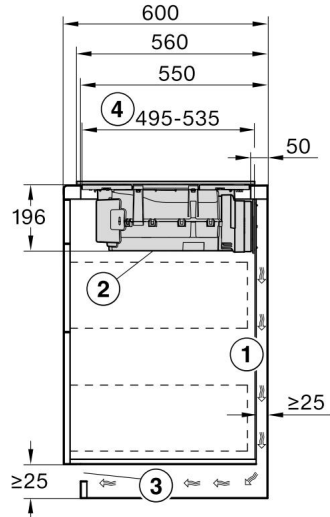
Tất cả các kích thước được tính bằng mm.

a Để định tuyến luồng khí thải giữa thành cơ thể và một thành liền kề Khoảng cách tối thiểu giữa tường phòng hoặc đồ nội thất liền kề phải là 25 mm.

b Khay hứng nước có thể tháo rời và Nắp vệ sinh phải ở sau phải có thể truy cập để cài đặt.

c Tiết diện của lỗ thông hơi phải ít nhất là 425 cm².

d Khoảng cách từ hộp dưới phía trước đến cuối des Plug&Play-Adapters



Tất cả các kích thước được tính bằng mm.

a Để định tuyến luồng khí thải giữa thành cơ thể và một thành liền kề

Khoảng cách tối thiểu giữa tường phòng hoặc đồ nội thất liền kề phải là 25 mm.

b Khay hứng nước có thể tháo rời và Nắp vệ sinh phải ở sau phải có thể truy cập để cài đặt.

c Tiết diện của lỗ thông hơi phải ít nhất là 425 cm².

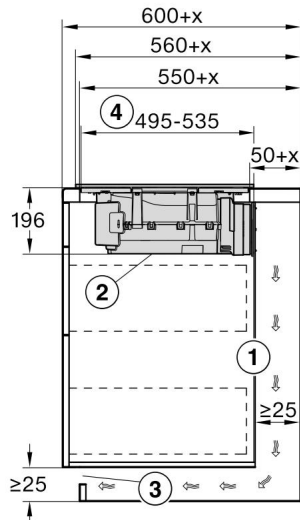
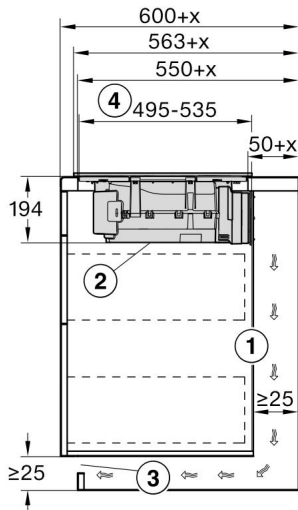
d Khoảng cách từ hộp dưới phía trước đến cuối des Plug&Play-Adapters

Cài đặt

Độ sâu mặt bàn làm việc lớn hơn 600 mm

KMDA 7473-1 FL

KMDA 7473-1 FR



Tất cả các kích thước được tính bằng mm.

Tất cả các kích thước được tính bằng mm.

- a Để định tuyến luồng khí thải giữa thành cơ thể và một thành liền kề
Khoảng cách tối thiểu giữa tường phòng hoặc đồ nội thất liền kề phải là 25 mm.

- a Để định tuyến luồng khí thải giữa thành cơ thể và một thành liền kề
Khoảng cách tối thiểu giữa tường phòng hoặc đồ nội thất liền kề phải là 25 mm.

Nếu mặt sau của tủ
Nếu nó cách mặt bàn làm việc phía trước > 555 mm,
Bộ chuyển đổi Plug&Play có thể được mở rộng bằng bộ bổ sung từ Miele.

Nếu mặt sau của tủ
Nếu nó cách mặt bàn làm việc phía trước > 555 mm,
Bộ chuyển đổi Plug&Play có thể được mở rộng bằng bộ bổ sung từ Miele.

- b Khay hứng nước có thể tháo rời và Nắp vệ sinh phải ở sau phải có thể truy cập để cài đặt.
c Tiết diện của lỗ thông hơi phải ít nhất là 425 cm².

- b Khay hứng nước có thể tháo rời và Nắp vệ sinh phải ở sau phải có thể truy cập để cài đặt.
c Tiết diện của lỗ thông hơi phải ít nhất là 425 cm².

d Khoảng cách từ hộp dưới phía trước đến cuối des Plug&Play-Adapters

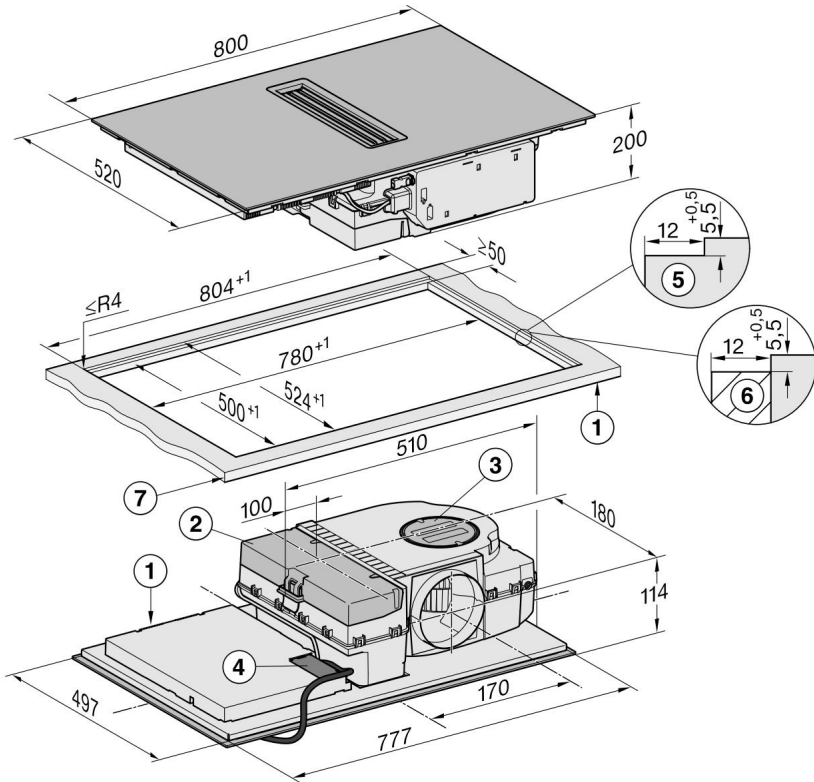
d Khoảng cách từ hộp dưới phía trước đến cuối des Plug&Play-Adapters

x đo độ sâu của mặt bàn làm việc lớn hơn 600 mm.

x đo độ sâu của mặt bàn làm việc lớn hơn 600 mm.

Kích thước lắp đặt cho lắp âm tường

KMDA 7473-1 FL



Tất cả các kích thước được tính

bằng

mm. a mặt trước b khay hứng nước

có thể tháo rời c nắp

vệ sinh d hộp kết nối nguồn điện có cáp kết nối nguồn

điện, cáp kết nối nguồn điện L = 1440 mm

e phay bậc thang mặt bàn làm việc bằng đá tự

nhiên f dải gỗ 12 mm (không bao gồm phụ kiện) g độ dày

mặt bàn làm việc: Hoạt động

tuần hoàn khí thải và hướng dẫn: ≥ 10 mm Hoạt động

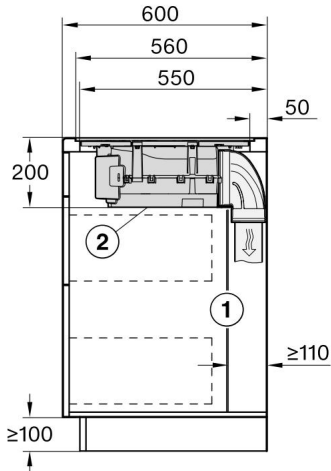
Cắm và Chạy: ≥ 10 mm - ≤ 40 mm

Cài đặt

Hoạt động tuần hoàn khí thải và hướng dẫn

Độ sâu mặt bàn làm việc lớn hơn 600 mm

KMDA 7473-1 FL



Tất cả kích thước đều được tính bằng

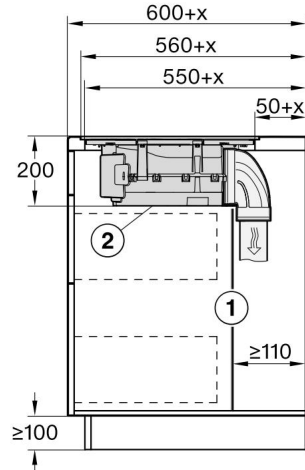
mm. Tấm ốp phía sau tủ phải có thể tháo rời để bảo trì.

Phải duy trì khoảng cách tối thiểu là 110 mm để định tuyến ống thoát khí giữa tủ và tường phòng liền kề hoặc đồ nội thất.

b Khay hứng nước và nắp vệ sinh có thể tháo rời phải dễ dàng tiếp cận sau khi lắp đặt.

Độ sâu mặt bàn làm việc lớn hơn 600 mm

KMDA 7473-1 FL



Tất cả các kích thước được đưa ra

bằng mm. a Tường tủ phía sau phải dành cho vỏ bảo hành có thể tháo rời được.

Phải duy trì khoảng cách tối thiểu là 110 mm để định tuyến ống thoát khí giữa tủ và tường phòng liền kề hoặc đồ nội thất.

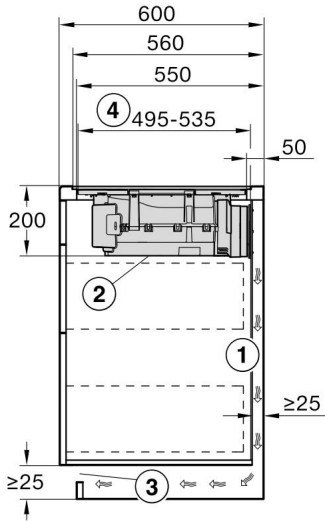
b Khay hứng nước và nắp vệ sinh có thể tháo rời phải dễ dàng tiếp cận sau khi lắp đặt. x Kích thước mà độ

sâu của mặt bàn làm việc lớn hơn 600 mm.

Hoạt động Cắm và Chạy

Độ sâu mặt bàn làm việc 600 mm

KMDA 7473-1 FL



Tất cả các kích thước được tính bằng mm.

a Để định tuyến luồng khí thải giữa thành cơ thể và một thành liền kề
Khoảng cách tối thiểu giữa tường phòng hoặc đồ nội thất liền kề phải là 25 mm.

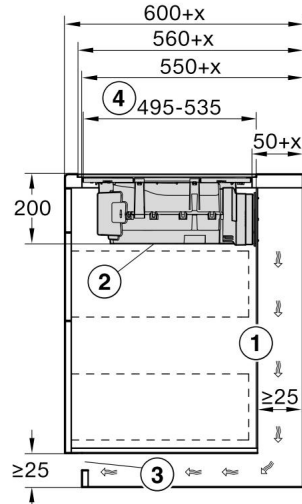
b Khay hứng nước có thể tháo rời và Nắp vệ sinh phải ở sau phải có thể truy cập để cài đặt.

c Tiết diện của lỗ thông hơi phải ít nhất là 425 cm².

d Khoảng cách từ hộp dưới phía trước đến cuối des Plug&Play-Adapters

Độ sâu mặt bàn làm việc lớn hơn 600 mm

KMDA 7473-1 FL



Tất cả các kích thước được tính bằng mm.

a Để định tuyến luồng khí thải giữa thành cơ thể và một thành liền kề
Khoảng cách tối thiểu giữa tường phòng hoặc đồ nội thất liền kề phải là 25 mm.

Nếu mặt sau của tủ

Nếu nó cách mặt bàn làm việc phía trước > 555 mm,

Bộ chuyển đổi Plug&Play có thể được mở rộng bằng bộ bổ sung từ Miele.

b Khay hứng nước có thể tháo rời và Nắp vệ sinh phải ở sau phải có thể truy cập để cài đặt.

c Tiết diện của lỗ thông hơi phải ít nhất là 425 cm².

d Khoảng cách từ hộp dưới phía trước đến cuối des Plug&Play-Adapters

x đo độ sâu của mặt bàn làm việc lớn hơn 600 mm.

Cài đặt

Kết nối với cửa sổ tiếp xúc nếu cần

Kết nối với cửa sổ liên lạc đang hoạt động.

Thường tích cá nhân do điện gây ra

Thời.

Ngắt kết nối bếp khỏi nguồn điện trước khi

kết nối hệ thống chuyển mạch.

Cáp kết nối của hệ thống chuyển mạch chỉ có thể được kết nối bởi thợ điện có trình độ.

Cáp kết nối của hệ thống chuyển mạch phải là loại H03VV-F.

2x0,75 mm² tương ứng và có thể phải dài tối đa 2,0 m.

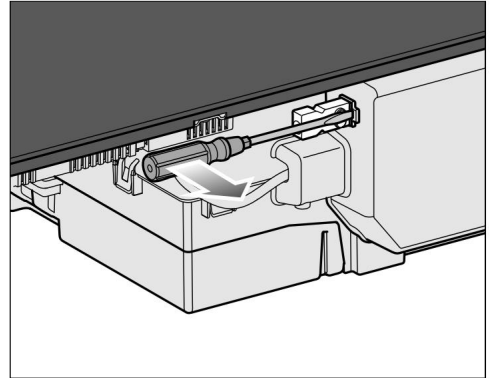
Hệ thống chuyển mạch phải được trang bị một Nó phải được trang bị một tiếp điểm thường đóng không có điện thế phù hợp với điện áp 230 V, 1 A. Ở trạng thái đóng mở Quạt thông gió không hoạt động.

Chỉ sử dụng các sản phẩm được DIBt chấp thuận.

và hệ thống chuyển mạch vô tuyến đã được thử nghiệm (ví dụ, công tắc tiếp xúc cửa sổ, công tắc áp suất âm) và để những thứ này được các chuyên gia có thẩm quyền (thợ quét ống khói được chứng nhận) kiểm tra Ben.

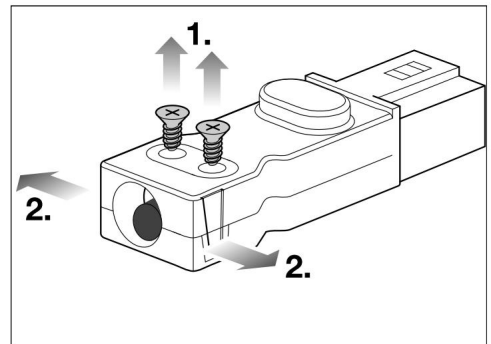
Bạn cần những cái phù hợp

Tài liệu về hệ thống chuyển mạch bên ngoài để đảm bảo kết nối và vận hành an toàn.



Nhả chốt khóa và kéo

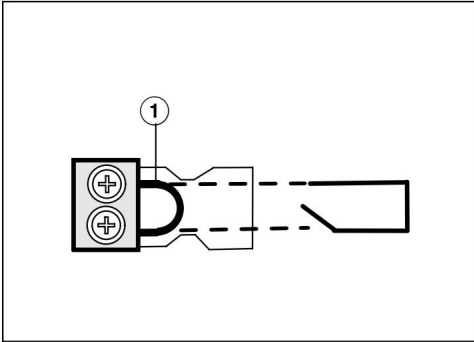
Rút phích cắm ra.



Nơi lỏng các vít của bộ giảm chấn và mở khóa vỏ ở cả hai bên.

Mở hộp ra.

Tháo phích cắm.



Thay thế cây cầu bằng

Cáp kết nối của hệ thống chuyển mạch
ra khỏi.

Đóng hộp lại.

Vặn vít giảm chấn

tải được khôi phục.

Cắm lại phích cắm.

Cài đặt

Lắp đặt bếp nấu gắn trên bề mặt

trong chế độ tuần hoàn có hướng dẫn và không khí thải

Chuẩn bị mặt bàn để lắp đặt trên bề mặt ở cả chế độ tuần hoàn có ống dẫn và có hướng dẫn.

Tuân thủ khoảng cách an toàn (xem chương "Lắp đặt", phần "An toàn-khoảng cách").

Tạo phần cắt trên mặt bàn làm việc.

Mặt bàn làm việc bằng gỗ:

Bịt kín các bề mặt cắt bằng vecni đặc biệt, cao su silicon hoặc

Nhựa đúc để tránh hiện tượng phồng rộp do độ ẩm. Vật liệu bịt kín phải chịu được nhiệt độ.

Đảm bảo rằng những vật liệu này không dính vào bề mặt mặt bàn.

Sử dụng bề mặt bếp nấu ở cả chế độ xả khí và chế độ tuần hoàn có hướng dẫn.

Dán băng dính đi kèm dưới mép bếp.

Không dán băng keo khi đang căng.

Luồn dây nguồn của bếp xuống dưới qua lỗ khoét trên mặt bàn bếp.

Đặt bếp nấu vào giữa phần cắt. Đảm bảo rằng

Miếng đệm nằm trên mặt bàn làm việc để miếng đệm bám chặt vào mặt bàn làm việc. được đảm bảo.

Nếu miếng đệm không nằm đúng vị trí trên mặt bàn làm việc ở các góc, bạn có thể cần thận chỉnh lại bán kính góc ($\leq R4$) bằng máy cưa lọng.

Kết nối bếp với nguồn điện.

Kiểm tra chức năng của bếp.

Lắp đặt bếp nấu gắn trên bề mặt

tại Plug&Play

Chuẩn bị mặt bàn để lắp đặt trên bề mặt bằng Plug&Play

Tuân thủ khoảng cách an toàn (xem chương "Lắp đặt", phần "An toàn-khoảng cách").

Tạo phần cắt trên mặt bàn làm việc.

Cắt mẫu khoan theo độ dày của mặt bàn làm việc.

Tùy thuộc vào độ sâu lắp đặt, hãy đặt mẫu khoan phù hợp lên trên tấm ốp lưng tủ.

Sử dụng mẫu khoan, tạo một đường cắt cho...

Bộ chuyển đổi Cắm và Chạy.

Cài đặt

Số lượng Bohrschablone	Vị trí bộ chuyển đổi	Khoảng cách lắp đặt (theo chiều dọc) giữa Phần trên cùng và phần dưới cùng của thiết bị Punkt des Plug&Play-Adapters
2	2	200 mm1
3a	3	210 mm2

¹ Bản mẫu được bao gồm trong thiết bị.

² Bạn có thể tìm thấy các mẫu trên trang web của Miele.

Nếu không có mẫu khoan (xem chương "Lắp đặt", phần "Cắt tấm ốp mặt sau không có mẫu khoan"). Mặt bàn làm việc bằng gỗ:

Bịt kín bề mặt cắt bằng vecni đặc biệt, cao su silicon hoặc nhựa đúc để tránh bị phồng do độ ẩm. Vật liệu bịt kín phải chịu được nhiệt độ.

Đảm bảo rằng những vật liệu này không dính vào bề mặt mặt bàn.

Lắp đặt bề mặt bếp nấu bằng cách sử dụng

Plug&Play Dán dải niêm phong được cung cấp dưới mép bếp nấu. Kle-
Không dán bằng keo khi đang căng.

Bộ chuyển đổi cắm và chạy có thể bị hỏng.

Đặt bếp lên mặt bàn sao cho bộ chuyển đổi Plug&Play không chạm vào bếp.

Gắn bộ chuyển đổi Plug&Play vào bếp và điều chỉnh bộ chuyển đổi
Vị trí một.

Luồn dây nguồn của bếp xuống dưới qua lỗ khoét trên mặt bàn bếp.

Tháo lớp màng bảo vệ khỏi băng dính ở đầu bộ chuyển đổi Cắm & Chạy. Đặt bếp vào
giữa phần cắt. Đảm bảo rằng

Gioăng được đặt trên mặt bàn để đảm bảo độ kín khít. Nếu gioăng không nằm đúng
vị trí trên mặt

bàn ở các góc, có thể điều chỉnh bán kính góc ($\leq R4$) cẩn thận bằng máy cưa lọng.

Căn chỉnh bộ chuyển đổi Plug&Play với lỗ đã khoan sẵn.

Nhấn bộ chuyển đổi vào mặt sau cho đến khi nó dính chặt.

Kết nối bếp với nguồn điện.

Kiểm tra chức năng của bếp.

Cài đặt

Lắp đặt bếp sao cho mặt bếp phẳng với bề mặt.

trong chế độ tuần hoàn có hướng dẫn và không khí thải

Chuẩn bị mặt bàn để lắp đặt theo cả chế độ tuần hoàn có ống dẫn và có hướng dẫn.

Tuân thủ khoảng cách an toàn (xem chương "Lắp đặt", phần "An toàn-khoảng cách").

Tạo phần cắt trên mặt bàn làm việc.

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

Gắn các thanh gỗ cách mép trên của mặt bàn 5,5 mm.

(xem chương "Lắp đặt", mục "Kích thước lắp đặt để lắp âm tường").

Lắp đặt bếp nấu sao cho bằng phẳng với bề mặt ở cả chế độ tuần hoàn có ống dẫn và có hướng dẫn.

Dán băng dính đi kèm dưới mép bếp.

Không dán băng keo khi đang căng.

Luồn dây nguồn của bếp xuống dưới qua lỗ khoét trên mặt bàn bếp.

Mối nối giữa tấm kính gốm và mặt bàn bếp ít nhất là 2 mm. rộng. Khoảng hở này là cần thiết để mặt bếp có thể được bật kín.

Đặt bếp vào vị trí đã khoét và căn giữa.

Kết nối bếp với nguồn điện.

Kiểm tra chức năng của bếp.

Xịt một lớp keo chịu nhiệt vào mối nối giữa bếp và mặt bàn làm việc. keo trám khe silicone chịu nhiệt (tối thiểu 160 °C).

Lắp đặt bếp sao cho mặt bếp phẳng với bề mặt.

tại Plug&Play

Chuẩn bị mặt bàn để lắp đặt âm tường bằng cách sử dụng Plug&Play.

Tuân thủ khoảng cách an toàn (xem chương "Lắp đặt", phần "An toàn-khoảng cách").

Tạo phần cắt trên mặt bàn làm việc.

Cắt mẫu khoan theo độ dày của mặt bàn làm việc.

Tùy thuộc vào độ sâu lắp đặt, hãy đặt mẫu khoan phù hợp lên trên tấm ốp lưng tủ.

Sử dụng mẫu khoan, tạo một đường cắt cho...

Bộ chuyển đổi Cắm và Chạy.

Cài đặt

Số lượng Bohrschablone	Vị trí bộ chuyển đổi	Khoảng cách lắp đặt (theo chiều dọc) giữa Phần trên cùng và phần dưới cùng của thiết bị Punkt des Plug&Play-Adapters
1	1	200 mm1
3b	3	210 mm2

¹ Bản mẫu được bao gồm trong thiết bị.

² Bạn có thể tìm thấy các mẫu trên trang web của Miele.

Nếu không có mẫu khoan (xem chương "Lắp đặt", mục "Cắt tấm ốp mặt sau mà không có mẫu khoan"). Mặt bàn làm việc bằng gỗ nguyên khối/

gạch:

Gắn các thanh gỗ cách mép trên của mặt bàn làm việc 5,5 mm (xem chương "Lắp đặt", phần "Kích thước lắp đặt để lắp phẳng").

Lắp đặt bếp sao cho mặt bếp phẳng với bề mặt bằng

phương pháp Plug&Play . Dán dải niêm phong đi kèm bên dưới mép bếp.

Không dán băng keo khi đang căng.

Bộ chuyển đổi cắm và chạy có thể bị hỏng.

Đặt bếp lên mặt bàn sao cho bộ chuyển đổi Plug&Play không chạm vào bếp.

Gắn bộ chuyển đổi Plug&Play vào bếp và điều chỉnh bộ chuyển đổi
Vị trí một.

Luồn dây nguồn của bếp xuống dưới qua lỗ khoét trên mặt bàn bếp.

Hoạt động Cắm và Chạy: Bóc lớp màng bảo vệ khỏi băng dính ở đầu bộ chuyển đổi
Cắm và Chạy.

Đặt bếp vào vị trí đã khoét và căn giữa.

Khoảng hở giữa mặt bếp kính-gốm và mặt bàn bếp phải rộng ít nhất 2 mm. Khoảng hở này là cần thiết để bịt kín mặt bếp.

Căn chỉnh bộ chuyển đổi Plug&Play với lỗ đã khoan sẵn.

Nhấn bộ chuyển đổi vào mặt sau cho đến khi nó dính chặt.

Kết nối bếp với nguồn điện.

Kiểm tra chức năng của bếp.

Xịt một lớp keo chịu nhiệt vào mối nối giữa bếp và mặt bàn làm việc.

keo trám khe silicone chịu nhiệt (tối thiểu 160 °C).

Cài đặt

Lắp đặt ống xả

Khí vận hành

Hệ thống hút mùi và lò sưởi phụ thuộc vào không khí trong phòng được đặt bên dưới

Nguy cơ ngộ độc trong một số trường hợp nhất định!

Hãy chắc chắn đọc chương này
"Hướng dẫn và cảnh báo an toàn".

Nếu có thắc mắc, hãy tham khảo

Vận hành an toàn bởi người quét ống khói
có trách nhiệm
xác nhận.

Lưu ý rằng bất kỳ sự hạn chế luồng không
khí nào cũng sẽ làm giảm hiệu suất của không khí,
giảm và làm giảm tiếng ồn khi vận hành
tăng.

Máy hút mùi có kết nối khí thải với các kích
thước sau: Ø

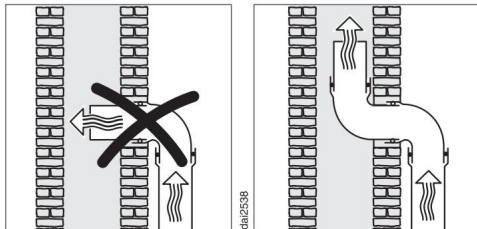
150 mm.

Chỉ sử dụng những thứ sau đây làm ống xả
ống trơn hoặc ống xả mềm làm bằng vật
liệu không cháy.

Để đạt được hiệu suất không khí tối đa
và tiếng ồn dòng chảy thấp

Để đạt được điều này, vui lòng lưu ý những điều sau:

- Mặt cắt ngang của ống xả phải không được nhỏ hơn mặt cắt ngang của lỗ thông hơi (xem kích thước thiết bị).
- Ống xả phải càng ngắn càng tốt và thẳng thắn.
- Chỉ sử dụng các tờ giấy có kích thước lớn Bán kính.
- Ống dẫn khí thải không được gấp khúc hoặc bị nén.
- Đảm bảo tất cả các kết nối đều chặt chẽ và an toàn.



Nếu không khí thải được dẫn vào ống khói

Nếu dòng chảy được dẫn hướng, vòi phun
đầu vào phải được hướng theo hướng dòng chảy.
trở nên.

Nếu ống xả nằm ngang

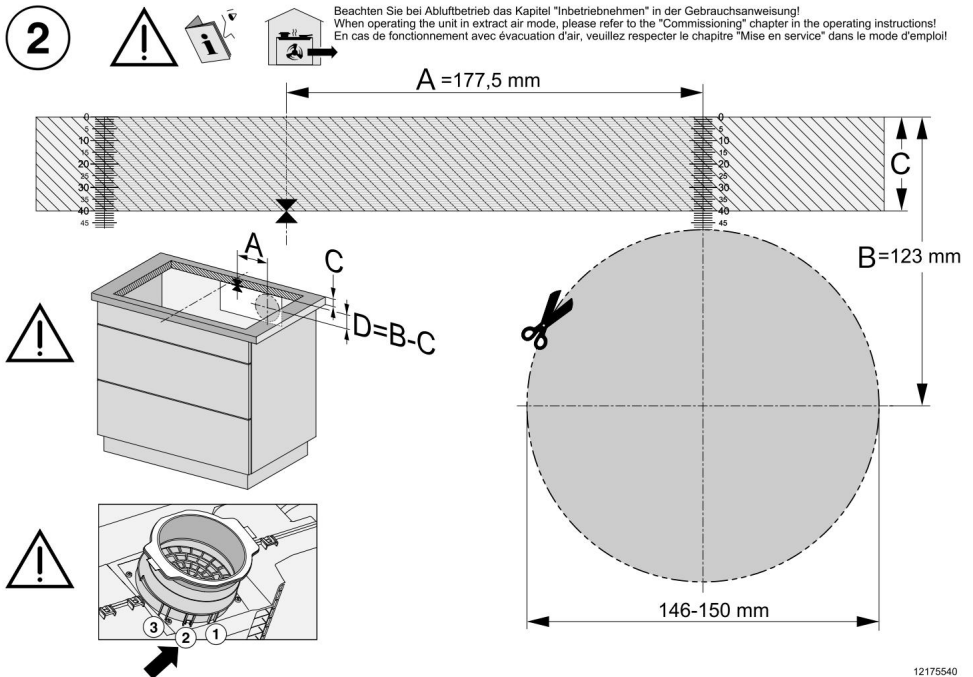
Khi lắp đặt ống, phải duy trì độ dốc. Điều
này ngăn ngừa...
sự ngưng tụ do đi vào quạt gió
có thể cháy.

Nếu ống dẫn khí thải được dẫn qua các phòng mát
(gác mái)

v.v.), có thể xảy ra sự chênh lệch nhiệt độ
mạnh trong từng khu vực. Do đó, điều quan
trọng là phải xem xét
Mô hình hoặc ngưng tụ
tính toán. Điều này tạo ra sự cô lập.
ống dẫn khí thải là bắt buộc.

Cắt tấm ốp lưng mà không cần mẫu khoan

Tạo một khoảng hở ở mặt sau để lắp đặt bề mặt với khoảng cách thẳng đứng 200 mm từ đỉnh thiết bị đến điểm thấp nhất của bộ chuyển đổi Plug&Play. Tốt nhất nên sử dụng mẫu khoan kèm theo. Chỉ sử dụng hướng dẫn sau nếu không có mẫu khoan.



Xem mẫu khoan, trang 2. Không theo tỷ lệ. Đo độ dày của mặt bàn làm việc

(C). Xác định điểm giữa của cạnh dài của phần cắt.

Đánh dấu điểm cách điểm giữa 177,5 mm (A).

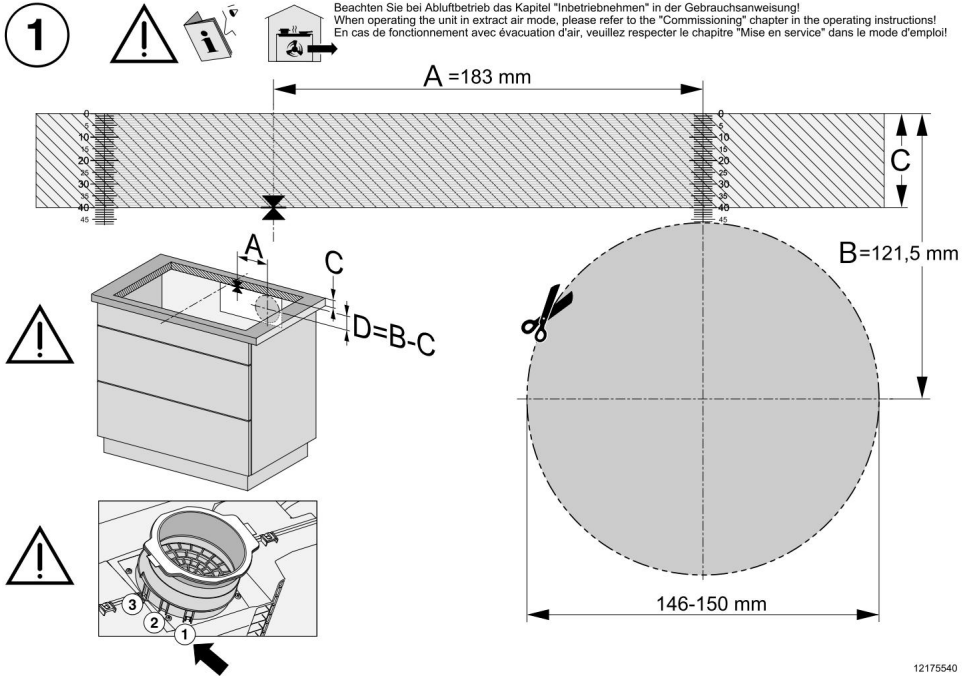
tìm thấy.

Đánh dấu điểm (D) là $(B [123 \text{ mm}] - C [\text{độ dày của mặt bàn làm việc}])$ nằm bên dưới đầu bên phải của tuyến đường A.

Cắt một lỗ có đường kính 146-150 mm xung quanh điểm này. Chỉ hoạt động Cắm & Chạy: Lắp bộ chuyển đổi Cắm & Chạy vào vị trí 2.

Cài đặt

Tạo một khoảng hở ở mặt sau để lắp đặt phẳng và khoảng cách thẳng đứng 200 mm giữa đỉnh thiết bị và điểm thấp nhất của bộ chuyển đổi Plug&Play. Tốt nhất nên sử dụng mẫu khoan kèm theo. Chỉ sử dụng hướng dẫn sau nếu không có mẫu khoan.



Xem mẫu khoan, trang 1. Không theo tỷ lệ. Đo độ dày của mặt bàn làm việc

(C). Xác định điểm giữa của cạnh dài của phần cắt.

Đánh dấu điểm cách điểm giữa 183 mm (A).

tìm thấy.

Đánh dấu điểm (D) là (B [121,5 mm] - C [độ dày của mặt bàn làm việc])
nằm bên dưới đầu bên phải của tuyến đường A.

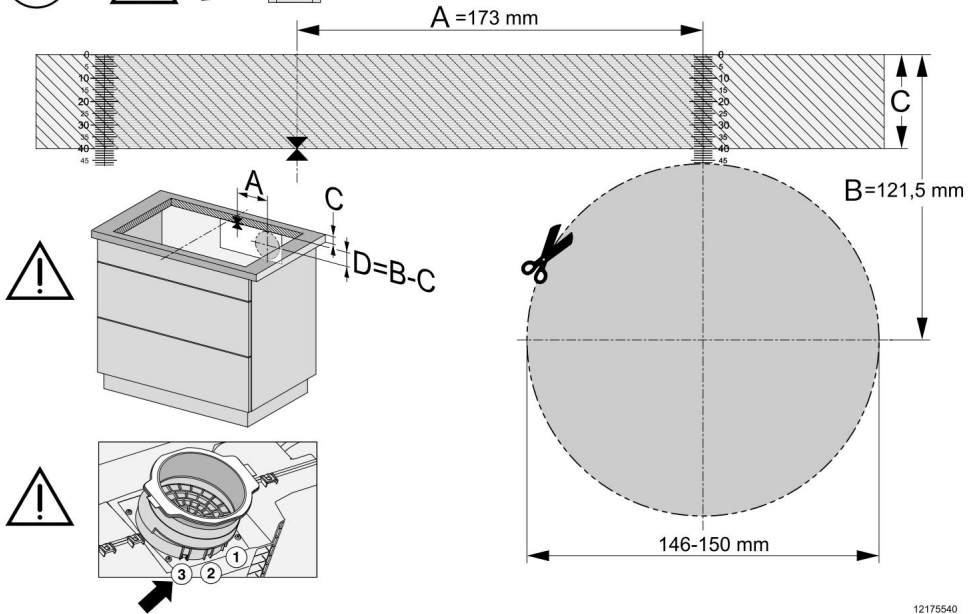
Cắt một lỗ có đường kính 146-150 mm xung quanh điểm này. Chỉ hoạt động Cắm & Chạy: Lắp
bộ chuyển đổi Cắm & Chạy vào vị trí 1.

Tạo một khoảng hở ở mặt sau để lắp đặt bề mặt với khoảng cách thẳng đứng 210 mm từ đỉnh thiết bị đến điểm thấp nhất của bộ chuyển đổi Plug&Play. Tốt nhất nên sử dụng mẫu khoan kèm theo. Chỉ sử dụng hướng dẫn sau nếu không có mẫu khoan.

3a



Beachten Sie bei Abluftbetrieb das Kapitel "Inbetriebnehmen" in der Gebrauchsanweisung!
When operating the unit in extract air mode, please refer to the "Commissioning" chapter in the operating instructions!
En cas de fonctionnement avec évacuation d'air, veuillez respecter le chapitre "Mise en service" dans le mode d'emploi!



12175540

Xem mẫu khoan, trang 3a. Không theo tỷ lệ. Đo độ dày của mặt bàn làm việc

(C). Xác định điểm giữa của cạnh dài của phần cắt.

Đánh dấu điểm cách điểm giữa 173 mm (A).

tìm thấy.

Đánh dấu điểm (D) là $(B [121,5 \text{ mm}] - C [\text{độ dày của mặt bàn làm việc}])$ nằm bên dưới đầu bên phải của tuyến đường A.

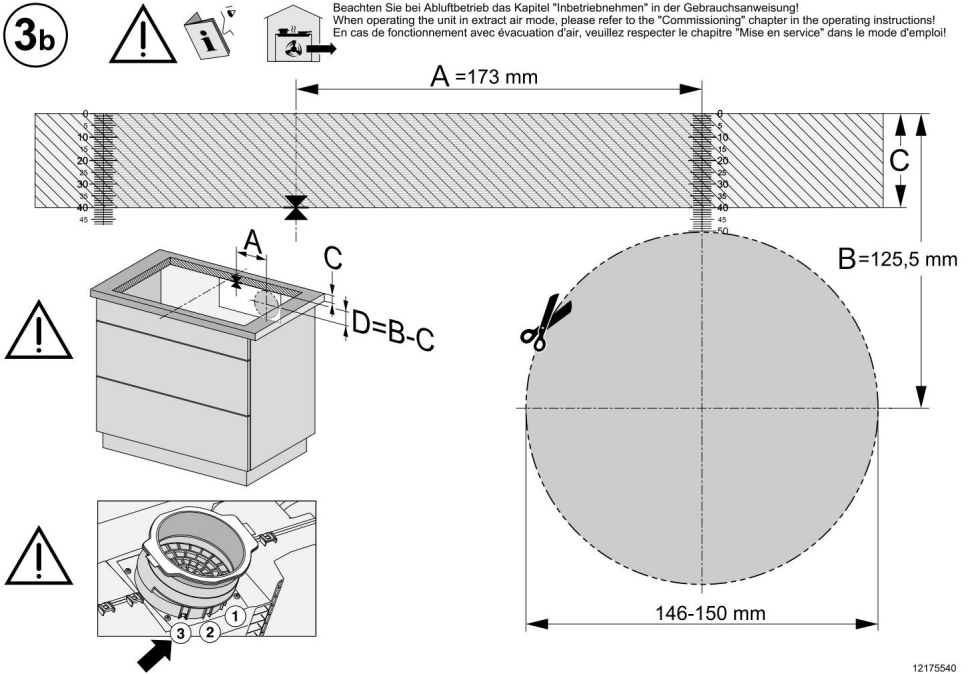
Cắt một lỗ có đường kính 146-150 mm xung quanh điểm này. Chỉ hoạt động Cắm & Chạy: Lắp bộ chuyển đổi Cắm & Chạy vào vị trí 3.

Cài đặt

Tạo một khoảng cắt ở mặt sau để lắp phẳng và tạo khoảng cách lắp đặt theo chiều dọc giữa phần trên cùng và phần dưới cùng của thiết bị.

Điểm của bộ chuyển đổi Plug&Play 210 mm

Nếu có thể, hãy sử dụng mẫu khoan kèm theo. Chỉ sử dụng hướng dẫn sau nếu không có mẫu khoan.



12175540

Hình ảnh bản mẫu khoan, trang 3b. Không theo tỷ lệ.

Đo độ dày của mặt bàn làm việc (C).

Xác định điểm giữa của cạnh dài của hình cắt.

Đánh dấu điểm cách điểm trung tâm 173 mm (A) về bên phải.
tìm thấy.

Đánh dấu điểm (D) nằm ở vị trí (B [125,5 mm] - C [độ dày của bề mặt làm việc]) bên dưới đầu bên phải của phần A.

Cưa một lỗ có đường kính 146-150 mm xung quanh điểm này.

Chỉ hoạt động Cắm và Chạy: Cắm bộ chuyển đổi Cắm và Chạy vào vị trí 3.

Kết nối điện

Thiệt hại do không đúng cách Sử dụng liên quan.

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

người dùng.

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

cài đặt không đúng cách và

Công việc bảo trì hoặc sửa chữa phát sinh hoặc do dây dẫn bảo vệ bị mất

hoặc bị gián đoạn trong quá trình lắp đặt

đã (ví dụ, điện giật).

Hãy để bếp nấu được chiếu sáng bằng một

Kết nối với mạng lưới điện bởi một thợ điện có trình độ.

Thợ điện có trình độ phải nắm rõ các quy định hiện hành của quốc gia và các quy định bổ sung của các công ty cung cấp điện địa phương.

và quan sát cẩn thận.

Phải lắp đặt bộ phận cách điện để bảo vệ tiếp xúc khi vận hành sau khi lắp ráp.

Điều này phải được đảm bảo.

Tổng hiệu suất

Xem bảng tên

Dữ liệu kết nối

Thông tin kết nối cần thiết có thể được tìm thấy trên nhãn thiết bị. Thông tin này phải khớp với thông tin nguồn điện chính. đồng ý.

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

Máy cắt dòng điện dư

Để tăng cường an toàn, khuyến cáo VDE (Áo: ÖVE), Koch- một máy cắt mạch dòng điện dư với một ĐỀ cài đặt dòng điện kích hoạt là 30 mA.

Thiết bị tách

Bếp nấu phải được ngắt hoàn toàn khỏi nguồn điện chính bằng thiết bị cách ly.

Có thể, ở trạng thái tắt, một khoảng cách tiếp xúc của

Phải có ít nhất 3 mm.

Thiết bị ngắt kết nối là thiết bị bảo vệ quá dòng và cầu dao điện.

Ngắt kết nối khỏi mạng

Nguy cơ điện giật từ nguồn điện lưới căng thẳng.

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

điện giật.

Bảo mật mạng để tránh kết nối lại vô tình sau khi ngắt kết nối.

Nếu cần ngắt mạch điện khỏi nguồn điện chính, hãy thực hiện như sau:

Cài đặt trong bản phân phối như sau:

Cầu chì

Tháo bỏ các miếng chèn an toàn

Tháo chúng hoàn toàn khỏi nắp vận.

Vít khóa tự động

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

Bộ ngắt mạch tích hợp

(ít nhất là cầu dao điện)

Loại B hoặc C): Đặt cần gạt từ 1 (Bật) sang 0 (Tắt).

Cài đặt

Máy cắt dòng điện dư (RCCB)

(Bộ ngắt mạch dòng điện dư): Chuyển công tắc chính từ 1 (Bật) nhấn 0 (Tắt) hoặc nhấn Nút kiểm tra.

Đường kết nối mạng

Bếp phải được kết nối với cáp kết nối nguồn điện

Loại H 05 VV-F (cách điện PVC) có tiết diện phù hợp theo sơ đồ kết nối.

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

Điện áp kết nối cho phép đối với bếp nấu của bạn và các thiết bị liên quan Vui lòng tham khảo giá trị kết nối để biết chi tiết.

tấm loại.

Thay đổi đường kết nối mạng

Nguy cơ điện giật từ nguồn điện lưới căng thẳng.

Do kết nối không đúng cách

Có thể xảy ra điện giật.

Để lại dây nguồn

Chỉ được thay thế bởi thợ điện có trình độ.

Khi thay thế cáp kết nối nguồn điện, chỉ sử dụng cáp loại H 05 VV-F (cách điện PVC) có tiết diện phù hợp. Cáp kết nối nguồn điện có sẵn từ nhà sản xuất hoặc

Có dịch vụ chăm sóc khách hàng.

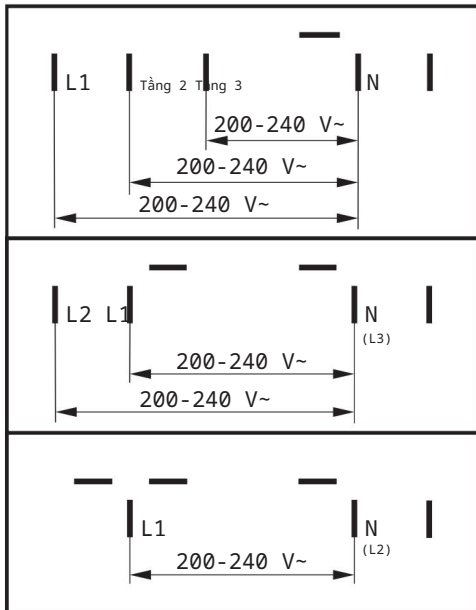
Sơ đồ kết nối

Không phải mọi tùy chọn kết nối đều

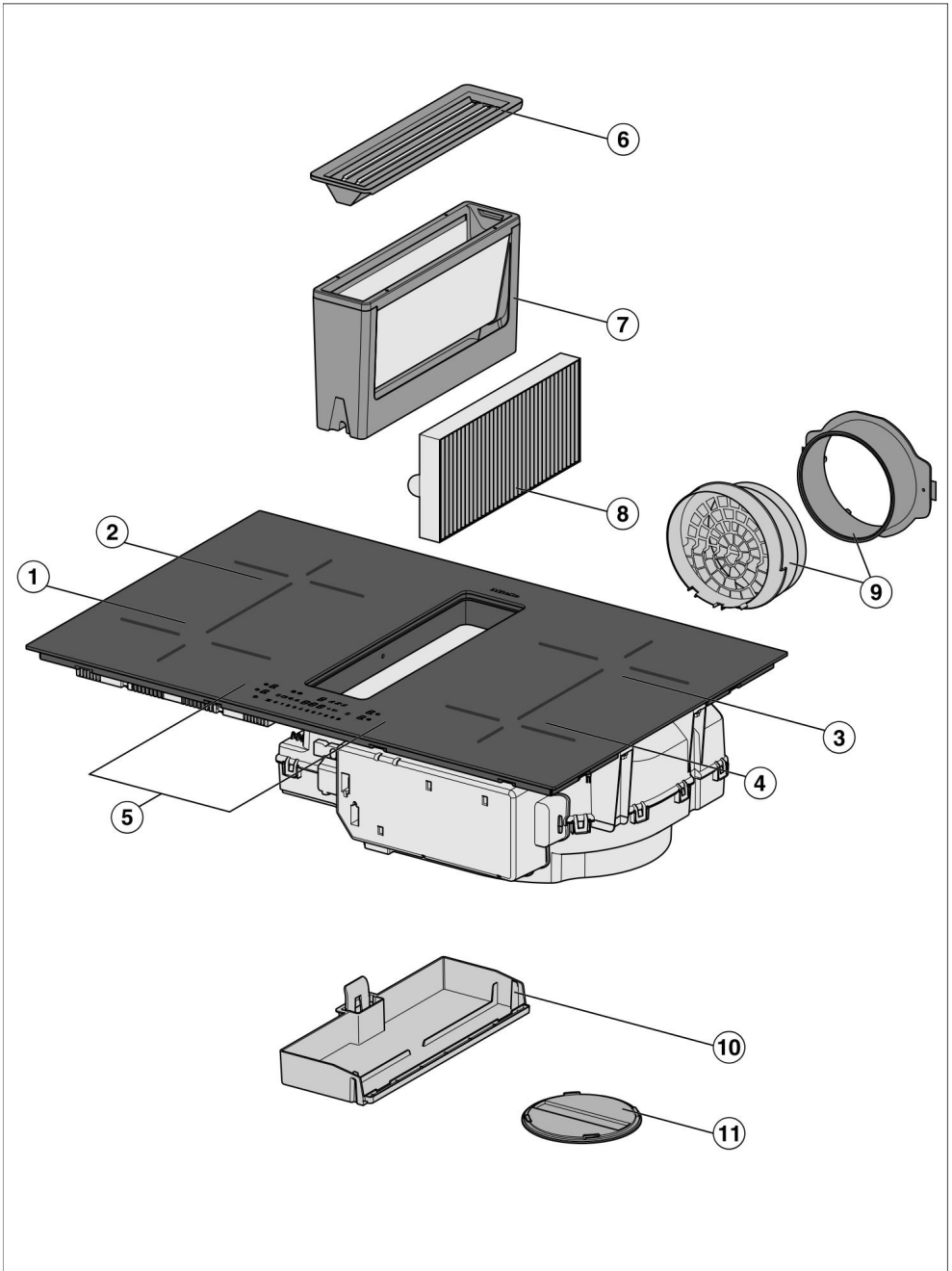
Được phép tại địa điểm lắp đặt.

Vui lòng tuân thủ các quy định quốc gia hiện hành và các quy định bổ sung.

công ty cung cấp điện địa phương.



Bếp nấu của bạn



Tìm hiểu

- a) Vùng nấu linh hoạt có chức năng tăng cường
- b) Vùng nấu linh hoạt có chức năng tăng cường
có thể kết hợp với vùng nấu linh hoạt để tạo ra vùng nấu linh hoạt
- c) Vùng nấu Flex có chức năng tăng cường
có thể kết hợp với vùng nấu linh hoạt để tạo ra vùng nấu linh hoạt
- d) Vùng nấu Flex có chức năng tăng cường
- e) Bộ phận điều khiển và hiển thị f) Lưỡi
- che g) Bộ lọc mỡ h)
- Bộ lọc mùi

Chỉ tuần hoàn KMDA xxx

- i) Bộ chuyển đổi Cẩm và Chạy
Chỉ tuần hoàn KMDA xxx

- j) Khay hứng nước có thể tháo rời k) Nắp
vệ sinh

Phụ kiện đi kèm

Bạn có thể đặt hàng lại các phụ kiện đi kèm cũng như các phụ kiện bổ sung nếu cần.

(xem chương “Phụ kiện bổ sung”).

Bohrschablone

Bản mẫu khoan in hai mặt cho việc tạo ra phần dành cho

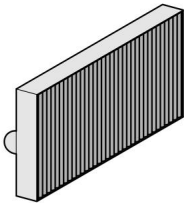
Bộ chuyển đổi Plug&Play có khoảng cách lắp đặt (theo chiều dọc) giữa phần trên cùng và phần dưới cùng của thiết bị.

Điểm của bộ chuyển đổi Plug&Play từ 200 mm.

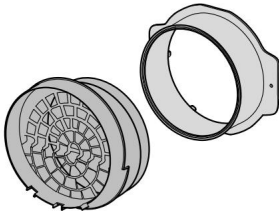
Mẫu khoan để tạo đường cắt cho bộ chuyển đổi cắm và chạy với khoảng cách lắp đặt (theo chiều dọc) giữa đỉnh thiết bị và điểm thấp nhất của

Bạn có thể tìm thấy bộ chuyển đổi Plug&Play 210 mm trên trang chủ của Miele.

Bộ lọc mùi DKF 35-P

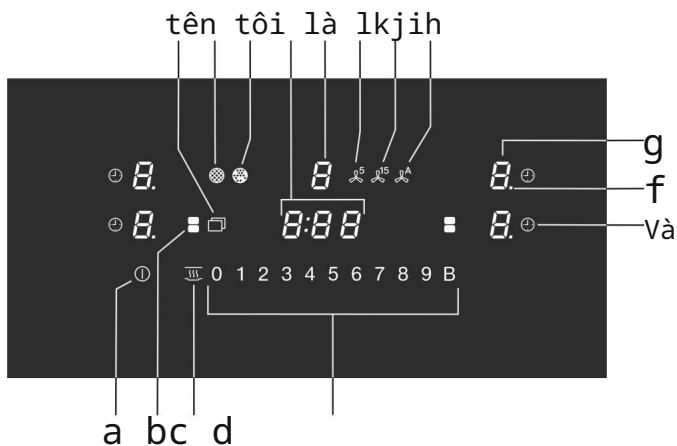


Bộ chuyển đổi Cắm và Chạy



Tìm hiểu

Các yếu tố vận hành và hiển thị



nút cảm biến bật/tắt cho bếp nấu

b Nút cảm biến Vùng nấu Flex

Để kết nối/ngắt kết nối thủ công các vùng nấu linh hoạt

c Nút cảm biến Giữ âm

Để kích hoạt/hủy kích hoạt chức năng giữ âm

d Hàng số phím cảm biến

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

Nút cảm biến tự động tắt

Tự động tắt vùng nấu

f Hiển thị mức công suất - mức trung gian

g Nút cảm biến để chọn và hiển thị vùng nấu

Khu vực nấu ăn đã sẵn sàng để sử dụng

đến

Mức hiệu suất

nhiệt dư

Tự động đun sôi

Đồ nấu nướng bị thiếu hoặc không phù hợp

Tăng cường

Giữ ấm

h Sensortaste Con@ctivity

Để kích hoạt/hủy kích hoạt chức năng Con@ctivity của máy hút mùi tích hợp

i Nút cảm biến: Thời gian chạy 15 phút

j Nút cảm biến: Thời gian chạy 5 phút

k Nút cảm biến: Lựa chọn và hiển thị máy hút mùi

Máy hút mùi đã sẵn sàng để sử dụng.

đến

Mức hiệu suất

(có thể mở rộng lên 9 cấp độ)

Bộ tăng cường được kích hoạt

l Hiển thị hẹn giờ

:

Thời gian

đến :

Khóa/ khóa liên động đang hoạt động được kích hoạt

Chế độ trình diễn được kích hoạt

Hiển thị bộ lọc mùi

Bộ lọc mùi cần được vệ sinh n Bộ lọc

mỡ

Bộ lọc mỡ cần được vệ sinh.

o Menu nút cảm biến để hiển thị các nút cảm biến sau

Bảo vệ nút cảm biến khi lau

Đề khóa các nút cảm biến

Nút cảm biến hẹn giờ ngắn hạn

+

Đầu vào nút cảm biến

- Để thay đổi chương trình

- Để điều chỉnh thời gian

Nút cảm biến Dừng & Đi

Để dừng/bắt đầu quá trình nấu đang diễn ra

Tìm hiểu

Dữ liệu vùng nấu

Kochzone	Kích thước tính bằng cm ¹		Công suất tối đa tính bằng watt ở 230 V ²	Kết hợp Kochzone ³
	Ø			
	11-21	11 x 11 - 21 x 21	Bình thường Tăng cường 2.100 3.000	
	11-21	11 x 11 - 21 x 21	Bình thường Tăng cường 2.100 3.000	
	11-21	11 x 11 - 21 x 21	Bình thường Tăng cường 2.100 3.000	
	11-21	11 x 11 - 21 x 21	Bình thường Tăng cường 2.100 3.000	
+ +	-	11 x 25 - 23 x 46	Bình thường Tăng cường 3.000 3.650	-
			Tổng cộng 7.300	

¹ Trong phạm vi quy định, bạn có thể sử dụng dụng cụ nấu ăn có bất kỳ đường kính/diện tích đáy nào (chiều rộng x chiều sâu).

² Hiệu suất được nêu có thể thay đổi tùy theo kích thước và chất liệu của dụng cụ nấu.

³ Vùng nấu được kết nối điện với vùng nấu này để tăng công suất đầu ra (xem chương "Tìm hiểu về bếp", mục "Quản lý điện năng").

Quản lý năng lượng

Tổng hiệu suất

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

Bạn có thể giảm công suất tổng thể tối đa (xem chương "Điều chỉnh cài đặt").

Tổng công suất đầu ra của bếp nấu càng cao thì mức công suất càng cao/
Các chức năng có thể được sử dụng trên tất cả các vùng nấu có thể sử dụng đồng thời.

Nếu mức công suất được thiết lập/
Các chức năng đòi hỏi nhiều năng lượng hơn thông qua hiệu suất tổng thể có sẵn
Bếp nấu có thể được định vị
Phân bố công suất có sẵn trên khắp các vùng nấu.

Phân phối hiệu suất

Có thể sử dụng hai vùng nấu trên
Các bếp nấu phải được liên kết với nhau.
Kết nối cho phép sức mạnh của
một vùng nấu (A) sang vùng nấu khác
Vùng nấu (B) sẽ được chuyển sang.
Việc chuyển giao sẽ cài thiện hiệu suất tại
Vùng nấu (A) giảm xuống.

Ví dụ: Bộ tăng cường vùng nấu (B)
sẽ được kích hoạt.

Vùng nấu (B) đòi hỏi nguồn điện,
được xác định bởi lần thực hiện cuối cùng
Cài đặt trên bếp được xác định.

Tổng công suất tối đa và

Bạn có thể tìm hiểu về các vùng nấu được liên kết với nhau trong chương "Tìm hiểu về chúng", mục "Dữ liệu vùng nấu".

Bạn có thể giảm tổng công suất tối đa (xem chương "Điều chỉnh cài đặt").

Tác động của việc phân phối điện

Khi vùng nấu phát ra năng lượng,
Điều này có thể có những tác động sau đây đến
Vùng nấu phát điện:

- Mức công suất bị giảm.
- Chức năng đun sôi tự động bị vô hiệu hóa.
Việc nấu sẽ tiếp tục ở mức sôi đã chọn.
Nếu công suất không đủ, thì

Mức công suất tiếp tục giảm.

- Bộ tăng cường đã bị vô hiệu hóa.
- Vùng nấu đã tắt.

Nếu không có điện từ vùng nấu
Nếu có nhiều nhiệt hơn được truyền tới vùng nấu khác, mức công suất có thể được tăng lên lần nữa.

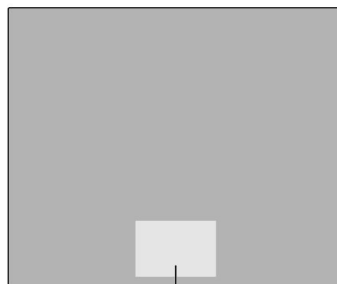
Mẹo: Nếu bạn đang ở trên vùng nấu ăn chuẩn bị một lượng lớn thực phẩm
Nếu muốn, hãy chuyển các vùng nấu khác sang mức công suất thấp hơn.

Nguyên lý hoạt động

Tắt bếp

Khi bếp tắt, chỉ
Biểu tượng in cho nút bật/tắt cảm biến
có thể nhìn thấy được. Nếu bạn
Khi bật bếp, các nút cảm biến bổ sung sẽ sáng lên.

hoạt động



1

Tìm hiểu

một khu vực các nút cảm biến và màn hình hiển thị-
gen

Mặt bếp bằng gốm thủy tinh được trang bị các
nút cảm biến phản ứng với sự tiếp xúc của ngón
tay.

Mọi phản hồi của các nút cảm biến đều được ghi lại với
được xác nhận bằng tín hiệu âm thanh.

Nút cảm biến Bật/Tắt phải được nhấn khi
Vì lý do an toàn, bạn phải chạm vào nút nguồn lâu
hơn một chút so với các nút khác.

Chọn vùng nấu

Nếu bạn muốn điều chỉnh cài đặt trên vùng nấu,

Phải chọn vùng nấu.

Để chọn vùng nấu, hãy chạm vào đèn báo vùng nấu
tương ứng. Sau khi chạm vào, đèn báo vùng nấu sẽ
sáng hơn.

Miễn là đèn báo vùng nấu sáng hơn

Khi đèn sáng lên, vùng nấu sẽ được chọn.

và bạn có thể điều chỉnh cài đặt trên

Thực hiện thay đổi cho vùng nấu.

Ngoại lệ: Nếu chỉ sử dụng một vùng nấu, bạn có thể
điều chỉnh cài đặt mà không cần...

Có thể thực hiện lựa chọn.

Thông gió nhà bếp

Đảm bảo thông gió tốt trong bếp khi vận hành quạt
hút mùi.

Ở chế độ xả khí, hiệu quả được cải thiện bằng cách
không khí đi vào hiệu quả

của máy hút mùi.

Ở chế độ tuần hoàn, độ ẩm được tạo ra trong quá

trình nấu nướng vẫn ở trong

Nhà bếp. Hệ thống thông gió giúp loại bỏ độ ẩm.

Thành phần

Bộ lọc Fett

Bộ lọc mỡ kim loại có thể tái sử dụng

Thiết bị hấp thụ các thành phần rắn của khói nấu ăn
(mỡ, bụi).

v.v.) và ngăn ngừa ô nhiễm
của máy hút mùi.

Bộ lọc mùi

Ở chế độ tuần hoàn và chế độ tuần hoàn

Đối với hệ thống Plug&Play, cần sử dụng thêm bộ
lọc mùi bên cạnh bộ lọc dầu mỡ. Bộ lọc này có
tác dụng hấp thụ mùi hôi phát sinh trong quá
trình nấu nướng.

Bộ lọc mùi (DKF 35-P) được trang bị tiêu chuẩn.

Bộ lọc mùi có sẵn dưới dạng phụ kiện. Các bộ lọc
mùi sau đây có sẵn:

- sau khi kết thúc thời gian hoạt động-
cần phải thay đổi

- có thể tái tạo

Mạng

Bếp nấu của bạn có tích hợp

Được trang bị mô-đun Wi-Fi. Bếp có thể được kết
nối với mạng Wi-Fi tại nhà hoặc chỉ với thiết bị
Miele.

Có thể kết nối máy hút mùi.

Kết nối với mạng

Sau khi bạn đã cài đặt ứng dụng Miele trên

Sau khi cài đặt thiết bị di động, bạn có thể thực
hiện các thao tác sau:

- Truy xuất thông tin về trạng thái hoạt động
của bếp nấu của bạn

- Thông tin về luồng chương trình của bạn
lấy lại bếp nấu

- thiết lập mạng với các thiết bị gia dụng Miele
khác có hỗ trợ Wi-Fi

- Truy cập công thức nấu ăn bằng ứng dụng Miele
- tự động điều khiển máy hút mùi Miele được kết nối thông qua cài đặt bếp

(Con@ctivity)

Chức năng đặc biệt

Phát hiện nồi vĩnh viễn

Khi bạn đặt dụng cụ nấu ăn vào vùng nấu, dây số của vùng nấu được kích hoạt tự động.

Nhận dạng kích thước nồi

Trong vùng nấu, kích thước của dụng cụ nấu sẽ được phát hiện. Năng lượng đầu ra sẽ được điều chỉnh theo kích thước nồi.

Khu vực nấu ăn linh hoạt

Tùy thuộc vào kiểu máy, bếp nấu của bạn có thể không có vùng nấu linh hoạt.

Khu vực nấu ăn linh hoạt sử dụng 2

Các vùng nấu Flex được kết nối.

Có thể sử dụng dụng cụ nấu ăn lớn hơn trở nên.

Các vùng nấu linh hoạt sẽ tự động được kết hợp thành một vùng nấu linh hoạt khi bạn có đủ

Đặt nồi nấu lớn lên bếp, xem bên dưới.

Chương "Làm quen với nhau", mục

"Dữ liệu vùng nấu". Bạn cũng có thể kết nối các vùng nấu linh hoạt theo cách thủ công.

Mức công suất bếp

Bạn có thể sử dụng hiệu suất với

Đồ nấu nướng được làm nóng theo từng giai đoạn từ 1 Đặt thành 9.

Nếu bạn muốn điều chỉnh tốt hơn

Nếu bạn muốn nhiều mức hiệu suất khác nhau, bạn có thể kích hoạt các mức trung gian thông qua phần cài đặt.

Bếp tăng cường

Bộ tăng cường nâng cao hiệu suất để để làm nóng nhanh một lượng lớn, ví dụ Nước để nấu mì ống.

Dừng lại và đi

Khi Stop&Go được kích hoạt,

Tất cả các mức công suất đều giảm xuống còn 1.

Khi bị vô hiệu hóa, lần cuối

Mức công suất đã được thiết lập lại.

Mẹo: Sử dụng chức năng đặc biệt, khi có nguy cơ nước sôi trào.

Tự động đun sôi

Khi chức năng đun sôi tự động được kích hoạt,

tự động đun nóng ở công suất tối đa (sôi ban đầu) và sau đó chuyển sang

Mức công suất cài đặt (mức nấu) đã bị giảm.

Bộ hẹn giờ

Bộ hẹn giờ có thể sử dụng cho 2 chức năng. trở nên:

- để thiết lập một thời gian ngắn

- để tự động tắt một

Kochzone

Bạn có thể sử dụng các chức năng cùng lúc để sử dụng.

Bộ đếm thời gian ngắn hạn

Bạn có thể cài đặt báo thức cho các quá trình độc lập với bếp.

Tự động tắt

Bạn có thể thiết lập thời gian sau đó

Khu vực nấu ăn sẽ tự động tắt. Chức năng này có thể được sử dụng cho tất cả

Có thể sử dụng nhiều vùng nấu cùng lúc.

Tìm hiểu

Khóa vận hành

Nếu khóa vận hành được kích hoạt, bếp nấu không thể sử dụng được. bật lên.

Cơ chế khóa

Khóa được kích hoạt khi bếp được bật. Khi khóa được kích hoạt, bếp chỉ có thể hoạt động ở mức độ hạn chế.

Nhớ lại

Nếu bếp vô tình tắt trong khi đang hoạt động, bạn có thể sử dụng chức năng này để thiết lập lại mọi thứ.

Khôi phục cài đặt.

Bếp phải được bật sau 10 giây

Tắt đi và bật lại.

Giữ ấm

Chức năng đặc biệt cho phép bạn chuẩn bị thức ăn Giữ ấm ngay sau khi chuẩn bị.

Thời gian giữ tối đa là

2 giờ.

Bảo vệ lau

Bạn có thể khóa các nút cảm biến của bếp trong 20 giây, ví dụ như để...

Để loại bỏ bụi bẩn.

Nút cảm biến không bị khóa.

Con@ctivity

Máy hút mùi sẽ tự động bật khi đặt dụng cụ nấu lên trên

Vùng nấu đã được lắp đặt và mức công suất đã được thiết lập cho vùng nấu.

Công suất của quạt hút mùi phụ thuộc vào công suất của vùng nấu. Quạt hút mùi sẽ tăng dần công suất sau khi vùng nấu tắt.

chuyển xuống số thấp hơn và cuối cùng tắt máy.

Bạn có thể tạm thời sử dụng Con@ctivity hoặc vô hiệu hóa vĩnh viễn.

Hoạt động xả khí

Không khí được hút vào được đưa qua

Bộ lọc mỡ được vệ sinh và mỡ được loại bỏ khỏi tòa nhà.

Chế độ tuần hoàn có hướng dẫn

Không khí được hút vào được đưa qua

Lọc mỡ được làm sạch. Sau đó, không khí được

Không khí được làm sạch thêm bằng bộ lọc

mùi. Sau đó, không khí được làm sạch thêm bằng...

Một ống dẫn khí được dẫn trở lại bếp.

Hoạt động Cắm và Chạy

Không khí chảy vào mà không cần ống dẫn khí.

tủ để và xuyên qua các lỗ mở trong

Nhà bếp đã hoạt động trở lại. Xin lưu ý:

chương "Cài đặt".

Mức hiệu suất của máy hút mùi

Đối với hơi nước nhẹ đến nặng, mùi hoặc

phát triển nhiệt, chúng tôi cung cấp

Có sẵn các mức hiệu suất từ 1 đến 3 .

Mức hiệu suất có thể điều chỉnh được.

từ 1 đến 9 (xem chương "Cài đặt")

điều chỉnh").

Tăng lượng hơi nước, mùi hoặc nhiệt khi

mức độ khói, mùi hoặc nhiệt tăng lên.

Mức hiệu suất.

Quạt hút tăng áp

Đối với sương mù tạm thời rất nặng,

Sự phát triển mùi hoặc nhiệt, ví dụ:

Bạn có thể sử dụng chức năng tăng cường khi chiên.

B có sẵn.

Chức năng chạy trên

Chức năng chạy đảm bảo rằng

Quạt hút sẽ tự động tắt sau khoảng thời gian đã chọn trước.

Không khí trong bếp trở nên nóng sau khi nấu ăn.
của khói và mùi còn lại

Đã vệ sinh. Còn cần trong máy hút mùi.
và tránh được mùi hôi phát sinh.

Bộ đếm giờ hoạt động

Quạt hút lưu trữ thời gian đó
anh ấy đang ở trong công ty.

Khi biểu tượng bộ lọc mỡ sáng lên,
Bạn cần vệ sinh bộ lọc mỡ.

Nếu biểu tượng bộ lọc mùi xuất hiện
Nếu đèn sáng, bạn cần kiểm tra bộ lọc mùi.
thay đổi hoặc tái tạo khí anh ấy
phù hợp cho việc này.

Bạn có thể điều chỉnh khoảng thời gian đếm giờ
hoạt động cho phù hợp với thói quen nấu nướng của mình.
điều chỉnh.

Bộ đếm giờ hoạt động của bộ lọc mùi sẽ bị vô hiệu
hóa ở chế độ xả khí.

Cài đặt

Bạn có thể điều chỉnh cài đặt bếp theo nhu cầu
cá nhân của mình.
điều chỉnh.

Demonstrationsmodus

Chức năng này cho phép các nhà bán lẻ chuyên
nghiệp vận hành bếp nấu mà không cần làm nóng bếp.
hiện tại.

Chỉ báo nhiệt dư

Khi vùng nấu nóng, nó sẽ sáng lên.
sau khi tắt tất cả các vùng nấu

chỉ báo nhiệt dư.

Các thanh chỉ báo nhiệt độ còn lại sẽ lần lượt
tắt khi lượng nhiệt còn lại cạn kiệt.

Làm mát vùng nấu. Cuối cùng

Thanh chỉ tắt khi
Có thể chạm vào vùng nấu mà không gây nguy hiểm
Có thể.

Tắt máy an toàn

Các nút cảm biến được che phủ

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

Nếu vật dụng được đặt kín trong thời gian dài
hơn 10 giây, ví dụ như do tiếp xúc với ngón
tay, thức ăn nấu quá chín hoặc có vật gì đó đè
lên trên, đèn báo hẹn giờ sẽ nhấp nháy trong giây lát.
và một tín hiệu âm thanh vang lên.

Nếu bạn có các mục và/hoặc
Loại bỏ bụi bẩn, dập tắt
và bếp đã sẵn sàng để sử dụng trở lại.

Thời gian hoạt động quá dài

Chức năng ngắt an toàn được kích hoạt tự động
khi vùng nấu

Nó được nung nóng trong một khoảng thời gian
dài bất thường. Khoảng thời gian này
phụ thuộc vào mức hiệu suất đã chọn
tắt. Nếu vượt quá giới hạn này,
Vùng nấu sẽ tắt và đèn báo nhiệt dư sẽ xuất hiện.

Nếu bạn...
Tắt và bật lại để sẵn sàng sử dụng.

Bạn có thể vô hiệu hóa chức năng tắt an toàn
Điều chỉnh bằng cách thay đổi mức độ bảo mật
(xem chương "Cài đặt").
điều chỉnh").

Tìm hiểu

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

¹ Các mức hiệu suất được đánh dấu bằng dấu chấm là mức trung gian (xem chương "Phạm vi điều chỉnh").

² Cài đặt gốc

Bảo vệ quá nhiệt

Để tránh làm hỏng mặt bếp do nhiệt độ quá cao,

Bảo vệ quá nhiệt: một trong những điều sau đây
Các biện pháp bao gồm:

Các biện pháp bảo vệ quá nhiệt
sáu

- Bộ tăng cường hiện đang được bật sẽ bị tắt.
- Mức công suất được thiết lập sẽ giảm.
- Một vùng nấu sẽ tắt.
Màn hình hẹn giờ nhấp nháy xen kẽ với .
- Tắt tất cả các vùng nấu.

Nguyên nhân kích hoạt chế độ bảo vệ quá nhiệt

Chức năng bảo vệ quá nhiệt có thể được sử dụng theo những cách sau:
kích hoạt các tình huống:

- Các dụng cụ nấu ăn kèm theo là Đun nóng mà không có nội dung.
- Mỡ hoặc dầu được đun nóng ở mức công suất cao.
- Mặt dưới của bếp nấu sẽ không được thông gió đầy đủ.
- Một vùng nấu nóng sẽ được kích hoạt sau khi Mát điện rồi lại có điện trở lại.

Dữ liệu bếp nấu

Bạn có thể hiển thị mã nhận dạng mẫu, số sê-ri và phiên bản phần mềm của bếp nấu.

Phụ kiện có thể mua riêng

Đồ nấu nướng

Miele cung cấp nhiều lựa chọn đồ nấu nướng. Điều này liên quan đến chức năng và kích thước của nó hoàn hảo Được thiết kế riêng cho các thiết bị Miele. Thông tin chi tiết có thể được tìm thấy tại [địa chỉ trang web].
trang web Miele.

Sản phẩm vệ sinh và chăm sóc

Chất tẩy rửa gồm thủy tinh và thép không gỉ 250 ml

Loại bỏ vết bẩn nặng hơn,
Vết bẩn do cặn vôi và cặn nhôm.

Vải sợi nhỏ

Loại bỏ dấu vân tay và vết bẩn nhẹ.

Mở hộp bếp nấu

Dán biển tên, đó là

Bạn có thể tìm thấy thông tin trong các tài liệu kèm theo, trong mục được chỉ định dưới mục "Dịch vụ khách hàng".

Xóa bất kỳ dính kèm

Phim và nhãn dán bảo vệ.

Vệ sinh bếp lần đầu tiên

Lau sạch bếp của bạn trước khi

lần đầu tiên sử dụng với độ ẩm

Cởi bỏ quần áo.

Lau khô bếp.

Bếp nấu hoạt động lần đầu tiên lấy

Các thành phần kim loại được phủ một lớp

Sản phẩm chăm sóc được bảo vệ. Khi bếp được sử dụng lần đầu

Điều này sẽ tạo ra mùi hôi và

Có thể là sương mù. Sương mù cũng được tạo ra do

quá trình làm nóng cuộn dây cảm ứng.

Mùi hôi trong những giờ hoạt động đầu tiên.

Mỗi lần sử dụng tiếp theo sẽ giảm

Mùi hương biến mất và biến mất

Cuối cùng thì hoàn toàn.

Mùi và bất kỳ triệu chứng nào khác có thể xảy ra

Sương mù không chỉ ra kết nối bị lỗi hoặc lỗi

thiết bị và là

không gây hại cho sức khỏe.

Máy hút mùi hoạt động lần đầu tiên lấy

Hoạt động xả khí:

Không cần bộ lọc mùi khi vận hành hệ thống xả khí.

Thay đổi chế độ hoạt động của máy hút mùi

tích hợp (P:17) thành chế độ vận hành xả khí

(C:01) (xem chương

"Điều chỉnh cài đặt".

Chế độ tuần hoàn có hướng dẫn hoặc

Hoạt động Cấm và Chạy:

Lắp bộ lọc mùi vào (xem chương "Vệ sinh và bảo trì", mục "Thay bộ lọc mùi").

Mạng

Kết nối Wi-Fi chia sẻ một

Dải tần số với các thiết bị khác

(ví dụ lò vi sóng, điều khiển từ xa

(Đồ chơi). Điều này có thể dẫn đến sự cố kết nối

tạm thời hoặc hoàn toàn. Việc các chức năng được

cung cấp có thể không được đảm bảo liên tục.

Do đó, không thể đảm bảo được điều đó.

Kết nối với mạng thông qua ứng dụng

- Mạng Wi-Fi tại nhà có sẵn.
- Tại vị trí lắp đặt bếp nấu của bạn Tín hiệu mạng Wi-Fi của bạn có đủ mạnh không?
- Không có kết nối Wi-Fi trực tiếp Kết nối giữa bếp và máy hút mùi Miele.



Quét mã QR.

Nếu bạn đã cài đặt ứng dụng Miele và có tài

khoản người dùng,

Bạn sẽ được đưa trực tiếp đến mạng.

Nếu bạn chưa cài đặt ứng dụng Miele, bạn sẽ được chuyển hướng đến Apple App Store, App Store® hoặc Google Play Store™.

đưa vào vận hành

Cài đặt ứng dụng Miele và

Thiết lập tài khoản người dùng.

Quét lại mã QR.

Ứng dụng Miele sẽ hướng dẫn bạn thực hiện quy trình thiết lập.

Kết nối với mạng thông qua WPS

- Mạng Wi-Fi tại nhà có sẵn.
- Tại vị trí lắp đặt bếp nấu của bạn, tín hiệu Wi-Fi của bạn là Mạng có cường độ tín hiệu đủ mạnh
- Không có kết nối Wi-Fi trực tiếp
Kết nối giữa bếp và máy hút mùi Miele (Con@ctivity).
- Bạn có bộ định tuyến hỗ trợ WPS (WiFi Protected Setup).

Chạm vào bất kỳ chỉ báo vùng nấu nào.

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

Số giây được hiển thị.

Bộ đếm thời gian đếm ngược. Sau khi hết thời gian, "Bộ đếm thời gian" sẽ xuất hiện trên màn hình. một đèn chạy của nỗ lực kết nối (tối đa 120 giây).

Đang nhập WPS sẽ hoạt động trong 120 giây này.

Kích hoạt chức năng WPS

Bộ định tuyến Wi-Fi của bạn.

Nếu kết nối thành công,

Mã hẹn giờ : xuất hiện trên màn hình. Nếu không thể thiết lập kết nối, thông báo sau sẽ xuất hiện trên màn hình.

Hiển thị mã hẹn giờ : . Bạn có
Có lẽ WPS không khả dụng trên bộ định tuyến của bạn.

được kích hoạt đủ nhanh. Thực hiện

Lặp lại các bước đã nêu ở trên.

66

Cài đặt ứng dụng Miele.

Làm theo hướng dẫn sử dụng trong

Ứng dụng.

Bạn có thể sử dụng tất cả các chức năng của Miele@home.

Mẹo: Nếu bộ định tuyến Wi-Fi của bạn không hoạt động

Nếu WPS có sẵn như một phương thức kết nối, hãy sử dụng tích hợp thông qua

Ứng dụng Honey.

Hủy quá trình

Chạm vào bất kỳ cảm biến nào
ném.

Đặt lại cài đặt

Đặt lại cài đặt,
nếu bạn vứt bỏ, bán hoặc mua một bếp nấu đã
qua sử dụng

Hãy đưa nó vào hoạt động. Đây là cách duy nhất để đảm bảo mọi dữ liệu cá nhân của bạn được bảo vệ. đã bị xóa và chủ sở hữu trước đó không có thể tiếp cận nhiều hơn đến bếp nấu. Không cần thiết phải thiết lập lại khi thay thế bộ định tuyến.

Bật bếp.

Chạm vào bất kỳ chỉ báo vùng nấu nào.

Chạm đồng thời vào nút cảm biến 0 và 9 trong 6 giây.

Số giây được hiển thị.

Đồng hồ đếm ngược.

Khi hết thời gian, thông tin sẽ hiển thị trên màn hình.

Mã : được hiển thị trong 10 giây.

Hướng dẫn an toàn khi vận hành

Nguy cơ hỏa hoạn do thức ăn quá nóng.

Thức ăn không được giám sát có thể bị quá nóng và đốt cháy.

Không được rời khỏi bếp khi đang sử dụng.

Nguy cơ bị bỏng từ vùng nấu nóng.

Sau khi quá trình nấu hoàn tất, các vùng nấu nóng.

Chạm vào vùng nấu
Không, miễn là đèn báo nhiệt độ còn lại vẫn sáng.

Nguy cơ bị bỏng từ vật nóng.

Với bếp được bật, kích hoạt ngẫu nhiên hoặc nhiệt dư hiện có

Có nguy cơ rằng đặt trên bếp
Làm nóng các vật bằng kim loại.

Sử dụng bếp không phải là nơi lưu trữ.
Bật bếp lên
Sử dụng với nút cảm biến .

Đồ nấu ăn nóng trên

Các nút cảm biến và màn hình hiển

thị có thể tiết lộ những điều cơ bản
Hư hỏng thiết bị điện tử.

Các nút cảm biến phản hồi không.

Sự kiện không mong muốn xảy ra.

Quá trình chuyển đổi.

Bếp bật lên

độc lập (xem chương "Tìm hiểu nhau", phần

"Tắt máy vì lý do an toàn").

Không đặt dụng cụ nấu ăn nóng lên các nút cảm biến.

và quảng cáo.

Bật bếp

Chạm vào nút cảm biến.

Các nút cảm biến khác sẽ sáng lên.

Nếu không nhận được thêm đầu vào nào nữa, công tắc
Vì lý do an toàn, bếp sẽ tự động tắt sau vài giây.
ab.

Tắt bếp/khu vực nấu ăn

Tắt bếp

Để bảo vệ bếp nấu và do đó tắt cả

Đề tắt vùng nấu, chạm vào

Nhấn nút cảm biến .

Tắt vùng nấu

Chạm và giữ chỉ báo vùng nấu tương ứng cho đến

khi
tắt vùng nấu.

Phục vụ

hoặc

Chạm vào tương ứng

Màn hình hiển thị vùng nấu.

Đèn báo vùng nấu sáng hơn.

Chạm vào nút cảm biến 0 trên

dây số.

Định vị đồ nấu nướng

Xem nhiệm vụ của

Kích thước và vị trí của dụng cụ nấu nướng

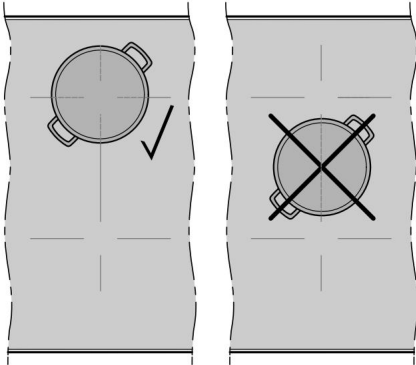
Dữ liệu vùng nấu của mẫu bếp của bạn,

Xem chương "Tìm hiểu nhau", mục

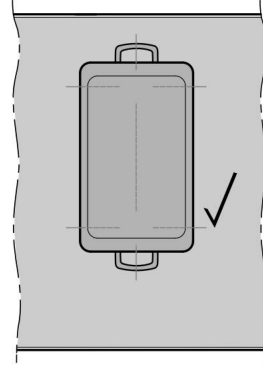
"Dữ liệu vùng nấu ăn".

Đặt dụng cụ nấu ăn

như được hiển thị bên dưới:



Flex-Kochzone



Khu vực nấu nướng linh hoạt (tùy theo mẫu)

Mức công suất bếp

Đặt mức công suất

Phát hiện nổi vĩnh viễn được kích hoạt theo

mặc định (xem chương "Điều chỉnh cài đặt"). Nếu bếp nấu

khí thiết bị được bật và bạn đặt

dụng cụ nấu ăn lên vùng nấu, nó sẽ bắt đầu

Đèn báo vùng nấu sẽ nhấp nháy.

Đặt dụng cụ nấu ăn lên

vùng nấu mong muốn.

Chạm vào hàng số

Nút cảm biến tương ứng với mức hiệu suất mong muốn.

Cài đặt mức công suất - mức trung gian

Các thiết lập trung gian được kích hoạt (xem chương "Điều chỉnh thiết lập").

Chạm vào hàng số nằm giữa các nút cảm biến.

Một dấu chấm sẽ xuất hiện sau mức công suất khi chọn vùng nấu.

Các nút cảm biến trước giai đoạn trung gian

Chứng sáng hơn các phím khác.

Ví dụ:

Nếu bạn đặt mức công suất là 7, số 7 sẽ xuất hiện trong phần lựa chọn vùng nấu.

Số 7 trên dây số sẽ sáng lên.
sáng hơn các nút cảm biến khác.

Thay đổi mức hiệu suất

Chạm vào tương ứng

Màn hình hiển thị vùng nấu.

Đèn báo vùng nấu sáng hơn.

Chạm vào hàng số

Nút cảm biến tương ứng với mức hiệu suất mong muốn.

Kết nối/ngắt kết nối vùng nấu linh hoạt theo cách thủ công

Nếu bạn điều khiển thủ công các vùng nấu Flex để kết nối hoặc ngắt kết nối, chạm vào nút cảm biến .

Tăng cường

Kích hoạt tăng cường

Khi bộ tăng cường được kích hoạt, nó có thể báo cảnh của sự kết hợp để thay đổi vùng nấu, hãy xem chương "Làm quen", mục "Quản lý nguồn điện".

Bạn có thể sử dụng chức năng tăng cường.

Tại:

- bất kỳ vùng nấu nào ở cả hai bên hoặc
- cả hai khu vực nấu ăn linh hoạt hoặc
- một vùng nấu ở một bên và Khu vực nấu ăn linh hoạt ở phía bên kia

Chế độ tăng cường có hiệu lực tối đa là 5 phút.
tích cực.

Đặt dụng cụ nấu ăn lên vùng nấu mong muốn.

Nếu cần, hãy cài đặt mức công suất.

Nút cảm biến chạm B.

Màn hình vùng nấu hiển thị .

Vô hiệu hóa bộ tăng cường

Nút cảm biến chạm B.

hoặc

Đặt mức hiệu suất khác nhau
Một.

Nếu bạn vô hiệu hóa bộ tăng cường hoặc vào cuối giai đoạn tăng cường và

- không có mức hiệu suất nào có sẵn trước khi hoạt động-
Khi cài đặt bộ tăng cường được điều chỉnh, nó sẽ tự động chuyển về mức công suất 9.

- một mức hiệu suất là trước khi hoạt động-
Hoạt động của bộ tăng cường được thiết lập để Mức công suất đã chọn trước đó đã được bật hoặc tắt.

Dừng lại và đi

Kích hoạt Dừng & Đi

Mức công suất của vùng nấu và Có thể điều chỉnh cài đặt hẹn giờ. Không thay đổi, bếp chỉ có thể dùng để nấu ăn. được tắt. Thời gian tắt ngắn hạn, thời gian tăng cường và thời gian Quá trình này tiếp tục cho đến khi có xung gia nhiệt.

Nếu chức năng không hoạt động trong

Nếu bị vô hiệu hóa trong 1 giờ, nó sẽ bật bếp nấu.

Chạm vào nút cảm biến.

Chạm vào nút cảm biến.

Phục vụ

Tắt tính năng Dừng & Đi

Chạm vào nút cảm biến.

Tự động đun sôi

Thời gian nấu phụ thuộc vào mức độ nấu đã chọn:

Cấp độ nấu ăn 1	Thời gian nấu [phút:giây]
1	khoảng 0:15
1.	khoảng 0:15
2	khoảng 0:15
2.	khoảng 0:15
3	khoảng 0:25
3.	khoảng 0:25
4	khoảng 0:50
4.	khoảng 0:50
5	khoảng 2:00
5.	khoảng 5:50
6	khoảng 5:50
6.	khoảng 2:50
7	khoảng 2:50
7.	khoảng 2:50
8	khoảng 2:50
8.	khoảng 2:50
9	-

¹ Các mức hiệu suất được đánh dấu bằng dấu chấm là mức trung gian (xem chương "Phạm vi điều chỉnh").

Kích hoạt chức năng đun sôi tự động

Chạm nhẹ vào đèn báo vùng nấu của vùng nấu mong muốn.

Chạm vào nút cảm biến ở mức nấu mong muốn trong thời gian cần thiết.

cho đến khi có tín hiệu âm thanh và màn hình vùng nấu hiển thị .

Trong thời gian nấu ban đầu (xem bảng)

Biểu tượng nhấp nháy xen kẽ với mức công suất đã cài đặt trên màn hình hiển thị vùng nấu.

Tắt chức năng đun sôi nước tự động

Chạm nhẹ vào đèn báo vùng nấu của vùng nấu mong muốn.

Chạm vào mức nấu đã chọn cho đến khi tắt.

hoặc

Đặt mức hiệu suất khác nhau
Một.

Bộ hẹn giờ

Đặt thời gian hẹn giờ

Bạn có thể đặt thời gian là 1 phút (:)
Đặt thành 9 giờ 59 phút (:).

Thời gian lên đến 59 phút được nhập theo phút (0:59), thời gian từ 60 phút bằng giờ và phút.

Thời gian được biểu diễn bằng dãy số giá trị đã nhập và có thể điều chỉnh bằng nút cảm biến + .

Đặt thời gian theo trình tự-

theo giờ, phút, chữ số hàng chục,
Phút, một điểm.

Ví dụ:

59 phút = 0:59 giờ

Đầu vào: 5-9

80 phút = 1 giờ 20 phút

Đầu vào: 1-2-0

Sau khi nhập chữ số đầu tiên, đèn sẽ sáng.

Màn hình hiển thị của bộ đếm thời gian là tĩnh; sau khi nhập chữ số thứ hai, chữ số đầu tiên sẽ thay đổi. Chữ số bên trái, sau khi nhập chữ số thứ ba, chữ số đầu tiên và thứ hai sẽ nhảy sang bên trái.

Đặt ngắn hạn

Chạm vào nút cảm biến.

Chạm vào nút cảm biến.

Màn hình hiển thị bộ đếm thời gian đang nhấp nháy.

Đặt thời gian mong muốn

(xem chương "Bộ hẹn giờ", mục "Cài đặt thời gian bộ hẹn giờ").

Khi bạn chạm vào nút cảm biến

hoặc đợi 10 giây,
Ngắn hạn.

Thay đổi ngắn hạn

Chạm vào nút cảm biến.

Màn hình hiển thị bộ đếm thời gian đang nhấp nháy.

Đặt thời gian mong muốn

(xem chương "Bộ hẹn giờ", mục "Cài đặt thời gian bộ hẹn giờ").

Khi bạn chạm vào nút cảm biến

hoặc đợi 10 giây,
Ngắn hạn.

xóa ngắn hạn

Chạm vào nút cảm biến.

Chạm vào trên hàng số-

Ảnh ta.

Đặt thời gian tắt máy

Khi đạt đến thời gian hoạt động tối đa, vùng nấu sẽ tắt. Việc này không phụ thuộc vào thời gian tắt đã cài đặt (xem chương).

"Tìm hiểu nhau", mục "Tắt máy an toàn").

Mức công suất được thiết lập cho vùng nấu mong muốn.

Chạm vào nút cảm biến bên cạnh đèn báo vùng nấu tương ứng.

Màn hình hiển thị bộ đếm thời gian đang nhấp nháy.

Đặt thời gian mong muốn

(xem chương "Bộ hẹn giờ", mục "Cài đặt thời gian bộ hẹn giờ").

Khi bạn chạm vào nút cảm biến

hoặc đợi 10 giây,
Thời gian tắt máy.

Bộ hẹn giờ tắt vùng nấu sắp hết hạn.

và nút cảm biến sáng lên một cách tĩnh tại.

Thay đổi thời gian tắt máy

Chạm vào chỉ báo vùng nấu mong muốn.

Chạm vào nút cảm biến bên cạnh đèn báo vùng nấu tương ứng.

Màn hình hiển thị bộ đếm thời gian đang nhấp nháy.

Đặt thời gian mong muốn

(xem chương "Bộ hẹn giờ", mục "Cài đặt thời gian bộ hẹn giờ").

Khi bạn chạm vào nút cảm biến

hoặc đợi 10 giây,
Thời gian tắt máy.

Bộ hẹn giờ tắt vùng nấu sắp hết hạn.

và nút cảm biến sáng lên một cách tĩnh tại.

Xóa thời gian tắt máy

Chạm vào chỉ báo vùng nấu mong muốn.

Chạm vào nút cảm biến của

vùng nấu mong muốn cho đến khi

: xuất hiện trên màn hình hiển thị hẹn giờ.

Phục vụ

hoặc

Chạm vào nút cảm biến bên cạnh đèn báo vùng nấu tương ứng.

Màn hình hiển thị bộ đếm thời gian đang nhấp nháy.

Chạm vào nút cảm biến trên dây số.

Thiết lập nhiều thời gian tắt máy

Để cài đặt thời gian tắt cho vùng nấu khác, hãy vào như mô tả trong chương "Vận hành", mục "Cài đặt thời gian tắt".

Nếu lập trình nhiều lần tắt máy, màn hình sẽ hiển thị "Hẹn giờ".
vùng nấu được chọn cuối cùng sẽ được hiển thị.
Nút cảm biến bên cạnh
Đèn báo vùng nấu liên quan sẽ sáng hơn.

Hiển thị thời gian tắt máy

Để xem các tiến trình đang chạy trong nền
Để xem thời gian còn lại, chạm vào nút cảm biến của mong muốn Kochzone.

Thời gian còn lại được làm tròn được sử dụng cho vùng nấu mong muốn sẽ được hiển thị.

Sử dụng chức năng hẹn giờ đồng thời

Nếu bạn sử dụng cả hai chức năng cùng lúc
Sử dụng nó sẽ luôn là thời điểm cuối cùng
Chức năng đã chọn sẽ được hiển thị.

Để hiển thị thời gian còn lại đang chạy ở chế độ nền,
chạm vào nút cảm biến hoặc
chỉ báo vùng nấu tương ứng.

Khóa vận hành

Kích hoạt khóa vận hành

Tất cả các nút cảm biến đều bị khóa. Bộ hẹn giờ ngừng vẫn tiếp tục chạy.

Chạm vào nút cảm biến để 6 giây.

Màn hình hẹn giờ sẽ đếm ngược từng giây. Khi hết thời gian hẹn giờ, màn hình sẽ hiển thị "Timer". Khóa nguồn được kích hoạt.

Nếu một nút cảm biến trái phép được nhấn trong khi khóa vận hành được kích hoạt
Khi chạm vào, nó sẽ xuất hiện trên màn hình.
Hẹn giờ trong vài giây và một tín hiệu sẽ vang lên.

Có thể điều chỉnh các thiết lập.
để khóa khởi động được kích hoạt 5 phút sau khi tắt máy.
bếp được tự động kích hoạt
sẽ là (xem chương "Điều chỉnh cài đặt").

Vô hiệu hóa khóa vận hành

Chạm vào nút cảm biến để 6 giây.

Màn hình hẹn giờ hiển thị ngắn gọn ,
Sau đó, giây sẽ được đếm ngược. Sau khi thời gian này trôi qua, khóa khởi động sẽ bị vô hiệu hóa.

Cơ chế khóa

Kích hoạt cơ chế khóa

Khi khóa được kích hoạt:

- Có thể các vùng nấu, bếp nấu và quạt hút chỉ có thể tắt được.
- Có thể thay đổi thời gian ngắn hạn đã đặt ra không?
- nút cảm biến có thể được kích hoạt- Nó

Chạm vào nút cảm biến.

Chạm và giữ đồng thời

Nhấn các nút cảm biến và trong 6 giây.

Số giây được hiển thị.

Bộ đếm thời gian đang đếm ngược. Khi hết thời gian, màn hình sẽ hiển thị Bộ đếm thời gian .

Khóa đã được kích hoạt.

Nếu, với cơ chế khóa được kích hoạt, một chạm vào nút cảm biến trái phép

Một số bộ đếm thời gian xuất hiện trên màn hình Giây và một tín hiệu âm thanh vang lên.

Vô hiệu hóa khóa

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

Màn hình hẹn giờ hiển thị ngắn gọn ,

Sau đó, giây được đếm ngược. Khi thời gian đếm ngược trôi qua, khóa sẽ được kích hoạt. đã bị vô hiệu hóa.

Kích hoạt thu hồi

Bật lại bếp.

Chạm ngay sau khi vào-

bật một trong các đèn báo vùng nấu nhấp nháy.

Tất cả cài đặt đã được khôi phục.

Kích hoạt/hủy kích hoạt chế độ giữ ấm

Chức năng Giữ ấm cho phép bạn

Không nên hâm nóng lại bất kỳ thức ăn nào đã nguội.

Chạm vào đèn báo vùng nấu vùng nấu mong muốn.

Đèn báo vùng nấu sáng hơn.

Chạm vào nút cảm biến.

Nút cảm biến tương ứng để chọn và hiển thị vùng nấu hiển thị .

Mẹo giữ ấm

- Giữ thực phẩm chỉ trong Đò nấu nướng (nồi/chảo) ấm. Đậy nắp nồi lại.
- Khuấy chất lỏng trần hoặc đặc Tinh thoảng, các món ăn (khoaai tây nghiền, món hầm) cũng được phục vụ.
- Sự mất mát chất dinh dưỡng bắt đầu ở Chuẩn bị thực phẩm và tiếp tục trong quá trình làm ấm. Mỗi Thức ăn được giữ ấm lâu hơn Nhiệt độ càng cao thì lượng chất dinh dưỡng bị mất càng lớn. Hãy giữ thời gian bảo quản càng ngắn càng tốt.

Bảo vệ lau

Kích hoạt bảo vệ xóa

Chạm vào nút cảm biến.

Chạm vào nút cảm biến.

Màn hình hiển thị thời gian đếm ngược.

Tắt chế độ bảo vệ xóa

Chạm vào nút cảm biến như thế này

lâu, cho đến khi màn hình hiển thị thời gian tắt.

Phục vụ

máy hút mùi

Điều chỉnh thủ công mức công suất của máy hút mùi

Nếu quạt hút ở chế độ thủ công

Nếu hệ thống không được tắt, nó sẽ tự tắt sau 12 giờ kể từ lần cuối cùng

Hoạt động sẽ tự động tắt.

Khi máy hút mùi bắt đầu ở mức công suất 1, công suất tự động tăng lên cấp độ 2 trong 20 giây.

Công suất tăng lên là cần thiết để mở nắp trong hệ thống xả.
Để đảm bảo hoạt động của không khí. Nếu bạn
Nếu bạn đang sử dụng máy hút mùi ở chế độ tuần hoàn, bạn có thể tắt chức năng tự động (xem chương "Điều chỉnh cài đặt").

Chạm vào màn hình quạt hút-ge.

Để thiết lập một

Mức hiệu suất tương ứng
Cảm biến vị giác.

Tắt quạt hút bằng tay

Chạm vào màn hình quạt hút-ge.

Chạm vào nút cảm biến 0.

Kích hoạt tăng cường

Chế độ tăng cường có hiệu lực tối đa là 10 phút.
tích cực.

Chạm vào màn hình quạt hút-ge.

Nút cảm biến chạm B.

Vô hiệu hóa bộ tăng cường

Chạm vào màn hình quạt hút-ge.

Đặt mức công suất khác nhau
Một.

Con@ctivity tạm thời bị vô hiệu hóa
ren

Nếu bạn muốn vô hiệu hóa Con@ctivity vĩnh viễn, hãy thay đổi chương trình thành Con@ctivity (xem

Chương "Điều chỉnh cài đặt").

Nếu Con@ctivity bị vô hiệu hóa vĩnh viễn
Nút cảm biến không còn khả dụng nữa.
nhìn thấy.

Nếu bạn vô hiệu hóa Con@ctivity

Nếu bạn muốn, bạn có một số lựa chọn:

- Chạm vào nút cảm biến
- Chạm vào nút cảm biến 0
- Chọn mức công suất khác-

with Apicó Apicó

Đặt mức hiệu suất mong muốn.

Nếu bạn tắt bếp rồi bật lại

Tùy thuộc vào chương trình, việc bật nó lên sẽ kích hoạt lại Con@ctivity (xem chương "Điều chỉnh cài đặt").

Theo dõi

Khi chế độ tuần hoàn được thiết lập,
Quạt hút đang chạy ở mức 1.
sau đó.

Tùy thuộc vào mức công suất hoạt động cuối cùng, thời gian chạy kéo dài từ 2 đến 30 phút.

Không nên chấm dứt quá trình tràn bộ nhớ trước thời hạn. Đặc biệt trong hoạt động cảm và chạy, quá trình tràn bộ nhớ đảm bảo rằng Tủ bếp dưới đã được sấy khô.

Ở chế độ xả khí không có Con@ctivity, bạn kích hoạt chế độ tràn khí theo cách thủ công.

Kích hoạt thủ công sau khi chạy

Không chạm vào sau khi nấu

Khi quạt hút đang bật, hãy nhấn nút cảm biến:

- : Quạt hút sẽ tắt sau
Giảm 5 phút.

- : Quạt hút tắt
Nó sẽ tắt sau 15 phút.

Nút cảm biến hoặc sáng lên
hơn là.

Vô hiệu hóa tràn

Khi bạn tắt bếp bằng nút cảm biến, chức năng
chạy sau sẽ tiếp tục.

tiếp tục cho đến khi thời gian tương ứng trôi
qua.

Chạm vào nút cảm biến 0 để
đề vô hiệu hóa chế độ tràn có thể điều chỉnh.

Dữ liệu bếp nấu

Hiện thị mã định danh/số sê-ri của mẫu máy

Có một [văn bản không rõ ràng] trên bếp.
Đồ nấu nướng.

Bật bếp.

Chạm vào hàng số

đồng thời nhấn phím cảm biến 0 và 4
trong 6 giây.

Màn hình hiển thị bộ đếm thời gian hiển
thị các chữ số lần lượt, cách nhau bởi dấu
Đường kẻ.

Ví dụ: (Mã định danh mô hình KM-
DA 1234) - (Số
sê-ri)

Hiện thị phiên bản phần mềm

Có một [văn bản không rõ ràng] trên bếp.
Đồ nấu nướng.

Bật bếp.

Chạm vào hàng số

đồng thời nhấn phím cảm biến 0 và 3
trong 6 giây.

Màn hình hiển thị bộ đếm thời gian hiển thị 3
chữ số:

Ví dụ: = Phiên bản phần mềm 1.23.

Bật/tắt chế độ trình diễn

Có một [văn bản không rõ ràng] trên bếp.
Đồ nấu nướng.

Bật bếp.

Chạm vào hàng số

đồng thời nhấn phím cảm biến 0 và 2
trong 6 giây.

Đèn báo hẹn giờ nhấp nháy trong vài giây:

- xen kẽ với (Thể hiện-
(Chế độ bật được kích hoạt)
hoặc

- xen kẽ với (chế độ
trình diễn bị vô hiệu hóa)

Cài đặt mức công suất của bếp nấu

Bếp được lập trình sẵn 9 mức công suất, bao gồm cả mức trung gian. Nếu bạn muốn cài đặt với số nguyên, bạn có thể tắt các mức trung gian trong phần cài đặt.

	Khuyến khích Đồ nấu nướng 1	Cài đặt phạm vi 2	
		nhà máy 9 bước với Giai đoạn trung gian	số nguyên 9 bước không có Giai đoạn trung gian
Bơ tan chảy	Nồi	1-1.	1-2
Sô cô la tan chảy			
Hòa tan gelatin			
Giữ ấm các món ăn để bị dính <small>đi từng 1s</small>			
Làm nóng một lượng nhỏ chất lỏng		2-3.	2-4
Nguồn gạo			
Rã đông rau củ đông lạnh trong một khối			
Nấu cháo sữa		3.-5.	4-6
Đun nóng các món ăn lỏng hoặc bán rắn			
Trái cây hấp			
Tiếp tục nấu khoai tây			
Nấu thịt xông khói,	Pfanne	5-6	5-6
làm bánh kẹp, trứng ốp la, trứng chiên không vỏ, v.v.	Chảo có đế bánh sandwich và lớp phủ chống dính		
Cá hấp	Nồi	4.-6.	5-7
Rau hấp			
Nguồn cung cấp mì ống và đậu			
Đánh bông nước sốt và kem, ví dụ như Bột rượu vang hoặc hollandaise			
Rã đông và làm nóng thực phẩm đông lạnh	Xem thông số kỹ thuật của nhà sản xuất	6-6.	6
chiên nhẹ (ví dụ: cá nguyên con)	Chảo có đế bánh sandwich và lớp phủ chống dính		
chiên nhẹ (ví dụ: thịt viên, ức gà)	Pfanne		
Chiên (ví dụ, phi lê cá, schnitzel, trứng chiên)			
áp chảo sâu/nóng (ví dụ, bit tết, nhỏ Số lượng thịt, khoai tây chiên, bánh khoai tây)			
Chiên ngập dầu, ví dụ như khoai tây chiên	Nồi có vành cao	8.-9	9
Làm nấu một lượng lớn thịt	nồi có thành cao hoặc chảo rang		

Cài đặt mức công suất của bếp nấu

	Khuyến khích Đồ nấu nướng 1	Cài đặt phạm vi 2	
		nhà máy 9 bước với Giữa- trung gian	số nguyên 9 bước không có Giới đoạn mức độ
Nước sôi	Nồi	Tăng cường	Tăng cường

¹ Nếu có thể, hãy chỉ nấu trong nồi hoặc chảo có nắp đậy. Điều này giúp tránh thất thoát nhiệt không cần thiết.

² Các thông số kỹ thuật chỉ mang tính chất tham khảo. Công suất đầu ra của cuộn dây cảm ứng thay đổi tùy theo kích thước và vật liệu của thiết bị. Mức công suất có thể thay đổi đôi chút tùy thuộc vào đáy nồi. Do đó, hãy xác định cài đặt tối ưu cho nồi của bạn thông qua thực tế sử dụng. Đối với nồi mới chưa quen với đặc tính, hãy đặt mức công suất ở mức thấp nhất tiếp theo được chỉ định.

Cài đặt mức công suất của bếp nấu

Thông tin cho các viện kiểm tra

Kiểm tra bộ nạp liệu theo tiêu chuẩn EN 60350-2

Chín mức công suất được lập trình sẵn tại nhà máy, không có mức trung gian.

Đối với các bài kiểm tra theo tiêu chuẩn 9, hãy thiết lập các mức hiệu suất ở mức trung gian. (xem chương "Điều chỉnh cài đặt").

Tòa án xét xử	Đế nồi (mm) Nắp		Phạm vi điều chỉnh	
			Làm nóng trước	Chúng tôi là
Dầu sôi	150	KHÔNG	-	1-2
bánh kẹp	180 (Đáy bánh sandwich)	KHÔNG	9	5.-7.
Chiên ngập dầu khoai tây chiên đông lạnh	theo tiêu chuẩn	KHÔNG	9	9

Bếp nấu của bạn

Bếp từ hoạt động như thế nào

Cuộn dây cảm ứng nằm bên dưới vùng nấu cảm ứng.

Cuộn dây tạo ra một từ trường trực tiếp
Nhiệt tác động vào đáy đĩa và làm nóng đĩa. Vùng
nấu chỉ được làm nóng gián tiếp thông qua nhiệt
tỏa ra từ đáy đĩa.

Nấu ăn bằng bếp từ chỉ hoạt động với dụng cụ nấu
có bề mặt nhiễm từ.

đất (xem chương "Điều cần biết");
(Xem phần "Dụng cụ nấu nướng"). Bếp sẽ tự động
tính đến kích thước của dụng cụ nấu nướng được
đặt trên bếp.

tiếng ồn

Khi vận hành vùng nấu cảm ứng

có thể ở trong dụng cụ nấu nướng, tùy thuộc vào
Vật liệu và tay nghề của sàn nhà,
Những tiếng động sau đây xảy ra:

Tiếng ồn ở mức công suất cao.
trở nên yếu hơn hoặc biến mất
khi mức công suất giảm xuống,

Tiếng kêu lách tách từ dụng cụ nấu ăn có đáy
làm bằng nhiều loại vật liệu khác nhau (ví dụ:
đế bánh sandwich),

Tiếng còi khi các vùng nấu được kết
nối với nhau (xem chương "Vận hành",
phần "Bộ tăng cường") được kích hoạt đồng thời
đang hoạt động và mỗi bếp đều có dụng cụ nấu ăn
có đế làm bằng nhiều loại vật liệu khác nhau (ví
dụ: đế bánh sandwich),

Âm thanh lách cách trong quá trình chuyển mạch
điện tử, đặc biệt là ở mức công suất thấp,

Tiếng vo vo phát ra khi quạt làm mát bật. Quạt
này bật để bảo vệ.

các thiết bị điện tử khi nấu ăn

được sử dụng rộng rãi. Quạt làm mát
cũng có thể xảy ra sau khi tắt

Tiếp tục đun trên bếp.

Đồ nấu nướng

Đồ nấu nướng phù hợp

- Thép không gỉ có đế từ tính-
Nó

- thép tráng men

- Gang

Bản chất của đế đĩa

Độ chín đều của món ăn có thể bị ảnh hưởng (ví dụ:
khi rán bánh kếp). Đáy nồi nên phân phối nhiệt
đều. Nồi có đáy nhiều lớp là lựa chọn phù hợp.

(Dạng bánh sandwich hoặc dạng viên nang).

Đồ nấu nướng không phù hợp

- Thép không gỉ có đặc tính không nhiễm từ
Sàn nhà

- Nhôm hoặc đồng

- Thủy tinh, gốm sứ hoặc đồ đá

Kiểm tra đồ nấu nướng

Nếu bạn không chắc chắn liệu một cái nồi
hoặc một chiếc chảo phù hợp để nấu bằng bếp từ,
Đặt một nam châm vào đáy đĩa. Nếu nam châm dính,

đồ nấu nướng nói chung là phù hợp.

Tốt để biết

Mẹo về đồ nấu nướng

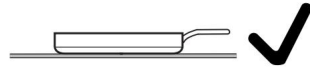
- Đặt dụng cụ nấu ăn trên vùng nấu tương ứng/
Khu vực nấu nướng nên ở vị trí trung tâm nhất có thể.
- Lựa chọn để sử dụng tối ưu đồ nấu nướng cho khu vực nấu nướng đường kính để phù hợp (xem chương "Tìm hiểu lẫn nhau", phần "Dữ liệu vùng nấu"). Nếu nồi quá vì nó nhỏ nên sẽ không được nhận ra.
- Chỉ sử dụng nồi và chảo có đáy nhẵn. Đáy nồi và chảo nhám sẽ làm xước bề mặt.

Đĩa gốm thủy tinh.
- Chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng đồ nấu nướng trên các vùng nấu kết hợp bao phủ hầu hết toàn bộ khu vực nấu nướng (ví dụ: khay nướng).
- Nâng dụng cụ nấu lên để di chuyển. Thao tác này sẽ giúp tránh để lại vết.

qua sự mài mòn và trầy xước. Những vết xước đó Các vết xước xuất hiện khi di chuyển dụng cụ nấu không ảnh hưởng đến chức năng của bếp. Những vết xước này là dấu hiệu bình thường của sự hao mòn và không có gì đáng lo ngại.

Lời phân nân.

- Khi mua hàng chảo và nồi, thường là đường kính tối đa hoặc trên cùng được chỉ định. Tuy nhiên, điều quan trọng là (thường nhỏ hơn) sự xâm nhập của đất
người làm phiên.



- Sử dụng chảo nếu có thể với cạnh thẳng nhất có thể. Tại Chảo có cạnh nghiêng Cảm ứng cũng ở vùng ngoại vi của Chảo. Điều này có thể làm cho mép chảo bị đổi màu hoặc lớp phủ bị bong ra.

Máy hút mùi của bạn

Cách thức hoạt động của máy hút mùi

Tùy thuộc vào chế độ vận hành được chọn, luồng không khí sẽ khác nhau. sau khi chiết xuất:

Ống dẫn khí	Bộ lọc Fett	Kênh	Bộ lọc mùi	Từ Xây dựng	Vào bếp mặt sau
Hoạt động xả khí	x	x	-	x	-
Có hướng dẫn chế độ tuần hoàn	x	x	x	-	x
Cắm và chạy- Hoạt động	x	-	x	-	x

Để chỉ định các tùy chọn vận hành cho các biến thể KMDA (xem chương "Cài đặt", phần "Tùy chọn vận hành").

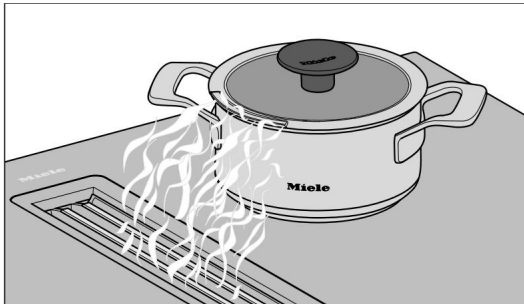
Bộ đếm giờ hoạt động

Thời gian quạt hút hoạt động sẽ được ghi lại.

Bộ đếm giờ hoạt động cho biết điều này bằng cách chiếu sáng biểu tượng bộ lọc mỡ hoặc biểu tượng bộ lọc mùi (chỉ ở chế độ tuần hoàn có hướng dẫn hoặc Hoạt động Cắm & Chạy (Plug & Play) khi cần vệ sinh hoặc thay bộ lọc. Thông tin về vệ sinh, thay bộ lọc và đặt lại bộ đếm giờ hoạt động có thể được tìm thấy trong chương "Vệ sinh và Bảo trì".

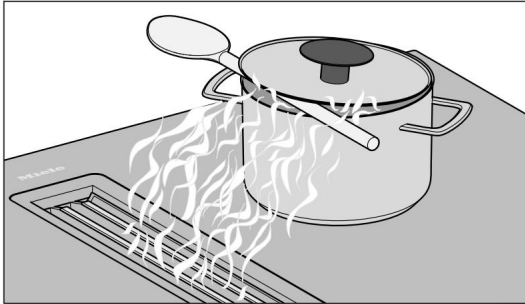
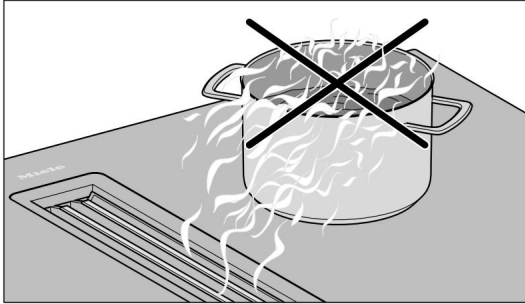
Mẹo thoát khí

Mẹo: Đối với khói và mùi nhẹ đến nặng, hãy chọn mức công suất 1. lên đến 3 (9 với cài đặt thay đổi mức công suất của máy hút mùi), cho Khi có hiện tượng khói và mùi mạnh tạm thời, ví dụ như khi chiên, hãy sử dụng Booster B.



Mẹo: Bạn có thể tìm thấy đồ nấu nướng có lỗ thoát hơi nước được tối ưu hóa trong chương "Tìm hiểu về chúng tôi", mục "Phụ kiện có thể mua".

Tốt để biết



Mẹo: Nếu không có dụng cụ nấu nào có lỗ thoát hơi tối ưu, bạn có thể đặt một chiếc thìa nấu ăn giữa nắp và nồi để thoát khí hiệu quả trong những nồi cao hơn 15 cm.

Cài đặt truy cập

Bếp đã tắt.

Chạm vào các nút cảm biến và cho đến khi nút cảm biến + và trên màn hình hiển thị Timer xuất hiện với.

Sau vài giây nhấp nháy trong Màn hình hẹn giờ sẽ hiển thị xen kẽ giữa : (chương trình 01) và : (mã).

Thiết lập các thông số

Đối với số tham số có hai chữ số Hàng chục phải được đặt trước. trở nên.

Trong khi tham số được hiển thị Nếu (ví dụ: :), chạm vào nút cảm biến + nhiều lần cho đến khi đạt được giá trị mong muốn. Số tham số sẽ xuất hiện trên màn hình hoặc chạm vào chữ số tương ứng trên hàng số.

Đặt mã

Trong khi mã được hiển thị (ví dụ: :), chạm vào nút cảm biến + nhiều lần cho đến khi số mã mong muốn xuất hiện trên màn hình, hoặc chạm vào tương ứng Chữ số trên dãy số.

Lưu cài đặt

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

Không lưu cài đặt

Trong khi mã được hiển thị (ví dụ: :), chạm vào nút cảm biến cho đến khi đèn báo tắt.

Điều chỉnh cài đặt

Tham số 1		Mã số	Cài đặt2
P:01	Demonstrationsmodus	C:00	Chế độ trình diễn tắt
		C:01	Demonstrationsmodus ein3
P:02	Quản lý năng lượng4	C:00	ra khỏi
		C:01	3680 W
		C:02	3000 W
		C:03	2000 W
		C:04	1000 W
P:03 Cài đặt gốc		C:00	Không khôi phục cài đặt gốc
		C:01	Khôi phục cài đặt gốc Cài đặt5
P:04 Phạm vi cài đặt mức công suất của bếp nấu		C:00	9 mức hiệu suất không có giai đoạn trung gian + tăng cường
		C:01	9 mức hiệu suất với các giai đoạn trung gian + Booster6
P:06 Nhận biết âm báo khi chạm một nút cảm biến		C:00	tai7
		C:01	im lặng
		C:02	trung bình
		C:03	biển
P:07	Tiếng bíp của bộ hẹn giờ	C:00	ra khỏi
		C:01	im lặng
		C:02	trung bình
		C:03	biển
		C:04	âm lượng tối đa

Điều chỉnh cài đặt

Tham số 1		Mã số	Cài đặt2
P:08 Khóa vận hành		C:00	Chỉ kích hoạt thủ công khóa vận hành
		C:01	Tự động kích hoạt khóa vận hành
P:09 Thời gian hoạt động tối đa		C:00	Mức độ bảo mật 0
		C:01	Mức độ bảo mật 1
		C:02	Mức độ bảo mật 2
P:10 Đăng ký WLAN		C:00	không hoạt động/bị vô hiệu hóa
		C:01	hoạt động mà 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)
		C:03	Kết nối qua nút nhấn WPS khả thi
		C:04 WLAN	được đặt lại về mặc định (C:00).
		C:05	Kết nối Wi-Fi trực tiếp giữa bếp nấu và máy hút mùi ngoài mà không cần ứng dụng Miele (Con@ctivity)
Trang 12 tốc độ phản ứng của Nút cảm biến		C:00	chậm
		C:01	Bình thường
		C:02	nhanh
P:15	Phát hiện nôi vĩnh viễn	C:00	Tắt phát hiện nôi vĩnh viễn
		C:01	Phát hiện nôi vĩnh viễn
P:16	Tính liên tục của sự tích hợp Dunstabzugs	C:00	Con@ctivity aus8
		C:01	Con@ctivity ein

Điều chỉnh cài đặt

Tham số 1		Mã số	Cài đặt2
Trang:17	Chế độ hoạt động của tích hợp Dunstabzugs	C:00	chế độ tuần hoàn
		C:01	Hoạt động xả khí
P:18	Cài đặt khởi động của Con@ctivity10	C:00	Luôn bắt đầu bằng từ disabled Con@ctivity
		C:01	Luôn bắt đầu với chức năng đang hoạt động được bật Con@ctivity
		C:02	Bắt đầu với cài đặt được chọn cuối cùng Trạng thái con@ctivity
P:19	Số mức công suất của máy hút mùi	C:00	3 mức công suất + bộ tăng cường
		C:01	9 mức công suất + bộ tăng cường

- 1 Các chương trình không được liệt kê là không được sử dụng.
- 2 Mã cài đặt sẵn của nhà máy được hiển thị bằng chữ in đậm.
- 3 Sau khi bật bếp, bộ hẹn giờ sẽ xuất hiện trên màn hình trong vài giây.
- 4 Tổng công suất đầu ra của bếp nấu có thể được giảm xuống để đáp ứng yêu cầu của nhà cung cấp mạng cục bộ.
- 5 Cài đặt cho P:17 (chế độ vận hành của máy hút mùi) không được khôi phục về cài đặt gốc.
- 6 Trong văn bản và bảng, các giai đoạn trung gian được biểu thị bằng dấu chấm sau số để dễ hiểu hơn.
- 7 Âm thanh xác nhận của nút cảm biến Bật/Tắt không tắt.
- 8 Hoạt động Cắm và Chạy: Cần có Con@ctivity để hoạt động bình thường.
- 9 Các thiết lập chỉ có hiệu lực nếu P:16 Con@ctivity được bật trong chương trình là.

Vệ sinh và bảo trì

Hướng dẫn an toàn khi vệ sinh và bảo quản

Nguy cơ bị bỏng từ bề mặt nóng.

Sau khi quá trình nấu hoàn tất, tắt cả

Một số bộ phận của bếp sẽ nóng.

Tắt bếp.

Để bếp nguội trước khi sử dụng.

lau dọn.

Tất cả các bề mặt có thể đổi màu hoặc thay đổi, nếu bạn sử dụng chất tẩy rửa không phù hợp hoặc

Dư lượng của phù hợp

Chất tẩy rửa trên

Bếp nấu đang được làm nóng.

Bề mặt dễ bị trầy xước.

Để bề mặt nguội trước khi sử dụng bếp.

lau dọn.

Loại bỏ cặn bã từ

Làm sạch sản phẩm ngay lập tức.

Không sử dụng chất tẩy rửa có tính mài mòn hoặc gây trầy xước.

Nguy cơ hỏa hoạn do bộ lọc mỡ bẩn.

tích tụ trong bộ lọc mỡ

Chất béo có thể bị viêm.

Vệ sinh bộ lọc mỡ thường xuyên.

Nguy cơ chấn thương do động cơ quạt gió.

Khi quạt hút hoạt động, Động cơ quạt quay.

Tắt bếp.

Chờ cho đến khi có thể

Hoàn tất chu kỳ sau là.

Sử dụng để làm sạch không bao giờ có một cái bếp

Máy làm sạch bằng hơi nước.

Sử dụng để làm sạch

Không có vật sắc nhọn.

Khoảng thời gian vệ sinh

Trước mỗi lần sử dụng:

Làm sạch toàn bộ mặt bếp và đáy của dụng cụ nấu ăn.

Sau mỗi lần sử dụng:

Vệ sinh toàn bộ mặt bếp.

Một lần một tuần:

Để loại trừ dư lượng

bị nướng bởi chất tẩy rửa,

làm sạch bề mặt gốm thủy tinh với chất tẩy rửa gốm thủy tinh và thép không gỉ

Miele (xem chương "Phụ kiện tùy chọn", phần "Sản phẩm vệ sinh và chăm sóc") hoặc

chất tẩy rửa gốm thủy tinh có bán trên thị trường.

Vui lòng làm theo hướng dẫn của nhà sản xuất sản phẩm tẩy rửa.

Làm sạch bề mặt gốm thủy tinh

Loại bỏ vết bẩn nhẹ

Lau sạch toàn bộ bề mặt kính-gốm bằng vải ẩm, mềm và nước rửa tay pha loãng.

Vệ sinh và bảo trì

Nước rửa chén. Làm theo hướng dẫn của nhà sản xuất chất tẩy rửa.

Loại bỏ vết bẩn nặng

Loại bỏ tất cả bụi bẩn thô bằng vải ẩm, chắc chắn

Dùng dụng cụ cạo kính để loại bỏ bụi bẩn bám trên kính.

Làm sạch bề mặt gốm thủy tinh với gốm thủy tinh Miele và

Chất tẩy rửa thép không gỉ (xem chương Phần "Phụ kiện có sẵn để mua"

"Sản phẩm vệ sinh và chăm sóc") hoặc chất tẩy rửa kính-gốm tiêu chuẩn. Vui lòng tuân thủ hướng dẫn của nhà sản xuất sản phẩm làm sạch.

Làm sạch hoàn toàn

Loại bỏ tất cả các dư lượng của

Lau sạch bằng khăn ẩm.

Làm khô bề mặt gốm thủy tinh

sau mỗi lần vệ sinh.

Các bộ phận an toàn với máy rửa chén

Bạn có thể tháo rời các bộ phận có thể tháo rời của bạn Vệ sinh bếp theo cách sau:

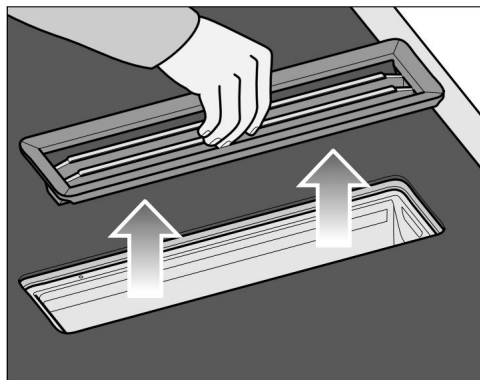
	Làm bằng máy, làm bằng tay	
Lưới tản nhiệt	X	X
Bộ lọc Fett	X	X
khay hứng nước	X	X
Vật vệ sinh	X	X

Lưới tản nhiệt

Tháo lưới che

Lưới che có thể bị hư hỏng trở nên.

Kéo lưới che theo chiều dọc lên trên ra khỏi KMDA.



Nắm chặt lưới che trong giữa hai cực.

Kéo lưới che theo chiều dọc lên trên.

Làm sạch lưới che bằng tay

Làm sạch lưới che bằng bàn chải rửa chén trong nước ấm, trong đó có thêm nước rửa chén nhẹ. Sử dụng Nước rửa chén tay, không cô đặc.

Vệ sinh lưới chắn của máy rửa chén.

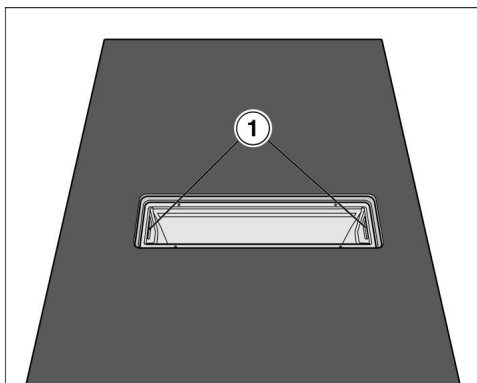
Đặt lưới che theo chiều dọc nhất có thể vào giỏ dưới.

Sử dụng một vật dụng gia đình tiêu chuẩn Nước rửa chén.

Chọn một chương trình với Nhiệt độ làm sạch tối đa 55 °C.

Bộ lọc Fett

Tháo bộ lọc mỡ



Tháo lưới che

(xem chương "Vệ sinh và bảo trì")

Phần "Tháo lưới che").

Cẩn thận tháo bộ lọc mỡ.

với sự trợ giúp của các rãnh kẹp (1) ra ngoài.

Đảm bảo không làm hỏng bộ lọc mỡ.

bị lật đổ.

Đổ hết chất lỏng tích tụ

từ để lọc mỡ.

Làm sạch bộ lọc mỡ bằng tay

Làm sạch bộ lọc mỡ bằng

Bàn chải rửa chén trong nước ấm,

Thêm nước rửa chén nhẹ. Không sử dụng nước rửa chén đậm đặc.

Hướng dẫn vệ sinh bằng máy rửa chén

Bộ lọc mỡ có thể không sử dụng được do nhiệt độ

quá cao, ví dụ:

do biến dạng. Chọn chương trình đáp ứng

nhiệt độ được khuyến nghị.

không vượt quá.

Cũng lưu ý thông tin trong

Hướng dẫn sử dụng máy rửa chén.

Tùy thuộc vào chất tẩy rửa được sử dụng, bề mặt bộ

lọc bên trong có thể bị đổi màu vĩnh viễn. Điều này không ảnh hưởng đến chức năng của bộ lọc mỡ.

Bộ lọc mỡ trong máy rửa chén

lau dọn

Đặt bộ lọc mỡ với fil-

Đặt đáy giỏ hướng lên trên vào giỏ dưới.

Hãy chắc chắn rằng

Cánh phun có thể di chuyển tự do.

Sử dụng một vật dụng gia đình tiêu chuẩn

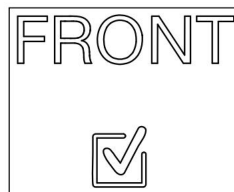
Nước rửa chén.

Chọn một chương trình với

Nhiệt độ làm sạch tối đa

65 °C.

Sử dụng bộ lọc mỡ



Bộ lọc mỡ có một [tính năng/thành phần] ở mặt trước.

Biểu tượng.

Lắp bộ lọc mỡ sao cho

Biểu tượng này chỉ về phía trước

của mặt bàn làm việc.

Thay bộ lọc mỡ

Thông qua việc sử dụng thường xuyên và

Việc vệ sinh có thể làm mòn bề mặt bộ lọc.

Nếu bạn thấy có bất kỳ hư hỏng nào, hãy thay

bộ lọc mỡ.

Bạn có thể tháo bộ lọc mỡ thông qua Miele

Dịch vụ khách hàng (xem phần cuối của

hướng dẫn vận hành này) hoặc Miele của bạn

Mua từ các nhà bán lẻ chuyên nghiệp.

Vệ sinh và bảo trì

Bộ đếm giờ hoạt động, bộ lọc mỡ, thiết lập lại

Đặt bộ đếm giờ hoạt động

trở lại sau khi bạn đã vệ sinh bộ lọc mỡ.

Chạm vào nút cảm biến để
3 giây.

Nút cảm biến tắt.

Bộ lọc mùi (chỉ có ở xe có hướng dẫn)

Chế độ tuần hoàn hoặc Cấm và chạy

Hoạt động)

Thay bộ lọc mùi (chỉ ở chế độ tuần hoàn có
hướng dẫn hoặc

Hoạt động Cấm và Chạy

Sau 120 giờ hoạt động,

Bộ lọc mùi cần phải được thay thế.

Nút cảm biến xuất hiện.

Bộ lọc mùi phù hợp với các biến thể KM-DA của
hướng dẫn vận hành này là:

- DKF 35-P

- DKF 35-S

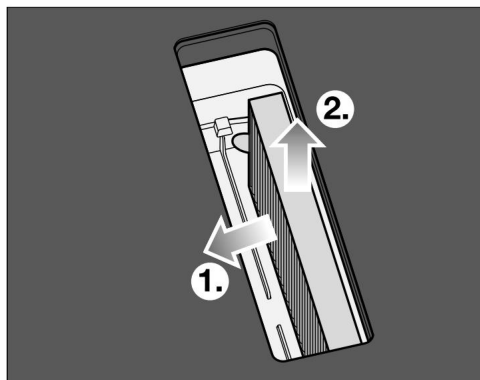
Tháo lưới che

(xem chương "Vệ sinh và bảo trì")

Phần "Tháo lưới che").

Tháo bộ lọc mỡ (xem chương "Vệ sinh và bảo
dưỡng").

Mục "Tháo bộ lọc mỡ").



Tháo bộ lọc mùi.

ngoài.

Bộ đếm giờ hoạt động, bộ lọc mùi

thiết lập lại (chỉ trong quá trình tuần hoàn

không khí có hướng dẫn hoặc hoạt động Cấm và Chạy)

Hướng dẫn vận hành và lắp ráp hộp tuần
hoàn nêu rõ rằng

Bộ đếm giờ hoạt động của bộ lọc mùi phải được
kích hoạt.

Điều này không cần thiết ở đây.

Biểu tượng cho bộ lọc mùi cũng xuất

hiện khi máy hút mùi đang hoạt động

Hệ thống đang hoạt động ở chế độ xả khí.

Chạm vào nút cảm biến.

3 giây.

Nút cảm biến tắt.

Vệ sinh khay hứng nước của máy hút
mùi

Làm sạch khay hứng nước nếu

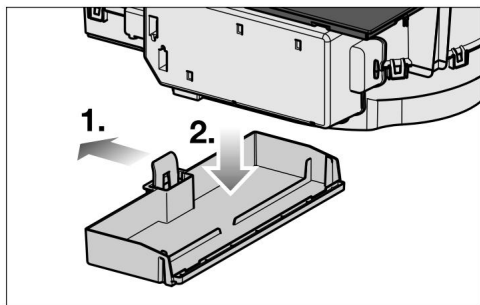
qua sự tràn đổ hoặc sôi trào

Chất lỏng đã tràn vào máy hút mùi.

Tháo bộ lọc mỡ và

Vệ sinh theo hướng dẫn trong chương "Vệ
sinh và bảo dưỡng", mục "Bộ lọc mỡ".

Vệ sinh và bảo trì



Nhấn cần gạt nhựa sang trái, cho đến khi khay đựng có thể kéo xuống.

Đổ hết chất lỏng ra.

Làm sạch và lau khô khay hứng nước.

Làm sạch và lau khô bề mặt bên trong để tiếp cận của máy hút mùi.

Lắp lại khay hứng nước vào vỏ máy.

Lắp lại bộ lọc mỡ và thay thế lưới che.

Vệ sinh bên trong vỏ máy hút mùi.

Tháo bộ lọc mỡ (xem phần "Vệ sinh và bảo dưỡng"

(Tháo bộ lọc mỡ).

Làm sạch các bộ phận có thể tiếp cận của vỏ máy khỏi bất kỳ mỡ tích tụ nào.

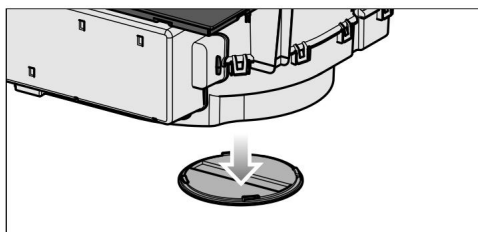
Bên trong của bộ phận thổi lau dọn

Vệ sinh bên trong bộ phận thổi nếu chất lỏng bị đổ.

hoặc chất lỏng sôi trào trong đã xuyên qua quạt hút.

Làm sạch khay hứng nước của máy hút mùi (xem chương "Vệ sinh và bảo trì", phần "Khay hứng nước nhỏ giọt" "Vệ sinh máy hút mùi."

Đặt một vật chứa bên dưới nắp vệ sinh để hứng bất kỳ chất lỏng nào.



Xoay nắp vệ sinh sang bên trái.

Để chất lỏng chảy ra ngoài.

Xoay nắp vệ sinh về phía bên phải cho đến khi nó đi xa nhất có thể.

Chất tẩy rửa không phù hợp

Để ngăn ngừa thiệt hại cho bề mặt. Để tránh điều này, hãy sử dụng khi...

Không cần vệ sinh:

- soda, kiềm, amoniac, axit hoặc chất tẩy rửa có chứa clorua
- Chất tẩy vết bẩn và rỉ sét
- chất tẩy rửa có tính mài mòn, ví dụ như Bột tẩy rửa, kem tẩy rửa, đá làm sạch
- chất tẩy rửa gốc dung môi
- Nước rửa chén
- Xịt chống dính cho lò nướng và lò nướng

Vệ sinh và bảo trì

- Bàn chải cứng mài mòn
- Cục tẩy ma thuật
- Bột biển

Bạn có thể tự mình sửa hầu hết các sự cố và lỗi. Trong nhiều trường hợp

Bạn có thể tiết kiệm thời gian và tiền bạc vì không cần phải liên hệ với bộ phận chăm sóc khách hàng. phải.

Bạn có thể tìm thấy thông tin bổ sung về cách tự khắc phục sự cố tại www.miele.de/support/customer-assistance.



Tin nhắn trên màn hình hiển thị

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
<p>Màn hình hiển thị hẹn giờ nhấp nháy luân phiên</p> <p>với và một âm thanh được nghe thấy</p> <p>Tín hiệu.</p>	<p>Bếp được kết nối không đúng cách.</p> <p>Ngắt kết nối bếp với nguồn điện.</p> <p>Yêu cầu dịch vụ khách hàng. Bếp nấu phải được kết nối theo sơ đồ kết nối.</p>
<p>Trong quảng cáo của một Vùng nấu sáng lên</p> <p>Biểu tượng hoặc nhấp nháy trong Chuyển đổi với mức công suất đã đặt hoặc .</p>	<p>Không có dụng cụ nấu nướng trên vùng nấu.</p> <p>Có dụng cụ nấu nướng không phù hợp trên vùng nấu.</p> <p>Đường kính đáy của dụng cụ nấu ăn quá nhỏ.</p> <p>Đồ nấu nướng phù hợp đã được lấy ra khỏi khu vực nấu nướng.</p> <p>Nếu không có hoặc có dụng cụ nấu không phù hợp được đặt trên vùng nấu, bếp sẽ tự động tắt sau 3 phút.</p> <p>Thiết lập [giải pháp] phù hợp trong vòng 3 phút</p> <p>Đồ nấu nướng.</p> <p>Đèn báo tắt. Quá trình nấu bắt đầu/tiếp tục với các cài đặt đã chọn trước đó.</p> <p>Nếu bạn sử dụng dụng cụ nấu ăn và/hoặc thực phẩm khác, hãy điều chỉnh cài đặt.</p>
<p>Sau khi bật bếp hoặc chạm vào</p> <p>Một nút cảm biến sẽ xuất hiện trên màn hình trong vài giây.</p> <p>Bộ hẹn giờ .</p>	<p>Khóa vận hành đã được kích hoạt.</p> <p>Vô hiệu hóa khóa vận hành (xem Chương "Hoạt động", mục "Hủy kích hoạt khóa khởi động").</p>
	<p>Khóa đã được kích hoạt.</p> <p>Vô hiệu hóa khóa (xem chương "Vận hành", mục "Vô hiệu hóa khóa").</p>

Xử lý sự cố

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
Sau khi bật bếp nấu xuất hiện tóm tắt trong quảng cáo Bộ hẹn giờ . Các vùng nấu Chúng không nóng.	Bếp nấu đang ở chế độ trình diễn. Có một dụng cụ nấu ăn trên bếp. Bật bếp Sau đó chạm vào các nút cảm biến cùng lúc và cho đến khi Timer xuất hiện trên màn hình Công tắc có đèn nhấp nháy.
Bếp nấu đã thay đổi Nó sẽ tự động tắt. Khi bật lại, một thông báo sẽ xuất hiện. phía trên nút cảm biến Bật/Tắt bật .	Một hoặc nhiều nút cảm biến được che phủ, ví dụ: thông qua tiếp xúc ngón tay, thức ăn nấu quá chín hoặc đồ vật bị vứt bỏ. Loại bỏ bụi bẩn và/hoặc mảnh vụn. các đối tượng (xem chương "Tìm hiểu lẫn nhau", phần "Tắt máy vì lý do an toàn").
Màn hình hiển thị hẹn giờ Một thông báo không có trong bảng này sẽ được hiển thị.	Đã xảy ra lỗi ở phần điện tử. Ngắt nguồn điện của bếp trong khoảng 1 phút. Nếu sau khi khôi phục nguồn điện- Nếu vấn đề vẫn tiếp diễn, hãy yêu cầu Dịch vụ khách hàng.

Hành vi bất ngờ

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
Mức hiệu suất 9 sẽ tự động giảm nếu bạn... vùng nấu được kết nối cũng đặt mức công suất ở mức 9.	Khi hoạt động đồng thời ở mức công suất 9, Tổng sản lượng tiềm năng đã vượt quá. Sử dụng vùng nấu khác.
Một vùng nấu ăn hoặc Toàn bộ bếp nấu sẽ tự động bật. ra khỏi.	Thời gian hoạt động quá dài. Bật lại bếp hoặc vùng nấu. a (xem chương "Tìm hiểu lẫn nhau", mục "Tắt máy an toàn").
	Chế độ bảo vệ quá nhiệt đã được kích hoạt. Đề bếp nguội. Loại bỏ nguyên nhân gây quá nhiệt (xem Chương "Tìm hiểu về nhau", mục "Bảo vệ quá nhiệt"). Kiểm tra chức năng của bếp. Nếu vấn đề vẫn tiếp diễn, hãy yêu cầu Dịch vụ khách hàng.

Xử lý sự cố

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
Vùng nấu đang hoạt động với bộ Mức hiệu suất không giống như đã sử dụng.	<p>Chế độ bảo vệ quá nhiệt đã được kích hoạt. Để bếp nguội.</p> <p>Loại bỏ nguyên nhân gây quá nhiệt (xem Chương "Tìm hiểu về nhau", mục "Bảo vệ quá nhiệt").</p> <p>Kiểm tra chức năng của bếp.</p> <p>Nếu vấn đề vẫn tiếp diễn, hãy yêu cầu Dịch vụ khách hàng.</p>
Mức tăng cường sẽ tự động sớm bị hủy bỏ.	<p>Chế độ bảo vệ quá nhiệt đã được kích hoạt. Để bếp nguội.</p> <p>Loại bỏ nguyên nhân gây quá nhiệt (xem Chương "Tìm hiểu về nhau", mục "Bảo vệ quá nhiệt").</p> <p>Kiểm tra chức năng của bếp.</p> <p>Nếu vấn đề vẫn tiếp diễn, hãy yêu cầu Dịch vụ khách hàng.</p>

Kết quả không đạt yêu cầu

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
Với chức năng đun sôi tự động được bật, Nội dung của dụng cụ nấu ăn không phải để nấu ăn.	<p>Làm nóng một lượng lớn thực phẩm.</p> <p>Nấu ở mức công suất cao nhất và Sau đó chuyển lại theo cách thủ công.</p>
	<p>Đồ nấu nướng dẫn nhiệt kém.</p> <p>Sử dụng các dụng cụ nấu nướng khác có thể chịu được nhiệt hướng dẫn tốt hơn cho tải.</p>
Hiệu suất khí thải của Tỷ lệ chiết xuất thấp.	<p>Chế độ hoạt động được thiết lập ở chế độ tuần hoàn.</p> <p>Thay đổi chế độ hoạt động của máy hút mùi tích hợp (P:17) thành chế độ hút khí thải (C:01) (xem chương "Điều chỉnh cài đặt").</p>

Xử lý sự cố

Các vấn đề chung hoặc trực trực kỹ thuật

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
<p>Bếp nấu hoặc Khu vực nấu ăn có thể được Đứng bật nó lên.</p>	<p>Bếp không có điện.</p> <p>Kiểm tra xem hệ thống điện đã được lắp đặt đúng cách chưa. đã kích hoạt điều này. Yêu cầu một thợ điện có trình độ hoặc liên hệ với bộ phận chăm sóc khách hàng của Miele (bảo vệ tối thiểu) (xem bảng tên).</p> <p>Có thể đã xảy ra sự cố kỹ thuật.</p> <p>Ngắt kết nối bếp khỏi hệ thống điện trong khoảng 1 phút.</p> <p>tronez bởi</p> <ul style="list-style-type: none"> - tắt công tắc của cầu chì liên quan hoặc tháo hoàn toàn cầu chì hoặc - bộ ngắt mạch dòng điện dư (RCCB) tắt (ter). <p>Nếu sau khi cài đặt lại/vặn lại cầu chì hoặc thiết bị bảo vệ dòng điện dư (RCD), vẫn không thể sử dụng bếp nấu</p> <p>Nếu có thể, hãy yêu cầu một thợ điện hoặc Dịch vụ khách hàng.</p>
<p>Khi vận hành cái mới Bếp nấu dẫn đến Sự hình thành mùi hôi và sương mù.</p>	<p>Các thành phần kim loại được xử lý bằng sản phẩm chăm sóc. được bảo vệ. Khi sử dụng bếp lần đầu tiên, mùi sẽ phát sinh.</p> <p>và có thể có khói. Vật liệu của cuộn cảm ứng cũng phát ra mùi trong vài giờ đầu hoạt động. Mùi này giảm dần sau mỗi lần sử dụng tiếp theo.</p> <p>Mùi hôi biến mất hoàn toàn.</p> <p>Mùi và bất kỳ sương mù nào có thể xảy ra không chỉ ra chỉ ra kết nối không chính xác hoặc lỗi thiết bị và không gây hại cho sức khỏe.</p>
<p>Sau khi tắt Có thể nghe thấy tiếng ồn phát ra từ bếp.</p>	<p>Quạt làm mát sẽ chạy cho đến khi bếp nguội hẳn rồi tự động tắt.</p>

Xử lý sự cố

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
<p>Chất lỏng ở trong Quạt thông gió bị rò rỉ.</p>	<p>Chất lỏng có thể bị mất do sôi trào hoặc tràn ra ngoài. Nó xuyên qua nắp chụp hút gió qua lưới tản nhiệt.</p> <p>Để lọc mỡ và khay hứng mỡ chiếm không gian trong Trong trường hợp này, tổng thể tích chất lỏng là khoảng 800 ml. Tắt quạt hút.</p> <p>Vệ sinh bộ lọc mỡ, khay hứng mỡ, bên trong vỏ máy và khoang động cơ quạt (xem chương "Vệ sinh và bảo dưỡng").</p> <p>Chỉ có chế độ tuần hoàn có hướng dẫn hoặc Cắm và Chạy Vận hành: Thay bộ lọc mùi (xem chương "Vệ sinh và bảo dưỡng", mục "Bộ lọc mùi"). để trao đổi".</p>
<p>Hiệu suất chiết xuất đã Tình hình đã trở nên tồi tệ hơn. Tiếng ồn của lực hút tăng lên.</p>	<p>Các vật dụng (ví dụ như vải) nằm trong máy hút mùi. bị hút vào.</p> <p>Tắt quạt hút.</p> <p>Tháo bộ lọc mỡ (xem chương "Vệ sinh và bảo dưỡng", mục "Tháo bộ lọc mỡ").</p> <p>Lấy các vật dụng ra khỏi bộ lọc mỡ.</p>
<p>Nút cảm biến sáng lên.</p>	<p>Bộ lọc mùi cần phải được thay thế.</p> <p>Thay bộ lọc mùi (xem chương "Vệ sinh và bảo dưỡng", mục "Thay bộ lọc mùi").</p> <p>Đặt lại bộ đếm giờ hoạt động (xem Chương "Vệ sinh và bảo trì", mục "Cài đặt lại bộ đếm giờ hoạt động và bộ lọc mùi").</p>
<p>Các nút cảm biến sáng lên.</p>	<p>Bộ lọc mỡ cần được vệ sinh.</p> <p>Vệ sinh bộ lọc mỡ như mô tả trong chương "Vệ sinh" và bảo trì", phần "Bộ lọc mỡ".</p>
<p>Các phím cảm biến Nó không sáng lên.</p>	<p>Chức năng Con@ctivity của quạt hút tích hợp sẽ bị vô hiệu hóa vĩnh viễn.</p> <p>Trong lập trình, kích hoạt chức năng Con@cti-vity của máy hút mùi tích hợp (xem Chương "Điều chỉnh cài đặt").</p>

Dịch vụ khách hàng

Bạn có thể tìm thấy thông tin về cách khắc phục sự cố và phụ tùng thay thế của Miele tại www.miele.com/service.

Liên hệ với chúng tôi trong trường hợp có vấn đề

Đối với những trục trặc mà bạn không thể tự mình giải quyết, hãy thông báo, ví dụ, Đại lý chuyên nghiệp của Miele hoặc dịch vụ chăm sóc khách hàng của Miele.

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

Bạn có thể tìm thấy thông tin liên hệ của bộ phận chăm sóc khách hàng Miele ở cuối tài liệu này. giải thoát.

Bộ phận dịch vụ khách hàng yêu cầu mã định danh kiểu máy và số sê-ri (SN). Cả hai Thông tin có thể được tìm thấy trên tấm loại hoặc trong chương "Hoạt động", phần "Dữ liệu bếp nấu".

Tấm loại

Dán nhãn mẫu kèm theo tại đây. Đảm bảo ký hiệu mẫu máy trùng khớp với thông tin ở mặt sau của tài liệu này.

Bảo đảm

Thời gian bảo hành là 2 năm.

Vui lòng tham khảo các điều khoản và điều kiện bảo hành kèm theo để biết thêm thông tin.

Dữ liệu kỹ thuật

Dải tần số của mô-đun WLAN	2.400 GHz - 2.4835 GHz
Công suất truyền tải của mô-đun WLAN	≤ 100 mW
Tiêu thụ điện năng ở trạng thái tắt	≤ 0,5 W
Tiêu thụ điện năng ở chế độ chờ kết nối mạng	≤ 2 W
Thời gian cho đến khi tự động chuyển sang trạng thái tắt	10 phút
Thời gian cho đến khi tự động chuyển sang chế độ chờ kết nối mạng	10 phút

Bảng dữ liệu sản phẩm

Bảng dữ liệu sản phẩm cho các mẫu được mô tả trong hướng dẫn vận hành và lắp ráp này được đính kèm bên dưới.

Thông tin về bếp điện gia dụng

theo Quy định (EU) số 66/2014

EM YẾU	
Tên/mã định danh mẫu	KMDA 7473-1 FR, KMDA 7473-1 FL
Loại bếp nấu	Cài đặt
Số lượng vùng nấu và/hoặc bề mặt nấu	4
Đối với vùng nấu hình tròn: đường kính của bề mặt/vùng nấu có thể sử dụng Đối với vùng nấu hoặc bề mặt nấu không phải hình tròn: Chiều dài/chiều rộng của bề mặt sử dụng/vùng nấu L/W	1. = 210x420 mm 2. = 210x420 mm
Tiêu thụ năng lượng trên mỗi vùng nấu hoặc diện tích trên mỗi kg (Nấu ăn bằng điện)	1. = 177,7 Wh/kg 2. = 177,8 Wh/kg
Tiêu thụ năng lượng của bếp trên mỗi kg (bếp điện EC):	177,7 Wh/kg
- Vùng nấu Flex / bên trái / cảm ứng	
- Vùng nấu Flex / bên phải / cảm ứng	

Dữ liệu kỹ thuật

Bảng dữ liệu cho máy hút mùi gia dụng

theo Quy định được ủy quyền (EU) số 65/2014 và Quy định (EU) số 66/2014

EM YẾU	
Tên/mã định danh mẫu	KMDA 7473-1 FR, KM-DA 7473-1 FL
Tiêu thụ năng lượng hàng năm (AEChood)	31,3 kWh/năm
Lớp hiệu suất năng lượng,	Biểu A+
Chỉ số hiệu suất năng lượng (EEIhood), Hiệu suất động lực học chất lưu (FDEhood)	37,8 35,6
Lớp hiệu suất động lực học chất lỏng	
A (hiệu suất cao nhất) đến G (hiệu suất thấp nhất)	MỜ
Hiệu suất chiếu sáng (LEhood)	0,0 lx/W
Lớp hiệu quả chiếu sáng	
A (hiệu suất cao nhất) đến G (hiệu suất thấp nhất)	CÁI ĐÓ
Cấp hiệu suất tách mỡ cho hiệu suất tách mỡ	95,1%
A (hiệu suất cao nhất) đến G (hiệu suất thấp nhất)	MỜ
Lưu lượng không khí đo được tại điểm luồng không khí tối ưu (vận tốc tối thiểu)	321,3 m ³ /giờ 205 m ³ /giờ
Lưu lượng không khí (tốc độ tối đa)	533 m ³ /giờ
Luồng khí (cài đặt mạnh hoặc tốc độ cao)	606 m ³ /giờ
Lưu lượng khí tối đa	605,0 m ³ /giờ
(Qmax) đo áp suất không khí tại điểm tốt nhất phát ra âm thanh có trọng số A (vận tốc tối thiểu)	490 Pa 41 dB
Phát xạ âm thanh có trọng số A (tốc độ tối đa)	64 dB
Phát xạ âm thanh có trọng số A (giai đoạn mạnh hoặc chạy nhanh), công suất	68 dB
đầu vào điện được đo tại điểm tốt nhất, mức tiêu thụ điện ở chế độ chờ (Ps)	122,7 W 0,22 W
Công suất định mức của hệ thống chiếu	TRONG
sáng Độ rọi trung bình của hệ thống chiếu sáng trên bề mặt nấu ăn	Ix
Hệ số kéo dài thời gian	0,7

Tuyên bố về sự phù hợp :

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

Toàn văn Tuyên bố về sự phù hợp của EU có sẵn tại một trong các địa chỉ web sau: - Sản phẩm, Tải xuống, tại www.miele.de - Dịch vụ, Yêu cầu

thông tin, Hướng dẫn sử dụng, tại

<https://miele.de/gebrauchsanweisungen> bằng cách chỉ định tên sản phẩm hoặc số sê-ri

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

Miele Vertriebsgesellschaft Deutschland KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh

Điện thoại: +49 5241 22 44 666*

* Bạn có thể tìm thấy thời gian rảnh của chúng tôi tại đây.

Vui lòng truy cập trang chủ của chúng tôi

Miele trên internet: www.miele.de

Email: info@miele.de

Áo:
Miele Gesellschaft mbH
Mielestraße 1
5071 Wals gần Salzburg

Điện thoại: 050 800 800

(Điện thoại có định theo giá cước địa phương:

Cước phí điện thoại di động có thể thay đổi)

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

Fax: 050 800 81219

Miele trên Internet:

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

Luxembourg:
Miele S.à.rl
20, rue Christophe Plantin
P.O. Hộp 1011
L-1010 Luxembourg/Gasperich

Điện thoại (Dịch vụ khách

hàng) +352 497 11 30

Thứ Hai-Thứ Năm 8:30-17:00

Thứ Sáu 8:30-16:00

Miele trên internet: www.miele.lu

Email: infolux@miele.lu

KMDA 7473-1 FR, KMDA 7473-1 FL

de-DE, AT

M. -SÓ 12 953 790 / 02 / 002