

## Naudojimo ir montavimo instrukcija Indukcinės kaitlentės



**Būtinai** perskaitykite šią naudojimo ir montavimo instrukciją prieš statydami, montuodami arba prieš prietaisą eksploatuodami pirmąjį kartą. Taip apsisausosite patys ir išvengsite prietaiso pažeidimų.

# Turinys

---

<b>Saugos nurodymai ir įspėjimai</b> .....	<b>5</b>
<b>Jūsų indėlis į aplinkos apsaugą</b> .....	<b>13</b>
<b>Apžvalga</b> .....	<b>14</b>
Kaitlentė .....	14
Maisto ruošimo zonų duomenys .....	15
Kartu pristatomi priedai .....	16
<b>Valdymo elementai</b> .....	<b>17</b>
Jutiklinis ekranas .....	17
Simboliai .....	19
<b>Pirmasis paleidimas</b> .....	<b>20</b>
Pirmasis kaitlentės valymas .....	20
Pirmasis kaitlentės naudojimas .....	20
“Miele@home” .....	21
“Con@ctivity” .....	24
<b>Veikimas</b> .....	<b>26</b>
Garsai .....	27
Power Management .....	28
<b>Maisto ruošimo indai</b> .....	<b>29</b>
<b>Energijos taupymo patarimai</b> .....	<b>31</b>
<b>Nustatymų diapazonai</b> .....	<b>32</b>
<b>Valdymas</b> .....	<b>33</b>
Valdymo principas .....	33
Meniu punkto pasirinkimas .....	34
Išskleidžiamojo meniu rodymas.....	34
Naršymas .....	34
Išėjimas iš meniu lygmens.....	34
Nustatymo keitimas parinkčių sąrašė .....	34
Puodo atpažinimas .....	34
Maisto ruošimo indų išdėstymas .....	35
Kaitlentės įjungimas .....	37
Galios pakopos keitimas .....	37
Kaitvietės / kaitlentės išjungimas.....	37
Liekamosios šilumos indikatorius .....	38
TempControl  .....	39
Galios pakopos nustatymas – išplėstas nustatymų diapazonas.....	41
“PowerFlex Plus” maisto ruošimo zona .....	41
“Assistent”  .....	44

<b>Laikmatis</b> .....	<b>47</b>
Laikmatis .....	47
Automatinio išjungimo funkcija .....	48
<b>Papildomos funkcijos</b> .....	<b>49</b>
“Stop&Go” .....	49
Pakartotinis įjungimas.....	49
Valymo apsauga.....	50
Parodomasis režimas.....	50
Kaitlentės duomenų rodymas.....	50
<b>Saugos įrenginiai</b> .....	<b>51</b>
Paleidimo blokatorius .....	51
Apsauginis išjungimas .....	52
Apsauga nuo perkaitimo.....	52
<b>Einstellungen</b>  .....	<b>53</b>
<b>Duomenys priežiūros institucijoms</b> .....	<b>55</b>
<b>Valymas ir priežiūra</b> .....	<b>56</b>
Stiklo keramikos paviršių valymas.....	57
<b>Ką daryti, jeigu ...</b> .....	<b>58</b>
Rodmenų / ekrano pranešimai .....	58
Nenumatytas veiksmas .....	59
Netenkinantis rezultatas.....	60
Bendrosios problemos arba techninės triktys.....	60
<b>Pasirenkamieji priedai</b> .....	<b>62</b>
<b>Garantinis aptarnavimas</b> .....	<b>63</b>
Sutrikus prietaiso veikimui, susisiekite.....	63
Garantija .....	63
<b>Įrengimas</b> .....	<b>64</b>
Montavimo saugos nurodymai .....	64
Saugūs atstumai.....	65
Montavimo nurodymai – montavimas ant stalviršio .....	69
Įmontavimo matmenys – montuojant ant stalviršio .....	70
Įmontavimo matmenys – KM 7999 FR.....	70
Įmontavimo matmenys – KM 7999 FL .....	71
Montavimas ant stalviršio .....	72
Montavimo nurodymai – vienoje plokštumoje.....	73
Įmontavimo matmenys – montuojant vienoje plokštumoje .....	74
Įmontavimo matmenys – KM 7999 FL .....	74
Montavimas vienoje plokštumoje .....	75
Elektros jungtis .....	76

# Turinys

---

<b>Garantijos sąlygos.....</b>	<b>78</b>
<b>Produktų duomenų lapai .....</b>	<b>79</b>
<b>Atitikties deklaracija.....</b>	<b>80</b>
<b>Sutartiniai ženklai.....</b>	<b>81</b>

## Saugos nurodymai ir įspėjimai

Ši kaitlentė atitinka nustatytus saugos reikalavimus. Netinkamai naudojant, kyla pavojus susižaloti ir patirti materialinę žalą.

Prieš naudodami prietaisą, atidžiai perskaitykite naudojimo ir montavimo instrukciją. Joje pateikti svarbūs nurodymai apie prietaiso montavimą, saugą, naudojimą ir techninę priežiūrą. Taip apsaugosite patys ir apsaugosite prietaisą nuo pažeidimų.

Kaip nurodyta standarte IEC 60335-1, "Miele" rekomenduoja susipažinti su prietaiso montavimo instrukcija, saugos nurodymais ir įspėjimais bei jais vadovautis.

"Miele" neatsako už žalą, atsiradusią dėl šių nurodymų nepaisymo.

Naudojimo ir montavimo instrukciją išsaugokite ir perduokite kitam galimam savininkui.

## Saugos nurodymai ir įspėjimai

---

### Tinkamas naudojimas

- ▶ Ši kaitlentė skirta naudoti buityje ir panašioje aplinkoje.
- ▶ Ši kaitlentė neskirta naudoti lauke.
- ▶ Kaitlentę naudokite tik buityje patiekalams ruošti ir šildyti. Bet koks kitoks naudojimas yra draudžiamas.
- ▶ Asmenys, kurie dėl nepakankamų fizinių, jutiminių, protinių gebėjimų, nepakankamos patirties arba neišmanymo negali saugiai valdyti prietaiso, juo gali naudotis tik prižiūrimi arba instruktuojami atsakingo asmens. Šie asmenys gali naudoti prietaisą neprižiūrimi tik tada, jeigu jie buvo supažindinti su saugaus prietaiso naudojimo taisyklėmis. Vairiai turi gebėti atpažinti ir suprasti galimus netinkamo naudojimo pavojus.

### Vaikai namų ūkyje

- ▶ Aštuonerių metų neturintys vaikai prietaiso naudoti negali, nebent jie yra nuolat prižiūrimi.
- ▶ Vaikai nuo aštuonerių metų gali be priežiūros naudoti kaitlentę, jeigu jie yra supažindinti su saugiu prietaiso naudojimu. Vaikai turi gebėti atpažinti ir suprasti galimus netinkamo naudojimo pavojus.
- ▶ Vaikai neprižiūrimi negali valyti kaitlentės.
- ▶ Prižiūrėkite vaikus, kai jie yra netoli kaitlentės. Jiems niekada neleiskite žaisti su kaitlente.
- ▶ Naudojama kaitlentė įkaista ir išjungus dar kurį laiką lieka karšta. Neleiskite vaikams būti arti kaitlentės, kol ji neatvės tiek, kad nebekiltų pavojus nudegti.
- ▶ Pavojus nudegti. Už kaitlentės arba lentynose virš jos nelaikykite vaikams įdomių daiktų. Vaikai gali bandyti lipti ant prietaiso.
- ▶ Pavojus nudegti ir nusiplikyti. Puodų ir keptuvių rankenas pasukite į šoną, virš stalviršio, kad vaikai negalėtų jų patraukti ir nusideginti.
- ▶ Pavojus uždusti. Vaikai žaisdami gali įsivynioti į pakavimo medžiagą (pvz., plėvelę) arba užsimauti ją ant galvos ir uždusti. Laikykite ją vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- ▶ Naudokite įjungimo blokatorių, kad be priežiūros palikti vaikai negalėtų įjungti kaitlentės.

# Saugos nurodymai ir įspėjimai

---

## Techninė sauga

- ▶ Dėl netinkamai atliktų įrengimo ir techninės priežiūros arba remonto darbų naudotojui gali kilti pavojų. Įrengimo ir techninės priežiūros arba remonto darbus gali atlikti tik “Miele” įgalioti specialistai.
- ▶ Netvarkinga kaitlentė gali tapti nesaugi. Patikrinkite, ar nėra matomų pažeidimų. Niekada nenaudokite netvarkingo prietaiso.
- ▶ Galimas epizodinis arba nepertraukiamas eksploatavimas su autonominė arba tinklo sinchronine elektros tiekimo sistema (pavyzdžiui, autonominiiais elektros tinklais, rezervinėmis sistemomis). Eksploatavimo sąlyga, kad elektros tiekimo sistema atitiktų EN 50160 arba panašių standartų nustatytąsias vertes.  
Buitinėje instaliacijoje ir šiame “Miele” produkte numatytų saugos priemonių funkcijos ir veikimo principas turi būti užtikrinti veikiant autonominiu ir ne tinklo sinchroniniu režimu arba pakeisti lygiavertėmis įrengimo priemonėmis. Kaip, pavyzdžiui, aprašyta naujausios redakcijos VDE-AR-E 2510-2.
- ▶ Kaitlentės saugumas užtikrinamas tik tada, kai ji prijungiama prie žeminimo sistemos, kuri įrengta pagal reikalavimus. Tai pagrindinė saugos sąlyga ir jos laikytis privaloma. Jeigu abejojate, elektros instaliaciją patikėkite patikrinti elektrikui.
- ▶ Kaitlentės specifikacijų lentelėje pateikti jungimo duomenys (dažnis, saugikliai) turi atitikti elektros tinklo duomenis, kad prietaisas nesugestų.  
Prieš jungdami, duomenis palyginkite. Jeigu abejojate, pasikonsultuokite su elektriku.
- ▶ Daugiakištukiniai lizdai arba ilginamieji laidai neužtikrina reikiamos saugos (gaisro pavojus). Jų nenaudokite kaitlentę jungdami prie elektros tinklo.
- ▶ Kaitlentę naudokite tik įmontuotą, kad būtų užtikrinamas saugus darbas.
- ▶ Kaitlentės negalima naudoti nestacionariose vietose (pvz., laivuose).
- ▶ Palietus įtampingąsias jungtis ir pakeitus elektrines arba mechanines konstrukcijas, gali kilti pavojus jūsų gyvybei, dėl to gali sutrikti prietaiso funkcijos.  
Jokiu būdu neatidarykite kaitlentės korpuso.
- ▶ Jei kaitlentę remontuos ne “Miele” įgaliotosios techninės priežiūros tarnybos darbuotojas, neteksite teisės į garantiją.



- ▶ “Miele” patikina, kad tik originalios atsarginės dalys atitinka saugos reikalavimus. Sugedusias dalis galima keisti tik originaliomis atsarginėmis dalimis.
- ▶ Kaitlentė nepritaikyta naudoti su išoriniu laikmačiu arba nuotolinio valdymo sistema.
- ▶ Kaitlentę prijungti prie maitinimo tinklo gali tik kvalifikuotas elektriškas (žr. skyriaus “Prijungimas” poskyrį “Elektros jungtis”).
- ▶ Jei pažeistas maitinimo laidas, elektros specialistas turėtų pakeisti jį kitu specialiu maitinimo laidu (žr. skyriaus “Prijungimas” poskyrį “Elektros jungtis”).
- ▶ Prieš įrengiant, atliekant techninę priežiūrą ir remontuojant, reikia visiškai atjungti kaitlentę nuo elektros tinklo. Norint tai užtikrinti, reikia:
  - išjungti elektros instaliacijos saugiklius arba
  - visiškai išsukti elektros įsukamuosius elektros saugiklius arba
  - iš kištukinio lizdo ištraukti tinklo kištuką (jei yra). Traukti reikia ne už laido, bet už kištuko.
- ▶ Elektros smūgio pavojus. Pastebėję gedimą, įskilusią arba įtrūkusią stiklo keramikos plokštę, prietaisą iš karto išjunkite. Atjunkite kaitlentę nuo maitinimo tinklo. Kreipkitės į garantinio aptarnavimo skyrių.
- ▶ Jeigu kaitlentė yra įmontuota už priekinės baldų dalies (pvz., už du-relijų), prietaiso veikimo metu laikykite jas atidarytas. Už uždarytų du-relijų kaupiasi šiluma ir drėgmė. Galite pažeisti kaitlentę, įmontavimui skirtą spintą ir grindis. Dureles uždarykite tik užgesus liekamosios šilumos indikatoriams.

# Saugos nurodymai ir įspėjimai

---

## Tinkamas naudojimas

- ▶ Naudojama kaitlentė įkaista ir išjungus dar kurį laiką lieka karšta. Kai liekamosios šilumos indikatoriai užgessta, pavojaus nudegti nebėra.
- ▶ Perkaitęs aliejus ir kiti riebalai gali užsidegti. Jeigu gamindami naudojate aliejų ir riebalus, kaitlentės niekada nepalikite be priežiūros. Aliejaus arba riebalų sukulto gaisro niekada negesinkite vandeniu. Išjunkite kaitlentę. Liepsną atsargiai užgesinkite pledu arba specialiu gesinimo užklotu.
- ▶ Nepalikite veikiančios kaitlentės be priežiūros. Nepalikite be priežiūros trumpus kepimo arba virimo procesus.
- ▶ Liepsna gali uždegti garų rinktuvo riebalų filtrą. Po garų rinktuvu ant patiekalų niekada nepilkite ir neuždekite spirito.
- ▶ Sušilę purškalai, lengvai užsidegantys skysčiai arba degios medžiagos gali užsidegti. Lengvai užsidegančių daiktų niekada nelaikykite stalčiuose šalia kaitlentės. Įrankių laikymo dėžės turi būti iš nedegių medžiagų.
- ▶ Niekada nekaitinkite tuščių indų.
- ▶ Verdant arba šildant uždarytas skardines susidaro viršslėgis ir jos gali sprogti. Nevirkite ir nešildykite skardinių ant kaitlentės.
- ▶ Jei kaitlentė uždengta ir netyčia įjungtama arba yra liekamosios šilumos, kyla pavojus, kad ji užsidegs, suskils arba ims lydytis dangčio medžiaga. Niekada neuždenkite kaitlentės, pvz., dengiamosiomis plokštėmis, šluostėmis ar apsaugine plėvele.
- ▶ Jei kaitlentė įjungta, netyčia įjungus arba esant liekamajai šilumai, gali įkaisti ant kaitlentės palikti metaliniai daiktai. Gali išsilydyti arba užsidegti kitos medžiagos. Drėgni puodų dangčiai gali būti pritraukti. Nenaudokite kaitlentės kaip stalviršio. Išjunkite kaitlentę.
- ▶ Karšta kaitlentė gali nudeginti. Atlikdami bet kokius darbus apsaugokite rankas pirštinėmis arba puodkėlėmis. Naudokite tik sausas pirštines arba puodkėles. Drėgna arba šlapia tekstilė lengviau perduoda šilumą, dėl to galimi garų sukeliama nudegimai.
- ▶ Jei netoli kaitlentės naudojate elektrinį prietaisą (pvz., rankinį maišytuvą), saugokite, kad jo elektros laidas nesiliestų prie karštos kaitlentės. Gali būti pažeista elektros laido izoliacija.

- ▶ Druska, cukrus ar smėlio grūdėliai, nubyrėję ant kaitlentės, pvz., valant daržoves, gali subraižyti, jei ant jų padėsite indą. Apžiūrėkite, ar stiklo keramikos plokštė ir indo dugnas švarūs, tik tuomet dėkite maisto ruošimo indą.
- ▶ Net nukritus lengviems daiktams (pvz., druskos grūdėliams), stiklo keramikos plokštė gali įtrūkti arba suskilti. Saugokite, kad ant stiklo keramikos paviršiaus nenukristų jokių daiktų.
- ▶ Karšti daiktai ant jutiklinio ekrano gali pažeisti apačioje esančią elektronikos sistemą. Todėl toje srityje, kur yra jutiklinis ekranas, nedėkite jokių karštų puodų ar keptuvių.
- ▶ Patekęs ant karštos kaitlentės ir ištirpęs cukrus ar patiekalai, kurių sudėtyje yra cukraus, plastikas ar aliuminio folija vėsdami pažeidžia stiklo keramikos paviršių. Išjunkite prietaisą ir nugrandykite šias medžiagas stiklo grandikliu. Naudokite puodkėles. Stiklo keramikos plokštę valykite specialiu valikliu, kai tik ji atauš.
- ▶ Maisto produktai, kurių sudėtyje yra rūgščių, pvz., actas, marmeladas arba citrinų rūgštis, gali nudažyti stiklo keramikos plokštę. Tokius produktus iš karto pašalinkite.
- ▶ Jei puode neliks skysčio, jis gali sugadinti stiklo keramikos plokštę. Nepalikite veikiančios kaitlentės be priežiūros!
- ▶ Šiurkštus puodų ir keptuvių dugnas gali subraižyti stiklo keramikos plokštę. Naudokite tik lygaus dugno puodus ir keptuves.
- ▶ Jei norite perkelti puodą, pakelkite jį. Tuomet neliks dryžių dėl trinties ir įbrėžimų.
- ▶ Indukcinės kaitvietės greitai įkaista, todėl aliejus arba riebalai ant maisto ruošimo indo dugno per trumpą laiką gali pasiekti savaiminio užsidegimo temperatūrą. Nepalikite veikiančios kaitlentės be priežiūros!
- ▶ Kaitindami riebalus ar aliejų, niekada nenaudokite “Booster” funkcijos. Riebalus ir aliejų kaitinkite ne ilgiau negu vieną minutę, naudokite funkciją “Manuell 1–9”.
- ▶ Informacija asmenims, kuriems implantuotas širdies stimulatorius: šalia įjungtos kaitlentės susidaro elektromagnetinis laukas. Tai neturi jokios įtakos širdies stimulatoriui. Tačiau jei kiltų abejonių, kreipkitės į širdies stimulatoriaus gamintoją arba savo gydytoją.
- ▶ Įjungtos kaitlentės skleidžiamas elektromagnetinis laukas gali sutrikdyti įmagnetintų daiktų veikimą. Šalia įjungtos kaitlentės negalima laikyti kredito kortelių, duomenų laikmenų, kišeninių kompiuterių ir t. t.

## Saugos nurodymai ir įspėjimai

---

- ▶ Prietaisą naudojant ilgai ir intensyviai, gali įkaisti stalčiuje po kaitlente laikomi metaliniai daiktai.
- ▶ Kaitlentėje yra įrengtas ventiliatorius. Jei po įmontuotu prietaisu yra stalčius, tarp stalčiaus ir apatinės prietaiso dalies būtina palikti tam tikrą atstumą, kad kaitlentei būtų tiekiamas tinkamas oro kiekis.
- ▶ Stalčiuje po įmontuota kaitlente nelaikykite jokių smailių arba smulkių daiktų, popieriaus, servetėlių ir pan. Šie per vėdinimo angas gali patekti į korpusą arba gali būti įtraukti ir pažeisti aušinimo sistemos ventiliatorių arba pačią aušinimo sistemą.
- ▶ Jeigu maisto ruošimo indams naudojate indukcinės kaitlentės adapterio plokštę, galite pažeisti arba net sugadinti indukcijos generatorius. Nenaudokite indukcijos adapterių plokščių.

### Valymas ir priežiūra

- ▶ Valymo garais prietaiso garai gali patekti ant įtampingųjų dalių ir sukelti trumpąjį jungimą. Kaitlentės niekada nevalykite valymo garais prietaisu.
- ▶ Jei kaitlentė įmontuota virš orkaitės arba viryklės su pirolizės funkcija, nenaudokite jos, jei įjungėte pirolizės programą, nes gali suveikti kaitlentės apsauga nuo perkaitimo (žr. atitinkamą skyrių).

## Pakuotės utilizavimas

Pakuotė, skirta prietaiso gabenimui, apsaugo jį nuo pažeidimų gabenant. Pakavimo medžiagos pasirinktos atsižvelgiant į ekologinį tvarumą ir techninius utilizavimo veiksmus, jas galima perdirbti.

Grąžinant pakuotę perdirbimui, taupomos žaliavos. Pasinaudokite konkrečių medžiagų surinkimo punktais ir grąžinimo galimybėmis. Jums prietaisą pardavęs "Miele" pardavėjas pakuotę priims atgal.

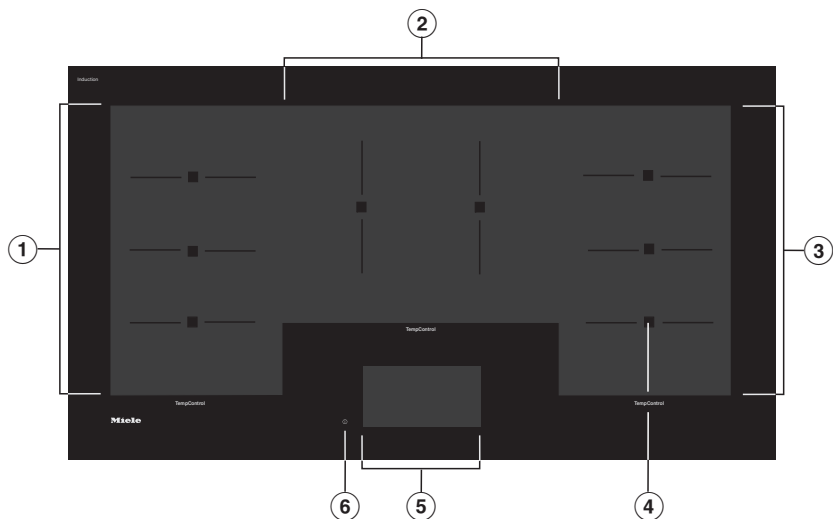
## Seno prietaiso utilizavimas

Elektros ir elektroniniuose prietaisuose naudojamos vertingos medžiagos. Juose taip pat yra medžiagų, mišinių ir konstrukcinių elementų, kurie reikalingi nepriekaištingam įrangos veikimui bei saugumui užtikrinti. Patekusios į buitines atliekas arba naudojamos netinkamai, šios medžiagos gali pakenkti žmonių sveikatai ir aplinkai. Senos įrangos jokiū būdu nemeskite kartu su buitinėmis atliekomis.



Pristatykite prietaisą į artimiausią naudojamą elektros ir elektroninės įrangos nemokamo surinkimo punktą perdirbimui ir utilizavimui, grąžinkite pardavėjui arba "Miele". Prieš pristatydami seną prietaisą utilizuoti, ištrinkite visus asmeninius duomenis. Įstatymuose numatyta tvarka esate įpareigotas išimti iš prietaiso senas baterijas ir akumuliatorius, kurių nereikia išardyti. Taip pat galima išimti ir nepažeisti lempas. Pristatykite juos į specializuotą surinkimo punktą, kur šie yra neatlygintinai surenkami. Pasirūpinkite, kad išvežti skirta sena įranga būtų laikoma vaikams nepasiekiamoje vietoje.

## Kaitlentė



- ① “PowerFlex Plus” maisto ruošimo zona su “TempControl”
- ② “PowerFlex Plus” maisto ruošimo zona su “TempControl”
- ③ “PowerFlex Plus” maisto ruošimo zona su “TempControl”
- ④ “TempControl” jutikliai
- ⑤ Jutiklinis ekranas
- ⑥ Kaitlentės Ij. / išj. jutiklinis mygtukas

**Maisto ruošimo zonų duomenys**

Maisto ruošimo zona	Dydis, mm <sup>1</sup>	Maks. galia vatais (W) esant 230 V <sup>2</sup>
①	382 x 226	įprasta 2800 "Booster" 3600
②	286 x 365	įprasta 2800 "Booster" 3600
③	382 x 226	įprasta 2800 "Booster" 3600
		Iš viso 10 800

<sup>1</sup> Nurodyta zona atitinka maksimalų maisto ruošimo indų dugno skersmenį.

<sup>2</sup> Nurodyta galia gali kisti, atsižvelgiant į maisto ruošimo indų dydį ir medžiagą, iš kurios jie pagaminti.

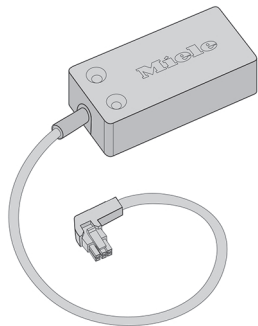
# Apžvalga

---

## Kartu pristatomi priedai


Jei reikia, galite papildomai užsisakyti komplekte esančius ir kitus priedus (žr. skyrių "Pasirinktiniai priedai").

### WLAN adapteris XKS 3170 W





## Jutiklinis ekranas

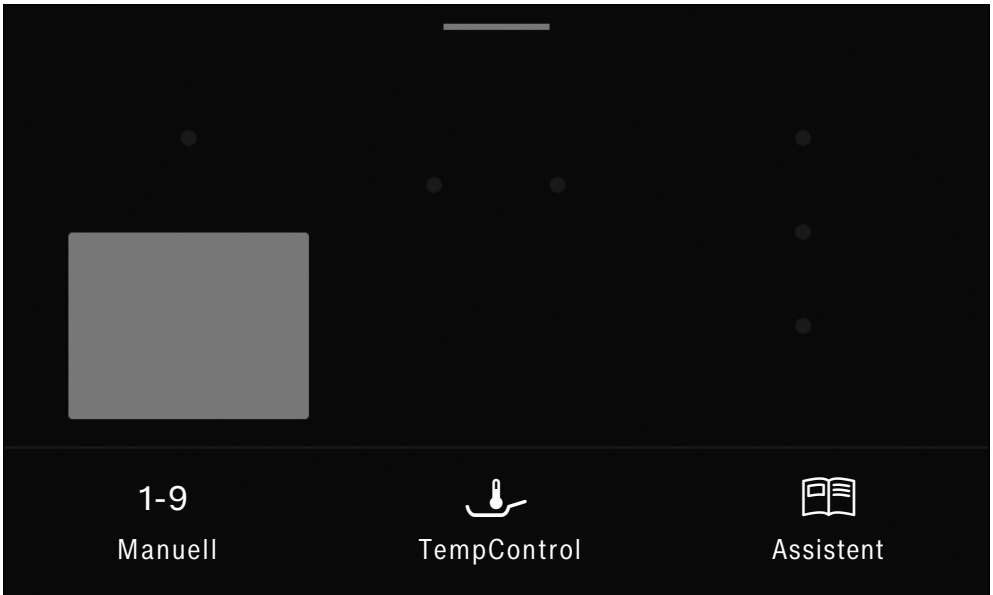
 Pažeidimai smailiais arba aštriais daiktais bei karštais maisto ruošimo indais. Smailiais arba aštriais daiktais, pvz., pieštukais, galima subraižyti jutiklinį ekraną. Ant jutklinio ekrano laikomi karšti maisto ruošimo indai gali pažeisti prietaiso elektroninę sistemą.

Lieskite jutiklinį ekraną tik pirštais.

Ant jutklinio ekrano nedėkite jokių daiktų.

Nedėkite ant jo jokių karštų maisto ruošimo indų.

Jutiklinis ekranas padalintas į 3 zonas.



# Valdymo elementai

---

## Viršutinė eilutė

Jutiklinio ekrano viršutiniame kampe yra oranžinės spalvos linija, ant kurios užėję galite išskleisti meniu. Išskleidžiamajame meniu maisto ruošimo metu galima pasirinkti nustatymus.

Ekrano viršuje kairėje rodoma meniu rodyklė. Atskiri meniu punktai vienas nuo kito atskirti vertikalia linija.

Palietus atitinkamo meniu pavadinimą, rodmuo persijungia į atitinkamą meniu.

## Vidurinė



Viduryje yra maisto ruošimo zonos. Suaktyvintos maisto ruošimo zonos pažymėtos pilka spalva, taip pat rodomas laikas, kada buvo pradėtas maisto ruošimas. Atsižvelgiant į maisto ruošimo būdą, papildomai rodoma nustatytoji temperatūra arba galios pakopa. Pasirinkta zona yra oranžinė spalvos.

## Apatinė eilutė





Apatinėje eilutėje nurodyti pagrindinio meniu simboliai. Čia pasirinkite maisto ruošimo būdą.

## Simboliai

### Pagrindinis meniu



Simbolis	Reikšmė
1-9 "Manuell"	Rankinis maisto ruošimas – galios pakopos pasirinkimas
 "TempControl"	Jutkliais reguliuojamas kepimas – temperatūros parinktis
 "Assistent"	Pagalbinė funkcija, ruošiant atskirus maisto produktus ir receptus

### Išskleidžiamasis meniu

Simbolis	Reikšmė
	Valymo apsauga
<b>i</b>	Šis simbolis žymi papildomą informaciją ir valdymo nurodymus.
II/▶	"Stop&Go"
	Laikmatis
	Paleidimo blokatorius
	Nustatymai

### Kiti simboliai

Atsižvelgiant į pasirinktą funkciją, rodomi kiti simboliai.

Simbolis	Reikšmė
	Automatinio išjungimo funkcija
	Pateksite į aukštesnį meniu lygmenį arba sugrįšite į pagrindinį meniu.

# Pirmasis paleidimas

---

## Pirmasis kaitlentės valymas

- Nuimkite apsauginę plėvelę ir lipdukus.
- Palikite lipdukus su saugos ir montavimo nuorodomis bei specifikacijų lentele.

Taip palengvinsite darbą garantinio aptarnavimo skyriui.

- Prieš naudodami pirmą kartą, kaitlentę nušluostykite drėgna šluoste, pasikui nusausinkite.

## Pirmasis kaitlentės naudojimas

### Kalbos nustatymas

- Pasirinkite pageidaujama kalbą.
- Patvirtinkite paspausdami “OK”.

### Pirmasis kepimas

Metalo dalys yra apsaugotos naudojant priežiūros priemonę. Pirmą kartą naudojant prietaisą galimi kvapai ir garai. Šylant indukcinėms ritėms pirmosiomis naudojimo valandomis gali atsirasti kvapas. Kiekvieną kartą naudojant šis kvapas mažės ir paskui visiškai išnyks.

Kvapais ir galbūt atsiradę dūmai nereiškia, kad prietaisas netinkamai prijungtas arba sugedęs, ir jie nekenkia sveikatai.

Atkreipkite dėmesį į tai, kad indukcinės kaitlentės įkaista daug greičiau nei įprastos.

## “Miele@home”

Jums reikės:

- WLAN namų tinklo
- Įdiegto kartu pristatomo WLAN adapterio

Jeigu įdiegtas kartu pristatomas WLAN adapteris, kaitlentę galima prijungti prie WLAN namų tinklo.

Jeigu jūs “Miele” kaitlentė taip pat prijungta prie WLAN namų tinklo, galite pasinaudoti automatine gartraukio valdymo funkcija – “Con@ctivity”. Daugiau informacijos ieškokite savo gartraukio naudojimo ir montavimo instrukcijoje.

Užtikrinkite, kad prietaiso pastatymo vietoje būtų pakankamai stiprus WLAN tinklo signalas.

Yra kelios galimybės savo kaitlentę prijungti prie WLAN tinklo.

Prijungus prie tinklo parengties režime kaitlentės sąnaudos siekia maks. 2 W.

## WLAN ryšio pasiekiamumas

WLAN ryšys dalinasi dažnio diapazonu su kitais prietaisais (pvz., mikrobangų krosnelėmis, nuotoliniu būdu valdomais žaislais). Galimi laikini arba nuolatiniai ryšio sutrikimai. Todėl gali nepavykti užtikrinti nuolatinį siūlomų funkcijų pasiekiamumą.

## “Miele@home” pasiekiamumas

Galimybė naudoti “Miele” programėlę priklauso nuo “Miele@home” paslaugos pasiekiamumo jūsų šalyje.

“Miele@home” paslauga veikia ne visose šalyse.

Daugiau informacijos apie paslaugų pasiekiamumą ieškokite tinklalapyje [www.miele.com](http://www.miele.com).

## “Miele” programėlė

“Miele” programėlę galima nemokamai atsisiųsti iš “Apple App Store®” arba “Google Play Store™”.



Savo mobiliajame prietaise įdiegę “Miele” programėlę, galėsite atlikti toliau nurodytus veiksmus:

- peržiūrėti informaciją apie savo kaitlentės veikimą;
- peržiūrėti nuorodas apie savo kaitlentės programos eigą;
- sujungti WLAN funkciją palaikančius “Miele” buitinius prietaisus ir sukurti bendrą “Miele@home” namų tinklą.

# Pirmasis paleidimas

## “Miele@home” diegimas


### Prijungimas per programėlę


Galite prijungti prie tinklo per “Miele@mobile” programėlę.

- Savo mobiliajame įrenginyje turite įdiegti “Miele@mobile” programėlę.

Registracijai jums reikės:

1. WLAN tinklo slaptažodžio,
2. kaitlentės slaptažodžio.

Kaitlentės slaptažodis – tai prietaiso serijos numerio paskutiniai devyni skaitmenys. Serijos numerio ieškokite “Einstellungen”  “Softwareversion” (žr. skyriaus “Papildomos funkcijos” poskyrį “Kaitlentės duomenų peržiūra”).

- Įjunkite kaitlentę.
- Mobilusis galinis įrenginys: atverkite “Miele@mobile” programėlę.
- Kaitlentė: iškvieskite “Einstellungen” .
- Kaitlentė: palieskite “Miele@home” | “Aktivieren” | “Anmelden per App”.
- Mobilusis galinis įrenginys: vadovaukitės programėlės naudotojo vadovu.

Jutikliniame ekrane rodomas pranešimas “Verbindung erfolgreich hergestellt”.

## Prisijungimas per WPS

**Būtina sąlyga:** jums reikės maršruto parinktuvo, kuris palaiko WPS (“WiFi” apsaugota sąranka).

- Įjunkite kaitlentę.
- Kaitlentė: palieskite “Miele@home” | “Aktivieren” | “Anmelden per WPS”.
- WLAN maršruto parinktuvas: savo WLAN maršruto parinktuve aktyvinkite WPS funkciją.

Kaitlentė: jutikliniame ekrane rodomas pranešimas “Verbindung erfolgreich hergestellt”.

**Patarimas:** Jeigu prisijungimas per WPS su jūsų WLAN maršruto parinktuvu yra negalimas, bandykite prisijungti naudodami “Miele@mobile” programėlę.



- Mobilusis galinis įrenginys: vadovaukitės programėlės naudotojo vadovu.

## Proceso nutraukimas

- Palieskite “Deaktivieren”.

## Nustatymų atkūrimas

Pakeitus ryšio atmintinės kištuką arba maršruto parinktuvą, nebūtina atkurti nustatymų.

- Įjunkite kaitlentę.
- Atverkite nustatymus  (žr. skyrių “Nustatymai ”).
- Palieskite “Miele@home” | “Zurücksetzen”.

Jutikliniame ekrane rodomas pranešimas “Netzwerkeinstellungen wurden zurückgesetzt”.

Atkurkite nustatymus, jeigu ketinate prietaisą utilizuoti, parduoti arba jeigu ketinate eksploatuoti naudotą prietaisą. Ištrynus visus asmeninius duomenis, buvę prietaiso savininkai neturės prieigos prie jūsų prietaiso.

## Pirmasis paleidimas

---

### “Con@ctivity”

“Con@ctivity” padeda užmegzti tiesioginį ryšį tarp kaitlentės ir “Miele” gartraukio. “Con@ctivity” funkcija užtikrina automatinį gartraukio valdymą, kuris yra susijęs su kaitlentės veikimo režimu.

Daugiau informacijos ieškokite savo gartraukio naudojimo ir montavimo instrukcijoje.

Prijungus prie tinklo parengties režime kaitlentės sąnaudos siekia maks. 2 W.

### WLAN ryšio pasiekiamumas

WLAN ryšys dalinasi dažnio diapazonu su kitais prietaisais (pvz., mikrobangų krosnelėmis, nuotoliniu būdu valdomais žaislais). Galimi laikini arba nuolatiniai ryšio sutrikimai. Todėl gali nepavykti užtikrinti nuolatinį siūlomų funkcijų pasiekiamumą.

### “Con@ctivity” įdiegimas

“Con@ctivity” galima suaktyvinti per namų WLAN tinklą arba naudojant tiesioginį WLAN ryšį tarp kaitlentės ir gartraukio.

### “Con@ctivity” paslauga per WLAN namų tinklą (“Con@ctivity 3.0”)

Jums reikės:

- WLAN namų tinklo
- Įdiegto kartu pristatomo WLAN adapterio
- Gartraukio

- Gartraukį ir kaitlentę prijunkite prie savo WLAN namų tinklo (žr. skyriaus “Pirmasis paleidimas” poskyrį “Miele@home”).

“Con@ctivity” funkcija aktyvinama automatiškai.

Daugiau informacijos apie gartraukio integravimą ieškokite susijusioje naudojimo ir montavimo instrukcijoje.





## “Con@ctivity” per tiesioginį WLAN ryšį (“Con@ctivity 3.0”)

Jums reikės:



- Įdiegto kartu pristatomo WLAN adapterio
- Gartraukio

Daugiau informacijos apie gartraukio integravimą ieškokite susijusioje naudojimo ir montavimo instrukcijoje.

- Įjunkite kaitlentę.
- Atverkite nustatymus  (žr. skyrių “Nustatymai ”).
- Palieskite “Miele@home” | “Aktivieren” | “Con@ctivity”.

Jutikliniame ekrane rodomas pranešimas “Verbindung erfolgreich hergestellt”.

Sėkmingai prisijungus, nuolat švies **2** ir **3** gartraukio indikatoriai.

- Norėdami išeiti iš jungimo režimo, palieskite gartraukio papildomo veikimo mygtuką <sup>5</sup><sup>15</sup>.

“Con@ctivity” funkcija įjungta.



Jeigu tiesiogiai prisijungta prie WLAN ryšio, kaitlentės ir gartraukio negalėsite prijungti prie bendrojo namų tinklo. Jeigu vėliau norėsite tai padaryti, pirmiausia turėsite išjungti tiesioginį WLAN ryšio tarp savo kaitlentės ir gartraukio (žr. skyrių “Nustatymų atkūrimas”, taip pat gartraukio naudojimo ir montavimo instrukcijoje skyrių “WLAN išjungimas”).

## Proceso nutraukimas

- Palieskite “Deaktivieren”.

## Nustatymų atkūrimas

Pakeitus ryšio atmintinės kištuką arba maršruto parinktuvą, nebūtina atkurti nustatymų.

- Įjunkite kaitlentę.
- Atverkite nustatymus  (žr. skyrių “Nustatymai ”).
- Palieskite “Miele@home” | “Zurücksetzen”.

Jutikliniame ekrane rodomas pranešimas “Netzwerkeinstellungen wurden zurückgesetzt”.


Atkurkite nustatymus, jeigu ketinate prietaisą utilizuoti, parduoti arba jeigu ketinate eksploatuoti naudotą prietaisą. Ištrynus visus asmeninius duomenis, buvę prietaiso savininkai neturės prieigos prie jūsų prietaiso.

## Veikimas

Po stiklo keramikos plokšte yra indukcinė ritė. Ši ritė sukuria magnetinį lauką, kuris tiesiogiai veikia puodo dugną ir jį kaitina. Kaitvietė sušyla netiesiogiai, nuo per puodą perduodamos šilumos.

Indukcija automatiškai atpažįsta maisto ruošimo indo padėtį, dydį ir formą.

Indukcija veikia tik naudojant maisto ruošimo indus su įmagnetinamu pagrindu (žr. skyrių "Maisto ruošimo indai").

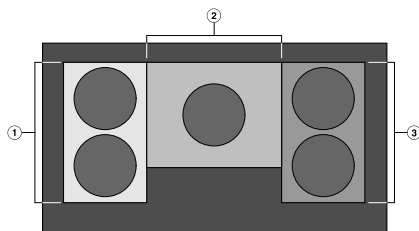
 Galite nusideginti prisilietę prie karštų reikmenų.

Jei kaitlentė įjungta, netyčia įjungus arba esant liekamajai šilumai, kyla pavojus, kad įkais ant kaitlentės palikti metaliniai daiktai.

Nenaudokite kaitlentės kaip stalviršio.

Baigę naudoti, mygtuku ① išjunkite kaitlentę.

## Maisto ruošimo zonos



- ① "PowerFlex Plus" maisto ruošimo zona su "TempControl"
- ② "PowerFlex Plus" maisto ruošimo zona su "TempControl"
- ③ "PowerFlex Plus" maisto ruošimo zona su "TempControl"

Kaitlentė turi 3 maisto ruošimo zonas. Visų kaitlentės paviršių, apimant maisto ruošimo zonas, galima padalinti į atskiras kaitvietes.

Vienu metu galima naudoti daug. 5 maisto ruošimo indus: po 2 maisto ruošimo indus ant kairės ir dešinės maisto ruošimo zonos, 1 maisto ruošimo indą ant vidurinės maisto ruošimo zonos.

Jeigu ant kairės ir dešinės maisto ruošimo zonos naudojami 2 maisto ruošimo indai, kiekvienam maisto ruošimo indui atskirai jutikliniame ekrane rodomas pranešimas.

Jeigu reikia, maisto ruošimo indai vienu metu gali uždengti kelias maisto ruošimo zonas.

Daugiau informacijos apie maisto ruošimo zonas ir jų derinimo galimybes ieškokite skyriaus "Valdymas" poskyryje "Maisto ruošimo indų išdėstymas".

## Garsai

Atsižvelgiant į indo dugno medžiagą ir apdirbimą, kaitlentė gali skleisti tokius garsus:

Ijungus aukštą galios lygį, gali atsirasti burzgimas. Mažinant galios lygį, burzgimas silpnėja arba išnyksta.

Naudojant maisto ruošimo indą, kurio dugnas yra iš įvairių medžiagų (pvz., keraminių sluoksnių), gali atsirasti traškėjimas.

Spragsėjimas gali atsirasti per elektrinius perjungimo procesus, ypač tada, kai naudojami žemi galios lygiai.

Ijungus ventiliatorių, pasigirsta gurgėjimas. Jis įsijungia kaip elektronikos apsauga, kai kaitlentė intensyviai naudojama. Aušinimo ventiliatorius gali veikti net ir išjungus prietaisą.

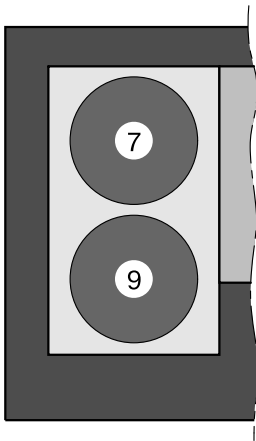
# Veikimas

## Power Management

Kaitlentei nustatyta maksimali bendroji galia, kurią dėl saugumo draudžiama viršyti.

Jeigu vienu metu ruošiate maistą ant dešinės arba kairės maisto ruošimo zonos ir naudojate 2 maisto ruošimo indus, galia paskirstoma taip, kad nebūtų viršyta bendroji galia.

Pavyzdys:



jeigu maisto ruošimo indui priekyje kairėje nustatyta 9 galios pakopa, maisto ruošimo indui gale kairėje galima naudoti maks. 7 galios pakopą.

Gamykloje nustatyta 10 800 W bendroji galia. Bendroji galia gali būti sumažinta iki 7200 W (žr. skyriaus “Nustatymai” poskyrį “Nustatymų apžvalga”).

Jeigu bendroji galia sumažinama iki 7200 W, galimos tokios pasekmės:

- Naudojant labai didelį maisto ruošimo indą, negalėsite nustatyti aukštos galios pakopos.
- Jeigu vienu metu ruošiate maistą ant dešinės arba kairės maisto ruošimo zonos ir naudosite 2 maisto ruošimo indus, galėsite naudoti tik funkciją “Manuell 1–9”.

## Tinkami maisto ruošimo indai

- nerūdijančiojo plieno su įmagnetinamu dugnu;
- emaliuoto plieno;
- ketaus.

Indo pagrindo struktūra gali turėti įtakos maisto ruošimo tolygumui (pvz., apkepiant lietinius). Kepimo indo pagrindas turėtų tolygiai paskirstyti karštį. Puikiai tinka maisto ruošimo indai, kurių pagrindą sudaro daugiasluoksnė medžiaga (sumuštinio tipo arba kapsulinis dugnas).

Maisto ruošimo indo padėtis ant kaitlentės ir indo pagrindo medžiaga veikia indukcinių ričių galią. Tai gali turėti įtakos ir maisto ruošimui.

## Netinkami maisto ruošimo indai

- nerūdijančiojo plieno, su neįmagnetinamu dugnu;
- aliuminio arba vario;
- stiklo, keramikos arba fajanso.

## Maisto ruošimo indų patikra

Jeigu nesate įsitikinę, kad puodas ir keptuvė tinka indukcinei kaitlentei, pridėkite prie dugno magnetą. Jeigu magnetas prikimba, indą galite naudoti.

## Nesamo / netinkamo maisto ruošimo indo indikatorius

Jutikliniame ekrane mirksi “– –”, jeigu

- viena kaitvietė įjungiamą be maisto ruošimo indo arba indas netinkamas (indas su neįmagnetinamu dugnu);
- uždėtas per mažo pagrindo skersmens maisto ruošimo indas;
- nuo įjungtos kaitvietės nuimamas maisto ruošimo indas;
- indas uždėtas neteisingai.

Jei per 1 minutę uždėdamas tinkamas maisto ruošimo indas arba indas patraukiamas į teisingą padėtį, užgessta “– –”, galite tęsti pradėtus veiksmus.

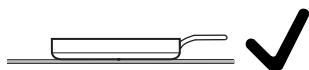
Jei neuždėtas joks maisto ruošimo indas arba netinkamas indas, kaitvietė po 1 minutės automatiškai išsijungs.

# Maisto ruošimo indai

---

## Patarimai

- Naudokite puodus ir keptuves lygiu dugnu. Šiurkštus puodų ir keptuvių dugnas gali subraižyti stiklo keramikos plokštę.
- Jei norite perkelti puodą, jo nestumkite. Tuomet dėl trinties ir įbrėžimų neliks dryžių. Įbrėžimai, atsiradę stumdant maisto ruošimo indus, neturi jėtos kaitlentės funkcijoms. Tokie įbrėžimai yra įprasti naudojimo požymiai, tai nėra priežastis reklamacijai.
- Įsigydami keptuves ir puodus turėkite omenyje, kad dažniausiai nurodomas maksimalus arba viršutinės indo dalies skersmuo. Jums svarbus pagrindo skersmuo (paprastai mažesnis).



- Jei įmanoma, naudokite keptuves su lygiais kraštais. Jei keptuvių kraštai nuožulnūs, indukcija veikia ir keptuvės kraštų sritis. Dėl to gali nublukti keptuvės kraštai arba atsilupti jų danga.

- Troškindami stenkitės naudoti maisto ruošimo indų dangčius. Tai padės apsisaugoti nuo nereikalingo šilumos praradimo.
- Troškinimui nenaudokite daug vandens.
- Skysčiams užvirus arba baigę kepinti perjunkite žemesnę galios pakopą.
- Norėdami sutrumpinti troškinimo laiką, naudokite greitpuodį.

## Nustatymų diapazonai

Kaitlentės gamyklinis nustatymas – 9 galios pakopos. Jei pageidaujate tikslesnių nustatymų, galios pakopas galima išplėsti iki 17 (žr. skyrių “Nustatymai”).

	Nustatymų diapazonas	
	gamyklinis nustatymas (9 pakopos)	išplėstas (17 pakopų)
Sviesto lydymas Šokolado tirpinimas Želatinos tirpinimas	1–2	1–2.
Nedidelių skysčio kiekių šildymas Greitai pridegančių patiekalų pašildymas Ryžių brinkinimas, ryžių pudingo gaminimas Šaldytų daržovių atitirpinimas	2–4	2–3.
Skystų ir iš dalies kietų patiekalų šildymas Vaisių troškinimas Bulvių virimas (maisto ruošimo indas su dangčiu)	4–6	3.–5.
Omleto, kiaušinienės be skrebučio ruošimas Švelnus maltinukų kepimas Daržovių ir žuvies patiekalų troškinimas Tešlos gaminių kildymas ir ankštinių daržovių brinkinimas Šaldytų patiekalų atitirpinimas ir pašildymas Kremų ir padažų gaminimas (pvz., kiaušinių arba olandiško padažo)	5–7	4.–7.
Švelnus žuvies, pjausnių, dešrelių, kiaušinių, blynų ir pan. kepimas (neperkaitinant riebalų)	6–8	6–7.
Bulvinių blynų, blynelių kepimas ir pan.	7–8	7–8.
Didelio vandens kiekio virinimas Užvirinimas Didelio kiekio mėsos kepimas	9	8.–9

Duomenys yra orientaciniai. Indukcinės ritės galia keičiasi pagal indo pagrindo dydį ir medžiagą. Todėl jūsų maisto ruošimo indams gali reikėti rinktis kitą galios pakopą. Naudodami praktiškai, išsiaiškinsite tinkamus nustatymus. Jeigu ketinate išbandyti naujus maisto ruošimo indus, kurių savybės Jums nežinomos, rinkitės žemesnę galios pakopą, negu nurodyta.



## Valdymo principas

Jūsų stiklo keramikos kaitlentė yra su elektroniniu jutikliniu įjungimo ir išjungimo mygtuku ①, kuris reaguoja į bakstelėjimą pirštu. Norėdami įjungti prietaisą, saugumo sumetimais įjungimo ir išjungimo mygtuką ① lieskite šiek tiek ilgiau.

Jeigu kaitlentė yra išjungta, matomas tik jutiklinio įjungimo / išjungimo ① mygtuko simbolis. Kaitlentę įjungus, įsijungia jutiklinis ekranas.

Kaitlentė valdoma jutikliniame ekrane, liečiant norimus meniu punktus.

Bet kokia jutiklinio ekrano reakcija patvirtinama garsiniu signalu.

Kas kartą palietus galimą parinktį, atitinkamas ženklas (žodis arba simbolis) nusidažo **oranžine spalva**.

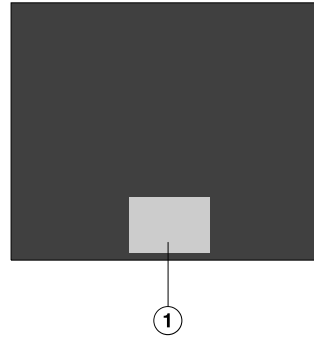
Valdymo veiksmo patvirtinimo laukeliai yra **žalios** spalvos (pvz., "OK").

⚠ Veikimo triktis dėl nešvaraus ir (arba) uždengto jutiklinio ekrano. Jutiklinis ekranas nereaguoja arba įsijungia neplanuoti procesai, gali būti rodomas klaidos pranešimas (žr. skyriaus "Saugos įrenginiai" poskyrį "Apsauginis išsijungimas"). Ant jutiklinio ekrano laikomi karšti maisto ruošimo indai gali pažeisti prietaiso elektroninę sistemą.

Laikykite jutiklinį ekraną švarų.

Ant jutiklinio ekrano nedėkite jokių daiktų.

Nedėkite ant jo jokių karštų maisto ruošimo indų.



① Jutiklinio ekrano sritis

# Valdymas

---

## Meniu punkto pasirinkimas

- Palieskite norimą laukelį arba norimą vertę jutikliniame ekranėlyje.

## Išskleidžiamojo meniu rodymas

- Palieskite oranžinės spalvos liniją jutiklinio ekrano viršutiniame kampe.
- Pasirinkite norimą funkciją.
- Uždarykite išskleidžiamąjį meniu arba tai galite padaryti palietę jutiklinį ekraną už meniu langą.


## Naršymas

Galite slinkti ekraną į dešinę arba kairę.

- Braukite per ekraną. Uždėkite pirštą ant jutiklinio ekrano ir slinkite jį norima kryptimi.

Stulpelis ekrano apačioje parodo jūsų padėtį meniu.

## Išėjimas iš meniu lygmens

- Palieskite simbolį  arba meniu rodyklę prieš paskutinį simbolį **I**.

Nebus išsaugota nė viena įvestis, jeigu ši buvo pasirinkta, bet nepatvirtinta mygtuku "OK".

## Nustatymo keitimas parinkčių sąrašė

Pasirinktas nustatymas pažymimas oranžine spalva.

- Pasirinkite norimą nustatymą.

Nustatymas išsaugomas. Pateksite į aukštesnį meniu lygmenį.

## Puodo atpažinimas

Gamykloje įjungta nuolatinė puodo atpažinimo funkcija (žr. skyrių "Nustatymai"). Jeigu ant įjungtos kaitlentės uždėsite maisto ruošimo indą, jutikliniame ekrane automatiškai bus rodomas susijęs indikatorius.

Jeigu puodo atpažinimas išjungtas, jutikliniame ekrane turite paliesti su puodo padėtimi susijusią zoną, norėdami jį įjungti.

## Maisto ruošimo indų išdėstymas

- Maisto ruošimo indą statykite per vidurį, kaip pavaizduota paveikslėliuose. Tik taip:
  - bus užtikrintas tolygus šilumos paskirstymas;
  - “TempControl” jutiklis atpažins tinkamus maisto ruošimo indus.

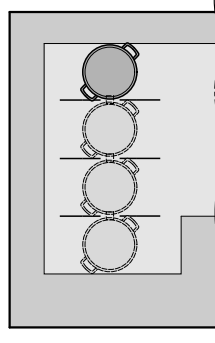
⚠ Gaisro pavojus dėl perkaitimo. Jeigu jutiklis netinkamai veikia, prietaisas gali perkaisti. Statykite maisto ruošimo indą per vidurį virš jutiklio.

### Maisto ruošimo indų minimalus dydis

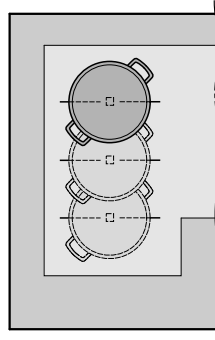
Atsižvelgiant į funkciją ir maisto ruošimo zoną, maisto ruošimo indai turėtų būti maks. skersmens:

Maisto ruošimo zona	Manuell	TempControl
kairėje / dešinėje	11 cm	13 cm
Vidurinė	11 cm	16 cm

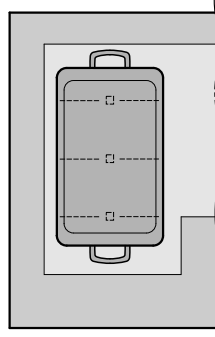
## Maisto ruošimo zona kairėje ir dešinėje



Maisto ruošimo indai, kurių pagrindo skersmuo mažesnis negu 13 cm.

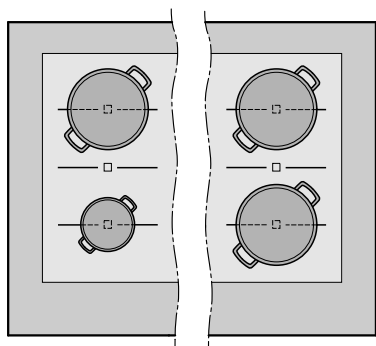


Maisto ruošimo indai, kurių pagrindo skersmuo nuo 13 cm.



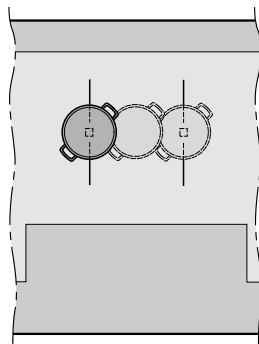
Didesni maisto ruošimo indai

# Valdymas

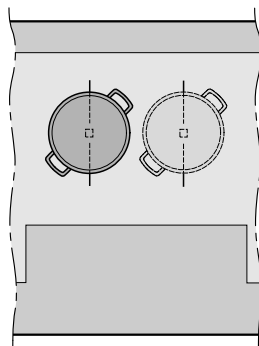


2 maisto ruošimo indai

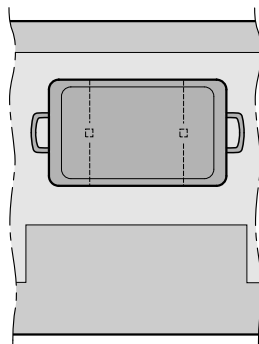
## Maisto ruošimo zona per vidurį




Maisto ruošimo indai, kurių pagrindo skersmuo mažesnis negu 16 cm.



Maisto ruošimo indai, kurių pagrindo skersmuo nuo 16 cm.



Maisto ruošimo indai, kurių pagrindo skersmuo nuo 25 cm.

 Ant viryklės paliktas maistas gali sukelti gaisrą.  
Be priežiūros paliktas maistas gali perkaisti ir užsidegti.  
Nepalikite veikiančios kaitlentės be priežiūros.

Atkreipkite dėmesį, kad indukcinės kaitlentės įkaista daug greičiau nei įprastos.

## Kaitlentės įjungimas

- Palieskite jutiklinį mygtuką ①.

Įjungiamas jutiklinis ekranas.

Neatliekant jokių veiksmų, dėl saugumo kaitlentė po 1 minutės vėl išsijungs.

## Galios pakopos keitimas

- Pastatykite indą į norimą padėtį.
- Pasirinkite “Manuell 1–9”.
- Palieskite norimą galios pakopą arba pažymėkite stulpelį.

Indikatoriuje rodoma pasirinkta galios pakopa, nustatymų diapazonas ir veikimo trukmė.

Veikimo trukmė parodo, kaip ilgai kaitlentė yra įjungta.

Jeigu perbrauksite per veikimo trukmės indikatorių, šis bus grąžintas į 0 padėtį.

## Galios pakopos keitimas

Jeigu vienu metu ruošiate maistą net keliuose maisto ruošimo induose, o norimas indikatorius ne oranžinės spalvos, pirmiausia turite pasirinkti indikatorių.

- Palieskite norimo maisto ruošimo indo indikatorių.
- Nustatykite galios pakopą.

## Kaitvietės / kaitlentės išjungimas

### Kaitvietės išjungimas

- Jutikliniame ekrane palieskite kaitvietę ir laikykite, kol ši išsijungs.

arba

- Palieskite kaitvietę jutikliniame ekrane.
- Nustatykite “0” galios pakopą.

arba

- Palieskite kaitvietę jutikliniame ekrane.
- Palieskite simbolį ↶.


### Kaitlentės išjungimas

- Norėdami išjungti kaitlentę, o kartu ir visas kaitvietes, palieskite jutiklinį mygtuką ①.

# Valdymas

---

## Liekamosios šilumos indikatorius

Jeigu kaitvietė yra karšta, išjungus šviečia kaitvietės liekamosios šilumos indikatorius .

Liekamosios šilumos indikatorius užgessta tik tada, kai saugu liesti kaitvietę.



Galite nusideginti prisilietę prie karštos stiklo keramikos plokštės.

Baigus ruošti maistą, kaitvietės yra karštos.

Nelieskite kaitviečių, kol šviečia liekamosios šilumos indikatoriai.

## TempControl

“TempControl” funkcija reguliuoja temperatūrą kepimo procesų metu:

- kepimo riebalai neperkaitinami;
- nebūtina rankiniu būdu pasirinkti galios pakopų;
- nebūtina nuolat apversti kepamą patiekalą.


Statykite maisto ruošimo indą per viršų virš jutiklio.

“TempControl” funkcija nėra skirta gruzdinimui arba virimui. Šią funkciją naudokite tik kepimui.

## Naudojimo nurodymai

- Galite nustatyti temperatūrą nuo 140 iki 230 °C.
- Uždėkite maisto ruošimo indą, išorė turi būti sausa.
- Nenaudokite karšto, įgavusio rusvą atspalvį aliejaus arba tokio, kuriame matomos nuosėdos ar maisto likučiai.
- Įdėkite kepamą patiekalą tik kai pasigirs signalas. Jeigu atpažįstamas netolygumas, gali būti, kad toliau nebus kaitinama.
- Nepilkite aliejaus, jeigu pradėtas pirminis kaitinimas.
- Neperstumkite indo į kitą padėtį, jeigu pradėtas pirminis kaitinimas.

## Ijunkite “TempControl”

- Pastatykite indą į norimą padėtį.
- Į maisto ruošimo indą pilkite reikiamą kiekį aliejaus arba sudėkite riebalus.
- Pasirinkite “TempControl” .
- Nustatykite temperatūrą.

Kai bus pasiekta nustatyta temperatūra, pasigirs signalas. Veikimo trukmė įsijungia automatiškai.

- Įdėkite ruošiamą patiekalą į keptuvę.
- Baigę naudoti išjunkite kaitvietę.

## Temperatūros keitimas

Jeigu vienu metu ruošiate maistą net keliuose maisto ruošimo induose, o norimas indikatorius ne oranžinės spalvos, pirmiausia turite pasirinkti indikatorius.

- Palieskite norimo maisto ruošimo indo indikatorius.
- Nustatykite temperatūrą.

# Valdymas

## Kepimo su “TempControl” lentelė

Išvardinti tik tie patiekalai, kurie neturi pagalbinių programų. Visos pagalbinės programos išvardintos skyriaus “Valdymas” poskyryje “Pagalbinė programa”.

Lentelėje nurodytos temperatūros yra tik orientacinės. Rekomenduojame pirmiausia rinktis žemesnę temperatūrą. Prireikus kepimo trukmę visada galėsite pratęsti. Veikimo trukmė pradedama skaičiuoti tik pasiekus nustatytą temperatūrą.

Patiekalas	🔥 [°C]
Šaldyta mėsa, pvz., “Cordon Bleu” veršienos šnicelis	150–170
Šaldyti pavasariniai ritinėliai	
Šaldyti žuvies piršteliai	
Visa žuvis	
Šašlykas	
Svieste apkeptos daržovės (pievagrybiai, česnakai)	
Makaronų vamzdeliai su sviestu	
Bulviniai blynai	180–200
Kepenėlių paštetas	
Kukurūzinė tortilija	
Langošas (vengriška gruzdinta tešla)	
Spragėsiai	
Šaldyti keptuvėje ruošiami patiekalai	
Sėklų apskrudinimas be riebalų	
Karamelė	200–220
Pjaustyti mėsos patiekalai	
WOK patiekalai	
Mėsos apkepinimas troškiniams (pvz., guliašui)	
Didelių mėsos kiekių apkepinimas	

🔥 temperatūra



## Galios pakopos nustatymas – išplėstas nustatymų diapazonas

- Palieskite skaičių eilutę tarp galios pakopų.


Indikatoriuje rodoma pasirinkta galios pakopa, nustatymų diapazonas ir veikimo trukmė.

Pavyzdys:

jeigu skaičių eilutėje paliečiate tarp 7 ir 8, parenkama galios pakopa 7.5.

Veikimo trukmė parodo, kaip ilgai kaitlentė yra įjungta.

## “PowerFlex Plus” maisto ruošimo zona

“PowerFlex Plus” maisto ruošimo zonoje visos indukcinės ritės yra visada įjungtos (žr. skyriaus “Indukcija” poskyrį “Veikimo būdas”). Jeigu įjungtas puodo atpažinimas (žr. skyrių “Nustatymai ”), kaitviečių galios pakopa nustatoma automatiškai pagal uždėto maisto ruošimo indo dydį. Kaitvietes galite pasirinkti ir rankiniu būdu, taip pat keisti formą ir (arba) dydį.

Maisto ruošimo indą visada statykite “PowerFlex Plus” maisto ruošimo zonos viduryje.

## Kaitviečių rankinis nustatymas / nustatymų keitimas

- Palieskite kvadrato žymą ant kaitlentės jutiklinio paviršiaus.

Pasirinkta zona yra oranžinė.

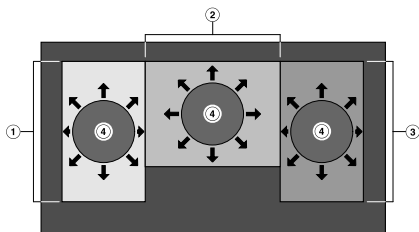
- Braukite pirštu per jutiklinį ekraną norėdami padidinti arba sumažinti pasirinktą zoną.

Negalima keisti įjungtos kaitvietės formos arba dydžio.

# Valdymas

## “Booster” funkcija

“Booster” funkcija padidina galią. Šią funkciją naudokite, jeigu norite užvirinti didelį skysčio kiekį (pvz., vandenį makaronų virimui). Šis galios padidinimas veikia maks. 10 min.



- ① “PowerFlex Plus” maisto ruošimo zona su “TempControl”
- ② “PowerFlex Plus” maisto ruošimo zona su “TempControl”
- ③ “PowerFlex Plus” maisto ruošimo zona su “TempControl”
- ④ Maisto ruošimo indai su “Booster”

“Booster” funkciją vienu metu galima naudoti daug. su 3 maisto ruošimo indais.

- 1 – kairėje kaitlentės pusėje
- 1 – per vidurį
- 1 – dešinėje kaitlentės pusėje

Jeigu aktyvinate “Booster” pakopą, “Booster” naudojimo trukmės pabaigoje automatiškai įsijungs 9 galios pakopa.

“Booster” naudojimo metu sumažėja kitų indukcinų ričių galia. Jeigu toje pačioje kaitlentės pusėje tuo metu įjungta kita kaitvietė:

- sumažinama galios pakopa;
- nepavyks perjungti aukštesnės galios pakopos.

“Booster” pakopos ir “TempControl” negalima naudoti vienu metu toje pačioje kaitlentės pusėje.

Nustatymai “Power Management” (žr. skyriaus “Indukcija” poskyrį “Energijos valdymas”) turi įtakos “Booster” funkcijai.

## “Booster” funkcijos aktyvinimas

- Pastatykite indą į norimą padėtį.
- Pasirinkite “Manuell 1–9”.
- Palieskite simbolį “B”.

Indikatoriuje rodoma “B”, nustatymų diapazonas ir veikimo trukmė.

Veikimo trukmė parodo, kaip ilgai kaitlentė yra įjungta.

## “Booster” išjungimas

- Palieskite simbolį ↵.


arba

- Nustatykite kitą galios pakopą.

# Valdymas

## “Assistent”

Jūsų kaitlentėje yra daugiau negu 20 pagalbinių programų, skirtų ruošti patiekalus ir maisto produktus.

- Uždėkite indą ant norimos kaitvietės.
- Pasirinkite “Assistent” .
- Pasirinkite norimą patiekalą / maisto produktą.

Jutikliniame ekrane rodoma informacija apie pasirinktą patiekalą / maisto produktą.

- Pasirinkite “Start”.

Kai bus pasiekta nustatyta temperatūra, pasigirs signalas. Veikimo trukmė įsijungia automatiškai. Nepasigirsta joks kitas signalas.


Recepte nurodyta kepimo trukmė.

**Patarimas:** Kaitvietės veikimo trukmę galite nustatyti laikmačiu arba suaktyvindami automatinį išsijungimo laiką (žr. skyrių “Laikmatis”).

- Elkitės, kaip aprašyta informacijoje.
- Baigę naudoti išjunkite kaitvietę.

## Informacijos peržiūra

Galite peržiūrėti informaciją apie vykdomą kepimo procesą.

- Kaitvietės indikatoriuje palieskite simbolį .
- Palieskite “Start”, norėdami užverti rodmenį.

## Pagalbinių programų apžvalga

Lentelėje pateiktos trukmės yra orientacinės. Rekomenduojame visų pirma pasirinkti trumpesnę kepimo trukmę. Prireikus kepimo trukmę visada galėsite pratęsti. Veikimo trukmė pradedama skaičiuoti tik pasiekus nustatytą temperatūrą.

Patiekalas	🌡️ [°C]	🕒 [min]
<b>“Beilagen”</b>		
“Bratkartoffeln”	180–200	15–25 <sup>1</sup>
“Croutons”	200	4–6
<b>“Fisch”</b>		
“Fischfilet natur”	180–200	5–15
“Paniertes Fischfilet”	180–200	5–15
“Gamelen”	180–200	2–4
<b>“Schnelle Küche”</b>		
“Arme Ritter”	180–200	6–10
“Curry”	200–210	10–20 <sup>2</sup>
“Croque Monsieur”	180–200	6–10
“Pfannengerichte”	200	3–10
<b>“Eierspeisen”</b>		
“Omelett”	160–180	3–6
“Spiegelei”	160–180	5–10
“Rührei”	160	2–6
<b>“Fleisch”</b>		
“Bolognese Sauce”	180–220	30–90 <sup>3</sup>
“Frikadellen”	160–180	10–20
“Hähnchenbrust anbraten”	180–220	10–20
“Schnitzel”	180–200	5–10
“Steak englisch”, 3 cm storio	200	5–7
“Steak medium”, 3 cm storio	200	6–10
“Steak gut durch”, 3 cm storio	160	15–25
“Bratwurst”	180	5–15

# Valdymas

“Frühstücksspeck”	160–180	8–11
“Lammkoteletts”	180–220	5–10
“Schweinekoteletts”	180–200	6–10
“Süßspeisen”		
“Pancakes”	160–180	4–8
“Pfannkuchen / Crêpes”	200	2–3

🔥 Temperatūra, ⌚ Kepimo / maisto ruošimo trukmė

<sup>1</sup> Nurodyta kepimo trukmė yra virtų bulvių kepimo trukmė.

Jeigu bulvės yra nevirtos ir supjaustytos kubeliais arba riekelėmis, kepimo trukmė yra 15–35 minutės.

<sup>2</sup> Baigę kepti įpilkite sultinio ir užvirinkite.

Troškinimo trukmė susijusi su laiku po sultinio užvirinimo.

<sup>3</sup> Baigę kepti sudėkite likusias sudėtines dalis ir užvirinkite.

Troškinimo trukmė susijusi su laiku po likusių sudedamųjų dalių užvirinimo.

Jeigu norite naudoti laikmatį, kaitlentė turi būti įjungta.

Galima naudoti dvi laikmačio funkcijas:


- trumpajai trukmei nustatyti;
- automatiškai išjungti maisto ruošimo indo kaitinimą.

Funkcijas galima naudoti vienu metu.

Trukmę galima nustatyti nuo 1 minutės ("0:00:01") iki 9 valandų 59 minučių ir 59 sekundžių ("9:59:59").

## Laikmatis


### Laikmačio nustatymas

- Išskleiskite meniu.
- Pasirinkite .



Jutikliniame ekrane rodoma "0:00:00" (valandos:minutės:sekundės).

- Palieskite "0" (valandos) arba "00" (minutės arba sekundės).
- Su "-" arba "+" nustatykite norimą trukmę.
- Patvirtinkite su "OK".

### Trumposios trukmės keitimas

- Pasirinkite .
- Palieskite vertę, kurią norite pakeisti.
- Su "-" arba "+" nustatykite norimą trukmę.
- Patvirtinkite su "OK".

### Trumposios trukmės ištrynimasis

- Pasirinkite .
- Pasirinkite .
- Patvirtinkite su "OK".

## Automatinio išjungimo funkcija

Galite nustatyti laiką, po kurio kaitvietė išsijungs automatiškai. Šią funkciją vienu metu galima naudoti su visomis kaitvietėmis.

Jei nustatyta funkcijos naudojimo trukmė viršija ilgiausią leistiną, suveikus apsauginio išsijungimo funkcijai, kaitvietė išsijungs (žr. skyriaus "Saugos įrenginiai" poskyrį "Apsauginis išsijungimas").

## Išsijungimo laiko nustatymas

- Nustatykite norimos kaitvietės galios pakopą arba temperatūrą.
- Pasirinkite "⊕".

Jutikliniame ekrane rodoma "00:00:00" (valandos: minutės: sekundės).

- Palieskite "0" (valandos) arba "00" (minutės arba sekundės).
- Su "-" arba "+" nustatykite norimą trukmę.
- Patvirtinkite su "OK".
- Jeigu norite nustatyti kitos kaitvietės išsijungimo laiką, atlikite anksčiau aprašytus veiksmus.

## Išjungimo laiko keitimas

- Pasirinkite "⊕".
- Palieskite vertę, kurią norite pakeisti.
- Su "-" arba "+" nustatykite norimą trukmę.
- Patvirtinkite su "OK".

## Išjungimo laiko ištrynimasis

- Pasirinkite "⊕".
- Pasirinkite "🗑️".
- Patvirtinkite su "OK".

Jeigu ištrynėte laiką, veikimo trukmė daugiau nebus rodoma.



### “Stop&Go”

Funkciją galima naudoti tik tada, jeigu visiems maisto ruošimo indams naudojama funkcija “Manuell 1–9”. Aktyvinus “Stop&Go” funkciją, visos galios pakopos sumažinamos iki 1.

Negalėsite keisti kaitviečių galios lygių ir laikmačio nustatymų. Galėsite tik išjungti kaitlentę. Sustabdomas laikmatis, išsijungimo laikas ir “Booster” trukmė.

Funkciją išjungus, įjungiamo paskutinį kartą nustatyta galios pakopa, toliau skaičiuojamas laikas.

### Įjungimas / išjungimas

Jeigu funkcija neišjungiamą per 30 minučių, kaitlentė išsijungia automatiškai.

- Atverkite išskleidžiamąjį meniu.
- Maždaug 1 sekundę palieskite simbolį II/▶.

### Pakartotinis įjungimas


Jeigu netyčia išjungsitė veikiančią kaitlentę, ši funkcija leis atkurti visus nustatymus. Po išjungimo kaitlentę būtina vėl įjungti per 10 sekundžių.

- Įjunkite kaitlentę.
- Pasirinkite “Ja”.


# Papildomos funkcijos


---

## Valymo apsauga


Norėdami pašalinti nuo kaitlentės susikaupusius nešvarumus, galite 20 sekundžių užblokuoti jutiklinį ekraną. Jutiklinis mygtukas  neužblokuojamas.

### Ijungimas

- Atverkite išskleidžiamąjį meniu.
- Palieskite simbolį .

Po simboliu  laikas skaičiuojamas atgaline tvarka.



### Išjungimas

- Atverkite išskleidžiamąjį meniu.
- Palieskite simbolį .

## Parodomasis režimas



Ši funkcija leidžia pademonstruoti kaitlentės veikimą neįjungus kaitinimo.

### Ijungimas

- Atverkite nustatymus  (žr. skyrių “Nustatymai ”).
- Palieskite “Demomodus” | “Ein”.

Jutiklinio ekrano viduryje rodoma “DEMO”.



### Išjungimas

- Atverkite nustatymus  (žr. skyrių “Nustatymai ”).
- Palieskite “Demomodus” | “Aus”.

Jutikliniame ekrane užgęsta “DEMO”.

## Kaitlentės duomenų rodymas

Galite peržiūrėti savo kaitlentės modelio pavadinimą, serijos numerį ir programinės įrangos versiją.


- Atverkite nustatymus  (žr. skyrių “Nustatymai ”).
- Palieskite “Softwareversion”.

Jutikliniame ekrane rodomi transporto priemonės duomenys.

## Paleidimo blokatorius

Kad netyčia neįjungtumėte kaitviečių, kaitlentėje yra paleidimo blokatorius. Paleidimo blokatorių galima suaktyvinti tik jeigu visos kaitlentės išjungtos.

### Paleidimo blokatoriaus įjungimas ir išjungimas

- Įjunkite kaitlentę.
- Atverkite išskleidžiamąjį meniu.
- 3 sekundes lieskite simbolį .

# Saugos įrenginiai

## Apsauginis išjungimas

### Uždengtas jutiklinis ekranas

Jeigu ilgiau negu 10 sekundžių uždengsite jutiklinį ekraną (pvz., pirštu, ištekėjus patiekalui arba uždėjus daiktą), kaitlentė automatiškai išsijungs. Jutikliniame ekrane rodomas pranešimas "F6716", nu-skamba signalas.

Nuėmę uždėtus daiktus ir (arba) nuvalę nešvarumus, paspauskite "OK", o kaitlentę vėl bus galima naudoti.

### Per ilgą naudojimo trukmė

Jeigu kaitlentė naudojama neįprastai ilgą laiką, suveikia apsauginis išsijungimas.


Šis laiko tarpas priklauso nuo pasirinkto galios lygio. Jeigu jis buvo viršytas, išsijungia kaitinimo elementas, užsidega liekamosios šilumos indikatorius. Galite nustatyti galios lygį.

Galios pakopa *	Maksimali veikimo trukmė [val.]
1/1.	9
2/2.	8
3/3.	7
4/4.	6
5/5.	5
6/6.	4
7/7.	3
8/8.	2
9	1

\* Taškeliu pažymėtas galios pakopas galima naudoti tik pasirinkus išplėstą galios pakopų diapazoną (žr. skyrių "Nustatymų diapazonai").


## Apsauga nuo perkaitimo

Jeigu perkaista puodo dugnas, galia sumažinama automatiškai. Indikatorius nepasikeičia. Maisto ruošimo indui atvėsus, perjungiama įprasta galios pakopa.

Meniu “Einstellungen”  galite individualiai pritaikyti kaitlentę prie savo poreikių.

## “Einstellungen” iškvietimas

Nustatymus galima keisti tik jeigu nevykdomas kepimo procesas.

- Įjunkite kaitlentę.
- Atverkite išskleidžiamąjį meniu.
- Pasirinkite “Einstellungen” .

## “Einstellungen” keitimas


- Pasirinkite norimą meniu punktą.

Pasirinktas nustatymas pažymimas oranžine spalva.

- Pasirinkite norimą parinktį.
- Patvirtinkite su “OK”.

Jeigu norite išėiti iš meniu punkto neatlikę jokių pakeitimų, palieskite “Einstellungen”.

## Nustatymų apžvalga

Meniu punktas	Galimi nustatymai
“Displayhelligkeit”	“1–5”
“Sprache 	... / “deutsch” / “english” / ...
“Permanente Topferkennung”	“Ein”*
	“Aus”
“Recall-Funktion”	“Ein”*
	“Aus”
“Signaltöne”	“Ein”*
	“Aus”
“Power Management”	“10800 W”*
	“7200 W”
“Leistungsstufen”	“Ohne Zwischenstufen (1, 2, 3 etc.)”*
	“Mit Zwischenstufen (1, 1.5, 2, 2.5, 3 etc.)”
“Laufzeit”	“Ein”*
	“Aus”
“Assistent”	“Ein”*
	“Aus”
“Werkeinstellungen”	“Ja”
	“Nein”
“Softwareversion”	
“Miele@home”	žr. skyriaus “Pirmasis paleidimas” poskyrį “Miele@home” ir “Con@ctivity” diegimas”.
“Demomodus”	“Ein”
	“Aus”*

\* Gamyklinis nustatymas

### **Bandomieji patiekalai pagal EN 60350-2**

Gamyklinis nustatymas – 9 galios lygiai.

Kaip nurodoma standartuose, bandymui nustatykite išplėstas galios lygių nustatymo ribas (žr. skyrių “Programavimas”).

## Valymas ir priežiūra

---

### Valymas ir priežiūros saugos nurodymai

 Galite nusideginti prisilietę prie karštų paviršių.

Baigus ruošti maistą visos kaitlentės dalys gali būti labai karštos.

Išjunkite kaitlentę.

Prieš valydami leiskite kaitlentei atvėsti.

Naudojant netinkamas valymo priemones paviršiai gali nusidažyti arba pakeisti spalvą, paviršius taip pati gali nudažyti ant kaitlentės pridegusios tinkamos valymo priemonės. Paviršiai gali susibraizyti.

Palaukite, kol paviršius atvės, tada valykite kaitlentę.

Iš karto nuvalykite valymo priemonių likučius.

Nenaudokite šveitimo priemonių, galinčių subraižyti paviršių.

- ▶ Nevalykite kaitlentės valymo garais prietaisu.
- ▶ Nevalykite jokiais smailiais daiktais.



## Stiklo keramikos paviršių valymas

### Valymo intervalas

- Po kiekvieno naudojimo nuvalykite visą kaitlentę.

### Įprastų nešvarumų valymas

- Visą stiklo keramikos paviršių valykite drėgna, minkšta šluoste ir praskiestu indų plovikliu. Laikykitės valiklio gamintojo nurodymų.

### Įsisenėjusių nešvarumų šalinimas

- Stambius nešvarumus valykite drėgna šluoste, o pridžiuvusius pašalinkite stiklo grandikliu.
- Stiklo keramikos paviršių valykite "Miele" stiklo keramikos ir nerūdijančio plieno valymo priemone (žr. skyriaus "Papildomai įsigyjami priedai" poskyrį "Valymo ir priežiūros priemonės") arba įprastu stiklo keramikai skirtu valikliu. Laikykitės valiklio gamintojo nurodymų.

### Valymo pabaigoje

- Drėgna šluoste nuvalykite visus valiklių likučius.
- Kas kartą nuvalę stiklo keramikos paviršių nusauskite.

## Netinkamos valymo priemonės

Kad nepažeistumėte paviršių, nenaudokite:

- valymo priemonių, kurių sudėtyje yra sodos, amoniako, rūgščių arba chloridų;
- dėmių ir rūdžių valiklių;
- šveitimo priemonių (pvz., šveičiamųjų miltelių, pienelio, valomojo akmens);
- valymo priemonių, kurių sudėtyje yra tirpiklių;
- indaplovėms skirtų ploviklių;
- keptuvų ir orkaičių valymui skirtų aerozolių;
- šveitimui skirtų šepetėlių;
- purvo trintukų;
- kempinių.


## Ką daryti, jeigu ...

Daugumą prietaiso veikimo sutrikimų, galinčių atsirasti kasdienio naudojimo metu, galima pašalinti savarankiškai. Tai padės sutaupyti laiko ir pinigų, nes nereikės kreiptis į garantinio aptarnavimo skyrių.


Užžęję į [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service) rasite informacijos apie savarankišką sutrikimų šalinimą.

Toliau pateiktos lentelės padės rasti prietaiso veikimo sutrikimo priežastį ir saugiai ją pašalinti.

### Rodmenų / ekrano pranešimai

Problema	Priežastis ir šalinimas
<b>Jutikliniame ekrane rodoma "F6713" arba "F6771". Tai reiškia, kad kaitlentė automatiškai išsijungia.</b>	Kaitinamas tuščias maisto ruošimo indas. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Palieskite "OK".</li><li>■ Palaukite, kol užges  liekamosios šilumos indikatorius (žr. skyriaus "Valdymas" poskyrį "Liekamosios šilumos indikatorius").</li><li>■ Prižiūrėkite, kad puodas visuomet būtų pripildytas.</li></ul>
<b>Jutikliniame ekrane rodoma "F6734", kaitlentė automatiškai išsijungia.</b>	Neteisingai išdėstyti maisto ruošimo indai. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Teisingai išdėstykite maisto ruošimo indus (žr. skyriaus "Valdymas" poskyrį "Maisto ruošimo indų išdėstymas").</li><li>■ Palieskite "OK".</li></ul>
<b>Jutikliniame ekrane rodoma "F6716". Tai reiškia, kad kaitlentė automatiškai išsijungia.</b>	Uždengtas jutiklinis ekranas (pvz., uždėjus pirštą arba daiktą arba ištekėjus patiekalui). <ul style="list-style-type: none"><li>■ Nuvalykite nešvarumus arba nuimkite uždėtus daiktus (žr. skyriaus "Saugos įrenginiai" poskyrį "Apsauginis išsijungimas").</li><li>■ Palieskite "OK".</li></ul>
<b>Jutikliniame ekrane rodoma "F6704". Tai reiškia, kad kaitlentė automatiškai išsijungia.</b>	Užsikimšo aušinimo oro įsiurbimo ir ištraukimo angos. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Iš aušinimo oro įsiurbimo ir ištraukimo angų pašalinkite visas kliūtis.</li><li>■ Palieskite "OK".</li></ul>
<b>Ekrane rodomas pranešimas, kuris nėra nurodytas šioje lentelėje.</b>	Elektroninės įrangos gedimas. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Maždaug 1 minutei išjunkite elektros tiekimą į kaitlentę.</li><li>■ Jeigu vėl įjungus prietaisą, ir toliau išlieka elektros tiekimo sutrikimas, kreipkitės į garantinio aptarnavimo skyrių.</li></ul>

## Nenumatytas veiksmas

Problema	Priežastis ir šalinimas
<b>Indikatoriuje mirksi “— —”.</b>	Ant maisto ruošimo zonos nėra indo arba jis yra netinkamas. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Naudokite tik specialiai pritaikytus indus (žr. skyriaus “Indukcija” poskyrį “Maisto ruošimo indai”).</li> </ul>
	Neteisingai sudėti maisto ruošimo indai. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Iš naujo sudėkite maisto ruošimo indus.</li> </ul>
	Ant maisto ruošimo zonos sudėti metaliniai daiktai, pvz., stalo įrankiai. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Nuimkite juos.</li> </ul>
<b>Jutiklinis ekranas nereaguoja.</b>	Jūsų pirštų galiukai uždengti. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Lieskite jutiklinį ekraną tik atvirais pirštais.</li> </ul>
	Aktyvinta valymo apsauga  . <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Valymo apsaugą išjunkite (žr. skyriaus “Papildomos funkcijos” poskyrį “Valymo apsauga ”).</li> </ul>
	Laikydami maisto ruošimo indą palietėte jutiklinį ekraną. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Lieskite jutiklinį ekraną tik jeigu rankos yra laisvos.</li> </ul>
	Jutiklinis ekranas nešvarus. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Nuvalykite nešvarumus.</li> </ul>
<b>Simboliai sureaguoja palietus gretimas zonas.</b>	Ant jutiklinio ekrano išpilta vandens arba kitų skysčių. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Jutiklinį ekraną nusauskite.</li> </ul>
<b>Galios pakopa sumažinama automatiškai arba jos nepavyksta padidinti.</b>	Ant vienos maisto ruošimo zonos vienu metu naudojami 2 maisto ruošimo indai (žr. skyriaus “Indukcija” poskyrį “Energijos valdymas”).
<b>Maisto ruošimo zona išsijungia automatiškai.</b>	Prietaisas buvo per ilgai įjungtas. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vėl nustatykite galios lygį (žr. skyriaus “Apsauginiai įtaisai” poskyrį “Apsauginis išsijungimas”).</li> </ul>
<b>Pasirinkus galios pakopą, maisto ruošimo zona veikia kitaip nei įprastai.</b>	Suveikė apsauga nuo perkaitimo. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Jeigu perkaista puodo dugnas, galia sumažinama automatiškai. Indikatorius nepasikeičia. Maisto ruošimo indui atvėsus, perjungiama įprasta galios pakopa.</li> </ul>
<b>Automatiškai išsijungia viena maisto ruošimo zona arba visa kaitlentė.</b>	Suveikė apsauga nuo perkaitimo. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Žr. skyriaus “Apsauginiai įtaisai” poskyrį “Apsauga nuo perkaitimo”.</li> </ul>

## Ką daryti, jeigu ...

### Netenkinantis rezultatas

Problema	Priežastis ir šalinimas
<b>Neįprastai ilga kaitinimo trukmė.</b>	Neteisingai sudėti maisto ruošimo indai. ■ Iš naujo išdėstykite maisto ruošimo indus (žr. skyriaus “Valdymas” poskyrį “Maisto ruošimo indų išdėstymas”).
	Nešvarus maisto ruošimo indo dugnas arba nešvari stiklo keramikos plokštė. ■ Nuvalykite nešvarumus.
	Kol maisto ruošimo indai buvo kaitinami, įpylėte vandens, aliejaus arba sudėjote maisto produktus. ■ Kol maisto ruošimo indai kaitinami, nieko į juos nepilkite.
<b>Panašiuose maisto ruošimo ir kepimo procesuose šiek tiek skiriasi kepimo trukmė ir apskrudinimo lygis.</b>	Tai ne gedimas. Maisto ruošimo indo padėtis ant kaitlentės ir indo pagrindo medžiaga veikia indukcinį ričių galią. Tai paveikia ir maisto ruošimo procesą.

### Bendrosios problemos arba techninės triktys

Problema	Priežastis ir šalinimas
<b>Kaitlentė neįsijungia.</b>	Sutriko elektros srovės tiekimas. ■ Patikrinkite, ar neišsijungė elektros instaliacijos saugiklis. Susisieki su įgaliotu elektriku arba “Miele” garantinio aptarnavimo skyriumi (vardinės saugiklio vertės nurodytos specifikacijų lentelėje).
	Gali būti, kad atsirado techninė triktis. ■ Maždaug 1 minutei atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo: – galite išjungti atitinkamo saugiklio jungiklį, išsukti lydujį saugiklį arba – liekamosios srovės apsauginį jungiklį (FI apsauginį jungiklį). ■ Jei pakartotinai įjungus / įsukus saugiklį arba FI apsauginį jungiklį prietaisas vis tiek neįsijungia, kvieskite elektriką arba kreipkitės į garantinio aptarnavimo skyrių.

Problema	Priežastis ir šalinimas
<b>Zona nekaista.</b>	Maisto ruošimo zona vis dar yra per daug įkaitusi po paskutinio maisto ruošimo. Kai tik zona atvės, ji vėl pradės kaisti.
<b>Naudojant naują kaitlentę, gali pasijusti kvapas ar pasklisti dūmai.</b>	Metaliniai konstrukciniai elementai yra apsaugoti prieš žiūros priemone. Pirmą kartą naudojant prietaisą, gali pasklisti kvapas ir dūmai. Net ir indukcinį ričių medžiaga pirmomis eksploataavimo valandomis išskiria kvapą. Kiekvieną kartą naudojant, šis kvapas mažės, kol galutinai išnyks. Kvapas ir galimai pasklidę dūmai nereiškia, kad prietaisas netinkamai prijungtas arba sugedęs, jie nėra kenksmingi.
<b>Išjungus kaitlentę, girdimas veikimo garsas.</b>	Kol atvės kaitlentė, veiks ventiliatorius, tada išsijungs automatiškai.

## Pasirenkamieji priedai

---

Jūsų prietaisui “Miele” siūlo gausų “Miele” papildomų priedų ir valymo bei priežiūros priemonių asortimentą.

Šių produktų galite užsisakyti “Miele” interneto parduotuvėje.

Jų taip pat galite įsigyti “Miele” klientų aptarnavimo skyriuje (žr. šios naudojimo instrukcijos pabaigoje) ir iš savo “Miele” pardavėjo.

### Maisto ruošimo / kepimo indai

“Miele” siūlo platų kepimo ir maisto ruošimo indų pasirinkimą. Indų funkcijos ir matmenys tobulai pritaikyti “Miele” prietaisams. Išsamesnė informacija apie atskirus produktus pateikta “Miele” interneto svetainėje.

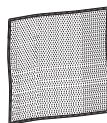
### Valymo ir priežiūros priemonės

**Stiklo keramikos ir nerūdijančio plieno valiklis, 250 ml**



Pašalina didelius nešvarumus, kalkių dėmes ir aliuminio likučius.

### Mikropluošto šluostė



Skirta pirštų atspaudams ir nedideliems nešvarumams šalinti.

Užėję į [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service) rasite informacijos apie savarankišką sutrikimų šalinimą, taip pat apie atsargines "Miele" dalis.

### Sutrikus prietaiso veikimui, susisiekitė

Jeigu sutrikimų nepavyksta pašalinti savarankiškai, informuokite jums prietaisą pardavusį pardavėją arba kreipkitės į "Miele" garantinio aptarnavimo skyrių.

Su "Miele" garantinio aptarnavimo skyriumi galima susisiekti adresu [www.miele.lt/service](http://www.miele.lt/service).

"Miele" garantinio aptarnavimo skyriaus kontaktinė informacija nurodyta šios naudojimo instrukcijos pabaigoje.

Garantinio aptarnavimo skyriui turėsite nurodyti modelio pavadinimą ir gamyklinį numerį (Gam. / SN / Nr.). Visi šie duomenys nurodyti specifikacijų lentelėje.

### Garantija


Garantinis laikotarpis yra 2 metai.


Daugiau informacijos nurodyta pridėtose garantinio aptarnavimo sąlygose.


# Įrengimas

---

## Montavimo saugos nurodymai

 Dėl netinkamo montavimo atsiradę pažeidimai.  
Netinkamai įmontavę kaitlentę, galite ją sugadinti.  
Prietaiso montavimą patikėkite specialistui.

 Elektros smūgio pavojus dėl tinklo įtampos.  
Prietaisą netinkamai prijungus prie maitinimo tinklo, galima patirti elektros smūgį.  
Prietaiso jungimą prie maitinimo tinklo patikėkite kvalifikuotam personalui.

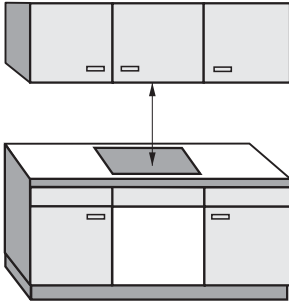
 Krentančių daiktų sukelti pažeidimai.  
Montuojant viršutinę spintelę arba gartraukį, galima pažeisti kaitlentę.  
Montuokite kaitlentę tik įrengę viršutinę spintelę ir gartraukį.

- ▶ Stalviršio apkalos turi būti apdorotos karščiui atspariais klijais (100 °C), kad neatsilaisvintų ir nesideformuotų. Apvadai prie sienos turi būti atsparūs karščiui.
- ▶ Kaitlentės negalima montuoti virš šaldymo įrenginių, indaplovių, skalbyklių ir džiovyklių.
- ▶ Įsitikinkite, kad įmontavus bus galima pasiekti kaitlentės tinklo maitinimo laidą.
- ▶ Įmontavus kaitlentę, maitinimo laidas negali liestis prie judančių virtuvės elementų dalių (pvz., stalčiaus) ir jo negali veikti mechaninė apkrova.
- ▶ Būtina laikytis kituose puslapiuose pateiktų saugių atstumų.



## Saugūs atstumai

### Saugus atstumas virš kaitlentės



Tarp kaitlentės ir viršuje įrengto gartraukio būtina išlaikyti gamintojo nurodytą saugų atstumą.

Jei virš prietaiso yra įrengtos lengvai užsiliepsnojančios medžiagos (pvz., pakabinama lentyna), saugus atstumas turi būti bent 500 mm.

Jei po gartraukiu įrengti keli prietaisai, kuriems nurodyti skirtingi saugūs atstumai, būtina laikytis didžiausio.

### Mažiausias atstumas po kaitlente

Kad kaitlentė būtų tinkamai vėdinama, po kaitlente svarbu išlaikyti minimalų atstumą iki orkaitės, pertvaros arba stalčiaus.

Mažiausias atstumas nuo kaitlentės apatinės dalies<sup>1</sup> iki

- orkaitės viršutinio krašto:  $\geq 25$  mm;
- pertvaros viršutinio krašto:  $\geq 25$  mm;
- stalčiaus viršutinio krašto:  $\geq 5$  mm;
- stalčiaus apačios:  $\geq 75$  mm

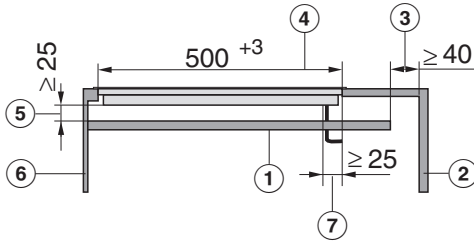
<sup>1</sup> Apatinė dalis yra kaitlentės pagrindo išorinė dalis. Montuojamos konstrukcijos, tokios kaip jungimo dėžutės, tarpinės plokštės ir pan., nėra laikomos žemiausiu tašku, todėl apskaičiuojant minimalų atstumą jos nėra svarbios.

# Įrengimas

## Papildoma pertvara

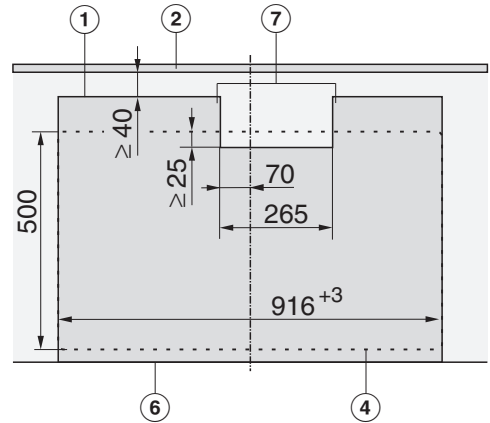
Nebūtina po kaitlente montuoti papildomos pertvaros, tačiau tai nėra draudžiama.

## Vaizdas iš šono



- ① Papildoma pertvara
- ② Spintos užpakalinė sienelė
- ③ Minimalus atstumas tarp užpakalinio pertvaros krašto ir spintos užpakalinės sienelės, skirtas kaitlentės aušinimui.
- ④ Stalviršio išpjova
- ⑤ Minimalus atstumas tarp kaitlentės apatinio krašto ir pertvaros viršutinio krašto, skirtas kaitlentės aušinimui.
- ⑥ priekyje
- ⑦ Išpjova, skirta ištiesti jungimo laidą  
Minimalus atstumas tarp stalviršio išpjovos užpakalinio krašto iki išpjovos krašto.

## Vaizdas iš viršaus



- ① Papildoma pertvara
- ② Spintos užpakalinė sienelė
- ④ Stalviršio išpjova
- ⑥ priekyje
- ⑦ Išpjova, skirta ištiesti jungimo laidą  
Minimalus atstumas tarp stalviršio išpjovos užpakalinio krašto iki išpjovos krašto.

### Saugus atstumas šone / gale

Rekomenduojama palikti šiek tiek vietos kaitlentės kairėje ir dešinėje pusėse.

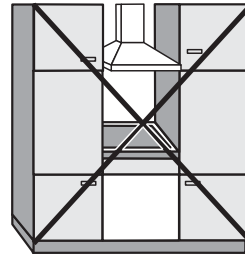
Kaitlentės galinėje pusėje būtina išlaikyti žemiau nurodytą mažiausią atstumą iki aukštos spintos arba patalpos sienos ①.

Vienoje kaitlentės pusėje (dešinėje arba kairėje) būtina išlaikyti žemiau nurodytą mažiausią atstumą ②, ③ iki aukštos spintos arba iki patalpos sienos, o kitoje pusėje atstumas turėtų būti maž. 200 mm.

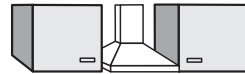
① Mažiausias atstumas **gale** nuo stalviršyje išpjautos angos iki stalviršio galinės briaunos:  
50 mm.

② Mažiausias atstumas **dešinėje** nuo stalviršyje išpjautos angos iki šalia stovinčio baldo (pvz., aukštos spintos) arba patalpos sienos:  
50 mm.

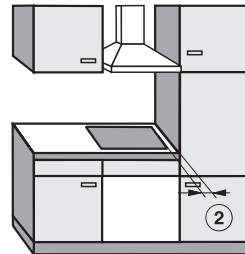
③ Mažiausias atstumas **kairėje** nuo stalviršyje išpjautos angos iki šalia stovinčio baldo (pvz., aukštos spintos) arba patalpos sienos:  
50 mm.



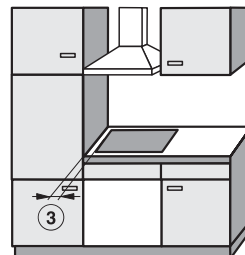
Neleidžiama!



Labai rekomenduojama



Nerekomenduojama



Nerekomenduojama

# Įrengimas

## Saugus atstumas iki nišos apkalos

Jei niša yra su apkala, nuo išpjovos stalviršyje iki apkalos turi būti išlaikytas minimalus atstumas, nes dėl aukštos temperatūros poveikio gali pakisti arba gali būti sugadintos medžiagos.

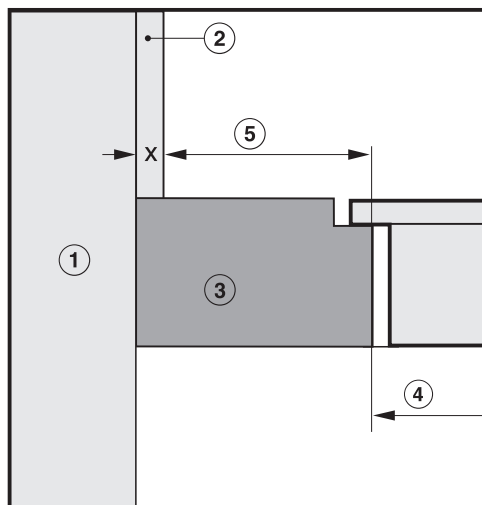
Jei nišos apkala pagaminta iš degios medžiagos (pvz., medienos), nuo stalviršio išpjovos iki nišos apkalos turi būti išlaikytas 50 mm minimalus atstumas ⑤.

Jeigu apkala pagaminta iš nedegios medžiagos (pvz., metalo, natūralaus akmens, keraminių plytelių), tarp stalviršio išpjovos ir nišos apkalos turi būti išlaikytas 50 mm minimalus atstumas ⑤, atėmus apkalos storį.

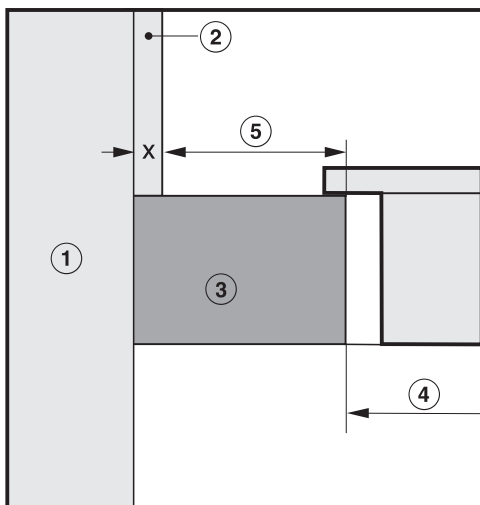
Pavyzdys: nišos apkalos storis 15 mm

50 mm – 15 mm = minimalus atstumas – 35 mm

### Montavimas vienoje plokštumoje



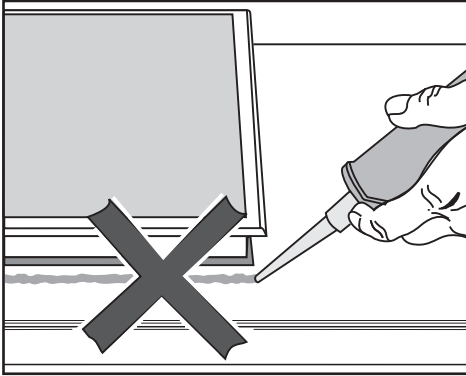
### Montavimas ant stalviršio



- ① Mūrinė siena
- ② Nišos apkalos matmuo  $x$  = nišos apkalos storis
- ③ Stalviršis
- ④ Stalviršio išpjova
- ⑤ Minimalus atstumas, jei medžiagos  
**degios** – 50 mm  
**nedegios** – 50 mm – matmuo  $x$

## Montavimo nurodymai – montavimas ant stalviršio

### Sandariklis tarp kaitlentės ir stalviršio

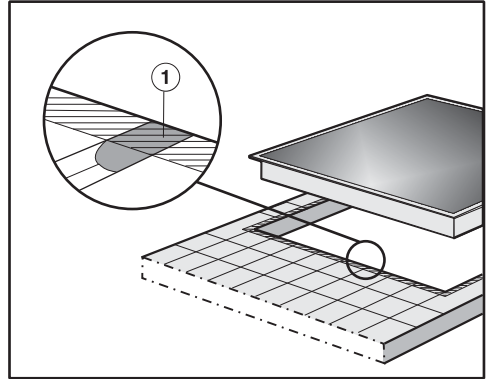


⚠ Dėl netinkamo įrengimo atsiradę pažeidimai.

Jeigu kaitlentę užsandarinsite siūlių sandarinimo priemone, prireikus ją išmontuoti, rizikuotumėte pažeisti ją ir stalviršį.

Tarp kaitlentės ir stalviršio nenaudokite siūlių sandarinimo priemonės. Sandariklis po prietaiso kraštu užtikrina sandarumą ties stalviršiu.

### Plytelių stalviršis



Siūlės ① ir brūkšniuota sritis po kaitlentės atraminiu paviršiumi turi būti lygios ir plokščios, kad kaitlentė tolygiai priglustų, o sandariklis po viršutinės prietaiso dalies kraštu užtikrintų sandarumą ties stalviršiu.

### Sandarinimo juosta

Techninės priežiūros metu išmontuojant prietaisą, gali būti pažeistos sandarinimo juostelės po kaitlentės kraštais.

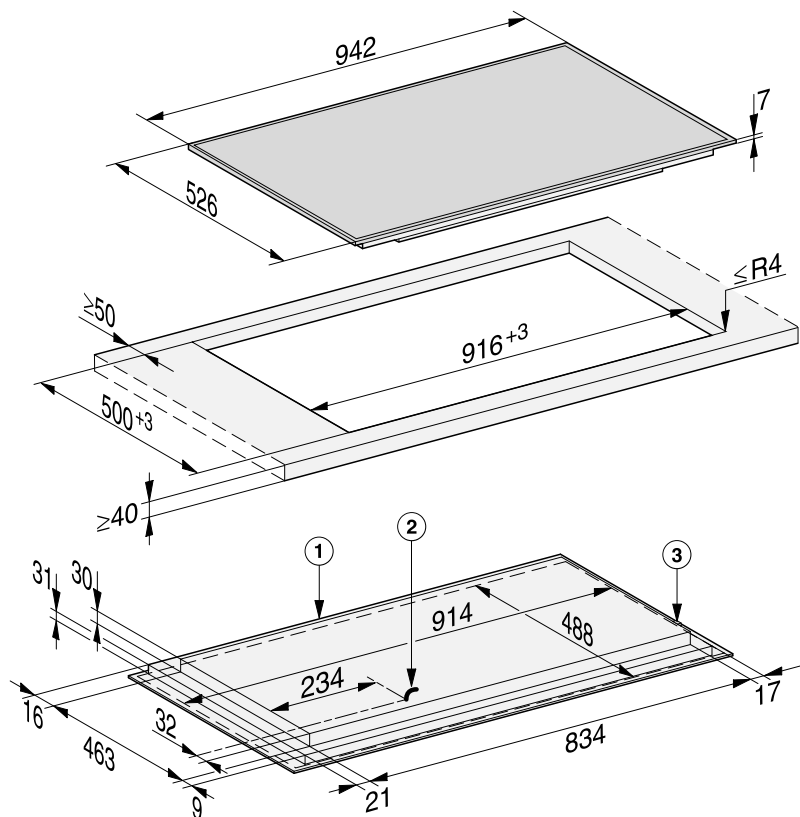
Prieš atgal montuodami prietaisą, visada pakeiskite sandarinimo juostelę.

# Įrengimas

## Įmontavimo matmenys – montuojant ant stalviršio

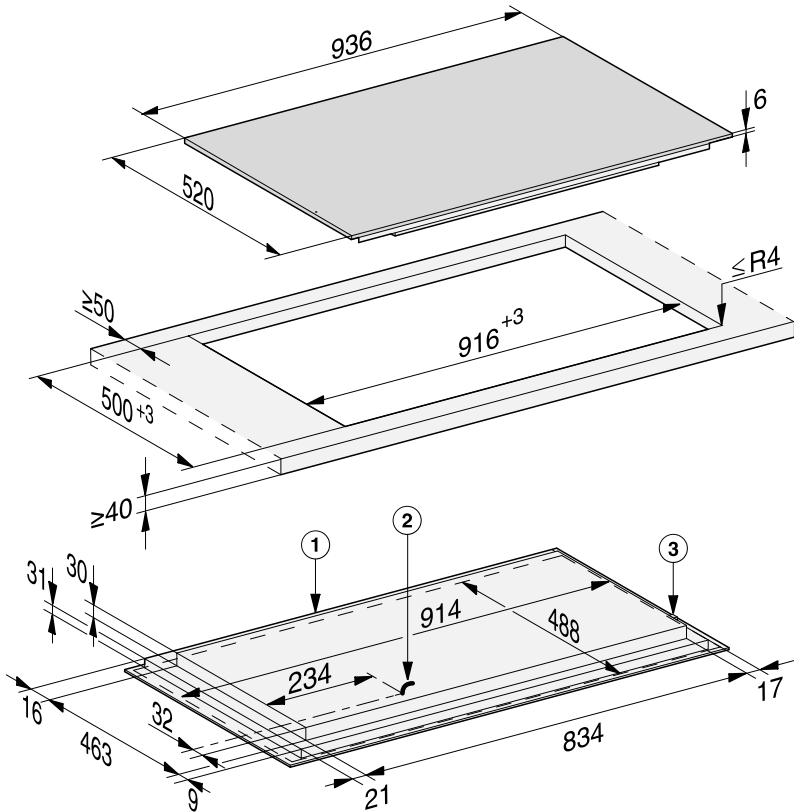
Visi matmenys yra nurodyti milimetrais.

## Įmontavimo matmenys – KM 7999 FR



- ① Priekyje
- ② Jungimo į tinklą dėžutė su jungiamuoju laidu, 1280 mm ilgio
- ③ WLAN adapterio jungtis

## Įmontavimo matmenys – KM 7999 FL



- ① Priekyje
- ② Jungimo į tinklą dėžutė su jungiamuoju laidu, 1280 mm ilgio
- ③ WLAN adapterio jungtis

## Montavimas ant stalviršio

- Išpjaukite stalviršyje angą. Išlaikykite saugius atstumus (žr. skyriaus “Prijungimas” poskyrį “Saugūs atstumai”).
- Kad **medinis stalviršis** neišbrinktų, pjūvio paviršius padenkite specialiu laku, silikoniniu kaučiuku arba sintetine derva. Sandarinimo medžiaga turi būti atspari aukštai temperatūrai.

Būkite atidūs, kad šių medžiagų nepatektų ant stalviršio paviršiaus.

- Po kaitlentės briauna priklijuokite kartu pristatomą sandarinimo juostelę. Sandarinimo juostos neklijuokite po suveržikliu.
- Kaitlentės jungimo laidą nuleiskite žemyn per stalviršio išpjovą.
- Išpjautos angos viduryje įstatykite kaitlentę. Atkreipkite dėmesį, kad sandariklis turi priglusti prie stalviršio, kad būtų užtikrintas sandarumas.

Kaitlentės siūlių jokia būdu papildomai nesandarinkite sandarinimo priemone (pvz., silikonu).

Jei sandarinimo medžiaga kampuose tinkamai nepriglunda prie stalviršio, galima pjūkleliu atsargiai pakoreguoti kampus ( $\leq R4$ ).

- Prijunkite kaitlentę prie elektros tinklo.
- Patikrinkite, ar kaitlentė veikia.



## Montavimo nurodymai – vienoje plokštumoje

Kaitlentę montuoti vienoje plokštumoje su stalviršiu galima tik į natūralaus akmens (granito, marmuro), medžio masyvo arba plytelių stalviršį. Kaitlentės, kurias galima montuoti į stiklinius stalviršius, skyriaus “Montavimas” poskyryje “Montavimas vienoje plokštumoje” pažymėtos atitinkama nuoroda. Jeigu ketinate naudoti kitos medžiagos stalviršį, teiraukitės gamintojo, ar jį galima montuoti vienoje plokštumoje su kaitlente.

Apatinė spintelė turi būti bent tokio pat pločio, kaip ir vidinė stalviršio išpjova (žr. skyrių “Matmenys – įrengimas vienoje plokštumoje”), kad įrengtą kaitlentę būtų galima pasiekti iš apačios ir nuimti apatinę dėžę, norint atlikti techninę priežiūrą. Jei įmontuotos kaitlentės negalite pasiekti iš apačios, pašalinkite siūlės sandarinimo priemonę.

## Natūralaus akmens stalviršis

Kaitlentė montuojama tiesiai į išfrezuotą angą.

## Medžio masyvo, plytelių ir stikliniai stalviršiai

Kaitlentė tvirtinama išpjovoje medinėmis juostelėmis. Medinės juostelės įsi-gyjamos papildomai, jų nėra pristatymo komplekte.

## Sandarinimo juosta

Techninės priežiūros metu išmontuojant prietaisą, gali būti pažeistos sandarinimo juostelės po kaitlentės kraštais.

Prieš atgal montuodami prietaisą, visada pakeiskite sandarinimo juostelę.




## Montavimas vienoje plokštumoje

- Išpjaukite stalviršyje angą. Išlaikykite saugius atstumus (žr. skyrių “Saugūs atstumai”).
- Medžio masyvo / plytelių / stikliniai stalviršiai:  
medinės juostelės 6 mm pritvirtinkite po stalviršiu (žr. skyrių “Matmenys – montavimas vienoje plokštumoje”).
- Po kaitlentės briauna priklijuokite kartu pristatomą sandarinimo juostelę. Sandarinimo juostos neklijuokite po suveržikliu.
- Per stalviršio išpjovą nutieskite žemyn kaitlentės jungimo laidą.
- Įstatykite kaitlentę į išpjautą angą ir išlygiuokite.

Siūlė tarp stiklo keramikos plokštės ir stalviršio turi būti maž. 2 mm pločio. Ji naudojama kaitlentei užsandarinti.

- Prijunkite kaitlentę prie elektros tinklo.
- Patikrinkite, ar kaitlentė veikia.
- Siūlą tarp kaitlentės ir stalviršio užsandarinkite karščiui atsparia (maž. 160 °C) silikonine siūlių sandarinimo priemone.

 Pažeidimai dėl netinkamos sandarinimo priemonės.

Netinkamas sandariklis gali pažeisti natūralų akmenį.

Naudokite tik natūralaus akmens ir natūralaus akmens plytelėms skirtą silikoninį siūlių sandariklį. Vadovaukitės gamintojo pateiktais nurodymais.

## Elektros jungtis



Pažeidimai dėl netinkamo prijungimo.

Dėl netinkamai atliktų įrengimo ir techninės priežiūros arba remonto darbų naudotojui gali kilti pavojų. Dėl netinkamo įrengimo arba netinkamai atlikus techninę apžiūrą ar remonto darbus, vartotojui gali kilti didelių pavojų, už kuriuos "Miele" neat-sako. Gamintojas neprisiima atsakomybės už žalą, atsiradusią dėl neįrengto arba nutraukto įžeminimo laido (pvz., patyrus elektros smūgį).

Prietaisą prijungti prie maitinimo tinklo gali tik kvalifikuotas elektros specialistas.

Elektros specialistas turi būti susipažinęs su šalyje galiojančiomis ir papildomomis vietinių elektros tiekimo įmonių taisyklėmis ir jų laikytis.

Po montavimo būtina užtikrinti izoliuotų dalių apsaugą nuo prisilietimo.

## Bendroji galia

žr. specifikacijų lentelėje

## Prijungimo duomenys

Prijungimo duomenys nurodyti specifikacijų lentelėje. Duomenys turi sutapti su Jūsų tinklo duomenimis.

Prijungimo galimybės pateiktos schemoje.

## Liekamosios srovės apsauginis jungiklis

Kad būtų užtikrinta dar didesnė sauga, VDE (Austrijoje: ÖVE) rekomenduoja prijungti prie kaitlentės liekamosios srovės apsauginį įtaisą, kurio grįžtamoji srovė yra 30 mA.

## Skyrikliai

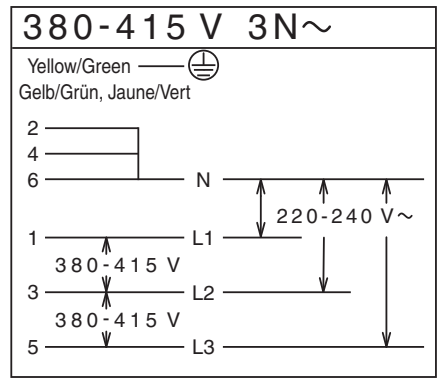
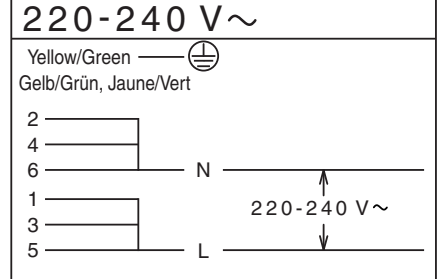
Būtina užtikrinti galimybę skyrikliu atjungti nuo tinklo visus kaitlentės polius. Kai prietaisas yra išjungtas, atstumas nuo kontaktų turėtų būti bent 3 mm. Skyrikliai naudojami kaip apsaugos nuo viršsrovio įtaisai ir kaip apsauginiai jungikliai.

## Atjungimas nuo maitinimo tinklo

Kaitlentės jungtis turi būti lengvai pasiekiamą, kad garantinio aptarnavimo skyriaus darbuotojai galėtų ja naudotis vykdant remonto darbus.

Ne kiekvienas jungimo būdas gali būti tinkamas naudoti montavimo vietoje. Būtina vadovautis šalyje galiojančiais ir papildomai šalies elektros tiekimo įmonėms taikomais teisės aktais.

## Wiring diagram



# Garantijos sąlygos

---

“Miele” Lietuva pirkėjui suteikia – papildomai prie pardavėjo pagal įstatymus suteikiamos garantijos ir jos neapribojant – teisę į garantiją naujiems prietaisams pagal toliau pateiktus garantinius įsipareigojimus:

## I Garantijos trukmė ir pradžia

1. Garantija suteikiama šiam laikotarpiui:
  - a) 24 mėnesiai buitiniams prietaisams, naudojamiems pagal paskirtį;
  - b) 12 mėnesių profesionaliems prietaisams, naudojamiems pagal paskirtį.
2. Garantijos galiojimo terminas pradedamas skaičiuoti nuo datos, nurodytos ant prietaiso pirkimo sąskaitos.

Dėl suteiktų garantinių paslaugų ir pristatytų atsarginių dalių garantijos galiojimo terminas nepratęsimas.

## II Garantijos suteikimo sąlygos

1. Prietaisas buvo įsigytas specializuotoje parduotuvėje arba tiesiogiai iš “Miele” ES šalyje, Šveicarijoje arba Norvegijoje ir ten buvo naudojamas.
2. Klientų aptarnavimo tarnybos technikui pareikalavus, pateikiamas garantijos patvirtinimas (pirkimo sąskaita arba užpildyta garantijos kortelė).

## III Garantijos turinys ir suteikiamos paslaugos

1. Prietaiso trūkumai pašalinami per numatytą terminą jį pataisant arba pakeičiant atitinkamą dalį. Susijusias išlaidas, pavyzdžiui, už transportavimą, naudojimąsi keliais, darbą ir atsargines dalis, padengia “Miele” Lietuva. Pakeistos dalys arba prietaisai tampa “Miele” Lietuva nuosavybe.
2. Remiantis šia garantija, bendrovei “Miele” Lietuva negalima pateikti pretenzijų dėl žalos atlyginimo, nebent “Miele” Lietuva paskirtos ir įgaliotos klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojai žalos padarė tyčia arba dėl šiurkštaus aplaidumo.
3. Neteikiamos eksploatacinių medžiagų ir priedų pristatymo paslaugos.

## IV Garantijos suteikimo apribojimai

Garantija netaikoma trūkumams arba trikdims, kurių priežastys yra šios:

1. Netinkamas pastatymas arba įrengimas, pvz., galiojančių saugos potvarkių arba raštiškų naudojimo, įrengimo ir montavimo instrukcijų nepaisymas.
2. Naudojimas ne pagal paskirtį, netinkamas valdymas arba netinkamų medžiagų naudojimas, pvz., netinkamų skalbimo priemonių, ploviklių arba chemikalų naudojimas.
3. Kitoje ES šalyje, Šveicarijoje arba Norvegijoje įsigytas prietaisas dėl ypatingų techninių specifikacijų negali būti naudojamas arba naudojamas taikant tam tikrus apribojimus.
4. Išoriniai veiksniai, pvz., transportuojant padaryta žala, pažeidimas dėl smūgio arba sutrenkimo, žala dėl nepalankių oro sąlygų arba kitų gamtos veiksnių.
5. Remonto darbai ir pakeitimai, kuriuos atliko “Miele” nemokyti ir neįgalioti klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojai.
6. Ne “Miele” originaliųjų atsarginių dalių ir ne “Miele” patvirtintų priedų naudojimas.
7. Sudužęs stiklas ir perdegusios kaitinamosios lemputės.
8. Elektros srovės ir įtampos svyravimai, kai nepasiekiamos arba viršijamos gamintojo nurodytos paklaidos ribos.
9. Neatliekami naudojimo instrukcijoje nurodyti priežiūros ir valymo darbai.

## V Duomenų apsauga

Asmeniniai duomenys naudojami tik vykdant užsakymą ir suteikiant garantiją, jei prireiks, atsižvelgiant į pagrindines duomenų apsaugos sąlygas.

Toliau pridedami šioje naudojimo ir montavimo instrukcijoje aprašytų modelių produktų duomenų lapai.

## Informacija apie elektrines kaitlentes

pagal nurodytą potvarkį (ES) Nr. 66/2014

<b>MIELE</b>	
<b>Tiekiamo modelio identifikavimo ženklas</b>	KM 7999
Virimo vietų ir (arba) sričių skaičius	
Esant apvalioms virimo vietoms: naudingosios virimo vietos / srities skersmuo Esant neapvalioms virimo vietoms arba sritims: naudingosios virimo vietos / srities ilgis / plotis L/W	1. = 2. = 3. = 4. = 5. = 6. =
Vienam kilogramui kiekvienoje virimo vietoje arba srityje suvartojamos energijos kiekis ( $EC_{\text{electric cooking}}$ )	1. = 189,0 Wh/kg 2. = 191,7 Wh/kg 3. = 191,9 Wh/kg
Kaitvietės suvartojamos energijos kiekis vienam kilogramui ( $EC_{\text{electric hob}}$ )	190,9 Wh/kg

## Atitikties deklaracija

---

Šiuo dokumentu "Miele" patvirtina, kad stiklo keramikos kaitlentė atitinka 2014/53/ES direktyvą.

Visą ES atitikties deklaracijos tekstą galima rasti interneto svetainėse:

- [www.miele.lt](http://www.miele.lt) – produktai atsisiųsti.
- [www.miele.lt/namu-ukis/informacija-385.htm](http://www.miele.lt/namu-ukis/informacija-385.htm) – paslaugos, rodyti daugiau informacijos, naudojimo instrukcijos; būtina nurodyti produkto pavadinimą arba gamyklinį numerį.

Dažnio juosta	2,4000 GHz– 2,4835 GHz
---------------	---------------------------

Didžiausia perdavimo galia	< 100 mW
----------------------------	----------



## Sutartiniai ženklai

DE	LT
Aktivieren	Aktyvinti
Anmelden per App	Prisijungti per programėlę
Anmelden per WPS	Prisijungti per WPS
Arme Ritter	Prancūziškas skrebutis
Assistent	Pagalbinė sistema
Aus	Išjungti / išjungta
Beilagen	Garnyrai
Bolognese Sauce	Bolonijos padažas
Booster	Paspartinimo funkcija
Bratkartoffeln	Keptos bulvytės
Bratwurst	Kepamos dešrelės
Croque Monsieur	Karštas sumuštinis, pagamintas iš kumpio ir sūrio
Croutons	Skrebučiai
Curry	Karis
Deaktivieren	Išjungti
DEMO	PARODOMASIS REŽIMAS
Demomodus	Parodomasis režimas
deutsch	Vokiečių kalba
Displayhelligkeit	Ekrano ryškumas
Eierspeisen	Patiekalai iš kiaušinių
Ein	Ijungti / įjungta
Einstellungen	Nustatymai

DE	LT
english	Anglų kalba
Fisch	Žuvis
Fischfilet natur	Natūrali žuvies filė
Fleisch	Mėsa
Frikadellen	Kukuliai (žuvies arba mėsos)
Frühstücksspeck	Pusryčių šoninė
Garnelen	Krevetės
Hähnchenbrust anbraten	Apkepinti vištienos krūtinėlė
Ja	Taip
Lammkoteletts	Ėrienos pjautosiai
Laufzeit	Veikimo trukmė
Leistungsstufen	Galios pakopos
Manuell 1–9	Rankiniu būdu nuo 1 iki 9
Nein	Ne
Netzwerkeinstellungen wurden zurückgesetzt	Gamykliniai nustatymai atkurti
OK	Gerai
Omelett	Omletas
Pancakes	Blynai
Paniertes Fischfilet	Džiūvėšiai apibarstyta žuvies filė
Permanente Topferkennung	Nuolatinis puodo atpažinimas
Pfannengerichte	Keptuvėje kepami patiekalai
Pfannkuchen / Crêpes	Blynai / lietiniai

## Sutartiniai ženklai

---

DE	LT
Power Management	Energijos valdymas
Recall	Pakartotinis įjungimas
Recall-Funktion	Pakartotinio įjungimo funkcija
Rührei	Kiaušienė
Schnelle Küche	Greitai paruošiami patiekalai
Schnitzel	Pjausnys
Schweinekoteletts	Kiaulienos pjausniai
Signaltöne	Garsiniai signalai
Softwareversion	Programinės įrangos versija
Spiegelei	Keptas kiaušinis
Sprache	Kalba
Start	Paleidimas
Steak englisch	Didkepsnis angliškai
Steak gut durch	Didkepsnis gerai iškeptas
Steak medium	Didkepsnis vidutiškai iškeptas
Stop&Go	“Stop&Go” funkcija
Süßspeisen	Saldieji patiekalai
Verbindung erfolgreich hergestellt	Prisijungimas sėkmingas
Werkeinstellungen	Gamykliniai nustatymai
Zurücksetzen	Atkurti



Vokietija - Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh

KM 7999 FR, KM 7999 FL

It-LT

M.-Nr. 11 327 250 / 04