

Instrukcja użytkowania i montażu

Płyta grzejna z indukcją



Proszę **koniecznie** przeczytać instrukcję użytkowania i montażu przed ustawieniem – instalacją – pierwszym uruchomieniem. Dzięki temu można uniknąć zagrożeń i uszkodzeń.

Spis treści

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia	8
Odpowiedzialność i ochrona środowiska naturalnego	18
Instalowanie	20
Wskazówki bezpieczeństwa do zabudowy	20
Dodatkowe wskazówki bezpieczeństwa do trybu otwartego obiegu powietrza	21
Dodatkowe wskazówki bezpieczeństwa do trybu Plug&Play	22
Dodatkowe wskazówki bezpieczeństwa dotyczące montażu nablutowego	24
Dodatkowe instrukcje bezpieczeństwa dotyczące zabudowy zlicowanej	24
Odstępy bezpieczeństwa	25
Dostępne tryby	28
Przykłady zabudowy	28
Wymiary adaptera Plug & Play	30
Wymiary zabudowy dla zabudowy nablutowej	31
KMDA 7676-1 FL	31
Tryb otwartego obiegu powietrza i tryb kierowany zamkniętego obiegu powietrza przy zabudowie przylegającej	32
Plug&Play przy zabudowie przylegającej	33
Wymiary zabudowy dla zabudowy zlicowanej	34
KMDA 7676-1 FL	34
Tryb otwartego obiegu powietrza i tryb kierowany zamkniętego obiegu powietrza przy zabudowie zlicowanej	35
Plug&Play przy zabudowie zlicowanej	36
Podłączenie do zestyku okiennego	37
Zabudowa nablutowa płyty grzejnej w trybie otwartego obiegu powietrza i w kierowanym trybie zamkniętego obiegu powietrza	39
Przygotowanie blatu roboczego do montażu nablutowego w trybie otwartego obiegu powietrza i w kierowanym trybie zamkniętego obiegu powietrza	39
Zabudowa nablutowa płyty grzejnej w trybie otwartego obiegu powietrza i w kierowanym trybie zamkniętego obiegu powietrza	39
Zabudowa nablutowa płyty grzejnej w trybie Plug&Play	40
Przygotowanie blatu roboczego do zabudowy nablutowej w trybie Plug&Play	40
Montaż nablutowy płyty grzejnej w trybie Plug&Play	40
Zabudowa zlicowana płyty grzejnej w trybie otwartego obiegu powietrza i w kierowanym trybie zamkniętego obiegu powietrza	41
Przygotowanie blatu roboczego do montażu zlicowanego w trybie otwartego obiegu powietrza i w kierowanym trybie zamkniętego obiegu powietrza	41
Montaż zlicowany płyty grzejnej w trybie otwartego obiegu powietrza i w kierowanym trybie zamkniętego obiegu powietrza	41

Zabudowa zlicowana płyty grzejnej w trybie Plug&Play.....	42
Przygotowanie blatu roboczego do zabudowy zlicowanej w trybie Plug&Play.....	42
Montaż płyty grzejnej z Plug & Play w jednej płaszczyźnie	42
Wycinanie ścianki tylnej bez szablonu wiercenia	45
Wykonywanie wycięcia w tylnej ścianie przy zabudowie nablatowej i odstępie montażowym (w pionie) między górną częścią urządzenia a najniższym punktem adaptera Plug & Play wynoszącą 238 mm	45
Wykonywanie wycięcia w tylnej ścianie przy zabudowie zlicowanej i odstępie montażowym (w pionie) między górną częścią urządzenia a najniższym punktem adaptera Plug & Play wynoszącą 238 mm	46
Wykonywanie wycięcia w tylnej ścianie przy zabudowie nablatowej i odstępie montażowym (w pionie) między górną częścią urządzenia a najniższym punktem adaptera Plug & Play wynoszącą 248 mm	46
Wykonywanie wycięcia w tylnej ścianie przy zabudowie zlicowanej i odstępie montażowym (w pionie) między górną częścią urządzenia a najniższym punktem adaptera Plug & Play wynoszącą 248 mm	47
Podłączenie elektryczne	49
Wprowadzenie.....	52
Płyta grzejna	52
Wypożyczenie dostarczone wraz z urządzeniem	54
Elementy obsługi i wskazań	55
Dane stref grzejnych	57
Zarządzanie energią	58
Zasady obsługi	58
Komponenty	59
Filtry tłuszczu	59
Filtr zapachów	59
Połączenie sieciowe	59
Łączenie z siecią	60

Spis treści

Funkcje specjalne	60
Stałe rozpoznawanie garnków	60
Rozpoznanie wielkości garnka	60
Obszar grzejny PowerFlex XL.....	60
Poziomy mocy płyty grzejnej.....	60
Booster płyty grzejnej	60
Stop&Go	60
Automatyka zagotowywania	60
Timer	60
Blokada uruchomienia.....	61
Blokada.....	61
Funkcja Recall.....	61
Utrzymywanie ciepła	61
Funkcja wycierania.....	61
Con@ctivity	61
Tryb kierowany zamkniętego obiegu powietrza.....	61
Tryb Plug&Play	61
Poziomy wydajności wyciągu kuchennego	61
Booster wyciągu kuchennego	62
Funkcja opóźnionego wyłączenia	62
Licznik czasu pracy	62
Ustawienia	62
Tryb demonstracyjny	62
Wskazanie ciepła resztkowego	62
Wyłączenie ze względów bezpieczeństwa	62
Zabezpieczenie przed przegrzaniem	63
Dane płyty grzejnej	63
Akcesoria dodatkowe	63
Pierwsze uruchomienie	65
Rozpakowywanie płyty grzejnej.....	65
Pierwsze czyszczenie płyty grzejnej	65
Pierwsze włączanie płyty grzejnej.....	65
Pierwsze uruchamianie wyciągu kuchennego.....	65
Połączenie sieciowe	65
Łączenie z siecią przez aplikację.....	65
Łączenie z siecią przez WPS.....	66
Obsługa	67
Wskazówki bezpieczeństwa dotyczące obsługi	67
Włączanie płyty grzejnej.....	67
Wyłączanie płyty/strefy grzejnej	67
Pozycjonowanie naczyń do gotowania	68

Poziomy mocy płyty grzejnej	68
Ustawianie poziomu mocy	68
Ustawianie poziomu mocy – poziomy pośrednie	68
Zmiana poziomu mocy	69
Ręczne łączenie/rozłączanie stref grzejnych PowerFlex XL	69
Booster	69
Aktywacja funkcji Booster	69
Dezaktywacja funkcji Booster	69
Stop&Go	69
Aktywacja Stop&Go	69
Dezaktywacja funkcji Stop&Go	70
Automatyka zagotowywania	70
Aktywacja automatyki zagotowywania	71
Dezaktywacja automatyki zagotowywania	71
Timer	71
Ustawianie czasów timera	71
Ustawianie czasu minutnika	71
Zmiana czasu minutnika	71
Kasowanie czasu minutnika	71
Ustawianie czasu wyłączenia	71
Zmiana czasu wyłączenia	72
Kasowanie czasu wyłączenia	72
Ustawianie kilku czasów wyłączenia	72
Wyświetlanie czasów wyłączenia	72
Równoczesne korzystanie z funkcji timera	72
Blokada uruchomienia	73
Aktywacja blokady uruchomienia	73
Dezaktywacja blokady uruchomienia	73
Blokada	73
Aktywacja blokady	73
Dezaktywacja blokady	73
Aktywacja funkcji Recall	74
Aktywacja/dezaktywacja funkcji utrzymywania ciepła	74
Funkcja wycierania	74
Aktywacja funkcji wycierania	74
Dezaktywacja funkcji wycierania	74
Wyciąg kuchenny	74
Ręczne ustawianie poziomu mocy wyciągu kuchennego	74
Ręczne wyłączanie wyciągu kuchennego	74
Aktywacja funkcji Booster	75
Dezaktywacja funkcji Booster	75
Tymczasowa dezaktywacja funkcji Con@ctivity	75
Przedłużenie czasu pracy wentylatora	75

Spis treści

Dane płyty grzejnej.....	76
Wyświetlanie identyfikatora modelu/numeru seryjnego	76
Wyświetlanie wersji oprogramowania	76
Aktywacja/dezaktywacja trybu demonstracyjnego	76
Zakresy ustawień poziomów mocy płyty grzejnej	77
Informacje dla instytutów testowych	78
Dobrze wiedzieć	79
Płyta grzejna	79
Sposób działania płyt indukcyjnych	79
Hałasy	79
Naczynia do gotowania	79
Wyciąg kuchenny	81
Sposób działania wyciągu kuchennego	81
Licznik czasu pracy	81
Wskazówki dotyczące odprowadzania powietrza	81
Dopasowywanie ustawień	83
Czyszczenie i konserwacja	87
Wskazówki bezpieczeństwa dotyczące czyszczenia i pielęgnacji	87
Okres czyszczenia	87
Czyszczenie powierzchni szklano-ceramicznych	88
Elementy nadające się do zmywarek do naczyń	88
Kratka maskująca	88
Wymywanie kratki maskującej	88
Ręczne czyszczenie kratki maskującej	88
Czyszczenie kratki maskującej w zmywarce do naczyń	89
Filtry tłuszczu	89
Wymywanie filtra tłuszczu	89
Ręczne czyszczenie filtra tłuszczu	89
Czyszczenie filtra tłuszczu w zmywarce do naczyń	89
Zakładanie filtra tłuszczu	89
Wymiana filtra tłuszczu	90
Resetowanie licznika czasu pracy filtra tłuszczu	90
Filtr zapachów (tylko dla trybu zamkniętego obiegu powietrza lub trybu Plug & Play)	90
Wymiana filtra zapachów (tylko w trybie zamkniętego obiegu powietrza lub trybu Plug & Play)	90
Resetowanie licznika godzin pracy filtra zapachów (tylko w trybie zamkniętego obiegu powietrza lub trybu Plug & Play)	90
Czyszczenie waniénki ociekowej wyciągu	90
Czyszczenie wnętrza obudowy wyciągu	91
Czyszczenie wnętrza jednostki wentylatora	91

Nieodpowiednie środki czyszczące	91
Usuwanie problemów	92
Komunikaty w polach wskazań/na wyświetlaczu	92
Nieoczekiwane zachowania	93
Niezadowolające rezultaty	94
Problemy ogólne lub usterki techniczne	95
Serwis	97
Kontakt w przypadku wystąpienia usterki	97
Tabliczka znamionowa	97
Gwarancja	97
Dane techniczne	98
Dane techniczne	98
Karty produktów	98
Deklaracja zgodności	99

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

Ta płyta grzejna spełnia wymagania obowiązujących przepisów bezpieczeństwa. Nieprawidłowe użytkowanie może jednak doprowadzić do wyrządzenia szkód osobowych i rzeczowych.

Przed uruchomieniem płyty grzejnej należy uważnie przeczytać instrukcję użytkowania i montażu. Zawiera ona ważne wskazówki dotyczące montażu, bezpieczeństwa, użytkowania i konserwacji. Dzięki temu można uniknąć zagrożeń i uszkodzeń płyty grzejnej.

Zgodnie z normą IEC 60335-1 firma Miele wyraźnie zwraca uwagę na konieczność przeczytania rozdziału dotyczącego instalacji płyty grzejnej, wskazówek bezpieczeństwa oraz ostrzeżeń i bezwzględnego stosowania się do ich treści.

Firma Miele nie może zostać pociągnięta do odpowiedzialności za szkody, które zostaną spowodowane nieprzestrzeganiem tych wskazówek.

Instrukcję użytkowania i montażu należy zachować do późniejszego wykorzystania i przekazać ewentualnemu następnemu posiadaczowi wraz z urządzeniem.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

- ▶ Ta płyta grzejna jest przeznaczona do stosowania w gospodarstwie domowym i w otoczeniu domowym.
- ▶ Ta płyta grzejna nie jest przeznaczona do stosowania na zewnątrz pomieszczeń.
- ▶ Stosować płytę grzejną wyłącznie w warunkach domowych do przyrządzania potraw i utrzymywania ich w cieple. Wszelkie inne zastosowania są niedozwolone.
- ▶ Osoby, które ze względu na upośledzenie psychiczne, umysłowe lub fizyczne, czy też brak doświadczenia lub niewiedzę, nie są w stanie bezpiecznie obsługiwać urządzenia, muszą być nadzorowane przy korzystaniu z niego. Osobom tym wolno używać urządzenia bez nadzoru tylko wtedy, gdy jego obsługa została im objaśniona w takim stopniu, że mogą bezpiecznie z niego korzystać. Muszą one być w stanie rozpoznać i zrozumieć możliwe zagrożenia wynikające z nieprawidłowej obsługi.

Dzieci w gospodarstwie domowym

- ▶ Dzieci poniżej 8 roku życia należy trzymać z daleka od płyty grzejnej, chyba że są pod stałym nadzorem.
- ▶ Dzieciom powyżej 8 roku życia wolno używać urządzenia bez nadzoru tylko wtedy, gdy jego obsługa została im objaśniona w takim stopniu, że mogą bezpiecznie z niego korzystać. Dzieci muszą być w stanie rozpoznać i zrozumieć możliwe zagrożenia wynikające z nieprawidłowej obsługi.
- ▶ Dzieci nie mogą czyścić płyty grzejnej bez nadzoru.
- ▶ Dzieci przebywające w pobliżu płyty grzejnej nie mogą pozostawać bez nadzoru. Nie pozwalać dzieciom na zabawę płytą grzejną.
- ▶ Płyta grzejna nagrzewa się w czasie pracy i pozostaje gorąca jeszcze przez jakiś czas po wyłączeniu. Trzymać dzieci z daleka od urządzenia, aż nie ostygnie ono na tyle, że będzie można wykluczyć ryzyko odniesienia oparzeń.
- ▶ Niebezpieczeństwo odniesienia oparzeń. Nie przechowywać nad ani za płytą grzejną żadnych przedmiotów, które mogłyby być interesujące dla dzieci. W przeciwnym razie może to stanowić zachętę dla dzieci do wspinania się na płytę grzejną.
- ▶ Niebezpieczeństwo odniesienia oparzeń. Obracać uchwyty garnków i patelni w bok nad blatem roboczym, żeby dzieci nie mogły ich ściągnąć i się oparzyć.
- ▶ Niebezpieczeństwo zadławienia. Podczas zabawy materiałami opakowaniowymi (np. folią) dzieci mogą się nimi owinąć lub zadzierzgnąć je na głowie i się udusić. Trzymać materiały opakowaniowe z daleka od dzieci.
- ▶ Stosować blokadę uruchomienia, żeby dzieci nie mogły bez nadzoru włączać urządzenia. Podczas korzystania z płyty grzejnej włączać blokadę, żeby dzieci nie mogły zmienić (wybranych) ustawień.

Bezpieczeństwo techniczne

- ▶ Nieprawidłowo przeprowadzone prace instalacyjne i konserwacyjne lub naprawy mogą się stać przyczyną poważnych zagrożeń dla użytkownika. Prace instalacyjne i konserwacyjne oraz naprawy mogą być przeprowadzane wyłącznie przez fachowców autoryzowanych przez firmę Miele.

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

► Uszkodzenia płyty grzejnej mogą być przyczyną zagrożeń. Skontrolować płytę grzejną pod kątem widocznych uszkodzeń. Nigdy nie uruchamiać uszkodzonego urządzenia.

► Możliwa jest czasowa lub stała praca na autonomicznym lub niesynchronizowanym z siecią systemie zasilania (jak np. mikro sieci, systemy rezerwowe). Warunkiem dla takiej eksploatacji jest, żeby system zasilania odpowiadał specyfikacji EN 50160 lub porównywalnej.

Środki ochronne przewidziane w instalacji domowej i w tym produkcie Miele muszą być skuteczne w swojej funkcji i działaniu również w trybie pracy autonomicznej lub niesynchronizowanej z siecią, albo muszą być zastąpione przez równoważne środki w instalacji (patrz np. VDE-AR-E 2501-2).

► Bezpieczeństwo elektryczne płyty grzejnej jest zapewnione tylko wtedy, gdy została ona podłączona do prawidłowo zainstalowanego systemu przewodów ochronnych. To podstawowe zabezpieczenie jest bezwzględnie wymagane. W razie wątpliwości należy zlecić sprawdzenie instalacji elektrycznej przez elektryka.

► Dane przyłączeniowe (częstotliwość i napięcie) na tabliczce znamionowej płyty grzejnej muszą być zgodne z parametrami sieci elektrycznej, w przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia płyty grzejnej.

Należy porównać te dane przed podłączeniem. W razie wątpliwości zasięgnąć opinii elektryka.

► Gniazda wielokrotne lub przedłużacze nie zapewniają wymaganego bezpieczeństwa (zagrożenie pożarowe). Nie podłączać płyty grzejnej do sieci elektrycznej za ich pośrednictwem.

► Płyty grzejnej należy używać wyłącznie w stanie zabudowanym, żeby zagwarantować jej bezpieczne działanie.

► Płyta grzejna nie może być użytkowana w niestacjonarnych miejscach ustawienia (np. na statkach).

► Dotykanie elementów przewodzących prąd oraz ingerowanie w konstrukcję elektryczną lub mechaniczną stwarza zagrożenie dla użytkownika i może prowadzić do nieprawidłowego działania płyty grzejnej.

Nigdy nie otwierać obudowy płyty grzejnej.

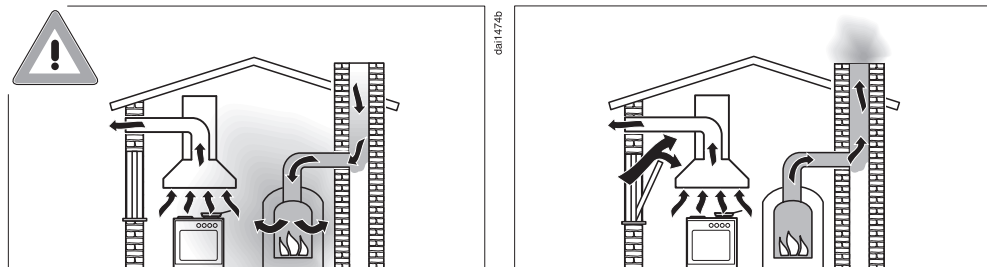
► W przypadku naprawy płyty grzejnej przez serwis nieposiadający autoryzacji Miele przepadają ew. roszczenia gwarancyjne.

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

- ▶ Tylko w przypadku oryginalnych części zamiennych firma Miele może zagwarantować spełnienie wymagań bezpieczeństwa w pełnym zakresie. Uszkodzone podzespoły mogą zostać wymienione wyłącznie na takie części zamienne.
- ▶ Płyta grzejna nie jest przeznaczona do pracy z zewnętrznym zegarem sterującym ani z systemem zdalnego sterowania.
- ▶ Płyta grzejna musi zostać podłączona do sieci elektrycznej przez wykwalifikowanego elektryka (patrz rozdział „Instalowanie”, punkt „Podłączenie elektryczne”).
- ▶ Gdy zostanie uszkodzony przewód przyłączeniowy, musi on zostać wymieniony przez specjalistę na specjalny przewód przyłączeniowy (patrz rozdział „Instalowanie”, punkt „Podłączenie elektryczne”).
- ▶ Przy pracach instalacyjnych i konserwacyjnych oraz naprawach urządzenie musi zostać odłączone od sieci elektrycznej. Płyta grzejna jest odłączona od sieci elektrycznej tylko wtedy, gdy:
 - bezpieczniki instalacji elektrycznej są wyłączone,
 - bezpieczniki topikowe instalacji elektrycznej są całkowicie wykręcone z oprawek,
 - wtyczka (jeśli występuje) jest wyjęta z gniazdka. Nie ciągnąć przy tym za przewód zasilający, lecz za wtyczkę.
- ▶ Niebezpieczeństwo porażenia prądem. W przypadku uszkodzenia lub wystąpienia pęknięć, odprysków lub rys w szybie szklano-ceramicznej nie wolno włączać płyty ew. należy natychmiast ją wyłączyć. Odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej. Wezwać serwis.
- ▶ Gdy płyta grzejna została zabudowana za frontem meblowym (np. drzwiczkami), nigdy nie należy zamykać frontu podczas korzystania z płyty grzejnej. Za zamkniętym frontem meblowym nagromadzi się ciepło i wilgoć. W efekcie płyta grzejna, szafka i podłoga mogą zostać uszkodzone. Zamykać drzwiczki meblowe dopiero wtedy, gdy zgasną wskazania ciepła resztkowego.

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

Jednoczesne działanie z paleniskiem pobierającym powietrze z pomieszczenia



⚠ Niebezpieczeństwo zatrucia przez gazy spalinowe!

Przy jednoczesnym użytkowaniu wyciągu kuchennego i paleniska pobierającego powietrze z pomieszczenia należy zachować najwyższą ostrożność.

Paleniska pobierające powietrze z pomieszczenia czerpią powietrze do spalania z pomieszczenia, w którym się znajdują i odprowadzają swoje spaliny przez instalację spalinową (np. komin) na zewnątrz.

Mogą to być np. piece gazowe, olejowe, zasilane drewnem lub węglem, podgrzewacze przepływowe, piecyki do ciepłej wody, płyty do gotowania lub piekarniki.

Wyciąg kuchenny odsysa powietrze z kuchni i sąsiadujących pomieszczeń. Obowiązuje to dla następujących trybów roboczych:

- trybu otwartego obiegu powietrza,
- trybu zamkniętego obiegu powietrza z umieszczonym poza pomieszczeniem wymiennikiem powietrza.

Bez wystarczającego dopływu powietrza powstaje podciśnienie. Palenisko dostaje zbyt mało powietrza do spalania. Spalanie nie jest całkowite.

Trujące gazy spalinowe mogą zostać wyssane z komina lub przewodu wentylacyjnego do pomieszczenia.

Zachodzi zagrożenie życia!

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

Bezpieczna eksploatacja jest możliwa, gdy przy jednoczesnym użytkowaniu wyciągu i paleniska pobierającego powietrze z otoczenia nie zostaje osiągnięte podciśnienie o wartości większej niż 4 Pa (0,04 mbar), dzięki czemu unika się ponownego zasysania spalin z paleniska.

Można to uzyskać, gdy przez niezamykane otwory, np. w drzwiach lub oknach, może dopływać powietrze potrzebne do procesu spalania. Należy przy tym zwrócić uwagę na wystarczający przekrój otworu napowietrzającego. Sam wywietrznik w murze nie zapewnia z reguły wystarczającego dopływu powietrza.

Przy ocenie sytuacji należy brać pod uwagę całość rozwiązań wentylacyjnych mieszkania. W tym celu należy zasięgnąć rady kompetentnego kominiarza.

Jeśli wyciąg kuchenny pracuje w trybie zamkniętego obiegu powietrza, gdzie powietrze jest kierowane z powrotem do kuchni, jednocześnie użytkowanie wyciągu z paleniskiem pobierającym powietrze z pomieszczenia jest bez znaczenia.

Prawidłowe użytkowanie

- ▶ Płyta grzejna nagrzewa się podczas pracy i pozostaje gorąca jeszcze przez jakiś czas po wyłączeniu. Dopiero po zgaśnięciu wskazań ciepła resztkowego nie ma więcej niebezpieczeństwa odniesienia oparzeń.
- ▶ Oleje i tłuszcze mogą się zapalić w wyniku przegrzania. Nigdy nie pozostawiać płyty grzejnej bez dozoru przy pracy z olejami i tłuszczami. Nigdy nie gasić płonącego oleju lub tłuszczu wodą. Wyłączyć płytę grzejną.
- ▶ Ostrożnie zdusić płomień za pomocą pokrywki lub koca gaśniczego.
- ▶ Nie zostawiać urządzenia w czasie pracy bez nadzoru. Stale nadzorować krótkie procesy gotowania i smażenia.
- ▶ Otwarte płomienie stwarzają zagrożenie pożarowe. Flambiowanie jest zabronione. Włączony wyciąg kuchenny wciągnie płomień w filtr. Osady tłuszczu kuchennego mogą się zapalić.

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

- ▶ Gdy podgrzewa się puszki z aerozolem, łatwopalne płyny lub inne materiały palne, mogą się one zapalić. Dlatego nigdy nie należy przechowywać łatwopalnych przedmiotów w szufladach bezpośrednio pod płytą grzejną. Ewentualne pojemniki na sztućce muszą być wykonane z materiału żaroodpornego.
- ▶ Nigdy nie podgrzewać naczyń bez zawartości.
- ▶ Przy pasteryzacji i podgrzewaniu w zamkniętych puszkach powstaje ciśnienie, które może je rozsadzić. Nie stosować płyty grzejnej do pasteryzacji i podgrzewania puszek
- ▶ Gdy płyta grzejna jest przykryta, w razie przypadkowego włączenia lub występowania ciepła resztkowego istnieje niebezpieczeństwo, że materiał przykrycia może się zapalić, obkurczyć lub stopić. Nigdy nie przykrywać płyty grzejnej, np. pokrywą, ścierką lub folią ochronną.
- ▶ Przy włączonej płycie grzejnej, przypadkowym włączeniu lub zaleganiu ciepła resztkowego istnieje ryzyko, że przedmioty metalowe odłożone na płycie grzejnej ulegną rozgrzaniu. Inne materiały mogą się stopić lub zapalić. Wilgotne pokrywki garnków mogą się zassać. Nie wykorzystywać płyty grzejnej jako powierzchni do odkładania. Wyłączyć strefy grzejne po użyciu!
- ▶ Po użyciu wyłączać płytę grzejną. Nie czekać, aż płyta grzejna wyłączy się automatycznie, ponieważ nie ma już na niej naczyń do gotowania. Produkty spożywcze mogą się zapalić.
- ▶ O gorącą płytę grzejną można się oparzyć. Przy wszystkich pracach wykonywanych przy gorącym urządzeniu należy chronić ręce za pomocą odpowiednich rękawic termoizolacyjnych, łapek do garnków itp. Stosować wyłącznie suche rękawice termoizolacyjne. Mokre lub wilgotne tekstylia lepiej przewodzą ciepło i mogą spowodować oparzenia parą.
- ▶ Wyciąg kuchenny może zostać mocno rozgrzany przez gorące opary kuchenne. Dotykać obudowy i filtra tłuszczu dopiero wtedy, gdy wyciąg ostygnie.
- ▶ Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych (np. miksera ręcznego) w pobliżu płyty grzejnej należy upewnić się, że przewód zasilający nie styka się z gorącą płytą grzejną. Izolacja przewodu mogłaby wówczas zostać uszkodzona.
- ▶ Sól, cukier lub ziarenka piasku, np. z czyszczenia warzyw, mogą spowodować zarysowania, gdy dostaną się pod dno garnka. Przed ustawieniem naczyń należy zwrócić uwagę, czy szyba szklano-ceramiczna i dno naczynia są czyste.

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

- ▶ Spadające przedmioty (nawet lekkie przedmioty jak ziarnka soli) mogą spowodować rysy lub pęknięcia szyby szklano-ceramicznej. Zwrócić uwagę, żeby żadne przedmioty nie upadały na szybę szklano-ceramiczną.
- ▶ Gorące przedmioty na przyciskach dotykowych i wyświetlaczu dotykowym mogą uszkodzić znajdującą się pod nimi elektronikę. W żadnym wypadku nie stawiać gorących garnków lub patelni na przyciskach dotykowych ani na wyświetlaczu.
- ▶ Jeśli na gorącą płytę grzejącą dostanie się cukier, potrawy zawierające cukier, tworzywa sztuczne lub folia aluminiowa, przy stygnięciu uszkodzą one szybę szklano-ceramiczną. Należy natychmiast wyłączyć urządzenie i od razu dokładnie zeskrobać te substancje za pomocą skrobaka do szkła. Założyć przy tym rękawice termoizolacyjne. Doczyścić szybę szklano-ceramiczną za pomocą środka do czyszczenia szkła ceramicznego, gdy tylko ostygnie.
- ▶ Wygotowane garnki mogą spowodować uszkodzenie szyby szklano-ceramicznej i/lub naczynia do gotowania. Nie pozostawiać płyty grzejnej w czasie pracy bez nadzoru.
- ▶ Nierówności na dnie garnków i patelni rysują szybę szklano-ceramiczną. Stosować wyłącznie garnki i patelnie o gładkim dnie.
- ▶ Unieść naczynie do gotowania w celu przestawienia. Dzięki temu można uniknąć zarysowań i odprysków.
- ▶ Ze względu na dużą szybkość nagrzewania w niektórych przypadkach temperatura dna naczynia do gotowania może w bardzo krótkim czasie przekroczyć temperaturę samozapłonu oleju lub tłuszczu. Nie pozostawiać płyty grzejnej w czasie pracy bez nadzoru!
- ▶ Tłuszcze i oleje podgrzewać maksymalnie przez 1 minutę i nigdy nie stosować funkcji Booster.
- ▶ Dotyczy tylko osób z rozrusznikiem serca: W bezpośrednim sąsiedztwie włączonej płyty grzejnej występuje pole elektromagnetyczne. Negatywny wpływ na funkcjonowanie rozrusznika serca jest jednak mało prawdopodobny. W razie wątpliwości należy się jednak zwrócić do producenta rozrusznika serca lub do swojego lekarza.
- ▶ Pole elektromagnetyczne włączonej płyty grzejnej może mieć wpływ na działanie namagnesowanych przedmiotów. Karty kredytowe, nośniki danych, kalkulatory itp. nie powinny znajdować się w bezpośrednim sąsiedztwie włączonej płyty grzejnej.

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

- ▶ Metalowe przedmioty przechowywane w szufladzie pod płytą grzejną mogą nagrzewać się podczas długotrwałego i intensywnego użytkowania płyty grzejnej.
- ▶ Płyta grzejna jest wyposażona w wentylator chłodzący. Jeśli pod zabudowaną płytą grzejną znajduje się szuflada, należy zachować wystarczający odstęp pomiędzy zawartością szuflady a spodem płyty grzejnej, aby zagwarantowany był odpowiedni dopływ powietrza chłodzącego do płyty grzejnej.
- ▶ Jeśli pod zabudowaną płytą grzejną znajduje się szuflada, nie należy w niej przechowywać żadnych spiczastych lub małych przedmiotów, papieru, serwetek itd. Przedmioty te mogą się dostać lub zostać wciągnięte przez szczeliny wentylacyjne do obudowy i uszkodzić w ten sposób wentylator chłodzący lub upośledzić chłodzenie.
- ▶ Nigdy nie stosować 2 naczyń do gotowania równocześnie na jednej strefie grzejnej, strefie na brytfannę lub obszarze Flex.
- ▶ Gdy naczynie jest ustawione na strefie grzejnej lub strefie na brytfannę tylko częściowo, może dojść do silnego rozgrzania uchwytów. Naczynie do gotowania należy zawsze ustawiać pośrodku strefy grzejnej lub strefy na brytfannę.
- ▶ Na obszarze grzejnym Flex stosować wyłącznie brytfanny prostokątne lub owalne.
- ▶ Osady tłuszczu i zabrudzenia mają negatywny wpływ na działanie wyciągu kuchennego. Nigdy nie używać wyciągu bez filtra tłuszczu, żeby zagwarantować oczyszczanie oparów kuchennych.
- ▶ Jeśli czyszczenie nie zostanie przeprowadzone według instrukcji podanych w tej instrukcji użytkowania, występuje zagrożenie pożarowe.
- ▶ Nie zakrywać kratki wyciągu podczas jego pracy.
- ▶ Nie stawiać żadnych gorących naczyń na kratce wyciągu. Działanie wyciągu zostanie przez to zakłócone, a kratka może ulec uszkodzeniu.
- ▶ Wnikające płyny mogą doprowadzić do uszkodzenia wyciągu. Trzymać płyny z daleka od wyciągu.
- ▶ Lekkie przedmioty mogą zostać wessane przez wyciąg i upośledzić jego działanie. Nie odkładać żadnych lekkich przedmiotów (np. ściereczek, papieru) w pobliżu wyciągu.

► W przypadku zastosowania adaptera do naczyń do gotowania na indukcję, generatory indukcji w płycie mogą zostać uszkodzone lub nawet zniszczone. Nie stosować żadnych adapterów na indukcję.

Czyszczenie i konserwacja

► Para z myjki parowej może przedostawać się na elementy przewodzące prąd elektryczny i spowodować zwarcie.

Nigdy nie używać myjki parowej do czyszczenia płyty grzejnej.

► Jeśli płyta grzejna jest zamontowana nad piekarnikiem z pirolizą, nie należy uruchamiać płyty grzejnej podczas procesu pirolizy, ponieważ może dojść do wyzwolenia zabezpieczenia przed przegrzaniem płyty grzejnej (patrz rozdział „Wprowadzenie”, punkt „Wyłączenie ze względów bezpieczeństwa”).

Wypożyczenie

► Stosować wyłącznie oryginalne wyposażenie Miele. Jeśli zostaną dobudowane lub wbudowane inne części, przepadają roszczenia wynikające z gwarancji, rękojmi i/lub odpowiedzialności za produkt.

► Firma Miele gwarantuje dostawę części zamiennych niezbędnych do utrzymania funkcjonalności płyty grzejnej przez co najmniej 10, a maksymalnie 15 lat od momentu wycofania danej serii płyty grzejnej z produkcji.

Odpowiedzialność i ochrona środowiska naturalnego

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii podczas gotowania

- W miarę możliwości należy gotować wyłącznie w zamkniętych garnkach lub patelniach. W ten sposób unika się niepotrzebnego ulatniania ciepła.
- Gotować z niewielką ilością wody.
- Po zagotowaniu lub obsmażaniu przełączyć w odpowiednim momencie z powrotem na niższy poziom mocy.
- Zastosować szybkiwar, żeby zredukować czas gotowania.

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii podczas korzystania z wyciągu kuchennego

- Przy gotowaniu proszę się zatroszczyć o dobrą wentylację kuchni. Jeśli w trybie otwartego obiegu powietrza nie dopływa wystarczająca ilość powietrza, wyciąg kuchenny nie pracuje wydajnie i może dojść do zwiększenia odgłosów roboczych.
- Gotować przy możliwie małym poziomie mocy gotowania. Mniej oparów kuchennych oznacza niższy poziom wydajności na wyciągu i tym samym mniejsze zużycie energii.
- Sprawdzić poziom wydajności wybrany na wyciągu. Najczęściej wystarczający jest niski poziom wydajności. Poziom Booster stosować tylko wtedy, gdy jest to konieczne.
- Przy dużej ilości oparów kuchennych przełączać z odpowiednim wyprzedzeniem na wyższy poziom roboczy. Jest to bardziej efektywne, niż próba oczyszczenia powietrza w kuchni z już rozprzestrzenionych oparów kuchennych przez przedłużenie pracy wyciągu.

- Po gotowaniu wyciąg kuchenny należy z powrotem wyłączyć.
- Regularnie czyścić lub wymieniać filtry. Mocno zabrudzone filtry zmniejszają wydajność, zwiększają zagrożenie pożarowe i oznaczają większe ryzyko higieniczne.

Utylizacja opakowania

Opakowanie służy do manewrowania i chroni urządzenie przed uszkodzeniami podczas transportu. Materiały opakowaniowe zostały specjalnie dobrane pod kątem ochrony środowiska i techniki utylizacji i generalnie nadają się do ponownego wykorzystania.

Zwrot opakowań do obiegu materiałowego pozwala na zaoszczędzenie surowców. Proszę skorzystać z systemu selektywnej zbiórki odpadów i możliwości zwrotu. Opakowanie transportowe może zostać odebrane przez sprzedawcę Miele.

Utylizacja starego urządzenia

Urządzenia elektryczne i elektroniczne zawierają wiele cennych materiałów. Zawierają one również określone substancje, mieszaniny i podzespoły, które były wymagane do ich działania i zapewnienia bezpieczeństwa. Wyrzucone do śmieci lub poddane niewłaściwej obróbce mogą zagrażać zdrowiu ludzi oraz środowisku. Dlatego w żadnym razie nie wolno wyrzucać starego urządzenia do śmieci mieszanych.



Zamiast tego należy przekazać stare urządzenie do systemu nieodpłatnego zbierania i utylizacji starych urządzeń elektrycznych i elektronicznych, w punk-

tach prowadzonych przez gminę, sprzedawcę lub firmę Miele. Za usunięcie ewentualnych danych osobowych z utylizowanego urządzenia zgodnie z obowiązującym prawem odpowiada użytkownik. Są Państwo prawnie zobowiązani do usunięcia z urządzenia wszelkich baterii i akumulatorów oraz źródeł światła, które można wyjąć bez zniszczenia i nie są wbudowane do urządzenia na stałe. Należy je dostarczyć do odpowiedniego punktu zbiórki, gdzie zostaną nieodpłatnie przyjęte. Proszę zatroszczyć się o to, żeby stare urządzenie było zabezpieczone przed dziećmi do momentu odtransportowania.

Wskazówki bezpieczeństwa do zabudowy

 Uszkodzenia przez nieprawidłowy montaż.

Płyta grzejna może zostać uszkodzona przez nieprawidłowy montaż.

Montaż płyty grzejnej powinien być przeprowadzany wyłącznie przez wykwalifikowanego specjalistę.

 Niebezpieczeństwo porażenia prądem.

Nieprawidłowe podłączenie do sieci elektrycznej może doprowadzić do porażenia prądem elektrycznym.

Płyta grzejna powinna być podłączana do sieci elektrycznej wyłącznie przez wykwalifikowanego specjalistę.

 Uwaga na uszkodzenia przez spadające przedmioty.

Przy montażu szafek górnych lub wyciągu płyta grzejna może zostać uszkodzona.

Proszę instalować płytę grzejną dopiero po zamontowaniu szafek wiszących i wyciągu.

Jeśli płyta grzejna zostanie zdejmowana w celach serwisowych, taśma uszczelniająca pod krawędzią płyty grzejnej może zostać uszkodzona.

Wymienić taśmę uszczelniającą zawsze przed ponowną zabudową.

► Płyta grzejna nie może być instalowana nad urządzeniami chłodniczymi, zmywarkami, pralkami i suszarkami.

► Ta płyta grzejna może zostać zamontowana wyłącznie nad kuchniami i piekarnikami wyposażonymi w system chłodzenia oparów.

► Obok tej płyty grzejnej nie można montować żadnej płyty gazowej.

► Należy upewnić się, że po zamontowaniu płyty grzejnej przewód zasilający nie jest dostępny.

► Po zakończeniu montażu płyty grzejnej przewód zasilający nie może stykać się z ruchomymi elementami zabudowy kuchennej (np. szufladą) ani być narażony na obciążenia mechaniczne.

► Okleiny blatu roboczego muszą być przyklejone klejem odpornym na działanie wysokich temperatur (100 °C), żeby się nie odklejały i nie deformowały. Listwy przyściennne muszą być również odporne na działanie wysokich temperatur.

► Do montażu należy usunąć poprzeczkę znajdującą się w górnym obszarze tylnej ścianki korpusu.

► Płyta grzejna musi zostać zabudowana w taki sposób, żeby wanyienka ociekowa i klapka do czyszczenia były swobodnie dostępne i mogły zostać wyjęte do czyszczenia.

► Kanał wentylacyjny układa się za tylną ścianką korpusu szafki do zabudowy. Tylne ścianki korpusu musi być zdejmowana do celów serwisowych.

► Minimalna wysokość cokołu dla KMDA Umluft xxx wynosi:

- w trybie otwartego obiegu powietrza: brak wymaganej minimalnej wysokości cokołu
- w trybie kierowanym zamkniętego obiegu powietrza: 100 mm
- w trybie Plug&Play: 25 mm

► Zasysane powietrze może zostać wyprowadzone bezpośrednio z powrotem do pomieszczenia przez szafkę dolną wyłącznie w trybie Plug&Play. W trybie otwartego powietrza i w kierowanym trybie zamkniętego obiegu powietrza, powietrze wylotowe musi być odprowadzane przez przewód wylotowy na zewnątrz (tryb otwartego obiegu powietrza) lub przez skrzynkę recyrkulacyjną z powrotem do pomieszczenia (tryb zamkniętego obiegu powietrza).

► Zachować wymagane odstępy bezpieczeństwa (patrz rozdział „Instalowanie”, punkt „Odstępy bezpieczeństwa”).

Dodatkowe wskazówki bezpieczeństwa do trybu otwartego obiegu powietrza

► Odprowadzane powietrze nie może być kierowane do będących w użyciu kanałów dymnych, spalinowych, ani do szybów służących do wentylacji pomieszczeń z paleniskami.

► Jeżeli powietrze ma być odprowadzane przez nieużywane kanały dymne lub spalinowe, należy przestrzegać obowiązujących w tym zakresie przepisów.

► Do ułożenia przewodu wylotowego można stosować wyłącznie rury lub węże z materiałów niepalnych. Są one dostępne w handlu specjalistycznym lub w serwisie.

Instalowanie

Dodatkowe wskazówki bezpieczeństwa do trybu Plug&Play

Współczynnik U

Tryb Plug&Play jest możliwy w młodszych i odnowionych budynkach. Gdy sąsiadująca ściana lub podłoga graniczą z gruntem lub z powietrzem zewnętrznym, muszą one wykazywać współczynnik przenikania ciepła (współczynnik U) o wartości: $\leq 0,5 \text{ W}/(\text{m}^2\text{K})$.

Materiał	Grubość materiału	Współczynnik U _(od 1995)
Ściana murowana (cegła dziurawka, gazobeton lub porównywalne materiały porowate lub perforowane)	$\geq 30 \text{ cm}$	0,5
Ściana z pełnego drewna (np. domy z bala/prefabrykatów); rama drewniana lub ściana płytowa z wypełnieniem tłumiącym	—	0,4
Dom pasywny (KfW 55, 40, 40 Plus)	—	0,15–0,2

Współczynniki U dla innych materiałów można znaleźć na stronach internetowych producentów poszczególnych materiałów.

Dalszą pomoc dotyczącą swojego budynku można uzyskać u rzeczoznawcy budowlanego lub doradcy energetycznego.

► Przekrój otworu wylotowego musi wynosić przynajmniej 425 cm^2 .

Jeśli w otworze wentylacyjnym ma się znajdować kratka wentylacyjna, wówczas otwór wylotowy i dolotowy musi być większy niż 425 cm^2 . Powierzchnia przelotowa 425 cm^2 wynika z sumy powierzchni otworów w kratce.

Otworów wentylacyjnych nie wolno zasłaniać ani zastawiać. Poza tym należy je regularnie oczyszczać z kurzu.

► Do działania płyty grzejnej w trybie Plug&Play konieczny jest dostarczony wraz z urządzeniem adapter Plug&Play.

► Do zabudowy płyty grzejnej konieczny jest szablon.

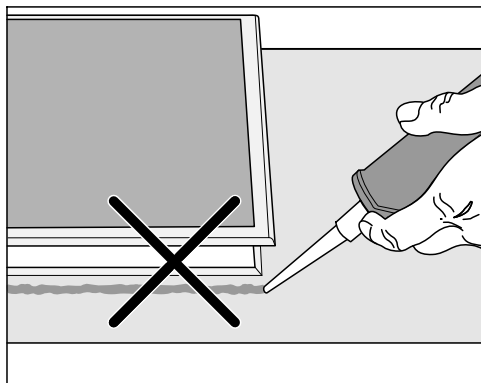
 Ryzyko uszkodzenia urządzenia chłodniczego z powodu oparów.

Opary z płyty grzejnej za urządzeniem chłodniczym mogą spowodować uszkodzenie urządzenia chłodniczego.

Nie wolno instalować żadnych urządzeń odprowadzających powietrze lub opary bezpośrednio za urządzeniem chłodniczym. Należy zapewnić oddzielne prowadzenie powietrza lub zainstalować ściankę rozdzielającą między urządzeniami.

Instalowanie

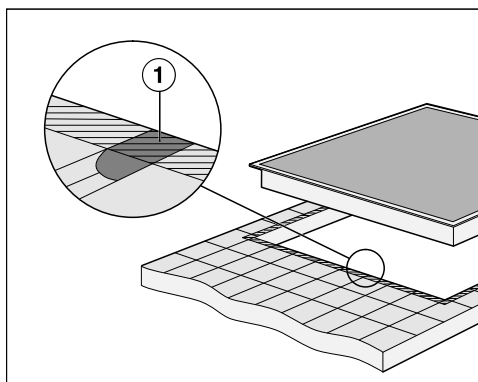
Dodatkowe wskazówki bezpieczeństwa dotyczące montażu nablutowego



⚠ Szkoły przez nieprawidłowy montaż.

Płyta grzejna i blat roboczy mogą zostać uszkodzone w razie ewentualnej konieczności demontażu płyty grzejnej, jeśli płyta zostanie uszczelniona masą do fugowania.

Nie stosować żadnych środków uszczelniających pomiędzy płytą grzejną a blatem roboczym. Uszczelka pod krawędzią płyty grzejnej zapewnia wystarczające uszczelnienie w stosunku do blatu roboczego.



► Szeliny ① i zakreskowany obszar pod powierzchnią przylegania płyty grzejnej muszą być gładkie i równe, żeby płyta grzejna równomiernie przylegała, a uszczelka pod krawędzią górnej części urządzenia zapewniała uszczelnienie w stosunku do blatu roboczego.

Dodatkowe instrukcje bezpieczeństwa dotyczące zabudowy zlicowanej

⚠ Uszkodzenia spowodowane przez nieodpowiednie środki uszczelniające.

Nieodpowiedni środek uszczelniający może uszkodzić kamień naturalny.

W przypadku kamienia naturalnego i płytek z kamienia naturalnego stosować wyłącznie odporne na wysoką temperaturę (min. 160°C) silikonowe środki uszczelniające przeznaczone do kamienia naturalnego. Przestrzegać wskazówek producenta.

► Szerokość prześwitu szafki podblatowej musi być przynajmniej taka, jak wewnętrzne wycięcie w blacie roboczym (patrz rozdział „Instalowanie”, punkt „Wymiary dla zabudowy zlicowanej”), żeby płyta grzejna po zabudowie była swobodnie dostępna od spodu i żeby do celów konserwacyjnych można było wyjąć skrzynkę znajdującą się od spodu. Jeśli płyta grzejna po zabudowie nie będzie dostępna od spodu, należy usunąć fugę uszczelniającą, żeby można było zdemonstrować płytę.

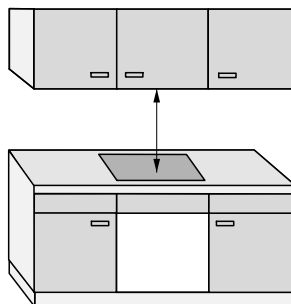
► Zlicowana płyta grzejna jest przeznaczona wyłącznie do zabudowy w kamieniu naturalnym (granit, marmur), pełnym drewnie i blatach wykładanych płytkami ceramicznymi. W przypadku blatów roboczych z innych materiałów proszę się dowiedzieć u ich producenta, czy nadają się one do zlicowanej zabudowy płyty grzejnej.

- Blaty robocze z kamienia naturalnego: Płytę grzejną zakłada się bezpośrednio w wyfrezowanie.
- Pełne drewno, blaty robocze z płytek ceramicznych: Płytę grzejną mocuje się w wycięciu za pomocą listew drewnianych. Listwy te nie należą one do wyposażenia dostarczone-

go wraz z urządzeniem i muszą zostać zapewnione w miejscu instalacji.

Odstępy bezpieczeństwa

Odstęp bezpieczeństwa nad płytą grzejną



Pomiędzy płytą grzejną a zamontowanym nad nią wyciągiem kuchennym należy:

- zachować odstęp bezpieczeństwa podany przez producenta wyciągu kuchennego,
- zachować maksymalny wymagany odstęp bezpieczeństwa, jeśli pod wyciągiem kuchennym zainstalowanych jest kilka urządzeń, w odniesieniu do których podane są różne odstępy bezpieczeństwa.

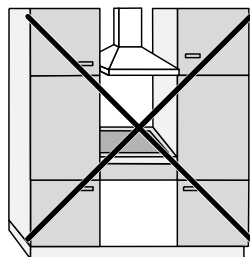
Gdy nad płytą grzejną zainstalowane są łatwopalne materiały (np. półka wisząca), odstęp bezpieczeństwa musi wynosić co najmniej 500 mm.

Instalowanie

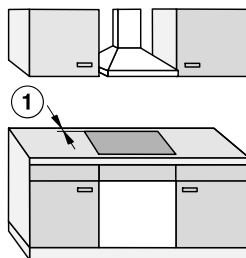
Odstęp bezpieczeństwa z tyłu i po bokach płyty grzejnej

Do wysokiej szafki lub ściany pomieszczenia należy zachować następujące minimalne odstępy:

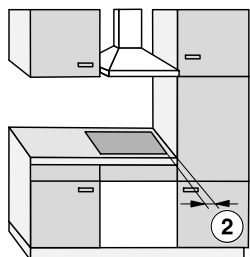
- **z tyłu** ① od wycięcia w blacie roboczym do tylnej krawędzi blatu roboczego:
50 mm
oraz
- **po prawej stronie** ② od wycięcia w blacie roboczym do znajdującej się obok zabudowy meblowej (np. wysokiej szafki stojącej) lub do ściany pomieszczenia:
50 mm, a po przeciwnej stronie odstęp minimalny o wielkości 200 mm
lub
- **po lewej stronie** ③ od wycięcia w blacie roboczym do znajdującej się obok zabudowy meblowej (np. wysokiej szafki stojącej) lub do ściany pomieszczenia:
50 mm, a po przeciwnej stronie odstęp minimalny o wielkości 200 mm



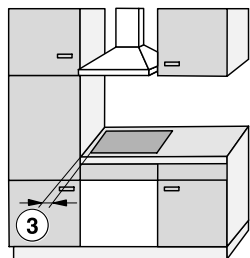
niedozwolone



bardzo zalecane



niezalecane

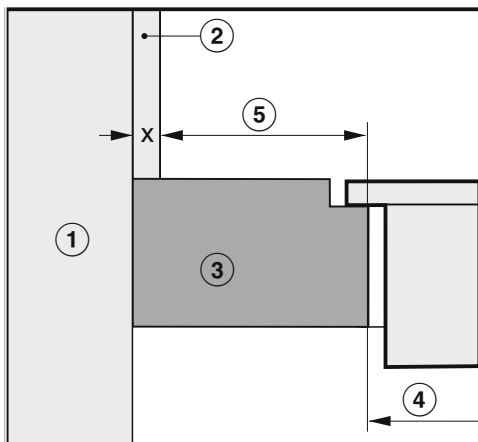


niezalecane

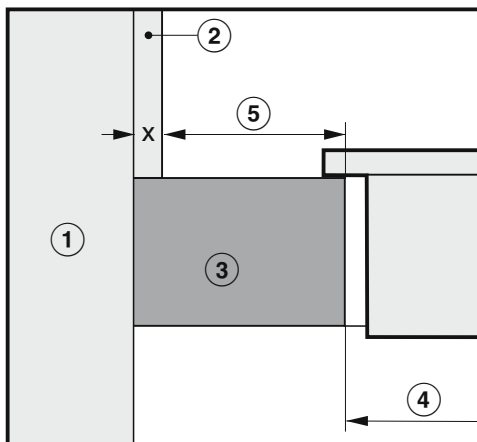
Odstęp bezpieczeństwa do okładziny niszy

Jeśli nisza jest wyłożona okładziną, należy zachować odstęp minimalny pomiędzy wycięciem w blacie roboczym i okładziną. Wysokie temperatury mogą doprowadzić do zmian materiału okładziny lub nawet jego zniszczenia.

Zabudowa zlicowana



Zabudowa nablátowa



- ① Ściana
- ② Wymiar x = grubość okładziny niszy
- ③ Blat roboczy
- ④ Wycięcie w blacie roboczym
- ⑤ Odstęp minimalny w przypadku
materiałów palnych (np. drewna)
materiałów niepalnych (np. metalu, kamienia naturalnego, płytek ceramicznych)

Instalowanie

	Strona		Przeciwna strona	
Materiał	Palny	Niepalny	Palny	Niepalny
Z tyłu	50 mm	50 mm minus wymiar x	—	—
Po prawej stronie	50 mm	50 mm minus wymiar x	200 mm	200 mm minus wymiar x
Po lewej stronie	50 mm	50 mm minus wymiar x	200 mm	200 mm minus wymiar x

patrz rozdział „Instalowanie”, punkt „Odstępy bezpieczeństwa”

Przykład: Grubość niepalnej okładziny niszy 15 mm

50 mm - 15 mm = odstęp minimalny 35 mm

Dostępne tryby

Wszystkie tryby pracy wymienione w tabeli są możliwe w odniesieniu do wszystkich urządzeń KMDA w niniejszej instrukcji użytkowania.

W zależności od trybu pracy i sytuacji montażowej konieczne może być zastosowanie dodatkowych akcesoriów i zmiana ustawień fabrycznych, patrz rozdział „Dostosowywanie ustawień”.

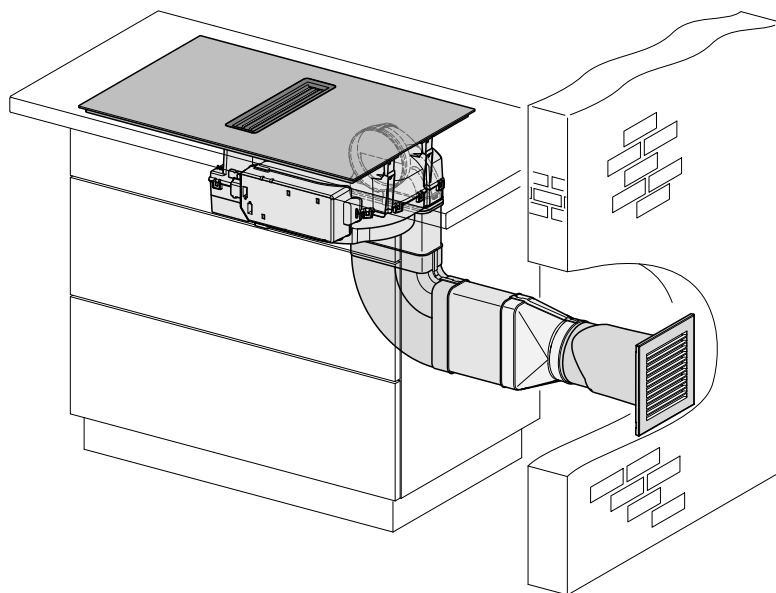
Program	Pozostałe akcesoria	Dostosowywanie ustawień fabrycznych
Tryb otwartego obiegu powietrza	✓	✓
Kierowany tryb zamkniętego obiegu powietrza	✓	●
Tryb Plug & Play	●	●

✓ Wymagany

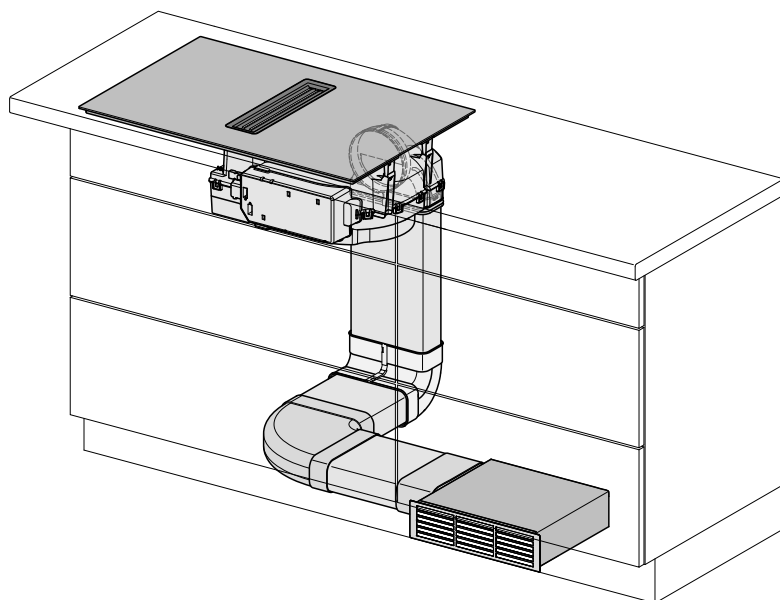
● Niewymagany

Przykłady zabudowy

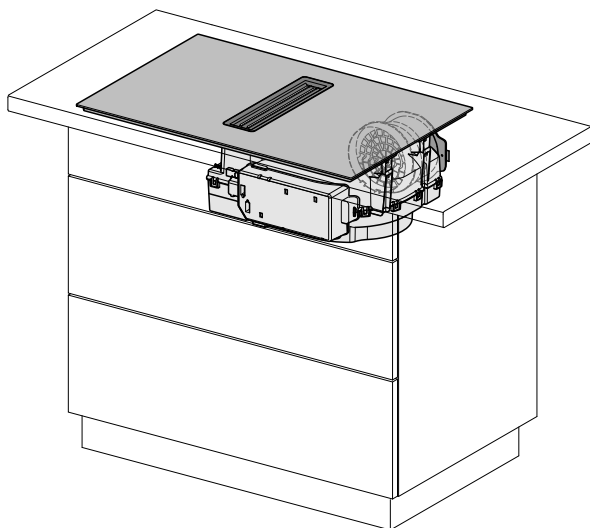
Tryb otwartego obiegu powietrza



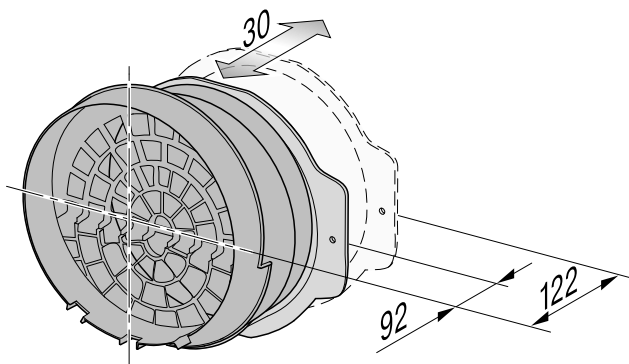
Tryb kierowany zamkniętego obiegu powietrza



Tryb Plug&Play

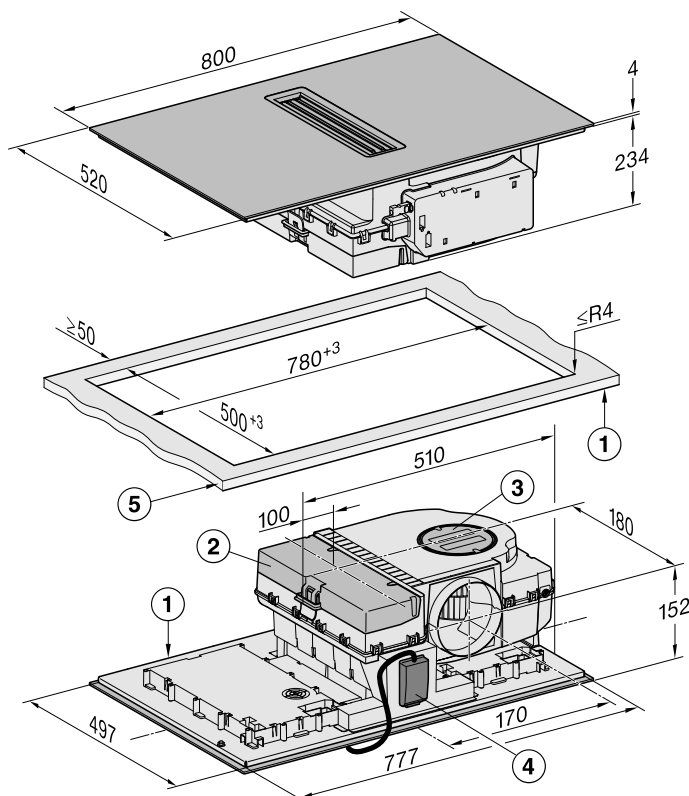


Wymiary adaptera Plug & Play



Wymiary zabudowy dla zabudowy nabełkowej

KMDA 7676-1 FL



Wszystkie wymiary podane są w mm.

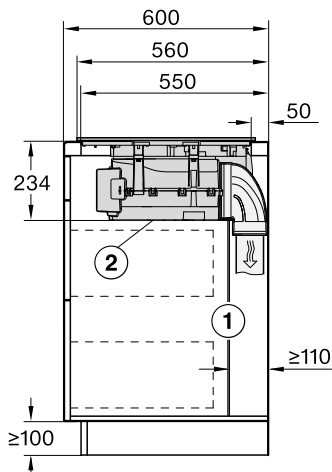
- ① Przód
- ② Wyjmowana wanienka ociekowa
- ③ Klapka do czyszczenia
- ④ Skrzynka przyłączeniowa z przewodem przyłączeniowym
Przewód przyłączeniowy L = 2000 mm
- ⑤ Grubość blatu roboczego
tryb otwartego obiegu powietrza i tryb kierowany zamkniętego obiegu powietrza: ≥ 10 mm
tryb Plug&Play: ≥ 10 mm– ≤ 40 mm

Instalowanie

Tryb otwartego obiegu powietrza i tryb kierowany zamkniętego obiegu powietrza przy zabudowie przylegającej

Głębokość blatu roboczego 600 mm

KMDA 7676-1 FL

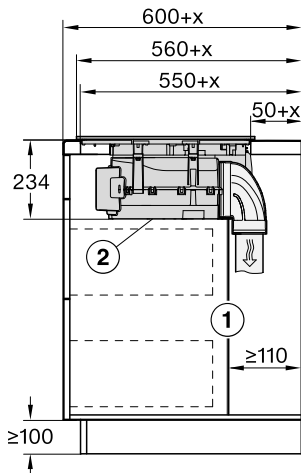


Wszystkie wymiary podane są w mm.

- ① Tylna ścianka korpusu musi być zdejmowana do celów serwisowych. Do przeprowadzenia kanału wylotowego pomiędzy ścianką korpusu a przylegającą ścianą pomieszczenia lub przylegającym elementem meblowym należy zachować minimalny odstęp 110 mm.
- ② Wyjmowana wanienka ociekowa i kłapka do czyszczenia muszą być dostępne po zabudowie.

Głębokość blatu roboczego większa niż 600 mm

KMDA 7676-1 FL



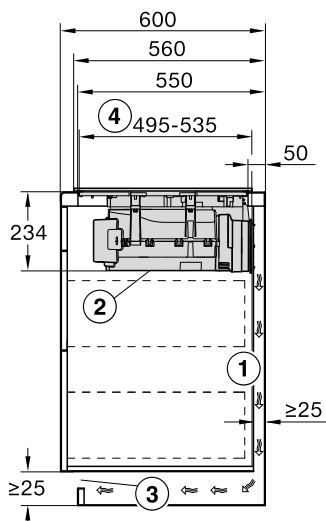
Wszystkie wymiary podane są w mm.

- ① Tylna ścianka korpusu musi być zdejmowana do celów serwisowych. Do przeprowadzenia kanału wylotowego pomiędzy ścianką korpusu a przylegającą ścianą pomieszczenia lub przylegającym elementem meblowym należy zachować minimalny odstęp 110 mm.
 - ② Wyjmowana wanienka ociekowa i kłapka do czyszczenia muszą być dostępne po zabudowie.
- x Wymiar, o który głębokość blatu roboczego przekracza 600 mm.

Plug&Play przy zabudowie przylegającej

Głębokość blatu roboczego 600 mm

KMDA 7676-1 FL

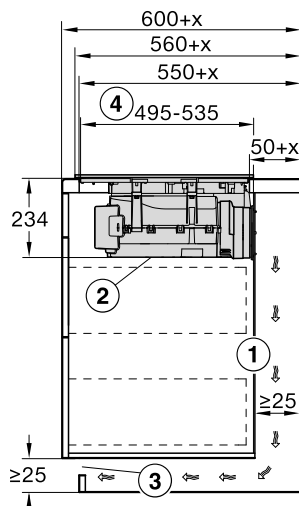


Wszystkie wymiary podane są w mm.

- ① Do przeprowadzenia wylotu między ścianką korpusu a sąsiadującą ścianą pomieszczenia lub sąsiadującym meblem należy zachować minimalny odstęp 25 mm.
- ② Wyjmowana wanienka ociekowa i kłapka do czyszczenia muszą być dostępne po zabudowie.
- ③ Przekrój otworu wylotowego musi wynosić przynajmniej 425 cm².
- ④ Odległość od przodu dolnej obudowy do końca adaptera Plug&Play

Głębokość blatu roboczego większa niż 600 mm

KMDA 7676-1 FL



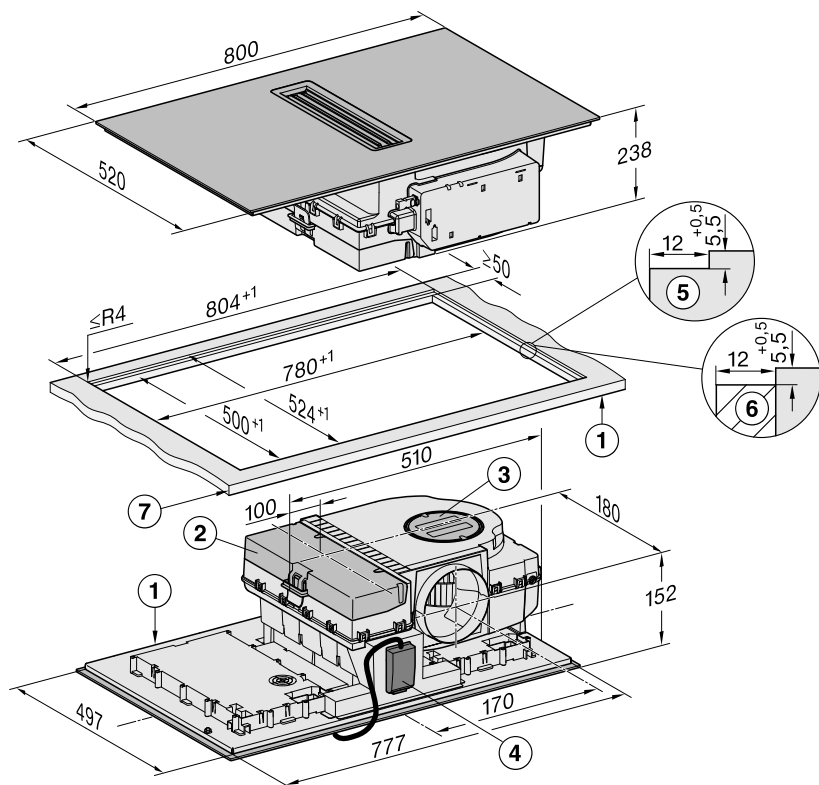
Wszystkie wymiary podane są w mm.

- ① Do przeprowadzenia wylotu między ścianką korpusu a sąsiadującą ścianą pomieszczenia lub sąsiadującym meblem należy zachować minimalny odstęp 25 mm.
Gdy tylna ścianka korpus jest oddalona od frontu blatu roboczego > 555 mm, adapter Plug&Play musi zostać poszerzony o zestaw uzupełniający Miele.
 - ② Wyjmowana wanienka ociekowa i kłapka do czyszczenia muszą być dostępne po zabudowie.
 - ③ Przekrój otworu wylotowego musi wynosić przynajmniej 425 cm².
 - ④ Odległość od przodu dolnej obudowy do końca adaptera Plug&Play
- x Wymiar, o który głębokość blatu roboczego przekracza 600 mm.

Instalowanie

Wymiary zabudowy dla zabudowy zlicowanej

KMDA 7676-1 FL



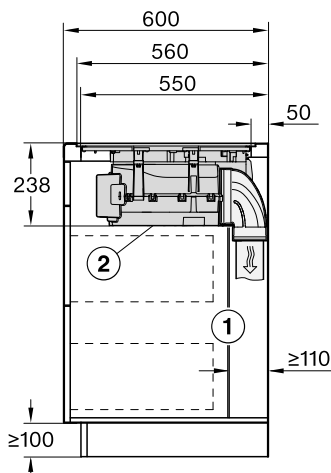
Wszystkie wymiary podane są w mm.

- ① Przód
- ② Wyjmowana wanienska ociekowa
- ③ Klapka do czyszczenia
- ④ Skrzynka przyłączeniowa z przewodem przyłączeniowym
Przewód przyłączeniowy L = 2000 mm
- ⑤ Frezowanie stopniowe w blacie roboczym z kamienia naturalnego
- ⑥ Listwa drewniana 12 mm (wyposażenie nie dostarczone wraz z urządzeniem)
- ⑦ Grubość blatu roboczego
tryb otwartego obiegu powietrza i tryb kierowany zamkniętego obiegu powietrza: ≥ 10 mm
tryb Plug&Play: ≥ 10 mm– ≤ 40 mm

Tryb otwartego obiegu powietrza i tryb kierowany zamkniętego obiegu powietrza przy zabudowie zlicowanej

Głębokość blatu roboczego 600 mm

KMDA 7676-1 FL

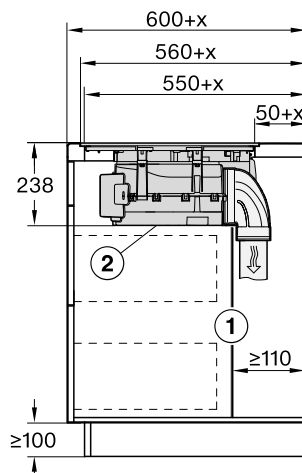


Wszystkie wymiary podane są w mm.

- ① Tylna ścianka korpusu musi być zdejmowana do celów serwisowych. Do przeprowadzenia kanału wylotowego pomiędzy ścianką korpusu a przylegającą ścianą pomieszczenia lub przylegającym elementem meblowym należy zachować minimalny odstęp 110 mm.
- ② Wyjmowana wanienka ociekowa i kłapka do czyszczenia muszą być dostępne po zabudowie.

Głębokość blatu roboczego większa niż 600 mm

KMDA 7676-1 FL



Wszystkie wymiary podane są w mm.

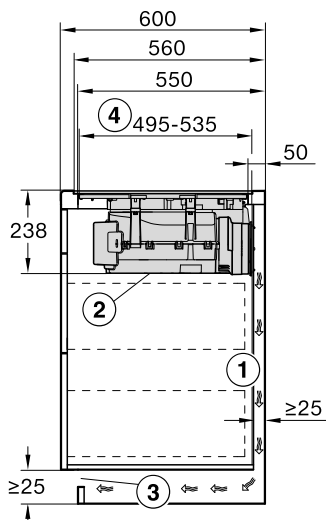
- ① Tylna ścianka korpusu musi być zdejmowana do celów serwisowych. Do przeprowadzenia kanału wylotowego pomiędzy ścianką korpusu a przylegającą ścianą pomieszczenia lub przylegającym elementem meblowym należy zachować minimalny odstęp 110 mm.
 - ② Wyjmowana wanienka ociekowa i kłapka do czyszczenia muszą być dostępne po zabudowie.
- x Wymiar, o który głębokość blatu roboczego przekracza 600 mm.

Instalowanie

Plug&Play przy zabudowie zlicowanej

Głębokość blatu roboczego 600 mm

KMDA 7676-1 FL

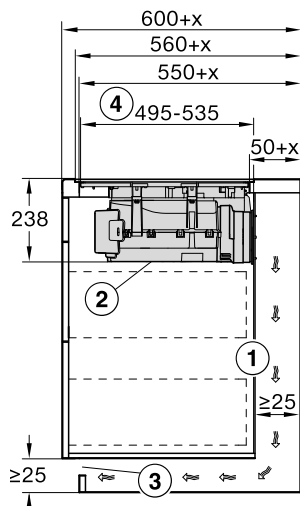


Wszystkie wymiary podane są w mm.

- ① Do przeprowadzenia wylotu między ścianką korpusu a sąsiadującą ścianą pomieszczenia lub sąsiadującym meblem należy zachować minimalny odstęp 25 mm.
- ② Wyjmowana wanienka ociekowa i kłapka do czyszczenia muszą być dostępne po zabudowie.
- ③ Przekrój otworu wylotowego musi wynosić przynajmniej 425 cm².
- ④ Odległość od przodu dolnej obudowy do końca adaptera Plug&Play

Głębokość blatu roboczego większa niż 600 mm

KMDA 7676-1 FL



Wszystkie wymiary podane są w mm.

- ① Do przeprowadzenia wylotu między ścianką korpusu a sąsiadującą ścianą pomieszczenia lub sąsiadującym meblem należy zachować minimalny odstęp 25 mm.
Gdy tylna ścianka korpus jest oddalona od frontu blatu roboczego > 555 mm, adapter Plug&Play musi zostać poszerzony o zestaw uzupełniający Miele.
 - ② Wyjmowana wanienka ociekowa i kłapka do czyszczenia muszą być dostępne po zabudowie.
 - ③ Przekrój otworu wylotowego musi wynosić przynajmniej 425 cm².
 - ④ Odległość od przodu dolnej obudowy do końca adaptera Plug&Play
- x Wymiar, o który głębokość blatu roboczego przekracza 600 mm.

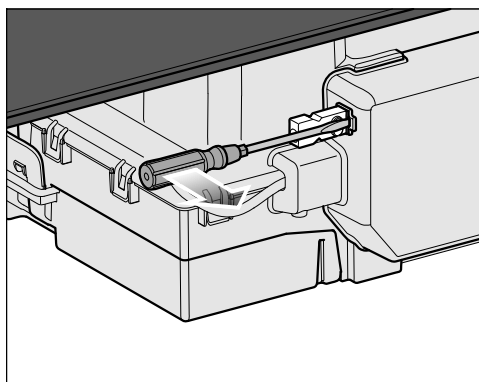
Podłączenie do zestyku okiennego

⚠ Przyłącze dla zestyku okiennego znajduje się pod napięciem.
Szkody osobowe przez porażenie elektryczne.
Odłączyć płytę grzejącą od zasilania przed podłączeniem systemu przełączającego.
Przewód przyłączeniowy systemu przełączającego może zostać podłączony wyłącznie przez elektroinstalatora.

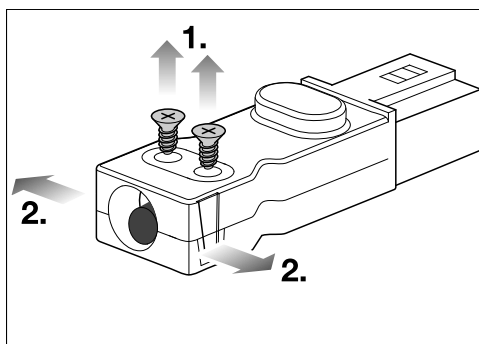
Przewód przyłączeniowy systemu przełączającego musi odpowiadać typowi H03VV-F 2 x 0,75 mm² i może mieć maksymalnie 2,0 m długości.
System przełączający musi być wyposażony w zestyk zwierny bezpotencjałowy, przeznaczony dla prądu 230 V, 1 A. W otwartym stanie przełącznika wyciąg jest wyłączony.

Stosować wyłącznie radiowe systemy przełączające z odpowiednią certyfikacją (np. okienne przełączniki kontaktowe, czujniki podciśnieniowe) i uzyskać ich dopuszczenie do użytkowania przez autoryzowanego specjalistę (zakład kominarski).

Do przeprowadzenia bezpiecznego podłączenia i użytkowania zewnętrznych systemów przełączających wymagana jest odpowiednia dokumentacja.



■ Zwolnić zaczepek i wyciągnąć wtyczkę.

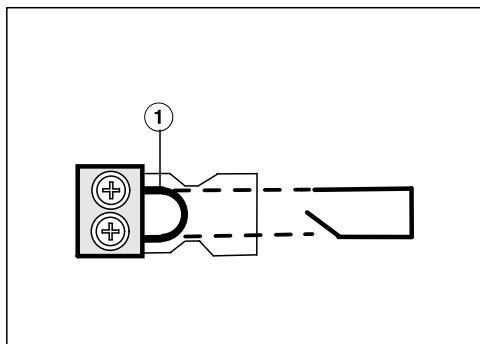


■ Zwolnić śruby ① odciągu i odblokować obudowę po obu stronach ②.

■ Otworzyć obudowę.

■ Usunąć zaślepkę.

Instalowanie



- Wymienić mostek ① na przewód przyłączeniowy systemu przełączającego.
- Zamknąć obudowę.
- Wkręcić z powrotem śrubę odciągu kablowego.
- Podłączyć z powrotem wtyczkę.

Zabudowa nablátowa płyty grzejnej w trybie otwartego obiegu powietrza i w kierowanym trybie zamkniętego obiegu powietrza

Przygotowanie blatu roboczego do montażu nablátowego w trybie otwartego obiegu powietrza i w kierowanym trybie zamkniętego obiegu powietrza

- Przestrzegać odstępów bezpieczeństwa (patrz rozdział „Instalowanie”, punkt „Odstępy bezpieczeństwa”).
- Wykonać wycięcie w blacie roboczym.
- Blaty robocze z drewna:
Zabezpieczyć powierzchnie przecięcia specjalnym lakierem, kauczukiem silikonowym lub płynną żywicą, żeby uniknąć spęczenia spowodowanego wilgocią. Materiał uszczelniający musi być odporny temperaturowo.

Zwrócić uwagę na to, żeby te materiały nie dostały się na powierzchnię blatu roboczego.

Zabudowa nablátowa płyty grzejnej w trybie otwartego obiegu powietrza i w kierowanym trybie zamkniętego obiegu powietrza

- Nakleić dostarczoną wraz z urządzeniem taśmę uszczelniającą pod krawędzią płyty grzejnej. Nie napinać taśmy uszczelniającej przy naklejaniu.
- Przeprowadzić przewód zasilający płyty grzejnej przez wycięcie w blacie roboczym do dołu.
- Ułożyć płytę grzejną pośrodku w wycięciu. Zwrócić uwagę na to, żeby uszczelka przylegała do blatu roboczego, gwarantując w ten sposób uszczelnienie w stosunku do blatu roboczego.
- Gdy uszczelka nie przylega prawidłowo do blatu roboczego w narożnikach, można ostrożnie poprawić promień narożników ($\leq R4$) za pomocą wyrzynarki.
- Podłączyć płytę grzejną do sieci elektrycznej.
- Sprawdzić działanie płyty grzejnej.

Instalowanie

Zabudowa nablátowa płyty grzejnej w trybie Plug&Play

Przygotowanie blatu roboczego do zabudowy nablátowej w trybie Plug&Play

- Przestrzegać odstępów bezpieczeñstwa (patrz rozdział „Instalowanie“, punkt „Odstępy bezpieczeñstwa“).
- Wykonać wycięcie w blacie roboczym.
- Skrócić dostarczony szablon wiercenia u góry na grubość blatu roboczego. W zależności od głębokości zabudowy ułożyć pasujący szablon wiercenia u góry na tylnej ściance korpusu. Wykonać wycięcie na adapter Plug&Play zgodnie z szablonem wiercenia.

Numer szablonu wiercenia	Pozycja adaptera	Odległość montażowa (w pionie) między górną częścią urządzenia a najniższym punktem adaptera Plug&Play
2	2	238 mm ¹
3a	3	248 mm ²

¹ Szablon jest dołączony do urządzenia.

² Szablon można znaleźć na stronie internetowej Miele.

- Jeśli brakuje szablonu wiercenia, patrz rozdział „Instalowanie“, punkt „Wycinanie ścianki tylnej bez szablonu wiercenia“.
- Blaty robocze z drewna:
Zabezpieczyć powierzchnie przecięcia specjalnym lakierem, kaucukiem silikonowym lub płynną żywicą, żeby uniknąć spęczenia spowodowanego wilgocią. Materiał uszczelniający musi być odporny temperaturowo.

Zwrócić uwagę na to, żeby te materiały nie dostały się na powierzchnię blatu roboczego.

Montaż nablátowy płyty grzejnej w trybie Plug&Play

- Nakleić dostarczoną wraz z urządzeniem taśmę uszczelniającą pod krawędzią płyty grzejnej. Nie napinać taśmy uszczelniającej przy naklejaniu.

Adapter Plug&Play może się oderwać.

Umieścić płytę grzejną na blacie roboczym w taki sposób, żeby adapter Plug&Play się na nim nie opierał.

- Przytwierdzić adapter Plug&Play do płyty grzejnej i ustawić pozycję adaptera.
- Przeprowadzić przewód zasilający płyty grzejnej przez wycięcie w blacie roboczym do dołu.
- Oddzielić folię ochronną z taśmy klejącej na końcu adaptera Plug&Play.

- Ułożyć płytę grzejną pośrodku w wycięciu. Zwrócić uwagę na to, żeby uszczelka przylegała do blatu roboczego, gwarantując w ten sposób uszczelnienie w stosunku do blatu roboczego.
- Gdy uszczelka nie przylega prawidłowo do blatu roboczego w narożnikach, można ostrożnie poprawić promień narożników ($\leq R4$) za pomocą wyrzynarki.
- Wyrównać adapter Plug&Play, dopasowując go do wykonanego wcześniej otworu. Docisnąć adapter do tylnej ścianki, aż się dobrze przyklei.
- Podłączyć płytę grzejną do sieci elektrycznej.
- Sprawdzić działanie płyty grzejnej.

Zabudowa zlicowana płyty grzejnej w trybie otwartego obiegu powietrza i w kierowanym trybie zamkniętego obiegu powietrza

Przygotowanie blatu roboczego do montażu zlicowanego w trybie otwartego obiegu powietrza i w kierowanym trybie zamkniętego obiegu powietrza

- Przestrzegać odstępów bezpieczeństwa (patrz rozdział „Instalowanie”, punkt „Odstępy bezpieczeństwa”).
- Wykonać wycięcie w blacie roboczym.
- Blaty robocze z pełnego drewna/blaty robocze wykładane płytkami ceramicznymi:
Zamocować listwy drewniane 5,5 mm poniżej górnej krawędzi blatu roboczego (patrz rozdział „Instalowanie”, punkt „Wymiary zabudowy dla zabudowy zlicowanej”).

Montaż zlicowany płyty grzejnej w trybie otwartego obiegu powietrza i w kierowanym trybie zamkniętego obiegu powietrza

- Nakleić dostarczoną z urządzeniem taśmę uszczelniającą pod krawędzią płyty grzejnej. Nie napinać taśmy uszczelniającej przy naklejaniu.
- Przeprowadzić przewód zasilający płyty grzejnej przez wycięcie w blacie roboczym do dołu.

Szczelina pomiędzy szybą szklano-ceramiczną i blatem roboczym musi mieć przynajmniej 2 mm szerokości. Szczelina ta jest niezbędna, aby możliwe było prawidłowe uszczelnienie płyty grzejnej.

- Umieścić płytę grzejną w wycięciu i wyśrodkować.
- Podłączyć płytę grzejną do sieci elektrycznej.
- Sprawdzić działanie płyty grzejnej.
- Wypełnić szczelinę między płytą grzejną a blatem roboczym za pomocą fugi silikonowej odpornej na wysokie temperatury (min. 160°C).

Instalowanie

Zabudowa zlicowana płyty grzejnej w trybie Plug&Play

Przygotowanie blatu roboczego do zabudowy zlicowanej w trybie Plug&Play

- Przestrzegać odstępów bezpieczeństwa (patrz rozdział „Instalowanie”, punkt „Odstępy bezpieczeństwa”).
- Wykonać wycięcie w blacie roboczym.
- Skrócić dostarczony szablon wiercenia u góry na grubość blatu roboczego. W zależności od głębokości zabudowy ułożyć pasujący szablon wiercenia u góry na tylnej ścianie korpusu. Wykonać wycięcie na adapter Plug&Play zgodnie z szablonem wiercenia.

Numer szablonu wiercenia	Pozycja adaptera	Odległość montażowa (w pionie) między górną częścią urządzenia a najniższym punktem adaptera Plug&Play
1	1	238 mm ¹
3b	3	248 mm ²

¹ Szablon jest dołączony do urządzenia.

² Szablon można znaleźć na stronie internetowej Miele.

- Jeśli brakuje szablonu wiercenia, patrz rozdział „Instalowanie”, punkt „Wycinanie ścianki tylnej bez szablonu wiercenia”.
- Blaty robocze z pełnego drewna/blaty robocze wykładane płytkami ceramicznymi:
Zamocować listwy drewniane 5,5 mm poniżej górnej krawędzi blatu roboczego (patrz rozdział „Instalowanie”, punkt „Wymiary zabudowy dla zabudowy zlicowanej”).

Montaż płyty grzejnej z Plug & Play w jednej płaszczyźnie

- Nakleić dostarczoną z urządzeniem taśmę uszczelniającą pod krawędzią płyty grzejnej. Nie napinać taśmy uszczelniającej przy naklejaniu.

Adapter Plug & Play może się oderwać.

Umieścić płytę grzejącą na blacie roboczym w taki sposób, aby adapter Plug & Play się na nim nie opierał.

- Przytwierdzić adapter Plug & Play do płyty grzejnej i ustawić pozycję adaptera.
- Przeprowadzić przewód zasilający płyty grzejnej przez wycięcie w blacie roboczym do dołu.
- Tryb Plug & Play: Oddzielić folię ochronną z taśmy klejącej na końcu adaptera Plug & Play.
- Umieścić płytę grzejącą w wycięciu i wyśrodkować.

Szczelina pomiędzy szybą szklano-ceramiczną a blatem roboczym musi mieć przynajmniej 2 mm szerokości. Szczelina ta jest niezbędna, aby możliwe było prawidłowe uszczelnienie płyty grzejnej.

- Wyrównać adapter Plug & Play, dopasowując go do wykonanego wcześniej otworu. Docisnąć adapter do tylnej ścianki, aż się dobrze przyklei.
- Podłączyć płytę grzejną do sieci elektrycznej.
- Sprawdzić działanie płyty grzejnej.
- Wypełnić szczelinę między płytą grzejną a blatem roboczym za pomocą fugi silikonowej odpornej na wysokie temperatury (min. 160°C).

Instalowanie przewodu wylotowego

! Przy jednoczesnym działaniu wyciągu wraz z paleniskami pobierającymi powietrze z pomieszczenia może występować niebezpieczeństwo zastrucia!

Proszę bezwzględnie przestrzegać zaleceń zamieszczonych w rozdziale „Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia”.

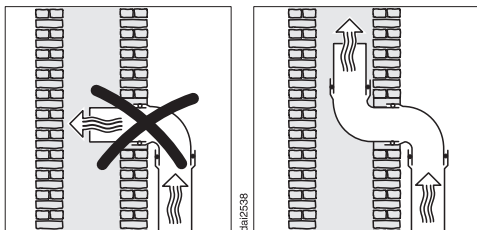
W razie wątpliwości należy zlecić potwierdzenie bezpieczeństwa użytkowania przez kompetentnego kominarza.

Proszę pamiętać, że każde utrudnienie przepływu powietrza zmniejsza wydajność wentylacji i zwiększa odgłosy pracy.

Wyciąg kuchenny dysponuje przyłączem wylotowym o wymiarze: $\varnothing 150$ mm.

- Do ułożenia przewodu wylotowego stosować wyłącznie gładkie rury lub elastyczne węże wylotowe z materiałów niepalnych.
- W celu osiągnięcia najwyższej możliwej wydajności i niewielkich odgłosów przepływu powietrza, należy przestrzegać następujących zasad:
 - Przekrój przewodu wylotowego nie może być mniejszy niż przekrój króćca wylotowego (patrz Wymiary urządzenia).
 - Przewód wylotowy powinien być w miarę możliwości krótki i prosty.
 - Stosować wyłącznie łuki o dużych promieniach.

- Przewód wylotowy nie może być załamany ani ściśnięty.
- Zwrócić uwagę na to, czy wszystkie połączenia są stabilne i szczelne.

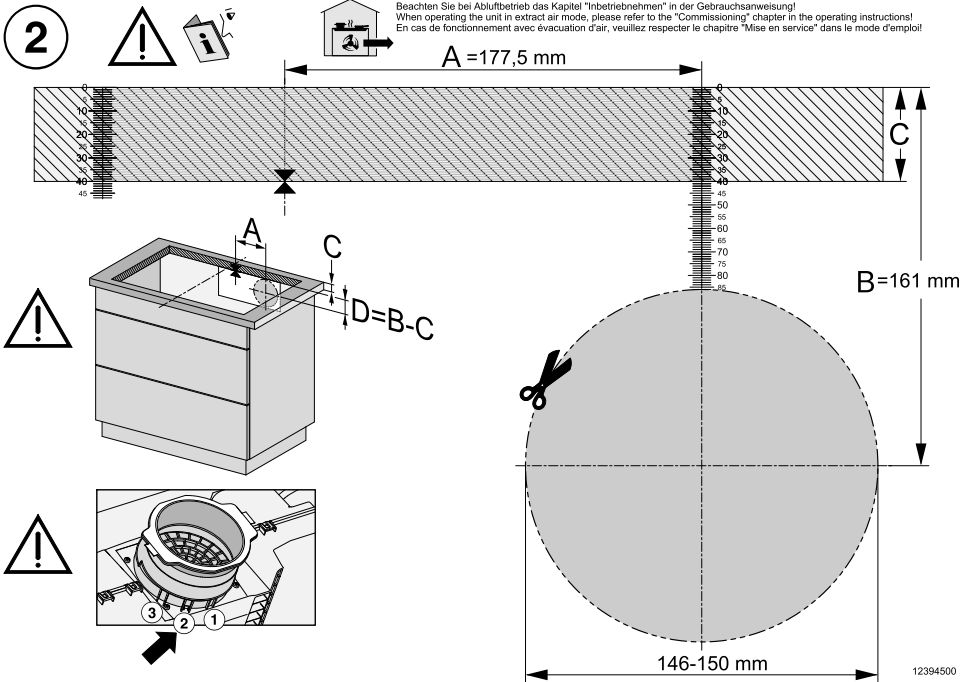


- Gdy powietrze wylotowe jest odprowadzane do kominu wylotowego, króciec wydmuchowy musi być skierowany w stronę przepływu.
- Jeśli przewód wylotowy jest ułożony poziomo, musi być zachowany spadek. Dzięki temu unika się możliwości spływania wody kondensacyjnej do wyciągu.
- Jeżeli przewód wylotowy jest poprowadzony przez chłodne pomieszczenia (np. strychy itp.), w niektórych miejscach mogą pojawić się duże spadki temperatur. Należy się wówczas liczyć z wystąpieniem rosy lub wody kondensacyjnej. Powoduje to konieczność zaizolowania przewodu wylotowego.

Wycinanie ścianki tylnej bez szablonu wiercenia

Wykonywanie wycięcia w tylnej ścianie przy zabudowie nablatawej i odstępie montażowym (w pionie) między górną częścią urządzenia a najniższym punktem adaptera Plug & Play wynoszącą 238 mm

Zalecane jest skorzystanie z dołączonego szablonu wiercenia. Z poniższej instrukcji korzystać tylko wtedy, gdy szablon wiercenia jest niedostępny.



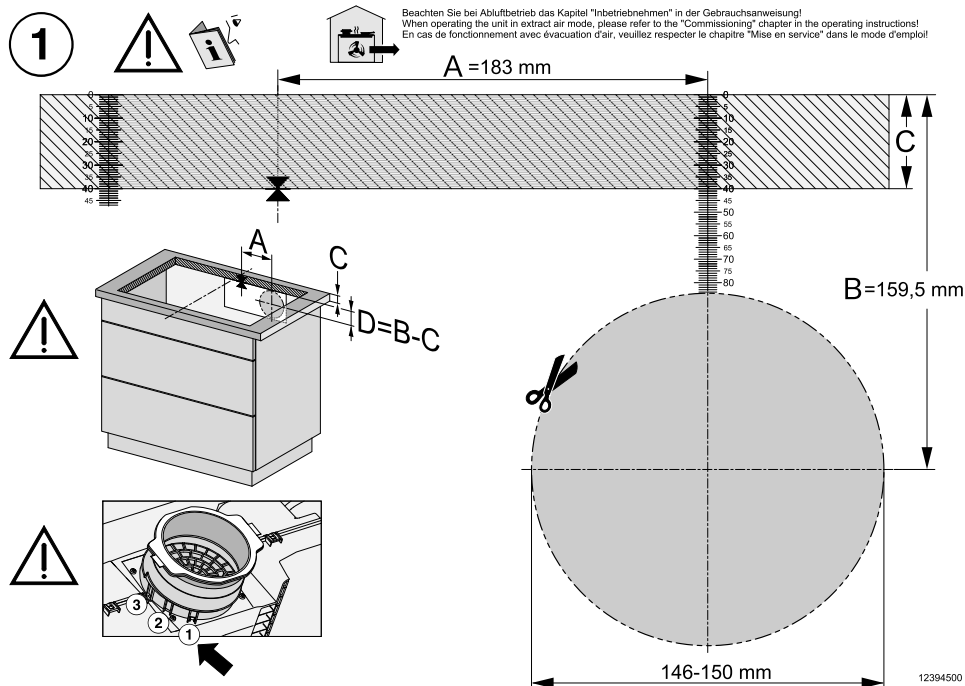
Widok strony 2 szablonu wiercenia. Rysunek nie odzwierciedla rzeczywistych wymiarów.

- Zmierzyć grubość blatu roboczego (C).
- Określić punkt środkowy dłuższej strony wycięcia.
- Zaznaczyć odległość 177,5 mm w prawo od punktu środkowego (A).
- Zaznaczyć miejsce (D), znajdujące się $(B [161 \text{ mm}] - C [\text{grubość blatu roboczego}])$ poniżej prawego końca odcinka A.
- Wykonać otwór o średnicy $\varnothing 146-150 \text{ mm}$ wokół tego punktu.
- Tylko tryb Plug & Play: zatrzasknąć adapter Plug & Play w pozycji 2.

Instalowanie

Wykonywanie wycięcia w tylnej ścianie przy zabudowie zlicowanej i odstępie montażowym (w pionie) między górną częścią urządzenia a najniższym punktem adaptera Plug & Play wynoszącą 238 mm

Zalecane jest skorzystanie z dołączonego szablonu wiercenia. Z poniższej instrukcji korzystać tylko wtedy, gdy szablon wiercenia jest niedostępny.

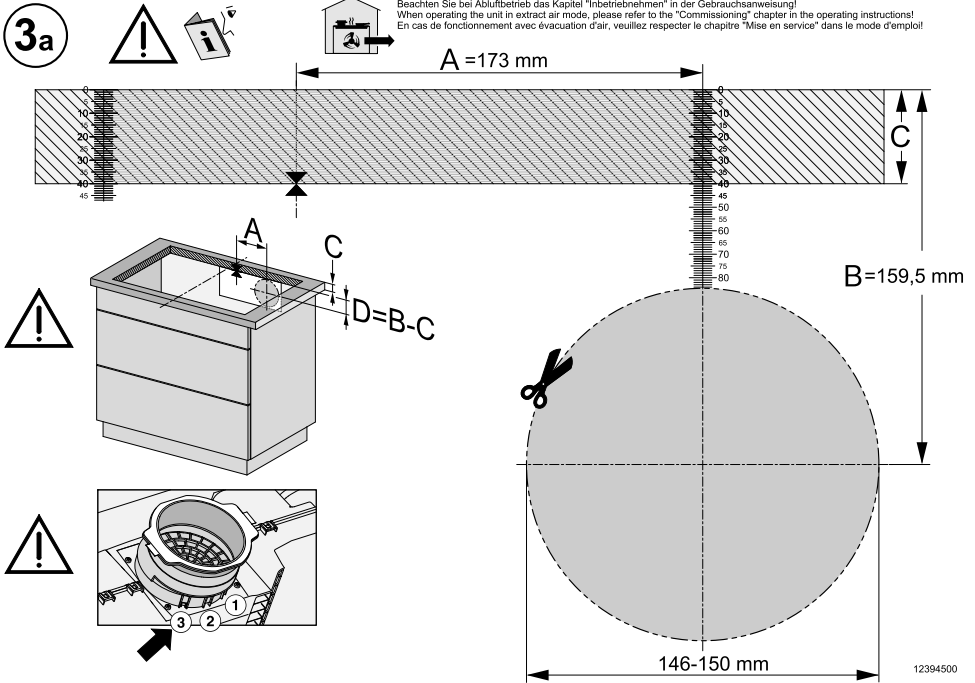


Widok strony 1 szablonu wiercenia. Rysunek nie odzwierciedla rzeczywistych wymiarów.

- Zmierzyć grubość blatu roboczego (C).
- Określić punkt środkowy dłuższej strony wycięcia.
- Zaznaczyć odległość 183 mm w prawo od punktu środkowego (A).
- Zaznaczyć miejsce (D), znajdujące się (B [159,5 mm] - C [grubość blatu robocze-go]) poniżej prawego końca odcinka A.
- Wykonać otwór o średnicy $\varnothing$ 146–150 mm wokół tego punktu.
- Tylko tryb Plug & Play: zatrzasnąć adapter Plug & Play w pozycji 1.

Wykonywanie wycięcia w tylnej ścianie przy zabudowie nablutowej i odstępie montażowym (w pionie) między górną częścią urządzenia a najniższym punktem adaptera Plug & Play wynoszącą 248 mm

Zalecane jest skorzystanie z dołączonego szablonu wiercenia. Z poniższej instrukcji korzystać tylko wtedy, gdy szablon wiercenia jest niedostępny.



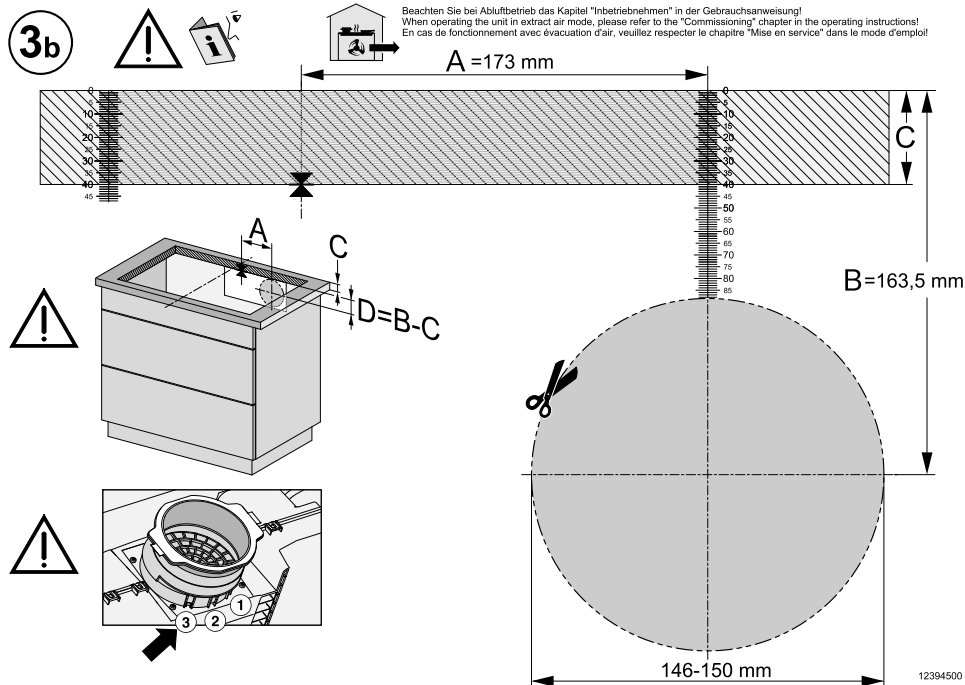
Widok strony 3a szablonu wiercenia. Rysunek nie odzwierciedla rzeczywistych wymiarów.

- Zmierzyć grubość blatu roboczego (C).
- Określić punkt środkowy dłuższej strony wycięcia.
- Zaznaczyć odległość 173 mm w prawo od punktu środkowego (A).
- Zaznaczyć miejsce (D), znajdujące się ($B [159,5 \text{ mm}] - C [\text{grubość blatu robocze-go}]$) poniżej prawego końca odcinka A.
- Wykonać otwór o średnicy $\varnothing 146-150 \text{ mm}$ wokół tego punktu.
- Tylko tryb Plug & Play: zatrzasnąć adapter Plug & Play w pozycji 3.

Wykonywanie wycięcia w tylnej ścianie przy zabudowie zlicowanej i odstępie montażowym (w pionie) między górną częścią urządzenia a najniższym punktem adaptera Plug & Play wynoszącą 248 mm

Zalecane jest skorzystanie z dołączonego szablonu wiercenia. Z poniższej instrukcji korzystać tylko wtedy, gdy szablon wiercenia jest niedostępny.

Instalowanie



Widok strony 3b szablonu wiercenia. Rysunek nie odzwierciedla rzeczywistych wymiarów.

- Zmierzyć grubość blatu roboczego (C).
- Określić punkt środkowy dłuższej strony wycięcia.
- Zaznaczyć odległość 173 mm w prawo od punktu środkowego (A).
- Zaznaczyć miejsce (D), znajdujące się (B [163,5 mm] – C [grubość blatu roboczego]) poniżej prawego końca odcinka A.
- Wykonać otwór o średnicy $\varnothing$ 146–150 mm wokół tego punktu.
- Tylko tryb Plug & Play: zatrzasnąć adapter Plug & Play w pozycji 3.

Podłączenie elektryczne

 Uszkodzenia przez nieprawidłowe podłączenie.

Nieprawidłowo przeprowadzone prace instalacyjne i konserwacyjne lub naprawy mogą się stać przyczyną poważnych zagrożeń dla użytkownika.

Firma Miele nie może zostać pociągnięta do odpowiedzialności za szkody, które powstaną w wyniku nieprawidłowo przeprowadzonych prac instalacyjnych i konserwacyjnych lub napraw albo zostały spowodowane brakiem lub przerwaniem ciągłości przewodu ochronnego po stronie instalacji (np. porażenie elektryczne).

Płyta grzejna powinna być podłączona do sieci elektrycznej wyłącznie przez elektryka.

Elektryk musi dokładnie znać i ściśle przestrzegać obowiązujących przepisów krajowych oraz dodatkowych wymagań lokalnego dostawcy energii elektrycznej.

Po zakończeniu montażu należy zapewnić ochronę przed dotknięciem elementów w izolacji roboczej.

Moc całkowita

patrz tabliczka znamionowa

Dane przyłączeniowe

Wymagane dane przyłączeniowe znajdują się na tabliczce znamionowej. Dane te muszą być zgodne z parametrami sieci elektrycznej.

Możliwości instalacyjne można odczytać ze schematu instalacyjnego.

Wyłącznik różnicowoprądowy

W celu podwyższenia bezpieczeństwa zaleca się poprzedzenie urządzenia wyłącznikiem różnicowoprądowym o prądzie wyzwalającym 30 mA.

Urządzenia rozłączające

Płyta grzejna musi posiadać możliwość odłączenia od sieci elektrycznej poprzez wielostykowe urządzenie rozłączające. W stanie wyłączonym odległość między stykami musi wynosić przynajmniej 3 mm. Do urządzeń rozłączających należą bezpieczniki i wyłączniki ochronne.

Odłączanie od sieci

 Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym.

Przywrócenie zasilania podczas prac związanych z naprawą i/lub konserwacją może doprowadzić do porażenia prądem.

Po rozłączeniu należy zabezpieczyć sieć przed ponownym włączeniem.

Jeśli obwód elektryczny urządzenia ma zostać odłączony od zasilania, w zależności od wariantu instalacji elektrycznej należy wykonać jedną z poniższych czynności:

Bezpieczniki topikowe

- Wkładki bezpieczników wyjąć całkowicie z wykręcanych oprawek.

Bezpieczniki automatyczne

- Naciskać przycisk kontrolny (czerwony), aż wyskoczy przycisk środkowy (czarny).

Bezpieczniki instalacyjne

- (przełącznik ochronny, co najmniej typu B lub C): przestawić dźwignię wychylną z pozycji 1 (Wł.) na 0 (Wył.).

Instalowanie

Wyłączniki różnicowoprądowe

- (przełącznik różnicowoprądowy):
przełączyć wyłącznik główny z pozycji 1 (Wł.) na 0 (Wył.) lub nacisnąć przycisk kontrolny.

Przewód przyłączeniowy

Płyta grzejna musi zostać podłączona za pomocą kabla przyłączeniowego typu H 05 VV-F (w izolacji PCV) o odpowiednim przekroju zgodnie ze schematem połączeń.

Możliwości instalacyjne można odczytać ze schematu instalacyjnego.

Dopuszczalne napięcie przyłączeniowe i pobór prądu można znaleźć na tabliczce znamionowej.

Wymiana przewodu przyłączeniowego

 Niebezpieczeństwo porażenia prądem.

Nieprawidłowe podłączenie do sieci elektrycznej może doprowadzić do porażenia prądem elektrycznym.

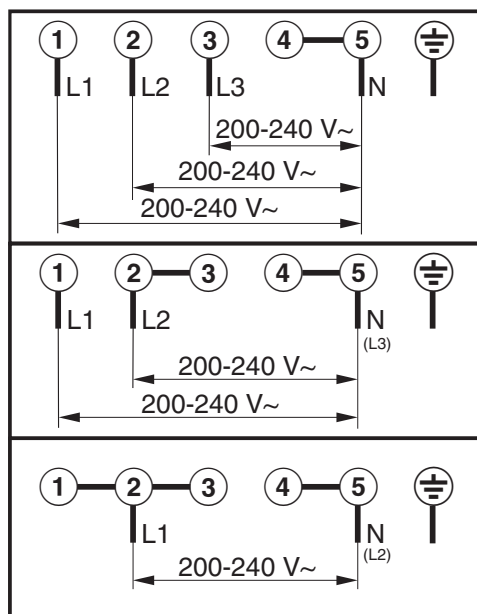
Wymiana przewodu przyłączeniowego może zostać dokonana wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.

Przy wymianie przewodu przyłączeniowego stosować wyłącznie kable typu H 05 VV-F (w izolacji PCV) o odpowiednim przekroju. Przewód przyłączeniowy jest do nabycia u producenta lub w serwisie.

Schemat przyłączeniowy

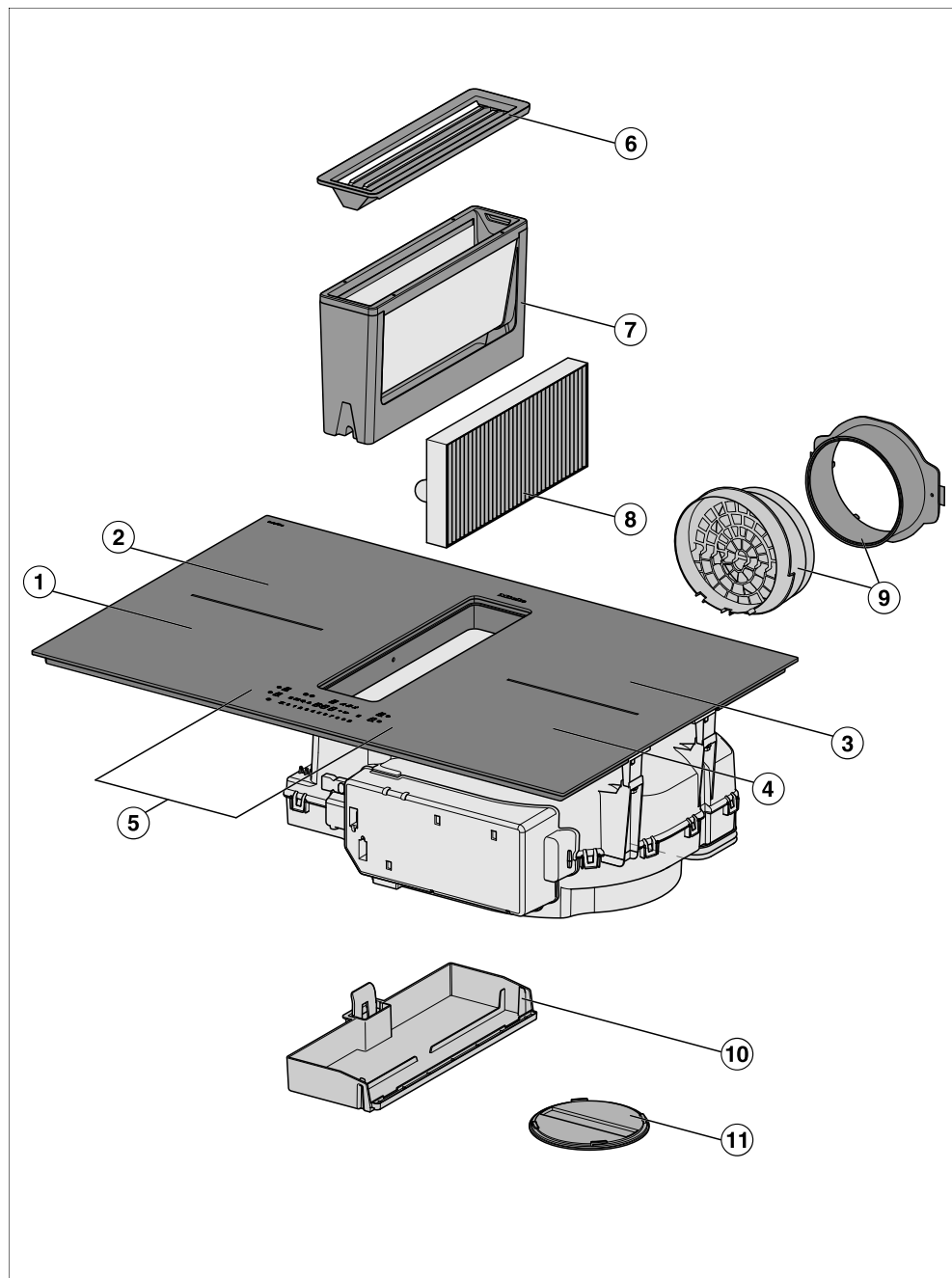
Nie każda możliwość przyłączenia jest dopuszczalna w miejscu instalacji.

Przestrzegać przepisów obowiązujących w kraju instalacji i dodatkowych uwarunkowań lokalnego zakładu energetycznego.



Wprowadzenie

Płyta grzejna



- ① Strefa grzejna PowerFlex XL z funkcją TwinBooster
- ② Strefa grzejna PowerFlex XL z funkcją TwinBooster
kombinowalna ze strefą grzejną PowerFlex XL ① w obszar grzejny PowerFlex XL
- ③ Strefa grzejna PowerFlex XL z funkcją TwinBooster
kombinowalna ze strefą grzejną PowerFlex XL ④ w obszar grzejny PowerFlex XL
- ④ Strefa grzejna PowerFlex XL z funkcją TwinBooster
- ⑤ Elementy obsługi i wskazań
- ⑥ Kratka maskująca
- ⑦ Filtr tłuszczu
- ⑧ Filtr zapachów
Tylko KMDA Umluft xxx
- ⑨ Adapter Plug&Play
Tylko KMDA Umluft xxx
- ⑩ Wyjmowana wanienka ociekowa
- ⑪ Klapka do czyszczenia

Wprowadzenie

Wyposażenie dostarczone wraz z urządzeniem

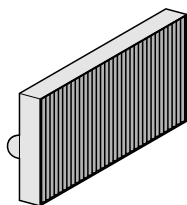
W razie potrzeby można zamówić zarówno wyposażenie dostarczone, jak i inne elementy wyposażenia (patrz rozdział „Wyposażenie dodatkowe”).

Szablon wiercenia

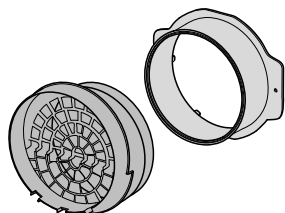
Obustronnie zadrukowany szablon wiercenia do wykonania wycięcia na adapter Plug & Play o odległości montażowej (w pionie) między górną częścią urządzenia a najniższym punktem adaptera Plug & Play wynoszącej 238 mm.

Szablony wiercenia do wykonania wycięcia na adapter Plug & Play o odległości montażowej (w pionie) między górną częścią urządzenia a najniższym punktem adaptera Plug & Play wynoszącej 248 mm można znaleźć na stronie internetowej Miele.

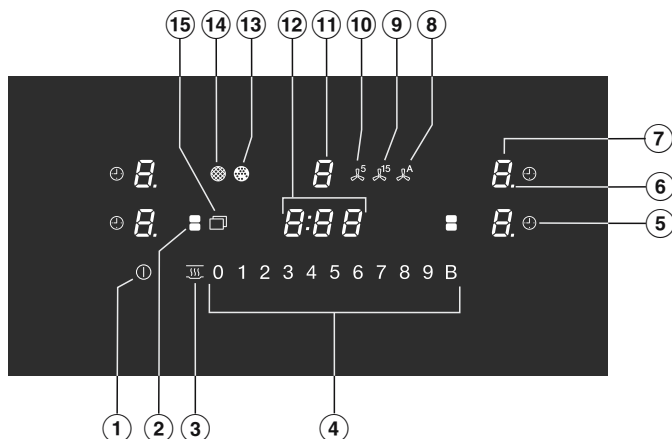
Filtr zapachów DKF 35-P



Adapter Plug & Play



Elementy obsługi i wskazań



- ① Przycisk dotykowy wł./wył. płyty grzejnej
- ② Przycisk dotykowy stref grzejnych PowerFlex XL
Do ręcznego łączenia/rozłączania stref grzejnych PowerFlex XL
- ③ Przycisk dotykowy utrzymywania ciepła
Do aktywacji/dezaktywacji funkcji utrzymywania ciepła
- ④ Przyciski dotykowe skali numerycznej
- do ustawiania poziomów mocy
- do ustawiania czasów
- ⑤ Przycisk dotykowy automatyki wyłączania
Automatycznie wyłącza strefy grzejne
- ⑥ Wskazania poziomu mocy – poziomy pośrodek
- ⑦ Przycisk dotykowy wyboru i wskazań stref grzejnych

	Strefa grzejna jest gotowa do pracy
	Poziom mocy
	Ciepło resztkowe
	Automatyka zagotowywania
	Brakujące lub nieodpowiednie naczynie do gotowania
	Poziom 1 funkcji TwinBooster
	Poziom 2 funkcji TwinBooster
	Utrzymywanie ciepła

Wprowadzenie

- ⑧ Przycisk dotykowy Con@ctivity
Do aktywacji/dezaktywacji funkcji Con@ctivity wbudowanego wyciągu kuchennego
- ⑨ Przycisk dotykowy przedłużenia czasu pracy o 15 minut
- ⑩ Przycisk dotykowy przedłużenia czasu pracy o 5 minut
- ⑪ Przycisk dotykowy wyboru i wskazań wyciągu
 -  Wyciąg jest gotowy do pracy
 -  1 do 3 Poziom mocy
(z możliwością rozszerzenia do 9 poziomów)
 -  „ Funkcja Booster jest aktywna
- ⑫ Wskazanie timera
 -  0:00 do 9:59 czas
 -  LOC blokada uruchomienia/blokada jest aktywna
 -  dE tryb demonstracyjny jest aktywny
- ⑬ Wskazanie filtra zapachów
Filtr zapachów musi zostać wyczyszczony
- ⑭ Wskazanie filtra tłuszczu
Filtr tłuszczu musi zostać wyczyszczony
- ⑮ Przycisk dotykowy menu do pokazania następujących przycisków dotykowych
 -  Przycisk dotykowy funkcji wycierania
Do blokowania przycisków dotykowych
 -  Przycisk dotykowy minutnika
 -  + Przycisk dotykowy wprowadzania
 - do zmiany programowania
 - do dostosowywania czasów
 -  II/▶ Przycisk dotykowy Stop&Go
Do zatrzymywania/uruchamiania bieżącego procesu gotowania

Dane stref grzejnych

Strefa grzejna	Wielkość w cm ¹		Moc maks. w W przy 230 V ²		Powiązana strefa grzejna ³
	Ø				
①	15–23	15 x 15 – 23 x 23	normalnie TwinBooster, poziom 1 TwinBooster, poziom 2	2100 3000 3650	③
②	15–23	15 x 15 – 23 x 23	normalnie TwinBooster, poziom 1 TwinBooster, poziom 2	2100 3000 3650	④
③	15–23	15 x 15 – 23 x 23	normalnie TwinBooster, poziom 1 TwinBooster, poziom 2	2100 3000 3650	①
④	15–23	15 x 15 – 23 x 23	normalnie TwinBooster, poziom 1 TwinBooster, poziom 2	2100 3000 3650	②
① + ② ③ + ④	–	15 x 25 – 23 x 46	normalnie TwinBooster, poziom 1 TwinBooster, poziom 2	3400 4800 7300	–
Razem				7300	

¹ W podanym zakresie mogą być używane naczynia do gotowania o dowolnej średnicy/powierzchni dna.

² Podana moc może się zmieniać w zależności od wielkości i materiału naczyń do gotowania.

³ Strefa grzejna jest powiązana elektrycznie z tą strefą grzejną, żeby można było podwyższyć moc, patrz rozdział „Wprowadzenie”, punkt „Zarządzanie energią”.

Wprowadzenie

Zarządzanie energią

Moc całkowita

Płyta grzejna dysponuje maksymalną mocą całkowitą, której ze względów bezpieczeństwa nie można przekroczyć. Maksymalną moc całkowitą można zredukować (patrz rozdział „Dostosowywanie ustawień”).

Im wyższa jest moc całkowita płyty grzejnej, tym więcej poziomów mocy/funkcji można używać równocześnie na wszystkich strefach grzejnych.

Jeśli ustawione poziomy mocy/funkcje wymagają większej mocy niż dostępna moc całkowita, płyta grzejna rozdzieli możliwą do wykorzystania moc pomiędzy strefy grzejne.

Podział mocy

Strefy grzejne na płycie grzejnej można połączyć ze sobą parami. Dzięki połączeniu może nastąpić przeniesienie mocy z jednej strefy grzejnej (A) na inną strefę grzejną (B). Takie przeniesienie spowoduje zmniejszenie mocy strefy grzejnej (A).

Przykład: Aktywowana została funkcja Booster strefy grzejnej (B).

Strefa grzejna (B), która wymaga dodatkowej mocy, jest definiowana przez ustawienie wprowadzone na płycie grzejnej jako ostatnie.

Maksymalną moc całkowitą oraz informację, które strefy grzejne są ze sobą połączone, można znaleźć w rozdziale „Wprowadzenie”, punkt „Dane stref grzejnych”.

Maksymalną moc całkowitą można zredukować (patrz rozdział „Dostosowywanie ustawień”).

Skutki podziału mocy

Gdy strefa grzejna oddaje moc, może to mieć następujący wpływ na tę strefę grzejną:

- Poziom mocy zostanie zredukowany.
- Automatyka zagotowywania zostanie dezaktywowana. Gotowanie będzie kontynuowane na ustawionym poziomie kontynuacji gotowania. Jeśli moc okaże się niewystarczająca, poziom mocy zostanie zredukowany w większym zakresie.
- Funkcja Booster zostanie dezaktywowana.
- Strefa grzejna zostanie wyłączona.

Gdy strefa grzejna nie oddaje już mocy innej strefie, poziom mocy może zostać ponownie zwiększony.

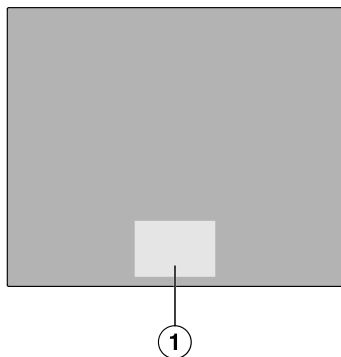
Wskazówka: w przypadku przyrządzania na jednej strefie grzejnej dużych ilości produktów spożywczych należy przełączyć pozostałe strefy grzejne na niższe poziomy mocy.

Zasady obsługi

Wyłączona płyta grzejna

Przy wyłączonej płycie grzejnej widoczny jest tylko nadrukowany symbol przycisku dotykowego wł./wył. ①. Gdy włączy się płytę grzejną, zapalają się dalsze przyciski dotykowe.

Obsługa



- ① Obszar przycisków dotykowych i wskazań

Państwa szklano-ceramiczna płyta grzejna jest wyposażona w elektroniczne przyciski dotykowe, które reagują na kontakt z palcem.

Każda reakcja przycisków dotykowych zostaje potwierdzona sygnałem akustycznym.

Ze względów bezpieczeństwa przycisk dotykowy wł./wył. ① przy włączaniu musi być naciskany nieco dłużej niż pozostałe przyciski.

Wybieranie strefy grzejnej

Jeśli chcą Państwo dokonać ustawień strefy grzejnej, strefa grzejna musi być wybrana.

Aby wybrać strefę grzejną, nacisnąć odpowiednie wskazanie strefy grzejnej. Po naciśnięciu wskazania strefy grzejnej zaczyna ono się świecić jaśniej.

Dopóki wskazanie strefy grzejnej świeci się jaśniej, strefa grzejna jest wybrana i można dokonać ustawień tej strefy grzejnej.

Wyjątek: jeśli w użyciu jest tylko jedna strefa grzejna, ustawień można dokonywać bez wcześniejszego wybierania.

Wentylacja kuchni

Podczas korzystania z wyciągu kuchennego należy zapewnić dobrą wentylację kuchni.

W trybie otwartego obiegu powietrza napływające powietrze poprawia wydajność wyciągu kuchennego.

W trybie zamkniętego obiegu powietrza wilgoć wytwarzana podczas gotowania pozostaje w kuchni. Wentylacja pomaga odprowadzić wilgoć.

Komponenty

Filtry tłuszczu

Metalowe filtry tłuszczu wielokrotnego użytku w urządzeniu wychwytyują stałe składniki oparów kuchennych (tłuszcz, kurz itp.), zapobiegając w ten sposób zanieczyszczeniu wyciągu kuchennego.

Filtr zapachów

W trybie zamkniętego obiegu powietrza i w trybie zamkniętego obiegu powietrza Plug & Play oprócz filtrów tłuszczu należy zastosować dodatkowo filtr zapachów. Wiąże on substancje zapachowe powstające przy gotowaniu.

Filtr zapachów (DKF 35-P) jest dołączony fabrycznie.

Filtry zapachów są do nabycia jako wyposażenie dodatkowe. Dostępne są filtry zapachów:

- które należy wymienić po upływie czasu pracy
- które można regenerować

Połączenie sieciowe

Płyta grzejna jest wyposażona w zintegrowany moduł Wi-Fi. Płyta grzejna może zostać połączona z domową siecią Wi-Fi lub tylko z wyciągiem kuchennym Miele.

Wprowadzenie

Łączenie z siecią

Po zainstalowaniu aplikacji Miele na mobilnym urządzeniu końcowym można przeprowadzać następujące działania:

- wywoływać informacje o stanie roboczym swojej płyty grzejnej
- wywoływać wskazówki dotyczące przebiegu programu swojej płyty grzejnej
- skonfigurować sieć Miele@home z kolejnymi zdolnymi do połączenia Wi-Fi urządzeniami domowymi
- wywoływać przepisy za pomocą aplikacji Miele
- sterować automatycznie połączonym wyciągiem kuchennym Miele poprzez ustawienia płyty grzejnej (Con@ctivity)

Funkcje specjalne

Stałe rozpoznawanie garnków

Gdy na strefie grzejnej zostanie ustawione naczynie do gotowania, skala numeryczna dla tej strefy grzejnej zostanie uaktywniona automatycznie.

Rozpoznanie wielkości garnka

Wielkość garnka jest rozpoznawana w granicach strefy grzejnej. Wydatek energii zostaje dostosowany do wielkości garnka.

Obszar grzejny PowerFlex XL

W przypadku obszaru grzejnego PowerFlex XL łączone są 2 strefy grzejne PowerFlex XL. Dzięki temu można użyć większego naczynia do gotowania.

Strefy grzejne PowerFlex XL zostaną automatycznie połączone w jeden obszar grzejny PowerFlex XL, gdy zostanie na nich ustawione wystarczająco duże naczynie do gotowania (patrz rozdział

„Wprowadzenie”, punkt „Dane stref grzejnych”). Strefy grzejne PowerFlex XL można również połączyć ręcznie.

Poziomy mocy płyty grzejnej

Moc, z jaką naczynie do gotowania jest podgrzewane, można ustawić na poziomach od 1 do 9.

Dla dokładniejszych ustawień poziomów mocy można uaktywnić poziomy pośrednie poprzez Ustawienia.

Booster płyty grzejnej

Booster zwiększa moc, żeby szybciej podgrzewać duże ilości, np. wody do gotowania makaronu.

Stop&Go

W przypadku aktywacji funkcji Stop&Go wszystkie poziomy mocy zostają zredukowane do 1.

Po dezaktywacji zostaje przywrócony ostatnio ustawiony poziom mocy.

Wskazówka: użycie tej funkcji specjalnej jest wskazane, gdy istnieje ryzyko wykipienia.

Automatyka zagotowywania

Przy uaktywnionej automatyce zagotowywania strefa grzejna rozgrzewa się automatycznie przy najwyższym poziomie mocy (zagotowywanie), a następnie przełącza się z powrotem na ustawiony wcześniej docelowy poziom mocy (poziom kontynuacji gotowania).

Timer

Timer może zostać zastosowany dla 2 funkcji:

- do ustawiania czasu minutnika
- do automatycznego wyłączania strefy grzejnej

Można korzystać z tych funkcji jednocześnie.

Minutnik

Minutnik można ustawić dla procesów niezależnych od płyty grzejnej.

Automatyka wyłączania

Istnieje możliwość ustawienia czasu, po którym strefa grzejna zostanie automatycznie wyłączona. Funkcja może zostać zastosowana dla wszystkich stref grzejnych jednocześnie.

Blokada uruchomienia

Gdy blokada uruchomienia jest uaktywniona, nie można włączyć płyty grzejnej.

Blokada

Blokadę uaktywnia się przy włączonej płycie grzejnej. Gdy blokada jest uaktywniona, płytę grzejną można obsługiwać tylko warunkowo.

Funkcja Recall

Jeśli płyta grzejna zostanie przypadkowo wyłączona podczas pracy, za pomocą tej funkcji można przywrócić wszystkie ustawienia. Płytę grzejną należy włączyć ponownie 10 sekund po jej wyłączeniu.

Utrzymywanie ciepła

Za pomocą tej funkcji specjalnej można utrzymywać temperaturę potrawy bezpośrednio po jej przyrządzeniu.

Maksymalny czas utrzymywania ciepła wynosi 2 godziny.

Funkcja wycierania

Przyciski dotykowe płyty grzejnej można zablokować na 20 sekund, żeby np. usunąć zabrudzenia. Przycisk dotykowy ① nie zostaje zablokowany.

Con@ctivity

Wyciąg włącza się automatycznie, gdy na strefie grzejnej stoi naczynie do gotowania i dla tej strefy grzejnej zostanie ustawiony jakiś poziom mocy. Wydajność wyciągu jest uzależniona od poziomu mocy strefy grzejnej. Po wyłączeniu stref grzejnych wyciąg jest stopniowo przełączany w dół i ostatecznie się wyłącza.

Funkcję Con@ctivity można zdezaktywować, tymczasowo lub na stałe.

Tryb otwartego obiegu powietrza

Zassane powietrze jest oczyszczane przez filtr tłuszczu i odprowadzane na zewnątrz budynku.

Tryb kierowany zamkniętego obiegu powietrza

Zassane powietrze jest oczyszczane przez filtr tłuszczu. Powietrze jest następnie dodatkowo oczyszczane przez filtr zapachów. Następnie powietrze jest wyprowadzane przez przewód wentylacyjny z powrotem do kuchni.

Tryb Plug&Play

Powietrze przepływa w szafkach podblatowych bez kanału powietrznego i jest wydmuchiwane z powrotem do kuchni przez otwory. Więcej informacji można znaleźć w rozdziale „Instalowanie”.

Poziomy wydajności wyciągu kuchennego

Do lekkich i silnych oparów, zapachów lub wytwarzania ciepła do dyspozycji są poziomy wydajności **1** do **3**.

Poziomy wydajności można zmieniać w zakresie od 1 do 9 (patrz rozdział „Dostosowywanie ustawień”).

Wprowadzenie

Zwiększyć poziom wydajności wraz ze wzrostem ilości oparów, zapachów lub ciepła.

Booster wyciągu kuchennego

Na wypadek przejściowego wytwarzania bardzo silnych oparów, zapachów lub ciepła, np. przy obsmażaniu, do dyspozycji jest poziom Booster **B**.

Funkcja opóźnionego wyłączenia

Funkcja opóźnionego wyłączania troszczy się o to, żeby wyciąg został automatycznie wyłączony po określonym czasie.

Powietrze w kuchni po gotowaniu zostanie oczyszczone z pozostałych oparów i zapachów. Unika się pozostałości w wyciągu kuchennym i wynikających z tego nieprzyjemnych zapachów.

Licznik czasu pracy

Wyciąg kuchenny zapamiętuje czas, w jakim jest w użyciu.

Gdy świeci się symbol filtra tłuszczu , należy wyczyścić filtr tłuszczu.

Gdy świeci się symbol filtra zapachów , należy wymienić filtr zapachów lub go zregenerować, gdy jest do tego przeznaczony.

Okresy licznika czasu pracy można dostosować do swoich nawyków kuchennych.

Licznik czasu pracy filtra zapachów jest dezaktywowany w trybie otwartego obiegu powietrza.

Ustawienia

Ustawienia płyty grzejnej można dostosować do własnych potrzeb.

Tryb demonstracyjny

Ta funkcja umożliwia sprzedawcom prezentację płyty grzejnej bez grzania.

Wskazanie ciepła resztkowego

Gdy jedna strefa grzejna jest gorąca, po wyłączeniu wszystkich stref grzejnych zapala się wskazanie ciepła resztkowego.

Słupki wskazania ciepła resztkowego gasną kolejno w miarę stygnięcia stref grzejnych. Ostatni słupek gaśnie dopiero wtedy, gdy można bez ryzyka dotknąć stref grzejnych.

Wyłączenie ze względów bezpieczeństwa

Przyciski dotykowe są zakryte

Państwa płyta grzejna wyłączy się automatycznie, gdy jeden lub kilka przycisków dotykowych pozostaje zakryte dłużej niż ok. 10 sekund, np. przez palec, wykipianą potrawę lub odłożone przedmioty. W polu wskazań timera miga krótko  i rozbrzmiewa sygnał.

Gdy przedmioty i/lub zabrudzenia zostaną usunięte,  gaśnie i płyta grzejna jest znowu gotowa do pracy.

Czas pracy jest zbyt długi

Wyłączenie ze względów bezpieczeństwa zostaje wyzwolone automatycznie, gdy strefa grzejna jest włączona przez niezwykle długi okres czasu. Czas ten zależy od wybranego poziomu mocy. Jeśli zostanie on przekroczony, strefa grzejna się wyłącza i pojawia się wskazanie ciepła resztkowego. Po wyłączeniu i ponownym włączeniu strefy grzejnej jest ona znowu gotowa do pracy.

Wyłączenie ze względów bezpieczeństwa można dostosować, zmieniając poziom bezpieczeństwa (patrz rozdział „Dostosowywanie ustawień”).

Poziom mocy ¹	Maksymalny czas pracy [godz:min]		
	Poziom bezpieczeństwa		
	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	00:30
7/7.	4:00	00:42	00:24
8	4:00	00:30	00:20
8.	4:00	00:30	00:18
9	1:00	00:24	00:10

¹ Poziomy mocy z punktem są poziomami pośrednimi (patrz rozdział „Zakresy ustawień”).

² Ustawienie fabryczne

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Aby uniknąć uszkodzeń płyty grzejnej przez zbyt wysokie temperatury, zabezpieczenie przed przegrzaniem podejmuje jedno z poniższych działań:

Działania zabezpieczenia przed przegrzaniem

- Włączona funkcja Booster zostaje przerwana.
- Ustawiony poziom mocy zostaje zredukowany.

- Strefa grzejna się wyłącza. W polu wskazań timera miga *Err* na zmianę z 044.
- Wszystkie strefy grzejne się wyłączają.

Przyczyny wyzwolenia zabezpieczenia przed przegrzaniem

Zabezpieczenie przed przegrzaniem może zostać wyzwolone w następujących sytuacjach:

- Ustawione naczynie do gotowania jest podgrzewane bez zawartości.
- Podgrzewany jest tłuszcz lub olej przy wysokim poziomie mocy.
- Spód płyty grzejnej nie jest wystarczająco wentylowany.
- Gorąca strefa grzejna została z powrotem włączona po awarii zasilania.

Dane płyty grzejnej

Można wyświetlić identyfikator modelu, numer seryjny i wersję oprogramowania płyty grzejnej.

Akcesoria dodatkowe

Naczynia do gotowania

Miele oferuje bogaty wybór naczyń do gotowania. Pod względem funkcji i wymiarów są one perfekcyjnie dopasowane do urządzeń Miele. Szczegółowe informacje można znaleźć na stronie internetowej Miele.

Środki do czyszczenia i pielęgnacji

Środek do czyszczenia szkła ceramicznego i stali szlachetnej 250 ml

Usuwa silniejsze zabrudzenia, plamy z kamienia i pozostałości aluminium.

Wprowadzenie

Ściereczka mikrofazowa

Usuwa odciski palców i lekkie zabrudzenia.

Rozpakowywanie płyty grzejnej

- Tabliczkę znamionową, znajdującą się w dokumentacji dostarczonej wraz z urządzeniem, należy nakleić w przewidzianym do tego miejscu określonym w rozdziale „Serwis”.
- Usunąć ewentualną folię ochronną i naklejki.

Pierwsze czyszczenie płyty grzejnej

- Przed pierwszym użyciem należy przetrzeć płytę grzejną wilgotną ściereczką.
- Wytrzeć płytę grzejną do sucha.

Pierwsze włączanie płyty grzejnej

Podzespoły z metalu są zabezpieczone środkiem konserwacyjnym. Gdy płyta grzejna zostanie uruchomiona po raz pierwszy, dochodzi do wytworzenia specyficznego zapachu i ew. mogą wystąpić opary. Także przy podgrzewaniu zwojów indukcyjnych w ciągu pierwszych godzin pracy powstaje nieprzyjemny zapach. Przy każdym następnym użyciu zapach się zmniejsza i w końcu zanika całkowicie.

Zapach i ewentualne opary nie wskazują na nieprawidłowe podłączenie lub usterkę urządzenia ani też nie są szkodliwe dla zdrowia.

Pierwsze uruchamianie wyciągu kuchennego

Tryb otwartego obiegu powietrza:

Filtr zapachów nie jest wymagany w trybie otwartego obiegu powietrza.

- Zmienić tryb pracy zintegrowanego wyciągu kuchennego (**P:17**) na tryb otwartego obiegu powietrza (**C:01**) (patrz rozdział „Dostosowywanie ustawień”).

Kierowany tryb zamkniętego obiegu powietrza lub tryb Plug & Play:

- Założyć filtr zapachów (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja”, punkt „Wymiana filtra zapachów”).

Połączenie sieciowe

Połączenie Wi-Fi współdzieli zakres częstotliwości z innymi urządzeniami (np. kuchnia mikrofalowa, zdalnie sterowane zabawki). Z tego powodu mogą wystąpić czasowe lub całkowite zakłócenia połączenia. Dlatego nie można zagwarantować stałej dostępności oferowanych funkcji.

Łączenie z siecią przez aplikację

- Dostępna jest domowa sieć Wi-Fi.
- W miejscu ustawienia płyty grzejnej dostępny jest sygnał sieci Wi-Fi o wystarczającej mocy.
- Nie istnieje bezpośrednie połączenie Wi-Fi pomiędzy płytą grzejną a wyciągiem kuchennym Miele.



- Zeskanować kod QR.

Jeśli użytkownik zainstalował aplikację Miele i posiada konto użytkownika, nastąpi bezpośrednie przekierowanie do połączenia z siecią.

Pierwsze uruchomienie

Jeśli aplikacja Miele nie została jeszcze zainstalowana, nastąpi przekierowanie do sklepu Apple App Store® lub Google Play Store™.

- Zainstalować aplikację Miele i skonfigurować konto użytkownika.
- Ponownie zeskanować kod QR.

Aplikacja Miele przeprowadzi użytkownika przez proces konfiguracji.

Łączenie z siecią przez WPS

- Dostępna jest domowa sieć Wi-Fi.
- W miejscu ustawienia płyty grzejnej dostępny jest sygnał sieci Wi-Fi o wystarczającej mocy
- Nie istnieje bezpośrednie połączenie Wi-Fi pomiędzy płytą grzejną i wyciągiem kuchennym Miele (Con@ctivity).
- Posiadają Państwo router z obsługą WPS (Wi-Fi Protected Setup).

- Nacisnąć dowolne wskazanie strefy grzejnej.
- Naciskać równocześnie przyciski dotykowe 0 i 6 przez 6 sekund.

Sekundy są odliczane w polu wskazań timera. Po zakończeniu upływu czasu w polu wskazań timera podczas próby połączenia świeci się kontrolka aktywności (maksymalnie 120 sekund).

Logowanie WPS jest aktywne tylko podczas tych 120 sekund.

- Uaktywnić funkcję WPS na swoim routerze Wi-Fi.

Gdy łączenie zakończyło się sukcesem, w polu wskazań timera wyświetlany jest kod **C:02**. Jeśli połączenie nie mogło zostać utworzone, w polu wskazań timera wyświetlany jest kod **C:01**. Ewentualnie funkcja WPS na routerze nie została

uaktywniona wystarczająco szybko. Przeprowadzić ponownie opisane powyżej kroki.

- Zainstalować aplikację Miele.
- Postępować według wskazówek użytkownika w aplikacji.

Można korzystać ze wszystkich funkcji Miele@home.

Wskazówka: jeśli Państwa router Wi-Fi nie obsługuje WPS jako metody łączenia, proszę skorzystać z możliwości połączenia przez aplikację Miele.

Przerzucanie procesu

- Nacisnąć dowolny przycisk dotykowy.

Resetowanie ustawień

Ustawienia należy zresetować, gdy płyta grzejna ma zostać poddana utylizacji, sprzedana lub gdy uruchamiania się używana płytę grzejną. Tylko w ten sposób można zagwarantować, że wszystkie dane osobiste zostaną usunięte i poprzedni użytkownik nie będzie miał więcej dostępu do urządzenia.

Przy wymianie routera resetowanie nie jest konieczne.

- Włączyć płytę grzejną.
- Nacisnąć dowolne wskazanie strefy grzejnej.
- Naciskać równocześnie przyciski dotykowe 0 i 9 przez 6 sekund.

Sekundy są odliczane w polu wskazań timera.

Po zakończeniu upływu czasu w polu wskazań timera przez 10 sekund wyświetlany jest kod **C:00**.

Wskazówki bezpieczeństwa dotyczące obsługi

⚠ Zagrożenie pożarowe spowodowane przegrzaniem produktów spożywczych.

Pozostawione bez nadzoru produkty spożywcze mogą się przegrzać i zapalić.

Nie pozostawiać płyty grzejnej w czasie pracy bez nadzoru.

⚠ Niebezpieczeństwo odniesienia oparzeń o gorące strefy grzejne.

Po zakończeniu gotowania strefy grzejne są gorące.

Nie dotykać stref grzejnych, dopóki świecą się wskazania ciepła resztkowego.

⚠ Niebezpieczeństwo oparzeń przez gorące przedmioty.

Przy włączonej płycie grzejnej, przypadkowym włączeniu lub zaleganiu ciepła resztkowego występuje ryzyko, że przedmioty metalowe odłożone na płycie grzejnej ulegną rozgrzaniu.

Nie wykorzystywać płyty grzejnej jako powierzchni do odkładania.

Wyłączyć płytę grzejną po użyciu za pomocą przycisku dotykowego ①.

⚠ Gorące naczynie do gotowania na przyciskach dotykowych i polach wskazań może uszkodzić znajdującą się pod nimi elektronikę.

Przyciski dotykowe nie reagują. Dochodzi do niezamierzonych przełączeń.

Płyta grzejna wyłącza się samoczynnie (patrz rozdział „Wprowadzenie“, punkt „Wyłączenie ze względów bezpieczeństwa“).

Nie stawiać żadnych gorących naczyń na przyciskach dotykowych ani na polach wskazań.

Włączanie płyty grzejnej

- Nacisnąć przycisk dotykowy ①.

Zapalają się pozostałe przyciski dotykowe.

Jeżeli nie zostanie podjęta dalsza obsługa, płyta grzejna wyłączy się automatycznie po kilku sekundach ze względów bezpieczeństwa.

Wyłączanie płyty/strefy grzejnej

Wyłączanie płyty grzejnej

- Aby wyłączyć płytę grzejną i tym samym wszystkie strefy grzejne, należy nacisnąć przycisk dotykowy ①.

Wyłączanie strefy grzejnej

- Nacisnąć i przytrzymać odpowiednie wskazanie strefy grzejnej, aż strefa grzejna się wyłączy.

Obsługa

lub

- Nacisnąć odpowiednie wskazanie strefy grzejnej.

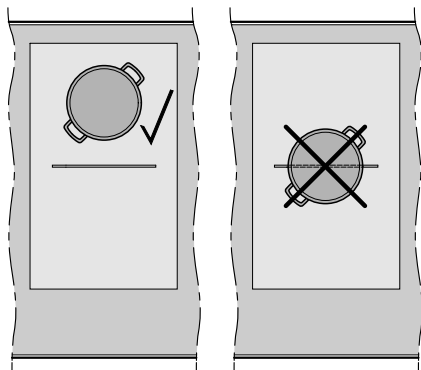
Wskazanie strefy grzejnej jest jasno podświetlone.

- Nacisnąć przycisk dotykowy 0 na skali numerycznej.

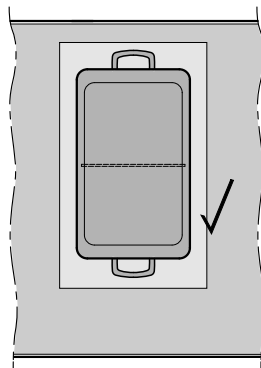
Pozycjonowanie naczyń do gotowania

Przyporządkowanie wielkości naczyń do gotowania i ich pozycje można znaleźć w danych stref grzejnych posiadanego modelu płyty grzejnej (patrz rozdział „Wprowadzenie”, punkt „Dane stref grzejnych”).

- Ustawić naczynie do gotowania w sposób pokazany poniżej:



Strefa grzejna PowerFlex XL



Obszar grzejny PowerFlex XL

Poziomy mocy płyty grzejnej

Ustawianie poziomu mocy

Fabrycznie uaktywnione jest stałe rozpoznawanie garnków (patrz rozdział „Dostosowywanie ustawień”). Gdy płyta grzejna jest włączona i na strefie grzejnej zostanie ustawione naczynie do gotowania, wskazanie strefy grzejnej zaczyna migać.

- Ustawić naczynie do gotowania na wybranej strefie grzejnej.
- Na skali numerycznej nacisnąć przycisk dotykowy odpowiadający żadanemu poziomowi mocy.

Ustawianie poziomu mocy – poziomy pośrednie

Poziomy pośrednie są aktywne (patrz rozdział „Dostosowywanie ustawień”).

- Nacisnąć skalę numeryczną pomiędzy przyciskami dotykowymi.

W polu wskazań wyboru strefy grzejnej pojawia się punkt za poziomem mocy.

Przyciski dotykowe przed i za poziomem pośrednim świecą jaśniej niż pozostałe przyciski.

Przykład:

Gdy zostanie ustawiony poziom mocy 7., w polu wskazań wyboru strefy grzejnej wyświetlane jest „7“.

Cyfra 7 na skali numerycznej świeci się jaśniej niż pozostałe przyciski dotykowe.

Zmiana poziomu mocy

- Nacisnąć odpowiednie wskazanie strefy grzejnej.

Wskazanie strefy grzejnej jest jasno podświetlone.

- Na skali numerycznej nacisnąć przycisk dotykowy odpowiadający żadanemu poziomowi mocy.

Ręczne łączenie/rozłączanie stref grzejnych PowerFlex XL

- Gdy strefy grzejne PowerFlex XL mają zostać połączone lub rozłączone ręcznie, nacisnąć przyciski dotykowe .

Booster

Aktywacja funkcji Booster

Gdy funkcja Booster zostanie uaktywniona, mogą się zmienić ustawienia powiązanej strefy grzejnej (patrz rozdział „Wprowadzenie“, punkt „Zarządzanie energią“).

Z funkcji Booster można korzystać:

- na jednej ze stref grzejnych z każdej strony
lub
- na obu strefach grzejnych po jednej stronie
lub
- na obszarze grzejnym PowerFlex XL

Funkcja Booster jest aktywna przez maksymalnie 15 min.

Poziom 1 funkcji TwinBooster

- Ustawić naczynie do gotowania na wybranej strefie grzejnej.
- Ustawić ewentualnie poziom mocy.
- Nacisnąć przycisk dotykowy **B**.

Na wyświetlaczu strefy grzejnej pojawia się „.

Poziom 2 funkcji TwinBooster

- Ustawić naczynie do gotowania na wybranej strefie grzejnej.
- Ustawić ewentualnie poziom mocy.
- Nacisnąć 2-krotnie przycisk dotykowy **B**.

Na wyświetlaczu strefy grzejnej pojawia się „.

Dezaktywacja funkcji Booster

- Nacisnąć przycisk dotykowy **B**.
lub

- Ustawić inny poziom mocy.

Przy dezaktywacji funkcji Booster lub pod koniec czasu funkcji Booster, gdy

- przed aktywacją funkcji Booster nie był ustawiony żaden poziom mocy, nastąpi automatyczne przełączenie z powrotem na poziom mocy 9.
- przed aktywacją funkcji Booster był ustawiony jakiś poziom mocy, nastąpi przełączenie z powrotem na wybrany wcześniej poziom mocy.

Stop&Go

Aktywacja Stop&Go

Nie można zmienić poziomów mocy stref grzejnych ani ustawień timera, płyta grzejna może jedynie zostać wyłączona

Obsługa

na. Minutnik, czasy wyłączenia, czasy funkcji Booster i czasy zagotowywania są odliczane dalej.

Jeśli funkcja nie zostanie zdezaktywowana w ciągu 1 godziny, płyta grzeje się wyłącza.

■ Nacisnąć przycisk dotykowy .

■ Nacisnąć przycisk dotykowy II/▶.

Dezaktywacja funkcji Stop&Go

■ Nacisnąć przycisk dotykowy II/▶.

Automatyka zagotowywania

Czas zagotowywania zależy od ustawionego poziomu kontynuacji gotowania:

Poziom kontynuacji gotowania ¹	Czas zagotowywania [min:s]
1	ok. 00:15
1.	ok. 00:15
2	ok. 00:15
2.	ok. 00:15
3	ok. 00:25
3.	ok. 00:25
4	ok. 00:50
4.	ok. 00:50
5	ok. 2:00
5.	ok. 5:50
6	ok. 5:50
6.	ok. 2:50
7	ok. 2:50
7.	ok. 2:50
8	ok. 2:50
8.	ok. 2:50
9	—

¹ Poziomy mocy z punktem są poziomami pośrednimi (patrz rozdział „Zakresy ustawień“).

Aktywacja automatyki zagotowywania

- Nacisnąć krótko wskazanie żądanej strefy grzejnej.
- Naciskać przycisk dotykowy żadanego poziomu kontynuacji gotowania dotąd, aż rozlegnie się sygnał i na wyświetlaczu strefy grzejnej zapali się *R*.

Podczas czasu zagotowywania (patrz tabela) na wyświetlaczu strefy grzejnej miga symbol *R* na zmianę z ustawionym poziomem mocy.

Deaktywacja automatyki zagotowywania

- Nacisnąć krótko wskazanie żądanej strefy grzejnej.
- Naciskać ustawiony poziom kontynuacji gotowania dotąd, aż zgaśnie *R*.

lub

- Ustawić inny poziom mocy.

Timer

Ustawianie czasów timera

Istnieje możliwość ustawienia czasu od 1 minuty (0:01) do 9 godzin i 59 minut (9:59).

Czasy do 59 minut są podawane w minutach (00:59), czasy powyżej 60 minut w godzinach i minutach.

Czasy wprowadza się za pomocą skali numerycznej i można je dostosować za pomocą przycisku dotykowego +.

- Czasy należy wprowadzać w kolejności: godzina, miejsce dziesiątne minut, miejsce jedności minut.

Przykład:

59 minut = 00:59 godz.,
wprowadzenie: 5-9
80 minut = 1:20 godz.,
wprowadzenie: 1-2-0

Po wprowadzeniu pierwszej cyfry wskazanie timera świeci się statycznie, po wprowadzeniu drugiej cyfry pierwsza cyfra przeskakuje w lewo, po wprowadzeniu trzeciej cyfry pierwsza i druga cyfra przeskakują w lewo.

Ustawianie czasu minutnika

- Nacisnąć przycisk dotykowy .
- Nacisnąć przycisk dotykowy .

Wskazanie timera miga.

- Ustawić żądany czas (patrz rozdział „Timer”, punkt „Ustawianie czasów timera”).

Gdy zostanie naciśnięty przycisk dotykowy  lub odczeka się 10 sekund, minutnik rozpoczyna odliczanie.

Zmiana czasu minutnika

- Nacisnąć przycisk dotykowy .

Wskazanie timera miga.

- Ustawić żądany czas.

Kasowanie czasu minutnika

- Nacisnąć przycisk dotykowy .
- Nacisnąć 0 na skali numerycznej.

Ustawianie czasu wyłączenia

Po osiągnięciu maksymalnego czasu pracy następuje wyłączenie strefy grzejnej. Niezależnie od ustawionego czasu wyłączenia (patrz rozdział „Wprowadzenie”, punkt „Wyłączenie ze względów bezpieczeństwa”).

W przypadku żądanej strefy grzejnej ustawiony jest poziom mocy.

- Nacisnąć przycisk dotykowy ☺ obok wskazania odpowiedniej strefy grzejnej.

Wskazanie timera miga.

- Ustawić żądany czas (patrz rozdział „Timer”, punkt „Ustawianie czasów timera”).

Po naciśnięciu przycisku dotykowego ☺ lub odczekaniu 10 sekund rozpoczyna się odliczanie czasu wyłączenia.

Czas wyłączenia strefy grzejnej jest odliczany, a przycisk dotykowy ☺ świeci się w sposób ciągły.

Zmiana czasu wyłączenia

- Nacisnąć odpowiednie wskazanie strefy grzejnej.
- Nacisnąć przycisk dotykowy ☺ obok wskazania odpowiedniej strefy grzejnej.

Wskazanie timera miga.

- Ustawić żądany czas (patrz rozdział „Timer”, punkt „Ustawianie czasów timera”).

Po naciśnięciu przycisku dotykowego ☺ lub odczekaniu 10 sekund rozpoczyna się odliczanie czasu wyłączenia.

Czas wyłączenia strefy grzejnej jest odliczany i przycisk dotykowy ☺ świeci się stale.

Kasowanie czasu wyłączenia

- Nacisnąć odpowiednie wskazanie strefy grzejnej.
- Naciskać przycisk dotykowy ☺ żądanej strefy grzejnej dotąd, aż w polu wskazań timera pojawi się 0:00.

lub

- Nacisnąć przycisk dotykowy ☺ obok wskazania odpowiedniej strefy grzejnej.

Wskazanie timera miga.

- Nacisnąć przycisk dotykowy ☺ na skali numerycznej.

Ustawianie kilku czasów wyłączenia

- Aby ustawić czas wyłączenia dla kolejnej strefy grzejnej, należy postępować zgodnie z opisem w rozdziale „Obsługa”, punkt „Ustawianie czasu wyłączenia”.

Jeśli zaprogramowane jest kilka czasów wyłączenia, pokazywane jest wskazanie timera dla ostatnio wybieranej strefy grzejnej. Przycisk dotykowy ☺ obok wskazania odpowiedniej strefy grzejnej świeci się jaśniej.

Wyświetlanie czasów wyłączenia

- Aby wyświetlić czasy pozostałe odliczane w tle, należy nacisnąć przycisk dotykowy ☺ żądanej strefy grzejnej.

Równoczesne korzystanie z funkcji timera

Jeśli korzysta się równocześnie z obu funkcji, zawsze wyświetlany jest czas ostatnio wybranej funkcji.

- Aby podejrzeć czasy pozostałe odliczane w tle, należy nacisnąć przycisk dotykowy ☺ lub odpowiednie wskazanie strefy grzejnej.

Blokada uruchomienia

Aktywacja blokady uruchomienia

Wszystkie przyciski dotykowe zostaną zablokowane. Ustawiony czas minutnika jest dalej odliczany.

- Naciskać przycisk dotykowy ① przez 6 sekund.

Sekundy są odliczane w polu wskazań timera. Po zakończeniu odliczania w polu wskazań timera pojawia się **LDC**. Blokada uruchomienia jest uaktywniona.

Jeśli przy uaktywnionej blokadzie uruchomienia zostanie naciśnięty niedozwolony przycisk dotykowy, w polu wskazań timera przez kilka sekund wyświetlane jest **LDC** i rozlega się sygnał dźwiękowy.

Ustawienia mogą zostać dostosowane, tak żeby blokada uruchomienia uaktywniała się automatycznie 5 minut po wyłączeniu płyty grzejnej (patrz rozdział „Dostosowywanie ustawień”).

Dezaktywacja blokady uruchomienia

- Naciskać przycisk dotykowy ① przez 6 sekund.

W polu wskazań timera pojawia się na chwilę **LDC**, następnie są odliczane sekundy. Po zakończeniu odliczania blokada uruchomienia jest dezaktywowana.

Blokada

Aktywacja blokady

Gdy blokada jest uaktywniona:

- strefy grzejne, płyta grzejna i odsysanie oparów mogą tylko zostać wyłączone
- ustawiony czas minutnika może zostać zmieniony
- przycisk dotykowy  może zostać uaktywniony

- Nacisnąć przycisk dotykowy .

- Nacisnąć równocześnie i przytrzymać przez 6 sekund przyciski dotykowe II/▶ i △.

Sekundy są odliczane w polu wskazań timera. Po zakończeniu odliczania w polu wskazań timera pojawia się **LDC**. Blokada jest uaktywniona.

Jeśli przy uaktywnionej blokadzie zostanie naciśnięty niedozwolony przycisk dotykowy, w polu wskazań timera przez kilka sekund wyświetlane jest **LDC** i rozlega się sygnał dźwiękowy.

Dezaktywacja blokady

- Nacisnąć równocześnie i przytrzymać przyciski dotykowe II/▶ i △ przez 6 sekund.

W polu wskazań timera pojawia się na chwilę **LDC**, następnie są odliczane sekundy. Po zakończeniu odliczania blokada jest dezaktywowana.

Aktywacja funkcji Recall

- Ponownie włączyć płytę grzejną.
- Natychmiast po włączeniu nacisnąć jedno z migających wskazań stref grzejnych.

Wszystkie ustawienia zostają przywrócone.

Aktywacja/dezaktywacja funkcji utrzymywania ciepła

Za pomocą funkcji utrzymywania ciepła nie można odgrzewać ostygniętych potraw.

- Nacisnąć wskazanie żądanej strefy grzejnej.

Wskazanie strefy grzejnej jest jasno podświetlone.

- Nacisnąć przycisk dotykowy .

Odpowiedni przycisk dotykowy wyboru i wskazań strefy grzejnej pokazuje *h*.

Wskazówki dotyczące utrzymywanie ciepła

- Potrawy należy utrzymywać w cieple wyłącznie w naczyniu do gotowania (garnek/patelnia). Przykryć naczynie do gotowania przykrywką.
- Gęste potrawy (np. gniecione ziemniaki, bigos) należy od czasu do czasu wymieszać.
- Utrata składników odżywczych zaczyna się już przy przyrządzaniu produktów spożywczych i postępuje przy ich podgrzewaniu. Im dłużej potrawy są podgrzewane, tym większa jest utrata składników odżywczych. Utrzymywać potrawy w cieple tak krótko jak to możliwe.

Funkcja wycierania

Aktywacja funkcji wycierania

- Nacisnąć przycisk dotykowy .
- Nacisnąć przycisk dotykowy .

W polu wskazań timera jest odliczany czas.

Dezaktywacja funkcji wycierania

- Naciskać przycisk dotykowy  do-
tąd, aż zgasną wskazania timera.

Wyciąg kuchenny

Ręczne ustawianie poziomu mocy wyciągu kuchennego

Jeśli wyciąg kuchenny nie zostanie wyłączony w trybie ręcznym, wyłączy się automatycznie po upływie 12 godzin od ostatniej obsługi.

Gdy wyciąg kuchenny uruchamia się na poziomie mocy 1, moc zostaje automatycznie zwiększona na 20 sekund do poziomu 2.

Zwiększenie mocy jest konieczne, aby zapewnić otwarcie klapy w trybie otwartego obiegu powietrza. W przypadku użytkowania okapu w trybie zamkniętego obiegu powietrza można dezaktywować funkcję automatyczną (patrz rozdział „Dostosowywanie ustawień”).

- Nacisnąć wskazanie wyciągu kuchennego.
- W celu ustawienia poziomu mocy nacisnąć odpowiedni przycisk dotykowy.

Ręczne wyłączanie wyciągu kuchennego

- Nacisnąć wskazanie wyciągu kuchennego.
- Nacisnąć przycisk dotykowy **0**.

Aktywacja funkcji Booster

Funkcja Booster jest aktywna przez maksymalnie 10 minut.

- Nacisnąć wskazanie odsysania oparów.
- Nacisnąć przycisk dotykowy **B**.

Dezaktywacja funkcji Booster

- Nacisnąć wskazanie odsysania oparów.
- Ustawić inny poziom mocy.

Tymczasowa dezaktywacja funkcji Con@ctivity

Jeśli funkcja Con@ctivity ma zostać dezaktywowana na stałe, należy przełączyć programowanie funkcji Con@ctivity (patrz rozdział „Dostosowywanie ustawień”). Gdy funkcja Con@ctivity jest dezaktywowana na stałe, wówczas przycisk dotykowy ^A nie jest więcej widoczny.

- Jeśli funkcja Con@ctivity ma zostać dezaktywowana, do wyboru są następujące możliwości:
 - Nacisnąć przycisk dotykowy ^A
 - Nacisnąć przycisk dotykowy **O**
 - Wybrać inny poziom wydajności

- Ustawić żądany poziom wydajności.

Gdy płyta grzejna zostanie wyłączona i z powrotem włączona, w zależności od programowania funkcja Con@ctivity będzie znowu aktywna (patrz rozdział „Dostosowywanie ustawień”).

Przedłużenie czasu pracy wentylatora

Jeśli ustawiony jest tryb zamkniętego obiegu powietrza, wyciąg kuchenny nadal pracuje na poziomie 1.

W zależności od ostatniego aktywnego poziomu wydajności wentylatora, opóźnienie wyłączenia trwa od 2 do 30 minut.

Nie należy wcześniej przerywać czasu opóźnienia. W szczególności w trybie Plug&Play funkcja przedłużenia pracy wentylatora zapewnia osuszenie szafki podblatowej.

W trybie otwartego obiegu powietrza bez Con@ctivity czas przedłużenia pracy wentylatora należy aktywować ręcznie.

Ręczna aktywacja funkcji opóźnionego wyłączenia

- Po zakończeniu gotowania przy włączonym wyciągu kuchennym nacisnąć przycisk dotykowy:
 - ⁵: Wyciąg kuchenny wyłączy się po 5 minutach.
 - ¹⁵: Wyciąg kuchenny wyłączy się po 15 minutach.

Przycisk dotykowy ⁵ lub ¹⁵ świeci się jaśniej.

Dezaktywacja funkcji opóźnionego wyłączenia

Gdy płyta grzejna zostanie wyłączona za pomocą przycisku dotykowego ¹, wentylator pracuje dalej, aż upłynie odpowiedni czas.

- Nacisnąć przycisk dotykowy **O**, żeby dezaktywować regulowane przedłużenie czasu pracy wentylatora.

Obsługa

Dane płyty grzejnej

Wyświetlanie identyfikatora modelu/ numeru seryjnego

Na płycie grzejnej znajduje się naczynie do gotowania.

- Włączyć płytę grzejną.
- Na skali numerycznej naciskać równocześnie przyciski dotykowe 0 i 4 przez 6 sekund.

W polu wskazań timera pojawiają się po kolei cyfry, oddzielone kreską.

Przykład: *12 34* (identyfikator modelu KM 1234) – *1 23 45 67 89* (numer seryjny)

Wyświetlanie wersji oprogramowania

Na płycie grzejnej znajduje się naczynie do gotowania.

- Włączyć płytę grzejną.
- Na skali numerycznej naciskać równocześnie przyciski dotykowe 0 i 3 przez 6 sekund.

W polu wskazań timera wyświetlane są 3 cyfry:

Przykład: *123* = wersja oprogramowania 1.23.

Aktywacja/dezaktywacja trybu demonstracyjnego

Na płycie grzejnej znajduje się naczynie do gotowania.

- Włączyć płytę grzejną.
- Na skali numerycznej naciskać równocześnie przyciski dotykowe 0 i 2 przez 6 sekund.

W polu wskazań timera przez kilka sekund miga:

- *dE* na zmianę z *On* (tryb demonstracyjny aktywny)
lub
- *dE* na zmianę z *OFF* (tryb demonstracyjny zdezaktywowany)

Zakresy ustawień poziomów mocy płyty grzejnej

Płyta grzejna jest fabrycznie zaprogramowana na 9 poziomów mocy z poziomami pośrednimi. W celu ustawienia pełnych liczb oznaczających poziomy mocy można wyłączyć poziomy pośrednie w ustawieniach.

		Zakres ustawień ²			
	Zalecane naczynie kuchenne ¹	fabrycznie 9 poziomów z poziomami pośrednimi	pełne liczby 9 poziomów bez poziomów pośrednich		
Topienie masła	Garnek	1–1	1–2		
Topienie czekolady					
Rozpuszczanie żelatyny					
Utrzymywanie ciepła potraw, które łatwo zastygają					
Podgrzewanie niewielkich ilości płynów		2–3	2–4		
Spęcznianie ryżu					
Rozmrażanie mrożonych warzyw w bloku					
Gotowanie kaszki na mleku					
Podgrzewanie płynnych lub półpłynnych potraw		3–5	4–6		
Duszenie owoców					
Dogotowywanie ziemniaków					
Wytapianie boczku	Patelnia				
Przyrządzanie naleśników, omletów i jajek sadzonych bez zrumienienia itp.	Patelnia z dnem typu sandwich i powłoką nieprzylegającą	5–6	5–6		
Duszenie ryb					
Duszenie warzyw	Garnek	4–6	5–7		
Spęcznianie makaronów i roślin strączkowych					
Ubijanie sosów i kremów, np. pianki winnej lub sosu holenderskiego					
Rozmrażanie i podgrzewanie mrożonek					
Delikatne smażenie (np. cała ryba)	patrz instrukcje producenta				
	Patelnia z dnem typu sandwich i powłoką nieprzylegającą	6–6	6		
Delikatne smażenie (np. kotlety mielone, pierś z kurczaka)	Patelnia				
Smażenie (np. filet rybny, sznycel, jajka sadzone)				6–7	6–7
Mocne/intensywne podsmażanie (np. stek, małe ilości mięsa, smażone ziemniaki, placki ziemniaczane)		7–8	7–8		
Smażenie w głębokim tłuszczu np. frytki	Garnek z wysokim brzegiem	8–9	9		
Podsmażanie dużych ilości mięsa	Garnek z wysokim brzegiem lub brytfanna				

Zakresy ustawień poziomów mocy płyty grzejnej

	Zalecane naczynie kuchenne ¹	Zakres ustawień ²	
		fabrycznie 9 poziomów z poziomami pośrednimi	pełne liczby 9 poziomów bez poziomów pośrednich
Zagotowywanie wody	Garnek	Booster	Booster

¹ W miarę możliwości gotować wyłącznie w zamkniętych garnkach lub patelniach. Pozwala to zapobiec niepotrzebnej utracie ciepła.

² Podane wartości mają charakter orientacyjny. Moc cewek indukcyjnych może ulegać zmianie w zależności od wielkości i materiału dna naczyń do gotowania. Dlatego możliwe jest, że poziomy mocy będą się nieznacznie różnić w zależności od naczynia do gotowania. Podczas praktycznego użytkowania należy ustalić optymalne ustawienia dla danego naczynia do gotowania. W przypadku nowego naczynia do gotowania, którego właściwości użytkowe nie są jeszcze znane, należy ustawić poziom mocy o jeden niższy od podanego.

Informacje dla instytutów testowych

Potrawy testowe wg EN 60350-2

Fabrycznie zaprogramowane jest 9 poziomów mocy bez poziomów pośrednich.

Do celów testowych zgodnie z normą należy ustawić 9 poziomów mocy z poziomami pośrednimi (patrz rozdział „Dostosowywanie ustawień“).

Danie testowe	Ø dna naczynia do gotowania (mm)	Przykrywka	Zakres ustawień	
			Rozgrzewanie	Przyrządzenie
Rozgrzewanie oleju	150	nie	—	1–2
Naleśniki	180 (dno kompozytowe)	nie	9	5.–7.
Smażenie głęboko mrożonych frytek ziemniaczanych	zgodnie z normą	nie	9	9

Płyta grzejna

Sposób działania płyt indukcyjnych

Pod każdą indukcyjną strefą grzejącą znajduje się cewka indukcyjna. Ta cewka wytwarza pole magnetyczne, które oddziałuje bezpośrednio na dno naczynia i je rozgrzewa. Strefa grzejna podgrzewa się jedynie pośrednio od ciepła oddawanego przez dno naczynia.

Indukcja działa tylko w przypadku naczyń do gotowania z dnem magnesującym (patrz rozdział „Dobrze wiedzieć”, punkt „Naczynia do gotowania”). Płyta grzejna uwzględni automatycznie wielkość postawionego naczynia do gotowania.

Hałasy

Podczas pracy indukcyjnych stref grzejących w naczyniach do gotowania, w zależności od materiału i wykonania dna, mogą powstawać następujące hałasy:

Burczenie może występować przy wyższym poziomie mocy. Zmniejsza się ono lub zanika całkowicie po zmniejszeniu poziomu mocy.

Trzeszczenie w przypadku naczyń do gotowania, których dno jest wykonane z różnych materiałów (np. dno kompozytowe).

Świszczenie, gdy połączone ze sobą strefy grzejne (patrz rozdział „Obsługa”, punkt „Booster”) zostaną równocześnie uruchomione i znajdują się na nich naczynia do gotowania z dnem wykonanym z różnych materiałów (np. dnem kompozytowym).

Klikanie może występować przy sterowaniu elektronicznym, szczególnie przy niższych poziomach mocy.

Brzęczenie, gdy włącza się wentylator chłodzący. Włącza się on w celu ochrony elektroniki, gdy płyta grzejna jest intensywnie użytkowana. Wentylator chłodzący może również pracować dalej po wyłączeniu płyty grzejnej.

Naczynia do gotowania

Odpowiednie naczynia do gotowania

- ze stali szlachetnej z dnem magnesującym
- ze stali emaliowanej
- z żeliwa.

Wykonanie dna naczynia do gotowania może wpływać na równomierność uzyskanych efektów gotowania (np. przy przyrumienianiu naleśników). Dno naczynia powinno równomiernie rozprawać ciepło. Dobrze nadają się naczynia do gotowania z dnem z materiałów wielowarstwowych (kompozytowym lub kapsułowym).

Nieodpowiednie naczynia do gotowania

- ze stali szlachetnej z dnem niemagnesującym
- z aluminium lub miedzi
- ze szkła, ceramiki lub kamionki.

Sprawdzanie naczynia do gotowania

Jeżeli nie są Państwo pewni, czy dany garnek lub patelnia nadają się do podgrzewania indukcyjnego, można to sprawdzić, przysuwając magnes do dna naczynia. Jeśli magnes się przyczepia, naczynie z reguły jest odpowiednie.

Dobrze wiedzieć

Wskazówki dotyczące naczyń do gotowania

- Umieścić naczynie do gotowania możliwie pośrodku na odpowiedniej strefie grzejnej/obszarze grzejnym.
- Dla optymalnego wykorzystania strefy grzejnej należy wybrać naczynie do gotowania o pasującej średnicy dna (patrz rozdział „Wprowadzenie”, punkt „Dane stref grzejnych”). Gdy garnek jest za mały, nie zostanie on rozpoznany.
- Stosować wyłącznie garnki i patelnie o gładkim dnie. Nierówności na dnie garnków i patelni zarysują szybę szklano-ceramiczną.
- W przypadku stref grzejnych włączanych wspólnie zalecamy używanie naczyń do gotowania, które pokrywają większą część obszaru grzejnego (np. brytfanna).
- W celu przesunięcia naczynia do gotowania należy je unieść. Dzięki temu uniknie się zarysowań i odprysków. Zarysowania, które powstają przy przesuwaniu naczyń do gotowania, nie mają żadnego wpływu na działanie płyty grzejnej. Takie zarysowania są normalnymi śladami użytkowania i nie stanowią podstawy do reklamacji.
- Należy pamiętać, że w przypadku patelni i garnków często podawana jest maksymalna lub górna średnica. Istotna jest jednak średnica dna (z reguły mniejsza).



- Preferowane jest stosowanie patelni z możliwie prostym obrzeżem. W przypadku patelni z nachylonym obrzeżem indukcja działa również w obszarze obrzeża patelni. Może to spowodować przebarwienie obrzeża patelni lub złuszczenie powłoki.

Wyciąg kuchenny

Sposób działania wyciągu kuchennego

W zależności od wybranego trybu roboczego różni się prowadzenie powietrza po odessaniu:

Prowadzenie powietrza	Filtr tłuszczu	Kanał	Filtr zapachów	Z budynku	Z powrotem do kuchni
Tryb otwartego obiegu powietrza	x	x	—	x	—
Tryb kierowany zamkniętego obiegu powietrza	x	x	x	—	x
Tryb Plug&Play	x	—	x	—	x

Przyporządkowanie możliwych trybów roboczych do wariantów KMDA można znaleźć w rozdziale „Instalacja”, punkt „Tryby robocze”.

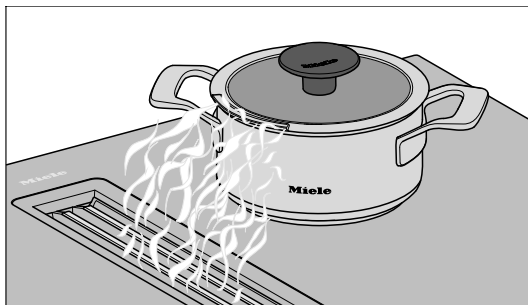
Licznik czasu pracy

Czas, w którym wyciąg kuchenny jest w użyciu, jest zapisywany.

Licznik czasu pracy sygnalizuje przez zapalenie symbolu filtra tłuszczu  lub symbolu filtra zapachów  (tylko w przypadku kierowanego trybu zamkniętego obiegu powietrza lub trybu Plug & Play), kiedy należy wyczyścić lub wymienić filtr tłuszczu lub filtr zapachów. Informacje dotyczące czyszczenia i wymiany filtrów oraz resetowania licznika czasu pracy są podane w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”.

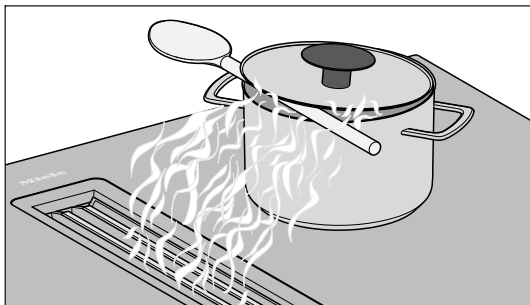
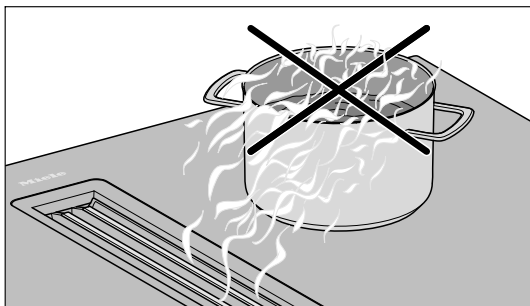
Wskazówki dotyczące odprowadzania powietrza

Wskazówka: do lekkich i silnych oparów kuchennych i zapachów należy wybierać poziomy mocy od **1** do **3** (9 w przypadku zmiany ustawień poziomów mocy wyciągu), a w razie chwilowo bardzo intensywnego wydzielania oparów i zapachów, np. podczas obsmażania, funkcję Booster **B**.



Dobrze wiedzieć

Wskazówka: naczynia do gotowania z zoptymalizowanym wylotem oparów są wymienione w rozdziale „Wprowadzenie”, punkt „Wypożyczenie dodatkowe”.



Wskazówka: w przypadku braku naczynia do gotowania ze zoptymalizowanym wylotem oparów między pokrywką a garnkiem można umieścić drewnianą łyżkę w celu skutecznego odprowadzania powietrza w przypadku garnków o wysokości powyżej 15 cm.

Wywoływanie ustawień

Płyta grzejna jest wyłączona.

- Naciskać przyciski dotykowe ① i  dotąd, aż zapali się przycisk dotykowy + i wskazanie timera *PŁ*.

Po kilku sekundach w polu wskazań timera miga na zmianę *P:01* (program 01) i *Ł:01* (kod).

Ustawianie parametrów

W przypadku dwucyfrowych numerów parametrów, cyfra dziesiątek musi być ustawiona jako pierwsza.

- Podczas gdy pokazywany jest kod (np. *P:01*), naciskać przycisk dotykowy + dotąd, aż na wyświetlaczu pojawi się żądany numer parametru, lub nacisnąć odpowiednią cyfrę na skali numerycznej.

Ustawianie kodu

- Podczas gdy pokazywany jest kod (np. *Ł:01*), naciskać przycisk dotykowy + dotąd, aż na wyświetlaczu pojawi się żądany numer kodu, lub nacisnąć odpowiednią cyfrę na skali numerycznej.

Zapamiętywanie ustawień

- Podczas gdy pokazywany jest program (np. *P:01*), naciskać przycisk dotykowy ① dotąd, aż zgasną wskazania.

Porzucanie ustawień bez zapamiętywania

- Podczas gdy pokazywany jest kod (np. *Ł:01*), naciskać przycisk dotykowy ① dotąd, aż zgasną wskazania.

Dopasowywanie ustawień

Parametr ¹		Kod	Ustawienia ²
P:01	Tryb demonstracyjny	C:00	tryb demonstracyjny wył.
		C:01	tryb demonstracyjny wł. ³
P:02	Zarządzanie energią ⁴	C:00	wył.
		C:01	3680 W
		C:02	3000 W
		C:03	2000 W
		C:04	1000 W
P:03	Ustawienia fabryczne	C:00	bez przywracania do ustawień fabrycznych
		C:01	przywracanie do ustawień fabrycznych ⁵
P:04	Zakres ustawień poziomów mocy płyty grzejnej	C:00	9 poziomów mocy bez poziomów pośrednich + Booster
		C:01	9 poziomów mocy z poziomami pośrednimi + Booster ⁶
P:06	Dźwięk potwierdzenia przy naciśnięciu przycisku dotykowego	C:00	wył. ⁷
		C:01	cicho
		C:02	średnio
		C:03	głośno
P:07	Sygnał dźwiękowy timera	C:00	wył.
		C:01	cicho
		C:02	średnio
		C:03	głośno
		C:04	maksymalnie głośno

Dopasowywanie ustawień

Parametr ¹		Kod	Ustawienia ²
P:08	Blokada uruchomienia	C:00	Tylko ręczna aktywacja blokady uruchomienia
		C:01	Automatyczna aktywacja blokady uruchomienia
P:09	Maksymalny czas pracy	C:00	poziom bezpieczeństwa 0
		C:01	poziom bezpieczeństwa 1
		C:02	poziom bezpieczeństwa 2
P:10	Logowanie WiFi	C:00	nieaktywne/zdezaktywowane
		C:01	aktywne bez konfiguracji
		C:02	aktywne i skonfigurowane (niemożliwe do wybrania, pokazuje czy połączenie było udane)
		C:03	możliwe połączenie przez WPS Push Button
		C:04	WiFi zostanie przywrócone do stanu domyślnego (C:00)
		C:05	bezpośrednie połączenie WiFi pomiędzy płytą grzejną i zewnętrznym wyciągiem kuchennym bez aplikacji Miele (Con@ctivity)
P:12	Szybkość reakcji przycisków dotykowych	C:00	wolno
		C:01	normalnie
		C:02	szybko
P:15	Stałe rozpoznawanie garnków	C:00	stałe rozpoznawanie garnków wyl.
		C:01	stałe rozpoznawanie garnków wł.
P:16	Con@ctivity zintegrowanego wyciągu kuchennego	C:00	Con@ctivity wyl. ⁸
		C:01	Con@ctivity wł.

Dopasowywanie ustawień

Parametr ¹		Kod	Ustawienia ²
P:17	Tryb pracy zintegrowanego wyciągu kuchennego	C:00	Tryb zamkniętego obiegu powietrza
		C:01	Tryb otwartego obiegu powietrza
P:18	Ustawienia początkowe funkcji Con@ctivity ¹⁰	C:00	start zawsze z dezaktywowaną funkcją Con@ctivity
		C:01	start zawsze z aktywowaną funkcją Con@ctivity
		C:02	start z ostatnio ustawionym stanem funkcji Con@ctivity
P:19	Ilość poziomów wydajności od-sysania oparów	C:00	3 poziomy mocy + Booster
		C:01	9 poziomów mocy + Booster

¹ Niewymienione programy nie są przyporządkowane.

² Kod ustawiony fabrycznie jest zaznaczony tłustym drukiem.

³ Po włączeniu płyty grzejnej na wskazaniu timera na kilka sekund pojawia się *dE*

⁴ Całkowitą moc płyty grzejnej można zredukować, aby spełnić wymagania lokalnego dostawcy energii elektrycznej.

⁵ Ustawienia dla trybu pracy P:17 wyciągu kuchennego nie zostaną przywrócone do ustawień fabrycznych

⁶ W tekście i tabelach poziomy pośrednie są oznaczone kropką po numerze w celu zapewnienia większej przejrzystości.

⁷ Dźwięk potwierdzenia przycisku dotykowego Wł./Wył. nie zostanie wyłączony.

⁸ Tryb Plug & Play: Funkcja Con@ctivity jest wymagana do prawidłowego działania trybu.

⁹ Ustawienia odnoszą skutek tylko wtedy, gdy w programie P:16 aktywowana jest funkcja Con@ctivity.

Wskazówki bezpieczeństwa dotyczące czyszczenia i pielęgnacji

⚠ Niebezpieczeństwo oparzeń przez gorące powierzchnie.

Po zakończeniu procesu gotowania wszystkie części płyty grzejnej mogą być gorące.

Wyłączyć płytę grzejną.

Przed przystąpieniem do czyszczenia płyty grzejnej poczekać, aż płyta grzejna ostygnie.

Wszystkie powierzchnie mogą się przebarwić lub zmienić, gdy zostaną zastosowane nieodpowiednie środki czyszczące lub pozostałości odpowiednich środków czyszczących zostaną podgrzane na płycie grzejnej. Powierzchnie są wrażliwe na zadrapania.

Pozostawić powierzchnie do ostygnięcia, zanim przystąpi się do czyszczenia płyty grzejnej.

Natychmiast usuwać pozostałości środków czyszczących.

Nie stosować żadnych szorujących ani rysujących środków czyszczących.

⚠ Zagrożenie pożarowe przez zabrudzony filtr tłuszczu.

Tłuszcz zebrany w filtrze tłuszczu może się zapalić.

Filtr tłuszczu należy czyścić regularnie.

⚠ Niebezpieczeństwo zranień przez silnik wentylatora.

Gdy odsysanie oparów jest aktywne, silnik wentylatora się obraca.

Wyłączyć płytę grzejną.

Poczekać, aż ewentualny cykl opóźnionego wyłączania zostanie zakończony.

► Nigdy nie używać myjki parowej do czyszczenia płyty grzejnej.

► Nie stosować do czyszczenia żadnych ostrych przedmiotów.

Okres czyszczenia

- Przed każdym użyciem:
wyczyścić całą płytę grzejną i dno naczyń do gotowania.
- Po każdym użyciu:
Wyczyścić całą płytę grzejną.
- Raz w tygodniu:
Aby wykluczyć przypalanie resztek środków czyszczących, wyczyścić powierzchnię szklano-ceramiczną środkiem do czyszczenia szkła ceramicznego i stali szlachetnej Miele (patrz rozdział „Wyposażenie dodatkowe”, punkt „Środki do czyszczenia i pielęgnacji”) lub dostępnym w handlu

Czyszczenie i konserwacja

środkiem do czyszczenia szkła ceramicznego. Przestrzegać zaleceń producenta środka czyszczącego.

Czyszczenie powierzchni szklano-ceramicznych

Usuwanie lekkich zabrudzeń

- Wyczyścić całą powierzchnię szklano-ceramiczną wilgotną, miękką ściereczką z dodatkiem rozcieńczonego płynu do mycia naczyń. Przestrzegać zaleceń producenta środka czyszczącego.

Usuwanie silnych zabrudzeń

- Wszystkie większe zanieczyszczenia należy usunąć wilgotną ściereczką, mocno przywarte zabrudzenia skrobać do szkła.
- Wyczyścić powierzchnię szklano-ceramiczną za pomocą środka do czyszczenia szkła ceramicznego i stali szlachetnej firmy Miele (patrz rozdział „Wyposażenie dodatkowe”, punkt „Środki do czyszczenia i pielęgnacji”) lub innego dostępnego w handlu środka do czyszczenia szkła ceramicznego. Przestrzegać zaleceń producenta środka czyszczącego.

Kończenie czyszczenia

- Usunąć wszystkie pozostałości środków czyszczących za pomocą wilgotnej ściereczki.
- Wysuszyć powierzchnię szklano-ceramiczną po każdym czyszczeniu.

Elementy nadające się do zmywarek do naczyń

Wyjmowane elementy płyty grzejnej można czyścić w następujący sposób:

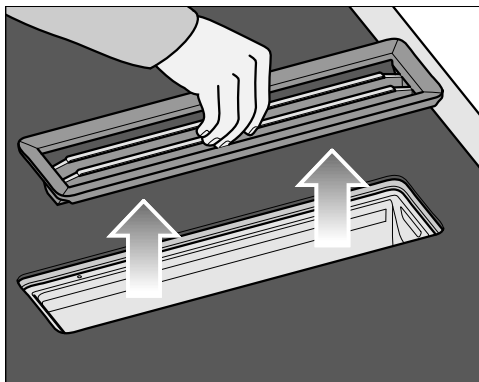
	maszynowo	ręcznie
Kratka maskująca	X	X
Filtry tłuszczu	X	X
Wanienka ociekowa	X	X
Klapka do czyszczenia	X	X

Kratka maskująca

Wyjmowanie kratki maskującej

Kratka maskująca może ulec uszkodzeniu.

Wyciągnąć kratkę maskującą pionowo do góry z KMDA.



- Chwycić kratkę maskującą pośrodku listewek.
- Wyciągnąć kratkę maskującą pionowo do góry.

Ręczne czyszczenie kratki maskującej

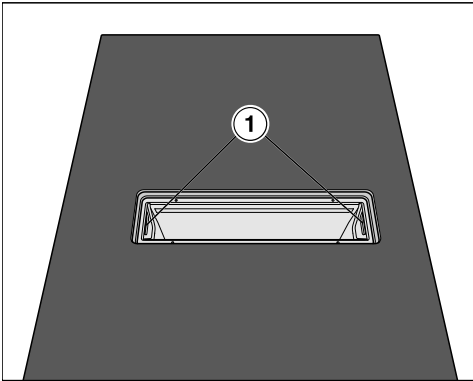
- Wyczyścić kratkę maskującą za pomocą szczoteczki do mycia, w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń. Nie stosować skoncentrowanego płynu do mycia naczyń.

Czyszczenie kratki maskującej w zmywarce do naczyń

- Ustawić kratkę maskującą w miarę możliwości pionowo w koszu dolnym.
- Zastosować domowy detergent do zmywarki.
- Wybrać program o temperaturze zmywania maksymalnie 55 °C.

Filtry tłuszczu

Wyjmowanie filtra tłuszczu



- Wyjąć kratkę maskującą (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja”, punkt „Wyjmowanie kratki maskującej”).
- Wyjąć ostrożnie filtr tłuszczu za pomocą zagłębień uchwytów (1). Uważać, żeby nie przechylić przy tym filtra tłuszczu.
- Wylać płyn zebrany na dnie filtra.

Ręczne czyszczenie filtra tłuszczu

- Wyczyścić filtr tłuszczu za pomocą szczoteczki do mycia, w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń. Nie stosować skoncentrowanego płynu do mycia naczyń.

Wskazówki dotyczące czyszczenia w zmywarce do naczyń

Wysokie temperatury mogą spowodować, że filtr tłuszczu stanie się niezdadny do użytku, np. przez zdeformowanie. Wybrać program, który nie przekracza zalecanej temperatury.

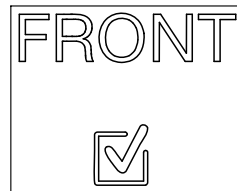
Przestrzegać również wskazówek w instrukcji użytkowania zmywarki.

W zależności od detergentu może dojść do trwałych przebarwień wewnętrznych powierzchni filtrów tłuszczu. Nie ma to żadnego wpływu na działanie filtra tłuszczu.

Czyszczenie filtra tłuszczu w zmywarce do naczyń

- Ustawić filtr tłuszczu dnem do góry w koszu dolnym. Zwrócić uwagę na to, czy ramię spryskujące może się swobodnie poruszać.
- Zastosować domowy detergent do zmywarki.
- Wybrać program o temperaturze zmywania maksymalnie 65 °C.

Zakładanie filtra tłuszczu



Na czole filtra tłuszczu jest umieszczony symbol.

- Założyć filtr tłuszczu w taki sposób, żeby symbol był skierowany w stronę frontu blatu roboczego.

Czyszczenie i konserwacja

Wymiana filtra tłuszczu

W wyniku regularnego korzystania i czyszczenia powierzchnie filtrujące mogą ulec zużyciu.

W przypadku stwierdzenia uszkodzeń filtr tłuszczu należy wymienić.

Filtr tłuszczu można nabyć w serwisie Miele (patrz na końcu tej instrukcji użytkowania) lub w sklepach specjalistycznych Miele.

Resetowanie licznika czasu pracy filtra tłuszczu

Po wyczyszczeniu filtra tłuszczu należy zresetować licznik czasu pracy.

- Naciskać przycisk dotykowy  przez 3 sekundy.

Przycisk dotykowy gaśnie.

Filtr zapachów (tylko dla trybu zamkniętego obiegu powietrza lub trybu Plug & Play)

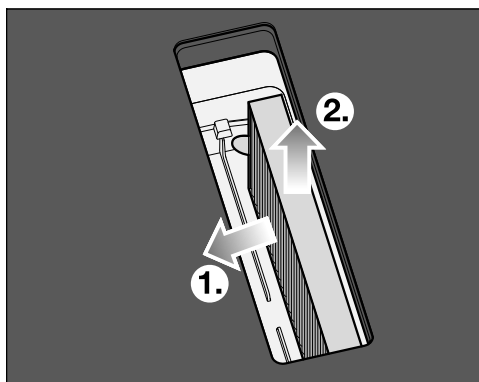
Wymiana filtra zapachów (tylko w trybie zamkniętego obiegu powietrza lub trybu Plug & Play)

Po 120 godzinach pracy filtr zapachów należy wymienić. Pojawia się przycisk dotykowy .

Filtry zapachów zalecane do wariantów KMDA z tej instrukcji użytkowania to:

- DKF 35-P
- DKF 35-S

- Wyjąć kratkę maskującą (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja”, punkt „Wyjmowanie kratki maskującej”).
- Wyjąć filtr tłuszczu (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja”, punkt „Wyjmowanie filtra tłuszczu”).



- Wyjąć filtr zapachów.

Resetowanie licznika godzin pracy filtra zapachów (tylko w trybie zamkniętego obiegu powietrza lub trybu Plug & Play)

W instrukcji użytkowania i montażu skrzynki recyrkulacyjnej znajduje się informacja o konieczności aktywowania licznika czasu pracy filtra zapachów. Tutaj nie jest to konieczne.

Symbol filtra zapachów  pojawia się również wtedy, gdy wyciąg kuchenny jest użytkowany w trybie otwartego obiegu powietrza.

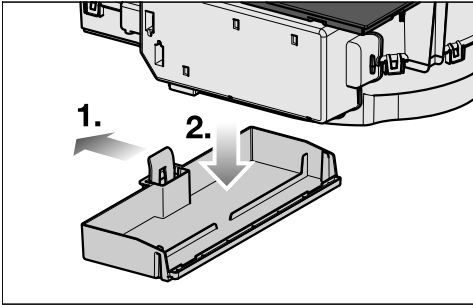
- Naciskać przycisk dotykowy  przez 3 sekundy.

Przycisk dotykowy gaśnie.

Czyszczenie wanienki ociekowej wyciągu

Wyczyścić wanienkę ociekową, gdy rozchłapane lub wykipiane płyny dostaną się do wyciągu.

- Wyjąć filtr tłuszczu i wyczyścić go zgodnie z opisem w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”, punkt „Filtr tłuszczu”.



- Nacisnąć pałąk plastikowy w lewo ①, aż będzie można wyjąć wanienkę ociekową ②.
- Wylać płyn.
- Umyć i wysuszyć wanienkę ociekową.
- Umyć i wysuszyć powierzchnie dostępne w środku wyciągu.
- Zamocować wanienkę ociekową z powrotem w obudowie.
- Założyć z powrotem filtr tłuszczu i założyć z powrotem kratkę maskującą.

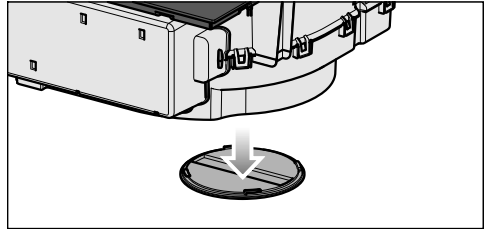
Czyszczenie wnętrza obudowy wyciągu

- Wyjąć filtr tłuszczu (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja”, punkt „Wyjmowanie filtra tłuszczu”).
- Wyczyścić z osadów tłuszczu dostępne elementy obudowy.

Czyszczenie wnętrza jednostki wentylatora

Wyczyścić wnętrze jednostki wentylatora, gdy rozchłapane lub wykipiane płyny dostaną się do wyciągu.

- Wyczyścić wanienkę ociekową wyciągu (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja”, punkt „Czyszczenie wanienki ociekowej wyciągu”).
- Ustawić naczynie pod klapką do czyszczenia, żeby zebrać płyny.



- Obrócić klapkę do czyszczenia w lewo.
- Pozwolić na wypłynięcie płynów.
- Obrócić klapkę do czyszczenia w prawo aż do oporu.

Nieodpowiednie środki czyszczące

Aby uniknąć uszkodzenia powierzchni, do czyszczenia nie należy stosować:

- środków czyszczących zawierających sodę, alkalia, amoniak, kwasy lub chlor
- odplamiaczy i odrdzewiaczy
- środków szorujących, jak np. proszki i mleczka do szorowania, pumeks
- środków zawierających rozpuszczalniki
- środków do czyszczenia zmywarek do naczyń
- aerozoli do grilli i piekarników
- szorujących twardych szczotek
- środków do ścierania zabrudzeń
- gąbek

Usuwanie problemów

Większość usterek i błędów można usunąć samodzielnie. W wielu przypadkach pozwoli to zaoszczędzić czas i koszty, ponieważ nie trzeba się wówczas kontaktować z serwisem.

Odwiedź stronę www.miele.pl/support/customer-assistance, aby uzyskać dodatkowe informacje na temat samodzielnego usuwania usterek.



Komunikaty w polach wskazań/na wyświetlaczu

Problem	Przyczyna i postępowanie
W polu wskazań timera miga <i>Err</i> na zmianę z 30 i rozbrzmiewa sygnał.	Płyta grzejna jest nieprawidłowo podłączona. ■ Odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej. ■ Wezwać serwis. Płyta grzejna musi zostać podłączona zgodnie ze schematem instalacyjnym.
Na wskazaniu strefy grzejnej symbol <i>U</i> świeci lub miga na zmianę z ustawionym poziomem mocy lub <i>R</i>.	Na strefie grzejnej nie znajduje się żadne naczynie do gotowania. Na strefie grzejnej znajduje się nieodpowiednie naczynie do gotowania. Średnica dna umieszczonego naczynia do gotowania jest zbyt mała. Odpowiednie naczynie do gotowania zostało zdjęte ze strefy grzejnej. Jeśli nie zostanie ustawione żadne naczynie do gotowania lub będzie ono nieodpowiednie, strefa grzejna wyłączy się automatycznie po upływie 3 minut. ■ Ustawić w ciągu 3 minut odpowiednie naczynie do gotowania. <i>U</i> gaśnie. Proces gotowania zostaje uruchomiony/jest kontynuowany z wprowadzonymi wcześniej ustawieniami. ■ W przypadku używania innych naczyń do gotowania i/lub innych produktów spożywczych należy dostosować ustawienia.
Po włączeniu płyty grzejnej lub naciśnięciu jednego z przycisków dotykowych w polu wskazań timera przez kilka sekund wyświetlane jest <i>LOC</i>.	Blokada uruchomienia jest uaktywniona. ■ Zdezaktywować blokadę uruchomienia (patrz rozdział „Obsługa”, punkt „Dezaktywacja blokady uruchomienia”). Blokada jest uaktywniona. ■ Zdezaktywować blokadę (patrz rozdział „Obsługa”, punkt „Dezaktywacja blokady”).

Problem	Przyczyna i postępowanie
Po włączeniu płyty grzejnej w polu wskazań timera przez chwilę wyświetlane jest dE . Strefy grzejne nie rozgrzewają się.	Płyta grzejna znajduje się w trybie demonstracyjnym. Na płycie grzejnej znajduje się naczynie do gotowania. ■ Włączyć płytę grzejną. ■ Następnie naciskać równocześnie przyciski dotykowe 0 i 2 dotąd, aż w polu wskazań timera będzie migać dE na zmianę z OFF.
Płyta grzejna wyłączyła się automatycznie. Po ponownym włączeniu nad przyciskiem dotykowym wł./wył. ① pojawia się Ł .	Jeden lub kilka przycisków dotykowych zostało zakrytych, np. przez kontakt z palcem, potrawę, która wykpiła lub odłożone przedmioty. ■ Usunąć zabrudzenia i/lub przedmioty (patrz rozdział „Wprowadzenie”, punkt „Wyłączenie ze względów bezpieczeństwa”).
W polu wskazań timera zostaje wyświetlony komunikat niewymieniony w tej tabeli.	W elektronice wystąpił błąd. ■ Przerwać zasilanie płyty grzejnej na ok. 1 minutę. ■ Jeśli po przywróceniu zasilania problem nadal występuje, proszę wezwać serwis.

Nieoczekiwane zachowania

Problem	Przyczyna i postępowanie
Poziom mocy 9 zostaje automatycznie zredukowany, gdy w przypadku połączonej strefy grzejnej zostanie również ustawiony poziom mocy 9.	Przy równoczesnej pracy na poziomie mocy 9 zostaje przekroczona moc dostępna łącznie dla obu stref grzejnych. ■ Zastosować inną strefę grzejną.
Strefa grzejna lub całe urządzenie wyłącza się automatycznie.	Czas pracy był zbyt długi. ■ Włączyć z powrotem płytę grzejną lub strefę grzejną (patrz rozdział „Wprowadzenie”, punkt „Wyłączenie ze względów bezpieczeństwa”). Zostało wyzwolone zabezpieczenie przed przegrzaniem. ■ Poczekać na ostygnięcie płyty grzejnej. ■ Usunąć przyczynę przegrzania (patrz rozdział „Wprowadzenie”, punkt „Zabezpieczenie przed przegrzaniem”). ■ Sprawdzić działanie płyty grzejnej. ■ Jeśli problem nadal występuje, wezwać serwis.

Usuwanie problemów

Problem	Przyczyna i postępowanie
Strefa grzejna nie pracuje z ustawionym poziomem mocy tak jak zwykle.	Zostało wyzwolone zabezpieczenie przed przegrzaniem. ■ Poczekać na ostygnięcie płyty grzejnej. ■ Usunąć przyczynę przegrzania (patrz rozdział „Wprowadzenie”, punkt „Zabezpieczenie przed przegrzaniem”). ■ Sprawdzić działanie płyty grzejnej. ■ Jeśli problem nadal występuje, wezwać serwis.
Funkcja Booster została automatycznie przedwcześnie przerwana.	Zostało wyzwolone zabezpieczenie przed przegrzaniem. ■ Poczekać na ostygnięcie płyty grzejnej. ■ Usunąć przyczynę przegrzania (patrz rozdział „Wprowadzenie”, punkt „Zabezpieczenie przed przegrzaniem”). ■ Sprawdzić działanie płyty grzejnej. ■ Jeśli problem nadal występuje, wezwać serwis.

Niezadowalające rezultaty

Problem	Przyczyna i postępowanie
Przy włączonej automatyce zagotowywania zawartość naczynia do gotowania nie dochodzi do wrzenia.	Podgrzewane są duże ilości produktów spożywczych. ■ Zagotować przy najwyższym poziomie mocy, a następnie przełączyć ręcznie z powrotem. Naczynie do gotowania źle przewodzi ciepło. ■ Zastosować inne naczynie do gotowania, które lepiej przewodzi ciepło.
Wydajność systemu wylotowego wyciągu kuchennego jest niska.	Tryb zamkniętego obiegu powietrza jest ustawiony. ■ Zmienić tryb pracy zintegrowanego wyciągu kuchennego (P:17) na tryb otwartego obiegu powietrza (C:01) (patrz rozdział „Dostosowywanie ustawień”).

Problemy ogólne lub usterki techniczne

Problem	Przyczyna i postępowanie
Nie można włączyć płyty grzejnej lub stref grzejnych.	Płyta grzejna nie ma prądu. ■ Sprawdzić, czy doszło do wyzwolenia zabezpieczenia instalacji elektrycznej. Wezwać elektryka lub serwis Miele (minimalne zabezpieczenie patrz tabliczka znamionowa). Mogło dojść do wystąpienia usterki technicznej. ■ Odłączyć płytę grzejną od sieci elektrycznej na ok. 1 minutę: – wyłączając odpowiedni bezpiecznik lub całkowicie wykręcając z oprawki bezpiecznik topikowy, – wyłączając wyłącznik różnicowoprądowy. ■ Jeśli po ponownym włączeniu/wkręceniu bezpiecznika lub wyłącznika różnicowoprądowego nadal nie można uruchomić płyty grzejnej, proszę wezwać elektryka lub serwis.
Podczas użytkowania nowej płyty grzewczej dochodzi do powstawania zapachu i oparów.	Elementy z metalu są zabezpieczone środkiem konserwacyjnym. Podczas pierwszego uruchomienia płyty grzejnej mogą pojawić się zapachy i ewentualnie opary. Również materiał cewek indukcyjnych wydziela zapach podczas pierwszych godzin pracy. Przy każdym następnym użyciu zapach staje się coraz słabszy i w końcu zanika całkowicie. Zapach i ewentualne opary nie wskazują na nieprawidłowe podłączenie lub usterkę urządzenia ani nie są szkodliwe dla zdrowia.
Po wyłączeniu płyty grzejnej słychać odgłosy pracy.	Wentylator chłodzący pracuje do momentu, gdy płyta grzejna ostygnie, a następnie wyłącza się automatycznie.
Do wyciągu kuchennego dostał się płyn.	W wyniku wykipienia lub rozchlapania płyn dostał się do wyciągu kuchennego przez kratkę maskującą. Spód filtra i wanienka ociekowa mogą w takim przypadku pomieścić ok. 800 ml płynu. ■ Wyłączyć wyciąg kuchenny. ■ Wyczyścić filtr tłuszczu, wanienkę ociekową, wnętrze obudowy i komorę silnika dmuchawy (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja”). ■ Tylko w przypadku trybu zamkniętego obiegu powietrza lub trybu Plug & Play: Wymienić filtr zapachów (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja”, punkt „Wymiana filtra zapachów”).

Usuwanie problemów

Problem	Przyczyna i postępowanie
Pogorszyła się wydajność odsysania. Odgłosy zasysania są zwiększone.	Do wyciągu zostały zassane jakieś przedmioty (np. ręcznik kuchenny). ■ Wyłączyć wyciąg. ■ Wyjąć filtr tłuszczu (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja”, punkt „Wyjmowanie filtra tłuszczu”). ■ Wyjąć przedmioty z filtra tłuszczu.
Zapala się przycisk dotykowy  .	Filtr zapachów musi zostać wymieniony. ■ Wymienić filtr zapachów (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja”, punkt „Wymiana filtra zapachów”). ■ Zresetować licznik czasu pracy (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja”, punkt „Resetowanie licznika czasu pracy filtra zapachów”).
Zapala się przycisk dotykowy  .	Filtr tłuszczu musi zostać wyczyszczony. ■ Wyczyścić filtr tłuszczu zgodnie z opisem w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”, punkt „Filtr tłuszczu”.
Przycisk dotykowy  się nie świeci.	Funkcja Con@ctivity wbudowanego wyciągu kuchennego jest zdezaktywowana na stałe. ■ Uaktywnić w programowaniu funkcję Con@ctivity wbudowanego wyciągu (patrz rozdział „Dostosowywanie ustawień”).

Na stronie www.miele.pl/service można uzyskać informacje dotyczące samodziel-
nego usuwania usterek i części zamiennych Miele.

Kontakt w przypadku wystąpienia usterki

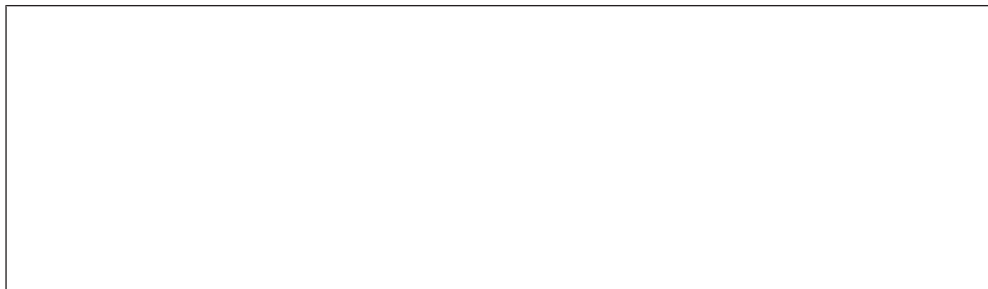
W razie wystąpienia usterek, których nie można usunąć samodzielnie, proszę po-
wiadomić np. sprzedawcę Miele lub serwis Miele.

Serwis Miele można zamówić online na stronie www.miele.pl w zakładce Serwis.
Dane kontaktowe serwisu Miele znajdują się na końcu tego dokumentu.

Serwis wymaga podania identyfikatora modelu i numeru seryjnego urządzenia (SN).
Obie te informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej lub w rozdziale „Ob-
sługa”, punkt „Dane płyty grzejnej”.

Tabliczka znamionowa

Proszę tutaj nakleić dołączone do urządzenia tabliczkę znamionową. Zwrócić uwagę
na to, czy oznaczenie modelu zgadza się z danymi na okładce tego dokumentu.



Gwarancja

Okres gwarancji wynosi 2 lata.

Dalsze informacje można znaleźć w warunkach gwarancji dostarczonych wraz z
urządzeniem.

Dane techniczne

Dane techniczne

Zakres częstotliwości modułu Wi-Fi	2,400 GHz – 2,4835 GHz
Moc nadawania modułu Wi-Fi	≤ 100 mW
Pobór mocy w trybie wyłączenia	≤ 0,5 W
Pobór mocy w trybie czuwania przy podłączeniu do sieci	≤ 2 W
Czas do automatycznego przełączenia w tryb wyłączenia	10 Min.
Czas do automatycznego przełączenia w tryb czuwania przy podłączeniu do sieci	10 Min.

Karty produktów

Poniżej są dołączone karty produktów modeli opisywanych w tej instrukcji użytkowania i montażu.

Informacje dotyczące elektrycznych płyt grzejnych dla gospodarstw domowych
w odniesieniu do rozporządzenia Komisji (UE) nr 66/2014

MIELE	
Identyfikator modelu	KMDA 7676-1/7876-1
Typ płyty grzejnej	Do zabudowy
Liczba pól lub obszarów grzejnych	4
W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytkowej dla każdego pola grzejnego elektrycznego W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzejnego	1. = 230x460 mm 2. = 230x460 mm
Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na kg (EC _{electric cooking})	1. = 180,1 Wh/kg 2. = 180,7 Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg (EC _{electric hob})	180,4 Wh/kg
- Obszar grzejny PowerFlex XL / lewa strona / Indukcja	
- Obszar grzejny PowerFlex XL / prawa strona / Indukcja	

Karta produktu do okapów nadkuchennych dla gospodarstw domowych

w odniesieniu do rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 65/2014 oraz rozporządzenia nr 66/2014

MIELE	
Identyfikator modelu	xxx
Roczne zużycie energii (AEC_{hood})	31,3 kWh/rok
Klasa efektywności energetycznej	A+
Wskaźnik efektywności energetycznej (EEl_{hood})	37,8
Wydajność przepływu dynamicznego (FDE_{hood})	35,6
Klasa wydajności przepływu dynamicznego	
A (największa efektywność) do G (najmniejsza efektywność)	A
Sprawność oświetlenia (LE_{hood})	0,0 lx/W
Klasa sprawności oświetlenia	
A (największa efektywność) do G (najmniejsza efektywność)	NA
Efektywność pochłaniania zanieczyszczeń	95,1%
Klasa efektywności pochłaniania zanieczyszczeń	
A (największa efektywność) do G (najmniejsza efektywność)	A
Natężenie przepływu powietrza mierzone w optymalnym punkcie pracy	321,3 m ³ /h
Natężenie przepływu powietrza (minimalna wydajność)	205 m ³ /h
Natężenie przepływu powietrza (maksymalna wydajność)	533 m ³ /h
Natężenie przepływu powietrza (tryb intensywny lub turbo)	606 m ³ /h
Maks. natężenie przepływu powietrza (Q_{max})	605,0 m ³ /h
Ciśnienie powietrza mierzone w optymalnym punkcie pracy	490 Pa
Poziom hałasu jako hałas emitowany w postaci fal akustycznych odniesionych do A (minimalna wydajność)	41 dB
Poziom hałasu jako hałas emitowany w postaci fal akustycznych odniesionych do A (maksymalna wydajność)	64 dB
Poziom hałasu jako hałas emitowany w postaci fal akustycznych odniesionych do A (tryb intensywny i turbo)	68 dB
Pobór mocy mierzony w optymalnym punkcie pracy	122,7 W
Zużycie energii elektrycznej w trybie czuwania (P_s)	0,22 W
Moc nominalna systemu oświetlenia	W
Średnie natężenie oświetlenia zapewnianego przez system oświetlenia na powierzchni płyty grzejnej	lx
Współczynnik upływu czasu	0,7

Deklaracja zgodności

Niniejszym Miele oświadcza, że ta szklano-ceramiczna płyta grzejna z indukcją spełnia wymagania Dyrektywy 2014/53/WE.

Pełny tekst deklaracji zgodności WE jest dostępny pod jednym z poniższych adresów internetowych:

Dane techniczne

- Produkty, Pobieranie, na stronie www.miele.pl
- Serwis, Materiały informacyjne, na stronie <https://miele.pl/manual> przez podanie nazwy produktu lub numeru fabrycznego

Miele Sp. z o.o.
ul. Czerniakowska 87A
00-718 Warszawa
Tel. 22 335 00 00
www.miele.pl

Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh
Niemcy

KMDA 7676-1 FL

pl-PL

M.-Nr 13 021 160 / 00 / 002