

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	6	Zabudowa nablutowa płyty grzejnej w trybie otwartego obiegu powietrza i w kierowanym trybie zamkniętego obiegu powietrza	42
Odpowiedzialność i ochrona środowiska naturalnego	16	Przygotowanie blatu roboczego do montażu nablutowego w trybie otwartego obiegu powietrza i w kierowanym trybie zamkniętego obiegu powietrza	42
Instalowanie	18	Zabudowa nablutowa płyty grzejnej w trybie otwartego obiegu powietrza i w kierowanym trybie zamkniętego obiegu powietrza	42
Wskazówki bezpieczeństwa do zabudowy	18	Zabudowa nablutowa płyty grzejnej w trybie otwartego obiegu powietrza i w kierowanym trybie zamkniętego obiegu powietrza	42
Dodatkowe wskazówki bezpieczeństwa do trybu otwartego obiegu powietrza.....	19	Zabudowa nablutowa płyty grzejnej w trybie otwartego obiegu powietrza i w kierowanym trybie zamkniętego obiegu powietrza	42
Dodatkowe wskazówki bezpieczeństwa do trybu Plug&Play....	20	Zabudowa nablutowa płyty grzejnej w trybie Plug&Play.....	43
Dodatkowe wskazówki bezpieczeństwa dotyczące montażu nablutowego	22	Przygotowanie blatu roboczego do zabudowy nablutowej w trybie Plug&Play.....	43
Dodatkowe instrukcje bezpieczeństwa dotyczące zabudowy zlicowanej	22	Montaż nablutowy płyty grzejnej w trybie Plug&Play.....	44
Odstępy bezpieczeństwa	23	Zabudowa zlicowana płyty grzejnej w trybie otwartego obiegu powietrza i w kierowanym trybie zamkniętego obiegu powietrza	44
Dostępne tryby	26	Przygotowanie blatu roboczego do montażu zlicowanego w trybie otwartego obiegu powietrza i w kierowanym trybie zamkniętego obiegu powietrza	44
Przykłady zabudowy	26	Montaż zlicowany płyty grzejnej w trybie otwartego obiegu powietrza i w kierowanym trybie zamkniętego obiegu powietrza...	45
Wymiary adaptera Plug & Play.....	28	Zabudowa zlicowana płyty grzejnej w trybie Plug&Play	46
Wymiary zabudowy dla zabudowy nablutowej	29	Przygotowanie blatu roboczego do zabudowy zlicowanej w trybie Plug&Play.....	46
KMDA 5649 FR	29	Montaż zlicowany płyty grzejnej w trybie Plug & Play.....	46
KMDA 5649 FL,			
KMDA 5649 FL MattFinish	30		
Tryb otwartego obiegu powietrza i tryb kierowany zamkniętego obiegu powietrza	32		
Tryb Plug&Play	34		
Wymiary zabudowy dla zabudowy zlicowanej	36		
KMDA 5649 FL,			
KMDA 5649 FL MattFinish	36		
Tryb otwartego obiegu powietrza i tryb kierowany zamkniętego obiegu powietrza	38		
Tryb Plug&Play	39		
Podłączenie do zestyku okiennego, w razie potrzeby.....	40		

Wycinanie ścianki tylnej bez szablony wiercenia.....	49	Funkcje specjalne.....	60
Wykonywanie wycięcia w tylnej ściance przy zabudowie nablutowej i odstępie montażowym (w pionie) między górną częścią urządzenia a najniższym punktem adaptera Plug & Play w 200 mm.....	49	Stałe rozpoznawanie garnków	60
Wykonywanie wycięcia w tylnej ściance przy zabudowie zlicowanej i odstępie montażowym (w pionie) między górną częścią urządzenia a najniższym punktem adaptera Plug & Play w 200 mm.....	50	Rozpoznanie wielkości garnka	60
Podłączenie elektryczne.....	51	Obszar grzejny Flex	60
Wprowadzenie.....	53	Poziomy mocy płyty grzejnej	60
Płyta grzejna.....	53	Booster płyty grzejnej	60
Wyposażenie.....	54	Stop&Go.....	60
Zakres dostawy.....	54	Automatyka zagotowywania	60
Akcesoria dodatkowe.....	55	Timer	61
Elementy obsługi i wskazań.....	56	Blokada uruchomienia	61
Dane stref grzejnych	58	Blokada	61
Zarządzanie energią	59	Funkcja Recall	61
Zasady obsługi.....	59	Utrzymywanie ciepła.....	61
Komponenty	60	Blokada przycisków podczas czyszczenia.....	61
Filtry tłuszczu	60	Con@ctivity	61
Filtr z węglem aktywnym	60	Tryb kierowany zamkniętego obiegu powietrza	61
		Tryb Plug&Play.....	61
		Poziomy mocy wyciągu kuchennego.....	62
		Booster wyciągu kuchennego.....	62
		Funkcja opóźnionego wyłączenia	62
		Licznik czasu pracy.....	62
		Ustawienia.....	62
		Tryb pokazowy	62
		Wskazanie ciepła resztkowego...	62
		Wyłączenie ze względów bezpieczeństwa	62
		Zabezpieczenie przed przegrzaniem.....	63
		Wersja oprogramowania	63
		Pierwsze uruchomienie.....	64
		Rozpakowywanie płyty grzejnej	64
		Pierwsze czyszczenie płyty grzejnej	64
		Pierwsze włączanie płyty grzejnej ...	64
		Pierwsze uruchamianie wyciągu kuchennego.....	64
		Obsługa.....	65
		Wskazówki bezpieczeństwa dotyczące obsługi	65
		Włączanie płyty grzejnej	65

Spis treści

Ustawianie naczyń do gotowania....	65	Aktywacja/dezaktywacja funkcji	
Ręczne łączenie/rozłączanie stref grzejnych Flex.....	66	Utrzymywanie ciepła	71
Poziomy mocy płyty grzejnej	66	Blokada przycisków podczas czyszczenia	71
Ustawianie poziomu mocy	66	Aktywacja blokady przycisków podczas czyszczenia	71
Ustawianie poziomu mocy – poziomy pośrednie	66	Dezaktywacja blokady przycisków podczas czyszczenia	71
Zmiana poziomu mocy	67	Wyciąg kuchenny	71
Booster	67	Ręczne ustawianie poziomu mocy wyciągu kuchennego	71
Aktywacja funkcji Booster	67	Ręczne wyłączanie wyciągu kuchennego	71
Dezaktywacja funkcji Booster....	67	Aktywacja funkcji Booster.....	72
Aktywacja/dezaktywacja funkcji		Dezaktywacja funkcji Booster....	72
Stop&Go	67	Tymczasowa dezaktywacja funkcji Con@ctivity	72
Przejęcie mocy.....	67	Przedłużenie czasu pracy	72
Automatyka zagotowywania	67	Aktywacja/dezaktywacja trybu pokazowego.....	72
Aktywacja automatyki zagotowywania	68	Zakresy ustawień poziomów mocy płyty grzejnej	73
Dezaktywacja automatyki zagotowywania.....	68	Warto wiedzieć	75
Timer	68	Płyta grzejna.....	75
Ustawianie czasu	68	Sposób działania płyt indukcyjnych	75
Ustawianie timera.....	68	Odgłosy.....	75
Zmiana timera	68	Naczynia do gotowania.....	75
Kasowanie timera	69	Wyciąg kuchenny	77
Ustawianie czasu wyłączenia	69	Sposób działania wyciągu kuchennego	77
Zmiana czasu wyłączenia procesu gotowania	69	Wskazówki dotyczące odprowadzania powietrza	77
Kasowanie czasu wyłączenia procesu gotowania	69	Dopasowywanie ustawień.....	79
Ustawianie czasu wyłączenia kolejnych procesów gotowania..	69	Wyświetlanie wersji oprogramowania	82
Wyświetlanie czasu wyłączenia procesu gotowania	70	Czyszczenie i konserwacja	83
Równoczesne korzystanie z funkcji timera	70	Powierzchnie.....	83
Blokada uruchomienia	70		
Aktywacja blokady uruchomienia.....	70		
Dezaktywacja blokady uruchomienia	70		
Blokada	70		
Aktywacja blokady	70		
Dezaktywacja blokady.....	70		
Aktywacja funkcji Recall	71		

Czyszczenie szklano-ceramicznej płyty grzejnej: KMDA 5649 FR, KMDA 5649 FL	83	Filtr zapachów (tylko dla trybu zamkniętego obiegu powietrza lub trybu Plug & Play)	89
Wskazówki bezpieczeństwa dotyczące czyszczenia i pielęgnacji	83	Wymiana filtra z węglem aktywnym (tylko w trybie zamkniętego obiegu powietrza lub w trybie Plug & Play)	89
Interwał czyszczenia	84	Resetowanie licznika godzin pracy filtra zapachów (tylko w trybie zamkniętego obiegu powietrza lub w trybie Plug & Play)	89
Czyszczenie powierzchni szklano-ceramicznych	84	Czyszczenie wanienki ociekowej wyciągu kuchennego	89
Nieodpowiednie środki czyszczące	84	Czyszczenie wnętrza obudowy wyciągu kuchennego	90
Czyszczenie szklano-ceramicznej płyty grzejnej MattFinish: KMDA 5649 FL MattFinish	85	Usuwanie problemów	91
Wskazówki bezpieczeństwa dotyczące czyszczenia i pielęgnacji	85	Komunikaty w polach wskazań/na wyświetlaczu	91
Interwał czyszczenia	86	Nieoczekiwane zachowania	92
Czyszczenie szklano-ceramicznych powierzchni MattFinish	86	Niezadowolające rezultaty	93
Nieodpowiednie środki czyszczące	87	Problemy ogólne lub usterki techniczne	93
Elementy nadające się do mycia w zmywarkach do naczyń	87	Serwis	95
Kratka maskująca	87	Kontakt w przypadku wystąpienia usterki	95
Wyjmowanie kratki maskującej .	87	Tabliczka znamionowa	95
Ręczne czyszczenie kratki maskującej	87	Gwarancja	95
Czyszczenie kratki maskującej w zmywarce do naczyń	87	Dane techniczne	96
Filtry tłuszczu	88	Karty produktów	96
Wyjmowanie filtra tłuszczu	88	Prawa autorskie i licencje	97
Ręczne czyszczenie filtra tłuszczu	88		
Czyszczenie filtra tłuszczu w zmywarce do naczyń	88		
Wkładanie filtra tłuszczu	88		
Wymiana filtra tłuszczu	88		
Resetowanie licznika czasu pracy filtra tłuszczu	88		

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, za które producent nie ponosi odpowiedzialności. Prace instalacyjne i konserwacyjne lub naprawy wolno wykonywać wyłącznie wykwalifikowanemu specjalście lub pracownikowi serwisu firmy 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 niezsynchronizowanym 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 niezsynchronizowanej 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 (niebezpieczeństwo pożaru). 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.

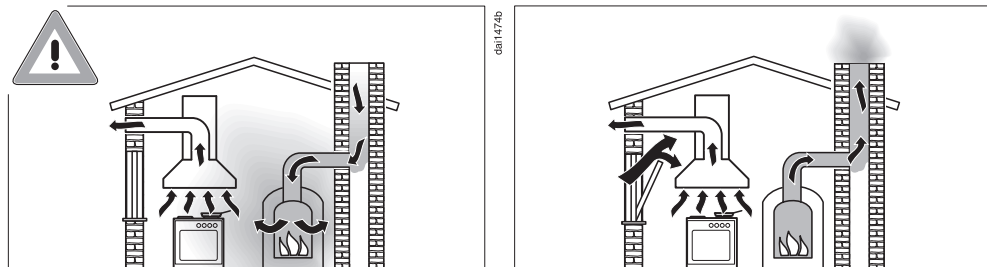
► Jeżeli naprawa płyty grzejnej nie zostanie przeprowadzona przez wykwalifikowanego specjalistę lub pracownika serwisu firmy Miele, ewentualne roszczenia gwarancyjne wygasają.

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

- ▶ W przypadku wymiany uszkodzonych podzespołów mających wpływ na bezpieczeństwo firma Miele gwarantuje, że wyłącznie oryginalne części zamienne Miele w pełni spełniają wymagania bezpieczeństwa.
- ▶ 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 „Instalacja”, punkt „Podłączenie elektryczne”).
- ▶ Jeśli przewód przyłączeniowy jest uszkodzony, musi zostać wymieniony na specjalny przewód przyłączeniowy przez wykwalifikowanego specjalistę lub pracownika serwisu firmy Miele.
- ▶ 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 płytę grzejną od sieci elektrycznej. Wezwać wykwalifikowanego specjalistę lub pracownika serwisu firmy Miele.
- ▶ 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. Wyłączać strefy grzejne po użyciu!
- ▶ 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 naczyń 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.
- ▶ 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.
- ▶ 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 zabudowana nad piekarnikiem z pirolizą, nie należy jej uruchamiać podczas procesu pirolizy, ponieważ może dojść do wyzwolenia zabezpieczenia przed przegrzaniem (patrz odpowiedni rozdział).
- ▶ Kosmetyki, szczególnie kremy przeciwsłoneczne, a także środki do dezynfekcji rąk, mogą spowodować trwałe plamy na matowych powierzchniach szklanych. Gdy kosmetyki dostaną się na matową powierzchnię szklaną, natychmiast usunąć pozostałości ciepłą wodą, płynem do mycia naczyń i czystą ściereczką mikrofibrową.

Wyposażenie

- ▶ Zalecamy stosowanie oryginalnych akcesoriów firmy Miele. W przypadku zamontowania lub wbudowania części innych producentów roszczenia z tytułu gwarancji, rękojmi i/lub odpowiedzialności za produkt mogą wygasnąć.
- ▶ Oryginalne części zamienne Miele są dostępne przez co najmniej 10, a maksymalnie 15 lat od momentu zakończenia produkcji seryjnej danego modelu płyty grzejnej.

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 szybkowar, 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.

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 punktach prowadzonych przez gminę, sprzedawcę lub firmę Miele. Za usunięcie ewentualnych danych osobowych z utylizowanego urządzenia zgodnie z obo-

Odpowiedzialność i ochrona środowiska naturalnego

wiążącym 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:

- 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 odstępstwa 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.

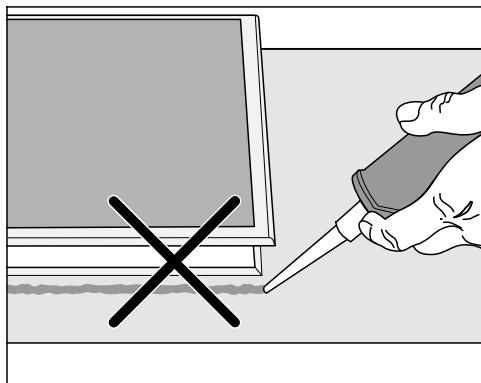
 Ryzyko uszkodzenia urządzenia chłodniczego z powodu oparów.

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

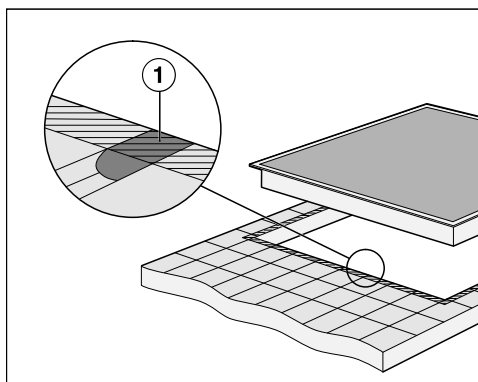
Dodatkowe wskazówki bezpieczeństwa dotyczące montażu nabladowego



⚠ Szkody 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.



► Szczeliny 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.

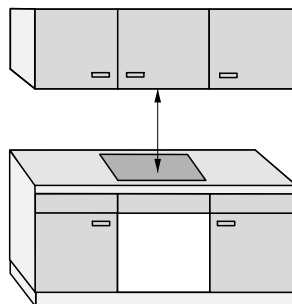
► Zlicowana płyta grzejna jest przeznaczona wyłącznie do zabudowy w kamieniu naturalnym (granit, marmur), pełnym drewnie i blatach wykładanych płytkami ceramicznymi. W przypadku blatów roboczych z innych materiałów proszę się dowiedzieć u ich producenta, czy nadają się one do zlicowanej zabudowy płyty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

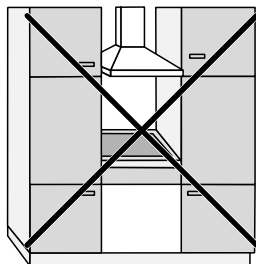
Gdy nad płytą grzejną zainstalowane są łatwopalne materiały (np. półka wisząca), odstęp bezpieczeństwa musi wynosić co najmniej 500 mm.

Instalowanie

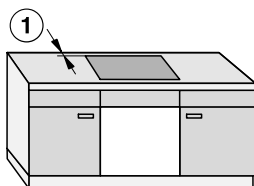
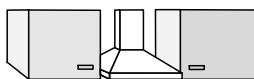
Odstęp bezpieczeństwa z tyłu i po bokach płyty grzejnej

Od wysokiej szafki lub ściany pomieszczenia zachować następujące odstępy minimalne:

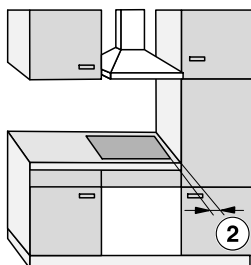
- **z tyłu** ① od wycięcia w blacie roboczym do tylnej krawędzi blatu roboczego:
50 mm
oraz
- **po prawej stronie** ② od wycięcia w blacie roboczym do znajdującej się obok zabudowy meblowej (np. wysokiej szafki stojącej) lub do ściany pomieszczenia:
50 mm, a po przeciwnej stronie odstęp minimalny o wielkości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



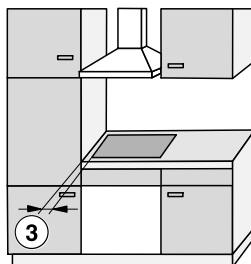
niedozwolone



bardzo zalecane



niezalecane

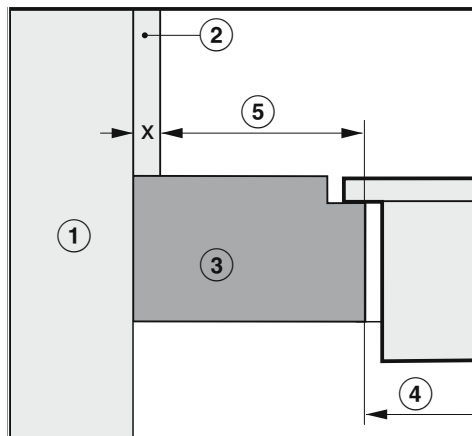


niezalecane

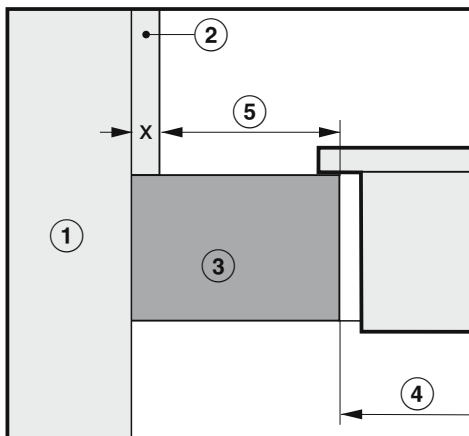
Odstęp bezpieczeństwa do okładziny niszy

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

Zabudowa zlicowana



Zabudowa nablutowa



- 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)

	Strona		Przeciwną stronę	
Materiał	Palny	Niepalny	Palny	Niepalny
Z tyłu	50 mm	50 mm - wymiar x	—	—
Po prawej stronie	50 mm	50 mm - wymiar x	200 mm	200 mm - wymiar x
Po lewej stronie	50 mm	50 mm - wymiar x	200 mm	200 mm - wymiar x

patrz rozdział „Instalowanie”, punkt „Odstępy bezpieczeństwa”

Przykład: Grubość niepalnej okładziny niszy 15 mm

50 mm - 15 mm = odstęp minimalny 35 mm

Instalowanie

Dostępne tryby

Wszystkie tryby pracy wymienione w tabeli są możliwe w odniesieniu do wszystkich płyt KMDA w niniejszej instrukcji użytkownika.

W zależności od programu i sytuacji montażowej konieczne może być zastosowanie dodatkowych akcesoriów i zmiana ustawień fabrycznych.

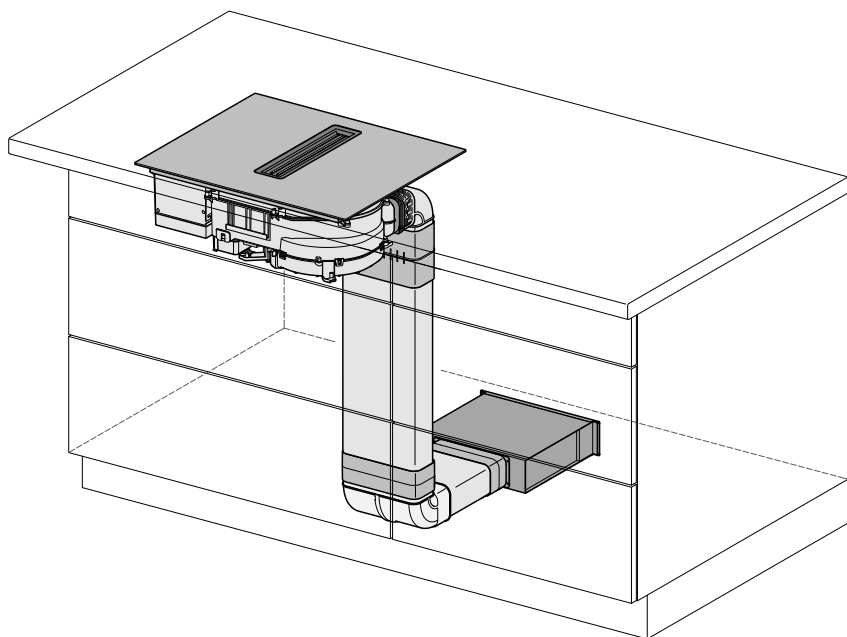
Program	Pozostałe akcesoria	Dostosowywanie ustawień fabrycznych
Tryb otwartego obiegu powietrza	✓	✓
Kierowany tryb zamkniętego obiegu powietrza	✓	●
Tryb Plug & Play	●	●

✓ Wymagany

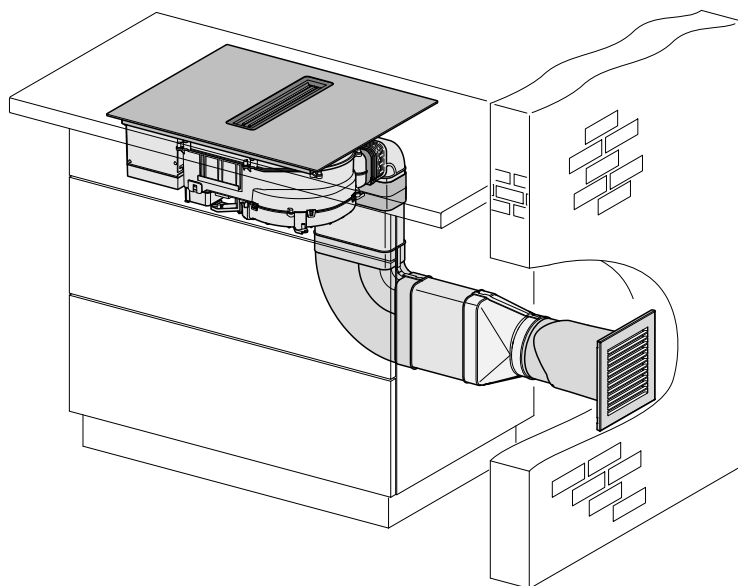
● Niewymagany

Przykłady zabudowy

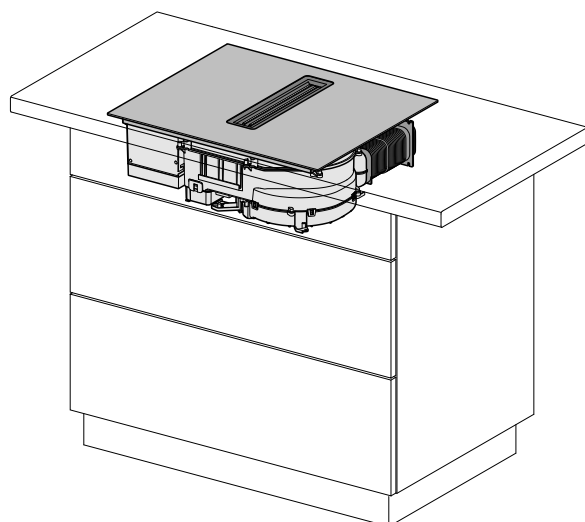
Kierowany tryb zamkniętego obiegu powietrza



Tryb otwartego obiegu powietrza

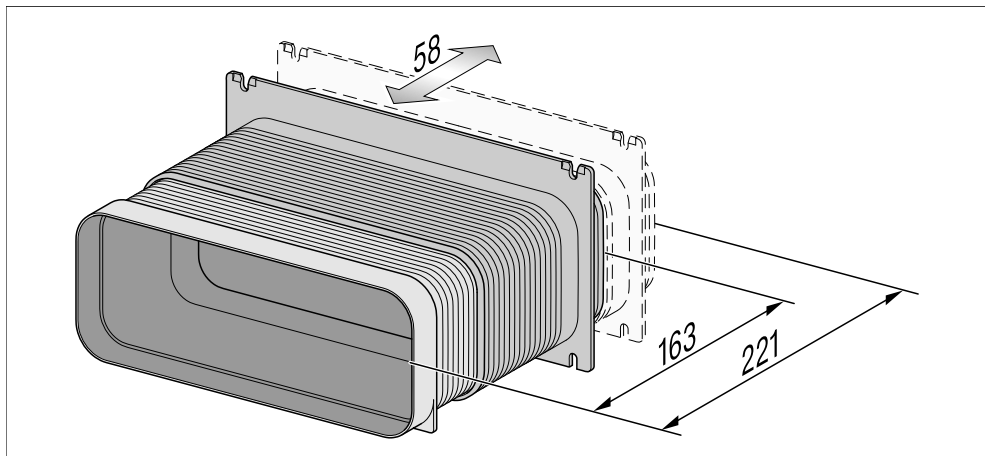


Tryb Plug & Play



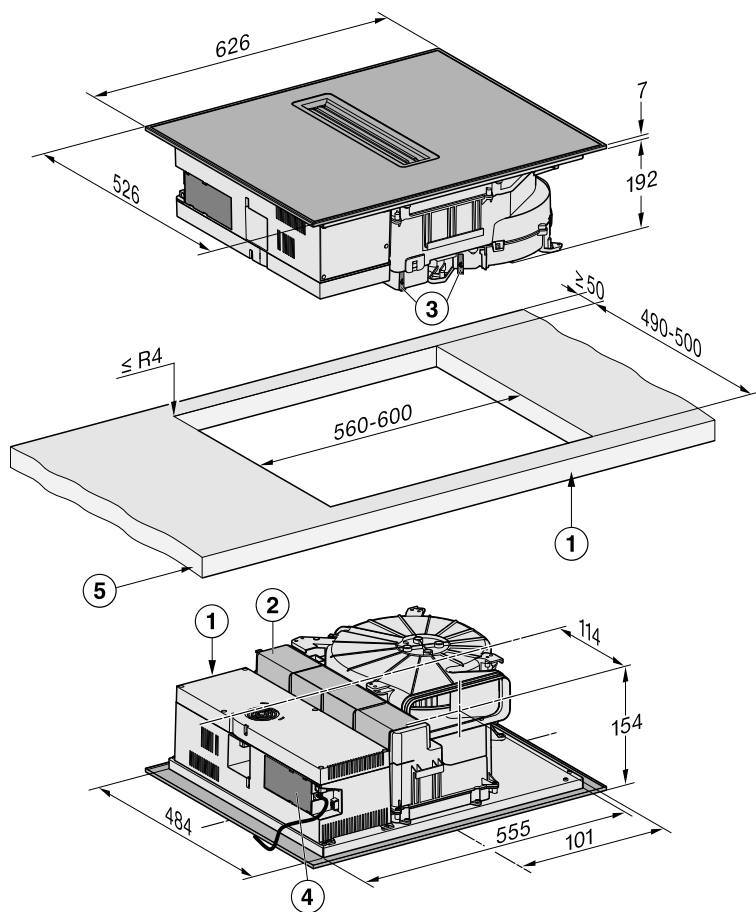
Instalowanie

Wymiary adaptera Plug & Play



Wymiary zabudowy dla zabudowy nablátowej

KMDA 5649 FR



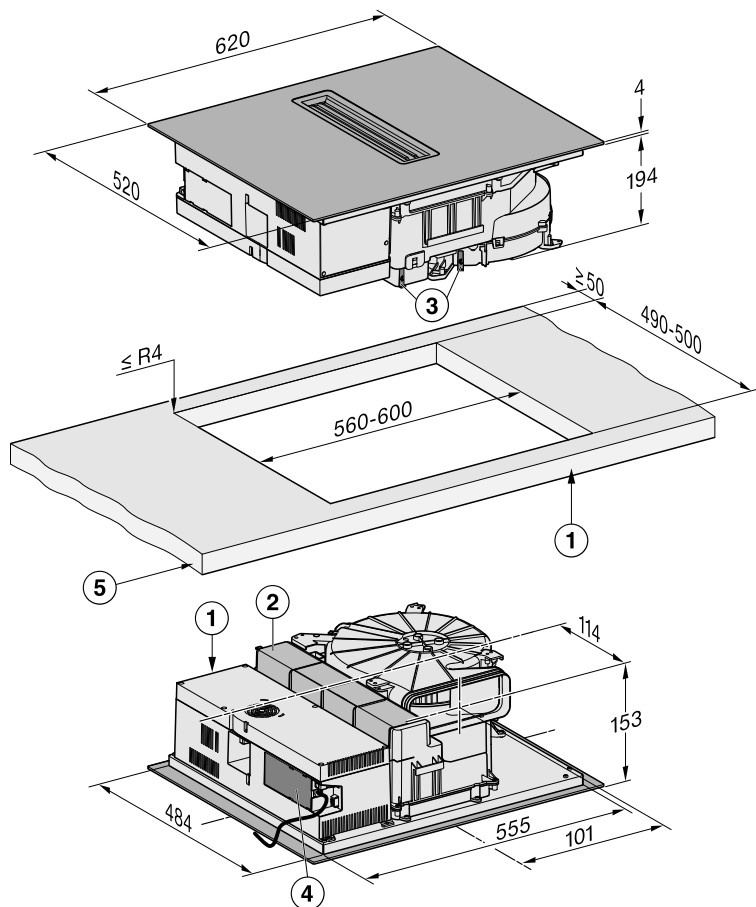
Wszystkie wymiary podano w mm.

- ① Przód
- ② Wyjmowana wanienka ociekowa
- ③ Klapka do czyszczenia
- ④ Skrzynka przyłączeniowa z przewodem przyłączeniowym
Przewód przyłączeniowy L = 1080 mm

Instalowanie

- ⑤ Grubość blatu roboczego
tryb otwartego obiegu powietrza i tryb kierowany zamkniętego obiegu powietrza: ≥ 10 mm
tryb Plug&Play: ≥ 10 mm – ≤ 40 mm

KMDA 5649 FL, KMDA 5649 FL MattFinish



Wszystkie wymiary podano w mm.

- ① Przód
② Wyjmowana wanienka ociekowa
③ Klapka do czyszczenia
④ Skrzynka przyłączeniowa z przewodem przyłączeniowym
Przewód przyłączeniowy L = 1080 mm

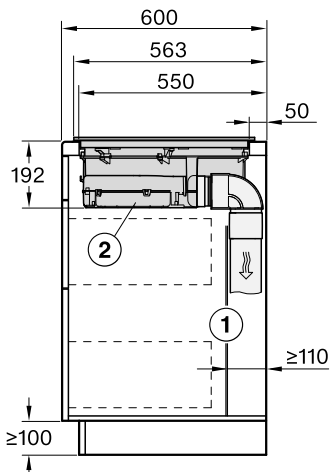
- ⑤ Grubość blatu roboczego
tryb otwartego obiegu powietrza i tryb kierowany zamkniętego obiegu powietrza: ≥ 10 mm
tryb Plug&Play: ≥ 10 mm— ≤ 40 mm

Instalowanie

Tryb otwartego obiegu powietrza i tryb kierowany zamkniętego obiegu powietrza

Głębokość blatu roboczego 600 mm

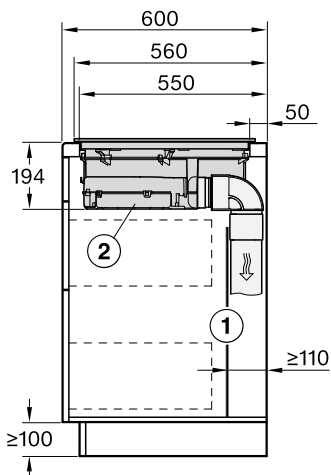
KMDA 5649 FR



Wszystkie wymiary podano w mm.

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

KMDA 5649 FL, KMDA 5649 FL Matt-Finish

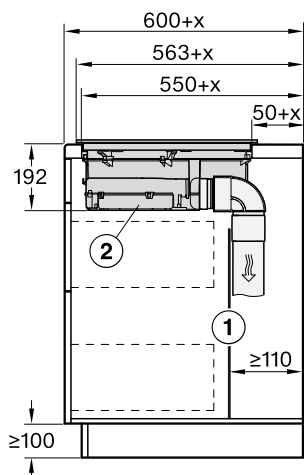


Wszystkie wymiary podano w mm.

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

Głębokość blatu roboczego większa niż 600 mm

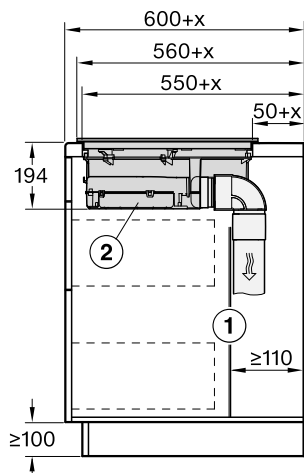
KMDA 5649 FR



Wszystkie wymiary podano w mm.

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

KMDA 5649 FL, KMDA 5649 FL Matt-Finish



Wszystkie wymiary podano w mm.

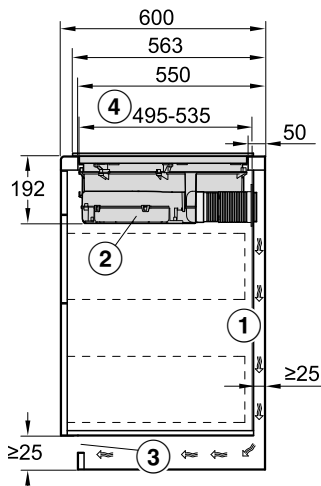
- ① Tylna ścianka korpusu musi być zdejmowana do celów serwisowych. W celu przeprowadzenia kanału wylotowego pomiędzy ścianką korpusu a przylegającą ścianą pomieszczenia lub przylegającym elementem meblowym należy zachować minimalny odstęp 110 mm.
 - ② Zdejmowana wanienka ociekowa i klapka/klapki do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

Instalowanie

Tryb Plug&Play

Głębokość blatu roboczego 600 mm

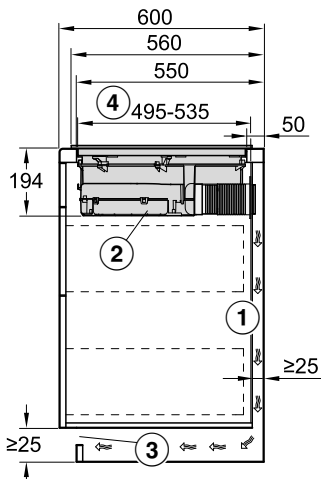
KMDA 5649 FR



Wszystkie wymiary podano w mm.

- ① W celu przeprowadzenia wylotu między ścianką korpusu a sąsiadującą ścianą pomieszczenia lub sąsiadującym meblem należy zachować minimalny odstęp 25 mm.
- ② Zdejmowana wanienka ociekowa i klapka/klapki 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

KMDA 5649 FL, KMDA 5649 FL Matt-Finish

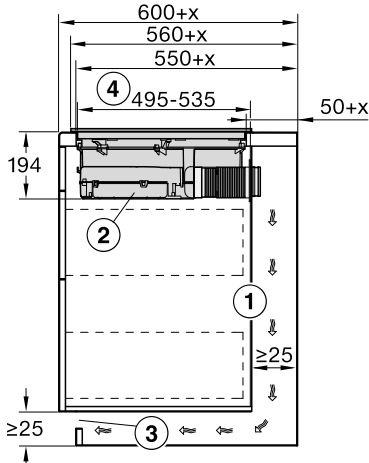


Wszystkie wymiary podano w mm.

- ① W celu przeprowadzenia wylotu między ścianką korpusu a sąsiadującą ścianą pomieszczenia lub sąsiadującym meblem należy zachować minimalny odstęp 25 mm.
- ② Zdejmowana wanienka ociekowa i klapka/klapki 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 5649 FL, KMDA 5649 FL Matt-Finish



Wszystkie wymiary podano w mm.

- ① W celu 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 Zdejmowana wanienka ociekowa i kłapka/kłapki do czyszczenia muszą być dostępne po zabudowie.
 - ③ Przekrój otworu wylotowego musi wynosić przynajmniej 425 cm^2 .
 - ④ Odległość od przodu dolnej obudowy do końca adaptera Plug&Play
- x Wymiar, o który głębokość blatu roboczego przekracza 600 mm.

KMDA 5649 FL, KMDA 5649 FL MattFinish



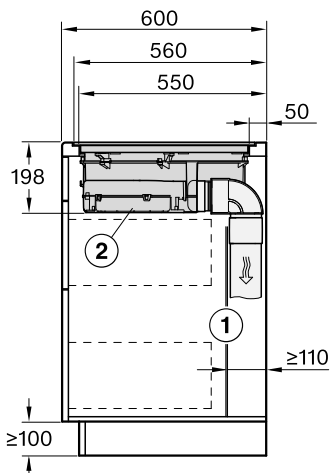
- ⑦ Grubość blatu roboczego
tryb otwartego obiegu powietrza i tryb kierowany zamkniętego obiegu powietrza: ≥ 10 mm
tryb Plug&Play: ≥ 10 mm— ≤ 40 mm

Instalowanie

Tryb otwartego obiegu powietrza i tryb kierowany zamkniętego obiegu powietrza

Głębokość blatu roboczego 600 mm

KMDA 5649 FL, KMDA 5649 FL Matt-Finish

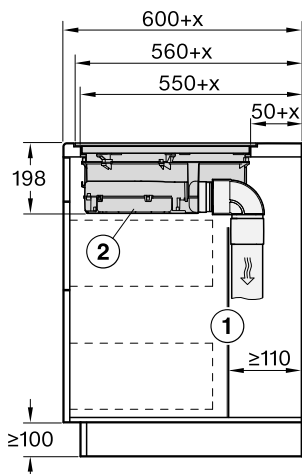


Wszystkie wymiary podano w mm.

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

Głębokość blatu roboczego większa niż 600 mm

KMDA 5649 FL, KMDA 5649 FL Matt-Finish



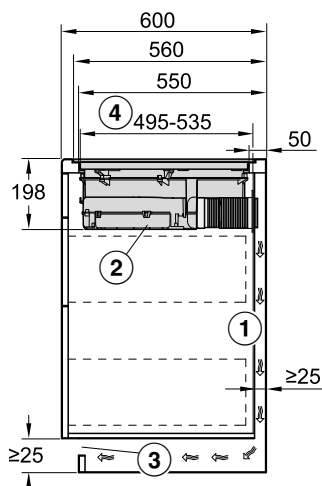
Wszystkie wymiary podano w mm.

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

Tryb Plug&Play

Głębokość blatu roboczego 600 mm

KMDA 5649 FL, KMDA 5649 FL Matt-Finish

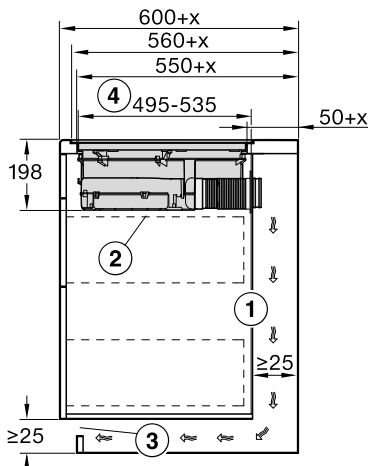


Wszystkie wymiary podano w mm.

- ① W celu przeprowadzenia wylotu między ścianką korpusu a sąsiadującą ścianą pomieszczenia lub sąsiadującym meblem należy zachować minimalny odstęp 25 mm.
- ② Zdejmowana wanienka ociekowa i klapka/klapki 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 5649 FL, KMDA 5649 FL Matt-Finish



Wszystkie wymiary podano w mm.

- ① W celu przeprowadzenia wylotu między ścianką korpusu a sąsiadującą ścianą pomieszczenia lub sąsiadującym meblem należy zachować minimalny odstęp 25 mm. Gdy tylna ścianka korpusu jest oddalona od frontu blatu roboczego > 555 mm, adapter Plug&Play musi zostać poszerzony o zestaw uzupełniający Miele.
 - ② Zdejmowana wanienka ociekowa i klapka/klapki 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

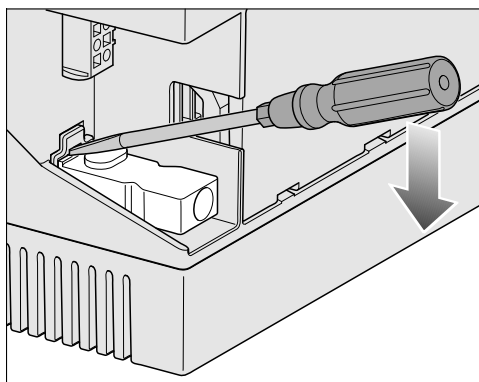
Podłączenie do zestyku okiennego, w razie potrzeby

⚠ Przyłącze dla zestyku okiennego jest pod napięciem.
Szkody osobowe na skutek porażenia prądem elektrycznym.
Odłączyć płytę grzejną od sieci elektrycznej przed podłączeniem systemu przełączającego.
Przewód przyłączeniowy systemu przełączającego może zostać podłączony wyłącznie przez elektryka.

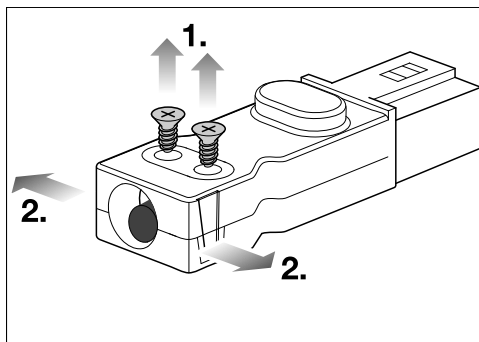
Przewód przyłączeniowy systemu przełączającego musi odpowiadać typowi H03VV-F 2 x 0,75 mm² i może mieć maksymalnie 2,0 m długości. System przełączający musi być wyposażony w bezpotencjałowy zestyk zwierny, który jest odpowiedni dla prądu 230 V, 1 A. W otwartym stanie przełącznika wyciąg kuchenny jest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

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



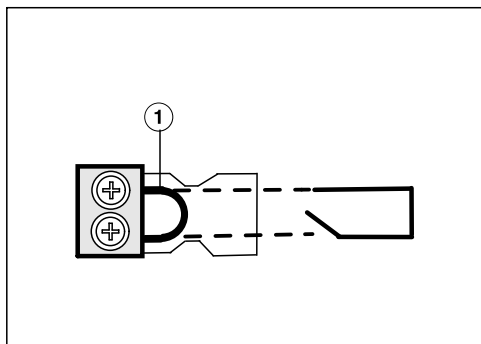
■ Zwolnić zaczepek i wyciągnąć wtyczkę.



■ Odkręcić śruby ① uchwytu odciążającego i odblokować obudowę po obu stronach ②.

■ Otworzyć obudowę.

■ Usunąć zaślepkę.



- Wymienić mostek ① na przewód przyłączeniowy systemu przełączającego.
- Zamknąć obudowę.
- Wkręcić z powrotem śrubę uchwytu odciążającego.
- Włożyć z powrotem wtyczkę.

Instalowanie

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

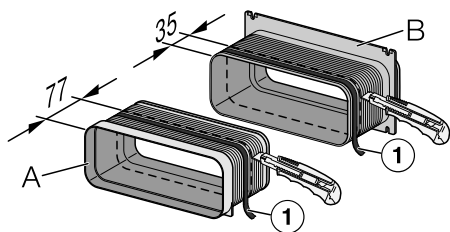
Przygotowanie blatu roboczego do montażu nablátowego w trybie otwartego obiegu powietrza i w kierowanym trybie zamkniętego obiegu powietrza

- Przestrzegać odstępów bezpieczeństwa.
- Wykonać wycięcie w blacie roboczym.
- Blaty robocze z drewna:
Zabezpieczyć powierzchnie przecięcia specjalnym lakierem, kauczukiem silikonowym lub płynną żywicą, aby uniknąć spęczenia spowodowanego wilgocią. Materiał uszczelniający musi być odporny na działanie wysokich temperatur.

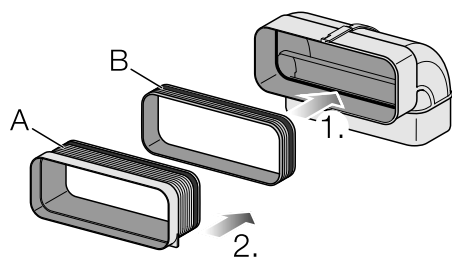
Zwrócić uwagę, aby materiały te nie dostały się na powierzchnię blatu roboczego.

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

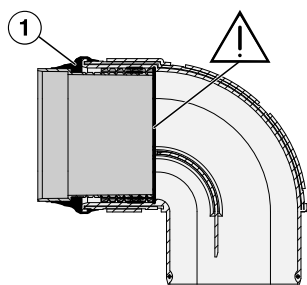
- Nakleić dostarczoną z urządzeniem taśmę uszczelniającą pod krawędzią płyty grzejnej. Przy naklejaniu nie naprężać taśmy uszczelniającej.
- Poprowadzić przewód zasilający płyty grzejnej przez wycięcie w blacie roboczym do dołu.
- Włożyć płytę grzejną centralnie w wycięcie. Zwrócić uwagę, aby uszczelka przylegała do blatu roboczego, gwarantując w ten sposób uszczelnienie względem blatu roboczego.
- Gdy uszczelka nie przylega prawidłowo do blatu roboczego w narożnikach, można ostrożnie poprawić promień narożników ($\leq R4$) za pomocą wyrzynarki.



- Odciąć 77 mm od tylnej części adaptera A oraz 35 mm od przedniej części adaptera B.
- Owinąć taśmą uszczelniającą (①) koniec przedniej części adaptera A oraz odciętą część adaptera B.



- 1. Włożyć odciętą część adaptera B do kanału powietrznego.
- 2. Wsunąć adapter A w odciętą część adaptera B.



- Owinąć taśmą uszczelniającą (①) koniec kanału.
- Zamontować kanał przy płycie grzejnej.
- Podłączyć płytę grzejną do sieci elektrycznej.
- Sprawdzić działanie płyty grzejnej.

Zabudowa nablátowa płyty grzejnej w trybie Plug&Play

Przygotowanie blatu roboczego do zabudowy nablátowej w trybie Plug&Play

- Przestrzegać odstępów bezpieczeństwa.
- Wykonać wycięcie w blacie roboczym.
- Skrócić dostarczony szablon wiercenia u góry na grubość blatu roboczego. Umieścić szablon wiercenia numer 2 u góry na tylnej ściance korpusu. Wykonać wycięcie na adapter Plug&Play zgodnie z szablonem wiercenia.
- Jeśli brakuje szablonu wiercenia, patrz rozdział „Instalowanie”, punkt „Wycinanie ścianki tylnej bez szablonu wiercenia”.
- Blaty robocze z drewna:
Zabezpieczyć powierzchnie przecięcia specjalnym lakierem, kauczukiem silikonowym lub płynną żywicą, aby uniknąć spękania spowodowanego wilgocią. Materiał uszczelniający musi być odporny na działanie wysokich temperatur.

Instalowanie

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

Montaż nablutowy płyty grzejnej w trybie Plug&Play

- Nakleić dostarczoną z urządzeniem taśmę uszczelniającą pod krawędzią płyty grzejnej. Przy naklejaniu nie naprężać taśmy uszczelniającej.

Adapter Plug & Play może się oderwać.

Umieścić płytę grzejną 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.
- Poprowadzić przewód zasilający płyty grzejnej przez wycięcie w blacie roboczym do dołu.
- Oddzielić folię ochronną z taśmy klejącej na końcu adaptera Plug&Play.
- Włożyć płytę grzejną centralnie w wycięcie. Zwrócić uwagę, aby uszczelka przylegała do blatu roboczego, gwarantując w ten sposób uszczelnienie względem 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

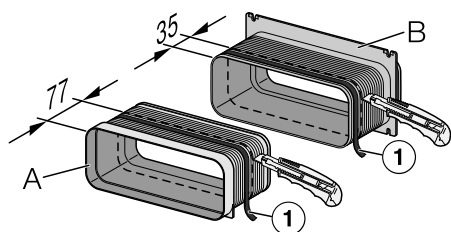
- Przestrzegać odstępów bezpieczeństwa.
- Wykonać wycięcie w blacie roboczym.
- Blaty robocze z litego drewna/blaty robocze wyłożone płytkami: zamocować listwy drewniane 5,5 mm poniżej górnej krawędzi blatu roboczego.

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

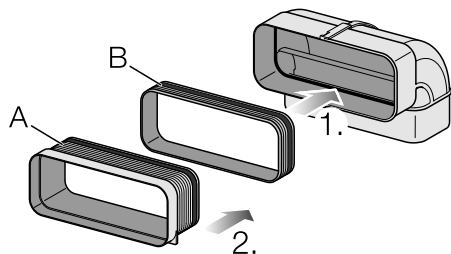
- Nakleić dostarczoną z urządzeniem taśmę uszczelniającą pod krawędzią płyty grzejnej. Przy naklejaniu nie naprężać taśmy uszczelniającej.
- Poprowadzić przewód zasilający płyty grzejnej przez wycięcie w blacie roboczym do dołu.

Szczelina pomiędzy szybą szklano-ceramiczną a blatem roboczym ma co najmniej 2 mm szerokości. Szczelina ta jest niezbędna, aby umożliwić prawidłowe uszczelnienie płyty grzejnej.

- Umieścić płytę grzejną w wycięciu i wyrównać.

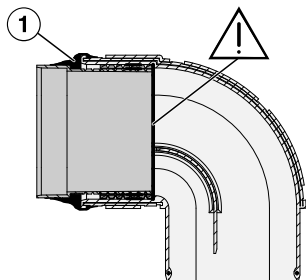


- Odciąć 77 mm od tylnej części adaptera A oraz 35 mm od przedniej części adaptera B.
- Owinąć taśmą uszczelniającą (1) koniec przedniej części adaptera A oraz odciętą część adaptera B.



- 1. Włożyć odciętą część adaptera B do kanału powietrznego.
- 2. Wsunąć adapter A w odciętą część adaptera B.

Instalowanie



- Owinąć taśmą uszczelniającą (①) koniec kanału.
- Zamontować kanał przy płycie grzejnej.
- Podłączyć płytę grzejną do sieci elektrycznej.
- Sprawdzić działanie płyty grzejnej.
- Wypełnić szczelinę między płytą grzejną a blatem roboczym odpowiednim, odpornym na wysoką temperaturę (min. 160°C), silikonowym środkiem uszczelniającym do fug.

Zabudowa zlicowana płyty grzejnej w trybie Plug&Play

Przygotowanie blatu roboczego do zabudowy zlicowanej w trybie Plug&Play

- Przestrzegać odstępów bezpieczeństwa.
- Wykonać wycięcie w blacie roboczym.
- Skrócić dostarczony szablon wiercenia u góry na grubość blatu roboczego. Umieścić szablon wiercenia nr 1 u góry na tylnej ścianie korpusu. Wykonać wycięcie na adapter Plug&Play zgodnie z szablonem wiercenia.
- Jeśli brakuje szablonu wiercenia, patrz rozdział „Instalowanie”, punkt „Wycinanie ścianki tylnej bez szablonu wiercenia”.
- Blaty robocze z litego drewna / blaty robocze wyłożone płytkami: zamocować listwy drewniane 5,5 mm poniżej górnej krawędzi blatu roboczego.

Montaż zlicowany płyty grzejnej w trybie Plug & Play

- Nakleić dostarczoną z urządzeniem taśmę uszczelniającą pod krawędzią płyty grzejnej. Przy naklejaniu nie naprężać taśmy uszczelniającej.

Adapter Plug & Play może się oderwać.

Umieścić płytę grzejną 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.

- Poprowadzić 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 grzejną w wycięciu i wyśrodkować.

Szczelina pomiędzy szybą szklano-ceramiczną i blatem roboczym musi mieć przynajmniej 2 mm szerokości. Szczelina ta jest niezbędna, aby umożliwić 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 odpowiednim, odpornym na wysoką temperaturę (min. 160°C), silikonowym środkiem uszczelniającym do fug.

Instalowanie

Instalowanie przewodu wylotowego

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

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

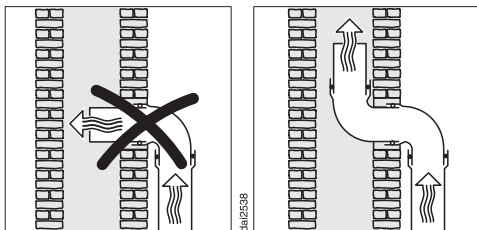
W razie wątpliwości należy zlecić potwierdzenie bezpieczeństwa użytkowania przez kompetentnego kominarza.

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

Wyciąg kuchenny dysponuje przyłączem wylotowym o wymiarze: 222 x 88 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.

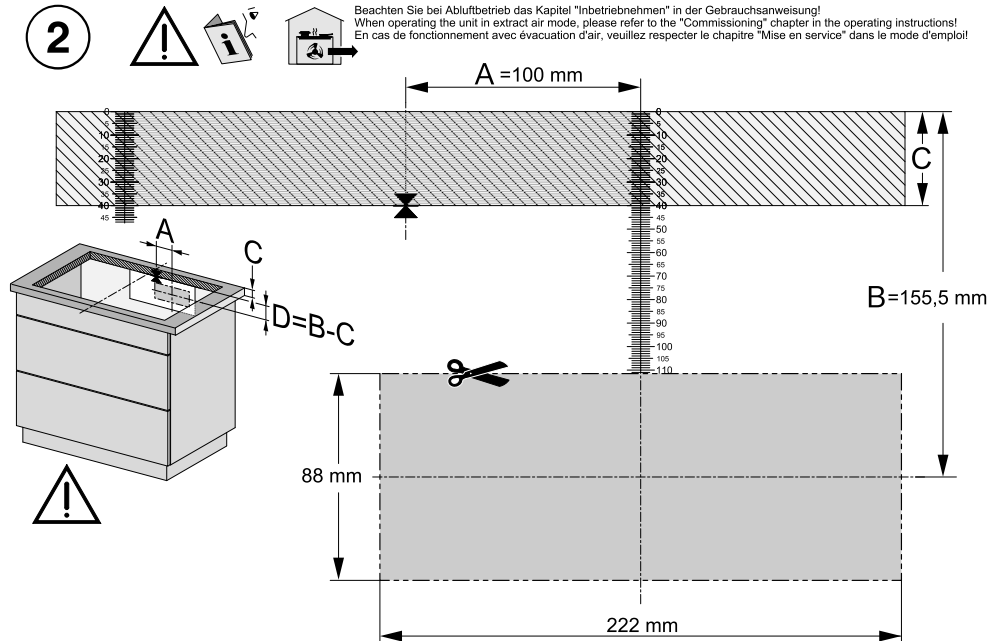


- Gdy powietrze wylotowe jest odprowadzane do komina wylotowego, króciec wydmuchowy musi być skierowany w stronę przepływu.
- Jeśli przewód wylotowy jest ułożony poziomo, musi być zachowany spadek. Dzięki temu unika się możliwości spływania wody kondensacyjnej do wyciągu.
- Jeżeli przewód wylotowy jest 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 nablutowej i odstępie montażowym (w pionie) między górną częścią urządzenia a najniższym punktem adaptera Plug & Play w 200 mm

Zaleca się korzystanie z dołączonego szablonu wiercenia. Z poniższej instrukcji korzystać tylko wtedy, gdy szablon wiercenia jest niedostępny.



13116750

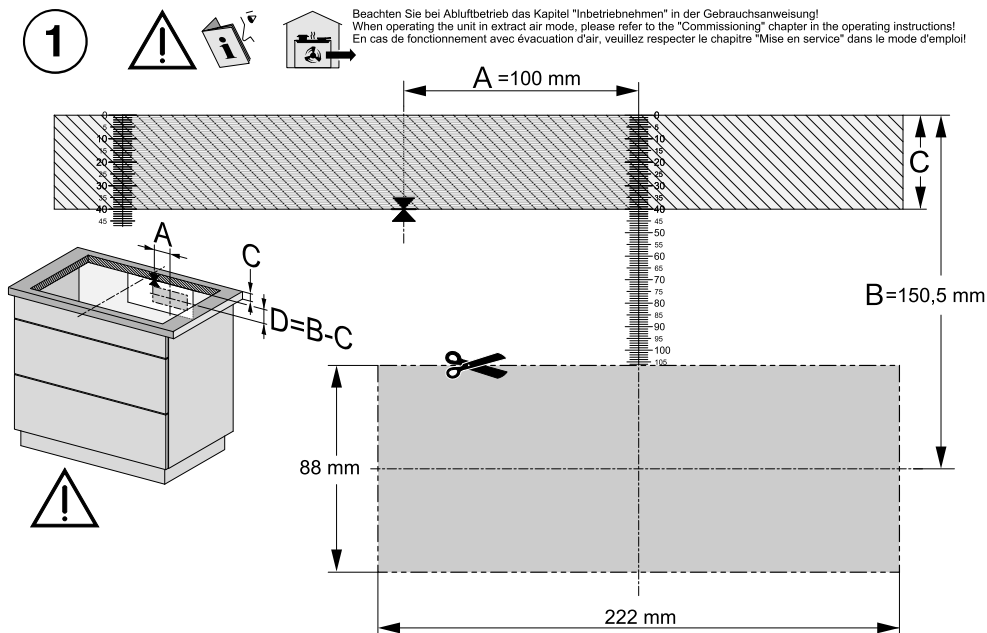
Widok strony 2 szablonu wiercenia. Rysunek nie odzwierciedla rzeczywistych wymiarów.

- Zmierzyć grubość blatu roboczego (C).
- Określić punkt środkowy dłuższej strony wycięcia.
- Zaznaczyć miejsce znajdujące się w odległości 100 mm (A) na prawo od punktu środkowego.
- Zaznaczyć miejsce (D), znajdujące się (B [155,5 mm] - C [grubość blatu roboczego]) poniżej prawego końca odcinka A.
- Wyciąć otwór o następujących wymiarach w tym miejscu: 222 x 88.
- Tylko tryb Plug & Play: zatrzasnąć 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 w 200 mm

Zaleca się korzystanie z dołączonego szablonu wiercenia. Z poniższej instrukcji korzystać tylko wtedy, gdy szablon wiercenia jest niedostępny.



13116750

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

- Zmierzyć grubość blatu roboczego (C).
- Określić punkt środkowy dłuższej strony wycięcia.
- Zaznaczyć miejsce znajdujące się w odległości 100 mm (A) na prawo od punktu środkowego.
- Zaznaczyć miejsce (D), znajdujące się (B [150,5 mm] - C [grubość blatu roboczego]) poniżej prawego końca odcinka A.
- Wyciąć otwór o następujących wymiarach w tym miejscu: 222 x 88.
- Tylko tryb Plug & Play: zatrasnąć adapter Plug & Play w pozycji 1.

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 podłączana 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

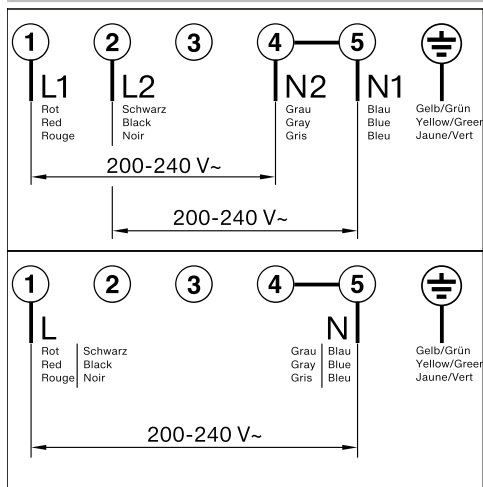
Płyta grzejna musi zostać podłączona za pomocą kabla przyłączeniowego typu H 05 VV-F (w izolacji PCV) o odpowiednim przekroju zgodnie ze schematem połączeń.

Możliwości instalacyjne można odczytać ze schematu instalacyjnego.

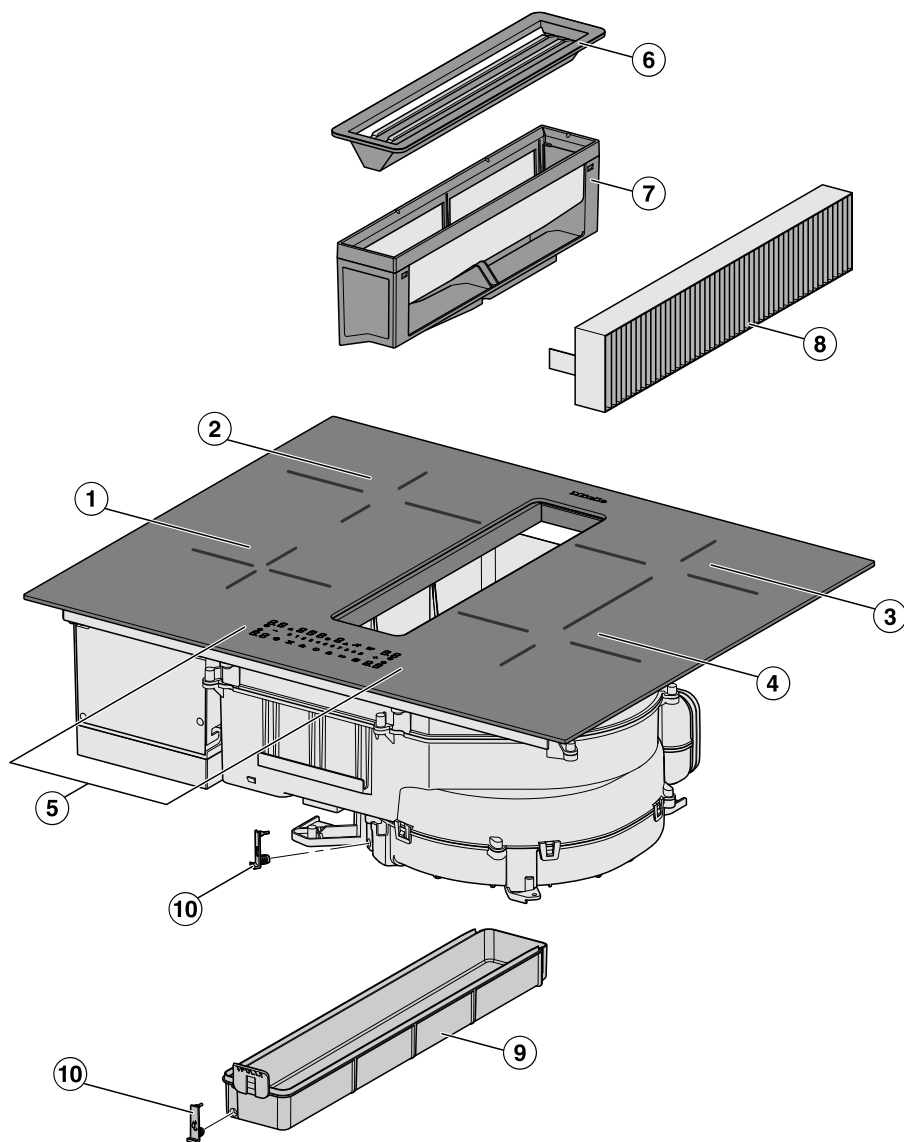
Dopuszczalne napięcie przyłączeniowe i pobór prądu można znaleźć na tabliczce znamionowej.

Schemat przyłączeniowy

Nie każda możliwość przyłączenia jest dozwolona w miejscu instalacji. Przestrzegać obowiązujących przepisów krajowych oraz dodatkowych wymagań lokalnego dostawcy energii elektrycznej.



Płyta grzejna



① Strefa grzejna z funkcją Booster

② Strefa grzejna z funkcją Booster

Wprowadzenie

- ③ Strefa grzejna Flex z funkcją Booster kombinowalna ze strefą grzejną Flex ④ w obszarze grzejnym Flex
- ④ Strefa grzejna Flex z funkcją Booster kombinowalna ze strefą grzejną Flex ③ w obszar grzejny Flex
- ⑤ Elementy obsługi i wskazań
- ⑥ Kratka maskująca
- ⑦ Filtr tłuszczu
- ⑧ Filtr zapachów
Wymagany tylko w kierowanym trybie zamkniętego obiegu powietrza lub w trybie Plug & Play
- ⑨ Wyjmowana wanienka ociekowa
- ⑩ Klapka do czyszczenia

Wypożażenie

Wypożażenie jest zależne od modelu.

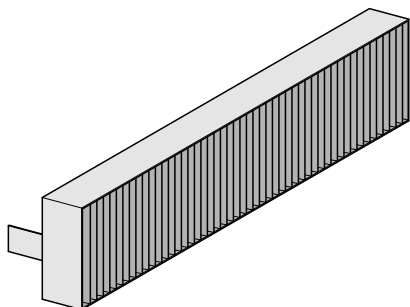
Zakres dostawy

- Szablon wiercenia
- Filtr zapachów
- Adapter Plug & Play
- Instrukcja użytkowania i montażu
- Przewód zasilający
- Dodatkowe akcesoria (w zależności od modelu)

Szablon wiercenia

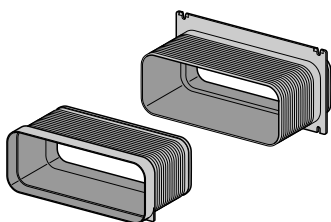
Obustronnie zadrukowany szablon wiercenia do wykonania wycięcia na adapter Plug & Play o odległości montażowej (w pionie) między górną częścią urządzenia a najniższym punktem adaptera Plug & Play w 200 mm.

Filtr zapachów



Filtr zapachów DKF 37-P jest dołączony do KDMA w ilości 1 sztuk.

Adapter Plug & Play



Akcesoria dodatkowe

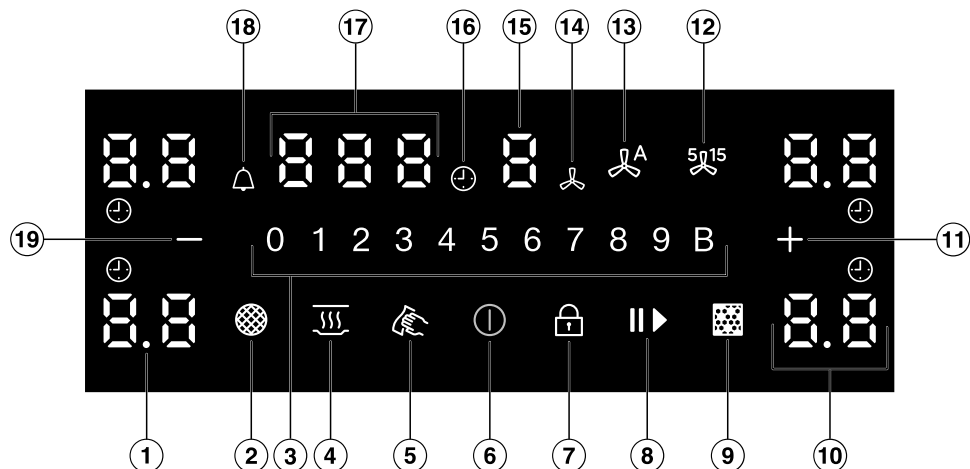
W sklepie internetowym Miele, w serwisie Miele lub u swojego sprzedawcy Miele można nabyć produkty przeznaczone specjalnie do płyty grzejnej, jak np. naczynia do gotowania i środki czyszczące.

Do sklepu internetowego Miele można się dostać za pomocą następującego kodu QR:



Wprowadzenie

Elementy obsługi i wskazań



- ① Wskazanie separatora
Wyświetlanie poziomów pośrednich dla poziomów mocy
- ② Wskazanie filtra tłuszczu 
Filtr tłuszczu wymaga wyczyszczenia
- ③ Skala numeryczna
- do ustawiania poziomu mocy
- do ustawiania czasów
- ④ Przycisk *Utrzymywanie ciepła* 
Do aktywacji/dezaktywacji specjalnej funkcji Utrzymywanie ciepła
- ⑤ Przycisk *Blokada przycisków podczas czyszczenia* 
Do blokowania elementów obsługi i wskaźników na 20 sekund
- ⑥ Przycisk *Wł./Wył.* 
- ⑦ Przycisk *Blokada uruchomienia/Blokada* 
Do blokowania elementów obsługi i wskaźników
- ⑧ Przycisk *Stop&Go* 
Do zatrzymywania/uruchamiania bieżącego procesu gotowania
- ⑨ Wskazanie filtra zapachów 
Filtr(y) zapachów musi/muszą zostać wymieniony(-e)

⑩ Wskazanie strefy grzejnej

	Strefa grzejna jest gotowa do pracy
	Poziom mocy
	Ciepło resztkowe
	Automatyka zagotowywania
	Brak naczynia lub nieodpowiednie naczynie do gotowania
	Booster
	Utrzymywanie ciepła

⑪ Przycisk *Plus* +

- Do zmiany poziomów mocy – poziomy pośrednie
- Do ustawiania czasów
- Do zmiany ustawień

⑫ Przycisk *Przedłużenie czasu pracy o 5 lub 15 minut*

⑬ Przycisk *Con@ctivity*

Do aktywacji/dezaktywacji funkcji Con@ctivity wbudowanego wyciągu kuchennego

⑭ *Wyciąg kuchenny*

⑮ Wskazanie wyciągu kuchennego

	Wyciąg kuchenny jest gotowy do pracy
	Poziom mocy
	Funkcja Booster jest aktywowana
	Funkcja Con@ctivity wbudowanego wyciągu kuchennego jest włączona

⑯ *Automatyczne wyłączanie*

Wskazuje, że ustawiono czas wyłączenia dla danej strefy grzejnej.

⑰ Pole wskazań timera

	Czas w minutach
	Blokada uruchomienia/blokada jest aktywna
	Tryb demonstracyjny jest aktywny

⑱ *Minutnik*

⑲ Przycisk *Minus* —

- Do zmiany poziomów mocy – poziomy pośrednie
- Do ustawiania czasów

Wprowadzenie

Dane stref grzejnych

Strefa grzejna	Wielkość w cm ¹		Moc maks. w W przy 230 V ²		Powiązana strefa grzejna ³
	Ø				
①	12–16	–	normalnie Booster	1200 1500	②
②	14–21	–	normalnie Booster	2000 2600	①
③	14–21	14 x 14 – 21 x 19	normalnie Booster	2100 3000	④
④	14–21	14 x 14 – 21 x 19	normalnie Booster	2300 2600	③
③ + ④	18–21	18 x 18 – 21 x 39	normalnie Booster	3000 3600	–
			łącznie	7360	

¹ W podanym zakresie można używać naczyń do gotowania o dowolnej średnicy dna lub dowolnej powierzchni dna (szerokość x głębokość).

² Podana moc może ulegać zmianie w zależności od wielkości i materiału naczyń do gotowania.

³ Strefa grzejna jest elektrycznie powiązana z tą strefą grzejną w celu umożliwienia zwiększenia mocy.

Zarządzanie energią

Moc całkowita

Płyta grzejna dysponuje maksymalną mocą całkowitą, której ze względów bezpieczeństwa nie można przekroczyć. Maksymalną moc całkowitą można zmniejszyć.

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

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

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 przyrządzenia 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 ① *Wł./Wył.*. Po włączeniu płyty grzejnej zaświecą się pozostałe przyciski.

Wybór strefy grzejnej

Aby wprowadzić ustawienia strefy grzejnej, należy najpierw dokonać jej wyboru. Aby wybrać strefę grzejną, nacisnąć odpowiednio wskazanie strefy grzejnej. Po naciśnięciu wskazania strefy grzejnej świeci się ono jasnym światłem. Dopóki wskazania strefy grzejnej świeci się jasnym światłem, strefa ta jest wybrana i można wprowadzać jej ustawienia. Jeśli na pozostałych strefach grzejnych wykryte zostaną naczynia do gotowania, pozostałe wskazania stref grzejnych świecą przyciemnionym światłem. **Wyjątek:** Jeśli w użyciu jest tylko jedna strefa grzejna, ustawienia można wprowadzać bez dokonywania wyboru strefy.

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.

Wprowadzenie

Komponenty

Filtry tłuszczu

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

Filtr z węglem aktywnym

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

Filtr z węglem aktywnym (DKF 37-P) jest dołączony fabrycznie.

Filtry z węglem aktywnym są do nabycia jako wyposażenie dodatkowe.

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 Flex

W zależności od modelu płyta grzejna może nie posiadać obszaru grzejnego Flex.

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

Strefy grzejne Flex są automatycznie łączone w obszar grzejny Flex, gdy zostanie na nich postawione wystarczająco duże naczynie do gotowania. Strefy grzejne można również połączyć ręcznie.

Poziomy mocy płyty grzejnej

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

W celu uzyskania dokładniejszych ustawień poziomów mocy można aktywować poziomy pośrednie przez 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 wyłączenia strefy grzejnej

Można korzystać z tych funkcji jednocześnie.

Minutnik

Minutnik można ustawić dla procesów niezależnych od płyty grzejnej.

Automatyka wyłączenia

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.

Blokada przycisków podczas czyszczenia

Przyciski płyty grzejnej można zablokować na 20 sekund, np. w celu usunięcia zabrudzeń. ① *Wł./Wył.* nie jest zablokowana.

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”.

Wprowadzenie

Poziomy mocy wyciągu kuchennego

W przypadku lekkiego lub intensywnego powstawania oparów, zapachów lub wytwarzania ciepła do dyspozycji są poziomy mocy od **1** do **3**.

Poziom wydajności można zwiększać 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, przez jaki jest w użyciu.

Jeśli świeci się przycisk  *Wskazanie filtra tłuszczu*, należy wyczyścić filtr tłuszczu.

Jeśli świeci się przycisk  *Wskazanie filtra zapachów*, należy wymienić filtr zapachów lub go zregenerować, gdy jest do tego przeznaczony.

Interwały licznika czasu pracy można dostosować do własnych nawyków związanych z gotowaniem.

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

Ustawienia

Ustawienia płyty grzejnej można dostosować do własnych potrzeb.

Tryb pokazowy

Ta funkcja specjalna umożliwia dystrybutorom prezentację płyty grzejnej bez podgrzewania.

Wskazanie ciepła resztkowego

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

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

Wyłączenie ze względów bezpieczeństwa

Przyciski są zakryte

Płyta grzejna wyłączy się automatycznie w przypadku zakrycia jednego lub kilku przycisków na dłużej niż ok. 10 sekund, np. dotknięciem palca, potrawą, która wykipiła, lub odłożonymi przedmiotami. Na wyświetlaczu timera pojawia się na przemian komunikat *Er* i *03*, a jednocześnie rozlega się sygnał dźwiękowy. Gdy przedmioty i/lub zabrudzenia zostaną usunięte, *Er03* gaśnie i płyta grzejna jest ponownie gotowa do pracy.

Czas pracy jest zbyt długi

Funkcja wyłączenia ze względów bezpieczeństwa jest automatycznie aktywowana, gdy strefa grzejna jest nagrzewana przez wyjątkowo długi czas. Czas ten zależy od wybranego poziomu mocy. Jeśli czas ten zostanie przekroczony, strefa grzejna wyłączy się, a na płycie

grzejnej pojawi się wskazanie ciepła resztkowego. Po wyłączeniu i ponownym włączeniu strefy grzejnej jest ona ponownie gotowa do pracy.

Poziom moc ¹	Maksymalny czas pracy [godz.]
Utrzymywanie ciepła	10
1.0	10
1.5	10
2.0/2.5	5
3.0/3.5	5
4.0/4.5	4
5.0/5.5	4
6.0/6.5	4
7.0/7.5	4
8.0	4
8.5	4
9.0	1

¹ Poziomy mocy oznaczone kropką to poziomy pośrodkie.

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

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

Działania w ramach ochrony termicznej

- Włączona funkcja Booster zostaje anulowana.
- Ustawiony poziom mocy zostaje zredukowany.
- Strefa grzejna wyłącza się. W polu wskazań timera miga E na zmianę z 1.
- Wszystkie strefy grzejne wyłączają się.

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.

Wersja oprogramowania

Na płycie grzejnej może być wyświetlana wersja oprogramowania płyty grzejnej.

Pierwsze uruchomienie

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.

- Przełączyć program zintegrowanego wyciągu kuchennego (*P.17*) na tryb otwartego obiegu powietrza (*C.07*).

Kierowany tryb zamkniętego obiegu powietrza lub tryb Plug & Play:

- Włożyć filtr zapachów.

Wskazówki bezpieczeństwa dotyczące obsługi

⚠ Niebezpieczeństwo pożaru 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 ① Wł./Wył..

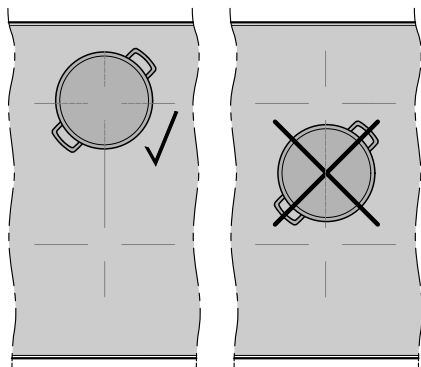
Zaświecą się pozostałe przyciski.

Jeśli nie zostanie wykonana kolejna czynność, płyta grzejna wyłączy się po kilku sekundach ze względów bezpieczeństwa.

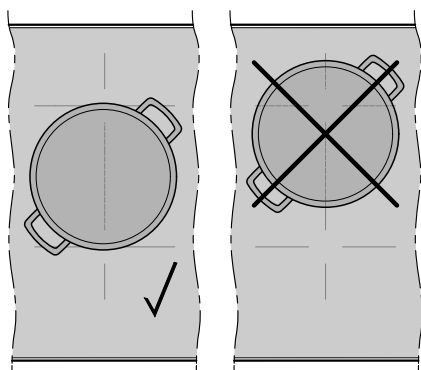
Ustawianie naczyń do gotowania

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”).

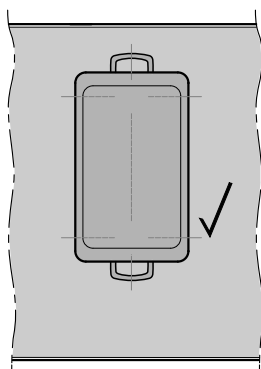
■ Ustawić naczynie do gotowania w sposób pokazany poniżej:



Strefa grzejna Flex



Obszar grzejny Flex



Obszar grzejny Flex

Ręczne łączenie/rozłączanie stref grzejnych Flex

- W celu ręcznego połączenia lub rozłączenia stref grzejnych Flex dotknąć jednocześnie środkowej części obu wskazań stref grzejnych i przytrzymać, aż obie strefy grzejne zaczną jasno świecić. Pozostałe przyciski świecą się przyciemnionym światłem.

Gdy strefy grzejne Flex są połączone, wskazania obu stref grzejnych pokazują ustawiony poziom mocy.

Poziomy mocy płyty grzejnej

Ustawianie poziomu mocy

Stałe rozpoznawanie garnków jest fabrycznie aktywowane. Po włączeniu płyty grzejnej i umieszczeniu naczynia do gotowania na strefie grzejnej, wskazanie tej strefy świeci jasnym światłem. Pozostałe przyciski świecą się przyciemnionym światłem.

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

Ustawianie poziomu mocy – poziomy pośrednie

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

- Nacisnąć + *Plus* lub – *Minus*

Na powiązanym polu wskazań strefy grzejnej wyświetlany jest poziom mocy.

Zmiana poziomu mocy

- Nacisnąć odpowiednie wskazanie strefy grzejnej.

Wskazanie wybranej strefy grzejnej świeci się jasnym światłem. Pozostałe przyciski świecą się przyciemnionym światłem.

- Na skali numerycznej nacisnąć przycisk odpowiadający żądanemu poziomowi mocy.

Booster

Aktywacja funkcji Booster

Po włączeniu funkcji Booster ustawienie powiązanej strefy grzejnej może ulec zmianie.

Z funkcji Booster można korzystać:

- na dowolnej strefie grzejnej po każdej stronie
lub
- obszarze grzejnym Flex

Funkcja Booster jest aktywna przez maksymalnie 5 minut.

- Ustawić naczynie do gotowania na żądanej strefie grzejnej.
- W razie potrzeby ustawić poziom mocy.
- Nacisnąć B *Booster*.

Na wskazaniu strefy grzejnej widoczny jest symbol .

Dezaktywacja funkcji Booster

- Ustawić inny poziom mocy.

W przypadku dezaktywacji funkcji Booster lub po zakończeniu czasu działania funkcji Booster następuje automatyczne przełączenie z powrotem na poziom mocy 9.

Aktywacja/dezaktywacja funkcji Stop&Go

Wszystkie funkcje timera, czasy działania funkcji Booster i czasy zagotowywania są nadal odliczane. Ustawień timera nie można zmienić. Płytę grzejną można tylko wyłączyć.

Jeśli funkcja specjalna nie zostanie dezaktywowana w ciągu 1 godziny, płyta grzejna się wyłączy.

- Nacisnąć II ► *Stop&Go*.

Aktywne strefy grzejne są przełączane z ustawionego poziomu mocy lub funkcji utrzymywania ciepła na poziom mocy 1 lub z powrotem na wcześniej ustawiony poziom mocy.

Przejęcie mocy

Jeśli nowa strefa grzejna ma mniejszą moc niż poprzednia, poziom mocy zostanie zmniejszony.

- Nacisnąć i przytrzymać (> 2 sekundy) przycisk strefy grzejnej, z której ma zostać przeniesione ustawienie mocy.

Wszystkie wskazania stref grzejnych migają.

- Dotknąć wskazania strefy grzejnej, do której ma zostać przeniesione ustawienie mocy, a zaraz potem wskazania strefy grzejnej, z której ustawienie mocy ma zostać przeniesione.

Moc jest przenoszona.

Automatyka zagotowywania

Czas zagotowywania zależy od ustawionego poziomu kontynuacji gotowania:

Obsługa

Poziom kontynuacji gotowania	Czas zagotowywania [min:s]
1	ok. 00:45
2	ok. 2:20
3	ok. 3:45
4	ok. 5:15
5	ok. 6:45
6	ok. 2:00
7	ok. 2:45
8	ok. 3:40
9	—

Aktywacja automatyki zagotowywania

Podczas zagotowywania nie można ustawić żadnych funkcji timera.

- Nacisnąć wskazanie żądanej strefy grzejnej.
- Naciskać przycisk wybranego poziomu kontynuacji gotowania do momentu, gdy rozleganie się sygnał, a na wskazaniu strefy grzejnej pojawi się *R*.

Poziom mocy miga na zmianę z *R* podczas szybkiego zagotowywania (poziom mocy 9).

Dezaktywacja automatyki zagotowywania

- Nacisnąć wskazanie żądanej strefy grzejnej.
- Ustawić inny poziom mocy.

Timer

Ustawianie czasu

Można ustawić czas od 1 minuty (01) do 99 minut (99).

Czas jest wprowadzany za pomocą skali numerycznej i można go regulować za pomocą przycisków *+* *Plus* i *-* *Minus*.

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

Przykład:

59 minut = wprowadzenie: 5-9

80 minut = wprowadzenie: 8-0

Po wprowadzeniu pierwszej cyfry wskazanie timera świeci się stale, po wprowadzeniu drugiej cyfry pierwsza cyfra przeskakuje w lewo.

Ustawianie timera

Nie wybrano żadnej strefy grzejnej.

 *Minutnik* świeci się.

- Dotknąć pola wskazań timera.

Pole wskazań timera świeci się jasnym światłem. Pozostałe przyciski świecą się przyciemnionym światłem.

- Ustawić żądany czas.

Po naciśnięciu pola wskazań timera lub odczekaniu 5 sekund, uruchamia się timer.

Zmiana timera

Nie wybrano żadnej strefy grzejnej.

 *Minutnik* świeci się.

- Dotknąć pola wskazań timera.

Pole wskazań timera świeci się jasnym światłem. Pozostałe przyciski świecą się przyciemnionym światłem.

- Ustawić żądany czas.

Po naciśnięciu pola wskazań timera lub odczekaniu 5 sekund, uruchamia się timer.

Kasowanie timera

Nie wybrano żadnej strefy grzejnej.

⏰ Minutnik świeci się.

- Dotknąć pola wskazań timera.
- Nacisnąć 0 na skali numerycznej.

Ustawianie czasu wyłączenia

Po osiągnięciu maksymalnego czasu pracy następuje wyłączenie strefy grzejnej. Niezależnie od ustawionego czasu wyłączenia.

- Wybrać strefę grzejną i ustawić poziom mocy.
- Dotknąć pola wskazań timera.

Pole wskazań timera świeci się jasnym światłem. Pozostałe przyciski świecą się przyciemnionym światłem.

⌚ *Automatyczne wyłączanie* świeci się obok pola wskazań timera.

- Ustawić żądany czas.

Po naciśnięciu pola wskazań timera lub odczekaniu 5 sekund uruchamia się odliczanie czasu wyłączenia.

Czas wyłączenia procesu gotowania jest odliczany, a ⌚ *Automatyczne wyłączanie* świeci się obok strefy grzejnej.

Po około 10 sekundach strefa grzejna zostanie automatycznie wyłączona, a czas zakończenia gotowania nie będzie już wyświetlany na polu wskazań timera.

Zmiana czasu wyłączenia procesu gotowania

- Nacisnąć żądane wskazanie strefy grzejnej.
- Dotknąć pola wskazań timera.

Pole wskazań timera świeci się jasnym światłem. Pozostałe przyciski świecą się przyciemnionym światłem.

⌚ *Automatyczne wyłączanie* świeci się obok pola wskazań timera.

- Ustawić żądany czas.

Po naciśnięciu pola wskazań timera lub odczekaniu 5 sekund uruchamia się odliczanie czasu wyłączenia.

Czas wyłączenia procesu gotowania jest odliczany, a ⌚ *Automatyczne wyłączanie* świeci się obok strefy grzejnej.

Po około 10 sekundach strefa grzejna zostanie automatycznie wyłączona, a czas zakończenia gotowania nie będzie już wyświetlany na polu wskazań timera.

Kasowanie czasu wyłączenia procesu gotowania

- Nacisnąć żądane wskazanie strefy grzejnej.
- Dotknąć pola wskazań timera.

Pole wskazań timera świeci się jasnym światłem. Pozostałe przyciski świecą się przyciemnionym światłem.

⌚ *Automatyczne wyłączanie* świeci się obok pola wskazań timera.

- Nacisnąć 0 na skali numerycznej.

Ustawianie czasu wyłączenia kolejnych procesów gotowania

- Aby ustawić czas wyłączenia kolejnego procesu gotowania, należy postępować zgodnie z opisem w rozdziale „Obsługa”, punkt „Ustawianie czasu wyłączenia procesu gotowania”.

W przypadku ustawienia czasu wyłączenia dla kolejnych procesów gotowania wyświetlany jest pozostały czas wybranej strefy grzejnej. ⌚ *Automatyczne wyłączanie* obok odpowiedniego wskazania strefy grzejnej świeci się jasnym światłem. Pozostałe przyciski świecą się przyciemnionym światłem.

Obsługa

Wyświetlanie czasu wyłączenia procesu gotowania

- Aby wyświetlić pozostałe czasy odliczane w tle, dotknąć odpowiedniego wskazania strefy grzejnej.

⌚ *Automatyczne wyłączenie* świeci się obok pola wskazań timera.

Przybliżony czas pozostały wyświetla się dla żądanej strefy grzejnej.

Równoczesne korzystanie z funkcji timera

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

- Aby podejrzeć czasy pozostałe odliczane w tle, nacisnąć pole wskazań timera lub odpowiednie wskazanie strefy grzejnej, a następnie pole wskazań timera.

Blokada uruchomienia

Aktywacja blokady uruchomienia

Wszystkie przyciski zostają zablokowane. Ustawiona funkcja timera działa dalej.

W żadnej strefie grzejnej nie jest ustawiony poziom mocy.

- Nacisnąć  *Blokada uruchomienia/Blokada*, aż w polu wskazań timera pojawi się *LDC*.

Blokada uruchomienia jest aktywowana.

Jeśli przy aktywowanej blokadzie uruchomienia zostanie naciśnięty niedozwolony przycisk, w polu wskazań timera będzie widoczny przez kilka sekund *LDC* i rozlegnie się sygnał.

Ustawienia można dostosować w taki sposób, aby blokada uruchomienia była aktywowana automatycznie po upływie 5 minut od wyłączenia płyty grzejnej.

Dezaktywacja blokady uruchomienia

- Nacisnąć  *Blokada uruchomienia/Blokada*, aż w polu wskazań timera przestanie wyświetlać się *LDC*.

Blokada uruchomienia jest dezaktywowana.

Blokada

Aktywacja blokady

Gdy blokada jest aktywowana, płytę grzejną można jedynie wyłączyć.

- Nacisnąć  *Blokada uruchomienia/Blokada*.

W polu wskazań timera pojawia się *LDC*.

Jeśli przy aktywowanej blokadzie zostanie naciśnięty niedozwolony przycisk, w polu wskazań timera będzie widoczny przez kilka sekund symbol *LDC* i rozlegnie się sygnał.

Dezaktywacja blokady

- Nacisnąć  *Blokada uruchomienia/Blokada*.

W polu wskazań timera nie pojawia się już *LDC*.

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 Utrzymywanie ciepła

Za pomocą funkcji utrzymywania ciepła nie można odgrzewać ostygniętych potraw.

- Nacisnąć wskazanie żądanej strefy grzejnej.

Wskazanie wybranej strefy grzejnej świeci się jasnym światłem. Pozostałe przyciski świecą się przydimnionym światłem.

- Nacisnąć  Utrzymywanie ciepła.

Na wskazaniu odpowiedniej strefy grzejnej jest widoczny symbol *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.

Blokada przycisków podczas czyszczenia

Aktywacja blokady przycisków podczas czyszczenia

- Nacisnąć  *Blokada przycisków podczas czyszczenia.*

 *Blokada przycisków podczas czyszczenia miga przez około 20 sekund.*

Dezaktywacja blokady przycisków podczas czyszczenia

- Nacisnąć  *Blokada przycisków podczas czyszczenia* i przytrzymać, aż  *Blokada przycisków podczas czyszczenia* będzie tylko świecić, a nie pulsować.

Wyciąg kuchenny

Ręczne ustawianie poziomu mocy wyciągu kuchennego

Gdy wyciąg kuchenny uruchamia się na poziomie mocy 1, moc zostaje automatycznie zwiększona na 5 sekund do poziomu 2.

Zwiększenie mocy jest konieczne, aby zapewnić otwarcie kłapy w trybie otwartego obiegu powietrza. Gdy wyciąg kuchenny jest używany w trybie zamkniętego obiegu powietrza, można dezaktywować funkcję automatyczną.

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

Ręczne wyłączanie wyciągu kuchennego

- Nacisnąć wskazanie wyciągu kuchennego.
- Nacisnąć **0** na skali numerycznej.

Obsługa

Aktywacja funkcji Booster

Funkcja Booster jest aktywna przez maksymalnie 5 minut.

- Nacisnąć wskazanie wyciągu kuchennego.
- Nacisnąć B *Booster*.

Dezaktywacja funkcji Booster

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

Tymczasowa dezaktywacja funkcji Con@ctivity

- Jeśli funkcja Con@ctivity ma zostać dezaktywowana, do wyboru są następujące możliwości:
 - Nacisnąć  *Con@ctivity*
 - Nacisnąć 0 na skali numerycznej.
 - Wybrać inny poziom mocy
- Ustawić żądany poziom mocy.

Gdy płyta grzejna zostanie wyłączona i z powrotem włączona, funkcja Con@ctivity będzie znowu aktywna.

Przedłużenie czasu pracy

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

W zależności od ostatniego aktywnego poziomu mocy 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 wyłączania

- Po zakończeniu gotowania przy włączonym wyciągu kuchennym nacisnąć  *Przedłużenie czasu pracy o 5 lub 15 minut*:
 - 1 raz: wyciąg kuchenny wyłączy się po upływie 5 minut.
 - 2 razy: wyciąg kuchenny wyłączy się po upływie 15 minut.

W polu wskazań timera pojawia się czas przedłużenia pracy.

 *Przedłużenie czasu pracy o 5 lub 15 minut* świeci się jasnym światłem. Pozostałe przyciski świecą się przyciemnionym światłem.

Aktywacja/dezaktywacja trybu pokazowego

- Przejść do menu Ustawienia.
- Wybrać *P.01 C.01*.

W polu wskazań timera przez kilka sekund miga:

- *dE* na przemian z *On* (tryb pokazowy aktywowany)
lub
- *dE* na przemian z *OFF* (tryb pokazowy dezaktywowany)

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 poprzez menu Ustawienia.

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

Zakresy ustawień poziomów mocy płyty grzejnej

	Zalecane naczynie do gotowania 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.

Płyta grzejna

Sposób działania płyt indukcyjnych

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

Indukcja działa tylko w przypadku naczyń do gotowania z dnem o właściwościach ferromagnetycznych. Płyta grzejna uwzględnia automatycznie wielkość umieszczonego naczynia do gotowania.

Odgłosy

Podczas użytkowania płyt indukcyjnych naczynia do gotowania mogą generować, w zależności od materiału i wykonania dna, następujące odgłosy:

Burczenie przy wyższym poziomie mocy. Staje się słabsze lub zanika po obniżeniu poziomu mocy.

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

Gwizdanie, gdy połączone strefy grzejne są używane jednocześnie, a na każdej z nich stoi naczynie z dnem wykonanym z różnych materiałów (np. dno typu sandwich).

Klikanie podczas elektronicznych procesów przełączania, szczególnie przy niskich poziomach mocy.

Brzęczenie podczas włączania się wentylatora chłodzącego. Wentylator włącza się w celu ochrony elektroniki, gdy płyta grzejna jest intensywnie użytkowana. Wentylator chłodzący może kontynuować działanie również po wyłączeniu płyty grzejnej.

Naczynia do gotowania

Odpowiednie naczynia do gotowania

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

Sprawdzanie naczynia do gotowania

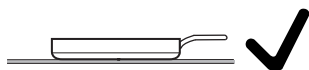
Jeżeli nie są Państwo pewni, czy dany garnek lub patelnia nadają się do podgrzewania indukcyjnego, można to sprawdzić, przysuwając magnes do dna naczynia. Jeśli magnes się przyczepia, naczynie z reguły jest odpowiednie.

Wskazówki dotyczące naczyń do gotowania

- Umieszczać naczynie do gotowania możliwie pośrodku na odpowiedniej strefie grzejnej/obszarze grzejnym.
- W celu optymalnego wykorzystania strefy grzejnej wybrać naczynie do gotowania o pasującej średnicy dna. Gdy garnek jest za mały, nie zostanie rozpoznany.

Warto wiedzieć

- Stosować wyłącznie garnki i patelnie o gładkim dnie. Nierówności na dnie garnków i patelni powodują zarysowania płyty szklano-ceramicznej.
- W przypadku połączonych stref grzejnych zalecamy używanie naczyń, które pokrywają możliwie jak największą część obszaru grzejnego (np. brytfanny).
- W celu przestawienia naczynia do gotowania należy je unieść. Pozwala to uniknąć 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 brzegiem. W przypadku patelni ze skośnym brzegiem indukcja działa również w obszarze brzegu patelni. Może to spowodować przebarwienie brzegu patelni lub złuszczenie powłoki.

Wyciąg kuchenny

Sposób działania wyciągu kuchennego

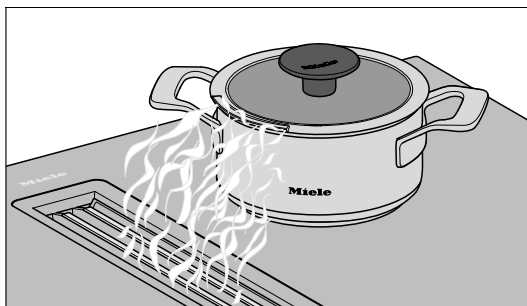
W zależności od wybranego trybu roboczego różni się prowadzenie powietrza po odessaniu:

Prowadzenie powietrza	Filtr tłuszczu	Kanał	Filtr zapachów	Z budynku	Z powrotem do kuchni
Tryb otwartego obiegu powietrza	x	x	-	x	-
Kierowany tryb zamkniętego obiegu powietrza	x	x	x	-	x
Tryb Plug & Play	x	-	x	-	x

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

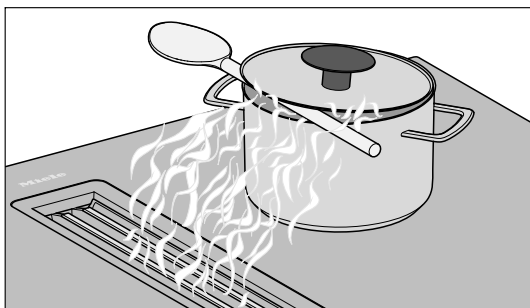
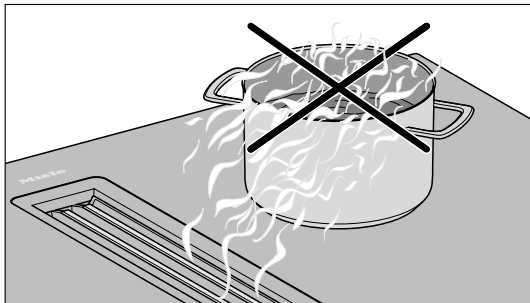
Wskazówki dotyczące odprowadzania powietrza

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



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

Warto wiedzieć



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.

Otwieranie ustawień

Płyta grzejna jest wyłączona.

- Naciskać ① *Wł./Wył.* do czasu, aż w polu wskazań timera pojawi się *PC*.

Ustawianie parametrów

Wskazanie parametrów i kodu zmienia się co 5 sekund.

- Gdy wyświetla się *PC* lub jakiś parametr (np. *P.01*), należy nacisnąć przycisk *+* *Plus* tyle razy, aż w polu wskazań timera pojawi się żądany numer parametru.

Ustawianie kodu

Wskazanie parametrów i kodu zmienia się co 5 sekund.

- Gdy wyświetlany jest kod (np. *Ł.00*), nacisnąć *+* *Plus* tyle razy, aż na wyświetlaczu timera pojawi się żądany numer kodu.

Zapisywanie ustawień

- Gdy wyświetlane jest wskazanie *PC*, naciskać ① *Wł./Wył.*, aż zgasną wskazania.

Wyjście z ustawień bez zapisywania

- Gdy wyświetlany jest parametr (np. *P.01*) lub kod (np. *Ł.00*), naciskać ① *Wł./Wył.*, aż wskazania zgasną.

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	5700 W
		C.02	4500 W
		C.03	3300 W
		C.04	2800 W
		C.05	1500 W
P.03	Ustawienie fabryczne	C.00	Bez przywracania do ustawień fabrycznych
		C.01	Przywracanie do ustawień fabrycznych
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
P.07	Sygnał dźwiękowy timera	C.00	Wył.
		C.04	Wł.
P.08	Blokada uruchomienia	C.00	Tylko ręczna aktywacja blokady uruchomienia
		C.01	Automatyczna aktywacja blokady uruchomienia
P.15	Stałe rozpoznawanie garnków	C.00	Stałe rozpoznawanie garnków wył.
		C.01	Stałe rozpoznawanie garnków wł.
P.17	Program zintegrowanego wyciągu kuchennego	C.00	Tryb zamkniętego obiegu powietrza
		C.01	Tryb otwartego obiegu powietrza
P.20	Kasowanie pamięci błędów ⁵	C.00	Wył.
		C.01	Kasowanie pamięci błędów

¹ Niewymienione programy nie są przyporządkowane.

² Kod ustawiony fabrycznie jest zaznaczony tłustym drukiem.

³ Po włączeniu płyty grzejnej w polu wskazań timera pojawia się na kilka sekund dE

- ⁴ Całkowitą moc płyty grzejnej można zredukować, aby spełnić wymagania lokalnego dostawcy energii elektrycznej.
- ⁵ P.20 służy wyłącznie do celów serwisowych.

Dopasowywanie ustawień

Wyświetlanie wersji oprogramowania

- Włączyć płytę grzejącą.
- Naciskać równocześnie pole wskazań timera oraz wskazanie strefy grzejnej w lewym dolnym rogu, aż zabrzmi sygnał dźwiękowy.
- W ciągu 10 sekund nacisnąć równocześnie pole wskazań timera i wskazanie strefy grzejnej w prawym dolnym rogu, aż zabrzmi sygnał dźwiękowy

Wyświetlane cyfry można wykorzystać do analizy wspólnie z serwisem.

Powierzchnie

Modele płyt grzejnych z oznaczeniem MattFinish posiadają matową powierzchnię szklano-ceramiczną w kolorze czarnym. Szklano-ceramiczne płyty grzejne MattFinish różnią się od konwencjonalnych szklano-ceramicznych płyt grzejnych bardziej chropowatą strukturą i mniejszą ilością refleksów świetlnych. Ze względu na specyfikę szkła ceramicznego MattFinish należy przestrzegać specjalnych wskazówek dotyczących czyszczenia.

Czyszczenie szklano-ceramicznej płyty grzejnej: KMDA 5649 FR, KMDA 5649 FL

Czyszczenie szklano-ceramicznych powierzchni MattFinish jest opisane w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”, punkt „Czyszczenie szklano-ceramicznych płyt grzejnych MattFinish”.

Wskazówki bezpieczeństwa dotyczące czyszczenia i pielęgnacji

⚠ W przypadku czyszczenia konwencjonalnego szkła ceramicznego w taki sam sposób jak powierzchni szklano-ceramicznych MattFinish

powierzchnie z konwencjonalnego szkła ceramicznego mogą ulec uszkodzeniu.

Powierzchnie z konwencjonalnego szkła ceramicznego czyścić zgodnie z instrukcją czyszczenia konwencjonalnych szklano-ceramicznych płyt grzejnych.

⚠ 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.

W przypadku czyszczenia za pomocą płynu do mycia naczyń nie zostaną usunięte wszystkie zabrudzenia i pozostałości. Utworzy się niewidoczna warstwa, która może doprowadzić do przebarwień szkła ceramicznego. Tych przebarwień nie da się już usunąć.

Powierzchnię szklano-ceramiczną należy regularnie czyścić za pomocą specjalnych środków do czyszczenia szkła ceramicznego.

- ▶ Nigdy nie używać myjki parowej do czyszczenia płyty grzejnej.
- ▶ Nie stosować do czyszczenia żadnych ostrych przedmiotów.

Interwał czyszczenia

- Przed każdym użyciem:
Wyczyścić całą płytę grzejną i dno naczynia do gotowania.
- Po każdym użyciu:
Wyczyścić całą płytę grzejną.
- Raz w tygodniu:
Aby zapobiec przypaleniu pozostałości środków czyszczących, należy czyścić powierzchnię szklano-ceramiczną środkiem do czyszczenia szkła ceramicznego i stali szlachetnej firmy Miele lub ogólnie dostępnym 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 zabrudzenia należy usuwać wilgotną ściereczką, natomiast mocno przywarte zabrudzenia skrobakiem do szkła.
- Powierzchnię szklano-ceramiczną czyścić za pomocą środka do czyszczenia szkła ceramicznego i stali szlachetnej firmy Miele 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.

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

Czyszczenie szklano-ceramicznej płyty grzejnej MattFinish: KMDA 5649 FL MattFinish

Czyszczenie standardowych powierzchni szklano-ceramicznych jest opisane w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”, punkt „Czyszczenie szklano-ceramicznych płyt grzejnych”.

Wskazówki bezpieczeństwa dotyczące czyszczenia i pielęgnacji

W przypadku czyszczenia powierzchni szklano-ceramicznych MattFinish w taki sam sposób jak konwencjonalnego szkła ceramicznego powierzchnie szklano-ceramiczne MattFinish mogą nie zostać dokładnie oczyszczone.

Powierzchnie szklano-ceramiczne MattFinish czyścić zgodnie z instrukcją czyszczenia szklano-ceramicznych płyt grzejnych MattFinish.

 **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.

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

Natychmiast usuwać pozostałości środków czyszczących.

 **Zachować ostrożność podczas obchodzenia się z chemikaliami czyszczącymi! Częściowo chodzi tu o substancje żrące i drażniące.**

Przestrzegać obowiązujących przepisów bezpieczeństwa i kart bezpieczeństwa produktu producenta chemikaliów czyszczących!

Używać rękawiczek!

Czyszczenie i konserwacja

Kosmetyki, szczególnie kremy przeciwsłoneczne, jak również środek do dezynfekcji rąk, mogą spowodować trwałe plamy na matowych powierzchniach szklanych.

Gdy kosmetyki dostaną się na matową powierzchnię szklaną, natychmiast usunąć pozostałości ciepłą wodą, płynem do mycia naczyń i czystą ściereczką mikrofibrową.

- ▶ Nigdy nie używać myjki parowej do czyszczenia płyty grzejnej.
- ▶ Nie stosować do czyszczenia żadnych ostrych przedmiotów.

Interwał czyszczenia

- Przed każdym użyciem:
Wyczyścić całą płytę grzejną i dno naczynia do gotowania.
- Po każdym użyciu:
Wyczyścić całą płytę grzejną.
- Raz w tygodniu:
Aby zapobiec przypaleniu pozostałości środków czyszczących, należy czyścić powierzchnię szklano-ceramiczną środkiem do czyszczenia szkła ceramicznego i stali szlachetnej firmy Miele lub ogólnie dostępnym środkiem do czyszczenia szkła ceramicznego. Przestrzegać zaleceń producenta środka czyszczącego.

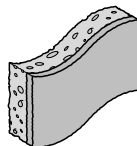
Czyszczenie szklano-ceramicznych powierzchni MattFinish

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



1. Przykład użycia gąbki do czyszczenia z miękką stroną do szorowania.
- Wszystkie większe zabrudzenia należy usuwać wilgotną ściereczką, natomiast mocno przywarte zabrudzenia skrobakiem do szkła.
 - Powierzchnię szklano-ceramiczną czyścić za pomocą środka do czyszczenia szkła ceramicznego i stali szlachetnej firmy Miele, innego dostępnego w sprzedaży środka do czyszczenia szkła ceramicznego lub mleczka do szorowania. Przestrzegać zaleceń producenta środka czyszczącego.
 - Mocno zabrudzone miejsca pokryć mleczkiem do szorowania i pozostawić na 15 minut.
 - Następnie czyścić odpowiednie miejsca gąbką do czyszczenia z miękką stroną do szorowania (1) od 2 do 5 minut.
 - Jeśli nadal występują pozostałości, powtórzyć proces do 3 razy.

Usuwanie bardzo silnych zabrudzeń

- W przypadku wyjątkowo uporczywych zabrudzeń należy użyć silnie alkalicznego środka do czyszczenia piekarników lub grilla, który jest odpowiedni do płyt grzejnych. Pozostawić środek czyszczący na co najmniej 30 minut.

Kończenie czyszczenia

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

Nieodpowiednie środki czyszczące

Aby uniknąć uszkodzenia powierzchni, do czyszczenia nie należy stosować:

- środków zawierających sodę, amoniak, kwasy lub chlor
- odplamiaczy i odrdzewiaczy
- proszków do szorowania, pumeksu
- środków zawierających rozpuszczalniki
- środków do czyszczenia zmywarek do naczyń
- szorujących twardych szczotek
- środków do ścierania zabrudzeń

Elementy nadające się do mycia w zmywarkach do naczyń

Wymywane elementy płyty grzejnej można czyścić w następujący sposób:

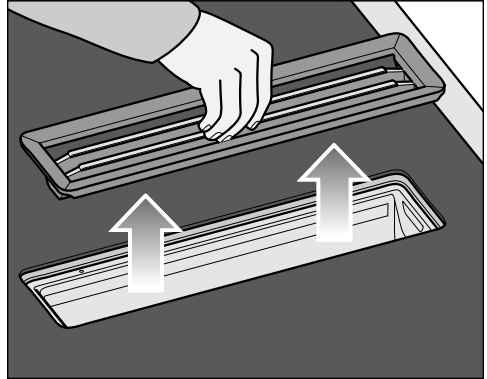
	maszynowo	ręcznie
Kratka maskująca	X	X
Filtr tłuszczu	X	X
Wanienka ociekowa	X	X
Kłapka do czyszczenia	X	X

Kratka maskująca

Wymywanie 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.

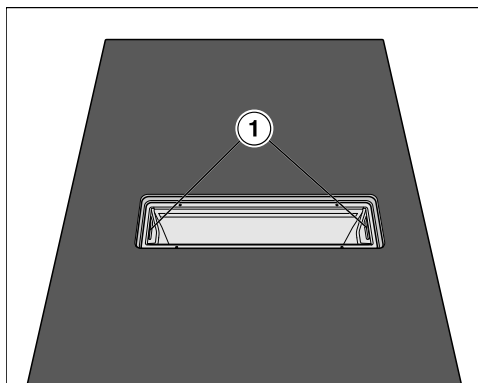
Czyszczenie kratki maskującej w zmywarce do naczyń

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

Czyszczenie i konserwacja

Filtry tłuszczu

Wyjmowanie filtra tłuszczu



- Wyjąć kratkę maskującą.
- Wyjąć ostrożnie filtr tłuszczu za pomocą wpuszczanych uchwytów (1). Uważać, aby 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 niezdatny 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.

Wkładanie filtra tłuszczu

Filtr tłuszczu i komora filtra tłuszczu są skonstruowane w taki sposób, aby nie było możliwe ich niewłaściwe włożenie. Nie próbować wcisnąć filtra tłuszczu na siłę.

- Włożyć filtr tłuszczu w taki sposób, aby całkowicie schował się w komorze filtra tłuszczu.

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  *Wskazanie filtra tłuszczu* przez 3 sekundy.

Przycisk gaśnie.

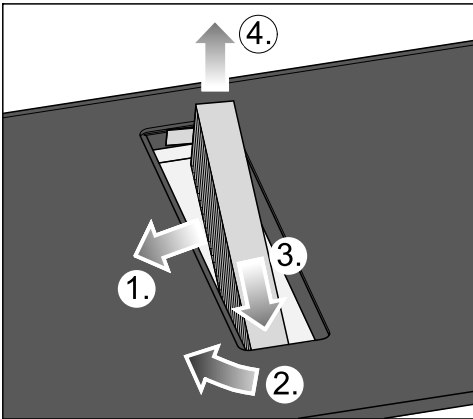
Filtr zapachów (tylko dla trybu zamkniętego obiegu powietrza lub trybu Plug & Play)

Wymiana filtra z węglem aktywnym (tylko w trybie zamkniętego obiegu powietrza lub w trybie Plug & Play)

Po 120 godzinach pracy filtry z węglem aktywnym należy wymienić.  Wskazanie filtra z węglem aktywnym się świeci.

Filtry z węglem aktywnym zalecane do wariantów KMDA z tej instrukcji użytkowania to: DKF 37-P.

- Wyjąć kratkę maskującą.
- Wyjąć filtr tłuszczu.



- Wyjąć filtr z węglem aktywnym.

Resetowanie licznika godzin pracy filtra zapachów (tylko w trybie zamkniętego obiegu powietrza lub w trybie 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.

 Wskazanie filtra zapachów jest również podświetlone, gdy wyciąg kuchenny działa w trybie otwartego obiegu powietrza.

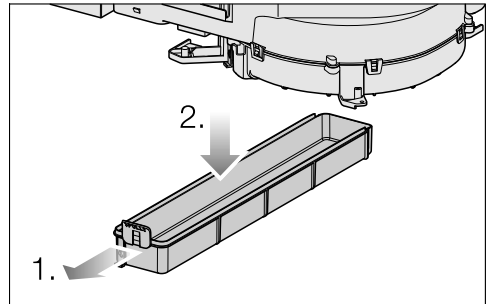
- Naciskać przycisk  Wskazanie filtra zapachów przez 3 sekundy.

Przycisk gaśnie.

Czyszczenie wanienki ociekowej wyciągu kuchennego

Wyczyścić wanienkę ociekową, gdy na skutek rozlania lub wykipienia płyny przedostały się do wyciągu.

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



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

Czyszczenie i konserwacja

Czyszczenie wnętrza obudowy wyciągu kuchennego

- Wyjąć filtr tłuszczu.
- Wyczyścić z osadów tłuszczu dostępne elementy obudowy.

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
Po włączeniu płyty grzejnej lub naciśnięciu przycisku w polu wskazań timera pojawia się na kilka sekund <i>LDC</i> .	Blokada uruchomienia jest aktywowana. ■ Dezaktywować blokadę uruchomienia. Blokada jest aktywowana. ■ Dezaktywować blokadę.
Po włączeniu płyty grzejnej w polu wskazań timera pojawia się na krótko <i>dE</i> . Strefy grzejne nie nagrzewają się.	Płyta grzejna działa w trybie pokazowym. Na płycie grzejnej znajduje się naczynie do gotowania. ■ Włączyć płytę grzejną ■ Wyłączyć tryb pokazowy.
W polu wskazań timera miga <i>E</i> na zmianę z <i>!</i> .	Zadziałało zabezpieczenie przed przegrzaniem. ■ Począć na ostygnięcie płyty grzejnej. ■ Usunąć przyczyny przegrzania. ■ Sprawdzić działanie płyty grzejnej. ■ Jeżeli w polu wskazań timera nadal pojawia się komunikat o błędzie, wezwać serwis.
W polu wskazań timera pojawiają się na przemian <i>E</i> i <i>2</i> .	Wentylator jest zablokowany lub uszkodzony. ■ Sprawdzić, czy wentylator nie jest zablokowany przez jakiś przedmiot. ■ Usunąć przedmiot ■ Jeżeli w polu wskazań timera nadal pojawia się komunikat o błędzie, wezwać serwis.
Płyta grzejna wyłączyła się automatycznie. Po ponownym włączeniu płyta grzejna wyświetla w polu wskazań timera <i>Er03</i> .	Jeden lub kilka przycisków zostało zakrytych, np. przez palec, potrawę, która wykłpiła lub odłożone przedmioty. ■ Usunąć zabrudzenia i/lub przedmioty.

Usuwanie problemów

Problem	Przyczyna i postępowanie
W polu wskazań timera pojawiają się E na zmianę z U lub δ.	Płyta grzejna ma niewłaściwe napięcie. ■ Odłączyć płytę grzejną od sieci elektrycznej. ■ Wezwać serwis.
W polu wskazań timera widoczny jest komunikat, który nie został wymieniony w tej tabeli.	W elektronice wystąpił błąd. ■ Przerwać dopływ energii do płyty grzejnej na ok. 1 minutę. ■ Jeśli po przywróceniu dopływu energii problem nadal występuje, 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 cała płyta grzejna wyłącza się automatycznie.	Czas pracy był zbyt długi. ■ Ponownie włączyć płytę grzejną lub strefę grzejną.
	Zadziałało zabezpieczenie przed przegrzaniem. ■ Poczekać na ostygnięcie płyty grzejnej. ■ Usunąć przyczyny przegrzania. ■ Sprawdzić działanie płyty grzejnej. ■ Jeśli problem nadal występuje, wezwać serwis.
Strefa grzejna nie pracuje z ustawionym poziomem mocy tak jak zwykle.	Zadziałało zabezpieczenie przed przegrzaniem. ■ Poczekać na ostygnięcie płyty grzejnej. ■ Usunąć przyczyny przegrzania. ■ Sprawdzić działanie płyty grzejnej. ■ Jeśli problem nadal występuje, wezwać serwis.
Poziom Booster został automatycznie przerwany przed upływem ustawionego czasu.	Zadziałało zabezpieczenie przed przegrzaniem. ■ Poczekać na ostygnięcie płyty grzejnej. ■ Usunąć przyczyny przegrzania. ■ Sprawdzić działanie płyty grzejnej. ■ Jeśli problem nadal występuje, wezwać serwis.

Niezadowolające 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.
Moc trybu otwartego obiegu powietrza jest niska.	Program trybu zamkniętego obiegu powietrza jest ustawiony. ■ Przełączyć program zintegrowanego wyciągu kuchennego (P.17) na tryb otwartego obiegu powietrza (C.07).

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.

Usuwanie problemów

Problem	Przyczyna i postępowanie
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. Dno filtra może w takim przypadku pomieścić ok. 250 ml cieczy. Ponadto wanienka ociekowa pod obudową wyciągu kuchennego może przyjąć kolejne 900 ml cieczy. ■ Wyłączyć wyciąg kuchenny. ■ Wyczyścić filtr tłuszczu, wanienkę ociekową i wnętrze obudowy.
Pogorszyła się wydajność zasysania. Odgłosy zasysania są nasilone.	Do wyciągu zostały zassane przedmioty (np. ściereczka). ■ Wyłączyć wyciąg kuchenny. ■ Wyjąć filtr tłuszczu. ■ Wyjąć przedmioty z filtra tłuszczu.
 Wskazanie filtra zapachów świeci się	Filtr zapachów wymaga wymiany. ■ Wymienić filtr zapachów. ■ Zresetować licznik godzin pracy.
 Wskazanie filtra tłuszczu świeci się	Filtr tłuszczu wymaga wyczyszczenia. ■ Wyczyścić filtr tłuszczu.

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

Kontakt w przypadku wystąpienia usterki

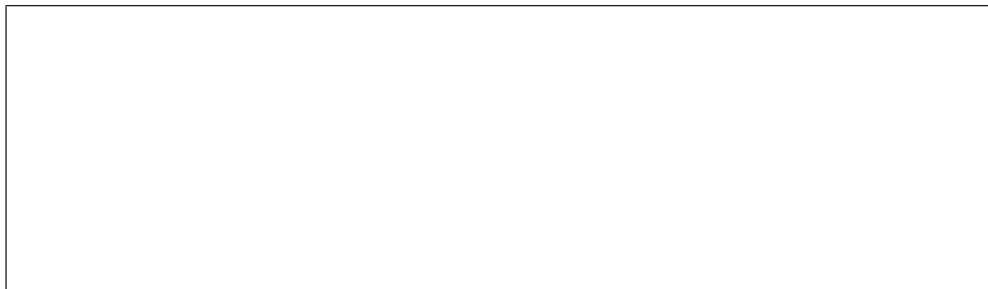
W razie wystąpienia usterek, których nie można usunąć samodzielnie, proszę po-
wiadomić np. sprzedawcę Miele lub serwis Miele.

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

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 5649 FR, KMDA 5649 FL, KMDA 5649 FL MattFinish
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. = Ø 120-160 mm 2. = Ø 140-210 mm 3. = 210x380 mm
Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na kg ($EC_{\text{electric cooking}}$)	1. = 177,7 Wh/kg 2. = 206,7 Wh/kg 3. = 192,5 Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg ($EC_{\text{electric hob}}$)	192,3 Wh/kg
- Strefa grzejna Vario / z przodu z lewej strony / Indukcja	
- Strefa grzejna Vario / z tyłu po lewej stronie / Indukcja	
- Obszar grzejny Flex / 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	KMDA 5649 FR, KMDA 5649 FL, KMDA 5649 FL MattFinish
Roczne zużycie energii (AEC_{hood})	48,7 kWh/rok
Klasa efektywności energetycznej	A
Wskaźnik efektywności energetycznej (EEI_{hood})	45,5
Wydajność przepływu dynamicznego (FDE_{hood})	33,8
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	91,0%
Klasa efektywności pochłaniania zanieczyszczeń	
A (największa efektywność) do G (najmniejsza efektywność)	B
Natężenie przepływu powietrza mierzone w optymalnym punkcie pracy	335,8 m ³ /h
Natężenie przepływu powietrza (minimalna wydajność)	230 m ³ /h
Natężenie przepływu powietrza (maksymalna wydajność)	495 m ³ /h
Natężenie przepływu powietrza (tryb intensywny lub turbo)	635 m ³ /h
Maks. natężenie przepływu powietrza (Q_{max})	635,9 m ³ /h
Ciśnienie powietrza mierzone w optymalnym punkcie pracy	605 Pa
Poziom hałasu jako hałas emitowany w postaci fal akustycznych odniesionych do A (minimalna wydajność)	48 dB
Poziom hałasu jako hałas emitowany w postaci fal akustycznych odniesionych do A (maksymalna wydajność)	66 dB
Poziom hałasu jako hałas emitowany w postaci fal akustycznych odniesionych do A (tryb intensywny i turbo)	71 dB
Pobór mocy mierzony w optymalnym punkcie pracy	166,8 W
Zużycie energii elektrycznej w trybie czuwania (P_s)	0,30 W
Moc nominalna systemu oświetlenia	W
Średnie natężenie oświetlenia zapewnianego przez system oświetlenia na powierzchni płyty grzejnej	lx
Współczynnik upływu czasu	0,8

Prawa autorskie i licencje

Zhongshan E-Tech ANC Co., Ltd All rights reserved.

Redistribution and use in source and binary forms, with or without modification, are permitted provided that the following conditions are met:

1. Redistributions of source code must retain the above copyright notice, this list of conditions and the following disclaimer.
2. Redistributions in binary form must reproduce the above copyright notice, this list of conditions and the following disclaimer in the documentation and/or other materials provided with the distribution.
3. Neither the name of Zhongshan E-Tech ANC Co., Ltd nor the names of its contributors may be used to endorse or promote products derived from this software without specific prior written permission.

THIS SOFTWARE IS PROVIDED BY THE COPYRIGHT HOLDERS AND CONTRIBUTORS "AS IS" AND ANY EXPRESS OR IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, THE IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE ARE DISCLAIMED. IN NO EVENT SHALL THE COPYRIGHT HOLDER OR CONTRIBUTORS BE LIABLE FOR ANY DIRECT, INDIRECT, INCIDENTAL, SPECIAL, EXEMPLARY, OR CONSEQUENTIAL

DAMAGES (INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, PROCUREMENT OF SUBSTITUTE GOODS OR SERVICES; LOSS OF USE, DATA, OR PROFITS; OR BUSINESS INTERRUPTION) HOWEVER CAUSED AND ON ANY THEORY OF LIABILITY, WHETHER IN CONTRACT, STRICT LIABILITY, OR TORT (INCLUDING NEGLIGENCE OR OTHERWISE) ARISING IN ANY WAY OUT OF THE USE OF THIS SOFTWARE, EVEN IF ADVISED OF THE POSSIBILITY OF SUCH DAMAGE.

Copyright 2024 - Zhongshan E-Tech ANC Co., Ltd

Apache License

Version 2.0, January 2004

<http://www.apache.org/licenses/>

TERMS AND CONDITIONS FOR USE, REPRODUCTION, AND DISTRIBUTION

1. Definitions.

"Contributor" shall mean Licensor and any individual or Legal Entity on behalf of whom a Contribution has been received by Licensor and subsequently incorporated within the Work.

"License" shall mean the terms and conditions for use, reproduction, and distribution as defined by Sections 1 through 9 of this document.

"Licensor" shall mean the copyright owner or entity authorized by the copyright owner that is granting the License.

"Legal Entity" shall mean the union of the acting entity and all other entities that control, are controlled by, or are under common control with that entity. For the purposes of this definition, "control" means (i) the power, direct or indirect, to cause the direction or management of such entity, whether by contract or otherwise, or (ii) ownership of fifty percent (50%) or more of the outstanding shares, or (iii) beneficial ownership of such entity.

"You" (or "Your") shall mean an individual or Legal Entity exercising permissions granted by this License.

"Source" form shall mean the preferred form for making modifications, including but not limited to software source code, documentation source, and configuration files.

"Object" form shall mean any form resulting from mechanical transformation or translation of a Source form, including but not limited to compiled object code, generated documentation, and conversions to other media types.

"Work" shall mean the work of authorship, whether in Source or Object form, made available under the License, as indicated by a copyright notice that is included in or attached to the work (an example is provided in the Appendix below).

"Derivative Works" shall mean any work, whether in Source or Object form, that is based on (or derived from) the Work and for which the editorial revisions, annotations, elaborations, or other modifications represent, as a whole, an original

work of authorship. For the purposes of this License, Derivative Works shall not include works that remain separable from, or merely link (or bind by name) to the interfaces of, the Work and Derivative Works thereof.

"Contribution" shall mean any work of authorship, including the original version of the Work and any modifications or additions to that Work or Derivative Works thereof, that is intentionally submitted to Licensor for inclusion in the Work by the copyright owner or by an individual or Legal Entity authorized to submit on behalf of the copyright owner. For the purposes of this definition, "submitted" means any form of electronic, verbal, or written communication sent to the Licensor or its representatives, including but not limited to communication on electronic mailing lists, source code control systems, and issue tracking systems that are managed by, or on behalf of, the Licensor for the purpose of discussing and improving the Work, but excluding communication that is conspicuously marked or otherwise designated in writing by the copyright owner as "Not a Contribution."

2. **Grant of Copyright License.** Subject to the terms and conditions of this License, each Contributor hereby grants to You a perpetual, worldwide, non-exclusive, no-charge, royalty-free, irrevocable copyright license to reproduce, prepare Derivative Works of, publicly display, publicly perform, sublicense, and distribute the Work and such Derivative Works in Source or Object form.
3. **Grant of Patent License.** Subject to the terms and conditions of this License, each Contributor hereby grants to You a perpetual, worldwide, non-exclusive, no-charge, royalty-free, irrevocable (except as stated in this section) patent license to make, have made, use, offer to sell, sell, import, and otherwise transfer the Work, where such license applies only to those patent claims licensable by such Contributor that are necessarily infringed by their Contribution(s) alone or by combination of their Contribution(s) with the Work to which such Contribution(s) was submitted. If You institute patent litigation against any entity (including a cross-claim or counterclaim in a lawsuit) alleging that the Work or a Contribution incorporated within the Work constitutes direct or contributory patent infringement, then any patent licenses granted to You under this License for that Work shall terminate as of the date such litigation is filed.
4. **Redistribution.** You may reproduce and distribute copies of the Work or Derivative Works thereof in any medium, with or without modifications, and in Source or Object form, provided that You meet the following conditions:

You may add Your own copyright statement to Your modifications and may provide additional or different license terms and conditions for use, reproduction, or distribution of Your modifications, or for any such Derivative Works as a whole, provided Your use, reproduction, and distribution of the Work otherwise complies with the conditions stated in this License.

- You must give any other recipients of the Work or Derivative Works a copy of this License; and

Dane techniczne

- You must cause any modified files to carry prominent notices stating that You changed the files; and
 - You must retain, in the Source form of any Derivative Works that You distribute, all copyright, patent, trademark, and attribution notices from the Source form of the Work, excluding those notices that do not pertain to any part of the Derivative Works; and
 - If the Work includes a "NOTICE" text file as part of its distribution, then any Derivative Works that You distribute must include a readable copy of the attribution notices contained within such NOTICE file, excluding those notices that do not pertain to any part of the Derivative Works, in at least one of the following places: within a NOTICE text file distributed as part of the Derivative Works; within the Source form or documentation, if provided along with the Derivative Works; or, within a display generated by the Derivative Works, if and wherever such third-party notices normally appear. The contents of the NOTICE file are for informational purposes only and do not modify the License. You may add Your own attribution notices within Derivative Works that You distribute, alongside or as an addendum to the NOTICE text from the Work, provided that such additional attribution notices cannot be construed as modifying the License.
5. Submission of Contributions. Unless You explicitly state otherwise, any Contribution intentionally submitted for inclusion in the Work by You to the Licensor shall be under the terms and conditions of this License, without any additional terms or conditions. Notwithstanding the above, nothing herein shall supersede or modify the terms of any separate license agreement you may have executed with Licensor regarding such Contributions.
 6. Trademarks. This License does not grant permission to use the trade names, trademarks, service marks, or product names of the Licensor, except as required for reasonable and customary use in describing the origin of the Work and reproducing the content of the NOTICE file.
 7. Disclaimer of Warranty. Unless required by applicable law or agreed to in writing, Licensor provides the Work (and each Contributor provides its Contributions) on an "AS IS" BASIS, WITHOUT WARRANTIES OR CONDITIONS OF ANY KIND, either express or implied, including, without limitation, any warranties or conditions of TITLE, NON-INFRINGEMENT, MERCHANTABILITY, or FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. You are solely responsible for determining the appropriateness of using or redistributing the Work and assume any risks associated with Your exercise of permissions under this License.
 8. Limitation of Liability. In no event and under no legal theory, whether in tort (including negligence), contract, or otherwise, unless required by applicable law (such as deliberate and grossly negligent acts) or agreed to in writing, shall any Contributor be liable to You for damages, including any direct, indirect, special, incidental, or consequential damages of any character arising as a result of this License or out of the use or inability to use the Work (including but not limited to

damages for loss of goodwill, work stoppage, computer failure or malfunction, or any and all other commercial damages or losses), even if such Contributor has been advised of the possibility of such damages

9. **Accepting Warranty or Additional Liability.** While redistributing the Work or Derivative Works thereof, You may choose to offer, and charge a fee for, acceptance of support, warranty, indemnity, or other liability obligations and/or rights consistent with this License. However, in accepting such obligations, You may act only on Your own behalf and on Your sole responsibility, not on behalf of any other Contributor, and only if You agree to indemnify, defend, and hold each Contributor harmless for any liability incurred by, or claims asserted against, such Contributor by reason of your accepting any such warranty or additional liability.

END OF TERMS AND CONDITIONS

APPENDIX: How to apply the Apache License to your work.

To apply the Apache License to your work, attach the following boilerplate notice, with the fields enclosed by brackets "[]" replaced with your own identifying information. (Don't include the brackets!) The text should be enclosed in the appropriate comment syntax for the file format. We also recommend that a file or class name and description of purpose be included on the same "printed page" as the copyright notice for easier identification within third-party archives.

Licensed under the Apache License, Version 2.0 (the "License"); you may not use this file except in compliance with the License. You may obtain a copy of the License at

<http://www.apache.org/licenses/LICENSE-2.0>

Unless required by applicable law or agreed to in writing, software distributed under the License is distributed on an "AS IS" BASIS, WITHOUT WARRANTIES OR CONDITIONS OF ANY KIND, either express or implied. See the License for the specific language governing permissions and limitations under the License.

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 5649 FR, KMDA 5649 FL,
KMDA 5649 FL MattFinish