

# 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.



|                                                             |           |
|-------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia .....</b>         | <b>5</b>  |
| <b>Ochrona środowiska naturalnego .....</b>                 | <b>16</b> |
| <b>Przegląd .....</b>                                       | <b>17</b> |
| Płyta grzejna .....                                         | 17        |
| Elementy obsługi i wskazań .....                            | 18        |
| <b>Pierwsze uruchomienie .....</b>                          | <b>19</b> |
| Pierwsze czyszczenie płyty grzejnej .....                   | 19        |
| Pierwsze włączanie płyty grzejnej .....                     | 19        |
| Miele@home .....                                            | 20        |
| Con@ctivity .....                                           | 23        |
| <b>Sposób działania .....</b>                               | <b>26</b> |
| <b>Naczynia do gotowania .....</b>                          | <b>27</b> |
| <b>Wskazówki dotyczące oszczędzania energii .....</b>       | <b>29</b> |
| <b>Zakresy ustawień .....</b>                               | <b>30</b> |
| <b>Obsługa .....</b>                                        | <b>31</b> |
| Zasady obsługi .....                                        | 31        |
| Ustawianie naczyń do gotowania .....                        | 32        |
| Włączanie płyty grzejnej .....                              | 33        |
| Ustawianie poziomu mocy .....                               | 33        |
| Wyłączanie płyty grzejnej .....                             | 33        |
| Wskazanie ciepła resztkowego .....                          | 33        |
| Ustawianie poziomu mocy – rozszerzony zakres ustawień ..... | 33        |
| Automatyka zagotowywania .....                              | 34        |
| Booster .....                                               | 35        |
| Utrzymywanie ciepła .....                                   | 36        |
| <b>Zegar sterujący (Timer) .....</b>                        | <b>37</b> |
| Minutnik .....                                              | 37        |
| Funkcja automatycznego wyłączania .....                     | 38        |
| Równoczesne korzystanie z funkcji timera .....              | 39        |
| <b>Funkcje dodatkowe .....</b>                              | <b>40</b> |
| Stop&Go .....                                               | 40        |
| Recall .....                                                | 40        |
| Funkcja wycierania .....                                    | 41        |
| Tryb demonstracyjny/wystawowy .....                         | 41        |
| Wyświetlanie danych płyty grzejnej .....                    | 42        |
| <b>Zabezpieczenia .....</b>                                 | <b>43</b> |
| Blokada uruchomienia/Blokada .....                          | 43        |
| Wyłączenie ze względów bezpieczeństwa .....                 | 44        |

# Spis treści

---

|                                                         |    |
|---------------------------------------------------------|----|
| Zabezpieczenie przed przegrzaniem .....                 | 45 |
| <b>Programowanie</b> .....                              | 46 |
| <b>Informacje dla instytutów testowych</b> .....        | 50 |
| <b>Czyszczenie i konserwacja</b> .....                  | 51 |
| <b>Co robić, gdy</b> .....                              | 53 |
| Komunikaty w polach wskazań/na wyświetlaczu.....        | 53 |
| Nieoczekiwane zachowania .....                          | 55 |
| Niezadowolające rezultaty .....                         | 57 |
| Problemy ogólne lub usterki techniczne .....            | 58 |
| <b>Wyposażenie dodatkowe</b> .....                      | 59 |
| <b>Serwis</b> .....                                     | 60 |
| Kontakt w przypadku wystąpienia usterki .....           | 60 |
| Tabliczka znamionowa .....                              | 60 |
| Gwarancja .....                                         | 60 |
| <b>Instalacja</b> .....                                 | 61 |
| Wskazówki bezpieczeństwa do zabudowy .....              | 61 |
| Odstępy bezpieczeństwa .....                            | 62 |
| Wskazówki dotyczące zabudowy przylegającej .....        | 66 |
| Wymiary montażowe – zabudowa przylegająca .....         | 67 |
| KM 7878-1 FL Diamond .....                              | 67 |
| KM 7897-1 FL Diamond .....                              | 68 |
| Zabudowa przylegająca .....                             | 69 |
| Wskazówki dotyczące zabudowy – zabudowa zlicowana ..... | 70 |
| Wymiary montażowe – zabudowa zlicowana.....             | 71 |
| KM 7878-1 FL Diamond .....                              | 71 |
| KM 7897-1 FL Diamond .....                              | 72 |
| Zabudowa zlicowana .....                                | 73 |
| Podłączenie elektryczne .....                           | 74 |
| <b>Karty produktów</b> .....                            | 77 |
| <b>Deklaracja zgodności</b> .....                       | 78 |

## 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 urządzenia 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 to, że należy koniecznie przeczytać rozdział dotyczący instalacji urządzenia oraz wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia i bezwzględnie się do nich stosować.

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

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

## Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

---

### 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.
- ▶ Proszę nadzorować dzieci przebywające w pobliżu płyty grzejnej. Nigdy nie pozwalać dzieciom na zabawy urządzeniem.
- ▶ 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 owinać 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.

# Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

---

## Bezpieczeństwo techniczne

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

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

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

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

► Elektryczne bezpieczeństwo płyty grzejnej jest zagwarantowane tylko wtedy, gdy zostanie ona podłączona do przepisowo zainstalowanego systemu przewodów ochronnych. To podstawowe zabezpieczenie jest bezwzględnie wymagane. W razie wątpliwości należy zlecić sprawdzenie instalacji domowej przez wykwalifikowanego elektryka.

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

Proszę porównać dane przed podłączeniem. W razie wątpliwości należy zasięgnąć opinii wykwalifikowanego elektryka.



## Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

---

- ▶ Gniazda wielokrotne lub przedłużacze nie zapewniają wymaganego bezpieczeństwa (zagrożenie pożarowe). Nie podłączać płyty grzejnej do sieci elektrycznej za ich pośrednictwem.
- ▶ Płyty grzejnej należy używać wyłącznie w stanie zabudowanym, żeby zagwarantować jej bezpieczne działanie.
- ▶ To urządzenie nie może być użytkowane w miejscach niestacjonarnych (np. na statkach).
- ▶ Dotknięcie elementów przewodzących prąd elektryczny, jak również zmiana budowy elektrycznej i mechanicznej naraża użytkownika na niebezpieczeństwo i może prowadzić do zaburzeń w funkcjonowaniu urządzenia.  
Nigdy nie otwierać obudowy urządzenia.
- ▶ W przypadku naprawy płyty grzejnej przez serwis nieposiadający autoryzacji Miele przepadają ew. roszczenia gwarancyjne.
- ▶ Tylko w przypadku oryginalnych części zamiennych firma Miele może zagwarantować spełnienie wymagań bezpieczeństwa w pełnym zakresie. Uszkodzone podzespoły mogą zostać wymienione wyłącznie na takie części zamienne.
- ▶ Płyta grzejna nie jest przeznaczona do pracy z zewnętrznym zegarem sterującym ani z systemem zdalnego sterowania.
- ▶ Płyta grzejna musi zostać podłączona do sieci elektrycznej przez wykwalifikowanego elektryka (patrz rozdział „Instalacja”, punkt „Podłączenie elektryczne”).
- ▶ Gdy zostanie uszkodzony przewód przyłączeniowy, musi on zostać wymieniony przez specjalistę na specjalny przewód przyłączeniowy (patrz rozdział „Instalacja”, punkt „Podłączenie elektryczne”).

## Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

---

- ▶ Przy pracach instalacyjnych i konserwacyjnych oraz naprawach urządzenie musi zostać odłączone od sieci elektrycznej. Płyta grzejna jest odłączona od sieci elektrycznej tylko wtedy, gdy:
  - bezpieczniki instalacji elektrycznej są wyłączone,
  - bezpieczniki topikowe instalacji elektrycznej są całkowicie wykręcone z oprawek,
  - wtyczka (jeśli występuje) jest wyjęta z gniazdka. Nie ciągnąć przy tym za przewód zasilający, lecz za wtyczkę.
- ▶ Niebezpieczeństwo porażenia prądem. W przypadku uszkodzenia lub wystąpienia pęknięć, odprysków lub rys w szybie szklano-ceramicznej nie wolno włączać płyty ew. należy natychmiast ją wyłączyć. Odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej. Wezwać serwis.
- ▶ Gdy płyta grzejna została zabudowana za frontem meblowym (np. drzwiczkami), nigdy nie należy zamykać frontu podczas korzystania z płyty grzejnej. Za zamkniętym frontem meblowym nagromadzi się ciepło i wilgoć. W efekcie płyta grzejna, szafka i podłoga mogą zostać uszkodzone. Zamykać drzwiczki meblowe dopiero wtedy, gdy zgasną wskazania ciepła resztkowego.

## 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 płomienie za pomocą pokrywki lub koca gaśniczego.
- ▶ Nie zostawiać urządzenia w czasie pracy bez nadzoru. Stale nadzorować krótkie procesy gotowania i smażenia.
- ▶ Płomienie mogą spowodować zapalenie się filtra tłuszczu wyciągu kuchennego. Nigdy nie używać otwartego ognia pod wyciągiem kuchennym.
- ▶ 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.

## Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

---

- ▶ Przy włączonej płycie grzejnej, przypadkowym włączeniu lub zaleganiu ciepła resztkowego występuje ryzyko, że przedmioty metalowe odłożone na płycie grzejnej ulegną rozgrzaniu. Inne materiały mogą się stopić lub zapalić. Wilgotne pokrywki garnków mogą się zassać. Nie wykorzystywać płyty grzejnej jako powierzchni do odkładania. Wyłączyć płytę grzejną 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.
- ▶ Gdy w pobliżu płyty grzejnej używa się innego urządzenia elektrycznego (np. ręcznego miksera), należy zwrócić uwagę na to, żeby przewód zasilający nie miał kontaktu z gorącą płytą grzejną. Izolacja przewodu mogłaby wówczas zostać uszkodzona.
- ▶ Sól, cukier lub ziarenka piasku, np. z czyszczenia warzyw, mogą spowodować zarysowania, gdy dostaną się pod dno garnka. Przed ustawieniem naczyń należy zwrócić uwagę, czy szyba szklano-ceramiczna i dno naczynia są czyste.
- ▶ Spadające przedmioty (nawet lekkie przedmioty jak ziarenka 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.

## Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

---

- ▶ Jeśli na gorącą płytę grzejną 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 zeszkrobać 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 doprowadzić do uszkodzeń szyby szklano-ceramicznej. Nie zostawiać 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.
- ▶ Tylko dla osób z rozrusznikiem serca: Proszę pamiętać, że w bezpośrednim sąsiedztwie włączonej płyty grzejnej występuje pole elektromagnetyczne. Negatywny wpływ na funkcjonowanie rozrusznika serca jest jednak mało prawdopodobny. W razie wątpliwości należy się zwrócić do producenta rozrusznika serca lub do swojego lekarza.
- ▶ Pole magnetyczne włączonej płyty grzejnej może mieć wpływ na działanie namagnesowanych przedmiotów. Karty kredytowe, pamięci komputerowe, kalkulatory kieszonkowe itp. nie mogą się znajdować w pobliżu włączonej płyty grzejnej.

## Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

---

- ▶ Przedmioty metalowe, przechowywane w szufladzie pod płytą grzejną, przy dłuższym, intensywnym użytkowaniu urządzenia mogą się rozgrzać.
- ▶ Urządzenie jest wyposażone w wentylator chłodzący. Jeśli pod zabudowaną płytą grzejną znajduje się szuflada, należy zachować wystarczający odstęp pomiędzy zawartością szuflady i spodem urządzenia, żeby zagwarantowany był wystarczający dopływ powietrza chłodzącego dla 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.
- ▶ 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 się dostać na elementy przewodzące prąd elektryczny i spowodować zwarcie.  
Nigdy nie stosować myjki parowej do czyszczenia urządzenia.
- ▶ 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).
- ▶ Firma Miele gwarantuje dostępność zapewniających funkcjonalność części zamiennych przez okres do 15 lat, ale przynajmniej 10 lat, po wycofaniu serii posiadanej przez Państwa płyty grzejnej.

# Ochrona środowiska naturalnego

## Utylizacja opakowania

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

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

## Utylizacja starego urządzenia

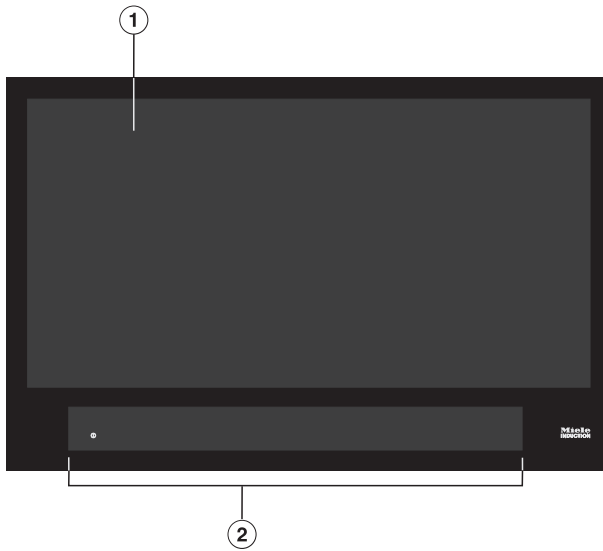
Urządzenia elektryczne i elektroniczne zawierają wiele cennych materiałów. Zawierają one również określone substancje, mieszaniny i podzespoły, które były wymagane do ich działania i zapewnienia bezpieczeństwa. Wyrzucone do śmieci lub poddane niewłaściwej obróbce mogą zagrażać zdrowiu ludzi oraz środowisku.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



Zamiast tego należy przekazać stare urządzenie do systemu nieodpłatnego zbierania i utylizacji starych urządzeń elektrycznych i elektronicznych, w punktach prowadzonych przez gminę, sprzedawcę lub firmę Miele. Za usunięcie ewentualnych danych osobowych z utylizowanego urządzenia zgodnie z obowiązującym prawem odpowiada użytkownik. Są Państwo prawnie zobowiązani do usunięcia z urządzenia wszelkich baterii i akumulatorów oraz źródeł światła, które można wyjąć bez zniszczenia i nie są wbudowane do urządzenia na stałe. Należy je dostarczyć do odpowiedniego miejsca zbierania, gdzie zostaną nieodpłatnie przyjęte. Proszę zatroszczyć się o to, żeby stare urządzenie było zabezpieczone przed dziećmi do momentu odtransportowania.

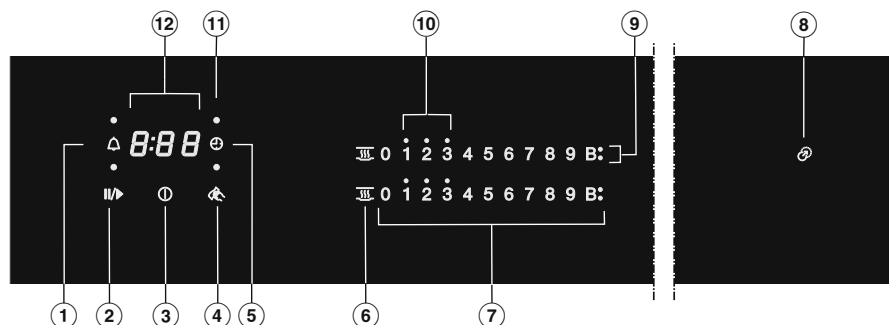


## Płyta grzejna



- ① Użyteczna powierzchnia gotowania dla maksymalnie 6 naczyń do gotowania
- ② Elementy obsługi i wskazań

## Elementy obsługi i wskazań



- ① Przycisk dotykowy minutnika
- ② Przycisk dotykowy Stop&Go  
Do zatrzymywania/uruchamiania bieżącego procesu gotowania
- ③ Przycisk dotykowy wł./wył. płyty grzejnej
- ④ Przycisk dotykowy funkcji wycierania  
Do blokowania przycisków dotykowych
- ⑤ Przycisk dotykowy automatyki wyłączania  
Automatycznie wyłącza grzanie dla naczynia do gotowania
- ⑥ Przycisk dotykowy utrzymywania ciepła  
Do aktywacji/dezaktywacji funkcji utrzymywania ciepła
- ⑦ Przyciski dotykowe skali numerycznej
  - do ustawiania poziomów mocy
  - do ustawiania czasów
- ⑧ Lampka kontrolna pomocy w pozycjonowaniu
- ⑨ Wskazanie Booster  
Funkcja Booster jest aktywna
- ⑩ Lampki kontrolne ciepła resztkowego
- ⑪ Lampka kontrolna przyporządkowania automatycznego wyłączania do naczyń do gotowania  
Automatyczne wyłączanie grzania dla naczynia do gotowania jest uaktywnione
- ⑫ Wskazanie timera

0:00 do      czas  
9:59

LOC      blokada uruchomienia/blokada jest aktywna  
dE      tryb demonstracyjny jest aktywny

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

### Pierwsze czyszczenie płyty grzejnej

- Przed pierwszym użyciem należy przetrzeć płytę grzejną wilgotną ściereczką, a następnie wytrzeć ją do sucha.

### Pierwsze włączanie płyty grzejnej

Elementy z metalu są zabezpieczone środkiem konserwacyjnym. Gdy urządzenie zostanie uruchomione po raz pierwszy, dochodzi do wytworzenia specyficznego zapachu i ew. mogą wystąpić opary. Także przy podgrzewaniu cewek indukcyjnych w ciągu pierwszych godzin pracy powstaje nieprzyjemny zapach. Przy każdym następnym uruchomieniu 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.

Proszę pamiętać, że czas nagrzewania płyt indukcyjnych jest o wiele krótszy, niż w przypadku tradycyjnych płyt grzejnych.

# Pierwsze uruchomienie

## Miele@home

Warunek wstępny: domowa sieć WiFi.

Państwa płyta grzejna jest wyposażona w zintegrowany moduł WiFi. Płyta grzejna może zostać połączona z domową siecią WiFi.

Jeśli Państwa wyciąg kuchenny także jest połączony z domową siecią WiFi, można zastosować automatyczne sterowanie wyciągiem kuchennym poprzez funkcję Con@ctivity. Dalsze informacje na ten temat znajdują się w instrukcji użytkownika i montażu Państwa wyciągu kuchennego.

Proszę się upewnić, że w miejscu instalacji płyty grzejnej dostępna jest lokalna sieć WiFi o wystarczającej mocy sygnału.

Istnieje kilka możliwości, żeby połączyć płytę grzejną ze swoją siecią WiFi.

Zapotrzebowanie płyty grzejnej w trybie czuwania przy podłączeniu do sieci wynosi maks. 2 W.

## Dostępność połączenia WiFi

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

## Dostępność Miele@home

Możliwość korzystania z aplikacji Miele zależy od dostępności serwisu Miele@home w Państwa kraju.

Serwis Miele@home nie jest dostępny w każdym kraju.

Informacje o dostępności można uzyskać na stronie internetowej [www.miele.com](http://www.miele.com).

## Aplikacja Miele

Aplikację Miele można bezpłatnie pobrać z Apple App Store® lub z Google Play Store™.



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

- wywoływać informacje o stanie roboczym swojej płyty grzejnej
- wywoływać wskazówki dotyczące przebiegu programu swojej płyty grzejnej
- konfigurować sieć Miele@home z kolejnymi zdolnymi do połączenia WiFi urządzeniami domowymi.

## Konfiguracja Miele@home

### Łączenie przez aplikację

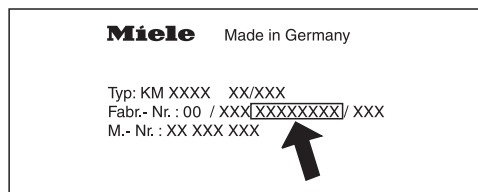
Połączenie sieciowe można utworzyć za pomocą aplikacji Miele.

- Zainstalować aplikację Miele na urządzeniu mobilnym.

Do zalogowania będą potrzebne:

1. Hasło sieci WiFi.
2. Hasło płyty grzejnej.

W przypadku hasła płyty grzejnej chodzi o 9 ostatnich cyfr numeru fabrycznego, który znajduje się na tabliczce znamionowej.



- Włączyć płytę grzejną.
- Umieścić na płycie grzejnej naczynie do gotowania odpowiednie do indukcji.
- Uruchomić aplikację Miele.
- Naciskać równocześnie przyciski dotykowe 0 i 5 na skali numerycznej przez 6 sekund.

Sekundy są odliczane w polu wskazań timera. Po zakończeniu upływu czasu w polu wskazań timera przez 10 sekund wyświetlany jest kod Ł:01.

Mają Państwo teraz 10 minut czasu, żeby skonfigurować WiFi.

- Postępować według wskazówek użytkownika w aplikacji.

### Łączenie przez WPS

**Warunek wstępny:** Posiadają Państwo router z obsługą WPS (WiFi Protected Setup).

- Włączyć płytę grzejną.
- Umieścić na płycie grzejnej naczynie do gotowania odpowiednie do indukcji.
- Naciskać równocześnie przyciski dotykowe 0 i 6 na skali numerycznej przez 6 sekund.

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

Logowanie WPS jest aktywne tylko podczas tych 120 sekund.

- Uaktywnić funkcję WPS na routerze.

Gdy łączenie zakończyło się sukcesem, w polu wskazań timera wyświetlany jest kod Ł:02. Jeśli połączenie nie mogło zostać utworzone, w polu wskazań timera wyświetlany jest kod Ł:01. Ewentualnie funkcja WPS na routerze nie została uaktywniona wystarczająco szybko. Przeprowadzić ponownie opisane powyżej kroki.

**Wskazówka:** Jeśli Państwa router WiFi nie obsługuje WPS jako metody łączenia, proszę skorzystać z możliwości połączenia przez aplikację Miele.

# Pierwsze uruchomienie

---

## Przerywanie procesu

- Nacisnąć dowolny przycisk dotykowy.

## Resetowanie ustawień

Przy wymianie routera resetowanie nie jest konieczne.

- Włączyć płytę grzejną.
- Umieścić na płycie grzejnej naczynie do gotowania odpowiednie do indukcji.
- Naciskać równocześnie przyciski dotykowe 0 i 9 na skali numerycznej przez 6 sekund.

Sekundy są odliczane w polu wskazań timera. Po zakończeniu upływu czasu w polu wskazań timera przez 10 sekund wyświetlany jest kod **E:DD**.

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

## Con@ctivity

Con@ctivity oznacza bezpośrednią komunikację pomiędzy płytą grzejną Miele i wyciągiem kuchennym Miele.

Con@ctivity pozwala na automatyczne sterowanie wyciągiem kuchennym w zależności od stanu roboczego płyty grzejnej.

Dalsze informacje na ten temat znajdują się w instrukcji użytkowania i montażu Państwa wyciągu kuchennego.

Zapotrzebowanie płyty grzejnej w trybie czuwania przy podłączeniu do sieci wynosi maks. 2 W.

## Dostępność połączenia WiFi

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

## Tworzenie połączenia Con@ctivity

Można skonfigurować funkcję Con@ctivity poprzez domową sieć WiFi lub poprzez bezpośrednie połączenie WiFi pomiędzy płytą grzejną i wyciągiem kuchennym.

## Con@ctivity poprzez domową sieć WiFi (Con@ctivity 3.0)

Warunek wstępny:

- lokalna sieć WiFi
- wyciąg kuchenny Miele z WiFi

- Połączyć płytę grzejną i wyciąg kuchenny z domową siecią WiFi (patrz rozdział „Pierwsze uruchomienie“, punkt „Miele@home“).

Funkcja Con@ctivity zostaje uaktywniona automatycznie.

Informacje wymagane do połączenia wyciągu kuchennego można znaleźć w przynależnej instrukcji użytkowania i montażu.

# Pierwsze uruchomienie

## Con@ctivity poprzez bezpośrednie połączenie WiFi (Con@ctivity 3.0)

Warunek wstępny: wyciąg kuchenny Miele z WiFi

Informacje wymagane do połączenia wyciągu kuchennego można znaleźć w przynależnej instrukcji użytkowania i montażu.

- Włączyć płytę grzejną.
- Umieścić na płycie grzejnej naczynie do gotowania odpowiednie do indukcji.
- Naciskać równocześnie przyciski dotykowe 0 i 7 na skali numerycznej przez 6 sekund.

Sekundy są odliczane w polu wskazań timera. Po zakończeniu upływu czasu w polu wskazań timera podczas próby połączenia świeci się kontrolka aktywności. Gdy łączenie zakończyło się sukcesem, w polu wskazań timera wyświetlany jest kod **C:02**. Jeśli połączenie nie mogło zostać utworzone, w polu wskazań timera wyświetlany jest kod **C:01**. Przeprowadzić ponownie opisane powyżej kroki.

Na wyciągu po udanym połączeniu świecą się stale wskazania **2** i **3**.

- Nacisnąć przycisk funkcji opóźnionego wyłączenia <sup>5</sup>/<sub>15</sub>, żeby zakończyć tryb łączenia na wyciągu.

Con@ctivity jest teraz aktywne.

Gdy istnieje bezpośrednie połączenie WiFi, nie można połączyć płyty grzejnej ani wyciągu z lokalną siecią WiFi. Jeśli taka potrzeba pojawi się w późniejszym terminie, należy najpierw rozłączyć bezpośrednie połączenie WiFi pomiędzy płytą grzejną i wyciągiem (patrz rozdział „Pierwsze uruchomienie”, punkt „Con@ctivity” i w instrukcji użytkowania i montażu wyciągu rozdział „Wylogowywanie WiFi”).



## Przerywanie procesu

- Nacisnąć dowolny przycisk dotykowy.

## Resetowanie ustawień

Przy wymianie routera resetowanie nie jest konieczne.

- Włączyć płytę grzejną.
- Umieścić na płycie grzejnej naczynie do gotowania odpowiednie do indukcji.
- Naciskać równocześnie przyciski dotykowe 0 i 9 na skali numerycznej przez 6 sekund.

Sekundy są odliczane w polu wskazań timera. Po zakończeniu upływu czasu w polu wskazań timera przez 10 sekund wyświetlany jest kod **E:DD**.

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

# Sposób działania

Pod szybą szklano-ceramiczną znajdują się cewki indukcyjne. Cewki te wytwarzają pole magnetyczne, które oddziałuje bezpośrednio na dno naczynia i je rozgrzewa. Szyba szklano-ceramiczna podgrzewa się jedynie pośrednio od ciepła oddawanego przez dno naczynia.

Pozycja, wielkość i forma naczynia do gotowania są automatycznie rozpoznawane przez indukcję.

Indukcja działa tylko w przypadku naczyń do gotowania z dnem magnesującym (patrz rozdział „Naczynia do gotowania“).



**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.

## Hałasy

W naczyniach do gotowania, w zależności od materiału i wykonania dna, mogą powstawać następujące hałasy:

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

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

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

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

## 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 rozprzeczować ciepło. Dobrze nadają się naczynia do gotowania z dnem z materiałów wielowarstwowych (kompozytowych lub kapsułowych).

Materiał dna naczynia do gotowania i pozycja naczynia do gotowania na płycie grzejnej mają wpływ na wydajność cewek indukcyjnych. Może to znaleźć odbicie w przebiegu gotowania.

## Wielkość naczyń do gotowania

W przypadku **okrągłych** naczyń do gotowania preferowane są wielkości o średnicy dna od 145 mm do maksymalnie 350 mm. Naczynia do gotowania o średnicy dna od 100 mm do 145 mm nie zostaną rozpoznane na wszystkich pozycjach.

Przy **owalnych/prostokątnych** naczyniach do gotowania ich wielkość może wynosić maksymalnie 380 mm x 300 mm.

## 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.

## Wskazanie nieodpowiedniego naczynia

Gdy na włączonej płycie grzejnej zostanie ustawione naczynie do gotowania i nie zapali się odpowiednia skala numeryczna,

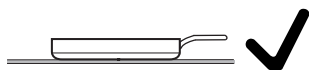
- średnica dna postawionego naczynia jest za mała lub
- naczynie do gotowania jest nieodpowiednie.

# Naczynia do gotowania

---

## Wskazówki

- Stosować wyłącznie garnki i patelnie o gładkim dnie. Nierówności na dnie garnków i patelni zarysują szybę szklano-ceramiczną.
- W celu przesunięcia naczynia do gotowania należy je unieść. Dzięki temu uniknie się zarysowań i odprysków. Zarysowania, które powstają przy przesuwaniu naczyń do gotowania, nie mają żadnego wpływu na działanie płyty grzejnej. Takie zarysowania są normalnymi śladami użytkowania i nie stanowią podstawy do reklamacji.
- Proszę pamiętać, że w przypadku patelni i garnków często podawana jest maksymalna lub górna średnica. Istotna jest jednak średnica dna (z reguły mniejsza).



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

## **Wskazówki dotyczące oszczędzania energii**

---

- W miarę możliwości należy gotować w garnkach i patelniach pod przykryciem. 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.

## Zakresy ustawień

Płyta grzejna ma fabrycznie zaprogramowane 9 poziomów mocy. Gdy życzą sobie Państwo dokładniejszych ustawień, można rozszerzyć zakres ustawień do 17 poziomów mocy (patrz rozdział „Programowanie“).

|                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Zakres ustawień           |                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                               | fabryczny<br>(9 poziomów) | rozszerzony<br>(17 poziomów) |
| Topienie masła<br>Topienie czekolady<br>Rozpuszczanie żelatyny                                                                                                                                                                                                                                | 1–2                       | 1–2.                         |
| Podgrzewanie małych ilości płynów<br>Utrzymywanie w cieple potraw, które łatwo się przypalają<br>Spęcznianie ryżu, gotowanie kaszki na mleku<br>Rozmrażanie warzyw mrożonych w bloku                                                                                                          | 2–4                       | 2–3.                         |
| Podgrzewanie płynnych lub półpłynnych potraw<br>Duszenie owoców<br>Gotowanie ziemniaków (naczynie do gotowania z przykrywką)                                                                                                                                                                  | 4–6                       | 3.–5.                        |
| Przyrządzanie omletów lub jajek sadzonych bez skórki<br>Delikatne smażenie kotletów mielonych<br>Duszenie warzyw i ryb<br>Spęcznianie wyrobów mącznych i warzyw strączkowych<br>Rozmrażanie i podgrzewanie mrożonek<br>Zagęszczanie sosów i kremów, np. pianki winnej lub sosu holenderskiego | 5–7                       | 4.–7.                        |
| Delikatne smażenie (bez przegrzewania tłuszczu) ryb, sznycli, kiełbasek, jaj sadzonych, naleśników itp.                                                                                                                                                                                       | 6–8                       | 6–7.                         |
| Smażenie placków ziemniaczanych, pączków, racuchów itd.                                                                                                                                                                                                                                       | 7–8                       | 7–8.                         |
| Smażenie na głębokim tłuszczu np. frytek                                                                                                                                                                                                                                                      | 9                         | 8.–9                         |
| Gotowanie dużych ilości wody<br>Zagotowywanie<br>Przysmażanie dużych ilości mięsa                                                                                                                                                                                                             | 9–Booster                 | 8.–Booster                   |

Podane wartości mają charakter orientacyjny. Wydajność cewek indukcyjnych może się zmieniać w zależności od wielkości i materiału dna naczyń do gotowania i pozycji naczynia na płycie grzejnej. Dlatego możliwe jest, że poziomy mocy odpowiednie dla Państwa naczyń do gotowania mogą nieco odbiegać od podanych w tabeli. Proszę ustalić podczas praktycznego użytkowania ustawienia optymalne dla Państwa naczyń do gotowania. W przypadku nowych naczyń do gotowania, których własności użytkowe nie są Państwu znane, ustawić poziom mocy o jeden niższy od podanego.

## Zasady obsługi

Państwa szklano-ceramiczna płyta grzejna jest wyposażona w elektroniczne przyciski dotykowe, które reagują na dotyk palca. Ze względów bezpieczeństwa przycisk dotykowy wł./wył. ① przy włączaniu musi być naciskany nieco dłużej niż pozostałe przyciski.

Każda reakcja przycisków zostaje potwierdzona sygnałem akustycznym.

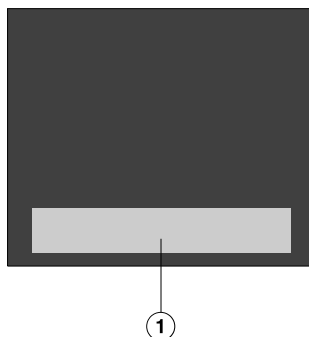
Przy wyłączonej płycie grzejnej widoczny jest tylko nadrukowany symbol przycisku dotykowego wł./wył. ①. Gdy włączy się płytę grzejną, zapalają się pozostałe przyciski dotykowe.

 Błędne działanie może zostać spowodowane zabrudzeniem i/lub zakryciem przycisków dotykowych. Przyciski dotykowe nie reagują lub dochodzi do niezamierzonych działań, a nawet do automatycznego wyłączenia płyty grzejnej (patrz rozdział „Zabezpieczenia“, punkt „Wyłączenie ze względów bezpieczeństwa“). Gorące naczynia do gotowania na przyciskach dotykowych/wskaźnikach mogą uszkodzić znajdującą się pod nimi elektronikę.

Utrzymywać przyciski dotykowe i wskazania w czystości.

Nie odkładać żadnych przedmiotów na przyciskach dotykowych i wskazaniach.

Nie stawiać żadnych gorących naczyń na przyciskach dotykowych ani na wskazaniach.



① Obszar przycisków dotykowych i wskazań

## Ustawianie naczyń do gotowania

Na tej płycie grzejnej można używać równocześnie maksymalnie 6 naczyń do gotowania.

### Wskazówki

- Naczynie do gotowania można umieścić w dowolnym miejscu na powierzchni użytkowej płyty grzejnej.
- Zalecamy, żeby najpierw włączyć płytę grzejną, a dopiero potem ustawić naczynie do gotowania. Dzięki temu naczynie do gotowania zostanie szybciej rozpoznane przez indukcję.
- Gdy korzysta się równocześnie z kilku naczyń do gotowania, należy je rozmieścić w możliwie dużych odstępach. W ten sposób indukcja będzie mogła jednoznacznie rozpoznać naczynia do gotowania.
- Przesławiać naczynia do gotowania po kolei, nie równocześnie.
- Gdy naczynie do gotowania zostanie przesławione, zapala się przyporządkowana skala numeryczna. Ustawiony poziom mocy zostaje „przejęty“.
- Naczynia do gotowania o średnicy dna 100–145 mm nie zostaną rozpoznane w każdym miejscu.

### Możliwe błędy

Po ustawieniu naczynia do gotowania nie zapala się przyporządkowana skala numeryczna.

Naczynie do gotowania nie zostaje rozpoznane na tej pozycji, ponieważ jest zbyt małe.

- Ponownie umieścić naczynie do gotowania. Gdy nadal nie jest ono rozpoznawane, zastosować inne naczynie do gotowania.

Na płycie grzejnej znajduje się kilka naczyń do gotowania. Po ustawieniu kolejnego naczynia do gotowania zapala się symbol .

Naczynia do gotowania mają zbyt małe odstępy między sobą.

- Rozmieszczyć ponownie naczynia.

Przesławiać naczynia do gotowania po kolei, nie równocześnie.

Po ponownym umieszczeniu naczynia do gotowania ustawiony poziom mocy zaczyna migać.

Naczynie do gotowania nie zostało rozpoznane.

- Naciśnąć migający poziom mocy.
- Gdy poziom mocy nadal miga, umieścić ponownie naczynie do gotowania.

Po ponownym umieszczeniu naczynia do gotowania ustawiony poziom mocy gaśnie i zapala się 0.

- Ustawić ponownie poziom mocy.



 Zagrożenie pożarowe przez przegrzaną potrawę.

Nienadzorowana potrawa może się przegrzać i zapalić.

Nie zostawiać urządzenia w czasie pracy bez nadzoru.

Proszę pamiętać, że czas nagrzewania płyt indukcyjnych jest o wiele krótszy, niż w przypadku tradycyjnych płyt grzejnych.

## Włączanie płyty grzejnej

- Nacisnąć przycisk dotykowy ①.

Zapalają się pozostałe przyciski dotykowe.

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

## Ustawianie poziomu mocy

- Postawić naczynie do gotowania na wybranej pozycji.

Zapala się przynależna skala numeryczna.

- Nacisnąć na skali numerycznej przycisk dotykowy odpowiadający żdanemu poziomowi mocy.

Jeśli w ciągu ok. 10 sekund nie zostanie ustawiony żaden poziom mocy, skala numeryczna gaśnie.

## Wyłączanie płyty grzejnej

- Nacisnąć przycisk dotykowy ①.

## Wskazanie ciepła resztkowego

Gdy jakiś obszar szyby szklano-ceramicznej jest gorący, po wyłączeniu świeci się wskazanie zalegania ciepła resztkowego. W zależności od temperatury nad każdym z poszczególnych poziomów mocy 1, 2 i 3 zapala się pojedynczy punkt.

Punkty wskazania ciepła resztkowego gasną po kolei wraz z postępującym stygnięciem szyby szklano-ceramicznej. Ostatni punkt gaśnie dopiero wtedy, gdy można bez ryzyka dotknąć szyby szklano-ceramicznej.

 Niebezpieczeństwo oparzeń przez gorącą szybę szklano-ceramiczną.

Po zakończeniu gotowania szyba szklano-ceramiczna jest gorąca.

Nie dotykać szyby szklano-ceramicznej, dopóki świeci się wskazanie ciepła resztkowego.

## Ustawianie poziomu mocy – rozszerzony zakres ustawień

- Nacisnąć skalę numeryczną pomiędzy przyciskami dotykowymi.

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

Przykład:

Gdy zostanie ustawiony poziom mocy 7., cyfry 7 i 8 świecą się jaśniej niż pozostałe przyciski dotykowe.

## Automatyka zagotowywania

Przy uaktywnionej automatyce zagotowywania strefa grzejna rozgrzewa się automatycznie przy najwyższym poziomie mocy, a następnie przełącza się z powrotem na ustawiony wcześniej docelowy poziom mocy. Czas zagotowywania zależy od ustawionego poziomu kontynuacji gotowania (patrz tabela).

### Aktywacja automatyki zagotowywania

- Naciskać przycisk dotykowy żądanego poziomu kontynuacji gotowania dotąd, aż rozlegnie się sygnał i przycisk dotykowy zacznie pulsować.

Podczas zagotowywania (patrz tabela) pulsuje ustawiony docelowy poziom mocy.

Przy rozszerzonym zakresie poziomów mocy (patrz rozdział „Programowanie”) i wybranym poziomie pośrednim pulsują przyciski dotykowe przed i za poziomem pośrednim.

Jeśli podczas czasu zagotowywania zostanie zmieniony poziom kontynuacji gotowania, nastąpi dezaktywacja automatyki zagotowywania.

### Dezaktywacja automatyki zagotowywania

- Nacisnąć przycisk dotykowy ustawionego poziomu kontynuacji gotowania lub
- ustawić inny poziom mocy.

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

\* Poziomy kontynuacji gotowania z punktem można ustawić wyłącznie przy rozszerzonym zakresie poziomów mocy (patrz rozdział „Programowanie”).

## Booster

Funkcja Booster zwiększa moc, dzięki czemu szybciej mogą zostać podgrzane duże ilości, np. wody do gotowania makaronu. To zwiększenie mocy jest aktywne przez maksymalnie 15 minut.

Z funkcji Booster można korzystać równocześnie przy maksymalnie 3 naczyniach do gotowania: 1 na prawej połowie płyty grzejnej, 1 pośrodku i 1 na lewej połowie płyty grzejnej.

Jeśli funkcja Booster zostanie uaktywniona, gdy:

- nie ustawiono żadnego poziomu mocy, po zakończeniu czasu funkcji Booster lub przy jej wcześniejszej dezaktywacji nastąpi automatyczne przełączenie z powrotem na poziom mocy 9.
- ustawiono już poziom mocy, po zakończeniu czasu funkcji Booster lub przy jej wcześniejszej dezaktywacji nastąpi automatyczne przełączenie na wybrany uprzednio poziom mocy.

Podczas trwania funkcji Booster odbierana jest część mocy z pozostałych cewek indukcyjnych. Gdy cewka indukcyjna oddaje moc, może to mieć następujące skutki:

- automatyka zagotowywania zostaje zdezaktywowana.
- poziom mocy zostaje zredukowany.
- grzanie zostaje wyłączone.

## Aktywacja funkcji TwinBooster

### Poziom 1

- Postawić naczynie do gotowania na wybranej pozycji.
- Ustawić poziom mocy.
- Nacisnąć przycisk dotykowy **B**.

Zapala się lampka kontrolna • poziomu 1 funkcji TwinBooster.

### Poziom 2

- Postawić naczynie do gotowania na wybranej pozycji.
- Ustawić poziom mocy.
- Nacisnąć 2-krotnie przycisk dotykowy **B**.

Zapala się lampka kontrolna • poziomu 2 funkcji TwinBooster.

### Dezaktywacja funkcji TwinBooster

- Naciskać przycisk dotykowy **B** dotąd, aż zgasną lampki kontrolne.
- lub
- Ustawić inny poziom mocy.

## Utrzymywanie ciepła

Funkcja utrzymywania ciepła służy do utrzymywania w cieple gorących potraw bezpośrednio po przyrządzeniu, a nie do ponownego podgrzewania już ostygniętych potraw.

Maksymalny czas utrzymywania ciepła wynosi 2 godziny.

- 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.

## Aktywacja/dezaktywacja funkcji utrzymywania ciepła

- Nacisnąć przycisk dotykowy  na skali numerycznej.

## Temperatury utrzymywania w cieple

Fabrycznie ustawiona jest temperatura utrzymania w cieple 75 °C. Temperaturę utrzymywania w cieple można zmienić (patrz rozdział „Programowanie”).

| Zastosowanie                                   | Temperatura °C |
|------------------------------------------------|----------------|
| Topienie czekolady                             | 50–55          |
| Utrzymywanie w cieple stałych i gęstych potraw | 65–75          |
| Utrzymywanie w cieple np. klarownych zup       | 80–90          |

Utrzymywanie potraw w cieple w zbyt wysokiej temperaturze może mieć negatywny wpływ na rezultaty przyrządzania. Potrawy mogą się przebarwić, a nawet zepsuć.

Płyta grzejna musi być włączona, żeby można było korzystać z timera.

Timer może zostać zastosowany dla 2 funkcji:

- do ustawiania czasu minutnika,
- do automatycznego wyłączenia grzania naczynia do gotowania.

Można korzystać z tych funkcji jednocześnie.

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

Czasy do 59 minut są podawane w minutach (00:59), czasy powyżej 60 minut w godzinach i minutach. Czasy są podawane w kolejności godzina, miejsce dziesiętne minut, miejsce jedności minut.

Przykład:

59 minut = 00:59 godz.,

wprowadzenie: 5-9

80 minut = 1:20 godz.,

wprowadzenie: 1-2-0

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

## Minutnik

Czas minutnika ustawia się za pomocą lewej lub przedniej lewej skali numerycznej (w zależności od modelu).

### Ustawianie czasu minutnika

- Nacisnąć przycisk dotykowy .

Wskazanie timera miga.

- Ustawić żądany czas.

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

### Zmiana czasu minutnika

- Nacisnąć przycisk dotykowy .

Wskazanie timera miga.

- Ustawić żądany czas.

### Kasowanie czasu minutnika

- Nacisnąć przycisk dotykowy .

- Nacisnąć 0 na skali numerycznej.

# Zegar sterujący (Timer)

## Funkcja automatycznego wyłączenia

Można ustawić czas, po którym grzanie dla naczynia do gotowania zostanie wyłączone. Funkcja może zostać zastosowana dla wszystkich naczyń do gotowania jednocześnie.

Grzanie naczynia do gotowania zostaje wyłączone przez funkcję bezpieczeństwa, gdy zaprogramowany czas jest dłuższy niż maksymalny dopuszczalny czas pracy (patrz rozdział „Zabezpieczenia“, punkt „Wyłączenie ze względów bezpieczeństwa“).

Czas wyłączenia ustawia się zawsze na skali numerycznej naczynia do gotowania, które ma zostać automatycznie wyłączone.

Gdy naczynie do gotowania zostanie znowu umieszczone na płycie i poziom mocy zostanie ustawiony od nowa, czas wyłączenia ulegnie skasowaniu. Czas wyłączenia musi wówczas zostać ustawiony ponownie.

### Ustawianie czasu wyłączenia

- Ustawić poziom mocy dla wybranego naczynia do gotowania.
- Nacisnąć przycisk dotykowy .

Wskazanie timera miga.

- Ustawić żądany czas.

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

Miga lampka kontrolna przyporządkowania strefy grzejnej do funkcji automatycznego wyłączenia.

- Aby ustawić czas wyłączenia dla kolejnego naczynia do gotowania, należy postępować w sposób opisany powyżej.

Gdy zaprogramowanych jest kilka czasów wyłączenia, pokazywany jest najkrótszy czas pozostały i miga odpowiednia lampka kontrolna. Pozostałe lampki kontrolne świecą się stale.

- W celu podejrzenia czasów pozostałych odliczanych w tle, należy nacisnąć przycisk dotykowy  dotąd, aż zacznie migać lampka kontrolna wybranego naczynia do gotowania.

### Zmiana czasu wyłączenia

- Naciskać przycisk dotykowy  dotąd, aż zacznie migać lampka kontrolna dla wybranego naczynia do gotowania.

Wskazanie timera miga.

- Ustawić żądany czas.

### Kasowanie czasu wyłączenia

- Naciskać przycisk dotykowy  dotąd, aż zacznie migać lampka kontrolna dla wybranego naczynia do gotowania.

Wskazanie timera miga.

- Nacisnąć przycisk dotykowy  na skali numerycznej.

### Równoczesne korzystanie z funkcji timera

Jeśli korzysta się równocześnie z obu funkcji, zawsze wyświetlany jest najkrótszy czas. Pulsuje przycisk dotykowy  (minutnik) lub lampka kontrolna naczynia do gotowania z najkrótszym czasem.

- Aby wyświetlić czasy pozostałe odliczane w tle, należy nacisnąć przycisk dotykowy  lub .
- Gdy zaprogramowany jest czas wyłączenia dla kilku stref grzejnych, nacisnąć przycisk dotykowy  dotąd, aż zacznie migać lampka kontrolna dla wybranego naczynia do gotowania.

## Funkcje dodatkowe

---

### Stop&Go

Przy aktywacji funkcji Stop&Go wszystkie poziomy mocy zostaną zredukowane na 1.

Nie można zmienić poziomów mocy ani ustawień zegara sterującego, płyta grzejna może jedynie zostać wyłączona. Czas minutnika, czasy wyłączenia, czasy funkcji Booster i czasy zagotowywania są dalej odliczane.

Po dezaktywacji zostaje przywrócony ostatnio ustawiony poziom mocy.

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

### Aktywacja/Dezaktywacja

- Nacisnąć przycisk dotykowy II/►.

Zastosować tę funkcję, gdy istnieje ryzyko wykipienia.

### Recall

Jeśli płyta grzejna zostanie przypadkowo wyłączona podczas pracy, za pomocą tej funkcji można przywrócić wszystkie ustawienia. Płytę grzejną należy włączyć z powrotem w ciągu 10 sekund od jej wyłączenia.

- Włączyć z powrotem płytę grzejną.

Ustawione wcześniej poziomy mocy migają.

- Nacisnąć od razu jeden z migających poziomów mocy.

Wszystkie ustawienia są przywrócone.



## Funkcja wycierania

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

### Aktywacja

- Nacisnąć przycisk dotykowy .

Na wyświetlaczu zegara sterującego odliczany jest czas.

### Dezaktywacja

- Naciskać przycisk dotykowy  do-  
tąd, aż zgasną wskazania zegara sterującego.

## Tryb demonstracyjny/wystawowy

Te funkcje umożliwiają sprzedawcom prezentację płyty grzejnej bez grzania.

### Aktywacja/dezaktywacja trybu demonstracyjnego

Gdy ustawiony jest ten tryb, płytę grzejną można obsługiwać tak jak zwykle.

- Włączyć płytę grzejną.
- Umieścić na płycie grzejnej naczynie do gotowania odpowiednie do indukcji.
- Naciskać równocześnie przyciski dotykowe 0 i 2 na skali numerycznej przez 6 sekund.

W polu wskazań timera przez kilka sekund miga *dE* na zmianę z *On* (tryb demonstracyjny aktywny) lub *Off* (tryb demonstracyjny zdezaktywowany).

### Aktywacja/Dezaktywacja trybu wystawowego

W trybie wystawowym procesy gotowania są symulowane w formie nie-ukończonych pętli. Kolejne przebiegi powtarzają się co 1 minutę. Gdy naciśnie się przycisk dotykowy lub postawi naczynie do gotowania, płyta przechodzi do trybu demonstracyjnego.

- Włączyć płytę grzejną.
- Umieścić na płycie grzejnej naczynie do gotowania odpowiednie do indukcji.
- Naciskać równocześnie przyciski dotykowe 0 i 8 na skali numerycznej przez 6 sekund.

W polu wskazań timera przez kilka sekund miga *dE* na zmianę z *On* (tryb wystawowy uaktywniony) ew. *Off* (tryb wystawowy zdezaktywowany).

# Funkcje dodatkowe

---

## Wyświetlanie danych płyty grzejnej

Istnieje możliwość wyświetlenia oznaczenia modelu i wersji oprogramowania posiadanej płyty grzejnej.

### Oznaczenie modelu/Numer seryjny

- Włączyć płytę grzejną.
- Umieścić na płycie grzejnej naczynie do gotowania odpowiednie do indukcji.
- Na skali numerycznej naciskać równocześnie przyciski dotykowe 0 i 4.

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

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

### Wersja oprogramowania

- Włączyć płytę grzejną.
- Umieścić na płycie grzejnej naczynie do gotowania odpowiednie do indukcji.
- Na skali numerycznej naciskać równocześnie przyciski dotykowe 0 i 3.

W polu wskazań timera wyświetlane są cyfry:

Przykład: *2:00* = wersja oprogramowania 2.00

## Blokada uruchomienia/ Blokada

Państwa płyta grzejna jest wyposażona w blokadę uruchomienia i blokadę, żeby nie można było w sposób niezamierzony włączyć płyty ani zmienić ustawień.

**Blokadę uruchomienia** uaktywnia się przy wyłączonej płycie grzejnej. Gdy jest ona aktywna, nie można włączyć urządzenia ani obsługiwać zegara sterującego. Ustawiony czas minutnika jest dalej odliczany. Płyta grzejna jest zaprogramowana w taki sposób, że blokada uruchomienia musi zostać uaktywniona ręcznie. Programowanie można jednak ustawić w taki sposób, że blokada uruchomienia zostanie uaktywniona automatycznie w ciągu 5 minut po wyłączeniu płyty grzejnej (patrz rozdział „Programowanie“).

**Blokadę** uaktywnia się przy włączonej płycie grzejnej. Gdy jest ona aktywna, płytę grzejną można obsługiwać tylko warunkowo:

- Płytę grzejną można tylko wyłączyć.
- **Nie można** zmienić ustawionych poziomów mocy.
- Ustawiony czas minutnika może zostać zmieniony.

Jeśli przy uaktywnionej blokadzie uruchomienia lub blokadzie zostanie naciśnięty niedozwolony przycisk dotykowy, na wyświetlaczu timera przez kilka sekund pokazywane jest *LOC* i rozlega się sygnał.

## Aktywacja blokady uruchomienia

- Naciskać przycisk dotykowy ① przez 6 sekund.

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

## Dezaktywacja blokady uruchomienia

- Naciskać przycisk dotykowy ① przez 6 sekund.

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

## Aktywacja blokady

- Nacisnąć równocześnie i przytrzymać przez 6 sekund przyciski dotykowe ② i II/►.

Na wyświetlaczu zegara sterującego są odliczane sekundy. Po zakończeniu odliczania w polu wskazań zegara sterującego pojawia się *LOC*. Blokada jest uaktywniona.

## Dezaktywacja blokady

- Nacisnąć równocześnie i przytrzymać przez 6 sekund przyciski dotykowe ② i II/►.

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

# Zabezpieczenia

## Wyłączenie ze względów bezpieczeństwa

### Przyciski dotykowe są zakryte

Państwa płyta grzejna wyłączy się automatycznie, gdy jeden lub kilka przycisków dotykowych pozostaje zakryte dłużej niż ok. 10 sekund, np. przez palec, wykipiałą potrawę lub odłożone przedmioty. Nad przyciskiem dotykowym ① miga krótko  $\mathcal{E}$  i rozlega się sygnał. Gdy przedmioty i/lub zabrudzenia zostaną usunięte,  $\mathcal{E}$  gaśnie i płyta grzejna jest znowu gotowa do pracy.

### Czas pracy jest zbyt długi

Wyłącznik bezpieczeństwa zostaje wyzwolony automatycznie, gdy jakiś obszar jest ogrzewany przez niezwykle długi okres czasu. Czas ten zależy od wybranego poziomu mocy. Jeśli zostanie on przekroczony, grzanie się wyłącza i pojawia się wskazanie ciepła resztkowego. Można ustawić poziom mocy tak jak zwykle.

Płyta grzejna jest zaprogramowana fabrycznie na poziom bezpieczeństwa 0. W razie potrzeby można ustawić wyższy poziom bezpieczeństwa z krótszym maksymalnym czasem pracy (patrz tabela).

| Poziom mocy* | Maksymalny czas pracy [godz:min] |       |       |
|--------------|----------------------------------|-------|-------|
|              | Poziom bezpieczeństwa            |       |       |
|              | 0**                              | 1     | 2     |
| 1            | 10:00                            | 8:00  | 5:00  |
| 1.           | 10:00                            | 7:00  | 4:00  |
| 2/2.         | 5:00                             | 4:00  | 3:00  |
| 3/3.         | 5:00                             | 3:30  | 2:00  |
| 4/4.         | 4:00                             | 2:00  | 1:30  |
| 5/5.         | 4:00                             | 1:30  | 1:00  |
| 6/6.         | 4:00                             | 1:00  | 00:30 |
| 7/7.         | 4:00                             | 00:42 | 00:24 |
| 8            | 4:00                             | 00:30 | 00:20 |
| 8.           | 4:00                             | 00:30 | 00:18 |
| 9            | 1:00                             | 00:24 | 00:10 |

\* Poziomy mocy z punktem można ustawić wyłącznie przy rozszerzonym zakresie poziomów mocy (patrz rozdział „Zakresy ustawień“).

\*\* Ustawienie fabryczne

## Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Wszystkie cewki indukcyjne i obwody chłodzące elektronikę są wyposażone w zabezpieczenie przed przegrzaniem. Zanim dojdzie do przegrzania cewek indukcyjnych lub obwodów chłodzących, funkcja zabezpieczenia przed przegrzaniem podejmuje jedno z następujących działań:

### Cewki indukcyjne

- Włączona funkcja Booster zostaje przerwana.
- Ustawiony poziom mocy zostaje zredukowany.
- Grzanie wyłącza się automatycznie. W polu wskazań timera miga *Err* na zmianę z *044*.

Obszar można z powrotem uruchomić tak jak zwykle, gdy tylko zgaśnie komunikat błędu.

### Obwody chłodzące

- Włączona funkcja Booster zostaje przerwana.
- Ustawiony poziom mocy zostaje zredukowany.
- Grzanie wyłącza się automatycznie.

Dopiero gdy obwód chłodzący wystarczająco ostygnie, można z powrotem uruchomić dany obszar tak jak zwykle.

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 urządzenia nie jest wystarczająco wentylowany.
- Gorący obszar zostaje z powrotem włączony po awarii zasilania.

Jeśli zabezpieczenie przed przegrzaniem zostanie ponownie wyzwolone pomimo usunięcia przyczyny, należy wezwać serwis.

# Programowanie

Programowanie płyty grzejnej można dostosować do swoich osobistych preferencji. Można zmodyfikować kilka ustawień po kolei.

Po wywołaniu programowania pojawia się symbol  $\oplus$  oraz  $PL$  na wyświetlaczu zegara sterującego. Po kilku sekundach na wyświetlaczu zegara sterującego mi-ga na zmianę  $P:01$  (program 01) i  $L:01$  (kod).

## Zmiana programowania

### Wywoływanie programowania

Przycisk dotykowy II/► znajduje się ok. 1 cm (szerokość palca wskazującego) w lewo od przycisku dotykowego ①.

- Przy **wyłączonej płycie grzejnej naciskać równocześnie** przyciski dotykowe ① i II/► dotąd, aż pojawi się symbol  $\oplus$  oraz  $PL$  na wyświetlaczu zegara sterującego.

### Ustawianie programu

Przy dwucyfrowym numerze programu należy najpierw ustawić za pomocą skali numerycznej cyfrę dziesiątek.

- Podczas gdy pokazywany jest program (np.  $P:01$ ), naciskać przycisk dotykowy  $\oplus$  dotąd, aż na wyświetlaczu pojawi się żądany numer programu, lub nacisnąć odpowiednią cyfrę na skali numerycznej.

### Ustawianie kodu

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

## Zapamiętywanie ustawień

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

## Porzucanie ustawień bez zapamiętywania

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

| Program <sup>1</sup> |                                                            | Kod <sup>2</sup> | Ustawienia                                  |
|----------------------|------------------------------------------------------------|------------------|---------------------------------------------|
| <b>P:01</b>          | Tryb demonstracyjny/wystawowy                              | <b>C:00</b>      | tryb demonstracyjny wył.                    |
|                      |                                                            | C:01             | tryb demonstracyjny wł. <sup>3</sup>        |
|                      |                                                            | C:02             | tryb wystawowy wł. <sup>3</sup>             |
| <b>P:02</b>          | Zarządzanie energią <sup>4</sup>                           | <b>C:00</b>      | wył.                                        |
|                      |                                                            | C:01             | 3680 W                                      |
|                      |                                                            | C:02             | 3000 W                                      |
|                      |                                                            | C:03             | 2000 W                                      |
|                      |                                                            | C:04             | 1000 W                                      |
| <b>P:03</b>          | Ustawienia fabryczne                                       | <b>C:00</b>      | bez przywracania do ustawień fabrycznych    |
|                      |                                                            | C:01             | przywracanie do ustawień fabrycznych        |
| <b>P:04</b>          | Ilość poziomów mocy naczyń do gotowania                    | <b>C:00</b>      | 9 poziomów mocy + Booster                   |
|                      |                                                            | C:01             | 17 poziomów mocy + Booster <sup>5</sup>     |
| <b>P:06</b>          | Dźwięk potwierdzenia przy naciśnięciu przycisku dotykowego | C:00             | wył. <sup>6</sup>                           |
|                      |                                                            | C:01             | cicho                                       |
|                      |                                                            | C:02             | średnio                                     |
|                      |                                                            | <b>C:03</b>      | głośno                                      |
| <b>P:07</b>          | Sygnał dźwiękowy timera                                    | C:00             | wył.                                        |
|                      |                                                            | C:01             | cicho                                       |
|                      |                                                            | C:02             | średnio                                     |
|                      |                                                            | <b>C:03</b>      | głośno                                      |
| <b>P:08</b>          | Blokada uruchomienia                                       | <b>C:00</b>      | tylko ręczna aktywacja blokady uruchomienia |
|                      |                                                            | C:01             | automatyczna aktywacja blokady uruchomienia |
| <b>P:09</b>          | Maksymalny czas pracy                                      | <b>C:00</b>      | poziom bezpieczeństwa 0                     |
|                      |                                                            | C:01             | poziom bezpieczeństwa 1                     |
|                      |                                                            | C:02             | poziom bezpieczeństwa 2                     |

# Programowanie

| Program <sup>1</sup> |                                                        | Kod <sup>2</sup> | Ustawienia                                                                                                      |
|----------------------|--------------------------------------------------------|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>P:10</b>          | Logowanie WiFi                                         | <b>C:00</b>      | nieaktywne/zdezaktywowane                                                                                       |
|                      |                                                        | C:01             | aktywne bez konfiguracji                                                                                        |
|                      |                                                        | C:02             | aktywne i skonfigurowane (niemożliwe do wybrania, pokazuje czy połączenie było udane)                           |
|                      |                                                        | C:03             | możliwe połączenie przez WPS Push Button                                                                        |
|                      |                                                        | C:04             | WiFi zostanie przywrócone do stanu domyślnego (C:00)                                                            |
|                      |                                                        | C:05             | bezpośrednie połączenie WiFi pomiędzy płytą grzejną i wyciągiem kuchennym bez aplikacji Miele (Con@ctivity 3.0) |
| <b>P:12</b>          | Szybkość reakcji przycisków dotykowych                 | C:00             | wolno                                                                                                           |
|                      |                                                        | <b>C:01</b>      | normalnie                                                                                                       |
|                      |                                                        | C:02             | szybko                                                                                                          |
| <b>P:14</b>          | Potwierdzenie poziomu mocy przy zmianie pozycji garnka | C:00             | potwierdzenie wymagane                                                                                          |
|                      |                                                        | <b>C:01</b>      | potwierdzenie nie wymagane                                                                                      |



| Program <sup>1</sup> |                                       | Kod <sup>2</sup> | Ustawienia |
|----------------------|---------------------------------------|------------------|------------|
| <b>P:25</b>          | Temperatura poziomu utrzymania ciepła | C:00             | 50 °C      |
|                      |                                       | C:01             | 55 °C      |
|                      |                                       | C:02             | 60 °C      |
|                      |                                       | C:03             | 65 °C      |
|                      |                                       | C:04             | 70 °C      |
|                      |                                       | C:05             | 75 °C      |
|                      |                                       | C:06             | 80 °C      |
|                      |                                       | <b>C:07</b>      | 85 °C      |
|                      |                                       | C:08             | 90 °C      |

<sup>1</sup> Niewymienione programy nie są przyporządkowane.

<sup>2</sup> Kod ustawiony fabrycznie jest zaznaczony tłustym drukiem.

<sup>3</sup> Po włączeniu płyty grzejnej w polu wskazań timera przez kilka sekund wyświetlane jest *dE*.

<sup>4</sup> Całkowita moc płyty grzejnej może zostać zredukowana, żeby spełnić wymagania lokalnego dostawcy energii elektrycznej.

<sup>5</sup> W tekście i w tabelach rozszerzone poziomy mocy dla lepszego zrozumienia są prezentowane za pomocą kropki za cyfrą.

<sup>6</sup> Dźwięk potwierdzenia przycisku dotykowego wł./wył. nie zostaje wyłączony.

## Informacje dla instytutów testowych

---

### Potrawy testowe wg EN 60350-2

Fabrycznie zaprogramowane jest 9 poziomów mocy.

Do testów zgodnie z normą należy włączyć rozszerzony zakres poziomów mocy (patrz rozdział „Programowanie“).

### Wskazówki bezpieczeństwa dotyczące czyszczenia i pielęgnacji

 Niebezpieczeństwo oparzeń przez gorące powierzchnie.

Po zakończeniu gotowania wszystkie elementy płyty grzejnej mogą być gorące.

Wyłączyć płytę grzejną.

Poczekać na ostygnięcie płyty grzejnej, zanim przystąpi się do czyszczenia płyty grzejnej.

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.

Nie stosować żadnych szorujących ani rysujących środków czyszczących.

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

# Czyszczenie i konserwacja

---

- Wyczyścić całą płytę grzejną po każdym użyciu.

## Usuwanie lekkich zabrudzeń

- Wyczyścić całą płytę grzejną za pomocą wilgotnej, miękkiej ściereczki i rozcieńczonego płynu do mycia naczyń. Przestrzegać zaleceń producenta środka czyszczącego.

## Usuwanie silnych zabrudzeń

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

## Kończenie czyszczenia

- Usunąć wszystkie pozostałości środków czyszczących za pomocą wilgotnej ściereczki.
- Wytrzeć płytę grzejną do sucha po każdym czyszczeniu na mokro.

## Nieodpowiednie środki czyszczące

W celu uniknięcia uszkodzeń 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
- gąbek
- środków do ścierania zabrudzeń

Większość usterek i błędów, do których dochodzi podczas codziennego użytkowania, można usunąć samodzielnie. W wielu przypadkach pozwoli to zaoszczędzić czas i koszty, ponieważ nie ma wówczas potrzeby wzywania serwisu.

Na stronie [www.miele.pl/serwis](http://www.miele.pl/serwis) można uzyskać informacje dotyczące samodzielnego usuwania usterek.

Poniższa tabela powinna być pomocna w ustaleniu przyczyn ewentualnych usterek i błędów i ich usunięciu.

### Komunikaty w polach wskazań/na wyświetlaczu

| Problem                                                                                                                                                  | Przyczyna i postępowanie                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>W polu wskazań timera miga <i>Err</i> na zmianę z 30 i rozbrzmiewa sygnał.</b>                                                                        | Płyta grzejna jest nieprawidłowo podłączona. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.</li><li>■ Wezwać serwis. Płyta grzejna musi zostać podłączona zgodnie ze schematem instalacyjnym.</li></ul>                                                                          |
| <b>Po włączeniu płyty grzejnej lub naciśnięciu jednego z przycisków dotykowych w polu wskazań timera przez kilka sekund wyświetlane jest <i>LOC</i>.</b> | Uaktywniona jest blokada uruchomienia lub blokada. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Zdezaktywować blokadę uruchomienia/blokadę (patrz rozdział „Zabezpieczenia”, punkt „Blokada uruchomienia/Blokada”).</li></ul>                                                                                             |
| <b>Po włączeniu płyty grzejnej w polu wskazań timera przez chwilę wyświetlane jest <i>dE</i>. Płyta grzejna nie grzeje.</b>                              | Płyta grzejna znajduje się w trybie demonstracyjnym. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Na dowolnej skali numerycznej nacisnąć przycisk dotykowy 0.</li><li>■ Następnie naciskać równocześnie przyciski dotykowe 0 i 2 dotąd, aż w polu wskazań timera będzie migać <i>dE</i> na zmianę z <i>OFF</i>.</li></ul> |
| <b>Płyta grzejna wyłączyła się automatycznie. Po ponownym włączeniu nad przyciskiem dotykowym wł./wyl. ① jest wyświetlane <i>Ł</i>.</b>                  | Jeden lub kilka przycisków dotykowych zostało zakrytych, np. przez kontakt z palcem, potrawę, która wykipiiała lub odłożone przedmioty. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Usunąć zabrudzenia i/lub przedmioty (patrz rozdział „Zabezpieczenia”, punkt „Wyłączenie ze względów bezpieczeństwa”).</li></ul>      |
| <b>W polu wskazań timera miga <i>Err</i> na zmianę z 044.</b>                                                                                            | Zadziałało zabezpieczenie przed przegrzaniem. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Patrz rozdział „Zabezpieczenia”, punkt „Zabezpieczenie przed przegrzaniem”.</li></ul>                                                                                                                                          |

## Co robić, gdy...

| Problem                                                                                                    | Przyczyna i postępowanie                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>W polu wskazań timera miga <i>Err</i> na zmianę z 047, 048 lub 049.</b>                                 | Wentylator jest zablokowany lub uszkodzony. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Sprawdzić, czy wentylator nie jest zablokowany przez jakiś przedmiot.</li><li>■ Usunąć przedmiot.</li><li>■ Jeśli komunikat błędu nadal będzie się pojawiać, proszę wezwać serwis.</li></ul> |
| <b>W polu wskazań timera miga E-cyfra, np. E-0, na zmianę z 120, 121, 122, 123, 124, 125, 126 lub 127.</b> | Wentylator jest zablokowany lub uszkodzony. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Sprawdzić, czy wentylator nie jest zablokowany przez jakiś przedmiot.</li><li>■ Usunąć przedmiot.</li><li>■ Jeśli komunikat błędu nadal będzie się pojawiać, proszę wezwać serwis.</li></ul> |
| <b>W polu wskazań timera zostaje wyświetlony komunikat niewymieniony w tej tabeli.</b>                     | W elektronice wystąpił błąd. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Przerwać zasilanie płyty grzejnej na ok. 1 minutę.</li><li>■ Jeśli po przywróceniu zasilania problem nadal występuje, proszę wezwać serwis.</li></ul>                                                       |

## Nieoczekiwane zachowania

| Problem                                                                                                     | Przyczyna i postępowanie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Zostało postawione naczynie do gotowania, ale nie pojawia się odpowiednia skala numeryczna.</b>          | <p>Naczynie do gotowania nie zostaje rozpoznane na tej pozycji, ponieważ jest zbyt małe.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ponownie umieścić naczynie do gotowania. Gdy nadal nie jest ono rozpoznawane, zastosować inne naczynie do gotowania.</li> </ul> <p>Naczynie do gotowania jest nieodpowiednie.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Zastosować odpowiednie naczynie do gotowania (patrz rozdział „Indukcja“, punkt „Naczynia do gotowania“).</li> </ul> |
| <b>Zapala się symbol .</b> | <p>Naczynia do gotowania mają zbyt małe odstępów między sobą.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Rozmieszczyć ponownie naczynia. Przesuwać naczynia do gotowania po kolei, nie równocześnie.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Po ponownym umieszczeniu naczynia do gotowania ustawiony poziom mocy zaczyna migać.</b>                  | <p>Naczynie do gotowania nie zostało rozpoznane.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Nacisnąć migający poziom mocy.</li> <li>■ Gdy poziom mocy nadal miga, umieścić ponownie naczynie do gotowania.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Po ponownym umieszczeniu naczynia do gotowania ustawiony poziom mocy gaśnie i zapala się 0.</b>          | <p>Naczynie do gotowania nie zostało rozpoznane.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ustawić ponownie poziom mocy.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Obszar wyłącza się automatycznie.</b>                                                                    | <p>Czas pracy był zbyt długi.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ustawić z powrotem poziom mocy (patrz rozdział „Zabezpieczenia“, punkt „Wyłączenie ze względów bezpieczeństwa“).</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Obszar nie pracuje z ustawionym poziomem mocy tak jak zwykle.</b>                                        | <p>Zostało wyzwolone zabezpieczenie przed przegrzaniem.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Patrz rozdział „Zabezpieczenia“, punkt „Zabezpieczenie przed przegrzaniem“.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Obszar lub cała płyta grzejna wyłącza się automatycznie.</b>                                             | <p>Zostało wyzwolone zabezpieczenie przed przegrzaniem.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Patrz rozdział „Zabezpieczenia“, punkt „Zabezpieczenie przed przegrzaniem“.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

## Co robić, gdy...

---

| Problem                                                               | Przyczyna i postępowanie                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Funkcja Booster została automatycznie przedwcześnie przerwana.</b> | <p>Zostało wyzwolone zabezpieczenie przed przegrzaniem.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Patrz rozdział „Zabezpieczenia”, punkt „Zabezpieczenie przed przegrzaniem“).</li></ul> |



### Niezadowolające rezultaty

| Problem                                                                                                                             | Przyczyna i postępowanie                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Przy włączonej automatyce zagotowywania wartość naczynia do gotowania nie dochodzi do wrzenia.</b>                               | Podgrzewane są duże ilości produktów spożywczych.<br>■ Zagotować przy najwyższym poziomie mocy, a następnie przełączyć ręcznie z powrotem.                                                               |
|                                                                                                                                     | Naczynie do gotowania źle przewodzi ciepło.<br>■ Zastosować inne naczynie do gotowania, które lepiej przewodzi ciepło.                                                                                   |
| <b>Przy porównywalnych procesach gotowania i smażenia występują niewielkie różnice w czasach przyrządzania i w przyrumienieniu.</b> | To nie jest usterka.<br>Materiał dna naczynia do gotowania i pozycja naczynia do gotowania na płycie grzejnej mają wpływ na wydajność cewek indukcyjnych. Może to znaleźć odbicie w przebiegu gotowania. |

## Problemy ogólne lub usterki techniczne

| Problem                                                                                                        | Przyczyna i postępowanie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Nie można włączyć płyty grzejnej.</b>                                                                       | <p>Płyta grzejna nie ma prądu.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Sprawdzić, czy doszło do wyzwolenia zabezpieczenia instalacji elektrycznej. Wezwać elektryka lub serwis Miele (minimalne zabezpieczenie patrz tabliczka znamionowa).</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                | <p>Mogło dojść do wystąpienia usterki technicznej.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Odłączyć płytę grzejną od sieci elektrycznej na ok. 1 minutę:<ul style="list-style-type: none"><li>– wyłączając odpowiedni bezpiecznik lub całkowicie wykręcając z oprawki bezpiecznik topikowy,</li><li>– wyłączając wyłącznik różnicowoprądowy.</li></ul></li><li>■ Jeśli po ponownym włączeniu/wkręceniu bezpiecznika ew. wyłącznika różnicowoprądowego nadal nie można uruchomić płyty grzejnej, proszę wezwać elektryka lub serwis.</li></ul> |
| <b>Przy pierwszym nagrzewaniu nowej płyty grzejnej dochodzi do wytworzenia specyficznego zapachu i oparów.</b> | <p>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 materiał cewek indukcyjnych wytwarza nieprzyjemny zapach w ciągu pierwszych godzin pracy. 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.</p>                             |
| <b>Po wyłączeniu płyty grzejnej słychać odgłosy pracy.</b>                                                     | <p>Wentylator chłodzący pracuje dotąd, aż płyta grzejna ostygnie i wyłącza się wówczas automatycznie.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

Firma Miele oferuje bogaty asortyment wyposażenia dodatkowego dostosowanego do Państwa urządzenia, jak również środki do czyszczenia i pielęgnacji.

Te produkty można łatwo zamówić w sklepie internetowym Miele.

Można je również nabyć w serwisie Miele (patrz na końcu tej instrukcji użytkowania) lub w sklepach specjalistycznych Miele.

### **Naczynia do gotowania/smażenia**

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

### **Środki do czyszczenia i pielęgnacji**

#### **Środek do czyszczenia szkła ceramicznego i stali szlachetnej 250 ml**

Usuwa silniejsze zabrudzenia, plamy z kamienia i pozostałości aluminium.

#### **Ściereczka mikrofibrowa**

Usuwa odciski palców i lekkie zabrudzenia.

## Serwis

Na stronie [www.miele.pl/serwis](http://www.miele.pl/serwis) można uzyskać informacje dotyczące samodzielnego usuwania usterek i części zamiennych Miele.

### Kontakt w przypadku wystąpienia usterki

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

Wizytę technika serwisowego Miele można zamówić online na stronie [www.miele.pl](http://www.miele.pl) w zakładce Serwis.

Dane kontaktowe serwisu Miele znajdują się na końcu tego dokumentu.

Serwis wymaga podania oznaczenia modelu i numeru fabrycznego urządzenia (Fabr./SN/Nr.). Obie te informacje znajdują się na tabliczce znamionowej.

### 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.

## 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.

► 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.

► 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.

► Proszę się upewnić, że po zabudowie nie będzie można dotknąć przewodu przyłączeniowego płyty grzejnej.

► Przewód przyłączeniowy po zakończeniu montażu płyty grzejnej nie może dotykać ruchomych elementów zabudowy kuchennej (np. szuflady) ani nie może być narażony na żadne obciążenia mechaniczne.

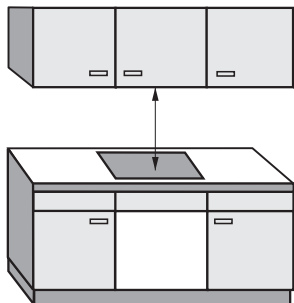
► Proszę zachować odstępstwa bezpieczeństwa podane na następnych stronach.

# Instalacja

---

## Odstępy bezpieczeństwa

### Odstęp bezpieczeństwa nad płytą grzejącą



Pomiędzy płytą grzejącą i umieszczonym nad nią wyciągiem kuchennym należy zachować odstęp bezpieczeństwa określony przez producenta wyciągu.

Gdy nad płytą grzejącą zainstalowane są łatwo zapalne materiały (np. półka wisząca), odstęp bezpieczeństwa musi wynosić przynajmniej 500 mm.

Zachować największy z wymaganych odstępów bezpieczeństwa, jeśli pod wyciągiem znajduje się kilka urządzeń, dla których podane są różne odstępów bezpieczeństwa.

## Odstęp bezpieczeństwa z tyłu/po bokach

Z założenia płyta grzewcza powinna zostać zamontowana z dużą ilością miejsca po prawej i lewej stronie.

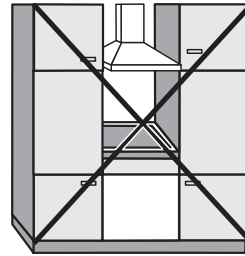
Z tyłu płyty grzewczej musi być zachowany podany poniżej odstęp minimalny ① do wysokiej szafki stojącej lub ściany pomieszczenia.

Po jednej stronie płyty grzewczej (prawej lub lewej) musi być zachowany podany poniżej odstęp minimalny ②, ③ do wysokiej szafki stojącej lub ściany pomieszczenia, po stronie przeciwnej odstęp minimalny powinien wynosić 200 mm.

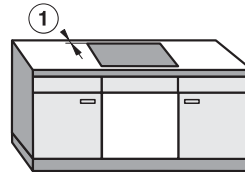
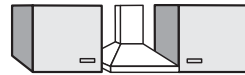
① Odstęp minimalny **z tyłu** od wycięcia w blacie roboczym do tylnej krawędzi blatu roboczego:  
50 mm

② Odstęp minimalny **po prawej stronie** od wycięcia w blacie roboczym do znajdującej się obok zabudowy meblowej (np. wysokiej szafki stojącej) lub ściany pomieszczenia:  
50 mm

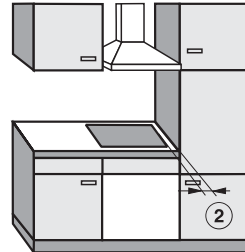
③ Odstęp minimalny **po lewej stronie** od wycięcia w blacie roboczym do znajdującej się obok zabudowy meblowej (np. wysokiej szafki stojącej) lub ściany pomieszczenia:  
50 mm



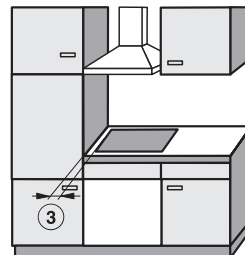
niedozwolone



bardzo zalecane



niezalecane



niezalecane

# Instalacja

## Odstęp minimalny od spodu płyty grzejnej

Aby zagwarantować wentylację płyty grzejnej, pod płytą grzejną wymagany jest odstęp minimalny do piekarnika, dna pośredniego lub szuflady.

Odstęp minimalny od dolnej krawędzi<sup>1</sup> płyty grzejnej do

- górnej krawędzi piekarnika:  $\geq 2 \text{ mm}$
- górnej krawędzi dna pośredniego:  $\geq 2 \text{ mm}$
- górnej krawędzi szuflady:  $\geq 5 \text{ mm}$
- dna szuflady:  $\geq 75 \text{ mm}$

<sup>1</sup> Dołem jest zewnętrzna strona skrzynki spodniej płyty grzejnej. Bardziej wystające elementy jak skrzynki przyłączeniowe, blachy dystansowe itd. nie liczą się jako najniższy punkt i są nieistotne dla obliczania odstępów minimalnych.

## Dno pośrednie

Montaż dna pośredniego pod płytą grzejną nie jest wymagany, ale jest dozwolony.



Widok z boku

- ① Przód
- ② Szczelina powietrzna z przodu
- ③ Szczelina powietrzna z tyłu

Dla **wentylacji** płyty grzejnej zalecamy zachowanie z przodu pomiędzy szafką i dnem pośrednim szczeliny ② o szerokości 20 mm.

Do **przełożenia przewodu przyłączeniowego** wymagane jest zachowanie z tyłu pomiędzy szafką i dnem pośrednim szczeliny ③ o szerokości 15 mm.



## Odstęp bezpieczeństwa do okładziny niszy

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

W przypadku okładzin z materiałów palnych (np. z drewna) odstęp minimalny ⑤ pomiędzy wycięciem w blacie roboczym i okładziną niszy musi wynosić 50 mm.

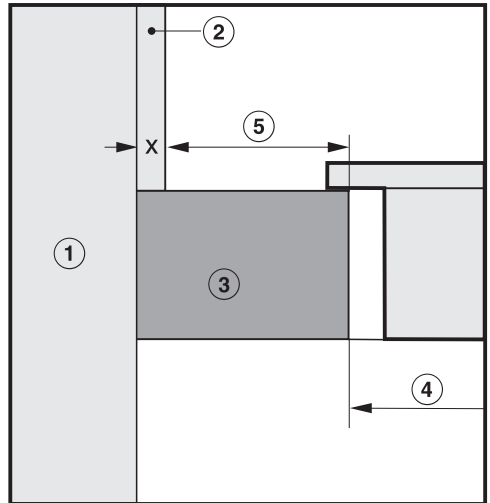
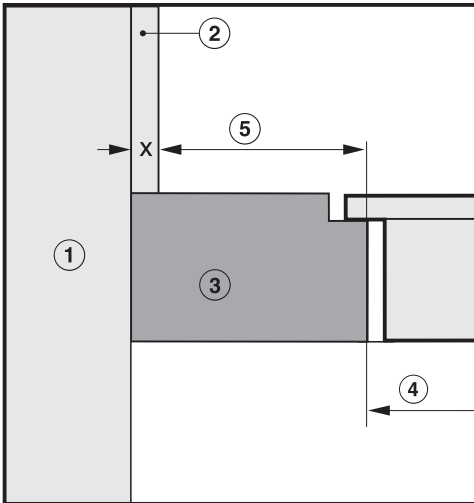
Dla okładzin z materiałów niepalnych (np. z metalu, kamienia naturalnego, płytek ceramicznych) odstęp minimalny ⑤ pomiędzy wycięciem w blacie roboczym i okładziną niszy wynosi 50 mm minus grubość okładziny.

Przykład: Grubość okładziny niszy 15 mm

50 mm - 15 mm = odstęp minimalny 35 mm

### Zabudowa zlicowana

### Zabudowa przylegająca

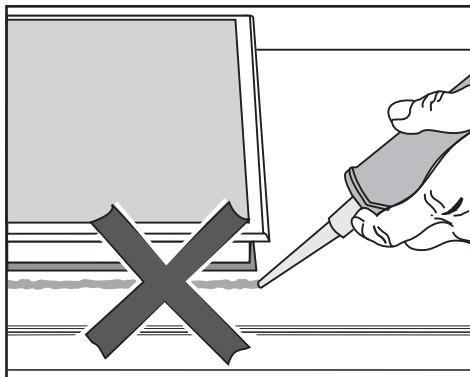


- ① Ściana
- ② Okładzina niszy: wymiar X = grubość okładziny niszy
- ③ Blat roboczy
- ④ Wycięcie w blacie roboczym
- ⑤ Odstęp minimalny
  - w przypadku materiałów **palnych** 50 mm
  - w przypadku materiałów **niepalnych** 50 mm - wymiar x

# Instalacja

## Wskazówki dotyczące zabudowy przylegającej

### Uszczelnienie pomiędzy płytą grzejną i blatem roboczym



⚠ Uszkodzenia przez nieprawidłowy montaż.

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

Nie stosować żadnych środków uszczelniających pomiędzy płytą grzejną i blatem roboczym.

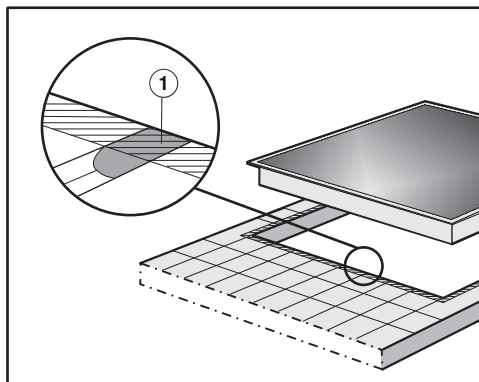
Uszczelka pod krawędzią płyty grzejnej zapewnia wystarczające uszczelnienie w stosunku do blatu roboczego.

## Taśma uszczelniająca

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

Zawsze wymienić taśmę uszczelniającą przed ponowną zabudową.

## Blat roboczy z płytek ceramicznych



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.

## Nie zabudowywać płyt grzejących z wykończeniem DiamondFinish przed oknem

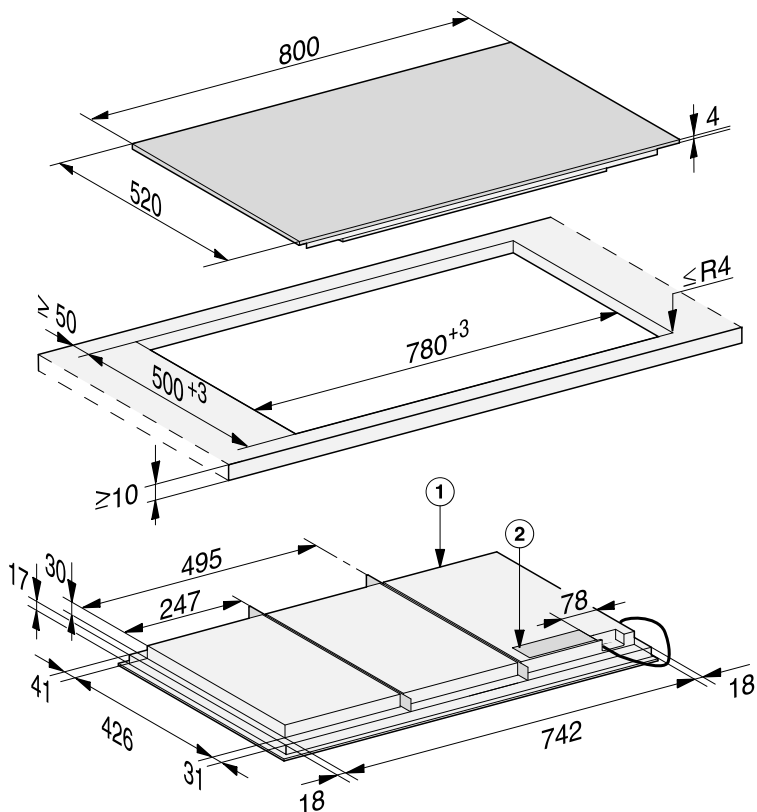
Instalacja modeli z wykończeniem DiamondFinish przed oknem nie jest zalecana.

Bezpośrednie oddziaływanie światła dziennego prowadzi do tego, że powierzchnia mocniej odbija światło i wskazania są trudniejsze do rozpoznania.

## Wymiary montażowe – zabudowa przylegająca

Wszystkie wymiary podane są w mm.

### KM 7878-1 FL Diamond



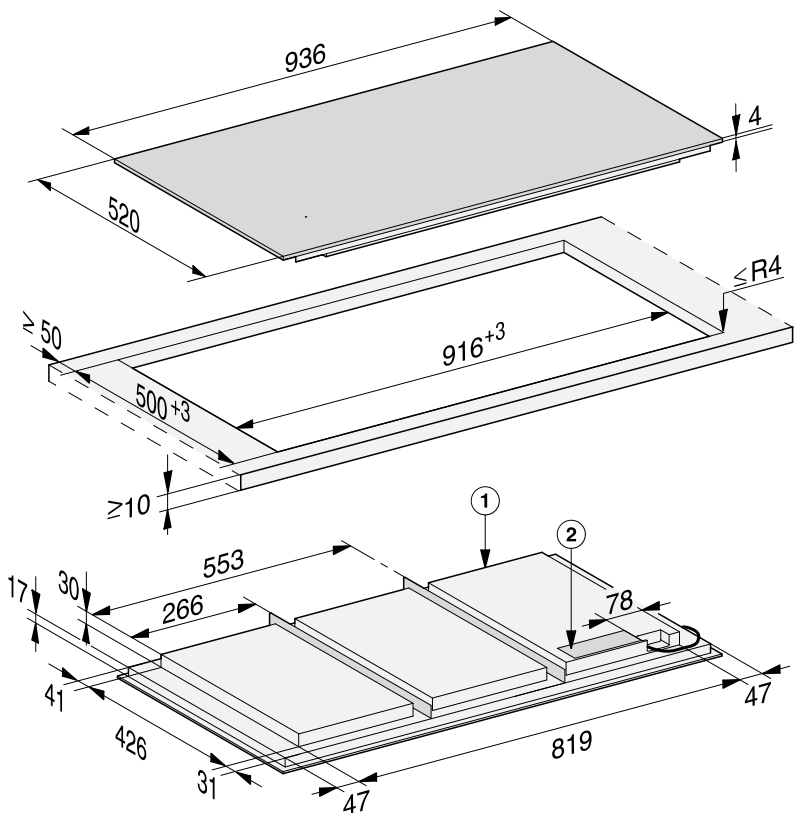
① Przód

② Skrzynka przyłączeniowa

Przewód przyłączeniowy (L = 1440 mm) jest dołączony luzem

# Instalacja

## KM 7897-1 FL Diamond



- ① Przód
- ② Skrzynka przyłączeniowa  
Przewód przyłączeniowy (L = 1440 mm) jest dołączony luzem

## Zabudowa przylegająca

- Wykonać wycięcie w blacie roboczym. Zachować wymagane odstępy bezpieczeństwa (patrz rozdział „Instalacja”, punkt „Odstępy bezpieczeństwa”).
- W przypadku **blatów roboczych z drewna** należy zabezpieczyć brzegi wycięcia specjalnym lakierem, kauczukiem silikonowym lub płynną żywicą w celu uniknięcia spęczenia spowodowanego wilgocią. Materiał uszczelniający musi być odporny temperaturowo.

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

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



Uszkodzenia przez nieprawidłowe podłączenie.

Elektronika płyty grzejnej może zostać uszkodzona przez zwarcie.

Zlecić podłączenie kabla przyłączeniowego do płyty grzejnej przez wykwalifikowanego elektryka.

- Podłączyć przewód przyłączeniowy do płyty grzejnej zgodnie ze schematem przyłączeniowym (patrz rozdział „Instalacja”, punkt „Podłączenie elektryczne”).
- Przeprowadzić przewód przyłączeniowy płyty grzejnej przez wycięcie w blacie roboczym do dołu.

- Ułożyć płytę grzejną pośrodku w wycięciu. Zwrócić uwagę na to, żeby uszczelka przylegała do blatu roboczego, gwarantując w ten sposób uszczelnienie w stosunku do blatu roboczego.

Gdy uszczelka nie przylega prawidłowo do blatu roboczego w narożnikach, można ostrożnie poprawić promień narożników ( $\leq R4$ ) za pomocą wyrzynarki.

- Podłączyć płytę grzejną do sieci elektrycznej (patrz rozdział „Instalacja”, punkt „Podłączenie elektryczne”).
- Sprawdzić działanie płyty grzejnej.

## Wskazówki dotyczące zabudowy – zabudowa zlicowana

Wpasowana w blat płyta grzejna jest przeznaczona wyłącznie do zabudowy w kamieniu naturalnym (granit, marmur), pełnym drewnie i blatach wykładanych płytkami ceramicznymi. Płyty grzejne oznaczone w rozdziale „Instalacja”, punkt „Wymiary do zabudowy – zabudowa zlicowana” za pomocą odpowiedniej wskazówki nadają się również do zabudowy w szklanych blatach roboczych. W przypadku blatów roboczych z innych materiałów należy się dowiedzieć u ich producenta, czy nadają się one do zabudowy zlicowanej płyty grzejnej.

Szerokość prześwitu szafki podblatowej musi być przynajmniej taka, jak wewnętrzne wycięcie w blacie roboczym (patrz rozdział „Instalacja”, punkt „Wymiary do zabudowy – zabudowa zlicowana”), żeby płyta grzejna po zabudowie była swobodnie dostępna od spodu i żeby do celów konserwacyjnych można było wyjąć skrzynkę umieszczoną na spodzie płyty. Jeśli płyta grzejna po zabudowie nie będzie dostępna od spodu, należy usunąć środek fugujący, żeby można było zdemontować płytę.

## Blaty robocze z kamienia naturalnego

Płytę grzejną zakłada się bezpośrednio w wyfrezowanie.

## Lite drewno, blaty wykładane płytkami ceramicznymi, blaty robocze ze szkła

Płytę grzejną mocuje się w wycięciu za pomocą listew drewnianych. Listwy te należy zapewnić w miejscu instalacji i nie należą one do wyposażenia dostarczonego wraz z urządzeniem.

## Taśma uszczelniająca

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

Zawsze wymienić taśmę uszczelniającą przed ponowną zabudową.

## Nie zabudowywać płyt grzejnych z wykończeniem DiamondFinish przed oknem

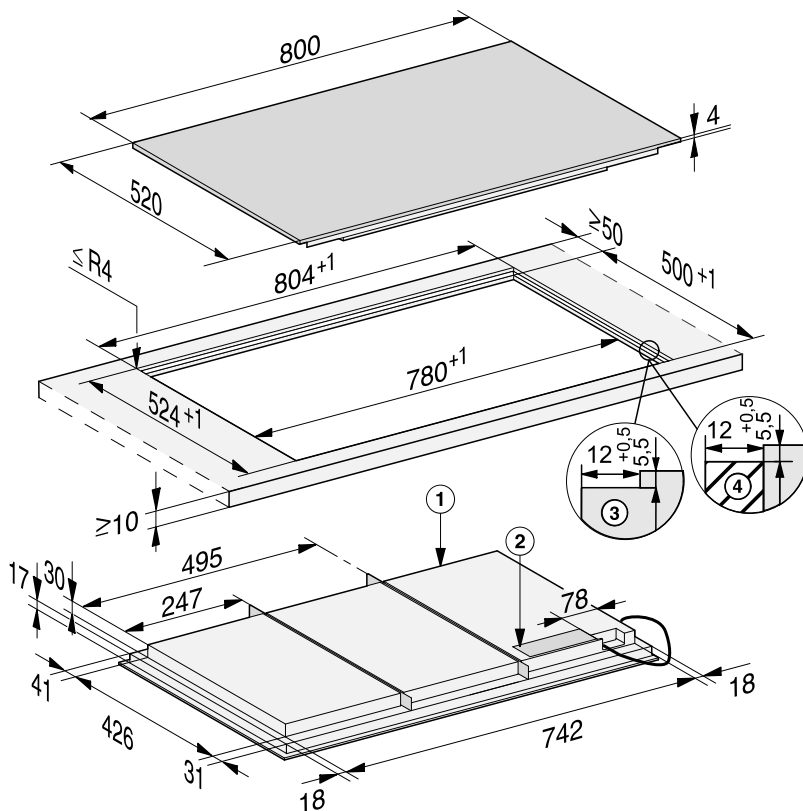
Instalacja modeli z wykończeniem DiamondFinish przed oknem nie jest zalecana.

Bezpośrednie oddziaływanie światła dziennego prowadzi do tego, że powierzchnia mocniej odbija światło i wskazania są trudniejsze do rozpoznania.

## Wymiary montażowe – zabudowa zlicowana

Wszystkie wymiary podane są w mm.

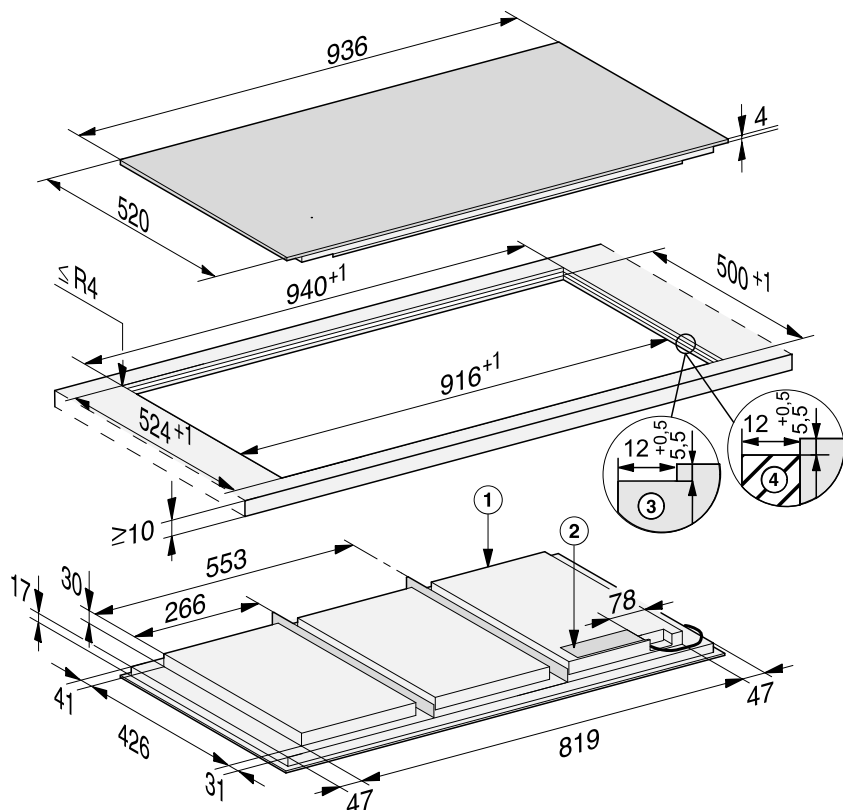
### KM 7878-1 FL Diamond



- ① Prząd
- ② Skrzynka przyłączeniowa  
Przewód przyłączeniowy (L = 1440 mm) jest dołączony luzem
- ③ Frezowanie stopniowe w blacie roboczym z kamienia naturalnego
- ④ Listwa drewniana 12 mm (wyposażenie nie dostarczone wraz z urządzeniem)

# Instalacja

## KM 7897-1 FL Diamond



- ① Przód
- ② Skrzynka przyłączeniowa  
Przewód przyłączeniowy (L = 1440 mm) jest dołączony luzem
- ③ Frezowanie stopniowe w blacie roboczym z kamienia naturalnego
- ④ Listwa drewniana 12 mm (wyposażenie nie dostarczone wraz z urządzeniem)



## Zabudowa zlicowana

- Wykonać wycięcie w blacie roboczym. Zachować wymagane odstępstwa bezpieczeństwa (patrz rozdział „Odstępstwa bezpieczeństwa“).
- Blaty robocze z drewna/blaty robocze z płytek ceramicznych/szklane blaty robocze:  
zamocować listwy drewniane 5,5 mm poniżej górnej krawędzi blatu roboczego.



Uszkodzenia przez nieprawidłowe podłączenie.

Elektronika płyty grzejnej może zostać uszkodzona przez zwarcie.

Zlecić podłączenie kabla przyłączeniowego do płyty grzejnej przez wykwalifikowanego elektryka.

- Podłączyć przewód przyłączeniowy do płyty grzejnej zgodnie ze schematem przyłączeniowym (patrz rozdział „Podłączenie elektryczne“, punkt „Schemat przyłączeniowy“).
- Nakleić dostarczoną wraz z urządzeniem taśmę uszczelniającą pod krawędzią płyty grzejnej. Nie napinać taśmy uszczelniającej przy naklejaniu.
- Przeprowadzić przewód przyłączeniowy płyty grzejnej przez wycięcie w blacie roboczym do dołu.
- Umieścić płytę grzejną w wycięciu i ją wyśrodkować.

Szczelina pomiędzy szybą szklano-ceramiczną i blatem roboczym musi mieć przynajmniej 2 mm szerokości. Szczelina jest konieczna, żeby można było uszczelnić płytę grzejną.

- Podłączyć płytę grzejną do sieci elektrycznej (patrz rozdział „Podłączenie elektryczne“).
- Sprawdzić działanie płyty grzejnej.
- Wypełnić pozostałą szczelinę pomiędzy płytą grzejną i blatem roboczym za pomocą fugi silikonowej odpornej na wysokie temperatury (min. 160 °C).



Uszkodzenia przez nieodpowiednie środki uszczelniające.

Nieodpowiedni środek uszczelniający może uszkodzić kamień naturalny.

W przypadku kamienia naturalnego i płytek z kamienia naturalnego stosować wyłącznie silikonowe środki uszczelniające przeznaczone do kamienia naturalnego. Przestrzegać wskazówek producenta.

## 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 nieciągłością przewodu ochronnego po stronie instalacji (np. porażenie elektryczne).

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

Elektroinstalator musi dokładnie znać lokalne przepisy i dodatkowe uwarunkowania lokalnego zakładu energetycznego i starannie ich przestrzegać.

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.

Przywrócenie zasilania podczas prac serwisowych i/lub konserwacyjnych 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

- Nacisnąć przycisk kontrolny (czerwony), tak żeby wyskoczył przycisk środkowy (czarny).

### Bezpieczniki instalacyjne

- Przełączniki ochronne, przynajmniej typu B lub C: przestawić dźwignię z 1 (wł.) na 0 (wył.).

### Wyłączniki różnicowoprądowe

- Przełączyć wyłącznik główny z pozycji 1 (wł.) na 0 (wył.) lub nacisnąć przycisk kontrolny.

## Przewód przyłączeniowy

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

Możliwości instalacyjne można odczytać ze schematu instalacyjnego.

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

## Wymiana przewodu przyłączeniowego



Niebezpieczeństwo porażenia prądem.

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

Wymiana przewodu przyłączeniowego może zostać dokonana wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.

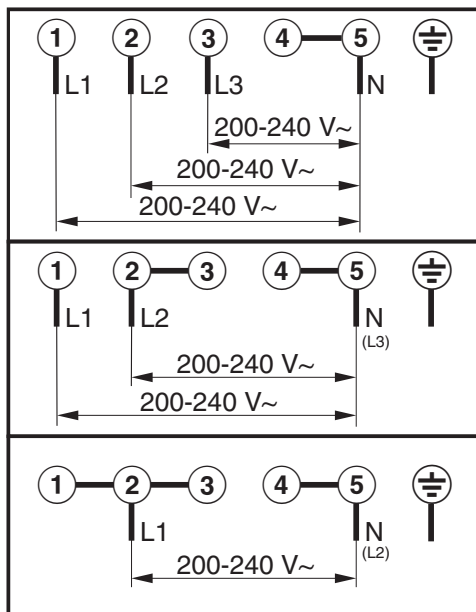
Przy wymianie przewodu przyłączeniowego stosować wyłącznie kable typu H 05 VV-F (w izolacji PCV) o odpowiednim przekroju. Przewód przyłączeniowy jest do nabycia u producenta lub w serwisie.

# Instalacja

## Schemat przyłączeniowy

Nie każda możliwość przyłączenia jest dopuszczalna w miejscu instalacji.

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



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                                                                                                                                                                                                                                                           | KM 7878-1                                                 |
| Liczba pól lub obszarów grzejnych                                                                                                                                                                                                                                              |                                                           |
| W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytkowej dla każdego pola grzejnego elektrycznego<br>W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzejnego | 1. = 744x381,5 mm<br>2. =<br>3. =<br>4. =<br>5. =<br>6. = |
| Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na kg (EC <sub>electric cooking</sub> )                                                                                                                                                          | -                                                         |
| Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg (EC <sub>electric hob</sub> )                                                                                                                                                                                         | 189,6 Wh/kg                                               |

## Informacje dotyczące elektrycznych płyt grzejnych dla gospodarstw domowych

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

| MIELE                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| Identyfikator modelu                                                                                                                                                                                                                                                           | KM 7897-1                                                 |
| Liczba pól lub obszarów grzejnych                                                                                                                                                                                                                                              |                                                           |
| W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytkowej dla każdego pola grzejnego elektrycznego<br>W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzejnego | 1. = 865x381,5 mm<br>2. =<br>3. =<br>4. =<br>5. =<br>6. = |
| Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na kg (EC <sub>electric cooking</sub> )                                                                                                                                                          | -                                                         |
| Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg (EC <sub>electric hob</sub> )                                                                                                                                                                                         | 190,7 Wh/kg                                               |

## Deklaracja zgodności

---

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

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

- Produkty, Pobieranie, na stronie [www.miele.pl](http://www.miele.pl)
- Serwis, Materiały informacyjne, na stronie [www.miele.pl/domestic/materialy-informacyjne-miele-385.htm](http://www.miele.pl/domestic/materialy-informacyjne-miele-385.htm) przez podanie nazwy produktu lub numeru fabrycznego

|               |                            |
|---------------|----------------------------|
| Częstotliwość | 2,4000 GHz –<br>2,4835 GHz |
|---------------|----------------------------|

Maksymalna moc nadawania < 100 mW

Miele Sp. z o.o.  
ul. Czerniakowska 87A  
00-718 Warszawa  
Tel. 22 335 00 00  
[www.miele.pl](http://www.miele.pl)

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

KM 7878-1 FL Diamond, KM 7897-1 FL Diamond

pl-PL

M.-Nr 12 286 750 / 01