

Instrukcja użytkowania i montażu

Elektryczna płyta grzejna



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

Spis treści

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia	6
Odpowiedzialność i ochrona środowiska naturalnego	13
Instalowanie	14
Wskazówki bezpieczeństwa do zabudowy	14
Dodatkowe wskazówki bezpieczeństwa do zabudowy przylegającej	14
Dodatkowe wskazówki bezpieczeństwa do zabudowy zlicowanej	15
Odstępy bezpieczeństwa	16
Wymiary zabudowy dla zabudowy nablátowej	21
KM 6520 FR	21
KM 6521 FR	22
KM 6522 FR	23
KM 6527 FR	24
Wymiary zabudowy dla zabudowy zlicowanej	25
KM 6520 FL	25
KM 6523 FL	26
Zabudowa nablátowa płyty grzejnej	27
Przygotowanie blatu roboczego do zabudowy nablátowej	27
Montaż nablátowej płyty grzejnej	28
Zabudowa zlicowana płyty grzejnej	28
Przygotowanie blatu roboczego do zabudowy zlicowanej	28
Montaż zlicowanej płyty grzejnej	29
Podłączenie elektryczne	29
Wprowadzenie	33
Płyta grzejna	33
KM 6520 FR, KM 6520 FL	33
KM 6521 FR	34
KM 6522 FR	35
KM 6523 FL	36
KM 6527 FR	37
Elementy obsługi i wskazań	37
Dane stref grzejnych	38
Zasady obsługi	40

Funkcje specjalne	40
Rozszerzenie strefy grzejnej	40
Stop&Go	40
Automatyka zagotowywania	40
Timer	41
Blokada uruchomienia	41
Blokada	41
Funkcja Recall	41
Ustawienia	41
Tryb demonstracyjny	41
Wskazanie ciepła resztkowego	41
Wyłączenie ze względów bezpieczeństwa	41
Zabezpieczenie przed przegrzaniem	42
Dane płyty grzejnej	42
Akcesoria dodatkowe	42
Pierwsze uruchomienie	43
Rozpakowywanie płyty grzejnej	43
Pierwsze czyszczenie płyty grzejnej	43
Pierwsze włączanie płyty grzejnej	43
Obsługa	44
Wskazówki bezpieczeństwa dotyczące obsługi	44
Włączanie płyty grzejnej	44
Wyłączanie płyty/strefy grzejnej	44
Poziom mocy	44
Ustawianie poziomu mocy	44
Ustawianie poziomu mocy – poziomy pośrednie	45
Zmiana poziomu mocy	45
Rozszerzenie strefy grzejnej	45
Aktywacja rozszerzenia strefy grzejnej	45
Dezaktywacja rozszerzenia strefy grzejnej	45
Aktywacja/dezaktywacja funkcji Stop&Go	45
Automatyka zagotowywania	45
Aktywacja automatyki zagotowywania	46
Dezaktywacja automatyki zagotowywania	46

Spis treści

Timer	46
Ustawianie czasów timera	46
Ustawianie czasu minutnika	47
Zmiana czasu minutnika	47
Kasowanie czasu minutnika	47
Ustawianie czasu wyłączenia	47
Zmiana czasu wyłączenia	47
Kasowanie czasu wyłączenia	47
Ustawianie kilku czasów wyłączenia	47
Wyświetlanie czasów wyłączenia	48
Równoczesne korzystanie z funkcji timera	48
Blokada uruchomienia	48
Aktywacja blokady uruchomienia	48
Dezaktywacja blokady uruchomienia	49
Blokada	49
Aktywacja blokady	49
Dezaktywacja blokady	49
Aktywacja funkcji Recall	49
Dane płyty grzejnej	49
Wyświetlanie identyfikatora modelu/numeru seryjnego	49
Wyświetlanie wersji oprogramowania	49
Aktywacja/dezaktywacja trybu demonstracyjnego	50
Zakres ustawień	51
Informacje dla instytutów testowych	51
Dobrze wiedzieć	53
Sposób działania elektrycznych płyt grzejnych	53
Naczynia do gotowania	53
Dopasowywanie ustawień	55
Czyszczenie i konserwacja	58
Wskazówki bezpieczeństwa dotyczące czyszczenia i pielęgnacji	58
Okres czyszczenia	58
Czyszczenie powierzchni szklano-ceramicznych	58
Nieodpowiednie środki czyszczące	59
Usuwanie problemów	60
Komunikaty w polach wskazań/na wyświetlaczu	60
Nieoczekiwane zachowania	60
Niezadowolające rezultaty	61
Problemy ogólne lub usterki techniczne	62
Serwis	63
Kontakt w przypadku wystąpienia usterki	63

Tabliczka znamionowa 63

Gwarancja..... 63

Dane techniczne..... 64

Dane techniczne 64

Karty produktów 64

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.

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.

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

- ▶ Niebezpieczeństwo odniesienia oparzeń. Obracać uchwyty garnków i patelni w bok nad blatem roboczym, żeby dzieci nie mogły ich ściągnąć i się oparzyć.
- ▶ Niebezpieczeństwo zadławienia. Podczas zabawy materiałami opakowaniowymi (np. folią) dzieci mogą się nimi owinąć lub zadzierzgnąć je na głowie i się udusić. Trzymać materiały opakowaniowe z daleka od dzieci.
- ▶ Stosować blokadę uruchomienia, żeby dzieci nie mogły bez nadzoru włączać urządzenia. Podczas korzystania z płyty grzejnej włączać blokadę, żeby dzieci nie mogły zmienić (wybranych) ustawień.

Bezpieczeństwo techniczne

- ▶ Nieprawidłowo przeprowadzone prace instalacyjne i konserwacyjne lub naprawy mogą się stać przyczyną poważnych zagrożeń dla użytkownika. Prace instalacyjne i konserwacyjne oraz naprawy mogą być przeprowadzane wyłącznie przez fachowców autoryzowanych przez firmę Miele.
- ▶ Uszkodzenia płyty grzejnej mogą być przyczyną zagrożeń. Skontrolować płytę grzejącą pod kątem widocznych uszkodzeń. Nigdy nie uruchamiać uszkodzonego urządzenia.
- ▶ Możliwa jest czasowa lub stała praca na autonomicznym lub niezsynchronizowanym z siecią systemie zasilania (jak np. 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 niezsynchronizowanej 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.

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

- ▶ 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.
- ▶ 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”).
- ▶ Przy pracach instalacyjnych i konserwacyjnych oraz naprawach urządzenie musi zostać odłączone od sieci elektrycznej. Płyta grzejna jest odłączona od sieci elektrycznej tylko wtedy, gdy:

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

- 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.
- Przedmioty znajdujące się w pobliżu włączonej płyty grzejnej mogą zacząć się palić ze względu na wysokie temperatury. Nigdy nie stosować płyty grzejnej do ogrzewania pomieszczeń.
- Oleje i tłuszcze mogą się zapalić w wyniku przegrzania. Nigdy nie pozostawiać płyty grzejnej bez dozoru przy pracy z olejami i tłuszczami. Nigdy nie gasić płonącego oleju lub tłuszczu wodą. Wyłączyć płytę grzejną.
- Ostrożnie zdusić płomień za pomocą pokrywki lub koca gaśniczego.
- Nie zostawiać urządzenia w czasie pracy bez nadzoru. Stale nadzorować krótkie procesy gotowania i smażenia.
- Płomień 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.

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

- ▶ Przy pasteryzacji i podgrzewaniu w zamkniętych puszkach powstaje ciśnienie, które może je rozsadzić. Nie stosować płyty grzejnej do pasteryzacji i podgrzewania puszek
- ▶ Gdy płyta grzejna jest przykryta, w razie przypadkowego włączenia lub występowania ciepła resztkowego istnieje niebezpieczeństwo, że materiał przykrycia może się zapalić, obkurczyć lub stopić. Nigdy nie przykrywać płyty grzejnej, np. pokrywą, ścierką lub folią ochronną.
- ▶ Przy włączonej płycie grzejnej, przypadkowym włączeniu lub zaleganiu ciepła resztkowego istnieje ryzyko, że przedmioty metalowe odłożone na płycie grzejnej ulegną rozgrzaniu. Inne materiały mogą się stopić lub zapalić. Wilgotne pokrywki garnków mogą się zassać. Nie wykorzystywać płyty grzejnej jako powierzchni do odkładania. Wyłączać strefy grzejne po użyciu!
- ▶ O gorącą płytę grzejną można się oparzyć. Przy wszystkich pracach wykonywanych przy gorącym urządzeniu należy chronić ręce za pomocą odpowiednich rękawic termoizolacyjnych, łapek do garnków itp. Stosować wyłącznie suche rękawice termoizolacyjne. Mokre lub wilgotne tekstylia lepiej przewodzą ciepło i mogą spowodować oparzenia parą.
- ▶ 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.
- ▶ 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.

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

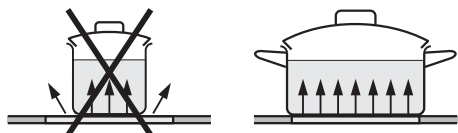
- ▶ Wygotowane garnki mogą spowodować uszkodzenie szyby szklano-ceramicznej i/lub naczynia do gotowania. Nie pozostawiać płyty grzejnej w czasie pracy bez nadzoru.
- ▶ Nierówności na dnie garnków i patelni rysują szybę szklano-ceramiczną. Stosować wyłącznie garnki i patelnie o gładkim dnie.
- ▶ Unieść naczynie do gotowania w celu przestawienia. Dzięki temu można uniknąć zarysowań i odprysków.
- ▶ Naczynia z tworzyw sztucznych lub folii aluminiowej topią się w wysokich temperaturach. Nie stosować naczyń z tworzyw sztucznych ani z folii aluminiowej.
- ▶ Ramka płyty grzejnej, w przypadku płyt fasetowych krawędź płyty i elementy sterowania mogą się rozgrzać pod wpływem następujących czynników: czas pracy, wysokie ustawienie(a) mocy, duże naczynia do gotowania i ilość włączonych stref grzejnych.
- ▶ Naczynia do gotowania z aluminium lub z dnem aluminiowym mogą spowodować metalicznie połyskujące plamy. Plamy te można usunąć za pomocą środków do czyszczenia powierzchni szklano-ceramicznych i stali szlachetnej (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja”, punkt „Czyszczenie powierzchni szklano-ceramicznych”).
- ▶ W przypadku dłuższego oddziaływania zabrudzeń mogą się one przypalić i ich usunięcie może być więcej niemożliwe. Usuwać zabrudzenia tak szybko, jak to możliwe i przy stawianiu naczyń do gotowania uważać, żeby dno naczynia było czyste, wolne od tłuszczu i suche.
- ▶ W żadnym wypadku nie przyrządzać potraw bezpośrednio na powierzchni szklano-ceramicznej. Zawsze stosować odpowiednie naczynie do gotowania.

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.
- ▶ 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.

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii przy gotowaniu

- Zwrócić uwagę na to, żeby dno garnka lub patelni zgadzało się z wielkością strefy grzejnej lub było trochę większe. Dzięki temu ciepło nie będzie się niepotrzebnie ulatniać.



- W miarę możliwości należy gotować wyłącznie w zamkniętych garnkach lub patelniach. W ten sposób unika się niepotrzebnego ulatniania ciepła.
- Do małych ilości wybierać małe garnki. Mały garnek na małej strefie grzejnej wymaga mniej energii niż większy, mało napełniony garnek na dużej strefie grzejnej.
- Gotować z niewielką ilością wody.
- Po zagotowaniu lub obsmażaniu przełączyć w odpowiednim momencie z powrotem na niższy poziom mocy.
- W przypadku dłuższego gotowania wyłączyć strefę grzejną już 5 do 10 minut przed zakończeniem czasu gotowania. Dzięki temu zostanie wykorzystane ciepło resztkowe.
- Zastosować szybkowar, żeby zredukować czas gotowania.

Utylizacja opakowania

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

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

Utylizacja starego urządzenia

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



Zamiast tego należy przekazać stare urządzenie do systemu nieodpłatnego zbierania i utylizacji starych urządzeń elektrycznych i elektronicznych, w 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 zastrzec się o to, żeby stare urządzenie było zabezpieczone przed dziećmi do momentu odtransportowania.

Instalowanie

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.

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

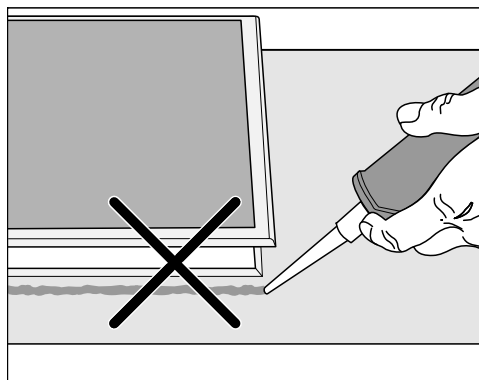
► Proszę się upewnić, że po zabudowie nie będzie można dotknąć przewodu przyłączeniowego płyty grzejnej.

► 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.

► 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.

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

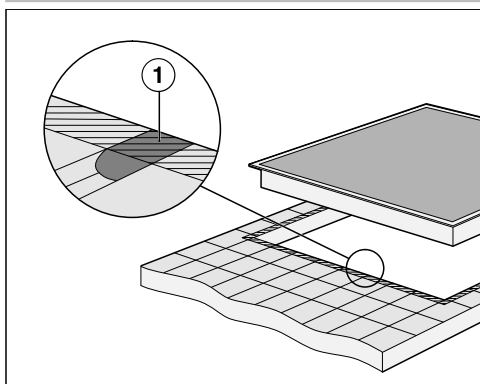
Dodatkowe wskazówki bezpieczeństwa do zabudowy przylegającej



⚠ Szkody przez nieprawidłowy montaż.

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

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



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

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

Wymienić taśmę uszczelniającą zawsze przed ponowną zabudową.

Dodatkowe wskazówki bezpieczeństwa do zabudowy zlicowanej

⚠ 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.

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

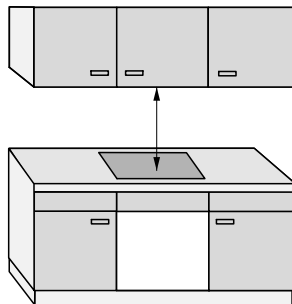
► Zlicowana płyta grzejna jest przeznaczona wyłącznie do zabudowy w kamieniu naturalnym (granit, marmur), pełnym drewnie i blatach wykładanych płytkami ceramicznymi. W przypadku blatów roboczych z innych materiałów proszę się dowiedzieć u ich producenta, czy nadają się one do zlicowanej zabudowy płyty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

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

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

Odstępy bezpieczeństwa

Bezpieczny odstęp nad płytą grzejną



Pomiędzy płytą grzejną a zamontowanym nad nią wycięciem kuchennym:

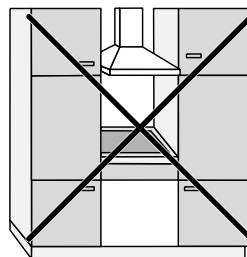
- Należy zachować bezpieczny odstęp podany przez producenta wyciągu kuchennego.
- Należy zachować największy wymagany odstęp bezpieczeństwa, jeśli pod wycięciem kuchennym zainstalowanych jest kilka urządzeń, dla których podane są różne odstępy bezpieczeństwa.

Gdy nad płytą grzejną zainstalowane są łatwo zapalne materiały (np. półka wisząca), odstęp bezpieczeństwa musi wynosić przynajmniej 600 mm.

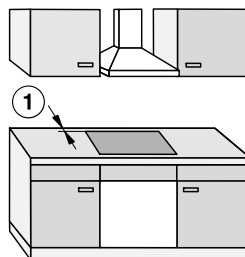
Odstęp bezpieczeństwa z tyłu i po bokach płyty grzejnej

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

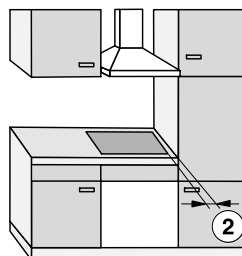
- **z tyłu** ① od wycięcia w blacie roboczym do tylnej krawędzi blatu roboczego:
50 mm
oraz
- **po prawej stronie** ② od wycięcia w blacie roboczym do znajdującej się obok zabudowy meblowej (np. wysokiej szafki stojącej) lub do ściany pomieszczenia:
50 mm
(KM 6521/6522/6523/6527) /
70 mm (KM 6520), a po przeciwnej stronie odstęp minimalny o wielkości 300 mm
lub
- **po lewej stronie** ③ od wycięcia w blacie roboczym do znajdującej się obok zabudowy meblowej (np. wysokiej szafki stojącej) lub do ściany pomieszczenia:
50 mm (KM 6520/6522) / 70 mm (KM 6527) / 100 mm (KM 6521/6523), a po przeciwnej stronie odstęp minimalny o wielkości 300 mm



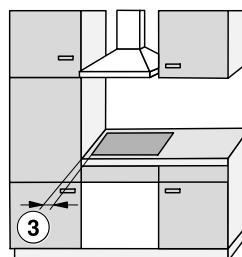
niedozwolone



bardzo zalecane



niezalecane



niezalecane

Instalowanie

Dno pośrednie

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

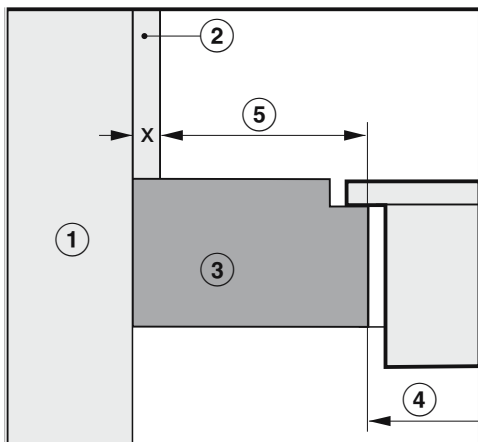
Jeśli pod płytą grzejną zostanie zamontowane dno pośrednie, odstęp pomiędzy górną krawędzią blatu roboczego i górną krawędzią dna pośredniego musi wynosić przynajmniej 110 mm.

Do przełożenia przewodu przyłączeniowego wymagane jest zachowanie z tyłu szczeliny o szerokości 10 mm. Gdy płyta grzejna ma zewnętrzną skrzynkę przyłączeniową, odstęp musi wynosić przynajmniej 30 mm.

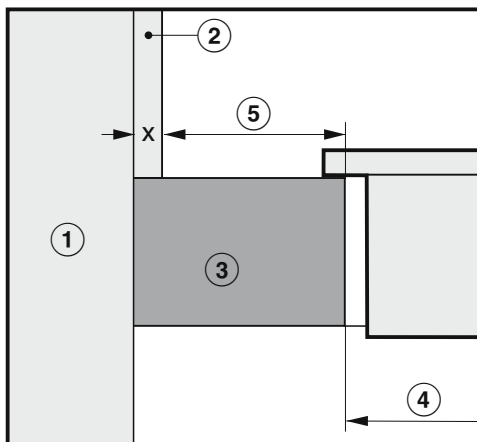
Odstęp bezpieczeństwa do okładziny niszy

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

Zabudowa zlicowana



Zabudowa nablátowa



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

Instalowanie

	Strona		Przeciwna strona	
Materiał	Palny	Niepalny	Palny	Niepalny
Z tyłu	50 mm	50 mm minus wymiar x	—	—
Po prawej stronie	50 mm (KM 6521/6522/6523/6527) / 70 mm (KM 6520)	50 mm (KM 6521/6522/6523/6527) / 70 mm (KM 6520) minus wymiar x	300 mm	300 mm minus wymiar x
Po lewej stronie	50 mm (KM 6520/6522) / 70 mm (KM 6527) / 100 mm (KM 6521/6523)	50 mm (KM 6520/6522) / 70 mm (KM 6527) / 100 mm (KM 6521/6523) minus wymiar x	300 mm	300 mm minus wymiar x

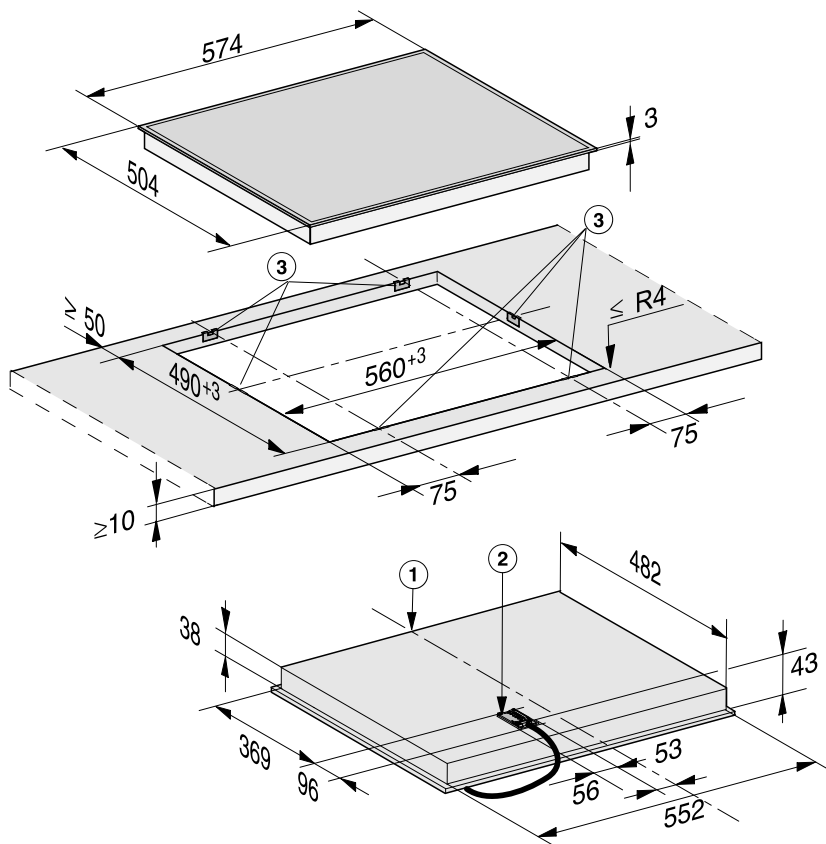
patrz rozdział „Instalowanie“, punkt „Odstępy bezpieczeństwa“

Przykład: Grubość niepalnej okładziny niszy 15 mm

50 mm - 15 mm = odstęp minimalny 35 mm

Wymiary zabudowy dla zabudowy nablatowej

KM 6520 FR

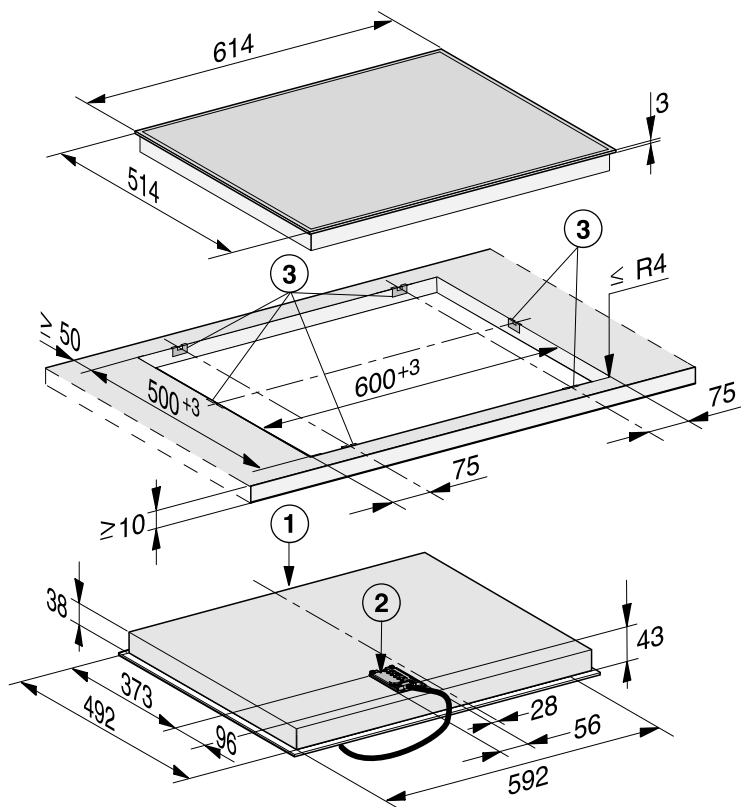


Wszystkie wymiary podane są w mm.

- ① Przód
- ② Skrzynka przyłączeniowa z przewodem przyłączeniowym
Przewód przyłączeniowy L = 1440 mm
- ③ Kabel przyłączeniowy, L = 1440 mm
- ④ Zaciski sprężynowe

Instalowanie

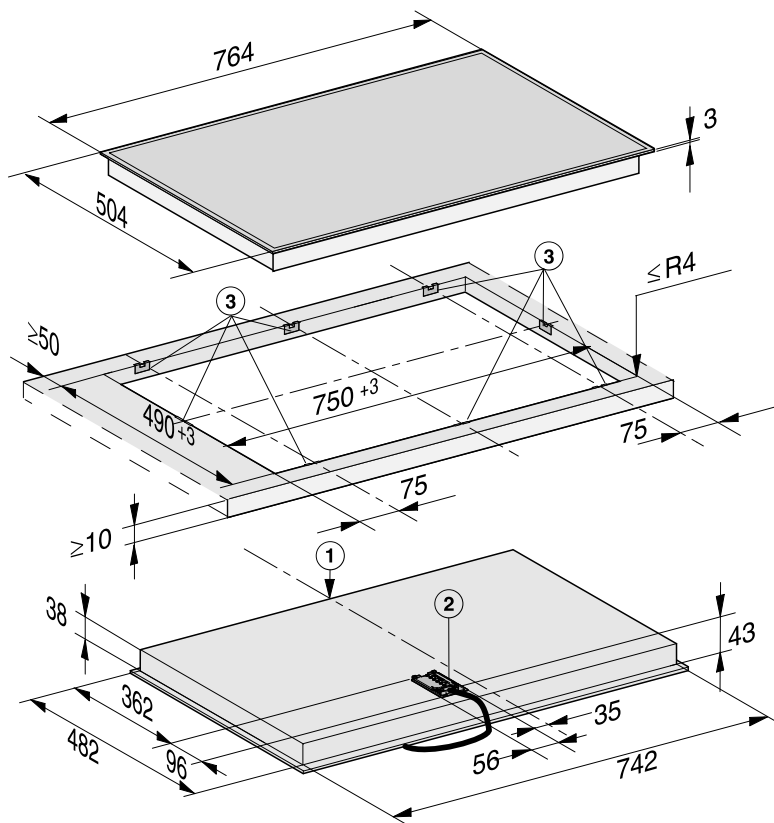
KM 6521 FR



Wszystkie wymiary podane są w mm.

- ① Przód
- ② Skrzynka przyłączeniowa z przewodem przyłączeniowym
Przewód przyłączeniowy L = 1440 mm
- ③ Zaciski sprężynowe

KM 6522 FR

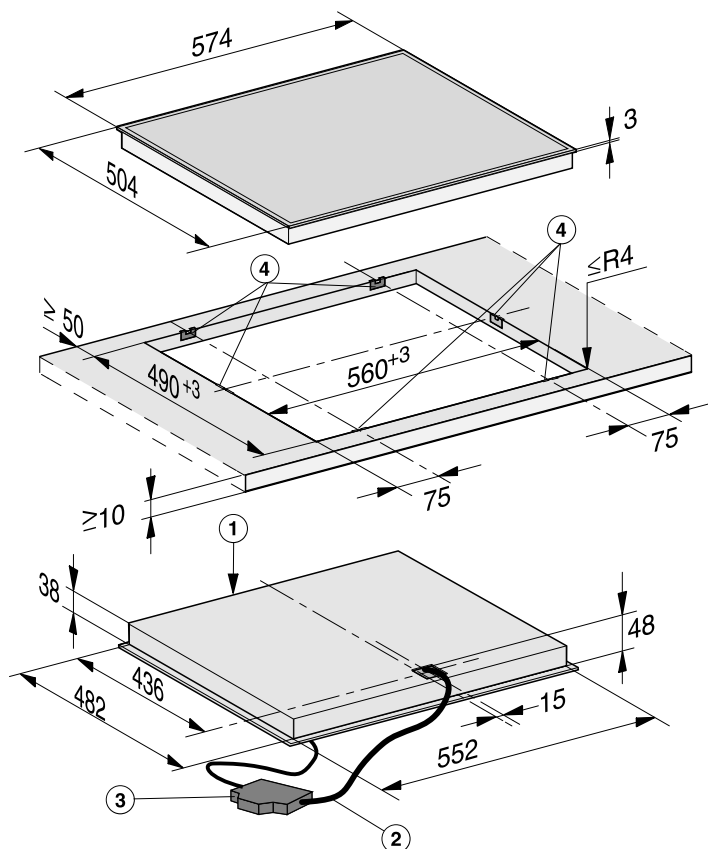


Wszystkie wymiary podane są w mm.

- ① Przód
- ② Skrzynka przyłączeniowa z przewodem przyłączeniowym
Przewód przyłączeniowy L = 1440 mm
- ③ Zaciski sprężynowe

Instalowanie

KM 6527 FR

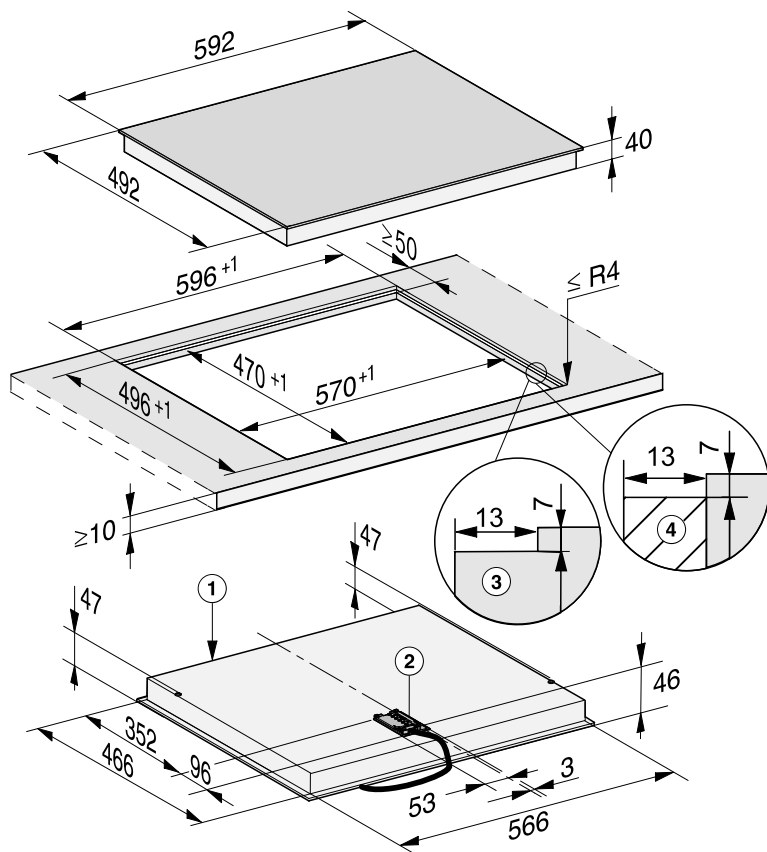


Wszystkie wymiary podane są w mm.

- ① Przód
- ② Kabel przyłączeniowy, L = 1440 mm
- ③ Skrzynka przyłączeniowa z przewodem przyłączeniowym
Przewód przyłączeniowy L = 1440 mm
- ④ Zaciski sprężynowe

Wymiary zabudowy dla zabudowy zlicowanej

KM 6520 FL

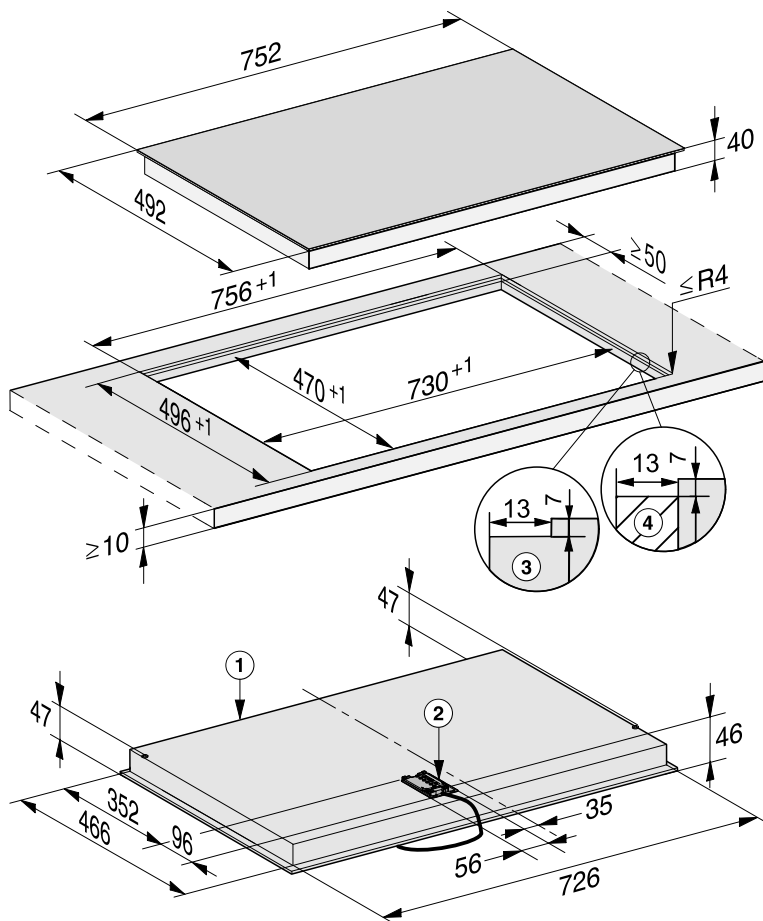


Wszystkie wymiary podane są w mm.

- ① Przód
- ② Skrzynka przyłączeniowa z przewodem przyłączeniowym
Przewód przyłączeniowy L = 1440 mm
- ③ Frezowanie stopniowe w blacie roboczym z kamienia naturalnego
- ④ Listwa drewniana 13 mm (wyposażenie nie dostarczone wraz z urządzeniem)

Instalowanie

KM 6523 FL



Wszystkie wymiary podane są w mm.

- ① Przód
- ② Skrzynka przyłączeniowa z przewodem przyłączeniowym
Przewód przyłączeniowy L = 1440 mm
- ③ Frezowanie stopniowe w blacie roboczym z kamienia naturalnego
- ④ Listwa drewniana 13 mm (wyposażenie nie dostarczone wraz z urządzeniem)

Zabudowa nablutowa płyty grzejnej

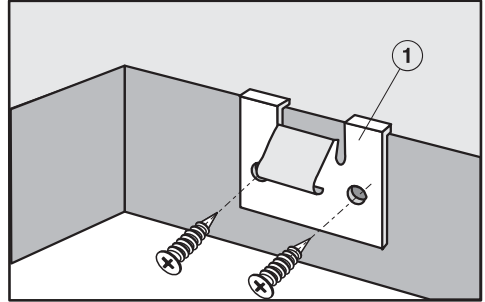
Przygotowanie blatu roboczego do zabudowy nablutowej

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

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

Mocowanie zacisków sprężynowych do blatów roboczych z drewna

Dokładne pozycje zacisków sprężynowych są podane na rysunku każdej z płyt grzejnych.



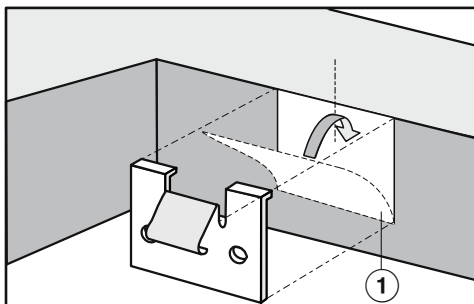
- Przyłożyć zaciski sprężynowe ① do górnej krawędzi wycięcia w miejscach pokazanych na rysunku płyty grzejnej.
- Zamocować zaciski sprężynowe ① za pomocą dostarczonych wraz z urządzeniem wkrętów do drewna 3,5 x 25 mm.

Mocowanie zacisków sprężynowych do blatów roboczych z kamienia naturalnego

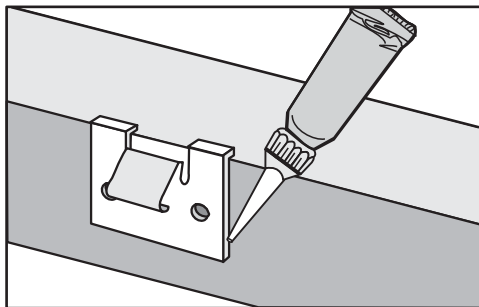
Dokładne pozycje zacisków sprężynowych są podane na rysunku każdej z płyt grzejnych.

Do zamocowania zacisków sprężynowych potrzebna będzie mocna dwustronna taśma klejąca (brak w wyposażeniu dostarczonym wraz z urządzeniem).

Instalowanie



- Przykleić dwustronną taśmę klejącą ① do górnej krawędzi wycięcia w miejscach pokazanych na rysunku płyty grzejnej.
- Przyłożyć zaciski sprężynowe do górnej krawędzi wycięcia i dobrze je docisnąć.



- Zakleić boczne krawędzie i dolną krawędź zacisków sprężynowych silikonem.

Montaż nablátowy płyty grzejnej

Płyta grzejna po zabudowie może zostać wyjęta wyłącznie za pomocą specjalnego narzędzia.

Taśma uszczelniająca troszczy się o stabilne osadzenie płyty grzejnej w wycięciu. Szczelina pomiędzy ramką i blatem roboczym zmniejszy się po pewnym czasie.

- Przeprowadzić przewód zasilający płyty grzejnej przez wycięcie w blacie roboczym do dołu.
- Ułożyć płytę grzejną pośrodku w wycięciu. Zwrócić uwagę na to, żeby uszczelka przylegała do blatu roboczego, gwarantując w ten sposób uszczelnienie w stosunku do blatu roboczego.
- Gdy uszczelka nie przylega prawidłowo do blatu roboczego w narożnikach, można ostrożnie poprawić promień narożników ($\leq R4$) za pomocą wyrzynarki.
- Docisnąć płytę grzejną na krawędzi obydwoma rękami do dołu, aż wyraźnie wyczuwalnie się zatrzaśnie. Zwrócić uwagę na to, żeby po zatrzaśnięciu uszczelka przylegała do blatu roboczego, gwarantując w ten sposób uszczelnienie w stosunku do blatu roboczego.
- Podłączyć płytę grzejną do sieci elektrycznej (patrz rozdział „Instalowanie”, punkt „Podłączenie elektryczne”).
- Sprawdzić działanie płyty grzejnej.

Zabudowa zlicowana płyty grzejnej

Przygotowanie blatu roboczego do zabudowy zlicowanej

- Przestrzegać odstępów bezpieczeństwa (patrz rozdział „Instalowanie”, punkt „Odstępy bezpieczeństwa”).
- Wykonać wycięcie w blacie roboczym.
- Blaty robocze z pełnego drewna/blaty robocze wykładane płytkami ceramicznymi:
Zamocować listwy drewniane 7 mm poniżej górnej krawędzi blatu robo-

czego (patrz rozdział „Instalowanie“, punkt „Wymiary zabudowy dla zabudowy zlicowanej“).

Montaż zlicowany płyty grzejnej

- Przeprowadzić przewód przyłączeniowy płyty grzejnej przez wycięcie w blacie roboczym do dołu.

Szczelina pomiędzy szybą szklano-ceramiczną i blatem roboczym ma przynajmniej 2 mm szerokości.

Szczelina jest konieczna, żeby można było uszczelnić płytę grzejną.

- Umieścić płytę grzejną w wycięciu i ją wyśrodkować.
- Podłączyć płytę grzejną do sieci elektrycznej (patrz rozdział „Instalowanie“, punkt „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).

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 energetyczne i starannie ich przestrzegać.

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

Instalowanie

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.

Do podłączenia płyty grzejnej wymagane są wszystkie 3 przewody fazowe. Do przewodów fazowych nie można podłączać żadnych innych urządzeń.

Wymiana przewodu przyłączeniowego

 Niebezpieczeństwo porażenia prądem.

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

Wymiana przewodu przyłączeniowego może zostać dokonana wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.

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

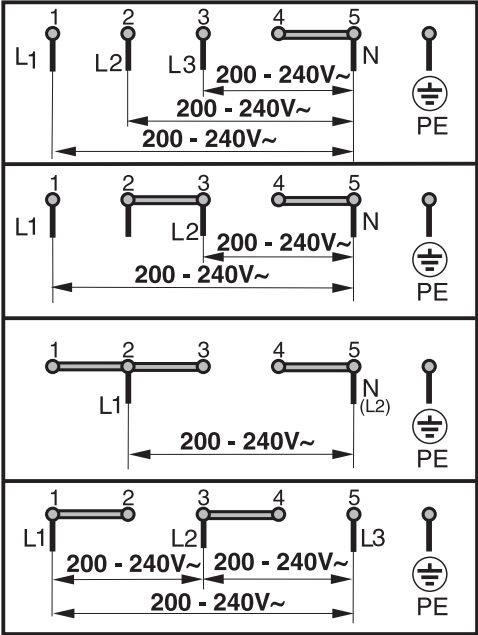
Schemat przyłączeniowy

Nie każda możliwość przyłączenia jest dopuszczalna w miejscu instalacji.

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

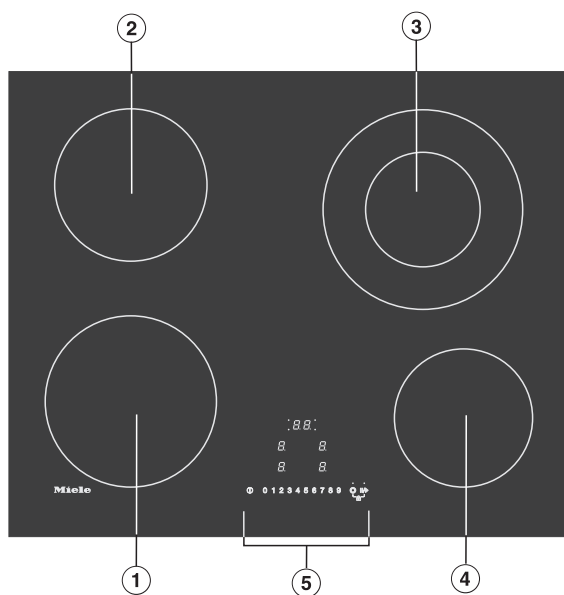
Maksymalna moc na każdą fazę przyłączeniową wynosi 3650 W.

Instalowanie



Płyta grzejna

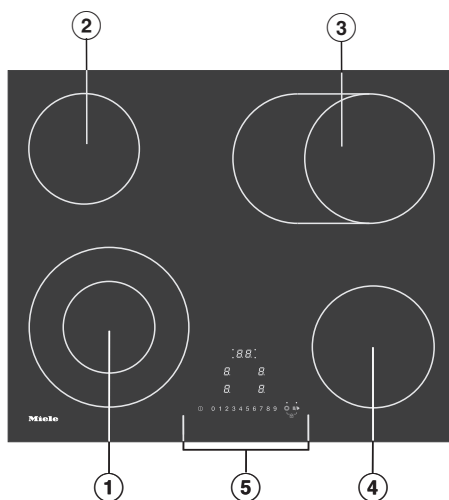
KM 6520 FR, KM 6520 FL



- ① Jednoobwodowa strefa grzejna
- ② Jednoobwodowa strefa grzejna
- ③ Dwuobwodowa strefa grzejna
- ④ Jednoobwodowa strefa grzejna
- ⑤ Elementy obsługi i wskazań

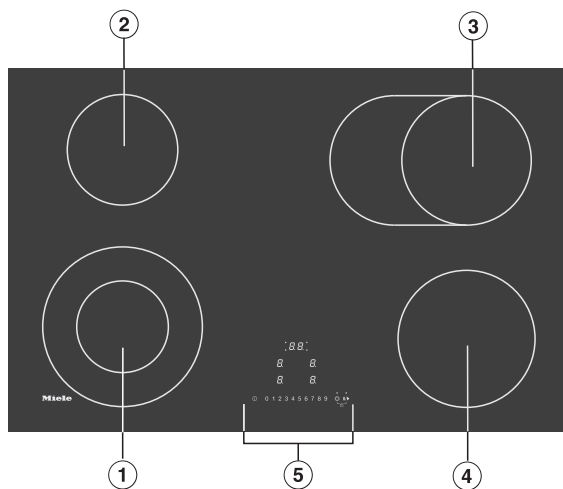
Wprowadzenie

KM 6521 FR

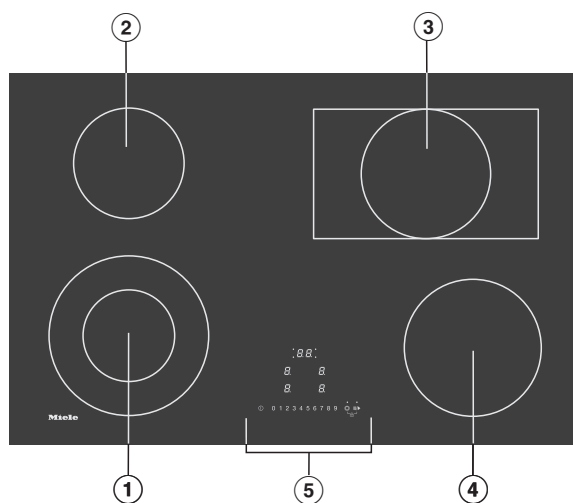


- ① Dwuobwodowa strefa grzejna
- ② Jednoobwodowa strefa grzejna
- ③ Jednoobwodowa strefa grzejna/strefa na brytfannę
- ④ Jednoobwodowa strefa grzejna
- ⑤ Elementy obsługi i wskazań

KM 6522 FR

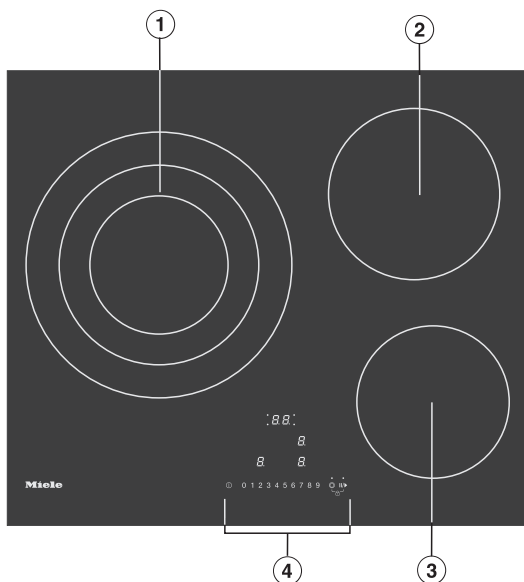


- ① Dwuobwodowa strefa grzejna
- ② Jednoobwodowa strefa grzejna
- ③ Jednoobwodowa strefa grzejna/strefa na brytfannę
- ④ Jednoobwodowa strefa grzejna
- ⑤ Elementy obsługi i wskazań



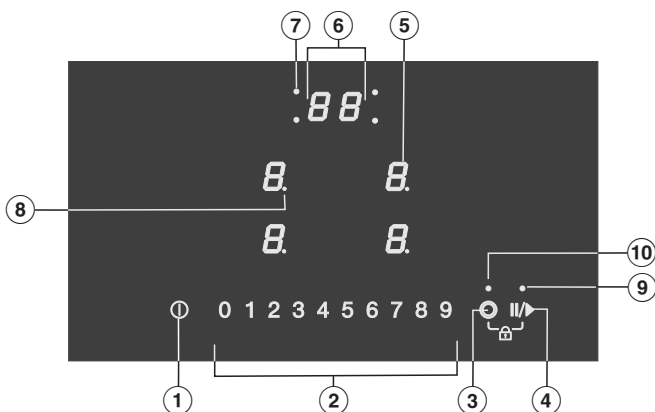
- ① Dwuobwodowa strefa grzejna
- ② Jednoobwodowa strefa grzejna
- ③ Jednoobwodowa strefa grzejna/strefa na brytfannę
- ④ Jednoobwodowa strefa grzejna
- ⑤ Elementy obsługi i wskazań

KM 6527 FR



- ① Trójobwodowa strefa grzejna
- ② Jednoobwodowa strefa grzejna
- ③ Jednoobwodowa strefa grzejna
- ④ Elementy obsługi i wskazań

Elementy obsługi i wskazań



Wprowadzenie

- ① Przycisk dotykowy wł./wył. płyty grzejnej
- ② Przyciski dotykowe skali numerycznej
 - do ustawiania poziomów mocy
 - do ustawiania czasów
- ③ Przycisk dotykowy rozszerzenia strefy grzejnej
- ④ Przycisk dotykowy Stop&Go
Do zatrzymywania/uruchamiania bieżącego procesu gotowania
- ⑤ Przycisk dotykowy wyboru i wskazań stref grzejnych
 -  strefa grzejna jest gotowa do pracy
 -  poziom mocy
 -  ciepło reszkowe
 -  automatyka zagotowywania
- ⑥ Wskazanie timera
 -  czas w minutach
 -  blokada uruchomienia/blokada jest aktywna
 -  tryb demonstracyjny jest aktywny
- ⑦ Lampka kontrolna przyporządkowania strefy grzejnej do funkcji automatycznego wyłączania
Automatyka wyłączania dla strefy grzejnej jest uaktywniona
- ⑧ Wskazania poziomu mocy – poziomy pośrodkie
- ⑨ Wskazanie Stop&Go
Funkcja Stop&Go jest aktywna
- ⑩ Kontrolka rozszerzenia strefy grzejnej
Rozszerzenie strefy grzejnej jest aktywne.

Dane stref grzejnych

KM 6520 FR, KM 6520 FL		
Strefa grzejna	Ø w cm*	Moc w W przy 230 V
①	18,0	1800
②	16,0	1500
③	12,0/21,0	750/2200
④	14,5	1200
		Razem: 6700

KM 6521 FR		
Strefa grzejna	Ø w cm*	Moc w W przy 230 V
①	12,0/21,0	1200/2200
②	14,5	1200
③	17,0/17,0x26,5	1500/2400
④	16,0	1500
		Razem: 7300

KM 6522 FR		
Strefa grzejna	Ø w cm*	Moc w W przy 230 V
①	12,0/21,0	750/2200
②	14,5	1200
③	17,0/17,0x29,0	1500/2400
④	18,0	1800
		Razem: 7600

KM 6523 FL		
Strefa grzejna	Ø w cm*	Moc w W przy 230 V
①	12,0/21,0	1200/2200
②	14,5	1200
③	17,0/17,0x29,0	1500/2600
④	18,0	1800
		Razem: 7800

KM 6527 FR		
Strefa grzejna	Ø w cm*	Moc w W przy 230 V
①	14,5/21,0/27,0	1200/2300/3400
②	18,0	1800
③	16,0	1500
		Razem: 6700

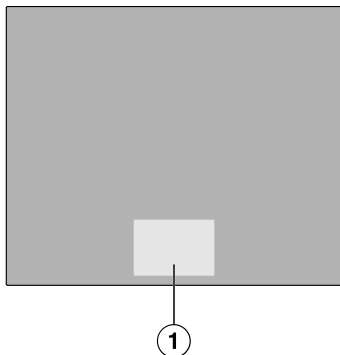
Wprowadzenie

Zasady obsługi

Wyłączona płyta grzejna

Przy wyłączonej płycie grzejnej widoczne są tylko nadrukowane symbole przycisków dotykowych i skale numeryczne. Gdy włączy się płytę grzejną, zapalają się pozostałe przyciski dotykowe.

Obsługa



- ① Obszar przycisków dotykowych i wskazań

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

Każda reakcja przycisków dotykowych zostaje potwierdzona sygnałem akustycznym.

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

Wybieranie strefy grzejnej

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

Aby wybrać strefę grzejną, nacisnąć odpowiednie wskazanie strefy grzejnej. Po naciśnięciu wskazania strefy grzejnej za-

czyną ono migać.

Dopóki wskazanie strefy grzejnej miga, strefa grzejna jest wybrana i można dokonać ustawień tej strefy grzejnej.

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

Funkcje specjalne

Rozszerzenie strefy grzejnej

Przy włączaniu dwuobwodowej lub trójobwodowej strefy grzejnej zawsze włącza się automatycznie drugi obwód grzejny. Drugi obwód grzejny jednoobwodowej strefy grzejnej/strefy na brytfannę, jak również trzeci obwód grzejny trójobwodowej strefy grzejnej, muszą zostać włączone ręcznie.

Stop&Go

W przypadku aktywacji funkcji Stop&Go poziom mocy wszystkich włączonych stref grzejnych zostaje zredukowany na 1. Po dezaktywacji strefy grzejnej pracują dalej z ostatnio ustawionym poziomem mocy.

Wskazówka: Proszę skorzystać z tej funkcji, gdy trzeba szybko wyczyścić elementy sterowania z zabrudzeń, lub gdy istnieje ryzyko wykipienia.

Automatyka zagotowywania

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

Timer

Timer może zostać zastosowany dla 2 funkcji:

- do ustawiania czasu minutnika
- do automatycznego wyłączania strefy grzejnej

Można korzystać z tych funkcji jednocześnie.

Minutnik

Minutnik można ustawić dla procesów niezależnych od płyty grzejnej.

Automatyka wyłączania

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

Blokada uruchomienia

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

Blokada

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

Funkcja Recall

Jeśli płyta grzejna zostanie przypadkowo wyłączona podczas pracy, za pomocą tej funkcji można przywrócić wszystkie ustawienia. Płyta grzejna musi zostać z powrotem włączona w ciągu 10 sekund po wyłączeniu.

Ustawienia

Ustawienia płyty grzejnej można dostosować do własnych potrzeb.

Tryb demonstracyjny

Ta funkcja umożliwia sprzedawcom prezentację płyty grzejnej bez grzania.

Wskazanie ciepła resztkowego

Gdy strefa grzejna jest gorąca, po wyłączeniu zapala się wskazanie ciepła resztkowego.

Segmenty wskazania ciepła resztkowego gasną po kolei wraz z postępującym stygnięciem stref grzejnych. Ostatni segment gaśnie dopiero wtedy, gdy można bez ryzyka dotknąć stref grzejnych.

Wyłączenie ze względów bezpieczeństwa

Przyciski dotykowe są zakryte

Państwa płyta grzejna wyłączy się automatycznie, gdy jeden lub kilka przycisków dotykowych pozostaje zakrytych dłużej niż ok. 10 sekund, np. przez palec, wykipianą potrawę lub odłożone przedmioty. W polu wskazań timera przez kilka sekund wyświetlane jest *F*. Jeśli dotyczy to przycisku dotykowego ①, *F* świeci się dotąd, aż przedmioty lub zabrudzenia zostaną usunięte. Gdy przedmioty ew. zabrudzenia zostaną usunięte, *F* gaśnie i płyta grzejna jest znowu gotowa do pracy.

Czas pracy jest zbyt długi

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

Wprowadzenie

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

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

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

² Ustawienie fabryczne

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Każda strefa grzejna jest wyposażona w zabezpieczenie przed przegrzaniem. Wyłącza ono automatycznie grzanie strefy grzejnej, zanim dojdzie do jej przegrzania. Gdy tylko strefa grzejna ostygnie, grzanie włącza się automatycznie z powrotem.

Przyczyny wyzwolenia zabezpieczenia przed przegrzaniem

Zabezpieczenie przed przegrzaniem może zostać wyzwolone w następujących sytuacjach:

- Na włączonej strefie grzejnej nie znajduje się żadne naczynie do gotowania.
- Ustawione naczynie do gotowania jest podgrzewane bez zawartości.
- Dno naczynia do gotowania nie przylega płasko do strefy grzejnej.
- Naczynie do gotowania źle przewodzi ciepło.

Dane płyty grzejnej

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

Akcesoria dodatkowe

Naczynia do gotowania

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

Środki do czyszczenia i pielęgnacji

Środek do czyszczenia szkła ceramicznego i stali szlachetnej 250 ml

Usuwa silniejsze zabrudzenia, plamy z kamienia i pozostałości aluminium.

Ścierczka mikrofazowa

Usuwa odciski palców i lekkie zabrudzenia.

Rozpakowywanie płyty grzejnej

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

Pierwsze czyszczenie płyty grzejnej

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

Pierwsze włączanie płyty grzejnej

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

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

Wskazówki bezpieczeństwa dotyczące obsługi

 Zagrożenie pożarowe przez przegrzaną potrawę.

Nienadzorowana potrawa może się przegrzać i zapalić.

Nie zostawiać urządzenia w czasie pracy bez nadzoru.

 Niebezpieczeństwo odniesienia oparzeń o gorące strefy grzejne.

Po zakończeniu gotowania strefy grzejne są gorące.

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

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

Przyciski dotykowe nie reagują. Dochodzi do niezamierzonych przełączeń.

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

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

Włączanie płyty grzejnej

- Nacisnąć przycisk dotykowy ①.

Zapalają się pozostałe przyciski dotykowe.

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

Wyłączanie płyty/strefy grzejnej

Wyłączanie płyty grzejnej

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

Wyłączanie strefy grzejnej

- Aby wyłączyć strefę grzejną, nacisnąć odpowiednie wskazanie strefy grzejnej.

Wskazanie strefy grzejnej zaczyna migać.

- Nacisnąć przycisk dotykowy 0 na skali numerycznej.

Poziom mocy

Ustawianie poziomu mocy

- Ustawić naczynie do gotowania na wybranej strefie grzejnej.
- Nacisnąć odpowiednie wskazanie strefy grzejnej.

Wskazanie strefy grzejnej zaczyna migać.

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

Ustawiony poziom mocy miga przez kilka sekund we wskazaniach strefy grzejnej, a następnie świeci się stale.

Ustawianie poziomu mocy – poziomy pośrednie

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

- Nacisnąć skalę numeryczną pomiędzy przyciskami dotykowymi.

Ustawiony poziom mocy miga przez kilka sekund, a następnie świeci się stale. Poziomy pośrednie są prezentowane za pomocą punktu wyświetlanego obok cyfry.

Zmiana poziomu mocy

- Nacisnąć odpowiednie wskazanie strefy grzejnej.

Wskazanie strefy grzejnej zaczyna migać.

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

Rozszerzenie strefy grzejnej

Aktywacja rozszerzenia strefy grzejnej

- Nacisnąć krótko wskazanie żądanej strefy grzejnej.

Wskazanie strefy grzejnej zaczyna migać.

- Podczas gdy wskazanie strefy grzejnej miga, nacisnąć przycisk dotykowy ,  lub  (w zależności od modelu).

Zapala się lampka kontrolna rozszerzenia strefy gotowania.

- Ustawić żądany poziom mocy.

Dezaktywacja rozszerzenia strefy grzejnej

- Nacisnąć krótko wskazanie żądanej strefy grzejnej.

Wskazanie strefy grzejnej zaczyna migać.

- Podczas gdy wskazanie strefy grzejnej miga, naciskać przyciski dotykowe ,  lub  (w zależności od modelu) dotąd, aż zgaśnie lampka kontrolna rozszerzenia strefy grzejnej.

Aktywacja/dezaktywacja funkcji Stop&Go

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

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

- Nacisnąć przycisk dotykowy II/▶.

Automatyka zagotowywania

Czas zagotowywania zależy od ustawionego poziomu kontynuacji gotowania:

Poziom kontynuacji gotowania ¹	Czas zagotowywania [min:s]
1	1:20
1.	2:00
2	2:45
2.	3:25
3	4:05
3.	4:45
4	5:30
4.	6:10
5	6:50
5.	7:10
6	1:20
6.	2:00
7	2:45
7.	2:45
8	2:45
8.	2:45
9	—

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

Aktywacja automatyki zagotowywania

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

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

Dezaktywacja automatyki zagotowywania

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

lub

- Ustawić inny poziom mocy.

Timer

Ustawianie czasów timera

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

Czasy są wprowadzane za pomocą skali numerycznej.

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

Przykład:

59 minut = wprowadzenie: 5—9

80 minut = wprowadzenie: 8—0

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

Ustawianie czasu minutnika

- Nacisnąć wskazanie timera.

Wskazanie timera miga.

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

Gdy odczeka się 10 sekund, minutnik rozpoczyna odliczanie.

Zmiana czasu minutnika

- Nacisnąć wskazanie timera.

Wskazanie timera miga.

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

Gdy odczeka się 10 sekund, minutnik rozpoczyna odliczanie.

Kasowanie czasu minutnika

- Nacisnąć wskazanie timera.
- Nacisnąć  na skali numerycznej.

Ustawianie czasu wyłączenia

Gdy zostanie osiągnięty maksymalny czas pracy, następuje wyłączenie strefy grzejnej. Niezależnie od ustawionego czasu wyłączenia (patrz rozdział „Wprowadzenie“, punkt „Wyłączenie ze względów bezpieczeństwa“).

Dla wybranej strefy grzejnej ustawiony jest jakiś poziom mocy.

- Naciskać wskazanie timera dotąd, aż lampka kontrolna przyporządkowania tej strefy grzejnej zacznie migać.

Gdy włączonych jest kilka stref grzejnych, lampki kontrolne migają w kierunku ruchu wskazówek zegara zaczynając od przodu po lewej stronie.

Miga lampka kontrolna przyporządkowania strefy grzejnej do funkcji automatycznego wyłączenia wybranej strefy grzejnej.

- Ustawić żądany czas.

Gdy odczeka się 10 sekund, rozpoczyna się odliczanie czasu wyłączenia.

Lampka kontrolna strefy grzejnej świeci się stale.

Zmiana czasu wyłączenia

- Naciskać wskazanie timera dotąd, aż zacznie migać lampka kontrolna żądanej strefy grzejnej.

Wskazanie timera miga.

- Ustawić żądany czas.

Gdy odczeka się 10 sekund, rozpoczyna się odliczanie czasu wyłączenia.

Lampka kontrolna strefy grzejnej świeci się stale.

Kasowanie czasu wyłączenia

- Naciskać przycisk dotykowy  dotąd, aż zacznie pulsować lampka kontrolna wybranej strefy grzejnej.

Wskazanie timera miga.

- Nacisnąć  na skali numerycznej.

Ustawianie kilku czasów wyłączenia

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

W przypadku zaprogramowania kilku czasów wyłączenia, wyświetlany jest najkrótszy czas pozostały, a odpowiednia lampka kontrolna miga. Pozostałe lampki kontrolne świecą się stale.

Obsługa

Wyświetlanie czasów wyłączenia

- W celu podejrzenia czasów pozostałych odliczanych w tle, należy nacisnąć wskazanie timera dotąd, aż zacznie migać lampka kontrolna wybranej strefy grzejnej.

Przybliżony czas pozostały zostaje wyświetlony dla żądanej strefy grzejnej.

Równoczesne korzystanie z funkcji timera

Ustawianie minutnika dodatkowo do czasu wyłączenia

Ustawiony jest jeden lub więcej czasów wyłączenia.

- Naciskać wskazanie timera dotąd, aż lampki kontrolne zaprogramowanych stref grzejnych będą się świecić stale i zacznie migać wskazanie timera 00.
- Ustawić czas, postępując zgodnie z opisem w rozdziale „Obsługa”, punkt „Ustawianie czasu minutnika”.

Ustawianie czasu wyłączenia dodatkowo do czasu minutnika

Ustawiony jest czas minutnika.

- Naciskać wskazanie timera dotąd, aż zacznie migać lampka kontrolna żądanej strefy grzejnej.
- Aby ustawić czas, postępować zgodnie z opisem w rozdziale „Obsługa”, punkt „Ustawianie czasu wyłączenia”.

Tuż po zakończeniu ustawień wskazanie timera przełącza się na funkcję z najkrótszym czasem pozostałym.

Podglądanie czasów pozostałych odliczanych w tle

Zaczynając od najkrótszego wyświetlanego czasu pozostałego będą pokazywane po kolei w kolejności wskazówek zegara wszystkie włączone strefy grzejne i minutnik.

- Naciskać wskazanie timera dotąd, aż
 - lampka kontrolna dla wybranej strefy grzejnej zacznie migać (automatyczne wyłączenie)
 - wskazanie timera zacznie migać (minutnik)

Blokada uruchomienia

Aktywacja blokady uruchomienia

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

- Naciskać przycisk dotykowy ① przez 6 sekund.

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

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

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

Dezaktywacja blokady uruchomienia

- Nacisnąć przycisk dotykowy ① przez 6 sekund.

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

Blokada

Aktywacja blokady

Gdy blokada jest uaktywniona:

- strefy grzejne i płytę grzejącą można tylko wyłączyć
- ustawiony czas minutnika może zostać zmieniony
- Nacisnąć równocześnie i przytrzymać przyciski dotykowe ② i II/▶ przez 6 sekund.

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

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

Dezaktywacja blokady

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

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

Aktywacja funkcji Recall

- Włączyć z powrotem płytę grzejącą.
- Natychmiast po włączeniu nacisnąć jeden z migających przycisków dotykowych stref grzejnych.

Wszystkie poprzednie ustawienia zostają przywrócone.

Dane płyty grzejącej

Wyświetlanie identyfikatora modelu/numeru seryjnego

Na płycie grzejnej nie znajduje się żadne naczynie do gotowania.

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

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

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

Wyświetlanie wersji oprogramowania

Na płycie grzejnej nie znajduje się żadne naczynie do gotowania.

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

W polu wskazań zegara sterującego migają na zmianę cyfry:

Przykład: **12** miga na zmianę z **3** = wersja oprogramowania 123.

Aktywacja/dezaktywacja trybu demonstracyjnego

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

W polu wskazań timera przez kilka sekund miga:

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

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

	Zakresy ustawień	
	fabryczny (9 poziomów)	rozszerzony (17 poziomów)
Topienie masła, czekolady itd. Rozpuszczanie żelatyny	1–2	1–2.
Podgrzewanie małych ilości płynów Utrzymywanie w cieple potraw, które łatwo się przypalają Spęcznianie ryżu	1–3	1–3.
Podgrzewanie płynnych lub półpłynnych potraw Ubijanie kremów i sosów, np. sosu holenderskiego Gotowanie kaszki mącznej Przyrządzanie omletów i jajek sadzonych bez skórki Duszenie owoców	2–4	2–4.
Rozmrażanie mrożonek Duszenie warzyw, ryb Spęcznianie wyrobów mącznych, warzyw strączkowych Spęcznianie zbóż	3–6	3–5.
Zagotowywanie i kontynuacja gotowania większych ilości	4–6	4.–5.
Delikatne smażenie (bez przegrzewania tłuszczu) ryb, sznycli, kielbasek, jaj sadzonych, naleśników itp.	6–7	6–7.
Smażenie placków ziemniaczanych, racuchów itd.	7–8	7–8.
Gotowanie dużych ilości wody Przysmażanie dużych ilości mięsa Zagotowywanie	8–9	8.–9

Podane wartości mają charakter orientacyjny. Odnoszą się do normalnych porcji dla 4 osób. W przypadku wyższych garnków, gotowania bez przykrycia i większych ilości potraw, wymagany jest wyższy zakres ustawień. Jeżeli przygotowywane są mniejsze ilości, należy wybrać niższy zakres ustawień.

Informacje dla instytutów testowych

Potrawy testowe wg EN 60350-2

Fabrycznie zaprogramowane jest 9 poziomów mocy bez poziomów pośrednich.

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

Zakres ustawień

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

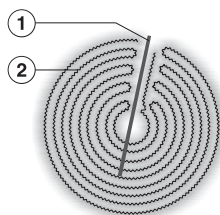
Sposób działania elektrycznych płyt grzejnych

Jednoobwodowe strefy grzejne są wyposażone w jedną wstęgę grzewczą, dwuobwodowe strefy grzejne i strefy na brytfannę w dwie wstęgi grzewcze. W zależności od modelu wstęgi grzewcze mogą być rozdzielone pierścieniem.

Po ustawieniu poziomu mocy włącza się grzanie. Wstęga grzewcza jest widoczna przez szybę szklano-ceramiczną. Moc grzewcza stref grzejnych jest uzależniona od ustawionego poziomu mocy i jest regulowana elektronicznie. Elektronika sterująca mocą grzewczą powoduje, że ogrzewanie jest włączane i wyłączane w celu utrzymania stałej mocy grzewczej. Takie zachowanie nazywane jest „taktowaniem”.

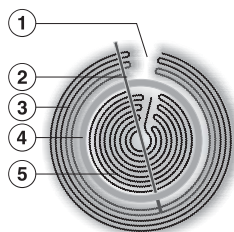
Każda strefa grzejna posiada zabezpieczenie przed przegrzaniem, które zapobiega przegrzaniu szyby szklano-ceramicznej, patrz rozdział „Wprowadzenie”, punkt „Zabezpieczenie przed przegrzaniem”.

Jednoobwodowa strefa grzejna



- ① Zabezpieczenie przed przegrzaniem
- ② Wstęga grzejna

Dwuobwodowa strefa grzejna



- ① Uwarunkowanie techniczne, brak usterki
- ② Zabezpieczenie przed przegrzaniem
- ③ Zewnętrzna wstęga grzejna
- ④ Izolacja
- ⑤ Wewnętrzna wstęga grzejna

Naczynia do gotowania

Najbardziej odpowiednie naczynia do gotowania

Najbardziej odpowiednie są metalowe garnki i patelnie z grubym dnem. Dno w stanie zimnym jest lekko wygięte do wewnątrz.

Po podgrzaniu naczynia dno się wygina na zewnątrz i naczynie do gotowania stoi płasko na strefie grzejnej. Dzięki temu przewodzenie ciepła jest optymalne.



na zimno

po rozgrzaniu

Mniej odpowiednie naczynia do gotowania

W mniejszym stopniu nadają się naczynia do gotowania ze szkła, ceramiki lub z kamionki. Te materiały nie przewodzą dobrze ciepła.

Nieodpowiednie naczynia do gotowania

Naczynia do gotowania wykonane z plastiku lub folii aluminiowej są nieodpowiednie. Materiał topi się w wysokich temperaturach.

Wskazówki dotyczące naczyń do gotowania

- Dla optymalnego wykorzystania strefy grzejnej należy wybrać naczynie do gotowania o pasującej średnicy dna, patrz rozdział „Wprowadzenie”, punkt „Dane stref grzejnych”.
- 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.

- Należy pamiętać, że w przypadku patelni i garnków często podawana jest maksymalna lub górna średnica. Istotną jest jednak średnica dna (z reguły mniejsza).
- Wykonanie dna naczynia do gotowania może wpływać na równomierność uzyskanych efektów gotowania (np. przy przyrumienianiu naleśników).
- Naczynia do gotowania z aluminium lub z dnem aluminiowym mogą spowodować wystąpienie metalicznie połyskujących plam. Plamy te można usunąć za pomocą środków do czyszczenia powierzchni szklano-ceramicznych i stali szlachetnej, patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja”.

Wywoływanie ustawień

Płyta grzejna jest wyłączona.

- Naciskać przyciski dotykowe ① i II/► dotąd, aż w polu wskazań timera pojawi się **P** i zapalą się 2 wskazania stref grzejnych.

W polu wskazań timera pojawia się **P** (program) i **L** (kod) oraz 2 wskazania stref grzejnych.

Na wskazaniu strefy grzejnej po lewej stronie wyświetlany jest program, na wskazaniu strefy grzejnej po prawej stronie kod.

Ustawianie parametrów

- Nacisnąć najpierw wskazanie strefy grzejnej **po lewej stronie**, a następnie odpowiednie cyfry na skali numerycznej.

Obok cyfr zaczyna migać punkt.

- Dopóki punkt miga, nacisnąć na skali numerycznej cyfrę(y) odpowiadającą(e) numerowi parametru.

Ustawianie kodu

Od kroku programowego 10 cyfry są prezentowane na zmianę: 1 miga na zmianę z 0.

- Nacisnąć wskazanie strefy grzejnej **po prawej stronie**, a następnie odpowiednie cyfry na skali numerycznej.

Obok cyfr zaczyna migać punkt.

- Dopóki punkt miga, nacisnąć na skali numerycznej cyfrę(y) odpowiadającą(e) kodowi.

Zapamiętywanie ustawień

- Naciskać przycisk dotykowy ① dotąd, aż zgasną wskazania.

Dopasowywanie ustawień

Parametr ¹		Kod ²	Ustawienia
1	Tryb demonstracyjny	0	tryb demonstracyjny wyłącz.
		1	tryb demonstracyjny wł. ³
3	Ustawienia fabryczne	0	bez przywracania do ustawień fabrycznych
		1	przywracanie do ustawień fabrycznych
4	Zakres ustawień poziomów mocy płyty grzejnej	0	9 poziomów mocy bez poziomów pośrednich + Booster
		1	9 poziomów mocy z poziomami pośrednimi + Booster ⁴
6	Dźwięk potwierdzenia przy naciśnięciu przycisku dotykowego	0	wył. ⁵
		1	cicho
		2	średnio
		3	głośno
7	Sygnał dźwiękowy timera	0	wył.
		1	cicho
		2	średnio
		3	głośno
8	Blokada uruchomienia	0	tylko ręczna aktywacja blokady uruchomienia
		1	automatyczna aktywacja blokady uruchomienia
9	Maksymalny czas pracy	0	poziom bezpieczeństwa 0
		1	poziom bezpieczeństwa 1
		2	poziom bezpieczeństwa 2

Parametr ¹		Kod ²	Ustawienia
12	Szybkość reakcji przycisków dotykowych	0	wolno
		1	normalnie
		2	szybko

¹ Niewymienione programy nie są przyporządkowane.

² Kod ustawiony fabrycznie jest zaznaczony tłustym drukiem.

- ³ Po włączeniu płyty grzejnej w polu wskazań timera na kilka sekund pojawia się dE .
- ⁴ W tekście i w tabelach poziomypośrednie dla lepszego zrozumienia są prezentowane za pomocą punktu za cyfrą.
- ⁵ Dźwięk potwierdzenia przycisku dotykowego wł./wył. nie zostaje wyłączony.

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. Powierzchnie są wrażliwe na zadrapania.

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

Natychmiast usuwać pozostałości środków czyszczących.

Nie stosować żadnych szorujących ani rysujących środków czyszczących.

► Nigdy nie stosować myjki parowej do czyszczenia płyty grzejnej.

► Nie stosować do czyszczenia żadnych ostrych przedmiotów.

Okres czyszczenia

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

Czyszczenie powierzchni szklano-ceramicznych

Usuwanie zabrudzeń z cukru, plastiku lub folii aluminiowej

- Jeśli na gorącą powierzchnię szklano-ceramiczną dostanie się cukier, plastik lub folia aluminiowa, należy wyłączyć płytę grzejną.
- Substancje te należy **natychmiast**, tzn. na gorąco, dokładnie zeszkrobać za pomocą skrobaka do szkła.
- Następnie wyczyścić powierzchnię szklano-ceramiczną po ostygnięciu zgodnie z wcześniejszym opisem.

Usuwanie lekkich zabrudzeń

- Wyczyścić całą powierzchnię szklano-ceramiczną za pomocą wilgotnej, miękkiej ściereczki i rozcieńzonego płynu do mycia naczyń. Przestrzegać zaleceń producenta środka czyszczącego.

Usuwanie silnych zabrudzeń

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

Kończenie czyszczenia

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

Nieodpowiednie środki czyszczące

Aby uniknąć uszkodzenia powierzchni, do czyszczenia nie należy stosować:

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

Usuwanie problemów

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

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



Komunikaty w polach wskazań/na wyświetlaczu

Problem	Przyczyna i postępowanie
Po włączeniu płyty grzejnej w polu wskazań timera przez kilka sekund wyświetlane jest LL.	Blokada uruchomienia jest uaktywniona. ■ Zdezaktywować blokadę uruchomienia (patrz rozdział „Obsługa”, punkt „Dezaktywacja blokady uruchomienia”).
	Blokada jest uaktywniona. ■ Zdezaktywować blokadę (patrz rozdział „Obsługa”, punkt „Dezaktywacja blokady”).
Po włączeniu płyty grzejnej w polu wskazań timera przez chwilę wyświetlane jest dE. Strefy grzejne nie grzeją.	Płyta grzejna znajduje się w trybie demonstracyjnym. ■ Naciskać równocześnie przyciski dotykowe 0 i 2 dół, aż w polu wskazań timera będzie migać dE na zmianę z UF .
W polu wskazań timera miga F i płyta grzejna wyłącza się automatycznie.	Jeden lub kilka przycisków dotykowych zostało zakrytych, np. przez kontakt z palcem, wykipianą potrawę lub odłożone przedmioty. ■ Usunąć zabrudzenia lub przedmioty (patrz rozdział „Wprowadzenie”, punkt „Wyłączenie ze względów bezpieczeństwa”).

Nieoczekiwane zachowania

Problem	Przyczyna i postępowanie
Grzanie strefy grzejnej włącza się i wyłącza.	Takie „taktowanie” grzania jest normalne. Taktowanie jest powodowane przez elektroniczną regulację mocy grzania, patrz rozdział „Dobrze wiedzieć”, punkt „Sposób działania”. Taktowanie grzania przy najwyższym poziomie mocy wyzwoliło zabezpieczenie przed przegrzaniem, patrz rozdział „Wprowadzenie”, punkt „Zabezpieczenie przed przegrzaniem”.

Problem	Przyczyna i postępowanie
Strefa grzejna lub całe urządzenie wyłącza się automatycznie.	Czas pracy był zbyt długi. ■ Włączyć z powrotem płytę grzejną lub strefę grzejną (patrz rozdział „Wprowadzenie“, punkt „Wyłączenie ze względów bezpieczeństwa“).
	Zostało wyzwolone zabezpieczenie przed przegrzaniem. ■ Poczekać na ostygnięcie płyty grzejnej. ■ Usunąć przyczynę przegrzania (patrz rozdział „Wprowadzenie“, punkt „Zabezpieczenie przed przegrzaniem“). ■ Sprawdzić działanie płyty grzejnej. ■ Jeśli problem nadal występuje, wezwać serwis.
Miga jedno lub kilka wskazań zalegania ciepła resztkowego.	Zabrakło prądu podczas pracy lub przy zaleganiu ciepła resztkowego.

Niezadowalające rezultaty

Problem	Przyczyna i postępowanie
Przy włączonej automatyce zagotowywania zawartość naczynia do gotowania nie dochodzi do wrzenia.	Podgrzewane są duże ilości produktów spożywczych. ■ Zagotować przy najwyższym poziomie mocy, a następnie przełączyć ręcznie z powrotem.
	Naczynie do gotowania źle przewodzi ciepło. ■ Zastosować inne naczynie do gotowania, które lepiej przewodzi ciepło.
Zawartość naczynia do gotowania dochodzi do wrzenia z trudem lub wcale.	Naczynie do gotowania źle przewodzi ciepło. ■ Zastosować inne naczynie do gotowania, które lepiej przewodzi ciepło.
	Garnek jest za duży w stosunku do strefy grzejnej. ■ Zastosować mniejszy garnek.
	Rozszerzenie strefy grzejnej nie jest uaktywnione. ■ Uaktywnić rozszerzenie strefy grzejnej.

Usuwanie problemów

Problemy ogólne lub usterki techniczne

Problem	Przyczyna i postępowanie
Nie można włączyć płyty grzejnej ew. stref grzejnych.	Płyta grzejna nie ma prądu. ■ Sprawdzić, czy doszło do wyzwolenia zabezpieczenia instalacji elektrycznej. Wezwać elektryka lub serwis Miele (minimalne zabezpieczenie patrz tabliczka znamionowa).
	Mogło dojść do wystąpienia usterki technicznej. ■ Odłączyć płytę grzejną od sieci elektrycznej na ok. 1 minutę: – wyłączając odpowiedni bezpiecznik lub całkowicie wykręcając z oprawki bezpiecznik topikowy, – wyłączając wyłącznik różnicowoprądowy. ■ Jeśli po ponownym włączeniu/wkręceniu bezpiecznika ew. wyłącznika różnicowoprądowego nadal nie można uruchomić płyty grzejnej, proszę wezwać elektryka lub serwis.
Przy użytkowaniu nowej płyty grzejnej dochodzi do wytworzenia specyficznego zapachu i oparów.	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. Zapach i ewentualne opary nie wskazują na nieprawidłowe podłączenie lub usterkę urządzenia ani też nie są szkodliwe dla zdrowia.

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

Kontakt w przypadku wystąpienia usterki

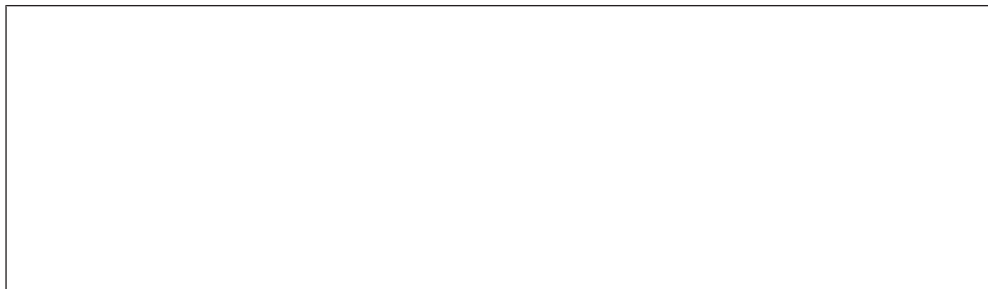
W razie wystąpienia usterek, których nie można usunąć samodzielnie, proszę po-
wiadomić np. sprzedawcę Miele lub serwis Miele.

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

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

Tabliczka znamionowa

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



Gwarancja

Okres gwarancji wynosi 2 lata.

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

Dane techniczne

Dane techniczne

Pobór mocy w stanie wyłączonym	$\leq 0,5 \text{ W}$
Czas do automatycznego przełączenia w tryb wyłączenia	10 Min.

Karty produktów

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

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

MIELE	
Identyfikator modelu	KM 6520
Liczba pól lub obszarów grzejnych	4
W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytkowej dla każdego pola grzejnego elektrycznego W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzejnego	1. = $\varnothing 180 \text{ mm}$ 2. = $\varnothing 160 \text{ mm}$ 3. = $\varnothing 120 / \varnothing 210 \text{ mm}$ 4. = $\varnothing 145 \text{ mm}$ 5. = 6. =
Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na kg ($EC_{\text{electric cooking}}$)	1. = 190,9 Wh/kg 2. = 175,9 Wh/kg 3. = 187,7 Wh/kg 4. = 190,2 Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg ($EC_{\text{electric hob}}$)	186,2 Wh/kg

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

MIELE	
Identyfikator modelu	KM 6521
Liczba pól lub obszarów grzejnych	
W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytecznej dla każdego pola grzejnego elektrycznego W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzejnego	1. = Ø 120 / Ø 210 mm 2. = Ø 145 mm 3. = Ø 170 / 170x265 mm 4. = Ø 160 mm 5. = 6. =
Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na kg (EC _{electric cooking})	1. = 190,9 Wh/kg 2. = 175,9 Wh/kg 3. = 187,7 Wh/kg 4. = 190,2 Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg (EC _{electric hob})	186,2 Wh/kg

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

MIELE	
Identyfikator modelu	KM 6522
Liczba pól lub obszarów grzejnych	4
W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytecznej dla każdego pola grzejnego elektrycznego W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzejnego	1. = Ø 120 / Ø 210 mm 2. = Ø 145 mm 3. = Ø 170 / 170x265 mm 4. = Ø 180 mm 5. = 6. =
Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na kg (EC _{electric cooking})	1. = 188,6 Wh/kg 2. = 190,3 Wh/kg 3. = 174,9 Wh/kg 4. = 179,5 Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg (EC _{electric hob})	183,3 Wh/kg

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

Dane techniczne

MIELE	
Identyfikator modelu	KM 6523
Liczba pól lub obszarów grzejnych	
W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytkowej dla każdego pola grzejnego elektrycznego W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzejnego	1. = Ø 120 / Ø 210 mm 2. = Ø 145 mm 3. = Ø 170 / 170x290 mm 4. = Ø 180 mm 5. = 6. =
Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na kg (EC _{electric cooking})	1. = 190,9 Wh/kg 2. = 175,9 Wh/kg 3. = 187,7 Wh/kg 4. = 190,2 Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg (EC _{electric hob})	186,2 Wh/kg

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

MIELE	
Identyfikator modelu	KM 6527
Liczba pól lub obszarów grzejnych	3
W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytkowej dla każdego pola grzejnego elektrycznego W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzejnego	1. = Ø 145 / Ø 210 / Ø 270 mm 2. = Ø 180 mm 3. = Ø 160 mm 4. = 5. = 6. =
Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na kg (EC _{electric cooking})	1. = 175,6 Wh/kg 2. = 191,1 Wh/kg 3. = 177,0 Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg (EC _{electric hob})	181,2 Wh/kg

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

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

KM 6520 FR, KM 6520 FL, KM 6521 FR, KM 6522 FR,
KM 6523 FL, KM 6527 FR