

# Lietošanas un montāžas instrukcija Indukcijas plītis



**Obligāti** izlasiet šo lietošanas un montāžas instrukciju, pirms sākat uzstādīšanu – instalāciju – ekspluatāciju. Tādējādi pasargāsi sevi un necietīsi zaudējumus.

# Saturs

---

<b>Drošības norādījumi un brīdinājumi</b> .....	<b>5</b>
<b>Jūsu ieguldījums vides aizsardzībā</b> .....	<b>13</b>
<b>Pārskats</b> .....	<b>14</b>
Plīts virsma .....	14
Gatavošanas sektoru dati .....	15
Pievienotais papildaprīkojums .....	16
<b>Vadības elementi</b> .....	<b>17</b>
Skārienekrāns .....	17
Simboli .....	19
<b>Palaide</b> .....	<b>20</b>
Plīts pirmā tīrīšana .....	20
Plīts pirmā lietošanas reize .....	20
Miele@home .....	21
Con@ctivity .....	24
<b>Darbība</b> .....	<b>26</b>
Trokšņi .....	27
Power Management .....	28
<b>Trauki ēdienu gatavošanai</b> .....	<b>29</b>
<b>Padomi enerģijas taupīšanai</b> .....	<b>31</b>
<b>Iestatījumu diapazoni</b> .....	<b>32</b>
<b>Darbība</b> .....	<b>33</b>
Darbības princips .....	33
Izvēlnes elementa izvēle .....	34
Izvelkamās izvēlnes parādīšana .....	34
Ritināšana .....	34
Izvēlnes līmeņa aizvēršana .....	34
Iestatījuma maiņa izvēlņu sarakstā .....	34
Trauka atpazīšana .....	34
Gatavošanas trauka novietošana .....	35
Plīts virsmas ieslēgšana .....	37
Jaudas pakāpes iestatīšana .....	37
Gatavošanas zonas / plīts virsmas izslēgšana .....	37
Atlikušā siltuma rādījums .....	38
TempControl  .....	39
Jaudas pakāpes iestatīšana – paplašinātā iestatījumu zona .....	41
PowerFlex Plus gatavošanas zona .....	41
Assistent  .....	44

<b>Taimers</b> .....	<b>47</b>
Atgādinājuma taimers .....	47
Automātiskā izslēgšana .....	48
<b>Papildu funkcijas</b> .....	<b>49</b>
Stop&Go .....	49
Recall .....	49
Tīrīšanas aizsardzība .....	50
Demonstrācijas režīms .....	50
Plīts virsmas datu parādīšana .....	50
<b>Drošības aprīkojums</b> .....	<b>51</b>
Ieslēgšanas bloķēšana .....	51
Aizsargizslēgšana .....	52
Aizsardzība pret pārkaršanu .....	52
<b>Einstellungen</b>  .....	<b>53</b>
<b>Informācija pārbaudes institūcijām</b> .....	<b>55</b>
<b>Tīrīšana un kopšana</b> .....	<b>56</b>
Stikla keramikas virsmu tīrīšana .....	57
<b>Problēmu novēršana</b> .....	<b>58</b>
Ziņojumi rādījumos / ekrānā .....	58
Neparedzēta uzvedība .....	59
Neapmierinošs rezultāts .....	60
Vispārīgās problēmas vai tehniskie traucējumi .....	61
<b>Atsevišķi pasūtāmi piederumi</b> .....	<b>62</b>
<b>Klientu apkalpošanas dienests</b> .....	<b>63</b>
Kontaktinformācija traucējumu gadījumā .....	63
Garantija .....	63
<b>Uzstādīšana</b> .....	<b>64</b>
Drošības norādījumi par iebūvēšanu .....	64
Drošības atstatumi .....	65
Norādījumi par iebūvēšanu – uz darba virsmas .....	69
Iebūvēšanas izmēri, uzstādot uz darba virsmas .....	70
Iebūvēšanas izmēri – KM 7999 FR .....	70
Iebūvēšanas izmēri – KM 7999 FL .....	71
Iebūvēšana uz darba virsmas .....	72
Norādījumi par iebūvēšanu: vienā līmenī ar virsmu .....	73
Iebūvēšanas izmēri, iebūvējot vienā līmenī ar virsmu .....	74
Iebūvēšanas izmēri – KM 7999 FL .....	74
Iebūvēšana vienā līmenī ar virsmu .....	75
Elektrotīkla pieslēgums .....	76

# Saturs

---

Garantijas noteikumi .....	78
Produkta tehnisko datu lapas .....	79
Atbilstības deklarācija .....	80
Glosārijs .....	81

## Drošības norādījumi un brīdinājumi

Šī plīts virsma atbilst noteiktajām drošības prasībām. Tomēr nepareiza lietošana var radīt traumas un materiālus zaudējumus.

Pirms plīts virsmas ekspluatācijas uzsākšanas rūpīgi izlasiet lietošanas un montāžas instrukciju. Tajā ir sniegti svarīgi norādījumi par iebūvēšanu, drošību, lietošanu un apkopi. Tā jūs pasargāsiet sevi un nepieļausiet plīts virsmas bojājumus.

Saskaņā ar standartu IEC 60335-1 Miele norāda, ka nodaļa par plīts virsmas uzstādīšanu, kā arī norādījumi par drošību un brīdinājumi ir obligāti jāizlasa un jāievēro.

Miele nevar uzņemties atbildību par zaudējumiem, kas ir radušies šo norādījumu neievērošanas dēļ.

Saglabājiet lietošanas un montāžas instrukciju un nododiet to kopā ar iekārtu, ja mainās iekārtas īpašnieks.

## Drošības norādījumi un brīdinājumi

---

### Paredzētā izmantošana

- ▶ Šī plīts ir paredzēta lietošanai mājsaimniecībā un mājsaimniecības apstākļiem pielīdzināmās uzstādīšanas vietās.
- ▶ Šī plīts nav paredzēta lietošanai āra apstākļos.
- ▶ Lietojiet plīti tikai ēdiena gatavošanai un turēšanai siltumā mājas apstākļos. Nav pieļaujami nekādi citi izmantošanas veidi.
- ▶ Personas, kuras ierobežotu fizisko, garīgo un uztveres spēju vai pieredzes trūkuma un nezināšanas dēļ nevar droši lietot plīts virsmu, nedrīkst darboties ar to bez uzraudzības. Šīs personas drīkst lietot plīts virsmu bez uzraudzības tikai tad, ja visas darbības tām ir izskaidrotas tā, lai lietošana būtu pilnīgi droša. Šīm personām ir jāpazīst un jāsaprot iespējamie riski, ko var radīt nepareiza lietošana.

### Bērni un sadzīves tehnika

- ▶ Bērni līdz 8 gadu vecumam nedrīkst atrasties plīts tuvumā bez pieaugušo pastāvīgas uzraudzības.
- ▶ Bērni no 8 gadu vecuma drīkst lietot plīti bez pieaugušo uzraudzības, ja plīts darbība viņiem ir izskaidrota tā, lai lietošana būtu pilnīgi droša. Bērniem ir jāzina un jāsaprot, kādu bīstamību var radīt nepareiza lietošana.
- ▶ Bērni nedrīkst tīrīt plīti bez uzraudzības.
- ▶ Uzraugiet bērnus, ja viņi uzturas plīts tuvumā. Nekad neļaujiet bērniem spēlēties ar iekārtu.
- ▶ Darbības laikā plīts sakarst un joprojām ir karsta kādu laiku pēc izslēgšanas. Bērniem nedrīkst ļaut tuvoties iekārtai, pirms tā nav atdzisusi tiktāl, ka netiek pieļauta apdedzināšanās iespēja.
- ▶ Apdedzināšanās risks. Neuzglabājiet virs vai aiz plīts virsmas priekšmetus, kas varētu izraisīt bērnu interesi. Tas var pamudināt bērnus rāpties uz plīts virsmas.
- ▶ Apdedzināšanās un applaucēšanās risks. Pannu un katlu rokturus pagrieziet tā, lai tie atrastos virs darba virsmas un bērni tos nevarētu satvert un apdedzināties.
- ▶ Nosmakšanas risks. Spēlējoties ar iepakojuma materiālu (piemēram, plēvi), bērni var tajā ietīties vai pārvilkēt to sev pār galvu un nosmakt. Glabājiet iepakojuma materiālu bērniem nepieejamā vietā.
- ▶ Lietojiet ieslēgšanas bloķēšanas funkciju, lai bērni nevarētu bez atļaujas ieslēgt plīti.

# Drošības norādījumi un brīdinājumi

---

## Tehniskā drošība

▶ Nepareizi veikta iekārtas uzstādīšana, apkope vai remonts var izraisīt ļoti bīstamas situācijas un apdraudēt iekārtas lietotāju. Iekārtas uzstādīšanu, apkopi vai remontu drīkst veikt tikai uzņēmuma Miele pilnvaroti speciālisti.

▶ Plīts bojājumi var radīt draudus jūsu drošībai. Pārbaudiet, vai plīts virsmai nav redzamu bojājumu. Nekad nelietojiet bojātu plīts virsmu.

▶ Ir iespējama pagaidu vai ilglaicīga darbība no autonomas vai nesinhronizētas energoapgādes iekārtas (piemēram, autonomajiem tīkliem, dublējošajām sistēmām). Šādas darbības priekšnoteikums ir energoapgādes iekārtas atbilstība EN 50160 vai līdzīga standarta prasībām.

Ēkas instalācijā un šajā Miele iekārtā paredzēto aizsardzības pasākumu funkcijas un darbības veids ir jānodrošina arī autonomā vai nesinhronā režīmā vai arī tie ir jāaizstāj ar līdzvērtīgiem pasākumiem attiecībā uz instalāciju. Tas ir aprakstīts, piemēram, jaunākajā VDE-AR\_E 2510-2 laidienā.

▶ Plīts elektrodrošība tiek garantēta tikai tad, ja plīts ir pievienota zemējuma sistēmai, kas ir uzstādīta atbilstoši spēkā esošajiem normatīviem. Šis pamata drošības priekšnoteikums ir noteikti jāievēro. Ja rodas šaubas, lūdziet, lai elektrotehnikas speciālists pārbauda elektroinstalāciju.

▶ Lai pasargātu plīti no bojājumiem, uz identifikācijas datu plāksnītes norādītajiem savienojuma parametriem (frekvencei, spriegumam) noteikti jāsakrīt ar elektrotīkla parametriem.

Pirms iekārtas pievienošanas salīdziniet šo parametru atbilstību. Ja rodas šaubas, jāvēršas pie zinoša elektrotehnikas speciālista.

▶ Vairāku kontaktligzdu pagarinātāji vai pagarinājuma vadi nesniedz nepieciešamo drošību (uguns bīstamība). Neizmantojiet tos plīts pieslēgšanai elektrotīklam.

▶ Lai garantētu drošu plīts darbību, plīti drīkst lietot tikai iebūvētā veidā.

▶ Šo plīti nedrīkst lietot nestacionārās uzstādīšanas vietās (piemēram, uz kuģiem).

▶ Pieskaršanās zem sprieguma esošajām iekārtas savienojuma daļām, kā arī elektriskās un mehāniskās uzbūves modificēšanas mēģinājumi apdraud jūs un var izraisīt plīts darbības traucējumus.

Nekādā gadījumā nemēģiniet atvērt plīts korpusu.



## Drošības norādījumi un brīdinājumi

---

- ▶ Ja plīts remontu neveic uzņēmuma Miele pilnvarots klientu apkalpošanas dienesta speciālists, garantijas prasība tiek anulēta.
- ▶ Miele garantē atbilstību drošības prasībām tikai tad, ja tiek izmantotas oriģinālās rezerves daļas. Bojātās detaļas drīkst nomainīt tikai ar Miele oriģinālajām rezerves daļām.
- ▶ Plīts nav paredzēta lietošanai ar ārēju taimeru vai tālvadības sistēmu.
- ▶ Plīts virsmas pievienošanu elektrotīklam drīkst veikt tikai elektrotehnikas speciālists (skatiet nodaļas “Uzstādīšana” sadaļu “Elektrotīkla pieslēgums”).
- ▶ Ja barošanas kabelis ir bojāts, elektrotehnikas speciālistam tas ir jānomaina ar īpaša veida barošanas kabeli (skatīt nodaļas “Uzstādīšana” sadaļu “Savienojums ar elektrotīklu”).
- ▶ Uzstādīšanas un apkopes, kā arī remontdarbu laikā plītij jābūt pilnībā atvienotai no elektrotīkla. Nodrošiniet atvienošanu kādā no turpmāk minētajiem veidiem:
  - izslēdziet elektroinstalācijas drošinātājus vai
  - pilnībā izskrūvējiet elektroinstalācijas skrūvējamās drošinātājus, vai
  - atvienojiet kontaktspraudni (ja tāds ir) no kontaktligzdas. Atvienojot jāsatver kontaktspraudņa korpuss, nevis vads.
- ▶ Elektriskās strāvas trieciena risks. Ja ir radies iekārtas bojājums vai stikla keramikas virsma ir saplīsusi vai saplaisājusi, iekārtu nekādā gadījumā nedrīkst lietot un tā ir nekavējoties jāizslēdz. Atvienojiet plīts virsmu no elektrotīkla. Vērsieties klientu apkalpošanas dienestā.
- ▶ Ja plīts ir iebūvēta mēbelēs (piemēram, aiz skapja durvīm), plīts lietošanas laikā durvis nekad neaizveriet. Aiz aizvērtām mēbeļu durvīm uzkrājas siltums un mitrums. Tādējādi var tikt bojāta plīts, skapis, kurā plīts ir iebūvēta, un grīda. Mēbeles durvis aizveriet tikai tad, kad ir nodzisuši atlikušā siltuma indikatori.

# Drošības norādījumi un brīdinājumi

---

## Pareiza izmantošana

- ▶ Plīts darbības laikā sakarst un joprojām ir karsta kādu laiku pēc izslēgšanas. Apdedzināšanās risks vairs nepastāv, kad ir nodzisuši atlikušā siltuma indikatori.
- ▶ Pārkarsusi eļļa vai tauki var uzliesmot. Izmantojot gatavošanā eļļu vai taukus, neatstājiet plīti bez uzraudzības. Nekad nedzēsiet degošu eļļu vai taukus ar ūdeni. Izslēdziet plīti.
- ▶ Uzmanīgi noslāpējiet liesmas, nosedzot ar vāku vai segu.
- ▶ Lietošanas laikā nekad neatstājiet plīts virsmu bez uzraudzības. Pastāvīgi uzraugiet īsus vārīšanas un cepšanas procesus.
- ▶ Liesmas var izraisīt tvaika nosūcēja tauku filtra aizdegšanos. Negatavojiet ēdienus ar flambēšanas metodi zem tvaika nosūcēja.
- ▶ Ja sakarst aerosoli, viegli uzliesmojoši šķidrumi vai degoši materiāli, var gūt apdegumus. Tāpēc nekad neuzglabājiet atvilknēs zem plīts viegli uzliesmojošus priekšmetus. Ja atvilknēs atrodas galda piederumu futrāji, tiem jābūt no karstumizturīga materiāla.
- ▶ Nekādā gadījumā nekarsējiet tukšus traukus.
- ▶ Karsējot slēgtas konservu kārbas, rodas pārspiediens un kārbas var pārsprāgt. Neizmantojiet plīti konservu kārbu vārīšanai vai karsēšanai.
- ▶ Ja iekārta aiz pārskatīšanās tiek ieslēgta vai ir saglabājusi atlikušo siltumu, materiāli, ar kuriem ir pārklāta plīts, var aizdegties, saplaisāt vai sakust. Nekad nepārklājiet plīti, piemēram, ar pārklājuma plāksni, drānu vai aizsargplēvi.
- ▶ Ja plīts virsma ir ieslēgta, tiek ieslēgta aiz pārskatīšanās vai ir saglabājusi atlikušo siltumu, pastāv risks, ka uz plīts virsmas novietotie metāla priekšmeti sakarsīs. Citi materiāli var izkust vai aizdegties. Mitri katlu vāki var pielipt pie plīts virsmas. Neizmantojiet plīts virsmu priekšmetu novietošanai. Izslēdziet plīts virsmu pēc tās lietošanas.
- ▶ Strādājot pie karstas plīts, pastāv apdedzināšanās risks. Darbojoties ar karstu ierīci, sargājiet rokas — lietojiet virtuves cimdus vai drānas. Izmantojiet tikai sausus cimdus vai drānas. Slapji vai mitri tekstilizstrādājumi labāk vada siltumu, un tvaiks var radīt apdegumus.
- ▶ Ja plīts tuvumā lietojat elektroierīces (piemēram, rokas mikseri), nodrošiniet, lai šo elektroierīču barošanas kabelis nesaskartos ar karstu plīts virsmu. Tas var sabojāt barošanas kabeļa izolāciju.

## Drošības norādījumi un brīdinājumi

---

- ▶ Ja zem traukiem pakļūst sāls, cukurs vai smilšu graudi, piemēram, tīrot dārzeņus, tie var saskrāpēt virsmu. Pirms ēdiena gatavošanas trauku novietošanas uz sildvirsmas nodrošiniet, lai stikla keramikas virsma un trauku pamatnes būtu tīras.
- ▶ Lejup krītoši priekšmeti (arī viegli priekšmeti, piemēram, sālstrauki) var radīt stikla keramikas plāksnē plaisas vai lūzumus. Nodrošiniet, lai uz stikla keramikas virsmas nevarētu uzkrīst nekādi priekšmeti.
- ▶ Karstu priekšmetu atrašanās uz skārienekrāna var sabojāt zem tā esošo elektroniku. Nekad nenovietojiet karstus katlus vai pannas skārienekrāna tuvumā.
- ▶ Ja uz karstas plīts virsmas nokļūst un izkūst cukurs, cukuru saturoši produkti, plastmasa vai alumīnija folija, atdziestot tie bojā stikla keramikas plāksni. Nekavējoties izslēdziet ierīci un rūpīgi notīriet šīs vielas ar stikla virsmām paredzētu skrāpi. Lietojiet aizsargcimdus. Notīriet stikla keramikas plāksni ar stikla keramikas tīrīšanas līdzekli, tiklīdz tā ir atdzisusi.
- ▶ Skābi saturoši pārtikas produkti, piemēram, etiķis, marmelāde vai citronu sula, var nokrāsot stikla keramikas virsmu. Nekavējoties noņemiet skābi saturošus pārtikas produktus.
- ▶ Katli, kas izvārās tukši, var bojāt stikla keramikas plāksni. Lietošanas laikā nekad neatstājiet plīti bez uzraudzības!
- ▶ Katli un pannas ar raupju pamatni var saskrāpēt stikla keramikas plāksni. Lietojiet tikai katlus un pannas ar gludu pamatni.
- ▶ Lai pārvietotu ēdiena gatavošanas traukus, paceliet tos. Tādējādi virsma tiks pasargāta no nobrāzumiem un skrāpējumiem.
- ▶ Uzkaršana notiek ļoti ātri, un noteiktos apstākļos ēdienu gatavošanas trauku apakšējā daļā temperatūra īsā laikā var sasniegt eļļas un tauku pašizdegšanās temperatūru. Lietošanas laikā nekad neatstājiet plīti bez uzraudzības.
- ▶ Tauku un eļļu karsēšanai nekad neizmantojiet Booster funkciju. Tauku un eļļu karsēšanai izmantojiet funkciju *Manuell 1–9* ne ilgāk kā 1 minūti.
- ▶ Tikai cilvēkiem ar sirds stimulatoru: ieslēgtas plīts tiešā tuvumā veidojas magnētiskais lauks. Tā ietekme uz sirds stimulatora darbību ir maz ticama. Ja rodas šaubas, vērsieties pie sirds stimulatora ražotāja vai sava ārsta.
- ▶ Ieslēgts elektromagnētiskais lauks var negatīvi ietekmēt magnētizējamus priekšmetus. Ieslēgtas plīts tiešā tuvumā nedrīkst atrasties kredītkartes, atmiņas ierīces, kalkulatori un līdzīgi priekšmeti.

## Drošības norādījumi un brīdinājumi

---

- ▶ Metāla priekšmeti, kas glabājas atvilktnē zem plīts virsmas, pēc plīts virsmas ilgstošas un intensīvas lietošanas var sakarst.
- ▶ Plīts virsma ir aprīkota ar dzesēšanas ventilatoru. Ja zem iebūvētās plīts virsmas atrodas atvilktnē, ir jāievēro pietiekams attālums starp atvilktnes saturu un plīts virsmas apakšdaļu, lai tiktu nodrošināta pietiekama vēsā gaisa padeve plīts virsmai.
- ▶ Ja zem iebūvētās plīts virsmas atrodas atvilktnē, neglabājiet atvilktnē smailus vai mazus priekšmetus, papīru, salvetes utt. Šie priekšmeti caur ventilācijas atverēm var iekļūt iekārtas korpusā vai tikt piesūkti pie ventilācijas atveres un tādējādi sabojāt ventilatoru vai ietekmēt dzesēšanu.
- ▶ Ja gatavošanas traukiem izmantojat indukcijas adaptera plāksni, var tikt bojāti vai pat iznīcināti indukcijas ģeneratori. Neizmantojiet indukcijas adapteru plāksnes.

### Tīrīšana un kopšana

- ▶ Tvaiks no tvaika tīrītāja var iekļūt iekārtas elektriskajās daļās un izraisīt īsslēgumu. Plīts tīrīšanai nekādā gadījumā neizmantojiet ierīces, kas darbojas ar tvaika strūklu.
- ▶ Ja plīts virsma ir iebūvēta virs cepeškrāsns vai pavarda ar pirolīzes funkciju, pirolīzes darbības laikā to nedrīkst lietot, jo var aktivizēties plīts virsmas aizsardzība pret pārkaršanu (skatiet atbilstošo nodaļu).

## Iepakojuma utilizācija

Iepakojums kalpo pārvietošanai un pargā iekārtu no bojājumiem pārvadāšanas laikā. Iepakojuma materiāli ir izraudzīti, ņemot vērā vides aizsardzības un materiālu utilizācijas prasības, tāpēc tos kopumā var atkārtoti pārstrādāt.

Iepakojuma atkārtota iekļaušana materiālu apritē ļauj taupīt izejvielas. Atkarībā no materiāla izmantojiet īpašas izejvielu krātuves un nodošanas iespējas. Transportēšanas iepakojumu pieņem Miele specializētais tirgotājs.

## Nolietotās iekārtas utilizācija

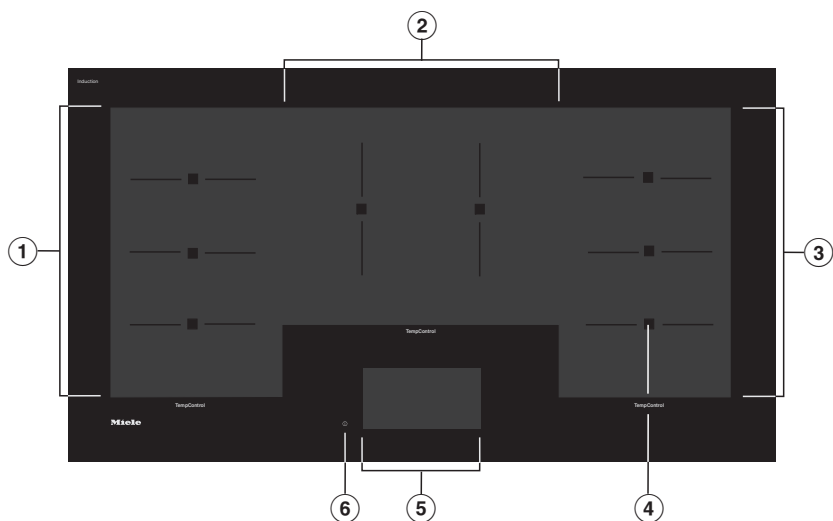
Elektriskās un elektroniskās ierīces bieži satur vērtīgus materiālus. Tās satur arī noteiktas vielas, maisījumus un detaļas, kas bija nepieciešamas to darbībai un drošībai. Ja šie materiāli nokļūst sadzīves atkritumos vai ar tiem rīkojas neatbilstoši, tie var kaitēt cilvēku veselībai un videi. Tāpēc nekādā gadījumā nepieļaujiet nolietotās iekārtas nokļūšanu sadzīves atkritumos.



Nododiet to utilizācijai vietējās pašvaldības, specializētā tirgotāja vai Miele ierīkotajā oficiālajā elektrisko un elektronisko ierīču bezmaksas savākšanas un pieņemšanas punktā. Saskaņā ar likumu jūs atbildat par iespējamo personas datu dzēšanu no utilizācijai paredzētās likvidējamās iekārtas. Atbilstoši likumdošanas aktiem jūsu pienākums ir izņemt nolietotās baterijas un akumulatorus, kas nav nedalāmi savienoti ar iekārtu, kā arī lampas, kuras ir iespējams izņemt, nebojājot tās. Nododiet šīs detaļas atbilstošā savākšanas vietā, kur tās var nodot bez atlīdzības. Lūdzu, nodrošiniet, lai likvidējamā iekārta līdz aiztransportēšanas brīdim tiktu uzglabāta bērniem nepieejamā vietā.

# Pārskats

## Plīts virsma



- ① PowerFlex Plus gatavošanas sektors ar TempControl
- ② PowerFlex Plus gatavošanas sektors ar TempControl
- ③ PowerFlex Plus gatavošanas sektors ar TempControl
- ④ TempControl sensori
- ⑤ Skārienukrāns
- ⑥ Plīts virsmas skārienaustiņš ieslēgt / izslēgt

**Gatavošanas sektoru dati**

Gatavošanas sektors	Izmērs, mm <sup>1</sup>	Maksimālā jauda vatos ar 230 V spriegumu <sup>2</sup>	
①	382 x 226	parastā režīmā Booster režīmā	2800 3600
②	286 x 365	parastā režīmā Booster režīmā	2800 3600
③	382 x 226	parastā režīmā Booster režīmā	2800 3600
		Kopā	10 800

- <sup>1</sup> Norādītais sektors atbilst izmantojamo gatavošanas trauku maksimālajam pamatnes laukumam.
- <sup>2</sup> Norādītā jauda var mainīties atkarībā no gatavošanas trauku izmēriem un materiāla.

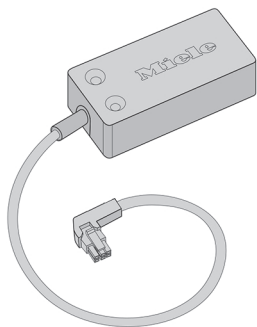
# Pārskats

---

## Pievienotais papildaprīkojums


Ja nepieciešams, papildus var pasūtīt pievienotos, kā arī citus piederumus (sk. nodaļu "Papildpiederumi").

### **WLAN bezvadu lokālā tīkla modems XKS 3170 W**



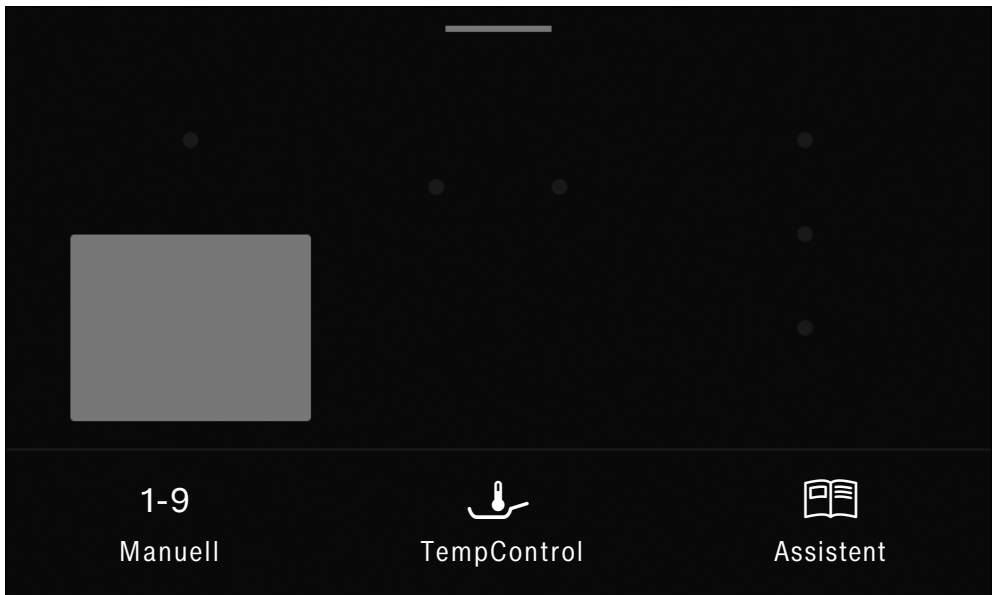


## Skārienekrāns

 Smaili vai asi priekšmeti vai karsti gatavošanas trauki var radīt bojājumus. Ar smailiem vai asiem priekšmetiem, piemēram, ar zīmuli, skārienekrānu var sa-skrāpēt. Uz skārienekrāna esoši karsti gatavošanas trauki var sabojāt zem tā eso-šo elektroniku.

Pieskarieties skārienekrānam tikai ar pirkstiem.  
Nelieciet uz skārienekrāna karstus priekšmetus.  
Nenovietojiet uz skārienekrāna karstus gatavošanas traukus.

Skārienekrāns ir sadalīts 3 zonās.



# Vadības elementi

---

## Augša

Skārienekrāna augšējā malā ir oranža līnija, ar kuru varat atvērt izvelkamo izvēlni. Izvelkamajā izvēlnē gatavošanas procesa laikā var veikt iestatījumus.

Galvenes rindā kreisajā pusē tiek parādīta saite uz izvēlni. Atsevišķie izvēlnes elementi cits no cita ir atdalīti ar vertikālu svītru.

Ja pieskaraties izvēlnes nosaukumam galvenes rindā, rādījums mainās uz atbilstīgo izvēlni.

## Vidus



Vidū atrodas gatavošanas sektori. Aktīvās gatavošanas zonas ir iezīmētas pelēkā krāsā un rāda darbības laiku kopš gatavošanas procesa sākuma. Atkarībā no gatavošanas veida papildus tiek rādīta iestatītā temperatūra vai jaudas pakāpe. Izvēlēta gatavošanas zona ir iezīmēta oranžā krāsā.

## Kājene





Kājenē atrodas galvenās izvēlnes simboli. Tajā varat atlasīt gatavošanas veidu.

## Simboli

### Galvenā izvēlne



Simbols	Nozīme
1-9 Manuell	Manuāla gatavošana – jaudas pakāpes atlase
 TempControl	Ar sensoriem atbalstīta cepšana – temperatūras atlase
 Assistent	Palīgfunckija izvēlētu pārtikas produktu un recepšu gatavošanai

### Izvelkamā izvēlne

Simbols	Nozīme
	Tīrīšanas aizsardzība
<b>i</b>	Šis simbols apzīmē papildinformāciju un apkalpošanas norādījumus.
II/▶	Stop&Go
	Atgādinājuma taimers
	Ieslēgšanas bloķēšana
	Iestatījumi

### Citi simboli

Atkarībā no atlasītās funkcijas tiek parādīti citi simboli.

Simbols	Nozīme
	Automātiska izslēgšana
	Atgriešanās augšējā līmenī vai galvenajā izvēlnē.

# Palaide

---

## Plīts pirmā tīrīšana

- Noņemiet aizsargplēves un uzlīmes, ja tādas ir.
- Nenoņemiet uzlīmes ar drošības vai iebūvēšanas norādījumiem, kā arī identifikācijas datu plāksnīti.

Tas atvieglos klientu apkalpošanas dienesta darbu un remontdarbus.

- Pirms pirmās lietošanas reizes noslaukiet plīti ar mitru drānu un pēc tam nosusiniet.

## Plīts pirmā lietošanas reize

### Valodas iestatīšana

- Izvēlieties nepieciešamo valodu.
- Apstipriniet ar OK.

### Pirmā gatavošana

Ierīces metāla daļas ir aizsargātas ar kopšanas līdzekļa slāni. Pirmo reizi lietojot ierīci, šim slānim sadegot, rodas nepatīkams aromāts un, iespējams, izgarojumi. Arī indukcijas spoļu sasilšana pirmajās lietošanas stundās rada īpatnēju aromātu. Ar katru nākamo lietošanas reizi aromāts mazināsies un pamazām izzudīs pavisam.

Nepatīkamais aromāts un iespējamie izgarojumi nenozīmē, ka iekārta ir pieslēgta nepareizi vai ka tai ir radušies bojājumi, tas arī nekaitē veselībai.

Ņemiet vērā, ka indukcijas plīts virsmas uzkarst ievērojami ātrāk nekā tradicionālās plītis.

## Miele@home

Priekšnosacījumi:

- mājas WLAN bezvadu lokālais tīkls;
- jābūt ievietotam komplektā iekļautajam WLAN bezvadu lokālā tīkla modemam.

Ja komplektā iekļautais WLAN bezvadu lokālā tīkla modems ir ievietots, plīts virsmu var savienot ar mājas WLAN bezvadu lokālo tīklu.

Ja Miele tvaika nosūcējs arī ir iekļauts mājas WLAN bezvadu lokālajā tīklā, varat automātiski vadīt tvaika nosūcēju, izmantojot Con@ctivity funkciju. Plašāka informācija ir pieejama tvaika nosūcēja lietošanas un montāžas instrukcijā.

Pārliecinieties, ka plīts virsmas uzstādīšanas vietā ir pietiekami spēcīgs WLAN bezvadu lokālā tīkla signāls.

Ir vairākas iespējas, kā pieslēgt plīts virsmu WLAN bezvadu lokālajam tīklam.

Tīklam pieslēgtā gatavības režīmā plīts virsma patērē maksimāli 2 W.

### Bezvadu lokālā tīkla savienojuma pieejamība

Bezvadu lokālā tīkla savienojumam ir kopīgs frekvences diapazons ar citām ierīcēm (piem., mikroviļņu krāsnīm, tālvadības rotaļlietām). Tādēļ var rasties īslaicīgi vai nepārtraukti savienojuma traucējumi. Traucējumu dēļ var nebūt iespējams pastāvīgi nodrošināt piedāvātās funkcijas.

## Miele@home pieejamība

Miele lietotnes izmantošana ir atkarīga no Miele@home pakalpojuma pieejamības jūsu valstī.

Miele@home pakalpojums nav pieejams katrā valstī.

Informāciju par pieejamību var iegūt tīmekļvietnē [www.miele.com](http://www.miele.com).

### Miele lietotne

Miele lietotni var bez maksas lejupielādēt *Apple App Store*<sup>®</sup> vai *Google Play Store*<sup>™</sup>.



Pēc Miele lietotnes instalēšanas mobilajā gala ierīcē varat veikt šādas darbības:

- iegūt informāciju par savas plīts virsmas darba stāvokli;
- iegūt norādījumus par savas plīts virsmas programmu norisi;
- ierīkot Miele@home tīklu ar citām Miele mājsaimniecības ierīcēm, kurām ir iespējota WLAN bezvadu lokālā tīkla funkcija.

## Miele@home ierīkošana


### Savienojums, izmantojot lietotni


Tīkla savienojumu var izveidot, izmantojot Miele@mobile lietotni.

- Instalējiet Miele@mobile lietotni savā mobilajā galierīcē.

Lai reģistrētos, ir nepieciešama:

1. jūsu WLAN bezvadu lokālā tīkla parole;
2. jūsu plīts virsmas parole.

Plīts virsmas parole ir sērijas numura pēdējie 9 cipari. Sērijas numurs ir norādīts izvēlnes Einstellungen  apakšizvēlnē Softwareversion (skatiet nodaļas "Paspildfunkcijas" sadaļu "Plīts virsmas datu parādīšana").

- Ieslēdziet plīts virsmu.
- Mobilā galierīce: palaidiet Miele@mobile lietotni.
- Plīts virsma: izsauciet izvēlni Einstellungen .
- Plīts virsma: pieskarieties pie Miele@home | Aktivieren | Anmelden per App.
- Mobilā galierīce: izpildiet lietotnē parādītos norādījumus lietotājiem.

Skārienekrānā tiek parādīts paziņojums Verbindung erfolgreich hergestellt.

## Savienojums, izmantojot WPS

Priekšnosacījums: jums ir maršrutētājs ar iespējotu WPS (WiFi Protected Setup).

- Ieslēdziet plīts virsmu.
- Plīts virsma: pieskarieties pie Miele@home | Aktivieren | Anmelden per WPS.
- WLAN bezvadu lokālā tīkla maršrutētājs: aktivējiet savā maršrutētājā WPS funkciju.

Plīts virsma: skārienekrānā tiek parādīts paziņojums Verbindung erfolgreich hergestellt.

**Norāde:** Ja WLAN bezvadu lokālā tīkla maršrutētājam nav WPS funkcijas, pievienošanai izmantojiet lietotni Miele@mobile.



- Mobilā galierīce: izpildiet lietotnē parādītos norādījumus lietotājiem.

## Procesa pārtraukšana

- Pieskarieties Deaktivieren.

## Iestatījumu atiestatīšana

Pēc radiomodema vai maršrutētāja nomainas atiestatīšana nav nepieciešama.

- Ieslēdziet plīts virsmu.
- Atlasiet izvēlni "Iestatījumi"  (skatiet nodaļu "Iestatījumi ").
- Pieskarieties pie Miele@home | Zurücksetzen.

Skārienekrānā tiek parādīts paziņojums  
Netzwerkeinstellungen wurden zurückgesetzt.

Atiestatiet iestatījumus, ja utilizējat, pār-  
dodat plīts virsmu vai uzsākat lietotas  
plīts virsmas ekspluatāciju. Tikai tā var  
nodrošināt, ka tiek nodzēsti visi personī-  
gie dati un iepriekšējais īpašnieks vairs  
nevar piekļūt plīts virsmai.

## Con@ctivity

Con@ctivity funkcija nodrošina tiešu saziņu starp Miele elektrisko plīts virsmu un Miele tvaika nosūcēju. Izmantojot Con@ctivity funkciju, tvaika nosūcēja darbību var vadīt automātiski atkarībā no jūsu elektriskās plīts virsmas darbības statusa.

Plašāka informācija ir pieejama tvaika nosūcēja lietošanas un montāžas instrukcijā.

Tīklam pieslēgtā gatavības režīmā plīts virsma patērē maksimāli 2 W.

### Bezvadu lokālā tīkla savienojuma pieejamība

Bezvadu lokālā tīkla savienojumam ir kopīgs frekvences diapazons ar citām ierīcēm (piem., mikroviļņu krāsnīm, tālvadības rotaļlietām). Tādēļ var rasties īslaicīgi vai nepārtraukti savienojuma traucējumi. Traucējumu dēļ var nebūt iespējams pastāvīgi nodrošināt piedāvātās funkcijas.

## Con@ctivity ierīkošana

Con@ctivity var ierīkot, izmantojot mājas WLAN bezvadu lokālo tīklu vai ar tiešu WLAN savienojumu starp plīts virsmu un nosūcēju.

### Con@ctivity, izmantojot mājas WLAN bezvadu lokālo tīklu (Con@ctivity 3.0)

Priekšnosacījumi:

- mājas WLAN bezvadu lokālais tīkls;
- jābūt ievietotam komplektā iekļautajam WLAN bezvadu lokālā tīkla modemam;
- WLAN bezvadu lokālajam tīklam piemērots Miele tvaika nosūcējs.

- Pievienojiet plīts virsmu un tvaika nosūcēju mājas WLAN bezvadu lokālajam tīklam (skatiet nodaļas "Ekspluatācijas sākšana" sadaļu "Miele@home").

Con@ctivity funkcija tiek aktivēta automātiski.

Informācija, kas ir nepieciešama tvaika nosūcēja pievienošanai, ir pieejama attiecīgajā lietošanas un uzstādīšanas instrukcijā.





## Con@ctivity funkcija, izmantojot tiešu WLAN savienojumu (Con@ctivity 3.0)

### Priekšnosacījumi:


- jābūt ievietotam komplektā iekļautajam WLAN bezvadu lokālā tīkla modemam;
- WLAN bezvadu lokālajam tīklam piemērots Miele tvaika nosūcējs.

Informācija, kas ir nepieciešama tvaika nosūcēja pievienošanai, ir pieejama attiecīgajā lietošanas un uzstādīšanas instrukcijā.

- Ieslēdziet plīts virsmu.
- Atlasiet izvēlni "Iestatījumi"  (skatiet nodaļu "Iestatījumi ").
- Pieskarieties pie Miele@home | Aktivieren | Con@ctivity.

Skārienekrānā tiek parādīts paziņojums Verbindung erfolgreich hergestellt.

Pēc sekmīgas savienojuma izveidošanas uz tvaika nosūcēja ilgstoši izgaismojas rādījumi **2** un **3**.

- Nospiediet pēcdarbības taustiņu <sup>15</sup>, lai izietu no tvaika nosūcēja savienojuma režīma.

Con@ctivity funkcija ir aktivēta.



Ja pastāv tiešais WLAN bezvadu lokālā tīkla savienojums, plīts virsmu un tvaika nosūcēju nevar pievienot mājas tīklam. Ja vēlēšaties to izdarīt vēlāk, vispirms būs jāpārtrauc tiešais WLAN savienojums starp plīts virsmu un tvaika nosūcēju (skatiet nodaļu "Iestatījumu atiestatīšana" un tvaika nosūcēja lietošanas un montāžas instrukcijas nodaļu "WLAN reģistrācijas atteikums").

## Procesa pārtraukšana

- Pieskarieties Deaktivieren.

## Iestatījumu atiestatīšana

Pēc radiomodema vai maršrutētāja nomaiņas atiestatīšana nav nepieciešama.

- Ieslēdziet plīts virsmu.
- Atlasiet izvēlni "Iestatījumi"  (skatiet nodaļu "Iestatījumi ").
- Pieskarieties pie Miele@home | Zurücksetzen.

Skārienekrānā tiek parādīts paziņojums Netzwerkeinstellungen wurden zurückgesetzt.

Atiestatiet iestatījumus, ja utilizējat, pārdojat plīts virsmu vai uzsākat lietotas plīts virsmas ekspluatāciju. Tikai tā var nodrošināt, ka tiek nodzēsti visi personīgie dati un iepriekšējais īpašnieks vairs nevar piekļūt plīts virsmai.

# Darbība

Zem stikla keramiskās virsmas atrodas indukcijas spoles. Šīs spoles rada magnētisko lauku, kas iedarbojas tieši uz trauka pamatni un to uzkarsē. Stikla keramiskā virsma saskrībs tikai netieši, absorbējot trauka pamatnes izstaroto siltumu.

Indukcijas sistēma automātiski atpazīst gatavošanas trauka atrašanās vietu, izmēru un formu.

Indukcijas funkcija darbojas tikai traukiem ar magnetizējamu apakšdaļu (skatīt nodaļu “Trauki ēdienu gatavošanai”).

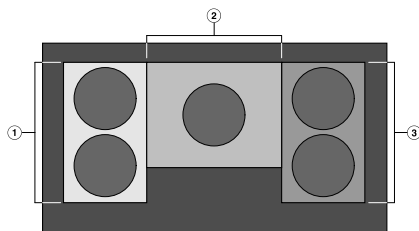
**⚠ Karsti priekšmeti var izraisīt apdedzināšanos.**

Ja plīts virsma ir ieslēgta, tiek ieslēgta aiz pārskatīšanās vai ir saglabājusi atlikušo siltumu, pastāv risks, ka uz plīts virsmas novietotie metāla priekšmeti sakarsīs.

Neizmantojiet plīts virsmu priekšmetu novietošanai.

Pēc lietošanas izslēdziet plīts virsmu ar skārientaustiņu ①.

## Gatavošanas sektori



- ① PowerFlex Plus gatavošanas sektors ar TempControl
- ② PowerFlex Plus gatavošanas sektors ar TempControl
- ③ PowerFlex Plus gatavošanas sektors ar TempControl

Plīts virsmai ir 3 gatavošanas sektori. Kopējo plīts virsmu var sadalīt atsevišķās gatavošanas zonās, kas aptver visus gatavošanas sektorus.

Vienlaicīgi var lietot maksimāli 5 gatavošanas traukus: pa 2 gatavošanas traukiem uz kreisā un labā gatavošanas sektora, 1 gatavošanas trauks uz vidējā sektora.

Ja uz kreisā vai labā gatavošanas sektora ir novietoti 2 gatavošanas trauki, skārienekrānā tiek parādīts paziņojums par katru gatavošanas trauku.

Ja nepieciešams, gatavošanas trauki var nosegt vairākus gatavošanas sektorus.

Papildinformāciju par gatavošanas sektoriem un kombinēšanas iespējām skatiet nodaļas “Apkalpošana” sadaļā “Gatavošanas trauku izvietošana”.

## Trokšņi

Ēdiena gatavošanas traukos atkarībā no to materiāla un pamatnes virsmas apstrādes var rasties turpmāk minētie trokšņi.

Rūcoša skaņa, ja ir liela jaudas pakāpe. Samazinot jaudas pakāpi, šī skaņa kļūst klusāka vai izzūd pavisam.

Krakšķošanas skaņas, ja gatavošanas trauku pamatne ir no vairākiem atšķirīgiem materiāliem (piemēram, dubulta pamatne).

Klikšķēšana elektroniskās pārslēgšanās laikā, īpaši, ja ir iestatītas zemas jaudas pakāpes.

Dūkšana, ieslēdzoties dzesēšanas ventilatoram. Dzesēšanas ventilators ieslēdzas, lai sargātu ierīces elektroniku, ja plīts virsma tiek intensīvi lietota. Dzesēšanas ventilators var turpināt darboties arī pēc ierīces izslēgšanas.

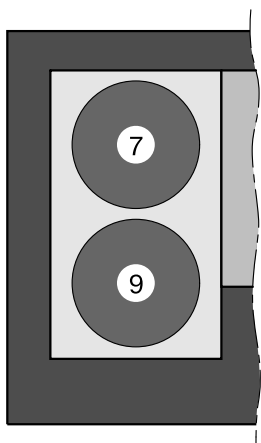
# Darbība

## Power Management

Plīts virsma ir paredzēta maksimālajai kopējai jaudai, ko drošības apsvērumu dēļ nedrīkst pārsniegt.

Ja gatavojat uz kreisā vai labā gatavošanas sektora vienlaicīgi 2 gatavošanas traukos, jauda tiek regulēta tā, ka netiek pārsniegta kopējā jauda.

Piemērs.



Ja gatavošanas traukam priekšpusē pa kreisi ir iestatīta 9. jaudas pakāpe, maksimālā pieejamā jauda gatavošanas traukam aizmugurē pa kreisi ir 7. jaudas pakāpe.

Rūpnīcā ir iestatīta kopējā jauda 10 800 W. Kopējo jaudu var samazināt līdz 7200 W (skatiet nodaļas “Iestatījumi” sadaļu “Iestatījumu pārskats”).

Ja kopējā jauda tiek samazināta līdz 7200 W, tam ir šādas sekas:

- ļoti lieliem gatavošanas traukiem nevar iestatīt augstu jaudas pakāpi;
- ja uz kreisā vai labā gatavošanas sektora gatavojat 2 gatavošanas traukos vienlaicīgi, var izmantot tikai funkciju Manuell 1–9.

## Piemēroti gatavošanas trauki

- Nerūsējošā tērauda ar magnetizējamu pamatni
- Emaljēta tērauda
- Čuguna

Gatavošanas trauku pamatnes īpašības var ietekmēt gatavošanas vienmērīgumu (piemēram, apbrūninot pankūkas). Trauka pamatnei karstums ir jāsadala vienmērīgi. Piemēroti ir gatavošanas trauki ar vairāku slāņu materiāla pamatni (sendviča vai kapsulu pamatne).

Gatavošanas trauka pamatnes materiāls un gatavošanas trauka atrašanās vieta uz plīts virsmas ietekmē indukcijas spogu jaudu. Tas var ietekmēt gatavošanas procesa norisi.

## Nepiemēroti gatavošanas trauki:

- nerūsējošā tērauda ar nemagnetizējamu pamatni;
- alumīnija vai vara;
- stikla, keramikas vai fajansa.

## Gatavošanas trauku pārbaude

Ja neesat pārliecināts, ka katls vai panna ir piemēroti ēdienu gatavošanai ar indukciju, pielieciet magnētu pie trauka pamatnes. Ja magnēts pievelk virsmu, gatavošanas trauks kopumā ir piemērots.

## Rādījums par trūkstošu / nepiemērotu gatavošanas trauku

Skārienekrānā mirgo – – –, ja

- gatavošanas zona ir ieslēgta bez trauka vai uz tās ir novietots nepiemērots gatavošanas trauks (trauks, kam pamatnes virsma nav magnetizējama);
- novietotā trauka pamatnes diametrs ir pārāk mazs;
- no ieslēgtas gatavošanas zonas tiek noņemts trauks;
- gatavošanas trauks nav pareizi novietots.

Ja 1 minūtes laikā uz gatavošanas zonas tiek novietots piemērots trauks vai gatavošanas trauks tiek novietots pareizi, “ – – ” nodziest un gatavošanu var turpināt kā parasti.

Ja uz gatavošanas zonas netiek novietots trauks vai novietotais trauks nav piemērots, gatavošanas zona pēc 1 minūtes automātiski izslēdzas.

# Trauki ēdienu gatavošanai

---

## Ieteikumi

- Lietojiet tikai katlus un pannas ar gludu pamatni. Katli un pannas ar raupju pamatni skrāpē stikla keramikas plātni.
- Lai pārvietotu ēdiena gatavošanas traukus, paceliet tos. Tādējādi virsma tiks pasargāta no nobrāzumiem un skrāpējumiem. Skrāpējumi, kas rodas, bīdot gatavošanas traukus pa virsmu dažādos virzienos, neietekmē plīts virsmas darbību. Šādi skrāpējumi ir normālas ekspluatācijas pazīmes un nav iemesls pretenziju izvirzīšanai.
- Iegādājoties pannas un katlus, ņemiet vērā, ka traukiem parasti tiek norādīts maksimālais jeb augšdaļas diametrs. Taču svarīgs ir tieši pamatnes diametrs (tas parasti ir mazāks).



- Ieteicams pēc iespējas izmantot pannas ar taisnām malām. Ja pannai ir slīpas malas, indukcija iedarbojas arī uz pannas malām. Tādējādi var mainīties pannas malu krāsa vai arī nolobīties pārklājums.

- Pēc iespējas gatavojiet tikai slēgtos katlos vai pannās. Tas nepieļaus nevajadzīgus siltuma zudumus.
- Gatavojiet nelielā ūdens daudzumā.
- Pēc uzvārīšanās vai uzcepšanās laikus pārslēdziet zemāku jaudas pakāpi.
- Izmantojiet ātrvārāmo katlu, lai saīsinātu gatavošanas laiku.

## Iestatījumu diapazoni

Plīts virsmai rūpnīcā ir ieprogrammētas 9 jaudas pakāpes. Ja vēlaties izmantot precīzākus iestatījumus, varat palielināt jaudas pakāpju skaitu līdz 17 (skatiet nodaļu “Iestatījumi”).

	Iestatījumu diapazons	
	no rūpnīcas (9 pakāpes)	palielināts (17 pakāpes)
Sviesta kausēšana Šokolādes kausēšana Želatīna šķīdināšana	1–2	1–2.
Neliela šķidruma daudzuma sildīšana Ēdienu, kas ātri nogulsņējas, turēšana siltumā Rīsu briedināšana, piena putras vārīšana Vienā gabalā sasaldētu dārzeņu atkausēšana	2–4	2–3.
Šķidru vai biezu ēdienu sildīšana Dārzeņu tvaicēšana Kartupeļu gatavošanas turpināšana (traukā ar vāku)	4–6	3.–5.
Omletes vai vēršacu bez kraukšķīgas maliņas cepšana Saudzējoša kotlešu cepšana Dārzeņu un zivju tvaicēšana Mīklas izstrādājumu un pākšaugu briedināšana Saldētu produktu atkausēšana un karsēšana Mērču un krēmu, piemēram, vīna putu vai Holandes mērces, gatavošana ūdens peldē	5–7	4.–7.
Saudzīga zivju, kotlešu, desiņu, vēršacu, pankūku apcepšana (nepārkarsējot taukvielas)	6–8	6–7.
Kartupeļu plācenīšu, plāno pankūku u. c. cepšana	7–8	7–8.
Liela ūdens daudzuma vārīšana Uzvārīšana Liela gaļas daudzuma apcepšana	9	8.–9

Norādītie dati ir aptuveni. Indukcijas spoles jauda mainās atkarībā no gatavošanas trauka pamatnes izmēra un materiāla. Tāpēc izmantotajam gatavošanas traukam jaudas pakāpes var nedaudz atšķirties. Vispiemērotākos iestatījumus saviem gatavošanas traukiem noskaidrojiet lietošanas gaitā. Izmantojot jaunu gatavošanas trauku, kura īpašības vēl nav zināmas, iestatiet par vienu pakāpi zemāku jaudu, nekā norādīts.



## Darbības princips

Stikla keramikas plīts virsma ir aprīkota ar elektronisku skārientaustiņu leslēgt / izslēgt ①, kas reaģē uz pirkstu pieskārieniem. Ieslēgšanas laikā skārientaustiņam leslēgt / izslēgt ① drošības apsvērumu dēļ ir jāpieskaras nedaudz ilgāk.

Izslēgtai plīts virsmai ir redzams tikai uz skārientaustiņa leslēgt / izslēgt ① iespiestais simbols. Ieslēdzot plīts virsmu, skārienekrāns izgaismojas.

Plīts virsma tiek apkalpota no skārienekrāna, pieskaroties vēlamajam izvēles elementam.

Katru skārienekrāna reakciju uz pieskārienu apstiprina skaņas signāls.

Pēc katra pieskāriena iespējamajai izvēlei atbilstošā zīme (vārds un / vai simbols) iekrāsojas **oranžā krāsā**.

Lauki izvēles darbības apstiprināšanai ir iekrāsoti **zajā krāsā** (piemēram, OK).

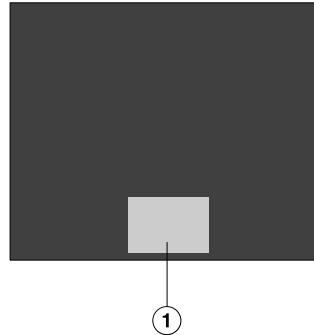
⚠ Nepareiza darbība netīra un / vai aizsegta skārienekrāna dēļ.

Skārienekrāns nereaģē vai notiek nejaušas pārslēgšanās, iespējams, pat tiek parādīts plīts virsmas kļūdas paziņojums (skatiet nodaļas “Drošības aprīkojums” sadaļu “Aizsargizslēgšana”). Uz skārienekrāna esoši karsti gatavošanas trauki var sabojāt zem tā esošo elektroniku.

Uzturiet skārienekrānu tīru.

Nelieciet uz skārienekrāna karstus priekšmetus.

Nenovietojiet uz skārienekrāna karstus gatavošanas traukus.



① Skārienekrāna zona

# Darbība

---

## Izvēlnes elementa izvēle

- Pieskarieties vēlamajam laukam vai vēlamajai vērtībai uz skārienekrāna.

## Izvelkamās izvēlnes parādīšana

- Pieskarieties oranžajai svītrai skārienekrāna augšējā malā.
- Atlasiet nepieciešamo funkciju.
- Aizbīdīet izvelkamo izvēlni atkal uz augšu vai pieskarieties skārienekrānam ārpus izvēlnes loga, lai aizvērtu izvelkamo izvēlni.

## Ritināšana

Varat ritināt pa kreisi vai pa labi.

- Pārvelciet pār ekrānu. Uzlieciet pirkstu uz skārienekrāna un pavelciet to vēlamajā virzienā.

Josla apakšējā daļā parāda jūsu atrašanās vietu pašreizējā izvēlnē.

## Izvēlnes līmeņa aizvēršana

- Pieskarieties simbolam ↩ vai izvēlnes ceļam pirms pēdējā simbola l.

Visas līdz šim veiktās ievades, kas nav apstiprinātas ar OK, netiek saglabātas.

## Iestatījuma maiņa izvēlņu sarakstā

Pašreizējais iestatījums ir iekrāsots oranžā krāsā.

- Pieskarieties nepieciešamajam iestatījumam.

Iestatījums tiek saglabāts. Jūs nonākat atpakaļ augšējā izvēlnē.


## Trauka atpazīšana

Rūpnīcā ir aktivēta pastāvīga trauku atpazīšana (skatiet nodaļu "Iestatījumi"). Ja ir ieslēgta plīts virsma un uzliekat gatavošanas trauku, skārienekrānā automātiski tiek parādīts atbilstošais rādījums.

Ja trauku atpazīšanas funkcija ir deaktivēta, skārienekrānā ir jāpieskaras gatavošanas trauka novietojumam atbilstošajai zonai, lai ieslēgtu šo zonu.

## Gatavošanas trauka novietošana

- Novietojiet gatavošanas traukus uz gatavošanas sektoriem, kā parādīts attēlos. Tādējādi:
  - tiek nodrošināts vienmērīgs siltuma sadalījums;
  - TempControl sensors atpazīst piemērotu gatavošanas trauku.

 Pārkaršana var izraisīt ugunsgrēku.

Ja kāds sensors nedarbojas pareizi, var notikt pārkaršana.

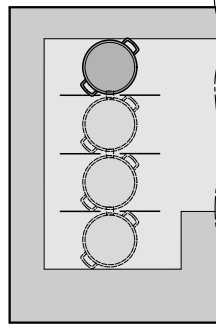
Novietojiet gatavošanas trauku centrā uz sensora.

## Minimālais gatavošanas trauka izmērs

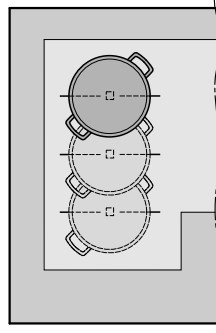
Atkarībā no funkcijas un gatavošanas sektora gatavošanas traukam ir jābūt ar šādu minimālo pamatnes diametru:

Gatavošanas sektors	Manuell	TempControl
Pa kreisi / pa labi	11 cm	13 cm
Vidū	11 cm	16 cm

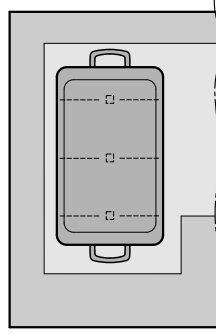
## Kreisais un labais gatavošanas sektors



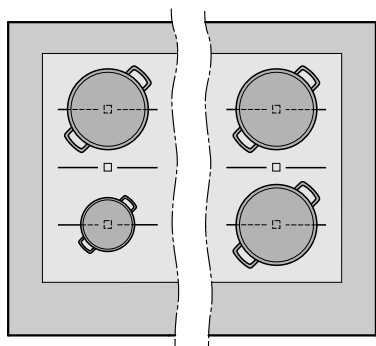
Gatavošanas trauki ar mazāku pamatnes diametru nekā 13 cm.



Gatavošanas trauki ar lielāku pamatnes diametru nekā 13 cm.

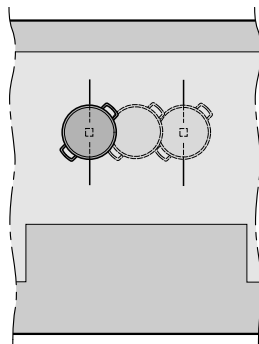


Lielāki gatavošanas trauki

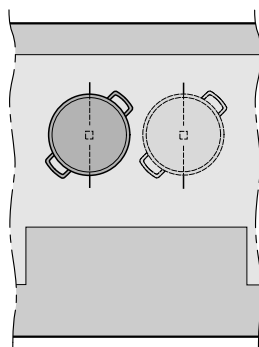


2 gatavošanas trauki

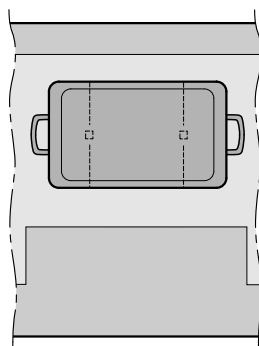
## Vidējais gatavošanas sektors



Gatavošanas trauki ar mazāku pamatnes diametru nekā 16 cm.



Gatavošanas trauki ar lielāku pamatnes diametru nekā 16 cm.



Gatavošanas trauki ar lielāku pamatnes diametru nekā 25 cm.



Pārkarsēta ēdiena izraisīts ugunsgrēka risks.

Bez uzraudzības atstāts ēdiens var pārkarst un aizdegties.

Lietošanas laikā nekad neatstājiet plīts virsmu bez uzraudzības.

Nemiet vērā, ka indukcijas plīts virsmas uzkarst ievērojami ātrāk nekā tradicionālās plītis.

## Plīts virsmas ieslēgšana

- Pieskarieties skārienaustiņam ①.

Tiek ieslēgts skārienekrāns.

Ja netiek veiktas turpmākas darbības, drošības apsvērumu dēļ plīts virsma pēc 1 minūtes atkal izslēdzas.

## Jaudas pakāpes iestatīšana

- Novietojiet gatavošanas trauku vēlamajā stāvoklī.
- Atlasiet Manuell 1–9.
- Pieskarieties vēlamajai jaudas pakāpei vai pārvelciet pār joslu.

Tiek parādīta iestatītā jaudas pakāpe, iestatītais sektors un norises laiks.

Norises laiks rāda, cik ilgi darbojas gatavošanas zona.

Ja pārvelkat pār norises laika rādījumu, rādījums tiek atiestatīts uz 0.

## Jaudas pakāpes mainīšana

Ja gatavojat vienlaicīgi vairākos gatavošanas traukos un vēlamais rādījums nav oranžā krāsā, rādījums vispirms ir jāatlasa.

- Pieskarieties vēlamo gatavošanas trauku rādījumam.
- Iestatiet jaudas pakāpi.

## Gatavošanas zonas / plīts virsmas izslēgšana

### Gatavošanas zonas izslēgšana

- Pieskarieties gatavošanas zonai skārienekrānā un turiet to tik ilgi, līdz gatavošanas zona izslēdzas.

vai

- Pieskarieties gatavošanas zonai skārienekrānā.
- Iestatiet jaudas pakāpi 0.


vai

- Pieskarieties gatavošanas zonai skārienekrānā.
- Pieskarieties simbolam ↶.


### Plīts virsmas izslēgšana

- Lai izslēgtu plīts virsmu un līdz ar to arī visas gatavošanas zonas, pieskarieties skārienaustiņam ①.

## Atlikušā siltuma rādījums

Ja gatavošanas zona ir karsta, pēc plīts virsmas izslēgšanas izgaismojas atlikušā siltuma rādījums .

Atlikušā siltuma rādījums nodziest tikai tad, kad vairs nav bīstami pieskarties gatavošanas zonai.

 Karsta stikla keramikas virsma var izraisīt apdedzināšanos.  
Pēc gatavošanas beigām stikla keramikas virsma ir karsta.  
Nepieskarieties stikla keramikas virsmai, kamēr ir izgaismoti atlikušā siltuma indikatori.

## TempControl

TempControl uzrauga un regulē cepšanas procesu temperatūru:

- cepšanas tauki nevar pārkarst;
- jaudas pakāpes nav jāpielāgo manuāli;
- cepamais produkts nav bieži jāapgriež.


Novietojiet gatavošanas trauku centrā virs sensora.

TempControl nav piemērota fritēšanai un vārīšanai.  
Izmantojiet šo funkciju tikai cepšanai.

## Norādījumi par lietošanu

- Var iestatīt temperatūru 140–230 °C.
- Uzlieciet gatavošanas traukus, tikai ja tie no ārpuses ir sausi.
- Neizmantojiet karstu, brūni iekrāsotu eļļu, eļļu ar pārslām vai eļļu ar pārtikas produktu atlikumiem.
- Pievienojiet cepamo produktu tikai tad, kad atskan signāls. Ja tiks konstatēta neatbilstība, var gadīties, ka vairs nenotiks turpmāka karsēšana.
- Nepievienojiet eļļu, tiklīdz ir sākusies karsēšana.
- Nepārvietojiet gatavošanas traukus uz citu vietu, ja ir sākusies karsēšana.

## TempControl aktivēšana

- Novietojiet gatavošanas trauku vēlamajā stāvoklī.
- Iepildiet gatavošanas traukā nepieciešamo daudzumu eļļas vai tauku.
- Atlasiet TempControl .
- Iestatiet temperatūru.

Pēc iestatītās temperatūras sasniegšanas atskan signāls. Automātiski sākas norises laiks.

- Ievietojiet gatavošanas traukā cepamo produktu.
- Pēc lietošanas izslēdziet gatavošanas zonu.

## Temperatūras maiņa

Ja gatavojat vienlaicīgi vairākos gatavošanas traukos un vēlamais rādījums nav oranžā krāsā, rādījums vispirms ir jāatlasa.

- Pieskarieties vēlamo gatavošanas trauku rādījumam.
- Iestatiet temperatūru.

# Darbība

## Tabula gatavošanai ar TempControl

Uzskaitīti tikai gatavojamie produkti, kuriem nav palīdzības programmas. Pilnu palīdzības programmu uzskaitījumu skatiet nodaļas "Apkalpošana" sadaļā "Palīdzība".

Tabulā norādītās temperatūras ir aptuveni lielumi. Ieteicams vispirms izvēlēties zemāko temperatūru. Ja nepieciešams, pēc šī laika gatavošanu var turpināt. Izpildes laika atskaite sākas tikai pēc iestatītās temperatūras sasniegšanas.

Gatavojamie produkti	🌡️ (°C)
Saldēta gaļa, piemēram, Cordon Bleu	150–170
Saldēti pavasara rullīši	
Saldēti zivju pirkstiņi	
Vesela zivs	
Šašliks	
Dārzeni sviestā (šampinjoni, ķiploki)	
Nūdeles sviestā	
Kartupeļu pankūkas	180–200
Veidnē cepta gaļa	
Tortilja	
Langošs (ungāru plācenis)	
Popkorns	
Saldēti pannā gatavojamie ēdieni	
Sēklu grauздēšana bez taukiem	
Karamelizēts cukurs	200–220
Produkti šķēlēs	
Gatavošana ar WOK	
Gaļas apcepšana sautētiem ēdieniem (piemēram, gulašam)	
Liela gaļas daudzuma apcepšana	

🌡️ Temperatūra



## Jaudas pakāpes iestatīšana – paplašinātā iestatījumu zona

- Pieskarieties ciparu joslai starp jaudas pakāpēm.


Tiek parādīta iestatītā jaudas pakāpe, iestatītais sektors un norises laiks.

Piemērs:

ja pieskaraties ciparu joslai starp jaudas pakāpēm 7 un 8, tiek izvēlēta jaudas pakāpe 7,5.

Norises laiks rāda, cik ilgi darbojas gatavošanas zona.

## PowerFlex Plus gatavošanas zona

“PowerFlex Plus” gatavošanas zonā visas indukcijas spoles (skatiet nodaļas “Indukcija” sadaļu “Darbības princips”) ir ilgstoši saslēgtas kopā. Ja ir aktivēta trauku atpazīšana (skatiet nodaļu “Iestatījumi ”), gatavošanas zonas tiek iestatītas automātiski atkarībā no novietoto gatavošanas trauku lieluma. Gatavošanas zonas var izvēlēties arī manuāli un mainīt formu un / vai izmēru.

Gatavošanas trauku vienmēr novietojiet PowerFlex Plus gatavošanas zonas vidū.

## Gatavošanas zonu manuāla iestatīšana / mainīšana

- Pieskarieties kvadrāta marķējumam uz plīts virsmas skārienkrāna.

Izvēlētā zona ir iezīmēta oranžā krāsā.

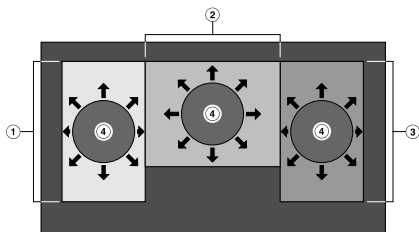
- Velciet ar pirkstu pa skārienkrānu, lai palielinātu vai samazinātu izvēlēto zonu.

Aktivētas gatavošanas zonas formu vai lielumu nevar mainīt.

# Darbība

## Booster funkcija

Booster funkcija palielina jaudu, lai īsā laikā uzkarstētu lielu daudzumu, piemēram, ūdeni nūdeļu vārīšanai. Šī jaudas pastiprināšanas funkcija darbojas ne ilgāk kā 10 minūtes.



- ① PowerFlex Plus gatavošanas sektors ar TempControl
- ② PowerFlex Plus gatavošanas sektors ar TempControl
- ③ PowerFlex Plus gatavošanas sektors ar TempControl
- ④ Gatavošanas trauks ar Booster

Booster funkciju vienlaikus var izmantot ne vairāk kā 3 gatavošanas traukiem:

- 1 kreisajā plīts virsmas pusē;
- 1 vidū;
- 1 labajā plīts virsmas pusē.

Ja ir aktivēta Booster funkcija, pēc Booster laika beigām notiek automātiska atgriešanās jaudas pakāpē 9.

Booster funkcijas darbības laikā daļa jaudas tiek ņemta no pārējām indukcijas spolēm. Ja attiecīgajā plīts virsmas pusē tiek gatavots arī citā gatavošanas traukā, tam var būt šādas sekas:

- tiek samazināta jaudas pakāpe;
- nevar iestatīt augstas jaudas pakāpes.

Booster un TempControl nevar vienlaicīgi izmantot vienā plīts virsmas pusē.

Power Management iestatījumi (skatiet nodaļas "Indukcija" sadaļu "Jaudas pārvaldība") ietekmē "Booster" funkciju.

## Booster funkcijas aktivēšana

- Novietojiet gatavošanas trauku vēlamajā stāvoklī.
- Atlasiet Manuell 1–9.
- Pieskarieties simbolam B.

Rādījumā ir redzams B, iestatītais sektors un norises laiks.

Norises laiks rāda, cik ilgi darbojas gatavošanas zona.

## Booster funkcijas deaktivēšana

- Pieskarieties simbolam ↶.


vai

- Iestatiet citu jaudas pakāpi.

# Darbība

## Assistent

Plīts virsma piedāvā vairāk nekā 20 palīdzības programmu maltīšu un pārtikas produktu gatavošanai.

- Novietojiet gatavošanas traukus uz vēlamā gatavošanas sektora.
- Atlasiet Assistent .
- Izvēlieties nepieciešamo ēdienu / pārtikas produktu.

Skārienekrānā tiek parādīta informācija par izvēlēto ēdienu / pārtikas produktu.

- Atlasiet Start.

Pēc iestatītās temperatūras sasniegšanas atskan signāls. Automātiski sākas norises laiks. Citi signāli netiek atskaņoti.


Ieteicamais gatavošanas laiks ir minēts receptē.

**Norāde:** Gatavošanas laiku gatavošanas zonai var iestatīt kā atgādinājuma vai automātiskās izslēgšanās laiku (skatiet nodaļu “Taimers”).

- Turpiniet, kā ir aprakstīts informācijā.
- Pēc lietošanas izslēdziet gatavošanas zonu.

## Informācijas rādījumu parādīšana

Varat likt parādīt informāciju par notiekošu gatavošanas procesu.

- Gatavošanas zonas rādījumos pieskarieties simbolam .
- Pieskarieties pie Start, lai aizvērtu rādījumu.

## Palīdzības programmu pārskats

Tabulā norādītās vērtības ir aptuveni lielumi. Ieteicams sākotnēji izvēlēties īsāko gatavošanas laiku. Ja nepieciešams, pēc šī laika gatavošanu var turpināt. Izpildes laika atskaite sākas tikai pēc iestatītās temperatūras sasniegšanas.

Gatavojamie produkti	🌡️ (°C)	🕒 (min.)
<b>Belagen</b>		
Bratkartoffeln	180–200	15–25 <sup>1</sup>
Croutons	200	4–6
<b>Fisch</b>		
Fischfilet natur	180–200	5–15
Paniertes Fischfilet	180–200	5–15
Garnelen	180–200	2–4
<b>Schnelle Küche</b>		
Arme Ritter	180–200	6–10
Curry	200–210	10–20 <sup>2</sup>
Croque Monsieur	180–200	6–10
Pfannengerichte	200	3–10
<b>Eierspeisen</b>		
Omelett	160–180	3–6
Spiegelei	160–180	5–10
Rührei	160	2–6
<b>Fleisch</b>		
Bolognese Sauce	180–220	30–90 <sup>3</sup>
Frikadellen	160–180	10–20
Hähnchenbrust anbraten	180–220	10–20
Schnitzel	180–200	5–10
Steak englisch, 3 cm biezš	200	5–7
Steak medium, 3 cm biezš	200	6–10
Steak gut durch, 3 cm biezš	160	15–25
Bratwurst	180	5–15

## Darbība

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

🔥 temperatūra, ⌚ cepšanas / gatavošanas laiks

<sup>1</sup> Norādītais cepšanas laiks attiecas uz vārītiem kartupeļiem.

Ja kartupeļi ir nevārīti un sagriezti kubiņos vai šķēlītēs, cepšanas laiks sasniedz 15–35 minūtes.

<sup>2</sup> Pēc piedevu izcepšanas pievieno buljonu un uzvāra.

Gatavošanas laiks attiecas uz laiku pēc buljona uzvārīšanās.

<sup>3</sup> Pēc piedevu izcepšanas pievieno pārējās piedevas un uzvāra.

Gatavošanas laiks attiecas uz laiku pēc pārējo piedevu uzvārīšanās.

Lai varētu izmantot taimeru, plīts virsmai ir jābūt ieslēgtai.

Taimeru var izmantot 2 funkcijām:

- atgādinājuma laika iestatīšanai;
- gatavošanas trauka karsēšanas automātiskai izslēgšanai.

Funkcijas var lietot vienlaicīgi.

Laiku var iestatīt no 1 minūtes (0:00:01) līdz 9 stundām, 59 minūtēm un 59 sekundēm (9:59:59).

## Atgādinājuma taimers


### Atgādinājuma laika iestatīšana

- Atveriet izvelkamo izvēlni.
- Atlasiet .



Skārienekrānā tiek parādīts 0:00:00 (stundas, minūtes, sekundes).

- Pieskarieties pie 0 (stundas) vai 00 (minūtes vai sekundes).
- Iestatiet vēlamo laiku ar - vai +.
- Apstipriniet ar OK.

### Atgādinājuma laika mainīšana

- Atlasiet .
- Pieskarieties vērtībai, ko vēlaties mainīt.
- Iestatiet vēlamo laiku ar - vai +.
- Apstipriniet ar OK.

### Atgādinājuma laika dzēšana

- Atlasiet .
- Atlasiet .
- Apstipriniet ar OK.

# Taimers

## Automātiskā izslēgšana

Varat iestatīt laiku, pēc kura beigām gatavošanas zona tiek automātiski izslēgta. Šo funkciju var vienlaikus izmantot visām gatavošanas zonām.

Ja ieprogrammētais laiks pārsniedz maksimāli pieļaujamo darbības ilgumu, gatavošanas zonu pēc noteiktā laika automātiski izslēgs aizsargizslēgšanas funkcija (skatiet nodaļas "Drošības aprīkojums" sadaļu "Aizsargizslēgšana").

## Izslēgšanās laika iestatīšana

■ Iestatiet izvēlētās gatavošanas zonas jaudas pakāpi vai temperatūru.

■ Atlasiet .

Skārienekrānā tiek parādīts 0:00:00 (stundas, minūtes, sekundes).

■ Pieskarieties pie 0 (stundas) vai 00 (minūtes vai sekundes).

■ Iestatiet vēlamo laiku ar - vai +.

■ Apstipriniet ar OK.

■ Ja vēlaties iestatīt automātiskās izslēgšanās laiku vēl kādai gatavošanas zonai, atkārtojiet minētās darbības.

## Izslēgšanās laika maiņa

■ Atlasiet .

■ Pieskarieties vērtībai, ko vēlaties mainīt.

■ Iestatiet vēlamo laiku ar - vai +.

■ Apstipriniet ar OK.

## Izslēgšanās laika dzēšana

■ Atlasiet .

■ Atlasiet .

■ Apstipriniet ar OK.

Ja laika rādījums ir dzēsts, vairs netiek rādīts norises laiks.



### Stop&Go

Šo funkciju var izmantot tikai tad, ja vi-  
siem gatavošanas traukiem tiek izman-  
totā funkcija Manuell 1–9. Aktivējot  
Stop&Go, visas jaudas pakāpes tiek sa-  
mazinātas līdz 1.

Jaudas pakāpes un taimera iestatījumu  
nevar mainīt, var tikai izslēgt plīts vir-  
smu. Atgādinājuma laiks, izslēgšanās lai-  
ki un Booster laiki tiek apturēti.

Deaktivējot funkciju, atkal tiek atiestatīta  
pēdējā iestatītā jaudas pakāpe un laiku  
atskaite turpinās.

### Aktivēšana / deaktivēšana

Ja šī funkcija netiek deaktivēta 30 mi-  
nūtes, plīts virsma izslēdzas.

- Atveriet izvelkamo izvēlni.
- Apmēram uz 1 sekundi pieskarieties  
simbolam II/▶.

### Recall


Ja plīts virsma tiek nejauši izslēgta darbī-  
bas laikā, izmantojot šo funkciju, varat  
atjaunot visus iestatījumus. Plīts virsma  
ir atkal jāieslēdz 10 sekunžu laikā pēc iz-  
slēgšanas.

- Ieslēdziet plīts virsmu vēlreiz.
- Atlasiet Ja.


## Papildu funkcijas


---

### Tīrīšanas aizsardzība


Plīts virsmas skārienekrānu var bloķēt 20 sekundes, piemēram, lai noslaucītu netīrumus. Skārienaustiņš  netiek bloķēts.

#### Aktivēšana

- Atveriet izvelkamo izvēlni.
- Pieskarieties simbolam .

Zem simbola  notiek laika atskaite



#### Deaktivēšana

- Atveriet izvelkamo izvēlni.
- Pieskarieties simbolam .

### Demonstrācijas režīms



Šī funkcija nodrošina specializētajam tirgotājam iespēju demonstrēt plīts virsmu, neieslēdzot karsēšanu.

#### Aktivēšana

- Atlasiet izvēlni “Iestatījumi”  (skatiet nodaļu “Iestatījumi ”).
- Pieskarieties Demomodus | Ein.

Skārienekrāna centrā tiek parādīts DEMO.



#### Deaktivēšana

- Atlasiet izvēlni “Iestatījumi”  (skatiet nodaļu “Iestatījumi ”).
- Pieskarieties Demomodus | Aus.

Uzraksts DEMO skārienekrānā nodziest.

### Plīts virsmas datu parādīšana

Varat apskatīt plīts virsmas modeļa apzīmējumu, izgatavošanas numuru un programmatūras statusu.


- Atlasiet izvēlni “Iestatījumi”  (skatiet nodaļu “Iestatījumi ”).
- Pieskarieties Softwareversion.

Skārienekrānā tiek parādīti plīts virsmas dati.

### Ieslēgšanas bloķēšana

Plīts virsma ir aprīkota ar ieslēgšanas bloķēšanas funkciju, lai nepieļautu iespēju, ka plīts virsma tiek nejauši ieslēgta. Ieslēgšanas bloķēšanu var aktivēt tikai tad, ja nav ieslēgta neviena gatavošanas zona.

### Ieslēgšanas bloķēšanas aktivēšana / deaktivēšana

- Ieslēdziet plīts virsmu.
- Atveriet izvelkamo izvēlni.
- 3 sekundes turiet nospiestu simbolu .

# Drošības aprīkojums

## Aizsargizslēgšana

### Skārienekrāns ir aizsegts

Plīts virsma automātiski izslēdzas, ja ilgāk nekā 10 sekundes ir aizsegts skārienekrāns, piemēram, uz tā atrodas pirksts, pāri trauka malām pārlījis ēdiens vai uz tā ir novietoti priekšmeti. Skārienekrānā tiek parādīts kļūdas paziņojums F6716 un atskan signāls.

Noņemiet priekšmetus un / vai netīrumus un nospiediet OK, un plīts virsma atkal ir darba gatavībā.

### Darbības laiks ir pārāk ilgs

Aizsargizslēgšana notiek automātiski, ja zona tiek karsēta pārāk ilgu laiku. Šī laika ilgums ir atkarīgs no iestatītās jaudas pakāpes. Ja pieļaujama darbības laiks ir pārsniegts, gatavošanas zona izslēdzas un iedegas atlikušā siltuma indikators. Jaudas pakāpi var iestatīt kā parasti.

Jaudas pakāpe*	Maksimālais darbības ilgums (h)
1/1.	9
2/2.	8
3/3.	7
4/4.	6
5/5.	5
6/6.	4
7/7.	3
8/8.	2
9	1

\* Ar punktu apzīmētās jaudas pakāpes ir pieejamas tikai paplašinātu jaudas pakāpju apjoma gadījumā (skatiet nodaļu "Iestatīšanas diapazoni").


## Aizsardzība pret pārkaršanu

Ja gatavošanas trauku pamatne ir pārkaršusi, jauda automātiski tiek samazināta. Rādījums nemainās. Kad gatavošanas trauki ir atdzisuši, jauda atgriežas normālajā vērtībā.

Izvēlnē Einstellungen  plīts virsmu var pielāgot jūsu individuālajām vajadzībām.

## Einstellungen atvēršana

Iestatījumus var mainīt tikai tad, ja notiek gatavošanas process.

- Ieslēdziet plīts virsmu.
- Atveriet izvelkamo izvēlni.
- Atlasiet Einstellungen .

## Einstellungen mainīšana


- Atlasiet nepieciešamo izvēlnes elementu.

Pašreizējais iestatījums ir iekrāsots oranžā krāsā.

- Izvēlieties nepieciešamo funkciju.
- Apstipriniet ar OK.

Ja vēlaties iziet no izvēlnes elementa, neveicot izmaiņas, pieskarieties pie Einstellungen.

## Iestatījumu pārskats

Izvēlnes elements	Iespējamie iestatījumi
Displayhelligkeit	1 – 5
Sprache 	... / deutsch / english / ...
Permanente Topferkennung	Ein *
	Aus
Recall-Funktion	Ein *
	Aus
Signaltöne	Ein *
	Aus
Power Management	10800 W *
	7200 W
Leistungsstufen	Ohne Zwischenstufen (1, 2, 3 etc.) *
	Mit Zwischenstufen (1, 1.5, 2, 2.5, 3 etc.)
Laufzeit	Ein *
	Aus
Assistent	Ein *
	Aus
Werkeinstellungen	Ja
	Nein
Softwareversion	
Miele@home	Skatiet nodaļas “Ekspluatācijas uzsākšana” sadaļas “Miele@home” ierīkošana” un “Con@ctivity” ierīkošana”.
Demomodus	Ein
	Aus *

\* Rūpnīcas iestatījums

### **Pārbaudes ēdieni atbilstoši EN 60350-2**

Rūpnīcā ir ieprogrammētas 9 jaudas pakāpes.

Lai pārbaudītu atbilstību standartam, iestatiet paplašināto jaudas pakāpju diapazonu (skat. nodaļu "Programmēšana").

## Tīrīšana un kopšana

---

### Drošības norādījumi par tīrīšanu un kopšanu

 Karstas virsmas var izraisīt apdedzināšanos.

Pēc gatavošanas procesa beigām visas plīts virsmas daļas var būt karstas.

Izslēdziet plīts virsmu.

Pirms plīts virsmas tīrīšanas nogaidiet, līdz tā atdziest.

Visas virsmas var mainīt krāsu vai deformēties, ja tiek lietoti nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi vai uz plīts virsmas tiek karsētas piemērotu tīrīšanas līdzekļu atliekas. Virsmas ir neizturīgas pret skrāpējumiem.

Pirms plīts virsmas tīrīšanas nogaidiet, līdz virsmas atdziest.

Nekavējoties notīriet visas tīrīšanas līdzekļa atliekas.

Neizmantojiet abrazīvus vai skrāpējošus tīrīšanas līdzekļus.

- ▶ Plīts virsmas tīrīšanai nekad neizmantojiet tvaika tīrītājus.
- ▶ Neizmantojiet tīrīšanai asus priekšmetus.



## Stikla keramikas virsmu tīrīšana

### Tīrīšanas intervāls

- Notīriet visu plīts virsmu pēc katras lietošanas reizes.

### Nelielu netīrumu notīrīšana

- Tīriet visu stikla keramikas virsmu ar mitru, mīkstu drānu un atšķaidītu tīrīšanai ar rokām paredzētu tīrīšanas līdzekli. Ievērojiet tīrīšanas līdzekļa ražotāja norādījumus.

### Stipru netīrumu notīrīšana

- Lielākos netīrumus noslaukiet ar mitru drānu, bet piekaltušos netīrumus notīriet ar stikla skrāpi.
- Notīriet stikla keramikas virsmu ar Miele stikla keramikas un nerūsējošā tērauda tīrīšanas līdzekli (skatiet nodaļas "Atsevišķi pasūtāmi piederumi" sadaļu "Tīrīšanas un kopšanas līdzekļi") vai parastu tirdzniecībā pieejamu stikla keramikas tīrīšanas līdzekli. Ievērojiet tīrīšanas līdzekļa ražotāja norādījumus.

### Tīrīšanas nobeigums

- Visus tīrīšanas līdzekļa atlikumus notīriet ar mitru drānu.
- Pēc katras tīrīšanas reizes nosusiniet stikla keramikas virsmu.

## Nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi

Lai pasargātu virsmas no bojājumiem, nelietojiet iekārtas tīrīšanai:

- sodu, sārmus, amonjaku, skābes vai hlorīdus saturošus tīrīšanas līdzekļus;
- traipu tīrītājus un rūsas noņēmējus;
- abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, piemēram, beržamos pulverus, tīrīšanas pastas, beržamās pastas;
- šķīdinātājus saturošus tīrīšanas līdzekļus;
- trauku mašīnu tīrīšanas līdzekļus;
- grila un cepeškrāsns aerosolus;
- abrazīvas cietas suku;
- gumijas kasīkļus;
- sūkļus.


## Problēmu novēršana

Lielāko daļu traucējumu un kļūdu, kas var rasties ikdienas lietošanas laikā, varat novērst patstāvīgi. Daudzos gadījumos varat ietaupīt laiku un izmaksas, jo nebūs jāvērsas klientu apkalpošanas dienestā.



Vietnē [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service) var saņemt informāciju par patstāvīgu traucējumu novēršanu.

Turpmākajās tabulās ir sniegti ieteikumi, kā konstatēt un novērst traucējuma vai kļūdas cēloni.

### Ziņojumi rādījumos / ekrānā

Problēma	Cēlonis un novēršana
<b>Skārienekrānā tiek parādīts F6713 vai F6771 un plīts virsma automātiski izslēdzas.</b>	Tika karsēts tukšs gatavošanas trauks. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Pieskarieties OK.</li><li>■ Pagaidiet, līdz nodziest atlikušā siltuma rādījums  (skatiet nodaļas “Apkalpošana” sadaļu “Atlikušā siltuma rādījums”).</li><li>■ Gatavojiet ar pilnu gatavošanas trauku.</li></ul>
<b>Skārienekrānā tiek parādīts F6734 un plīts virsma automātiski izslēdzas.</b>	Gatavošanas trauks ir nepareizi novietots. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Novietojiet gatavošanas trauku pareizi (skatiet nodaļas “Apkalpošana” sadaļu “Gatavošanas trauku izvietošana”).</li><li>■ Pieskarieties OK.</li></ul>
<b>Skārienekrānā tiek parādīts F6716 un plīts virsma automātiski izslēdzas.</b>	Skārienekrāns ir aizklāts, piemēram, uz tā atrodas pirksts, pāri trauka malām pārlījis ēdiens vai uz tā ir novietoti priekšmeti. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Noņemiet priekšmetus vai notīriet netīrumus (skatiet nodaļas “Drošības aprīkojums” sadaļu “Aizsargizslēgšana”).</li><li>■ Pieskarieties OK.</li></ul>
<b>Skārienekrānā tiek parādīts F6704 un plīts virsma automātiski izslēdzas.</b>	Dzesēšanas pieplūdes un izplūdes atveres ir aizsegtas. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Noņemiet visus šķēršļus no dzesēšanas pieplūdes un izplūdes atverēm.</li><li>■ Pieskarieties OK.</li></ul>
<b>Displejā tiek parādīts šajā tabulā neminēts ziņojums.</b>	Radusies kļūme elektronikā. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Atvienojiet plīts virsmu no elektrotīkla uz aptuveni 1 minūti.</li><li>■ Ja pēc elektrības padeves atjaunošanas kļūme atkārtojas, vērsieties klientu apkalpošanas dienestā.</li></ul>

## Neparedzēta uzvedība

Problēma	Cēlonis un novēršana
<b>Rādījumā mirgo — —.</b>	Šajā zonā nav novietots trauks vai novietotais trauks ir nepiemērots. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Lietojiet piemērotus gatavošanas traukus (skatiet nodaļas “Indukcija” sadaļu “Trauki ēdienu gatavošanai”).</li> </ul>
	Gatavošanas trauks nav pareizi novietots. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Novietojiet gatavošanas trauku atkārtoti.</li> </ul>
	Gatavošanas zonā atrodas metāla priekšmeti, piemēram, galda piederumi. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Noņemiet traucējošos priekšmetus.</li> </ul>
<b>Skārienkrāns nereaģē.</b>	Jūsu pirkstu gali ir aizsegti. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pieskarieties skārienkrānam tikai ar kailiem pirkstiem.</li> </ul>
	Ir aktivēta tīrīšanas aizsardzība  . <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Izslēdziet tīrīšanas aizsardzību (skatiet nodaļas “Papildfunkcijas” sadaļu “Tīrīšanas aizsardzība ”).</li> </ul>
	Jūs pieskārāties skārienkrānam, turot gatavošanas trauku. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pieskarieties skārienkrānam tikai tad, kad jūsu rokas ir brīvas.</li> </ul>
	Skārienkrāns ir netīrs. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Notīriet netīrumus.</li> </ul>
<b>Simboli reaģē, ja tiek aizskartas blakus esošās zonas.</b>	Uz skārienkrāna atrodas ūdens vai citi šķidrums. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Nosusiniet skārienkrānu.</li> </ul>
<b>Jaudas pakāpe automātiski tiek samazināta vai to nevar paaugstināt.</b>	Vienā zonā ir novietoti vienlaicīgi 2 gatavošanas trauki (skatiet nodaļas “Indukcija” sadaļu “Jaudas pārvaldība”).
<b>Viena no gatavošanas zonām izslēdzas automātiski.</b>	Darbības laiks bijis pārāk ilgs. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ieslēdziet gatavošanas zonu atkārtoti (skat. nodaļas “Drošības aprīkojums” sadaļu “Aizsargizslēgšana”).</li> </ul>
<b>Gatavošanas zona nedarbojas ar iestatīto jaudas pakāpi kā parasti.</b>	Ir iedarbojusies aizsardzība pret pārkaršanu. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ja gatavošanas trauku pamatne ir pārkarusi, jauda automātiski tiek samazināta. Rādījums nemainās. Kad gatavošanas trauki ir atdzisuši, jauda atgriežas normālajā vērtībā.</li> </ul>

## Problēmu novēršana

Problēma	Cēlonis un novēršana
<b>Atsevišķa gatavošanas zona vai visa plīts virsma automātiski izslēdzas.</b>	Ir iedarbojusies aizsardzība pret pārkaršanu. ■ Skatīt nodaļas “Drošības aprīkojums” sadaļu “Aizsardzība pret pārkaršanu”.

## Neapmierinošs rezultāts

Problēma	Cēlonis un novēršana
<b>Uzkaršanas laiks ir nepareizi ilgs.</b>	Gatavošanas trauks nav pareizi novietots. ■ Pārvietojiet gatavošanas trauku (skatiet nodaļas “Apkalpošana” sadaļu “Gatavošanas trauku izvietošana”).
	Gatavošanas trauku pamatne vai stikla keramikas virsma ir netīra. ■ Notīriet netīrumus.
	Uzkaršanas laikā tika pievienots ūdens, eļļa vai pārtikas produkti. ■ Uzkaršanas laikā neko nepievienojiet.
<b>Līdzīgos vārīšanas vai cepšanas procesos ir nelielas atšķirības gatavošanas laikos un gatavības pakāpē.</b>	Tā nav kļūme. Gatavošanas trauka pamatnes materiāls un gatavošanas trauka atrašanās vieta uz plīts virsmas ietekmē indukcijas spoļu jaudu. Tas ietekmē gatavošanas procesa norisi.

## Vispārīgās problēmas vai tehniskie traucējumi

Problēma	Cēlonis un novēršana
<b>Plīts virsmu nav iespējams ieslēgt.</b>	<p>Plīts virsma nav pievienota strāvas padevei.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pārbaudiet, vai nav bojāts elektroinstalācijas drošinātājs. Vērsieties pie elektrotehnikas speciālista vai Miele Klientu apkalpošanas dienestā (minimālos drošinātāja parametrus skatiet uz identifikācijas datu plāksnītes).</li> </ul> <p>Noteiktos apstākļos ir radies tehnisks traucējums.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Aptuveni uz 1 minūti atvienojiet plīts virsmu no elektrotīkla, veicot kādu no šādām darbībām: <ul style="list-style-type: none"> <li>– izslēdziet attiecīgā drošinātāja slēdzi vai pilnībā izskrūvējiet kustošo drošinātāju, vai</li> <li>– izslēdziet FI (strāvas) aizsargslēdzi.</li> </ul> </li> <li>■ Ja plīts virsma nedarbojas arī pēc drošinātāju ieslēgšanas / ieskrūvēšanas vai strāvas aizsargslēdža ieslēgšanas, vērsieties pie elektrotehnikas speciālista vai klientu apkalpošanas dienestā.</li> </ul>
<b>Gatavošanas zona nekarst.</b>	Zona ir pārāk karsta vēl pēc iepriekšējā gatavošanas procesa. Tikko zona atdziest, tā sāk uzkarst.
<b>Jaunas plīts virsmas darbības laikā izplatās nepatīkams aromāts un izgarojumi.</b>	Iekārtas metāla daļas aizsargā kopšanas līdzekļa kārtā. Sākot plīts virsmas ekspluatāciju, rodas nepatīkams aromāts un ir iespējami arī izgarojumi. Arī indukcijas spoļu sasilšana pirmajās lietošanas stundās rada īpatnēju aromātu. Ar katru nākamo lietošanas reizi aromāts mazināsies un pamazām izzudīs pavisam. Nepatīkamais aromāts un iespējamie izgarojumi nenozīmē, ka iekārta ir pieslēgta nepareizi vai ka tai ir radušies bojājumi, tas arī nekaitē veselībai.
<b>Pēc plīts virsmas izslēgšanas ir dzirdamas skaņas, kas ir raksturīgas ierīces darbībai.</b>	Ventilators darbojas, līdz plīts virsma ir atdzisusi, un pēc tam automātiski izslēdzas.

## Atsevišķi pasūtāmi piederumi

---

Miele piedāvā plašu Miele papildpiederumu, kā arī tīrīšanas un kopšanas līdzekļu klāstu, kas ir piemēroti tieši jūsu ierīcēm.

Šos izstrādājumus var ļoti vienkārši pasūtīt Miele interneta veikalā.

Šos izstrādājumus varat iegādāties arī Miele Klientu apkalpošanas dienestā (skatiet šīs instrukcijas beigās) un pie Miele pilnvarotā izplatītāja.

### Trauki vārīšanai / cepšanai

Miele piedāvā plašu vārīšanas un cepšanas trauku izvēli. To funkcijas un izmēri pilnībā atbilst lietošanai Miele ierīcēs. Sīkāka informācija ir pieejama Miele tīmekļa vietnē.

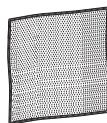
### Tīrīšanas un kopšanas līdzekļi

**Stikla keramikas un nerūsējošā tērauda tīrīšanas līdzeklis, 250 ml**



Notīra spēcīgus netīrumus, kaļķa traipus un alumīnija nogulsnes.

### Mikrošķiedras drāna



Pirkstu nospiedumu un nelielu netīrumu notīrīšanai no virsmām.

## Klientu apkalpošanas dienests

Vietnē [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service) var iegūt informāciju par patstāvīgu traucējumu novēršanu un Miele rezerves daļām.

### Kontaktinformācija traucējumu gadījumā

Traucējumu gadījumā, kurus nevarat novērst patstāvīgi, sazinieties, piemēram, ar savu Miele specializēto tirgotāju vai Miele Klientu apkalpošanas dienestu.

Miele Klientu apkalpošanas dienesta pakalpojumus var pieteikt tiešsaistē vietnē [www.miele.lv/service](http://www.miele.lv/service).

Miele Klientu apkalpošanas dienesta kontaktinformācija ir norādīta šī dokumenta beigās.

Klientu apkalpošanas dienestam ir nepieciešams modeļa apzīmējums un izgatavošanas numurs (Fabr. / SN / Nr.). Šī informācija ir sniegta uz identifikācijas datu plāksnītes.

### Garantija


Garantijas termiņš ir 2 gadi.


Papildinformāciju skatiet pievienotajos garantijas noteikumos.


# Uzstādīšana

---

## Drošības norādījumi par iebūvēšanu

 Nepareizas iebūvēšanas izraisīti bojājumi.  
Nepareizi iebūvējot plīts virsmu, to var sabojāt.  
Uzticiet plīts virsmas iebūvēšanu tikai kvalificētam speciālistam.

 Tīkla spriegums var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.  
Nepareizi pieslēdzot ierīci elektrotīklam, var rasties elektriskās strāvas trieciens.  
Uzticiet plīts virsmas pieslēgšanu elektrotīklam tikai kvalificētam elektrotehnikas speciālistam.

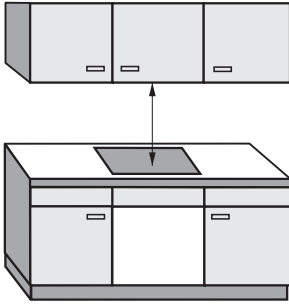
 Krītošu priekšmetu izraisīti bojājumi.  
Uzstādot sienas skapīšus vai tvaika nosūcēju, var sabojāt plīts virsmu.  
Iebūvējiet plīts virsmu tikai pēc sienas skapīšu vai tvaika nosūcēja uzstādīšanas.

- ▶ Darba virsmas saplāksnim jābūt apstrādātam ar karstumizturīgu līmi (100°C), lai tas neatdalītos vai nedeformētos. Noslēdzošajām līstēm pie sienas jābūt no karstumizturīga materiāla.
- ▶ Plīts virsmu nedrīkst uzstādīt virs ledusskapjiem, trauku mašīnām, mazgāšanas un žāvēšanas ierīcēm.
- ▶ Pārliecinieties, ka pēc plīts virsmas iebūvēšanas nevar pieskarties barošanas kabelim.
- ▶ Barošanas kabelis pēc plīts virsmas iebūvēšanas nedrīkst saskarties ar kustīgām virtuves aprīkojuma daļām (piemēram, atvilktņēm) un tikt pakļauts mehāniskai slodzei.
- ▶ Ievērojiet turpmākajās lappusēs norādītos drošības atstatumus.



## Drošības atstatumi

### Drošības atstatums virs plīts virsmas



Starp plīts virsmu un virs tās uzstādītu tvaika nosūcēju jānodrošina tvaika nosūcēja ražotāja norādītais drošības atstatums.

Ja virs plīts virsmas ir iemontēti viegli uzliesmojoši materiāli (piemēram, piekārti pazeminātie griesti), drošības atstatumam jābūt vismaz 500 mm.

Ja zem viena tvaika nosūcēja ir iebūvētas vairākas ierīces, kurām ir nepieciešami dažādi drošības atstatumi, ievērojiet lielāko norādīto drošības atstatumu.

### Minimālais atstatums zem plīts virsmas

Lai nodrošinātu plīts virsmas ventilāciju, zem plīts virsmas ir nepieciešams minimālais atstatums līdz cepeškrāsnij, mēbeles starplāksnei vai atvilktni.

Minimālais atstatums no plīts virsmas apakšmalas<sup>1</sup> līdz

- cepeškrāsns augšmalai:  $\geq 25$  mm
- starplāksnes augšmalai:  $\geq 25$  mm
- atvilktnes augšmalai:  $\geq 5$  mm
- atvilktnes apakšai:  $\geq 75$  mm

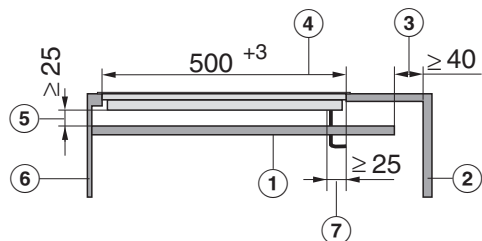
<sup>1</sup> Apakšmala ir plīts virsmas apakšējās kārbas ārējā mala. Dziļāki elementi, piemēram, pieslēgšanas kārbas, starplikas u. c., netiek uzskatīti par zemāko punktu, un tādēļ nav būtiski minimālā attāluma aprēķinam.

# Uzstādīšana

## Starplāksne

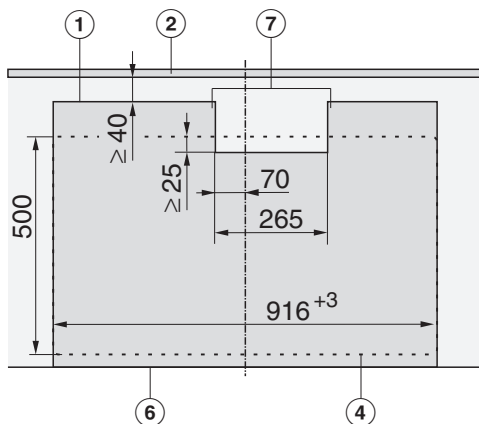
Starplāksnes iebūvēšana zem plīts virsmas nav nepieciešama, taču tā ir atļauta.

## Sānskats



- ① Starplāksne
- ② Skapīša aizmugures siena
- ③ Minimālais plīts virsmas ventilācijas atstatums starplāksnes aizmugures malu un skapīša aizmugures sienu
- ④ Darba virsmas izgriezums
- ⑤ Minimālais plīts virsmas ventilācijas atstatums starplāksnes augšējo malu un skapīša aizmugures sienu
- ⑥ Priekšpuse
- ⑦ Izgriezums pieslēguma kabeļa izvadīšanai  
Minimālais atstatums starp darba virsmas izgriezuma aizmugures malu un izgriezuma malu

## Skats no augšas



- ① Starplāksne
- ② Skapīša aizmugures siena
- ④ Darba virsmas izgriezums
- ⑥ Priekšpuse
- ⑦ Izgriezums pieslēguma kabeļa izvadīšanai  
Minimālais atstatums starp darba virsmas izgriezuma aizmugures malu un izgriezuma malu

## Drošības atstatums aizmugurē / sānos

Iebūvējot plīts virsmu, ieteicams atstāt daudz vietas labajā un kreisajā pusē.

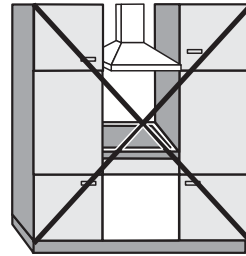
Līdz augsta skapja vai telpas sienai plīts virsmas aizmugurē jānodrošina vismaz tāds atstatums, kāds ir norādīts turpmāk ①.

Vienā plīts virsmas pusē (labajā vai kreisajā) līdz augsta skapja vai telpas sienai jānodrošina vismaz tāds atstatums, kāds ir norādīts turpmāk ②, ③, bet pretējā pusē – vismaz 200 mm atstatums.

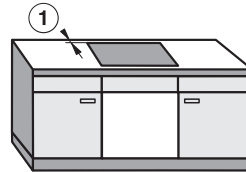
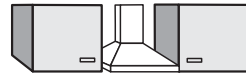
① Minimālais atstatums milimetros **aiz** darba virsmas izgriezuma līdz darba virsmas aizmugurējai malai: 50 mm.

② Minimālais atstatums milimetros **labajā pusē** no darba virsmas izgriezuma līdz blakus novietotai mēbelei (piemēram, augstam skapim) vai telpas sienai: 50 mm.

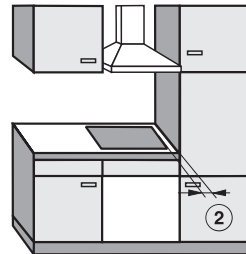
③ Minimālais atstatums **pa kreisi** no darba virsmas izgriezuma līdz blakus novietotai mēbelei (piemēram, augstam skapim) vai telpas sienai: 50 mm.



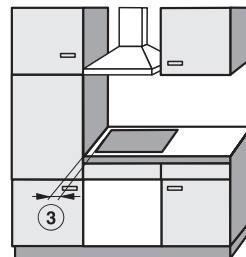
Nedrīkst



Ļoti ieteicams



Nav ieteicams



Nav ieteicams

# Uzstādīšana

## Drošības atstatums līdz nišas apšuvumam

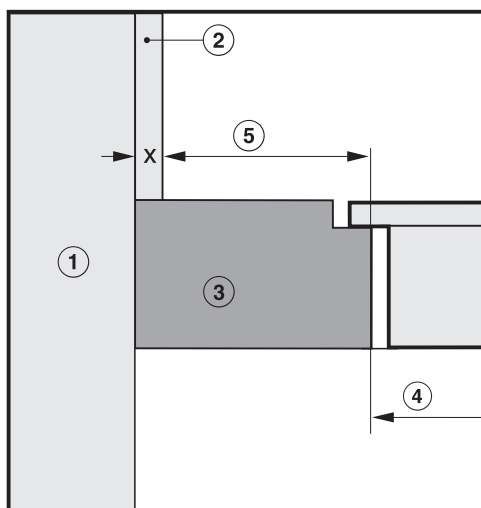
Ja niša tiek apšūta, ir jāievēro minimālais atstatums starp darba virsmas izgriezumu un nišas apšuvumu, jo augstas temperatūras var mainīt materiālu īpašības vai tos sabojāt.

Ja apšuvumam ir izmantots ugunsnedrošs materiāls (piemēram, koks), minimālajam atstatumam ⑤ starp darba virsmas izgriezumu un nišas apšuvumu ir jābūt vismaz 50 mm.

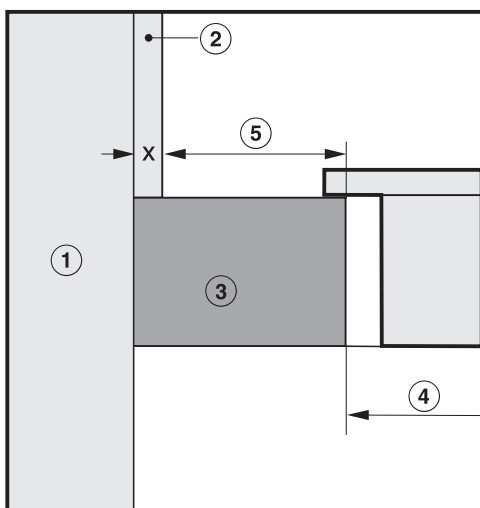
Ja apšuvumam ir izmantots ugunsdrošs materiāls (piemēram, metāls, dabiskais akmens, keramikas flīzes), minimālajam atstatumam ⑤ starp darba virsmas izgriezumu un nišas apšuvumu ir jābūt vismaz 50 mm, kur ir iekļauts arī apšuvuma biezums.

Piemērs: nišas apšuvuma biezums ir 15 mm  
 $50 \text{ mm} - 15 \text{ mm} = 35 \text{ mm}$  minimālais atstatums

### Iebūvēšana vienā līmenī ar virsmu



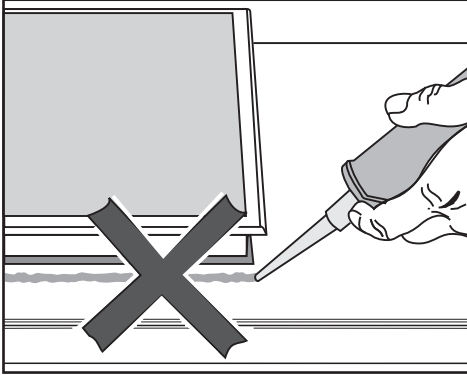
### Iebūvēšana uz darba virsmas



- ① Mūra konstrukcija
- ② Nišas apšuvuma izmērs  $x$  = nišas apšuvuma biezums
- ③ Darba virsma
- ④ Darba virsmas izgriezums
- ⑤ Minimālais atstatums, izmantojot **ugunsnedrošus** materiālus, – 50 mm, izmantojot **ugunsdrošus** materiālus, – 50 mm – izmērs  $x$

## Norādījumi par iebūvēšanu – uz darba virsmas

### Blīvējums starp plīts virsmu un darba virsmu



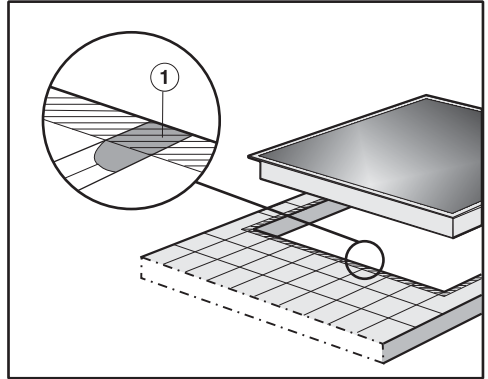
⚠ Nepareizas iebūvēšanas izraisīti bojājumi.

Ja plīts virsma tiek blīvēta ar šuvju hermētiķi, plīts virsmu un darba virsmu var sabojāt, ja nepieciešamības gadījumā plīts tiek demontēta.

Neizmantojiet šuvju blīvēšanas materiālu starp plīts virsmu un darba virsmu.

Blīvējums zem plīts virsmas malas pietiekami noblīvē salaiduma vietu starp plīts virsmu un darba virsmu.

### Flīzēta darba virsma



Šuvēm ① un iesvītrotajai zonai zem plīts virsmas pamata jābūt gludai un līdzenai, lai plīts virsma tiktu vienmērīgi atbalstīta un zem ierīces augšdaļas malas tiktu nodrošināts pietiekams blīvējums starp ierīci un darba virsmu.

### Blīvējuma lente

Ja plīts virsma apkopes nolūkā tiek demontēta, var tikt sabojāta zem plīts virsmas malas novietotā blīvējuma lente.

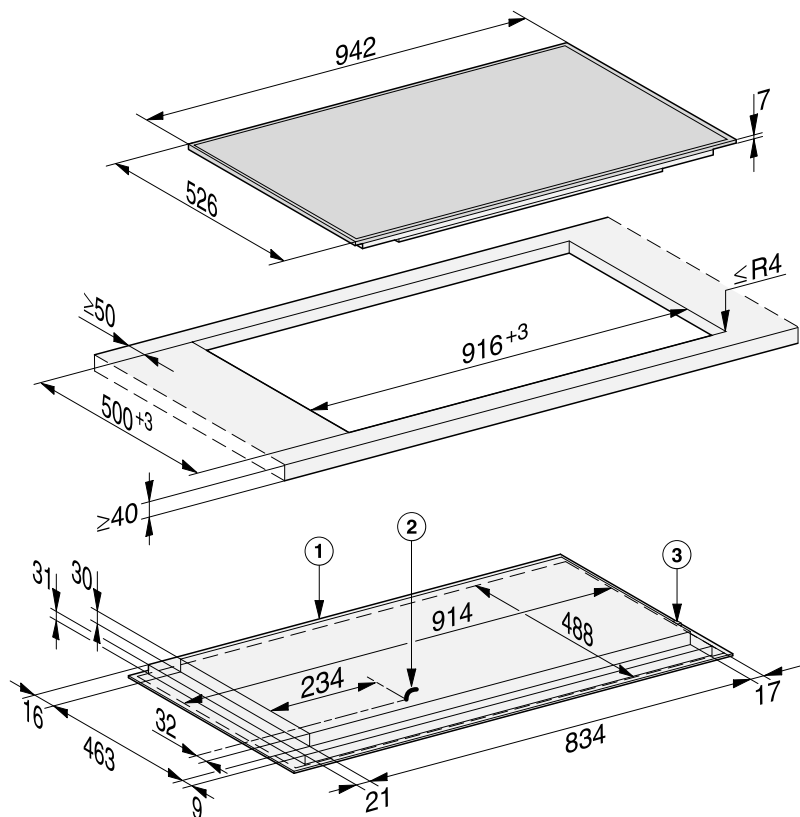
Pirms atkārtotas iebūvēšanas vienmēr nomainiet blīvējuma lenti.

# Uzstādīšana

## Iebūvēšanas izmēri, uzstādot uz darba virsmas

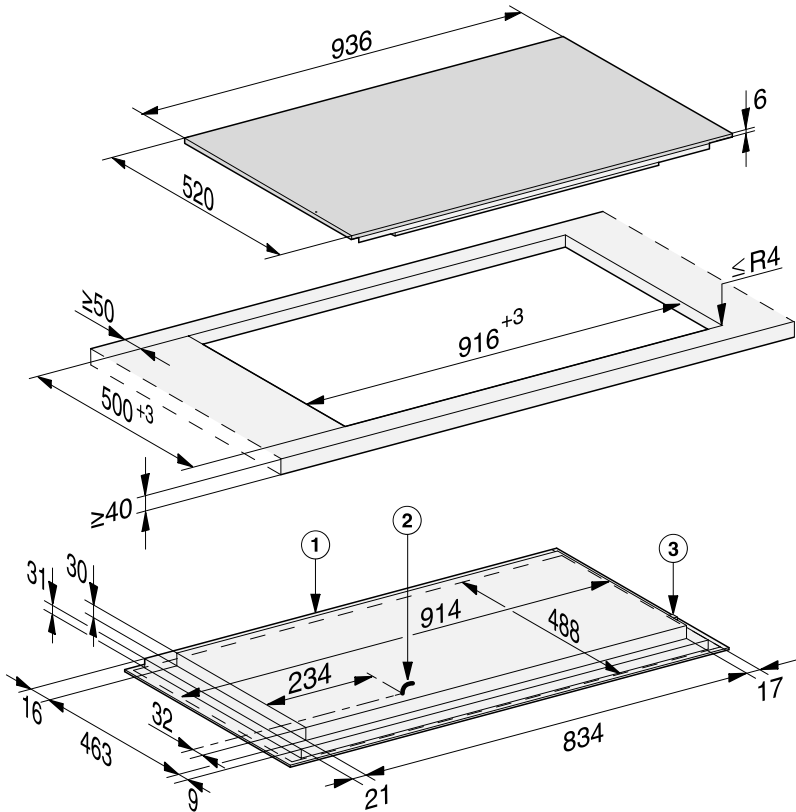
Visi izmēri ir norādīti milimetros.

### Iebūvēšanas izmēri – KM 7999 FR



- ① Priekšpuse
- ② Pieslēguma kārba ar barošanas kabeli  
Barošanas kabeļa garums L = 1280 mm
- ③ WLAN bezvadu lokālā tīkla spraudņa pieslēgums

## Iebūvēšanas izmēri – KM 7999 FL



- ① Priekšpuse
- ② Pieslēguma kārba ar barošanas kabeli  
Barošanas kabeļa garums  $L = 1280$  mm
- ③ WLAN bezvadu lokālā tīkla spraudņa pieslēgums

# Uzstādīšana

---

## Iebūvēšana uz darba virsmas

- Izveidojiet izgriezumu darba virsmā. Ievērojiet drošības atstatumus (skatiet nodaļas “Uzstādīšana” sadaļu “Drošības atstatumi”).
- Ja **darba virsma ir izgatavota no koka**, apstrādājiet zāģējuma vietas ar īpašu laku, silikona kaučuku vai sintētiskajiem sveķiem, lai nepieļautu uzbrišanu mitruma ietekmē. Blīvējuma materiālam ir jābūt karstumizturīgam.

Uzmanieties, lai šie materiāli nenonāktu uz darba virsmas virspuses.

- Pielīmējiet piegādes komplektā iekļauto blīvējuma lenti zem plīts virsmas malas. Līmējot nenospriegojiet blīvējuma lenti.
- Izvelciet plīts virsmas barošanas kabeli caur darba virsmas izgriezumu uz leju.
- Ievietojiet plīts virsmu izgriezuma vidū. Pārliecinieties, ka blīvējums pieguļ darba virsmai, lai nodrošinātu blīvējumu starp iekārtu un darba virsmu.

Plīts virsmu nekādā gadījumā nedrīkst papildus noblīvēt ar šuvju blīvēšanas materiālu (piemēram, silikonu).

Ja blīvējums stūros cieši nepieguļ darba virsmai, stūru rādījumus ( $\leq R4$ ) var uzmanīgi apstrādāt ar kontūrzāģi.

- Pievienojiet plīts virsmu elektrotīklam.
- Pārbaudiet plīts virsmas darbību.



## Norādījumi par iebūvēšanu: vienā līmenī ar virsmu

Vienā līmenī ar darba virsmu plīts virsmu var iebūvēt tikai dabiskā akmens (granīta, marmora), masīvkoka un flīzētās darba virsmās. Nodaļas “Uzstādīšana” sadaļā “Iebūvēšanas izmēri, iebūvējot vienā līmenī ar virsmu” ar atbilstošu norādi apzīmētās plīts virsmas ir piemērotas iebūvēšanai arī stikla darba virsmās. Izmantojot cita materiāla darba virsmas, noskaidrojiet pie attiecīgā ražotāja, vai tās ir piemērotas plīts virsmas iebūvēšanai vienā līmenī ar darba virsmu.

Lai plīts virsma pēc iebūvēšanas būtu brīvi pieejama no apakšas un apakšējo kārbu varētu noņemt apkopes vajadzībām, zem iekārtas esošā skapīša brīvajam platumam ir jābūt vismaz tādām pašām kā darba virsmas izgriezuma iekšējam platumam (skatiet nodaļas “Uzstādīšana” sadaļu “Iebūvēšanas izmēri, iebūvējot vienā līmenī ar virsmu”). Ja pēc iebūvēšanas plīts virsmas apakšdaļai nevar brīvi piekļūt, ir jāizņem šuvju hermētiķis, lai plīts virsmu varētu izņemt.

## Dabīgā akmens darba virsmas

Plīts virsma tiek ievietota tieši frēzējuma.

## Masīvkoka vai flīzētās darba virsmas, stikla darba virsmas

Plīts virsma izgriezumā tiek nostiprināta ar koka līstēm. Šīs līstes nav iekļautas piegādes komplektā un tās ir jānogādā iekārtas montāžas vietā.

## Blīvējuma lente

Ja plīts virsma apkopes nolūkā tiek demontēta, var tikt sabojāta zem plīts virsmas malas novietotā blīvējuma lente.

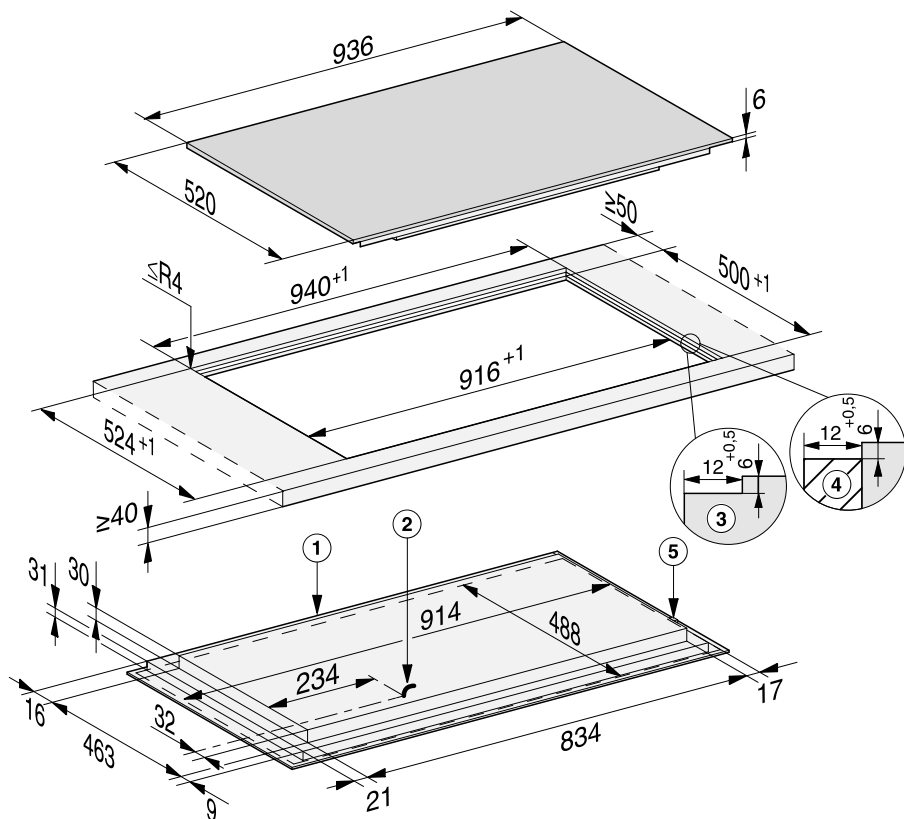
Pirms atkārtotas iebūvēšanas vienmēr nomainiet blīvējuma lenti.

# Uzstādīšana

## Iebūvēšanas izmēri, iebūvējot vienā līmenī ar virsmu

Visi izmēri ir norādīti milimetros.

### Iebūvēšanas izmēri – KM 7999 FL



- ① Priekšpuse
- ② Pieslēguma kārba ar barošanas kabeli  
Barošanas kabeļa garums L = 1280 mm
- ③ Pakāpenisks frēzējums dabīgā akmens darba virsmai
- ④ Koka līste, 12 mm (nav iekļauta komplektācijā)
- ⑤ WLAN bezvadu lokālā tīkla spraudņa pieslēgums

## Iebūvēšana vienā līmenī ar virsmu

- Izveidojiet izgriezumus darba virsmā. Ievērojiet drošības atstatumus (skatīt nodaļu “Drošības atstatumi”).
- Masīvkoka darba virsmām / flīzētām darba virsmām / stikla darba virsmām: piestipriniet koka līstes 6 mm zem darba virsmas augšējās malas (skatiet attēlu nodaļā “Iebūvēšanas izmēri, iebūvējot vienā līmenī ar virsmu”).
- Pielīmējiet piegādes komplektā iekļauto blīvējuma lenti zem plīts virsmas malas. Līmējot nenospriegojiet blīvējuma lenti.
- Izvelciet plīts virsmas barošanas kabeli caur darba virsmas izgriezumu uz leju.
- Ievietojiet plīts virsmu izgriezumā un nocentrējiet to.

Šuvei starp stikla keramikas plāksni un darba virsmu ir jābūt vismaz 2 mm platai. Šuve ir nepieciešama, lai plīts virsmu varētu noblīvēt.

- Pievienojiet plīts virsmu elektrotīklam.
- Pārbaudiet plīts virsmas darbību.
- Aizpildiet šuvi starp plīts virsmu un darba virsmu ar karstumizturīgu (vismaz 160 °C) silikona šuvju blīvēšanas materiālu.




Nepiemērots blīvēšanas materiāls var izraisīt bojājumus.

Nepiemērots šuvju blīvēšanas materiāls var sabojāt dabisko akmeni.

Dabiskā akmens virsmām un dabiskā akmens flīžu virsmām lietojiet tikai dabiskajam akmenim piemērotu silikona šuvju blīvēšanas līdzekli. Ievērojiet ražotāja sniegtos norādījumus.

## Elektrotīkla pieslēgums

 Nepareiza pieslēguma izraisīti bojājumi.

Nepareizi veikta iekārtas uzstādīšana, apkope vai remonts var izraisīt ļoti bīstamas situācijas un apdraudēt iekārtas lietotāju.

Miele neatbild par kaitējumu (piemēram, par strāvas triecienu), ko ir izraisījuši nepareizi veikti uzstādīšanas un apkopes vai remonta darbi vai neuzstādīts vai pārrauts zemējuma vads.

Uzticiet plīts virsmas pieslēgšanu elektrotīklam kvalificētam elektrotehnikas speciālistam.

Elektrotehnikas speciālistam ir precīzi jāpārzina un stingri jāievēro valstī spēkā esošie noteikumi un vietējā elektroapgādes uzņēmuma papildu prasības.

Izolētajām daļām pēc montāžas jānodrošina prettrieciena aizsardzība.

## Kopējā jauda

Skatīt identifikācijas datu plāksnīti.

## Pieslēguma parametri

Nepieciešamos pieslēguma datus skatiet uz iekārtas identifikācijas datu plāksnītes. Šiem datiem ir jāatbilst attiecīgajiem elektrotīkla parametriem.

Savienojuma iespējas ir norādītas savienojuma shēmā.

## Strāvas aizsargslēdzis

Lai palielinātu drošību, VDE (Austrijā: ÖVE) normatīvos ir ieteikts pirms plīts virsmas uzstādīt strāvas aizsargslēdzi ar aktivēšanas strāvu 30 mA.

## Separatori

Plīts virsma ir jāaprīko ar strāvas padeves pārtraukšanas slēdžiem, lai to visos polos varētu atvienot no tīkla. Izslēgtā stāvoklī ir nepieciešams vismaz 3 mm atstatums starp kontaktiem. Strāvas padeves pārtraukšanas slēdži aizsargā ierīci pret pārāk lielas strāvas padevi un darbojas kā strāvas aizsargslēdži.


## Atvienošana no elektrotīkla

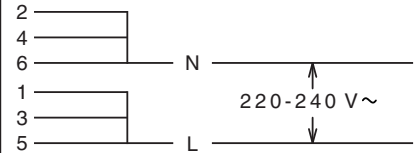
Plīts virsmas elektropieslēgumam jebkurā laikā ir jābūt pieejamam klientu apkalpošanas dienestam un remontdarbu veicējiem.

Uzstādīšanas vietā nav pieļaujams jebkurš iespējamais pieslēgums. Ievērojiet valstī spēkā esošos noteikumus un vietējā elektroapgādes uzņēmuma papildprasības.


## Wiring diagram

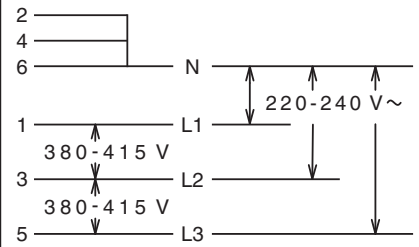
### 220-240 V ~

Yellow/Green —   
Gelb/Grün, Jaune/Vert



### 380-415 V 3N~

Yellow/Green —   
Gelb/Grün, Jaune/Vert



# Garantijas noteikumi

---

Uzņēmums Miele Latvijā papildus likumā noteiktajām garantijas prasībām pret pārdevēju, tās neierobežojot, piešķir pircējam prasības pret šādām garantijas saistībām, ja tiek iegādāta jauna iekārta.

## I Garantijas ilgums un garantijas perioda sākums

1. Garantija tiek piešķirta šādam laika periodam:
  - a) 24 mēneši sadzīves tehnikas iekārtām, kas paredzētas regulārai lietošanai;
  - b) 12 mēneši profesionālām iekārtām, kas paredzētas regulārai lietošanai.
2. Garantijas periods sākas no dienas, kad ir izrakstīts rēķins par iekārtas iegādi.

Garantijas periods nevar tikt pagarināts, ja ir veikti garantijas pakalpojumi un piegāde saistībā ar garantiju.

## II Garantijas priekšnoteikumi

1. Iekārta ir iegādāta pie specializētā tirgotāja vai tieši uzņēmumā Miele kādā no ES dalībvalstīm, Šveicē vai Norvēģijā un tur arī uzstādīta.
2. Pēc klientu apkalpošanas dienesta darbinieka pieprasījuma tiek uzrādīts garantijas apliecinājums (pirkuma čeks vai aizpildīta garantijas karte).

## III Garantijas saturs un apjoms

1. Iekārtas defekti tiek novērsti noteiktā termiņā bez maksas, salabojot vai nomainot bojātās daļas. Šim nolūkam nepieciešamos izdevumus, piemēram, transporta, ceļa, darbaspēka un rezerves daļu izmaksas, sedz uzņēmums Miele Latvijā. Nomainītās daļas vai iekārtas kļūst par uzņēmuma Miele Latvijā īpašumu.
2. Garantija neattiecas uz bojājumiem, ko uzņēmums Miele Latvijā jau novērsis, ja vien tie nav radušies Miele Latvijā klientu apkalpošanas dienesta darbinieku tīšas nevērības vai neuzmanības dēļ.
3. Izmantoto materiālu un piederumu piegāde pakalpojumā nav iekļauta.

## IV Garantijas ierobežojumi

Garantija neattiecas uz iekārtas bojājumiem vai darbības traucējumiem, kas radušies šādu apstākļu ietekmē.

1. Nepareiza uzstādīšana vai pievienošana, piemēram, spēkā esošo drošības tehnikas noteikumu vai lietošanas, pievienošanas un montāžas instrukciju neievērošana.
2. Paredzētajam nolūkam neatbilstoša lietošana, kā arī neprasmīga lietošana vai apstrāde, piemēram, ar nepiemērotiem mazgāšanas līdzekļiem vai ķīmikālijām.
3. Ja iekārta ir iegādāta kādā citā ES valstī, Šveicē vai Norvēģijā, tās īpašo tehnisko specifikāciju dēļ tā ir izmantojama vai nu bez ierobežojumiem, vai tikai ar ierobežojumiem.
4. Ārējas iedarbības ietekmē, piemēram, transportēšanas laikā radušies bojājumi, precīzi pagrūžot vai tai nokrītot, laikapstākļu vai citu dabas parādību ietekmē radušies bojājumi.
5. Ja remontu un daļu nomaiņu neveic uzņēmuma Miele apkalpošanas dienesta darbinieki, kas ir pilnvaroti un sertificēti šo pakalpojumu sniegšanai.
6. Ja netiek izmantotas uzņēmuma Miele oriģinālās rezerves daļas, kā arī Miele piederumi.
7. Stikla plīsumi un bojātas kvēlspuldzes.
8. Elektriskās strāvas un sprieguma svārstības, kas pārsniedz ražotāja norādīto pieļaujamo robežu vai ir zem tās.
9. Lietošanas instrukcijā sniegto apkopes un tīrīšanas noteikumu neievērošana.

## V Datu drošība

Personas dati tiek izmantoti tikai un vienīgi pasūtījuma izpildes vai garantijas pakalpojumu veikšanas vajadzībām, ņemot vērā datu aizsardzības tiesiskos nosacījumus.

Pielikumā ir visu šajā lietošanas un montāžas instrukcijā aprakstīto modeļu tehnisko datu lapas.

## Informācija par māsaimniecības elektrisko plīts virsmu

Saskaņā ar Regulu (ES) Nr. 66/2014

MIELE	
Modeļa nosaukums/apzīmējums	KM 7999
Gatavošanas zonu un/vai gatavošanas laukumu skaits	
Apajām gatavošanas zonām — lietderīgās virsmas/gatavošanas zonas diametrs Gatavošanas zonām vai gatavošanas laukumiem, kam nav apļa formas, — lietderīgās virsmas/gatavošanas zonas garums/platums, G/P	1. = 2. = 3. = 4. = 5. = 6. =
Enerģijas patēriņš katrai gatavošanas zonai vai laukumam, aprēķinot enerģijas patēriņu uz kg gatavošanai ar elektrību ( $EC_{\text{electric cooking}}$ )	1. = 189,0 Wh/kg 2. = 191,7 Wh/kg 3. = 191,9 Wh/kg
Gatavošanas padziļinājuma enerģijas patēriņš, aprēķinot gatavošanas padziļinājuma enerģijas patēriņu uz kg ( $EC_{\text{electric hob}}$ )	190,9 Wh/kg

## Atbilstības deklarācija

---

Ar šo Miele apliecina, ka šī stikla keramikas plīts ar indukcijas virsmu atbilst Direktīvas Nr. 2014/53/ES prasībām.

ES Atbilstības deklarācijas pilns teksts ir pieejams šādās tīmekļa vietnēs:

- Produkti, Lejupielāde tīmekļa vietnē [www.miele.lv](http://www.miele.lv);
- Serviss, Informācijas pieprasījums, Lietošanas instrukcijas tīmekļa vietnē <https://miele.lv/instrukcijas>, norādot produkta nosaukumu vai ražojuma numuru.

Frekvenču diapazons	2,4000– 2,4835 GHz
---------------------	-----------------------

Maksimālā raidīšanas jauda	< 100 mW
----------------------------	----------



DE - Legende	LV - Glosārijs
Aktivieren	Aktivēšana
Anmelden per App	Reģistrēties, izmantojot lietotni
Anmelden per WPS	Reģistrēties, izmantojot WPS
Arme Ritter	Nabaga bruņinieki (franču grauzdiņi)
Assistent	Palīgs
Aus	Izslēgt
Beilagen	Piedevas
Bolognese Sauce	Boloņas mērce
Booster	Pastiprinātājs
Bratkartoffeln	Cepti kartupeļi
Bratwurst	Cepamā desa
Croque Monsieur	Franču karstmaize "Croque Monsieur"
Croutons	Grauzdiņi (krutoni (croutons))
Curry	Karijs
Deaktivieren	Deaktivēt
DEMO	Demonstrācija
Demomodus	Demonstrācijas režīms
deutsch	Vācu valoda
Displayhelligkeit	Ekrāna spilgtums
Eierspeisen	Olu ēdieni
Ein	Ieslēgt
Einstellungen	Iestatījumi
english	Angļu valodā
Fisch	Zivs

DE - Legende	LV - Glosārijs
Fischfilet natur	Dabīga zivs fileja
Fleisch	Gaļa
Frikadellen	Kotletes
Frühstücksspeck	Brokastu šķiņķis
Garnelen	Garneles
Hähnchenbrust anbraten	Vistas krūtiņas apcepšana
Ja	Jā
Lammkoteletts	Jēra karbonāde
Laufzeit	Izpildes laiks
Leistungsstufen	Jaudas pakāpes
Manuell 1–9	Manuāli 1–9
Nein	Nē
Netzwerkeinstellungen wurden zurückgesetzt	Tīkla iestatījumi tika atiestatīti
OK	Labi
Omelett	Omlete
Pancakes	Pankūkas
Paniertes Fischfilet	Panēta zivs fileja
Permanente Topferkennung	Pastāvīga katlu atpazīšana
Pfannengerichte	Pannā gatavojami ēdieni
Pfannkuchen / Crêpes	Pankūkas / plānās pankūkas
Power Management	Jaudas pārvaldība
Recall	Atsaukt

# Glosārijs

---

<b>DE - Legende</b>	<b>LV - Glosārijs</b>
Recall-Funktion	Atsaušanas funkcija
Rührei	Olu kultenis
Schnelle Küche	Ātrā virtuve
Schnitzel	Šnicele
Schweinekoteletts	Cūkgaļas karbonāde
Signaltöne	Skaņas signāli
Softwareversion	Programmatūras versija
Spiegelei	Cepta ola
Sprache	Valoda
Start	Sākums
Steak englisch	Steiks angļu gaumē
Steak gut durch	Steiks, labi izcepts
Steak medium	Steiks, vidēji izcepts
Stop&Go	“Stop&Go” funkcija
Süßspeisen	Deserti
Verbindung erfolgreich hergestellt	Savienojums veiksmīgi izveidots
Werkeinstellungen	Rūpnīcas iestatījumi
Zurücksetzen	Atiestatīt



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

KM 7999 FR, KM 7999 FL

lv-LV

M.-Nr. 11 327 260 / 03