

Instrukcja użytkowania i montażu Płyta grzejna z indukcją



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

Spis treści

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia	5
Ochrona środowiska naturalnego	14
Przegląd	15
Płyta grzejna.....	15
Dane obszarów grzejnych	16
Wyposażenie dostarczone wraz z urządzeniem	17
Elementy sterowania	18
Wyświetlacz dotykowy	18
Symbole	20
Pierwsze uruchomienie	21
Pierwsze czyszczenie płyty grzejnej	21
Pierwsze włączanie płyty grzejnej.....	21
Miele@home	22
Con@ctivity	26
Sposób działania	28
Hałasy	29
Power Management.....	30
Naczynia do gotowania	31
Wskazówki dotyczące oszczędzania energii	33
Zakresy ustawień	34
Obsługa	35
Zasady obsługi.....	35
Wybieranie punktu menu	36
Wyświetlanie rozwijanego menu.....	36
Przewijanie.....	36
Opuszczanie poziomu menu	36
Zmiana ustawienia na liście wyboru	36
Rozpoznawanie garnków	36
Ustawianie naczyń do gotowania.....	37
Włączanie płyty grzejnej.....	39
Ustawianie poziomu mocy.....	39
Wyłączanie strefy grzejnej/płyty grzejnej	39
Wskazania ciepła resztkowego.....	40
TempControl 	41
Ustawianie poziomu mocy – rozszerzony zakres ustawień	44
Obszar grzejny PowerFlex Plus	44
Asystent 	47

Zegar sterujący (Timer)	50
Minutnik.....	50
Funkcja automatycznego wyłączenia	51
Funkcje dodatkowe	52
Stop&Go	52
Recall.....	52
Funkcja wycierania	53
Tryb demonstracyjny.....	53
Wyświetlanie danych płyty grzejnej	53
Zabezpieczenia	54
Blokada uruchomienia	54
Wyłączenie ze względów bezpieczeństwa	55
Zabezpieczenie przed przegrzaniem.....	55
Ustawienia 	56
Informacje dla instytutów testowych	58
Czyszczenie i konserwacja	59
Czyszczenie powierzchni szklano-ceramicznych.....	60
Co robić, gdy...	61
Komunikaty w polach wskaźń/na wyświetlaczu	61
Nieoczekiwane zachowania	62
Niezadowolające rezultaty	63
Problemy ogólne lub usterki techniczne	64
Wyposażenie dodatkowe	65
Serwis	66
Kontakt w przypadku wystąpienia usterki.....	66
Gwarancja.....	66
Instalacja	67
Wskazówki bezpieczeństwa do zabudowy.....	67
Odstępy bezpieczeństwa	68
Wskazówki dotyczące zabudowy przylegającej.....	72
Wymiary montażowe – zabudowa przylegająca.....	73
Wymiary do zabudowy – KM 7999 FR	73
Wymiary do zabudowy – KM 7999 FL.....	74
Zabudowa przylegająca	75
Wskazówki dotyczące zabudowy – zabudowa zlicowana.....	76
Wymiary montażowe – zabudowa zlicowana	77
Wymiary do zabudowy – KM 7999 FL.....	77
Zabudowa zlicowana	78
Podłączenie elektryczne	79

Spis treści

Karty produktów	81
Deklaracja zgodności	82

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

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

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

Zgodnie z normą IEC 60335-1 firma Miele wyraźnie zwraca uwagę na to, że należy koniecznie przeczytać rozdział dotyczący instalacji urządzenia oraz wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia i bezwzględnie się do nich stosować.

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

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

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

Dzieci w gospodarstwie domowym

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

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

Bezpieczeństwo techniczne

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

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

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

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

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

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

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

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

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

▶ To urządzenie nie może być użytkowane w miejscach niestacjonarnych (np. na statkach).

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

▶ Dotknięcie elementów przewodzących prąd elektryczny, jak również zmiana budowy elektrycznej i mechanicznej naraża użytkownika na niebezpieczeństwo i może prowadzić do zaburzeń w funkcjonowaniu urządzenia.

Nigdy nie otwierać obudowy urządzenia.

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

▶ Tylko w przypadku oryginalnych części zamiennych firma Miele może zagwarantować spełnienie wymagań bezpieczeństwa w pełnym zakresie. Uszkodzone podzespoły mogą zostać wymienione wyłącznie na takie części zamienne.

▶ Płyta grzejna nie jest przeznaczona do pracy z zewnętrznym zegarem sterującym ani z systemem zdalnego sterowania.

▶ Płyta grzejna musi zostać podłączona do sieci elektrycznej przez wykwalifikowanego elektryka (patrz rozdział „Instalacja”, punkt „Podłączenie elektryczne”).

▶ Gdy zostanie uszkodzony przewód przyłączeniowy, musi on zostać wymieniony przez specjalistę na specjalny przewód przyłączeniowy (patrz rozdział „Instalacja”, punkt „Podłączenie elektryczne”).

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

- bezpieczniki instalacji elektrycznej są wyłączone,
- bezpieczniki topikowe instalacji elektrycznej są całkowicie wykręcone z oprawek,
- wtyczka (jeśli występuje) jest wyjęta z gniazdka. Nie ciągnąć przy tym za przewód zasilający, lecz za wtyczkę.

▶ Niebezpieczeństwo porażenia prądem. W przypadku uszkodzenia lub wystąpienia pęknięć, odprysków lub rys w szybie szklano-ceramicznej nie wolno włączać płyty ew. należy natychmiast ją wyłączyć. Odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej. Wezwać serwis.

▶ Gdy płyta grzejna została zabudowana za frontem meblowym (np. drzwiczkami), nigdy nie należy zamykać frontu podczas korzystania z płyty grzejnej. Za zamkniętym frontem meblowym nagromadzi się ciepło i wilgoć. W efekcie płyta grzejna, szafka i podłoga mogą zostać uszkodzone. Zamykać drzwiczki meblowe dopiero wtedy, gdy zgasną wskazania ciepła resztkowego.

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

Prawidłowe użytkowanie

- ▶ Płyta grzejna nagrzewa się podczas pracy i pozostaje gorąca jeszcze przez jakiś czas po wyłączeniu. Dopiero po zgaśnięciu wskazań ciepła resztkowego nie ma więcej niebezpieczeństwa odniesienia oparzeń.
- ▶ Oleje i tłuszcze mogą się zapalić w wyniku przegrzania. Nigdy nie pozostawiać płyty grzejnej bez dozoru przy pracy z olejami i tłuszczami. Nigdy nie gasić płonącego oleju lub tłuszczu wodą. Wyłączyć płytę grzejną.
Ostrożnie zdusić płomień za pomocą pokrywki lub koca gaśniczego.
- ▶ Nie zostawiać urządzenia w czasie pracy bez nadzoru. Stale nadzorować krótkie procesy gotowania i smażenia.
- ▶ Płomień mogą spowodować zapalenie się filtra tłuszczu wyciągu kuchennego. Nigdy nie używać otwartego ognia pod wyciągiem kuchennym.
- ▶ Gdy podgrzewa się puszkę z aerozolem, łatwopalne płyny lub inne materiały palne, mogą się one zapalić. Dlatego nigdy nie należy przechowywać łatwopalnych przedmiotów w szufladach bezpośrednio pod płytą grzejną. Ewentualne pojemniki na sztućce muszą być wykonane z materiału żaroodpornego.
- ▶ Nigdy nie podgrzewać naczyń bez zawartości.
- ▶ Przy pasteryzacji i podgrzewaniu w zamkniętych puszkach powstaje ciśnienie, które może je rozsadzić. Nie stosować płyty grzejnej do pasteryzacji i podgrzewania puszek
- ▶ Gdy płyta grzejna jest przykryta, w razie przypadkowego włączenia lub występowania ciepła resztkowego istnieje niebezpieczeństwo, że materiał przykrycia może się zapalić, obkurczyć lub stopić. Nigdy nie przykrywać płyty grzejnej, np. pokrywą, ścierką lub folią ochronną.
- ▶ Przy włączonej płycie grzejnej, przypadkowym włączeniu lub zaleganiu ciepła resztkowego występuje ryzyko, że przedmioty metalowe odłożone na płycie grzejnej ulegną rozgrzaniu. Inne materiały mogą się stopić lub zapalić. Wilgotne pokrywki garnków mogą się zassać. Nie wykorzystywać płyty grzejnej jako powierzchni do odkładania. Wyłączyć płytę grzejną po użyciu.

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

- ▶ O gorącą płytę grzejącą można się oparzyć. Przy wszystkich pracach wykonywanych przy gorącym urządzeniu należy chronić ręce za pomocą odpowiednich rękawic termoizolacyjnych, łapek do garnków itp. Stosować wyłącznie suche rękawice termoizolacyjne. Mokre lub wilgotne tekstylia lepiej przewodzą ciepło i mogą spowodować oparzenia parą.
- ▶ Gdy w pobliżu płyty grzejnej używa się innego urządzenia elektrycznego (np. ręcznego miksera), należy zwrócić uwagę na to, żeby przewód zasilający nie miał kontaktu z gorącą płytą grzejącą. Izolacja przewodu mogłaby wówczas zostać uszkodzona.
- ▶ Sól, cukier lub ziarenka piasku, np. z czyszczenia warzyw, mogą spowodować zarysowania, gdy dostaną się pod dno garnka. Przed ustawieniem naczyń należy zwrócić uwagę, czy szyba szklano-ceramiczna i dno naczynia są czyste.
- ▶ Spadające przedmioty (nawet lekkie przedmioty jak ziarenka soli) mogą spowodować rysy lub pęknięcia szyby szklano-ceramicznej. Zwrócić uwagę, żeby żadne przedmioty nie upadały na szybę szklano-ceramiczną.
- ▶ Gorące przedmioty na wyświetlaczu dotykowym mogą uszkodzić znajdujące się pod nim układy elektroniczne. Nigdy nie stawiać gorących garnków lub patelni w obszarze wyświetlacza dotykowego.
- ▶ Jeśli na gorącą płytę grzejącą dostanie się cukier, potrawy zawierające cukier, tworzywa sztuczne lub folia aluminiowa, przy stygnięciu uszkodzą one szybę szklano-ceramiczną. Należy natychmiast wyłączyć urządzenie i od razu dokładnie zeszkrobać te substancje za pomocą skrobaka do szkła. Założyć przy tym rękawice termoizolacyjne. Doczyścić szybę szklano-ceramiczną za pomocą środka do czyszczenia szkła ceramicznego, gdy tylko ostygnie.
- ▶ Produkty spożywcze zawierające kwasy, takie jak ocet, marmolada lub sok z cytryny, mogą przebarwić szybę szklano-ceramiczną. Takie produkty należy natychmiast usunąć.
- ▶ Wygotowane garnki mogą doprowadzić do uszkodzeń szyby szklano-ceramicznej. Nie zostawiać płyty grzejnej w czasie pracy bez nadzoru!
- ▶ Nierówności na dnie garnków i patelni rysują szybę szklano-ceramiczną. Stosować wyłącznie garnki i patelnie o gładkim dnie.
- ▶ Unieść naczynie do gotowania w celu przestawienia. Dzięki temu można uniknąć zarysowań i odprysków.

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

- ▶ Ze względu na dużą szybkość nagrzewania w niektórych przypadkach temperatura dna naczynia do gotowania może w bardzo krótkim czasie przekroczyć temperaturę samozapłonu oleju lub tłuszczu. Nie pozostawiać płyty grzejnej w czasie pracy bez nadzoru!
- ▶ Nigdy nie używać funkcji Booster do podgrzewania tłuszczów i olejów. Tłuszcze i oleje należy podgrzewać w funkcji Ustawienia ręczne 1–9 maksymalnie przez 1 minutę.
- ▶ Tylko dla osób z rozrusznikiem serca: Proszę pamiętać, że w bezpośrednim sąsiedztwie włączonej płyty grzejnej występuje pole elektromagnetyczne. Negatywny wpływ na funkcjonowanie rozrusznika serca jest jednak mało prawdopodobny. W razie wątpliwości należy się zwrócić do producenta rozrusznika serca lub do swojego lekarza.
- ▶ Pole magnetyczne włączonej płyty grzejnej może mieć wpływ na działanie namagnesowanych przedmiotów. Karty kredytowe, pamięci komputerowe, kalkulatory kieszonkowe itp. nie mogą się znajdować w pobliżu włączonej płyty grzejnej.
- ▶ Przedmioty metalowe, przechowywane w szufladzie pod płytą grzejną, przy dłuższym, intensywnym użytkowaniu urządzenia mogą się rozgrzać.
- ▶ Urządzenie jest wyposażone w wentylator chłodzący. Jeśli pod zabudowaną płytą grzejną znajduje się szuflada, należy zachować wystarczający odstęp pomiędzy zawartością szuflady i spodem urządzenia, żeby zagwarantowany był wystarczający dopływ powietrza chłodzącego dla płyty grzejnej.
- ▶ Jeśli pod zabudowaną płytą grzejną znajduje się szuflada, nie należy w niej przechowywać żadnych spiczastych lub małych przedmiotów, papieru, serwetek itd. Przedmioty te mogą się dostać lub zostać wciągnięte przez szczeliny wentylacyjne do obudowy i uszkodzić w ten sposób wentylator chłodzący lub upośledzić chłodzenie.
- ▶ W przypadku zastosowania adaptera do naczyń do gotowania na indukcję, generatory indukcji w płycie mogą zostać uszkodzone lub nawet zniszczone. Nie stosować żadnych adapterów na indukcję.

Czyszczenie i konserwacja

▶ Para z myjki parowej może się dostać na elementy przewodzące prąd elektryczny i spowodować zwarcie.

Nigdy nie stosować myjki parowej do czyszczenia urządzenia.

▶ Jeśli płyta grzejna jest zabudowana nad piekarnikiem z pirolizą, nie należy jej uruchamiać podczas procesu pirolizy, ponieważ może dojść do wyzwolenia zabezpieczenia przed przegrzaniem (patrz odpowiedni rozdział).

Ochrona środowiska naturalnego

Utylizacja opakowania

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

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

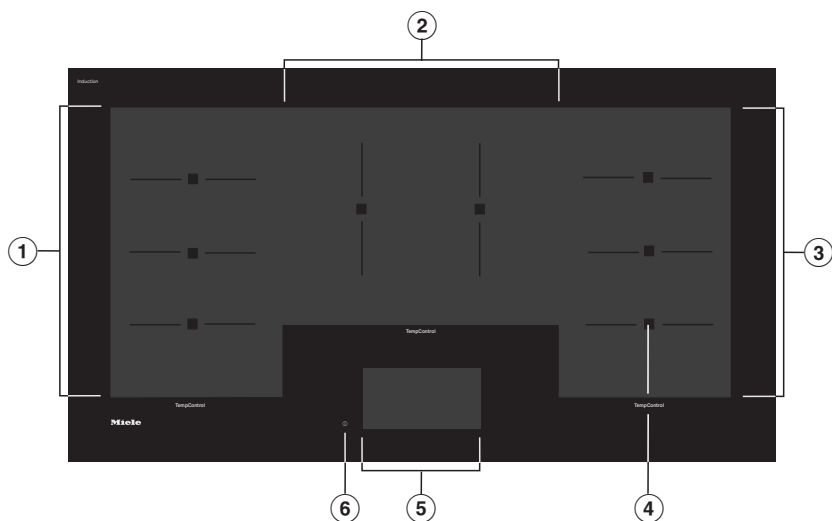
Utylizacja starego urządzenia

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



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

Płyta grzejna



- ① Obszar grzejny PowerFlex Plus z TempControl
- ② Obszar grzejny PowerFlex Plus z TempControl
- ③ Obszar grzejny PowerFlex Plus z TempControl
- ④ Czujniki dla TempControl
- ⑤ Wyświetlacz dotykowy
- ⑥ Przycisk dotykowy wł./wył. płyty grzejnej

Przegląd

Dane obszarów grzejnych

Obszar grzejny	Wielkość w mm ¹	Moc maks. w W przy 230 V ²	
①	382 x 226	normalnie Booster	2800 3600
②	286 x 365	normalnie Booster	2800 3600
③	382 x 226	normalnie Booster	2800 3600
		Razem	10800

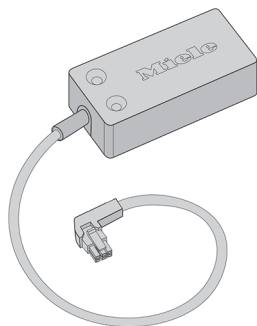
¹ Podany zakres odpowiada maksymalnej powierzchni dna zastosowanego naczynia do gotowania.

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

Wyposażenie dostarczone wraz z urządzeniem


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

Wtyk WiFi XKS 3170 W



Elementy sterowania

Wyświetlacz dotykowy

 Uszkodzenia spowodowane przez spiczaste lub ostre przedmioty lub gorące naczynia kuchenne.

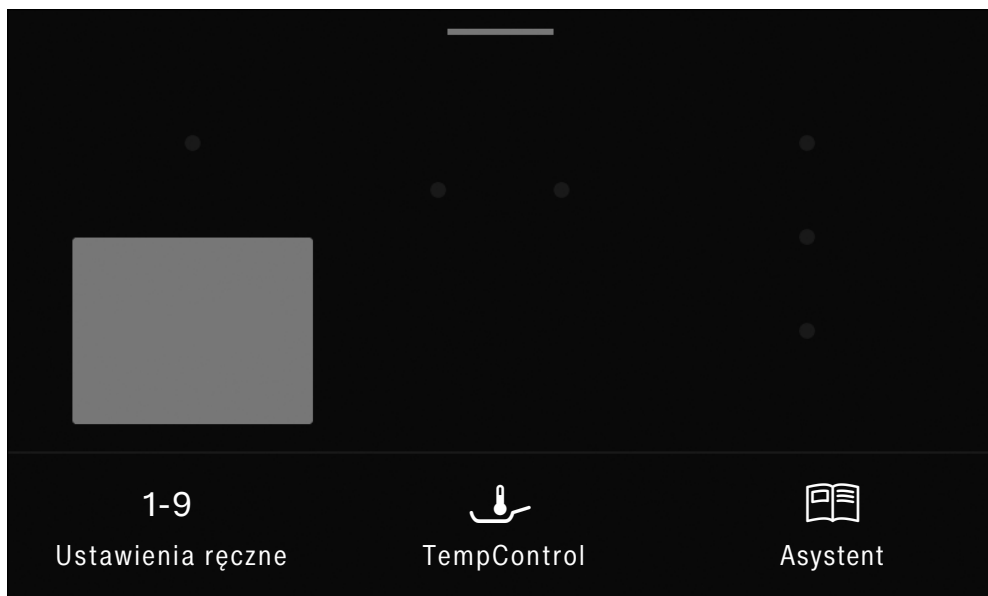
Wyświetlacz dotykowy może zostać zarysowany przez spiczaste lub ostre przedmioty, jak np. długopis. Gorące naczynie na wyświetlaczu dotykowym może uszkodzić znajdującą się pod nim elektronikę.

Dotykać wyświetlacza dotykowego wyłącznie palcami.

Nie odkładać żadnych przedmiotów na wyświetlaczu dotykowym.

Nie odstawiać gorących naczyń do gotowania na wyświetlaczu dotykowym.

Wyświetlacz dotykowy jest podzielony na 3 obszary.



Góra

Na górnej krawędzi wyświetlacza dotykowego znajduje się pomarańczowa linia, za pomocą której można otworzyć menu rozwijane. W menu rozwijanym można dokonywać ustawień podczas procesu gotowania.

W wierszu nagłówkowym po lewej stronie wyświetlana jest ścieżka menu. Poszczególne punkty menu są oddzielone od siebie pionową linią.

Gdy dotknie się nazwy menu w wierszu nagłówkowym, wyświetlacz przechodzi do odpowiedniego menu.

Środek

Na środku można znaleźć obszary grzejne. Aktywne strefy grzejne są podświetlone na szaro i pokazują czas trwania, gdy proces gotowania został rozpoczęty. W zależności od trybu gotowania, wyświetlana jest również dodatkowo ustawiona temperatura lub poziom mocy. Wybrana strefa grzejna jest podświetlona na pomarańczowo.



Dół

W dolnym wierszu są umieszczone symbole menu głównego. Tutaj wybiera się tryb gotowania.





Elementy sterowania

Symbole

Menu główne



Symbol	Znaczenie
1-9 Ustawienia ręczne	Gotowanie ręczne – wybór poziomu mocy
 TempControl	Smażenie wspomagane czujnikiem – wybór temperatury
 Asystent	Funkcja asystenta do przyrządzania wybranych potraw i przepisów

Menu rozwijane

Symbol	Znaczenie
	Funkcja wycierania
i	Ten symbol oznacza dodatkowe informacje i wskazówki dotyczące obsługi
II/▶	Stop&Go
	Minutnik
	Blokada uruchomienia
	Ustawienia

Pozostałe symbole

W zależności od wybranej funkcji wyświetlane są dalsze symbole.

Symbol	Znaczenie
	Automatyka wyłączenia
	Nastąpi powrót do wyższego poziomu lub do menu głównego.

Pierwsze czyszczenie płyty grzejnej

- Usunąć ewentualną folię ochronną i naklejki.
- Nie wolno usuwać naklejek ze wskazówkami dotyczącymi bezpieczeństwa i zabudowy ani tabliczki znamionowej.

Dzięki temu zostaną ułatwione prace serwisowe i naprawy.

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

Pierwsze włączenie płyty grzejnej

Ustawianie języka

- Wybrać żądany język.
- Potwierdzić za pomocą OK.

Pierwsze gotowanie

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

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

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

Pierwsze uruchomienie

Miele@home

Warunek wstępny:

- lokalna sieć WiFi
- dostarczony wtyk WiFi musi być zainstalowany.

Gdy dostarczony wtyk WiFi jest zainstalowany, płyta grzejna może zostać połączona z domową siecią WiFi.

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

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

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

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

Dostępność połączenia Wi-Fi

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

Dostępność Miele@home

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

Serwis Miele@home nie jest dostępny w każdym kraju.

Informacje o dostępności można uzyskać na stronie internetowej www.miele.com.

Aplikacja Miele

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



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

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

Pierwsze uruchomienie

Konfiguracja Miele@home


Łączenie przez aplikację


Połączenie sieciowe można utworzyć za pomocą aplikacji Miele@mobile.

- Zainstalować aplikację Miele@mobile na swoim mobilnym urządzeniu końcowym.

Do zalogowania będą potrzebne:

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

W przypadku hasła płyty grzejnej chodzi o 9 ostatnich cyfr numeru fabrycznego. Numer fabryczny można znaleźć w menu Ustawienia  w pozycji Wersja oprogramowania (patrz rozdział „Funkcje dodatkowe“, punkt „Wyświetlanie danych płyty grzejnej“).

- Włączyć płytę grzejną.
- Urządzenie mobilne: Uruchomić aplikację Miele@mobile.
- Płyta grzejna: Wywołać menu Ustawienia .
- Płyta grzejna: Nacisnąć Miele@home | Aktywacja | Logowanie przez aplikację.
- Urządzenie mobilne: Postępować według wskazówek w aplikacji.

Na wyświetlaczu dotykowym pojawia się komunikat Połączenie utworzone.

Łączenie przez WPS

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

- Włączyć płytę grzejną.
- Płyta grzejna: Nacisnąć Miele@home | Aktywacja | Logowanie przez WPS.
- Router WiFi: Uaktywnić funkcję WPS na routerze.

Płyta grzejna: Na wyświetlaczu dotykowym pojawia się komunikat Połączenie utworzone.

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



- Urządzenie mobilne: Postępować według wskazówek w aplikacji.

Przerywanie procesu

- Nacisnąć Dezaktywacja.

Resetowanie ustawień

Przy wymianie wtyku radiowego lub routera resetowanie nie jest konieczne.

- Włączyć płytę grzejącą.
- Wywołać ustawienia  (patrz rozdział „Ustawienia “).
- Nacisnąć Miele@home | Resetowanie.

Na wyświetlaczu dotykowym pojawia się komunikat Ustawienia sieci zostały zresetowane.

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

Pierwsze uruchomienie

Con@ctivity

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

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

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

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

Dostępność połączenia Wi-Fi

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

Tworzenie połączenia Con@ctivity

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

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

Warunek wstępny:

- lokalna sieć WiFi
- dostarczony wtyk WiFi musi być zainstalowany
- wyciąg kuchenny Miele z WiFi

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

Funkcja Con@ctivity zostaje uaktywniona automatycznie.



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

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

Warunek wstępny:



- dostarczony wtyk WiFi musi być zainstalowany
- wyciąg kuchenny Miele z WiFi

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

- Włączyć płytę grzejną.
- Wywołać ustawienia  (patrz rozdział „Ustawienia ”).
- Nacisnąć Miele@home | Aktywacja | Con@ctivity.

Na wyświetlaczu dotykowym pojawia się komunikat Połączenie utworzone.

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

- Nacisnąć przycisk funkcji opóźnionego wyłączenia ⁵ ¹⁵, żeby zakończyć tryb łączenia na wyciągu.

Con@ctivity jest teraz uaktywnione.



Gdy istnieje bezpośrednie połączenie WiFi, nie można połączyć płyty grzejnej ani wyciągu z lokalną siecią WiFi. Jeśli taka potrzeba pojawi się w późniejszym terminie, należy najpierw rozłączyć bezpośrednio połączenie WiFi pomiędzy płytą grzejną i wyciągiem (patrz rozdział „Przywracanie ustawień” i w instrukcji użytkownika i montażu wyciągu rozdział „Wylogowywanie WiFi”).

Przerywanie procesu

- Nacisnąć Dezaktywacja.

Resetowanie ustawień

Przy wymianie wtyku radiowego lub ro-
utera resetowanie nie jest konieczne.

- Włączyć płytę grzejną.
- Wywołać ustawienia  (patrz rozdział „Ustawienia ”).
- Nacisnąć Miele@home | Resetowanie.

Na wyświetlaczu dotykowym pojawia się komunikat Ustawienia sieci zostały zresetowane.

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

Sposób działania

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

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

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

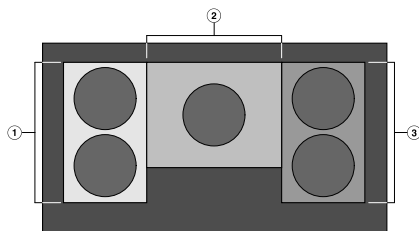
⚠ Niebezpieczeństwo oparzeń przez gorące przedmioty.

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

Nie wykorzystywać płyty grzejnej jako powierzchni do odkładania.

Wyłączyć płytę grzejną po użyciu za pomocą przycisku dotykowego ①.

Obszary grzejne



- ① Obszar grzejny PowerFlex Plus z TempControl
- ② Obszar grzejny PowerFlex Plus z TempControl
- ③ Obszar grzejny PowerFlex Plus z TempControl

Płyta grzejna ma 3 obszary grzejne. Całą powierzchnię grzejną można podzielić na pojedyncze strefy grzejne w ramach obszarów grzejnych.

Jednocześnie można używać maksymalnie 5 naczyń do gotowania: po 2 naczynia do gotowania na lewym i prawym obszarze grzejnym, 1 naczynie do gotowania na środkowym obszarze.

Gdy na lewym lub prawym obszarze grzejnym używane są 2 naczynia do gotowania, dla każdego naczynia do gotowania pojawia się oddzielne wskazanie na wyświetlaczu dotykowym.

W razie potrzeby naczynia do gotowania mogą obejmować kilka obszarów grzejnych równocześnie.

Więcej informacji na temat obszarów grzejnych i możliwych kombinacji można znaleźć w rozdziale „Obsługa“, punkt „Ustawianie naczyń do gotowania“.

Hałasy

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

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

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

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

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

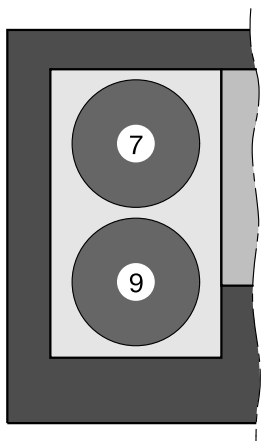
Sposób działania

Power Management

Płyta grzejna dysponuje maksymalną mocą całkowitą, która ze względów bezpieczeństwa nie może zostać przekroczona.

Gdy na lewym lub prawym obszarze grzejnym używane są 2 naczynia do gotowania jednocześnie, moc jest regulowana w taki sposób, żeby nie przekroczyć mocy całkowitej.

Przykład:



Jeśli dla naczynia do gotowania z przodu po lewej stronie ustawiony jest poziom mocy 9, maksymalna moc dostępna dla naczynia do gotowania z tyłu po lewej stronie to poziom mocy 7.

Fabrycznie moc całkowita jest ustawiona na 10800 W. Moc całkowita może zostać zredukowana do 7200 W (patrz rozdział „Ustawienia”, punkt „Przegląd ustawień”).

Gdy moc całkowita zostanie zredukowana na 7200 W, będzie to miało następujące skutki:

- W przypadku bardzo dużego naczynia do gotowania nie można ustawić wysokiego poziomu mocy.
- Gdy na lewym lub prawym obszarze grzejnym używane są 2 naczynia do gotowania jednocześnie, można korzystać tylko z funkcji Ustawienia ręczne 1–9.

Odpowiednie naczynia do gotowania

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

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

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

Nieodpowiednie naczynia do gotowania

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

Sprawdzanie naczynia do gotowania

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

Wskazanie brakującego/nieodpowiedniego naczynia do gotowania

- - - na wyświetlaczu dotykowym miga, gdy:
 - strefa grzejna zostanie włączona bez lub z nieodpowiednim naczyniem do gotowania (naczynie z dnem niemagnesyjnym)
 - średnica dna postawionego naczynia jest za mała
 - naczynie do gotowania zostanie usunięte z włączonej strefy grzejnej
 - naczynie do gotowania nie jest prawidłowo ustawione.

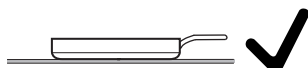
Jeśli w ciągu 1 minuty zostanie postawione odpowiednie naczynie do gotowania lub ustawione wcześniej naczynie zostanie przestawione, symbol - - - gaśnie i można kontynuować tak jak zwykle.

Jeśli natomiast nie zostanie ustawione żadne naczynie do gotowania lub też będzie ono nieodpowiednie, strefa grzejna wyłączy się automatycznie po 1 minucie.

Naczynia do gotowania

Wskazówki

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



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

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

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

Zakresy ustawień

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

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

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

Zasady obsługi

Państwa szklano-ceramiczna płyta grzejna jest wyposażona w elektroniczny przycisk dotykowy wł./wył. ①, który reaguje na dotyk palca. Ze względów bezpieczeństwa przycisk dotykowy wł./wył. ① musi być naciskany przy włączaniu nieco dłużej.

Przy wyłączonej płycie grzejnej widoczny jest tylko nadrukowany symbol przycisku dotykowego wł./wył. ①. Po włączeniu płyty grzejnej zapala się wyświetlacz dotykowy.

Płytę grzejną obsługuje się poprzez wyświetlacz dotykowy, naciskając wybrane punkty menu.

Każda reakcja wyświetlacza dotykowego zostaje potwierdzona sygnałem akustycznym.

Każde dotknięcie możliwej do wybrania opcji powoduje zmianę koloru odpowiednich znaków (słowa i/lub symbolu) na **pomarańczowy**.

Pola do potwierdzania etapu obsługi są podświetlone na **zielono** (np. OK).

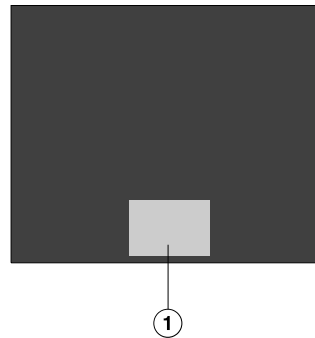
⚠ Nieprawidłowe działanie z powodu zabrudzonego i/lub zakrytego wyświetlacza dotykowego.

Wyświetlacz dotykowy nie reaguje lub dochodzi do niezamierzonych działań, a nawet do wystąpienia komunikatu błędu płyty grzejnej (patrz rozdział „Zabezpieczenia“, punkt „Wyłączenie ze względów bezpieczeństwa“). Gorące naczynie na wyświetlaczu dotykowym może uszkodzić znajdującą się pod nim elektronikę.

Wyświetlacz dotykowy należy utrzymywać w czystości.

Nie odkładać żadnych przedmiotów na wyświetlaczu dotykowym.

Nie odstawiać gorących naczyń do gotowania na wyświetlaczu dotykowym.



① Obszar wyświetlacza dotykowego

Obsługa

Wybieranie punktu menu

- Nacisnąć żądane pole lub żądaną wartość na wyświetlaczu dotykowym.

Wyświetlanie rozwijanego menu

- Dotknąć pomarańczowej linii przy górnej krawędzi wyświetlacza dotykowego.
- Wybrać żądaną funkcję.
- Zsunąć rozwijane menu z powrotem do góry lub dotknąć wyświetlacza poza oknem menu, żeby zamknąć rozwijane menu.

Przewijanie

Można przewijać w prawo lub w lewo.

- Przeciągnąć po ekranie wyświetlacza. W tym celu położyć palec na wyświetlaczu dotykowym i przesunąć go w wybraną stronę.

Pasek w dolnym obszarze wskazuje aktualną pozycję w menu.

Opuszczanie poziomu menu

- Nacisnąć symbol ↩ lub dotknąć ścieżki menu przed ostatnim symbolem I.

Wszystkie wprowadzenia, które zostały wcześniej dokonane, ale nie zostały potwierdzone za pomocą OK, nie będą zapamiętane.

Zmiana ustawienia na liście wyboru

Aktualne ustawienie jest zaznaczone na pomarańczowo.

- Nacisnąć żądane ustawienie.

Ustawienie zostaje zapamiętane. Urządzenie przechodzi z powrotem do nadrzędnego menu.

Rozpoznawanie garnków

Fabrycznie uaktywnione jest stałe rozpoznawanie garnków (patrz rozdział „Ustawienia“). Gdy płyta grzejna jest włączona i postawi się na niej naczynie do gotowania, na wyświetlaczu dotykowym automatycznie pojawia się przynależne wskazanie.

Gdy rozpoznawanie garnków jest wyłączone, należy dotknąć na wyświetlaczu dotykowym obszaru odpowiadającego pozycji naczynia do gotowania, żeby włączyć obszar.

Ustawianie naczyń do gotowania

- Ustawić naczynie do gotowania tak, jak pokazano na ilustracjach dla obszaru grzejnego. Dzięki temu:
 - zagwarantowane jest równomierne rozpraszanie ciepła
 - czujnik TempControl rozpoznaje odpowiednie naczynie do gotowania

⚠ Zagrożenie pożarowe przez przegrzanie.

Jeśli czujnik nie działa prawidłowo, może dojść do przegrzania.

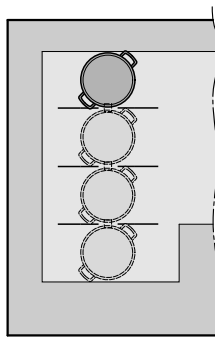
Umieścić naczynie do gotowania centralnie na czujniku.

Minimalny rozmiar naczyń do gotowania

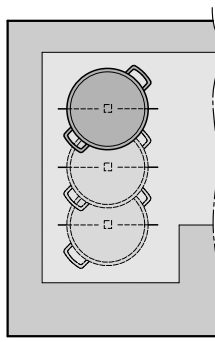
W zależności od funkcji obszaru grzejnego naczynia do gotowania muszą mieć następujące minimalne średnice dna:

Obszar grzejny	Ustawienia ręczne	TempControl
po lewej/po prawej	11 cm	13 cm
pośrodku	11 cm	16 cm

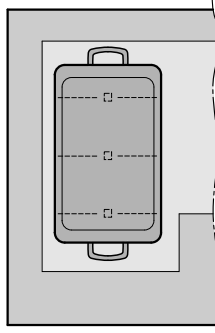
Obszar grzejny po lewej i po prawej stronie



Naczynia do gotowania o średnicy dna mniejszej niż 13 cm.

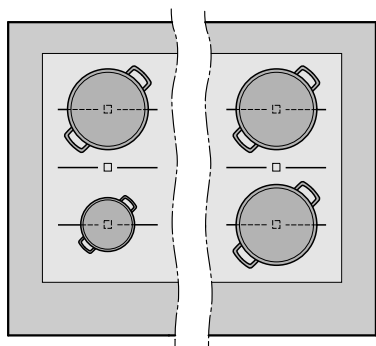


Naczynia do gotowania o średnicy dna większej niż 13 cm.



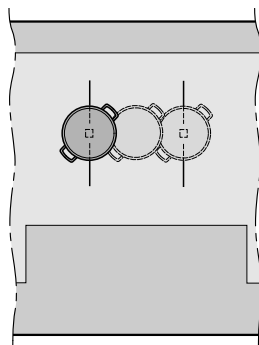
Większe naczynia do gotowania

Obsługa

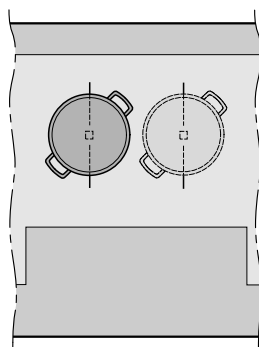


2 naczynia do gotowania

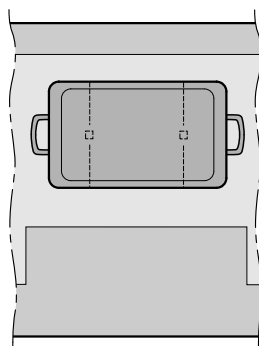
Obszar grzejny pośrodku




Naczynia do gotowania o średnicy dna mniejszej niż 16 cm.



Naczynia do gotowania o średnicy dna większej niż 16 cm.



Naczynia do gotowania o średnicy dna większej niż 25 cm.

 Zagrożenie pożarowe przez przegrzaną potrawę.
Nienadzorowana potrawa może się przegrzać i zapalić.
Nie zostawiać urządzenia w czasie pracy bez nadzoru.

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

Włączanie płyty grzejnej

- Nacisnąć przycisk dotykowy ①.

Włącza się wyświetlacz dotykowy.

Jeżeli nie zostanie podjęta dalsza obsługa, płyta grzejna wyłączy się z powrotem po 1 minucie ze względów bezpieczeństwa.

Ustawianie poziomu mocy

- Postawić naczynie do gotowania w wybranym miejscu.
- Wybrać Ustawienia ręczne 1–9.
- Nacisnąć żądany poziom mocy lub przeciągnąć palcem po pasku segmentowym.

Na wyświetlaczu pojawia się ustawiony poziom mocy, zakres ustawień i czas pracy.

Czas pracy wskazuje, jak długo strefa grzejna jest w użyciu.

Przeciągnięcie palcem po wskazaniu czasu pracy spowoduje zresetowanie wskazania na 0.

Zmiana poziomu mocy

Jeśli gotują Państwo jednocześnie w kilku naczyniach do gotowania, a żądane wskazanie nie jest pomarańczowe, należy najpierw wybrać wskazanie.

- Nacisnąć wskazanie żądanego naczynia do gotowania.
- Ustawić poziom mocy.

Wyłączanie strefy grzejnej/płyty grzejnej

Wyłączanie strefy grzejnej

- Nacisnąć i przytrzymać strefę grzejną na wyświetlaczu dotykowym, aż strefa grzejna się wyłączy.

lub

- Nacisnąć strefę grzejną na wyświetlaczu dotykowym.
- Ustawić poziom mocy na 0.

lub


- Nacisnąć strefę grzejną na wyświetlaczu dotykowym.
- Nacisnąć symbol ↶.

Wyłączanie płyty grzejnej


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

Obsługa

Wskazania ciepła resztkowego

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

Wskazanie ciepła resztkowego gaśnie dopiero wtedy, gdy można bez ryzyka dotknąć strefy grzejnej.

 Niebezpieczeństwo oparzeń przez gorącą szybę szklano-ceramiczną.

Po zakończeniu gotowania szyba szklano-ceramiczna jest gorąca.

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

TempControl

TempControl kontroluje i reguluje temperaturę w procesach smażenia:

- Tłuszcz do smażenia nie może się przegrzać.
- Nie trzeba ręcznie dopasowywać poziomów mocy.
- Nie jest konieczne częste obracanie smażonej potrawy.

Umieścić naczynie do gotowania centralnie nad czujnikiem.


TempControl nie jest przeznaczone do frytowania i gotowania. Stosować tę funkcję wyłącznie do smażenia.

Wskazówki dotyczące użytkowania

- Można ustawić temperaturę w zakresie 140–230 °C.
- Ustawiać naczynie do gotowania tylko wtedy, gdy jest suche od zewnątrz.
- Nie stosować gorącego, przebarwionego na brązowo lub mętnego oleju ani oleju z resztkami żywności.
- Potrawę wykladać dopiero wtedy, gdy rozlegnie się sygnał dźwiękowy. W przypadku wykrycia nieprawidłowości może się zdarzyć, że nagrzewanie nie będzie kontynuowane.
- Nie dodawać oleju po rozpoczęciu podgrzewania.
- Nie przestawiać naczyń do gotowania w inne miejsce po rozpoczęciu podgrzewania.

Obsługa

Aktywacja funkcji TempControl

- Postawić naczynie do gotowania w wybranym miejscu.
- Dodać do naczynia odpowiednią ilość oleju lub tłuszczu.
- Wybrać TempControl .
- Ustawić temperaturę.

Po osiągnięciu ustawionej temperatury rozlega się sygnał dźwiękowy. Odliczanie czasu rozpoczyna się automatycznie.

- Włożyć do naczynia do gotowania potrawę do smażenia.
- Wyłączyć strefę grzejną po użyciu.

Zmiana temperatury

Jeśli gotują Państwo jednocześnie w kilku naczyniach do gotowania, a żądane wskazanie nie jest pomarańczowe, należy najpierw wybrać wskazanie.

- Nacisnąć wskazanie żadanego naczynia do gotowania.
- Ustawić temperaturę.

Tabela gotowania TempControl

Wymienione są wyłącznie potrawy, dla których nie występuje program asystencki. Pełną listę programów asystenckich można znaleźć w rozdziale „Obsługa” punkt „Asystent”.

Temperatury podane w tabeli stanowią wartości orientacyjne. Zalecamy najpierw wybrać niższą temperaturę. W razie potrzeby można dogotować. Czas trwania rozpoczyna się dopiero po osiągnięciu ustawionej temperatury.

Potrawa	🌡️ [°C]
Mięso mrożone np. Cordon Bleu	150–170
Mrożone sajgonki warzywne	
Mrożone paluszki rybne	
Ryba w całości	
Szaszłyk	
Warzywa na maśle (pieczarki, czosnek)	
Kluski ziemniaczane na maśle	
Racuchy	180–200
Kaszanka	
Tortilla	
Langosz (placek węgierski)	
Popcorn	
Mrożone dania na patelnię	
Prażenie ziaren bez tłuszczu	
Karmel	200–220
Krajanka mięsna	
Gotowanie w woku	
Przysmażanie mięsa do potraw duszonych (np. gulaszu)	
Przysmażanie dużych ilości mięsa	

🌡️ Temperatura

Obsługa

Ustawianie poziomu mocy – rozszerzony zakres ustawień

- Nacisnąć skalę numeryczną pomiędzy poziomami mocy.

Na wyświetlaczu pojawia się ustawiony poziom mocy, zakres ustawień i czas pracy.

Przykład:

Po naciśnięciu skali numerycznej pomiędzy poziomami mocy 7 i 8 zostanie wybrany poziom mocy 7.5.

Czas pracy wskazuje, jak długo strefa grzejna jest w użyciu.

Obszar grzejny PowerFlex Plus

W obszarze grzejnym PowerFlex Plus wszystkie cewki indukcyjne (patrz rozdział „Indukcja“, punkt „Sposób działania“) są stale razem włączone. Jeśli uaktywniona jest funkcja rozpoznawania garnków (patrz rozdział „Ustawienia ☼“), strefy grzejne są ustawiane automatycznie na podstawie wielkości ustawionych naczyń. Strefy grzejne można również wybrać ręcznie i zmienić ich formę i/lub wielkość.

Naczynie do gotowania należy zawsze umieścić pośrodku obszaru grzejnego PowerFlex Plus.

Ręczne ustawianie/zmiana stref grzejnych

- Nacisnąć kwadratowe zaznaczenie na wyświetlaczu dotykowym płyty grzejnej.

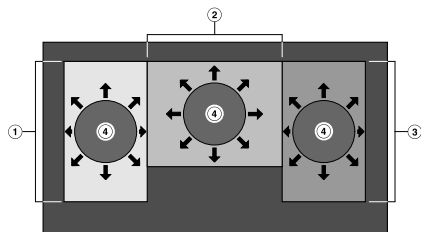
Wybrany obszar jest podświetlony na pomarańczowo.

- Przeciągnąć palcem po wyświetlaczu dotykowym, żeby zwiększyć lub zmniejszyć wybrany obszar.

Nie można zmienić kształtu ani wielkości uaktywnionej strefy grzejnej.

Funkcja Booster

Funkcja Booster zwiększa moc, dzięki czemu szybciej mogą zostać podgrzane duże ilości, np. wody do gotowania makaronu. To zwiększenie mocy jest aktywne przez maksymalnie 10 minut.



- ① Obszar grzejny PowerFlex Plus z TempControl
- ② Obszar grzejny PowerFlex Plus z TempControl
- ③ Obszar grzejny PowerFlex Plus z TempControl
- ④ Naczynia do gotowania z funkcją Booster

Z funkcji Booster można korzystać przy maksymalnie 3 naczyniach do gotowania jednocześnie:

- 1 po lewej stronie płyty grzejnej
- 1 pośrodku
- 1 po prawej stronie płyty grzejnej

W przypadku aktywacji funkcji Booster, po jej zakończeniu nastąpi automatyczne przełączenie z powrotem na poziom mocy 9.

Podczas trwania funkcji Booster odbierana jest część mocy z pozostałych cewek indukcyjnych. Jeśli na którejkolwiek stronie płyty grzejnej jest w użyciu inne naczynie do gotowania, ma to następujące skutki:

- Poziom mocy zostanie zredukowany.
- Nie można ustawić wysokiego poziomu mocy.

Funkcje Booster i TempControl nie mogą być stosowane razem po jednej stronie płyty grzejnej.

Ustawienia w menu Power Management (patrz rozdział „Indukcja“, punkt „Zarządzanie energią“) mają wpływ na funkcję Booster.

Obsługa

Aktywacja funkcji Booster

- Postawić naczynie do gotowania w wybranym miejscu.
- Wybrać Ustawienia ręczne 1–9.
- Nacisnąć symbol B.

Na wyświetlaczu pojawia się B, zakres ustawień i czas pracy.

Czas pracy wskazuje, jak długo strefa grzejna jest w użyciu.

Dezaktywacja funkcji Booster


- Nacisnąć symbol ↶.

lub

- Ustawić inny poziom mocy.

Asystent

Państwa płyta grzejna oferuje ponad 20 programów asystenckich do przyrządzania potraw i produktów spożywczych.

- Umieścić naczynie do gotowania na wybranym obszarze grzejnym.
- Wybrać Asystent .
- Wybrać żadaną potrawę/produkt spożywczy.

Na wyświetlaczu dotykowym pojawia się informacja dotycząca wybranej potrawy/produktu spożywczego.

- Wybrać Start.

Po osiągnięciu ustawionej temperatury rozlega się sygnał dźwiękowy. Odliczanie czasu rozpoczyna się automatycznie. Nie pojawiają się żadne dalsze sygnały.


W przepisie proponowane są czasy gotowania.

Wskazówka: Swój czas gotowania można ustawić dla strefy grzejnej jako czas minutnika lub jako czas automatycznego wyłączenia (patrz rozdział „Timer“).

- Postępować zgodnie z podanym opisem.
- Wyłączyć strefę grzejną po użyciu.

Wyświetlanie informacji

Można wyświetlić informacje dotyczące bieżącego procesu gotowania.

- Nacisnąć symbol  w obszarze wskazań strefy grzejnej.
- Nacisnąć Start, żeby zamknąć wskazanie.

Obsługa

Przegląd programów asystenckich

Czasy gotowania podane w tabeli stanowią wartości orientacyjne. Zalecamy, żeby na początek wybrać krótszy czas przyrządzania. W razie potrzeby można dogotować. Czas trwania rozpoczyna się dopiero po osiągnięciu ustawionej temperatury.

Potrawa	🌡️ [°C]	🕒 [min]
Dodatki		
Pieczone ziemniaki	180–200	15–25 ¹
Grzanki	200	4–6
Ryby		
Filet rybny	180–200	5–15
Filet rybny w panierce	180–200	5–15
Krewetki	180–200	2–4
Szybkie dania		
Grzanki z bułki	180–200	6–10
Curry	200–210	10–20 ²
Tosty Croque Monsieur	180–200	6–10
Danie z patelni	200	3–10
Potrawy z jajek		
Omlet	160–180	3–6
Jajko sadzone	160–180	5–10
Jajecznicza	160	2–6
Mięso		
Sos bolognese	180–220	30–90 ³
Kotlety mielone	160–180	10–20
Smażenie piersi z kurczaka	180–220	10–20
Sznicel	180–200	5–10
Stek krwisty, 3 cm grubości	200	5–7
Stek średnio wysmażony, 3 cm grubości	200	6–10
Stek dobrze wysmażony, 3 cm grubości	160	15–25
Kielbasa smażona	180	5–15

Bekon smażony	160–180	8–11
Kotlety jagnięce	180–220	5–10
Kotlety schabowe	180–200	6–10
Słodkie potrawy		
Racuchy	160–180	4–8
Naleśniki	200	2–3

🌡 Temperatura, ⌚ Czas przyrządzenia

¹ Podany czas smażenia odnosi się do gotowanych ziemniaków.

Jeśli ziemniaki są niegotowane i pokrojone w kostkę lub plasterki, czas smażenia wynosi 15–35 minut.

² Po podsmażeniu składników dodać bulion i doprowadzić do wrzenia.

Czas gotowania odnosi się do czasu po zagotowaniu bulionu.

³ Po podsmażeniu składników dodać pozostałe składniki i doprowadzić do wrzenia.

Czas gotowania odnosi się do czasu po zagotowaniu pozostałych składników.

Zegar sterujący (Timer)

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

Timer można zastosować w dwóch funkcjach:


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

Można korzystać z tych funkcji jednocześnie.

Można ustawić czas od 1 minuty (0:00:01) do 9 godzin 59 minut i 59 sekund (9:59:59).

Minutnik


Ustawianie czasu minutnika

- Otworzyć menu rozwijane.
- Wybrać .



Na wyświetlaczu dotykowym pojawia się 0:00:00 (godziny:minuty:sekundy).

- Nacisnąć 0 (godziny) lub 00 (minuty lub sekundy).
- Ustawić żądany czas, korzystając z - lub +.
- Potwierdzić za pomocą OK.

Zmiana czasu minutnika

- Wybrać .
- Nacisnąć wartość do zmiany.
- Ustawić żądany czas, korzystając z - lub +.
- Potwierdzić za pomocą OK.

Kasowanie czasu minutnika

- Wybrać .
- Wybrać .
- Potwierdzić za pomocą OK.

Funkcja automatycznego wyłączenia

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

Strefa grzejna zostanie wyłączona przez funkcję bezpieczeństwa, gdy zaprogramowany czas jest dłuższy niż maksymalny dopuszczalny czas pracy (patrz rozdział „Zabezpieczenia“, punkt „Wyłączenie ze względów bezpieczeństwa“).


Ustawianie czasu wyłączenia

- Ustawić poziom mocy lub temperaturę dla wybranej strefy grzejnej.
 - Wybrać ⊕.
- Na wyświetlaczu dotykowym pojawia się 00:00:00 (godziny:minuty:sekundy).
- Nacisnąć 0 (godziny) lub 00 (minuty lub sekundy).
 - Ustawić żądany czas, korzystając z - lub +.
 - Potwierdzić za pomocą OK.
 - Jeśli ma zostać ustawiony czas wyłączenia dla kolejnej strefy grzejnej, proszę postępować zgodnie z wcześniejszym opisem.

Zmiana czasu wyłączenia

- Wybrać ⊕.
- Nacisnąć wartość do zmiany.
- Ustawić żądany czas, korzystając z - lub +.
- Potwierdzić za pomocą OK.

Kasowanie czasu wyłączenia

- Wybrać ⊕.
- Wybrać .
- Potwierdzić za pomocą OK.

Jeśli czas został skasowany, czas pracy nie będzie więcej wyświetlany.

Funkcje dodatkowe

Stop&Go

Ta funkcja może zostać zastosowana tylko wtedy, gdy funkcja Ustawienia ręczne 1–9 jest używana dla wszystkich naczyń do gotowania. Przy aktywacji funkcji Stop&Go wszystkie poziomy mocy zostają zredukowane na 1.

Nie można zmienić poziomów mocy ani ustawień zegara sterującego, płyta grzejna może jedynie zostać wyłączona. Minutnik, czasy wyłączenia i czasy funkcji Booster zostają wstrzymane.

Po dezaktywacji zostaje przywrócony ostatnio ustawiony poziom mocy i odliczanie czasów jest kontynuowane.

Aktywacja/dezaktywacja

Jeśli funkcja nie zostanie zdezaktywowana w ciągu 30 minut, płyta grzejna się wyłącza.


- Otworzyć menu rozwijane.
- Dotykać symbolu II/▶ przez ok. 1 sekundę.

Recall


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


- Włączyć z powrotem płytę grzejną.
- Wybrać Tak.

Funkcja wycierania


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

Aktywacja

- Otworzyć menu rozwijane.
- Nacisnąć symbol .

Pod symbolem  czas jest odliczany w dół.



Dezaktywacja

- Otworzyć menu rozwijane.
- Nacisnąć symbol .

Tryb demonstracyjny



Ta funkcja umożliwia sprzedawcom prezentację płyty grzejnej bez grzania.

Aktywacja

- Wywołać ustawienia  (patrz rozdział „Ustawienia “).
- Nacisnąć Tryb demo | wł.

Pośrodku wyświetlacza dotykowego pokazywane jest DEMO.



Dezaktywacja

- Wywołać ustawienia  (patrz rozdział „Ustawienia “).
- Nacisnąć Tryb demo | wył.

Gaśnie DEMO na wyświetlaczu dotykowym.

Wyświetlanie danych płyty grzejnej

Istnieje możliwość wyświetlenia oznaczenia modelu, numeru fabrycznego i wersji oprogramowania Państwa płyty grzejnej.

- Wywołać ustawienia  (patrz rozdział „Ustawienia “).
- Nacisnąć Wersja oprogramowania.


Na wyświetlaczu dotykowym zostają pokazane dane płyty grzejnej.

Zabezpieczenia

Blokada uruchomienia

Państwa płyta grzejna jest wyposażona w blokadę uruchomienia, żeby płyta grzejna nie mogła zostać włączona w sposób niezamierzony. Blokada uruchomienia może zostać uaktywniona tylko wtedy, gdy żadna strefa grzejna nie jest w użyciu.

Aktywacja/dezaktywacja blokady uruchomienia

- Włączyć płytę grzejną.
- Otworzyć menu rozwijane.
- Naciskać symbol  przez 3 sekundy.

Wyłączenie ze względów bezpieczeństwa

Wyświetlacz dotykowy jest zakryty

Płyta grzejna wyłącza się automatycznie, gdy wyświetlacz dotykowy pozostaje zakryty dłużej niż ok. 10 sekund, np. w wyniku kontaktu z palcami, zalania przez wykipiałą potrawę lub odłożenia przedmiotów. Na wyświetlaczu dotykowym pojawia się komunikat błędu F6716 i rozlega się sygnał dźwiękowy. Usunąć przedmioty i/lub zabrudzenia i nacisnąć OK. Płyta grzejna jest znowu gotowa do pracy.

Czas pracy jest zbyt długi

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


Poziom mocy*	Maksymalny czas pracy [godz.]
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

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

Zabezpieczenie przed przegrzaniem


Jeśli dno naczynia do gotowania się przegrzeje, moc zostanie automatycznie zredukowana. Wskazania się nie zmieniają. Po ostygnięciu naczynia do gotowania moc powraca do normalnej wartości.

Ustawienia

W menu Ustawienia  płytę grzejną można dostosować indywidualnie do swoich oczekiwań.

Wywoływanie menu Ustawienia

Ustawienia mogą zostać zmienione tylko wtedy, gdy nie odbywa się żaden proces gotowania.

- Włączyć płytę grzejną.
- Otworzyć menu rozwijane.
- Wybrać Ustawienia .

Dokonywanie zmian w menu Ustawienia


- Wybrać żądany punkt menu.

Aktualne ustawienie jest pomarańczowe.

- Wybrać żądaną opcję.
- Potwierdzić za pomocą OK.

Aby opuścić punkt menu bez dokonywania zmian, nacisnąć Ustawienia.

Przegląd ustawień

Punkt menu	Możliwe ustawienia
Jasność wyświetlacza	1–5
Język 	.../deutsch/english/...
Stale rozpoznawanie gamków	wł.* wyl.
Funkcja Recall	wł.* wyl.
Sygnaly dźwiękowe	wł.* wyl.
Power Management	10800 W* 7200 W
Poziomy mocy	bez poziomów pośrednich (1, 2, 3 itd.)* z poziomami pośrednimi (1, 1.5, 2, 2.5, 3 itd.)
Czas pracy	wł.* wyl.
Asystent	wł.* wyl.
Ustawienia fabryczne	Tak Nie
Wersja oprogramowania	
Miele@home	Patrz rozdział „Pierwsze uruchomienie“, punkt „Konfiguracja Miele@home“ i „Konfiguracja Con@ctivity“.
Tryb demo	wł. wyl.*

* ustawienie fabryczne


Informacje dla instytutów testowych

Potrawy testowe wg EN 60350-2

Fabrycznie zaprogramowane jest 9 poziomów mocy.

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

Wskazówki bezpieczeństwa dotyczące czyszczenia i pielęgnacji

 Niebezpieczeństwo oparzeń przez gorące powierzchnie.

Po zakończeniu gotowania wszystkie elementy płyty grzejnej mogą być gorące.

Wyłączyć płytę grzejną.

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

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

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

Natychmiast usuwać pozostałości środków czyszczących.

Nie stosować żadnych szorujących ani rysujących środków czyszczących.

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

Czyszczenie i konserwacja

Czyszczenie powierzchni szklano-ceramicznych

Okres czyszczenia

- Wyczyścić całą płytę grzejną po każdym użyciu.

Usuwanie lekkich zabrudzeń

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

Usuwanie silnych zabrudzeń

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

Kończenie czyszczenia

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

Nieodpowiednie środki czyszczące

W celu uniknięcia uszkodzeń powierzchni, do czyszczenia nie należy stosować:


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

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

Na stronie www.miele.pl/serwis można uzyskać informacje dotyczące samodzielnego usuwania usterek.



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

Komunikaty w polach wskazań/na wyświetlaczu

Problem	Przyczyna i postępowanie
Na wyświetlaczu dotykowym pokazywane jest F6713 lub F6771 i płyta grzejna wyłącza się automatycznie.	<p>Było rozgrzewane puste naczynie do gotowania.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Nacisnąć OK. ■ Odczekać, aż zgaśnie wskazanie ciepła resztkowego  (patrz rozdział „Obsługa“, punkt „Wskazania ciepła resztkowego“). ■ Gotować w napełnionych naczyniach do gotowania.
Na wyświetlaczu dotykowym pokazywane jest F6734 i płyta grzejna wyłącza się automatycznie.	<p>Naczynie do gotowania jest nieprawidłowo ustawione.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ustawić prawidłowo naczynie do gotowania (patrz rozdział „Obsługa“, punkt „Ustawianie naczyń do gotowania“). ■ Nacisnąć OK.
Na wyświetlaczu dotykowym pokazywane jest F6716 i płyta grzejna wyłącza się automatycznie.	<p>Wyświetlacz dotykowy jest zakryty, np. w wyniku kontaktu z palcami, zalania przez wykipiałą potrawę lub odłożenia przedmiotów.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Usunąć zabrudzenia lub przedmioty (patrz rozdział „Zabezpieczenia“, punkt „Wyłączenie ze względów bezpieczeństwa“). ■ Nacisnąć OK.
Na wyświetlaczu dotykowym pokazywane jest F6704 i płyta grzejna wyłącza się automatycznie.	<p>Otwory wlotowe lub wylotowe powietrza chłodzącego są zatkane.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Usunąć wszelkie przeszkody znajdujące się przed otworami wlotowymi i wylotowymi układu chłodzenia. ■ Nacisnąć OK.
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat, który nie został wymieniony w tej tabeli.	<p>W elektronice wystąpił błąd.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Przerwać zasilanie płyty grzejnej na ok. 1 minutę. ■ Jeśli po przywróceniu zasilania problem nadal występuje, proszę wezwać serwis.

Co robić, gdy...

Nieoczekiwane zachowania

Problem	Przyczyna i postępowanie
Na wyświetlaczu miga - - -.	Na obszarze grzejnym nie ma żadnego naczynia do gotowania lub jest ono nieodpowiednie. ■ Zastosować odpowiednie naczynie do gotowania (patrz rozdział „Indukcja“, punkt „Naczynia do gotowania“).
	Naczynie do gotowania nie jest prawidłowo ustawione. ■ Ustawić naczynie do gotowania ponownie.
	Na obszarze grzejnym znajdują się metalowe przedmioty, np. sztućce. ■ Usunąć przeszkadzające przedmioty.
Wyświetlacz dotykowy nie reaguje.	Końce palców są zaśnieżone. ■ Dotykać wyświetlacza dotykowego wyłącznie gołymi palcami.
	Funkcja wycierania  jest uaktywniona. ■ Zdezaktywować funkcję wycierania (patrz rozdział „Funkcje dodatkowe“, punkt „Funkcja wycierania  “).
	Ekran dotykowy został dotknięty, podczas gdy trzymane było naczynie do gotowania. ■ Dotykać wyświetlacza dotykowego tylko wtedy, gdy ma się wolne ręce.
	Wyświetlacz dotykowy jest zabrudzony. ■ Usunąć zabrudzenia.
Symbole reagują, gdy są dotykane sąsiednie obszary.	Na wyświetlaczu dotykowym znajduje się woda lub inne płyny. ■ Osuszyć wyświetlacz dotykowy.
Poziom mocy zostaje automatycznie zredukowany lub nie można go zwiększyć.	Na jednym obszarze są używane jednocześnie 2 naczynia do gotowania (patrz rozdział „Indukcja“, punkt „Zarządzanie energią“).
Obszar wyłącza się automatycznie.	Czas pracy był zbyt długi. ■ Ustawić z powrotem poziom mocy (patrz rozdział „Zabezpieczenia“, punkt „Wyłączenie ze względów bezpieczeństwa“).

Problem	Przyczyna i postępowanie
Obszar nie pracuje z ustawionym poziomem mocy tak jak zwykle.	Zostało wyzwolone zabezpieczenie przed przegrzaniem. <ul style="list-style-type: none"> ■ Jeśli dno naczynia do gotowania się przegrzeje, moc zostanie automatycznie zredukowana. Wskazania się nie zmieniają. Po ostygnięciu naczynia do gotowania moc powraca do normalnej wartości.
Obszar lub cała płyta grzejna wyłącza się automatycznie.	Zostało wyzwolone zabezpieczenie przed przegrzaniem. <ul style="list-style-type: none"> ■ Patrz rozdział „Zabezpieczenia“, punkt „Zabezpieczenie przed przegrzaniem“.

Niezadawalające rezultaty

Problem	Przyczyna i postępowanie
Czas nagrzewania jest wyjątkowo długi.	Naczynie do gotowania nie jest prawidłowo ustawione. <ul style="list-style-type: none"> ■ Ustawić ponownie naczynie do gotowania (patrz rozdział „Obsługa“, punkt „Ustawianie naczyń do gotowania“).
	Dno garnka lub szyba szklano-ceramiczna są zabrudzone. <ul style="list-style-type: none"> ■ Usunąć zabrudzenia.
	Podczas nagrzewania dodano wodę, olej lub produkt spożywczy. <ul style="list-style-type: none"> ■ Nie dodawać niczego podczas nagrzewania.
Przy porównywalnych procesach gotowania i smażenia występują niewielkie różnice w czasach przyrządzania i w przyrumienieniu.	To nie jest usterka. Materiał dna naczynia do gotowania i pozycja naczynia do gotowania na płycie grzejnej mają wpływ na wydajność cewek indukcyjnych. Może to znaleźć odbicie w przebiegu gotowania.

Co robić, gdy...

Problemy ogólne lub usterki techniczne

Problem	Przyczyna i postępowanie
Nie można włączyć płyty grzejnej.	<p>Płyta grzejna nie ma prądu.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Sprawdzić, czy doszło do wyzwolenia zabezpieczenia instalacji elektrycznej. Wezwać elektryka lub serwis Miele (minimalne zabezpieczenie patrz tabliczka znamionowa). <p>Mogło dojść do wystąpienia usterki technicznej.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Odłączyć płytę grzejną od sieci elektrycznej na ok. 1 minutę:<ul style="list-style-type: none">– wyłączając odpowiedni bezpiecznik lub całkowicie wykręcając z oprawki bezpiecznik topikowy,– wyłączając wyłącznik różnicowoprądowy.■ Jeśli po ponownym włączeniu/wkręceniu bezpiecznika ew. wyłącznika różnicowoprądowego nadal nie można uruchomić płyty grzejnej, proszę wezwać elektryka lub serwis.
Obszar się nie nagrzewa.	<p>Obszar jest jeszcze zbyt gorący od wcześniejszego procesu gotowania. Gdy tylko obszar ostygnie, zostanie nagrany.</p>
Przy pierwszym nagrzewaniu nowej płyty grzejnej dochodzi do wytworzenia specyficznego zapachu i oparów.	<p>Podzespoły z metalu są zabezpieczone środkiem konserwacyjnym. Gdy płyta grzejna zostanie uruchomiona po raz pierwszy, dochodzi do wytworzenia specyficznego zapachu i ew. mogą wystąpić opary. Także materiał cewek indukcyjnych wytwarza nieprzyjemny zapach w ciągu pierwszych godzin pracy. Przy każdym następnym użyciu zapach się zmniejsza i w końcu zanika całkowicie. Zapach i ewentualne opary nie wskazują na nieprawidłowe podłączenie lub usterkę urządzenia ani też nie są szkodliwe dla zdrowia.</p>
Po wyłączeniu płyty grzejnej słychać odgłosy pracy.	<p>Wentylator chłodzący pracuje dotąd, aż płyta grzejna ostygnie i wyłącza się wówczas automatycznie.</p>

Wyposażenie dodatkowe

Firma Miele oferuje bogaty asortyment wyposażenia dodatkowego dostosowanego do Państwa urządzenia, jak również środki do czyszczenia i pielęgnacji. Te produkty można łatwo zamówić w sklepie internetowym Miele.

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

Naczynia do gotowania/smażenia

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

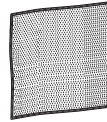
Środki do czyszczenia i pielęgnacji

Środek do czyszczenia szkła ceramicznego i stali szlachetnej 250 ml



Usuwa silniejsze zabrudzenia, plamy z kamienia i pozostałości aluminium.

Ściereczka mikrofazowa



Do usuwania odcisków palców i lekkich zabrudzeń.

Serwis

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

Kontakt w przypadku wystąpienia usterki

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

Wizytę technika serwisowego Miele można zamówić online na stronie www.miele.pl w zakładce Serwis.

Dane kontaktowe serwisu Miele znajdują się na końcu tego dokumentu.

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

Gwarancja

Okres gwarancji wynosi 2 lata.

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

Wskazówki bezpieczeństwa do zabudowy



Uszkodzenia przez nieprawidłowy montaż.

Płyta grzejna może zostać uszkodzona przez nieprawidłowy montaż.

Montaż płyty grzejnej powinien być przeprowadzany wyłącznie przez wykwalifikowanego specjalistę.



Niebezpieczeństwo porażenia prądem.

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

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



Uwaga na uszkodzenia przez spadające przedmioty.

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

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

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

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

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

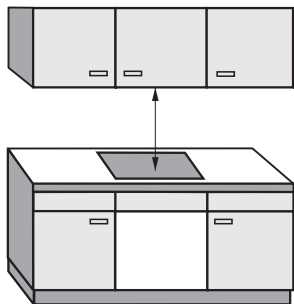
▶ Przewód przyłączeniowy po zakończeniu montażu płyty grzejnej nie może dotykać ruchomych elementów zabudowy kuchennej (np. szuflady) ani nie może być narażony na żadne obciążenia mechaniczne.

▶ Proszę zachować odstępstwa bezpieczeństwa podane na następujących stronach.

Instalacja

Odstępy bezpieczeństwa

Odstęp bezpieczeństwa nad płytą grzejącą



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

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

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

Odstęp minimalny od spodu płyty grzejnej

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

Odstęp minimalny od dolnej krawędzi¹ płyty grzejnej do

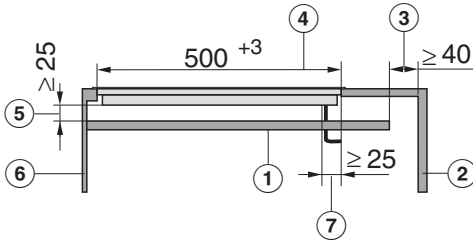
- górnej krawędzi piekarnika: ≥ 25 mm
- górnej krawędzi dna pośredniego: ≥ 25 mm
- górnej krawędzi szuflady: ≥ 5 mm
- dna szuflady: ≥ 75 mm

¹ Dołem jest zewnętrzną stroną skrzynki spodniej płyty grzejnej. Bardziej wystające elementy jak skrzynki przyłączeniowe, blachy dystansowe itd. nie liczą się jako najniższy punkt i są nieistotne dla obliczania odstępów minimalnego.

Dno pośrednie

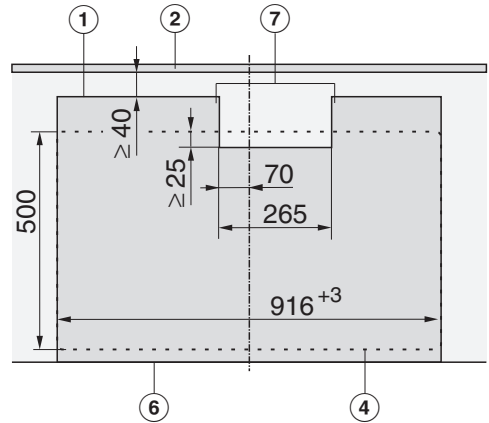
Montaż dna pośredniego pod płytą grzejną nie jest wymagany, ale jest dozwolony.

Widok z boku



- ① Dno pośrednie
- ② Tylna ścianka szafki
- ③ Minimalna odległość pomiędzy tylną krawędzią półki pośredniej a tylną ścianą szafki dla zachowania wentylacji płyty grzejnej
- ④ Wycięcie w blacie roboczym
- ⑤ Minimalna odległość między dolną krawędzią płyty grzejnej a górną krawędzią dna pośredniego dla zachowania wentylacji płyty grzejnej
- ⑥ Prząd
- ⑦ Wycięcie do przeprowadzenia przewodu przyłączeniowego
Minimalna odległość od tylnej krawędzi wycięcia w blacie roboczym do krawędzi wycięcia

Widok z góry



- ① Dno pośrednie
- ② Tylna ścianka szafki
- ④ Wycięcie w blacie roboczym
- ⑥ Prząd
- ⑦ Wycięcie do przeprowadzenia przewodu przyłączeniowego
Minimalna odległość od tylnej krawędzi wycięcia w blacie roboczym do krawędzi wycięcia

Instalacja

Odstęp bezpieczeństwa z tyłu/po bokach

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

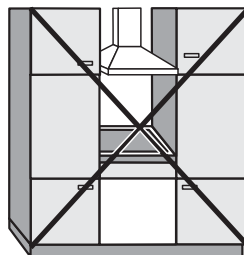
Z tyłu płyty grzewczej musi być zachowany podany poniżej odstęp minimalny ① do wysokiej szafki stojącej lub ściany pomieszczenia.

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

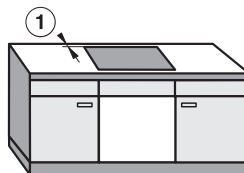
① Odstęp minimalny **z tyłu** od wycięcia w blacie roboczym do tylnej krawędzi blatu roboczego:
50 mm

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

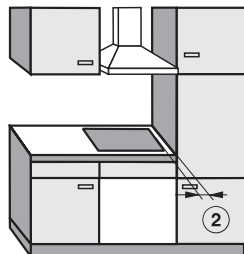
③ Odstęp minimalny **po lewej stronie** od wycięcia w blacie roboczym do znajdującej się obok zabudowy meblowej (np. wysokiej szafki stojącej) lub ściany pomieszczenia:
50 mm



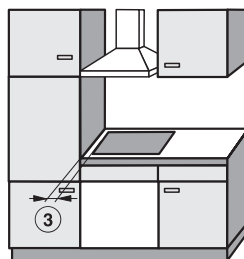
niedozwolone



bardzo zalecane



niezalecane



niezalecane

Odstęp bezpieczeństwa do okładziny niszy

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

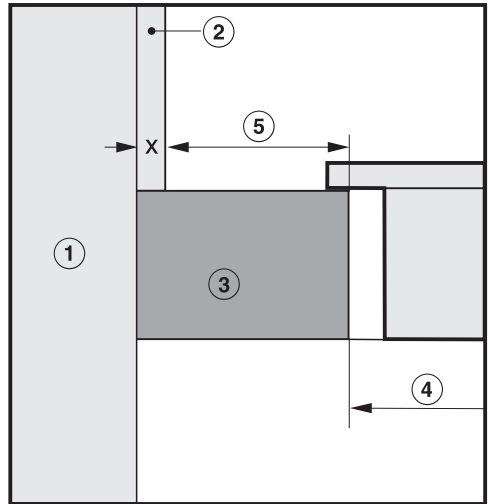
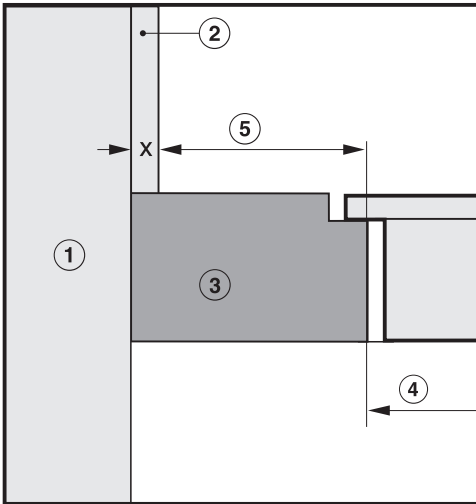
W przypadku okładzin z materiałów palnych (np. z drewna) odstęp minimalny ⑤ pomiędzy wycięciem w blacie roboczym i okładziną niszy musi wynosić 50 mm.

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

Przykład: Grubość okładziny niszy 15 mm
 $50 \text{ mm} - 15 \text{ mm} = \text{odstęp minimalny } 35 \text{ mm}$

Zabudowa zlicowana

Zabudowa przylegająca

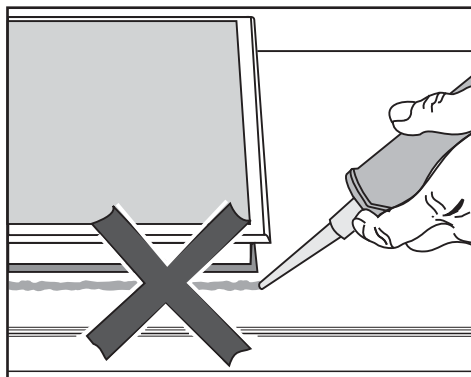


- ① Ściana
- ② Okładzina niszy: wymiar X = grubość okładziny niszy
- ③ Blat roboczy
- ④ Wycięcie w blacie roboczym
- ⑤ Odstęp minimalny
w przypadku materiałów **palnych** 50 mm
w przypadku materiałów **niepalnych** 50 mm - wymiar x

Instalacja

Wskazówki dotyczące zabudowy przylegającej

Uszczelnienie pomiędzy płytą grzejną i blatem roboczym



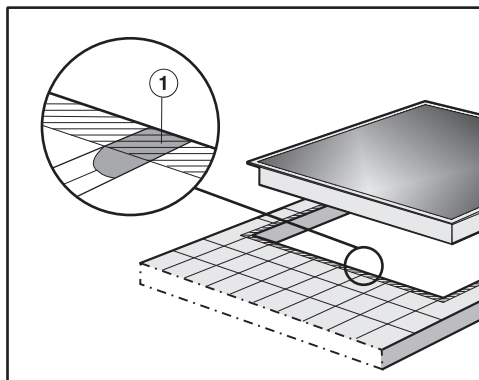
⚠ Uszkodzenia przez nieprawidłowy montaż.

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

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

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

Blat roboczy z płytek ceramicznych



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

Taśma uszczelniająca

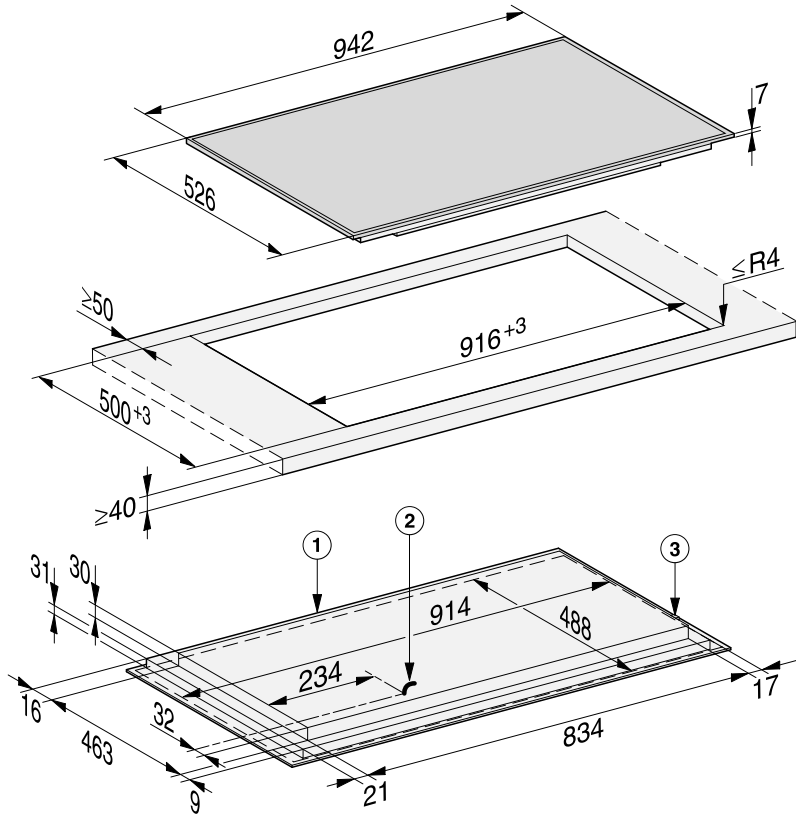
Jeśli płyta grzejna zostanie zdemonstrowana w celach serwisowych, taśma uszczelniająca pod krawędzią płyty grzejnej może zostać uszkodzona.

Zawsze wymienić taśmę uszczelniającą przed ponowną zabudową.

Wymiary montażowe – zabudowa przylegająca

Wszystkie wymiary podane są w mm.

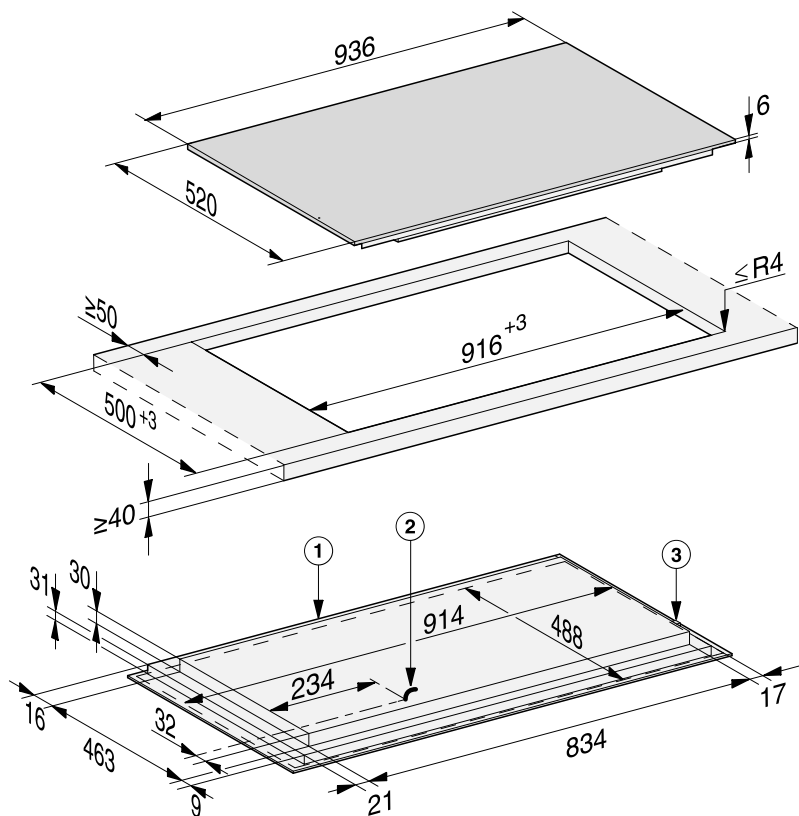
Wymiary do zabudowy – KM 7999 FR



- ① Prząd
- ② Skrzynka przyłączeniowa z przewodem przyłączeniowym
Przewód przyłączeniowy L = 1280 mm
- ③ Przyłącze wtyku WiFi

Instalacja

Wymiary do zabudowy – KM 7999 FL



- ① Przód
- ② Skrzynka przyłączeniowa z przewodem przyłączeniowym
Przewód przyłączeniowy L = 1280 mm
- ③ Przyłącze wtyku WiFi

Zabudowa przylegająca

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

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

- Nakleić dostarczoną wraz z urządzeniem taśmę uszczelniającą pod krawędzią płyty grzejnej. Nie napinać taśmy uszczelniającej przy naklejaniu.
- Przeprowadzić przewód zasilający płyty grzejnej przez wycięcie w blacie roboczym do dołu.
- Ułożyć płytę grzejną pośrodku w wycięciu. Zwrócić uwagę na to, żeby uszczelka przylegała do blatu roboczego, gwarantując w ten sposób uszczelnienie w stosunku do blatu roboczego.

W żadnym wypadku nie uszczelniać dodatkowo płyty grzejnej środkami uszczelniającymi (np. silikonem).

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

- Podłączyć płytę grzejną do sieci elektrycznej.
- Sprawdzić działanie płyty grzejnej.

Instalacja

Wskazówki dotyczące zabudowy – zabudowa zlicowana

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

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

Blaty robocze z kamienia naturalnego

Płytę grzejną zakłada się bezpośrednio w wyfrezowanie.

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

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

Taśma uszczelniająca

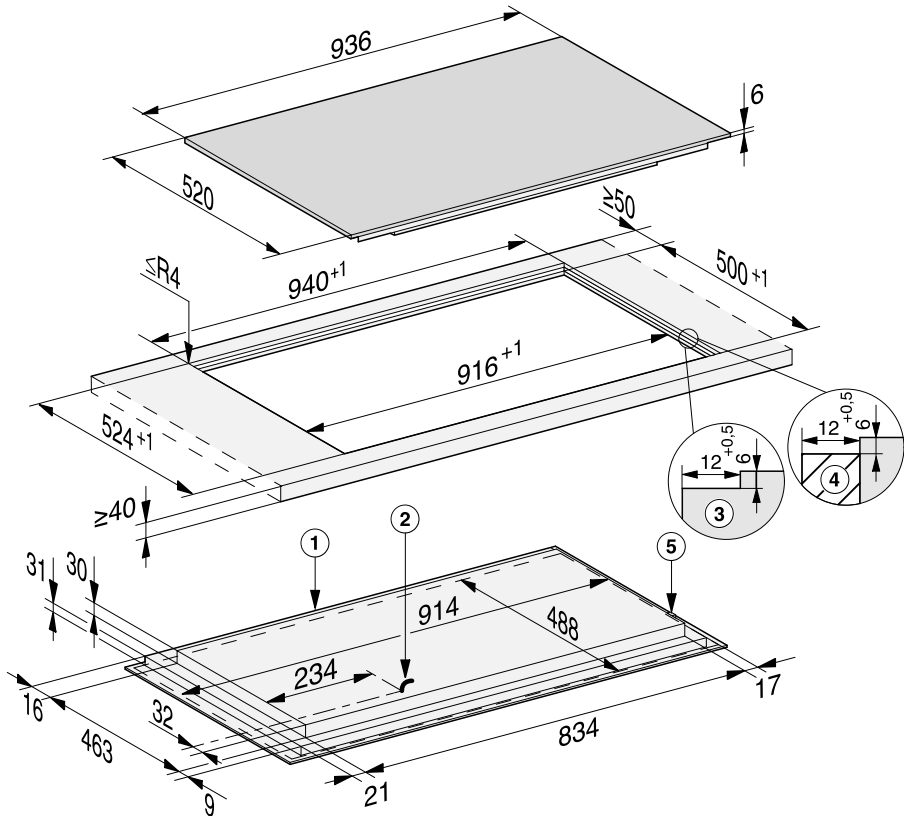
Jeśli płyta grzejna zostanie zdemontowana w celach serwisowych, taśma uszczelniająca pod krawędzią płyty grzejnej może zostać uszkodzona.

Zawsze wymienić taśmę uszczelniającą przed ponowną zabudową.

Wymiary montażowe – zabudowa zlicowana

Wszystkie wymiary podane są w mm.

Wymiary do zabudowy – KM 7999 FL



- ① Prząd
- ② Skrzynka przyłączeniowa z przewodem przyłączeniowym
Przewód przyłączeniowy L = 1280 mm
- ③ Frezowanie stopniowe w blacie roboczym z kamienia naturalnego
- ④ Listwa drewniana 12 mm (wyposażenie nie dostarczone wraz z urządzeniem)
- ⑤ Przyłącze wtyku WiFi


Instalacja

Zabudowa zlicowana

- Wykonać wycięcie w blacie roboczym. Zachować wymagane odstępstwa bezpieczeństwa (patrz rozdział „Odstępstwa bezpieczeństwa“).
- Blaty robocze z pełnego drewna/blaty robocze wykładane płytkami ceramicznymi/szklane blaty robocze: Zamocować listwy drewniane 6 mm poniżej górnej krawędzi blatu roboczego (patrz rysunek w rozdziale „Wymiary zabudowy – zabudowa zlicowana“).
- Nakleić dostarczoną wraz z urządzeniem taśmę uszczelniającą pod krawędzią płyty grzejnej. Nie napinać taśmy uszczelniającej przy naklejaniu.
- Przeprowadzić przewód przyłączeniowy płyty grzejnej przez wycięcie w blacie roboczym do dołu.
- Umieścić płytę grzejną w wycięciu i ją wyśrodkować.

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

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

 Uszkodzenia przez nieodpowiednie środki uszczelniające.

Nieodpowiedni środek uszczelniający może uszkodzić kamień naturalny.

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

Podłączenie elektryczne



Uszkodzenia przez nieprawidłowe podłączenie.

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

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

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

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

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

Moc całkowita

patrz tabliczka znamionowa

Dane przyłączeniowe

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

Możliwości instalacyjne można odczytać ze schematu instalacyjnego.

Wyłącznik różnicowoprądowy

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

Urządzenia rozłączające

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

Odłączanie od sieci

Przyłącze płyty grzejnej musi być stale dostępne do prac serwisowych i naprawczych.


Instalacja

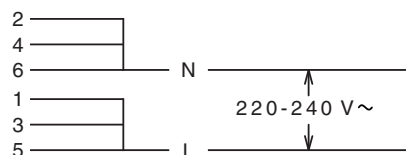
Nie każda możliwość przyłączenia jest dopuszczalna w miejscu instalacji.

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


Wiring diagram

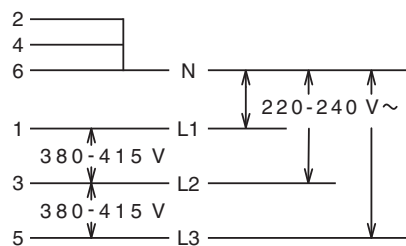
220-240 V ~

Yellow/Green — 
Gelb/Grün, Jaune/Vert



380-415 V 3N~

Yellow/Green — 
Gelb/Grün, Jaune/Vert



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

Informacje dotyczące elektrycznych płyt grzejnych dla gospodarstw domowych

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

MIELE	
Identyfikator modelu	KM 7999
Liczba pól lub obszarów grzejnych	
W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytecznej dla każdego pola grzejnego elektrycznego W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzejnego	1. = 2. = 3. = 4. = 5. = 6. =
Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na kg ($EC_{\text{electric cooking}}$)	1. = 189,0 Wh/kg 2. = 191,7 Wh/kg 3. = 191,9 Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg ($EC_{\text{electric hob}}$)	190,9 Wh/kg

Deklaracja zgodności

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

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

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

Częstotliwość	2,4000 GHz – 2,4835 GHz
---------------	----------------------------

Maksymalna moc nadawania < 100 mW

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

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

KM 7999 FR, KM 7999 FL

pl-PL

M.-Nr 11 326 750 / 02