

Naudojimo ir montavimo instrukcija Indukcinės kaitlentės



Būtinai perskaitykite šią naudojimo ir montavimo instrukciją prieš statydami, montuodami ir naudodami prietaisą. Tokiu būdu apsisausosite patys ir nesugadinsite prietaiso.

Saugos nurodymai ir įspėjimai	6
Aplinkos apsauga	16
Apžvalga	17
Kaitlentė	17
KM 7679 FR, KM 7679 FL, KM 7879 FL	17
KM 7629 FX, KM 7699 FR, KM 7899 FL	18
KM 7689 FL	19
Valdymo ir indikaciniai elementai	20
Kaitviečių duomenys	22
Pirmasis paleidimas	25
Pirmasis kaitlentės valymas	25
Pirmasis kaitlentės naudojimas	25
“Miele@home”	26
“Con@ctivity”	29
Veikimas	31
Garsai	31
Elektros energijos valdiklis	32
Maisto ruošimo indai	33
Energijos taupymo patarimai	35
Nustatymų diapazonas	36
Valdymas	37
Valdymo principas	37
Kaitlentės įjungimas	38
Galios lygių nustatymas	38
Maisto ruošimo zonos / kaitlentės išjungimas	38
Likutinės šilumos indikatorius	38
“TempControl”	39
Galios lygio nustatymas – išplėstos nustatymų ribos	42
“PowerFlex” maisto ruošimo zona	43
Automatinė užvirinimo sistema	44
“Booster” funkcija	45
Šilumos palaikymas / pašildymas	46
“CookAssist” funkcijų išblokavimas	47
Laikmatis	48
Laikmatis	48
Automatinio išjungimo funkcija	49

Turinys

Laikmačio funkcijų naudojimas vienu metu	50
Papildomos funkcijos	51
“Stop&Go”	51
Pakartotinis įjungimas	51
Valymo apsauga	52
Parodomasis režimas	52
Kaitlentės duomenų rodymas.....	52
Saugos įrenginiai	53
Paleidimo blokatorius / užraktas	53
Apsauginis išjungimas	54
Apsauga nuo perkaitimo	55
Programavimas	56
Duomenys priežiūros institucijoms	61
Valymas ir priežiūra	62
Ką daryti, jei...	64
Rodmenų / ekrano pranešimai	64
Nenumatytas veiksmas	66
Netenkinantis rezultatas	67
Bendrosios problemos arba techninės triktys.....	67
Pasirenkamieji priedai	68
Garantinis aptarnavimas	69
Sutrikus prietaiso veikimui, susisieki- kite	69
Specifikacijų lentelė.....	69
Garantija	69
Įrengimas	70
Montavimo saugos nurodymai	70
Saugūs atstumai.....	71
Montavimo nurodymai.....	75
Montavimas ant stalviršio.....	75
Montavimas vienoje plokštumoje.....	76
Sandarinimo juosta.....	76

Įmontavimo matmenys – montuojant ant stalviršio.....	77
KM 7679 FR	77
KM 7689 FL.....	78
KM 7699 FR	79
KM 7679 FL, KM 7879 FL	80
KM 7899 FL.....	81
Montavimas ant stalviršio.....	82
Įmontavimo matmenys – montuojant vienoje plokštumoje.....	83
KM 7629 FX.....	83
KM 7689 FL.....	84
KM 7679 FL, KM 7879 FL	85
KM 7899 FL.....	86
Montavimas vienoje plokštumoje.....	87
Elektros jungtis	88
Garantijos sąlygos.....	91
Produktų duomenų lapai	92
Atitikties deklaracija.....	95

Saugos nurodymai ir įspėjimai

Ši kaitlentė atitinka nustatytus saugos reikalavimus. Netinkamai naudojant, kyla pavojus susižaloti ir patirti materialinę žalą.

Prieš naudodami prietaisą, atidžiai perskaitykite naudojimo ir montavimo instrukciją. Joje pateikti svarbūs nurodymai apie prietaiso montavimą, saugą, naudojimą ir techninę priežiūrą. Taip apsisaugosite patys ir apsaugosite prietaisą nuo pažeidimų.

Kaip nurodyta standarte IEC 60335-1, "Miele" rekomenduoja susipažinti su prietaiso montavimo instrukcija, saugos nurodymais ir įspėjimais bei jais vadovautis.

"Miele" neatsako už žalą, atsiradusią dėl šių nurodymų nepaisymo.

Naudojimo ir montavimo instrukciją išsaugokite ir perduokite kitam galimam savininkui.

Tinkamas naudojimas

- ▶ Ši kaitlentė skirta naudoti buityje ir panašioje aplinkoje.
- ▶ Ši kaitlentė neskirta naudoti lauke.
- ▶ Kaitlentę naudokite tik buityje patiekalams ruošti ir šildyti. Bet koks kitoks naudojimas yra draudžiamas.
- ▶ Asmenys, kurie dėl nepakankamų fizinių, jutiminių, protinių gebėjimų, nepakankamos patirties arba neišmanymo negali saugiai valdyti prietaiso, juo gali naudotis tik prižiūrimi arba instruktuojami atsakingo asmens. Šie asmenys gali naudoti prietaisą neprižiūrimi tik tada, jeigu jie buvo supažindinti su saugaus prietaiso naudojimo taisyklėmis. Vaikai turi gebėti atpažinti ir suprasti galimus netinkamo naudojimo pavojus.

Saugos nurodymai ir įspėjimai

Vaikai namų ūkyje

- ▶ Aštuonerių metų neturintys vaikai prietaiso naudoti negali, nebent jie yra nuolat prižiūrimi.
- ▶ Vaikai nuo aštuonerių metų gali be priežiūros naudoti kaitlentę, jeigu jie yra supažindinti su saugiu prietaiso naudojimu. Vaikai turi gebėti atpažinti ir suprasti galimus netinkamo naudojimo pavojus.
- ▶ Vaikai neprižiūrimi negali valyti kaitlentės.
- ▶ Prižiūrėkite vaikus, kai jie yra netoli kaitlentės. Jiems niekada neleiskite žaisti su kaitlente.
- ▶ Naudojama kaitlentė įkaista ir išjungus dar kurį laiką lieka karšta. Neleiskite vaikams būti arti kaitlentės, kol ji neatvės tiek, kad nebekiltų pavojus nudegti.
- ▶ Pavojus nudegti. Už kaitlentės arba lentynose virš jos nelaikykite vaikams įdomių daiktų. Vaikai gali bandyti lipti ant prietaiso.
- ▶ Pavojus nudegti ir nusiplikyti. Puodų ir keptuvių rankenas pasukite į šoną, virš stalviršio, kad vaikai negalėtų jų patraukti ir nusideginti.
- ▶ Pavojus uždusti. Vaikai žaisdami gali įsivynioti į pakavimo medžiagą (pvz., plėvelę) arba užsimauti ją ant galvos ir uždusti. Laikykite ją vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- ▶ Naudokite įjungimo blokatorių, kad be priežiūros palikti vaikai negalėtų įjungti kaitlentės. Jei naudojate kaitlentę, įjunkite blokatorių, kad vaikai nepakeistų ar nenustatytų nuostatų.

Techninė sauga

- ▶ Dėl netinkamai atliktų įrengimo ir techninės priežiūros arba remonto darbų naudotojui gali kilti pavojų. Įrengimo ir techninės priežiūros arba remonto darbus gali atlikti tik “Miele” įgalioti specialistai.
- ▶ Netvarkinga kaitlentė gali tapti nesaugi. Patikrinkite, ar nėra matomų pažeidimų. Niekada nenaudokite netvarkingo prietaiso.
- ▶ Galimas epizodinis arba nepertraukiamas eksploatavimas su autonominė arba tinklo sinchronine elektros tiekimo sistema (pavyzdžiui, autonominiams elektros tinklais, rezervinėms sistemoms). Eksploatavimo sąlyga, kad elektros tiekimo sistema atitiktų EN 50160 arba panašių standartų nustatytąsias vertes.
Buitinėje instaliacijoje ir šiame “Miele” produkte numatytų saugos priemonių funkcijos ir veikimo principas turi būti užtikrinti veikiant autonominiu ir ne tinklo sinchroniniu režimu arba pakeisti lygiavertėmis įrengimo priemonėmis. Kaip, pavyzdžiui, aprašyta naujausios redakcijos VDE-AR-E 2510-2.
- ▶ Kaitlentės saugumas užtikrinamas tik tada, kai ji prijungiama prie įžeminimo sistemos, kuri įrengta pagal reikalavimus. Tai pagrindinė saugos sąlyga ir jos laikytis privaloma. Jeigu abejojate, elektros instaliaciją patikėkite patikrinti elektrikui.
- ▶ Kaitlentės specifikacijų lentelėje pateikti jungimo duomenys (dažnis, saugikliai) turi atitikti elektros tinklo duomenis, kad prietaisas nesugestų.
Prieš jungdami, duomenis palyginkite. Jeigu abejojate, pasikonsultuokite su elektriku.
- ▶ Daugiakištukiniai lizdai arba ilginamieji laidai neužtikrina reikiamos saugos (gaisro pavojus). Jų nenaudokite kaitlentę jungdami prie elektros tinklo.
- ▶ Kaitlentę naudokite tik įmontuotą, kad būtų užtikrinamas saugus darbas.

Saugos nurodymai ir įspėjimai

- ▶ Kaitlentės negalima naudoti nestacionariose vietose (pvz., laivuose).
- ▶ Palietus įtampingąsias jungtis ir pakeitus elektrines arba mechanines konstrukcijas, gali kilti pavojus jūsų gyvybei, dėl to gali sutrikti prietaiso funkcijos.
Jokių būdu neatidarykite kaitlentės korpuso.
- ▶ Jei kaitlentę remontuos ne “Miele” įgaliotosios techninės priežiūros tarnybos darbuotojas, neteksite teisės į garantiją.
- ▶ “Miele” patikina, kad tik originalios atsarginės dalys atitinka saugos reikalavimus. Sugedusias dalis galima keisti tik originaliomis atsarginėmis dalimis.
- ▶ Kaitlentė nepritaikyta naudoti su išoriniu laikmačiu arba nuotolinio valdymo sistema.
- ▶ Kaitlentę prijungti prie maitinimo tinklo gali tik kvalifikuotas elektrikas (žr. skyriaus “Prijungimas” poskyrį “Elektros jungtis”).
- ▶ Jei pažeistas maitinimo laidas, elektros specialistas turėtų pakeisti jį kitu specialiu maitinimo laidu (žr. skyriaus “Prijungimas” poskyrį “Elektros jungtis”).
- ▶ Prieš įrengiant, atliekant techninę priežiūrą ir remontuojant, reikia visiškai atjungti kaitlentę nuo elektros tinklo. Norint tai užtikrinti, reikia:
 - išjungti elektros instaliacijos saugiklius arba
 - visiškai išsukti elektros įsukamuosius elektros saugiklius arba
 - iš kištukinio lizdo ištraukti tinklo kištuką (jei yra). Traukti reikia ne už laido, bet už kištuko.
- ▶ Elektros smūgio pavojus. Pastebėję gedimą, įskilusią arba įtrūkusią stiklo keramikos plokštę, prietaisą iš karto išjunkite. Atjunkite kaitlentę nuo maitinimo tinklo. Kreipkitės į garantinio aptarnavimo skyrių.

▶ Jeigu kaitlentė yra įmontuota už priekinės baldų dalies (pvz., už durelių), prietaiso veikimo metu laikykite jas atidarytas. Už uždarytų durelių kaupiasi šiluma ir drėgmė. Galite pažeisti kaitlentę, įmontavimui skirtą spintą ir grindis. Dureles uždarykite tik užgesus liekamosios šilumos indikatoriams.

Saugos nurodymai ir įspėjimai

Tinkamas naudojimas

- ▶ Naudojama kaitlentė įkaista ir išjungus dar kurį laiką lieka karšta. Kai liekamosios šilumos indikatoriai užgęsta, pavojaus nudegti nebėra.
- ▶ Perkaitęs aliejus ir kiti riebalai gali užsidegti. Jeigu gamindami naudojate aliejų ir riebalus, kaitlentės niekada nepalikite be priežiūros. Aliejaus arba riebalų sukulto gaisro niekada negesinkite vandeniu. Išjunkite kaitlentę. Liepsną atsargiai užgesinkite pledu arba specialiu gesinimo užklotu.
- ▶ Nepalikite veikiančios kaitlentės be priežiūros. Nepalikite be priežiūros trumpus kepimo arba virimo procesus.
- ▶ Liepsna gali uždegti garų rinktuvo riebalų filtrą. Po garų rinktuvu ant patiekalų niekada nepilkite ir neuždekite spirito.
- ▶ Sušilę purškalai, lengvai užsidegantys skysčiai arba degios medžiagos gali užsidegti. Lengvai užsidegančių daiktų niekada nelaikykite stalčiuose šalia kaitlentės. Įrankių laikymo dėžės turi būti iš degių medžiagų.
- ▶ Niekada nekaitinkite tuščių indų.
- ▶ Verdant arba šildant uždarytas skardines susidaro viršslėgis ir jos gali sprogti. Nevirkite ir nešildykite skardinių ant kaitlentės.
- ▶ Jei kaitlentė uždengta ir netyčia įjungiama arba yra liekamosios šilumos, kyla pavojus, kad ji užsidegs, suskils arba ims lydytis dangčio medžiaga. Niekada neuždenkite kaitlentės, pvz., dengiamosiomis plokštėmis, šluostėmis ar apsaugine plėvele.
- ▶ Kai kaitlentė veikia, įjungiama netyčia arba tebėra liekamosios šilumos, kyla pavojus, kad įkais ant jos padėti metaliniai daiktai. Kitos medžiagos gali išsilydyti arba užsidegti. Drėgni puodų dangčiai gali būti pritraukti. Ant kaitlentės nieko nedėkite. Baigę naudoti, išjunkite kaitvietes!

- ▶ Karšta kaitlentė gali nudeginti. Atlikdami bet kokius darbus apsaugokite rankas pirštinėmis arba puodkėlėmis. Naudokite tik sausas pirštines arba puodkėles. Drėgna arba šlapia tekstilė lengviau perduoda šilumą, dėl to galimi garų sukeliami nudegimai.
- ▶ Jei netoli kaitlentės naudojate elektrinį prietaisą (pvz., rankinį maišytuvą), saugokite, kad jo elektros laidas nesiliestų prie karštos kaitlentės. Gali būti pažeista elektros laido izoliacija.
- ▶ Druska, cukrus ar smėlio grūdėliai, nubyrėję ant kaitlentės, pvz., valant daržoves, gali subraižyti, jei ant jų padėsite indą. Apžiūrėkite, ar stiklo keramikos plokštė ir indo dugnas švarūs, tik tuomet dėkite maisto ruošimo indą.
- ▶ Net nukritus lengviems daiktams (pvz., druskos grūdeliams), stiklo keramikos plokštė gali įtrūkti arba suskilti. Saugokite, kad ant stiklo keramikos paviršiaus nenukristų jokių daiktų.
- ▶ Ant jutiklinių mygtukų ir indikatorių padėjus karštą daiktą, gali būti pažeista elektroninė sistema. Ant jutiklinių mygtukų ir indikatorių niekada nestatykite karštų puodų ar keptuvių.
- ▶ Patekęs ant karštos kaitlentės ir ištirpęs cukrus ar patiekalai, kurių sudėtyje yra cukraus, plastikas ar aliuminio folija vėsdami pažeidžia stiklo keramikos paviršių. Išjunkite prietaisą ir nugrandykite šias medžiagas stiklo grandikliu. Naudokite puodkėles. Stiklo keramikos plokštę valykite specialiu valikliu, kai tik ji atauš.
- ▶ Jei puode neliks skysčio, jis gali sugadinti stiklo keramikos plokštę. Nepalikite veikiančios kaitlentės be priežiūros!
- ▶ Šiurkštus puodų ir keptuvių dugnas gali subraižyti stiklo keramikos plokštę. Naudokite tik lygaus dugno puodus ir keptuves.
- ▶ Jei norite perkelti puodą, pakelkite jį. Tuomet neliks dryžių dėl trinties ir įbrėžimų.

Saugos nurodymai ir įspėjimai

- ▶ Indukcinės kaitvietės greitai įkaista, todėl aliejus arba riebalai ant maisto ruošimo indo dugno per trumpą laiką gali pasiekti savaiminio užsidegimo temperatūrą. Nepalikite veikiančios kaitlentės be priežiūros!
- ▶ Riebalus ir aliejų kaitinkite ne ilgiau negu vieną minutę, nenaudokite “Booster” funkcijos.
- ▶ Informacija asmenims, kuriems implantuotas širdies stimulatorius: šalia įjungtos kaitlentės susidaro elektromagnetinis laukas. Tai neturi jokios įtakos širdies stimulatoriui. Tačiau jei kiltų abejonių, kreipkitės į širdies stimulatoriaus gamintoją arba savo gydytoją.
- ▶ Įjungtos kaitlentės skleidžiamas elektromagnetinis laukas gali sutrikdyti įmagnetintų daiktų veikimą. Šalia įjungtos kaitlentės negalima laikyti kredito kortelių, duomenų laikmenų, kišeninių kompiuterių ir t. t.
- ▶ Prietaisą naudojant ilgai ir intensyviai, gali įkaisti stalčiuje po kaitlente laikomi metaliniai daiktai.
- ▶ Stalčiuje po įmontuota kaitlente nelaikykite jokių smailių arba smulkių daiktų, popieriaus, servetėlių ir pan. Šie per vėdinimo angas gali patekti į korpusą arba gali būti įtraukti ir pažeisti aušinimo sistemos ventiliatorių arba pačią aušinimo sistemą.
- ▶ Ant vienos kaitvietės, keptuvo zonos arba “PowerFlex” zonos nedėkite dviejų maisto ruošimo indų vienu metu.
- ▶ Jei indas neteisingai uždėtas ant virimo arba keptuvo zonos, gali labai įkaisti rankenos. Maisto ruošimo indą dėkite virimo arba keptuvo zonos viduryje.
- ▶ Jeigu maisto ruošimo indams naudojate indukcinės kaitlentės adapterio plokštę, galite pažeisti arba net sugadinti indukcijos generatorius. Nenaudokite indukcijos adapterių plokščių.

Valymas ir priežiūra

- ▶ Valymo garais prietaiso garai gali patekti ant įtampingųjų dalių ir sukelti trumpąjį jungimą.
Kaitlentės niekada nevalykite valymo garais prietaisu.
- ▶ Jei kaitlentė įmontuota virš orkaitės arba viryklės su pirolizės funkcija, nenaudokite jos, jei įjungėte pirolizės programą, nes gali suveikti kaitlentės apsauga nuo perkaitimo (žr. atitinkamą skyrių).
- ▶ “Miele” suteikia iki 15 metų arba mažiausiai 10 metų garantiją at-sarginėms dalims, kurios reikalingos prietaiso funkcijoms užtikrinti, atsižvelgiant į Jūsų kaitlentės gamybos seriją.

Aplinkos apsauga

Transportavimo pakuočių utilizavimas

Pakuotė apsaugo prietaisą nuo pažeidimų transportuojant. Pakuotei parinktos aplinkai nekenkiančios ir perdirbti tinkamos medžiagos, todėl ji gali būti perdirbama.

Grąžinant pakuotę, taupomos žaliavos ir mažinamas susidarančių atliekų kiekis. Prietaisą pardavęs prekybininkas pakuotę priims atgal.

Senos įrangos utilizavimas

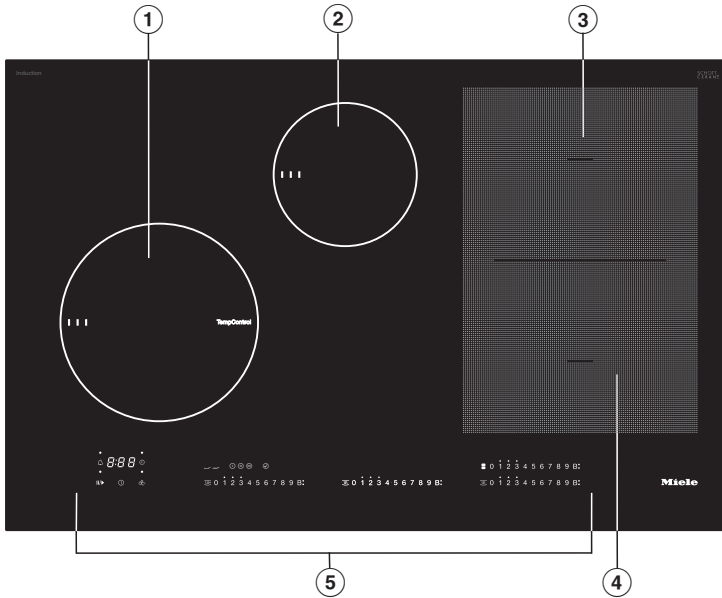
Elektros ir elektroninėje įrangoje yra daug vertingų medžiagų. Tačiau joje taip pat yra medžiagų, reikalingų nepriekaištingam įrangos veikimui ir saugumo užtikrinimui. Patekusios į buitines atliekas arba naudojamos netinkamai, šios medžiagos gali būti kenksmingos žmonių sveikatai ir aplinkai. Todėl jokių būdu senos įrangos nemeskite kartu su buitinėmis atliekomis.



Pristatykite ją į artimiausią nenaudojamos elektros ir elektroninės įrangos surinkimo skyrių perdirbimui ir utilizavimui arba grąžinkite pardavėjui arba "Miele". Prieš pristatydami seną prietaisą į surinkimo skyrių, ištrinkite visus asmeninius duomenis. Pasirūpinkite, kad sena, išvežti skirta įranga būtų laikoma vaikams nepasiekiamoje vietoje.

Kaitlentē

KM 7679 FR, KM 7679 FL, KM 7879 FL

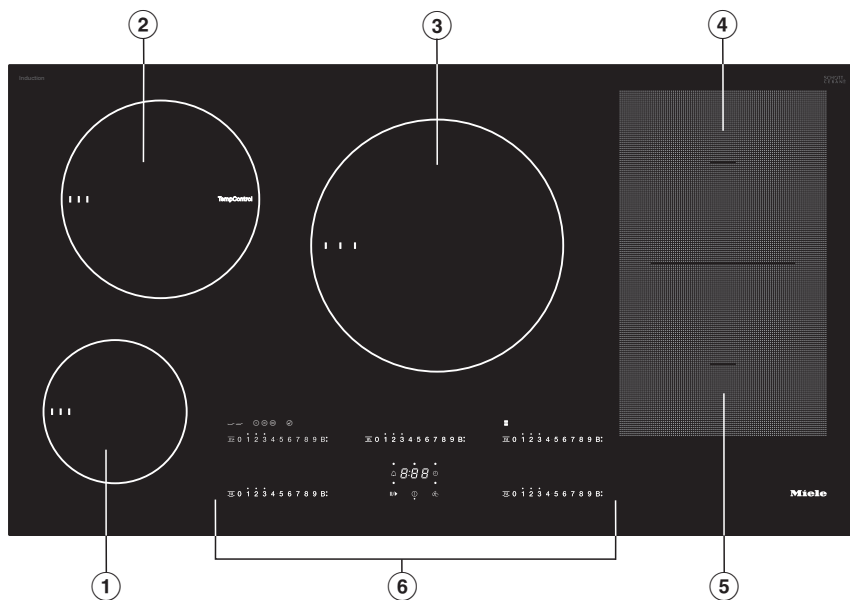


- ① Kaitvietē su “TwinBooster” ir “TempControl”*
- ② Kaitvietē su “TwinBooster”
- ③ “PowerFlex” kaitvietē su “TwinBooster”
galima derinti su “PowerFlex” kaitvietē ④ ir “PowerFlex” maisto ruošimo zona
- ④ “PowerFlex” kaitvietē su “TwinBooster”
- ⑤ Valdymo ir indikācijas elementai

* kai kuriose kaitlentēs kaitviečių su “TempControl” stiklo keramikos plokštēs vidūrs yra permatomas, matosi temperatūros jutiklis.

Apžvalga

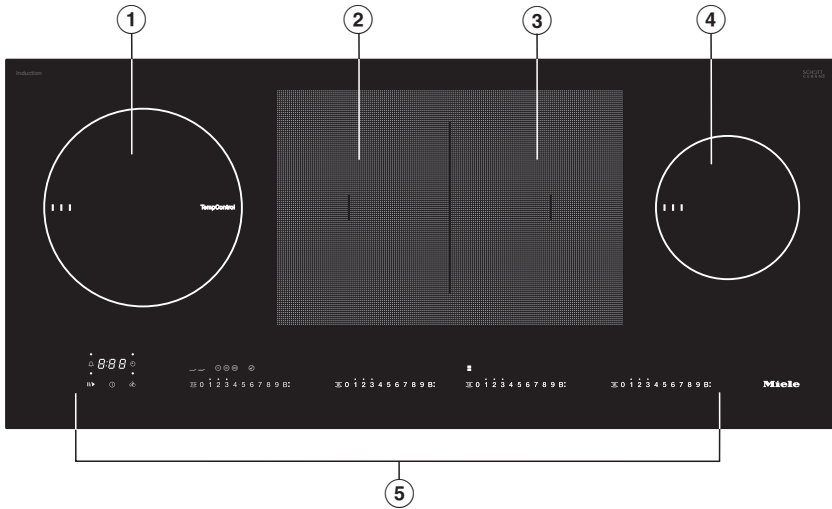
KM 7629 FX, KM 7699 FR, KM 7899 FL



- ① Kaitvietē su “TwinBooster”
- ② Kaitvietē su “TwinBooster” ir “TempControl”*
- ③ Kaitvietē su “TwinBooster”
- ④ “PowerFlex” kaitvietē su “TwinBooster”
galima derinti su “PowerFlex” kaitvietē ⑤ ir “PowerFlex” maisto ruošimo zona
- ⑤ “PowerFlex” kaitvietē su “TwinBooster”
- ⑥ Valdymo ir indikācijas elementai

* kai kuriose kaitlentēs kaitviečių su “TempControl” stiklo keramikos plokštės vidurys yra permatomas, matosi temperatūros jutiklis.

KM 7689 FL

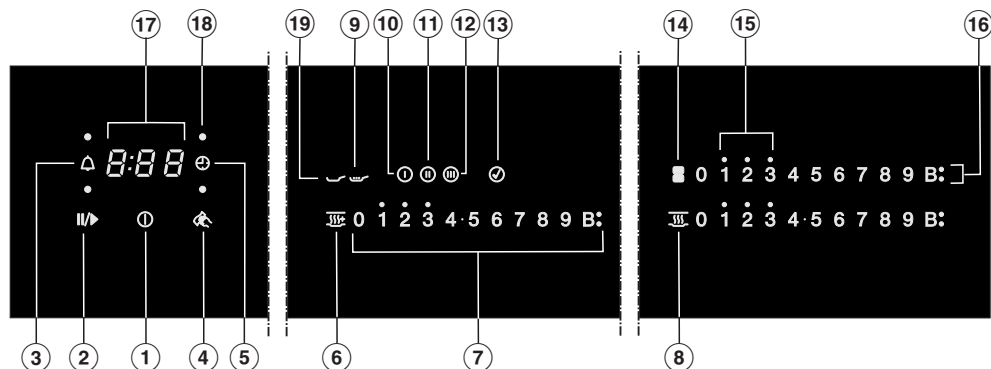


- ① Kaitvietē su “TwinBooster” ir “TempControl”*
- ② “PowerFlex” kaitvietē su “TwinBooster”
- ③ “PowerFlex” kaitvietē su “TwinBooster”
galima derinti su “PowerFlex” kaitvietē ② ir “PowerFlex” maisto ruošimo zona
- ④ Kaitvietē su “TwinBooster”
- ⑤ Valdymo ir indikācijas elementai

* kai kuriose kaitlentēs kaitviečių su “TempControl” stiklo keramikos plokštēs vidūrs yra permatomas, matosi temperatūros jutiklis.

Apžvalga

Valdymo ir indikaciniai elementai



Jutikliniai mygtukai

- ① Kaitlentės jį. / išj.
- ② “Stop&Go”
Sustabdyti / paleisti vykdomą kepimo procesą
- ③ Laikmatis
- ④ Valymo apsauga
Užblokuoja jutiklinius mygtukus
- ⑤ Automatinio išjungimo funkcija
Automatiškai išjungia kaitvietes
- ⑥ Papildomo šilumos palaikymo funkcija
(tik kaitvietėms su “TempControl”)
Papildomo šilumos palaikymo funkcijos suaktyvinimas / išaktyvinimas
- ⑦ Skaičių eilutė
 - Galios pakopai nustatyti
 - Laikui nustatyti
- ⑧ Maisto pašildymas
Suaktyvinti / išjungti šilumos palaikymo funkciją
- ⑨ Lėto troškinimo lygis
(tik kaitvietėms su “TempControl”)
- ⑩ I kepimo lygis
(tik kaitvietėms su “TempControl”)
- ⑪ II kepimo lygis
(tik kaitvietėms su “TempControl”)


- ⑫ III kepimo lygis
(tik kaitvietėms su “TempControl”)
- ⑬ “CookAssist”
(tik kaitvietėms su “TempControl”)
“CookAssist” funkcijų išblokavimas
- ⑭ “PowerFlex” kaitvietės
“PowerFlex” kaitviečių sujungimui / atskyrimui rankiniu būdu

Rodmenys / kontrolinės lemputės

- ⑮ Liekamoji šiluma
- ⑯ “Booster” funkcija
“Booster” funkcija suaktyvinta
- ⑰ Laikmačio indikatorius
 - 0:00* Trukmė
 - iki *9:59*
 - LOC* Paleidimo blokatorius / užraktas suaktyvintas
 - dE* Parodomasis režimas suaktyvintas
- ⑱ Kaitvietės priskyrimas, automatinio išjungimo funkcija
Kaitvietės automatinio išjungimo funkcija suaktyvinta
- ⑲ Maisto ruošimo zona su “TempControl”

Apžvalga

Kaitviečių duomenys


KM 7679 FR, KM 7679 FL, KM 7879 FL					
Kaitvietė	Dydis, cm		Maks. galia vatais (W) esant 230 V ³		Sujungta kaitvietė ⁴
	Ø ¹	 ²			
①	16–22	–	įprasta “TwinBooster”, 1 pakopa “TwinBooster”, 2 pakopa	2300 3000 3650	④
②	10–16	–	įprasta “TwinBooster”, 1 pakopa “TwinBooster”, 2 pakopa	1400 1700 2200	③
③	15–23	19 x 23	įprasta “TwinBooster”, 1 pakopa “TwinBooster”, 2 pakopa	2100 3000 3650	②
④	15–23	19 x 23	įprasta “TwinBooster”, 1 pakopa “TwinBooster”, 2 pakopa	2100 3000 3650	①
③ + ④	22–23	23 x 39	įprasta “TwinBooster”, 1 pakopa “TwinBooster”, 2 pakopa	3400 4800 7300	–
			Iš viso	7300	

¹ Nurodytoje zonoje galima naudoti bet kokio skersmens puodus.

² Nurodyta zona atitinka maksimalų maisto ruošimo indų dugno skersmenį.

³ Nurodyta galia gali kisti, atsižvelgiant į maisto ruošimo indų dydį ir medžiagą, iš kurios jie pagaminti.

⁴ Kad būtų galima padidinti galią, kaitviečių elektros sistema yra sujungta, žr. skyriaus “Valdymas” poskyrį “Energijos valdymas”.

KM 7629 FX, KM 7699 FR, KM 7899 FL				
Kaitvietē	Dydis, cm		Maks. galia vatais (W) esant 230 V ³	Sujungta kaitvietē ⁴
	∅ ¹	 ²		
①	10–16	–	jprasta 1400 “TwinBooster”, 1 pakopa 1700 “TwinBooster”, 2 pakopa 2200	②
②	16–22	–	jprasta 2300 “TwinBooster”, 1 pakopa 3000 “TwinBooster”, 2 pakopa 3650	①
③	18–28	–	jprasta 2600 “TwinBooster”, 1 pakopa 3000 “TwinBooster”, 2 pakopa 3650	④
④	15–23	19 x 23	jprasta 2100 “TwinBooster”, 1 pakopa 3000 “TwinBooster”, 2 pakopa 3650	③
⑤	15–23	19 x 23	jprasta 2100 “TwinBooster”, 1 pakopa 3000 “TwinBooster”, 2 pakopa 3650	–
④ + ⑤	22–23	23 x 39	jprasta 3400 “TwinBooster”, 1 pakopa 4800 “TwinBooster”, 2 pakopa 7300	–
			Iš viso 11 000	

¹ Nurodytoje zonoje galima naudoti bet kokio skersmens puodus.

² Nurodyta zona atitinka maksimalų maisto ruošimo indų dugno skersmenį.

³ Nurodyta galia gali kisti, atsižvelgiant į maisto ruošimo indų dydį ir medžiagą, iš kurios jie pagaminti.

⁴ Kad būtų galima padidinti galią, kaitviečių elektros sistema yra sujungta, žr. skyriaus “Valdymas” poskyrį “Energijos valdymas”.

Apžvalga

KM 7689 FL				
Kaitvietė	Dydis, cm		Maks. galia vatais (W) esant 230 V ³	Sujungta kaitvietė ⁴
	∅ ¹	□ ²		
①	16–22	–	įprasta 2300 “TwinBooster”, 1 pakopa 3000 “TwinBooster”, 2 pakopa 3650	③
②	15–23	19 x 23	įprasta 2100 “TwinBooster”, 1 pakopa 3000 “TwinBooster”, 2 pakopa 3650	④
③	15–23	19 x 23	įprasta 2100 “TwinBooster”, 1 pakopa 3000 “TwinBooster”, 2 pakopa 3650	①
④	10–16	–	įprasta 1400 “TwinBooster”, 1 pakopa 1700 “TwinBooster”, 2 pakopa 2200	②
② + ③	22–23	23 x 39	įprasta 3400 “TwinBooster”, 1 pakopa 4800 “TwinBooster”, 2 pakopa 7300	–
			Iš viso 7300	

¹ Nurodytoje zonoje galima naudoti bet kokio skersmens puodus.

² Nurodyta zona atitinka maksimalų maisto ruošimo indų dugno skersmenį.

³ Nurodyta galia gali kisti, atsižvelgiant į maisto ruošimo indų dydį ir medžiagą, iš kurios jie pagaminti.

⁴ Kad būtų galima padidinti galią, kaitviečių elektros sistema yra sujungta, žr. skyriaus “Valdymas” poskyrį “Energijos valdymas”.

- Prie pristatymo dokumentų pridėtą specifikacijų lentelę priklijuokite tam skirtoje vietoje, žr. skyrių “Klientų aptarnavimo tarnyba”.
- Nuimkite apsauginę plėvelę ir lipdukus.

Pirmasis kaitlentės valymas

- Prieš naudodami pirmą kartą, kaitlentę nušluostykite drėgna šluoste, pasikui nusauskinkite.

Pirmasis kaitlentės naudojimas

Metalo dalys yra apsaugotos naudojant priežiūros priemonę. Pirmą kartą naudojant prietaisą galimi kvapai ir garai. Šylant indukcinėms ritėms pirmosiomis naudojimo valandomis gali atsirasti kvapas. Kiekvieną kartą naudojant šis kvapas mažės ir paskui visiškai išnyks.

Kvapas ir galbūt atsiradę dūmai nereiškia, kad prietaisas netinkamai prijungtas arba sugedęs, ir jie nekenkia sveikatai.

Atkreipkite dėmesį į tai, kad indukcinės kaitlentės įkaista daug greičiau nei įprastos.

Pirmasis paleidimas

“Miele@home”

Būtina sąlyga: WLAN namų tinklas

Jūsų kaitlentė yra su įmontuotu WLAN moduliu. Kaitlentę galima prijungti prie WLAN namų tinklo.

Jeigu jūsų “Miele” kaitlentė taip pat prijungta prie WLAN namų tinklo, galite pasinaudoti automatine gartraukio valdymo funkcija – “Con@ctivity”. Daugiau informacijos ieškokite savo gartraukio naudojimo ir montavimo instrukcijoje.

Užtikrinkite, kad prietaiso pastatymo vietoje būtų pakankamai stiprus WLAN tinklo signalas.

Yra kelios galimybės savo kaitlentę prijungti prie WLAN tinklo.

Prijungus prie tinklo parengties režime kaitlentės sąnaudos siekia maks. 2 W.

WLAN ryšio pasiekiamumas

WLAN ryšys dalinasi dažnio diapazonu su kitais prietaisais (pvz., mikrobangų krosnelėmis, nuotoliniu būdu valdomais žaislais). Galimi laikini arba nuolatiniai ryšio sutrikimai. Todėl gali nepavykti užtikrinti nuolatinį siūlomų funkcijų pasiekiamumą.

“Miele@home” prieinamumas

Galimybė naudoti “Miele” programėlę priklauso nuo “Miele@home” paslaugos prieinamumo jūsų šalyje.

“Miele@home” paslauga veikia ne visose šalyse.

Daugiau informacijos apie paslaugą ieškokite tinklalapyje www.miele.com.

“Miele” taikomoji programa

“Miele” taikomąją programą galite nemokamai atsisiųsti iš “Apple App Store”[®] arba iš “Google Play Store”[™].



Savo mobiliajame prietaise įdiegę “Miele” programėlę, galėsite atlikti toliau nurodytus veiksmus:

- peržiūrėti informaciją apie savo kaitlentės veikimą;
- peržiūrėti nuorodas apie savo kaitlentės programos eigą;
- sujungti WLAN funkciją palaikančius “Miele” buitinius prietaisus ir sukurti bendrą “Miele@home” namų tinklą.

“Miele@home” diegimas

Jungimas per programėlę

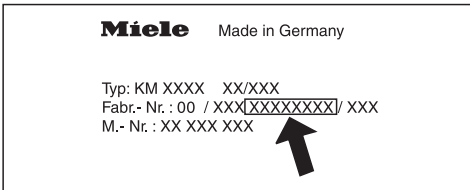
Ryšį su tinklu galima užmegzti ir naudojant “Miele” programėlę.

- Tam savo mobiliajame įrenginyje turite įdiegti “Miele” programėlę.

Registracijai jums reikės:

1. WLAN tinklo slaptažodžio,
2. kaitlentės slaptažodžio.

Kaitlentės slaptažodis – tai specifikacijų lentelėje nurodyto prietaiso serijos numerio paskutiniai devyni skaitmenys.



- Įjunkite kaitlentę.
- Atverkite “Miele” programėlę.
- Bet kurioje skaičių eilutėje palieskite “0”.
- Vienu metu palieskite ir 6 sekundes laikykite jutiklius 0 ir 5.

Laikmačio indikatoriuje mažėjančia tvarka skaičiuojamos sekundės. Pasibaigus nustatytam laikui, laikmačio indikatoriuje 10 sek. rodomas kodas $\mathcal{L}:01$.

Turite 10 minučių konfigūruoti WLAN.

- Vadovaukitės programėlės naudotojo vadovu.

Prisijungimas per WPS

Būtina sąlyga: jums reikės maršruto parinktuvo, kuris palaiko WPS (“WiFi” apsaugota sąranka).

- Įjunkite kaitlentę.
- Bet kurioje skaičių eilutėje palieskite “0”.
- Vienu metu 6 sekundes lieskite jutiklius 0 ir 6.

Laikmačio indikatoriuje mažėjančia tvarka skaičiuojamos sekundės. Joms pasibaigus, kol bandoma prisijungti, laikmačio indikatoriuje rodoma “bėganti švieselė” (maks. 120 sek.).

Prisijungti per WPS galima tik per šias 120 sekundžių.

- Savo WLAN maršruto parinktuve aktyvinkite WPS funkciją.

Sėkmingai prisijungus, laikmačio indikatoriuje bus rodomas kodas $\mathcal{L}:02$. Jeigu prisijungti nepavyko, laikmačio indikatoriuje rodomas kodas $\mathcal{L}:01$. Gali būti, kad nepakankamai greitai savo maršruto parinktuve aktyvinote WPS. Dar kartą atlikite anksčiau aprašytus veiksmus.

Patarimas: Jeigu neįmanoma užmegzti ryšio per WPS su jūsų WLAN maršruto parinktuvu, pasinaudokite “Miele” programėle.

Pirmasis paleidimas

Proceso nutraukimas

- Palieskite bet kurį jutiklinį mygtuką.

Nustatymų atkūrimas

Pakeitus maršruto parinktuvą, nebūti-
na atkurti nustatymų.

- Įjunkite kaitlentę.
- Bet kurioje skaičių eilutėje palieski-
te “0”.
- Vienu metu 6 sekundes lieskite juti-
klius 0 ir 9.

Laikmačio indikatoriuje mažėjančia tvar-
ka skaičiuojamos sekundės. Pasibaigus
nustatytam laikui, laikmačio indikatori-
je 10 sek. rodomas kodas $\text{C}:\overline{00}$.

Atkurkite nustatymus, jeigu ketinate
priedaisą utilizuoti, parduoti arba jeigu
ketinate eksploatuoti naudotą priedaisą.
Ištrynus visus asmeninius duomenis,
buvę priedaiso savininkai neturės priei-
gos prie jūsų priedaiso.

“Con@ctivity”

“Con@ctivity” padeda užmegzti tiesioginį ryšį tarp kaitlentės ir “Miele” gartraukio. “Con@ctivity” funkcija užtikrina automatinį gartraukio valdymą, kuris yra susijęs su kaitlentės veikimo režimu.

Daugiau informacijos ieškokite savo gartraukio naudojimo ir montavimo instrukcijoje.

Prijungus prie tinklo parengties režime kaitlentės sąnaudos siekia maks. 2 W.

WLAN ryšio pasiekiamumas

WLAN ryšys dalinasi dažnio diapazonu su kitais prietaisais (pvz., mikrobangų krosnelėmis, nuotoliniu būdu valdomais žaislais). Galimi laikini arba nuolatiniai ryšio sutrikimai. Todėl gali nepavykti užtikrinti nuolatinį siūlomų funkcijų pasiekiamumą.

“Con@ctivity” įdiegimas

“Con@ctivity” paslauga per WLAN namų tinklą (“Con@ctivity 3.0”)

Jums reikės:

- WLAN namų tinklo
- Gartraukio

- Gartraukį ir kaitlentę prijunkite prie savo WLAN namų tinklo (žr. skyriaus “Pirmasis paleidimas” poskyrį “Miele@home”).

“Con@ctivity” funkcija aktyvinama automatiškai.

Reikalingos informacijos apie gartraukio integravimą rasite susijusioje naudojimo ir montavimo instrukcijoje.

Pirmasis paleidimas

“Con@ctivity” funkcija per tiesioginį WLAN ryšį (“Con@ctivity 3.0”)

Reikalingos informacijos apie gartraukio integravimą rasite susijusioje naudojimo ir montavimo instrukcijoje.

- Įjunkite kaitlentę.
- Bet kurioje skaičių eilutėje palieskite “0”.
- Skaičių eilutėje vienu metu palieskite 0 ir 7 jutiklius ir palaikykite 6 sekundes.

Laikmačio indikatoriuje mažėjančia tvarka skaičiuojamos sekundės. Joms pasibaigus, bandymo prisijungti metu laikmačio indikatoriuje rodoma “bėganti švieselė”. Sėkmingai prisijungus, laikmačio indikatoriuje bus rodomas kodas E:DD . Jeigu prisijungti nepavyko, laikmačio indikatoriuje rodomas kodas E:D1 . Dar kartą atlikite anksčiau aprašytus veiksmus.

Sėkmingai prisijungus, nuolat švies 2 ir 3 gartraukio indikatoriai.

- Norėdami išeiti iš prisijungimo režimo, palieskite gartraukio papildomo veikimo mygtuką $\text{5} \text{ } \text{⌂}^{15}$.

“Con@ctivity” funkcija įjungta.

Jeigu užmegztas tiesioginis WLAN ryšys, kaitlentės ir gartraukio negalėsite prijungti prie bendro namų tinklo. Jeigu vėliau norėsite tai padaryti, pirmiausia išjunkite tiesioginį WLAN ryšį tarp savo kaitlentės ir gartraukio (žr. skyriaus “Pirmasis paleidimas” poskyrį “Con@ctivity”, taip pat gartraukio naudojimo ir montavimo instrukcijoje skyrių “WLAN išjungimas”).

Proceso nutraukimas

- Palieskite bet kurį jutiklinį mygtuką.

Nustatymų atkūrimas

Pakeitus maršruto parinktuvą, nebūtina atkurti nustatymų.


- Įjunkite kaitlentę.
- Bet kurioje skaičių eilutėje palieskite “0”.
- Vienu metu 6 sekundes lieskite jutiklius 0 ir 9.

Laikmačio indikatoriuje mažėjančia tvarka skaičiuojamos sekundės. Pasibaigus nustatytam laikui, laikmačio indikatoriuje 10 sek. rodomas kodas E:DD .

Atkurkite nustatymus, jeigu ketinate prietaisą utilizuoti, parduoti arba jeigu ketinate eksploatuoti naudotą prietaisą. Ištrynus visus asmeninius duomenis, buvę prietaiso savininkai neturės prietigos prie jūsų prietaiso.


Po indukcinė maisto ruošimo zona yra indukcinė ritė. Ši ritė sukuria magnetinį lauką, kuris tiesiogiai veikia puodo dugną ir jį kaitina. Maisto ruošimo zona sušyla netiesiogiai, nuo per puodą perduodamos šilumos.

Indukcija veikia tik naudojant maisto ruošimo indus su įmagnetinamu pagrindu (žr. skyrių "Maisto ruošimo indai"). Ji automatiškai prisitaiko prie uždėto maisto ruošimo indo dydžio.

 Galite nusideginti prisilietę prie karštų reikmenų.

Jei kaitlentė įjungta, netyčia įjungus arba esant liekamajai šilumai, kyla pavojus, kad įkais ant kaitlentės palikti metaliniai daiktai.

Nenaudokite kaitlentės kaip stalviršio.

Baigę naudoti, mygtuku  išjunkite kaitlentę.

Garsai

Įjungus indukcinės kaitvietės, atsižvelgiant į indo dugno medžiagą ir apdirbimą, gali atsirasti tokie garsai:

Įjungus aukštą galios lygį, gali atsirasti burzgimas. Mažinant galios lygį, jis susilpnėja arba išnyksta.

Naudojant maisto ruošimo indą, kurio dugnas yra iš įvairių medžiagų (pvz., keilių sluoksnių), gali atsirasti traškėjimas.

Kai tarpusavyje sujungtos kaitvietės (žr. skyriaus "Valdymas" poskyrį "Booster") naudojamos vienu metu ir ant jų uždėtas maisto ruošimo indas, kurio dugnas yra iš įvairių medžiagų (pvz., sluoksniuotas dugnas), atsiranda švilpimas.

Spragsėjimas gali atsirasti per elektrinius perjungimo procesus, ypač tada, kai naudojami žemi galios lygiai.

Įjungus ventiliatorių, pasigirsta gurgėjimas. Jis įsijungia kaip elektronikos apsauga, kai kaitlentė intensyviai naudojama. Aušinimo ventiliatorius gali veikti net ir išjungus prietaisą.

Veikimas

Elektros energijos valdiklis

Kaitlentei nustatyta maksimali bendroji galia, kurią dėl saugumo draudžiama viršyti.

Atitinkamai 2 kaitvietės gali būti sujungtos tarpusavyje. Sujungus kaitvietes, galia iš vienos kaitvietės gali būti perduodama į kitą.

Pirmenybė teikiama paskutiniam pasirinktam nustatymui, kurį vykdo kaitlente.

Jeigu galia iš vienos kaitvietės perduodama į sujungtą, būtina sumažinti anksčiau įjungtos kaitvietės galią.

Daugiau informacijos apie leidžiamą maksimalią galią ir kurias kaitvietes galima tarpusavyje sujungti ieškokite skyriaus "Apžvalga" poskyryje "Kaitviečių duomenys".

Kai energijos poreikis iš naujai įjungtos kaitvietės viršija galimą, galimos pasekmės anksčiau įjungtai kaitviete:

- sumažinama galios pakopa;
- išjungiamas automatinė užvirinimo sistema; toliau naudojamas nustatytas lėto troškinimo lygis; jeigu galios nepakanka, automatiškai perjungiamas žemesnė galios pakopa;
- išaktyvinama "Booster" funkcija;
- išjungiamas kaitvietė.

Kai sumažinama anksčiau įjungta galios pakopa arba išjungiamas "Booster" funkcija, sujungtų kaitviečių galios pakopą vėl galima padidinti.

Tinkami maisto ruošimo indai

- nerūdijančiojo plieno su įmagnetinamu dugnu;
- emaliuoto plieno;
- ketaus.

Indo pagrindo struktūra gali turėti įtakos maisto ruošimo tolygumui (pvz., apkepinant lietinius). Kepimo indo pagrindas turėtų tolygiai paskirstyti karštį. Labiausiai tinka kelių sluoksnių nerūdijančiojo plieno pagrindas.

Netinkami maisto ruošimo indai

- nerūdijančiojo plieno, su neįmagnetinamu dugnu;
- aliuminio arba vario;
- stiklo, keramikos arba fajanso.

Maisto ruošimo indų patikra

Jeigu nesate įsitikinę, kad puodas ir keptuvė tinka indukcinei kaitlentei, pridėkite prie dugno magnetą. Jeigu magnetas prikimba, indą galite naudoti.

Nesamo / netinkamo maisto ruošimo indo rodmuo

Maisto ruošimo zonos skaičių juostelėje mirksi nustatytas galios lygis, kai

- maisto ruošimo zona įjungtą naudojant maisto ruošimo indo arba naudojant netinkamą indą (indą su neįmagnetinamu dugnu);
- uždėto maisto ruošimo indo pagrindo skersmuo yra per mažas;
- nuo įjungtos maisto ruošimo zonos nuimamas maisto ruošimo indas.

Jei per 3 minutes uždėsite tinkamą maisto ruošimo indą, nustos mirksėti galios lygio indikatorius, o Jūs galėsite tęsti.

Jei neuždėsite jokio maisto ruošimo indo arba uždėsite netinkamą, maisto ruošimo zona po 3 minučių išsijungs automatiškai.

Maisto ruošimo indai

Patarimai

- Norėdami optimaliai išnaudoti maisto ruošimo zoną, naudokite tinkamo skersmens indus (žr. skyriaus “Apžvalga” poskyrį “Kaitviečių duomenys”). Jeigu puodas per mažas, jis bus neatpažintas.

- Maisto ruošimo indą statykite atitinkamos katvietės / “PowerFlex” maisto ruošimo zonos viduryje.

- Naudokite puodus ir keptuves lygiu dugnu. Šiurkštus puodų ir keptuvių dugnas gali subraižyti stiklo keramikos plokštę.

- Jei norite perkelti puodą, jo nestumkite. Tuomet dėl trinties ir įbrėžimų neišvengiamai atsiras stumdant maisto ruošimo indus, neturi įtakos kaitlentės funkcijoms. Tokie įbrėžimai yra įprasti naudojimo požymiai, tai nėra priežastis reklamacijai.

- Įsigydami keptuves ir puodus turėkite omenyje, kad dažniausiai nurodomas maksimalus arba viršutinės indo dalies skersmuo. Jums svarbus pagrindinis skersmuo (paprastai mažesnis).



- Jei įmanoma, naudokite keptuves su lygiais kraštais. Jei keptuvių kraštai nuožulnūs, indukcija veikia ir keptuvės kraštų sritis. Dėl to gali nublukti keptuvės kraštai arba atsilupti jų danga.

- Jei įmanoma, ruoškite tik uždengtuo-
se puoduose arba keptuvėse. Taip iš-
vengiama šilumos praradimo.
- Gaminant mažesnį kiekį, rinkitės ma-
žą puodą. Mažam puodui reikia ma-
žiau energijos nei dideliame, nedaug
pripildytam puodui.
- Ruoškite naudodami nedidelį van-
dens kiekį.
- Užvirinę arba apskrudinę laiku perjun-
kite žemesnę galios pakopą.
- Jeigu norite sutrumpinti paruošimo
laiką, naudokite greito paruošimo
puodą.

Nustatymų diapazonas

Kaitlentės gamyklinis nustatymas – 9 galios lygiai. Jei pageidaujate išsamesnių nustatymų, galite nustatyti iki 17 galios lygių (žr. skyrių “Programavimas”).

	Nustatymų diapazonas	
	gamyklinis (9 lygiai)	išplėstas (17 lygių)
Sviesto lydymas, želatinos tirpinimas, šokolado lydymas	1–2	1–2.
Pieniškos košės virimas	2	2–2.
Nedidelio kiekio skysčio pašildymas Ryžių brinkinimas	3	3–3.
Šaldytų daržovių atitirpinimas	3	2.–3
Grūdų brinkinimas	3	2.–3.
Skystų ir pusiau kietų patiekalų pašildymas, omleto, kiaušinienes be skrebučio gaminamas, vaisių troškinimas	4	4–4.
Tešlos gaminių kildinimas	4	4–5.
Daržovių, žuvies troškinimas	5	5
Užšaldytų pusgaminių atitirpinimas ir pašildymas	5	5–5.
Švelnus neplakto kiaušinio kepimas (neperkaitinant riebalų)	6	5.–6.
Didesnių maisto kiekių užvirinimas, pvz., troškinių Kremų ir padažų gaminimas, pvz., kiaušinių arba olandiško pa- dažo	6–7	6.–7
Švelnus žuvies, pjausnių, dešrelių kepimas (neperkaitinant rie- balų)	6–7	6.–7.
Bulvinių blynų, miltinių blynų, lietinių kepimas	7	6.–7
Troškintų patiekalų apkepinimas	8	8–8.
Didelio vandens kiekio virinimas Užvirinimas	9	9

Duomenys yra orientaciniai. Indukcinės ritės galia keičiasi atsižvelgiant į indo pagrindo dydį ir medžiagą. Todėl jūsų maisto ruošimo indams gali reikėti kitokio galios lygio. Praktiškam naudojimui pasirinkite tinkamus nustatymus, atsižvelgdami į savo maisto ruošimo indus. Išbandydami naujus maisto ruošimo indus, kurių naudojimo savybės Jums nežinomos, nustatykite žemesnį negu nurodyta galios lygį. Kepimo su “TempControl” funkcija nustatymai nurodyti skyriuje “TempControl”.

Valdymo principas

Stiklo keramikos kaitlentė yra su elektroniniais jutikliniais mygtukais, kurie reaguoja į bakstelėjimą pirštu. Prietaiso įjungimo / išjungimo mygtuką ①, saugumo sumetimais, lieskite ilgiau negu kitus mygtukus.

Bet kokia mygtukų reakcija patvirtinama garsiniu signalu.

Jeigu kaitlentė yra išjungta, matomas tik jutiklinio įjungimo / išjungimo ① mygtuko simbolis. Kaitlentę įjungus, įsijungs kiti jutikliniai mygtukai.

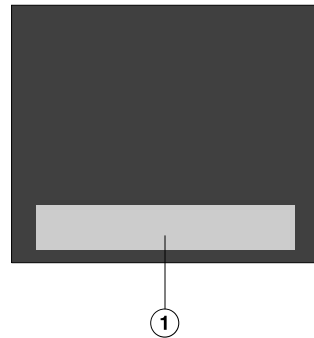
⚠ Funkcija gali neveikti, jeigu jutikliniai mygtukai yra nešvarūs ir (arba) uždengti.

Jutikliniai mygtukai nereaguoja arba įsijungia neplanuoti procesai, tam tikrais atvejais kaitlentė gali automatiškai išsijungti (žr. skyriaus “Saugos įrenginiai” poskyrį “Apsauginis išsijungimas”). Ant jutiklinių mygtukų ir (arba) indikatorių uždėję karštus maisto ruošimo indus, galite pažeisti prietaiso elektroninę sistemą.


Prižiūrėkite, kad jutikliniai mygtukai ir indikatoriai visada būtų švarūs.

Ant jutiklinių mygtukų ir indikatorių nedėkite jokių daiktų.

Nedėkite ant jų karštų maisto ruošimo indų.



① Jutiklinių mygtukų ir indikatorių zona

 Ant viryklės paliktas maistas gali sukelti gaisrą.

Be priežiūros paliktas maistas gali perkaisti ir užsidegti.

Nepalikite veikiančios kaitlentės be priežiūros.

Atkreipkite dėmesį, kad indukcinės kaitlentės įkaista daug greičiau nei įprastos.

Kaitlentės įjungimas

- Palieskite jutiklinį mygtuką ①.

Įsijungia visi jutikliniai mygtukai.

Neatliekant jokių veiksmų, dėl saugumo kaitlentė po kelių sekundžių išsijungs.

Galios lygių nustatymas

Gamykloje įjungta nuolatinio puodo atpažinimo funkcija (žr. skyrių “Programavimas”). Jeigu ant įjungtos kaitlentės maisto ruošimo zonos uždėsite indą, užsidegs visi skaičių eilutės jutikliai.

- Uždėkite indą ant norimos maisto ruošimo zonos.
- Skaičių eilutėje palieskite norimo galios lygio jutiklinį mygtuką.


Maisto ruošimo zonos / kaitlentės išjungimas

- Jeigu norite išjungti maisto ruošimo zoną, atitinkamoje skaičių eilutėje palieskite “0” jutiklį.
- Norėdami išjungti kaitlentę, o kartu ir visas maisto ruošimo zonas, palieskite jutiklinį mygtuką ①.

Likutinės šilumos indikatoriumi

Jeigu viena maisto ruošimo zona karšta, išjungus šviečia likutinės šilumos indikatorius. Atsižvelgiant į temperatūrą, atitinkamai virš 1, 2 ir 3 galios lygių atsi-randa taškelis.

Vėstant maisto ruošimo zonoms, vienas po kito užgęsta ir likutinės šilumos indikatorių taškeliai. Paskutinis taškelis užgęsta tik tada, kai maisto ruošimo zoną galima liesti be jokio pavojaus.

 Galite nusideginti prisilietę prie karštų kaitviečių.

Baigus ruošti maistą, kaitvietės yra karštos.

Nelieskite kaitviečių, kol šviečia liekamosios šilumos indikatoriai.



“TempControl”

Su “TempControl” pasiekiami ir palai-
koma optimali, ruošti atitinkamus mais-
to produktus pritaikyta temperatūra, ne-
būtina jos reguliuoti rankiniu būdu. Po
kaitvietė esantis jutiklis matuoja tempe-
ratūrą po stiklo keramika ir po keptuve.
Jutiklis reguliuoja kaitvietės galią ir pa-
laiko pastovią temperatūrą:

- kepimo riebalai neperkaitinami,
- nebūtina rankiniu būdu pasirinkti ga-
lios pakopų,
- nebūtina nuolat vartyti kepamo patie-
kalo.


Atsižvelgiant į kaitlentės modelį, maisto
ruošimo zonos viduryje matomas juti-
klis.

Galima naudoti 3 kepimo ir vieną lėto
troškinimo galios lygį.

Jeigu pasiekta atitinkamo kepimo lygio
temperatūra, rodomas lėto troškinimo
jutiklinis mygtukas . Lėto troškinimo
lygis  naudojamas troškinti nedidelia-
me karštyje, pvz., sutirštinti padažus.
Lėto troškinimo galios lygį galima nau-
doti ir kepimo proceso pabaigoje. Lėto
troškinimo galios lygį suaktyvinsite pa-
lietę jutiklinį mygtuką.

“TempControl” funkcija nėra skirta
gruzdinimui arba virimui.
Šią funkciją naudokite tik kepimui.

Naudojimo nurodymai

- Atkreipkite dėmesį, kad stiklo kerami-
kos plokštė visuomet būtų švari, o
ypač maisto ruošimo zonos viduryje,
jutiklio zonoje.
- Naudokite tik keptuves, kurioms bū-
dingas tolygus šilumos paskirstymas,
pvz., keptuves su sluoksniuoto tipo
dugnu.
- Jei kepimui naudojate sviestą, rinki-
tės tik  kepinimo lygį.
- Ruošiamą patiekalą dėkite į keptuvę
tik tada, kai bus pasiekta nustatyta
temperatūra.
- Vieną kepinimo lygį galite pakeisti kitu.
- Jei kepinimo lygį pakeisite į galios lygį,
išaktyvinsite “TempControl” funkciją.
- Vieną po kito galite atlikti kelis kepi-
mo procesus. Maisto ruošimo zonos
nebūtina atvėsinti.
- Tam, kad būtų užtikrinta patikima lėto
troškinimo funkcija, būtina į indą įpilti
bent 250 ml ne itin tiršto skysčio.
- Lėto troškinimo lygį galite vėl pakeisti
į kepinimo lygį.

Valdymas

“TempControl” aktyvinimas

- Uždėkite keptuvę ant maisto ruošimo zonos ir įpilkite kepimo riebalų.
- Palieskite norimo kepimo lygio (ⓘ, ⓘ, ⓘ) jutiklinį mygtuką.

Pasirinkto kepimo lygio jutiklinis mygtukas pradeda mirksėti.

Kai tik pasiekiamas iš anksto nustatyta temperatūra pasirinktam kepimo lygiui:

- nuskamba signalas;
 - nuolat šviečia jutiklinis mygtukas;
 - šviečia lėto troškinimo lygio ۳۰۰ jutiklinis mygtukas.
- Įdėkite ruošiamą patiekalą į keptuvę.

Lėto troškinimo lygis

Jeigu kepimo proceso pabaigoje ketinate sumažinti temperatūrą, rekomenduojama rinktis lėto troškinimo lygį.

- Palieskite lėto troškinimo lygio jutiklinį mygtuką ۳۰۰ ir įpilkite maž. 250 ml skysčio.

Kepimo pagalbinė lentelė

Lėto troškinimo lygis ①
Padažų sutirštinimas

Kepimo lygis ①
Keptas kiaušinis, plakta kiaušiniene
Šaldyta mėsa, pvz., "Cordon Bleu" veršienos šnicelis
Viščiuko krūtinėlė
Šaldyti pavasariniai ritinėliai
Šaldyti žuvies piršteliai
Žuvies filė / visa žuvis
Šašlykas
Svieste apkeptos daržovės (pievagrybiai, česnakai)
Makaronų vamzdeliai su sviestu
Maltinukai
Pusryčių šoninė

Kepimo lygis ②
Bulviniai blynai
Lietiniai
Keptos nevirtos bulvės
Kepenėlių paštetas
Didkepsniai
Pjausnys
Kukurūzinė tortilija
Langošas (vengriška gruzdinta tešla)
Spragėsiai
Šaldyti keptuvėje ruošiami patiekalai
Sėklų apskrudinimas be riebalų
Krevetės
Kepimo dešrelės
Karamelė
Pjaustyti mėsos patiekalai

Kepimo lygis ③
WOK patiekalai
Apkeptos virtos bulvės
Mėsos apkepinimas troškiniams (pvz., guliašui)
Didelių mėsos kiekių apkepinimas

Valdymas

Galios lygio nustatymas – išplėstos nustatymų ribos

- Palieskite tarp jutiklinių mygtukų esančią skaičių eilutę.

Ryščiau nei kiti mygtukai šviečia jutiklinis mygtukas prieš arba už tarpinio lygio.

Pavyzdys:

jeigu pasirinkote 7 galios lygį, 7 ir 8 galios lygių jutikliniai mygtukai šviečia ryškiau nei kiti.

“PowerFlex” maisto ruošimo zona

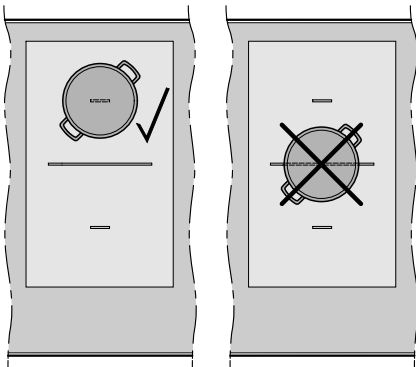
Jeigu uždėsite pakankamai didelį maisto ruošimo indą, “PowerFlex” kaitvietės automatiškai susijungs į vieną “PowerFlex” maisto ruošimo zoną (žr. skyriaus “Apžvalga” poskyrį “Kaitlentė”). Maisto ruošimo zonos nustatymus galima keisti priekinės arba kairės “PowerFlex” kaitvietės skaičių eilutėje (atsižvelgiant į modelį). “PowerFlex” kaitvietės galite sujungti arba atskirti ir rankiniu būdu:

- Palieskite jutiklinį mygtuką .

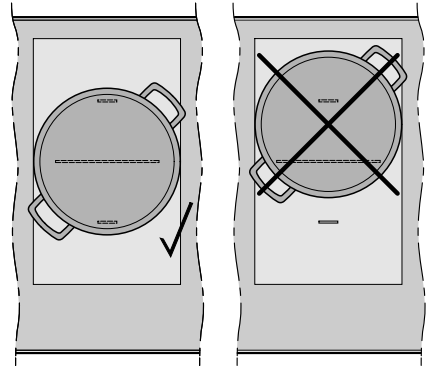
Maisto ruošimo indų išdėstymas

Daugiau informacijos apie maisto ruošimo indų priskyrimą ir padėtį ieškokite savo kaitlentės modelio kaitviečių naudojimo aprašyme (žr. skyriaus “Apžvalga” poskyrį “Kaitviečių duomenys”).

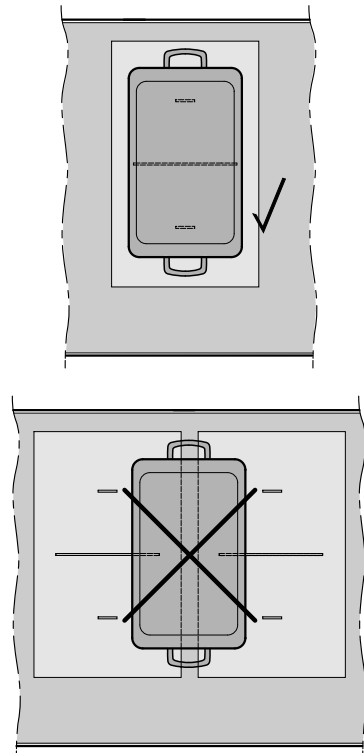
“PowerFlex” kaitvietė



“PowerFlex” maisto ruošimo zona (puodui)



“PowerFlex” maisto ruošimo zona (keptuvui)



Valdymas

Automatinė užvirinimo sistema

Ijungus automatinę užvirinimo sistemą, maisto ruošimo zona automatiškai kaitinama didžiausia galia (užvirimo paspartinimas), tada persijungia į nustatytą galios lygį (virimo palaikymo lygis). Užvirinimo trukmė priklauso nuo nustatyto virimo palaikymo lygio (žr. lentelę).

Užvirinimo automatinės sistemos įjungimas

- Palieskite norimo virimo palaikymo lygio jutiklinį mygtuką, kol pasigirs garinis signalas, o mygtukas pradės mirksėti.

Užvirinimo metu mirksi nustatytas virimo palaikymo lygis (žr. lentelę).

Jeigu galios lygių ribos yra išplėstos (žr. skyrių "Programavimas") ir pasirinktas tarpinis lygis, mirksi prieš ir už tarpinio lygio esantys jutikliniai mygtukai.

Užvirinimo metu pakeitę virimo palaikymo lygį, išjungsite automatinę užvirinimo sistemą.

Automatinės užvirinimo sistemos išjungimas

- Palieskite nustatyto tolesnio virimo lygio jutiklinį mygtuką

arba

- nustatykite kitą galios lygį.

Lėto virinimo lygis*	Užvirimo laikas [min.: sek.]
1	apie 0:15
1.	apie 0:15
2	apie 0:15
2.	apie 0:15
3	apie 0:25
3.	apie 0:25
4	apie 0:50
4.	apie 0:50
5	apie 2:00
5.	apie 5:50
6	apie 5:50
6.	apie 2:50
7	apie 2:50
7.	apie 2:50
8	apie 2:50
8.	apie 2:50
9	–

* Tašku pažymėtus lėto virinimo lygius galite naudoti tik pasirinkę išplėstas galios lygių ribas (žr. skyrių "Programavimas").

“Booster” funkcija

Kaitvietės yra su “TwinBooster” funkcija.

“Booster” funkcija padidina galią. Šią funkciją naudokite, jeigu norite užvirinti didelį skysčio kiekį (pvz., vandenį makaronų virimui). Šis galios padidinimas veikia maks. 15 min.

Kai suaktyvinama “Booster” funkcija, gali pasikeisti suaktyvintų kaitlenčių nustatymai, žr. skyriaus “Indukcija” poskyrį “Energijos valdymas”.

“Booster” funkciją vienu metu galite naudoti daug. dviem kaitvietėm arba vienai “PowerFlex” maisto ruošimo zonoje.

Jei “Booster” funkciją įjungsite

- prieš tai nepasirinkę jokio galios lygio, “Booster” funkcijos pabaigoje arba išjungus ją anksčiau laiko, ši automatiškai persijungs į 9 galios lygį;
- pasirinkę galios lygį, “Booster” funkcijos pabaigoje arba ją išjungus anksčiau laiko, ši automatiškai persijungs į prieš tai buvusį galios lygį.

“TwinBooster” aktyvinimas

1 lygis

- Uždėkite indą ant norimos kaitvietės.
- Nustatykite galios lygį.
- Palieskite **B** jutiklinį mygtuką.

Užsidega “TwinBooster” 1 lygio indikatorius lemputė ●.

2 lygis

- Uždėkite indą ant norimos kaitvietės.
- Nustatykite galios lygį.
- 2 kartus palieskite **B** jutiklinį mygtuką.

Užsidega “TwinBooster” 2 lygio indikatorius lemputė ●●.

“TwinBooster” išjungimas


- Lieskite jutiklinį mygtuką **B**, kol užges indikatorius lemputės.


arba



- Nustatykite kitą galios lygį.

Valdymas

Šilumos palaikymas / pašildymas



Šilumos palaikymo funkciją  naudokite norėdami išlaikyti šiltus, ką tik paruoštus patiekalus, jis nėra skirtas atvėsusių patiekalų pašildymui.

Papildomo šilumos palaikymo  funkcija skirta pašildyti patiekalus ir išlaikyti juos šiltus (tik kaitvietėse su "Temp-Control"). Ją galima naudoti ir šokolado tirpinimui.

Maksimali funkcijų "Šilumos palaikymas"  ir "Papildomas šilumos palaikymas"  trukmė – 2 valandos.

- Patiekalus laikykite šiltai tik maisto ruošimo inde (puode / keptuvėje). Indą uždenkite dangčiu.
- Tirštus arba kietus maisto produktus (bulvių piurė arba troškinį) kartais pamaišykite.
- Dalis maistingųjų medžiagų prarandama gaminimo metu ir laikant prietaisą šiltai. Kuo ilgiau šiltai laikysite patiekalą, tuo daugiau maistingųjų medžiagų jis praras. Pasirinkite kuo trumpesnę šilumos palaikymo trukmę.

Šilumos palaikymo funkcijos įjungimas / išjungimas

- Palieskite norimos maisto ruošimo zonos jutiklinį mygtuką  arba .

Funkcijos "Warmhalten Plus" šilumos palaikymo temperatūra

Gamykloje nustatyta 85 °C šilumos palaikymo temperatūra. Galima pakeisti šilumos palaikymo funkcijos temperatūrą (žr. skyrių "Programavimas").

Naudojimas	Temperatūra °C
Šokolado tirpinimas	50–55
Tvirtų arba tirštų patiekalų pašildymas	65–75
Pašildymas, pvz., sultinių	80–90

Jeigu patiekalus šildysite per aukštoje temperatūroje, tai gali neigiamai paveikti galutinį rezultatą. Gali pakisti patiekalų spalva arba jie tiesiog gali sugesti.

“CookAssist” funkcijų išbloka- vimas

Jums reikės:

- mobiliojo įrenginio su įdiegta naujausia “Miele” programėlės versija (žr. skyriaus “Pirmasis paleidimas” poskyrį “Miele@home”)
- Kaitlentė yra susieta su “Miele@home”

Jeigu programėlės veiksmo nereikia patvirtinti ant kaitlentės, jutiklinis mygtukas nedegs.

- Vadovaukitės programėlės naudotojo vadovu.
- Jeigu norite, kad kaitlentė aktyvintų veiksmą programėlėje, patvirtinkite veiksmą programėlėje.

Mirksi jutiklinis mygtukas ✓.

- Palieskite kaitlentės jutiklinį mygtuką ✓.

Jutiklinis mygtukas ✓ užgęsta. Kaitlentė pradeda veiksmą.

Jeigu receptas įjungiamas programėlėje, programėlėje ir ant kaitlentės reikės patvirtinti tik paleidimą. Kitus ruošimo etapus bus galima patvirtinti tiek programėlėje, tiek ant kaitlentės.

Laikmatis

Jeigu norite naudoti laikmatį, kaitlentė turi būti įjungta.

Galima naudoti dvi laikmačio funkcijas:

- trumpajai trukmei nustatyti;
- automatiškai išjungti kaitvietes.

Funkcijas galima naudoti vienu metu.

Galite nustatyti trukmę nuo 1 minutės (0:01) iki 9 valandų 59 minučių (9:59).

Laikas iki 59 minučių įvedamas minutėmis (00:59), o nuo 60 minučių jis gali būti įvedamas ir valandomis, ir minutėmis. Laikas įvedamas tokia eilės tvarka – valandos, minučių dešimtys, minučių vienetai.

Pavyzdys:

59 minutės = 00:59 valandos,
įvestis: 5–9

80 minučių = 1:20 valandos,
įvestis: 1–2–0

Įvedus pirmąjį skaitmenį, užsidega laikmačio indikatorius, įvedus antrąjį skaitmenį, pirmasis skaitmuo peršoka į kairę pusę, o įvedus trečiąjį skaitmenį, pirmasis ir antrasis peršoka į kairę pusę.

Laikmatis

Trumpoji trukmė nustatoma kairėje arba priekinėje kairėje skaičių eilutėje (atsižvelgiant į modelį).

Laikmačio nustatymas

- Palieskite jutiklinį mygtuką Δ .

Laikmačio indikatorius mirksi.

- Nustatykite norimą laiką.

Palietus jutiklinį mygtuką Δ arba palaukus 10 sekundžių, paleidžiama trumpoji trukmė.

Trumposios trukmės keitimas

- Palieskite jutiklinį mygtuką Δ .

Laikmačio indikatorius mirksi.

- Nustatykite norimą laiką.

Trumposios trukmės ištrynimasis

- Palieskite jutiklinį mygtuką Δ .

- Skaičių eilutėje palieskite 0.


Automatinio išjungimo funkcija

Galite nustatyti laiką, po kurio kaitvietė išsijungs automatiškai. Šią funkciją vienu metu galima naudoti su visomis kaitvietėmis.

Jei nustatyta funkcijos naudojimo trukmė viršija ilgiausią leistiną, suveikus apsauginio išsijungimo funkcijai, kaitvietė išsijungs (žr. skyriaus “Saugos įrenginiai” poskyrį “Apsauginis išsijungimas”).


Automatinis išsijungimo laikas nustatomas kaitvietės skaičių eilutėje.

Išsijungimo laiko nustatymas

- Nustatykite norimos kaitvietės galios lygį.
- Palieskite jutiklinį mygtuką .

Laikmačio indikatorius mirksi.


- Nustatykite norimą laiką.

Palietus jutiklinį mygtuką  arba palaukus 10 sekundžių, išsijungimo laikas paleidžiamas.


Kaitvietės priskyrimo automatinio išjungimo funkcijos indikatorius lemputė mirksi.

- Jeigu norite nustatyti kitos kaitvietės išsijungimo laiką, atlikite anksčiau aprašytus veiksmus.

Jeigu yra nustatyti keli išsijungimo laikai, rodoma likusi trumpiausia trukmė, mirksi atitinkamo indikatorius lemputė. Nuolat šviečia kitos indikatorius lemputės.

- Jeigu norite, kad fone būtų skaičiuojamas likęs laikas, lieskite jutiklinį mygtuką , kol pradės mirksėti norimos kaitvietės indikatorius lemputė.


Išjungimo laiko keitimas

- Tol lieskite jutiklinį mygtuką , kol pradės mirksėti pasirinktos kaitvietės indikatorius lemputė.


Laikmačio indikatorius mirksi.

- Nustatykite norimą laiką.

Išjungimo laiko ištrynimasis


- Tol lieskite jutiklinį mygtuką , kol pradės mirksėti pasirinktos kaitvietės indikatorius lemputė.




Laikmačio indikatorius mirksi.

- Skaičių eilutėje palieskite jutiklinį mygtuką .

Laikmatis

Laikmačio funkcijų naudojimas vienu metu

Jeigu abi funkcijas naudojate vienu metu, visada rodoma trumpiausia trukmė. Jutiklinis mygtukas  (laikmatis) arba mirksi kaitvietės indikatorius lemputė, rodanti trumpiausią trukmę.

- Jeigu fone turėtų būti rodoma likusi trukmė, palieskite jutiklinį mygtuką  arba .
- Jeigu kelioms kaitvietėms yra nustatytas išsijungimo laikas, jutiklinį mygtuką  lieskite tol, kol mirksės pasirinktos kaitvietės indikatorius lemputė.

“Stop&Go”

Aktyvius “Stop&Go” funkciją, visų įjungtų maisto ruošimo zonų galios lygis sumažinamas iki

Negalėsite keisti maisto ruošimo zonų galios lygių ir laikmačio nustatymų. Galėsite tik išjungti kaitlentę. Toliau skaičiuojamas trumposios trukmės, išsijungimo, “Booster” funkcijos ir užvirinimo paspartinimo laikas.

Išjungus, maisto ruošimo zonos toliau veikia naudodamos paskutinį nustatytą galios ar kepimo lygį.

Jeigu funkcijos neišjungsite per 1 val., kaitlentė išsijungs automatiškai.

Įjungimas / išjungimas

- Palieskite jutiklinį mygtuką II/▶.

Pakartotinis įjungimas

Jeigu netyčia išjungsite veikiančią kaitlentę, ši funkcija leis atkurti visus nustatymus. Kaitlentę būtina įjungti per 10 sekundžių.

- Įjunkite kaitlentę.


Mirksi prieš tai nustatyti galios ir kepimo lygiai.

- Iš karto palieskite vieną mirksintį galios arba kepimo lygį.

Visos maisto ruošimo zonos ir laikmatis ir toliau veikia pagal anksčiau išsaugotus nustatymus.

Papildomos funkcijos

Valymo apsauga

Norėdami nuo kaitlentės pašalinti susikaupusius nešvarumus, galite 20 sekundžių užblokuoti jutiklinius mygtukus. Jutiklinis mygtukas  neužblokuojamas.

Ijungimas

- Palieskite jutiklinį mygtuką .

Laikmačio indikatoriuje laikas skaičiuojamas atgaline tvarka.

Išjungimas

- Jutiklinį mygtuką  lieskite tol, kol užges laikmačio indikatorius.

Parodomasis režimas

Ši funkcija leidžia parodyti kaitlentės veikimą neįjungus kaitinimo.

Ijungimas / išjungimas

- Įjunkite kaitlentę.
- Bet kurioje skaičių eilutėje palieskite "0".
- Tada vienu metu palieskite ir 6 sekundes laikykite jutiklius 0 ir 2.

Laikmačio indikatoriuje kelias sekundes mirksės dE pakaitomis su $0n$ (parodomasis režimas įjungtas) arba $0FF$ (parodomasis režimas išjungtas).

Kaitlentės duomenų rodymas

Galite pasirinkti savo kaitlentės modelio ir programinės įrangos versijos rodymą. Ant maisto ruošimo zonų negali būti jokių maisto ruošimo indų.

Modelio pavadinimas / serijos numeris

- Įjunkite kaitlentę.
- Bet kurioje skaičių eilutėje palieskite "0".
- Vienu metu lieskite jutiklius 0 ir 4.

Laikmačio indikatoriuje vienas po kito rodomi brūkšneliu atskirti skaitmenys.

Pavyzdys: $12\ 34$ (modelio pavadinimas KM 1234) – $1\ 23\ 45\ 67\ 89$ (serijos numeris)

Programinės įrangos versija

- Įjunkite kaitlentę.
- Bet kurioje skaičių eilutėje palieskite "0".
- Vienu metu lieskite jutiklius 0 ir 3.

Laikmačio indikatoriuje rodomi skaitmenys:

Pavyzdys: $2:00$ = programinės įrangos versija 2.00

Paleidimo blokatorius / užraktas

Užraktas ir paleidimo blokatorius apsaugo nuo netyčinio kaitlentės ir kaitviečių įjungimo arba nustatymų pakeitimo.

Prietaiso įjungimo blokatorių galima aktyvinti net jeigu kaitlentė yra išjungta. Aktyvinius šią funkciją, kaitlentė neįsijungs, neveiks laikmatis. Toliau skaičiuojama nustatyta trumpoji trukmė. Kaitlentė yra nustatyta taip, kad paleidimo blokatorių galima įjungti tik rankiniu būdu. Nustatymą galima pakeisti, kad praėjus 5 minutėms nuo kaitlentės išjungimo prietaiso paleidimo blokatorius įsijungtų automatiškai (žr. skyrių “Programavimas”).

Užraktą galima aktyvinti tik jeigu kaitlentė yra įjungta. Jeigu aktyvintas užraktas, negalėsite naudotis visomis kaitlentės funkcijomis:

- Galėsite tik išjungti kaitlentę ir kaitvieses.
- Bet galėsite keisti nustatytą trumpąją trukmę.


Jei įjungę užraktą arba prietaiso įjungimo blokatorių, paliesite neleistiną jutiklį, keletą sekundžių laikmačio indikatoriuje bus rodomas *LDC*, pasigirs signalas.

Prietaiso įjungimo blokatoriaus aktyvinimas

- 6 sekundes lieskite jutiklinį mygtuką .



Laikmačio indikatoriuje mažėjančia tvarka skaičiuojamos sekundės. Pasibaigus, laikmačio indikatoriuje mirksi *LDC*. Paleidimo blokatorius yra įjungtas.

Paleidimo blokatoriaus išjungimas

- 6 sekundes lieskite jutiklinį mygtuką .



Laikmačio indikatoriuje trumpai pasirodys *LDC*, tada sekundės bus skaičiuojamos mažėjančia tvarka. Pasibaigus laikui, išsijungs prietaiso paleidimo blokatorius.

Užrakto įjungimas

- Vienu metu palieskite ir 6 sekundes laikykite jutiklinius mygtukus  ir .

Laikmačio indikatoriuje mažėjančia tvarka skaičiuojamos sekundės. Pasibaigus, laikmačio indikatoriuje mirksi *LDC*. Užraktas yra išjungtas.

Užrakto išjungimas

- Vienu metu palieskite ir 6 sekundes laikykite jutiklinius mygtukus  ir .

Laikmačio indikatoriuje trumpai pasirodys *LDC*, tada sekundės bus skaičiuojamos mažėjančia tvarka. Užraktas išsijungs.

Saugos įrenginiai

Apsauginis išjungimas

Uždengti jutikliniai mygtukai

Jeigu ilgiau negu 10 sekundžių uždengsite jutiklius (pvz., pirštu, ištekėjus patiekalui arba uždėjus daiktą), kaitlentė išsijungs automatiškai. Virš jutiklinio mygtuko ① trumpai sumirksės \mathcal{L} , nuskambės signalas.

Nuėmus uždėtus daiktus arba nuvalius nešvarumus, užges \mathcal{L} , o kaitlentę vėl bus galima naudoti.

Per ilgą naudojimo trukmę

Prietaisas buvo naudojamas neįprastai ilgą laiką. Suveikė apsauginio išsijungimo funkcija. Šis laiko tarpas priklauso nuo pasirinkto galios lygio. Jeigu jis buvo viršytas, išsijungia kaitinimo elementas, rodoma liekamoji šiluma. Įjunkite ir vėl išjunkite kaitvietę. Ši vėl bus paruošta naudoti.

Gamykloje nustatytas “0” kaitlentės apsaugos lygis. Galite nustatyti aukštesnį apsaugos lygį ir sumažinti ilgiausią veikimo trukmę (žr. lentelę).

Galios pakopa *	Maksimali veikimo trukmė [val.:min.]		
	Apsaugos lygis		
	0**	1	2
1	10:00	8:00	5:00
1.	10:00	7:00	4:00
2/2.	5:00	4:00	3:00
3/3.	5:00	3:30	2:00
4/4.	4:00	2:00	1:30
5/5.	4:00	1:30	1:00
6/6.	4:00	1:00	00:30
7/7.	4:00	00:42	00:24
8	4:00	00:30	00:20
8.	4:00	00:30	00:18
9	1:00	00:24	00:10
①, ②, ③	4:00	00:42	00:24

* Taškeliu pažymėtas galios pakopas galima naudoti tik pasirinkus išplėstą galios lygių diapazoną (žr. skyrių “Nustatymų diapazonai”).

** Gamyklinis nustatymas

Apsauga nuo perkaitimo

Visos indukcinės ritės ir elektroninės sistemos aušinimo elementai yra su apsaugos nuo perkaitimo funkcija. Kad neperkaistų indukcinės ritės ir (arba) kaitinimo elementai, suveikia apsaugos nuo perkaitimo funkcija:

Indukcinės ritės

- Nutraukiama įjungta "Booster" funkcija.
- Sumažinamas nustatytas galios lygis.
- Kaitvietė išsijungia automatiškai. Laikmačio indikatoriuje mirksi *Err* pakaitomis su *044*.

Užgesus klaidos pranešimui, kaitvietę vėl galėsite naudoti kaip įprastai.

Aušinimo plokštė

- Nutraukiama įjungta "Booster" funkcija.
- Sumažinamas nustatytas galios lygis.
- Kaitvietė išsijungia automatiškai.

Aušinimo plokštei pakankamai atvėsus, atitinkamas kaitvietes vėl galėsite naudoti kaip įprastai.

Apsauga nuo perkaitimo įsijungs, jeigu:

- kaitinsite tuščią maisto ruošimo indą;
- kaitinsite riebalus arba aliejų nustatę aukštą galios lygį;
- nepakankamai vėdinama apatinė kaitlentės dalis;
- atnaujinus elektros tiekimą, vėl įjungtama karšta kaitvietė.

Jeigu pašalinus triktį, vėl suveikia apsauga nuo perkaitimo, kreipkitės į garantinio aptarnavimo skyrių.

Programavimas

Kaitlentės nustatymus galite rinktis pagal savo asmeninius poreikius. Vieną po kito galite pakeisti keletą nustatymų.

Ijungus programavimo funkciją, pasirodys simbolis \oplus , o laikmačio indikatoriuje PL . Po kelių sekundžių laikmačio indikatoriuje pakaitomis mirksi $P:01$ (01 programa) ir $L:01$ (kodas).

Programavimo keitimas

Programavimo įjungimas

Jutiklis II/▶ yra maždaug už 1 cm (smiliaus pločio) kairiau, šalia jutiklio ①.

- **Kol kaitlentė yra išjungta**, vienu metu lieskite jutiklius ① ir II/▶, kol pasirodys simbolis \oplus , o laikmačio indikatoriuje – PL .

Programos nustatymas

Jei programos numeris sudarytas iš dviejų skaitmenų, pirmiausia būtina nustatyti dešimtį.

- Kol bus rodoma programa (pvz., $P:01$), jutiklinį mygtuką \oplus lieskite tol, kol indikatoriuje pasirodys norima programa, arba skaičių eilutėje palieskite atitinkamą skaitmenį.

Kodo nustatymas

- Kol bus rodomas kodas (pvz., $L:01$), jutiklinį mygtuką \oplus lieskite tol, kol indikatoriuje pasirodys norimas kodas, arba skaičių eilutėje palieskite atitinkamą skaitmenį.

Nustatymų išsaugojimas

- Kol rodoma programa (pvz., $P:01$), jutiklinį mygtuką ① lieskite tol, kol užges indikatorius.

Nustatymų atsisakymas

- Kol rodomas kodas (pvz., $L:01$), jutiklinį mygtuką ① lieskite tol, kol užges indikatorius.

Programavimas

Programa ¹		Kodas ²	Nustatymai
P:01	Parodomasis režimas	C:00	Parodomasis režimas išjungtas
		C:01	Parodomasis režimas įjungtas ³
P:03	Gamyklinis nustatymas	C:00	Neatkurti gamyklinių nustatymų
		C:01	Atkurti gamyklinius nustatymus
P:04	Kaitviečių galios pakopų rod- muo	C:00	9 galios pakopos + “Booster”
		C:01	17 galios pakopų + “Booster” ⁴
P:06	Patvirtinimo garsinis signalas palietus jutiklinį mygtuką	C:00	išjungta ⁵
		C:01	tylus
		C:02	vidutinio garsumo
		C:03	garsus
P:07	Laikmačio garsinis signalas	C:00	išjungta
		C:01	tylus
		C:02	vidutinio garsumo
		C:03	garsus
P:08	Paleidimo blokatorius	C:00	Tik rankinis paleidimo blokatoriaus įjungimas
		C:01	Automatinis paleidimo blokatoriaus įjungimas
P:09	maksimali veikimo trukmė	C:00	0 saugos lygis
		C:01	1 saugos lygis
		C:02	2 saugos lygis

Programavimas

Programa ¹		Kodas ²	Nustatymai
P:10	Prisijungimas prie WLAN	C:00	nesuaktyvintas / išjungtas
		C:01	aktyvus be konfigūracijos
		C:02	aktyvus ir sukonfigūruotas (nepasirenkamas, rodo, jeigu prisijungta sėkmingai)
		C:03	Galimas prisijungimas su "WPS Push Button"
		C:04	WLAN grąžinamas į numatytąjį (C:00)
		C:05	Tiesioginis WLAN ryšys tarp kaitlentės ir gartraukio be "Miele" programėlės ("Con@ctivity 3.0")
P:12	Jutiklinių mygtukų reakcijos greitis	C:00	lėtas
		C:01	vidutinis
		C:02	greitas
P:15	Nuolatinis puodo atpažinimas	C:00	Nuolatinis puodo atpažinimas išj.
		C:01	Nuolatinis puodo atpažinimas įj.
P:16	Didžiausia maisto ruošimo indo temperatūra kepant ir ruošiant maistą rankiniu būdu	C:00	160 °C
		C:01	170 °C
		C:02	180 °C
		C:03	190 °C
		C:04	200 °C
		C:05	210 °C
		C:06	220 °C
		C:07	230 °C
		C:08	240 °C
		C:09	250 °C
P:18	Tuščių maisto ruošimo indų apsauga, maisto ruošimas, kepimas rankiniu būdu	C:00	išjungta
		C:01	įjungtas

Programavimas

Programa ¹		Kodas ²	Nustatymai
P:19	Kepimo lygio ① temperatūra	C:00	140 °C
		C:01	145 °C
		C:02	150 °C
		C:03	155 °C
		C:04	160 °C
		C:05	165 °C
		C:06	170 °C
		C:07	175 °C
		C:08	180 °C
P:20	Kepimo lygio ② temperatūra	C:00	180 °C
		C:01	185 °C
		C:02	190 °C
		C:03	195 °C
		C:04	200 °C
		C:05	205 °C
		C:06	210 °C
		C:07	215 °C
		C:08	220 °C
P:21	Kepimo lygio ③ temperatūra	C:00	200 °C
		C:01	205 °C
		C:02	210 °C
		C:03	215 °C
		C:04	220 °C
		C:05	225 °C
		C:06	230 °C
		C:07	235 °C
		C:08	240 °C

Programavimas

Programa ¹		Kodas ²	Nustatymai
P:25	Papildomo šilumos palaikymo lygio temperatūra	C:00	50 °C
		C:01	55 °C
		C:02	60 °C
		C:03	65 °C
		C:04	70 °C
		C:05	75 °C
		C:06	80 °C
		C:07	85 °C
		C:08	90 °C

¹ Nenurodytos programos nėra priskirtos.

² Gamykloje nustatytas kodas pažymėtas paryškintu šriftu.

³ Įjungus kaitlentę, kelioms sekundėms laikmačio indikatoriuje pasirodo dE .

⁴ Suvokimo palengvinimui, tekste ir lentelėse papildomos galios pakopos už skaitmens pažymėtos taškeliu.

⁵ Negalima išjungti jutiklinių mygtukų įjungimo ir išjungimo patvirtinimo signalo.

Duomenys priežiūros institucijoms


Bandomieji patiekalai pagal EN 60350-2

Gamyklinis nustatymas – 9 galios lygiai.

Kaip nurodoma standartuose, bandymui nustatykite išplėstas galios lygių nustatymo ribas (žr. skyrių “Programavimas”).

Bandomasis patiekalas	Ø Maisto ruošimo indo pagrindas (mm)	Gaubtas	Galios lygis	
			Išankstinis įkaitinimas	Kepimas
Aliejaus įkaitinimas	150	ne	–	1–2
Lietiniai	180 ("Sumuštinio tipo" daugiasluoksnis dugnas)	ne	9	5.–7.
Šaldytų bulvyčių gruzdinimas	kaip nurodyta	ne	9	9

Valymas ir priežiūra

 Galite nusideginti prisilietę prie karštų kaitviečių.

Baigus ruošti maistą, kaitvietės yra karštos.

Išjunkite kaitlentę.

Prieš valydami leiskite kaitvietėms atvėsti.

 Drėgmės sukelti veikimo sutrikimai.

Garinio valytuvo garai gali patekti ant įtampingųjų dalių ir sukelti trumpąjį jungimą.

Nevalykite kaitlentės valymo garais prietaisu.

Jei naudosite netinkamas valymo priemones, paviršiai gali nusidažyti arba pakeisti spalvą. Paviršiai gali susibražyti.

Iš karto pašalinkite valymo priemonių likučius.

Nenaudokite šveitimo priemonių, galinčių subraižyti paviršių.

Prieš valydami kaitvietę palaukite, kol ji atvės.


- Nuvalykite kaitlentę po kiekvieno naudojimo.
- Drėgna šluoste nusauskite nuvalytą kaitlentę, tai padės išvengti kalkių nuosėdų.

Netinkamos valymo priemonės

Kad nepažeistumėte paviršių, nenaudokite:

- indų plovimo priemonių;
- valymo priemonių, kurių sudėtyje yra sodos, amoniako, rūgščių arba chloridų;
- kalkių šalinimo priemonių;
- dėmių ir rūdžių valiklių;
- šveitimo priemonių (pvz., šveičiamųjų miltelių, pienelio, valomojo akmens);
- valymo priemonių, kurių sudėtyje yra tirpiklių;
- indaplovėms skirtų valiklių;
- keptuvų ir orkaitių valymui skirtų aerosolių;
- langų valiklių;
- kietų šepetėlių ir šveitimo kempinių (pvz., puodams skirtų kempinių) arba panaudotų kempinių, kuriose gali būti šveitimo priemonių likučių;
- purvo trintukų.

Stiklo keramikos paviršiaus valymas

 Pažeidimai smailiais daiktais.

Galite pažeisti tarp kaitlentės ir stalviršio esančią sandarinimo juostelę. Galite pažeisti sandarinimo juostelę tarp stiklo keramikos ir rėmelio. Nevalykite jokiais smailiais daiktais.


Indų plovimo priemonė nepašalina visų nešvarumų ir nuosėdų. Susiformuoja nematoma plėvelė, dėl kurios gali pakisti stiklo keramikos atspalvis. Šis spalvos pasikeitimas nenusivalo.

Stiklo keramikos plokštę reguliariai valykite specialiu valikliu.

- Stambius nešvarumus valykite drėgna šluoste, o pridžiūvusius pašalinkite stiklo grandikliu.
- Stiklo keramikos paviršių valykite “Miele” stiklo keramikos ir nerūdijančio plieno valymo priemone (žr. skyriaus “Papildomai įsigijami priedai” poskyrį “Valymo ir priežiūros priemonės”) arba įprastu stiklo keramikai skirtu valikliu, tada nusauskite virtuvės rankšluosčiu arba švaria šluoste. Nepilkite valymo priemonės ant karšto stiklo keramikos paviršiaus, gali atsirasti dėmių. Laikykitės gamintojo pateiktų nurodymų.
- Priemonės likučius nuvalykite drėgna šluoste, paskui nusauskite.

Ruošiant maistą, valymo priemonių likučiai gali pridegti ir pažeisti stiklo keramikos paviršių. Stenkitės nuvalyti visus valiklio likučius.

- Kalkių, vandens ir aliuminio (metalo atspalvio) **dėmes** valykite stiklo keramikos ir nerūdijančio plieno valymo priemone.

 Galite nusideginti prisilietę prie karštų kaitviečių.

Maisto ruošimo metu kaitvietės yra karštos.

Nuo karšto stiklo keramikos paviršiaus stiklo grandikliu valydami cukraus, plastiko ar aliuminio folijos likučius, mūvėkite poodkėles.

- Jeigu ant karšto stiklo keramikos paviršiaus pateks **cukraus, plastiko arba aliuminio folijos**, prietaisą išjunkite.
- Dar karštas medžiagas **iš karto** nuvalykite stiklo grandikliu.
- Nuvalykite atvėsusį stiklo keramikos paviršių (vadovaukitės anksčiau pateiktais nurodymais).

Ką daryti, jei...

Daugumą prietaiso veikimo sutrikimų, galinčių atsirasti kasdienio naudojimo metu, galite pašalinti patys. Tai padeda sutaupyti laiko ir pinigų, nes nebūtina kreiptis į garantinio aptarnavimo skyrių.

Toliau pateiktos nuorodos padės rasti prietaiso veikimo sutrikimo priežastį ir saugiai ją pašalinti.

Rodmenų / ekrano pranešimai

Problema	Priežastis ir šalinimas
Laikmačio indikatoriuje mirksi <i>Err</i> ir 30, nu-skamba garsinis signalas.	Kaitlentė neteisingai prijungta. <ul style="list-style-type: none">■ Atjunkite kaitlentę nuo maitinimo tinklo.■ Kreipkitės į garantinio aptarnavimo skyrių. Kaitlentė būtina prijungti pagal prijungimo schemą.
Ijungus kaitlentę arba palietus jutiklinį mygtuką, kelioms sekundėms laikmačio indikatoriuje pasirodo <i>LDC</i>.	Ijungtas paleidimo blokatorius arba užraktas. <ul style="list-style-type: none">■ Išjunkite paleidimo blokatorių arba užraktą (žr. skyriaus “Saugos įrenginiai” poskyrį “Paleidimo blokatorius / užraktas”).
Ijungus kaitlentę, kelioms sekundėms laikmačio indikatoriuje pasirodo <i>dE</i>. Kaitvietės nekaista.	Ijungtas kaitlentės parodomasis režimas. <ul style="list-style-type: none">■ Bet kurioje skaičių eilutėje palieskite “0”.■ Vienu metu lieskite jutiklinius mygtukus <i>D</i> ir <i>Z</i>, kol laikmačio indikatoriuje pradės mirksėti <i>dE</i> ir <i>OFF</i>.
Kaitlentė išsijungė automatiškai. Vėl įjungus prietaisą, virš įjungimo / išjungimo mygtuko ① pasirodo <i>⊘</i>.	Vienas arba keli jutikliniai mygtukai yra uždengti (pvz., uždėjus pirštą ar daiktą arba ištekėjus patiekalui). <ul style="list-style-type: none">■ Nuvalykite nešvarumus ir (arba) nuimkite uždėtus daiktus (žr. skyriaus “Saugos įrenginiai” poskyrį “Apsauginis išsijungimas”).
Laikmačio indikatoriuje mirksi <i>Err</i> pakaitomis su <i>044</i>.	Suveikė apsauga nuo perkaitimo. <ul style="list-style-type: none">■ Žr. skyriaus “Apsauginiai įtaisai” poskyrį “Apsauga nuo perkaitimo”.
Laikmačio indikatoriuje mirksi <i>Err</i> pakaitomis su <i>047</i>, <i>048</i> arba <i>049</i>.	Ventiliatorius užblokuotas arba sugedęs. <ul style="list-style-type: none">■ Patikrinkite, ar ventiliatoriaus neblokuoja koks nors daiktas.■ Jei taip, pašalinkite daiktą■ Jeigu ir toliau rodomas klaidos pranešimas, kreipkitės į klientų aptarnavimo skyrių.

Problema	Priežastis ir šalinimas
<p>Laikmačio indikatoriuje mirksi E skaitmuo, pvz., E-0, pakaitomis su 120, 121, 122, 123, 124, 125, 126, arba 127.</p>	<p>Ventiliatorius užblokuotas arba sugedęs</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Patikrinkite, ar ventiliatoriaus neblokuoja koks nors daiktas. ■ Jei taip, pašalinkite daiktą. ■ Jeigu ir toliau rodomas klaidos pranešimas, kreipkitės į klientų aptarnavimo skyrių.
<p>Laikmačio indikatoriuje rodomas pranešimas, kuris nenurodytas šioje lentelėje.</p>	<p>Elektroninės įrangos gedimas.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Maždaug 1 minutei išjunkite elektros tiekimą į kaitlentę. ■ Jeigu vėl įjungus prietaisą, ir toliau išlieka elektros tiekimo sutrikimas, kreipkitės į garantinio aptarnavimo skyrių.

Ką daryti, jei...

Nenumatytas veiksmas

Problema	Priežastis ir šalinimas
Mirksi nustatytas galios lygis.	Ant kaitvietės nėra indo arba jis yra netinkamas. ■ Maisto ruošimui naudokite tik tinkamus indus (žr. skyriaus “Indukcija” poskyrį “Maisto ruošimo indai”).
9 galios pakopa automatiškai sumažinama, jeigu sujungtai maisto ruošimo zonai taip pat nustatoma 9 galios pakopa.	Vienu metu naudojant 9 galios pakopą, viršijama leistina bendroji galia. ■ Naudokite kitą kaitvietę.
Kaitvietė išsijungia automatiškai.	Prietaisas buvo įjungtas per ilgai. ■ Vėl įjunkite kaitvietę (žr. skyriaus “Saugos įrenginiai” poskyrį “Apsauginis išsijungimas”).
Pasirinkus galios lygį, kaitvietė veikia kitaip nei įprastai.	Suveikė apsauga nuo perkaitimo. ■ Žr. skyriaus “Apsauginiai įtaisai” poskyrį “Apsauga nuo perkaitimo”.
Automatiškai išsijungia viena kaitvietė arba visa kaitlentė.	Suveikė apsauga nuo perkaitimo. ■ Žr. skyriaus “Apsauginiai įtaisai” poskyrį “Apsauga nuo perkaitimo”.
“Booster” lygis automatiškai nutraukiamas anksčiau.	Suveikė apsauga nuo perkaitimo. ■ Žr. skyriaus “Apsauginiai įtaisai” poskyrį “Apsauga nuo perkaitimo”.

Netenkinantis rezultatas

Problema	Priežastis ir šalinimas
Ijungus užvirimo automatiką, maisto ruošimo indo turinys neužverda.	Kaitinami dideli maisto produktų kiekiai. <ul style="list-style-type: none"> ■ Užvirinkite nustatę aukščiausią galios pakopą, tada perjunkite atgal rankiniu būdu.
	Maisto ruošimo indas prastai praleidžia šilumą. <ul style="list-style-type: none"> ■ Naudokite kitą indą, kuris lengviau praleidžia šilumą.

Bendrosios problemos arba techninės triktys

Problema	Priežastis ir šalinimas
Kaitlentė arba kaitvietės neįsijungia.	Nutrūko elektros srovės tiekimas. <ul style="list-style-type: none"> ■ Patikrinkite, ar neišsijungė elektros instaliacijos saugiklis. Susisieki su įgaliotu elektriку arba "Miele" garantinio aptarnavimo skyriumi (nominalios saugiklio vertės nurodytos specifikacijų lentelėje).
	Gali būti, kad atsirado techninė triktis. <ul style="list-style-type: none"> ■ Maždaug 1 minutei atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo: <ul style="list-style-type: none"> – galite išjungti atitinkamo saugiklio jungiklį, išsukti lydujį saugiklį arba – liekamosios srovės apsauginį jungiklį (FI apsauginį jungiklį). ■ Jei pakartotinai įjungę / įsukę saugiklį arba FI apsauginį jungiklį vis dar negalite įjungti prietaiso, kvieskite elektriką arba kreipkitės į garantinio aptarnavimo skyrių.
Naudojant naują kaitlentę, gali pasijusti kvapas ar pasklisti dūmai.	Metaliniai konstrukciniai elementai yra apsaugoti priežiūros priemone. Pirmą kartą naudojant prietaisą, gali pasklisti kvapas ir dūmai. Net ir indukcinų ričių medžiaga pirmomis eksploataavimo valandomis išskiria kvapą. Kiekvieną kartą naudojant, šis kvapas mažės, kol galutinai išnyks. Kvapas ir galimai pasklidę dūmai nereiškia, kad prietaisas netinkamai prijungtas arba sugedęs, jie nėra kenksmingi.
Išjungus kaitlentę, girdimas veikimo garsas.	Kol atvės kaitlentė, veiks ventiliatorius, tada išsijungs automatiškai.

Pasirenkamieji priedai

Jūsų prietaisui “Miele” siūlo gausų “Miele” papildomų priedų ir valymo bei priežiūros priemonių asortimentą.

Šių produktų galite užsisakyti “Miele” interneto parduotuvėje.

Jų taip pat galite įsigyti “Miele” klientų aptarnavimo skyriuje (žr. šios naudojimo instrukcijos pabaigoje) ir iš savo “Miele” parduotuvės.

Maisto ruošimo / kepimo indai

“Miele” siūlo platų kepimo ir maisto ruošimo indų pasirinkimą. Indų funkcijos ir matmenys tobulai pritaikyti “Miele” prietaisams. Išsamesnė informacija apie atskirus produktus pateikta “Miele” interneto svetainėje.

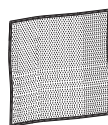
Valymo ir priežiūros priemonės

Stiklo keramikos ir nerūdijančiojo plieno valiklis, 250 ml



Pašalina didelius nešvarumus, kalkių dėmes ir aliuminio likučius.

Mikropluošto šluostė



Skirta pirštų atspaudams ir nedideliems nešvarumams šalinti.

Sutrikus prietaiso veikimui, susisiekite

Jeigu sutrikimų nepavyksta pašalinti savarankiškai, informuokite jums prietaisą pardavusį pardavėją arba kreipkitės į “Miele” garantinio aptarnavimo skyrių.

Su “Miele” garantinio aptarnavimo skyriumi galima susisiekti adresu www.miele.lt/service.

“Miele” garantinio aptarnavimo skyriaus kontaktinė informacija nurodyta šios naudojimo instrukcijos pabaigoje.

Garantinio aptarnavimo skyriui turėsite nurodyti modelio pavadinimą ir gamyklinį numerį (Gam. / SN / Nr.). Visi šie duomenys nurodyti specifikacijų lentelėje.

Specifikacijų lentelė


Specifikacijų lentelę galite priklijuoti čia. Atkreipkite dėmesį, kad modelio pavadinimas sutaptų su nurodytu kitoje šio dokumento pusėje.


Garantija


Garantinis laikotarpis yra 2 metai.

Daugiau informacijos nurodyta pridėtose garantinio aptarnavimo sąlygose.

Montavimo saugos nurodymai

 Dėl netinkamo montavimo atsiradę pažeidimai. Netinkamai įmontavę kaitlentę, galite ją sugadinti. Prietaiso montavimą patikėkite specialistui.

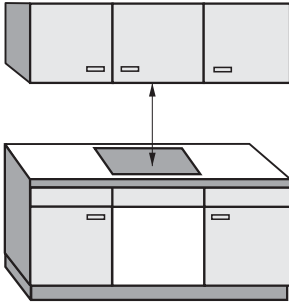
 Elektros smūgio pavojus dėl tinklo įtampos. Prietaisą netinkamai prijungus prie maitinimo tinklo, galima patirti elektros smūgį. Prietaiso jungimą prie maitinimo tinklo patikėkite kvalifikuotam personalui.

 Krentančių daiktų sukelti pažeidimai. Montuojant viršutinę spintelę arba gartraukį, galima pažeisti kaitlentę. Montuokite kaitlentę tik įrengę viršutinę spintelę ir gartraukį.

- ▶ Stalviršio apkalos turi būti apdorotos karščiui atspariais klijais (100 °C), kad neatsilaisvintų ir nesideformuotų. Apvadai prie sienos turi būti atsparūs karščiui.
- ▶ Kaitlentės negalima montuoti virš šaldymo įrenginių, indaplovių, skalbyklių ir džiovyklių.
- ▶ Kaitlentę galima montuoti tik virš viryklių ir orkaičių, kuriose įmontuota aušinimo ir drėkinimo sistema.
- ▶ Įsitikinkite, kad įmontavus bus galima pasiekti kaitlentės tinklo maitinimo laidą.
- ▶ Įmontavus kaitlentę, maitinimo laidas negali liestis prie judančių virtuvės elementų dalių (pvz., stalčiaus) ir jo negali veikti mechaninė apkrova.
- ▶ Būtina laikytis kituose puslapiuose pateiktų saugių atstumų.

Saugūs atstumai

Saugus atstumas virš kaitlentės



Tarp kaitlentės ir viršuje įrengto gartraukio būtina išlaikyti gamintojo nurodytą saugų atstumą.

Jei virš prietaiso yra įrengtos lengvai užsiliepsnojančios medžiagos (pvz., pakabinama lentyna), saugus atstumas turi būti bent 500 mm.

Jei po gartraukiu įrengti keli prietaisai, kuriems nurodyti skirtingi saugūs atstumai, būtina laikytis didžiausio.

Įrengimas

Saugus atstumas šone / gale

Rekomenduojama palikti šiek tiek vietos kaitlentės kairėje ir dešinėje pusėse.

Kaitlentės galinėje pusėje būtina išlaikyti žemiau nurodytą mažiausią atstumą iki aukštos spintos arba patalpos sienos

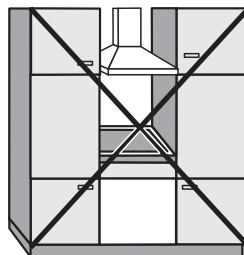
①.

Vienoje kaitlentės pusėje (dešinėje arba kairėje) būtina išlaikyti žemiau nurodytą mažiausią atstumą ②, ③ iki aukštos spintos arba iki patalpos sienos, o kitoje pusėje atstumas turėtų būti maž. 300 mm.

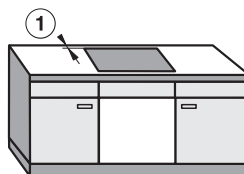
① Mažiausias atstumas **gale** nuo stalviršyje išpjautos angos iki stalviršio galinės briaunos: 50 mm.

② Mažiausias atstumas **dešinėje** nuo stalviršyje išpjautos angos iki šalia stovinio baldo (pvz., aukštos spintos) arba patalpos sienos: 50 mm.

③ Mažiausias atstumas **kairėje** nuo stalviršyje išpjautos angos iki šalia stovinio baldo (pvz., aukštos spintos) arba patalpos sienos: 50 mm.



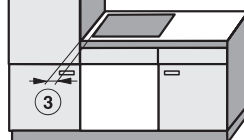
Neleidžiama!



Labai rekomenduojama



Nerekomenduojama



Nerekomenduojama

Mažiausias atstumas po kaitlente

Kad kaitlentė būtų tinkamai vėdinama, po kaitlente būtina išlaikyti minimalų atstumą iki orkaitės, pertvaros arba stalčiaus.

Mažiausias atstumas nuo kaitlentės apatinės briaunos iki

- orkaitės viršutinės briaunos turi būti: 15 mm;
- pertvaros viršutinės briaunos: 15 mm;
- stalčiaus viršutinės briaunos: 5 mm;
- stalčiaus dugno: 75 mm.

Papildoma pertvara

Nebūtina po kaitlente montuoti papildomos pertvaros, tačiau tai nėra draudžiama.

Jungiamojo laido tiesimui prietaiso gale tarp spintos ir pertvaros būtina palikti apie 10 mm oro tarpą.

Kaitlentės **vėdinimui** priekyje tarp spintos ir pertvaros rekomenduojama palikti apie 20 mm oro tarpą.

Įrengimas

Saugus atstumas iki nišos apkalos

Jei niša apkalama, reikia laikytis mažiausio atstumo tarp stalviršyje išpjautos angos ir apkalos, nes dėl aukštos temperatūros gali pakisti medžiagos arba jos gali būti sugadintos.

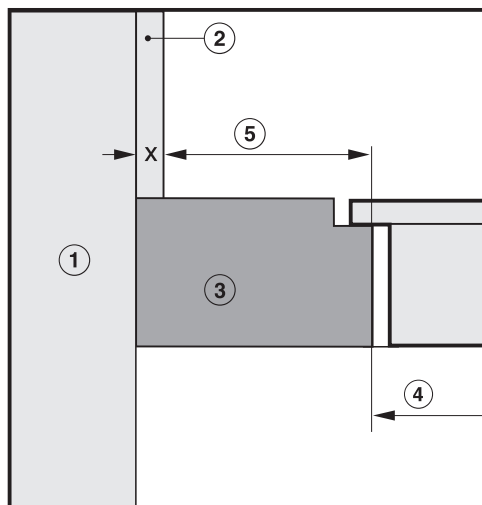
Jei nišos danga pagaminta iš degios medžiagos (pvz., medžio), mažiausias atstumas ⑤ tarp išpjovos darbinėje plokštėje ir nišos dangos turi būti bent 50 mm.

Jei nišos danga pagaminta iš nedegios medžiagos (pvz., metalo, natūralaus akmens, keraminių plytelių), mažiausias atstumas ⑤ tarp išpjovos darbinėje plokštėje ir nišos dangos turi būti bent 50 mm atėmus nišos dangos storį.

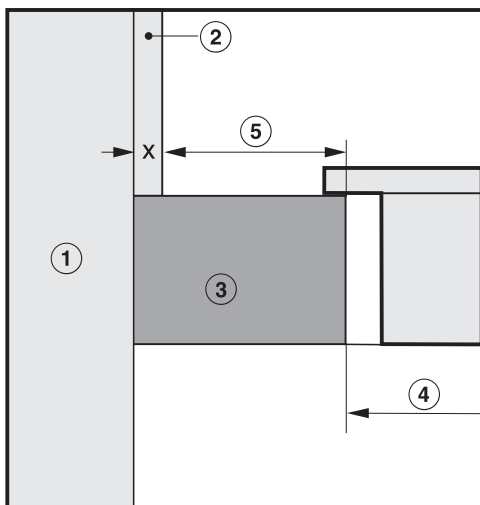
Pavyzdys: nišos dangos storis 15 mm

50 mm - 15 mm = mažiausias atstumas 35 mm

Plokštuminės kaitlentės



Rėmai / šlifvuota kaitlentė

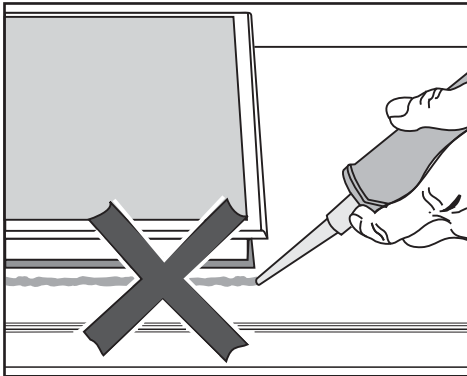


- ① Siena
- ② Nišos danga. Matmuo x = nišos dangos storis
- ③ Stalviršis
- ④ Stalviršyje išpjauta anga
- ⑤ Mažiausias atstumas, jei medžiagos **degios**, 50 mm
nėra degios, 50 mm – matmuo x

Montavimo nurodymai

Montavimas ant stalviršio

Sandariklis tarp kaitlentės ir stalviršio

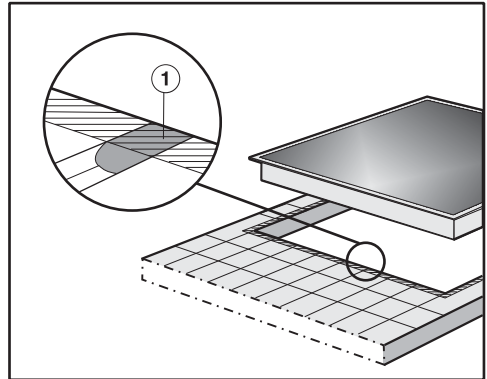


⚠ Dėl netinkamo įrengimo atsiradę pažeidimai.

Jeigu kaitlentę užsandarinsite siūlių sandarinimo priemone, prireikus ją išmontuoti, rizikuotumėte pažeisti ją ir stalviršį.

Tarp kaitlentės ir stalviršio nenaudokite siūlių sandarinimo priemonės. Sandariklis po prietaiso kraštu užtikrina sandarumą ties stalviršiu.

Plytelių stalviršis



Siūlės ① ir brūkšniuota sritis po kaitlentės atraminiu paviršiumi turi būti lygios ir plokščios, kad kaitlentė tolygiai priglustų, o sandariklis po viršutinės prietaiso dalies kraštu užtikrintų sandarumą ties stalviršiu.

Įrengimas

Montavimas vienoje plokštumoje

Kaitlentę montuoti vienoje plokštumoje su stalviršiu galima tik į natūralaus akmens (granito, marmuro), medžio masyvo arba plytelių stalviršį. Kaitlentes, kurias galima montuoti į stiklinius stalviršius, skyriaus “Montavimas” poskyryje “Montavimas vienoje plokštumoje” pažymėtos atitinkama nuoroda. Jeigu ketinate naudoti kitos medžiagos stalviršį, teiraukitės gamintojo, ar jį galima montuoti vienoje plokštumoje su kaitlente.

Apatinė spintelė turi būti bent tokio pat pločio, kaip ir vidinė stalviršio išpjova (žr. skyrių “Matmenys – įrengimas vienoje plokštumoje”), kad įrengtą kaitlentę būtų galima pasiekti iš apačios ir nuimti apatinę dėžę, norint atlikti techninę priežiūrą. Jei įmontuotos kaitlentes negalite pasiekti iš apačios, pašalinkite siūlės sandarinimo priemonę.

Natūralaus akmens stalviršis

Kaitlentė montuojama tiesiai į išfrezuotą angą.

Medžio masyvo, plytelių ir stikliniai stalviršiai

Kaitlentė tvirtinama išpjovoje medinėmis juostelėmis. Medinės juostelės įsigyjamoms papildomai, jų nėra pristatymo komplekte.

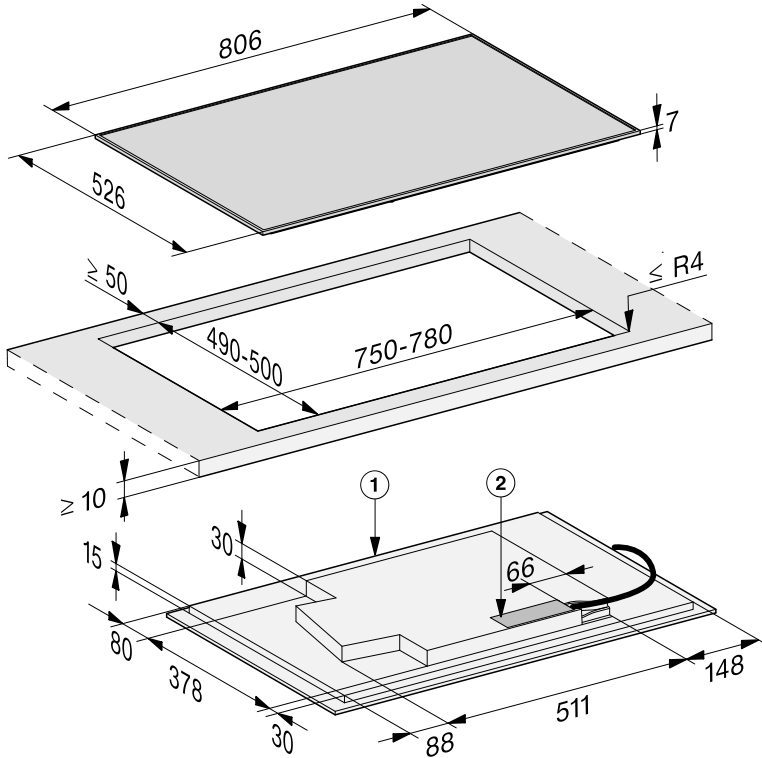
Sandarinimo juosta

Techninės priežiūros metu išmontuojant prietaisą, galima pažeisti sandarinimo juostelę po kaitlentes kraštu. Prieš montuodami visada pakeiskite sandarinimo juostelę.

Įmontavimo matmenys – montuojant ant stalviršio

Visi matmenys yra nurodyti milimetrais.

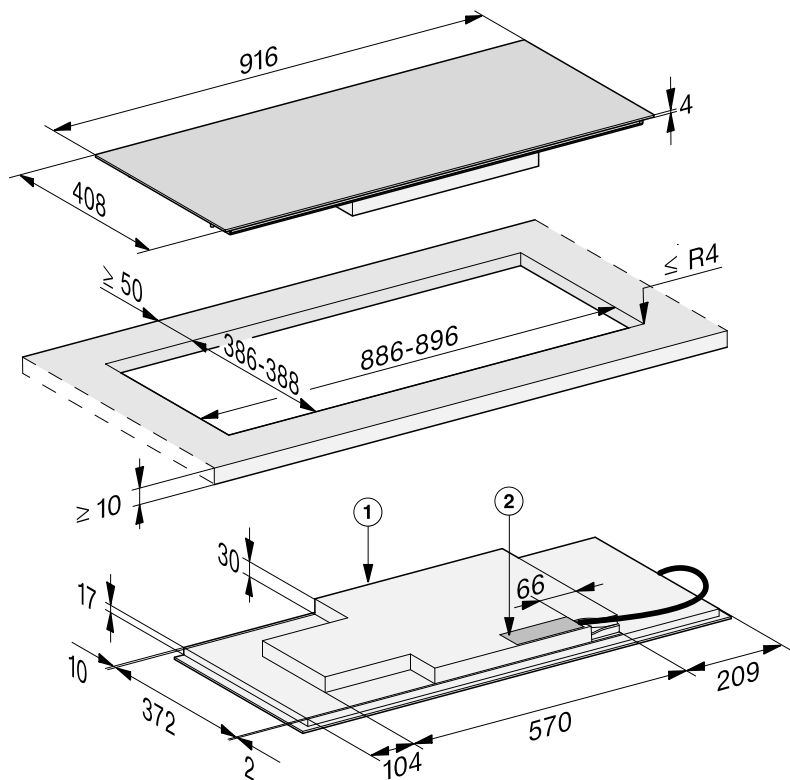
KM 7679 FR



- ① Priekyje
- ② Jungimo į tinklą dėžutė, jungimo laidas (1440 mm ilgio), pridėti atskirai

Įrengimas

KM 7689 FL

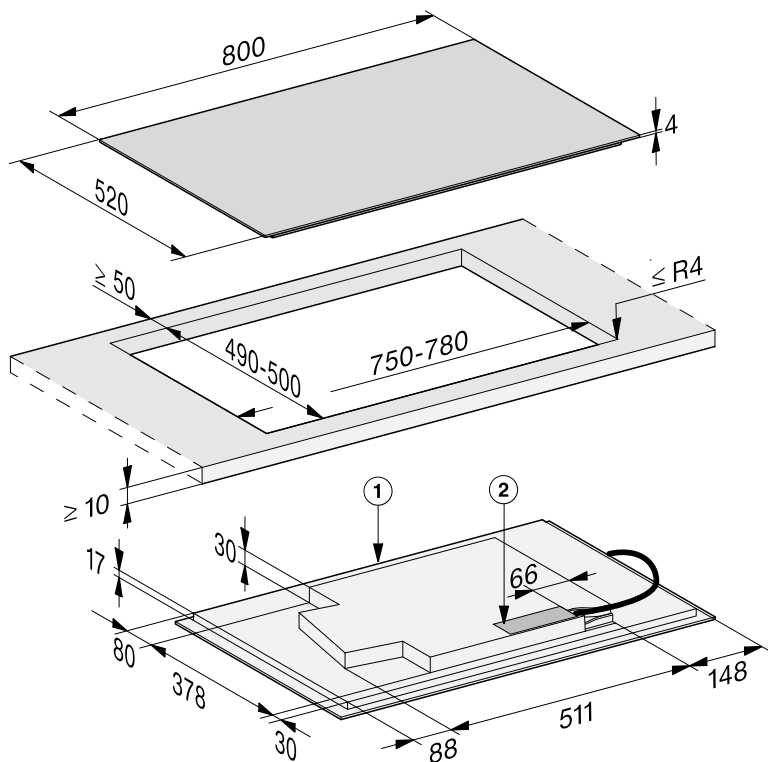


① Priekyje

② Jungimo į tinklą dėžutė,
jungimo laidas (1440 mm ilgio), pridėti atskirai

Įrengimas

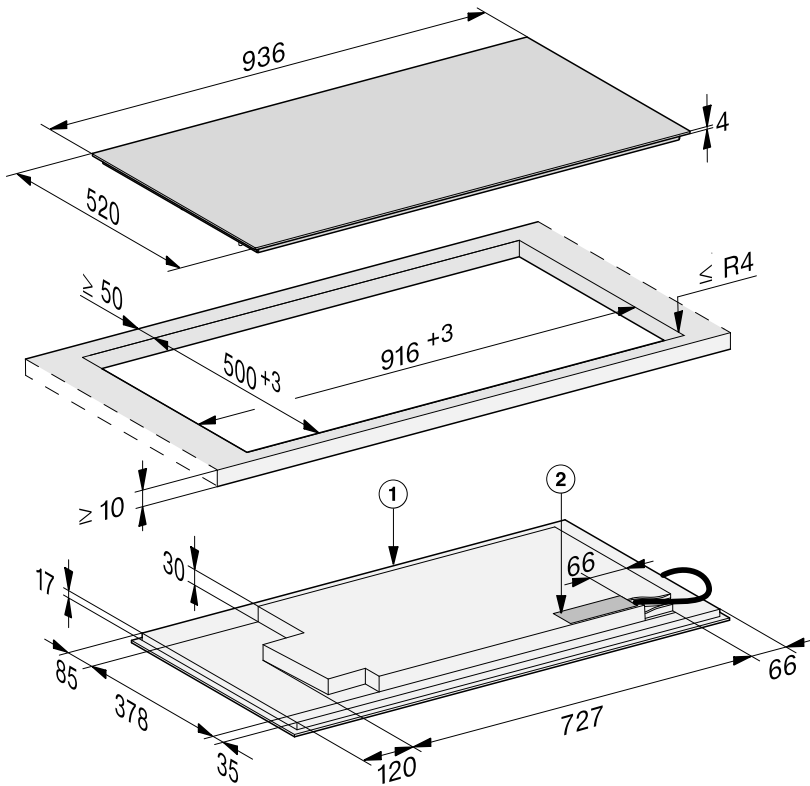
KM 7679 FL, KM 7879 FL



① Priekyje

② Jungimo į tinklą dėžutė,
jungimo laidas (1440 mm ilgio), pridėti atskirai

KM 7899 FL



- ① Priekyje
- ② Jungimo į tinklą dėžutė, jungimo laidas (1440 mm ilgio), pridėti atskirai


Įrengimas

Montavimas ant stalviršio

- Išpjaukite stalviršyje angą. Išlaikykite saugius atstumus (žr. skyriaus “Prijungimas” poskyrį “Saugūs atstumai”).
- Kad **medinis stalviršis** neišbrinktų, pjūvio paviršius padenkite specialiu laku, silikoniniu kaučiuku arba sintetine derva. Sandarinimo medžiaga turi būti atspari aukštai temperatūrai.

Būkite atidūs, kad šių medžiagų nepatektų ant stalviršio paviršiaus.

- Po kaitlentės kraštu priklijuokite kartu pristatomą sandarinimo juostelę. Sandarinimo juostos neklijuokite po suveržikliu.

 Pažeidimai dėl netinkamo prijungimo.

Dėl trumpojo jungimo gali būti sugadinta prietaiso elektroninė sistema! Maitinimo laidą prijungti prie kaitlentės gali tik kvalifikuotas elektros specialistas.

- Prijungdami maitinimo laidą, vadovaukitės pridėta jungimo schema (žr. skyriaus “Prijungimas” poskyrį “Elektros jungtis”).
- Per stalviršio išpjovą nutieskite žemyn kaitlentės jungimo laidą.
- Išpjautos angos centre įstatykite kaitlentę. Atkreipkite dėmesį, kad sandariklis priglustų prie stalviršio ir užtikrintų jo sandarumą.

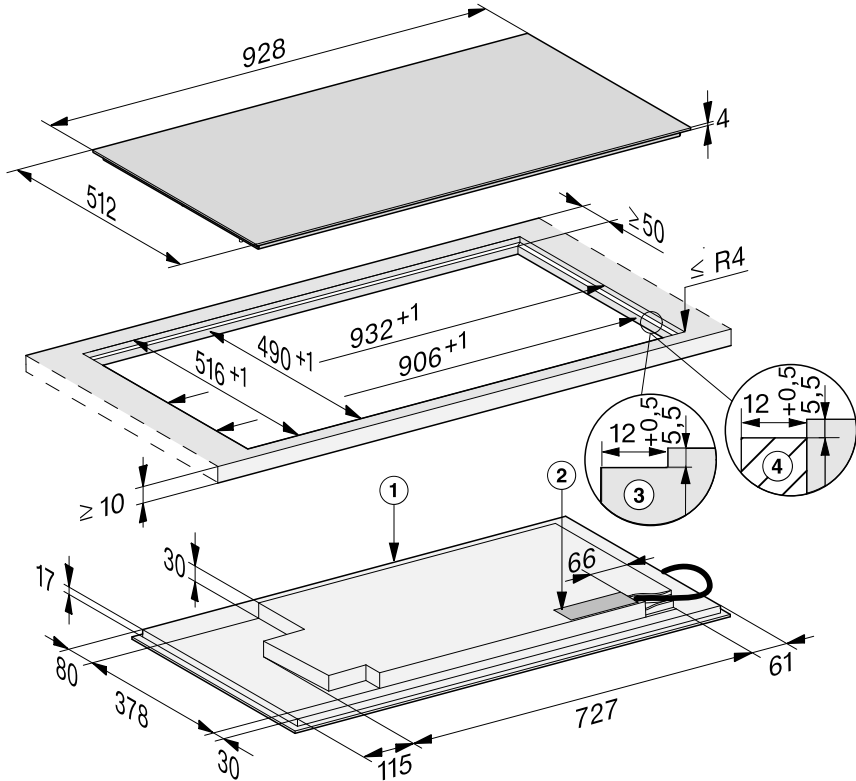
Jei sandarinimo medžiaga kampuose tinkamai nepriglunda prie stalviršio, galima pjūkleliu atsargiai pakoreguoti kampus ($\leq R4$).

- Prijunkite kaitlentę prie maitinimo tinklo (žr. skyriaus “Prijungimas” poskyrį “Elektros jungtis”).
- Patikrinkite, ar kaitlentė veikia.

Įmontavimo matmenys – montuojant vienoje plokštumoje

Visi matmenys yra nurodyti milimetrais.

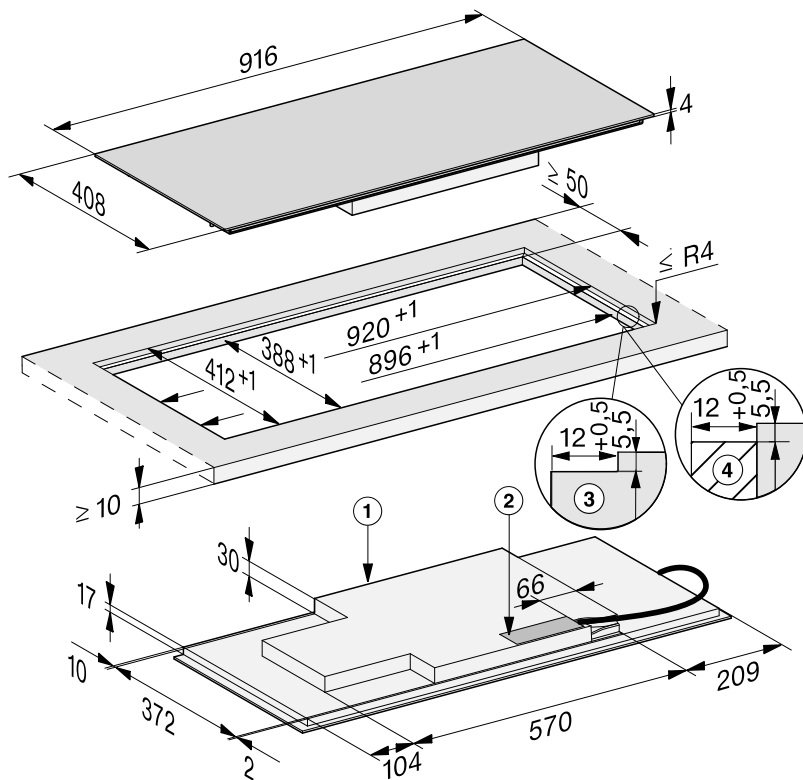
KM 7629 FX



- ① Priekyje
- ② Jungimo į tinklą dėžutė, jungimo laidas (1440 mm ilgio), pridėti atskirai
- ③ Natūralaus akmens stalviršio pakopinis frezavimas
- ④ 12 mm medinė juostelė (papildomai įsigyjamas priedas)

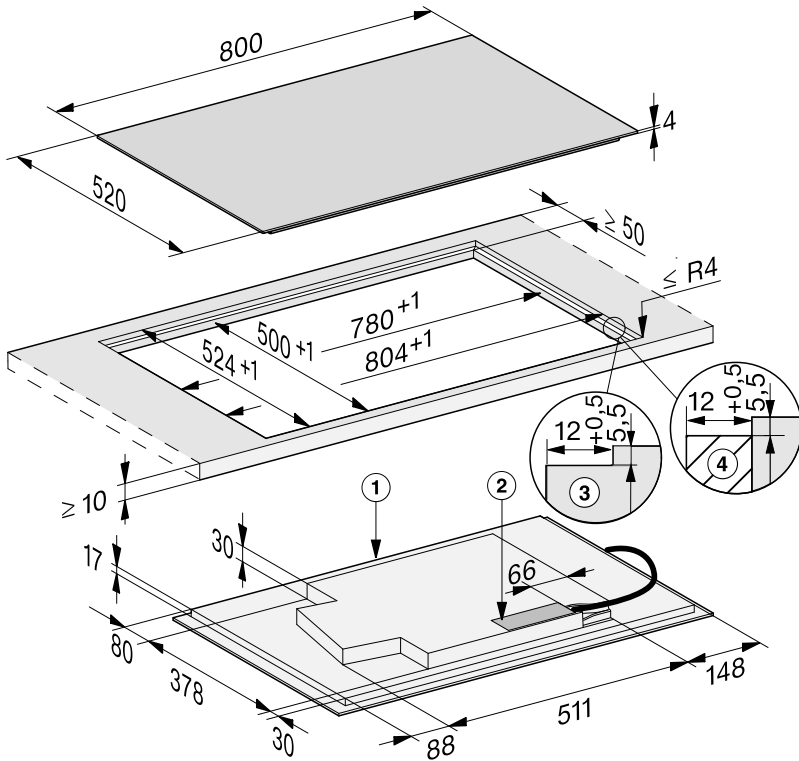
Įrengimas

KM 7689 FL



- ① Priekyje
- ② Jungimo į tinklą dėžutė, jungimo laidas (1440 mm ilgio), pridėti atskirai
- ③ Natūralaus akmens stalviršio pakopinis frezavimas
- ④ 12 mm medinė juostelė (papildomai įsigyjamas priedas)

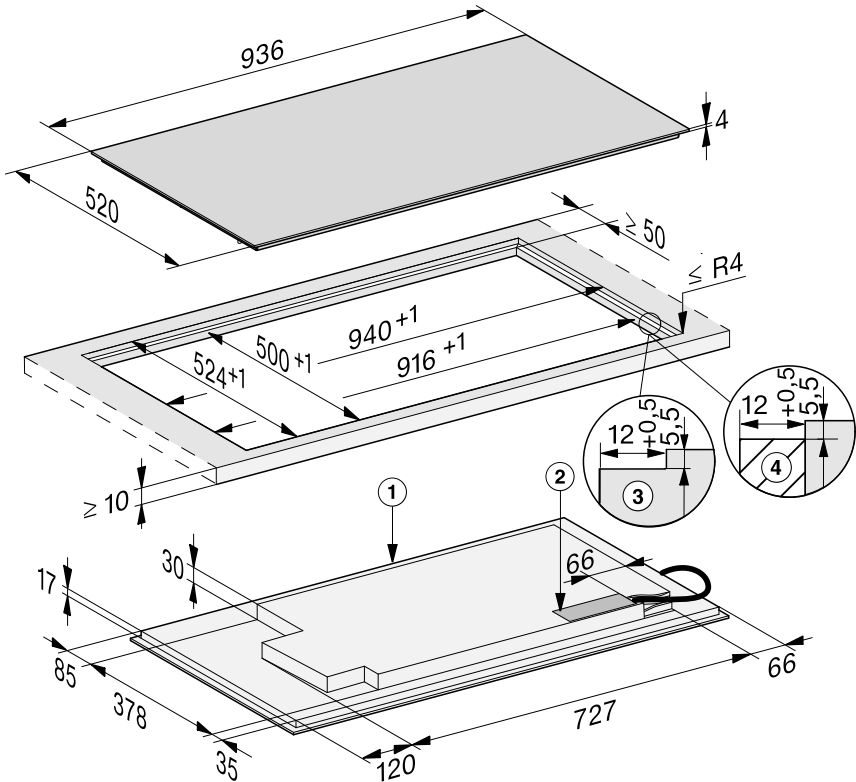
KM 7679 FL, KM 7879 FL



- ① Priekyje
- ② Jungimo į tinklą dėžutė, jungimo laidas (1440 mm ilgio), pridėti atskirai
- ③ Natūralaus akmens stalviršio pakopinis frezavimas
- ④ 12 mm medinė juostelė (papildomai įsigyjamas priedas)

Įrengimas


KM 7899 FL



- ① Priekyje
- ② Jungimo į tinklą dėžutė, jungimo laidas (1440 mm ilgio), pridėti atskirai
- ③ Natūralaus akmens stalviršio pakopinis frezavimas
- ④ 12 mm medinė juostelė (papildomai įsigyjamas priedas)

Montavimas vienoje plokštumoje

- Išpjaukite stalviršyje angą. Išlaikykite saugius atstumus (žr. skyrių “Saugūs atstumai”).
- Medžio masyvo / plytelių / stikliniai stalviršiai:
po stalviršio viršutine briauna pritvirtinkite 5,5 mm medines juosteles.

 Pažeidimai dėl netinkamo prijungimo.


Dėl trumpojo jungimo gali būti sugadinta prietaiso elektroninė sistema! Maitinimo laidą prijungti prie kaitlentės gali tik kvalifikuotas elektros specialistas.

- Prijungdami maitinimo laidą, vadovaukitės pridėta jungimo schema (žr. skyriaus “Elektros jungtis” poskyrį “Jungimo schema”).
- Po kaitlentės briauna priklijuokite kartu pristatomą sandarinimo juostelę. Sandarinimo juostos nekljuokite po suveržikliu.
- Per stalviršio išpjovą nutieskite žemyn kaitlentės jungimo laidą.
- Įstatykite kaitlentę į išpjautą angą ir išlygiuokite.

Siūlė tarp stiklo keramikos plokštės ir stalviršio turi būti maž. 2 mm pločio. Ji naudojama kaitlentei užsandarinti.

- Prijunkite kaitlentę prie maitinimo tinklo (žr. skyrių “Elektros jungtis”).
- Patikrinkite, ar kaitlentė veikia.

- Siūlę tarp kaitlentės ir stalviršio užsandarininkite karščiui atsparia (maž. 160 °C) silikonine siūlių sandarinimo priemone.

 Pažeidimai dėl netinkamos sandarinimo priemonės.

Netinkamas sandariklis gali pažeisti natūralų akmenį.

Naudokite tik natūralaus akmens ir natūralaus akmens plytelėms skirtą silikoninį siūlių sandariklį. Vadovaukitės gamintojo pateiktais nurodymais.

Elektros jungtis

 Pažeidimai dėl netinkamo prijungimo.

Dėl netinkamai atliktų įrengimo ir techninės priežiūros arba remonto darbų naudotojui gali kilti pavojų. Dėl netinkamo įrengimo arba netinkamai atlikus techninę apžiūrą ar remonto darbus, vartotojui gali kilti didelių pavojų, už kuriuos "Miele" neat-sako. Gamintojas nepriima atsakomybės už žalą, atsiradusią dėl neįrengto arba nutraukto įžeminimo laido (pvz., patyrus elektros smūgį).

Prietaisą prijungti prie maitinimo tinklo gali tik kvalifikuotas elektros specialistas.

Elektros specialistas turi būti susipažinęs su šalyje galiojančiomis ir papildomomis vietinių elektros tiekimo įmonių taisyklėmis ir jų laikytis.

Po montavimo būtina užtikrinti izoliuotų dalių apsaugą nuo prisilietimo.

Bendroji galia

žr. specifikacijų lentelėje

Prijungimo duomenys

Prijungimo duomenys nurodyti specifikacijų lentelėje. Duomenys turi sutapti su Jūsų tinklo duomenimis.

Prijungimo galimybės pateiktos schemoje.


Liekamosios srovės apsauginis jungiklis

Kad būtų užtikrinta dar didesnė sauga, VDE (Austrijoje: ÖVE) rekomenduoja prijungti prie kaitlentės liekamosios srovės apsauginį įtaisą, kurio grįžtamoji srovė yra 30 mA.

Skyrikliai

Būtina užtikrinti galimybę skyrikliu atjungti nuo tinklo visus kaitlentės polius. Kai prietaisas yra išjungtas, atstumas nuo kontaktų turėtų būti bent 3 mm. Skyrikliai naudojami kaip apsaugos nuo viršsrovio įtaisai ir kaip apsauginiai jungikliai.

Atjungimas nuo maitinimo tinklo

 Tinklo įtampa gali sukelti elektros smūgį.

Atliekant techninės priežiūros ar remonto darbus įjungta maitinimo įtampa gali sukelti elektros šoką. Apsaugokite prietaisą nuo netyčinio įjungimo.

Jei prietaiso srovės grandinę reikia atskirti nuo maitinimo tinklo, atsižvelgę į paskirstymo dėžutės įrengimą, atlikite toliau nurodytus veiksmus:

Lydieji saugikliai

- Iš srieginių kamštelių išimkite saugiklių įdėklus.

Automatinis įsukamasis saugiklis

- Spauskite tikrinimo mygtuką (raudoną), kol iššoks vidurinis mygtukas (juodas).

Montuojami automatiniai saugikliai

- (Jungtuvai, maž. B arba C tipo): svirtelę nustatykite iš padėties 1 (įjungta) į padėtį 0 (išjungta).

FI apsauginiai jungikliai

- (liekamosios srovės apsauginis įtaisas): pagrindinį jungiklį perjunkite iš padėties 1 (įjungta) į padėtį 0 (išjungta) arba paspauskite patikrinimo mygtuką.


Maitinimo laidas

Kaitlentę reikia prijungti H 05 VV-F tipo (PVC izol.) tinkamo skersmens maitinimo laidu pagal prijungimo schemą.

Prijungimo galimybės pateiktos prijungimo schemeje.

Jūsų kaitlentei leistina prijungimo įtampa ir atitinkamos prijungimo reikšmės pateiktos specifikacijų lentelėje.

Maitinimo laido keitimas

 Tinklo įtampa gali sukelti elektros smūgį.

Netinkamai prijungus prietaisą, galima patirti elektros smūgį.

Prietaiso jungimo į tinklą linijos keitimą patikėkite kvalifikuotam elektros specialistui.

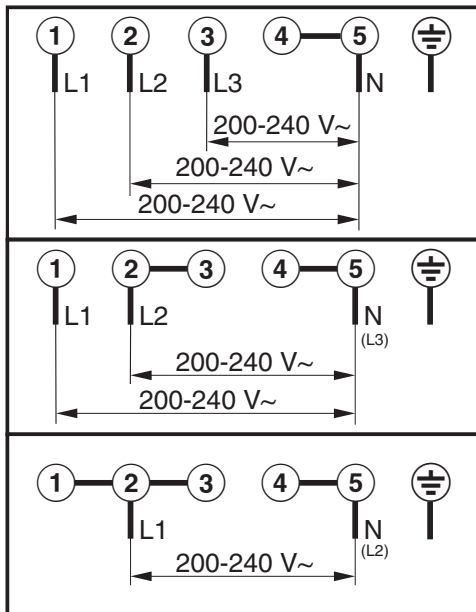
Naudokite tik tinkamo skersmens H 05 VV-F kabelį. Maitinimo kabelį galite įsigyti klientų aptarnavimo skyriuje arba iš gamintojo.

Īrengimas

Priekšējās shēmas

Ne katrs vienāds savienojuma veids var būt piemērots uzstādīšanas vietai.

Būtina vadovāties šajā galiojošajās ir papildināt šādas elektros tīkma ierīkošanai piemērotās prasības.



“Miele” Lietuva pirkėjui suteikia – papildomai prie pardavėjo pagal įstatymus suteikiamos garantijos ir jos neapribojant – teisę į garantiją naujiems prietaisams pagal toliau pateiktus garantinius įsipareigojimus:

I Garantijos trukmė ir pradžia

1. Garantija suteikiama šiam laikotarpiui:
 - a) 24 mėnesiai buitiniams prietaisams, naudojamiems pagal paskirtį;
 - b) 12 mėnesių profesionaliems prietaisams, naudojamiems pagal paskirtį.
2. Garantijos galiojimo terminas pradedamas skaičiuoti nuo datos, nurodytos ant prietaiso pirkimo sąskaitos.

Dėl suteiktų garantinių paslaugų ir pristatytų atsarginių dalių garantijos galiojimo terminas nepratęsiamas.

II Garantijos suteikimo sąlygos

1. Prietaisas buvo įsigytas specializuotoje parduotuvėje arba tiesiogiai iš “Miele” ES šalyje, Šveicarijoje arba Norvegijoje ir ten buvo naudojamas.
2. Klientų aptarnavimo tarnybos technikai pareikalavus, pateikiamas garantijos patvirtinimas (pirkimo sąskaita arba užpildyta garantijos kortelė).

III Garantijos turinys ir suteikiamos paslaugos

1. Prietaiso trūkumai pašalinami per numatytą terminą jį pataisant arba pakeičiant atitinkamą dalį. Su-sijusias išlaidas, pavyzdžiui, už transportavimą, naudojimąsi keliais, darbą ir atsargines dalis, pa-dengia “Miele” Lietuva. Pakeistos dalys arba prietaisai tampa “Miele” Lietuva nuosavybe.
2. Remiantis šia garantija, bendrovei “Miele” Lietuva negalima pateikti pretenzijų dėl žalos atlyginimo, nebent “Miele” Lietuva paskirtos ir įgaliotos klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojai žalos padarė tyčia arba dėl šiurkštaus aplaidumo.
3. Neteikiamos eksploatacinių medžiagų ir priedų pristatymo paslaugos.

IV Garantijos suteikimo apribojimai

Garantija netaikoma trūkumams arba triktims, kurių priežastys yra šios:

1. Netinkamas pastatymas arba įrengimas, pvz., galiojančių saugos potvarkių arba raštiškų naudoji-mo, įrengimo ir montavimo instrukcijų nepaisymas.
2. Naudojimas ne pagal paskirtį, netinkamas valdymas arba netinkamų medžiagų naudojimas, pvz., netinkamų skalbimo priemonių, ploviklių arba chemikalų naudojimas.
3. Kitoje ES šalyje, Šveicarijoje arba Norvegijoje įsigytas prietaisas dėl ypatingų techninių specifikacijų negali būti naudojamas arba naudojamas taikant tam tikrus apribojimus.
4. Išoriniai veiksniai, pvz., transportuojant padaryta žala, pažeidimas dėl smūgio arba sutrenkimo, žala dėl nepalankių oro sąlygų arba kitų gamtos veiksnių.
5. Remonto darbai ir pakeitimai, kuriuos atliko “Miele” nemokyti ir neįgalioti klientų aptarnavimo tarny-bos darbuotojai.
6. Ne “Miele” originalių atsarginių dalių ir ne “Miele” patvirtintų priedų naudojimas.
7. Sudužęs stiklas ir perdegusios kaitinamosios lemputės.
8. Elektros srovės ir įtampos svyravimai, kai nepasiekiamos arba viršijamos gamintojo nurodytos pa-klaidos ribos.
9. Neatliekami naudojimo instrukcijoje nurodyti priežiūros ir valymo darbai.

V Duomenų apsauga

Asmeniniai duomenys naudojami tik vykdant užsakymą ir suteikiant garantiją, jei prireiks, atsižvelgiant į pagrindines duomenų apsaugos sąlygas.

Produktų duomenų lapai

Toliau pridedami šioje naudojimo ir montavimo instrukcijoje aprašytų modelių produktų duomenų lapai.

Informacija apie elektrines kaitlentes

pagal nurodytą potvarkį (ES) Nr. 66/2014

MIELE	
Tiekiamo modelio identifikavimo ženklas	KM 7629
Virimo vietų ir (arba) sričių skaičius	5
Esant apvalioms virimo vietoms: naudingosios virimo vietos / srities skersmuo Esant neapvalioms virimo vietoms arba sritims: naudingosios virimo vietos / srities ilgis / plotis L/ W	1. = Ø 100-160 mm 2. = Ø 160-230 mm 3. = Ø 180-280 mm 4. = 230x390 mm 5. = 6. =
Vienam kilogramui kiekvienoje virimo vietoje arba srityje suvartojamos energijos kiekis (EC _{electric cooking})	1. = 180,2 Wh/kg 2. = 178,8 Wh/kg 3. = 166,4 Wh/kg 4. = 186,0 Wh/kg
Kaitvietės suvartojamos energijos kiekis vienam kilogramui (EC _{electric hob})	177,8 Wh/kg

Informacija apie elektrines kaitlentes

pagal nurodytą potvarkį (ES) Nr. 66/2014

MIELE	
Tiekiamo modelio identifikavimo ženklas	KM 7679
Virimo vietų ir (arba) sričių skaičius	4
Esant apvalioms virimo vietoms: naudingosios virimo vietos / srities skersmuo Esant neapvalioms virimo vietoms arba sritims: naudingosios virimo vietos / srities ilgis / plotis L/ W	1. = Ø 160-230 mm 2. = Ø 100-160 mm 3. = 230x390 mm 4. = 5. = 6. =
Vienam kilogramui kiekvienoje virimo vietoje arba srityje suvartojamos energijos kiekis (EC _{electric cooking})	1. = 178,8 Wh/kg 2. = 180,2 Wh/kg 3. = 186,0 Wh/kg
Kaitvietės suvartojamos energijos kiekis vienam kilogramui (EC _{electric hob})	174,8 Wh/kg

Informacija apie elektrines kaitlentes

pagal nurodytą potvarkį (ES) Nr. 66/2014

MIELE	
Tiekiamo modelio identifikavimo ženklas	KM 7689
Virimo vietų ir (arba) sričių skaičius	4
Esant apvalioms virimo vietoms: naudingosios virimo vietos / srities skersmuo Esant neapvalioms virimo vietoms arba sritims: naudingosios virimo vietos / srities ilgis / plotis L/ W	1. = Ø 160-230 mm 2. = 230x390 mm 3. = Ø 100-160 mm 4. = 5. = 6. =
Vienam kilogramui kiekvienoje virimo vietoje arba srityje suvartojamos energijos kiekis (EC _{electric cooking})	1. = 178,8 Wh/kg 2. = 186,0 Wh/kg 3. = 180,2 Wh/kg
Kaitvietės suvartojamos energijos kiekis vienam kilogramui (EC _{electric hob})	174,8 Wh/kg

Informacija apie elektrines kaitlentes

pagal nurodytą potvarkį (ES) Nr. 66/2014

MIELE	
Tiekiamo modelio identifikavimo ženklas	KM 7699
Virimo vietų ir (arba) sričių skaičius	5
Esant apvalioms virimo vietoms: naudingosios virimo vietos / srities skersmuo Esant neapvalioms virimo vietoms arba sritims: naudingosios virimo vietos / srities ilgis / plotis L/ W	1. = Ø 100-160 mm 2. = Ø 160-230 mm 3. = Ø 180-280 mm 4. = 230x390 mm 5. = 6. =
Vienam kilogramui kiekvienoje virimo vietoje arba srityje suvartojamos energijos kiekis (EC _{electric cooking})	1. = 180,2 Wh/kg 2. = 178,8 Wh/kg 3. = 166,4 Wh/kg 4. = 186,0 Wh/kg
Kaitvietės suvartojamos energijos kiekis vienam kilogramui (EC _{electric hob})	177,8 Wh/kg

Produktų duomenų lapai

Informacija apie elektrines kaitlentes

pagal nurodytą potvarkį (ES) Nr. 66/2014

MIELE	
Tiekiamo modelio identifikavimo ženklas	KM 7879
Virimo vietų ir (arba) sričių skaičius	4
Esant apvalioms virimo vietoms: naudingosios virimo vietos / srities skersmuo Esant neapvalioms virimo vietoms arba sritims: naudingosios virimo vietos / srities ilgis / plotis L/W	1. = Ø 160-230 mm 2. = Ø 100-160 mm 3. = 230x390 mm 4. = 5. = 6. =
Vienam kilogramui kiekvienoje virimo vietoje arba srityje suvartojamos energijos kiekis (EC _{electric cooking})	1. = 178,8 Wh/kg 2. = 180,2 Wh/kg 3. = 186,0 Wh/kg
Kaitvietės suvartojamos energijos kiekis vienam kilogramui (EC _{electric hob})	187,7 Wh/kg

Informacija apie elektrines kaitlentes

pagal nurodytą potvarkį (ES) Nr. 66/2014

MIELE	
Tiekiamo modelio identifikavimo ženklas	KM 7899
Virimo vietų ir (arba) sričių skaičius	5
Esant apvalioms virimo vietoms: naudingosios virimo vietos / srities skersmuo Esant neapvalioms virimo vietoms arba sritims: naudingosios virimo vietos / srities ilgis / plotis L/W	1. = Ø 100-160 mm 2. = Ø 160-230 mm 3. = Ø 180-280 mm 4. = 230x390 mm 5. = 6. =
Vienam kilogramui kiekvienoje virimo vietoje arba srityje suvartojamos energijos kiekis (EC _{electric cooking})	1. = 180,2 Wh/kg 2. = 178,8 Wh/kg 3. = 166,4 Wh/kg 4. = 186,0 Wh/kg
Kaitvietės suvartojamos energijos kiekis vienam kilogramui (EC _{electric hob})	177,8 Wh/kg

Šiuo dokumentu "Miele" patvirtina, kad stiklo keramikos kaitlentė atitinka 2014/53/ES direktyvą.

Visą ES atitikties deklaracijos tekstą galima rasti interneto svetainėse:

- www.miele.lt – produktai atsisiųsti.
- www.miele.lt/namu-ukis/informacija-385.htm – paslaugos, rodyti daugiau informacijos, naudojimo instrukcijos; būtina nurodyti produkto pavadinimą arba gamyklinį numerį.

Dažnio juosta	2,4000 GHz– 2,4835 GHz
---------------	---------------------------

Didžiausia perdavimo galia	< 100 mW
----------------------------	----------



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

KM 7629 FX, KM 7679 FR, KM 7679 FL, KM 7689 FL,
KM 7699 FR, KM 7879 FL, KM 7899 FL