

Instrukcja użytkowania i montażu

Płyta grzejna z indukcją



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

Spis treści

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia	6	Zabudowa nablutowa płyty grzejnej w trybie otwartego obiegu powietrza i w kierowanym trybie zamkniętego obiegu powietrza	38
Odpowiedzialność i ochrona środowiska naturalnego	16	Przygotowanie blatu roboczego do montażu nablutowego w trybie otwartego obiegu powietrza i w kierowanym trybie zamkniętego obiegu powietrza	38
Instalowanie	18	Zabudowa nablutowa płyty grzejnej w trybie otwartego obiegu powietrza i w kierowanym trybie zamkniętego obiegu powietrza	38
Wskazówki bezpieczeństwa do zabudowy	18	Zabudowa nablutowa płyty grzejnej w trybie otwartego obiegu powietrza i w kierowanym trybie zamkniętego obiegu powietrza	38
Dodatkowe wskazówki bezpieczeństwa do trybu otwartego obiegu powietrza.....	19	Zabudowa nablutowa płyty grzejnej w trybie otwartego obiegu powietrza i w kierowanym trybie zamkniętego obiegu powietrza	38
Dodatkowe wskazówki bezpieczeństwa do trybu Plug&Play....	20	Zabudowa nablutowa płyty grzejnej w trybie Plug&Play.....	38
Dodatkowe wskazówki bezpieczeństwa dotyczące montażu nablutowego	22	Przygotowanie blatu roboczego do zabudowy nablutowej w trybie Plug&Play.....	38
Dodatkowe instrukcje bezpieczeństwa dotyczące zabudowy zlicowanej	22	Montaż nablutowy płyty grzejnej w trybie Plug&Play.....	39
Odstępy bezpieczeństwa	23	Zabudowa zlicowana płyty grzejnej w trybie otwartego obiegu powietrza i w kierowanym trybie zamkniętego obiegu powietrza	40
Tryby robocze	26	Przygotowanie blatu roboczego do montażu zlicowanego w trybie otwartego obiegu powietrza i w kierowanym trybie zamkniętego obiegu powietrza	40
Przykłady zabudowy	26	Montaż zlicowany płyty grzejnej w trybie otwartego obiegu powietrza i w kierowanym trybie zamkniętego obiegu powietrza...	40
Wymiary adaptera Plug&Play (tylko KMDA 7676 FL-U)	28	Zabudowa zlicowana płyty grzejnej w trybie Plug&Play	40
Wymiary zabudowy dla zabudowy nablutowej	29	Przygotowanie blatu roboczego do zabudowy zlicowanej w trybie Plug&Play.....	40
KMDA 7676 FL-A, KMDA 7676 FL-U	29	Montaż zlicowany płyty grzejnej w trybie otwartego obiegu powietrza i w kierowanym trybie zamkniętego obiegu powietrza...	40
Tryb otwartego obiegu powietrza i tryb kierowany zamkniętego obiegu powietrza	30	Montaż zlicowany płyty grzejnej w trybie Plug & Play.....	41
Tryb Plug&Play	31		
Wymiary zabudowy dla zabudowy zlicowanej	32		
KMDA 7676 FL-A, KMDA 7676 FL-U	32		
Tryb otwartego obiegu powietrza i tryb kierowany zamkniętego obiegu powietrza	34		
Tryb Plug&Play	35		
Podłączenie do zestyku okiennego, w razie potrzeby.....	36		

Wycinanie ścianki tylnej bez szablony wiercenia.....	43	Funkcje specjalne.....	58
Wykonywanie wycięcia w tylnej ścianie przy zabudowie nabladowej i odstępie montażowym (w pionie) między górną częścią urządzenia a najniższym punktem adaptera Plug & Play w 238 mm.....	43	Stałe rozpoznawanie garnków	58
Wykonywanie wycięcia w tylnej ścianie przy zabudowie zlicowanej i odstępie montażowym (w pionie) między górną częścią urządzenia a najniższym punktem adaptera Plug & Play w 238 mm.....	44	Rozpoznanie wielkości garnka	58
Wykonywanie wycięcia w tylnej ścianie przy zabudowie nabladowej i odstępie montażowym (w pionie) między górną częścią urządzenia a najniższym punktem adaptera Plug & Play w 248 mm.....	45	Obszar grzejny PowerFlex XL.....	58
Wykonywanie wycięcia w tylnej ścianie przy zabudowie zlicowanej i odstępie montażowym (w pionie) między górną częścią urządzenia a najniższym punktem adaptera Plug & Play w 248 mm.....	46	Poziomy mocy płyty grzejnej	58
Podłączenie elektryczne	47	Booster płyty grzejnej	58
Wprowadzenie	50	Stop&Go.....	58
Płyta grzejna.....	50	Automatyka zagotowywania	58
Wyposażenie.....	51	Timer	58
Zakres dostawy	51	Blokada uruchomienia	59
Akcesoria dodatkowe	52	Blokada	59
Elementy obsługi i wskazań.....	53	Funkcja Recall	59
Dane stref grzejnych	55	Utrzymywanie ciepła.....	59
Zarządzanie energią	56	Blokada przycisków podczas czyszczenia.....	59
Zasady obsługi	56	Con@ctivity	59
Komponenty	57	Kierowany tryb zamkniętego obiegu powietrza	59
Filtry tłuszczu	57	Tryb Plug&Play.....	59
Filtr zapachów	57	Poziomy mocy wyciągu kuchennego	59
Połączenie z siecią	57	Booster wyciągu kuchennego.....	60
		Przedłużenie czasu pracy	60
		Licznik czasu pracy	60
		Ustawienia.....	60
		Tryb pokazowy	60
		Wskazanie ciepła resztkowego...	60
		Wyłączenie ze względów bezpieczeństwa	60
		Zabezpieczenie przed przegrzaniem.....	61
		Identyfikator modelu i numer seryjny	61
		Wersja oprogramowania	61
		Pierwsze uruchomienie	62
		Rozpakowywanie płyty grzejnej	62
		Pierwsze czyszczenie płyty grzejnej	62
		Pierwsze włączanie płyty grzejnej ...	62
		Pierwsze uruchamianie wyciągu kuchennego.....	62
		Połączenie sieciowe	62
		Łączenie z siecią przez aplikację	62
		Łączenie z siecią przez WPS.....	63

Spis treści

Obsługa	64	Blokada	70
Wskazówki bezpieczeństwa doty- czące obsługi	64	Aktywacja blokady	70
Włączanie płyty grzejnej	64	Dezaktywacja blokady	70
Wyłączanie płyty grzejnej/strefy grzejnej	64	Aktywacja funkcji Recall	70
Poziomy mocy płyty grzejnej	65	Aktywacja/dezaktywacja funkcji Utrzymywanie ciepła	70
Ustawianie poziomu mocy	65	Blokada przycisków podczas czysz- czenia	70
Ustawianie poziomu mocy – poziomy pośrednie	65	Aktywacja blokady przycisków podczas czyszczenia	70
Zmiana poziomu mocy	65	Dezaktywacja blokady przycis- ków podczas czyszczenia	71
Booster	65	Wyciąg kuchenny	71
Aktywacja funkcji Booster	65	Ręczne ustawianie poziomu mocy wyciągu kuchennego	71
Dezaktywacja funkcji Booster....	66	Ręczne wyłączanie wyciągu ku- chennego	71
Stop&Go	66	Aktywacja funkcji Booster	71
Aktywacja funkcji Stop&Go	66	Dezaktywacja funkcji Booster....	71
Dezaktywacja funkcji Stop&Go ..	66	Tymczasowa dezaktywacja funkcji Con@ctivity	71
Automatyka zagotowywania	66	Przedłużenie czasu pracy	71
Aktywacja automatyki zagoto- wywania	67	Aktywacja/dezaktywacja trybu po- kazowego	72
Dezaktywacja automatyki zago- towywania	67	Zakresy ustawień poziomów mo- cy płyty grzejnej	73
Timer	67	Informacje dla instytutów testo- wych	73
Ustawianie czasu	67	Warto wiedzieć	75
Ustawianie funkcji czasowej	68	Płyta grzejna	75
Zmiana funkcji czasowej	68	Sposób działania płyt indukcyj- nych	75
Kasowanie funkcji czasowej	68	Odgłosy	75
Ustawianie czasu wyłączenia	68	Naczynia do gotowania	75
Zmiana czasu wyłączenia pro- cesu gotowania	68	Wyciąg kuchenny	77
Kasowanie czasu wyłączenia procesu gotowania	68	Sposób działania wyciągu ku- chennego	77
Ustawianie czasu wyłączenia kolejnych procesów gotowania..	69	Wskazówki dotyczące odprowa- dzania powietrza	77
Wyświetlanie czasu wyłączenia procesu gotowania	69	Dopasowywanie ustawień	79
Równoczesne korzystanie z funkcji timera	69	Wyświetlanie identyfikatora mode- lu/numeru seryjnego	83
Blokada uruchomienia	69		
Aktywacja blokady uruchomie- nia	69		
Dezaktywacja blokady urucho- mienia	69		

Wyświetlanie wersji oprogramowania	83	Nieoczekiwane zachowania.....	90
Czyszczenie i konserwacja	84	Niezadowolające rezultaty	91
Wskazówki bezpieczeństwa dotyczące czyszczenia i pielęgnacji.....	84	Problemy ogólne lub usterki techniczne	92
Interwał czyszczenia	84	Serwis	94
Czyszczenie powierzchni szklano-ceramicznych	85	Kontakt w przypadku wystąpienia usterki	94
Nieodpowiednie środki czyszczące	85	Tabliczka znamionowa	94
Elementy nadające się do mycia w zmywarkach do naczyń.....	85	Gwarancja	94
Kratka maskująca.....	85	Dane techniczne	95
Wymywanie kratki maskującej .	85	Dane techniczne.....	95
Ręczne czyszczenie kratki maskującej.....	86	Karty produktów.....	95
Czyszczenie kratki maskującej w zmywarce do naczyń	86	Deklaracja zgodności.....	96
Filtry tłuszczu	86		
Wymywanie filtra tłuszczu	86		
Ręczne czyszczenie filtra tłuszczu.....	86		
Czyszczenie filtra tłuszczu w zmywarce do naczyń	87		
Wkładanie filtra tłuszczu.....	87		
Wymiana filtra tłuszczu.....	87		
Resetowanie licznika czasu pracy filtra tłuszczu	87		
Filtr zapachów (tylko KMDA 7676 FL-U)	87		
Wymiana filtra zapachów (tylko KMDA 7676 FL-U).....	87		
Resetowanie licznika czasu pracy filtra zapachów (tylko KMDA 7676 FL-U).....	87		
Czyszczenie wanieki ociekowej wyciągu kuchennego.....	88		
Czyszczenie wnętrza obudowy wyciągu kuchennego.....	88		
Czyszczenie wnętrza jednostki wentylatora.....	88		
Usuwanie problemów	89		
Komunikaty w polach wskazań/na wyświetlaczu	89		

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

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

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

Zgodnie z normą IEC 60335-1 firma Miele wyraźnie zwraca uwagę na konieczność przeczytania rozdziału dotyczącego instalacji płyty grzejnej, wskazówek bezpieczeństwa oraz ostrzeżeń i bezwzględnego stosowania się do ich treści.

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

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

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

Dzieci w gospodarstwie domowym

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

Bezpieczeństwo techniczne

- ▶ Nieprawidłowo przeprowadzone prace instalacyjne i konserwacyjne lub naprawy mogą się stać przyczyną poważnych zagrożeń dla użytkownika, za które producent nie ponosi odpowiedzialności. Prace instalacyjne i konserwacyjne lub naprawy wolno wykonywać wyłącznie wykwalifikowanemu specjalście lub pracownikowi serwisu firmy Miele.

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

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

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

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

► Bezpieczeństwo elektryczne płyty grzejnej jest zapewnione tylko wtedy, gdy została ona podłączona do prawidłowo zainstalowanego systemu przewodów ochronnych. To podstawowe zabezpieczenie jest bezwzględnie wymagane. W razie wątpliwości należy zlecić sprawdzenie instalacji elektrycznej przez elektryka.

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

Należy porównać te dane przed podłączeniem. W razie wątpliwości zasięgnąć opinii elektryka.

► Gniazda wielokrotne lub przedłużacze nie zapewniają wymaganego bezpieczeństwa (niebezpieczeństwo pożaru). Nie podłączać płyty grzejnej do sieci elektrycznej za ich pośrednictwem.

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

► Płyta grzejna nie może być użytkowana w niestacjonarnych miejscach ustawienia (np. na statkach).

► Dotykanie elementów przewodzących prąd oraz ingerowanie w konstrukcję elektryczną lub mechaniczną stwarza zagrożenie dla użytkownika i może prowadzić do nieprawidłowego działania płyty grzejnej.

Nigdy nie otwierać obudowy płyty grzejnej.

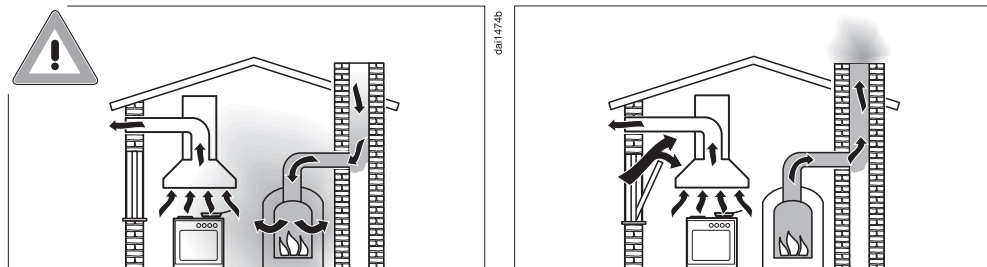
► Jeżeli naprawa płyty grzejnej nie zostanie przeprowadzona przez wykwalifikowanego specjalistę lub pracownika serwisu firmy Miele, ewentualne roszczenia gwarancyjne wygasają.

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

- ▶ W przypadku wymiany uszkodzonych podzespołów mających wpływ na bezpieczeństwo firma Miele gwarantuje, że wyłącznie oryginalne części zamienne Miele w pełni spełniają wymagania bezpieczeństwa.
- ▶ Płyta grzejna nie jest przeznaczona do pracy z zewnętrznym zegarem sterującym ani z systemem zdalnego sterowania.
- ▶ Płyta grzejna musi zostać podłączona do sieci elektrycznej przez elektryka.
- ▶ Jeśli przewód przyłączeniowy jest uszkodzony, musi zostać wymieniony na specjalny przewód przyłączeniowy przez wykwalifikowanego specjalistę lub pracownika serwisu firmy Miele.
- ▶ Przy pracach instalacyjnych i konserwacyjnych oraz naprawach urządzenie musi zostać odłączone od sieci elektrycznej. Płyta grzejna jest odłączona od sieci elektrycznej tylko wtedy, gdy:
 - bezpieczniki instalacji elektrycznej są wyłączone,
 - bezpieczniki topikowe instalacji elektrycznej są całkowicie wykręcone z opravek,
 - wtyczka (jeśli występuje) jest wyjęta z gniazdka. Nie ciągnąć przy tym za przewód zasilający, lecz za wtyczkę.
- ▶ Niebezpieczeństwo porażenia prądem. W przypadku uszkodzenia lub wystąpienia pęknięć, odprysków lub rys w szybie szklano-ceramicznej nie wolno włączać płyty ew. należy natychmiast ją wyłączyć. Odłączyć płytę grzejną od sieci elektrycznej. Wezwać wykwalifikowanego specjalistę lub pracownika serwisu firmy Miele.
- ▶ Gdy płyta grzejna została zabudowana za frontem meblowym (np. drzwiczkami), nigdy nie należy zamykać frontu podczas korzystania z płyty grzejnej. Za zamkniętym frontem meblowym nagromadzi się ciepło i wilgoć. W efekcie płyta grzejna, szafka i podłoga mogą zostać uszkodzone. Zamykać drzwiczki meblowe dopiero wtedy, gdy zgasną wskazania ciepła resztkowego.

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

Jednoczesne działanie z paleniskiem pobierającym powietrze z pomieszczenia



⚠ Niebezpieczeństwo zatrucia przez gazy spalinowe!

Przy jednoczesnym użytkowaniu wyciągu kuchennego i paleniska pobierającego powietrze z pomieszczenia należy zachować najwyższą ostrożność.

Paleniska pobierające powietrze z pomieszczenia czerpią powietrze do spalania z pomieszczenia, w którym się znajdują i odprowadzają swoje spaliny przez instalację spalinową (np. komin) na zewnątrz.

Mogą to być np. piece gazowe, olejowe, zasilane drewnem lub węglem, podgrzewacze przepływowe, piecyki do ciepłej wody, płyty do gotowania lub piekarniki.

Wyciąg kuchenny odsysa powietrze z kuchni i sąsiadujących pomieszczeń. Obowiązuje to dla następujących trybów roboczych:

- trybu otwartego obiegu powietrza,
- trybu zamkniętego obiegu powietrza z umieszczonym poza pomieszczeniem wymiennikiem powietrza.

Bez wystarczającego dopływu powietrza powstaje podciśnienie. Palenisko dostaje zbyt mało powietrza do spalania. Spalanie nie jest całkowite.

Trujące gazy spalinowe mogą zostać wyssane z komina lub przewodu wentylacyjnego do pomieszczenia.

Zachodzi zagrożenie życia!

Bezpieczna eksploatacja jest możliwa, gdy przy jednoczesnym użytkowaniu wyciągu i paleniska pobierającego powietrze z otoczenia nie zostaje osiągnięte podciśnienie o wartości większej niż 4 Pa (0,04 mbar), dzięki czemu unika się ponownego zasysania spalin z paleniska.

Można to uzyskać, gdy przez niezamykane otwory, np. w drzwiach lub oknach, może dopływać powietrze potrzebne do procesu spalania. Należy przy tym zwrócić uwagę na wystarczający przekrój otworu napowietrzającego. Sam wywietrznik w murze nie zapewnia z reguły wystarczającego dopływu powietrza.

Przy ocenie sytuacji należy brać pod uwagę całość rozwiązań wentylacyjnych mieszkania. W tym celu należy zasięgnąć rady kompetentnego kominiarza.

Jeśli wyciąg kuchenny pracuje w trybie zamkniętego obiegu powietrza, gdzie powietrze jest kierowane z powrotem do kuchni, jednocześnie użytkowanie wyciągu z paleniskiem pobierającym powietrze z pomieszczenia jest bez znaczenia.

Prawidłowe użytkowanie

- ▶ Płyta grzejna nagrzewa się podczas pracy i pozostaje gorąca jeszcze przez jakiś czas po wyłączeniu. Dopiero po zgaśnięciu wskazań ciepła resztkowego nie ma więcej niebezpieczeństwa odniesienia oparzeń.
- ▶ Oleje i tłuszcze mogą się zapalić w wyniku przegrzania. Nigdy nie pozostawiać płyty grzejnej bez dozoru przy pracy z olejami i tłuszczami. Nigdy nie gasić płonącego oleju lub tłuszczu wodą. Wyłączyć płytę grzejną.
- ▶ Ostrożnie zdusić płomień za pomocą pokrywki lub koca gaśniczego.
- ▶ Nie zostawiać urządzenia w czasie pracy bez nadzoru. Stale nadzorować krótkie procesy gotowania i smażenia.
- ▶ Otwarte płomienie stwarzają zagrożenie pożarowe. Flambiowanie jest zabronione. Włączony wyciąg kuchenny wciągnie płomień w filtr. Osady tłuszczu kuchennego mogą się zapalić.

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

- ▶ Gdy podgrzewa się puszki z aerozolem, łatwopalne płyny lub inne materiały palne, mogą się one zapalić. Dlatego nigdy nie należy przechowywać łatwopalnych przedmiotów w szufladach bezpośrednio pod płytą grzejną. Ewentualne pojemniki na sztućce muszą być wykonane z materiału żaroodpornego.
- ▶ Nigdy nie podgrzewać naczyń bez zawartości.
- ▶ Przy pasteryzacji i podgrzewaniu w zamkniętych puszkach powstaje ciśnienie, które może je rozsadzić. Nie stosować płyty grzejnej do pasteryzacji i podgrzewania puszek
- ▶ Gdy płyta grzejna jest przykryta, w razie przypadkowego włączenia lub występowania ciepła resztkowego istnieje niebezpieczeństwo, że materiał przykrycia może się zapalić, obkurczyć lub stopić. Nigdy nie przykrywać płyty grzejnej, np. pokrywą, ścierką lub folią ochronną.
- ▶ Przy włączonej płycie grzejnej, przypadkowym włączeniu lub zaleganiu ciepła resztkowego istnieje ryzyko, że przedmioty metalowe odłożone na płycie grzejnej ulegną rozgrzaniu. Inne materiały mogą się stopić lub zapalić. Wilgotne pokrywki garnków mogą się zassać. Nie wykorzystywać płyty grzejnej jako powierzchni do odkładania. Wyłączyć strefy grzejne po użyciu!
- ▶ Po użyciu wyłączać płytę grzejną. Nie czekać, aż płyta grzejna wyłączy się automatycznie, ponieważ nie ma już na niej naczyń do gotowania. Produkty spożywcze mogą się zapalić.
- ▶ O gorącą płytę grzejną można się oparzyć. Przy wszystkich pracach wykonywanych przy gorącym urządzeniu należy chronić ręce za pomocą odpowiednich rękawic termoizolacyjnych, łapek do garnków itp. Stosować wyłącznie suche rękawice termoizolacyjne. Mokre lub wilgotne tekstylia lepiej przewodzą ciepło i mogą spowodować oparzenia parą.
- ▶ Wyciąg kuchenny może zostać mocno rozgrzany przez gorące opary kuchenne. Dotykać obudowy i filtra tłuszczu dopiero wtedy, gdy wyciąg ostygnie.
- ▶ Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych (np. miksera ręcznego) w pobliżu płyty grzejnej należy upewnić się, że przewód zasilający nie styka się z gorącą płytą grzejną. Izolacja przewodu mogłaby wówczas zostać uszkodzona.
- ▶ Sól, cukier lub ziarenka piasku, np. z czyszczenia warzyw, mogą spowodować zarysowania, gdy dostaną się pod dno garnka. Przed ustawieniem naczyń należy zwrócić uwagę, czy szyba szklano-ceramiczna i dno naczynia są czyste.

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

- ▶ Spadające przedmioty (nawet lekkie przedmioty jak ziarnka soli) mogą spowodować rysy lub pęknięcia szyby szklano-ceramicznej. Zwrócić uwagę, żeby żadne przedmioty nie upadały na szybę szklano-ceramiczną.
- ▶ Gorące przedmioty na przyciskach i wskaźnikach mogą uszkodzić znajdującą się pod nimi elektronikę. Nigdy nie stawiać gorących garnków lub patelni na przyciskach i wskaźnikach.
- ▶ Jeśli na gorącą płytę grzejącą dostanie się cukier, potrawy zawierające cukier, tworzywa sztuczne lub folia aluminiowa, przy stygnięciu uszkodzą one szybę szklano-ceramiczną. Należy natychmiast wyłączyć urządzenie i od razu dokładnie zeszkrobać te substancje za pomocą skrobaka do szkła. Założyć przy tym rękawice termoizolacyjne. Doczyścić szybę szklano-ceramiczną za pomocą środka do czyszczenia szkła ceramicznego, gdy tylko ostygnie.
- ▶ Wygotowane garnki mogą spowodować uszkodzenie szyby szklano-ceramicznej i/lub naczynia do gotowania. Nie pozostawiać płyty grzejnej w czasie pracy bez nadzoru.
- ▶ Nierówności na dnie garnków i patelni rysują szybę szklano-ceramiczną. Stosować wyłącznie garnki i patelnie o gładkim dnie.
- ▶ Unieść naczynie do gotowania w celu przestawienia. Dzięki temu można uniknąć zarysowań i odprysków.
- ▶ Ze względu na dużą szybkość nagrzewania w niektórych przypadkach temperatura dna naczynia do gotowania może w bardzo krótkim czasie przekroczyć temperaturę samozapłonu oleju lub tłuszczu. Nie pozostawiać płyty grzejnej w czasie pracy bez nadzoru!
- ▶ Tłuszcze i oleje podgrzewać maksymalnie przez 1 minutę i nigdy nie stosować funkcji Booster.
- ▶ Dotyczy tylko osób z rozrusznikiem serca: W bezpośrednim sąsiedztwie włączonej płyty grzejnej występuje pole elektromagnetyczne. Negatywny wpływ na funkcjonowanie rozrusznika serca jest jednak mało prawdopodobny. W razie wątpliwości należy się jednak zwrócić do producenta rozrusznika serca lub do swojego lekarza.
- ▶ Pole elektromagnetyczne włączonej płyty grzejnej może mieć wpływ na działanie namagnesowanych przedmiotów. Karty kredytowe, nośniki danych, kalkulatory itp. nie powinny znajdować się w bezpośrednim sąsiedztwie włączonej płyty grzejnej.
- ▶ Metalowe przedmioty przechowywane w szufladzie pod płytą grzejącą mogą nagrzewać się podczas długotrwałego i intensywnego użytkowania płyty grzejnej.

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

- ▶ Płyta grzejna jest wyposażona w wentylator chłodzący. Jeśli pod zabudowaną płytą grzejną znajduje się szuflada, należy zachować wystarczający odstęp pomiędzy zawartością szuflady a spodem płyty grzejnej, aby zagwarantowany był odpowiedni dopływ powietrza chłodzącego do płyty grzejnej.
- ▶ Jeśli pod zabudowaną płytą grzejną znajduje się szuflada, nie należy w niej przechowywać żadnych spiczastych lub małych przedmiotów, papieru, serwetek itd. Przedmioty te mogą się dostać lub zostać wciągnięte przez szczeliny wentylacyjne do obudowy i uszkodzić w ten sposób wentylator chłodzący lub upośledzić chłodzenie.
- ▶ Nigdy nie używać 2 naczyń do gotowania jednocześnie na jednej strefie grzejnej ani na jednym obszarze grzejnym PowerFlex.
- ▶ Gdy naczynie jest ustawione na strefie grzejnej lub strefie na brytfannę tylko częściowo, może dojść do silnego rozgrzania uchwytów. Naczynie do gotowania należy zawsze ustawiać pośrodku strefy grzejnej lub strefy na brytfannę.
- ▶ Na obszarze grzejnym PowerFlex stosować wyłącznie brytfanny prostokątne lub owalne.
- ▶ Osady tłuszczu i zabrudzenia mają negatywny wpływ na działanie wyciągu kuchennego. Nigdy nie używać wyciągu bez filtra tłuszczu, żeby zagwarantować oczyszczanie oparów kuchennych.
- ▶ Jeśli czyszczenie nie zostanie przeprowadzone według instrukcji podanych w tej instrukcji użytkowania, występuje zagrożenie pożarowe.
- ▶ Nie zakrywać kratki wyciągu podczas jego pracy.
- ▶ Nie stawiać żadnych gorących naczyń na kratce wyciągu. Działanie wyciągu zostanie przez to zakłócone, a kratka może ulec uszkodzeniu.
- ▶ Wnikające płyny mogą doprowadzić do uszkodzenia wyciągu. Trzymać płyny z daleka od wyciągu.
- ▶ Lekkie przedmioty mogą zostać wessane przez wyciąg i upośledzić jego działanie. Nie odkładać żadnych lekkich przedmiotów (np. ściereczek, papieru) w pobliżu wyciągu.
- ▶ W przypadku zastosowania adaptera do naczyń do gotowania na indukcję, generatory indukcji w płycie mogą zostać uszkodzone lub nawet zniszczone. Nie stosować żadnych adapterów na indukcję.

Czyszczenie i konserwacja

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

Nigdy nie używać myjki parowej do czyszczenia płyty grzejnej.

▶ Jeśli płyta grzejna jest zamontowana nad piekarnikiem z pirolizą, nie należy używać płyty grzejnej w trakcie trwania procesu pirolizy, ponieważ może zadziałać zabezpieczenie przed przegrzaniem płyty grzejnej.

Wyposażenie

▶ Firma Miele nie ponosi odpowiedzialności za stosowanie akcesoriów, które nie są oryginalnymi akcesoriami firmy Miele. Firma Miele nie ponosi odpowiedzialności z tytułu roszczeń wynikających z gwarancji, rękojmi i/lub odpowiedzialności za produkt, o ile szkody lub wady wynikają z użycia lub montażu akcesoriów, które nie zostały wyprodukowane przez firmę Miele lub nie zostały przez nią zatwierdzone.

▶ Oryginalne części zamienne Miele są dostępne przez co najmniej 10, a maksymalnie 15 lat od momentu zakończenia produkcji seryjnej danego modelu płyty grzejnej.

Odpowiedzialność i ochrona środowiska naturalnego

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii podczas gotowania

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

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii podczas korzystania z wyciągu kuchennego

- Przy gotowaniu proszę się zatroszczyć o dobrą wentylację kuchni. Jeśli w trybie otwartego obiegu powietrza nie dopływa wystarczająca ilość powietrza, wyciąg kuchenny nie pracuje wydajnie i może dojść do zwiększenia odgłosów roboczych.
- Gotować przy możliwie małym poziomie mocy gotowania. Mniej oparów kuchennych oznacza niższy poziom wydajności na wyciągu i tym samym mniejsze zużycie energii.
- Sprawdzić poziom wydajności wybrany na wyciągu. Najczęściej wystarczający jest niski poziom wydajności. Poziom Booster stosować tylko wtedy, gdy jest to konieczne.
- Przy dużej ilości oparów kuchennych przełączać z odpowiednim wyprzedzeniem na wyższy poziom roboczy. Jest to bardziej efektywne, niż próba oczyszczenia powietrza w kuchni z już rozprzestrzenionych oparów kuchennych przez przedłużenie pracy wyciągu.

- Po gotowaniu wyciąg kuchenny należy z powrotem wyłączyć.
- Regularnie czyścić lub wymieniać filtry. Mocno zabrudzone filtry zmniejszają wydajność, zwiększają zagrożenie pożarowe i oznaczają większe ryzyko higieniczne.

Utylizacja opakowania

Opakowanie służy do manewrowania i chroni urządzenie przed uszkodzeniami podczas transportu.

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

Utylizacja starego urządzenia

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



Zamiast tego należy przekazać stare urządzenie do systemu nieodpłatnego zbierania i utylizacji starych urządzeń elektrycznych i elektronicznych, w punktach prowadzonych przez gminę, sprzedawcę lub firmę Miele. Za usunięcie ewentualnych danych osobowych z utylizowanego urządzenia zgodnie z obo-

Odpowiedzialność i ochrona środowiska naturalnego

wiążącym prawem odpowiada użytkownik. Są Państwo prawnie zobowiązani do usunięcia z urządzenia wszelkich baterii i akumulatorów oraz źródeł światła, które można wyjąć bez zniszczenia i nie są wbudowane do urządzenia na stałe. Należy je dostarczyć do odpowiedniego punktu zbiórki, gdzie zostaną nieodpłatnie przyjęte. Proszę zatroszczyć się o to, żeby stare urządzenie było zabezpieczone przed dziećmi do momentu odtransportowania.

Wskazówki bezpieczeństwa do zabudowy

⚠ Uszkodzenia przez nieprawidłowy montaż.

Płyta grzejna może zostać uszkodzona przez nieprawidłowy montaż.

Montaż płyty grzejnej powinien być przeprowadzany wyłącznie przez wykwalifikowanego specjalistę.

⚠ Niebezpieczeństwo porażenia prądem.

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

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

⚠ Uwaga na uszkodzenia przez spadające przedmioty.

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

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

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

Wymienić taśmę uszczelniającą zawsze przed ponowną zabudową.

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

► Ta płyta grzejna może zostać zamontowana wyłącznie nad kuchniami i piekarnikami wyposażonymi w system chłodzenia oparów.

► Obok tej płyty grzejnej nie można montować żadnej płyty gazowej.

► Należy upewnić się, że po zamontowaniu płyty grzejnej przewód zasilający nie jest dostępny.

► Po zakończeniu montażu płyty grzejnej przewód zasilający nie może stykać się z ruchomymi elementami zabudowy kuchennej (np. szufladą) ani być narażony na obciążenia mechaniczne.

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

► Do montażu należy usunąć poprzeczkę znajdującą się w górnym obszarze tylnej ścianki korpusu.

► Płyta grzejna musi zostać zabudowana w taki sposób, żeby wanyienka ociekowa i klapka do czyszczenia były swobodnie dostępne i mogły zostać wyjęte do czyszczenia.

► Kanał wentylacyjny układa się za tylną ścianką korpusu szafki do zabudowy. Tylne ścianki korpusu musi być zdejmowana do celów serwisowych.

► Minimalna wysokość cokołu dla KMDA 7676 FL-U wynosi:

- w trybie otwartego obiegu powietrza: brak wymaganej minimalnej wysokości cokołu
- w trybie kierowanym zamkniętego obiegu powietrza: 100 mm
- w trybie Plug&Play: 25 mm

► Minimalna wysokość cokołu:

- w trybie otwartego obiegu powietrza: brak wymaganej minimalnej wysokości cokołu
- w trybie kierowanym zamkniętego obiegu powietrza: 100 mm
- w trybie Plug & Play: 25 mm

► Zasysane powietrze może zostać wyprowadzone bezpośrednio z powrotem do pomieszczenia przez szafkę dolną wyłącznie w trybie Plug&Play. W trybie otwartego powietrza i w kierowanym trybie zamkniętego obiegu powietrza, powietrze wylotowe musi być odprowadzane przez przewód wylotowy na zewnątrz (tryb otwartego obiegu powietrza) lub przez skrzynkę recyrkulacyjną z powrotem do pomieszczenia (tryb zamkniętego obiegu powietrza).

► Zachować wymagane odstępy bezpieczeństwa.

Dodatkowe wskazówki bezpieczeństwa do trybu otwartego obiegu powietrza

► Odprowadzane powietrze nie może być kierowane do będących w użyciu kanałów dymnych, spalinowych, ani do szybów służących do wentylacji pomieszczeń z paleniskami.

► Jeżeli powietrze ma być odprowadzane przez nieużywane kanały dymne lub spalinowe, należy przestrzegać obowiązujących w tym zakresie przepisów.

► Do ułożenia przewodu wylotowego można stosować wyłącznie rury lub węże z materiałów niepalnych. Są one dostępne w handlu specjalistycznym lub w serwisie.

Instalowanie

Dodatkowe wskazówki bezpieczeństwa do trybu Plug&Play

Współczynnik U

Tryb Plug&Play jest możliwy w młodszych i odnowionych budynkach. Gdy sąsiadująca ściana lub podłoga graniczą z gruntem lub z powietrzem zewnętrznym, muszą one wykazywać współczynnik przenikania ciepła (współczynnik U) o wartości: $\leq 0,5 \text{ W}/(\text{m}^2\text{K})$.

Materiał	Grubość materiału	Współczynnik U _(od 1995)
Ściana murowana (cegła dziurawka, gazobeton lub porównywalne materiały porowate lub perforowane)	$\geq 30 \text{ cm}$	0,5
Ściana z pełnego drewna (np. domy z bala/prefabrykatów); rama drewniana lub ściana płytowa z wypełnieniem tłumiącym	—	0,4
Dom pasywny (KfW 55, 40, 40 Plus)	—	0,15–0,2

Współczynniki U dla innych materiałów można znaleźć na stronach internetowych producentów poszczególnych materiałów.

Dalszą pomoc dotyczącą swojego budynku można uzyskać u rzeczoznawcy budowlanego lub doradcy energetycznego.

► Przekrój otworu wylotowego musi wynosić przynajmniej 425 cm^2 .

Jeśli w otworze wentylacyjnym ma się znajdować kratka wentylacyjna, wówczas otwór wylotowy i dolotowy musi być większy niż 425 cm^2 . Powierzchnia przelotowa 425 cm^2 wynika z sumy powierzchni otworów w kratce.

Otworów wentylacyjnych nie wolno zasłaniać ani zastawiać. Poza tym należy je regularnie oczyszczać z kurzu.

► Do działania płyty grzejnej w trybie Plug&Play konieczny jest dostarczony wraz z urządzeniem adapter Plug&Play.

► Do zabudowy płyty grzejnej konieczny jest szablon.

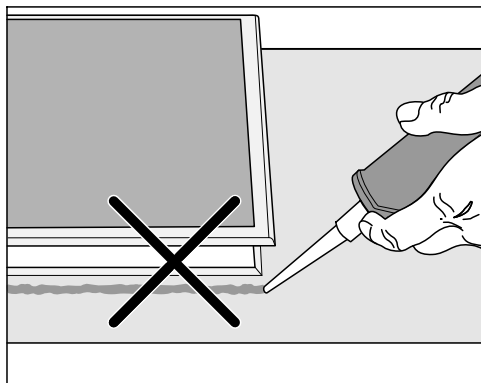
 Ryzyko uszkodzenia urządzenia chłodniczego z powodu oparów.

Opary z płyty grzejnej za urządzeniem chłodniczym mogą spowodować uszkodzenie urządzenia chłodniczego.

Nie wolno instalować żadnych urządzeń odprowadzających powietrze lub opary bezpośrednio za urządzeniem chłodniczym. Należy zapewnić oddzielne prowadzenie powietrza lub zainstalować ściankę rozdzielającą między urządzeniami.

Instalowanie

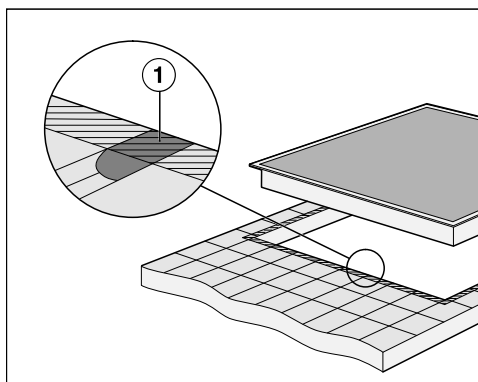
Dodatkowe wskazówki bezpieczeństwa dotyczące montażu nablutowego



⚠ Szkody przez nieprawidłowy montaż.

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

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



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

Dodatkowe instrukcje bezpieczeństwa dotyczące zabudowy zlicowanej

⚠ Uszkodzenia spowodowane przez nieodpowiednie środki uszczelniające.

Nieodpowiedni środek uszczelniający może uszkodzić kamień naturalny.

W przypadku kamienia naturalnego i płytek z kamienia naturalnego stosować wyłącznie odporne na wysoką temperaturę (min. 160°C) silikonowe środki uszczelniające przeznaczone do kamienia naturalnego. Przestrzegać wskazówek producenta.

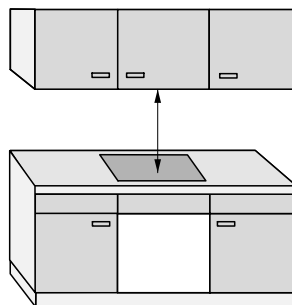
► Prześwit szafki dolnej musi być co najmniej tak szeroki, jak wewnętrzne wycięcie w blacie roboczym, aby płyta grzejna po zabudowie była swobodnie dostępna od dołu i aby możliwe było zdjęcie skrzynki spodniej do celów serwisowych. Jeśli płyta grzejna po zabudowie nie będzie dostępna od spodu, należy usunąć masę uszczelniającą, aby umożliwić demontaż płyty.

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

- Blaty robocze z kamienia naturalnego: Płytę grzejną zakłada się bezpośrednio w wyfrezowanie.
- Pełne drewno, blaty robocze z płytek ceramicznych: Płytę grzejną mocuje się w wycięciu za pomocą listew drewnianych. Listwy te nie należą one do wyposażenia dostarczonego wraz z urządzeniem i muszą zostać zapewnione w miejscu instalacji.

Odstępy bezpieczeństwa

Odstęp bezpieczeństwa nad płytą grzejną



Pomiędzy płytą grzejną a zamontowanym nad nią wyciągiem kuchennym należy:

- zachować odstęp bezpieczeństwa podany przez producenta wyciągu kuchennego,
- zachować maksymalny wymagany odstęp bezpieczeństwa, jeśli pod wyciągiem kuchennym zainstalowanych jest kilka urządzeń, w odniesieniu do których podane są różne odstępy bezpieczeństwa.

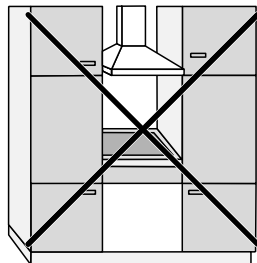
Gdy nad płytą grzejną zainstalowane są łatwopalne materiały (np. półka wisząca), odstęp bezpieczeństwa musi wynosić co najmniej 500 mm.

Instalowanie

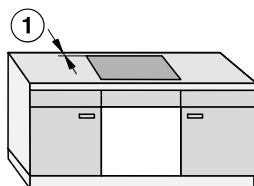
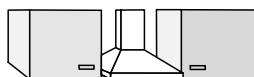
Odstęp bezpieczeństwa z tyłu i po bokach płyty grzejnej

Od wysokiej szafki lub ściany pomieszczenia zachować następujące odstępy minimalne:

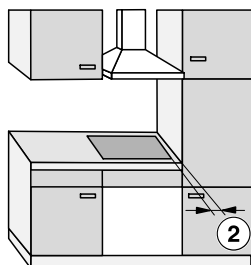
- **z tyłu** ① od wycięcia w blacie roboczym do tylnej krawędzi blatu roboczego:
50 mm
oraz
- **po prawej stronie** ② od wycięcia w blacie roboczym do znajdującej się obok zabudowy meblowej (np. wysokiej szafki stojącej) lub do ściany pomieszczenia:
50 mm, a po przeciwnej stronie odstęp minimalny o wielkości 200 mm
lub
- **po lewej stronie** ③ od wycięcia w blacie roboczym do znajdującej się obok zabudowy meblowej (np. wysokiej szafki stojącej) lub do ściany pomieszczenia:
50 mm, a po przeciwnej stronie odstęp minimalny o wielkości 200 mm



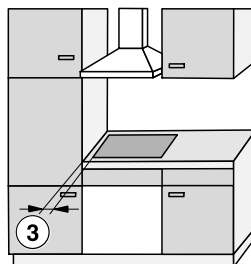
niedozwolone



bardzo zalecane



niezalecane

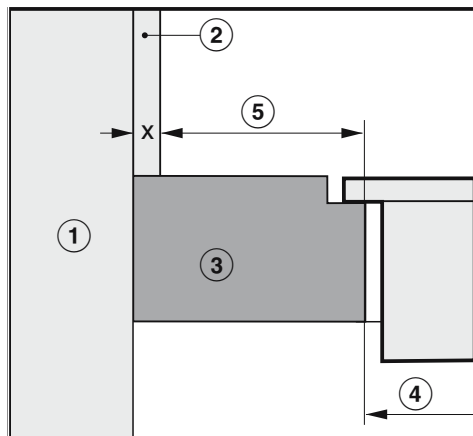


niezalecane

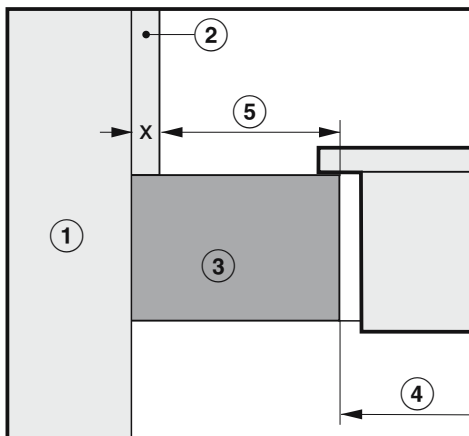
Odstęp bezpieczeństwa do okładziny niszy

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

Zabudowa zlicowana



Zabudowa nablutowa



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

	Strona		Przeciwna strona	
Materiał	Palny	Niepalny	Palny	Niepalny
Z tyłu	50 mm	50 mm - wymiar x	—	—
Po prawej stronie	50 mm	50 mm - wymiar x	200 mm	200 mm - wymiar x
Po lewej stronie	50 mm	50 mm - wymiar x	200 mm	200 mm - wymiar x

Przykład: grubość niepalnej okładziny niszy 15 mm
 50 mm - 15 mm = odstęp minimalny 35 mm

Instalowanie

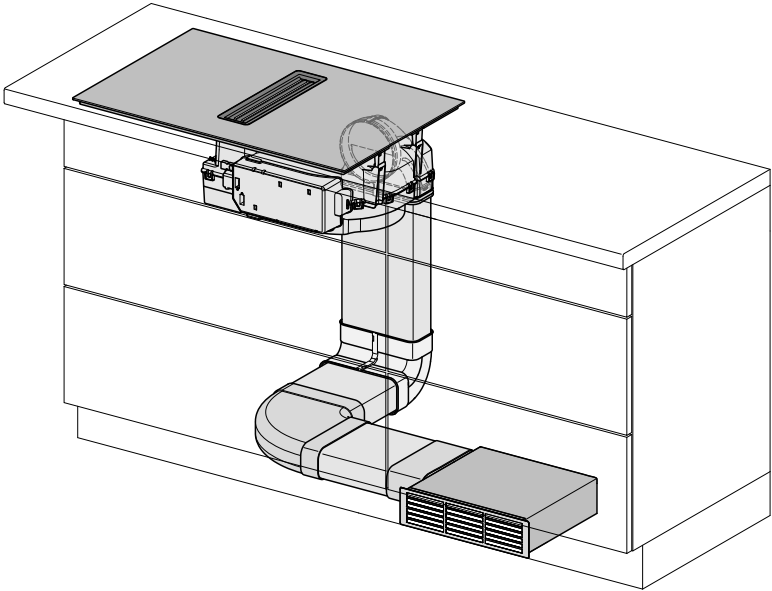
Tryby robocze

	Tryb otwartego obiegu powietrza	Tryb kierowany zamkniętego obiegu powietrza	Tryb Plug&Play
KMDA 7676 FL-A	✓	●	●
KMDA 7676 FL-U	●	✓	✓✓

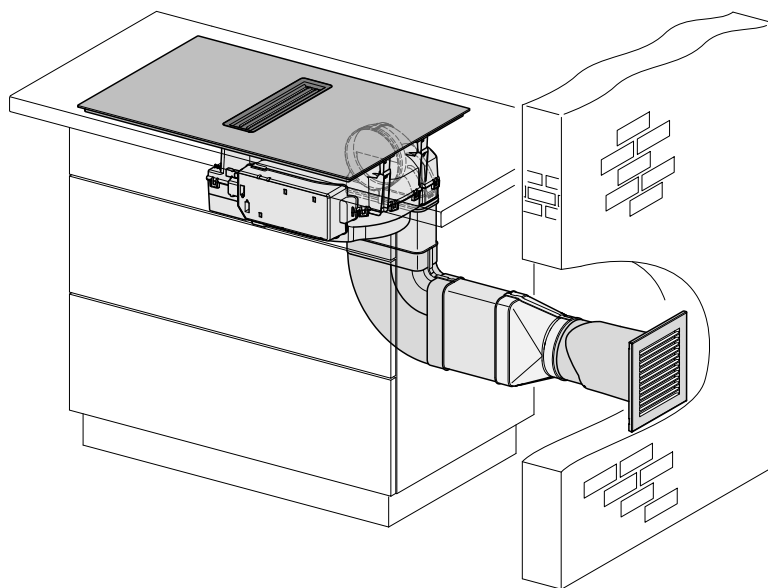
- ✓✓ możliwe
- ✓ możliwe – wymagane dalsze wyposażenie
- konieczna zmiana ustawień – wymagane dodatkowe wyposażenie

Przykłady zabudowy

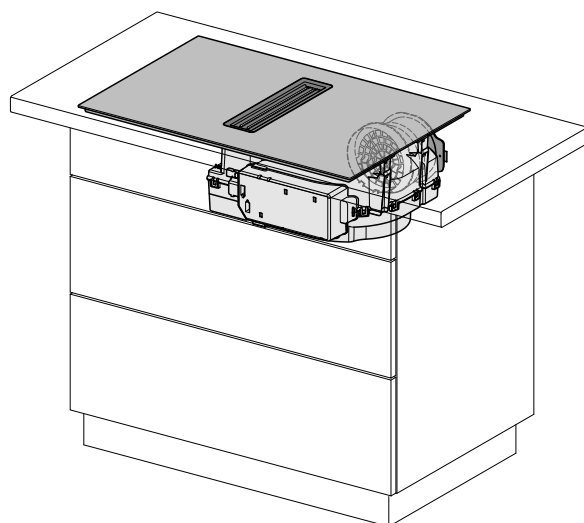
Kierowany tryb zamkniętego obiegu powietrza



Tryb otwartego obiegu powietrza

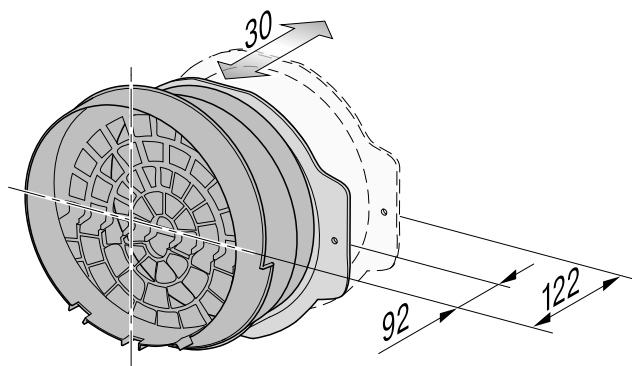


Tryb Plug & Play



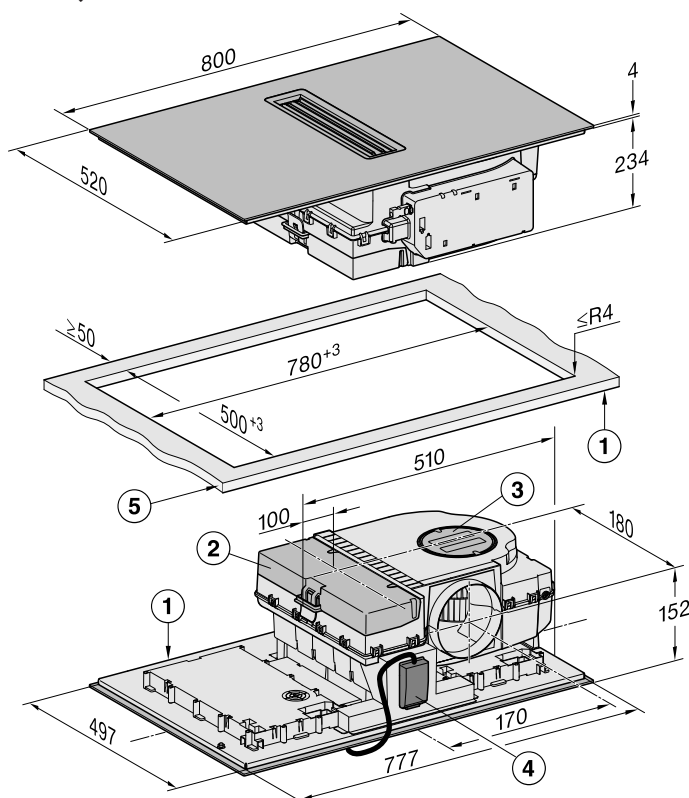
Instalowanie

Wymiary adaptera Plug&Play (tylko KMDA 7676 FL-U)



Wymiary zabudowy dla zabudowy nablátowej

KMDA 7676 FL-A, KMDA 7676 FL-U



Wszystkie wymiary podano w mm.

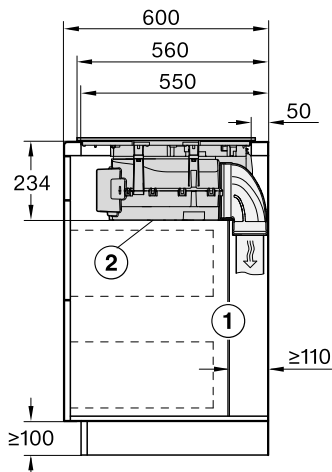
- ① Przód
- ② Wyjmowana wanienka ociekowa
- ③ Klapka do czyszczenia
- ④ Skrzynka przyłączeniowa z przewodem przyłączeniowym
Przewód przyłączeniowy L = 2000 mm
- ⑤ Grubość blatu roboczego
tryb otwartego obiegu powietrza i tryb kierowany zamkniętego obiegu powietrza: ≥ 10 mm
tryb Plug&Play: ≥ 10 mm– ≤ 40 mm

Instalowanie

Tryb otwartego obiegu powietrza i tryb kierowany zamkniętego obiegu powietrza

Głębokość blatu roboczego 600 mm

KMDA 7676 FL-A, KMDA 7676 FL-U

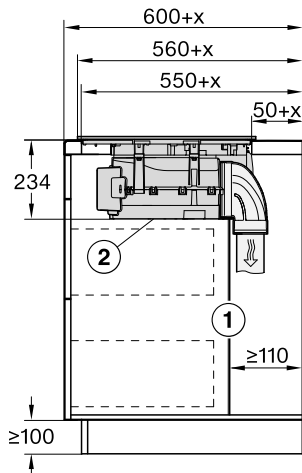


Wszystkie wymiary podano w mm.

- ① Tylna ścianka korpusu musi być zdejmowana do celów serwisowych. W celu przeprowadzenia kanału wylotowego pomiędzy ścianką korpusu a przylegającą ścianą pomieszczenia lub przylegającym elementem meblowym należy zachować minimalny odstęp 110 mm.
- ② Zdejmowana wanienka ociekowa i kłapka/kłapki do czyszczenia muszą być dostępne po zabudowie.

Głębokość blatu roboczego większa niż 600 mm

KMDA 7676 FL-A, KMDA 7676 FL-U



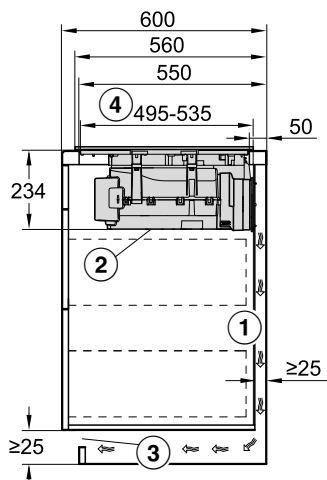
Wszystkie wymiary podano w mm.

- ① Tylna ścianka korpusu musi być zdejmowana do celów serwisowych. W celu przeprowadzenia kanału wylotowego pomiędzy ścianką korpusu a przylegającą ścianą pomieszczenia lub przylegającym elementem meblowym należy zachować minimalny odstęp 110 mm.
 - ② Zdejmowana wanienka ociekowa i kłapka/kłapki do czyszczenia muszą być dostępne po zabudowie.
- x Wymiar, o który głębokość blatu roboczego przekracza 600 mm.

Tryb Plug&Play

Głębokość blatu roboczego 600 mm

KMDA 7676 FL-U

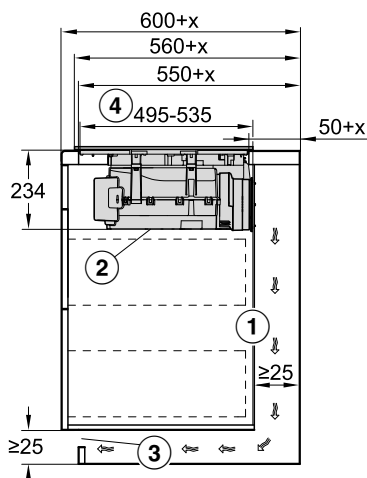


Wszystkie wymiary podano w mm.

- ① W celu przeprowadzenia wylotu między ścianką korpusu a sąsiadującą ścianą pomieszczenia lub sąsiadującym meblem należy zachować minimalny odstęp 25 mm.
- ② Zdemtowana wanienka ociekowa i klapka/klapki do czyszczenia muszą być dostępne po zabudowie.
- ③ Przekrój otworu wylotowego musi wynosić przynajmniej 425 cm².
- ④ Odległość od przodu dolnej obudowy do końca adaptera Plug&Play

Głębokość blatu roboczego większa niż 600 mm

KMDA 7676 FL-U



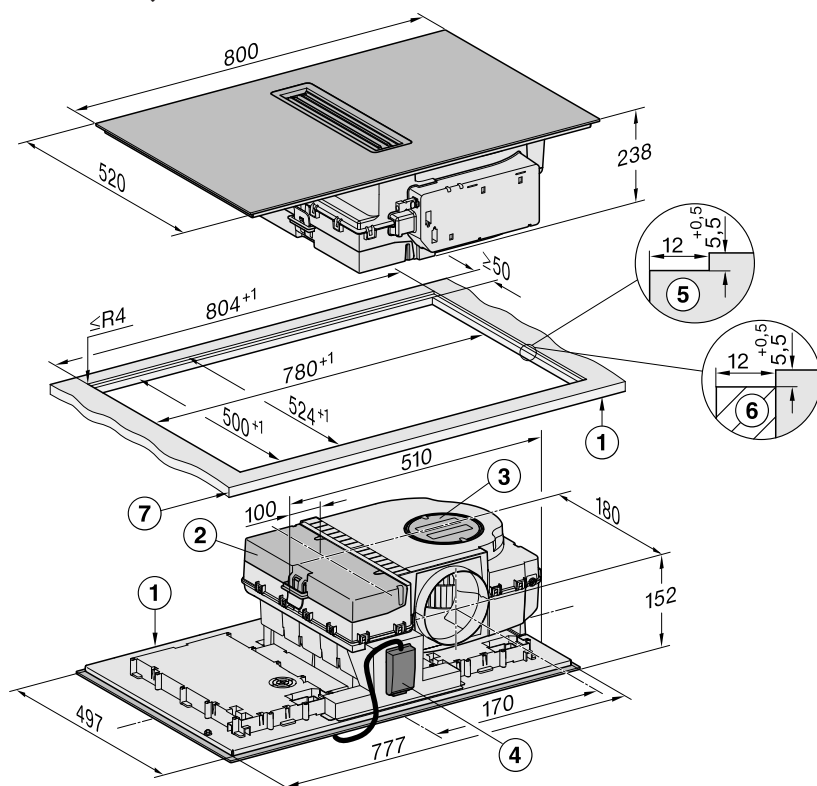
Wszystkie wymiary podano w mm.

- ① W celu przeprowadzenia wylotu między ścianką korpusu a sąsiadującą ścianą pomieszczenia lub sąsiadującym meblem należy zachować minimalny odstęp 25 mm.
Gdy tylna ścianka korpus jest oddalona od frontu blatu roboczego > 555 mm, adapter Plug&Play musi zostać poszerzony o zestaw uzupełniający Miele.
 - ② Zdemtowana wanienka ociekowa i klapka/klapki do czyszczenia muszą być dostępne po zabudowie.
 - ③ Przekrój otworu wylotowego musi wynosić przynajmniej 425 cm².
 - ④ Odległość od przodu dolnej obudowy do końca adaptera Plug&Play
- x Wymiar, o który głębokość blatu roboczego przekracza 600 mm.

Instalowanie

Wymiary zabudowy dla zabudowy zlicowanej

KMDA 7676 FL-A, KMDA 7676 FL-U



Wszystkie wymiary podano w mm. Wymiary podane w nawiasach należy traktować jako zalecenia.

- ① Przód
- ② Wyjmowana wanienka ociekowa
- ③ Kłapka do czyszczenia
- ④ Skrzynka przyłączeniowa z przewodem przyłączeniowym
Przewód przyłączeniowy L = 2000 mm
- ⑤ Frezowanie stopniowe w blacie roboczym z kamienia naturalnego
- ⑥ Listwa drewniana 12 mm (wyposażenie nie dostarczone wraz z urządzeniem)

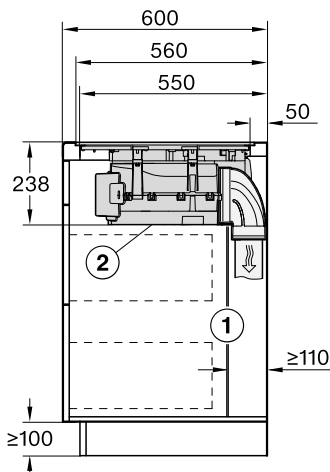
- ⑦ Grubość blatu roboczego
tryb otwartego obiegu powietrza i tryb kierowany zamkniętego obiegu powietrza: ≥ 10 mm
tryb Plug&Play: ≥ 10 mm— ≤ 40 mm

Instalowanie

Tryb otwartego obiegu powietrza i tryb kierowany zamkniętego obiegu powietrza

Głębokość blatu roboczego 600 mm

KMDA 7676 FL-A, KMDA 7676 FL-U

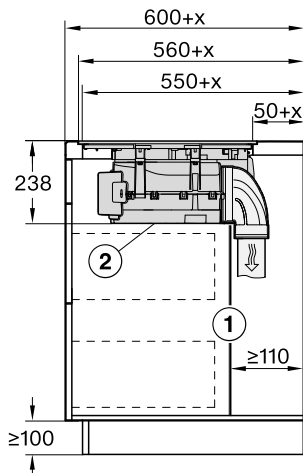


Wszystkie wymiary podano w mm.

- ① Tylna ścianka korpusu musi być zdejmowana do celów serwisowych. W celu przeprowadzenia kanału wylotowego pomiędzy ścianką korpusu a przylegającą ścianą pomieszczenia lub przylegającym elementem meblowym należy zachować minimalny odstęp 110 mm.
- ② Zdejmowana wanienka ociekowa i kłapka/kłapki do czyszczenia muszą być dostępne po zabudowie.

Głębokość blatu roboczego większa niż 600 mm

KMDA 7676 FL-A, KMDA 7676 FL-U



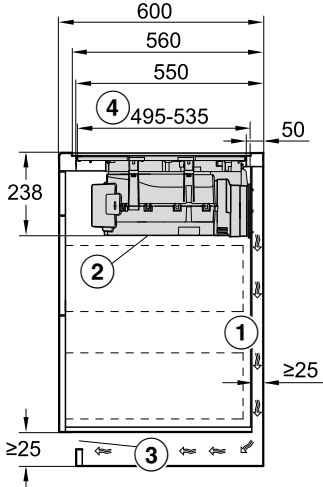
Wszystkie wymiary podano w mm.

- ① Tylna ścianka korpusu musi być zdejmowana do celów serwisowych. W celu przeprowadzenia kanału wylotowego pomiędzy ścianką korpusu a przylegającą ścianą pomieszczenia lub przylegającym elementem meblowym należy zachować minimalny odstęp 110 mm.
 - ② Zdejmowana wanienka ociekowa i kłapka/kłapki do czyszczenia muszą być dostępne po zabudowie.
- x Wymiar, o który głębokość blatu roboczego przekracza 600 mm.

Tryb Plug&Play

Głębokość blatu roboczego 600 mm

KMDA 7676 FL-U

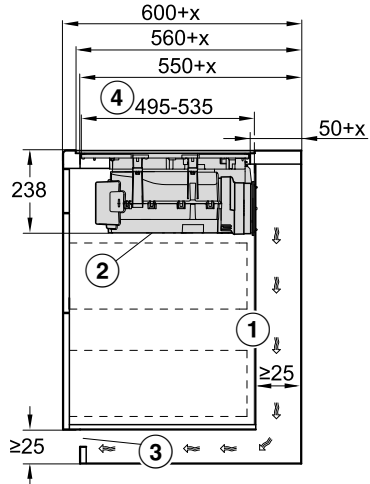


Wszystkie wymiary podano w mm.

- ① W celu przeprowadzenia wylotu między ścianką korpusu a sąsiadującą ścianą pomieszczenia lub sąsiadującym meblem należy zachować minimalny odstęp 25 mm.
- ② Zdejmowana wanienka ociekowa i klapka/klapki do czyszczenia muszą być dostępne po zabudowie.
- ③ Przekrój otworu wylotowego musi wynosić przynajmniej 425 cm².
- ④ Odległość od przodu dolnej obudowy do końca adaptera Plug&Play

Głębokość blatu roboczego większa niż 600 mm

KMDA 7676 FL-U



Wszystkie wymiary podano w mm.

- ① W celu przeprowadzenia wylotu między ścianką korpusu a sąsiadującą ścianą pomieszczenia lub sąsiadującym meblem należy zachować minimalny odstęp 25 mm.
Gdy tylna ścianka korpus jest oddalona od frontu blatu roboczego > 555 mm, adapter Plug&Play musi zostać poszerzony o zestaw uzupełniający Miele.
 - ② Zdejmowana wanienka ociekowa i klapka/klapki do czyszczenia muszą być dostępne po zabudowie.
 - ③ Przekrój otworu wylotowego musi wynosić przynajmniej 425 cm².
 - ④ Odległość od przodu dolnej obudowy do końca adaptera Plug&Play
- x Wymiar, o który głębokość blatu roboczego przekracza 600 mm.

Instalowanie

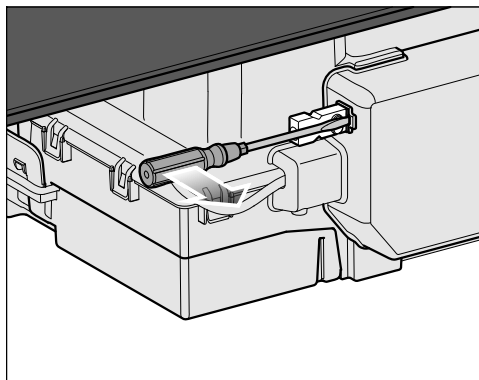
Podłączenie do zestyku okiennego, w razie potrzeby

⚠ Przyłącze dla zestyku okiennego jest pod napięciem.
Szkody osobowe na skutek porażenia prądem elektrycznym.
Odłączyć płytę grzejącą od sieci elektrycznej przed podłączeniem systemu przełączającego.
Przewód przyłączeniowy systemu przełączającego może zostać podłączony wyłącznie przez elektryka.

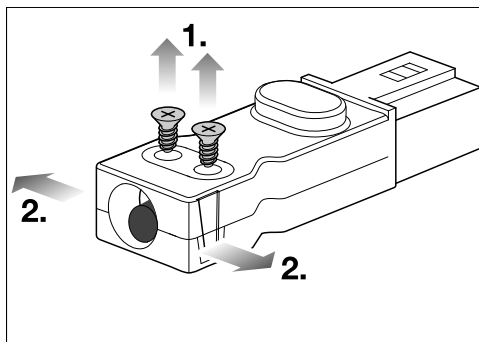
Przewód przyłączeniowy systemu przełączającego musi odpowiadać typowi H03VV-F 2 x 0,75 mm² i może mieć maksymalnie 2,0 m długości. System przełączający musi być wyposażony w bezpotencjałowy zestyk zwrotny, który jest odpowiedni dla prądu 230 V, 1 A. W otwartym stanie przełącznika wyciąg kuchenny jest wyłączony.

Stosować wyłącznie radiowe systemy przełączające z odpowiednią certyfikacją (np. okienne przełączniki kontaktowe, czujniki podciśnieniowe) i uzyskać ich dopuszczenie do użytkowania przez autoryzowanego specjalistę (zakład kominarski).

W celu przeprowadzenia bezpiecznego podłączenia i użytkowania zewnętrznych systemów przełączających jest wymagana odpowiednia dokumentacja.



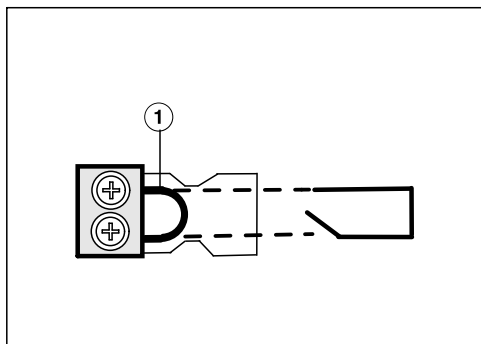
■ Zwolnić zaczepek i wyciągnąć wtyczkę.



■ Odkręcić śruby ① uchwytu odciążającego i odblokować obudowę po obu stronach ②.

■ Otworzyć obudowę.

■ Usunąć zaślepkę.



- Wymienić mostek ① na przewód przyłączeniowy systemu przełączającego.
- Zamknąć obudowę.
- Wkręcić z powrotem śrubę uchwytu odciążającego.
- Włożyć z powrotem wtyczkę.

Instalowanie

Zabudowa nablátowa płyty grzejnej w trybie otwartego obiegu powietrza i w kierowanym trybie zamkniętego obiegu powietrza

Przygotowanie blatu roboczego do montażu nablátowego w trybie otwartego obiegu powietrza i w kierowanym trybie zamkniętego obiegu powietrza

- Przestrzegać odstępów bezpieczeństwa.
- Wykonać wycięcie w blacie roboczym.
- Blaty robocze z drewna:
Zabezpieczyć powierzchnie przecięcia specjalnym lakierem, kauczukiem silikonowym lub płynną żywicą, aby uniknąć spęczenia spowodowanego wilgocią. Materiał uszczelniający musi być odporny na działanie wysokich temperatur.

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

Zabudowa nablátowa płyty grzejnej w trybie otwartego obiegu powietrza i w kierowanym trybie zamkniętego obiegu powietrza

- Nakleić dostarczoną z urządzeniem taśmę uszczelniającą pod krawędzią płyty grzejnej. Przy naklejaniu nie naprężać taśmy uszczelniającej.
- Poprowadzić przewód zasilający płyty grzejnej przez wycięcie w blacie roboczym do dołu.
- Włożyć płytę grzejną centralnie w wycięcie. Zwrócić uwagę, aby uszczelka przylegała do blatu roboczego, gwarantując w ten sposób uszczelnienie względem blatu roboczego.
- Gdy uszczelka nie przylega prawidłowo do blatu roboczego w narożnikach, można ostrożnie poprawić promień narożników ($\leq R4$) za pomocą wyrzynarki.
- Podłączyć płytę grzejną do sieci elektrycznej.
- Sprawdzić działanie płyty grzejnej.

Zabudowa nablátowa płyty grzejnej w trybie Plug&Play

Przygotowanie blatu roboczego do zabudowy nablátowej w trybie Plug&Play

- Przestrzegać odstępów bezpieczeństwa.
- Wykonać wycięcie w blacie roboczym.
- Skrócić dostarczony szablon wiercenia u góry na grubość blatu roboczego. W zależności od głębokości zabudowy ułożyć pasujący szablon wiercenia u góry na tylnej ścianie korpusu. Wykonać wycięcie na adapter Plug&Play zgodnie z szablonem wiercenia.

Numer szablonu wiercenia	Pozycja adaptera	Odległość montażowa (w pionie) między górną częścią urządzenia a najniższym punktem adaptera Plug&Play
2	2	238 mm ¹
3a	3	248 mm ²

¹ Szablon jest dołączony do urządzenia.

² Szablon można znaleźć na stronie internetowej Miele.

■ Jeśli brakuje szablonu wiercenia, patrz rozdział „Instalowanie”, punkt „Wycinanie ścianki tylnej bez szablonu wiercenia”.

■ Blaty robocze z drewna:

Zabezpieczyć powierzchnie przecięcia specjalnym lakierem, kauczukiem silikonowym lub płynną żywicą, aby uniknąć spęcznienia spowodowanego wilgocią. Materiał uszczelniający musi być odporny na działanie wysokich temperatur.

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

Montaż nablutowy płyty grzejnej w trybie Plug&Play

■ Nakleić dostarczoną z urządzeniem taśmę uszczelniającą pod krawędzią płyty grzejnej. Przy naklejaniu nie naprężać taśmy uszczelniającej.

Adapter Plug & Play może się oderwać.

Umieścić płytę grzejną na blacie roboczym w taki sposób, aby adapter Plug & Play się na nim nie opierał.

■ Przytwierdzić adapter Plug & Play do płyty grzejnej i ustawić pozycję adaptera.

■ Poprowadzić przewód zasilający płyty grzejnej przez wycięcie w blacie roboczym do dołu.

■ Oddzielić folię ochronną z taśmy klejącej na końcu adaptera Plug&Play.

■ Włożyć płytę grzejną centralnie w wycięcie. Zwrócić uwagę, aby uszczelka przylegała do blatu roboczego, gwarantując w ten sposób uszczelnienie względem blatu roboczego.

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

■ Wyrównać adapter Plug & Play, dopasowując go do wykonanego wcześniej otworu. Docisnąć adapter do tylnej ścianki, aż się dobrze przyklei.

■ Podłączyć płytę grzejną do sieci elektrycznej.

■ Sprawdzić działanie płyty grzejnej.

Instalowanie

Zabudowa zlicowana płyty grzejnej w trybie otwartego obiegu powietrza i w kierowanym trybie zamkniętego obiegu powietrza

Przygotowanie blatu roboczego do montażu zlicowanego w trybie otwartego obiegu powietrza i w kierowanym trybie zamkniętego obiegu powietrza

- Przestrzegać odstępów bezpieczeństwa.
- Wykonać wycięcie w blacie roboczym.
- Blaty robocze z litego drewna/blaty robocze wyłożone płytkami: zamocować listwy drewniane 5,5 mm poniżej górnej krawędzi blatu roboczego.

Montaż zlicowany płyty grzejnej w trybie otwartego obiegu powietrza i w kierowanym trybie zamkniętego obiegu powietrza

- Nakleić dostarczoną z urządzeniem taśmę uszczelniającą pod krawędzią płyty grzejnej. Przy naklejaniu nie naprężać taśmy uszczelniającej.
- Poprowadzić przewód zasilający płyty grzejnej przez wycięcie w blacie roboczym do dołu.

Szczelina pomiędzy szybą szklano-ceramiczną a blatem roboczym ma co najmniej 2 mm szerokości. Szczelina ta jest niezbędna, aby umożliwić prawidłowe uszczelnienie płyty grzejnej.

- Umieścić płytę grzejną w wycięciu i wyśrodkować.
- Podłączyć płytę grzejną do sieci elektrycznej.
- Sprawdzić działanie płyty grzejnej.
- Wypełnić szczelinę między płytą grzejną a blatem roboczym odpowiednim, odpornym na wysoką temperaturę (min. 160°C), silikonowym środkiem uszczelniającym do fug.

Zabudowa zlicowana płyty grzejnej w trybie Plug&Play

Przygotowanie blatu roboczego do zabudowy zlicowanej w trybie Plug&Play

- Przestrzegać odstępów bezpieczeństwa.
- Wykonać wycięcie w blacie roboczym.
- Skrócić dostarczony szablon wiercenia u góry na grubość blatu roboczego. W zależności od głębokości zabudowy ułożyć pasujący szablon wiercenia u góry na tylnej ścianie korpusu. Wykonać wycięcie na adapter Plug&Play zgodnie z szablonem wiercenia.

Numer szablonu wiercenia	Pozycja adaptera	Odległość montażowa (w pionie) między górną częścią urządzenia a najniższym punktem adaptera Plug&Play
1	1	238 mm ¹
3b	3	248 mm ²

¹ Szablon jest dołączony do urządzenia.

² Szablon można znaleźć na stronie internetowej Miele.

- Jeśli brakuje szablonu wiercenia, patrz rozdział „Instalowanie”, punkt „Wycinanie ścianki tylnej bez szablonu wiercenia”.
- Blaty robocze z litego drewna/blaty robocze wyłożone płytkami: zamocować listwy drewniane 5,5 mm poniżej górnej krawędzi blatu roboczego.

Montaż zlicowany płyty grzejnej w trybie Plug & Play

- Nakleić dostarczoną z urządzeniem taśmę uszczelniającą pod krawędzią płyty grzejnej. Przy naklejaniu nie naprężać taśmy uszczelniającej.

Adapter Plug & Play może się oderwać.

Umieścić płytę grzejną na blacie roboczym w taki sposób, aby adapter Plug & Play się na nim nie opierał.

- Przytwierdzić adapter Plug & Play do płyty grzejnej i ustawić pozycję adaptera.
- Poprowadzić przewód zasilający płyty grzejnej przez wycięcie w blacie roboczym do dołu.
- Tryb Plug & Play: oddzielić folię ochronną z taśmy klejącej na końcu adaptera Plug & Play.
- Umieścić płytę grzejną w wycięciu i wyśrodkować.

Szczelina pomiędzy szybą szklano-ceramiczną i blatem roboczym musi mieć przynajmniej 2 mm szerokości. Szczelina ta jest niezbędna, aby umożliwić prawidłowe uszczelnienie płyty grzejnej.

- Wyrównać adapter Plug & Play, dopasowując go do wykonanego wcześniej otworu. Docisnąć adapter do tylnej ścianki, aż się dobrze przyklei.
- Podłączyć płytę grzejną do sieci elektrycznej.
- Sprawdzić działanie płyty grzejnej.
- Wypełnić szczelinę między płytą grzejną a blatem roboczym odpowiednim, odpornym na wysoką temperaturę (min. 160°C), silikonowym środkiem uszczelniającym do fug.

Instalowanie przewodu wylotowego

! Przy jednoczesnym działaniu wyciągu wraz z paleniskami pobierającymi powietrze z pomieszczenia może występować niebezpieczeństwo zastrucia!

Proszę bezwzględnie przestrzegać zaleceń zamieszczonych w rozdziale „Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia”.

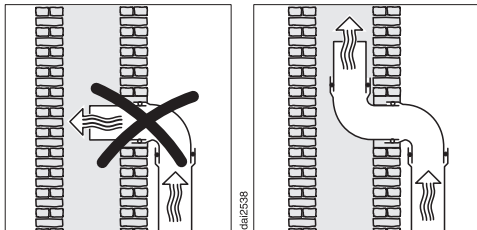
W razie wątpliwości należy zlecić potwierdzenie bezpieczeństwa użytkowania przez kompetentnego kominarza.

Proszę pamiętać, że każde utrudnienie przepływu powietrza zmniejsza wydajność wentylacji i zwiększa odgłosy pracy.

Wyciąg kuchenny dysponuje przyłączem wylotowym o wymiarze: $\varnothing 150$ mm.

- Do ułożenia przewodu wylotowego stosować wyłącznie gładkie rury lub elastyczne węże wylotowe z materiałów niepalnych.
- W celu osiągnięcia najwyższej możliwej wydajności i niewielkich odgłosów przepływu powietrza, należy przestrzegać następujących zasad:
 - Przekrój przewodu wylotowego nie może być mniejszy niż przekrój króćca wylotowego (patrz Wymiary urządzenia).
 - Przewód wylotowy powinien być w miarę możliwości krótki i prosty.
 - Stosować wyłącznie łuki o dużych promieniach.

- Przewód wylotowy nie może być załamany ani ściśnięty.
- Zwrócić uwagę na to, czy wszystkie połączenia są stabilne i szczelne.

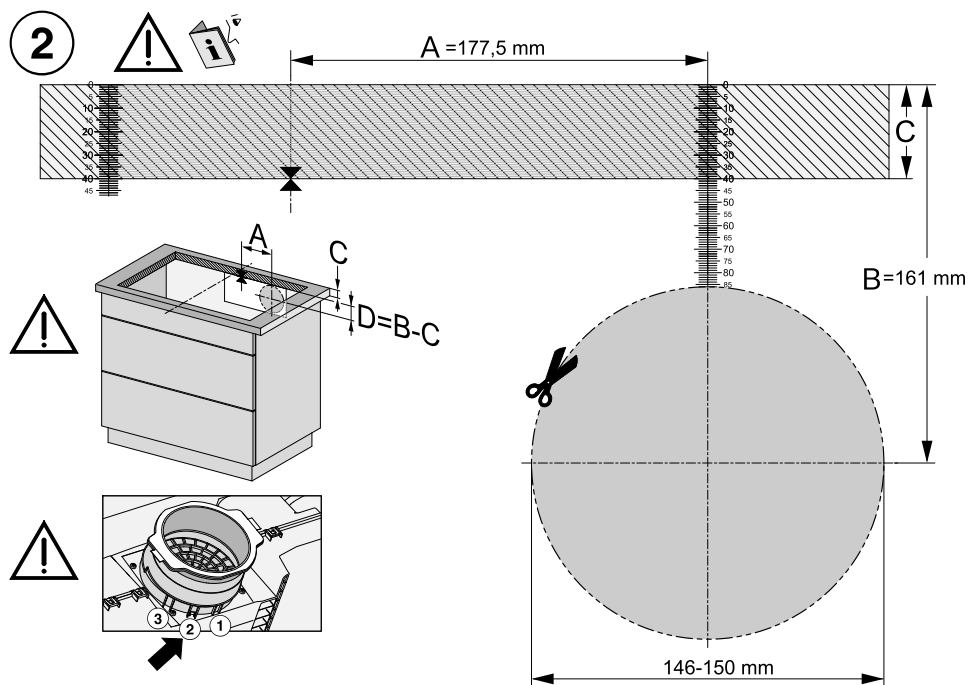


- Gdy powietrze wylotowe jest odprowadzane do komina wylotowego, króciec wydmuchowy musi być skierowany w stronę przepływu.
- Jeśli przewód wylotowy jest ułożony poziomo, musi być zachowany spadek. Dzięki temu unika się możliwości spływania wody kondensacyjnej do wyciągu.
- Jeżeli przewód wylotowy jest poprowadzony przez chłodne pomieszczenia (np. strychy itp.), w niektórych miejscach mogą pojawić się duże spadki temperatur. Należy się wówczas liczyć z wystąpieniem rosy lub wody kondensacyjnej. Powoduje to konieczność zaizolowania przewodu wylotowego.

Wycinanie ścianki tylnej bez szablonu wiercenia

Wykonywanie wycięcia w tylnej ścianie przy zabudowie nablatawej i odstępie montażowym (w pionie) między górną częścią urządzenia a najniższym punktem adaptera Plug & Play w 238 mm

Zaleca się korzystanie z dołączonego szablonu wiercenia. Z poniższej instrukcji korzystać tylko wtedy, gdy szablon wiercenia jest niedostępny.



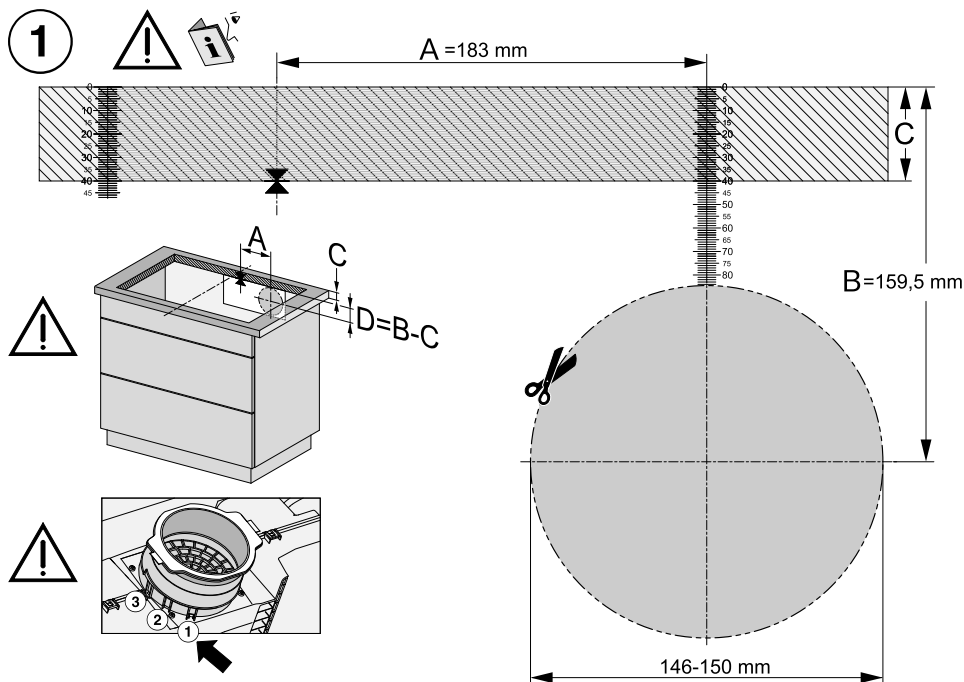
Widok strony 2 szablonu wiercenia. Rysunek nie odzwierciedla rzeczywistych wymiarów.

- Zmierzyć grubość blatu roboczego (C).
- Określić punkt środkowy dłuższej strony wycięcia.
- Zaznaczyć miejsce znajdujące się w odległości 177,5 mm (A) na prawo od punktu środkowego.
- Zaznaczyć miejsce (D), znajdujące się (B [161 mm] - C [grubość blatu roboczego]) poniżej prawego końca odcinka A.
- Wyciąć otwór o następujących wymiarach w tym miejscu: $\varnothing 146-150 \text{ mm}$.
- Tylko tryb Plug & Play: zatrzasknąć adapter Plug & Play w pozycji 2.

Instalowanie

Wykonywanie wycięcia w tylnej ścianie przy zabudowie zlicowanej i odstępie montażowym (w pionie) między górną częścią urządzenia a najniższym punktem adaptera Plug & Play w 238 mm

Zaleca się korzystanie z dołączonego szablonu wiercenia. Z poniższej instrukcji korzystać tylko wtedy, gdy szablon wiercenia jest niedostępny.

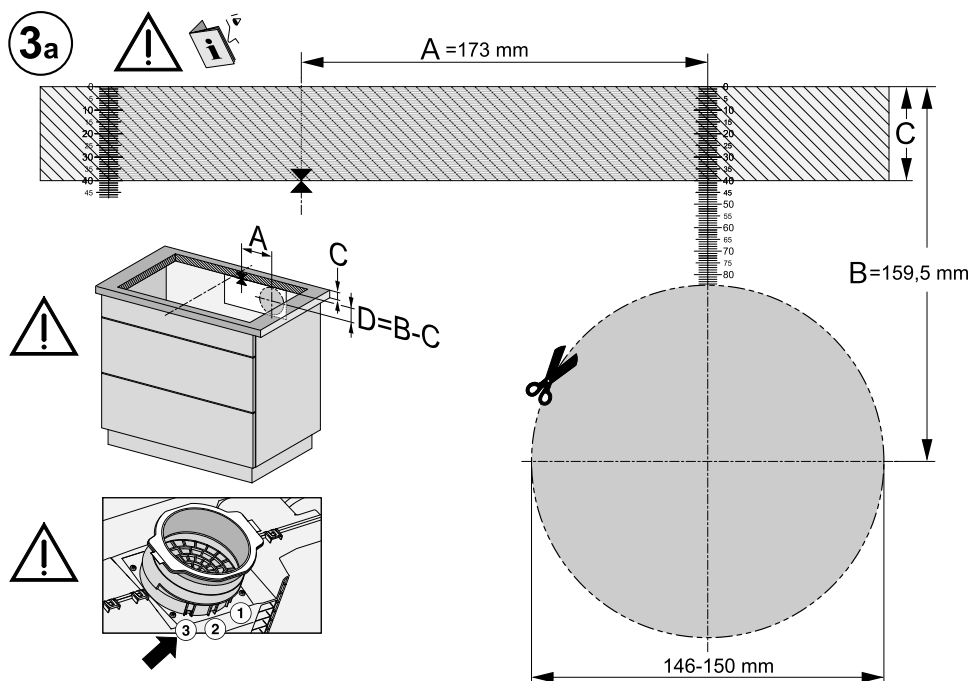


Widok strony 1 szablonu wiercenia. Rysunek nie odzwierciedla rzeczywistych wymiarów.

- Zmierzyć grubość blatu roboczego (C).
- Określić punkt środkowy dłuższej strony wycięcia.
- Zaznaczyć miejsce znajdujące się w odległości 183 mm (A) na prawo od punktu środkowego.
- Zaznaczyć miejsce (D), znajdujące się (B [159,5 mm] - C [grubość blatu roboczego]) poniżej prawego końca odcinka A.
- Wyciąć otwór o następujących wymiarach w tym miejscu: Ø 146–150 mm.
- Tylko tryb Plug & Play: zatrzasnąć adapter Plug & Play w pozycji 1.

Wykonywanie wycięcia w tylnej ścianie przy zabudowie nablutowej i odstępie montażowym (w pionie) między górną częścią urządzenia a najniższym punktem adaptera Plug & Play w 248 mm

Zaleca się korzystanie z dołączonego szablonu wiercenia. Z poniższej instrukcji korzystać tylko wtedy, gdy szablon wiercenia jest niedostępny.



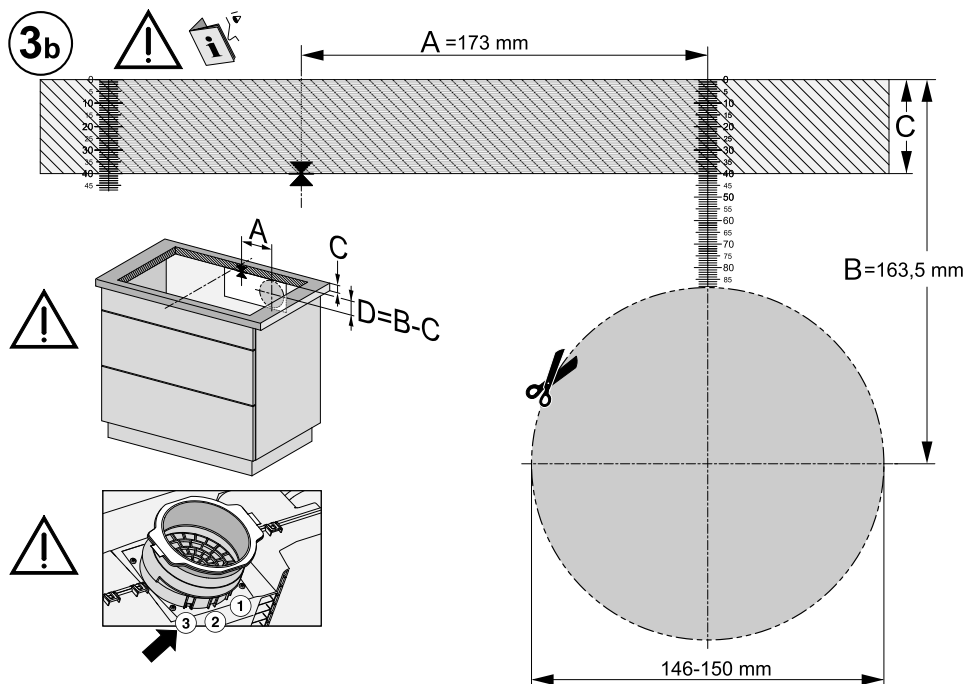
Widok strony 3a szablonu wiercenia. Rysunek nie odzwierciedla rzeczywistych wymiarów.

- Zmierzyć grubość blatu roboczego (C).
- Określić punkt środkowy dłuższej strony wycięcia.
- Zaznaczyć miejsce znajdujące się w odległości 173 mm (A) na prawo od punktu środkowego.
- Zaznaczyć miejsce (D), znajdujące się (B [159,5 mm] - C [grubość blatu roboczego]) poniżej prawego końca odcinka A.
- Wyciąć otwór o następujących wymiarach w tym miejscu: Ø 146–150 mm.
- Tylko tryb Plug & Play: zatrzasknąć adapter Plug & Play w pozycji 3.

Instalowanie

Wykonywanie wycięcia w tylnej ścianie przy zabudowie zlicowanej i odstępie montażowym (w pionie) między górną częścią urządzenia a najniższym punktem adaptera Plug & Play w 248 mm

Zaleca się korzystanie z dołączonego szablonu wiercenia. Z poniższej instrukcji korzystać tylko wtedy, gdy szablon wiercenia jest niedostępny.



Widok strony 3b szablonu wiercenia. Rysunek nie odzwierciedla rzeczywistych wymiarów.

- Zmierzyć grubość blatu roboczego (C).
- Określić punkt środkowy dłuższej strony wycięcia.
- Zaznaczyć miejsce znajdujące się w odległości 173 mm (A) na prawo od punktu środkowego.
- Zaznaczyć miejsce (D), znajdujące się (B [163,5 mm] - C [grubość blatu roboczego]) poniżej prawego końca odcinka A.
- Wyciąć otwór o następujących wymiarach w tym miejscu: Ø 146–150 mm.
- Tylko tryb Plug & Play: zatrzasnąć adapter Plug & Play w pozycji 3.

Podłączenie elektryczne

 Uszkodzenia przez nieprawidłowe podłączenie.

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

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

Płyta grzejna powinna być podłączana do sieci elektrycznej wyłącznie przez elektryka.

Elektryk musi dokładnie znać i ściśle przestrzegać obowiązujących przepisów krajowych oraz dodatkowych wymagań lokalnego dostawcy energii elektrycznej.

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

Moc całkowita

patrz tabliczka znamionowa

Dane przyłączeniowe

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

Możliwości instalacyjne można odczytać ze schematu instalacyjnego.

Wyłącznik różnicowoprądowy

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

Urządzenia rozłączające

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

Odłączanie od sieci

 Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym.

Przywrócenie zasilania podczas prac związanych z naprawą i/lub konserwacją może doprowadzić do porażenia prądem.

Po rozłączeniu należy zabezpieczyć sieć przed ponownym włączeniem.

Jeśli obwód elektryczny urządzenia ma zostać odłączony od zasilania, w zależności od wariantu instalacji elektrycznej należy wykonać jedną z poniższych czynności:

Bezpieczniki topikowe

- Wkładki bezpieczników wyjąć całkowicie z wykręcanych opravek.

Bezpieczniki automatyczne

- Naciskać przycisk kontrolny (czerwony), aż wyskoczy przycisk środkowy (czarny).

Bezpieczniki instalacyjne

- (przełącznik ochronny, co najmniej typu B lub C): przestawić dźwignię wychylną z pozycji 1 (Wł.) na 0 (Wył.).

Instalowanie

Wyłączniki różnicowoprądowe

- (przełącznik różnicowoprądowy):
przełączyć wyłącznik główny z pozycji 1 (Wł.) na 0 (Wył.) lub nacisnąć przycisk kontrolny.

Przewód przyłączeniowy

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

Możliwości instalacyjne można odczytać ze schematu instalacyjnego.

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

Wymiana przewodu przyłączeniowego



Niebezpieczeństwo porażenia prądem.

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

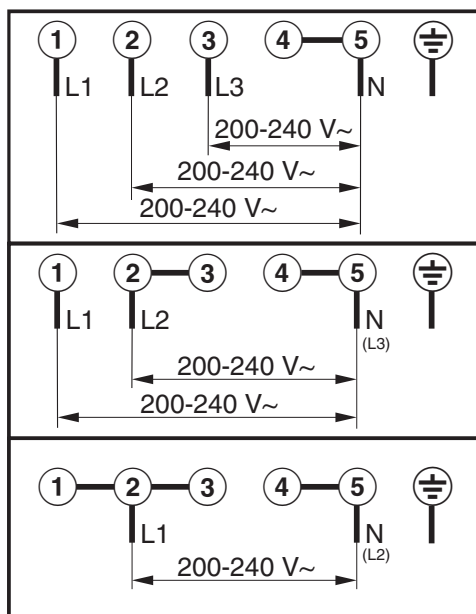
Wymiana przewodu przyłączeniowego może zostać dokonana wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.

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

Schemat przyłączeniowy

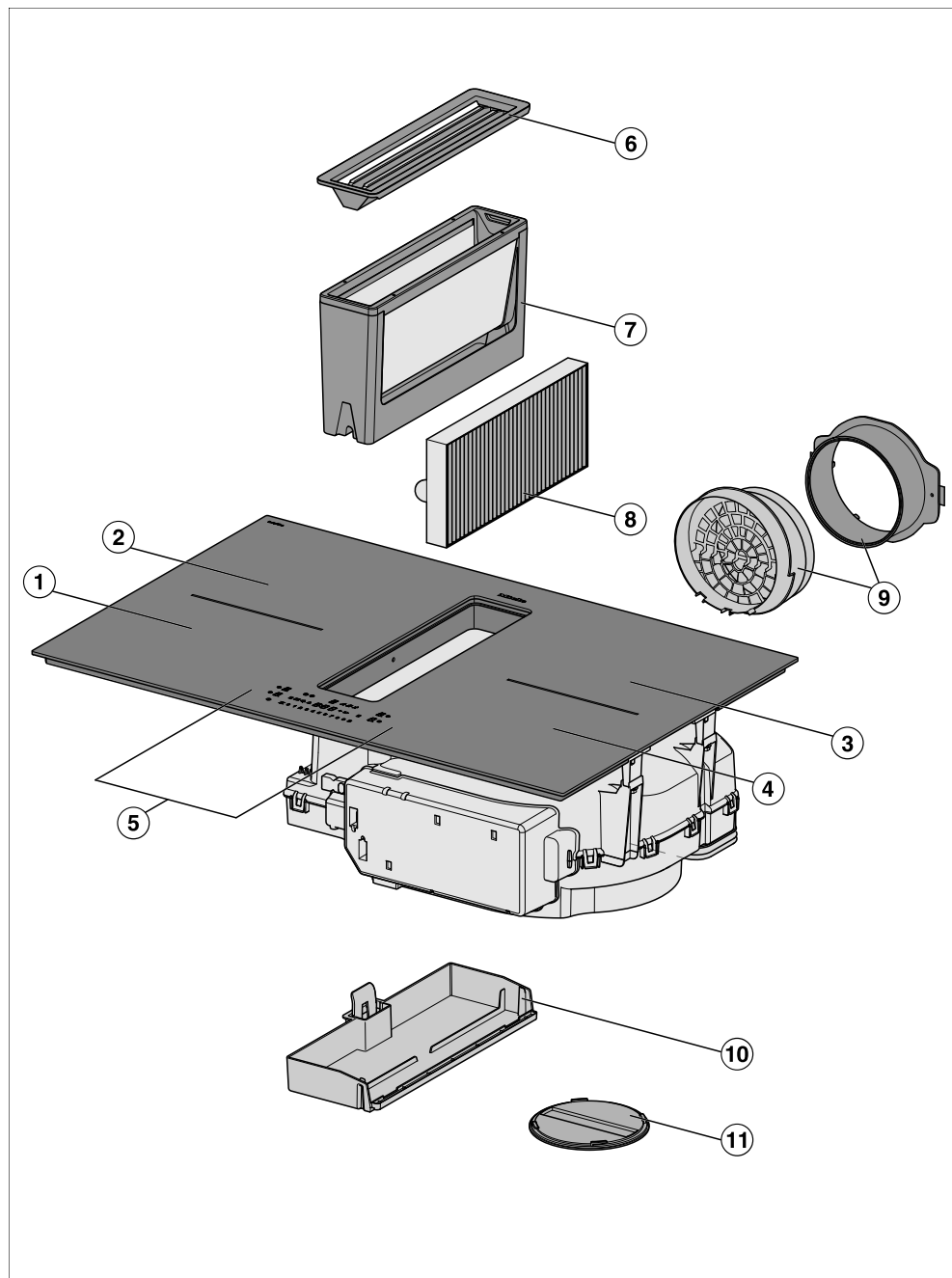
Nie każda możliwość przyłączenia jest dopuszczalna w miejscu instalacji.

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



Wprowadzenie

Płyta grzejna



- ① Strefa grzejna PowerFlex z funkcją TwinBooster
- ② Strefa grzejna PowerFlex z funkcją TwinBooster
możliwość połączenia ze strefą grzejną PowerFlex ① i utworzenia obszaru grzejnego PowerFlex XL
- ③ Strefa grzejna PowerFlex z funkcją TwinBooster
możliwość połączenia ze strefą grzejną PowerFlex ④ i utworzenia obszaru grzejnego PowerFlex XL
- ④ Strefa grzejna PowerFlex z funkcją TwinBooster
- ⑤ Elementy obsługi i wskazań
- ⑥ Kratka maskująca
- ⑦ Filtr tłuszczu
- ⑧ Filtr zapachów
Tylko KMDA 7676 FL-U
- ⑨ Adapter Plug&Play
Tylko KMDA 7676 FL-U
- ⑩ Wyjmowana wanienka ociekowa
- ⑪ Klapka do czyszczenia

Wposażenie

Wposażenie jest zależne od modelu.

Zakres dostawy

- Szablon wiercenia (tylko KMDA 7676 FL-U)
- Filtr zapachów (tylko KMDA 7676 FL-U)
- Adapter Plug & Play (tylko KMDA 7676 FL-U)
- Instrukcja użytkowania i montażu
- Przewód zasilający
- Dodatkowe akcesoria (w zależności od modelu)

Szablon wiercenia

Ten element wyposażenia jest fabrycznie dołączony do następujących urządzeń KMDA:

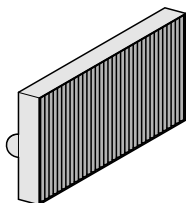
KMDA 7676 FL-U

Obustronnie zadrukowany szablon wiercenia do wykonania wycięcia na adapter Plug & Play o odległości montażowej (w pionie) między górną częścią urządzenia a najniższym punktem adaptera Plug & Play w 238 mm.

Wprowadzenie

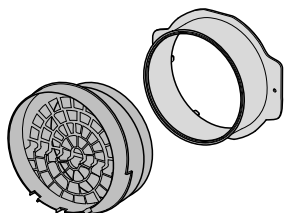
Szablony wiercenia do wykonania wycięcia na adapter Plug & Play o odległości montażowej (w pionie) między górną częścią urządzenia a najniższym punktem adaptera Plug & Play w 248 mm można znaleźć na stronie internetowej Miele.

Filtr zapachów



1 sztuk filtra zapachów DKF 35-P jest dołączonych do następujących modeli KMDA:
KMDA 7676 FL-U

Adapter Plug & Play



Ten element wyposażenia jest fabrycznie dołączony do następujących urządzeń KMDA:
KMDA 7676 FL-U

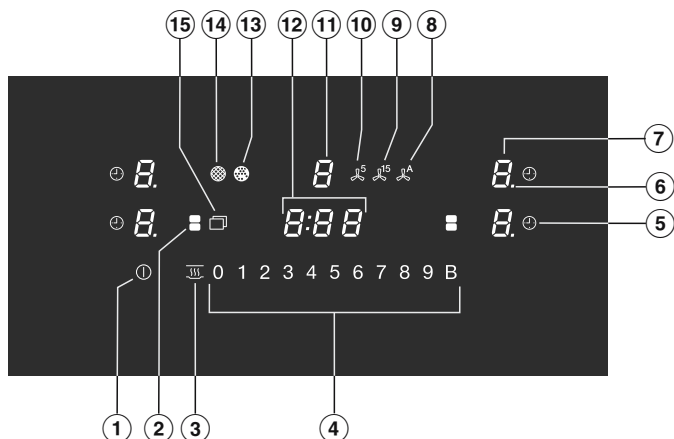
Akcesoria dodatkowe

W sklepie internetowym Miele, w serwisie Miele lub u swojego sprzedawcy Miele można nabyć produkty przeznaczone specjalnie do płyty grzejnej, jak np. naczynia do gotowania i środki czyszczące.

Do sklepu internetowego Miele można się dostać za pomocą następującego kodu QR:



Elementy obsługi i wskazań



- ① Przycisk *Wł./Wył.*
- ② Przycisk *PowerFlex XL*
Do ręcznego łączenia/rozłączania stref grzejnych PowerFlex XL
- ③ Przycisk *Utrzymywanie ciepła*
Do aktywacji/dezaktywacji specjalnej funkcji Utrzymywanie ciepła
- ④ Skala numeryczna
- do ustawiania poziomu mocy
- do ustawiania czasów
- ⑤ Przycisk *Automatyczne wyłączenie*
Automatycznie wyłącza strefy grzejne po upływie ustawionego czasu
Mierzy czas trwania procesu gotowania
- ⑥ Wskazanie poziomu mocy - poziomy pośrodek
- ⑦ Wskazania stref grzejnych

	Strefa grzejna jest gotowa do pracy
	Poziom mocy
	Ciepło resztkowe
	Automatyka zagotowywania
	Brak naczynia lub nieodpowiednie naczynie do gotowania
	Poziom 1 funkcji TwinBooster
	Poziom 2 funkcji TwinBooster
	Utrzymywanie ciepła

Wprowadzenie

- ⑧ Przycisk *Con@ctivity* 
Do aktywacji/dezaktywacji funkcji Con@ctivity wbudowanego wyciągu kuchennego
- ⑨ Przycisk *Przedłużenie czasu pracy o 15 minut* ¹⁵
- ⑩ Przycisk *Przedłużenie czasu pracy o 5 minut* ⁵
- ⑪ Wskazanie wyciągu kuchennego
- | | |
|---|--|
|  | Wyciąg jest gotowy do pracy |
| 1 do 3 | Poziom mocy
(regulowany na 9 poziomach) |
| „ | Funkcja Booster jest aktywowana |
- ⑫ Pole wskazań timera
- | | |
|---------|---|
| 0:00 do | Czas |
| 9:59 | |
| LOC | Blokada uruchomienia/blokada jest aktywowana. |
| dE | Tryb pokazowy jest aktywowany. |
- ⑬ Wskazanie filtra zapachów 
Filtr(y) zapachów musi/muszą zostać wymieniony(-e)
- ⑭ Wskazanie filtra tłuszczu 
Filtr tłuszczu wymaga wyczyszczenia
- ⑮ Przycisk *Menu*  umożliwiający wyświetlanie poniższych przycisków:
- | | |
|---|--|
|  | Przycisk <i>Blokada przycisków podczas czyszczenia</i> do blokowania elementów obsługi i wskaźników na 20 sekund |
|  | Przycisk <i>Minutnik</i> , minutnik stosowany w procesach niezależnych od płyty grzejnej |
| + | Przycisk <i>Wprowadzanie danych</i>
- do zmiany ustawień
- do ustawiania czasów |
| II▶ | Przycisk <i>Stop&Go</i>
Do zatrzymywania/uruchamiania bieżącego procesu gotowania |

Dane stref grzejnych

Strefa grzejna	Wielkość w cm ¹		Moc maks. w W przy 230 V ²		Powiązana strefa grzejna ³
	Ø				
①	15–23	15 x 15 – 23 x 23	normalnie TwinBooster, poziom 1 TwinBooster, poziom 2	2100 3000 3650	③
②	15–23	15 x 15 – 23 x 23	normalnie TwinBooster, poziom 1 TwinBooster, poziom 2	2100 3000 3650	④
③	15–23	15 x 15 – 23 x 23	normalnie TwinBooster, poziom 1 TwinBooster, poziom 2	2100 3000 3650	①
④	15–23	15 x 15 – 23 x 23	normalnie TwinBooster, poziom 1 TwinBooster, poziom 2	2100 3000 3650	②
① + ② ③ + ④	–	15 x 25 – 23 x 46	normalnie TwinBooster, poziom 1 TwinBooster, poziom 2	3400 4800 7300	–
Razem				7300	

¹ W podanym zakresie można używać naczyń do gotowania o dowolnej średnicy dna lub dowolnej powierzchni dna (szerokość x głębokość).

² Podana moc może ulegać zmianie w zależności od wielkości i materiału naczyń do gotowania.

³ Strefa grzejna jest elektrycznie powiązana z tą strefą grzejną w celu umożliwienia zwiększenia mocy.

Wprowadzenie

Zarządzanie energią

Moc całkowita

Płyta grzejna dysponuje maksymalną mocą całkowitą, której ze względów bezpieczeństwa nie można przekroczyć. Maksymalną moc całkowitą można zmniejszyć.

Im wyższa jest moc całkowita płyty grzejnej, tym więcej poziomów mocy/funkcji specjalnych można używać jednocześnie na wszystkich strefach grzejnych.

Jeśli ustawione poziomy mocy/funkcje specjalne wymagają większej mocy niż dostępna moc całkowita, płyta grzejna rozdzieli możliwą do wykorzystania moc pomiędzy strefy grzejne.

Skutki podziału mocy

Gdy strefa grzejna oddaje moc, może to mieć następujący wpływ na tę strefę grzejną:

- Poziom mocy zostanie zredukowany.
- Automatyka zagotowywania zostanie dezaktywowana. Gotowanie będzie kontynuowane na ustawionym poziomie kontynuacji gotowania. Jeśli moc okaże się niewystarczająca, poziom mocy zostanie zredukowany w większym zakresie.
- Funkcja Booster zostanie dezaktywowana.
- Strefa grzejna zostanie wyłączona.

Gdy strefa grzejna nie oddaje już mocy innej strefie, poziom mocy może zostać ponownie zwiększony.

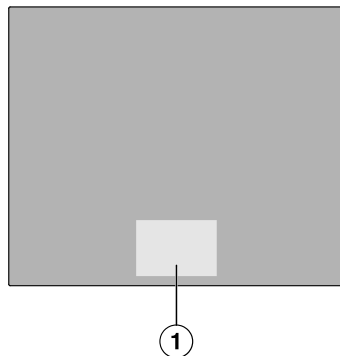
Wskazówka: W przypadku przyrządzania na jednej strefie grzejnej dużych ilości produktów spożywczych należy przełączyć pozostałe strefy grzejne na niższe poziomy mocy.

Zasady obsługi

Wyłączona płyta grzejna

Przy wyłączonej płycie grzejnej widoczny jest tylko nadrukowany symbol przycisku ① *Wł./Wył.*. Po włączeniu płyty grzejnej zaświecą się pozostałe przyciski.

Obsługa



- ① Obszar przycisków i wskazania

Szklano-ceramiczna płyta grzejna jest wyposażona w przyciski, które reagują na dotyk palca.

Każda reakcja przycisków zostaje potwierdzona sygnałem akustycznym. Ze względów bezpieczeństwa przycisk ① *Wł./Wył.* musi być naciskany przy włączaniu nieco dłużej niż pozostałe przyciski.

Wybór strefy grzejnej

Aby wprowadzić ustawienia strefy grzejnej, należy najpierw dokonać jej wyboru. Aby wybrać strefę grzejną, nacisnąć odpowiednie wskazanie strefy grzejnej. Po naciśnięciu wskazania strefy grzejnej świeci się ono jasnym światłem. Dopóki wskazania strefy grzejnej świeci się jasnym światłem, strefa ta jest wybrana i można wprowadzać jej ustawienia. Jeśli

na pozostałych strefach grzejnych wykryte zostaną naczynia do gotowania, pozostałe wskazania stref grzejnych świecą przyciemnionym światłem. **Wyjątek:** Jeśli w użyciu jest tylko jedna strefa grzejna, ustawienia można wprowadzić bez dokonywania wyboru strefy.

Wentylacja kuchni

Podczas korzystania z wyciągu kuchennego należy zapewnić dobrą wentylację kuchni.

W trybie otwartego obiegu powietrza napływające powietrze poprawia wydajność wyciągu kuchennego.

W trybie zamkniętego obiegu powietrza wilgoć wytwarzana podczas gotowania pozostaje w kuchni. Wentylacja pomaga odprowadzić wilgoć.

Komponenty

Filtry tłuszczu

Metalowe filtry tłuszczu wielokrotnego użytku w urządzeniu wychwytyują stałe składniki oparów kuchennych (tłuszcz, kurz itp.), zapobiegając w ten sposób zanieczyszczeniu wyciągu kuchennego.

Filtr zapachów

W trybie zamkniętego obiegu powietrza i w trybie zamkniętego obiegu powietrza Plug & Play oprócz filtrów tłuszczu należy zastosować dodatkowo filtr zapachów. Wiąże on substancje zapachowe powstające przy gotowaniu.

Filtr zapachów (DKF 35-P) jest fabrycznie dostarczany z następującymi urządzeniami KMDA: KMDA 7676 FL-U

Filtry zapachów są do nabycia jako wyposażenie dodatkowe. Dostępne są filtry zapachów:

- które należy wymienić po upływie czasu pracy
- które można regenerować

Połączenie z siecią

Płyta grzejna jest wyposażona w zintegrowany moduł Wi-Fi. Płyta grzejna może być połączona z siecią domową lub tylko z wyciągiem kuchennym Miele. Moduł Wi-Fi umożliwia korzystanie z aplikacji Miele na mobilnym urządzeniu końcowym.

Po pierwszym połączeniu płyty grzejnej z siecią Wi-Fi połączenie będzie automatycznie przywracane przy każdym ponownym włączeniu urządzenia.

Należy upewnić się, że w miejscu ustawienia płyty grzejnej dostępna jest sieć Wi-Fi o wystarczającej mocy sygnału.

Połączenie płyty grzejnej z siecią Wi-Fi zwiększa zużycie energii, także wtedy, gdy płyta grzejna jest wyłączona.

Smart Extras dzięki aplikacji Miele*

Połączenie z siecią za pośrednictwem aplikacji Miele oferuje dostęp do wielu funkcji Smart Extras, które obejmują między innymi:

- sprawdzanie informacji o stanie,
- korzystanie z dodatkowych przydatnych funkcji,
- możliwość korzystania z najnowszych usprawnień i rozwiązań firmy Miele dzięki aktualizacjom oprogramowania płyty grzejnej (tylko poprzez połączenie Wi-Fi).

Wprowadzenie

Szczegółowe informacje na temat Smart Extras można znaleźć na stronie internetowej Miele, w Apple App Store® lub Google Play Store™.

* Dodatkowa oferta cyfrowa Miele & Cie. KG. W zależności od modelu i lokalizacji zakres funkcji może się różnić. Wymagane jest wyrażenie zgody na ogólne warunki handlowe oraz politykę prywatności w odniesieniu do produktów i usług cyfrowych firmy Miele w aplikacji Miele. Miele zastrzega sobie prawo do zmiany lub wycofania oferty cyfrowej w dowolnym momencie.

Funkcje specjalne

Stałe rozpoznawanie garnków

Gdy na danej strefie grzejnej zostanie ustawione naczynie do gotowania, automatycznie aktywowana zostaje skala numeryczna tej strefy grzejnej.

Rozpoznanie wielkości garnka

Wielkość naczynia do gotowania jest rozpoznawana w granicach strefy grzejnej. Wydatek energii zostaje dostosowany do wielkości garnka.

Obszar grzejny PowerFlex XL

W przypadku obszaru grzejnego PowerFlex XL łączone są 2 strefy grzejne PowerFlex. Dzięki temu można użyć większego naczynia do gotowania.

Strefy grzejne PowerFlex są automatycznie łączone w obszar grzejny PowerFlex XL, gdy zostanie na nich postawione wystarczająco duże naczynie do gotowania. Strefy grzejne PowerFlex można również połączyć ręcznie.

Poziomy mocy płyty grzejnej

Moc, z jaką naczynie do gotowania jest podgrzewane, można ustawić na poziomach od 1 do 9.

W celu uzyskania dokładniejszych ustawień poziomów mocy można aktywować poziomy pośrednie przez Ustawienia.

Booster płyty grzejnej

Booster zwiększa moc, żeby szybciej podgrzewać duże ilości, np. wody do gotowania makaronu.

Stop&Go

W przypadku aktywacji funkcji Stop&Go wszystkie poziomy mocy zostają zredukowane do 1.

Po dezaktywacji zostaje przywrócony ostatnio ustawiony poziom mocy.

Wskazówka: użycie tej funkcji specjalnej jest wskazane, gdy istnieje ryzyko wykipienia.

Automatyka zagotowywania

Przy aktywowanej automatyce zagotowywania strefa grzejna rozgrzewa się automatycznie z maksymalną mocą (zagotowywanie), a następnie przełącza się z powrotem na ustawiony wcześniej docelowy poziom mocy (poziom kontynuacji gotowania).

Timer

Timer może zostać zastosowany dla 2 funkcji:

- do ustawiania czasu minutnika
- do automatycznego wyłączania strefy grzejnej

Można korzystać z tych funkcji jednocześnie.

Minutnik

Minutnik można ustawić dla procesów niezależnych od płyty grzejnej.

Automatyka wyłączania

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

Blokada uruchomienia

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

Blokada

Blokada zostaje aktywowana przy włączonej płycie grzejnej. Gdy blokada jest aktywowana, płytę grzejną można obsługiwać tylko warunkowo.

Funkcja Recall

Jeśli płyta grzejna zostanie przypadkowo wyłączona podczas pracy, za pomocą tej funkcji można przywrócić wszystkie ustawienia. Płytę grzejną należy włączyć ponownie 10 sekund po jej wyłączeniu.

Utrzymywanie ciepła

Za pomocą tej funkcji specjalnej można utrzymywać temperaturę potrawy bezpośrednio po jej przyrządzeniu.

Maksymalny czas utrzymywania ciepła to 2 godziny.

Blokada przycisków podczas czyszczenia

Przyciski płyty grzejnej można zablokować na 20 sekund, np. w celu usunięcia zabrudzeń. ① *Wł./Wył.* nie jest zablokowana.

Con@ctivity

Wyciąg włącza się automatycznie, gdy na strefie grzejnej stoi naczynie do gotowania i dla tej strefy grzejnej zostanie ustawiony jakiś poziom mocy. Wydajność wyciągu jest uzależniona od poziomu mocy strefy grzejnej. Po wyłączeniu stref grzejnych wyciąg jest stopniowo przełączany w dół i ostatecznie się wyłącza.

Funkcję Con@ctivity można zdezaktywować, tymczasowo lub na stałe.

Tryb otwartego obiegu powietrza

Zassane powietrze jest oczyszczane przez filtr tłuszczu i odprowadzane na zewnątrz budynku.

Kierowany tryb zamkniętego obiegu powietrza

Zassane powietrze jest oczyszczane przez filtr tłuszczu. Powietrze jest później dodatkowo oczyszczane przez filtr zapachów. Następnie powietrze jest wyprowadzane przez przewód wentylacyjny z powrotem do kuchni.

Tryb Plug&Play

Powietrze przepływa w szafkach podblatowych bez kanału powietrznego i jest wydmuchiwane z powrotem do kuchni przez otwory. Więcej informacji można znaleźć w rozdziale „Instalowanie”.

Poziomy mocy wyciągu kuchennego

W przypadku lekkiego lub intensywnego powstawania oparów, zapachów lub wytwarzania ciepła do dyspozycji są poziomy mocy od **1** do **3**.

Poziomy mocy można regulować w zakresie od **1** do **9**.

Wprowadzenie

Zwiększać poziom mocy wraz ze wzrostem ilości oparów, zapachów lub ciepła.

Booster wyciągu kuchennego

Na wypadek przejściowego wytwarzania bardzo silnych oparów, zapachów lub ciepła, np. przy obsmażaniu, do dyspozycji jest poziom Booster **B**.

Przedłużenie czasu pracy

Funkcja opóźnionego wyłączania umożliwia automatyczne wyłączenie wyciągu kuchennego po upływie zadanego czasu.

Powietrze w kuchni po gotowaniu zostanie oczyszczone z pozostałych oparów i zapachów. Pozwala to uniknąć pozostałości w wyciągu kuchennym i związanych z tym nieprzyjemnych zapachów.

Licznik czasu pracy

Wyciąg kuchenny zapamiętuje czas, przez jaki jest w użyciu.

Jeśli świeci się przycisk  *Wskazanie filtra tłuszczu*, należy wyczyścić filtr tłuszczu.

Jeśli świeci się przycisk  *Wskazanie filtra zapachów*, należy wymienić filtr zapachów lub go zregenerować, gdy jest do tego przeznaczony.

Interwały licznika czasu pracy można dostosować do własnych nawyków związanych z gotowaniem.

Licznik czasu pracy filtra zapachów jest dezaktywowany w trybie otwartego obiegu powietrza.

Ustawienia

Ustawienia płyty grzejnej można dostosować do indywidualnych potrzeb.

Tryb pokazowy

Ta funkcja specjalna umożliwia dystrybutorom prezentację płyty grzejnej bez podgrzewania.

Wskazanie ciepła resztkowego

Gdy jedna strefa grzejna jest gorąca, po wyłączeniu wszystkich stref grzejnych zapala się wskazanie ciepła resztkowego.

Segmenty wskazania ciepła resztkowego gasną kolejno w miarę stygnięcia stref grzejnych. Ostatni segment gaśnie dopiero wtedy, gdy można bez ryzyka dotknąć stref grzejnych.

Wyłączenie ze względów bezpieczeństwa

Przyciski są zakryte

Płyta grzejna wyłączy się automatycznie w przypadku zakrycia jednego lub kilku przycisków na dłużej niż na ok. 10 sekund, np. dotknięciem palca, potrawą, która wykipiiała, lub odłożonymi przedmiotami. W polu wskazań timera miga krótko  i rozlega się sygnał. Gdy przedmioty i/lub zabrudzenia zostaną usunięte,  gaśnie i płyta grzejna jest ponownie gotowa do pracy.

Czas pracy jest zbyt długi

Wyłącznik bezpieczeństwa zostaje uruchomiony automatycznie, gdy strefa grzejna jest nagrzewana przez wyjątkowo długi czas. Czas ten zależy od wybranego poziomu mocy. Jeśli czas ten zostanie przekroczony, strefa grzejna wyłączy się, a na płycie grzejnej pojawi się wskazanie ciepła resztkowego. Po wyłączeniu i ponownym włączeniu strefy grzejnej jest ona ponownie gotowa do pracy.

Wyłączenie ze względów bezpieczeństwa można dostosować, zmieniając poziom bezpieczeństwa.

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

¹ Poziomy mocy oznaczone kropką to poziomy pośrednie.

² Ustawienie fabryczne

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Aby uniknąć uszkodzeń płyty grzejnej w wyniku działania zbyt wysokich temperatur, zabezpieczenie przed przegrzaniem podejmie jedno z poniższych działań:

Działania w ramach ochrony termicznej

- Włączona funkcja Booster zostaje anulowana.
- Ustawiony poziom mocy zostaje zredukowany.

- Strefa grzejna wyłącza się. W polu wskazań timera miga *Err* na zmianę z 044.
- Wszystkie strefy grzejne wyłączają się.

Przyczyny wyzwolenia zabezpieczenia przed przegrzaniem

Zabezpieczenie przed przegrzaniem może zostać wyzwolone w następujących sytuacjach:

- Ustawione naczynie do gotowania jest podgrzewane bez zawartości.
- Podgrzewany jest tłuszcz lub olej przy wysokim poziomie mocy.
- Spód płyty grzejnej nie jest wystarczająco wentylowany.
- Gorąca strefa grzejna została z powrotem włączona po awarii zasilania.

Identyfikator modelu i numer seryjny

Na płycie grzejnej może być wyświetlany identyfikator modelu i numer seryjny.

Wersja oprogramowania

Na płycie grzejnej może być wyświetlana wersja oprogramowania płyty grzejnej.

Pierwsze uruchomienie

Rozpakowywanie płyty grzejnej

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

Pierwsze czyszczenie płyty grzejnej

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

Pierwsze włączanie płyty grzejnej

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

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

Pierwsze uruchamianie wyciągu kuchennego

Tylko: KMDA 7676 FL-U

- Włożyć filtr zapachów.

Połączenie sieciowe

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

Łączenie z siecią przez aplikację

- Dostępna jest domowa sieć Wi-Fi.
- W miejscu ustawienia płyty grzejnej dostępny jest sygnał sieci Wi-Fi o wystarczającej mocy.
- Nie istnieje bezpośrednie połączenie Wi-Fi pomiędzy płytą grzejną a wyciągiem kuchennym Miele.



- Zeskanować kod QR.

Jeśli użytkownik zainstalował aplikację Miele i posiada konto użytkownika, nastąpi bezpośrednie przekierowanie do połączenia z siecią.

Jeśli aplikacja Miele nie została jeszcze zainstalowana, nastąpi przekierowanie do sklepu Apple App Store® lub Google Play Store™.

- Zainstalować aplikację Miele i skonfigurować konto użytkownika.
- Ponownie zeskanować kod QR.

Aplikacja Miele przeprowadzi użytkownika przez proces konfiguracji.

Łączenie z siecią przez WPS

- Dostępna jest domowa sieć Wi-Fi.
- W miejscu ustawienia płyty grzejnej jest dostępny sygnał sieci Wi-Fi o wystarczającej mocy.
- Nie istnieje bezpośrednie połączenie Wi-Fi pomiędzy płytą grzejną a wyciągiem kuchennym Miele (Con@ctivity).
- Użytkownik posiada router z obsługą WPS (Wi-Fi Protected Setup).

- Nacisnąć dowolne wskazanie strefy grzejnej.
- Naciskać równocześnie przyciski 0 i 6 przez 6 sekund.

W polu wskazań timera są odliczane sekundy. Po upływie odliczanego czasu podczas próby nawiązania połączenia w polu wskazań timera widoczna jest kontrolka aktywności (maksymalnie 120 sekund).

Logowanie WPS jest aktywne tylko podczas tych 120 sekund.

- Aktywować funkcję WPS na swoim routerze Wi-Fi.

Jeśli połączenie się powiodło, w polu wskazań timera pojawia się kod **Ł:02**. Jeśli nie udało się nawiązać połączenia, w polu wskazań timera pojawia się kod **Ł:01**. Ewentualnie funkcja WPS na routerze nie została aktywowana wystarczająco szybko. Ponownie wykonać opisane powyżej kroki.

- Zainstalować aplikację Miele.
- Postępować zgodnie ze wskazówkami nawigacji użytkownika w aplikacji.

Można korzystać ze wszystkich funkcji aplikacji Miele.

Wskazówka: Jeśli posiadany router Wi-Fi nie obsługuje WPS jako metody łączenia, skorzystać z możliwości połączenia przez aplikację Miele.

Przerwywanie procesu

- Nacisnąć dowolny przycisk.

Resetowanie ustawień

Ustawienia należy zresetować, gdy płyta grzejna ma zostać poddana utylizacji, sprzedana lub gdy uruchamiana jest używana płyta grzejna. Tylko w ten sposób można zagwarantować, że wszystkie dane osobiste zostaną usunięte i poprzedni użytkownik nie będzie miał już dostępu do płyty grzejnej.

W przypadku wymiany routera resetowanie nie jest konieczne.

- Włączyć płytę grzejną.
- Nacisnąć dowolne wskazanie strefy grzejnej.
- Naciskać równocześnie przyciski 0 i 9 przez 6 sekund.

W polu wskazań timera są odliczane sekundy.

Po upływie odliczanego czasu w polu wskazań timera widoczny jest przez 10 sekund kod **Ł:00**.

Wskazówki bezpieczeństwa dotyczące obsługi

⚠ Niebezpieczeństwo pożaru spowodowane przegrzaniem produktów spożywczych.

Pozostawione bez nadzoru produkty spożywcze mogą się przegrzać i zapalić.

Nie pozostawiać płyty grzejnej w czasie pracy bez nadzoru.

⚠ Niebezpieczeństwo odniesienia oparzeń o gorące strefy grzejne.

Po zakończeniu gotowania strefy grzejne są gorące.

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

⚠ Niebezpieczeństwo oparzeń przez gorące przedmioty.

W przypadku włączonej płyty grzejnej, przypadkowego włączenia lub występowania ciepła resztkowego istnieje ryzyko nagrzania się metalowych przedmiotów pozostawionych na płycie grzejnej.

Nie wykorzystywać płyty grzejnej jako powierzchni do odkładania.

Po użyciu wyłączać płytę grzejną przyciskiem ①.

⚠ Gorące naczynia do gotowania na przyciskach i wskaźnikach mogą uszkodzić znajdującą się pod nimi elektronikę.

Przyciski nie reagują.

Dochodzi do niezamierzonych przełączeń.

Płyta grzejna wyłącza się samoczynnie.

Nie stawiać gorących naczyń do gotowania na przyciskach i wskaźnikach.

Włączanie płyty grzejnej

■ Nacisnąć ① *Wł./Wył.*

Zaświecą się pozostałe przyciski.

Jeśli nie zostanie wykonana kolejna czynność, płyta grzejna wyłączy się po kilku sekundach ze względów bezpieczeństwa.

Wyłączanie płyty grzejnej/strefy grzejnej

Wyłączanie płyty grzejnej

■ Aby wyłączyć płytę grzejną i tym samym wszystkie strefy grzejne, nacisnąć ① *Wł./Wył.*

Wyłączanie strefy grzejnej

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

Wskazanie wybranej strefy grzejnej świeci się jasnym światłem. Pozostałe wskazania stref grzejnych świecą się przyciemnionym światłem.

■ Nacisnąć 0 na skali numerycznej.

Poziomy mocy płyty grzejnej

Ustawianie poziomu mocy

Stałe rozpoznawanie garnków jest fabrycznie aktywowane. Gdy płyta grzejna jest włączona i na strefie grzejnej zostanie ustawione naczynie do gotowania, wskazanie strefy grzejnej zaczyna migać.

- Ustawić naczynie do gotowania na żądanej strefie grzejnej.
- Na skali numerycznej nacisnąć przycisk odpowiadający żądanemu poziomowi mocy.

Ustawianie poziomu mocy – poziomy pośrednie

Poziomy pośrednie są aktywowane.

- Nacisnąć skalę numeryczną pomiędzy przyciskami.

Na wskazaniu strefy grzejnej za poziomem mocy widoczna jest kropka.

Przyciski przed stopniem pośrednim świecą się jasnym światłem. Pozostałe przyciski świecą się przyciemnionym światłem.

Przykład:

Jeśli ustawiono poziom mocy 7., na wskazaniu strefy grzejnej pojawi się wartość 7.

Cyfra 7 na skali numerycznej świeci się jasnym światłem. Pozostałe przyciski świecą się przyciemnionym światłem.

Zmiana poziomu mocy

- Nacisnąć odpowiednie wskazanie strefy grzejnej.

Wskazanie wybranej strefy grzejnej świeci się jasnym światłem. Pozostałe przyciski świecą się przyciemnionym światłem.

- Na skali numerycznej nacisnąć przycisk odpowiadający żądanemu poziomowi mocy.

Ręczne łączenie/rozłączanie stref grzejnych PowerFlex

Wybrano co najmniej jedną strefę grzejną PowerFlex.

- W celu ręcznego połączenia lub rozłączenia stref grzejnych PowerFlex nacisnąć  PowerFlex XL.

Booster

Aktywacja funkcji Booster

Po włączeniu funkcji Booster ustawienie powiązanej strefy grzejnej może ulec zmianie.

Z funkcji Booster można korzystać:

- na dowolnej strefie grzejnej po każdej stronie
- lub
- na obu strefach grzejnych po jednej stronie
- lub
- na obszarze grzejnym PowerFlex XL

Funkcja Booster jest aktywna przez maksymalnie 15 minut.

Obsługa

Poziom 1 funkcji TwinBooster

- Ustawić naczynie do gotowania na żądanej strefie grzejnej.
- W razie potrzeby ustawić poziom mocy.
- Nacisnąć B *Booster*.

Na wskazaniu strefy grzejnej widoczny jest symbol „.

Poziom 2 funkcji TwinBooster

- Ustawić naczynie do gotowania na żądanej strefie grzejnej.
- W razie potrzeby ustawić poziom mocy.
- Dwukrotnie nacisnąć B *Booster*.

Na wskazaniu strefy grzejnej widoczny jest symbol „..

Dezaktywacja funkcji Booster

- Nacisnąć B *Booster*.

lub

- Ustawić inny poziom mocy.

W przypadku dezaktywacji funkcji *Booster* lub po upływie czasu działania funkcji *Booster*, jeśli:

- przed jej aktywacją nie ustawiono żadnego poziomu mocy, urządzenie automatycznie przełączy się z powrotem na poziom mocy 9.
- przed jej aktywacją ustawiono poziom mocy, urządzenie przełączy się z powrotem na poprzednio wybrany poziom mocy.

Stop&Go

Aktywacja funkcji Stop&Go

Wszystkie funkcje timera, czasy działania funkcji *Booster* i czasy zagotowywania są nadal odliczane. Ustawień timera nie można zmienić. Płytę grzejną można tylko wyłączyć.

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

- Nacisnąć  *Menu*.
- Nacisnąć II ► *Stop&Go*.

Dezaktywacja funkcji Stop&Go

- Nacisnąć II ► *Stop&Go*.

Automatyka zagotowywania

Czas zagotowywania zależy od ustawionego poziomu kontynuacji gotowania:

Poziom kontynuacji gotowania ¹	Czas zagotowywania [min:s]
1	ok. 0:15
1.	ok. 0:15
2	ok. 0:15
2.	ok. 0:15
3	ok. 0:25
3.	ok. 0:25
4	ok. 0:50
4.	ok. 0:50
5	ok. 2:00
5.	ok. 5:50
6	ok. 5:50
6.	ok. 2:50
7	ok. 2:50
7.	ok. 2:50
8	ok. 2:50
8.	ok. 2:50
9	—

¹ Poziomy mocy oznaczone kropką to poziomy pośrednie.

Aktywacja automatyki zagotowywania

Podczas zagotowywania nie można ustawić żadnych funkcji timera.

- Nacisnąć wskazanie żądanej strefy grzejnej.
- Naciskać przycisk wybranego poziomu kontynuacji gotowania do momentu, gdy rozleganie się sygnał, a na wskazaniu strefy grzejnej pojawi się *R*.

Poziom mocy miga na zmianę z *R* podczas szybkiego zagotowywania (poziom mocy 9).

Dezaktywacja automatyki zagotowywania

- Nacisnąć wskazanie żądanej strefy grzejnej.
- Naciskać ustawiony poziom kontynuacji gotowania do momentu, gdy zgaśnie *R*.

lub

- Ustawić inny poziom mocy.

Timer

Ustawianie czasu

Czas można ustawić w przedziale od 1 minuty (0:01) do 9 godzin 59 minut (9:59).

Czasy do 59 minut są wprowadzane w minutach (00:59), czasy powyżej 60 minut w godzinach i minutach.

Czas jest wprowadzany za pomocą skali numerycznej i można go regulować za pomocą przycisku + *Wprowadzanie danych*.

- Ustawić czas w kolejności: godziny, dziesiątki minut, jednostki minut.

Przykład:

Obsługa

59 minut = 0 godz. 59 min,
wprowadzenie: 5-9
80 minut = 1 godz. 20 min,
wprowadzenie: 1-2-0

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

Ustawianie funkcji czasowej

- Nacisnąć  *Menu*.
 - Nacisnąć  *Minutnik*.
- Wskazanie timera miga.
- Ustawić żądany czas.

Po naciśnięciu przycisku  *Minutnik* lub po odczekaniu 10 sekund, uruchamia się funkcja czasowa.

Zmiana funkcji czasowej

- Nacisnąć  *Minutnik*.
- Wskazanie timera miga.
- Ustawić żądany czas.

Po naciśnięciu przycisku  *Minutnik* lub po odczekaniu 10 sekund, uruchamia się funkcja czasowa.

Kasowanie funkcji czasowej

- Nacisnąć  *Minutnik*.
- Nacisnąć 0 na skali numerycznej.

Ustawianie czasu wyłączenia

Po osiągnięciu maksymalnego czasu pracy następuje wyłączenie strefy grzejnej. Niezależnie od ustawionego czasu wyłączenia.

W przypadku żądanej strefy grzejnej jest ustawiony poziom mocy.

- Nacisnąć  *Automatyczne wyłączenie* obok wskazania odpowiedniej strefy grzejnej.

Wskazanie timera miga.

- Ustawić żądany czas.

Po naciśnięciu przycisku  *Automatyczne wyłączenie* lub po odczekaniu 10 sekund uruchamia się odliczanie czasu wyłączenia.

Czas wyłączenia procesu gotowania jest odliczany, a  *Automatyczne wyłączenie* strefy grzejnej świeci się statycznie.

Zmiana czasu wyłączenia procesu gotowania

- Nacisnąć żądane wskazanie strefy grzejnej.
- Nacisnąć  *Automatyczne wyłączenie* obok wskazania odpowiedniej strefy grzejnej.

Wskazanie timera miga.

- Ustawić żądany czas.

Po naciśnięciu przycisku  *Automatyczne wyłączenie* lub po odczekaniu 10 sekund uruchamia się odliczanie czasu wyłączenia.

Czas wyłączenia procesu gotowania jest odliczany, a  *Automatyczne wyłączenie* strefy grzejnej świeci się statycznie.

Kasowanie czasu wyłączenia procesu gotowania

- Nacisnąć żądane wskazanie strefy grzejnej.
- Tyle razy nacisnąć  *Automatyczne wyłączenie* żądanej strefy grzejnej, aż na wskazaniu timera pojawi się 0:00.

lub

- Nacisnąć  *Automatyczne wyłączenie* obok wskazania odpowiedniej strefy grzejnej.

Wskazanie timera miga.

- Nacisnąć 0 na skali numerycznej.

Ustawianie czasu wyłączenia kolejnych procesów gotowania

- Aby ustawić czas wyłączenia kolejnego procesu gotowania, należy postępować zgodnie z opisem w rozdziale „Obsługa”, punkt „Ustawianie czasu wyłączenia procesu gotowania”.

W przypadku ustawienia czasu wyłączenia dla kolejnych procesów gotowania wyświetlany jest pozostały czas wybranej strefy grzejnej.  *Automatyczne wyłączenie* obok odpowiedniego wskazania strefy grzejnej świeci się jasnym światłem. Pozostałe przyciski świecą się przyciemnionym światłem.

Wyświetlanie czasu wyłączenia procesu gotowania

- Aby wyświetlić czasy pozostałe odliczane w tle, nacisnąć  *Automatyczne wyłączenie* żądanej strefy grzejnej.

Przybliżony czas pozostały wyświetla się dla żądanej strefy grzejnej.

Równoczesne korzystanie z funkcji timera

Jeśli korzysta się równocześnie z obu funkcji, zawsze wyświetla się czas ostatnio wybranej funkcji.

- Aby podejrzeć czasy pozostałe odliczane w tle, nacisnąć przycisk  *Minutnik* lub odpowiednie wskazanie strefy grzejnej.

Blokada uruchomienia

Aktywacja blokady uruchomienia

Wszystkie przyciski zostają zablokowane. Ustawiona funkcja czasowa działa dalej.

- Naciskać przycisk  *Wł./Wył.* przez 6 sekund.

W polu wskazań timera są odliczane sekundy. Po upływie odliczanego czasu w polu wskazań timera pojawia się symbol *LQC*. Blokada uruchomienia jest aktywowana.

Jeśli przy aktywowanej blokadzie uruchomienia zostanie naciśnięty niedozwolony przycisk, w polu wskazań timera będzie widoczny przez kilka sekund *LQC* i rozlegnie się sygnał.

Ustawienia można dostosować w taki sposób, aby blokada uruchomienia była aktywowana automatycznie po upływie 5 minut od wyłączenia płyty grzejnej.

Dezaktywacja blokady uruchomienia

- Naciskać przycisk  *Wł./Wył.* przez 6 sekund.

W polu wskazań timera pojawia się na krótko symbol *LQC*, a następnie rozpoczyna się odliczanie sekund. Po zakończeniu odliczania blokada uruchomienia jest dezaktywowana.

Blokada

Aktywacja blokady

Gdy blokada jest aktywowana:

- strefy grzejne, płyta grzejna i wyciąg kuchenny można tylko wyłączyć,
- można zmienić ustawioną funkcję czasową,
- można aktywować  *Menu*.

■ Nacisnąć  *Menu*.

■ Naciskać jednocześnie **II ▶ Stop&Go** i  *Minutnik* przez 6 sekund.

W polu wskazań timera są odliczane sekundy. Po upływie odliczanego czasu w polu wskazań timera widoczny jest symbol *LQC*. Blokada jest aktywowana.

Jeśli przy aktywowanej blokadzie zostanie naciśnięty niedozwolony przycisk, w polu wskazań timera będzie widoczny przez kilka sekund symbol *LQC* i rozlegnie się sygnał.

Dezaktywacja blokady

■ Naciskać jednocześnie **II ▶ Stop&Go** i  *Minutnik* przez 6 sekund.

W polu wskazań timera pojawia się na krótko symbol *LQC*, a następnie rozpoczyna się odliczanie sekund. Po zakończeniu odliczania blokada jest dezaktywowana.

Aktywacja funkcji Recall

- Ponownie włączyć płytę grzejną.
- Natychmiast po włączeniu nacisnąć jedno z migających wskazań stref grzejnych.

Wszystkie ustawienia zostają przywrócone.

Aktywacja/dezaktywacja funkcji Utrzymywanie ciepła

Za pomocą funkcji utrzymywania ciepła nie można odgrzewać ostygniętych potraw.

■ Nacisnąć wskazanie żądanej strefy grzejnej.

Wskazanie wybranej strefy grzejnej świeci się jasnym światłem. Pozostałe przyciski świecą się przyćmionym światłem.

■ Nacisnąć  *Utrzymywanie ciepła*.

Na wskazaniu odpowiedniej strefy grzejnej jest widoczny symbol *h*.

Wskazówki dotyczące utrzymywania ciepła

- Potrawy należy utrzymywać w cieple wyłącznie w naczyniu do gotowania (garnek/patelnia). Przykryć naczynie do gotowania pokrywką.
- Gęste potrawy lub potrawy o stałej konsystencji (np. gniecione ziemniaki, dania jednogarnkowe) należy od czasu do czasu wymieszać.
- Utrata składników odżywczych zaczyna się już podczas przygotowywania potraw i trwa podczas ich podgrzewania. Im dłużej potrawy są podgrzewane, tym większa jest utrata składników odżywczych. Czas utrzymywania ciepła potraw powinien być możliwie jak najkrótszy.

Blokada przycisków podczas czyszczenia

Aktywacja blokady przycisków podczas czyszczenia

■ Nacisnąć  *Menu*.

- Nacisnąć  *Blokada przycisków podczas czyszczenia.*

W polu wskazań timera odliczany jest czas.

Dezaktywacja blokady przycisków podczas czyszczenia

- Naciskać  *Blokada przycisków podczas czyszczenia*, dopóki nie zgaśnie pole wskazań timera.

Wyciąg kuchenny

Ręczne ustawianie poziomu mocy wyciągu kuchennego

Jeśli wyciąg kuchenny nie zostanie wyłączony w trybie ręcznym, wyłączy się automatycznie po upływie 12 godzin od ostatniej obsługi.

Gdy wyciąg kuchenny uruchamia się na poziomie mocy 1, moc zostaje automatycznie zwiększona na 20 sekund do poziomu 2.

Zwiększenie mocy jest konieczne, aby zapewnić otwarcie kłapy w trybie otwartego obiegu powietrza. Gdy wyciąg kuchenny jest używany w trybie zamkniętego obiegu powietrza, można dezaktywować funkcję automatyczną.

- Nacisnąć wskazanie wyciągu kuchennego.
- W celu ustawienia poziomu mocy nacisnąć odpowiedni przycisk.

Ręczne wyłączanie wyciągu kuchennego

- Nacisnąć wskazanie wyciągu kuchennego.
- Nacisnąć **0** na skali numerycznej.

Aktywacja funkcji Booster

Funkcja Booster jest aktywna przez maksymalnie 10 minut.

- Nacisnąć wskazanie wyciągu kuchennego.
- Nacisnąć **B Booster**.

Dezaktywacja funkcji Booster

- Nacisnąć wskazanie odsysania oparów.
- Ustawić inny poziom mocy.

Tymczasowa dezaktywacja funkcji Con@ctivity

Jeśli funkcja Con@ctivity ma zostać dezaktywowana na stałe, należy zmienić ustawienie programowania funkcji Con@ctivity. Gdy funkcja Con@ctivity jest dezaktywowana na stałe, symbol  *Con@ctivity* nie jest już widoczny.

- Jeśli funkcja Con@ctivity ma zostać dezaktywowana, do wyboru są następujące możliwości:
 - Nacisnąć  *Con@ctivity*.
 - Nacisnąć **0** na skali numerycznej.
 - Wybrać inny poziom mocy.
- Ustawić żądany poziom mocy.

Po wyłączeniu i ponownym włączeniu płyty grzejnej funkcja Con@ctivity jest, w zależności od ustawienia programowania, ponownie aktywowana.

Przedłużenie czasu pracy

Jeśli ustawiony jest tryb zamkniętego obiegu powietrza, wyciąg kuchenny nadal pracuje na poziomie 1.

W zależności od ostatniego aktywnego poziomu mocy wentylatora, opóźnienie wyłączenia trwa od 2 do 30 minut.

Obsługa

Nie należy wcześniej przerywać czasu opóźnienia. W szczególności w trybie Plug&Play funkcja przedłużenia pracy wentylatora zapewnia osuszenie szafki podblatowej.

W trybie otwartego obiegu powietrza bez Con@ctivity czas przedłużenia pracy wentylatora należy aktywować ręcznie.

Ręczna aktywacja funkcji opóźnionego wyłączania

- Po zakończeniu gotowania przy włączonym wyciągu kuchennym nacisnąć przycisk:
 - : wyciąg kuchenny wyłączy się po upływie 5 minut.
 - : wyciąg kuchenny wyłączy się po upływie 15 minut.

 *Przedłużenie czasu pracy o 5 minut*

lub  *Przedłużenie czasu pracy o 15 minut* świeci się jasnym światłem.

Pozostałe przyciski świecą się przyciemnionym światłem.

Dezaktywacja funkcji opóźnionego wyłączania

Gdy płyta grzejna zostanie wyłączona za pomocą przycisku ① *Wł./Wył.*, wentylator pracuje dalej, aż upłynie odpowiedni czas.

- Nacisnąć 0 na skali numerycznej.

Aktywacja/dezaktywacja trybu pokazowego

Na płycie grzejnej znajduje się naczynie do gotowania.

- Włączyć płytę grzejną.
- Na skali numerycznej naciskać równocześnie 0 i 2 przez 6 sekund.

W polu wskazań timera przez kilka sekund miga:

- *dE* na przemian z *On* (tryb pokazowy aktywowany)
lub
- *dE* na przemian z *Off* (tryb pokazowy dezaktywowany)

Zakresy ustawień poziomów mocy płyty grzejnej

Płyta grzejna ma fabrycznie zaprogramowanych 9 poziomów mocy bez poziomów pośrednich. W celu uzyskania dokładniejszych ustawień poziomów mocy można aktywować poziomy pośrednie przez Ustawienia.

	Zakres ustawień	
	fabryczny 9 poziomów bez poziomów po- średnich	dokładny 9 poziomów z poziomami po- średnimi
Topienie masła Topienie czekolady Rozpuszczanie żelatyny	1–2	1–2.
Podgrzewanie małych ilości płynów Utrzymywanie ciepła potraw, które łatwo się przypalają Spęszczanie ryżu, gotowanie kaszki na mleku Rozmrażanie warzyw mrożonych w bloku	2–4	2–3.
Podgrzewanie płynnych lub półpłynnych potraw Duszenie owoców Dogotowywanie ziemniaków (naczynie do gotowania z przykrywką)	4–6	3.–5.
Przyrządzanie omeletów lub jajek sadzonych bez zrumienienia Delikatne smażenie kotletów mielonych Duszenie warzyw i ryb Spęszczanie wyrobów mącznych i warzyw strączkowych Rozmrażanie i podgrzewanie mrożonek Zagęszczanie sosów i kremów, np. pianki winnej lub sosu holenderskiego Naleśniki	5–7	4.–7.
Delikatne smażenie (bez przegrzewania tłuszczu) ryb, sznycli, kiełbasek, jaj sadzonych	6–8	6–7.
Smażenie placków ziemniaczanych, racuchów itd.	7–8	7–8.
Smażenie w głębokim tłuszczu np. frytki	9	8.–9
Gotowanie dużych ilości wody Zagotowywanie Obsmażanie dużych ilości mięsa	9–Booster	8.–Booster

Podane wartości mają charakter orientacyjny. Moc cewek indukcyjnych może ulegać zmianie w zależności od wielkości i materiału dna naczyń do gotowania. Dlatego możliwe jest, że poziomy mocy będą się nieznacznie różnić w zależności od naczynia do gotowania. Podczas praktycznego użytkowania należy ustalić optymalne ustawienia dla danego naczynia do gotowania. W przypadku nowego naczynia do gotowania, którego właściwości użytkowe nie są jeszcze znane, należy ustawić poziom mocy o jeden niższy od podanego.

Informacje dla instytutów testowych

Potrawy testowe wg EN 60350-2

Fabrycznie zaprogramowane jest 9 poziomów mocy bez poziomów pośrednich.

Zakresy ustawień poziomów mocy płyty grzejnej

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

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

Płyta grzejna

Sposób działania płyt indukcyjnych

Pod każdą indukcyjną strefą grzejną znajduje się cewka indukcyjna. Ta cewka wytwarza pole magnetyczne, które oddziałuje bezpośrednio na dno naczynia i je rozgrzewa. Strefa grzejna nagrzewa się jedynie pośrednio pod wpływem ciepła oddawanego przez dno naczynia.

Indukcja działa tylko w przypadku naczyń do gotowania z dnem o właściwościach ferromagnetycznych. Płyta grzejna uwzględnia automatycznie wielkość umieszczonego naczynia do gotowania.

Odgłosy

Podczas użytkowania płyt indukcyjnych naczynia do gotowania mogą generować, w zależności od materiału i wykonania dna, następujące odgłosy:

Burczenie przy wyższym poziomie mocy. Staje się słabsze lub zanika po obniżeniu poziomu mocy.

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

Gwizdanie, gdy połączone strefy grzejne są używane jednocześnie, a na każdej z nich stoi naczynie z dnem wykonanym z różnych materiałów (np. dno typu sandwich).

Klikanie podczas elektronicznych procesów przełączania, szczególnie przy niskich poziomach mocy.

Brzęczenie podczas włączania się wentylatora chłodzącego. Wentylator włącza się w celu ochrony elektroniki, gdy płyta grzejna jest intensywnie użytkowana. Wentylator chłodzący może kontynuować działanie również po wyłączeniu płyty grzejnej.

Naczynia do gotowania

Odpowiednie naczynia do gotowania

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

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

Nieodpowiednie naczynia do gotowania

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

Sprawdzanie naczynia do gotowania

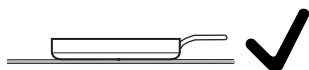
Jeżeli nie są Państwo pewni, czy dany garnek lub patelnia nadają się do podgrzewania indukcyjnego, można to sprawdzić, przysuwając magnes do dna naczynia. Jeśli magnes się przyczepia, naczynie z reguły jest odpowiednie.

Wskazówki dotyczące naczyń do gotowania

- Umieszczać naczynie do gotowania możliwie pośrodku na odpowiedniej strefie grzejnej/obszarze grzejnym.
- W celu optymalnego wykorzystania strefy grzejnej wybrać naczynie do gotowania o pasującej średnicy dna. Gdy garnek jest za mały, nie zostanie rozpoznany.

Warto wiedzieć

- Stosować wyłącznie garnki i patelnie o gładkim dnie. Nierówności na dnie garnków i patelni powodują zarysowania płyty szklano-ceramicznej.
- W przypadku połączonych stref grzejnych zalecamy używanie naczyń, które pokrywają możliwie jak największą część obszaru grzejnego (np. brytfanny).
- W celu przestawienia naczynia do gotowania należy je unieść. Pozwala to uniknąć zarysowań i odprysków. Zarysowania, które powstają przy przesuwaniu naczyń do gotowania, nie mają żadnego wpływu na działanie płyty grzejnej. Takie zarysowania są normalnymi śladami użytkowania i nie stanowią podstawy do reklamacji.
- Należy pamiętać, że w przypadku patelni i garnków często podawana jest maksymalna lub górna średnica. Istotna jest jednak średnica dna (z reguły mniejsza).



- Preferowane jest stosowanie patelni z możliwie prostym brzegiem. W przypadku patelni ze skośnym brzegiem indukcja działa również w obszarze brzegu patelni. Może to spowodować przebarwienie brzegu patelni lub złuszczenie powłoki.

Wyciąg kuchenny

Sposób działania wyciągu kuchennego

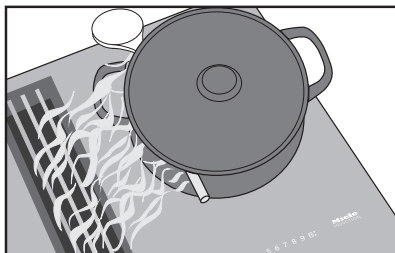
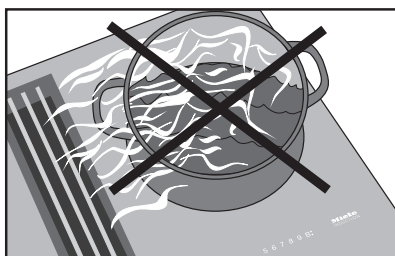
W zależności od wybranego trybu roboczego różni się prowadzenie powietrza po odessaniu:

Prowadzenie powietrza	Filtr tłuszczu	Kanał	Filtr zapachów	Z budynku	Z powrotem do kuchni
Tryb otwartego obiegu powietrza	x	x	-	x	-
Kierowany tryb zamkniętego obiegu powietrza	x	x	x	-	x
Tryb Plug & Play	x	-	x	-	x

Przyporządkowanie możliwych trybów pracy do wariantów KMDA można znaleźć w rozdziale „Instalowanie”, punkt „Tryby robocze”.

Wskazówki dotyczące odprowadzania powietrza

Wskazówka: Do lekkich i silnych oparów kuchennych i zapachów należy wybierać poziomy mocy od **1** do **3** (9 w przypadku zmiany ustawień poziomów mocy wyciągu), a w razie chwilowo bardzo intensywnego powstawania oparów i zapachów, np. podczas obsmażania, funkcję **Booster B**.



Warto wiedzieć

Wskazówka: W celu efektywnego odprowadzania powietrza przy garnkach o wysokości przekraczającej 15 cm między pokrywkę i garnek należy włożyć drewnianą łyżkę.

Wskazówka: Naczynia do gotowania z zoptymalizowanym wylotem oparów są wymienione w rozdziale „Wprowadzenie”, punkt „Wyposażenie dodatkowe”.

Otwieranie ustawień

Płyta grzejna jest wyłączona.

- Naciskać jednocześnie ① *Wł./Wył.* i W *Utrzymywanie ciepła*, aż przycisk + *Wprowadzanie danych* zaświeci się, a w polu wskazań timera pojawi się *PŁ*.

Po kilku sekundach w polu wskazań timera miga na zmianę *P:01* (program 01) i *Ł:01* (kod).

Ustawianie parametrów

W przypadku dwucyfrowych numerów parametrów należy najpierw ustawić cyfrę dziesiątek.

- Gdy wyświetlany jest parametr (np. *P:01*), dotknąć przycisku + *Wprowadzanie danych* tyle razy, aż w polu wskazań timera pojawi się żądany numer parametru, lub dotknąć odpowiedniej cyfry na skali numerycznej.

Ustawianie kodu

- Gdy wyświetlany jest kod (np. *C:00*), dotknąć + *Wprowadzanie danych* tyle razy, aż w polu wskazań timera pojawi się żądany numer kodu, lub dotknąć odpowiedniej cyfry na skali numerycznej.

Zapisywanie ustawień

- Gdy wyświetlany jest parametr (np. *P:01*) dotknąć ① *Wł./Wył.* i przytrzymać, aż wskazania zgasną.

Wyjście z ustawień bez zapisywania

- Gdy wyświetlany jest kod (np. *Ł:01*), dotknąć ① *Wł./Wył.* i przytrzymać, aż wskazania zgasną.

Dopasowywanie ustawień

Parametr ¹		Kod	Ustawienia ²
P:01	Tryb pokazowy	C:00	Tryb pokazowy wył.
		C:01	Tryb pokazowy wł. ³
P:02	Zarządzanie energią ⁴	C:00	wył.
		C:01	3680 W
		C:02	3000 W
		C:03	2000 W
		C:04	1000 W
P:03	Ustawienie fabryczne	C:00	Bez przywracania do ustawień fabrycznych
		C:01	Przywracanie do ustawień fabrycznych ⁵
P:04	Zakres ustawień poziomów mocy płyty grzejnej	C:00	9 poziomów mocy bez poziomów pośrednich + Booster
		C:01	9 poziomów mocy z poziomami pośrednimi + Booster ⁶
P:06	Dźwięk potwierdzenia przy naciśnięciu przycisku	C:00	wył. ⁷
		C:01	cichy
		C:02	średni
		C:03	głośny
P:07	Sygnał dźwiękowy timera	C:00	wył.
		C:01	cicho
		C:02	średnio
		C:03	głośno
		C:04	maksymalnie głośno

Dopasowywanie ustawień

Parametr ¹		Kod	Ustawienia ²
P:08	Blokada uruchomienia	C:00	Tylko ręczna aktywacja blokady uruchomienia
		C:01	Automatyczna aktywacja blokady uruchomienia
P:09	Maksymalny czas pracy	C:00	poziom bezpieczeństwa 0
		C:01	poziom bezpieczeństwa 1
		C:02	poziom bezpieczeństwa 2
P:10	Logowanie WiFi	C:00	nieaktywne/zdeaktywowane
		C:01	aktywne bez konfiguracji
		C:02	aktywne i skonfigurowane (niemożliwe do wybrania, pokazuje czy połączenie było udane)
		C:03	możliwe połączenie przez WPS Push Button
		C:04	WiFi zostanie przywrócone do stanu domyślnego (C:00)
		C:05	bezpośrednie połączenie WiFi pomiędzy płytą grzejną i zewnętrznym wyciągiem kuchennym bez aplikacji Miele (Con@ctivity)
P:12	Szybkość reakcji przycisków	C:00	wolno
		C:01	normalnie
		C:02	szybko
P:15	Stałe rozpoznawanie garnków	C:00	Stałe rozpoznawanie garnków wyl.
		C:01	Stałe rozpoznawanie garnków wł.
P:16	Con@ctivity zintegrowanego wyciągu kuchennego	C:00	Con@ctivity wyl. ⁸
		C:01	Con@ctivity wł.

Dopasowywanie ustawień

Parametr ¹		Kod	Ustawienia ²
P:17	Program zintegrowanego wyciągu kuchennego	C:00 ⁹	Tryb zamkniętego obiegu powietrza
		C:01 ⁹	Tryb otwartego obiegu powietrza
P:18	Ustawienia początkowe funkcji Con@ctivity ¹⁰	C:00	start zawsze z dezaktywowaną funkcją Con@ctivity
		C:01	start zawsze z aktywowaną funkcją Con@ctivity
		C:02	start z ostatnio ustawionym stanem funkcji Con@ctivity
P:19	Ilość poziomów wydajności od-sysania oparów	C:00	3 poziomy mocy + Booster
		C:01	9 poziomów mocy + Booster

¹ Niewymienione programy nie są przyporządkowane.

² Kod ustawiony fabrycznie jest zaznaczony tłustym drukiem.

³ Po włączeniu płyty grzejnej w polu wskazań timera pojawia się na kilka sekund dE

⁴ Całkowitą moc płyty grzejnej można zredukować, aby spełnić wymagania lokalnego dostawcy energii elektrycznej.

⁵ Ustawienia dla programu P:17 wyciągu kuchennego nie zostaną przywrócone do ustawień fabrycznych

⁶ W tekście i tabelach poziomy pośrednie są oznaczone kropką po numerze w celu zapewnienia większej przejrzystości.

⁷ Sygnał potwierdzenia przycisku ① *Wł./Wył.* nie wyłącza się.

⁸ Tryb Plug & Play: Funkcja Con@ctivity jest wymagana do prawidłowego działania trybu.

⁹ Kod ustawiony fabrycznie:

KMDA 7676 FL-U: C:00

KMDA 7676 FL-A: C:01

¹⁰ Ustawienia odnoszą skutek tylko wtedy, gdy w programie P:16 funkcja Con@ctivity jest aktywowana.

Wyświetlanie identyfikatora modelu/numeru seryjnego

Na płycie grzejnej znajduje się naczynie do gotowania.

- Włączyć płytę grzejną.
- Na skali numerycznej naciskać równocześnie 0 i 4 przez 6 sekund.

W polu wskazań timera wyświetlają się kolejno cyfry, oddzielone kreską.

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

Wyświetlanie wersji oprogramowania

Na płycie grzejnej znajduje się naczynie do gotowania.

- Włączyć płytę grzejną.
- Na skali numerycznej naciskać równocześnie 0 i 3 przez 6 sekund.

W polu wskazań timera wyświetlają się 3 cyfry:

Przykład: *123* = wersja oprogramowania 1.23.

Czyszczenie i konserwacja

Wskazówki bezpieczeństwa dotyczące czyszczenia i pielęgnacji

⚠ Niebezpieczeństwo oparzeń przez gorące powierzchnie.

Po zakończeniu procesu gotowania wszystkie części płyty grzejnej mogą być gorące.

Wyłączyć płytę grzejną.

Przed przystąpieniem do czyszczenia płyty grzejnej poczekać, aż płyta grzejna ostygnie.

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

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

Natychmiast usuwać pozostałości środków czyszczących.

Nie stosować żadnych szorujących ani rysujących środków czyszczących.

⚠ Zagrożenie pożarowe przez zabrudzony filtr tłuszczu.

Tłuszcz zebrany w filtrze tłuszczu może się zapalić.

Filtr tłuszczu należy czyścić regularnie.

⚠ Niebezpieczeństwo zranień przez silnik wentylatora.

Gdy odsysanie oparów jest aktywne, silnik wentylatora się obraca.

Wyłączyć płytę grzejną.

Poczekaj, aż ewentualny cykl opóźnionego wyłączania zostanie zakończony.

► Nigdy nie używać myjki parowej do czyszczenia płyty grzejnej.

► Nie stosować do czyszczenia żadnych ostrych przedmiotów.

Interwał czyszczenia

- Przed każdym użyciem:
Wyczyścić całą płytę grzejną i dno naczyń do gotowania.
- Po każdym użyciu:
Wyczyścić całą płytę grzejną.
- Raz w tygodniu:
Aby zapobiec przypaleniu pozostałości środków czyszczących, należy czyścić powierzchnię szklano-ceramiczną środkiem do czyszczenia szkła ceramicznego i stali szlachetnej firmy Miele lub ogólnie dostępnym środkiem do czyszczenia szkła ceramicznego. Przestrzegać zaleceń producenta środka czyszczącego.

Czyszczenie powierzchni szklano-ceramicznych

Usuwanie lekkich zabrudzeń

- Wyczyścić całą powierzchnię szklano-ceramiczną wilgotną, miękką ściereczką z dodatkiem rozcieńczonego płynu do mycia naczyń. Przestrzegać zaleceń producenta środka czyszczącego.

Usuwanie silnych zabrudzeń

- Wszystkie większe zabrudzenia należy usuwać wilgotną ściereczką, natomiast mocno przywarte zabrudzenia skrobakiem do szkła.
- Powierzchnię szklano-ceramiczną czyścić za pomocą środka do czyszczenia szkła ceramicznego i stali szlachetnej firmy Miele lub innego dostępnego w handlu środka do czyszczenia szkła ceramicznego. Przestrzegać zaleceń producenta środka czyszczącego.

Kończenie czyszczenia

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

Nieodpowiednie środki czyszczące

Aby uniknąć uszkodzenia powierzchni, do czyszczenia nie należy stosować:

- środków czyszczących zawierających sodę, alkalia, amoniak, kwasy lub chlor
- odplamiaczy i odrdzewiaczy
- środków szorujących, jak np. proszki i mleczka do szorowania, pumeks

- środków zawierających rozpuszczalniki
- środków do czyszczenia zmywarek do naczyń
- aerozoli do grilli i piekarników
- szorujących twardych szczotek
- środków do ścierania zabrudzeń
- gąbek

Elementy nadające się do mycia w zmywarkach do naczyń

Wijmowane elementy płyty grzejnej można czyścić w następujący sposób:

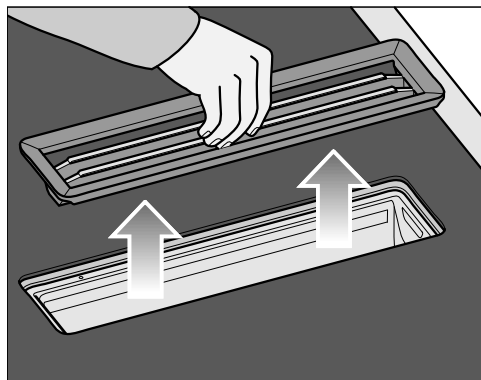
	maszynowo	ręcznie
Kratka maskująca	X	X
Filtr tłuszczu	X	X
Wanienka ociekowa	X	X
Klapka do czyszczenia	X	X

Kratka maskująca

Wijmowanie kratki maskującej

Kratka maskująca może ulec uszkodzeniu.

Wyciągnąć kratkę maskującą pionowo do góry z KMDA.



- Chwycić kratkę maskującą pośrodku listewek.
- Wyciągnąć kratkę maskującą pionowo do góry.

Ręczne czyszczenie kratki maskującej

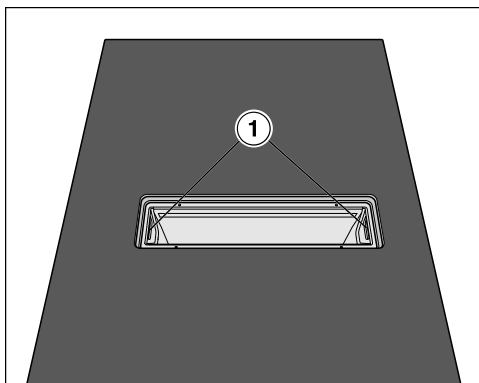
- Wyczyścić kratkę maskującą za pomocą szczoteczki do mycia w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń. Nie stosować skoncentrowanego płynu do mycia naczyń.

Czyszczenie kratki maskującej w zmywarce do naczyń

- Ustawić kratkę maskującą w miarę możliwości pionowo w koszu dolnym.
- Zastosować domowy detergent do zmywarki.
- Wybrać program o temperaturze zmywania maksymalnie 55°C.

Filtry tłuszczu

Wyjmowanie filtra tłuszczu



- Wyjąć kratkę maskującą.
- Wyjąć ostrożnie filtr tłuszczu za pomocą wpuszczanych uchwytów (1). Uważać, aby nie przechylić przy tym filtra tłuszczu.
- Wylać płyn zebrany na dnie filtra.

Ręczne czyszczenie filtra tłuszczu

- Wyczyścić filtr tłuszczu za pomocą szczoteczki do mycia, w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń. Nie stosować skoncentrowanego płynu do mycia naczyń.

Wskazówki dotyczące czyszczenia w zmywarce do naczyń

Wysokie temperatury mogą spowodować, że filtr tłuszczu stanie się niezdatny do użytku, np. przez zdeformowanie. Wybrać program, który nie przekracza zalecanej temperatury.

Przestrzegać również wskazówek w instrukcji użytkowania zmywarki.

W zależności od detergentu może dojść do trwałych przebarwień wewnętrznych powierzchni filtrów tłuszczu. Nie ma to żadnego wpływu na działanie filtra tłuszczu.

Czyszczenie filtra tłuszczu w zmywarce do naczyń

- Ustawić filtr tłuszczu dnem do góry w koszu dolnym. Zwrócić uwagę na to, czy ramię spryskujące może się swobodnie poruszać.
- Zastosować domowy detergent do zmywarki.
- Wybrać program o temperaturze zmywania maksymalnie 65 °C.

Wkładanie filtra tłuszczu



Na czole filtra tłuszczu jest umieszczony symbol.

- Włożyć filtr tłuszczu w taki sposób, aby symbol był skierowany w stronę frontu blatu roboczego.

Wymiana filtra tłuszczu

W wyniku regularnego korzystania i czyszczenia powierzchnie filtrujące mogą ulec zużyciu.

W przypadku stwierdzenia uszkodzeń filtr tłuszczu należy wymienić.

Filtr tłuszczu można nabyć w serwisie Miele (patrz na końcu tej instrukcji użytkowania) lub w sklepach specjalistycznych Miele.

Resetowanie licznika czasu pracy filtra tłuszczu

Po wyczyszczeniu filtra tłuszczu należy zresetować licznik czasu pracy.

- Naciskać przycisk  *Wskazanie filtra tłuszczu* przez 3 sekundy.

Przycisk gaśnie.

Filtr zapachów (tylko KMDA 7676 FL-U)

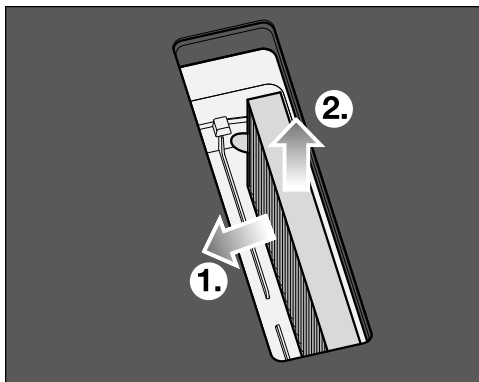
Wymiana filtra zapachów (tylko KMDA 7676 FL-U)

Po 120 godzinach pracy filtr zapachów należy wymienić.  *Wskazanie filtra zapachów* jest podświetlone.

Filtry zapachów zalecane do wariantów KMDA z tej instrukcji użytkowania to:

- DKF 35-P
- DKF 35-S

- Wyjąć kratkę maskującą.
- Wyjąć filtr zapachów.



- Wyjąć filtr zapachów.

Resetowanie licznika czasu pracy filtra zapachów (tylko KMDA 7676 FL-U)

W instrukcji użytkowania i montażu skrzynki recyrkulacyjnej znajduje się informacja o konieczności aktywowania licznika czasu pracy filtra zapachów. Tutaj nie jest to konieczne.

Czyszczenie i konserwacja

🌀 *Wskazanie filtra zapachów* jest również podświetlone, gdy wyciąg kuchenny działa w trybie otwartego obiegu powietrza.

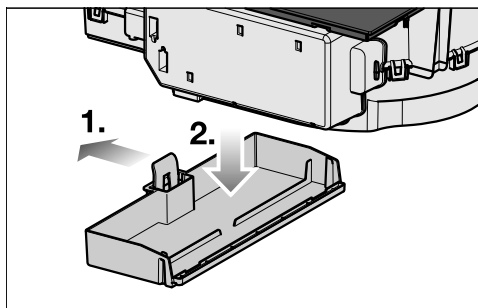
- Naciskać przycisk 🌀 *Wskazanie filtra zapachów* przez 3 sekundy.

Przycisk gaśnie.

Czyszczenie wanienki ociekowej wyciągu kuchennego

Wyczyścić wanienkę ociekową, gdy na skutek rozlania lub wykipienia płyny przedostały się do wyciągu.

- Wyjąć filtr tłuszczu i wyczyścić go zgodnie z opisem w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”, punkt „Filtr tłuszczu”.



- Nacisnąć pałąk z tworzywa sztucznego w lewo ①, aż będzie można wyjąć wanienkę ociekową ②.
- Wylać płyn.
- Umyć i wysuszyć wanienkę ociekową.
- Umyć i wysuszyć powierzchnie dostępne wewnątrz wyciągu.
- Zamocować wanienkę ociekową z powrotem w obudowie.
- Włożyć z powrotem filtr tłuszczu i założyć z powrotem kratkę maskującą.

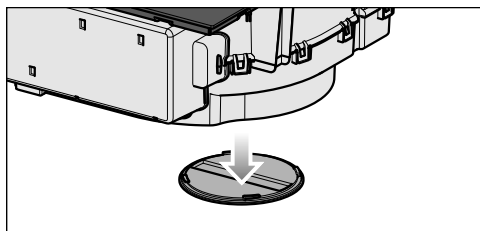
Czyszczenie wnętrza obudowy wyciągu kuchennego

- Wyjąć filtr tłuszczu.
- Wyczyścić z osadów tłuszczu dostępne elementy obudowy.

Czyszczenie wnętrza jednostki wentylatora

Wyczyścić wnętrze jednostki wentylatora, gdy na skutek rozlania lub wykipienia płyny przedostały się do wyciągu.

- Wyczyścić wanienkę ociekową wyciągu.
- Ustawić naczynie pod klapką do czyszczenia, żeby zebrać płyny.



- Obrócić klapkę do czyszczenia w lewo.
- Pozwolić na wypłynięcie płynów.
- Obrócić klapkę do czyszczenia w prawo aż do oporu.

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

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



Komunikaty w polach wskazań/na wyświetlaczu

Problem	Przyczyna i postępowanie
W polu wskazań timera miga <i>Err</i> na zmianę z 30 i rozlega się sygnał.	Płyta grzejna jest nieprawidłowo podłączona. ■ Odłączyć płytę grzejną od sieci elektrycznej. ■ Wezwać serwis. Płyta grzejna musi zostać podłączona zgodnie ze schematem przyłączeniowym.
Na wskazaniu strefy grzejnej świeci się <i>⌵</i> lub miga na przemian z ustawionym poziomem mocy lub <i>H</i>.	Na strefie grzejnej nie znajduje się żadne naczynie do gotowania. Na strefie grzejnej znajduje się nieodpowiednie naczynie do gotowania. Średnica dna umieszczonego naczynia do gotowania jest zbyt mała. Odpowiednie naczynie do gotowania zostało zdjęte ze strefy grzejnej. Jeśli nie zostanie ustawione żadne naczynie do gotowania lub będzie ono nieodpowiednie, strefa grzejna wyłączy się automatycznie po upływie 3 minut. ■ Ustawić w ciągu 3 minut odpowiednie naczynie do gotowania. <i>⌵</i> gaśnie. Proces gotowania zostaje uruchomiony/jest kontynuowany z wprowadzonymi wcześniej ustawieniami. ■ W przypadku używania innych naczyń do gotowania i/lub innych produktów spożywczych należy dostosować ustawienia.
Po włączeniu płyty grzejnej lub naciśnięciu przycisku w polu wskazań timera pojawia się na kilka sekund <i>LCC</i>.	Blokada uruchomienia jest aktywowana. ■ Dezaktywować blokadę uruchomienia. Blokada jest aktywowana. ■ Dezaktywować blokadę.

Usuwanie problemów

Problem	Przyczyna i postępowanie
Po włączeniu płyty grzejnej w polu wskazań timera pojawia się na krótko <i>dE</i> . Strefy grzejne nie nagzewają się.	Płyta grzejna działa w trybie pokazowym. Na płycie grzejnej znajduje się naczynie do gotowania. ■ Włączyć płytę grzejną. ■ Następnie nacisnąć jednocześnie 0 i 2 na skali numerycznej i przytrzymać, aż w polu wskazań timera zacznie migać <i>dE</i> na przemian z <i>OFF</i> .
Płyta grzejna wyłączyła się automatycznie. Po ponownym włączeniu płyta grzejna wyświetla nad ① <i>Wł./Wył.</i> literę <i>C</i> .	Jeden lub kilka przycisków zostało zakrytych, np. przez palec, potrawę, która wykipiiała lub odłożone przedmioty. ■ Usunąć zabrudzenia i/lub przedmioty.
🌀 Wskazanie filtra zapachów świeci się	Filtr zapachów wymaga wymiany. ■ Wymienić filtr zapachów. ■ Zresetować licznik godzin pracy.
🌀 Wskazanie filtra tłuszczu świeci się	Filtr tłuszczu wymaga wyczyszczenia. ■ Wyczyścić filtr tłuszczu.
🔊 ^A <i>Con@ctivity</i> nie świeci się	Funkcja <i>Con@ctivity</i> wbudowanego wyciągu kuchennego jest zdezaktywowana na stałe. ■ Aktywować w programowaniu funkcję <i>Con@ctivity</i> wbudowanego wyciągu kuchennego.
W polu wskazań timera widoczny jest komunikat, który nie został wymieniony w tej tabeli.	W elektronice wystąpił błąd. ■ Przerwać dopływ energii do płyty grzejnej na ok. 1 minutę. ■ Jeśli po przywróceniu dopływu energii problem nadal występuje, wezwać serwis.

Nieoczekiwane zachowania

Problem	Przyczyna i postępowanie
Poziom mocy 9 zostaje automatycznie zredukowany, gdy w przypadku połączonej strefy grzejnej zostanie również ustawiony poziom mocy 9.	Przy równoczesnej pracy na poziomie mocy 9 zostaje przekroczona moc dostępna łącznie dla obu stref grzejnych. ■ Zastosować inną strefę grzejną.

Usuwanie problemów

Problem	Przyczyna i postępowanie
Strefa grzejna lub cała płyta grzejna wyłącza się automatycznie.	Czas pracy był zbyt długi. ■ Ponownie włączyć płytę grzejną lub strefę grzejną.
	Zadziałało zabezpieczenie przed przegrzaniem. ■ Począć na ostygnięcie płyty grzejnej. ■ Usunąć przyczyny przegrzania. ■ Sprawdzić działanie płyty grzejnej. ■ Jeśli problem nadal występuje, wezwać serwis.
Strefa grzejna nie pracuje z ustawionym poziomem mocy tak jak zwykle.	Zadziałało zabezpieczenie przed przegrzaniem. ■ Począć na ostygnięcie płyty grzejnej. ■ Usunąć przyczyny przegrzania. ■ Sprawdzić działanie płyty grzejnej. ■ Jeśli problem nadal występuje, wezwać serwis.
Poziom Booster został automatycznie przerwany przed upływem ustawionego czasu.	Zadziałało zabezpieczenie przed przegrzaniem. ■ Począć na ostygnięcie płyty grzejnej. ■ Usunąć przyczyny przegrzania. ■ Sprawdzić działanie płyty grzejnej. ■ Jeśli problem nadal występuje, wezwać serwis.

Niezadowolające rezultaty

Problem	Przyczyna i postępowanie
Przy włączonej automatyce zagotowywania zawartość naczynia do gotowania nie dochodzi do wrzenia.	Podgrzewane są duże ilości produktów spożywczych. ■ Zagotować przy najwyższym poziomie mocy, a następnie przełączyć ręcznie z powrotem.
	Naczynie do gotowania źle przewodzi ciepło. ■ Zastosować inne naczynie do gotowania, które lepiej przewodzi ciepło.

Usuwanie problemów

Problemy ogólne lub usterki techniczne

Problem	Przyczyna i postępowanie
Nie można włączyć płyty grzejnej lub stref grzejnych.	Płyta grzejna nie ma prądu. ■ Sprawdzić, czy doszło do wyzwolenia zabezpieczenia instalacji elektrycznej. Wezwać elektryka lub serwis Miele (minimalne zabezpieczenie patrz tabliczka znamionowa). Mogło dojść do wystąpienia usterki technicznej. ■ Odłączyć płytę grzejną od sieci elektrycznej na ok. 1 minutę: – wyłączając odpowiedni bezpiecznik lub całkowicie wykręcając z oprawki bezpiecznik topikowy, – wyłączając wyłącznik różnicowoprądowy. ■ Jeśli po ponownym włączeniu/wkręceniu bezpiecznika lub wyłącznika różnicowoprądowego nadal nie można uruchomić płyty grzejnej, proszę wezwać elektryka lub serwis.
Podczas użytkowania nowej płyty grzewczej dochodzi do powstawania zapachu i oparów.	Elementy z metalu są zabezpieczone środkiem konserwacyjnym. Podczas pierwszego uruchomienia płyty grzejnej mogą pojawić się zapachy i ewentualnie opary. Również materiał cewek indukcyjnych wydziela zapach podczas pierwszych godzin pracy. Przy każdym następnym użyciu zapach staje się coraz słabszy i w końcu zanika całkowicie. Zapach i ewentualne opary nie wskazują na nieprawidłowe podłączenie lub usterkę urządzenia ani nie są szkodliwe dla zdrowia.
Po wyłączeniu płyty grzejnej słychać odgłosy pracy.	Wentylator chłodzący pracuje do momentu, gdy płyta grzejna ostygnie, a następnie wyłącza się automatycznie.
Do wyciągu kuchennego dostał się płyn.	W wyniku wykipienia lub rozchlapania płyn dostał się do wyciągu kuchennego przez kratkę maskującą. Spód filtra i wanienka ociekowa mogą w takim przypadku pomieścić ok. 800 ml płynu. ■ Wyłączyć wyciąg kuchenny. ■ Wyczyścić filtr tłuszczu, wanienkę ociekową, wnętrze obudowy i komorę silnika dmuchawy. ■ Tylko KMDA 7676 FL-U: wymienić filtr zapachów.

Usuwanie problemów

Problem	Przyczyna i postępowanie
Pogorszyła się wydajność zasysania. Odgłosy zasysania są nasilone.	Do wyciągu zostały zassane przedmioty (np. ściereczka). ■ Wyłączyć wyciąg kuchenny. ■ Wyjąć filtr tłuszczu. ■ Wyjąć przedmioty z filtra tłuszczu.

Serwis

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

Kontakt w przypadku wystąpienia usterki

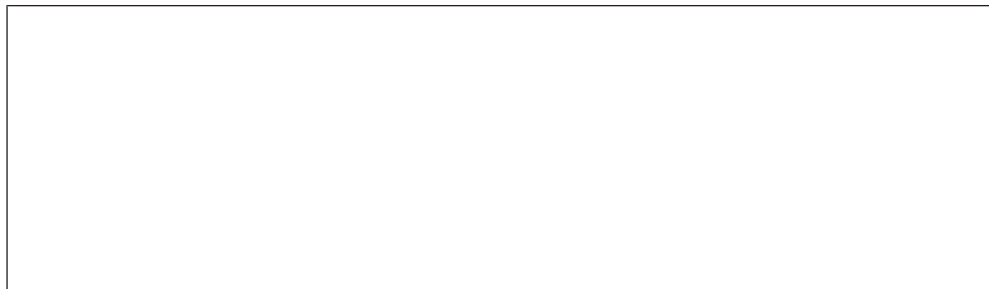
W razie wystąpienia usterek, których nie można usunąć samodzielnie, proszę powiadomić np. sprzedawcę Miele lub serwis Miele.

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

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

Tabliczka znamionowa

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



Gwarancja

Okres gwarancji wynosi 2 lata.

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

Dane techniczne

Zakres częstotliwości modułu Wi-Fi	2,400 GHz – 2,4835 GHz
Moc nadawania modułu Wi-Fi	≤ 100 mW
Pobór mocy w trybie wyłączenia	≤ 0,5 W
Pobór mocy w trybie czuwania przy podłączeniu do sieci	≤ 2 W
Czas do automatycznego przełączenia w tryb wyłączenia	10 Min.
Czas do automatycznego przełączenia w tryb czuwania przy podłączeniu do sieci	10 Min.

Karty produktów

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

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

MIELE	
Identyfikator modelu	KMDA 7676 FL-A, KMDA 7676 FL-U
Liczba pól lub obszarów grzejnych	4
W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytkowej dla każdego pola grzejnego elektrycznego W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzejnego	1. = 230x460 mm 2. = 230x460 mm 3. = 4. =
Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na kg (EC _{electric cooking})	1. = 180,1 Wh/kg 2. = 180,7 Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejącą w przeliczeniu na kg (EC _{electric hob})	180,4 Wh/kg

Karta produktu do okapów nadkuchennych dla gospodarstw domowych

w odniesieniu do rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 65/2014 oraz rozporządzenia nr 66/2014

MIELE	
Identyfikator modelu	KMDA 7676 FL-A
Roczne zużycie energii (AEC _{hood})	31,5 kWh/rok
Klasa efektywności energetycznej	A+

Dane techniczne

Wskaźnik efektywności energetycznej (EEI_{hood})	38,0
Wydajność przepływu dynamicznego (FDE_{hood})	35,8
Klasa wydajności przepływu dynamicznego	
A (największa efektywność) do G (najmniejsza efektywność)	A
Sprawność oświetlenia (LE_{hood})	0,0 lx/W
Klasa sprawności oświetlenia	
A (największa efektywność) do G (najmniejsza efektywność)	NA
Efektywność pochłaniania zanieczyszczeń	95,1%
Klasa efektywności pochłaniania zanieczyszczeń	
A (największa efektywność) do G (najmniejsza efektywność)	A
Natężenie przepływu powietrza mierzone w optymalnym punkcie pracy	321,0 m ³ /h
Natężenie przepływu powietrza (minimalna wydajność)	195 m ³ /h
Natężenie przepływu powietrza (maksymalna wydajność)	538 m ³ /h
Natężenie przepływu powietrza (tryb intensywny lub turbo)	615 m ³ /h
Maks. natężenie przepływu powietrza (Q_{max})	615,0 m ³ /h
Ciśnienie powietrza mierzone w optymalnym punkcie pracy	494 Pa
Poziom hałasu jako hałas emitowany w postaci fal akustycznych odniesionych do A (minimalna wydajność)	41 dB
Poziom hałasu jako hałas emitowany w postaci fal akustycznych odniesionych do A (maksymalna wydajność)	64 dB
Poziom hałasu jako hałas emitowany w postaci fal akustycznych odniesionych do A (tryb intensywny i turbo)	67 dB
Pobór mocy mierzony w optymalnym punkcie pracy	123,1 W
Zużycie energii elektrycznej w trybie czuwania (P_s)	0,25 W
Moc nominalna systemu oświetlenia	W
Średnie natężenie oświetlenia zapewnianego przez system oświetlenia na powierzchni płyty grzejnej	lx
Współczynnik upływu czasu	0,7

Deklaracja zgodności

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

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

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

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

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

KMDA 7676 FR-A, KMDA 7676 FR-U, KMDA 7676 FL-A,
KMDA 7676 FL-U