

Instrukcja użytkowania i montażu

Płyta grzejna z indukcją



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

Spis treści

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia	5
Ochrona środowiska naturalnego	16
Przegląd	17
Płyta grzejna	17
KM 7679 FR, KM 7679 FL, KM 7879 FL	17
KM 7629 FX, KM 7699 FR, KM 7899 FL	18
KM 7689 FL	19
Elementy obsługi i wskazań	20
Dane stref grzejnych	22
Pierwsze uruchomienie	25
Pierwsze czyszczenie płyty grzejnej	25
Pierwsze włączanie płyty grzejnej	25
Miele@home	26
Con@ctivity	29
Sposób działania	32
Hałasy	32
Zarządzanie energią	33
Naczynia do gotowania	34
Wskazówki dotyczące oszczędzania energii	36
Zakres ustawień	37
Obsługa	38
Zasady obsługi	38
Włączanie płyty grzejnej	39
Ustawianie poziomu mocy	39
Wyłączanie strefy grzejnej/płyty grzejnej	39
Wskazanie ciepła resztkowego	39
TempControl	40
Ustawianie poziomu mocy - rozszerzony zakres ustawień	43
Obszar grzejny PowerFlex	44
Automatyka zagotowywania	45
Funkcja Booster	46
Utrzymywanie ciepła/Podgrzewanie	47
Akceptacja działań CookAssist	48
Zegar sterujący (Timer)	49
Minutnik	49
Funkcja automatycznego wyłączenia	50

Równoczesne korzystanie z funkcji timera.....	51
Funkcje dodatkowe	52
Stop&Go	52
Recall.....	52
Funkcja wycierania	53
Tryb demonstracyjny	53
Wyświetlanie danych płyty grzejnej.....	53
Zabezpieczenia	54
Blokada uruchomienia/Blokada	54
Wyłączenie ze względów bezpieczeństwa	55
Zabezpieczenie przed przegrzaniem	56
Programowanie	57
Informacje dla instytutów testowych	62
Czyszczenie i konserwacja	63
Co robić, gdy.....	66
Komunikaty w polach wskazań/na wyświetlaczu.....	66
Nieoczekiwane zachowania	68
Niezadowolające rezultaty	69
Problemy ogólne lub usterki techniczne	69
Wyposażenie dodatkowe	71
Serwis	72
Kontakt w przypadku wystąpienia usterki.....	72
Tabliczka znamionowa	72
Gwarancja	72
Instalacja	73
Wskazówki bezpieczeństwa do zabudowy	73
Odstępy bezpieczeństwa	74
Wskazówki dotyczące zabudowy	78
Zabudowa przylegająca	78
Zabudowa zlicowana	79
Taśma uszczelniająca	79

Spis treści

Wymiary montażowe – zabudowa przylegająca	80
KM 7679 FR	80
KM 7689 FL	81
KM 7699 FR	82
KM 7679 FL, KM 7879 FL	83
KM 7899 FL	84
Zabudowa przylegająca	85
Wymiary montażowe – zabudowa zlicowana.....	86
KM 7629 FX.....	86
KM 7689 FL	87
KM 7679 FL, KM 7879 FL	88
KM 7899 FL	89
Zabudowa zlicowana	90
Podłączenie elektryczne	91
Karty produktów	94
Deklaracja zgodności	97

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

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

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

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

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

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

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

Dzieci w gospodarstwie domowym

- ▶ Dzieci poniżej 8 roku życia należy trzymać z daleka od płyty grzejnej, chyba że są pod stałym nadzorem.
- ▶ Dzieciom powyżej 8 roku życia wolno używać urządzenia bez nadzoru tylko wtedy, gdy jego obsługa została im objaśniona w takim stopniu, że mogą bezpiecznie z niego korzystać. Dzieci muszą być w stanie rozpoznać i zrozumieć możliwe zagrożenia wynikające z nieprawidłowej obsługi.
- ▶ Dzieci nie mogą czyścić płyty grzejnej bez nadzoru.
- ▶ Proszę nadzorować dzieci przebywające w pobliżu płyty grzejnej. Nigdy nie pozwalać dzieciom na zabawy urządzeniem.
- ▶ Płyta grzejna nagrzewa się w czasie pracy i pozostaje gorąca jeszcze przez jakiś czas po wyłączeniu. Trzymać dzieci z daleka od urządzenia, aż nie ostygnie ono na tyle, że będzie można wykluczyć ryzyko odniesienia oparzeń.
- ▶ Niebezpieczeństwo odniesienia oparzeń. Nie przechowywać nad ani za płytą grzejną żadnych przedmiotów, które mogłyby być interesujące dla dzieci. W przeciwnym razie może to stanowić zachętę dla dzieci do wspinania się na płytę grzejną.
- ▶ 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 owinać 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.

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

Bezpieczeństwo techniczne

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

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

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

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

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

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

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

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

- ▶ Gniazda wielokrotne lub przedłużacze nie zapewniają wymaganego bezpieczeństwa (zagrożenie pożarowe). Nie podłączać płyty grzejnej do sieci elektrycznej za ich pośrednictwem.
- ▶ Płyty grzejnej należy używać wyłącznie w stanie zabudowanym, żeby zagwarantować jej bezpieczne działanie.
- ▶ To urządzenie nie może być użytkowane w miejscach niestacjonarnych (np. na statkach).
- ▶ Dotknięcie elementów przewodzących prąd elektryczny, jak również zmiana budowy elektrycznej i mechanicznej naraża użytkownika na niebezpieczeństwo i może prowadzić do zaburzeń w funkcjonowaniu urządzenia.
Nigdy nie otwierać obudowy urządzenia.
- ▶ W przypadku naprawy płyty grzejnej przez serwis nieposiadający autoryzacji Miele przepadają ew. roszczenia gwarancyjne.
- ▶ Tylko w przypadku oryginalnych części zamiennych firma Miele może zagwarantować spełnienie wymagań bezpieczeństwa w pełnym zakresie. Uszkodzone podzespoły mogą zostać wymienione wyłącznie na takie części zamienne.
- ▶ Płyta grzejna nie jest przeznaczona do pracy z zewnętrznym zegarem sterującym ani z systemem zdalnego sterowania.
- ▶ Płyta grzejna musi zostać podłączona do sieci elektrycznej przez wykwalifikowanego elektryka (patrz rozdział „Instalacja”, punkt „Podłączenie elektryczne”).
- ▶ Gdy zostanie uszkodzony przewód przyłączeniowy, musi on zostać wymieniony przez specjalistę na specjalny przewód przyłączeniowy (patrz rozdział „Instalacja”, punkt „Podłączenie elektryczne”).

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

- ▶ Przy pracach instalacyjnych i konserwacyjnych oraz naprawach urządzenie musi zostać odłączone od sieci elektrycznej. Płyta grzejna jest odłączona od sieci elektrycznej tylko wtedy, gdy:
 - bezpieczniki instalacji elektrycznej są wyłączone,
 - bezpieczniki topikowe instalacji elektrycznej są całkowicie wykręcone z oprawek,
 - wtyczka (jeśli występuje) jest wyjęta z gniazdka. Nie ciągnąć przy tym za przewód zasilający, lecz za wtyczkę.
- ▶ Niebezpieczeństwo porażenia prądem. W przypadku uszkodzenia lub wystąpienia pęknięć, odprysków lub rys w szybie szklano-ceramicznej nie wolno włączać płyty ew. należy natychmiast ją wyłączyć. Odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej. Wezwać serwis.
- ▶ Gdy płyta grzejna została zabudowana za frontem meblowym (np. drzwiczkami), nigdy nie należy zamykać frontu podczas korzystania z płyty grzejnej. Za zamkniętym frontem meblowym nagromadzi się ciepło i wilgoć. W efekcie płyta grzejna, szafka i podłoga mogą zostać uszkodzone. Zamykać drzwiczki meblowe dopiero wtedy, gdy zgasną wskazania ciepła resztkowego.

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 płomienie za pomocą pokrywki lub koca gaśniczego.
- ▶ Nie zostawiać urządzenia w czasie pracy bez nadzoru. Stale nadzorować krótkie procesy gotowania i smażenia.
- ▶ Płomienie mogą spowodować zapalenie się filtra tłuszczu wyciągu kuchennego. Nigdy nie używać otwartego ognia pod wyciągiem kuchennym.
- ▶ Gdy podgrzewa się puszki z aerozolem, łatwopalne płyny lub inne materiały palne, mogą się one zapalić. Dlatego nigdy nie należy przechowywać łatwopalnych przedmiotów w szufladach bezpośrednio pod płytą grzejną. Ewentualne pojemniki na sztućce muszą być wykonane z materiału żaroodpornego.
- ▶ Nigdy nie podgrzewać naczyń bez zawartości.
- ▶ 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.

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

- ▶ Przy włączonej płycie grzejnej, przypadkowym włączeniu lub zaleganiu ciepła resztkowego istnieje ryzyko, że przedmioty metalowe odłożone na płycie grzejnej ulegną rozgrzaniu. Inne materiały mogą się stopić lub zapalić. Wilgotne pokrywki garnków mogą się zassać. Nie wykorzystywać płyty grzejnej jako powierzchni do odkładania. Wyłączać strefy grzejne po użyciu!
- ▶ O gorącą płytę grzejną można się oparzyć. Przy wszystkich pracach wykonywanych przy gorącym urządzeniu należy chronić ręce za pomocą odpowiednich rękawic termoizolacyjnych, łapek do garnków itp. Stosować wyłącznie suche rękawice termoizolacyjne. Mokre lub wilgotne tekstylia lepiej przewodzą ciepło i mogą spowodować oparzenia parą.
- ▶ Gdy w pobliżu płyty grzejnej używa się innego urządzenia elektrycznego (np. ręcznego miksera), należy zwrócić uwagę na to, żeby przewód zasilający nie miał kontaktu z gorącą płytą grzejną. Izolacja przewodu mogłaby wówczas zostać uszkodzona.
- ▶ Sól, cukier lub ziarenka piasku, np. z czyszczenia warzyw, mogą spowodować zarysowania, gdy dostaną się pod dno garnka. Przed ustawieniem naczyń należy zwrócić uwagę, czy szyba szklano-ceramiczna i dno naczynia są czyste.
- ▶ Spadające przedmioty (nawet lekkie przedmioty jak ziarenka soli) mogą spowodować rysy lub pęknięcia szyby szklano-ceramicznej. Zwrócić uwagę, żeby żadne przedmioty nie upadały na szybę szklano-ceramiczną.
- ▶ Gorące przedmioty na przyciskach dotykowych i wyświetlaczu dotykowym mogą uszkodzić znajdującą się pod nimi elektronikę. W żadnym wypadku nie stawiać gorących garnków lub patelni na przyciskach dotykowych ani na wyświetlaczu.

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

- ▶ Jeśli na gorącą płytę grzejną dostanie się cukier, potrawy zawierające cukier, tworzywa sztuczne lub folia aluminiowa, przy stygnięciu uszkodzą one szybę szklano-ceramiczną. Należy natychmiast wyłączyć urządzenie i od razu dokładnie zeszkrobać te substancje za pomocą skrobaka do szkła. Założyć przy tym rękawice termoizolacyjne. Doczyścić szybę szklano-ceramiczną za pomocą środka do czyszczenia szkła ceramicznego, gdy tylko ostygnie.
- ▶ Wygotowane garnki mogą doprowadzić do uszkodzeń szyby szklano-ceramicznej. Nie zostawiać płyty grzejnej w czasie pracy bez nadzoru!
- ▶ Nierówności na dnie garnków i patelni rysują szybę szklano-ceramiczną. Stosować wyłącznie garnki i patelnie o gładkim dnie.
- ▶ Unieść naczynie do gotowania w celu przestawienia. Dzięki temu można uniknąć zarysowań i odprysków.
- ▶ 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.
- ▶ Tylko dla osób z rozrusznikiem serca: Proszę pamiętać, że w bezpośrednim sąsiedztwie włączonej płyty grzejnej występuje pole elektromagnetyczne. Negatywny wpływ na funkcjonowanie rozrusznika serca jest jednak mało prawdopodobny. W razie wątpliwości należy się zwrócić do producenta rozrusznika serca lub do swojego lekarza.
- ▶ Pole magnetyczne włączonej płyty grzejnej może mieć wpływ na działanie namagnesowanych przedmiotów. Karty kredytowe, pamięci komputerowe, kalkulatory kieszonkowe itp. nie mogą się znajdować w pobliżu włączonej płyty grzejnej.

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

- ▶ Przedmioty metalowe, przechowywane w szufladzie pod płytą grzejną, przy dłuższym, intensywnym użytkowaniu urządzenia mogą się rozgrzać.
- ▶ 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 stosować 2 naczyń do gotowania równocześnie na jednej strefie grzejnej, strefie na brytfannę lub obszarze 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.
- ▶ W przypadku zastosowania adaptera do naczyń do gotowania na indukcję, generatory indukcji w płycie mogą zostać uszkodzone lub nawet zniszczone. Nie stosować żadnych adapterów na indukcję.

Czyszczenie i konserwacja

- ▶ Para z myjki parowej może się dostać na elementy przewodzące prąd elektryczny i spowodować zwarcie.
Nigdy nie stosować myjki parowej do czyszczenia urządzenia.
- ▶ Jeśli płyta grzejna jest zabudowana nad piekarnikiem z pirolizą, nie należy jej uruchamiać podczas procesu pirolizy, ponieważ może dojść do wyzwolenia zabezpieczenia przed przegrzaniem (patrz odpowiedni rozdział).
- ▶ Firma Miele gwarantuje dostępność zapewniających funkcjonalność części zamiennych przez okres do 15 lat, ale przynajmniej 10 lat, po wycofaniu serii posiadanej przez Państwa płyty grzejnej.

Ochrona środowiska naturalnego

Utylizacja opakowania transportowego

Opakowanie chroni urządzenie przed uszkodzeniami podczas transportu. Materiały, z których wykonano opakowanie zostały specjalnie dobrane pod kątem ochrony środowiska i techniki utylizacji i dlatego nadają się do ponownego wykorzystania.

Zwrot opakowań do obiegu materiałowego pozwala na zaoszczędzenie surowców i zmniejsza nagromadzenie odpadów.

Utylizacja starego urządzenia

To urządzenie, zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE oraz polską Ustawą o zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym, jest oznaczone symbolem przekreślonego kontenera na odpady.

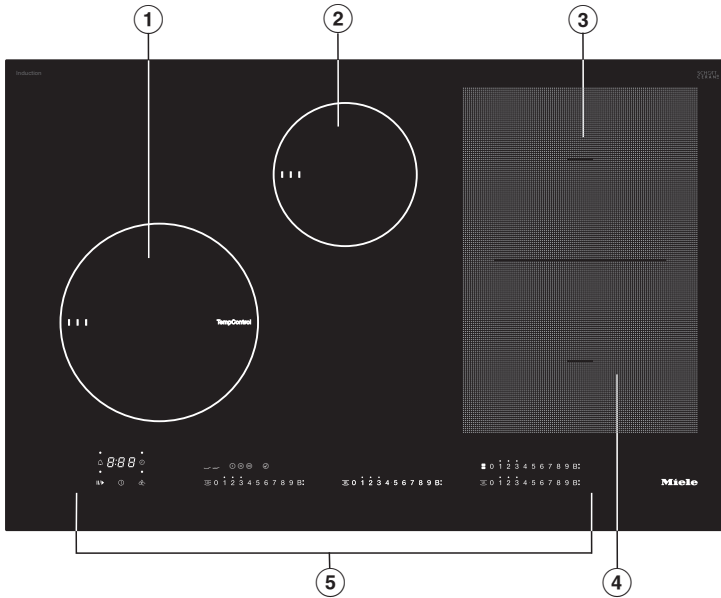


Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania, nie może być umieszczany razem z innymi odpadami domowymi. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie takiego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużyтым sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia konsekwencji szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz z niewłaściwego składowania i przetwarzania.

Proszę zatroszczyć się o to, aby stare urządzenie było zabezpieczone przed dziećmi do momentu odtransportowania.

Płyta grzejna

KM 7679 FR, KM 7679 FL, KM 7879 FL

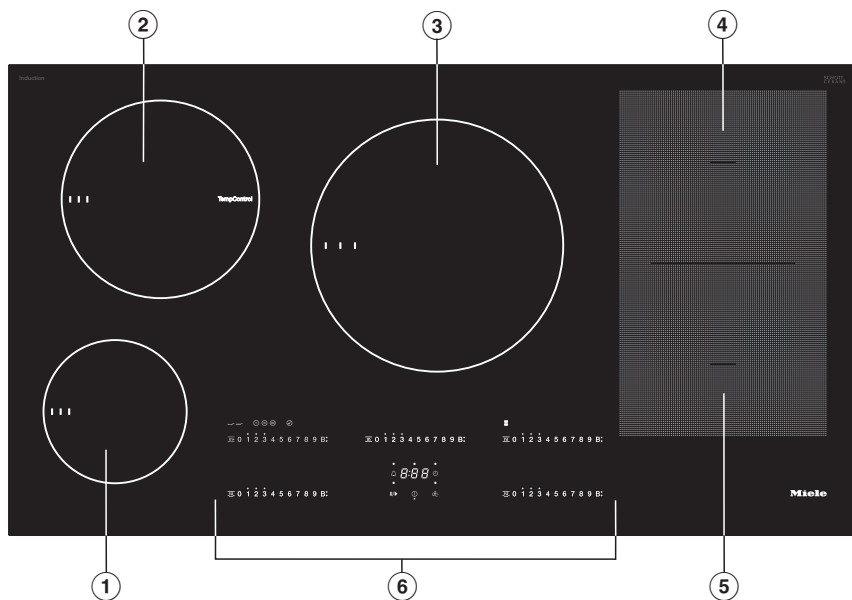


- ① Strefa grzejna z funkcją TwinBooster i TempControl*
- ② Strefa grzejna z funkcją TwinBooster
- ③ Strefa grzejna PowerFlex z funkcją TwinBooster
kombinowalna ze strefą grzejną PowerFlex ④ w obszar grzejny PowerFlex
- ④ Strefa grzejna PowerFlex z funkcją TwinBooster
- ⑤ Elementy obsługi i wskazań

* W przypadku niektórych płyt grzejnych szyba szklano-ceramiczna jest przezroczysta pośrodku strefy grzejnej z TempControl, a czujnik temperatury jest widoczny.

Przegląd

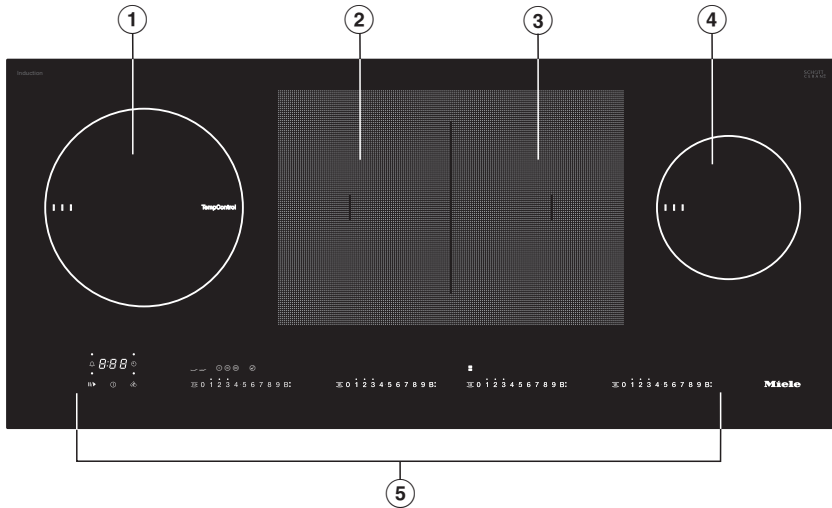
KM 7629 FX, KM 7699 FR, KM 7899 FL



- ① Strefa grzejna z funkcją TwinBooster
- ② Strefa grzejna z funkcją TwinBooster i TempControl*
- ③ Strefa grzejna z funkcją TwinBooster
- ④ Strefa grzejna PowerFlex z funkcją TwinBooster
kombinowalna ze strefą grzejną PowerFlex ⑤ w obszar grzejny PowerFlex
- ⑤ Strefa grzejna PowerFlex z funkcją TwinBooster
- ⑥ Elementy obsługi i wskazań

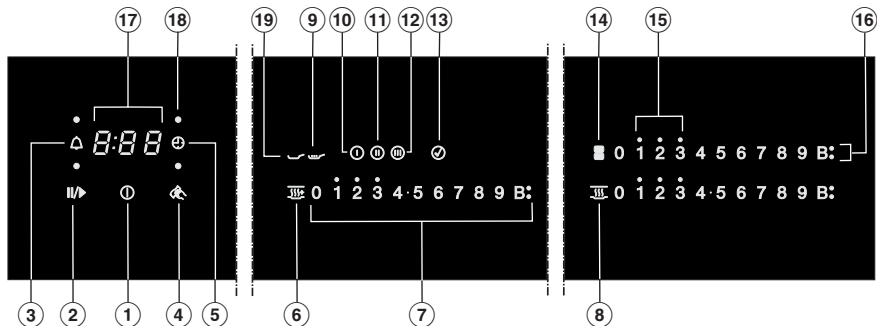
* W przypadku niektórych płyt grzejnych szyba szklano-ceramiczna jest przezroczysta pośrodku strefy grzejnej z TempControl, a czujnik temperatury jest widoczny.

KM 7689 FL



- ① Strefa grzejna z funkcją TwinBooster i TempControl*
- ② Strefa grzejna PowerFlex z funkcją TwinBooster
- ③ Strefa grzejna PowerFlex z funkcją TwinBooster
kombinowalna ze strefą grzejną PowerFlex ② w obszar grzejny PowerFlex
- ④ Strefa grzejna z funkcją TwinBooster
- ⑤ Elementy obsługi i wskazań

* W przypadku niektórych płyt grzejnych szyba szklano-ceramiczna jest przezroczysta pośrodku strefy grzejnej z TempControl, a czujnik temperatury jest widoczny.



Przyciski dotykowe

- ① Włączanie/wyłączanie płyty grzejnej
- ② Stop&Go
Do zatrzymywania/uruchamiania bieżącego procesu gotowania
- ③ Minutnik
- ④ Funkcja wycierania
Do blokowania przycisków dotykowych
- ⑤ Funkcja automatycznego wyłączenia
Automatycznie wyłącza strefy grzejne
- ⑥ Utrzymywanie ciepła Plus
(tylko dla stref grzejnych z TempControl)
Do aktywacji/dezaktywacji funkcji Utrzymywanie ciepła Plus
- ⑦ Skala numeryczna
- do ustawiania poziomów mocy
- do ustawiania czasów
- ⑧ Utrzymywanie ciepła
Do aktywacji/dezaktywacji funkcji utrzymywania ciepła
- ⑨ Poziom redukowania na wolnym ogniu
(tylko dla stref grzejnych z TempControl)
- ⑩ Poziom smażenia I
(tylko dla stref grzejnych z TempControl)
- ⑪ Poziom smażenia II
(tylko dla stref grzejnych z TempControl)
- ⑫ Poziom smażenia III
(tylko dla stref grzejnych z TempControl)

- ⑬ CookAssist
(tylko dla stref grzejnych z TempControl)
Do akceptowania działań CookAssist
- ⑭ Strefy grzejne PowerFlex
Do ręcznego łączenia/rozłączania stref grzejnych PowerFlex

Wskazania/Lampki kontrolne

- ⑮ Kontrolki •
Wskazują poziom ciepła resztkowego
- ⑯ Funkcja Booster
Funkcja Booster jest uaktywniona
- ⑰ Wskazania timera
0:00 do czas
9:59
LOC blokada uruchomienia/blokada jest uaktywniona
dE tryb demonstracyjny jest uaktywniony
- ⑱ Przyporządkowanie stref grzejnych do funkcji automatycznego wyłączenia
Automatyczne wyłączenie dla strefy grzejnej jest uaktywnione
- ⑲ Lampka kontrolna 
Wskazuje, że strefa grzejna ma funkcję TempControl

Przegląd

Dane stref grzejnych

KM 7679 FR, KM 7679 FL, KM 7879 FL					
Strefa grzejna	Wielkość w cm		Moc maks. w W przy 230 V ³		Powiązana strefa grzejna ⁴
	Ø ¹	□ ²			
①	16–22	–	normalnie TwinBooster, poziom 1 TwinBooster, poziom 2	2300 3000 3650	④
②	10–16	–	normalnie TwinBooster, poziom 1 TwinBooster, poziom 2	1400 1700 2200	③
③	15–23	19x23	normalnie TwinBooster, poziom 1 TwinBooster, poziom 2	2100 3000 3650	②
④	15–23	19x23	normalnie TwinBooster, poziom 1 TwinBooster, poziom 2	2100 3000 3650	①
③ + ④	22–23	23x39	normalnie TwinBooster, poziom 1 TwinBooster, poziom 2	3400 4800 7300	–
Razem				7300	

¹ W podanym zakresie mogą być używane naczynia do gotowania o dowolnej średnicy dna.

² Podany zakres odpowiada maksymalnej powierzchni dna zastosowanego naczynia do gotowania.

³ Podana moc może się zmieniać w zależności od wielkości i materiału naczyń do gotowania.

⁴ Strefa grzejna jest powiązana elektrycznie z tą strefą grzejną, żeby można było podwyższyć moc, patrz rozdział „Obsługa”, punkt „Zarządzanie energią”.

KM 7629 FX, KM 7699 FR, KM 7899 FL					
Strefa grzejna	Wielkość w cm		Moc maks. w W przy 230 V ³		Powiązana strefa grzejna ⁴
	Ø ¹	□ ²			
①	10–16	–	normalnie TwinBooster, poziom 1 TwinBooster, poziom 2	1400 1700 2200	②
②	16–22	–	normalnie TwinBooster, poziom 1 TwinBooster, poziom 2	2300 3000 3650	①
③	18–28	–	normalnie TwinBooster, poziom 1 TwinBooster, poziom 2	2600 3000 3650	④
④	15–23	19x23	normalnie TwinBooster, poziom 1 TwinBooster, poziom 2	2100 3000 3650	③
⑤	15–23	19x23	normalnie TwinBooster, poziom 1 TwinBooster, poziom 2	2100 3000 3650	–
④ + ⑤	22–23	23x39	normalnie TwinBooster, poziom 1 TwinBooster, poziom 2	3400 4800 7300	–
Razem				11 000	

¹ W podanym zakresie mogą być używane naczynia do gotowania o dowolnej średnicy dna.

² Podany zakres odpowiada maksymalnej powierzchni dna zastosowanego naczynia do gotowania.

³ Podana moc może się zmieniać w zależności od wielkości i materiału naczyń do gotowania.

⁴ Strefa grzejna jest powiązana elektrycznie z tą strefą grzejną, żeby można było podwyższyć moc, patrz rozdział „Obsługa”, punkt „Zarządzanie energią”.

Przegląd

KM 7689 FL					
Strefa grzejna	Wielkość w cm		Moc maks. w W przy 230 V ³		Powiązana strefa grzejna ⁴
	Ø ¹	 ²			
①	16–22	–	normalnie TwinBooster, poziom 1 TwinBooster, poziom 2	2300 3000 3650	③
②	15–23	19x23	normalnie TwinBooster, poziom 1 TwinBooster, poziom 2	2100 3000 3650	④
③	15–23	19x23	normalnie TwinBooster, poziom 1 TwinBooster, poziom 2	2100 3000 3650	①
④	10–16	–	normalnie TwinBooster, poziom 1 TwinBooster, poziom 2	1400 1700 2200	②
② + ③	22–23	23x39	normalnie TwinBooster, poziom 1 TwinBooster, poziom 2	3400 4800 7300	–
			Razem	7300	

¹ W podanym zakresie mogą być używane naczynia do gotowania o dowolnej średnicy dna.

² Podany zakres odpowiada maksymalnej powierzchni dna zastosowanego naczynia do gotowania.

³ Podana moc może się zmieniać w zależności od wielkości i materiału naczyń do gotowania.

⁴ Strefa grzejna jest powiązana elektrycznie z tą strefą grzejną, żeby można było podwyższyć moc, patrz rozdział „Obsługa“, punkt „Zarządzanie energią“.

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

Pierwsze czyszczenie płyty grzejnej

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

Pierwsze włączanie płyty grzejnej

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

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

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

Pierwsze uruchomienie

Miele@home

Warunek wstępny: domowa sieć WiFi.

Państwa płyta grzejna jest wyposażona w zintegrowany moduł WiFi. Płyta grzejna może zostać połączona z domową siecią WiFi.

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

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

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

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

Dostępność połączenia WiFi

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

Dostępność Miele@home

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

Serwis Miele@home nie jest dostępny w każdym kraju.

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

Aplikacja Miele

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



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

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

Konfiguracja Miele@home

Łączenie przez aplikację

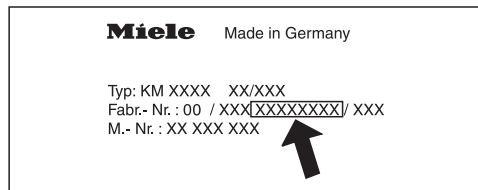
Połączenie sieciowe można utworzyć za pomocą aplikacji Miele.

- Zainstalować aplikację Miele na mobilnym urządzeniu końcowym.

Do zalogowania będą potrzebne:

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

W przypadku hasła płyty grzejnej chodzi o 9 ostatnich cyfr numeru fabrycznego, który znajduje się na tabliczce znamionowej.



- Włączyć płytę grzejną.
- Uruchomić aplikację Miele.
- Na dowolnej skali numerycznej nacisnąć przycisk dotykowy 0.
- Naciskać równocześnie przyciski dotykowe 0 i 5 przez 6 sekund.

Sekundy są odliczane w polu wskazań timera. Po zakończeniu upływu czasu w polu wskazań timera przez 10 sekund pokazywany jest kod Ł:01.

Mają Państwo teraz 10 minut czasu, żeby skonfigurować WiFi.

- Postępować według wskazówek użytkownika w aplikacji.

Łączenie przez WPS

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

- Włączyć płytę grzejną.
- Na dowolnej skali numerycznej nacisnąć przycisk dotykowy 0.
- Naciskać równocześnie przyciski dotykowe 0 i 6 przez 6 sekund.

Sekundy są odliczane w polu wskazań timera. Po zakończeniu upływu czasu w polu wskazań timera podczas próby połączenia świeci się kontrolka aktywności (maksymalnie 120 sekund).

Logowanie WPS jest aktywne tylko podczas tych 120 sekund.

- Uaktywnić funkcję WPS na routerze.

Gdy łączenie zakończyło się sukcesem, w polu wskazań timera pokazywany jest kod Ł:02. Jeśli połączenie nie mogło zostać utworzone, w polu wskazań timera wyświetlany jest kod Ł:01. Ewentualnie funkcja WPS na routerze nie została uaktywniona wystarczająco szybko. Proszę ponownie przeprowadzić opisane powyżej kroki.

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

Pierwsze uruchomienie

Przerywanie procesu

- Nacisnąć dowolny przycisk dotykowy.

Resetowanie ustawień

Przy wymianie routera resetowanie nie jest konieczne.

- Włączyć płytę grzejącą.
- Na dowolnej skali numerycznej nacisnąć przycisk dotykowy 0.
- Nacisnąć równocześnie i przytrzymać przyciski dotykowe 0 i 9 przez 6 sekund.

Sekundy są odliczane na wyświetlaczu zegara sterującego. Po zakończeniu upływu czasu w polu wskazań zegara sterującego przez 10 sekund pokazywany jest kod `£:DD`.

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

Con@ctivity

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

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

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

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

Dostępność połączenia WiFi

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

Tworzenie połączenia Con@ctivity

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

Warunek wstępny:

- lokalna sieć WiFi
- wyciąg kuchenny Miele z WiFi

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

Funkcja Con@ctivity zostaje uaktywniona automatycznie.

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

Pierwsze uruchomienie

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

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

- Włączyć płytę grzejną.
- Na dowolnej skali numerycznej nacisnąć przycisk dotykowy 0.
- Na skali numerycznej naciskać równocześnie przyciski dotykowe 0 i 7 przez 6 sekund.

Sekundy są odliczane w polu wskazań timera. Po zakończeniu upływu czasu podczas próby połączenia świeci się kontrolka aktywności. Gdy łączenie zakończyło się sukcesem, w polu wskazań timera pokazywany jest kod **C:02**. Jeśli połączenie nie mogło zostać utworzone, w polu wskazań timera wyświetlany jest kod **C:01**. Proszę ponownie przeprowadzić opisane powyżej kroki.

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

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

Con@ctivity jest teraz uaktywnione.

Gdy istnieje bezpośrednie połączenie WiFi, nie można połączyć płyty grzejnej ani wyciągu z domową siecią WiFi. Jeśli taka potrzeba pojawi się w późniejszym terminie, należy najpierw rozłączyć bezpośrednie połączenie WiFi pomiędzy płytą grzejną i wyciągiem (patrz rozdział „Pierwsze uruchomienie”, punkt „Con@ctivity” i w instrukcji użytkowania i montażu wyciągu rozdział „Wylogowywanie WiFi”).

Przerywanie procesu

- Nacisnąć dowolny przycisk dotykowy.

Resetowanie ustawień

Przy wymianie routera resetowanie nie jest konieczne.

- Włączyć płytę grzejącą.
- Na dowolnej skali numerycznej nacisnąć przycisk dotykowy 0.
- Nacisnąć równocześnie i przytrzymać przyciski dotykowe 0 i 9 przez 6 sekund.

Sekundy są odliczane na wyświetlaczu zegara sterującego. Po zakończeniu upływu czasu w polu wskazań zegara sterującego przez 10 sekund pokazywany jest kod `£:DD`.

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

Sposób działania

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 podgrzewa się jedynie pośrednio od ciepła oddawanego przez dno naczynia.

Indukcja działa tylko w przypadku naczyń do gotowania z dnem magnesującym (patrz rozdział „Naczynia do gotowania“). Uwzględnia ona automatycznie wielkość postawionego naczynia do gotowania.

 Niebezpieczeństwo oparzeń przez gorące przedmioty.

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

Nie wykorzystywać płyty grzejnej jako powierzchni do odkładania.

Wyłączyć płytę grzejną po użyciu za pomocą przycisku dotykowego ①.

Hałasy

Podczas pracy indukcyjnych stref grzejnych w naczyniach do gotowania, w zależności od materiału i wykonania dna, mogą powstawać następujące hałasy.

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

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

Świszczenie, gdy połączone ze sobą strefy grzejne (patrz rozdział „Obsługa“, punkt „Funkcja Booster“) zostaną równocześnie uruchomione i znajdują się na nich naczynia do gotowania z dnem wykonanym z różnych materiałów (np. dnem kompozytowym).

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

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

Zarządzanie energią

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

Strefy grzejne na płycie grzejnej mogą być połączone ze sobą parami. Dzięki połączeniu może nastąpić przekierowanie dodatkowej mocy z jednej strefy grzejnej na inną strefę grzejną.

Ostatnio dokonane ustawienie ma pierwszeństwo i jest realizowane przez płytę grzejną.

Gdy nastąpi przekierowanie mocy z jednej strefy grzejnej na połączoną strefę grzejną, wówczas moc na wcześniej włączonej strefie musi zostać zmniejszona.

Maksymalną możliwą moc całkowitą oraz to, które strefy grzejne są ze sobą wzajemnie połączone, można znaleźć w rozdziale „Przegląd“, punkt „Dane stref grzejnych“.

Jeśli od nowo włączonej strefy grzejnej zostanie zażądana moc przekraczająca jej aktualne możliwości, może to wywołać następujące efekty na wcześniej włączonych strefach grzejnych:

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

Gdy ostatnio ustawiony poziom mocy zostanie zredukowany lub funkcja Booster zostanie wyłączona, wówczas możliwe będzie ponowne zwiększenie mocy połączonej strefy 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 przyrumianianiu naleśników). Dno naczynia powinno równomiernie rozprzestrzeniać ciepło. Bardzo dobre jest dno kompozytowe ze stali szlachetnej.

Nieodpowiednie naczynia do gotowania

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

Sprawdzanie naczynia do gotowania

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

Wskazanie brakującego/nieodpowiedniego naczynia do gotowania

Na skali numerycznej strefy grzejnej ustawiony poziom mocy miga, gdy:

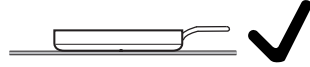
- strefa grzejna zostanie włączona bez lub z nieodpowiednim naczyniem do gotowania (naczynie z dnem niemagnesyjnym)
- średnica dna postawionego naczynia jest za mała
- naczynie do gotowania zostanie usunięte z włączonej strefy grzejnej.

Jeśli w ciągu 3 minut zostanie ustawione odpowiednie naczynie do gotowania, poziom mocy przestaje migać i można kontynuować, tak jak zwykle.

Jeśli natomiast nie zostanie ustawione żadne naczynie do gotowania lub też będzie ono nieodpowiednie, strefa grzejna wyłączy się automatycznie po 3 minutach.

Wskazówki

- Dla optymalnego wykorzystania strefy grzejnej należy wybrać naczynie do gotowania o pasującej średnicy dna (patrz rozdział „Przegląd“, punkt „Dane stref grzejnych“). Gdy garnek jest za mały, nie zostanie on rozpoznany.
- Umieścić naczynie do gotowania możliwie pośrodku na odpowiedniej strefie grzejnej/obszarze grzejnym.
- Stosować wyłącznie garnki i patelnie o gładkim dnie. Nierówności na dnie garnków i patelni zarysują szybę szklano-ceramiczną.
- W celu przesunięcia naczynia do gotowania należy je unieść. Dzięki temu uniknie się zarysowań i odprysków. Zarysowania, które powstają przy przesuwaniu naczyń do gotowania, nie mają żadnego wpływu na działanie płyty grzejnej. Takie zarysowania są normalnymi śladami użytkowania i nie stanowią podstawy do reklamacji.
- Proszę pamiętać, że w przypadku patelni i garnków często podawana jest maksymalna lub górna średnica. Istotna jest jednak średnica dna (z reguły mniejsza).



- W miarę możliwości stosować patelnie z prostym obrzeżem. W przypadku patelni z nachylonym obrzeżem indukcja działa również w obszarze obrzeża patelni. Może to spowodować przebarwienie obrzeża patelni lub złuszczenie powłoki.

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

- W miarę możliwości należy gotować tylko w przykrytych garnkach lub patelniach. W ten sposób unika się niepotrzebnego ulatniania ciepła.
- Do mniejszych ilości należy wybierać mniejsze garnki. Mniejszy garnek wymaga mniejszej energii niż większy, ale napełniony tylko częściowo garnek.
- 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.

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

	Zakres ustawień	
	fabryczny (9 poziomów)	rozszerzony (17 poziomów)
Topienie masła Rozpuszczanie żelatyny Topienie czekolady	1–2	1–2.
Gotowanie kaszki na mleku	2	2–2.
Podgrzewanie niewielkich ilości płynów Spęcznianie ryżu	3	3–3.
Rozmrażanie warzyw w bloku Spęcznianie zbóż	3	2.–3
Podgrzewanie płynnych lub półpłynnych potraw Przygotowywanie omeletów i lekko ściętych jaj sadzonych Duszenie owoców	4	4–4.
Spęcznianie makaronów	4	4–5.
Duszenie warzyw, ryb	5	5
Rozmrażanie i podgrzewanie mrożonek	5	5–5.
Delikatne smażenie (bez przegrzewania tłuszczu) jaj sadzonych	6	5.–6.
Zagotowywanie większych ilości, np. bigosu Ubijanie kremów i sosów, np. pianki winnej lub sosu holenderskiego	6–7	6.–7
Delikatne smażenie (bez przegrzewania tłuszczu) ryb, sznycli, kielbasek	6–7	6.–7.
Smażenie placków ziemniaczanych, pączków, racuchów itd.	7	6.–7
Obsmażanie potraw do duszenia	8	8–8.
Gotowanie większych ilości wody Zagotowywanie	9	9

Podane wartości mają charakter orientacyjny. Moc cewek indukcyjnych może się zmieniać w zależności od wielkości i materiału dna naczyń do gotowania. Dlatego możliwe jest, że poziomy mocy odpowiednie dla Państwa naczyń do gotowania mogą się nieco różnić. Proszę ustalić podczas praktycznego użytkowania ustawienia optymalne dla Państwa naczyń do gotowania. Dla nowych naczyń do gotowania, których właściwości użytkowe nie są jeszcze Państwu znane, należy ustawić najniższy z podanych poziomów mocy. Ustawienia dla smażenia z TempControl można znaleźć w rozdziale „TempControl“.

Zasady obsługi

Państwa szklano-ceramiczna płyta grzejna jest wyposażona w elektroniczne przyciski dotykowe, które reagują na dotyk palca. Ze względów bezpieczeństwa przycisk dotykowy wł./wył. ① przy włączaniu musi być naciskany nieco dłużej niż pozostałe przyciski.

Każda reakcja przycisków zostaje potwierdzona sygnałem akustycznym.

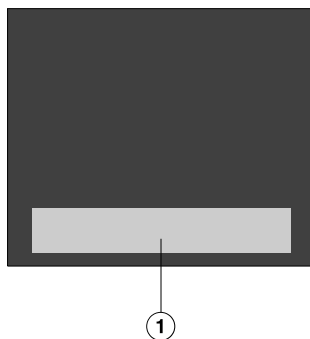
Przy wyłączonej płycie grzejnej widoczny jest tylko nadrukowany symbol przycisku dotykowego wł./wył. ①. Gdy włączy się płytę grzejną, zapalają się pozostałe przyciski dotykowe.

⚠ Błędne działanie może zostać spowodowane zabrudzeniem i/lub zakryciem przycisków dotykowych. Przyciski dotykowe nie reagują lub dochodzi do niezamierzonych działań, a nawet do automatycznego wyłączenia płyty grzejnej (patrz rozdział „Zabezpieczenia“, punkt „Wyłączenie ze względów bezpieczeństwa“). Gorące naczynia do gotowania na przyciskach dotykowych/wskaźnikach mogą uszkodzić znajdującą się pod nimi elektronikę.

Utrzymywać przyciski dotykowe i wskazania w czystości.

Nie odkładać żadnych przedmiotów na przyciskach dotykowych i wskazaniach.

Nie stawiać żadnych gorących naczyń na przyciskach dotykowych ani na wskazaniach.



① Obszar przycisków dotykowych i wskazań

 Zagrożenie pożarowe przez przegrzaną potrawę.

Nienadzorowana potrawa może się przegrzać i zapalić.

Nie zostawiać urządzenia w czasie pracy bez nadzoru.

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

Włączanie płyty grzejnej

- Nacisnąć przycisk dotykowy ①.

Zapalają się pozostałe przyciski dotykowe.

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

Ustawianie poziomu mocy

Fabrycznie uaktywnione jest stałe rozpoznawanie naczyń do gotowania (patrz rozdział „Programowanie“). Gdy płyta grzejna jest włączona i na strefie grzejnej zostanie ustawione naczynie do gotowania, zapalają się wszystkie przyciski dotykowe na skali numerycznej.

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

Wyłączanie strefy grzejnej/płyty grzejnej

- Aby wyłączyć strefę grzejną, należy nacisnąć przycisk dotykowy 0 na odpowiedniej skali numerycznej.
- Aby wyłączyć płytę grzejną, a tym samym wszystkie strefy grzejne, należy nacisnąć przycisk dotykowy ①.

Wskazanie ciepła resztkowego

Gdy strefa grzejna jest gorąca, po wyłączeniu zapala się wskazanie zalegania ciepła resztkowego. W zależności od temperatury nad poziomami mocy 1, 2 i 3 wyświetlane są punkty.

Punkty wskazania ciepła resztkowego gasną po kolei wraz z postępującym stygnięciem stref grzejnych. Ostatni punkt gaśnie dopiero wtedy, gdy można bez ryzyka dotknąć strefy grzejnej.

 Niebezpieczeństwo odniesienia oparzeń o gorące strefy grzejne.

Po zakończeniu gotowania strefy grzejne są gorące.

Nie dotykać stref grzejnych, dopóki świeci się wskazanie ciepła resztkowego.

TempControl

TempControl kontroluje i reguluje temperaturę w procesach smażenia:

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

W zależności od modelu płyty grzejnej czujnik jest widoczny pośrodku strefy grzejnej.

Do dyspozycji są 3 poziomy smażenia i poziom redukowania na wolnym ogniu.

Gdy zostanie osiągnięta temperatura ustawiona wstępnie dla wybranego poziomu smażenia, pojawia się przycisk dotykowy redukowania na wolnym ogniu . Ta funkcja służy do zagęszczania sosów. Uaktywnia się ją przez naciśnięcie przycisku dotykowego.

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

Wskazówki dotyczące użytkowania

- Zwrócić uwagę na to, żeby szyba szklano-ceramiczna była czysta, szczególnie w obszarze czujnika pośrodku strefy grzejnej.
- Stosować patelnie z równomiernym rozłożeniem ciepła, np. patelnie z dnem kompozytowym.
- Do smażenia na maśle stosować wyłącznie poziom smażenia ①.
- Potrawę wykładać na patelnię dopiero wtedy, gdy zostanie osiągnięta ustawiona temperatura.
- Poziom smażenia można zmienić na inny.
- Przy przejściu z poziomu smażenia na poziom mocy funkcja TempControl zostaje zdezaktywowana.
- Smażenie może się odbywać bezpośrednio jedno po drugim. Nie ma potrzeby schładzania strefy grzejnej.
- Aby proces redukowania na wolnym ogniu odbywał się bez przeszkód, należy dodać przynajmniej 250 ml nie za gęstego płynu.
- Z poziomu redukowania na wolnym ogniu można zmienić z powrotem na poziom smażenia.

Aktywacja TempControl

- Postawić patelnię na strefie grzejnej i ew. dodać tłuszcz do smażenia.
- Nacisnąć przycisk dotykowy żądanego poziomu smażenia (ⓘ, ⓘ, ⓘ).

Przycisk dotykowy wybranej strefy grzejnej zaczyna pulsować światłem.

Gdy zostanie osiągnięta temperatura ustawiona wstępnie dla wybranego poziomu smażenia, rozlega się sygnał i przycisk dotykowy zaczyna świecić się stale.

Pojawia się przycisk dotykowy poziomu redukowania na wolnym ogniu ㄱ.

- Włożyć potrawę do brytfanny.

Poziom redukowania na wolnym ogniu

- Nacisnąć przycisk dotykowy ㄱ i dodać przynajmniej 250 ml płynu.

Obsługa

Tabela gotowania Asystent smażenia

Poziom smażenia ①
Jajka sadzone, jajecznica
Mięso mrożone np. Cordon Bleu
Pierś z kurczaka
Mrożone sajgonki warzywne
Mrożone paluszki rybne
Filety rybne/całe ryby
Szaszłyk
Warzywa na maśle (pieczarki, czosnek)
Kluski ziemniaczane na maśle
Kotlety mielone
Bekon

Poziom smażenia ②
Racuchy
Smażone kartofle z surowych ziemniaków
Kaszanka
Steki
Sznycle
Tortilla
Langosz (placek węgierski)
Popcorn
Mrożone dania na patelnię
Prażenie ziaren bez tłuszczu
Garnele
Kielbasa smażona
Karmel
Krajanka mięsna

Poziom smażenia ③
Gotowanie w woku
Naleśniki
Smażone kartofle z gotowanych ziemniaków
Przysmażanie mięsa do potraw duszonych (np. gulaszu)
Przysmażanie dużych ilości mięsa

Ustawianie poziomu mocy - rozszerzony zakres ustawień

- Nacisnąć skalę numeryczną pomiędzy przyciskami dotykowymi.

Przyciski dotykowe przed i za poziomem pośrednim świecą się jaśniej niż pozostałe przyciski.

Przykład:

Gdy zostanie ustawiony poziom mocy 7., cyfry 7 i 8 świecą się jaśniej niż pozostałe przyciski dotykowe.

Obszar grzejny PowerFlex

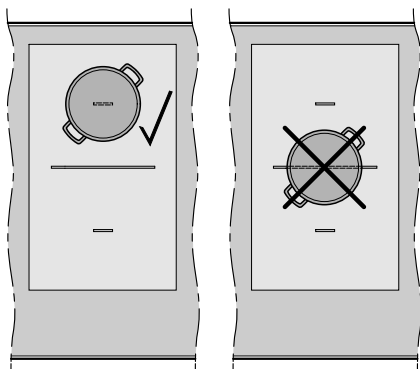
Strefy grzejne PowerFlex zostaną automatycznie połączone w jeden obszar grzejny PowerFlex, gdy zostanie na nich ustawione wystarczająco duże naczynie do gotowania (patrz rozdział „Przegląd“, punkt „Płyta grzejna“). Ustawienia dla obszaru grzejnego są dokonywane za pośrednictwem skali numerycznej przedniej lub lewej strefy grzejnej PowerFlex (w zależności od modelu). Strefy grzejne PowerFlex można także łączyć lub rozdzielać ręcznie:

- Naciśnąć przycisk dotykowy .

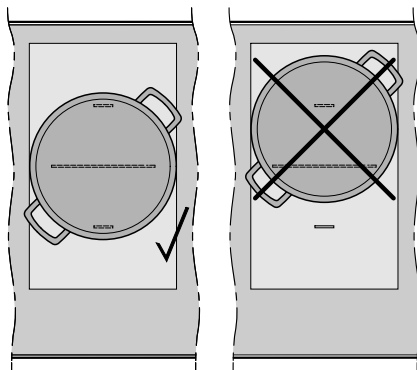
Rozmieszczenie naczyń do gotowania

Przyporządkowanie wielkości naczyń do gotowania i ich rozmieszczenie można znaleźć w danych stref grzejnych posiadanego modelu płyty grzejnej (patrz rozdział „Przegląd“, punkt „Dane stref grzejnych“).

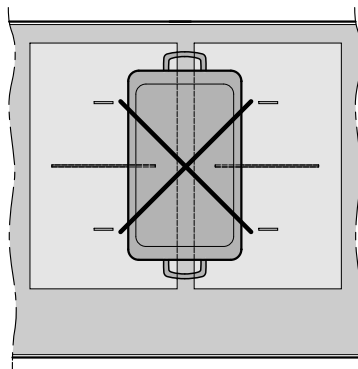
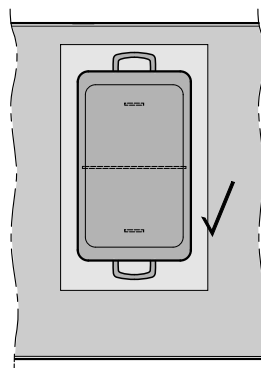
Strefa grzejna PowerFlex



Obszar grzejny PowerFlex (garnek)



Obszar grzejny PowerFlex (brytfanna)



Automatyka zagotowywania

Przy uaktywnionej automatyce zagotowywania strefa grzejna rozgrzewa się automatycznie przy najwyższym poziomie mocy, a następnie przełącza się z powrotem na ustawiony wcześniej docelowy poziom mocy. Czas zagotowywania zależy od ustawionego poziomu kontynuacji gotowania (patrz tabela).

Aktywacja automatyki zagotowywania

- Naciskać przycisk dotykowy żądanego poziomu kontynuacji gotowania dotąd, aż rozlegnie się sygnał i przycisk dotykowy zacznie pulsować.

Podczas zagotowywania (patrz tabela) pulsuje ustawiony docelowy poziom mocy.

Przy rozszerzonym zakresie poziomów mocy (patrz rozdział „Programowanie”) i wybranym poziomie pośrednim pulsują przyciski dotykowe przed i za poziomem pośrednim.

Jeśli podczas czasu zagotowywania zostanie zmieniony poziom kontynuacji gotowania, nastąpi dezaktywacja automatyki zagotowywania.

Dezaktywacja automatyki zagotowywania

- Nacisnąć przycisk dotykowy ustawionego poziomu kontynuacji gotowania.
- lub
- Ustawić inny poziom mocy.

Poziom kontynuacji gotowania*	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	–

* Poziomy kontynuacji gotowania z punktem występują wyłącznie przy rozszerzonym zakresie poziomów mocy (patrz rozdział „Programowanie”).

Funkcja Booster

Strefy grzejne są wyposażone w funkcję TwinBooster.

Funkcja Booster zwiększa moc, tak że szybciej mogą zostać podgrzane duże ilości, np. wody do gotowania makaronu. To zwiększenie mocy jest aktywne przez maksymalnie 15 minut.

Gdy funkcja Booster zostanie uaktywniona, wówczas można zmienić ustawienia aktywnych stref grzejnych, patrz rozdział „Indukcja”, punkt „Zarządzanie energią”.

Z funkcji Booster można korzystać równocześnie maksymalnie na 2 strefach grzejnych lub na 1 obszarze PowerFlex.

Jeśli funkcja Booster zostanie uaktywniona, gdy:

- nie ustawiono żadnego poziomu mocy, po zakończeniu funkcji Booster lub przy jej wcześniejszej dezaktywacji nastąpi automatyczne przełączenie na poziom mocy 9.
- ustawiono wcześniej jakiś poziom mocy, po zakończeniu funkcji Booster lub przy jej wcześniejszej dezaktywacji nastąpi automatyczne przełączenie na wybrany uprzednio poziom mocy.

Aktywacja funkcji TwinBooster

Poziom 1

- Ustawić naczynie do gotowania na wybranej strefie grzejnej.
- Ustawić ewentualnie poziom mocy.
- Nacisnąć przycisk dotykowy **B**.

Zapala się lampka kontrolna ● poziomu 1 funkcji TwinBooster.

Poziom 2

- Ustawić naczynie do gotowania na wybranej strefie grzejnej.
- Ustawić ewentualnie poziom mocy.
- Nacisnąć 2-krotnie przycisk dotykowy **B**.

Zapala się lampka kontrolna ● poziomu 2 funkcji TwinBooster.

Dezaktywacja funkcji TwinBooster

- Naciskać przycisk dotykowy **B** dotąd, aż zgasną lampki kontrolne.

lub

- Ustawić inny poziom mocy.

Utrzymywanie ciepła/Podgrzewanie

Funkcja Utrzymywanie ciepła  służy do utrzymywania w cieple gorących potraw bezpośrednio po ich przyrządzeniu, a nie do ponownego podgrzewania już ostygniętych potraw.

Funkcja Utrzymywanie ciepła plus  służy do utrzymywania w cieple i podgrzewania potraw. Nadaje się ona również do topienia czekolady.

Gdy zostanie ustawiona funkcja Utrzymywanie ciepła , strefa grzejna pozostaje włączona przez maksymalnie 2 godziny. W przypadku funkcji Utrzymywanie ciepła plus  maksymalny czas pracy zależy od ustawionego poziomu bezpieczeństwa (patrz rozdział „Zabezpieczenia”, punkt „Wyłączenie ze względów bezpieczeństwa”).

- Potrawy należy utrzymywać w cieple wyłącznie w naczyniu do gotowania (garnek/patelnia). Przykryć naczynie do gotowania pokrywką.
- Gęste potrawy (np. gniecione ziemniaki, bigos) należy od czasu do czasu wymieszać.
- Utrata składników odżywczych zaczyna się już przy przyrządzaniu produktów spożywczych i postępuje przy ich podgrzewaniu. Im dłużej potrawy są podgrzewane, tym większa jest utrata składników odżywczych. Utrzymywać potrawy w cieple tak krótko jak to możliwe.

Aktywacja/dezaktywacja funkcji utrzymywania ciepła

- Nacisnąć przycisk dotykowy  lub  żądanej strefy grzejnej.

Utrzymywanie ciepła Plus - temperatury utrzymywania w cieple

Fabrycznie ustawiona jest temperatura utrzymywania w cieple 85 °C. Temperaturę utrzymywania w cieple można zmienić (patrz rozdział „Programowanie”).

Zastosowanie	Temperatura °C
Topienie czekolady	50–55
Utrzymywanie w cieple stałych i gęstych potraw	65–75
Utrzymywanie w cieple np. klarownych zup	80–90

Utrzymywanie potraw w cieple w zbyt wysokiej temperaturze może mieć negatywny wpływ na rezultaty przyrządzania. Potrawy mogą się przebarwić, a nawet zepsuć.

Akceptacja działań CookAssist

Warunek wstępny:

- mobilne urządzenie końcowe z aktualną wersją aplikacji Miele (patrz rozdział „Pierwsze uruchomienie“, punkt „Miele@home“),
- płyta grzejna jest połączona z Miele@home.

Gdy żadne działanie aplikacji nie oczekuje na potwierdzenie na płycie grzejnej, przycisk dotykowy nie jest podświetlony.

- Postępować według wskazówek użytkownika w aplikacji.
- Jeśli działanie w aplikacji ma zostać uruchomione przez płytę grzejną, potwierdzić działanie w aplikacji.

Przycisk dotykowy ✓ miga.

- Nacisnąć przycisk dotykowy ✓ na płycie grzejnej.

Przycisk dotykowy ✓ nie świeci się więcej. Płyta grzejna uruchamia działanie.

Gdy przepis zostanie uruchomiony w aplikacji, należy tylko potwierdzić start w aplikacji i na płycie grzejnej. Dalsze kroki przyrządzania można potwierdzić w aplikacji lub na płycie grzejnej.

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

Timer może zostać zastosowany dla 2 funkcji:

- do ustawiania czasu minutnika,
- do automatycznego wyłączenia strefy grzejnej.

Można korzystać z tych funkcji jednocześnie.

Istnieje możliwość ustawienia czasu od 1 minuty (0:01) do 9 godzin i 59 minut (9:59).

Czasy do 59 minut są podawane w minutach (00:59), czasy powyżej 60 minut w godzinach i minutach. Czasy są podawane w kolejności godzina, miejsce dziesiętne minut, miejsce jedności minut.

Przykład:

59 minut = 0:59 godz.,

wprowadzenie: 5-9

80 minut = 1:20 godz.,

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.

Minutnik

Czas minutnika ustawia się za pomocą lewej lub przedniej lewej skali numerycznej (w zależności od modelu).

Ustawianie czasu minutnika

- Nacisnąć przycisk dotykowy .

Miga wskazanie timera.

- Ustawić żądany czas.

Gdy zostanie naciśnięty przycisk dotykowy  lub odczeka się 10 sekund, minutnik rozpoczyna odliczanie.

Zmiana czasu minutnika

- Nacisnąć przycisk dotykowy .

Miga wskazanie timera.

- Ustawić żądany czas.

Kasowanie czasu minutnika

- Nacisnąć przycisk dotykowy .

- Nacisnąć 0 na skali numerycznej.

Zegar sterujący (Timer)

Funkcja automatycznego wyłączenia

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

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

Czas wyłączenia ustawia się zawsze na skali numerycznej tej strefy grzejnej, która ma zostać automatycznie wyłączona.

Ustawianie czasu wyłączenia

- Ustawić poziom mocy wybranej strefy grzejnej.
- Nacisnąć przycisk dotykowy .

Miga wskazanie timera.

- Ustawić żądany czas.

Po naciśnięciu przycisku dotykowego  lub odczekaniu 10 sekund rozpoczyna się odliczanie czasu wyłączenia.

Miga lampka kontrolna przyporządkowania strefy grzejnej do funkcji automatycznego wyłączenia.

- Aby ustawić czas wyłączenia dla innej strefy grzejnej, należy postępować w sposób opisany powyżej.

Gdy zaprogramowanych jest kilka czasów wyłączenia, pokazywany jest najkrótszy czas pozostały i miga odpowiednia lampka kontrolna. Pozostałe lampki kontrolne świecą się stale.

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

Zmiana czasu wyłączenia

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

Miga wskazanie timera.

- Ustawić żądany czas.

Kasowanie czasu wyłączenia

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

Miga wskazanie timera.

- Nacisnąć przycisk dotykowy  na skali numerycznej.

Równoczesne korzystanie z funkcji timera

Jeśli korzysta się równocześnie z obu funkcji, zawsze wyświetlany jest najkrótszy czas. Pulsuje przycisk dotykowy  (minutnik) lub lampka kontrolna strefy grzejnej z najkrótszym czasem.

- Aby wyświetlić czasy pozostałe odliczane w tle, należy nacisnąć przycisk dotykowy  lub .
- Gdy zaprogramowany jest czas wyłączenia dla kilku stref grzejnych, nacisnąć przycisk dotykowy  dotąd, aż zacznie pulsować lampka kontrolna żądanej strefy grzejnej.

Funkcje dodatkowe

Stop&Go

Przy aktywacji funkcji Stop&Go poziom mocy wszystkich włączonych stref grzejnych zostaje zredukowany na 1. Nie można zmienić poziomów mocy stref grzejnych ani ustawień zegara sterującego, płyta grzejna może jedynie zostać wyłączona. Czas minutnika, czasy wyłączenia, czasy funkcji Booster i czasy zagotowywania są dalej odliczane.

Po dezaktywacji strefy grzejne pracują dalej z ostatnio ustawionym poziomem mocy/smażenia.

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

Aktywacja/Dezaktywacja

- Nacisnąć przycisk dotykowy II/►.

Recall

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

- Włączyć z powrotem płytę grzejną.

Ustawione wcześniej poziomy mocy/smażenia migają.

- Natychmiast nacisnąć jeden z migających poziomów mocy lub smażenia.

Wszystkie strefy grzejne i zegar sterujący pracują dalej z dokonanymi wcześniej ustawieniami.

Funkcja wycierania

Przyciski dotykowe płyty grzejnej można zablokować na 20 sekund, żeby np. usunąć zabrudzenia. Przycisk dotykowy ① nie zostaje zablokowany.

Aktywacja

- Nacisnąć przycisk dotykowy .

Na wyświetlaczu zegara sterującego odliczany jest czas.

Dezaktywacja

- Naciskać przycisk dotykowy  do-
tąd, aż zgasną wskazania zegara sterującego.

Tryb demonstracyjny

Ta funkcja umożliwia sprzedawcom prezentację płyty grzejnej bez grzania.

Aktywacja/dezaktywacja

- Włączyć płytę grzejną.
- Na dowolnej skali numerycznej nacisnąć przycisk dotykowy 0.
- Następnie równocześnie nacisnąć i przytrzymać przez 6 sekund przyciski dotykowe 0 i 2.

Na wyświetlaczu zegara sterującego przez kilka sekund miga *dE* na zmianę z *On* (tryb demonstracyjny uaktywniony) ew. *Off* (tryb demonstracyjny dezaktywowany).

Wyświetlanie danych płyty grzejnej

Istnieje możliwość wyświetlenia oznaczenia modelu i wersji oprogramowania posiadanej płyty grzejnej. Na strefach grzejnych nie mogą się znajdować żadne naczynia do gotowania.

Oznaczenie modelu/Numer seryjny

- Włączyć płytę grzejną.
- Na dowolnej skali numerycznej nacisnąć przycisk dotykowy 0.
- Nacisnąć równocześnie przyciski dotykowe 0 i 4.

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

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

Wersja oprogramowania

- Włączyć płytę grzejną.
- Na dowolnej skali numerycznej nacisnąć przycisk dotykowy 0.
- Nacisnąć równocześnie przyciski dotykowe 0 i 3.

W polu wskazań zegara sterującego wyświetlane są cyfry:

Przykład: *2:00* = wersja oprogramowania 2.00

Zabezpieczenia

Blokada uruchomienia/Blokada

Państwa płyta grzejna została wyposażona w blokadę uruchomienia i blokadę, żeby nie można było w sposób niezamierzony włączyć płyty lub stref grzejnych ani zmienić ustawień.

Blokadę uruchomienia uaktywnia się przy wyłączonej płycie grzejnej. Gdy blokada uruchomienia jest uaktywniona, nie można włączyć urządzenia ani obsługiwać timera. Ustawiony czas minutnika jest dalej odliczany. Płyta grzejna jest zaprogramowana w taki sposób, że blokada uruchomienia musi zostać uaktywniona ręcznie. Programowanie można jednak ustawić w taki sposób, że blokada uruchomienia zostanie automatycznie uaktywniona w ciągu 5 minut po wyłączeniu płyty grzejnej (patrz rozdział „Programowanie“).

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

- Strefy grzejne i płytę grzejną można tylko włączyć.
- Ustawiony czas minutnika może zostać zmieniony.

Jeśli przy uaktywnionej blokadzie uruchomienia lub blokadzie zostanie naciśnięty niedozwolony przycisk dotykowy, na wyświetlaczu timera przez kilka sekund pokazywane jest *LDC* i rozlega się sygnał.

Aktywacja blokady uruchomienia

- Naciskać przycisk dotykowy ① przez 6 sekund.

Sekundy są odliczane na wyświetlaczu zegara sterującego. Po zakończeniu odliczania w polu wskazań zegara sterującego pojawia się *LDC*. Blokada uruchomienia jest uaktywniona.

Dezaktywacja blokady uruchomienia

- Naciskać przycisk dotykowy ① przez 6 sekund.

W polu wskazań zegara sterującego pojawia się na chwilę *LDC*, następnie są odliczane sekundy. Po zakończeniu odliczania blokada uruchomienia jest dezaktywowana.

Aktywacja blokady

- Naciśnąć równocześnie i przytrzymać przez 6 sekund przyciski dotykowe ② i II/►.

Na wyświetlaczu zegara sterującego są odliczane sekundy. Po zakończeniu odliczania w polu wskazań zegara sterującego pojawia się *LDC*. Blokada jest uaktywniona.

Dezaktywacja blokady

- Naciśnąć równocześnie i przytrzymać przez 6 sekund przyciski dotykowe ② i II/►.

W polu wskazań zegara sterującego pojawia się na chwilę *LDC*, następnie są odliczane sekundy. Po zakończeniu odliczania blokada jest dezaktywowana.

Wyłączenie ze względów bezpieczeństwa

Przyciski dotykowe są zakryte

Państwa płyta grzejna wyłączy się automatycznie, gdy jeden lub kilka przycisków dotykowych pozostaje zakryte dłużej niż ok. 10 sekund, np. przez palec, wykipianą potrawę lub odłożone przedmioty. Nad przyciskiem dotykowym ① miga krótko $\mathcal{E}$ i rozlega się sygnał. Gdy przedmioty i/lub zabrudzenia zostaną usunięte, $\mathcal{E}$ gaśnie i płyta grzejna jest znowu gotowa do pracy.

Czas pracy jest zbyt długi

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

Fabrycznie płyta grzejna ma zaprogramowany poziom bezpieczeństwa 0. W razie potrzeby można ustawić wyższy poziom bezpieczeństwa z krótszym maksymalnym czasem pracy (patrz tabela).

Poziom mocy*	Maksymalny czas pracy [godz:min]		
	Poziom bezpieczeństwa		
	0**	1	2
1	10:00	8:00	5:00
1.	10:00	7:00	4:00
2/2.	5:00	4:00	3:00
3/3.	5:00	3:30	2:00
4/4.	4:00	2:00	1:30
5/5.	4:00	1:30	1:00
6/6.	4:00	1:00	00:30
7/7.	4:00	00:42	00:24
8	4:00	00:30	00:20
8.	4:00	00:30	00:18
9	1:00	00:24	00:10
①, ②, ③	4:00	00:42	00:24
$\overline{\text{III}}$	4:00	00:42	00:24

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

** Ustawienie fabryczne

Zabezpieczenia

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Wszystkie cewki indukcyjne i obwody chłodzące elektronikę są wyposażone w zabezpieczenie przed przegrzaniem. Zanim dojdzie do przegrzania cewek indukcyjnych lub obwodów chłodzących, funkcja zabezpieczenia przed przegrzaniem podejmuje jedno z następujących działań:

Cewki indukcyjne

- Włączona funkcja Booster zostaje przerwana.
- Ustawiony poziom mocy zostaje zredukowany.
- Strefa grzejna wyłącza się automatycznie. W polu wskazań timera migają *Err* na zmianę z *044*.

Strefę grzejną można znowu uruchomić tak jak zwykle, gdy tylko zgaśnie komunikat błędu.

Obwody chłodzące

- Włączona funkcja Booster zostaje przerwana.
- Ustawiony poziom mocy zostaje zredukowany.
- Strefy grzejne wyłączają się automatycznie.

Dopiero gdy obwód chłodzący wystarczająco ostygnie, można z powrotem uruchomić strefy grzejne tak jak zwykle.

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 urządzenia nie jest wystarczająco wentylowany.
- Gorąca strefa grzejna została z powrotem włączona po awarii zasilania.

Jeśli zabezpieczenie przed przegrzaniem zostanie ponownie wyzwolone pomimo usunięcia przyczyny, należy wezwać serwis.

Programowanie płyty grzejnej można dostosować do swoich osobistych preferencji. Można zmodyfikować kilka ustawień po kolei.

Po wywołaniu programowania pojawia się symbol $\oplus$ oraz PL na wyświetlaczu zegara sterującego. Po kilku sekundach na wyświetlaczu zegara sterującego miga na zmianę $P:01$ (program 01) i $L:01$ (kod).

Zmiana programowania

Wywoływanie programowania

Przycisk dotykowy II/► znajduje się ok. 1 cm (szerokość palca wskazującego) w lewo od przycisku dotykowego ①.

- Przy **wyłączonej płycie grzejnej naciskać równocześnie** przyciski dotykowe ① i II/► dotąd, aż pojawi się symbol $\oplus$ oraz PL na wyświetlaczu zegara sterującego.

Ustawianie programu

Przy dwucyfrowym numerze programu należy najpierw ustawić za pomocą skali numerycznej cyfrę dziesiątek.

- Podczas gdy pokazywany jest program (np. $P:01$), naciskać przycisk dotykowy $\oplus$ dotąd, aż na wyświetlaczu pojawi się żądany numer programu, lub nacisnąć odpowiednią cyfrę na skali numerycznej.

Ustawianie kodu

- Podczas gdy pokazywany jest kod (np. $L:01$), naciskać przycisk dotykowy $\oplus$ dotąd, aż na wyświetlaczu pojawi się żądany numer kodu, lub nacisnąć odpowiednią cyfrę na skali numerycznej.

Zapamiętywanie ustawień

- Podczas gdy pokazywany jest program (np. $P:01$), naciskać przycisk dotykowy ① dotąd, aż zgasną wskazania.

Porzucanie ustawień bez zapamiętywania

- Podczas gdy pokazywany jest kod (np. $L:01$), naciskać przycisk dotykowy ① dotąd, aż zgasną wskazania.

Programowanie

Program ¹		Kod ²	Ustawienia
P:01	Tryb demonstracyjny	C:00	tryb demonstracyjny wył.
		C:01	tryb demonstracyjny wł. ³
P:03	Ustawienia fabryczne	C:00	bez przywracania do ustawień fabrycznych
		C:01	przywracanie do ustawień fabrycznych
P:04	Ilość poziomów mocy stref grzejnych	C:00	9 poziomów mocy + Booster
		C:01	17 poziomów mocy + Booster ⁴
P:06	Dźwięk potwierdzenia przy naciśnięciu przycisku dotykowego	C:00	wył. ⁵
		C:01	cicho
		C:02	średnio
		C:03	głośno
P:07	Sygnał dźwiękowy timera	C:00	wył.
		C:01	cicho
		C:02	średnio
		C:03	głośno
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

Program ¹		Kod ²	Ustawienia
P:10	Logowanie WiFi	C:00	nieaktywne/zdezaktywowane
		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 wyciągiem kuchennym bez aplikacji Miele (Con@ctivity 3.0)
P:12	Szybkość reakcji przycisków dotykowych	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 wl.
P:16	Maksymalna temperatura naczynia do gotowania przy ręcznym smażeniu i gotowaniu	C:00	160 °C
		C:01	170 °C
		C:02	180 °C
		C:03	190 °C
		C:04	200 °C
		C:05	210 °C
		C:06	220 °C
		C:07	230 °C
		C:08	240 °C
		C:09	250 °C
P:18	Ochrona przed wygotowaniem przy ręcznym gotowaniu i smażeniu	C:00	wyl.
		C:01	wl.

Programowanie

Program ¹		Kod ²	Ustawienia
P:19	Temperatura poziomego smażenia ①	C:00	140 °C
		C:01	145 °C
		C:02	150 °C
		C:03	155 °C
		C:04	160 °C
		C:05	165 °C
		C:06	170 °C
		C:07	175 °C
		C:08	180 °C
P:20	Temperatura poziomego smażenia ②	C:00	180 °C
		C:01	185 °C
		C:02	190 °C
		C:03	195 °C
		C:04	200 °C
		C:05	205 °C
		C:06	210 °C
		C:07	215 °C
		C:08	220 °C
P:21	Temperatura poziomego smażenia ③	C:00	200 °C
		C:01	205 °C
		C:02	210 °C
		C:03	215 °C
		C:04	220 °C
		C:05	225 °C
		C:06	230 °C
		C:07	235 °C
		C:08	240 °C

Program ¹		Kod ²	Ustawienia
P:25	Temperatura poziomu utrzymania ciepła plus 	C:00	50 °C
		C:01	55 °C
		C:02	60 °C
		C:03	65 °C
		C:04	70 °C
		C:05	75 °C
		C:06	80 °C
		C:07	85 °C
		C:08	90 °C

¹ Nie wymienione programy nie są przyporządkowane.

² Kod ustawiony fabrycznie jest zaznaczony tłustym drukiem.

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

⁴ W tekście i w tabelach rozszerzone poziomy mocy dla lepszego zrozumienia są prezentowane za pomocą kropki za cyfrą.

⁵ Dźwięk potwierdzenia przycisku dotykowego wł./wyl. nie zostaje wyłączony.

Informacje dla instytutów testowych

Potrawy testowe wg EN 60350-2

Fabrycznie zaprogramowane jest 9 poziomów mocy.

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

Danie testowe	Ø dna naczynia do gotowania (mm)	Przykrywka	Poziom mocy	
			Rozgrzewanie	Gotowanie
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

 Niebezpieczeństwo odniesienia oparzeń o gorące strefy grzejne.

Po zakończeniu gotowania strefy grzejne są gorące.

Wyłączyć płytę grzejną.

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

 Uwaga na uszkodzenia przez wnikającą wilgoć.

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

Nigdy nie stosować myjki parowej do czyszczenia płyty grzejnej.

Wszystkie powierzchnie mogą się przebarwić lub zmienić, gdy zostaną zastosowane nieodpowiednie środki czyszczące. Powierzchnie są wrażliwe na zadrapania.

Natychmiast usunąć pozostałości środków czyszczących.

Nie stosować żadnych szorujących lub rysujących środków czyszczących.

Poczekać na ostygnięcie płyty grzejnej przed czyszczeniem.

- Wyczyścić płytę grzejną po każdym użyciu.
- Wyczyścić płytę grzejną po każdym czyszczeniu na mokro, żeby uniknąć osadów wapiennych.

Nieodpowiednie środki czyszczące

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

- płynu do mycia naczyń
- środków czyszczących zawierających sodę, alkalia, amoniak, kwasy lub chlor
- środków rozpuszczających osady wapienne
- 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
- środków do mycia szkła
- szorujących twardych gąbek i szczotek (np. gąbek do garnków), lub używanych gąbek, które zawierają jeszcze resztki środków szorujących
- środków do ścierania zabrudzeń.

Czyszczenie powierzchni szklano-ceramicznej

 Uwaga na uszkodzenia przez ostre przedmioty.

Taśma uszczelniająca pomiędzy płytą grzejną i blatem roboczym może zostać uszkodzona.

Taśma uszczelniająca pomiędzy szkłem ceramicznym i ramką może zostać uszkodzona.

Nie stosować do czyszczenia żadnych ostrych przedmiotów.

Przy czyszczeniu za pomocą płynu do mycia naczyń nie zostaną usunięte wszystkie zabrudzenia i pozostałości. Utworzy się niewidoczna warstwa, która może doprowadzić do przebarwień szkła ceramicznego. Tych przebarwień nie można więcej usunąć.

Powierzchnię szklano-ceramiczną należy czyścić regularnie za pomocą specjalnych środków do czyszczenia szkła ceramicznego.

- Wszystkie większe zanieczyszczenia usunąć wilgotną ściereczką, mocno przywarte zabrudzenia skrobakiem do szkła.
- Następnie wyczyścić powierzchnię szklano-ceramiczną za pomocą środka do czyszczenia szkła ceramicznego i stali szlachetnej firmy Miele (patrz rozdział „Wyposażenie dodatkowe“, punkt „Środki do czyszczenia i pielęgnacji“) lub innego dostępnego w handlu środka do czyszczenia szkła ceramicznego, używając w tym celu ręczników papierowych lub czystej ściereczki. Nie nanosić środków czyszczących na gorącą powierzchnię szklano-ceramiczną, ponieważ mogą utworzyć się plamy. Przestrzegać zaleceń producenta środka czyszczącego.
- Na koniec usunąć pozostałości środka czyszczącego za pomocą wilgotnej ściereczki i wysuszyć powierzchnię szklano-ceramiczną.

Pozostałości środków czyszczących przypalają się przy następnych gotowaniach na płycie i mogą doprowadzić do uszkodzeń szkła ceramicznego. Zwrócić uwagę na to, żeby zostały usunięte wszystkie pozostałości.

- **Plamy** z kamienia, wody i aluminium (metalicznie połyskujące plamy) można usunąć za pomocą środków do czyszczenia szkła ceramicznego i stali szlachetnej.



Niebezpieczeństwo odniesienia oparzeń o gorące strefy grzejne.

Podczas gotowania strefy grzejne są gorące.

Założyć rękawice do gorących garnków, zanim przystąpi się do usuwania pozostałości cukru, tworzyw sztucznych lub folii aluminiowej za pomocą skrobaka do szkła z gorącej powierzchni szklano-ceramicznej.

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

Co robić, gdy...

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

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

Komunikaty w polach wskazań/na wyświetlaczu

Problem	Przyczyna i postępowanie
W polu wskazań timera miga <i>Err</i> na zmianę z 30 i rozbrzmiewa sygnał.	Płyta grzejna jest nieprawidłowo podłączona. ■ Odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej. ■ Wezwać serwis. Płyta grzejna musi zostać podłączona zgodnie ze schematem instalacyjnym.
Po włączeniu płyty grzejnej lub naciśnięciu jednego z przycisków dotykowych w polu wskazań zegara sterującego na kilka sekund pojawia się <i>LOC</i>.	Uaktywniona jest blokada uruchomienia lub blokada. ■ Zdezaktywować blokadę uruchomienia/blokadę (patrz rozdział „Zabezpieczenia“, punkt „Blokada uruchomienia/Blokada“).
Po włączeniu płyty grzejnej w polu wskazań zegara sterującego przez chwilę pokazywane jest <i>dE</i>. Strefy grzejne nie rozgrzewają się.	Płyta grzejna znajduje się w trybie demonstracyjnym. ■ Na dowolnej skali numerycznej nacisnąć przycisk dotykowy 0. ■ Następnie naciskać równocześnie przyciski dotykowe 0 i 2 dotąd, aż w polu wskazań zegara sterującego będzie migać <i>dE</i> na zmianę z <i>OFF</i>.
Płyta grzejna wyłączyła się automatycznie. Po ponownym włączeniu nad przyciskiem dotykowym wł./wyl. ① jest wyświetlane <i>⌂</i>.	Jeden lub kilka przycisków dotykowych zostało zakrytych, np. przez kontakt z palcem, wykipianą potrawę lub odłożone przedmioty. ■ Usunąć zabrudzenia i/lub przedmioty (patrz rozdział „Zabezpieczenia“, punkt „Wyłączenie ze względów bezpieczeństwa“).
W polu wskazań zegara sterującego miga <i>Err</i> na zmianę z 044.	Zostało wyzwolone zabezpieczenie przed przegrzaniem. ■ Patrz rozdział „Zabezpieczenia“, punkt „Zabezpieczenie przed przegrzaniem“.

Problem	Przyczyna i postępowanie
W polu wskazań zegara sterującego miga <i>Err</i> na zmianę z 047, 048 lub 049.	Wentylator jest zablokowany lub uszkodzony. ■ Sprawdzić, czy wentylator nie jest zablokowany przez jakiś przedmiot. ■ Usunąć przedmiot. ■ Jeśli komunikat błędu nadal będzie się pojawiać, proszę wezwać serwis.
W polu wskazań timera miga E z cyfrą, np. E-0, na zmianę z 120, 121, 122, 123, 124, 125, 126, lub 127.	Wentylator jest zablokowany lub uszkodzony. ■ Sprawdzić, czy wentylator nie jest zablokowany przez jakiś przedmiot. ■ Usunąć przedmiot. ■ Jeśli komunikat błędu nadal będzie się pojawiać, proszę wezwać serwis.
W polu wskazań timera zostaje wyświetlony komunikat niewymieniony w tej tabeli.	W elektronice wystąpił błąd. ■ Przerwać zasilanie płyty grzejnej na ok. 1 minutę. ■ Jeśli po przywróceniu zasilania problem nadal występuje, proszę wezwać serwis.

Co robić, gdy...

Nieoczekiwane zachowania

Problem	Przyczyna i postępowanie
Ustawiony poziom mocy miga.	Na strefie grzejnej nie ma żadnego naczynia do gotowania lub jest ono nieodpowiednie. ■ Zastosować odpowiednie naczynie do gotowania (patrz rozdział „Indukcja“, punkt „Naczynia do gotowania“).
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.
Strefa grzejna wyłącza się automatycznie.	Czas pracy był zbyt długi. ■ Włączyć z powrotem strefę grzejną (patrz rozdział „Zabezpieczenia“, punkt „Wyłączenie ze względów bezpieczeństwa“).
Strefa grzejna nie pracuje z ustawionym poziomem mocy tak jak zwykle.	Zostało wyzwolone zabezpieczenie przed przegrzaniem. ■ Patrz rozdział „Zabezpieczenia“, punkt „Zabezpieczenie przed przegrzaniem“).
Strefa grzejna lub całe urządzenie wyłącza się automatycznie.	Zostało wyzwolone zabezpieczenie przed przegrzaniem. ■ Patrz rozdział „Zabezpieczenia“, punkt „Zabezpieczenie przed przegrzaniem“).
Funkcja Booster została automatycznie przedwcześnie przerwana.	Zostało wyzwolone zabezpieczenie przed przegrzaniem. ■ Patrz rozdział „Zabezpieczenia“, punkt „Zabezpieczenie przed przegrzaniem“).

Niezadowolające rezultaty

Problem	Przyczyna i postępowanie
Przy włączonej automatyce zagotowywania wartość 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.

Problemy ogólne lub usterki techniczne

Problem	Przyczyna i postępowanie
Nie można włączyć płyty grzejnej ew. stref grzejnych.	Płyta grzejna nie ma prądu. ■ Sprawdzić, czy doszło do wyzwolenia zabezpieczenia instalacji elektrycznej. Wezwać elektryka lub serwis Miele (minimalne zabezpieczenie patrz tabliczka znamionowa).
	Mogło dojść do wystąpienia usterki technicznej. ■ Odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej na ok. 1 minutę: – wyłączając odpowiedni bezpiecznik lub całkowicie wykręcając z oprawki bezpiecznik topikowy, – wyłączając wyłącznik różnicowoprądowy. ■ Jeśli po ponownym włączeniu/wkręceniu bezpiecznika ew. wyłącznika różnicowoprądowego nadal nie można uruchomić płyty grzejnej, proszę wezwać elektryka lub serwis.
Przy pierwszym nagrzewaniu nowej płyty grzejnej dochodzi do wytworzenia specyficznego zapachu i oparów.	Podzespoły z metalu są zabezpieczone środkiem konserwacyjnym. Gdy płyta grzejna zostanie uruchomiona po raz pierwszy, dochodzi do wytworzenia specyficznego zapachu i ew. mogą wystąpić opary. Także materiał cewek indukcyjnych wytwarza nieprzyjemny zapach w ciągu pierwszych godzin pracy. Przy każdym następnym użyciu zapach się zmniejsza i w końcu zanika całkowicie. Zapach i ewentualne opary nie wskazują na nieprawidłowe podłączenie lub usterkę urządzenia ani też nie są szkodliwe dla zdrowia.

Co robić, gdy...

Problem	Przyczyna i postępowanie
Po wyłączeniu płyty grzejnej słyszać odgłosy pracy.	Wentylator chłodzący pracuje dotąd, aż płyta grzejna ostygnie i wyłącza się wówczas automatycznie.

Firma Miele oferuje bogaty asortyment wyposażenia dodatkowego dostosowanego do Państwa urządzenia, jak również środki do czyszczenia i pielęgnacji.

Te produkty można łatwo zamówić w sklepie internetowym Miele.

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

Naczynia do gotowania/smażenia

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

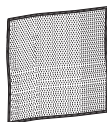
Środki do czyszczenia i pielęgnacji

Środek do czyszczenia szkła ceramicznego i stali szlachetnej 250 ml



Usuwa silniejsze zabrudzenia, plamy z kamienia i pozostałości aluminium.

Ściereczka mikrofazowa



Do usuwania odcisków palców i lekkich zabrudzeń.

Serwis

Kontakt w przypadku wystąpienia usterki

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

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

Dane kontaktowe serwisu Miele znajdują się na końcu tego dokumentu.

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

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.

Wskazówki bezpieczeństwa do zabudowy



Uszkodzenia przez nieprawidłowy montaż.

Płyta grzejna może zostać uszkodzona przez nieprawidłowy montaż.

Montaż płyty grzejnej powinien być przeprowadzany wyłącznie przez wykwalifikowanego specjalistę.



Niebezpieczeństwo porażenia prądem.

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

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



Uwaga na uszkodzenia przez spadające przedmioty.

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

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

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

► 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.

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

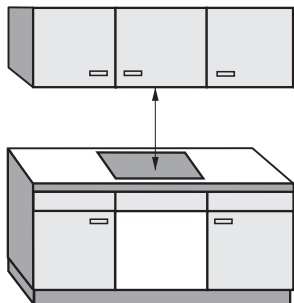
► Przewód przyłączeniowy po zakończeniu montażu płyty grzejnej nie może dotykać ruchomych elementów zabudowy kuchennej (np. szuflady) ani nie może być narażony na żadne obciążenia mechaniczne.

► Proszę zachować odstępstwa bezpieczeństwa podane na następnych stronach.

Instalacja

Odstępy bezpieczeństwa

Odstęp bezpieczeństwa nad płytą grzejącą



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

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

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

Odstęp bezpieczeństwa z tyłu/po bokach

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

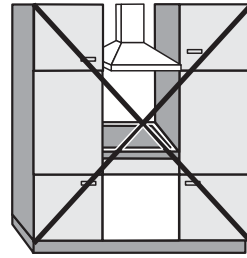
Z tyłu płyty grzewczej musi być zachowany podany poniżej odstęp minimalny ① do wysokiej szafki stojącej lub ściany pomieszczenia.

Po jednej stronie płyty grzewczej (prawej lub lewej) musi być zachowany podany poniżej odstęp minimalny ②, ③ do wysokiej szafki stojącej lub ściany pomieszczenia, po stronie przeciwnej odstęp minimalny powinien wynosić 300 mm.

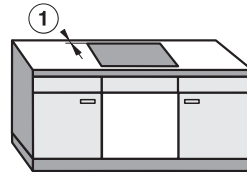
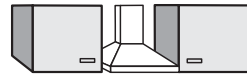
① Odstęp minimalny **z tyłu** od wycięcia w blacie roboczym do tylnej krawędzi blatu roboczego:
50 mm

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

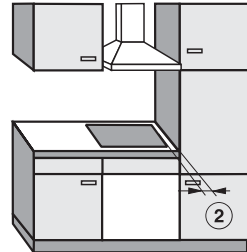
③ Odstęp minimalny **po lewej stronie** od wycięcia w blacie roboczym do znajdującej się obok zabudowy meblowej (np. wysokiej szafki stojącej) lub ściany pomieszczenia:
50 mm



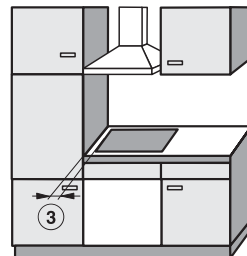
niedozwolone



bardzo zalecane



niezalecane



niezalecane

Instalacja

Odstęp minimalny od spodu płyty grzejnej

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

Odstęp minimalny od dolnej krawędzi płyty grzejnej do

- górnej krawędzi piekarnika: 15 mm
- górnej krawędzi dna pośredniego: 15 mm
- górnej krawędzi szuflady: 5 mm
- dna szuflady: 75 mm

Dno pośrednie

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

Do **przełożenia przewodu przyłączeniowego** wymagane jest zachowanie z tyłu pomiędzy szafką i dnem pośrednim szczeliny o szerokości 10 mm.

Dla **wentylacji** płyty grzejnej zalecamy zachowanie z przodu pomiędzy szafką i dnem pośrednim szczeliny o szerokości 20 mm.

Odstęp bezpieczeństwa do okładziny wnęki

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

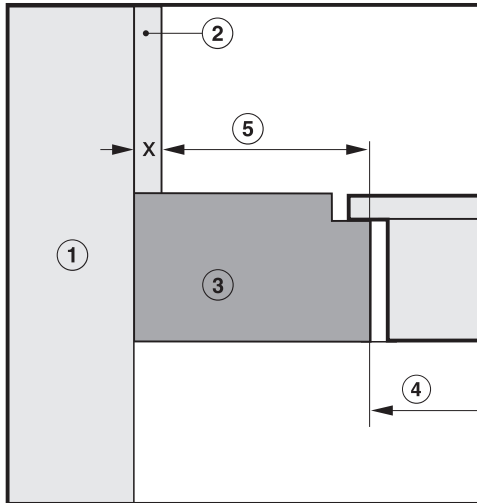
W przypadku okładzin z materiałów palnych (np. z drewna) odstęp minimalny ⑤ pomiędzy wycięciem w blacie roboczym i okładziną wnęki musi wynosić 50 mm.

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

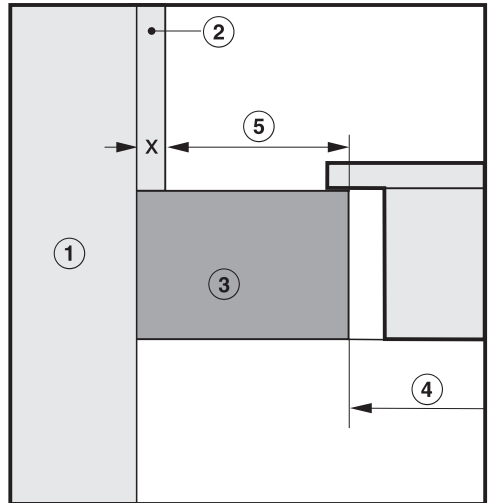
Przykład: grubość okładziny wnęki 15 mm

50 mm - 15 mm = odstęp minimalny 35 mm

Płyty grzejne licowane



Płyty grzejne ramowe/fasetowe



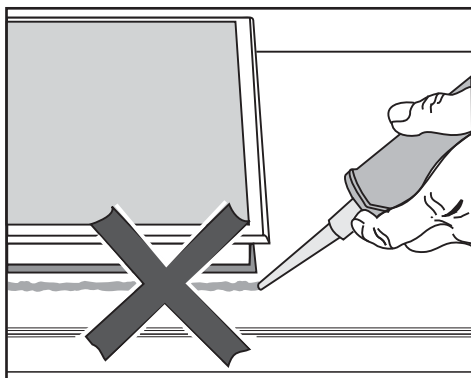
- ① Ściana
- ② Okładzina wnęki: wymiar x = grubość okładziny wnęki
- ③ Blat roboczy
- ④ Wycięcie w blacie roboczym
- ⑤ Odstęp minimalny
 - w przypadku materiałów **palnych** 50 mm
 - w przypadku materiałów **niepalnych** 50 mm minus wymiar x

Instalacja

Wskazówki dotyczące zabudowy

Zabudowa przylegająca

Uszczelnienie pomiędzy płytą grzejną i blatem roboczym



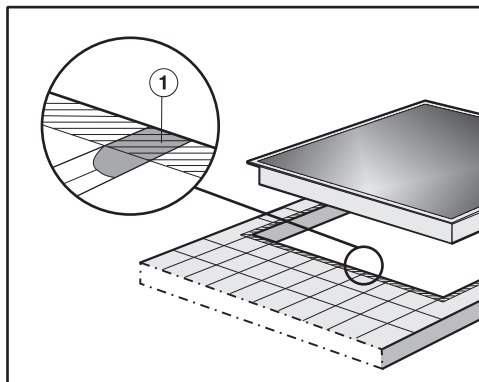
⚠ Uszkodzenia przez nieprawidłowy montaż.

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

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

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

Blat roboczy z płytek ceramicznych



Szczeliny ① i 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.

Zabudowa zlicowana

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

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

Blaty robocze z kamienia naturalnego

Płytę grzejną zakłada się bezpośrednio w wyfrezowanie.

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

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

Taśma uszczelniająca

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

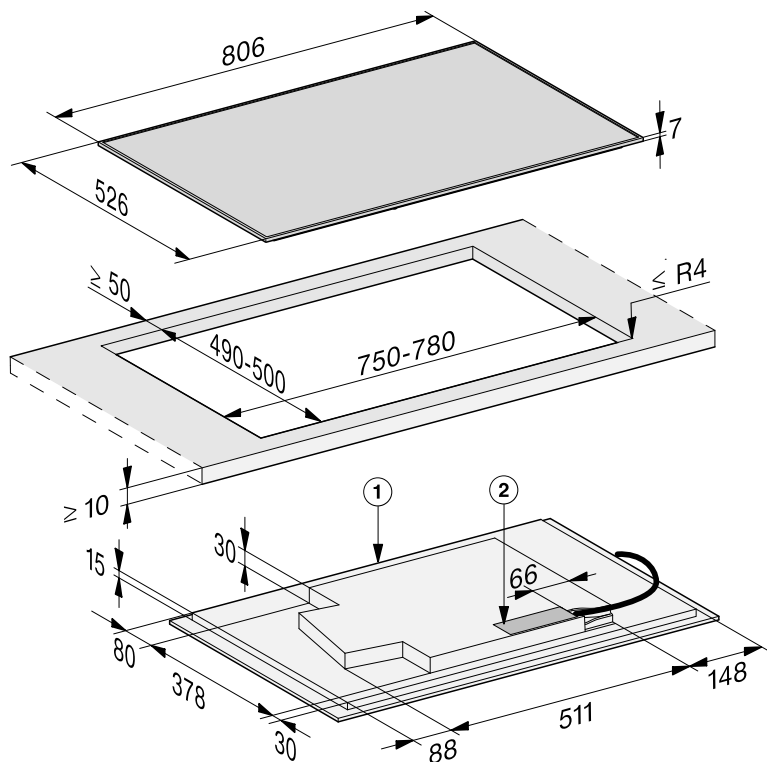
Wymienić taśmę uszczelniającą zawsze przed ponowną zabudową.

Instalacja

Wymiary montażowe – zabudowa przylegająca

Wszystkie wymiary podane są w mm.

KM 7679 FR

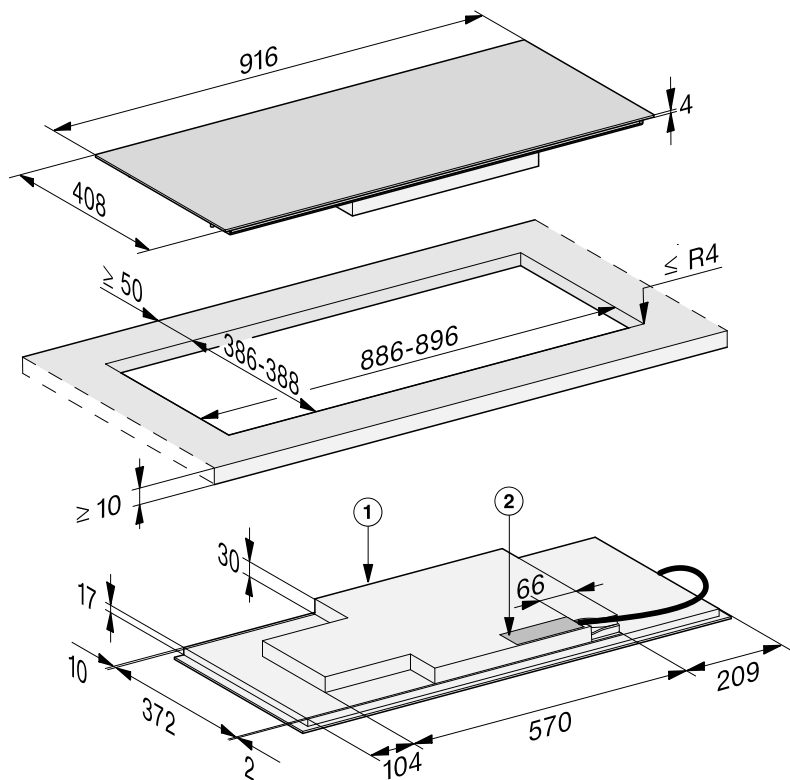


① Przód

② Skrzynka przyłączeniowa

Przewód przyłączeniowy (L = 1440 mm) jest dołączony luzem

KM 7689 FL



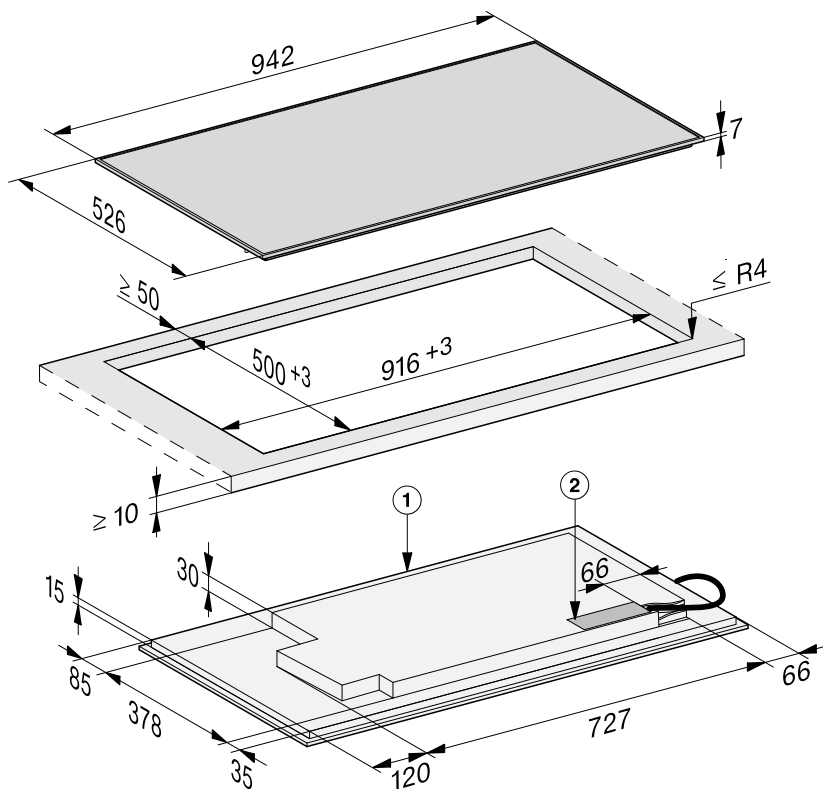
① Prząd

② Skrzynka przyłączeniowa

Przewód przyłączeniowy (L = 1440 mm) jest dołączony luzem

Instalacja

KM 7699 FR

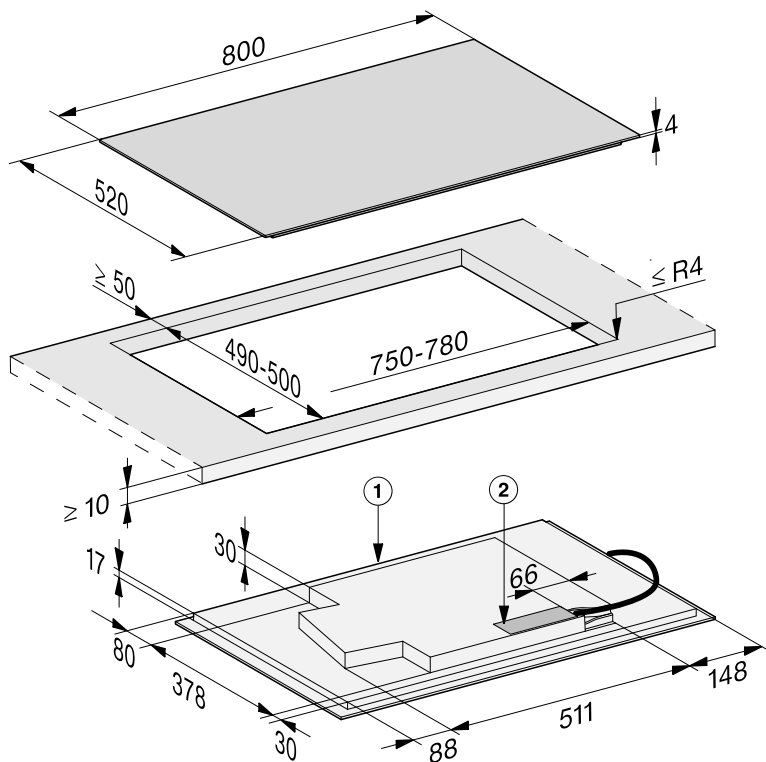


① Prząd

② Skrzynka przyłączeniowa

Przewód przyłączeniowy (L = 1440 mm) jest dołączony luzem

KM 7679 FL, KM 7879 FL



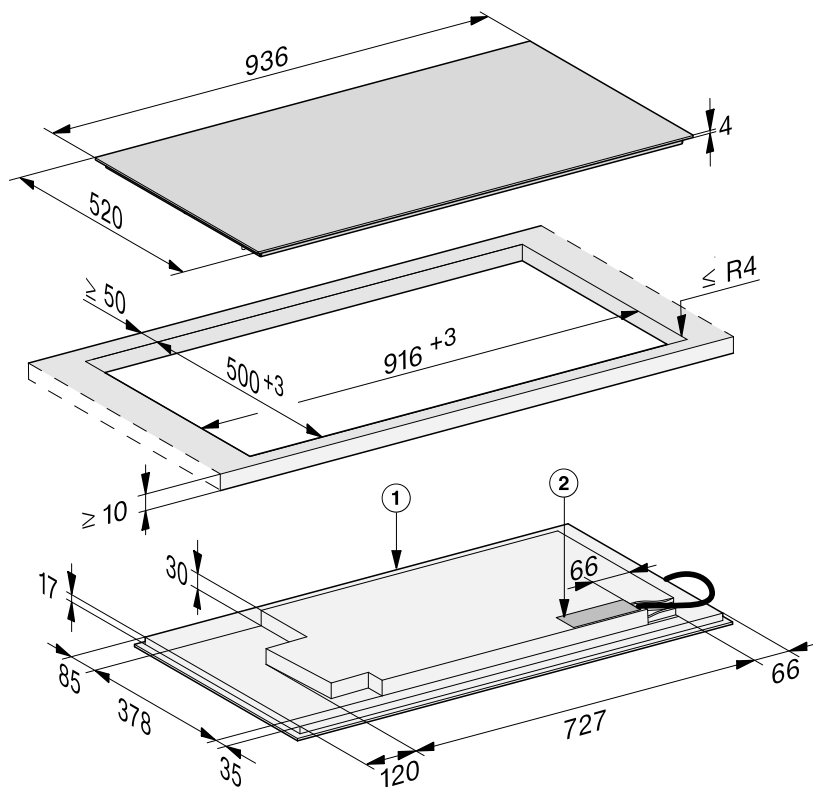
① Prząd

② Skrzynka przyłączeniowa

Przewód przyłączeniowy (L = 1440 mm) jest dołączony luzem

Instalacja

KM 7899 FL



① Prząd

② Skrzynka przyłączeniowa

Przewód przyłączeniowy (L = 1440 mm) jest dołączony luzem

Zabudowa przylegająca

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

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

- Nakleić dostarczoną wraz z urządzeniem taśmę uszczelniającą pod krawędzią płyty grzejnej. Nie napinać taśmy uszczelniającej przy naklejaniu.



Uszkodzenia przez nieprawidłowe podłączenie.

Elektronika płyty grzejnej może zostać uszkodzona przez zwarcie.

Zlecić podłączenie kabla przyłączeniowego do płyty grzejnej przez wykwalifikowanego elektryka.

- Podłączyć przewód przyłączeniowy do płyty grzejnej zgodnie ze schematem przyłączeniowym (patrz rozdział „Instalacja”, punkt „Podłączenie elektryczne”).
- Przeprowadzić przewód przyłączeniowy płyty grzejnej przez wycięcie w blacie roboczym do dołu.

- Ułożyć płytę grzejną pośrodku w wycięciu. Zwrócić uwagę na to, żeby uszczelka przylegała do blatu roboczego, gwarantując w ten sposób uszczelnienie w stosunku do blatu roboczego.

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

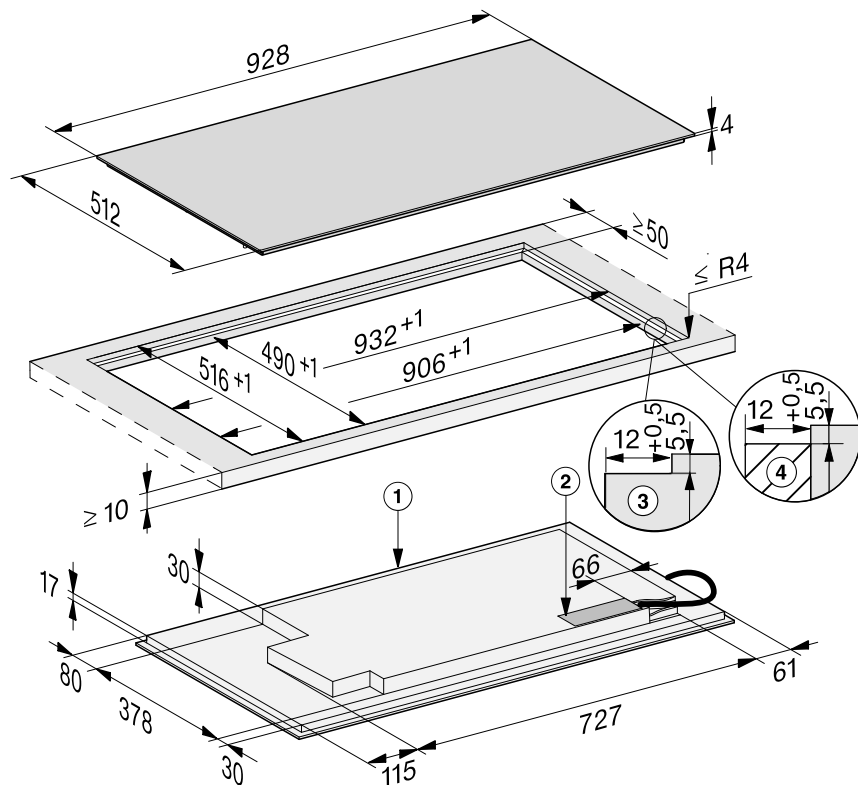
- Podłączyć płytę grzejną do sieci elektrycznej (patrz rozdział „Instalacja”, punkt „Podłączenie elektryczne”).
- Sprawdzić działanie płyty grzejnej.

Instalacja

Wymiary montażowe – zabudowa zlicowana

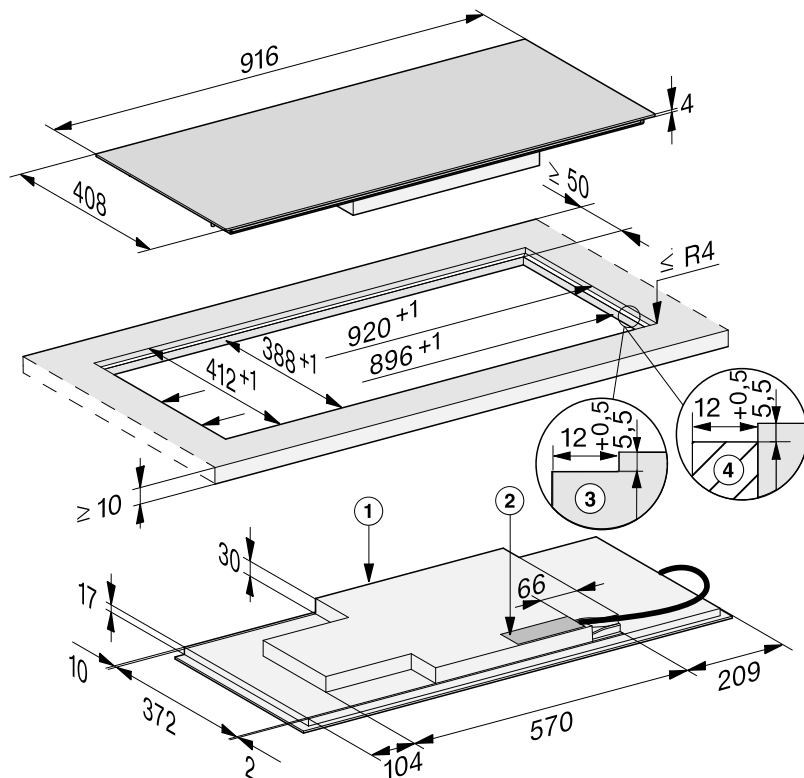
Wszystkie wymiary podane są w mm.

KM 7629 FX

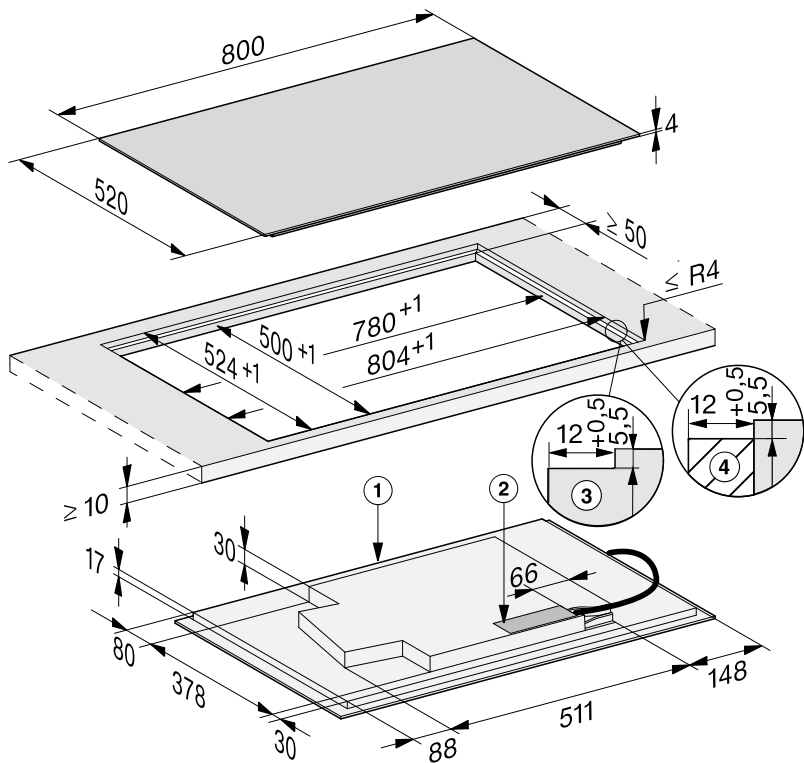


- ① Prząd
- ② Skrzynka przyłączeniowa
Przewód przyłączeniowy (L = 1440 mm) jest dołączony luzem
- ③ Frezowanie stopniowe w blacie roboczym z kamienia naturalnego
- ④ Listwa drewniana 12 mm (wyposażenie nie dostarczone wraz z urządzeniem)

KM 7689 FL

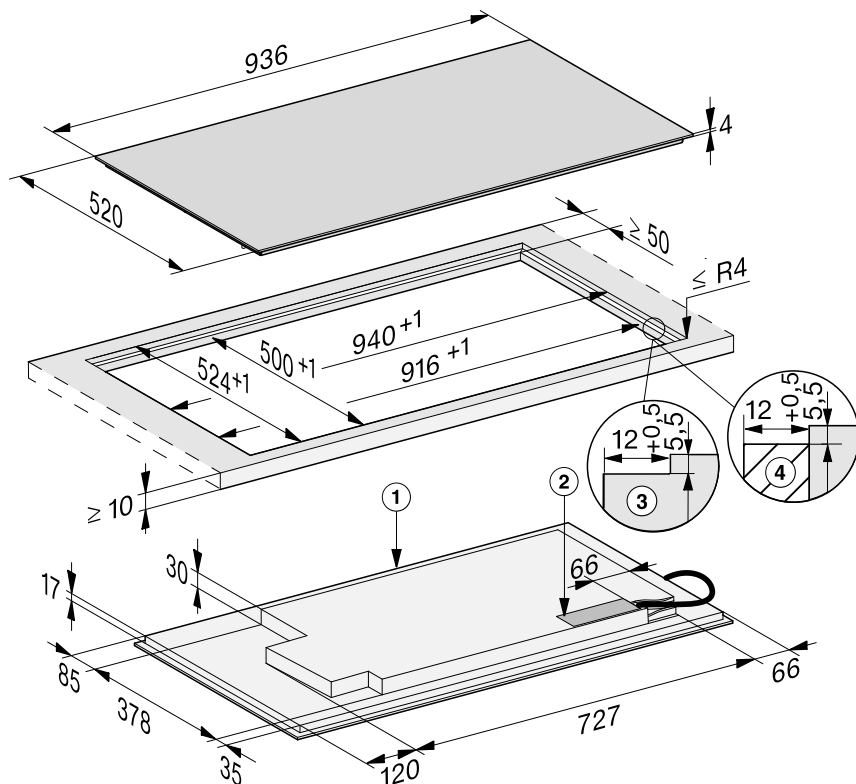


- ① Przód
- ② Skrzynka przyłączeniowa
Przewód przyłączeniowy (L = 1440 mm) jest dołączony luzem
- ③ Frezowanie stopniowe w blacie roboczym z kamienia naturalnego
- ④ Listwa drewniana 12 mm (wyposażenie nie dostarczone wraz z urządzeniem)



- ① Przód
- ② Skrzynka przyłączeniowa
Przewód przyłączeniowy (L = 1440 mm) jest dołączony luzem
- ③ Frezowanie stopniowe w blacie roboczym z kamienia naturalnego
- ④ Listwa drewniana 12 mm (wyposażenie nie dostarczone wraz z urządzeniem)

KM 7899 FL



- ① Przód
- ② Skrzynka przyłączeniowa
Przewód przyłączeniowy (L = 1440 mm) jest dołączony luzem
- ③ Frezowanie stopniowe w blacie roboczym z kamienia naturalnego
- ④ Listwa drewniana 12 mm (wyposażenie nie dostarczone wraz z urządzeniem)

Instalacja

Zabudowa zlicowana

- Wykonać wycięcie w blacie roboczym. Zachować wymagane odstępstwa bezpieczeństwa (patrz rozdział „Odstępstwa bezpieczeństwa“).
- Blaty robocze z drewna/blaty robocze z płytek ceramicznych/szklane blaty robocze:
zamocować listwy drewniane 5,5 mm poniżej górnej krawędzi blatu roboczego.



Uszkodzenia przez nieprawidłowe podłączenie.

Elektronika płyty grzejnej może zostać uszkodzona przez zwarcie.

Zlecić podłączenie kabla przyłączeniowego do płyty grzejnej przez wykwalifikowanego elektryka.

- Podłączyć przewód przyłączeniowy do płyty grzejnej zgodnie ze schematem przyłączeniowym (patrz rozdział „Podłączenie elektryczne“, punkt „Schemat przyłączeniowy“).
- Nakleić dostarczoną wraz z urządzeniem taśmę uszczelniającą pod krawędzią płyty grzejnej. Nie napinać taśmy uszczelniającej przy naklejaniu.
- Przeprowadzić przewód przyłączeniowy płyty grzejnej przez wycięcie w blacie roboczym do dołu.
- Umieścić płytę grzejną w wycięciu i ją wyśrodkować.

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

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



Uszkodzenia przez nieodpowiednie środki uszczelniające.

Nieodpowiedni środek uszczelniający może uszkodzić kamień naturalny. W przypadku kamienia naturalnego i płytek z kamienia naturalnego stosować wyłącznie silikonowe środki uszczelniające przeznaczone do kamienia naturalnego. Przestrzegać wskazówek producenta.

Podłączenie elektryczne

 Uszkodzenia przez nieprawidłowe podłączenie.

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

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

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

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

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

Moc całkowita

patrz tabliczka znamionowa

Dane przyłączeniowe

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

Możliwości instalacyjne można odczytać ze schematu instalacyjnego.

Wyłącznik różnicowoprądowy

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

Urządzenia rozłączające

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

Instalacja

Odlączenie od sieci



Niebezpieczeństwo porażenia prądem.

Przywrócenie zasilania podczas prac serwisowych i/lub konserwacyjnych może doprowadzić do porażenia prądem.

Po rozłączeniu należy zabezpieczyć sieć przed ponownym włączeniem.

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

Bezpieczniki topikowe

- Wkładki bezpieczników wyjąć całkowicie z wykręcanych oprawek.

Bezpieczniki automatyczne

- Nacisnąć przycisk kontrolny (czerwony), tak żeby wyskoczył przycisk środkowy (czarny).

Bezpieczniki instalacyjne

- Przełączniki ochronne, przynajmniej typu B lub C: przestawić dźwignię z 1 (wł.) na 0 (wył.).

Wyłączniki różnicowoprądowe

- Przełączyć wyłącznik główny z pozycji 1 (wł.) na 0 (wył.) lub nacisnąć przycisk kontrolny.

Przewód przyłączeniowy

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

Możliwości instalacyjne można odczytać ze schematu instalacyjnego.

Dopuszczalne dla Państwa płyty grzejnej napięcie i moc przyłączeniowa są zamieszczone na tabliczce znamionowej.

Wymiana przewodu przyłączeniowego



Niebezpieczeństwo porażenia prądem.

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

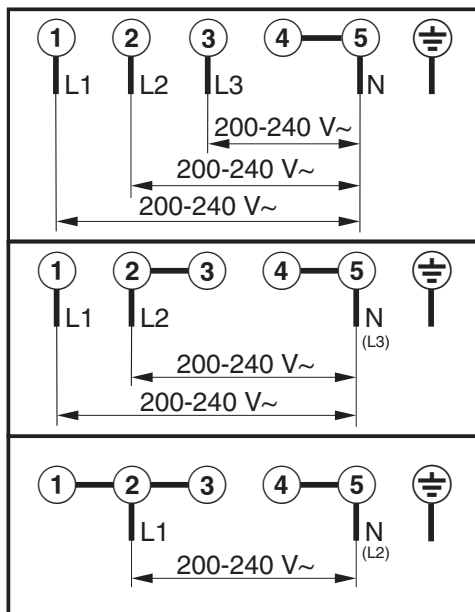
Wymiana przewodu przyłączeniowego może zostać dokonana wyłącznie przez wykwalifikowanego elektroinstalatora.

Przy wymianie przewodu przyłączeniowego stosować wyłącznie kable typu H 05 VV-F 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.



Karty produktów

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

Informacje dotyczące elektrycznych płyt grzejnych dla gospodarstw domowych

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

MIELE	
Identyfikator modelu	KM 7629
Liczba pól lub obszarów grzejnych	5
W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytecznej dla każdego pola grzejnego elektrycznego W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzejnego	1. = Ø 100-160 mm 2. = Ø 160-230 mm 3. = Ø 180-280 mm 4. = 230x390 mm 5. = 6. =
Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na kg (EC _{electric cooking})	1. = 180,2 Wh/kg 2. = 178,8 Wh/kg 3. = 166,4 Wh/kg 4. = 186,0 Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg (EC _{electric hob})	177,8 Wh/kg

Informacje dotyczące elektrycznych płyt grzejnych dla gospodarstw domowych

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

MIELE	
Identyfikator modelu	KM 7679
Liczba pól lub obszarów grzejnych	4
W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytecznej dla każdego pola grzejnego elektrycznego W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzejnego	1. = Ø 160-230 mm 2. = Ø 100-160 mm 3. = 230x390 mm 4. = 5. = 6. =
Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na kg (EC _{electric cooking})	1. = 178,8 Wh/kg 2. = 180,2 Wh/kg 3. = 186,0 Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg (EC _{electric hob})	174,8 Wh/kg

Informacje dotyczące elektrycznych płyt grzejnych dla gospodarstw domowych

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

MIELE	
Identyfikator modelu	KM 7689
Liczba pól lub obszarów grzejnych	4
W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytecznej dla każdego pola grzejnego elektrycznego W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzejnego	1. = Ø 160-230 mm 2. = 230x390 mm 3. = Ø 100-160 mm 4. = 5. = 6. =
Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na kg (EC _{electric cooking})	1. = 178,8 Wh/kg 2. = 186,0 Wh/kg 3. = 180,2 Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejącą w przeliczeniu na kg (EC _{electric hob})	174,8 Wh/kg

Informacje dotyczące elektrycznych płyt grzejnych dla gospodarstw domowych

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

MIELE	
Identyfikator modelu	KM 7699
Liczba pól lub obszarów grzejnych	5
W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytecznej dla każdego pola grzejnego elektrycznego W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzejnego	1. = Ø 100-160 mm 2. = Ø 160-230 mm 3. = Ø 180-280 mm 4. = 230x390 mm 5. = 6. =
Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na kg (EC _{electric cooking})	1. = 180,2 Wh/kg 2. = 178,8 Wh/kg 3. = 166,4 Wh/kg 4. = 186,0 Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejącą w przeliczeniu na kg (EC _{electric hob})	177,8 Wh/kg

Karty produktów

Informacje dotyczące elektrycznych płyt grzejnych dla gospodarstw domowych

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

MIELE	
Identyfikator modelu	KM 7879
Liczba pól lub obszarów grzejnych	4
W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytecznej dla każdego pola grzejnego elektrycznego W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzejnego	1. = Ø 160-230 mm 2. = Ø 100-160 mm 3. = 230x390 mm 4. = 5. = 6. =
Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na kg (EC _{electric cooking})	1. = 178,8 Wh/kg 2. = 180,2 Wh/kg 3. = 186,0 Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg (EC _{electric hob})	187,7 Wh/kg

Informacje dotyczące elektrycznych płyt grzejnych dla gospodarstw domowych

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

MIELE	
Identyfikator modelu	KM 7899
Liczba pól lub obszarów grzejnych	5
W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytecznej dla każdego pola grzejnego elektrycznego W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzejnego	1. = Ø 100-160 mm 2. = Ø 160-230 mm 3. = Ø 180-280 mm 4. = 230x390 mm 5. = 6. =
Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na kg (EC _{electric cooking})	1. = 180,2 Wh/kg 2. = 178,8 Wh/kg 3. = 166,4 Wh/kg 4. = 186,0 Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg (EC _{electric hob})	177,8 Wh/kg

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 www.miele.pl/domestic/materialy-informacyjne-miele-385.htm przez podanie nazwy produktu lub numeru fabrycznego

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

Maksymalna moc nadawania	< 100 mW
--------------------------	----------

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

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

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