




Lietošanas un montāžas instrukcija Indukcijas plītis



Pirms uzstādīšanas, instalācijas, ekspluatācijas sākšanas **obligāti** izlasiet lietošanas un montāžas instrukciju. Tādējādi jūs pasargāsiet sevi un izvairīsieties no iespējamiem iekārtas bojājumiem.

Saturs

Drošības norādījumi un brīdinājumi	5
Jūsu ieguldījums vides aizsardzībā	15
Pārskats	16
Plīts virsma	16
Gatavošanas sektoru dati.....	17
Pievienotais papildaprīkojums.....	18
Vadības elementi	19
Skārienekrāns	19
Simboli.....	21
Palaide	22
Plīts pirmā tīrīšana.....	22
Plīts pirmā lietošanas reize	22
“Miele@home”	23
“Con@ctivity”	26
Darbība	29
Trokšņi	30
“Power Management”	31
Trauki ēdienu gatavošanai	32
Padomi enerģijas taupīšanai	34
Iestatījumu diapazoni	35
Darbība	36
Darbības princips	36
Izvēlnes elementa izvēle.....	37
Izvelkamās izvēlnes parādīšana	37
Ritināšana.....	37
Izvēlnes līmeņa aizvēršana	37
Iestatījuma maiņa izvēļņu sarakstā.....	37
Trauka atpazīšana.....	37
Gatavošanas trauka novietošana	38
Plīts virsmas ieslēgšana	40
Jaudas pakāpes iestatīšana.....	40
Gatavošanas zonas / plīts virsmas izslēgšana.....	40
Atlikušā siltuma rādītājs.....	41
TempControl 	42
Jaudas pakāpes iestatīšana – paplašinātā iestatījumu zona	45
“PowerFlex Plus” gatavošanas zona.....	45

“Booster” funkcija	46
“Assistent” 	48
Taimers	51
Atgādinājuma taimers.....	51
Automātiskā izslēgšana.....	52
Papildu funkcijas	53
“Stop&Go”	53
“Recall”	53
Tīrīšanas aizsardzība	54
Demonstrācijas režīms	54
Plīts virsmas datu parādīšana	54
Drošības aprīkojums	55
Ieslēgšanas bloķēšana	55
Aizsargizslēgšana	56
Aizsardzība pret pārkaršanu.....	56
Einstellungen 	57
Informācija pārbaudes institūcijām	59
Tīrīšana un kopšana	60
Problēmu novēršana	62
Ziņojumi rādījumos / ekrānā	62
Neparedzēta uzvedība.....	63
Neapmierinošs rezultāts.....	65
Vispārīgās problēmas vai tehniskie traucējumi	66
Atsevišķi pasūtāmi piederumi	67
Klientu apkalpošanas dienests	68
Kontaktinformācija traucējumu gadījumā.....	68
Garantija	68
Uzstādīšana	69
Drošības norādījumi par iebūvēšanu	69
Drošības atstatumi	70
Norādījumi par iebūvēšanu – uz darba virsmas	74
Iebūvēšanas izmēri, uzstādot uz darba virsmas	75
Iebūvēšanas izmēri – KM 7999 FR	75
Iebūvēšanas izmēri – KM 7999 FL	76
Iebūvēšana uz darba virsmas.....	77
Norādījumi par iebūvēšanu – vienā līmenī ar virsmu	78

Saturs

Iebūvēšanas izmēri, iebūvējot vienā līmenī ar virsmu.....	79
Iebūvēšanas izmēri – KM 7999 FL	79
Iebūvēšana vienā līmenī ar virsmu	80
Elektrotīkla pieslēgums.....	81
Garantijas noteikumi	83
Produkta tehnisko datu lapas	84
Atbilstības deklarācija.....	85
Glosārijs	86

Drošības norādījumi un brīdinājumi

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

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

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

“Miele” nevar uzņemt atbildību par zaudējumiem, kas ir radušies šo norādījumu neievērošanas dēļ.

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

Drošības norādījumi un brīdinājumi

Paredzētā izmantošana

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

Bērni un sadzīves tehnika

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

Drošības norādījumi un brīdinājumi

Tehniskā drošība

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

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

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

Ēkas instalācijā un šajā “Miele” ierīcē paredzēto aizsardzības pasākumu funkcijas un darbības veids ir jānodrošina arī autonomā vai nesinhronā režīmā vai arī tie ir jāaizstāj ar līdzvērtīgiem pasākumiem atbilstībā uz instalāciju. Tas ir aprakstīts, piemēram, jaunākajā VDE-AR_E 2510-2 laidienā.

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

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

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

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

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

Drošības norādījumi un brīdinājumi

- ▶ Šo plīti nedrīkst lietot nestacionārās uzstādīšanas vietās (piemēram, uz kuģiem).
- ▶ Pieskaršanās zem sprieguma esošajām iekārtas savienojuma daļām, kā arī elektriskās un mehāniskās uzbūves modificēšanas mēģinājumi apdraud jūs un var izraisīt plīts darbības traucējumus. Nekādā gadījumā nemēģiniet atvērt plīts korpusu.
- ▶ Ja plīts remontu neveic uzņēmuma “Miele” pilnvarots klientu apkalpošanas dienesta speciālists, garantijas prasība tiek anulēta.
- ▶ “Miele” garantē atbilstību drošības prasībām tikai tad, ja tiek izmantotas oriģinālās rezerves daļas. Bojātās detaļas drīkst nomainīt tikai ar “Miele” oriģinālajām rezerves daļām.
- ▶ Plīts nav paredzēta lietošanai ar ārēju taimeru vai tālvadības sistēmu.
- ▶ Plīts virsmas pievienošanu elektrotīklam drīkst veikt tikai elektrotehnikas speciālists (skatiet nodaļas “Uzstādīšana” sadaļu “Elektrotīkla pieslēgums”).
- ▶ Ja barošanas kabelis ir bojāts, elektrotehnikas speciālistam tas ir jānomaina ar īpaša veida barošanas kabeli (skatīt nodaļas “Uzstādīšana” sadaļu “Savienojums ar elektrotīklu”).

Drošības norādījumi un brīdinājumi

► Uzstādīšanas un apkopes, kā arī remontdarbu laikā plītij jābūt pilnībā atvienotai no elektrotīkla. Nodrošiniet atvienošanu kādā no turpmāk minētajiem veidiem:

- izslēdziet elektroinstalācijas drošinātājus vai
- pilnībā izskrūvējiet elektroinstalācijas skrūvējamās drošinātājus, vai
- atvienojiet kontaktspraudni (ja tāds ir) no kontaktligzdas. Atvienojot jāsatver kontaktspraudņa korpuss, nevis vads.

► Elektriskās strāvas trieciena risks. Ja ir radies iekārtas bojājums vai stikla keramikas virsma ir saplīsusi vai saplaisājusi, iekārtu nekādā gadījumā nedrīkst lietot un tā ir nekavējoties jāizslēdz. Atvienojiet plīts virsmu no elektrotīkla. Vērsieties klientu apkalpošanas dienestā.

► Ja plīts ir iebūvēta mēbelēs (piemēram, aiz skapja durvīm), plīts lietošanas laikā durvis nekad neaizveriet. Aiz aizvērtām mēbeļu durvīm uzkrājas siltums un mitrums. Tādējādi var tikt bojāta plīts, skapis, kurā plīts ir iebūvēta, un grīda. Mēbeles durvis aizveriet tikai tad, kad ir nodzisuši atlikušā siltuma indikatori.

Pareiza izmantošana

- ▶ Plīts darbības laikā sakarst un joprojām ir karsta kādu laiku pēc izslēgšanas. Apdedzināšanās risks vairs nepastāv, kad ir nodzisuši atlikušā siltuma indikatori.
- ▶ Pārkaršusi eļļa vai tauki var uzliesmot. Izmantojot gatavošanā eļļu vai taukus, neatstājiet plīti bez uzraudzības. Nekad nedzēsiet degošu eļļu vai taukus ar ūdeni. Izslēdziet plīti. Uzmanīgi noslāpējiet liesmas, nosedzot ar vāku vai segu.
- ▶ Lietošanas laikā nekad neatstājiet plīts virsmu bez uzraudzības. Pastāvīgi uzraugiet īsus vārīšanas un cepšanas procesus.
- ▶ Liesmas var izraisīt tvaika nosūcēja tauku filtra aizdegšanos. Negatavojiet ēdienus ar flambēšanas metodi zem tvaika nosūcēja.
- ▶ Ja sakarst aerosoli, viegli uzliesmojoši šķidrums vai degoši materiāli, var gūt apdegumus. Tāpēc nekad neuzglabājiet atvilktnēs zem plīts viegli uzliesmojošus priekšmetus. Ja atvilktnēs atrodas galda piederumu futrāļi, tiem jābūt no karstumizturīga materiāla.
- ▶ Nekādā gadījumā nekarsējiet tukšus traukus.
- ▶ Karsējot slēgtas konservu kārbas, rodas pārspiediens un kārbas var pārsprāgt. Neizmantojiet plīti konservu kārbu vārīšanai vai karsēšanai.
- ▶ Ja iekārta aiz pārskatīšanās tiek ieslēgta vai ir saglabājusi atlikušo siltumu, materiāli, ar kuriem ir pārklāta plīts, var aizdegties, saplaisāt vai sakust. Nekad nepārklājiet plīti, piemēram, ar pārklājuma plāksni, drānu vai aizsargplēvi.
- ▶ Ja plīts virsma ir ieslēgta, tiek ieslēgta aiz pārskatīšanās vai ir saglabājusi atlikušo siltumu, pastāv risks, ka uz plīts virsmas novietotie metāla priekšmeti sakarsīs. Citi materiāli var izkust vai aizdegties. Mitri katlu vāki var pielipt pie plīts virsmas. Neizmantojiet plīts virsmu priekšmetu novietošanai. Izslēdziet plīts virsmu pēc tās lietošanas.

Drošības norādījumi un brīdinājumi

- ▶ Strādājot pie karstas plīts, pastāv apdedzināšanās risks. Darbojoties ar karstu ierīci, sargājiet rokas — lietojiet virtuves cimdus vai drānas. Izmantojiet tikai sausus cimdus vai drānas. Slapji vai mitri tekstilizstrādājumi labāk vada siltumu, un tvaiks var radīt apdegumus.
- ▶ Ja plīts tuvumā lietojat elektroierīces (piemēram, rokas mikseri), nodrošiniet, lai šo elektroierīču barošanas kabelis nesaskartos ar karstu plīti virsmu. Tas var sabojāt barošanas kabeļa izolāciju.
- ▶ Ja zem traukiem pakļūst sāls, cukurs vai smilšu graudi, piemēram, tīrot dārzeņus, tie var saskrāpēt virsmu. Pirms ēdiena gatavošanas trauku novietošanas uz sildvirsmas nodrošiniet, lai stikla keramikas virsma un trauku pamatnes būtu tīras.
- ▶ Lejup krītoši priekšmeti (arī viegli priekšmeti, piemēram, sālstrauki) var radīt stikla keramikas plāksnē plaisas vai lūzumus. Nodrošiniet, lai uz stikla keramikas virsmas nevarētu uzkrīst nekādi priekšmeti.
- ▶ Karstu priekšmetu atrašanās uz skārienekrāna var sabojāt zem tā esošo elektroniku. Nekad nenovietojiet karstus katlus vai pannas skārienekrāna tuvumā.
- ▶ Ja uz karstas plīti virsmas nokļūst un izkūst cukurs, cukuru saturoši produkti, plastmasa vai alumīnija folija, atdzīstot tie bojā stikla keramikas plāksni. Nekavējoties izslēdziet ierīci un rūpīgi notīriet šīs vielas ar stikla virsmām paredzētu skrāpi. Lietojiet aizsargcimdus. Notīriet stikla keramikas plāksni ar stikla keramikas tīrīšanas līdzekli, tiklīdz tā ir atdzisusi.
- ▶ Skābi saturoši pārtikas produkti, piemēram, etiķis, marmelāde vai citronu sula, var nokrāsot stikla keramikas virsmu. Nekavējoties noņemiet skābi saturošus pārtikas produktus.
- ▶ Katli, kas izvārās tukši, var bojāt stikla keramikas plāksni. Lietošanas laikā nekad neatstājiet plīti bez uzraudzības!
- ▶ Katli un pannas ar raupju pamatni var saskrāpēt stikla keramikas plāksni. Lietojiet tikai katlus un pannas ar gludu pamatni.

Drošības norādījumi un brīdinājumi

- ▶ Lai pārvietotu ēdiena gatavošanas traukus, paceliet tos. Tādējādi virsma tiks pasargāta no nobrāzumiem un skrāpējumiem.
- ▶ Uzkaršana notiek ļoti ātri, un noteiktos apstākļos ēdienu gatavošanas trauku apakšējā daļā temperatūra īsā laikā var sasniegt eļļas un tauku pašaiizdegšanās temperatūru. Lietošanas laikā nekad neatstājiet plīti bez uzraudzības.
- ▶ Tauku un eļļu karsēšanai nekad neizmantojiet “Booster” funkciju. Tauku un eļļu karsēšanai izmantojiet funkciju “Manuell 1–9” ne ilgāk kā 1 minūti.
- ▶ Tikai cilvēkiem ar sirds stimulatoru: ieslēgtas plīts tiešā tuvumā veidojas magnētiskais lauks. Tā ietekme uz sirds stimulatora darbību ir maz ticama. Ja rodas šaubas, vērsieties pie sirds stimulatora ražotāja vai sava ārsta.
- ▶ Ieslēgts elektromagnētiskais lauks var negatīvi ietekmēt magnetizējamus priekšmetus. Ieslēgtas plīts tiešā tuvumā nedrīkst atrasties kredītkartes, atmiņas ierīces, kalkulatori un līdzīgi priekšmeti.
- ▶ Metāla priekšmeti, kas glabājas atvilktnē zem plīts virsmas, pēc plīts virsmas ilgstošas un intensīvas lietošanas var sakarst.
- ▶ Plīts virsma ir aprīkota ar dzesēšanas ventilatoru. Ja zem iebūvētās plīts virsmas atrodas atvilktnē, ir jāievēro pietiekams attālums starp atvilktnes saturu un plīts virsmas apakšdaļu, lai tīktu nodrošināta pietiekama vēsā gaisa padeve plīts virsmai.
- ▶ Ja zem iebūvētās plīts virsmas atrodas atvilktnē, neglabājiet atvilktnē smailus vai mazus priekšmetus, papīru, salvetes utt. Šie priekšmeti caur ventilācijas atverēm var iekļūt iekārtas korpusā vai tikt piesūkti pie ventilācijas atveres un tādējādi sabojāt ventilatoru vai ietekmēt dzesēšanu.
- ▶ Ja gatavošanas traukiem izmantojat indukcijas adaptera plāksni, var tikt bojāti vai pat iznīcināti indukcijas ģeneratori. Neizmantojiet indukcijas adapteru plāksnes.

Drošības norādījumi un brīdinājumi

Tīršana un kopšana

▶ Tvaiks no tvaika tīrītāja var iekļūt iekārtas elektriskajās daļās un izraisīt īsslēgumu.

Plīts tīršanai nekādā gadījumā neizmantojiet ierīces, kas darbojas ar tvaika strūklu.

▶ Ja plīts virsma ir iebūvēta virs cepeškrāsns vai pavarda ar pirolīzes funkciju, pirolīzes darbības laikā to nedrīkst lietot, jo var aktivizēties plīts virsmas aizsardzība pret pārkaršanu (skatiet atbilstošo nodaļu).

Iepakojuma utilizācija

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

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

Nolietotās iekārtas utilizācija

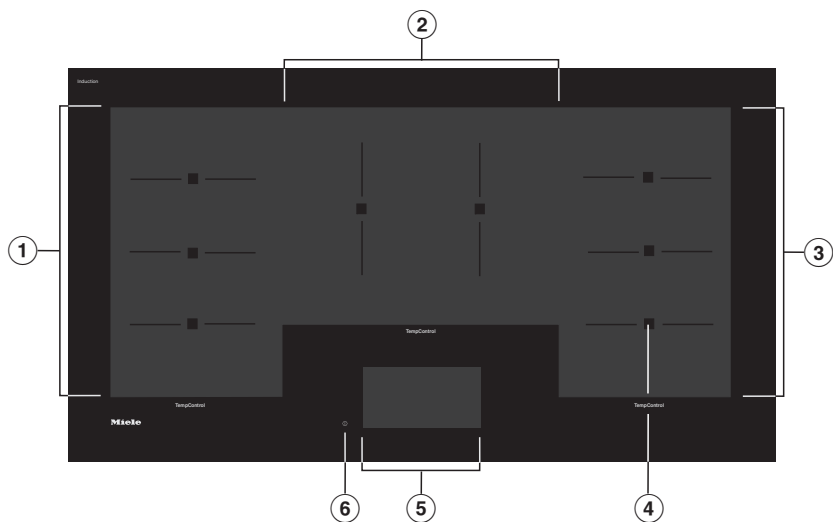
Elektriskās un elektroniskās ierīces bieži satur vērtīgus materiālus. Tās satur arī noteiktas vielas, maisījumus un detaļas, kas bija nepieciešamas to darbībai un drošībai. Ja šie materiāli nokļūst sadzīves atkritumos vai ar tiem rīkojas neatbilstoši, tie var kaitēt cilvēku veselībai un videi. Tāpēc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



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

Pārskats

Plīts virsma



- ① “PowerFlex Plus” gatavošanas sektors ar “TempControl”
- ② “PowerFlex Plus” gatavošanas sektors ar “TempControl”
- ③ “PowerFlex Plus” gatavošanas sektors ar “TempControl”
- ④ “TempControl” sensori
- ⑤ Skārienekrāns
- ⑥ Plīts virsmas iesl. / izsl.

Gatavošanas sektoru dati

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

¹ Norādītais sektors atbilst izmantojamo gatavošanas trauku maksimālajam pamatnes laukumam.

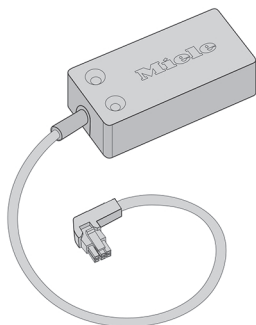
² Norādītā jauda var mainīties atkarībā no gatavošanas trauku izmēriem un materiāla.

Pārskats


Pievienotais papildaprīkojums

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

WLAN bezvadu lokālā tīkla modems XKS 3170 W



Skārienekrāns

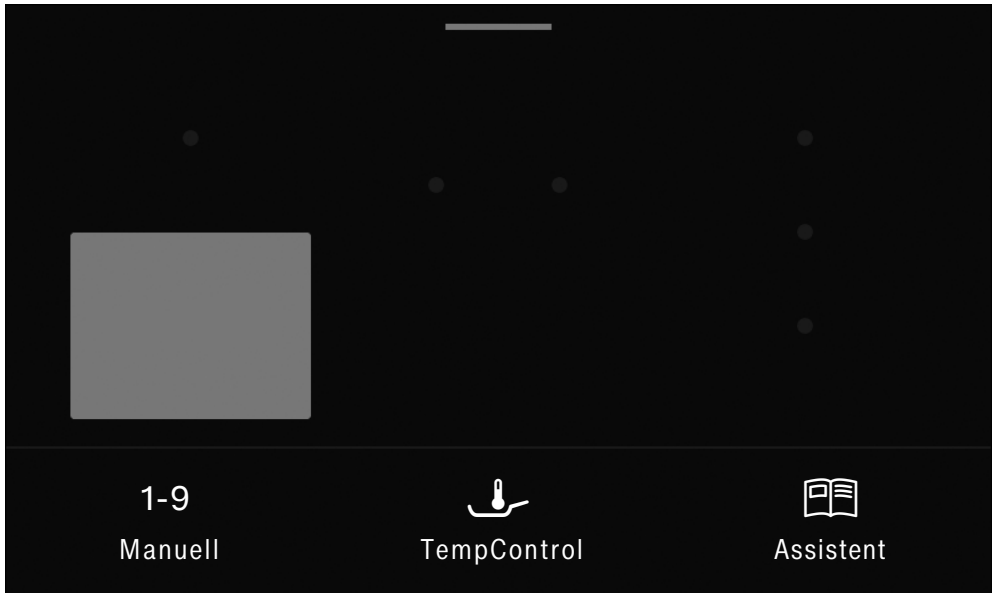
 Smaili vai asi priekšmeti vai karsti gatavošanas trauki var radīt bojājumus. Ar smailiem vai asiem priekšmetiem, piemēram, ar zīmulī, skārienekrānu var sakrāpēt. Uz skārienekrāna esoši karsti gatavošanas trauki var sabojāt zem tā esošo elektroniku.

Pieskarieties skārienekrānam tikai ar pirkstiem.

Nelieciet uz skārienekrāna karstus priekšmetus.

Nenovietojiet uz skārienekrāna karstus gatavošanas traukus.

Skārienekrāns ir sadalīts 3 zonās.



Vadības elementi

Augša

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

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

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

Vidus



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

Kājene





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

Simboli

Galvenā izvēlne



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

Izvelkamā izvēlne

Simbols	Nozīme
	Tīrīšanas aizsardzība
i	Šis simbols apzīmē papildinformāciju un apkalpošanas norādījumus.
II/▶	"Stop&Go"
	Atgādinājuma taimers
	leslēģšanas bloķēšana
	lestatījumi

Citi simboli

Atkarībā no atlasītās funkcijas tiek parādīti citi simboli.

Simbols	Nozīme
	Automātiska izslēģšana
	Atgriešanās augšējā līmenī vai galvenajā izvēlnē.

Palaide

Plīts pirmā tīrīšana

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

Tas atvieglos klientu apkalpošanas dienesta darbu un remontdarbus.

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

Plīts pirmā lietošanas reize

Valodas iestatīšana

- Izvēlieties nepieciešamo valodu.
- Apstipriniet ar “OK”.

Pirmā gatavošana

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

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

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

“Miele@home”

Priekšnosacījumi:

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

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

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

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

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

Tīklam pieslēgtā gatavības režīmā plīts virsma patērē maksimāli 2 W.

Bezvadu lokālā tīkla savienojuma pieejamība

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

“Miele@home” pieejamība

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

“Miele@home” pakalpojums nav pieejams katrā valstī.

Informāciju par pieejamību var iegūt tīmekļa vietnē www.miele.com.

Programma “Miele”

Programmu “Miele” var bez maksas lejupielādēt “Apple App Store®” vai “Google Play Store™”.



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

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

Palaide

“Miele@home” ierīkošana


Savienojums, izmantojot lietotni


Tīkla savienojumu var izveidot, izmantojot “Miele@mobile” lietotni.

- Instalējiet “Miele@mobile” lietotni savā mobilajā galierīcē.

Lai reģistrētos, ir nepieciešama:

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

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

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

Skārienekrānā tiek parādīts paziņojums “Verbindung erfolgreich hergestellt”.

Savienojums, izmantojot “WPS”

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

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

Plīts virsma: skārienekrānā tiek parādīts paziņojums “Verbindung erfolgreich hergestellt”.



- **Ieteikums:** Ja WLAN bezvadu lokālā tīkla maršrutētājam nav “WPS” funkcijas, pievienošanai izmantojiet lietotni “Miele@mobile”.
- Mobilā galierīce: izpildiet lietotnē parādītos norādījumus lietotājiem.

Procesa pārtraukšana

- Pieskarities “Deaktivieren”.

Iestatījumu atiestatīšana

Pēc radiomodema vai maršrutētāja nomaiņas atiestatīšana nav nepieciešama.

- Ieslēdziet plīts virsmu.
- Atlasiet izvēlni “Iestatījumi”  (skatiet nodaļu “Iestatījumi ”).
- Pieskarities pie “Miele@home” | “Zurücksetzen”.

Skārienekrānā tiek parādīts paziņojums “Netzwerkeinstellungen wurden zurückgesetzt”.

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

“Con@ctivity”

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

Plašāka informācija ir pieejama tvaika nosūcēja lietošanas un montāžas instrukcijā.

Tīklam pieslēgtā gatavības režīmā plīts virsma patērē maksimāli 2 W.

Bezvadu lokālā tīkla savienojuma pieejamība

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

“Con@ctivity” ierīkošana

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

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

Priekšnosacījumi:

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

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

“Con@ctivity” funkcija tiek aktivēta automātiski.



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

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

Priekšnosacījumi:


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

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

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

Skārienekrānā tiek parādīts paziņojums “Verbindung erfolgreich hergestellt”.

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

- Nospiediet pēcdarbības taustiņu ⁵, lai izietu no tvaika nosūcēja savienojuma režīma.

“Con@ctivity” funkcija ir aktivēta.

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



Palaide

Procesa pārtraukšana

- Pieskarities “Deaktivieren”.

Iestatījumu atiestatīšana

Pēc radiomodema vai maršrutētāja nomaiņas atiestatīšana nav nepieciešama.

- Ieslēdziet plīts virsmu.
- Atlasiet izvēlni “Iestatījumi”  (skatiet nodaļu “Iestatījumi ”).
- Pieskarities pie “Miele@home” | “Zurücksetzen”.


Skārienekrānā tiek parādīts paziņojums “Netzwerkeinstellungen wurden zurückgesetzt”.

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

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

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

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

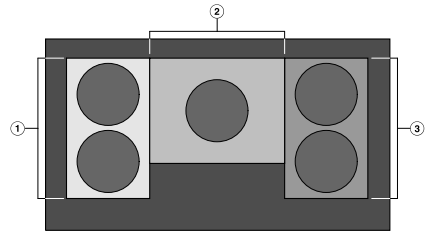
 Karsti priekšmeti var izraisīt apdedzināšanos.

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

Neizmantojiet plīts virsmu priekšmetu novietošanai.

Pēc lietošanas izslēdziet plīts virsmu ar skārientaustiņu ①.

Gatavošanas sektori



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

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

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

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

Ja nepieciešams, gatavošanas trauki var nosegt vairākus gatavošanas sektorus.

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

Darbība

Trokšņi

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

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

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

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

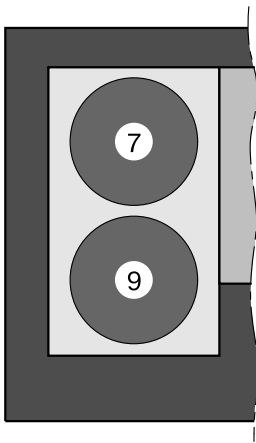
Dūkšana, ieslēdzoties dzesēšanas ventilatoram. Dzesēšanas ventilators ieslēdzas, lai sargātu ierīces elektroniku, ja plīts virsma tiek intensīvi lietota. Dzesēšanas ventilators var turpināt darboties arī pēc ierīces izslēgšanas.

“Power Management”

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

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

Piemērs.



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

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

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

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

Trauki ēdienu gatavošanai

Piemēroti gatavošanas trauki:

- nerūsošā tērauda ar magnetizējamu pamatni;
- emaljēta tērauda;
- čuguna.

Gatavošanas trauku pamatnes īpašības var ietekmēt gatavošanas vienmērīgumu (piemēram, apbrūninot pankūkas). Trauka pamatnei karstums jāsadala vienmērīgi. Labi piemērota ir nerūsošā tērauda sendvičveida pamatne.

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

Nepiemēroti gatavošanas trauki:

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

Gatavošanas trauku pārbaude

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

Rādījums par trūkstošu / nepiemērotu gatavošanas trauku

Skārienekrānā mirgo “ – – –”, ja

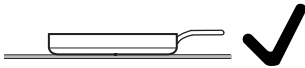
- gatavošanas zona ir ieslēgta bez trauka vai uz tās ir novietots nepiemērots gatavošanas trauks (trauks, kam pamatnes virsma nav magnetizējama);
- novietotā trauka pamatnes diametrs ir pārāk mazs;
- no ieslēgtas gatavošanas zonas tiek noņemts trauks;
- gatavošanas trauks nav pareizi novietots.

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

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

Ieteikumi

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



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

Padomi enerģijas taupīšanai

- Ja vien iespējams, gatavošanas laikā nosedziet katlus un pannas ar vāku. Tādējādi jūs novērsīsiet nelietderīgus siltuma zudumus.
- Maza ēdiena daudzuma pagatavošanai izvēlieties mazu katliņu. Mazam katliņam ir nepieciešams mazāk enerģijas nekā lielam, tikai daļēji piepildītam katlam.
- Lietojiet gatavošanai tikai tik daudz ūdens, cik nepieciešams.
- Pēc šķidruma uzvārīšanas vai ēdiena apcepšanas laikus pārslēdziet karsēšanas jaudu uz zemāku pakāpi.
- Lai saīsinātu ēdiena gatavošanas laiku, lietojiet ātrvārāmos katlus.

Iestatījumu diapazoni

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

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

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

Darbība

Darbības princips

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

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

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

Katru skārienekrāna reakciju uz pieskārienu apstiprina skaņas signāls.

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

Lauki izvēles darbības apstiprināšanai ir iekrāsoti **zaļā krāsā** (piemēram, “OK”).

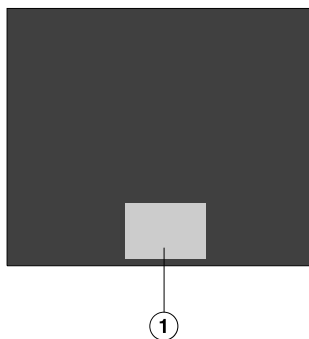
⚠ Nepareiza darbība netīra un / vai aizsegta skārienekrāna dēļ.

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

Uzturiet skārienekrānu tīru.

Nelieciet uz skārienekrāna karstus priekšmetus.

Nenovietojiet uz skārienekrāna karstus gatavošanas traukus.



① Skārienekrāna zona

Izvēlnes elementa izvēle

- Pieskarieties vēlamajam laukam vai vēlamajai vērtībai uz skārienekrāna.

Izvelkamās izvēlnes parādīšana

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

Ritināšana

Varat ritināt pa kreisi vai pa labi.

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

Josla apakšējā daļā parāda jūsu atrašanās vietu pašreizējā izvēlnē.

Izvēlnes līmeņa aizvēršana

- Pieskarieties simbolam ↵ vai izvēlnes ceļam pirms pēdējā simbola I.

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

Iestatījuma maiņa izvēlņu sarakstā

Pašreizējais iestatījums ir iekrāsots oranžā krāsā.

- Pieskarieties nepieciešamajam iestatījumam.

Iestatījums tiek saglabāts. Jūs nonākat atpakaļ augšējā izvēlnē.

Trauka atpazīšana

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

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

Darbība

Gatavošanas trauka novietošana

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

⚠ Pārkaršana var izraisīt ugunsgrēku.

Ja kāds sensors nedarbojas pareizi, var notikt pārkaršana.

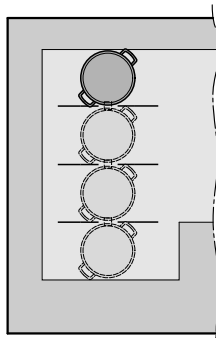
Novietojiet gatavošanas trauku centrā uz sensora.

Minimālais gatavošanas trauka izmērs

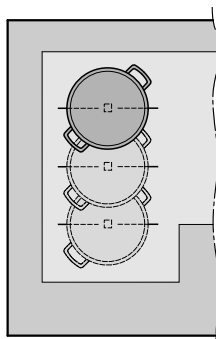
Atkarībā no funkcijas un gatavošanas sektora gatavošanas traukam ir jābūt ar šādu minimālo pamatnes diametru:

Gatavošanas sektors	“Manuell”	“TempControl”
Pa krei- si / pa labi	11 cm	13 cm
Vidū	11 cm	16 cm

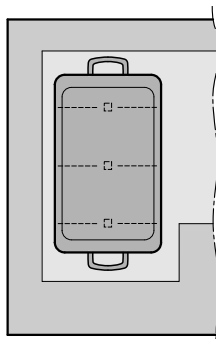
Kreisais un labais gatavošanas sektors



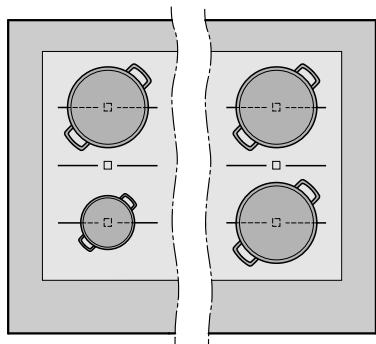
Gatavošanas trauki ar mazāku pamatnes diametru nekā 13 cm.



Gatavošanas trauki ar lielāku pamatnes diametru nekā 13 cm.

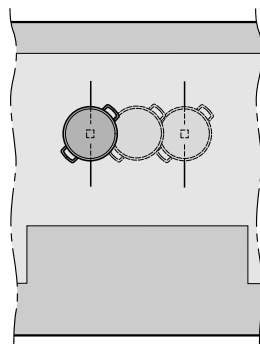


Lielāki gatavošanas trauki

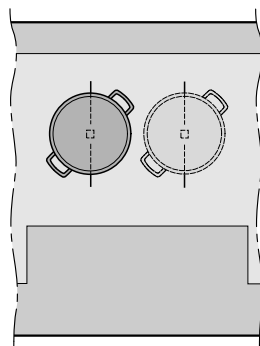


2 gatavošanas trauki

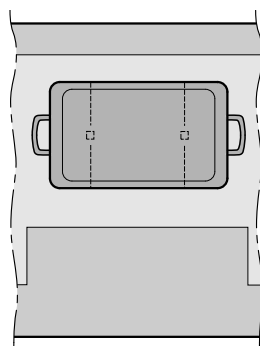
Vidējais gatavošanas sektors



Gatavošanas trauki ar mazāku pamatnes diametru nekā 16 cm.




Gatavošanas trauki ar lielāku pamatnes diametru nekā 16 cm.



Gatavošanas trauki ar lielāku pamatnes diametru nekā 25 cm.

Darbība

 Pārkarseta ēdiena izraisīts ugunsgrēka risks.

Bez uzraudzības atstāts ēdiens var pārkarst un aizdegties.

Lietošanas laikā nekad neatstājiet plīts virsmu bez uzraudzības.

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

Plīts virsmas ieslēgšana

- Pieskarities skārientaustiņam ①.

Tiek ieslēgts skārienekrāns.

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

Jaudas pakāpes iestatīšana

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

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

Norises laiks rāda, cik ilgi darbojas gatavošanas zona.

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

Jaudas pakāpes mainīšana

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

- Pieskarities vēlamo gatavošanas trauku rādījumam.

- Iestatiet jaudas pakāpi.

Gatavošanas zonas / plīts virsmas izslēgšana

Gatavošanas zonas izslēgšana

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

vai

- Pieskarities gatavošanas zonai skārienekrānā.

- Iestatiet jaudas pakāpi "0".

vai


- Pieskarities gatavošanas zonai skārienekrānā.

- Pieskarities simbolam ↵.


Plīts virsmas izslēgšana

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

Atlikušā siltuma rādījums

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

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

 Karsta stikla keramikas virsma var izraisīt apdedzināšanos.

Pēc gatavošanas beigām stikla keramikas virsma ir karsta.

Nepieskarieties stikla keramikas virsmai, kamēr ir izgaismoti atlikušā siltuma indikatori.

Darbība

TempControl

“TempControl” uzrauga un regulē cepšanas procesu temperatūru:

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

Novietojiet gatavošanas trauku centrā virs sensora.


“TempControl” nav piemērota fritēšanai un vārīšanai.

Izmantojiet šo funkciju tikai cepšanai.

Norādījumi par lietošanu

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

“TempControl” aktivēšana

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

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

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

Temperatūras maiņa

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

- Pieskarieties vēlamo gatavošanas trauku rādījumam.
- Iestatiet temperatūru.

Darbība

Tabula gatavošanai ar “TempControl”

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

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

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

🌡️ Temperatūra

Jaudas pakāpes iestatīšana – paplašinātā iestatījumu zona

- Pieskarities ciparu joslai starp jaudas pakāpēm.

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

Piemērs:

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

Norises laiks rāda, cik ilgi darbojas gatavošanas zona.

“PowerFlex Plus” gatavošanas zona

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

Gatavošanas trauku vienmēr novietojiet “PowerFlex Plus” gatavošanas zonas vidū.

Gatavošanas zonu manuāla iestatīšana / mainīšana

- Pieskarities kvadrāta marķējumam uz plīts virsmas skārienekrāna.

Izvēlēta zona ir iezīmēta oranžā krāsā.

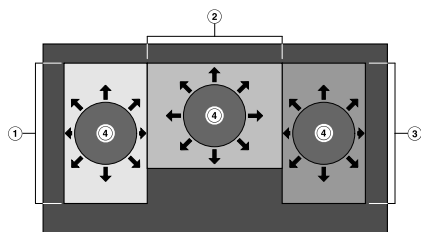
- Velciet ar pirkstu pa skārienekrānu, lai palielinātu vai samazinātu izvēlēto zonu.

Aktivētas gatavošanas zonas formu vai lielumu nevar mainīt.

Darbība

“Booster” funkcija

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



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

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

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

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

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

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

“Booster” un “TempControl” nevar vienlaicīgi izmantot vienā plīts virsmas pusē.

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

“Booster” funkcijas aktivēšana

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

Rādījumā ir redzams “B”, iestatītais sektors un norises laiks.

Norises laiks rāda, cik ilgi darbojas gatavošanas zona.

“Booster” funkcijas deaktivēšana

- Pieskarieties simbolam ↶.


vai

- Iestatiet citu jaudas pakāpi.

Darbība

“Assistent”

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

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

Skārienukrānā tiek parādīta informācija par izvēlēto ēdienu / pārtikas produktu.

- Atlasiet “Start”.

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


Ieteicamais gatavošanas laiks ir minēts receptē.

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

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

Informācijas rādījumu parādīšana

Varat likt parādīt informāciju par notiekošu gatavošanas procesu.

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

Palīdzības programmu pārskats

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

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

Darbība

“Bratwurst”	180	5–15
“Frühstücksspeck”	160–180	8–11
“Lammkoteletts”	180–220	5–10
“Schweinekoteletts”	180–200	6–10
“Süßspeisen”		
“Pancakes”	160–180	4–8
“Pfannkuchen / Crêpes”	200	2–3

🔥 temperatūra, ⊕ cepšanas / gatavošanas laiks

¹ Norādītais cepšanas laiks attiecas uz vārītiem kartupeļiem.

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

² Pēc piedevu izcepšanas pievieno buljonu un uzvāra.

Gatavošanas laiks attiecas uz laiku pēc buljona uzvārīšanās.

³ Pēc piedevu izcepšanas pievieno pārējās piedevas un uzvāra.

Gatavošanas laiks attiecas uz laiku pēc pārējo piedevu uzvārīšanās.

Lai varētu izmantot taimeru, plīts virsmai ir jābūt ieslēgtai.

Taimeru var izmantot 2 funkcijām:


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

Funkcijas var lietot vienlaicīgi.


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

Atgādinājuma taimers



Atgādinājuma laika iestatīšana

- Atveriet izvelkamo izvēlni.
- Atlasiet .
- Skārienekrānā tiek parādīts "0:00:00" (stundas, minūtes, sekundes).
- Pieskarieties pie "0" (stundas) vai "00" (minūtes vai sekundes).
- Iestatiet vēlamo laiku ar "-" vai "+".
- Apstipriniet ar "OK".

Atgādinājuma laika mainīšana

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

Atgādinājuma laika dzēšana

- Atlasiet .
- Atlasiet .
- Apstipriniet ar "OK".

Taimers

Automātiskā izslēgšana

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

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

Izslēgšanās laika iestatīšana

■ Iestatiet izvēlētās gatavošanas zonas jaudas pakāpi vai temperatūru.

■ Atlasiet .

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

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

■ Iestatiet vēlamu laiku ar "-" vai "+".

■ Apstipriniet ar "OK".

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

Izslēgšanās laika maiņa

■ Atlasiet .

■ Pieskarieties vērtībai, ko vēlaties mainīt.

■ Iestatiet vēlamu laiku ar "-" vai "+".

■ Apstipriniet ar "OK".

Izslēgšanās laika dzēšana

■ Atlasiet .

■ Atlasiet .

■ Apstipriniet ar "OK".

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

“Stop&Go”

Šo funkciju var izmantot tikai tad, ja visiem gatavošanas traukiem tiek izmantota funkcija “Manuell 1–9”. Aktivējot “Stop&Go”, visas jaudas pakāpes tiek samazinātas līdz 1.

Jaudas pakāpes un taimera iestatījumu nevar mainīt, var tikai izslēgt plīts virsmu. Atgādinājuma laiks, izslēgšanās laiki un “Booster” laiki tiek apturēti.

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

Aktivēšana / deaktivēšana

Ja šī funkcija netiek deaktivēta 30 minūtes, plīts virsma izslēdzas.

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


“Recall”

Ja plīts virsma tiek nejauši izslēgta darbības laikā, izmantojot šo funkciju, varat atjaunot visus iestatījumus. Plīts virsma ir atkal jāieslēdz 10 sekunžu laikā pēc izslēgšanas.


- Ieslēdziet plīts virsmu vēlreiz.
- Atlasiet “Ja”.


Papildu funkcijas

Tīršanas aizsardzība


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

Aktivēšana

- Atveriet izvelkamo izvēlni.
- Pieskarities simbolam .

Zem simbola  notiek laika atskaite



Deaktivēšana

- Atveriet izvelkamo izvēlni.
- Pieskarities simbolam .

Demonstrācijas režīms



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

Aktivēšana

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

Skārienekrāna centrā tiek parādīts “DEMO”.



Deaktivēšana

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

Uzraksts “DEMO” skārienekrānā nodziest.

Plīts virsmas datu parādīšana

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


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

Skārienekrānā tiek parādīti plīts virsmas dati.

Ieslēgšanas bloķēšana

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

Ieslēgšanas bloķēšanas aktivēšana / deaktivēšana

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

Drošības aprīkojums

Aizsargizslēgšana

Skārienekrāns ir aizsegts

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

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

Darbības laiks ir pārāk ilgs


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

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

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


Aizsardzība pret pārkaršanu

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

Izvēlnē "Einstellungen"  plīts virsmu var pielāgot jūsu individuālajām vajadzībām.

"Einstellungen" atvēršana

Iestatījumus var mainīt tikai tad, ja notiek gatavošanas process.

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

"Einstellungen" mainīšana


- Atlasiet nepieciešamo izvēlnes elementu.

Pašreizējais iestatījums ir iekrāsots oranžā krāsā.

- Izvēlieties nepieciešamo funkciju.
- Apstipriniet ar "OK".

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

Iestatījumu pārskats

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


* Rūpnīcas iestatījums

Pārbaudes ēdieni atbilstoši EN 60350-2

Rūpnīcā ir ieprogrammētas 9 jaudas pakāpes.

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


Tīrīšana un kopšana

 Karstas virsmas var izraisīt apdezināšanos.

Pēc gatavošanas beigām stikla keramikas virsma ir karsta.

Izslēdziet plīts virsmu.

Pirms stikla keramikas virsmas tīrīšanas nogaidiet, līdz tā atdziest.

 Iekārtā iekļuvis mitrums var izraisīt bojājumus.

Tvaiks no tvaika tīrītāja var iekļūt elektriskajās daļās un izraisīt īsslēgumu.

Plīts virsmas tīrīšanai nekad neizmantojiet tvaika tīrītājus.

Visas virsmas var nokrāsoties vai mainīties, ja tīrīšanai tiek izmantoti nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi. Virsmas ir neizturīgas pret skrāpējumiem.

Pēc tīrīšanas nekavējoties notīriet visas tīrīšanas līdzekļa atliekas.

Neizmantojiet abrazīvus vai skrāpējošus tīrīšanas līdzekļus.

Pirms tīrīšanas ļaujiet plīts virsmai atdzist.

- Notīriet plīts virsmu pēc katras lietošanas reizes.
- Pēc katras mitrās tīrīšanas reizes nosusiniet plīts virsmu, lai nepieļautu kaļķa nogulšņu veidošanos.

Nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi

Lai pasargātu virsmas no bojājumiem, nelietojiet ierīces tīrīšanai:

- līdzekļus trauku mazgāšanai ar rokām;
- sodu, sārmus, amonjaku, skābes vai hlorīdus saturošus tīrīšanas līdzekļus;
- kaļķi šķīdinošus tīrīšanas līdzekļus;
- traipu tīrītājus un rūsas noņēmējus;
- abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, piemēram, beržamos pulverus, tīrīšanas pastas, beržamās pastas;
- šķīdinātājus saturošus tīrīšanas līdzekļus;
- trauku mašīnu tīrīšanas līdzekļus;
- grila un cepeškrāsns aerosolus;
- stikla tīrīšanas līdzekļus;
- asas, cietas birstes un sūkļus (piemēram, katlu beržamos) vai lietotus sūkļus, kuros ir saglabājušās abrazīvu tīrīšanas līdzekļu paliekas;
- gumijas kasīkļus.

Stikla keramikas virsmas tīršana

⚠ Asi priekšmeti var radīt bojājumus.

Var tikt bojāts blīvējums starp plīts un darba virsmu.

Var tikt bojāts blīvējums starp stikla keramiku un rāmi.

Neizmantojiet tīršanai asus priekšmetus.

Izmantojot tīršanai līdzekli, kas ir paredzēts trauku mazgāšanai ar rokām, netiks notīrīti visi netīrumi un atliekas. Uz stikla keramikas virsmas veidosies neredzama plēvīte, kas veicinās stikla keramikas krāsas maiņu. Šo mainīto krāsu vairs nevarēs notīrīt. Regulāri tīriet plīts virsmu ar īpašu stikla keramikas tīršanas līdzekli.

- Lielākos netīrumus noslaukiet ar mitru drānu, bet piekaltušos netīrumus notīriet ar stikla skrāpi.
- Pēc tam notīriet stikla keramikas virsmu ar “Miele” stikla keramikas un nerūsošā tērauda tīršanas līdzekli (skat. nodaļas “Papildpiederumi” sadaļu “Tīršanas un kopšanas līdzekļi”) vai parastu tirdzniecībā pieejamu stikla keramikas tīršanas līdzekli un papīra dvieli vai tīru drānu. Nelietojiet tīršanas līdzekli uz karstas stikla keramikas virsmas, jo tādējādi var rasties traipi. Ievērojiet tīršanas līdzekļa ražotāja norādījumus.
- Noslaukiet tīršanas līdzekļa paliekas ar mitru drānu un pēc tam nosusiniet stikla keramikas virsmu.

Citādi tīršanas līdzekļa paliekas nākamajā plīts lietošanas reizē piedegs pie stikla keramikas virsmas un sabojās to. Likvidējiet visas tīršanas līdzekļa paliekas.

- **Traipus**, kas ir radušies no kaļķa, ūdens un alumīnija nogulsnēm (metāliski spīdoši traipi), notīriet ar stikla keramikas un nerūsošā tērauda tīršanas līdzekli.

⚠ Karstas virsmas var izraisīt apdezināšanos.

Gatavošanas laikā stikla keramikas virsma ir karsta.

Uzvelciet aizsargcimdus, pirms tīrāt ar stikla skrāpi cukura, plastmasas vai alumīnija folijas paliekas no karstās stikla keramikas virsmas.


- Ja uz karstās stikla keramikas virsmas nokļūst **cukurs, plastmasa vai alumīnija folija**, izslēdziet iekārtu.
- **Nekavējoties**, proti, kamēr šīs vielas ir karstas, rūpīgi notīriet tās ar stikla virsmām paredzētu skrāpi.
- Pēc tam, kad stikla keramikas virsma ir atdzisusi, notīriet to, kā norādīts iepriekš.

Problēmu novēršana



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

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

Ziņojumi rādījumos / ekrānā

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

Neparedzēta uzvedība

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

Problēmu novēršana

Problēma	Cēlonis un novēršana
Gatavošanas zona nedarbojas ar iestatīto jaudas pakāpi kā parasti.	Ir iedarbojusies aizsardzība pret pārkaršanu. ■ Ja gatavošanas trauku pamatne ir pārkaršusi, jauda automātiski tiek samazināta. Rādījums nemainās. Kad gatavošanas trauki ir atdzisuši, jauda atgriežas normālajā vērtībā.
Atsevišķa gatavošanas zona vai visa plīts virsma automātiski izslēdzas.	Ir iedarbojusies aizsardzība pret pārkaršanu. ■ Skatīt nodaļas “Drošības aprīkojums” sadaļu “Aizsardzība pret pārkaršanu”.

Neapmierinošs rezultāts

Problēma	Cēlonis un novēršana
<p>Uzkaršanas laiks ir ne-parasti ilgs.</p>	<p>Gatavošanas trauks nav pareizi novietots.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pārvietojiet gatavošanas trauku (skatiet nodaļas "Apkalpošana" sadaļu "Gatavošanas trauku izvietošana").
	<p>Gatavošanas trauku pamatne vai stikla keramikas virsma ir netīra.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Notīriet netīrumus.
	<p>Uzkaršanas laikā tika pievienots ūdens, eļļa vai pārtikas produkti.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Uzkaršanas laikā neko nepievienojiet.
<p>Līdzīgos vārīšanas vai cepšanas procesos ir nelielas atšķirības gatavošanas laikos un gatavības pakāpē.</p>	<p>Tā nav kļūme.</p> <p>Gatavošanas trauka pamatnes materiāls un gatavošanas trauka atrašanās vieta uz plīts virsmas ietekmē indukcijas spoļu jaudu. Tas ietekmē gatavošanas procesa norisi.</p>

Problēmu novēršana

Vispārīgās problēmas vai tehniskie traucējumi

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

“Miele” piedāvā plašu “Miele” papild-piederumu, kā arī tīrīšanas un kopšanas līdzekļu klāstu, kas ir piemēroti tieši jūsu ierīcēm.

Šos izstrādājumus var ļoti vienkārši pasūtīt “Miele” interneta veikalā.

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

Trauki vārīšanai / cepšanai

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

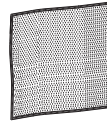
Tīrīšanas un kopšanas līdzekļi

Stikla keramikas un nerūsējošā tērauda tīrīšanas līdzeklis, 250 ml



Notīra spēcīgus netīrumus, kaļķa traipus un alumīnija nogulsnes.

Mikrošķiedras drāna



Pirkstu nospiedumu un nelielu netīrumu notīrīšanai no virsmām.

Klientu apkalpošanas dienests

Kontaktinformācija traucējumu gadījumā

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

“Miele” Klientu apkalpošanas dienesta pakalpojumus var pieteikt tiešsaistē vietnē www.miele.lv/service.

“Miele” Klientu apkalpošanas dienesta kontaktinformācija ir norādīta šī dokumenta beigās.

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

Garantija

Garantijas termiņš ir 2 gadi.

Papildinformāciju skatiet pievienotajos garantijas noteikumos.

Drošības norādījumi par iebūvēšanu



Nepareizas iebūvēšanas izraisīti bojājumi.

Nepareizi iebūvējot plīts virsmu, to var sabojāt.

Uzticiet plīts virsmas iebūvēšanu tikai kvalificētam speciālistam.



Tīkla spriegums var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.

Nepareizi pieslēdzot ierīci elektrotīklam, var rasties elektriskās strāvas trieciens.

Uzticiet plīts virsmas pieslēgšanu elektrotīklam tikai kvalificētam elektrotehnikas speciālistam.



Krītošu priekšmetu izraisīti bojājumi.

Uzstādot sienas skapīšus vai tvaika nosūcēju, var sabojāt plīts virsmu.

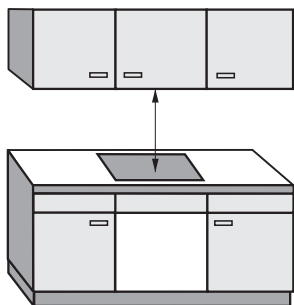
Iebūvējiet plīts virsmu tikai pēc sienas skapīšu vai tvaika nosūcēja uzstādīšanas.

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

Uzstādīšana

Drošības atstatumi

Drošības atstatums virs plīts virsmas



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

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

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

Minimālais atstatums zem plīts virsmas

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

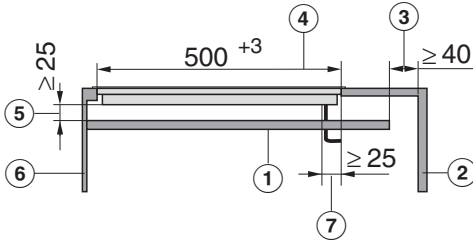
Minimālais atstatums no plīts virsmas apakšmalas līdz

- cepeškrāsns augšmalai: 25 mm;
- starplāksnes augšmalai: 25 mm;
- atvilktnes augšmalai: 5 mm;
- atvilktnes apakšai: 75 mm.

Starplāksne

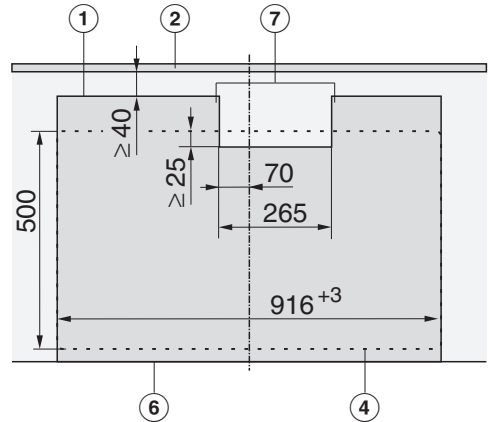
Starplāksnes iebūvēšana zem plīts virsmas nav nepieciešama, taču tā ir atļauta.

Sānskats



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

Skats no augšas



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

Uzstādīšana

Drošības atstatums aizmugurē / sānos

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

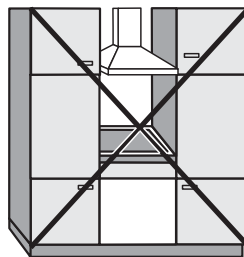
Līdz augsta skapja vai telpas sienai plīts virsmas aizmugurē jānodrošina vismaz tāds atstatums, kāds ir norādīts turpmāk ①.

Vienā plīts virsmas pusē (labajā vai kreisajā) līdz augsta skapja vai telpas sienai jānodrošina vismaz tāds atstatums, kāds ir norādīts turpmāk ②, ③, bet pretējā pusē – vismaz 300 mm atstatums.

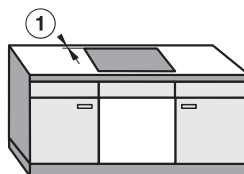
① Minimālais atstatums milimetros **aiz** darba virsmas izgriezuma līdz darba virsmas aizmugurējai malai: 50 mm.

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

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



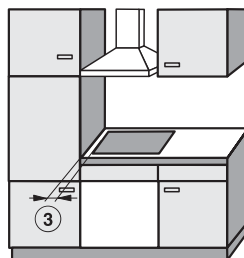
Nedrīkst



Ļoti ieteicams



Nav ieteicams



Nav ieteicams

Drošības atstatums līdz nišas apšuvumam

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

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

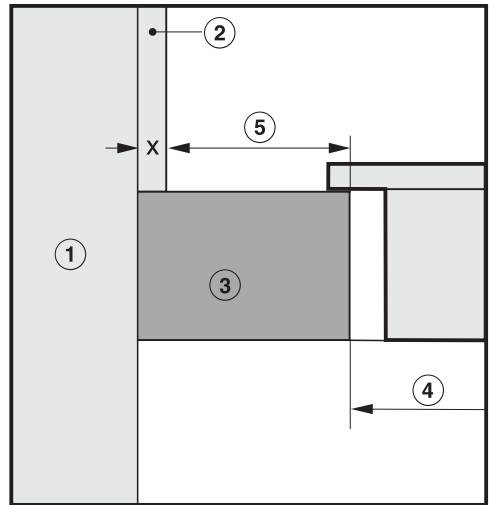
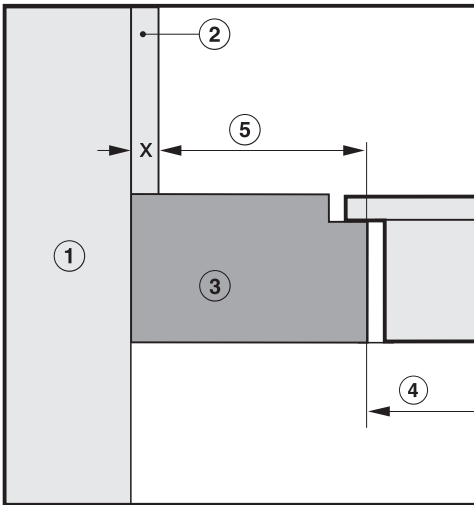
Ja apšuvumam ir izmantots ugunsdrošs materiāls (piemēram, metāls, dabīgais akmens, keramikas flīzes), minimālajam atstatumam ⑤ starp darba virsmas izgriezumu un nišas apšuvumu jābūt 50 mm mīnus nišas apšuvuma biezums.

Piemērs: nišas apšuvuma biezums 15 mm

50 mm — 15 mm = minimālais atstatums 35 mm

Plīts virsma vienā līmenī ar darba virsmu

Plīts virsmas ar rāmi / slīpu apmali

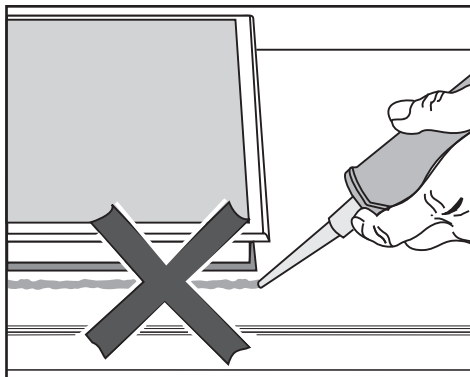


- ① Mūra konstrukcija
- ② Nišas apšuvuma izmērs x = nišas apšuvuma biezums
- ③ Darba virsma
- ④ Darba virsmas izgriezums
- ⑤ Minimālais atstatums, izmantojot **ugunsdrošus** materiālus — 50 mm; izmantojot **ugunsdrošus** materiālus — 50 mm — izmērs x

Uzstādīšana

Norādījumi par iebūvēšanu – uz darba virsmas

Bļivējums starp plīts virsmu un darba virsmu



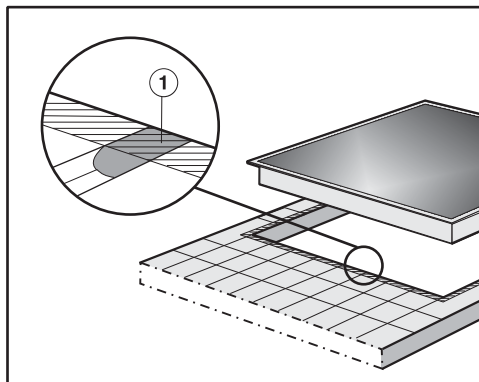
⚠ Nepareizas iebūvēšanas izraisīti bojājumi.

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

Neizmantojiet šuvju bļivēšanas materiālu starp plīts virsmu un darba virsmu.

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

Flizēta darba virsma



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

Bļivējuma lente

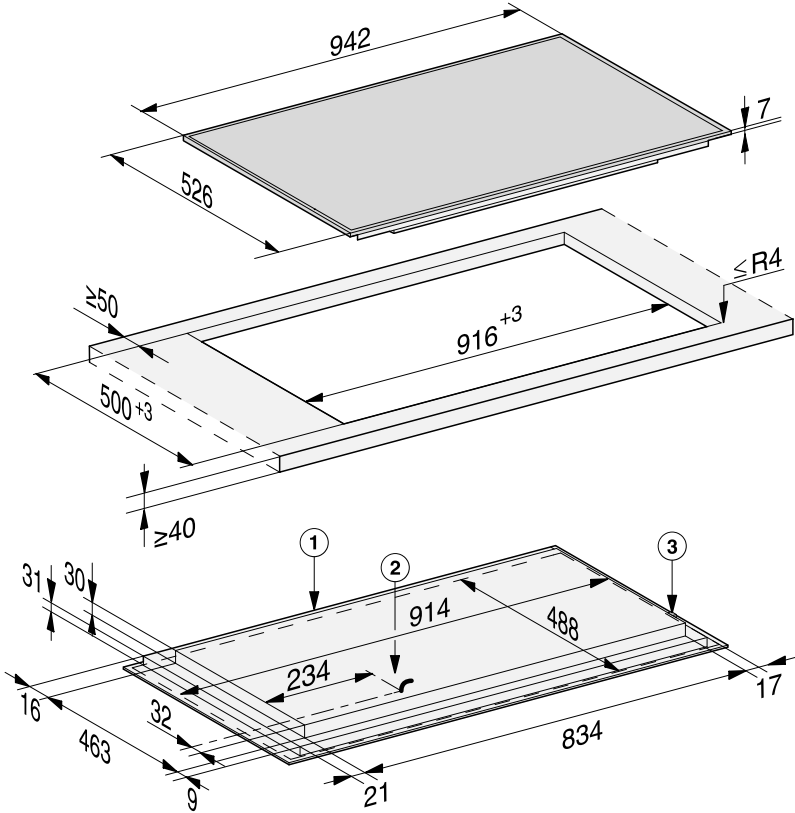
Ja plīts virsma apkopes nolūkā tiek demontēta, var tikt sabojāta zem plīts virsmas malas novietotā bļivējuma lente.

Pirms atkārtotas iebūvēšanas vienmēr nomainiet bļivējuma lenti.

Iebūvēšanas izmēri, uzstādot uz darba virsmas

Visi izmēri ir norādīti milimetros.

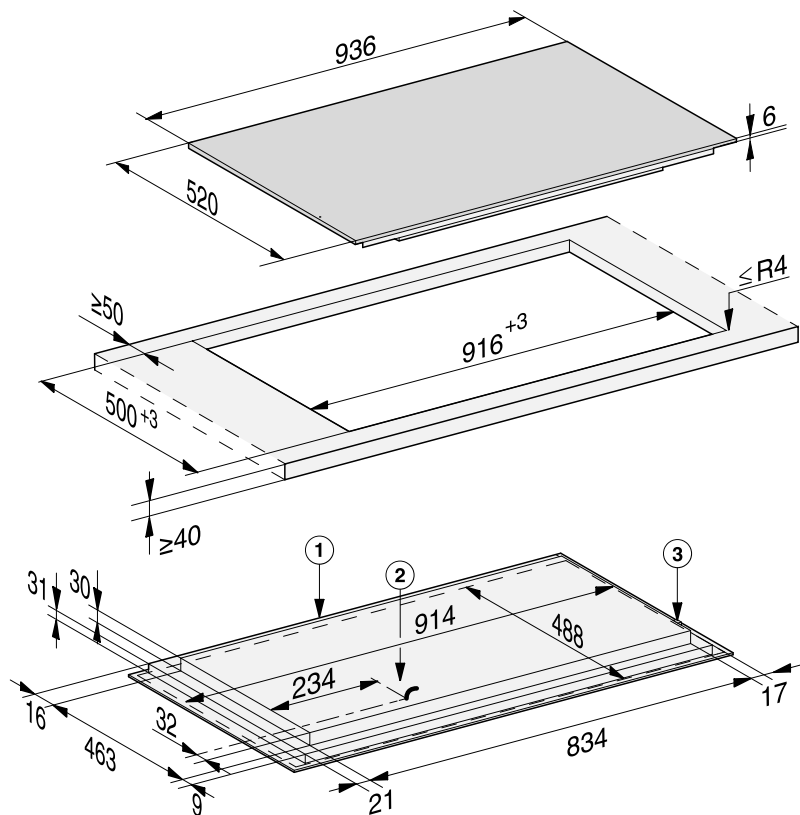
Iebūvēšanas izmēri – KM 7999 FR



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

Uzstādīšana

Iebūvēšanas izmēri – KM 7999 FL



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

Iebūvēšana uz darba virsmas

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

Uzmanieties, lai šie materiāli nenonāktu uz darba virsmas virspuses.

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

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

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

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

Uzstādīšana

Norādījumi par iebūvēšanu – vienā līmenī ar virsmu

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

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

Dabīgā akmens darba virsmas

Plīts virsma tiek ievietota tieši frēzējuma.

Masīvkoka vai flīzētās darba virsmas, stikla darba virsmas

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

Blīvējuma lente

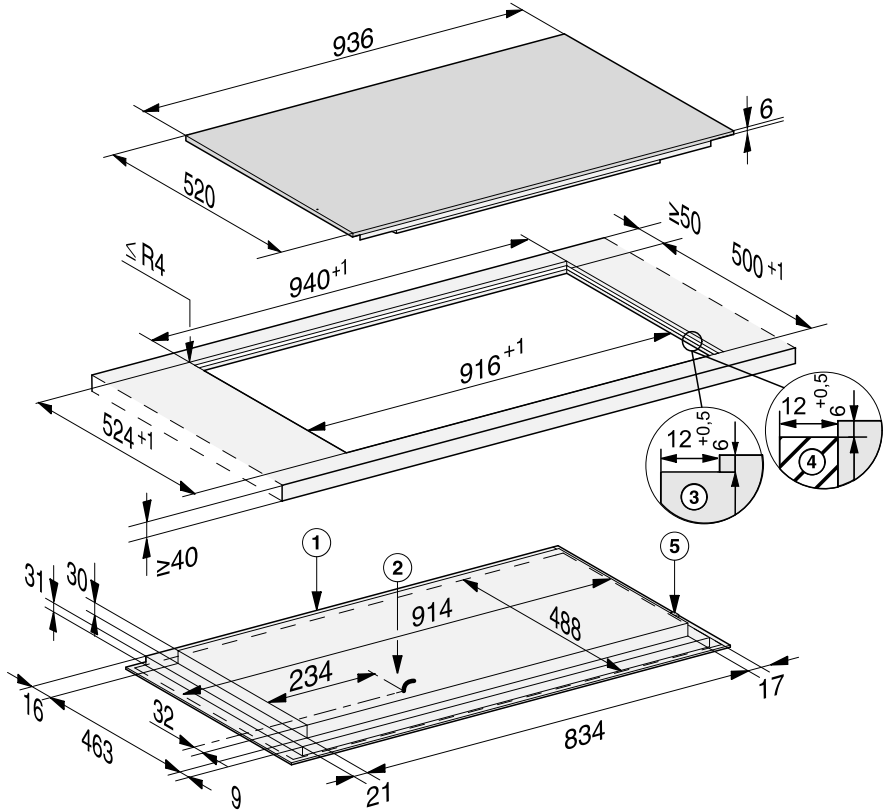
Ja plīts virsma apkopes nolūkā tiek demontēta, var tikt sabojāta zem plīts virsmas malas novietotā blīvējuma lente.

Pirms atkārtotas iebūvēšanas vienmēr nomainiet blīvējuma lenti.

Iebūvēšanas izmēri, iebūvējot vienā līmenī ar virsmu

Visi izmēri ir norādīti milimetros.

Iebūvēšanas izmēri – KM 7999 FL



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


Uzstādīšana

Iebūvēšana vienā līmenī ar virsmu

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

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


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

 Nepiemērots blīvēšanas materiāls var izraisīt bojājumus.

Nepiemērots šuvju blīvēšanas materiāls var sabojāt dabisko akmeni.

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

Elektrotīkla pieslēgums

 Nepareiza pieslēguma izraisīti bojājumi.

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

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

Uzticiet plīts virsmas pieslēgšanu elektrotīklam kvalificētam elektrotehnikas speciālistam.

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

Izolētajām daļām pēc montāžas jānodrošina prettriecienu aizsardzība.

Kopējā jauda

Skatīt identifikācijas datu plāksnīti.

Pieslēguma parametri

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

Savienojuma iespējas ir norādītas savienojuma shēmā.

Strāvas aizsargslēdzis

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

Separatori

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

Atvienošana no elektrotīkla


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

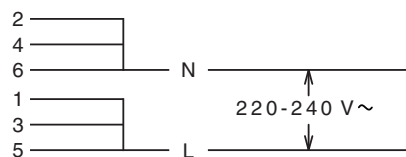
Uzstādīšana

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


Wiring diagram

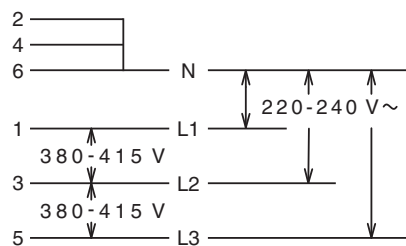
220-240 V ~

Yellow/Green — 
Gelb/Grün, Jaune/Vert



380-415 V 3N~

Yellow/Green — 
Gelb/Grün, Jaune/Vert



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

I Garantijas ilgums un garantijas perioda sākums

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

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

II Garantijas priekšnoteikumi

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

III Garantijas saturs un apjoms

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

IV Garantijas ierobežojumi

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

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

V Datu drošība

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

Produkta tehnisko datu lapas

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

Informācija par mājsaimniecības elektrisko plīts virsmu

Saskaņā ar Regulu (ES) Nr. 66/2014

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

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

ES Atbilstības deklarācijas pilns teksts ir pieejams šādās tīmekļa vietnēs:

- “Produkti”, “Lejupielāde” tīmekļa vietnē www.miele.lv;
- “Serviss”, “Informācijas pieprasījums”, “Lietošanas instrukcijas” tīmekļa vietnē www.miele.lv/majsaimnieciba/informacijas-pieprasijums-385.htm, norādot produkta nosaukumu vai ražojuma numuru.

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

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

Glosārijs

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

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

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



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

KM 7999 FR, KM 7999 FL

Iv-LV

M.-Nr. 11 327 260 / 02