

# Instrukcja użytkowania i montażu Płyta grzejna z indukcją



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

# Spis treści

<b>Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia</b> .....	<b>5</b>	<b>Wprowadzenie</b> .....	<b>38</b>
<b>Odpowiedzialność i ochrona środowiska naturalnego</b> .....	<b>13</b>	Płyta grzejna.....	38
<b>Instalowanie</b> .....	<b>14</b>	KM 8665 FR, KM 8665 FL.....	38
Wskazówki bezpieczeństwa do zabudowy .....	14	KM 8685 FR, KM 8685 FL, KM 8685 FL MattFinish.....	39
Dodatkowe wskazówki bezpieczeństwa dotyczące montażu nablátowego .....	15	KM 8695 FR, KM 8695 FL, KM 8695 FL MattFinish.....	40
Dodatkowe instrukcje bezpieczeństwa dotyczące zabudowy zlicowanej .....	15	Elementy obsługi i wskazań.....	40
Odstępy bezpieczeństwa .....	16	Zarządzanie energią .....	43
Wymiary zabudowy dla zabudowy nablátowej .....	24	Zasady obsługi.....	43
KM 8665 FL .....	24	Połączenie z siecią .....	43
KM 8665 FR.....	25	Funkcje specjalne.....	44
KM 8685 FL, KM 8685 FL MattFinish .....	26	Naczynie do gotowania M Sense ready.....	44
KM 8685 FR.....	27	Sterowanie wyciągiem kuchennym .....	44
KM 8695 FL, KM 8695 FL MattFinish .....	28	Stałe rozpoznawanie garnków ....	44
KM 8695 FR.....	29	Rozpoznanie wielkości garnka ....	44
Wymiary zabudowy dla zabudowy zlicowanej .....	30	Booster płyty grzejnej .....	44
KM 8665 FL .....	30	Stop&Go.....	44
KM 8685 FL, KM 8685 FL MattFinish .....	31	Poziomy mocy płyty grzejnej .....	44
KM 8695 FL, KM 8695 FL MattFinish .....	32	Automatyka zagotowywania .....	44
Zabudowa nablátowa płyty grzejnej	33	Funkcje czasowe.....	45
Przygotowanie blátu roboczego do montażu nablátowego .....	33	Tryb profesjonalny .....	45
Montaż nablátowy płyty grzejnej.....	33	Blokada uruchomienia .....	45
Zabudowa zlicowana płyty grzejnej	34	Blokada przycisków .....	46
Przygotowanie blátu roboczego do zabudowy zlicowanej .....	34	Funkcja Recall .....	46
Montaż zlicowany płyty grzejnej	34	Utrzymywanie ciepła.....	46
Podłączenie elektryczne .....	35	Blokada przycisków podczas czyszczenia.....	46
		Ustawienia.....	46
		Tryb pokazowy .....	46
		Tryb demonstracyjny.....	46
		Wskazanie ciepła resztkowego...	46
		Wyłączenie ze względów bezpieczeństwa .....	46
		Zabezpieczenie przed przegrzaniem.....	47
		Identyfikator modelu i numer seryjny .....	47
		Wersja oprogramowania .....	47
		Aktualizacja oprogramowania .....	48
		Akcesoria dodatkowe .....	48

<b>Pierwsze uruchomienie .....</b>	<b>49</b>	Funkcje czasowe .....	57
Rozpakowywanie płyty grzejnej.....	49	Ustawianie czasu timera .....	57
Pierwsze czyszczenie płyty grzejnej	49	Ustawianie timera .....	57
Pierwsze włączanie płyty grzejnej...	49	Zmiana ustawień timera .....	57
Połączenie z siecią .....	49	Kasowanie ustawień timera.....	58
Wymagania dotyczące nawiązy-		Ustawianie czasu trwania .....	58
wania połączenia z siecią domo-		Ustawianie czasu trwania pro-	
wą.....	49	cesu gotowania.....	58
Korzystanie z NFC .....	49	Zmiana czasu trwania procesu	
Korzystanie z funkcji Scan &		gotowania .....	58
Connect.....	50	Kasowanie czasu trwania proce-	
Wymagania dotyczące bezpo-		su gotowania .....	59
średniego połączenia z wycią-		Ustawianie czasu trwania kolej-	
giem kuchennym Miele.....	50	nych procesów gotowania .....	59
Połączenie płyty grzejnej z wy-		Rozpoczęcie pomiaru upływają-	
ciągami kuchennym Miele.....	50	cego czasu procesu gotowania ..	59
Resetowanie ustawień.....	51	Zakończenie pomiaru upływają-	
<b>Obsługa .....</b>	<b>52</b>	cego czasu procesu gotowania ..	59
Wskazówki bezpieczeństwa doty-		Rozpoczęcie pomiaru upływają-	
czące obsługi .....	52	cego czasu procesu gotowania	
Włączanie płyty grzejnej.....	53	w odniesieniu do kolejnych pro-	
Wyłączanie płyty grzejnej/naczynia		cesów gotowania.....	59
do gotowania.....	53	Przełączanie między wskaza-	
Pozycjonowanie naczyń do goto-		aniem poziomów mocy a wska-	
wania .....	53	zaniem funkcji czasowych .....	59
Poziomy mocy płyty grzejnej .....	54	Tryb profesjonalny .....	59
Ustawianie poziomu mocy nac-		Aktywacja trybu profesjonalne-	
zynia do gotowania .....	54	go .....	59
Ustawianie poziomu mocy nac-		Zmiana poziomów mocy dla ob-	
zynia do gotowania – bez po-		szarów płyty grzejnej w trybie	
ziomów pośrednich .....	54	profesjonalnym .....	60
Zmiana poziomu mocy naczynia		Dezaktywacja trybu profesjona-	
do gotowania .....	55	lnego .....	61
Booster .....	55	Blokada uruchomienia.....	62
Aktywacja funkcji Booster .....	55	Aktywacja blokady uruchomie-	
Dezaktywacja funkcji Booster....	55	nia .....	62
Aktywacja/dezaktywacja funkcji		Dezaktywacja blokady urucho-	
Stop&Go .....	55	mienia.....	62
Automatyka zagotowywania .....	56	Blokada przycisków .....	62
Aktywacja automatyki zagoto-		Aktywacja blokady przycisków ...	62
wywania .....	56	Dezaktywacja blokady przycis-	
Dezaktywacja automatyki zago-		ków .....	62
towywania.....	57		

# Spis treści

Funkcja Recall .....	63	<b>Czyszczenie i konserwacja .....</b>	<b>78</b>
Aktywacja funkcji Recall.....	63	Powierzchnie.....	78
Odrzucenie funkcji Recall .....	63	Czyszczenie szklano-ceramicznej	
Blokada przycisków podczas czyszczenia .....	63	płyty grzejnej: KM 8665 FR,	
Aktywacja blokady przycisków		KM 8665 FL, KM 8685 FR,	
podczas czyszczenia .....	63	KM 8685 FL, KM 8695 FR,	
Dezaktywacja blokady przycisków		KM 8695 FL.....	78
podczas czyszczenia .....	63	Wskazówki bezpieczeństwa do-	
Obsługa naczyń do gotowania M		tyczące czyszczenia i pielęgnacji	78
Sense .....	63	Interwał czyszczenia .....	79
Naczynie do gotowania M Sense:		Czyszczenie powierzchni szkla-	
aktywacja funkcji specjal-		no-ceramicznych .....	79
nych płyty grzejnej .....	63	Nieodpowiednie środki czysz-	
Naczynie do gotowania M Sense:		czące .....	80
dezaktywacja funkcji specjal-		Czyszczenie szklano-ceramicznej	
nych płyty grzejnej .....	64	płyty grzejnej MattFinish:	
Zakończenie wspomaganie		KM 8685 FL MattFinish,	
przez naczynie do gotowania M		KM 8695 FL MattFinish .....	80
Sense .....	64	Wskazówki bezpieczeństwa do-	
Dane płyty grzejnej.....	64	tyczące czyszczenia i pielęgnacji	80
Wyświetlanie identyfikatora		Interwał czyszczenia .....	81
modelu/numeru seryjnego .....	64	Czyszczenie szklano-ceramicz-	
Wyświetlanie wersji oprogramo-		nych powierzchni MattFinish.....	81
wania .....	64	Nieodpowiednie środki czysz-	
Aktywacja/dezaktywacja trybu po-		czące .....	82
kazowego .....	65	<b>Usuwanie problemów .....</b>	<b>83</b>
Aktywacja/dezaktywacja trybu de-		Komunikaty w polach wskazań/na	
monstracyjnego .....	65	wyświetlaczu .....	83
<b>Zakresy ustawień poziomów mo-</b>		Nieoczekiwane zachowania.....	85
<b>cy płyty grzejnej.....</b>	<b>66</b>	Niezadowolające rezultaty.....	86
Informacje dla instytutów testo-		Problemy ogólne lub usterki tech-	
wych .....	67	niczne.....	87
<b>Dobrze wiedzieć .....</b>	<b>68</b>	<b>Serwis .....</b>	<b>89</b>
Sposób działania płyt indukcyjnych		Kontakt w przypadku usterek .....	89
Hałasy .....	68	Tabliczka znamionowa .....	89
Naczynia do gotowania.....	68	Gwarancja .....	89
<b>Dopasowywanie ustawień.....</b>	<b>70</b>	<b>Dane techniczne .....</b>	<b>90</b>
Wyświetlanie identyfikatora mode-		Dane techniczne.....	90
lu/numeru seryjnego .....	76	Karty produktów .....	90
Wyświetlanie wersji oprogramowa-		Deklaracja zgodności.....	92
nia .....	76		
Aktualizacja oprogramowania.....	76		

## Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

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

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

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

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

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

### Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

## Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

---

### Dzieci w gospodarstwie domowym

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

### Bezpieczeństwo techniczne

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

## Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

---

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Nigdy nie otwierać obudowy płyty grzejnej.

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

## Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

---

▶ Zalecamy wymianę wadliwych podzespołów na oryginalne części zamiennie. W przypadku prawidłowego montażu oryginalnych części zamiennych firma Miele gwarantuje spełnienie wymogów bezpieczeństwa w pełnym zakresie, w wyniku czego roszczenia gwarancyjne zostają zachowane.

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

▶ Płyta grzejna musi zostać podłączona do sieci elektrycznej przez elektryka.

▶ W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego należy zlecić elektrykowi jego wymianę na specjalny przewód zasilający.

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

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

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

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

### Prawidłowe użytkowanie

▶ Płyta grzejna nagrzewa się podczas pracy i pozostaje gorąca jeszcze przez jakiś czas po wyłączeniu. Dopiero po zgaśnięciu wskazań ciepła resztkowego nie ma więcej niebezpieczeństwa odniesienia oparzeń.

## Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

---

- ▶ Oleje i tłuszcze mogą się zapalić w wyniku przegrzania. Nigdy nie pozostawiać płyty grzejnej bez dozoru przy pracy z olejami i tłuszczami. Nigdy nie gasić płonącego oleju lub tłuszczu wodą. Wyłączyć płytę grzejną.  
Ostrożnie zdusić płomień za pomocą pokrywki lub koca gaśniczego.
- ▶ Nie zostawiać urządzenia w czasie pracy bez nadzoru. Stale nadzorować krótkie procesy gotowania i smażenia.
- ▶ Płomień mogą spowodować zapalenie się filtra tłuszczu wyciągu kuchennego. Nigdy nie używać otwartego ognia pod wyciągiem kuchennym.
- ▶ Gdy podgrzewa się puszkę z aerozolem, łatwopalne płyny lub inne materiały palne, mogą się one zapalić. Dlatego nigdy nie należy przechowywać łatwopalnych przedmiotów w szufladach bezpośrednio pod płytą grzejną. Ewentualne pojemniki na sztućce muszą być wykonane z materiału żaroodpornego.
- ▶ Nigdy nie podgrzewać naczyń bez zawartości.
- ▶ Przy pasteryzacji i podgrzewaniu w zamkniętych puszkach powstaje ciśnienie, które może je rozsadzić. Nie stosować płyty grzejnej do pasteryzacji i podgrzewania puszek
- ▶ Gdy płyta grzejna jest przykryta, w razie przypadkowego włączenia lub występowania ciepła resztkowego istnieje niebezpieczeństwo, że materiał przykrycia może się zapalić, obkurczyć lub stopić. Nigdy nie przykrywać płyty grzejnej, np. pokrywą, ścierką lub folią ochronną.
- ▶ Przy włączonej płycie grzejnej, przypadkowym włączeniu lub zaleganiu ciepła resztkowego występuje ryzyko, że przedmioty metalowe odłożone na płycie grzejnej ulegną rozgrzaniu. Inne materiały mogą się stopić lub zapalić. Wilgotne pokrywki garnków mogą się zassać. Nie wykorzystywać płyty grzejnej jako powierzchni do odkładania. Wyłączyć płytę grzejną po użyciu.
- ▶ Po użyciu wyłączać płytę grzejną. Nie czekać, aż płyta grzejna wyłączy się automatycznie, ponieważ nie ma już na niej naczyń do gotowania. Produkty spożywcze mogą się zapalić.
- ▶ O gorącą płytę grzejną można się oparzyć. Przy wszystkich pracach wykonywanych przy gorącym urządzeniu należy chronić ręce za pomocą odpowiednich rękawic termoizolacyjnych, łapek do garnków itp. Stosować wyłącznie suche rękawice termoizolacyjne. Mokre lub wilgotne tekstylia lepiej przewodzą ciepło i mogą spowodować oparzenia parą.

## Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

---

- ▶ Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych (np. miksera ręcznego) w pobliżu płyty grzejnej należy upewnić się, że przewód zasilający nie styka się z gorącą płytą grzejną. Izolacja przewodu mogłaby wówczas zostać uszkodzona.
- ▶ Sól, cukier lub ziarenka piasku, np. z czyszczenia warzyw, mogą spowodować zarysowania, gdy dostaną się pod dno garnka. Przed ustawieniem naczyń należy zwrócić uwagę, czy szyba szklano-ceramiczna i dno naczynia są czyste.
- ▶ Spadające przedmioty (nawet lekkie przedmioty jak ziarenka soli) mogą spowodować rysy lub pęknięcia szyby szklano-ceramicznej. Zwrócić uwagę, żeby żadne przedmioty nie upadały na szybę szklano-ceramiczną.
- ▶ Gorące przedmioty na przyciskach i wskaźnikach mogą uszkodzić znajdującą się pod nimi elektronikę. Nigdy nie stawiać gorących garnków lub patelni na przyciskach i wskaźnikach.
- ▶ Jeśli na gorącą płytę grzejną dostanie się cukier, potrawy zawierające cukier, tworzywa sztuczne lub folia aluminiowa, przy stygnięciu uszkodzą one szybę szklano-ceramiczną. Należy natychmiast wyłączyć urządzenie i od razu dokładnie zeszkrobać te substancje za pomocą skrobaka do szkła. Założyć przy tym rękawice termoizolacyjne. Doczyścić szybę szklano-ceramiczną za pomocą środka do czyszczenia szkła ceramicznego, gdy tylko ostygnie.
- ▶ Wygotowane garnki mogą spowodować uszkodzenie szyby szklano-ceramicznej i/lub naczynia do gotowania. Nie pozostawiać płyty grzejnej w czasie pracy bez nadzoru.
- ▶ Nierówności na dnie garnków i patelni rysują szybę szklano-ceramiczną. Stosować wyłącznie garnki i patelnie o gładkim dnie.
- ▶ Unieść naczynie do gotowania w celu przestawienia. Dzięki temu można uniknąć zarysowań i odprysków.
- ▶ Ze względu na dużą szybkość nagrzewania w niektórych przypadkach temperatura dna naczynia do gotowania może w bardzo krótkim czasie przekroczyć temperaturę samozapłonu oleju lub tłuszczu. Nie pozostawiać płyty grzejnej w czasie pracy bez nadzoru!
- ▶ Tłuszcze i oleje podgrzewać maksymalnie przez 1 minutę i nigdy nie stosować funkcji Booster.

## Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

---

- ▶ Dotyczy tylko osób z rozrusznikiem serca: W bezpośrednim sąsiedztwie włączonej płyty grzejnej występuje pole elektromagnetyczne. Negatywny wpływ na funkcjonowanie rozrusznika serca jest jednak mało prawdopodobny. W razie wątpliwości należy się jednak zwrócić do producenta rozrusznika serca lub do swojego lekarza.
- ▶ Pole elektromagnetyczne włączonej płyty grzejnej może mieć wpływ na działanie namagnesowanych przedmiotów. Karty kredytowe, nośniki danych, kalkulatory itp. nie powinny znajdować się w bezpośrednim sąsiedztwie włączonej płyty grzejnej.
- ▶ Metalowe przedmioty przechowywane w szufladzie pod płytą grzejną mogą nagrzewać się podczas długotrwałego i intensywnego użytkowania płyty grzejnej.
- ▶ Płyta grzejna jest wyposażona w wentylator chłodzący. Jeśli pod zabudowaną płytą grzejną znajduje się szuflada, należy zachować wystarczający odstęp pomiędzy zawartością szuflady a spodem płyty grzejnej, aby zagwarantowany był odpowiedni dopływ powietrza chłodzącego do płyty grzejnej.
- ▶ Jeśli pod zabudowaną płytą grzejną znajduje się szuflada, nie należy w niej przechowywać żadnych spiczastych lub małych przedmiotów, papieru, serwetek itd. Przedmioty te mogą się dostać lub zostać wciągnięte przez szczeliny wentylacyjne do obudowy i uszkodzić w ten sposób wentylator chłodzący lub upośledzić chłodzenie.
- ▶ W przypadku zastosowania adaptera do naczyń do gotowania na indukcję, generatory indukcji w płycie mogą zostać uszkodzone lub nawet zniszczone. Nie stosować żadnych adapterów na indukcję.

### Czyszczenie i konserwacja

- ▶ Para z myjki parowej może przedostawać się na elementy przewodzące prąd elektryczny i spowodować zwarcie. Nigdy nie używać myjki parowej do czyszczenia płyty grzejnej.
- ▶ Jeśli płyta grzejna jest zamontowana nad piekarnikiem z pirolizą, nie należy używać płyty grzejnej w trakcie trwania procesu pirolizy, ponieważ może zadziałać zabezpieczenie przed przegrzaniem płyty grzejnej.
- ▶ Firma Miele gwarantuje dostawę części zamiennych niezbędnych do utrzymania funkcjonalności płyty grzejnej przez co najmniej 10, a maksymalnie 15 lat od momentu wycofania danej serii płyty grzejnej z produkcji.

## Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

---

► Kosmetyki, szczególnie kremy przeciwsłoneczne, a także środki do dezynfekcji rąk, mogą spowodować trwałe plamy na matowych powierzchniach szklanych. Gdy kosmetyki dostaną się na matową powierzchnię szklaną, natychmiast usunąć pozostałości ciepłą wodą, płynem do mycia naczyń i czystą ściereczką mikrofibrową.

## Wskazówki dotyczące oszczędzania energii podczas gotowania

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

## Utylizacja opakowania

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

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

## Utylizacja starego urządzenia


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



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


## Instalowanie

### Wskazówki bezpieczeństwa do zabudowy

 Uszkodzenia przez nieprawidłowy montaż.


Płyta grzejna może zostać uszkodzona przez nieprawidłowy montaż.

Montaż płyty grzejnej powinien być przeprowadzany wyłącznie przez wykwalifikowanego specjalistę.

 Niebezpieczeństwo porażenia prądem.

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

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

 Uwaga na uszkodzenia przez spadające przedmioty.

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

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

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

Wymienić taśmę uszczelniającą zawsze przed ponowną zabudową.

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

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

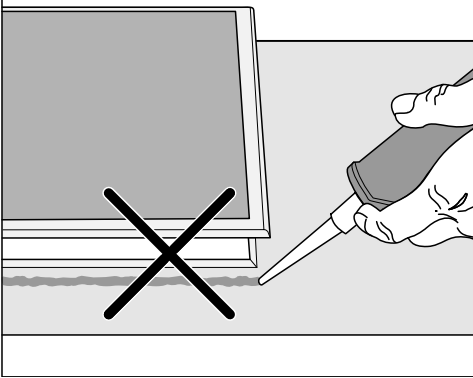
► Należy upewnić się, że po zamontowaniu płyty grzejnej przewód zasilający nie jest dostępny.

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

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

► Zachować wymagane odstępy bezpieczeństwa.

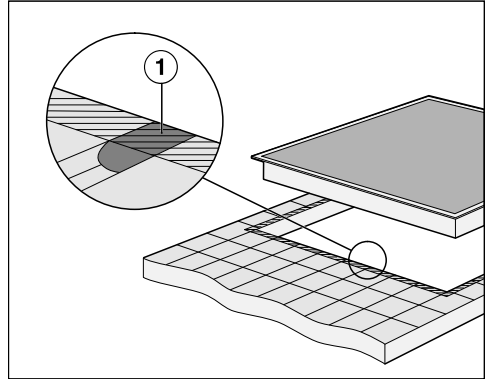
## Dodatkowe wskazówki bezpieczeństwa dotyczące montażu nabladowego



⚠ Szkody przez nieprawidłowy montaż.

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

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



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

## Dodatkowe instrukcje bezpieczeństwa dotyczące zabudowy zlicowanej

⚠ Uszkodzenia spowodowane przez nieodpowiednie środki uszczelniające.

Nieodpowiedni środek uszczelniający może uszkodzić kamień naturalny.

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

## Instalowanie

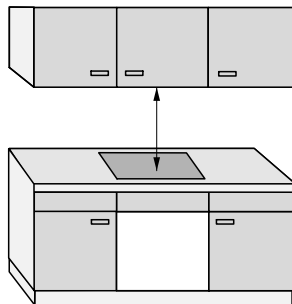
▶ Prześwit szafki dolnej musi być co najmniej tak szeroki, jak wewnętrzne wycięcie w blacie roboczym, aby płyta grzejna po zabudowie była swobodnie dostępna od dołu i aby możliwe było zdjęcie skrzynki spodniej do celów serwisowych. Jeśli płyta grzejna po zabudowie nie będzie dostępna od spodu, należy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

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

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

## Odstępy bezpieczeństwa

### Odstęp bezpieczeństwa nad płytą grzejną



Pomiędzy płytą grzejną a zamontowanym nad nią wyciągiem kuchennym należy:

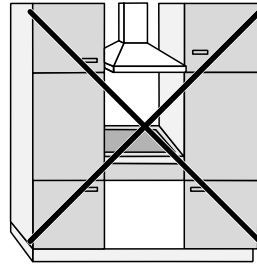
- zachować odstęp bezpieczeństwa podany przez producenta wyciągu kuchennego,
- zachować maksymalny wymagany odstęp bezpieczeństwa, jeśli pod wyciągiem kuchennym zainstalowanych jest kilka urządzeń, w odniesieniu do których podane są różne odstępy bezpieczeństwa.

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

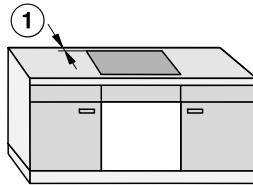
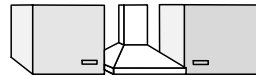
## Odstęp bezpieczeństwa z tyłu i po bokach płyty grzejnej

Od wysokiej szafki lub ściany pomieszczenia zachować następujące odstępy minimalne:

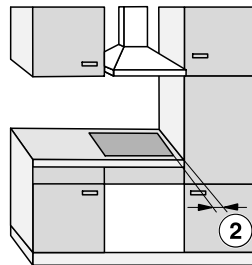
- **z tyłu** ① od wycięcia w blacie roboczym do tylnej krawędzi blatu roboczego: 50 mm  
oraz
- **po prawej stronie** ② od wycięcia w blacie roboczym do znajdującej się obok zabudowy meblowej (np. wysokiej szafki stojącej) lub do ściany pomieszczenia: 50 mm, a po przeciwnej stronie odstęp minimalny o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



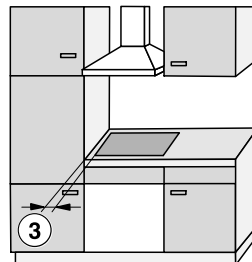
niedozwolone



bardzo zalecane



niezalecane



niezalecane

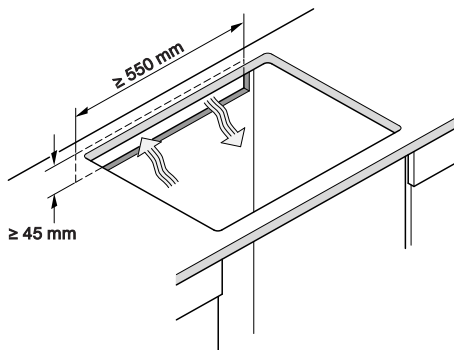
# Instalowanie

## Odstęp bezpieczeństwa pod płytą grzejną

Aby zainstalować płytę grzejną i zachować odstępy bezpieczeństwa, można wybrać jeden z 3 wariantów:

1. bez dna (pośredniego)
2. z dnem pośrednim
3. z dnem zoptymalizowanym pod kątem doprowadzenia powietrza

W poszczególnych punktach zostaną opisane dalsze zalecenia.



Nie można ze sobą łączyć dna zoptymalizowanego pod kątem doprowadzenia powietrza i dna pośredniego. W przypadku kombinacji zasysane jest ponownie ciepłe powietrze. Płyta grzejna nie będzie wystarczająco chłodzona.

Płyta grzejna jest wentylowana od dołu.

Szuflada pod płytą grzejną jest podgrzewana.

Jeśli pod płytą grzejną ma zostać zamontowana szuflada, zalecamy zainstalowanie płyty grzejnej z dnem zoptymalizowanym pod kątem doprowadzenia powietrza, aby zredukować ilość ciepła rozpraszanego przez płytę grzejną.

## Wycięcie w tylnej ścianie

Do celów wentylacyjnych i **przełożenia przewodu zasilającego** należy wykonać wycięcie w tylnej ścianie.

Wykonać wycięcie w tylnej ścianie zgodnie z następującymi zaleceniami:

## 1. Bez dna (pośredniego)

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

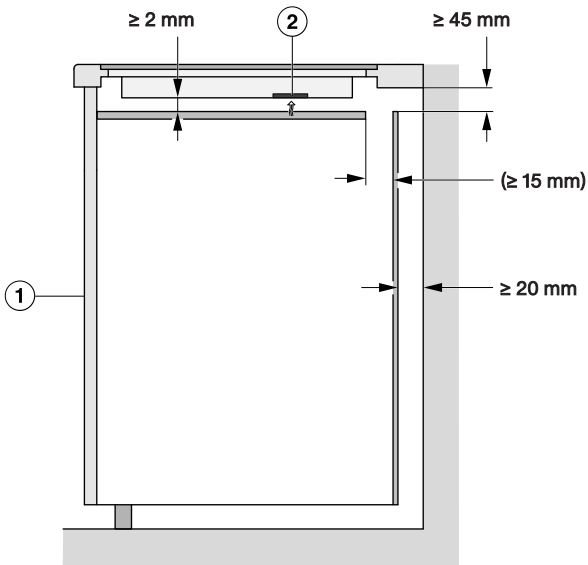
Odstęp minimalny od dolnej krawędzi<sup>1</sup> płyty grzejnej do:

- górnej krawędzi szuflady:  $\geq 5$  mm
- dna szuflady:  $\geq 75$  mm
- górnej krawędzi piekarnika:  $\geq 2$  mm

<sup>1</sup> Dołem jest zewnętrzna strona skrzynki spodniej płyty grzejnej. Bardziej wystające elementy jak skrzynki przyłączeniowe, blachy dystansowe itd. nie liczą się jako najniższy punkt i są nieistotne dla obliczania odstępu minimalnego.

## 2. Dno pośrednie

Wymiary podane w nawiasach należy traktować jako zalecenia.



Widok z boku

① Przód

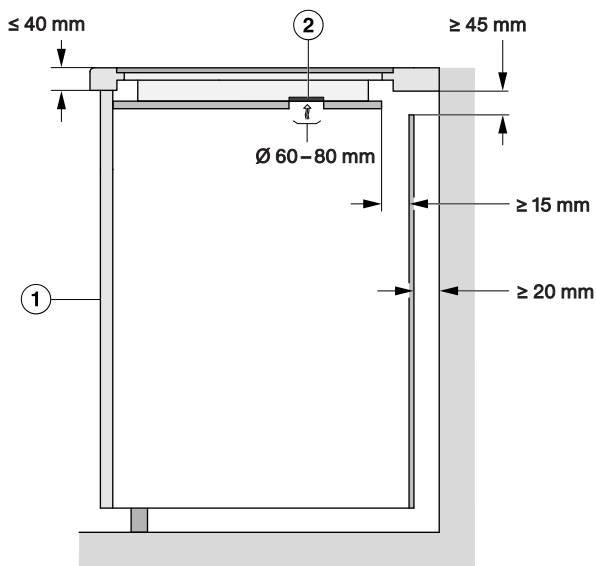
② Wentylator

## 3. Dno zoptymalizowane pod kątem doprowadzenia powietrza

Wydajność płyty grzejnej zależy od jej wentylacji.

## Instalowanie

Dno zoptymalizowane pod kątem doprowadzenia powietrza ma otwory w miejscach rozmieszczenia wentylatorów. Zalecenia dotyczące wykonania dna zoptymalizowanego pod kątem doprowadzenia powietrza są podane w tym punkcie.



Widok z boku

- ① Przód
- ② Wentylator

Aby zapewnić wentylację płyty grzejnej, pod dnem zoptymalizowanym pod kątem doprowadzenia powietrza wymagany jest odstęp minimalny od szuflady.

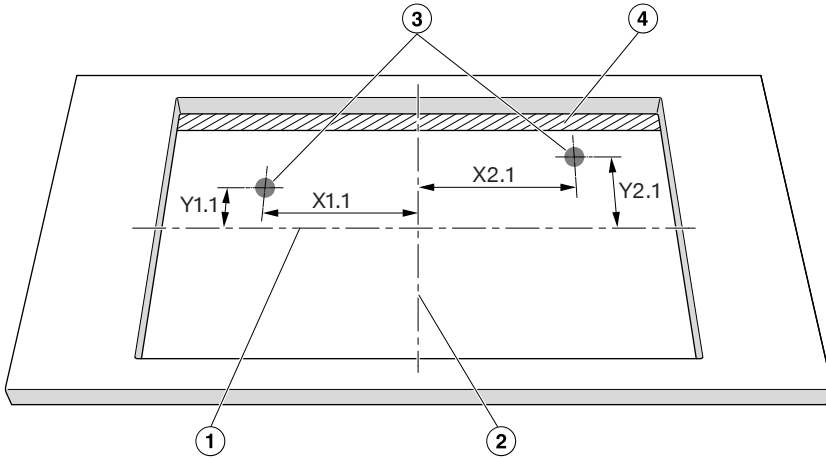
Odstęp minimalny od **spodu dna zoptymalizowanego pod kątem doprowadzenia powietrza** do:

- górnej krawędzi szuflady:  $\geq 5$  mm
- dna szuflady:  $\geq 75$  mm
- górnej krawędzi dna pośredniego: niedozwolone

Pomiędzy dnem zoptymalizowanym pod kątem doprowadzenia powietrza a płytą grzejną nie może być żadnego odstępu.

Odstęp spowoduje, że ciepłe powietrze będzie ponownie zasysane. Płyta grzejna nie będzie wystarczająco chłodzona.

## Pozycje i wycięcia otworów wentylacyjnych: KM 8665 FR/FL



Widok z góry bez skali. Wycięcie przedstawione od góry.  
Obowiązuje również dla zabudowy zlicowanej.

- ① Środek wysokości wycięcia
- ② Środek szerokości wycięcia
- ③ Wycięcie wentylatora, okrągłe ( $\varnothing$  60–80 mm)
- ④ Szczelina powietrzna ( $\geq$  15 mm)

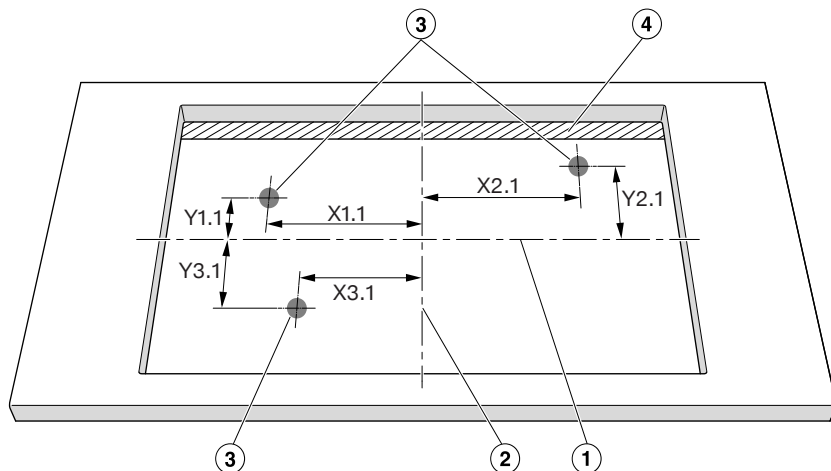
	X1.1	Y1.1	X2.1	Y2.1
	Odległość od środka wycięcia w mm			
KM 8665 FR/FL	78	138	210	138

Ustawić płytę grzejną w taki sposób, żeby wentylatory znajdowały się nad wycięciami.

Jeśli wentylatory nie będą umieszczone nad wycięciami, prowadzenie powietrza może zostać utrudnione. Płyta grzejna nie będzie wystarczająco chłodzona.

# Instalowanie

## Pozycje i wycięcia otworów wentylacyjnych: KM 8685 FR/FL/FL MattFinish, KM 8695 FR/FL/FL MattFinish



Widok z góry bez skali. Wycięcie przedstawione od góry.  
Obowiązuje również dla zabudowy zlicowanej.

- ① Środek wysokości wycięcia
- ② Środek szerokości wycięcia
- ③ Wycięcie wentylatora, okrągłe ( $\varnothing$  60–80 mm)
- ④ Szczelina powietrzna ( $\geq$  15 mm)

	X1.1	Y1.1	X2.1	Y2.1	X3.1	Y3.1
	Odległość od środka wycięcia w mm					
KM 8685 FR/FL/FL MattFinish	183	113	66	113	315	113
KM 8695 FR/FL/FL MattFinish	221	113	66	113	353	113

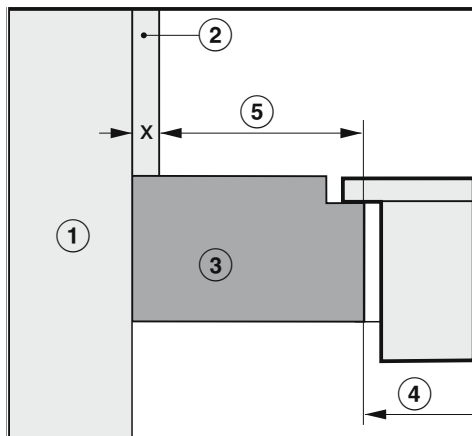
Ustawić płytę grzejną w taki sposób, żeby wentylatory znajdowały się nad wycięciami.

Jeśli wentylatory nie będą umieszczone nad wycięciami, prowadzenie powietrza może zostać utrudnione. Płyta grzejna nie będzie wystarczająco chłodzona.

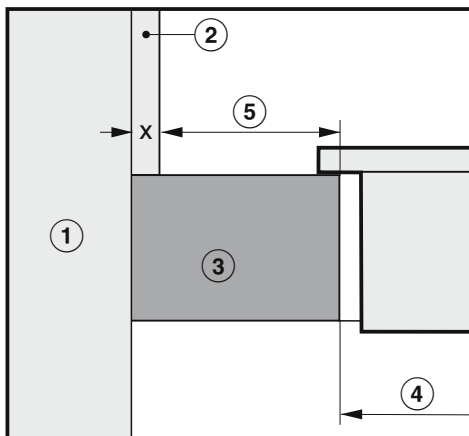
## Odstęp bezpieczeństwa do okładziny niszy

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

### Zabudowa zlicowana



### Zabudowa nablutowa



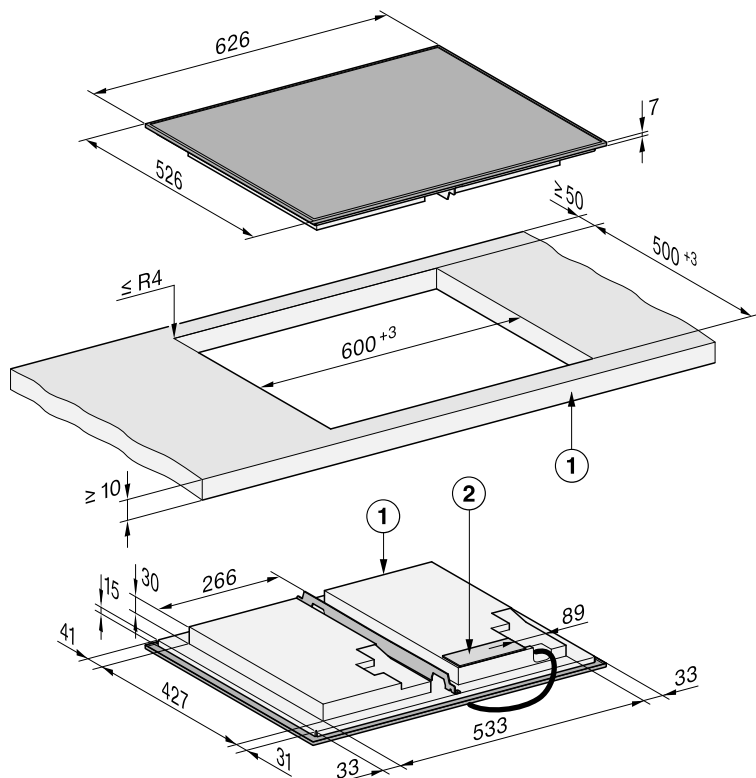
- ① Ściana
- ② Wymiar  $x$  = grubość okładziny niszy
- ③ Blat roboczy
- ④ Wycięcie w blacie roboczym
- ⑤ Odstęp minimalny w przypadku materiałów **palnych** (np. drewna) materiałów **niepalnych** (np. metalu, kamienia naturalnego, płytek ceramicznych)

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

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



## KM 8665 FR



Wszystkie wymiary podane są w mm.

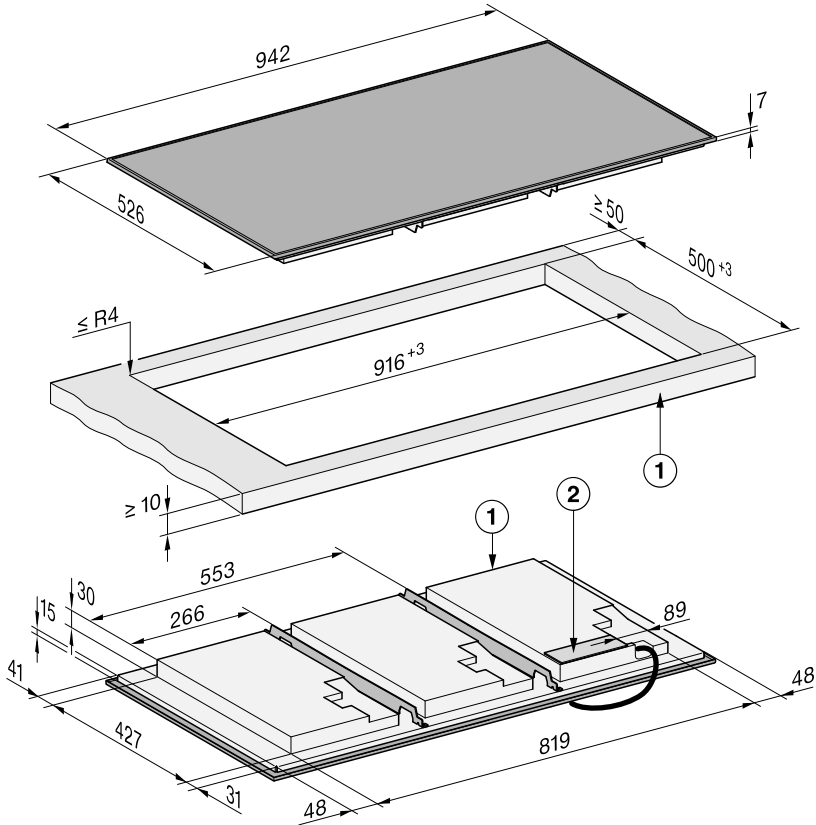
- ① Przód
- ② Skrzynka przyłączeniowa  
Przewód przyłączeniowy (L = 1440 mm) jest dołączony luzem







## KM 8695 FR



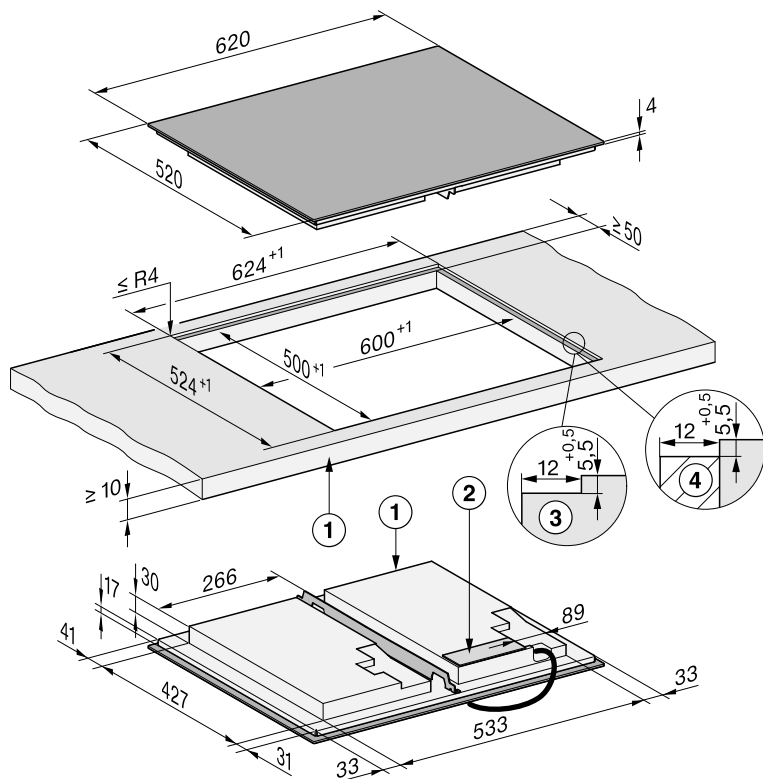
Wszystkie wymiary podane są w mm.

- ① Przód
- ② Skrzynka przyłączeniowa  
Przewód przyłączeniowy (L = 1440 mm) jest dołączony luzem

# Instalowanie

## Wymiary zabudowy dla zabudowy zlicowanej

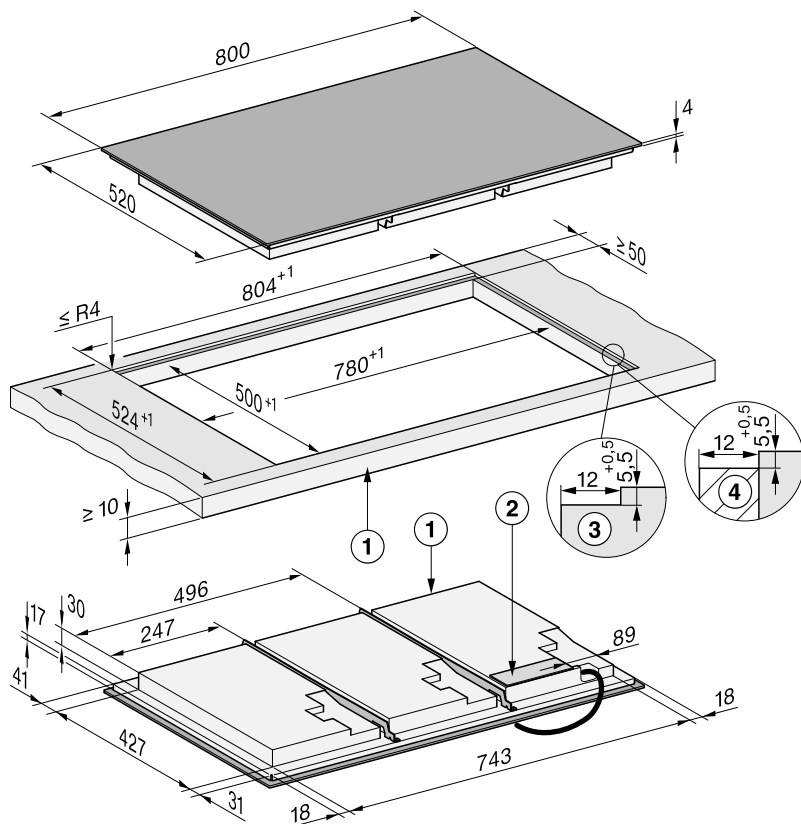
KM 8665 FL



Wszystkie wymiary podane są w mm.

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

## KM 8685 FL, KM 8685 FL MattFinish

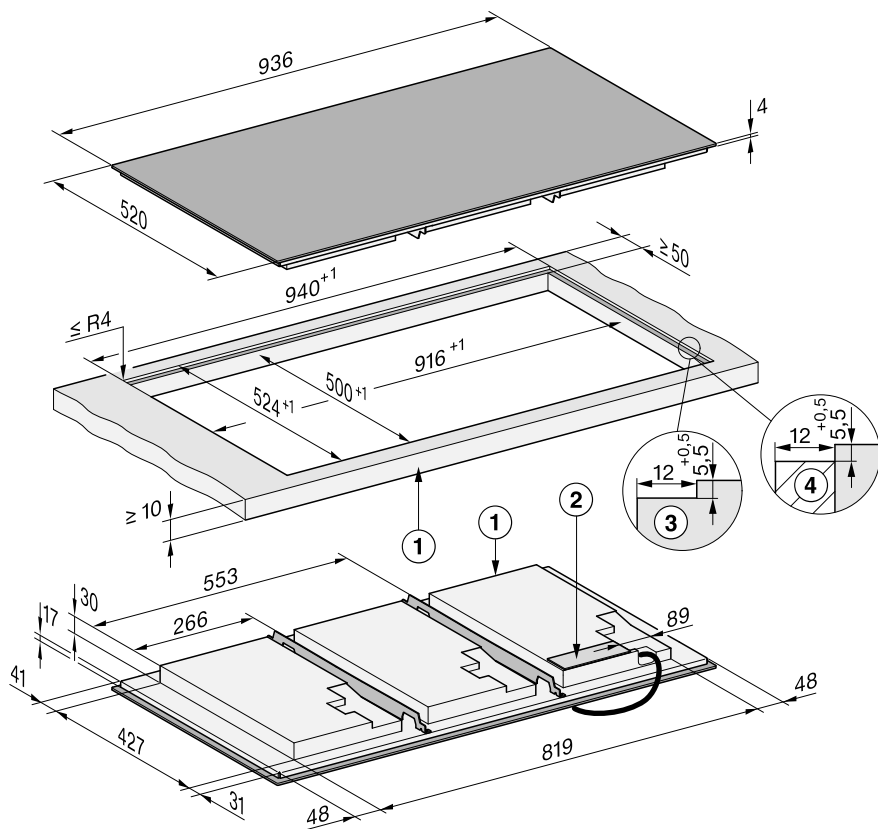


Wszystkie wymiary podane są w mm.

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

# Instalowanie

## KM 8695 FL, KM 8695 FL MattFinish



Wszystkie wymiary podane są w mm.

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

## Zabudowa nablutowa płyty grzejnej

### Przygotowanie blatu roboczego do montażu nablutowego


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

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

### Montaż nablutowy płyty grzejnej

Taśma uszczelniająca zapewnia antypoślizgowe osadzenie płyty grzejnej w wycięciu. Szczelina pomiędzy ramką a blatem roboczym zmniejszy się po pewnym czasie.

- Nakleić dostarczoną wraz z urządzeniem taśmę uszczelniającą pod krawędzią płyty grzejnej. Krawędź połączenia (początek i koniec) taśmy uszczelniającej nie może znajdować się w narożniku. Nałożyć niewielką ilość silikonowej masy uszczelniającej na krawędź taśmy uszczelniającej. Nie naklejać taśmy uszczelniającej pod naprężeniem.

 Uszkodzenia przez nieprawidłowe podłączenie.

Elektronika płyty grzejnej może ulec uszkodzeniu na skutek zwarcia.

Zlecić podłączenie kabla przyłączeniowego do płyty grzejnej przez wykwalifikowanego elektryka.

- Podłączyć przewód przyłączeniowy do płyty grzejnej zgodnie ze schematem przyłączeniowym.
- Przeprowadzić przewód zasilający płyty grzejnej przez wycięcie w blacie roboczym do dołu.
- Włożyć płytę grzejną centralnie w wycięcie. Upewnić się, że uszczelka przylega do powierzchni blatu roboczego, aby zapewnić szczelność między płytą grzejną a blatem roboczym.
- Jeśli uszczelka nie przylega prawidłowo do blatu roboczego w narożnikach, można ostrożnie poprawić promień narożników ( $\leq R4$ ) za pomocą wyrzynarki.
- Gdy zamontowane jest dno optymalizujące dopływ powietrza, ustawić płytę grzejną w taki sposób, żeby wentylatory znajdowały się nad wycięciami.
- Podłączyć płytę grzejną do sieci elektrycznej.
- Sprawdzić działanie płyty grzejnej.

# Instalowanie

## Zabudowa zlicowana płyty grzejnej


### Przygotowanie blatu roboczego do zabudowy zlicowanej

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

### Montaż zlicowany płyty grzejnej

Taśma uszczelniająca zapewnia stabilne osadzenie płyty grzejnej w wycięciu. Szczelina między ramką a blatem roboczym po pewnym czasie się zmniejsza.

- Nakleić dostarczoną wraz z urządzeniem taśmę uszczelniającą pod krawędzią płyty grzejnej. Krawędź połączenia (początek i koniec) taśmy uszczelniającej nie może znajdować się w narożniku. Nałożyć niewielką ilość silikonowej masy uszczelniającej na krawędź taśmy uszczelniającej. Nie naklejać taśmy uszczelniającej pod naprężeniem.

 Uszkodzenia przez nieprawidłowe podłączenie.

Elektronika płyty grzejnej może ulec uszkodzeniu na skutek zwarcia.

Zlecić podłączenie kabla przyłączeniowego do płyty grzejnej przez wykwalifikowanego elektryka.

- Podłączyć przewód przyłączeniowy do płyty grzejnej zgodnie ze schematem przyłączeniowym.


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

Szczelina między szybą szklano-ceramiczną a blatem roboczym ma przynajmniej 2 mm szerokości.

Szczelina ta jest niezbędna, aby umożliwić prawidłowe uszczelnienie płyty grzejnej.

- Umieścić płytę grzejną w wycięciu i wyśrodkować.
- Gdy zamontowane jest dno optymalizujące dopływ powietrza, ustawić płytę grzejną w taki sposób, żeby wentylatory znajdowały się nad wycięciami.
- Podłączyć płytę grzejną do sieci elektrycznej.
- Sprawdzić działanie płyty grzejnej.
- Wypełnić szczelinę między płytą grzejną a blatem roboczym odpowiednim, odpornym na wysoką temperaturę (co najmniej 160°C), silikonowym środkiem uszczelniającym do fug.

## Podłączenie elektryczne

 Uszkodzenia przez nieprawidłowe podłączenie.

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

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

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

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

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

## Moc całkowita

patrz tabliczka znamionowa

## Dane przyłączeniowe

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

Możliwości instalacyjne można odczytać ze schematu instalacyjnego.


## Wyłącznik różnicowoprądowy

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

## Urządzenia rozłączające

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

## Odłączanie od sieci

 Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym.

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

Po rozłączeniu należy zabezpieczyć sieć przed ponownym włączeniem.

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

## Bezpieczniki topikowe

- Wkładki bezpieczników wyjąć całkowicie z wykręcanych oprawek.

## Bezpieczniki automatyczne

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

## Bezpieczniki instalacyjne

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

# Instalowanie

## Wyłączniki różnicowoprądowe

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

## Przewód przyłączeniowy

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

Możliwości instalacyjne można odczytać ze schematu instalacyjnego.

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

## Wymiana przewodu przyłączeniowego

**⚠ Niebezpieczeństwo porażenia prądem.**

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

Wymiana przewodu przyłączeniowego może zostać dokonana wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.

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

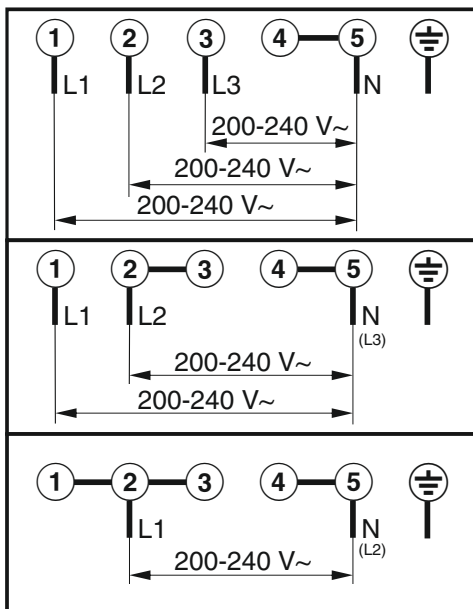
## Schemat przyłączeniowy

Nie każda możliwość przyłączenia jest dozwolona w miejscu instalacji. Przestrzegać obowiązujących przepisów krajowych oraz dodatkowych wymagań lokalnego dostawcy energii elektrycznej.

Maksymalne obciążenie na każdy podłączony przewód fazowy wynosi 3650 W.

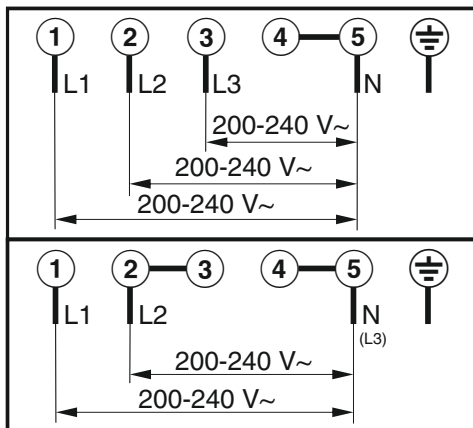
## Płyta grzejna z < 5 naczyniami do gotowania (≤ 7400 W)

Do podłączenia płyty grzejnej wymagany jest 1. i 2. przewód fazowy. Do 3. przewodu fazowego można podłączyć kolejne urządzenia.



## Płyta grzejna z ≥ 5 naczyniami do gotowania (> 7400 W)

Do podłączenia płyty grzejnej wymagane są wszystkie 3 przewody fazowe. Do przewodów fazowych nie można podłączać żadnych innych urządzeń.

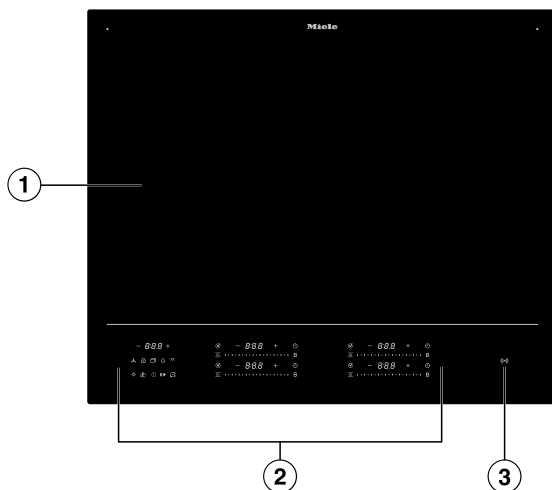


# Wprowadzenie

---

## Płyta grzejna


KM 8665 FR, KM 8665 FL



- ① Powierzchnia użytkowa płyty grzejnej na maksymalnie 4 naczyni do gotowania
- ② Elementy obsługi i wskaźni
- ③ Wskazanie *Symbol NFC* (☎)

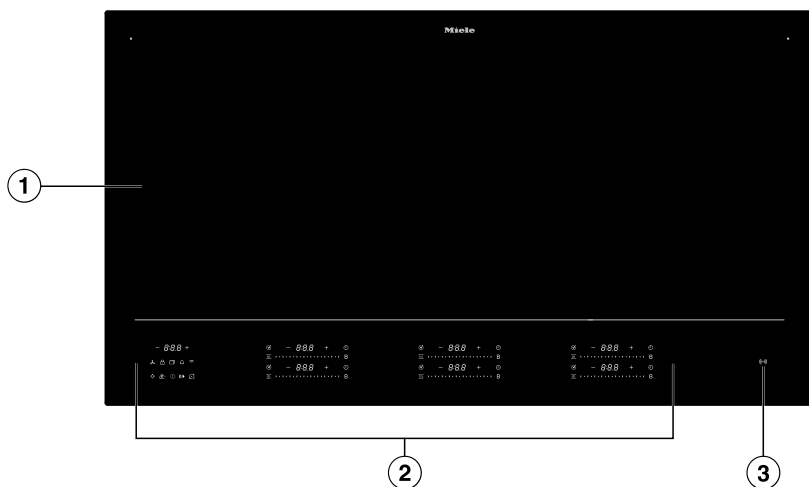
## KM 8685 FR, KM 8685 FL, KM 8685 FL MattFinish



- ① Powierzchnia użytkowa płyty grzejnej na maksymalnie 6 naczyń do gotowania
- ② Elementy obsługi i wskaźników
- ③ Wskazanie *Symbol NFC* (())

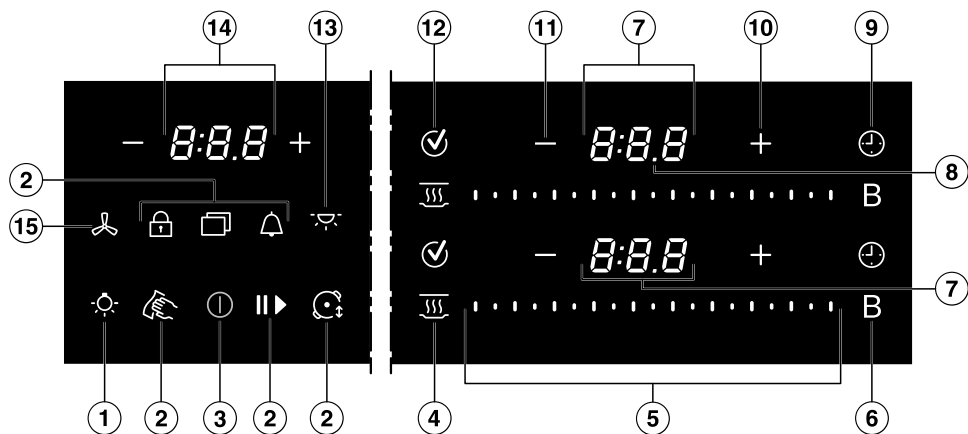
# Wprowadzenie

KM 8695 FR, KM 8695 FL, KM 8695 FL MattFinish











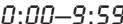










- ① Powierzchnia użytkowa płyty grzejnej na maksymalnie 6 naczyń do gotowania
- ② Elementy obsługi i wskaźniki
- ③ Wskazanie *Symbol NFC* ((☎))

## Elementy obsługi i wskaźniki





- ① Przycisk *Oświetlenie płyty grzejnej w wyciągu kuchennym Miele* ☀ - opcjonalnie

- ② Przycisk *Menu*  umożliwiający wyświetlanie poniższych przycisków
-  Przycisk *Blokada przycisków podczas czyszczenia* do blokowania elementów obsługi i wskaźników na 20 sekund
  -  Przycisk *Timer*, minutnik stosowany w procesach niezależnych od płyty grzejnej
  -  Przycisk *Stop&Go* do zatrzymywania/uruchamiania bieżącego procesu gotowania
  -  Przycisk *Blokada uruchomienia/Blokada przycisków* do blokowania elementów obsługi i wskaźników
  -  Przycisk *Tryb profesjonalny* do zmiany poziomu mocy poprzez przedstawienie naczynia do gotowania na płycie grzejnej
- ③ Przycisk *Wł./Wył.* 
- ④ Przycisk *Utrzymywanie ciepła*   
Do aktywacji/dezaktywacji specjalnej funkcji Utrzymywanie ciepła
- ⑤ Suwak  
- do ustawiania poziomu mocy  
- do ustawiania czasów
- ⑥ Przycisk *Booster B*
- ⑦ Wskazanie naczynia do gotowania
-  Naczynie do gotowania jest gotowe do użycia
  -  Poziom mocy
  -  Czas
  -  Wskazanie ciepła resztkowego poziom 1
  -  Wskazanie ciepła resztkowego poziom 2
  -  Wskazanie ciepła resztkowego poziom 3
  -  Wspomaganie przez naczynie do gotowania M Sense
  -  Brak naczynia lub nieodpowiednie naczynie do gotowania
  -  Booster
  -  Utrzymywanie ciepła
- ⑧ Wskazanie separatora  
Wyświetlanie poziomów pośrednich dla poziomów mocy
- ⑨ Przycisk *Czas trwania* procesu gotowania   
Automatycznie wyłącza podgrzewanie naczynia do gotowania po upływie ustalonego czasu  
Mierzy czas trwania procesu gotowania

## Wprowadzenie

---

- ⑩ Przycisk *Plus* +
  - do zmiany ustawień
  - do ustawiania czasów
- ⑪ Przycisk *Minus* —
  - do zmiany ustawień
  - do ustawiania czasów
- ⑫ Przycisk *OK* ✓
- ⑬ Przycisk *Oświetlenie ambiente w wyciągu kuchennym Miele*  - opcjonalnie
- ⑭ Wskazanie płyty grzejnej
  - 0:00–9:59* Czas
  - LOC On/OFF* Blokada uruchomienia/Blokada przycisków jest aktywowana/dezaktywowana
  - dE On/OFF* Tryb pokazowy jest aktywowany/dezaktywowany
  - UP* Dostępna jest aktualizacja oprogramowania.
- ⑮ Przycisk *Wyciąg kuchenny*  - opcjonalnie
  - Do wyboru wyciągu kuchennego w celu ustawienia poziomu mocy

## Zarządzanie energią

### Skutki podziału mocy

Podczas trwania funkcji Booster odbierana jest część mocy z pozostałych cewek indukcyjnych. Gdy cewka indukcyjna oddaje moc, może to mieć następujące skutki:

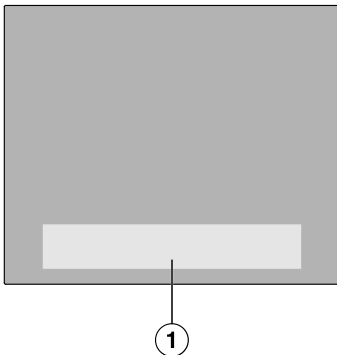
- Automatyka zagotowywania zostaje zdezaktywowana.
- Poziom mocy zostaje zredukowany.
- Grzanie zostaje wyłączone.

## Zasady obsługi

### Wyłączona płyta grzejna

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

### Obsługa



① Obszar przycisków i wskaźników

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

Każda reakcja przycisków zostaje potwierdzona sygnałem akustycznym.

Ze względów bezpieczeństwa przycisk

① *Wł./Wył.* musi być naciskany przy włączaniu nieco dłużej niż pozostałe przyciski.

## Połączenie z siecią

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

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

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

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

## Smart Extras dzięki aplikacji Miele\*

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

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

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

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

## Funkcje specjalne

### Naczynie do gotowania M Sense ready

Płyta grzejna umożliwia używanie naczyń do gotowania M Sense.

Naczynie do gotowania M Sense jest wyposażone w czujniki. Czujniki te ułatwiają proces gotowania.

Naczynie do gotowania M Sense jest elementem wyposażenia dodatkowego, które można nabyć osobno. Zakupu można dokonać w sklepie internetowym Miele, w serwisie Miele lub u dystrybutora Miele.

### Sterowanie wyciągiem kuchennym

#### Con@ctivity 3.0

Con@ctivity 3.0 oznacza bezpośrednią komunikację pomiędzy płytą grzejną a wyciągiem kuchennym Miele. Komunikacja jest realizowana przez połączenie sieciowe. Con@ctivity 3.0 pozwala na automatyczne sterowanie wyciągiem kuchennym w zależności od stanu roboczego płyty grzejnej.

Wersje Con@ctivity płyty grzejnej i wyciągu kuchennego muszą być zgodne.

Dalsze informacje na ten temat można znaleźć w instrukcji użytkownika i montażu wyciągu kuchennego.

### Stałe rozpoznawanie garnków

Gdy na powierzchni płyty grzejnej zostanie ustawione naczynie do gotowania, automatycznie zostaje aktywowany Suwak tego naczynia do gotowania.

### Rozpoznanie wielkości garnka

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

### Booster płyty grzejnej

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

### Stop&Go

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

Po dezaktywacji zostaje przywrócony ostatnio ustawiony poziom mocy.

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

### Poziomy mocy płyty grzejnej

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

Pomiędzy poszczególnymi poziomami mocy dostępne są poziomy pośrednie. Poziomy pośrednie umożliwiają bardziej precyzyjne ustawianie mocy.

Jeśli poziomy pośrednie nie są potrzebne, można je dezaktywować w ustawieniach.

### Automatyka zagotowywania

Przy aktywowanej automatyce zagotowywania strefa grzejna rozgrzewa się automatycznie z maksymalną mocą (za-

gotowywanie), a następnie przełącza się z powrotem na ustawiony wcześniej docelowy poziom mocy (poziom kontynuacji gotowania).

## Funkcje czasowe

Dostępne są 3 funkcje czasowe:

- Timer
- Czas trwania procesu gotowania
- Upływ czasu w procesie gotowania

Funkcje mogą być używane równocześnie.

## Timer

W przypadku procesów niezależnych od płyty grzejnej można ustawić minutnik.

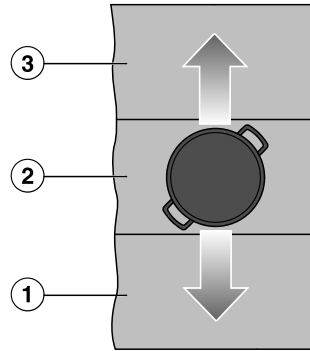
## Czas trwania procesu gotowania

Istnieje możliwość ustawienia czasu, po którym strefa grzejna zostanie automatycznie wyłączona. Funkcja może być używana jednocześnie w odniesieniu do wszystkich stref grzewczych.

## Upływ czasu w procesie gotowania

Można zmierzyć, jak długo trwa proces gotowania.

## Tryb profesjonalny



Przykładowa ilustracja wizualizująca koncepcję.

- ① Naczynie do gotowania z poziomem mocy 9
- ② Naczynie do gotowania z poziomem mocy 5
- ③ Naczynie do gotowania z poziomem mocy 2

W trybie profesjonalnym powierzchnia płyty grzejnej jest podzielona na 3 poziome obszary grzejne. Każdy obszar grzejny ma przypisany poziom mocy. Przesuwanie naczynia do gotowania do przodu ① i do tyłu ③ zmienia poziom mocy, który jest używany do podgrzania naczynia.

Poziomy mocy można zmieniać samodzielnie.

W zależności od szerokości płyty grzejnej można równolegle podgrzewać różną liczbę naczyń do gotowania.

## Blokada uruchomienia

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

# Wprowadzenie

---

## Blokada przycisków

Blokada przycisków jest aktywowana przy włączonej płytce grzejnej. Po jej aktywacji płytę grzejną można obsługiwać tylko warunkowo.

## Funkcja Recall

Jeśli płyta grzejna zostanie przypadkowo wyłączona podczas pracy, za pomocą tej funkcji specjalnej można przywrócić wszystkie ustawienia.

## Utrzymywanie ciepła

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

## Blokada przycisków podczas czyszczenia

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

## Ustawienia

Ustawienia płyty grzejnej można dostosować do indywidualnych potrzeb.

## Tryb pokazowy

Ta funkcja specjalna umożliwia dystrybutorom prezentację płyty grzejnej bez podgrzewania.

## Tryb demonstracyjny

W trybie demonstracyjnym procesy gotowania są symulowane w nieskończonej pętli. Sekwencja poszczególnych kroków powtarza się po 1 minucie. Dotknięcie przycisku lub umieszczenie naczynia do gotowania na płytce powoduje przełączenie na tryb pokazowy.

## Wskazanie ciepła resztkowego

Gdy jeden z obszarów płyty szklano-ceramicznej jest gorący, po wyłączeniu świeci się wskazanie ciepła resztkowego.

Segmenty wskazania ciepła resztkowego gasną kolejno w miarę stygnięcia płyty szklano-ceramicznej. Ostatni segment gaśnie dopiero wtedy, gdy można bez ryzyka dotknąć płyty szklano-ceramicznej.

## Wyłączenie ze względów bezpieczeństwa

### Przyciski są zakryte

Płyta grzejna wyłączy się automatycznie w przypadku zakrycia jednego lub kilku przycisków na dłużej niż na ok. 10 sekund, np. dotknięciem palca, potrawą, która wykipiiała, lub odłożonymi przedmiotami. Na płytce grzejnej Wskazanie ciepła resztkowego płyty grzejnej miga krótko  $\zeta$  i rozbrzmiewa sygnał.

Gdy przedmioty i/lub zabrudzenia zostaną usunięte,  $\zeta$  gaśnie i płyta grzejna jest ponownie gotowa do pracy.

### Czas pracy jest zbyt długi

Wyłącznik bezpieczeństwa zostaje uruchomiony automatycznie, gdy obszar jest nagrzewany przez wyjątkowo długi czas. Czas ten zależy od wybranego poziomu mocy. Jeśli zostanie on przekroczony, grzanie wyłączy się i pojawi się wskazanie ciepła resztkowego. Poziom mocy można ustawić jak zwykle.

Wyłączenie ze względów bezpieczeństwa można dostosować, zmieniając poziom bezpieczeństwa.

Funkcja specjalna/poziom mocy	Maksymalny czas pracy [godz.:min]		
	Poziom bezpieczeństwa		
	0 <sup>1</sup>	1	2
Utrzymywanie ciepła	2:00	2:00	2:00
1.0	10:00	8:00	5:00
1.5	10:00	7:00	4:00
2.0/2.5	5:00	4:00	3:00
3.0/3.5	5:00	3:30	2:00
4.0/4.5	4:00	2:00	1:30
5.0/5.5	4:00	1:30	1:00
6.0/6.5	4:00	1:00	00:30
7.0/7.5	4:00	00:42	00:24
8.0	4:00	00:30	00:20
8.5	4:00	00:30	00:18
9.0	1:00	00:24	00:10
Wspomaganie przez naczynie do gotowania M Sense - brak aktywnego programu	12:00	12:00	12:00
Wspomaganie przez naczynie do gotowania M Sense - program aktywny	12:00	3:00	1:00

## Zabezpieczenie przed przegrzaniem

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

### Działania w ramach ochrony termicznej

- Włączona funkcja Booster zostaje anulowana.
- Ustawiony poziom mocy zostaje zredukowany.
- Grzanie wyłącza się automatycznie. Na wskazaniu Wskazanie płyty grzejnej miga *Err* na przemian z *U44*.
- Wszystkie strefy grzejne wyłączają się.

### Przyczyny wyzwolenia zabezpieczenia przed przegrzaniem

Zabezpieczenie przed przegrzaniem może zostać wyzwolone w następujących sytuacjach:

- Ustawione naczynie do gotowania jest podgrzewane bez zawartości.
- Podgrzewany jest tłuszcz lub olej przy wysokim poziomie mocy.
- Spód płyty grzejnej nie jest wystarczająco wentylowany.
- Gorący obszar jest wyłączany z powrotem po awarii zasilania.

### Identyfikator modelu i numer seryjny

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

### Wersja oprogramowania

Na płycie grzejnej może być wyświetlana wersja oprogramowania płyty grzejnej.

<sup>1</sup> Ustawienie fabryczne

# Wprowadzenie

---

## Aktualizacja oprogramowania

Aby otrzymywać aktualizacje, należy połączyć się z siecią domową.

Gdy jest dostępna nowa aktualizacja, na Wskazanie płyty grzejnej wyświetlany jest komunikat.

Aktualizacje można:

- przeprowadzić od razu,
- odłożyć i przeprowadzić w późniejszym terminie,
- wyłączyć na stałe.

Jeśli aktualizacja nie zostanie zainstalowana lub zostanie zainstalowana później, nadal możliwe jest normalne korzystanie z płyty grzejnej. Firma Miele zaleca zainstalowanie aktualizacji w najbliższym możliwym terminie.

## Akcesoria dodatkowe

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

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



## Rozpakowywanie płyty grzejnej

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

## Pierwsze czyszczenie płyty grzejnej

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

## Pierwsze włączanie płyty grzejnej

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

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

## Połączenie z siecią

Płytę grzejną można:

- połączyć z siecią domową za pomocą mobilnego urządzenia końcowego,
- połączyć bezpośrednio z wyciągiem kuchennym Miele.

Obie opcje połączenia z siecią umożliwiają sterowanie wyciągiem kuchennym.

Dzięki połączeniu z siecią za pomocą mobilnego urządzenia końcowego można korzystać z dodatkowych funkcji. Więcej informacji patrz rozdział „Opis urządzenia”, punkt „Połączenie z siecią”.

## Wymagania dotyczące nawiązywania połączenia z siecią domową

W celu nawiązania połączenia z siecią należy spełnić następujące wymagania:

1. W miejscu ustawienia jest dostępna sieć domowa.  
Przygotować hasło do sieci Wi-Fi.
2. Aplikacja Miele jest dostępna na mobilnym urządzeniu końcowym.
3. Użytkownik posiada konto użytkownika w aplikacji Miele.
4. Nie istnieje bezpośrednie połączenie Wi-Fi pomiędzy płytą grzejną a wyciągiem kuchennym Miele.

Dostępne są 2 możliwości połączenia płyty grzejnej z siecią domową:

- NFC
- Scan & Connect


Obie możliwości prowadzą do tego samego rezultatu.

## Korzystanie z NFC

Podczas pierwszych 20 włączeń płyty grzejnej wskazanie (📶) *NFC (Near Field Communication)* jest aktywowane automatycznie. Przy 21. włączeniu płyty grzejnej wskazanie (📶) *NFC (Near Field Communication)* należy aktywować ręcznie.


Funkcja NFC w mobilnym urządzeniu końcowym jest aktywna.

# Pierwsze uruchomienie



- Włączyć płytę grzejną.
- Przesunąć mobilne urządzenie końcowe nad wskazaniem  NFC (*Near Field Communication*), zachowując odległość  $\leq 1$  cm.

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

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

- Zainstalować aplikację Miele i skonfigurować konto użytkownika.
- Ponownie przesunąć mobilne urządzenie końcowe nad wskazaniem  NFC (*Near Field Communication*), zachowując odstęp  $>1$  cm.

Aplikacja Miele przeprowadzi użytkownika przez proces konfiguracji.

**Wskazówka:** Jeśli nie można znaleźć na płycie grzejnej wskazania  NFC (*Near Field Communication*), wyświetlić np. identyfikator modelu. Wskazanie  NFC (*Near Field Communication*) zostanie wtedy podświetlone.

## Korzystanie z funkcji Scan & Connect



- Zeskanować kod QR.

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

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

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

Aplikacja Miele przeprowadzi użytkownika przez proces konfiguracji.

## Wymagania dotyczące bezpośredniego połączenia z wyciągiem kuchennym Miele

W celu połączenia z siecią należy spełnić następujące wymagania:

1. Wyciąg kuchenny Miele posiada funkcję Con@ctivity 3.0.
2. Płyta grzejna nie jest połączona z siecią domową.

## Połączenie płyty grzejnej z wyciągiem kuchennym Miele

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

- Uruchomić nawiązywanie połączenia na wyciągu kuchennym.
- Włączyć płytę grzejną.


Jeśli połączenie zostało nawiązane pomyślnie, w polu Wskazanie płyty grzejnej wyświetla się kod  $\mathcal{L}:D2$ . Jeśli nie udało się nawiązać połączenia, w polu Wskazanie płyty grzejnej wyświetla się kod  $\mathcal{L}:D1$ . Ponownie wykonać opisane powyżej kroki.

Funkcja Con@ctivity 3.0 jest teraz aktywowana.

## Resetowanie ustawień

- Zresetować ustawienia w przypadku przełączania się z jednej opcji połączenia na inną.
- Ustawienia należy zresetować, gdy płyta grzejna ma zostać poddana utylizacji, sprzedana lub gdy uruchamiana jest używana płyta grzejna. Tylko w ten sposób można zagwarantować, że wszystkie dane osobiste zostaną usunięte i poprzedni użytkownik nie będzie miał już dostępu do płyty grzejnej.

W przypadku wymiany routera resetowanie nie jest konieczne.


- Wyłączyć płytę grzejną.
- Naciskać  *Wł./Wył.* przez ok. 6 sekund. W polu Wskazanie płyty grzejnej jest odliczany upływ czasu w sekundach.


W polu Wskazanie płyty grzejnej wyświetla się *P*.

W polu Wskazania naczyń do gotowania wyświetlają się następujące informacje:


- *9* oraz numer wskazują wybrany szybki parametr
- w zależności od modelu:
  - Ł* oraz numer wskazują wybrany kod wybranego szybkiego parametru

Pozostałe przyciski świecą się.

Wskazanie () *Symbol NFC* świeci jasnym światłem.

- Tyle razy nacisnąć *+* *Plus* lub Suwak na górze po prawej stronie obok wskazania Wskazanie płyty grzejnej, aż w powiązanim polu Wskazanie naczyń do gotowania wyświetli się: *909*
- Nacisnąć  *OK*.

- Tyle razy nacisnąć *+* *Plus* lub Suwak na dole po prawej stronie obok pola Wskazanie płyty grzejnej, aż w powiązanim polu Wskazanie naczyń do gotowania wyświetli się: *Ł01*

- Nacisnąć na dole po prawej stronie obok pola Wskazanie płyty grzejnej  *OK*.

Ustawienia Wi-Fi są zresetowane. W polu Wskazania naczyń do gotowania wyświetla się *Ł01*.

## Obsługa

### Wskazówki bezpieczeństwa dotyczące obsługi

⚠ Zagrożenie pożarowe spowodowane przegrzaniem produktów spożywczych.

Pozostawione bez nadzoru produkty spożywcze mogą się przegrzać i zapalić.

Nie pozostawiać płyty grzejnej w czasie pracy bez nadzoru.

⚠ Niebezpieczeństwo oparzeń przez gorącą szybę szklano-ceramiczną.

Po zakończeniu gotowania szyba szklano-ceramiczna jest gorąca.

Nie dotykać szyby szklano-ceramicznej, dopóki świecą się wskazania ciepła resztkowego.

⚠ Niebezpieczeństwo oparzeń przez gorące przedmioty.

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

Nie wykorzystywać płyty grzejnej jako powierzchni do odkładania.

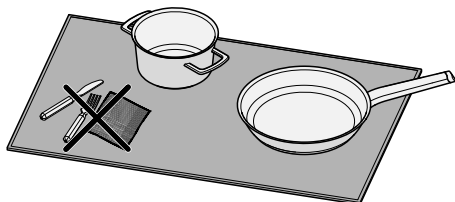
Po użyciu wyłączać płytę grzejną przyciskiem ①.

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

Przyciski nie reagują. Dochodzi do niezamierzonych przełączeń.

Płyta grzejna wyłącza się samoczynnie.

Nie stawiać gorących naczyń do gotowania na przyciskach i wskaźnikach.



⚠ Przedmioty znajdujące się obok naczyń do gotowania nie mogą zostać odróżnione przez płytę grzejną od naczyń do gotowania.

Przedmioty również są podgrzewane. Gdy gorące przedmioty zostaną dotknięte, może dojść do oparzeń.

Nie odkładać żadnych przedmiotów na płycie grzejnej. Na płycie grzejnej należy ustawiać wyłącznie naczynia do gotowania.

► Nigdy nie podgrzewać patelni z powłoką nieprzywierającą za pomocą funkcji Booster.

## Włączanie płyty grzejnej

- Nacisnąć  $\text{\textcircled{1}}$  *Wł./Wył.*

Zaświecą się pozostałe przyciski.

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

## Wyłączanie płyty grzejnej/naczynia do gotowania

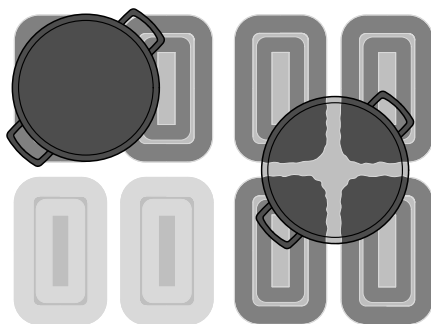
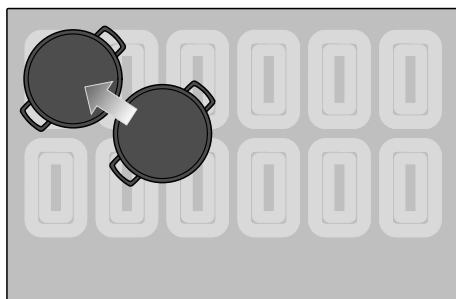
### Wyłączanie płyty grzejnej

- Aby wyłączyć płytę grzejną, a tym samym wszystkie naczynia do gotowania, nacisnąć  $\text{\textcircled{1}}$  *Wł./Wył.*

### Wyłączanie naczynia do gotowania

- Nacisnąć na odpowiednim elemencie obsługi Suwak pozycję  $\text{\textcircled{D}}$ .

## Pozycjonowanie naczyń do gotowania



Przykładowa ilustracja przedstawiająca koncepcję.

Naczynie do gotowania można umieścić w dowolnym miejscu na powierzchni użytkowej płyty grzejnej.

Pod całą użytkową powierzchnią płyty grzejnej znajdują się cewki indukcyjne. Cewki indukcyjne odpowiadają za podgrzewanie naczyń do gotowania.

Cewki indukcyjne zostają aktywowane, gdy naczynie do gotowania zakryje określoną powierzchnię cewek indukcyjnych. Jeśli rezultat gotowania lub smażenia nie jest zadowalający, można zmienić położenie naczynia do gotowania w taki sposób, aby nagrzewała się większa powierzchnia dna.

# Obsługa

Korzystną pozycją jest na przykład narożnik powierzchni użytkowej płyty grzejnej.

## Liczba i wielkość naczyń do gotowania

- W modelach KM 8665 FR, KM 8665 FL można używać jednocześnie maksymalnie 4 naczyń do gotowania (w tym maksymalnie 4 naczyń do gotowania M Sense).
- W modelach KM 8685 FR, KM 8685 FL, KM 8685 FL MattFinish, KM 8695 FR, KM 8695 FL, KM 8695 FL MattFinish można używać jednocześnie maksymalnie 6 naczyń do gotowania (w tym maksymalnie 4 naczyń do gotowania M Sense).

W zależności od pozycji naczynia do gotowania o średnicy dna 100–145 mm nie zostaną rozpoznane w niektórych pozycjach. Te naczynia do gotowania są zbyt małe, aby zagwarantować wystarczające pokrycie co najmniej jednej cewki indukcyjnej w każdej pozycji.

Naczynia do gotowania o średnicy dna <100 mm nie będą rozpoznawane i nie można ich używać.

- W przypadku używania kilku naczyń do gotowania jednocześnie należy je rozmieścić z zachowaniem możliwie dużych odstępów. W ten sposób indukcja będzie mogła jednoznacznie rozpoznać naczynia do gotowania.
- Przesuwać naczynia do gotowania po kolei, nie równocześnie.

Po przesunięciu naczynia do gotowania zaświeci się powiązany z nim Suwak. Ustawiony poziom mocy zostaje „przyjęty”.

**Wskazówka:** Zalecamy, aby najpierw włączyć płytę grzejną, a dopiero potem ustawić naczynie do gotowania. Dzięki temu naczynie do gotowania zostanie szybciej rozpoznane przez indukcję.

## Poziomy mocy płyty grzejnej

### Ustawianie poziomu mocy naczynia do gotowania

Stałe rozpoznawanie garnków jest fabrycznie aktywowane. Po włączeniu płyty grzejnej i umieszczeniu naczynia do gotowania na strefie grzejnej, pole Wskazanie naczynia do gotowania świeci jasnym światłem.

- Ustawić naczynie do gotowania w żądanym położeniu na powierzchni płyty grzejnej.

Powiązane pole Wskazanie naczynia do gotowania świeci się jasnym światłem.

- Przesunąć palcem w prawo lub w lewo na odpowiednim elemencie obsługi Suwak, aż w powiązonym polu Wskazanie naczynia do gotowania wyświetli się żądany poziom mocy.

W powiązonym polu Wskazanie naczynia do gotowania wyświetla się poziom mocy.

### Ustawianie poziomu mocy naczynia do gotowania – bez poziomów pośrednich

Stałe rozpoznawanie garnków jest fabrycznie aktywowane. Po włączeniu płyty grzejnej i umieszczeniu naczynia do gotowania na strefie grzejnej, pole Wskazanie naczynia do gotowania świeci jasnym światłem.

Zakres ustawień poziomów mocy bez poziomów pośrednich jest wybierany w ustawieniach.

- Ustawić naczynie do gotowania w żądanym położeniu na powierzchni płyty grzejnej.

Powiązane pole Wskazanie naczynia do gotowania świeci się jasnym światłem.

- Przesunąć palcem w prawo lub w lewo na odpowiednim elemencie obsługi Suwak, aż w powiązonym polu Wskazanie naczynia do gotowania wyświetli się żądany poziom mocy.

W powiązanim polu Wskazanie naczynia do gotowania wyświetla się poziom mocy.

## Zmiana poziomu mocy naczynia do gotowania

- Dotknąć na powiązanim Suwak pozycję odpowiadającą żądanemu poziomowi mocy.

## Booster

### Aktywacja funkcji Booster

Funkcji specjalnej Booster nie można używać z aktywowanym Naczynie do gotowania M Sense.

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

KM 8665 FR, KM 8665 FL:

Funkcji Booster można używać jednocześnie przy maksymalnie 2 naczyniach do gotowania: 1 na prawej połowie płyty grzejnej i 1 na lewej połowie płyty grzejnej.

KM 8685 FR, KM 8685 FL,  
KM 8685 FL MattFinish, KM 8695 FR,  
KM 8695 FL, KM 8695 FL MattFinish:

Z funkcji Booster można korzystać jednocześnie przy maksymalnie 3 naczyniach do gotowania: 1 po prawej stronie płyty grzejnej, 1 pośrodku i 1 po lewej stronie płyty grzejnej.

Funkcja Booster jest aktywna przez maksymalnie 15 min.

- Ustawić naczynie do gotowania w żądanym położeniu na powierzchni płyty grzejnej.
- W razie potrzeby ustawić poziom mocy.
- Nacisnąć przycisk Booster B.

Wskazanie Naczynie do gotowania pokazuje *b*.

### Dezaktywacja funkcji Booster

- Nacisnąć B *Booster*.

lub

- Ustawić inny poziom mocy.

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

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

### Aktywacja/dezaktywacja funkcji Stop&Go

Funkcja ta nie działa z naczyniami do gotowania M Sense.

## Obsługa

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

Funkcja specjalna Stop&Go w przypadku naczyń do gotowania M Sense jest aktywna przez 3 minuty.

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

■ Nacisnąć  *Menu*.

■ Nacisnąć **II** ► *Stop&Go*.

Moc aktywnego podgrzewania naczyń do gotowania jest redukowana z ustawionego poziomu mocy do poziomu mocy 1.0 lub przełączana z powrotem.

Naczynia do gotowania z funkcją utrzymywania ciepła nie podlegają zmianom.

### Automatyka zagotowywania

Czas zagotowywania zależy od ustawionego poziomu kontynuacji gotowania:

Poziom kontynuacji gotowania	Czas zagotowywania [min:s] <sup>1</sup>
1.0	ok. 0:15
1.5	ok. 0:15
2.0	ok. 0:15
2.5	ok. 0:15
3.0	ok. 0:25
3.5	ok. 0:25
4.0	ok. 0:50
4.5	ok. 0:50
5.0	ok. 2:00
5.5	ok. 5:50
6.0	ok. 5:50
6.5	ok. 2:50
7.0	ok. 2:50
7.5	ok. 2:50
8.0	ok. 2:50
8.5	ok. 2:50
9.0	—

<sup>1</sup> Jeśli podczas zagotowywania naczynie do gotowania zostanie tymczasowo zdjęte z powierzchni płyty grzejnej, czas zagotowywania zostanie wydłużony o czas bez ustawionego naczynia.

### Aktywacja automatyki zagotowywania

Funkcja ta nie działa z naczyniami do gotowania M Sense.

Podczas zagotowywania nie można ustawić żadnych funkcji czasowych. Aktualne wskazanie upływającego czasu zostaje wyłączone.

- Nacisnąć na elemencie dotykowym Suwak żądany poziom kontynuacji gotowania i przytrzymać (przez ok. 3 sekundy), aż rozlegnie się sygnał.

Poziom mocy pulsuje podczas szybkiego zagotowywania (poziom mocy 9).

## Dezaktywacja automatyki zagotowywania

- Ustawić inny poziom mocy.

lub

- Ustawić ponownie ten sam poziom mocy.

## Funkcje czasowe

Dostępne są 3 funkcje czasowe:

- Timer
- Czas trwania procesu gotowania
- Upływ czasu w procesie gotowania

Funkcje mogą być używane równocześnie.

## Ustawianie czasu timera

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

- Czasy do 10 minut są wprowadzane w minutach i sekundach.
- Czasy do 59 minut są wprowadzane w minutach.
- Czasy od 60 minut są wprowadzane w godzinach i minutach.



Czas timera jest wprowadzany za pomocą przycisku + *Plus* i – *Minus*.


- Naciskać + *Plus* i – *Minus*, aż żądany czas zostanie wyświetlony na wskaźniku Wskazanie płyty grzejnej.

Przykład:


59 minut = 0 godz. 59 min,  
80 minut = 1 godz. 20 min


## Ustawianie timera

- Nacisnąć  *Menu*.
- Nacisnąć  *Timer*.

Wskazanie płyty grzejnej świeci się jasnym światłem.  *Timer* świeci jasnym światłem i pulsuje. Pozostałe przyciski i wskazania świecą się przydimnionym światłem.


- Ustawić żądany czas timera.

Po naciśnięciu przycisku  *Timer* lub po odczekaniu 5 sekund uruchamia się timer.


Na 10 sekund przed upływem odliczanego czasu przycisk  *Timer* zaczyna migać.

## Zmiana ustawień timera

- Nacisnąć  *Timer*.


Wskazanie płyty grzejnej świeci się jasnym światłem.  *Timer* świeci jasnym światłem i pulsuje. Pozostałe przyciski i wskazania świecą się przydimnionym światłem.

- Ustawić żądany czas timera.

Po naciśnięciu przycisku  *Timer* lub po odczekaniu 5 sekund uruchamia się timer.

# Obsługa

## Kasowanie ustawień timera

- Nacisnąć  *Timer*, aż ustawiony czas przestanie być widoczny na wskaźniku Wskazanie płyty grzejnej.

lub

- Ustawić timer na wartość 0:00.

## Ustawianie czasu trwania

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

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

Czas jest wprowadzany za pomocą odpowiedniego elementu dotykowego Suwak i można go dopasować za pomocą powiązanego przycisku + *Plus* oraz powiązanego przycisku - *Minus*.

- Przesuwać suwak w lewo lub w prawo, aż żądany czas wyświetli się w powiązonym polu Wskazanie naczynia do gotowania.

Przykład:


59 minut = 0 godz. 59 min,


80 minut = 1 godz. 20 min

## Ustawianie czasu trwania procesu gotowania


Po osiągnięciu maksymalnego czasu pracy podgrzewanie naczynia do gotowania zostaje wyłączone. Niezależnie od ustawionego czasu trwania.


W przypadku żądanego naczynia do gotowania jest ustawiony poziom mocy.


- Nacisnąć krótko (< 1,5 sekundy)  *Czas trwania* obok powiązanego wskaźnika Wskazanie naczynia do gotowania.

Powiązane wskaźnik Wskazanie naczynia do gotowania zaświeci się jasnym światłem, a  *Czas trwania* pulsuje. Po zostały przyciski i wskaźnika świecą się przyciemnionym światłem.


- Ustawić żądany czas trwania.


Po naciśnięciu przycisku  *Czas trwania* lub po odczekaniu 5 sekund uruchamia się odliczanie czasu trwania.

Czas trwania procesu gotowania upływa, a przycisk  *Czas trwania* świeci się w sposób ciągły.


Na 10 sekund przed upływem odliczanego czasu powiązany przycisk  *Czas trwania* zaczyna migać.


## Zmiana czasu trwania procesu gotowania

- Nacisnąć krótko (< 1,5 sekundy) przycisk  *Czas trwania* żądanego naczynia do gotowania.


Powiązane wskaźnik Wskazanie naczynia do gotowania świeci się jasnym światłem, a  *Czas trwania* pulsuje. Po zostały przyciski i wskaźnika świecą się przyciemnionym światłem.

- Ustawić żądany czas trwania.


Po naciśnięciu przycisku  *Czas trwania* lub po odczekaniu 5 sekund uruchamia się odliczanie czasu trwania.

Czas trwania procesu gotowania upływa, a przycisk  *Czas trwania* świeci się w sposób ciągły.

## Kasowanie czasu trwania procesu gotowania

- Nacisnąć  *Czas trwania* żądanego naczynia do gotowania, aż w polu Wskazanie naczynia do gotowania wyświetli się 0:00.

lub

- Nacisnąć  *Czas trwania* naczynia do gotowania.

Powiązane pole Wskazanie naczynia do gotowania świeci się jasnym światłem. Pozostałe przyciski i wskazania świecą się przyciemnionym światłem.


- Nacisnąć na powiązonym elemencie obsługi Suwak pozycję 0.

## Ustawianie czasu trwania kolejnych procesów gotowania

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


## Rozpoczęcie pomiaru upływającego czasu procesu gotowania

- W przypadku żądanego naczynia do gotowania jest ustawiony poziom mocy.
- Nie można ustawić czasu trwania dla naczynia do gotowania.

- Nacisnąć długo (> 1,5 sekundy)  *Czas trwania* obok powiązanego pola Wskazanie naczynia do gotowania.

W polu Wskazanie naczynia do gotowania widoczny jest czas, jaki upłynął od momentu aktywacji.

## Zakończenie pomiaru upływającego czasu procesu gotowania

- Nacisnąć  *Czas trwania* żądanego naczynia do gotowania, aż w powiązanym polu Wskazanie naczynia do gotowania wyświetli się 0:00.

## Rozpoczęcie pomiaru upływającego czasu procesu gotowania w odniesieniu do kolejnych procesów gotowania

- Aby ustawić upływający czas dla kolejnych procesów gotowania, postępować zgodnie z opisem w rozdziale „Obsługa”, punkt „Rozpoczęcie pomiaru upływającego czasu procesu gotowania”.

## Przełączanie między wskazaniem poziomów mocy a wskazaniem funkcji czasowych

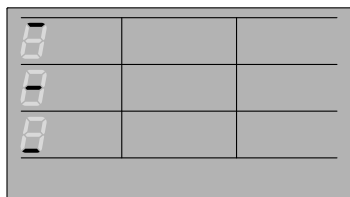
- Dotknąć żądanego wskazania Wskazanie naczynia do gotowania, aby przełączyć między wskazaniem funkcji czasowej a wskazaniem poziomu mocy naczynia do gotowania

## Tryb profesjonalny

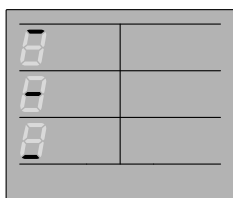
### Aktywacja trybu profesjonalnego

Funkcja specjalna Tryb profesjonalny nie może być używana razem z aktywowanymi naczyniami do gotowania M Sense.

# Obsługa



Obszary grzejne w trybie profesjonalnym w przypadku płyty grzejnej > 60 cm, linie poprzeczne odpowiadają obszarom płyty grzejnej



Obszary grzejne w trybie profesjonalnym w przypadku płyty grzejnej ≤ 60 cm, linie poprzeczne odpowiadają obszarom płyty grzejnej

W trybie profesjonalnym w każdej kolumnie płyty grzejnej można umieścić jedno naczynie do gotowania. Tzn. na płycie grzejnej:

- > 60 cm można umieścić łącznie 3 naczynia do gotowania
- ≤ 60 cm można umieścić łącznie 2 naczynia do gotowania

W przypadku parametru *P21* Zarządzenie energią w ustawieniach należy zastosować ustawienie fabryczne (*000*) lub ustawić ≥ *004* (3680 W).

Na płycie grzejnej nie ma żadnego naczynia do gotowania.

- Nacisnąć *Menu*.
- Nacisnąć *Tryb profesjonalny*.
- Ustawić na płycie grzejnej naczynie do gotowania odpowiednie do indukcji.

Świeci się *Timer*.

Świeci się *Utrzymywanie ciepła*.

Świeci się Suwak.

W polu Wskazanie naczynia do gotowania wyświetla się:

- pozioma linia wskazująca obszar, na którym umieszczone jest naczynie do gotowania
- poziom mocy w obszarze, na którym jest ustawione naczynie do gotowania

## Zmiana poziomów mocy dla obszarów płyty grzejnej w trybie profesjonalnym

- Fabrycznie kierunek przesuwania dla garnków jest ustawiony od przodu do tyłu. Oznacza to, że najwyższy poziom mocy znajduje się w przednim obszarze, a najniższy w tylnym obszarze płyty grzejnej.
- Kierunek przesuwania można trwale zmienić za pośrednictwem parametru *P23* Kierunek przesuwania w trybie profesjonalnym, dostosowując go do indywidualnych nawyków w zakresie użytkowania.

- Dla poszczególnych obszarów można ustawić funkcję specjalną Utrzymywanie ciepła oraz wszystkie poziomy mocy. Nie można ustawić funkcji specjalnej Booster.
- Zgodnie z kierunkiem przesuwania, poziomy mocy kolejnych obszarów nie mogą zostać przekroczone ani zmniejszone poniżej ustalonej wartości.
- Umieścić naczynie do gotowania na obszarze, którego poziomy mocy ma zostać zmieniony.

Obszar płyty grzejnej	Symbol obszaru płyty grzejnej	Poziomy mocy ustawiony fabrycznie	Najwyższy możliwy poziom mocy <sup>1</sup>	Najniższy możliwy poziom mocy <sup>1</sup>
Przód		9	9	> środkowy obszar płyty grzejnej
Środek		5	< przedni obszar płyty grzejnej	> przedni obszar płyty grzejnej
Tył		2	< środkowy obszar płyty grzejnej	Funkcja specjalna Utrzymywanie ciepła

<sup>1</sup> W przypadku kierunku przesuwania od przodu do tyłu (ustawienie fabryczne). Jeśli kierunek przesuwania zostanie odwrócony, należy zamienić zawartość kolumn miejscami.

- Za pomocą przycisku Suwak ustawić poziomy mocy zgodnie z możliwościami podanymi w tabeli.

## Dezaktywacja trybu profesjonalnego

- Naciśnąć  Tryb profesjonalny.

## Blokada uruchomienia


### Aktywacja blokady uruchomienia

Blokada uruchomienia nie ma wpływu na naczynia do gotowania M Sense.

Wszystkie przyciski zostają zablokowane. Ustawiony timer nadal działa.

- Płyta grzejna jest włączona.
- Wszystkie strefy grzejne są wyłączone.

■ Nacisnąć  *Menu*.


■ Naciskać przycisk  *Blokada uruchomienia* przez 6 sekund.

W polu Wskazanie płyty grzejnej są odliczane sekundy. Po upływie czasu w polu Wskazanie płyty grzejnej pojawia się *LDC* na przemian z *On*. Blokada uruchomienia jest aktywowana.

Jeżeli przy aktywowanej blokadzie uruchomienia dotknięty zostanie niedozwolony przycisk, w polu Wskazanie płyty grzejnej pojawia się na kilka sekund *LDC* na przemian z *On*. Rozlega się sygnał.

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

### Dezaktywacja blokady uruchomienia

■ Naciskać przycisk  *Blokada uruchomienia* przez 6 sekund.

W polu Wskazanie płyty grzejnej są odliczane sekundy. Po upływie czasu w polu Wskazanie płyty grzejnej pojawia się *LDC* na przemian z *OFF*. Blokada uruchomienia jest dezaktywowana.

## Blokada przycisków


### Aktywacja blokady przycisków


Funkcja ta nie działa z naczyniami do gotowania M Sense.

Jeśli blokada przycisków jest aktywowana, można wykonać tylko następujące czynności:

- Wyłączyć podgrzewanie naczyń do gotowania i płytę grzejną,
- Zmienić ustawienie timera.

Włączony jest co najmniej jeden element grzejny naczynia do gotowania.


■ Nacisnąć  *Menu*.

■ Naciskać przycisk  *Blokada przycisków* przez 6 sekund.

W polu Wskazanie płyty grzejnej są odliczane sekundy. Po upływie czasu w polu Wskazanie płyty grzejnej pojawia się *LDC* na przemian z *On*. Blokada przycisków jest aktywowana.

Jeżeli przy aktywowanej blokadzie przycisków dotknięty zostanie niedozwolony przycisk, w polu Wskazanie płyty grzejnej przez kilka sekund pojawia się: *LDC* na przemian z *On*. Rozlega się sygnał.

### Dezaktywacja blokady przycisków

■ Naciskać przycisk  *Blokada przycisków* przez 6 sekund.


W polu Wskazanie płyty grzejnej są odliczane sekundy. Po upływie czasu w polu Wskazanie płyty grzejnej pojawia się *LDC* na przemian z *OFF*. Blokada przycisków jest dezaktywowana.

## Funkcja Recall

### Aktywacja funkcji Recall

Funkcja ta nie działa z naczyniami do gotowania M Sense.

Płytkę grzejną należy włączyć z powrotem włączona w ciągu 10 sekund po jej wyłączeniu.

- Ponownie włączyć płytkę grzejną.
- Natychmiast po włączeniu nacisnąć migający przycisk  OK.

Wszystkie ustawienia zostają przywrócone.

### Odrzucenie funkcji Recall

- Ponownie włączyć płytkę grzejną.
- Natychmiast po włączeniu nacisnąć jedno z **NIEMIGAJĄCYCH** wskaźników Wskazania naczyń do gotowania.

Nowe ustawienie zostanie przejęte, wszystkie pozostałe ustawienia zostaną odrzucone.

## Blokada przycisków podczas czyszczenia


### Aktywacja blokady przycisków podczas czyszczenia

Funkcja ta nie działa z naczyniami do gotowania M Sense.

- Nacisnąć  Menu.
- Nacisnąć  *Blokada przycisków podczas czyszczenia.*

W polu Wskazanie płytki grzejnej jest odliczany czas, przez jaki jest aktywna blokada przycisków podczas czyszczenia.

## Dezaktywacja blokady przycisków podczas czyszczenia

- Dotykać symbolu  *Blokada przycisków podczas czyszczenia*, aż zgaśnie pole Wskazanie płytki grzejnej.

## Obsługa naczyń do gotowania M Sense

Obsługa naczyń do gotowania M Sense jest opisana w odnośnej instrukcji użytkownika i montażu.

Przy użyciu naczyń do gotowania M Sense można korzystać ze wszystkich funkcji specjalnych płytki grzejnej, o ile niniejsza instrukcja użytkownika i montażu nie stanowi inaczej.

Ustawienia wprowadzone na płycie grzejnej mają pierwszeństwo przed ustawieniami na naczyniu do gotowania i mogą dezaktywować funkcje naczynia.

### Naczynie do gotowania M Sense: aktywacja funkcji specjalnych płytki grzejnej

- Aktywować program na naczyniu do gotowania.
- Aktywować funkcje specjalne na płycie grzejnej.

Powiązane pole Wskazanie naczynia do gotowania na płycie grzejnej wyświetla wskazanie odpowiadające funkcjom specjalnym. Na przemian ze wskazaniem wyświetlany jest komunikat Wspomaganie przez naczynie do gotowania M Sense *R*.

# Obsługa

## Naczynie do gotowania M Sense: dezaktywacja funkcji specjalnych płyty grzejnej

- Dezaktywować funkcję specjalną na płycie grzejnej.

Wspomaganie przez naczynie do gotowania M Sense zostaje zakończone. Płyta grzejna działa zgodnie z ostatnimi ustawieniami.

## Zakończenie wspomagania przez naczynie do gotowania M Sense

Zalecamy, aby zawsze używać naczyń do gotowania M Sense w trybie Wspomaganie.

- Wyłączyć naczynie do gotowania M Sense.

## Dane płyty grzejnej

### Wyświetlanie identyfikatora modelu/numeru seryjnego

Na płycie grzejnej nie znajduje się żadne naczynie do gotowania.

- Wyłączyć płytę grzejną.
- Nacisnąć  $\textcircled{1}$  *Wł./Wył.* przez ok. 6 sekund. W polu Wskazanie płyty grzejnej jest odliczany upływ czasu w sekundach.

W polu Wskazanie płyty grzejnej wyświetla się *P*.

W polu Wskazania naczyń do gotowania wyświetlają się następujące informacje:

- $\textcircled{9}$  oraz numer wskazują wybrany szybki parametr
- w zależności od modelu:

$\textcircled{L}$  oraz numer wskazują wybrany kod wybranego szybkiego parametru

Pozostałe przyciski świecą się.

Wskazanie  $\textcircled{NFC}$  *Symbol NFC* świeci jasnym światłem.

- Tyle razy nacisnąć  $+$  *Plus* lub Suwak na górze po prawej stronie obok pola Wskazanie płyty grzejnej, aż w powiązanym polu Wskazanie naczynia do gotowania wyświetli się: *903*

- Nacisnąć  $\textcircled{OK}$ .

W polu Wskazanie płyty grzejnej pojawiają się po kolei cyfry, oddzielone kreską.

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

### Wyświetlanie wersji oprogramowania

Na płycie grzejnej nie znajduje się żadne naczynie do gotowania.

- Wyłączyć płytę grzejną.
- Nacisnąć  $\textcircled{1}$  *Wł./Wył.* przez ok. 6 sekund. W polu Wskazanie płyty grzejnej jest odliczany upływ czasu w sekundach.

W polu Wskazanie płyty grzejnej wyświetla się *P*.

W polu Wskazania naczyń do gotowania wyświetlają się następujące informacje:

- $\textcircled{9}$  oraz numer wskazują wybrany szybki parametr
- w zależności od modelu:

$\textcircled{L}$  oraz numer wskazują wybrany kod wybranego szybkiego parametru

Pozostałe przyciski świecą się.

Wskazanie  $\textcircled{NFC}$  *Symbol NFC* świeci jasnym światłem.

■ Tyle razy naciśnąć + *Plus* lub Suwak na górze po prawej stronie obok pola Wskazanie płyty grzejnej, aż w powiązanym polu Wskazanie naczynia do gotowania wyświetli się: 902

■ Naciśnąć  OK.


W polu Wskazanie płyty grzejnej wyświetlają się 3 cyfry:

Przykład: 1.23 = wersja oprogramowania 1.23.

## Aktywacja/dezaktywacja trybu pokazowego

Na płycie grzejnej nie znajduje się żadne naczynie do gotowania.

■ Wyłączyć płytę grzejną.

■ Naciskać  *Wł./Wył.* przez ok. 6 sekund. W polu Wskazanie płyty grzejnej jest odliczany upływ czasu w sekundach.

W polu Wskazanie płyty grzejnej wyświetla się *P*.

W polu Wskazania naczyń do gotowania wyświetlają się następujące informacje:

- 9 oraz numer wskazują wybrany szybki parametr

- w zależności od modelu:

┌ oraz numer wskazują wybrany kod wybranego szybkiego parametru


Pozostałe przyciski świecą się.

Wskazanie  *Symbol NFC* świeci jasnym światłem.

■ Tyle razy naciśnąć + *Plus* lub Suwak na górze po prawej stronie obok pola Wskazanie płyty grzejnej, aż w powiązanym polu Wskazanie naczynia do gotowania wyświetli się: 910

■ Naciśnąć  OK.

■ Tyle razy naciśnąć + *Plus* lub Suwak na dole po prawej stronie obok pola Wskazanie płyty grzejnej, aż w powiązanym polu Wskazanie naczynia do gotowania wyświetli się: 001

■ Naciśnąć na dole po prawej stronie obok pola Wskazanie płyty grzejnej  OK.

W polu Wskazanie płyty grzejnej przez kilka sekund miga:

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

lub

- *dE* na przemian z *OFF* (tryb pokazowy dezaktywowany)

## Aktywacja/dezaktywacja trybu demonstracyjnego

■ Aktywować/dezaktywować tryb demonstracyjny za pomocą ustawień (*P52*).

## Zakresy ustawień poziomów mocy płyty grzejnej

Płyta grzejna jest fabrycznie zaprogramowana na 9 poziomów mocy z poziomami pośrednimi. W celu ustawienia pełnych liczb oznaczających poziomy mocy można wyłączyć poziomy pośrednie w ustawieniach.

	Zalecane naczynie kuchenne <sup>1</sup>	Zakres ustawień <sup>2</sup>	
		fabrycznie 9 poziomów z poziomami pośrednimi	pełne liczby 9 poziomów bez poziomów pośrednich
Topienie masła	Garnek	1.0–1.5	1–2
Rozpuszczanie żelatyny			
Utrzymywanie ciepła potraw, które łatwo zastygają			
Topienie czekolady		1.0–2.0	
Podgrzewanie niewielkich ilości płynów		2.0–3.5	2–4
Spęcznianie ryżu			
Rozmrażanie mrożonych warzyw w bloku			
Gotowanie kaszki na mleku			
Podgrzewanie płynnych lub półpłynnych potraw		3.5–5.5	4–6
Duszenie owoców			
Dogotowywanie ziemniaków			
Wytapianie boczku	Patelnia		
Przyrządzanie omeletów, jajek sadzonych bez zrumienionej skórki itp.	Patelnia z dnem typu sandwicz i powłoką nieprzewierającą	5.0–6.5	5–6
Duszenie ryb	Garnek	4.5–6.5	5–7
Duszenie warzyw			
Spęcznianie makaronów i roślin strączkowych			
Ubijanie sosów i kremów, np. pianki winnej lub sosu holenderskiego			
Rozmrażanie i podgrzewanie mrożonek	patrz instrukcje producenta		
Delikatne smażenie (np. cała ryba)	Patelnia z dnem typu sandwicz i powłoką nieprzewierającą	6.0–6.5	6
Delikatne smażenie (np. kotlety mielone, pierś z kurczaka)	Patelnia	6.0–7.0	6–7
Smażenie (np. filet rybny, sznycel, jajka sadzone)			
Przyrządzanie naleśników	Patelnia z dnem typu sandwicz i powłoką nieprzewierającą		
Mocne/intensywne podsmażanie (np. stek, małe ilości mięsa, smażone ziemniaki, placki ziemniaczane)	Patelnia	7.0–8.5	7–8
Smażenie w głębokim tłuszczu np. frytki	Garnek z wysokim brzegiem	8.5–9.0	9
Podsmażanie dużych ilości mięsa	Garnek z wysokim brzegiem lub brytfanna		

# Zakresy ustawień poziomów mocy płyty grzejnej

	Zalecane naczynie kuchenne <sup>1</sup>	Zakres ustawień <sup>2</sup>	
		fabrycznie 9 poziomów z poziomami pośrednimi	pełne liczby 9 poziomów bez poziomów pośrednich
Zagotowywanie wody	Garnek	Booster	Booster

<sup>1</sup> W miarę możliwości gotować wyłącznie w zamkniętych garnkach lub patelniach. Pozwala to zapobiec niepotrzebnej utracie ciepła.

<sup>2</sup> Podane wartości mają charakter orientacyjny. Moc cewek indukcyjnych może się zmieniać w zależności od wielkości i materiału dna naczyń do gotowania. Dlatego możliwe jest, że poziomy mocy będą się nieznacznie różnić w zależności od naczynia do gotowania. Optymalne ustawienia dla danego naczynia do gotowania należy ustalić w praktyce. W przypadku nowego naczynia do gotowania, którego właściwości użytkowe nie są jeszcze znane, należy ustawić poziom mocy o jeden niższy od podanego.

## Informacje dla instytutów testowych

### Potrawy testowe wg EN 60350-2

Danie testowe	Ø Dno naczynia do gotowania (mm)	Pokrywa	Zakres ustawień	
			Rozgrzewanie	Przyrzędzanie
Rozgrzewanie oleju	150	nie	–	1.0–1.5
Naleśniki	180 (dno typu sandwich)	nie	9.0	6.0–7.0
Smażenie w głębokim tłuszczu mrożonych frytek ziemniaczanych	180 mm (garnek do głębokiego smażenia)	nie	9.0	9.0
Utrzymywanie ciepła gulaszu z soczewicy	150 (dno typu sandwich)	tak (w przypadku utrzymania ciepła)	7.0	Utrzymywanie ciepła

## Sposób działania płyt indukcyjnych

Pod płytą szklano-ceramiczną znajdują się cewki indukcyjne. Cewki te wytwarzają pole magnetyczne, które oddziałuje bezpośrednio na dno naczynia i je rozgrzewa. Płyta szklano-ceramiczna nagrzewa się jedynie pośrednio pod wpływem ciepła oddawanego przez dno naczynia.

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

Indukcja działa tylko w przypadku naczyń do gotowania z dnem o właściwościach ferromagnetycznych.

## Hałasy

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

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

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

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

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

## Naczynia do gotowania

### Odpowiednie naczynia do gotowania

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

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

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

### Wielkość naczyń do gotowania

W przypadku **okrągłych** naczyń do gotowania preferowane są wielkości o średnicy dna od 145 mm do maksymalnie 350 mm. Naczynia do gotowania o średnicy dna od 100 mm do 145 mm nie zostaną rozpoznane na wszystkich pozycjach.

Przy **owalnych/prostokątnych** naczyniach do gotowania ich wielkość może wynosić maksymalnie 380 mm x 300 mm.

### Nieodpowiednie naczynia do gotowania

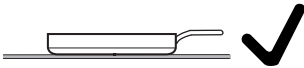
- ze stali szlachetnej z dnem niemagnesyjnym
- z aluminium lub miedzi
- ze szkła, ceramiki lub kamionki.

## Sprawdzanie naczynia do gotowania

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

## Wskazówki dotyczące naczyń do gotowania

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




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

# Dopasowywanie ustawień

## Otwieranie ustawień

Na płycie grzejnej nie znajduje się żadne naczynie do gotowania.

- Wyłączyć płytę grzejną.
- Naciskać  *Wł./Wył.* przez ok. 6 sekund. W polu Wskazanie płyty grzejnej jest odliczany upływ czasu w sekundach.


W polu Wskazanie płyty grzejnej wyświetla się *P*.

W polu Wskazania naczyń do gotowania wyświetlają się następujące informacje:

- *9* oraz numer wskazują wybrany szybki parametr
- w zależności od modelu:

*Ł* oraz numer wskazują wybrany kod wybranego szybkiego parametru

Pozostałe przyciski świecą się.

Wskazanie  *Symbol NFC* świeci jasnym światłem.

- Nacisnąć **II** ▶ *Stop&Go*.


W polu Wskazanie płyty grzejnej wyświetla się *PŁ*.


W polu Wskazania naczyń do gotowania wyświetlają się następujące informacje:

- *P* i numer wskazują wybrany parametr.

## Ustawianie parametrów

Ustawienia zostały otwarte.

- Tyle razy nacisnąć *+ Plus* lub Suwak na górze po prawej stronie obok pola Wskazanie płyty grzejnej, aż w powiązanym polu Wskazanie naczyń do gotowania wyświetli się żądany numer parametru.
- Nacisnąć  *OK*.

Suwak,  *OK* i *+ Plus* na dole po prawej stronie obok pola Wskazanie płyty grzejnej świecą się.

W polu Wskazanie naczyń do gotowania na dole po prawej stronie obok wskazania Wskazanie płyty grzejnej wyświetla się aktualnie ustawiony numer kodu.

## Ustawianie kodu

Parametr musi być ustawiony.

- Tyle razy nacisnąć *+ Plus* na dole po prawej stronie obok pola Wskazanie płyty grzejnej, aż w powiązanym polu Wskazanie naczyń do gotowania wyświetlony zostanie żądany numer kodu.

- Nacisnąć  *OK*.

Ustawienie zostało zapisane. Można teraz wyjść z ustawień lub dostosować kolejne ustawienia.

## Zakończenie wprowadzania ustawień

Niezapisane zmiany nie zostaną zastosowane.

- Nacisnąć  *Wł./Wył.*

## Dopasowywanie ustawień

Parametr <sup>1</sup>	Kod	Ustawienia <sup>2</sup>	
P01	Logowanie Wi-Fi	C00	<b>nieaktywne/zdeaktywowane</b>
		C01	aktywne bez konfiguracji
		C02	aktywne i skonfigurowane (brak możliwości wyboru, pokazuje czy połączenie było udane)
		C03	Rozpoczęcie połączenia przez Bluetooth
		C04	Wi-Fi zostaje przywrócone do ustawienia domyślnego (C01)
		C05	Ponowne uruchomienie modułu radiowego
P03	Zakres ustawień poziomów mocy płyty grzejnej	C00	<b>9 poziomów mocy z poziomami pośrednimi + Booster</b>
		C01	9 poziomów mocy bez poziomów pośrednich + Booster
P04	Dźwięk potwierdzenia przy dotknięciu przycisku	C00	wył. <sup>3</sup>
		C01	cicho
		C02	średnio
		C03	<b>głośno</b>
P05	Sygnał dźwiękowy funkcji czasowych	C00	wył.
		C01	cicho
		C02	średnio
		C03	<b>głośno</b>
		C04	bardzo głośno
P06	Sygnały dźwiękowe wskazówek i błędów	C00	wył. (tylko w przypadku wskazówek)
		C01	cicho (minimalna głośność dla błędów)
		C02	średnio
		C03	<b>głośno</b>
P07	Maksymalny czas pracy	C00	<b>Poziom bezpieczeństwa 0</b>
		C01	Poziom bezpieczeństwa 1
		C02	Poziom bezpieczeństwa 2

## Dopasowywanie ustawień

Parametr <sup>1</sup>		Kod	Ustawienia <sup>2</sup>
P08	Blokada uruchomienia	C00	<b>Tylko ręczna aktywacja blokady uruchomienia</b>
		C01	Automatyczna aktywacja blokady uruchomienia
P09	Szybkość reakcji przycisków	C00	szybko
		C01	<b>normalnie</b>
		C02	wolno
P10	Szybkość reakcji przycisku Suwak	C00	szybko
		C01	<b>normalnie</b>
		C02	wolno
P12	Temperatura poziomu utrzymania ciepła	C00	<b>65–75°C</b>
		C01	50–55°C
		C02	80–90°C
P14	Sterowanie okapem za pośrednictwem płyty grzejnej - Con@ctivity 3.0	C00	<b>Aktywowane</b>
		C01	Dezaktywowane
P15	Kontrast podświetlenia przycisków	C00	10%
		C01	<b>20%</b>
		C02	40%
P16	Resetowanie ustawień	C00	<b>bez resetowania</b>
		C01	resetowanie wszystkich ustawień
		C02	resetowanie połączenia Wi-Fi
		C04	resetowanie połączenia Naczynie do gotowania M Sense
P17	Ustawienie fabryczne	C00	<b>bez przywracania ustawień fabrycznych</b>
		C01	przywrócenie ustawień fabrycznych

## Dopasowywanie ustawień

Parametr <sup>1</sup>		Kod	Ustawienia <sup>2</sup>
P21	Zarządzanie energią <sup>4</sup>	C00	wył.
		C01	1000 W
		C02	2000 W
		C03	3000 W
		C04	3680 W
		C05	4000 W
		C06	4500 W
		C07	5000 W
		C08	6000 W
		C09	7000 W
		C10	7400 W
		C11	8000 W
		C12	9000 W
		C13	10000 W
P23	Kierunek przesuwania w trybie profesjonalnym	C00	<b>Od przodu (np. 9) do tyłu (np. 1)</b>
		C01	Od tyłu (np. 9) do przodu (np. 1)
P24	Wyświetlanie nieprawidłowej pozycji naczynia do gotowania	C00	<b>Rozpoznawanie dezaktywowane</b>
		C01	Wykrywanie aktywowane
P40	Naczynie do gotowania M Sense: wysokość n.p.m.	C00	0–300 m
		C01	301–600 m
		C02	601–900 m
		C03	901–1200 m
		C04	1201–1500 m
		C05	1501–1800 m
		C06	>1800 m
		C07	<b>0–1800 m</b>

## Dopasowywanie ustawień

Parametr <sup>1</sup>		Kod	Ustawienia <sup>2</sup>
P41	Garnek M Sense: temperatura docelowa - Smażenie	C00	140°C
		C01	145°C
		C02	150°C
		C03	155°C
		C04	<b>160°C</b>
		C05	165°C
		C06	170°C
		C07	175°C
		C08	180°C
P42	Patelnia M Sense: temperatura docelowa - Smażenie I	C00	130°C
		C01	135°C
		C02	140°C
		C03	145°C
		C04	<b>150°C</b>
		C05	155°C
		C06	160°C
		C07	165°C
		C08	170°C
P43	Patelnia M Sense: temperatura docelowa - Smażenie II	C00	170°C
		C01	175°C
		C02	180°C
		C03	185°C
		C04	<b>190°C</b>
		C05	195°C
		C06	200°C
		C07	205°C
		C08	210°C

## Dopasowywanie ustawień

Parametr <sup>1</sup>		Kod	Ustawienia <sup>2</sup>
P44	Patelnia M Sense: temperatura docelowa - Smażenie III	C00	190°C
		C01	195°C
		C02	200°C
		C03	205°C
		C04	<b>210°C</b>
		C05	215°C
		C06	220°C
		C07	225°C
		C08	230°C
P52	Tryb pokazowy/tryb demonstracyjny	C00	<b>Tryb pokazowy wył.</b>
		C01	Tryb pokazowy wł. <sup>5</sup>
		C02	Tryb demonstracyjny wł. <sup>5</sup>

<sup>1</sup> Niewymienione parametry nie są przyporządkowane.

<sup>2</sup> Ustawienie fabryczne jest wydrukowane pogrubioną czcionką.

<sup>3</sup> Dźwięk przycisków ① *Wł./Wył.* nie zostaje wyłączony.


<sup>4</sup> Całkowitą moc płyty grzejnej można zredukować, aby spełnić wymagania lokalnego dostawcy energii elektrycznej.  
Kody o wartościach przekraczających moc przyłączeniową płyty grzejnej nie są wyświetlane.

<sup>5</sup> Po włączeniu płyty grzejnej na wskazaniu Wskazanie płyty grzejnej pojawia się na kilka sekund  $dE$  na przemian z  $On$ .

# Dopasowywanie ustawień

## Wyświetlanie identyfikatora modelu/numeru seryjnego

Na płycie grzejnej nie znajduje się żadne naczynie do gotowania.

- Wyłączyć płytę grzejną.
- Naciskać  *Wł./Wył.* przez ok. 6 sekund. W polu Wskazanie płyty grzejnej jest odliczany upływ czasu w sekundach.


W polu Wskazanie płyty grzejnej wyświetla się *P*.

W polu Wskazania naczyń do gotowania wyświetlają się następujące informacje:

- *9* oraz numer wskazują wybrany szybki parametr
- w zależności od modelu:

*∟* oraz numer wskazują wybrany kod wybranego szybkiego parametru

Pozostałe przyciski świecą się.

Wskazanie () *Symbol NFC* świeci jasnym światłem.

- Tyle razy nacisnąć *+* *Plus* lub Suwak na górze po prawej stronie obok pola Wskazanie płyty grzejnej, aż w powiększonym polu Wskazanie naczynia do gotowania wyświetli się: *903*


- Nacisnąć  *OK*.

W polu Wskazanie płyty grzejnej pojawiają się po kolei cyfry, oddzielone kreską.

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

## Wyświetlanie wersji oprogramowania

Na płycie grzejnej nie znajduje się żadne naczynie do gotowania.

- Wyłączyć płytę grzejną.
- Naciskać  *Wł./Wył.* przez ok. 6 sekund. W polu Wskazanie płyty grzejnej jest odliczany upływ czasu w sekundach.

W polu Wskazanie płyty grzejnej wyświetla się *P*.

W polu Wskazania naczyń do gotowania wyświetlają się następujące informacje:

- *9* oraz numer wskazują wybrany szybki parametr
- w zależności od modelu:

*∟* oraz numer wskazują wybrany kod wybranego szybkiego parametru

Pozostałe przyciski świecą się.

Wskazanie () *Symbol NFC* świeci jasnym światłem.

- Tyle razy nacisnąć *+* *Plus* lub Suwak na górze po prawej stronie obok pola Wskazanie płyty grzejnej, aż w powiększonym polu Wskazanie naczynia do gotowania wyświetli się: *902*

- Nacisnąć  *OK*.

W polu Wskazanie płyty grzejnej wyświetlają się 3 cyfry:

Przykład: *1.23* = wersja oprogramowania 1.23.

## Aktualizacja oprogramowania

### Przeprowadzanie aktualizacji oprogramowania

Informacje o zawartości i zakresie aktualizacji są dostępne w aplikacji Miele.

1. Płyta grzejna jest połączona z siecią domową
2. W polu Wskazanie płyty grzejnej wyświetla się *UP*.

■ Nacisnąć **+** *Plus*.

W polu Wskazanie płyty grzejnej wyświetla się *UP*, a po krótkim czasie  
L \_ \_ ... L \_ \_ ... L \_ \_ J ...

Gdy płyta grzewcza wyłączy się, aktualizacja jest zakończona. Można ponownie normalnie korzystać z płyty grzejnej.

### **Odkładanie aktualizacji oprogramowania**

Informacje o zawartości i zakresie aktualizacji są dostępne w aplikacji Miele.

Firma Miele zaleca zainstalowanie aktualizacji w najbliższym możliwym terminie.

1. Płyta grzejna jest połączona z siecią domową
2. W polu Wskazanie płyty grzejnej wyświetla się *UP*.

■ Nacisnąć **-** *Minus*.

Można normalnie korzystać z płyty grzejnej.

Gdy płyta grzejna zostanie ponownie uruchomiona, a wskazania ciepła resztkowego nie będą świecić, ponownie pojawi się propozycja przeprowadzenia aktualizacji.

### **Wyłączenie aktualizacji oprogramowania**

Miele zaleca instalowanie aktualizacji.

- W celu trwałego wyłączenia aktualizacji przejść do aplikacji Miele lub skontaktować się z serwisem Miele.

# Czyszczenie i konserwacja


## Powierzchnie

Modele płyt grzejnych z oznaczeniem MattFinish posiadają matową powierzchnię szklano-ceramiczną w kolorze czarnym. Szklano-ceramiczne płyty grzejne MattFinish różnią się od konwencjonalnych szklano-ceramicznych płyt grzejnych bardziej chropowatą strukturą i mniejszą ilością refleksów świetlnych. Ze względu na specyfikę szkła ceramicznego MattFinish należy przestrzegać specjalnych wskazówek dotyczących czyszczenia.

### **Czyszczenie szklano-ceramicznej płyty grzejnej: KM 8665 FR, KM 8665 FL, KM 8685 FR, KM 8685 FL, KM 8695 FR, KM 8695 FL**


Czyszczenie szklano-ceramicznych powierzchni MattFinish jest opisane w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”, punkt „Czyszczenie szklano-ceramicznych płyt grzejnych MattFinish”.

## Wskazówki bezpieczeństwa dotyczące czyszczenia i pielęgnacji

 W przypadku czyszczenia konwencjonalnego szkła ceramicznego w taki sam sposób jak powierzchni szklano-ceramicznych MattFinish

powierzchnie z konwencjonalnego szkła ceramicznego mogą ulec uszkodzeniu.

Powierzchnie z konwencjonalnego szkła ceramicznego czyścić zgodnie z instrukcją czyszczenia konwencjonalnych szklano-ceramicznych płyt grzejnych.

 Niebezpieczeństwo oparzeń przez gorące powierzchnie.

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

Wyłączyć płytę grzejną.

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

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

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

Natychmiast usuwać pozostałości środków czyszczących.

Nie stosować żadnych szorujących ani rysujących środków czyszczących.

W przypadku czyszczenia za pomocą płynu do mycia naczyń nie zostaną usunięte wszystkie zabrudzenia i pozostałości. Utworzy się niewidoczna warstwa, która może doprowadzić do przebarwień szkła ceramicznego. Tych przebarwień nie da się już usunąć.

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

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

## Interwał czyszczenia

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

## Czyszczenie powierzchni szklano-ceramicznych

### Usuwanie lekkich zabrudzeń

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

### Usuwanie silnych zabrudzeń

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

# Czyszczenie i konserwacja

## Kończenie czyszczenia

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

## Nieodpowiednie środki czyszczące

Aby uniknąć uszkodzenia powierzchni, do czyszczenia nie należy stosować:

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


## Czyszczenie szklano-ceramicznej płyty grzejnej MattFinish: KM 8685 FL MattFinish, KM 8695 FL MattFinish

Czyszczenie standardowych powierzchni szklano-ceramicznych jest opisane w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”, punkt „Czyszczenie szklano-ceramicznych płyt grzejnych”.

## Wskazówki bezpieczeństwa dotyczące czyszczenia i pielęgnacji

W przypadku czyszczenia powierzchni szklano-ceramicznych MattFinish w taki sam sposób jak konwencjonalnego szkła ceramicznego powierzchnie szklano-ceramiczne MattFinish mogą nie zostać dokładnie oczyszczone.

Powierzchnie szklano-ceramiczne MattFinish czyścić zgodnie z instrukcją czyszczenia szklano-ceramicznych płyt grzejnych MattFinish.

 Niebezpieczeństwo oparzeń przez gorące powierzchnie.

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

Wyłączyć płytę grzejną.

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

Wszystkie powierzchnie mogą się przebarwić lub zmienić, gdy zostaną zastosowane nieodpowiednie środki czyszczące lub pozostałości odpowiednich środków czyszczących zostaną podgrzane na płycie grzejnej. Pozostawić powierzchnie do ostygnięcia, zanim przystąpi się do czyszczenia płyty grzejnej. Natychmiast usuwać pozostałości środków czyszczących.

**⚠ Zachować ostrożność podczas obchodzenia się z chemikaliami czyszczącymi!** Częściowo chodzi tu o substancje żrące i drażniące. Przestrzegać obowiązujących przepisów bezpieczeństwa i kart bezpieczeństwa produktu producenta chemikaliów czyszczących! Używać rękawiczek!

Kosmetyki, szczególnie kremy przeciwśoneczne, jak również środek do dezynfekcji rąk, mogą spowodować trwałe plamy na matowych powierzchniach szklanych. Gdy kosmetyki dostaną się na matową powierzchnię szklaną, natychmiast usunąć pozostałości ciepłą wodą, płynem do mycia naczyń i czystą ściereczką mikrofibrową.

► Nigdy nie używać myjki parowej do czyszczenia płyty grzejnej.

► Nie stosować do czyszczenia żadnych ostrych przedmiotów.

## Interwał czyszczenia

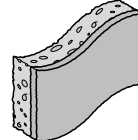
- Przed każdym użyciem:  
Wyczyścić całą płytę grzejną i dno naczynia do gotowania.
- Po każdym użyciu:  
Wyczyścić całą płytę grzejną.
- Raz w tygodniu:  
Aby zapobiec przypaleniu pozostałości środków czyszczących, należy czyścić powierzchnię szklano-ceramiczną środkiem do czyszczenia szkła ceramicznego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

## Czyszczenie szklano-ceramicznych powierzchni MattFinish

### Usuwanie lekkich zabrudzeń

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

### Usuwanie silnych zabrudzeń



1. Przykład użycia gąbki do czyszczenia z miękką stroną do szorowania.

# Czyszczenie i konserwacja

---

- Wszystkie większe zabrudzenia należy usuwać wilgotną ściereczką, natomiast mocno przywarte zabrudzenia skrobakiem do szkła.
  - Powierzchnię szklano-ceramiczną czyścić za pomocą środka do czyszczenia szkła ceramicznego i stali szlachetnej firmy Miele, innego dostępnego w sprzedaży środka do czyszczenia szkła ceramicznego lub mleczka do szorowania. Przestrzegać zaleceń producenta środka czyszczącego.
  - Mocno zabrudzone miejsca pokryć mleczkiem do szorowania i pozostawić na 15 minut.
  - Następnie czyścić odpowiednie miejsca gąbką do czyszczenia z miękką stroną do szorowania (1) od 2 do 5 minut.
  - Jeśli nadal występują pozostałości, powtórzyć proces do 3 razy.
- proszków do szorowania, pumeksu
  - środków zawierających rozpuszczalniki
  - środków do czyszczenia zmywarek do naczyń
  - szorujących twardych szczotek
  - środków do ścierania zabrudzeń

## Usuwanie bardzo silnych zabrudzeń

- W przypadku wyjątkowo uporczywych zabrudzeń należy użyć silnie alkalicznego środka do czyszczenia piekarników lub grilla, który jest odpowiedni do płyt grzejnych. Pozostawić środek czyszczący na co najmniej 30 minut.

## Kończenie czyszczenia

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

## Nieodpowiednie środki czyszczące

Aby uniknąć uszkodzenia powierzchni, do czyszczenia nie należy stosować:

- środków zawierających sodę, amoniak, kwasy lub chlor
- odplamiaczy i odrdzewiaczy

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

Odwiedź stronę [www.miele.pl/support/customer-assistance](http://www.miele.pl/support/customer-assistance), aby uzyskać dodatkowe informacje na temat samodzielnego usuwania usterek.



## Komunikaty w polach wskazań/na wyświetlaczu

Problem	Przyczyna i postępowanie
<b>LOL miga na przemian z ustawioną/zmniejszoną mocą w polu Wskazanie naczynia do gotowania</b>	<p>Wybrana pozycja naczynia do gotowania jest niekorzystna.</p> <p>Naczynie do gotowania nie mogło zostać jednoznacznie przypisane do żadnego elementu obsługi.</p> <p>Odstępy między naczyniami do gotowania są zbyt małe.</p> <p>Naczynia do gotowania nie są wystarczająco oddalone od siebie, a ustawione poziomy mocy są bardzo zróżnicowane.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Ponownie rozmieścić naczynia do gotowania. Przeszawić naczynia do gotowania po kolei, nie równocześnie.</li></ul>
<b>Po włączeniu płyty grzejnej lub naciśnięciu jednego z przycisków w polu Wskazanie płyty grzejnej przez kilka sekund wyświetla się symbol LOC na przemian z symbolem <math>\emptyset_n</math>.</b>	<p>Blokada uruchomienia jest aktywowana.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Dezaktywować blokadę uruchomienia.</li></ul> <p>Blokada przycisków jest aktywowana.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Dezaktywować blokadę przycisków.</li></ul>
<b>Po włączeniu płyty grzejnej w polu Wskazanie płyty grzejnej pojawia się na krótko dE na przemian z <math>\emptyset_n</math>. Naczynia do gotowania nie nagrzewają się.</b>	<p>Płyta grzejna działa w trybie pokazowym.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Dezaktywować tryb pokazowy.</li></ul>

## Usuwanie problemów

Problem	Przyczyna i postępowanie
<b>W polu Wskazanie płyty grzejnej miga <math>\zeta</math> i płyta grzejna wyłącza się automatycznie.</b>	<p>Jeden lub kilka przycisków zostało zakrytych, np. przez kontakt z palcem, potrawę, która wykipiła lub odłożone przedmioty.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Usunąć zabrudzenia lub przedmioty.</li> </ul>
<b>W polu Wskazanie płyty grzejnej wyświetla się <math>UP</math></b>	<p>Dostępna jest aktualizacja oprogramowania dla płyty grzejnej. Nacisnąć — <i>Minus</i>, aby odłożyć aktualizację. Przeprowadzić aktualizację w najbliższym możliwym terminie lub trwale wyłączyć aktualizacje.</p>
<b>W polu Wskazanie płyty grzejnej miga <math>Err</math> na przemian z <math>044</math>.</b>	<p>Zadziałało zabezpieczenie przed przegrzaniem.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Począkać na ostygnięcie płyty grzejnej.</li> <li>■ Usunąć przyczyny przegrzania.</li> <li>■ Sprawdzić działanie płyty grzejnej.</li> <li>■ Jeśli komunikat o błędzie pojawi się ponownie, wezwać serwis.</li> </ul>
<b>W polu Wskazanie płyty grzejnej miga <math>Err</math> na przemian z <math>710</math>, <math>711</math>, <math>712</math> lub <math>713</math>.</b>	<p>Płyta grzejna jest nieprawidłowo podłączona.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Odłączyć płytę grzejną od sieci elektrycznej.</li> <li>■ Wezwać serwis. Płyta grzejna musi zostać podłączona zgodnie ze schematem przyłączeniowym.</li> </ul>
<b>W polu Wskazanie płyty grzejnej <math>Err</math> na przemian z <math>726</math>, <math>727</math>, <math>728</math> lub <math>729</math>.</b>	<p>Wentylator jest zablokowany lub uszkodzony.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sprawdzić, czy wentylator nie jest zablokowany przez jakiś przedmiot.</li> <li>■ Usunąć przedmiot.</li> <li>■ Jeśli w polu Wskazanie płyty grzejnej ponownie pojawi się komunikat o błędzie, wezwać serwis.</li> </ul>
<b>W polu Wskazanie płyty grzejnej widoczny jest komunikat, który nie został wymieniony w tej tabeli.</b>	<p>W elektronice wystąpił błąd.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Przerwać dopływ energii do płyty grzejnej na ok. 1 minutę.</li> <li>■ Jeśli po przywróceniu dopływu energii problem nadal występuje, wezwać serwis.</li> </ul>

## Nieoczekiwane zachowania

Problem	Przyczyna i postępowanie
<p><b>Naczynie do gotowania zostało ustawione, ale nie pojawia się odpowiedni suwak regulacji.</b></p>	<p>Naczynie do gotowania nie zostaje rozpoznane na tej pozycji, ponieważ jest zbyt małe.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ustawić naczynie do gotowania ponownie. Jeśli nadal nie jest rozpoznawane, użyć innego naczynia do gotowania.</li> </ul> <p>Naczynie do gotowania jest nieodpowiednie.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Używać odpowiednich naczyń do gotowania.</li> </ul>
<p><b>Po ponownym umieszczeniu naczynia do gotowania ustawiony poziom mocy zaczyna migać.</b></p>	<p>Naczynie do gotowania nie zostało rozpoznane.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Nacisnąć migający poziom mocy.</li> <li>■ Gdy poziom mocy nadal miga, umieścić ponownie naczynie do gotowania.</li> </ul>
<p><b>Po ponownym umieszczeniu naczynia do gotowania ustawiony poziom mocy gaśnie i zapala się 0.</b></p>	<p>Naczynie do gotowania nie zostało rozpoznane.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ustawić ponownie poziom mocy.</li> </ul>
<p><b>Poziom mocy 9 zostaje automatycznie zredukowany, gdy w przypadku połączonej strefy grzejnej zostanie również ustawiony poziom mocy 9.</b></p>	<p>Przy równoczesnej pracy na poziomie mocy 9 zostaje przekroczona moc dostępna łącznie dla obu stref grzejnych.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Zastosować inną strefę grzejną.</li> </ul>
<p><b>Obszar lub cała płyta grzejna wyłącza się automatycznie.</b></p>	<p>Czas pracy był zbyt długi.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ponownie włączyć płytę grzejną lub obszar.</li> </ul> <p>Zadziałało zabezpieczenie przed przegrzaniem.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Poczekać na ostygnięcie płyty grzejnej.</li> <li>■ Usunąć przyczyny przegrzania.</li> <li>■ Sprawdzić działanie płyty grzejnej.</li> <li>■ Jeśli problem nadal występuje, wezwać serwis.</li> </ul>
<p><b>Strefa grzejna nie pracuje z ustawionym poziomem mocy tak jak zwykle.</b></p>	<p>Zadziałało zabezpieczenie przed przegrzaniem.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Poczekać na ostygnięcie płyty grzejnej.</li> <li>■ Usunąć przyczyny przegrzania.</li> <li>■ Sprawdzić działanie płyty grzejnej.</li> <li>■ Jeśli problem nadal występuje, wezwać serwis.</li> </ul>

## Usuwanie problemów

Problem	Przyczyna i postępowanie
Poziom Booster został automatycznie przerwany przed upływem ustalonego czasu.	Zadziałało zabezpieczenie przed przegrzaniem. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Poczekać na ostygnięcie płyty grzejnej.</li><li>■ Usunąć przyczyny przegrzania.</li><li>■ Sprawdzić działanie płyty grzejnej.</li><li>■ Jeśli problem nadal występuje, wezwać serwis.</li></ul>

## Niezadawalające rezultaty

Problem	Przyczyna i postępowanie
Przy włączonej automatyce zagotowywania zawartość naczynia do gotowania nie dochodzi do wrzenia.	Podgrzewane są duże ilości produktów spożywczych. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Zagotować przy najwyższym poziomie mocy, a następnie przełączyć ręcznie z powrotem.</li></ul> Naczynie do gotowania źle przewodzi ciepło. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Zastosować inne naczynie do gotowania, które lepiej przewodzi ciepło.</li></ul>
Przy porównywalnych procesach gotowania i smażenia występują niewielkie różnice w czasach przyrządzenia i w przyrumienieniu.	To nie jest usterka. Materiał dna naczynia do gotowania i pozycja naczynia do gotowania na płycie grzejnej mają wpływ na wydajność cewek indukcyjnych. Może to znaleźć odbicie w przebiegu gotowania.
Pozycje naczyń do gotowania nie są rozpoznawane i/lub dochodzi do nierównomiernego rozprzeczania ciepła w naczyniu do gotowania	Pozycja naczynia do gotowania nie jest zoptymalizowana. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Ustawić naczynie zgodnie z instrukcją.</li><li>■ Jeśli wyniki gotowania są nadal niezadawalające, w ustawieniach należy ustawić wyświetlanie nieprawidłowych pozycji naczynia do gotowania (P24).</li></ul> Rozpoznawanie niekorzystnych pozycji naczyń do gotowania jest ustawione z większą precyzją. Płyta grzejna zgłasza teraz również niekorzystne pozycje naczyń do gotowania, a nie tylko nieprawidłowe pozycje naczyń do gotowania.

## Problemy ogólne lub usterki techniczne

Problem	Przyczyna i postępowanie
<p><b>Nie można włączyć płyty grzejnej.</b></p>	<p>Płyta grzejna nie ma prądu.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sprawdzić, czy doszło do wyzwolenia zabezpieczenia instalacji elektrycznej. Wezwać elektryka lub serwis Miele (minimalne zabezpieczenie patrz tabliczka znamionowa).</li> </ul> <p>Mogło dojść do wystąpienia usterki technicznej.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Odłączyć płytę grzejną od sieci elektrycznej na ok. 1 minutę:           <ul style="list-style-type: none"> <li>– wyłączając odpowiedni bezpiecznik lub całkowicie wykręcając z oprawki bezpiecznik topikowy,</li> <li>– wyłączając wyłącznik różnicowoprądowy.</li> </ul> </li> <li>■ Jeśli po ponownym włączeniu/wkręceniu bezpiecznika lub wyłącznika różnicowoprądowego nadal nie można uruchomić płyty grzejnej, proszę wezwać elektryka lub serwis.</li> </ul>
<p><b>Podczas użytkowania nowej płyty grzewczej dochodzi do powstawania zapachu i oparów.</b></p>	<p>Elementy z metalu są zabezpieczone środkiem konserwacyjnym. Podczas pierwszego uruchomienia płyty grzejnej mogą pojawić się zapachy i ewentualnie opary. Również materiał cewek indukcyjnych wydziela zapach podczas pierwszych godzin pracy. Przy każdym następnym użyciu zapach staje się coraz słabszy i w końcu zanika całkowicie. Zapach i ewentualne opary nie wskazują na nieprawidłowe podłączenie lub usterkę urządzenia ani nie są szkodliwe dla zdrowia.</p>
<p><b>Po wyłączeniu płyty grzejnej słychać odgłosy pracy.</b></p>	<p>Wentylator chłodzący pracuje do momentu, gdy płyta grzejna ostygnie, a następnie wyłącza się automatycznie.</p>

## Usuwanie problemów

Problem	Przyczyna i postępowanie
<b>Różne problemy z ustawieniami, np. problemy z połączeniem z siecią</b>	<p>Zmiany ustawień mogą prowadzić do wzajemnych konfliktów.</p> <p>Niestabilny sygnał sieci Wi-Fi może powodować problemy z działaniem.</p> <div data-bbox="404 328 1038 475" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"><p>W przypadku przywrócenia ustawień fabrycznych wprowadzone ustawienia zostaną usunięte. Wprowadzone ustawienia należy udokumentować, aby możliwe było ich odtworzenie.</p></div> <p>■ Przywrócić ustawienia fabryczne.</p> <p>Można zresetować wszystkie lub tylko niektóre ustawienia, jak np. ustawienia Wi-Fi.</p>

Na stronie [www.miele.pl/service](http://www.miele.pl/service) można uzyskać informacje dotyczące samodzielnego usuwania usterek i części zamiennych Miele.

### **Kontakt w przypadku usterek**

W przypadku wystąpienia usterek, których nie można usunąć samodzielnie, należy powiadomić np. dystrybutora Miele lub serwis Miele.

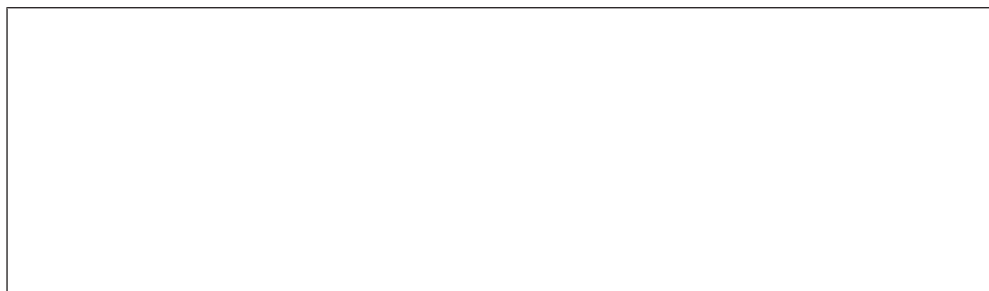
Serwis Miele można zamówić online na stronie [www.miele.pl/service](http://www.miele.pl/service).

Dane kontaktowe serwisu Miele są podane na końcu tego dokumentu.

Serwis wymaga podania identyfikatora modelu i numeru seryjnego urządzenia (SN). Obie informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.

### **Tabliczka znamionowa**

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



### **Gwarancja**

Okres gwarancji wynosi 2 lata.

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

## Dane techniczne

---

### Dane techniczne

Częstotliwość: pasmo ISM	2,400 GHz – 2,4835 GHz
Częstotliwość: RFID/NFC	13,56 Mhz
Moc nadawania: Wi-Fi	≤ 100 mW
Moc nadawania: RFID/NFC	≤ 100 mW
Moc nadawania: BTLE	≤ 10 mW
Pobór mocy w trybie wyłączenia	≤ 0,5 W
Pobór mocy w trybie czuwania przy podłączeniu do sieci	≤ 2 W
Czas do automatycznego przełączenia w tryb wyłączenia	10 Min.
Czas do automatycznego przełączenia w tryb czuwania przy podłączeniu do sieci	10 Min.

### Karty produktów

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

### Informacje dotyczące elektrycznych płyt grzejnych dla gospodarstw domowych

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

MIELE	
<b>Identyfikator modelu</b>	KM 8665 FR, KM 8665 FL
Typ płyty grzejnej	Do zabudowy
Liczba pól lub obszarów grzejnych	1
W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytecznej dla każdego pola grzejnego elektrycznego W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzejnego	1. = 570 x 390 mm
Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na kg (EC <sub>electric cooking</sub> )	1. = 184,5 Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejącą w przeliczeniu na kg (EC <sub>electric hob</sub> )	184,5 Wh/kg
- Płyta całopowierzchniowa / dowolny wybór / Indukcja	

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

MIELE	
<b>Identyfikator modelu</b>	KM 8685 FR, KM 8685 FL, KM 8685 FL MattFinish
Typ płyty grzejnej	Do zabudowy
Liczba pól lub obszarów grzejnych	1
W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytecznej dla każdego pola grzejnego elektrycznego W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzejnego	1. = 740 x 380 mm
Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na kg (EC <sub>electric cooking</sub> )	1. = 182,8 Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejącą w przeliczeniu na kg (EC <sub>electric hob</sub> )	182,8 Wh/kg
- Płyta całopowierzchniowa / dowolny wybór / Indukcja	

## Dane techniczne

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

MIELE	
Identyfikator modelu	KM 8695 FR, KM 8695 FL, KM 8695 FL MattFinish
Typ płyty grzejnej	Do zabudowy
Liczba pól lub obszarów grzejnych	1
W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytecznej dla każdego pola grzejnego elektrycznego W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzejnego	1. = 870 x 380 mm
Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na kg ( $EC_{\text{electric cooking}}$ )	1. = 183,5 Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg ( $EC_{\text{electric hob}}$ )	183,5 Wh/kg
- Płyta całopowierzchniowa / dowolny wybór / Indukcja	

## Deklaracja zgodności

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

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

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





Miele Sp. z o.o.  
ul. Czerniakowska 87A  
00-718 Warszawa  
Tel. 22 335 00 00  
[www.miele.pl](http://www.miele.pl)

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

KM 8665 FR, KM 8665 FL, KM 8685 FR, KM 8685 FL,  
KM 8685 FL MattFinish, KM 8695 FR, KM 8695 FL,  
KM 8695 FL MattFinish