

Instrukcja użytkowania i montażu Płyta grzejna z indukcją



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

Spis treści

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia	5	Wprowadzenie	36
Odpowiedzialność i ochrona środowiska naturalnego	13	Płyta grzejna.....	36
Instalowanie	14	KM 8462 FR, KM 8462 FL, KM 8463 FX	36
Wskazówki bezpieczeństwa do zabudowy	14	KM 8482 FR, KM 8482 FL.....	37
Dodatkowe wskazówki bezpieczeństwa dotyczące montażu nablátowego	15	KM 8483 FX, KM 8483 FX Szkło	38
Dodatkowe instrukcje bezpieczeństwa dotyczące zabudowy zlicowanej	15	Elementy obsługi i wskazań.....	39
Odstępy bezpieczeństwa	16	Dane stref grzejnych	40
Wymiary zabudowy dla zabudowy nablátowej	23	Zarządzanie energią	43
KM 8462 FR.....	23	Zasady obsługi.....	43
KM 8462 FL	24	Połączenie z siecią	44
KM 8482 FR.....	25	Funkcje specjalne.....	45
KM 8482 FL	26	Sterowanie wyciągiem kuchennym	45
Wymiary zabudowy dla zabudowy zlicowanej	27	Stałe rozpoznawanie garnków	45
KM 8462 FL	27	Rozpoznanie wielkości garnka	45
KM 8463 FX.....	28	Obszar grzejny PowerFlex/ PowerFlex XL.....	45
KM 8482 FL	29	Booster płyty grzejnej	45
KM 8483 FX.....	30	Stop&Go.....	45
KM 8483 FX Szkło	31	Poziomy mocy płyty grzejnej	45
Zabudowa nablátowa płyty grzejnej	32	Automatyka zagotowywania	46
Przygotowanie blatu roboczego do montażu nablátowego	32	Funkcje czasowe.....	46
Montaż nablátowy płyty grzejnej.....	32	Blokada uruchomienia	46
Zabudowa zlicowana płyty grzejnej	33	Blokada przycisków	46
Przygotowanie blatu roboczego do zabudowy zlicowanej	33	Funkcja Recall	46
Montaż zlicowany płyty grzejnej	33	Utrzymywanie ciepła.....	46
Podłączenie elektryczne	34	Ustawienia.....	46
		Tryb pokazowy	46
		Wskazanie ciepła resztkowego... ..	46
		Wyłączenie ze względów bezpieczeństwa	46
		Zabezpieczenie przed przegrzaniem.....	47
		Identyfikator modelu i numer seryjny	47
		Wersja oprogramowania	47
		Akcesoria dodatkowe	48
		Pierwsze uruchomienie	49
		Rozpakowywanie płyty grzejnej	49
		Pierwsze czyszczenie płyty grzejnej	49
		Pierwsze włączanie płyty grzejnej	49

Połączenie z siecią	49	Automatyka zagotowywania.....	56
Wymagania dotyczące nawiązywania połączenia z siecią domową.....	49	Aktywacja automatyki zagotowywania	56
Korzystanie z funkcji Scan & Connect.....	49	Dezaktywacja automatyki zagotowywania.....	57
Wymagania dotyczące bezpośredniego połączenia z wyciągiem kuchennym Miele.....	50	Funkcje czasowe	57
Połączenie płyty grzejnej z wyciągiem kuchennym Miele.....	50	Ustawianie czasu.....	57
Resetowanie ustawień.....	50	Ustawianie timera.....	57
Obsługa.....	52	Zmiana ustawień timera.....	57
Wskazówki bezpieczeństwa dotyczące obsługi	52	Kasowanie ustawień timera.....	58
Włączanie płyty grzejnej.....	52	Ustawianie czasu trwania procesu gotowania.....	58
Wyłączanie płyty grzejnej/strefy grzejnej.....	52	Zmiana czasu trwania procesu gotowania	58
Pozycjonowanie naczyń do gotowania na obszarach grzejnych PowerFlex: KM 8462 FR, KM 8462 FL, KM 8463 FX, KM 8483 FX, KM 8483 FX Glas....	53	Kasowanie czasu trwania procesu gotowania	58
Pozycjonowanie naczyń do gotowania na obszarach grzejnych PowerFlex XL: KM 8482 FR, KM 8482 FL.....	54	Ustawianie czasu trwania kolejnych procesów gotowania	59
Poziomy mocy płyty grzejnej	54	Wyświetlanie czasu trwania procesu gotowania	59
Ustawianie poziomu mocy strefy grzejnej.....	54	Rozpoczęcie pomiaru upływającego czasu procesu gotowania ..	59
Ustawianie poziomu mocy strefy grzejnej – bez poziomów pośrednich.....	54	Zakończenie pomiaru upływającego czasu procesu gotowania ..	59
Zmiana poziomu mocy strefy grzejnej	55	Rozpoczęcie pomiaru upływającego czasu procesu gotowania w odniesieniu do kolejnych procesów gotowania.....	59
Obszar grzejny PowerFlex/PowerFlex XL.....	55	Wyświetlanie pomiaru upływającego czasu procesu gotowania	59
Booster	55	Jednoczesne korzystanie z funkcji czasowych	59
Aktywacja funkcji Booster	55	Blokada uruchomienia	60
Dezaktywacja funkcji Booster....	55	Aktywacja blokady uruchomienia	60
Aktywacja/dezaktywacja funkcji Stop&Go	56	Dezaktywacja blokady uruchomienia.....	60
		Blokada przycisków	60
		Aktywacja blokady przycisków ...	60
		Dezaktywacja blokady przycisków	60

Spis treści

Funkcja Recall	60	Dane techniczne	80
Aktywacja funkcji Recall.....	60	Dane techniczne.....	80
Odrzucenie funkcji Recall	61	Karty produktów	80
Dane płyty grzejnej.....	61	Deklaracja zgodności.....	82
Wyświetlanie identyfikatora modelu/numeru seryjnego	61		
Wyświetlanie wersji oprogramowania.....	61		
Aktywacja/dezaktywacja trybu pokazowego	62		
Zakresy ustawień poziomów mocy płyty grzejnej.....	63		
Informacje dla instytutów testowych	64		
Dobrze wiedzieć	65		
Sposób działania płyt indukcyjnych	65		
Odgłosy.....	65		
Naczynia do gotowania.....	65		
Dopasowywanie ustawień.....	67		
Wyświetlanie identyfikatora modelu/numeru seryjnego	71		
Wyświetlanie wersji oprogramowania	71		
Czyszczenie i konserwacja	72		
Wskazówki bezpieczeństwa dotyczące czyszczenia i pielęgnacji.....	72		
Interwał czyszczenia	72		
Czyszczenie powierzchni szklano-ceramicznych	73		
Nieodpowiednie środki czyszczące	73		
Usuwanie problemów	74		
Komunikaty w polach wskazań/na wyświetlaczu.....	74		
Nieoczekiwane zachowania	76		
Niezadowolające rezultaty	76		
Problemy ogólne lub usterki techniczne	77		
Serwis.....	79		
Kontakt w przypadku usterek.....	79		
Tabliczka znamionowa	79		
Gwarancja.....	79		

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. mikro sieci, systemy rezerwowe). Warunkiem dla takiej eksploatacji jest, żeby system zasilania odpowiadał specyfikacji EN 50160 lub porównywalnej.
- Środki ochronne przewidziane w instalacji domowej i w tym produkcie Miele muszą być skuteczne w swojej funkcji i działaniu również w trybie pracy autonomicznej lub niesynchronizowanej z siecią, albo muszą być zastąpione przez równoważne środki w instalacji (patrz np. VDE-AR-E 2501-2).
- ▶ Bezpieczeństwo elektryczne płyty grzejnej jest zapewnione tylko wtedy, gdy została ona podłączona do prawidłowo zainstalowanego systemu przewodów ochronnych. To podstawowe zabezpieczenie jest bezwzględnie wymagane. W razie wątpliwości należy zlecić sprawdzenie instalacji elektrycznej przez elektryka.
 - ▶ Dane przyłączeniowe (częstotliwość i napięcie) na tabliczce znamionowej płyty grzejnej muszą być zgodne z parametrami sieci elektrycznej, w przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia płyty grzejnej.
- Należy porównać te dane przed podłączeniem. W razie wątpliwości zasięgnąć opinii elektryka.
- ▶ Gniazda wielokrotne lub przedłużacze nie zapewniają wymaganego bezpieczeństwa (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 oprawek,
- wtyczka (jeśli występuje) jest wyjęta z gniazdka. Nie ciągnąć przy tym za przewód zasilający, lecz za wtyczkę.

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

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

Prawidłowe użytkowanie

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

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 istnieje ryzyko, że przedmioty metalowe odłożone na płycie grzejnej ulegną rozgrzaniu. Inne materiały mogą się stopić lub zapalić. Wilgotne pokrywki garnków mogą się zassać. Nie wykorzystywać płyty grzejnej jako powierzchni do odkładania. Wyłączać strefy grzejne po użyciu!
- ▶ 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.
- ▶ Nigdy nie używać 2 naczyń do gotowania jednocześnie na jednej strefie grzejnej ani na jednym obszarze grzejnym PowerFlex lub PowerFlex XL.
- ▶ Gdy naczynie jest ustawione na strefie grzejnej lub strefie na brytfannę tylko częściowo, może dojść do silnego rozgrzania uchwytów. Naczynie do gotowania należy zawsze ustawiać pośrodku strefy grzejnej lub strefy na brytfannę.
- ▶ W przypadku zastosowania adaptera do naczyń do gotowania na indukcję, generatory indukcji w płycie mogą zostać uszkodzone lub nawet zniszczone. Nie stosować żadnych adapterów na indukcję.

Czyszczenie i konserwacja

- ▶ Para z myjki parowej może przedostawać się na elementy przewodzące prąd elektryczny i spowodować zwarcie. Nigdy nie używać myjki parowej do czyszczenia płyty grzejnej.

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

- ▶ 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 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 zdemontowana 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.

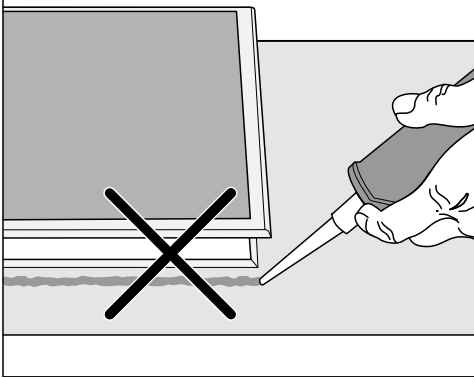
► Należy upewnić się, że po zamontowaniu płyty grzejnej przewód zasilający nie jest dostępny.

► 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.

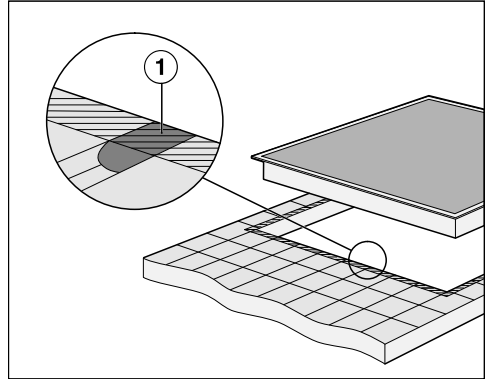
Dodatkowe wskazówki bezpieczeństwa dotyczące montażu nabladowego



⚠ 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

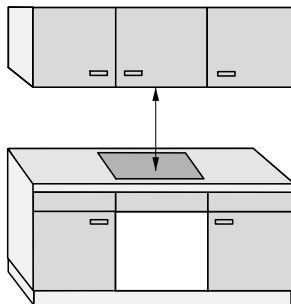
▶ Prześwit szafki dolnej musi być co najmniej tak szeroki, jak wewnętrzne wycięcie w blacie roboczym, aby płyta grzejna po zabudowie była swobodnie dostępna od dołu i aby możliwe było zdjęcie skrzynki spodniej do celów serwisowych. Jeśli płyta grzejna po zabudowie nie będzie dostępna od spodu, należy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

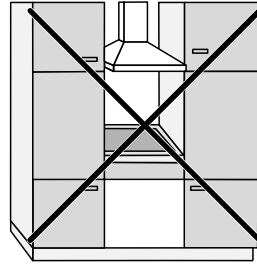
- zachować odstęp bezpieczeństwa podany przez producenta wyciągu kuchennego,
- zachować maksymalny wymagany odstęp bezpieczeństwa, jeśli pod wyciągiem kuchennym zainstalowanych jest kilka urządzeń, w odniesieniu do których podane są różne odstępy bezpieczeństwa.

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

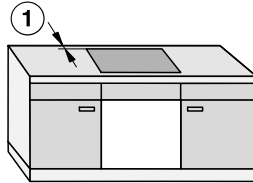
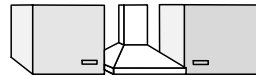
Odstęp bezpieczeństwa z tyłu i po bokach płyty grzejnej

Od wysokiej szafki lub ściany pomieszczenia zachować następujące odstępy minimalne:

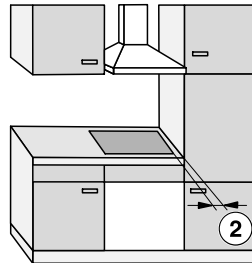
- **z tyłu** ① od wycięcia w blacie roboczym do tylnej krawędzi blatu roboczego: 50 mm
oraz
- **po prawej stronie** ② od wycięcia w blacie roboczym do znajdującej się obok zabudowy meblowej (np. wysokiej szafki stojącej) lub do ściany pomieszczenia: 50 mm, a po przeciwnej stronie odstęp minimalny o wielkości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



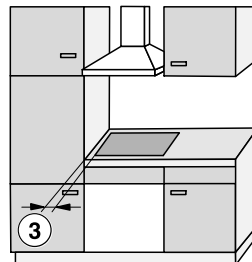
niedozwolone



bardzo zalecane



niezalecane



niezalecane

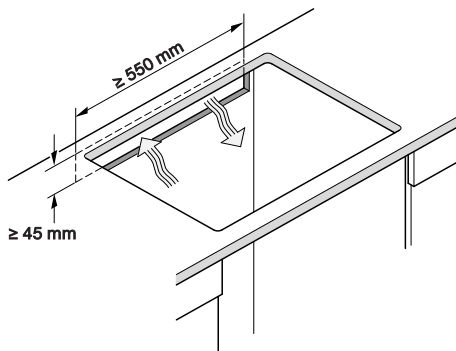
Instalowanie

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.

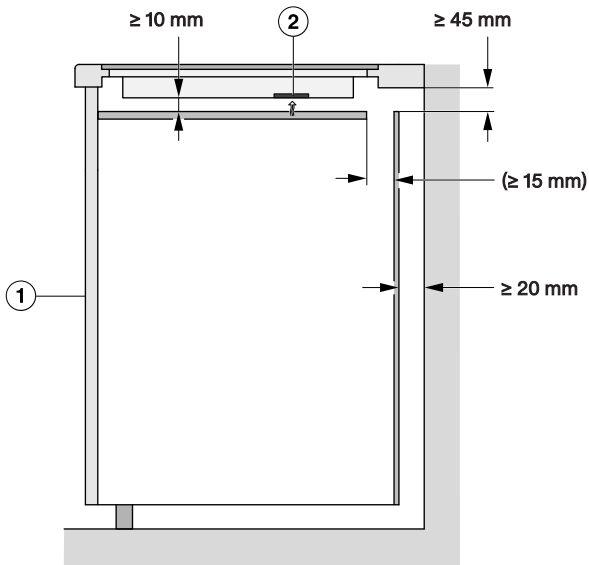
Odstęp minimalny od dolnej krawędzi¹ płyty grzejnej do:

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

¹ 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

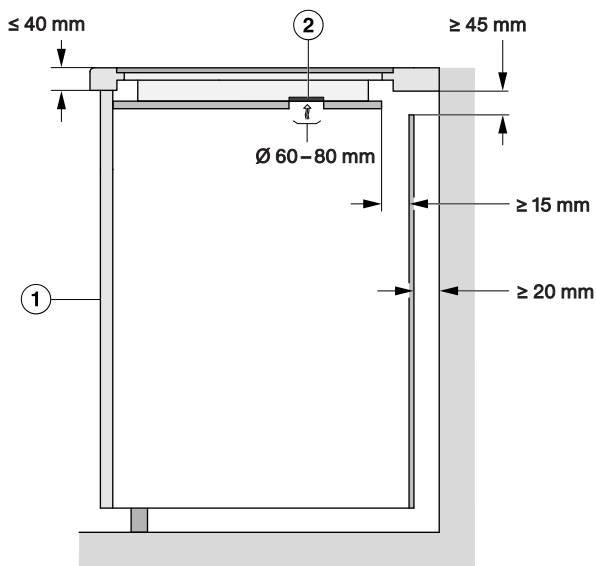
② Wentylator

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 Prząd
- ② Wentylator

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

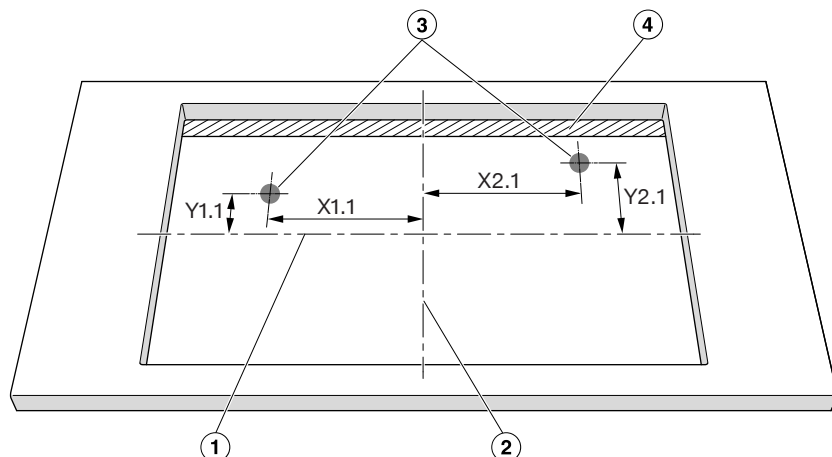
Odstęp minimalny od **spodu dna zoptymalizowanego pod kątem doprowadzenia powietrza** do:

- górnej krawędzi szuflady: $\geq 5\text{ mm}$
- dna szuflady: $\geq 75\text{ mm}$
- 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



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 (≥ 15 mm)

	X1.1	Y1.1	X2.1	Y2.1
	Odległość od środka wycięcia w mm			
KM 8462 FR/FL	184	93	147	78
KM 8463 FX	184	93	147	78
KM 8482 FR/FL	184	102	147	87
KM 8483 FX/FX szkło	184	84	174	69

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

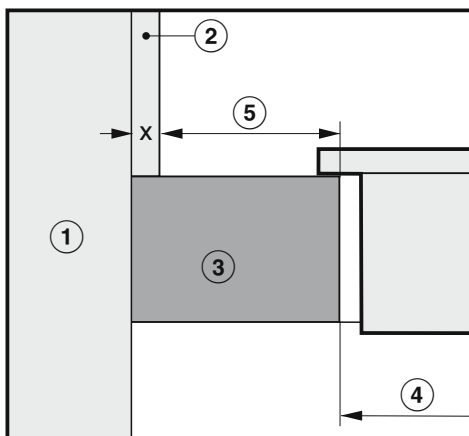
Jeśli nisza jest wyłożona okładziną, należy zachować odstęp minimalny pomiędzy wycięciem w blacie roboczym a okładziną. Wysokie temperatury mogą doprowadzić do zmian materiału lub nawet do jego zniszczenia.

Instalowanie

Zabudowa zlicowana



Zabudowa nablutowa



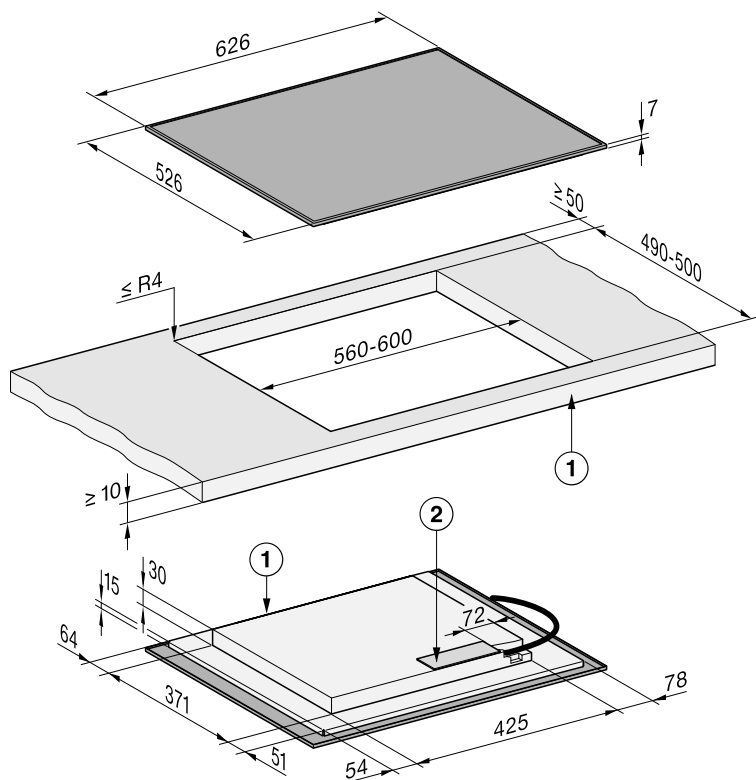
- ① Ściana
- ② Wymiar x = grubość okładziny niszy
- ③ Blat roboczy
- ④ Wycięcie w blacie roboczym
- ⑤ Odstęp minimalny w przypadku materiałów **palnych** (np. drewna) materiałów **niepalnych** (np. metalu, kamienia naturalnego, płytek ceramicznych)

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

Wymiary zabudowy dla zabudowy nablatowej

KM 8462 FR

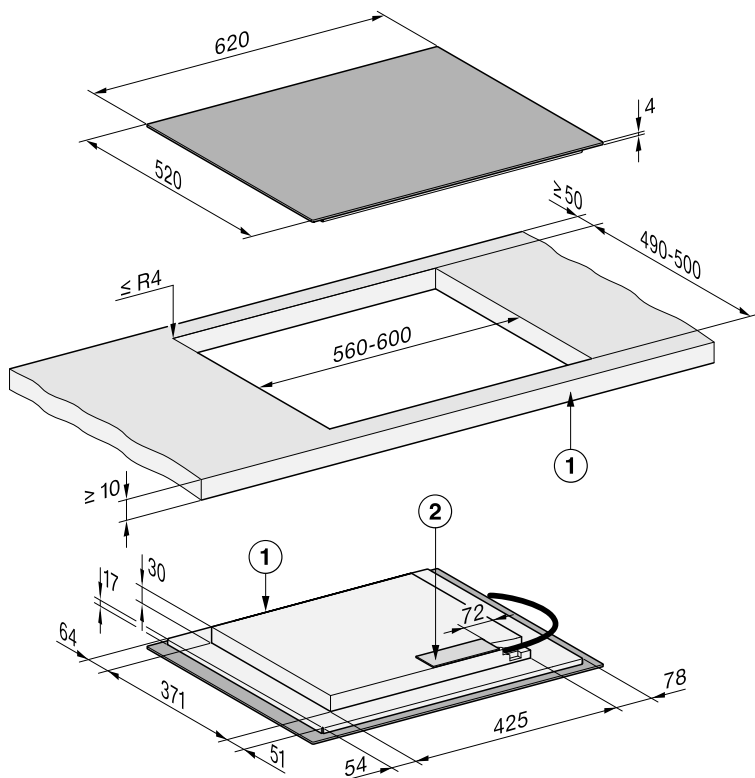


Wszystkie wymiary podane są w mm.

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

Instalowanie

KM 8462 FL



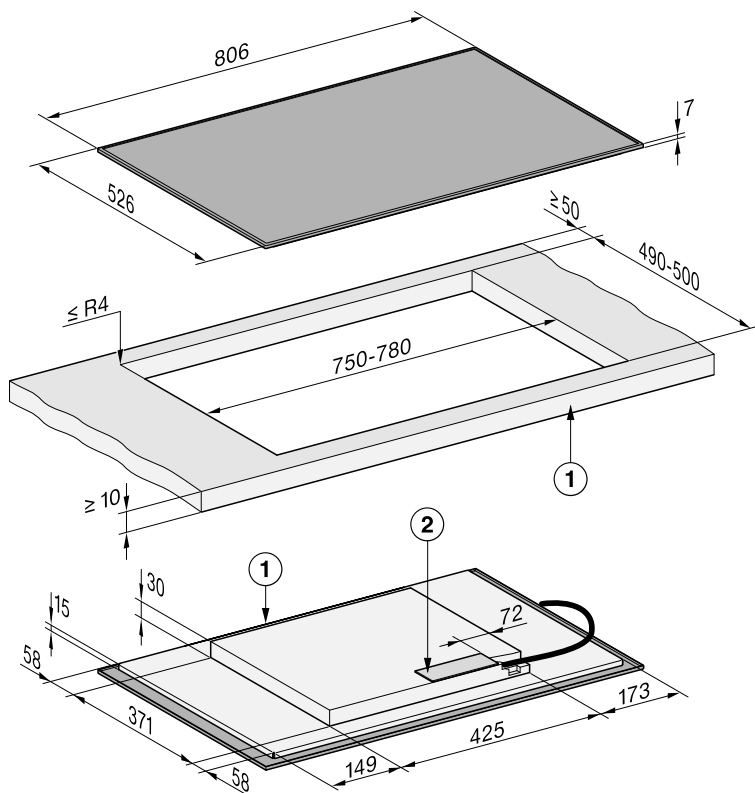
Wszystkie wymiary podane są w mm.

① Prząd

② Skrzynka przyłączeniowa

Przewód przyłączeniowy (L = 1440 mm) jest dołączony luzem

KM 8482 FR

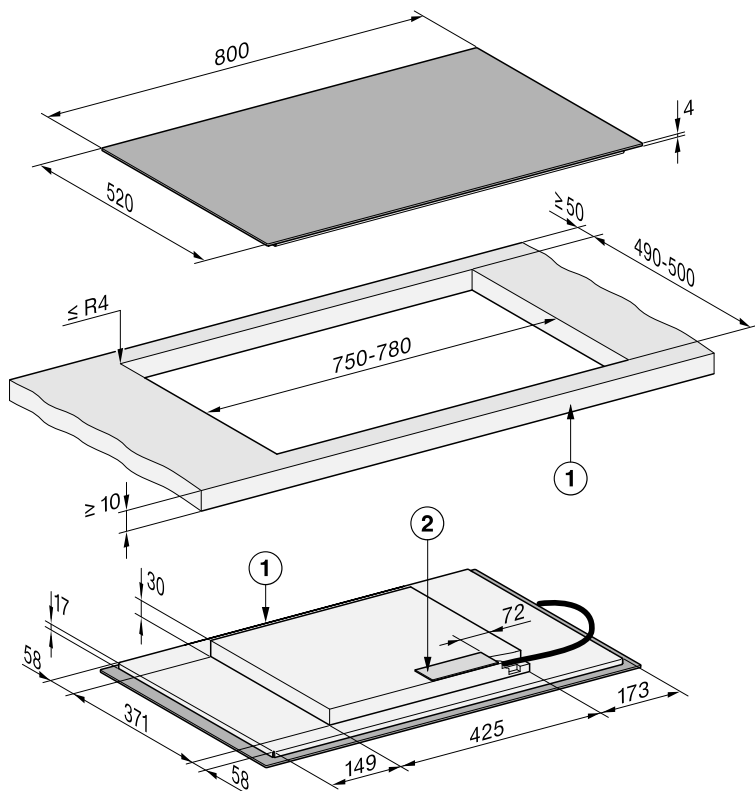


Wszystkie wymiary podane są w mm.

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

Instalowanie

KM 8482 FL



Wszystkie wymiary podane są w mm.

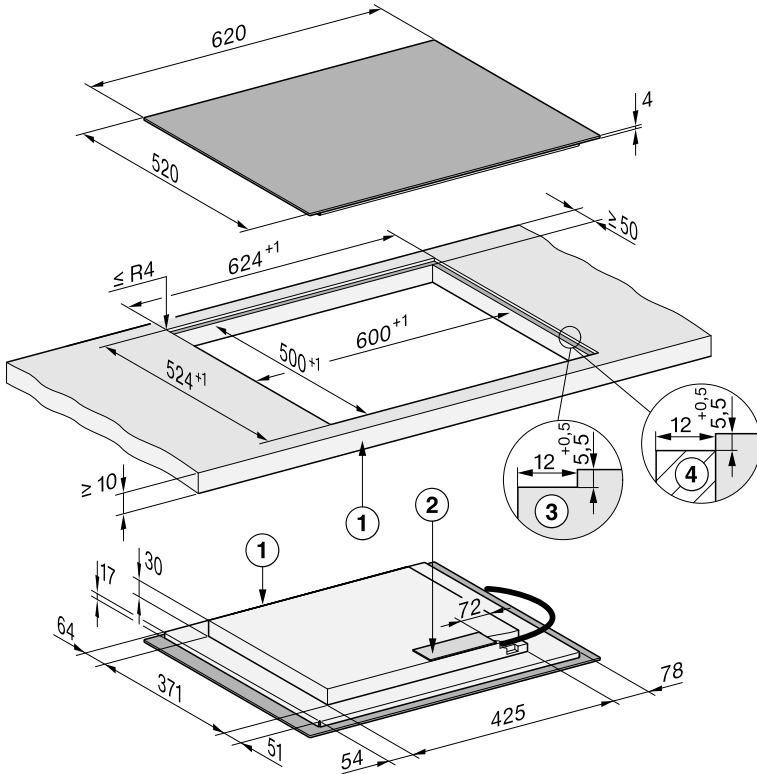
① Przód

② Skrzynka przyłączeniowa

Przewód przyłączeniowy (L = 1440 mm) jest dołączony luzem

Wymiary zabudowy dla zabudowy zlicowanej

KM 8462 FL

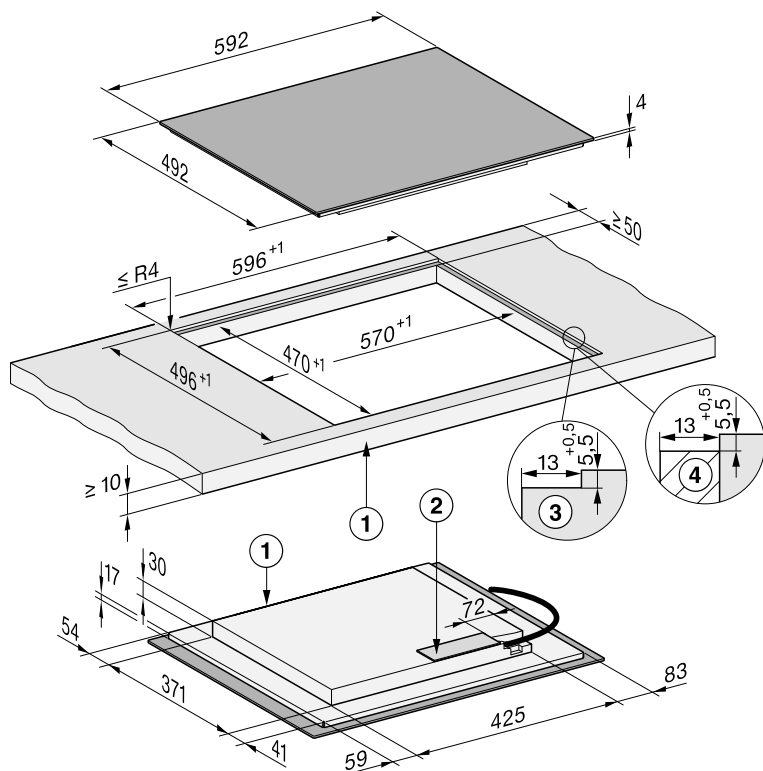


Wszystkie wymiary podane są w mm.

- 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 13 mm (wyposażenie nie dostarczone wraz z urządzeniem)

Instalowanie

KM 8463 FX



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 13 mm (wyposażenie nie dostarczone wraz z urządzeniem)

Instalowanie

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.

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.

Instalowanie

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 (Wył.) na 0 (Wył.).

Wyłączniki różnicowoprądowe

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

Przewód przyłączeniowy

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

Możliwości instalacyjne można odczytać ze schematu instalacyjnego.

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

Wymiana przewodu przyłączeniowego

⚠ Niebezpieczeństwo porażenia prądem.

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

Wymiana przewodu przyłączeniowego może zostać dokonana wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.

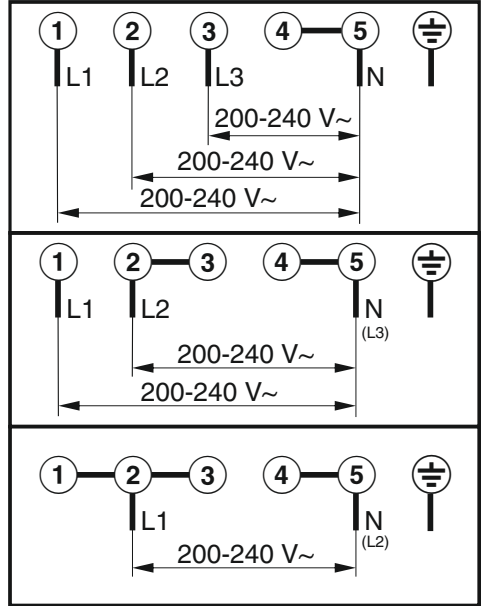
Przy wymianie przewodu przyłączeniowego stosować wyłącznie kable typu H 05 VV-F (w izolacji PCV) o odpowiednim przekroju. Przewód przyłączeniowy jest do nabycia u producenta lub w serwisie.

Schemat przyłączeniowy

Nie każda możliwość przyłączenia jest 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.

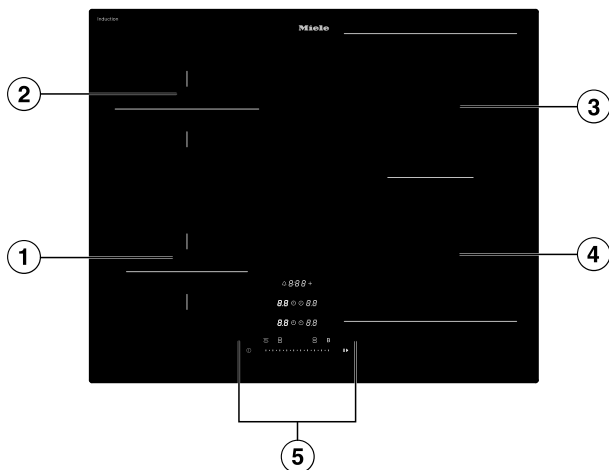
Do podłączenia płyty grzejnej wymagany jest 1. i 2. przewód fazowy. Do 3. przewodu fazowego można podłączyć kolejne urządzenia.



Wprowadzenie

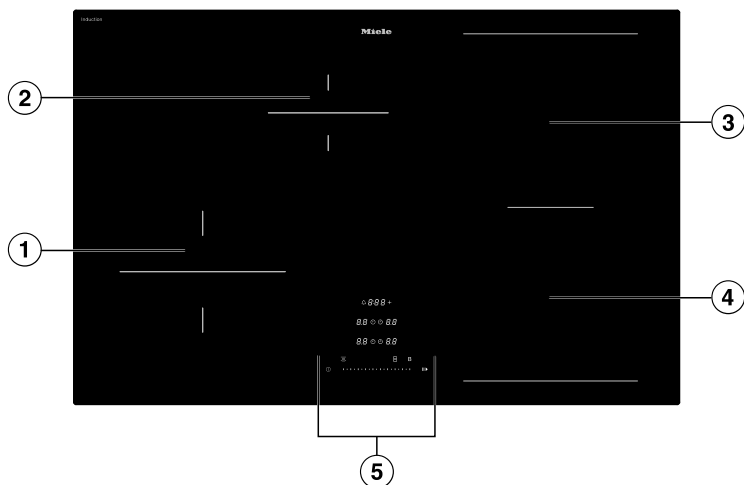
Płyta grzejna

KM 8462 FR, KM 8462 FL, KM 8463 FX



- ① Strefa grzejna z funkcją Booster
- ② Strefa grzejna z funkcją Booster
- ③ Strefa grzejna PowerFlex z funkcją Booster
możliwość połączenia ze strefą grzejną PowerFlex ④ i utworzenia obszaru grzejnego PowerFlex
- ④ Strefa grzejna PowerFlex z funkcją Booster
- ⑤ Elementy obsługi i wskazań

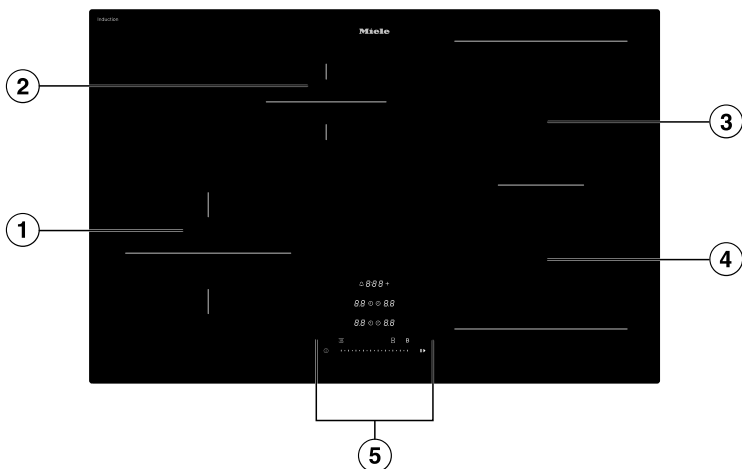
KM 8482 FR, KM 8482 FL



- ① Strefa grzejna z funkcją Booster
- ② Strefa grzejna z funkcją Booster
- ③ Strefa grzejna PowerFlex z funkcją Booster
możliwość połączenia ze strefą grzejną PowerFlex ④ i utworzenia obszaru grzejn-
nego PowerFlex XL
- ④ Strefa grzejna PowerFlex z funkcją Booster
- ⑤ Elementy obsługi i wskaźnik

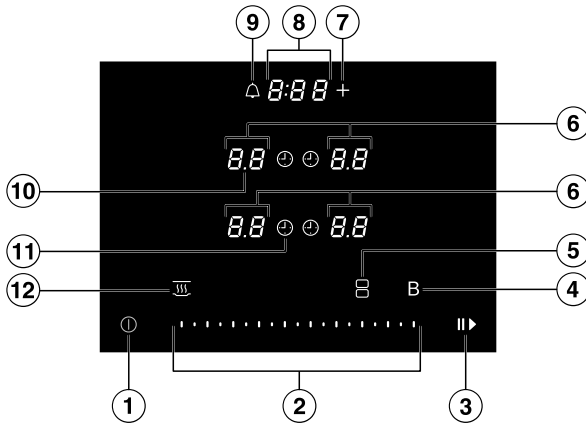
Wprowadzenie

KM 8483 FX, KM 8483 FX Szkło






- ① Strefa grzejna z funkcją Booster
- ② Strefa grzejna z funkcją Booster
- ③ Strefa grzejna PowerFlex z funkcją Booster
możliwość połączenia ze strefą grzejną PowerFlex ④ i utworzenia obszaru grzejnego PowerFlex
- ④ Strefa grzejna PowerFlex z funkcją Booster
- ⑤ Elementy obsługi i wskaźników

Elementy obsługi i wskazań




- ① Przycisk *Wł./Wył.*
- ② Suwak
 - do ustawiania poziomu mocy
 - do ustawiania czasów
- ③ Przycisk *Stop&Go*
 - Do zatrzymywania/uruchamiania bieżącego procesu gotowania
- ④ Przycisk *Booster*
- ⑤ Przycisk stref grzejnych *PowerFlex/PowerFlex XL*
 - (wyświetlany tylko po dokonaniu wyboru odpowiedniej strefy grzejnej)
 - Do ręcznego łączenia/rozłączenia stref grzejnych *PowerFlex/PowerFlex XL*
- ⑥ Wskazanie strefy grzejnej
 - ☐ Strefa grzejna jest gotowa do pracy
 - 1.0 do 9.0 Poziom mocy
 - Wskazanie ciepła resztkowego poziom 1
 - = Wskazanie ciepła resztkowego poziom 2
 - ≡ Wskazanie ciepła resztkowego poziom 3
 - ∪ Brak naczynia lub nieodpowiednie naczynie do gotowania
 - b Booster
 - h Utrzymywanie ciepła
- ⑦ Przycisk *Wprowadzanie danych*
 - do zmiany ustawień
 - do ustawiania czasów

Wprowadzenie


- ⑧ 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
- ⑨ Przycisk *Timer* 
- ⑩ Wskazanie separatora
 Wyświetlanie poziomów pośrednich dla poziomów mocy
- ⑪ Przycisk *Czas trwania* procesu gotowania 
 Automatycznie wyłącza strefy grzejne po upływie ustawionego czasu
 Mierzy czas trwania procesu gotowania
- ⑫ Przycisk *Utrzymywanie ciepła* 
 Do aktywacji/dezaktywacji specjalnej funkcji Utrzymywanie ciepła

Dane stref grzejnych

KM 8462 FR, KM 8462 FL, KM 8463 FX					
Strefa grzejna	Wielkość w cm ¹		Maks. moc w W przy 230 V ²		Połączona strefa grzejna ³
	∅				
①	10–16	–	normalnie Booster	1400 2200	③
②	12–19	–	normalnie Booster	1850 3000	④
③	12–23	12 x 12 – 23 x 19	normalnie Booster	2100 3650	②
④	12–23	12 x 12 – 23 x 19	normalnie Booster	2100 3650	①
③ + ④	22–23	22 x 22 – 23 x 39	normalnie Booster	4200 7300	–
			Łącznie	7300	


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

- ² Podana moc może ulegać zmianie w zależności od wielkości i materiału naczyń do gotowania.
- ³ Strefa grzejna jest elektrycznie powiązana z tą strefą grzejną w celu umożliwienia zwiększenia mocy.

KM 8482 FR, KM 8482 FL					
Strefa grzejna	Wielkość w cm ¹		Maks. moc w W przy 230 V ²	Połączona strefa grzejna ³	
	∅				
①	14–22	–	normalnie Booster	2300 3650	④
②	10–16	–	normalnie Booster	1400 2200	③
③	12–23	12 x 12 – 23 x 19	normalnie Booster	2100 3650	②
④	12–23	12 x 12 – 23 x 19	normalnie Booster	2100 3650	①
③ + ④	–	22 x 22 – 23 x 46	normalnie Booster	4200 7300	–
			łącznie	7300	

- ¹ W podanym zakresie można używać naczyń do gotowania o dowolnej średnicy dna lub dowolnej powierzchni dna (szerokość x głębokość).
- ² Podana moc może ulegać zmianie w zależności od wielkości i materiału naczyń do gotowania.
- ³ Strefa grzejna jest elektrycznie powiązana z tą strefą grzejną w celu umożliwienia zwiększenia mocy.

Wprowadzenie

KM 8483 FX, KM 8483 FX Szkło					
Strefa grzejna	Wielkość w cm ¹		Maks. moc w W przy 230 V ²		Połączona strefa grzejna ³
	∅				
①	14–22	–	normalnie Booster	2300 3650	④
②	10–16	–	normalnie Booster	1400 2200	③
③	12–23	12 x 12 – 23 x 19	normalnie Booster	2100 3650	②
④	12–23	12 x 12 – 23 x 19	normalnie Booster	2100 3650	①
③ + ④	22–23	22 x 22 – 23 x 39	normalnie Booster	4200 7300	–
			łącznie	7300	

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

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

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

Zarządzanie energią

Moc całkowita

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

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

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

Podział mocy

Strefy grzejne na płycie grzejnej mogą być ze sobą powiązane parami. Dzięki połączeniu może nastąpić przeniesienie mocy z jednej strefy grzejnej (A) na inną strefę grzejną (B). To przeniesienie spowoduje zmniejszenie mocy strefy grzejnej (A).

Przykład: Aktywowana została funkcja Booster strefy grzejnej (B).

Strefa grzejna (B), która wymaga dodatkowej mocy, jest definiowana przez ustawienie dokonane jako ostatnie na płycie grzejnej.

Maksymalną moc całkowitą oraz informacje o tym, które strefy grzejne są ze sobą powiązane, można znaleźć w danych dotyczących stref grzejnych.

Można zmniejszyć maksymalną moc całkowitą.

Skutki podziału mocy

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


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

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

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

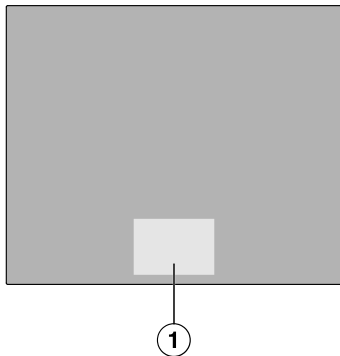
Zasady obsługi

Wyłączona płyta grzejna

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

Wprowadzenie

Obsługa



① Obszar przycisków i wskazań

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

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

Wybór strefy grzejnej

Aby wprowadzić ustawienia strefy grzejnej, należy najpierw dokonać jej wyboru. Aby wybrać strefę grzejną, nacisnąć odpowiednio pole Wskazanie strefy grzejnej. Po naciśnięciu pola Wskazanie strefy grzejnej świeci się ono jasnym światłem. Dopóki pole Wskazanie strefy grzejnej świeci się jasnym światłem, strefa ta jest wybrana i można wprowadzić jej ustawienia. Jeśli na pozostałych strefach grzejnych zostaną wykryte naczynia do gotowania, pozostałe wskazania stref grzejnych świecą przyciemnionym światłem. **Wyjątek:** jeśli w użyciu jest tylko jedna strefa grzejna, ustawienia można wprowadzać bez dokonywania wyboru strefy.

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

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 użytkowania i montażu wyciągu kuchennego.

Stałe rozpoznawanie garnków

Gdy na strefie grzejnej zostanie ustawione naczynie do gotowania, automatycznie zostaje aktywowany Suwak.

Rozpoznanie wielkości garnka

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

Obszar grzejny PowerFlex/ PowerFlex XL

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

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

Booster płyty grzejnej

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

Stop&Go

W przypadku aktywacji funkcji Stop&Go poziom mocy wszystkich włączonych stref grzejnych zostaje zredukowany do 1. Po dezaktywacji strefy grzejne kontynuują działanie z ostatnio ustawionym poziomem mocy.

Wskazówka: użycie tej funkcji specjalnej jest wskazane, gdy konieczne jest szybkie wyczyszczenie elementów obsługi lub 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.

Wprowadzenie

Automatyka zagotowywania

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

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.

Blokada uruchomienia

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

Blokada przycisków

Blokada przycisków jest aktywowana przy włączonej płycie 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.

Ustawienia

Ustawienia płyty grzejnej można dostosować do indywidualnych potrzeb.

Tryb pokazowy

Ta funkcja specjalna umożliwia dystrybutorom prezentację płyty grzejnej bez podgrzewania.

Wskazanie ciepła resztkowego

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

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

Wyłączenie ze względów bezpieczeństwa

Przyciski są zakryte

Płyta grzejna wyłączy się automatycznie w przypadku zakrycia jednego lub kilku przycisków na dłużej niż na ok. 10 sekund, np. dotknięciem palca, potrawą, która wykłapała, lub odłożonymi przedmiotami. Na płycie grzejnej Wskazanie płyty grzejnej miga krótko L i rozbrzmiewa sygnał.

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

Czas pracy jest zbyt długi

Wyłączenie ze względów bezpieczeństwa zostaje wyzwolone automatycznie, gdy strefa grzejna jest włączona przez wyjątkowo długi czas. Czas ten zależy od wybranego poziomu mocy. Jeśli zostanie on przekroczony, strefa grzejna wyłączy się i pojawi się wskazanie ciepła resztkowego. Po wyłączeniu i ponownym włączeniu strefy grzejnej jest ona znowu gotowa do pracy.

Wyłączenie ze względów bezpieczeństwa można dostosować, zmieniając poziom bezpieczeństwa.

Funkcja specjalna/poziom mocy	Maksymalny czas pracy [godz:min]		
	Poziom bezpieczeństwa		
	0 ¹	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	0:30
7.0/7.5	4:00	0:42	0:24
8.0	4:00	00:30	0:20
8.5	4:00	0:30	0:18
9.0	1:00	0:24	0:10

¹ Ustawienie fabryczne

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

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

Działania w ramach ochrony termicznej

- Włączona funkcja Booster zostaje anulowana.
- Ustawiony poziom mocy zostaje zredukowany.
- Strefa grzejna wyłącza się. Na wskazaniu Wskazanie płyty grzejnej miga Err na przemian z 044.
- Wszystkie strefy grzejne wyłączają się.

Przyczyny wyzwolenia zabezpieczenia przed przegrzaniem

Zabezpieczenie przed przegrzaniem może zostać wyzwolone w następujących sytuacjach:

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

Identyfikator modelu i numer seryjny

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

Wersja oprogramowania

Na płycie grzejnej może być wyświetlana wersja oprogramowania płyty grzejnej.

Wprowadzenie

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.
- Wyrzucić 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 połączenia z siecią należy spełnić następujące wymagania:

1. W miejscu ustawienia jest dostępna sieć domowa.
Należy mieć przygotowane 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.

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™.

Pierwsze uruchomienie

- 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 C:02 . Jeśli nie udało się nawiązać połączenia, w polu Wskazanie płyty grzejnej wyświetla się kod C:01 . 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 stref grzejnych wyświetlają się następujące informacje:

- 9 oraz numer wskazują wybrany szybki parametr
- C oraz numer wskazują wybrany kod wybranego szybkiego parametru

Pozostałe przyciski świecą się.

- Tyle razy nacisnąć $\text{+ Wprowadzanie danych}$ lub Suwak, aż w polu Wskazania stref grzejnych wyświetli się: 909
- Nacisnąć $\text{\(\Delta\)} Timer$.
- Tyle razy nacisnąć $\text{+ Wprowadzanie danych}$, aż w polu Wskazania stref grzejnych wyświetli się: C01
- Nacisnąć $\text{\(\Delta\)} Timer$.

- Tyle razy nacisnąć + *Wprowadzanie danych*, aż w polu Wskazania stref grzejnych wyświetli się: `001`
- Nacisnąć  *Timer*.

Ustawienia Wi-Fi są zresetowane. W polu Wskazania stref grzejnych wyświetla się `001`.

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 odniesienia oparzeń o gorące strefy grzejne.

Po zakończeniu gotowania strefy grzejne są gorące.

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

⚠ Niebezpieczeństwo oparzeń przez gorące przedmioty.

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

Nie wykorzystywać płyty grzejnej jako powierzchni do odkładania.

Po użyciu wyłączać płytę grzejną przyciskiem ①.

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

Przyciski nie reagują.

Dochodzi do niezamierzonych przełączeń.

Płyta grzejna wyłącza się samoczynnie.

Nie stawiać gorących naczyń do gotowania na przyciskach i wskaźnikach.

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

Włączanie płyty grzejnej

■ Nacisnąć ① *Wł./Wył.*

Zaświecą się pozostałe przyciski.

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

Wyłączanie płyty grzejnej/strefy grzejnej


Wyłączanie płyty grzejnej

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

Wyłączanie strefy grzejnej

- Aby wyłączyć strefę grzejną, nacisnąć odpowiednie wskazanie Wskazanie strefy grzejnej.

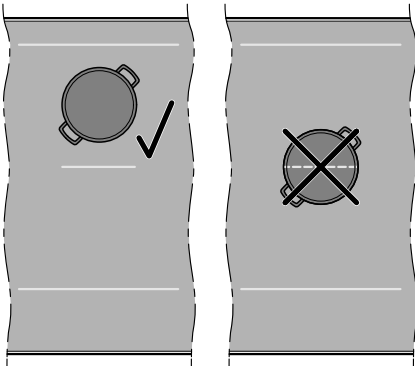
Pole Wskazanie strefy grzejnej świeci się jasnym światłem. Pozostałe pola Wskazanie strefy grzejnej świecą się przyciemnionym światłem.

- Na elemencie obsługi Suwak nacisnąć pozycję .

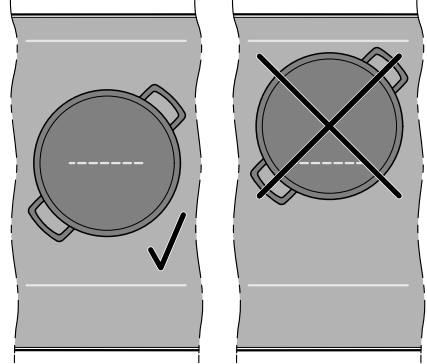
Pozycjonowanie naczyń do gotowania na obszarach grzejnych PowerFlex: KM 8462 FR, KM 8462 FL, KM 8463 FX, KM 8483 FX, KM 8483 FX Glas

Informacje na temat przyporządkowania wielkości naczyń do gotowania oraz ich pozycji można znaleźć w danych dotyczących stref grzejnych danego modelu płyty grzejnej.

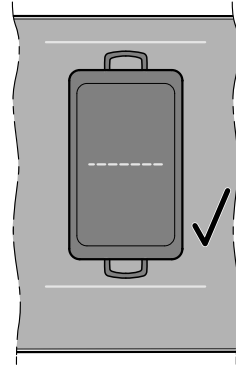
- Ustawić naczynie do gotowania w sposób pokazany poniżej:



Strefa grzejna PowerFlex



Obszar grzejny PowerFlex 1



Obszar grzejny PowerFlex 1

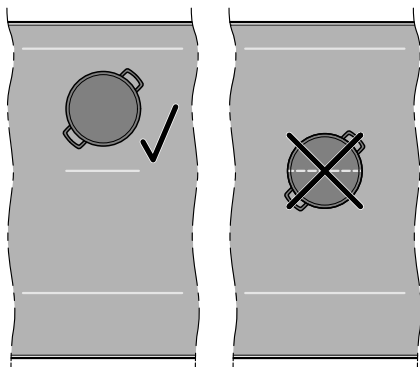
- ¹ Stałe rozpoznawanie garnków jest fabrycznie aktywowane. Po prawidłowym ustawieniu naczynia do gotowania można sterować obszarem grzejnym PowerFlex za pomocą ustawień przedniej strefy grzejnej.

Obsługa

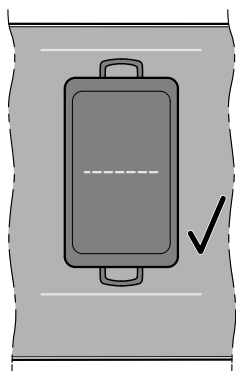
Pozycjonowanie naczyń do gotowania na obszarach grzejnych PowerFlex XL: KM 8482 FR, KM 8482 FL

Informacje na temat przyporządkowania wielkości naczyń do gotowania oraz ich pozycji można znaleźć w danych dotyczących stref grzejnych danego modelu płyty grzejnej.

- Ustawić naczynie do gotowania w sposób pokazany poniżej:



Strefa grzejna PowerFlex



Obszar grzejny PowerFlex XL 1

- ¹ Stałe rozpoznawanie garnków jest fabrycznie aktywowane. Po prawidłowym ustawieniu naczynia do gotowania można sterować obszarem grzejnym PowerFlex XK za pomocą ustawień przedniej strefy grzejnej.

Poziomy mocy płyty grzejnej

Ustawianie poziomu mocy strefy grzejnej

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

- Ustawić naczynie do gotowania na żądanej strefie grzejnej.

Powiązane pole Wskazanie strefy grzejnej świeci jasnym światłem.

- Przesunąć palcem w prawo lub w lewo na elemencie obsługi Suwak, aż w powiązonym polu Wskazanie strefy grzejnej wyświetli się żądany poziom mocy.

W powiązonym polu Wskazanie strefy grzejnej wyświetla się poziom mocy.

Ustawianie poziomu mocy strefy grzejnej – bez poziomów pośrednich

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

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

- Ustawić naczynie do gotowania na żądanej strefie grzejnej.

Powiązane pole Wskazanie strefy grzejnej świeci się jasnym światłem.

- Przesunąć palcem w prawo lub w lewo na elemencie obsługi Suwak, aż w powiązonym polu Wskazanie strefy grzejnej wyświetli się żądany poziom mocy.

W powiązonym polu Wskazanie strefy grzejnej wyświetla się poziom mocy.

Zmiana poziomu mocy strefy grzejnej

- Nacisnąć odpowiednie pole Wskazanie strefy grzejnej.

Wskazanie strefy grzejnej świeci się jasnym światłem.


- Przesunąć palcem w prawo lub w lewo na elemencie obsługi Suwak, aż w powiązonym polu Wskazanie strefy grzejnej wyświetli się żądany poziom mocy.

W powiązonym polu Wskazanie strefy grzejnej zmieniony zostaje poziom mocy.

Obszar grzejny PowerFlex/ PowerFlex XL

Ręczne łączenie/rozłączenie stref grzejnych PowerFlex

Wybrano co najmniej jedną strefę grzejną PowerFlex.

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

Booster

Aktywacja funkcji Booster

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

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

Z funkcji Booster można korzystać:

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

Funkcja Booster jest aktywna przez maksymalnie 15 minut.

- Ustawić naczynie do gotowania na żądanej strefie grzejnej.

Powiązane pole Wskazanie strefy grzejnej świeci się jasnym światłem.

- W razie potrzeby ustawić poziom mocy.
- Nacisnąć B *Booster*.

W polu Wskazanie strefy grzejnej wyświetla się *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

Obsługa

- 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

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

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

■ Nacisnąć II ► *Stop&Go*.

Moc aktywnych stref grzejnych jest redukowana z ustawionego poziomu mocy do poziomu mocy 1.0 lub przełączana z powrotem.

Strefy grzejne z funkcją utrzymywania ciepła pozostają bez zmian.

Automatyka zagotowywania

Czas zagotowywania zależy od ustawionego poziomu kontynuacji gotowania:

Poziom kontynuacji gotowania	Czas zagotowywania [min:s] ¹
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	—

¹ Jeśli podczas zagotowywania naczynie do gotowania zostanie tymczasowo zdjęte ze strefy 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 pole Wskazanie strefy grzejnej żądanej strefy grzejnej.
- 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

- Nacisnąć pole Wskazanie strefy grzejnej żądanej strefy grzejnej.
- 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

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 jest wprowadzany za pomocą elementu dotykowego Suwak i można go regulować za pomocą przycisku + *Wprowadzanie danych*.


- Przesuwać suwak w lewo lub w prawo, aż w polu Wskazanie płyty grzejnej wyświetli się żądany czas.


Przykład:

59 minut = 0 godz. 59 min,


80 minut = 1 godz. 20 min


Ustawianie timera

- Nacisnąć  *Timer*.

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


- Ustawić żądany czas.

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 przyciemnionym światłem.

- Ustawić żądany czas.

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

Obsługa

Kasowanie ustawień timera

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

lub

- Ustawić timer na wartość $0:00$.

Ustawianie czasu trwania procesu gotowania

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

- W przypadku żądanej strefy grzejnej jest ustawiony poziom mocy.
- Nie jest mierzony upływ czasu.

- Nacisnąć krótko (< 1,5 sekundy) \ominus *Czas trwania* obok powiązane go wskazania Wskazanie strefy grzejnej/pola wskazanie naczynia do gotowania.

Wskazanie płyty grzejnej świeci się jasnym światłem, a \ominus *Czas trwania* pulsuje. Pozostałe przyciski i wskazania świecą się przyciemnionym światłem.

- Ustawić żądany czas.

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

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

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

Zmiana czasu trwania procesu gotowania

- Nacisnąć krótko (< 1,5 sekundy) przycisk \ominus *Czas trwania* żądanej strefy grzejnej.

Wskazanie płyty grzejnej zaświeci się jasnym światłem, a \ominus *Czas trwania* pulsuje. Pozostałe przyciski i wskazania świecą się przyciemnionym światłem.

- Ustawić żądany czas.

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

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

Kasowanie czasu trwania procesu gotowania

- Nacisnąć \ominus *Czas trwania* żądanej strefy grzejnej, aż na wskaźniku Wskazanie płyty grzejnej wyświetli się $0:00$.

lub

- Nacisnąć \ominus *Czas trwania* żądanej strefy grzejnej.

Pole Wskazanie płyty grzejnej świeci się jasnym światłem. Pozostałe przyciski i wskazania świecą się przyciemnionym światłem.

- Na elemencie obsługi Suwak nacisnąć pozycję $\bar{0}$.

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”.

Jeżeli dla kolejnych procesów gotowania ustawiony został czas trwania, wyświetlany jest pozostały czas dla wybranej strefy grzejnej.


Wyświetlanie czasu trwania procesu gotowania

- Aby wyświetlić pozostałe czasy odliczane w tle, dotknąć pola Wskazanie strefy grzejnej żądanej strefy grzejnej.

Przybliżony czas pozostały wyświetla się dla żądanej strefy grzejnej.


Rozpoczęcie pomiaru upływającego czasu procesu gotowania

- W przypadku żądanej strefy grzejnej jest ustawiony poziom mocy.
- Nie można ustawić czasu trwania dla strefy grzejnej.

- Nacisnąć długo (> 1,5 sekundy)  *Czas trwania* obok powiązanego pola Wskazanie strefy grzejnej.

W polu Wskazanie płyty grzejnej widoczny jest czas, jaki upłynął od momentu aktywacji.

Zakończenie pomiaru upływającego czasu procesu gotowania

- Naciskać  *Czas trwania* żądanej strefy grzejnej, aż w polu Wskazanie płyty grzejnej 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”.

Jeżeli dla kolejnych procesów gotowania wyświetlany jest upływający czas, na wskaźniku pojawia się upływający czas dla wybranej strefy grzejnej.


Wyświetlanie pomiaru upływającego czasu procesu gotowania

- Aby wyświetlić pomiar uruchomiony w tle, dotknąć pola Wskazanie strefy grzejnej żądanej strefy grzejnej.


Pomiar upływającego czasu procesu gotowania dla żądanej strefy grzejnej jest wyświetlany w polu Wskazanie płyty grzejnej.

Jednoczesne korzystanie z funkcji czasowych

W polu Wskazanie płyty grzejnej zawsze wyświetlana jest ostatnio wybrana funkcja czasowa.

- Aby wyświetlić timer działający w tle, dotknąć przycisku  *Timer*.

Czas odliczany przez timer jest wyświetlany na wskazaniu Wskazanie płyty grzejnej.

- Aby wyświetlić czas trwania lub pomiar upływającego czasu procesu gotowania, dotknąć przycisku  *Czas trwania* powiązanej strefy grzejnej.

Czas trwania lub pomiar upływającego czasu procesu gotowania jest wyświetlany na wskazaniu Wskazanie płyty grzejnej.

Blokada uruchomienia

Aktywacja blokady uruchomienia

Wszystkie przyciski zostają zablokowane. Ustawiony timer nadal działa.

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

- Nacisnąć \triangleleft *Timer* i $\text{II} \blacktriangleright$ *Stop&Go* 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

- Nacisnąć \triangleleft *Timer* i $\text{II} \blacktriangleright$ *Stop&Go* 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

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

- Wyłączyć strefy grzejne i płytę grzejną,
- Zmienić ustawienie timera.

Włączona jest co najmniej jedna strefa grzejna.

- Nacisnąć \triangleleft *Timer* i $\text{II} \blacktriangleright$ *Stop&Go* 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

- Nacisnąć \triangleleft *Timer* i $\text{II} \blacktriangleright$ *Stop&Go* 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 jedno z migających wskazań Wskazania stref grzejnych.

Wszystkie ustawienia zostają przywrócone.

Odrzucenie funkcji Recall

- Ponownie włączyć płytkę grzejną.
- Natychmiast po włączeniu nacisnąć jedno z **NIEMIGAJĄCYCH** wskazań Wskazania stref grzejnych.

Nowe ustawienie zostanie przejęte, wszystkie pozostałe ustawienia zostaną odrzucone.

Dane płytki grzejnej

Wyświetlanie identyfikatora modelu/ numeru seryjnego

Na płycie grzejnej nie znajduje się żadne naczynie do gotowania.

- Wyłączyć płytkę grzejną.
- Naciskać $\textcircled{1}$ *Wł./Wył.* przez ok. 6 sekund. W polu Wskazania płytki grzejnej jest odliczany upływ czasu w sekundach.

W polu Wskazania płytki grzejnej wyświetla się *P*.

W polu Wskazania stref grzejnych wyświetlają się następujące informacje:

- *9* oraz numer wskazują wybrany szybki parametr
- *Ł* oraz numer wskazują wybrany kod wybranego szybkiego parametru

Pozostałe przyciski świecą się.

- Tyle razy nacisnąć + *Wprowadzanie danych* lub Suwak, aż w polu Wskazania stref grzejnych wyświetli się: *903*
- Nacisnąć Δ *Timer*.
- Tyle razy nacisnąć + *Wprowadzanie danych*, aż w polu Wskazania stref grzejnych wyświetli się: *Ł01*
- Nacisnąć Δ *Timer*.

W polu Wskazania płytki 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 płytkę grzejną.
- Naciskać $\textcircled{1}$ *Wł./Wył.* przez ok. 6 sekund. W polu Wskazania płytki grzejnej jest odliczany upływ czasu w sekundach.

W polu Wskazania płytki grzejnej wyświetla się *P*.

W polu Wskazania stref grzejnych wyświetlają się następujące informacje:

- *9* oraz numer wskazują wybrany szybki parametr
- *Ł* oraz numer wskazują wybrany kod wybranego szybkiego parametru

Pozostałe przyciski świecą się.

Obsługa

- Tyle razy naciśnąć + *Wprowadzanie danych* lub Suwak, aż w polu Wskazania strefy grzejnej wyświetli się: 902
- Naciśnąć \triangle *Timer*.
- Tyle razy naciśnąć + *Wprowadzanie danych*, aż w polu Wskazania stref grzejnych wyświetli się: 001
- Naciśnąć \triangle *Timer*.

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.
- Naciśnąć $\textcircled{1}$ *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 stref grzejnych wyświetlają się następujące informacje:

- 9 oraz numer wskazują wybrany szybki parametr
- 0 oraz numer wskazują wybrany kod wybranego szybkiego parametru

Pozostałe przyciski świecą się.

- Tyle razy naciśnąć + *Wprowadzanie danych* lub Suwak, aż w polu Wskazania stref grzejnych wyświetli się: 910
- Naciśnąć \triangle *Timer*.
- Tyle razy naciśnąć + *Wprowadzanie danych*, aż w polu Wskazania stref grzejnych wyświetli się: 001
- Naciśnąć \triangle *Timer*.
- Tyle razy naciśnąć + *Wprowadzanie danych*, aż w polu Wskazania stref grzejnych wyświetli się: 001
- Naciśnąć \triangle *Timer*.

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)

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 ¹	Zakres ustawień ²	
		fabrycznie 9 poziomów z poziomami pośrednimi	pełne liczby 9 poziomów bez poziomów pośrednich
Topienie masła	Garnek	1.0–1.5	1–2
Topienie czekolady			
Rozpuszczanie żelatyny			
Utrzymywanie ciepła potraw, które łatwo zastygają			
Podgrzewanie niewielkich ilości płynów		2.0–3.5	2–4
Spęcznie 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 naleśników, omletów, jajek sadzonych bez zrumienionej skórki itp.	Patelnia z dnem typu sandwicz i powłoką nieprzewierającą	5.0–6.0	5–6
Duszenie ryb	Garnek	4.5–6.5	5–7
Duszenie warzyw			
Spęcznie 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)			
Mocne/intensywne podsmażanie (np. stek, małe ilości mięsa, smażone ziemniaki, placki ziemniaczane)			
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 ¹	Zakres ustawień ²	
		fabrycznie 9 poziomów z poziomami pośrednimi	pełne liczby 9 poziomów bez poziomów pośrednich
Zagotowywanie wody	Garnek	Booster	Booster

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

² 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	Przyrządzenie
Rozgrzewanie oleju	150	nie	–	1.0–1.5
Naleśniki	180 (dno typu sandwich)	nie	9.0	5.0–6.0
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 każdą indukcyjną strefą grzejną znajduje się cewka indukcyjna. Ta cewka wytwarza pole magnetyczne, które oddziałuje bezpośrednio na dno naczynia i je rozgrzewa. Strefa grzejna nagrzewa się jedynie pośrednio pod wpływem ciepła oddawanego przez dno naczynia.

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

Odgłosy

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

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

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

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

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

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

Naczynia do gotowania

Odpowiednie naczynia do gotowania

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

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

Nieodpowiednie naczynia do gotowania

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

Sprawdzanie naczynia do gotowania

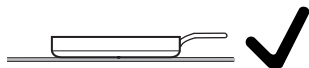
Jeżeli nie są Państwo pewni, czy dany garnek lub patelnia nadają się do podgrzewania indukcyjnego, można to sprawdzić, przysuwając magnes do dna naczynia. Jeśli magnes się przyczepia, naczynie z reguły jest odpowiednie.

Wskazówki dotyczące naczyń do gotowania

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

Dobrze wiedzieć


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



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

Otwieranie ustawień

Na płycie grzejnej nie znajduje się żadne naczynie do gotowania.

- Wyłączyć płytę grzejną.
- Nacisnąć  *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 stref grzejnych wyświetlają się następujące informacje:

- *9* oraz numer wskazują wybrany szybki parametr
- *Ł* oraz numer wskazują wybrany kod wybranego szybkiego parametru

Pozostałe przyciski świecą się.

- Nacisnąć  *Stop&Go*.



W polu Wskazanie płyty grzejnej wyświetla się *PŁ*.

W polu Wskazania stref grzejnych wyświetlają się następujące informacje:

- *P* i numer wskazują wybrany parametr.
- *Ł* i numer wskazują wybrany kod wybranego parametru.

Ustawianie parametrów

Ustawienia zostały otwarte.



- Tyle razy nacisnąć  *Wprowadzanie danych* lub Suwak, aż w polu Wskazania stref grzejnych pojawi się żądany numer parametru.
- Nacisnąć  *Timer*.

W polu Wskazanie strefy grzejnej z przodu po lewej stronie świeci się jasno symbol *Ł*. W polu Wskazanie strefy

grzejnej z przodu po prawej stronie widoczny jest aktualnie ustawiony numer kodu.

Ustawianie kodu

Parametr musi być ustawiony.

- Tyle razy nacisnąć  *Wprowadzanie danych*, aż w polu Wskazanie strefy grzejnej wyświetli się żądany numer kodu.
- Nacisnąć  *Timer*.

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 ¹		Kod	Ustawienia ²
P01	Logowanie Wi-Fi	C00	nieaktywne/zdeaktywowane
		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	9 poziomów mocy z poziomami pośrednimi + Booster
		C01	9 poziomów mocy bez poziomów pośrednich + Booster
P04	Dźwięk potwierdzenia przy dotknięciu przycisku	C00	wył. ³
		C01	cicho
		C02	średnio
		C03	głośno
P05	Sygnał dźwiękowy funkcji czasowych	C00	wył.
		C01	cicho
		C02	średnio
		C03	głośno
		C04	bardzo głośno
P06	Sygnały dźwiękowe wskazówek i błędów	C00	wył. (tylko w przypadku wskazówek)
		C01	cicho (minimalna głośność dla błędów)
		C02	średnio
		C03	głośno
P07	Maksymalny czas pracy	C00	Poziom bezpieczeństwa 0
		C01	Poziom bezpieczeństwa 1
		C02	Poziom bezpieczeństwa 2

Dopasowywanie ustawień

Parametr ¹		Kod	Ustawienia ²
P08	Blokada uruchomienia	C00	Tylko ręczna aktywacja blokady uruchomienia
		C01	Automatyczna aktywacja blokady uruchomienia
P09	Szybkość reakcji przycisków	C00	szybko
		C01	normalnie
		C02	wolno
P10	Szybkość reakcji przycisku Suwak	C00	szybko
		C01	normalnie
		C02	wolno
P11	Stałe rozpoznawanie garnków	C00	Stałe rozpoznawanie garnków wył.
		C01	Stałe rozpoznawanie garnków wł.
P12	Temperatura poziomu utrzymania ciepła	C00	65–75°C
		C01	50–55°C
		C02	80–90°C
P15	Kontrast podświetlenia przycisków	C00	10%
		C01	20%
		C02	40%
P16	Resetowanie ustawień	C00	bez resetowania
		C01	resetowanie wszystkich ustawień
		C02	resetowanie połączenia Wi-Fi
P17	Ustawienie fabryczne	C00	bez przywracania ustawień fabrycznych
		C01	przywrócenie ustawień fabrycznych

Dopasowywanie ustawień

Parametr ¹		Kod	Ustawienia ²
P21	Zarządzanie energią ⁴	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
P52	Tryb pokazowy	C00	Tryb pokazowy wyłącz.
		C01	Tryb pokazowy wł. ⁵

¹ Niewymienione parametry nie są przyporządkowane.

² Ustawienie fabryczne jest wydrukowane pogrubioną czcionką.


³ Dźwięk przycisków $\text{\textcircled{1}}$ Wł./Wył. nie zostaje wyłączony.

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

⁵ Po włączeniu płyty grzejnej na wskazaniu Wskazanie płyty grzejnej pojawia się na kilka sekund dE na przemian z On .

Wyświetlanie identyfikatora modelu/numeru seryjnego

Na płycie grzejnej nie znajduje się żadne naczynie do gotowania.



- Wyłączyć płytę grzejną.
- Nacisnąć  *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 stref grzejnych wyświetlają się następujące informacje:

- *9* oraz numer wskazują wybrany szybki parametr
- *Ł* oraz numer wskazują wybrany kod wybranego szybkiego parametru

Pozostałe przyciski świecą się.


- Tyle razy nacisnąć *+* *Wprowadzanie danych* lub Suwak, aż w polu Wskazania stref grzejnych wyświetli się: *903*
- Nacisnąć  *Timer*.
- Tyle razy nacisnąć *+* *Wprowadzanie danych*, aż w polu Wskazania stref grzejnych wyświetli się: *Ł01*
- Nacisnąć  *Timer*.

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  *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 stref grzejnych wyświetlają się następujące informacje:

- *9* oraz numer wskazują wybrany szybki parametr
- *Ł* oraz numer wskazują wybrany kod wybranego szybkiego parametru

Pozostałe przyciski świecą się.


- Tyle razy nacisnąć *+* *Wprowadzanie danych* lub Suwak, aż w polu Wskazania strefy grzejnej wyświetli się: *902*
- Nacisnąć  *Timer*.
- Tyle razy nacisnąć *+* *Wprowadzanie danych*, aż w polu Wskazania stref grzejnych wyświetli się: *Ł01*
- Nacisnąć  *Timer*.

W polu Wskazanie płyty grzejnej wyświetlają się 3 cyfry:

Przykład: *1.23* = wersja oprogramowania 1.23.

Czyszczenie i konserwacja

Wskazówki bezpieczeństwa dotyczące czyszczenia i pielęgnacji

 Niebezpieczeństwo oparzeń przez gorące powierzchnie.

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

Wyłączyć płytę grzejną.

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

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

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

Natychmiast usuwać pozostałości środków czyszczących.

Nie stosować żadnych szorujących ani rysujących środków czyszczących.

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

Czyszczenie powierzchni szklano-ceramicznych

Usuwanie lekkich zabrudzeń

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

Usuwanie silnych zabrudzeń

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

Kończenie czyszczenia

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

Nieodpowiednie środki czyszczące

Aby uniknąć uszkodzenia powierzchni, do czyszczenia nie należy stosować:

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

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

Usuwanie problemów

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

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



Komunikaty w polach wskazań/na wyświetlaczu

Problem	Przyczyna i postępowanie
W polu Wskazanie strefy grzejnej miga \cup.	<p>Na strefie grzejnej nie znajduje się żadne naczynie do gotowania.</p> <p>Na strefie grzejnej znajduje się nieodpowiednie naczynie do gotowania.</p> <p>Średnica dna umieszczonego naczynia do gotowania jest zbyt mała.</p> <p>Odpowiednie naczynie do gotowania zostało zdjęte ze strefy grzejnej.</p> <p>Jeśli nie zostanie ustawione żadne naczynie do gotowania lub będzie ono nieodpowiednie, strefa grzejna wyłączy się automatycznie po upływie 3 minut.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Ustawić w ciągu 3 minut odpowiednie naczynie do gotowania. <p>\cup gaśnie. Proces gotowania zostaje uruchomiony/jest kontynuowany z wprowadzonymi wcześniej ustawieniami.</p> <ul style="list-style-type: none">■ W przypadku używania innych naczyń do gotowania i/lub innych produktów spożywczych należy dostosować ustawienia.
Po włączeniu płyty grzejnej lub naciśnięciu jednego z przycisków w polu Wskazanie płyty grzejnej przez kilka sekund wyświetla się symbol LDC na przemian z symbolem On.	<p>Blokada uruchomienia jest aktywowana.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Dezaktywować blokadę uruchomienia. <p>Blokada przycisków jest aktywowana.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Dezaktywować blokadę przycisków.

Usuwanie problemów

Problem	Przyczyna i postępowanie
<p>Po włączeniu płyty grzejnej w polu Wskazanie płyty grzejnej pojawia się na krótko dE na przemian z On. Strefy grzejne nie nagzewają się.</p>	<p>Płyta grzejna działa w trybie pokazowym.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Dezaktywować tryb pokazowy.
<p>W polu Wskazanie płyty grzejnej miga ζ i płyta grzejna wyłącza się automatycznie.</p>	<p>Jeden lub kilka przycisków zostało zakrytych, np. przez kontakt z palcem, potrawę, która wykłapała lub odłożone przedmioty.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Usunąć zabrudzenia lub przedmioty.
<p>W polu Wskazanie płyty grzejnej miga Err na przemian z 044.</p>	<p>Zadziałało zabezpieczenie przed przegrzaniem.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Począkać na ostygnięcie płyty grzejnej. ■ Usunąć przyczyny przegrzania. ■ Sprawdzić działanie płyty grzejnej. ■ Jeśli komunikat o błędzie pojawi się ponownie, wezwać serwis.
<p>W polu Wskazanie płyty grzejnej miga Err na przemian z 110, 111, 112 lub 113.</p>	<p>Płyta grzejna jest nieprawidłowo podłączona.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Odłączyć płytę grzejną od sieci elektrycznej. ■ Wezwać serwis. Płyta grzejna musi zostać podłączona zgodnie ze schematem przyłączeniowym.
<p>W polu Wskazanie płyty grzejnej Err na przemian z 125, 127, 128 lub 129.</p>	<p>Wentylator jest zablokowany lub uszkodzony.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Sprawdzić, czy wentylator nie jest zablokowany przez jakiś przedmiot. ■ Usunąć przedmiot. ■ Jeśli w polu Wskazanie płyty grzejnej ponownie pojawi się komunikat o błędzie, wezwać serwis.
<p>W polu Wskazanie płyty grzejnej widoczny jest komunikat, który nie został wymieniony w tej tabeli.</p>	<p>W elektronice wystąpił błąd.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Przerwać dopływ energii do płyty grzejnej na ok. 1 minutę. ■ Jeśli po przywróceniu dopływu energii problem nadal występuje, wezwać serwis.

Usuwanie problemów

Nieoczekiwane zachowania

Problem	Przyczyna i postępowanie
Poziom mocy 9 zostaje automatycznie zredukowany, gdy w przypadku połączonej strefy grzejnej zostanie również ustawiony poziom mocy 9.	Przy równoczesnej pracy na poziomie mocy 9 zostaje przekroczona moc dostępna łącznie dla obu stref grzejnych. ■ Zastosować inną strefę grzejną.
Strefa grzejna lub cała płyta grzejna wyłącza się automatycznie.	Czas pracy był zbyt długi. ■ Ponownie włączyć płytę grzejną lub strefę grzejną.
	Zadziałało zabezpieczenie przed przegrzaniem. ■ Poczekać na ostygnięcie płyty grzejnej. ■ Usunąć przyczyny przegrzania. ■ Sprawdzić działanie płyty grzejnej. ■ Jeśli problem nadal występuje, wezwać serwis.
Strefa grzejna nie pracuje z ustawionym poziomem mocy tak jak zwykle.	Zadziałało zabezpieczenie przed przegrzaniem. ■ Poczekać na ostygnięcie płyty grzejnej. ■ Usunąć przyczyny przegrzania. ■ Sprawdzić działanie płyty grzejnej. ■ Jeśli problem nadal występuje, wezwać serwis.
Poziom Booster został automatycznie przerwany przed upływem ustawionego czasu.	Zadziałało zabezpieczenie przed przegrzaniem. ■ Poczekać na ostygnięcie płyty grzejnej. ■ Usunąć przyczyny przegrzania. ■ Sprawdzić działanie płyty grzejnej. ■ Jeśli problem nadal występuje, wezwać serwis.

Niezadowalające rezultaty

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

Problemy ogólne lub usterki techniczne

Problem	Przyczyna i postępowanie
<p>Nie można włączyć płyty grzejnej lub stref grzejnych.</p>	<p>Płyta grzejna nie ma prądu.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Sprawdzić, czy doszło do wyzwolenia zabezpieczenia instalacji elektrycznej. Wezwać elektryka lub serwis Miele (minimalne zabezpieczenie patrz tabliczka znamionowa). <p>Mogło dojść do wystąpienia usterki technicznej.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Odłączyć płytę grzejną od sieci elektrycznej na ok. 1 minutę: <ul style="list-style-type: none"> – wyłączając odpowiedni bezpiecznik lub całkowicie wykręcając z oprawki bezpiecznik topikowy, – wyłączając wyłącznik różnicowoprądowy. ■ Jeśli po ponownym włączeniu/wkręceniu bezpiecznika lub wyłącznika różnicowoprądowego nadal nie można uruchomić płyty grzejnej, proszę wezwać elektryka lub serwis.
<p>Podczas użytkowania nowej płyty grzewczej dochodzi do powstawania zapachu i oparów.</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>Po wyłączeniu płyty grzejnej słychać odgłosy pracy.</p>	<p>Wentylator chłodzący pracuje do momentu, gdy płyta grzejna ostygnie, a następnie wyłącza się automatycznie.</p>

Usuwanie problemów

Problem	Przyczyna i postępowanie
Różne problemy z ustawieniami, np. problemy z połączeniem z siecią	<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 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.

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

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

Karty produktów

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

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

MIELE	
Identyfikator modelu	KM 8462 FR, KM 8462 FL, KM 8463 FX
Typ płyty grzejnej	Do zabudowy
Liczba pól lub obszarów grzejnych	4
W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytkowej dla każdego pola grzejnego elektrycznego W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzejnego	1. = Ø 100–160 mm 2. = Ø 120–190 mm 3. = 230 x 390 mm
Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na kg (EC _{electric cooking})	1. = 172,4 Wh/kg 2. = 171,7 Wh/kg 3. = 176,9 Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg (EC _{electric hob})	173,7 Wh/kg
- Strefa grzejna Vario / z przodu z lewej strony / Indukcja	
- Strefa grzejna Vario / z tyłu po lewej stronie / Indukcja	
- Mostek PowerFlex / prawa strona / Indukcja	

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

MIELE	
Identyfikator modelu	KM 8482 FR, KM 8482 FL
Typ płyty grzejnej	Do zabudowy
Liczba pól lub obszarów grzejnych	4
W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytecznej dla każdego pola grzejnego elektrycznego W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzejnego	1. = Ø 100–160 mm 2. = Ø 140–220 mm 3. = 230 x 460 mm
Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na kg (EC _{electric cooking})	1. = 172,7 Wh/kg 2. = 173,6 Wh/kg 3. = 176,8 Wh/kg 4. = 171,6 Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg (EC _{electric hob})	173,7 Wh/kg
- Strefa grzejna Vario / z przodu z lewej strony / Indukcja	
- Strefa grzejna Vario / z tyłu pośrodku / Indukcja	
- Obszar grzejny PowerFlex XL / prawa strona / Indukcja	

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

Dane techniczne

MIELE	
Identyfikator modelu	KM 8483 FX, KM 8483 FX Glas
Typ płyty grzejnej	Do zabudowy
Liczba pól lub obszarów grzejnych	4
W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytecznej dla każdego pola grzejnego elektrycznego W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzejnego	1. = Ø 100–160 mm 2. = Ø 140–220 mm 3. = 230 x 390 mm
Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na kg ($EC_{\text{electric cooking}}$)	1. = 172,7 Wh/kg 2. = 173,1 Wh/kg 3. = 177,9 Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg ($EC_{\text{electric hob}}$)	174,6 Wh/kg
- Strefa grzejna Vario / z przodu z lewej strony / Indukcja	
- Strefa grzejna Vario / z tyłu pośrodku / Indukcja	
- Mostek PowerFlex / prawa strona / 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
- Serwis, Materiały informacyjne, na stronie <https://miele.pl/manual> przez podanie nazwy produktu lub numeru fabrycznego

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

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

KM 8462 FR, KM 8462 FL, KM 8463 FX, KM 8482 FR,
KM 8482 FL, KM 8483 FX, KM 8483 FX Glas