

# Instrukcja użytkowania i montażu Płyta grzejna z indukcją



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

# Spis treści

---

<b>Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia</b> .....	5
<b>Odpowiedzialność i ochrona środowiska naturalnego</b> .....	16
<b>Wprowadzenie</b> .....	17
Płyta grzejna .....	17
Elementy obsługi i wskazań .....	18
Dane stref grzejnych .....	19
Zarządzanie energią .....	20
Zasady obsługi .....	21
Podłączenie do sieci .....	22
Miele@home .....	22
Bezpośrednie połączenie z wyciągiem kuchennym .....	22
Funkcje .....	23
Con@ctivity 3.0 .....	23
Stałe rozpoznawanie garnków .....	23
Rozpoznawanie garnków i wielkości garnków .....	23
Obszar grzejny PowerFlex .....	23
Booster .....	23
Stop&Go .....	23
Rozszerzone poziomy mocy .....	23
Automatyka zagotowywania .....	23
Timer .....	24
Blokada uruchomienia .....	24
Blokada .....	24
Recall .....	24
Utrzymywanie ciepła .....	24
Funkcja wycierania .....	24
Programowanie .....	24
Tryb demonstracyjny .....	24
Wskaźnik zalegania ciepła .....	24
Wyłączenie ze względów bezpieczeństwa .....	25
Zabezpieczenie przed przegrzaniem .....	26
<b>Pierwsze uruchomienie</b> .....	27
Rozpakowywanie płyty grzejnej .....	27
Pierwsze czyszczenie płyty grzejnej .....	27
Pierwsze włączanie płyty grzejnej .....	27
Miele@home .....	28
Instalowanie aplikacji Miele .....	28
Konfiguracja Miele@home .....	28
Konfigurowanie bezpośredniego połączenia z wyciągiem kuchennym .....	32

<b>Obsługa</b> .....	34
Wskazówki bezpieczeństwa dotyczące obsługi .....	34
Włączanie płyty grzejnej .....	35
Wyłączanie płyty/strefy grzejnej .....	35
Rozmieszczenie naczyń do gotowania .....	36
Poziom mocy .....	37
Ustawianie poziomu mocy .....	37
Ustawianie poziomu mocy – rozszerzony zakres ustawień.....	37
Zmiana poziomu mocy.....	37
Ręczne łączenie/rozłączanie stref grzejnych PowerFlex .....	37
Booster .....	38
Aktywacja funkcji Booster .....	38
Dezaktywacja funkcji Booster .....	38
Aktywacja/dezaktywacja funkcji Stop&Go .....	38
Automatyka zagotowywania .....	39
Aktywacja automatyki zagotowywania .....	39
Dezaktywacja automatyki zagotowywania.....	39
Timer .....	40
Ustawianie czasów timera.....	40
Ustawianie czasu minutnika .....	40
Zmiana czasu minutnika .....	40
Kasowanie czasu minutnika .....	40
Ustawianie czasu wyłączenia .....	41
Zmiana czasu wyłączenia.....	41
Kasowanie czasu wyłączenia .....	41
Ustawianie kilku czasów wyłączenia.....	41
Wyświetlanie czasów wyłączenia.....	41
Równoczesne korzystanie z funkcji timera .....	42
Blokada uruchomienia.....	43
Aktywacja blokady uruchomienia.....	43
Dezaktywacja blokady uruchomienia .....	43
Blokada .....	43
Aktywacja blokady .....	43
Dezaktywacja blokady .....	43
Aktywacja funkcji Recall.....	44
Utrzymywanie ciepła .....	44
Aktywacja/dezaktywacja funkcji utrzymywania ciepła.....	44
Temperatury utrzymywania w ciepłe dla różnych zastosowań .....	44
Wskazówki dotyczące utrzymywanie ciepła .....	44
Funkcja wycierania .....	44
Aktywacja funkcji wycierania.....	44
Dezaktywacja funkcji wycierania.....	44

# Spis treści

---

Dane płyty grzejnej .....	45
Wyświetlanie identyfikatora modelu/numeru seryjnego .....	45
Wyświetlanie wersji oprogramowania .....	45
Aktywacja/dezaktywacja trybu demonstracyjnego .....	46
<b>Zakresy ustawień .....</b>	<b>47</b>
<b>Dobrze wiedzieć .....</b>	<b>48</b>
Sposób działania płyt indukcyjnych .....	48
Hałasy .....	48
Naczynia do gotowania .....	49
<b>Dostosowywanie ustawień .....</b>	<b>51</b>
<b>Czyszczenie i konserwacja .....</b>	<b>55</b>
<b>Usuwanie problemów .....</b>	<b>57</b>
Komunikaty w polach wskazań/na wyświetlaczu .....	57
Nieoczekiwane zachowania .....	59
Niezadowolające rezultaty .....	61
Problemy ogólne lub usterki techniczne .....	61
<b>Serwis .....</b>	<b>63</b>
Kontakt w przypadku wystąpienia usterki .....	63
Tabliczka znamionowa .....	63
Gwarancja .....	63
Informacje dla instytutów testowych .....	64
<b>Wyposażenie dodatkowe .....</b>	<b>65</b>
<b>Instalowanie .....</b>	<b>66</b>
Wskazówki bezpieczeństwa do zabudowy .....	66
Dodatkowe wskazówki bezpieczeństwa do zabudowy przylegającej .....	68
Dodatkowe wskazówki bezpieczeństwa do zabudowy zlicowanej .....	69
Odstępy bezpieczeństwa .....	70
Wymiary zabudowy dla zabudowy przylegającej .....	77
Wymiary zabudowy dla zabudowy zlicowanej .....	78
Zabudowa przylegająca płyty grzejnej .....	79
Zabudowa zlicowana płyty grzejnej .....	80
Podłączenie elektryczne .....	81
Karty produktów .....	84
Deklaracja zgodności .....	85

## Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

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

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

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

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

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

## Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

---

### Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

- ▶ Ta płyta grzejna jest przeznaczona do stosowania w gospodarstwie domowym i w otoczeniu domowym.
- ▶ Ta płyta grzejna nie jest przeznaczona do stosowania na zewnątrz pomieszczeń.
- ▶ Stosować płytę grzejną wyłącznie w warunkach domowych do przyrządzania potraw i utrzymywania ich w 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.

### Dzieci w gospodarstwie domowym

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

# Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

---

## Bezpieczeństwo techniczne

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

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

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

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

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

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

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



## Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

---

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

## Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

---

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

# Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

---

## Prawidłowe użytkowanie

- ▶ Płyta grzejna nagrzewa się podczas pracy i pozostaje gorąca jeszcze przez jakiś czas po wyłączeniu. Dopiero po zgaśnięciu wskazań ciepła resztkowego nie ma więcej niebezpieczeństwa odniesienia oparzeń.
- ▶ Oleje i tłuszcze mogą się zapalić w wyniku przegrzania. Nigdy nie pozostawiać płyty grzejnej bez dozoru przy pracy z olejami i tłuszczami. Nigdy nie gasić płonącego oleju lub tłuszczu wodą. Wyłączyć płytę grzejną. Ostrożnie zdusić płomień za pomocą pokrywki lub koca gaśniczego.
- ▶ Nie zostawiać urządzenia w czasie pracy bez nadzoru. Stale nadzorować krótkie procesy gotowania i smażenia.
- ▶ Płomienie mogą spowodować zapalenie się filtra tłuszczu wyciągu kuchennego. Nigdy nie używać otwartego ognia pod wyciągiem kuchennym.
- ▶ Gdy podgrzewa się puszki z aerozolem, łatwopalne płyny lub inne materiały palne, mogą się one zapalić. Dlatego nigdy nie należy przechowywać łatwopalnych przedmiotów w szufladach bezpośrednio pod płytą grzejną. Ewentualne pojemniki na sztućce muszą być wykonane z materiału żaroodpornego.
- ▶ Nigdy nie podgrzewać naczyń bez zawartości.
- ▶ Przy pasteryzacji i podgrzewaniu w zamkniętych puszkach powstaje ciśnienie, które może je rozsadzić. Nie stosować płyty grzejnej do pasteryzacji i podgrzewania puszek
- ▶ Gdy płyta grzejna jest przykryta, w razie przypadkowego włączenia lub występowania ciepła resztkowego istnieje niebezpieczeństwo, że materiał przykrycia może się zapalić, obkurczyć lub stopić. Nigdy nie przykrywać płyty grzejnej, np. pokrywą, ścierką lub folią ochronną.

## Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

---

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

## Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

---

- ▶ Jeśli na gorącą płytę grzejną dostanie się cukier, potrawy zawierające cukier, tworzywa sztuczne lub folia aluminiowa, przy stygnięciu uszkodzą one szybę szklano-ceramiczną. Należy natychmiast wyłączyć urządzenie i od razu dokładnie zeskrobać te substancje za pomocą skrobaka do szkła. Założyć przy tym rękawice termoizolacyjne. Doczyścić szybę szklano-ceramiczną za pomocą środka do czyszczenia szkła ceramicznego, gdy tylko ostygnie.
- ▶ Wygotowane garnki mogą doprowadzić do uszkodzeń szyby szklano-ceramicznej. Nie zostawiać płyty grzejnej w czasie pracy bez nadzoru!
- ▶ Nierówności na dnie garnków i patelni rysują szybę szklano-ceramiczną. Stosować wyłącznie garnki i patelnie o gładkim dnie.
- ▶ Unieść naczynie do gotowania w celu przestawienia. Dzięki temu można uniknąć zarysowań i odprysków.
- ▶ Ze względu na dużą szybkość nagrzewania w niektórych przypadkach temperatura dna naczynia do gotowania może w bardzo krótkim czasie przekroczyć temperaturę samozapłonu oleju lub tłuszczu. Nie pozostawiać płyty grzejnej w czasie pracy bez nadzoru!
- ▶ Tłuszcze i oleje podgrzewać maksymalnie przez 1 minutę i nigdy nie stosować funkcji Booster.
- ▶ Tylko dla osób z rozrusznikiem serca: Proszę pamiętać, że w bezpośrednim sąsiedztwie włączonej płyty grzejnej występuje pole elektromagnetyczne. Negatywny wpływ na funkcjonowanie rozrusznika serca jest jednak mało prawdopodobny. W razie wątpliwości należy się zwrócić do producenta rozrusznika serca lub do swojego lekarza.
- ▶ Pole magnetyczne włączonej płyty grzejnej może mieć wpływ na działanie namagnesowanych przedmiotów. Karty kredytowe, pamięci komputerowe, kalkulatory kieszonkowe itp. nie mogą się znajdować w pobliżu włączonej płyty grzejnej.

## Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

---

- ▶ Przedmioty metalowe, przechowywane w szufladzie pod płytą grzejącą, przy dłuższym, intensywnym użytkowaniu urządzenia mogą się rozgrzać.
- ▶ Urządzenie jest wyposażone w wentylator chłodzący. Jeśli pod zabudowaną płytą grzejącą znajduje się szuflada, należy zachować wystarczający odstęp pomiędzy zawartością szuflady i spodem urządzenia, żeby zagwarantowany był wystarczający dopływ powietrza chłodzącego dla płyty grzejnej.
- ▶ Jeśli pod zabudowaną płytą grzejącą znajduje się szuflada, nie należy w niej przechowywać żadnych spiczastych lub małych przedmiotów, papieru, serwetek itd. Przedmioty te mogą się dostać lub zostać wciągnięte przez szczeliny wentylacyjne do obudowy i uszkodzić w ten sposób wentylator chłodzący lub upośledzić chłodzenie.
- ▶ Nigdy nie stosować 2 naczyń do gotowania równocześnie na jednej strefie grzejnej lub strefie na brytfannę.
- ▶ Gdy naczynie jest ustawione na strefie grzejnej lub strefie na brytfannę tylko częściowo, może dojść do silnego rozgrzania uchwytyw. Naczynie do gotowania należy zawsze ustawiać pośrodku strefy grzejnej lub strefy na brytfannę.
- ▶ W przypadku zastosowania adaptera do naczyń do gotowania na indukcję, generatory indukcji w płycie mogą zostać uszkodzone lub nawet zniszczone. Nie stosować żadnych adapterów na indukcję.

### Czyszczenie i konserwacja

- ▶ Para z myjki parowej może się dostać na elementy przewodzące prąd elektryczny i spowodować zwarcie.  
Nigdy nie stosować myjki parowej do czyszczenia urządzenia.
- ▶ Jeśli płyta grzejna jest zamontowana nad piekarnikiem z pirolizą, nie należy uruchamiać płyty grzejnej podczas procesu pirolizy, ponieważ może dojść do wyzwolenia zabezpieczenia przed przegrzaniem płyty grzejnej (patrz rozdział „Wprowadzenie“, punkt „Wyłączenie ze względów bezpieczeństwa“).
- ▶ Firma Miele gwarantuje dostępność zapewniających funkcjonalność części zamiennych przez okres do 15 lat, ale przynajmniej 10 lat, po wycofaniu serii posiadanej przez Państwa płyty grzejnej.
- ▶ Kosmetyki, szczególnie kremy przeciwsłoneczne, jak również środek do dezynfekcji rąk, mogą spowodować trwałe plamy na matowych powierzchniach szklanych. Gdy kosmetyki dostaną się na matową powierzchnię szklaną, natychmiast usunąć pozostałości ciepłą wodą, płynem do mycia naczyń i czystą ściereczką mikrofibrową.

# Odpowiedzialność i ochrona środowiska naturalnego

## Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

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

## 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

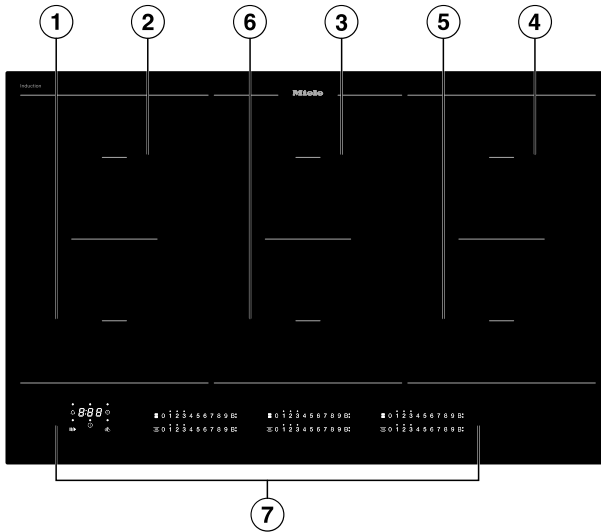
Urządzenia elektryczne i elektroniczne zawierają wiele cennych materiałów. Zawierają one również określone substancje, mieszaniny i podzespoły, które były wymagane do ich działania i zapewnienia bezpieczeństwa. Wyrzucone do śmieci lub poddane niewłaściwej obróbce mogą zagrażać zdrowiu ludzi oraz środowisku. 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 miejsca zbierania, gdzie zostaną nieodpłatnie przyjęte. Proszę zatroszczyć się o to, żeby stare urządzenie było zabezpieczone przed dziećmi do momentu odtransportowania.



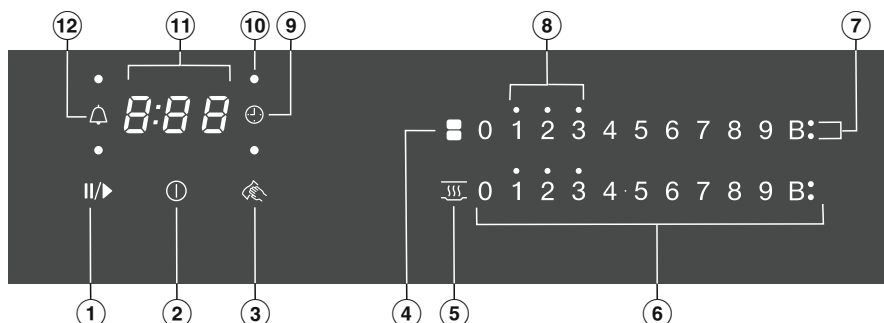
## Płyta grzejna



- ① Strefa grzejna PowerFlex z funkcją TwinBooster
- ② Strefa grzejna PowerFlex z funkcją TwinBooster kombinowalna ze strefą grzejną PowerFlex ① w obszar grzejny PowerFlex
- ③ Strefa grzejna PowerFlex z funkcją TwinBooster kombinowalna ze strefą grzejną PowerFlex ⑥ w obszar grzejny PowerFlex
- ④ Strefa grzejna PowerFlex z funkcją TwinBooster kombinowalna ze strefą grzejną PowerFlex ⑤ w obszar grzejny PowerFlex
- ⑤ Strefa grzejna PowerFlex z funkcją TwinBooster
- ⑥ Strefa grzejna PowerFlex z funkcją TwinBooster
- ⑦ Elementy obsługi i wskazań


# Wprowadzenie

## Elementy obsługi i wskazań



- ① Przycisk dotykowy Stop&Go  
Do zatrzymywania/uruchamiania bieżącego procesu gotowania
- ② Przycisk dotykowy wł./wył. płyty grzejnej
- ③ Przycisk dotykowy funkcji wycierania  
Do blokowania przycisków dotykowych
- ④ Przycisk dotykowy stref grzejnych PowerFlex  
Do ręcznego łączenia/rozłączania stref grzejnych PowerFlex
- ⑤ Przycisk dotykowy utrzymywania ciepła  
Do aktywacji/dezaktywacji funkcji utrzymywania ciepła
- ⑥ Przyciski dotykowe skali numerycznej  
- do ustawiania poziomów mocy  
- do ustawiania czasów
- ⑦ Wskazanie Booster  
Funkcja Booster jest aktywna
- ⑧ Lampki kontrolne ciepła resztkowego
- ⑨ Przycisk dotykowy automatyki wyłączenia  
Automatycznie wyłącza strefy grzejne
- ⑩ Lampka kontrolna przyporządkowania strefy grzejnej do funkcji automatycznego wyłączenia  
Automatyka wyłączenia dla strefy grzejnej jest uaktywniona
- ⑪ Wskazanie timera  
*0:00* do czas  
*9:59*  
*LOC* blokada uruchomienia/blokada jest aktywna  
*dE* tryb demonstracyjny jest aktywny
- ⑫ Przycisk dotykowy minutnika

## Dane stref grzejnych

Strefa grzejna	Wielkość w cm <sup>1</sup>		Moc maks. w W przy 230 V <sup>2</sup>	Powiązana strefa grzejna <sup>3</sup>
	∅			
①	15–23	15 x 15 – 23 x 19	normalnie 2100 TwinBooster, poziom 1 3000 TwinBooster, poziom 2 3650	②
②	15–23	15 x 15 – 23 x 19	normalnie 2100 TwinBooster, poziom 1 3000 TwinBooster, poziom 2 3650	①
③	15–23	15 x 15 – 23 x 19	normalnie 2100 TwinBooster, poziom 1 3000 TwinBooster, poziom 2 3650	④
④	15–23	15 x 15 – 23 x 19	normalnie 2100 TwinBooster, poziom 1 3000 TwinBooster, poziom 2 3650	③
⑤	15–23	15 x 15 – 23 x 19	normalnie 2100 TwinBooster, poziom 1 3000 TwinBooster, poziom 2 3650	⑥
⑥	15–23	15 x 15 – 23 x 19	normalnie 2100 TwinBooster, poziom 1 3000 TwinBooster, poziom 2 3650	⑤
① + ②	22–23	22 x 22 – 23 x 39	normalnie 3150 TwinBooster, poziom 1 3400 TwinBooster, poziom 2 3650	-
③ + ⑥ ④ + ⑤	22–23	22 x 22 – 23 x 39	normalnie 3400 TwinBooster, poziom 1 4800 TwinBooster, poziom 2 7300	-
			Razem 11.000	

<sup>1</sup> W podanym zakresie mogą być używane naczynia do gotowania o dowolnej średnicy/powierzchni dna.

<sup>2</sup> Podana moc może się zmieniać w zależności od wielkości i materiału naczyń do gotowania.

<sup>3</sup> Strefa grzejna jest powiązana elektrycznie z tą strefą grzejną, żeby można było podwyższyć moc, patrz rozdział „Wprowadzenie“, punkt „Zarządzanie energią“.

# Wprowadzenie

---

## Zarządzanie energią

### Moc całkowita

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

Im wyższa jest moc całkowita płyty grzejnej, z tym większej ilości poziomów mocy/funkcji można korzystać równocześnie na wszystkich strefach grzejnych.

Gdy ustawione poziomy mocy/funkcje wymagają mocy większej niż oddana do dyspozycji moc całkowita, płyta grzejna rozdzieli dostępną 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 w przypadku strefy grzejnej (A).

Przykład: Funkcja Booster została uaktywniona dla strefy grzejnej (B).

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

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

Maksymalną moc całkowitą można zredukować, patrz rozdział „Dostosowywanie ustawień“.

### Skutki podziału mocy

Gdy strefa grzejna oddaje moc, może to mieć następujące skutki dla oddającej moc strefy grzejnej:

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

Gdy strefa grzejna nie oddaje już więcej mocy, poziom mocy może zostać z powrotem podwyższony.

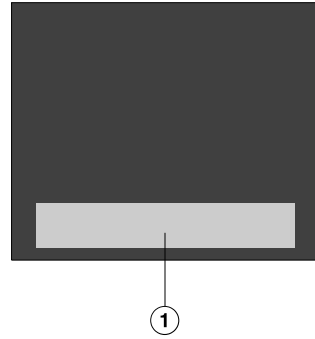
**Wskazówka:** Gdy na jednej strefie grzejnej ma być przyrządzana potrawa w dużej ilości, pozostałe strefy grzejne należy przełączyć na niższe poziomy mocy.

## Zasady obsługi

### Wyłączona płyta grzejna

Przy wyłączonej płycie grzejnej widoczne są tylko nadrukowane symbole przycisków dotykowych i skale numeryczne. Gdy włączy się płytę grzejną, zapalają się pozostałe przyciski dotykowe.

## Obsługa



- ① Obszar przycisków dotykowych i wskazań

Państwa szklano-ceramiczna płyta grzejna jest wyposażona w elektroniczne przyciski dotykowe, które reagują na kontakt z palcem.

Każda reakcja przycisków dotykowych zostaje potwierdzona sygnałem akustycznym.

Ze względów bezpieczeństwa przycisk dotykowy wł./wył. ① przy włączaniu musi być naciskany nieco dłużej niż pozostałe przyciski.

# Wprowadzenie

---

## Podłączenie do sieci

Państwa płyta grzejna jest wyposażona w zintegrowany moduł WiFi. Płyta grzejna może zostać połączona z domową siecią WiFi lub tylko z wyciągiem kuchennym Miele.

### Miele@home

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

- wywoływać informacje o stanie roboczym swojej płyty grzejnej
- wywoływać wskazówki dotyczące przebiegu programu swojej płyty grzejnej
- skonfigurować sieć Miele@home z kolejnymi zdolnymi do połączenia WiFi urządzeniami domowymi
- sterować automatycznie połączonym wyciągiem kuchennym Miele poprzez ustawienia płyty grzejnej (Con@ctivity 3.0)

## Bezpośrednie połączenie z wyciągiem kuchennym

Po zestawieniu bezpośredniego połączenia z wyciągiem kuchennym Miele można przeprowadzać następujące działania:

- sterować automatycznie połączonym wyciągiem kuchennym Miele poprzez ustawienia płyty grzejnej (Con@ctivity 3.0)

## Funkcje

### Con@ctivity 3.0

Con@ctivity 3.0 oznacza bezpośrednią komunikację pomiędzy płytą grzejną i 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.

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

### Stałe rozpoznawanie garnków

Gdy na strefie grzejnej zostanie ustawione naczynie do gotowania, skala numeryczna dla tej strefy grzejnej zostanie uaktywniona automatycznie.

### Rozpoznawanie garnków i wielkości garnków

W ramach pojedynczej strefy grzejnej rozpoznawane jest naczynie do gotowania i jego wielkość. Wydatek energii zostaje dostosowany do wielkości garnka.

### Obszar grzejny PowerFlex

W przypadku obszaru grzejnego PowerFlex 2 strefy grzejne Flex zostają połączone razem. Dzięki temu można zastosować większe naczynie do gotowania.

Strefy grzejne PowerFlex zostaną automatycznie połączone w jeden obszar grzejny PowerFlex, gdy zostanie na nich ustawione wystarczająco duże naczynie do gotowania (patrz rozdział „Wprowa-

dzenie“, punkt „Dane stref grzejnych“). Strefy grzejne PowerFlex można także łączyć ręcznie.

### Booster

Funkcja Booster zwiększa moc, dzięki czemu szybciej mogą zostać podgrzane duże ilości, np. wody do gotowania makaronu.

### Stop&Go

Przy aktywacji funkcji Stop&Go wszystkie poziomy mocy zostają zredukowane na 1.

Po dezaktywacji zostaje przywrócony ostatnio ustawiony poziom mocy.

**Wskazówka:** Zastosować tę funkcję, gdy istnieje ryzyko wykipienia.

### Rozszerzone poziomy mocy

Można włączyć dodatkowe poziomy pomiędzy podstawowymi poziomami mocy. Za pomocą tych dodatkowych poziomów można dokładniej ustawić moc dla naczynia do gotowania.

### Automatyka zagotowywania

Przy uaktywnionej automatyce zagotowywania strefa grzejna rozgrzewa się automatycznie przy najwyższym poziomie mocy (zagotowywanie), a następnie przełącza się z powrotem na ustawiony wcześniej docelowy poziom mocy (poziom kontynuacji gotowania).

# Wprowadzenie

---

## Timer

Timer może zostać zastosowany dla 2 funkcji:

- do ustawiania czasu minutnika
- do automatycznego wyłączenia strefy grzejnej

Można korzystać z tych funkcji jednocześnie.

## Minutnik

Minutnik można ustawić dla procesów niezależnych od płyty grzejnej.

## Automatyka wyłączenia

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

## Blokada uruchomienia

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

## Blokada

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

## Recall

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

## Utrzymywanie ciepła

Za pomocą tej funkcji potrawy można utrzymywać w ciepłe bezpośrednio po przyrządzeniu.

Maksymalny czas utrzymywania ciepła wynosi 2 godziny.

## Funkcja wycierania

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

## Programowanie

Programowanie płyty grzejnej można dostosować do swoich osobistych preferencji.

## Tryb demonstracyjny

Ta funkcja umożliwi sprzedawcom prezentację płyty grzejnej bez grzania.

## Wskaźnik zalegania ciepła

Gdy strefa grzejna jest gorąca, po wyłączeniu zapala się wskaźnik zalegania ciepła. W zależności od temperatury nad każdym z poszczególnych poziomów mocy 1, 2 i 3 zapala się pojedynczy punkt.

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



## Wyłączenie ze względów bezpieczeństwa

### Przyciski dotykowe są zakryte

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

### Czas pracy jest zbyt długi

Wyłącznik bezpieczeństwa zostaje wyzwolony automatycznie, gdy strefa grzejna jest włączona przez niezwykle długi okres czasu. Czas ten zależy od wybranego poziomu mocy. Jeśli zostanie on przekroczony, strefa grzejna się wyłączy i pojawia 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 (patrz rozdział „Dostosowywanie ustawień“).

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

\* Poziomy mocy z punktem można ustawić wyłącznie przy rozszerzonym zakresie poziomów mocy (patrz rozdział „Zakresy ustawień“).

\*\* Ustawienie fabryczne

# Wprowadzenie

---

## Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Aby uniknąć uszkodzeń płyty grzejnej przez zbyt wysokie temperatury, zabezpieczenie przed przegrzaniem podejmie jedno z poniższych działań:

### Działania zabezpieczenia przed przegrzaniem

- Włączona funkcja Booster zostaje przerwana.
- Ustawiony poziom mocy zostaje zredukowany.
- Strefa grzejna się wyłącza. W polu wskazań timera miga *Err* na zmianę z *044*.
- Wszystkie strefy grzejne się wyłączają.

## 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.

### Rozpakowywanie płyty grzejnej

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

### Pierwsze czyszczenie płyty grzejnej

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

### Pierwsze włączanie płyty grzejnej

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

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

# Pierwsze uruchomienie

---

## Miele@home

### Instalowanie aplikacji Miele

Możliwość korzystania z aplikacji Miele zależy od dostępności usługi Miele@home w Państwa kraju. Informacje o dostępności można uzyskać na stronie internetowej [www.miele.com](http://www.miele.com).

Aplikacja Miele jest dostępna bezpłatnie w Apple App Store® lub w Google Play Store™.



- Zainstalować aplikację Miele na swoim urządzeniu końcowym.

## Konfiguracja Miele@home

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

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

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

### Łączenie przez aplikację Miele

- Dostępna jest domowa sieć WiFi.
- W miejscu ustawienia płyty grzejnej dostępny jest sygnał sieci WiFi o wystarczającej mocy.
- Nie istnieje bezpośrednie połączenie WiFi pomiędzy płytą grzejną i wyciągiem kuchennym Miele (Con@ctivity 3.0).
- Aplikacja Miele jest zainstalowana na urządzeniu końcowym.

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

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

Mają Państwo teraz 10 minut czasu, żeby skonfigurować WiFi.

- Postępować według wskazówek użytkownika w aplikacji.

Można korzystać ze wszystkich funkcji Miele@home.

# Pierwsze uruchomienie

---

## Łączenie przez WPS

- Dostępna jest domowa sieć WiFi.
- W miejscu ustawienia płyty grzejnej dostępny jest sygnał sieci WiFi o wystarczającej mocy.
- Nie istnieje bezpośrednie połączenie WiFi pomiędzy płytą grzejną i wyciągiem kuchennym Miele (Con@ctivity 3.0).
- Posiadają Państwo router z obsługą WPS (WiFi Protected Setup).

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

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

Logowanie WPS jest aktywne tylko podczas tych 120 sekund.

- Uaktywnić funkcję WPS na routerze WiFi.

Gdy łączenie zakończyło się sukcesem, w polu wskaźników timera wyświetlany jest kod `0:02`. Jeśli połączenie nie mogło zostać utworzone, w polu wskaźników timera wyświetlany jest kod `0:01`. Ewentualnie funkcja WPS na routerze nie została uaktywniona wystarczająco szybko. Przeprowadzić ponownie opisane powyżej kroki.

- Zainstalować aplikację Miele.
- Postępować według wskazówek użytkownika w aplikacji.

Można korzystać ze wszystkich funkcji Miele@home.

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

## Przerywanie procesu

- Nacisnąć dowolny przycisk dotykowy.

## Resetowanie ustawień

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

Przy wymianie routera resetowanie nie jest konieczne.

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

Sekundy są odliczane w polu wskazań timera.

Po zakończeniu upływu czasu w polu wskazań timera przez 10 sekund wyświetlany jest kod `Ⓛ:00`.

# Pierwsze uruchomienie

## Konfigurowanie bezpośredniego połączenia z wyciągiem kuchennym

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

### Dostępność połączenia Wi-Fi

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

## Konfigurowanie bezpośredniego połączenia z wyciągiem kuchennym


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

- Wyciąg kuchenny Miele z Con@ctivity 3.0
- Płyta grzejna nie jest połączona z siecią domową (Miele@home)

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

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

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

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

Con@ctivity 3.0 jest teraz aktywne.



## Przerywanie procesu

- Nacisnąć dowolny przycisk dotykowy.

## Resetowanie ustawień

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


Przy wymianie routera resetowanie nie jest konieczne.


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



Sekundy są odliczane w polu wskazań timera.


Po zakończeniu upływu czasu w polu wskazań timera przez 10 sekund wyświetlany jest kod `Ⓛ:00`.

### Wskazówki bezpieczeństwa dotyczące obsługi

 Zagrożenie pożarowe przez przegrzaną potrawę.  
Nienadzorowana potrawa może się przegrzać i zapalić.  
Nie zostawiać urządzenia 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.  
Przy włączonej płytce grzejnej, przypadkowym włączeniu lub zaleganiu ciepła resztkowego występuje ryzyko, że przedmioty metalowe odłożone na płytce grzejnej ulegną rozgrzaniu.  
Nie wykorzystywać płyty grzejnej jako powierzchni do odkładania.  
Wyłączyć płytę grzejną po użyciu za pomocą przycisku dotykowego .

 Gorące naczynie do gotowania na przyciskach dotykowych i polach wskazań może uszkodzić znajdującą się pod nimi elektronikę.  
Przyciski dotykowe nie reagują.  
Dochodzi do niezamierzonych przełączeń.  
Płyta grzejna wyłącza się samoczynnie (patrz rozdział „Wprowadzenie“, punkt „Wyłączenie ze względów bezpieczeństwa“).  
Nie stawiać żadnych gorących naczyń na przyciskach dotykowych ani na polach wskazań.

## Włączanie płyty grzejnej

- Nacisnąć przycisk dotykowy ①.

Zapalają się pozostałe przyciski dotykowe.

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

## Wyłączanie płyty/strefy grzejnej

### Wyłączanie płyty grzejnej

- Aby wyłączyć płytę grzejną i tym samym wszystkie strefy grzejne, należy nacisnąć przycisk dotykowy ①.

### Wyłączanie strefy grzejnej

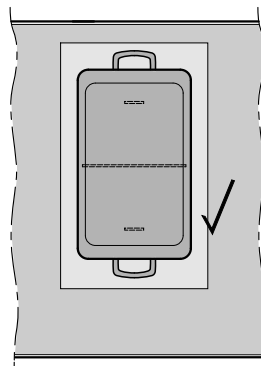
- Aby wyłączyć jedną strefę grzejną, należy nacisnąć przycisk dotykowy 0 na odpowiedniej skali numerycznej.

# Obsługa

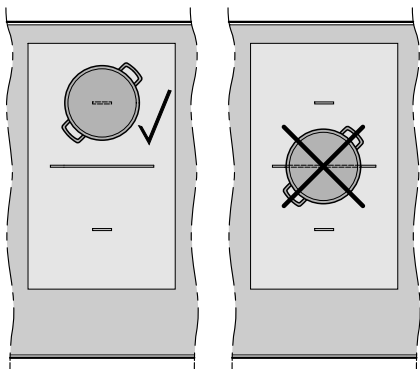
## Rozmieszczenie naczyń do gotowania

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

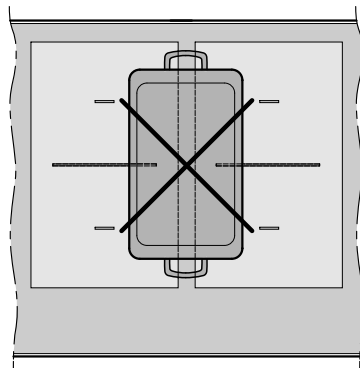
- Ustawić naczynie do gotowania zgodnie z poniższym schematem:



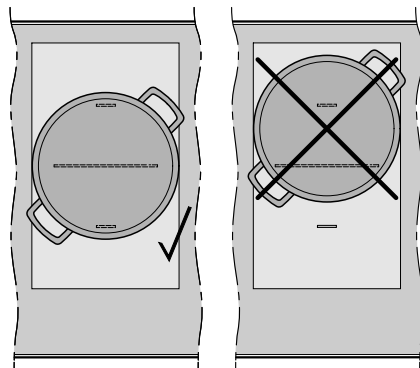
Obszar grzejny PowerFlex



Strefa grzejna PowerFlex



Obszar grzejny PowerFlex



Obszar grzejny PowerFlex

## Poziom mocy

### Ustawianie poziomu mocy

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

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

### Ustawianie poziomu mocy – rozszerzony zakres ustawień

Ustawiony jest rozszerzony zakres ustawień dla poziomów mocy (patrz rozdział „Dostosowywanie ustawień“).

- Nacisnąć skalę numeryczną pomiędzy przyciskami dotykowymi.

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


Przykład:

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

## Zmiana poziomu mocy

- Na skali numerycznej nacisnąć przycisk dotykowy odpowiadający żądanemu poziomowi mocy.

## Ręczne łączenie/rozłączanie stref grzejnych PowerFlex

- Gdy strefy grzejne PowerFlex mają zostać połączone lub rozdzielone ręcznie, nacisnąć przyciski dotykowe .

# Obsługa

## Booster

### Aktywacja funkcji Booster

Gdy funkcja Booster zostanie uaktywniona, mogą się zmienić ustawienia powiązanej strefy grzejnej (patrz rozdział „Wprowadzenie”, punkt „Zarządzanie energią”).

Z funkcji Booster można korzystać, gdy:

- włączone są obie środkowe lub znajdujące się po prawej stronie strefy grzejne równocześnie i Booster na 1 strefie grzejnej po lewej stronie lub na obszarze PowerFlex po lewej stronie lub
- włączony jest środkowy lub znajdujący się po prawej stronie obszar grzejny PowerFlex i Booster na 1 strefie grzejnej po lewej stronie lub na obszarze grzejnym PowerFlex po lewej stronie

Funkcja Booster jest aktywna przez maksymalnie 15 minut.

### Poziom 1 funkcji TwinBooster

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

Zapala się lampka kontrolna ● poziomu 1 funkcji TwinBooster.

### Poziom 2 funkcji TwinBooster

- Ustawić naczynie do gotowania na wybranej strefie grzejnej.
- Ustawić ewentualnie poziom mocy.

- Nacisnąć 2-krotnie przycisk dotykowy **B**.

Zapala się lampka kontrolna ● poziomu 2 funkcji TwinBooster.

### Dezaktywacja funkcji Booster

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

lub

- Ustawić inny poziom mocy.

Przy dezaktywacji funkcji Booster lub pod koniec czasu funkcji Booster, gdy

- przed aktywacją funkcji Booster nie był ustawiony żaden poziom mocy, nastąpi automatyczne przełączenie z powrotem na poziom mocy 9.
- przed aktywacją funkcji Booster był ustawiony jakiś poziom mocy, nastąpi przełączenie z powrotem na wybrany wcześniej poziom mocy.

## Aktywacja/dezaktywacja funkcji Stop&Go

Nie można zmienić poziomów mocy ani ustawień zegara sterującego, płyta grzejna może jedynie zostać wyłączona. Minutnik, czasy wyłączenia, czasy funkcji Booster i czasy zagotowywania są odliczane dalej.

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

- Nacisnąć przycisk dotykowy II/▶.

## Automatyka zagotowywania

Czas zagotowywania zależy od ustalonego poziomu kontynuacji gotowania:

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

\* Poziomy kontynuacji gotowania z punktem można ustawić wyłącznie przy rozszerzonym zakresie poziomów mocy (patrz rozdział „Programowanie“).

## Aktywacja automatyki zagotowywania

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

Podczas czasu zagotowywania (patrz tabela) w przypadku wybrania:

- docelowego poziomu mocy pulsuje ustawiony docelowy poziom gotowania
- pośredniego poziomu mocy pulsują przyciski dotykowe przed i po wybranym poziomie pośrednim

## Dezaktywacja automatyki zagotowywania

- Nacisnąć przycisk dotykowy ustawionego poziomu kontynuacji gotowania.

lub

- Ustawić inny poziom mocy.

# Obsługa

---

## Timer

### Ustawianie czasów timera

Można ustawić czas od 1 minuty (0:01) do 9 godzin i 59 minut (9:59).

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

Czasy wprowadza się w przypadku:

- minutnika za pomocą lewej lub przedniej lewej skali numerycznej (w zależności od modelu)
  - czasu wyłączenia zawsze na skali numerycznej tej strefy grzejnej, która ma zostać automatycznie wyłączona
- Czasy należy wprowadzać w kolejności: godzina, miejsce dziesiętne minut, miejsce jednośmi minut.

Przykład:

59 minut = 0:59 godz.,

wprowadzenie: 5-9

80 minut = 1:20 godz.,

wprowadzenie: 1-2-0

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

### Ustawianie czasu minutnika

- Nacisnąć przycisk dotykowy  $\Delta$ .

Wskazanie timera miga.

- Ustawić żądany czas.

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

### Zmiana czasu minutnika

- Nacisnąć przycisk dotykowy  $\Delta$ .

Wskazanie timera miga.

- Ustawić żądany czas.

### Kasowanie czasu minutnika

- Nacisnąć przycisk dotykowy  $\Delta$ .
- Nacisnąć 0 na skali numerycznej.



## Ustawianie czasu wyłączenia

Gdy zostanie osiągnięty maksymalny czas pracy, następuje wyłączenie strefy grzejnej. Niezależnie od ustawionego czasu wyłączenia (patrz rozdział „Wprowadzenie“, punkt „Wyłączenie ze względów bezpieczeństwa“).

Dla wybranej strefy grzejnej ustawiony jest jakiś poziom mocy.

- Nacisnąć przycisk dotykowy ⏻.

Wskazanie timera miga.

- Ustawić żądany czas (patrz rozdział „Timer“, punkt „Ustawianie czasów timera“).

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

Upływa czas wyłączenia strefy grzejnej i pulsuje lampka kontrolna przyporządkowania strefy grzejnej do funkcji automatycznego wyłączenia.

## Zmiana czasu wyłączenia

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

Wskazanie timera miga.

- Ustawić żądany czas (patrz rozdział „Timer“, punkt „Ustawianie czasów timera“).

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

Upływa czas wyłączenia strefy grzejnej i pulsuje lampka kontrolna przyporządkowania strefy grzejnej do funkcji automatycznego wyłączenia.

## Kasowanie czasu wyłączenia

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

Wskazanie timera miga.

- Nacisnąć przycisk dotykowy 0 na skali numerycznej.

## Ustawianie kilku czasów wyłączenia

- Aby ustawić czas wyłączenia dla kolejnej strefy grzejnej, należy postępować zgodnie z opisem w rozdziale „Obsługa“, punkt „Ustawianie czasu wyłączenia“.

W przypadku zaprogramowania kilku czasów wyłączenia, wyświetlany jest najkrótszy czas pozostały, a odpowiednia lampka kontrolna pulsuje. Pozostałe lampki kontrolne świecą się stale.

## Wyświetlanie czasów wyłączenia


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




**Przybliżony** czas pozostały zostaje wyświetlony dla żądanej strefy grzejnej.

# Obsługa

---

## Równoczesne korzystanie z funkcji timera


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

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

## Blokada uruchomienia

### Aktywacja blokady uruchomienia

Wszystkie przyciski dotykowe zostaną zablokowane. Ustawiony czas minutnika jest dalej odliczany.


- Naciskać przycisk dotykowy  przez 6 sekund.

Sekundy są odliczane w polu wskazań timera. Po zakończeniu odliczania w polu wskazań timera pojawia się *LDC*. Blokada uruchomienia jest aktywna.

Jeśli przy uaktywnionej blokadzie uruchomienia zostanie naciśnięty niedozwolony przycisk dotykowy, w polu wskazań timera przez kilka sekund wyświetlane jest *LDC* i rozlega się sygnał dźwiękowy.

Programowanie może zostać dostosowane, tak żeby blokada uruchomienia uaktywniała się automatycznie 5 minut po wyłączeniu płyty grzejnej (patrz rozdział „Dostosowywanie ustawień“).

### Dezaktywacja blokady uruchomienia

- Naciskać przycisk dotykowy  przez 6 sekund.



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

## Blokada

### Aktywacja blokady

Gdy blokada jest uaktywniona:



- strefy grzejne i płytę grzejną można tylko wyłączyć
- można zmienić ustawiony czas minutnika

- Nacisnąć równocześnie i przytrzymać przez 6 sekund przyciski dotykowe  i .

Sekundy są odliczane w polu wskazań timera. Po zakończeniu odliczania w polu wskazań timera pojawia się *LDC*. Blokada jest uaktywniona.

Jeśli przy uaktywnionej blokadzie zostanie naciśnięty niedozwolony przycisk dotykowy, w polu wskazań timera przez kilka sekund wyświetlane jest *LDC* i rozlega się sygnał dźwiękowy.

### Dezaktywacja blokady

- Nacisnąć równocześnie i przytrzymać przez 6 sekund przyciski dotykowe  i .

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

# Obsługa

## Aktywacja funkcji Recall

- Włączyć z powrotem płytę grzejną.

Ustawione wcześniej poziomy mocy migają.


- Nacisnąć od razu jeden z migających poziomów mocy.

Wszystkie ustawienia są przywrócone.

## Utrzymywanie ciepła

### Aktywacja/dezaktywacja funkcji utrzymywania ciepła

Za pomocą funkcji utrzymywania ciepła nie można odgrzewać ostygniętych potraw.

- Nacisnąć przycisk dotykowy  żądanej strefy grzejnej.

### Temperatury utrzymywania w ciepłe dla różnych zastosowań

Fabrycznie ustawiona jest temperatura utrzymania w ciepłe 85 °C. Temperaturę utrzymywania w ciepłe można zmienić (patrz rozdział „Zmiana ustawień“).

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

## Wskazówki dotyczące utrzymywanie ciepła

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


## Funkcja wycierania

### Aktywacja funkcji wycierania

- Nacisnąć przycisk dotykowy .

W polu wskazań timera jest odliczany czas.

### Dezaktywacja funkcji wycierania

- Naciskać przycisk dotykowy  do tąd, aż zgasną wskazania timera.

## Dane płyty grzejnej

### Wyświetlanie identyfikatora modelu/ numeru seryjnego

Na płycie grzejnej nie znajduje się żadne naczynie do gotowania.

- Włączyć płytę grzejną.
- Na dowolnej skali numerycznej nacisnąć przycisk dotykowy 0.
- Na skali numerycznej naciskać równocześnie przyciski dotykowe 0 i 4 przez 6 sekund.

W polu wskazań timera 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.

- Włączyć płytę grzejną.
- Na dowolnej skali numerycznej nacisnąć przycisk dotykowy 0.
- Na skali numerycznej naciskać równocześnie przyciski dotykowe 0 i 3 przez 6 sekund.

W polu wskazań timera wyświetlane są 3 cyfry:

Przykład: *123* = wersja oprogramowania 1.23.

## Aktywacja/dezaktywacja trybu demonstracyjnego

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

W polu wskazań timera przez kilka sekund miga:

- $dE$  na zmianę z  $On$  (tryb demonstracyjny aktywny)
- lub
- $dE$  na zmianę z  $OFF$  (tryb demonstracyjny zdezaktywowany)

## Zakresy ustawień

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

	Zakres ustawień	
	fabryczny (9 poziomów)	rozszerzony (17 poziomów)
Topienie masła Topienie czekolady Rozpuszczanie żelatyny	1–2	1–2.
Podgrzewanie małych ilości płynów Utrzymywanie w ciepłe potraw, które łatwo się przypalają Spęcznieanie ryżu, gotowanie kaszki na mleku Rozmrażanie warzyw mrożonych w bloku	2–4	2–3.
Podgrzewanie płynnych lub półpłynnych potraw Duszenie owoców Gotowanie ziemniaków (naczynie do gotowania z przykrywką)	4–6	3.–5.
Przyrządzanie omeletów lub jajek sadzonych bez skórki Delikatne smażenie kotletów mielonych Duszenie warzyw i ryb Spęcznieanie wyrobów mącznych i warzyw strączkowych Rozmrażanie i podgrzewanie mrożonek Zagęszczanie sosów i kremów, np. pianki winnej lub sosu holenderskiego Naleśniki	5–7	4.–7.
Delikatne smażenie (bez przegrzewania tłuszczu) ryb, sznycli, kiełbasek, jaj sadzonych itp.	6–8	6–7.
Smażenie placków ziemniaczanych, pączków, racuchów itd.	7–8	7–8.
Smażenie na głębokim tłuszczu np. frytek	9	8.–9
Gotowanie dużych ilości wody Zagotowywanie Przysmażanie dużych ilości mięsa	9–Booster	8.–Booster

Podane wartości mają charakter orientacyjny. Moc cewek indukcyjnych może się zmieniać w zależności od wielkości i materiału dna naczyń do gotowania. Dlatego możliwe jest, że poziomy mocy odpowiednie dla Państwa naczyń do gotowania mogą nieco odbiegać od podanych w tabeli. Proszę ustalić podczas praktycznego użytkowania ustawienia optymalne dla Państwa naczyń do gotowania. W przypadku nowych naczyń do gotowania, których własności użytkowe nie są Państwu znane, ustawić poziom mocy o jeden niższy od podanego.

### 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 podgrzewa się jedynie pośrednio od ciepła oddawanego przez dno naczynia.

Indukcja działa tylko w przypadku naczyń do gotowania z dnem magnesującym (patrz rozdział „Dobrze wiedzieć”, punkt „Naczynia do gotowania“). Płyta grzejna uwzględnia automatycznie wielkość postawionego naczynia do gotowania.

### Hałasy

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

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

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

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

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

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



### Naczynia do gotowania

#### Odpowiednie naczynia do gotowania

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

Wykonanie dna naczynia do gotowania może wpływać na równomierność uzyskanych efektów gotowania (np. przy przyrumianianiu naleśników). Dno naczynia powinno równomiernie rozprzewadzać 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.

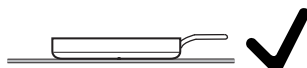
## Dobrze wiedzieć

---

### Wskazówki dotyczące naczyń do gotowania

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

- 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 obrzeżem. W przypadku patelni z nachylnym obrzeżem indukcja działa również w obszarze obrzeża patelni. Może to spowodować przebarwienie obrzeża patelni lub złuszczenie powłoki.

### Wywoływanie programowania

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

Płyta grzejna jest wyłączona.

- Naciskać przyciski dotykowe ① i II/▶ dotąd, aż zapali się przycisk dotykowy ⊕+ i wskazanie timera P:01.

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

### Ustawianie programu

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

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

### Ustawianie kodu

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

### Zapamiętywanie ustawień

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

### Porzucanie ustawień bez zapamiętywania

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

## Dostosowywanie ustawień

Program <sup>1</sup>		Kod <sup>2</sup>	Ustawienia
P:01	Tryb demonstracyjny	C:00	tryb demonstracyjny wył.
		C:01	tryb demonstracyjny wł. <sup>3</sup>
P:03	Ustawienia fabryczne	C:00	bez przywracania do ustawień fabrycznych
		C:01	przywracanie do ustawień fabrycznych
P:04	Zakres ustawień poziomów mocy	C:00	9 poziomów mocy + Booster
		C:01	17 poziomów mocy + Booster <sup>4</sup>
P:06	Dźwięk potwierdzenia przy naciśnięciu przycisku dotykowego	C:00	wył. <sup>5</sup>
		C:01	cicho
		C:02	średnio
		C:03	głośno
P:07	Sygnał dźwiękowy timera	C:00	wył.
		C:01	cicho
		C:02	średnio
		C:03	głośno
P:08	Blokada uruchomienia	C:00	tylko ręczna aktywacja blokady uruchomienia
		C:01	automatyczna aktywacja blokady uruchomienia
P:09	Maksymalny czas pracy	C:00	poziom bezpieczeństwa 0
		C:01	poziom bezpieczeństwa 1
		C:02	poziom bezpieczeństwa 2

## Dostosowywanie ustawień

Program <sup>1</sup>		Kod <sup>2</sup>	Ustawienia
<b>P:10</b>	Logowanie WiFi	<b>C:00</b>	nieaktywne/zdezaktywowane
		C:01	aktywne bez konfiguracji
		C:02	aktywne i skonfigurowane (niemożliwe do wybrania, pokazuje czy połączenie było udane)
		C:03	możliwe połączenie przez WPS Push Button
		C:04	WiFi zostanie przywrócone do stanu domyślnego (C:00)
		C:05	bezpośrednie połączenie WiFi pomiędzy płytą grzejną i wyciągiem kuchennym bez aplikacji Miele (Con@ctivity 3.0)
<b>P:12</b>	Szybkość reakcji przycisków dotykowych	C:00	wolno
		<b>C:01</b>	normalnie
		C:02	szybko
<b>P:15</b>	Stałe rozpoznawanie garnków	C:00	stałe rozpoznawanie garnków wyl.
		<b>C:01</b>	stałe rozpoznawanie garnków wł.

# Dostosowywanie ustawień

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

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

<sup>2</sup> Kod ustawiony fabrycznie jest zaznaczony tłustym drukiem.

<sup>3</sup> Po włączeniu płyty grzejnej w polu wskazań timera na kilka sekund pojawia się *dE*.

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

<sup>5</sup> Dźwięk potwierdzenia przycisku dotykowego wł./wył. nie zostaje wyłączony.

### Wskazówki bezpieczeństwa dotyczące czyszczenia i pielęgnacji

 Niebezpieczeństwo oparzeń przez gorące powierzchnie.

Po zakończeniu gotowania wszystkie elementy płyty grzejnej mogą być gorące.

Wyłączyć płytę grzejną.

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

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.

Kosmetyki, szczególnie kremy przeciwsłoneczne, jak również środek do dezynfekcji rąk, mogą spowodować trwałe plamy na matowych powierzchniach szklanych.

Gdy kosmetyki dostaną się na matową powierzchnię szklaną, natychmiast usunąć pozostałości ciepłą wodą, płynem do mycia naczyń i czystą ściereczką mikrofibrową.

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

# Czyszczenie i konserwacja

---

## Okres czyszczenia

- Wyczyścić całą płytę grzejną po każdym użyciu.

## Usuwanie lekkich zabrudzeń

- Wyczyścić całą powierzchnię szklano-ceramiczną za pomocą wilgotnej, miękkiej ściereczki i rozcieńczonego płynu do mycia naczyń. Przestrzegać zaleceń producenta środka czyszczącego.

## Usuwanie silnych zabrudzeń

- Wszystkie większe zanieczyszczenia należy usunąć wilgotną ściereczką, mocno przywarte zabrudzenia skrobakiem do szkła.
- Wyczyścić powierzchnię szklano-ceramiczną za pomocą środka do czyszczenia szkła ceramicznego i stali szlachetnej firmy Miele (patrz rozdział „Wyposażenie dodatkowe“, punkt „Środki do czyszczenia i pielęgnacji“) lub innego dostępnego w handlu środka do czyszczenia szkła ceramicznego lub mleczka do szorowania. 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
- proszków do szorowania, pumeksu
- środków zawierających rozpuszczalniki
- środków do czyszczenia zmywarek do naczyń
- aerozoli do grilli i piekarników
- szorujących twardych szczotek
- środków do ścierania zabrudzeń



## Komunikaty w polach wskazań/na wyświetlaczu

Problem	Przyczyna i postępowanie
<b>W polu wskazań timera miga <i>Err</i> na zmianę z 30 i rozbrzmiewa sygnał.</b>	<p>Płyta grzejna jest nieprawidłowo podłączona.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.</li> <li>■ Wezwać serwis. Płyta grzejna musi zostać podłączona zgodnie ze schematem instalacyjnym.</li> </ul>
<b>Po włączeniu płyty grzejnej lub naciśnięciu jednego z przycisków dotykowych w polu wskazań timera przez kilka sekund wyświetlane jest <i>LOC</i>.</b>	<p>Blokada uruchomienia jest aktywna.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Zdezaktywować blokadę uruchomienia (patrz rozdział „Obsługa“, punkt „Dezaktywacja blokady uruchomienia“).</li> </ul>
	<p>Blokada jest aktywna.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Zdezaktywować blokadę (patrz rozdział „Obsługa“, punkt „Dezaktywacja blokady“).</li> </ul>
<b>Po włączeniu płyty grzejnej w polu wskazań timera przez chwilę wyświetlane jest <i>dE</i>. Strefy grzejne nie rozgrzewają się.</b>	<p>Płyta grzejna znajduje się w trybie demonstracyjnym.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Na dowolnej skali numerycznej nacisnąć przycisk dotykowy 0.</li> <li>■ Następnie naciskać równocześnie przyciski dotykowe 0 i 2 dotąd, aż w polu wskazań timera będzie migać <i>dE</i> na zmianę z <i>OFF</i>.</li> </ul>
<b>Płyta grzejna wyłączyła się automatycznie. Po ponownym włączeniu nad przyciskiem dotykowym wł./wył. ① jest wyświetlane <i>L</i>.</b>	<p>Jeden lub kilka przycisków dotykowych zostało zakrytych, np. przez kontakt z palcem, potrawę, która wykłapała lub odłożone przedmioty.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Usunąć zabrudzenia i/lub przedmioty (patrz rozdział „Wprowadzenie“, punkt „Wyłączenie ze względów bezpieczeństwa“).</li> </ul>
<b>W polu wskazań timera miga <i>Err</i> na zmianę z 044.</b>	<p>Zostało wyzwolone zabezpieczenie przed przegrzaniem.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Począkać na ostygnięcie płyty grzejnej.</li> <li>■ Usunąć przyczynę przegrzania (patrz rozdział „Wprowadzenie“, punkt „Zabezpieczenie przed przegrzaniem“).</li> <li>■ Sprawdzić działanie płyty grzejnej.</li> <li>■ Jeśli komunikat błędu nadal będzie się pojawiać, proszę wezwać serwis.</li> </ul>

## Usuwanie problemów

Problem	Przyczyna i postępowanie
<b>W polu wskazań timera miga <i>Err</i> na zmianę z 047, 048 lub 049.</b>	Wentylator jest zablokowany lub uszkodzony. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Sprawdzić, czy wentylator nie jest zablokowany przez jakiś przedmiot.</li><li>■ Usunąć przedmiot.</li><li>■ Jeśli komunikat błędu nadal będzie się pojawiał, proszę wezwać serwis.</li></ul>
<b>W polu wskazań timera miga E-cyfra, np. E-0, na zmianę z 120, 121, 122, 123, 124, 125, 126 lub 127.</b>	Wentylator jest zablokowany lub uszkodzony. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Sprawdzić, czy wentylator nie jest zablokowany przez jakiś przedmiot.</li><li>■ Usunąć przedmiot.</li><li>■ Jeśli komunikat błędu nadal będzie się pojawiał, proszę wezwać serwis.</li></ul>
<b>W polu wskazań timera zostaje wyświetlony komunikat niewymieniony w tej tabeli.</b>	W elektronice wystąpił błąd. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Przerwać zasilanie płyty grzejnej na ok. 1 minutę.</li><li>■ Jeśli po przywróceniu zasilania problem nadal występuje, proszę wezwać serwis.</li></ul>

## Nieoczekiwane zachowania

Problem	Przyczyna i postępowanie
<p><b>W polu wskazań jednej ze stref grzejnych symbol <math>\cup</math> świeci lub miga na zmianę z ustawionym poziomem mocy lub <math>R</math>.</b></p>	<p>Na strefie grzejnej nie znajduje się żadne naczynie do gotowania.</p> <p>Na strefie grzejnej nie znajduje się odpowiednie naczynie do gotowania.</p> <p>Średnica dna postawionego naczynia jest za mała.</p> <p>Odpowiednie naczynie zostało zdjęte ze strefy grzejnej.</p> <p>Jeśli natomiast nie zostanie ustawione żadne naczynie do gotowania lub też będzie ono nieodpowiednie, strefa grzejna wyłączy się automatycznie po 3 minutach.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ustawić w ciągu 3 minut odpowiednie naczynie do gotowania.</li> </ul> <p><math>\cup</math> gaśnie. Proces gotowania jest uruchamiany kontynuowany z dokonanymi wcześniej ustawieniami.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Gdy zostanie zastosowane inne naczynie do gotowania i/lub potrawa, należy dostosować ustawienia.</li> </ul>
<p><b>Poziom mocy 9 zostaje automatycznie zredukowany, gdy w przypadku połączonej strefy grzejnej zostanie również ustawiony poziom mocy 9.</b></p>	<p>Przy równoczesnej pracy na poziomie mocy 9 zostaje przekroczona moc dostępna łącznie dla obu stref grzejnych.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Zastosować inną strefę grzejną.</li> </ul>
<p><b>Strefa grzejna wyłącza się automatycznie.</b></p>	<p>Czas pracy był zbyt długi.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Włączyć z powrotem strefę grzejną (patrz rozdział „Wprowadzenie“, punkt „Wyłączenie ze względów bezpieczeństwa“).</li> </ul>
<p><b>Strefa grzejna nie pracuje z ustawionym poziomem mocy tak jak zwykle.</b></p>	<p>Zostało wyzwolone zabezpieczenie przed przegrzaniem.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Poczekać na ostygnięcie płyty grzejnej.</li> <li>■ Usunąć przyczynę przegrzania (patrz rozdział „Wprowadzenie“, punkt „Zabezpieczenie przed przegrzaniem“).</li> <li>■ Sprawdzić działanie płyty grzejnej.</li> <li>■ Jeśli problem nadal występuje, wezwać serwis.</li> </ul>

## Usuwanie problemów

Problem	Przyczyna i postępowanie
<b>Strefa grzejna lub całe urządzenie wyłącza się automatycznie.</b>	Zostało wyzwolone zabezpieczenie przed przegrzaniem. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Począkać na ostygnięcie płyty grzejnej.</li><li>■ Usunąć przyczynę przegrzania (patrz rozdział „Wprowadzenie“, punkt „Zabezpieczenie przed przegrzaniem“).</li><li>■ Sprawdzić działanie płyty grzejnej.</li><li>■ Jeśli problem nadal występuje, wezwać serwis.</li></ul>
<b>Funkcja Booster została automatycznie przedwcześnie przerwana.</b>	Zostało wyzwolone zabezpieczenie przed przegrzaniem. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Począkać na ostygnięcie płyty grzejnej.</li><li>■ Usunąć przyczynę przegrzania (patrz rozdział „Wprowadzenie“, punkt „Zabezpieczenie przed przegrzaniem“).</li><li>■ Sprawdzić działanie płyty grzejnej.</li><li>■ Jeśli problem nadal występuje, wezwać serwis.</li></ul>

## Niezadowolające rezultaty

Problem	Przyczyna i postępowanie
<b>Przy włączonej automatyce zagotowywania zawartość naczynia do gotowania nie dochodzi do wrzenia.</b>	Podgrzewane są duże ilości produktów spożywczych. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Zagotować przy najwyższym poziomie mocy, a następnie przełączyć ręcznie z powrotem.</li> </ul>
	Naczynie do gotowania źle przewodzi ciepło. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Zastosować inne naczynie do gotowania, które lepiej przewodzi ciepło.</li> </ul>

## Problemy ogólne lub usterki techniczne

Problem	Przyczyna i postępowanie
<b>Nie można włączyć płyty grzejnej ew. stref grzejnych.</b>	Płyta grzejna nie ma prądu. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sprawdzić, czy doszło do wyzwolenia zabezpieczenia instalacji elektrycznej. Wezwać elektryka lub serwis Miele (minimalne zabezpieczenie patrz tabliczka znamionowa).</li> </ul>
	Mogło dojść do wystąpienia usterki technicznej. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Odłączyć płytę grzejną od sieci elektrycznej na ok. 1 minutę:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>– wyłączając odpowiedni bezpiecznik lub całkowicie wykręcając z oprawki bezpiecznik topikowy,</li> <li>– wyłączając wyłącznik różnicowoprądowy.</li> </ul> </li> <li>■ Jeśli po ponownym włączeniu/wkręceniu bezpiecznika ew. wyłącznika różnicowoprądowego nadal nie można uruchomić płyty grzejnej, proszę wezwać elektryka lub serwis.</li> </ul>
<b>Przy pierwszym nagrzewaniu nowej płyty grzejnej dochodzi do wytworzenia specyficznego zapachu i oparów.</b>	Podzespoły z metalu są zabezpieczone środkiem konserwacyjnym. Gdy płyta grzejna zostanie uruchomiona po raz pierwszy, dochodzi do wytworzenia specyficznego zapachu i ew. mogą wystąpić opary. Także materiał cewek indukcyjnych wytwarza nieprzyjemny zapach w ciągu pierwszych godzin pracy. Przy każdym następnym użyciu zapach się zmniejsza i w końcu zanika całkowicie. Zapach i ewentualne opary nie wskazują na nieprawidłowe podłączenie lub usterkę urządzenia ani też nie są szkodliwe dla zdrowia.

## Usuwanie problemów

---

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

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

### **Kontakt w przypadku wystąpienia usterki**

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

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

Dane kontaktowe serwisu Miele znajdują się na końcu tego dokumentu.

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

### **Tabliczka znamionowa**

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



### **Gwarancja**

Okres gwarancji wynosi 2 lata.

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

## Informacje dla instytutów testowych

### Potrawy testowe wg EN 60350-2

Fabrycznie zaprogramowane jest 9 poziomów mocy.

Do kontroli zgodnie z normą należy ustawić rozszerzony zakres poziomów mocy (patrz rozdział „Dostosowywanie ustawień“).

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



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

Te produkty można łatwo zamówić w sklepie internetowym Miele.

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

### **Naczynia do gotowania/smażenia**

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

### **Środki do czyszczenia i pielęgnacji**

#### **Środek do czyszczenia szkła ceramicznego i stali szlachetnej 250 ml**

Usuwa silniejsze zabrudzenia, plamy z kamienia i pozostałości aluminium.

#### **Ściereczka mikrofazowa**

Usuwa odciski palców i lekkie zabrudzenia.

# 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.

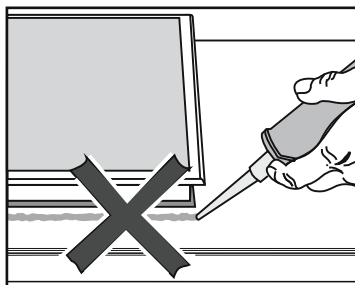
Wymienić taśmę uszczelniającą zawsze przed ponowną zabudową.

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

- ▶ Przewód przyłączeniowy po zakończeniu montażu płyty grzejnej nie może dotykać ruchomych elementów zabudowy kuchennej (np. szuflady) ani nie może być narażony na żadne obciążenia mechaniczne.
- ▶ 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 odstępstwa bezpieczeństwa (patrz rozdział „Instalowanie“, punkt „Odstępstwa bezpieczeństwa“).

# Instalowanie

## Dodatkowe wskazówki bezpieczeństwa do zabudowy przylegającej

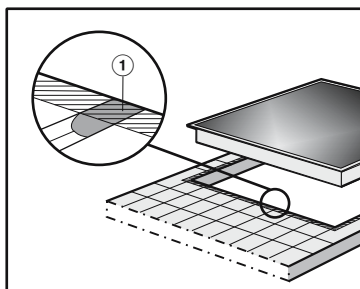


⚠ Uszkodzenia przez nieprawidłowy montaż.

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

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

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



► 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 wskazówki bezpieczeństwa do zabudowy zlicowanej

 Uszkodzenia przez nieodpowiednie środki uszczelniające.

Nieodpowiedni środek uszczelniający może uszkodzić kamień naturalny.

W przypadku kamienia naturalnego i płytek z kamienia naturalnego stosować wyłącznie silikonowe środki uszczelniające przeznaczone do kamienia naturalnego. Przestrzegać wskazówek producenta.

► Szerokość prześwitu szafki podblatowej musi być przynajmniej taka, jak wewnętrzne wycięcie w blacie roboczym (patrz rozdział „Instalowanie“, punkt „Wymiary dla zabudowy zlicowanej“), żeby płyta grzejna po zabudowie była swobodnie dostępna od spodu i żeby do celów konserwacyjnych można było wyjąć skrzynkę znajdującą się od spodu. Jeśli płyta grzejna po zabudowie nie będzie dostępna od spodu, należy usunąć środek fugujący, żeby można było zdemonstrować płytę.

► Wpasowana w blat 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 należy się dowiedzieć u ich producenta, czy nadają się one do zabudowy zlicowanej płyty grzejnej.

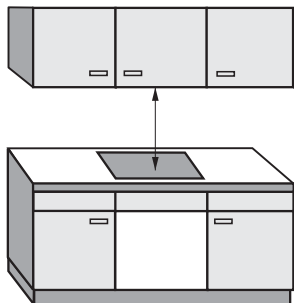
- Blaty robocze z kamienia naturalnego: Płytę grzejną zakłada się bezpośrednio w wyfrezowanie.
- Pełne drewno, blaty robocze z płytek ceramicznych: Płytę grzejną mocuje się w wycięciu za pomocą listew drewnianych. Listwy te należy zapewnić w miejscu instalacji i nie należą one do wyposażenia dostarczonego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

# Instalowanie

---

## Odstępy bezpieczeństwa

### Odstęp bezpieczeństwa nad płytą grzejącą



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

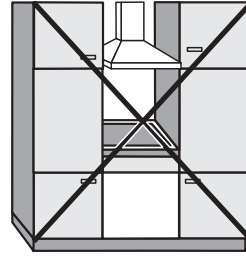
Jeśli pod wyciągiem znajduje się kilka urządzeń, dla których podane są różne odstępów bezpieczeństwa, należy zachować największy z wymaganych odstępów bezpieczeństwa.

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

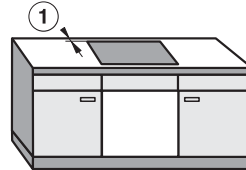
## Odstęp bezpieczeństwa z tyłu i po bokach płyty grzewczej

Do wysokiej szafki lub ściany pomieszczenia należy zachować następujące minimalne odstępy:

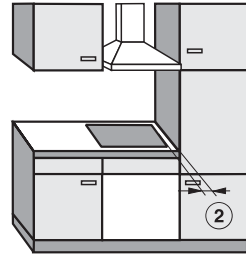
- **z tyłu** ① od wycięcia w blacie roboczym do tylnej krawędzi blatu roboczego:  
50 mm  
oraz
- **z prawej strony** ② od wycięcia w blacie roboczym do znajdującej się obok zabudowy meblowej (np. wysokiej szafki stojącej) lub do ściany pomieszczenia:  
50 mm, a po przeciwnej stronie odstęp minimalny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



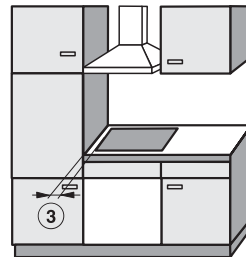
niedozwolone



bardzo zalecane



niezalecane



niezalecane

# Instalowanie

## Odstęp minimalny od spodu płyty grzejnej

W celu zamontowania płyty grzejnej i zachowania minimalnych odstępów można wybrać spośród 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.

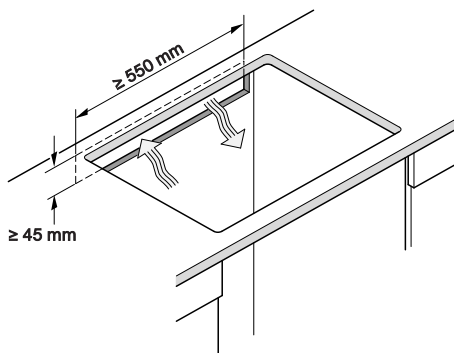
Dno zoptymalizowane pod kątem doprowadzenia powietrza i dno pośrednio nie mogą być ze sobą kombinowane.

W przypadku kombinacji zasysane jest ponownie ciepłe powietrze. Płyta grzejna nie będzie wystarczająco chłodzona.

## 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 (pośrednie)

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

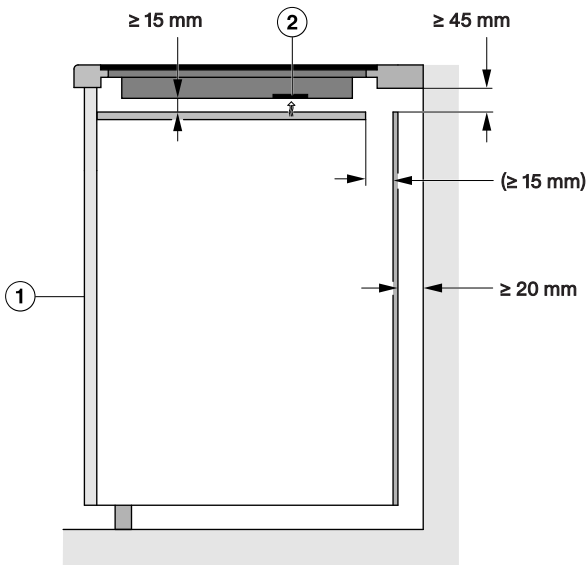
Odstęp minimalny od dolnej krawędzi<sup>1</sup> płyty grzejnej do:

- górnej krawędzi szuflady:  $\geq 5$  mm
- dna szuflady:  $\geq 75$  mm
- górnej krawędzi piekarnika:  $\geq 15$  mm

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

## 2. Dno pośrednie

Wymiary umieszczone w nawiasach są zalecane.



Widok z boku

① Prząd

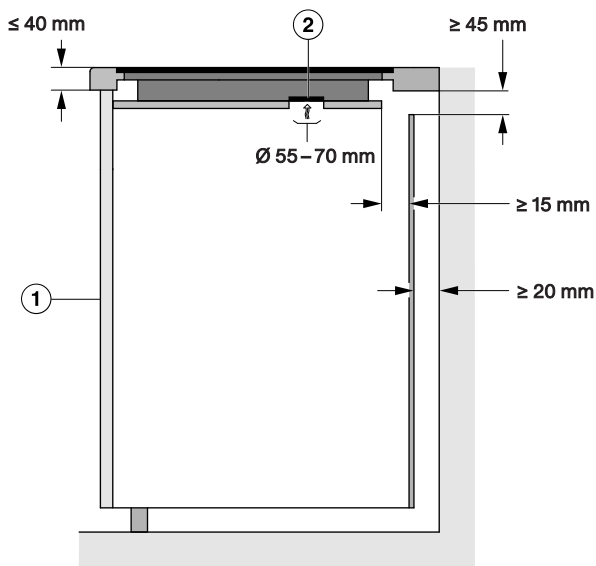
② Wentylator

# Instalowanie

## 3. Dno zoptymalizowane pod kątem doprowadzenia powietrza

Wydajność płyty grzejnej zależy od jej wentylacji.

Dno zoptymalizowane pod kątem doprowadzenia powietrza ma otwory w miejscach wentylatorów. Zalecenia dotyczące wykonania dna zoptymalizowanego pod kątem doprowadzenia powietrza można znaleźć w tym punkcie.



Widok z boku

① Przęd

② Wentylator

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

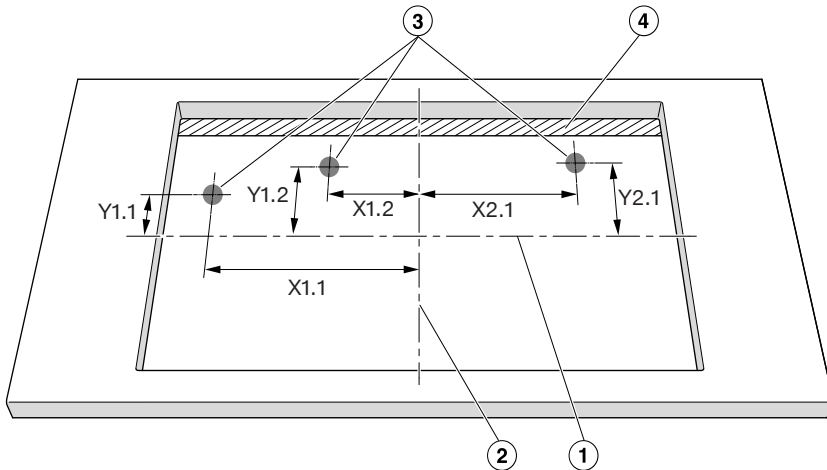
Odstęp minimalny od **spodu dna zoptymalizowanego pod kątem doprowadzenia powietrza** do:

- górnego brzoźdu szuflady:  $\geq 5$  mm
- dna szuflady:  $\geq 75$  mm
- górnego brzoźdu dna pośrodkowego: niedozwolony

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

Odstęp doprowadzi do tego, 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 ( $\varnothing$  55–70 mm)
- ④ Szczelina powietrzna ( $\geq$  15 mm)

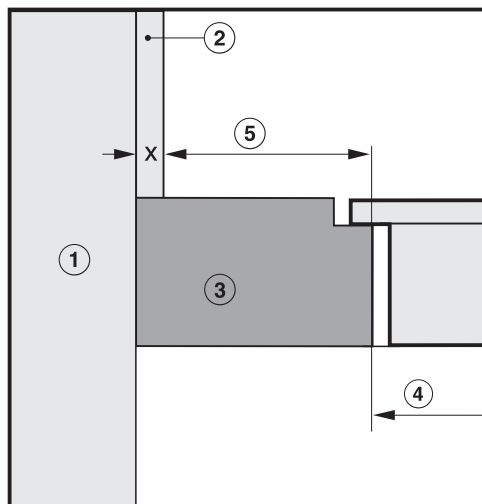
	X1.1	Y1.1	X1.2	Y1.2	X2.1	Y2.1
	Odległość do środka wycięcia w mm					
KM 7576 FR/FL	64	113	156	98	267	93

# Instalowanie

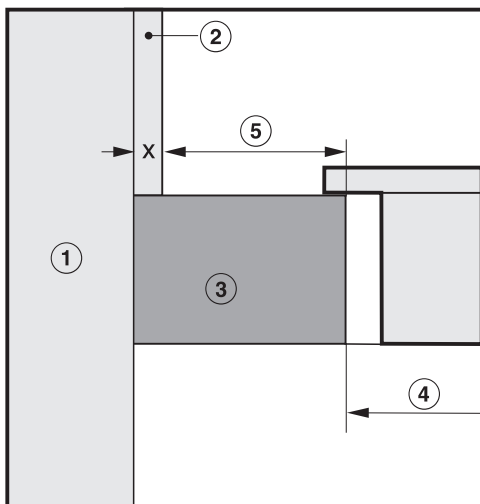
## Odstęp bezpieczeństwa do okładziny niszy

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

### Zabudowa zlicowana



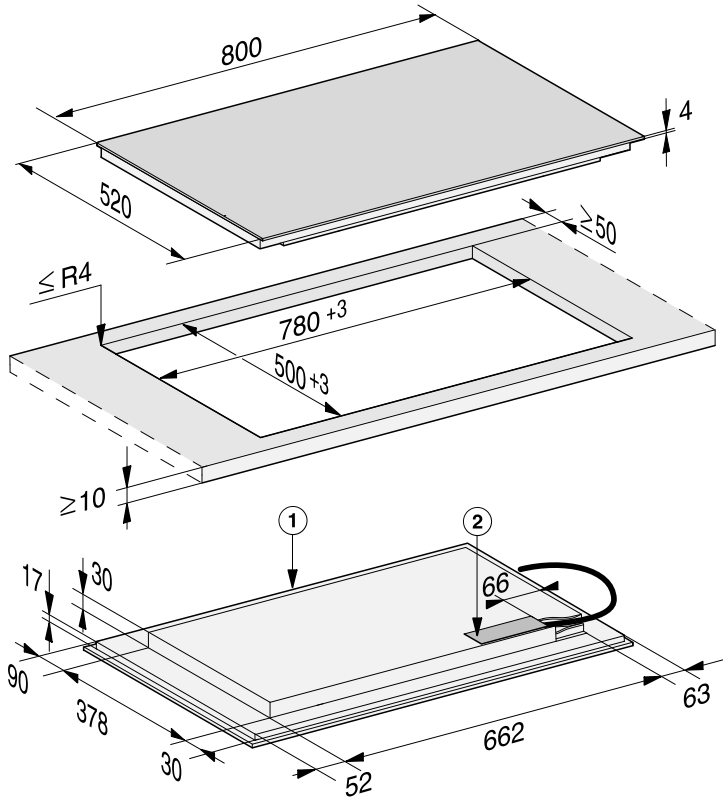
### Zabudowa przylegająca



- 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) 50 mm  
w przypadku materiałów **niepalnych** (np. metalu, kamienia naturalnego, płytek ceramicznych)  
50 mm minus wymiar x

Przykład: Grubość niepalnej okładziny niszy 15 mm  
50 mm – 15 mm = odstęp minimalny 35 mm

## Wymiary zabudowy dla zabudowy przylegającej

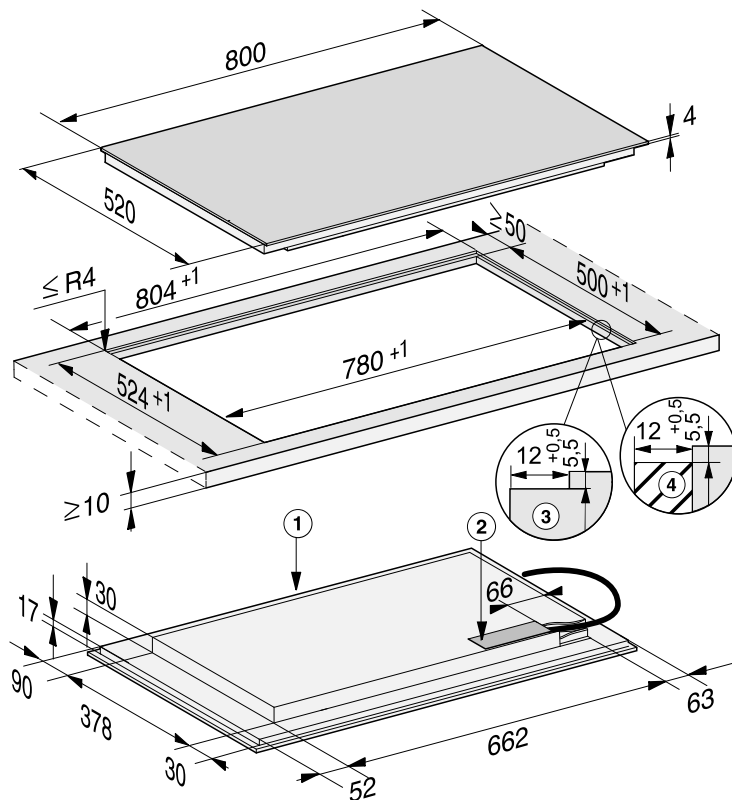


Wszystkie wymiary podane są w mm.

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

# Instalowanie

## Wymiary zabudowy dla zabudowy zlicowanej



Wszystkie wymiary podane są w mm.

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

## Zabudowa przylegająca płyty grzejnej

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

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

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



Uszkodzenia przez nieprawidłowe podłączenie.

Elektronika płyty grzejnej może zostać uszkodzona przez zwarcie.

Zlecić podłączenie kabla przyłączeniowego do płyty grzejnej przez wykwalifikowanego elektryka.


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

- Ułożyć płytę grzejną pośrodku w wycięciu. Zwrócić uwagę na to, żeby uszczelka przylegała do blatu roboczego, gwarantując w ten sposób uszczelnienie w stosunku do blatu roboczego.
- Gdy uszczelka nie przylega prawidłowo do blatu roboczego w narożnikach, można ostrożnie poprawić promień narożników ( $\leq R4$ ) za pomocą wyrzynarki.
- 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 (patrz rozdział „Instalowanie“, punkt „Podłączenie elektryczne“).
- Sprawdzić działanie płyty grzejnej.

# Instalowanie

## Zabudowa zlicowana płyty grzejnej

- Wykonać wycięcie w blacie roboczym. Przestrzegać odstępów bezpieczeństwa (patrz rozdział „Instalowanie“, punkt „Odstępy bezpieczeństwa“).
- Blaty robocze z drewna/blaty robocze z płytek ceramicznych/szklane blaty robocze:  
zamocować listwy drewniane 5,5 mm poniżej górnej krawędzi blatu roboczego.

 Uszkodzenia przez nieprawidłowe podłączenie.

Elektronika płyty grzejnej może zostać uszkodzona przez zwarcie.

Zlecić podłączenie kabla przyłączeniowego do płyty grzejnej przez wykwalifikowanego elektryka.


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

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

- Umieścić płytę grzejną w wycięciu i ją 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 (patrz rozdział „Instalowanie“, punkt „Podłączenie elektryczne“).
- Sprawdzić działanie płyty grzejnej.
- Wypełnić pozostałą szczelinę pomiędzy płytą grzejną i blatem roboczym za pomocą fugi silikonowej odpornej na wysokie temperatury (min. 160 °C).



## Podłączenie elektryczne

 Uszkodzenia przez nieprawidłowe podłączenie.

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

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

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

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

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

## Moc całkowita

patrz tabliczka znamionowa

## Dane przyłączeniowe

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

Możliwości instalacyjne można odczytać ze schematu instalacyjnego.

## Wyłącznik różnicowoprądowy


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

## Urządzenia rozłączające

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

# Instalowanie

## Odlączenie od sieci

 Niebezpieczeństwo porażenia prądem.

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

Po rozłączeniu należy zabezpieczyć sieć przed ponownym włączeniem.

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

### Bezpieczniki topikowe

- Wkładki bezpieczników wyjąć całkowicie z wykręcanych oprawek.

### Bezpieczniki automatyczne

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

### Bezpieczniki instalacyjne

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

### Wyłączniki różnicowoprądowe

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


## Przewód przyłączeniowy

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

Możliwości instalacyjne można odczytać ze schematu instalacyjnego.

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

## Wymiana przewodu przyłączeniowego

 Niebezpieczeństwo porażenia prądem.

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

Wymiana przewodu przyłączeniowego może zostać dokonana wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.

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

## Schemat przyłączeniowy

Nie każda możliwość przyłączenia jest dopuszczalna w miejscu instalacji.

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

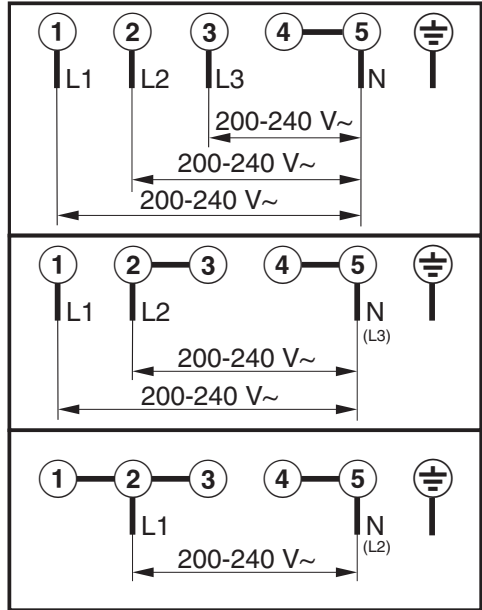
Maksymalna moc na każdą fazę przyłączeniową wynosi 3650 W.

### Płyta grzejna z < 5 strefami grzejnymi

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

### Płyta grzejna z $\geq 5$ strefami grzejnymi

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



# Instalowanie

## 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 7576 FL
Liczba pól lub obszarów grzejnych	6
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. = 230x390 mm 2. = 230x390 mm 3. = 230x390 mm 4. = 5. = 6. =
Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na kg ( $EC_{\text{electric cooking}}$ )	1. = 186,0 Wh/kg 2. = 186,0 Wh/kg 3. = 186,0 Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg ( $EC_{\text{electric hob}}$ )	186,0 Wh/kg

## Deklaracja zgodności

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

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

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

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

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



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

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

KM 7576 FL

pl-PL

M.-Nr 12 538 580 / 00