

Instrukcja użytkowania i montażu Płyta grzejna z indukcją



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

Spis treści

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia	4
Ochrona środowiska naturalnego	15
Przegląd	16
Płyta grzejna	16
KM 7200 FR	16
KM 7201 FR	17
KM 7210 FR	18
KM 7262 FR	19
Elementy obsługi i wskazań	20
Dane stref grzejnych.....	22
Pierwsze uruchomienie	25
Pierwsze czyszczenie płyty grzejnej.....	25
Pierwsze włączanie płyty grzejnej	25
Sposób działania	26
Hałasy.....	26
Zarządzanie energią	27
Naczynia do gotowania	28
Wskazówki dotyczące oszczędzania energii	30
Zakresy ustawień	31
Obsługa	32
Zasady obsługi	32
Włączanie płyty grzejnej	33
Ustawianie poziomu mocy	33
Zmiana poziomu mocy	34
Wyłączanie strefy grzejnej/płyty grzejnej.....	34
Wskazanie ciepła resztkowego	35
Ustawianie poziomu mocy - rozszerzony zakres ustawień	35
Automatyka zagotowywania	36
Funkcja Booster	37
Utrzymywanie w ciepłe.....	38
Zegar sterujący (Timer)	39
Minutnik.....	39
Funkcja automatycznego wyłączenia.....	40
Równoczesne korzystanie z funkcji timera.....	41
Funkcje dodatkowe	42
Stop&Go	42

Recall.....	42
Tryb demonstracyjny	43
Wyświetlanie danych płyty grzejnej.....	43
Zabezpieczenia	44
Blokada uruchomienia/Blokada	44
Wyłączenie ze względów bezpieczeństwa	45
Zabezpieczenie przed przegrzaniem.....	46
Programowanie	47
Informacje dla instytutów testowych	50
Czyszczenie i konserwacja	51
Co robić, gdy...	54
Komunikaty w polach wskazań/na wyświetlaczu.....	54
Nieoczekiwane zachowania	56
Niezadowolające rezultaty.....	56
Problemy ogólne lub usterki techniczne	57
Wyposażenie dodatkowe	58
Serwis	59
Kontakt w przypadku wystąpienia usterki.....	59
Tabliczka znamionowa	59
Gwarancja	59
Instalacja	60
Wskazówki bezpieczeństwa do zabudowy	60
Odstępy bezpieczeństwa	61
Wskazówki dotyczące zabudowy	65
Wymiary do zabudowy	66
KM 7200 FR	66
KM 7201 FR	67
KM 7210 FR	68
KM 7262 FR	69
Zabudowa	70
Podłączenie elektryczne	71
Karty produktów	74

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.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

Dzieci w gospodarstwie domowym

- ▶ Dzieci poniżej 8 roku życia należy trzymać z daleka od płyty grzejnej, chyba że są pod stałym nadzorem.
- ▶ Dzieciom powyżej 8 roku życia wolno używać urządzenia bez nadzoru tylko wtedy, gdy jego obsługa została im objaśniona w takim stopniu, że mogą bezpiecznie z niego korzystać. Dzieci muszą być w stanie rozpoznać i zrozumieć możliwe zagrożenia wynikające z nieprawidłowej obsługi.
- ▶ Dzieci nie mogą czyścić płyty grzejnej bez nadzoru.
- ▶ 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 sięgnąć 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.

Bezpieczeństwo techniczne

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

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

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

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

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

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

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

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

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

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

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

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

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

- ▶ Przedmioty metalowe, przechowywane w szufladzie pod płytą 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 uchwytów. Naczynie do gotowania należy zawsze ustawiać pośrodku strefy grzejnej lub strefy na brytfannę.
- ▶ W przypadku zastosowania adaptera do naczyń do gotowania na indukcję, generatory indukcji w płycie mogą zostać uszkodzone lub nawet zniszczone. Nie stosować żadnych adapterów na indukcję.

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

Czyszczenie i konserwacja

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

Utylizacja opakowania transportowego

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

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

Utylizacja starego urządzenia

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



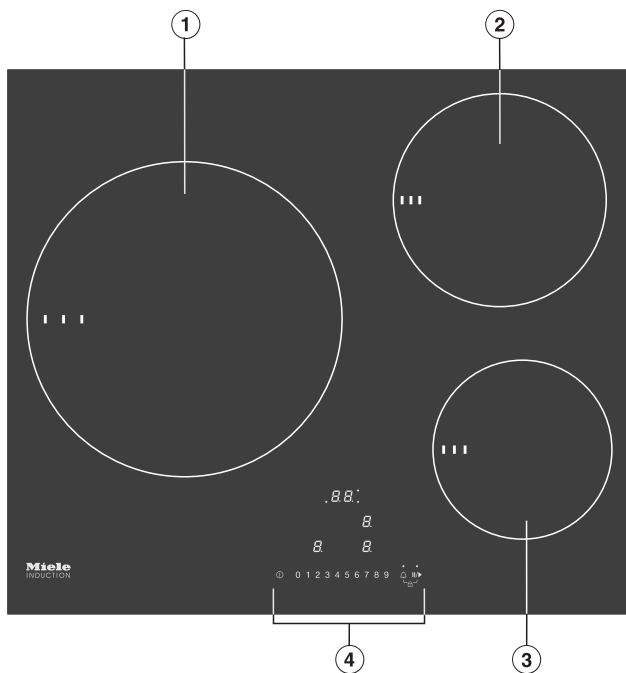
Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania, nie może być umieszczany razem z innymi odpadami domowymi. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy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

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

Przeгляд

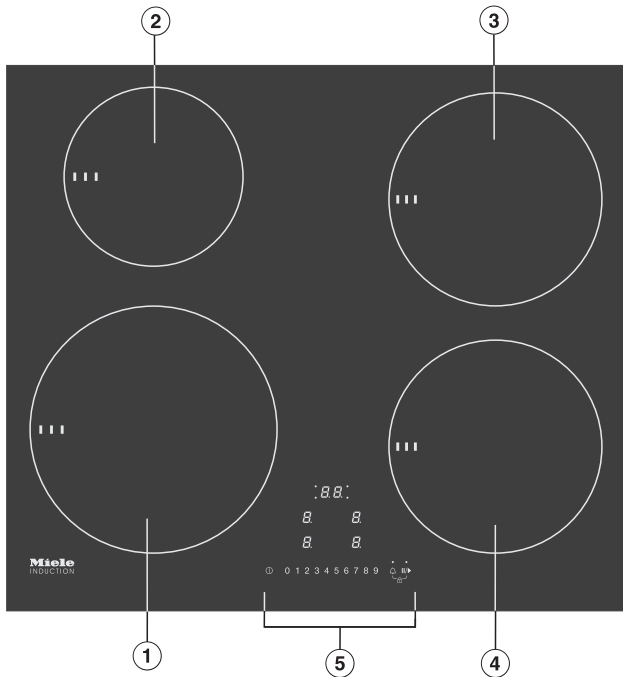
Плыта грzejна

KM 7200 FR



- ① Strefa grzejna z funkcją TwinBooster
- ② Strefa grzejna z funkcją TwinBooster
- ③ Strefa grzejna z funkcją TwinBooster
- ④ Elementy obsługi i wskazań

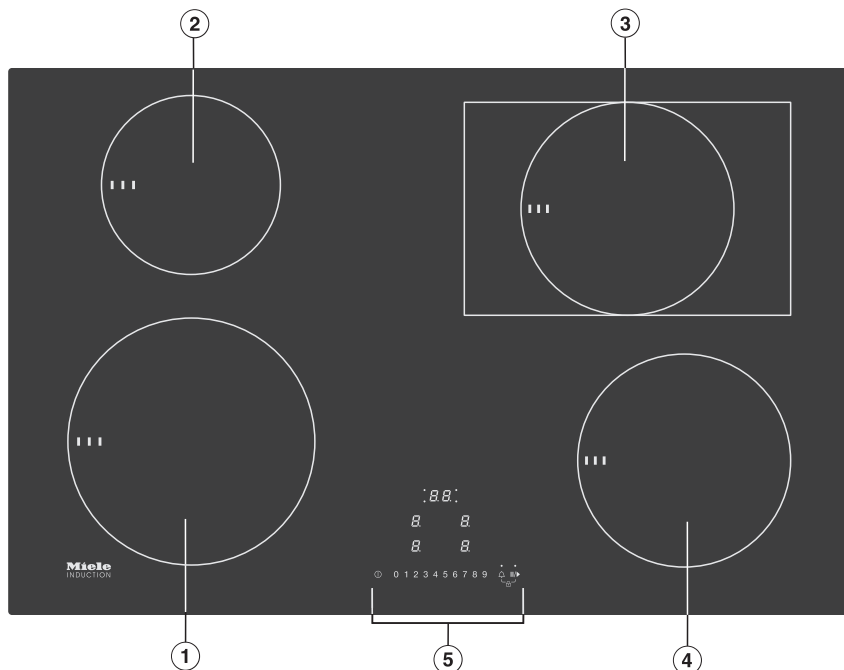
KM 7201 FR



- ① Strefa grzejna z funkcją TwinBooster
- ② Strefa grzejna z funkcją TwinBooster
- ③ Strefa grzejna z funkcją TwinBooster
- ④ Strefa grzejna z funkcją TwinBooster
- ⑤ Elementy obsługi i wskaźń

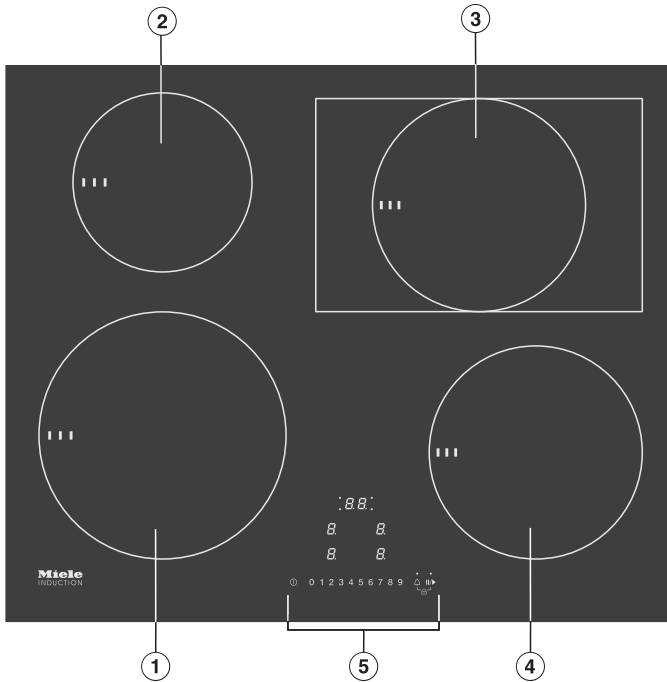
Przegląd

KM 7210 FR



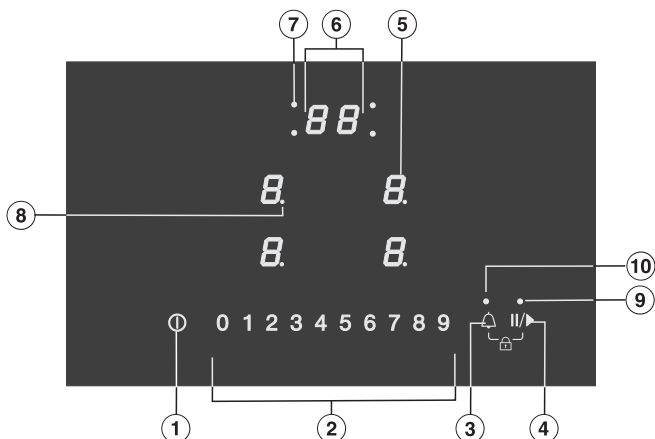
- ① Strefa grzejna z funkcją TwinBooster
- ② Strefa grzejna z funkcją TwinBooster
- ③ Strefa na brytfannę z funkcją Twinbooster
- ④ Strefa grzejna z funkcją TwinBooster
- ⑤ Elementy obsługi i wskaźników

KM 7262 FR



- ① Strefa grzejna z funkcją TwinBooster
- ② Strefa grzejna z funkcją TwinBooster
- ③ Strefa na brytfannę z funkcją Twinbooster
- ④ Strefa grzejna z funkcją TwinBooster
- ⑤ Elementy obsługi i wskazań

Elementy obsługi i wskazań



Przyciski dotykowe

- ① Włączanie/wyłączanie płyty grzejnej
- ② Skala numeryczna
 - do ustawiania poziomów mocy
 - do ustawiania czasów
- ③ Timer
 - wł./wył.
 - zmiana pomiędzy funkcjami timera
 - wybieranie strefy grzejnej
- ④ Stop&Go
 - Do zatrzymywania/uruchamiania bieżącego procesu gotowania
- ⑤ Wybór i wskazania stref grzejnych

<i>0</i>	Strefa grzejna jest gotowa do pracy
<i>1 do 9</i>	Poziom mocy
<i>≡</i>	Ciepło resztkowe
<i>R</i>	Automatyka zagotowywania
<i>u</i>	Brakujące lub nieodpowiednie naczynie do gotowania
<i>,</i>	Poziom 1 funkcji TwinBooster
<i>„</i>	Poziom 2 funkcji TwinBooster
<i>h</i>	Utrzymanie ciepła

Wskazania/Lampki kontrolne

- ⑥ Wskazania timera
 - 00* do *99* czas w minutach
 - LL* blokada uruchomienia/blokada jest uaktywniona
 - dE* tryb demonstracyjny jest uaktywniony
- ⑦ Przyporządkowanie stref grzejnych do funkcji automatycznego wyłączenia
Automatyczne wyłączenie dla strefy grzejnej jest uaktywnione
- ⑧ Poziom mocy – rozszerzony zakres ustawień
- ⑨ Stop&Go
Funkcja Stop&Go jest uaktywniona
- ⑩ Zegar sterujący (Timer)

Przegląd

Dane stref grzejnych

KM 7200 FR				
Strefa grzejna	Ø w cm ¹	Moc maks. w W przy 230 V ²		Powiązana strefa grzejna ³
①	14–28	normalnie	2600	② i ③
		TwinBooster, poziom 1	3300	
		TwinBooster, poziom 2	5500	
②	14–19	normalnie	1850	①
		TwinBooster, poziom 1	2500	
		TwinBooster, poziom 2	3000	
③	10–16	normalnie	1400	①
		TwinBooster, poziom 1	1700	
		TwinBooster, poziom 2	2200	
		Razem	7300	

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

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

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


KM 7201 FR				
Strefa grzejna	Ø w cm ¹	Moc maks. w W przy 230 V ²		Powiązana strefa grzejna ³
①	16–22	normalnie	2300	②
		TwinBooster, poziom 1	3000	
		TwinBooster, poziom 2	3650	
②	10–16	normalnie	1400	①
		TwinBooster, poziom 1	1700	
		TwinBooster, poziom 2	2200	
③	14–19	normalnie	1850	④
		TwinBooster, poziom 1	2500	
		TwinBooster, poziom 2	3000	
④	14–19	normalnie	1850	③
		TwinBooster, poziom 1	2500	
		TwinBooster, poziom 2	3000	
		Razem	7300	

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

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

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

Przegląd

KM 7210 FR, KM 7262 FR					
Strefa grzejna	Wielkość w cm		Moc maks. w W przy 230 V ³		Powiązana strefa grzejna ⁴
	∅ ¹	 ²			
①	16–22	–	normalnie TwinBooster, poziom 1 TwinBooster, poziom 2	2300 3000 3650	②
②	10–16	–	normalnie TwinBooster, poziom 1 TwinBooster, poziom 2	1400 1700 2200	①
③	14–19	–	normalnie TwinBooster, poziom 1 TwinBooster, poziom 2	1850 2500 3000	④
	–	19x29	normalnie TwinBooster, poziom 1 TwinBooster, poziom 2	2100 3000 3650	
④	14–19	–	normalnie TwinBooster, poziom 1 TwinBooster, poziom 2	1850 2500 3000	③
			Razem	7300	

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

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

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

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

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

Pierwsze czyszczenie płyty grzejnej

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

Pierwsze włączanie płyty grzejnej

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


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

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

Sposób działania

Pod każdą indukcyjną strefą grzejną znajduje się cewka indukcyjna. Ta cewka wytwarza pole magnetyczne, które oddziałuje bezpośrednio na dno naczynia i je rozgrzewa. Strefa grzejna podgrzewa się jedynie pośrednio od ciepła oddawanego przez dno naczynia.

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

 Niebezpieczeństwo oparzeń przez gorące przedmioty.

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

Nie wykorzystywać płyty grzejnej jako powierzchni do odkładania.

Wyłączyć płytę grzejną po użyciu za pomocą przycisku dotykowego ①.

Hałasy

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

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

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

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

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

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

Zarządzanie energią

Płyta grzejna dysponuje maksymalną mocą całkowitą, która ze względów bezpieczeństwa nie może zostać przekroczone. Maksymalną moc całkowitą można zredukować, patrz rozdział „Programowanie“.

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

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

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

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

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

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

Gdy ostatnio ustawiony poziom mocy zostanie zredukowany lub funkcja Booster zostanie wyłączona, wówczas możliwe będzie ponowne zwiększenie mocy połączonej strefy grzejnej.

Naczynia do gotowania

Odpowiednie naczynia do gotowania

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

Wykonanie dna naczynia do gotowania może wpływać na równomierność uzyskanych efektów gotowania (np. przy przyrumianianiu naleśników). Dno naczynia powinno równomiernie rozprzeczadzać ciepło. Bardzo dobre jest dno kompozytowe ze stali szlachetnej.


Nieodpowiednie naczynia do gotowania

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


Sprawdzanie naczynia do gotowania

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

Wskazanie brakującego/nieodpowiedniego naczynia do gotowania

Na wyświetlaczu strefy grzejnej miga symbol  na zmianę z ustawionym poziomem mocy, gdy:

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

Jeśli w ciągu 3 minut zostanie ustawione odpowiednie naczynie do gotowania, symbol  gaśnie i można kontynuować tak jak zwykle.

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

Wskazówki

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



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

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

- W miarę możliwości należy gotować tylko w przykrytych garnkach lub patelniach. W ten sposób unika się niepotrzebnego ulatniania ciepła.
- Do mniejszych ilości należy wybierać mniejsze garnki. Mniejszy garnek wymaga mniejszej energii niż większy, ale napełniony tylko częściowo garnek.
- Gotować z niewielką ilością wody.
- Po zagotowaniu lub obsmażaniu przełączyć w odpowiednim momencie z powrotem na niższy poziom mocy.
- Zastosować szybkowar, żeby zredukować czas gotowania.

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 „Programowanie“).

	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	5–7	4.–7.
Delikatne smażenie (bez przegrzewania tłuszczu) ryb, sznycli, kiełbasek, jaj sadzonych, naleśników itp.	6–8	6–7.
Smażenie placków ziemniaczanych, pączków, racuchów itd.	7–8	7–8.
Gotowanie dużych ilości wody Zagotowywanie Przysmażanie dużych ilości mięsa	9	8.–9

Podane wartości mają charakter orientacyjny. Moc cewek indukcyjnych może się zmieniać w zależności od wielkości i materiału dna naczyń do gotowania. Dlatego możliwe jest, że poziomy mocy odpowiednie dla Państwa naczyń do gotowania mogą 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.

Zasady obsługi

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

Przy wyłączonej płycie grzejnej widoczne są tylko nadrukowane symbole przycisków dotykowych i skala numeryczna do ustawiania poziomów mocy. Gdy włączy się płytę grzejną, zapalają się pozostałe przyciski dotykowe.

Strefa grzejna musi być „aktywna“, żeby móc ustawić lub zmienić poziom mocy. Aby uaktywnić strefę grzejną, nacisnąć odpowiednie wskazanie strefy grzejnej. Po naciśnięciu wskazania strefy grzejnej zaczyna ono migać. Dopóki wskazanie miga, strefa grzejna jest „aktywna“ i można ustawić poziom mocy lub czas.

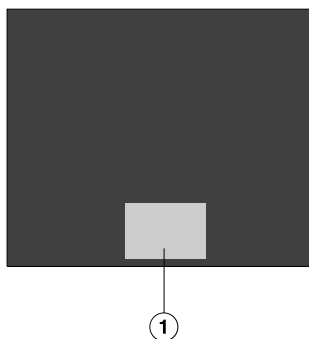
Wyjątek: Jeśli w użyciu jest tylko jedna strefa grzejna, poziom mocy można zmienić bez aktywacji.

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


Utrzymywać przyciski dotykowe i wskazania w czystości.

Nie odkładać żadnych przedmiotów na przyciskach dotykowych i wskazaniach.

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



① Obszar przycisków dotykowych i wskazań

 Zagrożenie pożarowe przez przegrzaną potrawę.

Nienadzorowana potrawa może się przegrzać i zapalić.

Nie zostawiać urządzenia w czasie pracy bez nadzoru.

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

Włączanie płyty grzejnej

- Nacisnąć przycisk dotykowy ①.

Zapalają się pozostałe przyciski dotykowe.

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

Ustawianie poziomu mocy

Fabrycznie uaktywnione jest stałe rozpoznawanie garnków (patrz rozdział „Programowanie“). Gdy płyta grzejna jest włączona i na strefie grzejnej zostanie ustawione naczynie do gotowania, wskazanie strefy grzejnej zaczyna migać.

- Ustawić naczynie do gotowania na wybranej strefie grzejnej.

Wskazanie strefy grzejnej zaczyna migać.

- Nacisnąć na skali numerycznej przycisk dotykowy odpowiadający żądanemu poziomowi mocy.

Ustawiony poziom mocy miga przez kilka sekund we wskazaniach strefy grzejnej, a następnie świeci się stale.

Zmiana poziomu mocy

- Nacisnąć odpowiednie wskazanie strefy grzejnej.

Wskazanie strefy grzejnej zaczyna migać.

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

Wyłączanie strefy grzejnej/płyty grzejnej

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

Wskazanie strefy grzejnej zaczyna migać.

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

Wskazanie ciepła resztkowego

Gdy strefa grzejna jest gorąca, po wyłączeniu zapala się wskazanie ciepła resztkowego.

Segmenty wskazania ciepła resztkowego gasną po kolei wraz z postępującym stygnięciem stref grzejnych. Ostatni segment gaśnie dopiero wtedy, gdy można bez ryzyka dotknąć stref grzejnych.



Niebezpieczeństwo odniesienia oparzeń o gorące strefy grzejne.

Po zakończeniu gotowania strefy grzejne są gorące.

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

Ustawianie poziomu mocy - rozszerzony zakres ustawień

- Nacisnąć skalę numeryczną pomiędzy przyciskami dotykowymi.

Ustawiony poziom mocy miga przez kilka sekund, a następnie świeci się stale. Poziomy pośrednie są prezentowane za pomocą punktu wyświetlanego obok cyfry.

Obsługa

Automatyka zagotowywania

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

Aktywacja automatyki zagotowywania

- Nacisnąć krótko wskazanie żądanej strefy grzejnej.
- Naciskać przycisk dotykowy żądanego poziomu kontynuacji gotowania dotąd, aż rozlegnie się sygnał i na wyświetlaczu strefy grzejnej zapali się *R*.

Podczas czasu zagotowywania (patrz tabela) na wyświetlaczu strefy grzejnej miga symbol *R* na zmianę z ustawionym poziomem mocy.

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

Dezaktywacja automatyki zagotowywania

- Nacisnąć krótko wskazanie żądanej strefy grzejnej.
- Naciskać ustawiony poziom kontynuacji gotowania dotąd, aż zgaśnie *R*.

lub

- Ustawić inny poziom mocy.

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

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

Funkcja Booster

Strefy grzejne są wyposażone w funkcję Booster lub TwinBooster (patrz rozdział „Przeгляд“, punkt „Płyta grzejna“).

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

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

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

Po zakończeniu czasu trwania funkcji Booster następuje automatyczne przełączenie z powrotem na poziom mocy 9.

Aktywacja funkcji TwinBooster

Poziom 1

- Nacisnąć przycisk dotykowy żądanej strefy grzejnej.
- Nacisnąć 2-krotnie przycisk dotykowy 9 na skali numerycznej.

Na wyświetlaczu strefy grzejnej pojawia się „

Poziom 2

- Nacisnąć przycisk dotykowy żądanej strefy grzejnej.
- Nacisnąć 3-krotnie przycisk dotykowy 9 na skali numerycznej.

Na wyświetlaczu strefy grzejnej pojawia się „

Dezaktywacja funkcji TwinBooster

- Nacisnąć przycisk dotykowy żądanej strefy grzejnej.
- Ustawić inny poziom mocy.

Utrzymywanie w ciepłe

Poziom utrzymywania ciepła nie służy do ponownego podgrzewania już ostygniętych potraw, lecz do utrzymywania w ciepłe gorących potraw bezpośrednio po przyrządzeniu.

Maksymalny czas utrzymywania ciepła wynosi 2 godziny.

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

Ustawianie poziomu utrzymywania ciepła

- Nacisnąć przycisk dotykowy żądanej strefy grzejnej.
- Nacisnąć skalę numeryczną pomiędzy przyciskami dotykowymi 0 i 1.

Na wyświetlaczu strefy grzejnej pojawia się *h*.

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

Timer może zostać zastosowany dla 2 funkcji:

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

Można korzystać z tych funkcji jednocześnie.

Można ustawić czas od 1 minuty (01) do 99 minut (99).

Czasy są podawane w kolejności: miejsce dziesiątne minut, miejsce jednośmi minut.

Czasy wprowadza się za pomocą skali numerycznej.

Przykłady:

59 minut = wprowadzenie: 5-9

80 minut = wprowadzenie: 8-0

Po wprowadzeniu pierwszej cyfry wskazanie timera świeci się stale, po wprowadzeniu drugiej cyfry pierwsza cyfra przeskakuje w lewo.

Minutnik

Ustawianie czasu minutnika

- Nacisnąć przycisk dotykowy Δ .

Miga wskazanie timera.

- Ustawić żądany czas.

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

Zmiana czasu minutnika

- Nacisnąć przycisk dotykowy Δ .

Miga wskazanie timera.

- Ustawić żądany czas.

Kasowanie czasu minutnika

- Nacisnąć przycisk dotykowy Δ .

- Nacisnąć 0 na skali numerycznej.

Zegar sterujący (Timer)

Funkcja automatycznego wyłączenia

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

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

Ustawianie czasu wyłączenia

- Ustawić poziom mocy wybranej strefy grzejnej.
- Naciskać przycisk dotykowy Δ dotąd, aż lampka kontrolna przyporządkowania tej strefy grzejnej zacznie migać.

Gdy włączonych jest kilka stref grzejnych, lampki kontrolne migają w kierunku ruchu wskazówek zegara zaczynając od przodu po lewej stronie.

Miga lampka kontrolna przyporządkowania strefy grzejnej do funkcji automatycznego wyłączenia dla tej strefy grzejnej.

- Ustawić żądany czas.

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

Lampka kontrolna strefy grzejnej świeci się stale.

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

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

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

Zmiana czasu wyłączenia

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

Miga wskazanie timera.

- Ustawić żądany czas.

Kasowanie czasu wyłączenia

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

Miga wskazanie timera.

- Nacisnąć \square na skali numerycznej.

Równoczesne korzystanie z funkcji timera

Jeśli zaprogramowano jeden lub kilka czasów wyłączenia i dodatkowo ma zostać ustawiony minutnik:

- Naciskać przycisk dotykowy \triangle do-
tąd, aż lampki kontrolne zaprogramo-
wanych stref grzejnych będą się
świecić stale i zaczną migać wska-
zanie timera $\square\square$.

- Ustawić czas zgodnie z wcześniej-
szym opisem.

Jeśli ustawiono minutnik i dodatkowo
ma zostać ustawiony pojedynczy lub
wielokrotny czas wyłączenia:

- Naciskać przycisk dotykowy \triangle do-
tąd, aż zaczną migać lampka kontrol-
na wybranej strefy grzejnej.

- Ustawić czas zgodnie z wcześniej-
szym opisem.

Zaraz po zakończeniu ustawień wska-
zanie timera przełącza się na funkcję
z najkrótszym czasem pozostałym.

W celu podejrzenia czasów pozostałych
odliczanych w tle:

- Naciskać przycisk dotykowy \triangle do-
tąd, aż
 - lampka kontrolna dla wybranej strefy
grzejnej zacznie migać (automatycz-
ne wyłączenie),
 - wskazanie timera zacznie migać (mi-
nutnik).

Zaczynając od najkrótszego wyświe-
tlanego czasu pozostałego będą przy
tym pokazywane po kolei w kolejności
wskazówek zegara wszystkie włączo-
ne strefy grzejne i minutnik.

Funkcje dodatkowe

Stop&Go

W przypadku aktywacji funkcji Stop&Go poziom mocy wszystkich włączonych stref grzejnych zostaje zredukowany na 1.

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

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

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

Aktywacja/Dezaktywacja

- Nacisnąć przycisk dotykowy II/▶.

Korzystać z tej funkcji, gdy trzeba szybko wyczyścić elementy sterowania z zabrudzeń lub gdy występuje ryzyko wykipienia.

Recall

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

- Włączyć z powrotem płytę grzejną.
- Natychmiast po włączeniu nacisnąć jeden z migających przycisków dotykowych stref grzejnych.

Tryb demonstracyjny

Ta funkcja umożliwia sprzedawcom prezentację płyty grzejnej bez grzania.

Aktywacja/dezaktywacja trybu demonstracyjnego

- Włączyć płytę grzejną.
- Na skali numerycznej naciskać równocześnie przyciski dotykowe 0 i 2 przez 6 sekund.

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

Wyświetlanie danych płyty grzejnej

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

Oznaczenie modelu/Numer seryjny

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

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

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

Wersja oprogramowania

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

W polu wskazań zegara sterującego migają na zmianę cyfry:

Przykład: 12 miga na zmianę z 3 = wersja oprogramowania 123

Zabezpieczenia

Blokada uruchomienia/Blokada

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


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

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

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


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

Aktywacja blokady uruchomienia

- Naciskać przycisk dotykowy  przez 6 sekund.


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

Dezaktywacja blokady uruchomienia

- Naciskać przycisk dotykowy  przez 6 sekund.


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

Aktywacja blokady

- Nacisnąć równocześnie i przytrzymać przez 6 sekund przyciski dotykowe  i **II/▶**.

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

Dezaktywacja blokady

- Nacisnąć równocześnie i przytrzymać przez 6 sekund przyciski dotykowe  i **II/▶**.

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

Wyłączenie ze względów bezpieczeństwa

W przypadku zakrycia przycisków dotykowych

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. W polu wskazań zegara sterującego przez kilka sekund pokazywane jest *F*. Jeśli dotyczy to przycisku dotykowego ①, *F* świeci się dotąd, aż przedmioty lub zabrudzenia zostaną usunięte.

Gdy przedmioty ew. zabrudzenia zostaną usunięte, *F* gaśnie i płyta grzejna jest znowu gotowa do pracy.

Czas pracy jest zbyt długi

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

Płyta grzejna jest zaprogramowana fabrycznie na poziom bezpieczeństwa 0. W razie potrzeby można ustawić wyższy poziom bezpieczeństwa z krótszym maksymalnym czasem pracy (patrz tabela).

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

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

** Ustawienie fabryczne

Zabezpieczenia

Zabezpieczenie przed przegraniem

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

Cewki indukcyjne

- Włączona funkcja Booster zostaje przerwana.
- Ustawiony poziom mocy zostaje zredukowany.
- Strefa grzejna wyłącza się automatycznie. W polu wskazań timera migają E_r na zmianę z 44 .

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

Obwody chłodzące

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

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

Zabezpieczenie przed przegraniem może zostać wyzwolone w następujących sytuacjach:

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

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

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

Po wywołaniu programowania w polu wskazań zegara sterującego pojawia się P (program) i \mathcal{L} (status) oraz 2 wskazania stref grzejnych.

Na wskazaniu strefy grzejnej po lewej stronie wyświetlany jest program, na wskazaniu strefy grzejnej po prawej stronie kod. Od kroku programowego 10 cyfry są prezentowane na zmianę: 1 miga na zmianę z 0.

Zmiana programowania

Wywoływanie programowania

- Przy **wyłączonej płycie grzejnej** nacisnąć **równocześnie** przyciski dotykowe ① i II/▶ i przytrzymać je naciśnięte dotąd, aż w polu wskazań zegara sterującego pojawi się $P\mathcal{L}$ i zapalą się 2 wskazania stref grzejnych.

Ustawianie programu

- Nacisnąć najpierw wskazanie strefy grzejnej **po lewej stronie**, a następnie odpowiednie cyfry na skali numerycznej.

Obok cyfr zaczyna migać punkt.

- Dopóki punkt miga, nacisnąć na skali numerycznej cyfrę(y) odpowiadającą(e) numerowi programu.

Ustawianie kodu

- Nacisnąć wskazanie strefy grzejnej **po prawej stronie**, a następnie odpowiednie cyfry na skali numerycznej.

Obok cyfr zaczyna migać punkt.

- Dopóki punkt miga, nacisnąć na skali numerycznej cyfrę(y) odpowiadającą(e) kodowi.

Zapamiętywanie ustawień

- Naciskać przycisk dotykowy ① dotąd, aż zgasną wskazania.

Programowanie

Program ¹		Kod ²	Ustawienia
1	Tryb demonstracyjny	0	tryb demonstracyjny wył.
		1	tryb demonstracyjny wł. ³
2	Zarządzanie energią ⁴	0	wył.
		1	3680 W
		2	3000 W
		3	2000 W
		4	1000 W
3	Ustawienia fabryczne	0	bez przywracania do ustawień fabrycznych
		1	przywracanie do ustawień fabrycznych
4	Ilość poziomów mocy stref grzejnych	0	9 poziomów mocy + Booster
		1	17 poziomów mocy + Booster ⁵
6	Dźwięk potwierdzenia przy naciśnięciu przycisku dotykowego	0	wył. ⁶
		1	cicho
		2	średnio
		3	głośno
7	Sygnał dźwiękowy timera	0	wył.
		1	cicho
		2	średnio
		3	głośno
8	Blokada uruchomienia	0	tylko ręczna aktywacja blokady uruchomienia
		1	automatyczna aktywacja blokady uruchomienia
9	Maksymalny czas pracy	0	poziom bezpieczeństwa 0
		1	poziom bezpieczeństwa 1
		2	poziom bezpieczeństwa 2

Program ¹		Kod ²	Ustawienia
12	Szybkość reakcji przycisków dotykowych	0	wolno
		1	normalnie
		2	szybko
15	Stałe rozpoznawanie garnków	0	stałe rozpoznawanie garnków wyl.
		1	stałe rozpoznawanie garnków wł.

¹ Nie wymienione programy nie są przyporządkowane.

² Kod ustawiony fabrycznie jest zaznaczony tłustym drukiem.

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

⁴ Całkowita moc płyty grzejnej może zostać zredukowana, żeby spełnić wymagania lokalnego dostawcy energii elektrycznej.

⁵ W tekście i w tabelach rozszerzone poziomy mocy dla lepszego zrozumienia są prezentowane za pomocą kropki za cyfrą.

⁶ Dźwięk potwierdzenia przycisku dotykowego wł./wyl. nie zostaje wyłączony.

Informacje dla instytutów testowych


Potrawy testowe wg EN 60350-2

Fabrycznie zaprogramowane jest 9 poziomów mocy.

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

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


Czyszczenie i konserwacja

 Niebezpieczeństwo odniesienia oparzeń o gorące strefy grzejne.

Po zakończeniu gotowania strefy grzejne są gorące.

Wyłączyć płytę grzejną.

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

 Uwaga na uszkodzenia przez wnikającą wilgoć.

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

Nigdy nie stosować myjki parowej do czyszczenia płyty grzejnej.

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

Natychmiast usunąć pozostałości środków czyszczących.

Nie stosować żadnych szorujących lub rysujących środków czyszczących.

Poczekaj na ostygnięcie płyty grzejnej przed czyszczeniem.

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


Nieodpowiednie środki czyszczące

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

- płynu do mycia naczyń
- środków czyszczących zawierających sodę, alkalia, amoniak, kwasy lub chlor
- środków rozpuszczających osady wapienne
- odplamiaczy i odrdzewiaczy
- środków szorujących, jak np. proszki i mlecza do szorowania, pumeks
- środków zawierających rozpuszczalniki
- środków do czyszczenia zmywarek do naczyń
- aerozoli do grilli i piekarników
- środków do mycia szkła
- szorujących twardych gąbek i szczotek (np. gąbek do garnków), lub używanych gąbek, które zawierają jeszcze resztki środków szorujących
- środków do ścierania zabrudzeń.

Czyszczenie i konserwacja

Czyszczenie powierzchni szklano-ceramicznej

 Uwaga na uszkodzenia przez ostre przedmioty.

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

Taśma uszczelniająca pomiędzy szkłem ceramicznym i ramką może zostać uszkodzona.

Nie stosować do czyszczenia żadnych ostrych przedmiotów.


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

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

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

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

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

 Niebezpieczeństwo odniesienia oparzeń o gorące strefy grzejne. Podczas gotowania strefy grzejne są gorące. Założyć rękawice do gorących garnków, zanim przystąpi się do usuwania pozostałości cukru, tworzyw sztucznych lub folii aluminiowej za pomocą skrobaka do szkła z gorącej powierzchni szklano-ceramicznej.

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

Co robić, gdy...

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

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

Komunikaty w polach wskazań/na wyświetlaczu

Problem	Przyczyna i postępowanie
Na wyświetlaczu jednej ze stref grzejnych miga symbol \mathcal{U} na zmianę z ustawionym poziomem mocy lub \mathcal{R}.	Na strefie grzejnej nie ma żadnego naczynia do gotowania lub jest ono nieodpowiednie. ■ Zastosować odpowiednie naczynie do gotowania (patrz rozdział „Indukcja“, punkt „Naczynia do gotowania“).
Po włączeniu płyty grzejnej w polu wskazań zegara sterującego na kilka sekund pojawia się $\mathcal{L}\mathcal{L}$.	Uaktywniona jest blokada uruchomienia lub blokada. ■ Zdezaktywować blokadę uruchomienia lub blokadę (patrz rozdział „Zabezpieczenia“, punkt „Blokada uruchomienia/Blokada“).
Po włączeniu płyty grzejnej w polu wskazań zegara sterującego przez chwilę pokazywane jest dE. Strefy grzejne nie rozgrzewają się.	Płyta grzejna znajduje się w trybie demonstracyjnym. ■ Naciskać równocześnie przyciski dotykowe 0 i 2 dotąd, aż w polu wskazań zegara sterującego będzie migać dE na zmianę z $\mathcal{U}F$.
W polu wskazań zegara sterującego miga F i płyta grzejna wyłącza się automatycznie.	Jeden lub kilka przycisków dotykowych zostało zakrytych, np. przez kontakt z palcem, wykipianą potrawę lub odłożone przedmioty. ■ Usunąć zabrudzenia lub przedmioty (patrz rozdział „Zabezpieczenia“, punkt „Wyłączenie ze względów bezpieczeństwa“).
W polu wskazań zegara sterującego miga E_r na zmianę z $\mathcal{4}\mathcal{4}$.	Zostało wyzwolone zabezpieczenie przed przegrzaniem. ■ Patrz rozdział „Zabezpieczenia“, punkt „Zabezpieczenie przed przegrzaniem“.

Problem	Przyczyna i postępowanie
W polu wskazań zegara sterującego miga E_r na zmianę z 47, 48 lub 49.	Wentylator jest zablokowany lub uszkodzony. <ul style="list-style-type: none">■ Sprawdzić, czy wentylator nie jest zablokowany przez jakiś przedmiot.■ Usunąć przedmiot.■ Jeśli komunikat błędu nadal będzie się pojawiać, proszę wezwać serwis.
W polu wskazań timera zostaje wyświetlony komunikat niewymieniony w tej tabeli.	W elektronice wystąpił błąd. <ul style="list-style-type: none">■ Przerwać zasilanie płyty grzejnej na ok. 1 minutę.■ Jeśli po przywróceniu zasilania problem nadal występuje, proszę wezwać serwis.

Co robić, gdy...

Nieoczekiwane zachowania

Problem	Przyczyna i postępowanie
Poziom mocy 9 zostaje automatycznie zredukowany, gdy w przypadku połączonej strefy grzejnej zostanie również ustawiony poziom mocy 9.	Przy równoczesnej pracy na poziomie mocy 9 zostaje przekroczona moc dostępna łącznie dla obu stref grzejnych. ■ Zastosować inną strefę grzejną.
Strefa grzejna wyłącza się automatycznie.	Czas pracy był zbyt długi. ■ Włączyć z powrotem strefę grzejną (patrz rozdział „Zabezpieczenia“, punkt „Wyłączenie ze względów bezpieczeństwa“).
Strefa grzejna nie pracuje z ustawionym poziomem mocy tak jak zwykle.	Zostało wyzwolone zabezpieczenie przed przegrzaniem. ■ Patrz rozdział „Zabezpieczenia“, punkt „Zabezpieczenie przed przegrzaniem“).
Strefa grzejna lub całe urządzenie wyłącza się automatycznie.	Zostało wyzwolone zabezpieczenie przed przegrzaniem. ■ Patrz rozdział „Zabezpieczenia“, punkt „Zabezpieczenie przed przegrzaniem“).
Funkcja Booster została automatycznie przedwcześnie przerwana.	Zostało wyzwolone zabezpieczenie przed przegrzaniem. ■ Patrz rozdział „Zabezpieczenia“, punkt „Zabezpieczenie przed przegrzaniem“).

Niezadawalające rezultaty

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

Problemy ogólne lub usterki techniczne

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

Wyposażenie dodatkowe

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

Te produkty można łatwo zamówić w sklepie internetowym Miele.

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

Naczynia do gotowania/smażenia

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

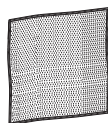
Środki do czyszczenia i pielęgnacji

Środek do czyszczenia szkła ceramicznego i stali szlachetnej 250 ml



Usuwa silniejsze zabrudzenia, plamy z kamienia i pozostałości aluminium.

Ściereczka mikrofazowa



Do usuwania odcisków palców i lekkich zabrudzeń.

Kontakt w przypadku wystąpienia usterki

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

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

Dane kontaktowe serwisu Miele znajdują się na końcu tego dokumentu.

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

Tabliczka znamionowa

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




Gwarancja

Okres gwarancji wynosi 2 lata.

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

Instalacja

Wskazówki bezpieczeństwa do zabudowy

 Uszkodzenia przez nieprawidłowy montaż.

Płyta grzejna może zostać uszkodzona przez nieprawidłowy montaż.

Montaż płyty grzejnej powinien być przeprowadzany wyłącznie przez wykwalifikowanego specjalistę.

 Niebezpieczeństwo porażenia prądem.

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

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

 Uwaga na uszkodzenia przez spadające przedmioty.

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

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

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

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

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

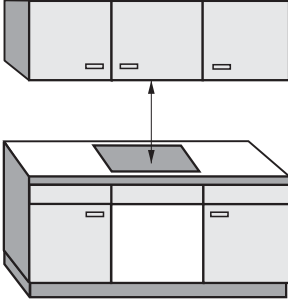
▶ Proszę się upewnić, że po zabudowie nie będzie można dotknąć przewodu przyłączeniowego płyty grzejnej.

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

▶ Proszę zachować odstępstwa bezpieczeństwa podane na następnych stronach.

Odstępy bezpieczeństwa

Odstęp bezpieczeństwa nad płytą grzejącą



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

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

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

Instalacja

Odstęp bezpieczeństwa z tyłu/po bokach

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

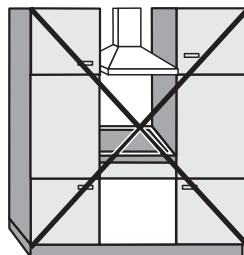
Z tyłu płyty grzejnej musi być zachowany podany poniżej odstęp minimalny ① do wysokiej szafki stojącej lub ściany pomieszczenia.

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

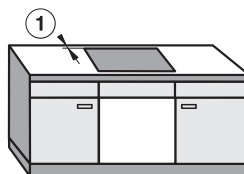
① Odstęp minimalny **z tyłu** od wycięcia w blacie roboczym do tylnej krawędzi blatu roboczego:
50 mm

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

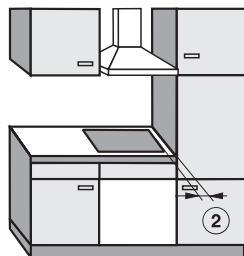
③ Odstęp minimalny **po lewej stronie** od wycięcia w blacie roboczym do znajdującej się obok zabudowy meblowej (np. wysokiej szafki stojącej) lub ściany pomieszczenia:
50 mm



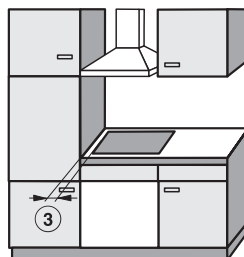
niedozwolone



bardzo zalecane



niezalecane



niezalecane

Odstęp minimalny od spodu płyty grzejnej

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

Odstęp minimalny od dolnej krawędzi płyty grzejnej do

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

Dno pośrednie

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

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

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

Instalacja

Odstęp bezpieczeństwa do okładziny wnęki

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

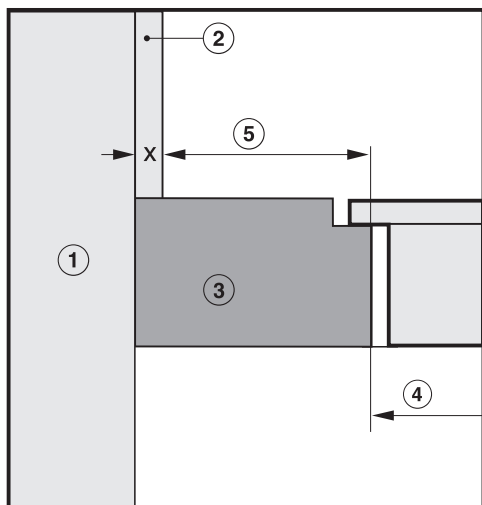
W przypadku okładzin z materiałów palnych (np. z drewna) odstęp minimalny ⑤ pomiędzy wycięciem w blacie roboczym i okładziną wnęki musi wynosić 50 mm.

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

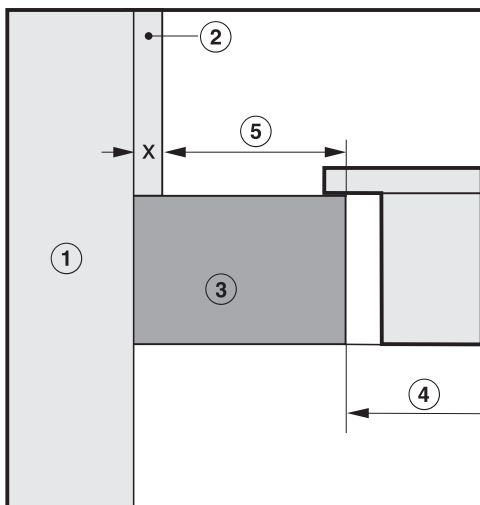
Przykład: grubość okładziny wnęki 15 mm

50 mm - 15 mm = odstęp minimalny 35 mm

Płyty grzejne licowane



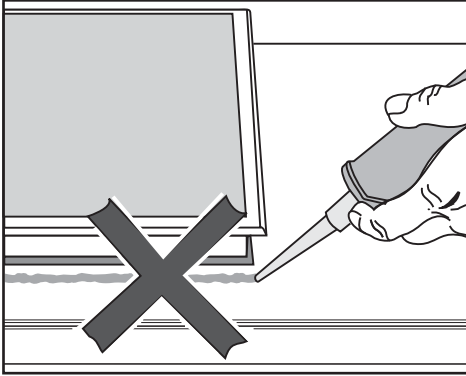
Płyty grzejne ramowe/fasetowe



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

Wskazówki dotyczące zabudowy

Uszczelnienie pomiędzy płytą grzejną i blatem roboczym



⚠ Uszkodzenia przez nieprawidłowy montaż.

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

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

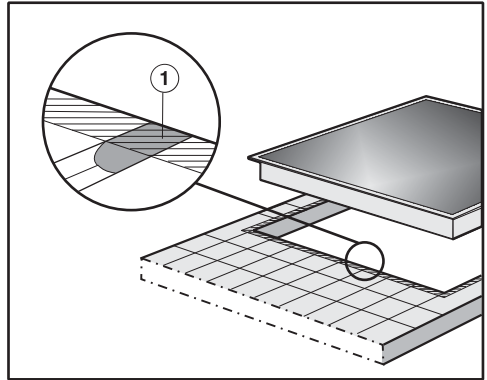
Uszczelka pod krawędzią płyty grzejnej zapewnia wystarczające uszczelnienie w stosunku do blatu roboczego.

Taśma uszczelniająca

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

Zawsze wymienić taśmę uszczelniającą przed ponowną zabudową.

Blat roboczy z płytek ceramicznych



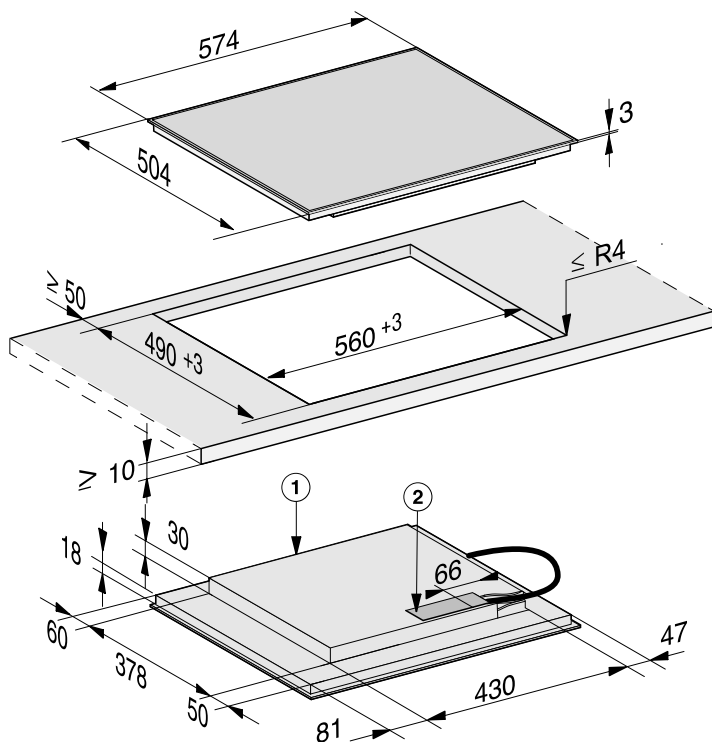
Szczeliny ① i zakreskowany obszar pod powierzchnią przylegania płyty grzejnej muszą być gładkie i równe, żeby płyta grzejna równomiernie przylegała, a uszczelka pod krawędzią górnej części urządzenia zapewniała uszczelnienie w stosunku do blatu roboczego.

Instalacja

Wymiary do zabudowy

Wszystkie wymiary podane są w mm.

KM 7200 FR

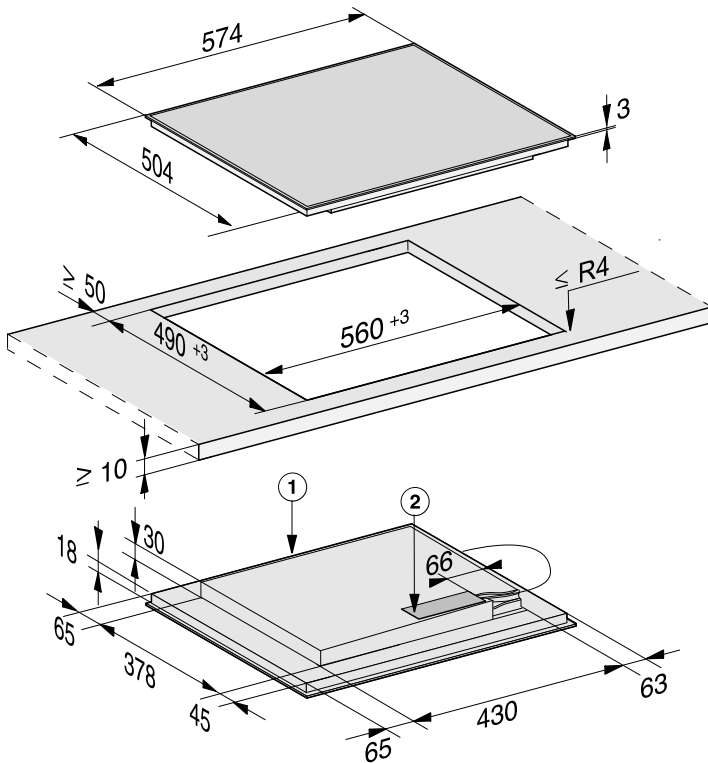


① Prząd

② Skrzynka przyłączeniowa

Przewód przyłączeniowy (L = 1440 mm) jest dołączony luzem

KM 7201 FR



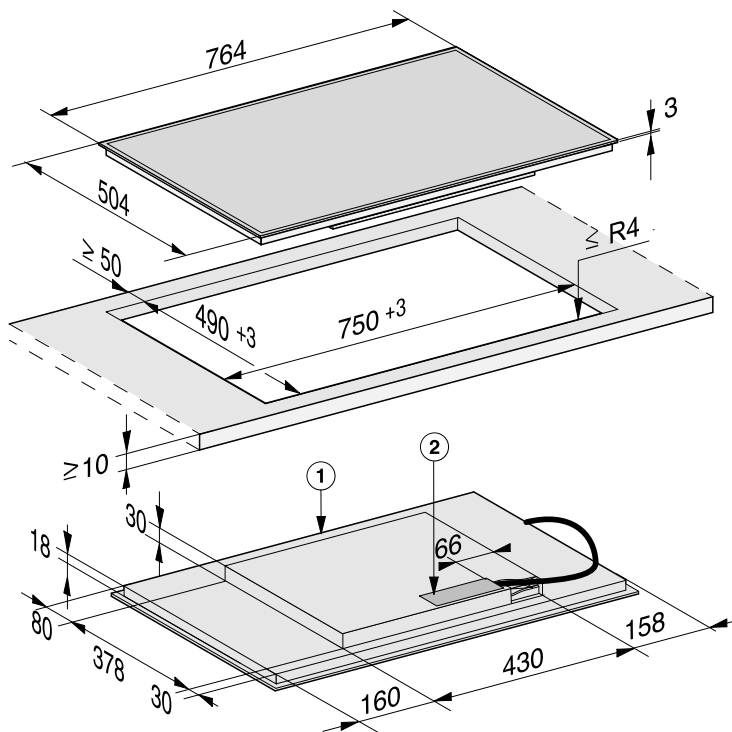
① Przód

② Skrzynka przyłączeniowa

Przewód przyłączeniowy (L = 1440 mm) jest dołączony luzem

Instalacja

KM 7210 FR

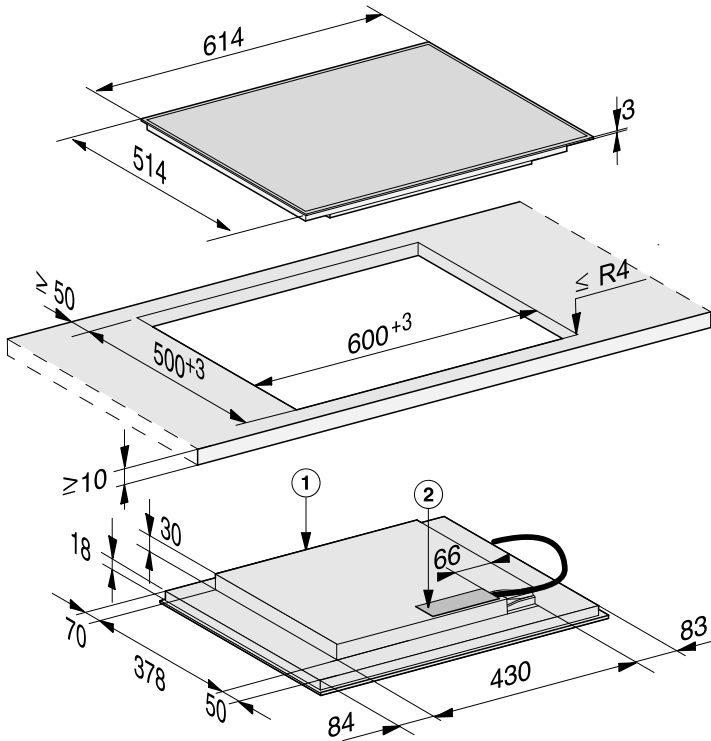


① Prząd

② Skrzynka przyłączeniowa

Przewód przyłączeniowy (L = 1440 mm) jest dołączony luzem

KM 7262 FR



① Prząd

② Skrzynka przyłączeniowa

Przewód przyłączeniowy (L = 1440 mm) jest dołączony luzem


Instalacja

Zabudowa

- Wykonać wycięcie w blacie roboczym. Zachować wymagane odstępstwa bezpieczeństwa (patrz rozdział „Instalacja”, punkt „Odstępstwa 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 naklejaniu.

 Uszkodzenia przez nieprawidłowe podłączenie.

Elektronika płyty grzejnej może zostać uszkodzona przez zwarcie.

Zlecić podłączenie kabla przyłączeniowego do płyty grzejnej przez wykwalifikowanego elektryka.


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

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

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

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

Podłączenie elektryczne

 Uszkodzenia przez nieprawidłowe podłączenie.

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

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

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

Instalacja

Odlączenie od sieci

 Niebezpieczeństwo porażenia prądem.

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

Po rozłączeniu należy zabezpieczyć sieć przed ponownym włączeniem.

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

Bezpieczniki topikowe

- Wkładki bezpieczników wyjąć całkowicie z wykręcanych oprawek.

Bezpieczniki automatyczne

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

Bezpieczniki instalacyjne

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

Wyłączniki różnicowoprądowe

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


Przewód przyłączeniowy

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

Możliwości instalacyjne można odczytać ze schematu instalacyjnego.

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

Wymiana przewodu przyłączeniowego

 Niebezpieczeństwo porażenia prądem.

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

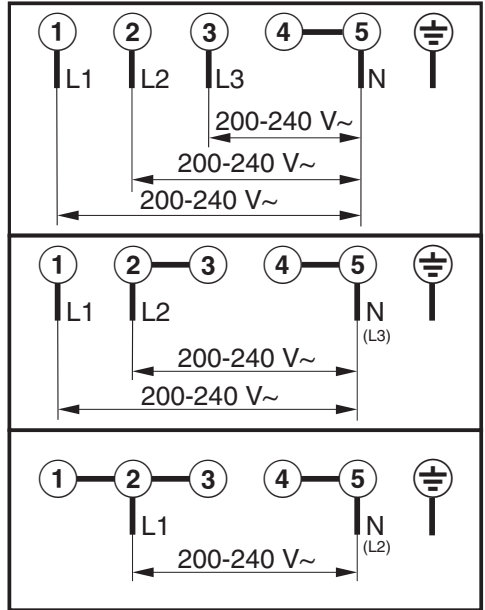
Wymiana przewodu przyłączeniowego może zostać dokonana wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.

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

Schemat przyłączeniowy

Nie każda możliwość przyłączenia jest dopuszczalna w miejscu instalacji.

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



Karty produktów

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

Informacje dotyczące elektrycznych płyt grzejnych dla gospodarstw domowych

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

MIELE	
Identyfikator modelu	KM 7200
Liczba pól lub obszarów grzejnych	
W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytecznej dla każdego pola grzejnego elektrycznego W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzejnego	1. = Ø 140-280 mm 2. = Ø 140-190 mm 3. = Ø 100-160 mm 4. = 5. = 6. =
Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na kg (EC _{electric cooking})	1. = 176,0 Wh/kg 2. = 174,0 Wh/kg 3. = 180,0 Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg (EC _{electric hob})	176,7 Wh/kg

Informacje dotyczące elektrycznych płyt grzejnych dla gospodarstw domowych

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

MIELE	
Identyfikator modelu	KM 7201
Liczba pól lub obszarów grzejnych	
W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytecznej dla każdego pola grzejnego elektrycznego W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzejnego	1. = Ø 160-220 mm 2. = Ø 100-160 mm 3. = Ø 140-190 mm 4. = Ø 140-190 mm 5. = 6. =
Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na kg (EC _{electric cooking})	1. = 178,0 Wh/kg 2. = 180,0 Wh/kg 3. = 174,0 Wh/kg 4. = 174,0 Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg (EC _{electric hob})	176,5 Wh/kg

Informacje dotyczące elektrycznych płyt grzejnych dla gospodarstw domowych

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

MIELE	
Identyfikator modelu	KM 7210
Liczba pól lub obszarów grzejnych	
W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytecznej dla każdego pola grzejnego elektrycznego W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzejnego	1. = Ø 160-220 mm 2. = Ø 100-160 mm 3. = 190x290 mm 4. = Ø 140-190 mm 5. = 6. =
Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na kg (EC _{electric cooking})	1. = 178,0 Wh/kg 2. = 180,0 Wh/kg 3. = 172,0 Wh/kg 4. = 174,0 Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg (EC _{electric hob})	176,0 Wh/kg

Informacje dotyczące elektrycznych płyt grzejnych dla gospodarstw domowych

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

MIELE	
Identyfikator modelu	KM 7262
Liczba pól lub obszarów grzejnych	
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. = 2. = Ø 100-160 mm 3. = 190x290 mm 4. = 5. = 6. =
Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na kg (EC _{electric cooking})	1. = 178,0 Wh/kg 2. = 180,0 Wh/kg 3. = 172,0 Wh/kg 4. = 174,0 Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg (EC _{electric hob})	176,0 Wh/kg

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

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

KM 7200 FR, KM 7201 FR, KM 7210 FR, KM 7262 FR