

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.

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia	6
Ochrona środowiska naturalnego	20
Przegląd	21
Płyta grzejna	21
Elementy sterowania / Wskazania	22
Dane stref grzejnych	24
Pierwsze uruchomienie	25
Pierwsze czyszczenie płyty grzejnej	25
Pierwsze włączanie płyty grzejnej	25
Miele@home	26
Indukcja	29
Sposób działania	29
Naczynia do gotowania	29
Zarządzanie energią	31
Hałasy	32
Sposób działania wyciągu kuchennego	33
Wskazówki dotyczące oszczędzania energii	34
Zakresy ustawień	35
Obsługa	36
Zasady obsługi	36
Włączanie płyty grzejnej	37
Ustawianie poziomu mocy	37
Zmiana poziomu mocy	37
Wyłączanie strefy grzejnej/płyty grzejnej	37
Wskazanie zalegania ciepła	38
Ustawianie poziomu mocy – rozszerzony zakres ustawień	38
Obszar grzejny PowerFlex XL	39
Automatyka zagotowywania	40
Funkcja Booster	41
Utrzymywanie ciepła	42
Wyciąg kuchenny	43
Zegar sterujący (Timer)	45
Minutnik	45
Automatyczne wyłączenie strefy grzejnej	46
Funkcje dodatkowe	47
Stop&Go	47

Spis treści

Recall.....	47
Funkcja wycierania	48
Tryb demonstracyjny	48
Wyświetlanie danych płyty grzejnej.....	48
Zabezpieczenia	49
Blokada uruchomienia/Blokada	49
Wyłączenie ze względów bezpieczeństwa	51
Zabezpieczenie przed przegrzaniem	52
Programowanie	53
Informacje dla instytutów testowych	57
Czyszczenie i konserwacja	58
Filtr tłuszczu/Kratka zasysania	61
Wanienka ociekowa wyciągu	62
Resetowanie licznika czasu pracy filtra tłuszczu.....	63
Regeneracja filtra zapachów	63
Resetowanie licznika czasu pracy filtra zapachów	63
Co robić, gdy	64
Wyposażenie dodatkowe	68
Instalacja	69
Wskazówki bezpieczeństwa do zabudowy	69
Odstępy bezpieczeństwa	71
Wskazówki dotyczące zabudowy	74
Zabudowa przylegająca	74
Zabudowa zlicowana	75
Minimalna wysokość cokołu	75
Wanienka ociekowa	75
Przykłady zabudowy	76
Wymiary zabudowy – zabudowa przylegająca	77
KMDA 7476 FR.....	77
Głębokość blatu roboczego 600 mm	79
Głębokość blatu roboczego większa niż 600 mm.....	81
Wymiary zabudowy – zabudowa zlicowana.....	83
KMDA 7476 FL	83
Głębokość blatu roboczego 600 mm	84
Głębokość blatu roboczego większa niż 600 mm.....	86
Zmiana kierunku wydmuchu	88
Obracanie króćca wydmuchowego w prawo	88
Obracanie króćca wydmuchowego w lewo	89

Spis treści

Podłączenie do zestyku okiennego, jeśli potrzeba.....	91
Zabudowa przylegająca	93
Zabudowa zlicowana	94
Przewód wylotowy	95
Podłączenie elektryczne	97
Serwis	100
Kontakt w przypadku wystąpienia usterki.....	100
Tabliczka znamionowa	100
Gwarancja	100
Karty produktów	101
Deklaracja zgodności	103

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 oparzeń. Nie przechowywać nad ani za urządzeniem żadnych przedmiotów, które mogłyby być interesujące dla dzieci. W przeciwnym razie dzieci mogą próbować wspinać się na urządzenie.
- ▶ 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.
- ▶ Bezusterkowa i bezpieczna praca płyty grzejnej jest zagwarantowana tylko wtedy, gdy jest ona podłączona do publicznej sieci elektrycznej.
- ▶ Urządzenia nie wolno podłączać do wyspowych przemienników częstotliwości, które są stosowane przy autonomicznym zasilaniu, np. przez **baterie słoneczne**. W przeciwnym razie skoki napięcia przy włączaniu urządzenia mogą doprowadzić do wyłączenia awaryjnego. Elektronika może zostać uszkodzona.
- ▶ 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.
- ▶ Gniazda wielokrotne lub przedłużacze nie zapewniają wymaganego bezpieczeństwa (zagrożenie pożarowe). Nie podłączać płyty grzejnej do sieci elektrycznej za ich pośrednictwem.

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

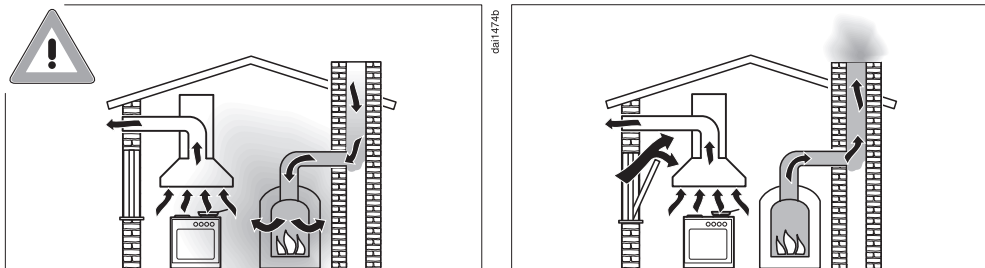
- ▶ Płyty grzejnej należy używać wyłącznie w stanie zabudowanym, żeby zagwarantować jej bezpieczne działanie.
- ▶ To urządzenie nie może być użytkowane w miejscach niestacjonarnych (np. na statkach).
- ▶ Dotknięcie elementów przewodzących prąd elektryczny, jak również zmiana budowy elektrycznej i mechanicznej 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

Jednoczesne działanie z paleniskiem pobierającym powietrze z pomieszczenia



⚠ Niebezpieczeństwo zatrucia przez gazy spalinowe!
Przy jednoczesnym użytkowaniu wyciągu kuchennego i paleniska pobierającego powietrze z pomieszczenia należy zachować najwyższą ostrożność.

Paleniska pobierające powietrze z pomieszczenia czerpią powietrze do spalania z pomieszczenia, w którym się znajdują i odprowadzają swoje spaliny przez instalację spalinową (np. komin) na zewnątrz. Mogą to być np. piece gazowe, olejowe, zasilane drewnem lub węglem, podgrzewacze przepływowe, piecyki do ciepłej wody, płyty do gotowania lub piekarniki.

Wyciąg kuchenny odsysa powietrze z kuchni i sąsiadujących pomieszczeń. Obowiązuje to dla następujących trybów roboczych:

- trybu otwartego obiegu powietrza,
- trybu zamkniętego obiegu powietrza z umieszczonym poza pomieszczeniem wymiennikiem powietrza.

Bez wystarczającego dopływu powietrza powstaje podciśnienie. Palenisko dostaje zbyt mało powietrza do spalania. Spalanie nie jest całkowite.

Trujące gazy spalinowe mogą zostać wysane z komina lub przewodu wentylacyjnego do pomieszczenia.

Zachodzi zagrożenie życia!

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

Bezpieczna eksploatacja jest możliwa, gdy przy jednoczesnym użytkowaniu wyciągu i paleniska pobierającego powietrze z otoczenia, zostaje osiągnięte podciśnienie o wartości co najwyżej 4 Pa (0,04 mbar), dzięki czemu unika się ponownego zasysania spalin z paleniska.

Można to uzyskać, gdy przez niezamykane otwory, np. w drzwiach lub oknach, może dopływać powietrze potrzebne do procesu spalania. Należy przy tym zwrócić uwagę na wystarczający przekrój otworu napowietrzającego. Sam wywietrznik w murze nie zapewnia z reguły wystarczającego dopływu powietrza.

Przy ocenie sytuacji należy brać pod uwagę całość rozwiązań wentylacyjnych mieszkania. W tym celu należy zasięgnąć rady kompetentnego kominiarza.

Jeśli wyciąg kuchenny pracuje w trybie zamkniętego obiegu powietrza, gdzie powietrze jest kierowane z powrotem do kuchni, jednoczesne użytkowanie wyciągu z paleniskiem pobierającym powietrze z pomieszczenia jest bez znaczenia.

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.
- ▶ Otwarte płomień stwarzają zagrożenie pożarowe. Flambiowanie jest zabronione. Włączony wyciąg kuchenny wciągnie płomień w filtr. Osady tłuszczu kuchennego mogą się zapalić.
- ▶ Gdy podgrzewa się puszkę z aerozolem, łatwopalne płyny lub inne materiały palne, mogą się one zapalić. Dlatego nigdy nie należy przechowywać łatwopalnych przedmiotów w szufladach bezpośrednio pod płytą grzejną. Ewentualne pojemniki na sztućce muszą być wykonane z materiału żaroodpornego.
- ▶ Nigdy nie podgrzewać naczyń bez zawartości.
- ▶ Przy pasteryzacji i podgrzewaniu w zamkniętych puszkach powstaje ciśnienie, które może je rozsadzić. Nie stosować płyty grzejnej do pasteryzacji i podgrzewania puszek
- ▶ Gdy płyta grzejna jest przykryta, w razie przypadkowego włączenia lub występowania ciepła resztkowego istnieje niebezpieczeństwo, że materiał przykrycia może się zapalić, obkurczyć lub stopić. Nigdy nie przykrywać płyty grzejnej, np. pokrywą, ścierką lub folią ochronną.

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.
- ▶ Wyciąg kuchenny może zostać mocno rozgrzany przez gorące opary kuchenne. Dotykać obudowy i filtra tłuszczu dopiero wtedy, gdy wyciąg ostygnie.
- ▶ 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, strefie na brytfannę lub obszarze PowerFlex.
- ▶ 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.
- ▶ Na obszarze grzejnym PowerFlex stosować wyłącznie brytfanny prostokątne lub owalne.
- ▶ Osady tłuszczu i zabrudzenia mają negatywny wpływ na działanie wyciągu kuchennego. Nigdy nie używać wyciągu bez filtra tłuszczu, żeby zagwarantować oczyszczanie oparów kuchennych.
- ▶ Jeśli czyszczenie nie zostanie przeprowadzone według instrukcji podanych w tej instrukcji użytkowania, występuje zagrożenie pożarowe.
- ▶ Nie zakrywać kratki zasysania wyciągu podczas jego pracy.

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

- ▶ Nie stawiać żadnych gorących naczyń na kratce zasysania wyciągu. Funkcja wyciągu zostaje przez to zakłócona, a kratka zasysania może ulec uszkodzeniu.
- ▶ Wnikające płyny mogą doprowadzić do uszkodzenia wyciągu. Trzymać płyny z daleka od wyciągu.
- ▶ Lekkie przedmioty mogą zostać wessane przez wyciąg i upośledzić jego działanie. Nie odkładać żadnych lekkich przedmiotów (np. ściereczek, papieru) w pobliżu wyciągu.
- ▶ 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 zabudowana nad piekarnikiem z pirolizą, nie należy jej uruchamiać podczas procesu pirolizy, ponieważ może dojść do wyzwolenia zabezpieczenia przed przegrzaniem (patrz odpowiedni rozdział).

Wyposażenie

▶ Stosować wyłącznie oryginalne wyposażenie Miele. Jeśli zostaną dobudowane lub wbudowane inne części, przepadają roszczenia wynikające z gwarancji, rękojmi i/lub odpowiedzialności za produkt.

▶ 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.

Ochrona środowiska naturalnego

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

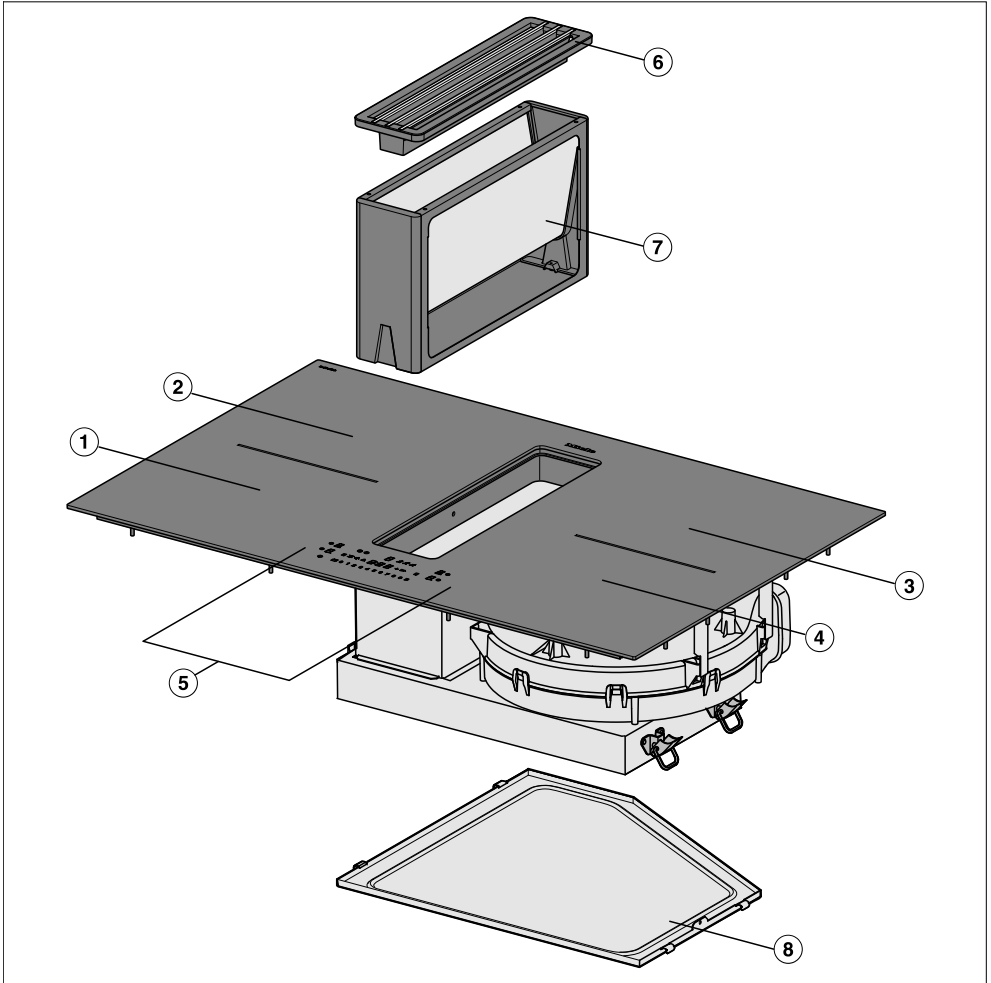
To urządzenie, zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE oraz polską Ustawą o zużytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym, jest oznaczone symbolem przekreślonego kontenera na odpady.



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.

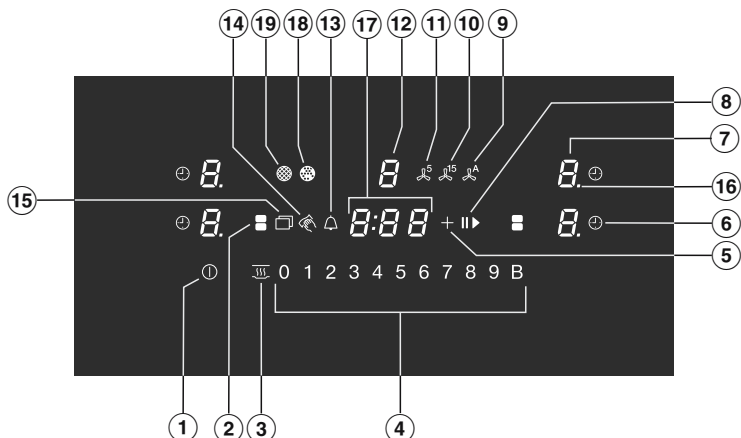
Proszę zatroszczyć się o to, aby stare urządzenie było zabezpieczone przed dziećmi do momentu odtransportowania.

Płyta grzejna



- ① Strefa grzejna PowerFlex XL
- ② Strefa grzejna PowerFlex XL
- ①② Strefy kombinowane w obszar grzejny PowerFlex XL
- ③ Strefa grzejna PowerFlex XL
- ④ Strefa grzejna PowerFlex XL
- ③④ Strefy kombinowane w obszar grzejny PowerFlex XL
- ⑤ Elementy sterowania/Wskazania
- ⑥ Kratka zasysania
- ⑦ Filtr tłuszczu
- ⑧ Wyjmowana wanienska ociekowa

Elementy sterowania / Wskazania



Przyciski dotykowe

- ① Włączanie/wyłączanie płyty grzejnej
- ② Łączenie/rozłączanie stref grzejnych PowerFlex
- ③ Aktywacja/dezaktywacja funkcji utrzymywania ciepła
- ④ Skala numeryczna
 - ustawianie poziomu mocy
 - ustawianie czasów timera
- ⑤ Plus do wprowadzania czasów timera i ustawień w trybie programowania
- ⑥ Automatyczne wyłączenie strefy grzejnej
- ⑦ Wybór i wskazania stref grzejnych

<i>0</i>	gotowość strefy grzejnej do pracy
<i>h</i>	poziom utrzymywania ciepła
<i>1</i> do <i>9</i>	poziom mocy
<i>,</i>	poziom 1 funkcji TwinBooster
<i>..</i>	poziom 2 funkcji TwinBooster
<i>u</i>	brakujące lub nieodpowiednie naczynie (patrz rozdział „Indukcja“, punkt „Naczynia do gotowania“)
<i>≡</i>	ciepło resztkowe
<i>R</i>	automatyka zagotowywania

- ⑧ Stop&Go


- ⑨ Automatyczne odsysanie oparów
- ⑩ Przedłużenie czasu pracy wentylatora o 15 minut
- ⑪ Przedłużenie czasu pracy wentylatora o 5 minut
- ⑫ Wybór i wskazania wyciągu
 - 0* wyciąg gotowy do pracy
 - 1 do 3* poziom wydajności (rozszerzalny do 9 poziomów, patrz rozdział „Programowanie“)
 - 8* funkcja Booster
- ⑬ Minutnik
- ⑭ Funkcja wycierania
- ⑮ Menu

Wskazania/Lampki kontrolne

- ⑯ Obszar ustawień rozszerzonych poziomów mocy
- ⑰ Wskazanie zegara sterującego
 - 0:00 do 9:59* czas
 - LOE* aktywna blokada uruchomienia/blokada
 - dE* aktywny tryb demonstracyjny
- ⑱ Czyszczenie filtra tłuszczu
- ⑲ Czyszczenie filtra zapachów

Przegląd

Dane stref grzejnych

Strefa grzejna	Wielkość w cm		Moc maks. w W przy 230 V ³		Powiązana strefa grzejna ⁴
	∅ ¹	 ²			
①	15-23	23x23	normalnie TwinBooster, poziom 1 TwinBooster, poziom 2	2100 3000 3650	③
②	15-23	23x23	normalnie TwinBooster, poziom 1 TwinBooster, poziom 2	2100 3000 3650	④
③	15-23	23x23	normalnie TwinBooster, poziom 1 TwinBooster, poziom 2	2100 3000 3650	①
④	15-23	23x23	normalnie TwinBooster, poziom 1 TwinBooster, poziom 2	2100 3000 3650	②
① + ② ③ + ④	-	23x46	normalnie TwinBooster, poziom 1 TwinBooster, poziom 2	3400 4800 7300	-
			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 zwojów 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.

Pierwsze uruchomienie

Miele@home

Warunek wstępny: domowa sieć WiFi

Państwa płyta grzejna jest wyposażona w zintegrowany moduł WiFi. Płyta grzejna może zostać połączona z domową siecią WiFi.

Proszę się upewnić, że w miejscu instalacji płyty grzejnej dostępna jest lokalna sieć WiFi o wystarczającej mocy sygnału.

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

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

Dostępność połączenia WiFi

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.

Dostępność Miele@home

Możliwość korzystania z aplikacji Miele zależy od dostępności serwisu Miele@home w Państwa kraju.

Serwis Miele@home nie jest dostępny w każdym kraju.

Informacje o dostępności można uzyskać na stronie internetowej www.miele.com.

Aplikacja Miele

Aplikację Miele można bezpłatnie pobrać z Apple App Store® lub z Google Play Store™.



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
- konfigurować sieć Miele@home z kolejnymi zdolnymi do połączenia WiFi urządzeniami domowymi.

Konfiguracja Miele@home

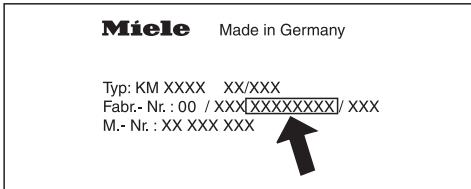
Łączenie przez aplikację

Połączenie sieciowe można utworzyć za pomocą aplikacji Miele.

Do zalogowania będą potrzebne:

1. Hasło sieci WiFi.
2. Hasło płyty grzejnej.

W przypadku hasła płyty grzejnej chodzi o 9 ostatnich cyfr numeru fabrycznego, który znajduje się na tabliczce znamionowej.



- Zainstalować aplikację Miele na mobilnym urządzeniu końcowym.
- Uruchomić aplikację Miele.
- Włączyć płytę grzejną.
- Nacisnąć dowolne wskazanie strefy grzejnej.
- Naciskać równocześnie przyciski dotykowe 0 i 5 przez 6 sekund.

Sekundy są odliczane w polu wskazań timera. Po zakończeniu upływu czasu w polu wskazań timera przez 10 sekund pokazywany jest kod $\mathcal{L}:07$.

Mają Państwo teraz 10 minut czasu, żeby skonfigurować WiFi.

- Postępować według wskazówek użytkownika w aplikacji.

Łączenie przez WPS

Warunek wstępny: Posiadają Państwo router z obsługą WPS (WiFi Protected Setup).

- Włączyć płytę grzejną.
- Nacisnąć dowolne wskazanie strefy grzejnej.
- Naciskać równocześnie przyciski dotykowe 0 i 6 przez 6 sekund.

Sekundy są odliczane w polu wskazań timera. Po zakończeniu upływu czasu, w polu wskazań timera podczas próby połączenia wyświetlana jest kontrolka aktywności (maksymalnie 120 sekund).

Logowanie WPS jest aktywne tylko podczas tych 120 sekund.

- Uaktywnić funkcję WPS na routerze.

Gdy łączenie zakończyło się sukcesem, w polu wskazań timera pokazywany jest kod $\mathcal{L}:02$. Jeśli połączenie nie mogło zostać utworzone, w polu wskazań timera wyświetlany jest kod $\mathcal{L}:01$. Ewentualnie funkcja WPS na routerze nie została uaktywniona wystarczająco szybko. Proszę ponownie przeprowadzić opisane powyżej kroki.

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

Pierwsze uruchomienie

Przerywanie procesu

- Nacisnąć przycisk dotykowy ①.

Resetowanie ustawień

W przypadku wymiany routera resetowanie nie jest konieczne.

- Włączyć płytę grzejną.
- Nacisnąć dowolne wskazanie strefy grzejnej.
- 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 pokazywany jest kod E:00 .

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.

Sposób działania

Pod każdą indukcyjną strefą grzejną znajduje się zwój indukcyjny. Zwój ten 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 „Indukcja“, punkt „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.

Naczynia do gotowania

Odpowiednie naczynia do gotowania

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

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

Nieodpowiednie naczynia do gotowania


- ze stali szlachetnej z dnem niemagnesującym
- 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.

Indukcja

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 niema-gnesującym)
- średnica dna postawionego naczynia jest za mała
- naczynie do gotowania zostanie usunięte z włączonej strefy grzejnej

Jeśli w ciągu 3 minut zostanie ustawio-ne odpowiednie naczynie do gotowa-nia, symbol  gaśnie i można kontynu-ować 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 stre-fy grzejnej należy wybrać naczynie do gotowania o pasującej średnicy dna (patrz rozdział „Przegląd“, punkt „Da-ne 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 garneków i patelni zarysują szybę szkano-ceramiczną.
- W celu przesunięcia naczynia do go-towania należy je unieść. Dzięki temu uniknie się zarysowań i odprysków. Zarysowania, które powstają przy przesuwaniu naczyń do gotowania, nie mają żadnego wpływu na działa-nie płyty grzejnej. Takie zarysowania są normalnymi śladami użytkowania i nie stanowią podstawy do reklama-cji.
- Proszę pamiętać, że w przypadku pa-telni i garneków często podawana jest maksymalna lub górna średnica. Istotna jest jednak średnica dna (z re-guły mniejsza).



- W miarę możliwości stosować patel-nie z prostym obrzeżem. W przypad-ku patelni z obrzeżem nachylonym in-dukcja działa również w obszarze obrzeża patelni. Może to spowodo-wać przebarwienie obrzeża patelni lub złuszczenie powłoki.

Zarządzanie energią

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

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

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

Gdy nastąpi przekierowanie mocy z jednej strefy grzejnej na połączoną strefę grzejną, wówczas moc na włączonej najpierw strefie zostaje 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 włączonych uprzednio strefach grzejnych:

- Poziom mocy zostanie zredukowany.
- Automatyka gotowania 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.

Indukcja

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.

Sposób działania wyciągu kuchennego

Zasysane zużyte powietrze nie może być odprowadzane do szafki dolnej. Szafka zostanie w ten sposób uszkodzona.

Tryb otwartego obiegu powietrza



Zasysane powietrze jest oczyszczane przez filtr tłuszczu i odprowadzane na zewnątrz budynku kanałem odprowadzającym. Niezbędne akcesoria są dostępne w Miele.

Tryb zamkniętego obiegu powietrza


Zasysane powietrze jest oczyszczane przez filtr tłuszczu. Następnie powietrze jest prowadzone przez kanał do modułu wymiany powietrza, gdzie dodatkowo jest oczyszczane przez filtr zapachów. Następnie powietrze jest odprowadzane z powrotem do kuchni. Niezbędne akcesoria są dostępne w Miele.

Licznik czasu pracy

Czas pracy wyciągu kuchennego jest zapamiętywany.

Licznik czasu pracy sygnalizuje przez zapalenie symbolu filtra tłuszczu  lub symbolu filtra zapachów , gdy należy wyczyścić lub wymienić filtr tłuszczu lub filtr zapachów. Informacje dotyczące czyszczenia i wymiany filtra oraz zerowania licznika czasu pracy znajdują się w rozdziale „Czyszczenie i pielęgnacja“.

W instrukcji użytkowania i montażu wymiennika powietrza znajduje się informacja, że musi zostać uaktywniony licznik czasu dla filtra zapachów. Tutaj to nie jest konieczne.

Symbol filtra zapachów  świeci się również wtedy, gdy wyciąg jest użytkowany w trybie otwartego obiegu powietrza.

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

- W miarę możliwości należy gotować tylko w przykrytych garnkach lub patelniach. W ten sposób unika się niepotrzebniego 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.
- Przy gotowaniu proszę się zatroszczyć o dobrą wentylację kuchni. Jeśli w obiegu otwartym nie dopływa wystarczająca ilość powietrza, wyciąg kuchenny nie pracuje wydajnie i może dojść do zwiększenia odgłosów roboczych.
- Gotować przy możliwie małym poziomie mocy gotowania. Mniej oparów kuchennych oznacza niższy poziom wydajności wyciągu i tym samym mniejsze zużycie energii.
- Sprawdzić poziom wydajności wybranego wyciągu. Najczęściej wystarczający jest niski poziom mocy. Poziom Booster stosować tylko wtedy, gdy jest to konieczne.
- Przy dużej ilości oparów kuchennych przełączać z odpowiednim wyprzedzeniem na wyższy poziom roboczy. Jest to bardziej efektywne, niż próba oczyszczenia powietrza w kuchni z już rozprzestrzenionych oparów kuchennych przez przedłużenie pracy wyciągu.
- Po gotowaniu wyciąg kuchenny należy z powrotem wyłączyć.
- Regularnie czyścić lub wymieniać filtry. Mocno zabrudzone filtry zmniejszają wydajność, zwiększają zagrożenie pożarowe i oznaczają większe ryzyko higieniczne.

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 Spęcznianie 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 Spęcznianie 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. Wydajność cewek indukcyjnych może się zmieniać w zależności od wielkości i materiału dna naczyń do gotowania i pozycji naczynia na płycie grzejnej. 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, ustawień 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 widoczny jest tylko nadrukowany symbol przycisku dotykowego wł./wył. ①. Gdy włączy się płytę grzejną, zapalają się pozostałe przyciski dotykowe.

Strefy grzejne muszą być „aktywne“, żeby móc ustawić lub zmienić poziom mocy. Aby uaktywnić strefę grzejną, nacisnąć odpowiednie wskazanie strefy grzejnej. Po naciśnięciu wskazania strefy grzejnej zaczyna ono się świecić jaśniej. Dopóki wskazanie świeci się jaśniej, 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/wskazaniach 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.

 Zagrożenie pożarowe przez przegrzaną potrawę.

Nie nadzorowana 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, zapalają się wszystkie przyciski dotykowe na skali numerycznej.

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

Zmiana poziomu mocy

- Nacisnąć odpowiednie wskazanie strefy grzejnej.

Wskazanie strefy grzejnej jest jasno podświetlone.

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

Wyłączanie strefy grzejnej/płyty grzejnej

Wyłączanie strefy grzejnej

- Nacisnąć i przytrzymać odpowiednie wskazanie strefy grzejnej, aż strefa grzejna się wyłączy.

lub

- Nacisnąć odpowiednie wskazanie strefy grzejnej.

Wskazanie strefy grzejnej jest jasno podświetlone.

- Nacisnąć przycisk dotykowy 0 na skali numerycznej.


Wyłączanie płyty grzejnej

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

Wskazanie zalegania ciepła

Gdy strefa grzejna jest gorąca, po wyłączeniu lub gdy nie jest ona używana, zapala się wskazanie zalegania ciepła.

Segmenty wskazania zalegania ciepła 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 świecą się wskazania ciepła resztkowego.

Ustawianie poziomu mocy – rozszerzony zakres ustawień

- Nacisnąć skalę numeryczną pomiędzy przyciskami dotykowymi.

W polu wskazań wyboru strefy grzejnej pojawia się punkt za poziomem mocy.

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

Przykład:

Gdy zostanie ustawiony poziom mocy 7., w polu wskazań wyboru strefy grzejnej wyświetlane jest „7.“.

Cyfra 7 na skali numerycznej świeci się jaśniej niż pozostałe przyciski dotykowe.

Obszar grzejny PowerFlex XL

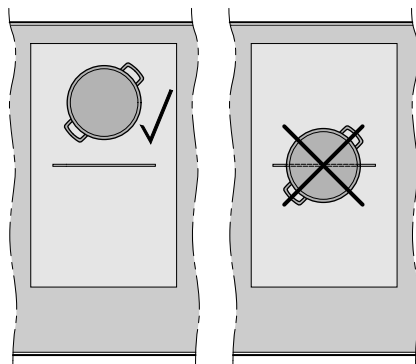
Strefy grzejne PowerFlex XL zostaną automatycznie połączone w jeden obszar grzejny PowerFlex XL, gdy zostanie na nich ustawione wystarczająco duże naczynie do gotowania (patrz rozdział „Przegląd“, punkt „Płyta grzejna“). Strefy grzejne PowerFlex XL można także łączyć lub rozdzielać ręcznie:

- Nacisnąć przycisk dotykowy .

Rozmieszczenie naczyń do gotowania

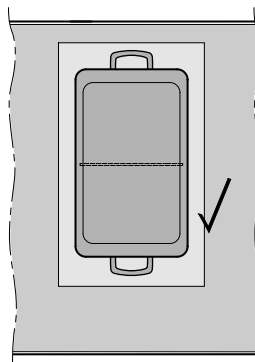
Przyporządkowanie wielkości naczyń do gotowania i ich rozmieszczenie można znaleźć w danych stref grzejnych posiadanego modelu płyty grzejnej (patrz rozdział „Przegląd“, punkt „Dane stref grzejnych“).

Strefa grzejna PowerFlex XL



Obszar grzejny PowerFlex XL (brytfanna)

Brytfanna o długości dna mniejszej niż 25 cm może nie zostać rozpoznana przez obszar grzejny. Ustawić odpowiednią brytfannę na pojedynczej strefie grzejnej.



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 przycisk dotykowy ustawionego poziomu kontynuacji gotowania.

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 TwinBooster.

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.

Jeśli funkcja Booster zostanie uaktywniona, gdy:

- nie ustawiono żadnego poziomu mocy, po zakończeniu funkcji Booster lub przy jej wcześniejszej dezaktywacji nastąpi automatyczne przełączenie na poziom mocy 9.
- ustawiono wcześniej jakiś poziom mocy, po zakończeniu funkcji Booster lub przy jej wcześniejszej dezaktywacji nastąpi automatyczne przełączenie na wybrany uprzednio poziom mocy.

Aktywacja funkcji TwinBooster

Poziom 1

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

Na wyświetlaczu strefy grzejnej pojawia się „.

Poziom 2

- Ustawić naczynie do gotowania na wybranej strefie grzejnej.
- Ustawić ewentualnie poziom mocy.
- Nacisnąć 2-krotnie przycisk dotykowy **B**.

Na wyświetlaczu strefy grzejnej pojawia się „.

Dezaktywacja funkcji TwinBooster

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

lub

- Ustawić inny poziom mocy.


Utrzymywanie ciepła

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

Maksymalny czas utrzymywania ciepła wynosi 2 godziny.


- Potrawy należy utrzymywać w ciepłe wyłącznie w naczyniu do gotowania (garnek/patelnia). Przykryć naczynie do gotowania przykrywką.
- 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.

Aktywacja/dezaktywacja funkcji utrzymywania ciepła

- Nacisnąć wskazanie żądanej strefy grzejnej.
- Nacisnąć przycisk dotykowy .

Wyciąg kuchenny

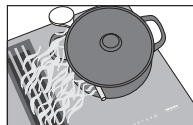
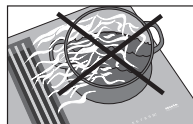
Wyciąg włącza się automatycznie, gdy na strefie grzejnej stoi naczynie do gotowania i dla tej strefy grzejnej zostanie ustawiony jakiś poziom mocy (Con@ctivity). Poziom wydajności wyciągu jest uzależniony od poziomu mocy stref grzejnych.

Funkcję Con@ctivity można zdezaktywować, tymczasowo lub na stałe. Aby zdezaktywować funkcję Con@ctivity na stałe, patrz rozdział „Programowanie“. Gdy funkcja Con@ctivity jest zdezaktywowana na stałe, wówczas przycisk dotykowy  nie jest więcej podświetlony.

Poziom wydajności wyciągu w każdej chwili można zmienić ręcznie. Fabrycznie są ustawione poziomy wydajności 1 do 3 i poziom Booster. Poziomy wydajności można rozszerzyć na 1 do 9 i poziom Booster, patrz rozdział „Programowanie“.

Do lekkich i silnych oparów kuchennych i zapachów należy wybierać poziomy wydajności **1** do **3** (9 przy rozszerzonych poziomach wydajności), do przejściowego wytwarzania bardzo silnych oparów i zapachów, np. przy obsmażaniu, funkcję Booster **B**.

Gdy wyciąg kuchenny rozpoczyna pracę na poziomie wydajności 1, wydajność zostaje na 20 sekund automatycznie podwyższona na poziom 2. Ta automatyzacja jest konieczna, żeby zagwarantować otwarcie kłapy w trybie wydmuchowym (otwartego obiegu powietrza). Gdy wyciąg kuchenny jest używany w trybie zamkniętego obiegu powietrza, tę automatyzację można zdezaktywować, patrz rozdział „Programowanie“.



Wskazówka: Dla efektywnego odprowadzania pary przy garnkach o wysokości przekraczającej 15 cm, pomiędzy przykrywkę i garnek należy włożyć łyżkę drewnianą.

Obsługa

Ustawianie poziomu wydajności/Wyłączenie odsysania oparów

- Nacisnąć wskazanie odsysania oparów.
- W celu ustawienia poziomu wydajności nacisnąć odpowiedni przycisk dotykowy.
- W celu wyłączenia nacisnąć przycisk dotykowy **0**.

Jeśli odsysanie oparów nie zostanie wyłączone w trybie ręcznym, wyłączy się ono automatycznie po 12 godzinach od ostatniej obsługi.

Tymczasowa dezaktywacja funkcji Con@ctivity

Wyciąg kuchenny włączył się automatycznie.

- Jeśli funkcja Con@ctivity ma zostać zdezaktywowana, do wyboru są następujące możliwości:
 - nacisnąć przycisk dotykowy \mathcal{L}^A ,
 - nacisnąć przycisk dotykowy **0**,
 - wybrać inny poziom wydajności.
- Ustawić żądany poziom wydajności.

Gdy płyta grzejna zostanie wyłączona i z powrotem włączona, w zależności od programowania Con@ctivity będzie znowu aktywne, patrz rozdział „Programowanie“.

Jeśli funkcja Con@ctivity ma zostać zdezaktywowana na stałe, należy zmienić programowanie funkcji Con@ctivity, patrz rozdział „Programowanie“.

Funkcja Booster

Maksymalny czas działania funkcji Booster wynosi 10 minut.

- Aby zakończyć działanie funkcji Booster przed czasem, należy ustawić inny poziom mocy.

Przedłużenie czasu pracy wentylatora

Zaleca się pozostawienie włączonego wyciągu jeszcze przez kilka minut po zakończeniu gotowania. Dzięki temu powietrze w kuchni zostaje oczyszczone z pozostałych oparów i zapachów. Do dyspozycji są dwa czasy przedłużenia pracy wentylatora: \mathcal{L}^5 (5 minut) i \mathcal{L}^{15} (15 minut). Przedłużenie następuje przy poziomie wydajności, który był ustawiony podczas aktywacji. Poziom wydajności można zmienić podczas przedłużenia.

- Nacisnąć przycisk dotykowy \mathcal{L}^5 lub \mathcal{L}^{15} , żeby uaktywnić przedłużenie pracy wentylatora.
- Nacisnąć przycisk dotykowy \mathcal{L}^5 , \mathcal{L}^{15} lub **0**, żeby zdezaktywować przedłużenie pracy wentylatora.

Gdy płyta grzejna zostanie wyłączona za pomocą przycisku dotykowego $\textcircled{1}$, wentylator pracuje dalej, aż do czasu zakończenia czasu przedłużenia.

Zegar sterujący (Timer)

Płyta grzejna musi być włączona, żeby można było korzystać z 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 są podawane w kolejności godzina, miejsce dziesiątne minut, miejsce jedności minut.

Przykład:


59 minut = 00:59, wprowadzenie: 5-9
80 minut = 1:20, 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.

Timer można zastosować w dwóch funkcjach:

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



Funkcje mogą być stosowane równocześnie. Pokazywane jest zawsze wskazanie timera dla ostatnio wybieranej strefy grzejnej.

W celu podejrzenia czasów pozostałych odliczanych w tle, należy nacisnąć przycisk dotykowy  lub odpowiednie wskazanie strefy grzejnej.

Minutnik


Czas minutnika ustawia się za pomocą skali numerycznej.

Ustawianie czasu minutnika

- Nacisnąć przycisk dotykowy .
- Nacisnąć przycisk dotykowy .

Wskazanie timera zaczyna migać.

- Ustawić żądany czas.

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


Zmiana czasu minutnika

- Nacisnąć przycisk dotykowy .

Wskazanie timera zaczyna migać.

- Ustawić żądany czas.

Kasowanie czasu minutnika

- Naciskać przycisk dotykowy  do tąd, aż w polu wskazań timera pojawi się 0:00.

Zegar sterujący (Timer)

Automatyczne wyłączenie strefy grzejnej

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“).

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

Wskazanie timera zaczyna migać.

- Ustawić żądany czas.

Gdy zostanie naciśnięty przycisk dotykowy ⌚ lub odczeka się 10 sekund, rozpoczyna się odliczanie czasu wyłączenia.

- Jeśli ma zostać ustawiony czas wyłączenia dla kolejnej strefy grzejnej, proszę postępować zgodnie z wcześniejszym opisem.

Jeśli zaprogramowane jest kilka czasów wyłączenia, pokazywane jest wskazanie timera dla ostatnio wybranej strefy grzejnej.

Zmiana czasu wyłączenia

- Nacisnąć odpowiednie wskazanie strefy grzejnej.
- Nacisnąć przycisk dotykowy ⌚.

Wskazanie timera zaczyna migać.

- Ustawić żądany czas.

Kasowanie czasu wyłączenia

- Nacisnąć i przytrzymać przycisk dotykowy ⌚ odpowiedniej strefy grzejnej, aż czas wyłączenia zgaśnie.

lub

- Nacisnąć przycisk dotykowy ⌚ odpowiedniej strefy grzejnej.

Wskazanie timera zaczyna migać.


- Nacisnąć przycisk dotykowy 0 na skali numerycznej.

Stop&Go

Przy aktywacji funkcji Stop&Go poziom mocy wszystkich włączonych stref grzejnych zostaje zredukowany na 1. Poziom wydajności wyciągu nie zostaje zredukowany, może on nawet zostać zwiększony w zależności od ustawionych poziomów mocy stref grzejnych. Nie można zmienić poziomów mocy stref grzejnych ani ustawień timera, płyta grzejna może jedynie zostać wyłączona. Czas minutnika, czasy wyłączenia, czasy funkcji Booster i czasy zagotowywania są dalej odliczane. 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

- Nacisnąć przycisk dotykowy .
- Nacisnąć przycisk dotykowy II/▶.

Dezaktywacja

- Nacisnąć przycisk dotykowy II/▶.

Zastosować tę funkcję, gdy istnieje 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 jedno z migających wskazań stref grzejnych.

Funkcje dodatkowe

Funkcja wycierania

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


Aktywacja

■ Nacisnąć przycisk dotykowy .

■ Nacisnąć przycisk dotykowy .

W polu wskazań timera jest odliczany czas.

Dezaktywacja

■ Naciskać przycisk dotykowy  dłużej, aż zgasną wskazania timera.

Tryb demonstracyjny

Te funkcje umożliwiają sprzedawcom prezentację płyty grzejnej bez grzania.

Aktywacja/dezaktywacja trybu demonstracyjnego

Gdy ustawiony jest ten tryb, płytę grzejną można obsługiwać tak jak zwykle.

■ Włączyć płytę grzejną.

■ Umieścić na płycie grzejnej naczynie do gotowania odpowiednio do indukcji.

■ Na skali numerycznej naciskać równocześnie przyciski dotykowe 0 i 2 przez 6 sekund.

Na wyświetlaczu timera przez kilka sekund miga *dE* na zmianę z *On* (tryb demonstracyjny uaktywniony) lub *OFF* (tryb demonstracyjny dezaktywowany).

Wyświetlanie danych płyty grzejnej

Istnieje możliwość wyświetlenia oznaczenia modelu i wersji oprogramowania posiadanej płyty grzejnej.

Oznaczenie modelu/Numer seryjny

■ Włączyć płytę grzejną.

■ Na płycie grzejnej umieścić naczynie do gotowania odpowiednio do indukcji.

■ Na skali numerycznej naciskać równocześnie przyciski dotykowe 0 i 4.

W polu wskazań timera 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 płycie grzejnej umieścić naczynie do gotowania odpowiednio do indukcji.

■ Na skali numerycznej naciskać równocześnie przyciski dotykowe 0 i 3.

W polu wskazań timera wyświetlane są cyfry:

Przykład: *2:00* = wersja oprogramowania 2.00


Blokada uruchomienia/Blokada

Przerwa w zasilaniu powoduje dezaktywację blokady.

Państwa płyta grzejna została wyposażona w blokadę uruchomienia i blokadę, żeby nie można było w sposób niezamierzony włączyć płyty grzejnej, stref grzejnych i odsysania oparów ani zmienić ustawień.


Blokadę uruchomienia uaktywnia się przy wyłączonej płycie grzejnej. Gdy jest ona aktywna, nie można włączyć urządzenia ani obsługiwać zegara sterującego. 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 jest ona aktywna, płytę grzejną można obsługiwać tylko warunkowo:

- Strefy grzejne, odsysanie oparów i płytę grzejną można tylko wyłączyć.
- Przycisk dotykowy  może zostać uaktywniony.
- Ustawiony czas minutnika może zostać zmieniony.


Jeśli przy uaktywnionej blokadzie uruchomienia lub blokadzie zostanie naciśnięty niedozwolony przycisk dotykowy, na wyświetlaczu zegara sterującego przez kilka sekund pokazywane jest *LDC* i rozlega się sygnał.

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 *LDC*. Blokada uruchomienia jest uaktywniona.




Dezaktywacja blokady uruchomienia


- Naciskać przycisk dotykowy  przez 6 sekund.

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



Zabezpieczenia


Aktywacja blokady

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

Na wyświetlaczu timera są odliczane sekundy. Po zakończeniu odliczania w polu wskazań timera pojawia się . Blokada jest uaktywniona.

Dezaktywacja blokady

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

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

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. W polu wskazań timera miga krótko \mathcal{E} i rozbrzmiewa sygnał. Gdy przedmioty i/lub zabrudzenia zostaną usunięte, \mathcal{E} 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 zwoje indukcyjne i obwody chłodzące elektronikę są wyposażone w zabezpieczenie przed przegraniem. Zanim dojdzie do przegrzania zwojów indukcyjnych i/lub obwodów chłodzących, funkcja zabezpieczenia przed przegraniem podejmuje jedno z następujących działań:

Zwoje indukcyjne

- Włączona funkcja Booster zostaje przerwana.
- Ustawiony poziom mocy zostaje zredukowany.
- Strefa grzejna wyłącza się automatycznie. W polu wskazań zegara sterującego miga *Err* na zmianę z *044*.

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 ponownie włączona po awarii zasilania.


Jeśli zabezpieczenie przed przegraniem zostaje 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 zapala się przycisk dotykowy + oraz *PL* w polu wskazań zegara sterującego. Po kilku sekundach w polu wskazań zegara sterującego miga na zmianę *P:01* (program 01) i *L:01* (kod).

Zmiana programowania

Wywoływanie programowania

- Przy **wyłączonej płycie grzejnej naciskać równocześnie** przyciski dotykowe ① i  dotąd, aż pojawi się przycisk dotykowy + oraz *PL* w polu wskazań timera.

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 w polu wskazań pojawi się żądany numer programu, lub nacisnąć odpowiednią cyfrę na skali numerycznej.

Ustawianie kodu

- Podczas gdy pokazywany jest kod (np. *L:01*), naciskać przycisk dotykowy + dotąd, aż w polu wskazań 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. *L:01*), naciskać przycisk dotykowy ① dotąd, aż zgasną wskazania.

Programowanie

Program ¹⁾		Kod ²⁾	Ustawienia
P:01	Tryb demonstracyjny	C:00	tryb demonstracyjny wył.
		C:01	tryb demonstracyjny wł. ³⁾
P:02	Zarządzanie energią ⁴⁾	C:00	wył.
		C:01	3680 W
		C:02	3000 W
		C:03	2000 W
		C:04	1000 W
P:03	Ustawienia fabryczne	C:00	bez przywracania do ustawień fabrycznych
		C:01	przywracanie do ustawień fabrycznych
P:04	Ilość poziomów mocy stref grzejnych	C:00	9 poziomy mocy + Booster
		C:01	17 poziomów mocy + Booster ⁵⁾
P:06	Dźwięk potwierdzenia przy naciśnięciu przycisku dotykowego	C:00	wył. ⁶⁾
		C:01	cicho
		C:02	średnio
		C:03	głośno
P:07	Sygnał dźwiękowy timera	C:00	wył. ⁶⁾
		C:01	cicho
		C:02	średnio
		C:03	głośno
		C:04	maksymalnie głośno
P:08	Blokada uruchomienia	C:00	tylko ręczna aktywacja blokady uruchomienia
		C:01	automatyczna aktywacja blokady uruchomienia

Programowanie

Program ¹⁾		Kod ²⁾	Ustawienia
P:09	Maksymalny czas pracy	C:00	poziom bezpieczeństwa 0
		C:01	poziom bezpieczeństwa 1
		C:02	poziom bezpieczeństwa 2
P:10	Logowanie WiFi	C:00	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)
P:12	Szybkość reakcji przycisków dotykowych	C:00	wolno
		C:01	normalnie
		C:02	szybko
P:15	Stałe rozpoznawanie garnków	C:00	nieaktywne
		C:01	aktywne
P:16	Funkcja Con@ctivity wbudowanego wyciągu kuchennego	C:00	Con@ctivity wył.
		C:01	Con@ctivity wł.
P:17	Tryb działania wyciągu kuchennego	C:00	tryb zamkniętego obiegu powietrza
		C:01	tryb otwartego obiegu powietrza
P:18	Ustalanie startu dla automatycznego trybu pracy wyciągu kuchennego	C:00	start zawsze w trybie ręcznym
		C:01	start zawsze w trybie automatycznym
		C:02	start w ostatnio ustawionym trybie roboczym

Programowanie

Program ¹⁾		Kod ²⁾	Ustawienia
P:19	Ilość poziomów wydajności od- sysania oparów	C:00	3 poziomy mocy + Booster
		C:01	9 poziomów mocy + Booster

- 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./wył. nie zostaje wyłączony.


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.

Poczekać 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.

■ 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 mleczka 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 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.

Czyszczenie i konserwacja

 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.

Filtr tłuszczu/Kratka zasysania

Kratka zasysania i metalowy filtr tłuszczu wielokrotnego użytku w wyciągu wychwytyją stałe składniki oparów kuchennych (tłuszcz, kurz itp.), zapobiegając w ten sposób zanieczyszczeniu wyciągu nabladowego. Zgromadzony tłuszcz utwardza się wraz z upływem czasu i utrudnia czyszczenie. Dlatego zaleca się czyszczenie filtra tłuszczu co 3–4 tygodnie.

 Zagrożenie pożarowe przez zabrudzony filtr tłuszczu.

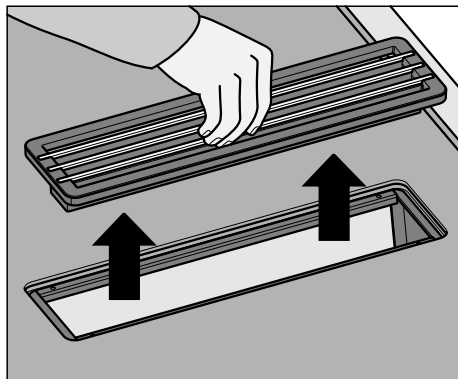
Tłuszcz zebrany w filtrze tłuszczu może się zapalić.

Filtr tłuszczu należy czyścić regularnie.

Wymowanie kratki zasysania

Uszkodzenie kratki zasysania.

Wyciągnąć kratkę zasysania pionowo do góry z KMDA.

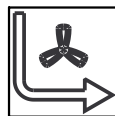


- Chwycić kratkę zasysania pośrodku listewek.
- Wyciągnąć kratkę zasysania pionowo do góry.

Wymowanie filtra tłuszczu

- Zdjąć kratkę zasysania.
- Wyjąć ostrożnie filtr tłuszczu. Uważać, żeby nie przechylić przy tym filtra tłuszczu.
- Wylać płyn zebrany na dnie filtra.

Zakładanie filtra tłuszczu



Na czole filtra tłuszczu jest umieszczony symbol. Strzałka wskazuje w prawo lub w lewo.

- Założyć filtr tłuszczu w taki sposób, żeby strzałka była skierowana w stronę otworu we wnętrzu obudowy.

Czyszczenie i konserwacja

Ręczne czyszczenie filtra tłuszczu i kratki zasysania

- Wyczyścić kratkę zasysania i filtr tłuszczu za pomocą szczoteczki do mycia, w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Nie stosować skoncentrowanego płynu do mycia naczyń.

Czyszczenie filtra tłuszczu i kratki zasysania w zmywarce do naczyń

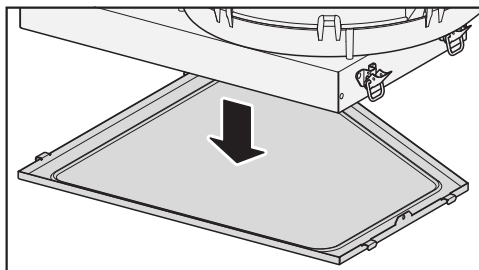
- Ustawić kratkę zasysania w miarę możliwości pionowo w koszu dolnym.
- Ustawić filtr tłuszczu dnem do góry w koszu dolnym. Zwrócić uwagę na to, czy ramię spryskujące może się swobodnie poruszać.
- Zastosować domowy detergent do zmywarki.
- Wybrać program o temperaturze zmywania maksymalnie:
 - 55 °C dla kratki zasysania
 - 65 °C dla filtra tłuszczu

Przy czyszczeniu filtra tłuszczu w zmywarce do naczyń może, w zależności od zastosowanego detergentu, dojść do trwałych przebarwień wewnętrznych powierzchni filtra. Nie ma to żadnego wpływu na działanie filtra tłuszczu.

Wanienka ociekowa wyciągu

Wyczyścić wanienkę ociekową, gdy rozchlapane lub wykipiane płyny dostaną się do wyciągu.

- Wyjąć filtr tłuszczu i wyczyścić go zgodnie z opisem w rozdziale „Czyszczenie i pielęgnacja“, punkt „Filtr tłuszczu/Kratka zasysania“.




- Przytrzymać wanienkę i otworzyć 4 zamki (po 2 z prawej i lewej strony). Trzymając wanienkę poziomo wyjąć ją ostrożnie z obudowy.
- Wylać płyn.
- Umyć i wysuszyć wanienkę ociekową.
- Umyć i wysuszyć powierzchnie dostępne w środku wyciągu.
- Zamocować wanienkę ociekową z powrotem w obudowie.
- Założyć z powrotem filtr tłuszczu i kratkę zasysania.

Wnętrze obudowy wyciągu

- Przy wyjętym filtrze tłuszczu należy również oczyścić ze złożeń tłuszczu dostępne elementy obudowy. W ten sposób unika się zagrożenia pożarowego.


Resetowanie licznika czasu pracy filtra tłuszczu

Po wyczyszczeniu filtra tłuszczu należy zresetować licznik czasu pracy.

- Naciskać przycisk dotykowy  przez 3 sekundy.


Przycisk dotykowy gaśnie.

Regeneracja filtra zapachów

Po 120 godzinach pracy filtr zapachów musi zostać zregenerowany. Zapala się przycisk dotykowy .

- Zregenerować filtr zapachów zgodnie z opisem w instrukcji użytkowania i montażu wymiennika powietrza.

Resetowanie licznika czasu pracy filtra zapachów



- Naciskać przycisk dotykowy  przez 3 sekundy.

Przycisk dotykowy gaśnie.

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.

Problem	Przyczyna i postępowanie
Nie można włączyć płyty grzejnej ew. stref grzejnych.	<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.
Przy pierwszym nagrzewaniu nowej płyty grzejnej dochodzi do wytworzenia specyficznego zapachu i oparów.	<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 zwojów 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>
Na wyświetlaczu jednej ze stref grzejnych miga symbol  na zmianę z ustawionym poziomem mocy lub .	<p>Na strefie grzejnej nie ma żadnego naczynia do gotowania lub jest ono nieodpowiednie.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Zastosować odpowiednie naczynie do gotowania (patrz rozdział „Indukcja“, punkt „Naczynia do gotowania“).

Problem	Przyczyna i postępowanie
<p>Po włączeniu płyty grzejnej lub naciśnięciu jednego z przycisków dotykowych w polu wskazań zegara sterującego na kilka sekund pojawia się <i>LDC</i>.</p>	<p>Uaktywniona jest blokada uruchomienia lub blokada.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Zdezaktywować blokadę uruchomienia/blokadę (patrz rozdział „Zabezpieczenia“, punkt „Blokada uruchomienia/Blokada“).
<p>Płyta grzejna wyłączyła się automatycznie. Po ponownym włączeniu nad przyciskiem dotykowym wł./wyl. $\text{\textcircled{1}}$ jest wyświetlane $\text{\textcircled{C}}$.</p>	<p>Jeden lub kilka przycisków dotykowych zostało zakrytych, np. przez kontakt z palcem, wykipianą potrawę lub odłożone przedmioty.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Usunąć zabrudzenia i/lub przedmioty (patrz rozdział „Zabezpieczenia“, punkt „Wyłączenie ze względów bezpieczeństwa“).
<p>Po włączeniu płyty grzejnej w polu wskazań zegara sterującego przez chwilę pokazywane jest <i>dE</i>. Strefy grzejne nie rozgrzewają się.</p>	<p>Płyta grzejna znajduje się w trybie demonstracyjnym.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Na dowolnej skali numerycznej nacisnąć przycisk dotykowy 0. ■ Następnie naciskać równocześnie przyciski dotykowe $\text{\textcircled{1}}$ i $\text{\textcircled{2}}$ dotąd, aż w polu wskazań zegara sterującego będzie migać <i>dE</i> na zmianę z <i>OFF</i>.
<p>Strefa grzejna wyłącza się automatycznie.</p>	<p>Czas pracy był zbyt długi.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Włączyć z powrotem strefę grzejną (patrz rozdział „Zabezpieczenia“, punkt „Wyłączenie ze względów bezpieczeństwa“).
<p>Strefa grzejna lub całe urządzenie wyłącza się automatycznie.</p>	<p>Zostało wyzwolone zabezpieczenie przed przegrzaniem.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Patrz rozdział „Zabezpieczenia“, punkt „Zabezpieczenie przed przegrzaniem“).
<p>Funkcja Booster została automatycznie przedwcześnie przerwana.</p>	<p>Zostało wyzwolone zabezpieczenie przed przegrzaniem.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Patrz rozdział „Zabezpieczenia“, punkt „Zabezpieczenie przed przegrzaniem“).
<p>Strefa grzejna nie pracuje z ustawionym poziomem mocy tak jak zwykle.</p>	<p>Zostało wyzwolone zabezpieczenie przed przegrzaniem.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Patrz rozdział „Zabezpieczenia“, punkt „Zabezpieczenie przed przegrzaniem“).

Co robić, gdy...

Problem	Przyczyna i postępowanie
<p>Poziom mocy 9 zostaje automatycznie zredukowany, gdy na powiązanej strefie grzejnej ustawi się również poziom mocy 9.</p>	<p>Przy równoczesnym użytkowaniu na poziomie mocy 9 mogłaby zostać przekroczona możliwa moc całkowita.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Zastosować inną strefę grzejną.
<p>Przy włączonej automatyce zagotowywania wartość naczynia do gotowania nie dochodzi do wrzenia.</p>	<p>Podgrzewane są duże ilości produktów spożywczych.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Zagotować przy najwyższym poziomie mocy, a następnie przełączyć ręcznie z powrotem. <p>Naczynie do gotowania źle przewodzi ciepło.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Zastosować inne naczynie do gotowania, które lepiej przewodzi ciepło.
<p>Po wyłączeniu płyty grzejnej słychać odgłosy pracy.</p>	<p>Wentylator chłodzący pracuje dotąd, aż płyta grzejna ostygnie i wyłączy się wówczas automatycznie.</p>
<p>W polu wskazań timera miga <i>Err</i> na zmianę z 30 i rozbrzmiewa sygnał.</p>	<p>Płyta grzejna jest nieprawidłowo podłączona.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej. ■ Wezwać serwis. Płyta grzejna musi zostać podłączona zgodnie ze schematem instalacyjnym.
<p>Na wyświetlaczu zegara sterującego miga cyfra E, np. E-0, na zmianę z 3-cyfrową liczbą.</p>	<p>- liczby 120–125</p> <p>Wentylator jest zablokowany lub uszkodzony.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Sprawdzić, czy wentylator nie jest zablokowany przez jakiś przedmiot, np. widelec i usunąć ten przedmiot. ■ Usunąć przedmiot. ■ Jeśli komunikat błędu nadal będzie się pojawiać, proszę wezwać serwis. <p>- inne liczby</p> <p>Błąd w jakimś obszarze.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Przerwać zasilanie płyty grzejnej na ok. 1 minutę. ■ Jeśli po przywróceniu zasilania problem nadal istnieje, proszę wezwać serwis.

Problem	Przyczyna i postępowanie
<p>Płyn dostał się do wyciągu.</p>	<p>W wyniku wykipienia lub rozchlapania płyn dostał się przez kratkę zasysania do wyciągu. Dno filtra może w takim przypadku pomieścić ok. 250 ml cieczy. Ponadto wanienska ociekowa pod obudową może przyjąć kolejne 250 ml cieczy.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Wyłączyć wyciąg. ■ Wyczyścić filtr tłuszczu, wanienkę ociekową i wnętrze obudowy (patrz „Czyszczenie i pielęgnacja“).
<p>Pogorszyła się wydajność odsysania. Odgłosy zasysania są zwiększone.</p>	<p>Do wyciągu zostały zassane jakieś przedmioty (np. ręcznik kuchenny).</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Wyłączyć wyciąg. ■ Wyjąć kratkę zasysania i filtr tłuszczu (patrz „Czyszczenie i pielęgnacja“). ■ Wyjąć przedmioty z filtra tłuszczu.
<p>Zapala się przycisk dotykowy 🌐.</p>	<p>Filtr zapachów musi zostać zregenerowany.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Gdy wyciąg jest użytkowany w trybie zamkniętego obiegu powietrza, zregenerować filtr zapachów zgodnie z opisem w instrukcji użytkowania i montażu wymiennika powietrza. Na koniec należy zresetować licznik czasu pracy (patrz rozdział „Czyszczenie i pielęgnacja“, punkt „Resetowanie licznika czasu pracy filtra zapachów“ w tej instrukcji użytkowania i montażu). ■ Gdy wyciąg jest użytkowany w trybie otwartego obiegu powietrza, zresetować licznik czasu pracy (patrz rozdział „Czyszczenie i pielęgnacja“, punkt „Resetowanie licznika czasu pracy filtra zapachów“ w tej instrukcji użytkowania i montażu).
<p>Zapala się przycisk dotykowy 🌐.</p>	<p>Filtr tłuszczu musi zostać wyczyszczony.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Wyczyścić filtr tłuszczu zgodnie z opisem w rozdziale „Czyszczenie i pielęgnacja“, punkt „Filtr tłuszczu/Kratka zasysania“.

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.

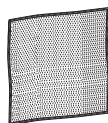
Środki do czyszczenia i pielęgnacji

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.

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.

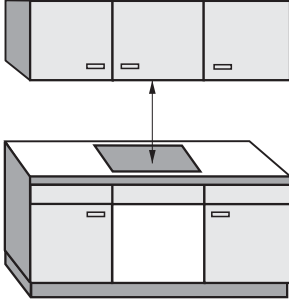
- ▶ Okleiny blatu roboczego muszą być przyklejone klejem odpornym na działanie wysokich temperatur (100 °C), żeby się nie odklejały i nie deformowały. Listwy przyścienne muszą być również odporne na działanie wysokich temperatur.
- ▶ Płyta grzejna nie może być instalowana nad urządzeniami chłodniczymi, zmywarkami, pralkami i suszarkami.
- ▶ Obok tej płyty grzejnej nie można montować żadnej płyty gazowej.
- ▶ 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.

Instalacja

- ▶ Proszę zachować odstępny bezpieczeństwa podane na następujących stronach.
- ▶ Do ułożenia przewodu wylotowego można stosować wyłącznie rury lub węże z materiałów niepalnych. Są one dostępne w handlu specjalistycznym lub w serwisie.
- ▶ Odprowadzane powietrze nie może być kierowane do będących w użyciu kanałów dymnych, spalinowych, ani do szybów służących do wentylacji pomieszczeń z paleniskami.
- ▶ Jeżeli powietrze ma być odprowadzane przez nieużywane kanały dymne lub spalinowe, należy przestrzegać obowiązujących w tym zakresie przepisów.
- ▶ Zasysane zużyte powietrze nie może być odprowadzane do szafki dolnej, ponieważ prowadzi to do jej uszkodzenia. Powietrze zużyte musi być odprowadzane przez kanał na zewnątrz (tryb otwartego obiegu powietrza) lub przez moduł wymiany powietrza z powrotem do pomieszczenia (tryb zamkniętego obiegu powietrza).

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 600 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.

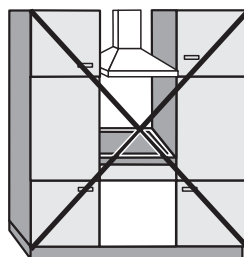
Z tyłu płyty grzejnej musi być zachowany podany poniżej odstęp minimalny ① do wysokiej szafki stojącej lub ściany pomieszczenia.

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.

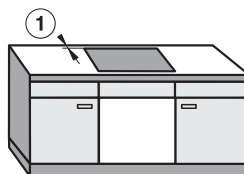
① Odstęp minimalny **z tyłu** od wycięcia w blacie roboczym do tylnej krawędzi blatu roboczego:
50 mm

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

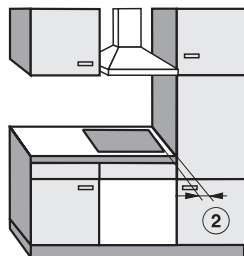
③ Odstęp minimalny **po lewej stronie** od wycięcia w blacie roboczym do znajdującej się obok zabudowy meblowej (np. wysokiej szafki stojącej) lub ściany pomieszczenia:
50 mm



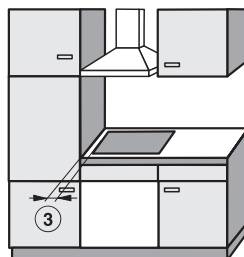
niedozwolone



bardzo zalecane



niezalecane



niezalecane

Odstęp bezpieczeństwa do okładziny wnęki

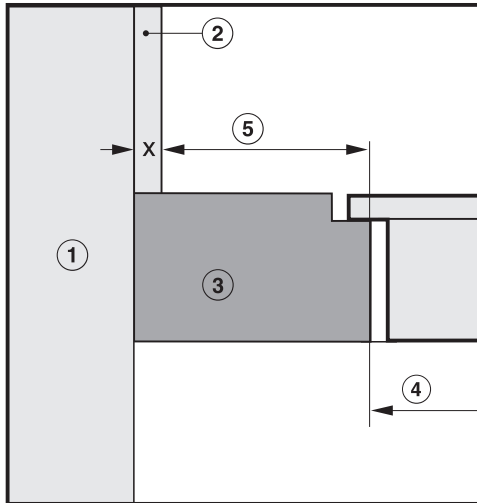
Jeśli wnęka jest okładzinowana, należy zachować odstęp minimalny pomiędzy wycięciem w blacie roboczym i okładziną, ponieważ wysokie temperatury mogą doprowadzić do zmian materiału okładziny lub nawet jego zniszczenia.

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

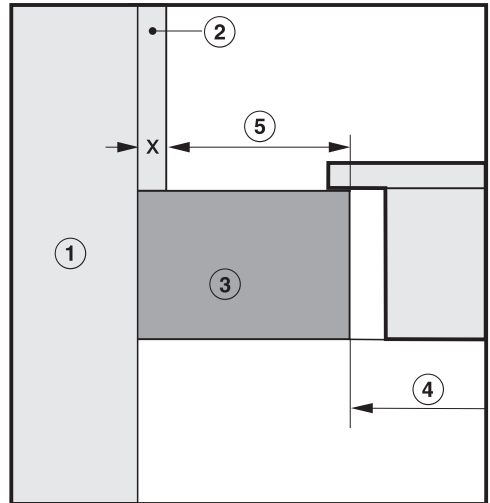
W przypadku okładzin z materiałów niepalnych (np. z metalu, kamienia naturalnego, płytek ceramicznych) odstęp minimalny ⑤ pomiędzy wycięciem w blacie roboczym i okładziną wnęki wynosi 50 mm minus grubość okładziny.

Przykład: grubość okładziny wnęki 15 mm
 $50 \text{ mm} - 15 \text{ mm} = \text{odstęp minimalny } 35 \text{ mm}$

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

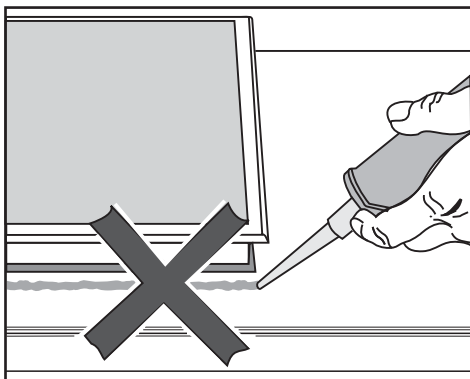
Instalacja

Wskazówki dotyczące zabudowy

Wszystkie wymiary podane są w mm.

Zabudowa przylegająca

Uszczelnienie pomiędzy płytą grzejącą i blatem roboczym



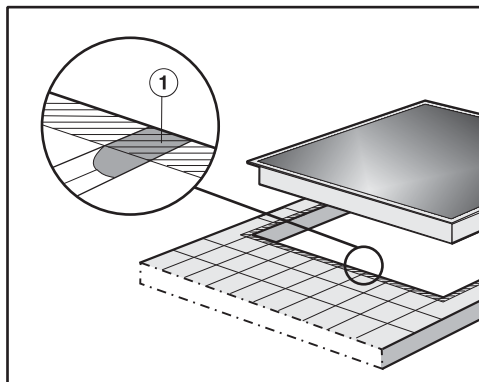
⚠ Uszkodzenia przez nieprawidłowy montaż.

Płyta grzejąca 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 grzejącą i blatem roboczym.

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

Blat roboczy z płytek ceramicznych



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

Zabudowa zlicowana

Zabudowa zlicowana jest możliwa tylko w blatach roboczych z kamienia naturalnego (granitu, marmuru), pełnego drewna i wykładanych płytkami ceramicznymi. Odpowiednio oznaczone płyty grzejne nadają się również do zabudowy w szklanych blatach roboczych. W przypadku blatów roboczych z innych materiałów należy się dowiedzieć u ich producenta, czy nadają się one do zabudowy zlicowanej płyty grzejnej.

Szerokość prześwitu szafki podblatowej musi być przynajmniej taka, jak wewnętrzne wycięcie w blacie roboczym (patrz rozdział „Instalacja”, punkt „Wymiary do zabudowy - zabudowa zlicowana”), żeby płyta grzejna po zabudowie była swobodnie dostępna od spodu i żeby do celów konserwacyjnych można było wyjąć skrzynkę od spodu. Jeśli płyta grzejna po zabudowie nie będzie dostępna od spodu, należy usunąć środek fugujący, żeby można było zdemontować płytę.

Blaty robocze z kamienia naturalnego

Płytę grzejną zakłada się bezpośrednio w wyfrezowanie.

Pełne drewno, blaty wykładane płytkami ceramicznymi, blaty robocze ze szkła

Płytę grzejną mocuje się w wycięciu za pomocą listew drewnianych. Listwy te muszą zostać zapewnione w miejscu instalacji i nie należą do wyposażenia dostarczonego wraz z urządzeniem.

Minimalna wysokość cokołu

Minimalna wysokość cokołu musi wynosić 100 mm.

Tylna ścianka korpusu szafki do zabudowy

Kanał wentylacyjny układa się za tylną ścianką korpusu szafki do zabudowy. Tylna ścianka korpusu musi być zdejmowana do celów serwisowych.

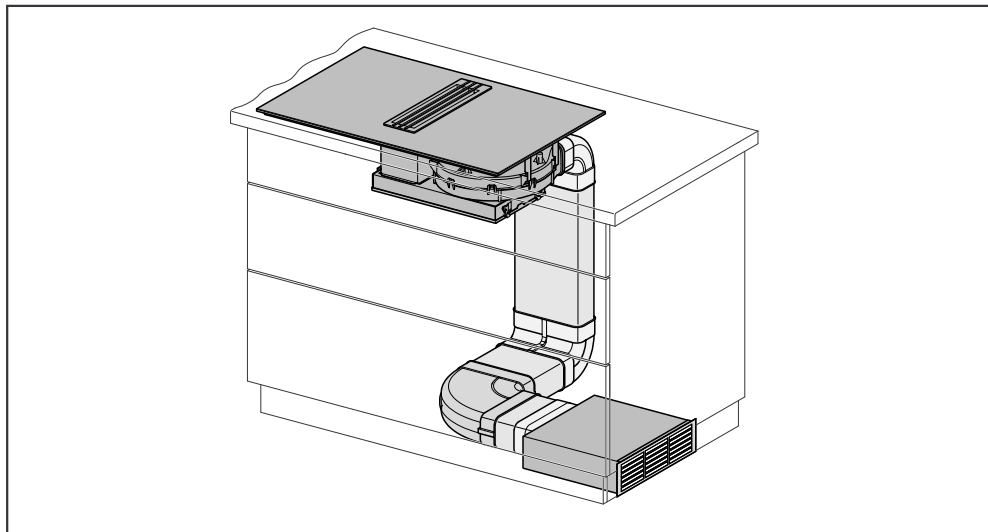
Wanienka ociekowa

Płyta musi być zabudowana w taki sposób, żeby wanienka ociekowa była swobodnie dostępna i mogła zostać wyjęta do czyszczenia.

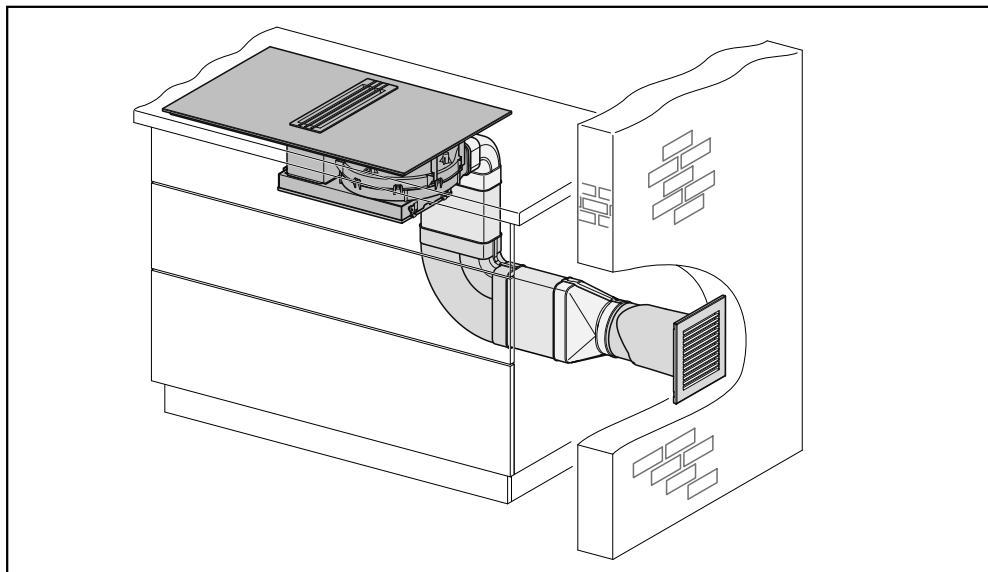
Instalacja

Przykłady zabudowy

Tryb zamkniętego obiegu powietrza

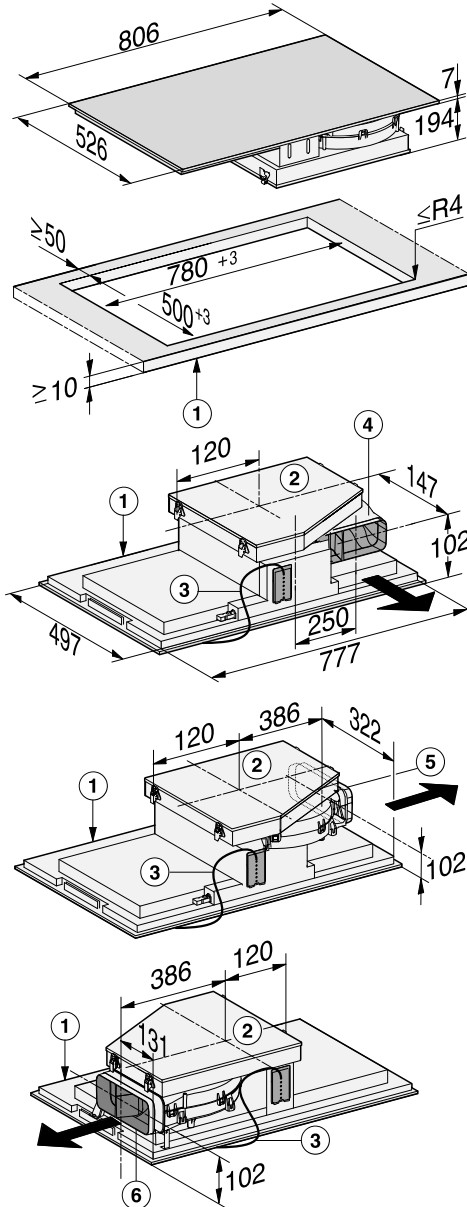


Tryb otwartego obiegu powietrza



Wymiary zabudowy – zabudowa przylegająca

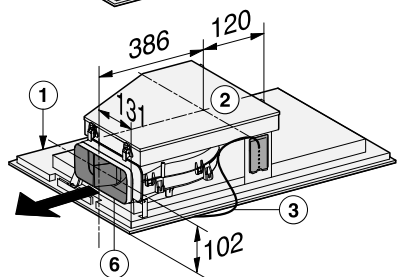
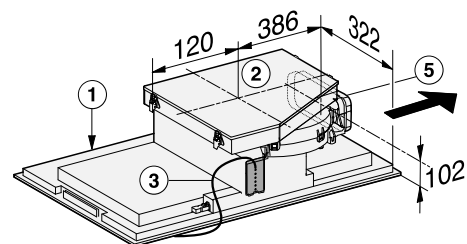
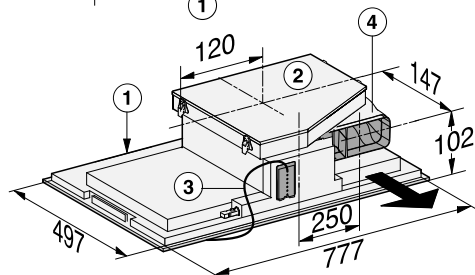
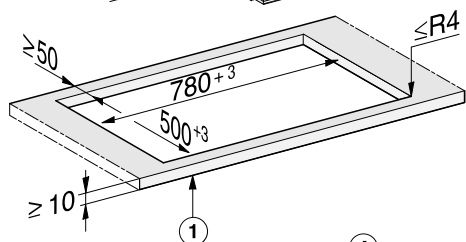
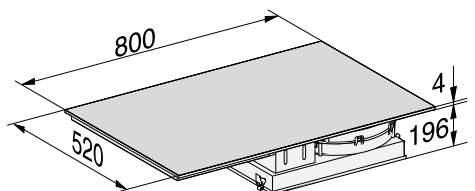
KMDA 7476 FR



- ① Prząd
- ② Wyjmowana wanienska ociekowa
- ③ Skrzynka przyłączeniowa z przewodem przyłączeniowym (L = 1440 mm)
- ④ Przyłącze kanału wentylacyjnego z tyłu (stan fabryczny)
- ⑤ Przyłącze kanału wentylacyjnego z prawej strony (wymagana przebudowa)
- ⑥ Przyłącze kanału wentylacyjnego z lewej strony (wymagana przebudowa)

Instalacja

KMDA 7476 FL

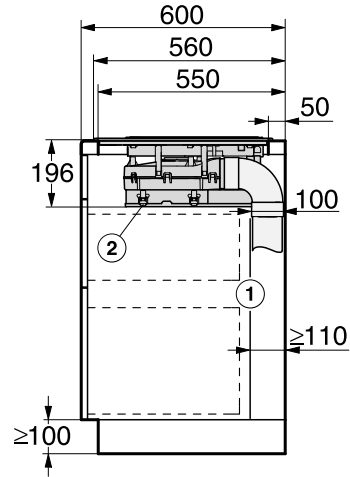
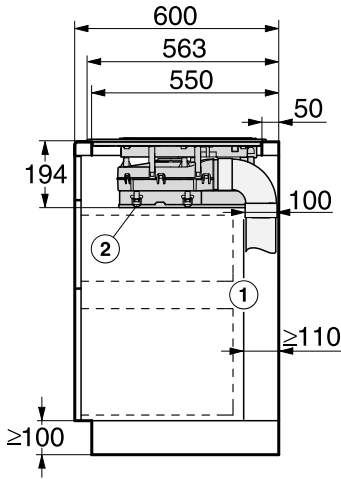


- ① Prząd
- ② Wyjmowana wanienska ociekowa
- ③ Skrzynka przyłączeniowa z przewodem przyłączeniowym (L = 1440 mm)
- ④ Przyłącze kanału wentylacyjnego z tyłu (stan fabryczny)
- ⑤ Przyłącze kanału wentylacyjnego z prawej strony (wymagana przebudowa)
- ⑥ Przyłącze kanału wentylacyjnego z lewej strony (wymagana przebudowa)

Głębokość blatu roboczego 600 mm

KMDA 7476 FL

KMDA 7476 FR

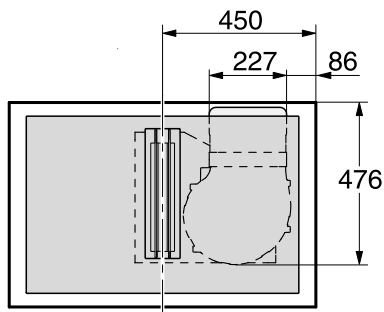


- ① Tylna ścianka korpusu
Tylna ścianka korpusu musi być wyjmowana do celów serwisowych. Do przeprowadzenia kanału wentylacyjnego pomiędzy tylną ścianką korpusu i graniczącą z nią ścianą pomieszczenia lub ścianką meblową musi być zachowany odstęp minimalny o wielkości 110 mm.
- ② Wanienka ociekowa
Zdemontowana wanienka ociekowa musi być dostępna po zabudowie.

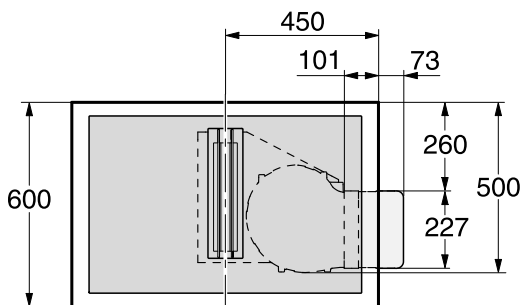
- ① Tylna ścianka korpusu
Tylna ścianka korpusu musi być wyjmowana do celów serwisowych. Do przeprowadzenia kanału wentylacyjnego pomiędzy tylną ścianką korpusu i graniczącą z nią ścianą pomieszczenia lub ścianką meblową musi być zachowany odstęp minimalny o wielkości 110 mm.
- ② Wanienka ociekowa
Zdemontowana wanienka ociekowa musi być dostępna po zabudowie.

Instalacja

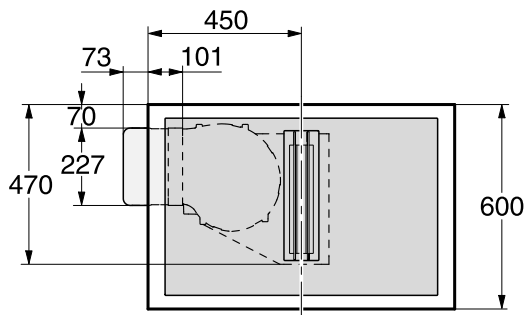
Kierunek wydmuchu do tyłu (stan fabryczny)



Kierunek wydmuchu w prawo



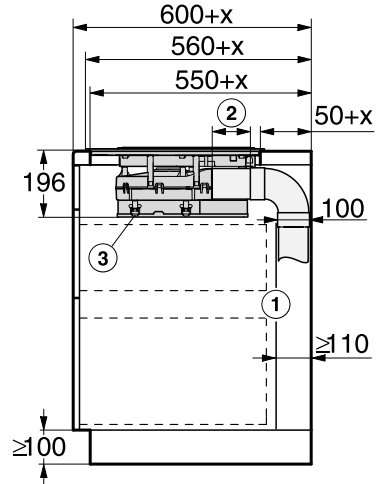
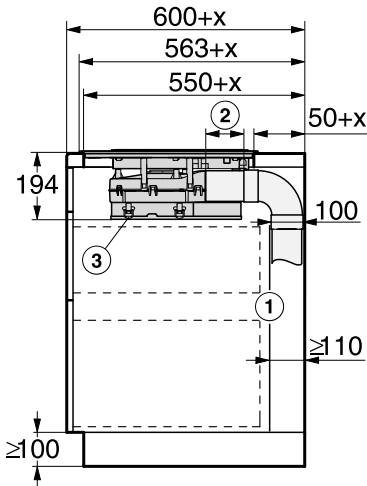
Kierunek wydmuchu w lewo



Głębokość blatu roboczego większa niż 600 mm

KMDA 7476 FL

KMDA 7476 FR



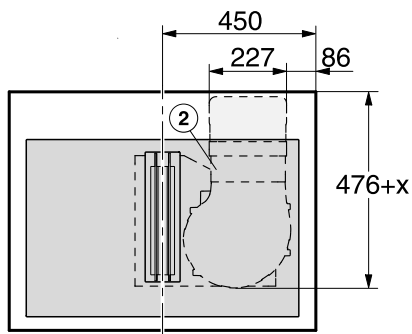
- ① Tylna ścianka korpusu
Tylna ścianka korpusu musi być wyjmowana do celów serwisowych. Do przeprowadzenia kanału wentylacyjnego pomiędzy tylną ścianką korpusu i graniczącą z nią ścianą pomieszczenia lub ścianką meblową musi być zachowany odstęp minimalny o wielkości 110 mm.
- ② Różna długość złączki
- ③ Wanienka ociekowa
Zdejmowana wanienka ociekowa musi być dostępna po zabudowie.

x = wymiar, o który głębokość blatu roboczego jest większa niż 600 mm.

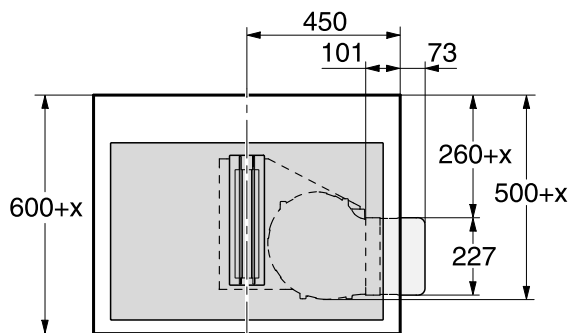
- ① Tylna ścianka korpusu
Tylna ścianka korpusu musi być wyjmowana do celów serwisowych. Do przeprowadzenia kanału wentylacyjnego pomiędzy tylną ścianką korpusu i graniczącą z nią ścianą pomieszczenia lub ścianką meblową musi być zachowany odstęp minimalny o wielkości 110 mm.
 - ② Różna długość złączki
 - ③ Wanienka ociekowa
Zdejmowana wanienka ociekowa musi być dostępna po zabudowie.
- x = wymiar, o który głębokość blatu roboczego jest większa niż 600 mm.

Instalacja

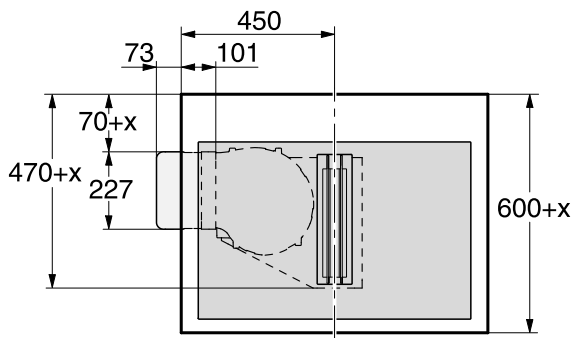
Kierunek wydmuchu do tyłu (stan fabryczny)



Kierunek wydmuchu w prawo

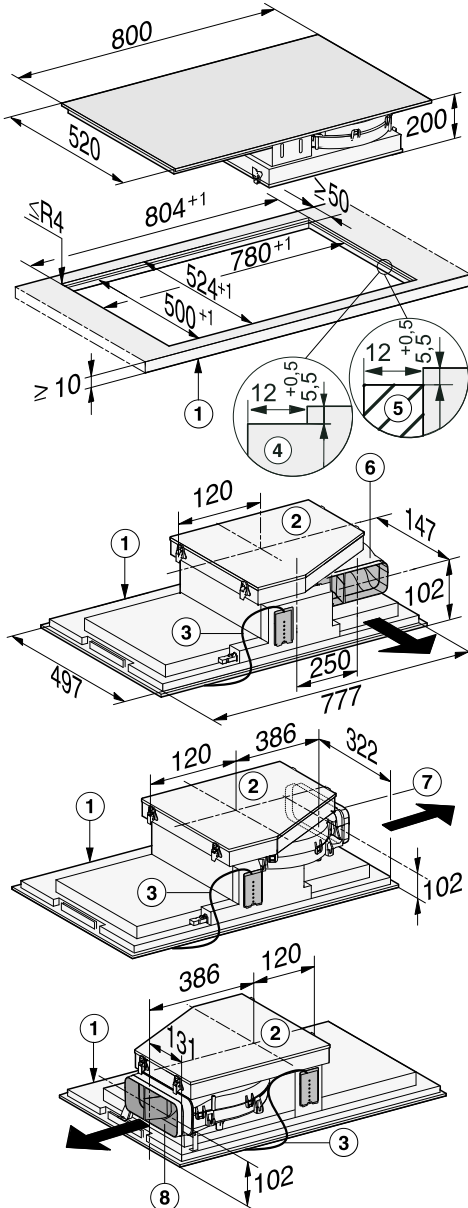


Kierunek wydmuchu w lewo



Wymiary zabudowy – zabudowa zlicowana

KMDA 7476 FL

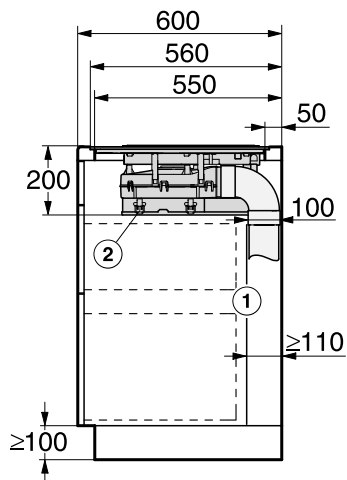


- ① Prząd
- ② Wyjmowana wanienska ociekowa
- ③ Skrzynka przyłączeniowa z przewodem przyłączeniowym (L = 1440 mm)
- ④ Frezowanie stopniowe
- ⑤ Listwy drewniane (brak w zakresie dostawy)
- ⑥ Przyłącze kanału wentylacyjnego z tyłu (stan fabryczny)
- ⑦ Przyłącze kanału wentylacyjnego z prawej strony (wymagana przebudowa)
- ⑧ Przyłącze kanału wentylacyjnego z lewej strony (wymagana przebudowa)

Instalacja

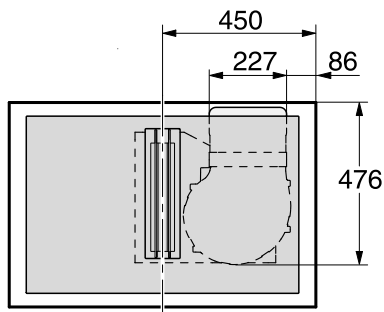
Głębokość blatu roboczego 600 mm

KMDA 7476 FL

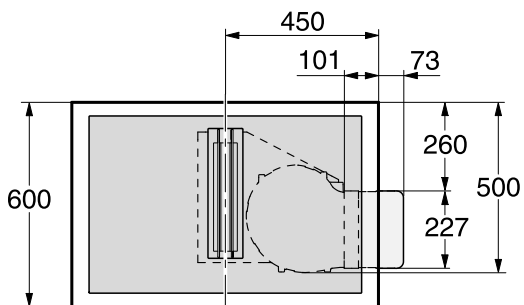


- ① Tylna ścianka korpusu
Tylna ścianka korpusu musi być wyjmowana do celów serwisowych. Do przeprowadzenia kanału wentylacyjnego pomiędzy tylną ścianką korpusu i graniczącą z nią ścianą pomieszczenia lub ścianką meblową musi być zachowany odstęp minimalny o wielkości 110 mm.
- ② Wanienka ociekowa
Zdejmowana wanienka ociekowa musi być dostępna po zabudowie.

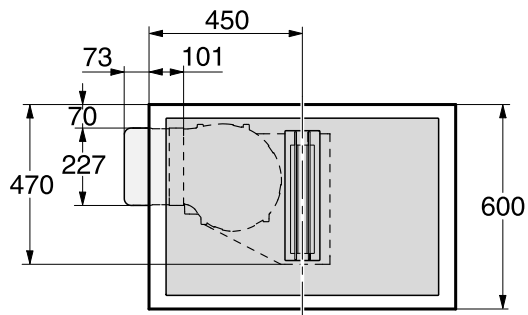
Kierunek wydmuchu do tyłu (stan fabryczny)



Kierunek wydmuchu w prawo



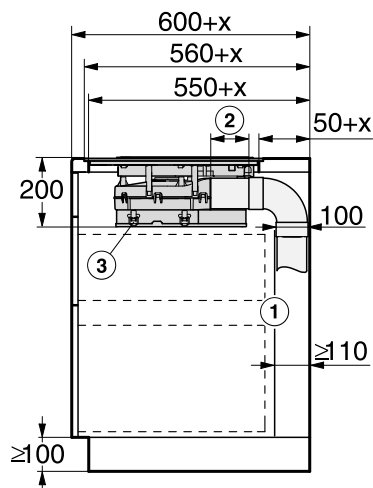
Kierunek wydmuchu w lewo



Instalacja

Głębokość blatu roboczego większa niż 600 mm

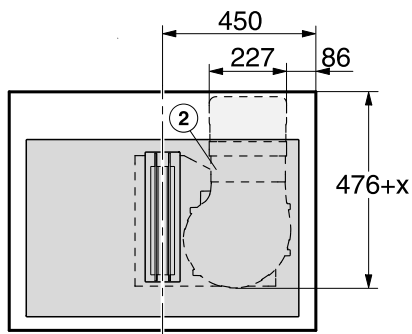
KMDA 7476 FL



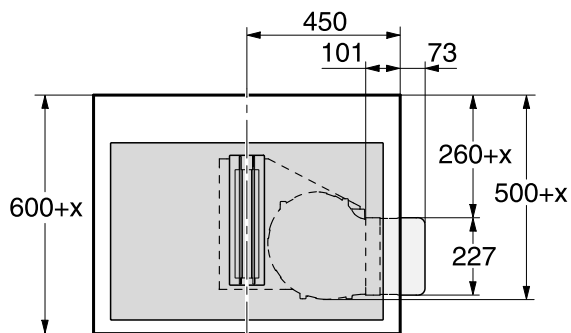
- ① Tylna ścianka korpusu
Tylna ścianka korpusu musi być wyjmowana do celów serwisowych. Do przeprowadzenia kanału wentylacyjnego pomiędzy tylną ścianką korpusu i graniczącą z nią ścianą pomieszczenia lub ścianką meblową musi być zachowany odstęp minimalny o wielkości 110 mm.
- ② Różna długość złączki
- ③ Wanienka ociekowa
Zdemontowana wanienka ociekowa musi być dostępna po zabudowie.

x = wymiar, o który głębokość blatu roboczego jest większa niż 600 mm.

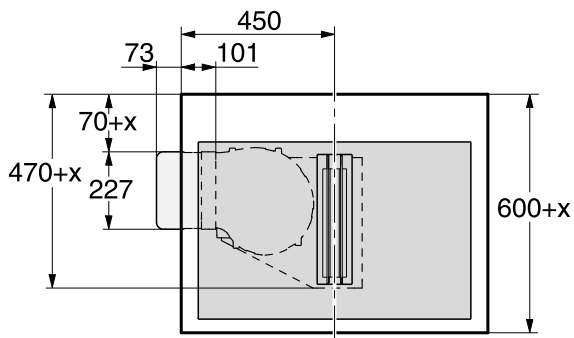
Kierunek wydmuchu do tyłu (stan fabryczny)



Kierunek wydmuchu w prawo



Kierunek wydmuchu w lewo



Instalacja

Zmiana kierunku wydmuchu

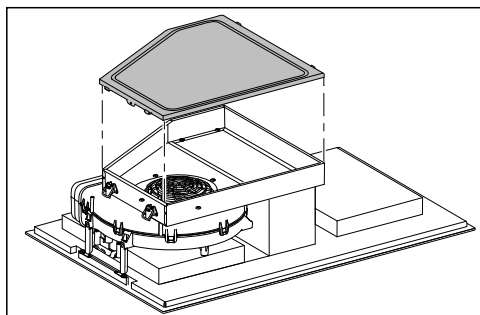
Jeżeli zmieniony zostanie kierunek wydmuchiwania, oryginalne kątowniki montażowe nie będą potrzebne.

- Po przebudowie zastosować załączony do zestawu kątownik montażowy.

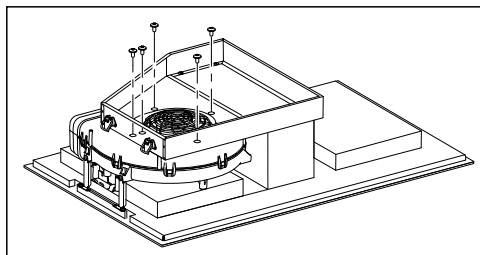
Oryginalne kątowniki montażowe zalecamy zachować w razie ponownej zmiany kierunku wydmuchu.

Obracanie króćca wydechowego w prawo

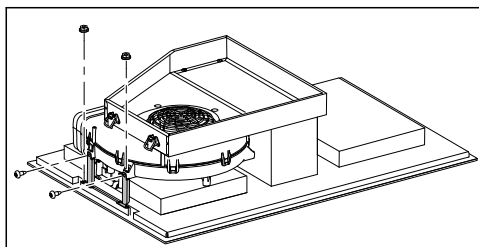
- Położyć płytę grzejną powierzchnią szkło-ceramiczną na miękkiej podkładce.



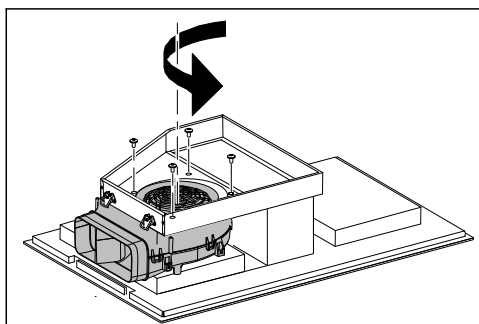
- Zwolnić 4 zaczepy i wyjąć wianenkę ociekową.



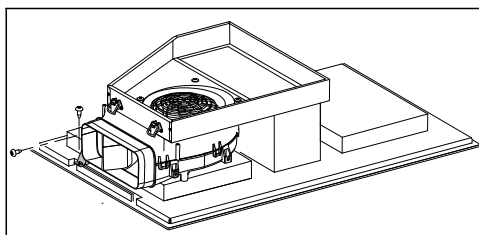
- Odkręcić 5 śrub wentylatora.



- Odkręcić kątowniki mocujące.



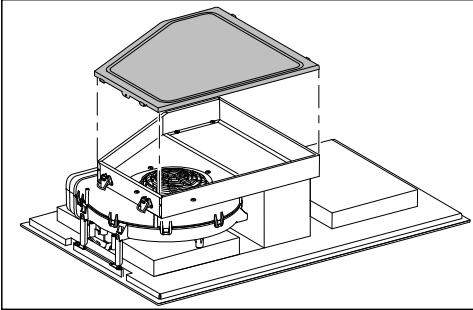
- Obrócić wentylator o 90°.
- Zamocować wentylator (potrzebne są tylko 4 śruby). Zwrócić przy tym uwagę na to, żeby krawędź plastikowa przylegała do lewej strony.



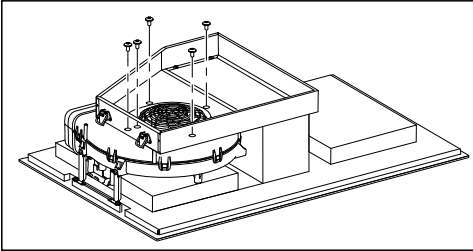
- Zamocować wentylator za pomocą załączonego do zestawu kątownika montażowego.
- Założyć z powrotem wianenkę ociekową i zamocować ją za pomocą 4 zaczepów.

Obracanie króćca wydmuchowego w lewo

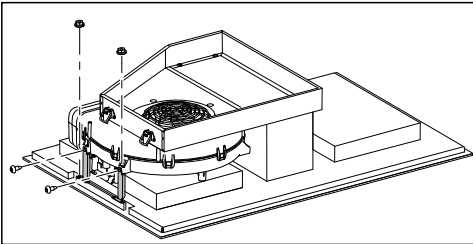
- Położyć płytę grzejną powierzchnią szklano-ceramiczną na miękkiej podkładce.



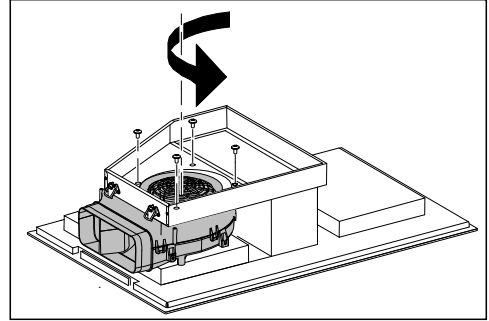
- Zwolnić 4 zaczepy i wyjąć wanienkę ociekową.



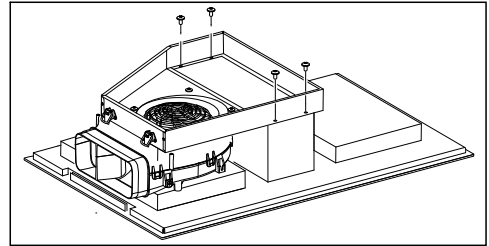
- Odkręcić 5 śrub wentylatora.



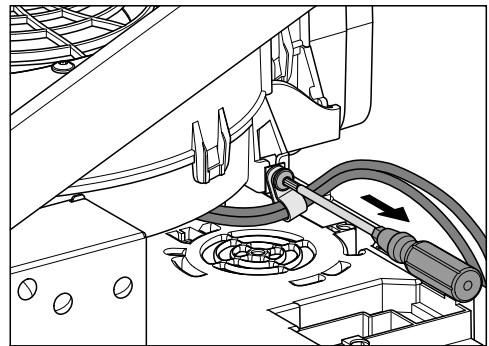
- Odkręcić kątowniki mocujące.



- Obrócić wentylator o 90°.
- Zamocować wentylator (potrzebne są tylko 4 śruby). Zwrócić przy tym uwagę na to, żeby krawędź plastikowa przylegała do lewej strony.

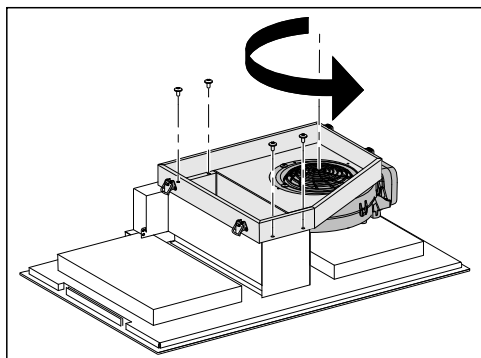


- Odkręcić 4 śruby mocujące ramę.

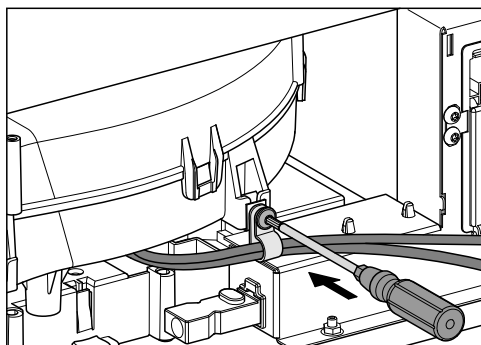


- Zwolnić mocowanie kabla.

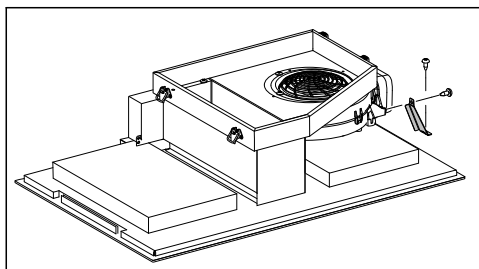
Instalacja



- Unieść ramę i obrócić ją o 180°.



- Przeprowadzić kabel pod wentylatorem.
- Założyć z powrotem mocowanie kabla.
- Wkręcić z powrotem 4 śruby mocujące ramę.



- Zamocować wentylator za pomocą załączonego do zestawu kątownika montażowego.
- Założyć z powrotem wianienkę ociekową i zamocować ją za pomocą 4 zaczepów.

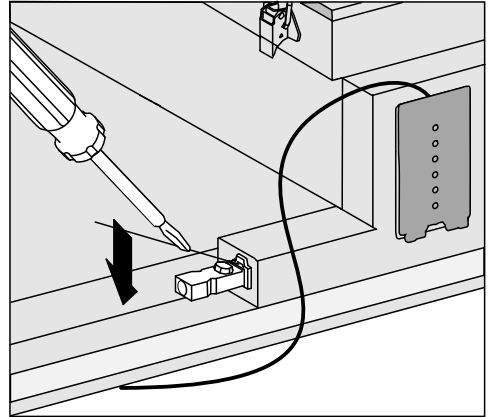
Podłączenie do zestyku okiennego, jeśli potrzeba

⚠ Przyłącze dla zestyku okiennego znajduje się pod napięciem!

Szkody osobowe przez porażenie elektryczne!

Odłączyć płytę grzejącą od zasilania przed podłączeniem systemu przełączającego.

Przewód przyłączeniowy systemu przełączającego może zostać podłączony wyłącznie przez elektroinstalatora.



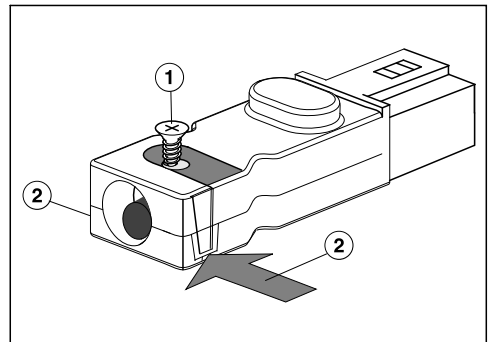
- Zwolnić zaczepek i wyciągnąć wtyczkę.

Przewód przyłączeniowy systemu przełączającego musi odpowiadać typowi H03VV-F 2 x 0,75 mm² i może mieć maksymalnie 2,0 m długości. System przełączający musi być wyposażony w zestyk zwierny bezpotencjałowy, przeznaczony dla prądu 230 V, 1 A. W otwartym stanie przełącznika wyciąg jest wyłączony.

Stosować wyłącznie radiowe systemy przełączające z odpowiednią certyfikacją (np. okienne przełączniki kontaktowe, czujniki podciśnieniowe) i uzyskać ich dopuszczenie do użytkowania przez autoryzowanego specjalistę (zakład kominiarski).

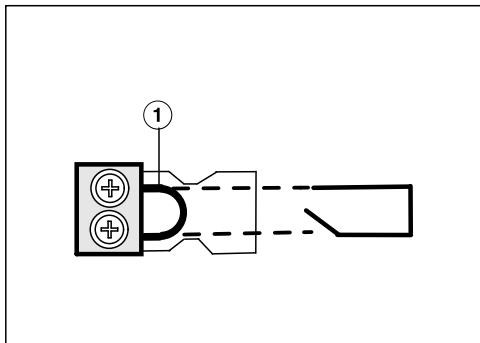
System przełączający musi być przeznaczony do pracy z silnikiem BLDC.

Do przeprowadzenia bezpiecznego podłączenia i użytkowania zewnętrznych systemów przełączających wymagana jest odpowiednia dokumentacja.



- Zwolnić śrubę ① odciągu i odblokować obudowę po obu stronach ②.
- Otworzyć obudowę.
- Usunąć zaślepkę.

Instalacja



- Wymienić mostek ① na przewód przyłączeniowy systemu przełączającego.
- Zamknąć obudowę.
- Wkręcić z powrotem śrubę odciążu kablowego.
- Podłączyć z powrotem wtyczkę.

Zabudowa przylegająca

- Wykonać wycięcie w blacie roboczym. Zachować wymagane odstępy bezpieczeństwa (patrz rozdział „Instalacja“, punkt „Odstępy bezpieczeństwa“).
- W przypadku **blatów roboczych z drewna** należy zabezpieczyć brzegi wycięcia specjalnym lakierem, kaczukiem 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.
- 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.

W żadnym wypadku nie uszczelniać dodatkowo płyty grzejnej środkami uszczelniającymi (np. silikonem).

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.
- Sprawdzić działanie płyty grzejnej.


Instalacja

Zabudowa zlicowana

- Wykonać wycięcie w blacie roboczym. Zachować wymagane odstępstwa bezpieczeństwa (patrz rozdział „Instalacja“, punkt „Odstępstwa bezpieczeństwa“).
- Blaty robocze z pełnego drewna/blaty robocze wykładane płytkami ceramicznymi/szklane blaty robocze: Zamocować listwy drewniane 5,5 mm poniżej górnej krawędzi blatu roboczego (patrz rysunek w rozdziale „Instalacja“, punkt „Wymiary zabudowy – zabudowa zlicowana“).
- Nakleić dostarczoną wraz z urządzeniem taśmę uszczelniającą pod krawędzią płyty grzejnej.
- Przeprowadzić przewód przyłączeniowy płyty grzejnej przez wycięcie w blacie roboczym do dołu.
- Umieścić płytę grzejną w wycięciu i ją wyśrodkować.


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

- Podłączyć płytę grzejną do sieci elektrycznej.
- Sprawdzić działanie płyty grzejnej.
- Wypełnić pozostałą szczelinę pomiędzy płytą grzejną i blatem roboczym za pomocą fugi silikonowej odpornej na wysokie temperatury (przynajmniej 160 °C).

 Uszkodzenia przez nieodpowiednie środki uszczelniające.

Nieodpowiedni środek uszczelniający może uszkodzić kamień naturalny. W przypadku kamienia naturalnego i płytek z kamienia naturalnego stosować wyłącznie środki uszczelniające przeznaczone do kamienia naturalnego. Przestrzegać wskazówek producenta.

Przewód wylotowy

 Przy jednoczesnym działaniu wyciągu wraz z paleniskami pobierającymi powietrze z pomieszczenia może występować niebezpieczeństwo zatrucia!

Proszę bezwzględnie przestrzegać zaleceń zamieszczonych w rozdziale „Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia“.

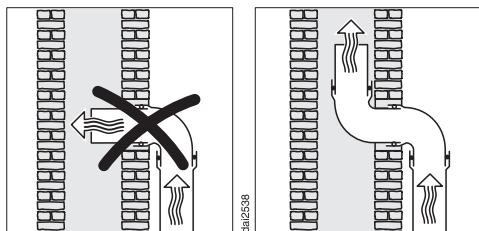
W razie wątpliwości należy zlecić potwierdzenie bezpieczeństwa użytkowania przez kompetentnego kominiarza.

Proszę pamiętać, że każde utrudnienie przepływu powietrza zmniejsza wydajność wentylacji i zwiększa odgłosy pracy.

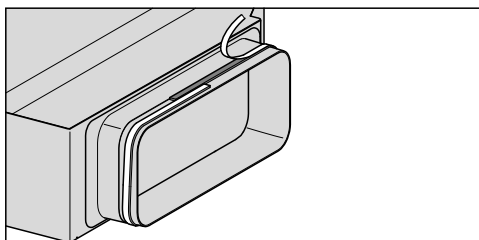
Wyciąg dysponuje przyłączem wylotowym 222 x 89 mm.

- Do ułożenia przewodu wylotowego stosować wyłącznie gładkie rury lub giętkie przewody wylotowe z materiałów niepalnych.
- W celu osiągnięcia najwyższej możliwej wydajności i niewielkich hałasów przepływu powietrza, należy przestrzegać następujących zasad:
 - Przekrój przewodu wylotowego nie powinien być mniejszy niż przekrój króćca wylotowego (patrz Wymiary urządzenia).
 - Przewód wylotowy powinien być w miarę możliwości krótki i prosty.
 - Stosować wyłącznie łuki o dużych promieniach.
 - Przewód wylotowy nie może być załamany ani ściśnięty.
 - Zwrócić uwagę na to, czy wszystkie połączenia są stabilne i szczelne.

Instalacja




- Jeżeli powietrze ma być odprowadzane do komina wylotowego, króciec wlotowy musi być skierowany w stronę przepływu.
- Jeśli przewód wylotowy jest ułożony poziomo, musi być zachowany spadek. Dzięki temu unika się możliwości spływania wody kondensacyjnej do wyciągu.
- Jeżeli przewód wylotowy jest poprowadzony przez chłodne pomieszczenia (np. strychy itp.), w niektórych miejscach mogą pojawić się duże spadki temperatur. Należy się wówczas liczyć z wystąpieniem rosy lub wody kondensacyjnej. Powoduje to konieczność zaizolowania przewodu wylotowego.



- Nakleić dostarczoną wraz z urządzeniem taśmę uszczelniającą na króciec wylotowy, gdy przewód wylotowy nie trzyma się dobrze na krótcu wylotowym.

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 elektroinstalatora.

Elektroinstalator musi dokładnie znać lokalne przepisy i dodatkowe uwarunkowania lokalnego zakładu energetyczne 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

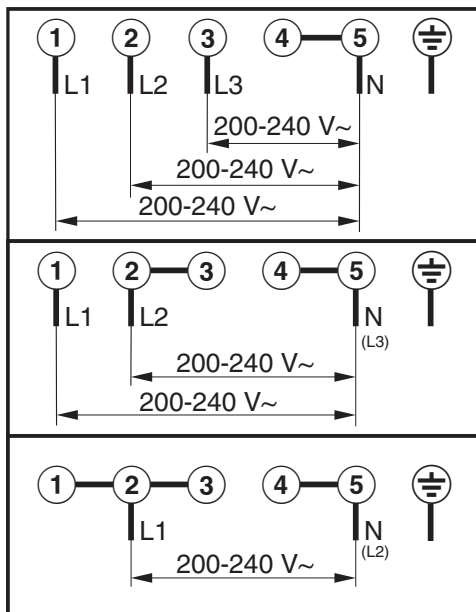
 Niebezpieczeństwo porażenia prądem.

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 instalacyjny



Serwis

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.

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	KMDA 7476
Liczba pól lub obszarów grzejnych	4
W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytecznej dla każdego pola grzejnego elektrycznego W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzejnego	1. = 230x460 mm 2. = 230x460 mm 3. = 4. = 5. = 6. =
Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na kg ($EC_{\text{electric cooking}}$)	1. = 180,1 Wh/kg 2. = 180,7 Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg ($EC_{\text{electric hob}}$)	180,4 Wh/kg

Karty produktów

Karta produktu do okapów nadkuchennych dla gospodarstw domowych

w odniesieniu do rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 65/2014 oraz rozporządzenia nr 66/2014

MIELE	
Identyfikator modelu	KMDA 7476
Roczne zużycie energii (AEC _{hood})	27,6 kWh/rok
Klasa efektywności energetycznej	A++
Wskaźnik efektywności energetycznej (EEI _{hood})	36,4
Wydajność przepływu dynamicznego (FDE _{hood})	36,5
Klasa wydajności przepływu dynamicznego	
A (największa efektywność) do G (najmniejsza efektywność)	A
Sprawność oświetlenia (LE _{hood})	lx/W
Klasa sprawności oświetlenia	
A (największa efektywność) do G (najmniejsza efektywność)	-
Efektywność pochłaniania zanieczyszczeń	95,1%
Klasa efektywności pochłaniania zanieczyszczeń	
A (największa efektywność) do G (najmniejsza efektywność)	A
Natężenie przepływu powietrza mierzone w optymalnym punkcie pracy	316,2 m ³ /h
Natężenie przepływu powietrza (minimalna wydajność)	160 m ³ /h
Natężenie przepływu powietrza (maksymalna wydajność)	490 m ³ /h
Natężenie przepływu powietrza (tryb intensywny lub turbo)	580 m ³ /h
Maks. natężenie przepływu powietrza (Q _{max})	580 m ³ /h
Ciśnienie powietrza mierzone w optymalnym punkcie pracy	456 Pa
Poziom hałasu jako hałas emitowany w postaci fal akustycznych odniesionych do A (minimalna wydajność)	45 dB
Poziom hałasu jako hałas emitowany w postaci fal akustycznych odniesionych do A (maksymalna wydajność)	69 dB
Poziom hałasu jako hałas emitowany w postaci fal akustycznych odniesionych do A (tryb intensywny i turbo)	73 dB
Pobór mocy mierzony w optymalnym punkcie pracy	109,9 W
Zużycie energii elektrycznej w trybie wyłączenia (P _o)	W
Zużycie energii elektrycznej w trybie czuwania (P _s)	0,20 W
Moc nominalna systemu oświetlenia	0,0 W
Średnie natężenie oświetlenia zapewnianego przez system oświetlenia na powierzchni płyty grzejnej	0 lx
Współczynnik upływu czasu	0,7

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

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

- Produkty, Pobieranie, na stronie www.miele.pl
- Serwis, Materiały informacyjne, na stronie www.miele.pl/domestic/materialy-informacyjne-miele-385.htm 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

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

KMDA 7476 FR, KMDA 7476 FL

pl-PL

M.-Nr 11 830 850 / 01