

Instrukcja użytkowania i montażu Szkłano-ceramiczna płyta grzejna z indukcją



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

Spis treści

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia	4
Ochrona środowiska naturalnego	15
Przegląd	16
Płyta grzejna	16
KM 6113	16
KM 6112 / KM 6115 / KM 6116	17
KM 6117	18
KM 6118	19
Elementy sterowania / Wskazania	20
Dane stref grzejnych	22
Pierwsze uruchomienie	24
Pierwsze czyszczenie płyty grzejnej	24
Pierwsze włączanie płyty grzejnej	24
Indukcja	25
Sposób działania	25
Hałasy	26
Naczynia do gotowania	27
Wskazówki dotyczące oszczędzania energii	28
Zakres ustawień	29
Obsługa	30
Zasady obsługi	30
Włączanie	31
Ustawianie/zmiana poziomu mocy	31
Wyłączanie	31
Wskazania zalegania ciepła resztkowego	31
Automatyka zagotowywania	32
Funkcja Booster	33
Utrzymywanie ciepła	35
Zegar sterujący (Timer)	36
Minutnik	36
Automatyczne wyłączanie strefy grzejnej	37
Równoczesne korzystanie z funkcji zegara sterującego	38
Zabezpieczenia	39
Blokada uruchomienia / Blokada	39
System zarządzania energią	40
Wyłączenie ze względów bezpieczeństwa	40

Zabezpieczenie przed przegrzaniem	41
Czyszczenie i konserwacja	42
Programowanie	44
Reset	47
Co robić, gdy	48
Wyposażenie dodatkowe	52
Wskazówki bezpieczeństwa do zabudowy	53
Odstępy bezpieczeństwa	54
Wskazówki dotyczące zabudowy	58
Wymiary do zabudowy	59
KM 6112	59
KM 6113	60
KM 6115	61
KM 6116	62
KM 6117	63
KM 6118	64
Zabudowa	65
Podłączenie elektryczne	66
Serwis	69
Kontakt w przypadku wystąpienia usterki	69
Tabliczka znamionowa	69
Gwarancja	69
Karty produktów	70

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

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

Przed uruchomieniem płyty grzejnej należy uważnie przeczytać instrukcję użytkowania i montażu. Zawiera ona ważne wskazówki dotyczące zabudowy, bezpieczeństwa, użytkowania i konserwacji. Dzięki temu można uniknąć zagrożeń i uszkodzeń płyty grzejnej. Firma Miele nie może zostać pociągnięta do odpowiedzialności za szkody, które zostaną spowodowane w wyniku nieprzestrzegania wskazówek bezpieczeństwa i ostrzeżeń.

Instrukcję użytkowania i montażu należy zachować do późniejszego wykorzystania i przekazać ją 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, nie mogą z niego korzystać bez nadzoru lub wskazań osoby odpowiedzialnej. Osoby te mogą używać urządzenia bez nadzoru tylko wtedy, gdy jego obsługa została im objaśniona w takim stopniu, że mogą bezpiecznie z niego korzystać. Muszą one być w stanie rozpoznać i zrozumieć możliwe zagrożenia wynikające z nieprawidłowej obsługi.

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

Dzieci w gospodarstwie domowym

- ▶ Dzieci poniżej 8 roku życia należy trzymać z daleka od płyty grzejnej, chyba że są pod stałym nadzorem.
- ▶ Dzieciom powyżej 8 roku życia wolno używać urządzenia bez nadzoru tylko wtedy, gdy jego obsługa została im objaśniona w takim stopniu, że mogą bezpiecznie z niego korzystać. Dzieci muszą być w stanie rozpoznać i zrozumieć możliwe zagrożenia wynikające z nieprawidłowej obsługi.
- ▶ Dzieci nie mogą czyścić płyty grzejnej bez nadzoru.
- ▶ Proszę nadzorować dzieci przebywające w pobliżu płyty grzejnej. Nigdy nie pozwalać dzieciom na zabawy urządzeniem.
- ▶ Płyta grzejna nagrzewa się w czasie pracy i pozostaje gorąca jeszcze przez jakiś czas po wyłączeniu. Trzymać dzieci z daleka od urządzenia, aż nie ostygnie ono na tyle, że będzie można wykluczyć ryzyko odniesienia oparzeń.
- ▶ Niebezpieczeństwo odniesienia oparzeń!
Nie przechowywać nad ani za 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 na bok nad blat roboczy, żeby dzieci nie mogły ich ściągnąć i się oparzyć.
- ▶ Niebezpieczeństwo zadławienia! Podczas zabawy dzieci mogą się zawinąć w materiały opakowaniowe (np. folię) lub zadzierzgnąć je na głowie i się zadławić. 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 być przyczyną poważnych zagrożeń dla użytkownika. Prace instalacyjne i konserwacyjne lub naprawy mogą być przeprowadzane wyłącznie przez fachowców autoryzowanych przez firmę Miele.
- ▶ Uszkodzenia płyty grzejnej mogą być przyczyną zagrożeń. Proszę ją skontrolować pod kątem widocznych uszkodzeń. Nigdy nie włączać uszkodzonego urządzenia.
- ▶ Bezusterkowa i bezpieczna praca płyty grzejnej jest zagwarantowana tylko wtedy, gdy jest ona podłączona do publicznej sieci elektrycznej.
- ▶ 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.
- ▶ 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).

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

- ▶ 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 "Podłączenie elektryczne").
- ▶ Gdy zostanie uszkodzony przewód przyłączeniowy, musi on zostać wymieniony przez wykwalifikowanego elektrotechnika na specjalny przewód przyłączeniowy typu H 05 VV-F (w izolacji PCV). Patrz rozdział "Podłączenie elektryczne".
- ▶ 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.

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

▶ 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 płytę od sieci elektrycznej. Wezwać serwis.

▶ Gdy płyta grzejna została zabudowana za frontem meblowym (np. drzwiczkami), nie należy go nigdy zamykać podczas korzystania z płyty grzejnej. Za zamkniętym frontem meblowym gromadzi się ciepło i wilgoć. W efekcie może dojść do uszkodzenia płyty grzejnej, sąsiadujących szafek i podłogi. Zamykać drzwiczki meblowe dopiero wtedy, gdy zgasną wskazania zalegania ciepła.

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.
- ▶ Płomienie mogą spowodować zapalenie się filtra tłuszczu wyciągu kuchennego. Nigdy nie używać otwartego ognia pod wyciągiem kuchennym.
- ▶ Gdy podgrzewa się puszkę z aerozolem, łatwopalne płyny lub inne materiały palne, mogą się one zapalić. Dlatego nigdy nie należy przechowywać łatwopalnych przedmiotów w szufladach bezpośrednio pod płytą grzejną. Ewentualne pojemniki na sztućce muszą być wykonane z materiału żaroodpornego.
- ▶ Nigdy nie podgrzewać naczyń bez zawartości.
- ▶ Przy pasteryzacji i podgrzewaniu w zamkniętych puszkach powstaje ciśnienie, które może je rozsadzić. Nie stosować płyty grzejnej do pasteryzacji i podgrzewania puszek
- ▶ Gdy płyta grzejna jest przykryta, w razie przypadkowego włączenia lub występowania ciepła resztkowego istnieje niebezpieczeństwo, że materiał przykrycia może się zapalić, obkurczyć lub stopić. Nigdy nie przykrywać płyty grzejnej, np. pokrywą, ścierką lub folią ochronną.

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 grzejną można się oparzyć. Przy wszystkich pracach wykonywanych przy gorącym urządzeniu należy chronić ręce za pomocą odpowiednich rękawic termoizolacyjnych, łapek do garnków itp. Stosować wyłącznie suche rękawice termoizolacyjne. Mokre lub wilgotne tekstylia lepiej przewodzą ciepło i mogą spowodować oparzenia parą.
- ▶ 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 grzejną. Izolacja przewodu mogłaby wówczas zostać uszkodzona.
- ▶ Sól, cukier lub ziarenka piasku, np. z czyszczenia warzyw, mogą spowodować zarysowania, gdy dostaną się pod dno garnka. Przed ustawieniem naczyń należy zwrócić uwagę, czy szyba szklano-ceramiczna i dno naczynia są czyste.
- ▶ Spadające przedmioty (nawet lekkie przedmioty jak ziarenka soli) mogą spowodować rysy lub pęknięcia szyby szklano-ceramicznej. Zwrócić uwagę, żeby żadne przedmioty nie upadały na szybę szklano-ceramiczną.
- ▶ Gorące przedmioty na przyciskach 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 grzejącą 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 strefy grzejne środkiem do czyszczenia szkła ceramicznego, gdy tylko ostygną.
- ▶ 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 indukcyjnych stref grzejnych, w niektórych przypadkach temperatura dna naczynia do gotowania może w bardzo krótkim czasie przekroczyć temperaturę samozapłonu olejów lub tłuszczów. Nie zostawiać płyty grzejnej w czasie pracy bez nadzoru!
- ▶ Tłuszcze i oleje podgrzewać maksymalnie przez jedną 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 grzejną, przy dłuższym, intensywnym użytkowaniu urządzenia mogą się rozgrzać. Nie przechowywać żadnych przedmiotów metalowych w szufladzie bezpośrednio pod płytą grzejną.
- ▶ Płyta grzejna jest wyposażona w wentylator chłodzący. Jeśli pod zabudowanym urządzeniem znajduje się szuflada, należy zachować wystarczający odstęp pomiędzy zawartością szuflady i spodem urządzenia, żeby zagwarantowany był wystarczający dopływ powietrza chłodzącego dla płyty grzejnej. Nie przechowywać w szufladzie żadnych spiczastych lub małych przedmiotów ani papieru, ponieważ mogą one się dostać lub zostać wciągnięte przez szczeliny wentylacyjne do obudowy i uszkodzić w ten sposób wentylator chłodzący lub upośledzić chłodzenie.
- ▶ Nigdy nie stosować dwóch naczyń do gotowania równocześnie na jednej strefie grzejnej, strefie na brytfannę lub obszarze PowerFlex.
- ▶ Gdy naczynie stoi na strefie grzejnej lub strefie na brytfannę tylko częściowo, może się zdarzyć, że uchwyty staną się bardzo gorące. Zawsze ustawiać naczynie do gotowania pośrodku strefy grzejnej ew. strefy na brytfannę!

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

Czyszczenie i konserwacja

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

Nigdy nie stosować myjki parowej do czyszczenia urządzenia.

▶ Jeśli płyta grzejna jest zabudowana nad piekarnikiem z pirolizą, nie należy jej uruchamiać podczas procesu pirolizy, ponieważ może dojść do wyzwolenia zabezpieczenia przed przegrzaniem (patrz odpowiedni rozdział).

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.



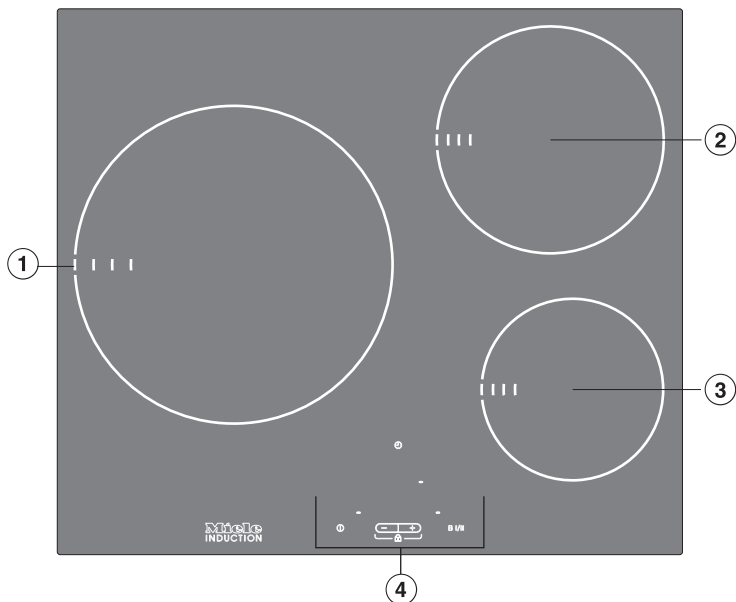
Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania, nie może być umieszczany razem z innymi odpadami domowymi. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy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

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

Przeгляд

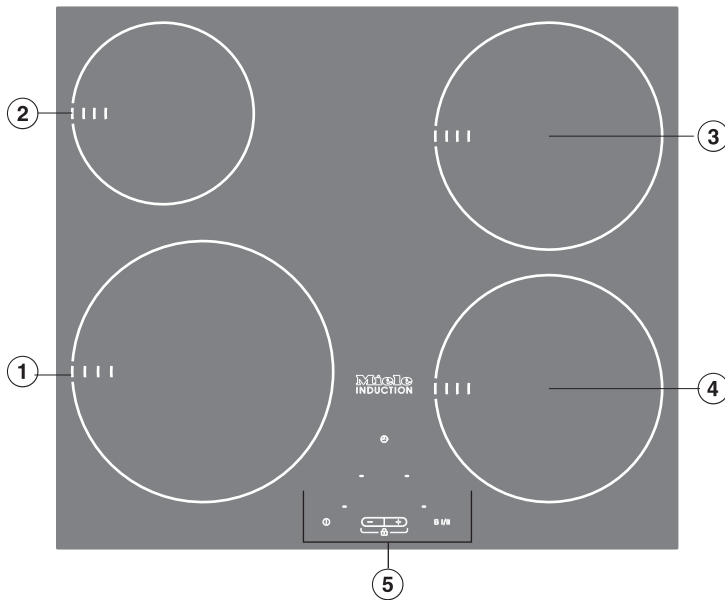
Плыта грzejна

KM 6113



- ① Strefa grzejna z funkcją TwinBooster
- ② Strefa grzejna z funkcją Booster
- ③ Strefa grzejna z funkcją Booster
- ④ Elementy sterowania / Wskazania

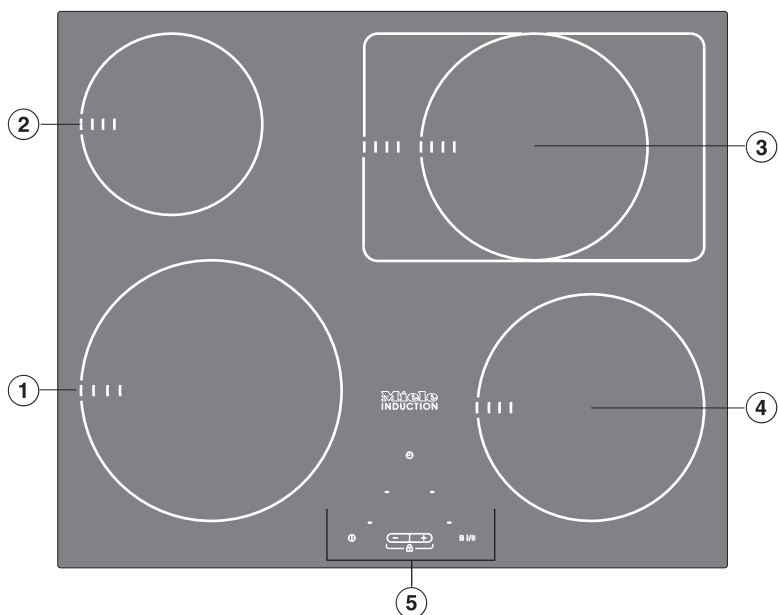
KM 6112 / KM 6115 / KM 6116



- ① Strefa grzejna z funkcją TwinBooster
- ② Strefa grzejna z funkcją Booster
- ③ Strefa grzejna z funkcją Booster
- ④ Strefa grzejna z funkcją Booster
- ⑤ Elementy sterowania / Wskazania

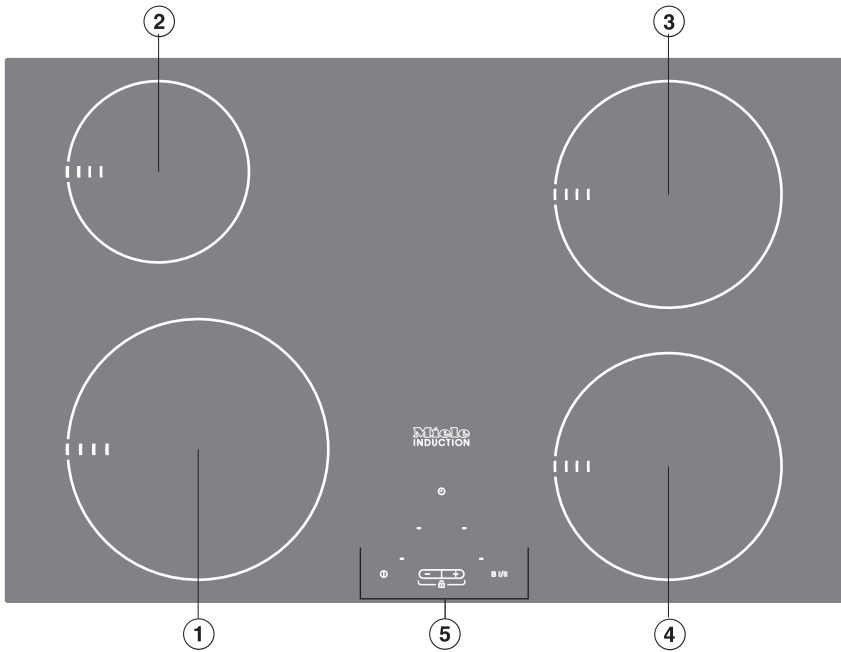
Przegląd

KM 6117



- ① Strefa grzejna z funkcją TwinBooster
- ② Strefa grzejna z funkcją Booster
- ③ Strefa grzejna z funkcją TwinBooster
- ④ Strefa grzejna z funkcją Booster
- ⑤ Elementy sterowania / Wskazania

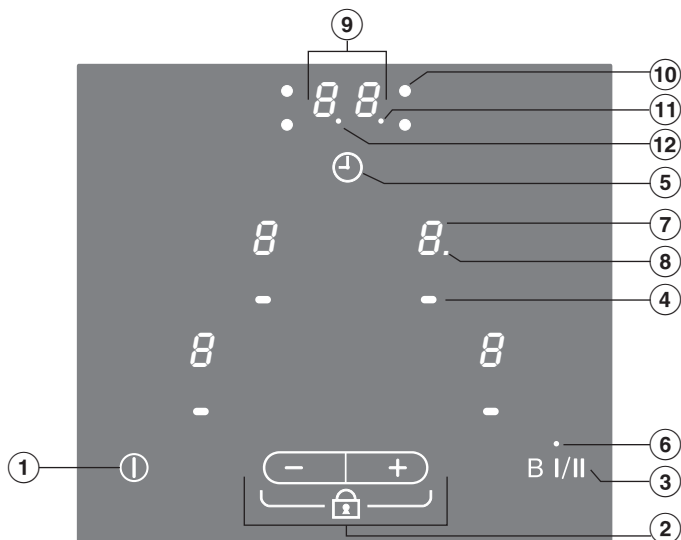
KM 6118



- ① Strefa grzejna z funkcją TwinBooster
- ② Strefa grzejna z funkcją Booster
- ③ Strefa grzejna z funkcją Booster
- ④ Strefa grzejna z funkcją Booster
- ⑤ Elementy sterowania / Wskazania

Przegląd

Elementy sterowania / Wskazania



Przyciski dotykowe

- ① Włączenie/wyłączenie płyty grzewczej
- ② Ustawianie
 - ustawianie poziomu mocy
 - ustawianie czasów dla zegara sterującego
 - aktywacja/dezaktywacja blokady uruchomienia/blokady
- ③ Włączanie/wyłączanie funkcji Booster/TwinBooster
- ④ Wybór strefy grzewczej
- ⑤ Zegar sterujący (Timer)
 - włączanie/wyłączanie
 - zmiana pomiędzy funkcjami zegara sterującego
 - wybór strefy grzewczej (patrz rozdział "Automatyczne wyłączenie strefy grzewczej")

Lampki kontrolne

- ⑥ Włączona funkcja TwinBooster
- ⑧ Automatyka zagotowywania lub rozszerzony zakres poziomów mocy (patrz rozdział "Programowanie")
- ⑩ Przymiarkowanie stref grzewczych, np. strefy grzewczej z tyłu po prawej stronie

- ⑪ Minutnik
- ⑫ Połówki godzin przy czasie minutnika dłuższym niż 99 minut

⑦ Wskazania stref grzejnych

<i>0</i>	Gotowość strefy grzejnej do pracy
<i>h</i>	Poziom utrzymywania ciepła
<i>1 do 9</i>	Poziom mocy
<i>,</i>	Poziom 1 funkcji TwinBooster
<i>„</i>	Funkcja Booster/Poziom 2 funkcji TwinBooster
<i>⏟</i>	Brakujące lub nieodpowiednie naczynie (patrz rozdział "Indukcja")
<i>≡</i>	Zaleganie ciepła resztkowego
<i>R</i>	Automatyka zagotowywania
<i>LL</i>	Uaktywniona blokada uruchomienia/blokada
<i>dE</i>	Tryb demonstracyjny aktywny
<i>F</i>	Błąd (patrz rozdział "Wyłączenie ze względów bezpieczeństwa")

⑨ Wskazania zegara sterującego

<i>00 do 99</i>	Czas w minutach
<i>0.h do 9.h</i>	Czas w godzinach

Przegląd

Dane stref grzejnych

Strefa grzejna	KM 6113	
	Ø w cm*	Moc w W przy 230 V**
□	18–28	normalnie 2600 TwinBooster, poziom 1 3000 TwinBooster, poziom 2 3700
◻	14–20	normalnie 1850 Booster 3000
◻	10–16	normalnie 1400 Booster 2200
		Razem 7400

* W podanym zakresie mogą być używane garnki o dowolnej średnicy dna.

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

Strefa grzejna	KM 6112 / KM 6115 / KM 6116 / KM 6118	
	Ø w cm*	Moc w W przy 230 V**
□	16–23	normalnie 2300 TwinBooster, poziom 1 3000 TwinBooster, poziom 2 3700
◻	10–16	normalnie 1400 Booster 2200
◻	14–20	normalnie 1850 Booster 3000
◻	14–20	normalnie 1850 Booster 3000
		Razem 7400

* W podanym zakresie mogą być używane garnki o dowolnej średnicy dna.

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

Strefa grzejna	KM 6117	
	Ø w cm*	Moc w W przy 230 V**
□	16–23	normalnie 2300 TwinBooster, poziom 1 3000 TwinBooster, poziom 2 3700
□	10–16	normalnie 1400 Booster 2200
□	14–20	normalnie 1850 TwinBooster, poziom 1 2500 TwinBooster, poziom 2 3000
	20x30	normalnie 2300 TwinBooster, poziom 1 3000 TwinBooster, poziom 2 3700
□	14–20	normalnie 1850 Booster 3000
		Razem 7400

* W podanym zakresie mogą być używane garnki o dowolnej średnicy dna.

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

Pierwsze uruchomienie

- 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.


Sposób działania

Pod każdą indukcyjną strefą grzejną znajduje się zwój indukcyjny. Gdy strefa grzejna jest włączona, zwój ten wytwarza pole magnetyczne, które oddziałuje bezpośrednio na dno garnka i je podgrzewa. Strefa grzejna podgrzewa się jedynie pośrednio od ciepła oddawanego przez naczynie.


Indukcja działa tylko w przypadku naczyń do gotowania z dnem magnesującym (patrz rozdział "Naczynia do gotowania"). Uwzględnia ona automatycznie wielkość postawionego 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 niemagnesującym),
- średnica dna postawionego naczynia jest za mała,
- naczynie do gotowania zostanie usunięte z włączonej strefy grzejnej.

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

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

 Przy włączonym urządzeniu, przypadkowym włączeniu lub istniejącym ciepłe resztkowym zachodzi niebezpieczeństwo, że przedmioty metalowe odłożone na płycie grzejnej ulegną rozgrzaniu.

Niebezpieczeństwo odniesienia oparzeń!

Nie wykorzystywać płyty grzejnej jako powierzchni do odkładania. Wyłączać strefy grzejne po użyciu za pomocą odpowiednich przycisków dotykowych.

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 "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 pracuje dalej również po wyłączeniu urządzenia.

Naczynia do gotowania


Odpowiednie są naczynia do gotowania:

- ze stali szlachetnej z dnem magnesyjącym,
- ze stali emaliowanej,
- z żeliwa.


Niedopowiednie są naczynia do gotowania:

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

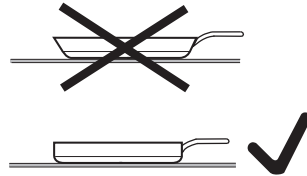
Jeżeli nie są Państwo pewni, czy dany garnek lub patelnia nadają się do podgrzewania indukcyjnego, można to sprawdzić, przysuwając magnes do dna naczynia. Jeśli magnes się przyczepia, naczynie jest odpowiednie.

Gdy zostanie zastosowane nieodpowiednie naczynie, na wyświetlaczu strefy grzejnej miga symbol  na zmianę z ustawionym poziomem mocy.

Wykonanie dna naczynia do gotowania może wpływać na równomierność uzyskanych efektów gotowania (np. przy przyrumienianiu naleśników).

- W celu optymalnego wykorzystania strefy grzejnej należy wybrać naczynie do gotowania o pasującej średnicy dna (patrz rozdział "Dane stref grzejnych"). Gdy garnek jest zbyt mały, nie zostanie on rozpoznany i na wyświetlaczu strefy grzejnej miga symbol  na zmianę z ustawionym poziomem mocy.

- Stosować wyłącznie garnki i patelnie z gładkim dnem. Nierówne dna garnków i patelni mogą zarysować szybę szkło-ceramiczną.
- Unieść naczynie do gotowanie w celu przestawienia. Dzięki temu można uniknąć zarysowań i odprysków.
- Przy nabywaniu patelni i garnków należy pamiętać, że często podawana jest maksymalna lub górna średnica. Istotna jest jednak średnica dna (z reguły mniejsza).



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

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

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

Zakres ustawień

Płyta grzejna ma fabrycznie zaprogramowane 9 poziomów mocy. Gdy życzą sobie Państwo dokładniejszych ustawień, może rozszerzyć ustawienia na 17 poziomów mocy (patrz rozdział "Programowanie").

	Zakres ustawień	
	fabryczny (9 poziomów)	rozszerzony (17 poziomów)
Utrzymywanie ciepła	h	h
Topienie masła Rozpuszczanie żelatyny Topienie czekolady	1–2	1–2.
Gotowanie kaszki na mleku	2	2–2.
Podgrzewanie niewielkich ilości płynów Spęczniecie ryżu	3	3–3.
Rozmrażanie warzyw w bloku	3	2.–3
Spęczniecie zbóż	3	2.–3.
Podgrzewanie płynnych lub półpłynnych potraw Przygotowywanie omeletów i lekko ściętych jaj sadzonych Duszenie owoców	4	4–4.
Spęczniecie makaronów	4	4–5.
Duszenie warzyw, ryb	5	5
Rozmrażanie i podgrzewanie mrozonek	5	5–5.
Delikatne smażenie (bez przegrzewania tłuszczu) jaj sadzonych	6	5.–6.
Zagotowywanie większych ilości, np. bigosu Ubijanie kremów i sosów, np. pianki winnej lub sosu hollenderskiego	6–7	6.–7
Delikatne smażenie (bez przegrzewania tłuszczu) ryb, sznycli, kielbasek	6–7	6.–7.
Smażenie placków ziemniaczanych, pączków, racuchów itd.	7	6.–7
Obsmażanie potraw do duszenia	8	8–8.
Gotowanie większych ilości wody Zagotowywanie	9	9

Podane wartości mają charakter orientacyjny. Moc zwojów indukcyjnych może się zmieniać w zależności od wielkości i materiału dna naczyń do gotowania. Dlatego możliwe jest, że poziomy mocy odpowiednie dla Państwa naczyń do gotowania mogą nieco odbiegać od podanych w tabeli. Proszę ustalić podczas praktycznego użytkowania ustawienia optymalne dla Państwa naczyń do gotowania. Dla nowych naczyń do gotowania, których właściwości użytkowe nie są jeszcze Państwu znane, należy ustawić najniższy z podanych poziomów mocy.

Zasady obsługi

Państwa szklano-ceramiczna płyta grzejna jest wyposażona w elektroniczne przyciski dotykowe, które reagują na kontakt z palcem. Przycisk dotykowy wł./wył. ① przy włączaniu musi zostać przytrzymany ze względów bezpieczeństwa trochę dłużej niż inne przyciski. Każda reakcja przycisków zostaje potwierdzona sygnałem akustycznym.

Strefy grzejne i zegar sterujący muszą być "aktywne", żeby móc ustawić lub zmienić poziom mocy lub czas. W celu aktywacji strefy grzejnej lub zegara sterującego należy nacisnąć przycisk dotykowy (wskazanie strefy grzejnej) odpowiedniej strefy grzejnej ew. zegara sterującego. Po naciśnięciu przycisku dotykowego odpowiednie wskazanie strefy grzejnej ew. zegara sterującego zaczyna migać. Dopóki wskazanie miga, strefa grzejna ew. zegar sterujący są "aktywne" i można ustawić poziom mocy ew. 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 wówczas lub dochodzi do niezamierzonych przełączeń, a nawet do automatycznego wyłączenia płyty grzejnej (patrz rozdział "Wyłączenie ze względów bezpieczeństwa"). Gorące naczynia do gotowania na przyciskach dotykowych/wyświetlaczach mogą spowodować uszkodzenie znajdującej się pod nimi elektroniki.

Przyciski dotykowe i wyświetlacze należy utrzymywać w czystości, nie odkładać na nich żadnych przedmiotów ani nie odstawiać żadnych gorących naczyń do gotowania.

Zagrożenie pożarowe!

Nie pozostawiać płyty grzejnej bez nadzoru podczas pracy!
Proszę pamiętać, że czas nagrzewania płyt indukcyjnych jest o wiele krótszy, niż w przypadku tradycyjnych płyt grzejnych.

Włączanie

- Nacisnąć przycisk dotykowy ①.

Na wyświetlaczach wszystkich stref grzejnych pojawia się \bar{U} , na wyświetlaczu zegara sterującego $\bar{U}\bar{U}$. Jeśli nie nastąpi dalsza obsługa, płyta grzejna wyłączy się z powrotem po kilku sekundach ze względów bezpieczeństwa.

Ustawianie/zmiana poziomu mocy

- Nacisnąć krótko przycisk wyboru żądanej strefy grzejnej.

Na wyświetlaczu strefy grzejnej miga \bar{U} ew. ustawiony poziom mocy.

- Naciskać przycisk dotykowy + lub - dotąd, aż na wyświetlaczu strefy grzejnej pojawi się żądany poziom mocy.

Ustawiony poziom mocy miga przez kilka sekund a następnie świeci się stale.

Gdy ustawianie poziomu mocy rozpocznie się od -, zostaje wybrane gotowanie z automatyką zagotowywania, natomiast przy ustawianiu poziomu mocy za pomocą + wybiera się gotowanie bez automatyki zagotowywania (patrz rozdział "Automatyka zagotowywania")


Wyłączanie

- Aby wyłączyć strefę grzejną, nacisnąć 2-krotnie przycisk wyboru żądanej strefy grzejnej.
- Aby wyłączyć płytę grzejną a tym samym wszystkie strefy grzejne, należy nacisnąć przycisk dotykowy ①.

Wskazania zalegania ciepła resztkowego

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

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

 Niebezpieczeństwo odniesienia oparzeń! Nie dotykać stref grzejnych, dopóki świecą się wskazania zalegania ciepła resztkowego.

Automatyka zagotowywania

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

Aktywacja

- Nacisnąć krótko przycisk wyboru żądanej strefy grzejnej.
- Ustawić żądany poziom kontynuacji gotowania, naciskając przycisk dotykowy -.

Podczas czasu zagotowywania świeci się lampka kontrolna obok ustawionego poziomu kontynuacji gotowania. Przy rozszerzonym zakresie ustawień mocy (patrz rozdział "Programowanie") na wyświetlaczu strefy grzejnej miga *R* na zmianę z ustawionym poziomem kontynuacji gotowania.

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

Deaktywacja

- Nacisnąć krótko przycisk wyboru żądanej strefy grzejnej.
- 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 mocy z punktem występują wyłącznie przy rozszerzonym zakresie poziomów mocy (patrz rozdział "Programowanie").

Funkcja Booster

Strefy grzejne są wyposażone w funkcję Booster lub TwinBooster (patrz rozdział "Przeгляд - Płyta grzejna").

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

Funkcję Booster można stosować maksymalnie na dwóch strefach grzejnych równocześnie.

Jeśli funkcja Booster zostanie włączona, gdy:

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

Strefy grzejne są powiązane parami, tak żeby można było udostępnić moc dla funkcji Booster. Podczas trwania funkcji Booster z powiązanej strefy grzejnej jest odbierana część mocy. Skutkuje to jednym z następujących efektów:

- automatyka zagotowywania zostaje zdezaktywowana,
- poziom mocy zostaje zredukowany,
- powiązana strefa grzejna zostaje wyłączona.

Obsługa

Włączanie funkcji Booster

- Nacisnąć przycisk wyboru żądanej strefy grzejnej.
- Ewentualnie ustawić inny poziom mocy.
- Nacisnąć przycisk dotykowy **B I/II**.

Zapala się lampka kontrolna funkcji Booster a na wyświetlaczu strefy grzejnej zaczyna migać „. Po kilku sekundach „ świeci się stale a lampka kontrolna gaśnie.

Włączanie funkcji TwinBooster, poziom 1

- Nacisnąć przycisk wyboru żądanej strefy grzejnej.
- Ewentualnie ustawić inny poziom mocy.
- Nacisnąć przycisk dotykowy **B I/II**.

Zapala się lampka kontrolna funkcji Booster a na wyświetlaczu strefy grzejnej zaczyna migać „. Po kilku sekundach „ świeci się stale a lampka kontrolna gaśnie.

Włączanie funkcji TwinBooster, poziom 2

- Nacisnąć przycisk wyboru żądanej strefy grzejnej.
- Ewentualnie ustawić inny poziom mocy.
- Nacisnąć 2-krotnie przycisk dotykowy **B I/II**.

Zapala się lampka kontrolna funkcji Booster a na wyświetlaczu strefy grzejnej zaczyna migać „. Po kilku sekundach „ świeci się stale a lampka kontrolna gaśnie.

Wyłączanie funkcji Booster / TwinBooster

- Nacisnąć przycisk wyboru żądanej strefy grzejnej.
- Naciskać przycisk dotykowy **B I/II** dotąd, aż zgaśnie lampka kontrolna dla funkcji Booster i na wyświetlaczu strefy grzejnej pojawi się ustawiony poziom mocy.

lub

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

Utrzymywanie ciepła

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

Gdy ustawi się poziom utrzymywania ciepła, strefa grzejna pozostaje włączona przez maksymalnie 2 godziny.

- Potrawy utrzymywać w cieple wyłącznie w naczyniach do gotowania (garnki / patelnie). Przykryć naczynie do gotowania przykrywką.
- Nie ma potrzeby mieszania potraw podczas utrzymywania ciepła.
- Utrata składników odżywczych zaczyna się już przy przyrządzaniu produktów spożywczych i postępuje przy utrzymywaniu ciepła. Im dłużej potrawy są podgrzewane, tym większa jest utrata składników odżywczych. Czas utrzymywania ciepła powinien więc być jak najkrótszy.

Ustawianie poziomu utrzymywania ciepła

- Nacisnąć przycisk wyboru żądanej strefy grzejnej.
- Naciskać przycisk dotykowy + dotąd, aż na wyświetlaczu strefy grzejnej pojawi się *h*.

Wyłączanie poziomu utrzymywania ciepła

- Nacisnąć przycisk wyboru żądanej strefy grzejnej.
- Ustawić inny poziom mocy lub wyłączyć strefę grzejną.

Zegar sterujący (Timer)

Płyta grzejna musi być włączona, żeby można było korzystać z funkcji zegara sterującego.

Można ustawić czas od 1 minuty (01) do 9,5 godziny (9.h).

Zegar sterujący można zastosować w dwóch funkcjach:

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

Za pomocą przycisku dotykowego - zmniejsza się czas od 9.h do 00, za pomocą przycisku dotykowego + zwiększa się czas od 00 do 9.h. Przy 2.h ew. 99 następuje zatrzymanie. Aby kontynuować ustawianie należy na chwilę zdjąć palec z przycisku dotykowego a następnie nacisnąć go ponownie. Przy czasie większym niż 99 minut ustawianie odbywa się w krokach półgodzinnych. Połówki godzin są reprezentowane przez kropkę za cyfrą.

Minutnik

Ustawianie

- Nacisnąć przycisk dotykowy ⌚.

Na wyświetlaczu zegara sterującego mi- ga 00 i lampka kontrolna minutnika.

- Ustawić żądany czas za pomocą przycisków dotykowych - lub +.

Zmiana

- Nacisnąć przycisk dotykowy ⌚.
- Ustawić żądany czas za pomocą przycisków dotykowych - lub +.

Kasowanie

- Nacisnąć przycisk dotykowy ⌚.
- Naciskać równocześnie przyciski dotykowe - i + dotąd, aż na wyświetlaczu zegara sterującego pojawi się 00.

Automatyczne wyłączenie strefy grzejnej

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

Jeśli zaprogramowany czas jest dłuższy niż maksymalny dopuszczalny czas pracy, strefa grzejna zostanie wyłączona przez funkcję bezpieczeństwa (patrz odpowiedni rozdział).

- Ustawić poziom mocy żądanej strefy grzejnej.
- Naciskać przycisk dotykowy ⏻ dotąd, aż lampka kontrolna tej strefy grzejnej zacznie migać.

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

- Ustawić żądany czas.

- W przypadku chęci automatycznego wyłączenia kolejnej strefy grzejnej proszę postępować zgodnie z wcześniejszym opisem.

Jeśli zaprogramowano kilka czasów wyłączenia, pokazywany jest najkrótszy czas pozostały i miga odpowiednia lampka kontrolna. Inne lampki kontrolne świecą się stale.

- W celu podejrzenia czasów pozostałych odliczanych w tle, naciskać przycisk dotykowy ⏻ dotąd, aż zacznie migać żądana lampka kontrolna.

Zegar sterujący (Timer)

Równoczesne korzystanie z funkcji zegara sterującego

Z funkcji minutnika i automatycznego wyłączenia można korzystać równocześnie.

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

- Naciskać przycisk dotykowy ⏸ do-
tąd, aż lampki kontrolne zaprogramo-
wanych stref grzejnych będą się
świecić stale i zacznie migać lampka
kontrolna minutnika.
- Ustawić czas zgodnie z wcześniej-
szym opisem.

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

- Naciskać przycisk dotykowy ⏸ do-
tąd, aż zacznie migać lampka kontrol-
na wybranej strefy grzejnej.
- Ustawić czas zgodnie z wcześniej-
szym opisem.

Zaraz po zakończeniu ustawień wska-
zanie zegara sterującego przełącza się
na najkrótszy czas pozostały.

W celu podejrzenia czasów pozostałych
odliczanych w tle:

- Naciskać wskazanie zegara sterują-
cego dotąd, aż:
 - zacznie migać lampka kontrolna żą-
danej strefy grzejnej (funkcja automa-
tycznego wyłączenia),
 - zacznie migać lampka kontrolna mi-
nutnika.

Zaczynając od najkrótszego wyświetla-
nego czasu pozostałego będą przy tym
pokazywane po kolei w kolejności
wskazówek zegara wszystkie włączone
strefy grzejne i minutnik.

Blokada uruchomienia / Blokada

Blokada uruchomienia i blokada zostają zdezaktywowane w razie przerwy w zasilaniu.

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

Blokada uruchomienia jest uaktywniana przy wyłączonej płycie grzejnej. Gdy jest ona uaktywniona, nie można włączyć płyty grzejnej ani obsługiwać zegara sterującego. Płyta grzejna jest zaprogramowana w taki sposób, że blokada uruchomienia musi zostać uaktywniona ręcznie. Programowanie można jednak tak ustawić, że blokada uruchomienia zostanie automatycznie uaktywniona 5 minut po wyłączeniu płyty grzejnej, gdy nie dojdzie do ręcznego zablokowania (patrz rozdział "Programowanie").

Blokadę uaktywnia się przy włączonej płycie grzejnej. Gdy jest ona aktywna, urządzenie można obsługiwać tylko warunkowo:

- Nie można więcej zmienić poziomu mocy stref grzejnych ani ustawień zegara sterującego.
- Strefy grzejne, płytę grzejną i zegar sterujący można tylko wyłączyć, ale potem nie jest już możliwe ich ponowne włączenie.

Jeśli przy uaktywnionej blokadzie lub blokadzie uruchomienia zostanie naciśnięty niedozwolony przycisk, przez kilka sekund na wyświetlaczu strefy grzejnej z przodu po lewej stronie wyświetlane jest L a z przodu po prawej stronie - L .

Aktywacja

- Naciskać równocześnie przyciski dotykowe + i - dotąd, aż na wyświetlaczu strefy grzejnej z przodu po lewej stronie pojawi się L a z przodu po prawej stronie - L , i rozlegnie się sygnał.

Po chwili LL gaśnie.

Deaktywacja

- Naciskać równocześnie przyciski dotykowe + i - dotąd, aż na wyświetlaczach stref grzejnych z przodu po lewej i po prawej stronie zgaśnie L i L i rozlegnie się sygnał.

Zabezpieczenia

System zarządzania energią

Łączna moc płyty grzejnej może zostać ograniczona do 3,0 kW, żeby spełnić wymagania lokalnego dostawcy energii. Gdy zarządzanie energią jest włączone (patrz rozdział "Programowanie"), w płytach grzejnych z 4 strefami grzejnymi nie można ustawić poziomu 2 funkcji TwinBooster.

Wyłączenie ze względów bezpieczeństwa

W przypadku zbyt długiej pracy

Wyłączenie ze względów bezpieczeństwa zostaje automatycznie wyzwolone, gdy strefa grzejna jest ogrzewana przez niezwykle długi okres czasu. Czas ten zależy od wybranego poziomu mocy. Gdy zostanie on przekroczony, strefa grzejna się wyłącza i zapala się wskaźnik ciepła resztkowego. Po wyłączeniu i ponownym włączeniu strefa grzejna jest znowu gotowa do pracy.

W przypadku zakrycia przycisków dotykowych

Państwa płyta grzejna wyłącza się automatycznie, gdy jeden lub kilka przycisków dotykowych będzie zakryte dłużej niż przez ok. 13 sekund, np. przez palec, wykipianą potrawę lub odłożone przedmioty. Na wszystkich wyświetlaczach stref grzejnych miga *F*.

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

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Wszystkie zwoje indukcyjne i obwody chłodzące elektronikę są wyposażone w zabezpieczenie przed przegrzaniem. Zanim dojdzie do przegrzania zwojów indukcyjnych ew. obwodów chłodzących, funkcja zabezpieczenia przed przegrzaniem podejmuje jedno z następujących działań:

Zwoje indukcyjne

- Włączona funkcja Booster zostaje przerwana.
- Ustawiony poziom mocy zostaje zredukowany.
- Strefa grzejna wyłącza się automatycznie. Wyświetlany jest komunikat błędu FE44.

Strefę grzejną można znowu uruchomić tak jak zwykle, gdy 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.

Do wyzwolenia zabezpieczenia przed przegrzaniem może dojść, gdy:

- podgrzewane jest naczynie do gotowania 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 przegrzaniem zostaje ponownie wyzwolone pomimo usunięcia przyczyny, należy wezwać serwis.


Panel sterowania

Elektronika płyty grzejnej jest wyposażona w zabezpieczenie przed przegrzaniem. Wyłącza ono automatycznie płytę grzejną, zanim elektronika zostanie przegrzana.


Gdy zostanie wyzwolone zabezpieczenie przed przegrzaniem płyty grzejnej, na wyświetlaczach stref grzejnych jest pokazywany komunikat błędu FE37. Płyta grzejna będzie mogła zostać uruchomiona normalnie, gdy tylko komunikat błędu zgaśnie.

Do wyzwolenia zabezpieczenia przed przegrzaniem może dojść, gdy kilka stref grzejnych jest używane przez dłuższy czas przy wysokim ustawieniu poziomu mocy.

Czyszczenie i konserwacja

 Niebezpieczeństwo odniesienia oparzeń!

Strefy grzejne muszą być wyłączone. Płyta grzejna musi być ostygnięta.

 Niebezpieczeństwo odniesienia zranień!

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.

Wszystkie powierzchnie są wrażliwe na zadrapania.

Natychmiast usuwać pozostałości środków czyszczących.

Poczekać na ostygnięcie płyty grzejnej przed każdym czyszczeniem.

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

Niezalecane środki czyszczące

Aby uniknąć 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

Możliwość uszkodzenia przez spiczaste przedmioty!

Nie czyścić obszaru pomiędzy szybą szklano-ceramiczną i ramką ew. pomiędzy ramką i blatem roboczym za pomocą spiczastych 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") 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 stosowanych środków czyszczących.

- Na koniec usunąć pozostałości środka czyszczącego za pomocą wilgotnej ściereczki i wysuszyć powierzchnię szklano-ceramiczną.

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

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

 Niebezpieczeństwo odniesienia oparzeń!

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.
- Po ostygnięciu wyczyścić powierzchnię szklano-ceramiczną zgodnie z wcześniejszym opisem.

Programowanie

Programowanie płyty grzejnej można dostosować do swoich osobistych oczekiwań, zmieniając kilka ustawień po kolei.

Po wywołaniu programowania na wyświetlaczach stref grzejnych pojawia się *P* (program), *S* (status) i cyfry.

Po opuszczeniu programowania przeprowadzany jest automatyczny reset. Jest on zakończony, gdy zapali się na chwilę lampka kontrolna funkcji Booster.
Nie włączać płyty grzejnej przed zakończeniem resetu.

Wywoływanie programowania

- Przy **wyłączonej płycie grzejnej** naciskać równocześnie przyciski dotykowe ① i **B I/II** dotąd, aż zacznie migać lampka kontrolna funkcji Booster.

Ustawianie programu

- Nacisnąć przycisk wyboru strefy grzejnej (**z przodu**) **po lewej stronie**.
- Ustawić żądany program za pomocą przycisków dotykowych + lub -.

Ustawianie statusu

- Nacisnąć przycisk wyboru strefy grzejnej **z przodu po prawej stronie**.
- Ustawić żądany status za pomocą przycisków dotykowych + lub -.

Zapamiętywanie ustawień

- Naciskać przycisk dotykowy ① dotąd, aż zgasną wskazania.

Porzucanie ustawień bez zapamiętywania

- Naciskać przycisk dotykowy **B I/II** dotąd, aż zgasną wskazania.

	Program ¹⁾	Status ²⁾	Ustawienia
P0	Tryb demonstracyjny i ustawienia fabryczne	S0	Tryb demonstracyjny wł. ³⁾
		S1	Tryb demonstracyjny wył.
		S9	Przywracanie ustawień fabrycznych
P2	Zakres poziomów mocy	S0	9 poziomów mocy
		S1	17 poziomów mocy ⁴⁾
P3	Dźwięk sygnału indukcji przy braku- jącej lub nieprawi- dłowym naczyniu	S0	wył.
		S1	cicho
		S2	średnio
		S3	głośno
P4	Dźwięk potwier- dzenia przy naci- skaniu przycisków dotykowych	S0	wył.
		S1	cicho
		S2	średnio
		S3	głośno
P5	Dźwięk sygnału zegara sterującego	S0	wył.
		S1	cicho
		S2	średnio
		S3	głośno
P7	Blokada uruchomienia	S0	Wyłącznie ręczna aktywacja blokady uruchomienia
		S1	Ręczna i automatyczna aktywacja blokady uruchomienia

Programowanie

	Program ¹⁾	Status ²⁾	Ustawienia
P8	System zarządzania energią	S0	wył.
		S1	wł.
P5.	Dźwięk sygnału w przypadku zakrycia przycisków dotykowych	S0	wył.
		S1	wł.
P6.	Szybkość reakcji przycisków dotykowych	S0	wolno
		S1	normalnie
		S2	szybko

¹⁾ Niewymienione programy nie są przyporządkowane.

²⁾ Status ustawiony fabrycznie jest zaznaczony tłustym drukiem.

³⁾ Po włączeniu płyty grzejnej na wyświetlaczu strefy grzejnej z przodu po lewej stronie przez kilka sekund wyświetlane jest d , a z przodu po prawej stronie - E .

⁴⁾ Poziomy pośrednie są oznaczane na wyświetlaczach stref grzejnych za pomocą punktu za poziomem mocy. Funkcja zagotowywania jest wskazywana przez miganie poziomu mocy kontynuacji gotowania na zmianę z R .

Reset

Za pomocą tej funkcji można przywrócić wszystkie zaprogramowane ustawienia do oryginalnych ustawień fabrycznych.

Wyzwalanie resetu

- Włączyć płytę grzejącą.
- Naciskać równocześnie przyciski wyboru stref grzejnych z przodu po prawej i z przodu po lewej stronie dotąd, aż zgasną wyświetlacze stref grzejnych (ok. 10 sekund).



Przeprowadzenie resetu trwa ok. 1 minutę. Jest zakończone, gdy zapali się na chwilę lampka kontrolna funkcji Booster.

Włączyć płytę grzejącą dopiero wtedy, gdy reset jest zakończony.

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 zostało wyzwolone zabezpieczenie 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 bezpiecznik różnicowoprądowy.■ Jeśli po ponownym włączeniu/wkręceniu bezpiecznika ew. wyłącznika różnicowoprądowego nadal nie można uruchomić urządzenia, proszę wezwać elektryka lub serwis.
Przy pracy nowej płyty grzejnej dochodzi do wytworzenia specyficznego zapachu i oparów.	<p>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 ani na usterkę urządzenia i nie są szkodliwe dla zdrowia.</p>
Na wyświetlaczu jednej ze stref grzejnych świeci się symbol  lub miga 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 "Naczynia do gotowania").

Problem	Przyczyna i postępowanie
<p>Po włączeniu płyty grzejnej na wyświetlaczu strefy grzejnej z przodu po prawej stronie przez kilka sekund wyświetlane jest L, a z przodu po lewej stronie - L.</p>	<p>Uaktywniona jest blokada uruchomienia lub blokada.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Zdezaktywować blokadę uruchomienia ew. blokadę (patrz rozdział "Blokada uruchomienia / Blokada").
<p>Po włączeniu płyty grzejnej na wyświetlaczu strefy grzejnej z przodu po prawej stronie przez kilka sekund wyświetlane jest d, a z przodu po lewej stronie - E. Strefy grzejne nie stają się gorące.</p>	<p>Płyta grzejna znajduje się w trybie demonstracyjnym.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Zdezaktywować tryb demonstracyjny (patrz rozdział "Programowanie").
<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 "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 "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 "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 "Zabezpieczenie przed przegrzaniem".
<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.

Co robić, gdy ...

Problem	Przyczyna i postępowanie
Przy włączonej automatyce zagotowywania zawartość naczynia do gotowania nie dochodzi do wrzenia.	<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.
Po wyłączeniu urządzenia słychać odgłosy pracy.	<p>Wentylator chłodzący pracuje dotąd, aż urządzenie ostygnie i wyłączy się wówczas automatycznie.</p>
Przyciski dotykowe reagują ze zbyt dużą lub zbyt małą czułością.	<p>Przestawiła się czułość przycisków dotykowych.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Najpierw należy zatroszczyć się o to, aby światło (słoneczne lub sztuczne) nie padało bezpośrednio na płytę, ani też otoczenie płyty nie było zbyt ciemne.■ Usunąć wszelkie naczynia do gotowania i wyczyścić płytę grzejną z pozostałości. Zwrócić uwagę na to, czy cała płyta grzejna i przyciski dotykowe nie są zakryte.■ Przerwać zasilanie płyty grzejnej na ok. 1 minutę.■ Jeśli po przywróceniu zasilania problem nadal istnieje, proszę wezwać serwis.
Płyta grzejna się wyłącza a na wyświetlaczach stref grzejnych miga F.	<p>Jeden lub kilka przycisków dotykowych zostało zakryte, np. przez kontakt z palcem, wykipianą potrawę lub odłożone przedmioty.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Usunąć przedmioty ew. zabrudzenia.

Problem	Przyczyna i postępowanie
<p>Na wyświetlaczu strefy grzejnej z tyłu po lewej stronie wyświetlane jest F, z tyłu po prawej stronie E, a na obu przednich wyświetlaczach świecą się cyfry.</p>	<p>po lewej stronie 9, po prawej stronie 0 lub 1 lub 2 lub 3 Po wyzwoleniu resetu lub po przerwie w zasilaniu wystąpił problem z dostrojeniem.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Jeśli wskazanie nie zgaśnie po 5 minutach, należy postępować zgodnie z opisem w rozdziale "Przy-ciski dotykowe reagują z dużą wrażliwością lub nie reagują".
	<p>po lewej stronie 3, po prawej stronie 7 po lewej stronie 4, po prawej stronie 4 Zostało wyzwolone zabezpieczenie przed przegrzaniem.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Patrz rozdział "Zabezpieczenie przed przegrzaniem".
	<p>po lewej stronie 4, po prawej stronie 7 lub 8 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. ■ Jeśli komunikat błędu nadal będzie się pojawiał, proszę wezwać serwis.
	<p>FE i inne cyfry. Wystąpił błąd w elektronice.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Przerwać zasilanie płyty grzejnej na ok. 1 minutę. ■ Jeśli po przywróceniu zasilania problem nadal występuje, proszę wezwać serwis.

Wyposażenie dodatkowe

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

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 i smażenia

Firma Miele oferuje bogaty wybór naczyń do gotowania i smażenia. Ze względu na swoje funkcje i wymiary nadają się one idealnie do urządzeń firmy Miele. Szczegółowe informacje dotyczące poszczególnych produktów można znaleźć na stronach internetowych firmy Miele.

- Garnki w różnych wielkościach
- Patelnia z pokrywą
- Patelnia z powłoką nieprzywierającą
- Patelnia wok
- Brytfanna

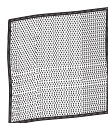
Środki do czyszczenia i pielęgnacji

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

 Płyta grzejna może zostać zabudowana wyłącznie przez wykwalifikowanego monterę i podłączona do sieci elektrycznej wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.

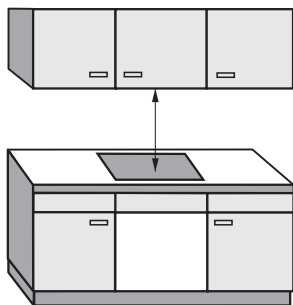
Aby uniknąć uszkodzeń urządzenia, można je zainstalować dopiero po zamontowaniu szafek wiszących i wyciągu.

- ▶ Okleiny blatu roboczego muszą być przyklejone klejem odpornym na działanie wysokich temperatur (100 °C), żeby się nie odklejały i nie deformowały. Listwy przyścienne muszą być również odporne na działanie wysokich temperatur.
- ▶ Płyta grzejna nie może być instalowana nad urządzeniami chłodniczymi, zmywarkami, pralkami i suszarkami.
- ▶ Ta płyta grzejna może zostać zamontowana wyłącznie nad kuchniami i piekarnikami wyposażonymi w system chłodzenia oparów.
- ▶ Proszę się upewnić, że po zabudowie nie będzie można dotknąć przewodu przyłączeniowego płyty grzejnej.
- ▶ Przewód przyłączeniowy po zakończeniu montażu płyty grzejnej nie może dotykać ruchomych elementów zabudowy kuchennej (np. szuflady) ani nie może być narażony na żadne obciążenia mechaniczne.
- ▶ Proszę zachować odstępów bezpieczeństwa podane na następnych stronach.

Wszystkie wymiary podane są w mm.

Odstępy bezpieczeństwa

Odstęp bezpieczeństwa nad płytą grzejną



Pomiędzy płytą grzejną i umieszczonym nad nią wyciągiem kuchennym należy zachować odstęp bezpieczeństwa określony przez producenta wyciągu. Jeśli brak jest danych producenta lub nad urządzeniem są zainstalowane łatwopalne materiały (np. zawieszana półka), odstęp bezpieczeństwa musi wynosić przynajmniej 760 mm.

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

Odstęp bezpieczeństwa z tyłu/ po bokach

Przy zabudowie płyty grzejnej zarówno z tyłu, jak i po jednej stronie (prawej **lub** lewej) mogą się znajdować szafki lub ściany o dowolnej wysokości (patrz rysunki).

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

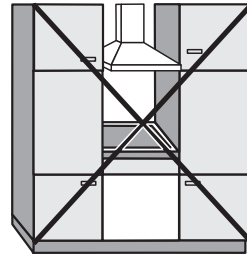
50 mm

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

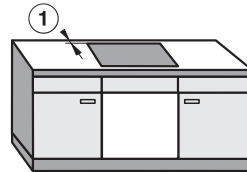
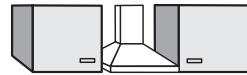
50 mm

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

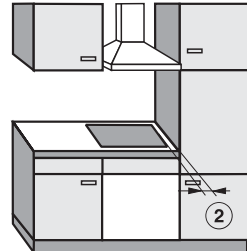
50 mm



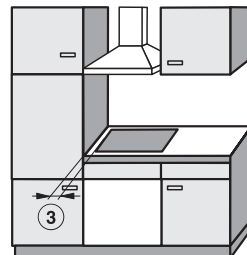
Niedozwolone!



Bardzo zalecane!



Niezalecane!



Niezalecane!

Odstępy bezpieczeństwa

Odstęp minimalny pod urządzeniem

Aby zagwarantować wentylację urządzenia, pod urządzeniem wymagany jest odstęp minimalny do piekarnika, dna pośredniego lub szuflady.

Odstęp minimalny od dolnej krawędzi płyty grzejnej do:

- górnej krawędzi **piekarnika** musi wynosić **15 mm**,
- górnej krawędzi **dna pośredniego** musi wynosić **15 mm**,
- dna **szuflady** musi wynosić **75 mm**.

Dno pośrednie

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

Do przełożenia przewodu przyłączeniowego wymagane jest zachowanie z tyłu szczeliny o wielkości 10 mm. W celu uzyskania lepszej wentylacji płyty grzejnej zalecamy zachowanie z przodu szczeliny o wielkości 20 mm.

Odstęp bezpieczeństwa do okładziny wnęki

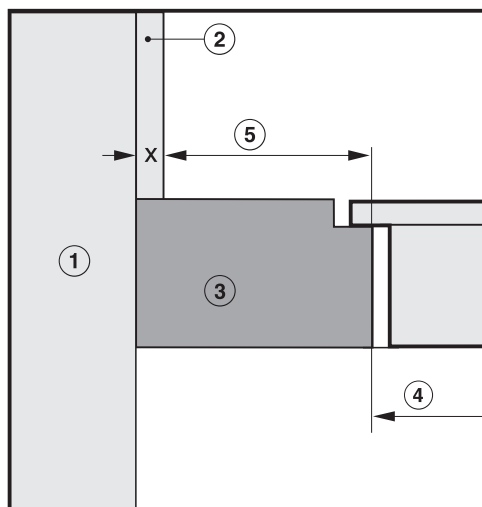
Jeśli wnęka jest okładzinowana, należy zachować odstęp minimalny pomiędzy wycięciem w blacie roboczym i okładziną, ponieważ wysokie temperatury mogą doprowadzić do zmian materiału okładziny lub nawet jego zniszczenia.

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

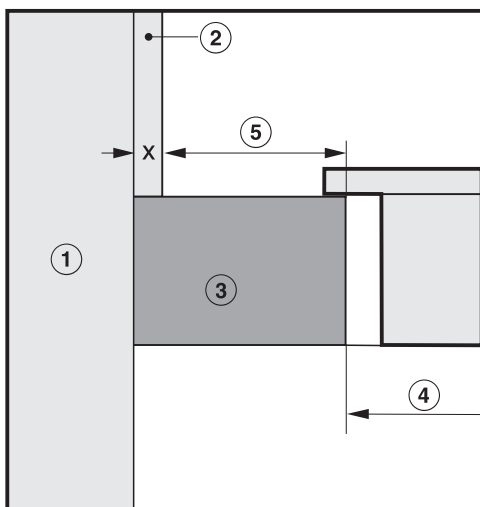
W przypadku okładzin z materiałów niepalnych (np. z metalu, kamienia naturalnego, płytek ceramicznych) odstęp minimalny ⑤ pomiędzy wycięciem w blacie roboczym i okładziną wnęki wynosi 50 mm minus grubość okładziny.

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

Płyty grzejne licowane



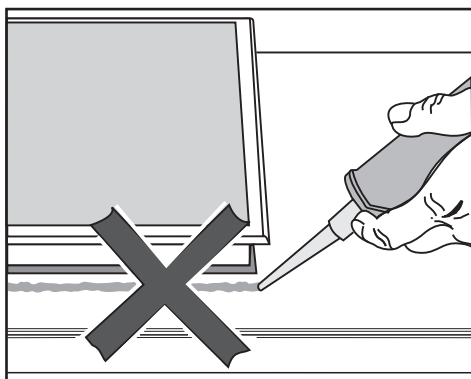
Płyty grzejne ramowe/fasetowe



- 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 - wymiar x

Wskazówki dotyczące zabudowy

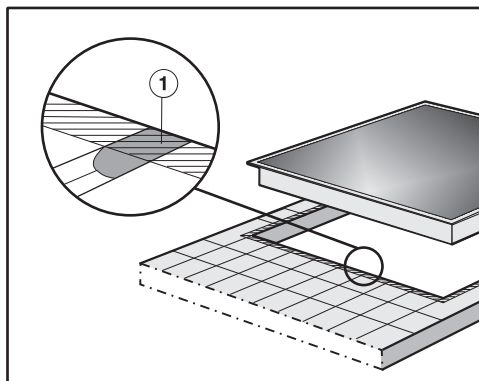
Uszczelnienie pomiędzy płytą grzejną i blatem roboczym



Płyta grzejna i blat roboczy mogą zostać uszkodzone przy ew. konieczności demontażu, gdy płyta grzejna zostanie uszczelniona środkiem uszczelniającym. Nie stosować żadnych środków uszczelniających pomiędzy płytą grzejną i blatem roboczym.

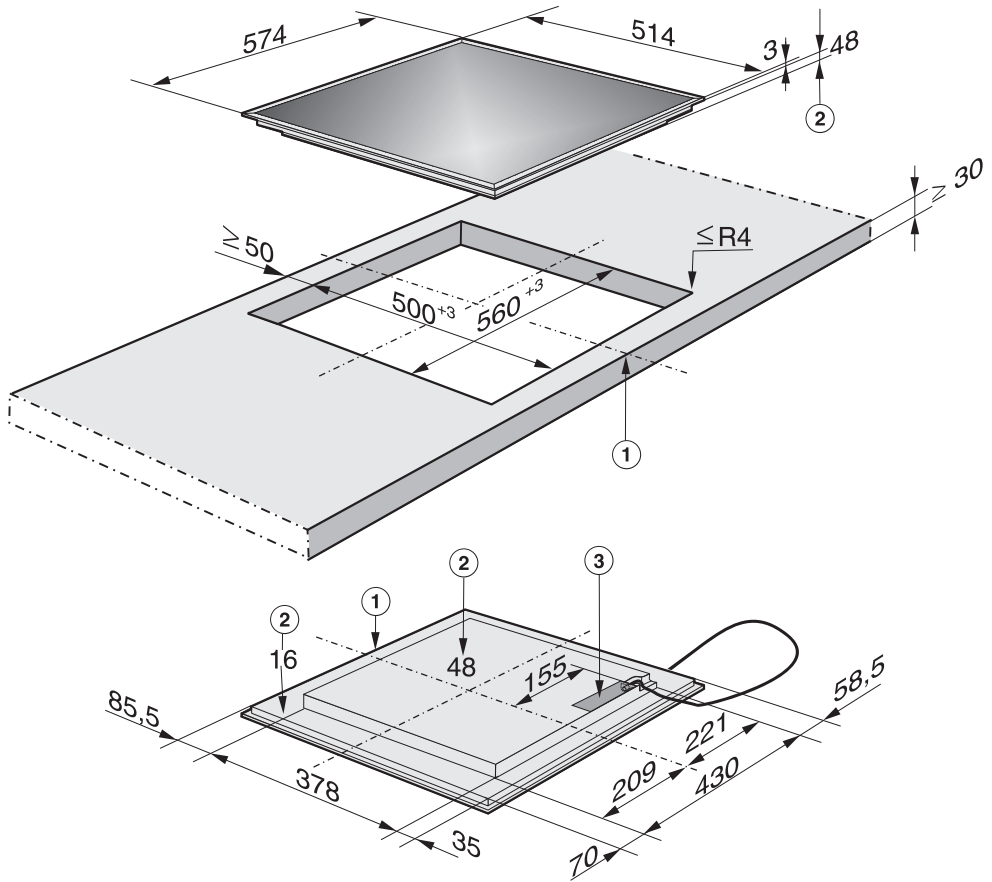
Uszczelka pod krawędzią górnej części urządzenia zapewnia wystarczające uszczelnienie w stosunku do blatu roboczego.

Blat roboczy z płytek ceramicznych



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

KM 6112

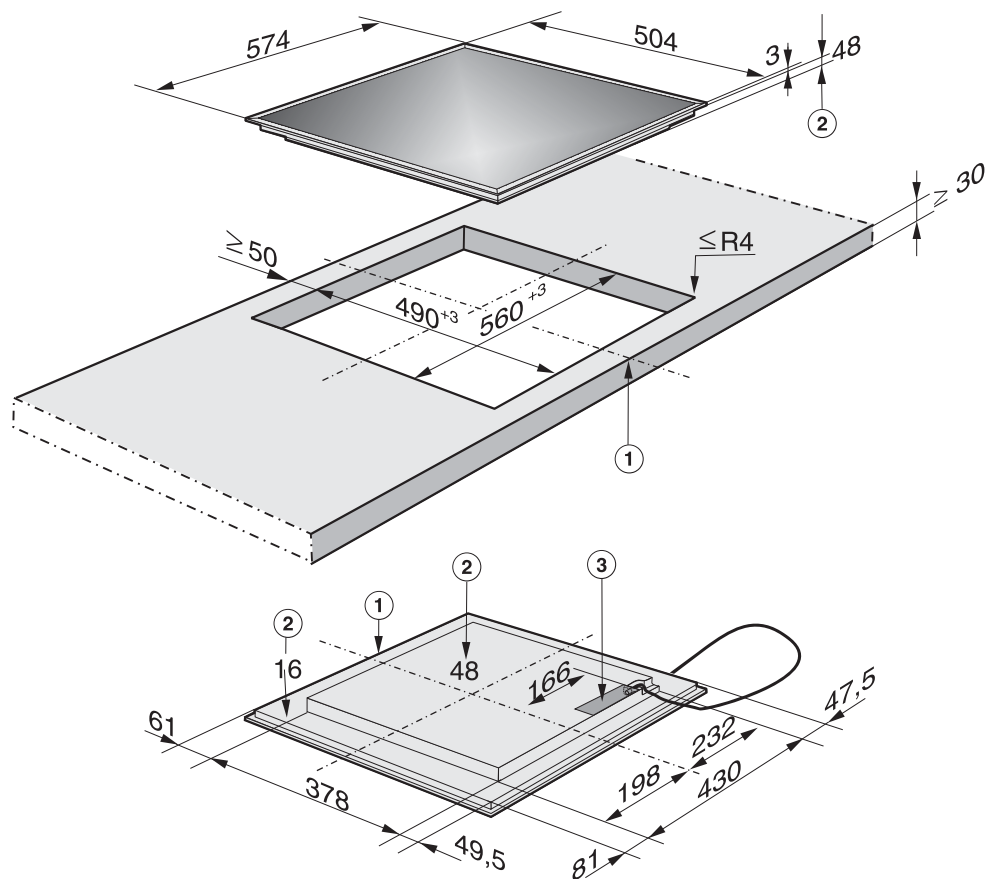


- ① Przód
- ② Wysokość zabudowy
- ③ Skrzynka przyłączeniowa

Przewód przyłączeniowy (l=1440 mm) dołączony luzem.

Wymiary do zabudowy

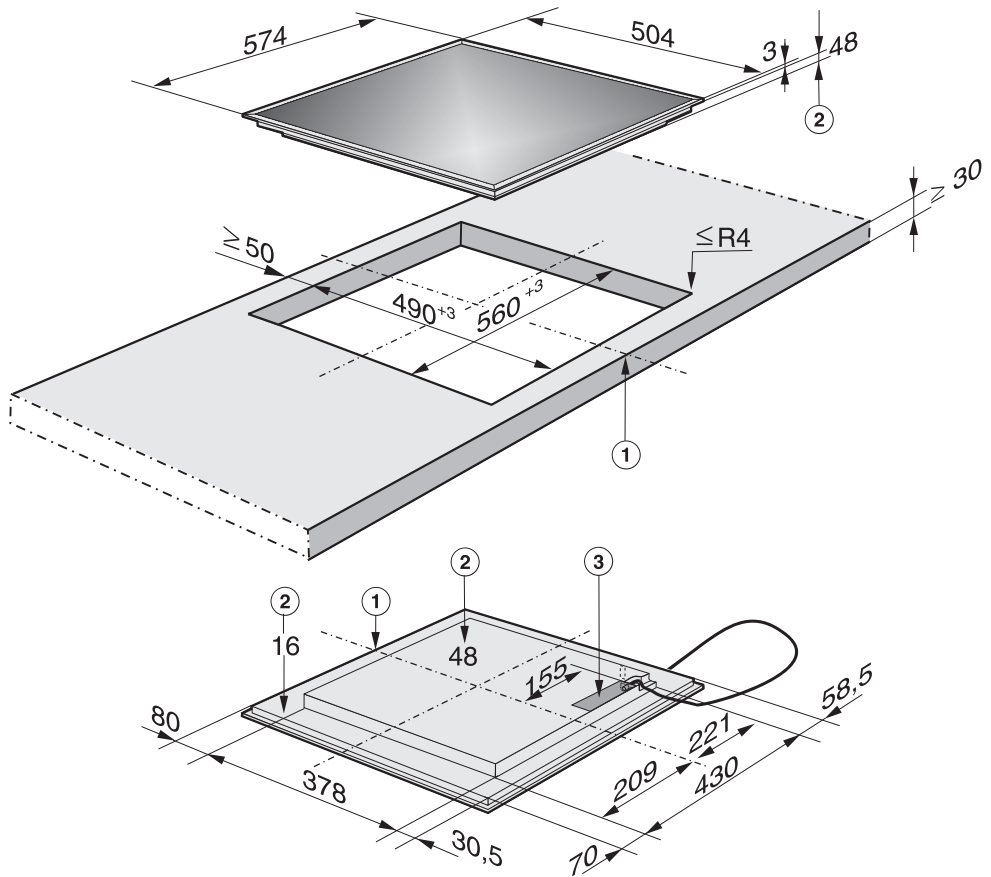
KM 6113



- ① Przód
- ② Wysokość zabudowy
- ③ Skrzynka przyłączeniowa

Przewód przyłączeniowy (l=1440 mm) dołączony luzem.

KM 6115

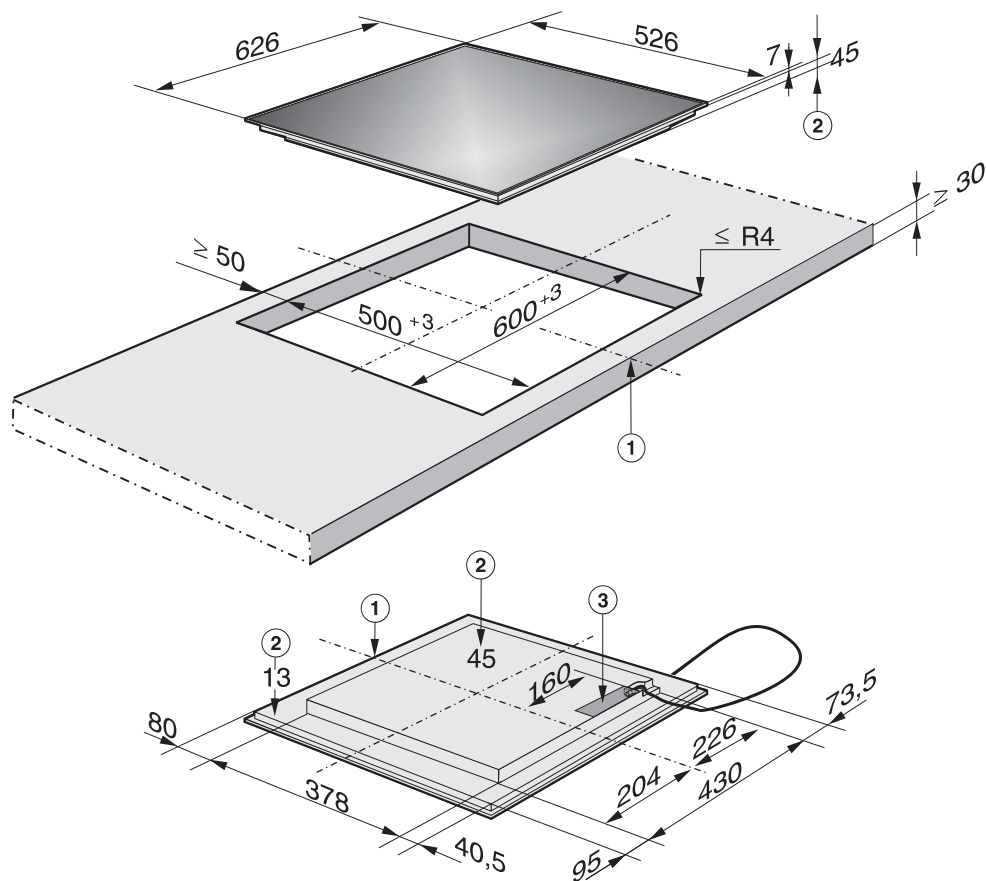


- ① Przód
- ② Wysokość zabudowy
- ③ Skrzynka przyłączeniowa

Przewód przyłączeniowy (l=1440 mm) dołączony luzem.

Wymiary do zabudowy

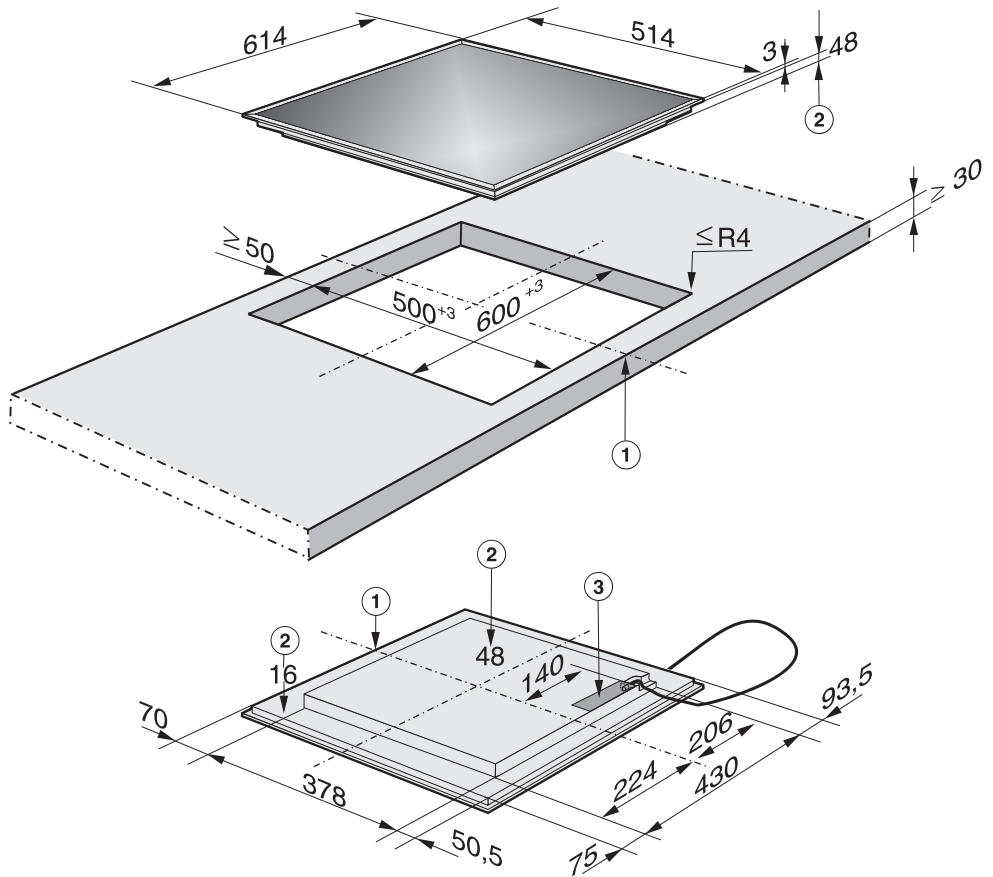
KM 6116



- ① Prząd
- ② Wysokość zabudowy
- ③ Skrzynka przyłączeniowa

Przewód przyłączeniowy (l=1440 mm) dołączony luzem.

KM 6117

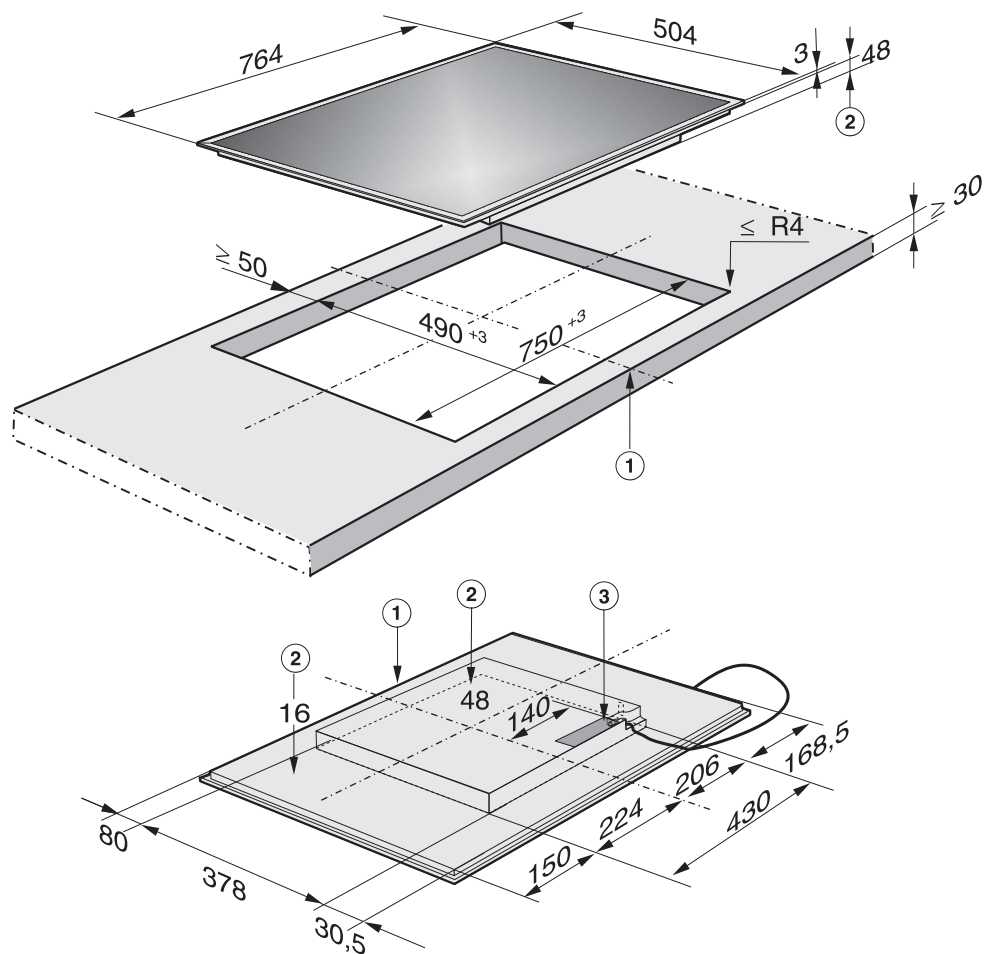


- ① Prząd
- ② Wysokość zabudowy
- ③ Skrzynka przyłączeniowa

Przewód przyłączeniowy (l=1440 mm) dołączony luzem.

Wymiary do zabudowy

KM 6118



- ① Prząd
- ② Wysokość zabudowy
- ③ Skrzynka przyłączeniowa

Przewód przyłączeniowy (l=1440 mm) dołączony luzem.

Przygotowanie blatu roboczego

- Wykonać wycięcie w blacie roboczym, tak jak na rysunku płyty grzejnej. Proszę przestrzegać odstępów bezpieczeństwa (patrz rozdział "Odstępy bezpieczeństwa").
- W przypadku blatów z drewna należy zabezpieczyć krawędzie cięcia specjalnym lakierem, kauczukiem silikonowym lub żywicą, żeby uniknąć pęcznienia przez wilgoć. Materiał uszczelniający musi być odporny temperaturowo.

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

Taśma uszczelniająca zapewnia bezpoślizgowe osadzenie płyty w wycięciu. Szczelina pomiędzy ramką i blatem roboczym zmniejszy się po jakimś czasie.

Podłączanie przewodu zasilającego do urządzenia

Przewód zasilający może zostać podłączony do urządzenia wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.

- Podłączyć przewód zasilający do płyty grzejnej zgodnie ze schematem instalacyjnym (patrz rozdział "Podłączenie elektryczne - Schemat instalacyjny").

Zakładanie płyty grzejnej


- Przeprowadzić przewód przyłączeniowy płyty grzejnej przez wycięcie w blacie roboczym do dołu.
- Ułożyć płytę grzejną pośrodku w wycięciu. Zwrócić uwagę na to, czy uszczelka przylega do blatu roboczego, żeby zagwarantować uszczelnienie w stosunku do blatu roboczego.

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

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.

Podłączenie elektryczne

 Niebezpieczeństwo odniesienia zranień!

Nieprawidłowo przeprowadzone prace instalacyjne i konserwacyjne lub naprawy mogą być przyczyną poważnych zagrożeń dla użytkownika, za które firma Miele nie odpowiada.

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).

Instalacja płyty grzejnej do sieci elektrycznej może zostać przeprowadzona wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka, który dokładnie zna krajowe przepisy i uwarunkowania lokalnego zakładu energetycznego oraz starannie ich przestrzega.

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

Przyłącze

AC 230 V / 50 Hz

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

Urządzenie musi posiadać możliwość odłączenia wszystkich biegunów od sieci przez urządzenie rozłączające!

W stanie rozłączonym odległość pomiędzy stykami musi wynosić przynajmniej 3 mm! Do urządzeń rozłączających należą bezpieczniki nadmiarowe i wyłączniki ochronne.

Odlączenie od sieci

 Szkody osobowe przez porażenie elektryczne!

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

- Całkowicie wyjąć wkładki bezpieczników z opravek.

Bezpieczniki automatyczne

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

Bezpieczniki instalacyjne

- Przeszawić dźwignię z pozycji 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

 Szkody osobowe przez porażenie elektryczne!

Przewód przyłączeniowy może zostać wymieniony wyłącznie wykwalifikowanego elektryka, który dokładnie zna krajowe przepisy i lokalne uwarunkowania zakładu energetycznego i starannie ich przestrzega.

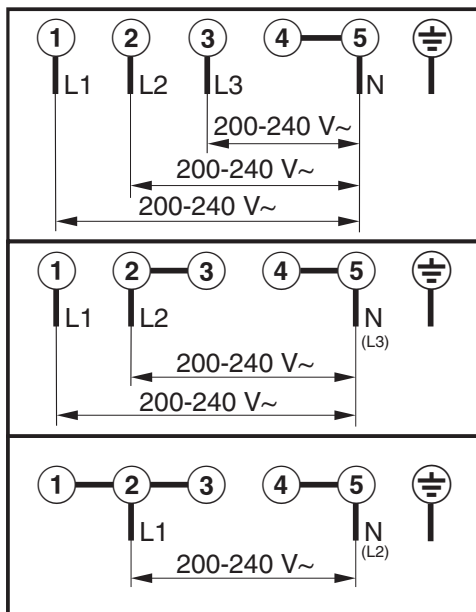
Przewód ochronny musi zostać przykręcony do przyłącza oznaczonego przez .

Przy wymianie przewodu przyłączeniowego można zastosować wyłącznie specjalny przewód typu H 05 VV-F, który jest do nabycia u producenta lub w serwisie.

Wymagane dane przyłączeniowe znajdują się na tabliczce znamionowej.

Podłączenie elektryczne

Schemat instalacyjny



Kontakt w przypadku wystąpienia usterki

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

Numer telefonu do serwisu Miele znajduje się na końcu tej instrukcji użytkowania.

Serwis wymaga podania modelu i numeru fabrycznego urządzenia. Obie te informacje znajdują się na tabliczce znamionowej.

Tabliczka znamionowa

Proszę tutaj nakleić dołączoną 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 dostarczonych wraz z urządzeniem warunkach gwarancji.

Karty produktów

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

Informacje dotyczące elektrycznych płyt grzejnych dla gospodarstw domowych

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

MIELE	
Identyfikator modelu	KM 6112 EDST
Liczba pól lub obszarów grzejnych	
W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytecznej dla każdego pola grzejnego elektrycznego W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzejnego	1. = Ø 160-230 mm 2. = Ø 100-160 mm 3. = Ø 140-200 mm 4. = Ø 140-200 mm 5. = 6. =
Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na kg (EC _{electric cooking})	-
Zużycie energii przez płytę grzejącą w przeliczeniu na kg (EC _{electric hob})	-

Informacje dotyczące elektrycznych płyt grzejnych dla gospodarstw domowych

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

MIELE	
Identyfikator modelu	KM 6113 EDST
Liczba pól lub obszarów grzejnych	
W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytecznej dla każdego pola grzejnego elektrycznego W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzejnego	1. = Ø 180-280 mm 2. = Ø 140-200 mm 3. = Ø 100-160 mm 4. = 5. = 6. =
Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na kg (EC _{electric cooking})	-
Zużycie energii przez płytę grzejącą w przeliczeniu na kg (EC _{electric hob})	-

Informacje dotyczące elektrycznych płyt grzejnych dla gospodarstw domowych

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

MIELE	
Identyfikator modelu	KM 6115 EDST
Liczba pól lub obszarów grzejnych	4
W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytecznej dla każdego pola grzejnego elektrycznego W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzejnego	1. = Ø 160-230 mm 2. = Ø 100-160 mm 3. = Ø 140-200 mm 4. = Ø 140-200 mm 5. = 6. =
Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na kg (EC _{electric cooking})	1. = 168,9 Wh/kg 2. = 185,3 Wh/kg 3. = 177,1 Wh/kg 4. = 177,1 Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg (EC _{electric hob})	177,1 Wh/kg

Informacje dotyczące elektrycznych płyt grzejnych dla gospodarstw domowych

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

MIELE	
Identyfikator modelu	KM 6116 EDST
Liczba pól lub obszarów grzejnych	
W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytecznej dla każdego pola grzejnego elektrycznego W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzejnego	1. = 160-230 mm 2. = 100-160 mm 3. = 140-200 mm 4. = 140-200 mm 5. = 6. =
Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na kg (EC _{electric cooking})	-
Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg (EC _{electric hob})	-

Karty produktów

Informacje dotyczące elektrycznych płyt grzejnych dla gospodarstw domowych

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

MIELE	
Identyfikator modelu	KM 6117 EDST
Liczba pól lub obszarów grzejnych	4
W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytecznej dla każdego pola grzejnego elektrycznego W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzejnego	1. = Ø 160-230 mm 2. = Ø 100-160 mm 3. = Ø 200 / 200x300 mm 4. = Ø 140-200 mm 5. = 6. =
Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na kg (EC _{electric cooking})	1. = 168,9 Wh/kg 2. = 185,3 Wh/kg 3. = 188,7 Wh/kg 4. = 177,1 Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg (EC _{electric hob})	180,0 Wh/kg

Informacje dotyczące elektrycznych płyt grzejnych dla gospodarstw domowych

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

MIELE	
Identyfikator modelu	KM 6118 EDST
Liczba pól lub obszarów grzejnych	4
W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytecznej dla każdego pola grzejnego elektrycznego W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzejnego	1. = Ø 160-230 mm 2. = Ø 100-160 mm 3. = Ø 140-200 mm 4. = Ø 140-200 mm 5. = 6. =
Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na kg (EC _{electric cooking})	1. = 168,9 Wh/kg 2. = 185,3 Wh/kg 3. = 177,1 Wh/kg 4. = 177,1 Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg (EC _{electric hob})	177,1 Wh/kg

Miele

Miele Sp. z o.o.
ul. Gotarda 9
02-683 Warszawa
Tel.: (022) 548 40 00
Fax: (022) 548 40 20
www.miele.pl

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

KM 6112 / KM 6113 / KM 6115 / KM 6116 / KM 6117 / KM 6118



pl-PL

M.-Nr 07 808 190 / 04