Miele

KMBP 8528

de	Gebrauchsanweisung M Sense Pfanne
en	Operating instructions M Sense frying pan
ar	إرشادات التشغيل مقلاة M Sense
bg	Ръководство за употреба Тиган M Sense
cs	Návod k obsluze Pánev M Sense
da	Brugsanvisning M Sense-pande
el	Οδηγίες χρήσης Τηγάνι M Sense
es	Instrucciones de manejo Sartén M Sense
et	Kasutusjuhend M Sense'i pann
fi	Käyttöohje M Sense -pannu
fr	Mode d'emploi Poêle M Sense
hr	Upute za uporabu M Sense tava
hu	Használati útmutató M Sense serpenyő
it	Istruzioni d'uso Padella M Sense
ja	取扱説明書 M Senseフライパン
kk	Пайдалану нұсқаулықтары M Sense Құыру табасы
ko	사용 설명서 M Sense 팬
lt	Naudojimo instrukcija "M Sense" keptuvė
lv	Lietošanas instrukcija M Sense panna
nl	Gebruiksaanwijzing M Sense pan
no	Bruksanvisning M Sense-panne
pl	Instrukcja użytkowania Patelnia M Sense
pt	Instruções de utilização Frigideira M Sense
ro	Instrucţiuni de utilizare Tigaie M Sense
ru	Инструкция по эксплуатации Сковорода M Sense
sk	Návod na použitie Panvica M Sense
sl	Navodila za uporabo Ponev M Sense
sr	Uputstvo za upotrebu M Sense tiganj
sv	Bruksanvisning M Sense-stekpanna
tr	Kullanım kılavuzu M Sense tava
uk	Посібник з експлуатації Сковорода M Sense
zh	操作说明 M Sense 煎锅

M.-Nr. 13 054 130

de 3
en 23
ar 42
bg 64
cs 86
da 105
el 124
es 146
et 168
fi 187
fr 206
hr 229
hu 249
it 269
ja 290
kk 309
ko 327
lt 343
lv 362
nl 382
no 401
pl 420
pt 442
ro 463
ru 482
sk 504
sl 523
sr 542
sv 561
tr 580
uk 599
zh 619

▶ Lesen Sie **unbedingt** die Gebrauchsanweisung vor der Inbetriebnahme. Dadurch schützen Sie sich und vermeiden Schäden.

▶ Batterien können verschluckt werden. Stellen Sie sicher, dass neue und/oder gebrauchte Batterien nicht verschluckt werden können. Halten Sie Batterien von Kindern fern.

▶ Verschließen Sie das Batteriefach nach dem Batteriewechsel sicher. Bewahren Sie Ersatzbatterien außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

▶ Verwenden Sie nur unbeschädigte Batterien. Tauschen Sie beschädigte Batterien umgehend aus.

▶ Die Batterien dürfen nicht kurzgeschloßen oder in Feuer geworfen werden.

▶ Wenn Sie vermuten, dass eine Batterie verschluckt wurde, suchen Sie sofort eine Notaufnahme auf. Geben Sie dem Kind nichts zu essen oder zu trinken und bringen Sie es nicht zum Erbrechen.

▶ M Sense Kochgeschirr ist ausschließlich für M Sense Kochgeschirr ready Kochfelder geeignet.

▶ Frittieren Sie nicht mit dem Kochgeschirr.

▶ Beachten Sie die Gebrauchs- und Montageanweisung Ihres M Sense Kochgeschirr ready Kochfelds. Dort können Sie weitere Informationen zur Bedienung Ihres Kochgeschirrs finden. Wenn nicht in der Gebrauchs- und Montageanweisung des Kochgeschirrs anders angegeben, gelten die Vorgaben der Gebrauchs- und Montageanweisung ihres M Sense Kochgeschirr ready Kochfelds.

▶ Verwenden Sie das Kochgeschirr ausschließlich im haushaltsüblichen Rahmen zum Braten und anschließendem Köcheln von Speisen. Alle anderen Anwendungsarten sind unzulässig.

▶ Vor dem ersten Gebrauch das Kochgeschirr mit Handgeschirrspülmittel reinigen (siehe Abschnitt "Reinigen und pflegen").

▶ Heben Sie das Kochgeschirr zum Versetzen an.

▶ Wir empfehlen, das Kochgeschirr nur im verbundenen Modus zu nutzen, um alle Kochgeschirr-Funktionen nutzen zu können.

▶ Wenn Sie mehrere Kochgeschirre gleichzeitig auf einem Kochfeld betreiben, achten Sie darauf, das Kochgeschirr mit der zur Position gehörigen Kochgeschirr-/Kochzonensteuerung zu verbinden.

▶ Achten Sie auf eine ausreichende Belüftung während des Kochvorgangs.

▶ Sehr hohe Temperaturen können Öl zum Rauchen bringen oder entzünden. Lassen Sie die Pfanne nie unbeaufsichtigt auf dem Kochfeld.

▶ Verwenden Sie nur hocherhitzbare Fette und Öle. Löschen Sie einen Ölbrand niemals mit Wasser. Verwenden Sie zum Löschen von Ölbränden eine Löschdecke oder den passenden Deckel.

▶ Griffe werden heiß, wenn sie direkter Hitze ausgesetzt sind (z. B. durch die Abwärme des Kochgeschirrs). Wenn Sie heiße Griffe berühren, verwenden Sie Topfhandschuhe oder Topflappen.

▶ Wenn Sie Deckel auf dem Kochgeschirr positionieren, um die Luftabführung zu verändern, achten Sie darauf, dass die Wrasen nicht die Griffe oder die Elektronik des Kochgeschirrs erreichen. Die Griffe und die Elektronik können überhitzen und beschädigt werden.

▶ Undichtigkeit kann zu Beschädigungen der Elektronik führen. Achten Sie darauf, dass keine Dichtungen am Kochgeschirr beschädigt werden und/oder bei einem Batteriewechsel nicht oder nicht ordnungsgemäß montiert werden.

▶ Geben Sie das Lebensmittel bei den Bratprogrammen immer erst nach dem Ende der Aufheizphase (die Taste pulsiert nicht mehr und es ertönte ein Signal) hinzu.
Wenn Sie Lebensmittel vor dem Ende der Aufheizphase hinzugeben kann das Bratergebnis beeinträchtigt werden.

▶ Verwenden Sie keine harten oder spitzen Gegenstände im Kochgeschirr. Die Antihaftbeschichtung kann beschädigt werden. Wir empfehlen Küchenutensilien aus Silikon oder weichem Holz. Drücken Sie Kochutensilien aus Holz nicht zu stark gegen die Antihaftbeschichtung.

▶ Prüfen Sie bei angeschraubten Griffen vor jeder Nutzung die Festigkeit der Verschraubung. Ziehen Sie wenn nötig Schrauben nach.

Nachhaltigkeit und Umweltschutz

Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung dient der Handhabung und schützt das Gerät vor Transportschäden.

Das Rückführen der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe. Nutzen Sie materialspezifische Wertstoffsammlungen und Rückgabemöglichkeiten.

Entsorgung des Altgerätes

Elektro- und Elektronikgeräte enthalten vielfach wertvolle Materialien. Sie enthalten auch bestimmte Stoffe, Gemische und Bauteile, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren. Im Hausmüll sowie bei nicht sachgemäßer Behandlung können sie der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden. Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Hausmüll.

Nutzen Sie stattdessen die offiziellen, eingerichteten Sammel- und Rücknahmestellen zur unentgeltlichen Abgabe und Verwertung der Elektro- und Elektronikgeräte bei Kommune, Händler oder Miele. Für das Löschen etwaiger personenbezogener Daten auf dem zu entsorgenden Altgerät sind Sie gesetzmäßig eigenverantwortlich. Sie sind gesetzlich verpflichtet, nicht vom Gerät fest umschlossene Altbatterien und Altakkumulatoren sowie Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können, zerstörungsfrei zu entnehmen. Bringen Sie diese zu einer geeigneten Sammelstelle, wo sie unentgeltlich abgegeben werden können. Bitte sorgen Sie dafür, dass Ihr Altgerät bis zum Abtransport kindersicher aufbewahrt wird.

Rückgabe von Altbatterien und Altakkumulatoren

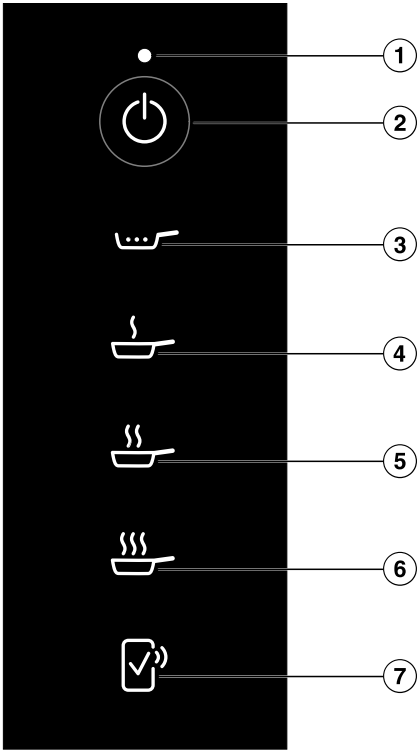
Elektro- und Elektronikgeräte enthalten vielfach Batterien und Akkumulatoren, die auch nach dem Gebrauch nicht in den Hausmüll dürfen. Sie sind gesetzlich verpflichtet, nicht vom Gerät fest umschlossene Altbatterien und Altakkumulatoren zu entnehmen und zu einer geeigneten Sammelstelle (z. B. Handelsgeschäft) zu bringen, wo sie unentgeltlich abgegeben werden können. Isolieren Sie metallene Kontakte durch Abkleben mit Klebeband, um Kurzschlüsse zu vermeiden. Batterien und Akkumulatoren enthalten möglicherweise Stoffe, die der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden können.

Die Kennzeichnung der Batterie bzw. des Akkumulators gibt weitere Hinweise lithiumhaltige sind z. B. mit "Li-ion" gekennzeichnet. Die durchgestrichene Mülltonne bedeutet, dass Sie die Batterien und Akkumulatoren auf keinen Fall in den Hausmüll werfen dürfen. Wir sind angehalten, auch auf Folgendes hinzuweisen: Ist die durchgestrichene Mülltonne mit einem oder mehreren der aufgeführten chemischen Zeichen gekennzeichnet, enthalten diese Blei (Pb), Cadmium (Cd) und/oder Quecksilber (Hg).

Altbatterien und Altakkumulatoren enthalten wichtige Rohstoffe und können wiederverwertet werden. Die getrennte Sammlung von Altbatterien und Altakkumulatoren erleichtert die Behandlung und das Recycling.

Kennenlernen

Bedien- und Anzeigeelemente



① Statusanzeige

② Taste *Kochgeschirr Ein/Aus* ⏻

③ Taste *Köcheln*

④ Taste *Braten I*

⑤ Taste *Braten II*

⑥ Taste *Braten III*

⑦ Taste *Remote Confirmation*
Für weitere Informationen, siehe Kapitel "Kennenlernen", Abschnitt "Vernetzung".

Statusanzeige

Anzeige	Bedeutung
Blinken in Weiß	- Das Kochgeschirr wartet auf das Inbetriebnehmen. - Das Kochgeschirr wartet auf eine Bestätigung am Kochfeld. - Das Kochfeld wurde ausgeschaltet.
Blinken in Rot	Das Programm wurde abgebrochen.
2-mal blinken in Rot	Die Batterien haben einen kritischen Ladestatus und müssen bald gewechselt werden.

Spezialfunktionen

Programme

Mit den Programmen des Kochgeschirrs wird die Leistung automatisch vom Kochfeld reguliert, mit der das Kochgeschirr beheizt wird. Dadurch bleibt die Temperatur immer konstant. Die optimale lebensmittelabhängige Temperatur wird durch die Programme erreicht und gehalten ohne eine händische Regulierung.

Einige Programme benötigen dafür eine Aufheizphase.

Die Zieltemperaturen der Programme Braten I, II und III können Sie ändern. Eine genaue Anleitung finden Sie im Kapitel "Einstellungen anpassen" der Gebrauchs- und Montageanweisung ihres Kochfelds.

Weitere Informationen zu den Programmen und eine Tabelle mit Beispielen von Lebensmitteln und den zugehörigen Programmen finden Sie im Kapitel "Programme".

Vernetzung

Ihr Kochfeld ist mit einem integrierten WLAN-Modul ausgestattet. Das Kochfeld kann mit Ihrem Heimnetzwerk oder nur mit Ihrer Miele Dunstabzugshaube verbunden werden. Das WLAN-Modul ermöglicht die Nutzung der Miele App auf einem mobilen Endgerät.

Wenn Ihr Kochfeld einmal per WLAN verbunden wurde, wird die Verbindung nach jedem erneuten Einschalten automatisch wiederhergestellt.

Stellen Sie sicher, dass am Aufstellort Ihres Kochfelds das Signal Ihres WLAN-Netzwerks mit ausreichender Signalstärke vorhanden ist.

Durch das Einbinden des Kochfelds in Ihr WLAN-Netzwerk erhöht sich der Energieverbrauch, auch wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist.

Sie können die Verbindung zu Ihrem WLAN-Netzwerk über die Einstellungen ausschalten.

Smart Extras über die Miele App*

Mit der Vernetzung über die Miele App erhalten Sie Zugang zu zahlreichen Smart Extras, unter anderem:

- Statusinformationen abrufen
- Zusätzliche hilfreiche Funktionen nutzen
- Über Softwareupdates das Kochgeschirr auf dem neuesten Miele Entwicklungsstand halten (nur über WLAN-Verbindung möglich)

Mehr Details zu den Smart Extras finden Sie auf der Miele Website, im Apple App Store® oder im Google Play Store™.

* Zusätzliches digitales Angebot der Miele & Cie. KG. Abhängig von Modell und Land kann der Funktionsumfang variieren. Erforderlich ist Ihr Einverständnis zu den Allgemeinen Geschäftsbedingungen und Datenschutzhinweisen für digitale Produkte und Dienste von Miele in der Miele App. Miele behält sich das Recht vor, die digitalen Angebote jederzeit zu ändern oder einzustellen.

Nachkaufbares Zubehör

Im Miele Webshop, beim Miele Kundendienst oder beim Miele Fachhändler erhalten Sie speziell auf die Pfanne abgestimmte Produkte wie z. B. einen Deckel und Reinigungsmittel.

Den Miele Webshop erreichen Sie über den folgenden QR-Code:

Inbetriebnehmen

Kochgeschirr inbetriebnehmen

- Das Kochgeschirr ist höchstens handwarm.
- Das Kochgeschirr ist leer.

Höhenlage im Kochfeld einstellen

Werkseitig ist eine Höhenlage von 0–1.800 m über NHN eingestellt. Eine präzisere Einstellung verbessert das Kochergebnis Ihres Kochgeschirrs. Sie können die Höhenlage bis auf 300 m genau einstellen.

- Informieren Sie sich über die Höhenlage des Aufstellungsorts.
- Stellen Sie die Höhenlage im Kochfeld ein (siehe Kapitel "Einstellungen anpassen" der Gebrauchs- und Montageanweisung Ihres Kochfelds).

Anzeige (•)) NFC (Near Field Communication) aktivieren

Die ersten 20 Mal, die das Kochfeld eingeschaltet wird, ist die Anzeige (•)) *NFC (Near Field Communication)* automatisch aktiviert. Wenn Sie das Kochfeld das 21. Mal einschalten, muss die Anzeige (•)) *NFC (Near Field Communication)* manuell aktiviert werden.

- Schalten Sie das Kochfeld aus.
- Berühren Sie ⏻ *Kochfeld Ein/Aus* für ca. 6 Sekunden. In der Kochfeldanzeige werden die Sekunden runtergezählt.

Die Kochfeldanzeige zeigt P.

Die Kochzonenanzeigen/Kochgeschirranzeigen zeigen Folgendes:

- 9 und eine Nummer zeigen den ausgewählten Quickparameter an
- je nach Modell:

  C und eine Nummer zeigen den ausgewählten Code des ausgewählten Quickparameters an

Weitere Tasten leuchten.

Die Anzeige (•)) *NFC (Near Field Communication)* leuchtet hell.

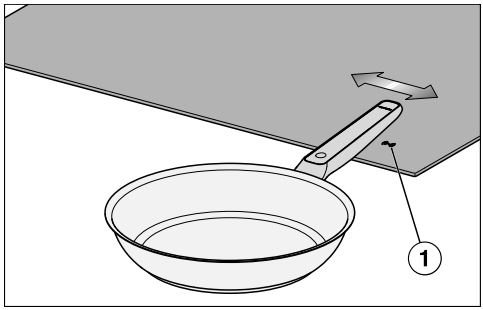
Kochgeschirr verbinden

Die Anzeige (•)) *NFC (Near Field Communication)* ist aktiviert.

- Schalten Sie das Kochgeschirr ein.

Die Statusanzeige blinkt in weiß.

Alle Tasten des Kochgeschirrs sind beleuchtet.



- Schwenken Sie mit dem auf dem Pfannengriff aufgedruckten „Miele“ Schriftzug in ca. 1 cm Höhe von rechts nach links über die leuchtende Anzeige ((•)) *NFC-Symbol* ① des Kochfelds.

Die Kochfeldanzeige zeigt für ca. 5 Sekunden *C02*.

Die Statusanzeige leuchtet nicht mehr.

Alle Tasten des Kochgeschirrs sind beleuchtet.

Das Kochgeschirr ist mit dem Kochfeld verbunden.

Während die Anzeige ((•)) *NFC (Near Field Communication)* leuchtet, können weitere Kochgeschirre mit dem Kochfeld verbunden werden. Die maximale Anzahl verbundener Kochgeschirre steht in der Gebrauchs- und Montageanweisung Ihres Kochfelds.

- Wenn Sie die gewünschten Kochgeschirre verbunden haben, berühren Sie ⏻ *Kochfeld Ein/Aus*.

Bedienen

Sicherheitshinweise zum Bedienen

Durch Wrasen aus dem Dampfauslass des Deckels können die Bedien- und Anzeigeelemente beschädigt werden.

Drehen Sie die Öffnung des Deckels weg von den Bedien- und Anzeigeelementen.

Kochgeschirr einschalten

Kochgeschirr einschalten an einem Kochfeld mit mehr als einem Slider

Das Kochgeschirr ist mit einem M Sense Kochgeschirr ready Kochfeld verbunden (siehe Kapitel "Inbetriebnehmen").

- Stellen Sie das Kochgeschirr auf das Kochfeld.
- Wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, berühren Sie ⏻ *Kochfeld Ein/Aus*.
- Berühren Sie innerhalb von 10 Sekunden ⏻ *Kochgeschirr Ein/Aus*.

Alle ✓ *OK* mit Kochgeschirr blinken.

- Am Kochfeld: Berühren Sie innerhalb von 10 Sekunden ✓ *OK*, das zu dem eingeschaltetem M Sense Kochgeschirr gehört.

Alle Tasten des Kochgeschirrs sind beleuchtet.

Die zugehörige Kochzonenanzeige/ Kochgeschirranzeige zeigt *A*.

Kochgeschirr einschalten an einem Kochfeld mit einem Slider

Das Kochgeschirr ist mit einem M Sense Kochgeschirr ready Kochfeld verbunden (siehe Kapitel "Inbetriebnehmen").

- Stellen Sie das Kochgeschirr auf das Kochfeld.
- Wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, berühren Sie ⏻ *Kochfeld Ein/Aus*.
- Berühren Sie innerhalb von 10 Sekunden ⏻ *Kochgeschirr Ein/Aus*.

Kochgeschirranzeigen mit Kochgeschirr leuchten.

- Am Kochfeld: Berühren Sie innerhalb von 10 Sekunden die Kochgeschirranzeige, die zu dem eingeschaltetem M Sense Kochgeschirr gehört.

Die Kochgeschirranzeige des zugehörigen Kochgeschirrs leuchtet hell. Weitere Kochgeschirranzeigen leuchten gedimmt.

- Berühren Sie ⊘ *OK* des Kochfelds.

Alle Tasten des Kochgeschirrs sind beleuchtet.

Die zugehörige Kochgeschirranzeige zeigt *R*.

Mehrere Kochgeschirre einschalten

Mehrere Kochgeschirre können an einem Kochfeld gleichzeitig benutzt werden. Die Kochgeschirre müssen nacheinander eingeschaltet werden.

- Um ein weiteres Kochgeschirr einzuschalten, gehen Sie vor wie im Kapitel "Bedienen", Abschnitt "Kochgeschirr einschalten" beschrieben.

Kochgeschirr ausschalten

Kochgeschirr ausschalten

- Berühren Sie ⏻ *Kochgeschirr Ein/Aus*.

Die Statusanzeige leuchtet nicht mehr.

Das Kochgeschirr ist ausgeschaltet.

Kochgeschirr und Kochfeld ausschalten

- Berühren Sie ⏻ *Kochfeld Ein/Aus*.

Die Statusanzeige blinkt für ca. 10 Sekunden.

Das Kochfeld und das Kochgeschirr sind ausgeschaltet.

Programme Braten I, II oder III aktivieren

Das richtige Programm für ihr Lebensmittel finden Sie im Kapitel "Programme".

Das Kochgeschirr ist eingeschaltet (siehe Kapitel "Bedienen", Abschnitt "Kochgeschirr einschalten").

- Geben Sie Speisefett oder -öl mit einem Rauchpunkt passend zur Zieltemperatur in das Kochgeschirr (siehe Kapitel "Programme").
- Berühren Sie die Taste des gewünschten Programms.

Wenn Sie ein Lebensmittel vor dem Ende der Aufheizphase eines Programms Braten hinzugeben, kann das Bratergebnis beeinträchtigt werden.

Geben Sie ein Lebensmittel immer erst nach dem Ende der Aufheizphase hinzu.

Die Programme haben eine Aufheizphase. Wenn das Kochgeschirr nicht die Zieltemperatur hat, beginnt die Aufheizphase.

Die Taste des gewählten Programms pulsiert hell, bis das Aufheizende erreicht ist. Die anderen Tasten leuchten gedimmt.

Nach ca. 5 Sekunden pulsiert die Taste des gewählten Programms, die anderen Tasten leuchten nicht mehr.

Die Bedien- und Anzeigeelemente befinden sich im Energiesparmodus.

Wenn die Taste des gewählten Programms statisch leuchtet und vom Kochfeld ein Signalton kommt, ist das Aufheizende erreicht.

- Geben Sie das Lebensmittel in das Kochgeschirr.

■ Wenn Sie mit dem Bratergebnis zufrieden sind, beenden Sie den Bratvorgang. Die Zeitfunktionen des Kochfelds können Sie zur Unterstützung verwenden.

Tipp: Wenn Sie das anbratende Lebensmittel mit dickflüssigen Lebensmitteln wie z. B. passierten Tomaten ablöschen wollen, verdünnen Sie das angebratene Lebensmittel zuvor z. B. mit Wasser oder Brühe.

Programm Köcheln aktivieren

Das Kochgeschirr hat die Aufheizphase des Programms Braten I, II oder III durchlaufen.

Mindestens 250 ml nicht zu dickflüssige Flüssigkeit sind zugegeben, damit der Köchelvorgang zuverlässig abläuft.

■ Berühren Sie *Köcheln* und verschieben Sie die Pfanne für mindestens 30 Sekunden nicht.

Köcheln leuchtet hell. Die anderen Tasten leuchten gedimmt.

Nach ca. 5 Sekunden leuchtet statisch *Köcheln*, die anderen Tasten leuchten nicht mehr.

Die Bedien- und Anzeigeelemente befinden sich im Energiesparmodus.

■ Wenn Sie mit dem Köchelergebnis zufrieden sind, beenden Sie den Köchelvorgang. Die Zeitfunktionen des Kochfelds können Sie zur Unterstützung verwenden.

Tipp: Bleiben Sie zum Aufkochen von großen Mengen an Flüssigkeit in einer Bratstufe. Aktivieren Sie dann Köcheln.

Programme abbrechen

Ein Programm ist aktiviert.

■ Berühren Sie lange (> 2 Sekunden) die Taste des aktivierten Programms.

Das Programm wurde abgebrochen.

Alle Tasten des Kochgeschirrs sind beleuchtet.

Die Kochzonenanzeige/Kochgeschirranzeige zeigt *A*.

Energiesparmodus der Bedien- und Anzeigeelemente deaktivieren

■ Berühren Sie eines der nicht beleuchteten Bedien- und Anzeigeelemente.

Der Energiesparmodus der Bedien- und Anzeigeelemente ist für ca. 5 Sekunden deaktiviert.

Die Taste des gewählten Programms leuchtet hell auf. Die anderen Tasten leuchten gedimmt.

Spezialfunktionen des Kochfelds

Spezialfunktionen des Kochfelds aktiveren

Mit dem M Sense Kochgeschirr können Sie alle Spezialfunktionen Ihres Miele Kochfelds nutzen, sofern in der Gebrauchs- und Montageanweisung Ihres Kochfelds nicht anders angegeben.

■ Aktivieren Sie ein Programm am Kochgeschirr.

■ Aktivieren Sie die gewünschte Spezialfunktion an Ihrem Miele Kochfeld.

Die Kochzonenanzeige/Kochgeschirranzeige zeigt *A* mit der entsprechenden Anzeige der Spezialfunktion.

Spezialfunktion des Kochfelds deaktivieren

■ Deaktiveren Sie am Kochfeld die Spezialfunktion.

Die Spezialfunktion ist deaktiviert. Die Assistenz durch M Sense Kochgeschirr ist aktiviert.

Programme

Köcheln

Das Programm eignet sich zum Garen bei geringer Hitze oder das Reduzieren von Soßen. Das Programm kann im Anschluss an einen Bratvorgang eingestellt werden.

Braten I

Das Programm eignet sich für alle Lebensmittel, die bei einer geringen Brattemperatur zubereitet werden.

Mit dem Programm wird das Kochgeschirr so schnell wie möglich auf die Zieltemperatur (werkseitig 150 °C) aufgeheizt. Nach dem Ende dieser Aufheizphase kann das Lebensmittel hinzugegeben werden.

Wenn Sie ein Lebensmittel vor dem Ende der Aufheizphase des Programms Braten I hinzugeben, kann das Bratergebnis beeinträchtigt werden.
Geben Sie ein Lebensmittel immer erst nach dem Ende der Aufheizphase hinzu.

Die Zieltemperatur können Sie ändern. Eine genaue Anleitung finden Sie im Kapitel "Einstellungen anpassen" der Gebrauchs- und Montageanweisung ihres Kochfelds.

Braten II

Das Programm eignet sich für Lebensmittel, die bei einer mittleren Brattemperatur zubereitet werden.

Mit dem Programm wird das Kochgeschirr so schnell wie möglich auf die Zieltemperatur (werkseitig 190 °C) aufgeheizt. Nach dem Ende dieser Aufheizphase kann das Lebensmittel hinzugegeben werden.

Wenn Sie ein Lebensmittel vor dem Ende der Aufheizphase des Programms Braten II hinzugeben, kann das Bratergebnis beeinträchtigt werden.
Geben Sie ein Lebensmittel immer erst nach dem Ende der Aufheizphase hinzu.

Die Zieltemperatur können Sie ändern. Eine genaue Anleitung finden Sie im Kapitel "Einstellungen anpassen" der Gebrauchs- und Montageanweisung ihres Kochfelds.

Braten III

Das Programm eignet sich für kurzes, scharfes Braten und/oder intensives Braten bei hohen Temperaturen.

Mit dem Programm wird das Kochgeschirr so schnell wie möglich auf die Zieltemperatur (werkseitig 210 °C) aufgeheizt.

Wenn Sie ein Lebensmittel vor dem Ende der Aufheizphase des Braten III hinzugeben, kann das Bratergebnis beeinträchtigt werden.
Geben Sie ein Lebensmittel immer erst nach dem Ende der Aufheizphase hinzu.

Die Zieltemperatur können Sie ändern. Eine genaue Anleitung finden Sie im Kapitel "Einstellungen anpassen" der Gebrauchs- und Montageanweisung ihres Kochfelds.

Lebensmittel und Programme des Kochgeschirrs

Lebensmittel	Programm[1]	Deckel
Fleisch		
Bolognesesoße	Anbraten: Braten III, Garen in Soße: Köcheln	– ✓
Bratwurst, roh	Braten I	✓
Bratwurst, vorgebrüht	Braten II	✓
Fleisch, große Menge	Braten III	–
Frikadellen	Braten I	✓
Geschnetzeltes	Anbraten: Braten II, Garen in Soße: Köcheln	– ✓
Hähnchenbrust, ganz	Braten I	✓✓
Leberkäse	Braten II	✓
Schnitzel	Braten II	–
Speck auslassen	Braten I	✓
Steak	Braten II	–
Fisch		
Fischfilet	Braten II	✓
Fisch, ganz	Braten I	✓✓
Garnelen	Braten II	✓
Beilagen		
Bratkartoffeln aus gekochten Kartoffeln	Braten III	✓
Bratkartoffeln aus rohen Kartoffeln	Braten II	✓
Risotto	Anbraten: Braten I, Garen in Brühe: Köcheln	– ✓
Kartoffeltortilla aus rohen Kartoffeln	Braten II	✓
Gemüse		
Gemüse, garen	Braten I	✓
Gemüse, große Menge anbraten	Braten III	–

Lebensmittel	Programm[1]	Deckel
Reibekuchen	Braten II	–
Zwiebeln in Butter	Braten I	✓
Süßspeisen		
Crêpes	Braten I	✓
Karamell	Braten II	✓
Pancakes	Braten I	✓
Pfannkuchen	Braten II	✓
Popcorn	Braten III	✓✓
Sonstiges		
Braten in Butter	Braten I	✓
Omelette	Braten I	✓
Rührei	Braten I	✓
Saaten, Anrösten ohne Fett	Braten II	✓
Soße mit Mehlschwitze	Anbraten: Braten I, Soße: Köcheln	✓ ✓
Soße reduzieren	Köcheln	–
Spiegelei	Braten I	✓
TK-Pfannengerichte	Braten II	✓

✓✓ Für ein Gelingen ist ein Deckel erforderlich.

✓ Ein Deckel wird empfohlen. So wird verhindert, dass Wärme unnötig entweicht.

– Für ein Gelingen ist ein Deckel nicht erlaubt.

[1] Die Programme sind Beispiele, die auf den werkseitigen Einstellungen der Programme basieren. Abhängig von Ihren Vorlieben können Sie andere Programme verwenden oder die Einstellungen der Programme ändern. Weitere Informationen zu den Programmen, wie z. B. Anwendungsbereiche und Programmablauf finden Sie im Kapitel "Programme".
Geben Sie bei den Programmen Braten das Lebensmittel erst nach Ende der Aufheizphase hinzu.

Gut zu wissen

Gebrauchtes Kochgeschirr

Wenn Sie das Kochgeschirr entsorgen, verkaufen, ausleihen oder ein gebrauchtes Kochgeschirr in Betrieb nehmen, müssen Sie keine Einstellungen am Kochgeschirr oder Kochfeld zurücksetzen oder löschen.

Reinigen und pflegen

Kochgeschirr reinigen

Das Kochgeschirr ist für die Geschirrspülmaschine geeignet. Wir empfehlen eine Reinigung von Hand, um die Verfärbung von Kunststoffen zu verhindern.

Reinigen Sie nach dem Gebrauch das Kochgeschirr mit einem feuchten Tuch oder einem weichen Schwamm in heißem Spülwasser.
Beachten Sie die Angaben des Reinigungsmittelherstellers.

Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.

Entfernen Sie alle Rückstände von Reinigern, z. B. unter fließendem Wasser.

Zeitpunkt des Batteriewechsels

Angezeigt wird der Zeitpunkt eines Batteriewechsels durch:

- 2-mal blinken der Statusanzeige in Rot.
- *BAT* in der Kochzonenanzeige/Kochgeschirranzeige

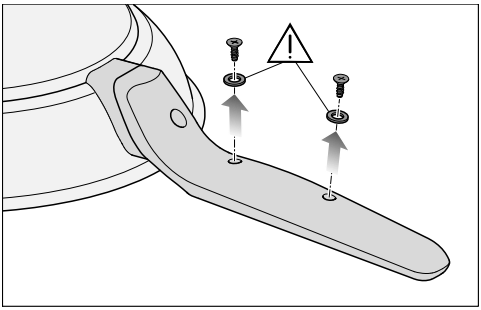
Batterien wechseln

Schraubendreher (PH 2)

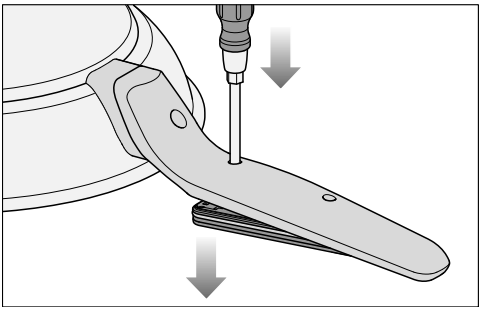
2 Batterien (Murata CR2477W oder Murata CR2477X oder Panasonic CR2477)

Eine saubere, weiche und ebene Ablagefläche ist vorbereitet.

- Drehen Sie das Kochgeschirr so, dass die Unterseite nach oben zeigt.
- Legen Sie das Kochgeschirr auf die Ablagefläche.



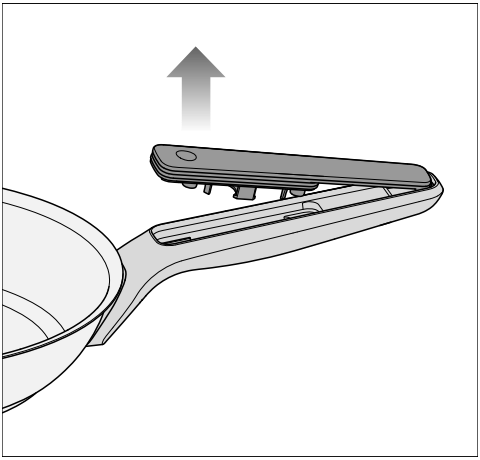
- Drehen Sie die Schrauben unter dem Griff vollständig raus und legen Sie die Schrauben mit den Abdichtungen zur Seite.



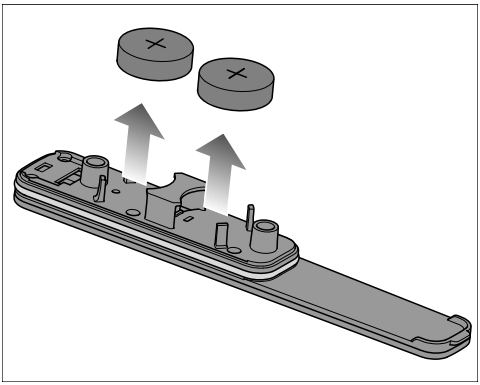
- Stecken Sie die Spitze des Schraubendrehers in das leere Schraubloch, das am nächsten am Pfannenboden ist.
- Drücken Sie von oben auf den Schraubendreher.

Die Abdeckung wird rausgedrückt.

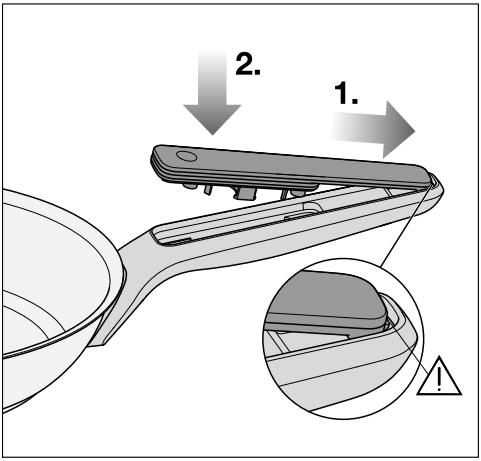
- Fassen Sie den Pfannenrand an und drehen Sie das Kochgeschirr so, dass die Unterseite nach unten zeigt.



- Ziehen Sie die Abdeckung zum Pfannenrand ab.



- Entnehmen Sie die Batterien aus der Abdeckung.
- Stecken Sie 2 neue Batterien in die Halterungen ein. Der Pluspol (+) muss nach außen zeigen.



Wenn die Abdeckung nicht richtig einrastet, kann die Abdeckung des Batteriefachs nicht richtig abdichten.
Prüfen Sie vor dem Zusammenschrauben, ob die Abdeckung richtig sitzt.

- 1. Schieben Sie die Abdeckung wieder in die Halterung ein, sodass das Rastelement in die Halterung gleitet.
- 2. Drücken Sie die Abdeckung auf den Griff.
- Montieren Sie die Schraubendichtungen und Schrauben in sinngemäß umgekehrter Reihenfolge.

Probleme beheben

Sie können die meisten Störungen und Fehler selbst beheben. In vielen Fällen können Sie Zeit und Kosten sparen, da Sie nicht den Kundendienst kontaktieren müssen.

Unter www.miele.de/support/customer-assistance erhalten Sie zusätzliche Informationen zur selbstständigen Behebung von Störungen.

Problem	Ursache und Behebung
In der Kochzonenanzeige/Kochgeschirranzeige des Kochfelds steht *BAT*.	Die Batterien haben einen kritischen Ladestatus und müssen bald gewechselt werden. ■ Wenn die Batterien leer sind, wechseln Sie die Batterien (siehe Kapitel "Reinigen und pflegen", Abschnitt "Batterien wechseln").
In der Kochfeldanzeige blinkt *Err* im Wechsel mit *709*, das Kochfeld und das Kochgeschirr schalten sich aus.	Die Verbidnung zwischen Kochgeschirr und Kochfeld wurde gestört. ■ Schalten Sie das Kochgeschirr ein (siehe Kapitel "Bedienen", Abschnitt "Kochgeschirr einschalten"). ■ Wenn das Kochfeld erneut *Err 709* anzeigt, versuchen Sie anderes M Sense Kochgeschirr am Kochfeld einzuschalten. ■ Kontaktieren Sie den Miele Kundendienst.
In einer Kochzonenanzeige/Kochgeschirranzeige des Kochfelds wird eine in dieser Gebrauchsanweisung nicht aufgeführte Meldung angezeigt.	Das Kochfeld führt eine Funktion aus oder meldet ein Problem. ■ Sie finden die notwendigen Informationen zur Bedienung oder Fehlerbehebung in der zugehörigen Gebrauchs- und Montageanweisung des Kochfelds.
Sie können das Kochgeschirr nicht inbetriebnehmen.	Prüfen Sie ob das M Sense Kochgeschirr bereits in Betrieb genommen wurde. Prüfen Sie ob die maximale Anzahl an Kochgeschirren mit Ihrem Kochfeld verbunden ist. Die maximale Anzahl verbundener Kochgeschirre steht in der Gebrauchs- und Montageanweisung Ihres Kochfelds.

Problem	Ursache und Behebung
Die Tasten sind nicht beleuchtet.	Das Kochgeschirr ist im Energiesparmodus. ■ Berühren Sie eine der nicht beleuchteten Tasten. Alle Tasten werden beleuchtet.
	Das Kochgeschirr ist nicht eingeschaltet. ■ Schalten Sie das Kochgeschirr ein (siehe Kapitel "Bedienen", Abschnitt "Kochgeschirr einschalten").
	Das Kochgeschirr ist nicht richtig in Betrieb genommen worden. ■ Nehmen Sie das Kochgeschirr in Betrieb (siehe Kapitel "Inbetriebnehmen" der Gebrauchs- und Montageanweisung Ihres Kochfelds).
	Die Batterien sind leer. ■ Wechseln Sie die Batterien (siehe Kapitel "Reinigen und pflegen", Abschnitt "Batterien wechseln").
Das Lebensmittel ist ungleichmäßig gebraten oder brennt an.	Das Lebensmittel ist nicht durchmischt oder muss gewendet werden. ■ Rühren Sie regelmäßig. ■ Wenden oder mischen Sie Lebensmittel beim Anbraten regelmäßig.
	Ein anderes Programm eignet sich besser, um das Lebensmittel zuzubereiten. ■ Wechseln Sie das Programm. Beispiele für die Auswahl eines Programms finden Sie in der Programmtabelle, siehe Kapitel "Programme", Abschnitt "Lebensmittel und Programme des Kochgeschirrs". Achten Sie darauf, dass sich in einer Aufheizphase kein Lebensmittel außer Öl im Kochgeschirr befindet. ■ Probieren Sie andere Programme aus, bis Sie mit dem Ergebnis zufrieden sind.

Problem	Ursache und Behebung
Sie sind mit dem Brateindruck nicht zufrieden.	Die Zieltemperaturen der Programme Braten passen nicht. ■ Ändern Sie die Zieltemperaturen der Programme Braten. Eine genaue Anleitung finden Sie im Kapitel "Einstellungen anpassen" der Gebrauchs- und Montageanweisung Ihres Kochfelds.
	Vor dem Ende der Aufheizphase eines Programms Braten wurden Lebensmittel in das Kochgeschirr gegeben. ■ Warten Sie das Ende der Aufheizphase jedes Programms Braten ab und geben Sie erst dann Lebensmittel in die Pfanne.
Sie sind mit dem Köcheleindruck nicht zufrieden.	Beim Wechsel aus einem Bratprogramm in das Programm Köcheln ist die Temperatur zu stark gefallen, z.B. durch Zugabe kalter Flüssigkeit. ■ Wählen Sie Braten I um den Pfanneninhalt nochmal aufzukochen und aktivieren Sie erneut Köcheln oder ■ köcheln Sie mit Braten I.
Die Aufheizphase dauert sehr lange.	Wärme entweicht weil keine Deckel aufgelegt ist. ■ Benutzen Sie während der Aufheizphase des Programms einen Deckel, wenn nicht anders angegeben als im Kapitel "Programme", Abschnitt "Lebensmittel und Programme".
Das Kochfeld beheizt das Kochgeschirr nicht.	Sie haben das Kochgeschirr an einem Kochfeld benutzt, bei dem es nicht in Betrieb genommen wurde. ■ Nehmen Sie Kochgeschirr an dem Kochfeld in Betrieb an dem Sie es verwenden wollen (siehe Kapitel "Bedienen", Abschnitt "Kochgeschirr einschalten").
Sie wollen 2 oder mehr Kochgeschirre am Kochfeld in Betrieb nehmen und alle Kochgeschirre schalten sich aus.	Die Kochgeschirre wurden nicht ordnungsgemäß eingeschaltet. ■ Schalten Sie Kochgeschirre immer nacheinander ein und berühren Sie ⊘ *OK* oder die Kochgeschirranzeige und danach ⊘ *OK* des eingeschalten Kochgeschirrs (siehe Kapitel "Bedienen", Abschnitt "Kochgeschirr einschalten").

Problem	Ursache und Behebung
Sie haben das Kochgeschirr am falschem Kochfeld in Betrieb genommen.	Nehmen Sie das Kochgeschirr am gewünschten Kochfeld in Betrieb. Sie müssen keine weiteren Einstellungen an ihrem Kochgeschirr oder dem Kochfeld vornehmen.

Kundendienst

Unter www.miele.com/service erhalten Sie Informationen zur selbstständigen Behebung von Störungen und zu Miele Ersatzteilen.

Kontakt bei Störungen

Bei Störungen, die Sie nicht selbst beheben können, benachrichtigen Sie z. B. Ihren Miele Fachhändler oder den Miele Kundendienst.

Den Miele Kundendienst können Sie online unter www.miele.com/service buchen.

Die Kontaktdaten des Miele Kundendienstes finden Sie am Ende dieses Dokumentes.

Der Kundendienst benötigt die Modellkennung und die Seriennummer (SN). Beide Angaben finden Sie auf den Typenschilddaten.

Technische Daten

Technische Daten

Frequenz ISM-Band	2,400 GHz – 2,4835 GHz
Frequenz RFID/ NFC	13,56 Mhz
Sendeleistung RFID/NFC	Passiv
Sendeleistung BTLE	≤ 10 mW

⚠ WARNING AU/NZ! Batteries are hazardous and must be kept out of reach of children whether new or old.

Coin or button batteries (new or used) can cause severe or fatal injuries within 2 hours of being swallowed or placed inside any part of the body. Even flat batteries can still be dangerous. If you suspect a child has swallowed a battery or placed a battery inside any part of their body, seek medical advice immediately (Australia: Poisons Information Centre, Tel. 13 11 26; NZ: National Poisons Centre, Tel. 0800 764 766). Examine devices and make sure the battery compartment is correctly secured, e.g. that the screw or other mechanical fastener is tightened. Do not use if compartment is not secure. Used batteries must be kept away from children while awaiting disposal and must be disposed of in a safe manner.

▶ **Always** read the operating instructions before commissioning. This prevents both personal injury and damage to the appliance.

▶ Batteries can be swallowed. Make sure that new and/or used batteries cannot be swallowed. Keep batteries away from children.

▶ Close the battery compartment securely after changing the batteries. Keep spare batteries out of the reach of children.

▶ Only use undamaged batteries. Replace damaged batteries immediately.

▶ The batteries must not be short-circuited or thrown into a fire.

▶ If you suspect that a child has swallowed a battery, go to an emergency room immediately. Do not give the child anything to eat or drink and do not induce vomiting.

▶ M Sense cookware is only suitable for M Sense cookware ready hobs.

▶ Do not use the cookware for deep-fat frying.

▶ Follow the operating and installation instructions for your M Sense cookware ready hob. They contain additional information about how to use your cookware. Unless specified otherwise in the operating and installation instructions for the cookware, the specifications in the operating and installation instructions for your M Sense cookware ready hob apply.

▶ This cookware is intended for domestic use only to fry and then simmer food. All other types of use are not permitted.

▶ Clean the cookware with washing-up liquid before using it for the first time (see “Cleaning and care”).

▶ Always lift cookware to move it.

▶ We recommend using the cookware only in connected mode so that all cookware functions can be used.

▶ If you are operating several items of cookware on a hob at the same time, always connect each item of cookware to the cookware/ cooking zone control associated with its position.

▶ Adequate ventilation must be ensured when using the cookware.

▶ Very high temperatures can cause oil to smoke or ignite. Never leave the pan unattended on the hob.

▶ Use only fats and oils that can withstand high temperatures. Never attempt to put out oil fires with water. Use a fire blanket or the pan lid to put out oil fires.

▶ Handles get hot when exposed to direct heat (e.g. from the heat given off by the cookware). Wear oven gloves or pot holders when handling hot cookware.

▶ If you place a lid on the cookware to change how air is extracted, make sure that the vapours are not directed towards its handles or electronic module. This could damage the handles and electronic module as a result of overheating.

▶ Leaks can damage the electronic module. All seals on the cookware must be intact and/or fitted (fitted properly) after changing the battery.

▶ When using the frying programmes, only add the food at the end of the heating-up phase (the sensor control stops pulsating and a signal has sounded).
If you add food before the end of the heating-up phase, the frying results may be affected.

▶ Do not use hard or pointed objects in the cookware. This could damage the non-stick coating. We recommend using kitchen utensils made from silicone or soft wood. Do not press hard against the non-stick coating when using kitchen utensils made from wood.

▶ If the handles are screwed on, check that the screw connections are tight every time you use the cookware. Tighten the screws if necessary.

Sustainability and environmental protection

Disposing of the packaging material

The packaging material is used for handling and protects the appliance from transport damage.

Recycling the packaging material reduces the use of raw materials. Use material-specific collection points for valuable materials and take advantage of return options.

Disposing of your old appliance

Electrical and electronic appliances contain many valuable materials. They also contain certain materials, compounds and components which were essential for their correct functioning and safety. These could be hazardous to human health and to the environment if disposed of with household waste or if handled incorrectly. Please do not, therefore, dispose of your old appliance with household waste.

Instead, please make use of officially designated collection and disposal points to dispose of and recycle electrical and electronic appliances in your local community, with your dealer or with Miele, free of charge. By law, you are solely responsible for deleting any personal data from the old appliance prior to disposal. You are legally obliged to remove any old batteries which are not securely enclosed by the appliance and to remove any lamps without destroying them, where this is possible. These must be taken to a suitable collection point where they can be handed in free of charge. Please ensure that your old appliance poses no risk to children while being stored for disposal.

Disposing of old batteries

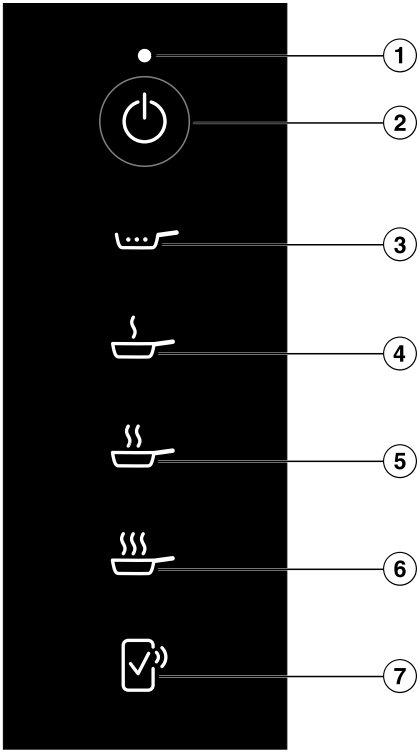
In many cases, electrical and electronic appliances contain batteries which must not be disposed of with household waste after use. You are legally obliged to remove any old batteries which are not securely enclosed by the appliance and take them to a suitable collection point (e.g. retailer) where they can be handed in free of charge. Insulate the metal contacts with adhesive tape to prevent short circuits. Batteries may contain substances which can be hazardous to human health and the environment.

The labelling on the battery will provide further information. For example, batteries containing lithium are marked “Li-ion”. The bin symbol with a cross through it means that the batteries must not be disposed of in household waste. We are also required to inform you that a bin with a cross through it which also has one or more chemical symbols on it indicates that the battery contains lead (Pb), cadmium (Cd) and/or mercury (Hg).

Old batteries contain valuable raw materials which can be recycled. Disposing of batteries separately makes them easier to handle and recycle.

Familiarisation

Controls and indicators



① Status display
② *Cookware On/Off* ⏻ sensor control
③ *Simmering* sensor control
④ *Frying I* sensor control
⑤ *Frying II* sensor control
⑥ *Frying III* sensor control
⑦ *Remote Confirmation* sensor control
See “Familiarisation – Networking” for more information.

Status display

Display	Meaning
Flashing white	- The cookware is waiting to be commissioned. - The cookware is waiting for confirmation on the hob. - The hob has been switched off.
Flashing red	The programme has been cancelled.
Flashes red twice	The charge status of the batteries is critical and they will need to be replaced soon.

Special functions

Programmes

The cookware's programmes automatically regulate the power with which the hob heats the cookware. This means that the temperature always remains constant. The programmes obtain and maintain the ideal temperature for the food being cooked so that the power levels do not need to be adjusted manually.

Some programmes require a heating-up phase for this.

You can change the target temperatures for the Frying I, II and III programmes. You will find detailed instructions in the "Adjusting settings" section of the operating and installation instructions for your hob.

More information about the programmes and a table with examples of food and the corresponding programmes can be found in the "Programmes" section.

Networking

Your hob is equipped with an integrated WiFi module. The hob can be connected to your home network or just to your Miele cooker hood. The WiFi module enables the Miele app to be used on a mobile device.

Once your hob has been connected via WiFi, the connection is automatically re-established every time it is switched on.

Make sure that your WiFi network signal is strong enough in the place where you intend to install your hob.

Connecting your hob to your WiFi network will increase energy consumption, even when the hob is switched off.

Smart Extras via the Miele app*

Networking via the Miele app gives you access to numerous Smart Extras, including:

- Access status information.
- Use additional helpful functions.
- Keep your cookware up to date with the latest Miele developments via software updates (only possible via WiFi connection).

You can find more detailed information about Smart Extras on the Miele website, in the Apple App Store® or in the Google Play Store™.

*This is a separate digital offer from Miele & Cie. KG. The range of functions can vary depending on the model and the country. Acceptance of the Terms and Conditions and Privacy Policy for Miele digital products & services in the Miele app required. Miele reserves the right to change or discontinue the digital offer at any time.

Optional accessories

Products specially tailored to your pan – such as a lid and cleaning agents – are available from the Miele online shop, Miele Customer Service or your Miele specialist dealer.

You can access the Miele online shop via the following QR code:

Commissioning

Commissioning the cookware

- The cookware is at most lukewarm.
- The cookware is empty.

Setting the altitude on the hob

An altitude of 0–1800 m above sea level is set as standard. A more precise setting will improve the cooking results achieved with your cookware. You can set the altitude to within 300 m.

- Find out the altitude of the installation site.
- Adjust the altitude of the installation site on the hob (see the "Adjusting settings" section of the operating and installation instructions for your hob).

Activating the (•)) NFC (near field communication) display

The (•)) *NFC (near field communication)* display is activated automatically the first 20 times the hob is switched on. When you switch on the hob for the 21st time, the (•)) *NFC (near field communication)* display must be activated manually.

- Switch the hob off.
- Touch ⏻ *Hob On/Off* for approx. 6 seconds. The seconds can be seen counting down in the Hob display.

The Hob display shows *P*.

The Cooking zone displays/cookware displays show the following:

- 9 and a number indicate the selected quick parameter.
- Depending on the model:

  C and a number indicate the selected code of the selected quick parameter.

Other sensor controls light up.

The (•)) *NFC (near-field communication)* display lights up brightly.

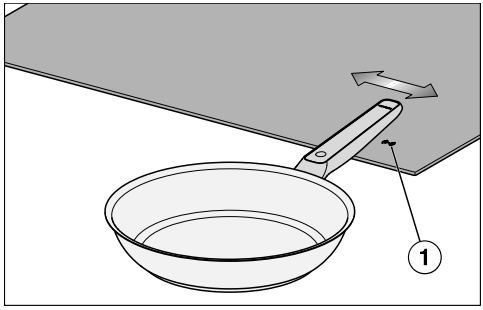
Connecting cookware

The (•)) *NFC (near field communication)* display is activated.

- Switch on the cookware.

The Status display flashes white.

All cookware sensor controls are illuminated.



- Swivel the "Miele" logo printed on the pan handle from right to left about 1 cm above the illuminated (•)) *NFC icon* ① display of the hob.

The Hob display shows *C02* for approx. 5 seconds.

The Status display goes out.

All cookware sensor controls are illuminated.

The cookware is connected to the hob.

While the (•)) *NFC (near field communication)* display is lit, additional items of cookware can be connected to the hob. The maximum number of connected items of cookware can be found in the operating and installation instructions for your hob.

- Once you have connected the desired items of cookware, touch ⏻ *Hob On/Off*.

Operation

Safety notes for operation

Vapours from the lid's steam outlet can damage the control elements and indicators.

Turn the lid opening away from the control elements and indicators.

Switching cookware on

Switching on cookware on a hob with more than one Slider

The cookware is connected to an M Sense cookware ready hob (see "Commissioning").

- Place the cookware on the hob.
- If the hob is switched off, touch ⏻ *Hob On/Off*.
- Touch ⏻ *Cookware On/Off* within 10 seconds.

All ✓ *OK* with cookware will flash.

- On the hob: within 10 seconds, touch ✓ *OK* for the M Sense cookware that is switched on.

All cookware sensor controls are illuminated.

The corresponding Cooking zone display/cookware display shows *A*.

Switching on cookware on a hob with one Slider

The cookware is connected to an M Sense cookware ready hob (see "Commissioning").

- Place the cookware on the hob.
- If the hob is switched off, touch ⏻ *Hob On/Off*.
- Touch ⏻ *Cookware On/Off* within 10 seconds.

Cookware displays with cookware will light up.

- On the hob: within 10 seconds, touch the Cookware display for the M Sense cookware that is switched on.

The Cookware display of the corresponding cookware lights up brightly. Other cookware displays light up dimly.

- Touch ✓ *OK* on the hob.

All cookware sensor controls are illuminated.

The corresponding Cookware display shows *A*.

Switching on multiple items of cookware

Multiple items of cookware can be used simultaneously on a single hob. The items of cookware must be switched on one after the other.

- To switch on another item of cookware, follow the steps described in "Operation – Switching on cookware".

Switching cookware off

Switching cookware off

- Touch ⏻ *Cookware On/Off*.

The Status display goes out.

The cookware is switched off.

Switching cookware and the hob off

- Touch ⏻ *Hob On/Off*.

The Status display flashes for approx. 10 seconds.

The hob and cookware are switched off.

Activating the Frying I, II or III programmes

You can find the right programme for your food in the “Programmes” section.

The cookware is switched on (see “Operation – Switching cookware on”).

- Add cooking fat or oil with an appropriate smoke point for the target temperature to the cookware (see “Programmes”).
- Touch the sensor control for the desired programme.

If you add food before the end of the heating-up phase of a Frying programme, the frying results may be affected.

Always add food after the heating-up phase has ended.

The programmes have a heating-up phase. If the cookware is not at the target temperature, the heating-up phase begins.

The sensor control for the selected programme pulsates brightly until the heating-up phase is complete. The other sensor controls light up dimly.

After approx. 5 seconds, the sensor control for the selected programme pulsates and the other sensor controls go out.

The controls and indicators are in energy-saving mode.

When the heating-up phase is complete, the sensor control for the selected programme lights up constantly and a buzzer sounds on the hob.

- Place the food in the cookware.
- When you are satisfied with the frying results, end the frying process. You can use the hob’s timer functions to assist you.

Tip: If you want to deglaze the fried food with thick foods such as strained tomatoes, dilute the fried food with water or stock, for example, beforehand.

Activating the Simmering programme

The cookware has completed the heating-up phase for the Frying I, II or III programme.

To ensure the simmer process works reliably, at least 250 ml of liquid must be added (make sure the liquid is not too thick).

- Touch *Simmering* and do not move the pan for at least 30 seconds.

Simmering lights up brightly. The other sensor controls light up dimly.

After approx. 5 seconds, *Simmering* lights up constantly and the other sensor controls go out.

The controls and indicators are in energy-saving mode.

- When you are satisfied with the simmering results, end the simmering process. You can use the hob’s timer functions to assist you.

Tip: Stay at one frying level when bringing large quantities to the boil. Then activate simmering.

Cancelling programmes

A programme is activated.

- Touch and hold (> 2 seconds) the sensor control for the activated programme.

The programme has been cancelled.

All cookware sensor controls are illuminated.

The Cooking zone display/cookware display shows *R*.

Deactivating energy-saving mode for the controls and indicators

- Touch one of the non-illuminated controls and indicators.

Energy-saving mode for the controls and indicators is deactivated for approx. 5 seconds.

The sensor control for the selected programme lights up brightly. The other sensor controls light up dimly.

Special functions on the hob

Activating special functions on the hob

You can use all the special functions on your Miele hob with the M Sense cookware, unless otherwise specified in the operating and installation instructions for your hob.

- Activate a programme on the cookware.
- Activate the desired special function on your Miele hob.

The Cooking zone display/cookware display shows *R* with the corresponding display of the special function.

Deactivating the hob's special function

- Deactivate the special function on the hob.

The special function is deactivated. Assistance from M Sense cookware is activated.

Programmes

Simmering

The programme is suitable for cooking at low heat or for reducing sauces. The programme can be set after a frying process.

Frying I

The programme is suitable for all food which is fried at a low temperature.

The programme heats the cookware to the target temperature (factory setting 150 °C) as quickly as possible. At the end of this heating-up phase, the food can be added.

If you add food before the end of the heating-up phase of the Frying I programme, the frying results may be affected.
Always add food after the heating-up phase has ended.

You can change the target temperature. You will find detailed instructions in the "Adjusting settings" section of the operating and installation instructions for your hob.

Frying II

The programme is suitable for food which is fried at a medium temperature.

The programme heats the cookware to the target temperature (factory setting 190 °C) as quickly as possible. At the end of this heating-up phase, the food can be added.

If you add food before the end of the heating-up phase of the Frying II programme, the frying results may be affected.
Always add food after the heating-up phase has ended.

You can change the target temperature. You will find detailed instructions in the “Adjusting settings” section of the operating and installation instructions for your hob.

Frying III

The programme is suitable for short, sharp frying and/or intensive frying at high temperatures.

The programme heats the cookware to the target temperature (factory setting 210 °C) as quickly as possible.

If you add food before the end of the heating-up phase of the Frying III programme, the frying results may be affected.
Always add food after the heating-up phase has ended.

You can change the target temperature. You will find detailed instructions in the “Adjusting settings” section of the operating and installation instructions for your hob.

Food and cookware programmes

Food	Programme[1]	Lid
Meat		
Bolognese sauce	Searing: Frying III, cooking in sauce: Simmering	– ✓
Bratwurst, uncooked	Frying I	✓
Bratwurst, pre-cooked	Frying II	✓
Meat, large quantity	Frying III	–
Meat patties	Frying I	✓
Sliced meat	Searing: Frying II, cooking in sauce: Simmering	– ✓
Chicken breast, whole	Frying I	✓✓
Meat loaf	Frying II	✓
Escalopes	Frying II	–
Rendering bacon	Frying I	✓
Steak	Frying II	–
Fish		
Fish fillet	Frying II	✓
Fish, whole	Frying I	✓✓
Prawns	Frying II	✓
Side dishes		
Fried potatoes made from cooked potatoes	Frying III	✓
Fried potatoes made from raw potatoes	Frying II	✓
Risotto	Searing: Frying I, cooking in broth: Simmering	– ✓
Spanish omelette made from raw potatoes	Frying II	✓
Vegetables		

Food	Programme[1]	Lid
Vegetables, cooking	Frying I	✓
Vegetables, frying large amounts	Frying III	–
Potato pancakes	Frying II	–
Onions in butter	Frying I	✓
Desserts		
Crêpes	Frying I	✓
Caramel	Frying II	✓
American-style pancakes	Frying I	✓
Pancakes	Frying II	✓
Popcorn	Frying III	✓✓
Other		
Frying in butter	Frying I	✓
Omelette	Frying I	✓
Scrambled egg	Frying I	✓
Seeds, dry-roasting	Frying II	✓
Sauce with roux	Searing: Frying I, sauce: Simmering	✓ ✓
Reducing sauces	Simmering	–
Fried egg	Frying I	✓
Frozen stir-fried dishes	Frying II	✓

✓✓ A lid is required for perfect results.

✓ A lid is recommended. This prevents heat escaping unnecessarily.

– A lid is not permitted for perfect results.

[1] The programmes are examples based on the factory settings of the programmes. You can use other programmes or change the settings of the programmes to suit your preferences. Further information on the programmes, such as areas of application and programme sequence, can be found in the “Programmes” section.
In the Frying programmes, only add the food after the end of the heating-up phase.

Good to know

Used cookware

If you are disposing of the cookware, selling it, lending it to someone or commissioning a used item of cookware, you do not need to reset or delete any settings on the cookware or hob.

Cleaning and care

Cleaning cookware

The cookware is dishwasher-safe. We recommend cleaning by hand to prevent discolouration of plastics.

Clean the cookware after use in hot soapy water with a damp cleaning cloth or a soft sponge.
Please follow the cleaning agent manufacturer's instructions.

Never use abrasive cleaning agents.

Remove all traces of cleaning agent, e.g. under running water.

When to replace the battery

The time for a battery change is indicated by:

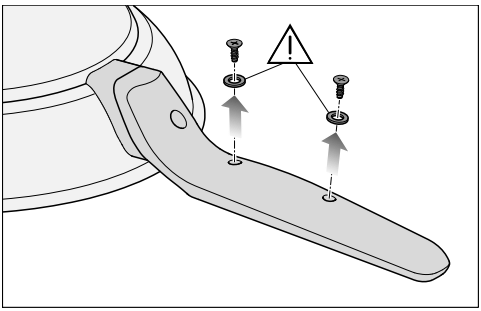
- the Status display flashing red twice.
- *BAT* in the Cooking zone display/cookware display

Changing batteries

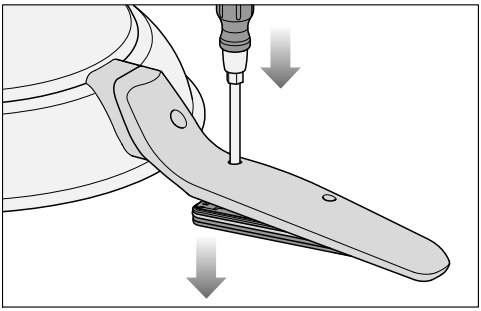
Screwdriver (PH 2)
2 batteries (Murata CR2477W or Murata CR2477X or Panasonic CR2477)
A clean, soft and level surface is available.

■ Turn the cookware over so that the underside is facing up.

■ Set the cookware down on the surface.



■ Unscrew the screws under the handle completely and put them to one side with the seals.

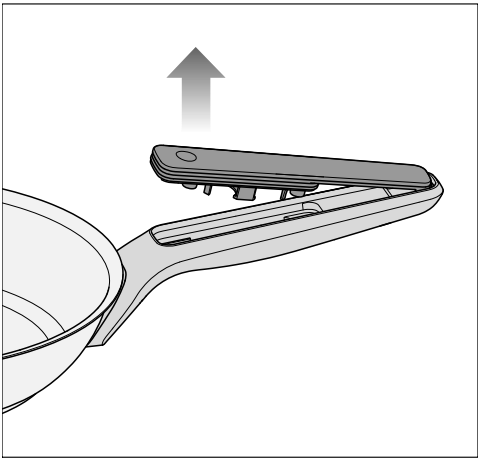


■ Insert the tip of the screwdriver into the empty screw hole closest to the bottom of the pan.

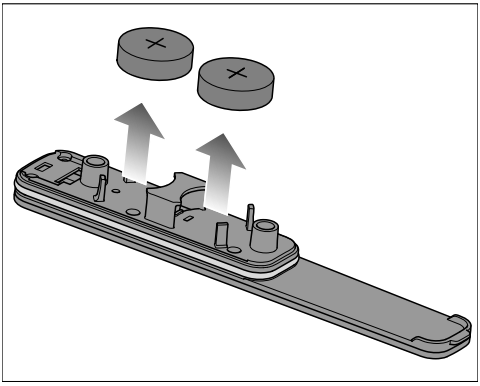
■ Press down on the screwdriver.

This will push the cover out.

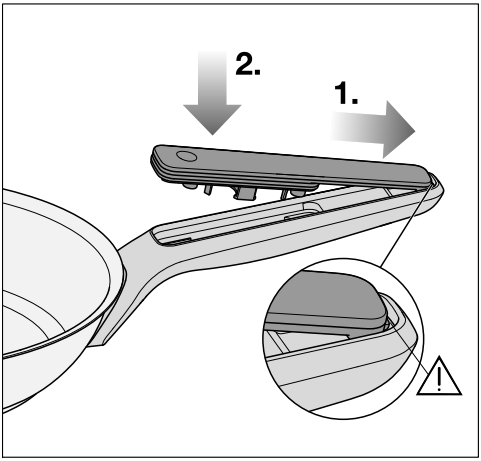
■ Hold the cookware firmly by its edge and turn it over so that the underside is facing down.



- Pull the cover off towards the edge of the pan.



- Remove the batteries from the cover.
- Insert 2 new batteries into the holders. The positive terminal (+) must point outwards.



If the cover does not engage correctly, the battery compartment cover may not seal properly.
Check that the cover is properly seated before screwing back together.

- 1. Push the cover back into the holder so that the retainer slides into the holder.
- 2. Press the cover onto the handle.
- Fit the screw seals and the screws in reverse order.

Troubleshooting

Many malfunctions and faults can be easily remedied. You can save time and money in many cases, as you do not need to contact Customer Service.

More information to help you remedy faults yourself can be found at www.miele.de/support/customer-assistance.

Problem	Cause and remedy
The Cooking zone display/cookware display on the hob shows *BAT*.	The charge status of the batteries is critical and they will need to be replaced soon. ■ When the batteries are flat, change them (see “Cleaning and care – Changing batteries”).
***Err* flashes alternately with *109* in the Hob display; the hob and the cookware switch off.**	The connection between the cookware and the hob has been disrupted. ■ Switch the cookware on (see “Operation – Switching cookware on”). ■ If the hob displays *Err 109* again, try switching on other M Sense cookware on the hob. ■ Contact the Miele Customer Service Department.
A message not listed in these operating instructions is displayed in a Cooking zone display/ cookware display on the hob.	The hob performs a function or reports a problem. ■ You will find the necessary information for operation or troubleshooting in the corresponding operating and installation instructions for the hob.
You cannot commission the cookware.	Check whether the M Sense cookware has already been commissioned. Check if the maximum number of items of cookware are connected to your hob. The maximum number of connected items of cookware can be found in the operating and installation instructions for your hob.

Problem	Cause and remedy
The sensor controls are not illuminated.	The cookware is in energy-saving mode. ■ Touch one of the non-illuminated sensor controls. All sensor controls are illuminated.
	The cookware is not switched on. ■ Switch the cookware on (see “Operation – Switching cookware on”).
	The cookware has not been commissioned properly. ■ Commission the cookware (see the “Commissioning” section of the operating and installation instructions for your hob).
	The batteries are flat. ■ Change the batteries (see “Cleaning and care – Changing batteries”).
The food is unevenly fried or burns.	The food has not been stirred or needs to be turned over. ■ Stir regularly. ■ Turn or stir food regularly when frying.
	Another programme is more suitable for preparing the food. ■ Change the programme. Examples for selecting a programme can be found in the programme table, see “Programmes – Food and cookware programmes”. Make sure that there is no food other than oil in the cookware during a heating-up phase. ■ Try out other programmes until you are satisfied with the result.
You are not satisfied with the frying process.	The target temperatures for the Frying programmes are not suitable. ■ Change the target temperatures of the Frying programmes. You will find detailed instructions in the “Adjusting settings” section of the operating and installation instructions for your hob.
	Food was added to the cookware before a Frying programme reached the end of its heating-up phase. ■ Wait until the end of the heating-up phase for each Frying programme before adding food to the pan.

Problem	Cause and remedy
You are not satisfied with the simmering process.	When changing from a Frying programme to the Simmering programme, the temperature has dropped too much, e.g. due to the addition of cold liquid. ■ Select Frying I to bring the pan contents to the boil again and then reactivate Simmer or ■ simmer with Frying I.
The heating-up phase lasts a long time.	Heat is escaping because the lid has not been put on. ■ Use a lid during the heating-up phase of the programme, unless otherwise specified in “Programmes – Food and programmes”.
The hob is not heating the cookware.	You have used the cookware on a hob on which it has not been commissioned. ■ Commission cookware on the hob on which you want to use it (see “Operation – Switching cookware on”).
You want to use 2 or more items of cookware on the hob and all items of cookware switch off.	The cookware was not switched on properly. ■ Always switch on items of cookware one after the other and touch *OK* or the Cookware display and then *OK* of the switched-on cookware (see “Operation – Switching cookware on”).
You have commissioned the cookware on the wrong hob.	Commission the cookware on the desired hob. You do not need to make any further settings on your cookware or hob.

Customer Service Department

Information to help you rectify faults yourself and about Miele spare parts can be found at www.miele.com/service.

Contact in the event of a fault

In the event of a fault which you cannot remedy yourself, please contact your Miele dealer or Miele Customer Service.

You can book a Miele Customer Service call-out online at www.miele.com/service.

Contact information for Miele Customer Service can be found at the end of this document.

Please quote the model identifier and serial number of your appliance (SN) when contacting Miele Customer Service. This information can be found on the data plate.

Technical data

Technical data

ISM band frequency	2,400 GHz – 2,4835 GHz
RFID/NFC frequency	13,56 Mhz
RFID/NFC transmission power	Passive
BTLE transmission power	≤ 10 mW

- **احرص دائمًا** على قراءة إرشادات التشغيل قبل تشغيل الجهاز لأول مرة. يحول ذلك دون حدوث إصابات جسدية أو تلف بالجهاز.
- قد يتم ابتلاع البطاريات. تأكّد من عدم إمكانية ابتلاع البطاريات الجديدة و/أو المستعملة. احتفظ بالبطاريات بعيدًا عن متناول الأطفال.
- أغلق حجرة البطارية بإحكام بعد تغيير البطاريات. احتفظ بالبطاريات الإضافية بعيدًا عن متناول الأطفال.
- استخدم البطاريات السليمة فقط. استبدل البطاريات التالفة على الفور.
- يجب عدم تعريض البطاريات لقصر في الدائرة الكهربائية أو إلقائها في النار.
- إذا ساورك شك في أن طفلاً قد ابتلع بطارية، فتوجه إلى غرفة الطوارئ على الفور. لا تعطِ الطفل أي شيء للأكل أو الشرب ولا تحثه على التقيؤ.
- أواني الطهي مناسبة فقط للمواقد المتوافقة مع أواني الطهي M Sense
- لا تستخدم أواني الطهي للقلي العميق في الدهون.
- اتبع إرشادات التشغيل والتركيب الخاصة M Sense بالموقد المتوافق مع أواني الطهي. فهي تحتوي على معلومات إضافية حول كيفية استخدام أواني طهي. ما لم يذكر غير ذلك في إرشادات التشغيل والتركيب الخاصة بأواني طهي، تنطبق المواصفات الواردة في إرشادات التشغيل والتركيب الخاصة M Sense بموقدك المتوافق مع أواني الطهي.
- أواني الطهي هذه مخصصة للاستخدام المنزلي فقط لقلي الطعام ثم إعداده على نار هادئة. لا يُسمح بجميع أنواع الاستخدامات الأخرى.
- نظف أواني الطهي باستخدام سائل تنظيف قبل الاستخدام لأول مرة (راجع "التنظيف والعناية").
- ارفع أواني الطهي دائماً عند تحريكها.
- نوصي باستخدام أواني الطهي في وضع الاتصال فقط؛ بحيث يمكن استخدام جميع وظائفها.

◀ إذا كنت تستخدم عدة أواني طهي على الموقد في الوقت نفسه، فاحرص دائمًا على توصيل كل إناء طهي بوحدة التحكم الخاصة بمنطقة الطهي المرتبطة بموضعه.

◀ يجب ضمان التهوية الكافية عند استخدام أواني الطهي.

◀ يمكن أن تتسبب درجات الحرارة المرتفعة جدًا في تصاعد الدخان من الزيت أو اشتعاله. لا تترك المقلاة أبدًا دون مراقبة على الموقد.

◀ لا تستخدم سوى الدهون والزيوت التي تحتمل درجات الحرارة العالية. لا تحاول إطفاء الزيوت المشتعلة باستخدام الماء مطلقًا. استخدم بطانية حريق أو غطاء المقلاة لإخماد الزيوت المشتعلة.

◀ تصبح المقابض ساخنة عند تعرضها للحرارة المباشرة (مثلا، من الحرارة المنبعثة من أواني الطهي). ارتدِ قفازات الفرن أو حاملات الأواني عند الإمساك بأواني الطهي الساخنة.

◀ إذا وضعت غطاءً على أواني الطهي لتغيير طريقة خروج الهواء، فاحرص على عدم توجيه الأبخرة نحو مقابضها أو الوحدة الإلكترونية. فقد يؤدي ذلك إلى تلف المقابض والوحدة الإلكترونية نتيجة ارتفاع درجات الحرارة.

◀ وقد تؤدي التسريبات إلى تلف الوحدة الإلكترونية. يجب أن تكون جميع الأختام الموجودة على أواني الطهي سليمة و/أو مثبتة (مثبتة بشكل صحيح) بعد تغيير البطارية.

◀ عند استخدام برامج القلي، لا تضيف الطعام إلا في نهاية مرحلة التسخين (يتوقف زر الاستشعار عن الوميض وتصدر إشارة صوتية).
إذا قمت بإضافة الطعام قبل نهاية مرحلة التسخين، فقد تتأثر نتائج القلي.

◀ لا تستخدم أجسام صلبة أو مدببة في أواني الطهي. قد يؤدي إلى حدوث تلف بالطلاء غير اللاصق. نوصّي باستخدام أدوات المطبخ المصنوعة من السيليكون أو الخشب الناعم. لا تضغط بقوة على الطلاء غير اللاصق عند استخدام أدوات المطبخ المصنوعة من الخشب.

◀ إذا كانت المقابض مثبتة ببراغي، فتأكد من أن الوصلات اللولبية محكمة الربط في كل مرة تستخدم فيها أواني الطهي. أحكم ربط البراغي إذا لزم الأمر.

الاستدامة والحفاظ على البيئة

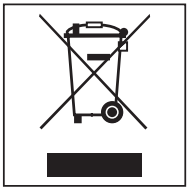
التخلص من مواد التغليف

تستخدم مواد التغليف لمناولة الجهاز وحمايته من التعرض للتلف أثناء النقل. يتم اختيار مواد التغ.

تقلل عملية إعادة تدوير مواد التعبئة والتغليف من استخدام المواد الخام. استخدم نقاط تجميع مخصّصة للمواد عالية القيمة واستفد من خيارات الإرجاع.

التخلص من الجهاز القديم

عادةً ما تحتوي الأجهزة الكهربائية والإلكترونية على مواد قيمة. كما تحتوي هذه الأجهزة أيضًا على مواد، إذا تم التعامل معها أو التخلص منها بشكل غير صحيح، قد تشكل خطرًا محتملاً على صحة الإنسان والبيئة. ومع ذلك فهي ضرورية لعمل الجهاز بشكل صحيح. لذلك يُرجى عدم التخلص منها مع النفايات المنزلية.



الرجاء التخلص منها في مركز إعادة تدوير/تجميع النفايات أو اتصل بوكيل Miele طلبًا للنصيحة.

تأكد أنها لا تمثل خطرًا على الأطفال أثناء تخزينها للتخلص منها.

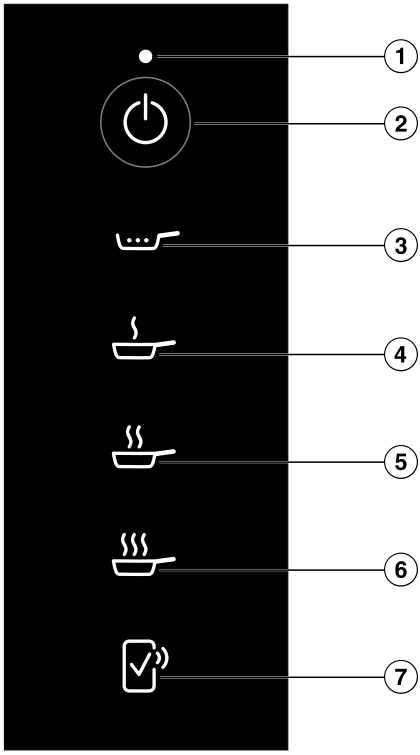
التخلص من البطاريات القديمة

التخلص من البطاريات القديمة في كثير من الحالات، تحتوي الأجهزة الكهربائية والإلكترونية على بطاريات يجب عدم التخلص منها مع النفايات المنزلية بعد الاستخدام. أنت ملزم قانوناً بإزالة أي بطاريات قديمة غير مثبتة بإحكام داخل الجهاز، وأخذها إلى نقطة تجميع مناسبة (مثل متاجر البيع التجزئة)، حيث يمكن تسليمها مجانًا. يجب عزل نقاط التلامس المعدنية باستخدام شريط لاصق لمنع حدوث دوائر قصر كهربائية. قد تحتوي البطاريات على مواد يمكن أن تكون خطرة على صحة الإنسان والبيئة. ستوفر الملصقات الموجودة على البطارية مزيداً من المعلومات؛ فعلى سبيل المثال، على سبيل المثال، البطاريات التي تحتوي على الليثيوم تحمل علامة "Li-ion". ويشير رمز سلة المهملات المشطوبة بعلامة × إلى أنه يجب عدم التخلص من البطاريات مع النفايات المنزلية. كما يتعين علينا إبلاغك بأن رمز سلة المهملات المشطوبة الذي يحتوي أيضًا على رمز كيميائي واحد أو أكثر يدل على أن البطارية تحتوي على الرصاص (Pb) و/أو الكادميوم (Cd) و/أو الزئبق (Hg).

تحتوي البطاريات القديمة على مواد خام قيّمة يمكن إعادة تدويرها. ويسهم التخلص من البطاريات بشكل منفصل في تسهيل التعامل معها وإعادة تدويرها.

التعريف بالجهاز

أزرار التحكم والمؤشرات



① شاشة الحالة

② *مستشعر التحكم في* تشغيل/إيقاف أواني الطهي ⏻

③ *مستشعر ال*تحكم في الغليان البطيء

④ مستشعر ال*تحكم في* القلي (I)

⑤ مستشعر ال*تحكم في القلي* II

⑥ مستشعر ال*تحكم في القلي* III

⑦ مستشعر الت*حكم في التأكيد عن بُعد*

للحصول على المزيد من المعلومات، راجع "التعريف بالجهاز – الشبكة".

الشاشة	المعنى
وميض أبيض	- أواني الطهي في انتظار التشغيل لأول مرة. - أواني الطهي في انتظار التأكيد على الموقد. - تم إيقاف تشغيل الموقد.
وميض أحمر	تم إلغاء البرنامج.
يومض أحمر مرتين	حالة شحن البطاريات حرجة ويجب استبدالها في أقرب وقت.

وظائف خاصة

البرامج

تعمل برامج أواني الطهي أوتوماتيكًيا على تنظيم الطاقة التي يستخدمها الموقد لتسخين أواني الطهي. وهذا يعني أن درجة الحرارة تبقى دائمًا ثابتة. تعمل البرامج على اختيار درجة الحرارة المثالية للطعام الذي يتم طهيه والحفاظ عليها بحيث لا تكون هناك حاجة لضبط مستويات الطاقة يدويًا.

تحتاج بعض البرامج إلى مرحلة تسخين لتحقيق ذلك.

يمكنك تغيير درجات الحرارة المستهدفة لبرنامج القلي الأول، والثاني، والثالث. يمكنك العثور على إرشادات مفصلة في قسم "ضبط الإعدادات" ضمن إرشادات التشغيل والتركيب الخاصة بموقدك.

يمكن الاطلاع على مزيد من المعلومات حول البرامج وأيضًا على جدول لأمثلة أطعمة والبرامج ذات الصلة في قسم "البرامج".

التوصيل بالشبكة

تم تجهيز الموقد الخاص بك بوحدة WiFi مدمجة. يمكن توصيل الموقد بشبكة الـ WiFi المنزلية لديك، أو مباشرة بشفاط البوتاجاز من Miele. تمكن وحدة الـ WiFi من استخدام تطبيق Miele على جهاز محمول.

بمجرد توصيل الموقد عبر شبكة الـ WiFi، تتم إعادة إنشاء الاتصال أوتوماتيكيًا في كل مرة يتم فيها تشغيله.

تأكد من أن إشارة شبكة الـ WiFi قوية بدرجة كافية في المكان الذي تنوي تركيب الموقد فيه.

سيؤدي توصيل الموقد بشبكة الـ WiFi لديك إلى زيادة استهلاك الطاقة، حتى أثناء توقف الموقد عن العمل.

إضافات ذكية عبر تطبيق Miele*

يمنحك الاتصال بالشبكة عبر تطبيق Miele إمكانية الوصول إلى العديد من الإضافات الذكية؛ بما في ذلك:

- الوصول إلى معلومات عن الحالة.
- استخدام وظائف إضافية مفيدة.
- قم بتحديث أواني الطهي الخاصة بك باستمرار بأحدث التطويرات المقدمة من Miele من خلال تحديثات البرامج (متاحة فقط عبر الاتصال بشبكة الـ WiFi).

يمكنك العثور على مزيد من المعلومات التفصيلية حول الإضافات الذكية على موقع Miele الإلكتروني، أو في متجر تطبيقات Apple App Store®، أو متجر Google Play Store™.

*هذا عرض رقمي منفصل من Miele & Cie. KG. يمكن أن يختلف نطاق الوظائف حسب الطراز والدولة. يُشترط قبول الشروط والأحكام وسياسة الخصوصية لمنتجات وخدمات Miele الرقمية في تطبيق Miele. تحتفظ Miele بالحق في تغيير العروض الرقمية أو إيقافها في أي وقت.

الملحقات الاختيارية

تتوفر المنتجات المصممة خصيصًا للمقلاة الخاصة بك - مثل الأغطية ومواد التنظيف - من متجر Miele عبر الإنترنت أو خدمة العملاء أو من خلال وكيل Miele المختص لديك.

يمكنك زيارة متجر Miele على الإنترنت باستخدام رمز QR التالي:

التشغيل لأول مرة

تشغيل أواني الطهي لأول مرة

- درجة حرارة أواني الطهي فاترة على الأكثر.
- أواني الطهي فارغة.

ضبط الارتفاع على الموقد

يتم ضبط ارتفاع 0–1800 م فوق مستوى سطح البحر كإعداد افتراضي. يساعد الضبط الأكثر دقة إلى تحسين نتائج الطهي التي يتم تحقيقها باستخدام أواني الطهي لديك. يمكنك ضبط ارتفاع منطقة التركيب في حدود 300 متر.

- تحقق من ارتفاع منطقة التركيب.
- اضبط ارتفاع منطقة التركيب على الموقد (راجع قسم "ضبط الإعدادات" ضمن إرشادات التشغيل والتركيب الخاصة بموقدك).

تفعيل شاشة NFC (الاتصال قريب المدى)

يتم تفعيل شاشة *NFC* *(الاتصال قريب المدى)* أوتوماتيكًيا في أول 20 مرة يتم فيها تشغيل الموقد. عند تشغيل الموقد للمرة الحادية والعشرين، يجب تفعيل شاشة *NFC* *(الاتصال قريب المدى)* يدويًا.

- قم بإيقاف تشغيل الموقد.
- المس *On/Off* ① *(تشغيل/إيقاف تشغيل الموقد* لمدة 6 ثوانٍ تقريبًا. يمكن رؤية العد التنازلي للثواني على **شاشة الموقد**.

يعرض **شاشة الموقد** *P*.

تعرض **شاشات مناطق الطهي/شاشات أواني الطهي** ما يلي:

- ٩ ورقم يشير إلى المعيار السريع المحدد.
- حسب الطراز:

C ورقم يشير إلى الرمز المحدد للمعيار السريع المحدد.

تضيء أزرار استشعار أخرى.

ستضيئ شاشة *NFC* *(الاتصال قريب المدى)* بسطوع.

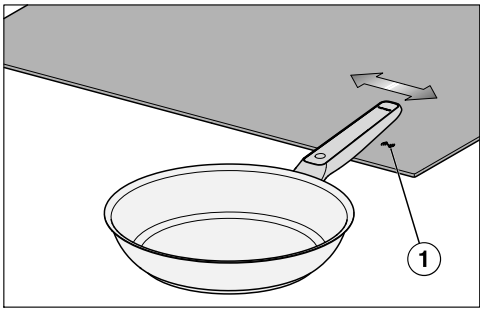
توصيل أواني الطهي

يتم تفعيل شاشة *NFC* *(الاتصال قريب المدى)*.

- قم بتشغيل أواني الطهي.

يومض **شاشة عرض الحالة** باللون الأبيض.

تضيء جميع أزرار استشعار أواني الطهي.



■ حرك شعار "Miele" المطبوع على مقبض المقلاة من اليمين إلى اليسار على مسافة 1 سم تقريبًا فوق شاشة ① (((•))) المضيئة في الموقد.

تعرض **شاشة الموقد** *C02* لمدة 5 ثوانٍ تقريبًا.

ينطفئ الرمز **شاشة عرض الحالة**.

تضيء جميع أزرار استشعار أواني الطهي.

تم توصيل أواني الطهي بالموقد.

أثناء إضاءة شاشة *NFC* (((•))) *(الاتصال قريب المدى)*، يمكن توصيل أواني طهي إضافية بالموقد. يمكن العثور على الحد الأقصى لعدد قطع أواني الطهي المتصلة في إرشادات التشغيل والتركيب الخاصة بموقدك.

■ بعد توصيل أواني الطهي المطلوبة، المس *On/Off* ① *(تشغيل/إيقاف تشغيل) الموقد*.

التشغيل

ملاحظات الأمان الخاصة بالتشغيل

يمكن أن تتسبب الأبخرة المتصاعدة من فتحة خروج البخار بالغطاء في تلف عناصر التحكم والمؤشرات.

أدر فتحة الغطاء بعيدًا عن عناصر التحكم والمؤشرات.

تشغيل أواني طهي

تشغيل أواني الطهي على موقد يحتوي على أكثر من واحد

يتم توصيل أواني الطهي بموقد متوافق مع أواني الطهي (انظر "التشغيل لأول مرة").

■ ضع أواني الطهي على الموقد.

■ إذا كان الموقد متوقف عن التشغيل، المس ① .

■ المس ⏻ في غضون 10 ثوانٍ.

ستومض جميع ✓ التي تحتوي على أواني طهي.

■ على الموقد: في غضون 10 ثوانٍ، المس ✓ لأواني الطهي التي تم تشغيلها.

تضيء جميع أزرار استشعار أواني الطهي.

تعرض شاشة منطقة الطهي/شاشة أواني الطهي المقابلة الرم*R*.

تشغيل أواني طهي على موقد يحتوي على واحد

يتم توصيل أواني الطهي بموقد متوافق مع أواني الطهي (انظر "التشغيل لأول مرة").

- ضع أواني الطهي على الموقد.
- إذا كان الموقد متوقف عن التشغيل، المس ⏻ .
- المس ⏻ في غضون 10 ثوانٍ.

ستضيء شاشات عرض أواني الطهي التي تحتوي على أواني الطهي.

- على الموقد: في غضون 10 ثوانٍ، المس الخاص بأواني الطهي التي تم تشغيلها.

يضيء الخاص بأواني الطهي المعنية بشكل ساطع. تضيء شاشات أواني الطهي الأخرى بشكل خافت.

- المس ✓ على الموقد.

تضيء جميع أزرار استشعار أواني الطهي.

تعرض شاشة أواني الطهي المقابلة الرمز *R*

تشغيل أواني طهي متعددة

يمكن استخدام العديد من أواني الطهي في آنٍ واحد على موقد واحد. يجب تشغيل أواني الطهي الواحدة تلو الآخر.

- لتشغيل إناء طهي آخر، اتبع الخطوات الموضحة في "التشغيل - تشغيل أواني الطهي".

إيقاف تشغيل أواني طهي

إيقاف تشغيل أواني طهي

- المس ⏻ .

ينطفئ الرمز.

أواني الطهي متوقفة عن التشغيل.

إيقاف تشغيل أواني الطهي والموقد

- المس ⏻ .

تومض الشاشة لمدة 10 ثوانٍ تقريبًا.

يتم إيقاف تشغيل الموقد وأواني الطهي.

تفعيل برنامج القلي الأولَ أو الثانيَ أو الثالثَ

يمكنك العثور على البرنامج المناسب لطعامك في قسم "البرامج".

تشغيل أواني الطهي (انظر "التشغيل – تشغيل أواني الطهي").

- أضف دهن أو زيت الطهي مع مراعاة نقطة الدخان (الحرارة التي يتحملها الزيت) المناسبة لدرجة الحرارة المستهدفة لأواني الطهي (انظر "البرامج").
- المس زر استشعار البرنامج المطلوب.

إذا قمت بإضافة الطعام قبل نهاية مرحلة التسخين في برنامج القلي، فقد تتأثر نتائج القلي.
أضف الطعام دائمًا بعد انتهاء مرحلة التسخين.

تحتوي البرامج على مرحلة تسخين. إذا لم تكن أواني الطهي عند درجة الحرارة المستهدفة، تبدأ مرحلة التسخين.

ينبض زر الاستشعار الخاص بالبرنامج المحدد بشكل ساطع حتى تكتمل مرحلة التسخين.
تضيء أزرار الاستشعار الأخرى بشكل خافت.

بعد 5 ثوانٍ تقريبًا، ينبض زر الاستشعار الخاص بالبرنامج المحدد وتنطفئ أزرار الاستشعار الأخرى.

عناصر التحكم والمؤشرات في وضع توفير الطاقة.

عند اكتمال مرحلة التسخين، يضيء زر الاستشعار الخاص بالبرنامج المحدد بشكل متواصل ويصدر صوت جرس على الموقد.

- ضع الطعام في أواني الطهي.
- عندما تكون راضيًا عن نتائج القلي، أنهِ عملية القلي. يمكنك استخدام وظائف المؤقّت الموجودة في الموقد لمساعدتك.

نصيحة: إذا كنت ترغب في استخدام بقايا الطعام المقلي مع أطعمة سميكة مثل الطماطم المصفاة، فقم أولا بتخفيف بقايا الطعام المقلي مثلاً بالماء أو المرق.

تفعيل برنامج الطهي على نار هادئة (Simmering)

أكملت أواني الطهي مرحلة التسخين لبرنامج القلي الأول أو الثاني أو الثالث.

لضمان عمل عملية الطهي على نار هادئة بجودة عالية، يجب إضافة ما لا يقل عن 250 مل من السائل (تأكد من أن السائل ليس سميكًا جدًا).

- المس ⎓ ولا تحرك قدر الطهي لمدة 30 ثانية على الأقل.

سيضيئ ⎓ بسطوع تضيء أزرار الاستشعار الأخرى بشكل خافت.

بعد 5 ثوانٍ تقريبًا، يضيء ⎓ بشكل متواصل وتنطفئ أزرار الاستشعار الأخرى.

عناصر التحكم والمؤشرات في وضع توفير الطاقة.

- عندما تكون راضيًا عن نتائج الطهي على نار هادئة، أنهِ عملية الطهي على نار هادئة. يمكنك استخدام وظائف المؤقّت الموجودة في الموقد لمساعدتك.

نصيحة: ابق على مستوى قلي واحد عند غلي كميات كبيرة. ثم قم بتفعيل برنامج الطهي على نار هادئة.

إلغاء البرامج

تم تفعيل برنامج.

- المس مع الاستمرار (> ثانيتين) زر الاستشعار الخاص بالبرنامج المفعل.

تم إلغاء البرنامج.

تضيء جميع أزرار استشعار أواني الطهي.

يعرض *0*.

إلغاء تفعيل وضع توفير الطاقة لعناصر التحكم والمؤشرات

- المس أحد عناصر التحكم والمؤشرات غير المضيئة.

يتم إلغاء تفعيل وضع توفير الطاقة لعناصر التحكم والمؤشرات لمدة 5 ثوانٍ تقريبًا.

يضيء زر استشعار البرنامج المحدد بشكل ساطع. تضيء أزرار الاستشعار الأخرى بشكل خافت.

وظائف خاصة على الموقد

تفعيل الوظائف الخاصة على الموقد

يمكنك استخدام جميع الوظائف الخاصة في موقد Miele الخاص بك مع أواني الطهي، ما لم يذكر خلاف ذلك في إرشادات التشغيل والتركيب الخاصة بموقدك.

- تفعيل برنامج على أواني الطهي.
- قم بتفعيل الوظيفة الخاصة المطلوبة على موقد Miele الخاص بك.

تعرض شاشة منطقة الطهي/شاشة أواني الطهي الرمز *R* مع الشاشة المقابلة للوظيفة الخاصة.

إلغاء تفعيل الوظيفة الخاصة بالموقد

- قم بإلغاء تفعيل الوظيفة الخاصة على الموقد.

تم إلغاء تفعيل الوظيفة الخاصة. تم تفعيل المساعدة من أواني الطهي.

البرامج

الطهي على نار هادئة

البرنامج مناسب للطهي على حرارة منخفضة أو لجعل الصلصات مركزة. يمكن ضبط البرنامج بعد عملية القلي.

القلي I

البرنامج مناسب لجميع الأطعمة المقلية على درجة حرارة منخفضة.

يعمل البرنامج على تسخين أواني الطهي إلى درجة الحرارة المستهدفة (إعداد المصنع 150 درجة مئوية) بأسرع وقت ممكن. في نهاية مرحلة التسخين هذه، يمكن إضافة الطعام.

إذا قمت بإضافة الطعام قبل نهاية مرحلة التسخين في برنامج القلي I، فقد تتأثر نتائج القلي.
أضف الطعام دائمًا بعد انتهاء مرحلة التسخين.

يمكنك تغيير درجة الحرارة المستهدفة. يمكنك العثور على إرشادات مفصلة في قسم "ضبط الإعدادات" ضمن إرشادات التشغيل والتركيب الخاصة بموقدك.

القلي II

البرنامج مناسب للطعام المقلي على درجة حرارة متوسطة.

يعمل البرنامج على تسخين أواني الطهي إلى درجة الحرارة المستهدفة (إعداد المصنع 190 درجة مئوية) بأسرع وقت ممكن. في نهاية مرحلة التسخين هذه، يمكن إضافة الطعام.

إذا قمت بإضافة الطعام قبل نهاية مرحلة التسخين في برنامج القلي II، فقد تتأثر نتائج القلي.
أضف الطعام دائمًا بعد انتهاء مرحلة التسخين.

يمكنك تغيير درجة الحرارة المستهدفة. يمكنك العثور على إرشادات مفصلة في قسم "ضبط الإعدادات" ضمن إرشادات التشغيل والتركيب الخاصة بموقدك.

القلي III

البرنامج مناسب للقلي القصير والقوي و/أو القلي المكثف على درجات حرارة عالية.

يعمل البرنامج على تسخين أواني الطهي إلى درجة الحرارة المستهدفة (إعداد المصنع 210 درجة مئوية) بأسرع وقت ممكن.

إذا قمت بإضافة الطعام قبل نهاية مرحلة التسخين في برنامج القلي III، فقد تتأثر نتائج القلي.
أضف الطعام دائمًا بعد انتهاء مرحلة التسخين.

يمكنك تغيير درجة الحرارة المستهدفة. يمكنك العثور على إرشادات مفصلة في قسم "ضبط الإعدادات" ضمن إرشادات التشغيل والتركيب الخاصة بموقدك.

برامج الطعام وأواني الطهي

الطعام	البرنامج[1]	الغطاء
اللحوم		
صلصة البولونيز	التحمير: القلي ≈ III، الطهي في الصلصة: الطهي على نار هادئة ≈	– ✓
النقانق، غير المطبوخة	القلي ≈ I	✓
النقانق، المطبوخة مسبقًا	القلي ≈ II	✓
لحوم، بكمية كبيرة	القلي ≈ III	–
فطائر اللحم	القلي ≈ I	✓
شرائح اللحم	التحمير: القلي ≈ II، الطهي في الصلصة: الطهي على نار هادئة ≈	– ✓
صدور الدجاج، الكاملة	القلي ≈ I	✓✓
رغيف اللحم	القلي ≈ II	✓
إسكالوب	القلي ≈ II	–
تسوية اللحم المقدد	القلي ≈ I	✓
لحم ستيك	القلي ≈ II	–
الأسماك		
سمك فيليه	القلي ≈ II	✓
الأسماك، الكاملة	القلي ≈ I	✓✓
الروبيان	القلي ≈ II	✓
الأطباق الجانبية		
البطاطس المقلية المصنوعة من البطاطس المطهية	القلي ≈ III	✓

الطعام	البرنامج[1]	الغطاء
البطاطس المقلية المصنوعة من البطاطس النيئة	القلي ⚠ II	✓
أرز الريزوتو	التحمير: القلي ⚠ I، طبخ في المرق: طهي على نار هادئة ⚠	– ✓
عجة إسبانية مصنوعة من البطاطس النيئة	القلي ⚠ II	✓
الخضروات		
طهي الخضروات	القلي ⚠ I	✓
الخضروات، القلي بكميات كبيرة	القلي ⚠ III	–
فطائر البطاطس	القلي ⚠ II	–
البصل في الزبدة	القلي ⚠ I	✓
الحلويات		
الكريب	القلي ⚠ I	✓
الكراميل	القلي ⚠ II	✓
فطائر على الطريقة الأمريكية	القلي ⚠ I	✓
الفطائر	القلي ⚠ II	✓
الفشار	القلي ⚠ III	✓✓
غير ذلك		
القلي في الزبدة	القلي ⚠ I	✓
بيض أومليت	القلي ⚠ I	✓
بيض مخفوق	القلي ⚠ I	✓
الحبوب، محمصة جافة	القلي ⚠ II	✓
صلصة الدقيق (الرو)	التحمير: القلي ⚠ I، الصلصة: الطهي على نار هادئة ⚠	✓ ✓

الطعام	البرنامج[1]	الغطاء
الصلصة المركّزة	الطهي على نار هادئة	–
البيض المقلي	القلي ا	✓
أطباق المجمدات المقلية	القلي اا	✓

✓✓ يلزم وضع الغطاء للحصول على نتائج مثالية.

✓ يُوصى بوضع الغطاء. يمنع ذلك تسرب الحرارة دون داع.

– لا يُسمح بوضع الغطاء للحصول على نتائج مثالية.

[1] البرامج هي أمثلة تستند إلى إعدادات المصنع الخاصة بالبرامج. يمكنك استخدام برامج أخرى أو تغيير إعدادات البرامج لما يناسب تفضيلاتك. يمكن الاطلاع على مزيد من المعلومات حول البرامج، مثل مجالات التطبيق وتسلسل البرنامج، في قسم "البرامج".

في برامج القلي، لا تقم بإضافة الطعام إلا بعد انتهاء مرحلة التسخين.

معلومات مفيدة

أواني الطهي المستعملة

إذا كنت تتخلص من أواني الطهي أو تبيعها أو تقرضها لشخص ما أو تقوم لأول مرة بتشغيل إناء طهي مستعمل، فلن تحتاج إلى إعادة ضبط أو حذف في إعدادات أواني الطهي أو الموقد.

التنظيف والعناية

تنظيف أواني الطهي

أواني الطهي قابلة للغسل في غسالة الأطباق.
نُوصي بالتنظيف يدويًا لمنع تغير لون البلاستيك.

نظف أواني الطهي بعد الاستخدام في ماء بالصابون دافئ باستخدام قطعة قماش مبللة للتنظيف أو إسفنجة ناعمة.
يُرجى اتباع إرشادات الجهة المصنعة لمادة التنظيف.

لا تستخدم أبدًا مواد تنظيف كاشطة.

أزل جميع بقايا مادة التنظيف، مثلاً تحت الماء الجاري.

متى يجب استبدال البطارية

تتم الإشارة إلى وقت تغيير البطارية من خلال:

- وميض باللون الأحمر مرتين.
- في *BAT*

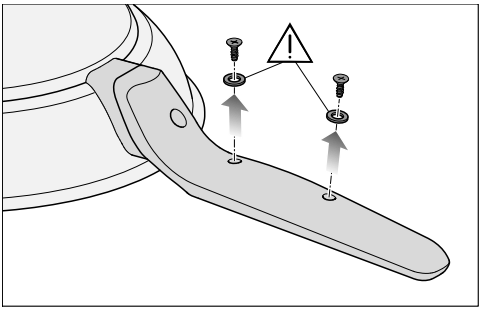
تغيير البطاريات

مفك براغي (PH 2)

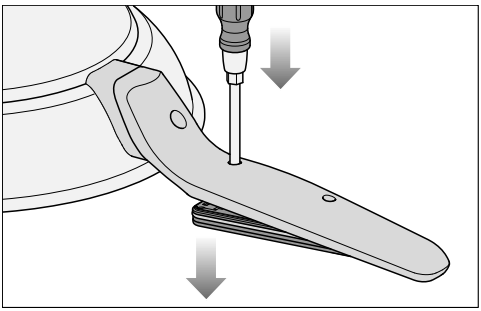
بطاريتان (Murata CR2477Wان Murata CR2477X أو Panasonic CR2477)

يتوفر سطح نظيف وناعم ومستوٍ.

- اقلب أواني الطهي بحيث يكون الجانب السفلي متجهًا نحو الأعلى.
- ضع أواني طهي على السطح.



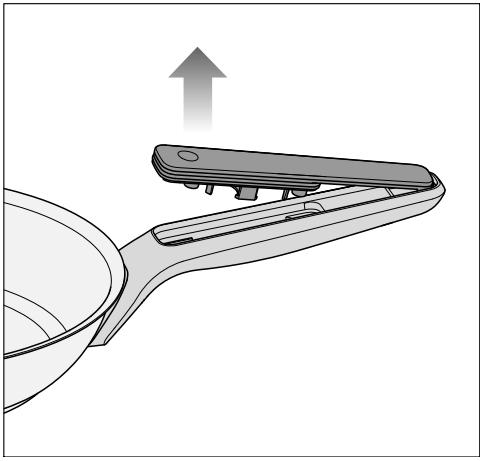
- قم بفك البراغي الموجودة أسفل المقبض بالكامل وضعها على جانب واحد مع سدادات الإحكام.



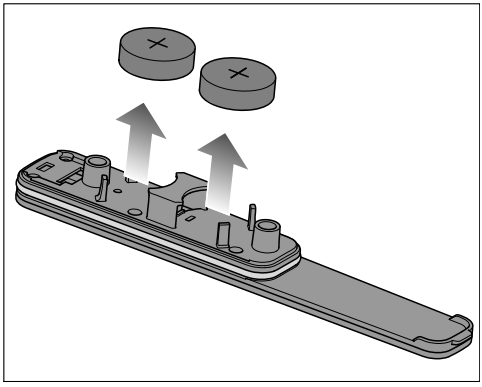
- أدخل طرف مفك البراغي في فتحة البرغي الفارغة الأقرب إلى قاع المقلاة.
- اضغط على مفك البراغي نحو الأسفل.

سيؤدي ذلك إلى دفع الغطاء نحو الخارج.

■ أمسك أواني الطهي بإحكام من حافتها واقلبها بحيث يكون الجانب السفلي متجهًا نحو الأسفل.

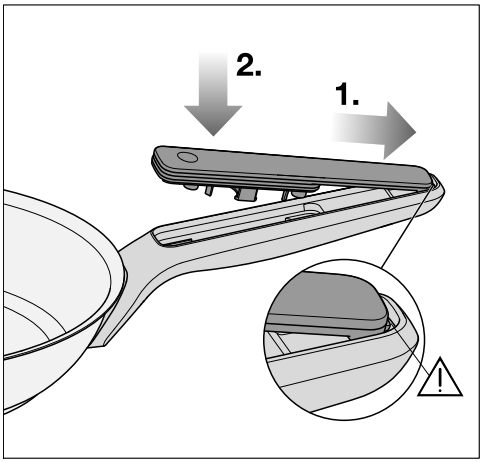


■ اسحب الغطاء باتجاه حافة المقلاة.



■ أزل البطاريات من الغطاء.

■ ركّب بطاريتين جديدتين في الحاملين. يجب أن يكون القطب الموجب (+) متجها نحو الخارج.



إذا لم يتم تعشيق الغطاء بشكل صحيح، فقد لا يتم إغلاق غطاء حجرة البطارية بشكل صحيح.

تحقق من أن الغطاء مثبت بشكل صحيح في مكانه قبل إعادة تثبيته بالبراغي.

■ 1. ادفع الغطاء مرة أخرى إلى داخل الحامل بحيث تنزلق وسيلة التثبيت في الحامل.

■ 2. اضغط الغطاء على المقبض.

■ قم بتركيب سدادات الإحكام اللولبية والبراغي بترتيب عكسي.

اكتشاف الأعطال وإصلاحها

يمكن بسهولة إصلاح العديد من المشكلات والأعطال. بإمكانك توفير الوقت والمال في العديد منالحالات؛ إذ لا تحتاج إلى الاتصال بوكيل Miele.

للحصول على مزيد من المعلومات لمساعدتك في إصلاح الأعطال بنفسك تصفّح www.miele.de/support/customer-assistance.

المشكلة	السبب والحل
يعرض على الموقد *bAt*.	حالة شحن البطاريات حرجة ويجب استبدالها في أقرب وقت. ■ عندما تكون البطاريات فارغة، يجب تغييرها (راجع "التنظيف والعناية - تغيير البطاريات").
يومض *Err* **بالتناوب مع** *709* **في؛ ويتم إيقاف تشغيل الموقد وأواني الطهي.**	تم قطع الاتصال بين أواني الطهي والموقد. ■ تشغيل أواني الطهي (انظر "التشغيل - تشغيل أواني الطهي"). ■ إذا عرضت شاشة الموقد *Err 709* مرة أخرى، حاول تشغيل أواني طهي أخرى على الموقد. ■ اتصل بقسم خدمة العملاء في Miele.
يتم عرض رسالة غير مدرجة في إرشادات التشغيل هذه في على الموقد.	يؤدي الموقد وظيفته أو يشير إلى وجود مشكلة. ■ يمكنك العثور على المعلومات الضرورية للتشغيل أو استكشاف الأخطاء وإصلاحها في إرشادات التشغيل والتركيب بموقدك.
لا يمكنك إجراء التشغيل لأول مرة لأواني الطهي.	تحقق مما إذا كانت أواني الطهي قد تم تشغيلها لأول مرة بالفعل. تحقق مما إذا كان الحد الأقصى لعدد قطع أواني الطهي متصلة بموقدك. يمكن العثور على الحد الأقصى لعدد قطع أواني الطهي المتصلة في إرشادات التشغيل والتركيب الخاصة بموقدك.

المشكلة	السبب والحل
أزرار الاستشعار غير مضاءة.	أواني الطهي في وضع توفير الطاقة. ■ المس أحد أزرار الاستشعار غير المضاءة. جميع أزرار الاستشعار مضاءة.
	لم يتم تشغيل أواني الطهي. ■ تشغيل أواني الطهي (انظر "التشغيل - تشغيل أواني الطهي").
	لم يتم تشغيل أواني الطهي لأول مرة بشكل صحيح. ■ قم بتشغيل أواني الطهي لأول مرة (راجع قسم "التشغيل لأول مرة" ضمن إرشادات التشغيل والتركيب الخاصة بموقدك).
	البطاريات فارغة. ■ يجب تغيير البطاريات (انظر "التنظيف والعناية - تغيير البطاريات").
لا تشعر بالرضا عن عملية القلي.	درجات الحرارة المستهدفة لبرامج القلي غير مناسبة. ■ تغيير درجات الحرارة المستهدفة لبرنامج القلي. يمكنك العثور على إرشادات مفصلة في قسم "ضبط الإعدادات" ضمن إرشادات التشغيل والتركيب الخاصة بموقدك.
	تم وضع الطعام في إناء الطهي قبل وصول برنامج القلي إلى نهاية مرحلة التسخين. ■ انتظر حتى انتهاء مرحلة التسخين لكل برنامج من برامج القلي قبل وضع الطعام في القدر.
لا تشعر بالرضا عن عملية الطهي على نار هادئة.	عند التغيير من برنامج القلي إلى برنامج الطهي على نار هادئة، تنخفض درجة الحرارة كثيراً، على سبيل المثال بسبب إضافة سائل بارد. ■ اختر ⍨ لإعادة غلي محتويات القدر مرة أخرى ثم إعادة تفعيل الطهي على نار هادئة ⍩ أو ■ الطهي على نار هادئة مع ⍨.
تستمر مرحلة التسخين لمدة طويلة.	تتسرب الحرارة بسبب عدم وضع الغطاء على القدر. ■ استخدم الغطاء أثناء مرحلة التسخين من البرنامج، ما لم يتم تحديد خلاف ذلك في "البرامج – الطعام والبرامج".

المشكلة	السبب والحل
لا يعمل الموقد على تسخين أواني الطهي.	لقد استخدمت أواني طهي على الموقد لم يتم إجراء التشغيل الأولي لها عليه. ■ قم بإجراء التشغيل الأولي لأواني الطهي على الموقد الذي تريد استخدامها عليه (انظر "التشغيل - تشغيل أواني الطهي").
تريد استخدام إناءين أو أكثر على الموقد، لكن جميع أواني الطهي تنطفئ.	لم يتم تشغيل أواني الطهي بشكل صحيح. ■ قم دائمًا بتشغيل أواني الطهي واحد تلو الآخر والمس ⊘ أو ثم ⊘ من أواني طهي التي تم تشغيلها (انظر "التشغيل - تشغيل أواني الطهي").
لقد قمت بإجراء التشغيل الأولي لأواني الطهي على الموقد الخطأ.	قم بإجراء التشغيل الأولي لأواني الطهي على الموقد المطلوب. لا تحتاج إلى إجراء أي إعدادات إضافية على أواني الطهي أو الموقد.

قسم خدمة العملاء

يمكنك العثور على معلومات تساعدك على إصلاح الأعطال بنفسك ومعلومات عن قطع غيار Miele على الموقع الإلكتروني www.miele.com/service.

الاتصال في حال وجود عطل

في حالة حدوث عطل لا يمكنك إصلاحه بنفسك، يُرجى الاتصال بوكيل Miele، أو قسم خدمة العملاء لدى Miele.

يمكنك حجز مكالمة هاتفية لدى قسم خدمة عملاء Miele عبر الإنترنت على الموقع www.miele.com/service.

تتوفر معلومات الاتصال الخاصة بخدمة عملاء Miele في نهاية هذا الكتيب.

يُرجى ذكِر مُعَرف موديل الجهاز ورقمه التسلسلي (SN) عند الاتصال بخدمة عملاء شركة Miele. يمكنك إيجاد هذه المعلومات على لوحة البيانات.

البيانات التقنية

البيانات التقنية

نطاق تردد ISM	2,400 غيغاهرتز – 2,4835 غيغاهرتز
تردد RFID/NFC	13,56 Mhz
قوة الإرسال RFID/ NFC	المبني للمجهول
قوة الإرسال BTLE	≥ 10 ملي واط

▶ **Задължително** прочетете ръководство за употреба преди пускане в експлоатация. Така ще предпазите себе си и ще предотвратите евентуални щети.

▶ Батериите може да бъдат погълнати. Уверете се, че новите и/или използвани батерии не може да бъдат погълнати. Пазете батериите далеч от деца.

▶ След смяна на батериите затворете добре отделението за батерии. Съхранявайте резервните батерии на място, недостъпно за деца.

▶ Използвайте само неповредени батерии. Незабавно сменете повредените батерии.

▶ Батериите не трябва да се свързват накъсо или да се хвърлят в огън.

▶ Ако подозирате, че е погълната батерия, незабавно потърсете спешна медицинска помощ. Не давайте на детето нищо за ядене или пиене и не го карайте да повръща.

▶ Съдът за готвене функция M Sense е подходящ само за готварски плот, готов за съдове за готвене функция M Sense.

▶ Не пържете със съд за готвене.

▶ Спазвайте инструкциите в ръководството за употреба и монтаж на Вашия готварски плот, готов за съд за готвене функция M Sense. Там може да намерите допълнителна информация за това как да използвате съда за готвене. Освен ако в ръководството за употреба и монтаж на съдовете за готвене не е посочено друго, се прилагат спецификациите в ръководството за употреба и монтаж на Вашия готварски плот, готов за съдове за готвене функция M Sense.

▶ Използвайте съдовете за готвене само вкъщи за печене и след това за готвене на ястия. Всички други видове употреба са недопустими.

▶ Преди първата употреба почистете съдовете за готвене с препарат за ръчно миене (вижте раздел “Почистване и грижа”).

▶ За преместване вдигайте съдовете за готвене.

▶ Препоръчваме ви да използвате съда за готвене само в свързан режим, за да можете да използвате всички функции.

▶ Ако използвате няколко съда за готвене на един готварски плот едновременно, се уверете, че сте свързали съдовете за готвене към управлението за съдовете/зоните за готвене, свързани с позицията.

▶ Осигурете достатъчна вентилация по време на процеса на готвене.

▶ Много високите температури могат да предизвикат димене или запалване на маслото. Никога не оставяйте тенджера без надзор върху готварския плот.

▶ Използвайте само мазнини и масла, които могат да се нагряват до висока температура. Никога не гасете запалване на масло с вода. Използвайте противопожарно одеяло или подходящ капак, за да изгасите пожар от масло.

▶ Дръжките се нагряват, когато са изложени на директна топлина (например от отдадената топлина от съда за готвене). Когато докосвате горещите дръжки, използвайте кухненски ръкавици или кухненски кърпи.

▶ Ако поставяте капаци на съдовете за готвене, за да промените отвеждането на въздуха, се уверете, че парата не достига до дръжките или електрониката на съдовете за готвене. Дръжките и електрониката могат да прегреят и да се повредят.

▶ Неуплътненности могат да доведат до повреда на електрониката. При смяната на батерията се уверете, че няма повредени уплътнения на съда за готвене и/или, дали не са поставени или са поставени неправилно.

▶ При програмите за печене винаги добавяйте храната едва след края на фазата на нагряване (бутонът спира да мига и се чува звуков сигнал).
Ако добавите храната преди края на фазата на загряване, това може да повлияе на резултата от печенето.

▶ Не използвайте твърди или остри предмети в съдовете за готвене. Незалепващото покритие може да се повреди. Препоръчваме да се използват кухненски принадлежности от силикон или мека дървесина. Не натискайте твърде силно дървените кухненски принадлежности към незалепващото покритие.

▶ Ако дръжките са завинтени, проверявайте здравината на винтовата връзка преди всяка употреба. Дозатегнете винтовете, ако е необходимо.

Устойчивост и опазване на околната среда

Изхвърляне на опаковката

Опаковката служи за боравене с уреда и го предпазва от повреди при транспортирането.

Връщането на опаковката за рециклиране спестява суровини. Използвайте специфичните за съответните материали места за събиране за повторна употреба и възможности за връщане.

Изхвърляне на употребяван уред

Електрическите и електронните уреди съдържат много ценни материали. Също така те съдържат и определени вещества, смеси и компоненти, които са били необходими за тяхната функционалност и безопасност. В битовите отпадъци, както и при неправилно третиране, те могат да бъдат опасни за човешкото здраве и за околната среда. Затова в никакъв случай не изхвърляйте остарелия уред в битовата смет.

Вместо това за безплатното предаване и рециклиране на електрически и електронни уреди се обърнете към официалните пунктове за предаване и обратно приемане, създадени към общината, търговеца или към Miele. По закон само Вие сте отговорни за изтриване на евентуално запаметените персонални данни на уреда, който изхвърляте. Вие сте задължени по закон да изваждате от уреда без разрушаване стари батерии и акумулатори, които не са неподвижно вградени в уреда, както и лампи, които могат да се отстраняват без разрушаване. Предавайте ги в подходящ събирателен пункт, където те трябва да бъдат приети безплатно. Погрижете се Вашият употребяван уред да бъде съхраняван безопасно за деца до неговото транспортиране.

Връщане на стари батерии и акумулатори

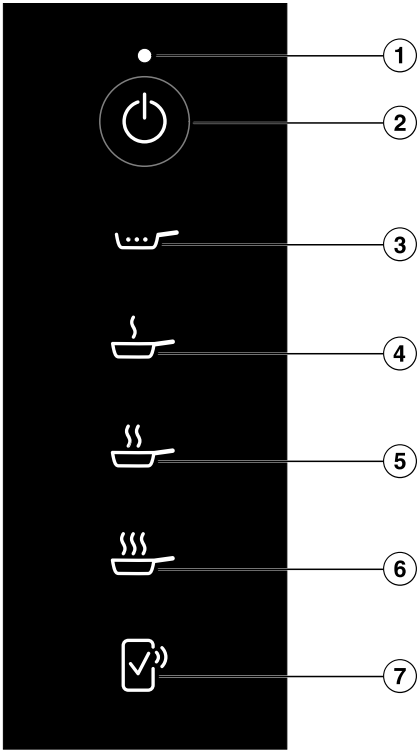
Електрическите и електронните уреди съдържат различни батерии и акумулатори, които след употреба не трябва да се изхвърлят при битовите отпадъци. Вие сте задължени по закон да изваждате старите батерии и акумулатори, които не са неподвижно вградени в уреда, и да ги предадете в подходящ събирателен пункт (напр. магазин), където те трябва да бъдат приети безплатно. Изолирайте металните контакти, като ги облепите с изолирбанд, за да избегнете късо съединение. Възможно е батериите и акумулаторите да съдържат вещества, които могат да увредят човешкото здраве и да навредят на околната среда.

Обозначението на батерията или акумулатора дава допълнителни указания: съдържащите литий напр. са обозначени с “Li-ion”. Зачеркнатият контейнер за смет означава, че в никакъв случай не трябва да изхвърляте батериите и акумулаторите в битовите отпадъци. Ние сме длъжни да Ви информираме и за следното: ако зачеркнатият контейнер за смет е обозначен с един или няколко от посочените химически знаци, те съдържат олово (Pb), кадмий (Cd) и/или живак (Hg).

Старите батерии и акумулатори съдържат важни суровини и могат да се рециклират. Разделното събиране на стари батерии и акумулатори улеснява обработката и рециклирането.

Запознаване с уреда

Панел за обслужване и индикаторни елементи



① Индикатор за статус

② Бутон *Съд за готвене включване/изключване* ⏻

③ Бутон *Къкрене*

④ Бутон *Печене (I)*

⑤ Бутон *Печене II*

⑥ Бутон *Печене III*

⑦ Бутон *Дистанционно потвърждаване*
За допълнителна информация вижте глава “Запознаване с уреда”, раздел “Свързване в мрежа”.

Индикатор за статус

Индикация	Значение
Мига в бяло	- Съдът за готвене чака да бъде пуснат в експлоатация. - Съдът за готвене чака потвърждение на готварския плот. - Готварският плот е изключен.
Мига в червено	Програмата е прекъсната.
Премигва 2 пъти в червено	Батериите са в критично състояние на заряд и трябва да бъдат сменени скоро.

Специални функции

Програми

Готварският плот автоматично регулира мощността на загряване на съда за готвене, с програмите на съда за готвене. Това означава, че температурата винаги остава постоянна. Оптималната температура, зависеща от храната, се постига и поддържа чрез програмите, без да е необходимо ръчно регулиране.

Някои програми изискват фаза на загряване за тази цел.

Можете да промените целевите температури за програмите Пържене I, II и III. Подробни инструкции ще намерите в раздел “Регулиране на настройките” в ръководството за употреба и монтаж на Вашия готварски плот.

Допълнителна информация за програмите и таблица с примери за храни и принадлежащите програми може да намерите в глава “Програми”.

Свързване в мрежа

Вашият готварски плот е оборудван с интегриран WiFi модул. Готварският плот може да бъде свързан с Вашата домашна мрежа или само с Вашия аспиратор Miele. WiFi модулът позволява използването на приложението Miele на мобилно устройство.

След като готварският Ви плот е бил свързан чрез WiFi, връзката се възстановява автоматично при всяко ново включване.

Уверете се, че сигналът на Вашия WiFi мрежа е достатъчно силен на мястото на монтиране на Вашия готварски плот.

Чрез свързване на готварския плот към Вашата WiFi мрежа се повишава разходът на енергия дори когато фурната е изключена.

Интелигентни екстри чрез приложението Miele*

Свързването в мрежа чрез приложението Miele ви дава достъп до множество интелигентни екстри, включително:

- да извиквате информация за статуса
- да използвате на допълнителни полезни функции
- да поддържате съдовете за готвене в крак с най-новите разработки на Miele чрез софтуерни актуализации (възможно само чрез WiFi)

Повече информация за Smart Extras можете да намерите на уебсайта на Miele, в Apple App Store® или в Google Play Store™.

* Допълнителна дигитална оферта от Miele & Cie. KG. Обхватът на функциите може да се различава в зависимост от модела и държавата. От Вас се изисква да се съгласите с Общите търговски условия и Информацията за защита на данните за дигиталните продукти и услуги на Miele в приложението Miele. Miele си запазва правото да променя или прекратява дигиталните оферти по всяко време.

Допълнително закупувани аксесоари

В онлайн магазина на Miele, от Отдела за обслужване на клиенти на Miele или от специализиран търговец на Miele можете да закупите специално пригодени за тигана продукти, като например капак и почистващи препарати.

Онлайн магазина на Miele можете да намерите чрез следния QR код:

Пускане в експлоатация

Пускане на съда за готвене в експлоатация

- Съдът за готвене е най-много хладък.
- Съдът за готвене е празен.

Настройка на височината на готварския плот

Фабричната настройка е за надморска височина от 0 до 1800 м над морското равнище. По-прецизната настройка подобрява резултата от готвенето в съда за готвене. Може да настроите надморската височина с точност до 300 метра.

- Разберете каква е надморската височина на мястото на монтиране.
- Регулирайте надморската височина на готварския плот (вижте раздел “Регулиране на настройките” в ръководството за употреба и монтаж на Вашия готварски плот).

Активиране на индикация (((•))) NFC (комуникация в близко поле)

При първите 20 включвания на готварския плот индикацията (((•))) *NFC (комуникация в близко поле)* се активира автоматично. Когато включите готварския плот за 21-ви път индикаторът (((•))) *NFC (комуникация в близко поле)* трябва да се активира ръчно.

- Изключете готварския плот.
- Докоснете ① *Готварски плот вкл./изкл.* за около 6 секунди. Секундите се отброяват обратно в Индикация на готварския плот.

Индикация на готварския плот показва *P*.

Индикации за зони за готвене/индикации за съдове за готвене показва следното:

- 9 и число показват избрания бърз параметър
- в зависимост от модела:

  C и число показват избрания код на избрания бърз параметър

Другите бутони светят.

Индикацията (((•))) *NFC (комуникация в близко поле)* светва ярко.

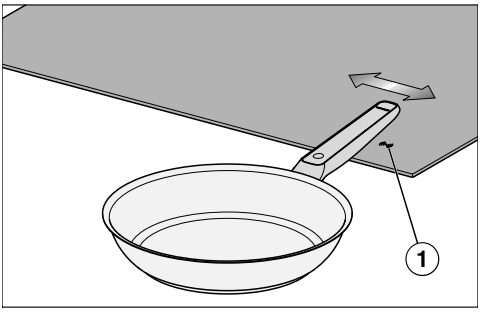
Свързване на съдове за готвене

Индикацията (((•))) *NFC (комуникация в близко поле)* е активирана.

- Включете съда за готвене.

Индикатор за статус мига в бяло.

Всички бутони на съда за готвене са осветени.



- Завъртете надписа “Miele”, отпечатан върху дръжката на тигана, отдясно наляво на височина около 1 cm над светещата индикация (((•))) *Символ NFC* ① на готварския плот.

На Индикация на готварския плот се показва *C02* за около 5 секунди.

Индикаторът за статус вече не свети.

Всички бутони на съда за готвене са осветени.

Съдът за готвене е свързан към готварския плот.

Докато индикацията (((•))) *NFC (комуникация в близко поле)* свети, към готварския плот могат да се свързват допълнителни съдове за готвене. Максималният брой на свързаните съдове за готвене е посочен в ръководството за употреба и монтаж на Вашия готварски плот.

- След като свържете желания съд за готвене, докоснете ⏻ *Готварски плот вкл./изкл.*

Обслужване

Указания за безопасност при управлението

Пари от изхода за пара на капака може да повредят елементите за управление и индикация.

Обърнете отвора на капака встрани от елементите за управление и индикация.

Включване на съд за готвене

Включване на съд за готвене на готварски плот с повече от един плъзгач

Съдът за готвене е свързан към готварски плот, готов за съд за готвене M Sense (вж. глава “Въвеждане в експлоатация”).

- Поставете съдовете за готвене върху готварския плот.
- Когато готварският плот е изключен, докоснете ⏻ *Готварски плот вкл./изкл.*.
- Докоснете ⏻ *Съд за готвене включване/изключване* в рамките на 10 секунди.

Всички ✓ *OK* със съд за готвене мигат.

- Върху готварския плот: в рамките на 10 секунди докоснете ✓ *OK* , който принадлежи към включения съд за готвене M Sense.

Всички бутони на съда за готвене са осветени.

Съответната индикация за зони за готвене/индикация за съдове за готвене показва *A*.

Включване на съд за готвене на готварски плот с плъзгач

Съдът за готвене е свързан към готварски плот, готов за съд за готвене M Sense (вж. глава “Въвеждане в експлоатация”).

- Поставете съдовете за готвене върху готварския плот.
- Когато готварският плот е изключен, докоснете ⏻ *Готварски плот вкл./изкл.*
- Докоснете ⏻ *Съд за готвене включване/изключване* в рамките на 10 секунди.

Индикаторите за съдове за готвене със съдове за готвене светят.

- Върху готварския плот: в рамките на 10 секунди докоснете индикаторът за съдове за готвене, който принадлежи към включения съд за готвене M Sense.

Индикаторът за съдове за готвене на съответния съд за готвене светва ярко. Индикаторите на другите съдове за готвене светят приглушено.

- Докоснете бутона ✓ *OK* на готварския плот.

Всички бутони на съда за готвене са осветени.

Съответният индикатор за съдове за готвене показва *8*.

Включване на няколко съда за готвене

Върху един готварски плот могат да се използват няколко съда за готвене едновременно. Съдовете за готвене трябва да се включат един след друг.

- За да включите друг съд за готвене, процедирайте, както е описано в раздел "Включване на съдове за готвене" в глава "Управление".

Изключване на съд за готвене

Изключване на съд за готвене

- Докоснете ⏻ *Съд за готвене включване/изключване*.

Индикатор за статус вече не свети.

Съдът за готвене е изключен.

Изключване на съда за готвене и готварския плот

- Докоснете ⏻ *Готварски плот вкл./изкл.*.

Индикатор за статус мига за около 10 секунди.

Готварският плот и съдът за готвене са изключени.

**Активиране на програмите Пържене I , II или III **

Може да намерите подходящата програма за Вашата храна в глава “Програми”.

Съдът за готвене е включен (вижте раздел "Включване на съда за готвене" в глава "Управление").

- Добавете в съда за готвене мазнина за готвене или олио с точка на димене, съответстваща на целевата температура (вж. глава “Програми”).
- Докоснете бутона за желаната програма.

Ако добавите храна преди края на фазата на загряване на дадена програма Пържене, резултатът от пържението може да се влоши.

Винаги добавяйте храна едва след края на фазата на загряване.

Програмите имат фаза на загряване. Ако съдът за готвене не е достигнал желаната температура, започва фазата на загряване.

Бутонът за избраната програма пулсира ярко до достигане на края на загряването. Другите бутони светят приглушено.

След приблизително 5 секунди бутонът за избраната програма пулсира, другите бутони вече не светят.

Елементите за управление и индикация са в режим на пестене на енергия.

Когато бутонът за избраната програма светне постоянно и готварският плот издаде звуков сигнал, е достигнат краят на загряването.

- Поставете храната в съда за готвене.
- Когато сте доволни от резултата от запържването, прекратете процеса на запържване. Може да използвате функциите за време на готварския плот за подпомагане.

Съвет: Ако искате да залеете запържени храни с гъсти храни, като например пасирани домати, разредете предварително запържените храни с вода или бульон например.

Активиране на програмата Къкрене

Съдовете за готвене са преминали през фазата на загряване на програмата “Пържене I, II или III”.

Трябва да се добавят поне 250 ml не много гъста течност, за да се гарантира надеждното протичане на процеса на къкрене.

- Докоснете *Къкрене* и не движете тигана поне 30 секунди.

Къкрене светва ярко. Другите бутони светят приглушено.

След приблизително 5 секунди бутонът *Къкрене* светва постоянно, а другите бутони вече не светят.

Елементите за управление и индикация са в режим на пестене на енергия.

- Когато сте доволни от резултата от къкренето, спрете процеса на къкрене. Може да използвате функциите за време на готварския плот за подпомагане.

Съвет: Останете на една степен на пържене, за да изкипи голямо количество течност. След това активирайте функцията къкрене.

Прекъсване на програмата

Активирана е програма.

- Докоснете и задръжте (> 2 секунди) бутона за активираната програма.

Програмата е прекъсната.

Всички бутони на съда за готвене са осветени.

Индикация за зони за готвене/индикация за съдове за готвене показва *R*.

Деактивиране на енергоспестяващия режим за елементите за управление и индикация

- Докоснете един от неосветените елементи за управление и индикация.

Енергоспестяващият режим на елементите за управление и индикация се деактивира за около 5 секунди.

Бутонът за избраната програмата светва ярко. Другите бутони светят приглушено.

Специални функции на готварския плот

Активиране на специалните функции на готварския плот

Със съдовете за готвене M Sense може да използвате всички специални функции на Вашия готварски плот Miele, освен ако в ръководството за употреба и монтаж на Вашия готварски плот не е посочено друго.

- Активирайте програма в съда за готвене.
- Активирайте желаната специална функция на Вашия готварски плот Miele.

Индикация за зони за готвене/индикация за съдове за готвене показва *A* със съответната индикация на специалната функция.

Деактивиране на специалната функция на готварския плот

- Деактивирайте специалната функция на готварския плот.

Специалната функция е деактивирана. Помощта от съда за готвене M Sense е активирана.

Програми

Къкрене

Програмата е подходяща за готвене при ниска температура или за редуциране на сосове. Програмата може да се зададе след процеса на запичане.

Пържене I

Програмата е подходяща за всички храни, които се приготвят при ниска температура на печене.

Програмата нагрява съда за готвене до желаната температура (фабрична настройка 150 °C) възможно най-бързо. В края на тази фаза на загряване може да се добави храната.

Ако добавите храна преди края на фазата на Пържене I, резултатът от пърженето може да се влоши.

Винаги добавяйте храна едва след края на фазата на загряване.

Можете да промените целевата температура. Подробни инструкции ще намерите в раздел “Регулиране на настройките” в ръководството за употреба и монтаж на Вашия готварски плот.

Пържене II

Програмата е подходяща за храни, приготвяни при средна температура на печене.

Програмата нагрява съда за готвене до желаната температура (фабрична настройка 190 °C) възможно най-бързо. В края на тази фаза на загряване може да се добави храната.

Ако добавите храна преди края на фазата на Пържене II, резултатът от пърженето може да се влоши.
Винаги добавяйте храна едва след края на фазата на загряване.

Можете да промените целевата температура. Подробни инструкции ще намерите в раздел “Регулиране на настройките” в ръководството за употреба и монтаж на Вашия готварски плот.

Пържене III

Програмата е подходяща за кратко силно печене и/или интензивно печене при високи температури.

Програмата нагрява съда за готвене до желаната температура (фабрична настройка 210 °C) възможно най-бързо.

Ако добавите храна преди края на фазата на Пържене III, резултатът от пърженето може да се влоши.
Винаги добавяйте храна едва след края на фазата на загряване.

Можете да промените целевата температура. Подробни инструкции ще намерите в раздел “Регулиране на настройките” в ръководството за употреба и монтаж на Вашия готварски плот.

Храни и програми за съдове за готвене

Хранителен продукт	Програма[1]	Капак
Месо		
Сос Болонезе	Запържване: Пържене III, Задушаване в сос: Къкрене	– ✓
Наденица, сурова	Пържене I	✓
Наденица, предварително сварена	Пържене II	✓
Месо, голямо количество	Пържене III	–
Фрикадели	Пържене I	✓
Кълсчета месо	Запържване: Пържене II, Задушаване в сос: Къкрене	– ✓
Пилешки гърди, цели	Пържене I	✓✓
Леберкез	Пържене II	✓
Шницел	Пържене II	–
Топене на сланина	Пържене I	✓
Стек	Пържене II	–
Риба		
Риба филе	Пържене II	✓
Риба, цяла	Пържене I	✓✓
Скариди	Пържене II	✓
Гарнитури		
Бланширани пържени картофи	Пържене III	✓
Пресни пържени картофи	Пържене II	✓
Ризото	Запържване: Пържене I, Задушаване в бульон: Къкрене	– ✓
Картофена тортила от сурови картофи	Пържене II	✓

Хранителен продукт	Програма[1]	Капак
Зеленчуци		
Зеленчуци, готвене	Пържене I	✓
Запържване на голямо количество зеленчуци	Пържене III	–
Картофени палачинки	Пържене II	–
Лук в масло	Пържене I	✓
Десерти		
Палачинки	Пържене I	✓
Карамел	Пържене II	✓
Палачинки	Пържене I	✓
Палачинки	Пържене II	✓
Пуканки	Пържене III	✓✓
Друго		
Пържене в масло	Пържене I	✓
Омлет	Пържене I	✓
Бъркани яйца	Пържене I	✓
Семена, запичане без мазнина	Пържене II	✓
Сос със запръжка с брашно	Запържване: Пържене I, Сос: Къкрене	✓ ✓
Редуциране на сос	Къкрене	–
Пържено яйце	Пържене I	✓
Дълбоко замразени ястия на тиган	Пържене II	✓

✓✓ За постигането е необходим капак.

✓ Препоръчва се капак. Така ще предотвратите ненужната загуба на топлина.

– Не се допуска поставянето на капак за постигането на резултата.

[1] Програмите са примери, които се основават на фабричните настройки на програмите. В зависимост от предпочитанията си може да използвате друга програма или да промените настройките на програмите. Допълнителна информация за програмите, като области на приложение и последователност на програмата, може да намерите в глава “Програми”.

При програмите Пържене добавете храната едва след края на фазата на загряване.

Добре е да се знае

Използвани съдове за готвене

Ако изхвърлите съдовете за готвене, продадете ги, вземете ги назаем или пускате в експлоатация употребявани съдове за готвене, не е необходимо да нулирате или изтривате настройките на съдовете за готвене или готварския плот.

Почистване и грижа

Почистване на съдове за готвене

Съдовете за готвене са подходящи за почистване в съдомиялна машина. Препоръчваме да почиствате на ръка, за да предотвратите промяна на цвета на пластмасите.

След употреба почиствайте съдовете за готвене с влажна кърпа или с гъба под топла вода за миене.
Спазвайте указанията на производителя на почистващия препарат.

Не използвайте абразивни почистващи препарати.

Отстранявайте всички остатъци от почистващи препарати, напр. под течаща вода.

Време за смяна на батерията

Времето за смяна на батерията се показва с:

- Индикаторът за статус премигва 2 пъти в червено.
- *BAT* в Индикация за зони за готвене/ индикация за съдове за готвене

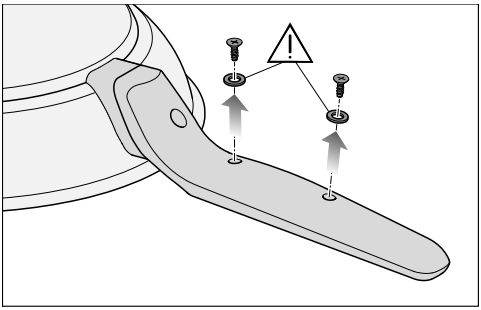
Смяна на батериите

Отвертка (PH 2)

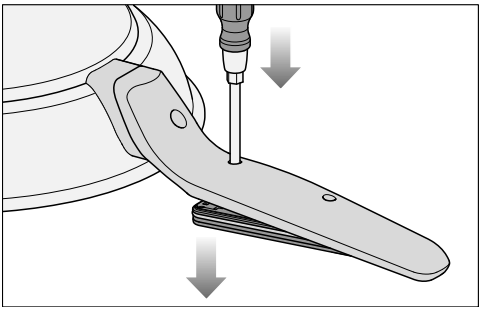
2 батерии (Murata CR2477W или Murata CR2477X или Panasonic CR2477)

Подготвена е чиста, мека и равна повърхност за поставяне.

- Обърнете съда за готвене така, че долната му страна да е обърната нагоре.
- Поставете съда за готвене на повърхността за поставяне.



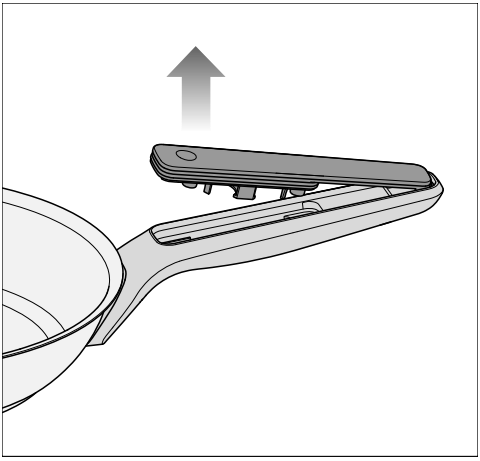
- Отвийте напълно винтовете под дръжката и поставете винтовете с уплътненията настрани.



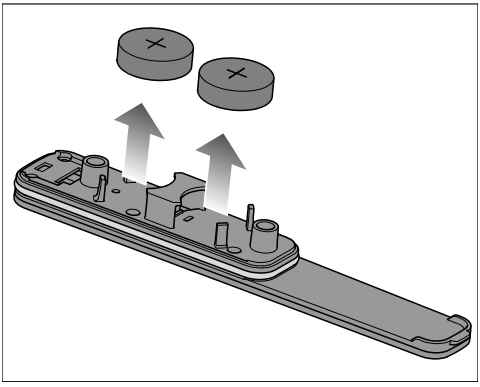
- Вкарайте върха на отвертката в празния отвор за винт, който е най-близо до дъното на тигана.
- Натиснете отвертката отгоре.

Капакът се избутва.

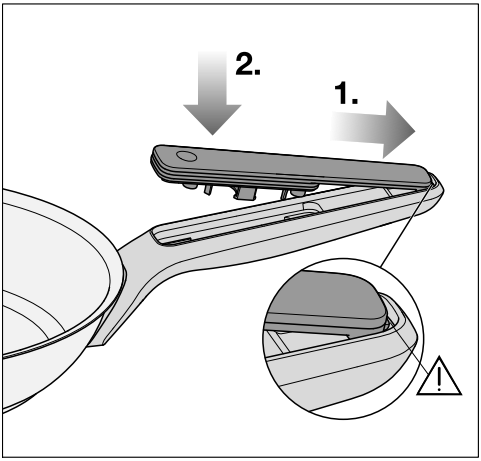
- Хванете ръба на тигана и обърнете съда за готвене така, че долната му страна да е обърната надолу.



- Издърпайте капака към ръба на тигана.



- Извадете батериите от капака.
- Поставете 2 нови батерии в държачите. Положителният полюс (+) трябва да сочи навън.



Ако капакът не се застопорява правилно, е възможно капакът на отделението за батерии да не е добре уплътнен.
Проверете дали капакът е правилно поставен, преди да го завиете.

- 1. Бутнете капака обратно в държача, така че фиксиращият елемент да се плъзне в държача.
- 2. Натиснете капака към дръжката.
- Монтирайте уплътненията и винтовете в обратна последователност.

Отстраняване на проблеми

Можете да отстраните самостоятелно повечето неизправности и грешки. В много случаи можете да спестите време и разходи, тъй като не се налага да се обаждате на отдела за обслужване на клиенти.

На интернет страница www.miele.bg/support/customer-assistance ще получите допълнителна информация за самостоятелното отстраняване на неизправности.

Проблем	Причина и отстраняване
На индикация за зони за готвене/индикация за съдове за готвене на готварския плот стои *bAt*.	Батериите са в критично състояние на заряд и трябва да бъдат сменени скоро. ■ Ако батериите са изтощени ги сменете (вижте глава “Почистване и грижи”, раздел “Смяна на батерии”).
На индикацията на готварския плот мига *Err* последователно с *709*, готварският плот и съдът за готвене се изключват.	Връзката между съда за готвене и готварския плот е нарушена. ■ Включете съда за готвене (вж. глава “Управление”, раздел “Включване на съд за готвене”). ■ Ако готварският плот отново покаже *Err 709*, опитайте да включите друг съд за готвене M Sense на готварския плот. ■ Свържете се с отдела за обслужване на клиенти на Miele.
Съобщение, което не е посочено в тези инструкции за употреба, се показва на индикация за зони за готвене/ индикация за съдове за готвене на готварския плот.	Готварският плот изпълнява функция или съобщава за проблем. ■ Необходимата информация за експлоатация или отстраняване на неизправности ще намерите в съответното ръководство за употреба и монтаж на готварския плот.
Не можете да пуснете в експлоатация съда за готвене.	Проверете дали съдът за готвене M Sense вече е пуснат в експлоатация. Проверете дали максималният брой съдове за готвене е свързан към Вашия готварски плот. Максималният брой на свързаните съдове за готвене е посочен в ръководството за употреба и монтаж на Вашия готварски плот.

Проблем	Причина и отстраняване
Бутоните не са осветени.	Съдът за готвене е в енергоспестяващ режим. ■ Докоснете някой от неосветените бутони. Всички бутони се осветяват.
	Съдът за готвене не е включен. ■ Включете съда за готвене (вж. глава “Управление”, раздел “Включване на съд за готвене”).
	Съдът за готвене не е бил въведен правилно в експлоатация. ■ Пуснете в експлоатация съда за готвене (вижте глава “Въвеждане в експлоатация” в ръководството за употреба и монтаж на Вашия готварски плот).
	Батериите са изтощени. ■ Сменете батериите (вж. глава “Почистване и грижи”, раздел “Смяна на батериите”).
Храната е неравномерно сготвена или загаря.	Храната не е разбъркана или трябва да се обърне. ■ Разбърквайте редовно. ■ Обръщайте или разбърквайте храната редовно, когато запържвате.
	Друга програма е по-подходяща за приготвяне на храната. ■ Сменете програмата. Примери за избор на програма може да намерите в таблицата с програми, вижте глава “Програми”, раздел “Храни и програми за съда за готвене”. Уверете се, че по време на фазата на загряване в съда за готвене няма друга храна освен олио. ■ Изпробвайте други програми, докато не останете доволни от резултата.

Проблем	Причина и отстраняване
Не сте доволни от впечатлението от пържнето.	Целевите температури на програмите “Пържене” не са подходящи. ■ Променете целевите температури за програмите Пържене. Подробни инструкции ще намерите в раздел “Регулиране на настройките” в ръководството за употреба и монтаж на Вашия готварски плот.
	Храните са били поставени в съда за готвене преди края на фазата на загряване на програма Пържене. ■ Изчакайте края на фазата на загряване на всяка програма Пържене и едва тогава добавете храна в тигана.
Не сте доволни от впечатлението от къкренето.	При преминаване от програмата за пържене към програмата за къкрене температурата е спаднала твърде много, например поради добавяне на студена течност. ■ Изберете Печене (I), за да доведете съдържанието на съда отново до кипене, и активирайте отново функцията Къкрене или ■ докарайте до къкрене с Печене (I).
Фазата на загряване продължава много дълго.	Топлината излиза навън, тъй като не е поставен капак. ■ Използвайте капак по време на фазата на загряване на програмата, освен ако не е посочено друго в глава “Програми”, раздел “Храна и програми”.
Готварският плот не загрява съда за готвене.	Използвали сте съда за готвене върху готварски плот, на който съдът не е бил пуснат в експлоатация. ■ Пуснете в експлоатация съда за готвене на готварския плот, на който искате да го използвате (вижте глава “Управление”, раздел “Включване на съда за готвене”).

Проблем	Причина и отстраняване
Искате да пуснете в експлоатация 2 или повече съда за готвене на готварския плот и всички съдове за готвене се изключват.	Съдовете за готвене не са били включени правилно. ■ Винаги включвайте съдовете за готвене един след друг и докосвайте ⓥ *OK* или Индикация за съдове за готвене и след това ⓥ *OK* на включения съд за готвене (вж. глава “Управление” раздел “Включване на съд за готвене”).
Пуснали сте съда за готвене в експлоатация на неправилния готварски плот.	Пуснете в експлоатация съда за готвене на желания готварски плот. Не е необходимо да извършвате допълнителни настройки на Вашия съд за готвене или на готварския плот.

Отдел за обслужване на клиенти

На интернет страница www.miele.bg/service ще получите информация за самостоятелното отстраняване на неизправности и за резервни части на Miele.

Контакт при неизправности

При неизправности, които не можете да отстраните самостоятелно, информирайте напр. Вашия специализиран търговец на Miele или отдела за обслужване на клиенти на Miele.

Можете да запазите час за отдела за обслужване на клиенти на Miele онлайн на адрес www.miele.bg/service.

Ще намерите данните за контакт на отдела за обслужване на клиенти на Miele в края на този документ.

На отдела за обслужване на клиенти са му необходими идентификаторът на модела и серийният номер (SN). И двете указания могат да бъдат намерени в типовата табелка.

Технически данни

Технически данни

Честота на ISM лентата	2,400 GHz – 2,4835 GHz
Честота на RFID/ NFC	13,56 Mhz
Предавателна мощност на RFID/NFC	Пасивен
Предавателна мощност на BTLE	≤ 10 mW

▶ Před uvedením do provozu si **bezpodmínečně** přečtěte návod k obsluze. Tím ochráníte sebe a zabráníte škodám.

▶ Existuje možnost, že baterie někdo spolkne. Zajistěte, aby nové a/nebo použité baterie nebylo možné spolknout. Baterie uchovávejte mimo dosah dětí.

▶ Po výměně baterií bezpečně zavřete přihrádku na baterie. Náhradní baterie uchovávejte mimo dosah dětí.

▶ Používejte pouze nepoškozené baterie. Poškozené baterie okamžitě vyměňte.

▶ Baterie nesmíte zkratovat ani házet do ohně.

▶ Pokud máte podezření, že dítě spolklo baterii, okamžitě vyhledejte pohotovost. Nedávejte dítěti nic jíst ani pít a nenuťte ho zvracet.

▶ Varné nádobí M Sense je vhodné výhradně pro varné desky připravené pro varné nádobí M Sense.

▶ Ve varném nádobí nesmažte.

▶ Dodržujte návod k obsluze a montáži varné desky připravené pro varné nádobí M Sense. Tam najdete další informace k používání varného nádobí. Pokud není v návodu k obsluze a montáži varného nádobí uvedeno jinak, platí údaje uvedené v návodu k obsluze a montáži varné desky připravené pro varné nádobí M Sense.

▶ Varné nádobí používejte výhradně v domácnosti k opečení a následnému pozvolnému vaření pokrmů. Všechny ostatní způsoby použití jsou nepřípustné.

▶ Před prvním použitím vyčistěte varné nádobí čisticím prostředkem na ruční mytí (viz odstavec „Čištění a ošetřování“).

▶ Varné nádobí při přemísťování zvedejte.

▶ Doporučujeme používat varné nádobí pouze v připojeném režimu, abyste mohli využívat všechny funkce.

▶ Pokud na jedné varné desce používáte několik kusů varného nádobí najednou, dbejte na to, abyste varné nádobí připojili k ovládání varného nádobí/varné zóny, které patří k dané pozici.

▶ Dbejte na dostatečné větrání během vaření.

▶ Velmi vysoké teploty mohou způsobit kouř nebo vznícení oleje. Nikdy nenechávejte pánev na varné desce bez dozoru.

▶ Používejte pouze tuky a oleje, které lze zahřát na vysokou teplotu. Hořící olej nikdy nehaste vodou. K hašení hořícího oleje použijte hasicí přikrývku nebo vhodnou pokličku.

▶ Rukojeti se zahřívají, když jsou vystaveny přímému teplu (např. teplu unikajícímu z varného nádobí). Když se dotýkáte horkých rukojetí, používejte kuchyňské rukavice nebo chňapky.

▶ Pokud na varné nádobí umístíte pokličky, abyste změnili odvádění vzduchu, dbejte na to, aby se výpary nedostaly k rukojetím nebo elektronice varného nádobí. Rukojeti a elektronika se mohou přehřát a poškodit.

▶ Netěsnosti mohou vést k poškození elektroniky. Dbejte na to, aby těsnění na varném nádobí nebylo poškozené a/nebo aby při výměně baterie nedošlo k tomu, že nebude namontované nebo bude namontované nesprávně.

▶ U programů smažení přidávejte potraviny vždy až po skončení fáze rozehřátí (tlačítko již nebliká a zazněl signál).
Pokud přidáte potraviny před koncem fáze rozehřátí, může to zhoršit výsledek smažení.

▶ Ve varném nádobí nepoužívejte tvrdé nebo špičaté předměty. Mohou poškodit nepřilnavý povrch. Doporučujeme kuchyňské náčiní ze silikonu nebo měkkého dřeva. Dřevěné kuchyňské náčiní netlačte na nepřilnavý povrch příliš velkou silou.

▶ Pokud jsou rukojeti přišroubované, zkontrolujte před každým použitím pevnost šroubového spoje. V případě potřeby šrouby utáhněte.

Udržitelnost a ochrana životního prostředí

Likvidace obalu

Obal slouží k manipulaci a chrání přístroj před poškozením během přepravy.

Vrácení obalů do materiálového cyklu šetří suroviny. Využívejte sběrná místa cenných materiálů a možnosti vrácení.

Likvidace starého přístroje

Elektrické a elektronické přístroje často obsahují cenné materiály. Obsahují také určité látky, směsi a díly, které byly nutné pro jejich funkci a bezpečnost. V domovním odpadu a při neodborném nakládání mohou poškodit lidské zdraví a životní prostředí. Svůj starý přístroj proto v žádném případě nedávejte do domovního odpadu.

Místo toho využívejte oficiální sběrná a vratná místa pro bezplatné odevzdávání a zužitkování elektrických a elektronických přístrojů zřízená obcemi, prodejci nebo společností Miele. Podle zákona jste sami zodpovědní za vymazání případných osobních údajů na likvidovaném starém přístroji. Ze zákona máte povinnost vyjmout a přitom nezničit staré baterie a staré akumulátory, které nejsou pevně uzavřené v přístroji, a lampy, které lze vyjmout bez zničení. Zaneste je do vhodné sběrny, kde je můžete bezplatně odevzdat. Postarejte se prosím o to, aby byl Váš starý přístroj až do doby odvezení uložen mimo dosah dětí.

Vracení starých baterií a starých akumulátorů

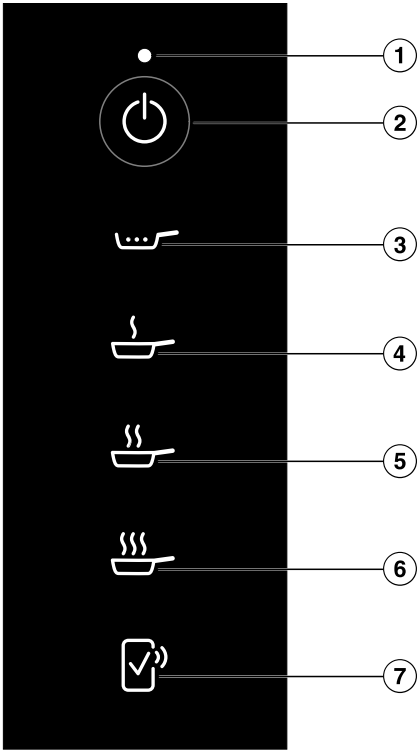
Elektrické a elektronické přístroje často obsahují baterie a akumulátory, které se ani po upotřebení nesmí dostat do domovního dopadu. Podle zákona máte povinnost vyjmout staré baterie a staré akumulátory, které v přístroji nejsou pevně uzavřené, a zanést je do vhodné sběrny (např. v obchodním domě), kde je můžete bezplatně odevzdat. Izolujte kovové kontakty přelepením lepicí páskou, abyste zabránili zkratu. Baterie a akumulátory mohou obsahovat látky, které mohou škodit lidskému zdraví a životnímu prostředí.

Značky na baterii příp. akumulátoru poskytují další informace: například lithiové mají označení „Li-ion“. Přeškrtnutá popelnice znamená, že baterie a akumulátory v žádném případě nesmíte odhazovat do domovního odpadu. Musíme Vás upozornit také na následující: Pokud je přeškrtnutá popelnice označena jednou nebo několika z uvedených chemických značek, obsahují olovo (Pb), kadmium (Cd) nebo rtuť (Hg).

Staré baterie a staré akumulátory obsahují důležité suroviny a lze je recyklovat. Oddělený sběr starých baterií a starých akumulátorů usnadňuje jejich zpracování a recyklaci.

Seznámení

Ovládací a zobrazovací prvky



① Ukazatel stavu

② Tlačítko *Zap./vyp. varného nádobí*

③ Tlačítko *Pozvolné vaření*

④ Tlačítko *Smažení I*

⑤ Tlačítko *Smažení II*

⑥ Tlačítko *Smažení III*

⑦ Tlačítko *Dálkové potvrzení*
Další informace viz kapitola „Seznámení“, odstavec „Síťové spojení“.

Ukazatel stavu

Ukazatel	Význam
bliká bíle	- Varné nádobí čeká na uvedení do provozu. - Varné nádobí čeká na potvrzení na varné desce. - Varná deska byla vypnuta.
bliká červeně	Program byl stornován.
zabliká 2krát červeně	Stav nabití baterií je kritický a je třeba je brzy vyměnit.

Speciální funkce

Programy

Pomocí programů varného nádobí varná deska automaticky reguluje výkon, kterým se zahřívá varné nádobí. Tím zůstává teplota stále konstantní. Pomocí programů se bez ruční regulace dosáhne teploty optimální pro příslušné potraviny a tato teplota se udržuje.

Některé programy k tomu potřebují fázi rozehřátí.

U programů smažení I, II a III můžete změnit cílové teploty. Podrobný návod najdete v kapitole „Úprava nastavení“ v návodu k obsluze a montáži varné desky.

Další informace k programům a tabulku s příklady potravin a příslušnými programy najdete v kapitole „Programy“.

Síťové spojení

Vaše varná deska je vybavená integrovaným WiFi modulem. Varnou desku lze připojit k domácí síti nebo jen k odsavači par Miele. WiFi modul umožňuje používání aplikace Miele na mobilním koncovém zařízení.

Po připojení varné desky přes WiFi se spojení automaticky obnoví při každém dalším zapnutí.

Zajistěte, aby byl v místě instalace varné desky dostatečně silný signál vaší WiFi sítě.

Zapojením varné desky do vaší WiFi sítě se zvýší spotřeba elektrické energie, i když varná deska bude vypnutá.

Chytré doplňky prostřednictvím aplikace Miele*

Síťové spojení prostřednictvím aplikace Miele vám umožní přístup k mnoha chytrým doplňkům, jako je například:

- zjišťování stavových informací
- použití dalších užitečných funkcí
- aktualizacemi softwaru udržovat varné nádobí v aktuálním stavu vývoje Miele (možné pouze přes WiFi)

Další podrobnosti o chytrých doplňcích najdete na webové stránce Miele, v Apple App Store® nebo v Google Play Store™.

* Doplňková digitální nabídka společnosti Miele & Cie. KG. V závislosti na modelu a zemi se může lišit rozsah funkcí. Nutný je váš souhlas se Všeobecnými obchodními podmínkami a informacemi o ochraně osobních údajů pro digitální výrobky a služby od společnosti Miele v°aplikaci Miele. Společnost Miele si vyhrazuje právo digitální nabídky kdykoli změnit nebo ukončit.

Příslušenství k dokoupení

V internetovém obchodě Miele, u servisní služby Miele nebo u specializovaného prodejce Miele můžete zakoupit produkty speciálně přizpůsobené pánvi, např. pokličku a čisticí prostředky.

Do internetového obchodu se dostanete prostřednictvím tohoto QR kódu:

Uvedení do provozu

Uvedení varného nádobí do provozu

- Varné nádobí je nanejvýš vlažné.
- Varné nádobí je prázdné.

Nastavení nadmořské výšky místa instalace na varné desce

Z výrobního závodu je nastavená výška 0–1 800 m nad mořem. Přesnějším nastavením se zlepší výsledky vaření ve varném nádobí. Nadmořskou výšku místa instalace můžete nastavit s přesností až 300 m.

- Informujte se o nadmořské výšce místa instalace.
- Nastavte na varné desce nadmořskou výšku místa instalace (viz kapitola „Úprava nastavení“ v návodu k obsluze a montáži varné desky).

Aktivace ukazatele (((•))) NFC (Near Field Communication)

Při prvních 20 zapnutích varné desky se automaticky aktivuje ukazatel (((•))) *NFC (Near Field Communication)*. Když varnou desku zapnete po 21., musíte ukazatel (((•))) *NFC (Near Field Communication)* aktivovat ručně.

- Vypněte varnou desku.
- Stiskněte asi na 6 sekund tlačítko ⏻ *Zap./vyp. varné desky* na konci věty jen jedna tečka. Na ukazateli Ukazatel varné desky se odpočítávají sekundy.

Na ukazateli Ukazatel varné desky se zobrazuje *P*.

Na ukazatelích Ukazatele varných zón/ukazatele varného nádobí se zobrazuje následující:

- 9 a číslo indikují vybraný parametr Quick
- dle modelu:

  C a číslo indikují zvolený kód vybraného parametru Quick

Ostatní tlačítka svítí.

Ukazatel (((•))) *NFC (Near Field Communication)* jasně svítí.

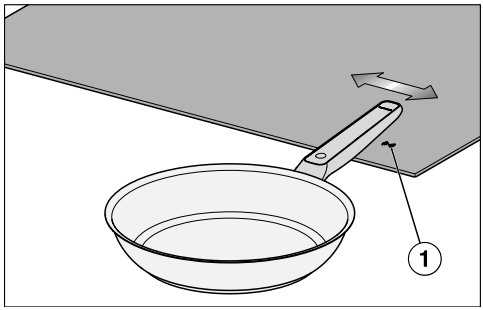
Připojení varného nádobí

Je aktivovaný ukazatel (((•))) *NFC (Near Field Communication)*.

- Zapněte varné nádobí.

Ukazatel stavu bíle bliká.

Všechna tlačítka varného nádobí svítí.



- Pohybujte nápisem „Miele“ natištěným na rukojeti pánve ve výšce asi 1 cm zprava doleva nad svítícím ukazatelem (((•))) *Symbol NFC* ① na varné desce.

Ukazatel varné desky po dobu asi 5 sekund zobrazuje *C02*.

Ukazatel stavu již nesvítí.

Všechna tlačítka varného nádobí svítí.

Varné nádobí má spojení s varnou deskou.

Když svítí ukazatel (((•))) *NFC (Near Field Communication)*, lze k varné desce připojit další varné nádobí. Maximální počet kusů připojeného varného nádobí najdete v návodu k obsluze a montáži varné desky.

- Po připojení požadovaného varného nádobí stiskněte ⏻ *Zap./vyp. varné desky* na konci věty jen jedna tečka.

Obsluha

Bezpečnostní pokyny pro obsluhu

Výpary z výstupu páry poklice mohou poškodit ovládací a zobrazovací prvky.

Otočte otvor poklice směrem od ovládacích a zobrazovacích prvků.

Zapnutí varného nádobí

Zapnutí varného nádobí na varné desce s více než jedním posuvníkem

Varné nádobí má spojení s varnou deskou připravenou pro varné nádobí M Sense (viz kapitola „Uvedení do provozu“).

- Postavte varné nádobí na varnou desku.
- Když je varná deska vypnutá, stiskněte ⏻ *Zap./vyp. varné desky* na konci věty jen jedna tečka.
- Do 10 sekund stiskněte ⏻ *Zap./vyp. varného nádobí*.

Všechny ukazatele ⓥ *OK* s varným nádobím blikají.

- Na varné desce: Do 10 sekund stiskněte ⓥ *OK* patřící k zapnutému varnému nádobí M Sense.

Všechna tlačítka varného nádobí svítí.

Příslušný Ukazatel varné zóny/ukazatel varného nádobí zobrazuje *R*.

Zapnutí varného nádobí na varné desce s jedním posuvníkem

Varné nádobí má spojení s varnou deskou připravenou pro varné nádobí M Sense (viz kapitola „Uvedení do provozu“).

- Postavte varné nádobí na varnou desku.
- Když je varná deska vypnutá, stiskněte ⏻ *Zap./vyp. varné desky* na konci věty jen jedna tečka.
- Do 10 sekund stiskněte ⏻ *Zap./vyp. varného nádobí*.

Ukazatele varného nádobí s varným nádobím svítí.

- Na varné desce: Do 10 sekund stiskněte Ukazatel varného nádobí patřící k zapnutému varnému nádobí M Sense.

Ukazatel příslušného varného nádobí svítí jasně. Další ukazatele varného nádobí svítí tlumeně.

- Stiskněte ⓥ *OK* na varné desce.

Všechna tlačítka varného nádobí svítí.

Příslušný Ukazatel varného nádobí zobrazuje *R*.

Zapnutí několika kusů varného nádobí

Na jedné varné desce lze současně používat několik kusů varného nádobí. Varná nádobí se musí zapínat postupně.

- Chcete-li zapnout další varné nádobí, postupujte podle popisu v kapitole „Obsluha“, část „Zapnutí varného nádobí“.

Vypnutí varného nádobí

Vypnutí varného nádobí

- Stiskněte ⏻ *Zap./vyp. varného nádobí*.

Ukazatel stavu již nesvítí.

Varné nádobí je vypnuté.

Vypnutí varného nádobí a varné desky

■ Stiskněte ⏻ *Zap./vyp. varné desky*.

Ukazatel stavu bliká přibližně 10 sekund.

Varná deska a varné nádobí jsou vypnuté.

Aktivace programů smažení I, II nebo III

Správný program pro svoje jídlo najdete v kapitole „Programy“.

Varné nádobí je zapnuté (viz kapitola „Obsluha“, odstavec „Zapnutí varného nádobí“).

■ Dejte do varného nádobí pokrmový tuk nebo olej s bodem zakouření odpovídajícím cílové teplotě (viz kapitola „Programy“).

■ Stiskněte tlačítko požadovaného programu.

Pokud přidáte nějakou potravinu před koncem fáze rozehřátí programu smažení, může to zhoršit výsledek smažení.

Potraviny přidávejte vždy až po skončení fáze rozehřátí.

Programy mají fázi rozehřátí. Pokud varné nádobí není zahřáté na cílovou teplotu, začne fáze rozehřátí.

Tlačítko zvoleného programu pulzuje s vysokým jasem, dokud není dosaženo konce rozehřátí. Ostatní tlačítka svítí tlumeně.

Po přibližně 5 sekundách začne pulzovat tlačítko zvoleného programu, ostatní tlačítka již nesvítí.

Ovládací a zobrazovací prvky jsou v úsporném režimu.

Když tlačítko zvoleného programu nepřetržitě svítí a varná deska vydá signální tón, je dosaženo konce rozehřátí.

■ Dejte jídlo do varného nádobí.

■ Až budete spokojení s výsledkem smažení, smažení ukončete. Pro podporu můžete použít časové funkce varné desky.

Tip: Pokud chcete k orestovanému jídlu přidat husté potraviny, například rajčatový protlak, jídlo nejprve podlijte např. vodou nebo vývarem.

Aktivace programu pozvolného vaření

Varné nádobí prošlo fází rozehřátí programu smažení I, II nebo III.

Aby pozvolné vaření proběhlo spolehlivě, je třeba přidat nejméně 250 ml ne příliš husté tekutiny.

■ Stiskněte *Pozvolné vaření* a s pánví nejméně 30 sekund nehýbejte.

Pozvolné vaření jasně svítí. Ostatní tlačítka svítí tlumeně.

Asi po 5 sekundách bude nepřetržitě svítit *Pozvolné vaření*, ostatní tlačítka již nebudou svítit.

Ovládací a zobrazovací prvky jsou v úsporném režimu.

■ Až budete spokojení s výsledkem pozvolného vaření, ukončete je. Pro podporu můžete použít časové funkce varné desky.

Tip: Pro uvedení velkého množství tekutiny do varu zůstaňte v některém programu smažení. Pak aktivujte pozvolné vaření.

Stornování programu

Je aktivovaný program.

- Stiskněte dlouze (> 2 sekundy) tlačítko aktivovaného programu.

Program byl stornován.

Všechna tlačítka varného nádobí svítí.

Ukazatel varné zóny/ukazatel varného nádobí zobrazuje *R*.

Deaktivace úsporného režimu pro ovládací a zobrazovací prvky

- Dotkněte se jednoho z nepodsvícených ovládacích a zobrazovacích prvků.

Úsporný režim pro ovládací a zobrazovací prvky se deaktivuje přibližně na 5 sekund.

Tlačítko zvoleného programu se jasně rozsvítí. Ostatní tlačítka svítí tlumeně.

Speciální funkce varné desky

Aktivace speciálních funkcí varné desky

S varným nádobím M Sense můžete používat všechny speciální funkce varné desky Miele, pokud není v návodu k obsluze a montáži varné desky uvedeno jinak.

- Aktivujte na varném nádobí program.
- Aktivujte požadovanou speciální funkci na varné desce Miele.

Ukazatel varné zóny/ukazatel varného nádobí zobrazuje *R* s příslušným ukazatelem speciální funkce.

Deaktivace speciální funkce varné desky

- Deaktivujte na varné desce speciální funkci.

Speciální funkce je deaktivována. Je aktivovaná asistence od varného nádobí M Sense.

Programy

Pozvolné vaření

Program je vhodný pro vaření při nízké teplotě nebo redukování omáček. Program lze nastavit až po smažení.

Smažení I

Program je vhodný pro všechny potraviny, které se připravují při nízké teplotě smažení.

Program co nejrychleji ohřeje varné nádobí na cílovou teplotu (nastavení z výroby 150 °C). Po skončení této fáze rozehřátí lze přidat potraviny.

Pokud přidáte nějakou potravinu před koncem fáze rozehřátí programu smažení I, může to zhoršit výsledek smažení.
Potraviny přidávejte vždy až po skončení fáze rozehřátí.

Cílovou teplotu můžete změnit. Podrobný návod najdete v kapitole „Úprava nastavení“ v návodu k obsluze a montáži varné desky.

Smažení II

Program je vhodný pro potraviny, které se připravují při střední teplotě smažení.

Program co nejrychleji ohřeje varné nádobí na cílovou teplotu (nastavení z výroby 190 °C). Po skončení této fáze rozehřátí lze přidat potraviny.

Pokud přidáte nějakou potravinu před koncem fáze rozehřátí programu smažení II, může to zhoršit výsledek smažení.
Potraviny přidávejte vždy až po skončení fáze rozehřátí.

Cílovou teplotu můžete změnit. Podrobný návod najdete v kapitole „Úprava nastavení“ v návodu k obsluze a montáži varné desky.

Smažení III

Program je vhodný pro krátké, prudké smažení a/nebo intenzivní smažení při vysokých teplotách.

Program co nejrychleji ohřeje varné nádobí na cílovou teplotu (nastavení z výroby 210 °C).

Pokud přidáte nějakou potravinu před koncem fáze rozehřátí programu smažení III, může to zhoršit výsledek smažení.
Potraviny přidávejte vždy až po skončení fáze rozehřátí.

Cílovou teplotu můžete změnit. Podrobný návod najdete v kapitole „Úprava nastavení“ v návodu k obsluze a montáži varné desky.

Potraviny a programy varného nádobí

Potravina	Program[1]	Poklice
Maso		
boloňská omáčka	osmahnutí: smažení III, vaření v omáčce: pozvolené vaření	– ✓
klobása, syrová	smažení I	✓
klobása, předvařená	smažení II	✓
maso, velké množství	smažení III	–
karbanátky	smažení I	✓
masové nudličky	osmahnutí: smažení II, vaření v omáčce: pozvolené vaření	– ✓
kuřecí prsa, vcelku	smažení I	✓✓
jemná sekaná	smažení II	✓
řízek	smažení II	–
osmahnutí slaniny	smažení I	✓
steak	smažení II	–
Ryby		
rybí filet	smažení II	✓
ryba, vcelku	smažení I	✓✓
garnáti	smažení II	✓
Přílohy		
pečené brambory z vařených brambor	smažení III	✓
pečené brambory ze syrových brambor	smažení II	✓
rizoto	osmahnutí: smažení I, vaření ve vývaru: pozvolné vaření	– ✓
bramborová tortilla ze syrových brambor	smažení II	✓
Zelenina		
zelenina, vaření	smažení I	✓

Potravina	Program[1]	Poklice
zelenina, osmahnutí velkého množství	smažení III	–
bramborák	smažení II	–
cibule na másle	smažení I	✓
Dezerty		
tenké palačinky	smažení I	✓
karamel	smažení II	✓
lívance	smažení I	✓
palačinky	smažení II	✓
popcorn	smažení III	✓✓
Ostatní		
pečeně na másle	smažení I	✓
omeleta	smažení I	✓
míchaná vejce	smažení I	✓
semínka, orestování bez tuku	smažení II	✓
omáčka s jíškou	osmahnutí: smažení I, omáčka: pozvolné vaření	✓ ✓
redukování omáčky	pozvolné vaření	–
volské oko	smažení I	✓
zmrazené pokrmy na pánev	smažení II	✓

✓✓ Pro dobrý výsledek je nutná poklice.

✓ Doporučujeme použít poklici. Zabráníte tak zbytečnému úniku tepla.

– Pro dobrý výsledek se nesmí použít poklice.

[1] Programy jsou příklady na základě nastavení programů z výroby. V závislosti na svých preferencích můžete použít jiné programy nebo změnit nastavení programů. Další informace k programům, jako jsou např. oblasti použití a průběhy programů, najdete v kapitole „Programy“.
U programů smažení přidávejte potraviny až po skončení fáze rozehřátí.

Je dobré vědět

Použité varné nádobí

Až budete vyřazovat, prodávat, půjčovat nebo uvádět do provozu použité varné nádobí, nebudete muset na varném nádobí ani na varné desce resetovat nebo rušit žádná nastavení.

Čištění a ošetřování

Čištění varného nádobí

Varné nádobí je vhodné pro mytí v myčce nádobí. Doporučujeme čistit ho ručně, aby nedošlo ke změně barvy plastů.

Po použití vyčistěte varné nádobí vlhkou utěrkou nebo měkkou houbou v horké vodě.
Řiďte se údaji výrobce čisticího prostředku.

Nepoužívejte drsné čisticí prostředky.

Odstraňte veškeré zbytky čisticích prostředků, např. pod tekoucí vodou.

Okamžik výměny baterií

Okamžik pro výměnu baterií je indikován:

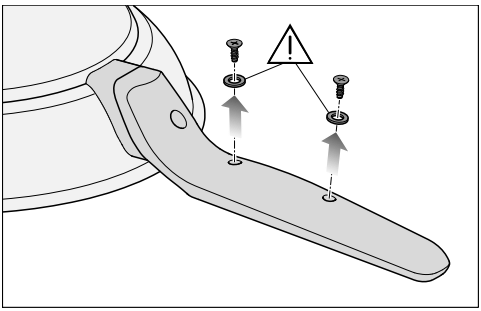
- dvěma bliknutími Ukazatele stavu červeně.
- *BAT* na Ukazateli varné zóny/ukazateli varného nádobí

Výměna baterií

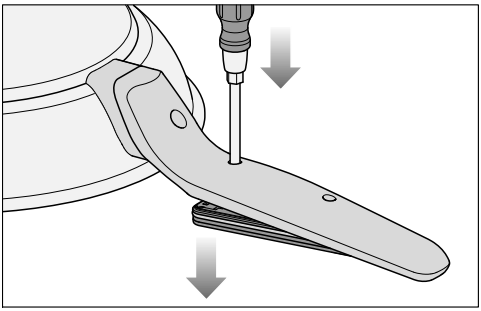
Šroubovák (PH 2)
2 baterie (Murata CR2477W nebo Panasonic CR2477/BN)
Je připravená čistá, měkká a rovná odkládací plocha.

■ Otočte varné nádobí tak, aby spodní strana směřovala nahoru.

■ Položte varné nádobí na odkládací plochu.



■ Šrouby pod rukojetí zcela vyšroubujte a spolu s těsněními je odložte stranou.

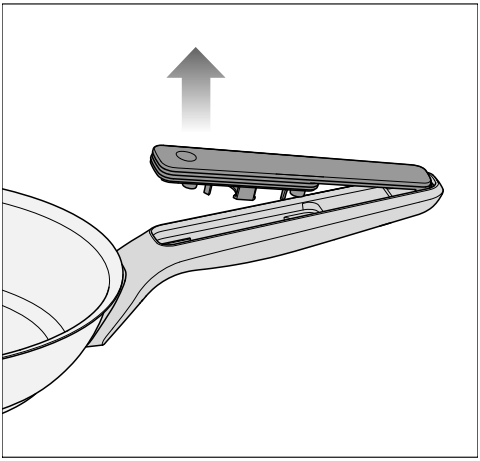


■ Zasuňte hrot šroubováku do prázdného otvoru pro šroub, který je nejblíže ke dnu pánve.

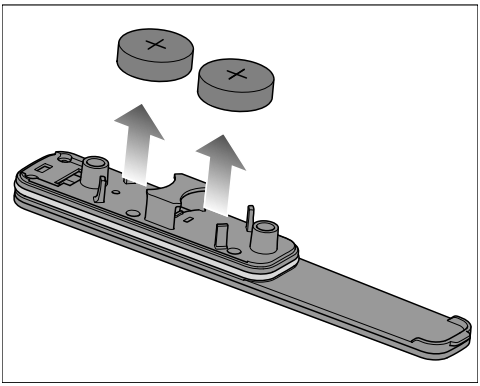
■ Zatlačte seshora na šroubovák.

Kryt se vytlačí.

■ Uchopte okraj pánve a otočte varné nádobí tak, aby spodní strana směřovala dolů.

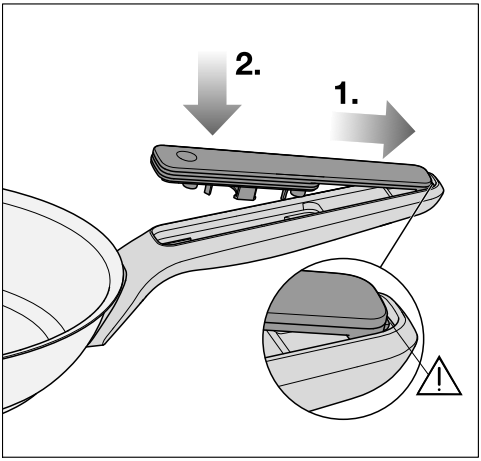


■ Stáhněte kryt směrem k okraji pánve.



■ Vyjměte baterie z krytu.

■ Do držáků vložte 2 nové baterie. Kladný pól (+) musí směřovat ven.



Pokud kryt přihrádky pro baterie správně nezaskočí, může se stát, že nebude správně těsnit.
Před sešroubováním zkontrolujte, zda je kryt správně usazený.

■ 1. Zasuňte kryt zpět do držáku tak, aby se západka zasunula do držáku.

■ 2. Přitlačte kryt na rukojeť.

■ Namontujte těsnění šroubů a šrouby v opačném pořadí.

Odstraňování závad

Většinu poruch a chyb můžete odstranit sami. V mnoha případech můžete ušetřit čas a peníze, protože nemusíte kontaktovat servisní službu.

Na www.miele.cz/support/customer-assistance obdržíte další informace k samostatnému odstranění poruch.

Problém	Příčina a odstranění
Na Ukazateli varné zóny/ ukazateli varného nádobí varné desky se zobrazuje *BAT*.	Stav nabití baterií je kritický a je třeba je brzy vyměnit. ■ Když jsou baterie vybité, vyměňte je (viz kapitola „Čištění a ošetřování“, odstavec „Výměna baterií“).
Na Ukazateli varné zóny/ ukazateli varného nádobí bliká *Err* **střídavě s** *709*, **varná deska i varné nádobí se vypnou.**	Bylo přerušeno spojení mezi varným nádobím a varnou deskou. ■ Zapněte varné nádobí (viz kapitola „Obsluha“, odstavec „Zapnutí varného nádobí“). ■ Pokud se na varné desce znovu zobrazí *Err 709*, zkuste na ní zapnout jiné varné nádobí M Sense. ■ Obraťte se na servisní službu Miele.
Na Ukazateli varné zóny/ ukazateli varného nádobí varné desky se zobrazuje hlášení, které není uvedené v tomto návodu k obsluze.	Varná deska provádí funkci nebo hlásí problém. ■ Potřebné informace k obsluze nebo řešení problémů najdete v příslušném návodu k obsluze a montáži varné desky.
Varné nádobí nemůžete uvést do provozu.	Zkontrolujte, zda již bylo varné nádobí M Sense uvedeno do provozu. Zkontrolujte, zda je k varné desce připojen maximální počet kusů varného nádobí. Maximální počet kusů připojeného varného nádobí najdete v návodu k obsluze a montáži varné desky.

Problém	Příčina a odstranění
Nesvítí tlačítka.	Varné nádobí je v úsporném režimu. ■ Stiskněte jedno z nesvítících tlačítek. Všechna tlačítka budou svítit.
	Varné nádobí není zapnuté. ■ Zapněte varné nádobí (viz kapitola „Obsluha“, odstavec „Zapnutí varného nádobí“).
	Varné nádobí nebylo správně uvedeno do provozu. ■ Uveďte varné nádobí do provozu (viz kapitola „Uvedení do provozu“ v návodu k obsluze a montáži varné desky).
	Jsou vybité baterie. ■ Vyměňte baterie (viz kapitola „Čištění a ošetřování“, odstavec „Výměna baterií“).
Potraviny jsou nerovnoměrně usmažené nebo se připalují.	Potraviny nejsou zamíchané nebo se musí obracet. ■ Pravidelně míchejte. ■ Při smažení potraviny pravidelně obracejte nebo míchejte.
	Pro přípravu jídla je vhodnější jiný program. ■ Změňte program. Příklady výběru programu naleznete v tabulce programů, viz kapitola „Programy“, odstavec „Potraviny a programy varného nádobí“. Dbejte na to, aby ve varném nádobí nebyly ve fázi rozehřátí kromě oleje jiné potraviny. ■ Zkoušejte další programy, dokud nebudete s výsledkem spokojení.
Nejste spokojení s výsledkem smažení.	Neodpovídají cílové teploty programů smažení. ■ Změňte cílové teploty programů smažení. Podrobný návod najdete v kapitole „Úprava nastavení“ v návodu k obsluze a montáži varné desky.
	Potraviny byly vloženy do varného nádobí před koncem fáze rozehřátí programu smažení. ■ Vyčkejte konce fáze rozehřátí každého programu smažení a dejte potraviny na pánev až potom.

Problém	Příčina a odstranění
Nejste spokojení s výsledkem pozvolného vaření.	Při přechodu z některého programu smažení na program pozvolného vaření příliš klesla teplota, např. v důsledku přidání studené tekutiny. ■ Zvolte Smažení I, abyste obsah pánve ještě jednou uvedli do varu, a znovu aktivujte pozvolné vaření nebo ■ Pozvolna vařte pomocí Smažení I.
Fáze rozehřátí trvá velmi dlouho.	Uniká teplo, protože není nasazená poklice. ■ Pokud není uvedeno jinak než v kapitole „Programy“, odstavec „Potraviny a programy“, používejte během fáze programu rozehřátí poklici.
Varná deska nezahřívá varné nádobí.	Varné nádobí jste použili na varné desce, na níž nebylo uvedeno do provozu. ■ Uveďte varné nádobí do provozu na varné desce, na níž je chcete použít (viz kapitola „Obsluha“, odstavec „Zapnutí varného nádobí“).
Na varné desce chcete uvést do provozu 2 nebo více varných nádob, a všechny se vypnou.	Varné nádobí nebylo správně zapnuto. ■ Varné nádobí zapínejte vždy postupně a stiskněte ⊘ *OK* nebo Ukazatel varného nádobí a potom ⊘ *OK* zapnutého varného nádobí (viz kapitola „Obsluha“, odstavec „Zapnutí varného nádobí“).
Varné nádobí jste uvedli do provozu na nesprávné varné desce.	Uveďte varné nádobí do provozu na požadované varné desce. Na varném nádobí ani na varné desce nemusíte provádět žádná další nastavení.

Servisní služba

Na www.miele.com/service obdržíte informace k samostatnému odstranění poruch a k náhradním dílům Miele.

Kontakt při chybách

Při chybách, které nedokážete odstranit sami, podejte prosím zprávu například svému specializovanému prodejci Miele nebo servisní službě Miele.

Servisní službu Miele si můžete vyžádat online na www.miele.com/service.

Kontaktní údaje servisní služby Miele najdete na konci tohoto dokumentu.

Servisní služba vyžaduje označení modelu a sériové číslo (SN). Oba údaje jsou uvedeny na výrobním štítku.

Technické údaje

Technické údaje

Frekvence pásma ISM	2,400 GHz – 2,4835 GHz
Frekvence RFID/ NFC	13,56 Mhz
Vysílací výkon RFID/NFC	Pasivní
Vysílací výkon BT-LE	≤ 10 mW

▶ **Læs venligst** brugsanvisningen før ibrugtagning. Herved beskyttes personer, og skader på produktet undgås.

▶ Batterier kan sluges. Sørg for, at nye og/eller brugte batterier ikke kan sluges. Opbevar batterier utilgængeligt for børn.

▶ Luk batterirummet forsvarligt, når du har skiftet batterier. Opbevar ekstra batterier utilgængeligt for børn.

▶ Brug kun ubeskadigede batterier. Udskift straks beskadigede batterier.

▶ Batterierne må ikke kortsluttes eller kastes ind i ild.

▶ Hvis du har mistanke om, at et barn har slugt et batteri, skal du straks tage på skadestuen med barnet. Giv ikke barnet noget at spise eller drikke, og få det ikke til at kaste op.

▶ M Sense-kogegrej er kun egnet til M Sense-ready kogeplader.

▶ Undlad at friturestege med kogegrejet.

▶ Følg anvisningerne i brugs- og monteringsanvisningen til din M Sense-kogegrej-ready kogeplade. Der kan du finde yderligere oplysninger om, hvordan du bruger dit kogegrej. Medmindre andet er angivet i brugs- og monteringsanvisningen til kogegrejet, gælder angivelserne i brugs- og monteringsanvisningen til din M Sense-kogegrej-ready kogeplade.

▶ Brug kun kogegrejet i almindelige husholdningsmæssige sammenhænge til stegning og efterfølgende simring af maden. Det er ikke tilladt at anvende det til andre formål.

▶ Rengør kogegrejet inden første brug med opvaskemiddel til opvask i hånden (se afsnittet Rengøring og vedligeholdelse).

▶ Løft kogegrejet, hvis det skal flyttes på kogepladen.

▶ Vi anbefaler kun at bruge kogegrejet i tilsluttet tilstand for at kunne udnytte alle kogegrejets funktioner.

▶ Ved samtidig brug af flere stykker kogegrej på en kogeplade skal du sørge for at forbinde hvert enkelt stykke kogegrej med den kogegrej-/kogezonestyring, der svarer til dets position på kogepladen.

▶ Sørg for tilstrækkelig ventilation under madlavningen.

▶ Meget høje temperaturer kan få olien til at ryge eller antænde. Lad aldrig gryden stå uden opsyn på kogepladen.

▶ Brug kun fedtstoffer og olier, der kan opvarmes til en høj temperatur. Sluk aldrig en oliebrand med vand. Brug et brandtæppe eller et passende låg til at slukke oliebrande.

▶ Håndtag bliver varme, når de udsættes for direkte varme (fx fra varmen fra kogegrejet). Anvend grillhandsker eller grydelapper ved berøring af varme håndtag.

▶ Når du placerer låg på kogegrejet for at ændre dampudledningen, skal du sikre dig, at dampen ikke rammer håndtagene eller kogegrejets elektronik. Håndtagene og elektronikken kan blive overophedet og beskadiget.

▶ Utætheder kan føre til skader på elektronikken. Sørg for, at ingen af kogegrejets tætninger er beskadiget og/eller ikke sidder korrekt, når du skifter batteri.

▶ I stegeprogrammerne skal du altid først tilsætte madvarerne, når opvarmningsfasen er slut (tasten holder op med at pulsere, og der lyder et signal).
Hvis du tilføjer mad før afslutningen af opvarmningsfasen, kan stegeresultatet blive forringet.

▶ Anvend ingen hårde eller spidse genstande i kogegrejet. Non-stick-belægningen kan blive beskadiget. Vi anbefaler køkkenredskaber af silikone eller blødt træ. Tryk ikke for hårdt mod non-stick-belægningen med træredskaberne.

▶ Kontroller, om håndtagene er skruet tilstrækkelig fast, når kogegrejet anvendes. Stram skruerne, hvis det er nødvendigt.

Miljøbeskyttelse

Bortskaffelse af emballagen

Emballagen er udformet til håndtering af produktet og beskytter det mod transportskader.

Genbrug af emballagematerialerne sparer råstoffer og mindsker affaldsproblemerne. Brug materialespecifikke indsamlings- og returneringsmuligheder for genbrugsmaterialer.

Bortskaffelse af det gamle produkt

Gamle elektriske og elektroniske produkter indeholder stadig værdifulde materialer. De indeholder imidlertid også bestemte stoffer, blandinger og komponenter, som er nødvendige for deres funktion og sikkerhed. Hvis disse bortskaffes sammen med husholdningsaffaldet eller behandles forkert, kan de skade den menneskelige sundhed og miljøet. Bortskaf derfor ikke det gamle produkt med husholdningsaffaldet.

Aflever i stedet for det gamle produkt på nærmeste officielle opsamlingssted for elektriske og elektroniske produkter eller på kommunens genbrugsstation. Det er kundens eget ansvar at sørge for at fjerne eventuelle personrelaterede data fra det produkt, der skal bortskaffes. Du er lovmæssigt forpligtet til at fjerne brugte batterier og akkumulatorer, der ikke er fast indkapslet i produktet, samt pærer, der kan fjernes uden at blive ødelagt. Aflever disse på et opsamlingssted/genbrugsstationen, hvor de kan indleveres uden omkostninger. Sørg for, at det gamle produkt opbevares utilgængeligt for børn, indtil det fjernes.

Bortskaffelse af gamle batterier og akkumulatorer

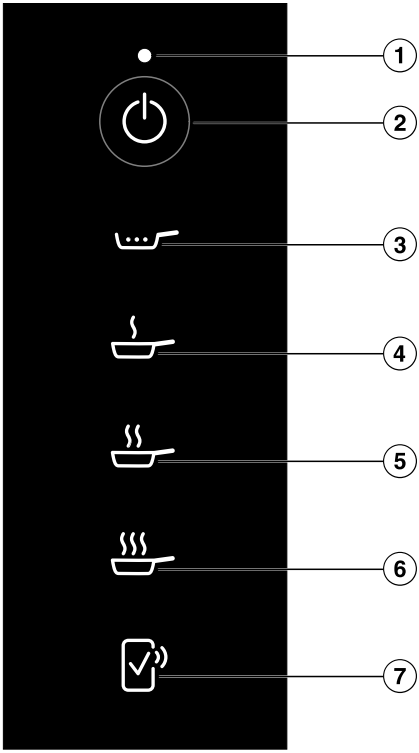
Gamle elektriske og elektroniske produkter indeholder batterier og akkumulatorer, der ikke må bortskaffes som almindeligt husholdningsaffald. Det påhviler ejeren at fjerne gamle batterier og akkumulatorer, der ikke er fastmonteret på luftrenseren, og bortskaffe disse på egnet opsamlingssted, hvor de kan afleveres omkostningsfrit. Isoler metalkontakter ved at klæbe tape på for at undgå kortslutninger. Batterier og akkumulatorer indeholder muligvis stoffer, der kan skade den menneskelige sundhed og miljøet.

Yderligere information fremgår af mærkningen på batterierne eller akkumulatoren, fx er batterier med lithium mærket "Li-ion". Den overstregede skraldespand betyder, at batterierne og akkumulatorerne under ingen omstændigheder må bortskaffes med husholdningsaffaldet. Vi gør opmærksom på følgende: Hvis den overstregede skraldespand er markeret med en eller flere af de anførte kemiske tegn, indeholder disse bly (Pb), kadmium (Cd) og/eller kviksølv (Hg).

Gamle batterier og gamle akkumulatorer indeholder vigtige råstoffer og kan genanvendes. Opsamlingen af gamle batterier og gamle akkumulatorer letter håndteringen og genanvendelsen.

Lær dit produkt at kende

Betjenings- og visningselementer



① Statusindikator

② Tast "*Kogegrej tænd/sluk* ⏻"

③ Tast "*Simring* ♨"

④ Tast "*Stegning I* ♨"

⑤ Tast "*Stegning II* ♨"

⑥ Tast "*Stegning III* ♨"

⑦ Tast "*Remote Confirmation* ☑)"
Læs mere i afsnittet Netværksforbindelse" i afsnittet "Lær dit produkt at kende".

Statusindikator

Visning	Betydning
Blinker hvidt	- Kogegrejet venter på at blive taget i brug. - Kogegrejet venter på bekræftelse på kogepladen. - Kogepladen er blevet slukket.
Blinker rødt	Programmet blev afbrudt.
Blinker rødt 2 gange	Batterierne er ved at være afladet og skal snart udskiftes.

Specialfunktioner

Programmer

Med kogegrejets programmer reguleres effekten automatisk af kogepladen, som opvarmer kogegrejet. Det betyder, at temperaturen altid forbliver konstant. Den optimale madvareafhængige temperatur opnås og opretholdes af programmerne uden behov for manuel regulering.

Nogle programmer kræver en opvarmningsfase til dette.

Måltemperaturerne for programmerne Stegning I, II og III kan ændres. En detaljeret vejledning findes i afsnittet "Indstillinger tilpasses" i brugs- og monteringsanvisningen til din kogeplade.

Yderligere oplysninger om programmerne og et skema med eksempler på madvarer og de tilhørende programmer findes i afsnittet "Programmer".

Netværkstilslutning

Kogepladen er udstyret med et integreret wi-fi-modul. Kogepladen kan forbindes til dit hjemmenetværk eller kun til din Miele-emhætte. Wi-fi-modulet gør det muligt at bruge Miele App på en mobil enhed.

Når kogepladen er blevet tilsluttet via wi-fi, bliver forbindelsen automatisk genoprettet, hver gang du tænder for den igen.

Sørg for, at signalet fra dit wi-fi-netværk er tilgængeligt med tilstrækkelig signalstyrke på kogepladens opstillingssted.

Ved integrering af kogepladen i dit wi-fi-netværk øges energiforbruget, også når kogepladen er slukket.

Smart Extras via Miele App*

Netværksforbindelse via Miele App giver dig adgang til mange Smart Extras, bl.a:

- Statusinformationer kaldes frem
- Anvendelse af flere nyttige funktioner
- Kogegrejet holdes opdateret med den seneste Miele-udvikling via softwareopdateringer (kun muligt via wi-fi-forbindelse)

Du kan finde flere oplysninger om Smart Extras på Mieles hjemmeside, i Apple App^{Store} eller i Google Play Store™.

*Yderligere digitalt tilbud fra Miele & Cie. KG. Afhængigt af model og land kan udvalget af funktioner variere. Du skal acceptere de generelle betingelser og vilkår og fortrolighedspolitikken for Mieles digitale produkter og tjenester i Miele App. Miele forbeholder sig retten til at ændre eller indstille de digitale tilbud til enhver tid.

Ekstratilbehør

I Mieles webshop, hos Miele Service eller hos din Miele-forhandler kan du købe produkter, der er specielt beregnet til din pande, fx et låg og rengøringsmidler.

Du kan få adgang til Mieles webshop via følgende QR-kode:

Ibrugtagning

Kogegrejet tages i brug

- Kogegrejet må højst være håndvarmt.
- Kogegrejet skal være tomt.

Indstilling af kogepladens højdebeliggenhed

Fabriksindstillingen er en højdebeliggenhed på 0-1.800 m over havets overflade. En mere præcis indstilling forbedrer kogegrejets tilberedningsresultat. Højdebeliggenheden kan indstilles med en nøjagtighed på 300 meter.

- Find ud af opstillingsstedets højdebeliggenhed.
- Indstil kogepladens højdebeliggenhed (se afsnittet "Indstillinger tilpasses" i brugs- og monteringsanvisningen til din kogeplade).

Aktiver visning (((•))) NFC (Near Field Communication)

De første 20 gange kogepladen tændes, aktiveres (((•))) *NFC (Near Field Communication)* automatisk. Når du tænder kogepladen for 21. gang skal visningen (((•))) *NFC (Near Field Communication)* aktiveres manuelt.

- Sluk kogepladen.
- Tryk på ⏻ *Kogeplade tænd/sluk* i ca. 6 sekunder. Sekunderne tælles ned i Display kogeplade.

Display kogeplade viser *P*.

Displays kogezone/kogegrej viser følgende:

- ꟾ og et tal angiver, hvilken Quick-parameter der er valgt
- afhængig af model:

  C og et tal angiver den valgte kode for den valgte Quick-parameter

Flere taster lyser.

Kontrollampen (((•))) *NFC (Near Field Communication)* lyser kraftigt.

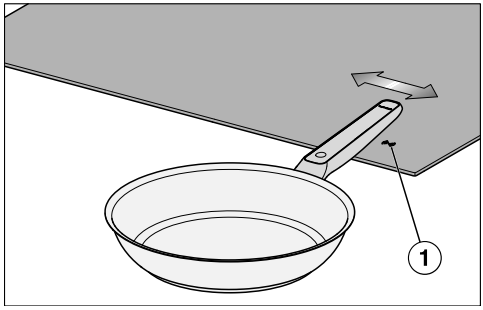
Kogegrejet forbindes

Visningen (((•))) *NFC (Near Field Communication)* er aktiveret.

- Tænd for kogegrejet.

Statusindikator blinker hvidt.

Der er lys i alle tasterne på kogegrejet.



- Før den del af pandehåndtaget, hvor Miele-logoet er påtrykt fra højre til venstre i ca. 1 cm højde hen over den lysende indikator (((•))) *NFC-symbol* ① på kogepladen.

Display kogeplade viser *C02* i ca. 5 sekunder.

Statusindikator lyser ikke længere.

Der er lys i alle tasterne på kogegrejet.

Kogegrejet er forbundet med kogepladen.

Mens indikatoren (((•))) *NFC (Near Field Communication)* lyser, kan yderligere stykker kogegrej forbindes med kogepladen. Det maksimale antal forbundne stykker kogegrej fremgår af brugs- og monteringsanvisningen til din kogeplade.

- Når du har forbundet det ønskede kogegrej, skal du trykke på ⏻ *Kogeplade tænd/sluk*.

Betjening

Råd om sikkerhed og advarsler for betjening

Em fra lågets dampudgang kan beskadige betjenings- og displayelementerne.

Vend åbningen af låget væk fra betjenings- og displayelementerne.

Kogegrejet tændes

Kogegrejet tændes på en kogeplade med mere end én Slider

Kogegrejet er forbundet med en M Sense-kogegrej-ready kogeplade (se afsnittet Ibrugtagning).

- Stil kogegrejet på kogepladen.
- Tryk på ⏻ *Kogeplade tænd/sluk*, hvis kogepladen er slukket.
- Tryk på tasten ⏻ *Kogegrej tænd/sluk* inden for 10 sekunder.

Alle ✓ *OK* med kogegrej blinker.

- På kogepladen: Tryk inden for 10 sek. på ✓ *OK*, som hører til det tændte M Sense-kogegrej.

Der er lys i alle tasterne på kogegrejet.

Den tilhørende Display kogezone/kogegrej viser *R*.

Kogegrejet tændes på en kogeplade med en Slider

Kogegrejet er forbundet med en M Sense-kogegrej-ready kogeplade (se afsnittet Ibrugtagning).

- Stil kogegrejet på kogepladen.
- Tryk på ⏻ *Kogeplade tænd/sluk*, hvis kogepladen er slukket.
- Tryk på tasten ⏻ *Kogegrej tænd/sluk* inden for 10 sekunder.

Displays med kogegrej lyser.

- På kogepladen: Tryk inden for 10 sekunder på Display kogegrej, der hører til det M Sense-ready-kogegrej, der er tændt.

Display kogegrej for det tilhørende kogegrej lyser kraftigt. De øvrige kogegrejsindikatorer lyser svagt.

- Tryk på tasten ✓ *OK* på kogepladen.

Der er lys i alle tasterne på kogegrejet.

Den tilhørende Display kogegrej viser *R*.

Samtidig anvendelse af flere stykker kogegrej

Flere stykker kogegrej kan bruges på en kogeplade på samme tid. Kogegrejet skal tændes et efter et.

- Hvis du vil tænde for yderligere kogegrej, skal du gøre som beskrevet i afsnittet "Betjening" i afsnittet Kogegrej tændes.

Kogegrejet slukkes

Kogegrejet slukkes

- Tryk på ⏻ *Kogegrej tænd/sluk*.

Statusindikator lyser ikke længere.

Der er slukket for kogegrejet.

Kogegrejet og kogepladen slukkes

- Tryk på ⏻ *Kogeplade tænd/sluk*.

Statusindikator blinker i ca. 10 sekunder.

Kogepladen og kogegrejet er slukket.

Programmerne Stegning I, II eller III aktiveres

Du kan finde det rigtige program til dine madvarer i afsnittet Programmer.

Kogegrejet er tændt (se afsnittet Betjening, Kogegrejet tændes).

- Tilsæt fedtstof eller olie med et røgpunkt, der passer til måltemperaturen i kogegrejet (se afsnittet Programmer).
- Tryk på tasten for det ønskede program.

Hvis du tilføjer mad før afslutningen af opvarmningsfasen i et program Stegning, kan stegeresultatet blive forringet.
Tilføj altid først madvarer efter afslutningen af en opvarmningsfase.

Programmerne har en opvarmningsfase. Hvis kogegrejet ikke har måltemperaturen, starter opvarmningsfasen.

Tasten for det valgte program pulserer kraftigt, indtil opvarmningen er slut. De andre taster lyser dæmpet.

Efter ca. 5 sekunder pulserer tasten for det valgte program, de andre taster lyser ikke længere.

Betjenings- og displayelementerne er i energisparetilstand.

Når tasten for det valgte program lyser konstant, og kogepladen sender et akustisk signal, er opvarmningen slut.

- Læg madvarerne i kogegrejet.
- Når du er tilfreds med stegeresultatet, afslutter du stegeprocessen. Du kan bruge kogepladens tidsfunktioner som støtte.

Tip: Hvis du vil tilsætte tyktflydende madvarer, fx afdryppede tomater, skal du fortynde den brunede mad med fx vand eller bouillon først.

Aktivering af programmet Simring

Kogegrejet har gennemgået opvarmningsfasen i programmet Stegning I, II eller III.

Der skal tilsættes mindst 250 ml ikke for tyktflydende væske for at sikre, at simreprocessen forløber pålideligt.

- Tryk på *Simring*, og lad være med at flytte panden i mindst 30 sekunder.

Simring lyser kraftigt op. De andre taster lyser svagt op.

Efter ca. 5 sekunder lyser *Simring* statisk, de andre taster lyser ikke længere.

Betjenings- og displayelementerne er i energisparetilstand.

- Når du er tilfreds med simreresultatet, skal du afslutte simreprocessen. Du kan bruge kogepladens tidsfunktioner som støtte.

Tip: Bliv på et stegetrin for at koge store mængder væske op. Aktivér derefter simrefunktionen.

Programmer stoppes

Et program er aktiveret.

- Tryk og hold (> 2 sekunder) på tasten for det aktiverede program.

Programmet blev afbrudt.

Der er lys i alle tasterne på kogegrejet.

Display kogezone/kogegrej viser *R*.

Deaktivering af energibesparende tilstand for betjenings- og displayelementerne

- Tryk på et af de betjenings- og displayelementer, der ikke lyser.

Betjenings- og displayelementernes energisparetilstand er deaktiveret i ca. 5 sekunder.

Tasten for det valgte program lyser kraftigt. De andre taster lyser dæmpet.

Kogepladens specialfunktioner

Kogepladens specialfunktioner aktiveres

Med M Sense kan du bruge alle specialfunktioner på din Miele-kogeplade, medmindre andet er angivet i brugs- og monteringsanvisningen til din kogeplade.

- Aktiver et program på kogegrejet.
- Aktivér den ønskede specialfunktion på din Miele kogeplade.

Display kogezone/kogegrej viser *A* med den tilsvarende visning af specialfunktionen.

Deaktivering af kogepladens specialfunktion

- Deaktiver specialfunktionen på kogepladen.

Specialfunktionen er deaktiveret. Assistent til M Sense-kogegrej er aktiveret.

Programmer

Simring

Programmet er velegnet til madlavning ved lav varme eller indkogning af saucer. Programmet kan indstilles efter en stegeproces.

Stegning I

Programmet er velegnet til alle madvarer, der tilberedes ved en lav stegetemperatur.

Programmet opvarmer kogegrejet til måltemperaturen (fabriksindstilling 150 °C) så hurtigt som muligt. Efter afslutning af denne opvarmningsfase kan madvarerne tilsættes.

> Hvis du tilføjer mad før afslutningen af opvarmningsfasen i programmet Stegning I, kan stegeresultatet blive forringet.
> Tilføj altid først madvarer efter afslutningen af en opvarmningsfase.

Måltemperaturen kan ændres. En detaljeret vejledning findes i afsnittet "Indstillinger tilpasses" i brugs- og monteringsanvisningen til din kogeplade.

Stegning II

Programmet er velegnet til madvarer, der tilberedes ved en middel stegetemperatur.

Programmet opvarmer kogegrejet til måltemperaturen (fabriksindstilling 190 °C) så hurtigt som muligt. Efter afslutning af denne opvarmningsfase kan madvarerne tilsættes.

> Hvis du tilføjer mad før afslutningen af opvarmningsfasen i programmet Stegning II, kan stegeresultatet blive forringet.
> Tilføj altid først madvarer efter afslutningen af en opvarmningsfase.

Måltemperaturen kan ændres. En detaljeret vejledning findes i afsnittet "Indstillinger tilpasses" i brugs- og monteringsanvisningen til din kogeplade.

Stegning III

Programmet er velegnet til kort, kraftig stegning og/eller intensiv stegning ved høje temperaturer.

Programmet opvarmer kogegrejet til måltemperaturen (fabriksindstilling 210 °C) så hurtigt som muligt.

Hvis du tilføjer mad før afslutningen af opvarmningsfasen i programmet Stegning III, kan stegeresultatet blive forringet.
Tilføj altid først madvarer efter afslutningen af en opvarmningsfase.

Måltemperaturen kan ændres. En detaljeret vejledning findes i afsnittet "Indstillinger tilpasses" i brugs- og monteringsanvisningen til din kogeplade.

Madvarer og programmer til kogegrejet

Madvare	Program[1]	Låg
Kød		
Bolognesesauce	Bruning: Stegning III, Tilberedning i sauce: Simring	– ✓
Grillpølse, ukogt	Stegning I	✓
Bratwurst, forkogt	Stegning II	✓
Kød, stor mængde	Stegning III	–
Frikadeller	Stegning I	✓
Kød i strimler	Bruning: Stegning II, Tilberedning i sauce: Simring	– ✓
Kyllingebryst, helt	Stegning I	✓✓
Farsbrød	Stegning II	✓
Schnitzler	Stegning II	–
Smeltning af spæk	Stegning I	✓
Steak	Stegning II	–
Fisk		
Fiskefilet	Stegning II	✓
Fisk, hel	Stegning I	✓✓
Rejer	Stegning II	✓
Tilbehør		
Brasekartofler af kogte kartofler	Stegning III	✓
Brasekartofler af råstegte kartofler	Stegning II	✓
Risotto	Til bruning: Stegning I, Tilberedning i bouillon: Simring	– ✓
Kartoffeltortilla af rå kartofler	Stegning II	✓
Grøntsager		
Grøntsager, tilberedning	Stegning I	✓

Madvare	Program[1]	Låg
Grøntsager, bruning af en stor mængde	Stegning III	–
Pommes rösti	Stegning II	–
Løg i smør	Stegning I	✓
Søde retter		
Crêpes	Stegning I	✓
Karamel	Stegning II	✓
Amerikanske pandekager	Stegning I	✓
Pandekager	Stegning II	✓
Popcorn	Stegning III	✓✓
Andet		
Stegning i smør	Stegning I	✓
Omelet	Stegning I	✓
Røræg	Stegning I	✓
Kerner, ristning uden fedtstof	Stegning II	✓
Sauce med sovsejævner	Bruning: Stegning I, Sauce: Simring	✓ ✓
Reducering af sauce	Simring	–
Spejlæg	Stegning I	✓
Dybfrosne panderetter	Stegning II	✓

✓✓ Et låg er nødvendigt for at maden lykkes.

✓ Et låg anbefales. Dette forhindrer varme i at slippe unødigt ud.

– For at lykkes må der ikke anvendes et låg.

[1] Programmerne er eksempler baseret på programmernes fabriksindstillinger. Afhængigt af dine præferencer kan du bruge andre programmer eller ændre indstillingerne for programmerne. Yderligere oplysninger om programmerne, såsom anvendelsesområder og programforløb fremgår af afsnittet Programmer.

For programmerne til stegning skal maden først tilføjes efter afslutningen af opvarmningsfasen.

Godt at vide

Brugt kogegrej

Hvis du kasserer kogegrejet, sælger det, låner det eller begynder at bruge brugt kogegrej, behøver du ikke at nulstille eller slette indstillingerne på kogegrejet eller kogepladen.

Rengøring og vedligeholdelse

Rengøring af kogegrej

Kogegrejet er egnet til opvask i opvaskemaskine. Vi anbefaler rengøring i hånden for at undgå misfarvning af plast.

Rengør kogegrejet efter brug med en fugtig klud eller en blød svamp i varmt vand med opvaskemiddel.
Følg anvisningerne fra producenten af rengøringsmidlet.

Anvend ikke skurende rengøringsmidler.

Fjern alle rester af opvaske-/rengøringsmiddel, fx under rindende vand.

Tidspunkt for udskiftning af batteri

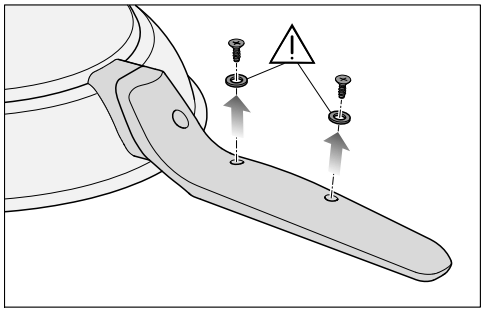
Tidspunktet for et batteriskift vises med:

- Statusindikator blinker rødt 2 gange.
- *BAT* i Display kogezone/kogegrej

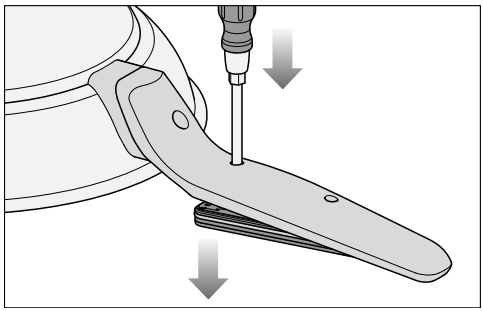
Udskiftning af batterier

Skruetrækker (PH 2)
2 batterier (Murata CR2477W eller Panasonic CR2477/BN)
Der er forberedt en ren, blød og jævn overflade.

- Vend kogegrejet, så undersiden vender opad.
- Placer kogegrejet på bordet.



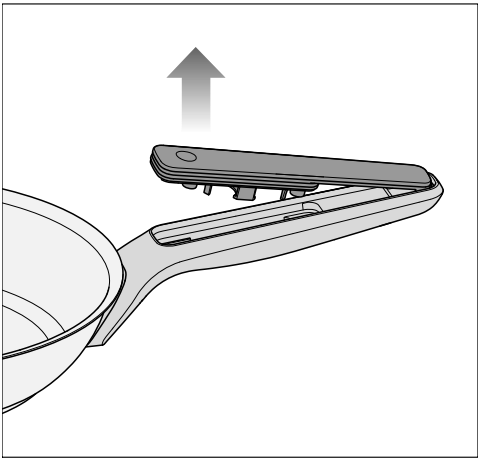
- Skru skruerne under grebet helt ud, og læg skruerne med tætningerne til side.



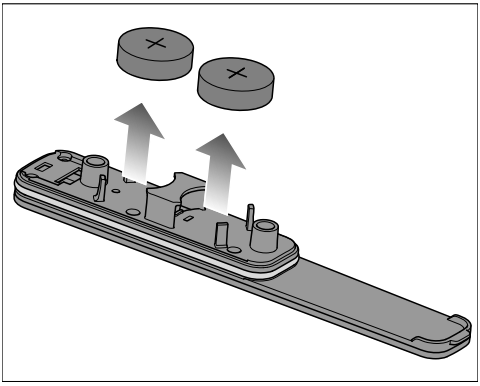
- Sæt spidsen af skruetrækkeren ind i det tomme skruehul, der er tættest på bunden af panden.
- Tryk på skruetrækkeren ovenfra.

Afdækningen skubbes ud.

- Tag fat i pandens kant, og vend kogegrejet, så undersiden vender nedad.

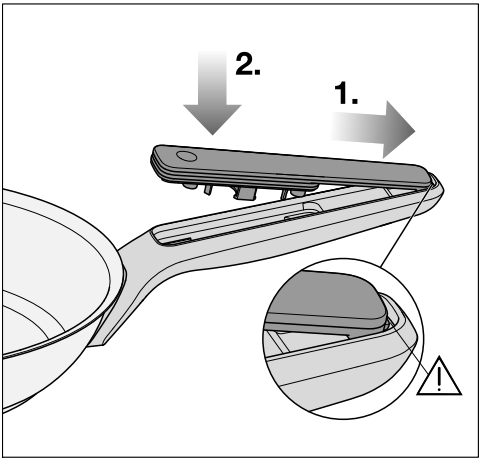


■ Fjern afdækningen ved at trække det i retning af pandens kant.



■ Tag batterierne ud af afdækningen.

■ Sæt 2 nye batterier i holderne. Den positive pol (+) skal pege udad.



Hvis afdækningen ikke går ordentligt i hak, er afdækningen til batterirummet muligvis ikke ordentligt tæt.

Kontroller, at afdækningen sidder korrekt, før du skruer den sammen.

■ 1. Skub afdækningen tilbage i holderen, så låseelementet glider ind i holderen.

■ 2. Tryk afdækningen fast på håndtaget.

■ Monter skruetætningerne og skruerne i omvendt rækkefølge.

Småfejl udbedres

De fleste funktionsforstyrrelser og fejl, der måtte opstå i den daglige drift, vil man selv kunne udbedre. I mange tilfælde kan man spare tid og penge, da det ikke er nødvendigt at kontakte Miele Service.

Besøg www.miele.dk/support/customer-assistance for at få yderligere oplysninger om, hvordan du selv kan udbedre fejl.

Fejl	Årsag og udbedring
På Display kogezone/kogegrej på kogepladen står der *BAT*.	Batterierne er ved at være afladet og skal snart udskiftes. ■ Hvis batterierne er afladet, skal de udskiftes (se afsnit Rengøring og vedligeholdelse, afsnit Udskiftning af batterier).
I Display kogeplade blinker *Err* **skiftevis med** *709*, **kogepladen og kogegrejet slukkes.**	Forbindelsen mellem kogegrej og kogeplade er blevet afbrudt. ■ Tænd for kogegrejet (se afsnittet Betjening, Kogegrejet tændes). ■ Hvis kogepladen viser *Err 709* igen: Forsøg at tænde for andet M Sense-kogegrej på kogepladen. ■ Kontakt Miele Service.
I et Display kogezone/kogegrej på kogepladen vises en melding, der ikke er anført i denne brugsanvisning.	Kogepladen udfører en funktion eller rapporterer et problem. ■ Du finder de nødvendige oplysninger om betjening eller fejlfinding i den relevante brugs- og monteringsanvisning til kogepladen.
Kogegrejet kan ikke tages i brug.	Kontroller, om M Sense-kogegrejet allerede er taget i brug. Kontroller, om det maksimale antal kogegrej er tilsluttet kogepladen. Det maksimale antal forbundne stykker kogegrej fremgår af brugs- og monteringsanvisningen til din kogeplade.

Fejl	Årsag og udbedring
Der er ikke lys i tasterne.	Kogegrejet er i energisparetilstand. ■ Tryk på en af de taster, der ikke lyser. Der kommer lys i alle taster.
	Kogegrejet er ikke tændt. ■ Tænd for kogegrejet (se afsnittet Betjening, Kogegrejet tændes).
	Kogegrejet er ikke taget korrekt i brug. ■ Tag kogegrejet i brug (se afsnittet Ibrugtagning i brugs- og monteringsanvisningen til din kogeplade).
	Batterierne er flade. ■ Udskift batterierne (se afsnittet Rengøring og vedligeholdelse, Udskiftning af batterier).
Madvarerne er uensartet stegt eller brændt på.	Madvarerne er ikke blandet rundt, eller skal vendes. ■ Rør jævnligt rundt. ■ Vend eller bland madvarer jjævnligt ved bruning.
	Et andet program er bedre egnet til at tilberede maden. ■ Skift program. Eksempler på valg af program findes i programskemaet, se afsnittet "Programmer", afsnittet "Madvarer og programmer til kogegrejet". Sørg for, at der ikke er madvarer men kun vand eller olie i kogegrejet under opvarmningsfasen. ■ Prøv andre programmer, indtil du er tilfreds med resultatet.
Du er ikke tilfreds med stegeresultatet.	Måltemperaturerne for programmerne Stegning passer ikke. ■ Ændr måltemperaturer for programmerne Stegning. Du finder en deltaljeret vejledning i afsnittet "Indstillinger tilpasses" i brugs- og monteringsanvisningen til din kogeplade.
	Madvarer blev lagt i kogegrejet inden afslutningen af opvarmningsfasen for et program Stegning. ■ Afvent afslutningen på opvarmningsfasen i hvert program Stegning, før du lægger mad på panden.

Fejl	Årsag og udbedring
Du er ikke tilfreds med simreresultatet.	Når du skifter fra et stegeprogram til et simreprogram, er temperaturen faldet for meget, fx på grund af tilsætning af kold væske. ■ Vælg Stegning I for at bringe grydens indhold i kog igen, og aktiver Simring igen eller ■ Lad det simre med Stegning I.
Opvarmningsfasen varer meget længe.	Varmen slipper ud, fordi der ikke er lagt låg på. ■ Brug et låg under programmets opvarmningsfase, medmindre andet er angivet i afsnittet "Programmer", afsnit "Mad og programmer".
Kogepladen opvarmer ikke kogegrejet.	Du har brugt kogegrejet på en kogeplade, hvor det ikke er taget i brug. ■ Start kogegrejet på den kogeplade, hvor du vil tage det i brug (se afsnittet "Betjening" i afsnit "Kogegrejet tilkobles").
Du vil bruge 2 eller flere gryder/pander på kogepladen, og alle gryder/pander slukker.	Kogegrejet var ikke tilkoblet ordentligt. ■ Tænd altid kogegrejet efter hinanden, og tryk på ⊘ *OK* eller Display kogegrej og herefter ⊘ *OK* (se afsnittet "Betjening", afsnit "Kogegrejet tilkobles").
Kogegrejet er taget i brug på den forkerte kogeplade.	Start kogegrejet op på den ønskede kogeplade. Du behøver ikke at foretage yderligere indstillinger på kogegrejet eller kogepladen.

Service

Under miele.dk/Services findes informationer om, hvordan man selv kan udbedre småfejl og bestille reservedele.

Kontakt i tilfælde af fejl

Kontakt forhandleren eller Miele Kundecenter, hvis det ikke er muligt selv at udbedre fejlen.

Bestil service via Mieles hjemmeside www.miele.dk.

Kontaktdata til Miele Service findes i slutningen af denne brugsanvisning.

Miele Service har brug for model og serienummer (SN). Begge oplysninger findes på typeskiltets data.

Tekniske data

Tekniske data

Frekvens ISM-bånd	2,400 GHz – 2,4835 GHz
Frekvens RFID/ NFC	13,56 Mhz
Transmissions-kraft RFID/NFC	Passiv
Sendeeffekt BTLE	≤ 10 mW

el - Υποδείξεις για την ασφάλεια και προειδοποιήσεις

▶ Διαβάστε **οπωσδήποτε** τις οδηγίες χρήσης πριν από την αρχική λειτουργία. Έτσι προστατεύετε τον εαυτό σας αλλά και τη συσκευή από οποιαδήποτε βλάβη.

▶ Υπάρχει κίνδυνος κατάποσης μπαταριών. Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει κίνδυνος κατάποσης καινούργιων και/ή μεταχειρισμένων μπαταριών. Κρατήστε τις μπαταρίες μακριά από παιδιά.

▶ Κλείστε καλά τη θήκη μπαταριών μετά την αλλαγή των μπαταριών. Φυλάξτε τις εφεδρικές μπαταρίες μακριά από παιδιά.

▶ Χρησιμοποιείτε μόνο άθικτες μπαταρίες. Αντικαταστήστε αμέσως τις κατεστραμμένες μπαταρίες.

▶ Οι μπαταρίες δεν πρέπει να βραχυκυκλώνονται ή να πετιούνται στη φωτιά.

▶ Εάν υποψιάζεστε κατάποση μπαταρίας, μεταβείτε αμέσως στα επείγοντα περιστατικά. Μην δώσετε στο παιδί τίποτα να φάει ή να πιει και μην του ζητήσετε να κάνει εμετό.

▶ Το μαγειρικό σκεύος M Sense ενδείκνυται αποκλειστικά για εστίες μαγειρικού σκεύους M Sense ready.

▶ Μην τηγανίζετε με το μαγειρικό σκεύος.

▶ Ακολουθήστε τις οδηγίες χρήσης και τοποθέτησης της εστίας για μαγειρικό σκεύος M Sense ready. Εκεί μπορείτε να βρείτε περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τον τρόπο χρήσης του μαγειρικού σκεύους σας. Εκτός εάν ορίζεται διαφορετικά στις οδηγίες χρήσης και συναρμολόγησης του μαγειρικού σκεύους, ισχύουν οι προδιαγραφές που αναφέρονται στις οδηγίες χρήσης και συναρμολόγησης της εστίας μαγειρικού σκεύους M Sense ready.

▶ Χρησιμοποιήστε το μαγειρικό σκεύος μόνο για ψήσιμο και στη συνέχεια για σιγοβράσιμο φαγητού σε ένα κανονικό οικιακό περιβάλλον. Οποιαδήποτε άλλη χρήση δεν επιτρέπεται.

▶ Πριν από την πρώτη χρήση καθαρίστε τα μαγειρικά σκεύη με απορρυπαντικό πιάτων για πλύσιμο στο χέρι (βλέπε ενότητα «Καθαρισμός και φροντίδα»).

▶ Ανασηκώνετε (μην τα σέρνετε επάνω στην επιφάνεια) τα μαγειρικά σκεύη, όταν τους αλλάζετε θέση.

▶ Συνιστούμε να χρησιμοποιείτε το μαγειρικό σκεύος μόνο σε συνδεδεμένη λειτουργία, ώστε να μπορείτε να χρησιμοποιήσετε όλες τις λειτουργίες του μαγειρικού σκεύους.

▶ Εάν χρησιμοποιείτε ταυτόχρονα περισσότερα από ένα μαγειρικά σκεύη σε μία εστία, βεβαιωθείτε ότι έχετε συνδέσει το μαγειρικό σκεύος στο χειριστήριο μαγειρικών σκευών/ζώνης μαγειρέματος που ανήκει στη θέση του.

▶ Φροντίστε να αερίζεται επαρκώς ο χώρος κατά το μαγείρεμα.

▶ Οι πολύ υψηλές θερμοκρασίες μπορεί να προκαλέσουν κάπνισμα ή ανάφλεξη του λαδιού. Ποτέ μην αφήνετε το τηγάνι χωρίς επιτήρηση στις εστίες.

▶ Χρησιμοποιείτε μόνο λίπη και έλαια που μπορούν να θερμανθούν σε υψηλή θερμοκρασία. Ποτέ μην σβήνετε πυρκαγιά λαδιού με νερό. Χρησιμοποιήστε μια κουβέρτα φωτιάς ή το κατάλληλο καπάκι για να σβήσετε τις πυρκαγιές λαδιού.

▶ Οι λαβές θερμαίνονται, όταν εκτίθενται σε άμεση θερμότητα (π.χ. από την απαγόμενη θερμότητα του μαγειρικού σκεύους). Για να πιάσετε τις καυτές λαβές, χρησιμοποιείτε πυράντοχα γάντια κουζίνας ή πιάστρες κουζίνας.

▶ Εάν τοποθετήσετε καπάκι στο μαγειρικό σκεύος, για να αλλάξετε την έξοδο αέρα, βεβαιωθείτε ότι οι υδρατμοί δεν φτάνουν στις λαβές ή το ηλεκτρονικό του μαγειρικού σκεύους. Οι λαβές και το ηλεκτρονικό μπορεί να υπερθερμανθούν και να υποστούν ζημιά.

▶ Οι διαρροές μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στο ηλεκτρονικό. Βεβαιωθείτε ότι κατά την αλλαγή της μπαταρίας δεν παθαίνουν ζημιά οι φλάντζες στο μαγειρικό σκεύος και ότι τοποθετούνται σωστά.

▶ Στα προγράμματα ψησίματος, προσθέτετε τα τρόφιμα πάντα μόνο μετά το τέλος της φάσης προθέρμανσης (το πλήκτρο σταματά να πάλλεται και ακούγεται ένα σήμα).
Εάν προσθέσετε τρόφιμα πριν από το τέλος της φάσης προθέρμανσης, το αποτέλεσμα του ψησίματος μπορεί να επηρεαστεί αρνητικά.

▶ Μην χρησιμοποιείτε σκληρά ή αιχμηρά αντικείμενα στο μαγειρικό σκεύος. Η αντικολλητική επίστρωση μπορεί να καταστραφεί. Συνιστούμε εργαλεία κουζίνας από σιλικόνη ή μαλακό ξύλο. Μην πιέζετε τα ξύλινα εργαλεία κουζίνας πολύ δυνατά πάνω στην αντικολλητική επίστρωση.

▶ Εάν οι λαβές είναι βιδωτές, ελέγξτε την αντοχή της βιδωτής σύνδεσης πριν από κάθε χρήση. Σφίξτε τις βίδες εάν είναι απαραίτητο.

Βιωσιμότητα και προστασία του περιβάλλοντος

Απόρριψη της συσκευασίας

Η συσκευασία χρησιμεύει στον χειρισμό και προστατεύει τη συσκευή από ζημιές κατά τη μεταφορά.

Η επαναχρησιμοποίηση των υλικών συσκευασίας συμβάλλει στην εξοικονόμηση πρώτων υλών. Αξιοποιήστε τα διαθέσιμα σημεία συλλογής πρώτων υλών με βάση το είδος του υλικού, καθώς και τις δυνατότητες αποκομιδής.

Απόρριψη της παλιάς συσκευής

Οι ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές περιέχουν διάφορες πολύτιμες πρώτες ύλες. Περιέχουν επίσης συγκεκριμένα υλικά, μείγματα και εξαρτήματα, τα οποία ήταν απαραίτητα για τη λειτουργία και την ασφάλειά τους. Η παρουσία τους στα οικιακά απορρίμματα, καθώς και η ακατάλληλη μεταχείρισή τους μπορεί να αποτελέσουν κίνδυνο για τη δημόσια υγεία και το περιβάλλον. Για τον λόγο αυτό, μην απορρίπτετε σε καμία περίπτωση την παλιά συσκευή σας μαζί με τα οικιακά απορρίμματα.

Αντί αυτού, χρησιμοποιήστε τους ειδικά διαμορφωμένους χώρους συλλογής και αποκομιδής για τη δωρεάν παράδοση και αξιοποίηση των ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών, που διατίθενται από τον δήμο ή την κοινότητα, από τα εμπορικά καταστήματα ή από την εταιρεία Miele. Για τη διαγραφή δεδομένων προσωπικού χαρακτήρα, που ενδεχομένως υπάρχουν στη συσκευή που απορρίπτετε, ευθύνεστε νομικά οι ίδιοι. Από τον νόμο υποχρεούστε να αφαιρέσετε, χωρίς να τα καταστρέψετε, τα εξαρτήματα που δεν είναι ενσωματωμένα στη συσκευή και των οποίων η αφαίρεση είναι εφικτή χωρίς να υποστούν ζημιά, όπως παλιές μπαταρίες, μίας χρήσης είτε επαναφορτιζόμενες, καθώς και λυχνίες. Παραδώστε τα εξαρτήματα αυτά σε κατάλληλο σημείο συλλογής, όπου η αποκομιδή τους δεν σας επιβαρύνει με κάποιο κόστος. Φροντίστε η παλιά συσκευή σας να φυλάσσεται μακριά από παιδιά μέχρι την αποκομιδή της.

Επιστροφή παλιών μπαταριών μίας χρήσης και επαναφορτιζόμενων μπαταριών

Οι ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές συχνά περιέχουν μπαταρίες μίας χρήσης και επαναφορτιζόμενες μπαταρίες, τις οποίες επίσης δεν επιτρέπεται να πετάξετε μαζί με τα οικιακά απορρίμματα μετά τη χρήση τους. Από τον νόμο υποχρεούστε να αφαιρέσετε και να παραδώσετε παλιές μπαταρίες, μίας χρήσης είτε επαναφορτιζόμενες, που δεν είναι ενσωματωμένες στη συσκευή σε κατάλληλο σημείο συλλογής (π.χ. εμπορικό κατάστημα), όπου η αποκομιδή τους δεν σας επιβαρύνει με κάποιο κόστος. Απομονώστε τις μεταλλικές επαφές με κολλητική ταινία, για να αποφύγετε το ενδεχόμενο βραχυκυκλώματος. Οι μπαταρίες μίας χρήσης είτε επαναφορτιζόμενες πιθανώς περιέχουν υλικά που μπορεί να βλάψουν τη δημόσια υγεία και το περιβάλλον.

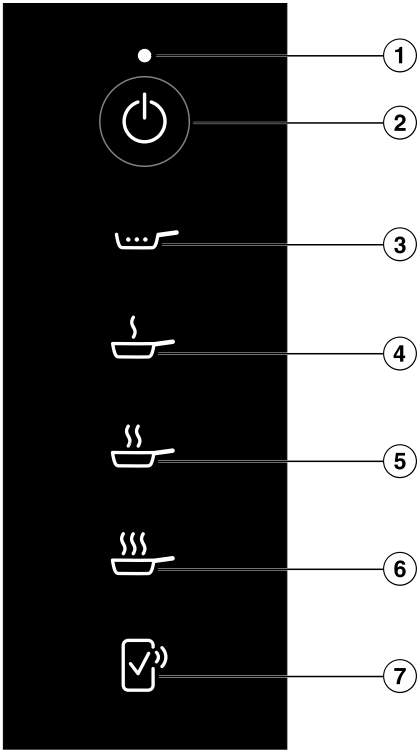
Η σήμανση της μπαταρίας μίας χρήσης ή της επαναφορτιζόμενης μπαταρίας παρέχει επιπλέον επισημάνσεις, για παράδειγμα οι μπαταρίες λιθίου επισημαίνονται με το σύμβολο «Li-ion». Ο διαγραμμένος κάδος σκουπιδιών υποδεικνύει ότι σε καμία περίπτωση δεν επιτρέπεται να πετάξετε τις μπαταρίες –

μίας χρήσης είτε επαναφορτιζόμενες – μαζί με τα οικιακά απορρίμματα. Καλούμαστε να επισημάνουμε επιπλέον το εξής: Αν ο διαγραμμένος κάδος επισημαίνεται με ένα ή περισσότερα από τα αναφερόμενα χημικά στοιχεία, οι μπαταρίες περιέχουν μόλυβδο (Pb), κάδμιο (Cd) και/ή υδράργυρο (Hg).

Οι παλιές μπαταρίες μίας χρήσης και επαναφορτιζόμενες μπαταρίες περιέχουν σημαντικές πρώτες ύλες και μπορούν να ανακυκλωθούν. Η ξεχωριστή συλλογή των παλιών μπαταριών μίας χρήσης και επαναφορτιζόμενων μπαταριών διευκολύνει την επεξεργασία και την ανακύκλωση.

Γνωριμία με τη συσκευή

Στοιχεία χειρισμού και ενδείξεων



① Ένδειξη κατάστασης

② Κουμπί *Μαγειρικά σκεύη ON/OFF* ⏻

③ Κουμπί *Βράσιμο*

④ Κουμπί *Ψήσιμο φαγητού I*

⑤ Κουμπί *Ψήσιμο φαγητού II*

⑥ Κουμπί *Ψήσιμο φαγητού III*

⑦ Κουμπί *Remote Confirmation*
Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στην ενότητα «Δικτύωση» στο κεφάλαιο «Γνωριμία με τη συσκευή».

Ένδειξη κατάστασης

Ένδειξη	Επεξήγηση
Αναβοσβήνει με λευκό χρώμα	- Το μαγειρικό σκεύος περιμένει να τεθεί σε λειτουργία. - Το μαγειρικό σκεύος περιμένει επιβεβαίωση στην εστία. - Η εστία απενεργοποιήθηκε.
Αναβοσβήνει με κόκκινο χρώμα	Το πρόγραμμα διακόπηκε.
Αναβοσβήνει 2 φορές με κόκκινο χρώμα	Οι μπαταρίες είναι σε κρίσιμη κατάσταση φόρτισης και πρέπει να αντικατασταθούν σύντομα.

Ειδικές λειτουργίες

Προγράμματα

Η εστία ρυθμίζει αυτόματα την ισχύ με την οποία θερμαίνεται το μαγειρικό σκεύος, χρησιμοποιώντας τα προγράμματα του μαγειρικού σκεύους. Αυτό σημαίνει ότι η θερμοκρασία παραμένει πάντα σταθερή. Η βέλτιστη θερμοκρασία ανάλογα με τα τρόφιμα, επιτυγχάνεται και διατηρείται από τα προγράμματα χωρίς την ανάγκη χειροκίνητης ρύθμισης.

Ορισμένα προγράμματα απαιτούν μια φάση προθέρμανσης για το σκοπό αυτό.

Μπορείτε να αλλάξετε τις επιθυμητές θερμοκρασίες για τα προγράμματα Ψήσιμο φαγητών I, II και III. Λεπτομερείς οδηγίες θα βρείτε στην ενότητα «Προσαρμογή των ρυθμίσεων» των οδηγιών λειτουργίας και τοποθέτησης της εστίας.

Περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τα προγράμματα και έναν πίνακα με παραδείγματα τροφίμων και τα αντίστοιχα προγράμματα θα βρείτε στο κεφάλαιο «Προγράμματα».

Σύνδεση σε δίκτυο

Η εστία σας είναι εξοπλισμένη με μια ενσωματωμένη μονάδα WiFi. Η εστία μπορεί να συνδεθεί στο οικιακό σας δίκτυο ή μόνο στον απορροφητήρα Miele. Η μονάδα WiFi επιτρέπει τη χρήση της εφαρμογής Miele σε μια κινητή συσκευή.

Μόλις συνδεθεί η εστία σας μέσω WiFi, η σύνδεση αποκαθίσταται αυτόματα κάθε φορά που την ενεργοποιείτε ξανά.

Εξασφαλίστε ότι στον χώρο τοποθέτησης της εστίας σας το σήμα του δικτύου WiFi σας είναι αρκετά ισχυρό.

Με τη σύνδεση της εστίας στο δίκτυό σας WiFi, αυξάνεται η κατανάλωση ρεύματος, ακόμη και όταν η εστία είναι εκτός λειτουργίας.

Έξυπνες πρόσθετες λειτουργίες μέσω της εφαρμογής Miele*

Η δικτύωση μέσω της εφαρμογής Miele σάς δίνει πρόσβαση σε πολλές έξυπνες πρόσθετες λειτουργίες, όπως:

- Προβολή πληροφοριών κατάστασης
- Χρήση πρόσθετων χρήσιμων λειτουργιών
- Διατηρήστε το μαγειρικό σκεύος ενημερωμένο με τις τελευταίες εξελίξεις της Miele μέσω ενημερώσεων λογισμικού (μόνο μέσω σύνδεσης WiFi)

Μπορείτε να βρείτε περισσότερες λεπτομέρειες σχετικά με τις έξυπνες πρόσθετες λειτουργίες στην ιστοσελίδα της Miele, στο Apple App Store® ή στο Google Play Store™.

* Πρόσθετη ψηφιακή προσφορά από την Miele & Cie. KG. Το εύρος των λειτουργιών μπορεί να διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο και τη χώρα. Απαιτείται να συμφωνήσετε με τους Γενικούς Όρους και Προϋποθέσεις και την Πολιτική Απορρήτου για τα ψηφιακά προϊόντα και τις υπηρεσίες της Miele στην εφαρμογή Miele. Η Miele διατηρεί το δικαίωμα να αλλάξει ή να διακόψει τις ψηφιακές προσφορές ανά πάσα στιγμή.

Πρόσθετα εξαρτήματα

Στο ηλεκτρονικό κατάστημα της Miele, από το Miele Service ή από τον εμπορικό αντιπρόσωπο της Miele μπορείτε να

προμηθευτείτε προϊόντα ειδικά σχεδιασμένα για το τηγάνι, όπως καπάκια και καθαριστικά.

Μπορείτε να αποκτήσετε πρόσβαση στο ηλεκτρονικό κατάστημα της Miele μέσω του ακόλουθου κωδικού QR:

Θέση σε λειτουργία

Θέση του μαγειρικού σκεύους σε λειτουργία

- Το μαγειρικό σκεύος είναι το πολύ τόσο ζεστό ώστε να μπορείτε να το πιάσετε με το χέρι.
- Το μαγειρικό σκεύος είναι άδειο.

Ρύθμιση υψόμετρου στην εστία

Η εργοστασιακή ρύθμιση είναι ένα υψόμετρο 0-1.800 m πάνω από το επίπεδο της θάλασσας. Μια πιο ακριβής ρύθμιση βελτιώνει το αποτέλεσμα μαγειρέματος του μαγειρικού σκεύους σας. Μπορείτε να ρυθμίσετε το υψόμετρο με ακρίβεια 300 m.

- Ενημερωθείτε για το υψόμετρο του χώρου τοποθέτησης.
- Ρυθμίστε το ύψος της εστίας (βλ. κεφάλαιο «Προσαρμογή των ρυθμίσεων» των οδηγιών λειτουργίας και τοποθέτησης της εστίας σας).

Ενεργοποίηση ένδειξης (((•))) NFC (Near Field Communication)

Τις πρώτες 20 φορές που θα ενεργοποιηθεί η εστία, η ένδειξη (((•))) *NFC (Near Field Communication)* ενεργοποιείται αυτόματα. Όταν ενεργοποιείτε την εστία για 21η φορά, η ένδειξη (((•))) *NFC (Near Field Communication)* πρέπει να ενεργοποιηθεί χειροκίνητα.

- Θέστε εκτός λειτουργίας την εστία.
- Αγγίξτε το ⏻ *Εστία ON/OFF* για περίπου 6 δευτερόλεπτα. Τα δευτερόλεπτα μετράνε αντίστροφα στην Ένδειξη εστίας.

Η Ένδειξη εστίας δείχνει *P*.

Οι Ενδείξεις ζώνης μαγειρέματος/ενδείξεις μαγειρικών σκευών δείχνουν τα εξής:

- Το 9 και ένας αριθμός υποδεικνύουν την επιλεγμένη γρήγορη παράμετρο
- ανάλογα με το μοντέλο:

  Το *C* και ένας αριθμός υποδεικνύουν τον επιλεγμένο κωδικό της επιλεγμένης γρήγορης παραμέτρου

Ανάβουν και άλλα κουμπιά.

Η ένδειξη (((•))) *NFC (Near Field Communication)* ανάβει έντονα.

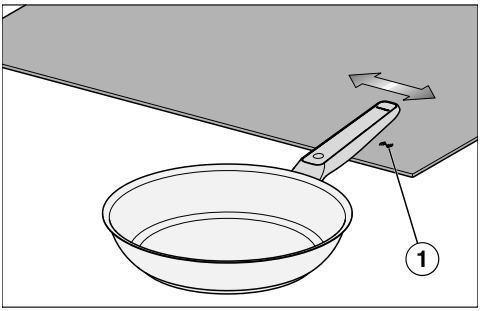
Σύνδεση μαγειρικού σκεύους

Η ένδειξη (((•))) *NFC (Near Field Communication)* είναι ενεργοποιημένη.

- Ενεργοποιήστε το μαγειρικό σκεύος.

Η Ένδειξη κατάστασης αναβοσβήνει με λευκό χρώμα.

Όλα τα κουμπιά του μαγειρικού σκεύους είναι φωτισμένα.



- Κουνήστε την επιγραφή «Miele» που είναι τυπωμένη πάνω στη λαβή του σκεύους από τα δεξιά προς τα αριστερά σε ύψος περίπου 1 cm πάνω από τη φωτιζόμενη ένδειξη (((•))) *Σύμβολο NFC* ① της εστίας.

Η Ένδειξη εστίας εμφανίζει την ένδειξη *C02* για περίπου 5 δευτερόλεπτα.

Η ένδειξη Ένδειξη κατάστασης δεν ανάβει πλέον.

Όλα τα κουμπιά του μαγειρικού σκεύους είναι φωτισμένα.

Το μαγειρικό σκεύος είναι συνδεδεμένο με την εστία.

Ενώ η ένδειξη (((•))) *NFC (Near Field Communication)* είναι αναμμένη, μπορούν να συνδεθούν επιπλέον μαγειρικά σκευή με την εστία. Ο μέγιστος αριθμός συνδεδεμένων μαγειρικών σκευών βρίσκεται στις οδηγίες χρήσης και τοποθέτησης της εστίας σας.

- Αφού συνδέσετε τα επιθυμητά μαγειρικά σκεύη, αγγίξτε το κουμπί ① *Εστία ON/OFF*.

Χειρισμός

Υποδείξεις ασφαλείας για τον χειρισμό

Οι υδρατμοί από την έξοδο ατμού του καπακιού μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στα στοιχεία χειρισμού και ένδειξης.

Γυρίστε το άνοιγμα του καπακιού αντίθετα από τα στοιχεία χειρισμού και ένδειξης.

Ενεργοποίηση μαγειρικού σκεύους

Ενεργοποίηση μαγειρικού σκεύους σε εστία με περισσότερα από ένα Slider

Το μαγειρικό σκεύος είναι συνδεδεμένο σε μια εστία για μαγειρικό σκεύος M Sense ready (βλ. κεφάλαιο «Θέση σε λειτουργία»).

- Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος στην εστία.
- Όταν η εστία είναι απενεργοποιημένη, αγγίξτε το ① *Εστία ON/OFF*.
- Αγγίξτε εντός 10 δευτερολέπτων το κουμπί ⏻ *Μαγειρικά σκεύη ON/OFF*.

Όλα τα ⓥ *OK* με μαγειρικό σκεύος αναβοσβήνουν.

- Στην εστία: Εντός 10 δευτερολέπτων, αγγίξτε το ⓥ *OK*, το οποίο ανήκει στο ενεργοποιημένο μαγειρικό σκεύος M Sense.

Όλα τα κουμπιά του μαγειρικού σκεύους είναι φωτισμένα.

Η αντίστοιχη Ένδειξη ζώνης μαγειρέματος/ένδειξη μαγειρικού σκεύους δείχνει *R*.

Ενεργοποίηση μαγειρικού σκεύους σε εστία με ένα Slider

Το μαγειρικό σκεύος είναι συνδεδεμένο σε μια εστία για μαγειρικό σκεύος M Sense ready (βλ. κεφάλαιο «Θέση σε λειτουργία»).

- Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος στην εστία.
- Όταν η εστία είναι απενεργοποιημένη, αγγίξτε το ⏻ *Εστία ON/OFF*.
- Αγγίξτε εντός 10 δευτερολέπτων το κουμπί ⏻ *Μαγειρικά σκεύη ON/OFF*.

Οι ενδείξεις μαγειρικού σκεύους με μαγειρικό σκεύος ανάβουν.

- Στην εστία: Εντός 10 δευτερολέπτων, αγγίξτε το Ένδειξη μαγειρικού σκεύους το οποίο ανήκει στο ενεργοποιημένο μαγειρικό σκεύος M Sense.

Η Ένδειξη μαγειρικού σκεύους του αντίστοιχου μαγειρικού σκεύους ανάβει έντονα. Οι υπόλοιπες ενδείξεις του μαγειρικού σκεύους ανάβουν αχνά.

- Αγγίξτε το κουμπί ✓ *OK* της εστίας.

Όλα τα κουμπιά του μαγειρικού σκεύους είναι φωτισμένα.

Η αντίστοιχη Ένδειξη μαγειρικού σκεύους δείχνει *R*.

Ενεργοποίηση περισσοτέρων από ένα μαγειρικών σκευών

Σε μία εστία μπορούν να χρησιμοποιηθούν περισσότερα από ένα μαγειρικά σκεύη ταυτόχρονα. Τα μαγειρικά σκεύη πρέπει να ενεργοποιούνται το ένα μετά το άλλο.

- Για να ενεργοποιήσετε ένα άλλο μαγειρικό σκεύος, προχωρήστε όπως περιγράφεται στην ενότητα «Ενεργοποίηση μαγειρικού σκεύους» στο κεφάλαιο «Χειρισμός».

Απενεργοποίηση μαγειρικού σκεύους

Απενεργοποίηση μαγειρικού σκεύους

- Αγγίξτε ⏻ *Μαγειρικά σκεύη ON/OFF*.

Η Ένδειξη κατάστασης δεν ανάβει πλέον.

Το μαγειρικό σκεύος είναι απενεργοποιημένο.

Απενεργοποίηση μαγειρικού σκεύους και εστίας

- Αγγίξτε ⏻ *Εστία ON/OFF*.

Η Ένδειξη κατάστασης αναβοσβήνει για περίπου 10 δευτερόλεπτα.

Η εστία και το μαγειρικό σκεύος είναι απενεργοποιημένα.

Ενεργοποίηση προγραμμάτων Ψήσιμο φαγητού I, II ή III

Μπορείτε να βρείτε το κατάλληλο πρόγραμμα για τα τρόφιμά σας στο κεφάλαιο «Προγράμματα».

Το μαγειρικό σκεύος είναι ενεργοποιημένο (βλ. ενότητα «Ενεργοποίηση μαγειρικού σκεύους» στο κεφάλαιο «Χειρισμός»).

- Προσθέστε στο μαγειρικό σκεύος λίπος ή λάδι με σημείο καπνού που αντιστοιχεί στην επιθυμητή θερμοκρασία (βλ. κεφάλαιο «Προγράμματα»).
- Αγγίξτε το κουμπί για το επιθυμητό πρόγραμμα.

Εάν προσθέσετε τρόφιμα πριν από το τέλος της φάσης προθέρμανσης ενός προγράμματος ψησίματος, το αποτέλεσμα του ψησίματος μπορεί να επηρεαστεί αρνητικά.

Προσθέτετε τρόφιμα πάντα μόνο μετά το τέλος της φάσης προθέρμανσης.

Τα προγράμματα έχουν μια φάση προθέρμανσης. Εάν το μαγειρικό σκεύος δεν έχει την επιθυμητή θερμοκρασία, τότε αρχίζει η φάση προθέρμανσης.

Το κουμπί για το επιλεγμένο πρόγραμμα πάλλεται έντονα, μέχρι να επιτευχθεί το τέλος της προθέρμανσης. Τα υπόλοιπα κουμπιά ανάβουν αχνά.

Μετά από περίπου 5 δευτερόλεπτα, το κουμπί για το επιλεγμένο πρόγραμμα πάλλεται, ενώ τα άλλα κουμπιά δεν ανάβουν πλέον.

Τα στοιχεία χειρισμού και ένδειξης βρίσκονται σε λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας.

Όταν το κουμπί για το επιλεγμένο πρόγραμμα παραμείνει αναμμένο και από την εστία ακουστεί ένα ηχητικό σήμα, τότε έχει επιτευχθεί το τέλος της προθέρμανσης.

- Τοποθετήστε τα τρόφιμα στο μαγειρικό σκεύος.
- Όταν είστε ικανοποιημένοι με το αποτέλεσμα του ψησίματος, τερματίστε τη διαδικασία ψησίματος. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τις λειτουργίες χρόνου της εστίας για υποστήριξη.

Χρήσιμη συμβουλή: Εάν θέλετε να σβήσετε το σοταρισμένο φαγητό με παχύρρευστα τρόφιμα, όπως τριμμένες ντομάτες, αραιώστε προηγουμένως το σοταρισμένο φαγητό π.χ. με νερό ή ζωμό.

Ενεργοποιήστε το πρόγραμμα Σιγοβράσιμο ⎓

Το μαγειρικό σκεύος έχει διανύσει τη φάση προθέρμανσης του προγράμματος Ψήσιμο φαγητού I, II ή III.

Πρέπει να προστεθούν τουλάχιστον 250 ml όχι πολύ παχύρρευστου υγρού για να διασφαλιστεί ότι η διαδικασία χαμηλής βράσης θα εκτελεστεί αξιόπιστα.

- Αγγίξτε το ⎓ *Βράσιμο* και μην μετακινήσετε το τηγάνι για τουλάχιστον 30 δευτερόλεπτα.

Το κουμπί ⎓ *Βράσιμο* ανάβει έντονα. Τα άλλα κουμπιά ανάβουν αχνά.

Μετά από περίπου 5 δευτερόλεπτα, το κουμπί ⎓ *Βράσιμο* παραμένει αναμμένο, τα άλλα κουμπιά δεν ανάβουν πλέον.

Τα στοιχεία χειρισμού και ένδειξης βρίσκονται σε λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας.

- Όταν είστε ικανοποιημένοι με το αποτέλεσμα του σιγοβρασίματος, σταματήστε τη διαδικασία σιγοβρασίματος. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τις λειτουργίες χρόνου της εστίας για υποστήριξη.

Χρήσιμη συμβουλή: Παραμείνετε για το βράσιμο μεγάλης ποσότητας υγρών σε μία βαθμίδα ψησίματος. Στη συνέχεια, ενεργοποιήστε το σιγοβράσιμο.

Ακύρωση προγραμμάτων

Ένα πρόγραμμα είναι ενεργοποιημένο.

- Αγγίξτε παρατεταμένα (> 2 δευτερόλεπτα) το κουμπί για το ενεργοποιημένο πρόγραμμα.

Το πρόγραμμα διακόπηκε.

Όλα τα κουμπιά του μαγειρικού σκεύους είναι φωτισμένα.

Η Ένδειξη ζώνης μαγειρέματος/ένδειξη μαγειρικού σκεύους δείχνει *A*.

Απενεργοποίηση της λειτουργίας εξοικονόμησης ενέργειας των στοιχείων χειρισμού και ένδειξης

- Αγγίξτε ένα από τα μη φωτιζόμενα στοιχεία χειρισμού και ένδειξης.

Η λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας των στοιχείων χειρισμού και ένδειξης απενεργοποιείται για περίπου 5 δευτερόλεπτα.

Το κουμπί για το επιλεγμένο πρόγραμμα ανάβει έντονα. Τα υπόλοιπα κουμπιά ανάβουν αχνά.

Ειδικές λειτουργίες της εστίας

Ενεργοποίηση των ειδικών λειτουργιών της εστίας

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε όλες τις ειδικές λειτουργίες της εστίας Miele με το σκεύος M Sense, εκτός εάν ορίζεται διαφορετικά στις οδηγίες χρήσης και τοποθέτησης της εστίας σας.

- Ενεργοποιήστε ένα πρόγραμμα στο μαγειρικό σκεύος.
- Ενεργοποιήστε την επιθυμητή ειδική λειτουργία στην εστία Miele.

Στην Ένδειξη ζώνης μαγειρέματος/ένδειξη μαγειρικού σκεύους εμφανίζεται το *A* με την αντίστοιχη ένδειξη της ειδικής λειτουργίας.

Απενεργοποίηση της ειδικής λειτουργίας της εστίας

- Απενεργοποιήστε την ειδική λειτουργία στην εστία.

Η ειδική λειτουργία είναι απενεργοποιημένη. Ενεργοποιείται η βοήθεια από το μαγειρικό σκεύος M Sense.

Προγράμματα

Σιγοβράσιμο

Το πρόγραμμα είναι κατάλληλο για μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία ή για μείωση των υγρών στις σάλτσες. Το πρόγραμμα μπορεί να ρυθμιστεί μετά από μια διαδικασία ψησίματος.

Ψήσιμο φαγητών I

Το πρόγραμμα είναι κατάλληλο για όλα τα τρόφιμα που παρασκευάζονται σε χαμηλή θερμοκρασία ψησίματος.

Το πρόγραμμα θερμαίνει το μαγειρικό σκεύος στην επιθυμητή θερμοκρασία (εργοστασιακή ρύθμιση 150°C) το συντομότερο δυνατό. Στο τέλος αυτής της φάσης προθέρμανσης, μπορεί να προστεθεί το τρόφιμο.

Εάν προσθέσετε τρόφιμα πριν από το τέλος της φάσης προθέρμανσης ενός προγράμματος ψησίματος I, το αποτέλεσμα του ψησίματος μπορεί να επηρεαστεί αρνητικά.
Προσθέτετε τρόφιμα πάντα μόνο μετά το τέλος της φάσης προθέρμανσης.

Μπορείτε να αλλάξετε την επιθυμητή θερμοκρασία. Λεπτομερείς οδηγίες θα βρείτε στην ενότητα «Προσαρμογή των ρυθμίσεων» των οδηγιών λειτουργίας και τοποθέτησης της εστίας.

Ψήσιμο φαγητών II

Το πρόγραμμα είναι κατάλληλο για τρόφιμα που παρασκευάζονται σε μέτρια θερμοκρασία ψησίματος.

Το πρόγραμμα θερμαίνει το μαγειρικό σκεύος στην επιθυμητή θερμοκρασία (εργοστασιακή ρύθμιση 190°C) το συντομότερο δυνατό. Στο τέλος αυτής της φάσης προθέρμανσης, μπορεί να προστεθεί το τρόφιμο.

Εάν προσθέσετε τρόφιμα πριν από το τέλος της φάσης προθέρμανσης ενός προγράμματος ψησίματος II, το αποτέλεσμα του ψησίματος μπορεί να επηρεαστεί αρνητικά.

Προσθέτετε τρόφιμα πάντα μόνο μετά το τέλος της φάσης προθέρμανσης.

Μπορείτε να αλλάξετε την επιθυμητή θερμοκρασία. Λεπτομερείς οδηγίες θα βρείτε στην ενότητα «Προσαρμογή των ρυθμίσεων» των οδηγιών λειτουργίας και τοποθέτησης της εστίας.

Ψήσιμο φαγητού III

Το πρόγραμμα είναι κατάλληλο για σύντομο, ζεστό ψήσιμο ή/και εντατικό ψήσιμο σε υψηλές θερμοκρασίες.

Το πρόγραμμα θερμαίνει το μαγειρικό σκεύος στην επιθυμητή θερμοκρασία (εργοστασιακή ρύθμιση 210°C) το συντομότερο δυνατό.

Εάν προσθέσετε τρόφιμα πριν από το τέλος της φάσης προθέρμανσης ενός προγράμματος ψησίματος III, το αποτέλεσμα του ψησίματος μπορεί να επηρεαστεί αρνητικά.

Προσθέτετε τρόφιμα πάντα μόνο μετά το τέλος της φάσης προθέρμανσης.

Μπορείτε να αλλάξετε την επιθυμητή θερμοκρασία. Λεπτομερείς οδηγίες θα βρείτε στην ενότητα «Προσαρμογή των ρυθμίσεων» των οδηγιών λειτουργίας και τοποθέτησης της εστίας.

Τρόφιμα και προγράμματα του μαγειρικού σκεύους

Τρόφιμα	Πρόγραμμα[1]	Καπάκι
Κρέας		
Σάλτσα μπολονέζ	Τσιγάρισμα: Ψήσιμο φαγητού III, Μαγείρεμα σε σάλτσα: Σιγοβράσιμο	– ✓
Λουκάνικα, ωμά	Ψήσιμο φαγητών I	✓
Λουκάνικα, προμαγειρεμένα	Ψήσιμο φαγητών II	✓
Κρέας, μεγάλη ποσότητα	Ψήσιμο φαγητού III	–
Μπιφτέκια	Ψήσιμο φαγητών I	✓
Κομματάκια κρέατος σε σάλτσα	Τσιγάρισμα: Ψήσιμο φαγητού II, Μαγείρεμα σε σάλτσα: Σιγοβράσιμο	– ✓
Στήθος κοτόπουλου, ολόκληρο	Ψήσιμο φαγητών I	✓✓
Αλλαντικό από συκώτι	Ψήσιμο φαγητών II	✓
Σνίτσελ	Ψήσιμο φαγητών II	–
Λιώσιμο μπέικον	Ψήσιμο φαγητών I	✓
Μπριζόλα	Ψήσιμο φαγητών II	–
Ψάρι		
Φιλέτο ψαριού	Ψήσιμο φαγητών II	✓
Ψάρι, ολόκληρο	Ψήσιμο φαγητών I	✓✓
Γαρίδες	Ψήσιμο φαγητών II	✓
Συνοδευτικά		
Ψητές πατάτες από βρασμένες πατάτες	Ψήσιμο φαγητού III	✓
Ψητές πατάτες από ωμές πατάτες	Ψήσιμο φαγητών II	✓
Ριζότο	Τσιγάρισμα: Ψήσιμο φαγητού I, Μαγείρεμα σε ζωμό: Σιγοβράσιμο	– ✓
Τορτίγια πατάτας από ωμές πατάτες	Ψήσιμο φαγητών II	✓

Τρόφιμα	Πρόγραμμα[1]	Καπάκι
Λαχανικά		
Λαχανικά, μαγείρεμα	Ψήσιμο φαγητών I	✓
Λαχανικά, τσιγάρισμα μεγάλης ποσότητας	Ψήσιμο φαγητού III	–
Τηγανίτες πατάτας	Ψήσιμο φαγητών II	–
Κρεμμύδια σε βούτυρο	Ψήσιμο φαγητών I	✓
Επιδόρπια		
Κρέπες	Ψήσιμο φαγητών I	✓
Καραμέλα	Ψήσιμο φαγητών II	✓
Pancakes	Ψήσιμο φαγητών I	✓
Τηγανίτες	Ψήσιμο φαγητών II	✓
Ποπ κορν	Ψήσιμο φαγητού III	✓✓
Λοιπά		
Ψήσιμο σε βούτυρο	Ψήσιμο φαγητών I	✓
Ομελέτα	Ψήσιμο φαγητών I	✓
Αυγά ομελέτα	Ψήσιμο φαγητών I	✓
Σπόροι, καβούρδισμα χωρίς λάδι/βούτυρο	Ψήσιμο φαγητών II	✓
Σάλτσα με ρου	Τσιγάρισμα: Ψήσιμο φαγητού I, Σάλτσα: Σιγοβράσιμο	✓ ✓
Δέσιμο της σάλτσας	Σιγοβράσιμο	–
Αυγά τηγανιτά	Ψήσιμο φαγητών I	✓
Κατεψυγμένα φαγητά για παρασκευή σε τηγάνι	Ψήσιμο φαγητών II	✓

✓✓ Για την επιτυχία απαιτείται καπάκι.

✓ Συνιστάται καπάκι. Έτσι, εμποδίζετε τη θερμοκρασία να διαφύγει στο περιβάλλον.

– Το καπάκι δεν επιτρέπεται για την επιτυχία.

[1] Τα προγράμματα αποτελούν παραδείγματα με βάση τις εργοστασιακές ρυθμίσεις των προγραμμάτων. Ανάλογα με τις προτιμήσεις σας, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε άλλα προγράμματα ή να αλλάξετε τις ρυθμίσεις του προγράμματος. Περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τα προγράμματα, όπως τους τομείς εφαρμογής και την αλληλουχία των προγραμμάτων, μπορείτε να βρείτε στο κεφάλαιο «Προγράμματα».
Στα προγράμματα Ψήσιμο, προσθέστε τα τρόφιμα μόνο μετά το τέλος της φάσης προθέρμανσης.

Χρήσιμες πληροφορίες

Μεταχειρισμένο μαγειρικό σκεύος

Εάν πετάξετε το μαγειρικό σκεύος, το πουλήσετε, το δανείσετε ή θέσετε σε λειτουργία ένα μεταχειρισμένο μαγειρικό σκεύος, δεν χρειάζεται να επαναφέρετε ή να διαγράψετε οποιεσδήποτε ρυθμίσεις στο μαγειρικό σκεύος ή στην εστία.

Καθαρισμός και φροντίδα

Καθαρισμός μαγειρικού σκεύους

Το μαγειρικό σκεύος είναι κατάλληλο για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων. Συνιστούμε να καθαρίζετε με το χέρι για να αποφύγετε τον αποχρωματισμό των πλαστικών.

Μετά τη χρήση καθαρίστε το μαγειρικό σκεύος με ένα υγρό πανί ή με μαλακό σφουγγάρι και καυτό σαπουνόνερο. Λαμβάνετε υπόψη τις οδηγίες του κατασκευαστή του καθαριστικού.

Μην χρησιμοποιείτε σκληρά καθαριστικά.

Απομακρύνετε όλα τα υπολείμματα απορρυπαντικών, π.χ. ξεπλένοντας κάτω από τρεχούμενο νερό.

Χρονικό σημείο αντικατάστασης της μπαταρίας

Το χρονικό σημείο αντικατάστασης της μπαταρίας υποδεικνύεται με τα εξής:

- Η Ένδειξη κατάστασης αναβοσβήνει 2 φορές με κόκκινο χρώμα.
- *BAT* στην Ένδειξη ζώνης μαγειρέματος/ένδειξη μαγειρικού σκεύους

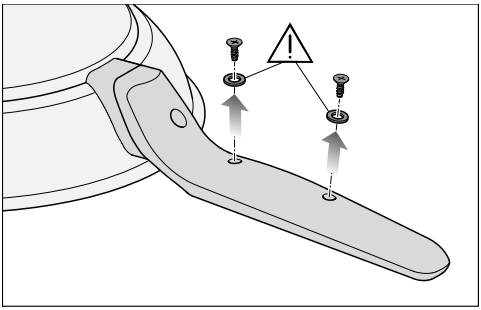
Αλλαγή μπαταριών

Κατσαβίδι (PH 2)

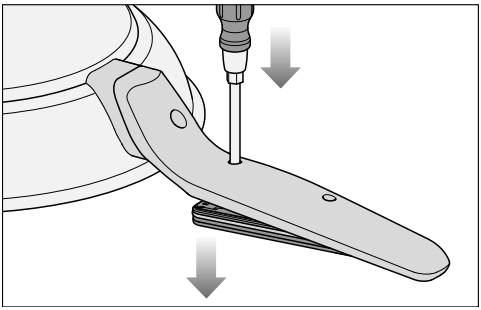
2 μπαταρίες (Murata CR2477W ή Murata CR2477X ή Panasonic CR2477)

Έχει προετοιμαστεί μια καθαρή, μαλακή και επίπεδη επιφάνεια.

- Γυρίστε το μαγειρικό σκεύος, έτσι ώστε η κάτω πλευρά να είναι στραμμένη προς τα πάνω.
- Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος στην επιφάνεια απόθεσης.



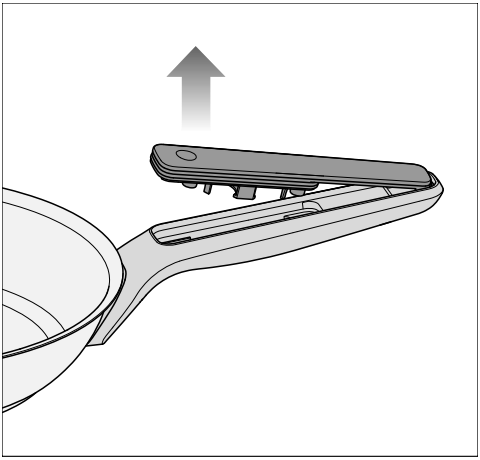
- Ξεβιδώστε εντελώς τις βίδες κάτω από τη λαβή και βάλτε τις βίδες με τα στεγανοποιητικά στην άκρη.



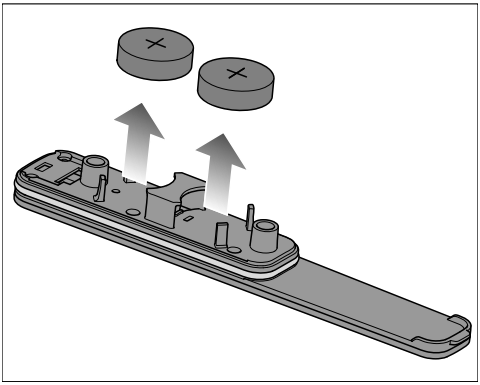
- Εισάγετε την άκρη του κατσαβιδιού στην κενή οπή βίδας που βρίσκεται πλησιέστερα στη βάση του σκεύους.
- Πιέστε το κατσαβίδι από πάνω.

Το κάλυμμα σπρώχνεται προς τα έξω.

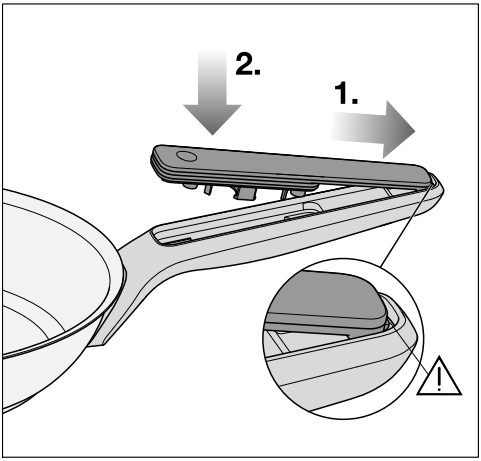
- Πιάστε την άκρη του σκεύους και γυρίστε το μαγειρικό σκεύος, έτσι ώστε η κάτω πλευρά να είναι στραμμένη προς τα κάτω.



- Τραβήξτε το κάλυμμα προς την άκρη του σκεύους.



- Αφαιρέστε τις μπαταρίες από το κάλυμμα.
- Τοποθετήστε 2 νέες μπαταρίες στα στηρίγματα. Ο θετικός πόλος (+) πρέπει να δείχνει προς τα έξω.



Εάν το κάλυμμα δεν ασφαλίζει σωστά, το κάλυμμα της θήκης μπαταριών ενδέχεται να μην σφραγίζει σωστά.
Βεβαιωθείτε ότι το κάλυμμα είναι σωστά τοποθετημένο πριν το βιδώσετε.

- 1. Σπρώξτε το κάλυμμα πίσω στο στήριγμα, έτσι ώστε το στοιχείο ασφάλισης να γλιστρήσει μέσα στο στήριγμα.
- 2. Πιέστε το κάλυμμα πάνω στη λαβή.
- Τοποθετήστε τα βιδωτά παρεμβύσματα και τις βίδες με την αντίστροφη σειρά.

Αντιμετώπιση προβλημάτων

Τις περισσότερες βλάβες και τα σφάλματα μπορείτε να τα αντιμετωπίσετε μόνοι σας. Σε πολλές περιπτώσεις εξοικονομείτε χρόνο και χρήμα, καθώς δεν χρειάζεται να επικοινωνήσετε με το Miele Service.

Επισκεφθείτε τη διεύθυνση www.miele.gr/support/customer-assistance για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με το πώς μπορείτε να αποκαταστήσετε τις βλάβες μόνοι σας.

Πρόβλημα	Αιτία και διόρθωση
Η Ένδειξη ζώνης μαγειρέματος/ένδειξη μαγειρικού σκεύους της εστίας δείχνει *BAT*.	Οι μπαταρίες είναι σε κρίσιμη κατάσταση φόρτισης και πρέπει να αντικατασταθούν σύντομα. ■ Εάν οι μπαταρίες είναι άδειες, αλλάξτε τις μπαταρίες (βλέπε κεφάλαιο «Καθαρισμός και φροντίδα», ενότητα «Αλλαγή μπαταριών»).
Στην Ένδειξη εστίας, αναβοσβήνει εναλλάξ το *Err* και το *109*, η εστία και τα μαγειρικά σκεύη απενεργοποιούνται.	Η σύνδεση μεταξύ του μαγειρικού σκεύους και της εστίας δέχεται παρεμβολές. ■ Ενεργοποιήστε το μαγειρικό σκεύος (βλέπε κεφάλαιο «Χειρισμός», ενότητα «Ενεργοποίηση του μαγειρικού σκεύους»). ■ Εάν η εστία εμφανίσει ξανά την ένδειξη *Err 109*, δοκιμάστε να ενεργοποιήσετε ένα άλλο μαγειρικό σκεύος M Sense στην εστία. ■ Επικοινωνήστε με το Miele Service.
Ένα μήνυμα που δεν αναφέρεται στις παρούσες οδηγίες χρήσης εμφανίζεται σε μια Ένδειξη ζώνης μαγειρέματος/ένδειξη μαγειρικού σκεύους στην εστία.	Η εστία επιτελεί μια λειτουργία ή αναφέρει ένα πρόβλημα. ■ Θα βρείτε τις απαραίτητες πληροφορίες για τη λειτουργία ή την αντιμετώπιση προβλημάτων στις σχετικές οδηγίες λειτουργίας και τοποθέτησης της εστίας.
Δεν μπορείτε να θέσετε το μαγειρικό σκεύος σε λειτουργία.	Ελέγξτε αν το μαγειρικό σκεύος M Sense έχει ήδη τεθεί σε λειτουργία. Ελέγξτε αν έχει συνδεθεί ο μέγιστος αριθμός μαγειρικών σκευών με την εστία σας. Ο μέγιστος αριθμός συνδεδεμένων μαγειρικών σκευών βρίσκεται στις οδηγίες χρήσης και τοποθέτησης της εστίας σας.

Πρόβλημα	Αιτία και διόρθωση
Τα κουμπιά δεν φωτίζονται.	Το μαγειρικό σκεύος βρίσκεται σε λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας. ■ Αγγίξτε ένα από τα μη φωτιζόμενα κουμπιά. Όλα τα κουμπιά φωτίζονται.
	Το μαγειρικό σκεύος δεν είναι ενεργοποιημένο. ■ Ενεργοποιήστε το μαγειρικό σκεύος (βλέπε κεφάλαιο «Χειρισμός», ενότητα «Ενεργοποίηση του μαγειρικού σκεύους»).
	Το μαγειρικό σκεύος δεν έχει τεθεί σε λειτουργία σωστά. ■ Θέστε σε λειτουργία το μαγειρικό σκεύος (βλ. κεφάλαιο «Θέση σε λειτουργία» στις οδηγίες λειτουργίας και τοποθέτησης της εστίας).
	Οι μπαταρίες είναι άδειες. ■ Αλλάξτε τις μπαταρίες (βλέπε κεφάλαιο «Καθαρισμός και φροντίδα», ενότητα «Αλλαγή μπαταριών»).
Τα τρόφιμα είναι ανομοιόμορφα ψημένα ή καμμένα.	Τα τρόφιμα δεν έχουν αναμειχθεί ή πρέπει να τα γυρίσετε. ■ Ανακατεύετε τακτικά. ■ Γυρίζετε ή ανακατεύετε τακτικά τα τρόφιμα κατά το τσιγάρισμα.
	Ένα άλλο πρόγραμμα είναι καταλληλότερο για την προετοιμασία του φαγητού. ■ Αλλάξτε το πρόγραμμα. Παραδείγματα για την επιλογή ενός προγράμματος μπορείτε να βρείτε στον πίνακα προγραμμάτων, βλέπε κεφάλαιο «Προγράμματα», ενότητα «Τρόφιμα και προγράμματα του μαγειρικού σκεύους». Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν άλλα τρόφιμα εκτός από λάδι στο μαγειρικό σκεύος κατά τη διάρκεια της φάσης προθέρμανσης. ■ Δοκιμάστε και άλλα προγράμματα μέχρι να μείνετε ικανοποιημένοι με το αποτέλεσμα.

Πρόβλημα	Αιτία και διόρθωση
Δεν είστε ικανοποιημένοι με την εικόνα του ψησίματος.	Οι επιθυμητές θερμοκρασίες των προγραμμάτων Ψήσιμο φαγητού δεν ταιριάζουν. ■ Αλλάξτε τις επιθυμητές θερμοκρασίες για τα προγράμματα Ψήσιμο φαγητού. Λεπτομερείς οδηγίες θα βρείτε στο κεφάλαιο «Προσαρμογή των ρυθμίσεων» των οδηγιών λειτουργίας και τοποθέτησης της εστίας σας.
	Τρόφιμα τοποθετήθηκαν στο μαγειρικό σκεύος πριν από το τέλος της φάσης προθέρμανσης ενός προγράμματος Ψήσιμο φαγητού. ■ Περιμένετε μέχρι το τέλος της φάσης προθέρμανσης κάθε προγράμματος Ψήσιμο φαγητού πριν προσθέσετε τρόφιμα στο σκεύος.
Δεν είστε ικανοποιημένοι με την εικόνα του σιγοβρασίματος.	Κατά την αλλαγή από ένα πρόγραμμα ψησίματος σε ένα πρόγραμμα σιγοβρασίματος, η θερμοκρασία έχει πέσει υπερβολικά, π.χ. λόγω της προσθήκης κρύου υγρού. ■ Επιλέξτε Ψήσιμο φαγητού I, για να επαναφέρετε το περιεχόμενο του σκεύους σε βρασμό και ενεργοποιήστε ξανά το πρόγραμμα Σιγοβράσιμο ή ■ σιγοβράστε με το Ψήσιμο φαγητού I.
Η φάση προθέρμανσης διαρκεί πολύ.	Η θερμότητα διαφεύγει επειδή δεν υπάρχει καπάκι. ■ Χρησιμοποιείτε καπάκι κατά τη φάση προθέρμανσης του προγράμματος, εκτός αν ορίζεται διαφορετικά στο κεφάλαιο «Προγράμματα», ενότητα «Τρόφιμα και προγράμματα».
Η εστία δεν θερμαίνει το μαγειρικό σκεύος.	Χρησιμοποιήσατε το μαγειρικό σκεύος σε μια εστία, στην οποία αυτό δεν έχει τεθεί σε λειτουργία. ■ Θέστε σε λειτουργία το μαγειρικό σκεύος στην εστία όπου θέλετε να το χρησιμοποιήσετε (βλέπε ενότητα «Ενεργοποίηση του μαγειρικού σκεύους» στο κεφάλαιο «Χειρισμός»).
Θέλετε να χρησιμοποιήσετε 2 ή περισσότερα μαγειρικά σκεύη στην εστία και όλα τα μαγειρικά σκεύη απενεργοποιούνται.	Τα μαγειρικά σκεύη δεν ενεργοποιήθηκαν σωστά. ■ Ενεργοποιείτε πάντοτε τα μαγειρικά σκεύη διαδοχικά και αγγίξτε το ⓥ *OK* ή το Ένδειξη μαγειρικού σκεύους και στη συνέχεια το ⓥ *OK* του ενεργοποιημένου μαγειρικού σκεύους (βλέπε ενότητα «Ενεργοποίηση μαγειρικού σκεύους» στο κεφάλαιο «Χειρισμός»).

Πρόβλημα	Αιτία και διόρθωση
Θέσατε το μαγειρικό σκεύος σε λειτουργία σε λάθος εστία.	Θέστε σε λειτουργία το μαγειρικό σκεύος στην επιθυμητή εστία. Δεν χρειάζεται να κάνετε άλλες ρυθμίσεις στο μαγειρικό σκεύος ή στην εστία.

Service

Στην ενότητα www.miele.com/service θα βρείτε πληροφορίες για το πώς μπορείτε να αντιμετωπίσετε τις βλάβες/τα σφάλματα μόνοι σας, καθώς και για ανταλλακτικά Miele.

Επικοινωνία σε περίπτωση βλάβης

Για να επισκευαστούν οι βλάβες στη συσκευή σας, τις οποίες δεν μπορείτε να διορθώσετε μόνοι σας, απευθυνθείτε π.χ. στο κατάστημα από το οποίο αγοράσατε τη συσκευή ή στο Miele Service.

Μπορείτε να επικοινωνήσετε με το Miele Service μέσω διαδικτύου στην παρακάτω ιστοσελίδα www.miele.com/service.

Στην τελευταία σελίδα του παρόντος εγγράφου θα βρείτε τα στοιχεία επικοινωνίας του Miele Service.

Όταν πρόκειται να καλέσετε το Miele Service, θα χρειαστεί να αναφέρετε την ονομασία μοντέλου και τον αριθμό σειράς (SN). Και τα δύο στοιχεία μπορούν να βρεθούν στα στοιχεία της πινακίδας τύπου.

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Συχνότητα ISM-Band	2,400 GHz – 2,4835 GHz
Συχνότητα RFID/NFC	13,56 Mhz
Ισχύς μετάδοσης RFID/NFC	Παθητική
Ισχύς μετάδοσης BTLE	≤ 10 mW

▶ Es **imprescindible** leer las instrucciones de manejo antes de la puesta en funcionamiento. De esta forma se estará protegido y se evitarán daños.

▶ Las pilas comportan riesgo de ingestión. Deben tomarse las medidas adecuadas para evitar que se ingieran las pilas usadas o nuevas. Mantener las pilas fuera del alcance de los niños.

▶ Cerrar bien el compartimento de las pilas después de cambiarlas. Mantener las pilas de repuesto fuera del alcance de los niños.

▶ Utilizar únicamente pilas en buen estado. Sustituir inmediatamente las pilas dañadas.

▶ Las pilas no deben cortocircuitarse ni arrojarse al fuego.

▶ Si existe la sospecha de que un niño haya podido tragarse una pila, acudir inmediatamente a un servicio de urgencias. No se debe dar de comer ni beber al niño, ni tampoco provocarle el vómito.

▶ M Sense Los recipientes de cocción solo son adecuados para las placas de cocción compatibles M Sense.

▶ No utilizar el recipiente de cocción para freír con abundante aceite.

▶ Tener en cuenta las instrucciones de manejo y montaje de la placa de cocción compatible con los recipientes M Sense, que contienen más información sobre cómo utilizarlos. A menos que se especifique lo contrario en las instrucciones de manejo y montaje de los recipientes de cocción, son válidas las especificaciones de las instrucciones de manejo y montaje de la placa de cocción compatible con los recipientes M Sense.

▶ Utilizar el recipiente de cocción únicamente para hacer a la plancha/saltear alimentos con poco aceite y cocinar a fuego lento en un entorno doméstico normal. Está prohibido cualquier otro tipo de uso.

▶ Lavar el recipiente de cocción con lavavajillas líquido antes del primer uso (ver el apartado «Limpieza y mantenimiento»).

▶ Levantar el recipiente de cocción para moverlo de sitio.

▶ Recomendamos utilizar el recipiente de cocción solo en modo conectado para poder utilizar todas sus funciones.

▶ Si se utilizan varios recipientes de cocción en una placa de cocción al mismo tiempo, es preciso asegurarse de conectarlos a la electrónica de las zonas/los recipientes de cocción que esté asociada a la posición.

▶ Asegurarse de que hay suficiente ventilación durante el proceso de cocción.

▶ Las temperaturas muy altas pueden hacer que el aceite humee o se inflame. No dejar nunca un recipiente sin vigilancia sobre la placa de cocción.

▶ Utilizar solo grasas y aceites que puedan calentarse a alta temperatura. Nunca se debe extinguir con agua un incendio provocado por aceite. Utilizar una manta ignífuga o una tapa adecuada para extinguir los incendios provocados por aceite.

▶ Las asas se calientan cuando están expuestas al calor directo (por ejemplo, el calor residual de los recipientes de cocción). Usar guantes de cocina o agarraderas para tocar mangos calientes.

▶ Si se colocan tapas en los recipientes de cocción para modificar la dirección del aire, es preciso asegurarse de que los vahos no lleguen a las asas ni a los componentes electrónicos de los recipientes. Las asas y los componentes electrónicos pueden sobrecalentarse y resultar dañados.

▶ Las fugas pueden dañar los componentes electrónicos. Es preciso asegurarse de que ninguna junta del recipiente de cocción esté dañada, falte o esté colocada de forma incorrecta al cambiar las pilas.

▶ En los programas de hacer a la plancha los alimentos/saltear con poco aceite, añadir siempre los alimentos una vez finalizada la fase de calentamiento (la tecla deja de parpadear y suena una señal).
Si se añade alimentos antes de que finalice la fase de calentamiento, el resultado puede verse afectado.

▶ No utilizar objetos duros ni puntiagudos en el recipiente de cocción. Se podría dañar el acabado antihuellas. Recomendamos usar utensilios de silicona o de madera blanda. No apretar con demasiada fuerza los utensilios de cocina de madera contra el acabado antihuellas.

▶ Si las asas van atornilladas, comprobar la resistencia de la unión atornillada antes de cada uso. Apretar los tornillos si es necesario.

Sostenibilidad y protección del medio ambiente

Eliminación del embalaje

El embalaje se utiliza para la manipulación y protege el aparato de los daños de transporte.

La devolución de los embalajes al ciclo de los materiales ahorra materias primas. Utilice las opciones de recogida y devolución de materiales reciclables específicos.

Reciclaje de aparatos inservibles

Los aparatos eléctricos y electrónicos contienen multitud de materiales valiosos. También contienen sustancias, mezclas y componentes concretos que eran necesarios para su funcionamiento y seguridad. En la basura doméstica, así como si se manipulan de forma incorrecta, pueden ser perjudiciales para la salud y causar daños en el medio ambiente. En ningún caso tire su aparato inservible en la basura doméstica.

En su lugar, utilice para ello los puntos de recogida y almacenamiento oficialmente establecidos para la entrega y el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos disponibles en el municipio, distribuidores o Miele. Usted es el único responsable legal de borrar cualquier dato personal disponible en el aparato a eliminar. La ley obliga a retirar sin destruir las pilas y baterías utilizadas que no estén totalmente inaccesibles en el aparato, así como las lámparas. Llévelos a un punto de recogida adecuado donde puedan ser entregados gratuitamente.

Guarde el aparato inservible fuera del alcance de los niños hasta el momento de transportarlo al desguace.

Entrega de baterías y acumuladores inservibles

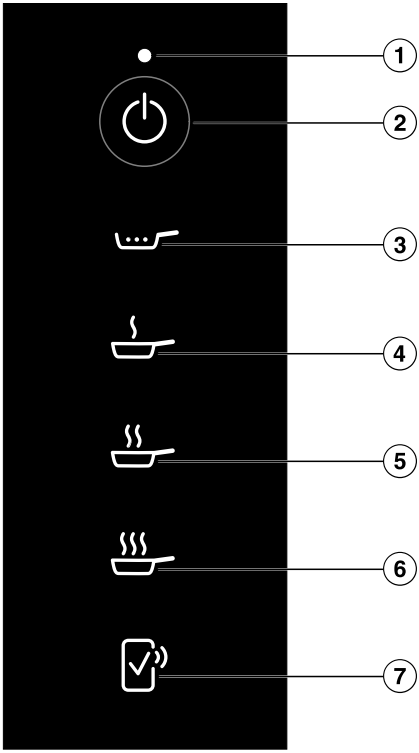
Los aparatos eléctricos y electrónicos contienen multitud de pilas y baterías que tampoco pueden desecharse en la basura doméstica después del uso. Está legalmente obligado a retirar las baterías y acumuladores inservibles incluidos en el aparato y a entregarlos en un punto de recogida local adecuado (p. ej., un negocio), donde puedan desecharse gratuitamente. Para evitar cortocircuitos, aísle los componentes de metal con cinta adhesiva. Las baterías y acumuladores pueden contener sustancias perjudiciales para la salud y dañinas en el medio ambiente.

El marcado de la pila o acumulador proporciona más información, por ejemplo, las pilas que contienen litio están marcadas con «Li-ion». El cubo de basura tachado significa que las baterías y acumuladores no pueden desecharse de ningún modo en la basura doméstica. Debemos hacer hincapié en lo siguiente: si el cubo de basura tachado está marcado con uno o varios de los símbolos químicos indicados, entonces contienen plomo (Pb), cadmio (Cd) o mercurio (Hg).

Las baterías y acumuladores inservibles contienen importantes materias primas y pueden reutilizarse. La recogida selectiva de baterías y acumuladores inservibles facilita el tratamiento y el reciclaje.

Saber más

Elementos de manejo e indicación



① Indicación de estado

② Tecla *Encendido/apagado de recipiente de cocción*

③ Tecla *Cocinar a fuego lento*

④ Tecla *Freír con poco aceite I*

⑤ Tecla *Freír con poco aceite II*

⑥ Tecla *Freír con poco aceite III*

⑦ Tecla *Confirmación remota*
Para más información, ver el capítulo «Saber más», apartado «Conexión en red».

Indicación de estado

Indicación	Significado
Parpadeo en blanco	- El recipiente de cocción está a la espera de su puesta en funcionamiento. - El recipiente de cocción espera una confirmación en la placa de cocción. - Se ha desconectado la placa de cocción.
Parpadeo en rojo	Se ha interrumpido el programa.
Dos parpadeos en rojo	Las pilas tienen ya poca carga y será necesario sustituirlas pronto.

Funciones especiales

Programas

La placa de cocción regula automáticamente la potencia con la que se calientan los recipientes mediante los programas de los mismos. De este modo, la temperatura permanece siempre constante. Los programas alcanzan y mantienen la temperatura óptima en función de los alimentos, sin necesidad de regulación manual.

Algunos programas requieren una fase de calentamiento.

Es posible modificar las temperaturas deseadas para los programas Freír con poco aceite I, II y III. Hay disponibles instrucciones detalladas en el apartado «Ajustar la configuración» de las instrucciones de manejo y montaje de la placa de cocción.

El capítulo «Programas» incluye más información sobre los programas y una tabla con ejemplos de alimentos y los programas correspondientes.

Conexión en red

La placa de cocción está equipada con un módulo WiFi integrado. La placa de cocción se puede conectar a la red WiFi doméstica o simplemente a la campana extractora de Miele. El módulo WiFi permite utilizar la App de Miele en un terminal móvil.

Una vez que la placa de cocción se ha conectado a través de la red WiFi, la conexión se restablece automáticamente cada vez que se vuelve a encender.

Es preciso asegurarse de que la señal de la red de conexión WiFi esté disponible con suficiente intensidad en el lugar de instalación de la placa de cocción.

El consumo energético aumenta al conectar la placa de cocción a una red WiFi, incluso cuando está desconectada.

Extras inteligentes a través de la Miele App*

La conexión en red a través de la Miele App brinda acceso a múltiples extras inteligentes, entre los que se incluyen los siguientes:

- Consulta de información de estado
- Uso de prácticas funciones adicionales.
- Actualización del software para mantener el recipiente de cocción al día con las últimas novedades de Miele (esto solo es posible a través de la conexión WiFi).

Hay disponibles más detalles sobre los extras inteligentes en la página web de Miele, en la App Store® de Apple o en Google Play Store™.

*Oferta digital adicional de Miele & Cie. KG. El número de funciones disponibles puede variar según el modelo y el país. El usuario tiene la obligación de aceptar los Términos y Condiciones Generales y la política de privacidad para los productos y servicios digitales de Miele en la Miele App. Miele se reserva el derecho de modificar o interrumpir las promociones digitales en cualquier momento.

Accesorios especiales

En la tienda online de Miele, a través del Servicio Posventa o de los distribuidores Miele, se pueden adquirir productos especialmente diseñados para los recipientes, p. ej., tapas y detergentes.

Acceder a la tienda online de Miele a través del siguiente código QR:

Puesta en marcha

Puesta en funcionamiento del recipiente de cocción

- El recipiente de cocción está tibio, a lo sumo.
- El recipiente de cocción está vacío.

Ajustes de la altitud del lugar de emplazamiento de la placa de cocción

De fábrica, la altitud está ajustada entre 0 y 1800 m sobre el nivel del mar. Unos ajustes más precisos mejoran el resultado de cocción de los recipientes. Se puede ajustar la altitud del lugar de emplazamiento con una precisión de 300 metros.

- Consultar la altitud del lugar de emplazamiento.
- Ajustar la altitud del lugar de emplazamiento de la placa de cocción (ver apartado «Ajustar la configuración» de las instrucciones de manejo y montaje de la placa de cocción).

Activación de la indicación (( )) NFC (Near Field Communication)

Las veinte primeras veces que se enciende la placa de cocción, se activa automáticamente la indicación (( )) *NFC (Near Field Communication)*. Al encender la placa de cocción por vigesimoprimera vez, la indicación (( )) *NFC (Near Field Communication)* debe activarse manualmente.

- Desconectar la placa de cocción.
- Tocar ⏻ *On/Off de la placa de cocción* durante aprox. 6 segundos. Aparece una cuenta de segundos regresiva en Indicación del área de cocción.

En Indicación del área de cocción aparece *P*.

En Indicadores de las zonas de cocción/recipientes de cocina se indica lo siguiente:

- 9 y un número indican el parámetro rápido seleccionado,
- en función del modelo:

  C y un número indican el código seleccionado del parámetro rápido escogido.

Las demás teclas se iluminan.

Se ilumina la indicación (( )) *NFC (Near Field Communication)* intensamente.

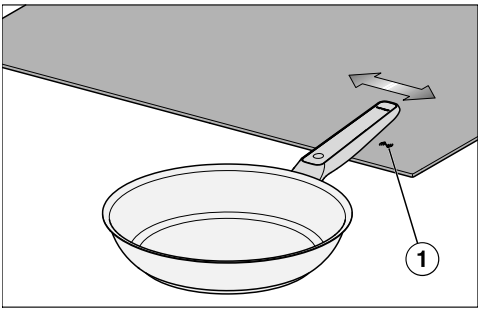
Conexión de recipientes de cocción

Se activa la indicación (( )) *NFC (Near Field Communication)*.

- Encender el recipiente de cocción.

La indicación Indicación de estado parpadea en blanco.

Todas las teclas del recipiente de cocción se encienden.



- Girar el mango de la sartén con el logo "Miele" impreso a una altura de aproximadamente 1 cm sobre la indicación (((•))) *Símbolo NFC* ① encendida en la placa de cocción, de derecha a izquierda.

En Indicación del área de cocción aparece C02 durante unos 5 segundos.

La indicación Indicación de estado ya no se enciende.

Todas las teclas del recipiente de cocción se encienden.

El recipiente de cocción está conectado a la placa de cocción.

Mientras la indicación (((•))) *NFC (Near Field Communication)* está encendida, se pueden conectar otros recipientes de cocción a la placa de cocción. El número máximo de recipientes de cocción conectados puede consultarse en las instrucciones de manejo y montaje de la placa de cocción.

- Una vez que se haya conectado el recipiente de cocción deseado, tocar la tecla ⏻ *On/Off de la placa de cocción*.

Manejo

Indicaciones de seguridad para el manejo

Los vahos procedentes de la salida de vapor de la tapa pueden dañar los elementos de indicación y visualización.

Girar la tapa en sentido contrario a los elementos de indicación y visualización para abrirla.

Encender el recipiente de cocción

Activación de recipientes de cocción en una placa con más de un recipiente Barra

El recipiente de cocción está conectado a una placa de cocción compatible M Sense (ver capítulo «Puesta en servicio»).

- Colocar el recipiente de cocción sobre la placa de cocción.
- Cuando la placa de cocción esté apagada, pulsar ⏻ *Encendido/apagado de la placa de cocción*.
- Tocar la tecla ⏻ *Encendido/apagado de recipiente de cocción* antes de que transcurran 10 segundos.

Todos los indicadores ✓ *Aceptar* con recipientes de cocción parpadean.

- En la placa de cocción: en 10 segundos, tocar la indicación ✓ *Aceptar* perteneciente al recipiente de cocción M Sense activado.

Todas las teclas del recipiente de cocción se encienden.

En la indicación Indicador de las zonas de cocción/Indicador de recipientes de cocción correspondiente aparece A.

Activación del recipiente de cocción en una placa con un Barra

El recipiente de cocción está conectado a una placa de cocción compatible M Sense (ver capítulo «Puesta en servicio»).

- Colocar el recipiente de cocción sobre la placa de cocción.
- Cuando la placa de cocción esté apagada, pulsar ⏻ *Encendido/apagado de la placa de cocción*.
- Tocar la tecla ⏻ *Encendido/apagado de recipiente de cocción* antes de que transcurran 10 segundos.

Se iluminan los indicadores de los recipientes de cocción colocados.

- En la placa de cocción: antes de que transcurran 10 segundos, tocar el indicador Expositor de utensilios de cocina asociado al recipiente de cocción M Sense activado.

El indicador Expositor de utensilios de cocina del recipiente de cocción correspondiente se ilumina con intensidad; los demás indicadores se encienden con menos intensidad.

- Tocar la tecla ✓ *Aceptar* de la placa de cocción.

Todas las teclas del recipiente de cocción se encienden.

En la indicación Expositor de utensilios de cocina correspondiente aparece *R*.

Conectar varios recipientes de cocción

Se pueden utilizar varios recipientes de cocción en una placa de cocción al mismo tiempo. Los recipientes de cocción deben encenderse uno tras otro.

- Para encender otro recipiente de cocción, proceder como se indica en el apartado «Encendido de los recipientes de cocción» del capítulo «Funcionamiento».

Desconectar el recipiente de cocción

Desconectar el recipiente de cocción

- Tocar ⏻ *Encendido/apagado de recipiente de cocción*.

La indicación Indicación de estado ya no se enciende.

El recipiente de cocción está apagado.

Apagar la placa y el recipiente de cocción

- Tocar ⏻ *Encendido/apagado de la placa de cocción*.

La indicación Indicación de estado parpadea durante unos 10 segundos.

La placa y los recipientes de cocción están apagados.

Activar los programas «Freír con poco aceite» I ,II o III

En el capítulo «Programas» se especifica cuál es el programa adecuado para cada tipo de alimento.

El recipiente de cocción está encendido (ver el apartado «Conexión de recipientes de cocción» en el capítulo «Manejo»).

- Añadir al recipiente de cocción grasa o aceite ligeramente ahumada que coincida con la temperatura deseada (ver capítulo «Programas»).
- Pulsar la tecla del programa deseado.

Si se añaden alimentos antes de que finalice la fase de calentamiento de un programa para freír con poco aceite, el resultado puede verse afectado.
Añadir siempre los alimentos una vez finalizada la fase de calentamiento.

Los programas tienen una fase de calentamiento. Si el recipiente de cocción no se encuentra a la temperatura deseada, se inicia la fase de calentamiento.

La tecla del programa seleccionado se enciende hasta que se alcanza el final del calentamiento. Las demás teclas se encienden con menos intensidad.

Al cabo de unos cinco segundos, la tecla del programa seleccionado parpadea, y las demás se apagan.

Los elementos de indicación y manejo están en modo de ahorro de energía.

Cuando se enciende de forma permanente la tecla del programa seleccionado y la placa de cocción emite una señal acústica, se ha alcanzado el final del calentamiento.

- Colocar los alimentos en el recipiente de cocción.
- Cuando el resultado de la cocción sea satisfactorio, finalizar el proceso. Resulta útil ayudarse de las funciones de temporizador de la placa de cocción.

Consejo: Si se desea desglasar un salteado con alimentos espesos, como salsa de tomate, el salteado debe rebajarse previamente con agua o caldo, por ejemplo.

Activar el programa de cocción a fuego lento

El recipiente de cocción ha completado la fase de calentamiento del programa Freír con poco aceite I, II o III.

Hay que añadir al menos 250 ml de líquido no demasiado viscoso para que el proceso de cocción a fuego lento se desarrolle de forma fiable.

- Pulsar *Cocinar a fuego lento* y no mover la sartén durante al menos 30 segundos.

Cocinar a fuego lento se enciende con intensidad. El resto de indicadores se iluminan de forma tenue.

Transcurridos unos cinco segundos, la tecla *Cocinar a fuego lento* se enciende de forma continua y las demás teclas se apagan.

Los elementos de indicación y manejo están en modo de ahorro de energía.

- Cuando el resultado de la cocción sea satisfactorio, finalizar el proceso. Resulta útil ayudarse de las funciones de temporizador de la placa de cocción.

Consejo: Para hervir grandes cantidades de líquido, no modificar el nivel de cocinado. A continuación, activar el programa de cocción a fuego lento.

Cancelar programas

Hay un programa activado.

- Mantener pulsada la tecla del programa activado durante más de 2 segundos.

Se ha interrumpido el programa.

Todas las teclas del recipiente de cocción se encienden.

En Indicador de las zonas de cocción/ Indicador de recipientes de cocción aparece *A*.

Desactivar el modo de ahorro de energía de los elementos de indicación y manejo

- Tocar uno de los elementos de indicación y manejo no iluminados.

El modo de ahorro de energía de los elementos de indicación y manejo se desactiva durante unos cinco segundos.

La tecla del programa seleccionado se ilumina con más intensidad. Las demás teclas se encienden atenuadas.

Funciones especiales de la placa de cocción

Activación de las funciones especiales de la placa de cocción

Es posible utilizar todas las funciones especiales de la placa Miele con el recipiente de cocción M Sense, a menos que se especifique lo contrario en las instrucciones de uso de la placa.

- Activar un programa en el recipiente de cocción.
- Activar la función especial deseada en la placa de cocción Miele.

En Indicador de las zonas de cocción/ Indicador de recipientes de cocción aparece *A* con la indicación correspondiente de la función especial.

Desactivación de una función especial de la placa de cocción

- Desactivar la función especial en la placa de cocción.

La función especial está desactivada. Se activa la asistencia con recipientes de cocción M Sense.

Programas

Cocción a fuego lento

El programa es adecuado para cocinar a fuego lento o reducir salsas. El programa puede ajustarse después de un proceso de asado.

Asado I

El programa es adecuado para todos los alimentos que se preparan a una temperatura baja.

El programa calienta el recipiente de cocción a la temperatura deseada (ajuste de fábrica: 150 °C) lo más rápidamente posible. Al final de esta fase de calentamiento, se pueden añadir los alimentos.

Si se añaden alimentos antes de que finalice la fase de calentamiento de un programa de Asado I, el resultado puede verse afectado.
Añadir siempre los alimentos una vez finalizada la fase de calentamiento.

Es posible modificar la temperatura deseada. Hay disponibles instrucciones detalladas en el apartado «Ajustar la configuración» de las instrucciones de manejo y montaje de la placa de cocción.

Asado II

El programa es adecuado para los alimentos que se preparan a una temperatura media.

El programa calienta el recipiente de cocción a la temperatura deseada (ajuste de fábrica: 190 °C) lo más rápidamente posible. Al final de esta fase de calentamiento, se pueden añadir los alimentos.

Si se añaden alimentos antes de que finalice la fase de calentamiento de un programa de Asado II, el resultado puede verse afectado.
Añadir siempre los alimentos una vez finalizada la fase de calentamiento.

Es posible modificar la temperatura deseada. Hay disponibles instrucciones detalladas en el apartado «Ajustar la configuración» de las instrucciones de manejo y montaje de la placa de cocción.

Asado III

El programa es adecuado para asar un alimento brevemente o de forma intensiva a una temperatura alta.

El programa calienta el recipiente de cocción a la temperatura deseada (ajuste de fábrica: 210 °C) lo más rápidamente posible.

Si se añaden alimentos antes de que finalice la fase de calentamiento de un programa de Asado III, el resultado puede verse afectado.
Añadir siempre los alimentos una vez finalizada la fase de calentamiento.

Es posible modificar la temperatura deseada. Hay disponibles instrucciones detalladas en el apartado «Ajustar la configuración» de las instrucciones de manejo y montaje de la placa de cocción.

Alimentos y programas de los recipientes de cocción

Alimentos	Programa[1]	Tapa
Carne		
Salsa boloñesa	Sofreír: freír con poco aceite III; cocción en salsa: cocción a fuego lento	– ✓
Salchichas para freír con poco aceite, crudas	Freír con poco aceite I	✓
Salchichas para parrilla precocinadas	Freír con poco aceite II	✓
Carne, en gran cantidad	Asado III	–
Hamburguesas	Freír con poco aceite I	✓
Platos tipo ragú	Sofreír: freír con poco aceite II; cocción en salsa: cocción a fuego lento	– ✓
Pechuga de pollo, entera	Freír con poco aceite I	✓✓
Leberkäse (especialidad alemana de carne embutida)	Freír con poco aceite II	✓
Escalopes	Freír con poco aceite II	–
Desgrasar beicon/panceta	Freír con poco aceite I	✓
Bistec	Freír con poco aceite II	–
Pescado		
Filete de pescado	Freír con poco aceite II	✓
Pescado, entero	Freír con poco aceite I	✓✓
Gambas	Freír con poco aceite II	✓
Guarniciones		
Patatas asadas hechas con patatas cocidas	Asado III	✓
Patatas asadas hechas con patatas crudas	Freír con poco aceite II	✓
Risotto	Sofreír: asado I; cocción en caldo: cocción a fuego lento	– ✓

Alimentos	Programa[1]	Tapa
Tortilla de patata preparada con patatas crudas	Freír con poco aceite II	✓
Verdura		
Verduras, cocidas	Freír con poco aceite I	✓
Verduras, sofritas en grandes cantidades	Asado III	–
Rösti de patatas	Freír con poco aceite II	–
Cebollas en mantequilla	Freír con poco aceite I	✓
Dulces		
Crepes	Freír con poco aceite I	✓
Caramelo	Freír con poco aceite II	✓
Tortitas	Freír con poco aceite I	✓
Tortitas	Freír con poco aceite II	✓
Palomitas	Asado III	✓✓
Otros		
Freír con mantequilla	Freír con poco aceite I	✓
Tortilla	Freír con poco aceite I	✓
Huevos revueltos	Freír con poco aceite I	✓
Semillas tostadas sin grasa	Freír con poco aceite II	✓
Salsa a base de roux	Sofreír: asado I; salsa: cocción a fuego lento	✓ ✓
Reducir salsas	Cocción a fuego lento	–
Huevos fritos	Freír con poco aceite I	✓
Alimentos para freír congelados	Freír con poco aceite II	✓

✓✓ Se necesita una tapa para un buen resultado.

✓ Se recomienda utilizar una tapa. Así, se evitará el escape innecesario de calor.

– Prescindir de la tapa para obtener un buen resultado.

[1] Los programas se indican a título de ejemplo, sobre la base de los ajustes de fábrica. Es posible utilizar otros programas o modificar los ajustes del programa en función de las preferencias. Hay disponible más información sobre los programas, como los ámbitos de aplica-

ción y la secuencia, en el capítulo «Programas».
En programas para freír con poco aceite, añadir los alimentos solo cuando haya transcurrido la fase de calentamiento.

Es importante saber

Recipientes de cocción utilizados

Al desechar, vender o prestar recipientes de cocción, o al poner en servicio un recipiente prestado, no es necesario restablecer ni borrar ningún ajuste del recipiente ni de la placa de cocción.

Limpieza y mantenimiento

Limpieza de los recipientes de cocción

El recipiente de cocción es apto para el lavavajillas. Se recomienda limpiar a mano para evitar que se decolore el plástico.

Después de usarlo, limpiar el recipiente de cocción con un paño húmedo o una esponja suave en agua caliente.
Tener siempre en cuenta las indicaciones del fabricante.

No utilizar ningún producto para la limpieza que sea abrasivo.

Eliminar los restos de detergente, p. ej., bajo el grifo de agua corriente.

Cuándo cambiar la pila

Las siguientes indicaciones avisan de cuándo hay que cambiar la pila:

- Indicación de estado parpadea dos veces en rojo;
- *BAT* en Indicador de las zonas de cocción/Indicador de recipientes de cocción.

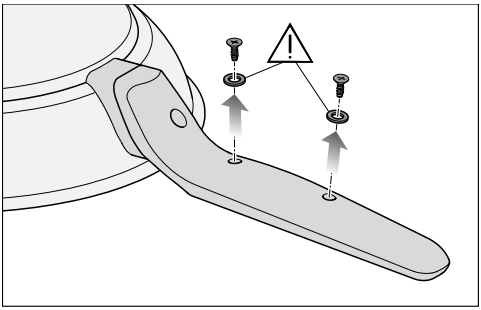
Cambiar las pilas

Destornillador (PH 2)

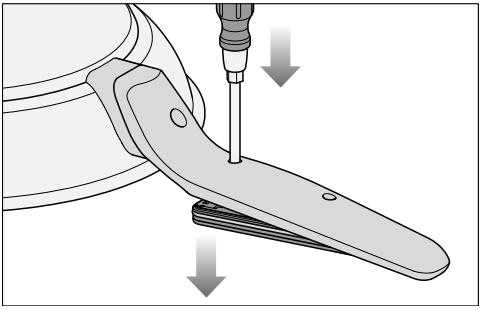
Dos pilas (Murata CR2477W o Murata CR2477X o Panasonic CR2477)

Debe prepararse una superficie limpia, suave y nivelada.

- Girar el recipiente de cocción de modo que la parte inferior quede orientada hacia arriba.
- Colocar los recipientes de cocción en el estante.



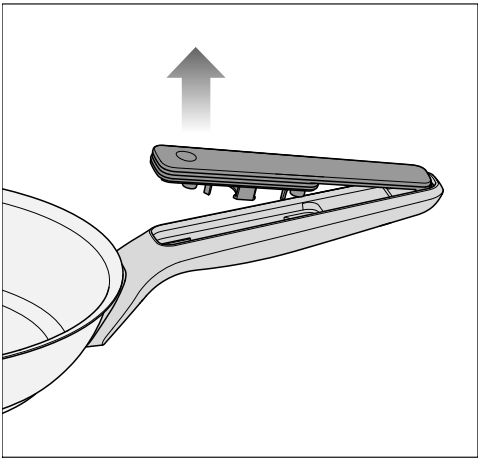
- Desatornillar por completo los tornillos situados bajo el asa y apartarlos con las juntas.



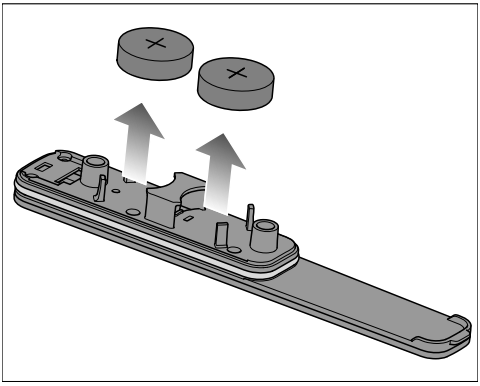
- Introducir la punta del destornillador en el orificio vacío más cercano a la base del recipiente.
- Presionar el destornillador desde arriba.

Se empuja la tapa hacia fuera.

- Sujetar el borde del recipiente y girarlo de modo que la parte inferior quede orientada hacia abajo.

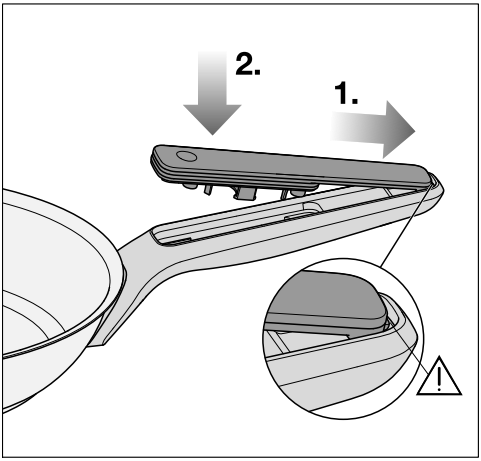


■ Tirar de la tapa hacia el borde del recipiente.



■ Sacar las pilas de la tapa.

■ Insertar dos pilas nuevas en los soportes. El polo positivo (+) quedar orientado hacia fuera.



Si la tapa del compartimento de las pilas no encaja correctamente, es posible que no quede estanca.

Comprobar que la tapa esté bien colocada antes de atornillarla.

■ 1. Volver a introducir la tapa en el soporte de forma que el elemento de enclavamiento se deslice en él.

■ 2 Presionar la tapa sobre el asa.

■ Instalar las juntas y los tornillos en el orden inverso.

Solucionar anomalías

La mayor parte de las anomalías se pueden solucionar sin la intervención de un técnico. En muchos casos, se ahorra tiempo y dinero al no tener que ponerse en contacto con el Servicio Posventa.

Entrar en https://www.miele.es/support/customer-assistance para obtener más información sobre cómo solucionar algunas anomalías sin la ayuda de un técnico.

Problema	Causa y solución
Aparece *bAt* en la indicación Indicador de las zonas de cocción/Indicador de recipientes de cocción de la placa de cocción.	Las pilas tienen ya poca carga y será necesario sustituirlas pronto. ■ Si las pilas están descargadas, cambiarlas (véase el capítulo «Limpieza y mantenimiento», apartado «Cambiar las pilas»).
En Indicación de las zonas de cocción, *Err* parpadea alternativamente con *709*, y se apagan la placa y el recipiente de cocción.	Se ha interrumpido la conexión entre el recipiente de cocción y la placa. ■ Encender el recipiente de cocción (véase el capítulo «Funcionamiento», apartado «Encendido de los recipientes de cocción»). ■ Si en la placa de cocción vuelve a aparecer *Err 709*, probar a activar otros recipientes de cocción M Sense en la placa. ■ Ponerse en contacto con el Servicio Posventa de Miele.
Aparece un aviso no incluido en las presentes instrucciones de manejo en una de las indicaciones Indicador de las zonas de cocción/Indicador de recipientes de cocción de la placa de cocción.	La placa de cocción está ejecutando una función o informando de un problema. ■ La información necesaria sobre el funcionamiento o la resolución de problemas está disponible en las instrucciones de manejo y montaje de la placa de cocción.

Problema	Causa y solución
No se puede poner en funcionamiento el recipiente de cocción.	Comprobar si el recipiente de cocción M Sense ya se ha puesto en funcionamiento. Comprobar si ya se ha conectado a la placa de cocción el número máximo de recipientes de cocción. El número máximo de recipientes de cocción conectados puede consultarse en las instrucciones de manejo y montaje de la placa de cocción.
Las teclas no están encendidas.	El recipiente de cocción está en el modo de ahorro de energía. ■ Tocar una de las teclas no iluminadas. Todas las teclas se encienden.
	El recipiente de cocción no está encendido. ■ Encender el recipiente de cocción (véase el capítulo «Funcionamiento», apartado «Encendido de los recipientes de cocción»).
	El recipiente de cocción no se ha puesto en funcionamiento correctamente. ■ Poner en funcionamiento el recipiente de cocción (ver el apartado «Puesta en funcionamiento» de las instrucciones de manejo y montaje de la placa de cocción).
	Las pilas están agotadas. ■ Cambiar las pilas (ver el capítulo «Limpieza y mantenimiento», apartado «Cambiar las pilas»).
Los alimentos están poco hechos o quemados.	Los alimentos no se han mezclado bien o hay que removerlos. ■ Remover regularmente. ■ Mezclar o dar la vuelta con regularidad a los alimentos durante la cocción.
	Hay programas más adecuados para esta preparación. ■ Cambiar de programa. Los ejemplos de selección de programas se encuentran en la tabla de programas; ver capítulo «Programas», apartado «Alimentos y programas de los recipientes de cocción». Es preciso asegurarse de que no haya alimentos (a excepción del aceite) en el recipiente de cocción durante la fase de calentamiento. ■ Probar con otros programas hasta que el resultado sea satisfactorio.

Problema	Causa y solución
El resultado de cocinado no es satisfactorio.	Las temperaturas deseadas de los programas para freír con poco aceite no son correctas. ■ Modificar las temperaturas deseadas para los programas para freír con poco aceite. Hay disponibles instrucciones detalladas en el apartado «Ajustar la configuración» de las instrucciones de manejo y montaje de la placa de cocción.
	Los alimentos se han introducido en el recipiente de cocción antes de que finalizara la fase de calentamiento de un programa para freír con poco aceite. ■ Esperar a que finalice la fase de calentamiento de cada programa para freír con poco aceite antes de añadir alimentos a la sartén.
El resultado de cocción no es satisfactorio.	Al cambiar de un programa para freír al de cocción a fuego lento, la temperatura baja demasiado, por ejemplo, al añadir un líquido frío. ■ Seleccionar Freír con poco aceite I para que el contenido del recipiente vuelva a hervir y activar de nuevo la función de cocción a fuego lento ; o bien ■ cocer a fuego lento con Freír con poco aceite I.
La fase de calentamiento se prolonga demasiado.	El calor se escapa porque no hay tapa. ■ Utilizar una tapa durante la fase de calentamiento del programa a menos que se especifique lo contrario en el apartado «Alimentos y programas» del capítulo «Programas».
La placa de cocción no calienta los recipientes.	Se ha utilizado el recipiente de cocción en una placa, pero sin ponerlo en funcionamiento. ■ Encender el recipiente de cocción en la placa en la que se desee utilizar (ver apartado «Encendido de los recipientes de cocción» del capítulo «Funcionamiento»).
Al utilizar dos o más recipientes de cocción en la placa, se apagan todos.	Los recipientes de cocción no se han encendido correctamente. ■ Encender siempre los recipientes de cocción uno tras otro y tocar *Aceptar* o Expositor de utensilios de cocina y, a continuación, *Aceptar* en el recipiente de cocción encendido (véase el apartado «Encendido de los recipientes de cocción» del capítulo «Funcionamiento»).

Problema	Causa y solución
Se ha utilizado el recipiente de cocción en la placa equivocada.	Poner en marcha el recipiente de cocción en la placa deseada. No es necesario efectuar otros ajustes en los recipientes ni en la placa de cocción.

Servicio técnico

Consultar el apartado «Asistencia técnica Miele» de nuestra web, www.miele.es, para obtener información sobre la resolución de problemas y las piezas de repuesto de Miele.

Contacto en caso de anomalías

En caso de anomalías que no pueda solucionar uno mismo, informar, p. ej., al distribuidor Miele o al Servicio técnico de Miele.

Es posible concertar una cita con el Servicio técnico a través de nuestra página web https://www.miele.es/e/service-repair-product-so.

Al final de este documento se indica el número de teléfono del Servicio técnico de Miele.

El Servicio Posventa necesitará el nombre del modelo y el número de serie (SN). Todos los detalles pueden consultarse en los datos de la placa de características.

Datos técnicos

Datos técnicos

Frecuencia de banda ISM	2,400 GHz – 2,4835 GHz
Frecuencia RFID/NFC	13,56 Mhz
Potencia de transmisión RFID/NFC	Pasivo
Potencia de transmisión BTLE	≤ 10 mW

▶ Lugege kasutusjuhend enne seadme kasutuselevõttu **kindlasti** läbi. Sellega kaitsete ennast ja väldite kahjusid.

▶ Patareid võidakse alla neelata. Veenduge, et uusi ja/või kasutatud patareisid ei saaks alla neelata. Hoidke patareisid lastele kättesaamatus kohas.

▶ Pärast patareide vahetamist sulgege patareipesa kindlalt. Hoidke varupatareisid lastele kättesaamatus kohas.

▶ Kasutage ainult kahjustusteta patareisid. Vahetage kahjustatud patareid kohe välja.

▶ Patareisid ei tohi lühistada ega tulle visata.

▶ Kui kahtlustate, et patarei on alla neelatud, pöörduge viivitamatult erakorralise meditsiini osakonda. Ärge andke lapsele midagi süüa ega juua ja ärge ajage teda oksendama.

▶ M Sense'i keedunõud on sobivad eranditult M Sense'i keedunõude valmidusega pliidiplaatide jaoks.

▶ Ärge frittige keedunõuga.

▶ Järgige oma M Sense'i keedunõude valmidusega pliidiplaadi kasutus- ja montaažijuhendit. Sealt võite te leida lisateavet oma keedunõude käsitsemise kohta. Kui seda keedunõude kasutus- ja montaažijuhendis teisiti märgitud pole, siis kehtivad teie M Sense'i keedunõude valmidusega pliidiplaadi kasutus- ja montaažijuhendis etteantud nõuded.

▶ Kasutage keedunõu vaid kodumajapidamises tavapärasel viisil toidu praadimiseks ja seejärel õrnalt keetmiseks. Igasugune muul viisil kasutamine on keelatud.

▶ Enne esimest kasutamist puhastage keedunõu nõudepesuvahendiga (vt jaotist "Puhastamine ja hooldus").

▶ Keedunõu ümberpaigutamiseks tõstke see pliidilt.

▶ Soovitame kasutada keedunõu ainult ühendatud režiimis, et saaksite kasutada kõiki keedunõu funktsioone.

▶ Kui kasutate ühel pliidiplaadil korraga mitut keedunõu, veenduge, et ühendaksite keedunõud asukohaga seotud keedunõu/keedutsooni juhtimisseadmega.

▶ Jälgige toiduvalmistamise ajal, et ventilatsioon oleks piisav.

▶ Väga kõrged temperatuurid võivad põhjustada õli suitsemist või süttimist. Ärge kunagi jätke panni järelevalveta pliidiplaadile.

▶ Kasutage ainult kõrget kuumust taluvaid rasvu ja õlisid. Ärge kunagi kustutage põlevat õli veega. Kasutage õlipõlengu kustutamiseks tulekustutustekki või sobivat kaant.

▶ Käepidemed muutuvad kuumaks, kui neile mõjub otsene kuumus (nt keedunõude heitsoojusest). Kuumade käepidemete puudutamisel kasutage pajakindaid või pajalappe.

▶ Kui paigutate kaaned keedunõudele, et muuta õhu väljavoolu, veenduge, et keeduaurud ei satuks käepidemetele ega keedunõude elektroonikale. Käepidemed ja elektroonika võivad üle kuumeneda ja kahjustada saada.

▶ Lekked võivad põhjustada elektroonika kahjustusi. Jälgige, et keedunõude tihendid ei saaks kahjustada ja/või seda, et saaksid patareide vahetamisel nõuetekohaselt paigaldatud.

▶ Praadimisprogrammide korral lisage toiduained alati alles pärast kuumutusfaasi lõppu (nupp ei vilgu enam ja kostab helisignaal). Kui lisate toiduained enne kuumutusfaasi lõppu, võib praadimise tulemus halveneda.

▶ Ärge kasutage keedunõus kõvasid ega teravaotsalisi esemeid. Nakkumisvastane pind võib kahjustada saada. Soovitame silikoonist või pehmest puidust köögitarvikuid. Ärge suruge puidust köögitarvikuid liiga tugevalt vastu nakkumisvastast pinda.

▶ Kontrollige külgekruvitud käepidemete korral enne iga kasutamist kruviühenduse tugevust. Vajaduse korral pingutage kruvisid.

Jätkusuutlikkus ja keskkonnakaitse

Pakendi suunamine jäätmekäitlusesse

Pakend on ette nähtud käitlemiseks ja kaitseb seadet transpordikahjustuste eest.

Pakendi tagastamine materjaliringlusse säästab toorainet. Kasutage materjalipõhiseid väärtuslike materjalide kogumispunkte ja tagastusvõimalusi.

Vana seadme utiliseerimine

Elektri- ja elektroonikaseadmed sisaldavad mitmesuguseid väärtuslikke materjale. Samuti sisaldavad need teatud aineid, segusid ja detaile, mis olid vajalikud seadme toimimiseks ja ohutuse tagamiseks. Olmeprügi hulgas ja vale käitlemise korral võivad need kahjustada inimese tervist ja keskkonda. Seetõttu ärge visake oma vana seadet olmeprügi hulka.

Selle asemel kasutage elektri- ja elektroonikaseadmete tasuta äraandmiseks ja taaskasutusse suunamiseks ametlikke kogumis- ja tagastuspunkte kohaliku omavalitsuse, edasimüüja või Miele juures. Võimalike isikuandmete kustutamise eest äravisatavast seadmest vastutate seaduse järgi teie. Seaduse järgi olete kohustatud eemaldama patareid ja akud, mis ei ole seadmesse püsivalt integreeritud, samuti lambid, mida saab ilma lõhkumata eemaldada. Viige need sobivasse kogumiskohta, kus need saab tasuta ära anda. Hoolitsege selle eest, et vana seade oleks kuni äraviimiseni laste eest kaitstud.

Vanade patareide ja akude tagasiandmine

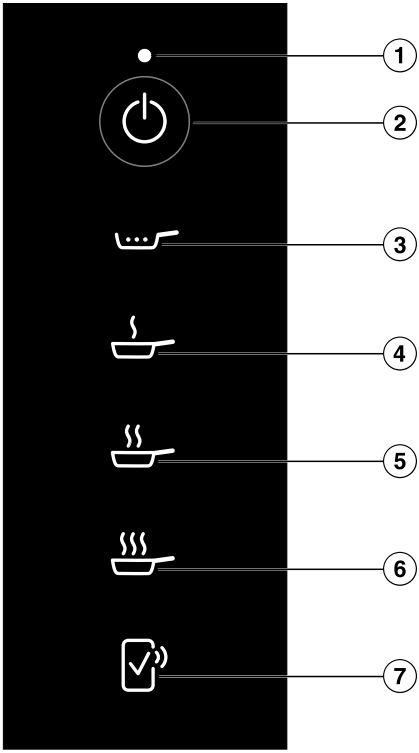
Elektri- ja elektroonikaseadmed sisaldavad sagedasti patareisid ja akusid, mida ei tohi ka pärast kasutamist olmeprügisse visata. Olete seaduse järgi kohustatud eemaldama seadmesse püsivalt integreerimata vanad patareid ja akud ning viima need sobivasse kogumiskohta (nt jaekauplus), kus need saab tasuta ära anda. Lühiste vältimiseks isoleerige metallist kontaktid, kleepides need teibiga kinni. Patareid ja akud võivad sisaldada aineid, mis võivad kahjustada inimese tervist ja keskkonda.

Patarei või aku märgistus sisaldab lisateavet, nt liitiumisisaldusega patareidel on märgistus Li-ion. Läbikriipsutatud prügikonteiner tähendab, et patareisid ja akusid ei tohi mitte mingil juhul olmeprügisse visata. Juhime teie tähelepanu ka järgmisele: kui läbikriipsutatud prügikonteiner on märgistatud ühe või mitme loetletud keemilise sümboliga, sisaldavad patareid ja akud pliid (Pb), kaadmiumi (Cd) ja / või elavhõbedat (Hg).

Vanad patareid ja akud sisaldavad olulisi tooraineid ning neid saab taaskasutada. Vanade patareide ja akude eraldi kogumine hõlbustab töötlemist ja taaskasutamist.

Tutvumine

Juht- ja kuvaelemendid



① Olekunäit

② Nupp *Keedunõud sees/väljas*

③ Nupp *Õrnalt keetmine*

④ Nupp *Praadimine I*

⑤ Nupp *Praadimine II*

⑥ Nupp *Praadimine III*

⑦ Nupp *Remote Confirmation*
Lisateabe saamiseks vt peatüki “Tundmaõppimine” jaotist “Võrku ühendamine”.

Olekunäit

Näidik	Tähendus
Vilgub valgelt	- Keedunõu ootab kasutuselevõtmist. - Keedunõu ootab pliidiplaadil kinnitust. - Pliidiplaat lülitati välja.
Vilgub punaselt	Programm katkestati.
Vilgub kaks korda punaselt	Patareid on kriitilisel laetustasemel ja need peab peagi vahetama.

Erifunktsioonid

Programmid

Keedunõude programmide abil reguleeritakse pliidiplaadilt automaatselt võimsust, millega keedunõud kuumutatakse. Seetõttu jääb temperatuur alati püsivaks. Programmide abil jõutakse toiduainest sõltuva optimaalse temperatuurini ja seda hoitakse ilma käsitsi reguleerimata.

Mõned programmid vajavad selleks kuumutusfaasi.

Te saate praadimise I, II ja III programmi sihttemperatuuri muuta. Täpse juhise leiate oma pliidiplaadi kasutus- ja montaažijuhendi peatükist “Seadistuste kohandamine”.

Lisateavet programmide kohta ning tabeli koos toiduainete näidete ja juurdekuuluvate programmidega leiate peatükist “Programmid”.

Võrku ühendamine

Teie pliidiplaat on varustatud sisseehitatud WiFi-mooduliga. Pliidiplaadi saab ühendada teie koduvõrgu või üksnes teie Miele õhupuhastiga. WiFi-moodul võimaldab Miele rakenduse kasutamist mobiilsel lõppseadmel.

Kui pliidiplaat on kord WiFi kaudu ühendatud, taastub ühendus automaatselt iga kord, kui selle uuesti sisse lülitate.

Veenduge, et pliidiplaadi paigalduskohas oleks teie WiFi-võrgu signaal piisavalt tugev.

Pliidiplaadi ühendamisel WiFi-võrku suureneb energiakulu ka siis, kui pliidiplaat on välja lülitatud.

Nutikad lisafunktsioonid Miele rakenduse* kaudu

Miele rakenduse kaudu loodud võrguühendusega saate juurdepääsu arvukatele nutikatele lisafunktsioonidele, sealhulgas:

- vaadata olekuteavet;
- kasutada täiendavaid kasulikke funktsioone;
- hoida keedunõu tarkvaravärskenduste abil Miele tehnika kõrgeimal tasemel (võimalik ainult WiFi-ühenduse kaudu).

Lisateavet nutikate lisafunktsioonide kohta leiate Miele veebisaidilt, Apple App Store®-ist või Google Play Store™-ist.

* Miele & Cie. KG digitaalne lisapakkumine. Olenevalt mudelist ja riigist võib funktsioonide maht erineda. Vajalik on nõustumine üldtingimuste ning Miele digitoodete ja teenuste andmekaitsepõhimõtetega Miele rakenduses. Miele jätab endale õiguse digipakkumist igal ajal muuta või selle pakkumine lõpetada.

Juurdeostetavad tarvikud

Miele veebipoest, Miele klienditeenindusest või Miele edasimüüjalt saate spetsiaalselt panni jaoks kohandatud tooteid, nt kaane ja puhastusvahendeid.

Miele veebipoodi pääsete järgmise QR-koodi abil:

Kasutuselevõtmine

Keedunõude kasutuselevõtmine

- Keedunõu on kõige enam käesoe.
- Keedunõu on tühi.

Paigalduskõrguse seadistamine pliidiplaadil

Tehase poolt on seadistatud paigalduskõrgus 0–1800 m üle normaalkõrguse nullpunkti (NHN). Täpsem seadistamine parandab teie keedunõu keetmise tulemust. Te saate paigalduskõrguse kuni 300 m täpsusega seadistada.

- Hankige paigalduskoha paigalduskõrguse kohta teavet.
- Seadistage pliidiplaadil paigalduskõrgus (vt oma pliidiplaadi kasutus- ja montaažijuhendi peatükki “Seadistuste kohandamine”).

Näidiku (•) NFC (Near Field Communication) aktiveerimine

Esimesed 20 korda, kui pliidiplaat sisse lülitatakse, on näidik (•) *NFC (Near Field Communication)* automaatselt aktiveeritud. Kui te pliidiplaadi 21. korda sisse lülitate, siis peab näidiku (•) *NFC (Near Field Communication)* käsitsi aktiveerima.

- Lülitage pliidiplaat välja.
- Puudutage u 6 sekundit ① *Pliidiplaat sees/väljas*. Näidikul Pliidiplaadi näidik loendatakse sekundeid maha.

Näidikul Pliidiplaadi näidik kuvatakse *P*.

Näidikul Keedutsooni näidikud / keedunõude näidikud kuvatakse järgmist:

- *9* ja number näitavad valitud kiirparameetrit;
- olenevalt mudelist:

  C ja number näitavad valitud kiirparameetri valitud koodi.

Teised nupud põlevad.

Näidik (•) *NFC (Near Field Communication)* põleb heledalt.

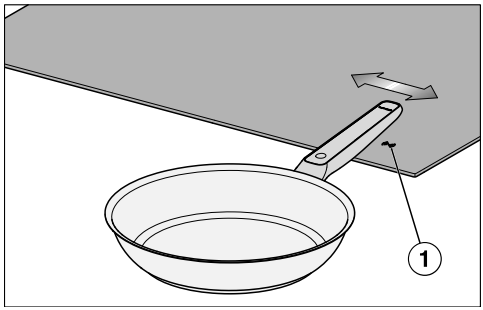
Keedunõude ühendamine

Näidik (•) *NFC (Near Field Communication)* on aktiveeritud.

- Lülitage keedunõu sisse.

Väli Olekunäit vilgub valgelt.

Kõik keedunõude nupud on valgustatud.



- Pöörake panni käepideme peale trükitud kirjaga “Miele” kohta umbes 1 cm kõrguselt paremalt vasakule üle pliidiplaadi põleva näidiku (•) *NFC-ikoon* ①.

Väljale Pliidiplaadi näidik kuvatakse umbes 5 sekundiks *C02*.

Väli Olekunäit ei põle enam.

Kõik keedunõude nupud on valgustatud.

Keedunõu on pliidiplaadiga ühendatud.

Ajal, kui näidik (•) *NFC (Near Field Communication)* põleb, saab täiendavaid keedunõusid pliidiplaadiga ühendada. Ühendatud keedunõude maksimaalne kogus on toodud teie pliidiplaadi kasutus- ja montaažijuhendis.

■ Kui olete soovitud keedunõud ühendanud, siis puudutage välja ⓘ *Pliidiplaat sees / väljas*.

Kasutamine

Ohutusjuhised kasutamise kohta

Kaane auru väljalaskeavast tulevate keeduaurude tõttu võivad juht- ja näiduelemendid kahjustada saada.

Pöörake kaane ava juht- ja näiduelementidest eemale.

Keedunõude sisselülitamine

Keedunõude sisselülitamine pliidiplaadil, millel on rohkem kui üks Liugur

Keedunõu on M Sense'i keedunõude valmidusega pliidiplaadiga ühendatud (vt peatükki "Kasutuselevõtmine").

■ Asetage keedunõu pliidiplaadi peale.

■ Kui pliidiplaat on välja lülitatud, siis puudutage välja ⓘ *Pliidiplaat sees/väljas*.

■ Puudutage 10 sekundi jooksul välja ⏻ *Keedunõud sees/väljas*.

Kõik keedunõuga väljad ✓ *OK* vilguvad.

■ Pliidiplaadil: puudutage 10 sekundi jooksul välja ✓ *OK*, mis sisselülitatud M Sense'i keedunõu juurde kuulub.

Kõik keedunõude nupud on valgustatud.

Juurdekuuluvale väljale Keedutsooni näidik / keedunõude näidik kuvatakse sümbol *R*.

Keedunõude sisselülitamine pliidiplaadil, millel on üks Liugur

Keedunõu on M Sense'i keedunõude valmidusega pliidiplaadiga ühendatud (vt peatükki "Kasutuselevõtmine").

■ Asetage keedunõu pliidiplaadi peale.

■ Kui pliidiplaat on välja lülitatud, siis puudutage välja ⓘ *Pliidiplaat sees/väljas*.

■ Puudutage 10 sekundi jooksul välja ⏻ *Keedunõud sees/väljas*.

Kõik keedunõuga keedunõude näidikud põlevad.

■ Pliidiplaadil: puudutage 10 sekundi jooksul välja Keedunõude näidik, mis sisselülitatud M Sense'i keedunõu juurde kuulub.

Juurdekuuluva keedunõu väli Keedunõude näidik põleb heledalt. Ülejäänud keedunõude näidikud põlevad hämardatult.

■ Puudutage pliidiplaadi välja ✓ *OK*.

Kõik keedunõude nupud on valgustatud.

Juurdekuuluvale väljale Keedunõude näidik kuvatakse sümbol *R*.

Mitme keedunõu sisselülitamine

Ühel pliidiplaadil saab korraga kasutada mitut keedunõu. Keedunõud tuleb üksteise järel sisse lülitada.

■ Teise keedunõu sisselülitamiseks toimige nii, nagu on kirjeldatud peatüki "Kasutamine" jaotises "Keedunõu sisselülitamine".

Keedunõude väljalülitamine

Keedunõude väljalülitamine

■ Puudutage välja ⏻ *Keedunõud sees/väljas*.

Väli Olekunäit ei põle enam.

Keedunõu on välja lülitatud.

Keedunõude ja pliidiplaadi välja-lülitamine

- Puudutage välja ⏻ *Pliidiplaat sees/väljas*.

Väli Olekunäit vilgub umbes 10 sekundit.

Pliidiplaat ja keedunõu on välja lülitatud.

Praadimise I, II või III programmide aktiveerimine

Oma toiduaine jaoks õige programmi leiate peatükist "Programmid".

Keedunõu on sisse lülitatud (vt peatüki "Käsitsemine" jaotist "Keedunõude sisselülitamine").

- Lisage keedunõusse sihttemperatuuri juurde sobiva suitsemispunktiga toidurasva või -õli (vt peatükki "Programmid").
- Puudutage soovitud programmi nuppu.

Kui te mingi toiduaine enne mõne praadimise programmi kuumutusfaasi lõppu juurde lisate, siis võib see praadimise tulemust mõjutada.
Lisage toiduaine alati alles pärast kuumutusfaasi lõppu.

Programmidel on kuumutusfaas. Kui keedunõu pole sihttemperatuuril, siis algab kuumutusfaas.

Valitud programmi nupp pulseerib heledalt, kuni kuumutamise lõpuni jõutud on. Teised nupud põlevad hämardatult.

Umbes 5 sekundi pärast pulseerib valitud programmi nupp, teised nupud ei põle enam.

Juht- ja näiduelemendid on energiasäästurežiimis.

Kui valitud programmi nupp staatiliselt põleb ja pliidiplaadilt signaaltoon kõlab, siis on kuumutamine lõpetatud.

- Lisage toiduaine keedunõusse.
- Kui te praadimise tulemusega rahul olete, siis lõpetage praadimine. Abiks saate kasutada pliidiplaadi ajafunktsioone.

Nõuanne. Kui te soovite pruunistatavale toiduainele peale valada vedela konsistentsiga toiduaineid, näiteks püreestatud tomateid, siis lahjendage pruunistatud toiduainet enne näiteks vee või puljongiga.

Õrnalt keetmise programmi aktiveerimine

Keedunõu on praadimise I, II või III programmi kuumutusfaasi läbinud.

Juurde on lisatud vähemalt 250 ml mitte liiga paksu konsistentsiga vedelikku, et õrnalt keetmine kindlalt kulgeks.

- Puudutage välja *Õrnalt keetmine* ja ärge panni vähemalt 30 sekundi kestel nihutage.

Väli *Õrnalt keetmine* põleb heledalt. Teised nupud põlevad hämardatult.

Umbes 5 sekundi pärast põleb väli *Õrnalt keetmine* staatiliselt, teised nupud ei põle enam.

Juht- ja näiduelemendid on energiasäästurežiimis.

- Kui te õrnalt keetmise tulemusega rahul olete, siis lõpetage õrnalt keetmine. Abiks saate kasutada pliidiplaadi ajafunktsioone.

Nõuanne. Jääge suure koguse vedeliku keemaajamiseks mõnele praadimisastmele. Aktiveerige seejärel õrnalt keetmine.

Programmide katkestamine

Mõni programm on aktiveeritud.

- Puudutage pikalt (> 2 sekundit) aktiveeritud programmi nuppu.

Programm katkestati.

Kõik keedunõude nupud on valgustatud.

Väljal Keedutsooni näidik / keedunõude näidik kuvatakse sümbol *R*.

Juht- ja kuvaelementide energiasäästurežiimi inaktiveerimine

- Puudutage ühte valgustamata juht- ja kuvaelementidest.

Juht- ja kuvaelementide energiasäästurežiim on umbes 5 sekundiks inaktiveeritud.

Valitud programmi nupp süttib heledalt. Teised nupud põlevad hämardatult.

Pliidiplaadi erifunktsioonid

Pliidiplaadi spetsiaalsete funktsioonide aktiveerimine

M Sense'i keedunõudega saate Miele pliidiplaadi kõiki spetsiaalseid funktsioone kasutada, juhul kui teie pliidiplaadi kasutus- ja montaažijuhendis ei ole teisiti märgitud.

- Aktiveerige keedunõul mõni programm.
- Aktiveerige Miele pliidiplaadil soovitud spetsiaalne funktsioon.

Väljal Keedutsooni näidik / keedunõude näidik kuvatakse sümbol *R* koos vastava spetsiaalse funktsiooni näiduga.

Pliidiplaadi spetsiaalse funktsiooni inaktiveerimine

- Inaktiveerige pliidiplaadil spetsiaalne funktsioon.

Spetsiaalne funktsioon on inaktiveeritud. Abi M Sense'i keedunõu poolt on aktiveeritud.

Programmid

Õrnalt keetmine

Programm sobib madalal kuumusel toiduvalmistamiseks või kastmete redutseerimiseks. Programmi saab seadistada pärast praadimist.

Praadimine I

Programm sobib kõikidele madalal temperatuuril praetavatele toiduainetele.

Programm kuumutab keedunõu võimalikult kiiresti sihttemperatuurini (vaikeseadistus 150 °C). Kui see kuumutusfaas on lõppenud, võib lisada toiduained.

Kui lisate toiduained enne praadimise I programmi kuumutusfaasi lõppu, võib praadimise tulemus halveneda.
Lisage toiduained alati alles pärast kuumutusfaasi lõppu.

Sihttemperatuuri saab muuta. Täpsed juhised leiate pliidiplaadi kasutus- ja paigaldusjuhendi peatükist "Seadistuste kohandamine".

Praadimine II

Programm sobib keskmisel temperatuuril praetavatele toiduainetele.

Programm kuumutab keedunõu võimalikult kiiresti sihttemperatuurini (vaikeseadistus 190 °C). Kui see kuumutusfaas on lõppenud, võib lisada toiduained.

Kui lisate toiduained enne praadimise II programmi kuumutusfaasi lõppu, võib praadimise tulemus halveneda.
Lisage toiduained alati alles pärast kuumutusfaasi lõppu.

Sihttemperatuuri saab muuta. Täpsed juhised leiate pliidiplaadi kasutus- ja paigaldusjuhendi peatükist “Seadistuste kohandamine”.

Praadimine III

Programm sobib lühikeseks ja / või intensiivseks praadimiseks kõrgel temperatuuril.

Programm kuumutab keeduõu võimalikult kiiresti sihttemperatuurini (vaikeseadistus 210 °C).

Kui lisate toiduained enne praadimise III programmi kuumutusfaasi lõppu, võib praadimise tulemus halveneda.
Lisage toiduained alati alles pärast kuumutusfaasi lõppu.

Sihttemperatuuri saab muuta. Täpsed juhised leiate pliidiplaadi kasutus- ja paigaldusjuhendi peatükist “Seadistuste kohandamine”.

Toiduained ja keedunõude programmid

Toiduaine	Programm[1]	Kaas
Liha		
Bolognese kaste	Pruunistamine: praadimine III, kastmes küpsetamine: õrnalt keetmine	– ✓
Praevorst, toores	Praadimine I	✓
Praevorst, eelküpsetatud	Praadimine II	✓
Liha, suur kogus	Praadimine III	–
Frikadellid	Praadimine I	✓
Ribastatud liha	Pruunistamine: praadimine II, kastmes küpsetamine: õrnalt keetmine	– ✓
Kanarind, terve	Praadimine I	✓✓
Lihaleib	Praadimine II	✓
Šnitsel	Praadimine II	–
Peki sulatamine	Praadimine I	✓
Steik	Praadimine II	–
Kala		
Kalafilee	Praadimine II	✓
Kala, terve	Praadimine I	✓✓
Garneelid	Praadimine II	✓
Lisandid		
Keedetud kartulitest tehtud praekartulid	Praadimine III	✓
Tooretest kartulitest tehtud praekartulid	Praadimine II	✓
Risoto	Pruunistamine: praadimine I, puljongis küpsetamine: õrnalt keetmine	– ✓
Tooretest kartulitest tehtud kartulitortilja	Praadimine II	✓

Toiduaine	Programm[1]	Kaas
Köögivili		
Köögivili, küpsetamine	Praadimine I	✓
Köögivili, suure koguse pruunistamine	Praadimine III	–
Kartulipannkoogid	Praadimine II	–
Sibulad võis	Praadimine I	✓
Magustoidud		
Krepid	Praadimine I	✓
Karamell	Praadimine II	✓
Pancakes	Praadimine I	✓
Pannkoogid	Praadimine II	✓
Popkorn	Praadimine III	✓✓
Muud		
Praadimine võis	Praadimine I	✓
Omlett	Praadimine I	✓
Munapuder	Praadimine I	✓
Seemned, kergelt röstitud ilma rasvata	Praadimine II	✓
Kaste koos passeeritud jahuga	Pruunistamine: praadimine I, kaste: õrnalt keetmine	✓ ✓
Kastme redutseerimine	Õrnalt keetmine	–
Praetud muna	Praadimine I	✓
Sügavkülmutatud panniroad	Praadimine II	✓

✓✓ Õnnestumiseks on vajalik kaas.

✓ Kaas on soovitatav. Nii takistatakse soojuse mittevajalikku eraldumist.

– Õnnestumiseks pole kaas lubatud.

[1] Programmid on näited, mis põhinevad programmide tehaseseadistustel. Sõltuvalt oma eelistustest võite kasutada teisi programme või muuta programmide seadistusi. Lisateavet programmide, näiteks rakendusvaldkondade ja programmi kulgemise kohta, leiate peatükist “Programmid”.

Lisage praadimise programmide puhul toiduaine alles pärast kuumutusfaasi lõppu.

Hea teada

Kasutatud keedunõud

Kui te keedunõud jäätmekäitlusse annate, neid müüte, välja laenutate või kasutatud keedunõusid kasutusele võtate, siis ei pea te keedunõudel ega pliidiplaadil mingeid seadistusi lähtestama ega kustutama.

Puhastamine ja hooldus

Keedunõude puhastamine

Keedunõu tohib pesta nõudepesumasinas. Soovitame puhastada käsitsi, et vältida plastide värvimuutust.

Pärast kasutamist puhastage keedunõu pehme lapi või pehme käsna abil kuumas pesuvees.
Järgige puhastusvahendi tootja juhiseid.

Ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid.

Eemaldage kõik puhastusvahendi jäägid, nt voolava vee all.

Patarei vahetuse aeg

Patarei vahetuse aega näidatakse järgmisega:

- Välja Olekunäit kaks korda punaselt vilkumisega.
- Sümboliga *BAT* väljal Keedutsooni näidik / keedunõude näidik

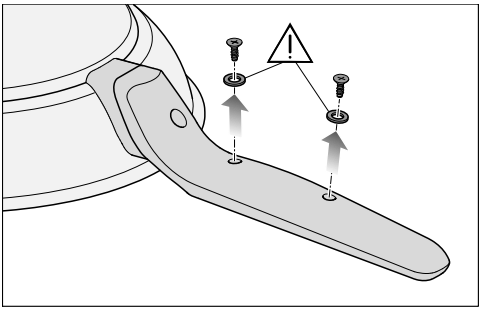
Patareide vahetamine

Kruvikeeraja (PH 2)

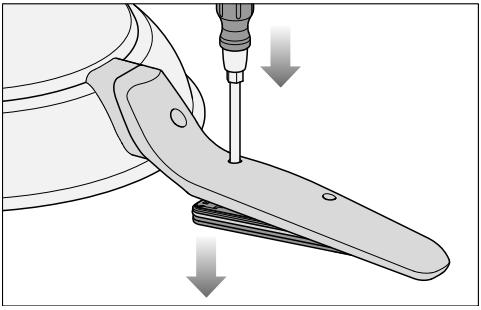
Kaks patareid (Murata CR2477W või Murata CR2477X või Panasonic CR2477)

Puhas, pehme ja tasane paigutuspind on ette valmistatud.

- Keerake keedunõud selliselt, et alumine külg oleks ülespoole suunatud.
- Asetage keedunõu paigutuspinna peale.



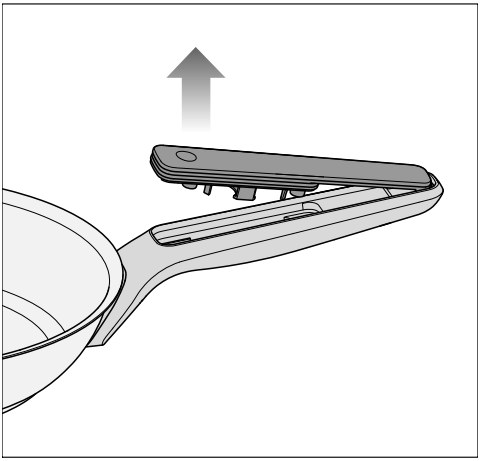
- Keerake käepideme all olevad kruvid täielikult välja ja pange kruvid koos tihenditega kõrvale.



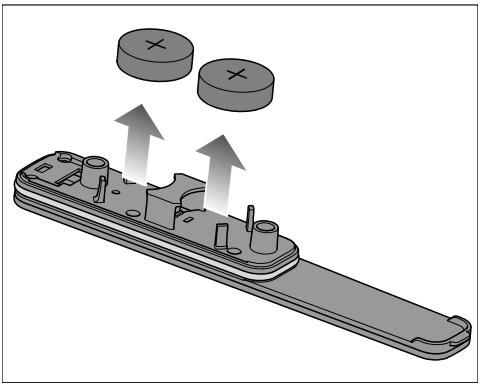
- Pistke kruvikeeraja ots tühja kruviavasse, mis on panni põhjal kõige lähemal.
- Vajutage ülevalt kruvikeeraja peale.

Kate surutakse välja.

- Võtke panni servast kinni ja keerake keedunõud selliselt, et alumine külg oleks allapoole suunatud.

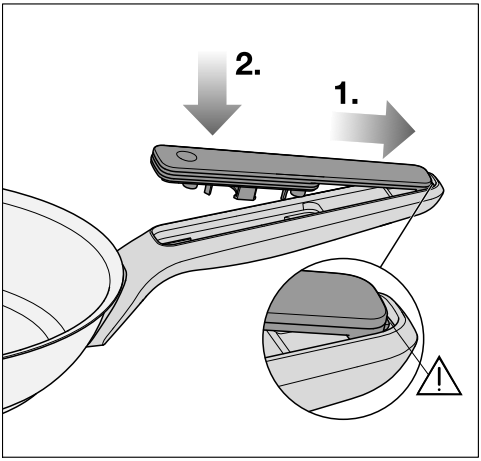


■ Tõmmake kate panni serva poole ära.



■ Võtke patareid kattest välja.

■ Pistke kaks uut patareid hoidikutesse. Plusspoolus (+) peab olema väljapoole suunatud.



Kui kate ei fikseeru õigesti, siis ei saa patareipesa kate õigesti tihendada.
Kontrollige enne kokkukruvimist, kas kate istub õigesti.

■ 1. Lükake kate uuesti hoidikusse, nii et kinnituselement libiseks hoidikusse.

■ 2. Suruge kate käepideme peale.

■ Monteerige kruvitihendid ja kruvid asjakohaselt vastupidises järjekorras.

Probleemide kõrvaldamine

Enamiku tõrkeid ja vigu saate ise kõrvaldada. Paljudel juhtudel hoiate sellega kokku nii aega kui ka raha, kuna te ei pea klienditeenindusega ühendust võtma.

Aadressilt www.miele.com/service leiate lisateavet, kuidas tõrkeid ise kõrvaldada.

Probleem	Põhjus ja selle kõrvaldamine
Pliidiplaadi väljale Keedutsooni näidik / keedunõude näidik kuvatakse sümbol *bAt*.	Patareid on kriitilisel laetustasemel ja need peab peagi vahetama. ■ Kui patareid tühjad on, siis vahetage patareid (vt peatüki “Puhastamine ja hooldamine” jaotist “Patareide vahetamine”).
Väljal Pliidiplaadi näidik vilgub sümbol *Err* vaheldumisi sümboliga *109*, pliidiplaat ja keedunõu lülituvad välja.	Ühendust keedunõu ja pliidiplaadi vahel on häiritud. ■ Lülitage keedunõu sisse (vt peatüki “Käsitsemine” jaotist “Keedunõude sisselülitamine”). ■ Kui pliidiplaat kuvab uuesti sümboli *Err 109*, siis proovige pliidiplaadil mõnda teist M Sense’i keedunõud sisse lülitada. ■ Võtke ühendust Miele klienditeenindusega.
Pliidiplaadi väljale Keedutsooni näidik / keedunõude näidik kuvatakse käesolevas kasutusjuhendis mitte loetletud teade.	Pliidiplaat teostab mõnda funktsiooni või teatab probleemist. ■ Te leiate vajaliku teabe käsitsemise või vigade kõrvaldamise kohta pliidiplaadi juurde kuuluvast kasutus- ja montaažijuhendist.
Te ei saa keedunõud kasutusele võtta.	Kontrollige, kas M Sense’i keedunõu on juba kasutusele võetud. Kontrollige, kas teie pliidiplaadiga on maksimaalne kogus keedunõusid ühendatud. Ühendatud keedunõude maksimaalne kogus on toodud teie pliidiplaadi kasutus- ja montaažijuhendis.

Probleem	Põhjus ja selle kõrvaldamine
Nupud pole valgustatud.	Keedunõu on energiasäästurežiimis. ■ Puudutage ühte valgustamata nuppudest. Kõik nupud valgustatakse.
	Keedunõu pole sisse lülitatud. ■ Lülitage keedunõu sisse (vt peatüki “Käsitsemine” jaotist “Keedunõude sisselülitamine”).
	Keedunõud pole õigesti kasutusele võetud. ■ Võtke keedunõu kasutusele (vt oma pliidiplaadi kasutus- ja montaažijuhendi peatükki “Kasutuselevõtmine”).
	Patareid on tühjad. ■ Vahetage patareid (vt peatüki “Puhastamine ja hooldamine” jaotist “Patareide vahetamine”).
Toiduainet on ebaühtlaselt praetud või see on ära kõrvetatud.	Toiduainet pole läbi segatud või seda peab keerama. ■ Segage regulaarselt. ■ Keerake või segage toiduaineid pruunistamisel regulaarselt.
	Toiduaine valmistamiseks sobib mõni teine programm paremini. ■ Vahetage programmi. Näiteid programmi valiku tegemiseks leiate programmide tabelist, vt peatüki “Programmid” jaotist “Toiduained ja keedunõude programmid”. Jälgige, et kuumutusfaasis poleks keedunõus ühtki toiduainet peale õli. ■ Proovige teised programmid järele, kuni te tulemusega rahul olete.
Te pole praadimisega rahul.	Praadimise programmide sihttemperatuur pole sobiv. ■ Muutke praadimise programmide sihttemperatuuri. Täpse juhise leiate oma pliidiplaadi kasutus- ja montaažijuhendi peatükist “Seadistuste kohandamine”.
	Enne mõne praadimise programmi kuumutusfaasi lõppu lisati keedunõusse toiduaineid. ■ Oodake iga praadimise programmi kuumutusfaasi lõpp ära ja lisage alles seejärel toiduaineid pannile.

Probleem	Põhjus ja selle kõrvaldamine
Te pole õrnalt keetmisega rahul.	Mõnelt praadimisprogrammilt õrnalt keetmise programmile lülitamisel on temperatuur liiga tugevasti langenud, näiteks külma vedeliku lisamise tõttu. ■ Valige väli Praadimine I, selleks et panni sisu veel kord keema ajada, ning aktiveerige õrnalt keetmine uuesti või ■ keetke õrnalt valikuga Praadimine I.
Kuumutusfaas kestab väga kaua.	Soojus pääseb välja, kuna kaant pole peale pandud. ■ Kasutage programmi kuumutusfaasi ajal kaant, kui seda pole teisiti märgitud kui peatüki “Programmid” jaotises “Toiduained ja programmid”.
Pliidiplaat ei kuumuta keedunõud.	Te olete kasutanud keedunõud pliidiplaadil, millel ei ole seda kasutusele võetud. ■ Võtke keedunõu kasutusele sellel pliidiplaadil, millel te seda kasutada tahate (vt peatüki “Käsitsemine” jaotist “Keedunõude sisselülitamine”).
Te tahate kaks või rohkem keedunõud pliidiplaadil kasutusele võtta ja kõik keedunõud lülituvad välja.	Keedunõud polnud nõuetekohaselt sisse lülitatud. ■ Lülitage keedunõud alati üksteise järel sisse ja puudutage välja ⓥ *OK* või välja Keedunõude näidik ning seejärel sisselülitatud keedunõu välja ⓥ *OK* (vt peatüki “Käsitsemine” jaotist “Keedunõude sisselülitamine”).
Te olete keedunõu valel pliidiplaadil kasutusele võtnud.	Võtke keedunõu kasutusele soovitud pliidiplaadil. Te ei pea oma keedunõul ega pliidiplaadil mingeid lisaseadistusi tegema.

Klienditeenindus

Aadressilt www.miele.com/service leiate teavet tõrgete ise kõrvaldamise ja Miele varuosade kohta.

Kontakt tõrgete korral

Tõrgete korral, mida te ise ei saa kõrvaldada, teavitage nt Miele müügiesindajat või Miele klienditeenindust.

Miele klienditeeninduse saate tellida veebis aadressil www.miele.com/service.

Miele klienditeeninduse kontaktandmed leiate selle dokumendi lõpust.

Klienditeenindus vajab mudelitähist ja seerianumbrit (SN). Mõlemad üksikasjad on esitatud tüübisildi andmetel.

Tehnilised andmed

Tehnilised andmed

Sagedus ISM-sagedusala	2,400 GHz – 2,4835 GHz
Sagedus RFID/NFC	13,56 Mhz
Saatevõimsus RFID/NFC	Passiiv
Saatevõimsus BT-LE	≤ 10 mW

▶ **Muista lukea** käyttöohjeet ennen tuotteen käyttöönottoa. Näin vältät mahdolliset vahingot ja tuotteen rikkoutumisen.

▶ Nappiparistot on helppo nielaista. Huolehdi siitä, että sekä uusia että käytettyjä paristoja säilytetään turvallisessa paikassa, etteivät ne joudu lasten käsiin tai päädy ruoan sekaan. Pidä paristot poissa lasten ulottuvilta.

▶ Sulje paristolokero huolellisesti paristojen vaihtamisen jälkeen. Säilytä varaparistoja poissa lasten ulottuvilta.

▶ Käytä vain vaurioitumattomia paristoja. Vaihda vaurioituneet paristot välittömästi uusiin.

▶ Paristoja ei saa kytkeä oikosulkuun tai heittää tuleen.

▶ Jos epäilet, että lapsi on niellyt pariston, vie hänet välittömästi lääkäriin. Älä anna lapselle mitään syötävää tai juotavaa äläkä oksennuta.

▶ M Sense -keittoastia soveltuu vain M Sense -valmiuksisille keittotasoille.

▶ Älä uppopaista keittoastialla.

▶ Noudata M Sense -valmiuksisen keittotasosi käyttö- ja asennusohjetta. Siitä löydät lisätietoja keittoastian käytöstä. Ellei keittoastian käyttö- ja asennusohjeessa toisin mainita, M Sense -valmiuksisen keittotason käyttö- ja asennusohjeessa annetut tiedot pätevät.

▶ Käytä keittoastiaa vain ruokien paistamiseen ja sen jälkeiseen hiljalleen kiehuttamiseen kotitalouksissa ja kotitalouksien kaltaisissa ympäristöissä. Kaikenlainen muu käyttö on kiellettyä.

▶ Pese keittoastia ennen ensimmäistä käyttökertaa käsiastianpesuaineella (ks. kohta Puhdistus ja hoito).

▶ Kun siirrät valmistusastioita keittotasolla, nosta aina astia irti tasosta.

▶ Suosittelemme, että yhdistät keittoastian keittotasoon ennen käyttöä, jotta voit hyödyntää sen kaikkia toimintoja.

▶ Jos käytät yhtä aikaa useita keittoastioita, muista yhdistää jokainen keittoastia juuri sen kohdan keittoastioiden/keittoalueiden ohjaukseen, jolla kyseinen keittoastia keittotasolla on.

▶ Huolehdi riittävästä tuuletuksesta ruoanvalmistuksen aikana.

▶ Öljy saattaa savuta tai syttyä palamaan erittäin korkeissa lämpötiloissa. Älä koskaan jätä pannua keittotasolle ilman valvontaa.

▶ Käytä vain rasvoja ja öljyjä, jotka kestävät korkeita lämpötiloja. Älä koskaan sammuta öljypaloa vedellä. Käytä öljypalojen sammuttamiseen sammutuspeitettä tai sopivaa kantta.

▶ Kahvat tulevat kuumiksi, jos ne altistuvat suoralle lämmölle (esim. keittoastiasta säteilevä lämpö). Tartu kuumiin kahvoihin vain patakintailla tai pannulapuilla.

▶ Jos asetat kannen keittoastian päälle ohjataksesi höyryn ulostuloa, aseta se niin, ettei höyry ohjaudu keittoastian kahvoihin tai elektroniikkaan. Kahvat ja elektroniikka voivat ylikuumentua ja vaurioitua.

▶ Vuodot voivat vahingoittaa elektroniikkaa. Ole varovainen, ettet vaurioita keittoastian tiivisteitä paristoja vaihtaessasi, ja muista asentaa tiivisteet lopuksi kunnolla takaisin paikalleen.

▶ Lisää paisto-ohjelmissa elintarvikkeet aina vasta lämmitysvaiheen päätyttyä (laitteesta kuuluu merkkiääni ja painike ei enää syki).
Jos laitat elintarvikkeita pannulle ennen ohjelman lämmitysvaiheen päättymistä, se voi vaikuttaa negatiivisesti paistotulokseen.

▶ Älä käytä valmistusastioiden kanssa mitään kovia tai teräviä välineitä. Astioiden tarttumaton pinnoite voi vaurioitua. Suosittelemme silikonisia tai pehmeästä puusta valmistettuja keittiövälineitä. Älä paina puisia keittiövälineitä liian voimakkaasti tarttumatonta pinnoitetta vasten.

▶ Tarkasta ruuveilla kiinnitettyjen kahvojen ruuvien kireys ennen keittoastian jokaista käyttökertaa. Kiristä ruuvit tarvittaessa.

Ympäristönsuojelu ja vastuullisuus

Pakkauksen hävittäminen

Pakkaus helpottaa laitteen käsittelyä ja suojaa sitä vaurioilta kuljetuksen aikana.

Pakkausmateriaalin palauttaminen kiertoon säästää raaka-aineita. Lajittele pakkausmateriaalit asianmukaisiin keräysastioihin.

Vanhan koneen käytöstä poistaminen

Sähkö- ja elektroniikkalaitteet sisältävät monenlaisia arvokkaita materiaaleja. Ne sisältävät kuitenkin myös aineita, seoksia ja osia, jotka ovat laitteiden toiminnan ja turvallisuuden kannalta välttämättömiä. Tavallisen kuiva- tai sekajätteen joukossa tai muuten asiattomasti käsiteltyinä tällaiset aineet voivat aiheuttaa haittaa terveydelle ja vahingoittaa ympäristöä. Älä siksi missään tapauksessa hävitä vanhaa laitettasi kuiva- tai sekajätteen mukana.

Vie käytöstä poistettava laite kotikuntasi järjestämään ilmaiseen sähkö- ja elektroniikkaromun keräyspisteeseen tai kierrätyskeskukseen. Voit myös palauttaa sen kodinkoneliikkeeseen tai Mielelle. Lain mukaan olet itse vastuussa mahdollisten laitteessa olevien henkilötietojesi poistamisesta. Laki velvoittaa sinua poistamaan ehjinä laitteesta kaikki vanhat paristot ja irrotettavat käytöstä poistettavat akut ja lamput, jotka voi poistaa rakenteita rikkomatta. Toimita ne asianmukaisiin ilmaisiin keräyspisteisiin. Muista aina säilyttää vanha laite poissa lasten ulottuvilta, kunnes viet sen keräyspisteeseen.

Käytettyjen paristojen ja akkujen kierrätys

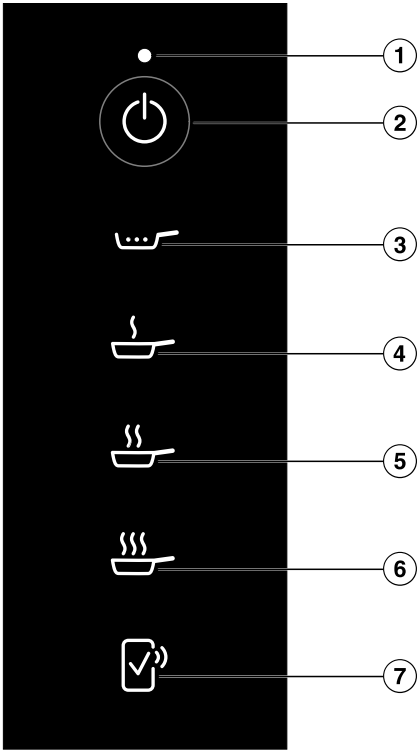
Sähkö- ja elektroniikkalaitteet sisältävät usein paristoja ja akkuja, joita ei saa käytön jälkeen hävittää tavallisen kotitalousjätteen mukana. Laki velvoittaa sinua poistamaan laitteesta kaikki vanhat paristot ja irrotettavat käytöstä poistettavat akut ja toimittamaan ne asianmukaisiin keräyspisteisiin (esim. kauppaan). Eristä metalliset navat teipillä, jotteivät ne pääse vahingossa kytkeytymään oikosulkuun. Paristot ja akut saattavat sisältää aineita, jotka saattavat aiheuttaa haittaa ihmisten terveydelle ja ympäristölle.

Tutustu paristojen ja akkujen merkintöihin: esimerkiksi litiumparistot tunnistat merkinnästä “Li-ion”. Erilliskeräystä osoittava merkintä, pyörillä varustettu jäteastia, jonka yli on vedetty rasti, tarkoittaa, että paristoa tai akkua ei missään tapauksessa saa hävittää tavallisen kotitalousjätteen (polttokelpoinen jäte, sekajäte tms.) mukana. Meillä on myös velvollisuus muistuttaa seuraavasta: Jos paristo tai akku sisältää raskasmetalleja, kuten lyijyä (Pb), kadmiumia (Cd) ja/tai elohopeaa (Hg), niistä kertovat merkinnät on painettu jäteastia-symbolin alle.

Käytetyt paristot ja akut sisältävät arvokkaita raaka-aineita, joita voidaan käyttää uudelleen. Paristojen ja akkujen erilliskeräys helpottaa niiden käsittelyä ja kierrätystä.

Tutustuminen tuotteeseen

Merkkivalot ja käyttöpainikkeet



① Tilanäyttö

② Painike *Keittoastia päälle/pois*

③ Painike *Kiehuta hiljalleen*

④ Painike *Paisto I*

⑤ Painike *Paisto II*

⑥ Painike *Paisto III*

⑦ Painike *Etävahvistus*
Lisätietoja löydät kappaleesta Tutustuminen laitteeseen – Verkotus.

Tilanäyttö

Näyttö	Merkitys
Vilkkuu valkoisena	- Keittoastia odottaa käyttöönottoa. - Keittoastia odottaa vahvistusta keittotasolta. - Keittotason virta on pois päältä.
Vilkkuu punaisena	Ohjelma on keskeytetty.
Vilkkuu 2 kertaa punaisena	Paristot ovat lähes tyhjät, ja ne on vaihdettava pian.

Erikoistoiminnot

Ohjelmat

Keittoastian ohjelmia käytettäessä keittotason teho säätyy automaattisesti. Lämpötila pysyy tällöin aina tasaisena. Ohjelmat auttavat saavuttamaan elintarvikekohtaisen ihanteellisen lämpötilan ja pitämään sitä yllä ilman manuaalista säätämistä.

Jotkin ohjelmat vaativat tätä varten lämmitysvaiheen.

Voit muuttaa ohjelmien Paisto I, II ja III tavoitelämpötiloja. Katso tarkemmat ohjeet keittotasosi käyttö- ja asennusohjeiden kohdasta Asetusten muuttaminen.

Lisätietoja ohjelmista ja taulukon, jossa on esimerkkejä elintarvikkeista ja niille tarkoitetuista ohjelmista, löydät kappaleesta Ohjelmat.

Verkottaminen

Keittotasossasi on sisäänrakennettu WiFi-moduuli. Voit yhdistää keittotason kotisi WiFi-verkkoon tai vain Miele-liesituulettimeen. WiFi-moduuli mahdollistaa laitteen käytön mobiililaitteelle ladatulla Miele-sovelluksella.

Kun keittotaso on kerran yhdistetty WiFi-verkkoon, yhteys muodostuu automaattisesti uudelleen aina, kun kytket keittotason virran päälle.

Varmista, että WiFi-verkon signaalinvoimakkuus on riittävä keittotason sijoituspaikassa.

WiFi-verkkoon liittäminen lisää keittotason energiankulutusta, myös silloin, kun sen virta on kytketty pois päältä.

Smart Extra -toiminnot Miele-sovelluksella*

Kun verkotat tuotteesi Miele-sovelluksella, saat käyttöösi lukuisia Smart Extra -toimintoja. Voit esimerkiksi:

- Hakea esiin tuotteen tilatietoja
- Käyttää muita hyödyllisiä toimintoja
- Päivittää keittoastian ohjelmiston aina uusimpaan versioon Miele-ohjelmistopäivitysten avulla (mahdollista vain, kun tuote on yhdistetty WiFi-verkkoon)

Lisätietoja Smart Extra -toiminnoista löydät Mielen verkkosivuilta, Apple App Store®:sta tai Google Play Store™:sta.

*Miele & Cie. KG:n digitaalinen lisätarjous. Toimintojen valikoima voi vaihdella mallin ja käyttömaan mukaan. Asiakkaan on hyväksyttävä digitaalisten tuotteiden ja palveluiden yleiset käyttöehdot ja tietosuojaselosteet Miele-sovelluksessa. Miele pidättää oikeuden muuttaa digitaalisia tarjouksia tai lopettaa niiden käytön milloin tahansa.

Erikseen ostettavat varusteet

Mielen verkkokaupasta, Mielen asiakaspalvelusta ja Miele-kauppiailta voit ostaa erityisesti pannuusi sopivia tuotteita, kuten kannen ja puhdistusaineita.

Mielen verkkokauppaan pääset skannaamalla seuraavan QR-koodin:

Käyttöönotto

Keittoastian käyttöönotto

- Keittoastia on kylmä tai haalea.
- Keittoastia on tyhjä.

Käyttöpaikan korkeuden asettaminen merenpintaan nähden

Tehdasasetuksena käyttöpaikan korkeudeksi merenpinnan yläpuolella on asetettu 0–1 800 m. Tarkempi säätö parantaa keittoastian toimintaa. Voit asettaa käyttöpaikan korkeuden 300 metrin tarkkuudella.

■ Selvitä, kuinka korkealla merenpinnasta laitteen sijoituspaikka on.

■ Säädä sijoituspaikan korkeus keittotasolla (ks. keittotason käyttö- ja asennusohjeen kappale Asetusten muuttaminen).

Merkkivalon (( )) NFC (Near Field Communication) ottaminen käyttöön

Ensimmäisellä 20 kerralla, kun keittotaso kytketään päälle, merkkivalo (( )) *NFC (Near Field Communication)* on käytössä automaattisesti. Kun kytket keittotason päälle 21. kerran, merkkivalo (( )) *NFC (Near Field Communication)* on otettava käyttöön manuaalisesti.

■ Kytke keittotason virta pois päältä.

■ Kosketa painiketta ⏻ *Keittotason virtakytkin* noin kuuden sekunnin ajan. Keittotason näyttö laskee sekunteja alaspäin.

Keittotason näytössä näkyy *P*.

Keittoalueiden / keittoastioiden näytöt näyttävät seuraavaa:

- *9* ja jokin numero kertovat valitun pikaparametrin
- vaihtelee malleittain:
  C ja jokin numero kertovat valitun pikaparametrin valitun koodin

Muut painikkeet palavat.

(( )) *NFC ((Near Field Communication)* palaa kirkkaana.

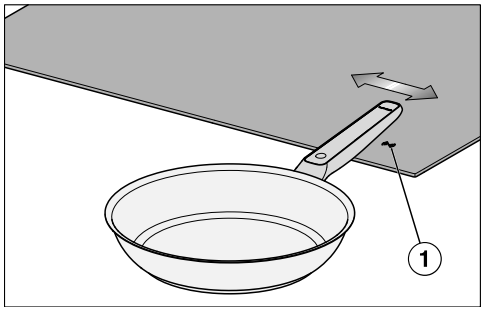
Keittoastian yhdistäminen

Merkkivalo (( )) *NFC (Near Field Communication)* on käytössä.

■ Kytke keittoastia päälle.

Tilanäyttö vilkkuu valkoisena.

Kaikki keittoastian painikkeet palavat.



■ Heilauta pannun kahvaan painettua Miele-tekstiä oikealta vasemmalle noin 1 cm korkeudella keittotason palavan merkkivalon (( )) *NFC-symboli* ① yläpuolella.

Keittotason näyttö näyttää *C02* noin viiden sekunnin ajan.

Tilanäyttö ei enää pala.

Kaikki keittoastian painikkeet palavat.

Keittoastia on nyt yhdistetty keittotasoon.

Kun (( )) *NFC (Near Field Communication)* palaa, keittotasoon voidaan yhdistää lisää keittoastioita. Yhdistettävien keittoastioiden enimmäismäärän löydät keittotason käyttö- ja asennusohjeesta.

■ Kun olet liittänyt kaikki haluamasi keittoastiat, kosketa painiketta ⏻ *Keittotason virtakytkin*.

Käyttö

Turvallisuusohjeita käyttöä varten

Kannen höyrynpoistoaukosta tuleva höyry voi vahingoittaa merkkivaloja ja käyttöpainikkeita.

Käännä kansi siten, että höyrynpoistoaukko ei osoita kohti merkkivaloja ja käyttöpainikkeita.

Kytke keittoastian virta päälle

Keittoastioiden kytkeminen päälle keittotasolla, jossa on useampi kuin yksi Liukusäädin

Keittoastia on yhdistetty M Sense -valmiuksiseen keittotasoon (ks. kappale Käyttöönotto).

■ Aseta keittoastia keittotasolle.

■ Kun keittotason virta on pois päältä, kosketa ⏻ *Keittotason virtakytkin*.

■ Kosketa 10 sekunnin kuluessa painiketta ⏻ *Keittoastia päälle/pois*.

✓ *OK*-painikkeet vilkkuvat niillä keittoalueilla, joilla on keittoastia.

■ Keittotasolla: Kosketa 10 sekunnin kuluessa sen keittoalueen painiketta ✓ *OK*, jolla päälle kytketty M Sense -keittoastia on.

Kaikki keittoastian painikkeet palavat.

Vastaava Keittoalueen / keittoastian näyttää *R*.

Keittoastioiden kytkeminen päälle keittotasolla, jossa on vain yksi Liukusäädin

Keittoastia on yhdistetty M Sense -valmiuksiseen keittotasoon (ks. kappale Käyttöönotto).

■ Aseta keittoastia keittotasolle.

■ Kun keittotason virta on pois päältä, kosketa ⏻ *Keittotason virtakytkin*.

■ Kosketa 10 sekunnin kuluessa painiketta ⏻ *Keittoastia päälle/pois*.

Kaikkien sellaisten keittoalueiden merkkivalot, joilla on keittoastia, palavat.

■ Keittotasolla: Kosketa 10 sekunnin kuluessa sen keittoalueen kohtaa Keittoastian näyttö, jolla päällä kytketty M Sense -keittoastia on.

Vastaavan keittoastian Keittoastian näyttö palaa kirkkaana. Muut keittoastioiden merkkivalot palavat himmeinä.

■ Kosketa keittotason painiketta ✓ *OK*.

Kaikki keittoastian painikkeet palavat.

Vastaava Keittoastian näyttö näyttää *R*.

Usean keittoastian kytkeminen päälle

Voit käyttää samalla keittotasolla useita keittoastioita samanaikaisesti. Keittoastiat on kytkettävä päälle peräkkäin.

■ Kytke toinen keittoastia päälle kappaleessa Käyttö — Keittoastian kytkeminen päälle kuvatulla tavalla.

Keittoastian kytkeminen pois päältä

Keittoastian kytkeminen pois päältä

■ Kosketa ⏻ *Keittoastia päälle/pois*.

Tilanäyttö ei enää pala.

Keittoastia on kytketty pois päältä.

Keittoastioiden/keittotason kytkeminen pois päältä

■ Kosketa ⏻ *Keittotason virtakytkin*.

Tilanäyttö vilkkuu noin 10 sekunnin ajan.

Keittotaso ja keittoastia on nyt kytketty pois päältä.

Ohjelmien Paisto I, II tai III aktivointi

Katso elintarvikkeelle sopiva ohjelma kappaleesta Ohjelmat.

Keittoastia on kytketty päälle (ks. kappale Käyttö – Keittoastian kytkeminen päälle).

■ Lisää keittoastiaan rasvaa tai öljyä, jonka savuamispiste vastaa tavoitelämpötilaa (ks. kappale Ohjelmat).

■ Kosketa haluamasi ohjelman painiketta.

Jos laitat elintarvikkeita pannulle ennen ohjelman lämmitysvaiheen päättymistä, se voi vaikuttaa negatiivisesti paistotulokseen.
Laita elintarvike keittoastiaan aina vasta lämmitysvaiheen päätyttyä.

Ohjelmissa on lämmitysvaihe. Lämmitysvaihe käynnistyy, jos keittoastia ei ole tavoitelämpötilassa.

Valitun ohjelman painike palaa kirkkaasti sykkien, kunnes lämmitysvaihe on päättynyt. Muut painikkeet palavat himmeinä.

Noin viiden sekunnin kuluttua valitun ohjelman painike alkaa palaa sykkien ja muut painikkeet sammuvat.

Merkkivalot ja käyttöpainikkeet ovat energiansäästötilassa.

Kun valitun ohjelman painike alkaa palaa tasaisesti ja keittotasosta kuuluu merkkiääni, lämmitysvaihe on päättynyt.

■ Laita elintarvikkeet keittoastiaan.

■ Kun olet tyytyväinen paistotulokseen, lopeta toiminto. Voit käyttää keittotason ajastustoimintoa apuna.

Vinkki: Jos haluat lisätä paistettuun ruokaan sakeita nesteitä, kuten paseerattua tomaattia, kaada pannulle ensin tilkka vettä tai liha- tai kasvislientä.

Kiehuta hiljalleen -ohjelman aktivointi

Keittoastian ohjelman Paisto I, II tai III lämmitysvaihe on päättynyt.

Lisää vähintään 2,5 dl nestettä (ei liian sakeaa), jottei ruoka kuivu kiehutuksen aikana.

■ Kosketa painiketta *Kiehuta hiljalleen* ja anna pannun olla liikuttamatta paikallaan vähintään 30 sekunnin ajan.

Kiehuta hiljalleen palaa kirkkaana. Muut painikkeet palavat himmeinä.

Noin viiden sekunnin kuluttua *Kiehuta hiljalleen* palaa tasaisesti, muut painikkeet sammuvat.

Merkkivalot ja käyttöpainikkeet ovat energiansäästötilassa.

■ Kun olet tyytyväinen tulokseen, lopeta Kiehuta hiljalleen -toiminto. Voit käyttää keittotason ajastustoimintoa apuna.

Vinkki: Käytä jotain paistotehoa, kun haluat kiehauttaa suuren määrän nestettä. Aktivoi sitten Kiehuta hiljalleen -ohjelma.

Ohjelman keskeyttäminen

Jokin ohjelma on aktivoitu.

■ Kosketa aktivoidun ohjelman painiketta pitkään (> 2 sekuntia).

Ohjelma on keskeytetty.

Kaikki keittoastian painikkeet palavat.

Kohdassa Keittoalueen / keittoastian näkyy *R*.

Merkkivalojen ja käyttöpainikkeiden ottaminen pois energiansäästötilasta

■ Kosketa jotakin pimeää merkkivaloa tai käyttöpainiketta.

Merkkivalot ja käyttöpainikkeet siirtyvät pois energiansäästötilasta noin viideksi sekunniksi.

Valitun ohjelman painike palaa kirkkaana. Muut painikkeet palavat himmeinä.

Keittotason erikoistoiminnot

Keittotason erikoistoimintojen aktivointi

Voit käyttää kaikkia Miele-keittotasosi erikoistoimintoja M Sense -keittoastioiden kanssa, ellei keittotasosi käyttö- ja asennusohjeessa toisin mainita.

■ Ota jokin ohjelma käyttöön keittoastiasta.

■ Aktivoi haluamasi erikoistoiminto Miele-keittotasollasi.

Keittoalueen / keittoastian näyttö näyttää *R* ja valitun erikoistoiminnon merkkivalo palaa.

Keittotason erikoistoiminnon poistaminen käytöstä

■ Poista erikoistoiminto käytöstä keittotasolla.

Erikoistoiminto poistetaan käytöstä.
M Sense -keittoastia avustaa on aktivoitu.

Ohjelmat

Kiehuta hiljalleen

Ohjelma soveltuu matalalla lämmöllä tapahtuvaan kypsennykseen tai kastikkeiden kokoonkeittämiseen. Ohjelmaa voidaan käyttää ruskistustoiminnon jälkeen.

Paisto I

Ohjelma soveltuu kaikille elintarvikkeille, jotka paistetaan matalassa lämpötilassa.

Ohjelma lämmittää keittoastian mahdollisimman nopeasti tavoitelämpötilaan (tehdasasetus 150 °C). Tämän lämmitysvaiheen päätyttyä voit laittaa elintarvikkeet keittoastiaan.

Jos laitat elintarvikkeita pannulle ennen ohjelman Paisto I lämmitysvaiheen päättymistä, se voi vaikuttaa negatiivisesti paistotulokseen.
Lisää elintarvikkeet aina vasta lämmitysvaiheen päätyttyä.

Voit muuttaa tavoitelämpötilaa. Katso tarkemmat ohjeet keittotasosi käyttö- ja asennusohjeiden kohdasta Asetusten muuttaminen.

Paisto II

Ohjelma soveltuu elintarvikkeille, jotka paistetaan keskilämpötilassa.

Ohjelma lämmittää keittoastian mahdollisimman nopeasti tavoitelämpötilaan (tehdasasetus 190 °C). Tämän lämmitysvaiheen päätyttyä voit laittaa elintarvikkeet keittoastiaan.

Jos laitat elintarvikkeita pannulle ennen ohjelman Paisto II lämmitysvaiheen päättymistä, se voi vaikuttaa negatiivisesti paistotulokseen.
Lisää elintarvikkeet aina vasta lämmitysvaiheen päätyttyä.

Voit muuttaa tavoitelämpötilaa. Katso tarkemmat ohjeet keittotasosi käyttö- ja asennusohjeiden kohdasta Asetusten muuttaminen.

Paisto III

Ohjelma soveltuu lyhyeen, nopeaan ruskistukseen ja/tai intensiiviseen paistamiseen korkeissa lämpötiloissa.

Ohjelma lämmittää keittoastian mahdollisimman nopeasti tavoitelämpötilaan (tehdasasetus 210 °C).

Jos laitat elintarvikkeita pannulle ennen ohjelman Paisto III lämmitysvaiheen päättymistä, se voi vaikuttaa negatiivisesti paistotulokseen.
Lisää elintarvikkeet aina vasta lämmitysvaiheen päätyttyä.

Voit muuttaa tavoitelämpötilaa. Katso tarkemmat ohjeet keittotasosi käyttö- ja asennusohjeiden kohdasta Asetusten muuttaminen.

Elintarvikkeet ja keittoastian ohjelmat

Elintarvike	Ohjelma[1]	Kansi
Liha		
Bolognesekastike	Ruskistus: Paisto III, Kypsennys kastikkeessa: Kiehuta hiljalleen	– ✓
Braatvursti, raaka	Paisto I	✓
Braatvursti, esikypsennetty	Paisto II	✓
Liha, suuri määrä	Paisto III	–
Lihapyörykät	Paisto I	✓
Suikaleet	Ruskistus: Paisto II, Kypsennys kastikkeessa: Kiehuta hiljalleen	– ✓
Broilerinrinta, kokonainen	Paisto I	✓✓
Leberkäse	Paisto II	✓
Leikkeet	Paisto II	–
Pekonin kypsennys	Paisto I	✓
Pihvi	Paisto II	–
Kala		
Kalafilee	Paisto II	✓
Kala, kokonainen	Paisto I	✓✓
Katkaravut	Paisto II	✓
Lisukkeet		
Paistetut perunat keitetystä perunasta	Paisto III	✓
Paistetut perunat raa'asta perunasta	Paisto II	✓
Risotto	Kuullotus: Paisto I, Kypsennys liha- tai kasvisliemessä: Kiehuta hiljalleen	– ✓
Perunatortilla raa'asta perunasta	Paisto II	✓
Kasvikset		

Elintarvike	Ohjelma[1]	Kansi
Kasvikset, kypsennys	Paisto I	✓
Kasvikset, suurten määrien kuullotus	Paisto III	–
Raastepihvit	Paisto II	–
Sipulit voissa	Paisto I	✓
Jälkiruoat		
Crêpes	Paisto I	✓
Kinuski	Paisto II	✓
Pannukakut	Paisto I	✓
Ohukaiset	Paisto II	✓
Popcorn	Paisto III	✓✓
Muut		
Paisto voissa	Paisto I	✓
Omeletti	Paisto I	✓
Munakokkeli	Paisto I	✓
Siemenet, paahtaminen ilman rasvaa	Paisto II	✓
Kastike, jossa käytetään jauhosuurusta	Ruskistus: Paisto I, Kastike: Kiehuta hiljalleen	✓ ✓
Kastikkeiden kokoonkeittäminen	Kiehuta hiljalleen	–
Paistettu kananmuna	Paisto I	✓
Pannulla paistettavat pakasteruoat	Paisto II	✓

✓✓ Onnistunut lopputulos edellyttää kannen käyttöä.
✓ Kannen käyttö on suositeltavaa. Näin lämpö ei pääse karkuun.
– Älä käytä kantta.
[1] Ohjelmat ovat tehdasasetuksiin perustuvia esimerkkejä. Voit mieltymystesi mukaan käyttää muita ohjelmia tai muuttaa ohjelma-asetuksia. Lisätietoja ohjelmista ja esim. niiden käyttökohteista ja ohjelman kulusta löydät kappaleesta Ohjelmat.
Lisää Paisto-ohjelmissa elintarvike pannulle aina vasta lämmitysvaiheen päätyttyä.

Hyvä tietää

Käytetty keittoastia

Jos hävität keittoastian, myyt sen, lainaat sitä tai otat jonkun muun käyttämän keittoastian käyttöön, sinun ei tarvitse nollata tai poistaa mitään keittoastian tai keittotason asetuksia.

Puhdistus ja hoito

Keittoastioiden puhdistus

Keittoastiat voi pestä astianpesukoneessa. Suosittelemme käsinpesua, jotta vältetään muoviosien värjäytyminen.

Pese keittoastia käytön jälkeen kuumassa astianpesuainevedessä pehmeällä pyyhkeellä tai pehmeällä sienellä. Noudata pesuainevalmistajan ohjeita.

Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai -välineitä.

Huuhtele pesuainejäämät pois huolellisesti esim. juoksevalla vedellä.

Paristojen vaihdon ajankohta

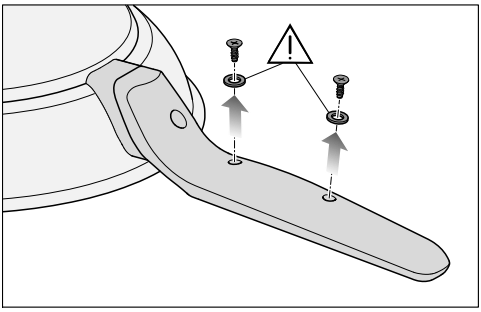
Paristot tulee vaihtaa, kun:

- Tilanäyttö vilkkuu kaksi kertaa punaisena.
- Keittoalueen / keittoastian näyttö näyttää *BAT*

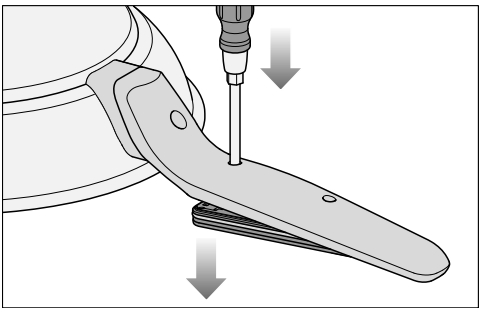
Paristojen vaihtaminen

Ruuvitaltta (PH 2)
2 paristoa (Murata CR2477W tai Murata CR2477X tai Panasonic CR2477)
Käytettävissä on puhdas, pehmeä ja tasainen alusta.

- Käännä keittoastia ylösalaisin.
- Aseta keittoastia alustalle.



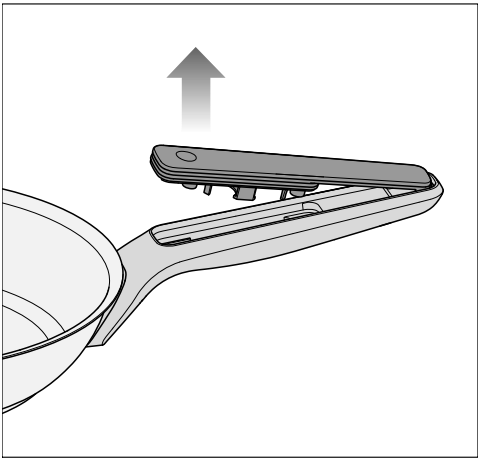
- Kierrä kahvan alapinnassa olevat ruuvit kokonaan irti ja laita ruuvit tiivisteineen sivuun.



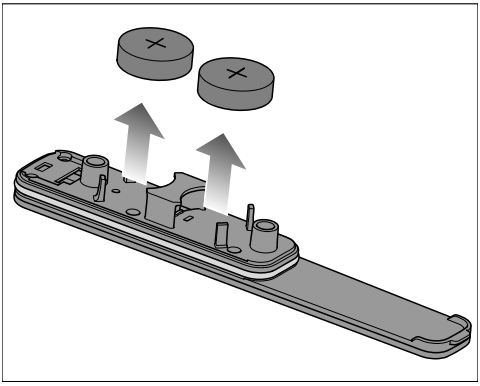
- Työnnä ruuvitaltan kärki lähimpänä pannun pohjaa olevaan tyhjään ruuvinreikään.
- Paina ruuvitalttaa alaspäin.

Peitelevy avautuu.

- Tartu pannun reunaan ja käännä se oikein päin.

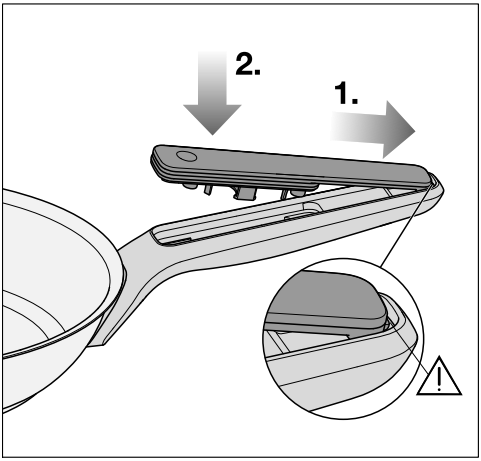


■ Irrota peitelevy vetämällä sitä pannun reunaa kohti.



■ Ota paristot pois peitelevystä.

■ Aseta kaksi uutta paristoa pidikkeisiin. Aseta paristot niin päin, että plusnapa (+) osoittaa ulospäin.



Jos peitelevy ei napsahda kunnolla paikalleen, paristokotelon kansi ei välttämättä sulkeudu tiiviisti.

Varmista ennen ruuvien kiristämistä, että peitelevy on kunnolla paikallaan.

■ 1. Liu'uta peitelevy takaisin paikalleen niin, että lukitsin menee pidikkeeseen.

■ 2. Paina peitelevy kiinni kahvaan.

■ Asenna tiivisteet paikalleen ja kiristä ruuvit.

Vianetsintä ja ongelmien ratkaisu

Useimmat toimintahäiriöt ja virheet voit poistaa itse. Monissa tapauksissa säästät sekä aikaa että rahaa, kun sinun ei tarvitse kutsua huoltoa paikalle.

Osoitteesta www.miele.fi/support/customer-assistance löydät lisätietoa siitä, miten poistat häiriöitä itse.

Ongelma	Syy ja toimenpide
Keittotason Keittoalueen / keittoastian näyttö näyttää *BAT*.	Paristot ovat lähes tyhjät, ja ne on vaihdettava pian. ■ Kun paristot ovat tyhjät, vaihda ne (ks. kappale Puhdistus ja hoito – Paristojen vaihtaminen).
***Err* ja *709* vilkkuvat vuorotellen Keittotason näytössä, keittotaso ja keittoastia sammuvat.**	Keittoastian ja keittotason välinen yhteys on katkennut. ■ Kytke Keittoastia päälle (ks. kappale Käyttö – Keittoastian kytkeminen päälle). ■ Jos keittotason näyttöön tulee uudelleen *Err 709*, kokeile yhdistää siihen jokin muu M Sense -keittoastia. ■ Ota yhteys Miele-huoltoon.
Jossain keittotason Keittoalueen / keittoastian näytössä näkyy ilmoitus, jota ei ole mainittu tässä käyttöohjeessa.	Keittotaso suorittaa jotain toimintoa tai ilmoittaa ongelmasta. ■ Katso ohjeet käyttöön tai vianetsintään keittotasosi käyttö- ja asennusohjeesta.
Keittoastiaa ei voi ottaa käyttöön.	Tarkasta, onko M Sense -keittoastia jo otettu käyttöön. Tarkasta, onko keittotasoon jo yhdistetty enimmäismäärä keittoastioita. Yhdistettävien keittoastioiden enimmäismäärän löydät keittotason käyttö- ja asennusohjeesta.

Ongelma	Syy ja toimenpide
Painikkeet eivät pala.	Keittoastia on energiansäästötilassa. ■ Kosketa jotakin pimeää painiketta. Kaikki painikkeet syttyvät.
	Keittoastiaa ei ole kytketty päälle. ■ Kytke Keittoastia päälle (ks. kappale Käyttö – Keittoastian kytkeminen päälle).
	Keittoastian käyttöönottoa ei ole suoritettu oikein. ■ Suorita keittoastian käyttöönotto (ks. keittotason käyttö- ja asennusohjeiden kappale Käyttöönotto).
	Paristot ovat tyhjät. ■ Vaihda paristot (ks. kappale Puhdistus ja hoito – Paristojen vaihtaminen).
Ruoka on paistunut epätasaisesti tai palanut pohjaan.	Ruokaa ei ole sekoitettu tai se olisi pitänyt kääntää. ■ Sekoita ruokaa säännöllisesti. ■ Käännä ruoka tai sekoita sitä paistamisen aikana säännöllisesti.
	Jokin toinen ohjelma sopii paremmin kyseisen ruoan valmistukseen. ■ Vaihda ohjelmaa. Ohjelman valintaa koskevia esimerkkejä löydät ohjelmataulukosta, ks. kappale Ohjelmat – Elintarvikkeet ja keittoastian ohjelmat. Varmista, ettei keittoastiassa ole lämmitysvaiheen aikana muuta kuin öljyä. ■ Kokeile muita ohjelmia, kunnes olet tyytyväinen tulokseen.
Et ole tyytyväinen paistamiseen.	Ohjelmien tavoitelämpötilat eivät ole sopivia. ■ Muuta Paisto-ohjelmien tavoitelämpötiloja. Katso tarkemmat ohjeet keittotasosi käyttö- ja asennusohjeen kohdasta Asetusten muuttaminen.
	Olet laittanut elintarvikkeet keittoastiaan ennen Paisto-ohjelman lämmitysvaiheen päättymistä. ■ Odota, kunnes Paisto-ohjelman lämmitysvaihe on päättynyt, ja lisää elintarvike pannulle vasta sitten.

Ongelma	Syy ja toimenpide
Et ole tyytyväinen hiljalleen kiehutukseen.	Siirryttäessä Paisto-ohjelmasta Kiehuta hiljalleen -ohjelmaan, lämpötila on laskenut liikaa, esimerkiksi kylmän nesteen lisäämisen vuoksi. ■ Valitse Paisto I saadaksesi kattilan sisällön kiehumaan uudelleen ja aktivoi sen jälkeen Kiehuta hiljalleen uudelleen. tai ■ käytä hiljalleen kiehutukseen ohjelmaa Paisto I.
Lämmitysvaihe kestää erittäin pitkään.	Lämpö karkaa, koska kansi ei ole paikallaan. ■ Käytä kantta aina ohjelman lämmitysvaiheen aikana, ellei kohdassa Ohjelmat – Elintarvikkeet ja ohjelmat toisin neuvota.
Keittotaso ei lämmitä keittoastiaa.	Olet käyttänyt keittoastiaa keittotasolla, jolla sitä ei ole otettu käyttöön. ■ Ota keittoastia käyttöön sillä keittotasolla, jolla haluat sitä käyttää (katso kappale Käyttö – Keittoastian kytkeminen päälle).
Haluat käyttää kahta tai useampaa keittoastiaa keittotasolla ja kaikki keittoastiat kytkeytyvät pois päältä.	Keittoastioita ei ole kytketty kunnolla päälle. ■ Kytke keittoastiat päälle aina peräkkäin ja kosketa painiketta *OK* tai Keittoastian näyttö ja sen jälkeen päälle kytkemäsi keittoastian painiketta *OK* (ks. kappale Käyttö – Keittoastioiden kytkeminen päälle).
Olet ottanut keittoastian käyttöön väärällä keittotasolla.	Ota keittoastia käyttöön haluamallasi keittotasolla. Sinun ei tarvitse tehdä muita asetuksia keittoastioihin tai keittotasoon.

Huolto

Osoitteesta www.miele.com/service löydät tietoa Miele varaosista ja siitä, miten poistat häiriöitä itse.

Yhteydenotto häiriötilanteissa

Ellet saa itse poistetuksi toimintahäiriötä, ota yhteys Miele-kauppiaaseen tai Miele-huoltoon.

Miele-huollon voit varata verkossa osoitteesta www.miele.fi/huolto.

Miele-huollon yhteystiedot löydät tämän vihkosen takakannesta.

Huolto tarvitsee laitteen mallitunnisteen ja sarjanumeron (SN). Molemmat tiedot löytyvät laitteen arvokilvestä.

Tekniset tiedot

Tekniset tiedot

Taajuus ISM-kaista	2,400 GHz – 2,4835 GHz
Taajuus RFID/ NFC	13,56 Mhz
Lähetysteho RFID/NFC	Passiivi
Lähetysteho BTLE	≤ 10 mW

▶ Lisez **impérativement** le mode d'emploi avant la mise en service. Vous vous protégerez et éviterez de détériorer votre équipement.

▶ Les piles peuvent être avalées. Veillez à ce que les piles neuves et/ou usagées ne puissent pas être avalées. Gardez les piles hors de portée des enfants.

▶ Fermez bien le compartiment à piles après le remplacement des piles. Conservez les piles de rechange hors de portée des enfants.

▶ N'utilisez que des piles non endommagées. Remplacez immédiatement les piles endommagées.

▶ Les piles ne doivent pas être court-circuitées ou jetées au feu.

▶ Si vous pensez que votre enfant a avalé une pile, rendez-vous immédiatement aux urgences. Ne donnez rien à manger ou à boire à l'enfant et ne le faites pas vomir.

▶ La batterie de cuisine M Sense est exclusivement conçue pour les tables de cuisson compatibles avec les batteries de cuisine M Sense.

▶ Ne faites pas frire avec la batterie de cuisine.

▶ Respectez le mode d'emploi et les instructions de montage de votre table de cuisson compatible avec les batteries de cuisine M Sense. Vous pourrez y trouver de plus amples informations sur l'utilisation de votre récipient de cuisson. Sauf indication contraire du mode d'emploi et des instructions de montage du récipient de cuisson, les spécifications du mode d'emploi et des instructions de montage de votre table de cuisson compatible avec les batteries de cuisine M Sense s'appliquent.

▶ Utilisez la batterie de cuisine uniquement dans le cadre d'un usage domestique pour faire rôtir puis mijoter des aliments. Tout autre usage est à proscrire.

▶ Avant la première utilisation, nettoyer les ustensiles de cuisine avec un produit vaisselle à la main (voir section « Nettoyage et entretien »).

▶ Soulevez vos ustensiles de cuisine avant de les déplacer.

▶ Nous recommandons de n'utiliser la batterie de cuisine qu'en mode connecté afin de pouvoir profiter de toutes les fonctions de la batterie de cuisine.

▶ Si vous exploitez plusieurs batteries de cuisine en même temps sur une table de cuisson, veillez à relier l'ustensile à la commande de batterie de cuisine/zone de cuisson correspondant à la position.

▶ Veillez à ce que la ventilation soit suffisante pendant la cuisson.

▶ Des températures très élevées peuvent faire fumer l'huile ou l'enflammer. Ne laissez jamais la poêle sur la table de cuisson sans surveillance.

▶ N'utilisez que des graisses et des huiles pouvant être chauffées à haute température. N'éteignez jamais un feu d'huile avec de l'eau. Pour éteindre les feux d'huile, utilisez une couverture anti-feu ou le couvercle approprié.

▶ Les poignées deviennent chaudes lorsqu'elles sont exposées à une chaleur directe (par exemple, la chaleur dégagée par la batterie de cuisine). Si vous touchez des poignées chaudes, utilisez des gants de cuisine ou des maniques.

▶ Lorsque vous positionnez des couvercles sur la batterie de cuisine pour modifier l'évacuation de l'air, veillez à ce que les vapeurs n'atteignent pas les poignées ou les électroniques de la batterie de cuisine. Les poignées et les électroniques peuvent surchauffer et être endommagées.

▶ Une fuite peut endommager les électroniques. Veillez à ne pas endommager les joints de la batterie de cuisine et/ou à ne pas les monter ou à les monter de manière incorrecte lors du remplacement de la batterie.

▶ Pour les programmes destinés à saisir des aliments, ajoutez toujours les aliments après la fin de la phase de montée en température (la touche ne clignote plus et un signal sonore retentit).
L'ajour d'un aliment avant la fin de la phase de montée en température peut affecter le résultat de la cuisson.

▶ N'utilisez pas d'objets durs ou pointus dans les ustensiles de cuisine. Le revêtement anti-adhésif peut être endommagé. Nous recommandons d'utiliser des ustensiles de cuisine en silicone ou en bois tendre. N'appuyez pas trop fort les ustensiles de cuisine en bois contre le revêtement anti-adhésif.

▶ Si les poignées sont vissées, vérifiez la solidité du vissage avant chaque utilisation. Resserrez les vis si nécessaire.

Développement durable et protection de l'environnement

Recyclage de l'emballage

Nos emballages protègent votre appareil des dommages qui peuvent survenir pendant le transport.

En participant au recyclage de vos emballages, vous contribuez à économiser les matières premières. Utilisez les collectes de matières recyclables spécifiques aux matériaux et les possibilités de retour.

Votre ancien appareil

Les appareils électriques et électroniques contiennent souvent des matériaux précieux. Cependant, ils contiennent aussi des substances toxiques nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité des appareils. Si vous déposez ces appareils usagés avec vos ordures ménagères ou les manipulez de manière non conforme, vous risquez de nuire à la santé des personnes et à l'environnement. Ne jetez jamais vos anciens appareils avec vos ordures ménagères.

Faites appel au service d'enlèvement mis en place par votre commune, votre revendeur ou Miele, ou rapportez votre appareil dans un point de collecte spécialement dédié à l'élimination de ce type d'appareil. Vous êtes légalement responsable de la suppression des éventuelles données à caractère personnel figurant sur l'ancien appareil à éliminer. Vous êtes dans l'obligation de retirer, sans les détruire, les piles et accumulateurs usagés non fixés à votre appareil, ainsi que les lampes qui peuvent être retirées sans être détruites. Rapportez-les dans un point de collecte spécialement dédié à leur élimination, où ils peuvent être remis gratuitement. Afin de prévenir tout risque d'accident, veuillez garder votre ancien appareil hors de portée des enfants jusqu'à son enlèvement.

Reprise des piles et des accumulateurs usagés

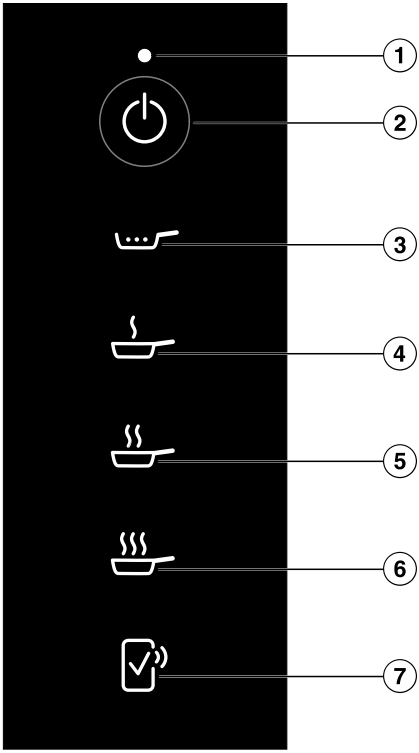
Les appareils électriques et électroniques contiennent de nombreuses piles et accumulateurs qui ne peuvent pas être jetés aux ordures ménagères après utilisation. Vous êtes dans l'obligation de retirer les piles et accumulateurs usagés non fixés à votre appareil, et de les rapporter dans un point de collecte spécialement dédié à leur élimination (commerce par exemple), où ils peuvent être remis gratuitement. Avant de l'éliminer, isolez les contacts métalliques de la batterie avec du ruban adhésif pour éviter tout court-circuit. Les piles et les accumulateurs peuvent contenir des substances susceptibles de nuire à votre santé et à l'environnement.

L'étiquetage de la pile ou de l'accumulateur vous donne d'autres indications. Les piles contenant du lithium sont par exemple marquées "Li-ion". Le container barré signifie que vous ne devez en aucun cas éliminer les piles et accumulateurs avec les ordures ménagères. Nous sommes également tenus d'attirer l'attention sur les points suivants : Si le container barré s'accompagne d'un ou de plusieurs symboles chimiques, cela signifie que les piles et accumulateurs contiennent du plomb (Pb), du cadmium (Cd) et/ou du mercure (Hg).

Les piles et accumulateurs usagés contiennent des matières premières importantes qui peuvent être recyclées. La collecte sélective des piles et accumulateurs usagés facilite leur traitement et leur recyclage.

Prise en main

Éléments de commande et indicateurs



① Affichage de l'état

② Touche *Récipient de cuisson Marche/Arrêt* ⏻

③ Touche *Mijoter*

④ Touche *Cuisson I*

⑤ Touche *Cuisson II*

⑥ Touche *Cuisson III*

⑦ Touche *Confirmation à distance*
Pour plus d'informations, voir le chapitre « Prise en main », section « Mise en réseau ».

Affichage de l’état

Affichage	Signification
Clignotement en blanc	- Le récipient de cuisson attend la mise en service. - Le récipient de cuisson attend une confirmation sur la table de cuisson. - La table de cuisson a été éteinte.
Clignotement en rouge	Le programme a été interrompu.
Deux clignotements en rouge	Les batteries ont un état de charge critique et doivent bientôt être remplacées.

Fonctions spéciales

Programmes

Les programmes du récipient de cuisson permettent de régler automatiquement la puissance de la table de cuisson avec laquelle le récipient de cuisson est chauffée. Ainsi, la température reste toujours constante. La température optimale en fonction des aliments est atteinte et maintenue par les programmes sans qu'il soit nécessaire de la régler manuellement.

Certains programmes nécessitent pour cela une phase de montée en température.

Vous pouvez modifier les températures cibles des programmes Cuisson I, II et III. Vous trouverez des instructions détaillées au chapitre « Ajuster les réglages » du mode d'emploi et des instructions de montage de votre table de cuisson.

Vous trouverez de plus amples informations sur les programmes et un tableau avec des exemples d'aliments et les programmes correspondants dans le chapitre « Programmes ».

Mise en réseau

Votre table de cuisson est équipée d'un module Wi-Fi intégré. La table de cuisson peut être connectée à votre réseau domestique ou uniquement à votre hotte Miele. Le module Wi-Fi permet d'utiliser l'App Miele sur un terminal mobile.

Une fois que votre table de cuisson a été connectée via Wi-Fi, la connexion est automatiquement rétablie à chaque fois que vous la rallumez.

Assurez-vous que le signal de votre réseau Wi-Fi est suffisamment fort sur le lieu d'installation de votre plan de cuisson.

En connectant la table de cuisson à votre réseau Wi-Fi, la consommation d'énergie augmente, même si la table de cuisson est désactivée.

Fonctions Smart via l'App Miele*.

La mise en réseau via l'App Miele vous permet d'accéder à de nombreuses options intelligentes, entre autres :

- Appeler des informations sur l'état
- Utiliser des fonctions supplémentaires utiles
- Maintenir la batterie de cuisine au dernier niveau de développement Miele via les mises à jour du logiciel (uniquement possible via une connexion Wi-Fi).

Vous trouverez plus de détails sur les Smart Extras sur le site Internet de Miele, dans l'Apple App Store® ou dans le Google Play Store™.

* Offre numérique supplémentaire de Miele & Cie. KG. Selon le modèle et les régions, les fonctionnalités peuvent varier. Vous devez accepter les conditions générales de vente et les informations sur la protection des données pour les produits et services numériques de Miele dans l'App Miele. Miele se réserve le droit de modifier ou d'interrompre les offres numériques à tout moment.

Accessoires

Dans la boutique en ligne Miele, auprès du service après-vente Miele ou du revendeur Miele, vous trouverez des pro-

duits spécialement adaptés à la poêle, par ex. un couvercle et des produits de nettoyage.

Pour accéder à la boutique en ligne Miele, cliquez sur le QR code suivant :

Mise en service

Mise en service du récipient de cuisson

- Le récipient de cuisson est chaud au toucher mais pas brûlant.
- Le récipient de cuisson est vide.

Réglage de la hauteur d'installation dans la table de cuisson

Une hauteur d'installation de 0–1800 m au-dessus du niveau de la mer est réglée en usine. Un réglage plus précis améliore le résultat de cuisson de votre récipient de cuisson. Vous pouvez régler la hauteur d'installation jusqu'à 300 m près.

- Renseignez-vous sur la hauteur d'installation du lieu d'installation.
- Réglez la hauteur d'installation dans la table de cuisson (voir le chapitre « Ajuster les réglages » du mode d'emploi et des instructions de montage de votre table de cuisson).

Activation de l'affichage (((•))) NFC (Near Field Communication)

Les 20 premières fois que la table de cuisson est allumée, l'affichage (((•))) *NFC (Near Field Communication)* est automatiquement activé. Si vous allumez la table de cuisson pour la 21e fois, l'affichage (((•))) *NFC (Near Field Communication)* doit être activé manuellement.

- Éteignez la table de cuisson.
- Effleurez la touche ⏻ *Table de cuisson Marche/Arrêt* pendant 6 secondes. Dans l'affichage Indicateur de la table de cuisson, les secondes sont décomptées.

L'Indicateur de la table de cuisson montre *P*.

Les Indicateurs de zones de cuisson/de récipients de cuisson montrent ce qui suit :

- ꟾ et un numéro indiquent le paramètre Quick sélectionné
- selon modèle :

  C et un numéro indiquent le code sélectionné du paramètre rapide choisi

D'autres touches s'allument.

L'affichage (((•))) *NFC (Near Field Communication)* s'allume fortement.

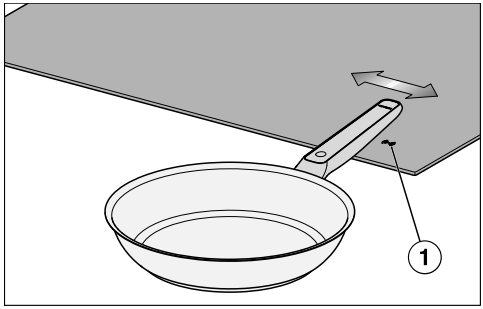
Connexion du récipient de cuisson

L'affichage (((•))) *NFC (Near Field Communication)* est activé.

- Allumez le récipient de cuisson.

L'Affichage de l'état clignote en blanc.

Toutes les touches du récipient de cuisson sont éclairées.



- Faites pivoter l'inscription « Miele » imprimée sur la poignée de la poêle de droite à gauche à environ 1 cm au-dessus de l'affichage (((•))) *Symbole NFC* ① lumineux de la table de cuisson.

L'Indicateur de la table de cuisson affiche *C02* pendant environ 5 secondes.

L'Affichage de l'état ne s'éclaire plus.

Toutes les touches du récipient de cuisson sont éclairées.

Le récipient de cuisson est reliée à la table de cuisson.

Pendant que l'affichage (((•))) *NFC (Near Field Communication)* est allumée, d'autres récipients de cuisson peuvent être connectés à la table de cuisson. Le nombre maximal de récipients de cuisson connectés est indiqué dans le mode d'emploi et les instructions de montage de votre table de cuisson.

- Une fois que vous avez connecté les récipients de cuisson souhaités, effleurez la touche ⏀ *Table de cuisson Marche/Arrêt*.

Utilisation

Consignes de sécurité pour l'utilisation

Les éléments de commande et d'affichage peuvent être endommagés par les vapeurs provenant de la sortie de vapeur du couvercle.

Tournez l'ouverture du couvercle à l'opposé des éléments de commande et d'affichage.

Mise en marche du récipient de cuisson

Mise en marche du récipient de cuisson sur une table de cuisson avec plus d'un Curseur

Le récipient de cuisson est relié à une table de cuisson compatible avec les batteries de cuisine M Sense (voir chapitre « Mise en service »).

- Placez le récipient de cuisson sur la table de cuisson.
- Si la table de cuisson est éteinte, appuyez sur ⏀ *Table de cuisson Marche/Arrêt*.
- Dans les dix secondes, appuyez sur ⏻ *Récipient de cuisson Marche/Arrêt*.

Tous les ⓥ *OK* avec récipient de cuisson clignotent.

- Sur la table de cuisson : dans les dix secondes, effleurez ⓥ *OK*, qui correspond au récipient de cuisson M Sense allumé.

Toutes les touches du récipient de cuisson sont éclairées.

L'Indicateur de zone de cuisson/de récipient de cuisson correspondant affiche *A*.

Mise en marche du récipient de cuisson sur une table de cuisson avec un Curseur

Le récipient de cuisson est relié à une table de cuisson compatible avec les batteries de cuisine M Sense (voir chapitre « Mise en service »).

- Placez le récipient de cuisson sur la table de cuisson.

- Si la table de cuisson est éteinte, appuyez sur ⏻ *Table de cuisson Marche/Arrêt*.
- Dans les dix secondes, appuyez sur ⏻ *Récipient de cuisson Marche/Arrêt*.

Les indicateurs de récipient de cuisson avec récipient de cuisson s'allument.

- Sur la table de cuisson : dans les dix secondes, effleurez l'Indicateur de récipient de cuisson, qui correspond au récipient de cuisson M Sense allumé.

L'Indicateur de récipient de cuisson du récipient de cuisson correspondant brille fortement. Les autres indicateurs de récipients de cuisson brillent faiblement.

- Effleurez la touche ✓ *OK* de la table de cuisson.

Toutes les touches du récipient de cuisson sont éclairées.

L'Indicateur de récipient de cuisson correspondant affiche *R*.

Allumer plusieurs batteries de cuisine

Plusieurs batteries de cuisine peuvent être utilisées simultanément sur une même table de cuisson. Les batteries de cuisine doivent être allumées les unes après les autres.

- Pour allumer une autre batterie de cuisine, procédez comme décrit au chapitre « Utilisation », paragraphe « Allumer la batterie de cuisine ».

Arrêt du récipient de cuisson

Arrêt du récipient de cuisson

- Effleurez ⏻ *Récipient de cuisson Marche/Arrêt*.

L'Affichage de l'état ne s'éclaire plus.

Le récipient de cuisson est éteint.

Arrêt du récipient de cuisson et de la table de cuisson

- Effleurez ⏻ *Table de cuisson Marche/Arrêt*.

L'Affichage de l'état clignote pendant environ dix secondes.

La table de cuisson et le récipient de cuisson sont éteints.

Activation des programmes Cuisson I, II ou III

Vous trouverez le programme adapté à vos aliments dans le chapitre « Programmes ».

Le récipient de cuisson est allumé (voir chapitre « Utilisation », section « Mise en marche du récipient de cuisson »).

- Ajoutez dans le récipient de cuisson de la graisse ou de l'huile alimentaire avec un point de fumée adapté à la température cible (voir chapitre « Programmes »).
- Effleurez la touche du programme souhaité.

Si vous ajoutez un aliment avant la fin de la phase de montée en température d'un programme Cuisson, le résultat de la cuisson peut être affecté. N'ajoutez jamais un aliment avant la fin de la phase de montée en température.

Les programmes ont une phase de montée en température. Si le récipient de cuisson n'est pas à la température cible, la phase de montée en température démarre.

La touche du programme sélectionné clignote intensément jusqu'à la fin de la montée en température. Les autres touches s'allument faiblement.

Après environ cinq secondes, la touche du programme sélectionné clignote, les autres touches ne s'allument plus.

Les éléments de commande et d'affichage sont en mode d'économie d'énergie.

Lorsque la touche du programme sélectionné s'illumine de manière statique et que la table de cuisson émet un signal sonore, la phase de montée en température est terminée.

- Placez les aliments dans le récipient de cuisson.
- Lorsque vous êtes satisfait du résultat de la cuisson, terminez la cuisson. Vous pouvez utiliser les fonctions de Minuterie de la table de cuisson pour vous aider.

Conseil : Si vous souhaitez déglacer l'aliment que vous faites rôtir avec des aliments épais tels qu'une purée de tomates, diluez au préalable l'aliment que vous faites rôtir avec de l'eau ou du bouillon, par exemple.

Activation du programme Mijoter

Le récipient de cuisson est passé par la phase de montée en température du programme Cuisson I, II ou III. Au moins 250 ml de liquide pas trop épais doivent être ajoutés pour que le processus de cuisson se déroule de manière fiable.

- Effleurez *Mijoter* et ne déplacez pas la poêle pendant au moins 30 secondes.

Mijoter brille fortement. Les autres touches brillent faiblement.

Après environ cinq secondes, la touche *Mijoter* s'allume de manière statique, les autres touches ne s'allument plus.

Les éléments de commande et d'affichage sont en mode d'économie d'énergie.

- Lorsque vous êtes satisfait du résultat du mijotage, terminez le processus de mijotage. Vous pouvez utiliser les fonctions de Minuterie de la table de cuisson pour vous aider.

Conseil : Pour faire bouillir de grandes quantités de liquide, restez à un niveau de cuisson. Activez ensuite le mijotage.

Interruption des programmes

Un programme est activé.

- Appuyez longuement (plus de deux secondes) la touche du programme activé.

Le programme a été interrompu.

Toutes les touches du récipient de cuisson sont éclairées.

L'Indicateur de zone de cuisson/de récipient de cuisson montre *R*.

Désactivation du mode d'économie d'énergie des éléments de commande et d'affichage

- Effleurez l'un des éléments de commande et d'affichage non éclairés.

Le mode d'économie d'énergie des éléments de commande et d'affichage est désactivé pendant environ cinq secondes.

La touche du programme sélectionné s'allume fortement. Les autres touches s'allument faiblement.

Fonctions spéciales de la table de cuisson

Activation des fonctions spéciales de la table de cuisson

Avec le récipient de cuisson M Sense, vous pouvez utiliser toutes les fonctions spéciales de votre table de cuisson Miele, sauf indication contraire du mode d'emploi et des instructions de montage de votre table de cuisson.

- Activez un programme sur le récipient de cuisson.
- Activez la fonction spéciale souhaitée sur votre table de cuisson Miele.

L'Indicateur de zone de cuisson/de récipient de cuisson indique *R* avec l'affichage correspondant à la fonction spéciale.

Désactivation de la fonction spéciale de la table de cuisson

- Désactivez la fonction spéciale sur la table de cuisson.

La fonction spéciale est désactivée. L'assistance via récipient de cuisson M Sense est activée.

Programmes

Mijoter

Ce programme est adapté à la cuisson à feu doux ou à la réduction des sauces. Le programme peut être réglé à la suite d'une cuisson.

Cuisson I

Ce programme convient à tous les aliments préparés à une température de cuisson peu élevée.

Ce programme permet de chauffer le récipient de cuisson le plus rapidement possible à la température cible (réglée sur 150 °C en usine). Une fois cette phase de montée en température terminée, les aliments peuvent être ajoutés.

L'ajout d'un aliment avant la fin de la phase de montée en température du programme Cuisson I peut affecter le résultat de la cuisson.
N'ajoutez jamais un aliment avant la fin de la phase de montée en température.

Vous pouvez modifier la température cible. Vous trouverez des instructions détaillées au chapitre « Ajuster les réglages » du mode d'emploi et des instructions de montage de votre table de cuisson.

Cuisson II

Ce programme convient aux aliments préparés à une température de cuisson moyenne.

Ce programme permet de chauffer le récipient de cuisson le plus rapidement possible à la température cible (réglée sur 190 °C en usine). Une fois cette phase de montée en température terminée, les aliments peuvent être ajoutés.

L'ajout d'un aliment avant la fin de la phase de montée en température du programme Cuisson II peut affecter le résultat de la cuisson.
N'ajoutez jamais un aliment avant la fin de la phase de montée en température.

Vous pouvez modifier la température cible. Vous trouverez des instructions détaillées au chapitre « Ajuster les réglages » du mode d'emploi et des instructions de montage de votre table de cuisson.

Cuisson III

Ce programme est adapté aux cuissons courtes et vives et/ou aux cuissons intensives à haute température.

Ce programme permet de chauffer le récipient de cuisson le plus rapidement possible à la température cible (réglée sur 210 °C en usine).

L'ajout d'un aliment avant la fin de la phase de montée en température du programme Cuisson III peut affecter le résultat de la cuisson.
N'ajoutez jamais un aliment avant la fin de la phase de montée en température.

Vous pouvez modifier la température cible. Vous trouverez des instructions détaillées au chapitre « Ajuster les réglages » du mode d'emploi et des instructions de montage de votre table de cuisson.

Aliments et programmes du récipient de cuisson

Aliments	Programme[1]	Couvercle
Viande		
Sauce bolognaise	Faire revenir : Cuisson III, Cuisson en sauce : Mijoter	– ✓
Saucisse à griller, cru	Cuisson I	✓
Saucisse à griller, précuite	Cuisson II	✓
Viande, grande quantité	Cuisson III	–
Boulettes de viande	Cuisson I	✓
Emincés	Faire revenir : Cuisson II, Cuisson en sauce : Mijoter	– ✓
Blanc de poulet, entier	Cuisson I	✓✓
Chair à saucisse	Cuisson II	✓
Viande panée	Cuisson II	–
Faire suer du lard	Cuisson I	✓
Steak	Cuisson II	–
Poisson		
Filet de poisson	Cuisson II	✓
Poisson, entier	Cuisson I	✓✓
Crevettes	Cuisson II	✓
Garnitures		
Pommes de terre sautées de pommes de terre cuites	Cuisson III	✓
Pommes de terre sautées de pommes de terre crues	Cuisson II	✓

Aliments	Programme[1]	Couvercle
Risotto	Faire revenir : Cuisson I, Cuisson dans un bouillon : Mijoter	– ✓
Tortilla de pommes de terre crues	Cuisson II	✓
Légumes		
Faire revenir les légumes	Cuisson I	✓
Faire revenir une grande quantité de légumes	Cuisson III	–
Galettes pommes de terre	Cuisson II	–
Oignons au beurre	Cuisson I	✓
Mets sucrés		
Crêpes	Cuisson I	✓
Caramel	Cuisson II	✓
Pancakes	Cuisson I	✓
Crêpes épaisses	Cuisson II	✓
Popcorn	Cuisson III	✓✓
Divers		
Cuisson au beurre	Cuisson I	✓
Omelette	Cuisson I	✓
Oeuf brouillé	Cuisson I	✓
Griller des graines sans graisse	Cuisson II	✓
Sauce avec roux	Faire revenir : Cuisson I, Sauce : Mijoter	✓ ✓
Réduction de sauce	Mijoter	–
Oeuf sur le plat	Cuisson I	✓

Aliments	Programme[1]	Couvercle
Poêlée surgelée	Cuisson II	✓

✓✓ Pour un résultat optimal, un couvercle est nécessaire.

✓ Un couvercle est recommandé. Vous éviterez des déperditions de chaleur inutiles.

– Pour un résultat optimal, n'utilisez pas de couvercle.

[1] Les programmes sont des exemples basés sur les réglages d'usine des programmes. En fonction de vos préférences, vous pouvez utiliser d'autres programmes ou modifier les réglages des programmes. Pour plus d'informations sur les programmes, comme les domaines d'application et le déroulement de programme, voir le chapitre « Programmes ».
Pour les programmes Cuisson, n'ajoutez les aliments qu'après la fin de la phase de montée en température.

Bon à savoir

Récipient de cuisson d'occasion

Si vous vous débarrassez du récipient de cuisson, si vous le vendez, si vous le prêtez ou si vous mettez en service un récipient de cuisson d'occasion, vous n'avez pas besoin de réinitialiser ou d'effacer les réglages du récipient de cuisson ou de la table de cuisson.

Nettoyage et entretien

Nettoyer les batteries de cuisine

Les ustensiles de cuisine sont adaptés au lave-vaisselle. Nous recommandons un nettoyage à la main afin d'éviter la décoloration des plastiques.

Après utilisation, nettoyez les ustensiles de cuisine avec un chiffon humide ou une éponge douce dans de l'eau de vaisselle chaude.
Veuillez suivre les instructions du fabricant du produit nettoyant.

N'utilisez pas de produit à récurer.

Éliminez tous les résidus de produits de nettoyage, par exemple sous l'eau courante.

Date de remplacement des piles

L'affichage indique le moment où la pile doit être remplacée :

- L'Affichage de l'état clignote deux fois en rouge.
- *BAT* dans l'Indicateur de zone de cuisson/de récipient de cuisson

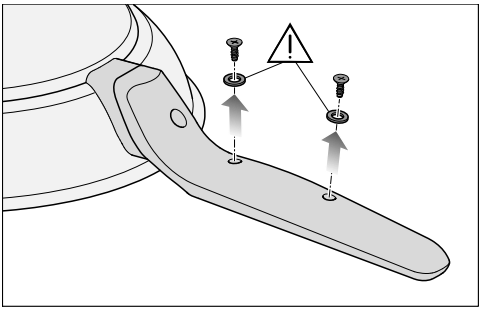
Remplacement des piles

Tournevis (PH2)

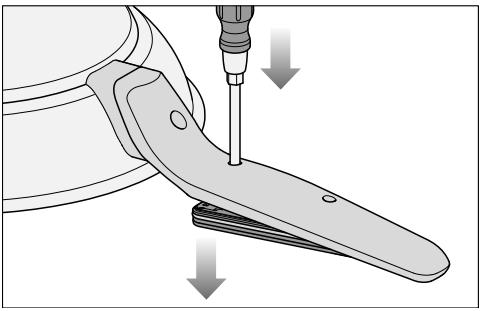
Deux piles (Murata CR2477W ou Murata CR2477X ou Panasonic CR2477)

Une surface de pose propre, douce et plane est préparée.

- Tournez le récipient de cuisson de manière à ce que la partie inférieure soit orientée vers le haut.
- Posez le récipient de cuisson sur la surface de pose.



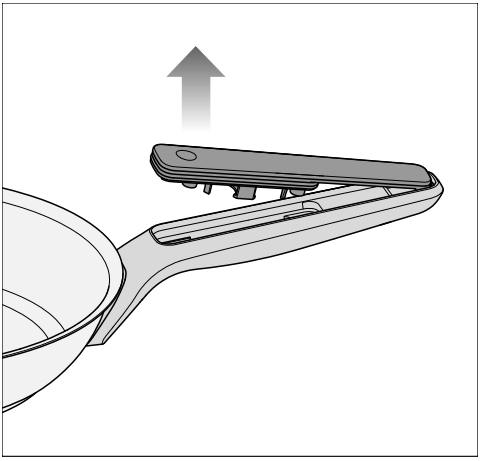
- Dévissez complètement les vis sous la poignée et mettez de côté les vis avec les joints d'étanchéité.



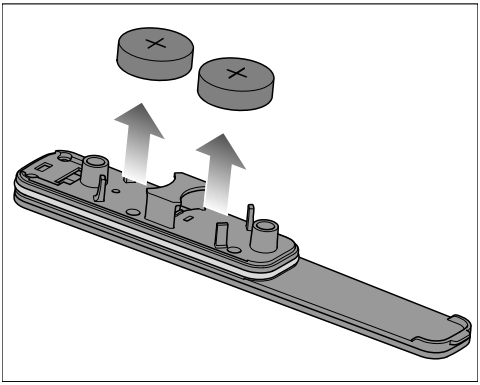
- Introduisez la pointe du tournevis dans le trou de vis vide le plus proche du fond de la poêle.
- Appuyez sur le tournevis par le haut.

Le cache est poussé vers l'extérieur.

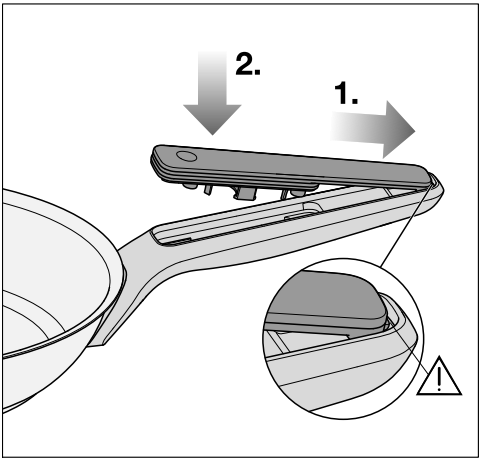
- Saisissez le bord de la poêle et tournez le récipient de cuisson de manière à ce que la partie inférieure soit dirigée vers le bas.



- Retirez le cache vers le bord de la casserole.



- Retirez les piles du cache.
- Insérez deux piles neuves dans les supports. Le pôle positif (+) doit être dirigé vers l'extérieur.



Si le cache ne s'enclenche pas correctement, il se peut que le couvercle du compartiment à piles ne soit pas correctement étanche.
Vérifiez que le cache est bien en place avant de le remonter.

- 1. Replacez le cache dans le support de manière à ce que l'élément d'encliquetage glisse dans le support.
- 2. Poussez le cache sur la poignée.
- Montez les joints de vis et les vis dans l'ordre inverse.

Correction des problèmes

Vous pouvez remédier vous-même à la plupart des anomalies et pannes. Dans bon nombre de cas, vous économiserez ainsi du temps et de l'argent car vous n'aurez pas besoin de contacter le service après-vente.

Sur www.miele.de/support/customer-assistance vous trouverez des informations supplémentaires sur la manière de remédier vous-même aux pannes.

Problème	Cause et solution
Dans l'Indicateur de zone de cuisson/de récipient de cuisson de la table de cuisson, on peut lire *BAT*.	Les batteries ont un état de charge critique et doivent bientôt être remplacées. ■ Lorsque les piles sont vides, remplacez-les (voir le chapitre « Nettoyage et entretien », section « Remplacement des piles »).
L'Indicateur de la table de cuisson clignote en affichant *Err* en alternance avec *709*, la table de cuisson et le récipient de cuisson s'éteignent.	La connexion entre le récipient de cuisson et la table de cuisson a été perturbée. ■ Allumez le récipient de cuisson (voir chapitre « Utilisation », section « Mise en marche du récipient de cuisson »). ■ Si la table de cuisson affiche à nouveau *Err 709*, essayez d'allumer d'autres récipients de cuisson M Sense sur la table de cuisson. ■ Veuillez contacter le service après-vente Miele.
Un message non répertorié dans ce mode d'emploi s'affiche sur dans l'Indicateur de zone de cuisson/de récipient de cuisson de la table de cuisson.	La table de cuisson exécute une fonction ou signale un problème. ■ Vous trouverez les informations nécessaires à l'utilisation ou au dépannage dans le mode d'emploi et les instructions de montage correspondantes de la table de cuisson.
Vous n'arrivez pas à mettre le récipient de cuisson en service.	Vérifier si le récipient de cuisson M Sense a déjà été mise en service. Vérifiez si le nombre maximal de récipients de cuisson a été associé à votre table de cuisson. Le nombre maximal de récipients de cuisson connectés est indiqué dans le mode d'emploi et les instructions de montage de votre table de cuisson.

Problème	Cause et solution
Les touches ne sont pas éclairées.	Le récipient de cuisson est en mode d'économie d'énergie. ■ Touchez l'une des touches non éclairées. Toutes les touches sont éclairées.
	Le récipient de cuisson n'est pas allumé. ■ Allumez le récipient de cuisson (voir chapitre « Utilisation », section « Mise en marche du récipient de cuisson »).
	Le récipient de cuisson n'a pas été correctement mis en service. ■ Mettez le récipient de cuisson en service (voir le chapitre « Mise en service » du mode d'emploi et des instructions montage de votre table de cuisson).
	Les piles sont vides. ■ Remplacez les piles (voir chapitre « Nettoyage et entretien », section « Remplacement des piles »).
L'aliment est saisi de manière inégale ou brûle.	Les aliments ne sont pas mélangés ou doivent être retournés. ■ Remuez régulièrement. ■ Retournez ou mélangez régulièrement les aliments lorsque vous les faites saisir.
	Un autre programme est plus approprié pour préparer l'aliment. ■ Changez de programme. Vous trouverez des exemples pour la sélection d'un programme dans le tableau des programmes, voir chapitre « Programmes », section « Aliments et programmes du récipient de cuisson ». Lors d'une phase de montée en température, veillez à ce qu'aucun aliment autre que l'huile ne se trouve dans le récipient de cuisson. ■ Essayez d'autres programmes jusqu'à ce que vous soyez satisfait du résultat.

Problème	Cause et solution
Vous n'êtes pas satisfait du résultat de la saisie.	Les températures cibles des programmes Cuisson ne conviennent pas. ■ Modifiez les températures cibles des programmes Cuisson. Vous trouverez des instructions détaillées au chapitre « Ajuster les réglages » du mode d'emploi et des instructions de montage de votre table de cuisson.
	Des aliments ont été placés dans le récipient de cuisson avant la fin de la phase de montée en température d'un programme Cuisson. ■ Attendez la fin de la phase de montée en température de chaque programme Cuisson avant de mettre les aliments dans la poêle.
Vous n'êtes pas satisfait du résultat du mijotage.	Lors de la commutation d'un programme de saisie au programme de mijotage, la température a trop baissé, par exemple en raison de l'ajout d'un liquide froid. ■ Sélectionnez Cuisson I pour porter à nouveau le contenu de la poêle à ébullition et activez à nouveau le Mijotage ou ■ mijoter avec Cuisson I.
La phase de montée en température dure trop longtemps.	La chaleur s'échappe parce qu'aucun couvercle n'est posé. ■ Utilisez un couvercle pendant la phase de montée en température du programme, sauf indication contraire dans le chapitre « Programmes », section « Aliments et programmes ».
La table de cuisson ne chauffe pas le récipient de cuisson.	Vous avez utilisé le récipient de cuisson sur une table de cuisson où elle n'a pas été mise en service. ■ Mettez en service le récipient de cuisson sur la table de cuisson sur laquelle vous souhaitez l'utiliser (voir chapitre « Utilisation », section « Mise en marche du récipient de cuisson »).
Vous souhaitez mettre en service deux récipients de cuisson ou plus sur la table de cuisson et tous les récipients de cuisson s'éteignent.	Les récipients de cuisson n'ont pas été allumées correctement. ■ Allumez toujours les récipients de cuisson l'un après l'autre et appuyez sur ⓥ *OK* ou sur l'Indicateur de récipient de cuisson puis sur ⓥ *OK* du récipient de cuisson allumé (voir chapitre « Utilisation », section « Mise en marche du récipient de cuisson »).

Problème	Cause et solution
Vous avez mis en service le récipient de cuisson sur la mauvaise table de cuisson.	Mettez le récipient de cuisson en service sur la table de cuisson souhaitée. Vous n'avez pas besoin d'effectuer d'autres réglages sur votre récipient de cuisson ou votre table de cuisson.

Service après-vente

Sur www.miele.com/service, vous trouverez des informations sur l'aide au dépannage et les pièces détachées Miele.

Contact en cas d'anomalies

Vous n'arrivez pas à résoudre l'anomalie par vous-même ? Contactez le service après-vente Miele ou votre revendeur Miele.

Vous pouvez prendre rendez-vous en ligne avec le service après-vente Miele sous www.miele.com/service.

Les coordonnées du service après-vente Miele sont indiquées à la fin de ce document.

Veuillez indiquer au service après-vente la référence du modèle et le numéro de fabrication de votre appareil. Vous trouverez ces deux indications sur les données de la plaque signalétique.

Caractéristiques techniques

Caractéristiques techniques

Fréquence bande ISM	2,400 GHz – 2,4835 GHz
Fréquence RFID/ NFC	13,56 Mhz
Puissance d'émission RFID/NFC	Passif
Puissance d'émission BTLE	≤ 10 mW

▶ Prije korištenja, **obvezno** pročitajte upute za uporabu. Time ćete zaštititi sebe i izbjeći oštećenja.

▶ Baterije se mogu progutati. Uvjerite se da se nove i/ili stare baterije ne mogu progutati. Baterije držite dalje od dohvata djece.

▶ Nakon zamjene baterija sigurno zatvorite pretinac za baterije. Zamjenske baterije čuvajte izvan dosega djece.

▶ Upotrebljavajte samo besprijekorne baterije. Odmah zamijenite oštećene baterije.

▶ Baterije se ne smiju spojiti da dođe do kratkog spoja niti se bacati u vatru.

▶ Ako sumnjate da je baterija progutana, odmah potražite hitnu medicinsku pomoć. Ne dajte djetetu ništa za jesti ili piti i ne izazivajte ga da povraća.

▶ M Sense posuđe je isključivo prikladno za ploče za kuhanje spremne za M Sense posuđe.

▶ Ne fritirajte s posuđem za kuhanje.

▶ Pročitajte upute za uporabu i ugradnju Vaše ploče za kuhanje spremne za M Sense posuđe za kuhanje. Tamo možete pronaći daljnje informacije o rukovanju svojom pločom za kuhanje. Osim ako nije drugačije navedeno u uputama za uporabu posuđa, primjenjuju se upute za uporabu i ugradnju Vaše ploče za kuhanje spremne za M Sense posuđe.

▶ Posuđe za kuhanje upotrebljavajte isključivo u kućanstvu za pečenje i naknadno kuhanje jela. Ne dozvoljava se niti jedan drugi način primjene.

▶ Prije prve uporabe posuđe za kuhanje operite uobičajenim sredstvom za ručno pranje posuđa (pogledajte poglavlje „Čišćenje i održavanje“).

▶ Podignite posuđe kod pomicanja.

▶ Preporučujemo korištenje posuđa za kuhanje u povezanom načinu rada kako bi se mogle koristiti sve funkcije istog.

▶ Ako istovremeno koristite više posuđa na ploči za kuhanje, provjerite jeste li posuđe povezali na upravljačku jedinicu posuđa/zone za kuhanje koja odgovara položaju.

▶ Pazite na dovoljno provjetravanje tijekom kuhanja.

▶ Vrlo visoke temperature mogu uzrokovati da se ulje počne dimiti ili se zapali. Tavu nikada ne ostavljajte bez nadzora na ploči za kuhanje.

▶ Koristite samo na visoke temperature otporne masti i ulja. Požar uzrokovan uljima nikada ne gasite vodom. Za gašenje požara uzrokovanog uljem koristite protupožarnu deku ili odgovarajući poklopac.

▶ Kad su izložene izravnoj toplini ručke postaju vruće (primjerice zbog topline koju otpušta posuđe). Ako dodirujete vruće ručke koristite rukavice za lonce ili držače za lonce.

▶ Ako na posudu stavljate poklopac kako biste promijenili odvod zraka, pazite da para ne dolazi do ručki ili elektronike posuđa. Ručke i elektronika se mogu pregrijati i oštetiti.

▶ Propuštanje može oštetiti elektroniku. Pazite da brtve na posuđu nisu oštećene i/ili da prilikom zamjene baterije uopće ne budu postavljene ili da ih pogrešno postavite.

▶ Kod programa prženja namirnicu dodajte tek po završetku faze zagrijavanja (tipka više ne pulsira i oglašava se zvučni signal).
Ako dodate namirnicu prije kraja faze zagrijavanja, rezultat prženja može biti narušen.

▶ U posuđu za kuhanje ne upotrebljavajte krute ili šiljaste predmete. Možete oštetiti sloj protiv prianjanja. Preporučujemo kuhinjski pribor od silikona ili mekog drva. Pribor za kuhanje od drveta nemojte prejako pritiskati uz sloj protiv prianjanja.

▶ Kad posuda ima pričvršćene ručke prije svake upotrebe provjerite čvrstoću vijaka. Po potrebi zategnite vijke.

Održivost i zaštita okoliša

Zbrinjavanje ambalaže

Ambalaža služi za rukovanje i štiti uređaj od oštećenja tijekom transporta.

Recikliranjem ambalažnog materijala štede se sirovine. Koristite odgovarajuća mjesta za prikupljanje ambalaže, ovisno o vrsti materijala ambalaže koju predajte na zbrinjavanje. Bilo koje Miele prodajno mjesto od Vas će preuzeti transportnu ambalažu.

Zbrinjavanje dotrajalog uređaja

Električni i elektronički uređaji sadrže brojne korisne materijale. Sadrže i određene tvari, mješavine i dijelove, koji su neophodni za njihovo funkcioniranje i sigurno korištenje istima. S obzirom da mogu sadržavati opasne tvari, ako se navedeni materijali odlažu u otpad iz kućanstva ili se zbrinjavaju na drugi nepropisani način, mogu naškoditi zdravlju ljudi i okolišu. Stoga je važno poštovati zakonsku obvezu odvojenog sakupljanja električnog i elektroničkog otpada. Dotrajali električni i elektronički uređaj ne smijete bacati u otpad iz kućanstva, već ste isti obvezni odvojiti od miješanog komunalnog otpada i od ostalih vrsta otpada.
Umjesto odlaganja dotrajalih električnih i elektroničkih uređaja u otpad iz kućanstva, navedene uređaje predajte na zbrinjavanje u službene sabirne centre za prihvat i daljnju obradu dotrajalih električnih i elektroničkih uređaja u Vašem gradu, ili u prodajno mjesto na kojem ste kupili navedeni uređaj ili u jedno od drugih prodajnih mjesta društva Miele.
Ako se na dotrajalom električnom ili elektroničkom uređaju nalaze osobni podaci, preporučamo, radi Vaše sigurnosti, iste izbrisati u cijelosti prije predaje navedenih uređaja na zbrinjavanje. Ako osobne podatke ostavite na navedenim uređajima, to činite na vlastitu odgovornost.
Dotrajale električne i elektroničke uređaje obvezni ste predati na zbrinjavanje u cijelosti i u stanju iz kojeg je vidljivo da navedeni uređaji nisu prethodno rastavljani radi vađenja zasebnih komponenti ili dijelova.
Molimo pobrinite se da Vaši dotrajali električni i elektronički uređaji do predaje na zbrinjavanje bude izvan dohvata djece.
Ovisno o konkretnom uređaju, dotrajale električne i elektroničke uređaje moguće je reciklirati. Navedeni uređaji mogu sadržavati dijelove koji se mogu iskoristiti za popravak drugih proizvoda. Na taj način, štede se sirovine i omogućava se razumno iskorištavanje prirodnih resursa.

Ova oznaka, koja se sastoji od prekriženog spremnika za sakupljanje otpada s kotačima, ima značenje odvojenog sakupljanja električnog i elektroničkog otpada. Ako se takva oznaka nalazi na Vašem uređaju, takav uređaj ne smijete odlagati u kantu za smeće u Vašem kućanstvu u koju odlažete miješani komunalni otpad, već ste uređaj obvezni zbrinuti sukladno ovdje navedenim uputama i primjenjivim propisima za zbrinjavanje električnih i elektroničkih uređaja.

Povrat starih baterija i akumulatora

Električni i elektronički uređaji često sadrže baterije i akumulatore, za koje postoji zakonska obveza odvojenog sa-

kupljanja, a u cilju olakšavanja procesa recikliranja i obrade otpadnih baterija i akumulatora.

One baterije i akumulatore koji nisu fiksni dio uređaja odnesite u odgovarajući sabirni centar u Vašem gradu (koji prikuplja baterije i akumulatore) ili u bilo koje Miele prodajno mjesto, gdje ih možete predati bez naknade.

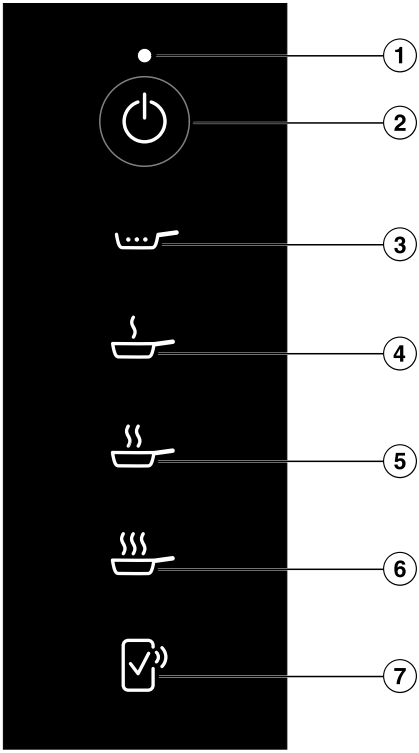
Baterije i akumulatori mogu sadržavati tvari koje, zbog nepropisnog odlaganja, mogu naštetiti ljudskom zdravlju i okolišu.

Ova oznaka, koja se sastoji od prekriženog spremnika za sakupljanje otpada s kotačima, ima značenje odvojenog sakupljanja i zabrane odbacivanja u miješani komunalni otpad. Takva oznaka na baterijama ili akumulatorima označava da iste ne smijete odlagati u kantu za smeće u Vašem kućanstvu u koju odlažete miješani komunalni otpad, već ste baterije i akumulator obvezni zbrinuti sukladno ovdje navedenim uputama i primjenjivim propisima za zbrinjavanje baterija i akumulatora.

Simboli Pb, Cd, Hg navedeni na gornjoj oznaci označavaju: olovo (Pb), kadmij (Cd) i/ili živu (Hg). Baterija koja sadrži, odnosno akumulator koji sadrži više od: - 0,0005% masenog udjela žive bit će označen(a) simbolom Hg, - 0,002% masenog udjela kadmija bit će označen(a) simbolom Cd, - 0,004% masenog udjela olova bit će označen(a) simbolom Pb. Zasebno prikupljanje starih baterija i akumulatora, osim što je zakonska obveza, također olakšava njihovu obradu i reciklažu. Odgovarajućim zbrinjavanjem i reciklažom baterija i akumulatora doprinosite očuvanju sirovina i pridonosite razumnom iskorištavanju ograničenih prirodnih resursa.

Upoznavanje

Upravljački elementi i indikatori



① Prikaz statusa

② Tipka *Uklj./Isklj. posuđa za kuhanje* ⏻

③ Tipka *Pirjanje*

④ Tipka *Pečenje I*

⑤ Tipka *Pečenje II*

⑥ Tipka *Pečenje III*

⑦ Tipka *Potvrda na daljinu*
Za više informacija, pogledajte poglavlje „Upoznavanje”, odlomak „Umrežavanje”.

Prikaz statusa

Indikatori	Značenje
Treperi u bijeloj boji	- Posuđe za kuhanje čeka na puštanje u rad. - Posuđe za kuhanje čeka na potvrdu na ploči za kuhanje. - Ploča za kuhanje je isključena.
Treperi u crvenoj boji	Program je prekinut.
2 puta trepne crveno	Baterije imaju kritično stanje napunjenosti i potrebno ih je uskoro zamijeniti.

Specijalne funkcije

Programi

Programi za posuđe automatski reguliraju snagu ploče za kuhanje kojom se posuđe zagrijava. Tako temperatura uvijek ostaje konstantna. Optimalna temperatura ovisna o namirnici postiže se i održava programima bez ručne regulacije.

Za navedeno pojedini programi trebaju fazu zagrijavanja.

Ciljane temperature za program Pečenje I, II i III možete promijeniti. Točne upute pronaći ćete u poglavlju „Prilagođavanje postavki“ u Uputama za uporabu i ugradnju Vaše ploče za kuhanje.

Za više informacija o programima i tablicu s primjerima namirnica i pripadajućih programa pogledajte poglavlje „Programi”.

Umrežavanje

Vaša ploča za kuhanje opremljena je integriranim WLAN modulom. Ploča za kuhanje može se povezati s Vašom mrežom ili samo s Vašom Miele kuhinjskom napom. WLAN modul omogućuje korištenje Miele aplikacije na mobilnom uređaju.

Nakon što se Vaša ploča za kuhanje poveže putem WLAN mreže, veza će se automatski ponovno uspostaviti svaki put kada se ista ponovno uključi.

Osigurajte da je na mjestu postavljanja ploče za kuhanje signal Vaše WLAN mreže dovoljne jačine.

Povezivanjem ploče za kuhanje u Vašu WLAN mrežu povećava se potrošnja energije, čak i kada je ploča za kuhanje isključena.

Pametne dodatne opcije putem Miele aplikacije*

Pomoću Miele aplikacije dobivate pristup brojnim pametnim dodatnim opcijama, uključujući:

- pozivanje informacija o statusu
- korištenje dodatnih korisnih funkcija
- Održavajte svoju posudu za kuhanje na najnovijem stupnju razvoja tvrtke Miele putem ažuriranja softvera (moguće samo putem WLAN veze)

Više detalja o pametnim dodatnim opcijama pronaći ćete na Miele internetskoj stranici, u Apple App Store® ili na Google Play Store™.

* Dodatna digitalna ponuda tvrtke Miele & Cie. KG. Raspon funkcija može varirati ovisno o modelu i državi. Potreban je Vaš pristanak na opće uvjete i informacije o zaštiti podataka za Miele digitalne proizvode i usluge u Miele aplikaciji. Miele zadržava pravo promjene ili prekida digitalnih ponuda u bilo kojem trenutku.

Dodatni pribor

Proizvode posebno prilagođene tavi možete nabaviti u Miele internetskoj trgovini, u Miele službi za korisnike ili na Miele prodajnom mjestu, primjerice poklopac i sredstva za pranje.

Miele internetskoj trgovini možete pristupiti preko QR kôda u nastavku:

Puštanje u rad

Puštanje u rad posuđa za kuhanje

- Posuđe je najviše mlako.
- Posuda za kuhanje je prazna.

Podešavanje nadmorske visine na ploči za kuhanje

Tvornički je podešena nadmorska visina od 0–1.800 m iznad NV. Precizna postavka poboljšava rezultate kuhanja vašeg posuđa. Nadmorsku visinu možete precizno podesiti do 300 m.

- Informirajte se o nadmorskoj visini na mjestu ugradnje.
- Na svojoj ploči za kuhanje podesite nadmorsku visinu (pogledajte poglavlje „Prilagođavanje postavki“ u Uputama za uporabu i ugradnju svoje ploče za kuhanje).

Uključivanje indikatora (((•))) NFC (Near Field Communication)

Prvih 20 puta kada se ploča za kuhanje uključi, automatski se aktivira indikator (((•))) *NFC (Near Field Communication)*. Kada ploču za kuhanje uključite 21. puta, indikator (((•))) *NFC (Near Field Communication)* morate ručno uključiti.

- Isključite ploču za kuhanje.
- Na 6 sekundi dodirnite ⏻ *Uključivanje/isključivanje ploče za kuhanje*. Na Indikator ploče za kuhanje se sekunde silazno odbrojavaju.

Na Indikator ploče za kuhanje se prikazuje *P*.

Na Indikatori zona za kuhanje/Indikatori posuđa se prikazuje sljedeće:

- ꟾ i broj prikazuju odabrani brzi parametar
- ovisno o modelu:

  ꟲ i broj prikazuju odabrani kod odabranog brzog parametra

Ostale tipke svijetle.

Indikator (((•))) *NFC (Near Field Communication)* svijetlo svijetli.

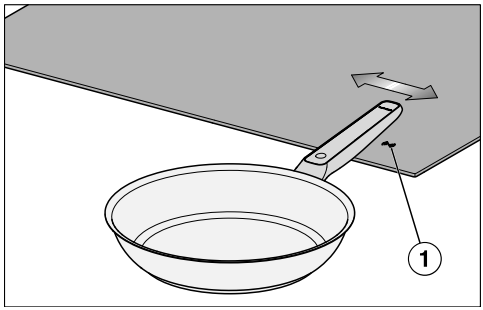
Povezivanje posude za kuhanje

Indikator (((•))) *NFC (Near Field Communication)* je uključen.

- Uključite posudu za kuhanje.

Bijelo treperi Prikaz statusa.

Sve tipke posude za kuhanje su osvijetljene.



- Pomaknite s logotipom „Miele” otisnutim na ručki tave na visini od otprilike 1 cm s desna na lijevo iznad osvijetljenog indikatora (((•))) *NFC simbol* ① na ploči za kuhanje.

Na Indikator ploče za kuhanje se oko 5 sekundi prikazuje ꟲ02.

Više ne svijetli Prikaz statusa.

Sve tipke posude za kuhanje su osvijetljene.

Posuda za kuhanje je povezana s pločom za kuhanje.

Dok svijetli indikator (((•))) *NFC (Near Field Communication)* s pločom za kuhanje se može povezati dodatno posuđe.

Maksimalan broj povezanog posuđa možete pronaći u uputama za uporabu i ugradnju svoje ploče za kuhanje.

- Kada ste povezali željeni broj posuda za kuhanje, odaberite ⏻ *Uključivanje/isključivanje ploče za kuhanje*.

Rukovanje

Sigurnosne napomene za rukovanje

Para koja izlazi iz otvora za paru na poklopcu može oštetiti upravljačke elemente i indikatore.

Okrenite otvor na poklopcu od upravljačkih elemenata i indikatora.

Uključivanje posuđa za kuhanje

Uključivanje posuđa za kuhanje na ploči za kuhanje sa više od jednog Slider

Posuđe za kuhanje je povezano na M Sense ploču za kuhanje spremnu za posuđe za kuhanje (pogledajte poglavlje „Puštanje u rad").

- Posudu za kuhanje stavite na ploču.
- Ako je ploča za kuhanje isključena, dodirnite tipku ⏻ *Uključivanje/isključivanje ploče za kuhanje*.
- Unutar 10 sekundi dodirnite tipku ⏻ *Uklj./Isklj. posuđa za kuhanje*.

Sve tipke ✓ *OK* s posuđem za kuhanje trepere.

- Na ploči za kuhanje: U roku od 10 sekundi dodirnite tipku ✓ *OK*, koja pripada uključenom M Sense posuđu za kuhanje.

Sve tipke posude za kuhanje su osvijetljene.

Uključena tipka Indikator zone za kuhanje/Indikator posuđa prikazuje *8*.

Uključivanje posuđa za kuhanje na ploči za kuhanje tipkom Slider

Posuđe za kuhanje je povezano na M Sense ploču za kuhanje spremnu za posuđe za kuhanje (pogledajte poglavlje „Puštanje u rad").

- Posudu za kuhanje stavite na ploču.
- Ako je ploča za kuhanje isključena, dodirnite tipku ⏻ *Uključivanje/isključivanje ploče za kuhanje*.
- Unutar 10 sekundi dodirnite tipku ⏻ *Uklj./Isklj. posuđa za kuhanje*.

Svijetle indikatori posuđa s posuđem.

- Na ploči za kuhanje: U roku od 10 sekundi dodirnite tipku Indikator posuđa, koja pripada uključenom M Sense posuđu za kuhanje.

Uključuje se Indikator posuđa pripadajuće posude za kuhanje. Ostali indikatori posuđa za kuhanje prigušeno svijetle.

- Dodirnite ✓ *OK* na ploči za kuhanje.

Sve tipke posude za kuhanje su osvijetljene.

Uključena tipka Indikator posuđa prikazuje *8*.

Uključivanje više posuda za kuhanje

Na jednoj ploči za kuhanje se istovremeno može koristiti više posuda za kuhanje. Posude za kuhanje se moraju uključivati jedna za drugom.

- Za uključivanje daljnjih posuda za kuhanje, postupite kako je opisano u poglavlju „Rukovanje", odlomak „Uključivanje posuđa za kuhanje".

Isključivanje posuđa za kuhanje

Isključivanje posuđa za kuhanje

- Dodirnite ⏻ *Uklj./Isklj. posuđa za kuhanje*.

Više ne svijetli Prikaz statusa.

Posuđe za kuhanje je isključeno.

Isključivanje posuđa za kuhanje i ploče za kuhanje

- Dodirnite ⏻ *Uključivanje/isključivanje ploče za kuhanje*.

Indikator Prikaz statusa treperi oko 10 sekundi.

Ploča za kuhanje i posuđe za kuhanje su isključeni.

Aktiviranje programa Pečenje I, II ili III

Odgovarajući program za svoje namirnice možete pronaći u poglavlju „Programi”.

Posuđe za kuhanje je aktivirano (pogledajte poglavlje „Rukovanje”, odlomak „Uključivanje posuđa za kuhanje”).

- U posudu za kuhanje dodajte mast ili ulje za kuhanje s točkom dimljenja koja odgovara ciljanoj temperaturi (pogledajte poglavlje „Programi”).
- Dodirnite tipku željenog programa.

Ako dodate namirnicu prije kraja faze zagrijavanja programa prženja, rezultat prženja može biti narušen.

Uvijek dodajte namirnicu nakon što je faza zagrijavanja završila.

Program ima fazu zagrijavanja. Ako posuđe za kuhanje nema ciljanu temperaturu, započinje faza zagrijavanja.

Svijetlo pulsira tipka željenog programa, sve dok zagrijavanje nije završeno. Ostale tipke prigušeno svijetle.

Nakon otprilike 5 sekundi, tipka željenog programa pulsira, ostale tipke više ne svijetle.

Upravljački elementi i indikatori su u načinu rada uštede energije.

Kada tipka željenog programa statički svijetli i ploča za kuhanje oglašava zvučni signal, zagrijavanje je završeno.

- Stavite namirnice u posuđe za kuhanje.
- Kad ste zadovoljni s postupkom pripreme završite postupak. Vremensku funkciju ploče za kuhanje možete koristiti kao podršku.

Savjet: Ako želite deglazirati pirjanu hranu gustim tekućinama poput pasirane rajčice, prvo je razrijedite, na primjer vodom ili temeljcem.

Aktiviranje programa Pirjanje

Posuđe je završilo fazu zagrijavanja programa Pečenje I, II ili III.

Dodajte najmanje 250 ml ne preguste tekućine kako bi se pirjanje pouzdano odvijalo.

- Odaberite *Pirjanje* i tavu nemojte pomicati najmanje 30 sekundi.

Tipka *Pirjanje* svijetli. Ostale tipke prigušeno svijetle.

Nakon oko 5 sekundi statično svijetli *Pirjanje*, ostale tipke više ne svijetle.

Upravljački elementi i indikatori su u načinu rada uštede energije.

- Kad ste zadovoljni s postupkom zakuhavanja završite postupak. Vremensku funkciju ploče za kuhanje možete koristiti kao podršku.

Savjet: Za zakuhavanje velikih količina tekućine, ostanite na jednoj razini pečenja. Nakon toga aktivirajte pirjanje.

Prekidanje programa

Program je uključen.

- Dugo (> 2 sekunde) držite tiku uključenog programa.

Program je prekinut.

Sve tipke posude za kuhanje su osvijetljene.

Na Indikator zone za kuhanje/Indikator posuđa se prikazuje *R*.

Deaktiviranje načina rada za uštedu energije upravljačkih elemenata i indikatora

- Dodirnite jedan od neosvijetljenih upravljačkih elemenata i indikatora.

Način rada za uštedu energije upravljačkih elemenata i indikatora je deaktiviran na oko 5 sekundi.

Tipka odabranog programa svijetli jako svijetli. Ostale tipke prigušeno svijetle.

Posebne funkcije ploče za kuhanje

Aktiviranje posebnih funkcija ploče za kuhanje

Sa M Sense posuđem za kuhanje možete koristiti sve posebne funkcije svoje Miele ploče za kuhanje, osim ako u uputama za uporabu i ugradnju Vaše ploče za kuhanje nije drugačije navedeno.

- Aktivirajte program na posuđu za kuhanje.
- Aktivirajte željenu posebnu funkciju na svojoj Miele ploči za kuhanje.

Indikator Indikator zone za kuhanje/Indikator posuđa pokazuje *R* s odgovarajućim prikazom posebne funkcije.

Isključivanje posebne funkcije ploče za kuhanje

- Isključite posebnu funkciju na ploči za kuhanje.

Posebna funkcija je isključena. Uključena je pomoć putem M Sense posuđa za kuhanje.

Programi

Pirjanje

Program je prikladan za kuhanje na niskoj toplini ili za reduciranje umaka. Program se može podesiti kao završetak postupka pečenja.

Prženje I

Program je prikladan za sve namirnice koje se pripremaju na niskoj temperaturi pečenja.

Program zagrijava posuđe na ciljanu temperaturu (tvornička postavka 150°C) što je brže moguće. Nakon završetka ove faze zagrijavanja, može se dodati namirnica.

Ako dodate namirnicu prije kraja faze zagrijavanja programa prženja I, rezultat prženja može biti narušen. Uvijek dodajte namirnicu nakon što je faza zagrijavanja završila.

Ciljanu temperaturu možete promijeniti. Točne upute pronaći ćete u poglavlju „Prilagođavanje postavki“ u Uputama za uporabu i ugradnju Vaše ploče za kuhanje.

Prženje II

Program je prikladan za namirnice koje se pripremaju na srednjoj temperaturi pečenja.

Program zagrijava posuđe na ciljanu temperaturu (tvornička postavka 190°C) što je brže moguće. Nakon završetka ove faze zagrijavanja, može se dodati namirnica.

Ako dodate namirnicu prije kraja faze zagrijavanja programa prženja II, rezultat prženja može biti narušen. Uvijek dodajte namirnicu nakon što je faza zagrijavanja završila.

Ciljanu temperaturu možete promijeniti. Točne upute pronaći ćete u poglavlju „Prilagođavanje postavki“ u Uputama za uporabu i ugradnju Vaše ploče za kuhanje.

Pečenje III

Program je prikladan za brzo pečenje i/ili intenzivno prženje na visokim temperaturama.

Program zagrijava posuđe na ciljanu temperaturu (tvornička postavka 210°C) što je brže moguće.

Ako dodate namirnicu prije kraja faze zagrijavanja programa prženja III, rezultat prženja može biti narušen. Uvijek dodajte namirnicu nakon što je faza zagrijavanja završila.

Ciljanu temperaturu možete promijeniti. Točne upute pronaći ćete u poglavlju „Prilagođavanje postavki“ u Uputama za uporabu i ugradnju Vaše ploče za kuhanje.

Namirnice i programi posuđa za kuhanje

Namirnica	Program[1]	Poklopac
Meso		
Bolognese umak	Prženje: Pečenje III, Priprema s umakom: Pirjanje	– ✓
Pečenice, sirove	Pečenje I	✓
Pečenice, prethodno oparene	Pečenje II	✓
Meso, velika količina	Pečenje III	–
Kosani odresci	Pečenje I	✓
Usitnjeno meso	Prženje: Pečenje II, Priprema s umakom: Pirjanje	– ✓
Pileća prsa, cijela	Pečenje I	✓✓
Mesnati sir	Pečenje II	✓
Odrezak	Pečenje II	–
Topljenje slanine	Pečenje I	✓
Odrezak	Pečenje II	–
Riba		
Riblji filet	Pečenje II	✓
Riba, cijela	Pečenje I	✓✓
Račići	Pečenje II	✓
Prilozi		
Pečeni krumpir od kuhanog krumpira	Pečenje III	✓
Pečeni krumpir od sirovog krumpira	Pečenje II	✓
Rižoto	Prženje: Pečenje I, Priprema s temeljcem: Pirjanje	– ✓
Tortilja od sirovog krumpira	Pečenje II	✓
Povrće		

Namirnica	Program[1]	Poklopac
Priprema povrća	Pečenje I	✓
Priprema velike količine povrća	Pečenje III	–
Popečak od krumpira	Pečenje II	–
Luk na maslacu	Pečenje I	✓
Slatka jela		
Crêpes	Pečenje I	✓
Karamela	Pečenje II	✓
Pancakes	Pečenje I	✓
Palačinke	Pečenje II	✓
Kokice	Pečenje III	✓✓
Ostalo		
Prženje na maslacu	Pečenje I	✓
Omleti	Pečenje I	✓
Kajgana	Pečenje I	✓
Sjemenke, prženje bez masnoće	Pečenje II	✓
Umak sa zaprškom	Prženje: Pečenje I, Umak: Pirjanje	✓ ✓
Reduciranje umaka	Pirjanje	–
Jaje na oko	Pečenje I	✓
Zamrznuta jela iz tave	Pečenje II	✓

✓✓ Za uspjeh je potreban poklopac.

✓ Preporučuje se korištenje poklopca. Tako se sprječava nepotrebni gubitak topline.

– Za uspjeh, poklopac nije dopušten.

[1] Programi su primjeri temeljeni na tvorničkim postavkama programa. Ovisno o svojim preferencijama, možete koristiti druge programe ili promijeniti postavke programa. Više informacija o programima, kao primjerice o području primjene i tijeku programa, naći ćete u poglavlju „Programi".

Kod programa pečenja namirnicu dodajte tek po završetku faze zagrijavanja.

Dobro je znati

Rabljeno posuđe za kuhanje

Kada posuđe za kuhanje zbrinjavate, prodajete ili posuđujete ili pokrećete rabljeno posuđe za kuhanje, sve postavke na posuđu ili na ploči za kuhanje morate vratiti na tvorničke postavke ili ih obrisati.

Čišćenje i održavanje

Pranje posuđa za kuhanje

Posuđe za kuhanje prikladno je za pranje u perilici posuđa. Preporučujemo ručno pranje kako biste spriječili promjenu boje plastike.

Posudu za kuhanje nakon uporabe očistite vlažnom krpom ili mekom spužvicom s vrućom vodom.
Pridržavajte se uputa proizvođača sredstva za čišćenje.

Nemojte upotrebljavati abrazivna sredstva za čišćenje.

Sve ostatke sredstva za pranje uklonite pod primjerice tekućom vodom.

Trenutak zamjene baterije

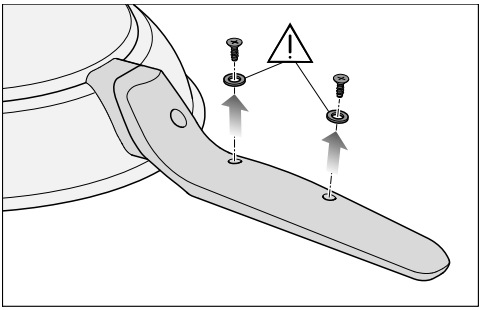
Vrijeme zamjene baterije prikazano je na sljedeći način:

- Indikator Prikaz statusa 2 puta trepne crveno.
- *BAT* u Indikator zone za kuhanje/Indikator posuđa

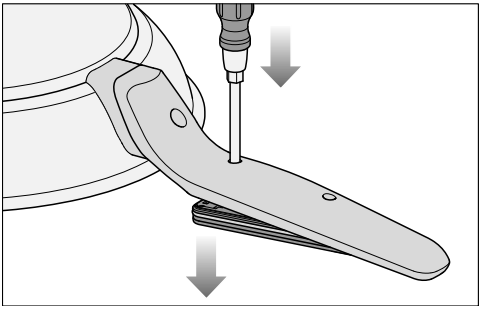
Zamjena baterija

Odvijač (PH 2)
2 baterije (Murata CR2477W ili Murata CR2477X ili Panasonic CR2477)
Pripremljena je čista, meka i ravna podloga za odlaganje.

- Posudu za kuhanje okrenite tako da je donja strana okrenuta prema gore.
- Posudu za kuhanje stavite na površinu za odlaganje.



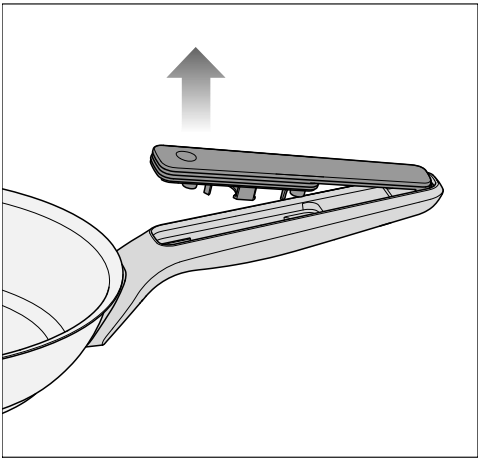
- Potpuno odvrnite vijke ispod ručke te ih zajedno s brtvama odložite sa strane.



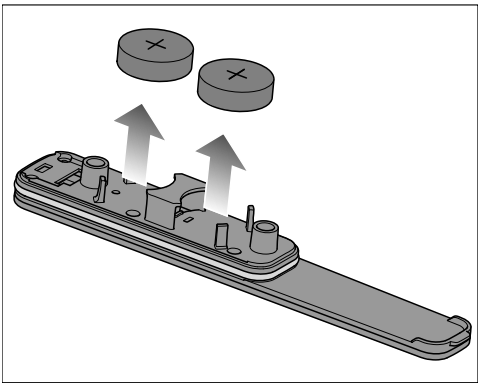
- Umetnite vrh odvijača u praznu rupu vijka koja je najbliža dnu tave.
- Pritisnite odvijač odozgo.

Poklopac će iskočiti.

- Primite rub tave i okrenite posuđe tako da je donja strana okrenuta prema dolje.

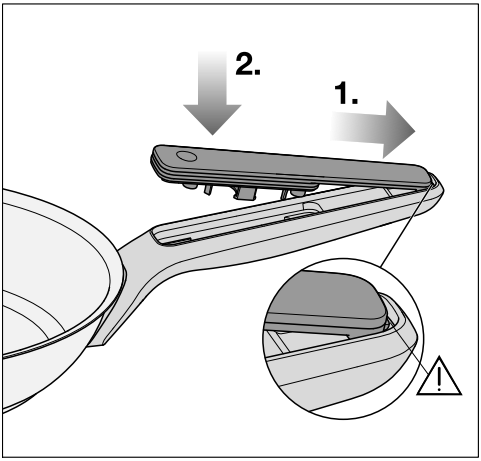


■ Poklopac skinite prema rubu tave.



■ Izvadite baterije iz poklopca.

■ Umetnite 2 nove baterije u držače. Pozitivni pol (+) mora biti usmjeren prema van.



Ako poklopac ne sjedne pravilno na svoje mjesto, poklopac pretinca za baterije se neće moći pravilno brtviti.
Prije pričvršćivanja provjerite je li poklopac pravilno postavljen.

■ 1. Ponovno umetnite poklopac u držač tako da jezičak klizne u ležište.

■ 2. Pritisnite poklopac na ručku.

■ Ponovno obrnutim redoslijedom postavite brtve za vijke i vijke.

Rješavanje problema

Većinu smetnji i grešaka možete sami ukloniti. U mnogo slučajeva možete uštedjeti vrijeme i novac, jer nećete morati kontaktirati servis.

Na www.miele.de/support/customer-assistance naći ćete dodatne informacije o tome kako sami riješiti probleme.

Problem	Uzrok i rješenje
Na Indikator zone za kuhanje/Indikator posuđa ploče za kuhanje prikazuje se *BAT*.	Baterije imaju kritično stanje napunjenosti i potrebno ih je uskoro zamijeniti. ■ Kad su baterije prazne zamijenite baterije (pogledajte poglavlje „Čišćenje i održavanje“, odlomak „Zamjena baterija“).
Na Indikator ploče za kuhanje treperi *Err* naizmjenično s *709*, ploča za kuhanje i posuđe za kuhanje se isključuju.	Prekinuta je veza između posuđa za kuhanje i ploče za kuhanje. ■ Uključite posuđe za kuhanje (pogledajte poglavlje „Rukovanje“, odlomak „Uključivanje posuđa za kuhanje“). ■ Ako ploča za kuhanje ponovno pokazuje *Err 709*, pokušajte uključiti drugo M Sense posuđe na ploči za kuhanje. ■ Kontaktirajte Miele servis.
Na Indikator zone za kuhanje/Indikator posuđa ploče za kuhanje prikazuje se poruka koja nije navedena u ovim uputama za uporabu.	Ploča za kuhanje izvodi funkciju ili javlja grešku. ■ Potrebne informacije o upravljanju ili uklanjanju greške naći ćete u pripadajućim Uputama za uporabu i ugradnju ploče za kuhanje.
Ne možete pokrenuti posudu za kuhanje.	Provjerite nije li M Sense posuđe za kuhanje već pokrenuto. Provjerite je li s pločom za kuhanje povezan maksimalan broj posuđa za kuhanje. Maksimalan broj povezanog posuđa možete pronaći u uputama za uporabu i ugradnju svoje ploče za kuhanje.

Problem	Uzrok i rješenje
Tipke ne svijetle.	Posuda za kuhanje je u načinu rada za uštedu energije. ■ Dodirnite neku od neosvijetljenih tipki. Sve tipke svijetle.
	Posuđe za kuhanje nije uključeno. ■ Uključite posuđe za kuhanje (pogledajte poglavlje „Rukovanje“, odlomak „Uključivanje posuđa za kuhanje“).
	Posuđe za kuhanje nije pravilno pokrenuto. ■ Pokrenite posuđe za kuhanje (pogledajte poglavlje „Puštanje u pogon“ u Uputama za uporabu i ugradnju Vaše ploče za kuhanje).
	Baterije su prazne. ■ Zamijenite baterije (pogledajte poglavlje „Čišćenje i održavanje“, odlomak „Zamjena baterija“).
Namirnica je neravnomjerno pečena ili je zagorjela.	Namirnicu niste promiješali ili ste ju morali okrenuti. ■ Redovito miješajte. ■ Tijekom prženja redovito okrećite ili miješajte namirnice.
	Neki drugi program je bolji za pripremu te namirnice. ■ Promijenite program. Primjeri za odabir programa naći ćete u tablici s programima, pogledajte poglavlje „Programi“, odlomak „Namirnice i programi posuđa za kuhanje“. Pazite da se tijekom faze zagrijavanja u posudi za kuhanje ne nalaze namirnice već samo ulje. ■ Isprobajte druge programe, sve dok niste zadovoljni s rezultatom.
Niste zadovoljni s učinkom prženja.	Ciljane temperature za program Prženje. ■ Promijenite ciljane temperature za program Prženje. Točne upute pronaći ćete u poglavlju „Prilagođavanje postavki“ u Uputama za uporabu i ugradnju svoje ploče za kuhanje.
	Namirnice su stavljene u posuđe za kuhanje prije završetka faze zagrijavanja programa prženje. ■ Pričekajte završetak faze zagrijavanja svakog programa prženja i tek onda dodajte namirnicu u tavu.

Problem	Uzrok i rješenje
Niste zadovoljni s učinkom kuhanja.	Prilikom prelaska s programa prženja na program pirjanja, temperatura je previše pala, npr. zbog dodavanja hladne tekućine. ■ Odaberite Pečenje I kako biste još jednom zakuhali sadržaj posude i ponovno aktivirajte pirjanje ili ■ pirjajte s Pečenje I.
Faza zagrijavanja traje predugo.	Toplina izlazi jer nema poklopca. ■ Koristite poklopac tijekom faze zagrijavanja programa, osim ako„Namirnice i programi”.
Ploča za kuhanje ne zagrijava posuđe za kuhanje.	Koristili su posuđe na ploči za kuhanje koja nije bila uključena. ■ Uključite posuđe na ploči za kuhanje na kojoj ga namjeravate koristiti (pogledajte poglavlje „Rukovanje”, odlomak „Uključivanje posuđa za kuhanje”).
Želite koristiti dvije ili više posuda za kuhanje na ploči za kuhanje i svo se posuđe isključuje.	Posuđe za kuhanje nije pravilno uključeno. ■ Posuđe uvijek uključujte jedno za drugim, dodirujući *OK* ili Indikator posuđa i zatim *OK* uključenog posuđa za kuhanje (pogledajte poglavlje „Rukovanje“, odlomak „Uključivanje posuđa za kuhanje”).
Posuđe za kuhanje ste pokrenuli na pogrešnoj ploči za kuhanje.	Posuđe za kuhanje pokrenite na željenoj ploči za kuhanje. Ne morate vršiti nikakva daljnja podešavanja na svom posuđu ili ploči za kuhanje.

Servis

Informacije za samostalno uklanjanje grešaka te o Miele rezervnim dijelovima naći ćete na www.miele.com/service.

Kontakt u slučaju smetnji

U slučaju problema koje ne možete sami riješiti obratite se primjerice svojem Miele zastupniku ili Miele servisu.

Miele servisnu službu možete rezervirati online na www.miele.com/service.

Podatke o kontaktu Miele servisa naći ćete na zadnjoj stranici ovog dokumenta.

Servisu je potrebna oznaka modela i serijski broj (SN). Oba podatka naći ćete na pločici s podacima.

Tehnički podaci

Tehnički podaci

Frekvencija ISM-Band	2,400 GHz – 2,4835 GHz
Frekvencija RFID/NFC	13,56 Mhz
Snaga odašiljanja RFID/NFC	Pasivni
Snaga odašiljanja BTLE	≤ 10 mW

▶ Az üzembe helyezés előtt **feltétlenül** olvassa el a használati útmutatót. Ezáltal védi önmagát, valamint elkerüli a károkat.

▶ Az elemek lenyelése veszélyes. Gondoskodjon arról, hogy az új és/vagy használt elemeket ne lehessen lenyelni. Tartsa az elemeket gyermekektől távol.

▶ Az elemek cseréje után zárja be biztonságosan az elemtartót. Tartsa a tartalék elemeket gyermekek elől elzárva.

▶ Csak sértetlen elemeket használjon. A sérült elemeket azonnal cserélje ki.

▶ Az elemeket nem szabad rövidre zárni vagy tűzbe dobni.

▶ Ha azt gyanítja, hogy elemet nyelt le, azonnal forduljon a sürgősségi osztályhoz. Ne adjon a gyermeknek semmit enni vagy inni, és ne hánytassa meg.

▶ A M Sense főzőedény csak a M Sense főzőedényekkel kompatibilis főzőlapokhoz alkalmas.

▶ A főzőedény nem alkalmas olajban való sütésre.

▶ Kövesse a M Sense főzőedényekkel kompatibilis főzőlapjának használati és szerelési útmutatóját. Ebben további információkat talál a főzőedény használatáról. A főzőedény használati és szerelési útmutatójának eltérő rendelkezése hiányában a M Sense főzőedényekkel kompatibilis főzőlapjának használati és szerelési útmutatójában szereplő előírások érvényesek.

▶ A főzőedényt csak normál háztartási környezetben használja az ételek sütésére, majd lassú főzésére. Minden más felhasználási mód nem megengedett.

▶ Az első használat előtt mosogatószerrel tisztítsa meg a főzőedényt (lásd a „Tisztítás és ápolás“ című részt).

▶ Áthelyezéskor emelje fel a főzőedényt.

▶ Javasoljuk, hogy a főzőedényt csak csatlakoztatott üzemmódban használja, hogy annak összes funkcióját kihasználhassa.

▶ Ha egyszerre több főzőedényt használ egy főzőlapon, ügyeljen arra, hogy a főzőedényt a pozícióhoz tartozó főzőedény-/főzőzóna-vezérlőhöz csatlakoztassa.

▶ Biztosítsa a megfelelő szellőzést a főzési folyamat során.

▶ A nagyon magas hőmérséklet miatt az olaj füstölhet vagy lángra kaphat. Soha ne hagyja a serpenyőt felügyelet nélkül a főzőlapon.

▶ Csak olyan zsírokat és olajokat használjon, amelyek magas hőfokra hevíthetők. Az égő olajat soha ne oltsa vízzel. Az égő olaj oltásához használjon tűzálló takarót vagy egy megfelelő méretű fedőt.

▶ A fogantyúk felforrósodnak, ha közvetlen hőnek vannak kitéve (pl. a főzőedény mellett távozó hőtől). Ha a forró fogantyúhoz nyúl, használjon sütőkesztyűt vagy edényfogót.

▶ Ha fedőt helyez a főzőedényre a légkivezetés megváltoztatása érdekében, ügyeljen arra, hogy a pára ne érje el a fogantyúkat vagy a főzőedény elektronikáját. A fogantyúk és az elektronika túlmelegedhetnek és megsérülhetnek.

▶ A tömítetlenség az elektronika károsodásához vezethet. Győződjön meg arról, hogy a főzőedényen nincsenek sérült és/vagy elemcsere után nem vagy nem megfelelően illeszkedő tömítések.

▶ A sütési programoknál mindig csak a felmelegítési fázis vége után tegye bele az élelmiszert (a gomb már nem pulzál, és egy hangjelzés hallatszik).
Ha a Sütés program felmelegítési fázisának vége előtt ad hozzá élelmiszert, a a sütés eredménye veszélybe kerülhet.

▶ Ne használjon kemény vagy hegyes tárgyakat a főzőedényben. A tapadásmentes bevonat megsérülhet. Szilikonból vagy puha fából készült konyhai eszközöket ajánlunk. A fából készült eszközöket ne nyomja túl erősen a tapadásmentes bevonathoz.

▶ Ha a fogantyúk csavarral vannak rögzítve, minden használat előtt ellenőrizze a csavarozás szilárdságát. Szükség esetén húzza meg a csavarokat.

Fenntarthatóság és környezetvédelem

A csomagolás ártalmatlanítása

A csomagolás a kezelést szolgálja, és megvédi a készüléket a szállítási sérülésektől.

A csomagolásnak az anyagkörforgásba való visszavezetése nyersanyagot takarít meg. Használja az újrafelhasználható anyagok anyagspecifikus gyűjtőhelyeit, és vegye igénybe az anyagspecifikus visszajuttatási lehetőségeket.

A régi készülék ártalmatlanítása

Az elektromos és elektronikus készülékek számos értékes anyagot tartalmaznak. Ugyanakkor tartalmaznak olyan anyagokat, elegyeket és alkatrészeket is, amelyek működésükhöz és biztonságosságukhoz voltak szükségesek. A háztartási szemétbe kerülve, illetve nem szakszerű kezelés esetén ezek veszélyeztethetik az emberi egészséget és károsíthatják a környezetet. Ezért régi készülékét semmi esetre se dobja a háztartási szemétbe.

Helyette az önkormányzatoknál, a kereskedőknél vagy a Mielénél hivatalosan kijelölt, az elektromos és elektronikus készülékek ingyenes leadására és hasznosítására szolgáló gyűjtő- és visszavételi helyeket használja. Az esetlegesen az ártalmatlanítani kívánt régi készüléken maradt személyes adatok törléséért törvényileg ön felel. Önnek törvényi kötelessége, hogy a készülék által nem szorosan körülzárt, roncsolás nélkül kivehető elhasznált elemeket és akkumulátorokat, valamint lámpákat roncsolás nélkül vegye ki. Vigye el ezeket egy megfelelő gyűjtőhelyre, ahol ingyenesen leadhatja őket. Gondoskodjon arról, hogy a régi készülékét az elszállításig gyermekek elől biztosan elzárt helyen tárolják.

Elhasznált elemek és akkumulátorok visszavitele

Az elektromos és elektronikus készülékek sok esetben tartalmaznak elemeket és akkumulátorokat, amelyeket elhasználás után sem szabad a háztartási szemétbe dobni. Önnek törvényi kötelessége, hogy az olyan elhasznált elemeket és akkumulátorokat, amelyeket a készülék nem zár szorosan körül, kivegye, és megfelelő gyűjtőhelyre (pl. egy üzletbe) elvigye, ahol ingyenesen leadhatja őket. A rövidzárlatok elkerülése érdekében a fémes érintkezőket ragasztószalag felragasztásával szigetelje. Az elemek és akkumulátorok tartalmazhatnak olyan anyagokat, amelyek az emberi egészségre és a környezetre ártalmasak lehetnek.

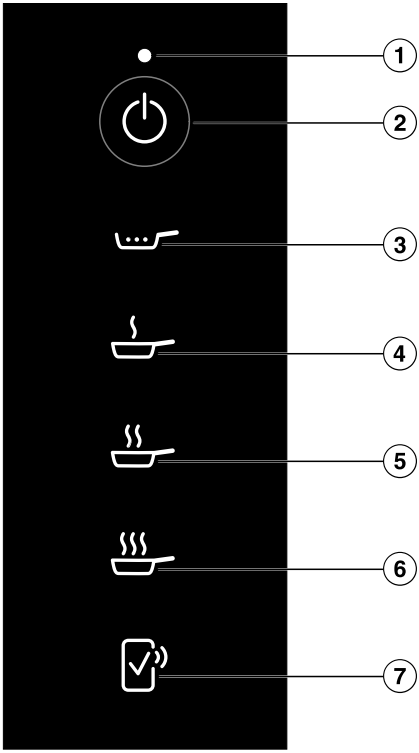
Az elemek és akkumulátorok címkéje további útmutatásokat ad, a lítiumtartalmúakat pl. „Li-ion“ felirattal látták el. Az áthúzott szemétgyűjtő azt jelenti, hogy az elemeket és akkumulátorokat semmi esetre sem szabad a háztartási szemétbe dobni. Kötelességünk felhívni figyelmét a következőre is: ha az áthúzott szemétgyűjtő meg van jelölve eggyel vagy többel a felsorolt vegyjelekből, akkor ezek ólmot (Pb), kadmiumot (Cd) és/vagy higanyt (Hg) tartalmaznak.

Az elhasznált elemek és akkumulátorok fontos nyersanyagokat tartalmaznak, és újrahasznosíthatók. Az elhasznált ele-

mek és akkumulátorok szelektív gyűjtése megkönnyíti a kezelést és az újrahasznosítást.

Áttekintés

Kezelő- és kijelzőelemek



① Állapotkijelzés

② *Főzőedény be/ki* ⏻ gomb

③ *Lassú főzés* gomb

④ *Sütés I* gomb

⑤ *Sütés II* gomb

⑥ *Sütés III* gomb

⑦ *Távoli megerősítés* gomb
További információkért lásd a „Hálózati kapcsolat” című részt az „Ismerkedés” fejezetben.

Állapotkijelzés

Kijelző	Jelentés
Fehér villogás	- A főzőedény üzembe helyezésre vár. - A főzőedény megerősítésre vár a főzőlapon. - A főzőlapot kikapcsolták.
Piros villogás	A program megszakadt.
2 piros villogás	Az elemek töltöttségi állapota kritikus, és hamarosan ki kell őket cserélni.

Speciális funkciók

Programok

A főzőedény programjai automatikusan szabályozzák a főzőlap teljesítményét, amellyel a főzőedényt melegíti. Így a hőmérséklet mindig állandó marad. Az élelmiszertől függő optimális hőmérsékletet a programok kézi szabályozás nélkül érik el és tartják fenn.

Egyes programoknál ehhez egy felmelegítési fázisra van szükség.

A Sütés I, II és III programok célhőmérsékletét megváltoztathatja. Részletes utasításokat a főzőlap használati és szerelési útmutatójának „Beállítások személyre szabása“ c. fejezetében talál.

A „Programok” című fejezetben programokkal kapcsolatos további információkat talál, valamint egy táblázatot az élelmiszerekre vonatkozó példákkal és a hozzájuk tartozó programokkal.

Hálózatba kapcsolás

A főzőlap integrált Wi-Fi modullal van felszerelve. A főzőlap csatlakoztatható az otthoni hálózathoz vagy csak a Miele páraelszívókhoz. A Wi-Fi lehetővé teszi a Miele App használatát mobil végkészüléken.

Ha a főzőlap Wi-Fi-n keresztül csatlakozik, a kapcsolat automatikusan újra létrejön, amikor újra bekapcsolja a készüléket.

Gondoskodjon arról, hogy a főzőlap felállítási helyén a Wi-Fi hálózat jelerőssége megfelelő legyen.

A főzőlap Wi-Fi hálózathoz történő csatlakoztatásával megnövekszik az energiafogyasztás, akkor is, ha a főzőlap ki van kapcsolva.

Smart Extrák a Miele App-on keresztül*

A Miele App-on keresztül történő hálózatba kapcsolódás számos Smart Extrát tesz elérhetővé, többek között a következőket:

- Állapotinformációk lekérdezése
- További hasznos funkciók használata
- A főzőedény naprakészen tartása a Miele legújabb fejlesztéseivel, szoftverfrissítések segítségével (csak Wi-Fi-n keresztül lehetséges)

A Smart Extrákkal kapcsolatos további részleteket a Miele weboldalán, az Apple App Store®-ban vagy a Google Play Store™-áruházban találja.

* A Miele & Cie. KG kiegészítő digitális szolgáltatása. A funkciók köre a modelltől és az országtól függően változhat. A Miele App-ban a Miele digitális termékeire és szolgáltatásaira vonatkozó Általános Szerződési Feltételeket és Adatvédelmi Szabályzatot kell elfogadnia. A Miele fenntartja a jogot, hogy a digitális ajánlatokat bármikor megváltoztassa vagy megszüntesse.

Utólag megvásárolható tartozékok

A Miele webshopban, a Miele ügyfélszolgálatán vagy a Miele szakkereskedőnél kaphat kifejezetten a serpenyőhöz tervezett termékeket, például fedőt és tisztítószereket.

A Miele webshopot elérheti az alábbi QR-kód segítségével:

Üzembe helyezés

Főzőedény üzembe helyezése

- A főzőedény legfeljebb langyos.
- A főzőedény üres.

A főzőlap felállítási magasságának beállításai

A gyárilag 0-1800 m tengerszint feletti felállítási magasság van beállítva. A pontosabb beállítások javítják a főzőedények főzési eredményét. A felállítási magasságot 300 méteres pontossággal állíthatja be.

- Tájékozódjon a felállítási hely tengerszint feletti felállítási magasságáról.
- Állítsa be a főzőlap felállítási magasságát (lásd a főzőlap használati és szerelési útmutatójának „Beállítások személyre szabása“ c. fejezetét).

(( )) NFC (Near Field Communication) kijelzés aktiválása

A főzőlap első 20 bekapcsolásakor a(z) (( )) *NFC (Near Field Communication)* kijelző automatikusan aktiválódik. Amikor 21. alkalommal kapcsolja be a főzőlapot, a(z) (( )) *NFC (Near Field Communication)* kijelzőt manuálisan kell aktiválni.

- Kapcsolja ki a főzőlapot.
- Kb. 6 másodpercig tartsa az ujját a ① *Főzőlap be/ki* felületén. A Főzőlap-kijelző kijelzőn elindul a másodpercek visszaszámlálása.

A(z) Főzőlap-kijelző ezt mutatja: *P*.

A Főzőzóna-kijelzők / főzőedény-kijelzők a következőket mutatják:

- ϥ és egy szám jelzi a kiválasztott gyors paramétert
- modelltől függően:

  C és egy szám jelzi a kiválasztott gyors paraméter kiválasztott kódját

A többi gomb világít.

A (( )) *NFC (Near Field Communication)* kijelző világít.

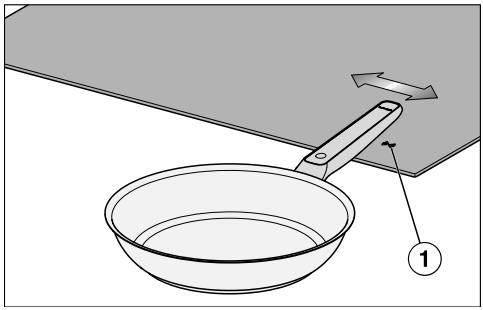
Főzőedény csatlakoztatása

A(z) (( )) *NFC (Near Field Communication)* kijelző aktiválva van.

- Kapcsolja be a főzőedényt.

Az Állapotkijelzés fehéren villog.

A főzőedény összes gombja világít.



- Forgassa el a serpenyő fogantyújára nyomtatott „Miele” feliratot jobbról balra kb. egy cm magasságban a főzőlap világító (( )) *NFC-ikon* ① kijelzője fölött.

A Főzőlap-kijelző kijelzőn kb. öt másodpercig megjelenik a(z) *C02* jelzés.

Az Állapotkijelzés kijelző már nem világít.

A főzőedény összes gombja világít.

A főzőedény csatlakoztatva van a főzőlaphoz.

Amíg a(z) (( )) *NFC (Near Field Communication)* kijelző világít, további főzőedények csatlakoztathatók a főzőlaphoz. A csatlakoztatható főzőedények maximális számát a főzőlap használati és szerelési útmutatójában találja.

- Miután csatlakoztatta a kívánt főzőedényeket, érintse meg a(z) ⏻ *Főzőlap be/ki* gombot.

Kezelés

Biztonsági utasítások a kezeléshez

A tető gőzkivezető nyílásain át távozó pára károsíthatja a kezelő- és kijelzőelemeket.

Fordítsa el a tető nyílását a kezelő- és kijelzőelemektől.

Főzőedény bekapcsolása

Főzőedény bekapcsolása egynél több Slider egységgel ellátott főzőlapon

A főzőedény egy M Sense főzőedényekkel kompatibilis főzőlaphoz van csatlakoztatva (lásd az „Üzembe helyezés” című fejezetet).

- Helyezze a főzőedényt a főzőlapra.
- Ha a főzőlap ki van kapcsolva, érintse meg a(z) ⏻ *Főzőlap be/ki* gombot.
- Érintse meg a(z) ⏻ *Főzőedény be/ki* gombot tíz másodpercen belül.

Minden főzőedényes ✓ *OK* villog.

- A főzőlapon: tíz másodpercen belül érintse meg a(z) ✓ *OK* opciót, amely a bekapcsolt M Sense főzőedényhez tartozik.

A főzőedény összes gombja világít.

A megfelelő Főzőzóna-kijelző / főzőedény-kijelző ezt mutatja: *R*.

Főzőedény bekapcsolása egy Slider egységgel ellátott főzőlapon

A főzőedény egy M Sense főzőedényekkel kompatibilis főzőlaphoz van csatlakoztatva (lásd az „Üzembe helyezés” című fejezetet).

- Helyezze a főzőedényt a főzőlapra.
- Ha a főzőlap ki van kapcsolva, érintse meg a(z) ⏻ *Főzőlap be/ki* gombot.
- Érintse meg a(z) ⏻ *Főzőedény be/ki* gombot tíz másodpercen belül.

A főzőedényt érzékelő főzőedény-kijelzők világítanak.

- A főzőlapon: tíz másodpercen belül érintse meg a bekapcsolt M Sense főzőedényhez tartozó Főzőedény-kijelző opciót.

A megfelelő főzőedény Főzőedény-kijelző opciója fényesen világít. A többi főzőedény kijelzője halványan világít.

- Érintse meg a(z) ✓ *OK* gombot a főzőlapon.

A főzőedény összes gombja világít.

A megfelelő Főzőedény-kijelző ezt mutatja: *R*.

Több főzőedény bekapcsolása

Egy főzőlapon egyszerre több főzőedény is használható. A főzőedényeket egymás után kell bekapcsolni.

- Egy további főzőedény bekapcsolásához a „Kezelés“ c. fejezet „Főzőedény bekapcsolása“ c. részében leírt módon járjon el.

A főzőedény kikapcsolása

A főzőedény kikapcsolása

- Érintse meg a következőt: ⏻ *Főzőedény be/ki*.

Az Állapotkijelzés kijelző már nem világít.

A főzőedény ki van kapcsolva.

Főzőlap és főzőedény kikapcsolása

■ Érintse meg a következőt: ⏻ *Főzőlap be/ki*.

Az Állapotkijelzés kijelző kb. tíz másodpercig villog.

A főzőlap és a főzőedény ki van kapcsolva.

Sütés I, II vagy III program aktiválása

A „Programok” fejezetben megtalálja az élelmiszeréhez megfelelő programot.

A főzőedény be van kapcsolva (lásd a „Kezelés“ c. fejezet „Főzőedény bekapcsolása“ c. részt).

■ Tegyen a főzőedénybe a célhőmérsékletnek megfelelő lobbanáspontú zsiradékot vagy olajat (lásd a „Programok” c. fejezetet).

■ Érintse meg a kívánt program gombját.

Ha a Sütés program felmelegítési fázisának vége előtt ad hozzá élelmiszert, a sütési eredmény romolhat.

Mindig csak a felmelegítési fázis vége után adjon hozzá élelmiszert.

A programoknak van egy felmelegítési fázisuk. Ha a főzőedény nem éri el a célhőmérsékletet, megkezdődik a felmelegítési fázis.

A kiválasztott program gombja fényesen pulzál a felmelegítés végéig. A többi gomb halványan világít.

Kb. öt másodperc múlva a kiválasztott program gombja pulzálni kezd, a többi gomb pedig már nem világít.

A kezelő- és kijelzőelemek energiatakarékos üzemmódban vannak.

Amikor a kiválasztott program gombja folyamatosan világít, és a főzőlap hangjelzést ad, a felmelegítés befejeződött.

■ Helyezze az élelmiszert a főzőedénybe.

■ Ha elégedett a sütés eredményével, fejezze be a sütési folyamatot. Segítségként használhatja a főzőlap időfunkcióit.

Tanács: ha a pirítandó ételt sűrű hozzávalókkal, például sűrített paradicsommal szeretné felönteni, akkor a megpirított ételt előzetesen hígítsa fel például vízzel vagy húslevessel.

Lassú főzés program aktiválása

A főzőedény végigfutott a Sütés I, II vagy III program felmelegítési fázisán.

Annak érdekében, hogy a lassú főzés folyamata megbízhatóan történjen, legalább 250 ml nem túl sűrű folyadékot kell hozzáadni.

■ Érintse meg a *Lassú főzés* opciót, és legalább 30 másodpercig ne mozdítsa meg a serpenyőt.

A(z) *Lassú főzés* fényesen világít. A többi gomb halványan világít.

Kb. öt másodperc múlva a(z) *Lassú főzés* statikusan világít, a többi gomb már nem világít.

A kezelő- és kijelzőelemek energiatakarékos üzemmódban vannak.

■ Ha elégedett a lassú főzés eredményével, állítsa le a lassú főzés folyamatát. Segítségként használhatja a főzőlap időfunkcióit.

Tanács: nagy mennyiségű folyadék felforralásához maradjon egy sütési fokozaton. Ezután aktiválja a lassú főzést.

Programok megszakítása

Egy program aktiválva van.

- Érintse meg és tartsa lenyomva (> 2 másodpercig) az aktivált program gombját.

A program megszakadt.

A főzőedény összes gombja világít.

A(z) Főzőzóna-kijelző / főzőedény-kijelző ezt mutatja: *R*.

A kezelő- és kijelzőelemek energiatakarékos üzemmódjának kikapcsolása

- Érintse meg a nem világító kezelő- és kijelzőelemek egyikét.

A kezelő- és kijelzőelemek energiatakarékos üzemmódja kb. 5 másodpercre kikapcsol.

A kiválasztott program gombja fényesen világít. A többi gomb halványan világít.

A főzőlap speciális funkciói

A főzőlap speciális funkcióinak aktiválása

A M Sense főzőedénnyel a Miele főzőlap összes speciális funkcióját használhatja, feltéve, hogy a főzőlap használati és szerelési útmutatója másként nem rendelkezik.

- Aktiváljon egy programot a főzőedényen.
- Aktiválja a kívánt speciális funkciót a Miele főzőlapon.

A Főzőzóna-kijelző / főzőedény-kijelző a(z) *R* opciót mutatja, a speciális funkció megfelelő kijelzésével.

A főzőlap speciális funkciójának kikapcsolása

- Kapcsolja ki a főzőlap speciális funkcióját.

A speciális funkció ki van kapcsolva. A M Sense főzőedény által nyújtott segítség aktiválva van.

Programok

Lassú főzés

A program alkalmas alacsony hőfokon történő főzésre vagy szószok sűrítésére. A program a sütési folyamat után is beállítható.

Sütés I

A program alkalmas minden olyan élelmiszerhez, amelyet alacsony sütési hőmérsékleten készítenek.

A program a lehető leggyorsabban felmelegíti a főzőedényt a célhőmérsékletre (gyári beállítás 150 °C). A felmelegítési fázis végén hozzáadható az élelmiszer.

Ha a Sütés I program felmelegítési fázisának vége előtt ad hozzá élelmiszert, a sütési eredmény romolhat. Mindig csak a felmelegítési fázis vége után adjon hozzá élelmiszert.

A célhőmérsékletet megváltoztathatja. Részletes utasításokat a főzőlap használati és szerelési útmutatójának „Beállítások személyre szabása“ c. fejezetében talál.

Sütés II

A program olyan élelmiszerekhez alkalmas, amelyeket közepes sütési hőmérsékleten készítenek.

A program a lehető leggyorsabban felmelegíti a főzőedényt a célhőmérsékletre (gyári beállítás 190 °C). A felmelegítési fázis végén hozzáadható az élelmiszer.

Ha a Sütés II program felmelegítési fázisának vége előtt ad hozzá élelmiszert, a sütési eredmény romolhat.
Mindig csak a felmelegítési fázis vége után adjon hozzá élelmiszert.

A célhőmérsékletet megváltoztathatja. Részletes utasításokat a főzőlap használati és szerelési útmutatójának „Beállítások személyre szabása“ c. fejezetében talál.

Sütés III

A program alkalmas rövid, erőteljes pirításhoz és/vagy magas hőmérsékleten történő intenzív sütéshez.

A program a lehető leggyorsabban felmelegíti a főzőedényt a célhőmérsékletre (gyári beállítás 210 °C).

Ha a Sütés III program felmelegítési fázisának vége előtt ad hozzá élelmiszert, a sütési eredmény romolhat.
Mindig csak a felmelegítési fázis vége után adjon hozzá élelmiszert.

A célhőmérsékletet megváltoztathatja. Részletes utasításokat a főzőlap használati és szerelési útmutatójának „Beállítások személyre szabása“ c. fejezetében talál.

Élelmiszerek és a főzőedény programjai

Élelmiszer	Program[1]	Tető
Hús		
Bolognai szósz	Pirítás: Sütés III, Párolás szószban: Lassú főzés	– ✓
Sütni való kolbász, nyers	Sütés I	✓
Sütni való kolbász, előfőzött	Sütés II	✓
Hús, nagy mennyiség	Sütés III	–
Fasírt	Sütés I	✓
Csíkokra vágott hús	Pirítás: Sütés II, Párolás szószban: Lassú főzés	– ✓
Csirkemell, egész	Sütés I	✓✓
Húskenyér	Sütés II	✓
Hússzelet	Sütés II	–
Szalonna zsírjára sütése	Sütés I	✓
Steak	Sütés II	–
Hal		
Halfilé	Sütés II	✓
Hal, egész	Sütés I	✓✓
Garnéla	Sütés II	✓
Köretek		
Sült burgonya főtt burgonyából	Sütés III	✓
Sült burgonya nyers burgonyából	Sütés II	✓
Rizottó	Pirítás: Sütés I, Párolás alaplében: Lassú főzés	– ✓
Burgonyatortilla nyers burgonyából	Sütés II	✓
Zöldség		
Zöldség, párolás	Sütés I	✓

Élelmiszer	Program[1]	Tető
Zöldség, nagy mennyiség pirítása	Sütés III	–
Tócsni	Sütés II	–
Hagyma vajon	Sütés I	✓
Édességek		
Crêpes	Sütés I	✓
Karamell	Sütés II	✓
Amerikai palacsinta	Sütés I	✓
Palacsinta	Sütés II	✓
Popcorn	Sütés III	✓✓
Egyebek		
Sütés vajban	Sütés I	✓
Omlett	Sütés I	✓
Tojásrántotta	Sütés I	✓
Magvak, pörkölés zsiradék nélkül	Sütés II	✓
Szósz rántással	Pirítás: Sütés I, Szósz: Lassú főzés	✓ ✓
Szósz sűrítése	Lassú főzés	–
Tükörtojás	Sütés I	✓
Mélyhűtött serpenyős ételek	Sütés II	✓

✓✓Az étel elkészítésekor használjon fedőt.

✓ Tető használata ajánlott. Így megakadályozhatja, hogy a hő szükségtelenül elillanjon.

– Az étel elkészítésekor ne használjon tetőt.

[1] A programok példák, amelyek a programok gyári beállításai alapján készültek. Preferenciáitól függően más programokat is használhat, vagy megváltoztathatja a programbeállításokat. A programokkal kapcsolatos további információk, mint például az alkalmazási területek és a programlefutás, a „Programok” című fejezetben találhatók.
A Sütés programok esetén csak a felmelegítési fázis vége után adja hozzá az élelmiszert.

Hasznos információk

Használt főzőedények

Ha a főzőedényt kidobja, eladja, kölcsönadja vagy használt főzőedényt kezd használni, nem kell visszaállítani vagy törölni a főzőedény vagy a főzőlap beállításait.

Tisztítás és ápolás

Főzőedény tisztítása

A főzőedény mosogatógépben tisztítható. A műanyag elszíneződésének elkerülése érdekében javasoljuk a kézi tisztítást.

Használat után nedves ruhával vagy forró mosogatóvízbe mártott puha szivacscsal tisztítsa meg a főzőedényt.
Vegye figyelembe a mosogatószer gyártójának utasításait.

Ne használjon karcoló mosogatószert.

Távolítson el minden mosogatószer-maradványt pl. folyó víz alatt.

Az elemcsere időpontja

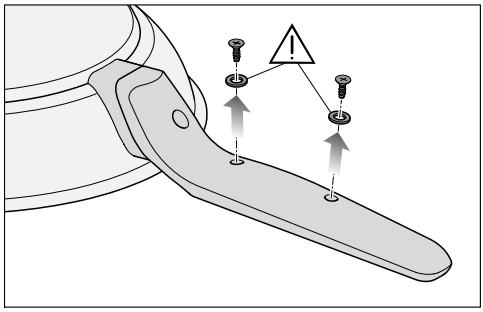
Az elemcsere idejét a következő jelzi:

- Állapotkijelzés: Két piros villogás.
- *BAT* a(z) Főzőzóna-kijelző / főzőedény-kijelző felületén

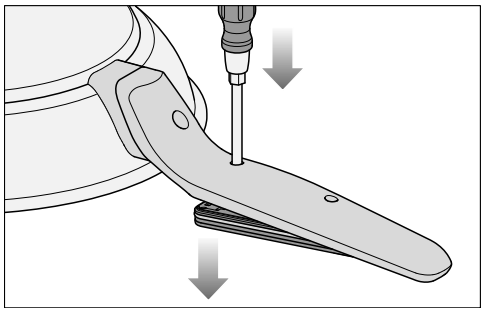
Elemek cseréje

Csavarhúzó (PH 2)
Két elem (Murata CR2477W vagy Murata CR2477X vagy Panasonic CR2477)
Rendelkezésre áll egy tiszta, puha és sík felület.

- Fordítsa meg a főzőedényt úgy, hogy az alja felfelé nézzen.
- Helyezze a főzőedényt a sík felületre.



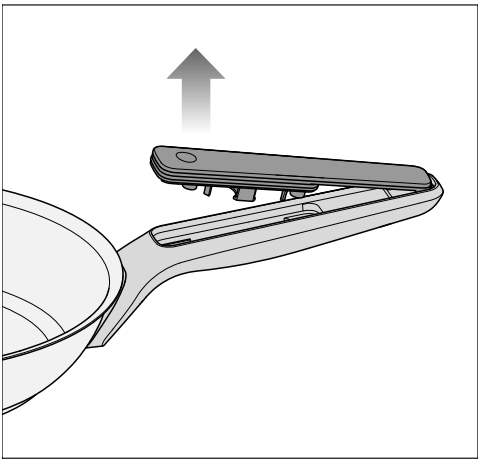
- Csavarja ki teljesen a fogantyú alatti csavarokat, és tegye félre a csavarokat a tömítésekkel együtt.



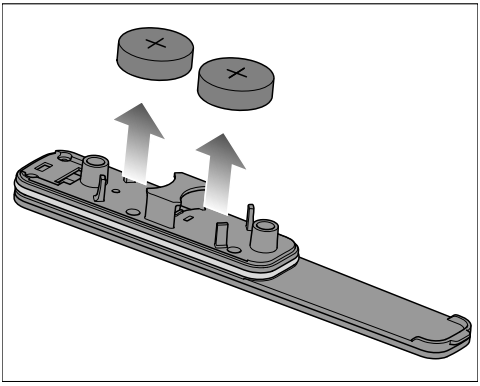
- Helyezze a csavarhúzó hegyét a serpenyő aljához legközelebb eső üres csavarfuratba.
- Nyomja meg a csavarhúzót felülről.

A burkolat kinyomódik.

- Fogja meg a serpenyő szélét, és fordítsa meg a főzőedényt úgy, hogy az alja lefelé nézzen.

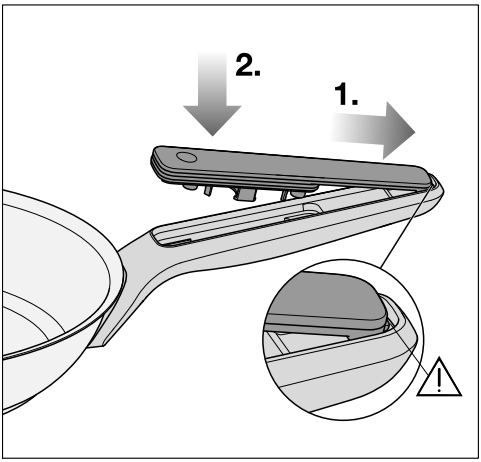


■ Húzza le a burkolatot a serpenyő széle felé.



■ Vegye ki az elemeket a burkolatból.

■ Helyezzen be két új elemet a tartókba. A pozitív pólusnak (+) kifelé kell mutatnia.



Ha a burkolat nem reteszelődik megfelelően, előfordulhat, hogy az elemtartó burkolata nem zár megfelelően.
Az összecsavarozás előtt ellenőrizze, hogy a burkolat helyzete megfelelő-e.

■ 1. Nyomja vissza a burkolatot a tartóba úgy, hogy a reteszelőelem a tartóba csússzon.

■ 2. Nyomja a burkolatot a fogantyúra.

■ Szerelje be a csavartömítéseket és csavarokat fordított sorrendben.

Problémák elhárítása

A legtöbb üzemzavart és hibát ön is el tudja hárítani. Sok esetben időt és költséget takaríthat meg, mivel nem kell hívnia az ügyfélszolgálatot.

A www.miele.hu/support/customer-assistance oldalon tájékozódhat a zavarok önálló elhárításának módjáról.

Probléma	Ok és elhárítás
A főzőlap Főzőzóna-kijelző / főzőedény-kijelző részén *BAT* látható.	Az elemek töltöttségi állapota kritikus, és hamarosan ki kell őket cserélni. ■ Ha az elemek lemerültek, cserélje ki az elemeket (lásd „Tisztítás és ápolás“ fejezet, „Elemek cseréje“ rész).
A(z) Főzőlap-kijelző alatt a(z) *Err* és a(z) *709* felváltva villog, a főzőlap és a főzőedény kikapcsol.	A főzőedény és a főzőlap közötti kapcsolat megszakadt. ■ Kapcsolja be a főzőedényt (lásd a „Kezelés“ c. fejezet „Főzőedény bekapcsolása“ c. részét). ■ Ha a főzőlapon ismét megjelenik a(z) *Err 709*, próbálja meg bekapcsolni a főzőlapon lévő egyéb M Sense főzőedényeket. ■ Vegye fel a kapcsolatot a Miele ügyfélszolgálatával.
A jelen használati útmutatóban nem szereplő üzenet jelenik meg a főzőlapon található Főzőzóna-kijelző / főzőedény-kijelző gombon/kijelzőn.	A főzőlap egy funkciót hajt végre, vagy problémát jelez. ■ A kezeléssel vagy a hibaelhárítással kapcsolatos szükséges információkat a főzőlap vonatkozó használati és szerelési útmutatójában találja.
A főzőedényt nem lehet üzembe helyezni.	Ellenőrizze, hogy az M Sense főzőedény már üzembe volt-e helyezve. Ellenőrizze, hogy a főzőlaphoz a maximális számú főzőedényt csatlakoztatta-e. A csatlakoztatható főzőedények maximális számát a főzőlap használati és szerelési útmutatójában találja.

Probléma	Ok és elhárítás
A gombok nincsenek megvilágítva.	A főzőedény energiatakarékos üzemmódban van. ■ Érintse meg a nem világító gombok egyikét. Az összes gomb világít.
	A főzőedény nincs bekapcsolva. ■ Kapcsolja be a főzőedényt (lásd a „Kezelés“ c. fejezet „Főzőedény bekapcsolása“ c. részét).
	A főzőedényt nem megfelelően helyezték üzembe. ■ Helyezze üzembe a főzőedényt (lásd a főzőlap használati és szerelési útmutatójának „Üzembe helyezés” című részét).
	Az elemek lemerültek. ■ Cserélje ki az elemeket (lásd „Tisztítás és ápolás“ fejezet, „Elemek cseréje“ rész).
Az élelmiszer nem egyenletesen sült át, vagy odaégett.	Az étel nincs összekeverve, vagy meg kell fordítani. ■ Rendszeresen keverje meg. ■ Sütés közben rendszeresen fordítsa meg vagy keverje meg az ételt.
	Egy másik program alkalmasabb az étel elkészítéséhez. ■ Változtassa meg a programot. A program kiválasztására vonatkozó példák a programtáblázatban találhatók, lásd a „Programok” fejezet „Élelmiszerek és a főzőedény programjai” c. részét. Ügyeljen arra, hogy a felmelegítési fázisban olaj kivételével ne legyen más élelmiszer a főzőedényben. ■ Próbáljon ki más programokat is, amíg elégedett nem lesz az eredménnyel.
Nem elégedett a megsütött étel kinézetével.	A Sütés programok célhőmérsékletei nem egyeznek. ■ Módosítsa a Sütés programok célhőmérsékletét. Részletes utasításokat a főzőlap használati és szerelési útmutatójának „Beállítások személyre szabása“ c. fejezetében talál.
	Az élelmiszereket a Sütés programok felmelegítési fázisának vége előtt helyezte a főzőedénybe. ■ Várja meg az egyes Sütés programok felmelegítési fázisának végét, mielőtt az élelmiszert a serpenyőbe teszi.

Probléma	Ok és elhárítás
Nem elégedett a lassú főzéssel készült étel kinézetével.	Amikor a sütési programról a Lassú főzés programra váltott, a hőmérséklet túlságosan lecsökkent, például hideg folyadék hozzáadása miatt. ■ Válassza a(z) Sütés I lehetőséget, hogy a serpenyő tartalma ismét felforrjon, és aktiválja újra Lassú főzés opciót, vagy ■ válassza a lassú főzést a következővel: Sütés I.
A felmelegítési fázis nagyon hosszú ideig tart.	A hő elszökik, mert nincs tető. ■ A program felmelegítési fázisa alatt használjon tetőt, hacsak a „Programok” fejezet „Élelmiszerek és programok” című részében másképp nem szerepel.
A főzőlap nem melegíti a főzőedényt.	A főzőedényt olyan főzőlapon használta, amelyen az nem volt üzembe helyezve. ■ Helyezze üzembe a főzőedényt azon a főzőlapon, ahol használni kívánja (lásd a „Kezelés“ c. fejezet „A főzőedény bekapcsolása“ című részét).
Kettő vagy több főzőedényt szeretne használni a főzőlapon, és minden főzőedény kikapcsol.	A főzőedények nem voltak megfelelően bekapcsolva. ■ A főzőedényeket mindig egymás után kapcsolja be, és érintse meg a(z) *OK* vagy a(z) Főzőedény-kijelző opciót, majd a bekapcsolt főzőedény *OK* elemét (lásd a „Kezelés“ c. fejezet „ Főzőedény bekapcsolása“ c. részét).
A főzőedényt nem megfelelő főzőlapon helyezte üzembe.	Helyezze üzembe a főzőedényt a kívánt főzőlapon. Nem szükséges további beállításokat végeznie a főzőedényen vagy a főzőlapon.

Ügyfélszolgálat

A www.miele.hu/service weboldalon tájékozódhat a hibák önálló elhárításának módjáról és a Miele alkatrészekről.

Kapcsolat üzemzavar esetén

Ha olyan meghibásodást észlel, amelyet saját maga nem tud elhárítani, értesítse pl. a Miele szakkereskedőjét vagy a Miele ügyfélszolgálatát.

Időpontfoglalásról a Miele Ügyfélszolgálatánál a www.miele.hu/service oldalon tájékozódhat.

A Miele Ügyfélszolgálat elérhetőségei megtalálhatók ennek a dokumentumnak a végén.

Az ügyfélszolgálatnak szüksége lesz a modellazonosítóra és a sorozatszámra (SN). Mindkét adat megtalálható a típustáblán.

Műszaki adatok

Műszaki adatok

Frekvencia ISM-sáv	2,400 GHz – 2,4835 GHz
Frekvencia RFID/NFC	13,56 Mhz
Átviteli teljesítmény RFID/NFC	Passzív
Átviteli teljesítmény BTLE	≤ 10 mW

▶ Leggere **attentamente** le istruzioni d'uso prima di procedere al primo avvio. Si evitano così danni e rischi per sé e altre persone.

▶ Le batterie possono essere ingerite. Assicurarsi che batterie nuove e/o usate non possano essere ingerite. Tenere le batterie lontano dalla portata dei bambini.

▶ Chiudere saldamente il vano batterie dopo aver sostituito le batterie. Conservare le batterie di ricambio fuori dalla portata dei bambini.

▶ Utilizzare solo batterie integre. Sostituire immediatamente le batterie danneggiate.

▶ Le batterie non devono essere cortocircuitate o gettate nel fuoco.

▶ Se si sospetta che una batteria sia stata ingerita, recarsi immediatamente al pronto soccorso. Non dare al bambino da mangiare o da bere e non farlo vomitare.

▶ Le stoviglie di cottura M Sense sono adatte esclusivamente ai piani cottura compatibili alle stoviglie M Sense.

▶ Non friggere con le stoviglie di cottura.

▶ Seguire le istruzioni d'uso e di montaggio del piano cottura compatibile con le stoviglie di cottura M Sense. Contengono ulteriori informazioni per l'uso delle stoviglie di cottura. Se non diversamente indicato nelle istruzioni d'uso e di montaggio delle stoviglie di cottura, si applicano le specifiche contenute nelle istruzioni d'uso e di montaggio del piano cottura compatibile con le stoviglie M Sense.

▶ Utilizzare le stoviglie di cottura solo in ambito domestico per arrostire e successivamente cuocere a fuoco lento gli alimenti. Qualsiasi altro impiego non è ammesso.

▶ Prima di utilizzare per la prima volta le stoviglie di cottura, lavarle con detersivo per piatti (v. paragrafo "Pulizia e manutenzione").

▶ Per spostare le stoviglie di cottura si consiglia di sollevarle.

▶ Si consiglia di utilizzare le stoviglie di cottura solo in modalità connessa per poter usare tutte le funzioni.

▶ Se si utilizzano contemporaneamente più stoviglie su un piano cottura, assicurarsi di collegarle ai comandi delle stoviglie/della zona di cottura associati alla posizione.

▶ Accertarsi che durante il procedimento di cottura via sia un'aerazione sufficiente.

▶ Temperature molto elevate possono causare la formazione di fumo o incendiare l'olio. Non lasciare mai la padella incustodita sul piano cottura.

▶ Utilizzare solo grassi e oli che possono essere riscaldati ad alte temperature. Non spegnere mai con acqua l'olio che ha preso fuoco. Per spegnere l'olio che ha preso fuoco, utilizzare una coperta antincendio o un coperchio adatto.

▶ Le maniglie diventano molto calde se esposte al calore diretto (ad esempio, attraverso il calore prodotto dalle stoviglie di cottura). Prima di toccare le maniglie molto calde, indossare dei guanti da cucina o utilizzare delle presine.

▶ Se si posizionano coperchi sulle stoviglie di cottura per modificare il deflusso dell'aria, assicurarsi che i vapori non raggiungano le maniglie o l'elettronica delle stoviglie. Le maniglie e l'elettronica possono surriscaldarsi e danneggiarsi.

▶ Eventuali perdite possono danneggiare l'elettronica. Accertarsi che le guarnizioni delle stoviglie di cottura non vengano danneggiate e/o durante la sostituzione della batteria non vengano montate o non vengano montate correttamente.

▶ Per i programmi di cottura, aggiungere sempre l'alimento alla fine della fase di riscaldamento (il tasto non lampeggia più e viene emesso un segnale acustico).
Aggiungere un alimento prima della fine della fase di riscaldamento può compromettere il risultato della cottura.

▶ Non utilizzare oggetti duri o appuntiti all'interno delle stoviglie di cottura. Il rivestimento antiaderente può danneggiarsi. Raccomandiamo utensili da cucina in silicone o legno morbido. Non esercitare una eccessiva pressione con gli utensili in legno sul rivestimento antiaderente.

▶ Se le maniglie sono avvitate, verificare la tenuta del collegamento a vite prima di ogni utilizzo. Se necessario, stringere le viti.

Sostenibilità e tutela dell'ambiente

Smaltimento dell'imballaggio

L'imballaggio è pratico e protegge l'apparecchio da eventuali danni di trasporto.

Restituire gli imballaggi al circuito di raccolta dei materiali consente di risparmiare materie prime. Utilizzare centri di raccolta per materiali specifici ed eventuali opzioni di ritiro alternative.

Smaltimento delle apparecchiature

Le apparecchiature elettriche ed elettroniche contengono spesso materiali utili. Contengono altresì sostanze, composti e componenti che erano necessari per il funzionamento e la sicurezza dell'apparecchiatura stessa. Smaltirli in modo non adeguato o nei rifiuti domestici potrebbe nuocere alla salute e all'ambiente. In nessun caso quindi smaltire queste apparecchiature nei normali rifiuti domestici.

Il simbolo del cassonetto barrato indica che il prodotto deve essere conferito agli idonei centri di raccolta differenziata allestiti dai comuni o dalle società di igiene urbana oppure riconsegnato gratuitamente al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno. L'utente è tenuto a cancellare eventuali dati personali dall'apparecchiatura elettronica da smaltire. L'adeguata raccolta differenziata contribuisce a evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Per la gestione del recupero e dello smaltimento degli elettrodomestici, Miele Italia aderisce al consorzio Ecodom (Consorzio Italiano Recupero e Riciclaggio Elettrodomestici). Smaltimento dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), ai sensi del Decr. legisl. 14 marzo 2014, n. 49 in attuazione della Direttiva 2012/19/UE e sui RAEE sullo smaltimento dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche. L'utente è tenuto per legge a rimuovere dalle apparecchiature batterie, accumulatori e lampade esausti e rimovibili, in modo non distruttivo. Conferirli agli idonei centri di raccolta differenziata dove vengono presi in consegna gratuitamente. Accertarsi che fino al momento dello smaltimento l'apparecchiatura sia tenuta lontana dai bambini.

Smaltimento di batterie e accumulatori usati

Gli apparecchi elettrici ed elettronici contengono spesso batterie e accumulatori che anche dopo l'uso non possono essere smaltiti nei normali rifiuti domestici. L'utente è tenuto per legge a rimuovere batterie e accumulatori esausti e rimovibili dalle apparecchiature e a conferirli agli idonei centri di raccolta differenziata dove vengono presi in consegna gratuitamente. Isolare i contatti metallici utilizzando del nastro adesivo, per evitare cortocircuiti. Batterie e accumulatori possono contenere sostanze nocive per la salute e l'ambiente.

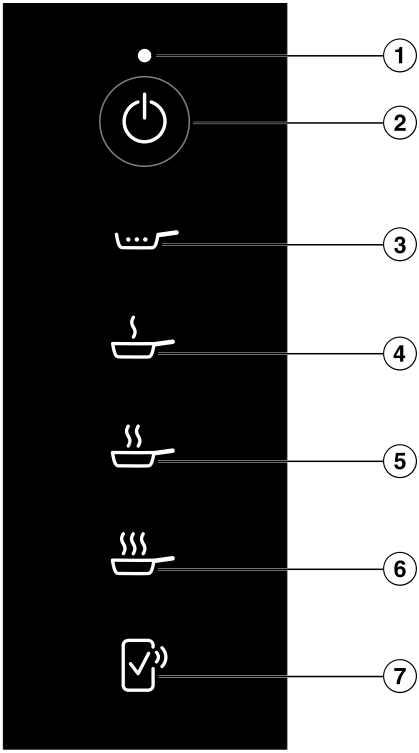
I simboli riportati su batterie e/o accumulatori forniscono ulteriori indicazioni. Le batterie al litio sono p.es. contrassegnate con "Li-ion". Il simbolo del cassonetto barrato indica che gli accumulatori e le batterie non devono essere smaltiti nei normali rifiuti domestici. È inoltre

nostro dovere specificare quanto segue: se il bidone barrato è contrassegnato da uno o diversi simboli chimici riportati, significa che sono contenuti piombo (Pb), cadmio (Cd) e/o mercurio (Hg).

Batterie e accumulatori usati contengono importanti materie prime e possono essere riciclati. La raccolta differenziata di batterie e accumulatori usati ne facilita il trattamento e il riciclaggio.

Presentazione del prodotto

Comandi e spie



① Indicatore di stato

② Tasto *Stoviglie di cottura On/Off*

③ Tasto *Sobbollire*

④ Tasto *Soffriggere I*

⑤ Tasto *Soffriggere II*

⑥ Tasto *Soffriggere III*

⑦ Tasto *Remote Confirmation*
Per ulteriori informazioni, v. par. "Connessione in rete" nel cap. "Presentazione del prodotto".

Indicatore di stato

Spia	Significato
Lampeggio in bianco	- Le stoviglie di cottura sono in attesa del primo avvio. - Le stoviglie di cottura sono in attesa di una conferma sul piano cottura. - Il piano cottura è stato spento.
Lampeggio in rosso	Il programma è stato interrotto.
2 lampeggi in rosso	Le batterie hanno uno stato di carica critico e devono essere sostituite al più presto.

Funzioni speciali

Programmi

Con i programmi delle stoviglie la potenza viene regolata automaticamente dal piano cottura, con la quale vengono riscaldate le stoviglie. La temperatura rimane quindi sempre costante. Grazie ai programmi si raggiunge e si mantiene la temperatura ideale in base all'alimento, senza necessità di regolarla manualmente.

Alcuni programmi richiedono per questo una fase di riscaldamento.

È possibile modificare le temperature impostate per i programmi Soffriggere I, II e III. Le istruzioni dettagliate sono riportate nel cap. "Modificare le impostazioni" delle istruzioni d'uso e di montaggio del piano cottura.

Ulteriori informazioni sui programmi e una tabella con esempi di pietanze e i programmi associati sono disponibili nel cap. "Programmi".

Connessione in rete

Il piano cottura è dotato di un modulo WLAN integrato. Il piano cottura può essere collegato alla rete domestica oppure solo alla cappa aspirante Miele. Il modulo WLAN consente di utilizzare l'app Miele su un terminale mobile.

Una volta collegato il piano cottura tramite WLAN, la connessione viene ristabilita automaticamente a ogni riaccensione.

Accertarsi che sul luogo di installazione del piano cottura il segnale della rete WLAN sia sufficientemente forte.

Collegando il piano cottura alla rete WLAN aumentano i consumi energetici, anche se il piano cottura è spento.

Funzioni Smart Extra tramite l'app Miele

La connessione in rete tramite l'app Miele consente di accedere a numerose funzioni Smart Extra, tra cui:

- visualizzare le informazioni di stato;
- utilizzare altre funzioni utili;
- mantenere le stoviglie di cottura allo stato di sviluppo Miele più attuale tramite gli aggiornamenti del software (possibile solo tramite connessione WLAN)

Ulteriori dettagli sulle funzioni Smart Extra sono disponibili sul sito web di Miele, nell'Apple App Store® o nel Google Play Store™.

* Offerta digitale aggiuntiva di Miele & Cie. KG. La gamma di funzioni può variare a seconda del modello e del paese. Per i prodotti e i servizi digitali di Miele nell'app Miele è richiesto il consenso alle Condizioni generali di vendita e all'Informativa sulla protezione dei dati. Miele si riserva il diritto di modificare o cessare le offerte digitali in qualsiasi momento.

Accessori su richiesta

Nello shop online di Miele, presso l'assistenza tecnica Miele o presso il rivenditore specializzato Miele, è possibile trovare prodotti appositi per la padella, p.es. un coperchio e detersivi.

È possibile accedere allo shop online di Miele tramite il seguente codice QR:

Primo avvio

Primo avvio delle stoviglie di cottura

- Le stoviglie di cottura sono al massimo tiepide.
- Le stoviglie di cottura sono vuote.

Impostare l'altitudine di installazione sul piano cottura

Di serie è impostata un'altitudine di installazione di 0–1.800 m s.l.m. Un'impostazione più precisa migliora il risultato di cottura delle stoviglie. È possibile impostare l'altitudine di installazione con una precisione di 300 m.

- Informarsi sull'altitudine del luogo di installazione.
- Regolare l'altitudine di installazione del piano cottura (v. cap. "Modificare le impostazioni" nelle istruzioni d'uso e di montaggio del piano cottura).

Attivare la spia (((•))) NFC (Near Field Communication)

Le prime 20 volte che il piano cottura viene acceso, la spia (((•))) *NFC (Near Field Communication)* si attiva automaticamente. Quando si accende il piano cottura per la ventunesima volta, la spia (((•))) *NFC (Near Field Communication)* deve essere attivata manualmente.

- Spegnere il piano cottura.
- Toccare per ca. 6 secondi ⏻ *Piano cottura On/Off*. Sul Display piano cottura vengono contati i secondi rimanenti.

Sul Display piano cottura viene visualizzato *P*.

Il Display zone di cottura/stoviglie mostra quanto segue:

- *P* e un numero indicano il parametro Quick selezionato
- a seconda del modello:

  C e un numero indicano il codice selezionato del parametro Quick selezionato

Gli altri tasti si accendono.

La spia (((•))) *NFC (Near Field Communication)* si accende.

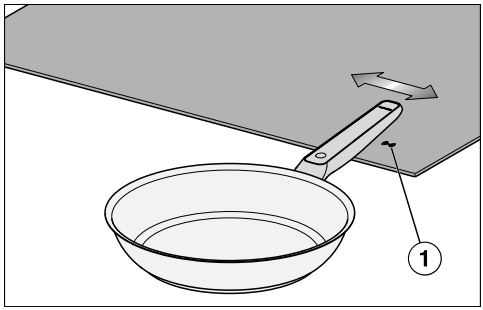
Collegare le stoviglie di cottura

La spia (((•))) *NFC (Near Field Communication)* è attivata.

- Accendere le stoviglie di cottura.

L'Indicatore di stato lampeggia in bianco.

Tutti i tasti delle stoviglie di cottura sono accesi.



- Passare con la scritta "Miele" stampata sul manico della padella da destra a sinistra a un'altezza di ca. 1 cm sulla spia accesa (((•))) *Icona NFC* ① del piano cottura.

La Display piano cottura mostra *C02* per ca. 5 secondi.

L'Indicatore di stato non si accende più.

Tutti i tasti delle stoviglie di cottura sono accesi.

Le stoviglie di cottura sono collegate al piano cottura.

Mentre la spia *NFC (Near Field Communication)* è accesa, è possibile collegare altre stoviglie al piano cottura. Il numero massimo di stoviglie di cottura collegate è riportato nelle istruzioni d'uso e di montaggio del piano cottura.

- Una volta collegate le stoviglie di cottura desiderate, premere ⏻ *Piano cottura On/Off*.

Uso

Indicazioni sulla sicurezza per l'uso

I vapori provenienti dall'uscita del vapore del coperchio possono danneggiare comandi e spie.

Allontanare l'apertura del coperchio da comandi e spie.

Accendere le stoviglie di cottura

Accendere le stoviglie di cottura su un piano cottura con più di un Comando slider

Le stoviglie di cottura sono collegate a un piano cottura M Sense compatibile con le stoviglie di cottura (v. cap. "Primo avvio").

- Posizionare le stoviglie sul piano cottura.
- Quando il piano cottura è spento, toccare ⏻ *Piano cottura On/Off*.
- Entro 10 secondi toccare ⏻ *Stoviglie di cottura On/Off*.

Tutti gli ✓ *OK* con stoviglie di cottura lampeggiano.

- Sul piano cottura: entro 10 secondi, toccare ✓ *OK*, che appartiene alle stoviglie di cottura M Sense accese.

Tutti i tasti delle stoviglie di cottura sono accesi.

Il rispettivo Display zona di cottura/stoviglie mostra *R*.

Accendere le stoviglie di cottura su un piano cottura con un Comando slider

Le stoviglie di cottura sono collegate a un piano cottura M Sense compatibile con le stoviglie di cottura (v. cap. "Primo avvio").

- Posizionare le stoviglie sul piano cottura.
- Quando il piano cottura è spento, toccare ⏻ *Piano cottura On/Off*.
- Entro 10 secondi toccare ⏻ *Stoviglie di cottura On/Off*.

I display relativi alle stoviglie di cottura si accendono con le stoviglie.

- Sul piano cottura: entro 10 secondi, toccare il Display stoviglie relativo alle stoviglie di cottura M Sense accese.

La luce del Display stoviglie delle stoviglie di cottura è intensa, mentre quella degli altri display relativi alle stoviglie è dimmerata.

- Toccare ✓ *OK* del piano cottura.

Tutti i tasti delle stoviglie di cottura sono accesi.

Il rispettivo Display stoviglie mostra *R*.

Accendere più stoviglie di cottura

Su un piano cottura è possibile utilizzare più stoviglie contemporaneamente. Le stoviglie di cottura devono essere accese in sequenza.

- Per accendere un'altra stoviglia procedere come descritto al cap. "Uso", nel par. "Accendere le stoviglie di cottura".

Spegnere le stoviglie di cottura

Spegnere le stoviglie di cottura

- Toccare ⏻ *Stoviglie di cottura On/Off*.

L'Indicatore di stato non si accende più.

Le stoviglie di cottura sono spente.

Spegnere le stoviglie di cottura e il piano cottura

- Toccare ⏻ *Piano cottura On/Off*.

L'Indicatore di stato lampeggia per ca. 10 secondi.

Il piano cottura e le stoviglie di cottura sono spenti.

Attivare i programmi Soffriggere I, II o III

Il programma giusto per l'alimento è riportato al cap. "Programmi".

Le stoviglie di cottura sono accese (v. cap. "Uso", par. "Accendere le stoviglie di cottura").

- Aggiungere alle stoviglie di cottura grasso o olio con un punto di fumo corrispondente alla temperatura impostata (v. cap. "Programmi").
- Toccare il tasto del programma desiderato.

Aggiungere un alimento prima della fine della fase di riscaldamento di un programma Soffriggere può compromettere il risultato della cottura.
Aggiungere sempre l'alimento solo al termine della fase di riscaldamento.

I programmi prevedono una fase di riscaldamento. Se le stoviglie di cottura non sono alla temperatura impostata, inizia la fase di riscaldamento.

Il tasto del programma selezionato pulsa a luce intensa fino alla fine del riscaldamento. Gli altri tasti sono accesi con luce dimmerata.

Dopo ca. 5 secondi il tasto del programma selezionato lampeggia, mentre gli altri tasti non si accendono più.

I comandi e i display sono in modalità di risparmio energetico.

Quando il tasto del programma selezionato rimane acceso e il piano cottura emette un segnale acustico, è stata raggiunta la fine del riscaldamento.

- Collocare l'alimento nelle stoviglie di cottura.
- Quando si è soddisfatti del risultato, terminare il procedimento di cottura. È possibile utilizzare le funzioni a tempo del piano cottura come supporto.

Suggerimento: Se si desidera sfumare l'alimento in cottura con liquidi densi come la passata di pomodoro, diluire prima l'alimento cotto lentamente, ad es. con acqua o brodo.

Attivare il programma Sobbollire

Le stoviglie di cottura hanno superato la fase di riscaldamento del programma Soffriggere I, II o III.

È necessario aggiungere almeno 250 ml di liquido non troppo denso per garantire il corretto funzionamento del processo di cottura.

- Toccare *Sobbollire* e non muovere la padella per almeno 30 secondi.

Sobbollire si accende con luce intensa. Gli altri tasti si accendono con luce dimmerata.

Dopo ca. 5 secondi *Sobbollire* rimane acceso e gli altri tasti non si accendono più.

I comandi e i display sono in modalità di risparmio energetico.

- Quando si è soddisfatti del risultato, interrompere il procedimento di cottura. È possibile utilizzare le funzioni a tempo del piano cottura come supporto.

Suggerimento: Rimanere a livello cottura per portare a ebollizione grandi quantità di liquidi. Quindi attivare Sobbollire.

Interrompere i programmi

Viene attivato un programma.

- Tenere premuto (> 2 secondi) il tasto del programma attivato.

Il programma è stato interrotto.

Tutti i tasti delle stoviglie di cottura sono accesi.

Sul Display zona di cottura/stoviglie viene visualizzato *R*.

Disattivare la modalità di risparmio energetico per i comandi e i display

- Toccare uno dei comandi e dei display non illuminati.

La modalità di risparmio energetico dei comandi e dei display viene disattivata per ca. 5 secondi.

Il tasto del programma selezionato si accende intensamente. Gli altri tasti si illuminano con luce dimmerata.

Funzioni speciali del piano cottura

Attivare le funzioni speciali del piano cottura

Con le stoviglie di cottura M Sense è possibile utilizzare tutte le funzioni speciali del piano cottura Miele, se non diversamente specificato nelle istruzioni d'uso e di montaggio del piano.

- Attivare un programma sulle stoviglie di cottura.
- Attivare la funzione speciale desiderata sul piano cottura Miele.

Il Display zona di cottura/stoviglie mostra *R* con la corrispondente spia della funzione speciale.

Disattivare la funzione speciale del piano cottura

- Disattivare la funzione speciale sul piano cottura.

La funzione speciale è disattivata. L'assistenza tramite le stoviglie di cottura M Sense è attivata.

Programmi

Sobbollire

Il programma è adatto alla cottura a fuoco lento o alla riduzione delle salse. Il programma può essere impostato al termine di un procedimento di arrostitura.

Soffriggere I

Il programma è adatto a tutti gli alimenti preparati a bassa temperatura.

Il programma riscalda le stoviglie di cottura alla temperatura impostata (di serie 150 °C) il più rapidamente possibile. Al termine di questa fase di riscaldamento, è possibile aggiungere l'alimento.

Aggiungere un alimento prima della fine della fase di riscaldamento del programma Soffriggere I può compromettere il risultato della cottura.

Aggiungere sempre l'alimento solo al termine della fase di riscaldamento.

È possibile modificare la temperatura impostata. Le istruzioni dettagliate sono riportate nel cap. "Modificare le impostazioni" delle istruzioni d'uso e di montaggio del piano cottura.

Soffriggere II

Il programma è adatto agli alimenti preparati a una temperatura media.

Il programma riscalda le stoviglie di cottura alla temperatura impostata (di serie 190 °C) il più rapidamente possibile. Al termine di questa fase di riscaldamento, è possibile aggiungere l'alimento.

Aggiungere un alimento prima della fine della fase di riscaldamento del programma Soffriggere II può compromettere il risultato della cottura.

Aggiungere sempre l'alimento solo al termine della fase di riscaldamento.

È possibile modificare la temperatura impostata. Le istruzioni dettagliate sono riportate nel cap. "Modificare le impostazioni" delle istruzioni d'uso e di montaggio del piano cottura.

Soffriggere III

Il programma è adatto per soffriggere in modo breve e intenso e/o soffriggere in modo intenso ad alte temperature.

Il programma riscalda le stoviglie di cottura alla temperatura impostata (di serie 210 °C) il più rapidamente possibile.

Aggiungere un alimento prima della fine della fase di riscaldamento del programma Soffriggere III può compromettere il risultato della cottura.

Aggiungere sempre l'alimento solo al termine della fase di riscaldamento.

È possibile modificare la temperatura impostata. Le istruzioni dettagliate sono riportate nel cap. "Modificare le impostazioni" delle istruzioni d'uso e di montaggio del piano cottura.

Alimenti e programmi delle stoviglie di cottura

Alimento	Programma[1]	Coperchio
Carne		
Ragù alla bolognese	Cuocere lentamente: Soffriggere III, Cuocere nella salsa: Sobbollire	– ✓
Salsiccia, cruda	Soffriggere I	✓
Salsiccia, precotta	Soffriggere II	✓
Carne, grande quantità	Soffriggere III	–
Polpette	Soffriggere I	✓
Macinato	Cuocere lentamente: Soffriggere II, Cuocere nella salsa: Sobbollire	– ✓
Petto di pollo, intero	Soffriggere I	✓✓
Leberkäse (polpettone/insaccato)	Soffriggere II	✓
Cotolette	Soffriggere II	–
Sciogliere il lardo	Soffriggere I	✓
Bistecca	Soffriggere II	–
Pesce		
Filetti di pesce	Soffriggere II	✓
Pesce, intero	Soffriggere I	✓✓
Gamberetti	Soffriggere II	✓
Contorni		
Patate arrosto preparate con patate cotte	Soffriggere III	✓
Patate arrosto preparate con patate crude	Soffriggere II	✓
Risotto	Cuocere lentamente: Soffriggere I, Cuocere nel brodo: Sobbollire	– ✓

Alimento	Programma[1]	Coperchio
Tortilla di patate a base di patate crude	Soffriggere II	✓
Verdura		
Verdura, cuocere	Soffriggere I	✓
Verdura, cuocere lentamente una grande quantità	Soffriggere III	–
Tortelli di patate	Soffriggere II	–
Cipolle nel burro	Soffriggere I	✓
Dolci		
Crêpes	Soffriggere I	✓
Caramello	Soffriggere II	✓
Pancake	Soffriggere I	✓
Crêpes	Soffriggere II	✓
Popcorn	Soffriggere III	✓✓
Varie		
Soffriggere nel burro	Soffriggere I	✓
Omelette	Soffriggere I	✓
Uova strapazzate	Soffriggere I	✓
Semi, tostare senza olio	Soffriggere II	✓
Salsa con soffritto di farina	Cuocere lentamente: Soffriggere I, Salsa: Sobbollire	✓ ✓
Ridurre la salsa	Sobbollire	–
Uova all'occhio di bue	Soffriggere I	✓
Specialità in tegame surgelate	Soffriggere II	✓

✓✓ Per ottenere un buon risultato, è necessario un coperchio.

✓ Si consiglia l'uso di un coperchio. Si evita così l'inutile dispersione di calore.

– Per ottenere un buon risultato, non è consentito l'uso di un coperchio.

[1] I programmi sono esempi basati sulle impostazioni di serie dei programmi. A seconda delle preferenze, è possibile utilizzare altri programmi o modificare le impostazioni del programma. Ulteriori informazioni sui programmi, come ad es. le aree di applicazione e lo svolgimento del

programma, sono disponibili nel cap. "Programmi".
Per i programmi Soffriggere, aggiungere l'alimento solo al termine della fase di riscaldamento.

Informazioni utili

Stoviglie di cottura usate

Se si smaltiscono, vendono, prendono in prestito le stoviglie di cottura o se si esegue il primo avvio di stoviglie usate, non è necessario reimpostare o cancellare le impostazioni sulle stoviglie o sul piano cottura.

Pulizia e manutenzione

Pulire le stoviglie di cottura

Le stoviglie di cottura sono idonee al lavaggio in lavastoviglie. Si raccomanda tuttavia un lavaggio manuale, per evitare la decolorazione delle plastiche.

Dopo l'uso, pulire le stoviglie di cottura con un panno umido o una spugna morbida e sciacquare con acqua calda. Osservare le indicazioni del produttore del detergente.

Non utilizzare spugne abrasive o detergenti aggressivi.

Eliminare tutti i residui di detergente, p.es. sotto acqua corrente.

Sostituzione della batteria

Il momento per la sostituzione della batteria è indicato da:

- 2 lampeggi in rosso dell'indicatore di stato.
- *BAT* sul Display zona di cottura/stoviglie

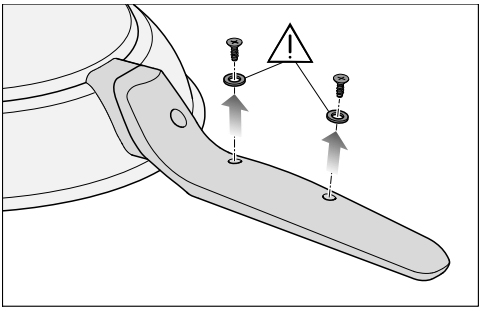
Sostituire le batterie

Cacciavite (PH 2)

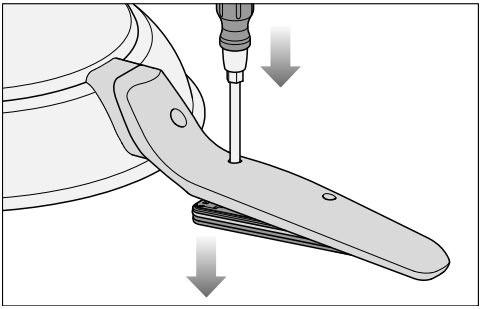
2 batterie (Murata CR2477W o Murata CR2477X o Panasonic CR2477)

Predisporre una superficie di appoggio pulita, morbida e piana.

- Capovolgere le stoviglie di cottura in modo che il lato inferiore sia rivolto verso l'alto.
- Posizionare le stoviglie di cottura sulla superficie di appoggio.



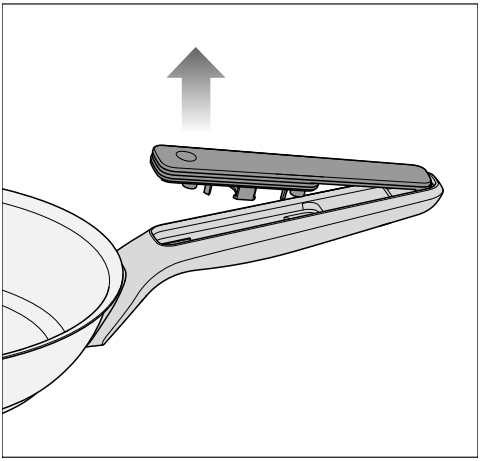
- Svitare completamente le viti sotto la maniglia e mettere da parte le viti con le guarnizioni.



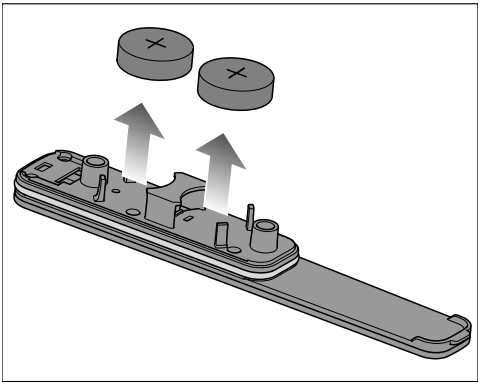
- Inserire la punta del cacciavite nel foro vuoto più vicino al fondo della padella.
- Premere il cacciavite dall'alto.

La copertura viene estratta.

- Afferrare il bordo della padella e capovolgere le stoviglie di cottura in modo che la parte inferiore sia rivolta verso il basso.

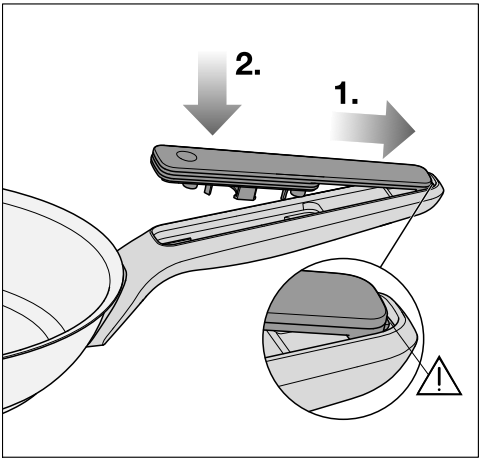


■ Rimuovere la copertura verso il bordo della padella.



■ Rimuovere le batterie dalla copertura.

■ Inserire due nuove batterie nei supporti. Il polo positivo (+) deve essere rivolto verso l'esterno.



Se non si blocca correttamente, è possibile che la copertura del vano batterie non si chiuda bene.

Prima di avvitare, verificare che la copertura sia posizionata correttamente.

■ 1. Spingere la copertura di nuovo nel supporto in modo che l'elemento di arresto scivoli nel supporto.

■ 2 Premere la copertura sulla maniglia.

■ Montare le viti e le relative guarnizioni in ordine inverso.

Risoluzione dei problemi

La maggior parte dei guasti può essere risolta in autonomia. In molti casi si possono risparmiare tempo e costi senza dover contattare l'assistenza tecnica.

Consultare il sito www.miele.it/support/customer-assistance per ulteriori informazioni su come risolvere i guasti in autonomia.

Problema	Causa e rimedio
Sul Display zona di cottura/stoviglie del piano cottura viene visualizzato *BAT*.	Le batterie hanno uno stato di carica critico e devono essere sostituite al più presto. ■ Se le batterie sono scariche, sostituirle (v. cap. "Pulizia e manutenzione", par. "Sostituire le batterie").
Sul display del piano cottura *Err* lampeggia alternato a *709*, il piano cottura e le stoviglie di cottura si spengono.	Il collegamento tra le stoviglie di cottura e il piano cottura è stato interrotto. ■ Accendere le stoviglie di cottura (v. cap. "Uso", par. "Accendere le stoviglie di cottura"). ■ Se sul piano cottura viene visualizzato nuovamente *Err 709*, provare ad accendere altre stoviglie di cottura M Sense sul piano cottura. ■ Rivolgersi all'assistenza tecnica Miele.
Un messaggio non indicato nelle presenti istruzioni d'uso viene visualizzato su una Display zona di cottura/stoviglie del piano cottura.	Il piano cottura esegue una funzione o segnala un problema. ■ Le informazioni necessarie per il funzionamento o la risoluzione dei problemi sono riportate nelle relative istruzioni d'uso e di montaggio del piano cottura.
Non è possibile eseguire il primo avvio delle stoviglie di cottura.	Verificare se le stoviglie di cottura M Sense sono già state messe in funzione. Controllare se il numero massimo di stoviglie di cottura è collegato al piano cottura. Il numero massimo di stoviglie di cottura collegate è riportato nelle istruzioni d'uso e di montaggio del piano cottura.

Problema	Causa e rimedio
I tasti non sono accesi.	Le stoviglie di cottura sono in modalità risparmio. ■ Toccare uno dei tasti non illuminati. Tutti i tasti si accendono.
	Le stoviglie di cottura non sono accese. ■ Accendere le stoviglie di cottura (v. cap. "Uso", par. "Accendere le stoviglie di cottura").
	Le stoviglie di cottura non sono state messe in funzione correttamente. ■ Mettere in funzione le stoviglie di cottura (v. cap. "Primo avvio" delle istruzioni d'uso e di montaggio del piano cottura).
	Le batterie sono scariche. ■ Sostituire le batterie (v. cap. "Pulizia e manutenzione", par. "Sostituire le batterie").
L'alimento è cotto in modo non uniforme o bruciato.	L'alimento non è mescolato o deve essere girato. ■ Mescolare regolarmente. ■ Girare o mescolare regolarmente gli alimenti durante la prima fase di cottura lenta.
	Un altro programma è più adatto alla preparazione dell'alimento. ■ Cambiare il programma. Gli esempi per la selezione di un programma sono riportate nella tabella dei programmi, v. cap. "Programmi", par. "Alimenti e programmi delle stoviglie di cottura". Assicurarsi che durante la fase di riscaldamento non vi siano altri alimenti, oltre all'olio, nelle stoviglie di cottura. ■ Provare altri programmi finché non si è soddisfatti del risultato.

Problema	Causa e rimedio
Non si è soddisfatti della cottura.	Le temperature impostate dei programmi Soffriggere non sono adeguate. ■ Modificare le temperature impostate per i programmi Soffriggere. Le istruzioni dettagliate sono riportate nel cap. "Modificare le impostazioni" delle istruzioni d'uso e di montaggio del piano cottura.
	Gli alimenti sono stati inseriti nelle stoviglie di cottura prima della fine della fase di riscaldamento di un programma Soffriggere. ■ Attendere la fine della fase di riscaldamento di ciascun programma Soffriggere prima di versare gli alimenti nella padella.
Non si è soddisfatti della cottura.	Quando si passa da un programma Soffriggere al programma Sobbollire, la temperatura si è abbassata troppo, ad es. a causa dell'aggiunta di liquido freddo. ■ Selezionare Soffriggere I per portare nuovamente a ebollizione il contenuto della padella e attivare nuovamente Sobbollire oppure ■ cuocere a fuoco lento con Soffriggere I.
La fase di riscaldamento è troppo lunga.	Il calore fuoriesce perché non è presente il coperchio. ■ Utilizzare un coperchio durante la fase di riscaldamento del programma, se non diversamente specificato nel cap. "Programmi", par. "Alimenti e programmi".
Il piano cottura non riscalda le stoviglie di cottura.	Le stoviglie di cottura sono state utilizzate su un piano cottura in cui non sono state messe in funzione. ■ Mettere in funzione le stoviglie di cottura sul piano cottura in cui si desidera utilizzarle (v. cap. "Uso", par. "Accendere le stoviglie di cottura").
Si vogliono utilizzare due o più stoviglie sul piano cottura e tutte le stoviglie di cottura si spengono.	Le stoviglie di cottura non sono state accese correttamente. ■ Accendere sempre le stoviglie di cottura una dopo l'altra e toccare ⓥ *OK* o il Display stoviglie e poi ⓥ *OK* delle stoviglie di cottura accese (v. cap. "Uso", par. "Accendere le stoviglie di cottura").
Le stoviglie di cottura sono state messe in funzione sul piano cottura sbagliato.	Mettere in funzione le stoviglie di cottura sul piano cottura desiderato. Non è necessario effettuare altre impostazioni sulle stoviglie di cottura o sul piano cottura.

Assistenza tecnica

Su www.miele.it/c/service-10.htm si possono leggere le informazioni relative alla risoluzione autonoma di guasti e ai pezzi di ricambio Miele.

Contatti in caso di guasto

In caso di guasti che non si è in grado di risolvere da soli, contattare il rivenditore Miele o il servizio di assistenza tecnica Miele.

È possibile prenotare l'assistenza tecnica online al link /www.miele.it/c/service-10.htm.

I contatti dell'assistenza tecnica Miele si trovano in fondo alle presenti istruzioni.

L'assistenza tecnica necessita dell'identificativo del modello e del numero di serie (SN). Entrambe le informazioni sono riportate nei dati della targhetta.

Dati tecnici

Dati tecnici

Frequenza Banda ISM	2,400 GHz – 2,4835 GHz
Frequenza RFID/ NFC	13,56 Mhz
Potenza di trasmissione RFID/ NFC	Passivo
Potenza di trasmissione BTLE	≤ 10 mW

▶ 初めてご使用される前に**必ず**取扱説明書をお読みください。取扱説明書をお読みいただくことで、けがからお客様を保護し、本製品の損傷を防止できます。

▶ 電池は飲み込む可能性があります。新品や使用済みの電池を飲み込まないように注意してください。電池はお子様の手の届かないところに保管してください。

▶ 電池交換後は、電池収納部をしっかりと閉じてください。予備の電池は、お子様の手の届かないところに置いてください。

▶ 損傷していない電池のみを使用してください。損傷した電池は直ちに交換してください。

▶ 電池をショートさせたり、火の中に投げ入れたりしないでください。

▶ お子様が電池を飲み込んだ可能性がある場合は、すぐに救急外来を受診してください。お子様に飲食させたり、嘔吐を促したりしないでください。

▶ M Sense クックウェアは M Sense クックウェア対応クッキングヒーターにのみ適しています。

▶ 揚げ物のために本製品を使用しないでください。

▶ M Sense クックウェア対応クッキングヒーターの操作および設置手順に従ってください。クックウェアの使用方法に関する追加情報が記載されています。本製品の操作および設置手順に特に指定がない限り、 M Sense クックウェア対応クッキングヒーターの操作および設置手順の仕様が適用されます。

▶ 本製品は、食品を炒めたり煮込んだりするための家庭用としてのみご使用いただけます。その他の用途での使用は認められていません。

▶ 初めて本製品を使用する前に、食器用洗剤で洗浄してください(「清掃とお手入れ」参照)。

▶ 調理器具は必ず持ち上げてから動かしてください。

▶ 本製品のすべての機能を利用できるよう、接続モードでのみ本製品を使用することをお勧めします。

▶ 複数のこの製品を同時にクッキングヒーターで使用する場合、それぞれを必ずその位置に対応するクックウェア/調理ゾーンコントロールに接続してください。

▶ 調理器具を使用する際は、十分な換気を確保する必要があります。

▶ 非常に高い温度は、オイルの発煙や発火の原因となります。クッキングヒーターの上に本製品を放置しないでください。

▶ 高温に耐えられる油脂のみを使用してください。油脂の火は、水で消そうとしないでください。消火には防火ブランケットまたは本製品のフタを使用してください。

▶ ハンドルは直接熱(本製品から発せられる熱など)にさらされると熱くなります。熱くなった本製品を扱うときは、オーブン用手袋や鍋つかみを着用してください。

▶ 本製品にフタをして空気の排出が変わる場合は、蒸気がハンドルや電子モジュールに向かわないように注意してください。過熱によりハンドルや電子モジュールが損傷する可能性があります。

▶ 漏れは電子モジュールを損傷する可能性があります。電池交換後は、本製品のすべてのシールが損傷していないか、正しく取り付けられていることを確認してください。

▶ 焼く・炒めるプログラムを使用する場合は、加熱段階の終了時（センサーコントロールの点滅が止まり、信号音が鳴った後）にのみ食材を入れてください。加熱段階の終了前に食材を加えると、仕上がりに影響が出る可能性があります。

▶ 調理器具の中で硬いものや先のとがったものを使用しないでください。これはこびり付き防止コーティングを傷つけるおそれがあります。キッチン用品はシリコン製か柔らかい木製のものを使うことをお勧めします。木製の調理器具を使用する際は、こびり付き防止コーティングを強く押し付けないでください。

▶ ハンドルがネジ止めされている場合は、本製品を使うたびにネジがしっかり締まっていることを確認してください。必要に応じてネジを締め直してください。

サステナビリティと環境保護

梱包材の廃棄処分

梱包材は輸送の際の損傷から保護するものです。

梱包材をリサイクルすることで、製造工程での原材料使用量を削減することができます。貴重な材料のために材料ごとの回収を利用し、返却されることをお勧めします。

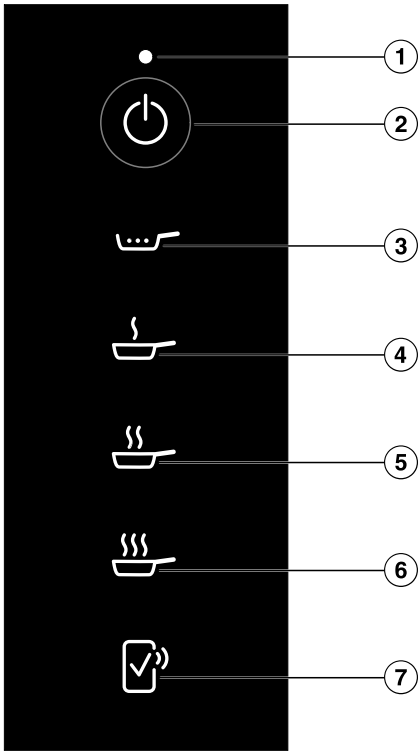
使用済み機器の廃棄処分

電気・電子機器には、多くの貴重な素材が含まれています。また、製品が正しく安全に作動するために不可欠な特定の物質、化合物、部品も含まれています。これらは家庭ごみとして廃棄したり不適切な取り扱いをしたりすると、人の健康や環境に害を及ぼす可能性があります。したがって、使用済み機器は家庭ごみと一緒に廃棄しないでください。

電気および電子機器について、お住まいの自治体の指定する廃棄物処理施設に廃棄を依頼するか、販売店のアドバイスを受けてください。法律により、廃棄前に使用済み機器からの個人データの削除などは、お客様の責任で行ってください。機器に固定されていないバッテリーや破壊せずに取り外すことが可能なランプがある場合は、取り外すことが義務付けられています。これらは適切な回収場所に持っていく必要があります。廃棄のために保管されている間、使用済み機器がお子様に危険を及ぼさないようにご注意ください。

製品を知る

操作パネルと表示ランプ



① ステータス表示

② *クックウェアのオン/オフ* ⏻ センサーコントロール

③ *煮込み* センサーコントロール

④ *焼く・炒める I* センサーコントロール

⑤ *焼く・炒める II* センサーコントロール

⑥ *焼く・炒める III* センサーコントロール

⑦ *リモート確認* センサーコントロール
詳しくは「各部の名称 – ネットワーク」を参照ください。

ステータス表示

ディスプレイ	意味
白色の点滅	- クックウェアは初期設定待ちです。 - クックウェアはクッキングヒーター上で確認待ちです。 - クッキングヒーターはオフになっています。
赤色の点滅	プログラムはキャンセルされました。
赤色の点滅が2 回	電池の充電状態が少なく、まもなく交換が必要となります。

特別機能

プログラム

クックウェアのプログラムは、クッキングヒーターがクックウェアを加熱する出力を自動的に調節します。これにより、温度は常に一定に保たれます。プログラムは調理中の食材に最適な温度を維持するため、出力レベルを手動で調整する必要がありません。

一部のプログラムでは、このために加熱プロセスが必要です。

焼く・炒めるI、II、IIIの各プログラムでは設定温度を変更できます。詳しい手順は、お使いのクッキングヒーターの取扱説明書「設定の調整」の章に記載されています。

プログラムの詳細や食材例と対応するプログラムの一覧表については、「プログラム」の章をご参照ください。

ネットワーク接続

お使いのクッキングヒーターには、内蔵のWiFiモジュールが搭載されています。クッキングヒーターはご自宅のネットワークに接続することができます。WiFiモジュールにより、Mieleアプリをモバイルデバイスで利用可能になります。

一度WiFiで接続されたクッキングヒーターは、電源を入れるたびに自動的に接続が確立されます。

クッキングヒーターを設置する場所で、WiFiネットワークの信号が十分に強いことを確認してください。

クッキングヒーターをWiFiネットワークに接続すると、クッキングヒーターの電源をオフにしても、電力消費が増えます。

Mieleアプリ*によるSmart Extras(スマートエクストラ)

Mieleアプリ経由のネットワーク接続により、数多くのSmart Extrasにアクセスできます。これには以下の機能が含まれます。

- ステータス情報にアクセスします。
- 追加の便利な機能を利用します。
- ソフトウェアアップデートによる、クックウェアの最新のMieleの機能へのアップデート(WiFi接続時のみ可能)。

Smart Extrasの詳細情報は、Mieleのウェブサイト、Apple App Store®、またはGoogle Play Store™でご覧いただけます。

*これは、Miele & Cie. KGが提供する別のデジタルサービスです。機能の範囲は、モデルや国によって異なる場合があります。Mieleアプリ内のMieleデジタル製品およびサービスに関する利用規約および個人情報保護方針に同意する必要があります。Mieleは、いかなる時点においてもデジタルサービスの変更または終了する権利を有します。

別売アクセサリー

フタや洗剤など、お使いのフライパンのための製品は、Mieleオンラインショップ、Mieleカスタマーサービス、またはMiele販売店からご購入いただけます。

Mieleオンラインショップには、以下のQRコードからアクセスできます。

設定

クックウェアの初期設定

- クックウェアはぬるま湯程度の温かさです。
- クックウェアは空の状態です。

クッキングヒーターの高度設定

標準では海抜0–1,800 mの高度が設定されています。より正確な設定により、お使いのクックウェアでの調理の仕上がりが向上します。高度は300 m単位で設定可能です。

■ 設置場所の高度を確認してください。

■ クッキングヒーターの設置場所の高度を調整してください（クッキングヒーターの取扱説明書「設定の調整」の章を参照）。

(((•))) NFC（近距離無線通信） ディスプレイの起動

クッキングヒーターをオンにした最初の20 回は、 (((•))) *NFC（近距離無線通信）* ディスプレイが自動的にオンになります。21 回目にクッキングヒーターをオンにした際、 (((•))) *NFC（近距離無線通信）* ディスプレイを手動でオンにする必要があります。

■ クッキングヒーターをオフにします。

■ ① *クッキングヒーターのオン/オフ* を6 秒間タッチします。秒数は **クッキングヒーターディスプレイ** でカウントダウンされます。

クッキングヒーターディスプレイ は *P* が表示されます。

調理ゾーンディスプレイ/クックウェアディスプレイ は次のことを表示します。

- ٩ と数字は選択されたクイックパラメータを示します。
- *C* と数字は、選択されたクイックパラメータのコードを示します。

その他のセンサーコントロールが点灯します。

(((•))) *NFCアイコン* ディスプレイは、明るく点灯します。

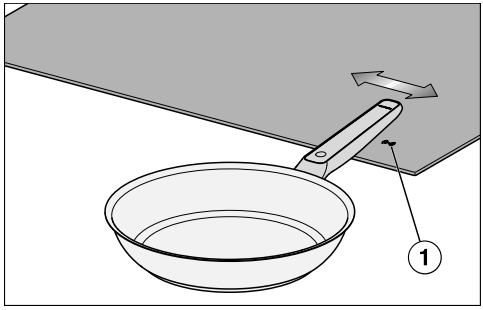
クックウェアの接続

(((•))) *NFC（近距離無線通信）* ディスプレイがオンになります。

■ クックウェアをオンにします。

ステータス表示 が白く点滅します。

クックウェアのすべてのセンサーコントロールが点灯します。



■ フライパンのハンドルに印刷されている「Miele」のロゴを、クッキングヒーターの点灯している (((•))) *NFCアイコン* ① ディスプレイの上約1 cmの位置で右から左に回します。

クッキングヒーターディスプレイ に *C02* が約5 秒間表示されます。

ステータス表示 が消えます。

クックウェアのすべてのセンサーコントロールが点灯します。

クックウェアはクッキングヒーターに接続されています。

(((•))) *NFC（近距離無線通信）* ディスプレイが点灯している間は、追加のクックウェアをクッキングヒーターに接続できます。接続可能なクックウェアの最大数は、お使いのクッキングヒーターの取扱説明書に記載されています。

■ ご希望のクックウェアを接続したら、 ① *クッキングヒーターのオン/オフ* にタッチしてください。

操作

操作に関する安全上の注意

フタの蒸気口から出る蒸気は、制御部分やインジケーターを損傷するおそれがあります。
フタの開口部を制御部分やインジケーターから離してください。

クックウェアをオンにする

1つ以上のスライダー付きクッキングヒーターでクックウェアのスイッチをオンにする

クックウェアは M Sense クックウェア対応のクッキングヒーターに接続されています（「初期設定」を参照）。

■ クックウェアをクッキングヒーターの上に置いてください。

■ クッキングヒーターがオフになっている場合は、 ① *クッキングヒーターのオン/オフ* をタッチします。

■ ⏻ *クックウェアのオン/オフ* を10 秒以内にタッチします。

クックウェアの ⊘ *OK* はすべて点滅します。

■ クッキングヒーター上で：10 秒以内に、オンになっている M Sense 調理器具の ⊘ *OK* をタッチします。

クックウェアのすべてのセンサーコントロールが点灯します。

対応する **調理ゾーンディスプレイ/クックウェアディスプレイ** は *R* を表示します。

1つの スライダー 付きクッキングヒーターでクックウェアをオンにする

クックウェアは M Sense クックウェア対応のクッキングヒーターに接続されています（「初期設定」を参照）。

■ クックウェアをクッキングヒーターの上に置いてください。

■ クッキングヒーターがオフになっている場合は、 ① *クッキングヒーターのオン/オフ* をタッチします。

■ ⏻ *クックウェアのオン/オフ* を10 秒以内にタッチします。

クックウェアディスプレイが点灯します。

■ クッキングヒーターで：10 秒以内に、オンになっている M Sense クックウェアの **クックウェアディスプレイ** をタッチします。

対応するクックウェアの **クックウェアディスプレイ** が明るく点灯します。その他のクックウェアディスプレイは暗く点灯します。

■ クッキングヒーターの ⊘ *OK* をタッチします。

クックウェアのすべてのセンサーコントロールが点灯します。

対応する **クックウェアディスプレイ** は *R* を表示します。

複数のクックウェアをオンにする

1つのクッキングヒーターで複数のクックウェアを同時に使用できます。クックウェアは順番にオンにしてください。

■ 別のクックウェアをオンにするには、「操作 — クックウェアをオンにする」に記載の手順に従ってください。

クックウェアをオフにする

クックウェアをオフにする

■ ⏻ *クックウェアのオン/オフ* をタッチします。

ステータス表示 が消えます。

クックウェアはオフになっています。

クックウェアとクッキングヒーターをオフにする

■ ⏻ *クッキングヒーターのオン/オフ* をタッチします。

ステータス表示 が約10 秒間点滅します。

クッキングヒーターとクックウェアはオフになっています。

焼く・炒めるI ♨、II ♨、III ♨ プログラムを起動する

「プログラム」の章で食材に適したプログラムを選択できます。

クックウェアはオンになっています（詳細は「操作 – クックウェアをオンにする」を参照）。

■ 設定温度に適した発煙点の調理用油または油をクックウェアに加えてください（「プログラム」を参照）。

■ ご希望のプログラムのセンサーコントロールにタッチします。

焼く・炒めるプログラムの加熱段階終了前に食材を加えると、仕上がりに影響が出る可能性があります。
加熱段階が終了してから必ず食材を追加してください。

プログラムには加熱段階があります。クックウェアが設定温度に達していない場合、加熱段階が開始されます。

加熱段階が完了するまで、選択したプログラムのセンサーコントロールが明るく点滅します。他のセンサーコントロールは暗く点灯します。

約5 秒後、選択したプログラムのセンサーコントロールが点滅し、他のセンサーコントロールは消灯します。

コントロールとインジケーターは省エネモードになります。

加熱段階が完了すると、選択したプログラムのセンサーコントロールが常時点灯し、クッキングヒーターからブザー音が鳴ります。

■ クックウェアに食材を入れます。

■ 仕上がりに満足できる状態になったら、焼く・炒めるプロセスを終了します。クッキングヒーターのタイマー機能を使うと便利です。

ヒント: 焼いた際にできる焦げ付きをトマトピューレなどの濃厚なソースに溶かしこみたい場合（デグラッセ調理）は、事前に水やスープなどで薄めておくと良いでしょう。

煮込み ♨ プログラムを起動する

調理器具は、焼く・炒める I、II、またはIIIプログラムの加熱段階を完了しました。

煮込みプロセスを確実に機能させるため、少なくとも250 mlの液体を加えてください（液体が濃すぎないことを確認してください）。

■ ♨ *煮込み* をタッチし、少なくとも30 秒間はフライパンを動かさないでください。

♨ *煮込み* は、明るく点灯します。他のセンサーコントロールは暗く点灯します。

約5 秒後、 ♨ *煮込み* は常時点灯し、他のセンサーコントロールは消灯します。

コントロールとインジケーターは省エネモードになります。

■ 煮込み具合が満足できる状態になったら、煮込みプロセスを終了します。クッキングヒーターのタイマー機能を使うと便利です。

ヒント: 大量のものを沸騰させる際は、同じ焼く・炒めるレベルに保ってください。その後、煮込みを開始します。

プログラムのキャンセル

プログラムが作動中です。

■ 作動中のプログラムのセンサーコントロールを長押し（2 秒以上）してください。

プログラムはキャンセルされました。

クックウェアのすべてのセンサーコントロールが点灯します。

調理ゾーンディスプレイ/クックウェアディスプレイ は *R* が表示されます。

コントロールとインジケータの省エネモードを無効にする

■ 点灯していないコントロールとインジケーターのいずれかをタッチします。

コントロールとインジケーターの省エネモードが約5 秒間解除されます。

選択したプログラムのセンサーコントロールが明るく点灯します。他のセンサーコントロールは薄暗く点灯します。

クッキングヒーターの特別機能

クッキングヒーターの特別機能を起動する

お使いのMieleのクッキングヒーターの取扱説明書に特に記載がない限り、 M Sense クックウェアですべての特別機能をご利用いただけます。

■ クックウェアのプログラムを起動します。

■ Mieleのクッキングヒーターでご希望の特別機能を有効にします。

調理ゾーンディスプレイ/クックウェアディスプレイ は、対応する特別機能の表示とともに *R* が示されます。

クッキングヒーターの特別機能を無効にする

■ クッキングヒーターの特別機能を無効にしてください。

特別機能は無効にされました。M Sense クックウェアのアシスタント機能が有効化されました。

プログラム

煮込み

このプログラムは弱火で調理したり、ソースを煮詰めたりするのに適しています。このプログラムは焼く・炒めるプロセスの後に設定できます。

焼く・炒める I

このプログラムは、低温で炒めるあらゆる食材に適しています。

プログラムはクックウェアを設定温度（工場設定150 °C）まで可能な限り速く加熱します。この加熱段階の終わりに、食材を加えることができます。

焼く・炒める I プログラムの加熱段階終了前に食材を加えると、仕上がりに影響が出る可能性があります。
加熱段階が終了してから必ず食材を追加してください。

設定温度を変更できます。詳しい手順は、お使いのクッキングヒーターの取扱説明書「設定の調整」の章に記載されています。

焼く・炒める II

このプログラムは中温で炒める食材に適しています。

プログラムはクックウェア器具を設定温度（工場設定190 °C）まで可能な限り速く加熱します。この加熱段階の終わりに、食材を加えることができます。

焼く・炒める II プログラムの加熱段階終了前に食材を加えると、仕上がりに影響が出る可能性があります。
加熱段階が終了してから必ず食材を追加してください。

設定温度を変更できます。詳しい手順は、お使いのクッキングヒーターの取扱説明書「設定の調整」の章に記載されています。

焼く・炒める III

このプログラムは、短時間で高温で炒める場合や高温で集中的に焼く場合に適しています。

プログラムはクックウェアを設定温度（工場設定210 °C）まで可能な限り速く加熱します。

焼く・炒める III プログラムの加熱段階終了前に食材を加えると、仕上がりに影響が出る可能性があります。
加熱段階が終了してから必ず食材を追加してください。

設定温度を変更できます。詳しい手順は、お使いのクッキングヒーターの取扱説明書「設定の調整」の章に記載されています。

食材とクックウェアプログラム

食材	プログラム[1]	フタ
肉		
ボロネーゼソース	焼く：焼く・炒める III、 ソースで調理：煮込み	– ✓
ソーセージ、生	焼く・炒める I	✓
ソーセージ、調理済み	焼く・炒める II	✓
肉、大量	焼く・炒める III	–
パティ	焼く・炒める I	✓
肉（スライス）	焼く：焼く・炒める II、 ソースで調理：煮込み	– ✓
鶏の胸肉（丸ごと）	焼く・炒める I	✓✓
ミートローフ	焼く・炒める II	✓
カツレツ	焼く・炒める II	–
ベーコンの脂抜き	焼く・炒める I	✓
ステーキ	焼く・炒める II	–
魚		
魚の切り身	焼く・炒める II	✓
魚（丸ごと）	焼く・炒める I	✓✓
エビ	焼く・炒める II	✓
付け合わせ料理		
調理済みのじゃがいもを使ったフライドポテト	焼く・炒める III	✓
生のじゃがいもを使ったフライドポテト	焼く・炒める II	✓
リゾット	焼く：焼く・炒める I、 出汁で調理：煮込み	– ✓
生のジャガイモを使ったスペイン風オムレツ	焼く・炒める II	✓
野菜		
野菜、調理	焼く・炒める I	✓
野菜、大量に炒める	焼く・炒める III	–

食材	プログラム[1]	フタ
ポテトパンケーキ	焼く・炒める II	–
バターで炒めた玉ねぎ	焼く・炒める I	✓
デザート		
クレープ	焼く・炒める I	✓
キャラメル	焼く・炒める II	✓
アメリカ風パンケーキ	焼く・炒める I	✓
パンケーキ	焼く・炒める II	✓
ポップポーン	焼く・炒める III	✓✓
その他		
バターで焼く	焼く・炒める I	✓
オムレツ	焼く・炒める I	✓
スクランブルエッグ	焼く・炒める I	✓
種、乾煎り	焼く・炒める II	✓
ルーを使ったソース	焼く：焼く・炒める I、 ソース：煮込み	✓ ✓
ソースを減らす	煮込み	–
目玉焼き	焼く・炒める I	✓
冷凍炒め料理	焼く・炒める II	✓

✓✓ 最適の仕上がりにするにはフタが必要です。

✓ フタをお勧めします。これにより、熱が逃げるのを防ぐことができます。

– 最適な仕上がりのためには、フタの使用はおすすめしません。

[1] これらのプログラムは、プログラムの工場出荷時設定に基づく例です。ご自身の好みに合わせて、他のプログラムを使用したり、プログラムの設定を変更したりすることができます。プログラムの詳細情報（適用分野やプログラムシーケンスなど）は、「プログラム」の章でご確認いただけます。

焼く・炒めるプログラムでは、加熱段階が終了してから食材を入れてください。

知っておくと便利な情報

使用済みのクックウェア

クックウェアを廃棄する場合、売却する場合、他人に貸与する場合、または中古のクックウェアを引き渡す場合、クックウェアやクッキングヒーターの設定をリセットしたり削除したりする必要はありません。

清掃とお手入れ

クックウェアの洗浄

クックウェアは食器洗い機対応です。プラスチックの変色を防ぐためには、手洗いをおすすめします。

使用後のクックウェアは、湿らせたクリーニングクロスまたは柔らかいスポンジを使って、洗剤が溶けた熱いお湯で洗浄してください。
洗剤メーカーの指示に従ってください。

研磨剤の入った洗剤は絶対に使用しないでください。

流水などで洗剤の跡をすべて取り除きます。

電池の交換時期

電池交換の時期は次の方法で示されます。

- **ステータス表示** が赤で2 回点滅します。
- **調理ゾーンディスプレイ/クックウェアディスプレイ** の *BAT*

電池の交換

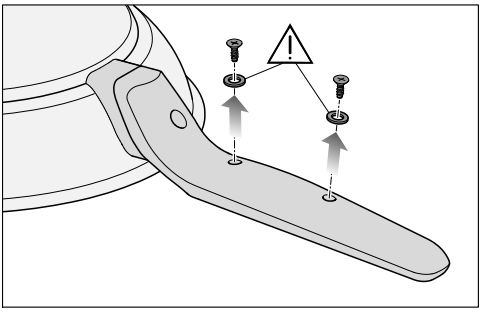
ドライバー（PH 2）

電池2 本（ムラタCR2477WまたはパナソニックムラタCR2477XまたはパナソニックCR2477）

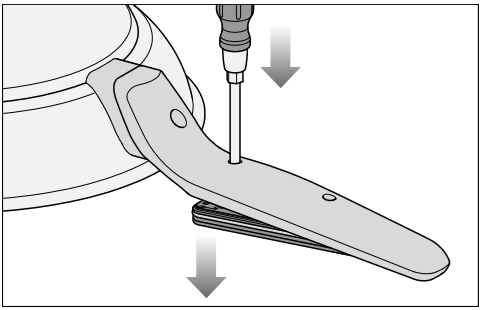
清潔で柔らかく平らな面で行います。

■ クックウェアを裏返し、底面が上を向くようにしてください。

■ クックウェアを表面に置いてください。



■ ハンドルの下のネジを完全に外し、シールとともに脇に置いておきます。

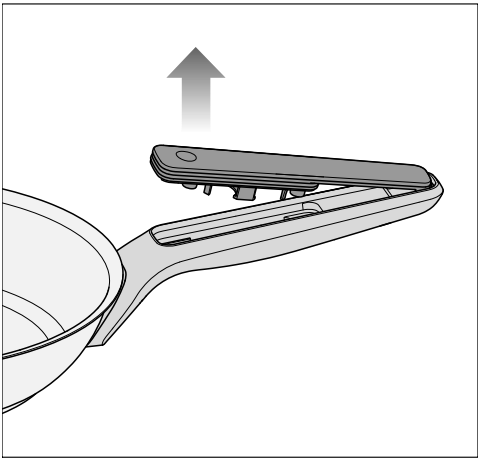


■ ドライバーの先端を、クックウェアの底に最も近い空のネジ穴に差し込みます。

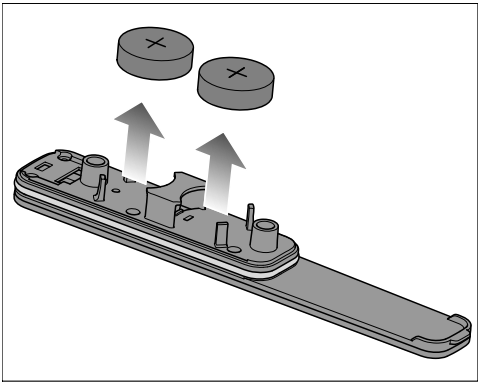
■ ドライバーを押し下げます。

これでカバーが押し出されます。

■ クックウェアの縁をしっかり握り、裏面が下になるようにひっくり返します。

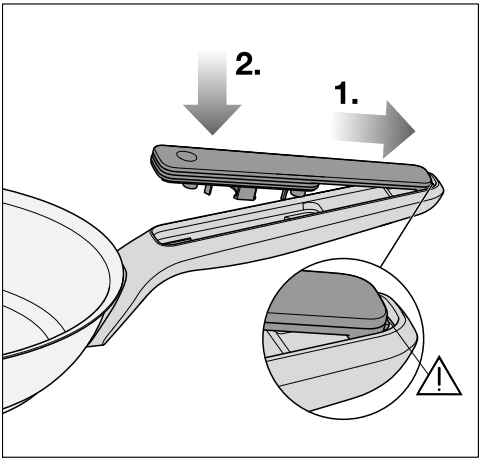


■ カバーを調理器具の縁に向かって引き抜きます。



■ カバーから電池を取り出します。

■ 新しい電池2 本をホルダーに入れます。プラス端子（+）は外側を向いている必要があります。



カバーが正しくはまらない場合、電池コンパートメントのカバーが適切にはまっていない可能性があります。
ネジで固定する前に、カバーが正しく取り付けられていることを確認してください。

■ 1. カバーをホルダーに押し戻し、リテーナーがホルダー内にスライドするようにします。

■ 2. カバーをハンドルに押し付けます。

■ ネジシールとネジを逆の順番に取り付けます。

こんなとき、どうしたらいい？

多くの機能障害や不具合は容易に解決できることがあります。たいていの場合は、カスタマーサービスへの連絡が不要なため、時間とお金の節約になります。

不具合を解決される際に役立つ詳しい情報は、www.miele.de/support/customer-assistanceをご覧ください。

問題	原因および対策
クッキングヒーターの 調理ゾーンディスプレイ/クックウェアディスプレイ は *BAT* を示している	電池の充電状態が少なく、まもなく交換が必要となります。 ■ 電池が切れたら、交換してください（「清掃とお手入れ – 電池の交換」を参照）。
クッキングヒーターディスプレイ の *Err* と *709* が交互に点滅し、クッキングヒーターとクックウェアがオフになる	クックウェアとクッキングヒーターの接続が切断されました。 ■ クックウェアをオンにします（「操作 – クックウェアをオンにする」を参照）。 ■ クッキングヒーターに再び *Err 709* が表示される場合は、クッキングヒーターの他の M Sense クックウェアをオンにしてみます。 ■ Mieleカスタマーサービスに連絡します。
この取扱説明書に記載されていないメッセージが、クッキングヒーターの 調理ゾーンディスプレイ/クックウェアディスプレイ に表示される	クッキングヒーターが機能を実行したか、問題を報告しています。 ■ 操作またはトラブルシューティングに必要な情報は、対応するクッキングヒーターの取扱説明書に記載されています。
クックウェアの初期設定ができない	M Sense クックウェアが既に初期設定されていないか確認します。 クッキングヒーターに接続されているクックウェアの最大数を確認します。接続可能なクックウェアの最大数は、お使いのクッキングヒーターの取扱説明書に記載されています。

問題	原因および対策
センサーコントロールが点灯しない。	クックウェアが省エネモードになっています。 ■ 点灯していないセンサーコントロールの1つをタッチします。 すべてのセンサーコントロールが点灯します。
	クックウェアがオンになっていません。 ■ クックウェアをオンにします（「操作 – クックウェアをオンにする」を参照）。
	調理器具が適切に初期設定されていません。 ■ クックウェアの初期設定を行います（クッキングヒーターの取扱説明書の「初期設定」の章を参照）。
	電池が切れています。 ■ 電池を交換します（「清掃とお手入れ – 電池の交換」を参照）。
食材が均一に焼けない、または焦げてしまう。	食材をかき混ぜていないか、裏返す必要があります。 ■ 定期的にかき混ぜてください。 ■ 焼く際は、定期的に食材をひっくり返したりかき混ぜたりしてください。
	別のプログラムの方が、食材の準備に適しています。 ■ プログラムを変更します。プログラムの選択例については、プログラム表の「プログラム – 食材とクックウェアプログラム」をご覧ください。加熱段階では、クックウェアに油以外の食材が入っていないことを確認してください。 ■ 結果に満足できるまで、他のプログラムを試してみてください。
焼き具合に満足できない。	焼く・炒めるプログラムの設定温度が適切ではありません。 ■ 焼く・炒めるプログラムの設定温度を変更します。詳しい手順は、お使いのクッキングヒーターの取扱説明書「設定の調整」の章に記載されています。
	焼く・炒めるプログラムが加熱段階の終了に達する前に、クックウェアに食材が追加されました。 ■ 焼く・炒めるプログラムの加熱段階が終了するまで待ってから、食材をクックウェアに入れてください。

問題	原因および対策
煮込み調理に満足できない。	焼く・炒めるプログラムから煮込みプログラムに変更する際、冷たい液体を加えるなどして温度が下がりすぎました。 ■ **焼く・ 炒める** を選択し、クックウェアの中身を再び沸騰させ、煮込み を再開します または ■ **焼く・ 炒める** で煮込みを続行します。
加熱段階が長く続く。	フタが閉まっていないため熱が逃げています。 ■「プログラム – 食材とプログラム」で特に指定がない限り、プログラムの加熱段階ではフタを使用してください。
クッキングヒーターがクックウェアを加熱していない	初期設定されていないクッキングヒーターでクックウェアを使用しました。 ■ 使用するクッキングヒーターにクックウェアの初期設定をします（「操作 – クックウェアをオンにする」を参照）。
クッキングヒーターで2 アイテム以上のクックウェアを使用しようとしたため、すべてのクックウェアがオフになりました。	クックウェアが正しくオンにされていません。 ■ クックウェアは必ず1 アイテムずつ順番にオンにし、オンにしたクックウェアの *OK* または **クックウェアディスプレイ**、次に *OK* をタッチしてください（「操作 – クックウェアのスイッチオン」参照）。
クックウェアを間違ったクッキングヒーターに初期設定しました。	クックウェアをご希望のクッキングヒーターに初期設定してください。クックウェアやクッキングヒーターにこれ以上の設定をする必要はありません。

カスタマーサービス

お客様ご自身で不具合を解決するのに役立つ情報と、Mieleのスペアパーツに関する情報は、www.miele.com/serviceからご確認ください。

故障の際の連絡先

お客様ご自身では対応できない故障が発生した場合は、Miele販売店またはMieleカスタマーサービスにご連絡ください。

Mieleカスタマーサービスの連絡先情報は、本冊子の最終ページにあります。

Mieleカスタマーサービスにご連絡いただく際には、お使いの機器の型式と製造番号(SN)をご用意ください。この情報は、型式表示シールに記載されています。

技術データ

技術データ

ISMバンド周波数	2,400 GHz – 2,4835 GHz
RFID/NFC周波数	13,56 Mhz
RFID/NFC送信出力	受動態
BTLE送信出力	≤ 10 mW

▶ Іске қосар алдында **әрқашан** пайдалану нұсқауларын оқып шығыңыз. Бұл жарақаттануды және құрылғының зақымдалуын алдын алады.

▶ Батареяларды жұтып қою қаупі бар. Жаңа және/немесе пайдаланылған батареяларды жұтуға болмайтынына көз жеткізіңіз. Батареяларды балалардан алыс ұстаңыз.

▶ Батареяларды ауыстырғаннан кейін батарея бөлімін мықтап жабыңыз. Қосалқы батареяларды балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

▶ Тек зақымдалмаған батареяларды пайдаланыңыз. Зақымдалған батареяларды дереу ауыстырыңыз.

▶ Батареяларды қысқа тұйықтауға немесе отқа тастауға болмайды.

▶ Егер сіз бала батареяны жұтып қойды деп күдіктенсеңіз, дереу жедел жәрдем бөліміне барыңыз. Балаға жеуге немесе ішуге ештеңе бермеңіз және құстыртпаңыз.

▶ M Sense асүй ыдысы тек M Sense ready асүй ыдысы конфорка панельдеріне жарамды.

▶ Ыдысты майға қуыру үшін пайдаланбаңыз.

▶ M Sense ready асүй ыдысы конфорка панеліңізді пайдалану және орнату нұсқауларын орындаңыз. Мұнда ыдыстарды қалай пайдалану керектігі туралы қосымша ақпарат бар. Егер ыдысты пайдалану және орнату нұсқаулығында басқаша көрсетілмесе, M Sense ready асүй ыдысы конфорка панеліне арналған пайдалану және орнату нұсқаулығындағы сипаттамалар қолданылады.

▶ Бұл ыдыс тек үйде тамақты қуырып, содан кейін баяу қайнату үшін пайдалануға арналған. Пайдаланудың барлық басқа түріне рұқсат етілмейді.

▶ Ыдысты бірінші рет қолданар алдында оны жуғыш сұйықтықпен тазалаңыз ("Тазалау және күту" бөлімін қараңыз).

▶ Ыдысты жылжыту үшін әрқашан оны көтеріп қойыңыз.

▶ Ыдыстың барлық функцияларын пайдалану үшін ыдысты тек қосылған режимде пайдалануды ұсынамыз.

▶ Егер сіз конфорка панелінде бірнеше ыдысты бір уақытта қолданып жатсаңыз, әрбір ыдысты әрқашан оның орналасқан жеріне байланысты ыдысқа/пісіру аймағын басқару элементіне қосыңыз.

kk - Ескертулер және қауіпсіздік жөніндегі ескертулер

▶ Ыдыстарды пайдалану кезінде бөлмені айтарлықтай желдету қажет.

▶ Өте жоғары температура майдың түтінденуіне немесе тұтануына әкелуі мүмкін. Табаны конфорка панелінде еш жағдайда қараусыз қалдырмаңыз.

▶ Тек жоғары температураға төтеп бере алатын майларды қолданыңыз. Майдан шыққан отты еш жағдайда сумен сөндіруге тырыспаңыз. Майдан шыққан өртті сөндіру үшін отқа төзімді жабынды немесе табаның қақпағын пайдаланыңыз.

▶ Тұтқалар тікелей ыстыққа ұшыраған кезде қызады (мысалы, ыдыс-аяқ шығаратын жылудан). Ыстық ыдыстармен жұмыс істегенде пешке арналған қолғаптарды немесе кәстрөл ұстағыштарын киіп алыңыз.

▶ Егер сіз ауа ағынын өзгерту үшін ыдысты қақпақпен жауып жатсаңыз, булардың тұтқаларға немесе электронды модульге бағытталмағанына көз жеткізіңіз. Бұл қызып кету нәтижесінде тұтқалар мен электронды модульге зақым келтіруі мүмкін.

▶ Ағылатын сұйықтық электронды модульді зақымдауы мүмкін. Батареяны ауыстырғаннан кейін ыдыстағы барлық тығыздағыштар зақымдалмаған және/немесе орнатылған (дұрыс орнатылған) болуы керек.

▶ Қуыру бағдарламаларын пайдаланған кезде өнімдерді тек қыздыру кезеңінің соңында қосыңыз (сенсорлық басқару жыпылықтауды тоқтатады және дыбыс сигналы беріледі). Қыздыру кезеңі аяқталғанға дейін тағам қоссаңыз, қуыру нәтижесіне әсер етуі мүмкін.

▶ Ыдыс-аяқты пайдаланған кезде, қатты немесе өткір заттарды пайдаланбаңыз. Күйікке қарсы жабынды зақымдауы мүмкін. Силиконнан немесе жұмсақ ағаштан жасалған ас үй керек-жарақтарын пайдалануды ұсынамыз. Ағаштан жасалған асүйлік керек-жарақтарын пайдаланған кезде күйікке қарсы жабынды қатты баспаңыз.

▶ Егер тұтқалар бұрандалы болса, ыдысты қолданған сайын бұрандалы қосылыстардың тығыз екенін тексеріңіз. Қажет болса, бұрандаларды қатайтыңыз.

Тұрақтылық және қоршаған ортаны қорғау

Қаптама материалдарын кәдеге жарату

Қаптама материалы тасымалдау үшін қолданылады және тасымалдау кезінде құрылғыны зақымданудан қорғайды.

Қаптама материалын қайта өңдеу шикізатты пайдалануды азайтады. Арнайы құнды материалдарды жинау нүктелерін қолданыңыз және қайтару мүмкіндігін пайдаланыңыз.

Ескі құралыңызды кәдеге жарату

Электрлік және электронды құрылғылар көптеген құнды материалдардан тұрады. Сондай-ақ олардың ішінде дұрыс жұмыс істеуі мен қауіпсіздігі үшін маңызды кейбір материалдар, қосылыстар мен компоненттер болады. Олар тұрмыстық қалдықтармен бірге кәдеге жаратылған немесе дұрыс пайдаланбаған кезде адам денсаулығы мен қоршаған ортаға қауіпті болуы мүмкін. Сондықтан ескі құрылғыны тұрмыстық қалдықтармен бірге тастамаңыз.

Оның орнына жергілікті қоғамдастықта, дилеріңізбен немесе Miele компаниясымен электрлік және электрондық құрылғыларды кәдеге жарату және қайта өңдеу үшін арнайы жинау және кәдеге жарату орындарын пайдаланыңыз. Заң бойынша кәдеге жарату үшін ескі құрылғыдан қандай да бір жеке деректердің жойылуы үшін жеке жауапкершілікте боласыз.

Заң бойынша, сіз құрылғыға мықтап бекітілмеген барлық ескі батареяларды алып тастауыңыз керек және мүмкін болса, барлық шамдарды жоймай алып тастауыңыз керек. Оларды тегін тапсыруға болатын қолайлы жинау орнына апару керек. Ескі құрылғыны қоқысқа тастау үшін сақтаған кезде балаларға қауіп төндірмейтінін тексеріңіз.

Ескі батареяларды кәдеге жарату

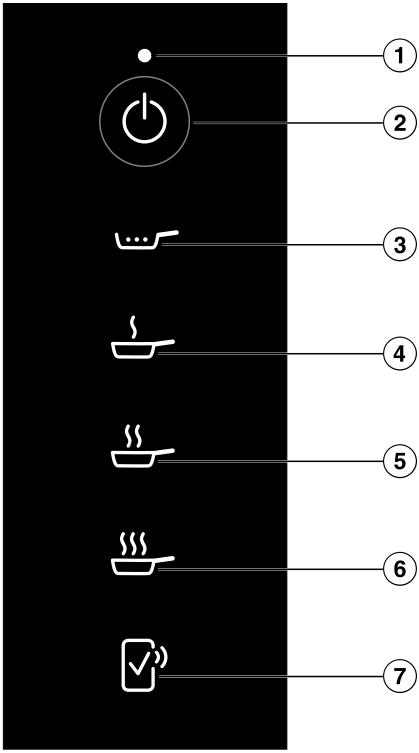
Көптеген жағдайларда электрлік және электрондық құрылғыларда батареялары бар, оларды пайдаланғаннан кейін тұрмыстық қалдық ретінде қайта өңдеуге болмайды. Заң бойынша сіз құрылғыға мықтап жабылмаған барлық ескі батареяларды алып тастауыңыз керек және оларды тегін қайтаруға болатын тиісті жинау орнына (мысалы, дүкенге) апаруыңыз керек. Қысқа тұйықталуды болдырмау үшін темір контактілерді жабысқақ таспамен оқшаулаңыз. Батареяларда адам денсаулығы мен қоршаған ортаға қауіпті заттар болуы мүмкін.

Батарея жапсырмасында келесі ақпараттар берілетін болады. Мысалы, “Li-ion” (литий-ионды) деп белгіленетін литийді қамтитын батареялар. Айқасып сызылған дөңгелек қоқыс жәшігінің таңбасы батареяларды тұрмыстық қоқысқа тастауға болмайтынын білдіреді. Сондай-ақ, бір немесе бірнеше химиялық белгілерді көрсететін айқасып сызылған дөңгелек қоқыс жәшігінің таңбасы батареяда қорғасын (Pb), кадмий (Cd) және/немесе сынап (Hg) бар екенін көрсететінін хабарлауымыз керек.

Ескі батареяларда қайта өңдеуге болатын бағалы шикізат бар. Батареяларды бөлек кәдеге жарату оларды өңдеуді және қайта өңдеуді жеңілдетеді.

Таныстыру

Басқару элементтері және индикаторлар



① Күй дисплейі дисплейі

② Асүй ыдысын Қосу/Өшіру ⏻ сенсоры

③ Баяу қайнату сенсоры

④ Қуыру I сенсоры

⑤ Қуыру II сенсоры

⑥ Қуыру III сенсоры

⑦ Қашықтан растау сенсоры
Қосымша ақпарат алу үшін "Таныстыру" бөліміндегі "Желі" бөлімін қараңыз.

Күй дисплейі дисплейі

Күй дисплейі дисплейі	Мәні
Ақ түспен жыпылықтау	- Пайдалануға беру күтілуде - Конфорка панелінде растау күтілуде - Конфорка панелі өшірілген
Қызыл түспен жыпылықтау	Бағдарлама тоқтатылды
Екі рет қызыл түспен жыпылықтайды	Батареялардың заряд күйі өте төмен,оларды жақын арада ауыстыру қажет болады.
Лүпілдеуші ақ түс	Ыдыс қыздыру фазасында
Ақ түспен үнемі жанып тұрады	Ыдыс қыздыру фазаны аяқтады

Арнайы функциялар

Бағдарламалар

Ыдыс бағдарламалары конфорка панелін ыдысты қыздыратын қуатын автоматты түрде реттейді. Бұл температураның әрқашан тұрақты болып қалатынын білдіреді. Бағдарламалар пісіру үшін сай температураны қамтамасыз етеді және сақтайды, сондықтан қуат деңгейлерін қолмен реттеудің қажеті жоқ.

Кейбір бағдарламалар бұл үшін қыздыру фазасын қажет етеді.

Табада қуыру I, II және III бағдарламалары үшін мақсатты температураларды өзгертуге болады. Толық нұсқауларды конфорка панелін пайдалану және орнату нұсқауларының "Параметрлерді реттеу" бөлімінен таба аласыз.

Бағдарламалар туралы қосымша ақпаратты және тамақ өнімдерінің мысалдары мен ұсынылған бағдарламалары бар кестені "Бағдарламалар" бөлімінен табуға болады.

Желі

Сіздің конфорка панелі біріктірілген WiFi модулімен жабдықталған. Конфорка панелі үй желісіне немесе жай ғана Miele асүй ауа сорғышына қосуға болады. WiFi модулі Miele қолданбасын мобильді құрылғыда пайдалануға мүмкіндік береді.

Сіздің конфорка панелі WiFi арқылы қосылғаннан кейін, ол қосылған сайын қосылым автоматты түрде қайта орнатылады.

Сіздің конфорка панелін орнатқыңыз келетін жерде WiFi желісінің сигналы жеткілікті күшті екеніне көз жеткізіңіз.

Сіздің конфорка панелін WiFi желісіне қосу, тіпті конфорка панелі өшірулі болса да, қуат тұтынуды арттырады.

Miele қолданбасы* арқылы Smart Қосымшалар*

Miele қосымшасы арқылы желіге қосылу көптеген Smart Қосымшаларға қол жеткізуге мүмкіндік береді, соның ішінде:

- Күй туралы ақпаратқа қол жеткізу.

- Қосымша пайдалы функцияларды пайдаланыңыз.
- Бағдарламалық жасақтама жаңартулары арқылы ыдыстарыңызды Miele компаниясының соңғы жаңалықтарымен жаңартып отырыңыз (тек WiFi байланысы арқылы мүмкін).

Smart Қосымшалар туралы қосымша ақпаратты Miele веб-сайтынан, Apple App Store® немесе Google Play Store™ дүкенінен табуға болады.

*Бұл Miele & Cie. KG ұсынған бөлек сандық ұсыныс. Функциялар ауқымы модельге және елге байланысты өзгеруі мүмкін. Miele қолданбасындағы Miele сандық өнімдері мен қызметтеріне арналған шарттар мен құпиялық саясатын қабылдау қажет. Miele кез келген уақытта сандық ұсыныстыөзгерту немесе тоқтату құқығын өзіне қалдырады.

Қосымша керек-жарақтар

Қақпақ пен тазалағыш заттар сияқты табаға арнайы бейімделген өнімдерді Miele интернет дүкенінен, Miele клиенттерге қызмет көрсету орталығынан немесе Miele мамандандырылған дилерінен сатып алуға болады.

Miele онлайн дүкеніне келесі QR коды арқылы кіре аласыз:

Пайдалануға беру

Ыдысты пайдалануға беру

- Ыдыс жылы.
- Ыдыс бос.

NFC (жақын қашықтықтағы байланыс) ((•)) іске қосу

NFC (жақын қашықтықтағы байланыс) ((•)) конфорка панелі алғашқы 10 рет қосылғанда автоматты түрде іске қосылады. Плита 11-ші рет қосылғаннан бастап, NFC (жақын қашықтықтағы байланыс) ((•)) қолмен іске қосылуы керек.

- Конфорка панелін өшіріңіз.
- Шамамен 6 секунд ⏻ *Конфорка панелін Қосу/Өшіру* басып тұрыңыз. Конфорка панелінің дисплейі дисплейінде секундтардың кері санауын көруге болады.

Конфорка панелінің дисплейі *P* көрсетеді.

келесіні көрсетеді:

- ٩ және сан таңдалған жылдам параметрді көрсетеді.
- Модельге байланысты:

  C және сан таңдалған жылдам параметрдің таңдалған кодын көрсетеді.

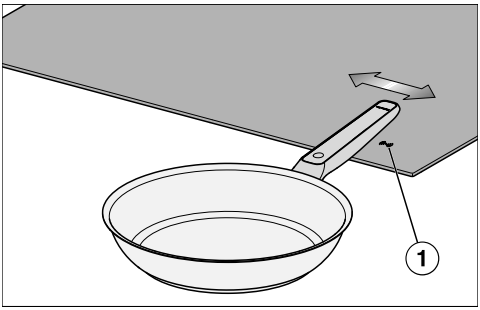
Басқа сенсорлық басқару элементтері жанады.

((•)) *NFC (жақын қашықтықтағы байланыс)* дисплейі жарқырап жанады.

Ыдысты қосу

NFC (жақын қашықтықтағы байланыс) ((•)) қосулы.

- Ыдысты іске қосыңыз.



- Табаның тұтқасында басылған "Miele" логотипін плитаның жарықтандырылған NFC белгішесі (((•))) ① шамамен 1 см жоғары оңнан солға қарай бұраңыз.

Конфорка панелінің дисплейі дисплейі шамамен 5 секунд бойы келесіні көрсетеді: C02

Ыдыс конфорка панеліне қосылған.

NFC (жақын қашықтықтағы байланыс) (((•))) жанған кезде, ас үйге арналған қосымша заттарды конфорка панеліне қосуға болады. Қосылған ыдыстардың максималды санын конфорка панеліні пайдалану және орнату жөніндегі нұсқаулықтан табуға болады.

- Қажетті ыдыстарды қосқаннан кейін, Конфорка панелін Қосу/Өшіру ⏻ сенсорды түртіңіз.

Жұмыс

Жұмыс кезіндегі қауіпсіздік жөніндегі ескертулер

Ыдысты іске қосу

Ыдыс конфорка панеліне M Sense ready асүй ыдысы қосылған ("Пайдалануға беру" бөлімін қараңыз).

- Ыдысты конфорка панеліне қойыңыз.
- Егер конфорка панелі өшірулі болса, плитадағы Конфорка панелін Қосу/Өшіру ⏻ сенсорлық басқару элементін түртіңіз.
- 10 секунд ішінде Асүй ыдысын Қосу/Өшіру⏻ сенсорлық басқару элементін түртіңіз.

Конфорка панелі: > 1 Сырғытпа сенсорлық басқару элементі

- Конфорка панелінде: тиісті пісіру аймағының/ыдыстың OK ✓ сенсорлық басқару элементін 10 секунд ішінде басыңыз.

Пісіру алаңының дисплейі/асүй ыдысының дисплейі сенсорлық басқару элементі/дисплей келесіні көрсетеді: A

Конфорка панелі: 1 Сырғытпа сенсорлық басқару элементі

- Конфорка панелінде:: тиісті ыдысты таңдау үшін Асүй ыдысының дисплейі сенсорлық басқару элементін/дисплейін 10 секунд ішінде басыңыз.

Тиісті ыдыстың Асүй ыдысының дисплейі сенсорлық басқару элементі/дисплейі жарқырап жанады.

- Конфорка панелінде OK ✓ сенсорлық басқару элементін түртіңіз.

Асүй ыдысының дисплейі сенсорлық басқару элементі/дисплей келесіні көрсетеді: A

Бірнеше ыдысты іске қосу

Бір конфорка панелінде бір уақытта бірнеше ыдысты пайдалануға болады. Ыдыстарды бірінен соң бірін қосу керек.

- Ыдыстың басқа элементін қосу үшін "Жұмыс – Ыдысты іске қосу" бөлімінде сипатталған қадамдарды орындаңыз.

Ыдысты өшіру

- Ыдыстың Асүй ыдысын Қосу/Өшіру ⏻ сенсорлық басқару элементін түртіңіз.

Күй дисплейі дисплейі өшеді.

Ыдыс өшірулі.

немесе

- Конфорка панелінде Конфорка панелін Қосу/Өшіру ⏻ сенсорлық басқару элементін түртіңіз.

Күй дисплейі дисплей шамамен 10 секунд жыпылықтайды.

Ыдыс өшірулі.

Табада қуыру I, II немесе III бағдарламаларын іске қосу

Сіз өзіңіздің тағамыңызға сәйкес бағдарламаны "Бағдарламалар" бөлімінен таба аласыз.

Ыдыс қосулы ("Жұмыс – Ыдыс іске қосу" бөлімін қараңыз).

- Ыдысқа мақсатты температураға сәйкес келетін түтіндеу нүктесі бар пісіру майын қосыңыз ("Бағдарламалар" бөлімін қараңыз).
- Қажетті бағдарламаны басқару үшін сенсорлық басқару элементін түртіңіз.

Бағдарламалардың қыздыру фазасы бар. Егер ыдыс мақсатты температурада болмаса, қыздыру фазасы басталады.

Таңдалған бағдарламаның сенсорлық басқару элементі және Күй дисплейі дисплейі қыздыру фазасы аяқталғанша жүріп тұрады. Басқа сенсорлық басқару элементтері күңгірт болып жанады.

Шамамен 5 секундтан кейін таңдалған бағдарламаның сенсорлық басқару элементі жүріп тұрады және басқа сенсорлық басқару элементтері өшеді.

Басқару элементтері мен индикаторлар энергияны үнемдеу режимінде.

Қыздыру фаза аяқталған кезде, таңдалған бағдарламаның сенсорлық басқару элементі және Күй дисплейі дисплейі үнемі жанып тұрады және конфорка панелінде дыбыстық сигнал естіледі.

- Тамақты ыдысына салыңыз.

Кеңес: Егер сіз тағамды пассата немесе туралған қызанақпен деглазирлеңіз келсе:
– Сіз мұны Табада қуыру I бағдарламасының көмегімен тікелей жасай аласыз
– Шашырауды болдырмау үшін алдымен Табада қуыру II және Табада қуыру III бағдарламалары арқылы деглазирлеу үшін басқа тағамдарды пайдаланыңыз

Баяу қайнату ♨ бағдарламасын іске қосу

Ыдыс Табада I, II немесе III қуыру бағдарламасы үшін қыздыру фазадан аяқтады.

Баяу қайнату процесінің сенімді жұмыс істеуін қамтамасыз ету үшін кем дегенде 250 мл сұйықтық қосу керек (сұйықтықтың тым қою емес екеніне көз жеткізіңіз).

- Баяу қайнату ♨ сенсорлық басқару элементін түртіңіз.

Таңдалған бағдарламаның сенсорлық басқару элементі жарқырап жанады. Басқа сенсорлық басқару элементтері күңгірт болып жанады.

Шамамен 5 секундтан кейін Баяу қайнату ♨ сенсорлық басқару элементі үнемі жанып, басқа сенсорды басқару элементтері өшеді.

Басқару элементтері мен индикаторлар энергияны үнемдеу режимінде.

Кеңес: Көп мөлшерде қайнатқанда бір қуыру деңгейінде болыңыз. Содан кейін баяу қайнатуды қосыңыз.

Басқару элементтері мен индикаторлар үшін энергия үнемдеу режимін өшіру

- Жарықтандырылмаған басқару элементтері мен индикаторларының бірін түртіңіз.

Басқару элементтері мен индикаторларға арналған энергияны үнемдеу режимі шамамен 5 секундқа өшіріледі.

Таңдалған бағдарламаның сенсорлық басқару элементі жарқырап жанады. Басқа сенсорлық басқару элементтері күңгірт болып жанады.

Конфорка панеліндегі арнайы функциялар

Конфорка панеліндегі арнайы функцияларды іске қосу

Егер конфорка панелін пайдалану және орнату нұсқауларында басқаша көрсетілмесе, сіз Miele конфорка панеліңізде барлық арнайы функцияларды M Sense асүй ыдысы бірге пайдалана аласыз.

- Ыдыстағы бағдарламаны іске қосыңыз.
- Miele конфорка панелінде арнайы функцияларды іске қосыңыз.

Пісіру алаңының дисплейі/асүй ыдысының дисплейі сенсорда/дисплейде келесі ақпарат көрсетіледі: *Я* дисплей арнайы функцияға сәйкес келеді.

Конфорка панелінде арнайы функцияларды өшіру

- Конфорка панелінде арнайы функцияны өшіріңіз.

M Sense асүй ыдысы-ден көмек көрсету аяқталды және конфорка панелі соңғы орнатылған параметрлерге сәйкес жұмыс істейді.

Бағдарламалар

Баяу қайнату ♨

Бұл бағдарлама баяу отта пісіруге немесе тұздықтарды азайтуға жарамды. Табада қуыру процесінен кейін бағдарламаны орнатуға болады.

Қуыру I

Бұл бағдарлама төмен температурада қуырылатын барлық тағамдарға жарамды.

Бағдарлама ыдысты мақсатты температураға (зауыттық параметр 150 °C) мүмкіндігінше тез қыздырады. Осы қыздыру кезеңінің соңында тағамды қосуға болады.

Егер сіз тағамды Қуыру I бағдарламасының қыздыру кезеңі аяқталғанға дейін қоссаңыз, бұл қуыру нәтижелеріне әсер етуі мүмкін.
Әрдайым қыздыру кезеңі аяқталғаннан кейін тағамды қосыңыз.

Мақсатты температураны өзгертуге болады. Толық нұсқауларды конфорка панелін пайдалану және орнату нұсқауларының "Параметрлерді реттеу" бөлімінен таба аласыз.

Қуыру II

Бағдарлама орташа температурада қуырылған тағамға жарамды.

Бағдарлама ыдысты мақсатты температураға (зауыттық параметр 190 °C) мүмкіндігінше тез қыздырады. Осы қыздыру кезеңінің соңында тағамды қосуға болады.

Егер сіз тағамды Қуыру II бағдарламасының қыздыру кезеңі аяқталғанға дейін қоссаңыз, бұл қуыру нәтижелеріне әсер етуі мүмкін.
Әрдайым қыздыру кезеңі аяқталғаннан кейін тағамды қосыңыз.

Мақсатты температураны өзгертуге болады. Толық нұсқауларды конфорка панелін пайдалану және орнату нұсқауларының "Параметрлерді реттеу" бөлімінен таба аласыз.

Қуыру III

Бағдарлама қысқа, қарқынды қуыруға және/немесе жоғары температурада қатты қуыруға жарамды.

Бағдарлама ыдысты мақсатты температураға (зауыттық параметр 210 °C) мүмкіндігінше тез қыздырады.

Егер сіз тағамды Қуыру III бағдарламасының қыздыру кезеңі аяқталғанға дейін қоссаңыз, бұл қуыру нәтижелеріне әсер етуі мүмкін.
Әрдайым қыздыру кезеңі аяқталғаннан кейін тағамды қосыңыз.

Мақсатты температураны өзгертуге болады. Толық нұсқауларды конфорка панелін пайдалану және орнату нұсқауларының "Параметрлерді реттеу" бөлімінен таба аласыз.

Тамақ және ыдыста пісіретін бағдарламалары

Тамақ	Бағдарлама[1]	Қақпақ
Ет		
Болоньезе	Етті қызартып қуыру: Табада қуыру III, тұздықта пісіру: Баяу қайнату	● ✓
Братвурст, пісірілмеген	Табада қуыру I	✓
Братвурст, алдын ала пісірілген	Табада қуыру II	✓
Ет, көп мөлшерде	Табада қуыру III	●
Ет котлеттері	Табада қуыру I	✓
Кесілген ет	Қақтап қуыру: Табада қуыру II, тұздықта пісіру: Баяу қайнату	● ✓
Тауықтың төс еті, тұтас	Табада қуыру I	✓✓
Ет орамы	Табада қуыру II	✓
Эскалоптар	Табада қуыру II	●
Беконнан майдың бөлінуі	Табада қуыру I	✓
Стейк	Табада қуыру II	●
Балық		
Балық сүбесі	Табада қуыру II	✓
Балық, тұтас	Табада қуыру I	✓✓
Асшаяндар	Табада қуыру II	✓
Гарнирлер		
Пісірілген картоптан жасалған қуырылған картоп	Табада қуыру III	✓
Шикі картоптан жасалған қуырылған картоп	Табада қуыру II	✓
Ризотто	Етті қызартып қуыру: Табада қуыру I, сорпада пісіру: Баяу қайнату	● ✓

Тамақ	Бағдарлама[1]	Қақпақ
Шикі картоптан жасалған испандық омлет	Табада қуыру II	✓
Көкөністер		
Көкөністер, пісіру	Табада қуыру I	✓
Көкөністер, көп мөлшерде қуыру	Табада қуыру III	●
Картоп құймақтары	Табада қуыру II	●
Сары майдағы пияз	Табада қуыру I	✓
Тәттілер		
Креп	Табада қуыру I	✓
Карамель	Табада қуыру II	✓
Құймақтар	Табада қуыру I	✓
Құймақтар	Табада қуыру II	✓
Попкорн	Табада қуыру III	✓✓
Басқа		
Сары майға қуыру	Табада қуыру I	✓
Өмлет	Табада қуыру I	✓
Скрэмбл	Табада қуыру I	✓
Дәндер, құрғақ күйдіру	Табада қуыру II	✓
Ұн мен май қосылған тұздық	Етті қызартып қуыру: Табада қуыру I, тұздық: Баяу қайнату	✓ ✓
Тұздықты азайтыңыз	Баяу қайнату	●
Қуырылған жұмыртқа	Табада қуыру I	✓
Вокта дайындалған мұздатылған тағамдар	Табада қуыру II	✓

✓✓ Керемет нәтижеге қол жеткізу үшін қақпақ қажет.

✓ Қақпақ ұсынылады. Бұл қажетсіз жылу жоғалуын болдырмайды.

● Керемет нәтижеге қол жеткізу үшін қақпақты қолдануға болмайды.

[1] Бағдарламалар бағдарламалардың зауыттық параметрлеріне негізделген ұсыныстар болып табылады. Басқа бағдарламаларды пайдалануға немесе бағдарламалардың параметрлерін өз қалауыңызға сай өзгертуге болады.

Білгенге – маржан

Тазалау және күтім

Ыдыстарды тазалау

Ыдыстарды ыдыс жуғыш машинада жууға болады. Пластмассаның түссізденуіне жол бермеу үшін қолмен тазалауды ұсынамыз.

Ыдысты пайдаланғаннан кейін дымқыл тазалағыш шүберекпен немесе жұмсақ губкамен ыстық сабынды суда тазалаңыз. Жуғыш заттың өндірушісінің нұсқауларын орындаңыз.

Ешқашан абразивті жуғыш заттарды пайдаланбаңыз.

Мысалы, ағып тұрған суда жуғыш заттың барлық іздерін шайып тастаңыз.

Батареяны қашан ауыстыру керек

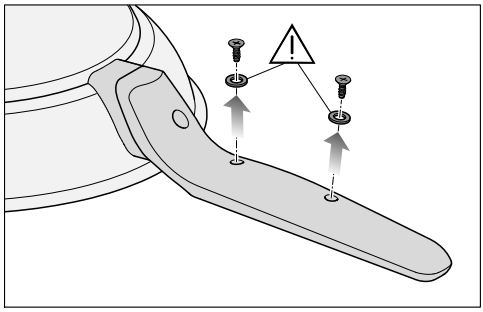
Батареяны ауыстыру уақыты Күй дисплейі дисплейімен және/немесе сенсордағы/дисплейдегі Пісіру алаңының дисплейі/асүй ыдысының дисплейі хабарламамен көрсетіледі.

Батареяларды ауыстыру

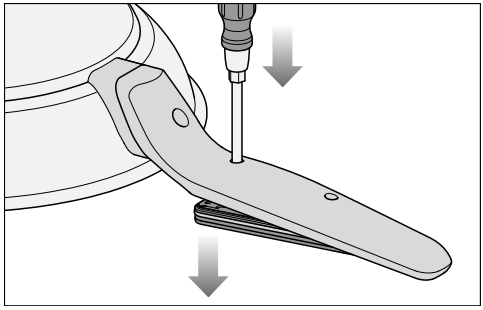
Бұрағыш (PH 2)
2 батарея (Murata CR2477W немесе Murata CR2477X немесе Panasonic CR2477)
Таза, жұмсақ және тегіс беті бар.

Біз Murata батареяларын пайдалануды ұсынамыз.

- Ыдыстың астыңғы жағын жоғары қаратып аударыңыз.
- Ыдысты бетімен төмен қойыңыз.



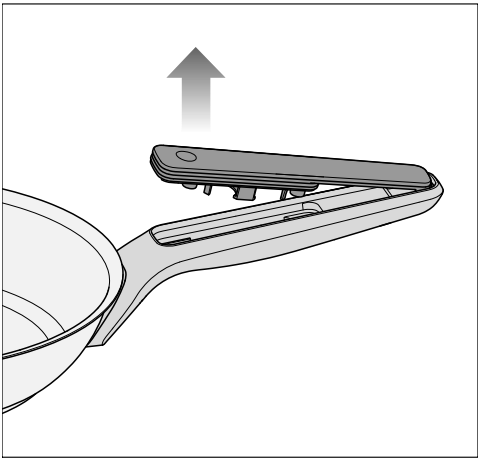
- Тұтқаның астындағы бұрандаларды толығымен бұрап, тығыздағыштармен бір жағына қойыңыз.



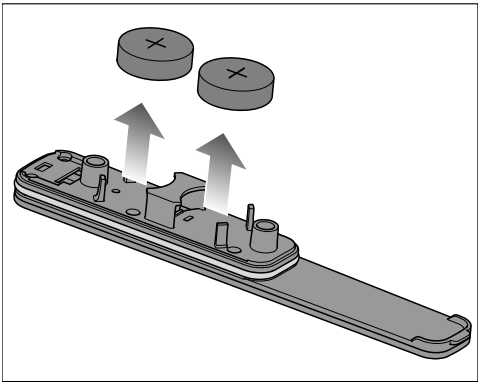
- Бұрауыштың ұшын табаның түбіне жақын орналасқан бос бұрандалы тесікке салыңыз.
- Бұрауышты төмен басыңыз.

Бұл қақпақты сыртқа шығарады.

- Ыдысты шетінен мықтап ұстап, астыңғы жағы төмен қаратылатындай етіп аударыңыз.

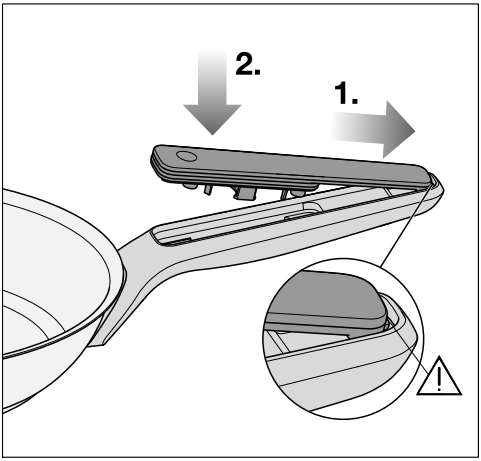


■ Қақпақты табаның шетіне қарай тартып шығарыңыз.



■ Батареяларды қақпақтан шығарыңыз.

■ Ұстағыштарға 2 жаңа батарея салыңыз. Оң терминал (+) сыртқа қарауы керек.



Егер қақпақ дұрыс қосылмаса, батарея бөлімінің қақпағы дұрыс жабылмауы мүмкін.

Қақпақты қайтадан бұрап алмас бұрын оның дұрыс орналасқанын тексеріңіз.

■ 1. Қақпақты ұстағышқа сырғып кіретіндей етіп қайтадан ұстағышқа салыңыз.

■ 2. Қақпақты тұтқаға басыңыз.

■ Бұрандалы тығыздағыштар мен бұрандаларды кері ретпен орналастырыңыз.

Ақауларды жою

Көптеген ақаулар мен мәселелерді оңай түзетуге болады. Көп жағдайда клиенттерге қызмет көрсету бөліміне хабарласпай-ақ уақыт пен ақша үнемдеуіңізге болады.

Ақауларды өз бетінше түзетуге көмектесетін қосымша ақпаратты мына сілтеме бойынша табуға болады: https://shop.miele.kz/kz/.

Мәселе	Себебі мен шешімі
Конфорка панелінде Пісіру алаңының дисплейі/асүй ыдысының дисплейі сенсоры/ дисплейі *BAT* көрсетеді.	Батареялардың заряд күйі өте төмен,оларды жақын арада ауыстыру қажет болады. ■ Батареялар таусылған кезде, оларды ауыстырыңыз ("Тазалау және күту – Батареяларды ауыстыру" бөлімін қараңыз).
Осы пайдалану нұсқауларында көрсетілмеген хабарлама плитадағы Пісіру алаңының дисплейі/асүй ыдысының дисплейі сенсорда/ дисплейде көрсетіледі.	Конфорка панелі функцияны орындайды немесе мәселе туралы хабарлайды. ■ Пайдалану немесе ақаулықтарды жою үшін қажетті ақпаратты конфорка панелін пайдалану және орнату жөніндегі тиісті нұсқаулықтан таба аласыз.
Ыдысты пайдалануға беруге болмайды.	M Sense асүй ыдысы пайдалануға берілгенін тексеріңіз. Конфорка панеліне ыдыстың максималды саны қосылғанын тексеріңіз. Қосылған ыдыстардың максималды санын конфорка панеліні пайдалану және орнату жөніндегі нұсқаулықтан табуға болады.

Мәселе	Себебі мен шешімі
Сенсорлық басқару элементтері жанбайды	Ыдыс энергия үнемдеу режимінде. ■ Жарықтандырылмаған сенсорлық басқару элементтерінің бірін түртіңіз. Барлық сенсорлық басқару элементтері жанады.
	Ыдыс қосылмаған. ■ Ыдысты қосыңыз ("Жұмыс – M Sense асүй ыдысы іске қосу" бөлімін қараңыз).
	Ыдыс дұрыс пайдалануға берілмеген. ■ Ыдысты пайдалануға беріңіз (Конфорка панелін пайдалану және орнату жөніндегі нұсқаулықтың "Іске қосу" бөлімін қараңыз).
	Батареялар таусылған. ■ Батареяларды ауыстырыңыз ("Тазалау және күту – Батареяларды ауыстыру" бөлімін қараңыз).
Қуырғаннан кейінгі тағамның көрінісіне, мысалы, қуыру уақытына қанағаттанбағансыз	Қыздыру фаза аяқталғанға дейін ыдысқа тағам қосылды. ■ Егер бағдарламада қыздыру фаза болса ("Бағдарламалар" бөлімін қараңыз), тағамды қыздыру фаза аяқталғаннан кейін ғана ыдысқа қосуға болады.
	Табада қуыру I, II және III бағдарламалары үшін мақсатты температуралар қолайлы емес. ■ Табада қуыру I, II және III бағдарламаларының мақсатты температураларын өзгертіңіз. Толық нұсқауларды конфорка панелін пайдалану және орнату нұсқауларының "Параметрлерді реттеу" бөлімінен таба аласыз.
	Орнату алаңының биіктігіне арналған параметрлер конфорка панеліне сәйкес келмейді. ■ Орнату алаңының биіктігін біліңіз. ■ Плитадағы орнату алаңының биіктігін реттеңіз (конфорка панелінің пайдалану және орнату нұсқауларының "Параметрлерді реттеу" бөлімін қараңыз).

Тұтынушыларға қызмет көрсету бөлімі

Ақауларды өз бетіңізше түзетуге көмектесетін ақпарат пен Miele қосалқы бөлшектері туралы ақпаратты www.miele.kz/service сайтынан табуға болады.

Ақаулық шыққан жағдайда хабарласу

Өзіңіз жөндей алмайтын ақаулық орын алған жағдайда Miele дилеріне немесе Miele клиенттерге қызмет көрсету бөліміне хабарласыңыз.

Miele клиенттерге қызмет көрсету бөлімінің қоңырауына тапсырыс бере аласыз, ол үшін www.miele.com/service сайтына кіріңіз.

Miele клиенттерге қызмет көрсету бөлімінің байланыс ақпаратын осы құжаттың соңынан таба аласыз.

Miele клиенттерге қызмет көрсету бөліміне хабарласқанда құрылғыңыздың модель идентификаторын және сериялық нөмірін (SN) айтыңыз. Бұл ақпаратты деректер тақтайшасынан таба аласыз.

Тасымалдау шарттары

Аспапты қаптамада көрсетілген манипуляциялық белгілеріне сәйкес тасымалдау керек. Тиеу-түсіру жұмыстары кезінде аспапты соққы жүктемелеріне ұшыратуға жол берілмейді.

Сақтау шарттары

Аспапты құрғақ және таза бөлмеде, +5-тен +35°C-қа дейінгі температурада, тікелей күн сәулесінің әсеріне ұшыратпай сақтау керек.

Сақтау мерзімі белгіленбеген

Аспаптың қызмет ету мерзімі – 10 жыл

Өндірілген күні

Өндірілген күні типтік тақтайшада ай/жыл форматында көрсетілген.

Техникалық деректер

Техникалық деректер

ISM диапазонының жиілігі	2,400 GHz – 2,4835 GHz
RFID/NFC жиілігі	13,56 Mhz
RFID/NFC тасымалдау қуаты	Пассивті
BTLE тасымалдау қуаты	≤ 10 mW

▶ 시험 작동하기 전에 **항상** 사용 설명서를 정독하십시오. 사용자의 부상과 기기 손상 모두를 예방할 수 있습니다.

▶ 배터리는 삼킬 수 있는 크기입니다. 새 배터리나 사용한 배터리를 삼키지 않도록 하십시오. 배터리는 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 보관하십시오.

▶ 배터리를 교체하고 나면 배터리칸을 확실히 닫으십시오. 배터리를 아이들의 손이 닿지 않는 곳에 보관하십시오.

▶ 손상되지 않은 배터리만 사용하십시오. 손상된 배터리는 즉시 교체하십시오.

▶ 배터리를 합선시키거나 불 속에 던지지 마십시오.

▶ 어린이가 배터리를 삼켰다고 의심되면 즉시 응급실을 방문하십시오. 어린이에게 먹거나 마실 것을 주지 말고 구토를 유도하지 마십시오.

▶ M Sense 조리 도구은(는) M Sense 조리 도구 사용 가능 쿡탑에서만 사용할 수 있습니다.

▶ 튀김 요리에는 사용하지 마십시오.

▶ M Sense 조리 도구 사용 가능 쿡탑의 사용 및 설치 설명서를 준수하십시오. 설명서에는 사용 방법에 대한 추가 정보가 포함되어 있습니다. 달리 명시하지 않는 한, 본 조리 용기에는 M Sense 조리 도구 사용 가능 쿡탑의 사용 및 설치 설명서에 기재된 사양이 적용됩니다.

▶ 본 조리 용기는 음식을 굽거나, 볶거나, 끓일 때만 사용할 수 있는 가정용 기기입니다. 그 외 다른 목적의 사용은 허용되지 않습니다.

▶ 용기를 처음 사용하기 전에 주방 세제로 세척하십시오(“세척 및 관리” 참조).

▶ 조리 용기를 움직일 때는 항상 들어서 옮깁니다.

▶ 용기의 모든 기능을 사용할 수 있도록 연결 모드에서만 사용하는 것을 권장합니다.

▶ 쿡탑에서 여러 조리 용기를 동시에 사용하는 경우 항상 각 용기를 해당 위치의 조리 용기/쿠킹 존 컨트롤에 연결하십시오.

▶ 조리 용기를 사용할 때는 충분한 환기를 해주어야 합니다.

▶ 온도가 매우 높으면 기름에서 연기가 나거나 점화가 될 수 있습니다. 냄비를 쿡탑 위에 방치하지 마십시오.

▶ 고온에 견딜 수 있는 지방과 기름만 사용하십시오. 물을 부어 식용유 혹은 지방에 붙은 불을 끄려 하지 마십시오. 기름에 붙은 불은 방화 담요나 냄비 뚜껑을 덮어 끄십시오.

▶ 손잡이가 직접 열에 노출되면(예: 용기에서 발산되는 열로 인해) 뜨거워집니다. 뜨거운 용기를 잡을 때는 오븐 장갑이나 냄비 집게를 사용하십시오.

▶ 뚜껑을 덮어 공기 배출 방식을 변경하는 경우, 증기가 손잡이나 전자 모듈로 향하지 않도록 주의하십시오. 과열로 인해 손잡이와 전자 모듈이 손상될 수 있습니다.

▶ 누출로 인해 전자 모듈이 손상될 수 있습니다. 배터리를 교체한 후에는 모든 씰이 손상되지 않았거나 제대로 장착되어 있어야 합니다.

▶ 굽기/볶기 프로그램에서는 예열 단계(센서 버튼의 깜박임이 멈추고 신호음이 울릴 때)가 끝날 때만 튀길 음식을 넣어야 합니다.
예열 단계가 끝나기 전에 음식을 넣으면 굽기/볶기 결과에 영향을 줄 수 있습니다.

▶ 조리 용기 내부에 단단하거나 뾰족한 물체를 사용하지 않습니다. 들러붙음 방지 코팅이 손상될 수 있습니다. 실리콘 또는 무른 나무 재질의 주방용 도구를 사용할 것을 권장합니다. 나무 재질의 주방용 도구를 사용할 때 들러붙음 방지 코팅을 세게 긁지 않도록 합니다.

▶ 손잡이가 나사로 고정되어 있는 경우 사용할 때마다 나사 연결부가 단단히 조여져 있는지 확인하십시오. 필요한 경우 나사를 조이십시오.

지속 가능성 및 환경 보호

포장재 폐기

포장재는 제품 운송 중 제품이 손상되지 않도록 보호합니다.

분리수거를 통해 포장재를 재활용하면 원재료 소비량을 줄일 수 있습니다.

오래된 기기 폐기하기

전기 및 전자 제품에는 귀중한 자원이 되는 다수의 자재가 포함되어 있습니다. 또한 적절한 기능과 안전에 필수적인 특정 자재, 화합물 및 부품도 포함되어 있습니다. 이러한 요소가 가정용 쓰레기와 함께 폐기되거나 잘못 취급될 경우 건강과 환경에 유해할 수 있습니다. 따라서 오래된 기기는 가정용 쓰레기로 버리지 않습니다.

대리점, 또는 밀레와 함께 거주하는 지역 사회의 지정된 공식 수거 및 폐기 장소에 전기 및 전자 제품을 무료로 폐기하고 재활용해 주시기 바랍니다. 각 국가 법에 따라 폐기 전에 기기에 저장된 개인 데이터를 삭제하는 것은 사용자의 책임입니다. 사용자에게는 기기 내 안전하게 보관되지 않는 오래된 배터리를 분리하고, 가능한 램프를 깨뜨리지 않고 분리해야 할 법적 의무가 있습니다. 이는 적합한 수거 장소에서 이루어져야 합니다. 폐기할 제품을 보관하는 동안 위험할 수 있으므로 아이들의 손이 닿지 않게 해야 합니다.

오래된 배터리와 충전 배터리의 폐기

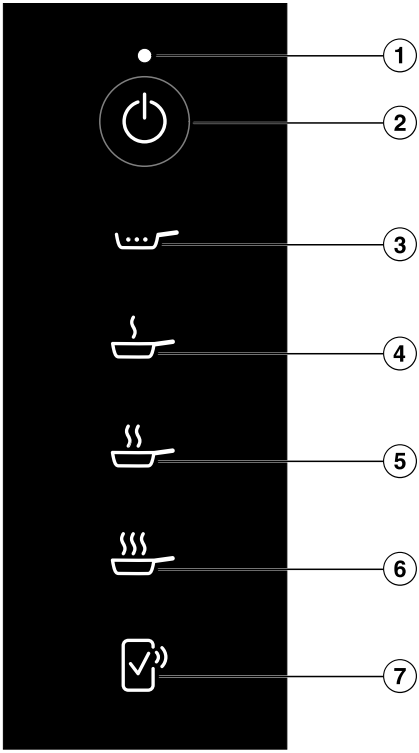
전기 및 전자기기에 배터리가 포함된 경우 가정용 쓰레기로 버려서는 안됩니다. 해당 지역 법에 따라 배터리는 분리하여 알맞은 재활용 수거함에 버려야 합니다. 해당 서비스는 무료입니다. 배터리 및 충전 배터리는 사람의 건강과 환경에 해를 끼칠 수 있는 물질을 함유하고 있습니다.

배터리 폐기에 대한 자세한 안내. 선이 그려진 배터리나 충전 배터리는 일반적인 가정용 쓰레기로 버릴 수 없다는 것을 의미합니다. 선이 그려져 있는 배터리에 한 개 이상의 화학기호가 있는 경우 배터리에 납(Pb), 카드뮴(Cd) 및 수은(Hg)이 함유되어 있다는 것을 나타냅니다.

배터리는 재활용이 가능한 물질을 포함하고 있습니다. 배터리와 충전 배터리를 따로 폐기하면, 간편하게 처리하고 재활용할 수 있습니다.

알아보기

버튼과 표시등



① 디스플레이
② ⏻ 센서
③ 센서
④ 센서
⑤ 센서
⑥ 센서
⑦ 센서
자세한 내용은 “알아보기”의 “연결”을 참조합니다.

디스플레이

디스플레이	의미
흰색 빠르게 깜박임	- 시험 작동 대기 중 - 쿡탑에서 확인을 기다리는 중 - 쿡탑이 꺼져 있음
빨간색 빠르게 깜박임	프로그램이 중단됨
빨간색 두 번 빠르게 깜박임	배터리의 충전 상태가 나빠 곧 교체해야 합니다.
흰색 깜박임	예열 단계
흰색 켜져 있음	예열 단계 완료

특수 기능

프로그램

M Sense의 프로그램은 쿡탑이 용기를 가열하는 전력을 자동으로 조절합니다. 즉, 온도가 항상 일정하게 유지됩니다. 프로그램은 조리 중인 음식의 이상적인 온도를 알아내어 유지하므로 세기 단계를 직접 조절할 필요가 없습니다.

일부 프로그램은 이를 위한 예열 단계가 필요합니다.

굽기/볶기 I, II, III 프로그램의 목표 온도를 변경할 수 있습니다. 자세한 지침은 쿡탑의 사용 및 설치 설명서의 “설정 조정하기” 섹션에서 확인할 수 있습니다.

프로그램에 대한 자세한 정보와 음식 예시 및 추천 프로그램 표는 “프로그램” 섹션에서 확인할 수 있습니다.

네트워크 연결

쿡탑에는 통합 WiFi 모듈이 장착되어 있습니다. 따라서 WiFi 네트워크 또는 밀레 주방후드에 연결할 수 있습니다. WiFI 모듈을 사용하면 모바일 기기에서 밀레 앱을 사용할 수 있습니다.

WiFI에 연결한 이후에는 전원을 켤 때마다 연결이 자동으로 다시 설정됩니다.

쿡탑을 설치하려는 장소의 WiFI 네트워크 신호가 충분히 강한지 확인합니다.

WiFi 네트워크에 연결하고 나면, 전원이 꺼진 상태에서도 에너지 소비량이 증가합니다.

밀레 앱을 통한 스마트 추가 기능*

밀레 앱을 통한 네트워크 연결로 다음과 같은 다양한 스마트 추가 기능을 이용할 수 있습니다.

- 액세스 상태 정보
- 유용한 추가 기능 사용
- 소프트웨어 업데이트를 통해 최신 밀레 개발 버전으로 유지(WiFI 연결 상태에서만 가능).

스마트 추가 기능에 대한 자세한 정보는 Miele 홈페이지, Apple App Store®, 또는 Google Play Store™에서 확인할 수 있습니다.

*이는 Miele & Cie. KG에서 제공하는 별도의 디지털 오퍼입니다. 기능 범위는 모델과 국가에 따라 달라질 수 있습니다. 밀레 앱에서 밀레 디지털 제품 및 서비스의 약관과 개인정보 처리방침에 동의해야 합니다. 밀레는 디지털 오퍼를 언제든지 변경하거나 중단할 권리를 보유합니다.

추가 구매 액세서리

뚜껑과 클리너 등 팬에 꼭 맞는 제품은 밀레 온라인몰, 밀레 고객 서비스팀 또는 밀레 매장에서 구입할 수 있습니다.

밀레 온라인 샵은 다음 QR 코드를 통해 방문할 수 있습니다.

시험 작동

M Sense 시험 작동하기

- 용기는 미지근한 온도입니다.
- 용기는 비어 있습니다.

NFC(근거리 무선 통신) ((•)) 활성화하기

NFC(근거리 무선 통신) ((•))은 쿡탑을 처음 10 번 동안 켤 때 자동으로 활성화됩니다. 11 번째부터는 직접 NFC(근거리 무선 통신) ((•))을 활성화해야 합니다.

■ 쿡탑 전원을 끕니다.

■ ⏻ *인덕션 켜기/끄기*을(를) 약 6 초 동안 누릅니다. 인덕션 화면에서 초가 줄어드는 것을 볼 수 있습니다.

인덕션 화면에 *P*이(가) 표시됩니다.

쿠킹 존 화면/조리 도구 화면에는 다음과 같은 내용이 표시됩니다.

- ꟾ와 숫자는 선택한 퀵 파라미터를 나타냅니다.
- 모델별 상이:

  *C*와 숫자는 선택한 퀵 파라미터의 선택한 코드를 나타냅니다.

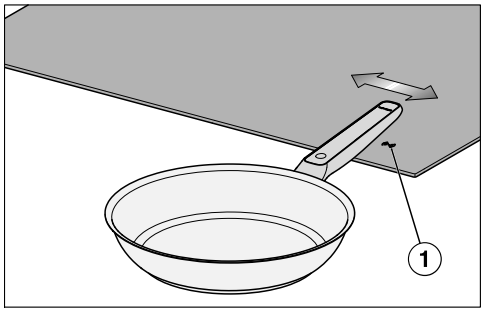
다른 센서 버튼들이 켜집니다.

((•)) *NFC(근거리 무선 통신)* 화면이 밝게 켜집니다.

M Sense 연결하기

NFC(근거리 무선 통신) ((•))이 활성화됩니다.

■ 용기의 전원을 켭니다.



■ 팬 손잡이의 “Miele” 로고를 밝게 켜진 호브의 ((•)) ① 기호 위에서 약 1 cm 정도 오른쪽에서 왼쪽으로 돌립니다.

인덕션 화면 디스플레이에 약 5 초 동안 *C02*가 표시됩니다.

쿡탑과 연결되었습니다.

NFC(근거리 무선 통신) ((•))이 켜져 있는 동안 용기를 쿡탑에 추가로 연결할 수 있습니다. 용기의 최대 연결 가능 개수는 쿡탑의 사용 및 설치 설명서에서 확인할 수 있습니다.

■ 원하는 용기를 연결한 후 인덕션 켜기/끄기 ⏻ 센서를 터치합니다.

작동

작업을 위한 안전 주의 사항

M Sense 켜기

용기는 쿡탑에 연결됩니다(“시험 작동” 참조).

■ 쿡탑에 용기를 놓습니다.

■ 쿡탑이 꺼져 있다면, 쿡탑의 ⏻ 센서 버튼을 터치합니다.

■ 10 초 이내에 ⏻ 센서 버튼을 터치합니다.

쿡탑: > 1 센서 버튼

■ 쿡탑에서: 10 초 이내에 해당 쿠킹 존/용기의 ✓ 센서 버튼을 터치합니다.

센서 버튼/디스플레이는 *R*가 표시됩니다.

쿡탑: 1 센서 버튼

■ 쿡탑: 10 초 이내에 해당 용기의 센서 버튼/디스플레이를 터치합니다.

해당 용기의 센서 버튼/디스플레이가 밝게 켜집니다.

■ ⓥ 쿡탑 센서 버튼을 터치합니다.

센서 버튼/디스플레이는 *R*가 표시됩니다.

여러 개의 M Sense 켜기

하나의 쿡탑에서 여러 용기를 동시에 사용할 수 있습니다. 용기의 전원은 차례로 켜야 합니다.

■ 다른 용기의 전원을 켜려면 “관리자 – M Sense 켜기”에 설명된 단계를 따릅니다.

M Sense 끄기

■ 용기의 ⏻ 센서 버튼을 터치합니다.

디스플레이가 꺼집니다.

전원이 꺼졌습니다.

또는

■ ⓘ 쿡탑 센서 버튼을 터치합니다.

디스플레이가 약 10 초 동안 깜박입니다.

전원이 꺼졌습니다.

굽기/볶기 I ♨, II ♨ 또는 III ♨ 프로그램 적용하기

“프로그램” 섹션에서 음식에 맞는 프로그램을 찾을 수 있습니다.

용기의 전원이 켜져 있습니다(“조작 – M Sense 켜기” 참조).

■ 목표 온도에 적합한 발연점을 가진 지방이나 기름을 넣습니다(“프로그램” 참조).

■ 원하는 프로그램의 센서 버튼을 터치합니다.

프로그램 블록에는 예열 단계가 있습니다. 목표 온도에 도달하지 않으면 예열 단계가 시작됩니다.

선택한 프로그램의 센서 버튼과 디스플레이가 예열 단계가 완료될 때까지 깜박입니다. 다른 센서 버튼은 어둡게 켜집니다.

약 5 초 후 선택한 프로그램의 센서 버튼이 깜박이고 다른 센서 버튼은 꺼집니다.

버튼들과 상태 표시등은 에너지 절약 모드입니다.

예열 단계가 완료되면 선택한 프로그램 블록의 센서 버튼과 디스플레이가 계속 켜지고 쿡탑에서 신호음이 울립니다.

■ 음식을 넣습니다.

팁: 파사타(토마토 소스레) 또는 다진 토마토로 디글레이즈(남은 육즙 등에 소스 등을 혼합해 풍미를 높이는 방법):
– 굽기/볶기 I 프로그램으로 바로 할 수 있습니다
– 튀는 것을 방지하려면 굽기/볶기 II, III 프로그램에서 다른 음식을 먼저 넣어 디글레이징 합니다.

끓이기 ♨ 프로그램 활성화하기

용기가 굽기/볶기 I, II, III 프로그램을 위한 예열 단계를 완료했습니다.

안정적으로 끓이려면 최소 250 ml의 액체를 넣어야 합니다(너무 걸쭉하지 않은지 확인).

■ ♨ 센서 버튼을 터치합니다.

선택한 프로그램에 대한 센서 버튼이 밝게 켜집니다. 다른 센서 버튼은 어둡게 켜집니다.

약 5 초 후 ♨ 센서 버튼이 켜지고 다른 센서 버튼은 꺼집니다.

버튼들과 상태 표시등은 에너지 절약 모드입니다.

팁: 많은 양을 끓일 때는 한 가지 굽기/볶기 단계를 유지합니다. 그런 다음 끓이기를 시작합니다.

컨트롤 및 상태 표시등의 에너지 절약 모드 비활성화하기

■ 불이 들어오지 않는 컨트롤 및 상태 표시등 중 하나를 터치합니다.

컨트롤 및 상태 표시등의 에너지 절약 모드는 약 5 초 동안 비활성화됩니다.

선택한 프로그램에 대한 센서 버튼이 밝게 켜집니다. 다른 센서 버튼은 어둡게 켜집니다.

쿡탑의 특수 기능

쿡탑에서 특수 기능 활성화하기

쿡탑의 사용 및 설치 설명서에 별도로 명시되어 있지 않은 한, 쿡탑의 모든 특수 기능을 사용할 수 있습니다.

■ 용기의 프로그램을 시작합니다.

■ 밀레 쿡탑의 특수 기능을 활성화합니다.

센서/디스플레이에 특수 기능에 해당하는 디스플레이와 함께*A*가 표시됩니다.

쿡탑의 특수 기능 비활성화하기

■ 쿡탑의 특수 기능을 비활성화합니다.

의 지원이 종료되고 쿡탑이 가장 최근 설정에 따라 작동합니다.

프로그램

끓이기

낮은 온도에서 요리하거나 소스를 줄일 때 적합한 프로그램입니다. 굽기/볶기 후에 프로그램을 설정할 수 있습니다.

굽기/볶기 I

낮은 온도에서 음식을 굽거나 볶을 때 적합한 프로그램입니다.

이 프로그램은 용기를 가능한 한 빨리 목표 온도(공장 설정 150 °C)로 가열합니다. 이 예열 단계가 끝나면 음식을 넣을 수 있습니다.

굽기/볶기 I 프로그램의 예열 단계가 끝나기 전에 음식을 넣으면 조리 결과에 영향을 미칠 수 있습니다.
항상 유의해서 예열 단계가 끝난 후에 음식을 넣어야 합니다.

목표 온도를 변경할 수 있습니다. 자세한 지침은 인덕션의 사용 및 설치 설명서의 “설정 조정하기” 섹션에서 확인할 수 있습니다.

굽기/볶기 II

중간 온도에서 음식을 굽거나 볶을 때 적합한 프로그램입니다.

이 프로그램은 용기를 가능한 한 빨리 목표 온도(공장 설정 190 °C)로 가열합니다. 이 예열 단계가 끝나면 음식을 넣을 수 있습니다.

굽기/볶기 II 프로그램의 예열 단계가 끝나기 전에 음식을 넣으면 조리 결과에 영향을 미칠 수 있습니다.
항상 유의해서 예열 단계가 끝난 후에 음식을 넣어야 합니다.

목표 온도를 변경할 수 있습니다. 자세한 지침은 인덕션의 사용 및 설치 설명서의 “설정 조정하기” 섹션에서 확인할 수 있습니다.

굽기/볶기 III

짧고 높은 강도로 및/또는 고온에서 집중적으로 음식을 굽거나 볶을 때 적합한 프로그램입니다.

이 프로그램은 용기를 가능한 한 빨리 목표 온도(공장 설정 210 °C)로 가열합니다.

굽기/볶기 III ♨ 프로그램의 예열 단계가 끝나기 전에 음식을 넣으면 조리 결과에 영향을 미칠 수 있습니다.
항상 유의해서 예열 단계가 끝난 후에 음식을 넣어야 합니다.

목표 온도를 변경할 수 있습니다. 자세한 지침은 인덕션의 사용 및 설치 설명서의 “설정 조정하기” 섹션에서 확인할 수 있습니다.

식품 및 M Sense 프로그램

음식	프로그램[1]	뚜껑
육류		
볼로네제	시어링: 굽기/볶기 III ♨, 소스 요리: 끓이기 ⎓	● ✓
익히지 않은 브라트부르스트(소시지의 일종)	굽기/볶기 I ♨	✓
익힌 소시지	굽기/볶기 II ♨	✓
많은 양의 고기	굽기/볶기 III ♨	●
고기 패티	굽기/볶기 I ♨	✓
얇게 썬 고기	시어링: 굽기/볶기 II ♨, 소스 요리: 끓이기 ⎓	● ✓
닭가슴살	굽기/볶기 I ♨	✓✓
미트로프	굽기/볶기 II ♨	✓
에스칼로프	굽기/볶기 II ♨	●
베이컨 기름 빼기	굽기/볶기 I ♨	✓
스테이크	굽기/볶기 II ♨	●
생선		
생선 필레	굽기/볶기 II ♨	✓
통 생선	굽기/볶기 I ♨	✓✓
새우	굽기/볶기 II ♨	✓
사이드 디쉬		
익힌 감자로 만든 감자 튀김	굽기/볶기 III ♨	✓
생감자로 만든 감자 튀김	굽기/볶기 II ♨	✓
리조토	시어링: 굽기/볶기 I ♨, 육수 요리: 끓이기 ⎓	● ✓
생감자로 만든 스페인식 오믈렛	굽기/볶기 II ♨	✓
야채		
야채 준비	굽기/볶기 I ♨	✓
야채 다량으로 볶기	굽기/볶기 III ♨	●

음식	프로그램[1]	뚜껑
감자 팬케이크	굽기/볶기 II	●
버터에 볶은 양파	굽기/볶기 I	✓
디저트		
크레페	굽기/볶기 I	✓
캐러멜	굽기/볶기 II	✓
팬케이크	굽기/볶기 I	✓
팬케이크	굽기/볶기 II	✓
팝콘	굽기/볶기 III	✓✓
기타		
버터로 굽기/볶기	굽기/볶기 I	✓
오믈렛	굽기/볶기 I	✓
스크램블 에그	굽기/볶기 I	✓
드라이 로스팅한 씨앗	굽기/볶기 II	✓
루 소스	시어링: 굽기/볶기 I, 소스: 끓이기	✓ ✓
소스 줄이기	끓이기	●
계란 후라이	굽기/볶기 I	✓
냉동 볶음 요리	굽기/볶기 II	✓

✓✓ 최적의 결과를 내려면 뚜껑을 덮어야 합니다.
✓ 뚜껑을 덮는 것이 좋습니다. 열이 불필요하게 빠져나가는 것을 막을 수 있습니다.
● 최적의 결과를 내려면 뚜껑을 덮지 않습니다.
[1] 프로그램은 프로그램의 공장 설정을 기반으로 한 권장 사항입니다. 취향에 따라 다른 프로그램을 선택하거나 원하는 대로 프로그램 설정을 변경할 수 있습니다.

알아두면 유용한 정보

청소 및 관리

M Sense 세척하기

용기는 식기세척기 세척이 가능합니다. 하지만 플라스틱의 변색을 방지하기 위해 손세척을 권장합니다.

사용한 후에는 세제를 푼 뜨거운 물에 행주나 부드러운 스펀지로 세척합니다. 세제 제조사의 사용 지침을 준수하시기 바랍니다.

마모성 세제는 절대로 사용하지 않습니다.

흐르는 물로 세제를 모두 씻어냅니다.

배터리 교체 시기

배터리 교체 시간은 디스플레이 및/또는 센서/디스플레이의 메시지로 표시됩니다.

배터리 교체하기

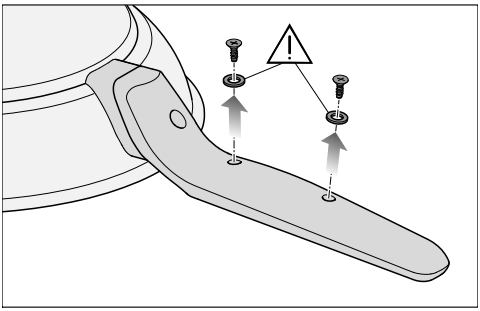
스크루드라이버(PH 2)

배터리 2 개(CR2477W)

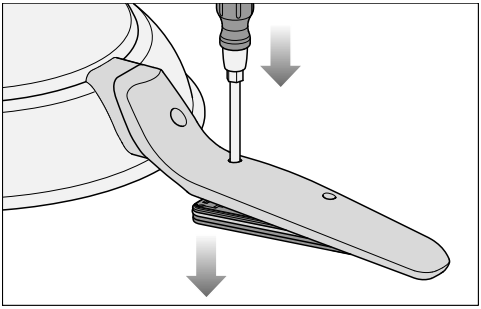
깨끗하고 부드럽고 평평한 곳에서 교체하십시오.

배터리 브랜드는 무라타를 추천합니다.

- 용기를 뒤집어 밑면이 위를 향하도록 합니다.
- 바닥에 내려놓습니다.



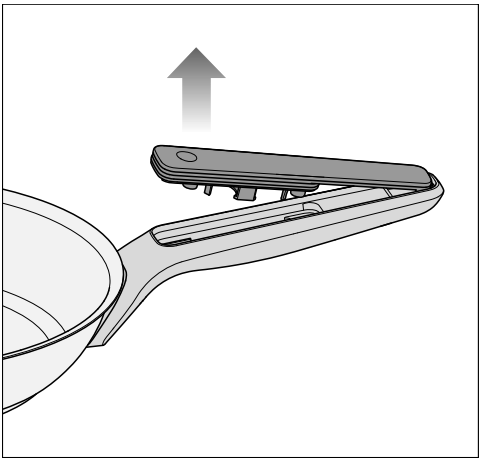
- 손잡이 아래의 나사를 완전히 풀고 씰이 있는 한쪽에 놓습니다.



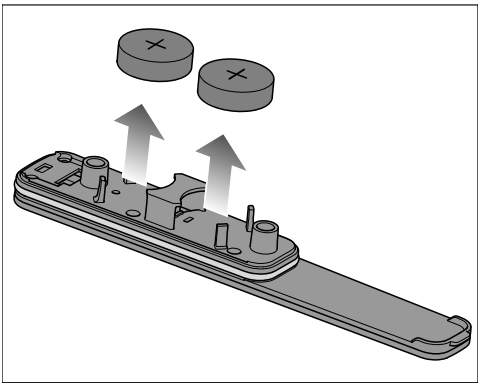
- 스크루드라이버의 끝을 팬 바닥에 가장 가까운 빈 나사 구멍에 삽입합니다.
- 스크루드라이버를 아래로 누릅니다.

이렇게 하면 커버가 밖으로 밀려납니다.

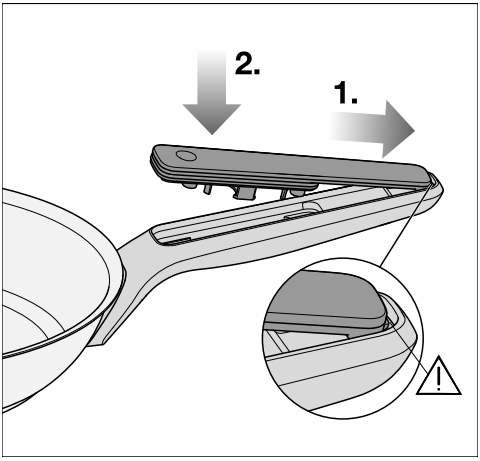
- 가장자리를 단단히 잡고 뒤집어서 밑면이 아래를 향하도록 합니다.



- 커버를 팬 가장자리 쪽으로 당겨 분리합니다.



- 커버에서 배터리를 분리합니다.
- 새 배터리 2 개를 홀더에 삽입합니다. 양극 단자(+)가 바깥쪽을 향해야 합니다.



커버가 바르게 맞물리지 않으면 제대로 닫히지 않을 수 있습니다.
다시 나사로 조이기 전에 커버가 제대로 장착되었는지 확인하십시오.

- 1. 리테이너가 홀더 안으로 미끄러지도록 커버를 홀더 안으로 다시 밀어 넣습니다.
- 2. 핸들의 커버를 누릅니다.
- 나사 씰과 나사를 역순으로 끼웁니다.

문제 해결

많은 오작동 및 고장은 손쉽게 해결할 수 있습니다. 대부분의 경우 서비스팀에 문의할 필요가 없으므로 시간과 비용을 절약할 수 있습니다.

고장을 직접 해결하기 위한 더 많은 정보는 www.miele.de/support/customer-assistance에서 찾아볼 수 있습니다.

문제	원인과 해결
쿡탑의 센서/디스플레이에 *bAt* 이 표시됩니다.	배터리의 충전 상태가 나빠 곧 교체해야 합니다. ■ 배터리가 방전되면 교체합니다(“세척 및 관리 – 배터리 교체하기” 참조).
이 사용 설명서에 선택 목록에 없는 메시지는 쿡탑의 센서/디스플레이에 표시됩니다.	쿡탑이 기능을 수행하거나 문제를 보고합니다. ■ 작동 또는 문제 해결에 필요한 정보는 해당 쿡탑의 사용 및 설치 설명서에서 찾을 수 있습니다.
M Sense는 시험 작동할 수 없습니다.	이 이미 시험 작동되었는지 확인합니다. 용기의 최대 개수가 쿡탑에 연결되어 있는지 확인합니다. 용기의 최대 연결 가능 개수는 쿡탑의 사용 및 설치 설명서에서 확인할 수 있습니다.
센서 버튼이 켜지지 않음	에너지 절약 모드 상태입니다. ■ 켜지지 않은 센서 버튼 중 하나를 터치합니다. 모든 센서 버튼이 켜집니다.
	전원이 켜져 있지 않습니다. ■ 용기를 켭니다(“조작 –M Sense 켜기” 참조).
	용기가 제대로 시험 작동되지 않았습니다. ■ 용기를 시험 작동합니다(쿡탑의 사용 및 설치 설명서의 “시운전” 섹션 참조).
	배터리가 방전되었습니다. ■ 배터리를 교체합니다(“세척 및 관리 – 배터리 교체하기” 참조).
음식이 고르지 않게 익었거나 탐	음식을 젓지 않았거나 뒤집지 않았습니다. ■ 주기적으로 저어줍니다. ■ 음식을 구울 때 주기적으로 뒤집거나 저어줍니다.

문제	원인과 해결
굽기/볶기 후 음식이 어떻게 보이는지(예 : 굽는 시간) 만족스럽지 않습니다.	예열 단계가 끝나기 전에 음식을 넣었습니다. ■ 프로그램에 예열 단계가 있는 경우(“프로그램” 참조)에는 예열 단계가 끝난 후에만 음식을 넣을 수 있습니다.
	굽기/볶기 I, II 및 III 프로그램의 목표 온도가 적합하지 않습니다. ■ 굽기/볶기 I, II 및 III 프로그램의 목표 온도를 변경합니다. 자세한 지침은 쿡탑의 사용 및 설치 설명서의 “설정 조정하기” 섹션에서 확인할 수 있습니다.
	설치 장소의 해발 고도에 대한 설정이 쿡탑에 적합하지 않습니다. ■ 설치 장소의 해발 고도를 확인합니다. ■ 쿡탑의 설치 장소의 해발 고도를 조정합니다(쿡탑 사용 및 설치 설명서의 “설정 조정하기” 섹션 참조).

고객 서비스 부서

문제를 직접 해결하기 위한 정보와 밀레 부품에 대한 정보는 www.miele.com/service에서 찾아볼 수 있습니다.

고장 시 문의

사용자가 직접 해결할 수 없는 고장은 밀레 대리점이나 밀레 서비스팀으로 문의합니다.

온라인에서 www.miele.com/service를 통해 밀레 서비스팀에 예약할 수 있습니다.

밀레 서비스팀의 연락처는 본 문서의 마지막 장에서 확인할 수 있습니다.

밀레 서비스팀에 문의할 때 기기의 모델명과 제품번호(SN)를 제공해 주시기 바랍니다. 해당 정보는 데이터 플레이트에 기재되어 있습니다.

기술 데이터

기술 데이터

ISM 주파수 대역	2,400 GHz – 2,4835 GHz
RFID/NFC 주파수	13,56 Mhz
RFID/NFC 전송 전력	수동태
BTLE 전송 전력	≤ 10 mW

▶ Prieš pirmąjį paleidimą **būtinai perskaitykite** naudojimo instrukciją. Taip apsisaugosite patys ir išvengsite prietaiso pažeidimų.

▶ Akumuliatorių baterijas galima praryti. Įsitikinkite, kad naujų ir (arba) panaudotų akumuliatorių baterijų nebus galimybės praryti. Akumuliatorių baterijas laikykite atokiau nuo vaikų.

▶ Pakeitę baterijas saugiai uždarykite baterijų skyrių. Atsargines baterijas laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.

▶ Naudokite tik nepažeistas baterijas. Nedelsiant pakeiskite sugadintas baterijas.

▶ Akumuliatorių baterijų negalima trumpai sujungti arba mesti į ugnį.

▶ Jei įtariate, kad nurijote akumuliatoriaus bateriją, nedelsdami kreipkitės į skubiosios pagalbos skyrių. Neduokite vaikui nieko valgyti ar gerti ir neskatinkite jo vemti.

▶ “M Sense” maisto ruošimo indai skirti naudoti tik su “M Sense” maisto ruošimo indams pritaikytomis kaitlentėmis.

▶ Negalima gruzdinti maisto ruošimo induose.

▶ Laikykitės jūsų “M Sense” maisto ruošimo indams pritaikytos kaitlentės naudojimo ir montavimo instrukcijos. Joje rasite daugiau informacijos apie tai, kaip naudoti maisto ruošimo indus. Jei maisto ruošimo indų naudojimo ir montavimo instrukcijoje nenurodyta kitaip, galioja jūsų “M Sense” maisto ruošimo indams pritaikytos kaitlentės naudojimo ir montavimo instrukcijoje pateikti nurodymai.

▶ Maisto ruošimo indus naudokite tik patiekalams / maistui kepti ir troškinti įprastoje buitinėje aplinkoje. Bet koks kitas naudojimas yra draudžiamas.

▶ Prieš pirmąjį naudojimą maisto ruošimo indus reikia išplauti naudojant indų ploviklį (žr. skirsnį “Valymas ir priežiūra”).

▶ Jei norite perkelti puodą, jo nestumkite.

▶ Maisto ruošimo indus rekomenduojame naudoti tik susietu režimu, kad galėtumėte naudotis visomis maisto ruošimo indų funkcijomis.

▶ Jei ant vienos kaitlentės vienu metu naudojate kelis maisto ruošimo indus, įsitikinkite, kad indai susieti su atitinkama padėtimi susijusio maisto ruošimo indo ir (arba) kepimo zonos valdikliu.

▶ Kol vyksta maisto ruošimo procesas, pasirūpinkite tinkamu vėdinimu.

▶ Dėl labai aukštos temperatūros aliejus gali pradėti skleisti dūmus arba užsidegti. Niekada nepalikite keptuvės ant kaitlentės be priežiūros.

▶ Naudokite tik tuos riebalus ir aliejų, kuriuos galima kaitinti iki aukštos temperatūros. Niekada negesinkite aliejaus sukelto gaisro vandeniu. Aliejaus sukeltam gaisrui gesinti naudokite priešgaisrinę antklodę arba atitinkamą dangtį.

▶ Rankenos įkaista veikiamos tiesioginio karščio (pvz., maisto ruošimo indų atiduodamos šilumos). Jeigu tenka liesti įkaitusias rankenas, mūvėkite pirštines arba naudokite puodkėles.

▶ Jei ant maisto ruošimo indų uždedate dangčius, kad pakeistumėte oro išleidimo angą, įsitikinkite, kad garai nepasiektų rankenų ar maisto ruošimo indų elektronikos. Rankenos ir elektronika gali perkaisti ir būti pažeisti.

▶ Dėl nesandarumo gali būti pažeista elektronika. Keisdami baterijas įsitikinkite, kad sandarikliai ant maisto ruošimo indų yra nepažeisti ir (arba) teisingai pritvirtinti.

▶ Naudodami kepimo programas maisto produktą visada dėkite tik įkaitinimo fazės pabaigoje (mygtukas nustoja mirksėti ir pasigirsta signalas).
Jei maisto produktą įdėsite nepasibaigus įkaitinimo fazei, gali pablogėti kepimo rezultatas.

▶ Maisto ruošimo indams plauti nenaudokite kietų arba smailių daiktų. Galite pažeisti nelimpančią dangą. Mes rekomenduojame naudoti silikoninius arba minkštos medienos virtuvės reikmenis. Medinių virtuvės reikmenų per stipriai nespauskite prie nelimpančios dangos.

▶ Jei rankenos prisukamos varžtais, prieš kiekvieną naudojimą patikrinkite, ar varžtinė jungtis tvirta. Jei reikia, priveržkite varžtus.

Tvarumas ir aplinkos apsauga

Pakuotės utilizavimas

Pakuotė, skirta prietaiso gabenimui, apsaugo jį nuo pažeidimų gabenant.

Grąžinant pakuotę perdirbimui, taupomos žaliavos. Pasinaudokite konkrečių medžiagų surinkimo punktais ir grąžinimo galimybėmis.

Seno prietaiso utilizavimas

Elektros ir elektroniniuose prietaisuose naudojamos vertingos medžiagos. Juose taip pat yra medžiagų, mišinių ir konstrukcinių elementų, kurie reikalingi nepriekaištingam įrangos veikimui bei saugumui užtikrinti. Patekusios į buitines atliekas arba naudojamos netinkamai, šios medžiagos gali pakenkti žmonių sveikatai ir aplinkai. Senos įrangos jokiu būdu nemeskite kartu su buitinėmis atliekomis.

Pristatykite prietaisą į artimiausią nenaudojamos elektros ir elektroninės įrangos nemokamo surinkimo punktą perdirbimui ir utilizavimui, grąžinkite pardavėjui arba “Miele”. Prieš pristatydami seną prietaisą utilizuoti, ištrinkite visus asmeninius duomenis. Įstatymuose numatyta tvarka esate įpareigotas išimti iš prietaiso senas baterijas ir akumuliatorius, kurių nereikia išardyti. Taip pat galima išimti lempas ir jų nepažeisti. Pristatykite juos į specializuotą surinkimo punktą, kur šie yra neatlygintinai surenkami. Pasirūpinkite, kad išvežti skirta sena įranga būtų laikoma vaikams nepasiekiamoje vietoje.

Senų baterijų ir akumuliatorių grąžinimas

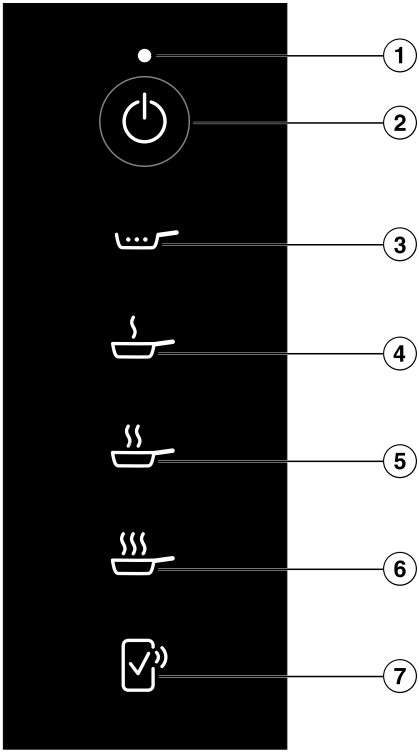
Elektros ir elektroniniuose prietaisuose naudojamų baterijų ir akumuliatorių negalima šalinti su kitomis buitinėmis atliekomis. Esate įstatymais įpareigoti išimti panaudotas prietaiso baterijas bei akumuliatorius ir pristatyti į specialią nemokamo surinkimo vietą (pvz., pardavimo vietą). Kad išvengtumėte trumpojo jungimo, metalinius kontaktus apvyniokite izoliacine juosta. Baterijose ir akumuliatoriuose gali būti medžiagų, kurios pavojingos žmonių sveikatai ir aplinkai.

Daugiau informacijos suteiks baterijų arba akumuliatoriaus ženklinimas, pvz., ličio jonų pažymėti “Li-ion”. Perbrauktas atliekų konteinerio simbolis reiškia, kad baterijų arba akumuliatorių jokiu būdu negalima išmesti kartu su buitinėmis atliekomis. Taip pat raginame atkreipti dėmesį į šiuos dalykus: jeigu ant perbraukto atliekų konteinerio pavaizduotas vienas arba keletas iš pateiktų cheminių elementų ženklų, vadinasi, sudėtyje yra švino (Pb), kadmio (Cd) ir (arba) gyvsidabrio (Hg).

Senose baterijose ir akumuliatoriuose yra svarbių žaliavų, kurios gali būti perdirbamos. Atskiras baterijų ir akumuliatorių atliekų surinkimas palengvina jų apdorojimą ir perdirbimą.

Susipažinimas

Valdymo ir indikacijos elementai



① Būsenos rodmuo
② Mygtukas *Maisto ruošimo indo jj. / išj.* ⏻
③ Mygtukas *Troškinimas*
④ Mygtukas *Kepimas I*
⑤ Mygtukas *Kepimas II*
⑥ Mygtukas *Kepimas III*
⑦ Mygtukas *Nuotolinis patvirtinimas*
Daugiau informacijos žr. skyriaus “Susipažinimas” skirsnį “Tinklo ryšys”.

Būsenos rodmuo

Rodmuo	Reikšmė
Mirksi balta spalva	- Maisto ruošimo indai parengti įjungti pirmą kartą. - Maisto ruošimo indai laukia kaitlentės patvirtinimo. - Kaitlentė buvo išjungta.
Mirksi raudona spalva	Programa buvo nutraukta.
2 kartus sumirksi raudona spalva	Baterijų įkrovos būklė yra kritinė, todėl jas reikės netrukus pakeisti.

Specialiosios funkcijos

Programos

Kaitlentė automatiškai reguliuoja maisto ruošimo indų kaitinimo galią, naudodama maisto ruošimo indų programas. Tai reiškia, kad temperatūra visada išlieka pastovi. Optimali su maisto produktais susijusi temperatūra pasiekiama ir palaikoma programomis be rankinio reguliavimo.

Kai kuriose programose tam reikalinga įkaitinimo fazė.

Galima keisti I, II ir III kepimo programų tikslinę temperatūrą. Išsamią instrukciją rasite savo kaitlentės naudojimo ir montavimo instrukcijos skyriuje “Nustatymų pritaikymas”.

Daugiau informacijos apie programas ir lentelę su maisto produktų bei susijusių programų pavyzdžiais rasite skyriuje “Programos”.

Jungimas į tinklą

Jūsų kaitlentėje yra integruotas vietinio belaidžio tinklo modulis. Kaitlentę galima jungti prie namų interneto tinklo arba tik prie jūsų “Miele” gartraukio. Belaidžio ryšio tinklas leidžia naudotis “Miele” programėle mobiliajame įrenginyje.

Kai kaitlentė prijungiama per belaidžio ryšio tinklą, ryšys automatiškai atkuriamas kiekvieną kartą, kai ją vėl įjungiate.

Užtikrinkite, kad kaitlentės pastatymo vietoje belaidžio ryšio signalas būtų pakankamai stiprus.

Kaitlentę prijungus prie belaidžio ryšio tinklo (“Wi-Fi”), padidėja energijos sąnaudos, net tada, kai kaitlentė yra išjungta.

Išmaniosios papildomos funkcijos per “Miele” programėlę*

Prisijungę prie tinklo per “Miele” programėlę galėsite naudotis daugybe išmaniųjų papildomų funkcijų, pvz.:

- Atsisiųsti būsenos informaciją
- Naudotis papildomomis naudingomis funkcijomis
- Atnaujindami programinę įrangą, maisto ruošimo indai visada bus aukščiausio “Miele” technologinio lygio (galima tik naudojant belaidžio ryšio tinklą)

Daugiau informacijos apie išmaniąsias papildomas funkcijas rasite “Miele” interneto svetainėje, “Apple AppStore®” arba “Google Play Store™”.

* Papildomas skaitmeninis “Miele & Cie. KG” pasiūlymas. Funkcijos gali skirtis, atsižvelgiant į modelį ir šalį. “Miele” programėlėje turite sutikti su “Miele” skaitmeninių produktų ir paslaugų bendrosiomis prekybos ir paslaugų teikimo sąlygomis bei privatumo politika. “Miele” pasilieka teisę bet kuriuo metu pakeisti arba nutraukti skaitmeninių pasiūlymų teikimą.

Papildomai įsigyjami priedai

“Miele” internetinėje parduotuvėje, “Miele” klientų aptarnavimo skyriuje arba iš “Miele” prekybos partnerio galite įsigyti specialiai keptuvei pritaikytų gaminių, pvz., dangtį ir ploviklį.

Į “Miele” interneto parduotuvę pateksite nuskaitę QR kodą:

Pirmasis paleidimas

Maisto ruošimo indų naudojimo pradžia

- Maisto ruošimo indai yra drungni.
- Maisto ruošimo indas yra tuščias.

Kaitlentės pastatymo aukščio nustatymas

Gamykloje nustatytas pastatymo aukštis yra 0–1800 m virš jūros lygio. Tikslesnis nustatymas pagerina maisto ruošimo su jūsų indais rezultatus. Tikslų pastatymo aukštį galima nustatyti iki 300 metrų.

- Pasiteiraukite apie pastatymo vietos aukštį.
- Nustatykite pastatymo aukštį kaitlentėje (žr. kaitlentės naudojimo ir montavimo instrukcijos skyrių “Nustatymų pritaikymas”).

Rodmens (((•))) NFC (artimojo lauko ryšys) aktyvinimas

Pirmuosius 20 kartų įjungus kaitlentę automatiškai suaktyvinamas rodmuo (((•))) *NFC (artimojo lauko ryšys)*. Kai įjungsite kaitlentę 21-ąjį kartą, rodmenį (((•))) *NFC (artimojo lauko ryšys)* turėsite aktyvinti rankiniu būdu.

- Išjunkite kaitlentę.
- ① *Kaitlentės įj. / išj.* lieskite apie 6 sekundes. Kaitlentės rodmenyje atgal skaičiuojamos sekundės.

Kaitlentės rodmenyje rodoma *P*.

Kaitviečių rodmenys / maisto ruošimo indų rodmenys pateikiami šie duomenys:

- ٩ ir skaičius rodo pasirinktą spartųjį parametrą
- atsižvelgiant į modelį:

  C ir skaičius nurodo pasirinkto sparčiojo parametro pasirinktą kodą

Kiti mygtukai šviečia.

Rodmuo (((•))) *NFC (artimojo lauko ryšys)* šviečia ryškiai.

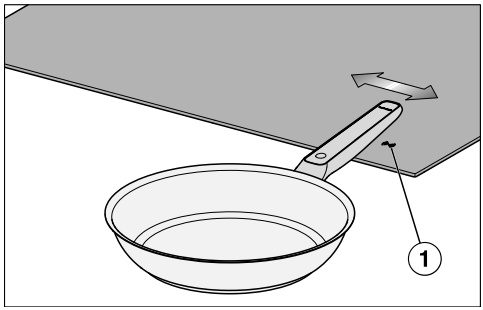
Maisto ruošimo indų susiejimas

Rodmuo (((•))) *NFC (artimojo lauko ryšys)* yra aktyvintas.

- Įjunkite maisto ruošimo indą.

Būsenos rodmuo mirksi balta spalva.

Visi maisto ruošimo indo mygtukai yra apšviesti.



- Ant keptuvės rankenos esantį “Miele” įspaudą pasukite iš dešinės į kairę maždaug 1 cm aukštyje virš apšviesto kaitlentės rodmens (((•))) *NFC simbolis* ①.

Kaitlentės rodmenyje maždaug 5 sekundes rodoma *C02*.

Būsenos rodmuo daugiau nebešviečia.

Visi maisto ruošimo indo mygtukai yra apšviesti.

Maisto ruošimo indas susietas su kaitlente.

Kol rodmuo (((•))) *NFC (artimojo lauko ryšys)* šviečia, su kaitlente galima susieti kitus maisto ruošimo indus. Didžiausias

susietų maisto ruošimo indų skaičius nurodytas kaitlentės naudojimo ir montavimo instrukcijoje.

- Susieję norimus maisto ruošimo indus, palieskite ⏻ *Kaitlentės įj. / išj.*

Valdymas

Valdymo saugos nurodymai

Garai, išsiskiriantys pro dangtyje esančią garų išleidimo angą, gali pažeisti valdymo ir indikacinius elementus.

Pasukite dangčio angą tolyn nuo valdymo ir rodymo elementų.

Maisto ruošimo indo įjungimas

Maisto ruošimo indo įjungimas ant kaitlentės su daugiau nei vienu slankikliu

Maisto ruošimo indas yra susietas su “M Sense” maisto ruošimo indams pritaikyta kaitlente (žr. skyrių “Pirmasis paleidimas”).

- Pastatykite ant kaitlentės maisto ruošimo indą.
- Kai kaitlentė išjungta, palieskite ⏻ *Kaitlentės įj. / išj.*.
- Per 10 sekundžių palieskite ⏻ *Maisto ruošimo indo įj. / išj.*

Mirksi visi ✓ *OK* su maisto ruošimo indais.

- Ant kaitlentės: per 10 sekundžių palieskite ✓ *OK*, kuris priklauso įjungtam “M Sense” maisto ruošimo indui.

Visi maisto ruošimo indo mygtukai yra apšviesti.

Susijusiame Kaitvietės rodmuo / maisto ruošimo indo rodmuo rodoma *R*.

Maisto ruošimo indų įjungimas ant kaitlentės su slankikliu

Maisto ruošimo indas yra susietas su “M Sense” maisto ruošimo indams pritaikyta kaitlente (žr. skyrių “Pirmasis paleidimas”).

- Pastatykite ant kaitlentės maisto ruošimo indą.
- Kai kaitlentė išjungta, palieskite ⏻ *Kaitlentės įj. / išj.*.
- Per 10 sekundžių palieskite ⏻ *Maisto ruošimo indo įj. / išj.*

Rodmenys su uždėtais maisto ruošimo indais šviečia.

- Ant kaitlentės: per 10 sekundžių palieskite maisto ruošimo indo rodmenį, priklausantį įjungtam “M Sense” maisto ruošimo indui.

Ryškiai šviečia susijusio maisto ruošimo indo Maisto ruošimo indo rodmuo. Kitų maisto ruošimo indų rodmenys yra pritemdyti.

- Palieskite kaitlentės ✓ *OK*.

Visi maisto ruošimo indo mygtukai yra apšviesti.

Susijusiame maisto ruošimo indo rodmenyje rodoma *R*.

Įjunkite kelis maisto ruošimo indus

Ant vienos kaitlentės vienu metu galima naudoti kelis maisto ruošimo indus. Maisto ruošimo indai turi būti įjungiami vienas po kito.

- Norėdami įjungti kitus maisto ruošimo indus, elkitės taip, kaip aprašyta skyriaus “Valdymas” skirsnyje “Maisto ruošimo indo įjungimas”.

Maisto ruošimo indo išjungimas

Maisto ruošimo indo išjungimas

■ Palieskite ⏻ *Maisto ruošimo indo įj. / išj.*

Būsenos rodmuo daugiau nebešviečia.

Maisto ruošimo indas išjungtas.

Maisto ruošimo indo ir kaitlentės išjungimas

■ Palieskite ⏻ *Kaitlentės įj. / išj.*

Maždaug 10 sekundžių mirksi būsenos rodmuo.

Kaitlentė ir maisto ruošimo indas yra išjungti.

Programų “Kepimas I , II arba III” aktyvinimas

Kuri programa yra labiausiai tinkama jūsų maisto produktams, nurodyta skyriuje “Programos”.

Maisto ruošimo indas yra įjungtas (žr. skyriaus “Valdymas” skirsnį “Maisto ruošimo indo įjungimas”).

■ Į maisto ruošimo indą įpilkite maistinių riebalų arba aliejaus, kurių dūmų temperatūra atitinka nustatytą temperatūrą (žr. skyrių “Programos”).

■ Palieskite norimos programos mygtuką.

Jei maisto produktą įdėsite nepasibaigus kepimo programos įkaitinimo fazei, gali pablogėti kepimo rezultatas.

Maisto produktą visada dėkite tik pasibaigus įkaitinimo fazei.

Programos turi įkaitinimo fazę. Jei maisto ruošimo indas nepasiekė nustatytos temperatūros, prasideda įkaitinimo fazė.

Pasirinktos programos mygtukas iki įkaitinimo fazės pabaigos mirksi ryškia spalva. Kiti mygtukai yra pritemdyti.

Maždaug po 5 sekundžių pradeda mirksėti pasirinktos programos mygtukas, kiti mygtukai nebešviečia.

Valdymo ir indikaciniai elementai veikia energijos taupymo režimu.

Jei pasirinktos programos mygtukas šviečia nepertraukiamai, o iš kaitlentės girdisi garsinis signalas, įkaitinimo fazė yra baigta.

■ Įdėkite maisto produktą į maisto ruošimo indą.

■ Jei kepimo rezultatas jus tenkina, užbaikite kepimo procesą. Kaip pagalbą galite naudoti kaitlentės laiko funkcijas.

Patarimas: Jei apkepinamus maisto produktus norite pagardinti tirštais maisto produktais, pavyzdžiui, trintais pomidorais, apkepintus maisto produktus prieš tai praskieskite, pvz., vandeniu arba sultiniu.

Lėto troškinimo programos aktyvinimas

Maisto ruošimo indas užbaigė I, II arba III kepimo programos įkaitinimo fazę.

Kad troškinimo procesas vyktų sklandžiai, įpilkite ne mažiau kaip 250 ml ne per tirštą skysčio.

■ Palieskite *Troškinimas* ir nejudinkite keptuvės bent 30 sekundžių.

Ryškiai šviečia *Troškinimas*. Kiti mygtukai yra pritemdyti.

Maždaug po 5 sekundžių mygtukas *Troškinimas* pradeda šviesti nepertraukiamai, kiti mygtukai nebešviečia.

Valdymo ir indikaciniai elementai veikia energijos taupymo režimu.

- Jei lėto troškinimo rezultatas jus tenkina, užbaikite troškinimo procesą. Kaip pagalbą galite naudoti kaitlentės laiko pasirinkimo funkcijas.

Patarimas: Norėdami užvirti didelį kiekį skysčio, naudokite tą patį kepimo lygį. Aktyvinkite lėtą troškinimą.

Programos nutraukimas

Programa yra aktyvinta.

- Ilgai lieskite (> 2 sekundes) aktyvintos programos mygtuką.

Programa buvo nutraukta.

Visi maisto ruošimo indo mygtukai yra apšviesti.

Kaitvietės rodmuo / maisto ruošimo indo rodmuo rodoma *R*.

Energijos taupymo režimo valdymo ir indikacijos elementams išjungimas

- Palieskite vieną iš neapšviestų valdymo ir indikacijos elementų.

Valdymo ir indikacijos elementų energijos taupymo režimas išjungiamas maždaug 5 sekundėms.

Pasirinktos programos mygtukas ryškiai įsižiebia. Kiti mygtukai šviečia pritemdytai.

Specialios kaitlentės funkcijos

Specialių kaitlentės funkcijų aktyvinimas

Su “M Sense” maisto ruošimo indu galėsite išnaudoti visas specialias savo “Miele” kaitlentės funkcijas, jei kaitlentės naudojimo ir montavimo instrukcijoje nenurodyta kitaip.

- Aktyvinkite savo maisto ruošimo indo programą.
- Aktyvinkite norimą specialią funkciją savo “Miele” kaitlentėje.

Kaitvietės rodmuo / maisto ruošimo indo rodmuo rodomas *R* su atitinkamu specialios funkcijos rodiniu.

Specialiosios kaitlentės funkcijos išjungimas

- Išjunkite specialią kaitlentės funkciją.

Specialioji funkcija išjungta. “M Sense” maisto ruošimo indo asistentas aktyvintas.

Programos

Troškinimas

Ši programa tinkama maistui gaminti ant mažos ugnies arba padažui garinti. Programą galima nustatyti pasibaigus kepimo procesui.

Kepimas I

Programa tinka visiems maisto produktams, kurie ruošiami žemoje kepimo temperatūroje.

Programa kaip galima greičiau įkaitina maisto ruošimo indą iki tikslinės temperatūros (gamyklinis nustatymas 150 °C). Įkaitinimo fazės pabaigoje galima sudėti maisto produktus.

Jei maisto produktą įdėsite nepasibaigus kepimo I programos įkaitinimo fazei, gali pablogėti kepimo rezultatas.
Maisto produktą visada dėkite tik pasibaigus įkaitinimo fazei.

Galite keisti tikslinę temperatūrą. Išsamią instrukciją rasite savo kaitlentės naudojimo ir montavimo instrukcijos skyriuje “Nustatymų pritaikymas”.

Kepimas II

Ši programa tinka maisto produktams, kurie ruošiami vidutinėje kepimo temperatūroje.

Programa kaip galima greičiau įkaitina maisto ruošimo indą iki tikslinės temperatūros (gamyklinis nustatymas 190 °C). Įkaitinimo fazės pabaigoje galima sudėti maisto produktus.

Jei maisto produktą įdėsite nepasibaigus kepimo II programos įkaitinimo fazei, gali pablogėti kepimo rezultatas.
Maisto produktą visada dėkite tik pasibaigus įkaitinimo fazei.

Galite keisti tikslinę temperatūrą. Išsamią instrukciją rasite savo kaitlentės naudojimo ir montavimo instrukcijos skyriuje “Nustatymų pritaikymas”.

Kepimas III

Programa tinka trumpai karštai kepant ir (arba) intensyviai kepant aukštoje temperatūroje.

Programa kaip galima greičiau įkaitina maisto ruošimo indą iki tikslinės temperatūros (gamyklinis nustatymas 210 °C).

Jei maisto produktą įdėsite nepasibaigus kepimo III programos įkaitinimo fazei, gali pablogėti kepimo rezultatas.
Maisto produktą visada dėkite tik pasibaigus įkaitinimo fazei.

Galite keisti tikslinę temperatūrą. Išsamią instrukciją rasite savo kaitlentės naudojimo ir montavimo instrukcijos skyriuje “Nustatymų pritaikymas”.

Maisto produktai ir maisto ruošimo indo programos

Maisto produktai	Programa[1]	Dangtis
Mėsa		
Bolonijos padažas	Apkepinimas: kepimas III, troškinimas padaže: lėtas troškinimas	– ✓
Kepamosios dešrelės, žalios	Kepimas I	✓
Kepamosios dešrelės, apvirtos	Kepimas II	✓
Mėsa, didelis kiekis	Kepimas III	–
Maltinukai	Kepimas I	✓
Pjaustytos mėsos patiekalai	Apkepinimas: kepimas II, troškinimas padaže: lėtas troškinimas	– ✓
Viščiuko krūtinėlė, visa	Kepimas I	✓✓
Maltos mėsos apkepas	Kepimas II	✓
Pjausnys	Kepimas II	–
Lašinių lydymas	Kepimas I	✓
Kepsnys	Kepimas II	–
Žuvis		
Žuvies išpjova	Kepimas II	✓
Žuvis, visa	Kepimas I	✓✓
Krevetės	Kepimas II	✓
Garnyrai		
Apkeptos virtos bulvės	Kepimas III	✓
Keptos nevirtos bulvės	Kepimas II	✓
Rizotas	Apkepinimas: kepimas I, troškinimas sultinyje: lėtas troškinimas	– ✓
Bulvių tortilija iš žalių bulvių	Kepimas II	✓

Maisto produktai	Programa[1]	Dangtis
Daržovės		
Daržovės, troškintos	Kepimas I	✓
Daržovės, apkepinamas didelis kiekis	Kepimas III	–
Bulviniai blynai	Kepimas II	–
Svogūnai svieste	Kepimas I	✓
Saldieji patiekalai		
Prancūziški lietiniai	Kepimas I	✓
Karamelė	Kepimas II	✓
Blynai	Kepimas I	✓
Lietiniai	Kepimas II	✓
Spragėsiai	Kepimas III	✓✓
Kita		
Kepimas svieste	Kepimas I	✓
Omletas	Kepimas I	✓
Kiaušinienė	Kepimas I	✓
Sėklos, apskrudinimas be riebalų	Kepimas II	✓
Padažas su pakepintais miltais	Apkepimas: kepimas I, padažas: lėtas troškinimas	✓ ✓
Padažo sutirštinimas	Lėtas troškinimas	–
Keptas kiaušinis	Kepimas I	✓
Šaldyti keptuvėje ruošiami patiekalai	Kepimas II	✓

✓✓ Norint, kad pavyktų, reikalingas dangtis.

✓ Rekomenduojama naudoti dangtį. Jis apsisaugos nuo bereikalingo šilumos praradimo.

– Norint, kad pavyktų, nenaudoti dangčio.

[1] Programos yra tik pavyzdžiai, pagrįsti gamykliniais programų nustatymais. Atitinkamai pagal savo pomėgius galite naudoti kitas programas arba keisti programos nustatymus. Daugiau informacijos apie programas, pvz., taikymo sritis ir programos eigą, rasite skyriuje “Programos”. Kepimo programose dėkite maisto produktą tik įkaitinimo fazės pabaigoje.

Pravartu žinoti

Naudoti maisto ruošimo indai

Jei maisto ruošimo indus utilizuojate, parduodate, skolinate arba naudojate jau panaudotus maisto ruošimo indus, nereikia atkurti arba ištrinti jokių maisto ruošimo indų ar kaitlentės nustatymų.

Valymas ir priežiūra

Maisto ruošimo indų plovimas

Maisto ruošimo indą galima plauti indaplovėje. Rekomenduojame plauti rankomis, kad nepasikeistų plastiko spalva.

Panaudotus maisto ruošimo indus išvalykite sudrėkinta šluoste arba išplaukite šiltame vandenyje minkšta kempinėle. Vadovaukitės ploviklio gamintojo nurodymais.

Nenaudokite šveitimo priemonių.

Prieš plaudami pašalinkite visus ploviklio likučius, pvz., po tekančiu vandeniu.

Baterijų keitimo laikas

Baterijų keitimo laikas rodomas:

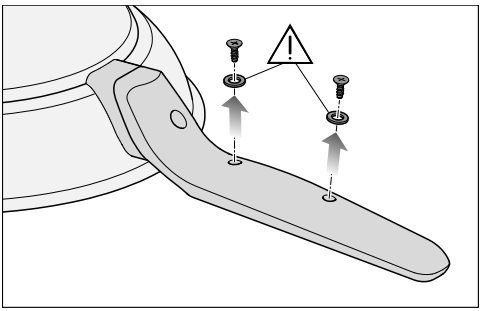
- Būsenos rodmuo 2 kartus sumirksi raudona spalva.
- *BAT* rodomas Kaitvietės rodmuo / maisto ruošimo indo rodmuo

Baterijų keitimas

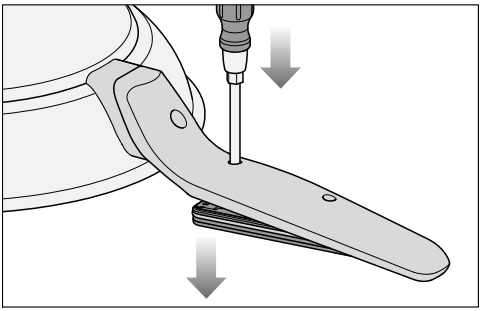
Atsuktuvas (PH 2)
2 baterijos (”Murata” CR2477W arba ”Murata” CR2477X arba ”Panasonic” CR2477)
Paruoštas švarus, minkštas ir lygus pastatymo paviršius.

■ Apverskite maisto ruošimo indą, kad jo apačia būtų nukreipta aukštyn.

■ Padėkite maisto ruošimo indą ant pastatymo paviršiaus.



■ Iki galo išsukite po rankena esančius varžtus ir kartu su sandarikliais padėkite į šoną.

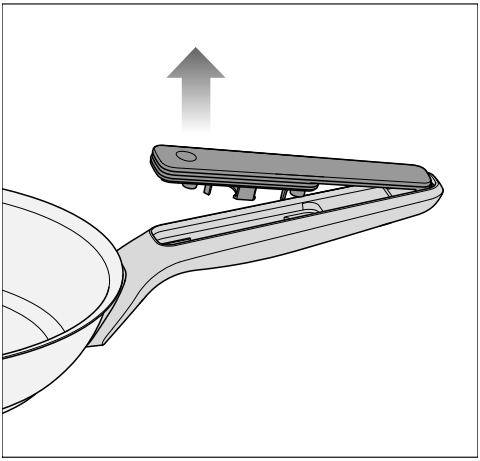


■ Įkiškite atsuktuvo antgalį į tuščią varžto skylę, esančią arčiausiai keptuvės pagrindo.

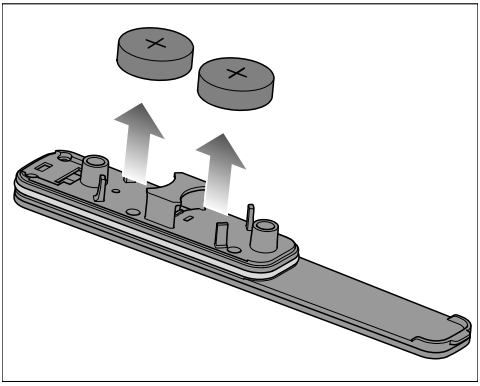
■ Paspauskite atsuktuvą iš viršaus.

Dangtis išstumiamas.

■ Suimkite keptuvės kraštą ir apverskite maisto ruošimo indą taip, kad apatinė jo dalis būtų nukreipta žemyn.

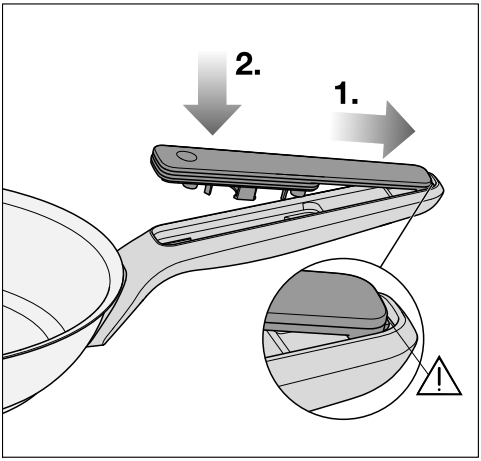


■ Nuimkite dangtį, patraukdami link keptuvės krašto.



■ Išimkite iš dangčio baterijas.

■ Įdėkite į laikiklius 2 naujas baterijas. Teigiamas polius (+) turi būti nukreiptas į išorę.



Jei dangtis tinkamai neužsifiksuoja, gali būti netinkamai uždarytas baterijų skyriaus dangtelis.

Prieš prisukdami patikrinkite, ar dangtis teisingai uždėtas.

■ 1. Įstumkite dangtį atgal į laikiklį, kad fiksatorius įslystų į laikiklį.

■ 2. Užspauskite dangtį ant rankenos.

■ Sraigtinius sandariklius ir varžtus montuokite atvirkštine tvarka.

Problemų šalinimas

Daugumą veikimo sutrikimų ir klaidų galite pašalinti savarankiškai. Paprastai tai padeda sutaupyti laiko ir pinigų, nes nereikia kreiptis į klientų aptarnavimo skyrių.

Daugiau informacijos apie savarankišką veikimo sutrikimų šalinimą ieškokite: www.miele.lt/support/customer-assistance.

Problema	Priežastis ir šalinimas
Kaitlentės Kaitvietės rodmuo / maisto ruošimo indo rodmuo rodoma *BAT*.	Baterijų įkrovos būklė yra kritinė, todėl jas reikės netrukus pakeisti. ■ Jei baterijos išsikrovė, pakeiskite jas (žr. skyriaus “Valymas ir priežiūra” skirsnį “Baterijų keitimas”).
Kaitlentės rodmuo mirksi pakaitomis su *Err* ir *709*, kaitlentė ir maisto ruošimo indas išsijungia.	Nutrūko ryšys tarp maisto ruošimo indo ir kaitlentės. ■ Įjunkite kaitlentę (žr. skyriaus “Valdymas” skirsnį “Maisto ruošimo indo įjungimas”). ■ Jei kaitlentėje vėl rodoma *Err 709*, pabandykite ant kaitlentės įjungti kitus “M Sense” maisto ruošimo indus. ■ Susisiekite su “Miele” klientų aptarnavimo skyriumi.
Kaitlentės Kaitvietės rodmuo / maisto ruošimo indo rodmuo rodomas šioje naudojimo instrukcijoje neparodytas pranešimas.	Kaitlentė atlieka funkciją arba praneša apie problemą. ■ Reikalingą informaciją apie veikimą arba trikčių šalinimą rasite atitinkamose kaitlentės naudojimo ir montavimo instrukcijose.
Nepavyksta įjungti maisto ruošimo indo.	Patikrinkite, ar “M Sense” maisto ruošimo indas jau buvo naudojamas. Patikrinkite, ar su jūsų kaitlente susietas didžiausias maisto ruošimo indų skaičius. Didžiausias susietų maisto ruošimo indų skaičius nurodytas kaitlentės naudojimo ir montavimo instrukcijoje.

Problema	Priežastis ir šalinimas
Mygtukai neapšviesti.	Maisto ruošimo indai veikia energijos taupymo režimu. ■ Palieskite vieną iš neapšviestų mygtukų. Visi mygtukai apšviečiami.
	Maisto ruošimo indas yra neįjungtas. ■ Įjunkite kaitlentę (žr. skyriaus “Valdymas” skirsnį “Maisto ruošimo indo įjungimas”).
	Maisto ruošimo indas nebuvo tinkamai pradėtas naudoti. ■ Įjunkite maisto ruošimo indą (žr. skyrių “Eksploatacijos pradžia” arba savo kaitlentės naudojimo ir montavimo instrukciją).
	Baterijos iškrautos. ■ Pakeiskite baterijas (žr. skyriaus “Valymas ir priežiūra” skirsnį “Baterijų keitimas”).
Maisto produktas yra netolygiai iškeptas arba pridegęs.	Maisto produktas nėra gerai išmaišytas arba jį reikia apversti. ■ Reguliariai maišykite. ■ Kepinamą maisto produktą reguliariai apverskite arba maišykite.
	Maisto produktui ruošti labiau tinka kita programa. ■ Pakeiskite programą. Programos pasirinkimo pavyzdžių rasite programų lentelėje, žr. skyriaus “Programos”, skirsnį “Maisto produktai ir maisto ruošimo indo programos”. Užtikrinkite, kad įkaitinimo fazėje maisto ruošimo inde nebūtų jokio maisto produkto, išskyrus aliejų. ■ Išbandykite kitas programas, kol tapsite patenkinti rezultatu.
Esate nepatenkinti kepimo rezultatu.	Netinka kepimo programų tikslinės temperatūros. ■ Pakeiskite kepimo programų tikslines temperatūras. Išsamią instrukciją rasite savo kaitlentės naudojimo ir montavimo instrukcijos skyriuje “Nustatymų pritaikymas”.
	Maisto produktai buvo įdėti į maisto ruošimo indą dar nepasibaigus kepimo programos įkaitinimo fazei. ■ Prieš sudėdami maisto produktus į keptuvę palaukite, kol baigsis kiekvienos kepimo programos įkaitinimo fazė.

Problema	Priežastis ir šalinimas
Nesate patenkinti lėto troškinimo rezultatu.	Kepimo programą perjungiant į lėto troškinimo programą, temperatūra per daug nukrito, pvz., dėl įpilto šalto skysčio. ■ Pasirinkite Kepimas I, kad keptuvės turinys vėl užvirtų, paskui vėl aktyvinkite lėtą troškinimą arba ■ lėtajam troškinimui naudokite Kepimas I.
Įkaitinimo fazė trunka labai ilgai.	Šiluma išeina, nes neuždėtas dangtis. ■ Programos įkaitinimo fazės metu naudokite dangtį, nebent skyriaus “Programos” skirsnyje “Maisto produktai ir programos” nurodyta kitaip.
Ant kaitlentės sudėti maisto ruošimo indai nešyla.	Naudojote maisto ruošimo indus ant kaitlentės, kai jie yra nejjungti. ■ Įjunkite maisto ruošimo indus ant tos kaitlentės, ant kurios norite juos naudoti (žr. skyriaus “Valdymas” skirsnį “Maisto ruošimo indų įjungimas”).
Ant kaitlentės norite naudoti 2 ar daugiau maisto ruošimo indų, bet visi maisto ruošimo indai išsijungia.	Maisto ruošimo indai nebuvo tinkamai įjungti. ■ Visada įjunkite maisto ruošimo indus vieną po kito ir palieskite *OK* arba Maisto ruošimo indo rodmuo, po to palieskite įjungto maisto ruošimo indo *OK* (žr. skyriaus “Valdymas” skirsnį “Maisto ruošimo indų įjungimas”).
Maisto ruošimo indus naudojote ant netinkamos kaitlentės.	Įjunkite maisto ruošimo indus ant norimos kaitlentės. Neturite atlikti jokių kitų maisto ruošimo indų arba kaitlentės nustatymų.

Klientų aptarnavimo skyrius

Užėję į www.miele.com/service rasite informacijos apie savarankišką sutrikimų šalinimą, taip pat apie atsargines “Miele” dalis.

Kontaktai pranešti apie triktis

Jeigu sutrikimų nepavyksta pašalinti savarankiškai, informuokite jums prietaisą pardavusį pardavėją arba kreipkitės į “Miele” garantinio aptarnavimo skyrių.

Su “Miele” klientų aptarnavimo skyriumi galima susisiekti internete, adresu www.miele.com/service.

“Miele” klientų aptarnavimo skyriaus kontaktiniai duomenys nurodyti šio dokumento gale.

Klientų aptarnavimo skyriui reikia nurodyti modelio pavadinimą ir serijos numerį (SN). Abu duomenis galima rasti vardinėje plokštelėje.

Techniniai duomenys

Techniniai duomenys

Dažnis ISM dažnių juosta	2,400 GHz – 2,4835 GHz
Dažnis RFID/NFC	13,56 Mhz
Perdavimo galia RFID/NFC	Būtoji forma
Perdavimo galia BTLE	≤ 10 mW

▶ **Obligāti** izlasiet lietošanas instrukciju pirms ekspluatācijas uzsākšanas. Tādējādi pasargāsiet sevi un necietīsiet zaudējumus.

▶ Baterijas var norīt. Pārliecinieties, ka jaunas un/vai lietotas baterijas nevar norīt. Glabājiet baterijas bērniem nepieejamā vietā.

▶ Pēc bateriju nomaiņas aizveriet bateriju nodalījumu drošā veidā. Rezerves baterijas glabājiet bērniem nepieejamā vietā.

▶ Izmantojiet tikai nebojātas baterijas. Nekavējoties nomainiet bojātas baterijas.

▶ Baterijas nedrīkst savienot īsslēgumā vai mest ugunī.

▶ Ja ir aizdomas, ka ir norīta baterija, nekavējoties dodieties uz neatliekamās palīdzības nodaļu. Nedodiet bērnam neko ēst vai dzert un neizraisiet vemšanu.

▶ M Sense ēdiena gatavošanas trauki ir piemēroti tikai plīts virsmām, kuras piemērotas M Sense ēdiena gatavošanas traukiem.

▶ Nelietojiet ēdiena gatavošanas trauku fritēšanai.

▶ Ievērojiet jūsu plīts virsmas, kura piemērota M Sense ēdiena gatavošanas traukiem, lietošanas un montāžas instrukcijas norādes. Tajā ir papildinformācija par jūsu ēdiena gatavošanas trauku lietošanu. Ja ēdiena gatavošanas trauku lietošanas un montāžas instrukcijā nav norādīts citādi, ir spēkā jūsu plīts virsmas, kas piemērota M Sense ēdiena gatavošanas traukiem, lietošanas un montāžas instrukcijā minētās norādes.

▶ Ēdiena gatavošanas trauku izmantojiet tikai ēdiena cepšanai un vārīšanai standarta mājsaimniecības apstākļos. Citi lietošanas veidi nav atļauti.

▶ Pirms pirmās lietošanas reizes nomazgājiet ēdiena gatavošanas trauku ar mazgāšanai ar rokām paredzētu trauku mazgāšanas līdzekli (skatiet sadaļu “Tīrīšana un kopšana”).

▶ Lai pārvietotu ēdiena gatavošanas traukus, paceliet tos.

▶ Ēdiena gatavošanas trauku iesakām izmantot tikai savienotā režīmā, lai varētu izmantot visas ēdiena gatavošanas trauka funkcijas.

▶ Ja uz vienas plīts virsmas vienlaicīgi izmantojat vairākus ēdiena gatavošanas traukus, pārliecinieties, ka tie ir sasaistīti ar attiecīgās pozīcijas ēdiena gatavošanas trauka/gatavošanas zonas vadības elementiem.

▶ Pārliecinieties, ka gatavošanas procesa laikā ir pietiekama ventilācija.

▶ Ļoti augsta temperatūra var izraisīt eļļas dūmošanu vai aizdegšanos. Nekad neatstājiet pannu uz plīts virsmas bez uzraudzības.

▶ Izmantojiet tikai karsēšanai augstā temperatūrā paredzētus taukus un eļļas. Nekādā gadījumā nedzēsiet degošu eļļu ar ūdeni. Degošas eļļas dzēšanai izmantojiet dzēšanas drānu vai piemērotu vāku.

▶ Rokturi kļūst karsti, ja tos pakļauj tiešai karstuma iedarbībai (piemēram, virtuves trauku izstarotajam siltumam). Lai satvertu karstus rokturus, lietojiet virtuves cimdus vai virtuves drānu.

▶ Uzliekot ēdiena gatavošanas traukam vāku, lai mainītu gaisa izplūdi, raugieties, lai tvaiki nesasniegtu ēdiena gatavošanas trauka rokturus vai elektroniku. Rokturi un elektronika var pārkarst un tikt bojāti.

▶ Noplūdes var izraisīt elektronikas bojājumus. Veicot bateriju nomaiņu, raugieties, lai netiktu bojātas un/vai nepareizi ievietotas ēdiena gatavošanas trauka blīves.

▶ Ja tiek izmantota kāda no cepšanas programmām, pārtikas produktu vienmēr pievienojiet tikai pēc uzkarsēšanas fāzes beigām (taustiņa indikators vairs nemirgo, un atskan signāls).
Ja pārtikas produkts tiek pievienots pirms uzkarsēšanas fāzes beigām, cepšanas rezultāts var pasliktināties.

▶ Nelietojiet ēdiena gatavošanas traukos cietus vai asus priekšmetus. Tādējādi var tikt bojāts piedegumdrošais pārklājums. Ieteicami silikona vai mīksta koka virtuves piederumi. Nespiediet koka virtuves piederumus pārāk spēcīgi pret piedegumdrošo pārklājumu.

▶ Ja rokturi ir pieskrūvēti, pirms katras lietošanas reizes pārbaudiet skrūvsavienojumu. Ja nepieciešams, pieskrūvējiet skrūves.

Ilgtspējība un vides aizsardzība

Iepakojuma utilizācija

Iepakojums kalpo pārvietošanai un pasargā iekārtu no bojājumiem pārvadāšanas laikā.

Iepakojuma atkārtota iekļaušana materiālu apritē ļauj taupīt izejvielas. Atkarībā no materiāla izmantojiet īpašas izejvielu krātuves un nodošanas iespējas.

Nolietotās iekārtas utilizācija

Elektriskās un elektroniskās ierīces bieži satur vērtīgus materiālus. Tās satur arī noteiktas vielas, maisījumus un detaļas, kas bija nepieciešamas to darbībai un drošībai. Ja šie materiāli nokļūst sadzīves atkritumos vai ar tiem rīkojas neatbilstoši, tie var kaitēt cilvēku veselībai un videi. Tāpēc nekādā gadījumā nepieļaujiet nolietotās iekārtas nokļūšanu sadzīves atkritumos.

Nododiet to utilizācijai vietējās pašvaldības, specializētā tirgotāja vai Miele ierīkotajā oficiālajā elektrisko un elektronisko iekārtu bezmaksas savākšanas un pieņemšanas punktā. Saskaņā ar likumu jūs atbildat par iespējamo personas datu dzēšanu no utilizācijai paredzētās likvidējamās iekārtas. Atbilstoši likumdošanas aktiem jūsu pienākums ir izņemt nolietotās baterijas un akumulatorus, kas nav nedalāmi savienoti ar iekārtu, kā arī lampas, kuras ir iespējams izņemt, nebojājot tās. Nododiet šīs detaļas atbilstošā savākšanas vietā, kur tās var nodot bez atlīdzības. Lūdzu, nodrošiniet, lai likvidējamā iekārta līdz aiztransportēšanas brīdim tiktu uzglabāta bērniem nepieejamā vietā.

Nolietoto bateriju un akumulatoru nodošana

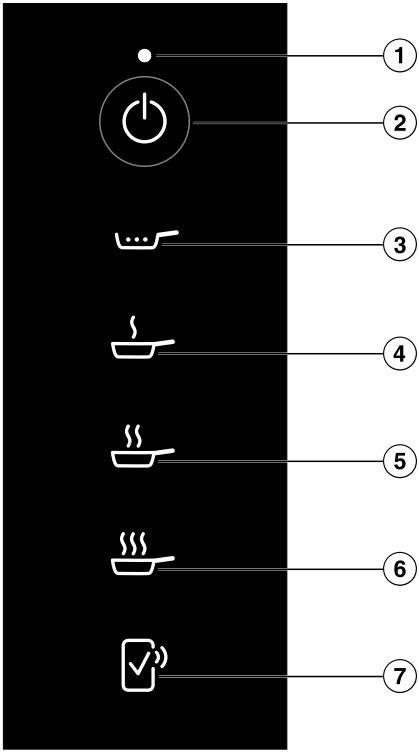
Elektriskajās un elektroniskajās ierīcēs bieži ir baterijas un akumulatori, kurus pēc lietošanas nedrīkst nodot sadzīves atkritumos. Atbilstoši likumdošanas aktiem jūsu pienākums ir izņemt nolietotās baterijas un akumulatorus, kas nav nedalāmi savienoti ar iekārtu, un nogādāt tos piemērotā savākšanas punktā (piemēram, tirdzniecības vietā), kur tos var nodot bez atlīdzības. Lai nepieļautu īsslēgumus, izolējiet metāla kontaktus, aplīmējot tos ar līmlenti. Baterijas un akumulatori var saturēt vielas, kas var būt kaitīgas cilvēku veselībai un apkārtējai videi.

Plašāku informāciju sniedz baterijas vai akumulatora apzīmējums, piemēram, litiju saturošas baterijas ir apzīmētas ar Li-ion. Pārsvītrotas atkritumu urnas attēls nozīmē, ka baterijas un akumulatorus nekādā gadījumā nedrīkst nodot sadzīves atkritumos. Vēlamies arī norādīt: ja pārsvītrotas atkritumu urnas attēls ir marķēts ar vienu vai vairākiem ķīmiskiem simboliem, tas nozīmē, ka baterijas vai akumulatori satur svinu (Pb), kadmiju (Cd) un / vai dzīvsudrabu (Hg).

Nolietotās baterijas un akumulatori satur vērtīgus izejmateriālus un tos var pārstrādāt. Nolietoto bateriju un akumulatoru atsevišķa savākšana atvieglo apstrādi un otrreizējo pārstrādi.

Iepazīšanās

Vadības un informācijas elementi



① Statusa rādījums

② Taustiņš *Ēdiena gatavošanas trauki: iesl./izsl.*

③ Taustiņš *Vārīšana zemā temperatūrā*

④ Taustiņš *Cepšana I*

⑤ Taustiņš *Cepšana II*

⑥ Taustiņš *Cepšana III*

⑦ Taustiņš *Attāla apstiprināšana*
Lai uzzinātu vairāk, skatiet nodaļas “Iepazīšanās” sadaļu “Savienošana tīklā”.

Statusa rādījums

Rādījums	Nozīme
Mirgo baltā krāsā	- Ēdiena gatavošanas trauki gaida lietošanas uzsākšanu. - Ēdiena gatavošanas trauki gaida apstiprinājumu uz plīts virsmas. - Plīts virsma tika izslēgta.
Mirgo sarkanā krāsā	Programmas izpilde tika pārtraukta.
2 reizes mirgo sarkanā krāsā	Bateriju uzlādes stāvoklis ir kritisks, tādēļ tās drīzumā jāmaina.

Īpašās funkcijas

Programmas

Plīts virsma automātiski regulē ēdiena gatavošanas trauka sildīšanas jaudu ar ēdiena gatavošanas trauka programmām. Šādi tiek nodrošināta nemainīga temperatūra. Programmas nodrošina un uztur optimālo pārtikas produktiem atbilstošo temperatūru; manuāla regulēšana nav nepieciešama.

Šim mērķim dažām programmām ir nepieciešama uzkarsēšanas fāze.

Jūs varat iestatīt programmas Cepšana I, II un III vēlamo temperatūru. Precīzas norādes skatiet jūsu plīts virsmas lietošanas un montāžas instrukcijas sadaļā "Iestatījumu pielāgošana".

Papildu informāciju par programmām, kā arī tabulu ar pārtikas produktu piemēriem un atbilstīgajām programmām atradīsiet nodaļā "Programmas".

Savienošana tīklā

Jūsu plīts virsma ir aprīkota ar integrētu WLAN moduli. Plīti var pieslēgt mājas tīklam vai tikai Miele plīts pārsegam. WLAN modulis ļauj lietot Miele lietotni mobilajā ierīcē.

Ja jūsu plīts virsma jau vienreiz ir pieslēgta, izmantojot WLAN, savienojums automātiski tiek atjaunots katrā ieslēgšanas brīdī.

Pārliecinieties, ka jūsu plīts virsmas uzstādīšanas vietā ir pieejams WLAN tīkla signāls ar pietiekamu signāla stiprumu.

Iekļaujot plīts virsmu jūsu WLAN tīklā, paaugstinās elektroenerģijas patēriņš, pat ja plīts virsma ir izslēgta.

"Smart Extras", izmantojot Miele lietotni*

Savienošana tīklā ar Miele lietotni jums nodrošina piekļuvi neskaitāmām "Smart Extras" funkcijām, tostarp turpmāk minētajām.

- Statusa informācijas pieprasījums
- Noderīgu papildfunkciju izmantošana
- Atjauniniet jūsu ēdiena gatavošanas trauka programmatūru, izmantojot programmatūras atjauninājumus, lai nodrošinātu atbilstību Miele jaunākajiem tehnoloģiskās attīstības standartiem (tikai, izmantojot WLAN savienojumu)

Plašāku informāciju par "Smart Extras" skatiet Miele tīmekļvietnē, Apple App Store® vai Google Play Store™.

* Miele & Cie. KG papildu digitālais piedāvājums. Atkarībā no modeļa un valsts funkciju apjoms var mainīties. Miele lietotnē jums ir jāpiekrīt Miele digitālo produktu un pakalpojumu vispārīgajiem darījumu noteikumiem un privātuma politikai. Miele patur tiesības jebkurā laikā mainīt vai pārtraukt digitālos piedāvājumus.

Atsevišķi pasūtāmi piederumi

Miele interneta veikalā, Miele Klientu apkalpošanas dienestā vai pie Miele specializētā tirgotāja ir iegādājami īpaši šai pannai pielāgoti produkti, piemēram, ēdiena gatavošanas trauki un mazgāšanas līdzekļi.

Miele tiešsaistes veikalā nonāksiet, izmantojot šādu kvadrātkodu:

Ekspluatācijas uzsākšana

Ēdiena gatavošanas trauka lietošanas uzsākšana

- Ēdiena gatavošanas trauks ir tikai remdens.
- Ēdiena gatavošanas trauks ir tukšs.

Uzstādīšanas augstuma virs jūras līmeņa iestatīšana plīts virsmai

Uzstādīšanas augstuma virs jūras līmeņa rūpnīcas iestatījums ir 0–1800 m. Precīzāki iestatījumi uzlabo gatavošanas rezultātu jūsu ēdiena gatavošanas traukos. Varat iestatīt uzstādīšanas augstumu virs jūras līmeņa ar precizitāti līdz 300 m.

■ Noskaidrojiet, uzstādīšanas vietas augstumu virs jūras līmeņa.

■ Iestatiet plīts virsmas uzstādīšanas augstumu virs jūras līmeņa (skatiet jūsu plīts virsmas lietošanas un montāžas instrukcijas sadaļu “Iestatījumu pielāgošana”).

Rādījuma (((•))) NFC (Near Field Communication) aktivizēšana

Ieslēdzot plīts virsmu pirmās 20 reizes, automātiski tiek aktivizēts rādījums (((•))) *NFC (Near Field Communication)*. Ieslēdzot plīts virsmu 21. reizi, rādījums (((•))) *NFC (Near Field Communication)* jāaktivizē manuāli.

■ Izslēdziet plīts virsmu.

■ Apmēram 6 sekundes turiet nospiestu taustiņu ⏻ *Plīts virsma: iesl./izsl.* Plīts virsmas rādījums tiek attēlota sekunžu atskaite.

Plīts virsmas rādījums tiek rādīts *P*.

Gatavošanas zonu rādījumā / gatavošanas trauku rādījumā ir redzams:

- ٩ un numurs norāda izvēlēto ātro parametru
- Atkarībā no modeļa:

  ℂ un numurs norāda izvēlētā ātrā parametra kodu

Deg citi taustiņi.

Spilgti iedegas rādījums (((•))) *NFC (Near Field Communication)*.

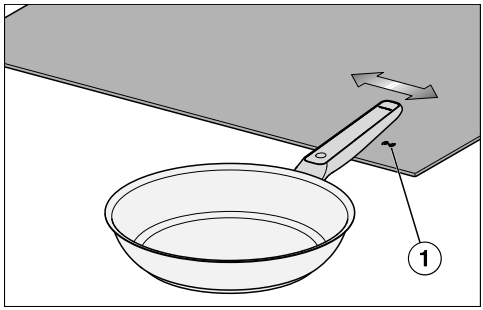
Ēdiena gatavošanas trauku savienošana

Ir aktivizēts rādījums (((•))) *NFC (Near Field Communication)*.

■ Ieslēdziet ēdiena gatavošanas trauku.

Statusa rādījums mirgo baltā krāsā.

Visi ēdiena gatavošanas trauku taustiņi ir izgaismoti.



■ Pagroziet uz pannas roktura uzdrukāto uzrakstu “Miele” no labās puses uz kreiso aptuveni 1 cm augstumā virs izgaismotā rādījuma (((•))) *NFC piktogramma* ① uz plīts virsmas.

Plīts virsmas rādījums aptuveni 5 sekundes tiek rādīts ℂ02.

Statusa rādījums vairs nedeg.

Visi ēdiena gatavošanas trauku taustiņi ir izgaismoti.

Ēdiena gatavošanas trauks ir savienots ar plīts virsmu.

Kamēr deg rādījums ((•)) *NFC (Near Field Communication)*, ar plīts virsmu var savienot papildu ēdiena gatavošanas traukus. Maksimālais pievienojamo ēdiena gatavošanas trauku skaits ir norādīts jūsu plīts virsmas lietošanas un montāžas instrukcijā.

- Pēc vēlamo ēdiena gatavošanas trauku pievienošanas pieskarieties ⓘ *Plīts virsma: iesl./izsl.*.

Vadība

Drošības norādījumi par vadību

Garaiņi no vāka tvaika izplūdes atveres var sabojāt vadības un rādījuma elementus.

Pagrieziet vāka atveri prom no vadības un rādījuma elementiem.

Ēdiena gatavošanas trauku ieslēgšana

Ēdiena gatavošanas trauku ieslēgšana uz plīts virsmas ar vairāk nekā vienu slīdni

Ēdiena gatavošanas trauks ir savienots ar plīts virsmu, kas piemērota M Sense ēdiena gatavošanas traukiem (skat. nodaļu “Lietošanas uzsākšana”).

- Novietojiet ēdiena gatavošanas trauku uz plīts virsmas.
- Kad plīts virsma ir izslēgta, pieskarieties ⓘ *Plīts virsma: iesl./izsl.*.
- 10 sekunžu laikā pieskarieties ⏻ *Ēdiena gatavošanas trauki: iesl./izsl.*.

Visi ⓥ *OK* ar ēdiena gatavošanas traukiem mirgo.

- Uz plīts virsmas: 10 sekunžu laikā pieskarieties ⓥ *OK*, kas piederīgs ieslēgtajam M Sense ēdiena gatavošanas traukam.

Visi ēdiena gatavošanas trauku taustiņi ir izgaismoti.

Piederīgais Gatavošanas zonas rādījums / ēdiena gatavošanas trauka rādījums rāda *R*.

Ēdiena gatavošanas trauku ieslēgšana uz plīts virsmas ar slīdni

Ēdiena gatavošanas trauks ir savienots ar plīts virsmu, kas piemērota M Sense ēdiena gatavošanas traukiem (skat. nodaļu “Lietošanas uzsākšana”).

- Novietojiet ēdiena gatavošanas trauku uz plīts virsmas.
- Kad plīts virsma ir izslēgta, pieskarieties ⓘ *Plīts virsma: iesl./izsl.*.
- 10 sekunžu laikā pieskarieties ⏻ *Ēdiena gatavošanas trauki: iesl./izsl.*.

Deg ēdiena gatavošanas trauku rādījumi ar ēdiena gatavošanas traukiem.

- Uz plīts virsmas: 10 sekunžu laikā pieskarieties Gatavošanas trauku rādījumam, kas atbilst ieslēgtajam M Sense ēdiena gatavošanas traukam.

Gaiši iedegas attiecīgā ēdiena gatavošanas trauka Ēdiena gatavošanas trauka rādījums. Pārējo ēdiena gatavošanas trauku rādījumi deg blāvi.

- Pieskarieties ⓥ *OK* uz plīts virsmas.

Visi ēdiena gatavošanas trauku taustiņi ir izgaismoti.

Piederīgais Ēdiena gatavošanas trauka rādījums rāda *R*.

Vairāku ēdiena gatavošanas trauku ieslēgšana

Uz vienas plīts vienlaikus var izmantot vairākus ēdiena gatavošanas traukus. Ēdiena gatavošanas trauki ir jāieslēdz secīgi.

- Lai ieslēgtu papildu ēdiena gatavošanas trauku, rīkojieties, kā aprakstīts nodaļas "Lietošana" sadaļā "Ēdiena gatavošanas trauka ieslēgšana".

Ēdiena gatavošanas trauka izslēgšana

Ēdiena gatavošanas trauka izslēgšana

- Pieskarieties ⏻ *Ēdiena gatavošanas trauki: iesl./izsl.*.

Statusa rādījums vairs nedeg.

Ēdiena gatavošanas trauks ir izslēgts.

Ēdiena gatavošanas trauku un plīts virsmas izslēgšana

- Pieskarieties ⓘ *Plīts virsma: iesl./izsl.*.

Statusa rādījums mirgo aptuveni 10 sekundes.

Plīts virsma un ēdiena gatavošanas trauks ir izslēgti.

Programmas Cepšana I, II vai III aktivizēšana

Jūsu pārtikas produktiem atbilstošā programma ir norādīta nodaļā “Programmas”.

Ēdiena gatavošanas trauks ir ieslēgts (skat. nodaļas “Lietošana” sadaļu “Ēdiena gatavošanas trauka ieslēgšana”).

- Pievienojiet ēdiena gatavošanas traukā taukus vai eļļu, kuras dūmošanas temperatūra atbilst vēlamajai temperatūrai (skat. nodaļu “Programmas”).
- Pieskarieties vēlamās programmas taustiņam.

Ja pievienosiet pārtikas produktu pirms cepšanas programmas uzkarsēšanas fāzes beigām, cepšanas rezultāts var pasliktināties.

Vienmēr pievienojiet pārtikas produktu tikai pēc uzkarsēšanas fāzes beigām.

Programmām ir uzkarsēšanas fāze. Ja ēdiena gatavošanas trauka temperatūra nav sasniegusi vēlamo temperatūru, sākas uzkarsēšanas fāze.

Izvēlētās programmas taustiņš gaiši mirgo, līdz tiek sasniegtas uzkarsēšanas beigas. Pārējie taustiņi deg blāvi.

Pēc aptuveni 5 sekundēm sāks mirgot izvēlētās programmas taustiņš, pārējie taustiņi vairs nedegs.

Vadības un rādījuma elementi darbojas enerģijas taupīšanas režīmā.

Uzkarsēšanas beigas ir sasniegtas, kad pastāvīgi deg izvēlētās programmas taustiņš un plīts virsma atskaņo skaņas signālu.

- Ievietojiet pārtikas produktu ēdiena gatavošanas traukā.
- Kad esat apmierināts ar cepšanas rezultātu, beidziet cepšanas procesu. Kā palīgu varat izmantot plīts virsmas taimera funkcijas.

Norāde: ja sautētajam pārtikas produktam vēlaties pievienot biezu pārtikas produktu, piemēram, tomātu biezeni, pirms tam sautēto pārtikas produktu atšķaidiet, piemēram, ar ūdeni vai buljonu.

Programmas Vārīšana zemā temperatūrā ⎓ aktivizēšana

Ēdiena gatavošanas trauks ir uzsildīts atbilstoši programmas Cepšana I, II vai III uzkarsēšanas fāzei.

Pievienojiet vismaz 250 ml ne pārāk bieza šķidruma, lai lēnās vārīšanas process noritētu droši.

- Pieskarieties ⎓ *Vārīšana zemā temperatūrā* un vismaz 30 sekundes nepārbīdiet pannu.

⎓ *Vārīšana zemā temperatūrā* deg spilgti. Pārējie taustiņi deg blāvi.

Pēc aptuveni 5 sekundēm pastāvīgi deg ⎓ *Vārīšana zemā temperatūrā*, pārējie taustiņi vairs nedeg.

Vadības un rādījuma elementi darbojas enerģijas taupīšanas režīmā.

- Kad esat apmierināts ar vārīšanas zemā temperatūrā rezultātu, pārtrauciet vārīšanas procesu. Kā palīgu varat izmantot plīts virsmas taimera funkcijas.

Norāde: lai uzvārītu lielu šķidruma daudzumu, saglabājiet cepšanas pakāpes iestatījumu. Tad aktivizējiet Vārīšanu zemā temperatūrā.

Programmu pārtraukšana

Programma ir aktivizēta.

- Pieskarieties aktivizētās programmas taustiņam un turiet to nospiestu (> 2 sekundes).

Programmas izpilde tika pārtraukta.

Visi ēdiena gatavošanas trauku taustiņi ir izgaismoti.

Rādījumā Gatavošanas zonas rādījums / ēdiena gatavošanas trauka rādījums tiek rādīts *R*.

Darbības un rādījuma elementu enerģijas taupīšanas režīma deaktivēšana

- Pieskarieties kādam no neapgaismotajiem vadības un rādījuma elementiem.

Uz aptuveni 5 sekundēm tiek deaktivizēts darbības un rādījuma elementu enerģijas taupīšanas režīms.

Izvēlētās programmas taustiņš spilgti iedegas. Pārējie taustiņi deg aptumšoti.

Plīts virsmas īpašās funkcijas

Plīts virsmas īpašo funkciju aktivizēšana

Ar M Sense ēdiena gatavošanas traukiem varat izmantot visas jūsu Miele plīts virsmas īpašās funkcijas, ja vien plīts lietošanas un montāžas instrukcijā nav norādīts citādi.

- Aktivizējiet ēdiena gatavošanas trauka programmu.
- Aktivizējiet vajadzīgo īpašo funkciju uz Miele plīts virsmas.

Gatavošanas zonu rādījumā / gatavošanas trauku rādījumā tiek parādīts *R* ar atbilstošu īpašās funkcijas rādījumu.

Plīts virsmas īpašās funkcijas deaktivizēšana

- Deaktivizējiet plīts virsmas īpašo funkciju.

Īpašā funkcija ir deaktivizēta. Ir aktivizēta palīdzība no M Sense ēdiena gatavošanas traukiem.

Programmas

"Vārīšana zemā temperatūrā" ⎓

Programma ir piemērota gatavošanai zemā temperatūrā vai mērču iebiezināšanai. Programmu var iestatīt pēc cepšanas procesa.

Cepšana I

Programma ir piemērota visiem pārtikas produktiem, kas tiek gatavoti zemā cepšanas temperatūrā.

Programma maksimāli ātri uzkarsē ēdiena gatavošanas trauku līdz vēlamajai temperatūrai (rūpnīcas iestatījums 150 °C). Šīs uzkarsēšanas fāzes beigās var pievienot pārtikas produktu.

Ja pārtikas produkts tiek pievienots pirms programmas Cepšana I uzkarsēšanas fāzes beigām, cepšanas rezultāts var pasliktināties.

Vienmēr pievienojiet pārtikas produktu tikai pēc uzkarsēšanas fāzes beigām.

Vēlamo temperatūru varat mainīt. Precīzas norādes skatiet jūsu plīts virsmas lietošanas un montāžas instrukcijas sadaļā "Iestatījumu pielāgošana".

Cepšana II

Programma ir piemērota visiem pārtikas produktiem, kas tiek gatavoti vidējā cepšanas temperatūrā.

Programma maksimāli ātri uzkarsē ēdiena gatavošanas trauku līdz vēlamajai temperatūrai (rūpnīcas iestatījums 190 °C). Šīs uzkarsēšanas fāzes beigās var pievienot pārtikas produktu.

Ja pārtikas produkts tiek pievienots pirms programmas Cepšana II uzkarsēšanas fāzes beigām, cepšanas rezultāts var pasliktināties.

Vienmēr pievienojiet pārtikas produktu tikai pēc uzkarsēšanas fāzes beigām.

Vēlamo temperatūru varat mainīt. Precīzas norādes skatiet jūsu plīts virsmas lietošanas un montāžas instrukcijas sadaļā "Iestatījumu pielāgošana".

Cepšana III

Programma ir piemērota īsai, karstai apgrauzdēšanai un/vai intensīvai cepšanai augstā temperatūrā.

Programma maksimāli ātri uzkarsē ēdiena gatavošanas trauku līdz vēlamajai temperatūrai (rūpnīcas iestatījums 210 °C).

Ja pārtikas produkts tiek pievienots pirms programmas Cepšana III uzkarsēšanas fāzes beigām, cepšanas rezultāts var pasliktināties.

Vienmēr pievienojiet pārtikas produktu tikai pēc uzkarsēšanas fāzes beigām.

Vēlamo temperatūru varat mainīt. Precīzas norādes skatiet jūsu plīts virsmas lietošanas un montāžas instrukcijas sadaļā "Iestatījumu pielāgošana".

Pārtikas produkti un ēdiena gatavošanas trauku programmas

Pārtikas produkts	Programma[1]	Vāks
Gaļa		
Boloņas mērce	Apcepšana: Cepšana III, Gatavošana mērcē: Vārīšana zemā temperatūrā	– ✓
Cepamās desiņas, neapstrādātas	Cepšana I	✓
Cepamās desiņas, termiski apstrādātas	Cepšana II	✓
Gaļa, liels daudzums	Cepšana III	–
Kotletes	Cepšana I	✓
Produkti šķēlēs	Apcepšana: Cepšana II, Gatavošana mērcē: Vārīšana zemā temperatūrā	– ✓
Vistas krūtiņa, vesela	Cepšana I	✓✓
Veidnē cepta gaļa	Cepšana II	✓
Šnicele	Cepšana II	–
Speķa kausēšana	Cepšana I	✓
Steiks	Cepšana II	–
Zivs		
Zivs fileja	Cepšana II	✓
Zivs, vesela	Cepšana I	✓✓
Garneles	Cepšana II	✓
Piedevas		
Cepti vārītie kartupeļi	Cepšana III	✓
Cepti zaļie kartupeļi	Cepšana II	✓
Risoto	Apcepšana: "Cepšana I", Gatavošana buljonā: Vārīšana zemā temperatūrā	– ✓
Kartupeļu tortiljas no zaļiem kartupeļiem	Cepšana II	✓
Dārzeņi		

Pārtikas produkts	Programma[1]	Vāks
Dārzeņi, sautēšana	Cepšana I	✓
Dārzeņi, liela daudzuma apcepšana	Cepšana III	–
Kartupeļu pankūkas	Cepšana II	–
Sīpoli sviestā	Cepšana I	✓
Saldie ēdieni		
Plānās pankūkas	Cepšana I	✓
Karamelizēts cukurs	Cepšana II	✓
Pankūkas	Cepšana I	✓
Pankūkas	Cepšana II	✓
Popkorns	Cepšana III	✓✓
Citi		
Cepšana sviestā	Cepšana I	✓
Omlete	Cepšana I	✓
Olu kultenis	Cepšana I	✓
Sēklas, grauzdēšana bez taukiem	Cepšana II	✓
Mērce ar tumi	Apcepšana: Cepšana I, Mērce: Vārīšana zemā temperatūrā	✓ ✓
Mērces reducēšana	Vārīšana zemā temperatūrā	–
Cepta ola	Cepšana I	✓
Saldēti pannā gatavojamie ēdieni	Cepšana II	✓

✓✓ Lai izdotos, ir nepieciešams vāks.

✓ Ieteicams izmantot vāku. Šādi netiks pieļauti nevajadzīgi siltuma zudumi.

– Lai ēdiens izdotos, neizmantojiet vāku.

[1] Programmas ir piemēri, kas ir balstīti uz programmu rūpnīcas iestatījumiem. Atkarībā no jūsu vēlmēm varat izmantot citas programmas vai mainīt programmu iestatījumus. Sīkāka informācija par programmām, piemēram, to piemērošanas jomas un programmu secība, ir atrodama nodaļā “Programmas”.

Cepšanas programmās pārtikas produktu pievienojiet tikai pēc uzkarsēšanas fāzes beigām.

Der zināt

Lietoti ēdiena gatavošanas trauki

Ja atbrīvojaties no ēdiena gatavošanas traukiem, tos pārdodat, aizņematies vai sākat izmantot lietotus ēdiena gatavošanas traukus, nav jāatjauno vai jāizdzēš nekādi ēdiena gatavošanas trauku vai plīts virsmas iestatījumi.

Tīrīšana un kopšana

Ēdiena gatavošanas trauka tīrīšana

Ēdiena gatavošanas trauku var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā. Tīrīšanu iesakām veikt ar rokām, lai nepieļautu plastmasas krāsas maiņu.

Pēc lietošanas mazgājiet ēdiena gatavošanas trauku ar karstu ūdeni un mitru drānu vai mīkstu sūkli.
Ņemiet vērā tīrīšanas līdzekļa ražotāja norādījumus.

Neizmantojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.

Visus tīrīšanas līdzekļa atlikumus notīriet, piemēram, tekošā ūdenī.

Akumulatora nomaiņas laiks

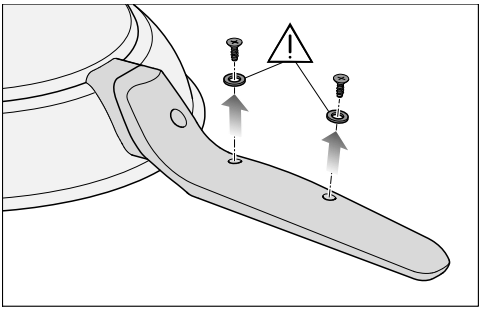
Akumulatora nomaiņas laiku norāda tas, ka:

- Statusa rādījums divreiz nomirgo sarkanā krāsā.
- *BAT* parādās Gatavošanas zonu rādījumā / gatavošanas trauku rādījumā

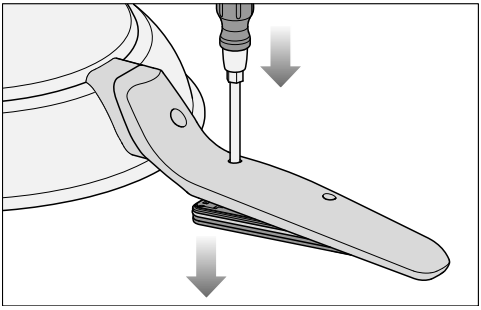
Bateriju nomaiņa

Skrūvgriezis (PH 2)
2 baterijas (Murata CR2477W vai Murata CR2477X vai Panasonic CR2477)
Ir sagatavota tīra, mīksta un līdzena novietošanas virsma.

- Pagrieziet ēdiena gatavošanas trauku tā, lai tā apakšpuse būtu vērsta uz augšu.
- Novietojiet ēdiena gatavošanas trauku uz novietošanas virsmas.



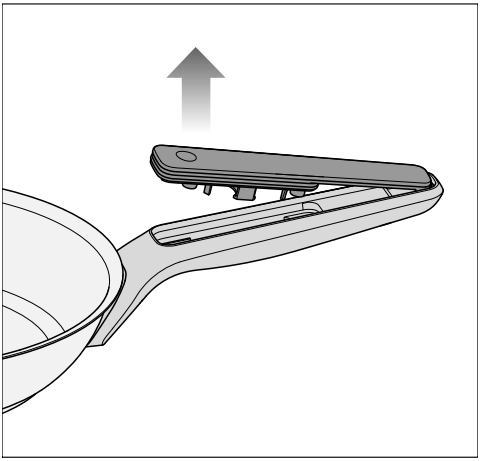
- Pilnībā atskrūvējiet zem roktura esošās skrūves un novietojiet skrūves ar blīvēm malā.



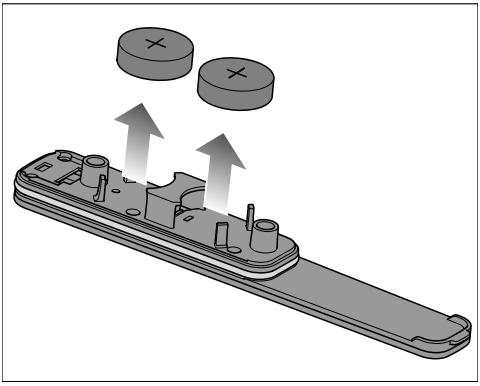
- Ievietojiet skrūvgrieža galu vistuvāk pannas pamatnei esošajā skrūves atverē.
- Spiediet uz skrūvgrieža no augšas.

Pārsegs tiek izspiests.

- Satveriet pannas malu un pagrieziet ēdiena gatavošanas trauku tā, lai tā apakšpuse būtu vērsta uz leju.

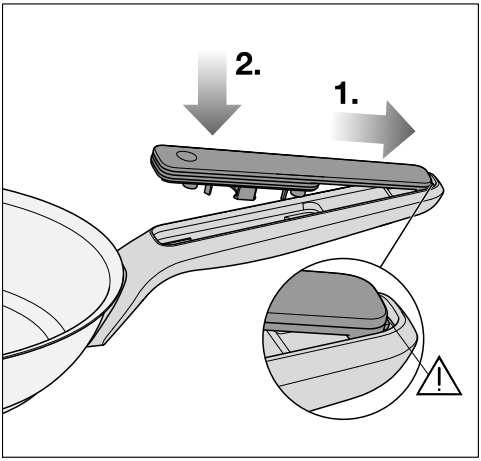


■ Noņemiet pārsegu virzienā uz pannas malu.



■ Izņemiet baterijas no pārsega.

■ Ievietojiet stiprinājumos 2 jaunas baterijas. Pozitīvajam polam (+) jābūt vērstam uz augšu.



Ja bateriju nodalījuma pārsegs nenofiksējas pareizi, tad tas nebūs hermētisks.

Pirms saskrūvēšanas pārbaudiet, vai pārsegs ir uzlikts pareizi.

■ 1. Iebīdiet pārsegu stiprinājumā atpakaļ tā, lai fiksācijas elements ieslīdētu stiprinājumā.

■ 2. Uzspiediet pārsegu uz roktura.

■ Skrūvju blīves un skrūves iemontējiet pretējā secībā.

Problēmu novēršana

Lielāko daļu traucējumu un kļūdu varat novērst patstāvīgi. Daudzos gadījumos varat ietaupīt laiku un izmaksas, jo nebūs jāsazinās ar klientu apkalpošanas dienestu.

Vietnē www.miele.lv/support/customer-assistance var iegūt papildinformāciju, kā patstāvīgi novērst traucējumus.

Problēma	Cēlonis un novēršana
Uz plīts virsmas Gatavošanas zonu rādījumā / gatavošanas trauku rādījumā ir redzams *BAT*.	Bateriju uzlādes stāvoklis ir kritisks, tādēļ tās drīzumā jāmaina. ■ Ja baterijas ir izlādējušās, nomainiet baterijas (skat. nodaļas "Tīrīšana un kopšana" sadaļu "Bateriju nomaiņa").
Plīts virsmas rādījumā, *Err* mirgo pārmaiņus ar *709*, plīts virsma un ēdiena gatavošanas trauki izslēdzas.	Savienojums starp ēdiena gatavošanas traukiem un plīts virsmu ir traucēts. ■ Ieslēdziet ēdiena gatavošanas trauku (skat. nodaļas "Lietošana" sadaļu "Ēdiena gatavošanas trauku ieslēgšana"). ■ Ja uz plīts virsmas atkal parādās *Err 709*, mēģiniet uz plīts virsmas ieslēgt citus M Sense ēdiena gatavošanas traukus. ■ Sazinieties ar Miele klientu apkalpošanas dienestu.
Plīts virsmas Gatavošanas zonu rādījumā / gatavošanas trauku rādījumā tiek attēlots paziņojums, kas nav minēts šajā lietošanas instrukcijā.	Plīts virsma veic kādu funkciju vai ziņo par problēmu. ■ Nepieciešamo informāciju par lietošanu vai kļūdu novēršanu skatiet plīts virsmas lietošanas un montāžas instrukcijā.
Nevarat uzsākt ēdiena gatavošanas trauka lietošanu.	Pārbaudiet, vai M Sense ēdiena gatavošanas trauka lietošana jau ir uzsākta. Pārbaudiet, vai ar jūsu plīts virsmu nav savienots maksimālais ēdiena gatavošanas trauku skaits. Maksimālais pievienojamais ēdiena gatavošanas trauku skaits ir norādīts jūsu plīts virsmas lietošanas un montāžas instrukcijā.

Problēma	Cēlonis un novēršana
Taustiņi nav izgaismoti.	Ēdiena gatavošanas trauks darbojas enerģijas taupīšanas režīmā. ■ Pieskarieties kādam no neizgaismotajiem taustiņiem. Visi taustiņi tiek izgaismoti.
	Ēdiena gatavošanas trauks nav ieslēgts. ■ Ieslēdziet ēdiena gatavošanas trauku (skat. nodaļas "Lietošana" sadaļu "Ēdiena gatavošanas trauku ieslēgšana").
	Ēdiena gatavošanas trauka ekspluatācija nav uzsākta pareizi. ■ Ieslēdziet ēdiena gatavošanas trauku (skatiet jūsu plīts virsmas lietošanas un montāžas instrukcijas sadaļu "Ekspluatācijas uzsākšana").
	Baterijas ir izlādējušās. ■ Nomainiet baterijas (skat. nodaļas "Tīrīšana un kopšana" sadaļu "Bateriju nomaiņa").
Pārtikas produkts ir nevienmērīgi izcepts vai piedeg.	Pārtikas produkts nav samaisīts, vai tas ir jāapgriež otrādi. ■ Regulāri maisiet pārtikas produktu. ■ Apcepšanas laikā regulāri apmaisiet pārtikas produktu.
	Pārtikas produkta pagatavošanai labāk ir piemērota cita programma. ■ Mainiet programmu. Ieteikumus programmas izvēlei varat atrast programmu tabulā, skatiet nodaļas "Programmas", sadaļu "Pārtikas produkti un ēdiena gatavošanas trauku programmas". Pārliecinieties, ka uzkarsēšanas fāzes laikā ēdiena gatavošanas traukā nav citu pārtikas produktu, izņemot eļļu. ■ Izmēģiniet citas programmas, līdz rezultāts ir apmierinošs.

Problēma	Cēlonis un novēršana
Jūs neesat apmierināts ar cepšanas rezultātu.	Cepšanas programmu vēlamā temperatūra nav piemērota. ■ Mainiet cepšanas programmu vēlamo temperatūru. Precīzas norādes skatiet jūsu plīts virsmas lietošanas un montāžas instrukcijas sadaļā "Iestatījumu pielāgošana".
	Ēdiena gatavošanas traukā pirms cepšanas programmas uzkarsēšanas fāzes beigām tika pievienots pārtikas produkts. ■ Nogaidiet katras cepšanas programmas uzkarsēšanas fāzes beigas un tikai tad pievienojiet pannā pārtikas produktu.
Jūs neesat apmierināts ar vārīšanas zemā temperatūrā rezultātu.	Pārejot no cepšanas programmas uz programmu Vārīšana zemā temperatūrā, temperatūra ir pārāk pazeminājusies, piemēram, auksta šķidruma pievienošanas dēļ. ■ Izvēlieties programmu Cepšana I, lai pannas saturs atkal uzvārītos, un vēlreiz aktivizējiet funkciju Vārīšana zemā temperatūrā vai ■ Vāriet zemā temperatūrā, izmantojot programmu Cepšana I.
Uzkarsēšanas fāze ir ļoti ilga.	Siltums aizplūst, jo nav uzlikts vāks. ■ Programmas uzkarsēšanas fāzē izmantojiet vāku, ja vien nodaļas "Programmas" sadaļā "Pārtikas produkti un programmas" nav norādīts citādi.
Plīts virsma nekarsē ēdiena gatavošanas traukus.	Jūs izmantojāt ēdiena gatavošanas traukus uz plīts virsmas, uz kuras nav uzsākta to lietošana. ■ Uzsāciet ēdiena gatavošanas trauku lietošanu uz plīts virsmas, uz kuras vēlaties tos izmantot (skat. sadaļu "Ēdiena gatavošanas trauku ieslēgšana" nodaļā "Lietošana").
Uz plīts virsmas vēlaties izmantot 2 vai vairāk ēdiena gatavošanas traukus, un visi trauki izslēdzas.	Ēdiena gatavošanas trauki nebija pareizi ieslēgti. ■ Vienmēr ieslēdziet ēdiena gatavošanas traukus vienu pēc otra un pieskarieties ⓥ *OK* vai Ēdiena gatavošanas trauka rādījums, un pēc tam ieslēgtā ēdiena gatavošanas trauka ⓥ *OK* (skat. sadaļu "Ēdiena gatavošanas trauku ieslēgšana" nodaļā "Lietošana").

Problēma	Cēlonis un novēršana
Esat sācis ēdiena gatavošanas trauku lietošanu uz nepareizas plīts virsmas.	Uzsāciet ēdiena gatavošanas trauku lietošanu uz vajadzīgās plīts virsmas. Jums nav jāveic nekādi citi iestatījumi uz ēdiena gatavošanas traukiem vai plīts virsmas.

Klientu apkalpošanas dienests

Vietnē www.miele.lv/service var iegūt informāciju par patstāvīgu traucējumu novēršanu un Miele rezerves daļām.

Kontaktinformācija traucējumu gadījumā

Ja traucējumus nevarat novērst patstāvīgi, sazinieties, piemēram, ar savu Miele specializēto tirgotāju vai Miele Klientu apkalpošanas dienestu.

Miele Klientu apkalpošanas dienesta pakalpojumus var pieteikt tiešsaistē vietnē www.miele.lv/service.

Miele Klientu apkalpošanas dienesta kontaktinformācija ir norādīta šī dokumenta beigās.

Klientu apkalpošanas dienestam ir nepieciešams modeļa apzīmējums un sērijas numurs (SN). Šos datus varat skatīt datu plāksnītē.

Tehniskie parametri

Tehniskie dati

Frekvence, ISM josla	2,400 GHz – 2,4835 GHz
Frekvence, RFID/ NFC	13,56 Mhz
Pārraides jauda, RFID/NFC	Pasīvs
Pārraides jauda, BTLE	≤ 10 mW

▶ Lees **altijd eerst** de gebruiksaanwijzing voordat u het apparaat in gebruik neemt. Dat is veilig voor u en zo voorkomt u schade.

▶ Batterijen kunnen worden ingeslikt. Zorg ervoor dat nieuwe en/of gebruikte batterijen niet kunnen worden ingeslikt. Houd batterijen uit de buurt van kinderen.

▶ Sluit het batterijvak goed na het vervangen van de batterijen. Bewaar reservebatterijen buiten het bereik van kinderen.

▶ Gebruik alleen onbeschadigde batterijen. Vervang beschadigde batterijen onmiddellijk.

▶ De batterijen mogen niet worden kortgesloten of in het vuur worden gegooid.

▶ Als u vermoedt dat er een batterij is ingeslikt, ga dan direct naar de spoedeisende hulp. Geef het kind niets te eten of te drinken en laat het niet braken.

▶ M Sense Pannen zijn alleen geschikt voor M Sense kookplaten.

▶ Frituur niet met de pannen.

▶ Lees de gebruiks- en montagehandleiding van uw M Sense kookplaat. Daar vindt u meer informatie over het gebruik van uw pannen. Tenzij anders vermeld in de gebruiks- en montagehandleiding van de pannen, gelden de specificaties in de gebruiks- en montagehandleiding van uw M Sense kookplaat.

▶ Gebruik de pannen uitsluitend in huishoudelijke situaties voor het braden en aansluitend sudderen van gerechten. Gebruik voor andere doeleinden is niet toegestaan.

▶ Reinig de pannen voor het eerste gebruik met afwasmiddel (zie de paragraaf “Reiniging en onderhoud”).

▶ Til pannen op als u ze wilt verplaatsen.

▶ Om alle functies voor de pannen te kunnen gebruiken, raden we aan deze alleen te gebruiken in de modus “Verbonden”.

▶ Als u meerdere pannen tegelijk op één kookplaat gebruikt, zorg er dan voor dat u de pannen op de kookzone met de juiste besturing plaatst.

▶ Zorg voor voldoende ventilatie tijdens het koken.

▶ Zeer hoge temperaturen kunnen ertoe leiden dat olie gaat roken of ontbranden. Laat de pan nooit onbeheerd achter op de kookplaat.

▶ Gebruik alleen zeer hittebestendige vetten en oliën. Blus een brand met olie nooit met water. Gebruik een blusdeken of een geschikt deksel om branden met olie te blussen.

▶ Grepen worden heet wanneer ze worden blootgesteld aan directe hitte (bijvoorbeeld warmte die de pannen afgeven). Als u hete grepen moet aanraken, gebruik dan ovenwanten of pannenlappen.

▶ Als u deksels op de pannen plaatst om de luchtafvoer te veranderen, zorg er dan voor dat de wasem niet bij de grepen of de elektronica van de pannen komt. De grepen en elektronica kunnen oververhit en beschadigd raken.

▶ Lekken kunnen leiden tot schade aan de elektronica. Zorg ervoor dat er geen afdichtingen op de pannen beschadigd raken en/of niet of niet goed zijn aangebracht wanneer de batterijen worden vervangen.

▶ Voeg bij de braadprogramma's de levensmiddelen altijd pas toe nadat de opwarmfase is voltooid (de knop knippert niet meer en er klinkt een signaal).
Als u levensmiddelen toevoegt vóór het einde van de opwarmfase, kan het braadresultaat nadelig worden beïnvloed.

▶ Gebruik geen harde of scherpe voorwerpen in de pannen. De anti-aanbaklaag kan beschadigd raken. Wij adviseren keukengerei van siliconen of zacht hout. Druk houten kookgerei niet te hard tegen de anti-aanbaklaag.

▶ Als de grepen vastgeschroefd zijn, controleer dan voor elk gebruik de stevigheid van de schroefverbinding. Draai de schroeven indien nodig vast.

Duurzaamheid en milieubescherming

Afdanken van de verpakking

De verpakking zorgt ervoor dat u het apparaat gemakkelijk kunt hanteren en beschermt het apparaat tegen transportschade.

Door hergebruik van verpakkingsmateriaal wordt er op grondstoffen bespaard. Gebruik materiaalspecifieke inzamelings- en retouropties voor recyclebaar materiaal.

Afdanken van het apparaat

Elektrische en elektronische apparaten bevatten meestal waardevolle materialen. Ze bevatten ook stoffen, mengsels en onderdelen die nodig zijn geweest om de apparaten goed en veilig te laten functioneren. Wanneer u uw af te danken apparaat bij het gewone huisvuil afvoert of er niet goed mee omgaat, kunnen deze stoffen schadelijk zijn voor de gezondheid en het milieu. Voer het af te danken apparaat daarom nooit via het gewone huisvuil af.

Lever het apparaat in bij een gratis, gemeentelijk inzameldepot voor elektrische en elektronische apparaten, bij uw vakhandelaar of bij Miele. U bent wettelijk zelf verantwoordelijk voor het wissen van eventuele persoonlijke gegevens op het af te danken apparaat. U bent wettelijk verplicht om niet compleet ingebouwde gebruikte batterijen en accu's alsmede lampen die onbeschadigd kunnen worden verwijderd, te verwijderen. Breng deze naar een geschikte inzamellocatie, waar u ze gratis kunt inleveren. Het af te danken apparaat moet totdat u het wegbrengt buiten het bereik van kinderen worden bewaard.

Teruggave van gebruikte batterijen en accu's

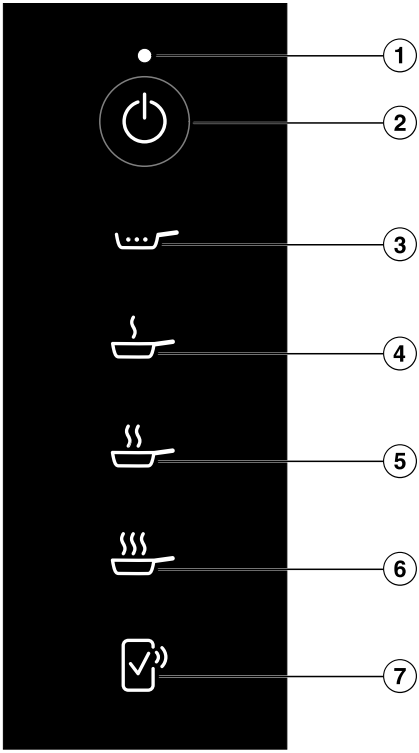
Elektrische en elektronische apparaten bevatten vaak batterijen en accu's, die ook na gebruik niet met het huisvuil mogen worden afgevoerd. U bent wettelijk verplicht om niet compleet ingebouwde gebruikte batterijen en accu's te verwijderen en naar een geschikte inzamellocatie (bijv. vakhandel) te brengen, waar u deze gratis kunt inleveren. Isoleer metalen contacten door deze met plakband af te plakken om kortsluiting te voorkomen. Batterijen en accu's bevatten mogelijk stoffen die gevaarlijk kunnen zijn voor mens en milieu.

De aanduiding op de batterij of accu geeft meer informatie. Lithium bevattende batterijen of accu's zijn bijvoorbeeld gemarkeerd met “Li-ion”. De doorgestreepte afvalbak betekent dat u de batterijen en accu's in geen geval met het huisvuil mag afvoeren. We moeten ook op het volgende wijzen: als de doorgestreepte afvalbak met één of meerdere van de aangegeven chemische symbolen is gekenmerkt, bevatten ze lood (Pb), cadmium (Cd) en/of kwikzilver (Hg).

Gebruikte batterijen en accu's bevatten belangrijke grondstoffen en kunnen opnieuw worden gebruikt. De gescheiden inzameling van gebruikte batterijen en accu's vereenvoudigt de verwerking en de recycling.

Introductie

Bedieningselementen en indicatoren



① Statusindicatie

② Toets *Pannen Aan/Uit* ⏻

③ Toets *Sudderen*

④ Toets *Braden I*

⑤ Toets *Braden II*

⑥ Toets *Braden III*

⑦ Toets *Bevestiging op afstand*
Meer informatie kunt u vinden in hoofdstuk “Introductie”, paragraaf “Connectiviteit”.

Statusindicatie

Weergave	Betekenis
Wit knipperend	- De pannen staan klaar om in gebruik te worden genomen. - De pannen wachten op bevestiging op de kookplaat. - De kookplaat werd uitgeschakeld.
Rood knipperend	Het programma is afgebroken.
2 keer rood knipperend	De batterijen hebben een kritieke laadstatus en moeten binnenkort worden vervangen.

Speciale functies

Programma's

Met behulp van de programma's voor pannen regelt de kookplaat automatisch het vermogen waarmee de pannen worden verwarmd. Daardoor blijft de temperatuur altijd constant. De optimale temperatuur voor het betreffende gerecht wordt door de programma's bereikt en vastgehouden, zonder dat het nodig is dit handmatig te regelen.

Sommige programma's vereisen hiervoor een opwarmfase.

U kunt de doeltemperaturen voor de programma's Braden I, II en III wijzigen. Gedetailleerde instructies vindt u in het hoofdstuk “Instellingen aanpassen” van de gebruiks- en montagehandleiding van uw kookplaat.

Meer informatie over de programma's en een tabel met voorbeelden van levensmiddelen en de bijbehorende programma's vindt u in het hoofdstuk “Programma's”.

Netwerkverbinding

Uw kookplaat heeft een geïntegreerde wifimodule. De kookplaat kan met uw thuisnetwerk worden verbonden of alleen met uw Miele afzuigkap. Met de wifimodule kan de Miele app op een mobiel apparaat worden gebruikt.

Als uw kookplaat eenmaal verbonden is via wifi, wordt de verbinding automatisch weer tot stand gebracht zodra u de kookplaat inschakelt.

Zorg ervoor dat het signaal van uw wifinetwerk sterk genoeg is op de plaats waar u uw kookplaat installeert.

Als uw kookplaat in het wifinetwerk is opgenomen, neemt het energieverbruik toe, ook als de kookplaat uitgeschakeld is.

Slimme extra functies via de Miele app*

Met de netwerkverbinding via de Miele app krijgt u toegang tot talloze slimme extra functies, waaronder:

- statusinformatie oproepen
- extra nuttige functies gebruiken
- via software-updates de pannen op het nieuwste ontwikkelingsniveau van Miele houden (alleen mogelijk via een wifiverbinding)

Meer informatie over de slimme extra functies vindt u op de website van Miele, in de Apple App Store® of in de Google Play Store™.

*Extra digitale aanbieding van Miele & Cie. KG. Afhankelijk van model en land kunnen de functies variëren. U dient akkoord te gaan met de Algemene voorwaarden en het Privacybeleid voor digitale producten en diensten van Miele in de Miele app. Miele behoudt zich het recht voor om de digitale aanbiedingen te allen tijde te wijzigen of stop te zetten.

Bij te bestellen accessoires

In de Miele webshop, bij Miele Service of bij uw Miele vakhandelaar kunt u producten kopen die speciaal op uw pan zijn afgestemd, zoals een deksel en reinigingsmiddelen.

U krijgt toegang tot de Miele webshop via de volgende QR-code:

Ingebruikneming

Pannen in gebruik nemen

- De pannen zijn hooguit lauw.
- De pannen zijn leeg.

Installatiehoogte van de kookplaat instellen

Standaard is een installatiehoogte van 0–1.800 m boven zeeniveau ingesteld. Een nauwkeurigere instelling verbetert het kookresultaat van uw pannen. U kunt de installatiehoogte tot op 300 meter nauwkeurig instellen.

- Informeer naar de installatiehoogte van de plaats van opstelling.
- Pas de installatiehoogte van de kookplaat aan (zie het hoofdstuk “Instellingen aanpassen” in de gebruiks- en montagehandeleiding van uw kookplaat).

Weergave (((•))) NFC (Near Field Communication) activeren

De eerste 20 keer dat de kookplaat wordt ingeschakeld, wordt de weergave (((•))) *NFC (Near Field Communication)* automatisch geactiveerd. Wanneer u de kookplaat voor de 21e keer inschakelt, moet de weergave (((•))) *NFC (Near Field Communication)* handmatig worden geactiveerd.

- Schakel de kookplaat uit.
- Raak ① *Kookplaat aan/uit* gedurende ca. 6 seconden aan. De seconden worden afgeteld in het Display kookplaat.

In het Display kookplaat staat *P*.

Het Displays kookzones / displays pannen tonen het volgende:

- 9 en een getal geven de geselecteerde quickparameter aan
- afhankelijk van het model:

  C en een getal geven de geselecteerde code van de geselecteerde quickparameter aan

Andere toetsen branden.

Het (((•))) *NFC (Near Field Communication)* brandt fel.

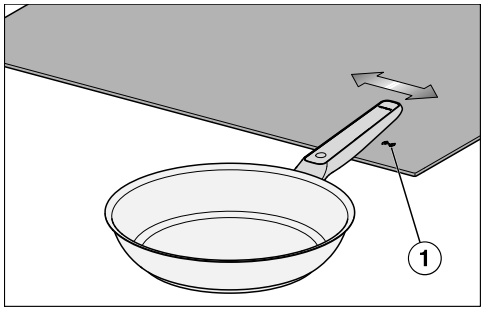
Pan verbinden

De weergave (((•))) *NFC (Near Field Communication)* is geactiveerd.

- Schakel de pan in.

De Statusindicatie knippert wit.

Alle toetsen van de pan zijn verlicht.



- Beweeg de pannengreep met het opschrift “Miele” van rechts naar links op een hoogte van ca. 1 cm over het verlichte controlelampje (((•))) *NFC-icoon* ① van de kookplaat.

In het Display kookplaat wordt gedurende ongeveer 5 seconden C02 weergegeven.

De Statusindicatie brandt niet meer.

Alle toetsen van de pan zijn verlicht.

De pan is verbonden met de kookplaat.

Terwijl het controlelampje ((•)) *NFC (Near Field Communication)* brandt, kunnen overige pannen met de kookplaat worden verbonden. Het maximale aantal verbonden pannen vindt u in de gebruiks- en montagehandleiding van uw kookplaat.

- Zodra u de gewenste pannen hebt verbonden, raakt u ⏻ *Kookplaat aan/uit* aan.

Bediening

Veiligheidstips voor de bediening

Wasem uit de stoomuitlaat van het deksel kan de bedieningselementen en indicatoren beschadigen.

Draai de opening van het deksel weg van de bedieningselementen en indicatoren.

Pannen inschakelen

Pannen inschakelen op een kookplaat met meer dan één Slider

De pannen zijn verbonden met een M Sense kookplaat (zie het hoofdstuk “Ingebruikneming”).

- Plaats de pannen op de kookplaat.
- Wanneer de kookplaat is uitgeschakeld, raakt u ⏻ *Kookplaat aan/uit* aan.
- Raak binnen 10 seconden ⏻ *Pannen Aan/Uit* aan.

Alle ✓ *OK* met pannen knipperen.

- Op de kookplaat: raak binnen 10 seconden ✓ *OK* aan, dat bij de ingeschakelde M Sense pan behoort.

Alle toetsen van de pannen zijn verlicht.

In het bijbehorende Display kookzone/display pannen staat *A*.

Pannen inschakelen op een kookplaat met een Slider

De pannen zijn verbonden met een M Sense kookplaat (zie het hoofdstuk “Ingebruikneming”).

- Plaats de pannen op de kookplaat.
- Wanneer de kookplaat is uitgeschakeld, raakt u ⏻ *Kookplaat aan/uit* aan.
- Raak binnen 10 seconden ⏻ *Pannen Aan/Uit* aan.

Displays pannen met pannen branden.

- Op de kookplaat: raak binnen 10 seconden het Display pannen aan dat bij de ingeschakelde M Sense pan hoort.

Het Display pannen van de bijbehorende pan brandt fel. Andere pannen branden gedimd.

- Raak ✓ *OK* van de kookplaat aan.

Alle toetsen van de pannen zijn verlicht.

In het bijbehorende Display pannen staat *A*.

Meerdere pannen inschakelen

Er kunnen meerdere pannen tegelijkertijd op één kookplaat worden gebruikt. De pannen moeten na elkaar worden ingeschakeld.

- Om een andere pan in te schakelen, gaat u te werk zoals beschreven in paragraaf “Pannen inschakelen” van het hoofdstuk “Bediening”.

Pannen uitschakelen

Pannen uitschakelen

- Raak ⏻ *Pannen Aan/Uit* aan.

De Statusindicatie brandt niet meer.

De pannen zijn uitgeschakeld.

Pannen en kookplaat uitschakelen

- Raak ⏻ *Kookplaat aan/uit* aan.

De Statusindicatie knippert ongeveer 10 seconden.

De kookplaat en pannen zijn uitgeschakeld.

Programma's Braden I, II of III activeren

U kunt het juiste programma voor uw levensmiddelen vinden in het hoofdstuk “Programma's”.

De pan is ingeschakeld (zie paragraaf “Pannen inschakelen” in het hoofdstuk “Bedienen”).

- Doe bakvet of olie in de pan met een rookpunt dat past bij de doeltemperatuur (zie het hoofdstuk “Programma's”).
- Raak de toets van het gewenste programma aan.

Als u levensmiddelen toevoegt vóór het einde van de opwarmfase van een programma Braden, kan het braadresultaat nadelig worden beïnvloed.

Voeg levensmiddelen altijd pas toe na afloop van de opwarmfase.

De programma's hebben een opwarmfase. Als de pan niet de doeltemperatuur heeft, begint de opwarmfase.

De toets voor het gekozen programma pulseert tot het einde van het opwarmen. De andere toetsen branden gedimd.

Na ongeveer 5 seconden pulseert de toets voor het gekozen programma en de andere toetsen branden niet meer.

De bedieningselementen en indicatoren staan in de energiebesparingsmodus.

Als de toets voor het gekozen programma constant brandt en de kookplaat een geluidssignaal geeft, is het einde van het opwarmen bereikt.

- Doe de levensmiddelen in de pan.
- Beëindig het braden als u tevreden bent met het resultaat. Ter ondersteuning kunt u de timerfuncties van de kookplaat gebruiken.

Tip: Als u voor het aanbraden minder vloeibare levensmiddelen zoals gezeefde tomaten wilt blussen, verdun de aangebraden levensmiddelen dan van tevoren met bijvoorbeeld water of bouillon.

Het programma Sudderen activeren

De pannen hebben de opwarmfase van het programma Braden I, II of III doorlopen.

Er moet minstens 250 ml niet te dikke vloeistof worden toegevoegd om het sudderproces betrouwbaar te laten verlopen.

- Raak *Sudderen* aan en verschuif de pan niet gedurende minstens 30 seconden.

Sudderen brandt fel, de andere toetsen branden gedimd.

Na ongeveer 5 seconden brandt *Sudderen* statisch, de andere toetsen branden niet meer.

De bedieningselementen en indicatoren staan in de energiebesparingsmodus.

- Als u tevreden bent met het sudderresultaat, stop dan het sudderen. Ter ondersteuning kunt u de timerfuncties van de kookplaat gebruiken.

Tip: Wij raden een braadstand aan voor het aan de kook brengen van grote hoeveelheden vloeistof. Activeer vervolgens Sudderen.

Programma's afbreken

Een programma is geactiveerd.

- Houd de toets van het geactiveerde programma gedurende > 2 seconden ingedrukt.

Het programma is afgebroken.

Alle toetsen van de pan zijn verlicht.

In het Display kookzone/display pannen staat *R*.

Energiebesparingsmodus van de bedieningselementen en indicatoren

- Raak een van de niet-verlichte bedieningselementen en indicatoren aan.

De energiebesparingsmodus van de bedieningselementen en indicatoren wordt gedurende ongeveer 5 seconden uitgeschakeld.

De toets voor het geselecteerde programma brandt helder. De andere toetsen branden gedimd.

Speciale functies van de kookplaat

Speciale functies van de kookplaat activeren

U kunt met de M Sense pannen alle speciale functies van uw Miele kookplaat gebruiken, tenzij in de gebruiks- en montagehandleiding van uw kookplaat anders wordt aangegeven.

- Activeer een programma op de pannen.
- Activeer de gewenste speciale functie op uw Miele kookplaat.

Het Display kookzone/display pannen geeft *R* met het bijbehorende controlelampje van de speciale functie weer.

De speciale functie van de kookplaat deactiveren

- Deactiveer de speciale functie op de kookplaat.

De speciale functie is gedeactiveerd. De assistentie van M Sense pannen is geactiveerd.

Programma's

Sudderen

Het programma is geschikt voor koken bij lage temperaturen of voor het inkoken van sauzen. Het programma kan na het braden worden ingesteld.

Braden I

Het programma is geschikt voor alle levensmiddelen die op een wat lagere temperatuur worden bereid.

Het programma verwarmt de pannen zo snel mogelijk op tot de doeltemperatuur (standaard 150 °C). Aan het einde van deze opwarmfase kan het levensmiddel worden toegevoegd.

Als u levensmiddelen toevoegt vóór het einde van de opwarmfase van het programma Braden I, kan het braadresultaat nadelig worden beïnvloed.
Voeg levensmiddelen altijd pas toe na afloop van de opwarmfase.

U kunt de doeltemperatuur wijzigen. Gedetailleerde instructies vindt u in het hoofdstuk “Instellingen aanpassen” van de gebruiks- en montagehandleiding van uw kookplaat.

Braden II

Het programma is geschikt voor levensmiddelen die op een gemiddelde temperatuur worden bereid.

Het programma verwarmt de pannen zo snel mogelijk op tot de doeltemperatuur (standaard 190 °C). Aan het einde van deze opwarmfase kan het levensmiddel worden toegevoegd.

Als u levensmiddelen toevoegt vóór het einde van de opwarmfase van het programma Braden II, kan het braadresultaat nadelig worden beïnvloed.
Voeg levensmiddelen altijd pas toe na afloop van de opwarmfase.

U kunt de doeltemperatuur wijzigen. Gedetailleerde instructies vindt u in het hoofdstuk “Instellingen aanpassen” van de gebruiks- en montagehandleiding van uw kookplaat.

Braden III

Het programma is geschikt voor kort, snel braden en/of intensief braden op hoge temperaturen.

Het programma verwarmt de pannen zo snel mogelijk op tot de doeltemperatuur (standaard 210 °C).

Als u levensmiddelen toevoegt vóór het einde van de opwarmfase van het programma Braden III, kan het braadresultaat nadelig worden beïnvloed.
Voeg levensmiddelen altijd pas toe na afloop van de opwarmfase.

U kunt de doeltemperatuur wijzigen. Gedetailleerde instructies vindt u in het hoofdstuk “Instellingen aanpassen” van de gebruiks- en montagehandleiding van uw kookplaat.

Levensmiddelen en programma's voor de pannen

Levensmiddelen	Programma[1]	Deksel
Vlees		
Bolognesesaus	Voor het aanbraden: Braden III, Koken in saus: Sudderen	– ✓
Braadworst, rauw	Braden I	✓
Braadworst, voorgekookt	Braden II	✓
Vlees, grote hoeveelheid	Braden III	–
Gehaktballen	Braden I	✓
Reepjes vlees	Voor het aanbraden: Braden II, Koken in saus: Sudderen	– ✓
Kippenborst, heel	Braden I	✓✓
Leverkaas	Braden II	✓
Schnitzel	Braden II	–
Spek uitsmelten	Braden I	✓
Steak	Braden II	–
Vis		
Visfilet	Braden II	✓
Vis, heel	Braden I	✓✓
Garnalen	Braden II	✓
Bijgerechten		
Gebakken aardappelen van gekookte aardappelen	Braden III	✓
Gebakken aardappelen van rauwe aardappelen	Braden II	✓
Risotto	Voor het aanbraden: Braden I, Koken in bouillon: Sudderen	– ✓

Levensmiddelen	Programma[1]	Deksel
Aardappeltortilla van rauwe aardappelen	Braden II	✓
Groente		
Groente, bereiden	Braden I	✓
Groente, grote hoeveelheid aanbraden	Braden III	–
Aardappelpannenkoek	Braden II	–
Uien in boter	Braden I	✓
Zoetigheid		
Crêpes	Braden I	✓
Karamel	Braden II	✓
Pancakes	Braden I	✓
Pannenkoeken	Braden II	✓
Popcorn	Braden III	✓✓
Diversen		
Braden in boter	Braden I	✓
Omelet	Braden I	✓
Roerei	Braden I	✓
Zaden roosteren zonder vet	Braden II	✓
Saus met bloemsaus	Voor het aanbraden: Braden I, Saus: Sudderen	✓ ✓
Saus inkoken	Sudderen	–
Spiegelei	Braden I	✓
Diepvriesroerbakgerechten	Braden II	✓

✓✓ Geen deksel nodig.

✓ Een deksel wordt aanbevolen. Zo voorkomt u dat er onnodig warmte ontsnapt.

– Geen deksel toegestaan.

[1] De programma's zijn voorbeelden gebaseerd op de standaard instellingen van de programma's. Afhankelijk van uw voorkeuren kunt u andere programma's gebruiken of de instellingen van het programma wijzigen. Meer informatie over de programma's, zoals toepassingsgebieden en het programmaverloop is te vinden in het hoofdstuk “Programma's”.
Voeg voor de programma's Braden de levensmiddelen pas toe na afloop van de opwarmfase.

Nuttige tips

Gebruikte pannen

Als u het kookgerei wegdoet, verkoopt, uitleent of gebruikte pannen gaat gebruiken, hoeft u geen instellingen op de pannen of de kookplaat te resetten of te verwijderen.

Reiniging en onderhoud

Pannen schoonmaken

De pannen zijn geschikt voor reiniging in de vaatwasser. We raden aan om met de hand te reinigen om verkleuring van kunststof te voorkomen.

Reinig de pannen na het gebruik met een vochtige doek of een zachte spons in heet water met afwasmiddel.
Volg de aanwijzingen van de fabrikant van het reinigingsmiddel op.

Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen.

Verwijder alle resten van reinigingsmiddelen, bijv. onder stromend water.

Tijdstip voor het vervangen van de batterij

Het tijdstip waarop de batterij moet worden vervangen, wordt aangegeven door:

- De Statusindicatie knippert 2 keer rood.
- *BAT* in het Display kookzone/display pannen

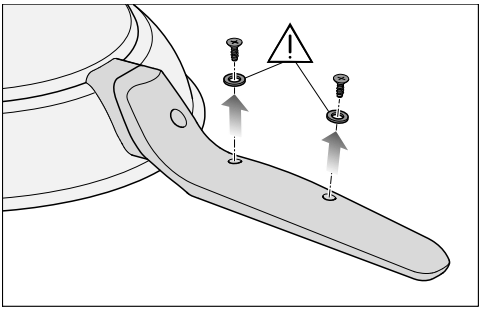
Batterijen vervangen

Schroevendraaier (PH 2)

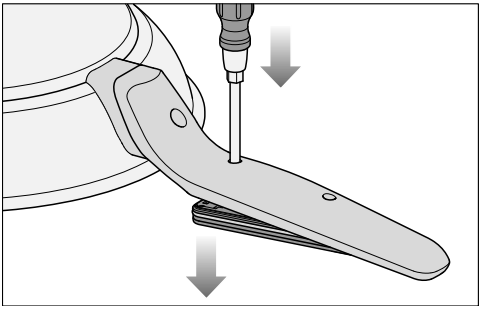
2 batterijen (Murata CR2477W of Murata CR2477X of Panasonic CR2477)

Zorg voor een schoon, zacht en egaal oppervlak om de pan op te leggen.

- Draai de pan zodanig dat de onderkant naar boven wijst.
- Plaats de pan op de daarvoor voorbereide plaats.



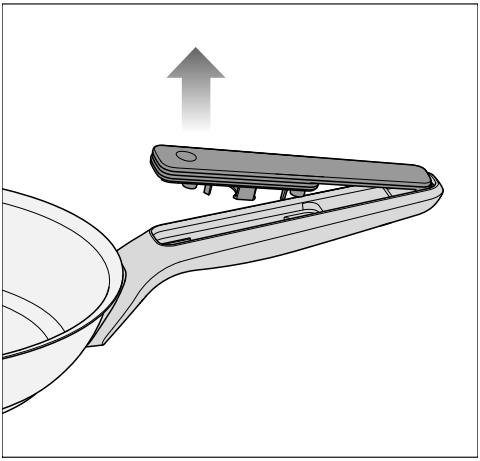
- Draai de schroeven onder de greep er helemaal uit en leg de schroeven met de afdichtingen aan de kant.



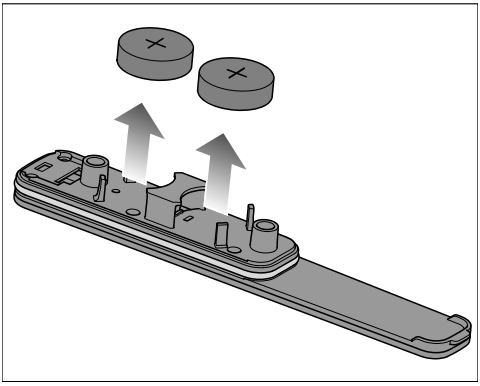
- Steek de punt van de schroevendraaier in het lege schroefgat dat zich het dichtst bij de onderkant van de pan bevindt.
- Druk van bovenaf op de schroevendraaier.

De afdekking wordt naar buiten geduwd.

- Pak de rand van de pan vast en draai de pan, zodat de onderkant naar beneden wijst.

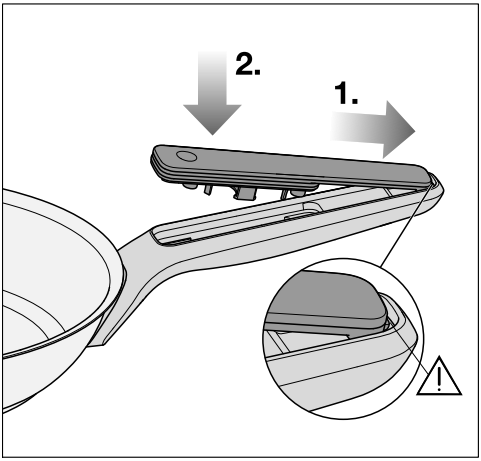


■ Trek de afdekking bij de rand van de pan eraf.



■ Verwijder de batterijen uit de afdekking.

■ Plaats 2 nieuwe batterijen in de houders. De pluspool (+) moet naar buiten wijzen.



Als de afdekking niet goed vastklikt, is het mogelijk dat de afdekking van het batterijvak niet goed afdicht.
Controleer of de afdekking goed vastzit voordat u deze vastschroeft.

■ 1. duw de afdekking terug in de houder, zodat het haakje in de houder schuift.

■ 2. Druk de afdekking op de greep.

■ Monteer de schroefafdichtingen en schroeven in omgekeerde volgorde.

Problemen oplossen

De meeste storingen en problemen kunt u zelf verhelpen. In veel gevallen kunt u tijd en kosten besparen, omdat u Service niet hoeft in te schakelen.

Ga naar www.miele.nl/support/customer-assistance voor meer informatie over hoe u fouten zelf kunt oplossen.

Probleem	Oorzaak en oplossing
In het Display kookzone/ display pannen van de kookplaat staat *BAT*	De batterijen hebben een kritieke laadstatus en moeten binnenkort worden vervangen. ■ Vervang de batterijen als ze leeg zijn (zie hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”, paragraaf “Batterijen vervangen”).
In het Display kookplaat knippert *Err* **afwisselend met** *109*, **de kookplaat en de pannen worden uitgeschakeld. De kookplaat en de pannen uitgeschakeld.**	De verbinding tussen de pannen en de kookplaat is verbroken. ■ Schakel de pannen in (zie hoofdstuk “Bediening”, paragraaf “Pannen inschakelen”). ■ Als de kookplaat opnieuw *Err 109* weergeeft, probeer dan andere M Sense pannen op de kookplaat in te schakelen. ■ Neem contact op met Miele Service.
Bij een Display kookzone/display pannen van de kookplaat verschijnt een melding die niet in deze gebruiksaanwijzing wordt genoemd.	De kookplaat voert een functie uit of meldt een probleem. ■ Meer informatie over de bediening of het verhelpen van storingen vindt u in de gebruiks- en montagehandleiding van de kookplaat.
U kunt de pannen niet in gebruik nemen.	Controleer of de M Sense pannen al in gebruik zijn genomen. Controleer of het maximale aantal pannen met uw kookplaat is verbonden. Het maximale aantal verbonden pannen vindt u in de gebruiks- en montagehandleiding van uw kookplaat.

Probleem	Oorzaak en oplossing
De toetsen zijn niet verlicht.	De pannen staan in de energiebesparende stand. ■ Raak een van de niet-verlichte toetsen aan. Alle toetsen zijn verlicht.
	De pannen zijn niet ingeschakeld. ■ Schakel de pannen in (zie hoofdstuk “Bediening”, paragraaf “Pannen inschakelen”).
	De pannen zijn niet goed in gebruik genomen. ■ Neem de pannen in gebruik (zie het hoofdstuk “Ingebruikneming” in de gebruiks- en montagehandleiding van uw kookplaat).
	De batterijen zijn leeg. ■ Vervang de batterijen (zie hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”, paragraaf “Batterijen vervangen”).
Het voedsel is ongelijkmatig gebraden of brandt aan.	De levensmiddelen zijn niet gemengd of moeten worden gedraaid. ■ Roer regelmatig. ■ Draai of meng levensmiddelen voor het aanbraden regelmatig.
	Een ander programma is beter geschikt om het voedsel te bereiden. ■ Wijzig het programma. Voorbeelden voor het kiezen van een programma vindt u in de programmatabel, zie hoofdstuk “Programma's”, paragraaf “Levensmiddelen en programma's van de pannen”. Zorg ervoor dat er tijdens de opwarmfase geen andere levensmiddelen dan olie in de pannen zitten. ■ Probeer andere programma's uit totdat u tevreden bent met het resultaat.

Probleem	Oorzaak en oplossing
U bent niet tevreden over het braadproces.	De doeltemperaturen van de programma's Braden komen niet overeen. ■ Wijzig de doeltemperaturen van de programma's Braden. Gedetailleerde instructies vindt u in het hoofdstuk “Instellingen aanpassen” van de gebruiks- en montagehandleiding van uw kookplaat.
	Voor het einde van de opwarmfase van een programma Braden werden levensmiddelen in de pannen geplaatst. ■ Wacht tot het einde van de opwarmfase van elk programma Braden voordat u levensmiddelen in de pan doet.
U bent niet tevreden met het sudderproces.	Bij het overschakelen van een braad- naar het sudderprogramma is de temperatuur te veel gedaald, bijvoorbeeld door de toevoeging van koude vloeistof. ■ Selecteer Braden I om de inhoud van de pan weer aan de kook te brengen en activeer opnieuw Sudderen of ■ sudder met Braden I.
De opwarmfase duurt erg lang.	Warmte ontsnapt, omdat er geen deksel op de pan zit. ■ Gebruik een deksel tijdens de opwarmfase van het programma, tenzij anders aangegeven in het hoofdstuk “Einde programma's”, paragraaf “Levensmiddelen en programma's”.
De kookplaat verwarmt de pannen niet.	U hebt de pannen gebruikt op een kookplaat en vervolgens niet in gebruik genomen. ■ Zet de pannen op de werkende kookplaat die u in gebruik wilt nemen (zie het gedeelte “De pannen inschakelen” in het hoofdstuk “Bediening”).
U wilt 2 of meer pannen op de kookplaat gebruiken en alle pannen worden uitgeschakeld.	De pannen waren niet goed ingeschakeld. ■ Schakel de pannen altijd na elkaar in en raak *OK* of Display pannen aan en vervolgens *OK* van de ingeschakelde pannen (zie paragraaf “Pannen inschakelen” in het hoofdstuk “Bediening”).
U hebt de pannen op de verkeerde kookplaat in gebruik genomen.	Neem de pannen op de gewenste kookplaat in gebruik. U hoeft geen overige instellingen op uw pannen of kookplaat uit te voeren.

Service

Op www.miele.com/service vindt u informatie over hoe u zelf storingen kunt verhelpen en over Miele onderdelen.

Contact bij storingen

Voor storingen die u niet zelf kunt verhelpen, waarschuwt u uw Miele vakhandelaar of Miele.

Een bezoek van de Miele technicus kunt u online op www.miele.com/service boeken.

De contactgegevens van Miele vindt u achteraan in dit document.

Miele heeft de typeaanduiding en het serienummer (SN) nodig. Beide gegevens zijn te vinden op het typeplaatje.

Technische gegevens

Technische gegevens

Frequentie ISM-band	2,400 GHz – 2,4835 GHz
Frequentie RFID/ NFC	13,56 Mhz
Zendvermogen RFID/NFC	Passief
Zendvermogen BTLE	≤ 10 mW

▶ Du **må** lese bruksanvisningen før igangsetting. På denne måten beskytter du deg selv og unngår skader.

▶ Batterier kan svelges. Sørg for at nye og/eller brukte batterier ikke kan svelges. Hold batteriene borte fra barn.

▶ Lukk batterirommet godt igjen etter at du har skiftet batterier. Oppbevar reservebatterier utilgjengelig for barn.

▶ Bruk bare uskadde batterier. Skift umiddelbart ut batterier som er skadet.

▶ Batteriene må ikke kortsluttes eller kastes i ild.

▶ Hvis du mistenker at et barn har svelget et batteri, må du umiddelbart oppsøke legevakten. Ikke gi barnet noe å spise eller drikke, og ikke få det til å kaste opp.

▶ M Sense kokekar er kun egnet for platetopper som støtter M Sense kokekar.

▶ Ikke fritter med kokekaret.

▶ Følg bruks- og monteringsanvisningen til platetopper som støtter M Sense kokekar. Der kan du finne mer informasjon om hvordan du bruker kokekarene dine. Hvis ikke annet er angitt i bruks- og monteringsanvisningen til kokekaret, er det instruksjonene i bruks- og monteringsanvisningen til platetoppen som støtter M Sense kokekar som gjelder.

▶ Kokekaret er beregnet til steking/koking og deretter småkoking av mat i en normal husholdning. All annen bruk er ikke tillatt.

▶ Rengjør kokekaret med håndoppvaskmiddel før første gangs bruk (se avsnitt «Rengjøring og stell»).

▶ Løft kokekaret når du skal flytte på det.

▶ Vi anbefaler at kokekaret kun brukes i tilkoblet modus for å kunne bruke alle kokekarets funksjoner.

▶ Hvis du bruker flere kokekar samtidig på en platetopp, må du sørge for å koble kokekaret til den kokekar-/kokesonestyringen som hører til posisjonen.

▶ Sørg for tilstrekkelig lufting under tilberedningsprosessen.

▶ Svært høye temperaturer kan føre til at oljen begynner å ryke eller antennes. La aldri gryten stå uten tilsyn på platetoppen.

▶ Bruk bare fett og oljer som kan varmes opp til høy temperatur. Slukk aldri en oljebrann med vann. Bruk et brannteppe eller et passende lokk for å slukke oljebranner.

▶ Håndtakene blir varme når de utsettes for direkte varme (f.eks. fra ettervarmen fra kokekaret). Bruk grytevotter eller -kluter dersom du berører varme håndtak.

▶ Hvis du plasserer lokk på kokekaret for å endre luftutløpet, må du passe på at dampene ikke ledes mot håndtakene eller elektronikkmodulen på kokekaret. Håndtakene og elektronikkmodulen kan bli overopphetet og skadet.

▶ Lekkasjer kan føre til skader på elektronikkmodulen. Pass på at ingen pakninger på kokekaret er skadet og/eller ikke er montert eller ikke er riktig montert når du skifter batteri.

▶ I stekeprogrammene må du alltid legge i maten først etter at oppvarmingsfasen er avsluttet (tasten pulserer ikke lenger og det høres et signal).
Hvis du tilsetter mat før oppvarmingsfasen er avsluttet, kan stekeresultatet bli dårligere.

▶ Ikke bruk harde eller spisse gjenstander i kokekaret. Slippbelegget kan bli skadet. Vi anbefaler kjøkkenutstyr av silikon eller mykt tre. Ikke trykk kjøkkenutstyr av tre for hardt mot slippbelegget.

▶ Hvis håndtakene er skrudd på, kontroller før hver bruk at skrueforbindelsen er godt festet. Stram skruene om nødvendig.

Bærekraft og miljøvern

Retur og gjenvinning av emballasjen

Emballasjen benyttes til håndtering og beskytter produktet mot transportskader.

Gjenvinning av emballasjen til materialkretsløpet medfører besparelser av råstoffer. Benytt deg av materialspesifikke gjenvinningsstasjoner og returmuligheter.

Retur og gjenvinning av det gamle produktet

Elektriske og elektroniske produkter inneholder ofte verdifulle materialer. De inneholder imidlertid også skadelige stoffer, blandinger og komponenter, som har vært nødvendige for produktets funksjon og sikkerhet. I restavfallet eller ved feil behandling kan disse stoffene være helseskadelige og skade miljøet. Kast derfor aldri produktene som restavfall.

Benytt i stedet de offentlige returpunktene for innlevering og gjenvinning av slike produkter. Produktene kan leveres gratis til kommunale gjenvinningsstasjoner, forhandlere av tilsvarende produkter eller til Miele. For mer informasjon, se www.miele.no. Du er selv juridisk ansvarlig for å slette personlige data som måtte befinne seg i de gamle produktene. Du er rettslig forpliktet til å ta ut gamle batterier, akkumulatorer og lamper som ikke sitter fast i produktet, og som kan tas ut uten at de blir ødelagt. Ta dem med til et egnet returpunkt, der de kan leveres gratis. Sørg for at produktet oppbevares utilgjengelig for barn til det kjøres bort.

Retur av brukte batterier og gamle akkumulatorer

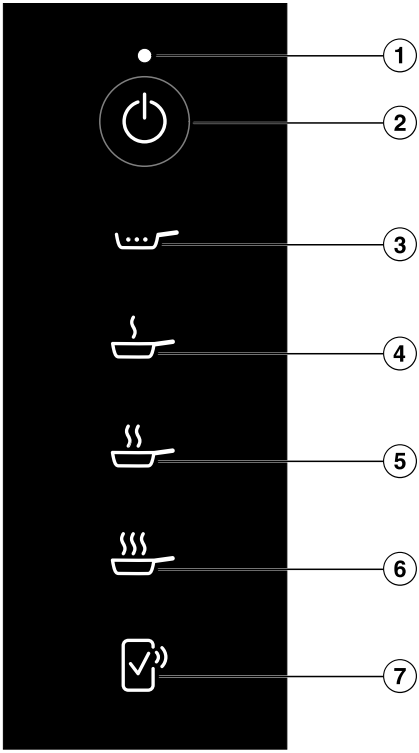
Elektriske og elektroniske apparater inneholder mange batterier og akkumulatorer som ikke skal kastes i restavfallet etter bruk. Du er rettslig forpliktet til å ta ut og levere gamle batterier og akkumulatorer, som ikke er fastmontert i produktet, til et egnet returpunkt (f.eks. forhandler), der det kan leveres gratis. For å unngå kortslutning, isoler metallkontaktene ved å klistre tape over. Batterier og akkumulatorer kan inneholde stoffer som kan være helseskadelige og skade miljøet.

Merkingen av batteriene eller akkumulatorene gir ytterligere informasjon, litiumholdige er f.eks. merket med «Li-ion». En avfallsbeholder med kryss over betyr at batteriene og akkumulatorene ikke skal kastes i restavfallet. Vi gjør dessuten oppmerksom på følgende: Hvis avfallsbeholderen med kryss over er merket med ett eller flere kjemiske symboler, inneholder den bly (Pb), kadmium (Cd) og/eller kvikksølv (Hg).

Gamle batterier og akkumulatorer inneholder viktige råstoffer og kan gjenvinnes. Den separate innsamlingen av brukte batterier og akkumulatorer gjør håndteringen og resirkuleringen enklere.

Oversikt

Betjenings- og indikatorelementer



① Statusvisning
② Tast *Kokekar på/av*
③ Tast *Småkoking*
④ Tast *Steking I*
⑤ Tast *Steking II*
⑥ Tast *Steking III*
⑦ Tast *Remote Confirmation*
Du finner mer informasjon i kapittelet «Oversikt», avsnitt «Nettverkstilkobling».

Statusvisning

Visning	Betydning
Blinker hvitt	- Kokekaret venter på å bli tatt i bruk. - Kokekaret venter på bekreftelse på platetoppen. - Platetoppen ble koblet ut.
Blinker rødt	Programmet ble avbrutt.
Blinker 2 ganger rødt	Batteriene har en kritisk ladestatus og må snart skiftes ut.

Spesialfunksjoner

Programmer

Platetoppen regulerer automatisk effekten som kokekarene varmes opp med når du bruker kokekarprogrammene. Det betyr at temperaturen alltid holder seg konstant. Den optimale temperaturen som er avhengig av maten, oppnås og opprettholdes av programmene uten behov for manuell regulering.

Noen programmer krever en oppvarmingsfase for dette.

Du kan endre måltemperaturene for programmene Steking I, II og III. Du finner en detaljert veiledning i kapittelet «Tilpasse innstillinger» i bruks- og monteringsanvisningen til platetoppen.

Mer informasjon om programmene og en tabell med eksempler på matvarer og tilhørende programmer finner du i kapittelet «Programmer».

Nettverkstilkobling

Platetoppen din er utstyrt med en integrert WiFi-modul. Platetoppen kan kobles til hjemmenettverket ditt eller bare til Mieles ventilator. WiFi-modulen gjør det mulig å bruke Miele App på en mobil enhet.

Når platetoppen først er koblet til via WiFi eller Bluetooth, gjenopprettes forbindelsen automatisk hver gang den slås på igjen.

Forsikre deg om at signalet fra WiFi-nettverket er tilstrekkelig sterkt på oppstillingsstedet til platetoppen.

Ved å integrere platetoppen i WiFi-nettverket ditt økes energiforbruket, selv når platetoppen er slått av.

Smarte Extras via Miele App*

Nettverkstilkobling via Mieles app gir deg tilgang til en rekke Smart Extras, inkludert:

- Åpne statusinformasjon
- Bruk av flere nyttige funksjoner
- Holde kokekaret oppdatert med den nyeste Miele-utviklingen via programvareoppdateringer (kun mulig via WiFi)

Du finner mer informasjon om Smart Extras på Mieles nettside, i Apple App Store® eller i Google Play Store™.

* Ekstra digitalt tilbud fra Miele & Cie. KG. Utvalget av funksjoner kan variere avhengig av modell og land. Du må godta de generelle vilkårene og betingelsene og personvernerklæringen for Mieles digitale produkter og tjenester i Miele Appen. Miele forbeholder seg retten til å endre eller avvikle de digitale tilbudene når som helst.

Ekstrautstyr

I Mieles nettbutikk, hos Mieles serviceavdeling eller hos din Miele-forhandler kan du få kjøpt produkter som er spesielt utviklet for pannen, for eksempel lokk og rengjøringsmidler.

Du får tilgang til Mieles nettbutikk via følgende QR-kode:

Igangsetting

Ta kokekaret i bruk

- Kokekaret er på det meste lunkent.
- Kokekaret er tomt.

Innstilling av høyden over havet på platetoppen

En høyde fra 0–1 800 moh. er stilt inn fra fabrikken. En mer presis innstilling forbedrer matlagingsresultatet til kokekaret ditt. Du kan stille inn høyden med en nøyaktighet på 300 meter.

- Finn høyden over havet på oppstillingsstedet.
- Juster høyden over havet på platetoppen (se kapittel «Tilpasse innstillinger» i bruks- og monteringsanvisningen til platetoppen).

Aktivere (( )) NFC (Near Field Communication)

De første 20 gangene platetoppen slås på, aktiveres indikatoren (( )) *NFC (Near Field Communication)* automatisk. Når du slår på platetoppen for 21. gang, må indikatoren (( )) *NFC (Near Field Communication)* aktiveres manuelt.

- Slå av platetoppen.
- Hold ⏻ *Platetopp på/av* inne i ca. 6 sekunder. Sekundene telles ned i Platetoppdisplayet.

Platetoppdisplayet viser *P*.

Kokesoneindikatorene/kokekarindikatorene viser følgende:

- ꟾ og et nummer angir den valgte hurtigparameteren
- avhengig av modell:

  C og et nummer angir den valgte koden for den valgte hurtigparameteren

Andre taster lyser sterkt.

Indikatoren (( )) *NFC (Near Field Communication)* lyser.

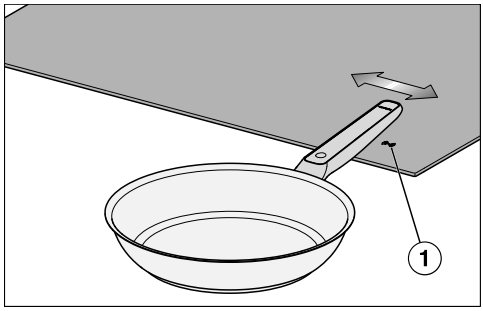
Tilkobling av kokekar

(( )) *NFC (Near Field Communication)* er aktivert.

- Slå på kokekaret.

Statusvisning blinker hvitt.

Alle tastene på kokekaret lyser.



- Sving «Miele»-logoen som er trykt på pannens håndtak fra høyre til venstre i en høyde på ca. 1 cm over (( )) *NFC-symbol* ① som lyser på platetoppen.

Indikatoren Platetoppdisplay viser følgende *C02* i ca. 5 sekunder.

Statusvisning lyser ikke lenger.

Alle tastene på kokekaret lyser.

Kokekaret er koblet til platetoppen.

Mens (( )) *NFC (Near Field Communication)* lyser, kan ytterligere kokekar kobles til platetoppen. Det maksimale antallet tilkoblede kokekar finner du i bruks- og monteringsanvisningen til platetoppen.

- Når du har koblet til ønsket kokekar, berører du ⏻ *Platetopp på/av*.

Betjening

Sikkerhetsregler for betjening

Betjenings- og indikatorelementene kan bli skadet av dampen som strømmer ut av dampåpningen på lokket.

Vri åpningen på dekselet bort fra betjenings- og indikatorelementene.

Slå på kokekaret

Slå på kokekar på en platetopp med mer enn en Slider

Kokekaret er koblet til en platetopp som støtter M Sense kokekar (se kapittel «Igangsetting»).

- Sett kokekaret på platetoppen.
- Når platetoppen er slått av, berører du ⏻ *Platetopp på/av*.
- Berør ⏻ *Kokekar på/av* innen 10 sekunder.

Alle ✓ *OK* med kokekar blinker.

- På platetoppen: Innen 10 sekunder berører du ✓ *OK*, som tilhører M Sense kokekaret som er slått på.

Alle tastene på kokekaret lyser.

Tilhørende Kokesoneindikator/kokekarindikator viser *R*.

Slå på kokekaret på en platetopp med én Slider

Kokekaret er koblet til en platetopp som støtter M Sense kokekar (se kapittel «Igangsetting»).

- Sett kokekaret på platetoppen.
- Når platetoppen er slått av, berører du ⏻ *Platetopp på/av*.
- Berør ⏻ *Kokekar på/av* innen 10 sekunder.

Kokekarindikatorer med kokekar lyser opp.

- På platetoppen: Berør innen 10 sekunder Kokekarindikator for M Sense kokekaret som er slått på.

Kokekarindikator for kokekaret som er i bruk, lyser sterkt. Andre indikatorer for kokekar lyser svakt.

- Berør ✓ *OK* på platetoppen.

Alle tastene på kokekaret lyser.

Tilhørende Kokekarindikator viser *R*.

Slå på flere kokekar

Flere kokekar kan brukes på en platetopp samtidig. Kokekarene må slås på etter hverandre.

- For å slå på et annet kokekar går du frem som beskrevet i avsnittet «Slå på kokekar» i kapittelet «Betjening».

Slå av kokekaret

Slå av kokekaret

- Berør ⏻ *Kokekar på/av*.

Statusvisning lyser ikke lenger.

Kokekaret er slått av.

Slå av kokekaret og platetoppen

- Berør ⏻ *Platetopp på/av*.

Statusvisning blinker i ca. 10 sekunder.

Platetoppen og kokekaret er slått av.

Aktivere programmene Steking I, II eller III

Du finner det rette programmet for dine matvarer i kapittelet «Programmer».

Kokekaret er slått på (se kapittel «Betjening», avsnitt «Slå på kokekaret»).

- Tilsett matfett eller -olje med et røykpunkt som samsvarer med måltemperaturen i kokekaret (se kapittel «Programmer»).
- Berør tasten for ønsket program.

Hvis du tilsetter matvarer før oppvarmingsfasen av stekeprogrammet er fullført, kan stekeresultatet påvirkes.

Tilsett alltid mat først etter at oppvarmingsfasen er avsluttet.

Programmene har en oppvarmingsfase. Hvis kokekaret ikke har måltemperatur, starter oppvarmingsfasen.

Tasten for det valgte programmet pulserer sterkt helt til oppvarmingen er avsluttet. De andre tastene lyser dempet.

Etter ca. 5 sekunder pulserer tasten til det valgte programmet, de andre tastene lyser ikke lenger.

Betjenings- og indikatorelementene er i energisparemodus.

Når tasten for det valgte programmet lyser konstant, og platetoppen avgir et lydsignal, er oppvarmingen avsluttet.

- Legg matvarene i kokekaret.
- Avslutt stekeprosessen når du er fornøyd med stekeresultatet. Du kan bruke platetoppens tidsfunksjoner som støtte.

Tips: Hvis du vil tilsette tyktflytende ingredienser, som tomatpassata, under bruning, må du først tynne ut den brunede maten med vann eller buljong.

Aktivering av programmet Småkoking

Kokekaret har fullført oppvarmingsfasen i programmet Steking I, II eller III.

For at prosessen med småkoking skal fungere optimalt, må det allerede være tilsatt minst 250 ml væske som ikke er for tyktflytende.

- Ikke berør *Småkoking* eller flytt pannen før det har gått minst 30 sekunder.

Småkoking lyser sterkt. De andre tastene lyser svakt.

Etter ca. 5 sekunder lyser *Småkoking* konstant, de andre tastene lyser ikke lenger.

Betjenings- og indikatorelementene er i energisparemodus.

- Når du er fornøyd med resultatet, avslutter du småkokingen. Du kan bruke platetoppens tidsfunksjoner som støtte.

Tips: La det bli stående på ett stekетrinn for å koke opp store mengder væske. Aktiver deretter Småkoking.

Avbryte programmer

Et program er aktivert.

- Berør og hold inne (> 2 sekunder) tasten for det aktiverte programmet.

Programmet ble avbrutt.

Alle tastene på kokekaret lyser.

Kokesoneindikator/kokekarindikator viser *A*.

Deaktivering av energisparemodus for betjenings- og indikatorelementer

- Berør ett av betjenings- og indikatorelementene som ikke lyser.

Energisparemodus for betjenings- og indikatorelementer er deaktivert i ca. 5 sekunder.

Tasten til det valgte programmet lyser sterkt. De andre tastene lyser dempet.

Platetoppens spesialfunksjoner

Aktivering av platetoppens spesialfunksjoner

Du kan bruke alle spesialfunksjonene på Miele-platetoppen med M Sense kokekar, med mindre annet er spesifisert i platetoppens bruks- og monteringsanvisning.

- Aktiver et program på kokekaret.
- Aktiver ønsket spesialfunksjon på Miele-platetoppen.

Kokesoneindikator/kokekarindikator viser *A* med tilhørende visning av spesialfunksjonen.

Deaktivering av platetoppens spesialfunksjon

- Deaktivering av spesialfunksjonen på platetoppen.

Spesialfunksjonen er deaktivert. Assistanse fra M Sense kokekar er aktivert.

Programmer

Småkoking

Programmet egner seg til matlaging ved lav varme eller til å redusere sauser. Programmet kan stilles inn etter en stekeprosess.

Steking I

Programmet egner seg for alle matvarer som tilberedes ved lav steketemperatur.

Programmet varmer kokekaret så raskt som mulig opp til måltemperaturen (150 °C fra fabrikken). Når denne oppvarmingsfasen er avsluttet, kan matvarene tilsettes.

> Hvis du tilsetter mat før oppvarmingsfasen i programmet Steking I er avsluttet, kan stekeresultatet bli dårligere.
> Tilsett alltid mat først etter at oppvarmingsfasen er avsluttet.

Du kan endre måltemperaturen. Du finner en detaljert veiledning i kapittelet «Tilpasse innstillinger» i bruks- og monteringsanvisningen til platetoppen.

Steking II

Programmet er egnet for matvarer som tilberedes ved en middels steketemperatur.

Programmet varmer kokekaret så raskt som mulig opp til måltemperaturen (190 °C fra fabrikken). Når denne oppvarmingsfasen er avsluttet, kan matvarene tilsettes.

> Hvis du tilsetter mat før oppvarmingsfasen i programmet Steking II er avsluttet, kan stekeresultatet bli dårligere.
> Tilsett alltid mat først etter at oppvarmingsfasen er avsluttet.

Du kan endre måltemperaturen. Du finner en detaljert veiledning i kapittelet «Tilpasse innstillinger» i bruks- og monteringsanvisningen til platetoppen.

Steking III

Programmet egner seg for kort, intens steking og/eller intensiv steking ved høye temperaturer.

Programmet varmer kokekaret så raskt som mulig opp til måltemperaturen (210 °C fra fabrikken).

Hvis du tilsetter mat før oppvarmingsfasen i programmet Steking III er avsluttet, kan stekeresultatet bli dårligere.
Tilsett alltid mat først etter at oppvarmingsfasen er avsluttet.

Du kan endre måltemperaturen. Du finner en detaljert veiledning i kapittelet «Tilpasse innstillinger» i bruks- og monteringsanvisningen til platetoppen.

Matvarer og programmer for kokekar

Matvarer	Program[1]	Lokk
Kjøtt		
Bolognesesaus	Til bruning: Steking III, Tilberedning i saus: Småkoking	– ✓
Bratwurst, rå	Steking I	✓
Bratwurst, ferdigkokt	Steking II	✓
Kjøtt, stor mengde	Steking III	–
Frikadeller/kjøttkaker	Steking I	✓
Kjøttbiter i saus	Til bruning: Steking II, Tilberedning i saus: Småkoking	– ✓
Kyllingbryst, helt	Steking I	✓✓
Leberkäse (kjøttpudding)	Steking II	✓
Snitsel	Steking II	–
Smelte bacon/flesk	Steking I	✓
Biff	Steking II	–
Fisk		
Fiskefilet	Steking II	✓
Fisk, hel	Steking I	✓✓
Store reker	Steking II	✓
Tilbehør		
Stekte poteter av kokte poteter	Steking III	✓
Stekte poteter av råpoteter	Steking II	✓
Risotto	Til bruning: Steking I, Tilberedning i buljong: Småkoking	– ✓
Potettortilla laget av råpoteter	Steking II	✓
Grønnsaker		
Grønnsaker, steke	Steking I	✓

Matvarer	Program[1]	Lokk
Grønnsaker, bruning av stor mengde	Steking III	–
Potetpannekake	Steking II	–
Løk i smør	Steking I	✓
Søte retter		
Crêpes	Steking I	✓
Karamell	Steking II	✓
Amerikanske pannekaker	Steking I	✓
Pannekaker	Steking II	✓
Popcorn	Steking III	✓✓
Annet		
Steking i smør	Steking I	✓
Omelett	Steking I	✓
Eggerøre	Steking I	✓
Røsting av frø uten fett	Steking II	✓
Saus med sausejevning	Til bruning: Steking I, saus: Småkoking	✓ ✓
Saus, redusering	Småkoking	–
Speilegg	Steking I	✓
Frosne panneretter	Steking II	✓

✓✓ Et lokk er nødvendig for et vellykket resultat.
✓ Det anbefales å bruke lokk. Da forhindres unødig varmetap.
– Et lokk er ikke nødvendig for et vellykket resultat.
[1] Programmene er eksempler basert på innstillinger fra fabrikken. Avhengig av hva du foretrekker, kan du bruke andre programmer eller endre innstillingene for programmet. Mer informasjon om programmene, for eksempel bruksområder og programforløp, finner du i kapittelet «Programmer».
I programmene for steking skal du først legge i maten etter at oppvarmingsfasen er avsluttet.

Godt å vite

Brukte kokekar

Når du leverer produktet til gjenvinning, selger det, låner det ut eller tar i bruk et brukt kokekar, trenger du ikke å nullstille eller slette innstillingene på kokekaret eller platetoppen.

Rengjøring og stell

Rengjøring av kokekar

Kokekaret er egnet for oppvaskmaskin. Vi anbefaler rengjøring for hånd for å unngå misfarging av kunststoff.

Etter bruk rengjør du kokekaret i varmt oppvaskvann med en fuktig klut eller en myk svamp.
Følg henvisningene til produsenten av rengjøringsmiddelet.

Ikke bruk skurende rengjøringsmidler.

Fjern alle rester av oppvaskmiddelet, f.eks. under rennende vann.

Tidspunkt for batteribytte

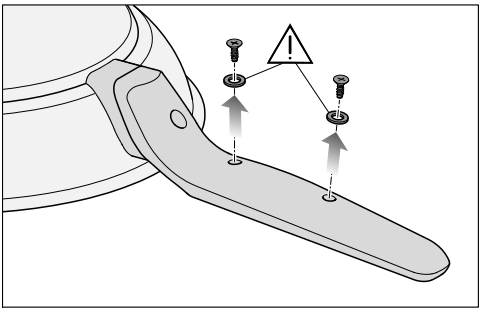
Tidspunktet for batteribytte vises med:

- Statusvisning blinker 2 ganger i rødt.
- *BAT* i Kokesoneindikator/kokekar-indikator

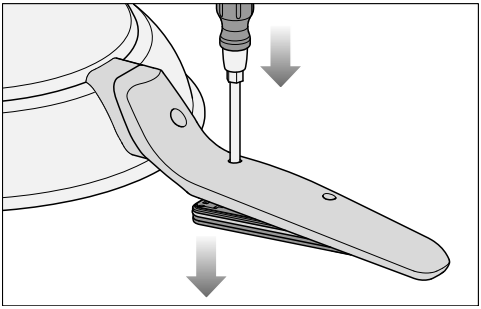
Skifte batterier

Skrutrekker (PH 2)
2 batterier (Murata CR2477 W eller Murata CR2477 X eller Panasonic CR2477)
Et rent, mykt og jevnt underlag er klargjort.

- Snu kokekaret slik at undersiden vender oppover.
- Plasser kokekaret på underlaget.



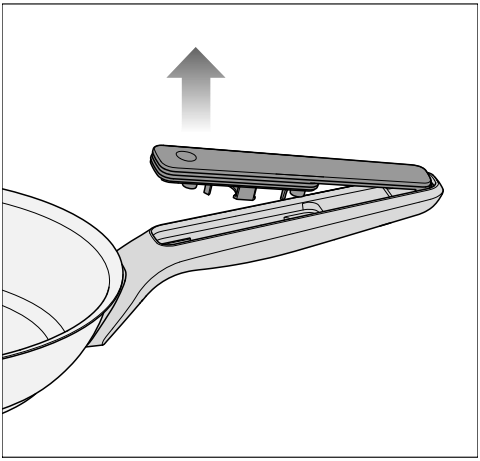
- Skru ut skruene under håndtaket helt, og legg skruene med pakningene til side.



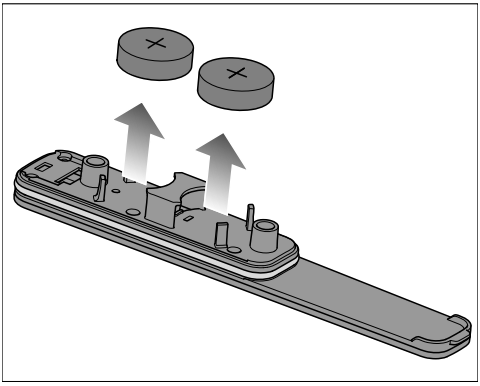
- Sett spissen av skrutrekkeren inn i det tomme skruehullet nærmest bunnen av pannen.
- Trykk på skrutrekkeren ovenfra.

Dekselet skyves ut.

- Ta tak i kanten av pannen og snu kokekaret slik at undersiden vender nedover.

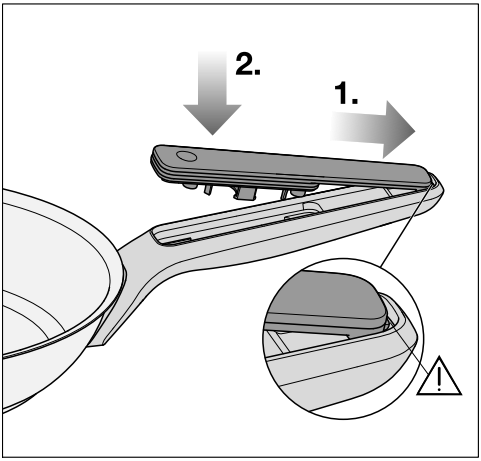


■ Trekk av dekselet mot kanten av pannen.



■ Ta ut batteriene fra dekselet.

■ Sett inn 2 nye batterier i holderne. Plusspolen (+) må peke utover.



Hvis dekselet ikke klikker ordentlig på plass, vil ikke batteridekselet tette ordentlig.

Kontroller at dekselet sitter riktig på plass før du skrur det sammen.

■ 1. Skyv dekselet tilbake i holderen slik at festehaken glir inn i holderen.

■ 2. Trykk dekselet på håndtaket.

■ Monter skruepakningene og skruene i motsatt rekkefølge.

Feilretting

De fleste feil kan du rette på selv. I mange tilfeller kan du spare både tid og penger, siden du slipper å kontakte serviceavdelingen.

Besøk www.miele.no/support/customer-assistance for mer informasjon om hvordan du selv kan utbedre feil.

Problem	Årsak og retting
Platetoppens Kokesoneindikator/kokekarindikator viser *BAT*.	Batteriene har en kritisk ladestatus og må snart skiftes ut. ■ Bytt batteriene hvis de er tomme (se kapittel «Rengjøring og stell», avsnitt «Skifte batterier»).
På Platetoppdisplay blinker *Err* vekselvis med *709*, platetoppen og kokekaret slås av.	Det oppstod en feil i forbindelsen mellom kokekar og platetopp. ■ Slå på kokekaret (se kapittel «Betjening», avsnitt «Slå på kokekar»). ■ Hvis platetoppen viser *Err 709* på nytt, kan du prøve å slå på andre M Sense kokekar på platetoppen. ■ Kontakt Mieles serviceavdeling.
En melding som ikke er oppført i denne bruksanvisningen, vises på en Kokesoneindikator/kokekarindikator på platetoppen.	Platetoppen utfører en funksjon eller rapporterer et problem. ■ Du finner nødvendig informasjon om betjening eller feilsøking i bruks- og monteringsanvisningen til platetoppen.
Du kan ikke ta kokekaret i bruk.	Kontroller om M Sense kokekaret allerede er tatt i bruk. Kontroller om det maksimale antallet kokekar er koblet til platetoppen. Det maksimale antallet tilkoblede kokekar finner du i bruks- og monteringsanvisningen til platetoppen.

Problem	Årsak og retting
Tastene lyser ikke.	Kokekaret er i energisparemodus. ■ Berør en av tastene som ikke lyser. Alle tastene lyser.
	Kokekaret er ikke slått på. ■ Slå på kokekaret (se kapittel «Betjening», avsnitt «Slå på kokekar»).
	Kokekaret har ikke blitt tatt i bruk på riktig måte. ■ Ta i bruk kokekaret (se kapittel «Igangsetting» i bruks- og monteringsanvisningen til platetoppen).
	Batteriene er tomme. ■ Bytt batterier (se kapittelet «Rengjøring og stell», avsnittet «Bytte batterier»).
Matvaren blir stekt ujevnt eller brenner seg.	Matvaren er ikke blandet eller må snus. ■ Rør regelmessig. ■ Snu eller bland matvarer regelmessig ved bruning.
	Et annet program er bedre egnet til å tilberede matvarene. ■ Bytt programmet. Eksempler på valg av program finner du i programtabellen, se kapittel «Programmer», avsnitt «Matvarer og programmer til kokekaret». Sørg for at det ikke er andre matvarer enn olje i kokekaret under oppvarmingsfasen. ■ Test andre programmer til du er fornøyd med resultatet.
Du er ikke fornøyd med stekeresultatet.	Måltemperaturene for programmet Steking passer ikke. ■ Endre måltemperaturene for programmet Steking. Du finner detaljert veiledning i kapittelet «Tilpasse innstillinger» i bruks- og monteringsanvisningen til platetoppen.
	Matvarene ble plassert i kokekaret før oppvarmingsfasen av et stekeprogram var fullført. ■ Vent til oppvarmingsfasen i hvert stekeprogram er fullført og legg deretter matvarer i pannen.

Problem	Årsak og retting
Du er ikke fornøyd med resultatet av småkokingen.	Når du bytter fra et stekeprogram til et program for småkoking, har temperaturen sunket for mye, f.eks. på grunn av tilsetning av kald væske. ■ Velg Steking I for å få innholdet i pannen til å koke opp igjen, og aktiver Småkoking på nytt eller ■ la det småkoke med Steking I.
Oppvarmingsfasen varer veldig lenge.	Varme slipper ut fordi det ikke er lagt på lokk. ■ Bruk lokk under oppvarmingsfasen av programmet, med mindre annet er angitt i kapittel «Programmer», avsnitt «Matvarer og programmer».
Platetoppen varmer ikke opp kokekaret	Du har brukt kokekaret på en platetopp som ikke er tatt i bruk. ■ Ta kokekaret i bruk på den platetoppen du ønsker å bruke (se kapittel «Betjening», avsnitt «Slå på kokekar»).
Du vil bruke 2 eller flere kokekar på platetoppen, og alle kokekarene slås av.	Kokekarene var ikke slått på riktig. ■ Slå alltid på kokekarene etter tur, og berør ⓥ *OK* eller Kokekarindikator og deretter ⓥ *OK* på det kokekaret som er slått på (se kapittel «Betjening», avsnitt «Slå på kokekar»).
Du har brukt kokekaret på feil platetopp.	Bruk kokekaret på ønsket platetopp. Du trenger ikke foreta flere innstillinger på kokekaret eller platetoppen.

Kundeservice

På www.miele.no/service finner du informasjon om hvordan du kan rette feil og om Miele reservedeler.

Kontakt ved feil

Hvis det oppstår feil som du ikke kan rette på selv, kontakt en Miele-forhandler eller Mieles serviceavdeling.

Bestill service via Mieles hjemmeside på www.miele.no/service.

Kontaktinformasjonen til Mieles serviceavdeling finner du på slutten av dette dokumentet.

Serviceavdelingen trenger modellbetegnelse og serienummer (SN). Begge opplysningene finner du på typeskiltet.

Tekniske data

Tekniske data

Frekvens ISM-bånd	2,400 GHz – 2,4835 GHz
Frekvens RFID/ NFC	13,56 Mhz
Utgangseffekt RFID/NFC	Passiv
Utgangseffekt BT-LE	≤ 10 mW

▶ Przed uruchomieniem należy **bezwzględnie** zapoznać się z instrukcją użytkowania. Pozwala to uniknąć zagrożeń i uszkodzeń.

▶ Baterie mogą zostać połknięte. Upewnić się, że nowe i/lub zużyte baterie nie mogą zostać połknięte. Baterie przechowywać poza zasięgiem dzieci.

▶ Po wymianie baterii dokładnie zamknąć komorę baterii. Zapasowe baterie przechowywać poza zasięgiem dzieci.

▶ Należy używać wyłącznie nieuszkodzonych baterii. Uszkodzone baterie należy natychmiast wymienić.

▶ Baterii nie wolno zwierać ani wrzucać do ognia.

▶ W przypadku podejrzenia połknięcia baterii natychmiast udać się na pogotowie. Nie podawać dziecku niczego do jedzenia ani picia i nie wywoływać wymiotów.

▶ Naczynie do gotowania M Sense nadaje się wyłącznie do gotowania na płytach grzejnych M Sense Cookware ready.

▶ Naczynia do gotowania nie należy używać do smażenia w głębokim tłuszczu.

▶ Przestrzegać instrukcji użytkowania i montażu płyty grzejnej M Sense Cookware ready. Można tam znaleźć dodatkowe informacje dotyczące obsługi naczynia do gotowania. Jeżeli w instrukcji użytkowania i montażu naczyń do gotowania nie podano inaczej, obowiązują wytyczne zawarte w instrukcji użytkowania i montażu płyty grzejnej M Sense Cookware ready.

▶ Naczynie do gotowania może być używane wyłącznie do smażenia i późniejszego gotowania potraw na wolnym ogniu w warunkach domowych. Wszelkie inne zastosowania są niedozwolone.

▶ Przed pierwszym użyciem umyć naczynie do gotowania płynem do mycia naczyń (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja“).

▶ W celu przesunięcia naczynia do gotowania należy je unieść.

▶ Zalecamy korzystanie z naczynia do gotowania tylko w trybie połączonym, aby możliwe było pełne wykorzystanie wszystkich funkcji.

▶ W przypadku jednoczesnego używania kilku naczyń do gotowania na jednej płycie grzejnej należy upewnić się, że każde naczynie do gotowania zostało połączone z przypisanym do danej pozycji elementem sterującym naczynia/strefy grzejnej.

▶ Zwrócić uwagę na wystarczającą wentylację podczas gotowania.

▶ Bardzo wysokie temperatury mogą spowodować dymienie lub zapalenie się oleju. Nigdy nie pozostawiać patelni bez nadzoru na płycie grzejnej.

▶ Należy używać wyłącznie tłuszczów i olejów odpornych na wysoką temperaturę. Nigdy nie gasić palącego się oleju wodą. Do gaszenia palącego się oleju należy używać koca gaśniczego lub odpowiedniej pokrywy.

▶ Uchwyty nagrzewają się pod wpływem bezpośredniego działania wysokiej temperatury (np. ciepła oddawanego przez naczynie do gotowania). Dotykając gorących uchwytów, należy używać rękawic lub łapek kuchennych.

▶ Umieszczając pokrywę na naczyniu do gotowania w celu zmiany kierunku odprowadzania powietrza, należy upewnić się, że opary nie przedostaną się do uchwytów lub elementów elektroniki naczynia. Uchwyty i elektronika mogą ulec przegrzaniu, a w konsekwencji uszkodzeniu.

▶ Nieszczelność może spowodować uszkodzenie elektroniki. Upewnić się, że żadna z uszczelek naczynia do gotowania nie zostanie uszkodzona i/lub pominięta lub niewłaściwie zamontowana podczas wymiany baterii.

▶ W programach smażenia zawsze dodawać produkty spożywcze dopiero po zakończeniu fazy nagrzewania (przycisk przestaje pulsować i rozlega się sygnał dźwiękowy).
Dodanie produktów spożywczych przed zakończeniem fazy nagrzewania może mieć negatywny wpływ na rezultat smażenia.

▶ Nie stosować żadnych twardych ani spiczastych przedmiotów w naczyniu do gotowania. Powłoka nieprzywierająca może zostać uszkodzona. Zalecamy stosowanie przyborów kuchennych z silikonu lub miękkiego drewna. Nie dociskać zbyt mocno przyborów z drewna do powłoki nieprzywierającej.

▶ W przypadku przykręcanych uchwytów przed każdym użyciem należy sprawdzić, czy śruby są dobrze dokręcone. W razie potrzeby dokręcić śruby.

Odpowiedzialność i ochrona środowiska naturalnego

Utylizacja opakowania

Opakowanie służy do manewrowania i chroni urządzenie przed uszkodzeniami podczas transportu.

Zwrot opakowań do obiegu materiałowego pozwala na zaoszczędzenie surowców. Proszę skorzystać z systemu selektywnej zbiórki odpadów i możliwości zwrotu.

Utylizacja starego urządzenia

Urządzenia elektryczne i elektroniczne zawierają wiele cennych materiałów. Zawierają one również określone substancje, mieszaniny i podzespoły, które były wymagane do ich działania i zapewnienia bezpieczeństwa. Wyrzucone do śmieci lub poddane niewłaściwej obróbce mogą zagrażać zdrowiu ludzi oraz środowisku. Dlatego w żadnym razie nie wolno wyrzucać starego urządzenia do śmieci mieszanych.

Zamiast tego należy przekazać stare urządzenie do systemu nieodpłatnego zbierania i utylizacji starych urządzeń elektrycznych i elektronicznych, w punktach prowadzonych przez gminę, sprzedawcę lub firmę Miele. Za usunięcie ewentualnych danych osobowych z utylizowanego urządzenia zgodnie z obowiązującym prawem odpowiada użytkownik. Są Państwo prawnie zobowiązani do usunięcia z urządzenia wszelkich baterii i akumulatorów oraz źródeł światła, które można wyjąć bez zniszczenia i nie są wbudowane do urządzenia na stałe. Należy je dostarczyć do odpowiedniego punktu zbiórki, gdzie zostaną nieodpłatnie przyjęte. Proszę zatroszczyć się o to, żeby stare urządzenie było zabezpieczone przed dziećmi do momentu odtransportowania.

Zwrot starych baterii i akumulatorów

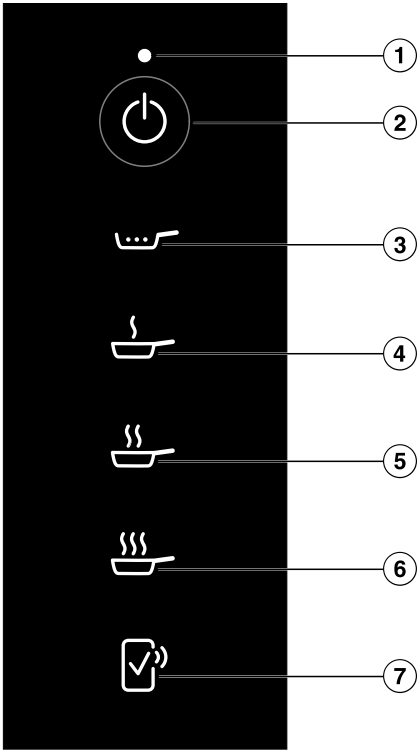
Urządzenia elektryczne i elektroniczne zawierają często baterie i akumulatory, które po zużyciu nie mogą trafić do śmieci domowych. Przepisy zobowiązują do wyjęcia z urządzenia starych baterii i akumulatorów, które nie są zamontowane na stałe, i dostarczenia ich do odpowiedniego punktu zbiórki (np. punktu sprzedaży), gdzie mogą zostać nieodpłatnie przyjęte. Odizolować metalowe styki przez zaklejenie taśmą klejącą, żeby uniknąć zwarcia. Baterie i akumulatory potencjalnie zawierają substancje, które mogą zaszkodzić zdrowiu ludzkiemu i środowisku.

Oznaczenie baterii lub akumulatorów zawiera dodatkowe wskazówki, np. baterie zawierające lit są oznaczone za pomocą skrótu „Li-ion“. Przekreślony kontener na odpady oznacza, że baterie i akumulatory w żadnym razie nie mogą trafić do śmieci domowych. Zachęcamy również do zwrócenia uwagi na następującą kwestię: jeśli przekreślony kontener na odpady jest dodatkowo oznaczony jednym lub kilkoma symbolami chemicznymi, baterie lub akumulatory zawierają ołów (Pb), kadm (Cd) i/lub rtęć (Hg).

Stare baterie i stare akumulatory zawierają istotne surowce i mogą zostać wykorzystane ponownie. Oddzielne zbieranie starych baterii i akumulatorów ułatwia postępowanie z nimi i ich recykling.

Wprowadzenie

Elementy obsługi i wskazań



① Wskazanie statusu

② Przycisk *Naczynie do gotowania Wł./Wył.*

③ Przycisk *Gotowanie na wolnym ogniu*

④ Przycisk *Smażenie I*

⑤ Przycisk *Smażenie II*

⑥ Przycisk *Smażenie III*

⑦ Przycisk *Remote Confirmation*
Więcej informacji, patrz rozdział „Opis urządzenia”, punkt „Połączenie z siecią”.

Wskazanie statusu

Wskazanie	Znaczenie
Miga na biało	- Naczynie do gotowania czeka na uruchomienie. - Naczynie do gotowania czeka na potwierdzenie na płycie grzejnej. - Płyta grzejna została wyłączona.
Miga na czerwono	Program został przerwany.
Miga 2 razy na czerwono	Stan naładowania baterii jest krytyczny i należy je wkrótce wymienić.

Funkcje specjalne

Programy

Dzięki programom dedykowanym naczyniom do gotowania płyta grzejna automatycznie reguluje moc, z jaką jest podgrzewane naczynie. Oznacza to, że temperatura zawsze utrzymuje się na stałym poziomie. Optymalna temperatura dla danego rodzaju produktu spożywczego jest osiągana i utrzymywana przez programy bez konieczności ręcznej regulacji.

Niektóre programy wymagają w tym celu fazy nagrzewania.

Temperatury docelowe programów Smażenie I, II i III można zmienić. Dokładną instrukcję można znaleźć w rozdziale „Dostosowywanie ustawień” w instrukcji użytkowania i montażu płyty grzejnej.

Dodatkowe informacje o programach oraz tabelę z przykładami produktów spożywczych i odpowiednimi programami można znaleźć w rozdziale „Programy”.

Połączenie z siecią

Płyta grzejna jest wyposażona w zintegrowany moduł Wi-Fi. Płyta grzejna może być połączona z siecią domową lub tylko z wyciągiem kuchennym Miele. Moduł Wi-Fi umożliwia korzystanie z aplikacji Miele na mobilnym urządzeniu końcowym.

Po pierwszym połączeniu płyty grzejnej z siecią Wi-Fi połączenie będzie automatycznie przywracane przy każdym ponownym włączeniu urządzenia.

Należy upewnić się, że w miejscu ustawienia płyty grzejnej dostępna jest sieć Wi-Fi o wystarczającej mocy sygnału.

Połączenie płyty grzejnej z siecią Wi-Fi zwiększa zużycie energii, także wtedy, gdy płyta grzejna jest wyłączona.

Smart Extras dzięki aplikacji Miele*

Połączenie z siecią za pośrednictwem aplikacji Miele oferuje dostęp do wielu funkcji Smart Extras, które obejmują między innymi:

- sprawdzanie informacji o stanie,
- korzystanie z dodatkowych przydatnych funkcji,
- możliwość korzystania z najnowszych usprawnień i rozwiązań firmy Miele dzięki aktualizacjom oprogramowania naczynia do gotowania (tylko poprzez połączenie Wi-Fi).

Szczegółowe informacje na temat Smart Extras można znaleźć na stronie internetowej Miele, w Apple App Store® lub Google Play Store™.

* Dodatkowa oferta cyfrowa Miele & Cie. KG. W zależności od modelu i lokalizacji zakres funkcji może się różnić. Wymagane jest wyrażenie zgody na ogólne warunki handlowe oraz politykę prywatności w odniesieniu do produktów i usług cyfrowych firmy Miele w aplikacji Miele. Miele zastrzega sobie prawo do zmiany lub wycofania oferty cyfrowej w dowolnym momencie.

Akcesoria dodatkowe

W sklepie internetowym Miele, w serwisie Miele lub u dystrybutora Miele można nabyć produkty przeznaczone specjalnie do tej patelni, np. pokrywę i środki czyszczące.

Do sklepu internetowego Miele można się dostać za pomocą następującego kodu QR:

Pierwsze uruchomienie

Uruchomienie naczynia do gotowania

- Naczynie do gotowania jest zaledwie letnie. - Naczynie do gotowania jest puste.

Ustawianie wysokości nad poziomem morza na płycie grzejnej

Fabrycznie jest ustawiona wysokość 0–1800 m n.p.m. Bardziej precyzyjne ustawienie poprawia rezultat gotowania w używanych naczyniach do gotowania. Wysokość nad poziomem morza można ustawić z dokładnością do 300 metrów.

- Należy się dowiedzieć, na jakiej wysokości nad poziomem morza znajduje się miejsce ustawienia.
- Ustawić na płycie grzejnej prawidłową wysokość nad poziomem morza (patrz rozdział „Dostosowywanie ustawień” w instrukcji użytkowania i montażu płyty grzejnej).

Aktywacja wskazania ((•)) NFC (Near Field Communication)

Podczas pierwszych 20 włączeń płyty grzejnej wskazanie ((•)) *NFC (Near Field Communication)* jest aktywowane automatycznie. Przy 21. włączeniu płyty grzejnej wskazanie ((•)) *NFC (Near Field Communication)* należy aktywować ręcznie.

- Wyłączyć płytę grzejną.
- Naciskać ⏻ *Płyta grzejna Wł./Wył.* przez ok. 6 sekund. W polu Wskazanie płyty grzejnej jest odliczany upływ czasu w sekundach.

W polu Wskazanie płyty grzejnej wyświetla się *P*.

W polu Wskazania stref grzejnych/wskazania naczyń do gotowania wyświetlają się następujące informacje:

- ꟾ oraz numer wskazują wybrany szybki parametr
- w zależności od modelu:

  C oraz numer wskazują wybrany kod wybranego szybkiego parametru

Pozostałe przyciski świecą się.

Wskazanie ((•)) *NFC (Near Field Communication)* świeci jasnym światłem.

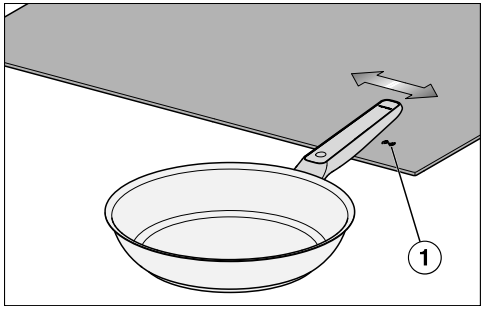
Łączenie naczynia do gotowania z płytą grzejną

Wskazanie ((•)) *NFC (Near Field Communication)* jest aktywowane.

- Włączyć naczynie do gotowania.

Wskazanie statusu miga na biało.

Wszystkie przyciski na naczyniu do gotowania są podświetlone.



- Wykonując ruch od prawej do lewej strony, przesunąć nadrukowany na uchwycie patelni napis „Miele” na wy-

sokości ok. 1 cm nad świecącym wskazaniem (((•))) *Symbol NFC* ① płyty grzejnej.

Wskazanie płyty grzejnej wyświetla C02 przez około 5 sekund.

Wskazanie statusu przestaje się świecić.

Wszystkie przyciski na naczyniu do gotowania są podświetlone.

Naczynie do gotowania jest połączone z płytą grzejną.

Gdy świeci się wskazanie (((•))) *NFC (Near Field Communication)*, można połączyć z płytą grzejną kolejne naczynia do gotowania. Maksymalna liczba połączonych naczyń do gotowania jest podana w instrukcji użytkowania i montażu płyty grzejnej.

- Po połączeniu wybranych naczyń dotknąć ① *Płyta grzejna wł./wył.*

Obsługa

Wskazówki bezpieczeństwa dotyczące obsługi

Opary wydobywające się z wylotu pary w pokrywie mogą uszkodzić elementy obsługi i wskaźniki.

Odwrócić otwór w pokrywie w stronę przeciwną do elementów obsługi i wskaźników.

Włączanie naczynia do gotowania

Włączanie naczynia do gotowania na płycie grzejnej z więcej niż jednym elementem Suwak

Naczynie do gotowania jest połączone z płytą grzejną M Sense Cookware ready (patrz rozdział „Uruchomienie”).

- Ustawić naczynie do gotowania na płycie grzejnej.
- Gdy płyta grzejna jest wyłączona, nacisnąć ① *Płyta grzejna Wł./Wył.*
- W ciągu 10 sekund nacisnąć ⏻ *Naczynie do gotowania Wł./Wył.*

Wszystkie wskazania ⓥ *OK* migają w powiązaniu z fizycznie wykrytym naczyniem do gotowania.

- Na płycie grzejnej: w ciągu 10 sekund nacisnąć wskazanie ⓥ *OK*, które należy do włączonego naczynia do gotowania M Sense.

Wszystkie przyciski na naczyniu do gotowania są podświetlone.

Powiązane Wskazanie strefy grzejnej/wskazanie naczynia do gotowania pokazuje *A*.

Włączanie naczynia do gotowania na płycie grzejnej wyposażonej w jeden element Suwak

Naczynie do gotowania jest połączone z płytą grzejną M Sense Cookware ready (patrz rozdział „Uruchomienie”).

- Ustawić naczynie do gotowania na płycie grzejnej.
- Gdy płyta grzejna jest wyłączona, nacisnąć ① *Płyta grzejna Wł./Wył.*
- W ciągu 10 sekund nacisnąć ⏻ *Naczynie do gotowania Wł./Wył.*

Wskazania naczynia do gotowania świecą się w powiązaniu z fizycznie wykrytym naczyniem do gotowania.

- Na płycie grzejnej: w ciągu 10 sekund nacisnąć Wskazanie naczynia do gotowania, które jest powiązane z włączonym naczyniem do gotowania M Sense.

Wskazanie naczynia do gotowania powiązanego naczynia do gotowania świeci się jasnym światłem. Inne wskazania naczyń do gotowania świecą się przyciemnionym światłem.

■ Nacisnąć ⊘ *OK* na płycie grzejnej.

Wszystkie przyciski na naczyniu do gotowania są podświetlone.

Powiązane Wskazanie naczynia do gotowania pokazuje *8*.

Włączanie kilku naczyń do gotowania

Na jednej płycie grzejnej można używać kilku naczyń do gotowania jednocześnie. Naczynia do gotowania należy włączać jedno po drugim.

■ Aby włączyć kolejne naczynie do gotowania, należy postępować zgodnie z opisem w rozdziale „Obsługa", punkt „Włączanie naczynia do gotowania".

Wyłączanie naczynia do gotowania

Wyłączanie naczynia do gotowania

■ Nacisnąć ⏻ *Naczynie do gotowania Wł./Wył.*

Wskazanie statusu przestaje się świecić.

Naczynie do gotowania jest wyłączone.

Wyłączanie naczynia do gotowania i płyty grzejnej

■ Nacisnąć ⏻ *Płyta grzejna Wł./Wył.*.

Wskazanie statusu miga przez ok. 10 sekund.

Płyta grzejna i naczynie do gotowania są wyłączone.

Aktywacja programów Smażenie I, II lub III

Odpowiedni program do danego produktu spożywczego można znaleźć w rozdziale „Programy".

Naczynie do gotowania jest włączone (patrz rozdział „Obsługa", punkt „Włączanie naczynia do gotowania").

■ Do naczynia do gotowania dodać tłuszcz lub olej spożywczy o temperaturze dymienia dostosowanej do temperatury docelowej (patrz rozdział „Programy").

■ Nacisnąć przycisk żądanego programu.

Jeśli produkt spożywczy zostanie dodany przed zakończeniem fazy nagrzewania programu Smażenie, może to negatywnie wpłynąć na rezultat smażenia.

Zawsze dodawać produkty spożywcze dopiero po zakończeniu fazy nagrzewania.

Programy mają fazę nagrzewania. Jeśli naczynie do gotowania nie osiągnęło temperatury docelowej, rozpoczyna się faza nagrzewania.

Przycisk wybranego programu pulsuje jasnym światłem do momentu zakończenia nagrzewania. Pozostałe przyciski świecą się przyciemnionym światłem.

Po upływie ok. 5 sekund pulsuje przycisk wybranego programu, pozostałe przyciski przestają się świecić.

Elementy obsługi i wskaźniki działają w trybie oszczędzania energii.

Gdy przycisk wybranego programu świeci się w sposób ciągły, a płyta grzejna emituje sygnał dźwiękowy, nagrzewanie zostało zakończone.

- Włożyć produkty spożywcze do naczynia do gotowania.
- Jeżeli rezultat smażenia jest zadowalający, zakończyć proces smażenia. Funkcje czasowe płyty grzejnej mogą służyć jako pomoc.

Wskazówka: jeśli jest planowane podlanie podsmażanego produktu spożywczego przy użyciu gęstych produktów spożywczych, np. przecieru pomidorowego, należy go wcześniej rozcieńczyć, np. wodą lub bulionem.

Aktywacja programu Gotowanie na wolnym ogniu

Naczynie do gotowania przeszło przez fazę nagrzewania programu Smażenie I, II lub III.

W celu zapewnienia niezawodnego przebiegu procesu gotowania na wolnym ogniu należy dodać co najmniej 250 ml niezbyt gęstego płynu.

- Nacisnąć *Gotowanie na wolnym ogniu* i nie przesuwać patelni przez co najmniej 30 sekund.

Gotowanie na wolnym ogniu świeci się jasnym światłem. Pozostałe przyciski świecą się przyciemnionym światłem.

Po upływie ok. 5 sekund *Gotowanie na wolnym ogniu* świeci się w sposób ciągły, pozostałe przyciski przestają się świecić.

Elementy obsługi i wskaźniki działają w trybie oszczędzania energii.

- Gdy rezultat gotowania na wolnym ogniu jest zadowalający, zakończyć proces gotowania na wolnym ogniu. Funkcje czasowe płyty grzejnej mogą służyć jako pomoc.

Wskazówka: W celu zagotowania dużych ilości płynu należy pozostać na poziomie smażenia. Następnie aktywować Gotowanie na wolnym ogniu.

Przerywanie programów

Program jest aktywowany.

- Nacisnąć długo (> 2 sekundy) przycisk aktywowanego programu.

Program został przerwany.

Wszystkie przyciski na naczyniu do gotowania są podświetlone.

Wskazanie strefy grzejnej/wskazanie naczynia do gotowania pokazuje *R*.

Dezaktywacja trybu oszczędzania energii elementów obsługi i wskaźników

- Dotknąć jednego z niepodświetlonych elementów obsługi i wskaźników.

Tryb oszczędzania energii elementów obsługi i wskaźników zostanie dezaktywowany na ok. 5 sekund.

Przycisk wybranego programu świeci jasnym światłem. Pozostałe przyciski świecą przyciemnionym światłem.

Funkcje specjalne płyty grzejnej

Aktywacja funkcji specjalnych płyty grzejnej

Przy użyciu naczynia do gotowania M Sense można korzystać ze wszystkich funkcji specjalnych płyty grzejnej Miele, o ile instrukcja użytkowania i montażu płyty grzejnej nie stanowi inaczej.

- Aktywować program na naczyniu do gotowania.
- Aktywować żądaną funkcję specjalną na płycie grzejnej Miele.

Wskazanie strefy grzejnej/wskazanie naczynia do gotowania pokazuje *R* z odpowiednim wskazaniem funkcji specjalnej.

Dezaktywacja funkcji specjalnej płyty grzejnej

- Dezaktywować funkcję specjalną na płycie grzejnej.

Funkcja specjalna jest dezaktywowana. Wspomaganie przez naczynie do gotowania M Sense jest aktywne.

Programy

Gotowanie na wolnym ogniu

Program jest odpowiedni do gotowania w niskiej temperaturze lub do redukcji sosów. Program można ustawić po zakończeniu procesu smażenia.

Smażenie I

Program jest przeznaczony do wszystkich potraw przyrządzanych w niskiej temperaturze smażenia.

Program nagrzewa naczynie do gotowania tak szybko jak to możliwe do temperatury docelowej (ustawienie fabryczne 150°C) . Po zakończeniu fazy nagrzewania można włożyć produkty spożywcze.

Dodanie produktów spożywczych przed zakończeniem fazy nagrzewania programu Smażenie I może mieć negatywny wpływ na rezultat smażenia.
Zawsze dodawać produkty spożywcze dopiero po zakończeniu fazy nagrzewania.

Temperaturę docelową można zmienić. Dokładną instrukcję można znaleźć w rozdziale „Dostosowywanie ustawień” w instrukcji użytkowania i montażu płyty grzejnej.

Smażenie II

Program jest przeznaczony do potraw przyrządzanych w średniej temperaturze smażenia.

Program nagrzewa naczynie do gotowania tak szybko jak to możliwe do temperatury docelowej (ustawienie fabryczne 190°C) . Po zakończeniu fazy nagrzewania można włożyć produkty spożywcze.

Dodanie produktów spożywczych przed zakończeniem fazy nagrzewania programu Smażenie II może mieć negatywny wpływ na rezultat smażenia.
Zawsze dodawać produkty spożywcze dopiero po zakończeniu fazy nagrzewania.

Temperaturę docelową można zmienić. Dokładną instrukcję można znaleźć w rozdziale „Dostosowywanie ustawień” w instrukcji użytkowania i montażu płyty grzejnej.

Smażenie III

Program jest odpowiedni do krótkiego, mocnego obsmażania i/lub intensywnego smażenia w wysokiej temperaturze.

Program nagrzewa naczynie do gotowania tak szybko jak to możliwe do temperatury docelowej (ustawienie fabryczne 210°C).

Dodanie produktów spożywczych przed zakończeniem fazy nagrzewania programu Smażenie III może mieć negatywny wpływ na rezultat smażenia.
Zawsze dodawać produkty spożywcze dopiero po zakończeniu fazy nagrzewania.

Temperaturę docelową można zmienić. Dokładną instrukcję można znaleźć w rozdziale „Dostosowywanie ustawień” w instrukcji użytkowania i montażu płyty grzejnej.

Produkty spożywcze i programy naczynia do gotowania

Produkt spożywczy	Program[1]	Pokrywa
Mięso		
Sos boloński	Podsmażanie: Smażenie III, gotowanie w sosie: Gotowanie na wolnym ogniu	– ✓
Kiełbasa, surowa	Smażenie I	✓
Kiełbasa, parzona	Smażenie II	✓
Mięso, duża ilość	Smażenie III	–
Kotlety mielone	Smażenie I	✓
Mięso krojone w paski	Podsmażanie: Smażenie II, gotowanie w sosie: Gotowanie na wolnym ogniu	– ✓
Pierś z kurczaka, w całości	Smażenie I	✓✓
Zapiekany pasztet z mięsa mielonego	Smażenie II	✓
Sznycel	Smażenie II	–
Wytapianie boczku	Smażenie I	✓
Stek	Smażenie II	–
Ryba		
Filet rybny	Smażenie II	✓
Ryba, w całości	Smażenie I	✓✓
Krewetki	Smażenie II	✓
Dodatki		
Smażone ziemniaki z gotowanych ziemniaków	Smażenie III	✓
Smażone ziemniaki z surowych ziemniaków	Smażenie II	✓

Produkt spożywczy	Program[1]	Pokrywa
Risotto	Podsmażanie: Smażenie I, gotowanie w bulionie: Gotowanie na wolnym ogniu	– ✓
Tortilla ziemniaczana z surowych ziemniaków	Smażenie II	✓
Warzywa		
Warzywa, gotowanie	Smażenie I	✓
Warzywa, podsmażanie dużej ilości	Smażenie III	–
Placki ziemniaczane	Smażenie II	–
Cebula na maśle	Smażenie I	✓
Desery		
Naleśniki francuskie	Smażenie I	✓
Karmel	Smażenie II	✓
Racuchy	Smażenie I	✓
Naleśniki	Smażenie II	✓
Popcorn	Smażenie III	✓✓
Inne		
Smażenie na maśle	Smażenie I	✓
Omlet	Smażenie I	✓
Jajecznica	Smażenie I	✓
Ziarna, prażenie bez tłuszczu	Smażenie II	✓
Sos z zasmażką	Podsmażanie: Smażenie I, sos: Gotowanie na wolnym ogniu	✓ ✓
Redukowanie sosu	Gotowanie na wolnym ogniu	–
Jajka sadzone	Smażenie I	✓

Produkt spożywczy	Program[1]	Pokrywa
Mrożone dania z patelni	Smażenie II	✓

✓✓ Uzyskanie optymalnego rezultatu wymaga użycia pokrywy.

✓ Zaleca się używanie pokrywy. Pozwala to zapobiec niepotrzebnej utracie ciepła.

– Uzyskanie optymalnego rezultatu wyklucza użycie pokrywy.

[1] Programy są przykładami opartymi na ustawieniach fabrycznych programów. W zależności od preferencji można używać innych programów lub zmieniać ustawienia programów. Dodatkowe informacje dotyczące programów, np. zakresy zastosowań i przebieg programu, są dostępne w rozdziale „Programy”.
W przypadku programów Smażenie produkty spożywcze dodawać dopiero po zakończeniu fazy nagrzewania.

Dobrze wiedzieć

Używane naczynia do gotowania

W przypadku utylizacji, sprzedaży, wypożyczenia naczynia lub uruchomienia używanego naczynia nie trzeba resetować ani usuwać żadnych ustawień na naczyniu do gotowania ani na płycie grzejnej.

Czyszczenie i konserwacja

Czyszczenie naczynia do gotowania

Naczynie do gotowania nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń. Zalecamy czyszczenie ręczne, aby zapobiec odbarwieniu tworzyw sztucznych.

Wyczyścić naczynie do gotowania po użyciu za pomocą wilgotnej ściereczki lub miękkiej gąbki w gorącym roztworze płynu do mycia naczyń.
Przestrzegać zaleceń producenta środka czyszczącego.

Nie stosować żadnych szorujących środków czyszczących.

Usunąć wszystkie pozostałości środków czyszczących, np. pod bieżącą wodą.

Moment wymiany baterii

Moment, w którym konieczna jest wymiana baterii, jest sygnalizowany przez:

- dwukrotne miganie Wskazanie statusu na czerwono.
- *BAT* w polu Wskazanie strefy grzejnej/ wskazanie naczynia do gotowania

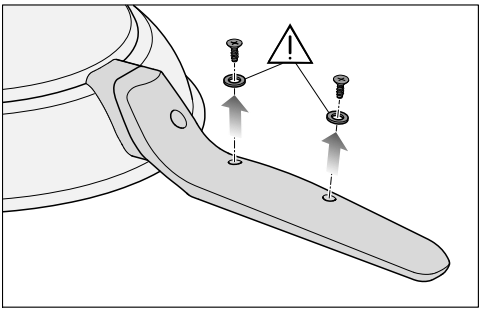
Wymiana baterii

Wkrętak (PH 2)

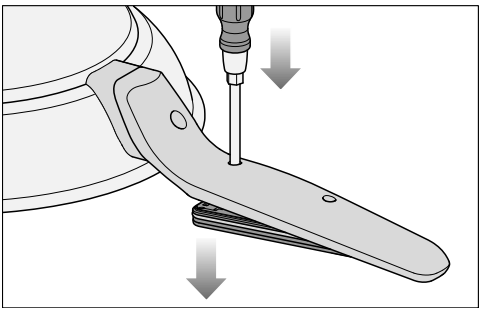
2 baterie (Murata CR2477W lub Murata CR2477X lub Panasonic CR2477)

Przygotowana jest czysta, miękka i równa powierzchnia do odkładania.

- Obrócić naczynie do gotowania w taki sposób, aby spód był skierowany do góry.
- Położyć naczynie do gotowania na przygotowanej powierzchni do odkładania.



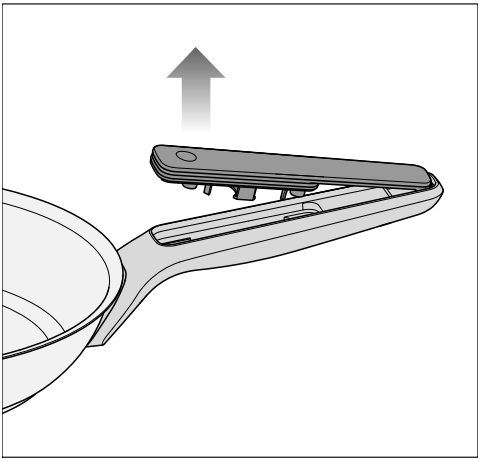
- Całkowicie wykręcić śruby znajdujące się pod uchwytem i odłożyć śruby oraz uszczelki na bok.



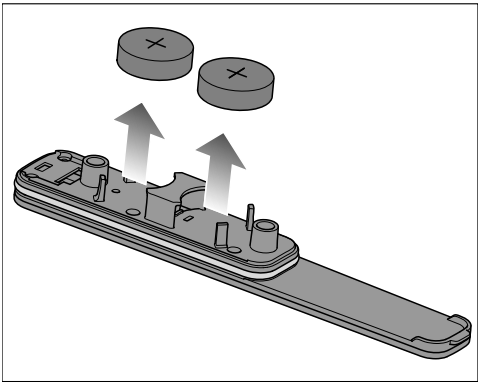
- Włożyć końcówkę wkrętaka w pusty otwór na śrubę znajdujący się najbliżej spodu patelni.
- Nacisnąć wkrętak od góry.

Pokrywa zostaje wypchnięta.

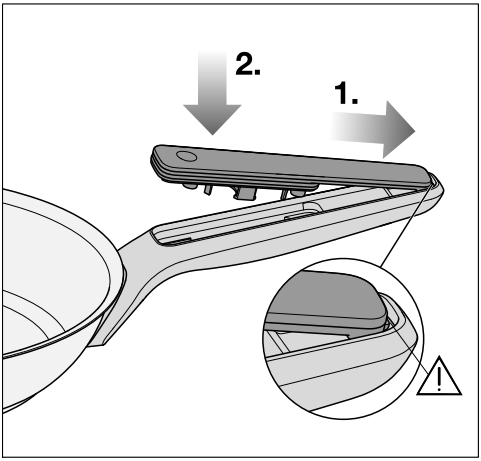
- Chwycić krawędź patelni i obrócić naczynie do gotowania w taki sposób, aby spód był skierowany do dołu.



- Zdjąć pokrywę w kierunku krawędzi patelni.



- Wyjąć baterie z pokrywy.
- Włożyć 2 nowe baterie w mocowania. Biegun dodatni (+) musi być skierowany na zewnątrz.



Nieprawidłowe zatrzaśnięcie pokrywy może uniemożliwić szczelne zamknięcie komory baterii.

Przed przykręceniem należy sprawdzić, czy pokrywa jest prawidłowo osadzona.

- 1. Pokrywę wsunąć z powrotem w mocowanie w taki sposób, aby element zatrzaskowy znalazł się w mocowaniu.
- 2. Wcisnąć pokrywę na uchwyt.
- Zamontować uszczelki śrub oraz śruby w odwrotnej kolejności.

Usuwanie problemów

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

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

Problem	Przyczyna i postępowanie
W polu Wskazanie strefy grzejnej/wskazanie naczynia do gotowania płyty grzejnej widoczny jest symbol *BAT*.	Stan naładowania baterii jest krytyczny i należy je wkrótce wymienić. ■ Jeśli baterie są rozładowane, należy je wymienić (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja”, punkt „Wymiana baterii”).
W polu Wskazanie płyty grzejnej miga *Err* naprzemiennie z *709*, płyta grzejna i naczynie do gotowania wyłączają się.	Połączenie między naczyniem do gotowania a płytą grzejną zostało zakłócone. ■ Włączyć naczynie do gotowania (patrz rozdział „Obsługa”, punkt „Włączanie naczynia do gotowania”). ■ Jeśli na płycie grzejnej ponownie wyświetli się *Err 709*, podjąć próbę włączenia na płycie grzejnej innego naczynia do gotowania M Sense. ■ Skontaktować się z serwisem Miele.
W polu Wskazanie strefy grzejnej/wskazanie naczynia do gotowania płyty grzejnej wyświetla się komunikat niewymieniony w niniejszej instrukcji użytkowania.	Płyta grzejna wykonuje funkcję lub zgłasza problem. ■ Niezbędne informacje dotyczące obsługi lub rozwiązywania problemów można znaleźć w odpowiedniej instrukcji użytkowania i montażu płyty grzejnej.
Nie można uruchomić naczynia do gotowania.	Sprawdzić, czy naczynie do gotowania M Sense zostało już uruchomione. Sprawdzić, czy z płytą grzejną połączona jest maksymalna liczba naczyń do gotowania. Maksymalna liczba połączonych naczyń do gotowania jest podana w instrukcji użytkowania i montażu płyty grzejnej.

Problem	Przyczyna i postępowanie
Przyciski nie są podświetlone.	Naczynie do gotowania znajduje się w trybie oszczędzania energii. ■ Dotknąć jednego z niepodświetlonych przycisków. Wszystkie przyciski zostaną podświetlone.
	Naczynie do gotowania nie jest włączone. ■ Włączyć naczynie do gotowania (patrz rozdział „Obsługa”, punkt „Włączanie naczynia do gotowania”).
	Naczynie do gotowania nie zostało prawidłowo uruchomione. ■ Uruchomić naczynie do gotowania (patrz rozdział „Uruchomienie” w instrukcji użytkowania i montażu płyty grzejnej).
	Baterie są rozładowane. ■ Wymienić baterie (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja”, punkt „Wymiana baterii”).
Potrawa jest nierównomiernie usmażona lub się przypala.	Potrawa nie została zamieszana lub wymaga obrócenia. ■ Regularnie mieszać. ■ Podczas podsmażania należy regularnie obracać lub mieszać potrawy.
	Inny program lepiej nadaje się do przyrządzenia tej potrawy. ■ Zmienić program. Przykłady wyboru programu można znaleźć w tabeli programów, patrz rozdział „Programy”, punkt „Produkty spożywcze i programy naczynia do gotowania”. Upewnić się, że podczas fazy nagrzewania w naczyniu do gotowania nie znajdują się inne produkty niż olej. ■ Warto przetestować inne programy, aż rezultat będzie zadowalający.

Problem	Przyczyna i postępowanie
Rezultat smażenia jest niezadowalający.	Temperatury docelowe programów Smażenie są nieodpowiednie. ■ Zmienić temperatury docelowe programów Smażenie. Dokładną instrukcję można znaleźć w rozdziale „Dostosowywanie ustawień” w instrukcji użytkowania i montażu płyty grzejnej.
	Produkty spożywcze zostały włożone do naczynia do gotowania przed zakończeniem fazy nagrzewania programu Smażenie. ■ Poczekać do końca fazy nagrzewania każdego programu Smażenie i dopiero wtedy włożyć na patelnię produkty spożywcze.
Rezultat gotowania na wolnym ogniu jest niezadowalający.	Podczas zmiany z programu Smażenie na program Gotowanie na wolnym ogniu temperatura zbyt mocno spadła, np. z powodu dodania zimnego płynu. ■ Wybrać Smażenie I, aby ponownie doprowadzić zawartość patelni do zagotowania i ponownie aktywować Gotowanie na wolnym ogniu lub ■ gotować na wolnym ogniu przy użyciu programu Smażenie I.
Faza nagrzewania trwa bardzo długo.	Ciepło uchodzi, ponieważ nie nałożono pokrywy. ■ Podczas fazy nagrzewania programu należy używać pokrywy, o ile rozdział „Programy”, punkt „Produkty spożywcze i programy” nie stanowi inaczej.
Płyta grzejna nie podgrzewa naczynia do gotowania.	Użyto naczynia do gotowania na płycie grzejnej, na której naczynie to nie zostało włączone. ■ Włączyć naczynie do gotowania na płycie grzejnej, na której ma być używane (patrz rozdział „Obsługa”, punkt „Włączanie naczynia do gotowania”).
Na płycie grzejnej są używane 2 lub więcej naczyń do gotowania, wszystkie naczynia do gotowania się wyłączają.	Naczynia do gotowania nie zostały prawidłowo włączone. ■ Zawsze włączać naczynia do gotowania jedno po drugim i nacisnąć ⓥ *OK* lub Wskazanie naczynia do gotowania, a następnie ⓥ *OK* włączonego naczynia do gotowania (patrz rozdział „Obsługa”, punkt „Włączanie naczynia do gotowania”).

Problem	Przyczyna i postępowanie
Naczynie do gotowania zostało włączone na niewłaściwej płycie grzejnej.	Włączyć naczynie do gotowania na żądanej płycie grzejnej. Nie ma potrzeby wprowadzania dodatkowych ustawień ani na naczyniu do gotowania, ani na płycie grzejnej.

Serwis

Na stronie www.miele.pl/service można uzyskać informacje dotyczące samodzielnego usuwania usterek i części zamiennych Miele.

Kontakt w przypadku usterek

W przypadku wystąpienia usterek, których nie można usunąć samodzielnie, należy powiadomić np. dystrybutora Miele lub serwis Miele.

Serwis Miele można zamówić online na stronie www.miele.pl/service.

Dane kontaktowe serwisu Miele są podane na końcu tego dokumentu.

Serwis wymaga podania identyfikatora modelu i numeru seryjnego urządzenia (SN). Obie informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.

Dane techniczne

Dane techniczne

Częstotliwość: pasmo ISM	2,400 GHz – 2,4835 GHz
Częstotliwość: RFID/NFC	13,56 Mhz
Moc nadawania: RFID/NFC	Bierny
Moc nadawania: BTLE	≤ 10 mW

▶ Antes da colocação em funcionamento, é **imprescindível** que leia as instruções de utilização. Desta forma, não só se protege, como também evita danos.

▶ Perigo de ingestão das pilhas. Certifique-se de que pilhas novas e/ou usadas não podem ser ingeridas. Mantenha as pilhas afastadas das crianças.

▶ Feche bem o compartimento das pilhas depois de as substituir. Mantenha as pilhas sobresselentes fora do alcance das crianças.

▶ Utilize apenas pilhas intactas. Substitua imediatamente as pilhas danificadas.

▶ As pilhas não podem ser curto-circuitadas ou atiradas para o fogo.

▶ Se suspeitar que uma pilha foi engolida, dirija-se imediatamente a um serviço de urgência. Não dê à criança nada para comer ou beber e não a faça vomitar.

▶ Os recipientes para cozinhar M Sense só são adequados para placas compatíveis com recipientes M Sense.

▶ Não use os recipientes para cozinhar para fritar com muito óleo.

▶ Observe as instruções de utilização e montagem da sua placa compatível com recipientes para cozinhar M Sense. Aí pode encontrar mais informações relativas à utilização dos recipientes para cozinhar. Salvo indicação em contrário nas instruções de utilização e montagem dos recipientes para cozinhar, aplicam-se as especificações das instruções de utilização e montagem da sua placa compatível com recipientes M Sense.

▶ Utilize os recipientes para cozinhar exclusivamente em contexto doméstico para fritar e, a seguir, cozinhar alimentos em lume brando. Quaisquer outros tipos de uso não são permitidos.

▶ Antes da primeira utilização, lavar o recipiente para cozinhar com detergente de lavar a louça à mão (consulte a secção «Limpeza e manutenção»).

▶ Levante o recipiente para cozinhar quando o deslocar.

▶ Recomendamos a utilização dos recipientes para cozinhar apenas no modo interligado para poder utilizar todas as funções dos mesmos.

▶ Se utilizar vários recipientes para cozinhar ao mesmo tempo numa placa, certifique-se de que liga os recipientes ao comando do recipiente para cozinhar/zona de cozinhar associado à posição.

▶ Durante o processo de confeção assegure uma ventilação suficiente.

▶ As temperaturas muito elevadas podem fazer com que o óleo comece a fumegar ou, até mesmo, provocar a sua ignição. Mantenha a frigideira sob vigilância sempre que esteja na placa.

▶ Utilize somente gorduras e óleos que suportem temperaturas elevadas. Nunca utilize água para extinguir óleo que se tenha inflamado. Utilize uma manta antifogo ou a tampa adequada para extinguir óleo que se tenha inflamado.

▶ As pegas ficam quentes quando estão sujeitas a calor direto (p. ex., devido ao calor emanado pelos recipientes para cozinhar). Se tocar em pegas quentes, utilize luvas de cozinha ou pegas de cozinha.

▶ Se colocar tampas nos recipientes para cozinhar com a intenção de alterar a saída de ar, certifique-se de que os vapores não atingem as pegas ou o sistema eletrónico dos recipientes. As pegas e o sistema eletrónico podem sobreaquecer e ficar danificados.

▶ Uma fuga pode provocar danos no sistema eletrónico. Certifique-se de que nenhuma junta dos recipientes para cozinhar está danificada e/ou que, após a substituição das pilhas, a junta foi montada ou está devidamente montada.

▶ Nos programas de fritar, adicione os alimentos sempre após o fim da fase de aquecimento (o botão para de pulsar e soa um sinal). Se adicionar um alimento antes do final da fase de aquecimento, o resultado da confeção pode ser afetado.

▶ Não utilize objetos duros ou pontiagudos no recipiente para cozinhar. O revestimento antiaderente pode ser danificado. Recomendamos utensílios de cozinha de silicone ou madeira macia. Não pressione os utensílios de cozinha de madeira com demasiada força contra o revestimento antiaderente.

▶ No caso de pegas aparafusadas, verifique que as roscas estão bem apertadas antes de cada utilização. Se necessário, torne a apertar os parafusos.

Sustentabilidade e proteção do ambiente

Eliminação da embalagem

A embalagem é utilizada para o manuseamento e protege o aparelho contra danos que possam ocorrer durante o transporte.

A devolução da embalagem ao ciclo de reciclagem contribui para a economia de matérias-primas. Utilize pontos de recolha de resíduos com triagem de materiais e possibilidades de devolução das embalagens.

Eliminação do aparelho em fim de vida útil

Os equipamentos elétricos e eletrónicos contêm diversos materiais valiosos. Também contêm determinadas substâncias, misturas e componentes necessários para o seu funcionamento e segurança. No lixo doméstico, bem como no caso de tratamento incorreto, estes podem causar danos na saúde das pessoas e no ambiente. Por isso, não coloque o seu equipamento em fim de vida útil, em nenhuma circunstância, no lixo doméstico.

Em vez disso, utilize os pontos oficiais de recolha criados para a entrega e reciclagem gratuita de equipamentos elétricos e eletrónicos da sua junta de freguesia, de distribuidores Miele ou da Miele. A eliminação de eventuais dados pessoais do equipamento em fim de vida útil é um processo, do ponto de vista legal, da sua responsabilidade. Está legalmente obrigado a retirar de forma não destrutiva as pilhas e as baterias usadas não fechadas de forma fixa no aparelho, bem como as lâmpadas que possam ser retiradas de forma não destrutiva. Entregue-as num ponto de recolha adequado onde possam ser entregues de forma gratuita. Mantenha o seu equipamento em fim de vida útil fora do alcance de crianças, até ser transportado.

Devolução de pilhas e baterias usadas

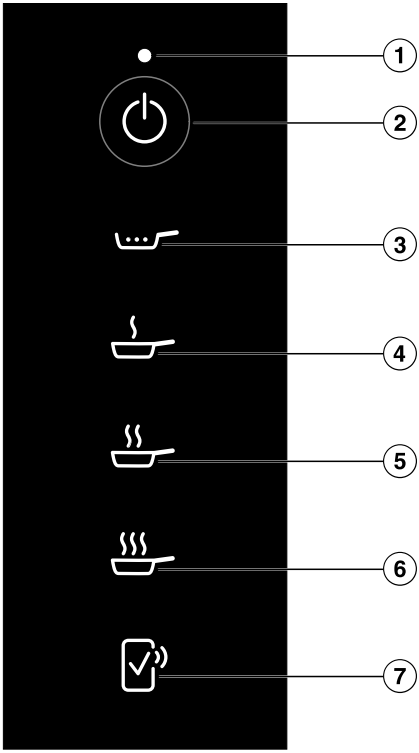
Os equipamentos elétricos e eletrónicos contêm frequentemente pilhas e baterias que, mesmo depois de utilizadas, não podem ser eliminadas juntamente com o lixo doméstico. Está legalmente obrigado a retirar as pilhas e as baterias usadas não fechadas de forma fixa no aparelho e a entregá-las num local de recolha adequado (por ex., estabelecimento comercial) onde podem ser entregues de forma gratuita. Isole os contactos de metal, colando fita adesiva para evitar curto-circuitos. Possivelmente, as pilhas e as baterias contêm substâncias que podem ser prejudiciais à saúde humana e ao ambiente.

A identificação da pilha ou da bateria fornece mais indicações. As que contêm lítio estão identificadas com «iões de lítio», por exemplo. O caixote do lixo riscado significa que não pode de forma alguma colocar as pilhas e as baterias no lixo doméstico. Temos o dever de alertar para o seguinte: se o caixote do lixo riscado estiver identificado com um ou vários dos símbolos químicos apresentados, estas contêm chumbo (Pb), cádmio (Cd) e/ou mercúrio (Hg).

As pilhas e as baterias usadas contêm matérias-primas importantes e podem ser recicladas. A recolha separada de pilhas e baterias usadas facilita o tratamento e a reciclagem.

Conhecer melhor

Elementos de comando e indicação



① Indicação de estado

② Tecla *Recipiente para cozinhar ligado/desligado* ⏻

③ Tecla *Ferver em lume brando*

④ Tecla *Fritar I*

⑤ Tecla *Fritar II*

⑥ Tecla *Fritar III*

⑦ Tecla *Remote Confirmation*
Para mais informações, consulte a secção «Ligação em rede» no capítulo «Conhecer melhor».

Indicação de estado

Indicação	Significado
Pisca a branco	- O recipiente para cozinhar aguarda a colocação em funcionamento. - O recipiente para cozinhar aguarda uma confirmação na placa. - A placa foi desligada.
Pisca a vermelho	O programa foi cancelado.
Pisca 2 vezes a vermelho	O estado de carga das pilhas é crítico pelo que devem ser substituídas em breve.

Funções especiais

Programas

A placa regula automaticamente a potência de aquecimento do recipiente para cozinhar através dos respetivos programas. Isto faz com que a temperatura permaneça sempre constante. A temperatura ideal dependente dos alimentos é alcançada e mantida pelos programas, sem necessidade de regulação manual.

Alguns programas requerem uma fase de aquecimento prévia.

Pode alterar as temperaturas-alvo dos programas Fritar I, II e III. No capítulo «Alterar regulações» das instruções de utilização e montagem da sua placa encontrará instruções pormenorizadas.

No capítulo «Programas» encontrará mais informações sobre os programas e uma tabela com exemplos de alimentos e respetivos programas.

Ligação em rede

A sua placa está equipada com um módulo Wi-Fi integrado. A placa pode ser ligada à sua rede doméstica ou apenas ao seu exaustor Miele. O módulo Wi-Fi permite a utilização da app da Miele no seu dispositivo terminal.

Se a sua placa tiver sido ligada uma vez por Wi-Fi, a ligação é restabelecida automaticamente sempre que a ligar novamente.

Garanta que o sinal da sua rede Wi-Fi é suficientemente forte no local de instalação da placa.

A integração da placa na sua rede Wi-Fi aumenta o consumo de energia, mesmo quando o aparelho está desligado.

Smart Extras através da app da Miele*

Com a ligação em rede através da app da Miele tem acesso a inúmeros Smart Extras, incluindo:

- Consultar informações de estado
- Utilizar funções adicionais úteis
- Manter os recipientes para cozinhar atualizados no mais recente estado de desenvolvimento da Miele através de atualizações de software (apenas possível através da ligação Wi-Fi)

Para mais detalhes sobre os Smart Extras, consulte o website da Miele, a Apple App Store® ou a Google Play Store™.

* Oferta digital adicional da Miele & Cie. KG O conjunto de funções pode variar consoante o modelo e país. Os Termos e Condições Gerais e a Política de Privacidade para os produtos e serviços digitais da Miele na app da Miele são aceites, a Miele reserva-se o direito de alterar ou descontinuar as ofertas digitais a qualquer momento.

Acessórios que podem ser adquiridos posteriormente

Na loja online Miele, no serviço de assistência técnica da Miele ou nos distribuidores Miele, pode comprar produtos especialmente concebidos para a frigideira como, p. ex., uma tampa e produtos de limpeza.

Pode aceder à loja online Miele através do seguinte código QR:

Colocar em funcionamento

Colocar recipiente para cozinhar em funcionamento

- O recipiente para cozinhar está, no máximo, morno.
- O recipiente para cozinhar está vazio.

Regular altura de instalação na placa

De fábrica está regulada uma altura de instalação de 0 a 1800 m acima do nível do mar. Uma regulação mais precisa melhora o resultado de confeção do seu recipiente para cozinhar. Pode regular a altura de instalação com uma precisão de até 300 metros.

- Informe-se sobre a altura de instalação do local de instalação.
- Regule a altura de instalação na placa (ver o capítulo «Alterar regulações» nas instruções de utilização e montagem da sua placa).

Ativar indicação ((•)) NFC (Near Field Communication)

Nas primeiras 20 vezes que a placa é ligada, a indicação ((•)) *NFC (Near Field Communication)* está ativada automaticamente. Ao ligar a placa pela 21.ª vez, é necessário ativar manualmente a indicação ((•)) *NFC (Near Field Communication)*.

- Desligue a placa.
- Toque em ⏻ *Ligar/desligar placa* durante aprox. 6 segundos. Na Indicação da placa aparece uma contagem decrescente dos segundos.

A Indicação da placa mostra *P*.

As Indicações das zonas de cozinhar/Indicações do recipiente para cozinhar mostram o seguinte:

- ٩ e um número indicam o parâmetro rápido selecionado
- dependendo do modelo:

  C e um número indicam o código selecionado do parâmetro rápido selecionado

Outras teclas estão acesas.

A indicação ((•)) *NFC (Near Field Communication)* brilha com mais intensidade.

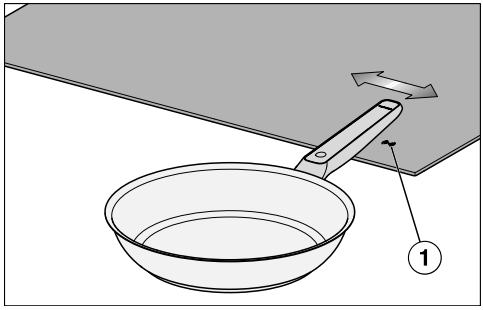
Interligar recipiente para cozinhar

A indicação ((•)) *NFC (Near Field Communication)* está ativada.

- Ligue o recipiente para cozinhar.

Indicação de estado pisca a branco.

Todas as teclas do recipiente para cozinhar estão iluminadas.



- Vire a pega da frigideira com a inscrição «Miele», a uma altura de aprox. 1 cm, da direita para a esquerda, sobre a indicação luminosa ((•)) *Símbolo NFC* ① da placa.

Indicação da placa é apresentada durante cerca de 5 segundos *C02*.

Indicação de estado já não acende mais.

Todas as teclas do recipiente para cozinhar estão iluminadas.

O recipiente para cozinhar está interligado à placa.

Enquanto a indicação ((•)) *NFC (Near Field Communication)* estiver acesa é possível interligar recipientes para cozinhar adicionais à placa. Consulte as instruções de utilização e montagem da sua placa para saber o número máximo de recipientes para cozinhar interligados.

- Depois deter interligado os recipientes para cozinhar pretendidos, toque em ⏻ *Ligar/desligar placa*.

Utilizar

Indicações de segurança para a utilização

Os vapores da saída de vapor da tampa podem danificar os elementos de comando e de indicação.

Rode a abertura da tampa, afastando-a dos elementos de comando e de indicação.

Ligar o recipiente para cozinhar

Ligue o recipiente para cozinhar a uma placa com mais de um Controlo de deslize

O recipiente para cozinhar está interligado a uma placa preparada para recipientes para cozinhar M Sense (veja o capítulo «Colocar em funcionamento»).

- Coloque o recipiente para cozinhar na placa.
- Quando a placa estiver desligada, toque em ⏻ *Ligar/desligar placa*.
- No espaço de 10 segundos, toque em ⏻ *Recipiente para cozinhar ligado/desligado*.

Todos os ✓ *OK* com recipiente para cozinhar piscam.

- Na placa: no espaço de 10 segundos, toque em ✓ *OK*, que pertence ao recipiente para cozinhar M Sense ligado.

Todas as teclas do recipiente para cozinhar estão iluminadas.

A respetiva Indicação das zonas de cozinhar/Indicação do recipiente para cozinhar mostra *R*.

Ligar o recipiente para cozinhar numa placa com um Controlo de deslize

O recipiente para cozinhar está interligado a uma placa preparada para recipientes para cozinhar M Sense (veja o capítulo «Colocar em funcionamento»).

- Coloque o recipiente para cozinhar na placa.
- Quando a placa estiver desligada, toque em ⏻ *Ligar/desligar placa*.
- No espaço de 10 segundos, toque em ⏻ *Recipiente para cozinhar ligado/desligado*.

Indicações do recipiente para cozinhar com recipiente para cozinhar.

- Na placa: no espaço de 10 segundos, toque na Indicação do recipiente para cozinhar que pertence ao recipiente para cozinhar M Sense ligado.

A Indicação do recipiente para cozinhar do respetivo recipiente para cozinhar acende com mais intensidade. Outras indicações do recipiente para cozinhar acendem com menos intensidade.

■ Toque em ⓞ *OK* da placa.

Todas as teclas do recipiente para cozinhar estão iluminadas.

A respetiva Indicação do recipiente para cozinhar mostra *R*.

Ligar vários recipientes para cozinhar

É possível utilizar vários recipientes para cozinhar em simultâneo numa placa. Os recipientes para cozinhar devem ser ligados um após o outro.

■ Para ligar mais um recipiente para cozinhar, proceda como descrito no capítulo «Utilizar», secção «Ligar recipiente para cozinhar».

Desligar recipiente para cozinhar

Desligar recipiente para cozinhar

■ Toque em ⏻ *Recipiente para cozinhar ligado/desligado*.

Indicação de estado já não acende mais.

O recipiente para cozinhar está desligado.

Desligar o recipiente para cozinhar e a placa

■ Toque em ⏻ *Ligar/desligar placa*.

A Indicação de estado pisca durante aprox. 10 segundos.

A placa e o recipiente para cozinhar estão desligados.

Ativar programas Fritar I, II ou III

No capítulo «Programas» encontra o programa certo para os seus alimentos.

O recipiente para cozinhar está ligado (ver capítulo «Utilizar», secção «Ligar recipiente para cozinhar»).

■ Deite gordura ou óleo alimentar, com um ponto de fumo adequado à temperatura-alvo, no recipiente para cozinhar (ver capítulo «Programas»).

■ Toque na tecla do programa pretendido.

Se adicionar um alimento antes do final da fase de aquecimento de um programa Fritar, o resultado pode ser afetado.
Adicione os alimentos sempre após o fim da fase de aquecimento.

Os programas têm uma fase de aquecimento. Se o recipiente para cozinhar não estiver à temperatura-alvo, inicia-se a fase de aquecimento.

A tecla do programa selecionado pulsa com mais intensidade até ser atingido o fim do aquecimento. As outras teclas acendem-se com menos intensidade.

A tecla do programa selecionado pulsa após aprox. 5 segundos, as outras teclas já não estão acesas.

Os elementos de comando e indicação estão no modo de economia de energia.

Quando a tecla do programa selecionado acender continuamente e a placa emitir um sinal sonoro, significa que o aquecimento terminou.

■ Coloque os alimentos dentro do recipiente para cozinhar.

- Termine o processo de confeção quando estiver satisfeito com o resultado. Pode utilizar as funções de tempo da placa como apoio.

Dica: Se quiser baixar a fervura dos alimentos salteados com alimentos espessos, como, p. ex., tomates passados, dilua previamente os alimentos salteados, p. ex.,, com água ou caldo.

Ativar programa Cozinhar em lume brando

O recipiente para cozinhar passou pela fase de aquecimento do programa Fritar I, II ou III. Devem ser adicionados, pelo menos, 250 ml de líquido não muito viscoso para garantir que o processo de fervura decorre de forma fiável.

- Toque em *Ferver em lume brando* e não mexa a frigideira durante pelo menos 30 segundos.

Ferver em lume brando acende com maior intensidade. As outras teclas acendem com menos intensidade.

Após cerca de 5 segundos, *Ferver em lume brando* acende continuamente, as outras teclas já não estão acesas.

Os elementos de comando e indicação estão no modo de economia de energia.

- Quando estiver satisfeito com o resultado, termine o processo de cozinhar em lume brando. Pode utilizar as funções de tempo da placa como apoio.

Dica: Não altere o nível de confeção para ferver grandes quantidades de líquido. Em seguida, ative Cozinhar em lume brando.

Cancelar programas

Um programa está ativado.

- Toque prolongadamente (> 2 segundos) a tecla do programa ativado.

O programa foi cancelado.

Todas as teclas do recipiente para cozinhar estão iluminadas.

A Indicação das zonas de cozinhar/Indicação do recipiente para cozinhar mostra *R*.

Desativar modo de economia de energia dos elementos de comando e indicação

- Toque num dos elementos de comando e indicação não iluminados.

O modo de economia de energia dos elementos de comando e indicação está desativado durante aprox. 5 segundos.

A tecla do programa selecionado acende-se com mais intensidade. As outras teclas acendem-se com menos intensidade.

Funções especiais da placa

Ativar funções especiais da placa

Todas as funções especiais da sua placa Miele podem ser utilizadas com o recipiente para cozinhar M Sense, salvo indicação em contrário nas instruções de utilização e montagem da sua placa.

- Ative um programa nos recipientes para cozinhar.
- Ative a função especial desejada na sua placa Miele.

A Indicação das zonas de cozinhar/Indicação do recipiente para cozinhar mostra *R* com a respetiva indicação da função especial.

Desativar a função especial da placa

- Desative a função especial na placa.

A função especial é desativada. Está ativada a assistência através do recipiente para cozinhar M Sense.

Programas

Cozinhar em lume brando

O programa é adequado para cozinhar em lume brando ou para reduzir molhos. O programa pode ser definido logo a seguir a um processo de fritar.

Fritar I

O programa é adequado para todos os alimentos preparados a uma temperatura de confeção baixa.

Com este programa, os recipientes para cozinhar são aquecidos o mais rapidamente possível até atingirem a temperatura-alvo (150 °C, de fábrica). Após o final desta fase de aquecimento, é possível adicionar os alimentos.

Se adicionar um alimento antes do final da fase de aquecimento de um programa Fritar I, o resultado da confeção pode ser afetado.
Adicione os alimentos sempre após o fim da fase de aquecimento.

Pode alterar a temperatura-alvo. No capítulo «Alterar regulações» das instruções de utilização e montagem da sua placa encontrará instruções pormenorizadas.

Fritar II

O programa é adequado para alimentos preparados a uma temperatura de confeção média.

Com este programa, os recipientes para cozinhar são aquecidos o mais rapidamente possível até atingirem a temperatura-alvo (190 °C, de fábrica). Após o final desta fase de aquecimento, é possível adicionar os alimentos.

Se adicionar um alimento antes do final da fase de aquecimento de um programa Fritar II, o resultado da confeção pode ser afetado.
Adicione os alimentos sempre após o fim da fase de aquecimento.

Pode alterar a temperatura-alvo. No capítulo «Alterar regulações» das instruções de utilização e montagem da sua placa encontrará instruções pormenorizadas.

Fritar III

O programa é adequado para alourar rapidamente e/ou fritar intensivamente a altas temperaturas.

Com este programa, os recipientes para cozinhar são aquecidos o mais rapidamente possível até atingirem a temperatura-alvo (210 °C, de fábrica).

Se adicionar um alimento antes do final da fase de aquecimento de um programa Fritar III, o resultado da confeção pode ser afetado.
Adicione os alimentos sempre após o fim da fase de aquecimento.

Pode alterar a temperatura-alvo. No capítulo «Alterar regulações» das instruções de utilização e montagem da sua placa encontrará instruções pormenorizadas.

Alimentos e programas do recipiente para cozinhar

Alimentos	Programa[1]	Tampa
Carne		
Molho bolonhesa	Alourar: Fritar III, Cozinhar em molho: Cozinhar em lume brando	– ✓
Salsichas, cruas	Fritar I	✓
Salsichas, pré-fervidas	Fritar II	✓
Carne, grande quantidade	Fritar III	–
Almôndegas	Fritar I	✓
Strogonoff	Alourar: Fritar II, Cozinhar em molho: Cozinhar em lume brando	– ✓
Peito de frango, inteiro	Fritar I	✓✓
Leberkäse (prato típico alemão)	Fritar II	✓
Costeleta panada	Fritar II	–
Derreter bacon	Fritar I	✓
Filete	Fritar II	–
Peixe		
Filetes de peixe	Fritar II	✓
Peixe, inteiro	Fritar I	✓✓
Gambas	Fritar II	✓
Acompanhamentos		
Batatas assadas a partir de batatas cozidas	Fritar III	✓
Batatas assadas a partir de batatas cruas	Fritar II	✓
Risotto	Alourar: Fritar I, Cozinhar em caldo: Cozinhar em lume brando	– ✓
Tortilha de batata a partir de batatas cruas	Fritar II	✓
Legumes		

Alimentos	Programa[1]	Tampa
Legumes, cozinhar	Fritar I	✓
Legumes, alourar uma grande quantidade de	Fritar III	–
Panquecas de batata	Fritar II	–
Cebolas em manteiga	Fritar I	✓
Sobremesas		
Crepes	Fritar I	✓
Caramelo	Fritar II	✓
Panquecas	Fritar I	✓
Panquecas finas	Fritar II	✓
Pipocas	Fritar III	✓✓
Outros		
Fritar em manteiga	Fritar I	✓
Omelete	Fritar I	✓
Ovos mexidos	Fritar I	✓
Sementes, tostar sem gordura	Fritar II	✓
Molho com roux	Alourar: Fritar I, Molho: Cozinhar em lume brando	✓ ✓
Reduzir molho	Cozinhar em lume brando	–
Ovo estrelado	Fritar I	✓
Pratos salteados ultracongelados	Fritar II	✓

✓✓ Para ficar bem, é necessária uma tampa.

✓ Recomenda-se a utilização de uma tampa. Assim, impede a fuga desnecessária do calor.

– Para ficar bem, não é permitido colocar uma tampa.

[1] Os programas são exemplos baseados nas regulações de fábrica dos programas. Dependendo das suas preferências, pode utilizar outros programas ou alterar as regulações dos programas. Encontra mais informações sobre os programas, como, p. ex., áreas de aplicação e sequência do programa, no capítulo «Programas».
Nos programas Fritar, adicione o alimento apenas após o fim da fase de aquecimento.

É bom saber

Recipiente para cozinhar usado

Se descartar, vender, emprestar ou colocar um recipiente para cozinhar em funcionamento, não é necessário repor ou apagar regulações no recipiente ou na placa.

Limpeza e manutenção

Limpar recipiente para cozinhar

O recipiente para cozinhar é adequado para a máquina de lavar louça. Recomendamos uma limpeza manual para evitar a descoloração dos plásticos.

Após a utilização, limpe o recipiente para cozinhar com um pano húmido ou uma esponja macia em água de lavagem quente.
Observe as indicações do fabricante do produto de limpeza.

Não utilize detergentes abrasivos.

Remova todos os resíduos de detergentes, p. ex., sob água corrente.

Momento da substituição da pilha

A altura para uma mudança de pilha é indicada através:

- Indicação de estado pisca 2 vezes a vermelho.
- *BAT* na Indicação das zonas de cozinhar/Indicação do recipiente para cozinhar

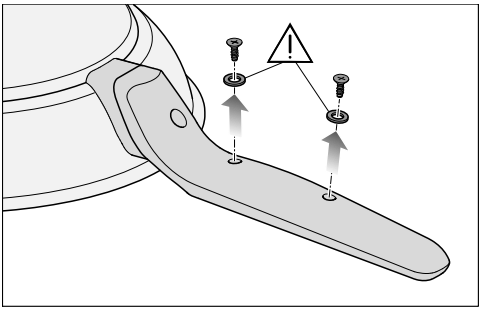
Trocar pilhas

Chave de fendas (PH 2)

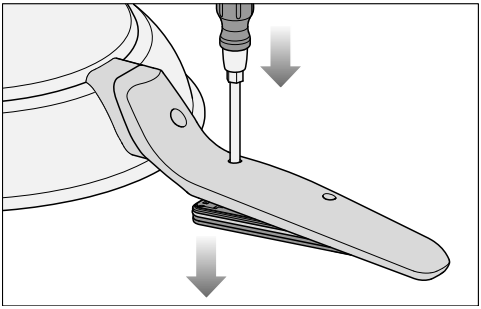
2 pilhas (Murata CR2477W ou Murata CR2477X ou Panasonic CR2477)

Prepare uma superfície limpa, macia e nivelada.

- Vire o recipiente para cozinhar de modo que a base fique virada para cima.
- Coloque o recipiente para cozinhar sobre a superfície de apoio.



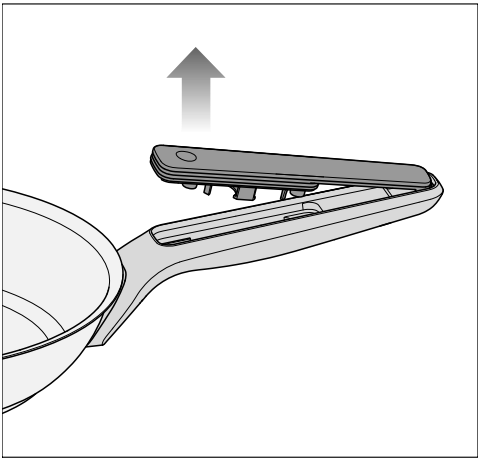
- Desenrosque completamente os parafusos por baixo da pega e coloque os parafusos com as juntas de vedação de lado.



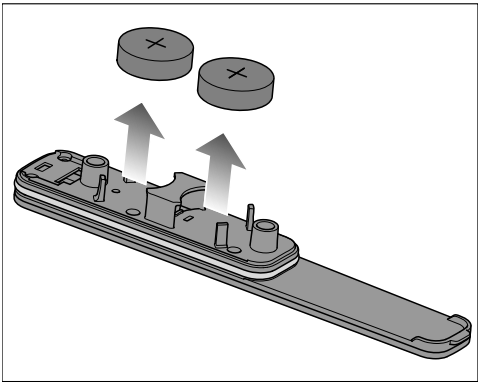
- Introduza a ponta da chave de fendas no furo vazio do parafuso mais próximo do fundo da frigideira.
- Carregue na chave de fendas a partir de cima.

A cobertura é empurrada para fora.

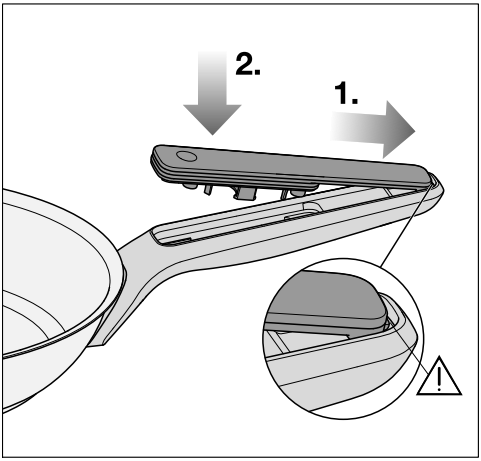
- Pegue no rebordo da frigideira e vire o recipiente para cozinhar de modo que a base fique virada para baixo.



- Retire a cobertura em direção ao rebordo da frigideira.



- Retire as pilhas da cobertura.
- Coloque 2 pilhas novas nos suportes. O polo positivo (+) deve ficar virado para fora.



Se a cobertura não encaixar corretamente, a cobertura do compartimento das pilhas não pode vedar corretamente.
Verifique se a cobertura está corretamente posicionada antes de a aparafusar.

- 1. Volte a empurrar a cobertura para dentro do suporte de modo que o elemento de fixação deslize para dentro do suporte.
- 2. Pressione a cobertura contra a pega.
- Monte as juntas dos parafusos e os parafusos pela ordem inversa.

Resolver problemas

A maior parte das anomalias e erros podem ser solucionados por si. Em muitos casos, pode economizar tempo e custos, pois não necessita de contactar o serviço de assistência técnica.

Em www.miele.pt/support/customer-assistance pode obter informações adicionais sobre a resolução autónoma de erros.

Problema	Causa e solução
Na Indicação das zonas de cozinhar/Indicação do recipiente para cozinhar da placa está *BAT*.	O estado de carga das pilhas é crítico pelo que devem ser substituídas em breve. ■ Troque as pilhas quando estiverem sem carga (ver capítulo «Limpeza e manutenção», secção «Trocar pilhas»).
Nas indicações da placa, *Err* pisca alternadamente com *709*, a placa e recipiente para cozinhar desligam-se.	A interligação entre o recipiente para cozinhar e a placa foi perturbada. ■ Ligue o recipiente para cozinhar (veja o capítulo «Utilizar», secção «Ligar recipiente para cozinhar»). ■ Se a placa indicar novamente *Err 709*, tente ligar um outro recipiente para cozinhar M Sense na placa. ■ Contacte o serviço de assistência técnica da Miele.
Numa Indicação das zonas de cozinhar/Indicação do recipiente para cozinhar da placa é exibida uma mensagem não listada nestas instruções de utilização.	A placa está a executar uma função ou a comunicar um problema. ■ Pode consultar as informações necessárias sobre a utilização e resolução de problemas nas respetivas instruções de utilização e montagem da placa.
Não pode colocar o recipiente para cozinhar em funcionamento.	Verifique se o recipiente para cozinhar M Sense já foi colocado em funcionamento. Verifique se está interligado o número máximo de recipientes para cozinhar à sua placa. Consulte as instruções de utilização e montagem da sua placa para saber o número máximo de recipientes para cozinhar interligados.

Problema	Causa e solução
As teclas não estão iluminadas.	O recipiente para cozinhar está no modo de poupança de energia. ■ Toque numa das teclas não iluminadas. Todas as teclas são iluminadas.
	O recipiente para cozinhar não está ligado. ■ Ligue o recipiente para cozinhar (veja o capítulo «Utilizar», secção «Ligar recipiente para cozinhar»).
	O recipiente para cozinhar não foi colocado em funcionamento corretamente. ■ Coloque o recipiente para cozinhar em funcionamento (ver o capítulo «Colocar em funcionamento» das instruções de utilização e montagem da sua placa).
	As pilhas estão sem carga. ■ Troque as pilhas (ver capítulo «Limpeza e manutenção», secção «Trocar pilhas»).
Os alimentos são cozinhados de forma irregular ou ficam esturrados.	Os alimentos não estão misturados ou devem ser virados. ■ Mexa regularmente. ■ Vire ou mexe regularmente os alimentos ao alourar.
	Outro programa é mais adequado à preparação do alimento. ■ Mude o programa. Na tabela de programas, ver capítulo «Programas», secção «Alimentos e programas dos recipientes para cozinhar», encontram-se exemplos para a seleção de um programa. Certifique-se de que durante a fase de aquecimento não há nenhum alimento, para além de óleo no recipiente para cozinhar. ■ Experimente outros programas até ficar satisfeito com o resultado.

Problema	Causa e solução
O resultado não é satisfatório.	As temperaturas-alvo dos programas Fritar não são adequadas. ■ Altere as temperaturas-alvo dos programas Fritar. No capítulo «Alterar regulações» das instruções de utilização e montagem da sua placa, encontrará instruções pormenorizadas.
	Antes do final da fase de aquecimento de um programa Fritar foram colocados alimentos no recipiente para cozinhar. ■ Aguarde até ao final da fase de aquecimento de cada programa Fritar e adicione apenas depois alimentos na frigideira.
Não está satisfeito com a impressão de fervura em lume brando.	Ao mudar de um programa de fritura para o programa Cozinhar em lume brando, a temperatura desceu demasiado, p. ex., devido à adição de líquido frio. ■ Selecione Fritar I para levar o conteúdo da panela a ferver de novo e ative de novo Cozinhar em lume brando ou ■ cozinhe em lume brando com Fritar I.
A fase de aquecimento demora muito.	O calor escapa porque não está colocada nenhuma tampa. ■ Utilize uma tampa durante a fase de aquecimento do programa, salvo indicação em contrário no capítulo «Programas», secção «Alimentos e programas».
A placa não aquece o recipiente para cozinhar.	Utilizou o recipiente para cozinhar numa placa em que não foi colocado em funcionamento. ■ Coloque o recipiente para cozinhar em funcionamento na placa onde o pretende utilizar (veja capítulo «Utilizar», secção «Ligar recipiente para cozinhar»).
Pretende colocar 2 ou mais recipientes para cozinhar em funcionamento na placa e todos os recipientes desligam-se.	Os recipientes para cozinhar não foram ligados corretamente. ■ Ligue os recipientes para cozinhar sempre um a seguir ao outro e toque em ✓ *OK* ou Indicação do recipiente para cozinhar e depois em ✓ *OK* do recipiente ligado (veja capítulo «Utilizar», secção «Ligar recipiente para cozinhar»).

Problema	Causa e solução
Colocou o recipiente para cozinhar em funcionamento na placa errada.	Coloque o recipiente para cozinhar a funcionar na placa pretendida. Não precisa efetuar outras regulações no seu recipiente para cozinhar ou na placa.

Serviço de assistência técnica

Em miele.pt/service pode obter informações relativas à resolução autónoma de anomalias e às peças de substituição da Miele.

Contacto no caso de anomalias

Contacte, p. ex., o seu distribuidor Miele ou serviço de assistência técnica Miele quando não conseguir solucionar a avaria.

Pode reservar o serviço de assistência técnica da Miele online em www.miele.pt.

Os dados de contacto do serviço de assistência técnica da Miele encontram-se no final do presente documento.

O serviço de assistência técnica precisa da designação do modelo e do número de série (SN). Estes dados encontram-se na placa de caraterísticas.

Caraterísticas técnicas

Caraterísticas técnicas

Frequência Banda ISM	2,400 GHz – 2,4835 GHz
Frequência RFID/ NFC	13,56 Mhz
Potência de transmissão RFID/NFC	Passivo
Potência de transmissão BTLE	≤ 10 mW

▶ **Nu uitați** să citiți instrucțiunile de utilizare înainte de a pune aparatul în funcțiune. Astfel, vă protejați și evitați pagubele.

▶ Bateriile pot fi înghițite cu ușurință. Asigurați-vă că bateriile noi și/sau uzate nu pot fi înghițite. Nu lăsați bateriile la îndemâna copiilor.

▶ După schimbarea bateriilor, închideți bine compartimentul bateriilor. Nu lăsați bateriile de rezervă la îndemâna copiilor.

▶ Utilizați numai baterii intacte. Bateriile deteriorate trebuie înlocuite imediat.

▶ Bateriile nu trebuie să fie scurtcircuitate sau aruncate în foc.

▶ Dacă suspectați că o baterie a fost înghițită, mergeți imediat la un centru medical de urgență. Nu-i dați copilului nimic de mâncat sau de băut și nu-l faceți să vomite.

▶ Vasele de gătit M Sense sunt adecvate numai pentru plitele compatibile cu vasele de gătit M Sense.

▶ Nu prăjiți alimente în vasele de gătit.

▶ Respectați instrucțiunile privind utilizarea și instalarea plitei dumneavoastră compatibilă cu vasele de gătit M Sense. Acestea conțin informații suplimentare privind modalitatea corectă de utilizare a vaselor de gătit. Cu excepția cazului în care se specifică altceva în cadrul instrucțiunilor privind utilizarea și asamblarea vaselor de gătit, sunt valabile specificațiile din instrucțiunile privind utilizarea și instalarea plitei dumneavoastră compatibile cu vasele de gătit M Sense.

▶ Utilizați vasul de gătit într-un mediu casnic normal convențional și numai pentru prăjirea și fierberea ulterioară alimentelor. Orice altă întrebuințare este contraindicată.

▶ Înainte de prima utilizare, curățați vasul de gătit cu detergent de vase manual (consultați secțiunea „Curățare și îngrijire“).

▶ Ridicați vasele de gătit atunci când le mutați locul.

▶ Pentru a putea utiliza toate funcțiile vasului de gătit, este recomandat să-l utilizați numai în modul conectat.

▶ Dacă utilizați simultan mai multe vase de gătit pe o plită, nu uitați să le conectați la sistemele de comandă aferente vaselor de gătit/zonelor de gătit respective.

▶ Asigurați o aerisire suficientă în timp ce gătiți.

▶ Temperaturile foarte ridicate pot provoca emanații de fum sau aprinderea uleiului. Nu lăsați niciodată tigaia nesupravegheată pe plită.

▶ Utilizați numai grăsimi și uleiuri care au un punct de încălzire ridicat. Nu folosiți niciodată apă pentru a stinge uleiul aprins. Pentru a stinge uleiul aprins folosiți o pătură ignifugă sau capacul vasului respectiv.

▶ Mânerele vaselor de gătit se înfierbântă intens atunci când sunt expuse la căldură directă (de exemplu, când sunt expuse la căldura reziduală a vasului de gătit). Atunci când atingeți mânerele fierbinți, folosiți mănuși de bucătărie sau lavete de bucătărie.

▶ Dacă acoperiți cu capace vasele de gătit pentru a preveni scăpările de aer, asigurați-vă că vaporii nu ajung pe suprafețele mânerele sau la modulele electronice ale vaselor de gătit. În caz contrar, mânerele și modulul electronic s-ar putea supraîncălzi și deteriora.

▶ Neetanșeitățile pot duce la deteriorarea modulului electronic. Asigurați-vă că niciuna dintre garniturile vasului de gătit nu este deteriorată. De asemenea, atunci când schimbați bateriile, asigurați-vă că niciuna dintre garnituri nu este montată sau că nu este montată complet.

▶ În cazul programelor de prăjire, adăugați întotdeauna alimentele numai după încheierea etapei de încălzire (tasta nu mai pulsează și este emis un semnal sonor).
Dacă adăugați alimentele înainte de încheierea etapei de încălzire, rezultatul de prăjire ar putea fi compromis.

▶ Nu utilizați obiecte dure sau ascuțite în vasele de gătit. Stratul antiaderent se poate deteriora. Vă recomandăm să folosiți ustensile de bucătărie din silicon sau lemn moale. Nu apăsați prea tare ustensilele din lemn pe stratul antiaderent.

▶ Înainte de fiecare utilizare, verificați dacă mânerele sunt înșurubate ferm. Dacă este necesar, strângeți șuruburile.

Sustenabilitate şi protecţia mediului înconjurător

Aruncarea ambalajului

Ambalajul este folosit pentru manipulare şi protejează aparatul împotriva deteriorării în timpul transportului.

Prin readucerea ambalajului în circuitul materialelor, contribuiţi la economisirea materiilor prime. Utilizaţi opţiuni de colectare şi returnare a materialelor reciclabile specifice fiecărui material.

Aruncarea aparatului vechi

Echipamentele electrice şi electronice vechi conţin adesea materiale valoroase. Acestea conţin însă şi substanţe, amestecuri şi componente necesare pentru funcţionarea şi siguranţa aparatelor. Aceste substanţe, prin manevrare sau aruncare incorectă, pot reprezenta un risc pentru sănătatea oamenilor şi mediul înconjurător. De aceea, nu aruncaţi niciodată vechiul aparat împreună cu gunoiul menajer.

Pentru predarea şi valorificarea aparatelor electrice şi electronice apelaţi la unităţile oficiale de colectare şi livrare gratuită ale autorităţilor locale, reprezentanţei sau companiei Miele. Aveţi responsabilitatea legală de a şterge datele personale de pe aparatul pe care îl duceţi la casat. Aveţi responsabilitatea legală să eliminaţi în mod nedistructiv bateriile şi acumulatorii vechi care nu sunt încastraţi în dispozitiv, precum şi lămpile care pot fi îndepărtate nedistructiv. Duceţi-le la un punct de colectare adecvat unde pot fi predate gratuit. Asiguraţi-vă că aparatul vechi nu prezintă niciun pericol pentru copii în decursul perioadei de depozitare în vederea eliminării.

Returnarea bateriilor şi acumulatorilor uzaţi

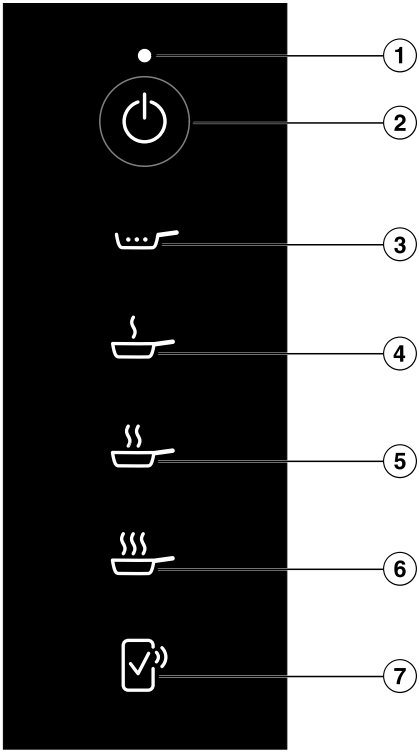
Aparatele electrice şi electronice conţin baterii şi acumulatori, care nu pot fi aruncate în gunoiul menajer după folosire. Aveţi obligaţia legală de a scoate bateriile şi acumulatorii vechi din aparat şi de a le duce la un punct de colectare adecvat (de ex. magazine), unde vor fi preluate în mod gratuit. Izolaţi contactele metalice cu bandă adezivă, pentru a evita scurt-circuitele. Bateriile şi acumulatorii pot conţine substanţe dăunătoare pentru sănătatea umană şi mediu.

Marcajul bateriei sau al acumulatorului oferă informaţii suplimentare. Cele care conţin litiu sunt marcate, spre exemplu cu „Li-ion“. Simbolul coşului de gunoi tăiat înseamnă că este interzis să aruncaţi bateriile şi acumulatorii în gunoiul menajer. Suntem de asemenea, îndemnaţi să ne amintim următoarele: dacă simbolul coşului de gunoi tăiat este marcat cu unul sau mai multe dintre simbolurile chimice menţionate, înseamnă că acestea conţin plumb (Pb), cadmiu (Cd) şi/ sau mercur (Hg).

Bateriile şi acumulatorii vechi conţin materii prime importante, care pot fi refolosite. Colectarea separată a bateriilor şi acumulatorilor vechi ajută la gestionarea şi reciclarea acestora.

Mod de funcționare

Elemente de comandă și afișare



① Afișaj de stare

② Tastă *Activare/Dezactivare vase de gătit* ⏻

③ Tastă *Fierbere la foc mic*

④ Tastă *Prăjire I*

⑤ Tastă *Prăjire II*

⑥ Tastă *Prăjire III*

⑦ Tastă *Confirmare de la distanță*
Pentru informații suplimentare, consultați secțiunea „Rețele” din capitolul „Noțiuni introductive”.

Afişaj de stare

Indicator	Semnificaţie
Clipire în alb	- Vasele de gătit aşteaptă punerea în funcţiune. - Vasele de gătit aşteaptă confirmarea de la plită. - Plita a fost oprită.
Clipire în roşu	Programul a fost întrerupt.
Clipire de 2 ori în roşu	Nivelul de încărcare al bateriilor este critic, iar bateriile trebuie înlocuite imediat.

Funcţii speciale

Programe

Programele plitei reglează automat puterea de încălzire a vaselor de gătit. De aceea, temperatura este întotdeauna constantă. Temperatura optimă pentru fiecare tip de alimente este reglată şi menţinută automat de programe; astfel, reglarea manuală nu mai este necesară.

De aceea, în cazul anumitor programe este necesară o fază de încălzire.

Aveţi posibilitatea de a modifica temperaturile-ţintă pentru programele Prăjire I, II şi III. Pentru instrucţiuni detaliate, consultaţi secţiunea „Reglarea setărilor“ din instrucţiunile privind utilizarea şi instalarea plitei.

De asemenea, în capitolul „Programe“ puteţi găsi informaţii suplimentare privind programele şi un tabel cu exemple de alimente şi programele asociate.

Conectarea la reţea

Plita este dotată cu un modul Wi-Fi integrat. Plita poate fi conectată la reţeaua dumneavoastră de acasă sau exclusiv la hota dumneavoastră Miele. Modulul Wi-Fi permite utilizarea aplicaţiei Miele pe un dispozitiv mobil.

După prima conectare a plitei la reţeaua Wi-Fi, conexiunea va fi restabilită automat la fiecare repornire a plitei.

Asiguraţi-vă că în locul de instalare al plitei există o reţea Wi-Fi cu un semnal suficient de puternic.

Prin integrarea plitei în reţeaua dumneavoastră Wi-Fi consumul de energie creşte inclusiv atunci când plita este oprită.

Caracteristici inteligente suplimentare disponibile prin intermediul aplicaţiei Miele*

Prin intermediul aplicaţiei Miele vă bucuraţi de acces la o varietate mare de aplicaţii inteligente, precum:

- Accesarea informaţiilor de stare
- Utilizarea funcţiilor suplimentare practice
- Instalarea actualizărilor de software oferite periodic de Miele pentru a vă menţine vasele de gătit la cel mai înalt nivel de funcţionare (acest lucru este posibil numai prin conexiunea Wi-Fi)

Mai multe detalii despre caracteristicile suplimentare inteligente sunt disponibile pe site-ul web Miele, în Apple App Store® sau în Google Play Store™.

* Ofertă digitală suplimentară de la Miele & Cie. KG. Gama de funcţii poate varia în funcţie de model şi ţară. Trebuie să acceptaţi Termenele şi condiţiile generale şi Politica de confidenţialitate privind produsele şi serviciile digitale Miele din aplicaţia Miele. Miele îşi rezervă dreptul de a modifica sau întrerupe în orice moment ofertele digitale.

Accesorii opţionale

În magazinul online Miele Webshop, de la serviciile pentru clienţi Miele sau de la distribuitorul Miele puteţi obţine produse special concepute pentru tigaia dumneavoastră, cum ar fi capace şi detergenţi.

Puteţi accesa magazinul online Miele Webshop prin intermediul următorului cod QR:

Punerea în funcțiune

Punerea în funcțiune a vaselor de gătit

- Vasul de gătit este încălzit insuficient.
- Vasul de gătit este gol.

Reglarea altitudinii de montare a plitei

Din fabricație, altitudinea maximă de montare a plitei este de 0-1.800 m deasupra nivelului mării. O reglare mai precisă optimizează rezultatul de preparare în vasul de gătit. Puteți regla cu precizie altitudinea până la o înălțime de 300 de metri.

- Informați-vă cu privire la altitudinea locului de instalare.
- Reglați altitudinea de montare a plitei (consultați secțiunea „Reglarea setărilor“ din instrucțiunile privind utilizarea și instalarea plitei).

Activarea indicatorului ((•)) NFC (Near Field Communication)

La primele 20 de porniri ale plitei, afișajul ((•)) *NFC (Near Field Communication)* este activat automat. La cea de-a 21-a pornire a plitei, indicatorul ((•)) *NFC (Near Field Communication)* trebuie activat manual.

- Opriți plita.
- Atingeți ⏻ *Pornire/Oprire plită* timp de aproximativ 6 secunde. Secundele se derulează pe Afișajul plitei.

Pe Afișajul plitei apare *P*.

Pe Afișajele zonelor de gătit/Afișajele vaselor de gătit apar următoarele:

- ٩ și un număr indică parametrul rapid selectat
- în funcție de model:

  C și un număr indică codul parametrului rapid selectat

Celelalte taste se aprind.

Indicatorul ((•)) *NFC (Near Field Communication)* se aprinde puternic.

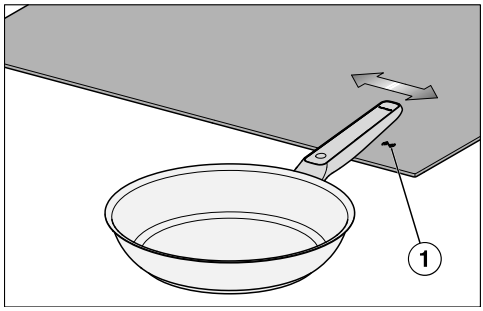
Conectarea vaselor de gătit

Indicatorul ((•)) *NFC (Near Field Communication)* este activat.

- Porniți vasul de gătit.

Afișaj de stare clipește în alb.

Toate tastele de pe vasul de gătit sunt aprinse.



- Rotiți inscripția „Miele“ de pe mânerul tigăii de la dreapta la stânga, la o înălțime de aproximativ 1 cm, peste indicatorul ((•)) *Simbol NFC* ① iluminat de pe plită.

Pe Afișajul plitei apare *C02* timp de aproximativ 5 secunde.

Indicatorul Afișaj de stare nu se mai aprinde.

Toate tastele de pe vasul de gătit sunt aprinse.

Vasul de gătit este conectat la plită.

În timp ce indicatorul (•) *NFC (Near Field Communication)* este aprins, aveți posibilitatea de a conecta și alte vase de gătit la plită. Numărul maxim de vase de gătit conectate este menționat în instrucțiunile privind utilizarea și instalarea plitei.

- După ce conectați vasele de gătit dorite, atingeți ⏻ *Pornire/Oprire plită*.

Operarea

Instrucțiuni de siguranță pentru operare

Vaporii care ies prin orificiul de evacuare din capac pot deteriora elementele de comandă și de afișare.

Nu orientați orificiul de evacuare din capac spre elementele de comandă și de afișare.

Pornirea vasului de gătit

Pornirea vasului de gătit pe o plită cu mai mult de un Slider

Vasul de gătit este conectat la o plită compatibilă cu vasele de gătit M Sense (consultați secțiunea „Punerea în funcțiune“).

- Așezați vasele de gătit pe plită.
- În timp ce plita este oprită, atingeți ⏻ *Pornire/Oprire plită*.
- În decurs de 10 secunde, atingeți ⏻ *Activare/Dezactivare vase de gătit*.

Toate ✓ *OK* pe care sunt așezate vase de gătit clipesc.

- Pe plită: în decurs de 10 secunde, atingeți ✓ *OK* care corespunde vasului de gătit M Sense activat.

Toate tastele de pe vasul de gătit sunt aprinse.

Afișajul zonei de gătit/Afișajul vaselor de gătit corespunzătoare afișează *R*.

Activarea vasului de gătit pe o plită cu un Slider

Vasul de gătit este conectat la o plită compatibilă cu vasele de gătit M Sense (consultați secțiunea „Punerea în funcțiune“).

- Așezați vasele de gătit pe plită.
- În timp ce plita este oprită, atingeți ⏻ *Pornire/Oprire plită*.
- În decurs de 10 secunde, atingeți ⏻ *Activare/Dezactivare vase de gătit*.

Afișajele cu vase de gătit sunt aprinse.

- Pe plită: în decurs de 10 secunde, atingeți Afișajul vaselor de gătit asociat cu vasul de gătit M Sense activat.

Indicatorul Afișajul vaselor de gătit al vasului de gătit corespunzător se aprinde puternic. Indicatoarele celorlalte vase de gătit se aprind slab.

- Atingeți ✓ *OK* de pe plită.

Toate tastele de pe vasul de gătit sunt aprinse.

Afișajul vaselor de gătit corespunzătoare afișează *R*.

Pornirea mai multor vase de gătit

Pe plită pot fi folosite simultan mai multe vase de gătit. Vasele de gătit trebuie să fie pornite succesiv.

- Pentru a porni încă un vas de gătit, urmați indicațiile din secțiunea „Pornirea vasului de gătit“ din capitolul „Funcționarea“.

Oprirea vaselor de gătit

Oprirea vaselor de gătit

- Atingeți ⏻ *Activare/Dezactivare vase de gătit*.

Indicatorul Afișaj de stare nu se mai aprinde.

Vasul de gătit este oprit.

Oprirea plitei și vasului de gătit

- Atingeți ⏻ *Pornire/Oprire plită*.

Afișaj de stare clipește timp de aproximativ 10 secunde.

Plita și vasul de gătit sunt oprite.

Activați programul Prăjire I, II sau III

Pentru a afla care este programul corespunzător pentru alimentele pe care doriți să le gătiți, consultați secțiunea „Programe“.

Vasul de gătit este pornit (consultați secțiunea „Pornirea vasului de gătit“ din capitolul „Operarea“).

- Adăugați în vasele de gătit grăsime de gătit sau ulei cu un punct de fum corespunzător temperaturii-țintă (consultați secțiunea „Programe“).
- Atingeți tasta programului dorit.

Dacă adăugați un aliment înainte de încheierea etapei de încălzire a unui program de prăjire, rezultatul de prăjire ar putea fi compromis.

Alimentele trebuie adăugate întotdeauna numai după încheierea etapei de încălzire.

Programele au câte o etapă de încălzire. Etapa de încălzire începe atunci când vasul de gătit nu are temperatura țintă.

Tasta programului selectat pulsează cu lumină puternică până la încheierea procesului de încălzire. Celelalte taste se aprind slab.

După aproximativ 5 secunde, tasta programului selectat pulsează; celelalte taste nu se mai aprind.

Elementele de comandă și de afișare se află în modul de economisire a energiei.

Încheierea procesului de încălzire este indicată de aprinderea statică a tastei programului selectat și de emiterea unui semnal sonor de la plită.

- Așezați alimentele în vasul de gătit.
- Atunci când este obținut rezultatul de prăjire dorit, încheiați procesul de prăjire. Dacă aveți nevoie de asistență, puteți folosi funcțiile de temporizare ale plitei.

Sfat: Dacă doriți să înăbușiți alimentele prăjite folosind alimente groase, de exemplu, roșii strecurate, subțiați în prealabil alimentele prăjite folosind apă sau bulion.

Activarea programului de fierbere la foc mic

Vasele de gătit au trecut prin etapa de încălzire a programului Prăjire I, II sau III.

Turnați cel puțin 250 ml de lichid nu prea vâscos, pentru a asigura o desfășurare optimă a procesului de fierbere.

- Atingeți *Fierbere la foc mic* și nu mișcați tigaia timp de cel puțin 30 de secunde.

Fierbere la foc mic se aprinde puternic. Celelalte taste se aprind slab.

După aproximativ 5 secunde, *Fierbere la foc mic*, se aprinde static, iar celelalte taste nu se mai aprind.

Elementele de comandă și de afișare se află în modul de economisire a energiei.

- Când rezultatul de fierbere este satisfăcător, încheiați procesul de fierbere. Dacă aveți nevoie de asistență, puteți folosi funcțiile de temporizare ale plitei.

Sfat: Pentru a fierbe cantități mari de lichid, selectați o treaptă de prăjire. Apoi activați programul de fierbere la foc mic.

Anularea programelor

Este activat un program.

- Atingeți lung (> 2 secunde) tasta programului activat.

Programul a fost întrerupt.

Toate tastele de pe vasul de gătit sunt aprinse.

Pe Afișajul zonei de gătit/Afișajul vaselor de gătit apare *R*.

Dezactivarea modului de economisire a energiei pentru elementele de operare și afișare

- Atingeți unul dintre elementele de operare și afișare neaprinse.

Modul de economisire a energiei al elementelor de operare și afișare este dezactivat timp de aproximativ 5 secunde.

Tasta programului selectat se aprinde puternic. Celelalte taste se aprind slab.

Funcțiile speciale ale plitei

Activarea funcțiilor speciale ale plitei

Cu vasele de gătit M Sense puteți utiliza toate funcțiile speciale ale plitei Miele, cu excepția cazului în care în instrucțiunile privind utilizarea și instalarea plitei este specificat altceva.

- Activați un program pe vasul de gătit.
- Activați funcția specială dorită a plitei Miele.

Pe Afișajul zonei de gătit/Afișajul vaselor de gătit apare *R* împreună cu indicatorul corespunzător al funcției speciale.

Dezactivarea funcției speciale a plitei

- Dezactivați funcția specială a plitei.

Funcția specială este dezactivată. Este activată asistența la utilizarea vaselor de gătit M Sense.

Programe

Fierbere la foc mic

Programul este potrivit pentru gătitul la foc mic sau pentru reducerea sosurilor. Programul poate fi setat în asociere cu un proces de prăjire.

Prăjire I

Programul este potrivit pentru toate alimentele care sunt prăjite la temperatură mică.

Programul încălzește extrem de rapid vasele de gătit la temperatura- țintă (valoarea setată din fabrică este de 150 °C). După încheierea acestei faze de încălzire, se pot adăuga alimentele.

Dacă adăugați un aliment înainte de încheierea etapei de încălzire a programului Prăjire I rezultatul de prăjire ar putea fi compromis.
Alimentele trebuie adăugate întotdeauna numai după încheierea etapei de încălzire.

Aveți posibilitatea de a modifica temperatura-țintă. Pentru instrucțiuni detaliate, consultați secțiunea „Reglarea setărilor“ din instrucțiunile privind utilizarea și instalarea plitei.

Prăjire II

Programul este adecvat pentru alimentele care sunt prăjite la o temperatură medie.

Programul încălzește extrem de rapid vasele de gătit la temperatura- țintă (valoarea setată din fabrică este de 190 °C). După încheierea acestei faze de încălzire, se pot adăuga alimentele.

Dacă adăugați un aliment înainte de încheierea etapei de încălzire a programului Prăjire II rezultatul de prăjire ar putea fi compromis.
Alimentele trebuie adăugate întotdeauna numai după încheierea etapei de încălzire.

Aveți posibilitatea de a modifica temperatura-țintă. Pentru instrucțiuni detaliate, consultați secțiunea „Reglarea setărilor“ din instrucțiunile privind utilizarea și instalarea plitei.

Prăjire III

Programul este potrivit pentru prăjire rapidă și/sau prăjirea intensivă la temperaturi ridicate.

Programul încălzește extrem de rapid vasele de gătit la temperatura- țintă (valoarea setată din fabrică este de 210 °C).

Dacă adăugați un aliment înainte de încheierea etapei de încălzire a programului Prăjire III, rezultatul de prăjire ar putea fi compromis.
Alimentele trebuie adăugate întotdeauna numai după încheierea etapei de încălzire.

Aveți posibilitatea de a modifica temperatura-țintă. Pentru instrucțiuni detaliate, consultați secțiunea „Reglarea setărilor“ din instrucțiunile privind utilizarea și instalarea plitei.

Alimente și programe adecvate pentru vasele de gătit

Aliment	Program[1]	Capac
Carne		
Sos Bolognese	Frigere: Prăjire III, Preparare în sos: Fierbere	– ✓
Cârnați, cruzi	Prăjire I	✓
Cârnați, prefierți	Prăjire II	✓
Carne, cantitate mare	Prăjire III	–
Chiftele	Prăjire I	✓
Tocană	Frigere: Prăjire II, Preparare în sos: Fierbere	– ✓
Piept de pui, întreg	Prăjire I	✓✓
Ruladă de carne	Prăjire II	✓
Șnițel	Prăjire II	–
Prăjirea slăninii	Prăjire I	✓
Friptură	Prăjire II	–
Pește		
File de pește	Prăjire II	✓
Pește, întreg	Prăjire I	✓✓
Creveți	Prăjire II	✓
Garnituri		
Cartofi copți din cartofi fierți	Prăjire III	✓
Cartofi copți din cartofi cruzi	Prăjire II	✓
Risotto	Frigere: Prăjire I, Preparare cu bulion: Fierbere	– ✓
Tortilla de cartofi făcută din cartofi cruzi	Prăjire II	✓
Legume		
Legume, gătite	Prăjire I	✓

Aliment	Program[1]	Capac
Legume, prăjire în cantitate mare	Prăjire III	–
Clătite de cartofi	Prăjire II	–
Ceapă în unt	Prăjire I	✓
Deserturi		
Clătite franțuzești	Prăjire I	✓
Caramel	Prăjire II	✓
Clătite în stil american	Prăjire I	✓
Clătite clasice	Prăjire II	✓
Popcorn	Prăjire III	✓✓
Diverse		
Prăjire în unt	Prăjire I	✓
Omletă	Prăjire I	✓
Papară de ouă	Prăjire I	✓
Semințe, rumenire fără grăsime	Prăjire II	✓
Sos cu rântaș	Frigere: Prăjire I, Sos: Fierbere	✓ ✓
Reducție de sosuri	Fierbere la foc mic	–
Ouă ochiuri	Prăjire I	✓
Produse congelate preparate la tigaie	Prăjire II	✓

✓✓ Pentru o preparare optimă, vasul de gătit trebuie acoperit cu un capac.

✓ Este recomandată utilizarea unui capac. Astfel se reduc pierderile de căldură.

– Pentru o preparare optimă, vasul de gătit nu trebuie să fie acoperit cu un capac.

[1] Programele sunt exemple bazate pe reglajele din fabrică ale programelor. În funcție de preferințe, puteți utiliza alte programe sau puteți modifica individual setările fiecărui program. Informații suplimentare privind programele, cum ar fi domeniile de aplicare și secvența programelor, pot fi găsite în capitolul „Programe“.
În cazul programelor Prăjire, alimentele trebuie adăugate întotdeauna numai după încheierea etapei de încălzire.

Bine de ştiut

Vase de gătit folosite

Nu este necesar să resetaţi sau să ştergeţi setările de pe vasul de gătit sau de pe plită în cazul în care eliminaţi ca deşeu vasul de gătit, îl vindeţi, îl daţi cu împrumut sau începeţi să utilizaţi vase de gătit folosite.

Curăţare şi îngrijire

Curăţarea vaselor de gătit

Vasele de gătit pot fi spălate în maşina de spălat vase. În cazul articolelor din plastic, vă recomandăm să le curăţaţi manual, pentru a preveni decolorarea.

După utilizare, curăţaţi vasele de gătit cu o lavetă umedă sau un burete moale şi apă fierbinte.
Respectaţi indicaţiile producătorului detergentului.

Nu folosiţi detergenţi abrazivi.

Îndepărtaţi toate resturile de agent de curăţare, de exemplu, sub jet de apă.

Intervalul de schimbare a bateriei

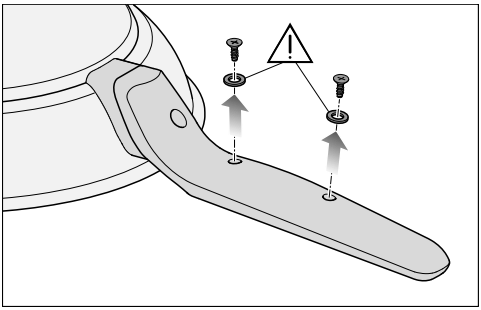
Intervalul de schimbare a bateriei este indicat prin:

- Clipire de 2 ori în roşu a indicatorului Afişaj de stare.
- *BAT* de pe Afişajul zonei de gătit/Afişajul vaselor de gătit

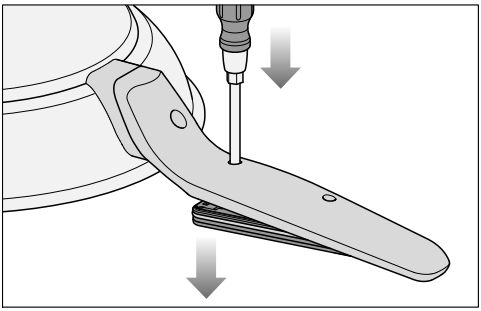
Schimbarea bateriilor

Şurubelniţă (PH 2)
2 baterii (Murata CR2477W sau Murata CR2477X sau Panasonic CR2477)
Pregătiţi o suprafaţă de sprijin curată, moale şi plană.

- Întoarceţi vasul de gătit cu baza în sus.
- Aşezaţi vasul de gătit pe suprafaţă.



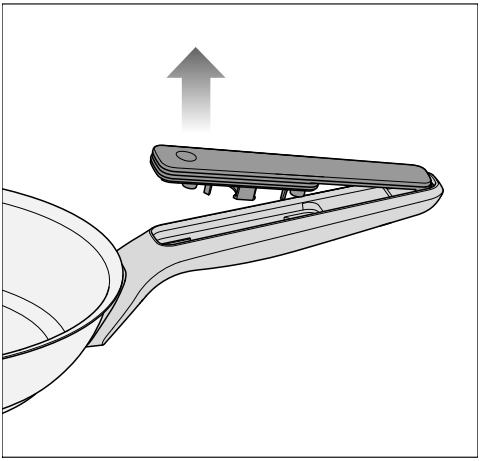
- Deşurubaţi complet şuruburile de sub mâner şi aşezaţi-le deoparte împreună cu garniturile.



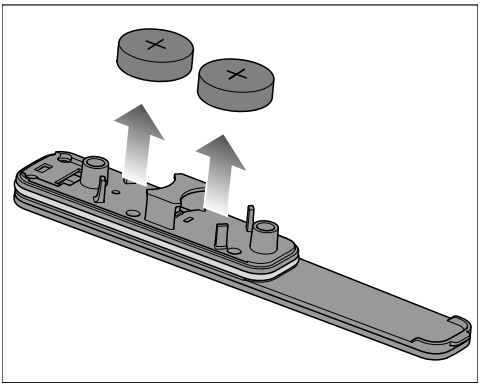
- Introduceţi vârful şurubelniţei în orificiul gol pentru şurub, cât mai aproape de baza vasului.
- Apăsaţi de sus şurubelniţa.

Capacul este împins în afară.

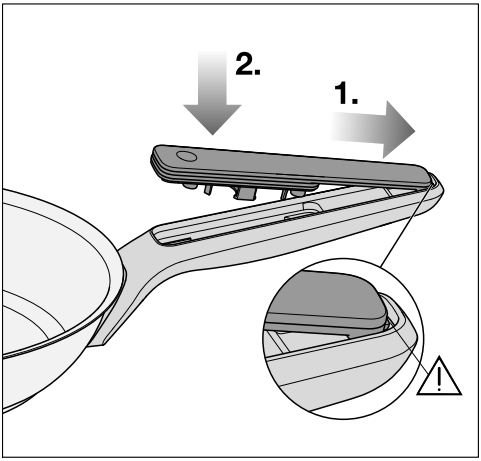
- Prindeţi marginea tigăii şi întoarceţi-o astfel încât partea inferioară a acesteia să fie orientată în jos.



- Trageți capacul spre marginea tigăii.



- Scoateți bateriile de sub capac.
- Introduceți 2 baterii noi în suporturi. Borna pozitivă (+) trebuie să fie orientată spre exterior.



Dacă nu se fixează corect, este posibil ca capacul compartimentului pentru baterii să nu fie închis corect.
Înainte de a fixa cu șuruburi capacul, verificați dacă acesta este poziționat corect.

- 1. Împingeți capacul înapoi pe suport, astfel încât elementul de blocare să alunece în suport.
- 2 Apăsați capacul pe mâner.
- Instalați garniturile inelare și șuruburile, dar în ordine inversă.

Remedierea problemelor

Puteți remedia singur majoritatea defecțiunilor și erorilor. În multe cazuri, puteți economisi timp și bani prin faptul că nu trebuie să contactați Serviciul pentru clienți.

La www.miele.ro/support/customer-assistance veți primi informații suplimentare cu privire la modul de remediere a defecțiunilor.

Problemă	Cauză posibilă şi remediere
Afișajul zonei de gătit/ Afișajul vaselor de gătit de pe plită indică *BAT*.	Nivelul de încărcare al bateriilor este critic, iar bateriile trebuie înlocuite imediat. ■ Dacă bateriile sunt descărcate, înlocuiți-le (consultați capitolul „Curățare și îngrijire“, secțiunea „Schimbarea bateriilor“).
Pe Afișajul plitei, *Err* și *109* clipesc alternativ, iar plita și vasul de gătit se opresc.	Conexiunea dintre vasul de gătit și plită a fost perturbată. ■ Porniți vasul de gătit (consultați capitolul „Operarea“, secțiunea „Pornirea vasului de gătit“). ■ Dacă plita afișează din nou *Err 109*, încercați să porniți un alt vas de gătit M Sense de pe plită. ■ Contactați centrul de service pentru clienți Miele.
Pe Afișajul zonei de gătit/Afișajul vaselor de gătit de pe plită apare un mesaj care nu este menționat în aceste instrucțiuni de utilizare.	Plita efectuează o funcție sau raportează o problemă. ■ Pentru informații privind funcționarea sau remedierea defecțiunilor, consultați instrucțiunile privind utilizarea și montarea plitei.
Vasul de gătit nu poate fi pus în funcțiune.	Verificați dacă nu cumva vasul de gătit M Sense a fost deja pus în funcțiune. Verificați dacă la plită este conectat numărul maxim de vase de gătit. Numărul maxim de vase de gătit conectate este menționat în instrucțiunile privind utilizarea și instalarea plitei.

Problemă	Cauză posibilă şi remediere
Tastele nu sunt iluminate.	Vasul de gătit este în modul de economisire a energiei. ■ Atingeţi una dintre tastele neaprinse. Toate tastele sunt iluminate.
	Vasele de gătit nu sunt pornite. ■ Porniţi vasul de gătit (consultaţi capitolul „Operarea“, secţiunea „Pornirea vasului de gătit“).
	Vasele de gătit nu au fost puse în funcţiune corespunzător. ■ Puneţi în funcţiune vasul de gătit (consultaţi secţiunea „Punerea în funcţiune“ din instrucţiunile privind utilizarea şi instalarea plitei).
	Bateriile sunt descărcate. ■ Schimbaţi bateriile (consultaţi capitolul „Curăţare şi îngrijire“, secţiunea „Schimbarea bateriilor“).
Alimentele sunt prăjite neuniform sau sunt arse.	Alimentele nu sunt amestecate sau trebuie întoarse. ■ Amestecaţi cu regularitate. ■ Întoarceţi sau amestecaţi cu regularitate alimentele în timp ce le prăjiţi.
	Pentru prepararea alimentelor ar fi mai potrivit un alt program. ■ Folosiţi alt program. Exemplele privind selectarea unui program pot fi găsite în tabelul de programe; consultaţi secţiunea „Alimente şi programe adecvate pentru vasele de gătit“ din capitolul „Programe“. Asiguraţi-vă că, în timpul etapei de încălzire, în vasele de gătit nu există alte produse decât ulei. ■ Încercaţi şi alte programe, până când obţineţi un rezultat satisfăcător.
Aspectul alimentelor prăjite nu este satisfăcător.	Temperaturile-ţintă ale programelor Prăjire nu corespund. ■ Modificaţi temperaturile-ţintă pentru programul Prăjire. Pentru instrucţiuni detaliate, consultaţi secţiunea „Reglarea setărilor“ din instrucţiunile privind utilizarea şi instalarea plitei.
	Alimentele au fost introduse în vasul de gătit înainte de încheierea fazei de încălzire a unui program Prăjire. ■ Aşteptaţi până la încheierea etapei de încălzire a fiecărui program Prăjire şi doar apoi introduceţi alimentele în tigaie.

Problemă	Cauză posibilă şi remediere
Aspectul alimentelor fierte nu este satisfăcător.	Din cauza trecerii de la un program de prăjire la un program de fierbere, temperatura a scăzut excesiv, de exemplu, din cauza turnării de lichid rece. ■ Selectați Prăjire I pentru a aduce din nou alimentele din cratiță la temperatura de fierbere, și activați din nou programul Fierbere sau ■ porniți procesul de fierbe cu Prăjire I.
Etapa de încălzire durează foarte mult.	Se produc pierderi de căldură deoarece vasul de gătit nu este acoperit cu un capac. ■ În timpul etapei de încălzire a programului, acoperiți cu un capac vasul de gătit, cu excepția cazului în care se specifică altceva în secțiunea „Alimente și programe“ din capitolul „Programe“.
Plita nu încălzește vasul de gătit.	Ați folosit vasul de gătit pe o plită pe care nu a fost pusă în funcțiune. ■ Porniți vasul de gătit pe plită în locul în care doriți să-l utilizați (consultați secțiunea „Pornirea vasului de gătit“ din capitolul „Operarea“).
Doriți să utilizați 2 sau mai multe vase de gătit pe plită și toate vasele de gătit se opresc.	Vasele de gătit nu au fost pornite corespunzător. ■ Porniți întotdeauna succesiv vasele de gătit și atingeți *OK* sau Afișajul vaselor de gătit, iar apoi atingeți *OK* de pe vasele de gătit pornite (consultați secțiunea „Pornirea vasului de gătit“ din capitolul „Operarea“).
Ați folosit vasul de gătit pe plită necorespunzătoare.	Puneți în funcțiune vasul de gătit pe plita dorită. Nu este necesar să efectuați alte setări pe vasul de gătit sau pe plită.

Serviciu Clienţi

La www.miele.ro/service veţi găsi informaţii despre cum să remediaţi singur defecţiunile şi despre piesele de schimb Miele.

Contact în caz de defecţiuni

În cazul oricăror defecţiuni pe care nu le puteţi remedia dumneavoastră, vă rugăm să contactaţi distribuitorul Miele sau Serviciile pentru clienţi Miele.

Puteţi să rezervaţi Serviciul pentru clienţi Miele online prin intermediul linkului www.miele.ro.

Datele de contact ale Serviciilor pentru clienţi Miele sunt trecute la finalul acestor documente.

Serviciile pentru clienţi vor solicita ID-ul modelului şi numărul de serie (SN). Ambele detalii pot fi găsite pe plăcuţa cu date tehnice.

Date tehnice

Date tehnice

Frecvenţa benzii ISM	2,400 GHz – 2,4835 GHz
Frecvenţă RFID/ NFC	13,56 Mhz
Putere de emisie RFID/NFC	Pasiv
Putere de emisie BTLE	≤ 10 mW

▶ Перед вводом в эксплуатацию **обязательно** ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации. Таким образом вы обезопасите себя и предотвратите повреждения своего прибора.

▶ Батарейки можно проглотить. Убедитесь, что исключена возможность проглатывания новых и/или использованных батареек. Храните батарейки вдали от детей.

▶ После замены батареек надёжно закрывайте батарейный отсек. Храните запасные батарейки в недоступном для детей месте.

▶ Используйте только неповреждённые батарейки. Немедленно заменяйте повреждённые батарейки.

▶ Нельзя допускать короткого замыкания батареек и бросать их в огонь.

▶ Если вы подозреваете, что батарейка была проглочена, немедленно обратитесь в отделение неотложной помощи. Не давайте ребенку ничего есть и пить и не вызывайте у него рвоту.

▶ Кухонная посуда M Sense предназначена исключительно для панелей конфорок Ready с поддержкой кухонной посуды M Sense.

▶ Не пользуйтесь этой кухонной посудой, если вам нужно приготовить что-то во фритюре.

▶ Соблюдайте указания, приведённые в инструкции по эксплуатации и монтажу вашей панели конфорок Ready с поддержкой кухонной посуды M Sense. В ней вы также найдёте дополнительную информацию об использовании вашей кухонной посуды. Если в инструкции по эксплуатации и монтажу кухонной посуды не указано иное, действуют указания, приведённые в инструкции по эксплуатации и монтажу вашей панели конфорок Ready с поддержкой кухонной посуды M Sense.

▶ Используйте кухонную посуду исключительно в бытовых условиях для обжаривания и последующего томления пищи. Любые другие способы применения недопустимы.

▶ Перед первым использованием помойте кухонную посуду средством для мытья посуды вручную (см. раздел «Очистка и уход»).

▶ Для того чтобы переместить посуду, приподнимайте её.

▶ Мы рекомендуем использовать кухонную посуду только в режиме подключения, чтобы иметь возможность пользоваться всеми функциями кухонной посуды.

▶ Если вы одновременно используете несколько предметов кухонной посуды на одной панели конфорок, убедитесь, что вы подключили кухонную посуду к соответствующему положению регулятора посуды/зоны приготовления.

▶ Во время процесса приготовления следите за достаточной вентиляцией помещения.

▶ Очень высокие температуры могут привести к задымлению или воспламенению масла. Никогда не оставляйте сковороду на панели конфорок без присмотра.

▶ Используйте только те жиры и масла, которые можно нагревать до высокой температуры. Никогда не тушите горящее масло водой. Для тушения горящего масла используйте пожарное покрывало или соответствующую крышку.

▶ Ручки нагреваются под воздействием прямого тепла (например, тепла, отводимого от кухонной посуды). Если необходимо прикоснуться к горячим ручкам, используйте кухонные рукавицы или прихватки.

▶ Если вы устанавливаете крышки на кухонную посуду так, чтобы изменить направление выхода воздуха, проследите, чтобы испарения не попадали на ручки или электронные модули кухонной посуды. Это может привести к перегреву и повреждению ручек и электронных модулей.

▶ Утечка электролита может привести к повреждению электронных модулей. При замене батарейки убедитесь, что уплотнитель на кухонной посуде не повреждён, не смещён или не снят.

▶ В программах обжаривания добавляйте продукты только после окончания фазы нагрева (кнопка перестаёт мигать и раздаётся звуковой сигнал).
Если добавить продукты до окончания фазы нагрева, результат приготовления может ухудшиться.

▶ Не используйте жёсткие или острые предметы при уходе и эксплуатации кухонной посуды. Возможно повреждение антипригарного покрытия. Мы рекомендуем использовать кухонные принадлежности из силикона или мягкого дерева. Не прижимайте сильно деревянные кухонные принадлежности к антипригарному покрытию.

▶ Если ручки прикручены, проверяйте прочность винтового соединения перед каждым использованием. При необходимости подтяните винты.

Экологичность и защита окружающей среды

Утилизация упаковки

Упаковка защищает от повреждений при транспортировке.
Возвращение упаковки для её вторичной переработки приводит к экономии сырья и уменьшению количества отходов. По возможности сдайте упаковку в компанию по утилизации отходов.

Утилизация прибора

Электрические и электронные приборы часто содержат ценные материалы. В их состав также входят определенные вещества, смешанные компоненты и детали, необходимые для функционирования и безопасности приборов. При попадании в бытовой мусор, а также при ненадлежащем обращении они могут причинить вред здоровью людей и окружающей среде. В связи с этим никогда не выбрасывайте отслуживший прибор вместе с бытовым мусором.

Рекомендуем Вам сдать отслуживший прибор в организацию по приему и утилизации электрических и электронных приборов в Вашем населенном пункте. Если в утилизируемом приборе сохранены какие-либо персональные данные, то за их удаление Вы несете личную ответственность. Необходимо проследить, чтобы до отправления прибора на утилизацию он хранился в недоступном для детей месте.

Сдача в утилизацию старых батареек и аккумуляторов

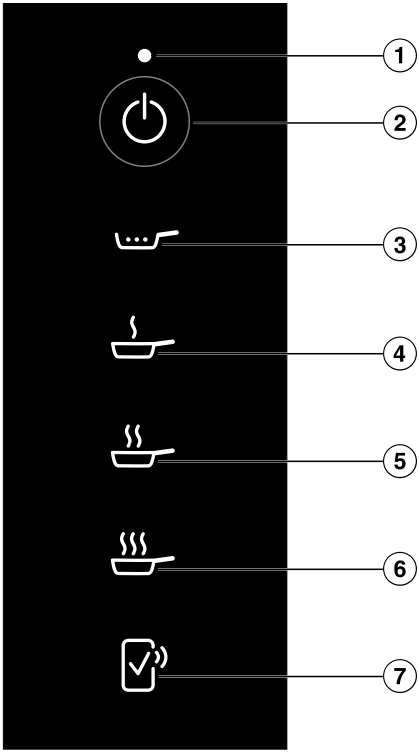
Электрические и электронные приборы часто содержат батарейки и аккумуляторы, которые после использования не должны попадать в бытовой мусор. Рекомендуем Вам сдавать отслужившие батарейки и аккумуляторы в специализированные пункты (организации) приема и утилизации. Батарейки и аккумуляторы могут содержать вредные для здоровья человека и окружающей среды вещества.

Знаки, нанесенные на батарейку или аккумулятор, дают более подробную информацию. Изображение перечеркнутого мусорного контейнера обозначает, что батарейки и аккумуляторы ни в коем случае нельзя выбрасывать вместе с бытовым мусором. Если рядом с перечеркнутым мусорным контейнером приведены обозначения одного или нескольких химических элементов, значит они содержатся в батарейках или аккумуляторах, например, свинец (Pb), кадмий (Cd) и/или ртуть (Hg).

Отслужившие батарейки и аккумуляторы содержат ценные вещества и могут быть переработаны. Раздельный сбор старых батареек и аккумуляторов облегчает их переработку и вторичное использование материалов.

Общая информация

Элементы управления и индикации



① Отображение статуса

② Кнопка *Кухонная посуда Вкл./Выкл.*

③ Кнопка *Томление*

④ Кнопка *Обжаривание I*

⑤ Кнопка *Обжаривание II*

⑥ Кнопка *Обжаривание III*

⑦ Кнопка *Дистанционное подтверждение*
Дополнительные сведения см. в разделе «Общие сведения» в главе «Подключение к сети».

Отображение статуса

Индикация	Значение
Мигает белым цветом	- Кухонная посуда ожидает ввода в эксплуатацию. - Кухонная посуда ожидает подтверждения на панели конфорок. - Панель конфорок была выключена.
Мигает красным цветом	Программа отменена.
Дважды мигает красным цветом	Батарейки имеют критический уровень заряда и требуют скорейшей замены.

Специальные функции

Программы

С помощью программ кухонной посуды панель конфорок автоматически регулирует мощность, с которой нагревается кухонная посуда. Благодаря этому температура всегда остается постоянной. Оптимальная температура для обработки соответствующих продуктов достигается и поддерживается программами без необходимости ручного регулирования.

В некоторых программах для этого требуется фаза нагрева.

Вы можете изменить заданную температуру для программ «Обжаривание I», «Обжаривание II» и «Обжаривание III». Подробную инструкцию вы найдёте в главе «Изменение настроек» инструкции по эксплуатации и монтажу вашей панели конфорок.

Дополнительную информацию о программах и таблицу с примерами продуктов и соответствующих программ вы найдёте в главе «Программы».

Подключение к сети

Ваша панель конфорок оснащена встроенным модулем WiFi. Панель конфорок можно подключить к домашней сети или только к вашей кухонной вытяжке Miele. Модуль WiFi позволяет использовать приложение Miele на мобильном устройстве.

После того как ваша панель конфорок один раз подключится к WiFi, соединение будет автоматически устанавливаться при каждом включении.

Необходимо обеспечить наличие на месте установки панели конфорок сигнала сети WiFi достаточной мощности.

При подключении панели конфорок к сети WiFi повышается расход электроэнергии, даже если прибор выключен.

Smart Extra через приложение Miele*.

Подключение к сети через приложение Miele открывает доступ к многочисленным Smart Extra, включая

- Запрос информации о статусе
- Использование дополнительных полезных функций
- Поддержание кухонной посуды в актуальном состоянии благодаря обновлениям ПО от Miele (доступно только при подключении к сети WiFi)

Более подробную информацию о функциях Smart Extra можно найти на сайте Miele, в приложениях Apple App Store® или Google Play Store™.

* Дополнительное цифровое предложение от Miele & Cie. KG. Объём функций может варьироваться в зависимости от модели и страны. Для использования необходимо ваше согласие с Общими положениями и условиями, а также Политикой конфиденциальности в отношении цифровых продуктов и услуг Miele в приложении Miele. Компания Miele оставляет за собой право в любое время изменять или прекращать действие цифровых услуг.

Дополнительно приобретаемые принадлежности

В интернет-магазине Miele, в сервисной службе Miele или у авторизованного дилера Miele вы можете приобрести товары, специально предназначенные для вашей сковороды, например, крышку и моющие средства.

Доступ к Интернет-магазину Miele можно получить с помощью следующего QR-кода:

Ввод в эксплуатацию

Ввод кухонной посуды в эксплуатацию

- Кухонная посуда должна быть не теплее комнатной температуры.
- Кухонная посуда должна быть пустой.

Настройка высоты установки панели конфорок

На заводе установлена высота установки 0–1800 м над уровнем моря. Более точная настройка улучшит результаты приготовления в вашей кухонной посуде. Вы можете настроить высоту установки с точностью до 300 м.

- Узнайте высоту над уровнем моря на месте установки.
- Настройте высоту установки на панели конфорок (см. главу «Изменение настроек» в инструкции по эксплуатации вашей панели конфорок).

Активация индикатора (( )) NFC (Near Field Communication)

При первых 20 включениях панели конфорок индикатор (( )) *NFC (Near Field Communication)* активируется автоматически. При 21-м включении панели конфорок, индикатор (( )) *NFC (Near Field Communication)* необходимо активировать вручную.

- Выключите панель конфорок.
- Коснитесь ⏻ *Вкл./выкл. панели конфорок* и удерживайте её примерно 6 секунд. На дисплее панели конфорок начнётся обратный отсчёт секунд.

Дисплей панели конфорок показывает *P*.

Индикации зон приготовления/кухонной посуды показывают следующее:

- 9 и число отображают выбранный быстрый параметр
- в зависимости от модели:

  C и число отображают выбранный код выбранного быстрого параметра

Загораются остальные кнопки.

Индикатор (( )) *NFC (Near Field Communication)* светится ярко.

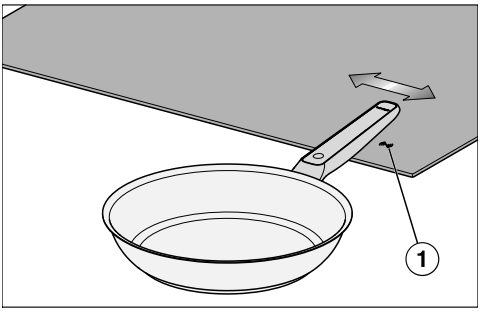
Подключение кухонной посуды

Индикатор (( )) *NFC (Near Field Communication)* активирован.

- Включите кухонную посуду.

Индикация состояния мигает белым цветом.

Все кнопки на кухонной посуде подсвечиваются.



- Проведите надписью «Miele», нанесённой на ручку сковороды, на высоте около 1 см справа налево над светящимся индикатором (((•))) *Значок NFC* ① панели конфорок.

На дисплее панели конфорок в течение примерно 5 секунд отображается *C02*.

Индикатор Индикация состояния больше не горит.

Все кнопки на кухонной посуде подсвечиваются.

Кухонная посуда подключена к панели конфорок.

Пока горит индикатор (((•))) *NFC (Near Field Communication)*, к панели конфорок можно подключить дополнительную кухонную посуду. Максимальное количество подключённой кухонной посуды указано в инструкции по эксплуатации и монтажу вашей панели конфорок.

- Подключив нужную кухонную посуду, нажмите кнопку ① *Вкл./выкл. панели конфорок*.

Управление

Указания по безопасности при управлении

Из-за пара из отверстия в крышке могут быть повреждены элементы управления и индикации.

Поворачивайте отверстие крышки в сторону от элементов управления и индикации.

Включение кухонной посуды

Включение кухонной посуды на панели конфорок с несколькими слайдерами

Кухонная посуда соединена с панелью конфорок Ready с поддержкой кухонной посуды M Sense (см. главу «Ввод в эксплуатацию»).

- Поставьте кухонную посуду на панель конфорок.
- Если панель конфорок выключена, коснитесь кнопки ① *Вкл./выкл. панели конфорок*.
- В течение 10 секунд нажимайте на кнопку ⏻ *Кухонная посуда Вкл./Выкл.*.

Все индикаторы ⓥ *Ок* с кухонной посудой начнут мигать.

- На панели конфорок: в течение 10 секунд коснитесь того индикатора ⓥ *Ок*, который относится к включённой кухонной посуде M Sense.

Все кнопки на кухонной посуде подсвечиваются.

Соответствующий символ индикатора зоны приготовления/кухонной посуды показывает *A*.

Включение кухонной посуды на панели конфорок с одним слайдером

Кухонная посуда соединена с панелью конфорок Ready с поддержкой кухонной посуды M Sense (см. главу «Ввод в эксплуатацию»).

- Поставьте кухонную посуду на панель конфорок.
- Если панель конфорок выключена, коснитесь кнопки ⏻ *Вкл./выкл. панели конфорок*.
- В течение 10 секунд нажимайте на кнопку ⏻ *Кухонная посуда Вкл./Выкл.*.

Загорятся индикаторы кухонной посуды.

- На панели конфорок: в течение 10 секунд нажимайте на тот символ Индикация кухонной посуды, который относится к включённой кухонной посуде M Sense.

Символ Индикация кухонной посуды выбранной кухонной посуды загорится ярко. Остальные символы кухонной посуды будут гореть приглушённо.

- Коснитесь ✓ *Ok* на панели конфорок.

Все кнопки на кухонной посуде подсвечиваются.

Соответствующий символ Индикация кухонной посуды показывает *R*.

Включение нескольких единиц кухонной посуды

На одной панели конфорок можно одновременно использовать несколько единиц кухонной посуды. Кухонную посуду следует включать последовательно.

- Чтобы включить другую кухонную посуду, действуйте, как описано в разделе «Включение кухонной посуды», глава «Управление».

Выключение кухонной посуды

Выключение кухонной посуды

- Коснитесь кнопки ⏻ *Кухонная посуда Вкл./Выкл.*.

Индикатор Отображение статуса больше не горит.

Кухонная посуда выключена.

Выключение кухонной посуды и панели конфорок

- Коснитесь кнопки ⏻ *Вкл./выкл. панели конфорок*.

Индикатор Отображение статуса мигает в течение примерно 10 секунд.

Панель конфорок и кухонная посуда выключены.

Активация программ «Обжаривание I », «II » или «III »

Подходящую программу для ваших продуктов можно найти в главе «Программы».

Кухонная посуда включена (см. главу «Управление», раздел «Включение кухонной посуды»).

- Добавьте в кухонную посуду кулинарный жир или масло с температурой дымления, соответствующей заданной температуре (см. раздел «Программы»).
- Коснитесь кнопки нужной программы.

Если добавить продукты до окончания фазы нагрева программы обжаривания, результат приготовления может ухудшиться.

Всегда добавляйте продукты только после завершения фазы нагрева.

У программ есть фаза нагрева. Если кухонная посуда не достигла заданной температуры, начинается фаза нагрева.

Кнопка выбранной программы ярко пульсирует до момента завершения нагрева. Остальные кнопки горят приглушённо.

Примерно через 5 секунд кнопка выбранной программы начнёт мигать, остальные кнопки погаснут.

Элементы управления и индикации находятся в режиме энергосбережения.

Когда кнопка выбранной программы начнёт гореть постоянно и панель конфорок подаст звуковой сигнал, фаза нагрева завершена.

- Поместите продукты в кухонную посуду.
- Когда вы будете удовлетворены результатом обжаривания, завершите процесс. Для вашего удобства можно использовать функции часов на панели конфорок.

Совет: Если вы хотите потушить обжариваемые продукты вместе с густыми ингредиентами (например, протёртыми томатами), сначала разбавьте их, например, водой или бульоном.

Активация программы «Томление» ♨

Кухонная посуда прошла фазу нагрева в программе «Обжаривание I», «II» или «III».

Для оптимального томления необходимо добавить не менее 250 мл не слишком густой жидкости.

- Коснитесь символа ♨ *Томление* и не двигайте сковороду в течение как минимум 30 секунд.

♨ *Томление* горит ярко. Остальные кнопки горят приглушённо.

Примерно через 5 секунд кнопка ♨ *Томление* начнёт гореть постоянно, остальные кнопки погаснут.

Элементы управления и индикации находятся в режиме энергосбережения.

- Когда вы будете довольны результатом томления, завершите процесс. Для помощи вы можете использовать функции часов панели конфорок.

Совет: Для выпаривания большого количества жидкости оставайтесь на одном из уровней нагрева. Затем включите программу «Томление».

Отмена программ

Программа активирована.

- Коснитесь и удерживайте (> 2 секунд) кнопку активированной программы.

Программа отменена.

Все кнопки на кухонной посуде подсвечиваются.

Индикатор зоны приготовления/кухонной посуды показывает *R*.

Отключение режима энергосбережения элементов управления и индикации

- Коснитесь одного из неподсвеченных элементов управления и индикации.

Режим энергосбережения элементов управления и индикации отключается прим. на 5 секунд.

Кнопка выбранной программы горит ярким светом. Остальные кнопки светятся тускло.

Специальные функции панели конфорок

Активация специальных функций панели конфорок

С помощью кухонной посуды M Sense можно использовать все специальные функции вашей панели конфорок Miele, если иное не указано в инструкции по эксплуатации и монтажу вашей панели конфорок.

- Активируйте программу на кухонной посуде.
- Активируйте нужную специальную функцию на панели конфорок Miele.

Индикатор зоны приготовления/кухонной посуды показывает *A* вместе с соответствующей индикацией специальной функции.

Деактивация специальной функции панели конфорок

- Деактивируйте специальную функцию на панели конфорок.

Специальная функция деактивирована. Поддержка при использовании кухонной посуды M Sense активирована.

Программы

Томление

Программа подходит для приготовления пищи на медленном огне или уваривания соусов. Программу можно установить после процесса обжаривания.

Обжаривание I

Программа подходит для любых продуктов, которые готовятся при низкой температуре обжаривания.

Программа максимально быстро нагревает кухонную посуду до заданной температуры (заводская настройка 150 °C). В конце этой фазы нагрева можно добавлять продукты.

Если добавить продукты до окончания фазы нагрева программы «Обжаривание I», результат приготовления может ухудшиться.
Всегда добавляйте продукты только после завершения фазы нагрева.

Вы можете изменить заданную температуру. Подробную инструкцию вы найдёте в главе «Изменение настроек» инструкции по эксплуатации и монтажу вашей панели конфорок.

Обжаривание II

Программа подходит для продуктов, приготавливаемых при средней температуре обжаривания.

Программа максимально быстро нагревает кухонную посуду до заданной температуры (заводская настройка 190 °C). В конце этой фазы нагрева можно добавлять продукты.

Если добавить продукты до окончания фазы нагрева программы «Обжаривание II », результат приготовления может ухудшиться.
Всегда добавляйте продукты только после завершения фазы нагрева.

Вы можете изменить заданную температуру. Подробную инструкцию вы найдёте в главе «Изменение настроек» инструкции по эксплуатации и монтажу вашей панели конфорок.

Обжаривание III

Программа подходит для кратковременного быстрого обжаривания и/или интенсивной обжарки при высоких температурах.

Программа максимально быстро нагревает кухонную посуду до заданной температуры (заводская настройка 210 °C).

Если добавить продукты до окончания фазы нагрева программы «Обжаривание III », результат приготовления может ухудшиться.
Всегда добавляйте продукты только после завершения фазы нагрева.

Вы можете изменить заданную температуру. Подробную инструкцию вы найдёте в главе «Изменение настроек» инструкции по эксплуатации и монтажу вашей панели конфорок.

Продукты и программы кухонной посуды

Продукты	Программа[1]	Крышка
Мясо		
Соус болоньезе	Обжаривание: Обжаривание III, Приготовление в соусе: Томление	– ✓
Колбаски, сырые	Обжаривание I	✓
Колбаски, предварительно обработанные	Обжаривание II	✓
Мясо, большое количество	Обжаривание III	–
Котлеты	Обжаривание I	✓
Бефстроганов	Обжаривание: Обжаривание III, Приготовление в соусе: Томление	– ✓
Куриная грудка, целиком	Обжаривание I	✓✓
Мясной хлеб	Обжаривание II	✓
Шницель	Обжаривание II	–
Растапливание шпика	Обжаривание I	✓
Стейк	Обжаривание II	–
Рыба		
Рыбное филе	Обжаривание II	✓
Рыба, целиком	Обжаривание I	✓✓
Креветки средние	Обжаривание II	✓
Гарниры		
Жареный картофель (из отварного продукта)	Обжаривание III	✓
Жареный картофель (из сырого продукта)	Обжаривание II	✓

Продукты	Программа[1]	Крышка
Ризотто	Обжаривание: Обжаривание I, Приготовление в бульоне: Томление	– ✓
Картофельная тортилья из сырого картофеля	Обжаривание II	✓
Овощи		
Приготовление овощей на пару	Обжаривание I	✓
Овощи, обжаривание большого количества	Обжаривание III	–
Картофельные оладьи	Обжаривание II	–
Лук в сливочном масле	Обжаривание I	✓
Сладкие блюда		
Французские блинчики	Обжаривание I	✓
Карамель	Обжаривание II	✓
Панкейки	Обжаривание I	✓
Оладьи, блины	Обжаривание II	✓
Попкорн	Обжаривание III	✓✓
Прочее		
Обжаривание в сливочном масле	Обжаривание I	✓
Омлет	Обжаривание I	✓
Яичница-болтунья	Обжаривание I	✓
Семена и зёрна, обжаривание без жира	Обжаривание II	✓
Белый соус	Обжаривание: Обжаривание I, Соус: Томление	✓ ✓
Уваривание соуса	Томление	–
Яичница-глазунья	Обжаривание I	✓

Продукты	Программа[1]	Крышка
Замороженные блюда для приготовления на сковороде	Обжаривание II	✓

✓✓ Для приготовления необходима крышка.

✓ Рекомендуется использовать крышку. Таким образом вы предотвратите потери тепла.

– При приготовлении нельзя использовать крышку.

[1] Примеры программ приводятся с учётом заводских настроек программ. В зависимости от своих предпочтений вы можете использовать другие программы или изменять настройки программ. Дополнительную информацию о программах, например области их применения, и об их выполнении, см. в главе «Программы».
В программах для обжаривания добавляйте продукты только после завершения фазы нагрева.

Полезно знать

Кухонная посуда, бывшая в употреблении

Если вы утилизируете, продаёте, одалживаете кухонную посуду или вводите в эксплуатацию кухонную посуду, бывшую в употреблении, вам не нужно сбрасывать или удалять какие-либо настройки на кухонной посуде или панели конфорок.

Очистка и уход

Очистка кухонной посуды

Кухонную посуду можно мыть в посудомоечной машине. Мы рекомендуем мойку вручную, чтобы избежать обесцвечивания пластика.

После использования помойте кухонную посуду горячей водой с помощью влажной салфетки или мягкой губки. Ознакомьтесь с указаниями производителя моющего средства.

Не используйте абразивные моющие средства.

Удаляйте все остатки моющих средств, например, под проточной водой.

Время замены батареек

О необходимости замены батареек сигнализируют:

- Двухкратное мигание индикатора Отображение статуса красным светом.
- Индикация *BAT* на индикаторе зоны приготовления/кухонной посуды

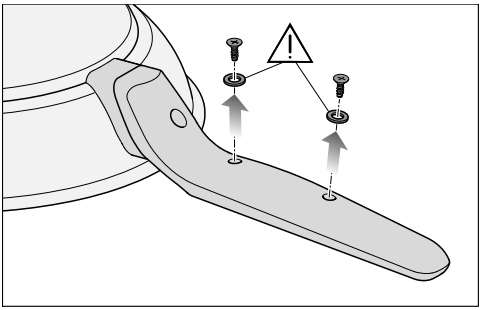
Замена батареек

Отвёртка (PH 2)

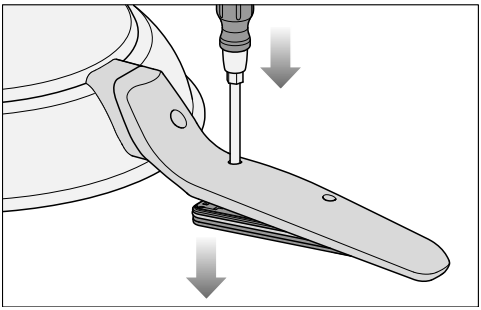
Две батарейки (Murata CR2477W или Murata CR2477X или Panasonic CR2477)

Подготовьте чистую, мягкую и ровную поверхность.

- Переверните кухонную посуду нижней стороной вверх.
- Поставьте кухонную посуду на подготовленную поверхность.



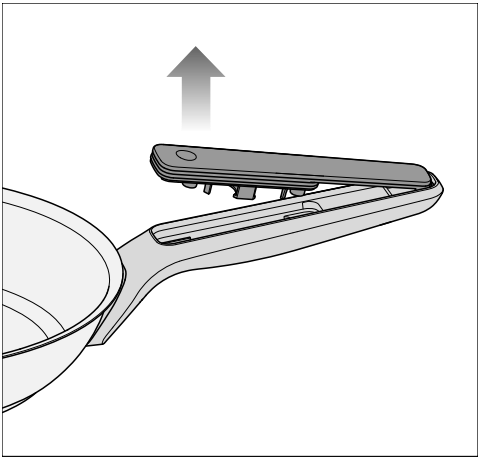
- Полностью выкрутите винты под ручкой и отложите винты с уплотнениями в сторону.



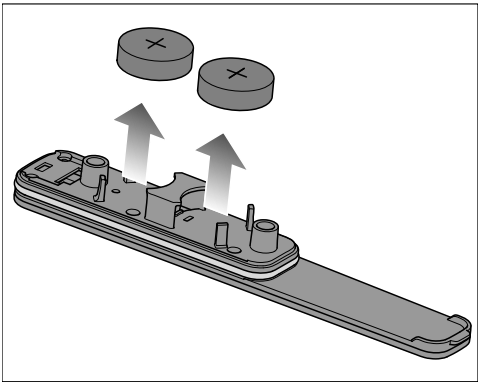
- Вставьте кончик отвёртки в пустое отверстие для винта, расположенное ближе к дну сковороды.
- Надавите на отвёртку сверху.

Крышка будет вытолкнута.

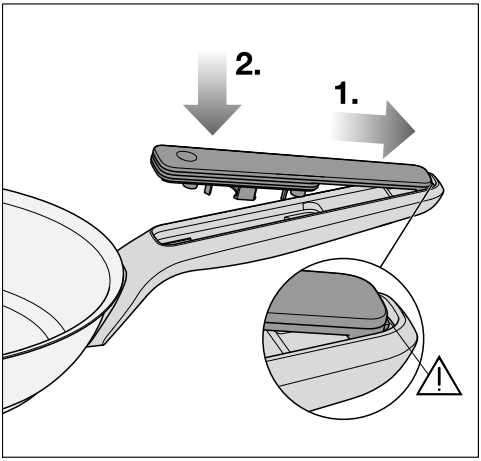
- Возьмитесь за край сковороды и переверните кухонную посуду нижней стороной вниз.



- Снимите крышку, потянув её в сторону края сковороды.



- Извлеките батарейки из крышки.
- Вставьте две новые батарейки в держатели. Положительный полюс (+) должен быть обращён наружу.



Если крышка не защёлкивается должным образом, значит, крышка батарейного отсека может быть закрыта неправильно.
Убедитесь, что крышка правильно установлена, прежде чем закрепить её винтами.

- 1. Вставьте крышку обратно в держатель так, чтобы фиксирующий элемент был задвинут в держатель.
- 2 Прижмите крышку к ручке.
- Установите уплотнения и винты в обратном порядке.

Устранение проблем

Большинство неисправностей вы можете устранить самостоятельно. Во многих случаях это позволит сэкономить время и денежные средства, так как не придётся вызывать специалиста сервисной службы Miele.

На сайте www.miele.com/service можно найти дополнительную информацию о том, как устранять неисправности самостоятельно.

Проблема	Причина и устранение
На индикаторе зоны приготовления/кухонной посуды панели конфорок стоит *BAT*.	Батарейки имеют критический уровень заряда и требуют скорейшей замены. ■ Если батарейки разряжены, замените их (см. главу «Очистка и уход», раздел «Замена батареек»).
На дисплее панели конфорок поочередно мигают индикаторы *Err* и *709*, панель конфорок и кухонная посуда выключаются.	Связь между кухонной посудой и панелью конфорок была нарушена. ■ Включите кухонную посуду (см. главу «Управление», раздел «Включение кухонной посуды»). ■ Если панель конфорок снова показывает *Err 709*, попробуйте включить на панели конфорок другую кухонную посуду M Sense. ■ Обратитесь в сервисную службу Miele.
На индикаторе зоны приготовления/кухонной посуды на панели конфорок отображается сообщение, не указанное в данной инструкции по эксплуатации.	Панель конфорок выполняет какую-то функцию или сообщает о проблеме. ■ Необходимую информацию по управлению или устранению неисправностей можно найти в соответствующей инструкции по эксплуатации и монтажу вашей панели конфорок.
Вы не можете ввести кухонную посуду в эксплуатацию.	Проверьте, возможно кухонная посуда M Sense уже введена в эксплуатацию. Проверьте, не подключено ли к вашей панели конфорок максимальное количество предметов кухонной посуды. Максимальное количество подключённой кухонной посуды указано в инструкции по эксплуатации и монтажу вашей панели конфорок.

Проблема	Причина и устранение
Подсветка кнопок не работает.	Кухонная посуда находится в режиме энергосбережения. ■ Коснитесь одной из не подсвеченных кнопок. Включится подсветка всех кнопок.
	Кухонная посуда не включена. ■ Включите кухонную посуду (см. главу «Управление», раздел «Включение кухонной посуды»).
	Кухонная посуда не была введена в эксплуатацию должным образом. ■ Выполните ввод кухонной посуды в эксплуатацию (см. главу «Ввод в эксплуатацию» в инструкции по эксплуатации и монтажу панели конфорок).
	Батарейки разряжены. ■ Замените батарейки (см. главу «Очистка и уход», раздел «Замена батареек»).
Продукты обжариваются неравномерно или пригорают.	Продукты не перемешаны или их необходимо перевернуть. ■ Регулярно помешивайте. ■ При обжаривании регулярно переворачивайте или перемешивайте продукты.
	Для приготовления этих продуктов лучше всего подходит другая программа. ■ Смените программу. Примеры выбора программ можно найти в таблице программ, см. главу «Программы», раздел «Продукты и программы кухонной посуды». Следите за тем, чтобы во время фазы нагрева в кухонной посуде не было никаких продуктов, кроме масла. ■ Пробуйте другие программы, пока не будете удовлетворены результатом.

Проблема	Причина и устранение
Вы не удовлетворены результатом обжаривания.	Заданные значения температуры программ обжаривания не подходят. ■ Измените заданную температуру для программ «Обжаривание». Подробную инструкцию вы найдёте в главе «Изменение настроек» инструкции по эксплуатации и монтажу вашей панели конфорок.
	Продукты были помещены в кухонную посуду до окончания фазы нагрева программы Обжаривания. ■ Дождитесь окончания фазы нагрева каждой программы Обжаривания и только после этого кладите продукты в сковороду.
Вы не удовлетворены результатом томления.	При переходе от программы обжаривания к программе томления температура слишком сильно понизилась, например, из-за добавления холодной жидкости. ■ Выберите Обжаривание I, чтобы ещё раз довести содержимое сковороды до кипения, и снова активируйте «Томление» или ■ продолжайте томить на Обжаривание I.
Фаза нагрева длится очень долго.	Тепло уходит, так как не установлена крышка. ■ Во время фазы нагрева программы используйте крышку, если в главе «Программы», раздел «Продукты и программы» не указано иное.
Панель конфорок не нагревает кухонную посуду.	Вы использовали кухонную посуду на панели конфорок, на которой она не была введена в эксплуатацию. ■ Введите кухонную посуду в эксплуатацию на той панели конфорок, на которой вы хотите её использовать (см. главу «Управление», раздел «Включение кухонной посуды»).
Вы хотите ввести в эксплуатацию два или более предмета кухонной посуды на панели конфорок, но вся посуда выключается.	Кухонная посуда была включена неправильно. ■ Всегда включайте предметы кухонной посуды последовательно: коснитесь *Ок* или Индикация кухонной посуды, а затем *Ок* на включённой посуде (см. главу «Управление», раздел «Включение кухонной посуды»).

Проблема	Причина и устранение
Вы ввели кухонную посуду в эксплуатацию не на той панели конфорок.	Введите кухонную посуду в эксплуатацию на нужной панели конфорок. Вам не нужно выполнять никаких дополнительных настроек на вашей кухонной посуде или панели конфорок.

Сервисная служба Miele

На сайте www.miele.kz/service вы найдёте информацию, как можно самостоятельно исправить неполадки, а также информацию о запасных частях и принадлежностях от Miele.

Контактная информация для обращений в случае неисправностей

При возникновении неисправностей, которые вы не можете устранить самостоятельно, обращайтесь в сервисную службу Miele.

Вызвать специалиста сервисной службы Miele можно на сайте www.miele.kz/service.

Контактные данные сервисной службы Miele указаны в конце данного документа.

Сообщите сервисной службе Miele номер модели и фабричный номер (SN). Оба номера указаны на типовой табличке.

Нижеследующая информация актуальна только для Украины:

соответствует требованиям «Технического регламента ограничения использования некоторых небезопасных веществ в электрическом и электронном оборудовании (2011/65/EC)»

Постановление Кабинета Министров Украины от 10.03.2017 №139

Условия транспортировки

Прибор должен транспортироваться согласно манипуляционным знакам, указанным на упаковке. Не допускается подвергать прибор ударным нагрузкам при погрузочно-разгрузочных работах.

Условия хранения

Прибор должен храниться в сухом и чистом помещении, при температуре в помещении от +5 до +35°C, не допускайте воздействия прямых солнечных лучей.

Срок хранения не установлен

Срок службы прибора 10 лет

Дата изготовления

Дата изготовления указана на типовой табличке в формате месяц/год.

Технические характеристики

Технические характеристики

Частота ISM-диапазона	2,400 GHz – 2,4835 GHz
Частота RFID/ NFC	13,56 Mhz
Мощность передачи RFID/NFC	Пассив
Мощность передачи BTLE	≤ 10 mW

▶ Pred uvedením do prevádzky si **bezpodmienečne** prečítajte návod na použitie. Ochránite tak seba a zabránite škodám.

▶ Batérie sa dajú prehltnúť. Dávajte pozor, aby nedošlo k prehltnutiu nových a/alebo použitých batérií. Batérie uchovávajte mimo dosahu detí.

▶ Po výmene batérií bezpečne zatvorte priehradku na batérie. Náhradné batérie skladujte mimo dosahu detí.

▶ Používajte len nepoškodené batérie. Poškodené batérie okamžite vymeňte.

▶ Batérie sa nesmú skratovať ani vhadzovať do ohňa.

▶ Ak máte podozrenie, že došlo k prehltnutiu batérie, okamžite vyhľadajte lekársku pomoc. Nedávajte dieťaťu nič jesť ani piť a nevyvolávajte u neho zvracanie.

▶ Kuchynský riad M Sense je vhodný výlučne pre varné dosky M Sense kompatibilné s kuchynským riadom.

▶ Kuchynský riad nie je vhodný na fritovanie.

▶ Dodržiavajte návod na použitie a montáž varnej dosky pre kuchynský riad M Sense ready. Nájdete v ňom aj ďalšie informácie o obsluhe kuchynského riadu. Ak nie je v návode na použitie a montáž kuchynského riadu uvedené inak, platia špecifikácie uvedené v návode na použitie a montáž varnej dosky pre kuchynský riad M Sense ready.

▶ Kuchynský riad používajte výlučne na pečenie a následné pozvoľné varenie jedál v bežných domácich podmienkach. Všetky ostatné spôsoby použitia sú neprípustné.

▶ Pred prvým použitím vyčistite riad prostriedkom na ručné umývanie riadu (pozri časť „Čistenie a starostlivosť“).

▶ Riad pri premiestňovaní nadvihnite.

▶ Aby ste mohli využívať všetky funkcie kuchynského riadu, odporúčame používať riad len v pripojenom režime.

▶ Ak na jednej varnej doske používate súčasne viac nádob kuchynského riadu, uistite sa, že ste riad pripojili k ovládaciemu prvku pre riad/varnú zónu na správnej pozícii.

▶ Počas varenia zabezpečte dostatočné vetranie.

▶ Veľmi vysoké teploty môžu spôsobiť dymenie alebo vznietenie oleja. Nikdy nenechávajte panvicu na varnej doske bez dozoru.

▶ Používajte len tuky a oleje, ktoré sa dajú zahriať na vysokú teplotu. Požiar oleja nikdy nehaste vodou. Na uhasenie požiaru oleja použite protipožiarnu prikrývku alebo vhodné veko.

▶ Rukoväte sa zahrievajú, keď sú vystavené priamemu teplu (napr. z odpadového tepla kuchynského riadu). Ak sa dotýkate horúcich rukovätí, používajte rukavice alebo kuchynské chňapky.

▶ Ak na kuchynský riad umiestnite pokrievky, aby ste zmenili výstup vzduchu, dbajte na to, aby sa výpary nedostali k rukovätiam alebo elektronike riadu. Rukoväte a elektronika sa môžu prehriať a poškodiť.

▶ Úniky môžu viesť k poškodeniu elektroniky. Uistite sa, že žiadne z tesnení na kuchynskom riade nie je poškodené a/alebo že pri výmene batérie neboli nesprávne alebo nedostatočne namontované.

▶ Pri programoch pečenia pridávajte potraviny vždy až po skončení fázy rozohriatia (tlačidlo už nepulzuje a zaznie signál).
Ak potraviny pridáte pred koncom fázy rozohriatia, výsledok pečenia sa môže zhoršiť.

▶ Pri riade na varenie nepoužívajte žiadne tvrdé alebo ostré predmety. Môže dôjsť k poškodeniu nepriľnavého povrchu. Odporúčame kuchynské náradie zo silikónu alebo mäkkého dreva. Drevené kuchynské náčinie príliš netlačte na nepriľnavý povrch.

▶ Ak sú rukoväte priskrutkované, pred každým použitím skontrolujte pevnosť skrutkového spoja. V prípade potreby skrutky utiahnite.

Udržateľnosť a ochrana životného prostredia

Likvidácia obalu

Obal slúži na manipuláciu a chráni prístroj pred poškodením počas prepravy.

Vrátenie obalového materiálu do materiálového cyklu šetrí suroviny a znižuje množstvo odpadu. Využívajte zberné miesta cenných materiálov a možnosti vrátenia.

Likvidácia starého prístroja

Elektrické a elektronické prístroje obsahujú mnohonásobne hodnotné materiály. Obsahujú aj určité látky zmesi a stavebné prvky, ktoré boli potrebné pre ich funkciu a bezpečnosť. V komunálnom odpade ako aj nesprávnou manipuláciou môžu ohroziť ľudské zdravie a škodiť životnému prostrediu. Váš starý prístroj preto nedávajte v žiadnom prípade do komunálneho odpadu.

Na bezplatné odovzdanie a likvidáciu elektrických a elektronických prístrojov využite oficiálne zberné miesto vo vašom bydlisku, u predajcu alebo v Miele. Za vymazanie prípadných osobných údajov na likvidovanom prístroji ste zo zákona zodpovedný sami. Zo zákona máte povinnosť vybrať a pritom nezničiť staré batérie a staré akumulátory, ktoré nie sú pevne uzatvorené v prístroji ako aj lampy, ktoré je možné vybrať bez zničenia. Zaneste ich do vhodnej zberne, kde ich môžete bezplatne odovzdať. Postarajte sa prosím o to, aby bol Váš starý prístroj uložený mimo dosah detí až do doby odvezenia.

Vrátenie starých batérií a starých akumulátorov

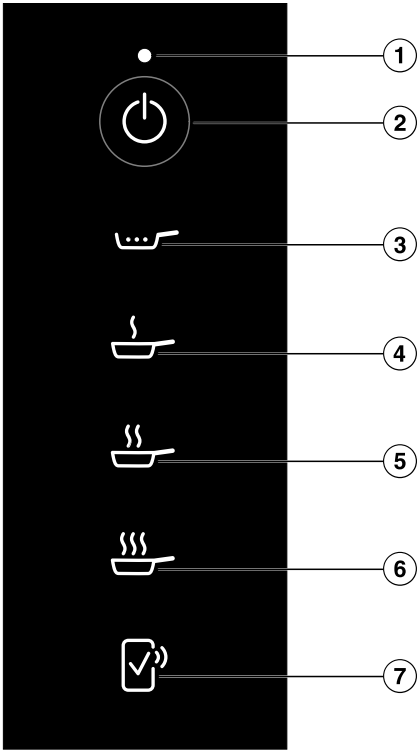
Elektrické a elektronické prístroje obsahujú často batérie a akumulátory, ktoré sa ani po ich použití nesmú dostať do domového dopadu. Podľa zákona ste povinný batérie a staré akumulátory, ktoré nie sú pevne pripojené k prístroju vybrať a odovzdať bezplatne na vhodnom zbernom mieste (napr. v obchode). Izolujte kovové kontakty prelepením lepiacou páskou, aby ste zabránili skratu. Batérie a akumulátory môžu obsahovať látky škodlivé ľudskému zdraviu a životnému prostrediu.

Označenia batérií, príp. akumulátora poskytujú ďalšie informácie: napríklad lítiové majú označenie „Li-ion“. Prečiarknutý smetný kôš znamená, že batérie a akumulátory nesmiete v žiadnom prípade odhadzovať do domového odpadu. Musíme Vás upozorniť aj na nasledujúce: Ak je prečiarknutý smetný kôš doplnený jednou alebo viacerými chemickými značkami, tieto obsahujú olovo (Pb), kadmium (Cd) a/alebo ortuť (Hg).

Staré batérie a staré akumulátory obsahujú dôležité suroviny a môžu byť recyklované. Oddelený zber starých batérií a starých akumulátorov uľahčuje ich spracovanie a recykláciu.

Zoznámte sa

Ovládacie a zobrazovacie prvky



① Ukazovateľ stavu

② Tlačidlo *Kuchynský riad zap./vyp.*

③ Tlačidlo *Pozvoľné varenie*

④ Tlačidlo *Pečenie I*

⑤ Tlačidlo *Pečenie II*

⑥ Tlačidlo *Pečenie III*

⑦ Tlačidlo *Remote Confirmation*
Viac informácií nájdete v kapitole „Zoznámenie“, odsek „Sieťové pripojenie“.

Ukazovateľ stavu

Zobrazenie	Význam
Bliká na bielo	- Kuchynský riad čaká na uvedenie do prevádzky. - Kuchynský riad čaká na potvrdenie na varnej doske. - Varná doska bola vypnutá.
Bliká na červeno	Program bol prerušený.
2-krát blikne na červeno	Batérie majú kritický stav nabitia a je potrebné ich čoskoro vymeniť.

Špeciálne funkcie

Programy

Varná doska, na ktorej sa kuchynský riad zohrieva, automaticky reguluje výkon pomocou programov kuchynského riadu. To znamená, že teplota zostáva vždy konštantná. Optimálnu teplotu v závislosti od potravín dosahujú a udržiavajú programy bez potreby manuálnej regulácie.

Niektoré programy na to vyžadujú fázu rozohriatia.

Cieľové teploty pre programy Pečenie I, II a III môžete zmeniť. Presný návod nájdete v kapitole „Úprava nastavení“ v návode na použitie a montáž varnej dosky.

Ďalšie informácie o programoch a tabuľku s príkladmi potravín a príslušných programov nájdete v kapitole „Programy“.

Sieťové pripojenie

Vaša varná doska je vybavená integrovaným WiFi modulom. Varnú dosku môžete pripojiť k domácej sieti alebo len k odsávaču pár Miele. Modul WiFi umožňuje používanie aplikácie Miele na mobilnom koncovom zariadení.

Po pripojení varnej dosky prostredníctvom WiFi sa pripojenie automaticky obnoví vždy, keď ju znova zapnete.

Zaistite preto, aby bol v mieste inštalácie Vašej varnej dosky k dispozícii dostatočne silný signál Vašej WiFi siete.

Zapojením varnej dosky do WiFi siete sa zvýši spotreba elektrickej energie, aj keď je varná doska vypnutá.

Inteligentné doplnky prostredníctvom aplikácie Miele*

Sieťové pripojenie prostredníctvom aplikácie Miele vám umožní prístup k mnohým inteligentným doplnkom, ako napr.

- Vyvolanie informácií o stave
- Používanie ďalších užitočných funkcií
- Aktualizujte kuchynský riad pomocou aktualizácií softvéru Miele (možné len cez WiFi).

Ďalšie informácie o funkcii Smart Extras nájdete na webovej stránke Miele, v Apple App Store® alebo v Google Play Store™.

* Ďalšia digitálna ponuka od Miele & Cie. KG. Rozsah funkcií sa môže líšiť v závislosti od modelu a krajiny. V aplikácii Miele musíte súhlasiť so Všeobecnými obchodnými podmienkami a Zásadami ochrany osobných údajov pre digitálne produkty a služby Miele. Miele si vyhradzuje právo kedykoľvek zmeniť alebo zrušiť digitálne ponuky.

Príslušenstvo na dokúpenie

V internetovom obchode Miele, v servisnej službe Miele alebo u svojho špecializovaného predajcu Miele môžete získať výrobky špeciálne určené pre panvicu, ako napríklad pokrievku a čistiace prostriedky.

Do internetového obchodu Miele sa dostanete prostredníctvom nasledujúceho QR kódu:

Uvedenie do prevádzky

Uvedenie kuchynského riadu do prevádzky

- Kuchynský riad je teplý nanajvýš na dotyk ruky.
- Kuchynský riad je prázdny.

Nastavenie výšky inštalácie varnej dosky

Z výroby je nastavená nadmorská výška 0 – 1 800 m nad morom. Presnejšie nastavenie zlepšuje výsledok varenia kuchynského riadu. Výšku inštalácie môžete nastaviť s presnosťou na 300 metrov.

- Informujte sa o nadmorskej výške miesta inštalácie.
- Nastavte nadmorskú výšku na varnej doske (pozri kapitolu „Úprava nastavení“ v návode na použitie a montáž varnej dosky).

Aktivovanie ukazovateľa (((•))) NFC (Near Field Communication)

Keď zapnete varnú dosku prvých 20-krát, ukazovateľ (((•))) *NFC (Near Field Communication)* sa aktivuje automaticky. Keď zapnete varnú dosku po 21-krát, musíte ukazovateľ (((•))) *NFC (Near Field Communication)* aktivovať manuálne.

- Vypnite varnú dosku.
- Stlačte ⏻ *Varná doska zap./vyp.* na asi 6 sekúnd. Na Ukazovateľ varnej dosky sa odpočítavajú sekundy.

Na Ukazovateľ varnej dosky sa zobrazí P.

Na Ukazovatele varných zón/ukazovatele kuchynského riadu sa zobrazí:

- 9 a číslo označujú vybraný rýchly parameter
- podľa modelu:
  C a číslo označujú vybraný kód zvoleného rýchleho parametra

Ostatné tlačidlá svietia.

Ukazovateľ (((•))) *NFC (Near Field Communication)* sa jasne rozsvieti.

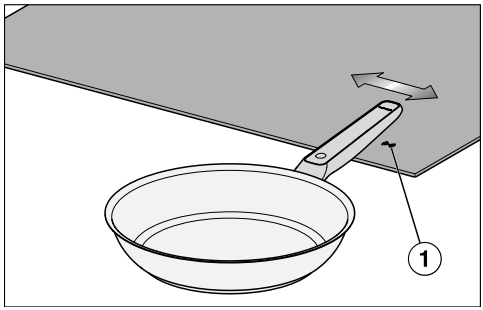
Pripojenie kuchynského riadu

Ukazovateľ (((•))) *NFC (Near Field Communication)* je aktivovaný.

- Zapnite kuchynský riad.

Ukazovateľ stavu bliká na bielo.

Všetky tlačidlá na kuchynskom riade sú podsvietené.



- Nápis „Miele“ vytlačený na rukoväti panvice posúvajte sprava doľava nad osvetleným ukazovateľom (((•))) *Symbol NFC* ① varnej dosky vo výške približne 1 cm.

Na Ukazovateľ varnej dosky sa na približne 5 sekúnd zobrazí C02.

Ukazovateľ stavu už nesvieti.

Všetky tlačidlá na kuchynskom riade sú podsvietené.

Kuchynský riad je pripojený k varnej doske.

Pokým svieti ukazovateľ (((•))) *NFC (Near Field Communication)*, môžete k varnej doske pripojiť ďalší kuchynský riad.

Maximálny počet pripojených kusov kuchynského riadu je uvedený v návode na použitie a montáž varnej dosky.

- Po pripojení požadovaného kuchynského riadu stlačte ⏻ *Varná doska zap./vyp.*.

Obsluha

Bezpečnostné pokyny pre prevádzku

Výpary z výpusti pary na pokrievke môžu poškodiť ovládacie a zobrazovacie prvky.

Otočte otvor na pokrievke smerom od ovládacích a zobrazovacích prvkov.

Zapnutie kuchynského riadu

Zapnutie kuchynského riadu na varnej doske s viac ako jedným posuvníkom

Kuchynský riad je spojený s varnou doskou kompatibilnou s kuchynským riadom M Sense (pozri kapitolu „Uvedenie do prevádzky“).

- Postavte kuchynský riad na varnú dosku.
- Keď je varná doska vypnutá, stlačte ⏻ *Varná doska zap./vyp.*.
- V priebehu 10 sekúnd sa dotknite ⏻ *Kuchynský riad zap./vyp.*.

Všetky ✓ *OK* s kuchynským riadom blikajú.

- Na varnej doske: V priebehu 10 sekúnd sa dotknite ✓ *OK*, ktorý patrí k zapnutému kuchynskému riadu M Sense.

Všetky tlačidlá na kuchynskom riade sú podsvietené.

Príslušný Ukazovateľ varných zón/ukazovateľ kuchynského riadu zobrazuje *R*.

Zapnutie kuchynského riadu na varnej doske s jedným posuvníkom

Kuchynský riad je spojený s varnou doskou kompatibilnou s kuchynským riadom M Sense (pozri kapitolu „Uvedenie do prevádzky“).

- Postavte kuchynský riad na varnú dosku.
- Keď je varná doska vypnutá, stlačte ⏻ *Varná doska zap./vyp.*.
- V priebehu 10 sekúnd sa dotknite ⏻ *Kuchynský riad zap./vyp.*.

Ukazovatele kuchynského riadu s kuchynským riadom svietia.

- Na varnej doske: V priebehu 10 sekúnd sa dotknite Ukazovateľ kuchynského riadu, ktorý patrí k zapnutému kuchynskému riadu M Sense.

Ukazovateľ kuchynského riadu na príslušnom kuchynskom riade sa jasne rozsvieti. Ostatné ukazovatele kuchynského riadu svietia tlmene.

- Stlačte ✓ *OK* na varnej doske.

Všetky tlačidlá na kuchynskom riade sú podsvietené.

Príslušný Ukazovateľ kuchynského riadu zobrazuje *R*.

Zapnutie viacerých nádob kuchynského riadu

Na jednej varnej doske môžete súčasne používať niekoľko nádob kuchynského riadu. Kuchynský riad sa musí zapínať jeden po druhom.

- Ak chcete zapnúť ďalší kuchynský riad, postupujte podľa popisu v časti „Zapnutie kuchynského riadu“ v kapitole „Obsluha“.

Vypnutie kuchynského riadu

Vypnutie kuchynského riadu

■ Stlačte ⏻ *Kuchynský riad zap./vyp.*.

Ukazovateľ stavu už nesvieti.

Kuchynský riad je vypnutý.

Vypnutie kuchynského riadu a varnej dosky

■ Stlačte ⏼ *Varná doska zap./vyp.*.

Ukazovateľ stavu bliká približne 10 sekúnd.

Varná doska a kuchynský riad sú vypnuté.

Aktivovanie programov Pečenie I, II alebo III

Správny program pre Vaše potraviny nájdete v kapitole „Programy“.

Kuchynský riad je zapnutý (pozri kapitolu „Obsluha“, odsek „Zapnutie kuchynského riadu“).

■ Do kuchynského riadu pridajte tuk alebo olej s bodom zadymenia zodpovedajúcim cieľovej teplote (pozri kapitolu „Programy“).

■ Stlačte tlačidlo požadovaného programu.

Ak pridáte potraviny pred koncom fázy rozohriatia v programe Pečenie, výsledok pečenia sa môže zhoršiť.

Potraviny pridávajte vždy až po skončení fázy rozohriatia.

Programy majú fázu rozohriatia. Ak kuchynský riad nemá cieľovú teplotu, začne sa fáza rozohriatia.

Tlačidlo zvoleného programu jasne pulzuje, kým sa nedosiahne koniec rozohrievania. Ostatné tlačidlá svietia tlmene.

Približne po 5 sekundách začne pulzovať tlačidlo zvoleného programu, ostatné tlačidlá už nesvietia.

Ovládacie a zobrazovacie prvky sú v úspornom režime.

Keď tlačidlo zvoleného programu začne staticky svietiť a varná doska vydá zvukový signál, dosiahol sa koniec rozohrievania.

■ Vložte potraviny do kuchynského riadu.

■ Keď ste s výsledkom pečenia spokojní, ukončite proces pečenia. Na podporu môžete použiť časové funkcie varnej dosky.

Tip: Ak chcete opekané potraviny podliať hustými potravinami, napr. pasírovanými paradajkami, najprv opekané potraviny zrieďte, napr. vodou alebo vývarom.

Aktivovanie programu Pozvoľné varenie

Kuchynský riad prešiel fázou rozohriatia v programe Pečenie I, II alebo III.

Aby proces pozvoľného varenia prebiehal spoľahlivo, je potrebné pridať aspoň 250 ml nie príliš hustej tekutiny.

■ Stlačte *Pozvoľné varenie* a panvicou nehýbte aspoň 30 sekúnd.

Pozvoľné varenie sa jasne rozsvieti. Ostatné tlačidlá svietia tlmene.

Približne po 5 sekundách začne *Pozvoľné varenie* staticky svietiť, ostatné tlačidlá už nesvietia.

Ovládacie a zobrazovacie prvky sú v úspornom režime.

■ Keď ste s výsledkom pozvoľného varenia spokojní, ukončite proces pozvoľného varenia. Na podporu môžete použiť časové funkcie varnej dosky.

Tip: Ponechajte nastavený stupeň vyprážania, aby sa vyvarilo veľké množstvo tekutiny. Potom aktivujte pozvoľné varenie.

Zrušenie programov

Program je aktivovaný.

■ Stlačte (> 2 sekundy) tlačidlo aktivovaného programu.

Program bol prerušený.

Všetky tlačidlá na kuchynskom riade sú podsvietené.

Na Ukazovateľ varných zón/ukazovateľ kuchynského riadu sa zobrazí *R*.

Deaktivovanie režimu úspory energie pre ovládacie a zobrazovacie prvky

■ Dotknite sa jedného z nepodsvietených ovládacích a zobrazovacích prvkov.

Režim úspory energie ovládacích a zobrazovacích prvkov sa deaktivuje na približne 5 sekúnd.

Tlačidlo zvoleného programu sa jasne rozsvieti. Ostatné tlačidlá svietia tlmene.

Špeciálne funkcie varnej dosky

Aktivovanie špeciálnych funkcií varnej dosky

S kuchynským riadom M Sense môžete využívať všetky špeciálne funkcie varnej dosky Miele, pokiaľ nie je v návode na použitie a montáž varnej dosky uvedené inak.

■ Aktivujte program na kuchynskom riade.

■ Aktivujte požadovanú špeciálnu funkciu na varnej doske Miele.

Na Ukazovateľ varných zón/ukazovateľ kuchynského riadu sa zobrazí *R* s príslušným ukazovateľom špeciálnej funkcie.

Deaktivácia špeciálnej funkcie varnej dosky

■ Deaktivujte špeciálnu funkciu na varnej doske.

Špeciálna funkcia je deaktivovaná. Asistencia kuchynského riadu M Sense je aktivovaná.

Programy

Pozvoľné varenie

Program je vhodný na varenie pri nízkej teplote alebo na redukciu omáčok. Program je možné nastaviť po vyprážaní.

Pečenie I

Program je vhodný pre všetky potraviny, ktoré sa pripravujú pri nízkej teplote pečenia.

Program čo najrýchlejšie ohreje kuchynský riad na cieľovú teplotu (výrobné nastavenie 150 °C). Po skončení tejto fázy rozohriatia môžete pridať potraviny.

Ak potraviny pridáte pred koncom fázy rozohriatia v programe Pečenie I, výsledok pečenia sa môže zhoršiť.

Potraviny pridávajte vždy až po skončení fázy rozohriatia.

Cieľovú teplotu môžete zmeniť. Presný návod nájdete v kapitole „Úprava nastavení“ v návode na použitie a montáž varnej dosky.

Pečenie II

Program je vhodný pre potraviny, ktoré sa pripravujú pri strednej teplote pečenia.

Program čo najrýchlejšie ohreje kuchynský riad na cieľovú teplotu (výrobné nastavenie 190 °C). Po skončení tejto fázy rozohriatia môžete pridať potraviny.

Ak potraviny pridáte pred koncom fázy rozohriatia v programe Pečenie II, výsledok pečenia sa môže zhoršiť.
Potraviny pridávajte vždy až po skončení fázy rozohriatia.

Cieľovú teplotu môžete zmeniť. Presný návod nájdete v kapitole „Úprava nastavení“ v návode na použitie a montáž varnej dosky.

Pečenie III

Program je vhodný na krátke, prudké pečenie a/alebo intenzívne pečenie pri vysokých teplotách.

Program čo najrýchlejšie ohreje kuchynský riad na cieľovú teplotu (výrobné nastavenie 210 °C).

Ak potraviny pridáte pred koncom fázy rozohriatia v programe Pečenie III, výsledok pečenia sa môže zhoršiť.
Potraviny pridávajte vždy až po skončení fázy rozohriatia.

Cieľovú teplotu môžete zmeniť. Presný návod nájdete v kapitole „Úprava nastavení“ v návode na použitie a montáž varnej dosky.

Potraviny a programy pre kuchynský riad

Potraviny	Program[1]	Po-krievka
Mäso		
Bolonská omáčka	Opekanie: Pečenie III, Varenie v omáčke: Pozvoľné varenie	– ✓
Klobása, surová	Pečenie I	✓
Klobása, predvarená	Pečenie II	✓
Mäso, veľké množstvo	Pečenie III	–
Fašírky	Pečenie I	✓
Dusené mäso	Opekanie: Pečenie II, Varenie v omáčke: Pozvoľné varenie	– ✓
Kuracie prsia, v celku	Pečenie I	✓✓
Pečeňový syr	Pečenie II	✓
Rezeň	Pečenie II	–
Škvarenie masti	Pečenie I	✓
Steak	Pečenie II	–
Ryby		
Rybie filé	Pečenie II	✓
Ryba, v celku	Pečenie I	✓✓
Krevety	Pečenie II	✓
Prílohy		
Opekané zemiaky z varených zemiakov	Pečenie III	✓
Opekané zemiaky zo surových zemiakov	Pečenie II	✓
Rizoto	Opekanie: Pečenie I, Varenie vo vývare: Pozvoľné varenie	– ✓
Zemiaková tortilla zo surových zemiakov	Pečenie II	✓
Zelenina		

Potraviny	Program[1]	Po-krievka
Zelenina, varená	Pečenie I	✓
Zelenina, veľké množstvo, restovaná	Pečenie III	–
Zemiakové placky	Pečenie II	–
Cibuľa na masle	Pečenie I	✓
Sladké pokrmy		
Crêpes	Pečenie I	✓
Karamel	Pečenie II	✓
Lievance	Pečenie I	✓
Palacinky	Pečenie II	✓
Popcorn	Pečenie III	✓✓
Ostatné		
Pečenie na masle	Pečenie I	✓
Omeleta	Pečenie I	✓
Praženica	Pečenie I	✓
Semená, opraženie bez tuku	Pečenie II	✓
Omáčka so zápražkou	Opekanie: Pečenie I, Omáčka: Pozvoľné varenie	✓ ✓
Redukovanie omáčky	Pozvoľné varenie	–
Volské oko	Pečenie I	✓
Mrazené jedlá na panvici	Pečenie II	✓

✓✓ Na dosiahnutie dobrého výsledku je potrebná pokrievka.

✓ Odporúča sa pokrievka. Tak sa zabráni zbytočnému úniku tepla.

– Na dosiahnutie dobrého výsledku sa nesmie použiť pokrievka.

[1] Programy predstavujú príklad na základe výrobných nastavení programov. V závislosti od Vašich preferencií môžete použiť iné programy alebo zmeniť nastavenia programu. Ďalšie informácie o programoch, ako napr. oblasti použitia a priebeh programu, nájdete v kapitole „Programy“.
Pri programoch na pečenie pridávajte potraviny až po skončení fázy rozohriatia.

Je dobré vedieť

Použitý kuchynský riad

Pri likvidácii, predaji, zapožičaní alebo používaní použitého kuchynského riadu nie je potrebné resetovať ani mazať žiadne nastavenia na riade ani na varnej doske.

Čistenie a údržba

Čistenie kuchynského riadu

Riad je vhodný do umývačky riadu. Odporúčame čistiť ručne, aby nedošlo k zmene farby plastov.

Po použití vyčistite riad vlhkou handričkou alebo mäkkou špongiou v horúcej vode.
Dodržiavajte pokyny výrobcu čistiaceho prostriedku.

Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky.

Odstráňte všetky zvyšky čistiaceho prostriedku, napr. pod tečúcou vodou.

Čas výmeny batérie

Na potrebu výmeny batérie vás upozorní:

- Ukazovateľ stavu 2-krát blikne na červeno.
- *BAT* na Ukazovateľ varných zón/ukazovateľ kuchynského riadu

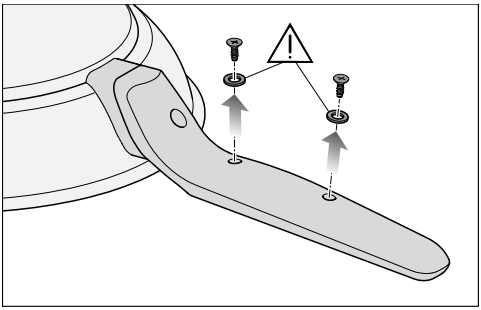
Výmena batérií

Skrutkovač (PH 2)

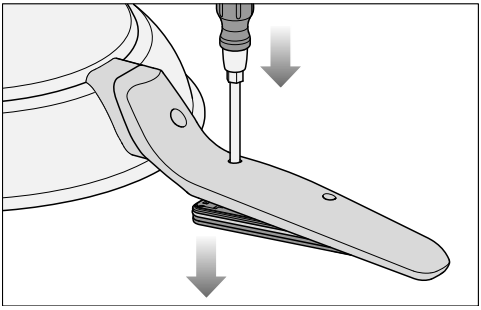
2 batérie (Murata CR2477W alebo Murata CR2477X alebo Panasonic CR2477)

Je pripravená čistá, mäkká a rovná odkladacia plocha.

- Otočte kuchynský riad tak, aby jeho spodná strana smerovala nahor.
- Položte kuchynský riad na odkladaciu plochu.



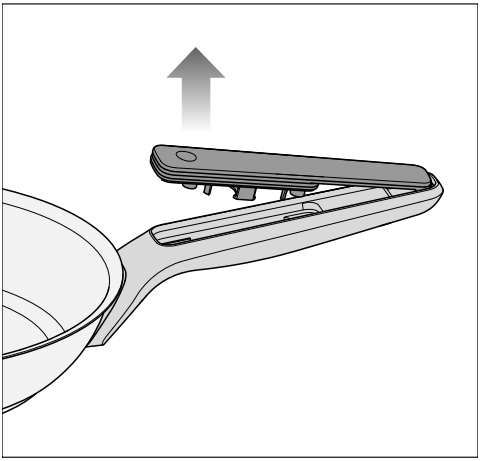
- Úplne odskrutkujte skrutky pod rukoväťou a odložte skrutky s tesneniami nabok.



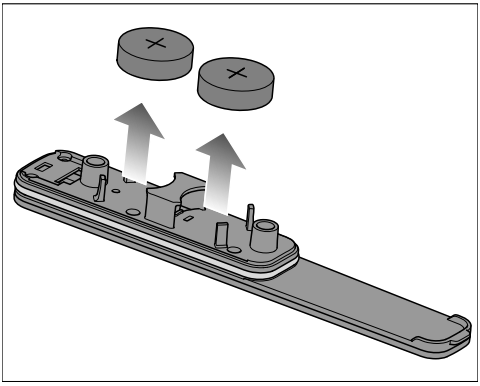
- Vložte hrot skrutkovača do prázdneho otvoru pre skrutku, ktorý sa nachádza najbližšie ku dnu panvice.
- Zatlačte zhora na skrutkovač.

Kryt sa vysunie von.

- Uchopte okraj panvice a otočte kuchynský riad tak, aby spodná strana smerovala nadol.

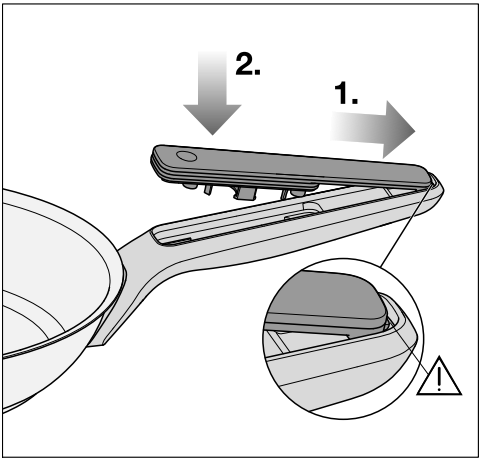


■ Odoberte kryt smerom k okraju panvice.



■ Vyberte batérie z krytu.

■ Do držiakov vložte 2 nové batérie. Kladný pól (+) musí smerovať von.



Ak sa kryt nezaklapne správne, môže sa stať, že kryt priehradky na batérie nebude správne tesniť.

Pred vzájomným zoskrutkovaním skontrolujte, či je kryt správne nasadený.

■ 1. Zatlačte kryt späť do držiaka tak, aby sa západka zasunula do držiaka.

■ 2. Pritlačte kryt na rukoväť.

■ Tesnenia skrutiek a skrutky namontujte v opačnom poradí.

Odstrániť problémy

Väčšinu chýb a porúch môžete odstrániť sami. V mnohých prípadoch môžete ušetriť čas a peniaze, pretože nemusíte volať servisnú službu.

Ďalšie informácie o tom, ako odstrániť poruchy sami, nájdete na www.miele.sk/support/customer-assistance.

Problém	Príčina a odstránenie
Ukazovateľ varných zón/ ukazovateľ kuchynského riadu varnej dosky zobrazuje *BAT*.	Batérie majú kritický stav nabitia a je potrebné ich čoskoro vymeniť. ■ Vybité batérie vymeňte (pozri kapitolu „Čistenie a ošetrovanie“, odsek „Výmena batérií“).
Na Ukazovateľ varnej dosky bliká *Err* striedavo s *709*, varná doska a kuchynský riad sa vypnú.	Spojenie medzi kuchynským riadom a varnou doskou bolo narušené. ■ Zapnite kuchynský riad (pozri kapitolu „Obsluha“, odsek „Zapnutie kuchynského riadu“). ■ Ak sa na varnej doske opäť zobrazí *Err 709*, skúste na varnej doske zapnúť iný kuchynský riad M Sense. ■ Kontaktujte servisnú službu Miele.
Hlásenie, ktoré nie je uvedené v tomto návode na použitie, sa zobrazí na Ukazovateľ varných zón/ ukazovateľ kuchynského riadu na varnej doske.	Varná doska vykonáva funkciu alebo hlási problém. ■ Potrebné informácie o obsluhe alebo odstraňovaní problémov nájdete v príslušnom návode na použitie a montáž varnej dosky.
Kuchynský riad nemôžete uviesť do prevádzky.	Skontrolujte, či už bol kuchynský riad M Sense uvedený do prevádzky. Skontrolujte, či je k varnej doske pripojený maximálny počet kusov kuchynského riadu. Maximálny počet pripojených kusov kuchynského riadu je uvedený v návode na použitie a montáž varnej dosky.

Problém	Príčina a odstránenie
Tlačidlá nie sú podsvietené.	Kuchynský riad je v režime úspory energie. ■ Dotknite sa jedného z nepodsvietených tlačidiel. Všetky tlačidlá sa podsvietia.
	Kuchynský riad nie je zapnutý. ■ Zapnite kuchynský riad (pozri kapitolu „Obsluha“, odsek „Zapnutie kuchynského riadu“).
	Kuchynský riad nebol správne uvedený do prevádzky. ■ Uveďte kuchynský riad do prevádzky (pozri kapitolu „Uvedenie do prevádzky“ v návode na použitie a montáž varnej dosky).
	Batérie sú vybité. ■ Vymeňte batérie (pozri kapitolu „Čistenie a ošetrovanie“, odsek „Výmena batérií“).
Potraviny sú nerovnomerne upečené alebo prihoreli.	Potraviny nie sú premiešané alebo je potrebné ich otočiť. ■ Pravidelne miešajte. ■ Pri opekaní potraviny pravidelne otáčajte alebo miešajte.
	Na prípravu potravín je vhodnejší iný program. ■ Zmeňte program. Príklady na výber programu nájdete v tabuľke programov, pozri kapitolu „Programy“, odsek „Potraviny a programy pre kuchynský riad“. Dbajte na to, aby sa v kuchynskom riade počas fázy rozohriatia nenachádzali okrem oleja žiadne iné potraviny. ■ Vyskúšajte aj iné programy, kým nebudete s výsledkom spokojní.
Nie ste spokojní s priebehom pečenia.	Cieľové teploty pre programy Pečenie sa nezhodujú. ■ Zmeňte cieľové teploty pre programy Pečenie. Presný návod nájdete v kapitole „Úprava nastavení“ v návode na použitie a montáž varnej dosky.
	Potraviny ste vložili do kuchynského riadu pred koncom fázy rozohriatia v programe Pečenie. ■ Počkajte na koniec fázy rozohriatia každého programu Pečenie a až potom pridajte potraviny do panvice.

Problém	Príčina a odstránenie
Nie ste spokojní s priebehom pozvoľného varenia.	Pri prechode z programu pečenia na program pozvoľného varenia teplota príliš prudko klesla, napr. v dôsledku pridania studenej tekutiny. ■ Zvoľte Pečenie I, aby sa obsah panvice ešte raz uviedol do varu, a znova aktivujte pozvoľné varenie alebo ■ pozvoľne varte pomocou Pečenie I.
Fáza rozohriatia trvá veľmi dlho.	Teplo uniká, pretože nie je nasadená pokrievka. ■ Počas fázy rozohriatia programu používajte pokrievku, pokiaľ nie je v kapitole „Programy“, odsek „Potraviny a programy“ uvedené inak.
Varná doska neohrieva kuchynský riad.	Kuchynský riad ste použili na varnej doske, na ktorej nebol uvedený do prevádzky. ■ Uveďte kuchynský riad do prevádzky na varnej doske, na ktorej ho chcete používať (pozri kapitolu „Obsluha“, odsek „Zapnutie kuchynského riadu“).
Na varnej doske chcete uviesť do prevádzky 2 alebo viac kusov kuchynského riadu a všetok kuchynský riad sa vypne.	Kuchynský riad nebol správne zapnutý. ■ Kuchynský riad zapínajte vždy jeden po druhom a dotknite sa ⓥ *OK* alebo Ukazovateľ kuchynského riadu a potom ⓥ *OK* zapnutého kuchynského riadu (pozri kapitolu „Obsluha“, odsek „Zapnutie kuchynského riadu“).
Kuchynský riad bol uvedený do prevádzky na nesprávnej varnej doske.	Uveďte kuchynský riad do prevádzky na želanej varnej doske. Na kuchynskom riade ani na varnej doske nemusíte vykonávať žiadne ďalšie nastavenia.

Servisná služba

Na adrese www.miele.com/service získate informácie ako môžete sami odstrániť poruchy a o Miele náhradných dieloch.

Kontakt pri poruchách

Pri poruchách, ktoré neviete sami odstrániť, informujte prosím Vášho špecializovaného predajcu Miele alebo servisnú službu Miele.

Servisnú službu Miele môžete vyžiadať online na www.miele.com/service.

Kontaktné údaje servisnej služby Miele nájdete na konci tohto dokumentu.

Servisná služba potrebuje označenie modelu a sériové číslo (SN). Obidva údaje nájdete na výrobnom štítku.

Technické údaje

Technické údaje

Frekvenčné pásmo ISM	2,400 GHz – 2,4835 GHz
Frekvencia RFID/ NFC	13,56 Mhz
Prenosový výkon RFID/NFC	Pasívny
Prenosový výkon BTLE	≤ 10 mW

▶ Pred prvim zagonom **obvezno** preberite navodila za uporabo. Tako se boste zaščitili pred poškodbami in preprečili materialno škodo.

▶ Baterije predstavljajo nevarnost, da jih kdo pogoltne. Zagotovite, da novih in/ali rabljenih baterij ne more nihče pogoltniti. Baterije hranite zunaj dosega otrok.

▶ Po zamenjavi baterij trdno zaprite prostor za baterije. Rezervne baterije hranite zunaj dosega otrok.

▶ Uporabljajte samo nepoškodovane baterije. Poškodovane baterije takoj zamenjajte.

▶ Baterij ne smete kratkostično povezati ali vreči v ogenj.

▶ Če sumite, da je otrok pogoltnil baterijo, takoj obiščite nujno medicinsko pomoč. Otroku ne dajte ničesar jesti ali piti in ga ne silite k bruhanju.

▶ Posoda M Sense je primerna izključno za kuhalne plošče, pripravljene za uporabo posode M Sense.

▶ Te posode ne uporabljajte za cvrenje.

▶ Upoštevajte navodila za uporabo in montažo kuhalne plošče, pripravljene za uporabo posode M Sense. V njih boste našli podrobnejše informacije o uporabi posode za kuhanje. Če v navodilih za uporabo posode ni navedeno drugače, veljajo napotki iz navodil za uporabo in montažo kuhalne plošče, pripravljene za uporabo posode M Sense.

▶ Posodo uporabljajte izključno v obsegu, običajnem za gospodinjstvo, za praženje in nadaljnje počasno vrenje jedi. Dovoljena ni nobena druga vrsta uporabe.

▶ Posodo pred prvo uporabo očistite s sredstvom za ročno pomivanje posode (glejte odstavek „Čiščenje in vzdrževanje“).

▶ Ko želite posodo prestaviti, jo dvignite.

▶ Priporočamo vam, da posodo uporabljate samo v povezanem načinu, da lahko uporabljate vse njene funkcije.

▶ Če na kuhalni plošči uporabljate več posod hkrati, pazite, da je posoda povezana z upravljanjem posode/kuhalnega območja, ki ustreza njenemu položaju.

▶ Med kuhanjem poskrbite za zadostno prezračevanje.

▶ Zelo visoke temperature lahko povzročijo, da se iz olja kadi ali da se olje vname. Ponve nikoli ne pustite na kuhalni plošči brez nadzora.

▶ Uporabljajte le maščobe in olja, ki so primerni za segrevanje na visoke temperature. Če pride do požara, olja nikoli ne gasite z vodo. Če gori olje, za gašenje uporabite požarno odejo ali ustrezen pokrov.

▶ Ročaji, ki so izpostavljeni neposredni vročini (npr. zaradi toplote, ki jo oddaja posoda), se segrejejo. Če se dotaknete vročega ročaja, uporabite zaščitne rokavice.

▶ Če na posodo namestite pokrov, da spremenite smer izhajanja sopare, pazite, da slednja ne doseže ročajev ali elektronike posode. Ročaji in elektronika se lahko pregrejejo in poškodujejo.

▶ Nezatesnjenost lahko povzroči poškodbe elektronike. Pazite, da ne poškodujete nobenega tesnila na posodi in/ali da pri zamenjavi baterije pravilno namestite tesnila.

▶ V programih za praženje živilo vedno dodajte šele po koncu faze segrevanja (tipka ne utripa več in oglasi se zvočni signal).
Če živilo dodate pred koncem faze segrevanja, se lahko rezultat praženja poslabša.

▶ V posodi za kuhanje ne uporabljajte trdih ali koničastih pripomočkov. Poškoduje se lahko prevleka proti prijemanju. Priporočamo uporabo kuhinjskih pripomočkov iz silikona ali mehkega lesa. Z lesenimi pripomočki ne pritiskajte premočno na prevleko proti prijemanju.

▶ Če so ročaji pritrjeni z vijaki, se pred vsako uporabo prepričajte, da vijačni spoj trdno drži. Po potrebi dodatno privijte vijake.

Trajnostnost in varovanje okolja

Odstranjevanje embalaže

Embalaža je namenjena lažjemu rokovanju in ščiti aparat pred poškodbami med transportom.

Z vračanjem embalaže v obtok materialov poskrbite za prihranek surovin. Uporabite ustrezna zbirališča in možnosti oddaje za specifične materiale.

Odstranjevanje starega aparata

Električna in elektronska oprema pogosto vsebuje še uporabne materiale. Vsebuje tudi določene snovi, zmesi in sestavne dele, ki so potrebni za njeno delovanje in varnost. Vse navedeno pa lahko v navadnih gospodinjskih odpadkih ali ob nepravilnem ravnanju predstavlja nevarnost za zdravje ljudi in za okolje. Svojega starega aparata zato ne odvrzite med gospodinjske odpadke.

Namesto tega poskrbite za odvoz v uradne lokalne centre za zbiranje in prevzem električne in elektronske opreme, kjer bodo brezplačno poskrbeli za morebitno reciklažo, ali pa aparat odpeljite k svojemu trgovcu oziroma na podjetje Miele. Za izbris morebitnih osebnih podatkov, shranjenih v aparatu, ki ga boste odstranili, ste po zakonu odgovorni sami. Po zakonu ste dolžni iz aparata brez poškodb odstraniti stare baterije in akumulatorje ter lučke, ki niso fiksno zaprti in jih lahko odstranite nepoškodovane. Odnesite jih na ustrezna zbirna mesta, kjer jih lahko brezplačno oddate. Prosimo vas, da do odvoza starega aparata poskrbite za varnost otrok.

Vračanje starih baterij in akumulatorjev

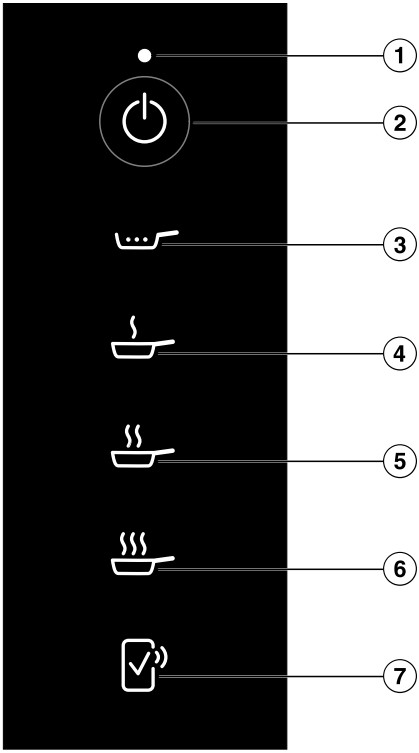
Električni in elektronski aparati pogosto vsebujejo baterije in akumulatorje, ki tudi po uporabi ne spadajo med gospodinjske odpadke. Po zakonu morate stare baterije in akumulatorje, ki niso fiksno zaprti v aparat, odstraniti iz naprav in jih odnesti na ustrezna zbirna mesta (npr. v trgovinah), kjer jih lahko brezplačno oddate. Izolirajte kovinske kontakte, tako da jih prelepite z lepilnim trakom, da preprečite kratki stik. Baterije in akumulatorji lahko vsebujejo snovi, ki so škodljive za zdravje ljudi in za okolje.

Oznaka baterije ali akumulatorja podaja nadaljnje napotke, npr. oznaka „Li-ion“ opozarja na vsebnost litija. Prečrtan zabojnik pomeni, da baterije in akumulatorji v nobenem primeru ne sodijo med gospodinjske odpadke. Želimo opozoriti tudi na naslednje: če je prečrtani zabojnik označen z enim ali več kemijskimi simboli, vsebujejo svinec (Pb), kadmij (Cd) in/ali živo srebro (Hg).

Stare baterije in akumulatorji vsebujejo pomembne surovine in jih je mogoče predelati. Ločeno zbiranje starih baterij in akumulatorjev olajša ravnanje z njimi in reciklažo.

Spoznavanje aparata

Elementi za upravljanje in prikaz



① Prikaz statusa

② Tipka *Vklop/izklop posode za kuhanje* ⏻

③ Tipka *Počasno vrenje*

④ Tipka *Praženje I*

⑤ Tipka *Praženje II*

⑥ Tipka *Praženje III*

⑦ Tipka *Potrditev na daljavo*
Podrobnejše informacije lahko poiščete v poglavju „Spoznavanje aparata“, odstavek „Povezava v omrežje“.

Prikaz statusa

Prikaz	Pomen
Utripa belo	- Posoda čaka na prvi zagon. - Posoda čaka na potrditev na kuhalni plošči. - Kuhalna plošča je bila izklopljena.
Utripa rdeče	Program se prekine.
Dvakrat utripne rdeče	Stanje napolnjenosti baterij je kritično in jih je treba kmalu zamenjati.

Posebne funkcije

Programi

Kuhalna plošča samodejno uravnava moč segrevanja posode z uporabo programov posode. Zato je temperatura vedno konstantna. Optimalno temperaturo za posamezno živilo dosežete in ohranjate s programi, brez ročnega uravnavanja.

Nekateri programi za to potrebujejo fazo segrevanja.

Ciljne temperature programov Praženje I, II in III lahko spremenite. Natančna navodila najdete v poglavju „Prilagajanje nastavitev“ v navodilih za uporabo in montažo kuhalne plošče.

Dodatne informacije o programih in tabelo s primeri živil in pripadajočih programov najdete v poglavju „Programi“.

Povezava v omrežje

Vaša kuhalna plošča je opremljena z integriranim WLAN-modulom. Kuhalno ploščo lahko povežete s svojim domačim omrežjem ali samo s kuhinjsko napo Miele. Modul WLAN omogoča uporabo aplikacije Miele na mobilni končni napravi.

Ko je kuhalna plošča enkrat povezana prek omrežja WLAN, se povezava samodejno vzpostavi vsakič, ko jo ponovno vklopite.

Prepričajte se, da je na mestu postavitve kuhalne plošče na voljo dovolj močan signal vašega WLAN-omrežja.

S povezavo kuhalne plošče v WLAN-omrežje se poveča poraba energije, tudi kadar je kuhalna plošča izklopljena.

Pametne dodatne funkcije prek aplikacije Miele*

Povezava prek aplikacije Miele vam omogoča dostop do številnih pametnih dodatnih funkcij, kot so:

- priklic informacij o statusu
- uporaba dodatnih koristnih funkcij
- ohranjanje posode na najnovejšem stanju Mielejevega razvoja s posodobitvami programske opreme (možno samo prek WLAN-povezave)

Več podrobnosti o pametnih dodatnih funkcijah najdete na Mielejevem spletnem mestu ali v trgovinah Apple App Store® in Google Play™.

* Dodatna digitalna ponudba podjetja Miele & Cie. KG. Obseg funkcij je odvisen od modela in države. Potrebno je strinjanje s splošnimi pogoji poslovanja in politiko zasebnosti za digitalne izdelke in storitve podjetja Miele v aplikaciji Miele. Miele si pridržuje pravico, da kadar koli spremeni ali ukine svoje digitalne ponudbe.

Dodatna oprema

V spletni prodajalni Miele, na servisu Miele ali pri specializiranem prodajalcu so na voljo izdelki, ki so posebej prilagojeni ponvi, npr. pokrov in čistilna sredstva.

Do spletne prodajalne Miele lahko dostopate prek naslednje QR kode:

Prvi zagon

Prvi zagon posode

- Posoda je kvečjemu mlačna.
- Posoda je prazna.

Nastavitev nadmorske višine na kuhalni plošči

Tovarniško je nastavljena nadmorska višina 0–1.800 m. Natančnejša nastavitev izboljša rezultat kuhanja v vaši posodi za kuhanje. Nadmorsko višino lahko nastavite na 300 m natančno.

- Pozanimajte se o nadmorski višini mesta postavitve.
- Nastavite ustrezno nadmorsko višino postavitve na kuhalni plošči (glejte poglavje „Prilagajanje nastavitev“ v navodilih za uporabo in montažo kuhalne plošče).

Aktivacija prikaza (•) NFC (Near Field Communication – sistem za bližnjo komunikacijo)

Ob prvih 20 vklopih kuhalne plošče je prikaz (•) *NFC (Near Field Communication – sistem za bližnjo komunikacijo)* avtomatsko aktiviran. Ob 21. vklopu kuhalne plošče morate prikaz (•) *NFC (Near Field Communication – sistem za bližnjo komunikacijo)* aktivirati ročno.

- Izklopite kuhalno ploščo.
- Za približno šest sekund se dotaknite tipke ⏻ *Vklop/izklop kuhalne plošče*. V prikazu Prikaz kuhalne plošče se odštevajo sekunde.

V prikazu Prikaz kuhalne plošče je izpisano *P*.

Prikazi kuhalnih polj/prikazi posod za kuhanje kažejo naslednje:

- ٩ in številka kažeta izbrani hitri parameter
- odvisno od modela:

  C in številka kažeta izbrano kodo izbranega hitrega parametra

Druge tipke svetijo.

Prikaz (•) *NFC (Near Field Communication – sistem za bližnjo komunikacijo)* svetlo sveti.

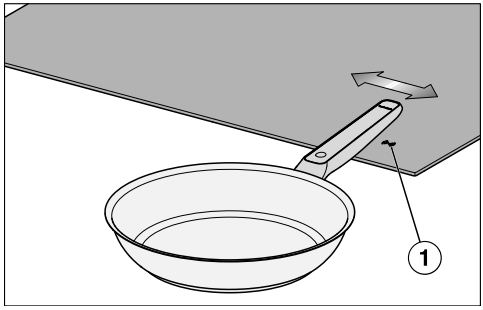
Povezovanje posode

Prikaz (•) *NFC (Near Field Communication – sistem za bližnjo komunikacijo)* je aktiviran.

- Vklopite posodo.

Prikaz statusa utripa belo.

Vse tipke na posodi so osvetljene.



- Ročaj ponve z napisom „Miele“ obrnite z desne proti levi na višini približno 1 cm nad osvetljen prikaz (•) *Simbol NFC* ① kuhalne plošče.

Prikaz kuhalne plošče približno pet sekund kaže *C02*.

Prikaz statusa ugasne.

Vse tipke na posodi so osvetljene.

Posoda je povezana s kuhalno ploščo.

Medtem ko sveti prikaz ((•)) *NFC (Near Field Communication – sistem za bližnjo komunikacijo)*, lahko s kuhalno ploščo povežete dodatne posode. Največje število povezanih posod je navedeno v navodilih za uporabo in montažo kuhalne plošče.

- Ko povežete želene posode s kuhalno ploščo, se dotaknite tipke ⏻ *Vklop/izklop kuhalne plošče*.

Uporaba

Varnostna navodila za uporabo

Sopara, ki izhaja iz izpusta pare na pokrovu, lahko poškoduje elemente za upravljanje in prikaz.

Odprtino pokrova obrnite stran od elementov za upravljanje in prikaz.

Vklop posode

Vklop posode na kuhalni plošči, ki ima več kot en Drsnik

Posoda je povezana s kuhalno ploščo, pripravljeno za uporabo s posodo M Sense (glejte poglavje „Prvi zagon“).

- Posodo postavite na kuhalno ploščo.
- Ko je kuhalna plošča izklopljena, se dotaknite tipke ⏻ *Vklop/izklop kuhalne plošče*.
- V 10 sekundah se dotaknite tipke ⏻ *Vklop/izklop posode za kuhanje*.

Vsi prikazi ✓ *OK* s posodo za kuhanje utripajo.

- Na kuhalni plošči: v 10 sekundah se dotaknite prikaza ✓ *OK*, ki pripada vklopljeni posodi M Sense.

Vse tipke na posodi so osvetljene.

Ustrezni Prikaz kuhalnega polja/prikaz posode za kuhanje kaže *A*.

Vklop posode na kuhalni plošči, ki ima en Drsnik

Posoda je povezana s kuhalno ploščo, pripravljeno za uporabo s posodo M Sense (glejte poglavje „Prvi zagon“).

- Posodo postavite na kuhalno ploščo.
- Ko je kuhalna plošča izklopljena, se dotaknite tipke ⏻ *Vklop/izklop kuhalne plošče*.
- V 10 sekundah se dotaknite tipke ⏻ *Vklop/izklop posode za kuhanje*.

Svetijo prikazi posode za kuhanje s posodo.

- Na kuhalni plošči: v 10 sekundah se dotaknite prikaza Prikaz posode za kuhanje, ki pripada vklopljeni posodi M Sense.

Prikaz posode za kuhanje pripadajoče posode svetlo sveti. Drugi prikazi posod za kuhanje svetijo zatemnjeno.

- Dotaknite se prikaza ✓ *OK* na kuhalni plošči.

Vse tipke na posodi so osvetljene.

Ustrezni Prikaz posode za kuhanje kaže *A*.

Vklop več posod

Na eni kuhalni plošči lahko hkrati uporabljate več posod za kuhanje. Posode morate vklopiti eno za drugo.

- Če želite vklopiti še eno posodo, ravnajte, kot je opisano v poglavju „Uporaba“, odstavek „Vklop posode“.

Izklop posode za kuhanje

Izklop posode za kuhanje

- Dotaknite se tipke ⏻ *Vklop/izklop posode za kuhanje*.

Prikaz statusa ugasne.

Posoda je izklopljena.

Izklop posode za kuhanje in kuhalne plošče

- Dotaknite se tipke ⏻ *Vklop/izklop kuhalne plošče*.

Prikaz statusa približno 10 sekund utripa.

Kuhalna plošča in posoda za kuhanje sta izklopljeni.

Aktivacija programov Praženje I, II ali III

Ustrezen program za posamezno živilo lahko najdete v poglavju „Programi“.

Posoda je vklopljena (glejte poglavje „Uporaba“, odstavek „Vklop posode“).

- V posodo dodajte maščobo ali olje s točko dimljenja, ki ustreza ciljni temperaturi (glejte poglavje „Programi“).
- Dotaknite se tipke želenega programa.

Če živilo dodate pred koncem faze segrevanja programa Praženje, se lahko rezultat praženja poslabša.
Živilo vedno dodajte šele po koncu faze segrevanja.

Programi vsebujejo fazo segrevanja. Če posoda nima ciljne temperature, se začne faza segrevanja.

Tipka izbranega programa počasi svetlo utripa, dokler ni dosežen konec segrevanja. Druge tipke svetijo zatemnjeno.

Po približno petih sekundah tipka izbranega programa počasi utripa, druge tipke ugasnejo.

Elementi za upravljanje in prikaz so v načinu varčevanja z energijo.

Ko tipka izbranega programa neprekinjeno sveti in kuhalna plošča odda zvočni signal, je segrevanje končano.

- V posodo dajte živilo.
- Ko ste zadovoljni z rezultatom, končajte postopek praženja. Za podporo lahko uporabite časovne funkcije kuhalne plošče.

Nasvet: Če želite popraženemu živilu dodati gosto tekoče živilo, npr. pretlačen paradižnik, popraženo živilo predhodno zalijte npr. z vodo ali jušno osnovo.

Aktivacija programa Počasno vrenje

Posoda je prešla skozi fazo segrevanja v programu Praženje I, II ali III.

Dodajte vsaj 250 ml ne pregoste tekočine, da bo postopek počasnega vrenja zanesljivo potekal.

- Dotaknite se tipke *Počasno vrenje* in vsaj 30 sekund ne premikajte ponve.

Tipka *Počasno vrenje* svetlo sveti. Druge tipke svetijo zatemnjeno.

Po približno petih sekundah tipka *Počasno vrenje* neprekinjeno sveti, druge tipke pa ugasnejo.

Elementi za upravljanje in prikaz so v načinu varčevanja z energijo.

- Ko ste zadovoljni z rezultatom, končajte postopek počasnega vrenja. Za podporo lahko uporabite časovne funkcije kuhalne plošče.

Nasvet: Če želite zavreti večjo količino tekočine, ohranite stopnjo praženja. Nato aktivirajte počasno vrenje.

Prekinitev programov

Aktiviran je eden izmed programov.

- Dotaknite se tipke aktiviranega programa in jo zadržite (več kot dve sekundi).

Program se prekine.

Vse tipke na posodi so osvetljene.

V prikazu Prikaz kuhalnega polja/prikaz posode za kuhanje je izpisano *R*.

Dezaktivacija energetsko varčnega načina elementov za upravljanje in prikaz

- Dotaknite se enega od elementov za upravljanje in prikaz, ki ni osvetljen.

Varčevalni način elementov za upravljanje in prikaz se dezaktivira za približno pet sekund.

Tipka izbranega programa svetlo zasveti. Druge tipke svetijo zatemnjeno.

Posebne funkcije kuhalne plošče

Aktivacija posebnih funkcij kuhalne plošče

S posodo M Sense lahko uporabljate vse posebne funkcije kuhalne plošče Miele, razen če je v navodilih za uporabo in montažo kuhalne plošče navedeno drugače.

- Aktivirajte program na posodi.
- Aktivirajte želeno posebno funkcijo na kuhalni plošči Miele.

Prikaz kuhalnega polja/prikaz posode za kuhanje kaže *R* z ustreznim prikazom posebne funkcije.

Dezaktivacija posebne funkcije kuhalne plošče

- Dezaktivirajte posebno funkcijo na kuhalni plošči.

Posebna funkcija je dezaktivirana. Aktivirana je pomoč, ki jo nudi posoda M Sense.

Programi

Počasno vrenje

Program je primeren za kuhanje pri nižji temperaturi ali za reduciranje omak. Program lahko nastavite po postopku praženja.

Praženje I

Program je primeren za vsa živila, ki jih je treba pražiti pri nizki temperaturi.

S tem programom se posoda kar se da hitro segreje na ciljno temperaturo (tovarniška nastavitev 150 °C). Po koncu te faze segrevanja lahko dodate živila.

Če živilo dodate pred koncem faze segrevanja programa Praženje I, se lahko rezultat praženja poslabša.
Živilo vedno dodajte šele po koncu faze segrevanja.

Ciljno temperaturo lahko spremenite. Natančna navodila najdete v poglavju „Prilagajanje nastavitev“ v navodilih za uporabo in montažo kuhalne plošče.

Praženje II

Program je primeren za vsa živila, ki jih pražite pri srednji temperaturi.

S tem programom se posoda kar se da hitro segreje na ciljno temperaturo (tovarniška nastavitev 190 °C). Po koncu te faze segrevanja lahko dodate živila.

Če živilo dodate pred koncem faze segrevanja programa Praženje II, se lahko rezultat praženja poslabša. Živilo vedno dodajte šele po koncu faze segrevanja.

Ciljno temperaturo lahko spremenite. Natančna navodila najdete v poglavju „Prilagajanje nastavitev“ v navodilih za uporabo in montažo kuhalne plošče.

Praženje III

Program je primeren za kratko, močno praženje in/ali intenzivno praženje pri visokih temperaturah.

S tem programom se posoda kar se da hitro segreje na ciljno temperaturo (tovarniška nastavitev 210 °C).

Če živilo dodate pred koncem faze segrevanja programa Praženje III, se lahko rezultat praženja poslabša. Živilo vedno dodajte šele po koncu faze segrevanja.

Ciljno temperaturo lahko spremenite. Natančna navodila najdete v poglavju „Prilagajanje nastavitev“ v navodilih za uporabo in montažo kuhalne plošče.

Živila in programi posode za kuhanje

Živilo	Program[1]	Pokrov
Meso		
Bolonjska omaka	Začetno praženje: Praženje III, kuhanje omake: Počasno vrenje	– ✓
Pečenica, surova	Praženje I	✓
Pečenica, predhodno kuhana	Praženje II	✓
Meso, velika količina	Praženje III	–
Mesne polpete	Praženje I	✓
Mesni rezanci	Začetno praženje: Praženje II, kuhanje omake: Počasno vrenje	– ✓
Piščančje prsi, cele	Praženje I	✓✓
Mesni sir	Praženje II	✓
Zrezek	Praženje II	–
Razpustitev slanine	Praženje I	✓
Steak	Praženje II	–
Ribe		
Ribji file	Praženje II	✓
Riba, cela	Praženje I	✓✓
Kozice	Praženje II	✓
Priloge		
Pečen krompir iz kuhanega krompirja	Praženje III	✓
Pečen krompir iz surovega krompirja	Praženje II	✓
Rižota	Začetno praženje: Praženje I, kuhanje v osnovi: Počasno vrenje	– ✓
Krompirjeva tortilja iz surovega krompirja	Praženje II	✓

Živilo	Program[1]	Pokrov
Zelenjava		
Zelenjava, kuhanje	Praženje I	✓
Zelenjava, popraženje velike količine	Praženje III	–
Krompirjeve palačinke	Praženje II	–
Čebula na maslu	Praženje I	✓
Sladke jedi		
Crêpes	Praženje I	✓
Karamel	Praženje II	✓
Ameriške palačinke	Praženje I	✓
Palačinke	Praženje II	✓
Pokovka	Praženje III	✓✓
Drugo		
Praženje na maslu	Praženje I	✓
Omleta	Praženje I	✓
Umešano jajce	Praženje I	✓
Semena, praženje brez maščobe	Praženje II	✓
Omaka s prežganjem	Začetno praženje: Praženje I, omaka: Počasno vrenje	✓ ✓
Reduciranje omak	Počasno vrenje	–
Jajce na oko	Praženje I	✓
Zamrznjene jedi iz ponve	Praženje II	✓

✓✓ Za dober rezultat je potreben pokrov.

✓ Priporočljiva je uporaba pokrova. Tako boste preprečili, da bi toplota po nepotrebnem uhajala.

– Za dober rezultat uporaba pokrova ni dovoljena.

[1] Programi so primeri, ki temeljijo na tovarniških nastavitvah programov. Po želji lahko uporabite druge programe ali spremenite nastavitve programov. Dodatne informacije o programih, npr. področja uporabe in potek programov, najdete v poglavju „Programi“.
Pri programih praženja živilo dodajte šele po koncu faze segrevanja.

Dobro je vedeti

Rabljena posoda za kuhanje

Če posodo za kuhanje zavržete, prodate, si jo izposodite ali prvič zaženete rabljeno posodo za kuhanje, vam ni treba ponastaviti ali izbrisati nobenih nastavitev na posodi ali kuhalni plošči.

Čiščenje in vzdrževanje

Čiščenje posode

Posoda je primerna za pomivanje v pomivalnem stroju. Priporočamo ročno pomivanje, da preprečite razbarvanje plastike.

Posodo po uporabi očistite z vlažno krpo ali mehko gobico in vročo vodo. Upoštevajte napotke proizvajalca čistilnega sredstva.

Ne uporabljajte abrazivnih čistilnih sredstev.

Odstranite vse ostanke čistilnih sredstev, npr. pod tekočo vodo.

Kdaj zamenjati baterijo

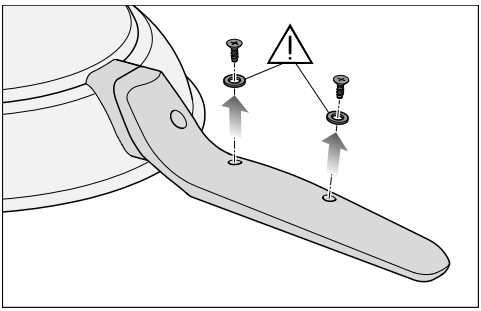
Čas, ko je treba zamenjati baterijo, je prikazan na naslednji način:

- Prikaz statusa dvakrat utripne rdeče.
- *BAT* v prikazu Prikaz kuhalnega polja/ prikaz posode za kuhanje

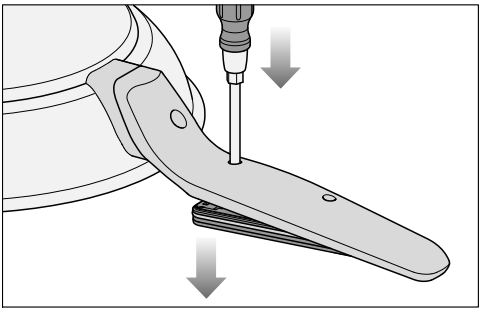
Zamenjava baterij

Izvijač (PH 2)
Dve bateriji (Murata CR2477W ali Murata CR2477X ali Panasonic CR2477)
Pripravite čisto, mehko in ravno površino.

- Posodo obrnite tako, da je spodnja stran obrnjena navzgor.
- Posodo položite na pripravljeno podlago.



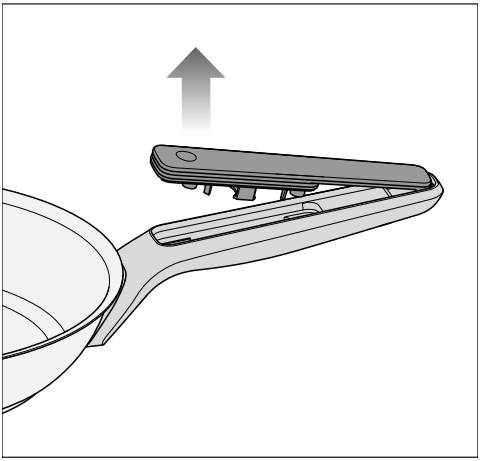
- Vijaka na spodnji strani ročaja v celoti odvijte in ju skupaj s tesnili odložite na stran.



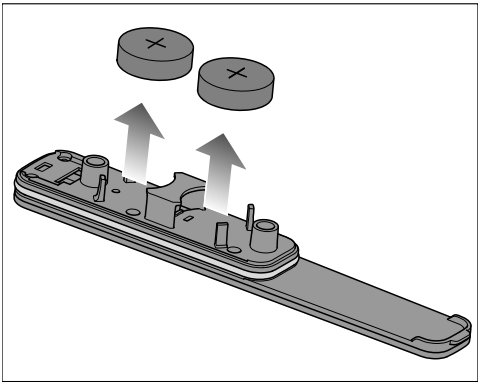
- Konico izvijača vstavite v prazno luknjo vijaka, ki je bližje dnu ponve.
- Od zgoraj pritisnite na izvijač.

Na ta način potisnete pokrov ročaja navzven.

- Primite rob ponve in jo obrnite tako, da je spodnja stran obrnjena navzdol.

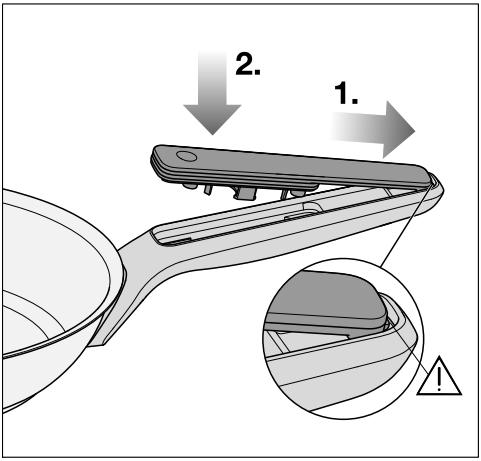


■ Pokrov ročaja potegnite proti robu posode.



■ Iz pokrova odstranite bateriji.

■ V držali vstavite novi bateriji. Pozitivni pol (+) mora biti obrnjen navzven.



Če se pokrov ne zaskoči pravilno, pokrov prostora za baterije ne more biti pravilno zatesnjen.

Pred privijanjem vijakov preverite, ali je pokrov pravilno nameščen.

■ 1. Pokrov vstavite nazaj v držalo, tako da zaskočni element zdrsne v držalo.

■ 2. Pritisnite pokrov na ročaj.

■ Tesnili vijakov in vijaka namestite v obratnem vrstnem redu.

Odpravljanje težav

Večino motenj in napak lahko odpravite sami. Tako lahko pogosto prihranite čas in denar, ker se vam ni treba obrniti na servisno službo.

Na spletni strani www.miele.si/support/customer-assistance lahko poiščete dodatne informacije o samostojnem odpravljanju motenj.

Težava	Vzrok in rešitev
Prikaz kuhalnega polja/ prikaz posode za kuhanje na kuhalni plošči kaže *bAt*.	Stanje napolnjenosti baterij je kritično in jih je treba kmalu zamenjati. ■ Če so baterije prazne, jih zamenjajte (glejte poglavje „Čiščenje in vzdrževanje“, odstavek „Zamenjava baterij“).
V prikazu Prikaz kuhalne plošče izmenično utripata *Err* in *709*, kuhalna plošča in posoda za kuhanje se izklopita.	Povezava med posodo za kuhanje in kuhalno ploščo je prekinjena. ■ Vklopite posodo (glejte poglavje „Uporaba“, odstavek „Vklop posode za kuhanje“). ■ Če se na kuhalni plošči znova prikaže *Err 709*, poskusite vklopiti drugo posodo M Sense na kuhalni plošči. ■ Pokličite servisno službo Miele.
V prikazu Prikaz kuhalnega polja/prikaz posode za kuhanje na kuhalni plošči je prikazano sporočilo, ki ni navedeno v teh navodilih za uporabo.	Kuhalna plošča izvaja funkcijo ali sporoči težavo. ■ Potrebne informacije o upravljanju ali odpravljanju težav lahko poiščete v ustreznih navodilih za uporabo in montažo kuhalne plošče.
Posode za kuhanje ne morete zagnati.	Preverite, ali je bila posoda M Sense že prvič zagnana. Preverite, ali je z vašo kuhalno ploščo povezano največje število posod. Največje število povezanih posod je navedeno v navodilih za uporabo in montažo kuhalne plošče.

Težava	Vzrok in rešitev
Tipke niso osvetljene.	Posoda za kuhanje je v načinu varčevanja z energijo. ■ Dotaknite se ene od tipk, ki niso osvetljene. Vse tipke so osvetljene.
	Posoda ni vklopljena. ■ Vklopite posodo (glejte poglavje „Uporaba“, odstavek „Vklop posode za kuhanje“).
	Prvi zagon posode ni bil pravilno izveden. ■ Izvedite prvi zagon posode (glejte poglavje „Prvi zagon“ v navodilih za uporabo in montažo kuhalne plošče).
	Baterije so prazne. ■ Zamenjajte baterije (glejte poglavje „Čiščenje in vzdrževanje“, odstavek „Zamenjava baterij“).
Živilo je neenakomerno pripravljeno ali prismojeno.	Živilo ni premešano ali ga je treba obrniti. ■ Jedi redno mešajte. ■ Živila med praženjem redno obračajte ali mešajte.
	Za pripravo živila je primernejši drug program. ■ Spremenite program. Primere za izbiro programa najdete v tabeli programov, glejte poglavje „Programi“, odstavek „Živila in programi posode za kuhanje“. Pazite, da med fazo segrevanja v posodi ni živil, v njej je lahko samo olje. ■ Poskusite z drugimi programi, dokler niste zadovoljni z rezultatom.
Z rezultatom praženja niste zadovoljni.	Ciljne temperature programov Praženje niso ustrezne. ■ Spremenite ciljne temperature za programe Praženje. Natančna navodila najdete v poglavju „Prilagajanje nastavitev“ v navodilih za uporabo in montažo kuhalne plošče.
	V posodo ste dodali živilo še pred koncem faze segrevanja programa Praženje. ■ Preden v ponev dodate živilo, počakajte, da se faza segrevanja programa praženja konča.

Težava	Vzrok in rešitev
Z rezultatom počasnega vrenja niste zadovoljni.	Pri prehodu iz programa praženja v program počasnega vrenja je temperatura preveč padla, npr. zaradi dodatka hladne tekočine. ■ Izberite Praženje I, da vsebina ponve ponovno zavre, in znova aktivirajte Počasno vrenje ali ■ dušite s programom Praženje I.
Faza segrevanja traja zelo dolgo.	Toplota uhaja, ker ni nameščen pokrov. ■ Med fazo segrevanja v programu uporabljajte pokrov, če ni drugače navedeno v poglavju „Programi“, odstavek „Živila in programi“.
Kuhalna plošča ne segreva posode za kuhanje.	Posodo ste uporabili na kuhalni plošči, na kateri ni bila prvič zagnana. ■ Posodo prvič zaženite na kuhalni plošči, na kateri jo želite uporabljati (glejte poglavje „Uporaba“, odstavek „Vklop posode za kuhanje“).
Na kuhalni plošči želite zagnati dve ali več posod za kuhanje in vse posode se izklopijo.	Posoda ni bila pravilno vklopljena. ■ Posode vedno vklopite eno za drugo in se dotaknite tipke ⓥ *OK* ali Prikaz posode za kuhanje in nato ⓥ *OK* vklopljene posode (glejte poglavje „Uporaba“, odstavek „Vklop posode za kuhanje“).
Posodo za kuhanje ste prvič zagnali na napačni kuhalni plošči.	Posodo prvič zaženite na želeni kuhalni plošči. Ni vam treba izvesti nobenih drugih nastavitev na posodi ali kuhalni plošči.

Servisna služba

Na spletni strani www.miele.com/service lahko poiščete informacije o samostojnem odpravljanju motenj in nadomestnih delih Miele.

Kontakt v primeru motenj

Če motnje ne morete odpraviti sami, se obrnite npr. na svojega specializiranega prodajalca z opremo Miele ali na servis Miele.

Servisno službo Miele lahko naročite po spletu na www.miele.com/service.

Kontaktni podatki servisne službe Miele so navedeni na koncu tega dokumenta.

Osebje servisa potrebuje identifikacijsko oznako modela in serijsko številko vašega aparata (SN). Oba podatka sta navedena na napisni ploščici.

Tehnični podatki

Tehnični podatki

Frekvenčni pas ISM	2,400 GHz – 2,4835 GHz
Frekvenca RFID/ NFC	13,56 Mhz
Oddajna moč RFID/NFC	Pasiv
Oddajna moč BTLE	≤ 10 mW

▶ **Obavezno** pročitajte uputstvo za upotrebu pre puštanja u rad. Na taj način ćete zaštititi sebe i izbeći oštećenja.

▶ Baterije se mogu progutati. Pobrinite se da nove i/ili korišćene baterije ne mogu biti progutane. Držite baterije van domašaja dece.

▶ Čvrsto zatvorite odeljak za baterije nakon zamene baterije. Rezervne baterije držite van domašaja dece.

▶ Koristite samo neoštećene baterije. Odmah zamenite oštećene baterije.

▶ Baterije se ne smeju kratkospojiti ili bacati u vatru.

▶ Ako sumnjate da je baterija progutana, odmah potražite hitnu medicinsku pomoć. Nemojte davati detetu ništa da jede ili pije i nemojte izazivati povraćanje.

▶ Posuđe za kuvanje M Sense je pogodno samo za ploče za kuvanje za posuđe za kuvanje spremno za M Sense.

▶ Ne pržite u posuđu za kuvanje.

▶ Pogledajte uputstva za upotrebu i instalaciju vaše ploče za kuvanje za posuđe za kuvanje spremno za M Sense. Tamo možete pronaći dodatne informacije o tome kako da koristite svoje posuđe za kuvanje. Osim ako nije drugačije naznačeno u uputstvu za upotrebu i instalaciju posuđa za kuvanje, važe uputstva za upotrebu i instalaciju vaše ploče za kuvanje za posuđe za kuvanje spremno za M Sense.

▶ Koristite posuđe za kuvanje samo za uobičajene kućne potrebe za prženje, a zatim i kuvanje hrane na laganoj vatri. Svi drugi načini korišćenja nisu dozvoljeni.

▶ Pre prve upotrebe operite posuđe za kuvanje deterdžentom za ručno pranje posuđa (pogledajte odeljak „Čišćenje i održavanje“).

▶ Kada želite da pomerite posuđe za kuvanje, podignite ga.

▶ Preporučujemo da posuđe za kuvanje koristite samo u povezanom režimu kako biste mogli da koristite sve funkcije posuđa.

▶ Ako istovremeno koristite više posuda za kuvanje na ploči za kuvanje, obavezno povežite posuđe sa kontrolom posuđa/zonom za kuvanje koja odgovara položaju.

▶ Vodite računa o dovoljnoj ventilaciji tokom kuvanja.

▶ Veoma visoke temperature mogu prouzrokovati dimljenje ili paljenje ulja. Nikada ne ostavljajte tiganj bez nadzora na ploči za kuvanje.

▶ Koristite samo masti i ulja koja se mogu zagrejati na visokim temperaturama. Nikada ne gasite požar od ulja vodom. Za gašenje požara od ulja koristite protivpožarno ćebe ili odgovarajući poklopac.

▶ Ručka će postati vruća kada je izložena direktnoj toploti (npr. zbog rasipanja toplote iz posuđa za kuvanje). Ako dodirujete vruće ručke, koristite rukavice za rernu ili krpe za lonce.

▶ Kada stavljate poklopce na posuđe za kuvanje da biste promenili protok vazduha, uverite se da para od kuvanja ne dospeva do ručki ili elektronike posuđa za kuvanje. Ručke i elektronika se mogu pregrejati i oštetiti.

▶ Curenje može prouzrokovati oštećenje elektronike. Prilikom zamene baterija, uverite se da zaptivke na posuđu za kuvanje nisu oštećene i/ili da nisu pravilno postavljene ili da nisu pravilno montirane.

▶ Kod programa za pečenje namirnice uvek dodajte tek nakon završetka faze zagrevanja (taster više ne pulsira i oglasio se zvučni signal).
Ako su namirnice dodate pre završetka faze zagrevanja, to može dovesti do neželjenih rezultata pečenja.

▶ U posuđu za kuvanje ne koristite tvrde ili šiljate predmete. Neprianjajući sloj može da se ošteti. Preporučujemo kuhinjski pribor od silikona ili mekog drveta. Nemojte previše pritiskati drveni pribor za kuvanje na neprianjajući sloj.

▶ Ako su ručke učvršćene, proverite čvrstoću navojnog spoja pre svake upotrebe. Zategnite zavrtnje ako je potrebno.

Održivost i zaštita životne sredine

Odlaganje ambalaže

Ambalaža služi za rukovanje i štiti uređaj od oštećenja tokom transporta.

Recikliranjem ambalaže štede se sirovine. Koristite mesta za sakupljanje reciklabilnih materijala i opcije vraćanja za specifične materijale.

Odlaganje starog uređaja

Električni i elektronski uređaji sadrže različite vredne materijale. Oni sadrže i određene supstance, smeše i komponente koje su bile neophodne za njihovo funkcionisanje i bezbednost. U kućnom otpadu, kao i prilikom nestručnog tretmana, one mogu imati štetan uticaj na ljudsko zdravlje i životnu sredinu. Zato nikada ne odlažite Vaš stari uređaj u kućni otpad.

Umesto toga koristite zvanična, uređena mesta za besplatno sakupljanje i preuzimanje, kao i recikliranje električnih i elektronskih uređaja u opštini, kod prodavaca ili firme Miele. Vi ste po zakonu lično odgovorni za brisanje eventualnih ličnih podataka na starom uređaju koji odlažete. Zakonski ste u obavezi da uklonite korišćene baterije i akumulatore, kao i lampe, koji se mogu ukloniti bez uništavanja. Odnesite ih na odgovarajuće mesto za sakupljanje otpada gde se mogu besplatno odložiti. Pobrinite se da Vaš stari uređaj do uklanjanja čuvate tako da bude osiguran od pristupa dece.

Vraćanje korišćenih baterija i akumulatora

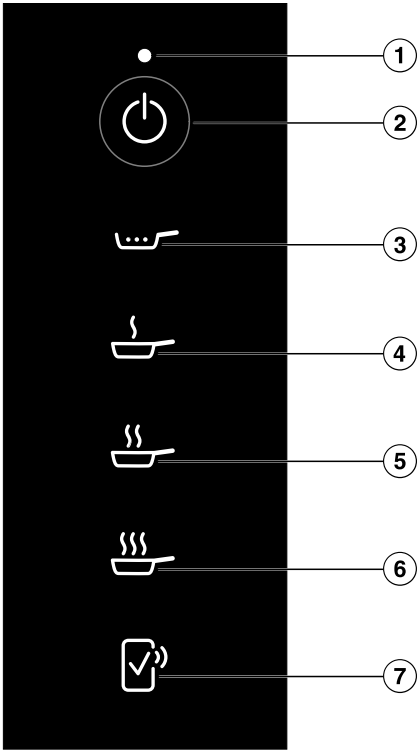
Električni i elektronski uređaji sadrže različite baterije i akumulatore koje ne smete da bacate u kućni otpad ni posle upotrebe. Vi ste po zakonu obavezni da izvadite korišćene baterije i akumulatore koji nisu fiksno pričvršćeni u uređaj i da ih odnesete na mesto za sakupljanje otpada (npr. trgovinsko preduzeće), gde možete da ih predate bez naknade. Izolujte metalne kontakte samolepljivom trakom da bi se izbegli kratki spojevi. Baterije i akumulatori eventualno sadrže materije koje bi mogle imati štetan uticaj na ljudsko zdravlje i životnu sredinu.

Oznaka baterije, odn. akumulatora, daje dodatne informacije. Na primer, ako sadrže litijum, označene su sa „Li-ion“. Precrtana kanta za smeće znači da baterije i akumulatore nikada ne smete da bacate u kućni otpad. Obratite pažnju na sledeće: ukoliko je na precrtanoj kanti za smeće navedena jedna ili više hemijskih oznaka, znači da sadrže olovo (Pb), kadmijum (Cd) i/ili živu (Hg).

Korišćene baterije i akumulatori sadrže važne sirovine i mogu ponovo da se iskoriste. Odvojeno sakupljanje korišćenih baterija i akumulatora olakšava tretman i reciklažu.

Upoznavanje

Kontrole i indikatori



① Indikator statusa

② Taster *Uklj./Isklj. posuđa za kuvanje*

③ Taster *Lagano kuvanje*

④ Taster *Pečenje I*

⑤ Taster *Pečenje II*

⑥ Taster *Pečenje III*

⑦ Taster *Remote Confirmation*
Za više informacija pogledajte poglavlje „Upoznavanje“, odeljak „Umrežavanje“.

Indikator statusa

Indikator	Značenje
Treperi belo	- Posuđe čeka na puštanje u rad. - Posuđe čeka potvrdu na ploči za kuvanje. - Ploča za kuvanje je isključena.
Treperi crveno	Program je prekinut.
2 puta treperi crveno	Baterije su na kritičnom nivou napunjenosti i potrebno ih je uskoro zameniti.

Specijalne funkcije

Programi

Programi za posuđe za kuvanje automatski regulišu snagu ploče za kuvanje kojom se posuđe za kuvanje zagreva. Ovo osigurava da temperatura uvek ostane konstantna. Optimalna temperatura u zavisnosti od hrane se postiže i održava programima bez ručne regulacije.

Neki programi zahtevaju fazu zagrevanja.

Možete promeniti ciljne temperature za programe pečenja I, II i III. Detaljna uputstva možete pronaći u poglavlju „Prilagođavanje podešavanja“ u uputstvu za upotrebu i instalaciju vaše ploče za kuvanje.

Više informacija o programima i tabelu sa primerima namirnica i povezanih programa naći ćete u poglavlju „Programi“.

Umrežavanje

Vaša ploča za kuvanje je opremljena integrisanim WLAN-modulom. Ploča za kuvanje može da se poveže na vašu kućnu mrežu ili samo na vaš Miele aspirator. WLAN-modul omogućava korišćenje Miele aplikacije na mobilnom uređaju.

Kada se vaša ploča za kuvanje poveže putem WLAN-mreže, veza će se automatski ponovo uspostaviti svaki put kada se uključi.

Obezbedite da na mestu postavljanja vaše ploče za kuvanje signal vaše WLAN-mreže bude dovoljno jak.

Povezivanjem ploče za kuvanje sa Vašom WLAN-mrežom povećava se potrošnja energije, čak i kada je ploča za kuvanje isključena.

Pametni dodaci putem Miele aplikacije*

Umrežvanjem putem Miele aplikacije dobijate pristup brojnim pametnim dodacima, uključujući:

- Pristupanje informacijama o statusu
- Korišćenje dodatne korisne funkcije
- Održavanje posuđa za kuvanje u koraku sa najnovijim dostignućima kompanije Miele putem ažuriranja softvera (moguće samo putem WLAN veze)

Više detalja o pametnim dodacima možete pronaći na veb-sajtu Miele, u Apple App Store® ili Google Play Store™.

* Dodatna digitalna ponuda kompanije Miele & Cie. KG. Opseg funkcija može da varira u zavisnosti od modela i države. Potrebna je vaša saglasnost sa opštim uslovima i odredbama i politikom privatnosti za Miele digitalne proizvode i usluge u Miele aplikaciji. Miele zadržava pravo da promeni ili prekine digitalne ponude u bilo kom trenutku.

Pribor koji se naknadno kupuje

U Miele e-shopu, kod Miele servisne službe ili Miele specijalizovanog prodavca možete nabaviti proizvode koji su specijalno namenjeni za vaš tiganj, kao što su npr. poklopac i sredstva za čišćenje.

U Miele e-shop dolazite preko sledećeg QR-koda:

Puštanje u rad

Puštanje posuđa za kuvanje u rad

- Posuđe za kuvanje je najviše mlako.
- Posuđe za kuvanje je prazno.

Podešavanje nadmorske visine na ploči za kuvanje

Fabrički je podešena nadmorska visina od 0-1800 m. Preciznije podešavanje poboljšava rezultate kuvanja sa vašim posuđem. Nadmorsku visinu možete podesiti sa tačnošću do 300 m.

- Saznajte o nadmorskoj visini mesta postavljanja.
- Podesite nadmorsku visinu ploče za kuvanje (pogledajte poglavlje „Prilagođavanje podešavanja“ u uputstvu za upotrebu i instalaciju vaše ploče za kuvanje).

Aktiviranje indikatora ((•)) NFC (Near Field Communication)

Prvih 20 puta kada se ploča za kuvanje uključi, indikator ((•)) *NFC (Near Field Communication)* se automatski aktivira. Ako ploču za kuvanje uključite 21. put, indikator ((•)) *NFC (Near Field Communication)* se mora aktivirati ručno.

- Isključite ploču za kuvanje.
- Dodirnite ① *Ploča za kuvanje Uklj./Isklj.* na oko 6 sekundi. Na indikatoru ploče za kuvanje se odbrojavaju sekunde.

Indikatora ploče za kuvanje prikazuje *P*.

Indikatori zona za kuvanje / indikatori posuđa za kuvanje prikazuju sledeće:

- 9 i broj označavaju izabrani brzi parametar
- zavisno od modela:

  C i broj označavaju izabranu šifru izabranog brzog parametra

Ostali tasteri svetle.

Indikator ((•)) *NFC (Near Field Communication)* svetli jače.

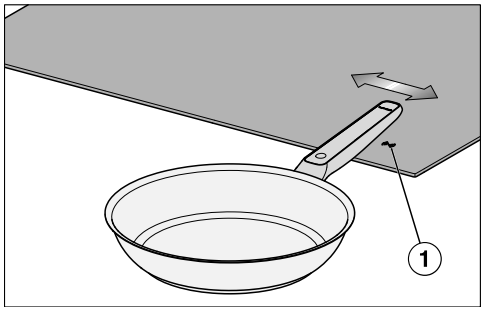
Povezivanje posuđa za kuvanje

Indikator ((•)) *NFC (Near Field Communication)* je aktiviran.

- Uključite posuđe za kuvanje.

Indikator statusa treperi belo.

Svi tasteri na posuđu svetle.



- Pomerite logotip „Miele“, odštampanim na drški tiganja, na visini od približno 1 cm, s desna na levo, iznad osvetljenog indikatora ((•)) *NFC simbol* ① na ploči za kuvanje.

Indikator ploče za kuvanje prikazuje *C02* oko 5 sekundi.

Indikator statusa više ne svetli.

Svi tasteri na posuđu svetle.

Posuđe za kuvanje je povezano sa pločom za kuvanje.

Dok je indikator ((•)) *NFC (Near Field Communication)* upaljen, dodatno posuđe za kuvanje se može povezati sa pločom za kuvanje. Maksimalan broj posuda za kuvanje koje se mogu povezati naveden je u uputstvu za upotrebu i instalaciju vaše ploče za kuvanje.

- Kada povežete željeno posuđe za kuvanje, dodirnite ⏻ *Ploča za kuvanje Uklj./Isklj.*.

Rukovanje

Bezbednosne napomene o rukovanju

Para koja izlazi iz otvora na poklopcu može oštetiti elemente za rukovanje i prikazivanje.

Okrenite otvor na poklopcu dalje od elemenata za rukovanje i prikazivanje.

Uključivanje posuđa za kuvanje

Uključivanje posuđa na ploči za kuvanje sa više od jednog klizača

Posuđe za kuvanje je povezano sa pločom za kuvanje za posuđe za kuvanje spremno za M Sense (pogledajte poglavlje „Puštanje u rad“).

- Stavite posuđe za kuvanje na ploču za kuvanje.
- Kada je ploča za kuvanje isključena, dodirnite ⏻ *Uklj./Isklj. ploče za kuvanje*.
- Dodirnite ⏻ *Uklj./Isklj. posuđa za kuvanje* u roku od 10 sekundi.

Svi ✓ *OK* sa posuđem za kuvanje trepere.

- Na ploči za kuvanje: u roku od 10 sekundi dodirnite ✓ *OK* M Sense koji pripada uključenom posuđu za kuvanje.

Svi tasteri na posuđu svetle.

Odgovarajući indikator zone za kuvanje / indikator posuđa za kuvanje prikazuje *A*.

Uključivanje posuđa na ploči za kuvanje pomoću klizača

Posuđe za kuvanje je povezano sa pločom za kuvanje za posuđe za kuvanje spremno za M Sense(pogledajte poglavlje „Puštanje u rad“).

- Stavite posuđe za kuvanje na ploču za kuvanje.
- Kada je ploča za kuvanje isključena, dodirnite ⏻ *Uklj./Isklj. ploče za kuvanje*.
- Dodirnite ⏻ *Uklj./Isklj. posuđa za kuvanje* u roku od 10 sekundi.

Indikatori posuđa za kuvanje sa posuđem svetle.

- Na ploči za kuvanje: u roku od 10 sekundi dodirnite indikator posuđa za kuvanje, koji pripada uključenom M Sense posuđu.

Indikator na odgovarajućem posuđu intenzivno svetli. Indikatori ostalog posuđa svetle prigušeno.

- Dodirnite ✓ *OK* na ploči za kuvanje.

Svi tasteri na posuđu svetle.

Odgovarajući indikator posuđa za kuvanje prikazuje *A*.

Uključivanje više posuda za kuvanje

Nekoliko posuda za kuvanje može se koristiti istovremeno na jednoj ploči za kuvanje. Posuđe za kuvanje se mora uključivati jedno za drugim.

- Da biste uključili drugu posudu za kuvanje, postupite kako je opisano u poglavlju „Rukovanje“, odeljak „Uključivanje posuđa za kuvanje“.

Isključivanje posuđa za kuvanje

Isključivanje posuđa za kuvanje

■ Dodirnite ⏻ *Uklj./Isklj. posuđa za kuvanje*

Indikator statusa više ne svetli.

Posuđe za kuvanje je isključeno.

Isključivanje posuđa i ploče za kuvanje

■ Dodirnite ⏻ *Uklj./Isklj. ploče za kuvanje*.

Indikator statusa treperi približno 10 sekundi.

Ploča i posuđe za kuvanje su isključeni.

Aktiviranje programe pečenja I, II ili III

Odgovarajući program za vaše namirnice možete naći u poglavlju „Programi“.

Posuđe za kuvanje je uključeno (pogledajte poglavlje „Rukovanje“, odeljak „Uključivanje posuđa za kuvanje“).

■ U posuđe za kuvanje dodajte mast ili ulje sa tačkom dimljenja koja odgovara ciljnoj temperaturi (poglavlje „Programi“).

■ Dodirnite taster željenog programa.

Dodavanje namirnica pre kraja faze zagrevanja u programu pečenja može dovesti do neželjenih rezultata kuvanja.

Uvek dodajte namirnice kada se završi faza zagrevanja.

Programi imaju fazu zagrevanja. Ako posuđe za kuvanje nema ciljnu temperaturu, počinje faza zagrevanja.

Taster izabranog programa pulsira intenzivnom bojom dok se ne dostigne faza zagrevanja. Ostali tasteri prigušeno svetle.

Nakon otprilike 5 sekundi, taster izabranog programa pulsira, dok ostali tasteri više ne svetle.

Kontrole i indikatori su u režimu štednje energije.

Kada taster izabranog programa neprekidno svetli i ploča za kuvanje emituje zvučni signal, faza zagrevanja je završena.

■ Stavite namirnice u posuđe za kuvanje.

■ Ako ste zadovoljni rezultatom pečenja, završite proces pečenja. Možete koristiti vremenske funkcije ploče za kuvanje kao pomoć.

Savet: Ako želite da deglazirate namirnicu koja se prži sa gustim tečnostima, kao što je pasirani paradajz, prethodno razredite kuvanu namirnicu, na primer vodom ili supom.

Aktiviranje programa za lagano kuvanje

Posuđe za kuvanje je završilo fazu zagrevanja programa Pečenje I, II ili III.

Treba dodati najmanje 250 ml ne previše guste tečnosti kako bi se osiguralo da se proces laganog kuvanja odvija pouzdano.

■ Dodirnite *Lagano kuvanje* i ne pomerajte tiganj najmanje 30 sekundi.

Lagano kuvanje intenzivno svetli. Ostali tasteri su prigušeni.

Nakon otprilike 5 sekundi, *Lagano kuvanje* neprekidno svetli, a ostali tasteri više ne svetle.

Kontrole i indikatori su u režimu štednje energije.

- Ako ste zadovoljni rezultatom kuvanja na laganoj vatri, prekinite proces kuvanja. Možete koristiti funkcije tajmera ploče za kuvanje kao pomoć.

Savet: Da biste prokuvali velike količine tečnosti, ostanite na jednom stepenu pečenja. Zatim aktivirajte lagano kuvanje.

Prekid programa

Program je aktiviran.

- Dodirnite i držite taster aktiviranog programa duže vreme (> 2 sekunde).

Program je prekinut.

Svi tasteri na posuđu svetle.

Indikator zone za kuvanje/indikator posuđa za kuvanje prikazuje *R*.

Deaktiviranje režima štednje energije za kontrole i indikatore

- Dodirnite neku neosvetljenu kontrolu ili indikator.

Režim štednje energije za kontrole i indikatore se deaktivira na približno 5 sekundi.

Svetli taster odabranog programa. Ostali tasteri slabo svetle.

Specijalne funkcije ploče za kuvanje

Aktiviranje specijalne funkcije ploče za kuvanje

Sa posuđem za kuvanje M Sense možete koristiti sve specijalne funkcije vaše Miele ploče za kuvanje, osim ako nije drugačije navedeno u uputstvu za upotrebu i instalaciju vaše ploče za kuvanje.

- Aktivirajte program na posuđu za kuvanje.
- Aktivirajte željenu specijalnu funkciju na vašoj Miele ploči za kuvanje.

Indikator zone za kuvanje/indikator posuđa za kuvanje prikazuje *R* sa odgovarajućim prikazom specijalne funkcije.

Deaktiviranje specijalne funkcije ploče za kuvanje

- Deaktivirajte specijalnu funkciju na ploči za kuvanje.

Specijalna funkcija je deaktivirana. Pomoć putem posuđa za kuvanje M Sense je aktivirana.

Programi

Lagano kuvanje

Program je pogodan za kuvanje na niskoj temperaturi ili za redukciju sosova. Program se može podesiti nakon procesa pečenja.

Pečenje I

Program je pogodan za svu hranu koja se priprema na niskoj temperaturi pečenja.

Program zagreva posuđe za kuvanje do ciljne temperature (fabričko podešavanje 150°C) što je brže moguće. Nakon što se ova faza zagrevanja završi, može se dodati hrana.

Dodavanje namirnica pre kraja faze zagrevanja u programu pečenja I može dovesti do neželjenih rezultata kuvanja.
Uvek dodajte namirnice kada se završi faza zagrevanja.

Možete promeniti ciljnu temperaturu. Detaljna uputstva možete pronaći u poglavlju „Prilagođavanje podešavanja“ u uputstvu za upotrebu i instalaciju vaše ploče za kuvanje.

Pečenje II

Program je pogodan za hranu koja se priprema na srednjoj temperaturi pečenja.

Program zagreva posuđe za kuvanje do ciljne temperature (fabričko podešavanje 190°C) što je brže moguće. Nakon što se ova faza zagrevanja završi, može se dodati hrana.

Dodavanje namirnica pre kraja faze zagrevanja u programu pečenja II može dovesti do neželjenih rezultata kuvanja.
Uvek dodajte namirnice kada se završi faza zagrevanja.

Možete promeniti ciljnu temperaturu. Detaljna uputstva možete pronaći u poglavlju „Prilagođavanje podešavanja“ u uputstvu za upotrebu i instalaciju vaše ploče za kuvanje.

Pečenje III

Program je pogodan za kratko, brzo pečenje i/ili intenzivno pečenje na visokim temperaturama.

Program zagreva posuđe za kuvanje do ciljne temperature (fabričko podešavanje 210°C) što je brže moguće.

Dodavanje namirnica pre kraja faze zagrevanja u programu pečenja III može dovesti do neželjenih rezultata kuvanja.
Uvek dodajte namirnice kada se završi faza zagrevanja.

Možete promeniti ciljnu temperaturu. Detaljna uputstva možete pronaći u poglavlju „Prilagođavanje podešavanja“ u uputstvu za upotrebu i instalaciju vaše ploče za kuvanje.

Programi za namirnice i posuđe za kuvanje

Namirnica	Program[1]	Poklopac
Meso		
Bolonjeze sos	Prženje: Pečenje III, Kuvanje u sosu: Lagano kuvanje	– ✓
Kobasice, sirove	Pečenje I	✓
Kobasice, prethodno kuvane	Pečenje II	✓
Meso, velika količina	Pečenje III	–
Pljeskavice	Pečenje I	✓
Seckano meso	Prženje: Pečenje II, Kuvanje u sosu: Lagano kuvanje	– ✓
Pileća prsa, cela	Pečenje I	✓✓
Mesna vekna	Pečenje II	✓
Šnicle	Pečenje II	–
Topljenje slanine	Pečenje I	✓
Odrezak	Pečenje II	–
Riba		
Riblji filet	Pečenje II	✓
Riba, cela	Pečenje I	✓✓
Kozice	Pečenje II	✓
Prilozi		
Pečeni krompir od kuvanog krompira	Pečenje III	✓
Pečeni krompir od sirovog krompira	Pečenje II	✓
Rižoto	Prženje: Pečenje I, Kuvanje u čorbi: Lagano kuvanje	– ✓
Tortilja od sirovog krompira	Pečenje II	✓
Povrće		

Namirnica	Program[1]	Poklopac
Povrće, kuvanje	Pečenje I	✓
Povrće, prženje velike količine	Pečenje III	–
Pljeskavice od krompira	Pečenje II	–
Crni luk na maslacu	Pečenje I	✓
Slatka jela		
Palačinke	Pečenje I	✓
Karamel	Pečenje II	✓
Američke palačinke	Pečenje I	✓
Palačinke	Pečenje II	✓
Kokice	Pečenje III	✓✓
Ostalo		
Pečenje na maslacu	Pečenje I	✓
Omlet	Pečenje I	✓
Kajgana	Pečenje I	✓
Semenke, pečenje bez masnoće	Pečenje II	✓
Sos sa zaprškom	Prženje: Pečenje I, Sos: Lagano kuvanje	✓ ✓
Zgušnjavanje sosa	Lagano kuvanje	–
Jaje na oko	Pečenje I	✓
Smrznuta jela koja se pripremaju u tiganju	Pečenje II	✓

✓✓ Za uspešno kuvanje je potreban poklopac.

✓ Preporučuje se poklopac. Tako ćete sprečiti da toplota nepotrebno izlazi napolje.

- Za uspešno kuvanje poklopac nije dozvoljen.

[1] Programi su primeri zasnovani na fabričkim podešavanjima programa. U zavisnosti od vaših želja, možete koristiti druge programe ili promeniti podešavanja programa. Dodatne informacije o programima, kao što su oblasti primene i tok programa, pronaći ćete u poglavlju „Programi“.

Kada koristite program pečenja, dodajte namirnice tek nakon što je faza zagrevanja završena.

Korisne informacije

Korišćeno posuđe za kuvanje

Ako bacate, prodajete, pozajmljujete ili stavljate u upotrebu korišćeno posuđe za kuvanje, ne morate da resetujete ili brišete bilo kakva podešavanja na posuđu za kuvanje ili ploči za kuvanje.

Čišćenje i održavanje

Čišćenje posuđa za kuvanje

Posuđe za kuvanje je pogodno za pranje u mašini za pranje sudova. Preporučujemo ručno čišćenje kako biste sprečili promenu boje plastike.

Nakon upotrebe, operite posuđe za kuvanje vlažnom krpom ili mekim sunđerom u vrućoj vodi sa sapunicom. Pridržavajte se podataka koje je naveo proizvođač sredstva za čišćenje.

Ne koristite abrazivna sredstva za čišćenje.

Uklonite ostatke sredstava za čišćenje, npr. pod mlazom vode.

Vreme za zamenu baterija

Vreme kada je potrebno zameniti bateriju signalizira se na sledeći način:

- Indikator statusa treperi crveno dva puta.
- *bAt* u indikatoru zone za kuvanje / indikatoru posuđa za kuvanje

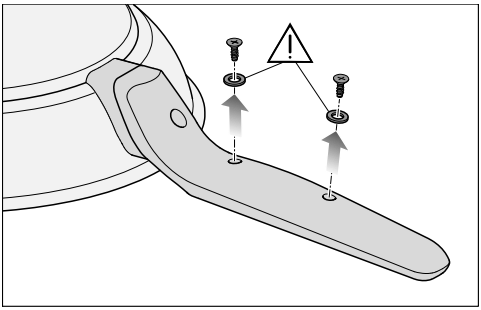
Zamena baterija

Odvijač (PH 2)

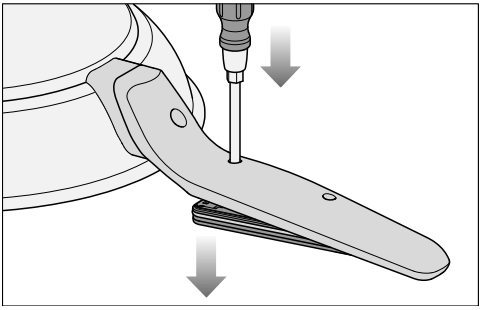
2 baterije (Murata CR2477W ili Murata CR2477X ili Panasonic CR2477)

Pripremite čistu, meku i ravnu radnu površinu.

- Okrenite posuđe za kuvanje tako da dno bude okrenuto nagore.
- Stavite posuđe za kuvanje na radnu površinu.



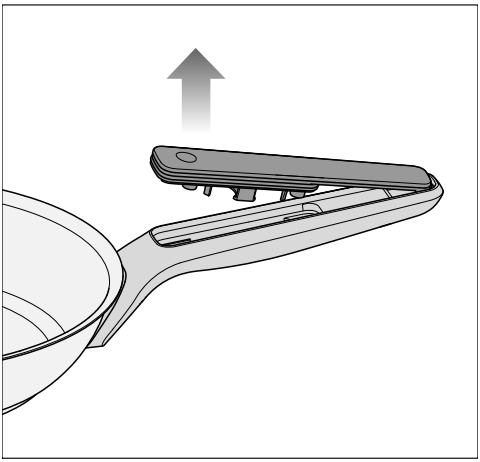
- Potpuno odvrnite zavrtnje sa zadnje strane drške i odložite zavrtnje i zaptivke sa strane.



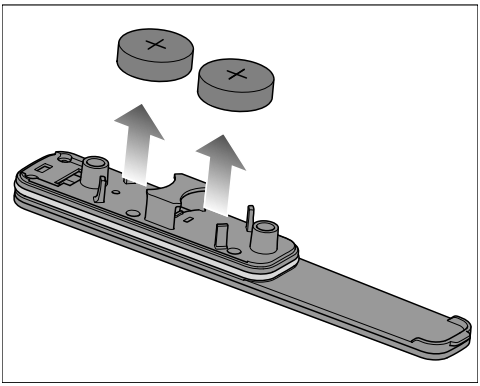
- Umetnite vrh odvijača u prazan otvor za zavrtanj najbliži dnu posude.
- Pritisnite odvijač odozgo.

Poklopac se izbacuje.

- Uhvatite ivicu tiganja i okrenite posuđe za kuvanje tako da dno bude okrenuto nadole.

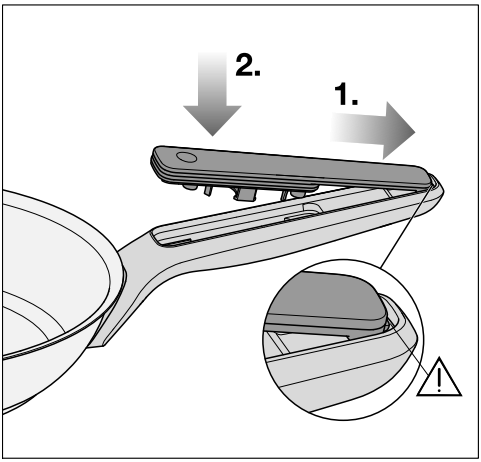


■ Povucite poklopac prema ivici tiganja.



■ Izvadite baterije iz poklopca.

■ Umetnite 2 nove baterije u držače. Pozitivni pol (+) mora biti okrenut ka spolja.



Ako poklopac ne ulegne pravilno na mesto, poklopac odeljka za bateriju se možda neće pravilno zatvoriti.

Pre nego što ga učvrstite, proverite da li je poklopac pravilno postavljen.

■ 1. Vratite poklopac u držač tako da se element za zaključavanje uvuče u držač.

■ 2. Pritisnite poklopac na dršku.

■ Postavite zaptivke i zavrtnje obrnutim redosledom.

Rešavanje problema

Većinu smetnji i grešaka možete da otklonite sami. U mnogim slučajevima ćete uštedeti vreme i novac jer nećete morati da kontaktirate servisnu službu.

Dodatne informacije o samostalnom otklanjanju smetnji možete naći na adresi www.miele.rs/service.

Problem	Uzrok i otklanjanje
Indikatoru zone za kuvanje / indikatoru posuđa za kuvanje na ploči za kuvanje prikazuje *BAT*.	Baterije su na kritičnom nivou napunjenosti i potrebno ih je uskoro zameniti. ■ Ako su baterije prazne, zamenite ih (videti poglavlje „Čišćenje i održavanje“, odeljak „Zamena baterija“).
Na indikatoru ploče za kuvanje *Err* treperi naizmenično sa *709*, a ploča za kuvanje i posuđe se isključuju.	Veza između posuđa i ploče za kuvanje je bila prekinuta. ■ Uključite posuđe za kuvanje (pogledajte poglavlje „Rukovanje“, odeljak „Uključivanje posuđa za kuvanje“). ■ Ako ploča za kuvanje ponovo prikazuje *Err 709*, pokušajte da uključite drugu M Sense posudu na ploči za kuvanje. ■ Obratite se Miele servisnoj službi.
Indikatoru zone za kuvanje / indikatoru posuđa za kuvanje na ploči za kuvanje prikazuje poruku koja nije navedena u ovom uputstvu za upotrebu.	Ploča za kuvanje obavlja funkciju ili prijavljuje problem. ■ Potrebne informacije za rad ili rešavanje problema naći ćete u pripadajućim uputstvima za rad i instalaciju ploče za kuvanje.
Ne možete pustiti posuđe za kuvanje u rad.	Proverite da li je posuđe M Sense već pušteno u rad. Proverite da li je na vašu ploču za kuvanje povezan maksimalan broj posuđa. Maksimalan broj posuda za kuvanje koje se mogu povezati naveden je u uputstvu za upotrebu i uputstvu za instalaciju vaše ploče za kuvanje.

Problem	Uzrok i otklanjanje
Tasteri ne svetle.	Posuđe za kuvanje je u režimu štednje energije. ■ Dodirnite jedan od tastera koji ne svetle. Svi tasteri svetle.
	Posuđe za kuvanje nije uključeno. ■ Uključite posuđe za kuvanje (pogledajte poglavlje „Rukovanje“, odeljak „Uključivanje posuđa za kuvanje“).
	Posuđe za kuvanje nije pravilno pušteno u rad. ■ Pustite posuđe za kuvanje u rad (pogledajte poglavlje „Puštanje u rad“ u uputstvu za upotrebu i instalaciju vaše ploče za kuvanje).
	Baterije su prazne. ■ Zamenite baterije (poglavlje „Čišćenje i održavanje“, odeljak „Zamena baterija“).
Hrana je neravnomerno kuvana ili zagorela.	Hrana nije dobro izmešana ili je potrebno da se okrene. ■ Redovno mešajte. ■ Redovno okrećite ili mešajte hranu tokom prženja.
	Drugi program je bolje prilagođen za pripremu hrane. ■ Promenite program. Primere za izbor programa možete pronaći u tabeli programa, pogledajte poglavlje „Programi“, odeljak „Programi za namirnice i posuđe za kuvanje“. Uverite se da u posuđu za kuvanje tokom faze zagrevanja nema drugih namirnica osim ulja. ■ Isprobajte druge programe dok ne budete zadovoljni rezultatima.
Niste zadovoljni rezultatom pečenja.	Ciljne temperature za programe pečenja se ne podudaraju. ■ Promenite ciljne temperature programa pečenja. Detaljna uputstva možete pronaći u poglavlju „Prilagođavanje podešavanja“ u uputstvu za upotrebu i instalaciju vaše ploče za kuvanje.
	Hrana je stavljena u posuđe za kuvanje pre završetka faze zagrevanja u programu Pečenje. ■ Sačekajte do kraja faze zagrevanja svakog programa pečenja pre nego što dodate hranu u tiganj.

Problem	Uzrok i otklanjanje
Niste zadovoljni rezultatom kuvanja.	Prilikom prelaska sa programa Pečenja na program Lagano kuvanje temperatura je previše opala, na primer usled dodavanja hladne tečnosti. ■ Izaberite Pečenje I da biste ponovo doveli sadržaj tiganja do ključanja i ponovo aktivirajte lagano kuvanje ili ■ kuvajte lagano pomoću Pečenje I.
Faza zagrevanja traje veoma dugo.	Toplota se gubi jer poklopac nije postavljen. ■ Tokom faze zagrevanja programa koristite poklopac, osim ako u poglavlju „Programi“, odeljak „Namirnice i programi“, nije drugačije navedeno.
Ploča za kuvanje ne zagreva posuđe za kuvanje.	Koristili ste posuđe za kuvanje na ploči za kuvanje na kojoj nije bilo uključeno. ■ Uključite posuđe za kuvanje na ploči za kuvanje na kojoj nameravate da ga koristite (videti poglavlje „Rukovanje“, odeljak „Uključivanje posuđa za kuvanje“).
Želite da pustite u rad 2 ili više posuđa za kuvanje na ploči za kuvanje i da se svo posuđe za kuvanje isključi.	Posuđe za kuvanje nije bilo pravilno uključeno. ■ Uvek uključujte posuđe za kuvanje jedno po jedno i dodirnite ⓥ *OK* ili indikator posuđa za kuvanje, a zatim ⓥ *OK* uključenog posuđa za kuvanje (pogledajte poglavlje „Rukovanje“, odeljak „Uključivanje posuđa za kuvanje“).
Posuđe za kuvanje ste pustili u rad na pogrešnoj ploči za kuvanje.	Pustite posuđe za kuvanje u rad na željenoj ploči za kuvanje. Ne morate da vršite nikakva dodatna podešavanja na vašem posuđu ili ploči za kuvanje.

Servisna služba

Na www.miele.rs/service ćete naći informacije o tome kako samostalno da otklonite smetnje, kao i informacije o Miele rezervnim delovima.

Kontakt za prijavu smetnji

U slučaju smetnji koje ne možete da otklonite, obratite se npr. vašem specijalizovanom Miele prodavcu ili Miele servisnoj službi.

Miele servisnu službu možete da zakažete onlajn na www.miele.rs/service.

Podatke za kontakt Miele servisne službe možete da pronađete na kraju ovog dokumenta.

Servisna služba će zahtevati identifikacionu oznaku modela i fabrički broj (SN). Oba detalja se mogu naći na natpisnoj pločici.

Tehnički podaci

Tehnički podaci

Frekventni ISM opseg	2,400 GHz – 2,4835 GHz
Frekvencija RFID/ NFC	13,56 Mhz
Predajna snaga RFID/NFC	Пасиван
Predajna snaga BTLE	≤ 10 mW

▶ Läs **ovillkorligen** bruksanvisningen före idrifttagning. På så vis skyddar du dig samt undviker skador på produkten.

▶ Batterier kan sväljas. Se till att nya och/eller använda batterier inte kan sväljas. Förvara batterierna utom räckhåll för barn.

▶ Stäng batterifacket ordentligt efter att du har bytt batterier. Förvara reservbatterier utom räckhåll för barn.

▶ Använd endast oskadade batterier. Byt omedelbart ut skadade batterier.

▶ Batterierna får inte kortslutas eller kastas in i eld.

▶ Om du misstänker att någon har svalt ett batteri ska du omedelbart uppsöka en akutmottagning. Ge inte barnet något att äta eller dricka och få det inte att kräkas.

▶ M Sense-kokkärl är endast lämpliga för M Sense-kokkärl för ready-hällar.

▶ Fritera inte med kokkärlet.

▶ Beakta även bruks- och monteringsanvisningen för din ready-häll för M Sense-kokärl. Där kan du hitta ytterligare information om hur du använder ditt kokkärl. Om inte annat anges i bruks- och monteringsanvisningen för kokkärlet gäller specifikationerna i bruks- och monteringsanvisningen för din ready-häll för M Sense-kokkärl.

▶ Kokkärlet är endast avsett att användas för stekning och kokning av mat i hushåll. Inga andra användningsområden är tillåtna.

▶ Diska kokkärlet med handdiskmedel innan det används för första gången (se avsnittet “Rengöring och skötsel”).

▶ Lyft kokkärlet när du vill flytta det.

▶ Vi rekommenderar att du endast använder kokkärlet i anslutet läge för att kunna använda alla kokkärlets funktioner.

▶ Om du använder flera kokkärl samtidigt på en häll, se till att du ansluter kokkärlen till den kokkärls-/kokzonsstyrning som hör till positionen.

▶ Säkerställ en tillräcklig ventilation under matlagningen.

▶ Mycket höga temperaturer kan leda till att olja börjar ryka eller antänds. Lämna aldrig kokkärlet obevakat på hällen.

▶ Använd endast fetter och oljor som kan upphettas till hög temperatur. Släck aldrig en oljebrand med vatten. Använd en brandfilt eller ett lämpligt lock för att släcka oljebränder.

▶ När handtagen utsätts för direkt värme blir de varma (till exempel från kokkärlets spillvärme). Använd grytvantar eller grytlappar när du tar i varma handtag.

▶ Om du sätter lock på kokkärlet för att ändra avledningen av luften, se till att ångorna inte når handtagen eller kokkärlets elektronik. Handtagen och elektroniken kan bli överhettade och skadas.

▶ Otätheter kan leda till skador på elektroniken. Se till att inga tätningar på kokkärlet är skadade och/eller inte är monterade eller inte är korrekt monterade när du byter batteri.

▶ Geben Sie das Lebensmittel bei den Bratprogrammen immer erst nach dem Ende der Aufheizphase (die Taste pulsiert nicht mehr und es ertönte ein Signal) hinzu.
Wenn Sie Lebensmittel vor dem Ende der Aufheizphase hinzugeben kann das Bratergebnis beeinträchtigt werden.

▶ Använd inga hårda eller spetsiga föremål i kokkärlet. Dessa föremål kan skada nonstick-beläggningen. Vi rekommenderar köksredskap av silikon eller mjukt trä. Tryck inte köksredskap av trä för hårt mot nonstick-beläggningen.

▶ När handtagen är fastskruvade ska du kontrollera skruvanslutningens hållfasthet före varje användning. Dra åt skruvarna om det behövs.

Hållbarhet och miljöskydd

Transportförpackning

Förpackningen skyddar maskinen mot transportskador.

Förpackning/emballage som återförs till materialkretsloppet innebär minskad råvaruförbrukning. Lämna till materialspecifika återvinningscentraler om möjligt.

Hantering av uttjänt maskin

Uttjänade elektriska och elektroniska produkter innehåller i många fall material som kan återanvändas. Men de innehåller även skadliga ämnen som är nödvändiga beståndsdelar för produkternas funktion och säkerhet. Om sådana ämnen hamnar i hushållsavfallet eller hanteras på fel sätt kan det medföra skador på människors hälsa och på miljön. Kasta därför på inga villkor den uttjänade produkten i hushållsavfallet.

Lämna in uttjänade elektriska och elektroniska produkter till en återvinningsstation. Du är själv ansvarig för att radera eventuella personliga uppgifter som kan stå på maskinen. Du har en lagstadgad skyldighet att plocka ur gamla batterier och lampor som inte sitter fast i produkten. Ta dem till ett lämpligt uppsamlingsställe, där de kan lämnas in. Se till att den uttjänta produkten förvaras barnsäkert tills den lämnas in för omhändertagande.

Återlämna gamla batterier

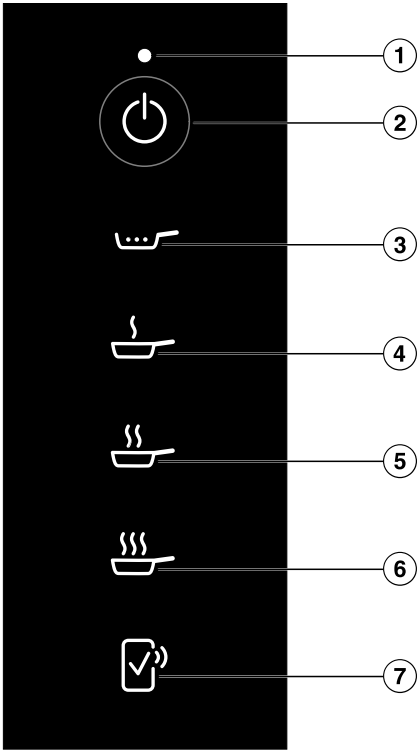
I elektriska och elektroniska produkter finns batterier som inte får slängas i hushållssoporna. Du har en lagstadgad skyldighet att plocka ur de gamla batterier som inte sitter fast och ta dem till ett lämpligt uppsamlingsställe, där de kan lämnas in. Isolera metallkontakterna med tejp innan du slänger dem för att undvika kortslutning. Batterier kan innehålla ämnen som är skadliga för miljön och människors hälsa.

Det finns ytterligare anvisningar på batterierna (litiumbatterier är till exempel märkta med “Li-ion”). En överkryssad soptunna betyder att man inte får slänga batterier i soporna. Vi är även skyldiga att informera om följande: Om den överkryssade soptunnan är märkt med en eller flera kemiska beteckningar så innehåller batteriet bly (Pb), kadmium (Cd) och/eller kvicksilver (Hg).

Gamla batterier innehåller viktiga råvaror och kan återanvändas. Att samla in gamla batterier separat underlättar hanteringen och återvinningen.

Produktbeskrivning

Manöverpanel



① Statusanzeige

② Knapp *Kochgeschirr Ein/Aus*

③ Knapp *Köcheln*

④ Knapp *Braten I*

⑤ Knapp *Braten II*

⑥ Knapp *Braten III*

⑦ Knapp *Remote Confirmation*
Mer information finns i avsnittet “Produktbeskrivning, Nätanslutning”.

Statusanzeige

Visning	Betydelse
Blinkar vitt	- Kokkärlet väntar på idrifttagning. - Kokkärlet väntar på bekräftelse på hällen. - Hällen har stängts av.
Blinkar rött	Programmet avbröts.
Blinkar två gånger rött	Batterierna har en låg laddningsnivå och måste bytas ut inom kort.

Specialfunktioner

Program

Hällen reglerar automatiskt effekten med vilken kokkärlet värms upp med hjälp av kokkärlets program. Detta innebär att temperaturen alltid är konstant. Den optimala livsmedelsberoende temperaturen uppnås och bibehålls av programmen, utan att det behövs en manuell reglering.

Vissa program kräver en uppvärmningsfas för detta.

Du kan ändra måltemperaturerna för programmen Stekning I, II och III. Detaljerade anvisningar hittar du i avsnittet “Anpassa inställningar” i bruks- och monteringsanvisningen för din häll.

Mer information om programmen och en tabell med exempel på livsmedel och tillhörande program finns i avsnittet “Program”.

Nätanslutning

Din häll är utrustad med en integrerad wifi-modul. Hällen kan anslutas till ditt wifi-nätverk eller kopplas ihop med din Miele-fläkt. Med wifi-modulen kan du ansluta till ditt lokala nätverk och använda Miele-appen på en mobil enhet.

När din häll har anslutits via wifi återupprättas anslutningen automatiskt varje gång du slår på den igen.

Kontrollera att signalen från ditt nätverk är tillräckligt stark på hällens uppställningsplats.

När du ansluter hällen till ditt wifi-nätverk höjs energiförbrukningen, även om hällen är avstängd.

Smarta tillvalsfunktioner via Miele-appen*

Uppkoppling via Miele-appen ger dig tillgång till många smarta tillvalsfunktioner, inklusive:

- Visa statusinformation
- Använda ytterligare praktiska funktioner
- Hålla kokkärlet uppdaterat med den senaste Miele-versionen via programvaruuppdateringar (endast möjligt via wifi)

Du hittar mer information om de smarta tillvalsfunktionerna på Mieles hemsida, i Apple App Store® eller i Google Play Store™.

* Extra digitalt erbjudande från Miele & Cie. KG. Funktionsutbudet kan variera beroende på modell och land. Du måste godkänna de allmänna villkoren och sekretesspolicyn för Mieles digitala produkter och tjänster i Miele-appen. Miele förbehåller sig rätten att när som helst ändra eller avbryta de digitala erbjudandena.

Extra tillbehör

På Mieles hemsida eller hos din återförsäljare kan du köpa produkter som är speciellt utformade för pannan, till exempel ett lock och rengöringsmedel.

Du kan komma till Mieles hemsida via följande QR-kod:

Idrifttagning

Ta kokkärlet i drift

- Kokkärlet är på sin höjd ljummet.
- Kokkärlet är tomt.

Ställa in hällens höjd

Vid leverans är en höjd på 0–1800 m över havet inställd. En mer exakt inställning förbättrar kokkärlets tillagningsresultat. Du kan ställa in höjden med en noggrannhet på 300 meter.

- Ta reda på uppställningsplatsens höjd över havet.
- Justera höjden på hällen (se avsnittet "Anpassa inställningar" i bruks- och monteringsanvisningen för din häll).

Aktivera indikeringen NFC (Near Field Communication)

De första 20 gångerna som hällen slås på aktiveras indikeringen *NFC (Near Field Communication)* automatiskt. När du slår på hällen för 21:a gången måste indikeringen *NFC (Near Field Communication)* aktiveras manuellt.

- Stäng av hällen.
- Tryck på ⏻ *Häll På/Av* i cirka sex sekunder. Sekunderna räknas ner på Hällindikering.

Hällindikering visar P.

På Kokzonsindikeringar/kokkärlsindikeringar visas följande:

- 9 och en siffra anger den valda snabbparametern
- beroende på modell:

  C och en siffra anger den valda koden för den valda snabbparametern

Övriga knappar tänds.

Indikeringen *NFC (Near Field Communication)* lyser med starkt sken.

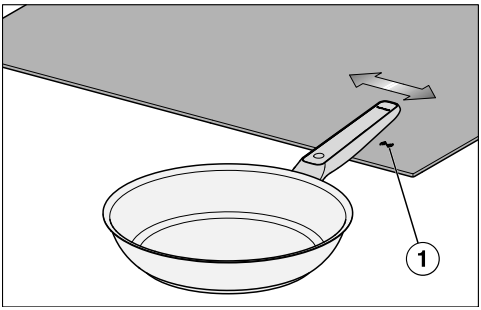
Ansluta kokkärl

Indikeringen *NFC (Near Field Communication)* är aktiverad.

- Sätt på kokkärlet.

Statusindikering blinkar i vitt.

Alla knappar på kokkärlet är upplysta.



- Sväng Miele-bokstäverna på kastrullhandtaget från höger till vänster på en höjd av cirka en cm över hällens upplysta indikering *NFC-Symbol* ①.

Hällindikering visas i cirka fem sekunder C02.

Statusindikering lyser inte längre.

Alla knappar på kokkärlet är upplysta.

Kokkärlet är anslutet till hällen.

Medan indikeringen *NFC (Near Field Communication)* är tänd kan ytterligare kokkärl anslutas till hällen. Det maximala antalet anslutna kokkärl framgår av bruks- och monteringsanvisningen för din häll.

- När du har anslutit önskade kokkärl trycker du på ⏻ *Häll På/Av*.

Användning

Säkerhetsanvisningar för användning

Ångor från lockets ångutsläpp kan skada manöver- och displayelementen.

Vänd öppningen på locket bort från manöver- och displayelementen.

Aktivera kokkärlet

Aktivera kokkärlet på en häll med mer än ett reglage

Kokkärlet är anslutet till ett M Sense-kokkärl för ready-häll (se avsnittet Idrifttagning).

- Ställ kokkärlet på hällen.
- När hällen är avstängd, tryck på ⏻ *Kochfeld Ein/Aus*.
- Tryck på knappen ⏻ *Kochgeschirr Ein/Aus* inom 10 sekunder.

Alla ✓ *OK* med kokkärl är blinkar.

- På hällen: Tryck inom 10 sekunder på ✓ *OK*, som hör till det aktiverade M Sense-kokkärlet.

Alla knappar på kokkärlet är upplysta.

Tillhörande Kochzonenanzeige/Kochgeschirranzeige visar *R*.

Aktivera kokkärlet på en häll med ett reglage

Kokkärlet är anslutet till ett M Sense-kokkärl för ready-häll (se avsnittet Idrifttagning).

- Ställ kokkärlet på hällen.
- När hällen är avstängd, tryck på ⏻ *Kochfeld Ein/Aus*.
- Tryck på knappen ⏻ *Kochgeschirr Ein/Aus* inom 10 sekunder.

Kokkärlsindikeringar med kokkärl lyser.

- På hällen: Tryck inom 10 sekunder på Kochgeschirranzeige, som hör till det aktiverade M Sense-kokkärlet.

Kochgeschirranzeige för tillhörande kokkärl lyser starkt. Andra kokkärlsindikeringar lyser med dimrad belysning.

- Tryck på ✓ *OK* på hällen.

Alla knappar på kokkärlet är upplysta.

Tillhörande Kochgeschirranzeige visar *R*.

Aktivera flera kokkärl

Flera kokkärl kan användas samtidigt på en häll. Kokkärlen måste sättas på ett efter ett.

- För att koppla in ett ytterligare kokkärl gör du som beskrivs i avsnittet "Användning – Aktivera kokkärlet".

Stänga av kokkärlet

Stänga av kokkärlet

- Tryck på ⏻ *Kochgeschirr Ein/Aus*.

Statusanzeige lyser inte längre.

Kokkärlet är avstängt.

Stänga av kokkärlet och hällen

- Tryck på ⏻ *Kochfeld Ein/Aus*.

Statusanzeige blinkar i cirka 10 sekunder.

Hällen och kokkärlet är avstängda.

Aktivera programmet Stekning I, II eller III

Du hittar rätt program för dina livsmedel i avsnittet "Program".

Kokkärlet är aktiverat (se avsnittet "Användning – Aktivera kokkärlet").

- Tillsätt matfett eller olja med en rökpunkt som motsvarar måltemperaturen i kokkärlet (se avsnittet “Program”).
- Tryck på knappen för önskat program.

Om du lägger till ett livsmedel innan slutet av uppvärmningsfasen i ett Stekning-program kan detta påverka stekresultatet.

Tillsätt alltid livsmedel först efter att uppvärmningsfasen har avslutats.

Programmen har en uppvärmningsfas. Om kokkärlet inte har uppnått önskad temperatur börjar uppvärmningsfasen.

Knappen för det valda programmet blinkar med starkt sken tills uppvärmningen är avslutad. De övriga knapparna lyser med dimrad belysning.

Efter cirka fem sekunder blinkar knappen för det valda programmet, de andra knapparna lyser inte längre.

Manöverpanelen är i energisparläge.

När knappen för det valda programmet lyser med fast sken och hällen avger en ljudsignal, har uppvärmningen avslutats.

- Tillsätt livsmedlen i kokkärlet.
- Wenn Sie mit dem Bratergebnis zufrieden sind, beenden Sie den Bratvorgang. Die Zeitfunktionen des Kochfelds können Sie zur Unterstützung verwenden.

Tips! Om du vill smaksätta det stekta livsmedlet med tjockflytande livsmedel, till exempel passerade tomater, ska du först späda det stekta livsmedlet med till exempel vatten eller buljong.

Aktivera programmet Sjudning

Kokkärlet har gått igenom uppvärmningsfasen i programmet Stekning I, II eller III.

Minst 250 ml inte alltför trögflytande vätska har tillsatts för att säkerställa att sjudningsprocessen går tillförlitligt.

- Tryck på *Köcheln* och rör inte pannan under minst 30 sekunder.

Köcheln lyser starkt. Övriga knappar lyser med dimrat sken.

Efter cirka fem sekunder lyser knappen *Köcheln* med fast sken och de andra knapparna tänds inte längre.

Manöverpanelen är i energisparläge.

- När du är nöjd med resultatet av sjudningen, stoppar du sjudningsprocessen. Du kan använda hällens tidsfunktioner som stöd.

Tips! Stanna kvar på ett stekläge för att koka upp stora mängder vätska. Aktivera sedan sjudningen.

Avbryta program

Ett program är aktiverat.

- Tryck på knappen för det aktiverade programmet och håll den intryckt (> 2 Sekunden).

Programmet avbröts.

Alla knappar på kokkärlet är upplysta.

Kochzonenanzeige/Kochgeschirranzeige visar *R*.

Avaktivera manöverpanelens energisparläge

- Tryck på ett av de icke upplysta manöver- och indikeringselementen.

Energisparläget för manöverpanelen är avaktiverat i cirka fem sekunder.

Knappen för det valda programmet lyser med starkt sken. De övriga knapparna lyser med dimmad belysning.

Hällens specialfunktioner

Aktivera hällens specialfunktioner

Du kan använda alla specialfunktioner på din Miele-häll med M Sense, om inte annat anges i hällens bruks- och installationsanvisning.

- Aktivera ett program på kokkärlet.
- Aktivera önskad specialfunktion på din Miele-häll.

På Kochzonenanzeige/Kochgeschirranzeige visas *A* med motsvarande indikering av specialfunktionen.

Avaktivera hällens specialfunktion

- Avaktivera specialfunktionen på hällen.

Specialfunktionen är avaktiverad. Assistans av M Sense-kokkärl är aktiverad.

Program

Sjudning

Programmet är lämpligt för tillagning på låg värme eller för att reducera såser. Programmet kan ställas in efter en stekning.

Braten I

Das Programm eignet sich für alle Lebensmittel, die bei einer geringen Brattemperatur zubereitet werden.

Mit dem Programm wird das Kochgeschirr so schnell wie möglich auf die Zieltemperatur (werkseitig 150 °C) aufgeheizt. Nach dem Ende dieser Aufheizphase kann das Lebensmittel hinzugegeben werden.

Wenn Sie ein Lebensmittel vor dem Ende der Aufheizphase des Programms Braten I hinzugeben, kann das Bratergebnis beeinträchtigt werden.
Geben Sie ein Lebensmittel immer erst nach dem Ende der Aufheizphase hinzu.

Die Zieltemperatur können Sie ändern. Eine genaue Anleitung finden Sie im Kapitel "Einstellungen anpassen" der Gebrauchs- und Montageanweisung ihres Kochfelds.

Braten II

Das Programm eignet sich für Lebensmittel, die bei einer mittleren Brattemperatur zubereitet werden.

Mit dem Programm wird das Kochgeschirr so schnell wie möglich auf die Zieltemperatur (werkseitig 190 °C) aufgeheizt. Nach dem Ende dieser Aufheizphase kann das Lebensmittel hinzugegeben werden.

Wenn Sie ein Lebensmittel vor dem Ende der Aufheizphase des Programms Braten II hinzugeben, kann das Bratergebnis beeinträchtigt werden.
Geben Sie ein Lebensmittel immer erst nach dem Ende der Aufheizphase hinzu.

Die Zieltemperatur können Sie ändern. Eine genaue Anleitung finden Sie im Kapitel "Einstellungen anpassen" der Gebrauchs- und Montageanweisung ihres Kochfelds.

Braten III

Das Programm eignet sich für kurzes, scharfes Braten und/oder intensives Braten bei hohen Temperaturen.

Mit dem Programm wird das Kochgeschirr so schnell wie möglich auf die Zieltemperatur (werkseitig 210 °C) aufgeheizt.

Wenn Sie ein Lebensmittel vor dem Ende der Aufheizphase des Braten III hinzugeben, kann das Bratergebnis beeinträchtigt werden.
Geben Sie ein Lebensmittel immer erst nach dem Ende der Aufheizphase hinzu.

Die Zieltemperatur können Sie ändern. Eine genaue Anleitung finden Sie im Kapitel "Einstellungen anpassen" der Gebrauchs- und Montageanweisung ihres Kochfelds.

Livsmedel och kokkärlets program

Livsmedel	Program[1]	Lock
Kött		
Bolognesesås	Bryning: Stekning III, tillagning i sås: sjudning	– ✓
Bratwurst, rå	Stekning I	✓
Bratwurst, förkokt	Stekning II	✓
Kött, stor mängd	Stekning III	–
Frikadeller	Stekning I	✓
Finskuret kött i sås	Bryning: Stekning II, tillagning i sås: sjudning	– ✓
Kycklingbröst, helt	Stekning I	✓✓
Leberkäse	Stekning II	✓
Schnitzel	Stekning II	–
Smälta bort fett	Stekning I	✓
Biff	Stekning II	–
Fisk		
Fiskfilé	Stekning II	✓
Fisk, hel	Stekning I	✓✓
Ishavsräkor	Stekning II	✓
Tillbehör		
Stekt potatis av kokt potatis	Stekning III	✓
Stekt potatis av rå potatis	Stekning II	✓
Risotto	Bryning: Stekning I, tillagning i spad: sjudning	– ✓
Potatistortilla gjord på rå potatis	Stekning II	✓
Grönsaker		
Tillaga grönsaker	Stekning I	✓
Bryna stor mängd grönsaker	Stekning III	–

Livsmedel	Program[1]	Lock
Raggmunk	Stekning II	–
Lök i smör	Stekning I	✓
Desserter		
Crêpes	Stekning I	✓
Karamell	Stekning II	✓
Amerikanska pannkakor	Stekning I	✓
Pannkaka	Stekning II	✓
Popcorn	Stekning III	✓✓
Övrigt		
Stekning i smör	Stekning I	✓
Omelett	Stekning I	✓
Äggröra	Stekning I	✓
Rosta frön utan fett	Stekning II	✓
Sås med redning	Bryning: Stekning I, Sås: sjudning	✓ ✓
Reducera sås	Sjudning	–
Stekt ägg	Stekning I	✓
Stekrätter (djupfrysta)	Stekning II	✓

✓✓ Ett lock krävs för ett lyckat resultat.

✓ Ett lock rekommenderas. På detta sätt förhindras onödig värmeförlust.

– Ett lock är inte tillåtet för ett lyckat resultat.

[1] Programmen är exempel som baseras på programmens fabriksinställningar. Beroende på dina önskemål kan du använda andra program eller ändra programinställningarna. Mer information om programmen, till exempel tillämpningsområden och programförlopp, finns i avsnittet “Program”.

I programmet Stekning ska livsmedlen läggas i först efter att uppvärmningsfasen har avslutats.

Bra att veta

Uttjänade kokkärl

Om du gör dig av med kokkärlet, säljer det, lånar det eller börjar använda begagnade kokkärl behöver du inte återställa eller radera några inställningar på kokkärlet eller hällen.

Rengöring och skötsel

Rengöra kokkärl

Kokkärlet kan inte diskas i diskmaskin. Vi rekommenderar rengöring för hand för att undvika missfärgning av plasten.

Rengör kokkärlet med en fuktig trasa eller en mjuk svamp och varmt vatten blandat med diskmedel efter användning.
Följ råden från tillverkaren av rengöringsmedlet.

Använd inga rengöringsmedel som ger repor.

Skölj av rester av diskmedel under rinnande vatten.

Tidpunkt för batteribyte

Tidpunkten för batteribytet visas genom att:

- Statusanzeige blinkar rött två gånger.
- *BAT* i Kochzonenanzeige/Kochgeschirranzeige

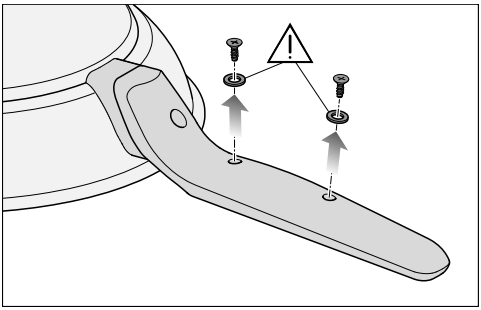
Byta batterier

Skruvmejsel (PH 2)

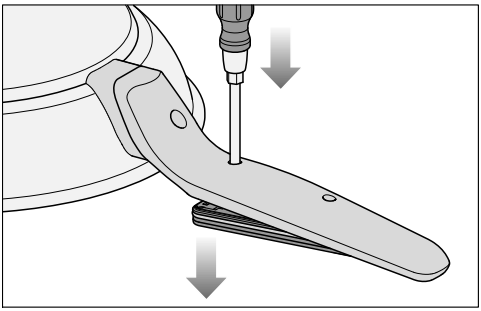
Två batterier (Murata CR2477W eller Murata CR2477X eller Panasonic CR2477)

En ren, mjuk och jämn yta har förberetts.

- Vänd kokkärlet så att undersidan pekar uppåt.
- Placera kokkärlet på avställningsytan.



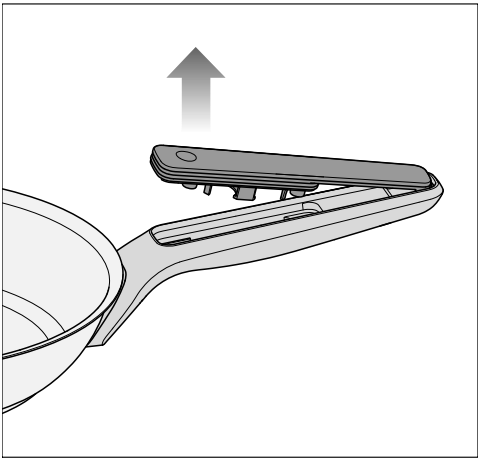
- Skruva loss skruvarna under handtaget helt och hållet och lägg skruvarna med tätningarna åt sidan.



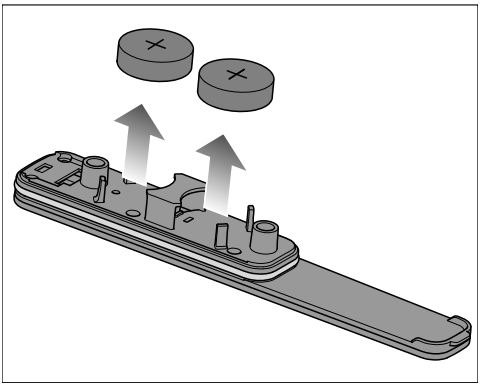
- För in skruvmejselns spets i det tomma skruvhålet närmast kastrullens botten.
- Tryck på skruvmejseln ovanifrån.

Locket skjuts ut.

- Ta tag i kanten på kokkärlet och vänd det så att undersidan pekar neråt.

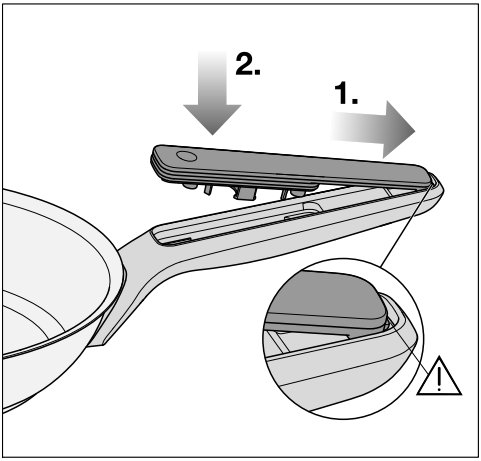


■ Dra av locket mot kanten av kokkärlet.



■ Ta ut batterierna ur locket.

■ Sätt i två nya batterier i hållarna. Den positiva polen (+) måste peka utåt.



Om locket inte fäster ordentligt kan det hända att batterifackets täckskydd inte tätar ordentligt.
Kontrollera att täckskyddet är korrekt placerat innan du skruvar ihop det.

■ 1. Tryck tillbaka täckskyddet i hållaren så att spärrelementet glider in i hållaren.

■ 2. Tryck fast täckskyddet på handtaget.

■ Montera skruvförseglingarna och skruvarna i omvänd ordning.

Åtgärda problem

Du kan själv åtgärda de flesta fel. I många fall kan du då spara tid och kostnader eftersom du inte behöver kontakta Miele service.

På www.miele.se/c/hjalp-och-produktinformation-2303.htm finns ytterligare information om hur du själv kan åtgärda fel.

Problem	Orsak och åtgärd
I Kochzonenanzeige/Kochgeschirranzeige för hällen visas *BAT*.	Batterierna har en låg laddningsnivå och måste bytas ut inom kort. ■ Om batterierna är tomma ska de bytas (se avsnittet “Rengöring och skötsel”, “Byta batterier”).
I Kochfeldanzeige blinkar *Err* växelvis med *709*, hällen och kokkärlet stängs av.	Förbindelsen mellan kokkärlet och hällen har brutits. ■ Koppla in kokkärlet (se avsnittet “Användning – Aktivera kokkärl”). ■ Om hällen visar *Err 709* igen kan du prova att sätta på annat M Sense-kokkärl på hällen. ■ Kontakta Miele service.
Ett meddelande som inte finns med i denna bruksanvisning visas på en Kochzonenanzeige/ Kochgeschirranzeige på hällen.	Hällen utför en funktion eller rapporterar ett problem. ■ Du hittar nödvändig information om drift och felsökning i hällens bruks- och monteringsanvisning.
Du kan inte ta kokkärlet i drift.	Kontrollera om M Sense-kokkärlet redan har tagits i drift. Kontrollera om det maximala antalet kokkärl är anslutna till hällen. Det maximala antalet anslutna kokkärl framgår av bruks- och monteringsanvisningen för din häll.

Problem	Orsak och åtgärd
Knapparna är inte upplysta.	Kokkärlet är i energisparläge. ■ Tryck på en av de icke upplysta knapparna. Alla knappar är upplysta.
	Kokkärlet är inte inkopplat. ■ Koppla in kokkärlet (se avsnittet “Användning – Aktivera kokkärl”).
	Kokkärlet har inte tagits i drift på rätt sätt. ■ Ta kokkärlet i drift (se avsnittet “Idrifttagning” i bruks- och monteringsanvisningen för din häll).
	Batterierna är tomma. ■ Byt batteriet (se avsnittet “Rengöring och skötsel”, “Byta batterier”).
Livsmedlen är ojämnt stekta eller brända.	Livsmedlen är inte blandade eller måste vändas. ■ Rör om regelbundet. ■ Vänd eller blanda livsmedel regelbundet när du steker.
	Ett annat program är bättre lämpat för tillagning av maten. ■ Byt program. Exempel för val av program finns i programtabellen, se avsnittet “Program, Livsmedel och program för kokkärlet”. Se till att det inte finns några andra livsmedel än olja i kokkärlet under uppvärmningsfasen. ■ Testa andra program tills du är nöjd med resultatet.
Du är inte nöjd med stekresultatet.	Måltemperaturerna för programmen Stekning stämmer inte överens. ■ Ändra måltemperaturerna för programmen Stekning. Detaljerade anvisningar hittar du i avsnittet “Anpassa inställningar” i bruks- och monteringsanvisningen för din häll.
	Livsmedel tillsattes i kokkärlet före slutet av uppvärmningsfasen i programmet Stekning. ■ Vänta till slutet av uppvärmningsfasen för varje Stekning-program innan du lägger livsmedel i pannan.

Problem	Orsak och åtgärd
Du är inte nöjd med sjudningsintrycket.	När du byter från ett stekprogram till programmet Sjudning har temperaturen sjunkit för mycket, till exempel på grund av att kall vätska har tillsatts. ■ Välj Braten I för att koka upp innehållet i kastrullen igen och aktivera eller ■ låt sjuda med Braten I.
Mycket lång uppvärmningsfas.	Värmen avviker eftersom inget lock är pålagt. ■ Använd ett lock under uppvärmningsfasen av programmet, om inte annat anges i avsnittet “Program”, avsnitt “Livsmedel och program”.
Hällen värmer inte kokkärlet.	Du har använt kokkärlet på en häll som det inte har tagits i drift på. ■ Starta kokkärlet på den häll där du vill använda det (se avsnittet “Användning – Aktivera kokkärl”).
Du vill använda två eller fler kokkärl på hällen och alla kokkärl stängs av.	Kokkärlen aktiverades inte på rätt sätt. ■ Aktivera alltid kokkärlen efter varandra och tryck på *OK* eller Kochgeschirranzeige och sedan på *OK* för aktiverat kokkärl (se avsnittet “Användning – Aktivera kokkärl”).
Du har tagit kokkärlet i drift på fel häll.	Ta kokkärlet i drift på önskad häll. Du behöver inte göra några ytterligare inställningar på kokkärlet eller på hällen.

Miele service

Under www.miele.se/service får du mer information om hur du själv kan åtgärda fel och om Mieles reservdelar.

Få hjälp vid eventuella störningar

Om det uppstår fel som du själv inte kan åtgärda, var god kontakta din Miele återförsäljare eller Miele service.

Miele service kan du boka online under www.miele.se/service.

Du hittar kontaktuppgifterna på baksidan av den här anvisningen.

Service behöver modellbeteckning och serienummer (SN). Båda uppgifterna finns på typskylten.

Tekniska data

Tekniska data

Frekvens ISM-band	2,400 GHz – 2,4835 GHz
Frekvens RFID/ NFC	13,56 Mhz
Sändningseffekt RFID/NFC	Passiv
Överföringseffekt BTLE	≤ 10 mW

▶ İlk çalıştırmadan önce kullanım kılavuzunu **mutlaka** okuyunuz. Bu bilgiler sayesinde kendinizi korumuş olur ve oluşabilecek zararların önüne geçersiniz.

▶ Pillerin yutulması mümkündür. Yeni ve/veya kullanılmış pillerin yutulmasının mümkün olmayacağından emin olunuz. Pilleri çocuklardan uzak tutunuz.

▶ Pilleri değiştirdikten sonra pil bölmesini sıkıca kapatınız. Yedek pilleri çocukların ulaşamayacağı bir yerde muhafaza ediniz.

▶ Sadece hasar görmemiş pilleri kullanınız. Hasarlı pilleri derhal değiştiriniz.

▶ Piller kısa devre yapılmamalı veya ateşe atılmamalıdır.

▶ Bir pilin yutulduğundan şüpheleniyorsanız, derhal bir acil servise gidiniz. Çocuğa yiyecek ya da içecek hiçbir şey vermeyiniz ve kusturmayınız.

▶ M Sense pişirme kabı sadece M Sense pişirme kabı ready özelliğine sahip ocaklar için uygundur.

▶ Bu pişirme kabı ile derin yağda kızartma yapmayınız.

▶ M Sense pişirme kabı ready özelliğine sahip ocağınızın kullanım ve montaj kılavuzunu dikkate alınız. Kılavuzda pişirme kabınızı nasıl kullanacağınıza dair daha fazla bilgi bulabilirsiniz. Pişirme kabınızın kullanım ve montaj kılavuzunda aksi belirtilmedikçe, M Sense pişirme kabı ready özelliğine sahip ocağınızın kullanım ve montaj kılavuzunda belirtilenler geçerlidir.

▶ Bu pişirme kabını sadece evsel kullanım kapsamında, yiyecekleri kızartmak ve ardından kısık ateşte pişirmek için kullanınız. Başka amaçlar için kullanılmamalıdır.

▶ İlk kullanımdan önce pişirme kabını elde bulaşık deterjanı ile temizleyiniz (bkz. “Temizlik ve bakım” bölümü).

▶ Pişirme kabının yerini pişirme kabını kaldırarak değiştiriniz.

▶ Pişirme kabının tüm fonksiyonlarını kullanabilmek için pişirme kabını yalnızca bağlı modda kullanmanızı tavsiye ederiz.

▶ Bir ocakta aynı anda birden fazla pişirme kabı kullanıyorsanız, pişirme kabının ilgili konumun pişirme kabı/ocak bölmesi kumandasına bağlamaya dikkat ediniz.

▶ Pişirme işlemi sırasında yeterli havalandırma olmasını sağlayınız.

▶ Çok yüksek sıcaklıklar, yağdan duman çıkmasına veya yağın tutuşmasına neden olabilir. Tavayı ocak üzerinde asla gözetimsiz bırakmayınız.

▶ Sadece yüksek sıcaklıklara ısıtılabilen katı ve sıvı yağlar kullanınız. Alev alan bir yağı asla su ile söndürmeyiniz. Alev alan yağları söndürmek için bir yangın battaniyesi veya uygun bir kapak kullanınız.

▶ Kulplar, doğrudan ısıya maruz kaldığında ısınır (örn. pişirme kabının verdiği ısı sonucunda). Sıcak kulplara dokunacaksanız, fırın eldiveni veya tencere tutacağı kullanınız.

▶ Hava çıkışını değiştirmek için pişirme kabı üzerine kapak yerleştirirseniz, buharın kulplara veya pişirme kabının elektronik modülüne gelmediğinden emin olunuz. Kulplar ve elektronik modül aşırı ısınabilir ve hasar görebilir.

▶ Sızıntılar elektronik modülde hasara yol açabilir. Pişirme kabı contalarının zarar görmemesine ve/veya bir pili değiştirirken contaları takmayı unutmamaya veya yanlış takmamaya dikkat ediniz.

▶ Kızartma programlarında, yemeği daima sadece ısıtma evresinin tamamlanmasının ardından (tuş artık titreşerek yanmaz ve bir sinyal sesi duyulur) ekleyin.
Yemeği ısıtma evresi sona ermeden koymak, kızartma sonucunu olumsuz etkileyebilir.

▶ Pişirme kabı içinde sert veya sivri nesneler kullanmayınız. Yapışmayı önleyen kaplama zarar görebilir. Silikon veya yumuşak ahşaptan yapılmış mutfak gereçlerini tavsiye ederiz. Ahşap mutfak gereçlerini yapışmayı önleyen kaplamaya çok sert bastırmayınız.

▶ Vidalı kulplarda, her kullanımdan önce vida bağlantısının sıkılığını kontrol ediniz. Gerekirse vidaları tekrar sıkınız.

Sürdürülebilirlik ve çevre koruma

Satış ambalajının bertaraf edilmesi

Ambalaj cihazı nakliye hasarlarına karşı korur.
Ambalajın malzeme döngüsüne geri kazandırılması hammadde tasarrufu sağlar ve atık oluşumunu azaltır. İmha edilmesi için ambalajı ikili sistemlere (örneğin sarı çöp torbası/sarı çöp konteyneri) dahil edin.

Eski Cihazın Bertaraf Edilmesi

Elektrikli ve elektronik cihazlar birçok değerli materyal içerir. Bu tür cihazlar aynı zamanda işleyişleri ve güvenlikleri için gerekli belirli maddeler, karışımlar ve bileşenler de içerir. Bunlar evsel atıklar içinde ve uygunsuz işlem görmeleri halinde insan sağlığına ve çevreye zarar verebilirler. Eski cihazınızı bu sebeple hiçbir suretle evsel atıklarla birlikte atmayınız.

Bunun yerine varsa belediyeler, bayiler veya Miele'de bulunan elektrikli ve elektronik cihazların teslimi ve değerlendirilmesine yönelik resmi toplama ve geri alma merkezlerinden yararlanınız. Elden çıkarılacak eski cihaz üzerindeki olası kişisel verilerin silinmesinden yasalar uyarınca siz sorumlusunuz. Lütfen eski cihazın evden çıkarılıncaya kadar çocukların erişemeyeceği güvenli bir yerde muhafaza edilmesini sağlayınız.

Eski pillerin ve akümülatörlerin iadesi

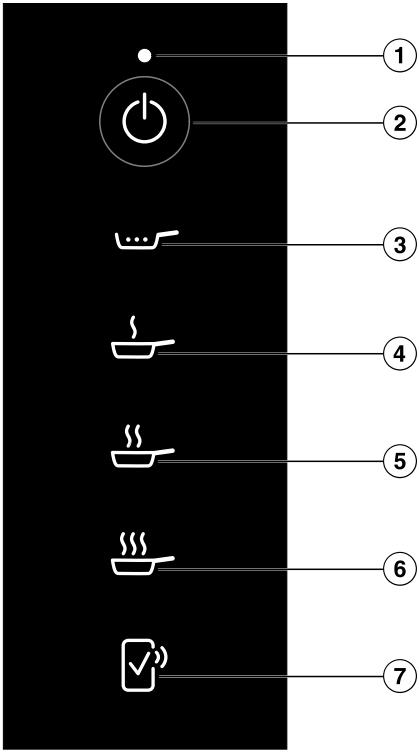
Elektrikli ve elektronik cihazlar ayrıca, kullanıldıktan sonra evsel atıklarla birlikte bertaraf edilmemesi gereken birçok pil ve akümülatör de içerirler. Yasalar uyarınca cihazın içinden çıkarılması mümkün pilleri ve akümülatörleri çıkarmak ve ücretsiz olarak teslim edilebilecekleri uygun bir toplama merkezine (ör. satış mağazasına) götürmek ile yükümlüsünüzdür. Pillerin ve akümülatörlerin insan sağlığına ve çevreye zarar verebilecek maddeler içeriyor olması mümkündür.

Pilin veya akümülatörün üzerindeki işaretler ek bilgi sunar. Üstü çizilmiş çöp kutusu, pilleri ve akümülatörleri kesinlikle evsel atıkla birlikte atmamanız gerektiğini ifade eder. Üstü çizilmiş çöp kutusunun üzerinde bir veya daha fazla kimyasal sembolü varsa bu, pil veya akümülatörün kurşun (Pb) kadmiyum (Cd) ve/veya cıva (Hg) içerdiği anlamına gelir.

Eski piller ve akümülatörler, tekrar kullanılması mümkün önemli hammaddeler içerirler. Piller ve akümülatörlerin ayrı olarak toplanması bunların işlem görmesini ve geri dönüşümünü kolaylaştırır.

Tanıtım

Kumanda ve gösterge elemanları



① Durum göstergesi
② *Pişirme kabı açma/kapatma* ⏻ tuşu
③ *Kısık ateşte pişirme* tuşu
④ *Kızartma I* tuşu
⑤ *Kızartma II* tuşu
⑥ *Kızartma III* tuşu
⑦ *Uzaktan onay* tuşu
Daha fazla bilgi için "Tanıtım" bölümündeki "Ağ bağlantısı" kısmına bakınız.

Durum göstergesi

Gösterge	Anlamı
Beyaz renkte yanıp sönüyor	- Pişirme kabı ilk kez çalıştırılmayı bekliyor. - Pişirme kabı ocakta gerçekleştirilecek onayı bekliyor. - Ocağın gücü kapatıldı.
Kırmızı renkte yanıp sönüyor	Program iptal edilmiştir.
Kırmızı renkte 2 kere yanıp sönüyor	Pillerin şarj durumu kritik ve yakında değiştirilmeleri gerekiyor.

Özel fonksiyonlar

Programlar

Pişirme kabının programları yardımıyla pişirme kabının ısıtılacağı güç ocak tarafından otomatik olarak ayarlanır. Böylece sıcaklık daima sabit kalır. Gıdaya bağlı ideal sıcaklığa, manuel ayara gerek kalmadan programlar tarafından ulaşılır ve bu sıcaklık korunur.

Bazı programlar bunun için bir ısıtma evresi gerektirir.

Kızartma I, II ve III programlarının hedef sıcaklıklarını değiştirmeniz mümkündür. Ayrıntılı talimatları, ocağınızın kullanım ve montaj kılavuzundaki "Ayarların değiştirilmesi" bölümünde bulabilirsiniz.

Programlar hakkında daha fazla bilgiyi ve gıda örnekleri ile birlikte ilgili programları içeren bir tabloyu "Programlar" bölümünde bulabilirsiniz.

Ağ bağlantısı

Ocağınız entegre bir Wi-Fi modülü ile donatılmıştır. Ocak ev ağınıza ya da sadece Miele davlumbazınıza bağlanabilir. Wi-Fi modülü, Miele uygulamasının mobil cihazda kullanılmasını sağlar.

Ocağınız Wi-Fi üzerinden bir kez bağlandıktan sonra, ocağın gücünü her açtığınızda bağlantı otomatik olarak yeniden kurulur.

Ocağınızın kurulum yerinde, Wi-Fi ağınızın sinyalinin yeterince güçlü olduğundan emin olunuz.

Ocağın Wi-Fi ağınıza bağlanması sonucunda, ocağın gücü kapalıyken bile enerji tüketimi artar.

Miele Uygulaması* aracılığıyla Smart Extra fonksiyonları

Miele Uygulaması aracılığıyla ağa bağlanarak, aşağıdakiler de dahil olmak üzere çok sayıda Smart Extra fonksiyonuna erişim elde edersiniz:

- Durum bilgilerini görüntüleme
- Ek yardımcı fonksiyonları kullanma
- Yazılım güncellemeleri aracılığıyla pişirme kabını en son Miele gelişmeleriyle güncelleme (sadece Wi-Fi ile mümkündür)

Smart Extras hakkında daha fazla bilgiyi Miele web sitesinde, Apple App Store® veya Google Play Store™' mağazalarında bulabilirsiniz.

*Miele & Cie. KG'nin sunduğu ek dijital hizmet. Modele ve ülkeye bağlı olarak fonksiyon kapsamı farklılık gösterebilir. Miele uygulamasında Miele dijital ürünleri ve hizmetlerine yönelik Genel Şartlar ve Koşullar ile Gizlilik Politikasını onaylamanız gerekir. Miele, dijital teklifleri istediği zaman değiştirme veya durdurma hakkını saklı tutar.

Sonradan satın alınabilen aksesuarlar

Miele Webshop'tan, Miele Müşteri Hizmetleri'nden veya Miele bayilerinden kapak veya temizleme maddesi gibi tava için özel olarak tasarlanmış ürünler temin edebilirsiniz.

Miele Webshop'a aşağıdaki QR kod aracılığıyla erişebilirsiniz:

İlk çalıştırma

Pişirme kabının ilk kez çalıştırılması

- Pişirme kabı en fazla el dokundurulabilecek sıcaklıkta olmalıdır.
- Pişirme kabı boş olmalıdır.

Ocağın kurulum yerinin deniz seviyesinden yüksekliğinin ayarlanması

Fabrika ayarı olarak, kurulum yerinin deniz seviyesinden yüksekliği 0–1.800 m olarak ayarlanmıştır. Daha hassas bir ayar, pişirme kabınızın pişirme sonucunu iyileştirir. Kurulum yerinin deniz seviyesinden yüksekliğini 300 m'ye kadar hassas bir şekilde ayarlayabilirsiniz.

- Kurulum yerinin deniz seviyesinden yüksekliği hakkında bilgi edininiz.
- Ocakta, kurulum yerinin deniz seviyesinden yüksekliğini ayarlayınız (ocağınızın kullanım ve montaj kılavuzundaki "Ayarların değiştirilmesi" bölümüne bakınız).

(( )) NFC (Yakın Alan İletişimi) göstergesinin etkinleştirilmesi

Ocağın gücünün ilk 20 kez açılışında, (( )) *NFC (Yakın Alan İletişimi)* göstergesi otomatik olarak etkinleştirilir. Ocağın gücünü 21. kez açtığınızda (( )) *NFC (Yakın Alan İletişimi)* göstergesi manuel olarak etkinleştirilmelidir.

- Ocağın gücünü kapatınız.
- Yakl. 6 saniye boyunca ⏻ *Ocak açma/kapama* tuşuna dokununuz. Ocak göstergesi saniyeler geri sayılır.

Ocak göstergesi *P* görünür.

Ocak bölmesi göstergeleri / Pişirme kabı göstergeleri şunlar görünür:

- 9 ve bir sayı, seçilen hızlı parametreyi gösterir
- Modele bağlı olarak:

  C ve bir sayı, seçilmiş olan hızlı parametrenin seçilen kodunu gösterir

Diğer tuşlar yanar.

(( )) *NFC (Yakın Alan İletişimi)* göstergesi parlak şekilde yanar.

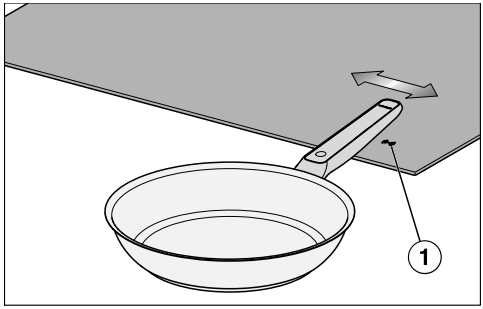
Pişirme kabının bağlanması

(( )) *NFC (Yakın Alan İletişimi)* göstergesi etkinleştirilmiş olmalıdır.

- Pişirme kabının gücünü açınız.

Durum göstergesi beyaz renkte yanıp söner.

Pişirme kabındaki tüm tuşlar yanar.



- Tava sapının üzerindeki "Miele" yazısını, ocağın yanan (( )) *NFC sembolü* ① göstergesinin yaklaşık 1 cm üzerinde sağdan sola doğru hareket ettiriniz.

Ocak göstergesinde yaklaşık 5 saniye boyunca *C02* gösterilir.

Durum göstergesi artık yanmaz.

Pişirme kabındaki tüm tuşlar yanar.

Pişirme kabı ocağa bağlanmıştır.

(( )) *NFC (Yakın Alan İletişimi)* göstergesi yandığı sürece, başka pişirme kapları da ocağa bağlanabilir. Bağlanabilecek maksimum pişirme kabı sayısını, ocağınızın kullanım ve montaj kılavuzunda bulabilirsiniz.

- İstediğiniz pişirme kaplarını bağladıktan sonra ⏻ *Ocak açma/kapama* tuşuna dokununuz.

Kullanım

Kullanıma ilişkin güvenlik talimatları

Kapağın buhar çıkışından gelen buhar nedeniyle kumanda ve gösterge elemanları hasar görebilir.

Kapağın buhar açıklığını çevirerek kumanda ve gösterge elemanlarından uzaklaştırınız.

Pişirme kabının gücünün açılması

Birden fazla Kaydırıcı bulunan bir ocakta pişirme kabının gücünün açılması

Pişirme kabı, M Sense pişirme kabı ready özelliğine sahip bir ocağa bağlanmış olmalıdır (bkz. "İlk çalıştırma" bölümü).

- Pişirme kabını ocak üzerine yerleştiriniz.
- Ocağın gücü kapalıyken, ⏻ *Ocak açma/kapatma* tuşuna dokununuz.
- 10 saniye içinde ⏻ *Pişirme kabı açma/kapatma* tuşuna dokununuz.

Pişirme kabı bulunan tüm ✓ *Tamam* tuşları yanıp söner.

- Ocakta: 10 saniye içinde, gücü açılmış olan M Sense pişirme kabına ait ✓ *Tamam* üzerine dokununuz.

Pişirme kabındaki tüm tuşlar yanar.

İlgili Ocak bölmesi göstergesi/Pişirme kabı göstergesinde *A* görüntülenir.

Tek bir Kaydırıcı bulunan bir ocakta pişirme kabının gücünün açılması

Pişirme kabı, M Sense pişirme kabı ready özelliğine sahip bir ocağa bağlanmış olmalıdır (bkz. "İlk çalıştırma" bölümü).

- Pişirme kabını ocak üzerine yerleştiriniz.
- Ocağın gücü kapalıyken, ⏻ *Ocak açma/kapatma* tuşuna dokununuz.
- 10 saniye içinde ⏻ *Pişirme kabı açma/kapatma* tuşuna dokununuz.

Pişirme kabı bulunan pişirme kabı göstergeleri yanar.

- Ocakta: 10 saniye içinde, gücü açılmış olan M Sense pişirme kabına ait Pişirme kabı göstergesi üzerine dokununuz.

İlgili pişirme kabının Pişirme kabı göstergesi parlak yanar. Diğer pişirme kabı göstergeleri kısık şekilde yanar.

- Ocağın ✓ *Tamam* tuşuna dokununuz.

Pişirme kabındaki tüm tuşlar yanar.

İlgili Pişirme kabı göstergesinde *A* görüntülenir.

Birden fazla pişirme kabının gücünün açılması

Bir ocakta aynı anda birden fazla pişirme kabı kullanılabilir. Pişirme kaplarının gücü birbiri ardına açılmalıdır.

- Başka bir pişirme kabını daha açmak için "Kullanım" bölümündeki "Pişirme kabının gücünün açılması" kısmında açıklanan şekilde ilerleyiniz.

Pişirme kabının gücünün kapatılması

Pişirme kabının gücünün kapatılması

- ⏻ *Pişirme kabı açma/kapatma* tuşuna dokununuz.

Durum göstergesi artık yanmaz.

Pişirme kabının gücü kapatılmıştır.

Pişirme kabının ve ocağın gücünün kapatılması

■ ⏻ *Ocak açma/kapatma* tuşuna dokununuz.

Durum göstergesi yaklaşık 10 saniye boyunca yanıp söner.

Ocağın ve pişirme kabının gücü kapatılmıştır.

Kızartma I, II veya III programlarının etkinleştirilmesi

Yemeğiniz için doğru programı "Programlar" bölümünde bulabilirsiniz.

Pişirme kabının gücü açılmış olmalıdır ("Kullanım" bölümündeki "Pişirme kabının gücünün açılması" başlığına bakınız).

■ Hedef sıcaklığa uygun dumanlanma noktasına sahip yemeklik katı veya sıvı yağı pişirme kabına koyunuz (bkz. “Programlar” bölümü).

■ İstediğiniz programın tuşuna dokununuz.

Yemeği pişirme kabına kızartma programının ısıtma evresi sona ermeden önce koyarsanız, bu durum istenmeyen kızartma sonuçlarına yol açabilir.

Yemeği mutlaka ısıtma evresi bittikten sonra koyunuz.

Programların bir ısıtma evresi vardır. Pişirme kabı hedef sıcaklıkta değilse, ısıtma evresi başlar.

Seçilen programın tuşu, ısıtma evresinin sonuna ulaşılana kadar parlak bir şekilde yanıp söner. Diğer tuşlar kısık bir şekilde yanar.

Yaklaşık 5 saniye sonra, seçilen programın tuşu titreşerek yanmaya başlar, diğer tuşlar artık yanmaz.

Kumanda ve gösterge elemanları enerji tasarrufu modundadır.

Seçilen programın tuşu sürekli olarak yanmaya başladığında ve ocaktan bir sinyal sesi geldiğinde, ısıtma evresinin sonuna ulaşılmış demektir.

■ Yemeği pişirme kabına koyunuz.

■ Kızartma sonucundan memnunsanız, kızartma işlemini sonlandırınız. Yardım için ocağın süre fonksiyonlarını kullanabilirsiniz.

Faydalı bilgi: Pişen yemeği domates püresi gibi koyu kıvamlı gıdalarla deglaze etmek isterseniz, öncesinde örneğin su veya et suyu ile kıvamını açabilirsiniz.

Kısık ateşte pişirme programının etkinleştirilmesi

Pişirme kabı; kızartma I, II veya III programının ısıtma evresini tamamlamış olmalıdır.

Kısık ateşte pişirme işleminin güvenilir bir şekilde gerçekleşmesi için en az 250 ml kıvamı çok yoğun olmayan bir sıvı eklenmelidir.

■ *Kısık ateşte pişirme* tuşuna dokununuz ve minimum 30 boyunca tavanın yerini değiştirmeyiniz.

Kısık ateşte pişirme parlak bir şekilde yanar. Diğer tuşlar kısık bir şekilde yanar.

Yaklaşık 5 saniye sonra *Kısık ateşte pişirme* tuşu sürekli yanar, diğer tuşlar artık yanmaz.

Kumanda ve gösterge elemanları enerji tasarrufu modundadır.

■ Yemeğin kıvamından memnunsanız, kısık ateşte pişirme işlemini sonlandırınız. Yardım için ocağın süre fonksiyonlarını kullanabilirsiniz.

Faydalı bilgi: Büyük miktarda sıvıyı kaynatmak için bir kızartma kademesinde kalınız. Ardından kısık ateşte pişirmeyi etkinleştiriniz.

Programların iptal edilmesi

Bir program etkinleştirilmiş olmalıdır.

■ Etkinleştirilen programın tuşuna uzunca (> 2 saniye) dokununuz.

Program iptal edilmiştir.

Pişirme kabındaki tüm tuşlar yanar.

Ocak bölmesi göstergesi / Pişirme kabı göstergesinde *R* görüntülenir.

Kumanda ve gösterge elemanları için enerji tasarrufu modunu devre dışı bırakma

■ Aydınlatılmayan kumanda ve gösterge elemanlarından birine dokununuz.

Kumanda ve gösterge elemanlarının enerji tasarruf modu yakl. 5 saniye süreyle devre dışı bırakılır.

Seçilen programın tuşu parlak bir şekilde yanar. Diğer tuşlar kısık şekilde yanar.

Ocağın özel fonksiyonları

Ocağın özel fonksiyonlarının etkinleştirilmesi

Ocağınızın kullanım ve montaj kılavuzunda aksi belirtilmedikçe, M Sense pişirme kabı ile Miele ocağınızın tüm özel fonksiyonlarını kullanabilirsiniz.

■ Pişirme kabında bir program etkinleştiriniz.

■ Miele ocağınızda istediğiniz özel fonksiyonu etkinleştiriniz.

Ocak bölmesi göstergesi / Pişirme kabı göstergesinde, özel fonksiyona karşılık gelen gösterge ile birlikte *R* görüntülenir.

Ocağın özel fonksiyonunun devre dışı bırakılması

■ Ocağın özel fonksiyonunu devre dışı bırakınız.

Özel fonksiyon devre dışı bırakılmıştır. M Sense pişirme kabı yardımı etkinleştirilmiştir.

Programlar

Kısık ateşte pişirme

Program, düşük ısıda pişirmek veya sosları çektirmek için uygundur. Bu program, bir kızartma işleminin ardından ayarlanabilir.

Kızartma I

Bu program, düşük bir kızartma sıcaklığında hazırlanan tüm yemekler için uygundur.

Pişirme kabı mümkün olduğunca hızlı bir şekilde hedef sıcaklığa (fabrika ayarı 150 °C) ısıtılır. Bu ısıtma evresinin ardından pişirme kabına yemek koyulabilir.

Yemeği Kızartma I programının ısıtma evresi sona ermeden önce koyarsanız, bu durum istenmeyen kızartma sonuçlarına yol açabilir.
Yemeği daima sadece ısıtma evresi sona erdikten sonra koyunuz.

Hedef sıcaklığı değiştirmeniz mümkündür. Ayrıntılı talimatları, ocağınızın kullanım ve montaj kılavuzundaki "Ayarların değiştirilmesi" bölümünde bulabilirsiniz.

Kızartma II

Bu program, orta seviyede bir kızartma sıcaklığında hazırlanan yemekler için uygundur.

Pişirme kabı mümkün olduğunca hızlı bir şekilde hedef sıcaklığa (fabrika ayarı 190 °C) ısıtılır. Bu ısıtma evresinin ardından pişirme kabına yemek koyulabilir.

Yemeği kızartma II programının ısıtma evresi sona ermeden önce koyarsanız, bu durum istenmeyen kızartma sonuçlarına yol açabilir.
Yemeği daima sadece ısıtma evresi sona erdikten sonra koyunuz.

Hedef sıcaklığı değiştirmeniz mümkündür. Ayrıntılı talimatları, ocağınızın kullanım ve montaj kılavuzundaki "Ayarların değiştirilmesi" bölümünde bulabilirsiniz.

Kızartma III

Bu program; kısa süreli, yüksek sıcaklıkta kızartma ve/veya yoğun kızartma için uygundur.

Pişirme kabı mümkün olduğunca hızlı bir şekilde hedef sıcaklığa (fabrika ayarı 210 °C) ısıtılır.

Yemeği kızartma III programının ısıtma evresi sona ermeden önce koyarsanız, bu durum istenmeyen kızartma sonuçlarına yol açabilir.
Yemeği daima sadece ısıtma evresi sona erdikten sonra koyunuz.

Hedef sıcaklığı değiştirmeniz mümkündür. Ayrıntılı talimatları, ocağınızın kullanım ve montaj kılavuzundaki "Ayarların değiştirilmesi" bölümünde bulabilirsiniz.

Yemekler ve pişirme kabı programları

Yemek	Program[1]	Kapak
Et		
Bolonez sos	Mühürleme: Kızartma III, Sos içinde pişirme: Kısık ateşte pişirme	– ✓
Sosis, çiğ	Kızartma I	✓
Sosis, önceden haşlanmış	Kızartma II	✓
Et, büyük miktarda	Kızartma III	–
Köfte	Kızartma I	✓
Dilimlenmiş et	Mühürleme: Kızartma II, Sos içinde pişirme: Kısık ateşte pişirme	– ✓
Tavuk göğüs, bütün	Kızartma I	✓✓
Rulo köfte	Kızartma II	✓
Şnitzel	Kızartma II	–
İç yağı eritme	Kızartma I	✓
Biftek	Kızartma II	–
Balık		
Balık fileto	Kızartma II	✓
Balık, bütün	Kızartma I	✓✓
Karides	Kızartma II	✓
Garnitürler		
Haşlanmış patatesten patates tava	Kızartma III	✓
Çiğ patatesten patates tava	Kızartma II	✓
Risotto	Soteleme: Kızartma I, Et suyunda pişirme: Kısık ateşte pişirme	– ✓
Çiğ patateslerden yapılan patates tortillası	Kızartma II	✓
Sebze		

Yemek	Program[1]	Kapak
Sebze, pişirme	Kızartma I	✓
Büyük miktarda sebze soteleme	Kızartma III	–
Patates mücveri	Kızartma II	–
Tereyağında soğan	Kızartma I	✓
Tatlılar		
Krepler	Kızartma I	✓
Karamel	Kızartma II	✓
Pankek	Kızartma I	✓
Krep	Kızartma II	✓
Patlamış mısır	Kızartma III	✓✓
Diğer		
Tereyağında kızartma	Kızartma I	✓
Omlet	Kızartma I	✓
Çırpılmış yumurta	Kızartma I	✓
Tohumlar, yağsız kavurma	Kızartma II	✓
Meyaneli sos	Mühürleme: Kızartma I, Sos: Kısık ateşte pişirme	✓ ✓
Sos çektirme	Kısık ateşte pişirme	–
Sahanda yumurta	Kızartma I	✓
Dondurulmuş tava yemekleri	Kızartma II	✓

✓✓ Başarılı bir sonuç için bir kapak gereklidir.

✓ Bir kapak kullanılması tavsiye edilir. Bu şekilde ısının gereksiz yere yayılması önlenir.

– Başarılı bir sonuç için bir kapak kullanılmasına izin verilmez.

[1] Belirtilen programlar, programların fabrika ayarlarını esas alan örneklerdir. Tercihlerinize bağlı olarak, başka programlar kullanabilir veya program ayarlarını değiştirebilirsiniz. Programlara ilişkin, uygulama alanları ve program akışı gibi daha fazla bilgiyi "Programlar" bölümünde bulabilirsiniz.

Kızartma programlarında, yemeği ancak ısıtma evresi bittikten sonra ekleyiniz.

Yararlı bilgiler

Kullanılmış pişirme kabı

Pişirme kabını elden çıkarmanız, satmanız, ödünç vermeniz veya kullanılmış bir pişirme kabını çalıştırmanız durumunda; kap veya ocak üzerindeki hiçbir ayarı sıfırlamanıza ya da silmenize gerek yoktur.

Temizlik ve bakım

Pişirme kabı temizliği

Pişirme kabı bulaşık makinesinde yıkanmaya uygundur. Plastiklerin renginin solmasını önlemek için elde temizlemenizi tavsiye ederiz.

Kullandıktan sonra pişirme kabını nemli bir bezle veya yumuşak bir süngerle deterjanlı sıcak suda temizleyiniz.
Temizleme maddesi üreticisinin talimatlarını dikkate alınız.

Aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayınız.

Tüm temizlik ürünü kalıntılarını örneğin suya tutarak temizleyiniz.

Pil değiştirme zamanı

Pil değiştirme zamanı şu şekilde gösterilir:

- Durum göstergesi kırmızı renkte 2 kere yanıp söner.
- Ocak bölmesi göstergesi/Pişirme kabı göstergesi *BAT* görüntülenir

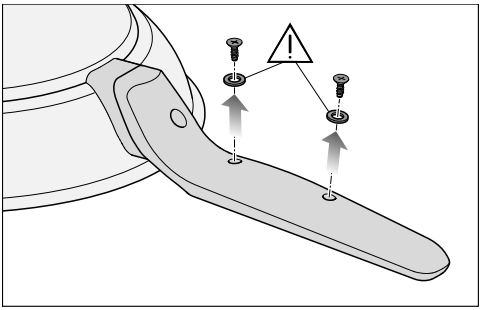
Pillerin değiştirilmesi

Tornavida (PH 2)

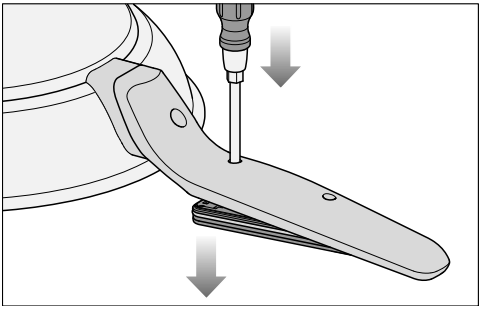
2 pil (Murata CR2477W veya Murata CR2477X veya Panasonic CR2477)

Temiz, yumuşak ve düz bir yüzey hazırlayınız.

- Pişirme kabını, alt yüzü yukarı bakacak şekilde çeviriniz.
- Pişirme kabını hazırladığınız yüzeyin üzerine koyunuz.



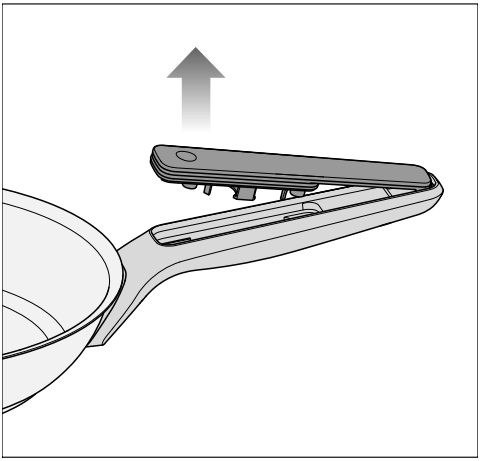
- Sapın altındaki vidaları tamamen sökünüz ve vidaları contalarla birlikte bir kenara koyunuz.



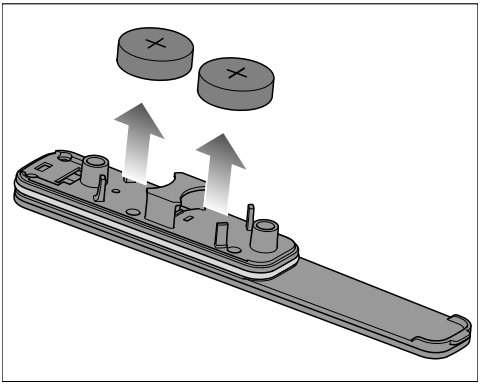
- Tornavidanın ucunu, tava tabanına en yakın vida deliğine sokunuz.
- Üstten tornavidaya bastırınız.

Kapak dışarı itilir.

- Tavayı kenarından tutarak alt yüzü aşağı bakacak şekilde çeviriniz.

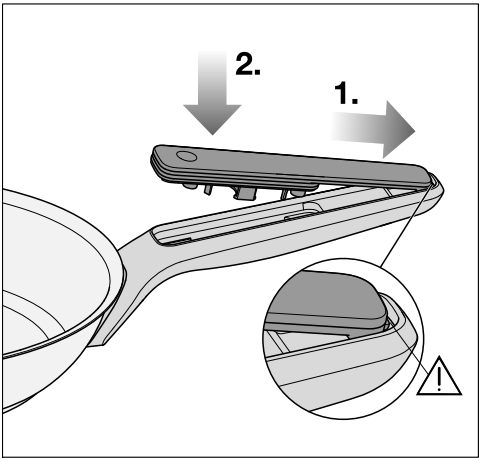


■ Kapağı, tava kenarı yönünde çekerek çıkarınız.



■ Pilleri kapaktan çıkarınız.

■ 2 yeni pili tutuculara yerleştiriniz. Pozitif kutup (+) dışarıya doğru bakmalıdır.



Kapak yerine düzgün oturmazsa, tam kapanmayabilir.
Vidalamadan önce kapağın düzgün oturup oturmadığını kontrol ediniz.

■ 1. Tırnak tutucunun içine girecek şekilde kapağı tutucunun içine geri itiniz.

■ 2 Kapağı sapın üzerine bastırınız.

■ Vida contalarını ve vidaları ters sıralamada geri takınız.

Sorunların giderilmesi

Arızaların ve hataların çoğunu kendiniz giderebilirsiniz. Çoğu durumda yetkili servisi çağırmak zorunda kalmayacağınızdan zaman ve masraftan tasarruf edersiniz.

www.miele.com.tr/support/customer-assistance adresinde arızaların kullanıcı tarafından giderilmesine ilişkin ek bilgiler bulabilirsiniz.

Problem	Sebep ve Çözüm
Ocağın Ocak bölmesi göstergesi/Pişirme kabı göstergesinde *BAT* görüntüleniyor.	Pillerin şarj durumu kritik ve yakında değiştirilmeleri gerekiyor. ■ Piller bitmişse, pilleri değiştiriniz ("Temizlik ve bakım" bölümünde "Pillerin değiştirilmesi" kısmına bakınız).
Ocak göstergesinde *Err* ve *709* dönüşümlü olarak yanıp sönüyor, ocak ve pişirme kabının gücü kapanıyor.	Pişirme kabı ile ocak arasındaki bağlantı kesilmiştir. ■ Pişirme kabının gücünü açınız (bkz. "Kullanım" bölümü, "Pişirme kabının gücünün açılması" başlığı). ■ Ocakta yeniden *Err 709* görüntülenirse, ocakta başka bir M Sense pişirme kabının gücünü açmayı deneyiniz. ■ Miele müşteri hizmetleri ile iletişime geçiniz.
Ocağın bir Ocak bölmesi göstergesi/Pişirme kabı göstergesi, bu kullanım kılavuzunda listelenmemiş bir bildirim görüntüleniyor.	Ocak bir fonksiyon yürütüyor veya bir sorun bildiriyor. ■ Kullanım veya sorun giderme ile ilgili gerekli bilgileri ocağın kullanım ve montaj kılavuzunda bulabilirsiniz.
Pişirme kabının ilk çalıştırma işlemini gerçekleştiremiyorsunuz.	M Sense pişirme kabının çalıştırılıp çalıştırılmadığını kontrol ediniz. Ocağınıza maksimum sayıda pişirme kabının bağlanıp bağlanmadığını kontrol ediniz. Bağlanabilecek maksimum pişirme kabı sayısını, ocağınızın kullanım ve montaj kılavuzunda bulabilirsiniz.

Problem	Sebep ve Çözüm
Tuşlar yanmıyor.	Pişirme kabı enerji tasarrufu modundadır. ■ Yanmayan tuşlardan birine dokununuz. Diğer tüm tuşlar yanar.
	Pişirme kabının gücü açılmamıştır. ■ Pişirme kabının gücünü açınız (bkz. "Kullanım" bölümü, "Pişirme kabının gücünün açılması" başlığı).
	Pişirme kabının ilk çalıştırma işlemi düzgün yapılmamıştır. ■ Pişirme kabının ilk çalıştırma işlemini gerçekleştiriniz (ocağınızın kullanım ve montaj kılavuzunun "İlk çalıştırma" bölümüne bakınız).
	Piller bitmiştir. ■ Pilleri değiştiriniz ("Temizlik ve bakım" bölümünde "Pillerin değiştirilmesi" başlığına bakınız).
Yemek eşit kızarmadı veya yemeğin dibi tuttu.	Yemek karıştırılmamıştır veya çevrilmesi gerekiyordur. ■ Yemeği düzenli olarak karıştırınız. ■ Mühürleme/soteleme sırasında yemeği düzenli olarak çeviriniz veya karıştırınız.
	Yemeğin hazırlanması için başka bir program daha uygundur. ■ Programı değiştiriniz. Program seçimi için örnekleri program tablosunda bulabilirsiniz, bkz. "Programlar" bölümü, "Yemekler ve pişirme kabı programları" başlığı. Isıtma evresi sırasında pişirme kabında yağ dışında başka hiçbir gıda bulunmadığından emin olunuz. ■ Sonuçtan memnun kalana kadar diğer programları deneyiniz.
Kızartma sonucundan memnun değilsiniz.	Kızartma programlarının hedef sıcaklıkları uygun değildir. ■ Kızartma programları için hedef sıcaklıkları değiştiriniz. Ayrıntılı açıklamaları ocağınızın kullanım ve montaj kılavuzunun "Ayarların değiştirilmesi" bölümünde bulabilirsiniz.
	Yemek, kızartma programının ısıtma evresi sona ermeden önce pişirme kabına koyulmuştur. ■ Kızartma programının ısıtma evresinin sona ermesini bekleyiniz ve yemeği ancak ondan sonra koyunuz.

Problem	Sebep ve Çözüm
Kısık ateşte pişirme sonucundan memnun değilsiniz.	Bir kızartma programından kısık ateşte pişirme programına geçerken, örneğin soğuk sıvı eklenmesi nedeniyle sıcaklık çok fazla düşmüştür. ■ Tava içeriğini yeniden kaynatmak için Kızartma I seçimi yapınız ve kısık ateşte pişirme programını tekrar etkinleştiriniz veya ■ Kızartma I ile kısık ateşte pişiriniz.
Isıtma evresi çok uzun sürüyor.	Kapak kullanılmadığı için ısı kaybı yaşanıyor. ■ "Programlar" bölümünde, "Yemekler ve programlar" başlığında aksi belirtilmiyorsa programın ısıtma evresi boyunca bir kapak kullanınız.
Ocak, pişirme kabını ısıtmıyor.	Pişirme kabını, daha önce çalıştırılmadığı bir ocakta kullandınız. ■ Pişirme kabını, kullanmak istediğiniz ocakta çalıştırınız (bkz. "Kullanım" bölümü, "Pişirme kabının gücünün açılması" başlığı).
Ocakta 2 veya daha fazla pişirme kabını aynı anda çalıştırmak istiyorsunuz ve tüm pişirme kaplarının gücü kapanıyor.	Pişirme kabının gücü düzgün şekilde açılmamıştır. ■ Pişirme kaplarının gücünü her zaman sırayla açınız ve *Tamam* tuşuna veya Pişirme kabı göstergesine dokunduktan sonra gücü açılmış olan pişirme kabına ait *Tamam* tuşuna dokununuz (bkz. "Kullanım" bölümü, "Pişirme kabının gücünün açılması" başlığı).
Pişirme kabını yanlış ocakta çalıştırdınız.	Pişirme kabını, istediğiniz ocakta çalıştırınız. Pişirme kabınızda veya ocak üzerinde başka bir ayar yapmanıza gerek yoktur.

Müşteri hizmetleri

www.miele.com/service adresinde, arızaların kullanıcı tarafından giderilmesine ve Miele yedek parçalarına ilişkin bilgiler sunulmaktadır.

Arızalarda iletişim

Kendi başınıza gideremediğiniz arızaları, örneğin Miele bayinize veya Miele Müşteri Hizmetlerine bildiriniz.

Miele Müşteri Hizmetleri için www.miele.com/service adresinden randevu talebinde bulunabilirsiniz.

Miele müşteri hizmetlerinin iletişim bilgilerini bu dokümanın sonunda bulabilirsiniz.

Müşteri hizmetlerinin cihazın model tanımına ve seri numarasına (SN) ihtiyacı olacaktır. Her iki bilgi de tip etiketinde bulunabilir.

Teknik veriler

Teknik veriler

ISM bandı frekansı	2,400 GHz – 2,4835 GHz
RFID/NFC frekansı	13,56 Mhz
RFID/NFC iletim gücü	Pasif
BTLE iletim gücü	≤ 10 mW

▶ Перед введенням в експлуатацію **обов'язково** прочитайте інструкцію з експлуатації. Таким чином ви захищаєте себе та запобігаєте пошкодженням.

▶ Батарейки можна проковтнути. Увага! Не допускайте можливості проковтування нових або використаних батарейок. Тримайте батарейки подалі від дітей.

▶ Після заміни батарейок надійно закривайте відсік для батарейок. Зберігайте запасні батарейки в недоступному для дітей місці.

▶ Використовуйте тільки неушкоджені батарейки. Негайно замініть пошкоджені батарейки.

▶ Батарейки не можна закорочувати або кидати у вогонь.

▶ Якщо ви підозрюєте, що проковтнули батарейку, негайно зверніться до відділення невідкладної допомоги. Не давайте дитині нічого їсти або пити та не викликайте в неї блювоту.

▶ Посуд M Sense підходить лише для варильних поверхонь M Sense.

▶ Не використовуйте цей посуд для фритюру.

▶ Дотримуйтесь інструкцій із використання та встановлення варильної поверхні з підтримкою посуду M Sense. Там ви знайдете додаткову інформацію про те, як користуватися вашим посудом. Якщо в інструкціях із використання посуду не зазначено інше, застосовуються технічні вимоги, наведені в посібнику з використання та встановлення варильної поверхні M Sense.

▶ Використовуйте посуд лише для смаження та тушкування їжі у звичайних побутових умовах. Усі інші способи використання не дозволені.

▶ Перед першим використанням ретельно вимийте посуд вручну з використанням рідкого мийного засобу (див. розділ «Очищення та догляд»).

▶ Пересуваючи посуд, піднімайте його.

▶ Ми рекомендуємо використовувати посуд тільки в підключеному режимі, щоб мати можливість використовувати всі функції посуду.

▶ Якщо на одній варильній поверхні одночасно використовується кілька одиниць посуду, переконайтеся, що посуд підключено до системи керування посудом/конфоркою, пов'язаної з даним положенням.

▶ Забезпечте достатню вентиляцію під час процесу приготування.

▶ Дуже високі температури можуть призвести до задимлення або займання олії. Ніколи не залишайте каструлю на варильній поверхні без нагляду.

▶ Використовуйте лише ті жири та олії, які можна нагріти до високої температури. Ніколи не гасіть олійну пожежу водою. Для гасіння пожеж, спричинених розливом олії, використовуйте вогнегасну ковдру або відповідну кришку.

▶ Ручки нагріваються під впливом прямого тепла (наприклад, від залишкового нагріву посуду). Якщо ви торкаєтеся гарячих ручок, використовуйте кухонні рукавички або прихватки.

▶ Якщо ви накриваєте посуд кришками, щоб змінити вихід повітря, переконайтеся, що випари не потрапляють на ручки або електроніку посуду. Ручки та електроніка можуть перегрітися і вийти з ладу.

▶ Витоки можуть призвести до пошкодження електроніки. Під час заміни батареї переконайтеся, що жодні ущільнення на посуді не пошкоджені та/або не встановлені або встановлені неправильно.

▶ В програмі смаження завжди додавайте інгредієнти лише після закінчення фази нагрівання (кнопка більше не блимає і пролунав сигнал).
Якщо додати інгредієнти до закінчення фази нагрівання, результат смаження може погіршитися.

▶ Не використовуйте тверді або гострі предмети в посуді. Це може призвести до пошкодження антипригарного покриття. Ми рекомендуємо кухонне приладдя із силікону або м'якого дерева. Не притискайте дерев'яне кухонне приладдя до антипригарного покриття занадто сильно.

▶ Якщо ручки прикручені, перевіряйте міцність гвинтового з'єднання перед кожним використанням. За необхідності затягніть гвинти.

Екологічна стійкість і захист довкілля

Утилізація упаковки

Упаковка захищає пилосос від пошкоджень під час транспортування. Повернення упаковки на вторинну переробку дає змогу ощадно витрачати сировину та зменшувати кількість відходів. За можливості викидайте упаковку в призначений для неї контейнер для відходів (наприклад, у жовтий контейнер).

Утилізація відпрацьованого приладу

Електричні та електронні прилади містять цінні матеріали. Наряду з цим, вони містять також речовини, суміші і деталі, які необхідні для функціонування і безпеки приладів. За умов неналежного використання відпрацьованого приладу або при його потраплянні в побутове сміття, такі речовини можуть завдати шкоди здоров'ю людини або навколишньому середовищу. Тому в жодному випадку не утилізуйте відпрацьований прилад із звичайним побутовим сміттям.

Натомість віднесіть прилад до офіційного пункту утилізації відпрацьованих електричних і електронних приладів у Вашому місті. За видалення особистих даних на відпрацьованому приладі відповідальність несе користувач. Простежте, щоб до відправлення приладу на утилізацію, він зберігався в недоступному для дітей місці.

Повернення відпрацьованих акумуляторів і батарейок

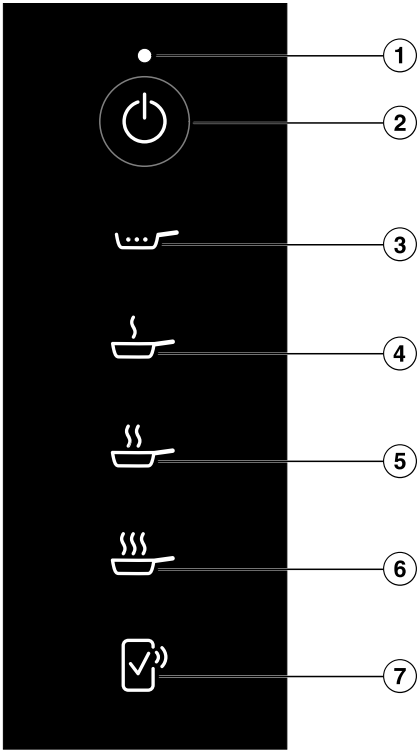
Електричні та електронні прилади містять багато батарейок і акумуляторів, які також не можна утилізувати з побутовим сміттям. Ви зобов'язані віднести використані батарейки та акумулятори, що не стаціонарно приєднані до приладу, у відповідний пункт прийому (напр., магазин), де їх безкоштовно заберуть і утилізують. Батарейки та акумулятори містять речовини, які можуть завдати шкоди здоров'ю людини або навколишньому середовищу.

Позначки на батарейках або акумуляторах містять підказки. Перекреслений смітник означає, що батарейку чи акумулятор в жодному разі не можна утилізувати із побутовим сміттям. Якщо перекреслений смітник ще позначений хімічним знаком, батарейка або акумулятор містить свинець (Pb), кадмій (Cd) і/або ртуть (Hg).

Старі батарейки та акумулятори містять важливі речовини, які можна надалі використовувати. Окремий збір використаних батарейок і акумуляторів полегшує подальші дії і переробку.

Ознайомлення

Елементи керування й індикатори



① Індикація стану

② Кнопка *Розпізнавання посуду: Ввімк./Вимк.*

③ Кнопка *Варіння на слабкому вогні*

④ Кнопка *Смаження I*

⑤ Кнопка *Смаження II*

⑥ Кнопка *Смаження III*

⑦ Кнопка *Дистанційне підтвердження*
Для отримання додаткової інформації див. розділ «Знайомство з приладом», пункт «Підключення до мережі».

Індикація стану

Індикація	Значення
Блимає білим кольором	- Посуд чекає на введення в експлуатацію. - Посуд чекає на підтвердження на варильній поверхні. - Варильну поверхню було вимкнено.
Блимає червоним кольором	Виконання програми переривається.
Двічі блимає червоним кольором	Батарейки майже розряджені та потребують негайної заміни.

Спеціальні функції

Програма

Варильна поверхня автоматично регулює нагрів посуду за допомогою програм. Завдяки цьому підтримується постійна температура. Оптимальна температура для різних продуктів досягається і підтримується автоматично за допомогою програм, без необхідності ручного регулювання.

Деякі програми передбачають фазу попереднього нагрівання.

Задані температури програм смаження I, II і III за потреби можна змінювати. Докладні вказівки див. у розділі «Налаштування параметрів» посібника з експлуатації та встановлення вашої варильної поверхні.

Додаткову інформацію про програми та таблицю з прикладами продуктів і рекомендованими програмами можна знайти в розділі «Програми».

Об'єднання приладів у мережу

Варильну поверхню оснащено інтегрованим модулем бездротової мережі. Варильну поверхню можна підключити до домашньої мережі або просто до витяжки Miele. Модуль WLAN дає змогу використовувати додаток Miele на мобільному пристрої.

Після підключення варильної поверхні до бездротової локальної мережі з'єднання автоматично відновлюється щоразу, коли ви її вмикаєте.

Переконайтеся, що в місці встановлення варильної поверхні достатня потужність сигналу мережі WLAN.

Через підключення варильної поверхні до бездротової локальної мережі, споживання енергії зростає, навіть якщо варильна поверхня вимкнена.

Розумні додаткові функції через додаток Miele*.

Підключившись до мережі через додаток Miele, ви отримаєте доступ до численних розумних додаткових функцій, зокрема

- Перевірка стану пристрою
- Використовуйте додаткові корисні функції
- За допомогою оновлення програмного забезпечення (можливе лише через бездротове з'єднання) підтримуйте посуд в актуальному стані з найновішими розробками Miele

Більш детальну інформацію про Smart Extras можна знайти на веб-сайті Miele, в Apple App Store® або Google Play Store™.

* Додаткова цифрова пропозиція від Miele & Cie. KG. Діапазон функцій може відрізнятися залежно від моделі та країни. Ви повинні погодитися із Загальними умовами й політикою конфіденційності для цифрових продуктів і послуг Miele в додатку Miele. Miele залишає за собою право змінювати або припиняти цифрові пропозиції в будь-який час.

Додаткове приладдя

У фірмовому інтернет-магазині Miele, в сервісному центрі Miele або в авторизованого дилера Miele ви можете

придбати спеціальні аксесуари для сковорідки, наприклад, кришку або мийні засоби.

Ви можете отримати доступ до інтернет-магазину Miele за допомогою QR-коду:

Введення в експлуатацію

Введення посуду в експлуатацію

- Посуд має бути лише трохи теплим.
- Посуд повинен бути порожнім.

Налаштування висоти розташування варильної поверхні

Заводське налаштування: висота від 0 до 1800 м над рівнем моря. Чим точніше налаштування висоти, тим якісніше буде приготування страв. Крок налаштування висоти — 300 м.

- Дізнайтеся про висоту місця встановлення варильної поверхні з надійних джерел.
- Налаштуйте висоту розташування варильної поверхні (див. розділ «Налаштування параметрів» в посібнику з експлуатації та встановлення варильної поверхні).

Світиться (•) NFC (безпровідний зв'язок малого радіусу дії)

Перші 20 разів увімкнення варильної поверхні індикатор (•) *NFC (безпровідний зв'язок малого радіусу дії)* активується автоматично. Коли ви вмикаєте варильну поверхню 21-й раз, (•) *NFC (безпровідний зв'язок малого радіусу дії)* слід активувати вручну.

- Вимкніть варильну поверхню.
- Натисніть і утримуйте кнопку ⏻ *Варильна поверхня: Ввімк./Вимк.* протягом прибл. 6 секунд. Секунди відраховуються на дисплеї Індикатор варильної поверхні.

Індикатор варильної поверхні відображає *P*.

Індикатори конфорок/індикатори посуду відображає наступне:

- 9 і число вказують на заданий параметр швидкого вибору
- залежно від моделі:

  C і число вказують на код обраного швидкого параметра

Засвічуються інші кнопки.

(•) *NFC (ближній радіозв'язок)* світиться яскраво.

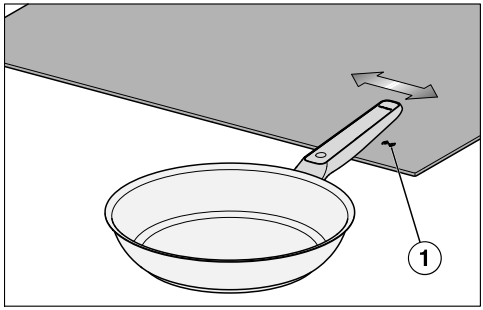
Реєстрація посуду на варильній поверхні

Активується (•) *NFC (безпровідний зв'язок малого радіусу дії)*.

- Увімкніть посуд.

Індикація стану починає блимати білим кольором.

Всі кнопки посуду підсвічуються.



- Проведіть логотип Miele на ручці сковорідки справа наліво над підсвіченим індикатором «*Символ NFC①*» варильної поверхні на висоті прибл. 1см.

Індикатор варильної поверхні світиться приблизно протягом 5 секунд *C02*.

Індикація стану згасає.

Всі кнопки посуду підсвічуються.

Тепер посуд з'єднаний з варильною поверхнею.

Поки горить *NFC (безпровідний зв'язок малого радіусу дії)*, до варильної поверхні можна під'єднати додатковий посуд. Максимальну кількість посуду, який можна під'єднати, наведено у посібнику з експлуатації та встановлення варильної поверхні.

- Під'єднавши потрібний посуд, натисніть кнопку ① *Варильна поверхня: ввімк./вимк.*.

Керування

Заходи безпеки щодо керування

Випари з отвору для пари на кришці можуть пошкодити елементи керування та індикації.

Тому слід відвернути отвір кришки від елементів керування та індикації.

Увімкнення посуду

Увімкнення посуду на варильній поверхні з кількома елементами «Повзунок»

Посуд для приготування їжі має бути під'єднаний до варильної поверхні M Sense (див. розділ «Введення в експлуатацію»).

- Поставте посуд на варильну поверхню.
- Коли варильна поверхня вимкнена, натисніть ① *Варильна поверхня: Ввімк./Вимк.* .
- На 10 секунд натисніть кнопку ⏻ *Розпізнавання посуду: Ввімк./Вимк.*.

Усі індикатори «✓ *OK*» з посудом починають блимати.

- На варильній поверхні: на 10 секунд натисніть елемент «✓ *OK*», що відноситься до увімкненого посуду M Sense.

Всі кнопки посуду підсвічуються.

Відповідний індикатор «Індикатор конфорки/індикатор посуду» показує *8*.

Увімкніть посуд на варильній поверхні з одним елементом «Повзунок»

Посуд для приготування їжі має бути під'єднаний до варильної поверхні M Sense (див. розділ «Введення в експлуатацію»).

- Поставте посуд на варильну поверхню.
- Коли варильна поверхня вимкнена, натисніть ① *Варильна поверхня: Ввімк./Вимк.* .

- На 10 секунд натисніть кнопку ⏻ *Розпізнавання посуду: Ввімк./Вимк.*.

Індикатори зон з посудом загоряються.

- На варильній поверхні: протягом 10 секунд натисніть елемент «Індикатор посуду», що відноситься до увімкненого посуду M Sense.

Індикатор «Індикатор посуду» відповідного посуду світиться яскраво. Інші індикатори посуду світяться тьмяно.

- Натисніть ⓥ*OK* на варильній поверхні.

Всі кнопки посуду підсвічуються.

Відповідний індикатор «Індикатор посуду» показує *Я*.

Увімкніть кілька одиниць посуду

На одній варильній поверхні можна одночасно використовувати кілька предметів посуду. Посуд потрібно вмикати по черзі.

- Щоб увімкнути інший посуд, виконайте дії, описані в підрозділі «Увімкнення посуду» розділу «Експлуатація».

Вимкнення посуду

Вимкнення посуду

- Натисніть ⏻ *Розпізнавання посуду: Ввімк./Вимк.*.

Індикація стану згасає.

Посуд вимкнено.

Вимкнення посуду і варильної поверхні

- Натисніть ⏻ *Варильна поверхня: Ввімк./Вимк.*.

Індикація стану блимає прибл. 10 секунд.

Варильна поверхня та посуд вимкнено.

Активація програм смаження I, II або III

Потрібну програму приготування можна знайти у розділі «Програми».

Посуд має бути увімкнено (див. пункт «Увімкнення посуду» розділу «Експлуатація»).

- Залийте у посуд кулінарний жир або олію з точкою димлення, що відповідає заданій температурі (див. розділ «Програми»).
- Натисніть кнопку потрібної програми.

Якщо додати продукти до завершення етапу нагрівання програми «Смаження», результат смаження може погіршитися.

Завжди додавайте інгредієнти тільки після етапу нагрівання.

Програми мають етап нагрівання. Цей етап починається, якщо посуд не має заданої температури.

До завершення нагрівання кнопка вибраної програми блимає яскравим світлом. Решта кнопок світиться тьмяно.

Приблизно через 5 секунд кнопка обраної програми починає блимати, інші кнопки перестають світитися.

Елементи керування та індикації працюють в енергоощадному режимі.

Коли кнопка обраної програми постійно світяться, а варильна поверхня видає звуковий сигнал, це означає, що нагрівання закінчилося.

- Засипте інгредієнти в посуд.
- Якщо ви задоволені результатом обсмажування, закінчить процес смаження. Для зручності можна використовувати функції таймера варильної поверхні.

Повідомлення: Якщо для деглазування ви використовуєте густі продукти (наприклад, натерті томати), спочатку додайте до підсмаженого продукту трохи води або бульйону.

Активація програму тушкування

Посуд має пройти етап нагрівання за програмою смаження I, II або III.

Для максимальної ефективності процесу варіння слід додати мін. 250 мл не надто в'язкої рідини.

- Натисніть *Варіння на слабкому вогні* і не рухайте сковорідку щонайменше 30 секунд.

Варіння на слабкому вогні світиться яскраво, решта кнопок світиться тьмяно.

Прибл. через 5 сек *Варіння на слабкому вогні* світиться постійно, решта кнопок згасає.

Елементи керування та індикації працюють в енергоощадному режимі.

- Коли ви задоволені результатом, зупиніть процес тушкування. Для зручності можна використовувати функції таймера варильної поверхні.

Повідомлення: Якщо рідини багато, щоб довести її до кипіння, залишайтеся в режимі смаження. Після цього активуйте режим тушкування.

Скасування програми

Коли програма активована,

- натисніть і утримуйте (> 2 секунд) кнопку активованої програми.

Виконання програми переривається.

Всі кнопки посуду підсвічуються.

Індикатор конфорки/індикатор посуду відображає *R*.

Вимкнення режиму енергозбереження для елементів керування та дисплея

- Торкніться одного з непідсвічених елементів керування та дисплея.

Енергозберігаючий режим елементів керування та індикації вимикається приблизно на 5 секунд.

Кнопка обраної програми яскраво світиться. Решта кнопок світяться тьмяно.

Спеціальні функції варильної поверхні

Активація спеціальних функцій варильної поверхні

Якщо в посібнику з експлуатації та встановлення вашої варильної поверхні не вказано інше, з посудом M Sense можна використовувати всі спеціальні функції варильної поверхні Miele.

- Активуйте програму на посуді.
- Активуйте потрібну спеціальну функцію на варильній поверхні Miele.

Індикатор конфорки/індикатор посуду відображає *R* з індикацією спеціальної функції.

Вимкнення спеціальної функції варильної поверхні

- Вимкніть спеціальну функцію на варильній поверхні.

Спеціальна функція деактивується. Вмикається функція допомоги через посуд M Sense.

Програми

Тушкування

Програма підходить для приготування їжі на повільному вогні або для приготування соусів із меншим вмістом жиру. Програму можна встановити після процесу обсмажування.

Смаження I

Програма підходить для всіх продуктів харчування, які готуються при низькій температурі смаження.

Програма нагріває посуд до цільової температури (заводське налаштування 150 °C) якнайшвидше. Наприкінці цієї фази нагрівання можна додавати інгредієнти.

Якщо додати інгредієнти до закінчення фази нагрівання у межах програмі «Смаження I», результат смаження може погіршитися.

Завжди додавайте інгредієнти тільки після закінчення фази нагрівання.

Ви можете змінити цільову температуру. Докладні вказівки див. у главі «Налаштування параметрів» посібника з експлуатації та встановлення вашої варильної поверхні.

Смаження II

Програма підходить для продуктів харчування, які готуються при середній температурі смаження.

Програма нагріває посуд до цільової температури (заводське налаштування 190 °C) якнайшвидше. Наприкінці цієї фази нагрівання можна додавати інгредієнти.

Якщо додати інгредієнти до закінчення фази нагрівання у межах програмі «Смаження II», результат смаження може погіршитися.

Завжди додавайте інгредієнти тільки після закінчення фази нагрівання.

Ви можете змінити цільову температуру. Докладні вказівки див. у главі «Налаштування параметрів» посібника з експлуатації та встановлення вашої варильної поверхні.

Смаження III

Програма підходить для короткочасного різкого обсмажування та/або інтенсивного обсмажування при високих температурах.

Програма нагріває посуд до цільової температури (заводське налаштування 210 °C) якнайшвидше.

Якщо додати інгредієнти до закінчення фази нагрівання у межах програмі «Смаження III», результат смаження може погіршитися.

Завжди додавайте інгредієнти тільки після закінчення фази нагрівання.

Ви можете змінити цільову температуру. Докладні вказівки див. у главі «Налаштування параметрів» посібника з експлуатації та встановлення вашої варильної поверхні.

Інгредієнти та програми, які можна використовувати з посудом

Інгредієнт	Програма[1]	Кришка
М'ясо		
Соус болоньєзе	Обсмажування: смаження III, Приготування в соусі: тушкування	– ✓
Сардельки «братвурст», сирі	Смаження I	✓
Сардельки «братвурст», варені	Смаження II	✓
М'ясо, великий обсяг	Смаження III	–
Фрикадельки	Смаження I	✓
Бефстроганов	Обсмажування: смаження III, Приготування в соусі: тушкування	– ✓
Куряча грудка, ціла	Смаження I	✓✓
Печінковий паштет	Смаження II	✓
Шніцель	Смаження II	–
Розтоплення сала	Смаження I	✓
Стейк	Смаження II	–
Риба		
Риб'яче філе	Смаження II	✓
Риба, ціла	Смаження I	✓✓
Креветки	Смаження II	✓
Гарніри		
Смаження вареної картоплі	Смаження III	✓
Смаження сирої картоплі	Смаження II	✓
Різотто	Обсмажування: смаження I, Приготування в бульйоні: тушкування	– ✓

Інгредієнт	Програма[1]	Кришка
Картопляна тортилья із сирої картоплі	Смаження II	✓
Овочі		
Овочі, варені	Смаження I	✓
Овочі, смаження великої кількості	Смаження III	–
Картопляні оладки	Смаження II	–
Цибуля на вершковому маслі	Смаження I	✓
Солодощі		
Млинці	Смаження I	✓
Карамель	Смаження II	✓
Панкейки	Смаження I	✓
Млинці	Смаження II	✓
Попкорн	Смаження III	✓✓
Інше		
Смаження на вершковому маслі	Смаження I	✓
Омлет	Смаження I	✓
Яєчня зі збитих яєць	Смаження I	✓
Насіння, обсмажування без жиру	Смаження II	✓
Соус з вершковим маслом	Обсмажування: смаження I, Соус: тушкування	✓ ✓
Зменшення кількості соусу	Тушкування	–
Яєчня	Смаження I	✓

Інгредієнт	Програма[1]	Кришка
Страви, приготовані на сковороді	Смаження II	✓

✓✓ Для успішного результату накривайте кришкою.

✓ Рекомендується накривати кришкою. Це дозволяє уникнути зайвої втрати тепла під час приготування.

– Для успішного результату не слід накривати кришкою.

[1] В наведених прикладах враховано заводські налаштування програм. Залежно від ваших уподобань ви можете використовувати інші програми або змінювати їхні налаштування. Додаткову інформацію про програми, зокрема сфери застосування та послідовність дій, див. у розділі «Програми».

У програмах смаження інгредієнти додають лише після завершення етапу нагрівання.

Корисні поради

Вживаний посуд

Якщо ви утилізуєте, продаєте, позичаєте або починаєте користуватися вживаним посудом, скидання чи видалення налаштувань на посуді або варильній поверхні не потрібне.

Чищення та догляд

Миття посуду

Посуд можна мити в посудомийній машині. Ми рекомендуємо мити вручну, щоб запобігти зміні кольору пластику.

Після використання очистіть посуд вологою ганчіркою або м'якою губкою в гарячій воді для полоскання.
Звертайте увагу на вказівки виробника мийного засобу.

Не використовуйте для чищення абразивні предмети.

Видаліть усі залишки мийних засобів, наприклад, промивши під проточною водою.

Час заміни батарейок

Необхідність заміни батарейок позначається:

- 2-кратним блиманням Індикація стану червоним світлом.
- Індикацією *BAT* в Індикатор конфорки/індикатор посуду

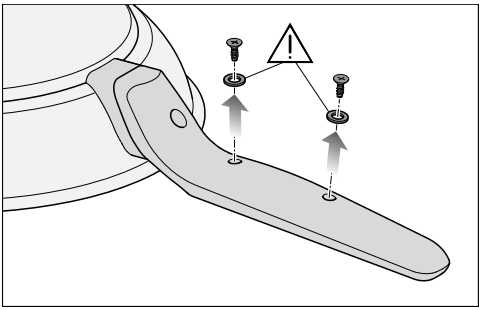
Заміна батарейок

Викрутка (PH 2)

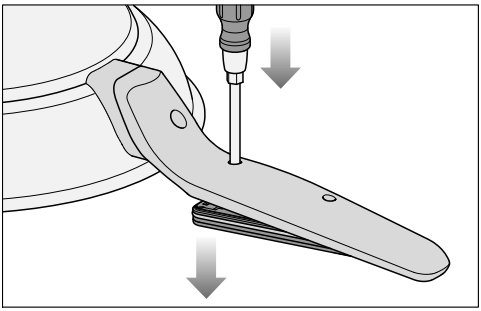
2 батарейки (Murata CR2477W або Murata CR2477X або Panasonic CR2477)

Підготуйте чисту, гладку та рівну поверхню для роботи.

- Поверніть сковороду дном догори.
- Поставте сковороду на підготовлену поверхню.



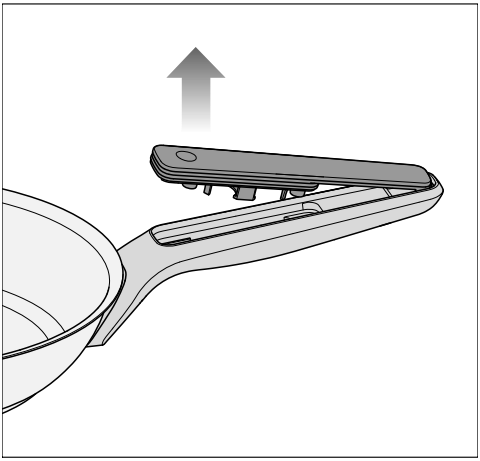
- Повністю викрутіть гвинти під ручкою і відкладіть їх разом із ущільнювачами вбік.



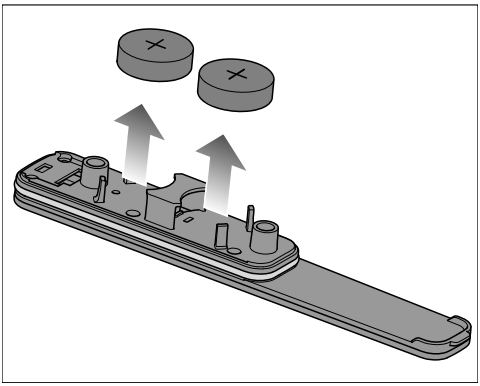
- Вставте кінчик викрутки в порожній отвір для гвинта, найближчий до дна сковороди.
- Натисніть на викрутку зверху.

Кришка виштовхується.

- Візьміть сковороду за край і переверніть її дном вниз.

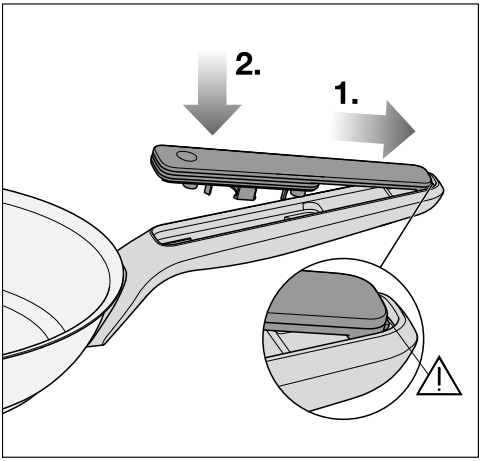


■ Зніміть кришку з краю сковороди.



■ Вийміть батарейки з кришки.

■ Вставте 2 нові батарейки в гнізда. Плюсовий полюс (+) має бути спрямований назовні.



Якщо кришка не зафіксується належним чином, батарейний відсік не буде герметичним.

Перед фіксацією переконайтеся, що кришка встановлена правильно.

■ 1. Вставте кришку назад у тримач так, щоб фіксатор увійшов у тримач.

■ 2. Притисніть кришку до ручки.

■ Встановіть гвинтові ущільнення та гвинти у зворотному порядку.

Усунення несправностей

Ви можете самостійно усунути більшість помилок та дефектів. У багатьох ситуаціях так ви заощадите час і гроші, тому що вам не доведеться викликати майстра із сервісної служби.

Ви можете знайти інформацію про самостійне усунення несправностей на сайті www.miele.com/service.

Проблема	Причина і усунення
Індикатор конфорки/індикатор посуду варильної поверхні вказує *BAT*.	Батарейки майже розряджені та потребують негайної заміни. ■ Якщо батарейки розряджені, замініть їх (див. розділ «Очищення і догляд», пункт «Заміна батарейок»).
Індикатор варильної поверхні: поперемінно блимають *Err* та *709*; варильна поверхня та посуд вимикаються.	Порушено з'єднання між посудом і варильною поверхнею. ■ Увімкніть посуд (див. розділ «Експлуатація», пункт «Увімкнення посуду»). ■ Якщо варильна поверхня знову відображає *Err 709*, спробуйте ввімкнути інший посуд M Sense на варильній поверхні. ■ Зверніться до сервісної служби Miele.
Індикатор конфорки/індикатор посуду варильної поверхні видає повідомлення, яке не наведено у цьому посібнику з експлуатації.	Варильна поверхня виконує функцію або повідомляє про проблему. ■ Необхідну інформацію щодо експлуатації або усунення несправностей ви знайдете у відповідному посібнику з експлуатації та встановлення варильної поверхні.
Посуд не можна використовувати для приготування страв.	Перевірте, чи посуд M Sense вже введено в експлуатацію. Перевірте, чи не під'єднано до варильної поверхні максимально допустиму кількість посуду. Максимальну кількість посуду, який можна під'єднати, наведено у посібнику з експлуатації та встановлення варильної поверхні.

Проблема	Причина і усунення
Індикатори на кнопках не підсвічуються.	Посуд знаходиться в енергоощадному режимі. ■ Натисніть одну з кнопок, що не підсвічуються. Всі кнопки мають підсвітитися.
	Посуд не ввімкнений. ■ Увімкніть посуд (див. розділ «Експлуатація», пункт «Увімкнення посуду»).
	Посуд не було введено в експлуатацію належним чином. ■ Почніть користуватися посудом (див. розділ «Введення в експлуатацію» в посібнику з експлуатації та встановлення вашої варильної поверхні).
	Батарейки розряджені. ■ Замініть батарейки (див. розділ «Очищення і догляд», пункт «Заміна батарейок»).
Страва обсмажилася нерівномірно або підгоріла.	Можливо, ви не перемішали або не перевернули інгредієнти. ■ Регулярно перемішуйте інгредієнти. ■ Регулярно перевертайте або перемішуйте інгредієнти під час смаження.
	Для приготування страви слід використати іншу програму. ■ Змініть програму. Приклади вибору програми наведено в таблиці програм; див. розділ «Програми», пункт «Інгредієнти та програми, які можна використовувати з посудом». Слідкуйте за тим, щоб на етапі нагрівання в посуді не було нічого, крім води або олії. ■ Спробуйте інші програми, щоб отримати бажаний результат.
Вас не влаштовує ступінь обсмаження.	Невірно задані температури програм смаження. ■ Змініть задані температури для програм смаження. Докладні інструкції наведено в розділі «Налаштування параметрів» посібника з експлуатації та встановлення вашої варильної поверхні.
	Інгредієнти додано до завершення етапу нагрівання програми смаження. ■ Дочекайтеся завершення етапу нагрівання програми смаження і лише після цього засипте інгредієнти в сковороду.

Проблема	Причина і усунення
Вас не влаштовує якість тушкування.	Під час переходу з програми смаження на програму тушкування температура надто сильно знизилася, наприклад через додавання холодної рідини. ■ Виберіть Смаження I, щоб знову довести вміст каструлі до кипіння, і ще раз увімкніть тушкування або ■ готуйте на повільному вогні за програмою Смаження I.
Етап нагрівання триває задовго.	Тепло виходить через відсутність кришки. ■ Якщо інше не зазначено в пункті «Інгредієнти та програми» розділу «Програми», завжди встановлюйте кришку на етапі нагрівання.
Варильна поверхня не нагріває посуд.	Ви намагалися готувати на варильній поверхні без введення посуду в експлуатацію. ■ Увімкніть посуд на конфорці, де ви хочете його використовувати (див. пункт «Увімкнення посуду» розділу «Експлуатація»).
Ви хочете використовувати 2 або більше одиниці посуду на варильній поверхні, але весь посуд вимкнено.	Посуд не було увімкнено належним чином. ■ Завжди вмикайте посуд по черзі та натискайте ⊘ *OK* або Індикатор посуду, а потім ⊘ *OK* увімкненого посуду (див. пункт «Увімкнення посуду» розділу «Експлуатація»).
Ви встановили посуд не на ту конфорку.	Встановіть посуд на потрібну конфорку. Жодні додаткові налаштування на посуді або варильній поверхні не потрібні.

Сервісна служба

Ви можете знайти інформацію про самостійне усунення несправностей, а також запасні частини Miele на сайті www.miele.com/service.

Куди звертатись у разі виникнення несправностей

У разі виникнення несправностей, які не вдається усунути самостійно, зверніться, наприклад, до постачальника Miele або в сервісну службу Miele.

Прийом у сервісній службі Miele можна узгодити через Інтернет за адресою www.miele.com/service.

Контактні дані сервісної служби Miele можна знайти в кінці цього документа.

Для обслуговування сервісній службі потрібні відомості про модель і серійний номер (модель/серійний номер). Обидві характеристики можна знайти на заводській табличці.

Технічні характеристики

Технічні дані

Частотний діапазон ISM	2,400 GHz – 2,4835 GHz
Частота RFID/NFC	13,56 Mhz
Потужність передачі RFID/NFC	Пасивний
Потужність трансмісії BTLE	≤ 10 mW

▶ 调试前**务必**阅读操作说明。这可防止人身伤害以及对电器的损坏。
▶ 可能会误吞电池。确保不会误吞新电池和/或废旧电池。将电池放在远离儿童的地方。
▶ 更换电池后，请关紧电池盒盖。将备用电池放在儿童触及不到的地方。
▶ 只能使用未损坏的电池。立即更换已损坏的电池。
▶ 电池不得短路或投入火中。
▶ 如果怀疑儿童误吞电池，请立即前往急诊室。儿童需禁食禁饮，切勿催吐。
▶ 仅适用于 灶具。
▶ 请勿使用锅具进行煎炸。
▶ 请按照 灶具的操作和安装说明进行操作。其中包含有关如何使用锅具的更多信息。除非锅具的操作和安装说明中另有规定，否则 灶具的操作和安装说明中的规格均适用。
▶ 这款锅具仅供家庭使用，用于煎炸和炖煮食物。不允许用于所有其他类型用途。
▶ 首次使用前，用洗涤液清洁锅具（请参见“清洁和保养”）。
▶ 始终抬起炊具再将其移动。
▶ 我们建议仅在连接模式下使用锅具，这样便可以使用所有锅具功能。
▶ 如果同时在一台灶具上操作多件锅具，务必将每件锅具与其所在位置相关的锅具/烹饪区域控制器相连接。
▶ 使用炊具时必须确保充分通风。
▶ 过高的温度会导致油冒烟或着火。切勿让平底锅处于无人看管的状态下。
▶ 只能使用耐高温的油脂。切勿尝试用水浇灭燃烧的油。用灭火毯或锅盖扑灭油火。
▶ 手柄直接受热（如锅具散发的热量）会发烫。处理热锅具时，请戴上烤箱手套或使用锅架。
▶ 如果给锅具盖上盖子，以改变空气排放方式，请确保蒸汽不会朝向锅具的手柄或电子模块。这可能会因过热而损坏手柄和电子模块。
▶ 泄漏会损坏电子模块。更换电池后，锅具上的所有密封件必须完好无损和/或已装好（安装得当）。
▶ 使用煎炸程序时，请仅在加热阶段结束时加入食物（感应控制键停止闪烁并发出信号）。
如果在加热阶段结束前加入食物，煎炸效果可能受到影响。

▶ 不要在炊具内使用坚硬或尖头物体。这可能损坏不粘涂层。我们建议使用硅胶或软木制成的厨房用具。使用木制厨房用具时，不要用力按压不粘涂层。

▶ 如果手柄采用螺丝固定，那么每次使用锅具时都要检查螺丝连接是否紧固。必要时拧紧螺丝。

可持续性和环境保护

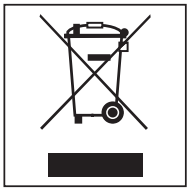
包装材料的处理

此包装材料用于搬运和保护电器免受运输损坏。

回收利用包装材料可减少原材料的使用。使用特定材料收集点收集有价值的材料，并利用退货选项。

废旧电器的处理

电器和电子设备通常含有某些有用材料。同时也含有某些如处置不当或随意丢弃便会对人体健康和环境造成潜在危害的材料。但是，这些材料对于确保电器正常运作又至关重要。因此，请勿将这些材料与您的家庭垃圾一起丢弃。



请将其丢弃到当地社区垃圾收集/回收中心，或联系Miele服务部获取建议。

在存储待处理废旧电器时请确保它们不会对儿童造成伤害。

旧电池处理

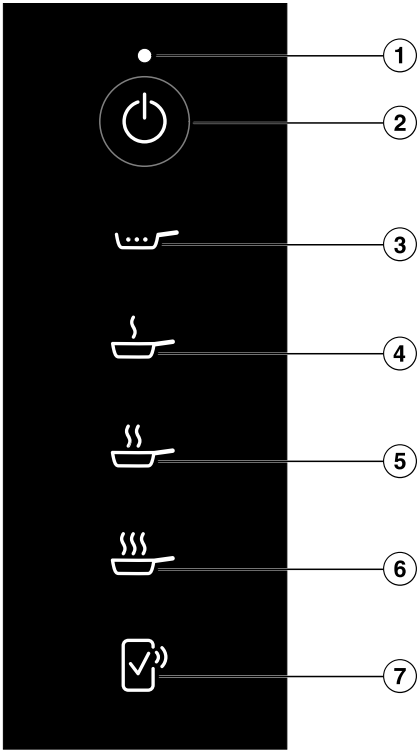
许多情况下，电器和电子设备包含电池，这些电池在使用后不得与家庭垃圾一起处理。您需要依法（视国家而定）取下不再能安全用于真空吸尘器的任何废旧电池，并将它们带至适当的收集点（例如零售商），将其免费送交。电池可能含有损害人体健康和环境的物质。

电池上的标签可提供更多信息。带叉的垃圾桶标志表示电池不可与家庭垃圾一同处理。带叉以及一个或多个化学符号的垃圾桶标志表示电池中含有铅 (Pb)、镉 (Cd) 和/或水银 (Hg)。

旧电池含有可回收利用的重要原材料。分开处理电池使其更易于处理和回收。

熟悉设备

控制键和指示灯



① 显示屏
② ⏻ 感应键
③ 感应键
④ 感应键
⑤ 感应键
⑥ 感应键
⑦ 感应键
有关更多信息，请参见“熟悉”中的“联网”。

显示屏

显示屏	含义
白灯闪烁	- 等待调试 - 等待灶具确认 - 灶具已关闭
红灯闪烁	程序中断
红灯闪烁两下	电池的充电状态至关重要，需要尽快更换。
红灯闪动	炊具处于加热阶段
白灯常亮	锅具已完成加热阶段

特殊功能

程序

锅具的程序会自动调节灶具加热锅具的功率。这意味着温度始终保持恒定。这些程序可获得并保持烹饪食物的理想温度，因此无需手动调节功率级别。

为此，某些程序需要加热阶段。

您可以更改煎炸程序 I、II 和 III 的目标温度。详细说明请参见灶具操作和安装说明中的“调整设置”部分。

有关这些程序的更多信息，以及食物和推荐程序示例的表格，请参见“程序”部分。

联网

您的灶具配有一个内置的 WiFi 模块。灶具可以连接到您的家庭网络，或直接连接到您的 Miele 吸油烟机。WiFi 模块可以使 Miele APP 在移动设备上使用。

灶具通过 WiFi 建立连接后，每次开机都会自动重新连接。

确保您的 WiFi 网络信号在您想要安装灶具的地方足够强。

将您的灶具连接到 WiFi 网络会增加能耗，即便在关机的情况下亦会如此。

通过 Miele APP* 实现 Smart Extras

通过 Miele APP 进行联网，您可以访问众多 Smart Extras，包括：

- 访问状态信息。
- 使用其他有用的功能。
- 通过软件更新使您的锅具始终与最新的 Miele 开发成果保持同步（只能通过 WiFi 连接实现）。

您可以在 Miele 网站、Apple App Store® 或 Google Play Store™ 中找到有关 Smart Extras 的更多详细信息。

*它是 Miele & Cie. KG 提供的独立数字产品。功能范围会因型号和国家/地区而异。需接受 Miele APP 中有关 Miele 数字产品和服务的条款和条件以及隐私政策。Miele 保留随时更改或终止数字服务的权利。

可选配件

专门为您的平底锅定制的产品，如锅盖和清洗剂，可从 Miele 网上商店、Miele 客户服务部或Miele线下门店购买。

您可以通过以下二维码访问 Miele 网上商店：

调试

调试锅具

- 锅具至多处于温热状态。
- 锅具空载。

启用 (((•)))

在灶具开启的前十次，(((•))) 会自动启用。从第十一次开启灶具起，必须手动启用 (((•)))。

- 关闭灶具。
- 触摸 ① 约 6 秒钟。您会在 中看到倒计时的秒数。

显示 *P*。

显示以下内容：

- ٩ 和数字表示选定快速参数。
- 取决于型号：

  C 和数字表示选定快速参数的选定代码。

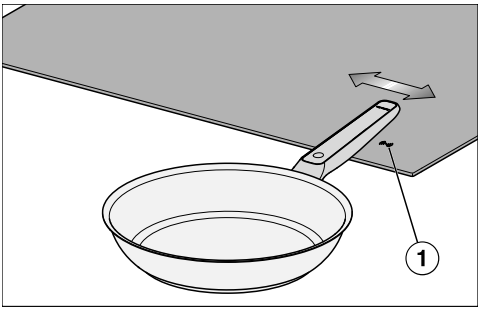
其他感应控制键亮起。

(((•))) 显示屏明亮亮起。

连接锅具

(((•))) 已启用。

- 打开锅具。



- 将印在平底锅手柄上的“Miele ”LOGO 从右向左旋转，距离灶具亮起的 (((•))) ① 约 1 厘米。

显示屏显示以下内容约 5 秒钟：*C02*

锅具连接在灶具上。

当 (((•))) 亮起时，可以将其他锅具连接到灶具上。有关可连接锅具的最大数量，请参见灶具的操作和安装说明。

- 所需锅具连接完成后，轻触 ① 感应键。

操作

操作安全注意事项

开启锅具

锅具连接在 灶具上（请参见“调试”）。

- 将锅具放置在灶具上。
- 如果灶具已关闭，轻触灶具上的 ① 感应控制键。
- 10 秒内轻触 ⏻ 感应控制键。

灶具：> 1 感应控制键

- 在灶具上：10 秒内轻触相应烹饪区域/锅具的 ⓥ 感应控制键。

感应控制键/显示屏上显示以下内容：*A*

灶具：1 感应控制键

- 在灶具上：10 秒内轻触相应炊具的 感应控制键/显示屏。

相应锅具的 感应控制键/显示屏明亮亮起。

- 轻触灶具上的 ⓥ 感应控制键。

感应控制键/显示屏上显示以下内容：*A*

开启多件锅具

可在单个灶具上同时使用多件锅具。必须依次开启各件锅具。

- 要开启另一件锅具，请按照“操作 – 开启锅具”中所述步骤操作。

关闭锅具

- 轻触锅具的 ⏻ 感应控制键。

显示屏熄灭。

锅具关闭。

或者

- 轻触灶具上的 ① 感应控制键。

显示屏闪烁约 10 秒钟。

锅具关闭。

启用煎炸程序 I 、II 或 III

您可以在“程序”部分找到适合您所要烹制食物的程序。

锅具开启（请参见“操作 – 开启锅具”）。

- 在锅具中加入烟点适合目标温度的烹饪用油脂（请参见“程序”）。
- 轻触所需程序的感应控制键。

程序有加热阶段。如果锅具未达到目标温度，则开始进入加热阶段。

所选程序的感应控制键和 显示屏一直闪动，直到加热阶段结束。其他感应控制键微弱亮起。

约 5 秒钟后，所选程序的感应控制键闪动，其他感应控制键熄灭。

控制键和指示器处于节能模式。

加热阶段结束后，所选程序的感应控制键和 显示屏保持常亮，灶具上的蜂鸣器响起。

- 将食物放入锅具。

提示: 如果您想用番茄酱或番茄碎给食物收汁：
– 您可以直接使用煎炸程序 I
– 为避免溅出，请先使用煎炸程序 II 和 III 为其他食物收汁

启用炖煮 程序

锅具已完成煎炸程序 I、II 或 III 的加热阶段。

为确保炖煮过程的可靠运行，必须添加至少 250 毫升的汤液（确保汤液不会过于浓稠）。

- 轻触 感应控制键。

所选程序的感应控制键明亮亮起。其他感应控制键微弱亮起。

约 5 秒钟后， 感应控制键保持常亮，其他感应控制键熄灭。

控制键和指示器处于节能模式。

提示: 煮大量食物时保持一个煎炸级别。然后启用炖煮模式。

禁用控制键和指示器的节能模式

- 轻触其中一个不亮的控制键和指示器。

控制键和指示器的节能模式禁用约 5 秒钟。

所选程序的感应控制键明亮亮起。其他感应控制键微弱亮起。

灶具的特殊功能

启用灶具的特殊功能

您可以通过 使用 Miele 灶具的所有特殊功能，除非您的灶具操作和安装说明中另有规定。

- 启用锅具上的程序。
- 启用 Miele 灶具的特殊功能。

感应键/显示屏上显示以下内容：*R* 与特殊功能相对应的显示屏。

禁用灶具的特殊功能

- 禁用灶具的特殊功能。

协助终止，灶具按照最新设置运行。

程序

炖煮

该程序适用于小火烹饪或收汁。该程序可在煎炸流程结束后进行设置。

煎炸 I

该程序适用于低温煎炸的所有食物。

该程序会尽快将炊具加热到目标温度（出厂设置温度为 150°C）。加热阶段结束后，便可加入食物。

如果在煎炸 I 程序的加热阶段结束前加入食物，煎炸效果可能受到影响。
务必在加热阶段结束后再加入食物。

您可以更改目标温度。详细说明请参见灶具操作和安装说明中的“调整设置”部分。

煎炸 II

该程序适用于中温煎炸食物。

该程序会尽快将炊具加热到目标温度（出厂设置温度为 190°C）。加热阶段结束后，便可加入食物。

如果在煎炸 II 程序的加热阶段结束前加入食物，煎炸效果可能受到影响。
务必在加热阶段结束后再加入食物。

您可以更改目标温度。详细说明请参见灶具操作和安装说明中的“调整设置”部分。

煎炸 III

该程序适合短时间急速煎炸和/或高温强力煎炸。

该程序会尽快将炊具加热到目标温度（出厂设置温度为 210°C）。

如果在煎炸 III 程序的加热阶段结束前加入食物，煎炸效果可能受到影响。
务必在加热阶段结束后再加入食物。

您可以更改目标温度。详细说明请参见灶具操作和安装说明中的“调整设置”部分。

食物和锅具程序

食物	程序[1]	锅盖
肉类		
波隆那肉酱	煎烤：煎炸 III， 酱料烹饪：炖煮	● ✓
德国碎肉香肠，未煮	煎炸 I	✓
德国碎肉香肠，预煮	煎炸 II	✓
大量肉类	煎炸 III	●
肉饼	煎炸 I	✓
肉片	煎烤：煎炸 II， 酱料烹饪：炖煮	● ✓
整块鸡胸肉	煎炸 I	✓✓
肉糜卷	煎炸 II	✓
炸肉块	煎炸 II	●
将烟熏肉熬油	煎炸 I	✓
牛排	煎炸 II	●
鱼		
鱼排	煎炸 II	✓
整条鱼	煎炸 I	✓✓
对虾	煎炸 II	✓
配菜		
由煮熟的土豆制成的炸土豆	煎炸 III	✓
由生土豆制成的炸土豆	煎炸 II	✓
意大利烩饭	煎烤：煎炸 I， 浓汤烹饪：炖煮	● ✓
由生土豆制成的西班牙煎蛋卷	煎炸 II	✓
蔬菜		
烹制蔬菜	煎炸 I	✓
煎炸大量蔬菜	煎炸 III	●
土豆饼	煎炸 II	●

食物	程序[1]	锅盖
黄油炒洋葱	煎炸 I	✓
甜点		
可丽饼	煎炸 I	✓
焦糖	煎炸 II	✓
薄煎饼	煎炸 I	✓
薄煎饼	煎炸 II	✓
爆米花	煎炸 III	✓✓
其他		
黄油煎炸	煎炸 I	✓
煎蛋卷	煎炸 I	✓
炒鸡蛋	煎炸 I	✓
干烤种子	煎炸 II	✓
面糊酱料	煎烤：煎炸 I， 酱料：炖煮	✓ ✓
收汁	炖煮	●
煎蛋	煎炸 I	✓
冷冻炒菜	煎炸 II	✓

✓✓ 需要盖上盖子才能达到理想效果。
✓ 建议盖上盖子。这会防止不必要的热量逸散。
● 为了达到理想效果，不允许加盖。
[1] 根据程序的出厂设置推荐使用这些程序。您可以根据自己的喜好使用其他程序或更改程序的设置。

提示

清洁和护理

清洁锅具

锅具可使用洗碗机清洗。我们建议手洗，以防止塑料制品变色。

使用后用湿的清洁布或软海绵在热肥皂水中清洁炊具。
请遵循清洗剂制造商的说明。

切勿使用粗制清洗剂。

清除所有清洗剂痕迹，例如用流水清除。

何时可更换电池

显示屏和/或感应键/显示屏 中的消息会显示更换电池的时间。

更换电池

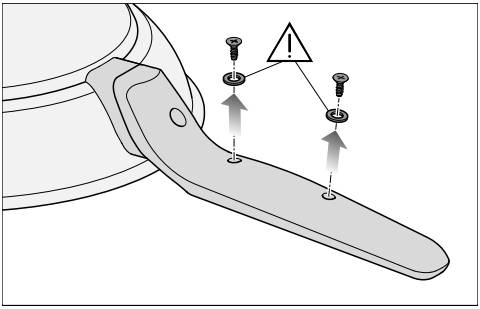
螺丝刀 (PH 2)

2 节电池 (Murata CR2477W 或者 Murata CR2477X 或者 Panasonic CR2477)

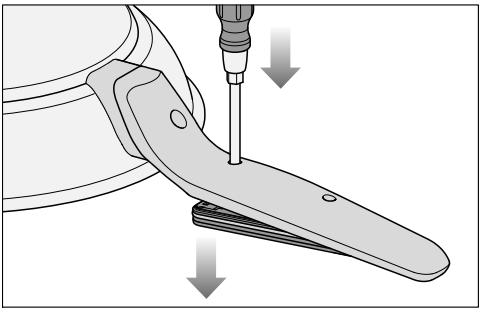
提供干净、柔软且平整的表面。

我们建议使用 Murata 电池。

- 翻转锅具，使底部朝上。
- 将炊具置于表面上。



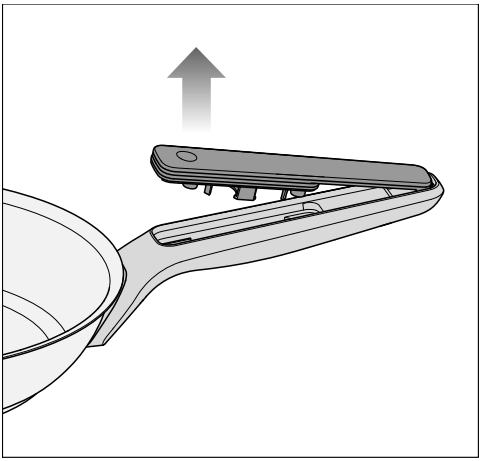
- 完全拧下手柄下方的螺丝，将其与密封件放在一边。



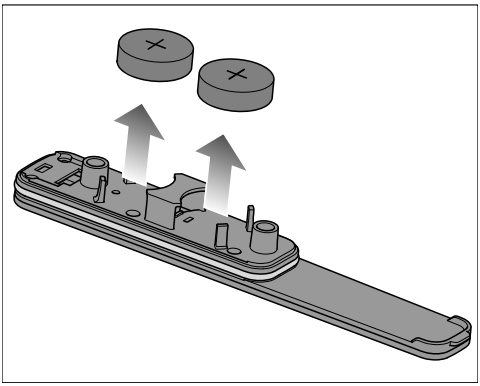
- 将螺丝刀的刀尖插入最靠近炊具底部的空螺丝孔中。
- 按下螺丝刀。

这样便能将罩盖推出。

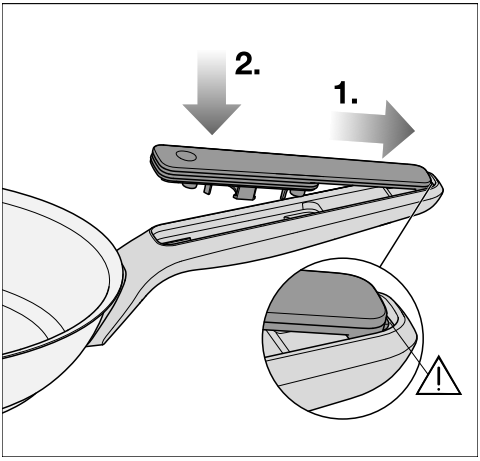
- 紧紧握住炊具边缘，将其翻转过来，使底部朝下。



- 将罩盖向平底锅边缘拉动。



- 从罩盖上取下电池。
- 将 2 节新电池插入电池座。正极 (+) 必须朝外。



如果罩盖未恰当啮合，那么电池盒盖可能无法正确密封。
在拧回罩盖之前，检查其位置是否正确。

- 1. 将罩盖推回支架，使固定器滑入支架。
- 2. 将罩盖压到手柄上。
- 以相反的顺序安装螺丝密封件和螺丝。

检修

许多故障和问题都很容易解决。在很多情况下，您都可以节省时间和资金，因为您不需要联系客户服务部。

您可以在 www.miele.de/support/customer-assistance 上找到更多可帮助您自行解决故障的信息。

问题	原因和纠正
灶具上的 感应键/显示屏上显示 *BAT*。	电池的充电状态至关重要，需要尽快更换。 ■ 电池电量耗尽时，请更换电池（请参见“清洁和保养 – 更换电池”）。
本操作说明中未列明的消息会显示在灶具上的 感应键/显示屏中。	灶具可执行功能或报告问题。 ■ 您可以在相应的灶具操作和安装说明中查看有关操作或故障排除的必要信息。
无法调试锅具。	检查 是否已经调试完成。 检查灶具是否已连接最大数量的锅具。有关可连接锅具的最大数量，请参见灶具的操作和安装说明。
感应控制键不亮	锅具处于节能模式。 ■ 轻触其中一个不亮的感应控制键。 所有感应控制键均亮起。
	锅具未开启。 ■ 开启锅具（请参见“操作 – 开启”）。
	锅具调试不当。 ■ 调试锅具（请参见灶具操作和安装说明中的“调试”部分）。
	电池电量耗尽。 ■ 更换电池（请参见“清洁和保养 – 更换电池”）。

问题	原因和纠正
您对食物煎炸后的效果不满意，例如煎炸时间	在加热阶段结束之前，锅具中已加入食物。 ■ 如果程序有加热阶段（请参见“程序”），那么只有在加热阶段结束后才能向锅具中加入食物。
	煎炸程序 I、II 和 III 的目标温度不合适。 ■ 更改煎炸程序 I、II 和 III 的目标温度。详细说明请参见灶具操作和安装说明中的“调整设置”部分。
	安装海拔高度的设置不适合灶具。 ■ 了解安装海拔高度。 ■ 调整灶具的安装海拔高度（请参见灶具操作和安装说明中的“调整设置”部分）。

客户服务部

您可以在 www.miele.com/service 上查找可帮助您自行纠正故障以及有关 Miele 备件的信息。

发生故障时的联系人

若发生您无法自行解决的故障，请联系 Miele 客户服务部。

您可以通过 www.miele.com/service 在线预约 Miele 客户服务部的上门服务。

Miele 客户服务部的联系方式请参见本文件封底。

联系 Miele 客户服务部时，请提供您的电器型号标识符和序列号 (SN)。您可以在铭牌上查看该信息。

技术数据

技术数据

ISM 频带	2,400 GHz – 2,4835 GHz
RFID/NFC 频率	13,56 Mhz
RFID/NFC 传输功率	Passiv
BTLE 传输功率	≤ 10 mW

Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh
Germany
Tel.: +49 5241 89-0
Internet: www.miele.com

M.-Nr. 13 054 130 / 02 / 002