

TempControl – smażenie nigdy nie było takie proste!

Nowe płyty indukcyjne Miele





## Sztuka gotowania z TempControl

### Sztuka gotowania

#### Wprowadzenie

Dla profesjonalistów  
 Filozofia obsługi TempControl  
 Szybkość i precyzja

#### Zalety

4 TempControl -  
 6 smażenie nigdy nie było takie proste  
 7 TempControl -  
 precyzyjne smażenie  
 TempControl -  
 inne zalety

#### Produkty

8 Przegląd ikon  
 10 Opisy produktowe  
 18 Rysunki montażowe  
 19 Słownik pojęć

# Dla profesjonalistów

## Nieźródlna indukcja

Gotowanie na płycie elektrycznej ma za sobą długą historię i stanowiło przełom w sposobie przygotowywania posiłków. Technologia ta była udoskonalana przez wiele lat. Głównym celem stał się komfort obsługi. Firma Miele od zawsze wyznaczała trendy w innowacyjności i praktycznych rozwiązaniach, aby uczynić gotowanie na ceramice jeszcze wygodniejszym.



Podstawą wygodnego i szybkiego gotowania jest dobra płyta grzewcza. Profesjonalni kucharze już od dawna znają zalety gotowania na płytach indukcyjnych Miele. Ten rodzaj przyrządzania posiłków łączy w sobie to, co w kuchni najważniejsze: bezpieczeństwo, szybkość oraz precyzyjnie dozowaną moc oraz błyskawiczną reakcję na zmiany jej ustawień. Ciepło wytwarzane jest bezpośrednio w dnie garnka, dzięki czemu płyta rozgrzewa się w niewielkim stopniu.

### Precyzyjna moc

Niesłychana precyzja w ustawianiu oraz regulacji mocy gwarantuje uzyskanie perfekcyjnych rezultatów niezależnie od kulinarnego wyzwania. Rozpuszczanie czekolady na najniższym stopniu mocy, czy szybkie doprowadzenie wody do wrzenia przy pomocy funkcji TwinBooster, to zadania specjalne dla płyt indukcyjnych Miele.



# Filozofia obsługi płyt TempControl

## Intuicyjne sterowanie SmartSelect

Płyty TempControl wyznaczają nowe trendy również w dziedzinie obsługi. Sterowanie SmartSelect to nowa filozofia obsługi płyt indukcyjnych Miele, która pozwoli na wygodne i intuicyjne sterowanie. Przy wyłączonej płycie elementy obsługi są całkowicie niewidoczne, co nadaje jej wyjątkowej elegancji i charakteru.



### SmartSelect White

To innowacyjne sterowanie idealnie nawiązuje do filozofii obsługi urządzeń do zabudowy Generacji 6000. Kontrastujące wskaźniki w białym kolorze są wyjątkowo czytelne. Płyty ze sterowaniem SmartSelect White oferują poza tym te same funkcjonalności, co płyty SmartSelect np. łatwy w obsłudze wybór czasu gotowania czy smażenia.

Płyty ze sterowaniem SmartSelect White idealnie wkomponują się w każdą kuchenną przestrzeń. Widoczny sensor TempControl zwraca uwagę na niepowtarzalną funkcję tylko w Miele.

### SmartSelect

Sterowanie SmartSelect zapewnia szybki i intuicyjny wybór ustawień np. poziomów mocy, czasów gotowania. Każda ze stref grzejnych posiada własny, podświetlany na żółto rząd cyfr, co zapewnia dobrą czytelność wskaźników i ustawień. Ustawianie funkcji czasowych jest jeszcze bardziej komfortowe poprzez oddzielny wybór minutnika i automatyki wyłączenia.

## Szybkość i precyzja

### Elastyczne wykorzystywanie mocy

Płyty indukcyjne Miele przekonują nie tylko najwyższym komfortem obsługi i bezpieczeństwa, ale również innowacyjnymi technologiami jak np. elastyczne strefy PowerFlex lub niewiarygodnie szybki TwinBooster.



### PowerFlex

Niezwykła elastyczność stref PowerFlex zapewnia wiele możliwości użytkowania. Do każdego rodzaju i wielkości używanych naczyń można zawsze odpowiednio dostosować strefę PowerFlex, która dzięki Booster osiąga moc 7,3 kW.



### TwinBooster

Dzięki funkcji TwinBooster na poziomie 2 dochodzi do połączenia mocy dwóch stref grzejnych. Funkcja ta znajduje zastosowanie przy szybkim doprowadzaniu wody do wrzenia (np. do gotowania makaronu). Używając poziomu Booster 1 nadal pozostaje wystarczająco dużo mocy na drugiej strefie grzejnej.

# TempControl

Smażenie nigdy nie było takie proste

Miele TempControl to inteligentna technologia w kuchni, która gwarantuje zawsze idealne, powtarzalne wyniki przy wykorzystaniu różnych stopni smażenia. Obok łatwego użytkowania równie ważne jest bezpieczeństwo.



## Perfekcyjne rezultaty

Optymalna temperatura smażenia zostaje szybko osiągnięta po wyborze jednego z 3 stopni smażenia, co potwierdza sygnał dźwiękowy. Temperatura pozostaje niezmienna przez cały czas smażenia. Nie trzeba już dopasowywać ustawień mocy.



## Elastyczne zastosowanie

Na płycie z funkcją TempControl mogą być używane różne patelnie. W razie potrzeby można również wykorzystać okrągłą strefę TempControl do normalnego gotowania.



## Łatwe użytkowanie

Strefa TempControl wyposażona jest w 3 stopnie smażenia o różnych zakresach temperatur. Dzięki temu możemy usmażyć każdy produkt i potrawę bez ryzyka przypalenia. Do przygotowania wielu potraw potrzebny jest sos np. Bolognese. TempControl redukuje temperaturę do odpowiedniego poziomu po wyborze stopnia "gotowania na wolnym ogniu" aby nie doszło do rozpryskiwania sosu.



## Wysokie bezpieczeństwo

TempControl zapobiega przypaleniu oleju czy masła na patelni. Zapewnia to nie tylko wysokie bezpieczeństwo smażenia, ale gwarantuje również utrzymanie stałej, odpowiedniej temperatury. Już nic się nie przypali.



## Utrzymywanie ciepła Plus

Płyty indukcyjne Miele posiadają funkcję utrzymywania ciepła, która pozwala na utrzymywanie potrawy w optymalnej temperaturze do serwowania. Płyty TempControl umożliwiają również delikatne podgrzewanie potraw np. dań jednogarnkowych bez ryzyka przypalenia dzięki funkcji Utrzymywanie ciepła Plus.



# TempControl

## Precyzyjne smażenie

### Poziomy smażenia i przyrządzanie sosu



#### Poziom smażenia I

Poziom smażenia 1 doskonale nadaje się do przyrządzania potraw, które wymagają niskiej temperatury smażenia np. jaja sadzone, ryby, większość mrożonek.



#### Poziom smażenia II

Średnia temperatura smażenia będzie odpowiednia dla takich produktów, jak krewetki czy steki. Doskonale również do prażenia nasion.



#### Poziom smażenia III

Najwyższy poziom smażenia przeznaczony jest do silnego smażania i przyrządzania potraw na woku. Doskonale nadaje się również do naleśników.



#### Gotowanie "na wolnym ogniu"

Zwieńczeniem wielu potraw jest przygotowanie pysznego sosu np. Ragout lub Bolognese. Płyta dopasowuje odpowiedni poziom mocy, dzięki czemu nie dochodzi do rozpryskiwania sosu.





## Bogate wyposażenie dla pełni smaku

### Zalety\* płyt indukcyjnych TempControl

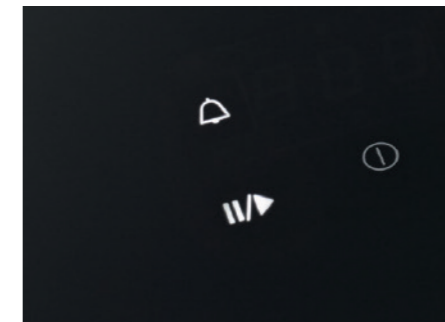
#### Tylko w MIELE Con@ctivity 2.0

System komunikacji pomiędzy płytą grzewczą a wyciągiem. Informacje pochodzące z płyty grzewczej przekazywane są do elektroniki wyciągu, która automatycznie dobiera odpowiedni poziom mocy, z jakim będzie pracował wyciąg. Tym sposobem możemy skoncentrować się tylko na procesie gotowania. Wyciągi z funkcją Con@ctivity 2.0 komunikują się z płytą drogą radiową. Instalacja systemu jest bardzo prosta, gdyż do każdego wyciągu z Con@ctivity 2.0 dołączony jest moduł do komunikacji z płytą, który można zamontować (Plug & Play) w płycie posiadającej zdolność komunikacji.



#### PowerFlex

Elastycznie: również w większych naczyniach można gotować szybko i bez problemu z ustawieniem.



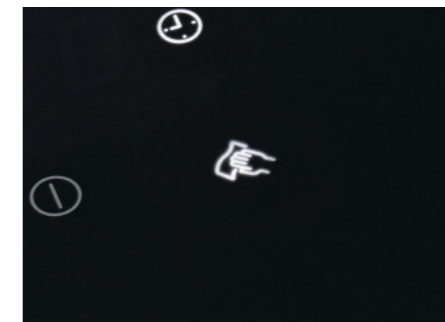
#### Stop & Go

Nic się nie przypali: funkcja ta pozwala na redukcję wszystkich ustawionych poziomów mocy jednocześnie do poziomu grzania 2.



#### Utrzymywanie ciepła Plus

Podgrzewanie: Idealne dla zimnych potraw bez przypalania i dalszego gotowania.



#### Bezpieczne czyszczenie

Wszystko pod kontrolą: Aktywacja funkcji pozwala na bezpieczne czyszczenie płyty przez 20 sekund bez zagrożenia zmian ustawień.



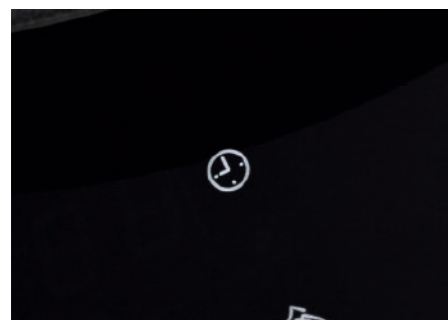
#### Funkcja Recall

Zapamiętanie ustawień: Ustawienia płyty zostaną przywrócone w razie przypadkowego wyłączenia płyty jeśli jej ponowne włączenie odbędzie się w przeciągu 10 sekund.

\*w zależności od modelu

# Bogate wyposażenie dla pełni smaku

Zalety\* płyt indukcyjnych TempControl



**Timer**  
Sensowne rozwiązanie: za pomocą tej funkcji można ustawić np. minutnik.



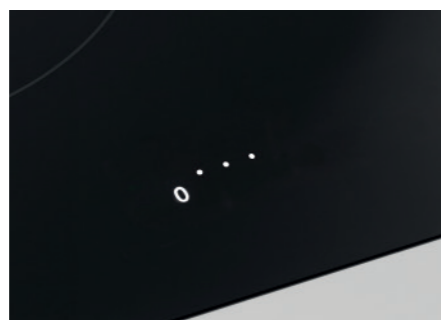
**Blokada uruchomienia oraz zmian ustawień**  
Bezpiecznie: obie funkcje uniemożliwiają niepowołane użycie urządzenia.



**Funkcja utrzymywania ciepła**  
Dla spóźnialskich: specjalna regulacja temperatury na dnie garnka w celu utrzymywania potraw w ciepłe i uniknięcia ich przypalenia.



**Indywidualne ustawienia**  
Całkowita niezależność: możliwość indywidualnych ustawień płyty.



**Wskaźnik zalegania ciepła**  
Praktyczny pomocnik: wskaźnik zalegania ciepła przypomina, aby nie dotykać gorącej strefy.



**Wyłącznik bezpieczeństwa**  
Sprytnie: w razie przekroczenia maksymalnego czasu działania, płyta wyłącza się automatycznie.



**Ochrona przed przegrzaniem i błędami obsługi**  
Ochrona płyty: automatyczne wyłączenie w przypadku przegrzania, czy błędów obsługi.



**Łatwe czyszczenie**  
Bez przypalania: powierzchnia płyty pozostaje chłodna, co ułatwia usunięcie zabrudzeń.



**Wyłączenie w razie braku naczynia**  
Tylko na indukcji: dopływ energii zostanie przerwany w przypadku braku naczynia.

# Oznaczenia funkcji

Przegląd ikon

Na kolejnych stronach katalogu nastąpi dokładna prezentacja urządzeń w formie tabeli z zaznaczonymi funkcjami i wyposażeniem.

Najważniejsze funkcje urządzeń przedstawione zostały w formie ikon w celu łatwiejszego porównania modeli. Na tej stronie znajduje się przegląd i opis wszystkich ikon dla tej grupy produktowej.



**Sterowanie**  
Określa rodzaj obsługi urządzenia na panelu

**SMART SELECT WHITE**  
Szybki wybór poprzez podświetlony ciąg cyfr dla każdej strefy oddzielnie

**SMART SELECT**  
Szybki wybór poprzez centralny ciąg cyfr dla wszystkich stref

**Con@ctivity 2.0**  
Wskazuje, czy płyta posiada funkcję Con@ctivity 2.0

**CON@ctIVITY 2.0**  
Funkcja automatycznego dopasowania mocy wyciągu do ustawień na płycie

**Elastyczne strefy**  
Wskazuje na rodzaj pól grzejnych na płycie

**POWER FLEX**  
Strefa dla dwóch garnków lub patelni, dużej brytfanny lub jednego dużego garnka

**TwinBooster**  
Informuje, czy płyta posiada funkcję TwinBooster

**TWIN BOOSTER**  
2 poziomy mocy dla szybkiego doprowadzenia wody do wrzenia

**Utrzymywanie ciepła Plus**  
Wskazuje, czy płyta posiada tę funkcję.

**KEEPING WARM PLUS**  
Możliwość delikatnego podgrzewania zimnych potraw oprócz utrzymywania ciepła.

**Stop & Go**  
Informuje, czy płyta posiada funkcję Stop & Go

**STOP & GO**  
Redukcja poziomu mocy za pomocą jednego przycisku

**TempControl**  
Wskazuje na występowanie funkcji TempControl

**TEMP CONTROL**  
Gwarancja optymalnych, zawsze powtarzalnych wyników smażenia

\*w zależności od modelu



# Płyty indukcyjne TempControl

## Opisy produktowe

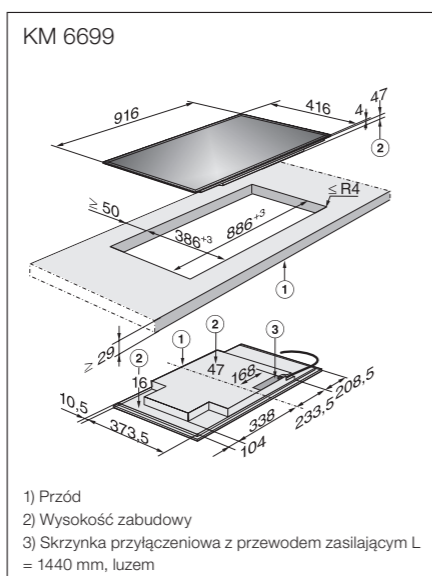
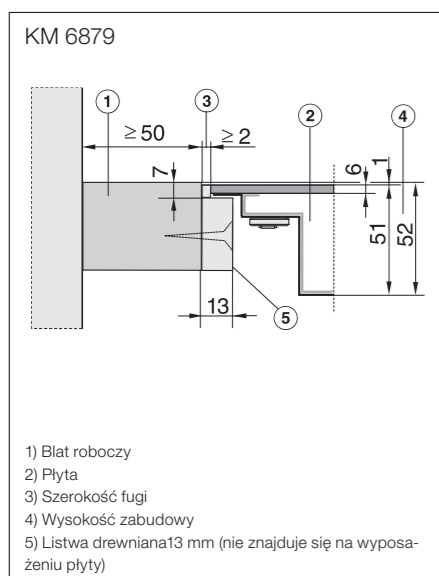
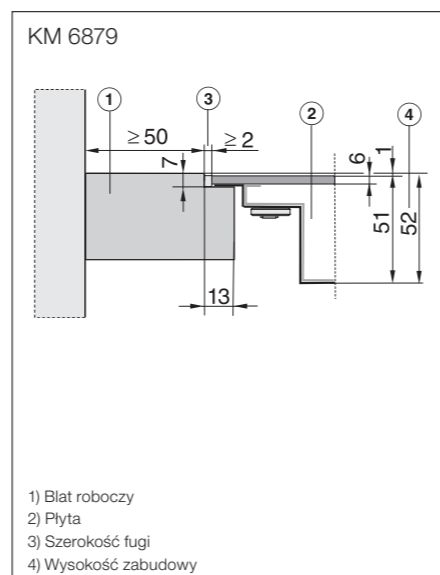
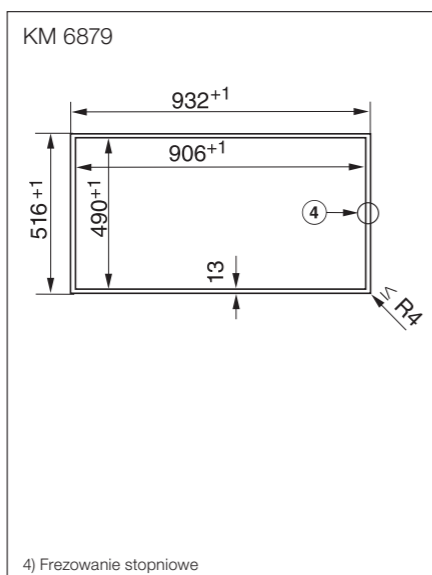
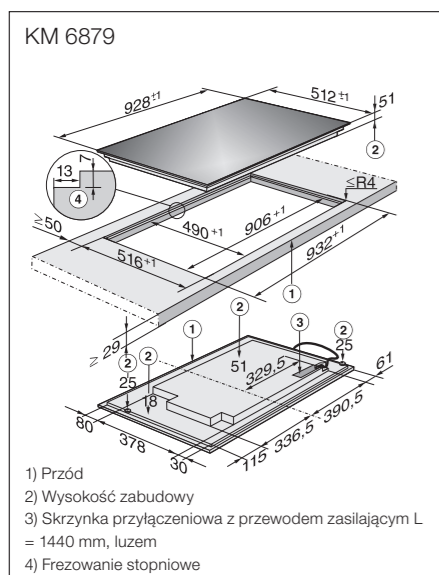
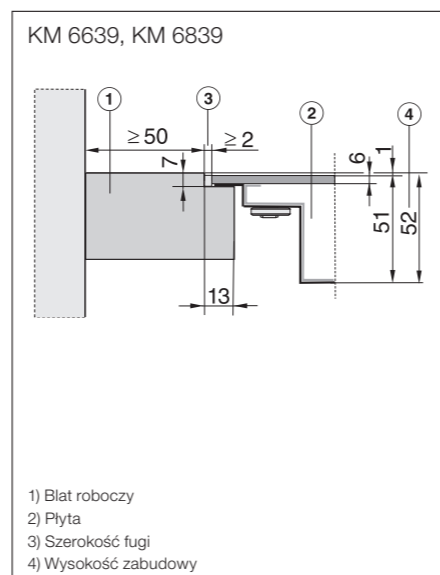
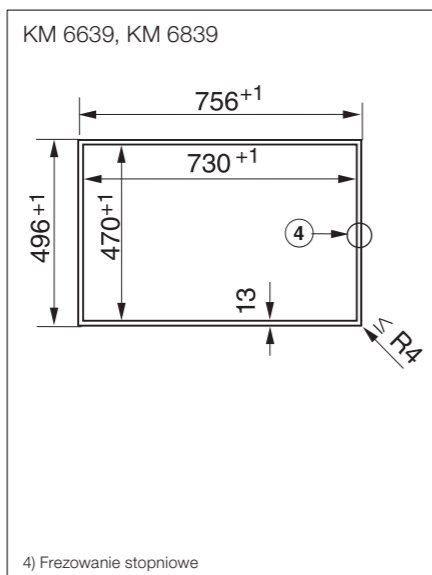
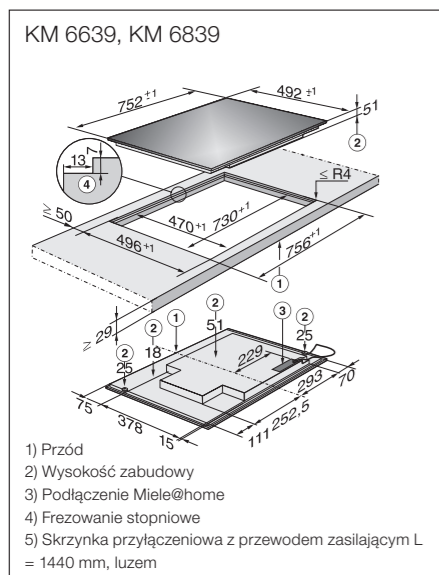


Model	KM 6639	KM 6699	KM 6839
<b>Rodzaj grzania</b>			
Rodzaj grzania	Płyta indukcyjna	Płyta indukcyjna	Płyta indukcyjna
<b>Rodzaj</b>			
Płyta do sterowania z kuchni/Płyta z własnym sterowaniem	-/●	-/●	-/●
<b>Design</b>			
Kolor szkła	czarny	czarny	czarny
Ramka stalowa/listwy ozdobne z tyłu i z przodu	-/-	-/-	-/-
Płaski szlif/płyta do wpasowania w blat	-/●	●/-	-/●
<b>Wyposażenie stref grzejnych</b>			
Ilość stref	4	4	4
<b>Strefy PowerFlex</b>			
Ilość/średnica (mm)	2/150 x 230	2/150 x 230	2/150 x 230
Moc (W)/Booster/TwinBooster	2.100/3.000/3.650	2.100/3.000/3.650	2.100/3.000/3.650
<b>Strefa grzejna</b>			
Pozycja/rodzaj/średnica (mm)/Max. ilość naczyń na FlexTouch	przód lewa/TempControl/160 – 230/-	lewa/TempControl/160 – 230/-	przód lewa/TempControl/160 – 230/-
Moc (W)/Booster/TwinBooster	2.300/3.000/3.700	2.300/3.000/3.700	2.300/3.000/3.700
<b>Strefa grzejna</b>			
Pozycja/rodzaj/średnica (mm)	tył środkowa/Vario/100 – 160	środkowa/PowerFlex/230 x 390	tył środkowa/Vario/100 – 160
Moc (W)/Booster/TwinBooster	1.400/1.750/2.200	3.400/4.800/7.300	1.400/1.750/2.200
<b>Strefa grzejna</b>			
Pozycja/rodzaj/średnica (mm)	prawa/PowerFlex/230 x 390	prawa/Vario/100 – 160	prawa/PowerFlex/230 x 390
Moc (W)/Booster/TwinBooster	3.400/4.800/7.300	1.400/1.750/2.200	3.400/4.800/7.300
<b>Strefa grzejna</b>			
Pozycja/rodzaj/średnica (mm)	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Moc (W)/Booster/TwinBooster	-/-/-	-/-/-	-/-/-
<b>Komfort obsługi</b>			
Obsługa na panelu dotykowym Touch-Display/Przyciski sensorowe/Pokrętko	-/●/-	-/●/-	-/●/-
TempControl	●	●	●
Wyświetlacz informacyjny/Kolor wskaźników	-/żółty	-/żółty	-/biały
Rozpoznawanie garnka i jego wielkości/Funkcja Recall	●/●	●/●	●/●
Rozszerzenie pola grzewczego	-	-	-
Funkcja Stop&Go/Minutnik	●/●	●/●	●/●
Automatyka wyłączania/Automatyka gotowania	●/●	●/●	●/●
Podtrzymywanie ciepła/Podtrzymywanie ciepła Plus/Strefa podtrzymywania ciepła (150 Watt)	●/●/-	●/●/-	●/●/-
Możliwość indywidualnych ustawień (np. sygnały dźwiękowe)	●	●	●
<b>Wskaźniki</b>			
Wskaźnik zalegania ciepła dla każdej strefy/Wskaźnik poziomów mocy	●/●	●/●	●/●
<b>Możliwość połączenia</b>			
Automatyczna funkcja Con@ctivity 2.0	●	●	●
<b>Łatwość czyszczenia</b>			
Przycisk bezpiecznego czyszczenia	●	●	●
<b>Bezpieczeństwo</b>			
Wyłącznik bezpieczeństwa	●	●	●
Blokada zmian ustawień/Blokada uruchomienia	●/●	●/●	●/●
Kontrola błędów obsługi/Zintegrowany wentylator chłodzący/Ochrona przed przegrzaniem	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Ochrona naczyń/Wskaźnik zalegania ciepła	-/●	-/●	-/●
<b>Dane techniczne</b>			
Wymiary (mm) (szer. x wys. x gł.)	752 x 18 x 492	916 x 16 x 416	752 x 18 x 492
Głębokość zabudowy ze skrzynką przyłączeniową (mm)	51	47	51
Wymiary wycięcia (mm)	756 x 496	886 x 386	756 x 496
Moc całkowita (kW)/Napięcie (V)/Zabezpieczenie (A)	7,36/230/16	7,36/230/16	7,36/230/16
<b>Akcesoria</b>			
Skrobaczka do płyty/Kabel przyłączeniowy	-/●	-/●	-/●

Model	KM 6879
<b>Rodzaj grzania</b>	
Rodzaj grzania	Płyta indukcyjna
<b>Rodzaj</b>	
Płyta do sterowania z kuchni/Płyta z własnym sterowaniem	-/●
<b>Design</b>	
Kolor szkła	czarny
Ramka stalowa/listwy ozdobne z tyłu i z przodu	-/-
Płaski szlif/płyta do wpasowania w blat	-/●
<b>Wyposażenie stref grzejnych</b>	
Ilość stref	5
<b>Strefy PowerFlex</b>	
Ilość/średnica (mm)	2/150 x 230
Moc (W)/Booster/TwinBooster	2.100/3.000/3.650
<b>Strefa grzejna</b>	
Pozycja/rodzaj/średnica (mm)/Max. ilość naczyń na FlexTouch	przód lewa/Vario/100 – 160
Moc (W)/Booster/TwinBooster	1.400/1.750/2.200
<b>Strefa grzejna</b>	
Pozycja/rodzaj/średnica (mm)	tył, lewa/TempControl/160 – 230
Moc (W)/Booster/TwinBooster	2.300/3.000/3.700
<b>Strefa grzejna</b>	
Pozycja/rodzaj/średnica (mm)	tył środkowa/Vario/180 – 280
Moc (W)/Booster/TwinBooster	2.600/3.000/3.700
<b>Strefa grzejna</b>	
Pozycja/rodzaj/średnica (mm)	prawa/PowerFlex/230 x 390
Moc (W)/Booster/TwinBooster	3.400/4.800/7.300
<b>Komfort obsługi</b>	
Obsługa na panelu dotykowym Touch-Display/Przyciski sensorowe/Pokrętko	-/●/-
TempControl	●
Wyświetlacz informacyjny/Kolor wskaźników	-/biały
Rozpoznawanie garnka i jego wielkości/Funkcja Recall	●/●
Rozszerzenie pola grzewczego	-
Funkcja Stop&Go/Minutnik	●/●
Automatyka wyłączania/Automatyka gotowania	●/●
Podtrzymywanie ciepła/Podtrzymywanie ciepła Plus/Strefa podtrzymywania ciepła (150 Watt)	●/●/-
Możliwość indywidualnych ustawień (np. sygnały dźwiękowe)	●
<b>Wskaźniki</b>	
Wskaźnik zalegania ciepła dla każdej strefy/Wskaźnik poziomów mocy	●/●
<b>Możliwość połączenia</b>	
Automatyczna funkcja Con@ctivity 2.0	●
<b>Łatwość czyszczenia</b>	
Przycisk bezpiecznego czyszczenia	●
<b>Bezpieczeństwo</b>	
Wyłącznik bezpieczeństwa	●
Blokada zmian ustawień/Blokada uruchomienia	●/●
Kontrola błędów obsługi/Zintegrowany wentylator chłodzący/Ochrona przed przegrzaniem	●/●/●
Ochrona naczyń/Wskaźnik zalegania ciepła	-/●
<b>Dane techniczne</b>	
Wymiary (mm) (szer. x wys. x gł.)	928 x 18 x 512
Głębokość zabudowy ze skrzynką przyłączeniową (mm)	51
Wymiary wycięcia (mm)	906 x 490
Moc całkowita (kW)/Napięcie (V)/Zabezpieczenie (A)	11,04/230/16
<b>Akcesoria</b>	
Skrobaczka do płyty/Kabel przyłączeniowy	-/●

# Płyty indukcyjne TempControl

## Rysunki montażowe



# Przydatne informacje

## Słownik pojęć

### Bezpieczne czyszczenie

Aktywacja funkcji pozwala na bezpieczne czyszczenie płyty przez 20 sekund bez zagrożenia zmian ustawień. Wystarczy tylko wybrać odpowiedni przycisk. Czas pozostały do czynności pielęgnacyjnych wyświetla Timer.

### Blokada uruchomienia oraz zmian ustawień

Istnieje możliwość zablokowania uruchomienia całej płyty. Poprzez dotknięcie symbolu klucza lub zamka podczas pracy urządzenia możliwe jest również zablokowanie nastawionych funkcji oraz poziomów mocy, co zapewnia bezpieczeństwo użytkownika i ochronę przed niepowołanym użyciem, np. przez dzieci.

### Con@ctivity 2.0

System komunikacji pomiędzy płytą grzewczą a wyciągiem. Informacje pochodzące z płyty grzewczej przekazywane są do elektronicznego wyciągu, która automatycznie dobiera odpowiedni poziom mocy wyciągu. Tym sposobem koncentrujemy się tylko na procesie gotowania. W każdym momencie możemy jednak dokonać ręcznych zmian ustawień wyciągu. Komunikacja pomiędzy płytą a wyciągiem odbywa się drogą radiową.

### Funkcja utrzymywania ciepła

Funkcja ta pozwala na utrzymywanie potraw w ciepłe w optymalnej temperaturze. Specjalna regulacja temperatury na dnie garnka w celu utrzymywania potraw w ciepłe i uniknięcia ich przypalenia.

### Funkcja utrzymywania ciepła Plus

Płyty indukcyjne Miele posiadają funkcję utrzymywania ciepła, która pozwala na utrzymywanie potrawy w optymalnej temperaturze do serwowania. Płyty TempControl umożliwiają również delikatne podgrzewanie potraw np. dań jednogarnkowych bez ryzyka przypalenia.

### Indywidualne ustawienia

Dopasowanie do użytkownika: Wiele ustawień płyt można zmienić wedle indywidualnych potrzeb, np. czułość sensorów.

### Łatwe czyszczenie

Szkoło ceramiczne jest bardzo łatwe do utrzymania w czystości. Z gładkiej powierzchni można szybko usunąć zabrudzenia i zachłapania. Szczególnie łatwe jest to w płytach indukcyjnych, gdyż ich powierzchnia pozostaje chłodna i nic się nie przypala.

### Ochrona przed przegrzaniem oraz błędami obsługi

Ochrona płyty poprzez automatyczne wyłączenie w wypadku przegrzania, np. jeśli na włączonej płycie zostanie pozostawiony pusty garnek. Automatyczne wyłączenie całej płyty, jeśli np. na polu sterowania pozostawiono ściereczkę kuchenną lub jeśli zostanie rozlana ciecz.

### PowerFlex

Niezwykła elastyczność stref PowerFlex zapewnia wiele możliwości użytkowania. Do każdego rodzaju i wielkości używanych naczyń można zawsze odpowiednio dostosować strefę PowerFlex. Czas gotowania uległ również skróceniu. Wszystko dzięki niesłychanie wysokiej mocy funkcji Booster (aż do 7,4 kW). Na strefie PowerFlex korzystać możemy również ze znanej już technologii TwinBooster, zapewniającej szybkość i wygodę użytkownika.

### Recall

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

### Stop & Go

Mądre rozwiązanie: Przy użyciu jednego tylko sensora moc wszystkich włączonych stref zostaje w razie potrzeby zredukowana do stopnia 1. Po krótkotrwałej przerwie, związanej przykładowo z odebraniem telefonu, równie szybko można powrócić do mocy wcześniej ustawionych. Funkcja Stop & Go zapewnia najwyższe bezpieczeństwo użytkownika przy jednoczesnej łatwości obsługi.

### Timer

W płytach Miele można ustawić czas gotowania. Po upływie tego czasu strefa ulegnie automatycznemu wyłączeniu. Timer posiada również funkcję minutnika, co zapewnia wygodę, łatwość obsługi oraz programowania.

### Wskaźnik braku naczyń

Dopływ energii zostanie przerwany w przypadku braku garnka lub gdy zastosowane naczynie jest niewłaściwe. Zapewnia to bezpieczeństwo użytkownika.

### Wskaźnik zalegania ciepła

Płyty Miele posiadają wskaźnik zalegania ciepła dla każdej strefy. Wskazuje, że strefa jest jeszcze ciepła i chroni przed jej dotykaniem. Umożliwia również wykorzystanie pozostałego ciepła, co oszczędza energię.

### Wyłącznik bezpieczeństwa

Dla każdego poziomu mocy zaprogramowany został maksymalny czas działania. Jeśli zostaje on przekroczony cała płyta zostaje automatycznie wyłączona, co zapewnia bezpieczeństwo w razie błędów obsługi, jeśli zapomną Państwo np. wyłączyć urządzenie.

Miele Sp. z o.o.  
ul. Gotarda 9  
02-683 Warszawa



**CallCenter**  
**022 548 40 00**



**Miele w internecie**  
**[www.miele.pl](http://www.miele.pl)**



**Program MieleClub**  
**[www.miele-club.pl](http://www.miele-club.pl)**



**Sklep internetowy Miele**  
**[www.miele-shop.pl](http://www.miele-shop.pl)**

Zapraszamy na warsztaty kulinarne

**Miele**  
*à la carte*

[www.miele-alacarte.pl](http://www.miele-alacarte.pl)

Firma Miele Sp. z o.o. zastrzega sobie prawo do zmian asortymentu i błędów edytorskich. Wszelkie prawa zastrzeżone.

#### Doradztwo oraz ekspozycja urządzeń Miele:

Miele Experience Center  
ul. Gotarda 9  
02-683 Warszawa

Aby umówić się na spotkanie z Doradcą Klienta prosimy o kontakt:  
tel. 022 548 40 24/27/28  
E-mail: [agd@miele.com.pl](mailto:agd@miele.com.pl)

#### Zagraniczne spółki Miele:

(D)	Miele & Cie.KG, Gütersloh
(A)	Miele Ges.m.b.H., Wals/Salzburg
(AUS)	Miele Australia Pty. Ltd., Melbourne
(B)	N.V. Miele S.A., Mollem
(CDN)	Miele Limited, Vaughan/Ontario
(CH)	Miele AG, Spreitenbach
(CL)	Miele Ltda., Santiago de Chile
(CN)	Miele Shanghai Trading Ltd., Shanghai
(CZ)	Miele spol.s.r.o., Brno
(DK)	Miele A/S, Glostrup/Kopenhagen
(E)	Miele S.A.U., Alcobendas/Madrid
(EST)	Miele OÜ, Tallinn
(F)	Miele S.A.S., Le Blanc-Mesnil/Paris
(FIN)	Miele Oy, Vantaa/Helsinki
(GB)	Miele Company Ltd., Abingdon
(GR)	Miele Hellas E.P.E., Psychiko-Athen
(H)	Miele Kft., Budapest
(HK)	Miele Hong Kong Ltd., Hongkong
(HR)	Miele d.o.o., Zagreb
(I)	Miele Italia G.m.b.H., Eppan
(IND)	Miele India Pvt. Ltd., Neu-Delhi
(IRL)	Miele Ireland Ltd., Dublin
(J)	Miele Japan Corp., Shibuya/Tokio
(KZ)	Miele LLP, Almaty
(L)	Miele s.à.r.l., Luxemburg
(LT)	Miele Appliances UAB, Vilnius
(LV)	Miele SIA, Riga
(MAL)	Miele Sdn Bhd, Malaysia
(MEX)	Miele S.A. de C.V., Mexiko City
(N)	Miele AS, Rud/Oslo
(NL)	Miele Nederland B.V., Vianen
(NZ)	Miele New Zealand Ltd., Auckland
(P)	Miele Portuguesa Lda., Carnaxide/Lissabon
(RO)	Miele Appliances SRL, Otopeni
(ROK)	Miele Korea Ltd., Seoul
(RU)	OOO Miele CIS, Moskau
(S)	Miele AB, Solna/Stockholm
(SGP)	Miele Pte. Ltd., Singapur
(SK)	Miele s.r.o., Bratislava
(SLO)	Miele d.o.o., Ljubljana
(SRB)	Miele d.o.o., Belgrad
(TR)	Miele Elektrikli Ltd. Sti., Levent/Istanbul
(UA)	Miele LLC, Kiew
(UAE)	Miele Appliances Ltd., Dubai
(USA)	Miele, Inc., Princeton/New Jersey
(ZA)	Miele (Pty) Ltd., Bryanston/Johannesburg