

Brugs- og monteringsanvisning Glaskeramiske induktionskogeplader



Læs venligst brugs- og monteringsanvisningen inden opstilling, installation og ibrugtagning for at undgå skader på personer og produkt.

Indhold

| | |
|--|----|
| Råd om sikkerhed og advarsler | 4 |
| Miljøbeskyttelse | 14 |
| Oversigt | 15 |
| Kogeplade | 15 |
| KM 6322 / KM 6323 | 15 |
| KM 6347 / KM 6348 | 16 |
| Betjeningsselementer/display | 17 |
| Kogezonedata | 19 |
| Første ibrugtagning | 21 |
| Første rengøring af kogepladen | 21 |
| Første ibrugtagning af kogepladen..... | 21 |
| Induktion | 22 |
| Funktion..... | 22 |
| Lyde..... | 23 |
| Kogegrej | 24 |
| Energispareråd | 25 |
| Indstillingsområde | 26 |
| Betjening | 27 |
| Betjeningsmåde..... | 27 |
| Kogepladen tændes | 28 |
| Varmetrin indstilles / ændres..... | 28 |
| En kogezone/kogepladen slukkes..... | 28 |
| Restvarmeindikator | 28 |
| Varmetrin indstilles - udvidet indstillingsområde..... | 29 |
| PowerFlex-kogeområde | 29 |
| Opkogsautomatik | 30 |
| Booster | 31 |
| Varmholdning | 33 |
| Timer | 34 |
| Minutur | 34 |
| Automatisk frakobling af kogezone | 35 |
| Samtidig brug af timerfunktioner..... | 36 |
| Ekstrafunktioner | 37 |
| Stop&Go..... | 37 |
| Sikkerhed | 38 |
| Børnesikring/Lås | 38 |

| | |
|---|----|
| Sikkerhedsafbrydelse | 39 |
| Sikring mod overophedning | 40 |
| Rengøring og vedligeholdelse | 41 |
| Programmering | 43 |
| Småfejl udbedres | 46 |
| Ekstra tilbehør | 49 |
| Miele@home / Con@ctivity | 50 |
| Råd om sikkerhed ved indbygning | 52 |
| Sikkerhedsafstande | 53 |
| Ramme-/facetkogeplader | 57 |
| Indbygningsråd | 57 |
| Indbygningsmål | 58 |
| KM 6322 | 58 |
| KM 6347 | 59 |
| Indbygning | 60 |
| Kogeplader til indbygning i plan med bordplade | 61 |
| Indbygningsråd | 61 |
| Indbygningsmål | 62 |
| KM 6323 | 62 |
| KM 6348 | 63 |
| Indbygning | 64 |
| Eltilslutning | 66 |
| Service / Garanti | 69 |
| Kontakt i tilfælde af fejl | 69 |
| Typeskilt | 69 |
| Miele Teknisk Service | 70 |
| Produktdatablade | 73 |

Råd om sikkerhed og advarsler

Denne kogeplade overholder de foreskrevne sikkerhedsbestemmelser. U hensigtsmæssig brug kan dog medføre skader på både bruger og ting.

Læs venligst brugs- og monteringsanvisningen grundigt, inden kogepladen tages i brug. Den indeholder vigtige anvisninger om indbygning, sikkerhed, brug og vedligeholdelse. Derved beskyttes personer, og skader på kogepladen undgås.

Miele kan ikke gøres ansvarlig for skader, der er opstået, fordi rådene om sikkerhed og advarslerne ikke er blevet fulgt.

Gem venligst brugs- og monteringsanvisningen, og giv den videre til en eventuel senere ejer.

Retningslinjer vedrørende brugen

- ▶ Denne kogeplade er beregnet til anvendelse i private husholdninger eller på lignende opstillingssteder.
- ▶ Denne kogeplade er ikke beregnet til udendørs brug.
- ▶ Brug kun kogepladen i almindelig husholdning til tilberedning og varmeholdning af mad. Det er ikke tilladt at anvende den til andre formål.
- ▶ Personer, som på grund af begrænsninger i fysisk eller psykisk formåen eller på grund af manglende erfaring eller uvidenhed ikke er i stand til at betjene kogepladen sikkert, må ikke anvende den uden opsyn. Disse personer må kun bruge kogepladen uden opsyn, hvis de er informeret om dens funktioner, så de kan betjene den sikkert, og hvis de forstår de farer, der kan opstå ved forkert betjening.

Råd om sikkerhed og advarsler

Børn i huset

- ▶ Børn under 8 år skal holdes væk fra kogepladen, medmindre der holdes konstant opsyn med dem.
- ▶ Børn på 8 år eller derover må kun bruge kogepladen uden opsyn, hvis de er informeret om dens funktioner, så de kan betjene den korrekt, og hvis de forstår de farer, der kan opstå ved forkert betjening.
- ▶ Børn må ikke rengøre kogepladen uden opsyn.
- ▶ Hold altid øje med børn, der opholder sig i nærheden af kogepladen. Lad dem aldrig lege med kogepladen.
- ▶ Kogepladen bliver varm under brug og er det stadig et stykke tid, efter at den er slukket. Sørg for at holde børn væk fra kogepladen, indtil den er afkølet så meget, at man ikke længere kan brænde sig på den.
- ▶ Risiko for forbrænding!
Opbevar aldrig genstande, der kan være af interesse for børn, i skabe over eller bag kogepladen. Ellers kan børn fristes til at kravle op på kogepladen.
- ▶ Risiko for forbrænding og skoldning!
Sørg for, at børn ikke kan komme til at trække gryder og pander ned fra kogepladen. Drej gryder og pander, så håndtagene vender til siden og ikke stikker ud over kogepladens front.
- ▶ Risiko for kvælning! Børn kan under leg vikle sig ind i emballagemateriale (fx folier) eller trække det over hovedet og blive kvalt. Opbevar derfor emballagedele uden for børns rækkevidde.
- ▶ Anvend børnesikringen/låsen for at undgå, at børn kan komme til at tænde for kogepladen eller ændre på indstillingerne.

Teknisk sikkerhed

- ▶ Installation, vedligeholdelse og reparation foretaget af ukyndige kan medføre betydelig risiko for brugeren. Installation, vedligeholdelse og reparation må kun udføres af Miele Teknisk Service eller en anden uddannet fagmand.
- ▶ En beskadiget kogeplade kan betyde fare for sikkerheden. Kontroller derfor kogepladen for synlige skader, inden den monteres. Tag aldrig en beskadiget kogeplade i brug.
- ▶ Pålidelig og sikker drift kan kun garanteres, når kogepladen er tilsluttet det offentlige strømnet.
- ▶ Kogepladens elektriske sikkerhed kan kun garanteres, når der er etableret forskriftsmæssig jordforbindelse. Denne grundlæggende sikkerhedsforanstaltning skal være i orden. I tvivlstilfælde bør elinstallationen kontrolleres af en fagmand.
- ▶ De tilslutningsdata (frekvens og spænding), der er angivet på kogepladens typeskilt, skal ubetinget stemme overens med de eksisterende forhold på opstillingsstedet for at undgå skader på kogepladen. Kontroller dette før tilslutning. I tvivlstilfælde bør man kontakte en elinstallatør.
- ▶ Multistikdåser og forlængerledninger giver ikke den nødvendige sikkerhed (risiko for brand) og bør derfor ikke anvendes ved tilslutning af kogepladen.
- ▶ Brug kun kogepladen i indbygget tilstand af hensyn til sikkerheden.
- ▶ Denne kogeplade må ikke anvendes på ikke-stationære opstillingssteder (fx skibe).
- ▶ Berøring af spændingsførende tilslutninger samt ændring af den elektriske og mekaniske opbygning kan være farlig for brugeren og medføre funktionsforstyrrelser på kogepladen. Åbn aldrig kogepladens kabinet.

Råd om sikkerhed og advarsler

- ▶ Reparation af kogepladen inden garantiens udløb bør kun foretages af Miele Teknisk Service, da eventuelle efterfølgende skader ellers ikke er omfattet af Miele's garanti.
- ▶ Defekte dele må kun udskiftes med originale Miele-reservedele. Kun hvis dette overholdes, kan Miele garantere, at sikkerhedskravene er opfyldt.
- ▶ Kogepladen er ikke beregnet til brug med et eksternt automatikur eller et fjernbetjeningssystem.
- ▶ Kogepladen skal tilsluttes til elnettet af en uddannet fagmand (se afsnittet Eltilslutning).
- ▶ Hvis tilslutningsledningen er beskadiget, skal den udskiftes med en speciel ledning af typen H 05 VV-F (PVC-isoleret). Udskiftningen skal foretages af en uddannet fagmand. Se afsnittet Eltilslutning.
- ▶ Kogepladen skal være fuldstændig afbrudt fra elnettet under vedligeholdelse og reparation. Sørg for, at en af følgende betingelser er opfyldt:
 - sikringerne i installationen er slået fra, eller
 - skruesikringerne i installationen er skruet helt ud, eller
 - stikket er trukket ud (hvis der er et). Træk ikke i ledningen på en kogeplade med netstik, men i stikket, når kogepladen skal afbrydes fra elnettet.
- ▶ Hvis kogepladen er udstyret med et kommunikationsmodul, skal dette også være afbrudt fra nettet ved installation, vedligeholdelse og reparation på kogepladen.
- ▶ Risiko for elektrisk stød!
Tag ikke kogepladen i brug i tilfælde af fejl eller brud, revner eller ridser i den glaskeramiske plade. Sluk straks kogepladen, og afbryd den fra nettet. Kontakt Miele Teknisk Service.

► Hvis kogepladen er indbygget bag en køkkenlåge, må denne aldrig lukkes, mens kogepladen er i brug. Bag den lukkede køkkenlåge kan der opstå en ophobning af varme og fugtighed, som kan beskadige kogepladen, indbygningsskabet og gulvet. Luk først køkkenlågen, når restvarmeindikatorerne er gået ud.

Råd om sikkerhed og advarsler

Den daglige brug

- ▶ Kogepladen bliver varm under brug og er stadig varm i nogen tid, efter at den er slukket. Først når restvarmeindikatorerne er slukket, er der ikke længere risiko for forbrænding.
- ▶ Overopvarmet olie og fedt kan selvantændes. Lad aldrig kogepladen være uden opsyn, når der anvendes olie eller fedt. Forsøg aldrig at slukke ild i olie eller fedt med vand. Sluk kogepladen. Kvæl forsigtigt flammerne med et grydelåg eller et brandtæppe.
- ▶ Flammer kan antænde en emhættes fedtfilter. Flamber aldrig under en emhætte.
- ▶ Spraydåser, letantændelige flydende stoffer og brændbare materialer kan antændes ved opvarmning. Opbevar derfor aldrig sådanne genstande i en skuffe lige under kogepladen. Eventuelle bestikindsatser skal være af varmebestandigt materiale.
- ▶ Opvarm aldrig kogegrej uden indhold.
- ▶ Der dannes overtryk i lukkede dåser ved henkogning og opvarmning, hvorved de kan eksplodere. Anvend aldrig kogepladen til henkogning og opvarmning af mad i lukkede dåser.
- ▶ Hvis en kogeplade tildækkes, er der risiko for, at afdækningsmaterialet kan blive antændt, springe eller smelte, hvis der ved en fejltagelse tændes for kogepladen, eller hvis der er restvarme på den. Tildæk derfor aldrig kogepladen, fx med afdækningsplader, et klæde eller beskyttelsesfolie.
- ▶ Hvis kogepladen er tændt, hvis der tændes for den ved en fejltagelse, eller hvis der er restvarme på den, er der risiko for, at metalgenstande, der ligger på kogepladen, opvarmes. Andre materialer kan smelte eller brænde. Fugtige grydelåg kan suge sig fast. Brug ikke kogepladen som fralægningsplads. Sluk altid kogezonerne efter brug!

- ▶ Man kan brænde sig på den varme kogeplade. Beskyt altid hænderne med grillhandsker eller grydelapper under arbejdet med den varme kogeplade. Anvend kun tørre grillhandsker eller grydelapper. Hvis de er våde eller fugtige, øges varmeledningen, hvorved der kan opstå forbrændinger.
- ▶ Hvis der anvendes et elapparat (fx en håndmikser) i nærheden af kogepladen, skal man sørge for, at ledningen ikke kommer i berøring med den varme kogeplade. Ledningsisoleringen kan blive beskadiget.
- ▶ Salt, sukker eller sandkorn, fx fra rensning af grøntsager, kan medføre ridser, hvis de kommer ind under kogegrejets bund. Sørg for, at den glaskeramiske plade og kogegrejets bund er rene, inden kogegrejet sættes på.
- ▶ Sørg for, at der ikke falder genstande ned på den glaskeramiske plade. Selv lette genstande (fx en saltbøsse) kan give ridser eller brud i den glaskeramiske plade.
- ▶ Varme genstande på sensortasterne og displayene kan beskadige elektronikken nedenunder. Stil derfor aldrig varme gryder eller pander på sensortasterne eller displayene.
- ▶ Hvis sukker, sukkerholdige madvarer, plast eller alufolie kommer på den varme kogeplade og smelter, beskadiges den glaskeramiske plade, når den afkøles. Sluk straks kogepladen, og skrab disse stoffer af med en glasskraber med barberblad, mens kogepladen stadig er varm. Tag grillhandsker på. Rengør kogezoneerne med glaskeramisk kogepladerens, så snart de er afkølet.
- ▶ Gryder, der koger tomme, kan medføre skader på den glaskeramiske plade. Lad ikke kogepladen være uden opsyn under brugen!
- ▶ Anvend kun gryder og pander med glat bund. Gryder og pander med ru bund kan lave ridser i den glaskeramiske plade.
- ▶ Løft kogegrejet, hvis det skal flyttes på kogepladen. Hermed undgås striber på grund af slitage og ridser.

Råd om sikkerhed og advarsler

- ▶ På grund af induktionskogezonernes høje opvarmingshastighed kan kogegrejets bund på meget kort tid nå selvantændelsestemperaturen for olie eller fedt. Lad ikke kogepladen være uden opsyn, når den er tændt!
- ▶ Opvarm aldrig fedt og olie i mere end et minut og aldrig med boosterfunktion.
- ▶ Kun for personer med pacemaker: I umiddelbar nærhed af den tændte kogeplade opstår der et elektromagnetisk felt. Indvirkning på pacemakere er dog usandsynlig. Forespørg i tvivlstilfælde hos producenten af pacemakere eller hos lægen.
- ▶ Magnetiserbare genstandes funktion kan blive påvirket af den tændte kogeplades elektromagnetiske felt. Kreditkort, lagringsmedier, lommeregner osv. må derfor ikke komme i nærheden af den tændte kogeplade.
- ▶ Metalliske genstande, der opbevares i en skuffe under kogepladen, kan blive varme ved længerevarende intensiv brug af kogepladen. Opbevar derfor ikke metalliske genstande i en skuffe lige under kogepladen.
- ▶ Kogepladen er udstyret med en køleblæser. Hvis der under den indbyggede kogeplade er en skuffe, skal der være tilstrækkelig afstand mellem indholdet i skuffen og undersiden af kogepladen for at sikre tilstrækkelig kølelufttilførsel til kogepladen. Opbevar ikke spidse eller små genstande eller papir i skuffen, da de kan suges ind i eller trænge igennem ventilationsgitteret og beskadige blæseren eller reducere afkølingen.
- ▶ Anvend aldrig to kogegrej samtidigt på en kogezone, en koge-/stegezone eller et PowerFlex-kogeområde.
- ▶ Hvis kogegrejet kun står delvist på koge-/stegezonens, kan håndtagene blive meget varme. Anbring altid kogegrejet midt på koge-/stegezonens!

Rengøring og vedligeholdelse

- ▶ Dampen fra et damprengøringsapparat kan trænge ind til de spændingsførende dele og medføre kortslutning.
Brug aldrig et damprengøringsapparat til rengøring af kogepladen.
- ▶ Hvis kogepladen er monteret over en ovn med pyrolysefunktion, må den ikke bruges under pyrolyseprocessen, da dette kan udløse kogepladens sikring mod overophedning (se pågældende afsnit).

Bortskaffelse af emballagen

Emballagen beskytter produktet mod transportskader. Emballagematerialerne er valgt ud fra miljø- og affaldstekniske hensyn og kan således genbruges.

Genbrug af emballagematerialerne sparer råstoffer og mindsker affaldsproblemerne. Emballagen bør derfor afleveres på nærmeste genbrugsstation/opsamlingssted.

Bortskaffelse af et gammelt produkt

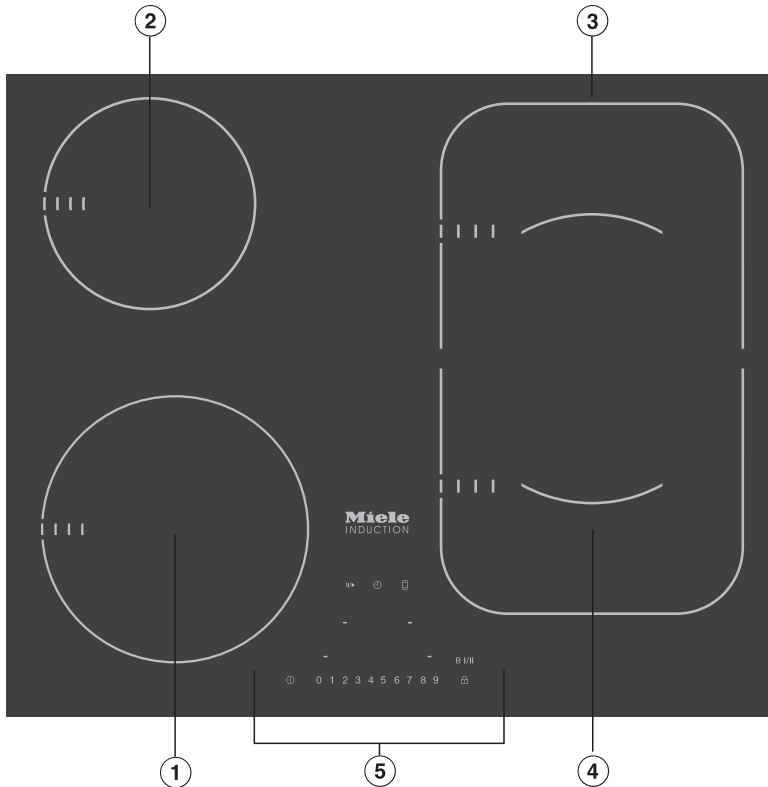
Gamle elektriske og elektroniske produkter indeholder stadig værdifulde materialer. De indeholder imidlertid også bestemte stoffer, blandinger og komponenter, som er nødvendige for deres funktion og sikkerhed. Hvis disse bortskaffes sammen med husholdningsaffaldet eller behandles forkert, kan de skade 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 ejerens eget ansvar at sørge for at fjerne eventuelle personrelaterede data fra det produkt, der skal bortskaffes. Sørg for, at det gamle produkt opbevares utilgængeligt for børn, indtil det fjernes.

Kogeplade

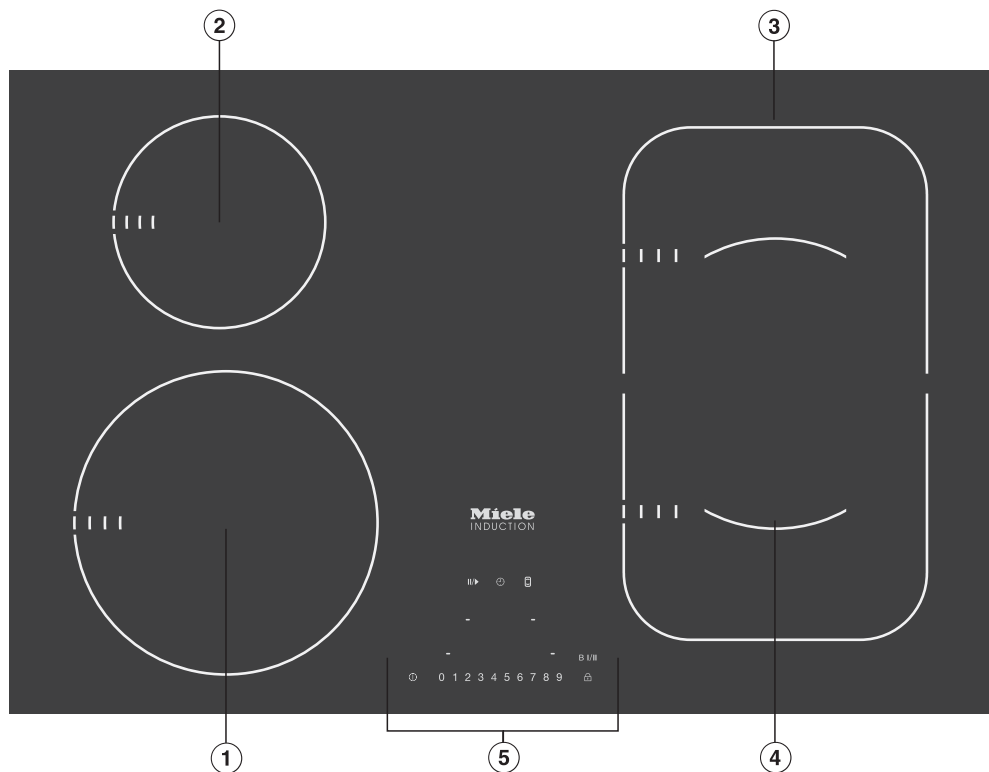
KM 6322 / KM 6323



- ① Kogezone med booster
- ② Kogezone med booster
- ③ PowerFlex-kogezone med TwinBooster
- ④ PowerFlex-kogezone med TwinBooster
- ③④ kan kombineres til et PowerFlex-kogeområde
- ⑤ Betjenings-elementer/display

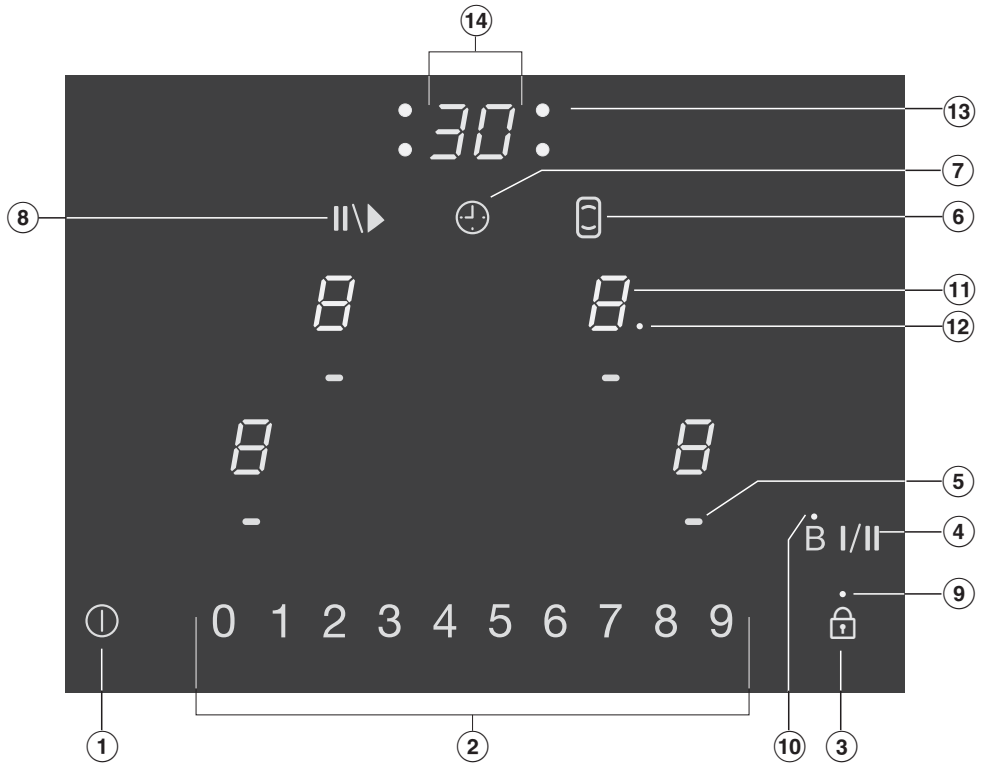
Oversigt

KM 6347 / KM 6348



- ① Kogezone med booster
- ② Kogezone med booster
- ③ PowerFlex-kogezone med TwinBooster
- ④ PowerFlex-kogezone med TwinBooster
- ③④ kan kombineres til et PowerFlex-kogeområde
- ⑤ Betjeningselementer/display

Betjeningselementer/display



Sensortaster

- ① Kogepladen tændes/slukkes
- ② Betjeningskala
 - Indstilling af varmetrin
 - Indstilling af timer-tider
- ③ Børnesikring/Lås aktiveres/deaktiveres
- ④ Booster/TwinBooster til-/frakobles
- ⑤ Kogezonevalg
- ⑥ PowerFlex-kogeområde til-/frakobles

Oversigt

- ⑦ Timer
 - Tænd/Sluk
 - Skift mellem timer-funktionerne
 - Valg af en kogezone (se afsnittet Automatisk frakobling af kogezone)

- ⑧ Stop&Go aktiveres/deaktiveres

Kontrollamper

- ⑨ Børnesikring/Lås aktiveret
- ⑩ Booster/TwinBooster tilkoblet
- ⑫ Opkogsautomatik eller udvidet antal varmetrin (se afsnittet Programmering)
- ⑬ Kogezoneplacering, fx bageste højre kogezone

⑪ Kogezonedisplay

| | |
|-----------------------|--|
| <i>0</i> | Kogezone klar til brug |
| <i>h</i> | Varmholdningstrin |
| <i>1</i> til <i>9</i> | Varmetrin |
| <i>,</i> | Trin 1 TwinBooster |
| <i>„</i> | Booster/Trin 2 TwinBooster |
| <i>-</i> | PowerFlex-kogeområde aktiveret |
| <i>⚡</i> | Manglende eller uegnet kogegrej (se afsnittet Induktion) |
| <i>≡</i> | Restvarme |
| <i>R</i> | Opkogsautomatik |






Tidsdisplay

- ⑭ Tid i minutter

L Børnesikring/Lås aktiveret

dE Demomodus aktiveret







Kogezonedata

| Kogezone | KM 6322 / KM 6323 | | |
|---|------------------------|--|----------------------|
| | Ø i cm* | Varmeeffekt i watt ved 230 V** | |
|  | 14–20 | Normal Booster | 1850 3000 |
|  | 10–16 | Normal Booster | 1400 2200 |
|  | 15–23 | Normal TwinBooster, trin 1 TwinBooster, trin 2 | 2100 3000 3700 |
|  | 15–23 | Normal TwinBooster, trin 1 TwinBooster, trin 2 | 2100 3000 3700 |
|  | 22–23 / 15x23–23x39 | Normal TwinBooster, trin 1 TwinBooster, trin 2 | 3400 4800 7400 |
| | | I alt | 7400 |

* Inden for det angivne område kan der anvendes kogegrej med enhver vilkårlig diameter.

** Den angivne effekt kan variere afhængig af kogegrejets størrelse og materiale.

Oversigt

| Kogezone | KM 6347 / KM 6348 | |
|---|------------------------|---|
| | Ø i cm* | Varmeeffekt i watt ved 230 V** |
|  | 16–23 | Normal 2300 TwinBooster, trin 1 3000 TwinBooster, trin 2 3700 |
|  | 10–16 | Normal 1400 Booster 2200 |
|  | 15–23 | Normal 2100 TwinBooster, trin 1 3000 TwinBooster, trin 2 3700 |
|  | 15–23 | Normal 2100 TwinBooster, trin 1 3000 TwinBooster, trin 2 3700 |
|  +  | 22–23 / 15x23–23x39 | Normal 3400 TwinBooster, trin 1 4800 TwinBooster, trin 2 7400 |
| | | I alt 7400 |

* Inden for det angivne område kan der anvendes kogegrej med enhver vilkårlig diameter.

** Den angivne effekt kan variere afhængig af kogegrejets størrelse og materiale.

- Klæb det medfølgende typeskilt ind i afsnittet Service / garanti.
- Fjern eventuelle beskyttelsesfolier og mærkater.

Første rengøring af kogepladen

- Tør kogepladen af med en fugtig klud og eftertør den, inden den tages i brug første gang.

Første ibrugtagning af kogepladen

Alle metaldele er beskyttet med et plejemiddel. Derfor kan der forekomme en generende lugt og eventuelt lidt damp, første gang kogepladen tændes. Ligeledes kan der under de første timers brug opstå lugt, når induktionsspolerne opvarmes. Dette reduceres for hver yderligere brug og forsvinder til sidst helt.

Lugten og en evt. forekomst af damp er ikke tegn på forkert tilslutning eller fejl på produktet, og det er ikke sundhedsskadeligt.

Vær opmærksom på, at opvarmningstiden er meget kortere på induktionskogeplader end på traditionelle kogeplader.

Induktion

Funktion

Under en induktionskogezone ligger der en induktionsspole. Når der tændes for kogezone, frembringer denne spole et magnetfelt, som virker direkte på grydebunden og opvarmer denne. Kogezonen opvarmes kun indirekte af den varme, som gryden afgiver.


Induktionen fungerer kun, når der anvendes kogegrej med magnetiserbar bund (se afsnittet Kogegrej). Den registrerer automatisk kogegrejets størrelse.

I kogezonedisplayet blinker skiftevis symbolet \cup og det indstillede varmetrin, når

- kogezonen tændes uden kogegrej eller med uegnet kogegrej (kogegrej, som ikke har magnetiserbar bund),
- diameteren på bunden af det anvendte kogegrej er for lille,
- kogegrejet tages af en tændt kogezone.

Hvis der sættes egnet kogegrej på inden for 3 minutter, slukker \cup , hvorefter der kan fortsættes på normal vis.

Sættes der ikke noget eller uegnet kogegrej på, slukker kogezonen automatisk efter 3 minutter.

 Hvis kogepladen er tændt, hvis der tændes for den ved en fejltagelse, eller hvis der er restvarme på den, er der risiko for, at metalliske genstande, der ligger på den, opvarmes.

Risiko for forbrænding!

Brug ikke kogepladen som fralægningsplads. Sluk kogezonerne efter brug ved berøring af de tilhørende sensortaster.

Lyde

Når en induktionskogeplade er i brug, kan der - afhængigt af materiale og forarbejdning af kogegrejets bund - opstå følgende lyde i kogegrejet:

Ved høje varmetrin kan der opstå en brummen. Denne bliver svagere eller forsvinder, hvis der skrues ned for varmen.

I forbindelse med kogegrej, hvis bund er lavet af forskellige materialer (fx sandwichbund), kan der opstå en knitren.

Hvis kogezone, der er forbundet med hinanden (se afsnittet Booster), er tændt samtidigt, og der er sat kogegrej på dem med en bund af forskellige materialer (fx sandwichbund), kan der forekomme en fløjten.

I forbindelse med elektroniske koblingsprocesser kan der, især på lave varmetrin, forekomme en klikken.

Når køleblæseren tilkobles, kan der høres en surren. For at beskytte elektronikken tilkobles køleblæseren ved intensiv brug af kogepladen. Køleblæseren kan stadig køre, efter at der er slukket for kogepladen.

Induktion

Kogegrej


Velegnet er kogegrej af:

- rustfrit stål med magnetiserbar bund
- emaljeret stål
- støbejern.


Ikke egnet er kogegrej af:

- rustfrit stål med ikke-magnetiserbar bund
- aluminium eller kobber
- glas, keramik eller stentøj.

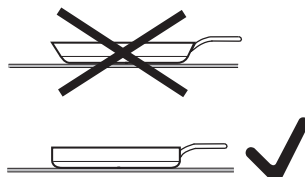
Hvis man ikke er sikker på, om en gryde eller pande er egnet til induktion, kan man kontrollere dette ved at holde en magnet mod kogegrejets bund. Bliver magneten siddende, er kogegrejet egnet.

Hvis det anvendte kogegrej er uegnet, blinker symbolet  og det indstillede varmetrin skiftevis i koge-zonedisplayet.

Kogegrejets brugsegenskaber kan have indflydelse på, hvor ensartet stege-/kogerultatet bliver (fx ved bagning af pandekager).

- For at udnytte koge-zonen optimalt bør der vælges kogegrej, hvis bund har en passende diameter (se afsnittet Kogezonedata). Hvis kogegrejet er for lille, registreres det ikke, og i koge-zonedisplayet blinker skiftevis symbolet  og det indstillede varmetrin.
- Anvend kun gryder og pander med glat bund. Gryder og pander med ru bund kan lave ridser i den glaskeramiske plade.

- Løft kogegrejet, hvis det skal flyttes på kogepladen. Hermed undgås striber på grund af slitage og ridser.
- Ved anskaffelse af pander og gryder bør man være opmærksom på, at det ofte er diameteren på kogegrejets åbning, der angives. Det afgørende er imidlertid bundens diameter, der som regel er mindre.



- Anvend så vidt muligt pander med lige kant. På pander med skrå kant virker induktionen også i pandens kant-område. Dette kan misfarve pandekanten eller få belægningen til at skalle af.

- Tilbered så vidt muligt altid maden i lukkede gryder eller pander. Derved undgås unødigt varmeforbrug.
- Vælg en lille gryde til små mængder. En lille gryde bruger mindre energi end en større, mindre fyldt gryde.
- Tilbered med så lidt vand som muligt.
- Skru hurtigst muligt ned på et lavere varmetrin efter opkogning eller bruning.
- Anvend en trykkoger for at reducere tilberedningstiden.

Indstillingsområde

Kogepladen er ved levering programmeret med 9 varmetrin. Hvis der ønskes en finere graduering, kan antallet af varmetrin udvides til 17 (se afsnittet Programmering).

| | Indstillingsområde | |
|--|----------------------|----------------------|
| | Standard (9 trin) | Udvidet (17 trin) |
| Varmholdning | h | h |
| Smør smeltes Gelatine smeltes Chokolade smeltes | 1-2 | 1-2. |
| Mælkeretter | 2 | 2-2. |
| Opvarmning af små mængder væske Kogning af ris | 3 | 3-3. |
| Optøning af grøntsager i blok | 3 | 2.-3 |
| Udblødning af kerner | 3 | 2.-3. |
| Opvarmning af flydende og delvist flydende retter Omeletter og spejlæg Dampning af frugt | 4 | 4-4. |
| Hævning af dejvarer | 4 | 4-5. |
| Dampning af grøntsager, fisk | 5 | 5 |
| Optøning og opvarmning af dybfrostvarer | 5 | 5-5. |
| Skånsom stegning (uden at fedtstoffet overopvarmes) af spejlæg | 6 | 5.-6. |
| Opkogning af større mængder, fx gryderetter Jævning af cremer og saucer, fx hollandaise | 6-7 | 6.-7 |
| Skånsom stegning (uden at fedtstoffet overopvarmes) af fisk, schnitzel, medister | 6-7 | 6.-7. |
| Kartoffelkager, pandekager | 7 | 6.-7 |
| Bruning af grydestege | 8 | 8-8. |
| Kogning af større mængder vand Opkogning | 9 | 9 |

Angivelserne er vejledende. Induktionsspolens effekt varierer afhængig af materiale og størrelse på kogegrejets bund. Derfor er det muligt, at varmetrinnene kan afvige lidt for det anvendte kogegrej. De optimale indstillinger for kogegrejet konstateres ved den daglige brug. Anvend det næstlaveste af de angivne varmetrin, hvis der anvendes nyt kogegrej, hvis brugsegenskaber endnu ikke kendes.

Betjeningsmåde

Den glaskeramiske kogeplade er udstyret med elektroniske sensortaster, der reagerer på fingerkontakt. Når kogepladen skal tændes, skal tænd/sluk-tasten ① af sikkerhedsmæssige grunde berøres i lidt længere tid end de øvrige taster.

Enhver reaktion fra tasterne bekræftes med et akustisk signal.

Kogezonerne og timeren skal være "aktive", når et varmetrin eller en tid skal indstilles eller ændres. For at aktivere en kogezone eller timeren skal tasten for den pågældende kogezone eller for timeren berøres. Efter berøring af tasten begynder det pågældende kogezone- eller tidsdisplay at blinke. Så længe displayet blinker, er kogezone eller timeren "aktiv", og der kan foretages indstilling af varmetrin eller tid.

Undtagelse: Hvis kun én kogezone er i brug, kan varmetrinnet ændres uden forudgående aktivering.

Fejlfunktion pga. tilsmudsede og/eller tildækkede sensortaster.

Sensortasterne reagerer ikke, eller der kan uforsætligt blive tændt for en kogezone, ligesom der automatisk kan blive slukket for kogepladen (se afsnittet Sikkerhedsafbrydelse).

Varmt kogegrej på sensortasterne/displayene kan beskadige elektronikken nedenunder.

Hold sensortasterne og displayene rene, undlad at lægge genstande på dem, og stil ikke varmt kogegrej på dem.

Betjening


Risiko for brand!

Hold altid kogepladen under opsyn, når den er i brug!

Vær opmærksom på, at opvarmningstiden er meget kortere på induktionskogeplader end på traditionelle kogeplader.


Kogepladen tændes

- Berør sensortasten .

I alle displayene for kogezoneerne vises et . Hvis der ikke foretages mere, slukker kogepladen af sikkerhedsmæssige grunde efter få sekunder.

Varmetrin indstilles / ændres


- Berør tasten for den ønskede kogezone kortvarigt.

I kogezone-displayet blinker  eller det indstillede varmetrin.

- Berør sensortasten for det ønskede varmetrin på betjeningskalaen.

Det indstillede varmetrin blinker i få sekunder og lyser herefter konstant.

En kogezone/kogepladen slukkes


- En kogezone slukkes ved at berøre tasten for den to gange.
- Kogepladen og dermed alle kogezoneer slukkes ved at berøre sensortasten .

Restvarmeindikator

Så længe en slukket kogezone stadig er varm, lyser restvarmeindikatoren.

Restvarmeindikatorens bjælker slukker, efterhånden som kogezoneerne afkøles. Den sidste bjælke slukker først, når kogezoneerne kan berøres uden risiko for forbrænding.

Restvarmeindikatorerne blinker, hvis der opstår strømafbrydelse under brugen, eller mens der stadig er restvarme på kogezoneerne, eller hvis programmeringen aktiveres, mens der stadig er restvarme på.

 Risiko for forbrænding! Undlad at berøre kogezoneerne, så længe restvarmeindikatorerne lyser.

Varmetrin indstilles - udvidet indstillingsområde

- Berør betjeningskalaen mellem sensortasterne.



Det indstillede varmetrin blinker i få sekunder og lyser derefter konstant. Mellemtrinnene vises med en lysende prik efter tallet.

PowerFlex-kogeområde

PowerFlex-kogezonerne kan kombineres til et PowerFlex-kogeområde (se afsnittet Oversigt - Kogeplade). Kogeområdet indstillinger styres via den bageste eller den venstre PowerFlex-kogezone.


Aktivering

- Berør sensortasten .

I displayet for den bageste eller venstre kogezone blinker . I displayet for den forreste eller højre kogezone lyser .

- Indstil det ønskede varmetrin ved berøring af den pågældende sensortast på betjeningskalaen for den bageste eller den venstre kogezone.

Kogepladen slukkes

- Berør sensortasten .

Betjening

Opkogsautomatik

Når opkogsautomatikken er aktiveret, varmer kogezone automatisk på højeste varmetrin og skifter derefter ned til det indstillede varmetrin (varmetrin til videre tilberedning). Opkogstiden afhænger af det valgte varmetrin til videre tilberedning (se skemaet).

Aktivering

- Berør tasten for den ønskede kogezone kortvarigt.
- Berør sensortasten for det ønskede varmetrin til videre tilberedning, indtil der høres et signal, og kontrollampen til højre for varmetrinnet til videre tilberedning lyser i kogezonesdisplayet.

Kontrollampen ved siden af det indstillede varmetrin til videre tilberedning lyser under opkogstiden (se skemaet). Ved udvidet antal varmetrin (se afsnittet Programmering) blinker *H* og det indstillede varmetrin til videre tilberedning skiftevis i kogezonesdisplayet.

Hvis varmetrinnet til videre tilberedning ændres under opkogstiden, deaktiveres opkogsautomatikken.

Deaktivering

- Berør tasten for den ønskede kogezone kortvarigt.
- Berør det indstillede varmetrin til videre tilberedning, indtil kontrollampen eller *H* slukker.

eller

- Indstil på et andet varmetrin.

| Varmetrim til videre tilberedning* | Opkogstid (min. : sek.) |
|------------------------------------|-------------------------|
| 1 | Ca. 0 : 15 |
| 1. | Ca. 0 : 15 |
| 2 | Ca. 0 : 15 |
| 2. | Ca. 0 : 15 |
| 3 | Ca. 0 : 25 |
| 3. | Ca. 0 : 25 |
| 4 | Ca. 0 : 50 |
| 4. | Ca. 0 : 50 |
| 5 | Ca. 2 : 00 |
| 5. | Ca. 5 : 50 |
| 6 | Ca. 5 : 50 |
| 6. | Ca. 2 : 50 |
| 7 | Ca. 2 : 50 |
| 7. | Ca. 2 : 50 |
| 8 | Ca. 2 : 50 |
| 8. | Ca. 2 : 50 |
| 9 | — |

* Viderekogningstrinnene med punktum er kun mulige, når antallet af varmetrin er udvidet (se afsnittet Programmering).

Booster

Kogezonerne er udstyret med en booster eller en TwinBooster (se afsnittet Oversigt - Kogeplade).

Boosteren er en effektforstærker til hurtig opvarmning af store mængder, fx vand til pasta. Den forstærkede effekt er aktiv i maks. 15 minutter.

Boosteren kan højst anvendes på 2 kogezoner samtidigt.

Hvis boosterens tilkobles, når

- der ikke er indstillet noget varmetrin, kobles der automatisk tilbage til varmetrin 9, når boostertiden er gået, eller hvis boosterens kobles fra tidligere.
- der er indstillet et varmetrin, kobles der automatisk tilbage til det tidligere valgte varmetrin, når boostertiden er gået, eller hvis boosterens kobles fra tidligere.

Kogezonerne er forbundet med hinanden 2 og 2, for at boostereffekten kan opnås. Mens boosterens er aktiveret på en kogezone, reduceres maks.-effekten i den forbundne kogezone. Dette har en af følgende virkninger:

- Opkogsautomatik deaktiveres
- Varmetrin reduceres
- Den forbundne kogezone frakobles.

Betjening

Booster tilkobles

- Berør tasten for den ønskede kogezone.
- Indstil evt. et varmetrin.
- Berør sensortasten **B I/II**.

Kontrollampen for boosterens lyser, og i kogezonens display begynder ,, at blinke. Efter få sekunder lyser ,, konstant, og kontrollampen slukker.

TwinBooster tilkobles, trin 1

- Berør tasten for den ønskede kogezone.
- Indstil evt. et varmetrin.
- Berør sensortasten **B I/II**.

Kontrollampen for boosterens lyser, og i kogezonens display begynder , at blinke. Efter få sekunder lyser , konstant, og kontrollampen slukker.

TwinBooster tilkobles, trin 2

- Berør tasten for den ønskede kogezone.
- Indstil evt. et varmetrin.
- Berør sensortasten **B I/II** 2 gange.

Kontrollampen for boosterens lyser, og i kogezonens display begynder ,, at blinke. Efter få sekunder lyser ,, konstant, og kontrollampen slukker.

Booster / TwinBooster frakobles

- Berør tasten for den ønskede kogezone.
- Berør sensortasten **B I/II** så mange gange, at kontrollampen for boosterens slukker, og det indstillede varmetrin vises i kogezonens display.

eller

- Berør tasten for den ønskede kogezone.
- Indstil på et andet varmetrin.

Varmholdning

Varmholdningsfunktionen er ikke beregnet til genopvarmning af mad, der er blevet kold, men til at holde mad varm lige efter tilberedningen.

Når varmholdningstrinnet er valgt, kobler kogezone fra efter maks. 2 timers brug.

- Hold kun mad varm i kogegrej (gryde/pande). Læg låg på kogegrejet.
- Det er ikke nødvendigt at røre i maden under varmholdningen.
- Tab af næringsstoffer starter ved tilberedningen af madvarerne og fortsætter, når maden holdes varm. Jo længere tid maden holdes varm, desto større er tabet af næringsstoffer. Lad varmholdningstiden være så kort som muligt.

Varmholdningstrin indstilles

- Berør tasten for den ønskede kogezone.
- Berør betjeningskalaen mellem sensortasterne 0 og 1.

Kogezonedisplayet viser *h*.


Varmholdningstrin frakobles

- Berør tasten for den ønskede kogezone.
- Berør sensortasten 0.

Timer

Timeren kan kun aktiveres, når kogepladen er tændt.
Der kan indstilles en tid på op til 99 minutter.

Sletning

- Berør sensortasten , indtil tidsdisplayet viser 00.


Timeren kan anvendes til to funktioner:

- Som minutur
- Til automatisk frakobling af en kogezone.

Minutur

Indstilling

Eksempel: Indstilling af en tid på 15 minutter.

- Tænd evt. kogepladen.
- Berør sensortasten .

I tidsdisplayet vises 00, og det højre 0 blinker.

Først indstilles tierne og derefter enerne.

- Berør tallet, der skal indstilles på tierpladsen (her 1), på betjeningskalaen.


Tidsdisplayet skifter, til højre blinker 1.

- Berør tallet, der skal indstilles på enerpladsen (her 5), på betjeningskalaen.

Tidsdisplayet skifter, 1 "springer" til venstre, og til højre vises 5.

Minuturstiden begynder at tælle ned.


Ændring

- Berør sensortasten .
- Indstil den ønskede tid som beskrevet ovenfor.

Automatisk frakobling af kogezone

Der kan foretages en tidsindstilling, så en kogezone automatisk frakobles efter en bestemt tid. Funktionen kan anvendes på alle kogezone samtidigt.

Hvis den programmerede tid er længere end den maksimalt tilladte driftstid, frakobles kogezone af sikkerhedsafbryderen (se afsnittet Sikkerhedsafbrydelse).


- Indstil et varmetrin for den ønskede kogezone.
- Berør sensortasten  så mange gange, at kontrollampen for den pågældende kogezone blinker.

Hvis flere kogezone er tændt, blinker kontrollamperne i retning med uret begyndende forrest til venstre.

- Indstil den ønskede tid.

- Anvend samme fremgangsmåde, hvis der skal indstilles en frakoblingstid for endnu en kogezone.

Hvis der er programmeret flere frakoblingstider, vises den korteste resttid, og kontrollampen for den pågældende kogezone blinker. De andre kontrollamper lyser konstant.

- For at få vist de resttider, der kører i baggrunden, skal sensortasten  berøres så mange gange, at kontrollampen for den ønskede kogezone blinker.

Timer

Samtidig brug af timerfunktioner

Funktionerne minutur og automatisk frakobling kan anvendes samtidigt.

Der er programmeret en eller flere frakoblingstider, og samtidig ønskes minuturet anvendt:

- Berør sensortasten ⌚ så mange gange, at kontrollamperne for de programmerede kogezone lyser konstant, og 00 vises i tidsdisplayet.

- Indstil tiden som beskrevet ovenfor.

Der er indstillet en minuturstid, og samtidig ønskes en eller flere frakoblingstider indkodet:

- Berør sensortasten ⌚ så mange gange, at kontrollampen for den ønskede kogezone blinker.

- Indstil tiden som beskrevet ovenfor.

Kort tid efter den sidste indstilling skifter tidsdisplayet til funktionen med den korteste resttid.

Resttiderne, der kører i baggrunden, ønskes vist:

- Berør sensortasten ⌚ så mange gange, at

- kontrollampen for den ønskede kogezone blinker (Automatisk frakobling).

- tidsdisplayet blinker (minuturstid).

Idet der går ud fra den viste korteste resttid, vælges alle tilkoblede kogezone og minuturstiden i retning med uret.

Stop&Go

Ved aktivering af Stop&Go reduceres alle tændte kogezoners varmetrin til 1. Kogezonernes varmetrin og timerens indstilling kan ikke ændres, og kogepladen kan kun slukkes. Hvis der er indstillet en minuturstrid, kører denne og boostertiden videre. Opkogsautomatik og tider til automatisk frakobling standses.

Når funktionen deaktiveres, arbejder kogezonerne videre med den sidst indstillede varmeeffekt, og afviklingen af opkogsautomatik og tider til automatisk frakobling kører videre.

Hvis funktionen ikke deaktiveres inden for 1 time, slukkes kogepladen automatisk.

Aktivering/deaktivering

- Berør sensortasten II/▶.

Anvend funktionen, hvis der hurtigt skal fjernes snavs fra betjeningselementerne, eller hvis der er fare for, at maden koger over.

Sikkerhed

Børnesikring/Lås

Børnesikringen og låsen deaktiveres ved strømafbrydelse.

Som standardindstilling er der indstillet 3-finger-betjening. Denne indstilling kan ændres til 1-finger-betjening (se afsnittet Programmering).

For at undgå at man ved en fejltagelse kommer til at tænde kogepladen eller kogezoneerne eller til at ændre en varmeindstilling, er kogepladen udstyret med børnesikring og lås.


Børnesikringen aktiveres, mens kogepladen er slukket. Når den er aktiveret, kan kogepladen ikke tændes, og timeren kan ikke betjenes. Kogepladen er programmeret til manuel aktivering af børnesikringen. Programmeringen kan ændres til, at børnesikringen automatisk aktiveres 5 minutter efter frakobling af kogepladen, hvis den ikke aktiveres manuelt (se afsnittet Programmering).

Låsen aktiveres, mens kogepladen er tændt. Når den er aktiveret, kan kogepladen kun betjenes i et vist omfang:

- Kogezonernes varmetrin og timerens indstilling kan ikke længere ændres.
- Kogezonerne, kogepladen og timeren kan kun slukkes og derefter ikke længere tændes.


Hvis en låst sensortast berøres, mens børnesikringen eller låsen er aktiveret, lyser kontrollampen, og LL vises i nogle sekunder i tidsdisplayet,.

Aktivering

- Berør sensortasten  og tasterne for de to højre kogezoneer samtidigt, indtil tidsdisplayet viser LL , og kontrollampen for låsen vises.

Efter kort tid slukker kontrollampen og LL .

Deaktivering

- Berør sensortasten  og tasterne for de to højre kogezoneer, indtil LL i tidsdisplayet og kontrollampen for låsen slukker.

Sikkerhedsafbrydelse

Hvis kogepladen er tændt for længe

Sikkerhedsafbrydelsen aktiveres automatisk, hvis en kogezone opvarmes usædvanligt længe. Tidspunktet afhænger af det valgte varmetrin. Hvis det overskrides, slukkes kogezone automatisk, og restvarmen vises. Kogezone kan anvendes igen ved at slukke og tænde den.

Hvis berøringsfelterne tildækkes

Kogepladen slukker automatisk, hvis en eller flere sensortaster tildækkes i mere end ca. 10 sekunder, fx ved fingerkontakt, af mad, der er kogt over, eller af en genstand. Symbolet *F* blinker i tidsdisplayet, og i 10 minutter lyder et akustisk signal hvert 30. sekund.

Når genstandene eller snavset fjernes, slukker *F* og det akustiske signal, og kogepladen er igen klar til brug.

Sikkerhed

Sikring mod overophedning

Alle induktionsspoler og kølelegemer i elektronikken er hver især udstyret med en sikring mod overophedning. Inden induktionsspolerne eller kølelegemerne bliver for varme, aktiverer sikringen mod overophedning en af følgende sikkerhedsforanstaltninger:

Induktionsspoler

- En tilkoblet boosterfunktion afbrydes.
- Det indstillede varmetrin reduceres.
- Kogezonen frakobles automatisk. I tidsdisplayet blinker *FE* og *44* skiftevis.

Kogezonen kan tages i brug igen som normalt, når fejlmeldingen er slukket.

Kølelegeme

- En tilkoblet boosterfunktion afbrydes.
- Det indstillede varmetrin reduceres.
- Kogezonerne kobler automatisk fra.

Først når kølelegemet er tilstrækkeligt afkølet, kan de pågældende kogezoner igen bruges normalt.

Sikringen mod overophedning kan blive aktiveret, hvis

- kogegrej opvarmes uden indhold
- fedt eller olie opvarmes på et højt varmetrin
- undersiden af kogepladen ikke ventileres tilstrækkeligt
- en varm kogezone tilkobles igen efter en strømafbrydelse.

Hvis sikringen mod overophedning udløses igen, selv om fejlen er udbedret, kontaktes Miele Teknisk Service.

Rengøring og vedligeholdelse



Risiko for forbrænding!

Kogezonerne skal være slukket, og kogepladen skal være afkølet.



Risiko for at komme til skade!

Dampen fra et damprengøringsapparat kan trænge ind til de spændingsførende dele og medføre kortslutning.

Anvend aldrig et damprengøringsapparat til rengøring af kogepladen.

Der kan opstå misfarvninger eller ændringer på overfladerne, hvis der anvendes uegnede rengøringsmidler. Alle overflader kan få ridser. Fjern straks alle rester af rengøringsmidler.

Lad kogepladen afkøle inden rengøring.

- Rengør kogepladen efter hver brug.
- Aftør kogepladen efter hver rengøring med vand for at undgå kalkpletter.

Uegnedede rengøringsmidler

For at undgå beskadigelse af overfladerne bør følgende rengøringsmidler undgås:

- Opvaskemiddel til opvask i hånden
- Soda-, alkali-, ammoniak-, syre- eller kloridholdige rengøringsmidler
- Kalkopløsende rengøringsmidler
- Plet- og rustfjernere
- Rengøringsmidler med skurende virkning, fx skurepulver, flydende skuremiddel, pimpsten
- Rengøringsmidler, der indeholder opløsningsmiddel
- Opvaskemiddel til opvaskemaskiner
- Grill- og ovnspray
- Glasrengøringsmiddel
- Hårde skurebørster og -svampe, (fx grydesvampe) og brugte svampe, der indeholder rester af skuremiddel.

Rengøring og vedligeholdelse

Glaskeramisk flade rengøres

Spidse genstande giver beskadigelser!

Anvend ikke spidse genstande til rengøring af områderne mellem glaskeramikken og rammen eller mellem rammen og bordpladen.

Rengøring med opvaskemiddel til opvask i hånden fjerner ikke alle urenheder og rester.


Der opstår en usynlig hinde, som medfører misfarvninger af glaskeramikken. Disse misfarvninger kan ikke fjernes igen.

Rengør den glaskeramiske flade regelmæssigt med et specielt rengøringsmiddel til glaskeramik.

- Fjern alle større madrester med en fugtig klud og fastbrændt snavs med en glasskraber med barberblad.
- Rengør derefter den glaskeramiske flade med Miele Glaskeramisk kogepladerens og stålrens (se afsnittet Ekstra tilbehør) eller med et gængs rengøringsmiddel til glaskeramik. Anvend køkkenrulle eller en ren klud. Påfør ikke rengøringsmidlet på en varm glaskeramisk flade, da det kan give pletter. Følg anvisningerne fra producenten af rengøringsmidlet.
- Fjern rester af rengøringsmiddel med en fugtig klud, og tør derefter den glaskeramiske flade af.

Ved efterfølgende brug af kogepladen kan rester af rengøringsmiddel brænde fast og beskadige glaskeramikken. Sørg for at fjerne alle rester.

- Fjern **pletter** fra kalk, vand og aluminium (metallisk skinnende pletter) med Miele Glaskeramisk kogepladerens og stålrens.

 Risiko for forbrænding!

Tag grillhandsker på, når rester af sukker, plast eller alufolie skal fjernes fra den varme glaskeramiske flade med en glasskraber med barberblad.

- Hvis der kommer **sukker, plast eller alufolie** på den varme glaskeramiske flade, skal kogepladen slukkes.
- Skrab **straks**, dvs. mens den endnu er varm, den pågældende kogezone grundigt ren med en glasskraber med barberblad.
- Rengør derefter den glaskeramiske flade som beskrevet ovenfor, når den er afkølet.

Programmeringen af kogepladen kan tilpasses individuelle behov. Flere indstillinger kan ændres efter hinanden.

Når programmeringen er kaldt frem, vises *P* (program) og *S* (status) i tidsdisplayet; på kogeplader med 3 kogezone er der en ekstra visning bagest til venstre.

I kogezone-displayene forrest til venstre og bagest til venstre vises programmet.

Eksempel:

Program 03 =

forrest til venstre 0, bagest til venstre 3

Program 14 =

forrest til venstre 1, bagest til venstre 4

På betjeningskalaen forrest til højre vises status.

Når programmeringen forlades, gennemføres en automatisk reset. Den er afsluttet, når en kontrollampe over sensortasten ① lyser kortvarigt. Tænd først kogepladen, når reset er afsluttet.

Programmering kaldes frem

- Berør sensortasterne ① og ② **samtidigt, mens kogepladen er slukket**, indtil kontrollampen for låsen blinker.

Et program indstilles

- Indstilling af **enernes plads**: Berør først tasten til kogezone **bagest til venstre** og derefter det ønskede tal på betjeningskalaen.
- Indstilling af **tiernes plads**: Berør først tasten til kogezone **forrest til venstre** og derefter det ønskede tal på betjeningskalaen.

Status indstilles

- Berør tasten til kogezone **forrest til højre** og derefter tallet for den ønskede indstilling på betjeningskalaen.



Indstillinger gemmes

- Berør sensortasten ①, indtil displayene slukker.

Indstillinger gemmes ikke

- Berør sensortasten ②, indtil displayene slukker.

Programmering

| Program ¹⁾ | | Status ²⁾ | Indstillinger |
|-----------------------|---|----------------------|--|
| P00 | Demonstrationsmodus og standardindstilling | S0 | Demonstrationsmodus aktiveret ³⁾ |
| | | S1 | Demonstrationsmodus deaktiveret |
| | | S9 | Gendannelse af standardindstillingerne |
| P01 | Stop&Go | S0 | Frakoblet |
| | | S1 | Tilkoblet |
| P02 | Antal varmetrin | S0 | 9 varmetrin |
| | | S1 | 17 varmetrin ⁴⁾ |
| P03 | Signal tone induktion ved manglende eller uegnet koge- grej | S0 | Frakoblet |
| | | S1 | Lav |
| | | S2 | Middel |
| | | S3 | Høj |
| P04 | Bekræftende tone ved aktive- ring af sensor | S0 | Frakoblet |
| | | S1 | Lav |
| | | S2 | Middel |
| | | S3 | Høj |
| P05 | Signal tone timer | S0 | Frakoblet |
| | | S1 | Lav |
| | | S2 | Middel |
| | | S3 | Høj |
| P06 | Børnesikring/Lås | S0 | 1-finger-betjening med  |
| | | S1 | 3-finger-betjening med samtidig berøring af  og tasterne for begge højre koge- zoner. |
| P07 | Børnesikring | S0 | Kun manuel aktivering af børnesik- ringen |
| | | S1 | Manuel og automatisk aktivering af børnesikringen |
| P08 | Opkogsautomatik | S0 | Frakoblet |
| | | S1 | Tilkoblet |

Programmering

| Program ¹⁾ | | Status ²⁾ | Indstillinger |
|-----------------------|--|----------------------|---------------|
| P10 | Miele@home/Con@ctivity - kun Miele@home-kompatible kogeplader udstyret med kommunikationsmodul/-stick - | S0 | Ikke aktuel |
| | | S1 | Afmeldt |
| | | S2 | Tilmeldt |
| P15 | Signal, hvis berøringsfelterne tildækkes | S0 | Frakoblet |
| | | S1 | Tilkoblet |
| P16 | Sensortasternes reaktionsha- stighed | S0 | Langsom |
| | | S1 | Normal |
| | | S2 | Hurtig |

1) Ikke viste programmer er ikke programmeret.

2) Standardindstillingen er fremhævet med fed.

3) Når kogepladen tændes, viser tidsdisplayet i nogle sekunder dE .

4) Mellemlinjerne vises i kogezonesdisplayet med et punktum efter varmetrinnet. Opkogsau-
tomatikken vises ved, at varmetrinnet til videre tilberedning og R blinker skiftevis.

Småfejl udbedres

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

Nedenstående oversigt kan være en hjælp, når årsagen til en fejl skal findes, og fejlen skal afhjælpes.

| Fejl | Årsag og udbedring |
|---|--|
| Kogepladen eller kogezoneerne kan ikke tændes. | Der er ikke strømtilførsel til kogepladen. ■ Kontroller, om sikringen er slået fra. Kontakt en autoriseret elektriker eller Miele Teknisk Service (min. sikring: se typeskiltet). |
| | Der kan være tale om en teknisk fejl. ■ Afbryd strømmen til kogepladen i ca. 1 minut ved at – slå den pågældende sikring fra eller skrue smeltesikringen helt ud eller – slå HFI/HPFI-relæet fra. ■ Hvis man efter at have slået HFI/HPFI-relæet eller sikringsgruppen til igen stadig ikke kan tænde kogepladen, kontaktes Miele Teknisk Service. |
| Ved brug af den nye kogeplade opstår der en ubehagelig lugt eller damp. | Metaldele er beskyttet med et plejemiddel. Herved opstår der lugte og evt. damp, første gang kogepladen tages i brug. Også induktionsspolernes materiale afgiver lugt under de første timers brug. Ved hver efterfølgende brug af kogepladen reduceres lugten, hvorefter den til sidst forsvinder helt. Lugten og evt. forekomst af damp er ikke tegn på forkert tilslutning eller fejl på kogepladen, og det er ikke sundhedsskadeligt. |
| Symbolet \mathcal{L} og det indstillede varmetrin eller \mathcal{A} blinker skiftevis i et kogezone-display. | Der er intet kogegrej eller uegnet kogegrej på kogezone. ■ Anvend egnet kogegrej (se afsnittet Kogegrej). |
| Når kogepladen tændes, viser tidsdisplayet i nogle sekunder $\mathcal{L}\mathcal{L}$. | Børnesikringen eller låsen er aktiveret. ■ Deaktiver børnesikringen/låsen (se afsnittet Børnesikring/Lås). |

| Fejl | Årsag og udbedring |
|--|--|
| F blinker i tidsdisplayet, og kogepladen slukker automatisk. | En eller flere sensortaster er tildækket, fx ved fingerkontakt, af mad, der er kogt over, eller af en genstand. ■ Fjern snavs og/eller genstande (se afsnittet Sikkerhedsafbrydelse). |
| Når kogepladen tændes, vises i nogle sekunder dE i tidsdisplayet. Kogezonerne bliver ikke varme. | Kogepladen er indstillet på demomodus. ■ Deaktiver demomodus (se afsnittet Programmering). |
| En kogezone slukker automatisk. | Driftstiden var for lang. ■ Tænd kogezone igen (se afsnittet Sikkerhedsafbrydelse). |
| En kogezone eller hele kogepladen frakobles automatisk. | Sikringen mod overophedning er udløst. ■ Se afsnittet Sikring mod overophedning. |
| Boostertrinnet afbrydes automatisk for tidligt. | Sikringen mod overophedning er udløst. ■ Se afsnittet Sikring mod overophedning. |
| Kogezonen arbejder ikke som normalt på det indstillede varmetrin. | Sikringen mod overophedning er udløst. ■ Se afsnittet Sikring mod overophedning. |
| Varmetrinnet 9 bliver automatisk reduceret, når der på den forbundne kogezone ligeledes indstilles varmetrin 9. | Ved samtidig anvendelse på varmetrin 9 ville den mulige samlede effekt blive overskredet. ■ Anvend en anden kogezone. |
| Indholdet i kogegrejet opvarmes ikke, når opkogsautomatikken er tilkoblet. | Der opvarmes store mængder mad. ■ Lad maden koge op på højeste varmetrin, og skru derefter ned manuelt. |
| | Kogegrejet leder varmen dårligt. ■ Anvend andet kogegrej, der leder varmen bedre. |
| Efter at kogepladen er slukket, høres en driftslyd. | Køleblæseren arbejder, indtil kogepladen er afkølet, og kobler herefter automatisk fra. |

Småfejl udbedres

| Fejl | Årsag og udbedring |
|---|---|
| En eller flere restvarme-indikatorer blinker. | Strømmen har været afbrudt, mens kogepladen var i brug, eller mens der stadig var restvarme på kogezo- nerne. Programmeringen er blevet kaldt frem, mens der var restvarme på. |
| Sensortasterne reage- rer overfølsomt, eller de reagerer slet ikke. | Sensortasternes følsomhed er blevet ændret. ■ Sørg først og fremmest for, at der ikke falder direk- te lys (sollys eller kunstigt lys) på kogepladen, og at kogepladens omgivelser ikke er for mørke. ■ Fjern alt kogegeøj, og rengør kogepladen for madrester. Sørg for, at kogepladen og sensortasterne ikke er tildækkede. ■ Afbryd strømmen til kogepladen i ca. 1 minut. ■ Kontakt Miele Teknisk Service, hvis problemet sta- dig er der, når strømforsyningen genetableres. |
| I tidsdisplayet blinker skiftevis <i>FE</i> og tal. | <i>FE44</i> Sikringen mod overophedning er udløst. ■ Se afsnittet Sikring mod overophedning. <i>FE47</i> eller <i>FE48</i> Blæseren er blokeret eller defekt. ■ Kontroller, om blæseren er blokeret af en gen- stand, fx en gaffel, og fjern i så fald genstanden. ■ Kontakt Miele Teknisk Service, hvis fejlmeldingen stadig vises. <i>FE</i> og andre tal. Der er opstået en fejl i elektronikken. ■ Afbryd strømmen til kogepladen i ca. 1 minut. ■ Kontakt Miele Teknisk Service, hvis problemet sta- dig er der, når strømforsyningen genetableres. |

Miele kan levere en række nyttigt tilbehør samt rengørings- og plejemidler til Miele's produkter.

Disse produkter kan bestilles via vores webshop shop.miele.dk.

Produkterne kan også købes hos Miele-forhandlere eller ved telefonisk henvendelse til vores kundecenter (tlf.nr. findes på omslaget).

Køge-/stegegrej

Miele tilbyder et stort udvalg af koge- og stegegrej, som både med hensyn til funktion og størrelse er perfekt tilpasset til Miele's kogeplader. Nærmere oplysninger om de enkelte produkter findes på www.miele-shop.dk.

- Gryder i forskellige størrelser
- Sauterpande med låg
- Pande med non stick-belægning
- Wokpande
- Gourmetfad

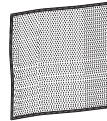
Rengørings- og plejemidler

Miele Glaskeramisk kogepladerens og stålrens, 250 ml



Fjerner groft snavs, kalkpletter og aluminiumsrester.

Mikrofiberklud



Til fjernelse af fingeraftryk og let snavs.

Miele@home / Con@ctivity

Kogepladen kan

- tilsluttes Miele@home-systemet eller kommunikere med emhætten (Con@ctivity) ved hjælp af et **kommunikationsmodul**, der kan købes som ekstraudstyr.
- kommunikere med emhætten ved hjælp af den **kommunikationsstick**, der følger med udvalgte emhætter (Con@ctivity).

Miele@home-system:

De Miele@home-kompatible produkter sender informationer om driftstilstand til en displayenhed (SuperVision-produkt, Notebook, tablet etc.). Systemet giver også mulighed for integrering i et netbussystem (Miele Gateway eller QIVI-CON Smart Home plattform).

Con@ctivity:


Kogepladen sender informationer om driftstilstand til emhætten. Emhætten styres automatisk af kogepladens driftstilstand.

Yderligere informationer om Miele@home og Con@ctivity findes på Mieles hjemmeside og i vejledningerne til de enkelte komponenter.

Når kogepladen skal

- tilmeldes til **Miele@home**, skal tilmeldingsprocessen først forberedes på displayenheden
- tilmeldes til **Con@ctivity**, skal emhætten først tilmeldes.

Kogepladen tilmeldes

- Berør sensortasterne ① og  **samtidigt, mens kogepladen er slukket**, indtil kontrollampen for låsen blinker.

I tidsdisplayet vises *P* (program) og 5 (status). På kogeplader med 3 kogezo-ner er der en ekstra visning bagest til venstre.

- Berør tasten til kogezone **forrest til venstre** og derefter varmetrinnet 1 på betjeningskalaen (program 10 indstilles).
- Berør tasten til kogezone **forrest til højre** og derefter varmetrinnet 2 på betjeningskalaen (status 2 indstilles = tilmeld).

Tilmeldingsprocessen starter, og tallet 2 blinker i kogezone-displayet. Tilmeldingsprocessen varer nogle minutter. Når den er gennemført, lyser tallet 2 konstant.

- Berør sensortasten ①, indtil displayene slukker, for at gemme indstillingen.
- Afslut tilmeldingen på emhætten/displayenheden (se tilhørende vejledninger).

Kogepladen afmeldes

Hvis kogepladen skal afmeldes Miele@home, skal afmeldingsprocessen først forberedes på displayenheden.

- Berør sensortasterne ① og  **samtidigt, mens kogepladen er slukket**, indtil kontrollampen for låsen blinker.


I tidsdisplayet vises *P* (program) og 5 (status). På kogeplader med 3 kogezo-ner er der en ekstra visning bagest til venstre.

- Berør tasten til kogezone **forrest til venstre** og derefter varmetrinnet 1 på betjeningskalaen (program 10 indstilles).
- Berør tasten til kogezone **forrest til højre** og derefter varmetrinnet 1 på betjeningskalaen (status 1 indstilles = afmeld).

Afmeldingsprocessen starter, og tallet 1 blinker i kogezone-displayet. Afmeldingsprocessen varer nogle minutter. Når den er gennemført, lyser tallet 1 konstant.

- Berør sensortasten ①, indtil displayene slukker, for at gemme indstillingen.

Råd om sikkerhed ved indbygning

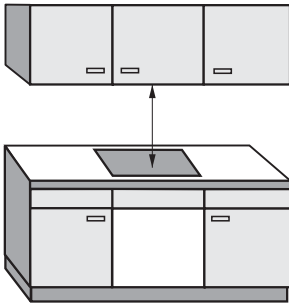
 Kogepladen må kun monteres af en fagmand og sluttes til elnettet af en installatør.

For at undgå skader på kogepladen må den først indbygges i bordpladen, efter at eventuelle overskabe og emhætten er monteret.

- ▶ Køkkenbordpladens finer skal være limet med varmebestandigt lim (100 °C), så den ikke løsner sig eller bliver misdannet. Kantlisterne mod væggen skal være varmebestandige.
- ▶ Kogepladen må ikke indbygges over et køle-/fryseskab, en opvaskemaskine, en vaskemaskine eller en tørretumbler.
- ▶ Denne kogeplade må ikke indbygges over en ovn uden køleblæser.
- ▶ Sørg for, at man ikke kan komme i berøring med ledningen til kogepladen efter indbygning.
- ▶ Ledningen må ikke komme i berøring med bevægelige dele af køkkenelementerne (fx en skuffe) efter indbygning af kogepladen, og den må ikke udsættes for mekanisk belastning.
- ▶ Sørg for at overholde de sikkerhedsafstande, der er angivet på de følgende sider.

Alle mål er angivet i mm.

Sikkerhedsafstand over kogepladen



Den af emhætteproducenten angivne sikkerhedsafstand mellem kogeplade og emhætte skal overholdes. Hvis der ikke er angivet nogen sikkerhedsafstand for emhætten, eller hvis der er anbragt letantændelige genstande (fx en hylde) over kogepladen, skal afstanden være min. 760 mm.

Hvis der er monteret flere produkter med forskellige sikkerhedsafstande under en emhætte, skal den største afstand overholdes.

Sikkerhedsafstande

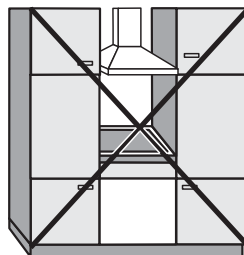
Sikkerhedsafstand bagtil / til siden

Ved indbygning af kogepladen må der kun på den ene side (højre **eller** venstre) og bag den være en væg eller skabsvæg, der er højere end kogepladens niveau (se illustrationer).

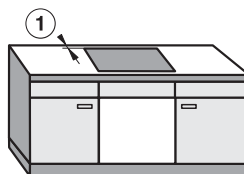
① Mindsteafstand **bagtil** fra udskæringen i bordpladen til bagkanten af bordpladen:
50 mm.

② Mindsteafstand **til højre** fra udskæringen i bordpladen til et køkkenmodul ved siden af (fx et højskab) eller til en væg:
50 mm.

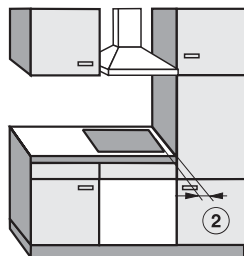
③ Mindsteafstand **til venstre** fra udskæringen i bordpladen til et køkkenmodul ved siden af (fx et højskab) eller til en væg:
50 mm.



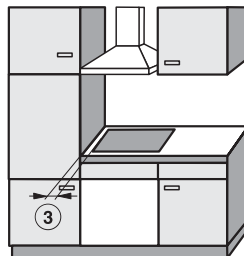
Ikke tilladt!



Anbefales!



Anbefales ikke!



Anbefales ikke!

Minimumsafstand under kogepladen

For at sikre tilstrækkelig ventilation skal der under kogepladen være en mindsteafstand til en ovn, en hylde eller en skuffe.

Mindsteafstanden fra underkanten af kogepladen til

- overkanten af en **ovn** skal være **15 mm.**
- overkanten af en **hylde** skal være **15 mm.**
- bunden af en **skuffe** skal være **75 mm.**

Hylde

Det er ikke nødvendigt, men tilladt at montere en hylde under kogepladen.

Til anbringelse af tilslutningsledningen skal der bagtil være en luftspalte på 10 mm. For at opnå bedre ventilation af kogepladen anbefaler vi en luftspalte på 20 mm fortil.

Sikkerhedsafstande

Sikkerhedsafstand ved vægbeklædning

Da visse materialer kan ændres eller ødelægges af høje temperaturer, skal nedenstående minimumsafstande mellem en evt. vægbeklædning og udskæringen i køkkenbordpladen overholdes.

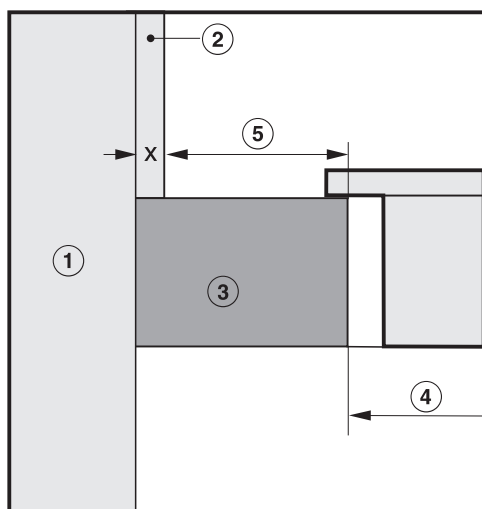
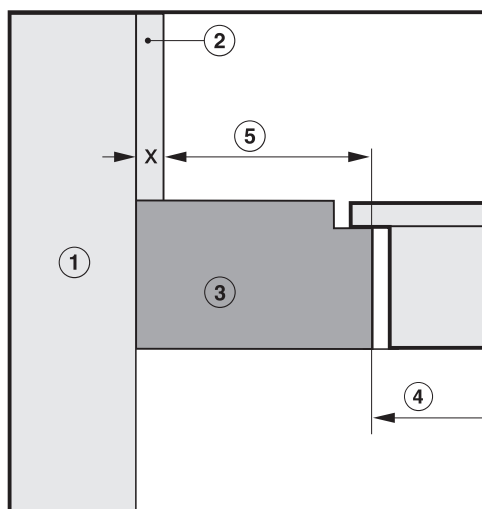
Ved en beklædning af brændbart materiale (fx træ) skal afstanden ⑤ mellem udskæringen i køkkenbordpladen og vægbeklædningen være min. 50 mm.

Ved en beklædning af ikke-brændbart materiale (fx metal, natursten, keramiske fliser) skal afstanden ⑤ mellem udskæringen i køkkenbordpladen og vægbeklædningen være min. 50 mm minus beklædningens tykkelse.

Eksempel: Tykkelse på vægbeklædning 15 mm
50 mm - 15 mm = minimumsafstand 35 mm

Kogeplader til indbygning i plan med bordplade

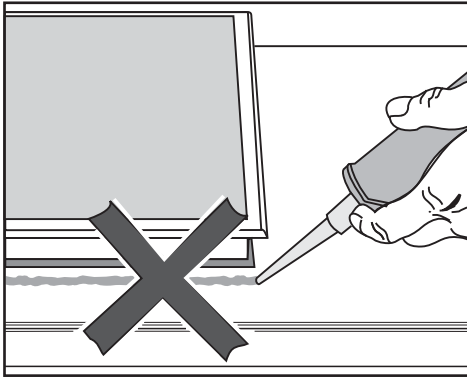
Ramme-/facetkogeplader



- ① Mur
- ② Vægbeklædning. Mål x = Vægbeklædningens tykkelse
- ③ Køkkenbordplade
- ④ Udskæring i køkkenbordplade
- ⑤ Minimumsafstand
ved **brændbare** materialer: 50 mm
ved **ikke-brændbare** materialer: 50 mm - mål x

Indbygningsråd

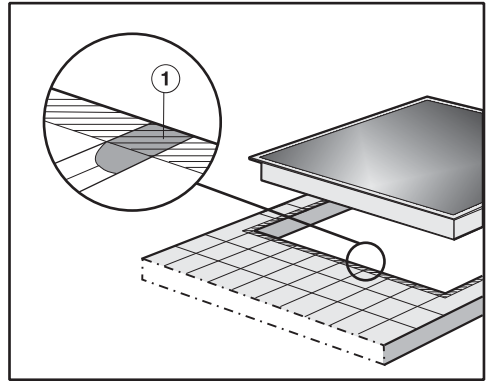
Tætning mellem kogeplade og køkkenbordplade



Kogepladen og køkkenbordpladen kan blive beskadiget ved en eventuel afmontering af kogepladen, hvis der er foretaget tætning med tætningsmiddel. Undlad at anvende tætningsmiddel mellem kogepladen og bordpladen.

Tætningen under kanten på kogepladens overdel sikrer, at kogepladen slutter helt tæt til bordpladen.

Køkkenbordplade belagt med fliser



Fugerne ① og det skraverede område under kogepladens bæreflade skal være glatte og lige, så kogepladen slutter ensartet til, og tætningslisten under kanten på kogepladens overdel giver tilstrækkelig tætning mellem kogepladen og bordpladen.

Ramme-/facetkogeplader

Indbygning

Bordpladen forberedes

- Foretag udskæringen i køkkenbordpladen som vist på skitsen. Sørg for at overholde sikkerhedsafstandene (se afsnittet Sikkerhedsafstande).
- For at forhindre at træet "rejser sig" i tilfælde af fugt, bør man på køkkenbordplader af træ forsegle skærefladerne med en speciel lak, silikonegummi eller støbeharpiks. Tætningsmaterialet skal være temperaturbestandigt.

Sørg for, at disse materialer ikke kommer på køkkenbordpladens overflade.

Tætningslisten bevirker, at kogepladen bliver holdt fast i udskæringen. Efter et stykke tid vil spalten mellem ramme og bordplade blive mindre.

Tilslutningsledning monteres på kogepladen

Tilslutningsledningen må kun monteres på kogepladen af en autoriseret installatør.

- Monter tilslutningsledningen på kogepladen som vist på tilslutningsskemaet (se afsnittet Eltilslutning - Tilslutningsskema).

Kogepladen monteres

- Før kogepladens ledning ned gennem udskæringen i køkkenbordpladen.
- Anbring kogepladen i midten af udskæringen. Sørg for, at tætningslisten slutter tæt til bordpladen, så der sikres fuldstændig tætning mellem kogepladen og bordpladen.

Kogepladen må under ingen omstændigheder tættes med fugetætningsmiddel (fx silikone).

Hvis tætningslisten ikke slutter rigtigt tæt til køkkenbordpladen i hjørnerne, kan hjørneradierne ($\leq R4$) forsigtigt skæres lidt til med en stiksav.

- Tilslut kogepladen til elnettet.
- Kontroller, om kogepladen fungerer korrekt.

Kogeplader til indbygning i plan med bordplade

Indbygningsråd

En kogeplade til indbygning i plan med bordpladen er kun egnet til montering i natursten (granit, marmor), massivt træ og flisebelagte bordplader. Kogeplader, der også er egnet til montering i glasbordplader, er mærket med en tilsvarende henvisning i afsnittet Indbygningsmål. Ved bordplader af andre materialer skal producenten rådspørges, om disse er egnet til montering af en kogeplade i plan med bordpladen.

Underskabets indvendige bredde skal min. være lige så stor som den inderste udskæring i bordpladen (se afsnittet Indbygningsmål), så kogepladen er frit tilgængelig nedefra efter indbygning, og underkassen kan afmonteres i tilfælde af reparation. Hvis kogepladen ikke er frit tilgængelig nedefra efter indbygning, skal fugetætningsmidlet fjernes, så kogepladen kan afmonteres.

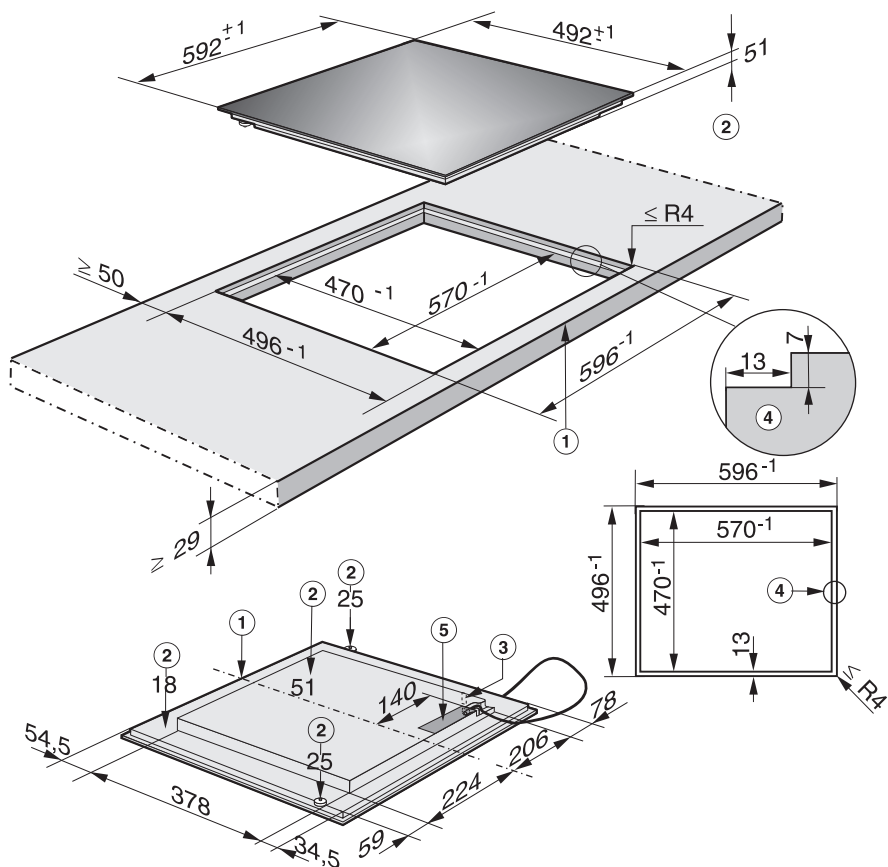
Kogepladen bliver

- monteret direkte i en udfræset naturstensbordplade
- monteret med trælister i en udskæring i massivt træ, flisebelagte bordplader og glasbordplader. Listerne medfølger ikke ved levering.

Kogeplader til indbygning i plan med bordplade

Indbygningsmål

KM 6323



- ① Foran
- ② Indbygningshøjde
- ③ Miele@home/Con@ctivity-tilslutning
- ④ Trinfræsning til bordplader af natursten
- ⑤ Klemkasse

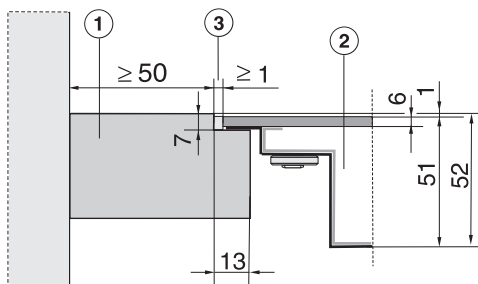
Tilslutningsledningen (L=1440 mm) medfølger løst.

Udskæringsmål for bordplade i natursten: Se detailtegningerne!

Kogeplader til indbygning i plan med bordplade

Indbygning

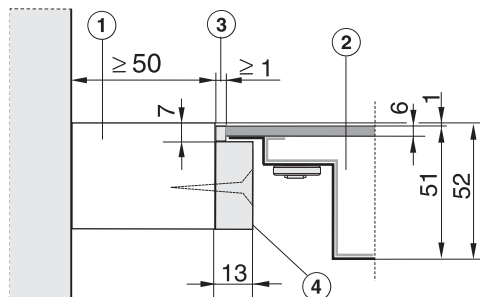
Køkkenbordplade i natursten



- ① Køkkenbordplade
- ② Kogeplade
- ③ Fuge

Da den glaskeramiske flade og udskæringen i køkkenbordpladen er underlagt en vis tolerance, kan fugebredden ③ variere (fugen skal være min. 1 mm).

Bordplader af massivt træ / flisebelagte bordplader / glasbordplader



- ① Køkkenbordplade
- ② Kogeplade
- ③ Fuge
- ④ Trælister 13 mm (medfølger ikke ved levering)

Da den glaskeramiske flade og udskæringen i køkkenbordpladen er underlagt en vis tolerance, kan fugebredden ③ variere (fugen skal være min. 1 mm).

Kogeplader til indbygning i plan med bordplade

Bordpladen forberedes

- Foretag udskæringen i køkkenbordpladen som vist på skitsen og detailtegningerne. Sørg for at overholde sikkerhedsafstandene (se afsnittet Sikkerhedsafstande).
- Bordplader af massivt træ / flisebelagte bordplader / glasbordplader: Monter trælisterne ④ 7 mm under køkkenbordpladens øverste kant (se illustration).

Tilslutningsledning monteres på kogepladen

Tilslutningsledningen må kun monteres på kogepladen af en autoriseret installatør.

- Monter tilslutningsledningen på kogepladen som vist på tilslutningsskemaet (se afsnittet Eltilslutning - Tilslutningsskema).

Kogepladen monteres

- Før kogepladens ledning ned gennem udskæringen i køkkenbordpladen.
- Læg kogepladen i udskæringen, og centrér den.
- Tilslut kogepladen til elnettet.
- Kontroller, om kogepladen fungerer korrekt.
- Sprøjt temperaturbestandig silikonefugemasse (min. 160 °C) i fugen ③.

Til natursten og fliser af natursten må der kun anvendes silikonefugemasse, der er velegnet til natursten. Følg anvisningerne fra producenten af silikonefugemassen.

Eltilslutning

 Risiko for at komme til skade!

Installation og reparation foretaget af ukyndige kan medføre betydelig risiko for brugeren og er ikke omfattet af Miele's garanti.

Miele kan ikke gøres ansvarlig for skader, som er opstået på grund af fejlagtig indbygning, tilslutning eller reparation eller på grund af manglende eller afbrudt jordledning (fx elektrisk stød).

Tilslutning af kogepladen til elnettet må kun foretages af en elfagmand under hensyntagen til gældende sikkerhedsbestemmelser og det lokale elforsyningsselskabs forskrifter.

Berøringsikkerheden på driftsisoleerede dele skal kontrolleres efter monteringen!

Tilslutning

AC 230 V / 50 Hz

Alle nødvendige tilslutningsdata fremgår af typeskiltet. Disse oplysninger skal stemme overens med forholdene på opstillingsstedet.

Tilslutningsmulighederne fremgår af tilslutningsskemaet.

Fejlstrømsrelæ


For at øge sikkerheden anbefales et HPFI-relæ med en brydestrøm på 30 mA.

Afbrydere

Kogepladen skal kunne afbrydes på gruppeafbryderen.

Skal ekstrabeskyttes, jf. Stærkstrømsbekendtgørelsen.

Afbrydelse fra nettet

 Personskader som følge af elektrisk stød!
Efter afbrydelse skal nettet sikres mod genindkobling.

Hvis produktet skal afbrydes fra nettet, foretages følgende, afhængig af installation:

Smeltesikringer

- Tag sikringerne helt ud af sikringshovederne eller skufferne.

Automatsikring

- (Ledningsrelæ, min. type B eller C!)
Vip vippekontakten fra 1 (til) til 0 (fra).

HFI/HPFI-relæ

- (Fejlstrømsrelæ) Vip hovedkontakten fra 1 (til) til 0 (fra), eller tryk på kontrolknappen.


Tilslutningsledning

Kogepladen skal tilsluttes iht. tilslutningsskemaet med en ledning af typen H 05 VV-F (PVC-isoleret) med et egnet tværsnit.

Tilslutningsmulighederne fremgår af tilslutningsskemaet.

Den tilladte tilslutningsspænding og tilhørende tilslutningsværdi for kogepladen fremgår af typeskiltet.

Udskiftning af tilslutningsledning

 Personskader som følge af elektrisk stød!

Tilslutningsledningen må kun udskiftes af en elfagmand under hensyntagen til gældende sikkerhedsbestemmelser og det lokale elforsyningsselskabs forskrifter.

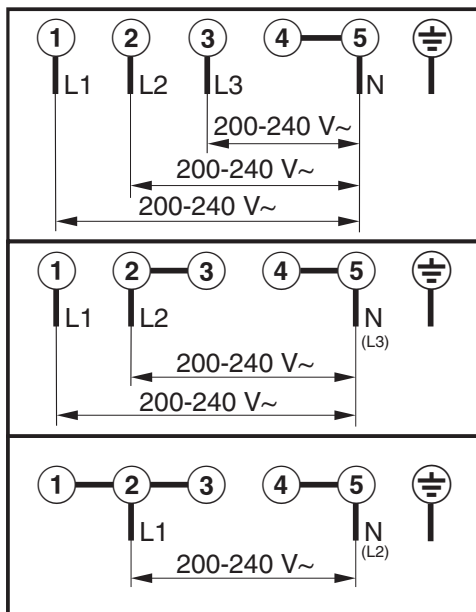
Jordledningen skal monteres på tilslutningen mærket .

Ved udskiftning af tilslutningsledningen må der kun anvendes en speciel ledning af typen H 05 VV-F (pvc-isoleret), som kan købes ved telefonisk henvendelse til vores reservedelsekspedition på tlf. 43 27 13 50.

Tilslutningsdata fremgår af typeskiltet.

Eltilslutning

Tilslutningsskema



I Danmark tilsluttes kogepladen

2N AC 230 V / 50 Hz

Sikring 16 A

Kontakt i tilfælde af fejl

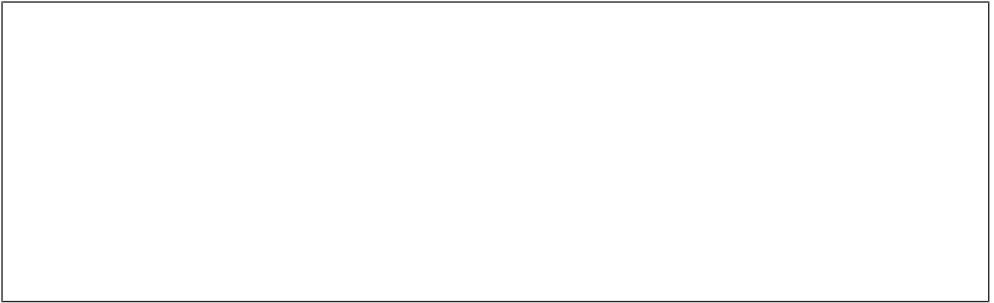
Kontakt forhandleren eller Miele Kundecenter, hvis det ikke er muligt selv at udbedre fejlen.

Telefonnummeret til Miele Kundecenter fremgår af omslaget til denne dokumentation.

Model og fabrikationsnummer bedes oplyst ved henvendelse til Miele Kundecenter. Begge oplysninger findes på typeskiltet.

Typeskilt

Klæb det medfølgende typeskilt ind her. Kontroller, at modelbetegnelsen stemmer overens med oplysningerne på bagsiden af denne dokumentation.



Service / Garanti

Miele Teknisk Service

- Service inden for kort tid
- Lokale Miele-serviceteknikere i landsdækkende servicenet
- Teknikerne er specialuddannede i Miele produkter
- Centralt dirigerede servicevogne
- Stor reservedelsbeholdning i servicevognen
- Originale Miele-reservedele
- 24 måneders garanti på alle fabriksnye Miele-produkter, -reservedele og reparationer
- Garanteret levering af reservedele i mange år efter at produktet er taget ud af salgsprogrammet

Reparationservice

Får du brug for reparationservice, klarer vi det hurtigt med egen serviceafdeling. Vi har over hele landet mere end 60 lokalt boende serviceteknikere og er derfor altid tæt på kunderne. Ventetiden på at få besøg af en servicetekniker er normalt kun ganske få dage, så dit produkt hurtigt er klar til brug igen. Dette kan vi gøre i kraft af vores store stab af serviceteknikere, som kører i centralt dirigerede servicevogne.

Teknikeren medbringer en stor mængde originale Miele-reservedele i sin servicevogn. Dette bevirker, at langt de fleste reparationer klares med det samme uden yderligere servicebesøg.

Rygraden i god service er dygtige serviceteknikere. Alle vores teknikere har en relevant faglig håndværksmæssig uddannelse, og denne suppleres løbende med Miele's egen uddannelse i drift, vedligeholdelse og reparation af vores produkter. Du kan derfor også altid få råd og vejledning om produkternes drift og vedligeholdelse.

Servicebestilling

Bestilling af servicebesøg kan foretages hos Miele Kundecenter:

- info@miele.dk
- tlf. 43 27 13 10, hverdage ml. kl. 8:00 og kl. 16:00 (fredag 15:30)

Miele's garanti

De efterfølgende bestemmelser om garanti omfatter udelukkende fabriksnye produkter. Garantien er gældende 24 mdr. fra købsdato, når der forevises kvittering, regning eller tilsvarende, hvoraf købsdato fremgår. Funktionssvigt på produkterne, der skyldes installationsmæssige forhold, dækkes ikke af garantien. Garantien indskrænker ikke købers rettigheder if. lovgivningen over for Miele.

Miele's garanti omfatter:

Fabriksnye produkter beregnet til private husholdninger og anvendt til rette formål. Fabrikations- og materialefejl, såfremt disse fejl konstateres under produktets normale brug.

For mindre øer, hvor færgetransport er påkrævet, Grønland og Færøerne gælder dog særlige bestemmelser.

Miele's garanti indebærer:

For store produkter betaler Miele alle udgifter til reservedele, arbejds løn og rejseudgifter for tekniker. Såfremt Miele skønner det nødvendigt, at produktet sendes til et Miele værksted, betaler Miele alle fragtudgifter hertil. For små produkter betaler Miele alle udgifter til reservedele og arbejds løn, hvorimod fremsendelse af produktet sker for købers regning og risiko. Efter udbedring af fejlen sker returnering af produktet for Miele's regning og risiko. Dele udskiftet ved en sådan reparation tilhører Miele.

Miele's garanti omfatter ikke:

- Fejl eller skader opstået direkte eller indirekte som følge af overlast, fejlbetjening, misbrug, skødesløs behandling, mangelfuld vedligeholdelse, fejlagtig indbygning, opstilling og tilslutning, spændingsvariationer og elektriske forstyrrelser eller ved reparation udført af andre end de af Miele autoriserede teknikere.
- Fejl eller skader opstået som følge af erhvervsmæssig eller anden brug af produkter, der er beregnet til private husholdninger.
- Erstatning for eventuelle følgeskader, herunder skader på andre genstande, driftstab etc., medmindre andet er lovmæssigt fastlagt.

Uberettiget tilkaldelse af Miele Teknisk Service:

Inden Miele Teknisk Service tilkaldes, kontrolleres de fejlmuligheder, det er muligt selv at udbedre. Såfremt kravet om udbedring er uberettiget, eksempelvis hvis produktets svigt skyldes en defekt sikring eller et defekt afløb, påhviler det kunden selv at betale de omkostninger, der er forbundet med at have tilkaldt service.

Service / Garanti

Transportskader:

Skulle produktet have fået en transport-skade under en transport, som køber selv har sørget for, rettes omgående henvendelse til den forhandler, hvor produktet er købt.

Lov om køb:

Bestemmelserne vedrørende garanti er gældende fra ikrafttrædelse af Lov om køb år 2002. Garantien fratager ikke køber adgang til at gøre et eventuelt ansvar efter købeloven gældende over for den forhandler, hvor produktet er købt. Henvendelse til Miele A/S virker samtidig som reklamation over for forhandleren.

Indberetning:

Ønskes fejlen ikke afhjulpnet omgående, skal eventuelle krav i henhold til Miele's garanti sammen med den fornødne dokumentation for købsdato være indsendt skriftligt inden garantiens udløb til

Miele A/S

Erhvervsvej 2, Postboks 1371

DK - 2600 Glostrup.

Datablade for de modeller, der er beskrevet i denne brugs- og monteringsanvisning, er vedhæftet.

Informationer om elektriske husholdningskogeplader

efter forordning (EU) nr. 66/2014

| | |
|---|---|
| MIELE | |
| Modelidentifikation | KM 6322 |
| Antallet af kogezone og/eller -områder | 4 |
| For runde kogezone: diameter på anvendeligt overfladeareal For kogezone eller -områder, der har en anden form end rund: længde og bredde på anvendeligt overfladeareal | 1. = Ø 140-200 mm 2. = Ø 100-160 mm 3. = 230x390 mm 4. = 5. = 6. = |
| Energiforbrug pr. kogezone eller -område beregnet pr. kg (EC _{elkøgning}) | 1. = 177,1 Wh/kg 2. = 185,3 Wh/kg 3. = 193,6 Wh/kg |
| Kogepladens energiforbrug beregnet pr. kg (EC _{el-kogeplade}) | 185,3 Wh/kg |

Informationer om elektriske husholdningskogeplader

efter forordning (EU) nr. 66/2014

| | |
|---|---|
| MIELE | |
| Modelidentifikation | KM 6323 |
| Antallet af kogezone og/eller -områder | 4 |
| For runde kogezone: diameter på anvendeligt overfladeareal For kogezone eller -områder, der har en anden form end rund: længde og bredde på anvendeligt overfladeareal | 1. = Ø 140-200 mm 2. = Ø 100-160 mm 3. = 230x390 mm 4. = 5. = 6. = |
| Energiforbrug pr. kogezone eller -område beregnet pr. kg (EC _{elkøgning}) | 1. = 177,1 Wh/kg 2. = 185,3 Wh/kg 3. = 193,6 Wh/kg |
| Kogepladens energiforbrug beregnet pr. kg (EC _{el-kogeplade}) | 185,3 Wh/kg |

Produktdatablade

Informationer om elektriske husholdningskogeplader

efter forordning (EU) nr. 66/2014

| MIELE | |
|---|---|
| Modelidentifikation | KM 6347 |
| Antallet af kogezone og/eller -områder | 4 |
| For runde kogezone: diameter på anvendeligt overfladeareal For kogezone eller -områder, der har en anden form end rund: længde og bredde på anvendeligt overfladeareal | 1. = Ø 160-230 mm 2. = Ø 100-160 mm 3. = 230x390 mm 4. = 5. = 6. = |
| Energiforbrug pr. kogezone eller -område beregnet pr. kg ($EC_{\text{elkognition}}$) | 1. = 168,9 Wh/kg 2. = 185,3 Wh/kg 3. = 193,6 Wh/kg |
| Kogepladens energiforbrug beregnet pr. kg ($EC_{\text{el. kogeplade}}$) | 182,6 Wh/kg |

Informationer om elektriske husholdningskogeplader

efter forordning (EU) nr. 66/2014

| MIELE | |
|---|---|
| Modelidentifikation | KM 6348 |
| Antallet af kogezone og/eller -områder | 4 |
| For runde kogezone: diameter på anvendeligt overfladeareal For kogezone eller -områder, der har en anden form end rund: længde og bredde på anvendeligt overfladeareal | 1. = Ø 160-230 mm 2. = Ø 100-160 mm 3. = 230x390 mm 4. = 5. = 6. = |
| Energiforbrug pr. kogezone eller -område beregnet pr. kg ($EC_{\text{elkognition}}$) | 1. = 168,9 Wh/kg 2. = 185,3 Wh/kg 3. = 193,6 Wh/kg |
| Kogepladens energiforbrug beregnet pr. kg ($EC_{\text{el. kogeplade}}$) | 182,6 Wh/kg |



Miele A/S
Erhvervsvej 2
2600 Glostrup
www.miele.dk

| | | |
|------------------|-----------------|--|
| <u>Afdeling:</u> | <u>Telefon:</u> | <u>E-mail:</u> |
| - Kundecenter | 43 27 13 10 | info@miele.dk |
| - Reception | 43 27 11 00 | info@miele.dk |

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

KM 6322 / KM 6323 / KM 6347 / KM 6348



da-DK

M.-Nr. 09 449 620 / 03