

Bruks- og monteringsanvisning Induksjonstopper



Bruks- og monteringsanvisningen **må** leses før oppstilling – installasjon – igangsetting. Da beskytter du deg mot person- og materiellskade.

Sikkerhetsregler	5
Aktivt miljøvern	16
Oversikt	17
Platetopp	17
KM 7164 FR	17
KM 7174 FR	18
Symboler bryter	19
Kokesoneindikator	19
Kokesonedata	20
Første igangsetting	22
Første gangs rengjøring av platetoppen	22
Første igangsetting av platetoppen	22
Funksjonsmåte	23
Støy	23
Powermanagement	24
Kokekar	25
Tips for energisparing	27
Innstillingsområder	28
Betjening	29
Bryter	29
Innkobling	29
Utkobling	29
Restvarmeindikator	29
PowerFlex-kokeområde	30
Oppkoksautomatikk	32
Booster	33
Varmholding	34
Sikkerhetsinnretninger	35
Elektronisk barnesikring	35
Sikkerhetsutkobling	35
Overopphetingsbeskyttelse	36
Rengjøring og stell	37
Hvis feil oppstår	39
Meldinger i indikatorene/displayet	39
Uventet atferd	41

Innhold

Ikke tilfredsstillende resultat	42
Generelle problemer eller tekniske feil	42
Ekstrauststyr	43
Kundeservice	44
Kontakt ved feil	44
Typeskilt	44
Garanti	44
Installasjon	45
Sikkerhetsregler for innbygging	45
Sikkerhetsavstander	46
Henvisninger for innbygging	50
Innbyggingsmål	51
KM 7164 FR	51
KM 7174 FR	52
Innbygging	53
Elektrotilkobling	54
Produktdatablader	57

Denne platetoppen oppfyller de påbudte sikkerhetskravene. Bruk som ikke er forskriftsmessig, kan imidlertid føre til skader på personer og gjenstander.

Les bruks- og monteringsanvisningen nøye før du tar i bruk platetoppen. Den gir viktige opplysninger om innbygging, sikkerhet, bruk og vedlikehold. På denne måten beskytter du deg selv og unngår skader på platetoppen.

I henhold til internasjonal standard IEC 60335-1 ber Miele uttrykkelig om at kapittelet om installasjon av platetoppen samt sikkerhetshenvisninger og advarsler må leses nøye og følges.

Miele kan ikke gjøres ansvarlig for skader som skyldes at disse henvisningene ikke blir fulgt.

Ta vare på bruks- og monteringsanvisningen og gi den videre til en eventuell senere eier.

Sikkerhetsregler

Forskriftsmessig bruk

- ▶ Denne platetoppen er bestemt for bruk i husholdningen og husholdningsliknende steder.
- ▶ Denne platetoppen skal ikke brukes utendørs.
- ▶ Platetoppen skal kun brukes innenfor rammen av hva som er vanlig i en husholdning, til tilberedning og varmholding av mat. Annen bruk er ikke tillatt.
- ▶ Personer, som på grunn av sin psykiske eller fysiske tilstand eller pga. sin uerfarenhet eller uvitenhet ikke er i stand til å betjene platetoppen på en sikker måte, må være under tilsyn av en ansvarlig person. Disse personene får bare betjene platetoppen uten tilsyn, dersom den er forklart slik at de kan betjene den på en sikker måte. De må kunne se og forstå mulige farer ved feil betjening.

Barn i husholdningen

- ▶ Barn under 8 år må holdes vekk fra platetoppen, med mindre de er under konstant tilsyn.
- ▶ Barn over 8 år, får bare betjene platetoppen uten tilsyn, dersom platetoppens funksjon er forklart slik at de kan betjene den på en sikker måte. Barn må kunne se og forstå mulige farer ved feil betjening.
- ▶ Barn må ikke rengjøre platetoppen uten tilsyn.
- ▶ Hold øye med barn som befinner seg i nærheten av platetoppen. Ikke la barn leke med platetoppen.
- ▶ Platetoppen blir varm under bruk, og er også varm en stund etter at den er slått av. Hold barn borte fra platetoppen til den er så avkjølt, at enhver forbrenningsfare kan utelukkes.
- ▶ Fare for forbrenning. Ikke oppbevar gjenstander som kan være interessante for barn, over eller bak platetoppen. Ellers kan barna bli fristet til å klatre opp på platetoppen.
- ▶ Fare for brannskade-/skålding. Drei håndtakene på gryter og panner til siden, over arbeidsflaten, slik at barn ikke kan rive dem ned og brenne seg.
- ▶ Fare for kvelning. Hvis barn leker med forpakkingsmaterialer, kan de vikle seg inn i f.eks. folie eller trekke den over hodet og kveles. Hold forpakkingsmaterialene vekk fra barn.
- ▶ Bruk den elektroniske barnesikringen, slik at barn ikke utilsiktet kan slå på platetoppen.

Sikkerhetsregler

Teknisk sikkerhet

- ▶ Ved ukyndig utført installasjon, vedlikehold eller reparasjoner, kan det oppstå betydelig fare for brukeren, som produsenten ikke er ansvarlig for. Installasjons- og vedlikeholdsarbeider eller reparasjoner skal bare utføres av fagfolk som er autorisert av Miele.
- ▶ Skade på platetoppen kan utsette brukeren for fare. Kontroller at platetoppen ikke har synlige skader. En skadet platetopp må aldri tas i bruk.
- ▶ Midlertidig eller permanent drift på et selvforsynt energiforsynings-system eller et energiforsyningssystem som ikke er synkronisert med strømforsyningen (som f.eks. øynettverk, backup-systemer), er mulig. Forutsetning for drift er at energiforsyningssystemet overholder retningslinjene i NEK EN 50160 eller tilsvarende. Funksjon og drift av sikkerhetstiltakene i husinstallasjonen og i dette Miele-produktet må også sikres ved drift av øynettverk, eller ved drift som ikke er synkronisert med strømforsyningen, eventuelt erstattes av likeverdige tiltak i installasjonen. Eksempelvis som beskrevet i den aktuelle publiseringen av NEK EN 5272-2 / VDE-AR-E 2510-2.
- ▶ Sikkerheten for platetoppens elektriske anlegg garanteres kun hvis den kobles til et forskriftsmessig installert jordingssystem. Det er meget viktig at denne grunnleggende sikkerhetsforutsetningen er i orden. I tvilstilfelle bør en fagmann kontrollere elektroinstallasjonen.
- ▶ Tilkoblingsdataene (frekvens og spenning) på platetoppens type-skilt må stemme overens med dataene for el-nettet, slik at det ikke oppstår skader på platetoppen. Sammenlign disse dataene før tilkobling. Spør elektrofagfolk hvis du er i tvil.
- ▶ Flerveisstikkontakt eller skjøtekabler gir ikke nødvendig sikkerhet for platetoppen (brannfare). De må ikke brukes for å koble platetoppen til el-nettet.
- ▶ Platetoppen må kun brukes når den er bygd inn, slik at sikker funksjon er sikret.

- ▶ Denne platetoppen skal ikke brukes på ikke-stasjonære oppstillingssteder (f.eks. skip).
- ▶ Hvis strømførende deler blir berørt og den elektriske og mekaniske konstruksjonen forandret, utsettes du for fare og det kan oppstå funksjonsfeil på platetoppen.
Du må aldri åpne platetoppens kabinett.
- ▶ Hvis platetoppen ikke repareres av servicefolk som er autorisert av Miele, tapes krav i forbindelse med garanti.
- ▶ Defekte deler må bare skiftes ut med originale Miele-reservedeler. Bare for disse delene kan vi garantere at de sikkerhetskravene vi stiller til våre produkter blir oppfylt.
- ▶ Platetoppen er ikke beregnet for bruk med et eksternt koblingsur eller et fjernbetjeningssystem.
- ▶ Platetoppen må kobles til el-nettet av godkjente elektrofagfolk (se kapittel «Installasjon», avsnitt «Elektrotilkobling»).
- ▶ Hvis tilkoblingsledningen er skadet, skal den kun skiftes ut av elektrofagfolk (se kapittel «Installasjon», avsnitt «Elektrotilkobling»).
- ▶ Ved installasjon, vedlikehold og reparasjoner må platetoppen være fullstendig koblet fra el-nettet. Forsikre deg om dette ved å
 - koble ut sikringene i elektroinstallasjonen, eller
 - skru skrusikringene i elektroinstallasjonen helt ut, eller
 - trekke ut støpselet (hvis platetoppen har støpsel). Ikke dra i ledningen, men ta tak i støpselet for å trekke det ut.
- ▶ Fare for elektrisk støt. Ikke ta platetoppen i bruk, eller slå den av omgående, ved brudd, rifter eller sprekker i glasskeramikkplaten. Koble platetoppen fra el-nettet. Kontakt Miele's serviceavdeling.

Sikkerhetsregler

► Hvis platetoppen bygges inn bak en møbelfront (f.eks. en dør), må møbelfronten aldri lukkes når platetoppen er i bruk. Det samler seg varme og fuktighet bak den lukkede møbelfronten. Da kan plate-toppen, innbyggingsskapet og gulvet bli skadet. Ikke lukk møbel-døren før restvarmeindikatoren er slukket.

Forskriftsmessig bruk

- ▶ Platetoppen blir varm under bruk, og er også varm en stund etter at den er slått av. Først når restvarmeindikatorene er slukket, kan forbrenningsfaren utelukkes.
- ▶ Olje og fett kan selvantennes ved overoppheting. Ikke la platetoppen være uten tilsyn når du arbeider med olje og fett. Slukk aldri olje- og fettbranner med vann. Slå av platetoppen og kvel flammen forsiktig med et kjelelokk eller klede.
- ▶ Ikke la platetoppen være uten tilsyn når den er i bruk. Korte koke- og stekeprosesser må alltid holdes under oppsyn.
- ▶ Flammene kan antenne fettfiltrene i en ventilator. Flamber aldri under en ventilator.
- ▶ Hvis spraybokser, lett antenkelige væsker eller brennbare materialer blir varme, kan de antennes. Oppbevar derfor ikke lett antenkelige gjenstander i skuffer direkte under platetoppen. Eventuelle bestikkskuffer må være av varmebestandig materiale.
- ▶ Varm aldri opp servise uten innhold.
- ▶ I lukkede bokser oppstår et overtrykk ved hermetisering og oppvarming, og boksene kan eksplodere. Platetoppen må ikke brukes til hermetisering og oppvarming av bokser.
- ▶ Hvis platetoppen dekkes til, er det fare for at materialet kan antenne, sprekke eller smelte, dersom platetoppen blir slått på ved en feil eller den har restvarme. Dekk aldri til platetoppen, f.eks. med deksler, kleder eller beskyttelsesfolie.
- ▶ Når platetoppen er slått på, eller hvis den slås på utilsiktet eller har restvarme, er det fare for at metalliske gjenstander som er lagt på platetoppen blir varme. Andre materialer kan smelte eller begynne å brenne. Fuktige kjelelokk kan suge seg fast. Ikke bruk platetoppen som oppbevaringsplass. Slå av kokesonene etter bruk!

Sikkerhetsregler

- ▶ Du kan brenne deg på den varme platetoppen. Beskytt hendene med grillvotter, grytekluter e.l. når du arbeider ved den varme platetoppen. Pass på at disse tekstilene ikke er våte eller fuktige. Fuktighet gjør at de leder varmen bedre, og det kan oppstå forbrenninger pga. damp.
- ▶ Hvis du bruker et elektrisk apparat (f.eks. en håndmikser) i nærheten av platetoppen, pass på at ledningen ikke kommer i kontakt med den varme platetoppen. Isolasjonen i ledningen kan bli skadet.
- ▶ Salt, sukker eller sandkorn, f.eks. fra rensing av grønnsaker, kan forårsake riper hvis de havner under kjelebunnen. Pass på at glasskeramikkplaten er ren før du setter på kokekar.
- ▶ Gjenstander som faller ned på platetoppen (også lette gjenstander, som saltbøsser), kan forårsake sprekker eller brudd i glasskeramikkplaten. Pass på at ingen gjenstander faller ned på glasskeramikkplaten.
- ▶ Varme gjenstander på kokesoneindikatorene kan skade elektroniken under. Sett aldri varme kokekar på kokesoneindikatorene.
- ▶ Hvis sukker, sukkerholdig mat, kunststoff eller aluminiumsfolie havner på den varme platetoppen og smelter, skader dette glasskeramikkplaten når det kjøles ned. Slå av platetoppen umiddelbart og skrap vekk disse stoffene grundig med en glasskrape med en gang. Bruk grytevotter når du gjør dette. Rengjør glasskeramikkplaten med et rengjøringsmiddel for glasskeramikk så snart platen er avkjølt.
- ▶ Kjeler som kokes tomme kan føre til skader på glasskeramikkplaten. La aldri platetoppen være uten tilsyn under bruk!
- ▶ Gryter og panner med ru bunn lager riper i glasskeramikkplaten. Bruk bare gryter og panner med glatt bunn.
- ▶ Løft kokekaret når du skal flytte det. Da unngår du slitasje og riper.

- ▶ På grunn av induksjonens høye oppvarmingshastighet, kan det hende at temperaturen i bunnen på kokekaret i løpet av kort tid når selvantennelsestemperaturen til olje og fett. Ikke la platetoppen være uten tilsyn når den er i bruk.
- ▶ Varm opp olje og fett i maksimalt 1 minutt og bruk aldri Boosteren til dette.
- ▶ Bare for personer med pacemaker: Vær oppmerksom på at det i umiddelbar nærhet av det innkoblede platetoppen oppstår et elektromagnetisk felt. Det er ikke sannsynlig at pacemakere blir påvirket av dette. Hvis du imidlertid er i tvil, henvend deg til produsenten av pacemakere eller til legen.
- ▶ Når platetoppen er slått på, kan det elektromagnetiske feltet påvirke magnetiserbare gjenstander. Kredittkort, lagringsmedier, kalkulatorer osv. må ikke oppbevares i umiddelbar nærhet av platetoppen når den er slått på.
- ▶ Metalliske gjenstander som oppbevares i en skuff under platetoppen, kan bli varme ved langvarig, intensiv bruk av platetoppen.
- ▶ Platetoppen er utstyrt med en kjølevifte. Hvis det er en skuff under den innbygde platetoppen, må det sørges for tilstrekkelig avstand mellom innholdet i skuffen og undersiden av platetoppen, slik at ventilasjonen er sikret for platetoppen.
- ▶ Hvis det er en skuff under den innbygde platetoppen, må du passe på at det ikke befinner seg spisse eller små gjenstander, papir eller servietter osv. i skuffen. Disse gjenstandene kan trenge hhv. suges inn i kabinettet via lufteventilene og skade viften eller påvirke kjølingen.
- ▶ Bruk aldri 2 kokekar samtidig på en kokesone, en stekesone eller et PowerFlex-kokeområde.
- ▶ Hvis kokekar står kun delvis på koke- eller stekesonen, kan håndtakene i noen tilfeller bli veldig varme. Sett alltid kokekaret midt på koke- og stekesonen.

Sikkerhetsregler

- ▶ Hvis du bruker en induksjonsadapter for kokekar, kan det skade eller til og med ødelegge induksjonsgeneratoren. Ikke bruk induksjonsadaptere.

Rengjøring og stell

- ▶ Dampen fra en damprenser kan trenge inn til strømførende deler og forårsake en kortslutning.
Bruk aldri damprenser til rengjøring av platetoppen.
- ▶ Hvis platetoppen er montert over en stekeovn med pyrolyse, må du ikke bruke platetoppen under pyrolyseprosessen. Da kan overopphetingsbeskyttelsen til platetoppen utløses (se tilsvarende kapittel).
- ▶ Miele gir opp til 15 år, men minst 10 år leveringsgaranti for viktige reservedeler etter endt produksjon av platetoppen.

Retur og gjenvinning av emballasjen

Emballasjen benyttes til håndtering og beskytter produktet mot transport-skader. Emballasjematerialene er valgt med sikte på miljøvennlighet og avfalls-behandling og kan derfor generelt gjen-vinnes.

Gjenvinning av emballasjen til material-kretsløpet medfører besparelser av råstoffer. Benytt deg av materialspe-sifikke gjenvinningsstasjoner og retur-muligheter. Miele-forhandleren tar transportemballasjen i retur.

Retur og gjenvinning av det gamle produktet

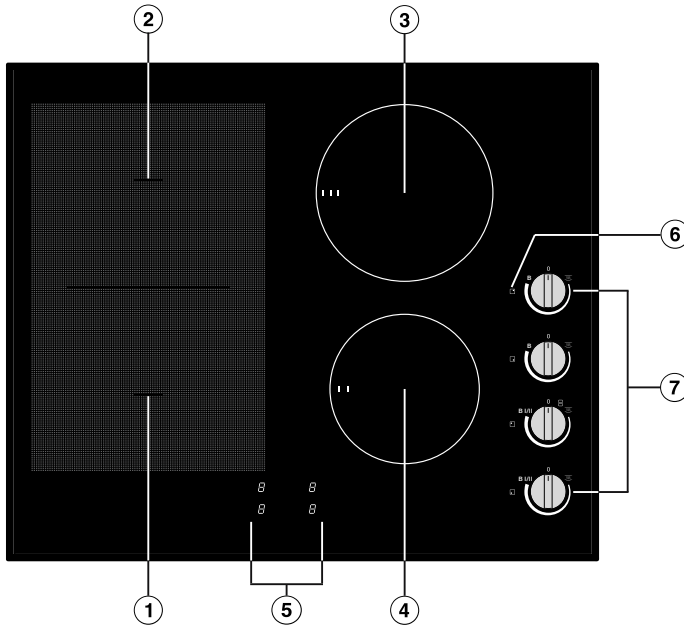
Elektriske og elektroniske produkter inneholder ofte verdifulle materialer. De inneholder imidlertid også skadelige stoffer, blandinger og komponenter, som har vært nødvendige for produk-tets funksjon og sikkerhet. I restavfallet eller ved feil behandling kan disse stoffene være helseskadelige og skade miljøet. Kast derfor aldri produktene som restavfall.



Benytt i stedet de offentlige retur-punktene for innlevering og gjenvinning av slike produkter. Produktene kan leveres gratis til kommunale gjenvinningsstasjoner, forhandlere av tilsvarende produkter eller til Miele. For mer informasjon, se www.miele.no. Du er selv juridisk ansvarlig for å slette per-sonlige data som måtte befinne seg i de gamle produktene. Du er rettslig forplik-tet til å ta ut gamle batterier, akkumu-latorer og lamper som ikke sitter fast i produktet, og som kan tas ut uten at de blir ødelagt. Ta dem med til et egnet returpunkt, der de kan leveres gratis. Sørg for at produktet oppbevares util-gjengelig for barn til det kjøres bort.

Platetopp

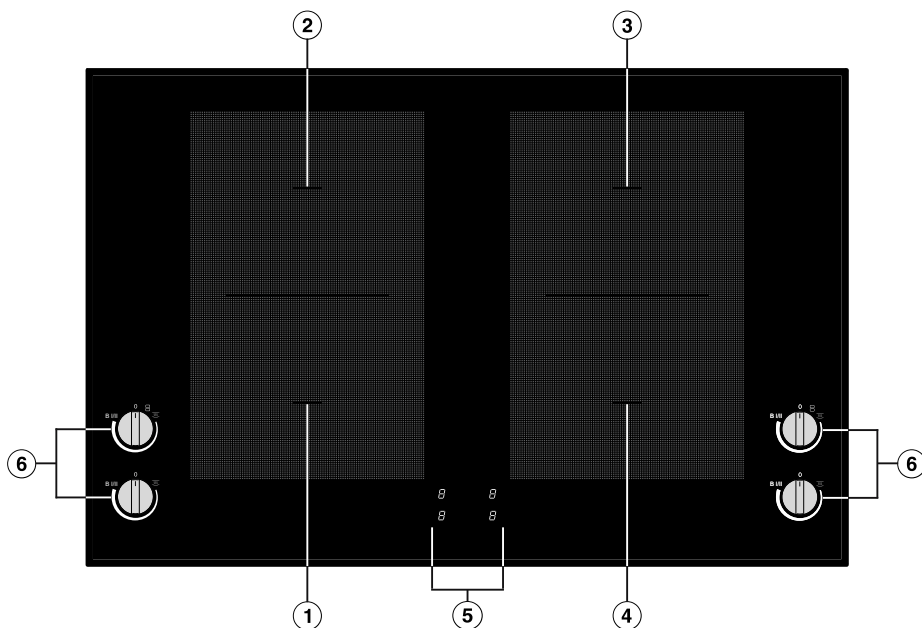
KM 7164 FR



- ① PowerFlex-kokesone med TwinBooster
- ② PowerFlex-kokesone med TwinBooster
kan kombineres med PowerFlex-kokesone ① slik at det blir ett PowerFlex-
kokeområde
- ③ Kokesone med Booster
- ④ Kokesone med Booster
- ⑤ Kokesoneindikator
- ⑥ Symboler for bryterplassering
- ⑦ Bryter

Oversikt

KM 7174 FR



- ① PowerFlex-kokesone med TwinBooster
- ② PowerFlex-kokesone med TwinBooster
kan kombineres med PowerFlex-kokesone ① slik at det blir ett PowerFlex-
kokeområde
- ③ PowerFlex-kokesone med TwinBooster
kan kombineres med PowerFlex-kokesone ④ slik at det blir ett PowerFlex-
kokeområde
- ④ PowerFlex-kokesone med TwinBooster
- ⑤ Kokesoneindikator
- ⑥ Bryter

Symboler bryter

Symbol	Beskrivelse
0	Kokesone av
	Innkobling av varmholding
	Innkobling av PowerFlex-kokeområdet
B	Innkobling av Booster
B I/II	Innkobling av TwinBooster

Kokesoneindikator

Symbol	Beskrivelse
	Kokesone klar til bruk
<i>h</i>	Varmholding
<i>I til 9</i>	Effekttrinn
<i>R</i>	Oppkoksautomatikk
<i>1</i>	Trinn 1 TwinBooster/WaterBoost
<i>11</i>	Booster eller trinn 2 TwinBooster/WaterBoost
	Kokekar mangler eller er uegnet
	Restvarme
<i>LC</i>	Elektronisk barnesikring er aktivert
<i>dE</i>	Demonstrasjonsmodus er aktivert
<i>0000</i>	Demonstrasjonsmodus er deaktivert

Oversikt

Kokesonedata

KM 7164					
Kokesone	Størrelse i cm		Maks. effekt i watt ved 230 V ³		Forbundet kokesone ⁴
	Ø ¹	 ²			
①	15–23	19 x 23	Normal	2 100	④
			TwinBooster, trinn 1	3 000	
			TwinBooster, trinn 2	3 650	
②	15–23	19 x 23	Normal	2 100	③
			TwinBooster, trinn 1	3 000	
			TwinBooster, trinn 2	3 650	
① + ②	22–23	23 x 39	Normal	3 400	-
			TwinBooster, trinn 1	4 800	
			TwinBooster, trinn 2	7 300	
③	14–19	–	normal	1 850	②
			Booster	3 000	
④	10–16	–	normal	1 400	①
			Booster	2 200	
Totalt;				7 300	

¹ Innenfor det angitte området kan kokekar med hvilken som helst bunn diameter brukes.

² Det angitte området tilsvarer maksimal bunnflate på kokekaret som skal brukes.

³ Den angitte effekten kan variere med kokekarets størrelse og materiale.

⁴ Kokesonen er elektrisk forbundet med denne kokesonen for å kunne øke effekten – se kapittel «Funksjon», avsnitt «Powermanagement».

KM 7174					
Kokesone	Størrelse i cm		Maks. effekt i watt ved 230 V ³		Forbundet kokesone ⁴
	Ø ¹	 ²			
①	15–23	19 x 23	Normal	2 100	④
			TwinBooster, trinn 1	3 000	
			TwinBooster, trinn 2	3 650	
②	15–23	19 x 23	Normal	2 100	③
			TwinBooster, trinn 1	3 000	
			TwinBooster, trinn 2	3 650	
③	15–23	19 x 23	Normal	2 100	②
			TwinBooster, trinn 1	3 000	
			TwinBooster, trinn 2	3 650	
④	15–23	19 x 23	Normal	2 100	①
			TwinBooster, trinn 1	3 000	
			TwinBooster, trinn 2	3 650	
① + ② ③ + ④	22–23	19 x 23	Normal	3 400	-
			TwinBooster, trinn 1	4 800	
			TwinBooster, trinn 2	7 300	
Totalt				7 300	

¹ Innenfor det angitte området kan kokekar med hvilken som helst bunndiameter brukes.

² Det angitte området tilsvarer maksimal bunnflate på kokekaret som skal brukes.

³ Den angitte effekten kan variere med kokekarets størrelse og materiale.

⁴ Kokesonen er elektrisk forbundet med denne kokesonen for å kunne øke effekten – se kapittel «Funksjon», avsnitt «Powermanagement».

Første igangsetting

- Kleb typeskiltet, som befinner seg blant de vedlagte underlagene, på det beregnede stedet i kapittel «Service».
- Fjern ev. beskyttelsesfolier og klistremerker.

Første gangs rengjøring av platetoppen

- Rengjør platetoppen med en fuktig klut før du tar den i bruk første gang. Tørk den etterpå.

Første igangsetting av platetoppen

Komponentene av metall er beskyttet med et pleiemiddel. Når platetoppen tas i bruk for første gang, vil det derfor oppstå lukt og ev. røyk. Når induksjonsplatene varmes opp, vil det også oppstå lukt i de første driftstimene. Lukten vil bli svakere for hver gang du bruker platetoppen, og til slutt forsvinner den helt.

Lukten og ev. røyk er ikke tegn på feil tilkobling eller feil på produktet og utgjør ingen helsefare.

Vær oppmerksom på at oppvarmingstiden for induksjonstopper er mye raskere enn for vanlige platetopper.

Under en induksjonskokesone befinner det seg en induksjonsplate. Denne platen skaper et magnetfelt, som virker direkte på kokekarbunnen og varmer den opp. Kokesonen varmes bare opp indirekte ved hjelp av varmen som avgis fra kokekarbunnen.

Induksjonen virker bare når det er satt på kokekar med magnetiserbar bunn (se kapittel «Kokekar»). Den tar automatisk hensyn til størrelsen på kokekaret.



Fare for forbrenning på varme gjenstander.

Når platetoppen er slått på, hvis den blir slått på utilsiktet eller har litt restvarme, er det fare for at metalliske gjenstander som ligger på platetoppen blir varme.

Ikke bruk platetoppen som oppbevaringsplass.

Slå av kokesonen etter bruk, ved å sette bryteren i posisjon **0**.

Støy

Når induksjonskokesoner er i drift, kan det oppstå følgende lyder i kokekaret, avhengig av materialet og bunnens utførelse:

Brumming ved høyt effekttrinn. Den blir svakere eller forsvinner, når effekttrinnet reduseres

Spraking kan oppstå for kokekar som har bunn av forskjellige materialer (f.eks. sandwichbunn),

Piping kan oppstå, hvis de kokesonene som er forbundet med hverandre (se kapittel «Betjening», avsnitt «Booster») er i drift samtidig, og det på disse er plassert kokekar med bunn av forskjellige materialer (f.eks. sandwichbunn),

Klikking kan oppstå når effekttrinnet kobler seg inn og ut, spesielt ved lave effekttrinn,

Surring, når kjøleviften slår seg på. Den slår seg på for å beskytte elektronikken, når platetoppen brukes intensivt. Kjøleviften kan fortsette å gå etter at platetoppen er slått av.

Powermanagement

Platetoppen har en maksimal totaleffekt som av sikkerhetsgrunner ikke kan overskrides.

2 kokesoner kan kobles sammen med hverandre på platetoppen. Denne sammenkoblingen gjør at ytterligere effekt kan overføres fra én kokesone til en annen.

Mulig maksimal effekt og hvilke kokesoner som er forbundet med hverandre, finner du i kapittel «Oversikt», avsnitt «Kokesonedata».

Når effekten fra én kokesone (A) overføres til den sammenkoblede kokesonen (B), må effekten på den først aktive kokesonen (A) reduseres.

Hvis en kokesone avgir effekt, kan det ha følgende virkning:

- Effekttrinnet blir redusert.
- Oppkoksautomatikken blir deaktivert. Tilberedningen fortsetter med innstilt viderekokingstrinn. Hvis effekten ikke strekker til, blir effekttrinnet redusert ytterligere.
- Boosteren blir deaktivert.
- Kokesonen blir koblet ut.

Når kokesonen ikke avgir noen effekt lenger, kan effekttrinnet økes igjen.

Egnet kokekar

- Rustfritt stål med magnetiserbar bunn
- Emaljert stål
- Støpejern

Vær oppmerksom på at kokekarbunnens kvalitet kan ha innflytelse på hvor jevnt koke-/stekeresultatet blir (f.eks. ved steking av pannekaker). Kokekarbunnen skal fordele varmen jevnt. En sandwich-bunn i rustfritt stål er godt egnet.

Uegnet kokekar

- Rustfritt stål med ikke-magnetiserbar bunn
- Aluminium eller kobber
- Glass, keramikk eller steingods

Testing av kokekar

Hvis du ikke er sikker på om en kjele eller panne er egnet for induksjon kan du holde en magnet under bunnen. Hvis magneten fester seg er kokekaret egnet.

Visning av manglende/uegnet kokekar

I kokesonens display blinker symbolet  vekselvis med det innstilte effekttrinnet, dersom

- kokesonen blir slått på uten kokekar eller med uegnet kokekar (kokekar med ikke-magnetiserbar bunn)
- bunndiameteren på det påsatte kokekaret er for liten
- kokekaret fjernes fra en kokesone som er slått på

Hvis det blir satt på egnet kokekar i løpet av 3 minutter, slukker , og du kan fortsette som vanlig.

Hvis det ikke blir satt på kokekar, eller kokekaret er uegnet, kobles kokesonen automatisk ut etter 3 minutter.

Kokekar

Tips

- Velg kokekar med passende bunndiameter for å oppnå optimal utnyttelse av kokesonen (se kapittel «Oversikt», avsnitt «Kokesonedata»). Hvis kjelen er for liten, blir den ikke registrert.
- Posisjoner kokekaret mest mulig i midten på den aktuelle kokesonen/kokeområdet.
- Bruk kun gryter og panner med glatt bunn. Gryter og panner med ru bunn lager riper i glasskeramikkplaten.
- Løft kokekaret når du skal flytte på det. Da unngår du slitasje og riper. Riper som oppstår ved å skyve kokekar frem og tilbake, påvirker ikke platetoppens funksjon. Slike riper er normale spor etter bruk og ingen grunn til reklamasjon.

- Når du kjøper gryter og panner, vær oppmerksom på at det ofte er den maksimale eller øvre diameteren som oppgis. Det er imidlertid bunnens diameter (som regel mindre) som er viktig.



- Bruk helst panner med rett kant. På panner med skrå kant virker induksjonen også på kantområdet på pannen. Dermed kan kanten på pannen bli misfarget eller belegget kan flasse av.

- Kok helst i gryter eller panner med lokk. Da forhindres unødig varmetap.
- Velg en liten gryte for små mengder. En liten gryte behøver mindre energi enn en stor gryte med lite innhold.
- Bruk lite vann.
- Reduser effekttrinnet i tide etter oppkok eller bruning.
- Koketiden kan reduseres betydelig ved bruk av trykkoker.

Innstillingsområder

	Innstillingsområde
Smelte smør Smelte sjokolade Løse opp gelatin	1–2
Oppvarming av små mengder væske Varmholding av matretter som setter seg lett fast Koking av ris, koking av grøt Tining av frosne grønnsaker i blokk	2–4
Oppvarming av flytende eller halvfast retter Damping av frukt Viderekoking av poteter (kokekar med lokk)	4–6
Tilberedning av omelett eller speilegg uten skorpe Skånsom steking av frikadeller/kjøttkaker Damping av grønnsaker og fisk Koking av pasta og belgfrukter Tining og oppvarming av dypfryst mat Lage sauser f.eks. jevnet saus eller hollandaise	5–7
Skånsom steking (uten overoppheting av fett) av fisk, snitsel, pølse, speilegg, pannekaker	6–8
Steke røsti, potetpannekaker osv.	7–8
Koking av store mengder vann Oppkok Brune store mengder kjøtt	9

Angivelsene er veiledende. Effekten på induksjonsplaten varierer avhengig av størrelse og materiale på kokekarets bunn. Det er derfor mulig at effekttrinnene kan avvike litt for ditt kokekar. Ved praktisk bruk finner du de optimale innstillingene for dine kokekar. For nytt kokekar, som du ikke kjenner bruksegenskapene til, skal du stille inn det nest laveste av de angitte effekttrinnene.



Brannfare ved overopphetet mat. Mat som ikke holdes under oppsyn kan bli overopphetet og kan antenne. Ikke la platetoppen være uten tilsyn når den er i bruk.

Vær oppmerksom på at oppvarmingstiden for induksjonstopper er mye raskere enn for vanlige plate-topper.

Bryter

Bryterne har et stoppunkt og skal ikke dreies fra posisjon **B I** eller posisjon **B I/II** til posisjon **0**.

Innkobling

- Vri bryteren mot høyre, til ønsket effektrinn vises i kokesone-indikatoren.

Utkobling

- Vri bryteren mot venstre til posisjon **0**. Effektrinnet i kokesoneindikatoren slukker.

Restvarmeindikator

Når en kokesone er varm, lyser restvarmeindikatoren etter at platetoppen er slått av.

Strekene på restvarmeindikatoren slukker etter hverandre etter hvert som kokesonene kjøles ned. Den siste streken slukker først når kokesonene kan berøres uten at det er fare for å brenne seg.



Fare for forbrenning på den varme kokesonen.

Etter at en matlagingsprosess er avsluttet er kokesonene varme.

Ikke berør kokesonene så lenge restvarmeindikatorene fortsatt lyser.

Betjening

PowerFlex-kokeområde

Du kan koble sammen PowerFlex-kokesonene (se kapittel «Oversikt», avsnitt «Platetopp») til ett PowerFlex-kokeområde. Innstillingene for området styres med bryteren til den fremre PowerFlex-kokesonen.

Kokekaret må alltid plasseres på midten av PowerFlex-kokeområdet.

Innkobling

- Vri bryteren til den bakre kokesonen mot høyre til

I indikatoren til den bakre kokesonen lyser .

- Vri bryteren til den fremre kokesonen mot høyre, til ønsket effekttrinn vises i kokesoneindikatoren.

Dersom et effekttrinn var stilt inn på den fremre kokesonen ved innkobling av PowerFlex-området, må du først dreie bryteren til **0**, før du kan stille inn effekttrinnet på PowerFlex-kokeområdet.

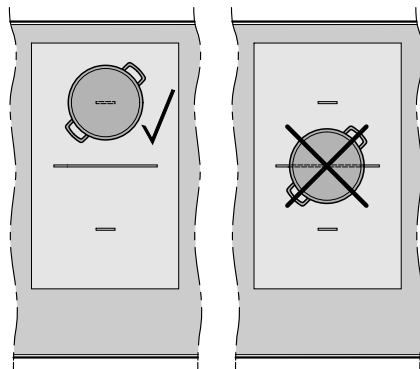
Utkobling

- Vri begge bryterne mot venstre til posisjon **0**.

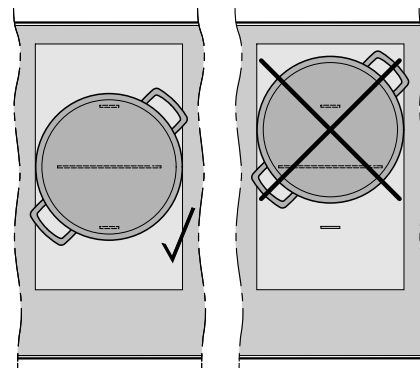
Plassering av kokekar

Du finner informasjon om tilordning av størrelsen og posisjonen for kokekar i kokesonedataene for platetoppmodellen din (se kapittel «Oversikt», avsnitt «Kokesonedata»).

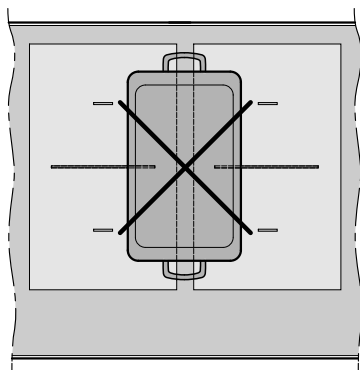
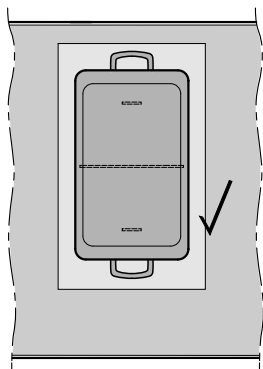
PowerFlex-kokesone



PowerFlex-kokeområde (gryte)



PowerFlex-kokeområde (stor panne)



Betjening

Oppkoksa automatikk

Når oppkoksa automatikken er aktivert, varmes kokesonen automatisk opp med høyeste effekt (hurtigoppkok) og kobles så tilbake til det innstilte effektrinnet (viderekokingstrinn). Oppkokstiden er avhengig av innstilt viderekokingstrinn (se tabellen).

Aktivering

- Vri bryteren mot venstre og hold den der, til *H* blinker én gang i kokesoneindikatoren.
- Vri straks bryteren mot høyre, til ønsket viderekokingstrinn vises i kokesoneindikatoren.

Under oppkokstiden (se tabellen) blinker det innstilte viderekokingstrinnet vekselvis med *H*.

Hvis du endrer viderekokingstrinnet under oppkokstiden, deaktiveres oppkoksa automatikken.

Deaktivering

- Still inn et annet effektrinns.

Viderekokings-trinn	Oppkokstid [min:sek]
1	ca. 00:15
2	ca. 00:15
3	ca. 00:25
4	ca. 00:50
5	ca. 2:00
6	ca. 5:50
7	ca. 2:50
8	ca. 2:50
9	–

Booster

Kokesonene er utstyrt med en boosterfunksjon (se kapittel «Oversikt», avsnitt «Platetopp»).

Boosterfunksjonen er en effektforsterkning, for rask oppvarming av store mengder, f.eks. pastavann. Denne effektforsterkningen er aktiv i maksimalt 15 minutter.

Når Boosteren aktiveres, kan innstillingene til en sammenkoblet kokesone forandres, se kapittel «Induksjon», avsnitt «Powermanagement».

Boosteren kan maksimalt brukes for 2 kokesoner samtidig. Når boostertiden er utløpt, kobles det automatisk tilbake til effekttrinn 9.

Aktivering av Booster

- Vri bryteren mot høyre til den stopper, og så forsiktig videre til **B** og så tilbake igjen til der den stoppet.

I kokesoneindikatoren vises „.

Aktiver TwinBooster

Trinn 1

- Vri bryteren mot høyre til den stopper, og så forsiktig videre til **B I/II** og så tilbake igjen til der den stoppet.

I kokesoneindikatoren vises „.

Trinn 2

- Vri bryteren mot høyre til den stopper, og så forsiktig videre til **B I/II** og så tilbake igjen til der den stoppet.
- Vri bryteren på nytt forsiktig forbi der den stopper til **B I/II** og deretter tilbake til der den stoppet.

I kokesoneindikatoren vises „.

Deaktivering av Booster/TwinBooster

- Still inn et annet effekttrinn.

Boostersymbolet slukker.

Betjening

Varmholding

Funksjonen Varmholding skal brukes til å holde mat som akkurat er tilberedt varm, og ikke til å varme opp igjen kald mat.

Maksimal varmholdingstid er 2 timer.

- Mat skal kun holdes varm i kokekar (gryter/panner). Dekk til kokekaret med et lokk.
- Rør om av og til i fast eller tyktflytende mat (potetmos, gryteretter).
- Tapet av næringsstoffer starter straks man begynner å tilberede maten, og fortsetter under varmholdingen. Jo lengre matvarene blir holdt varme, desto større blir tapet av næringsstoffer. Bruk så kort varmholdingstid som mulig.

Stille inn varmholding

- Vri bryteren mot høyre til .

I kokesoneindikatoren vises *h*.

Elektronisk barnesikring

Den elektroniske barnesikringen deaktiveres ved strømbrydd.

Den elektroniske barnesikringen kan bare aktiveres, når alle kokesonene er koblet ut.

For at kokesonene ikke skal kunne slås på utilsiktet, er platetoppen utstyrt med en elektronisk barnesikring.

Hvis det stilles inn et effekttrinn når barnesikringen er aktivert, vises LL i noen sekunder i kokesoneindikatoren.

Aktivering

- Vri bryterne for begge de fremre kokesonene samtidig mot venstre til de stopper, og hold dem der, til LL vises i kokesoneindikatoren.

Deaktivering

- Vri bryterne for begge de fremre kokesonene samtidig mot venstre til de stopper, og hold dem der, til LL slukkes.

Sikkerhetsutkobling

Driftstiden er for lang

Sikkerhetsutkoblingen utløses automatisk, dersom en kokesone blir varmet opp i uvanlig lang tid. Dette tidsrommet er avhengig av det valgte effekttrinnet. Hvis det overskrides, kobles kokesonen ut og restvarmeindikatoren vises. Når du kobler kokesonen ut og inn, er den klar for bruk igjen.

Sikkerhetsinnretninger

Overopphetingsbeskyttelse

Alle induksjonsplatene og avkjølings-elementene til elektronikken er utstyrt med en overopphetingsbeskyttelse. Før induksjonsplatene eller avkjølings-elementene til elektronikken blir overopphetet, utfører overopphetingsbeskyttelsen ett av følgende tiltak:

- En innkoblet boosterfunksjon blir avbrutt.
 - Det innstilte effekttrinnet blir redusert.
 - En eller flere kokesoner kobler seg automatisk ut.
- Vri bryteren til den respektive kokesonen mot høyre til **0**.

Du kan først ta i bruk igjen den respektive kokesonen som vanlig når induksjonsplaten og/eller elektronikken er tilstrekkelig avkjølt.

Overopphetingsbeskyttelsen kan utløses i følgende situasjoner:

- Kokekar som er satt på varmes opp uten innhold.
- Fett eller olje varmes opp ved høyt effekttrinns.
- Undersiden av platetoppen har ikke tilstrekkelig lufting.
- En varm kokesone blir slått på igjen etter et strømbrudd.

Kontakt Miele's serviceavdeling, dersom overopphetingsbeskyttelsen utløses på nytt, til tross for at årsaken til feilen er rettet.



Fare for forbrenning på den varme kokesonen.

Etter at en matlagingsprosess er avsluttet er kokesonene varme.

Slå av platetoppen.

La kokesonene bli avkjølt før du rengjør platetoppen.



Skader pga. fuktighet som trenger inn.

Dampen fra en damprensers kan trenge inn til strømførende deler og forårsake en kortslutning.

Du må aldri bruke damprensers til rengjøring av platetoppen.

Alle overflatene kan bli misfarget eller forandret, dersom du bruker uegnede rengjøringsmidler. Overflatene er ømfintlige for riper.

Rester av rengjøringsmiddel skal fjernes med en gang.

Ikke bruk rengjøringsmidler som er skurende eller kan lage riper.

La platetoppen avkjøles før rengjøringen.

- Rengjør platetoppen etter hver bruk.
- Tørk av platetoppen etter hver fuktige rengjøring, for å unngå kalkrester.

Ueguede rengjøringsmidler

For å unngå skader på overflatene, ikke bruk:

- håndoppvaskmiddel
- rengjøringsmidler som inneholder soda, alkali, ammoniakk, syre eller klorid
- kalkløsende rengjøringsmidler
- flekk- og rustfjerner
- skurende rengjøringsmidler, f.eks. skurepulver, skuremelk, universalstein
- løsemiddelholdige rengjøringsmidler
- maskinoppvaskmiddel
- grill- og stekeovnsspray
- glassrens
- harde skrubbe svamper og børster (f.eks. grytesvamper) eller brukte svamper som inneholder rester av skuremidler.
- flekkfjerningssvamp

Rengjøring og stell

Rengjøring av glasskeramikkflate

⚠ Skader som følge av spisse gjenstander.

Pakningen mellom platetopp og benkeplate kan bli skadet.

Pakningen mellom glasskeramikken og rammen kan bli skadet.

Ikke bruk skarpe gjenstander til rengjøringen.

Ved rengjøring med håndoppvaskmiddel blir ikke alle flekker og matrester fjernet. Det dannes en usynlig film, som fører til misfarging av glasskeramikken. Det er ikke mulig å fjerne denne misfargingen.

Rengjør glasskeramikkflaten regelmessig med et spesielt rengjøringsmiddel for glasskeramikk.

- Fjern alle store flekker med en fuktig klut. Matrester som sitter fast fjernes med en glasskrape.
- Rengjør deretter glasskeramikkflaten med Miele's rengjøringsmiddel for glasskeramikk og rustfritt stål (se kapittel «Ekstrautstyr», avsnitt «Rengjørings- og pleiemiddel») eller med et vanlig rengjøringsmiddel for glasskeramikk, og med et kjøkkenpapir eller en ren klut. Ikke påfør rengjøringsmiddelet på varme glasskeramikkflater, da det kan oppstå flekker. Følg henvisningene til produsenten av rengjøringsmiddelet.
- Fjern rester av rengjøringsmiddelet med en fuktig klut og tørk deretter glasskeramikkflaten.

Rester av rengjøringsmiddel kan brenne seg fast neste gang du lager mat og dermed skade glasskeramikken. Pass på at alle rester er fjernet.

- Fjern **flekker** som skyldes kalkrester, vann og aluminium (metallisk skimrende flekker) med et rengjøringsmiddel for glasskeramikk og rustfritt stål.

⚠ Fare for forbrenning på den varme kokesonen.

Under matlagingsprosessen er kokesonene varme.

Ta på deg grytevotter før du fjerner rester av sukker, plast eller aluminiumsfolie med en glasskrape fra den varme glasskeramikkflaten.

- Dersom **sukker, plast eller aluminiumsfolie** havner på den varme glasskeramikkflaten må du slå av platetoppen.
- Bruk en glasskrape og skrap vekk disse stoffene **umiddelbart**, dvs. mens de fortsatt er varme.
- Rengjør deretter glasskeramikkflaten i avkjølt tilstand, som tidligere beskrevet.

Rengjøring av brytere

- Rengjør bryterne med en svampklut, litt håndoppvaskmiddel og varmt vann.

De fleste feil som oppstår ved daglig bruk, kan du rette på selv. I mange tilfeller kan du spare både tid og penger, siden du slipper å tilkalle service.

Følgende tabeller skal hjelpe deg med å finne årsaken til en feil og til å rette på feilen.

Meldinger i indikatorene/displayet

Problem	Årsak og retting
I displayet til en kokesone blinker symbolet  vekselvis med det innstilte effekttrinnet eller  .	Det er ingen kokekar på kokesonen, eller kokekaret er uegnet. ■ Bruk egnet kokekar (se kapittel «Induksjon», avsnitt «Kokekar»).
Bryteren står ikke på 0. Det er stilt inn et effekttrinn for kokesonen. Kokesonen blir ikke varm. I kokesoneindikatoren lyser  eller blinker vekselvis med  .	Det har vært et strømbrudd under drift. Kokesonen har vært innkoblet i mer enn 3 minutter, uten at det er satt på kokekar. Driftstiden til en kokesone er overskredet. ■ Still bryteren på 0. Kokesonen kan tas i bruk igjen.
Etter at en kokesone er slått på, vises  i kokesoneindikatoren foran til venstre og  i kokesoneindikatoren foran til høyre i noen sekunder.	Den elektroniske barnesikringen er aktivert. ■ Deaktiver den elektroniske barnesikringen (se kapittel «Sikkerhetsinnretninger», avsnitt «Elektronisk barnesikring»).
Etter at du har slått på platetoppen, vises  i noen sekunder i kokesoneindikatoren. Kokesonene blir ikke varme.	Demonstrasjonsmodus er innstilt. ■ Vri bryteren for kokesonen foran til venstre mot venstre, og hold den der. ■ Vri bryteren for kokesonen foran til høyre to ganger kort mot venstre, og deretter så lenge mot venstre til  vises i kokesoneindikatoren.
I en kokesoneindikator blinker  .	Bryteren har vært dreid for langt mot høyre eller venstre i mer enn 30 sekunder. ■ Still bryteren på 0. Hvis feilmeldingen ikke slukker, foreligger det en teknisk feil. Kontakt Miele's serviceavdeling.

Hvis feil oppstår

Problem	Årsak og retting
En melding som ikke er oppført i denne tabellen, vises i kokesone-displayet.	Det har oppstått en feil i elektronikken. ■ Koble platetoppen fra el-nettet i ca. 1 minutt. ■ Hvis problemet vedvarer etter at strømmen er koblet til igjen, kontakt Miele's serviceavdeling.

Uventet atferd

Problem	Årsak og retting
Effektnivå 9 reduseres automatisk hvis du også angir effektnivå 9 for den tilkoblede kokesonen.	Når begge kokesonene arbeider samtidig på effektnivå 9, overskrides tillatt totaleffekt. ■ Bruk en annen kokesone.
En kokesone kobler seg automatisk ut.	Driftstiden var for lang. ■ Koble inn kokesonen igjen (se kapittel «Sikkerhetsinnretninger», avsnitt «Sikkerhetsutkobling»).
Kokesonen arbeider ikke som vanlig ved det innstilte effekttrinnet.	Overopphetingsbeskyttelsen er utløst. ■ Se kapittel «Sikkerhetsinnretninger», avsnitt «Overopphetingsbeskyttelse».
Boosterfunksjonen avbrytes automatisk for tidlig.	Overopphetingsbeskyttelsen er utløst. ■ Se kapittel «Sikkerhetsinnretninger», avsnitt «Overopphetingsbeskyttelse».

Hvis feil oppstår

Ikke tilfredsstillende resultat

Problem	Årsak og retting
Når oppkoksautomatikken er innkoblet, begynner ikke innholdet i kokekaret å koke.	Store mengder matvarer blir varmet opp. ■ Kok opp på høyeste effekttrinn og reduser deretter effekten manuelt.
	Kokekaret leder varmen dårlig. ■ Bruk et annet kokekar, som leder varmen bedre.

Generelle problemer eller tekniske feil

Problem	Årsak og retting
Kokesonene blir ikke varme.	Platetoppen har ikke strøm. ■ Undersøk om sikringen i elektroinstallasjonen har koblet seg ut. Kontakt elektrofagfolk eller Miele's serviceavdeling (minste sikring se typeskiltet).
	Det har eventuelt oppstått en teknisk feil. ■ Still bryterne på 0. ■ Koble platetoppen fra el-nettet i ca. 1 minutt, ved å: – Skru av bryteren for den aktuelle sikringen hhv. skru smeltesikringen helt ut. – Koble ut jordfeilbryteren. ■ Hvis du, etter at du har koblet sikringen eller jordfeilbryteren inn igjen, fremdeles ikke kan bruke platetoppen, kontakt elektrofagfolk eller Miele's serviceavdeling.
Det oppstår lukt og røyk under bruk av den nye platetoppen.	Komponentene av metall er beskyttet med et pleiemiddel. Når platetoppen tas i bruk for første gang, vil det derfor oppstå lukt og ev. røyk. Når materialet i induksjonsplatene varmes opp, vil det også avgis lukt de første driftstimene. Lukten vil bli svakere for hver gang du bruker platetoppen, og til slutt forsvinner den helt. Lukten og ev. røyk innebærer ikke feil tilkobling eller feil på produktet og er ikke helseskadelig.
Du hører en driftslyd etter at platetoppen er slått av.	Kjøleviften fortsetter å gå, helt til platetoppen er avkjølt og kobles så ut automatisk.

Mieles sortiment inneholder ekstrauststyr og forskjellige rengjørings- og pleiemidler tilpasset ditt produkt.

Disse produktene kan du enkelt bestille i Mieles nettbutikk.

Du får også kjøpt produktene hos Mieles serviceavdeling (se på slutten av denne bruksanvisningen) eller hos din Miele-forhandler.

Kokekar/stekekar

Miele tilbyr et stort utvalg av kokekar og stekekar. Dette er perfekt tilpasset Mieles produkter når det gjelder funksjon og mål. Detaljert informasjon finner du på nettsiden til Miele.

Rengjørings- og pleiemidler

Rengjøringsmiddel for glasskeramikk og rustfritt stål 250 ml

Fjerner kraftige tilsmussinger, kalkflekker og aluminiumsrester

Mikrofiberklut

Fjerner fingeravtrykk og små flekker.

Kundeservice

Kontakt ved feil

Hvis det oppstår feil som du ikke kan rette på selv, kontakt en Miele-forhandler eller Mieles serviceavdeling.

Mieles serviceavdeling kan du kontakte online på www.miele.no/husholdning/service.

Kontaktdataene til Mieles serviceavdeling finner du på slutten av dette dokumentet.

Serviceavdelingen trenger modellbetegnelse og fabrikasjonsnummer (Fabr./SN/Nr.). Begge opplysningene finner du på typeskiltet.

Typeskilt

Klistre det vedlagte typeskiltet her. Pass på at modellbetegnelsen stemmer overens med opplysningene på baksiden av dette dokumentet.

Garanti

Garantitiden er 2 år.

Nærmere opplysninger finner du i de vedlagte garantibetingelsene.

Sikkerhetsregler for innbygging



Skader pga. ikke-forskriftsmessig montering.

Hvis ikke platetoppen monteres forskriftsmessig, kan den bli skadet.

Platetoppen må kun monteres av en kvalifisert fagperson.



Fare for elektrisk støt pga. nettspenning.

Ikke-forskriftsmessig tilkobling til strømnettet kan føre til elektrisk støt.

Platetoppen får kun kobles til strømnettet av en kvalifisert fagperson.



Skader som følge av at gjenstander faller ned.

Ved montering av overskap eller en ventilator kan platetoppen bli skadet.

Monter platetoppen først etter montering av overskap og ventilator.

► Finér i benkeplaten må være bearbeidet med varmebestandig lim (100 °C), for at den ikke skal løsne eller bli deformert. Avslutningslistene på vegger må være varmebestandige.

► Platetoppen må ikke monteres over kjøle- og fryseskap, oppvaskmaskiner, vaskemaskiner og tørketromler.

► Denne platetoppen må kun monteres over stekeovner som er utstyrt med et dampkjølesystem.

► Forsikre deg om at platetoppens tilkoblingsledning ikke kan berøres etter montering.

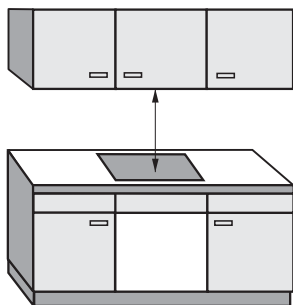
► Etter montering, må ikke tilkoblingsledningen komme i kontakt med bevegelige deler i kjøkkeninnredningen (f.eks. en skuff) og ikke utsettes for mekaniske belastninger.

► De sikkerhetsavstandene som er oppført på de følgende sidene må overholdes.

Installasjon

Sikkerhetsavstander

Sikkerhetsavstand over platetoppen



Det må overholdes en sikkerhetsavstand, som er angitt av ventilatorprodusenten, mellom platetoppen og ventilatoren som er plassert over.

Hvis lett antennelige materialer (f.eks. en hylle) monteres over platetoppen, må det være en sikkerhetsavstand på minst 500 mm.

Velg den største sikkerhetsavstanden, hvis flere produkter er montert under en ventilator, og det er oppgitt forskjellige sikkerhetsavstander for disse produktene.

Sikkerhetsavstand til baksiden/siden

Fortrinnsvis bør platetoppen bygges inn med god plass både på høyre og venstre side.

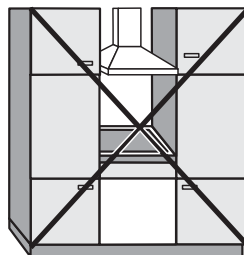
På baksiden av platetoppen må det overholdes en minsteavstand ①, som angitt under, til en høy skap- eller romvegg.

På siden av platetoppen (høyre eller venstre) må angitt minsteavstand ②, ③, til et høyt skap eller en vegg overholdes, til motsatt side må det være en minsteavstand på 300 mm.

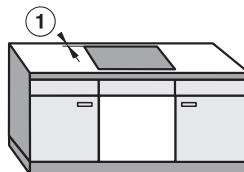
① Minimumsavstand **bak** utskjæringen i benkeplaten til bakkanten av benkeplaten:
50 mm

② Minimumsavstand til **høyre** for utskjæringen i benkeplaten til en innredning ved siden av (f.eks. høyskap) eller en vegg:
50 mm.

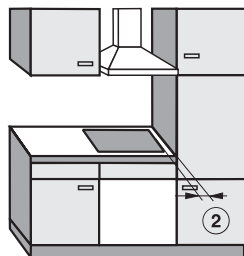
③ Minimumsavstand til **venstre** for utskjæringen i benkeplaten til en innredning ved siden av (f.eks. høyskap) eller en vegg:
50 mm.



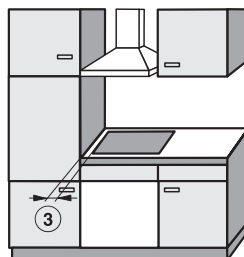
Ikke tillatt



Anbefales sterkt



Anbefales ikke



Anbefales ikke

Installasjon

Minimumsavstand under platetoppen

For å sikre luftingen av platetoppen, må det under platetoppen være en minsteavstand til en stekeovn, en mellomhylle eller en skuff.

Minsteavstand fra underkanten av platetoppen til

- overkanten av en stekeovn: 15 mm
- overkanten av en mellomhylle: 15 mm
- overkanten av en skuff: 5 mm
- bunnen av skuffen: 75 mm

Mellomhylle

Montering av en mellomhylle under platetoppen er ikke nødvendig, men tillett.



Sett fra siden

- ① Foran
- ② Luftspalte foran
- ③ Luftspalte bak

For **ventilasjon** av platetoppen anbefaler vi en luftspalte ② på 20 mm foran mellom skap og mellomhylle.

For **plassering av nettkabelen** bak mellom skap og mellomhylle må det være en luftspalte ③ på 10 mm.

Sikkerhetsavstand til nisjeplate

Hvis det skal monteres en nisjeplate, må en minimumsavstand mellom utskjæringen i benkeplaten og nisjeplaten overholdes, da høye temperaturer kan forandre eller ødelegge materialer.

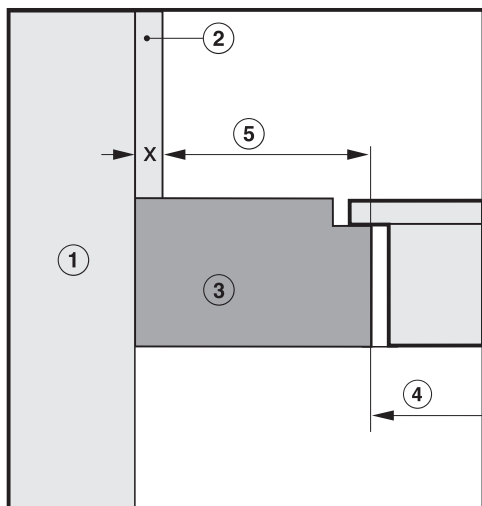
Ved en nisjeplate av brennbare materialer (f.eks. tre) må minimumsavstanden ⑤ mellom utskjæringen i benkeplaten og nisjeplaten være 50 mm.

Ved en nisjeplate av ikke brennbare materialer (f.eks. metall, naturstein, keramiske fliser) må minimumsavstanden ⑤ mellom utskjæringen i benkeplaten og nisjeplaten være 50 mm minus tykkelsen på nisjeplaten.

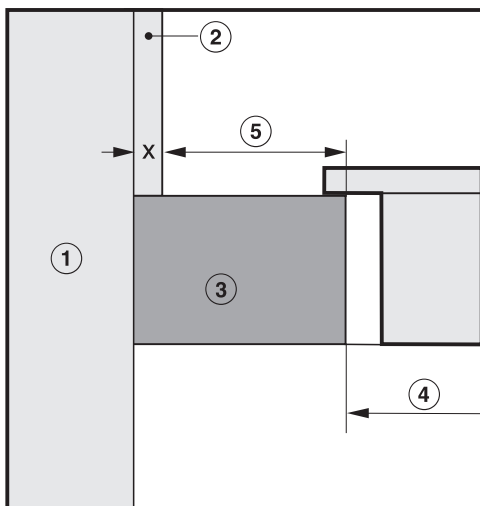
Eksempel: Tykkelse på nisjeplaten 15 mm

50 mm - 15 mm = minimumsavstand 35 mm

Planlimte platetopper



Ramme-/fasettplatetopper

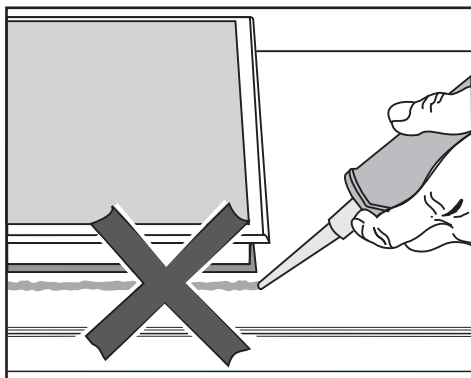


- ① Murverk
- ② Nisjeplate mål x = tykkelse på nisjeplaten
- ③ Benkeplate
- ④ Utskjæring i benkeplaten
- ⑤ Minimumsavstand ved
brennbare materialer 50 mm
ikke brennbare materialer 50 mm - mål x

Installasjon

Henvisninger for innbygging

Pakning mellom platetopp og benkeplate



⚠ Skader pga. feil montering.

Hvis det er nødvendig å ta ut platetoppen, kan platetoppen og benkeplaten bli skadet, dersom platetoppen er tettet med fugetetningsmiddel.

Ikke bruk fugetetningsmiddel mellom platetoppen og benkeplaten.

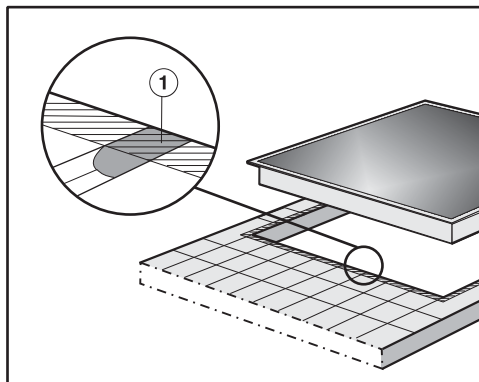
Tetningslisten under kanten på platetoppen gir tilstrekkelig tetning mot benkeplaten.

Tetningsbånd

Dersom platetoppen må demonteres i forbindelse med service, kan tetningsbåndet under kanten på platetoppen bli skadet.

Tetningsbåndet må alltid erstattes med et nytt før platetoppen monteres igjen.

Flislagt benkeplate

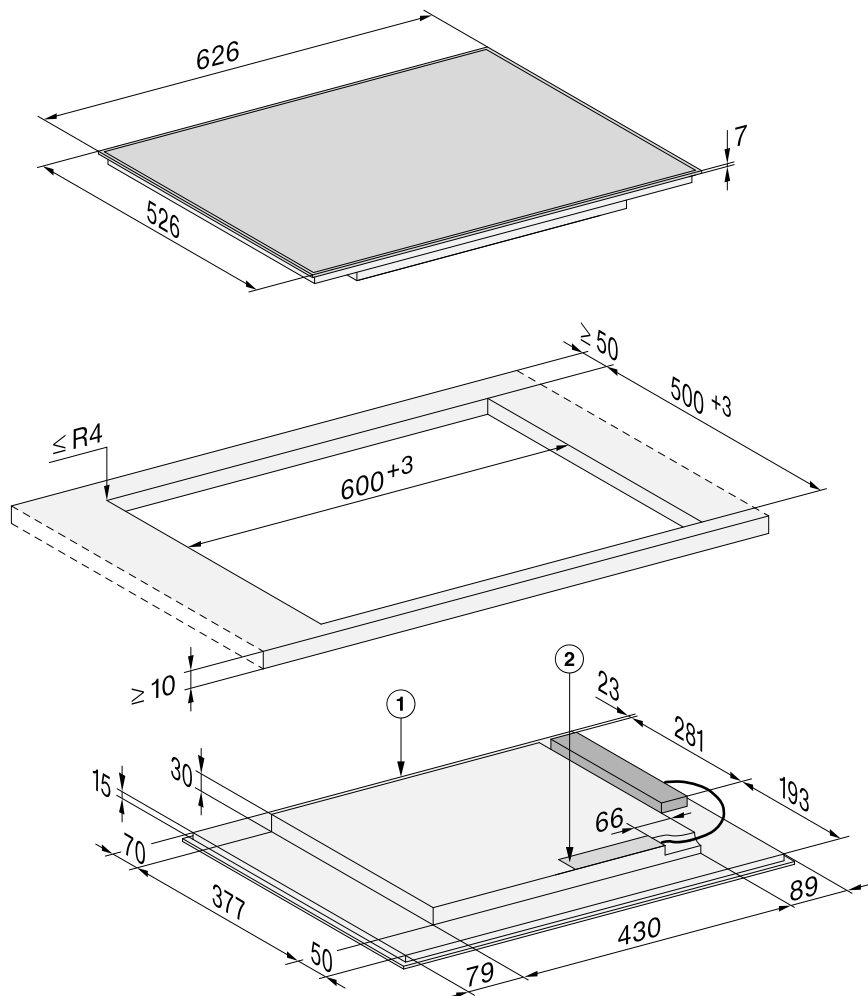


Fugen ① og det skraverte området under rammen til platetoppen må være glatt og jevn, slik at platetoppen ligger jevnt og pakningen under kanten til platetoppens øvre del gir tilstrekkelig tetning mot benkeplaten.

Innbyggingsmål

Alle mål er oppgitt i mm.

KM 7164 FR



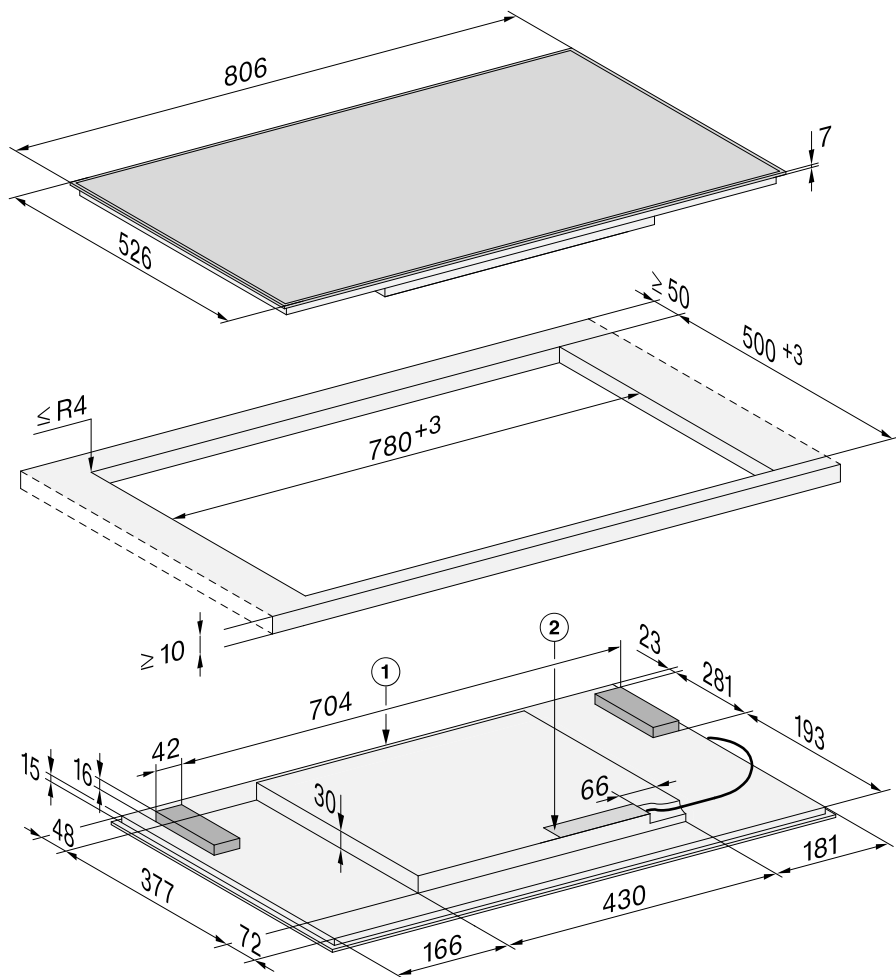
① Foran

② Nettilkoblingsboks

Nettkabelen (L = 1 440 mm) er vedlagt produktet

Installasjon

KM 7174 FR



① Foran

② Nettilkoblingsboks

Nettkabelen (L = 1 440 mm) er vedlagt produktet

Innbygging

- Lag utskjæringen i benkeplaten. Ta hensyn til sikkerhetsavstandene (se kapittel «Installasjon», avsnitt «Sikkerhetsavstander»).
- **For benkeplater av tre:** Forsegl snittflatene med spesiell lakk, silikongummi eller støpeharpiks, for å unngå oppsvulming på grunn av fuktighet. Tetningsmaterialet må være temperaturbestandig.

Pass på at slike midler ikke søles på overflaten til benkeplaten.

- Klistre det medfølgende tetningsbåndet under kanten på platetoppen. Ikke klistre på tetningsbåndet under trekk.



Skader pga. ikke-forskriftsmessig tilkobling.

Elektronikken til platetoppen kan bli skadet ved en kortslutning.

Platetoppen får kun kobles til strømnettet av en kvalifisert elektrofagperson.

Hvis pakningen ikke ligger riktig inntil benkeplaten i hjørnene, kan hjørneradiene ($\leq R4$) bearbejdes forsiktig med en stikksag.

- Koble nettkabelen til platetoppen iht. tilkoblingsskjemaet (se kapittel «Installasjon», avsnitt «Elektrotilkobling»).
- Før platetoppens tilkoblingskabel nedover gjennom utskjæringen i benkeplaten.
- Legg platetoppen midt i utskjæringen. Pass på at pakning ligger tett inntil benkeplaten, slik at det er garantert tetning mot benkeplaten.

- Koble platetoppen til el-nettet (se kapittel «Installasjon», avsnitt «Elektrotilkobling»).

- Test platetoppens funksjon.

Installasjon

Elektrotilkobling

 Skader pga. ikke forskriftsmessig tilkobling.

Ved ukyndig utført installasjon, vedlikehold eller reparasjoner, kan det oppstå betydelig fare for brukeren, som produsenten ikke er ansvarlig for.

Miele kan ikke gjøres ansvarlig for skader som skyldes ikke-forskriftsmessige installasjons- og vedlikeholdsarbeider samt reparasjoner, eller som skyldes manglende eller brutt jordledning på stedet (f.eks. elektrisk støt).

Platetoppen får kun kobles til strømnettet av en kvalifisert elektrofagperson.

Elektrofagpersonen må kjenne og følge gjeldende forskrifter nøye.

Berøringsbeskyttelsen mot strømførende deler må være sikret etter monteringen.

Tilkoblingsdata

Nødvendige tilkoblingsdata finner du på typeskiltet. Disse opplysningene må stemme overens med el-nettet.

Tilkoblingsmulighetene finner du i tilkoblingsskjemaet.

Jordfeilbryter

For å øke sikkerheten, anbefales det å koble en jordfeilbryter med en utløserstrøm på 30 mA til platetoppen.

Skilleanordninger

Platetoppen må kunne kobles fra nettet på alle poler med skilleanordninger. I frakoblet tilstand må det være en kontaktavstand på minst 3 mm. Skilleanordningene er overstrømvern og jordingsbrytere.

Koble fra nettet



Fare for elektrisk støt gjennom nettspenning.

Under reparasjon- og/eller vedlikeholdsarbeid kan man få elektrisk støt dersom nettspenningen kobles til igjen.

Etter frakoblingen må nettet sikres mot gjeninnkobling.

Hvis strømkretsen skal kobles fra nettet, gjør følgende – avhengig av installasjonen:

Smeltesikringer

- Ta sikringsinnsatsene helt ut av skruekappene.

Skrusikringer

- Trykk kontrollknappen (rød) til midt-knappen (sort) spretter ut.

Automatsikringer

- (Overstrømsvern, minst type B eller C): Still vippearmen på 1 (på) på 0 (av).

Jordfeilbryter

- Skru hovedbryteren fra 1 (på) til 0 (av) eller trykk kontrolltasten.

Tilkoblingsledning

Platetoppen må kobles til el-nettet med en tilkoblingsledning av type H 05 VV-F (PVC-isolert) med egnet tverrsnitt iht. tilkoblingsskjemaet.

Tilkoblingsmulighetene finner du i tilkoblingsskjemaet.

Tilkoblingsspenning og tilhørende tilkoblingsverdi for platetoppen: se typeskiltet.

Utskiftning av tilkoblingsledningen



Fare for elektrisk støt gjennom nettspenning.

Ikke-forskriftsmessig tilkobling kan føre til elektrisk støt.

Tilkoblingsledning skal kun byttes av en kvalifisert elektrofagperson.

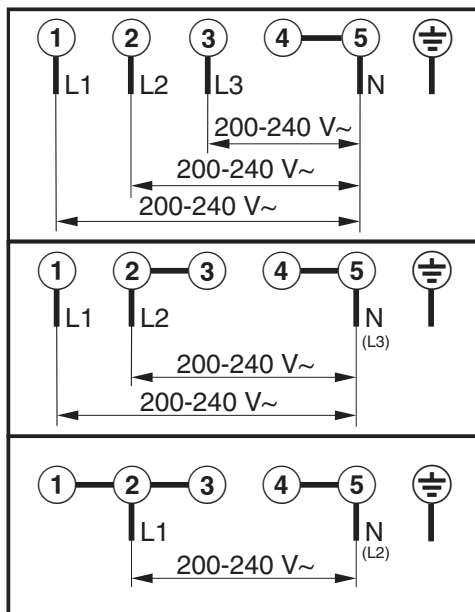
Ved bytte av tilkoblingsledning bruk kun kabeltype H 05 VV-F med egnet diameter. Tilkoblingsledning kan kjøpes hos Miele's serviceavdeling.

Installasjon

Tilkoblingsskjema

Ikke alle tilkoblingsmuligheter er tillatt på installasjonsstedet.

Følg nasjonale forskrifter og ytterligere forskrifter fra det lokale strømforsyningsselskapet.



Produktdatabladene for de modellene som er beskrevet i denne bruks- og monteringsanvisningen er satt inn her.

Informasjon om elektriske husholdningsplatetopper

Etter forordning (EU) nr. 66/2014

MIELE	
Modellnavn/-kjennetegn	KM 7164
Antall kokesoner og/eller områder	
For runde kokesoner: Diameter på nyttbart område/kokesone For kokesoner eller områder som ikke er runde: Lengde / bredde på nyttbart område/kokesone L / B	1. = 380,5x250 mm 2. = Ø 140-190 mm 3. = Ø 100-160 mm 4. = 5. = 6. =
Energiforbruk per kokesone eller -område beregnet per kg (EC _{elektrisk koking/steking})	1. = 193,6 Wh/kg 2. = 177,1 Wh/kg 3. = 185,3 Wh/kg
Energiforbruk for platetoppen beregnet per kg (EC _{elektrisk platetopp})	185,3 Wh/kg

Informasjon om elektriske husholdningsplatetopper

Etter forordning (EU) nr. 66/2014

MIELE	
Modellnavn/-kjennetegn	KM 7174
Antall kokesoner og/eller områder	
For runde kokesoner: Diameter på nyttbart område/kokesone For kokesoner eller områder som ikke er runde: Lengde / bredde på nyttbart område/kokesone L / B	1. = 380,5x250 mm 2. = 380,5x250 mm 3. = 4. = 5. = 6. =
Energiforbruk per kokesone eller -område beregnet per kg (EC _{elektrisk koking/steking})	1. = 193,6 Wh/kg 2. = 193,6 Wh/kg
Energiforbruk for platetoppen beregnet per kg (EC _{elektrisk platetopp})	193,6 Wh/kg

Miele AS

Nesbruveien 71

1394 NESBRU

Postboks 194

1378 NESBRU

Telefon 67 17 31 00

E-mail: info@miele.no

Internett: www.miele.no

Foretaksnr. NO 919 157 089 MVA

Produsent:

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29

33332 Gütersloh

Tyskland

KM 7164 FR, KM 7174 FR

no-NO

M.-Nr. 11 202 670 / 01