

Brugs- og monteringsanvisning Induktionskogeplader



Læs venligst denne brugs- og monteringsanvisning inden opstilling, installation og ibrugtagning. Herved beskyttes personer, og skader på produktet undgås.

Indhold

Råd om sikkerhed og advarsler	6	Installation af kogepladen oven på bordpladen ved udluftning til det fri og recirkulation	39
Miljøinformation	15	Forberedelse af bordpladen til montering oven på bordplade ved udluftning til det fri og recirkulation.....	39
Installation	16	Montering af kogepladen oven på bordpladen ved udluftning til det fri og recirkulation	39
Sikkerhedsanvisninger ved indbygning.....	16	Montering af kogepladen oven på bordpladen ved udluftning til det fri og recirkulation	39
Yderligere sikkerhedsinstruktioner ved installation til aftræk.....	17	Montering af kogepladen oven på bordpladen ved udluftning til det fri og recirkulation	39
Yderligere sikkerhedsinstruktioner til Plug&Play-installation.....	18	Montering af kogepladen oven på bordpladen ved udluftning til det fri og recirkulation	39
Yderligere sikkerhedsanvisninger ved montering oven på bordpladen.....	20	Forberedelse af bordpladen til montering oven på bordplade med Plug&Play	39
Yderligere sikkerhedsanvisninger ved indbygning i plan med bordpladen.....	20	Montering af kogeplade oven på bordplade ved Plug & Play.....	40
Sikkerhedsafstande.....	21	Indbygning af kogepladen i plan med bordpladen ved udluftning til det fri og recirkulation.....	41
Installationsmuligheder	24	Forberedelse af bordplade til indbygning i plan med bordplade ved udluftning til det fri og recirkulation.....	41
Indbygningseksempler	24	Montering af kogepladen i plan med bordpladen ved udluftning til det fri og recirkulation.....	41
Plug & Play-adapter mål.....	26	Indbygning af kogeplade i plan med bordplade ved Plug&Play.....	41
Indbygningsmål for indbygning oven på bordplade.....	27	Forberedelse af bordpladen til indbygning i plan med bordplade ved Plug&Play	41
KMDA 7272-1 FR.....	27	Montering af kogepladen i plan med bordpladen ved udluftning til det fri og recirkulation.....	41
KMDA 7272-1 FL	28	Indbygning af kogeplade i plan med bordplade ved Plug&Play	41
Udluftning til det fri og recirkulation	29	Forberedelse af bordpladen til indbygning i plan med bordplade ved Plug&Play	41
Plug&Play.....	31	Montering af kogepladen i plan med bordplade med Plug&Play .	42
Indbygningsmål til indbygning i plan med bordpladen	33		
KMDA 7272-1 FL	33		
Udluftning til det fri og recirkulation	35		
Plug&Play.....	36		
Tilslutning til vindueskontakt, om nødvendigt.....	37		

Udskæring i bagvæggen uden boreskabelon	44	Specialfunktioner	57
Udskæring i bagvæggen ved planmontering skal udføres med en indbygningsafstand (lodret) mellem produktets overside og det nederste punkt på Plug&Play-adapteren i 200 mm	44	Permanent gryderegistrering	57
Udførelse af udskæring i bagvæggen ved indbygning i plan med bordpladen og en installationsafstand (lodret) mellem oversiden af produktet og det laveste punkt på Plug&Play-adapteren i 200 mm	45	Registrering af grydestørrelse.....	57
Udskæring i bagvæggen ved planmontering skal udføres med en indbygningsafstand (lodret) mellem produktets overside og det nederste punkt på Plug&Play-adapteren i 210 mm	46	Varmetrin på kogepladen.....	57
Udførelse af udskæring i bagvæggen ved indbygning i plan med bordpladen og en installationsafstand (lodret) mellem oversiden af produktet og det laveste punkt på Plug&Play-adapteren i 210 mm	46	Kogepladens booster	57
Eltilslutning	48	Stop&Go.....	57
Lær dit produkt at kende	50	Opkogsautomatik	57
Din kogeplade	50	Timer	57
Udstyr.....	51	Børnesikring	58
Medfølgende udstyr	51	Lås	58
Ekstratilbehør	52	Recall-funktion	58
Betjenings- og visningselementer...	53	Varmholdning	58
Kogezonedata	54	Con@ctivity	58
Powermanagement	56	Recirkulation.....	58
Betjeningsmåde.....	56	Plug&Play-installation	58
Komponenter	57	Emhættens blæsertrin.....	58
Fedtfilter	57	Emhættens booster	58
Kulfilter	57	Efterløb.....	58
		Driftstimetæller	58
		Indstillinger.....	59
		Udstillingsprogram	59
		Restvarmeindikator	59
		Sikkerhedsafbryder	59
		Overophedningsbeskyttelse	59
		Modelbetegnelse og serienummer.....	60
		Softwareversion.....	60
		Ibrugtagning	61
		Udpakning af kogepladen.....	61
		Rengøring af kogepladen for første gang.....	61
		Første ibrugtagning af kogepladen ..	61
		Første ibrugtagning af emhætten	61
		Betjening	62
		Råd om sikkerhed og advarsler for betjening.....	62
		Kogepladen tændes	62
		Kogeplade/kogezone slukkes	62

Indhold

Varmetrin på kogepladen.....	63	Emudledning.....	67
Indstilling af varmetrin	63	Manuel indstilling af emhættens	
Indstilling af varmetrin - mel-		blæsertrin	67
lemtrin	63	Emhætten slukkes manuelt.....	67
Varmetrin ændres	63	Booster aktiveres.....	67
Booster	63	Booster deaktiveres	67
Booster aktiveres	63	Con@ctivity deaktiveres midler-	
Booster deaktiveres.....	63	tidigt	67
Stop&Go aktiveres/deaktiveres	63	Efterløb.....	68
Opkogsautomatik	64	Udstillingsprogram aktiveres/deak-	
Opkogsautomatik aktiveres.....	64	tiveres	68
Opkogsautomatik deaktiveres ...	64	Indstillingsområder for kogepla-	
Timer	64	dens varmetrin	69
Tid indstilles.....	64	Oplysninger til testinstitutter	70
Timer indstilles	65	Godt at vide.....	71
Timeren ændres	65	Din kogeplade	71
Timeren slettes	65	Induktionkogepladens funktion ..	71
Frakoblingstid indstilles	65	Lyde	71
Fakoblingstiden en tilberedning		Kogegrej	71
ændres.....	65	Din emhætte.....	73
Frakoblingstiden for en tilbered-		Emhættens funktionsmåde.....	73
ning slettes	65	Tips til luftudsugning.....	73
Indstil en frakoblingstid for flere		Indstillinger tilpasses.....	75
tilberedningsprocesser	66	Visning af modelbetegnelse/serie-	
Vis frakoblingstiden for en tilbe-		nummer	79
redning.....	66	Visning af softwareversion.....	79
Samtidig brug af timerfunktio-		Rengøring og vedligeholdelse	80
ner	66	Råd om sikkerhed og advarsler for	
Børnesikring	66	rengøring og vedligeholdelse	80
Børnesikringen aktiveres.....	66	Rengøringsinterval	80
Børnesikringen deaktiveres	66	Rengøring af glaskeramiske overfla-	
Lås	66	der	80
Låsen aktiveres.....	66	Uegnede rengøringsmidler	81
Låsen deaktiveres	66	Dele egnet til opvaskemaskiner	81
Aktivering af recall	66	Afdækningsgitter	81
Varmholdning aktiveres/deaktive-		Afdækningsgitteret tages af.....	81
res	67	Rengør afdækningsgitteret i	
Lock&Wipe.....	67	hånden	81
Aktivering af Lock&Wipe	67	Fedtfilteret og afdækningsgitte-	
Deaktivering af Lock&Wipe.....	67	ret rengøres i opvaskemaskinen.	82

Fedtfilter.....	82
Fedtfilteret tages ud	82
Fedtfilteret rengøres i hånden....	82
Fedtfilteret rengøres i opvaske- maskine	82
Fedtfiltere sættes i.....	82
Udskiftning af fedtfilter	82
Driftstimetæller for fedtfilter nulstilles	83
Kulfilter (kun ved recirkulation eller Plug & Play).....	83
Udskift kulfilter (kun ved recir- kulation eller Plug & Play).....	83
Nulstil driftstimer for kulfilter (kun ved recirkulation eller Plug & Play).....	83
Emhættens opsamlingsbakke ren- gøres.....	83
Indvendig del af emhættens kabi- net rengøres	84
Blæserenheden rengøres indven- digt.....	84
Småfejl udbedres	85
Meldinger i displayet.....	85
Uventet reaktion	86
Ikke-tilfredsstillende resultat	87
Generelle problemer eller tekniske fejl	87
Miele Service	89
Kontakt i tilfælde af fejl	89
Typeskilt.....	89
Miele Service	90
Tekniske data	93
Tekniske data.....	93
Produktdatablade	93

Råd om sikkerhed og advarsler

Denne kogeplade opfylder de foreskrevne sikkerhedsbestemmelser. U hensigtsmæssig brug kan dog medføre skader på personer og ting.

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

I overensstemmelse med norm IEC 60335-1 gør Miele udtrykkeligt opmærksom på, at afsnittet om installation af kogepladen samt råd og om sikkerhed og advarsler skal læses og overholdes.

Miele kan ikke gøres ansvarlig for skader, der er opstået, fordi disse anvisninger ikke er blevet fulgt.

Opbevar 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, der 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. De skal kunne forstå de farer, der kan opstå ved forkert betjening.

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 sikkert. Børn skal kunne forstå 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 oven over eller bag kogepladen. Ellers kan børn fristes til at kravle op på kogepladen.
- ▶ Risiko for forbrænding og skoldning. Vend gryder og pander med håndtagene til siden ind over bordet, så børn ikke kan trække dem ned og blive forbrændt.
- ▶ Risiko for kvælning. Børn kan under leg vikle sig ind i emballagemateriale (fx folier) eller trække det over hovedet og blive kvalt. Opbevar 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

- ▶ Vedligeholdelsearbejde eller reparationer foretaget af ukyndige kan medføre betydelig risiko for brugeren, og producenten kan ikke gøre ansvarlig for skader som følge heraf. Installations- og vedligeholdelsesarbejde eller reparationer må kun udføres af en uddannet fagmand eller af Miele Service.
- ▶ En beskadiget kogeplade kan betyde fare for sikkerheden. Kontroller derfor kogepladen for synlige skader. Tag aldrig en beskadiget kogeplade i brug!

Råd om sikkerhed og advarsler

► Midlertidig eller permanent tilslutning til et selvforsynende eller ikke-netværkssynkront energiforsyningssystem (såsom stand-alone netværkssystemer, backup-systemer) er mulig. Forudsætning for tilslutning er, at energiforsyningssystemet opfylder kravene i EN 50160 eller tilsvarende.

Beskyttelsesforanstaltningerne i husinstallationen og i Miele-produktet skal også sikres med hensyn til deres funktion og driftsform ved tilslutning til stand-alone netværkssystemer eller ved ikke-netværkssynkron drift, eller de skal erstattes af tilsvarende foranstaltninger i installationen. Som eksempelvis beskrevet i den aktuelle version af VDE-AR-E 2510-2.

► Kogepladens elektriske sikkerhed er kun sikret, hvis den er tilsluttet et forskriftsmæssigt installeret jordledningssystem. Denne grundlæggende sikkerhedsforanstaltning skal være i orden. I tvivlstilfælde bør elinstallationen kontrolleres af en elektriker.

► De tilslutningsdata (spænding og frekvens), der er angivet på kogepladens typeskilt, skal ubetinget stemme overens med de eksisterende forhold på opstillingsstedet, så der ikke opstår skader på kogepladen.

Sammenlign disse data før tilslutning. I tvivlstilfælde bør man kontakte en uddannet el-fagmand.

► 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 installationssteder (f.eks. 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.

► Reparation af kogepladen inden garantiens udløb bør kun foretages af Miele Service eller en anden uddannet fagmand.

► Vi anbefaler at udskifte defekte komponenter med originale reservedele. Kun ved brug af originale reservedele kan Miele garantere, at sikkerhedskravene er opfyldt.

► Kogepladen er ikke beregnet til brug med et eksternt automatikur eller et fjernbetjeningssystem.

► Kogepladen skal tilsluttes elnettet af en uddannet fagmand.

Råd om sikkerhed og advarsler

▶ Hvis tilslutningsledningen er beskadiget, skal den udskiftes med en speciel tilslutningsledning af en uddannet fagmand eller Miele Service.

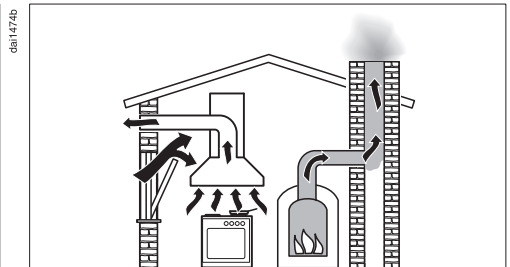
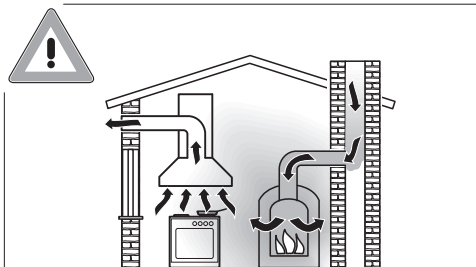
▶ Kogepladen skal være fuldstændig afbrudt fra elnettet under vedligeholdelse og reparation. Sørg for, at en af følgende betingelser er opfyldt:

- 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.

▶ Risiko for elektrisk stød. Anvend ikke kogepladen i tilfælde af fejl eller brud, revner eller ridser i den glaskeramiske plade. Sluk straks kogepladen. Afbryd strømmen til kogepladen. Kontakt en uddannet elektriker eller Miele Teknisk Service.

▶ Hvis kogepladen er indbygget bag en køkkenlåge (fx en dør), må denne aldrig lukkes, mens kogepladen er i brug. Bag den lukkede køkkenlåge kan der opstå en ophobning af varme og fugtighed. Dette kan beskadige kogepladen, indbygningsskabet og gulvet. Luk først køkkenlågen, når restvarmeindikatorerne er slukket.

Brug af emhætte samtidig med et ildsted, der er afhængigt af luften i rummet



Råd om sikkerhed og advarsler

 Risiko for forgiftning pga. forbrændingsgasser!

Hvis der i samme rum eller ventilationssystem anvendes både emfang og et ildsted, der er afhængigt af luften i rummet, bør der udvises største forsigtighed.

Ildsteder, der er afhængige af luften i rummet, får deres forbrændingsluft fra rummet, hvori de er opstillet, og leder udblæsningsgassen ud i det fri via fx en skorsten. Dette kan fx være gas-, olie-, træ- eller kuldrevne varmeapparater, gennemstrømningsvandvarmere, varmtvandskedler, kogeplader eller ovne.

Emfanget suger luft ud af køkkenet og rummene ved siden af. Dette gælder for følgende driftsmåder:

- Udluftning til det fri
- Recirkulation med ventilationsboks anbragt uden for rummet.

Hvis lufttilførslen ikke er tilstrækkelig, opstår der et undertryk. Ildstederne får for lidt forbrændingsluft. Forbrændingen hæmmes.

Giftige forbrændingsgasser kan blive trukket ind i beboelsesrummene fra skorstenen eller udsugningsskakten.

Det kan være livsfarligt.

Emfanget kan uden risiko bruges samtidig med et ildsted, der er afhængigt af luften i rummet, hvis undertrykket i rummet eller ventilationssystemet højst er 4 Pa (0,04 mbar), hvorved tilbagesugning af forbrændingsgas undgås.

Dette kan opnås, hvis der kan strømme frisk luft til forbrænding ind gennem åbninger i fx døre og vinduer. Man bør sikre sig, at tværsnittet på åbningerne er tilstrækkelig stort. En ventilationsmurkanal alene giver som regel ikke tilstrækkelig lufttilførsel.

Ved vurdering bør hele husets ventilationssystem tages i betragtning. Kontakt den lokale skorstensfejermester.

Hvis emfanget bruges med recirkulation med tilbageledning af luften til køkkenet, kan der uden problemer samtidig anvendes et ildsted, der er afhængigt af luften i rummet.

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.
- ▶ Hold altid kogepladen under opsyn, når den er i brug! Hold konstant opsyn med korte madlavnings- og stegeprocesser.
- ▶ Åben ild medfører risiko for brand!
Flambering er forbudt. Det tændte emfang trækker flammerne ind i filteret. Opsuget køkkenfedt kan blive antændt!
- ▶ 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 kogegej 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 kogezoneerne efter brug.
- ▶ Sluk kogepladen efter brug. Vent ikke, til kogepladen slukker automatisk, fordi der ikke er mere kogegej på den. Mad kan antænde.
- ▶ 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.

Råd om sikkerhed og advarsler

- ▶ Emfanget kan blive opvarmet kraftigt af madlavningsosen. Berør først kabinettet og fedtfilterne, når emfanget er afkølet.
- ▶ 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 kogeøjets bund. Sørg for, at den glaskeramiske plade og kogeøjets bund er rene, inden kogeøjets 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 tasterne og indikatorerne kan beskadige den underliggende elektronik. Sæt aldrig varme gryder eller pander på tasterne og indikatorerne.
- ▶ 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. Anvend grydelapper. Rengør den glaskeramiske plade med et rengøringsmiddel til glaskeramik, så snart den er afkølet.
- ▶ Tomme gryder kan beskadige den glaskeramiske plade og/eller kogeøj. Hold altid kogepladen under opsyn, når den er i brug.
- ▶ Anvend kun gryder og pander med glat bund. Gryder og pander med ru bund kan lave ridser i den glaskeramiske plade.
- ▶ Løft kogeøj, hvis det skal flyttes på kogepladen. Hermed undgås striber på grund af slitage og ridser.
- ▶ På grund af den hurtige opvarmingshastighed kan temperaturen på kogeøjets bund inden for kort tid nå selvantændelsestemperaturen for olie eller fedt. Hold altid kogepladen under opsyn, når den er i brug!
- ▶ Opvarm aldrig fedt og olie i mere end 1 minut og aldrig med boosterfunktion.
- ▶ Kun for personer med pacemaker: Der opstår et elektromagnetisk felt i nærheden af den tændte kogeplade. Det er dog usandsynligt, at pacemakerens funktion vil påvirkes. I tvivlstilfælde bør man rådføre sig med producenten af pacemakere eller lægen.

▶ Den tændte kogeplades elektromagnetiske felt kan påvirke magnetiserbare genstandes funktion. Kreditkort, lagringsmedier, lommeregner osv. må ikke opbevares i umiddelbar nærhed af den tændte kogeplade.

▶ Metalliske genstande, der opbevares i en skuffe under kogepladen, kan blive varme ved længerevarende, intensiv anvendelse af kogepladen.

▶ Kogepladen er udstyret med en køleblæser. Hvis der er en skuffe under den indbyggede kogeplade, skal der være tilstrækkelig afstand mellem skuffens indhold og undersiden af kogepladen, så der sikres tilstrækkelig lufttilførsel til kogepladen.

▶ Hvis der er en skuffe under den indbyggede kogeplade, må der ikke opbevares spidse eller små genstande, papir, servietter osv. i skuffen. Disse genstande kan trænge ind/suges ind i kabinettet gennem ventilationsgitteret og dermed beskadige køleluftblæseren eller hæmme kølingen.

▶ Hvis kogegrejet kun står delvist på koge-/stegezone, kan håndtagene blive meget varme.

Anbring altid kogegrejet midt på koge-/stegezone!

▶ Fedt- og smudsaflejring kan nedsætte emfangets funktion. Brug kun emfanget med isat fedtfilter for at sikre rensning af madlavningsemmen.

▶ Der er brandfare, hvis rengøringen ikke foretages som beskrevet i denne brugsanvisning.

▶ Emhættens afdækningsgitter må ikke tildækkes under brugen.

▶ Stil ikke varmt kogegrej på emhættens afdækningsgitter. Det vil påvirke emhættens funktion, og afdækningsgitteret kan tage skade.

▶ Emfanget kan blive beskadiget, hvis der trænger væsker ind i det. Hold væsker på afstand af emfanget.

▶ Lette genstande kan blive suget ind i emfanget og hæmme funktionen. Læg ikke lette genstande (fx klude og papir) i nærheden af emfanget.

▶ Hvis der anvendes en induktionsadapterplade til kogegrejet, kan det beskadige og sågar ødelægge induktionsgeneratorerne. Anvend ikke induktionsadapterplader.

Råd om sikkerhed og advarsler

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 installeret oven over en ovn med pyrolyse, må den ikke bruges under pyrolyseprocessen, da kogepladens overophedningsbeskyttelse kan blive aktiveret.

Tilbehør

- ▶ Vi anbefaler at anvende originalt Miele-tilbehør. Hvis andre dele monteres, kan reklamationsretten, garantien og/eller produktansvaret bortfalde.
- ▶ Miele's originale reservedele lagerføres i mindst 10 år og op til 15 år efter, at produktionen af din kogeplade er ophørt.

Tips til at spare på energien, når du laver mad

- Tilbered om muligt med pålagt låg. Dette forhindrer varme i at slippe unødigt ud.
- Tilbered med lidt vand.
- Efter opkog eller bruning skal du i god tid skifte ned på et lavere varmetrin.
- Brug en trykkoger for at reducere tilberedningstiden.

Tips til at spare energi ved anvendelse af emhætten

- Sørg for god udluftning i køkkenet, når der laves mad. Hvis lufttilførslen ikke er tilstrækkelig ved udluftning til det fri, arbejder emhætten ikke effektivt, og der høres højere lyde ved brug.
- Lav mad på så lavt et varmetrin som muligt. Mindre mados betyder lavere blæsertrin på emhætten og dermed et lavere energiforbrug.
- Kontroller det valgte blæsertrin på emhætten. For det meste er et lavt trin tilstrækkeligt. Anvend kun boostertrinnet, når det er nødvendigt.
- Vælg ved kraftig mados et højt varmetrin på et tidligt tidspunkt. Dette er mere effektivt end at forsøge at få store mængder mados i køkkenet ud ved at lade emhætten køre længe.
- Sluk emhætten igen efter madlavningen.
- Rengør eller udskift filtrene regelmæssigt. Overmættede filtre reducerer effekten, øger brandfaren og medfører øget hygiejnisk risiko.

Bortskaffelse af emballagen

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

Genbrug af emballagematerialer kan bidrage til at spare råstoffer og reducere affaldmængder. Brug materialespecifikke indsamlings- og returneringsmuligheder for genbrugsmaterialer.

Bortskaffelse af det gamle produkt

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



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

Installation

Sikkerhedsanvisninger ved indbygning

⚠ Skader på grund af fejlagtig indbygning.

Kogepladen kan blive beskadiget ved fejlagtig indbygning.

Lad kun kogepladen blive monteret af en uddannet fagmand.

⚠ Risiko for elektrisk stød på grund af netspænding.

Fejlagtig tilslutning til elnettet kan føre til elektrisk stød.

Kogepladen må kun tilsluttes elnettet af Miele Service eller en anden uddannet fagmand.

⚠ Skader på grund af genstande, der falder ned.

Ved montering af overskabe eller en emhætte kan kogepladen blive beskadiget.

Monter først kogepladen efter montering af overskabe og emhætte.

Hvis kogepladen demonteres i forbindelse med service, kan tætningslisten under kogepladens kant blive beskadiget.

Monter altid en ny tætningsliste før genmontering.

► Kogepladen må ikke indbygges over et køle-/fryseskab, en opvaskemaskine, en vaskemaskine eller en tørretumbler.

► Denne kogeplade må kun indbygges over ovne, der er udstyret med et emafkølingssystem.

► Der må ikke være indbygget en gaskogeplade ved siden af denne kogeplade.

► Sørg for, at tilslutningsledningen ikke kan berøres, når kogepladen er installeret.

► Tilslutningsledningen må efter installation af kogepladen ikke komme i berøring med bevægelige dele af køkkenelementerne (fx en skuffe) og må ikke udsættes for mekanisk belastning.

► Køkkenbordpladens finer skal være limet med varmebestandigt lim (100 °C), så den ikke løsner sig eller bliver misdannet. Kantlisterne mod væggen skal være varmebestandige.

► Til installationen skal de tværgående ribber foran det øverste område af modulets bagvæg fjernes.

► Kogepladen skal være indbygget således, at opsamlingsbakken og rengøringsklappen er frit tilgængelige og kan tages af ved rengøring.

► Luftkanalen er anbragt bag indbygningsskabets korpusbagvæg. Korpusbagvæggen skal kunne tages af i tilfælde af reparation.

► Minimum sokkelhøjde er ved:

- Installation til aftræk: ingen minimumssokkelhøjde påkrævet
- Recirkulation: 100 mm
- Plug&Play: 25 mm

► Den indsugede aftræksluft må kun ledes tilbage til rummet direkte gennem underskabet i Plug&Play-tilstand. Aftræksluften skal ledes ud i det fri gennem et aftræksrør (udluftning til det fri) eller via recirkulationsboksen tilbage til rummet (recirkulation).

► Overhold sikkerhedsafstandene.

Yderligere sikkerhedsinstruktioner ved installation til aftræk

► Udluftning må ikke ske gennem røgkanal, skorsten eller ventilationsskakt, hvis disse anvendes til udluftning af rum med ildsteder.

► Hvis udluftning skal ske gennem en røgkanal eller skorsten, der ikke er i brug, skal myndighedernes forskrifter overholdes.

► Til aftræksrør må der kun bruges rør eller slanger af ikke-brændbart materiale. Disse kan købes ved henvendelse til vores kundecenter (kontaktinformation findes på omslaget).

Installation

Yderligere sikkerhedsinstruktioner til Plug&Play-installation

U-værdi

Plug&Play-drift er muligt i nye og nyrenoverede bygninger. Hvis den tilstødende væg eller det tilstødende gulv grænser op til jord eller til udeluft, skal disse have en varmeoverførselskoefficient (U-værdi) på $\leq 0,5 \text{ W}/(\text{m}^2\text{K})$.

Materiale	Materialetykkelse	U-værdi _(fra 1995)
Massiv væg <small>(mursten med hulrum, betonblokke eller tilsvarende porøse materialer med mange hulrum)</small>	$\geq 30 \text{ cm}$	0,5
Massiv trævæg <small>(fx blokhus/typehus). Trærammer eller træpanelvæg med isolering</small>	–	0,4
Passivhus <small>(KfW 55, 40, 40 Plus)</small>	–	0,15–0,2

U-værdierne for andre materialer findes på Energistyrelsens hjemmeside.

Du kan få yderligere hjælp til spørgsmål om din bygning fra en bygningseksperter eller energikonsulent.

► Ventilationsåbningens tværsnit skal min. være 425 cm^2 .

Hvis man ønsker at montere et ventilationsgitter i ventilationsåbningerne, skal ventilationsåbningen være større end 425 cm^2 . Den frie passage på 425 cm^2 fremkommer af summen af åbningstværsnittene i gitteret.

Ventilationsåbningerne må ikke tildækkes eller lukkes. Desuden skal de jævnligt rengøres for støv.

► Den medfølgende Plug&Play-adapter er påkrævet for at betjene kogepladen ved Plug&Play-installation.

► Til indbygning af kogepladen skal vedlagte skabelon anvendes (afhængig af model).

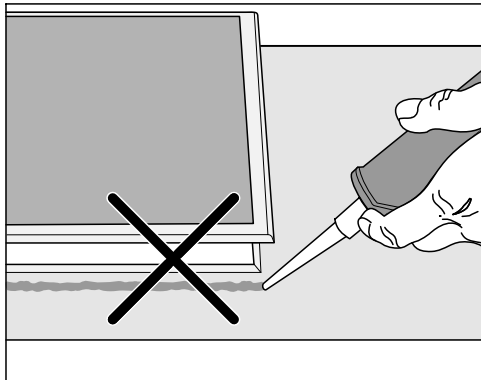
 Risiko for skader på grund af em på køle-/fryseskabet.

Em fra kogepladen bag køle-/fryseskabet kan beskadige køle-/fryseskabet.

Der må ikke installeres maskiner til udsugning af luft eller em direkte bag køle-/fryseskabet. Sørg for en separat luftkanal, eller installer en skillevæg mellem produkterne.

Installation

Yderligere sikkerhedsanvisninger ved montering oven på bordpladen

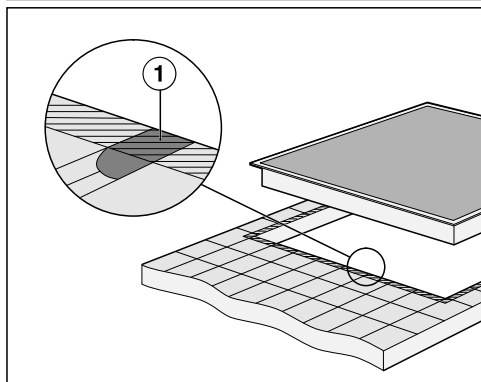


⚠ Skader på grund af fejlagtig indbygning.

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

Anvend ikke fugetætningsmiddel mellem kogeplade og bordplade.

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



► 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.

Yderligere sikkerhedsanvisninger ved indbygning i plan med bordpladen

⚠ Skader på grund af uegnet tætningsmiddel.

Uegnet tætningsmiddel kan beskadige natursten.

Til natursten og fliser af natursten må der kun anvendes temperaturbestandigt (min. 160 °C) silikonefugemasse, der er egnet til natursten. Følg anvisningerne fra producenten.

► Underskabets indvendige bredde skal min. være lige så stor som den inderste udskæring i bordpladen, 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.

► En planforsænket kogeplade er kun egnet til indbygning i natursten (granit, marmor), massivt træ og flisebeklædte bordplader. Ved bordplader af andre materialer skal producenten af disse rådspørges, om materialet er egnet til planforsænket montering af en kogeplade.

- Bordplader af natursten: Kogepladen sættes direkte ned i udfræsningen.
- Massivt træ, flisebelagte bordplader: Kogepladen fastgøres i udkæringen med trælistes. Listerne medfølger ikke ved levering og skal stilles til rådighed på opstillingsstedet.

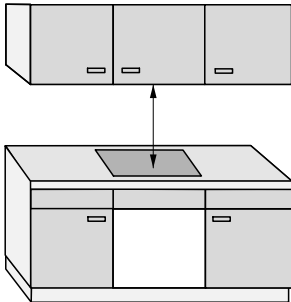
Mellem kogepladen og en emhætte, der er monteret over den:

- skal den sikkerhedsafstand, der er angivet af producenten, overholdes
- Den største påkrævede sikkerhedsafstand skal overholdes, hvis der er installeret flere produkter under en emhætte, for hvilke der er angivet forskellige sikkerhedsafstande.

Hvis der er anbragt letantændelige genstande (fx en hylde) over kogepladen, skal afstanden være min. 500 mm.

Sikkerhedsafstande

Sikkerhedsafstand over kogepladen



Installation

Sikkerhedsafstand bag og ved siden af kogepladen

Følgende minimumsafstande skal overholdes til et højskab eller en væg:

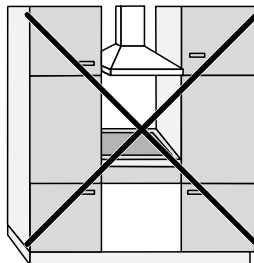
- **bagtil** ① fra bordpladeudskæring til bagkanten af bordpladen: 50 mm

og

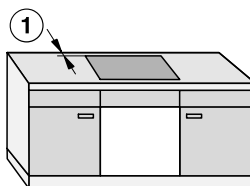
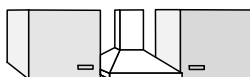
- **til højre** ② fra udskæringen i bordpladen til et køkkenmodul ved siden af (fx et højskab) eller til en væg: 50 mm mm og minimum 200 mm til siden overfor.

eller

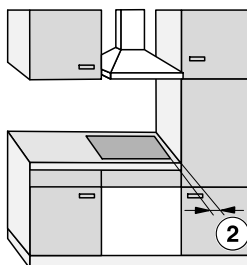
- **til venstre** ③ fra udskæringen i bordpladen til et køkkenmodul ved siden af (fx et højskab) eller til en væg: 50 mm mm og minimum 200 mm til siden overfor.



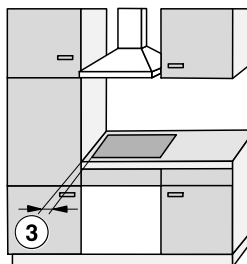
Ikke tilladt



Anbefales



Anbefales ikke

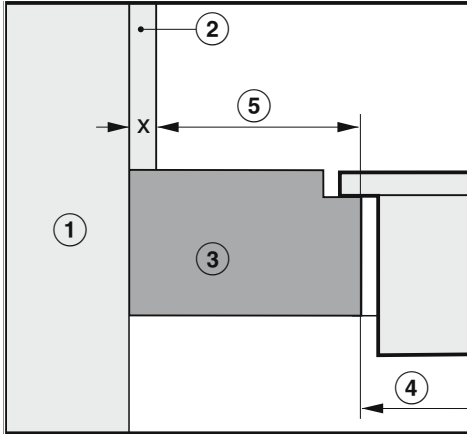


Anbefales ikke

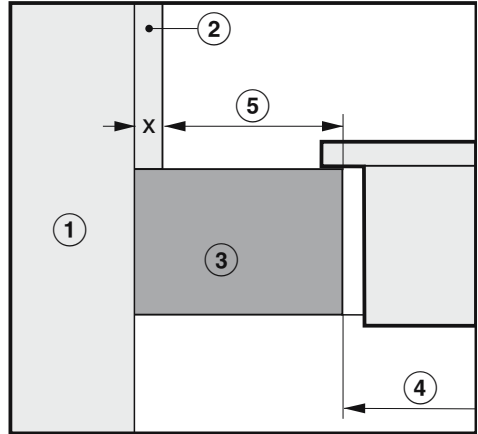
Sikkerhedsafstand til vægbeklædning

Hvis der monteres en vægbeklædning, skal der være en minimumsafstand mellem bordpladeudskæringen og vægbeklædningen. Høje temperaturer kan ændre eller ødelægge materialer.

Indbygning i plan med bordplade



Indbygning oven på bordplade



- ① Mur
- ② Mål x = vægbeklædningens tykkelse
- ③ Bordplade
- ④ Udsækning i bordpladen
- ⑤ Minimumsafstand for
 - brændbare** materialer (fx træ)
 - ikke-brændbare** materialer (fx metal, natursten, keramiske fliser)

Materiale	Side		Modsatte side	
	Brændbar	Ikke-brændbar	Brændbar	Ikke-brændbar
Bagerst	50 mm	50 mm - Mål x	–	–
til højre	50 mm	50 mm - Mål x	200 mm	200 mm - Mål x
til venstre	50 mm	50 mm - Mål x	200 mm	200 mm - Mål x

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

Installation

Installationsmuligheder

Alle de driftsformer, der er angivet i tabellen, kan anvendes med alle KMDA-modeller, der er omfattet af denne brugsanvisning.

Afhængigt af driftsform og installationsforhold kan det være nødvendigt med ekstra tilbehør og en ændring af standardindstillingerne.

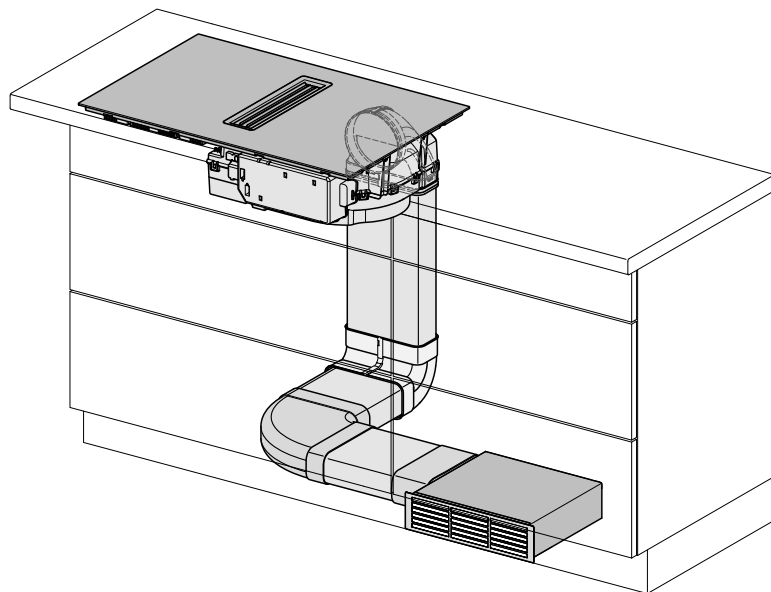
Driftsform	Yderligere tilbehør	Tilpas standardindstillingerne
Udluftning til det fri	✓	✓
Recirkulation	✓	●
Plug&Play-installation	●	●

✓ Nødvendigt

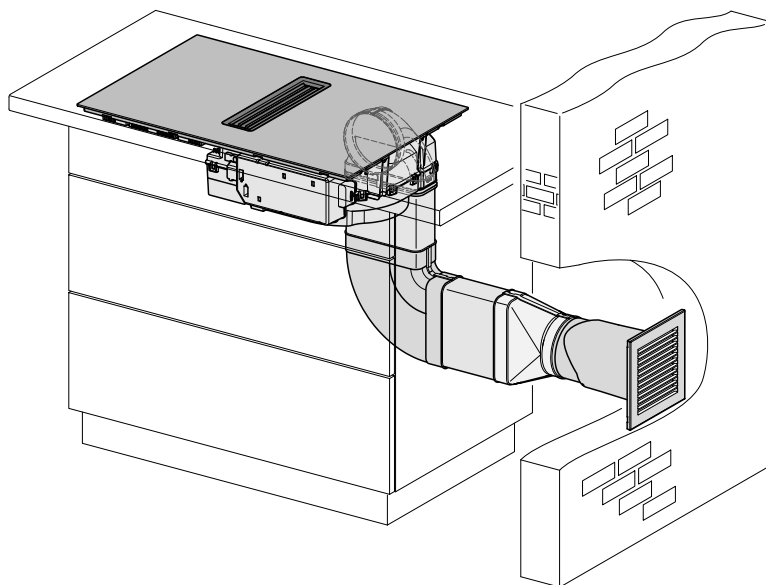
● Ikke nødvendigt

Indbygningseksempler

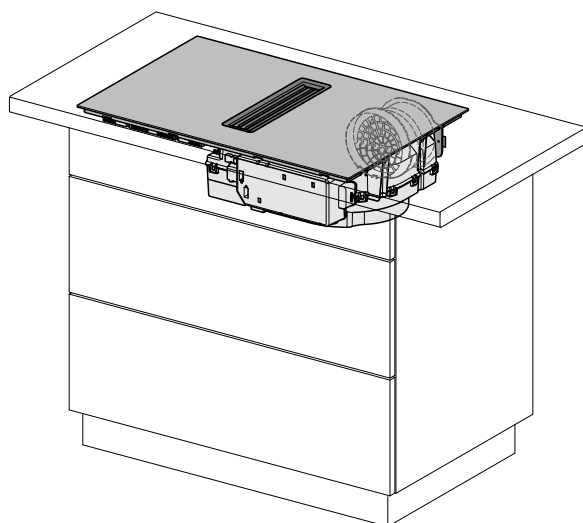
Recirkulation



Udluftning til det fri

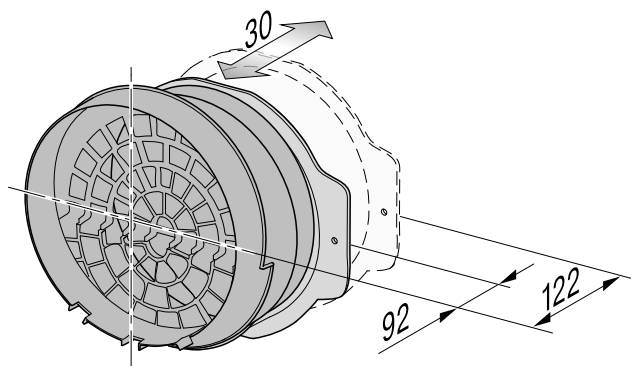


Plug&Play-installation



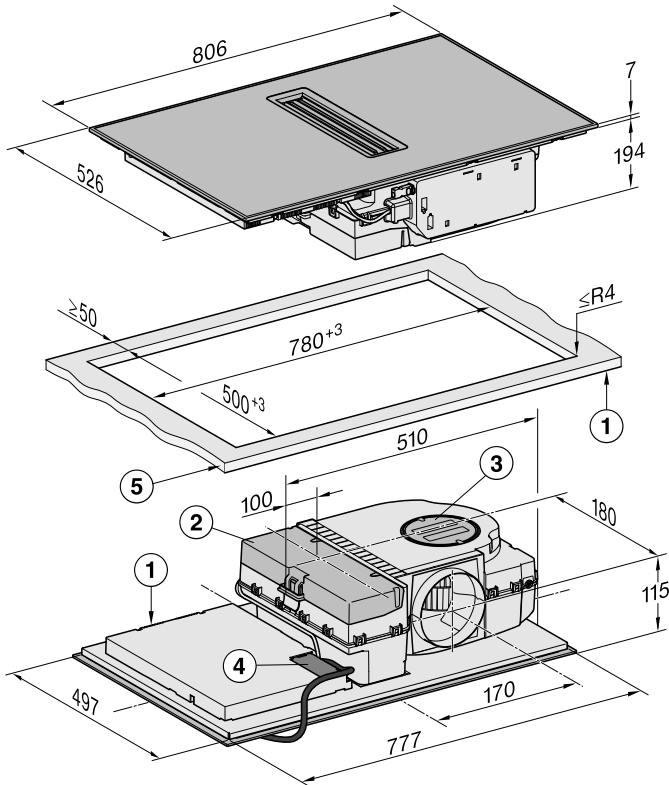
Installation

Plug & Play-adapter mål



Indbygningsmål for indbygning oven på bordplade

KMDA 7272-1 FR

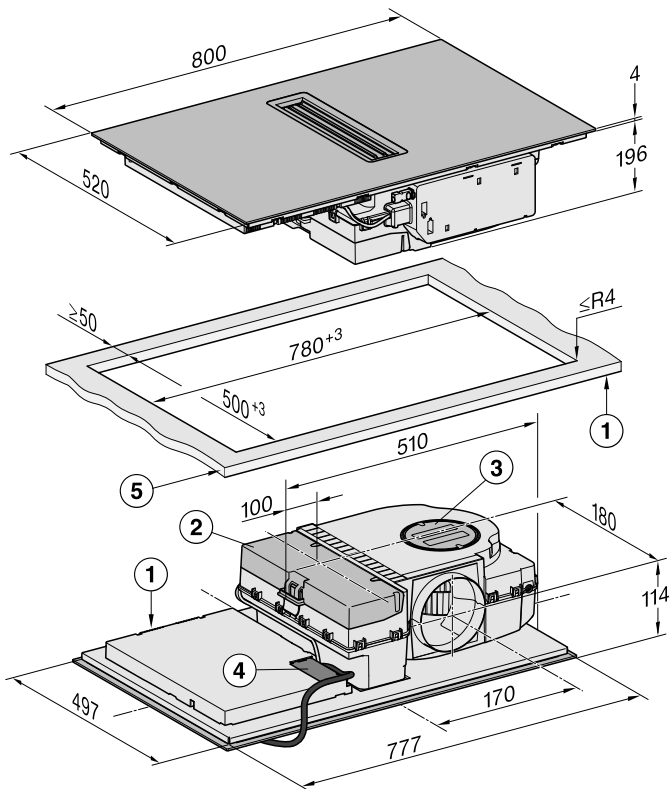


Alle mål er angivet i mm.

- ① Foran
- ② Aftagelig opsamlingsbakke
- ③ Rengøringsklap
- ④ Klemkasse med tilslutningsledning
Tilslutningsledning L = 1.600 mm
- ⑤ Bordpladetykkelse
Udluftning til det fri og recirkulation: ≥ 10 mm
Plug&Play-installation: ≥ 10 mm- ≤ 40 mm

Installation

KMDA 7272-1 FL



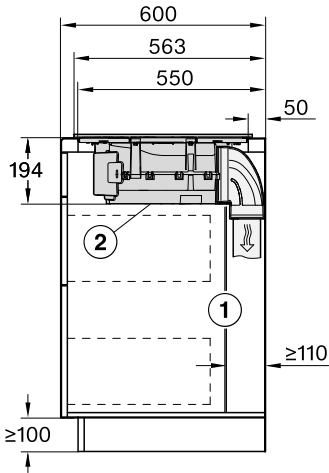
Alle mål er angivet i mm.

- ① Foran
- ② Aftagelig opsamlingsbakke
- ③ Rengøringsklap
- ④ Klemkasse med tilslutningsledning
Tilslutningsledning $L = 1.600$ mm
Den for monterede tilslutningsledning er kun egnet til enfaset tilslutning.
Den løst vedlagte tilslutningsledning $L =$ er egnet til en 3-faset tilslutning.
Hvis du vil tilslutte en kogeplade 3-faset, skal du ombygge tilslutningsledningen tilsvarende.
- ⑤ Bordpladetykkelse
Udluftning til det fri og recirkulation: ≥ 10 mm
Plug&Play-installation: ≥ 10 mm- ≤ 40 mm

Udluftning til det fri og recirkulation

Bordpladedybde 600 mm

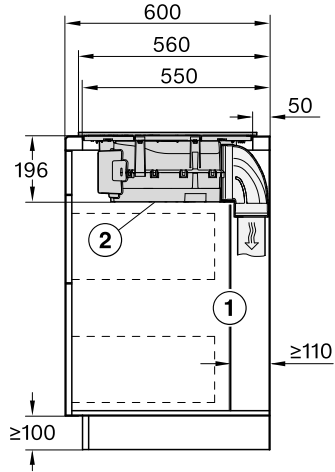
KMDA 7272-1 FR



Alle mål er angivet i mm.

- ① Den bageste korpusbagvæg skal kunne tages af i tilfælde af reparation.
Til føring af luftkanalen mellem korpusbagvæggen og en væg eller et køkkenmodul skal der være en afstand på min. 110 mm.
- ② Den aftagelige opsamlingsbakke og rengøringsklappen/rengøringsklapperne skal være tilgængelige efter monteringen.

KMDA 7272-1 FL



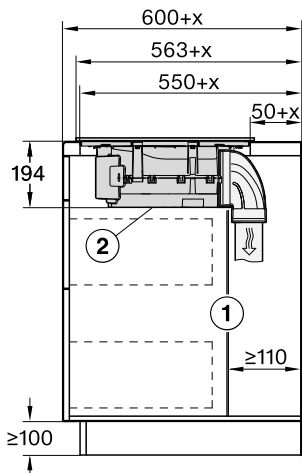
Alle mål er angivet i mm.

- ① Den bageste korpusbagvæg skal kunne tages af i tilfælde af reparation.
Til føring af luftkanalen mellem korpusbagvæggen og en væg eller et køkkenmodul skal der være en afstand på min. 110 mm.
- ② Den aftagelige opsamlingsbakke og rengøringsklappen/rengøringsklapperne skal være tilgængelige efter monteringen.

Installation

Bordpladedybde over 600 mm

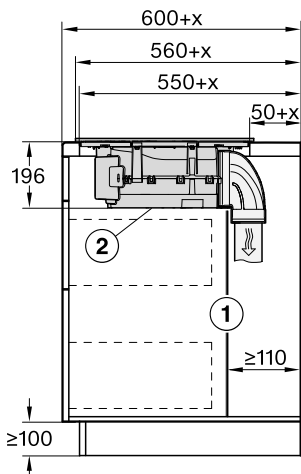
KMDA 7272-1 FR



Alle mål er angivet i mm.

- ① Den bageste korpusbagvæg skal kunne tages af i tilfælde af reparation.
Til føring af luftkanalen mellem korpusbagvæggen og en væg eller et køkkenmodul skal der være en afstand på min. 110 mm.
 - ② Den aftagelige opsamlingsbakke og rengøringsklappen/rengøringsklapperne skal være tilgængelige efter monteringen.
- x Målet, hvormed bordpladedybden er over 600 mm.

KMDA 7272-1 FL



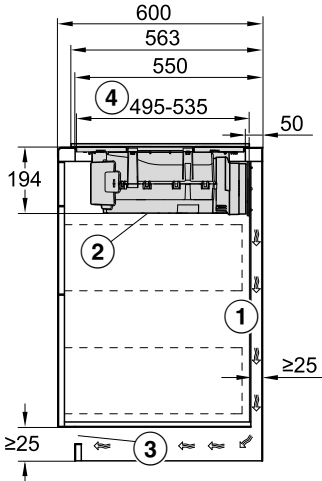
Alle mål er angivet i mm.

- ① Den bageste korpusbagvæg skal kunne tages af i tilfælde af reparation.
Til føring af luftkanalen mellem korpusbagvæggen og en væg eller et køkkenmodul skal der være en afstand på min. 110 mm.
 - ② Den aftagelige opsamlingsbakke og rengøringsklappen/rengøringsklapperne skal være tilgængelige efter monteringen.
- x Målet, hvormed bordpladedybden er over 600 mm.

Plug&Play

Bordpladedybde 600 mm

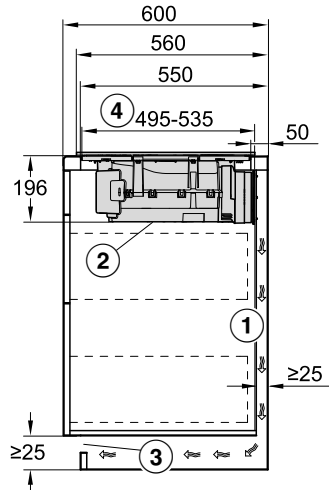
KMDA 7272-1 FR



Alle mål er angivet i mm.

- ① Til føring af udluftningskanalen mellem korbagsvæggen og en tilstødende væg eller et køkkenmodul skal der være en afstand på min. 25 mm.
- ② Den aftagelige opsamlingsbakke og rengøringsklappen/rengøringsklapperne skal være tilgængelige efter monteringen.
- ③ Ventilationsåbningens diameter skal min. være 425 cm².
- ④ Afstand fra forsiden af underkassen til enden af Plug & Play-adapteren

KMDA 7272-1 FL

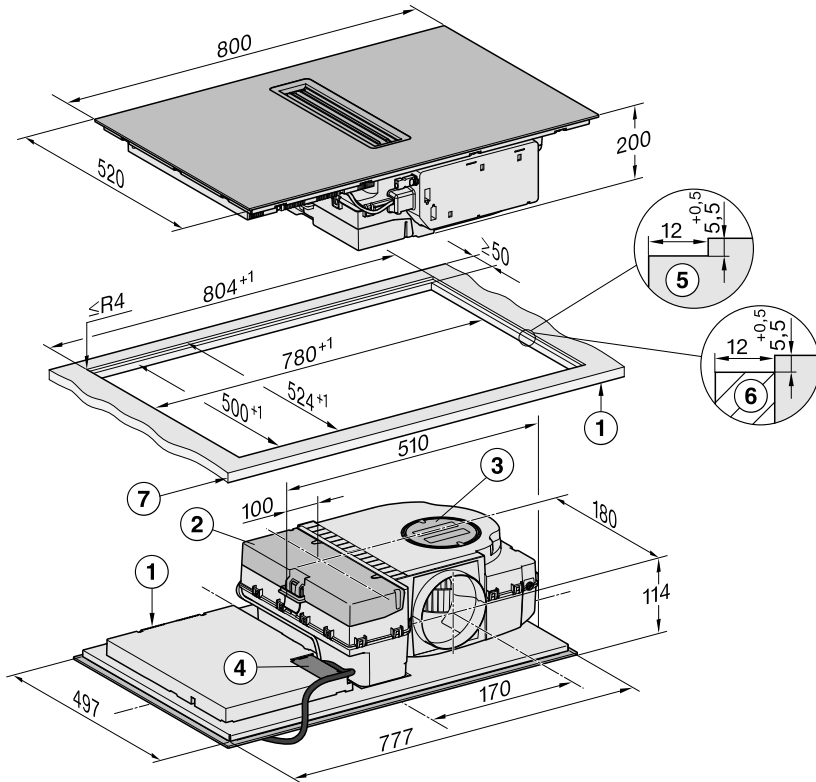


Alle mål er angivet i mm.

- ① Til føring af udluftningskanalen mellem korbagsvæggen og en tilstødende væg eller et køkkenmodul skal der være en afstand på min. 25 mm.
- ② Den aftagelige opsamlingsbakke og rengøringsklappen/rengøringsklapperne skal være tilgængelige efter monteringen.
- ③ Ventilationsåbningens diameter skal min. være 425 cm².
- ④ Afstand fra forsiden af underkassen til enden af Plug & Play-adapteren

Indbygningsmål til indbygning i plan med bordpladen

KMDA 7272-1 FL



Alle mål er angivet i mm.

- ① Foran
- ② Aftagelig opsamlingsbakke
- ③ Rengøringsklap
- ④ Klemkasse med tilslutningsledning
Tilslutningsledning $L = 1.600$ mm
Den formonterede tilslutningsledning er kun egnet til enfaset tilslutning.
Den løst vedlagte tilslutningsledning $L =$ er egnet til en 3-faset tilslutning.
Hvis du vil tilslutte en kogeplade 3-faset, skal du ombygge tilslutningsledningen tilsvarende.
- ⑤ Trinfræsning - bordplade i natursten
- ⑥ Træliste 12 mm (medfølger ikke)

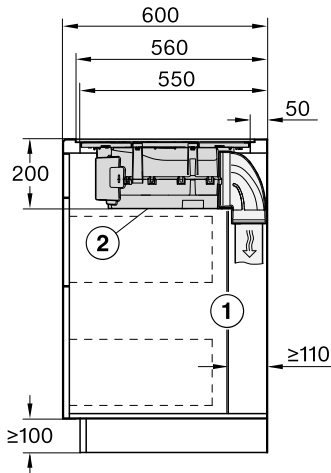
Installation

- ⑦ Bordpladetykkelse
Udluftning til det fri og recirkulation: ≥ 10 mm
Plug&Play-installation: ≥ 10 mm- ≤ 40 mm

Udluftning til det fri og recirkulation

Bordpladedybde 600 mm

KMDA 7272-1 FL

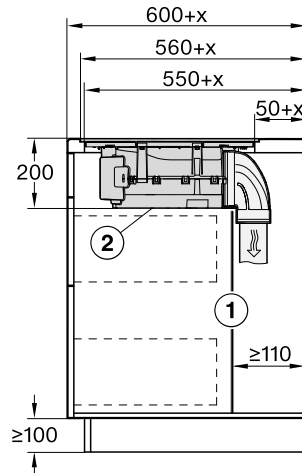


Alle mål er angivet i mm.

- ① Den bageste korpusbagvæg skal kunne tages af i tilfælde af reparation.
Til føring af luftkanalen mellem korpusbagvæggen og en væg eller et køkkenmodul skal der være en afstand på min. 110 mm.
- ② Den aftagelige opsamlingsbakke og rengøringsklappen/rengøringsklapperne skal være tilgængelige efter monteringen.

Bordpladedybde over 600 mm

KMDA 7272-1 FL



Alle mål er angivet i mm.

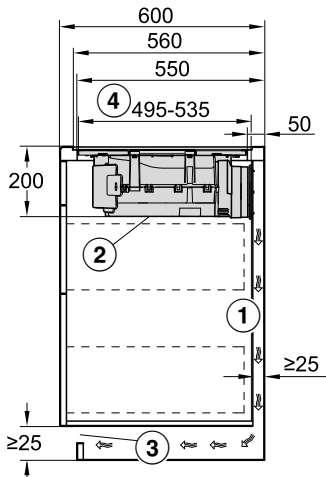
- ① Den bageste korpusbagvæg skal kunne tages af i tilfælde af reparation.
Til føring af luftkanalen mellem korpusbagvæggen og en væg eller et køkkenmodul skal der være en afstand på min. 110 mm.
 - ② Den aftagelige opsamlingsbakke og rengøringsklappen/rengøringsklapperne skal være tilgængelige efter monteringen.
- x Målet, hvormed bordpladedybden er over 600 mm.

Installation

Plug&Play

Bordpladedybde 600 mm

KMDA 7272-1 FL

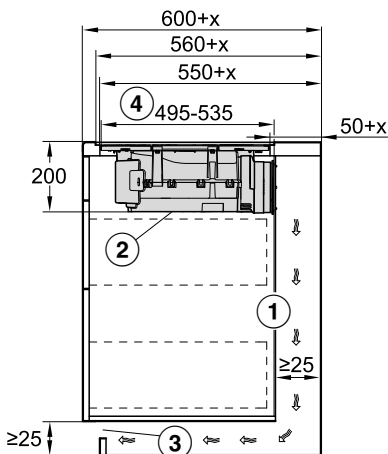


Alle mål er angivet i mm.

- ① Til føring af udluftningskanalen mellem korpusbagvæggen og en tilstødende væg eller et køkkenmodul skal der være en afstand på min. 25 mm. Hvis korpusbagvæggen er > 555 mm fra bordpladens front, skal Plug&Play-adapteren forlænges med et supplerings sæt fra Miele.
- ② Den aftagelige opsamlingsbakke og rengøringsklappen/rengøringsklapperne skal være tilgængelige efter monteringen.
- ③ Ventilationsåbningens diameter skal min. være 425 cm².
- ④ Afstand fra forsiden af underkassen til enden af Plug & Play-adapteren

Bordpladedybde over 600 mm

KMDA 7272-1 FL



Alle mål er angivet i mm.

- ① Til føring af udluftningskanalen mellem korpusbagvæggen og en tilstødende væg eller et køkkenmodul skal der være en afstand på min. 25 mm. Hvis korpusbagvæggen er > 555 mm fra bordpladens front, skal Plug&Play-adapteren forlænges med et supplerings sæt fra Miele.
 - ② Den aftagelige opsamlingsbakke og rengøringsklappen/rengøringsklapperne skal være tilgængelige efter monteringen.
 - ③ Ventilationsåbningens diameter skal min. være 425 cm².
 - ④ Afstand fra forsiden af underkassen til enden af Plug & Play-adapteren
- x Målet, hvormed bordpladedybden er over 600 mm.

Tilslutning til vindueskontakt, om nødvendigt

⚠ Tilslutningen til vindueskontakten står under spænding.

Personskader som følge af elektrisk stød.

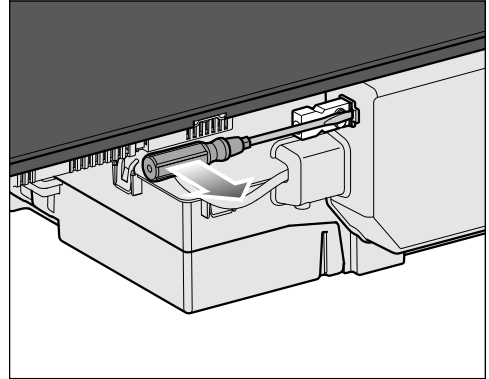
Afbryd strømmen til kogepladen inden tilslutning af afbrydersystemet. Afbrydersystemets tilslutningsledning må kun tilsluttes af en uddannet el-fagmand.

Afbrydersystemets tilslutningsledning skal svare til type H03VV-F 2x0,75 mm² og må maks. være 2,0 m lang.

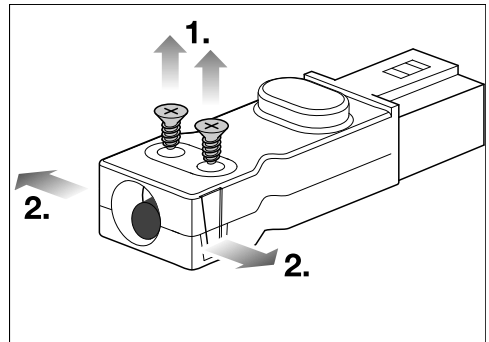
Afbrydersystemet skal være udstyret med en potentialfri sluttekontakt, der er egnet til 230 V, 1A. Når afbryderen er åben, er emhætten ude af drift.

Der må kun anvendes DIBt-godkendte og afprøvede trådløse koblingssystemer (f.eks. vindueskontaktafbrydere eller undertryksvagter). Disse skal godkendes af autoriseret fagpersonale (autoriseret skorstensfejer).

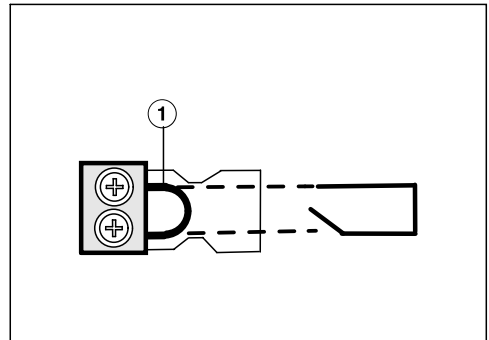
Den tilhørende dokumentation til det eksterne afbrydersystem er påkrævet for at opnå risikofri tilslutning og drift.



- Løsn tappen, og træk stikket ud.



- Løsn skruerne ① på trækkeafastningen, og frigør kabinettet i begge sider ②.
- Åbn kabinettet.
- Fjern proppen.



- Udskift broen ① med afbrydersystemets tilslutningsledning.

Installation

- Luk kabinettet.
- Skru trækaflastningens skrue i igen.
- Sæt stikket i igen.

Installation af kogepladen oven på bordpladen ved udluftning til det fri og recirkulation

Forberedelse af bordpladen til montering oven på bordplade ved udluftning til det fri og recirkulation

- Overhold sikkerhedsafstandene.
- Foretag udskæring i bordpladen.
- Bordplader i træ:
For at forhindre at træet "rejser sig" i tilfælde af fugt, bør man på bordplader af træ forsegle skærefladerne med en speciel lak, silikonegummi eller støbeharpiks. Tætningsmaterialet skal være temperaturbestandigt.

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

Montering af kogepladen oven på bordpladen ved udluftning til det fri og recirkulation

- Klæb den medfølgende tætningsliste under kogepladens kant. Træk ikke i tætningslisten, når den klæbes fast.
- Før kogepladens tilslutningsledning ned gennem udskæringen i køkkenbordpladen.
- Anbring kogepladen midt i udskæringen. Sørg for, at tætningslisten slutter tæt til bordpladen, så der sikres fuldstændig tætning mellem produktet og bordpladen.
- 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 kogepladens funktion.

Montering af kogepladen oven på bordpladen ved Plug&Play

Forberedelse af bordpladen til montering oven på bordplade med Plug&Play

- Overhold sikkerhedsafstandene.
- Foretag udskæring i bordpladen.
- Skær boreskabelonen til foroven, så den svarer til bordpladens tykkelse. Afhængigt af indbygningsdybden placeres den passende boreskabelon foroven på skabets bagvæg. Foretag en udskæring til Plug&Play-adapteren ved hjælp af boreskabelonen.

Installation

Nummer på boreskabelon	Adapterens position	Indbygningsafstand (lodret) mellem oversiden af produktet og det nederste punkt på Plug&Play-adapteren
2	2	200 mm ¹
3a	3	210 mm ²

¹ Skabelonen er vedlagt produktet.

² Skabelonerne kan findes på Miele's hjemmeside.

- Hvis boreskabelonen ikke er tilgængelig, se afsnittet Installation, Udskæring af bagvæg uden boreskabelon.
- Bordplader i træ:
For at forhindre at træet "rejser sig" i tilfælde af fugt, bør man på bordplader af træ forsegle skærefladerne med en speciel lak, silikonegummi eller støbeharpiks. Tætningsmaterialet skal være temperaturbestandigt.

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

Montering af kogeplade oven på bordplade ved Plug & Play

- Klæb den medfølgende tætningsliste under kogepladens kant. Træk ikke i tætningslisten, når den klæbes fast.

Plug&Play-adapteren kan knække af.

Læg kogepladen sådan på bordpladen, at Plug&Play-adapteren ikke hviler på den.

- Anbring Plug&Play-adapteren på kogepladen, og juster adapterens position.
- Før kogepladens tilslutningsledning ned gennem udskæringen i køkkenbordpladen.
- Fjern beskyttelsesfilmen fra det selvklæbende bånd på enden af Plug&Play-adapteren.
- Anbring kogepladen midt i udskæringen. Sørg for, at tætningslisten slutter tæt til bordpladen, så der sikres fuldstændig tætning mellem produktet og bordpladen.
- Hvis tætningslisten ikke slutter rigtigt tæt til køkkenbordpladen i hjørnerne, kan hjørneradierne ($\leq R4$) forsigtigt skæres lidt til med en stiksav.
- Juster Plug&Play-adapteren, så den passer til det forborede hul. Tryk adapteren mod bagvæggen, til den sidder fast.
- Tilslut kogepladen til elnettet.
- Kontroller kogepladens funktion.

Indbygning af kogepladen i plan med bordpladen ved udluftning til det fri og recirkulation

Forberedelse af bordplade til indbygning i plan med bordplade ved udluftning til det fri og recirkulation

- Overhold sikkerhedsafstandene.
- Foretag udskæring i bordpladen.
- Bordplader af massivt træ/flisebelagte bordplader:
Monter trælisterne 5,5 mm under køkkenbordpladens øverste kant.

Montering af kogepladen i plan med bordpladen ved udluftning til det fri og recirkulation

- Klæb den medfølgende tætningsliste under kogepladens kant. Træk ikke i tætningslisten, når den klæbes fast.
- Før kogepladens tilslutningsledning ned gennem udskæringen i køkkenbordpladen.

Fugen mellem den glaskeramiske plade og bordpladen skal være min. 2 mm bred. Fugen er nødvendig, for at kogepladen kan blive tætnet.

- Læg kogepladen i udskæringen, og centrer den.
- Tilslut kogepladen til elnettet.
- Kontroller kogepladens funktion.
- Sprøjt temperaturbestandig (min. 160 °C) silikonefugemasse i fugen mellem kogepladen og bordpladen.

Indbygning af kogeplade i plan med bordplade ved Plug&Play

Forberedelse af bordpladen til indbygning i plan med bordplade ved Plug&Play

- Overhold sikkerhedsafstandene.
- Foretag udskæring i bordpladen.
- Skær boreskabelonen til foroven, så den svarer til bordpladens tykkelse. Afhængigt af indbygningsdybden placeres den passende boreskabelon foroven på skabets bagvæg. Foretag en udskæring til Plug&Play-adapteren ved hjælp af boreskabelonen.

Installation

Nummer på boreskabelon	Adapterens position	Indbygningsafstand (lodret) mellem oversiden af produktet og det nederste punkt på Plug&Play-adapteren
1	1	200 mm ¹
3b	3	210 mm ²

¹ Skabelonen er vedlagt produktet.

² Skabelonerne kan findes på Miele's hjemmeside.

- Hvis boreskabelonen ikke er tilgængelig, se afsnittet Installation, Udskæring af bagvæg uden boreskabelon.
- Bordplader af massivt træ/flisebelagte bordplader:
Monter trælisterne 5,5 mm under køkkenbordpladens øverste kant.

Montering af kogepladen i plan med bordplade med Plug&Play

- Klæb den medfølgende tætningsliste under kogepladens kant. Træk ikke i tætningslisten, når den klæbes fast.

Plug&Play-adapteren kan knække af.

Læg kogepladen sådan på bordpladen, at Plug&Play-adapteren ikke hviler på den.

- Anbring Plug&Play-adapteren på kogepladen, og juster adapterens position.
- Før kogepladens tilslutningsledning ned gennem udskæringen i køkkenbordpladen.
- Plug&Play: Fjern beskyttelsesfolien fra det selvklæbende tape på enden af Plug&Play-adapteren.
- Læg kogepladen i udskæringen, og centrer den.

Fugen mellem den glaskeramiske plade og bordpladen skal være min. 2 mm bred. Fugen er nødvendig, for at kogepladen kan blive tætnet.

- Juster Plug&Play-adapteren, så den passer til det forborede hul. Tryk adapteren mod bagvæggen, til den sidder fast.
- Tilslut kogepladen til elnettet.
- Kontroller kogepladens funktion.
- Sprøjt temperaturbestandig (min. 160 °C) silikonefugemasse i fugen mellem kogepladen og bordpladen.

Installation af aftræksrør

⚠ Ved samtidig brug af emhætten og et ildsted, der er afhængigt af luften i rummet, kan der være fare for forgiftning!

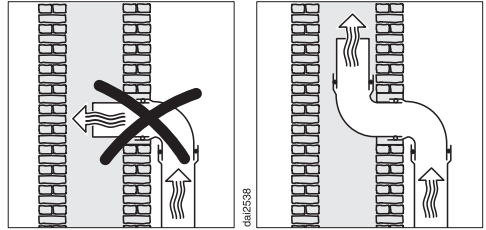
Anvisningerne i afsnittet Råd om sikkerhed og advarsler bør ubetinget følges.

Lad i tvivlstilfælde den lokale skorstensfejrmester kontrollere, at anvendelsen kan ske uden fare.

Vær opmærksom på, at enhver indsnævring af luftstrømmen giver ringere lufteffekt og øger driftslydene.

Emhætten er udstyret med en aftræksstuds med målene Ø 150 mm.

- Anvend kun glatte rør eller fleksible slanger af ikke-brændbart materiale som aftræksrør.
- For at opnå størst muligt luftflow og lavt lydniveau bør man være opmærksom på følgende:
 - Aftræksrørets tværsnit må ikke være mindre end udluftningsstudsens (se afsnittet Mål).
 - Aftræksrøret skal være så kort og lige som muligt.
 - Anvend kun bøjninger med stor radius.
 - Der må ikke være knæk på aftræksrøret, og det må ikke være trykket sammen.
 - Sørg for, at alle forbindelser er faste og tætte.



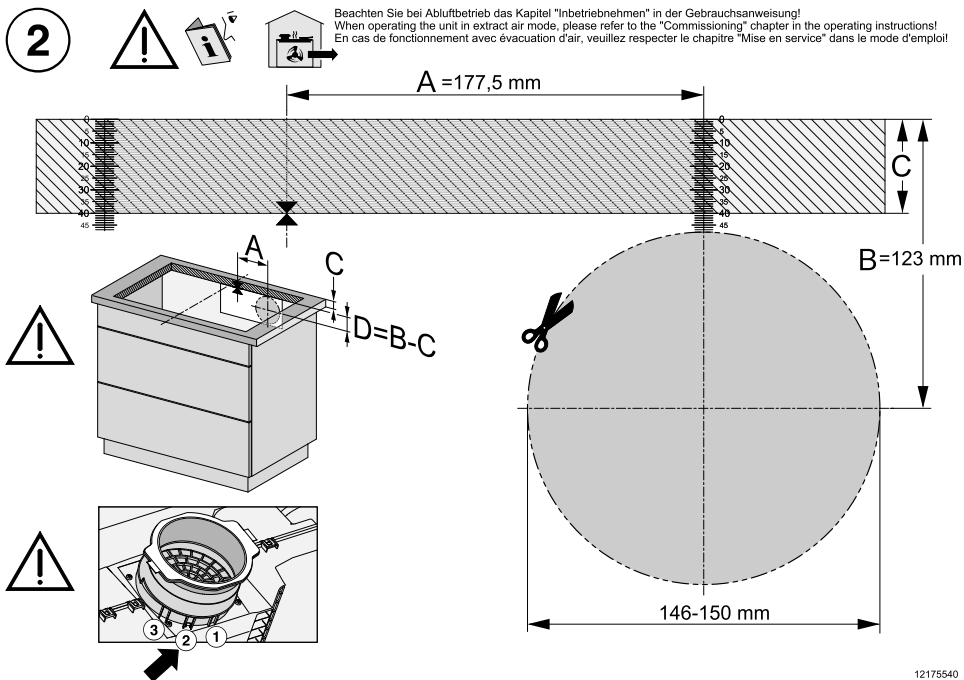
- Hvis udblæsningsluften føres ud gennem en skorsten, skal indføringsstudsens ledes i strømretningen.
- Hvis aftræksrøret lægges vandret, skal det anbringes med fald. Derved undgås, at kondensvand kan flyde ind i blæseren.
- Hvis aftræksrøret ledes gennem kølige rum, loft osv., kan der forekomme et kraftigt temperaturfald i de enkelte områder. Der kan derfor dannes kondensvand. I sådanne tilfælde skal aftræksrøret isoleres.

Installation

Udskæring i bagvæggen uden boreskabelon

Udskæring i bagvæggen ved planmontering skal udføres med en indbygningsafstand (lodret) mellem produktets overside og det nederste punkt på Plug&Play-adapteren i 200 mm.

Brug så vidt muligt den vedlagte boreskabelon. Følg kun den følgende vejledning, hvis boreskabelonen ikke forefindes.

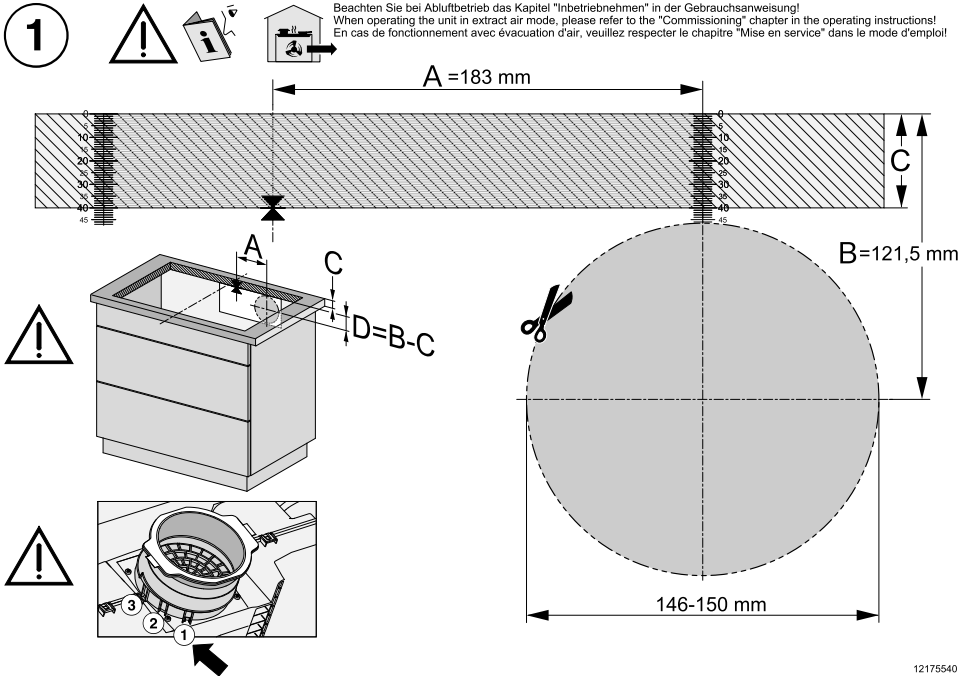


Boreskabelonens side 2. Målestoksforhold passer ikke.

- Mål bordpladens tykkelse (C).
- Opmål midten på udskæringens lange side.
- Marker punktet, der ligger 177,5 mm (A) til højre for midterpunktet.
- Marker punktet (D), der ligger (B [123 mm] - C [bordpladens tykkelse]) under højre ende af strækning A.
- Sav en udskæring med følgende mål omkring stedet: Ø 146–150 mm.
- Kun Plug&Play: Sæt Plug&Play-adapteren på plads i position 2.

Udførelse af udskæring i bagvæggen ved indbygning i plan med bordpladen og en installationsafstand (lodret) mellem oversiden af produktet og det laveste punkt på Plug&Play-adapteren i 200 mm

Brug så vidt muligt den vedlagte boreskabelon. Følg kun den følgende vejledning, hvis boreskabelonen ikke forefindes.



12175540

Boreskabelonens side 1. Målestoksforhold passer ikke.

- Mål bordpladens tykkelse (C).
- Opmål midten på udskæringens lange side.
- Marker punktet, der ligger 183 mm (A) til højre for midterpunktet.
- Marker punktet (D), der ligger (B [121,5 mm] - C [bordpladens tykkelse]) under højre ende af strækning A.
- Sav en udskæring med følgende mål omkring stedet: Ø 146–150 mm.
- Kun Plug&Play: Sæt Plug&Play-adapteren på plads i position 1.

Udskæring i bagvæggen ved planmontering skal udføres med en indbygningsafstand (lodret) mellem produktets overside og det nederste punkt på Plug&Play-adapteren i 210 mm.

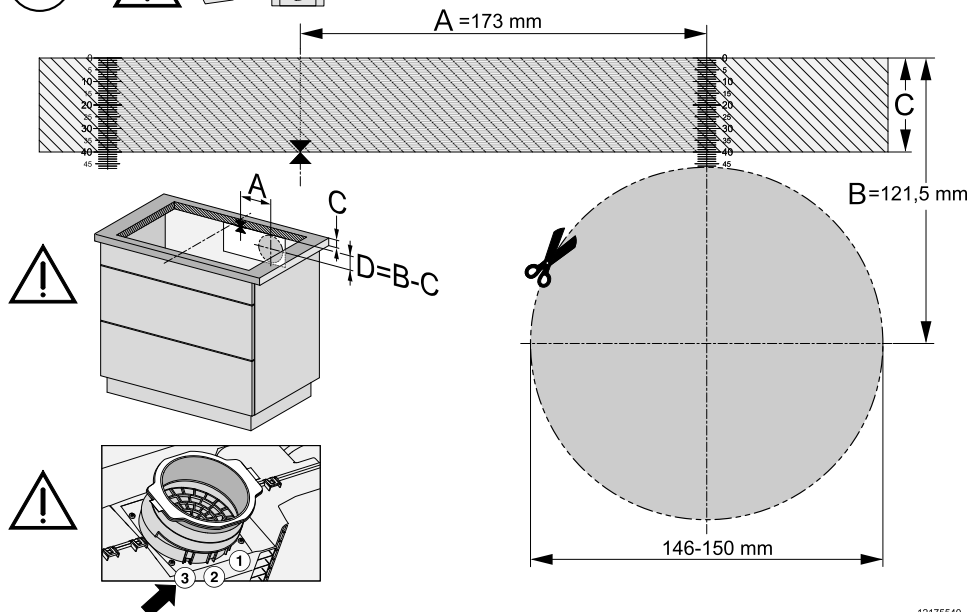
Brug så vidt muligt den vedlagte boreskabelon. Følg kun den følgende vejledning, hvis boreskabelonen ikke forefindes.

Installation

3a



Beachten Sie bei Abluftbetrieb das Kapitel "Inbetriebnehmen" in der Gebrauchsanweisung!
When operating the unit in extract air mode, please refer to the "Commissioning" chapter in the operating instructions!
En cas de fonctionnement avec évacuation d'air, veuillez respecter le chapitre "Mise en service" dans le mode d'emploi!



12175540

Visning af boreskabelonen side 3a. Illustration ikke vist i rette målestokforhold.

- Mål bordpladens tykkelse (C).
- Opmål midten på udskæringens lange side.
- Marker punktet, der ligger 173 mm (A) til højre for midterpunktet.
- Marker punktet (D), der ligger (B [121,5 mm] - C [bordpladens tykkelse]) under højre ende af strækning A.
- Sav en udskæring med følgende mål omkring stedet: Ø 146–150 mm.
- Kun Plug&Play: Sæt Plug&Play-adapteren på plads i position 3.

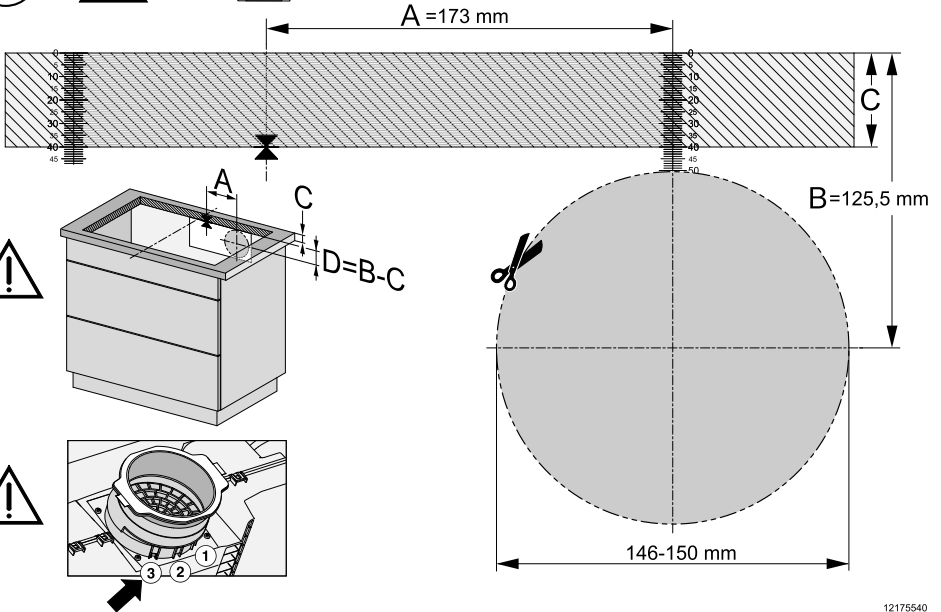
Udførelse af udskæring i bagvæggen ved indbygning i plan med bordpladen og en installationsafstand (lodret) mellem oversiden af produktet og det laveste punkt på Plug&Play-adapteren i 210 mm

Brug så vidt muligt den vedlagte boreskabelon. Følg kun den følgende vejledning, hvis boreskabelonen ikke forefindes.

3b



Beachten Sie bei Abluftbetrieb das Kapitel "Inbetriebnehmen" in der Gebrauchsanweisung!
 When operating the unit in extract air mode, please refer to the "Commissioning" chapter in the operating instructions!
 En cas de fonctionnement avec évacuation d'air, veuillez respecter le chapitre "Mise en service" dans le mode d'emploi!



12175540

Visning af boreskabelonen side 3b. Illustration ikke vist i rette målestokforhold.

- Mål bordpladens tykkelse (C).
- Opmål midten på udskæringens lange side.
- Marker punktet, der ligger 173 mm (A) til højre for midterpunktet.
- Marker punktet (D), der ligger (B [125,5 mm] - C [bordpladens tykkelse]) under højre ende af strækning A.
- Sav en udskæring med følgende mål omkring stedet: Ø 146–150 mm.
- Kun Plug&Play: Sæt Plug&Play-adapteren på plads i position 3.

Installation

Eltilslutning

 Skader på grund af fejlagtig tilslutning.

Installation, vedligeholdelse og reparation foretaget af ukyndige kan medføre betydelig risiko for brugeren.

Miele kan ikke gøres ansvarlig for skader, som opstår på grund af ukyndig installation og vedligeholdelse eller reparationer, eller som er forårsaget af manglende eller afbrudt jordledning i installationen (fx elektrisk stød).

Kogepladen skal tilsluttes elnettet af Miele Service eller en anden uddannet fagmand.

Installationen skal udføres under hensyntagen til de danske bestemmelser og de af det lokale elforsyningselskab fastsatte forskrifter.

Berøringssikkerheden på driftsisolerede dele skal kontrolleres efter monteringen.

Samlet effekt

Se typeskiltet

Tilslutningsdata

Tilslutningsdata fremgår af typeskiltet. Disse oplysninger skal stemme overens med strømforholdene 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! I slukket tilstand skal der være en kontaktafstand på min.

3 mm. Afbrydere er overstrømsbeskyttelse og HPFI-relæer.

Skal ekstrabeskyttes, jf. Stærkstrømsbekendtgørelsen.

Afbrydelse fra nettet

 Risiko for elektrisk stød på grund af netspænding.

Under reparation og/eller vedligeholdelse kan en genindkobling af netspændingen medføre elektrisk stød.

Efter afbrydelse skal nettet sikres mod genindkobling.

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

Smeltesikringer

- Tag sikringerne helt ud af sikringshovederne eller skufferne.

Sikkerhedsskruemaskiner

- Tryk på kontrolknappen (rød), indtil midterknappen (sort) springer ud.

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 med et nettilslutningsledning af typen H 05 VV-F (PVC-isoleret) med et tværsnit i henhold til tilslutningsdiagrammet.

Tilslutningsmulighederne fremgår af tilslutningsskemaet.

Se venligst typeskiltet for den tilladte tilslutningsspænding for din kogeplade og den tilhørende tilslutningsværdi.

Udskiftning af nettilslutningsledningen

 Risiko for elektrisk stød på grund af netspænding.

Fejlagtig tilslutning til elnettet kan føre til elektrisk stød.

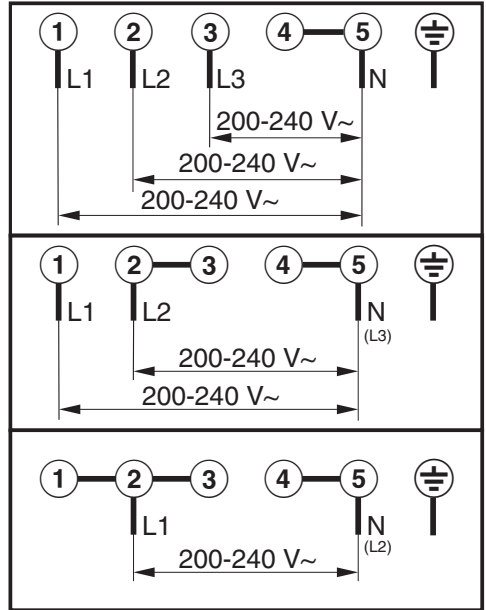
Tilslutningsledningen må kun udskiftes af en uddannet fagmand. Maskinen skal tilsluttes jordforbindelse .

Ved udskiftning af tilslutningsledningen må der kun anvendes en ledning af typen H 05 VV-F (PVC-isoleret) med egnet tværsnit. Tilslutningsledningen kan købes hos forhandleren eller ved henvendelse til vores kundecenter (kontaktinformation findes på omslaget).

Tilslutningsskema

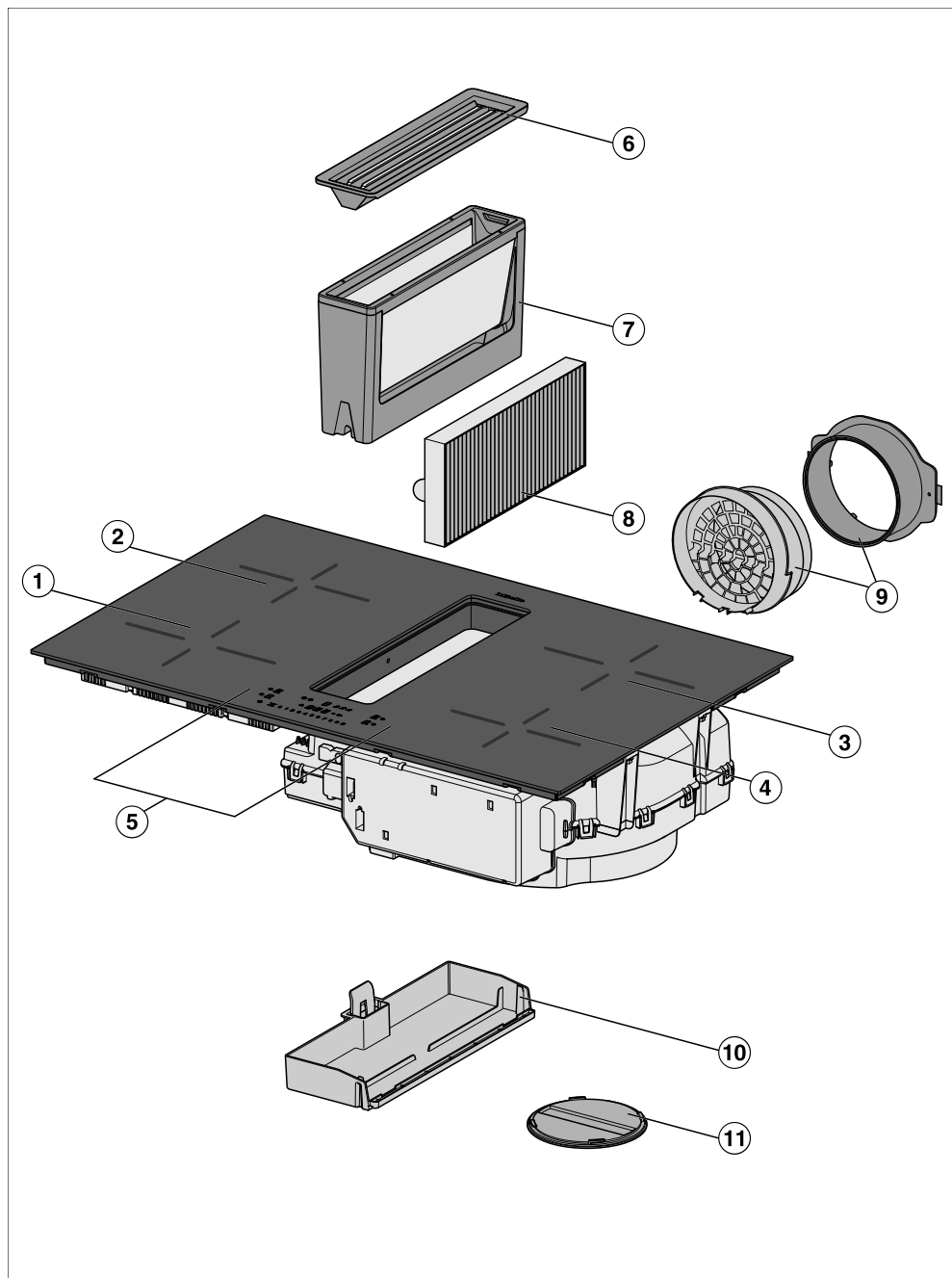
Ikke alle tilslutningsmuligheder er tilladt på installationsstedet.

Vær opmærksom på, at installationen skal udføres under hensyntagen til de danske bestemmelser og de af det lokale elforsyningselskab fastsatte forskrifter.



Lær dit produkt at kende

Din kogeplade



- ① Kogezone med booster
- ② Kogezone med booster
- ③ Kogezone med booster
- ④ Kogezone med booster
- ⑤ Betjenings- og visningselementer
- ⑥ Afdækningsgitter
- ⑦ Fedtfilter
- ⑧ Kulfilter
Kun påkrævet for recirkulation eller Plug & Play-drift
- ⑨ Plug&Play-adapter
Kun nødvendigt ved Plug & Play
- ⑩ Aftagelig opsamlingsbakke
- ⑪ Rengøringsklap

Udstyr

Udstyret er afhængig af model.

Medfølgende udstyr

- Boreskabelon
- Kulfilter
- Plug&Play-adapter
- Brugs- og monteringsanvisning
- Tilslutningsledning
- Ekstra tilbehør (afhængigt af model)

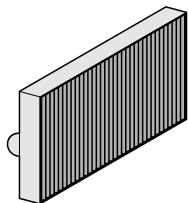
Boreskabelon

Dobbeltsidet boreskabelon til udskæring til Plug&Play-adapteren med en monteringsafstand (lodret) mellem produktets overside og Plug&Play-adapterens nederste punkt på 200 mm.

Dobbeltsidet boreskabeloner til udskæring til Plug&Play-adapteren med en monteringsafstand (lodret) mellem produktets overside og Plug&Play-adapterens nederste punkt på 210 mm findes på Miele's hjemmeside.

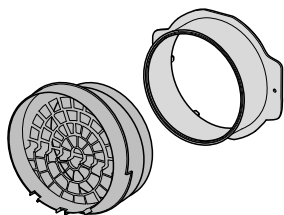
Lær dit produkt at kende

Kulfilter



Kulfilteret DKF 35-P følger med KMDA 1.

Plug&Play-adapter



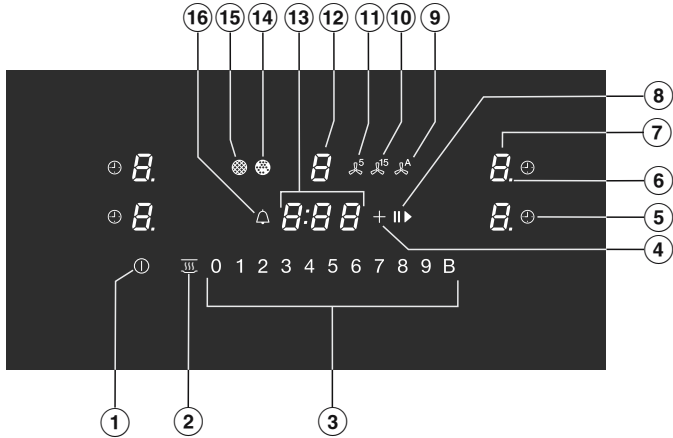
Ekstratilbehør









I Miele webshop, hos Miele Service eller hos din Miele-forhandler kan du købe produkter, der er specielt beregnet til din kogeplade, fx kogevej og rengøringsmidler.

Du kan få adgang til Miele's webshop via følgende QR-kode:



Betjenings- og visningselementer



- ① Tast *Tænd/sluk* ①
- ② Tast *Varmholdning* 
Sådan aktiveres/deaktiveres varmholdningsfunktionen
- ③ Talrække
 - Til indstilling af varmetrin
 - Til indstilling af tider
- ④ Tast *Indtastning* +
 - Til ændring af indstillingerne
 - Til ændring af tiderne
- ⑤ Tast *Frakoblingsautomatik* ⊖
Slukker automatisk kogezoneerne efter et indstillet tidsrum
Måler den tid, en tilberedningsproces tager
- ⑥ Visning af varmetrin – mellemtrin
- ⑦ Display kogezone
 -  Kogezonen er klar til brug
 -  Varmetrin
 -  Restvarme
 -  Opkogsautomatik
 -  Kogegrej mangler eller er uegnet
 -  Booster
 -  Varmholdning

Lær dit produkt at kende

- ⑧ Tast *Stop&Go II* ▶
Til stop/start af en igangværende tilberedning
- ⑨ Tast *Con@ctivity* 🍂^A
Til aktivering/deaktivering af Con@ctivity-funktionen på den indbyggede emhætte
- ⑩ Tast *Efterløb 15 minutter* 🕒¹⁵
- ⑪ Tast *Efterløb 5 minutter* 🕒⁵
- ⑫ Indikator for emhætte
- Ø Emhætten er klar til brug
- 1 til 9 Varmetrin
(kan ændres til 3 trin)
- „ Booster er aktiveret
- ⑬ Tidsdisplay
- 0:00 til Tid
- 9:59
- LOC Børnesikring/Lås er aktiveret.
- dE Demo-mode er aktiveret.
- ⑭ Indikator for kulfilter 🌐
Kulfilter/kulfiltre skal udskiftes
- ⑮ Indikator for fedtfilter 🌐
Fedtfilter skal rengøres
- ⑯ Tast *Timer* ⏰

Kogezonedata

Kogezone	Ø i cm ¹	Varmeeffekt i watt ved 230 V ²	Tilkoblet kogezone ³
①	11–22	Normal Booster 2.300 3.000	②
②	10–19	Normal Booster 1.400 2.100	①
③	11–22	Normal Booster 2.300 3.000	④
④	10–19	Normal Booster 1.400 2.100	③
		I alt 7.300	

- ¹ Inden for det angivne område kan der anvendes kogegrej med enhver vilkårlig diameter.
- ² Den angivne effekt kan variere afhængig af kogegrejets størrelse og materiale.
- ³ Kogezonen er elektrisk koblet sammen med denne kogezone for at øge effekten.

Lær dit produkt at kende

Powermanagement

Samlet effekt

Kogepladen har en samlet maks. effekt, som af sikkerhedsårsager ikke kan overskrides. Du kan reducere den maksimale samlede effekt.

Jo højere kogepladens samlede effekt er, jo flere varmetrin/specialfunktioner kan bruges samtidigt på alle kogezone.

Hvis de indstillede varmetrin/specialfunktioner kræver mere effekt, end der kan leveres af den samlede effekt, vil kogepladen fordele den mulige effekt mellem kogezoneerne.

Virningen af fordelingen af effekten

Hvis en kogezone afgiver effekt, kan det have følgende virkning på den kogezone, der afgiver effekt:

- Varmetrinnet reduceres.
- Opkogningsautomatikken deaktiveres. Der tilberedes videre på det indstillede varmetrin til videre tilberedning. Hvis effekten ikke er tilstrækkelig, reduceres varmetrinnet yderligere ned.
- Boosteren deaktiveres.
- Kogezonen frakobles.

Hvis der ikke længere afgives effekt fra kogezonen til en anden kogezone, kan varmetrinnet øges igen.

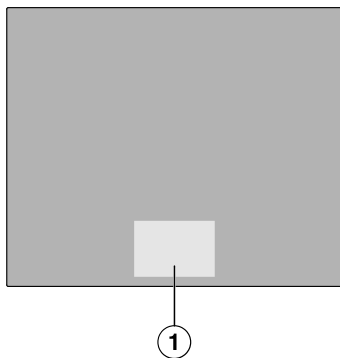
Tip: Hvis der skal tilberedes store mængder mad på en kogezone, skal de andre kogezone reduceres til et lavere varmetrin.

Betjeningsmåde

Slukket kogeplade

Når kogepladen er slukket, kan kun det påtrykte symbol for tasten ① *Tænd/sluk* ses. Når kogepladen tændes, lyser også andre taster.

Betjening



- ① Område med taster og indikatorer

Den glaskeramiske kogeplade er udstyret med sensortaster, der reagerer på fingerberøring.

Hver aktivering af en tast bekræftes med et akustisk signal.

Tasten ① *Tænd/sluk* skal der af sikkerhedsmæssige årsager trykkes på i lidt længere tid end de øvrige taster, når kogepladen tændes.

Valg af kogezone

Hvis du vil foretage indstillinger på en kogezone, skal kogezonen være valgt. For at vælge en kogezone skal du trykke på den tilsvarende kogezoneindikator. Når du har trykket på kogezoneindikatoren, lyser den kraftigt. Så længe kogezoneindikatoren lyser kraftigt, er kogezonen valgt, og du kan foretage indstillinger på kogezonen. Hvis der registreres kogegrej på de andre kogezone, lyser indikatorerne for de andre kogezone dæmpet. **Undtagelse:** Hvis der kun er én kogezone i brug, kan indstillingerne foretages uden valg.

Ventilation i køkkenet

Sørg for, at køkkenet er godt ventileret ved brug af emhætten.

Ved udluftning til det fri forbedres emhættens effektivitet af den indstrømmende luft.

Ved recirkulation forbliver den fugt, der opstår under madlavningen, i køkkenet. Ventilationen hjælper med at fjerne fugten.

Komponenter

Fedtfiler

De genanvendelige metalfedtfiltre i emhætten optager de faste bestanddele i køkkenosen (fedt, støv osv.) og forhindrer derved, at emhætten bliver snavset.

Kulfilter

Ved drift med recirkulation og Plug&Play-installation skal der foruden fedtfiltrene anvendes et kulfilter. Dette binder de lugtstoffer, der opstår ved madlavning.

Et kulfilter (DKF 35-P) medfølger ved levering.

Kulfiltre kan købes som ekstra tilbehør. Der findes kulfilter:

- som skal udskiftes, når driftstiden er udløbet
- som kan genanvendes

Specialfunktioner

Permanent gryderegistrering

Når der placeres kogegrej på en kogezone, aktiveres kogezoneens talrække automatisk.

Registrering af grydestørrelse

Størrelsen på kogegrejet genkendes inden for en kogezone. Energiafgivelsen tilpasses til grydens størrelse.

Varmetrin på kogepladen

Du kan indstille effekten, hvormed kogegrejet opvarmes, i trin fra 1 til 9.

Hvis du vil have en finere indstilling af varmetrinnene, kan du aktivere mellemtrin via indstillingerne.

Kogepladens booster

Boosteren er en effektforstærker til hurtig opvarmning af store mængder, fx vand til pasta.

Stop&Go

Ved aktivering af Stop&Go reduceres alle tændte kogezone varmetrin til 1. Når funktionen deaktiveres, arbejder kogezoneerne videre med det sidst indstillede varmetrin.

Tip: Anvend specialfunktionen, hvis der hurtigt skal fjernes snavs fra betjenings-elementerne, eller når der er risiko for overkogning.

Opkogsautomatik

Når opkogsautomatikken er aktiveret, varmer kogezone automatisk på højeste varmetrin og skifter derefter ned til det indstillede varmetrin (varmetrin til videre tilberedning).

Timer

Timeren kan anvendes til 2 funktioner:

- Til indstilling af en minuturstid
- Til automatisk frakobling af en kogezone.

Funktionerne kan anvendes samtidigt.

Minutur

Der kan indstilles en alarm for kogepladen uafhængig drift.

Lær dit produkt at kende

Frakoblingsautomatik

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

Børnesikring

Når børnesikringen er aktiveret, kan kogepladen ikke tændes, og timeren kan ikke betjenes.

Lås

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

Recall-funktion

Hvis kogepladen ved en fejltagelse er blevet slukket under brugen, kan alle indstillinger gendannes med denne funktion. Kogepladen skal tændes igen inden for 10 sekunder efter frakoblingen.

Varmholdning

Specialfunktionen gør det muligt at holde maden varm umiddelbart efter tilberedningen.

Den maksimale varmholdningstid er 2 timer.

Con@ctivity

Emhætten tilkobles automatisk, når der står kogegrej på en kogezone, og der indstilles et varmetrin for kogezoneen. Emhættens blæsertrin afhænger af kogezoneens varmetrin. Når kogezoneerne er slukket, reduceres emhætten gradvist og slukkes til sidst.

Con@ctivity kan deaktiveres midlertidigt eller permanent.

Udluftning til det fri

Den indsugede luft renses af fedtfilteret og ledes derefter ud af bygningen.

Recirkulation

Den indsugede luft renses af fedtfilteret. Luften renses derefter yderligere af et kulfilter. Luften føres derefter tilbage til køkkenet gennem en udluftningsspræke.

Plug&Play-installation

Luften strømmer ind i underskabet uden en luftkanal og tilbage i køkkenet gennem åbninger. Se venligst afsnittet "Installation".

Emhættens blæsertrin

Ved let til kraftig em- og lugtdannelse eller varmeudvikling anvendes blæsertrin **1** til **9**.

Blæsertrin kan indstilles fra 1 til 3.

Øg blæsertrinet i tilfælde af øget em- og lugtdannelse eller varmeudvikling.

Emhættens booster

Vælg boostertrinet **B** ved midlertidig kraftig em- og lugtdannelse eller varmeudvikling, fx ved bruning.


Efterløb


Efterløbsfunktionen sørger for, at emhætten slukkes automatisk efter en valgt tid.

Køkkenluften renses for den sidste em og lugt efter madlavningen. Rester i emhætten og deraf følgende lugte undgås.

Driftstimetæller

Emhætten gemmer den tid, den er i brug.

Hvis tasten  *Indikator for fedtfilter* lyser, skal du rengøre fedtfilteret.

Hvis tasten  *Indikator for kulfilter* lyser, skal kulfilteret udskiftes eller regenereres, afhængigt af type.

Lær dit produkt at kende

Driftstimetælleren kan indstilles, så intervallerne passer til madlavningsvanerne.

Driftstimetælleren for kulfilteret er deaktiveret ved udluftning til det fri.

Indstillinger

Du kan justere kogepladens indstillinger, så de passer til dine personlige behov.

Udstillingsprogram

Denne specialfunktion gør det muligt for en Miele-forhandler at præsentere kogepladen uden opvarmning.

Restvarmeindikator

Når en kogezone er varm, lyser restvarmeindikatoren, efter at alle kogezone er blevet slukket.

Restvarmeindikatorerne slukker en efter hinanden, efterhånden som kogezone afkøles. Den sidste indikator slukker først, når kogezone kan berøres uden risiko.

Sikkerhedsafbryder

Tasterne er tildækket

Kogepladen slukker automatisk, hvis en eller flere taster tildækkes i mere end ca. 10 sekunder, fx ved fingerberøring, af mad, der er kogt over, eller af genstande. I tidsdisplayet blinker ⏏ kortvarigt, og der lyder et signal. Når genstandene og/eller snavset fjernes, slukker ⏏ , og kogepladen er igen klar til brug.

Driftstiden er for lang

Sikkerhedsafbrydelsen udløses automatisk, hvis en kogezone opvarmes usædvanligt længe. Dette tidsrum afhænger af det valgte varmetrin. Når tiden er udløbet, slukker kogezone, og kogepladen

viser indikator for restvarme. Når kogezone slukkes og tændes, er den igen klar til brug.

Sikkerhedsafbrydelsen kan tilpasses ved at ændre sikkerhedsstrinnet.

Varmetrin ¹	Maks. driftstid [t.:min.]		
	Sikkerhedsstrin		
	0 ²	1	2
1	10:00	8:00	5:00
1.	10:00	7:00	4:00
2/2.	5:00	4:00	3:00
3/3.	5:00	3:30	2:00
4/4.	4:00	2:00	1:30
5/5.	4:00	1:30	1:00
6/6.	4:00	1:00	00:30
7/7.	4:00	00:42	00:24
8	4:00	00:30	00:20
8.	4:00	00:30	00:18
9	1:00	00:24	00:10

¹ Varmetrin, der er markeret med en prik, er mellemtrin.

² Indstilling ved levering

Overophedningsbeskyttelse

For at forhindre beskadigelse af kogepladen på grund af for høje temperaturer, foretager overophedningsbeskyttelsen en af følgende handlinger:

Lær dit produkt at kende

Forholdsregler ved overophedningsbeskyttelse

- En aktiveret booster bliver afbrudt.
- Det indstillede varmetrin reduceres.
- En kogezone slukker automatisk. I tidsdisplayet blinker *Err* og *044* skiftevis.
- Alle kogezone slukkes.

Årsager til, at overophedningsbeskyttelsen udløses

Overophedningsbeskyttelsen kan udløses i følgende situationer:

- Det anbragte kogegrej opvarmes uden indhold.
- Fedt eller olie opvarmes på et højt varmetrin.
- Undersiden af kogepladen ventileres ikke tilstrækkeligt
- En varm kogezone tilkobles igen efter en strømafbrydelse.

Modelbetegnelse og serienummer

Din kogeplade kan vise modelbetegnelsen og serienummeret.

Softwareversion

Din kogeplade kan vise softwarestatus for din kogeplade.

Udpakning af kogepladen

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

Rengøring af kogepladen for første gang

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

Første ibrugtagning af kogepladen

Metalkomponenterne er beskyttet med et plejemiddel. Når kogepladen tages i brug første gang, vil der opstå lugte og eventuelt em. Der opstår også lugt i de første driftstimer pga. opvarmning af induktionsspulerne. Ved hver efterfølgende brug reduceres lugten og forsvinder efterhånden helt.

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

Første ibrugtagning af emhætten

Udluftning til det fri:

Kulfilteret er ikke nødvendigt ved udluftning til det fri.

- Indstil driftsformen for den indbyggede emhætte (**P:17**) på udluftning til det fri (**C:01**).

Recirkulation eller Plug & Play-drift:

- Sæt kulfilteret i igen.

Betjening

Råd om sikkerhed og advarsler for betjening

⚠ Brandfare på grund af overophedet mad.

Hvis maden er uden opsyn, kan den overopvarmes og antændes.

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

⚠ Risiko for forbrænding på grund af varme kogezone.

Efter madlavningen er kogezoneerne varme.

Undlad at berøre kogezoneerne, så længe restvarmeindikatorerne lyser.

⚠ Risiko for forbrænding på grund af varme genstande.

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.

Brug ikke kogepladen som fralægningsplads.

Sluk kogepladen efter brug med tasten ①.

⚠ Varmt kogegrej på tasterne og indikatorerne kan beskadige elektronikken nedenunder.

Tasterne reagerer ikke.

Utilsigtede til-/frakoblinger forekommer.

Kogepladen slukker automatisk.

Stil ikke varmt kogegrej på tasterne og indikatorerne.

Kogepladen tændes

- Tryk på ① *Tænd/sluk*.

Flere taster lyser.

Hvis der ikke foretages yderligere indstilling, slukker kogepladen af sikkerhedsmæssige årsager igen efter få sekunder.

Kogeplade/kogezone slukkes

Kogepladen slukkes

- Kogepladen og dermed alle kogezone slukkes ved at trykke på ① *Tænd/sluk*.

Kogezone slukkes

- En kogezone slukkes ved tryk på den pågældende kogezoneindikator.

Kogezoneindikatoren lyser kraftigt. De øvrige kogepladeindikatorer lyser dæmpet.

- Tryk på 0 på talrækken.

Varmetrin på kogepladen

Indstilling af varmetrin

Permanent gryderegistrering er aktiveret ved levering. Når kogepladen er tændt, og der stilles kogegrej på en kogezone, begynder kogezoneindikatoren at blinke.

- Anbring kogegrejet på den ønskede kogezone.
- Vælg det ønskede varmetrin ved at trykke på den tilsvarende tast på talrækken.

Indstilling af varmetrin - mellemtrin

Mellemtrinnene er aktiveret.

- Tryk på talrækken mellem sensortasterne.

Kogezoneindikatoren viser en prik bag varmetrinet.

Tasterne foran mellemtrinnet lyser kraftigt. De øvrige taster lyser dæmpet.

Eksempel:

Hvis du har indstillet varmetrin 7, viser kogezoneindikatoren 7.

Varmetrin ændres

- Tryk på den pågældende kogezoneindikator.

Kogezoneindikatorerne lyser kraftigt. De øvrige taster lyser dæmpet.

- Vælg det ønskede varmetrin ved at trykke på den tilsvarende tast på talrækken.

Booster

Booster aktiveres

Når boosterens er aktiveret, kan indstillingerne for den tilknyttede kogezone ændres.

Boosteren kan højst anvendes på 2 kogezone samtidigt.

Boosteren er aktiv i maksimalt 5 minutter.

- Anbring kogegrejet på den ønskede kogezone.
- Indstil et varmetrin.
- Tryk på B *Booster*.

Kogezoneindikatoren viser *11*.

Booster deaktiveres

- Tryk på B *Booster*.

eller

- indstil på et andet varmetrin

Når du deaktiverer boosterens, eller når boostertiden udløber, og

- der ikke var indstillet et varmetrin før aktivering af boosterens, skiftes der automatisk tilbage til varmetrin 9.
- et varmetrin var indstillet, inden boosterens blev aktiveret, skiftes der tilbage til det tidligere valgte varmetrin.

Stop&Go aktiveres/deaktiveres

Alle timerfunktioner, boostertider og tider for en opkogsautomatik fortsætter med at køre. Indstillingerne for timeren kan ikke ændres. Kogepladen kan kun slukkes.

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

- Tryk på **11** ▶ *Stop&Go*.

Varmetrinnet på de aktive kogezone reduceres fra det indstillede varmetrin til varmetrin 1 eller skiftes tilbage igen.

Kogezone med varmholdningsfunktion ændres ikke.

Betjening

Opkogsautomatik

Opkogstiden afhænger af det valgte varmetrin til videre tilberedning.

Varmetrin til videre tilberedning ¹	Opkogstid (min. : sek.)
1	ca. 00:15
1.	ca. 00:15
2	ca. 00:15
2.	ca. 00:15
3	ca. 00:25
3.	ca. 00:25
4	ca. 00:50
4.	ca. 00:50
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	—

¹ Varmetrin, der er markeret med en prik, er mellemtrin.

Opkogsautomatik aktiveres

Under opkogsfasen kan der ikke indstilles timerfunktioner.

- Tryk på kogezoneindikatoren for den ønskede kogezone.
- Tryk på tasten for det ønskede varmetrin til videre tilberedning, indtil der lyder et signal, og kogezoneindikatoren viser *Æ*.

Varmetrinet blinker skiftevis med *Æ*, mens opkogsautomatikken (varmetrin 9) er i gang.

Opkogsautomatik deaktiveres

- Tryk på kogezoneindikatoren for den ønskede kogezone.
- Berør det indstillede varmetrin til videre tilberedning, indtil *Æ* slukker.

eller

- indstil på et andet varmetrin

Timer

Tid indstilles

Tiden kan indstilles fra 1 minut (0:01) til 9 timer 59 minutter (9:59).

Tider op til 59 min. vises i minutter (00:59), tider fra 60 min. i timer og minutter.

Tiden indtastes med talrækken og kan tilpasses med + *Indtastning*.

- Tiden indstilles i rækkefølgen timer, minutter på tiernes plads, minutter på enernes plads.

Eksempel:

59 minutter = 00:59 timer,
indtastning: 5-9

80 minutter = 1:20 timer,
indtastning: 1-2-0

Efter indkodning af det første tal lyser tidsdisplayet konstant, efter indkodning af det andet tal springer det første til venstre, og efter indkodning af det tredje tal springer det første og det andet til venstre.

Timer indstilles

- Tryk på \triangle *Timer*.

Tidsdisplayet blinker.

- Indstil den ønskede tid.

Timeren starter ved tryk på \triangle *Timer* eller efter 10 sekunder.

Timeren ændres

- Tryk på \triangle *Timer*.

Tidsdisplayet blinker.

- Indstil den ønskede tid.

Timeren starter ved tryk på \triangle *Timer* eller efter 10 sekunder.

Timeren slettes

- Tryk på \triangle *Timer*.

- Tryk på *O* på talrækken.

Frakoblingstid indstilles

Når den maksimale driftstid er nået, slukkes der for en kogezone. Uafhængigt af den indstillede slukketid.

Der er indstillet et varmetrin for den ønskede kogezone.

- Tryk på \ominus *Frakoblingsautomatik* ved siden af den pågældende kogezoneindikator.

Tidsdisplayet blinker.

- Indstil den ønskede tid.

Frakoblingstiden starter ved tryk på \ominus *Frakoblingsautomatik*, eller efter 10 sekunder.

Kogezonens frakoblingstid afvikles, og kogezonens \ominus *Frakoblingsautomatik* lyser konstant.

Fakoblingstiden en tilberedning ændres

- Tryk på den pågældende kogezoneindikator.
- Tryk på \ominus *Frakoblingsautomatik* ved siden af den pågældende kogezoneindikator.

Tidsdisplayet blinker.

- Indstil den ønskede tid.

Frakoblingstiden starter ved tryk på \ominus *Frakoblingsautomatik*, eller efter 10 sekunder.

Kogezonens frakoblingstid afvikles, og kogezonens \ominus *Frakoblingsautomatik* lyser konstant.

Frakoblingstiden for en tilberedning slettes

- Tryk på den pågældende kogezoneindikator.
- Tryk på \ominus *Frakoblingsautomatik* på den ønskede kogezone, indtil tidsdisplayet viser *0:00*.

eller

- Tryk på \ominus *Frakoblingsautomatik* ved siden af den pågældende kogezoneindikator.

Tidsdisplayet blinker.

- Tryk på *O* på talrækken.

Betjening

Indstil en frakoblingstid for flere tilberedningsprocesser

- For at indstille en frakoblingstid for en yderligere tilberedningsproces, skal fremgangsmåden i afsnittet 'Betjening', 'Frakoblingstid for en tilberedning' følges.

Hvis der er indstillet en frakoblingstid for flere tilberedningsprocesser, vises resttiden for den valgte kogezone. ⌚ *Frakoblingsautomatik* lyser kraftigt ved siden af den pågældende kogezoneindikator. De øvrige taster lyser dæmpet.

Vis frakoblingstiden for en tilberedning

- Tryk på ⌚ *Frakoblingsautomatik* for den ønskede kogezone for at få vist de resttider, der kører i baggrunden.

Den **oprundede** resttid vises for den ønskede kogezone.

Samtidig brug af timerfunktioner

Hvis begge funktioner anvendes samtidigt, vises altid den sidst valgte funktion.

- Tryk på ⏸ *Timer* eller den aktuelle kogezoneindikator for at få vist de resttider, der kører i baggrunden.

Børnesikring

Børnesikringen aktiveres

Alle tasterne er låst. En indstillet timer tæller ned.

- Tryk på ⌚ *Tænd/sluk* i 6 sekunder.

Sekunderne tælles ned i tidsdisplayet. Når tiden er gået, vises *LDC* i timerdisplayet. Børnesikringen er aktiveret.

Hvis der trykkes på en ikke-tilladt tast, mens børnesikringen er aktiveret, viser tidsdisplayet i nogle sekunder *LDC*, og der lyder en lydssignal.

Indstillingerne kan tilpasses, så børnesikringen automatisk aktiveres 5 minutter efter, at kogepladen er slukket.

Børnesikringen deaktiveres

- Tryk på ⌚ *Tænd/sluk* i 6 sekunder.

Tidsdisplayet viser kort *LDC*, hvorefter sekunderne tæller ned. Efter udløb af tiden er børnesikringen deaktiveret.

Lås

Låsen aktiveres

Når låsen er aktiveret:

- kan kogezoneerne, kogepladen og emhætten kun slukkes
- kan en indstillet timer ændres
- Tryk samtidigt på **II ▶** *Stop&Go* og ⏸ *Timer* i 6 sekunder.

Sekunderne tælles ned i tidsdisplayet. Når tiden er gået, viser tidsdisplayet *LDC*. Låsen er aktiveret.

Hvis der trykkes på en ikke-tilladt tast, mens låsen er aktiveret, viser tidsdisplayet *LDC* i nogle sekunder, og der lyder et lydssignal.

Låsen deaktiveres

- Tryk samtidigt på **II ▶** *Stop&Go* og ⏸ *Timer* i 6 sekunder.

Tidsdisplayet viser kort *LDC*, hvorefter sekunderne tæller ned. Når tiden er udløbet, er låsen deaktiveret.

Aktivering af recall

- Tænd kogepladen igen.
- Tryk straks efter tilkoblingen på en af de blinkende kogezoneindikatorer.

Alle indstillinger er gendannet.

Varmholdning aktiveres/deaktiveres

Varmholdningsfunktionen kan ikke anvendes til at opvarme mad, der er blevet kold.

- Tryk på kogezoneindikatoren for den ønskede kogezone.

Kogezoneindikatorerne lyser kraftigt. De øvrige taster lyser dæmpet.

- Tryk på  *Varmholdning*.

Den tilhørende kogezoneindikator viser h.

Tips til at holde maden varm

- Hold udelukkende maden varm i kogegrej (gryde/pande). Læg et låg på gryden/panden.
- Omrør jævnligt faste eller tyktflydende retter (kartoffelmos, gryderetter).
- 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. Sørg for så kort varmholdningstid som muligt.

Lock&Wipe

Aktivering af Lock&Wipe

- Tryk på  *Lock&Wipe*.

Tiden tæller ned i tidsdisplayet.

Deaktivering af Lock&Wipe

- Tryk på  *Lock&Wipe*, indtil tidsdisplayet slukker.

Emudledning

Manuel indstilling af emhættens blæsertrin

Hvis emhætten ikke slukkes manuelt, slukker den automatisk 12 timer efter sidste betjening.

Når emhætten starter med blæsertrin 1, øges effekten automatisk i 20 sek. til trin 2.

Øgning af effekten er nødvendig for at sikre, at klappen ved udluftning til det fri åbnes. Hvis emhætten bruges med recirkulation, kan automatikken deaktiveres.

- Tryk på indikatoren til emhætten.
- Tryk på tasten for det ønskede blæsertrin.

Emhætten slukkes manuelt

- Tryk på indikatoren til emhætten.
- Tryk på **0** på talrækken.

Booster aktiveres


Boosteren er aktiv i maksimalt 10 minutter.

- Tryk på indikatoren til emhætten.
- Tryk på B *Booster*.

Booster deaktiveres

- Tryk på indikatoren til emhætten.
- Indstil et andet varmetrin.

Con@ctivity deaktiveres midlertidigt

Hvis Con@ctivity skal deaktiveres permanent, indstilles dette i programmeringen til Con@ctivity . Hvis Con@ctivity er permanent deaktiveret, er  *Con@ctivity* ikke længere synlig.

Betjening

- Hvis Con@ctivity skal deaktiveres, kan det gøres på følgende måder:

- Tryk på \mathcal{L}^A Con@ctivity

- Tryk på 0 på talrækken

- Indstil på et andet varmetrin.

- Vælg det ønskede varmetrin.

Hvis kogepladen slukkes og tændes igen, er Con@ctivity afhængig af programmering aktiveret igen.

Efterløb

Når recirkulation er indstillet, fortsætter emhætten med at køre på trin 1.

Afhængig af det sidst aktive blæsertrin varer efterløbstiden mellem 2 og 30 minutter.

Afbryd ikke efterløbet for tidligt. Især i Plug & Play-tilstand sikrer efterløbet, at underskabet tørres.

Aktiver efterløbet ved udluftning til det fri uden Con@ctivity skal du aktivere efterløbet manuelt.

Manuel aktivering af efterløb

- Tryk på tasten efter tilberedning, mens emhætten er tændt:

- \mathcal{L}^5 Emhætten slukker efter 5 minutter.

- \mathcal{L}^{15} Emhætten slukker efter 15 minutter.

\mathcal{L}^5 Efterløb 5 minutter eller \mathcal{L}^{15} Efterløb 15 minutter lyser kraftigt op. De andre taster lyser dæmpet.

Efterløbet deaktiveres

Hvis kogepladen slukkes med $\textcircled{1}$ Tænd/sluk, fortsætter efterløbet, indtil den pågældende tid er udløbet.

- Tryk på 0 på talrækken.

Udstillingsprogram aktiveres/deaktiveres

Der er kogegrej på kogepladen.

- Tænd kogepladen.

- Tryk samtidigt på 0 og 2 på talrækken i 6 sekunder.

I tidsdisplayet blinker i nogle sekunder:

- dE skiftevis med On (udstillingsprogram aktiveret)

eller

- dE skiftevis med OFF (udstillingsprogram deaktiveret)

Indstillingsområder for kogepladens varmetrin

Kogepladen er ved levering programmeret med 9 varmetrin med mellemtrin. Hvis du vil have en indstilling for varmetrin på hele trin, kan du deaktivere mellemtrin via indstillingerne.

	Anbefalet Kogegrej ¹	Indstillingsområde ²	
		Standardindstilling 9 trin med mellemtrin	Hele trin 9 trin uden mellemtrin
Smeltning af smør	Gryde	1–1.	1–2
Smeltning af chokolade			
Opløsning af husblas			
Varmholdning af retter, der brænder let på			
Opvarmning af små mængder væske			
Tilberedning af ris		2–3.	2–4
Optøning af frosne grøntsager i en blok			
Mælkeretter		3.–5.	4–6
Opvarmning af flydende eller halvfaste retter			
Dampning af frugt			
Tilberedning af kartofler			
Smeltning af spæk			
Smeltning af spæk	Pande	5–6.	5–6
Tilberedning af pandekager, omelet, spejlæg uden skorpe osv.	Pande med sandwichbund og non-stick-belægning		
Dampning af fisk	Gryde	4.–6.	5–7
Dampning af grøntsager			
Tilberedning af pasta og bælgfrugter			
Piskning af saucer og cremer, f.eks. vinskum eller hollandaise			
Optøning og opvarmning af dybfrostvarer			
Skånsom stegning (f.eks. hel fisk)	Pande med sandwichbund og non-stick-belægning	6–6.	6
Skånsom stegning (f.eks. frikadeller, kyllingebryst)	Pande		
Stegning (f.eks. fiskefilet, Schnitzel, spejlæg)		6–7	6–7
stærk/kraftig brunig (f.eks. steak, små mængder kød, stegte kartofler, kartoffelpandekager)		7–8.	7–8
Friturestegning, fx pommesteg	Gryde med høj kant	8.–9	9
Bruning af store mængder kød	Gryde med høje sider eller stegefad		
Opkogning af vand	Gryde	Caps Booster	Caps Booster

¹ Tilbered om muligt med pålagt låg. Dette forhindrer varme i at slippe unødigt ud.

² 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.

Indstillingsområder for kogepladens varmetrin

Oplysninger til testinstitutter

Testretter iht. EN 60350-2

Der er ved levering programmeret 9 varmetrin uden mellemtrin.

Indstil 9 varmetrin med mellemtrin til testene i henhold til standarden (se afsnit Indstillinger tilpasses).

Ret	Ø Kogegrejets bund (mm)	Låg	Indstillingsområde	
			Forvarmning	Tilberedning
Opvarmning af olie	150	nej	–	1–2
Pandekager	180 (sandwichbund)	nej	9	5.–7.
Friturestegning af dybfrosne pommes frites	iht. normen	nej	9	9

Din kogeplade

Induktionkogepladens funktion

Under induktionskogezoneerne er der en induktionsspole. Spolen genererer et magnetisk felt, der varmer kogegrejets bund direkte. Kogezonen opvarmes kun indirekte af den varme, som kogegrejet afgiver.

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

Lyde

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

Brummen ved højt varmetrin. Den 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 kogezoner, der er forbundet med hinanden, 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.

Kogegrej

Egnet kogegrej

- rustfrit stål med magnetiserbar bund
- emaljeret stål
- Støbejern

Kogegrejets brugsegenskaber kan have indflydelse på, hvor ensartet stege-/kogerultatet bliver (fx ved bagning af pandekager). Kogegrejets bund skal fordele varmen jævnt. Kogegrej med en bund af flerlagsmateriale (sandwich- eller kapselbund) er velegnet.

Uegnet kogegrej

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

Kogegrej kontrolleres

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.

Tips om køkkengrej

- Anbring så vidt muligt kogegrejet midt på den pågældende kogezone/det pågældende kogeområde.
- For at udnytte kogezonen optimalt bør der vælges kogegrej, hvis bund har en passende diameter. Hvis gryden er for lille, registreres den ikke.
- Anvend kun gryder og pander med glat bund. Gryder og pander med ru bund kan lave ridser på den glaskeramiske plade.

Godt at vide

- På sammenkoblede kogezone anbefaler vi at bruge kogegrej, der dækker det meste af kogeområdet (fx et stegesfad).
- Løft kogegrejet, hvis det skal flyttes på kogepladen. Herved undgås striber som følge af slitage og ridser. Ridser, der opstår, når kogegrej skubbes frem og tilbage, påvirker ikke kogepladens funktion. Sådanne ridser er normale brugsspor og giver ikke anledning til reklamation.
- 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 kantområde. Dette kan misfarve pandekanten eller få belægningen til at skalle af.

Din emhætte

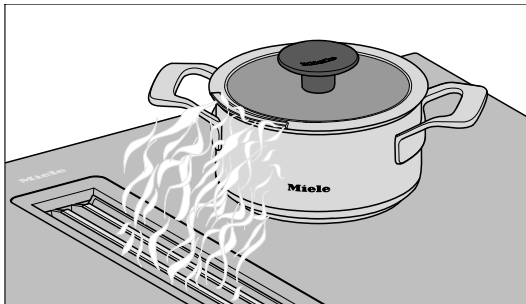
Emhættens funktionsmåde

Afhængigt af den valgte funktionsmåde er luftføringen efter udsugningen forskellig:

Luftføring	Fedtfiler	Kanal	Kulfilter	Ud af bygningen	Tilbage til køkkenet
Udluftning til det fri	x	x	-	x	-
Recirkulation	x	x	x	-	x
Plug&Play-installation	x	-	x	-	x

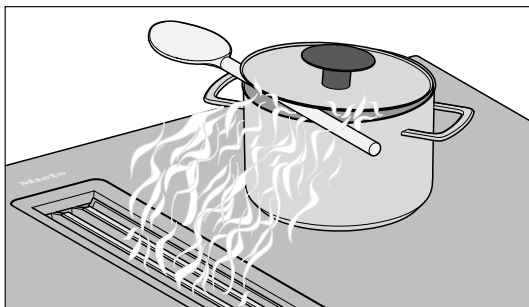
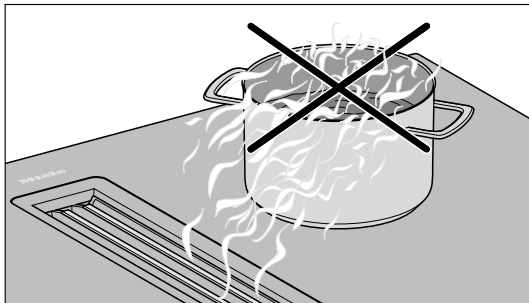
Tips til luftudsugning

Tip: Ved let til kraftig em og lugte skal du vælge blæsertrin **1** til **9** (3 ved ændrede indstillinger for emhættens blæsertrin), ved midlertidig meget kraftig em og lugte, fx ved bruning, booster **B.**



Tip: Kogegrej med en optimeret åbning til udslip af em finder du i afsnittet Lær dit produkt at kende, Ekstratilbehør.

Godt at vide



Tip: Hvis du ikke har kogegrej med optimeret åbning til udslip af em kan du placere en træske mellem låg og gryde for at få en effektiv udledning ved gryder, der er over 15 cm høje.

Indstillinger vises

Kogepladen er slukket.

- Tryk samtidigt på ① *Tænd/sluk* og $\overline{\text{W}}$ *Varmholdning*, indtil + *Indtastning* lyser, og tidsdisplayet viser *P*Ⓒ.

Efter nogle sekunder blinker *P:01* (program 01) og *Ⓒ:01* (kode) skiftevis i tidsdisplayet.

Parameter indstilles

For tocifrede parameternumre skal tierpladsen indstilles først.

- Mens et parameter (fx *P:01*) vises, skal du trykke gentagne gange på + *Indtastning*, indtil tidsdisplayet viser det ønskede parameternummer, eller trykke på det relevante tal på talrækken.

Indstilling af kode

- Mens en kode (f.eks. *C:00*) vises, skal du trykke gentagne gange på + *Indtastning*, indtil tidsdisplayet viser det ønskede kodenummer, eller trykke på det relevante tal på talrækken.

Indstillinger gemmes

- Mens et parameter (fx *P:01*) vises, skal du trykke på ① *Tænd/sluk*, indtil displayet slukkes.

Indstillinger gemmes ikke

- Mens koden vises (fx *Ⓒ:01*) skal der trykkes på ① *Tænd/sluk*, indtil kontrollamperne er slukket.

Indstillinger tilpasses

Parametre ¹		Kode	Indstillinger ²
P:01	Udstillingsprogram	C:00	Udstillingsprogram fra
		C:01	Udstillingsprogram til ³
P:02	Powermanagement ⁴	C:00	fra
		C:01	3680 W
		C:02	3000 W
		C:03	2000 W
		C:04	1000 W
P:03	Standardindstilling	C:00	Standardindstillingerne gendannes ikke
		C:01	Gendannelse af standardindstillingerne ⁵
P:04	Indstillingsområde for kogepladens varmetrin	C:00	9 varmetrin uden mellemtrin + booster
		C:01	9 varmetrin med mellemtrin + booster ⁶
P:06	Akustisk signal ved tryk på en sensortast	C:00	fra ⁷
		C:01	lav
		C:02	middel
		C:03	høj
P:07	Signallyd timer	C:00	fra
		C:01	lav
		C:02	middel
		C:03	høj
		C:04	maksimalt høj

Indstillinger tilpasses

Parametre ¹		Kode	Indstillinger ²
P:08	Børnesikring	C:00	Kun manuel aktivering af børnesikringen
		C:01	Automatisk aktivering af børnesikringen
P:09	Maksimal driftstid	C:00	Sikkerhedstrin 0
		C:01	Sikkerhedstrin 1
		C:02	Sikkerhedstrin 2
P:12	Tasternes reaktionshastighed	C:00	langsom
		C:01	normal
		C:02	hurtig
P:15	Permanent grydere registrering	C:00	Permanent grydere registrering fra
		C:01	Permanent grydere registrering til
P:16	Con@ctivity på den integrerede emhætte	C:00	Con@ctivity fra ⁸
		C:01	Con@ctivity til

Parametre ¹		Kode	Indstillinger ²
P:17	Den integrerede emhættes driftsform	C:00	Recirkulation
		C:01	Udluftning til det fri
P:18	Startindstillinger Con@ctivity ⁹	C:00	Start altid med deaktiveret Con@ctivity
		C:01	Start altid med aktiveret Con@ctivity
		C:02	Start med sidst indstillet Con@ctivity-tilstand
P:19	Antal effektrin emhætte	C:00	3 varmetrin + booster
		C:01	9 varmetrin + booster

¹ Programmer, der ikke vises, er ikke programmeret.

² Kodeindstillingen ved levering er fremhævet med fed.

³ Når kogepladen er tændt, vises tidsdisplayet i nogle sekunder *dE*

⁴ Kogepladens samlede effekt kan reduceres for at opfylde kravene på opstillingsstedet.

⁵ Indstillingerne i P:17 Emhættens driftsform stilles ikke tilbage til standardindstillinger

⁶ I teksten og i skemaerne er mellemtrinnene vist med en prik efter tallet for bedre forståelse.

Indstillinger tilpasses

⁷ Det akustiske signal for ① *Tænd/sluk* frakobles ikke.

⁸ Plug&Play-drift: Con@ctivity er nødvendig til korrekt drift.

⁹ Indstillingerne virker kun, hvis Con@ctivity er indstillet i programmet P:16.

Visning af modelbetegnelse/serienummer

Der er kogegrej på kogepladen.

- Tænd kogepladen.
- Tryk samtidigt på *0* og *4* på talrækken i 6 sekunder.

Tidsdisplayet viser tallene efter hinanden, adskilt af en streg.

Eksempel: *12 34* (modelbetegnelse KM-DA 1234) - *1 23 45 67 89* (serienummer)

Visning af softwareversion

Der er kogegrej på kogepladen.


- Tænd kogepladen.
- Tryk samtidigt på *0* og *3* på talrækken i 6 sekunder.

Tidsdisplayet viser 3 cifre:

Eksempel: *123* = Softwareversion 1.23.

Rengøring og vedligeholdelse

Råd om sikkerhed og advarsler for rengøring og vedligeholdelse

 Risiko for forbrænding på grund af varme overflader.

Efter afslutning af madlavning kan samtlige områder på kogepladen være varme.

Sluk kogepladen.


Lad kogepladen køle af, inden den rengøres.

Alle overflader kan misfarves eller forandres, hvis der anvendes uegnede rengøringsmidler, eller hvis rester af egnede rengøringsmidler opvarmes på kogepladen. Overfladerne kan få ridser.

Lad overfladerne køle af, inden kogepladen rengøres.


Fjern straks alle rester af rengøringsmidler.

Anvend ikke skurende eller ridsende rengøringsmidler.

 Brandfare ved tilsmudset fedtfilter.

Ophobet fedt i fedtfilteret kan antændes.

Rengør fedtfilteret regelmæssigt.

 Risiko for personskade fra blæsermotoren.

Når emhætten er aktiveret, roterer blæsermotoren.

Sluk kogepladen.

Vent, til der er afsluttet et eventuelt efterudsugningsforløb.

► Brug aldrig et damprengøringsapparat til rengøring af kogepladen.

► Anvend ikke spidse genstande til rengøringen.

Rengøringsinterval

- Før hver brug:
Rengør hele kogepladen og koge-grejets bund.
- Efter brug:
Rengør hele kogepladen.
- Én gang om ugen:
For at undgå, at rester af rengøringsmidler brænder sig fast, skal du rengøre den glaskeramiske overflade med Miele's rengøringsmiddel til glaskeramik og stål eller et kommercielt tilgængeligt glaskeramisk kogeplade-rengøringsmiddel. Følg anvisningerne fra producenten af rengøringsmidlet.

Rengøring af glaskeramiske overflader

Fjernelse af let tilsmudsning

- Rengør hele den glaskeramiske overflade med en fugtig, blød klud og fortyndet opvaskemiddel til opvask i hånden. Følg anvisningerne fra producenten af rengøringsmidlet.

Fjernelse af kraftige tilsmudsninger

- Fjern alle større madrester med en fugtig klud og fastbrændt snavs med en glasskraber med barberblad.
- Rengør den glaskeramiske plade med Miele's rengøringsmiddel til glaskeramik og stål eller et gængs rengøringsmiddel til glaskeramiske plader. Følg anvisningerne fra producenten af rengøringsmidlet.

Afslutning af rengøringen

- Fjern alle rester af rengøringsmiddel med en fugtig klud.
- Tør den glaskeramiske overflade efter hver rengøring.

Uegnede rengøringsmidler

For at undgå beskadigelse af overfladerne skal følgende rengøringsmidler undgås:

- soda-, alkali-, ammoniak-, syre- eller kloridholdige rengøringsmidler
- plet- og rustfjerningsmidler
- rengøringsmidler med skurende virkning (fx skurepulver, flydende skuremiddel og pimpsten)
- rengøringsmidler, der indeholder opløsningsmiddel
- opvaskemiddel til opvaskemaskiner
- grill- og ovnspray
- hårde skurebørster
- viskelæder
- svampe

Dele egnet til opvaskemaskiner

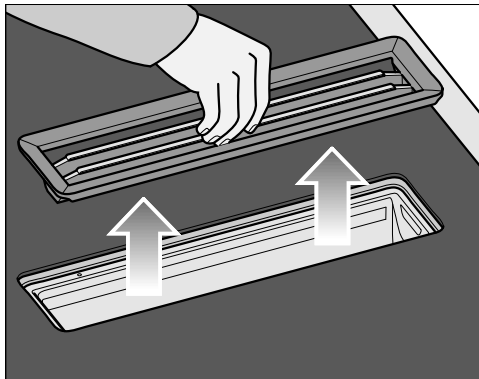
De aftagelige dele på din kogeplade kan rengøres på følgende måde:

	Maskinelt	Manuelt
Afdækningsgitter	x	x
Fedtfiler	x	x
Opsamlingsbakke	x	x
Rengøringsklap	x	x

Afdækningsgitter

Afdækningsgitteret tages af

Afdækningsgitteret kan blive beskadiget.
Træk afdækningsgitteret lodret op og ud af KMDA'en.



- Tag fat i afdækningsgitteret i midten af stængerne.
- Træk afdækningsgitteret lodret op og ud af KMDA'en.

Rengør afdækningsgitteret i hånden

- Rengør afdækningsgitteret med en opvaskebørste i varmt vand tilsat et mildt opvaskemiddel til opvask i hånden. Brug ikke opvaskemiddel til opvask i hånden i koncentreret form.

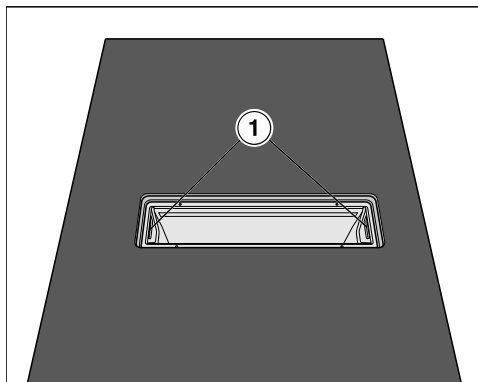
Rengøring og vedligeholdelse

Fedtfileret og afdækningsgitteret rengøres i opvaskemaskinen

- Anbring afdækningsgitteret så lodret som muligt i underkurven.
- Anvend et gængs opvaskemiddel til opvaskemaskiner.
- Vælg et program med en opvaske-temperatur på maks. 55 °C.

Fedtfiler

Fedtfileret tages ud



- Tag afdækningsgitteret af.
- Tag afdækningsgitteret forsigtigt af ved at tage fat i grebene (1). Sørg for ikke at tippe fedtfileret.
- Hæld væsken, der har samlet sig, ud af fedtfilerets bund.

Fedtfileret rengøres i hånden

- Rengør fedtfileret med en opvaskebørste i varmt vand tilsat et mildt opvaskemiddel til opvask i hånden. Brug ikke opvaskemiddel til opvask i hånden i koncentreret form.

Anvisninger om rengøring i opvaskemaskine

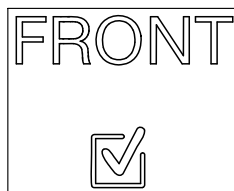
Fedtfileret kan blive ubrugeligt på grund af for høje temperaturer, fx på grund af deformation. Vælg et program, der ikke overskrider den anbefalede temperatur. Følg også anvisningerne i opvaskemaskinens brugsanvisning.

Afhængigt af opvaskemidlet kan der forekomme permanent misfarvning af de indre filteroverflader. Dette har ingen indflydelse på fedtfilerets funktion.

Fedtfileret rengøres i opvaskemaskine

- Anbring fedtfileret med bunden opad i underkurven. Sørg for, at spulearmen kan bevæges frit.
- Anvend et gængs opvaskemiddel til opvaskemaskiner.
- Vælg et program med en opvaske-temperatur på maks. 65 °C.

Fedtfiltre sættes i



Filterets forside er markeret med et symbol.

- Sæt fedtfileret ind sådan, at symbolet peger mod bordpladens front.

Udskiftning af fedtfiler

Filterfladerne kan blive slidt pga. regelmæssig anvendelse og rengøring.


Udskift filteret, hvis der konstateres skader.

Rengøring og vedligeholdelse

Fedtfileret kan bestilles via vores hjemmeside under Services - Reservedele og tilbehør eller hos Miele's kundecenter (se kontaktinformation i slutningen af brugsanvisningen).

Driftstimetæller for fedtfilter nulstilles


Nulstil driftstimetælleren, når fedtfilteret er rengjort.

- Tryk på  Indikator for fedtfilter i 3 sekunder.

Lyset på tasten slukker.

Kulfilter (kun ved recirkulation eller Plug & Play)

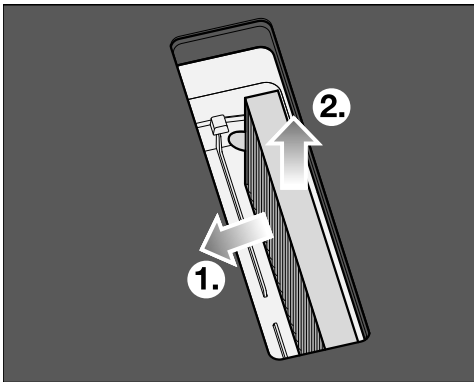
Udskift kulfilter (kun ved recirkulation eller Plug & Play)

Kulfilteret skal udskiftes efter 120 driftstimer.  Indikator for kulfilter er oplyst.

Egnede kulfiltre til KMDA-varianterne i denne brugsanvisning er:

- DKF 35-P
- DKF 35-S


- Tag afdækningsgitteret af.
- Tag fedtfilteret ud.



- Tag kulfilteret ud.

Nulstil driftstimer for kulfilter (kun ved recirkulation eller Plug & Play)

Af brugsanvisningen til ventilationsboksen fremgår det, at kulfilterets driftstimetæller skal aktiveres. Dette er ikke nødvendigt her.

 Indikator for kulfilter er også tændt, når emhætten kører i udluftning til det fri.

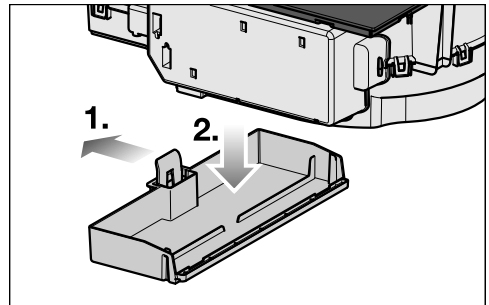
- Tryk på  Indikator for kulfilter i 3 sekunder.



Lyset på tasten slukker.

Emhættens opsamlingsbakke rengøres

Rengør opsamlingsbakken, hvis der pga. mad, der er spildt eller kogt over, er trængt væsker ind i emhætten.

- Tag fedtfilteret ud, og rengør det som beskrevet i afsnittet Rengøring og vedligeholdelse, Fedtfilter.



- Tryk plastikbøjlen mod venstre , indtil opsamlingsbakken kan trækkes af nedad .
- Hæld væsken ud.
- Rengør og tør opsamlingsbakken.
- Rengør og tør de tilgængelige indvendige sider af emhætten.

Rengøring og vedligeholdelse

- Sæt opsamlingsbakken på plads i kabinettet, og fastgør den.
- Sæt fedtfilteret i igen, og sæt afdækningsgitteret på igen.

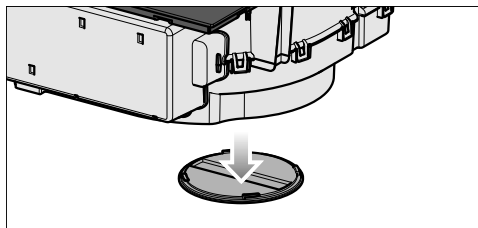
Indvendig del af emhættens kabinet rengøres

- Tag fedtfilteret ud.
- Rengør de tilgængelige dele i kabinettet for aflejret fedt.

Blæserenheden rengøres indvendigt

Rengør blæserenheden indvendigt, hvis der pga. mad, der er spildt eller kogt over, er trængt væsker ind i emhætten.

- Rengør emhættens opsamlingsbakke.
- Stil en beholder under rengøringsklappen, der kan opsamle væsker.



- Drej rengøringsklappen mod venstre.
- Lad væsken løbe ud.
- Drej rengøringsklappen mod højre, til den møder modstand.

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




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



Meldinger i displayet.

Fejl	Årsag og udbedring
I tidsdisplayet blinker skiftevis <i>Err</i> og <i>30</i>, og der lyder et signal.	Kogepladen er forkert tilsluttet. <ul style="list-style-type: none"> ■ Afbryd strømmen til kogepladen. ■ Kontakt Miele Service. Kogepladen skal tilsluttes iht. tilslutningsskemaet.
I en kogezoneindikator lyser <i>⚡</i> eller blinker skiftevis med det indstillede varmetrin eller <i>fl</i>.	Der er intet kogeobjekt på kogezone. Der er uegnet kogeobjekt på kogezone. Diameteren på bunden af det anvendte kogeobjekt er for lille. Egnet kogeobjekt blev fjernet fra kogezone. Sættes der ikke noget eller uegnet kogeobjekt på, slukker kogezone automatisk efter 3 minutter. <ul style="list-style-type: none"> ■ Sæt egnet kogeobjekt på inden for 3 minutter. <i>⚡</i> slukker. Tilberedningsprocessen startes/fortsættes med de foretagne indstillinger. <ul style="list-style-type: none"> ■ Hvis der skal anvendes andet kogeobjekt og/eller mad, skal indstillingerne tilpasses.
Når kogepladen tændes, eller der trykkes på en tast, viser tidsdisplayet i nogle sekunder <i>LOC</i>.	Børnesikringen er aktiveret. <ul style="list-style-type: none"> ■ Deaktiver børnesikringen. Låsen er aktiveret. <ul style="list-style-type: none"> ■ Låsen deaktiveres.
Når kogepladen tændes, viser timeren kortvarigt <i>dE</i>. Kogezonerne bliver ikke varme.	Kogepladen er i udstillingsprogrammet Der er kogeobjekt på kogepladen. <ul style="list-style-type: none"> ■ Tænd kogepladen. ■ Tryk derefter samtidig på <i>0</i> og <i>2</i> på talrækken, indtil der på timerdisplayet skiftevis blinker <i>dE</i> og <i>OFF</i>.

Småfejl udbedres

Fejl	Årsag og udbedring
Kogepladen er slukket automatisk. Når kogepladen tændes igen, vises via ① <i>Tænd/sluk</i> et ζ .	En eller flere taster er tildækket, fx ved fingerberøring, af mad, der er kogt over, eller af en genstand. <ul style="list-style-type: none"> ■ Fjern genstandene og/eller snavset.
 <i>Indikator for kulfilter lyser</i>	Kulfilteret skal udskiftes. <ul style="list-style-type: none"> ■ Udskift kulfiltret. ■ Nulstil driftstimetælleren.
 <i>Indikator for kulfilter lyser</i>	Fedtfileret skal rengøres. <ul style="list-style-type: none"> ■ Rengør fedtfileret.
 <i>Con@ctivity lyser ikke</i>	Den integrerede emhættes Con@ctivity-funktion er deaktiveret permanent. <ul style="list-style-type: none"> ■ Aktiver Con@ctivity-funktionen i programmeringen på den integrerede emhætte.
Tidsdisplayet viser en besked, der ikke er anført i denne tabel.	Der er opstået en fejl i elektronikken. <ul style="list-style-type: none"> ■ Afbryd strømmen til kogepladen i ca. 1 minut. ■ Kontakt Miele Service, hvis problemet stadig er der, når strømforsyningen genetableres.

Uventet reaktion

Fejl	Årsag og udbedring
Effekttrin 9 reduceres automatisk, hvis der også indstilles effekttrin 9 på den forbundne kogezone.	Ved samtidig brug på effekttrin 9 overskrides den mulige, samlede effekt. <ul style="list-style-type: none"> ■ Anvend en anden kogezone.
En kogezone eller hele kogepladen frakobles automatisk.	Driftstiden var for lang. <ul style="list-style-type: none"> ■ Tænd kogepladen eller kogezoneen igen.
	Overophedningsbeskyttelsen er udløst. <ul style="list-style-type: none"> ■ Lad kogepladen afkøle. ■ Fjern årsagerne til overophedning. ■ Kontroller kogepladens funktion. ■ Kontakt Miele Service, hvis problemet fortsætter.

Småfejl udbedres

Fejl	Årsag og udbedring
Kogezonen arbejder ikke som normalt på det indstillede varmetrin.	Overophedningsbeskyttelsen er udløst. <ul style="list-style-type: none"> ■ Lad kogepladen afkøle. ■ Fjern årsagerne til overophedning. ■ Kontroller kogepladens funktion. ■ Kontakt Miele Service, hvis problemet fortsætter.
Boostertrinet afbrydes automatisk for tidligt.	Overophedningsbeskyttelsen er udløst. <ul style="list-style-type: none"> ■ Lad kogepladen afkøle. ■ Fjern årsagerne til overophedning. ■ Kontroller kogepladens funktion. ■ Kontakt Miele Service, hvis problemet fortsætter.

Ikke-tilfredsstillende resultat

Fejl	Årsag og udbedring
Indholdet i kogegrejet opvarmes ikke, når opkogsautomatikken er tilkoblet.	Der opvarmes store mængder mad. <ul style="list-style-type: none"> ■ Lad maden koge op på højeste varmetrin, og skru derefter ned manuelt.
	Kogegrejet leder varmen dårligt. <ul style="list-style-type: none"> ■ Anvend andet kogegrej, der leder varmen bedre.
Emhættens udsugnings-effekt er lav.	Driftsformen recirkulation er indstillet. <ul style="list-style-type: none"> ■ Indstil driftsformen for den indbyggede emhætte (P:17) på udluftning til det fri (C:01).

Generelle problemer eller tekniske fejl

Fejl	Årsag og udbedring
Kogepladen eller kogezonerne kan ikke tændes.	Der er ikke strømtilførsel til kogepladen. <ul style="list-style-type: none"> ■ Kontroller, om sikringen er slået fra. Kontakt en uddannet elektriker eller Miele Service (min. sikring: se typeskiltet).
	Der kan være tale om en teknisk fejl. <ul style="list-style-type: none"> ■ Afbryd strømmen til kogepladen i ca. 1 minut ved at <ul style="list-style-type: none"> – slå den pågældende sikring fra eller skrue smelte-sikringen helt ud eller – slå HPFI-relæet (fejlstrømrelæet) fra. ■ Hvis man efter at have slået HF1/HPFI-relæet eller sikringsgruppen til igen stadig ikke kan tænde kogepladen, kontaktes Miele Service.

Småfejl udbedres

Fejl	Årsag og udbedring
Ved brug af den nye kogeplade opstår der en ubehagelig lugt eller em.	Metalkomponenterne er beskyttet med et plejemiddel. Når kogepladen tages i brug første gang, vil der opstå lugte og eventuelt em. Induktionsspolernes materiale afgiver også lugt i de første driftstimer. Ved hver efterfølgende brug reduceres lugten og forsvinder efterhånden helt. Lugten og en evt. forekomst af damp er ikke tegn på forkert tilslutning eller fejl på kogepladen, og det er ikke sundhedsskadeligt.
Efter at kogepladen er slukket, høres en driftslyd.	Køleblæseren arbejder, indtil kogepladen er afkølet, og slukker herefter automatisk.
Der er trængt væske ind i emhætten.	Der er trængt væske ind i emhætten igennem afdækningsgitteret pga. mad, der er kogt over eller spildt. Fedtfilterbunden og opsamlingsbakken opsamler i dette tilfælde ca. 800 ml væske. <ul style="list-style-type: none">■ Sluk emhætten.■ Rengør fedtfilteret, opsamlingsbakken og kabinetets indvendige sider og blæsermotorens kabinet.■ Udsift kulfilter - kun ved recirkulation eller Plug & Play.
Udsugningseffekten er reduceret. Udsugningsstøjen er øget.	Genstande (fx en klud) er suget ind i emhætten. <ul style="list-style-type: none">■ Sluk emhætten.■ Tag fedtfilteret ud.■ Tag genstandene ud af fedtfilteret.

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

Kontakt i tilfælde af fejl

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

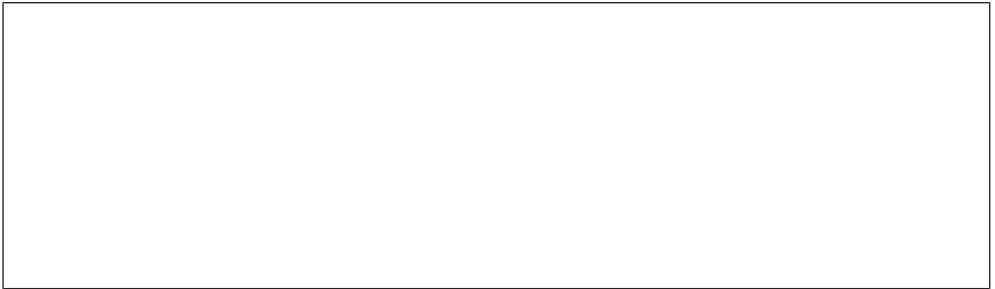
Bestil service via Mieles hjemmeside www.miele.dk.

Kontaktdata til Miele Service findes i slutningen af denne brugsanvisning.

Miele Service har brug for model og serienummer (SN). Begge oplysninger kan findes på typeskiltet eller i afsnittet "Betjening", afsnittet "Visning af kogepladedata".

Typeskilt

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



Miele Service

Miele Service

- Service inden for kort tid
- Lokale Miele-serviceteknikere i landsdækkende servicenet
- Teknikerne er specialuddannede i Miele's 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

Kontakt Miele Kundecenter via miele.dk/service

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.

Mieles 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.

Mieles 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 Mieles regning og risiko. Dele udskiftet ved en sådan reparation tilhører Miele.

Mieles garanti omfatter ikke:

- Fejl eller skader opstået direkte eller indirekte som følge af overlast, fejlbehandling, 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 Service:

Inden Miele 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.

Miele Service

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 afhjulpet omgående, skal eventuelle krav i henhold til Mieles 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.

Tekniske data

Energiforbrug i slukket tilstand	≤ 0,5 W
Tid indtil automatisk skift til slukket tilstand	10 Min.

Produktdatablade

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	KMDA 7272-1 FR, KMDA 7272-1 FL
Kogepladetype	indbygget
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 110-220 mm 2. = Ø 100-190 mm 3. = Ø 110-220 mm 4. = Ø 100-190 mm
Energiforbrug pr. kogezone eller -område beregnet pr. kg ($EC_{elkogning}$)	1. = 166,3 Wh/kg 2. = 170,7 Wh/kg 3. = 165,8 Wh/kg 4. = 183,5 Wh/kg
Kogepladens energiforbrug beregnet pr. kg ($EC_{elkogeplade}$)	171,6 Wh/kg
- vario-kogezone / forrest til venstre / induktion	
- vario-kogezone / bagerst til venstre / induktion	
- vario-kogezone / bagerst til højre / induktion	
- vario-kogezone / forrest til højre / induktion	

Datablad til husholdningsemhætter

efter delegeret forordning (EU) nr. 65/2014 og forordning (EU) nr. 66/2014

MIELE	
Modelidentifikation	KMDA 7272-1 FR, KMDA 7272-1 FL
Årligt energiforbrug ($AEC_{emhætte}$)	31,3 kWh/år
Energieffektivitetsklasse	A+
Energieffektivitetsindeks ($EEl_{emhætte}$)	37,8
Hydraulisk effektivitet ($FDE_{emhætte}$)	35,6
Hydraulisk effektivitetsklasse	

Tekniske data

A (bedste klasse) til G (dårligste klasse)	A
Belysningseffektivitet ($LE_{\text{emhætte}}$)	0,0 lx/W
Belysningseffektivitetsklasse	
A (bedste klasse) til G (dårligste klasse)	NA
Fedtfiltreringseffektivitet	95,1%
Fedtfiltreringseffektivitetsklasse	
A (bedste klasse) til G (dårligste klasse)	A
Målt luftstrøm i det optimale driftspunkt	321,3 m ³ /h
Luftstrøm (min. hastighed)	205 m ³ /h
Luftstrøm (maks. hastighed)	533 m ³ /h
Luftstrøm (intensiv hastighed eller turboindstilling)	606 m ³ /h
Maks. luftstrøm (Q_{max})	605,0 m ³ /h
Målt lufttryk i det optimale driftspunkt	490 Pa
A-vægtet lydeffektemission (min. hastighed)	41 dB
A-vægtet lydeffektemission (maks. hastighed)	64 dB
A-vægtet lydeffektemission (intensiv hastighed eller turboindstilling)	68 dB
Målt elektrisk effektoptag i det optimale driftspunkt	122,7 W
Effektoptag i standbytilstand (P_s)	0,22 W
Belysningssystemets nominelle effekt	W
Belysningssystemets gennemsnitlige lysstyrke på kogefladen	lx
Tidsforøgelsesfaktor	0,7

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

Kontakt: miele.dk/service

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

KMDA 7272-1 FR, KMDA 7272-1 FL

da-DK

M.-Nr. 13 020 290 / 01 / 002