




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	5
Miljøbeskyttelse	15
Oversigt	16
Kogeplade.....	16
Data kogeområder.....	17
Medfølgende tilbehør.....	18
Betjeningselementer	19
Touchdisplay.....	19
Symboler.....	21
Første ibrugtagning	22
Første rengøring af kogepladen.....	22
Første ibrugtagning af kogepladen.....	22
Miele@home.....	23
Con@ctivity.....	26
Funktion	28
Lyde.....	29
PowerManagement.....	30
Kogegrej	31
Energispareråd	33
Indstillingsområder	34
Betjening	35
Betjeningsmåde.....	35
Valg af menupunkt.....	36
Pull-down-menu vises.....	36
Bladring.....	36
Undermenuen forlades.....	36
Indstilling ændres i en valglister.....	36
Grydere registrering.....	36
Kogegrejet placeres.....	37
Kogepladen tændes.....	39
Indstilling af varmetrin.....	39
Kogezone/kogeplade slukkes.....	39
Indikator for restvarme.....	40
TempControl 	41
Varmetrin indstilles - udvidet indstillingsområde.....	44
PowerFlex Plus-kogeområde.....	44
Guide 	47

Timer	50
Minutur	50
Frakoblingsautomatik.....	51
Ekstrafunktioner	52
Stop&Go	52
Recall.....	52
Lock&Wipe.....	53
Demo-mode.....	53
Kogepladedata kaldes frem.....	53
Sikkerhed	54
Lås	54
Sikkerhedsafbrydelse.....	55
Sikring mod overophedning	55
Indstillinger 	56
Oplysninger til testinstitutter	58
Rengøring og vedligeholdelse	59
Småfejl udbedres	61
Meldinger i displayet.....	61
Uventet reaktion	62
Ikke-tilfredsstillende resultat	63
Generelle problemer eller tekniske fejl.....	63
Ekstra tilbehør	65
Service / Garanti	66
Kontakt i tilfælde af fejl	66
Miele Service	67
Installation	70
Råd om sikkerhed ved indbygning	70
Sikkerhedsafstande.....	71
Råd om indbygning - oven på bordpladen	75
Indbygningsmål – indbygning oven på bordplade	76
Indbygningsmål – KM 7999 FR.....	76
Indbygningsmål – KM 7999 FL	77
Indbygning oven på bordplade	78
Råd om indbygning - i plan med bordplade.....	79
Indbygningsmål – indbygning i plan med bordplade.....	80
Indbygningsmål – KM 7999 FL	80
Indbygning i plan med bordplade.....	81
Eltilslutning.....	82
Produktdatablade	84

Indhold

Konformitetserklæring	85
-----------------------------	----

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 vigtige anvisninger 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.

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

Råd om sikkerhed og advarsler

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 varmholdning 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 for at undgå, at børn kan komme til at tænde for kogepladen.

Råd om sikkerhed og advarsler

Teknisk sikkerhed

► Installation, vedligeholdelse og reparation foretaget af ukyndige kan medføre betydelig risiko for brugeren. Installation, vedligeholdelse og reparation må kun udføres af Miele Service eller en anden uddannet fagmand.

► En beskadiget kogeplade kan betyde fare for sikkerheden. Kontroller derfor kogepladen for synlige skader. Tag aldrig en beskadiget kogeplade i brug!

► 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 kan kun garanteres, når der er etableret forskriftsmæssig jordforbindelse. Denne grundlæggende sikkerhedsforanstaltning skal være i orden. I tvivlstilfælde bør elinstallationen kontrolleres af en uddannet fagmand.

► De tilslutningsdata (frekvens og spænding), der er angivet på kogepladens typeskilt, skal ubetinget stemme overens med de eksisterende forhold på opstillingsstedet for at undgå skader på kogepladen. Kontroller dette før tilslutning. I tvivlstilfælde bør man kontakte en elinstallatør.

► Multistikdåser og forlængerledninger giver ikke den nødvendige sikkerhed (risiko for brand) og bør derfor ikke anvendes ved tilslutning af kogepladen.

► Brug kun kogepladen i indbygget tilstand af hensyn til sikkerheden.

► Denne kogeplade må ikke anvendes på ikke-stationære opstillingssteder (fx skibe).

► Berøring af spændingsførende tilslutninger samt ændring af den elektriske og mekaniske opbygning kan være farlig for brugeren og medføre funktionsforstyrrelser på kogepladen. Åbn aldrig kogepladens kabinet.

Råd om sikkerhed og advarsler

- ▶ Reparation af kogepladen inden garantiens udløb bør kun foretages af Miele Service, da eventuelle efterfølgende skader ellers ikke er omfattet af Miele's garanti.
- ▶ Defekte dele må kun udskiftes med originale Miele-reservedele. Kun hvis dette overholdes, kan Miele garantere, at sikkerhedskravene er opfyldt.
- ▶ Kogepladen er ikke beregnet til brug med et eksternt automatikur eller et fjernbetjeningssystem.
- ▶ Kogepladen skal tilsluttes elnettet af Miele Service eller en anden uddannet fagmand (se afsnittet Installation - Eltilslutning).
- ▶ Hvis tilslutningsledningen er beskadiget, skal den udskiftes med en speciel ledning af en elfagmand (se afsnittet Eltilslutning).

Råd om sikkerhed og advarsler

► 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 Miele 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.

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.
- ▶ Flammer kan antænde en emhættes fedtfilter. Flamber aldrig under en emhætte.
- ▶ Spraydåser, letantændelige flydende stoffer og brændbare materialer kan antændes ved opvarmning. Opbevar derfor aldrig sådanne genstande i en skuffe lige under kogepladen. Eventuelle bestikindsatser skal være af varmebestandigt materiale.
- ▶ Opvarm aldrig kogegeøj 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 metalliske genstande, der ligger på den, opvarmes. Andre materialer kan smelte eller antændes. Fugtige låg kan suge sig fast. Brug ikke kogepladen som fralægningsplads. Sluk kogepladen efter brug.
- ▶ Man kan brænde sig på den varme kogeplade. Beskyt altid hænderne med grillhandsker eller grydelapper under arbejdet med den varme kogeplade. Anvend kun tørre grillhandsker eller grydelapper. Hvis de er våde eller fugtige, øges varmeledningen, hvorved der kan opstå forbrændinger.
- ▶ Hvis der anvendes et elapparat (fx en håndmikser) i nærheden af kogepladen, skal man sørge for, at ledningen ikke kommer i berøring med den varme kogeplade. Ledningsisoleringen kan blive beskadiget.

Råd om sikkerhed og advarsler

- ▶ Salt, sukker eller sandkorn, fx fra rensning af grøntsager, kan medføre ridser, hvis de kommer ind under kogegejrets bund. Sørg for, at den glaskeramiske plade og kogegejrets bund er rene, inden kogegejret 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 touchdisplayet kan beskadige elektronikken nedenunder. Stil aldrig varme gryder eller pander på touchdisplayet.
- ▶ 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.
- ▶ Syreholdige madvarer som eddike, marmelade eller citronsaft kan misfarve den glaskeramiske plade. Fjern straks syreholdige madvarer.
- ▶ Gryder, der koger tomme, kan medføre skader på den glaskeramiske plade. Lad ikke kogepladen være uden opsyn under brugen!
- ▶ Anvend kun gryder og pander med glat bund. Gryder og pander med ru bund kan lave ridser i den glaskeramiske plade.
- ▶ Løft kogegejret, hvis det skal flyttes på kogepladen. Hermed undgås striber på grund af slitage og ridser.
- ▶ På grund af den hurtige opvarmingshastighed kan temperaturen på kogegejrets bund inden for kort tid nå selvantændelsestemperaturen for olie eller fedt. Hold altid kogepladen under opsyn, når den er i brug!
- ▶ Anvend aldrig boosterens til opvarmning af fedt og olie. Opvarm fedt og olie med funktionen *Manuelt 1–9* i maks. 1 minut.
- ▶ Kun for personer med pacemaker: I umiddelbar nærhed af den tændte kogeplade opstår der et elektromagnetisk felt. Indvirkning på pacemakeren er dog usandsynlig. Forespørg i tvivlstilfælde hos producenten af pacemakeren eller hos lægen.
- ▶ Magnetiserbare genstandes funktion kan blive påvirket af den tændte kogeplades elektromagnetiske felt. Kreditkort, lagringsmedier, lommeregner osv. må derfor ikke komme i nærheden af den tændte kogeplade.

Råd om sikkerhed og advarsler

- ▶ 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 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 monteret over en ovn med pyrolysefunktion, må den ikke bruges under pyrolyseprocessen, da dette kan udløse kogepladens sikring mod overophedning (se pågældende afsnit).

Bortskaffelse af emballagen

Emballagen er udformet til håndtering af produktet og beskytter det mod transportkader. Emballagematerialerne er valgt ud fra miljø- og affaldstekniske hensyn og kan generelt genbruges.

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

Bortskaffelse af det gamle produkt

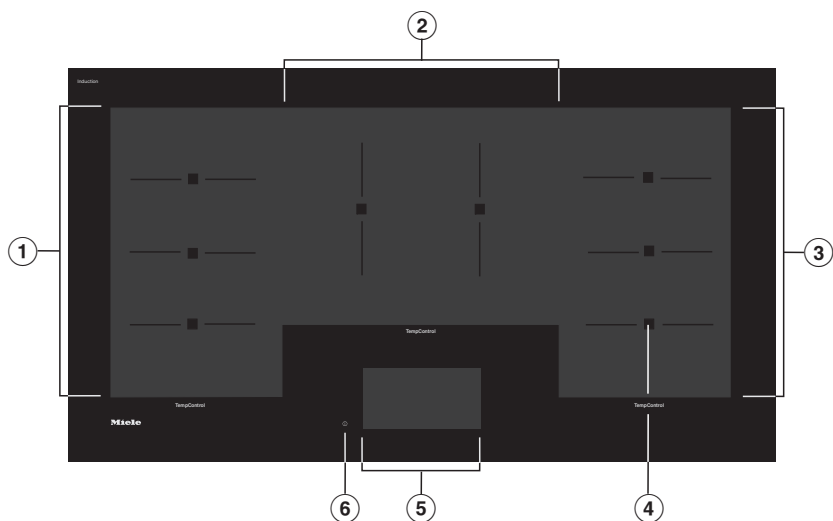
Gamle elektriske og elektroniske produkter indeholder stadig værdifulde materialer. De indeholder imidlertid også bestemte stoffer, blandinger og komponenter, som er nødvendige for deres funktion og sikkerhed. Hvis disse bortskaffes sammen med husholdningsaffaldet eller behandles forkert, kan de skade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



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

Oversigt

Kogeplade



- ① PowerFlex Plus-kogeområde med TempControl
- ② PowerFlex Plus-kogeområde med TempControl
- ③ PowerFlex Plus-kogeområde med TempControl
- ④ Sensorer til TempControl
- ⑤ Touchdisplay
- ⑥ Sensortast kogeplade tænd/sluk

Data kogeområder

Kogeområde	Størrelse i mm ¹	Maks. varmeeffekt i watt ved 230 V ²	
①	382 x 226	Normal	2.800
		Booster	3.600
②	286 x 365	Normal	2.800
		Booster	3.600
③	382 x 226	Normal	2.800
		Booster	3.600
		I alt	10.800

¹ Det angivne område svarer til den maksimale bundflade på det anvendte kogegrej.

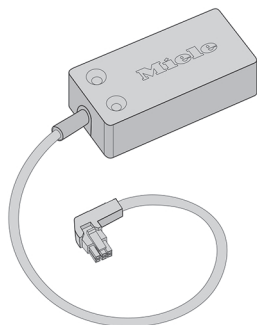
² Den angivne effekt kan variere afhængig af kogegrejets størrelse og materiale.

Oversigt

Medfølgende tilbehør

Yderligere tilbehør kan efterbestilles efter behov (se afsnittet Ekstra tilbehør).

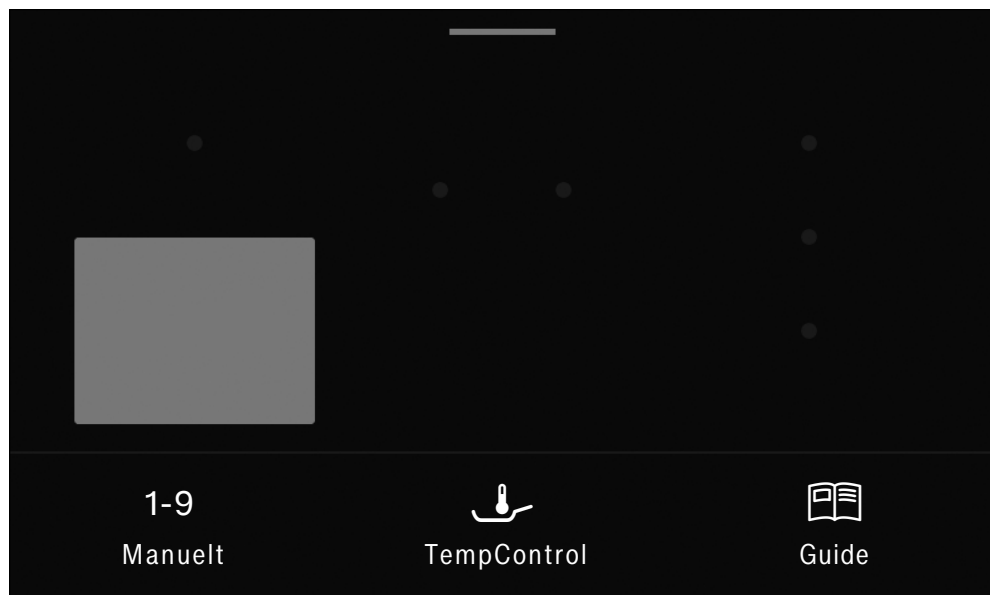
Wi-fi-stik XKS 3170 W



Touchdisplay

⚠ Skader på grund af spidse eller skarpe genstande eller varmt kogegej. Touchdisplayet kan få ridser af spidse eller skarpe genstande såsom stifter. Varmt kogegej på touchdisplayet kan beskadige elektronikken nedenunder. Berør kun touchdisplayet med fingrene. Læg ikke genstande på touchdisplayet. Sæt ikke varmt kogegej på touchdisplayet.

Touchdisplayet er opdelt i 3 områder.



Betjeningslementer

Øverst

Med den orange linje øverst på touchdisplayet kan der åbnes en pull-down-menu. I pull-down-menuen kan du foretage indstillinger under tilberedningen.

I toppen vises menustien i venstre side. De enkelte menupunkter er adskilt fra hinanden med en lodret linje.

Ved tryk på et menunavn i toppen skifter displayet til den pågældende menu.

I midten



I midten ligger kogeområderne. Aktiverede kogezone markeres med gråt, og viser driftstiden, når en tilberedningsproces er begyndt. Afhængig af tilberedningsmåde vises også indstillet temperatur eller varmetrin. Den valgte kogezone er markeret med orange.

Bundlinje





I bundlinjen vises symbolerne for hovedmenuen. Her vælges tilberedningsmåde.

Symboler

Hovedmenu



Symbol	Betydning
1-9 Manuelt	Manuel tilberedning - indstilling af varmetrin
 TempControl	Sensorunderstøttet stegning - valg af temperatur
 Guide	Guidefunktion til tilberedning af valgte madvarer og opskrifter

Pull-down-menu

Symbol	Betydning
	Lock&Wipe
i	Dette symbol indikerer yderligere informationer og vejledning til betjeningen.
II/▶	Stop&Go
	Minutur
	Lås
	Indstillinger

Yderligere symboler

Afhængig af valgt funktion vises yderligere symboler.

Symbol	Betydning
	Frakoblingsautomatik
	Der vendes tilbage til det overordnede niveau eller hovedmenuen.

Første ibrugtagning

Første rengøring af kogepladen

- Fjern eventuelle beskyttelsesfolier og mærkater.
- Fjern ikke mærkater med anvisninger om sikkerhed og indbygning samt typeskiltet.

Dette letter arbejdet for serviceteknikeren ved reparation.

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

Første ibrugtagning af kogepladen

Sprog indstilles

- Vælg det ønskede sprog.
- Bekræft med OK.

Første tilberedning

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

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

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

Miele@home

Forudsætning:

- Lokalt trådløst netværk.
- Det medfølgende wi-fi-stik skal være installeret.

Når det medfølgende wi-fi-stik er installeret, kan kogepladen forbindes med det trådløse netværk på opstillingsstedet.

Hvis din Miele-emhætte også er integreret i det lokale trådløse netværk (wi-fi), kan den automatiske styring af emhætten også ske med Con@ctivity-funktionen. Yderligere informationer fremgår af brugs- og monteringsanvisningen til emhætten.

Kontroller, at det trådløse netværks signalstyrke er tilstrækkeligt kraftig på kogepladens opstillingssted.

Der er flere muligheder for at integrere kogepladen i det trådløse netværk.

I netværksforbundet standbytilstand bruger kogepladen maks. 2 W.

Tilgængelighed wi-fi-forbindelse

Wi-fi-forbindelsen deler et frekvensområde med andre enheder (fx mikrobølger, fjernstyret legetøj). Dette kan forårsage midlertidige eller komplette forstyrrelser af forbindelsen. Det kan derfor ikke garanteres, at der er konstant adgang til de tilbudte funktioner.

Tilgængelighed af Miele@home

Anvendelsen af Miele App afhænger af de funktioner og services, som tilbydes i dit land.

Alle funktioner er ikke tilgængelige i alle lande.

Yderligere information kan findes på Miele's hjemmeside www.miele.dk.

Miele App

Miele App kan hentes gratis i Apple App Store® eller i Google Play™.



Når Miele@mobile-appen er installeret på en mobil enhed, står følgende muligheder til rådighed:

- Aflæsning af informationer om kogepladens driftstilstand
- Aflæsning af anvisninger om kogepladens programafvikling
- Oprettelse af et Miele@home-netværk med flere wi-fi-kompatible Miele-husholdningsprodukter

Første ibrugtagning

Miele@home oprettes


Forbind via app

Netværksforbindelsen kan etableres med Miele@mobile-appen.

- Download Miele@mobile-appen på den mobile enhed.

Til tilmeldingen skal der bruges:

1. Adgangskode til det trådløse netværk (wi-fi).
2. Adgangskode til kogepladen.

Adgangskoden til kogepladen er de sidste 9 cifre i serienummeret, som findes på typeskiltet. Fabrikationsnummeret finder du under Indstillinger  under Softwareversion (se afsnittet Ekstrafunktioner, Kogpladedata kaldes frem).

- Tænd kogepladen.
- Mobil enhed: Start Miele@mobile-appen.
- Kogplade: Kald Indstillinger  frem.
- Kogeplade: Tryk på Miele@home | Aktiver | Tilmeld via app.
- Mobil enhed: Følg brugervejledningen i appen.

Touchdisplayet viser meldingen Tilslutning OK.

Forbind via WPS

<p>Forudsætning: Der skal være en router med WPS-tilslutningsmulighed (WiFi protected Setup).</p>
--

- Tænd kogepladen.
- Kogeplade: Tryk på Miele@home | Aktiver | Tilmeld via WPS.
- Wi-fi-router: Aktiver WPS-funktionen på wi-fi-routeren.

Kogeplade: Touchdisplayet viser meldingen Tilslutning OK.

Tip: Hvis wi-fi-routeren ikke har WPS som forbindelsesmetode, foretages tilslutningen via Miele@mobile-appen.



- Mobil enhed: Følg brugervejledningen i appen.

Proces afbrydes

- Tryk på: Deaktiver.

Indstillinger stilles tilbage til standardindstilling

Ved udskiftning af radiostikket eller routeren er en reset ikke nødvendig.

- Tænd kogepladen.
- Kald Indstillinger  frem (se afsnittet Indstillinger ).
- Tryk på Miele@home | Nulstil.

Touchdisplayet viser meldingen Netværksindstillinger nulstillet.

Nulstil indstillingerne, hvis kogepladen skal bortskaffes, sælges, eller når en brugt kogeplade tages i brug. Kun på denne måde sikres det, at alle personlige data er fjernet, og den tidligere ejer ikke længere har adgang til kogepladen.

Første ibrugtagning

Con@ctivity

Con@ctivity betyder direkte kommunikation mellem kogepladen og en Miele-emhætte. Con@ctivity anvendes til automatisk styring af emhætten afhængig af kogepladens driftstilstand.

Yderligere informationer fremgår af brugs- og monteringsanvisningen til emhætten.

I netværksforbundet standbytilstand bruger kogepladen maks. 2 W.

Tilgængelighed wi-fi-forbindelse

Wi-fi-forbindelsen deler et frekvensområde med andre enheder (fx mikrobølger, fjernstyret legetøj). Dette kan forårsage midlertidige eller komplette forstyrrelser af forbindelsen. Det kan derfor ikke garanteres, at der er konstant adgang til de tilbudte funktioner.

Con@ctivity etableres

Du kan konfigurere Con@ctivity via hjemmets wi-fi-netværk eller via en direkte wi-fi-forbindelse mellem kogepladen og emhætten.

Con@ctivity via det lokale trådløse netværk (Con@ctivity 3.0)

Forudsætning:

- Lokalt trådløst netværk.
- Det medfølgende wi-fi-stik skal være installeret.
- Wi-fi-kompatibel Miele-emhætte

- Forbind din kogeplade og din emhætte med det lokale trådløse netværk (se afsnittet Første ibrugtagning - Miele@home).

Con@ctivity-funktionen aktiveres automatisk.



De nødvendige informationer om forbindelse af emhætten fremgår af brugs- og monteringsanvisningen.

Con@ctivity via en direkte wi-fi-forbindelse (Con@ctivity 3.0)

Forudsætning:


- Det mefølgende wi-fi-stik skal være installeret.
- Wi-fi-kompatibel Miele-emhætte

De nødvendige informationer om forbindelse af emhætten fremgår af brugs- og monteringsanvisningen.

- Tænd kogepladen.
- Kald Indstillinger  frem (se afsnittet Indstillinger ).
- Tryk på Miele@home | Aktiver | Con@ctivity.

Touchdisplayet viser meldingen Tilslutning OK.

På emhætten lyser tallene **2** og **3**, hvis der er etableret forbindelse.

- Tryk på efterudsugningstasten ⁵/₁₅ for at forlade forbindelses-mode på emhætten.

Con@ctivity er nu aktiveret.



Når der er direkte wi-fi-forbindelse, kan kogeplade og emhætte ikke integreres i et lokalt netværk. Hvis det ønskes senere, skal den direkte wi-fi-forbindelse mellem kogeplade og emhætte først afbrydes (se afsnittet Indstillinger stilles tilbage til standardindstilling og i brugs- og monteringsanvisningen til emhætten afsnittet Wi-fi afbrydes).

Proces afbrydes

- Tryk på: Deaktiver.

Indstillinger stilles tilbage til standardindstilling

Ved udskiftning af radiostikket eller routeren er en reset ikke nødvendig.

- Tænd kogepladen.
- Kald Indstillinger  frem (se afsnittet Indstillinger ).
- Tryk på Miele@home | Nulstil.

Touchdisplayet viser meldingen Netværksindstillinger nulstillet.

Nulstil indstillingerne, hvis kogepladen skal bortskaffes, sælges, eller når en brugt kogeplade tages i brug. Kun på denne måde sikres det, at alle personlige data er fjernet, og den tidligere ejer ikke længere har adgang til kogepladen.

Funktion

Under den glaskeramiske plade er der induktionsspoler. Disse spoler genererer et magnetisk felt, der opvarmer kogegrejets bund direkte. Den glaskeramiske plade opvarmes kun indirekte af den varme, som kogegrejet afgiver.

Kogegrejets position, størrelse og form registreres automatisk af induktionen.

Induktionen fungerer kun, når der anvendes kogegrej med magnetiserbar bund (se afsnittet Kogegrej).

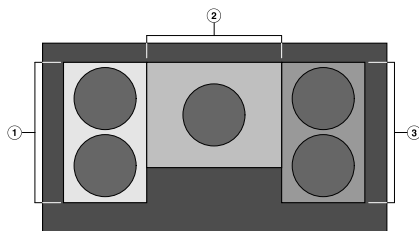
⚠ Risiko for forbrænding på grund af varme genstande.

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 sensortast ①.

Kogeområder



- ① PowerFlex Plus-kogeområde med TempControl
- ② PowerFlex Plus-kogeområde med TempControl
- ③ PowerFlex Plus-kogeområde med TempControl

Kogepladen har 3 kogeområder. Hele kogepladen kan opdeles i individuelle kogezoner på tværs af kogeområderne.

Der kan maks. anvendes 5 gryder/pander samtidig: 2 gryder/pander på det venstre og højre kogeområde, 1 gryde/pande på det midterste kogeområde.

Hvis der anvendes 2 gryder/pander på det venstre eller højre kogeområde, viser displayet begge gryder/pander.

Om ønsket kan kogegrejet dække flere kogeområder samtidig.

Se yderligere informationer om kogeområderne og kombinationsmulighederne i afsnittet Betjening, Kogegrejet placeres.

Lyde

Afhængigt af materiale og forarbejdning af kogegrejets bund kan der 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.

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 produktet.

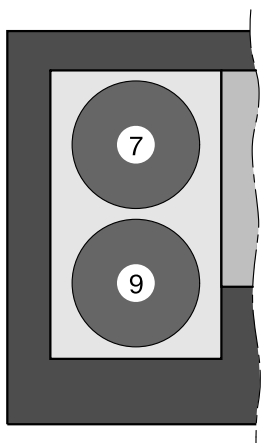
Funktion

PowerManagement

Kogezonen har en samlet maks. effekt, som af sikkerhedsårsager ikke kan overskrides.

Hvis der tilberedes samtidigt med 2 gryder/pander på det venstre eller højre kogeområde, reguleres effekten sådan, at den samlede effekt ikke overskrides.

Eksempel:



Eksempel: Hvis varmetrinnet forrest til venstre er indstillet på 9, er det maks. indstillelige varmetrin til kogegrejet bagerst til venstre 7.

Som standard er den samlede effekt 10.800 W. Den samlede effekt kan reduceres til 7.200 W (se afsnittet Indstillinger, Oversigt over indstillinger).

Hvis den samlede effekt er reduceret til 7.200 W, har det følgende virkning:

- Ved meget stort kogegrej kan der ikke indstilles et højt varmetrin.
- Ved samtidig tilberedning på venstre eller højre kogeområde med 2 gryder/pander, kan kun funktionen Manuelt 1-9 anvendes.

Egnet kogegrej

- rustfrit stål med magnetiserbar bund
- emaljeret stål
- Støbejern

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

Materialet på kogegrejets bund og kogegrejets position på kogepladen kan påvirke induktionsspolernes effekt. Dette kan påvirke tilberedningsprocessen.

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.

Manglende eller uegnet kogegrej

I touchdisplay blinker - - -, når

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

Hvis der sættes egnet kogegrej på inden for 1 minut, eller kogegrejet flyttes til en ny position, slukker - - -, hvorefter der kan fortsættes på normal vis.

Sættes der ikke noget eller uegnet kogegrej på, slukker kogezone automatisk efter 1 minut.

Kogegrej

Tips

- Anvend kun gryder og pander med glat bund. Gryder og pander med ru bund kan lave ridser på den glaskeramiske plade.
- 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.

- 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 til et lavere varmetrin.
- Brug en trykkoger for at reducere tilberedningstiden.

Indstillingsområder

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

	Indstillingsområde	
	Standard (9 trin)	Udvidet (17 trin)
Smeltning af smør Smeltning af chokolade Opløsning af husblas	1–2	1–2.
Opvarmning af små mængder væske Varmholdning af retter, der let brænder på Kogning af ris, kogning af mælkeretter Optøning af dybfrosne grøntsager i blok	2–4	2–3.
Opvarmning af flydende eller delvis flydende retter Dampning af frugt Viderekogning af kartofler (kogevej med låg)	4–6	3.–5.
Omeletter eller spejlæg Skånsom stegning af frikadeller Dampning af grøntsager og fisk Hævning af dejvarer og opblødning af bælgfrugter Optøning og opvarmning af dybfrostvarer Jævning af cremer og saucer, fx vinsauce eller hollandaise	5–7	4.–7.
Skånsom stegning af fisk, schnitzler, medister, spejlæg, pandekager osv. (uden at fedtstoffet overopvarmes)	6–8	6–7.
Kartoffelkager, pandekager osv.	7–8	7–8.
Kogning af større mængder vand Opkogning Bruning af store mængder kød	9	8.–9

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

Betjeningsmåde

Den glaskeramiske kogeplade er udstyret med en elektronisk sensortast Tænd/Sluk ①, der reagerer ved tryk med en finger. Sensortasten Tænd/Sluk ① skal af sikkerhedsmæssige årsager berøres i lidt længere tid end de øvrige taster, når kogepladen tændes.

Når kogepladen er slukket, kan kun det påtrykte symbol for sensortasten Tænd/Sluk ① ses. Når kogepladen tændes, lyser touchdisplayet.

Kogepladen betjenes via touchdisplayet ved at trykke på det ønskede menu-punkt.

Enhver reaktion fra touchdisplayet bekræftes med et akustisk signal.

Ved tryk på et muligt valg farves tegnene (ord og/eller symbol) **orange**.

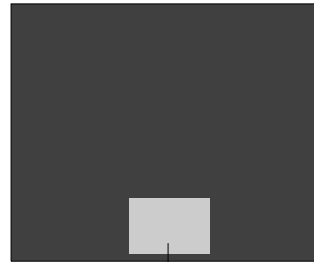
Felter til bekræftelse af en handling lyser **grønt** (fx OK).

⚠ Fejlfunktion pga. et tilsmudset og/eller tildækket touchdisplay. Touchdisplayet reagerer ikke, eller kogepladen tændes uforsætligt, eller der vises en fejlmeddelelse for kogepladen (se afsnittet Sikkerhed - Sikkerhedsafbrydelse). Varmt kogegeøj på touchdisplayet kan beskadige elektronikken nedenunder.

Hold touchdisplayet rent.

Læg ikke genstande på touchdisplayet.

Sæt ikke varmt kogegeøj på touchdisplayet.



①

① Touchdisplay

Betjening

Valg af menupunkt

- Tryk på det ønskede felt eller den ønskede værdi på touchdisplayet.

Pulldown-menu vises

- Tryk på den orange linje øverst på touchdisplayet.
- Vælg den ønskede funktion.
- Luk pulldown-menuen ved at swipe den opad igen, eller tryk på touchdisplayet uden for menuvinduet.

Bladring

Der kan bladres mod venstre eller højre.

- Swipe hen over skærmen. Sæt fingeren på touchdisplayet, og lav en glidende bevægelse med fingeren i den ønskede retning.

Bjælken i nederste område viser positionen i den aktuelle menu.

Undermenuen forlades

- Tryk på symbolet ↵ eller på menustien før det sidste symbol I.

De indkodninger, der er foretaget, men ikke bekræftet med OK, gemmes ikke.

Indstilling ændres i en valgliste

Den aktuelle indstilling lyser orange.

- Tryk på den ønskede indstilling.

Indstillingen gemmes. Man kommer tilbage til forrige menu.

Grydere registrering

Ved levering er den automatiske grydere registrering aktiveret (se afsnittet Indstillinger). Når en gryde/pandes sættes på den tændte kogeplade, vises automatisk det tilhørende display på touchdisplayet.

Når grydere registreringen er deaktiveret, aktiverer du området ved at trykke på det område på touchdisplayet, der svarer til kogegrejets placering.

Kogegrejet placeres

- Placer kogegrejet som vist i illustrationerne for kogeområderne. Derved:
 - sikres en jævn varmfordeling.
 - registrerer en TempControl-sensor egnet kogegrej.

⚠ Brandfare på grund af overophedning.

Hvis en sensor ikke fungerer korrekt, kan der opstå en overopvarmning.

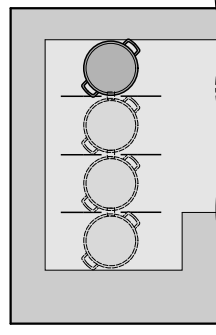
Placer kogegrejet i midten oven over sensoren.

Kogegrej min. størrelse

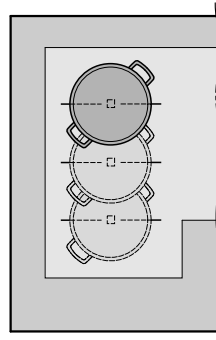
Afhængigt af funktion og kogeområde skal dit kogegrej have følgende minimumsdiameter i bunden:

Kogeområde	Manuelt	TempControl
Venstre/højre	11 cm	13 cm
I midten	11 cm	16 cm

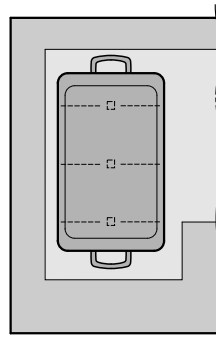
Kogeområderne til højre og venstre



Kogegrej med en bunddiameter på under 13 cm.

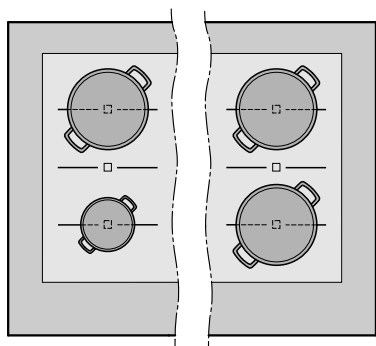


Kogegrej med en bunddiameter fra 13 cm.



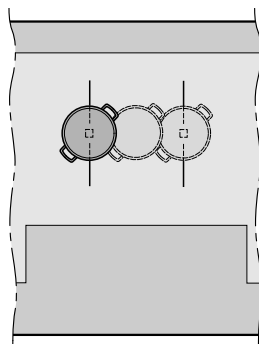
Større kogegrej

Betjening

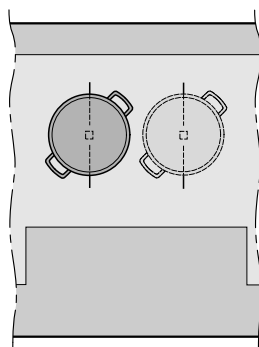


2 stk. kogegrej

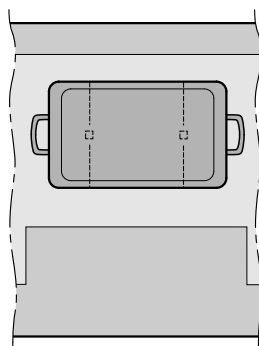
Kogområdet i midten




Kogegrej med en bunddiameter på under 16 cm.



Kogegrej med en bunddiameter fra 16 cm.



Kogegrej med en bunddiameter fra 25 cm.

 Brandfare på grund af overopvarmet mad.

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

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

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

Kogepladen tændes

- Tryk på sensortasten ①.

Touchdisplayet tændes.

Hvis der ikke foretages yderligere indstilling, slukker kogepladen af sikkerhedsmæssige årsager igen efter 1 minut.

Indstilling af varmetrin

- Anbring kogegrejet på den ønskede position.
- Vælg Manuelt 1-9.
- Tryk på det ønskede varmetrin eller stryg hen over bjælken.

I displayet vises det indstillede varmetrin, indstillingsområdet og driftstiden.

Driftstiden viser, hvor lang tid kogezone er i brug.

Hvis du stryger over visningen af driftstiden, nulstilles displayet til 0.

Varmetrin ændres

Hvis du bruger flere gryder/pander samtidig, og det ønskede display ikke er orange, skal displayet først vælges.

- Tryk på displayet for det ønskede kogeobjekt.
- Indstil varmetrinnet.

Kogezone/kogeplade slukkes

Kogezone slukkes

- Tryk på kogezone i touchdisplayet, indtil kogezone slukkes.

eller

- Tryk på kogezone i touchdisplayet.

- Indstil varmetrinnet på 0.

eller

- Tryk på kogezone i touchdisplayet.


- Tryk på symbolet ↵.

Kogepladen slukkes


- Kogepladen og dermed alle kogezone slukkes ved at berøre sensortasten ①.

Betjening

Indikator for restvarme

Indikatoren for restvarme lyser, så længe kogepladen stadig er varm .

Indikatoren for restvarme slukker først, når kogezoneen kan berøres uden risiko.

 Fare for forbrænding på den glaskeramiske plade.

Når tilberedningen er slut, er den glaskeramiske plade varm.

Undlad at berøre den glaskeramiske plade, så længe restvarmeindikatorerne lyser.

TempControl

TempControl overvåger og indstiller temperaturen ved stegeprocesser:

- Stegefedtet bliver ikke overophedet,
- Varmetrin skal ikke tilpasses manuelt,
- Det er ikke nødvendigt at vende retten hyppigt,

Placer kogegrejet i midten oven over sensoren.


TempControl er ikke egnet til friturestegning og kogning.
Anvend kun denne funktion til stegning.

Råd om anvendelse

- Der kan indstilles en temperatur på mellem 140-230 °C.
- Kogegrejet skal altid være tørt på ydersiden, når det placeres.
- Anvend ikke varm, brunligt misfarvet eller grynet olie eller olie med madrester.
- Tilsæt først maden, når signalet lyder. Hvis der registreres en uregelmæssighed, opvarmes der muligvis ikke yderligere.
- Tilsæt ikke olie, efter forvarmning er startet.
- Placer ikke kogegrejet på en anden position, efter forvarmningen er begyndt.

Betjening

TempControl aktiveres

- Anbring kogegrejet på den ønskede position.
- Kom den nødvendige mængde olie eller fedtstof i gryden/panden.
- Vælg TempControl .
- Indstil temperaturen.

Når den instillede temperatur er nået, lyder et signal. Driftstiden starter automatisk.

- Kom madvaren på panden/i gryden.
- Sluk kogezone efter brug.

Temperatur ændres

Hvis du bruger flere gryder/pander samtidig, og det ønskede display ikke er orange, skal displayet først vælges.

- Tryk på displayet for det ønskede kogegrej.
- Indstil temperaturen.

Tilberedningsskema til TempControl

Kun retter, der ikke findes en tilberedningsguide til, er oplyst. Se afsnittet Betjening, Guide for en komplet oversigt over tilberedningsguiderne.

De angivne temperaturer i skemaerne er vejledende. Vi anbefaler at starte med den lave temperatur. Retter kan om nødvendigt videretilberedes. Driftstiden begynder først, når den indstillede temperatur er nået.

Madvare	🌡️ [°C]
Frossent kød, fx Cordon Bleu	150–170
Dybfrosne forårsruller	
Dybfrosne fiskepinde	
Hel fisk	
Kød på spyd	
Grøntsager i smør (champignoner, hvidløg)	
Nudler i smør	
Pommes rösti	180–200
Farsbrød	
Tortilla	
Ungarske madbrød	
Popcorn	
Dybfrosne panderetter	
Ristning af kerner uden fedtstof	
Karamel	200–220
Skiveskåret	
Wok-retter	
Bruning af kød til gryderetter (fx gullasch)	
Bruning af store mængder kød	

🌡️ Temperatur

Betjening

Varmetrin indstilles - udvidet indstillingsområde

- Tryk på talrækken mellem varmetrinene.


I displayet vises det indstillede varmetrin, indstillingsområdet og driftstiden.

Eksempel:

Ved tryk på talrækken mellem varmetrin 7 og 8, vælges varmetrin 7,5.

Driftstiden viser, hvor lang tid kogezone er i brug.

PowerFlex Plus-kogeområde

I et PowerFlex Plus-kogeområde er alle induktionsspoler (se afsnittet Induktion, Funktion) konstant kombineret. Ved aktiveret gryderegistrering (se afsnittet Indstillinger ) indstilles kogezone automatisk til kogeøjets størrelse. Kogezone kan også vælges manuelt, og form og/eller størrelse ændres.

Placer altid kogeøj midt på PowerFlex Plus-kogeområdet.

Kogezone indstilles/ændres manuelt

- Tryk på den kvadratiske markering på kogepladens touchdisplay.

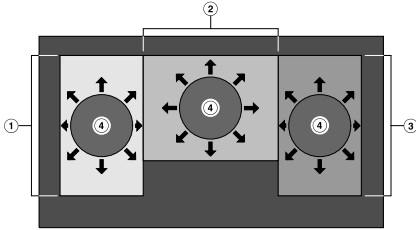
Det valgte område er markeret med orange.

- Træk fingeren hen over touchdisplayet for at gøre det valgte område større eller mindre.

Den aktiverede kogezones form eller størrelse kan ikke ændres.

Booster

Boosteren er en effektforstærker til hurtig opvarmning af store mængder, fx vand til pasta. Den forstærkede effekt er aktiveret i maks. 10 minutter.



- ① PowerFlex Plus-kogeområde med TempControl
- ② PowerFlex Plus-kogeområde med TempControl
- ③ PowerFlex Plus-kogeområde med TempControl
- ④ Kogegrej med booster

Boosteren kan højst anvendes ved 3 gryder/pander samtidigt.

- 1 gang på venstre kogepladehalvdel
- 1 gang i midten
- 1 gang på højre kogepladehalvdel

Når du aktiverer booster, skiftes der efter afslutning af boostertiden automatisk tilbage til varmetrin 9.

Under boostertiden trækkes en del af effekten fra andre induktionsspoler. Hvis endnu en gryde/pande er i brug på den pågældende side af kogepladen, har dette følgende virkning:

- Varmetrinnet reduceres.
- Høje varmetrin kan ikke indstilles.

Booster og TempControl kan ikke anvendes samtidigt på en kogepladehalvdel.

Indstillingerne i PowerManagement (se afsnit Induktion, Power Management) indvirker på booster-funktionen.

Betjening

Boosteren aktiveres

- Anbring kogegrejet på den ønskede position.
- Vælg Manuelt 1-9.
- Tryk på symbolet B.

I displayet vises B, indstillingsområdet og driftstiden.


Driftstiden viser, hvor lang tid kogezonen er i brug.

Booster deaktiveres

- Tryk på symbolet ↵.
- eller
- Indstil på et andet varmetrin.

Guide

Kogepladen er udstyret med mere end 20 tilberedningsguider på retter og madvarer.

- Placer kogegejret på det ønskede kogeområde.
- Vælg Guide .
- Vælg den ønskede ret/madvare.

I touchdisplayet vises en information om den ønskede ret/madvare.

- Vælg Start.

Når den indstillede temperatur er nået, lyder et signal. Driftstiden starter automatisk. Der lyder ikke flere signaler.


Opskriften foreslår tilberedningstider.

Tip: Tilberedningstiden for kogezone kan indstilles som en minuturtid eller en automatisk frakoblingstid (se afsnittet Timer).

- Gør som beskrevet i informationen.
- Sluk kogezone efter brug.

Få vist informationer

Informationer om en aktuell tilberedning kan vises.

- Tryk på symbolet  i kogezone display.
- Tryk på Start for at slukke visningen.

Betjening

Oversigt over tilberedningsguider

De angivne tider i skemaerne er vejledende. Vi anbefaler først at indstille en kortere tilberedningstid. Retter kan om nødvendigt videretilberedes. Driftstiden begynder først, når den indstillede temperatur er nået.

Madvare	🌡️ [°C]	🕒 [min.]
Tilbehør		
Brasekartofler	180–200	15–25 ¹
Croutoner	200	4–6
Fisk		
Fiskefilet uden panering	180–200	5–15
Paneret fiskefilet	180–200	5–15
Rejer	180–200	2–4
Hurtigretter		
French toast	180–200	6–10
Karryret	200–210	10–20 ²
Croque monsieur	180–200	6–10
Panderet	200	3–10
Æggeretter		
Omelet	160–180	3–6
Spejlæg	160–180	5–10
Røræg	160	2–6
Kød		
Sauce bolognese	180–220	30–90 ³
Frikadeller	160–180	10–20
Pandestegt kyllingebryst	180–220	10–20
Schnitzel	180–200	5–10
Steak - rød, 3 cm tyk	200	5–7
Steak - medium, 3 cm tyk	200	6–10
Steak - gennemstegt, 3 cm tyk	160	15–25
Pølser	180	5–15

Bacon	160–180	8–11
Lammekoteletter	180–220	5–10
Svinekoteletter	180–200	6–10
Desserter		
Pandekager	160–180	4–8
Crepes suzette	200	2–3

🌡️ Temperatur, ⌚ Stege-/Tilberedningstid

¹ Den viste stegetid er for kogte kartofler.

Hvis kartoflerne er ukogte og skåret i tern, er stegetiden 15-35 minutter.

² Efter stegning af ingredienserne tilsættes bouillon, og retten bringes i kog.

Tilberedningstiden er tiden efter opkog af bouillonen.

³ Efter stegning af ingredienserne tilsættes øvrige ingredienser, der bringes i kog.

Tilberedningstiden er tiden efter opkog af de øvrige ingredienser.

Timer

Timeren kan kun anvendes, når kogepladen er tændt.

Timeren kan anvendes til 2 funktioner:

- Til indstilling af en minuturtid
- Til automatisk frakobling af opvarmningen af kogevej

Funktionerne kan anvendes samtidigt.

Tiden kan indstilles fra 1 minut (0:00:01) til 9 timer 59 minutter og 59 sekunder (9:59:59).

Minutur

Minutur indstilles

■ Åbn pull-down-menuen.

■ Vælg .

I touchdisplayet vises 0:00:00 (timer: minutter: sekunder).

■ Tryk på 0 (timer) eller 00 (minutter eller sekunder).

■ Indstil den ønskede tid med - eller +.

■ Bekræft med OK.

Minuturtid ændres

■ Vælg .

■ Tryk på den værdi, der skal ændres.

■ Indstil den ønskede tid med - eller +.

■ Bekræft med OK.

Minuturtid slettes

■ Vælg .

■ Vælg .

■ Bekræft med OK.

Frakoblingsautomatik

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

Hvis den indstillede tid er længere end den maksimalt tilladte driftstid, frakobles kogezone af sikkerhedsafbrydelsen (se afsnittet Sikkerhed - Sikkerhedsafbrydelse).

Frakoblingstiden indstilles

- Indstil et varmetrin eller en temperatur for den ønskede kogezone.

- Vælg .

I touchdisplayet vises 00:00:00 (timer: minutter: sekunder).

- Tryk på 0 (timer) eller 00 (minutter eller sekunder).

- Indstil den ønskede tid med - eller +.

- Bekræft med OK.

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

Frakoblingstid ændres

- Vælg .

- Tryk på den værdi, der skal ændres.

- Indstil den ønskede tid med - eller +.

- Bekræft med OK.

Frakoblingstid slettes

- Vælg .

- Vælg .

- Bekræft med OK.

Når tiden er slettet, vises driftstiden ikke længere.

Ekstrafunktioner

Stop&Go

Denne funktion kan kun benyttes, når funktionen Manuelt 1–9 anvendes til alle gryder/pander. Ved aktivering af Stop&Go reduceres alle varmetrin til 1. Varmetrinnene og timerens indstilling kan ikke ændres, og kogepladen kan kun slukkes. Minutur, frakoblingstider og boostertider stoppes.

Ved deaktivering kobles der tilbage på senest indstillede varmetrin, og indstillede tider fortsætter.

Aktivering/deaktivering

Hvis funktionen ikke deaktiveres inden for 30 minutter, slukkes kogepladen automatisk.


- Åbn pull-down-menuen.
- Tryk på symbolet **II/▶** i ca. 1 sek.

Recall


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.


- Tænd kogepladen igen.
- Vælg Ja.

Lock&Wipe


Kogepladens touchdisplay kan spærres i 20 sekunder, fx hvis der skal fjernes snavs. Sensortasten  spærres ikke.

Aktivering

- Åbn pull-down-menuen.
- Tryk på symbolet .

Tiden tælles ned under symbolet .



Deaktivering

- Åbn pull-down-menuen.
- Tryk på symbolet .

Demo-mode



Denne funktion gør det muligt for forhandlere at præsentere kogepladen uden opvarmning.

Aktivering

- Kald Indstillinger  frem (se afsnittet Indstillinger ).
- Tryk på: Demo-mode | Tilkoblet.

I midten af touchdisplayet står der DEMO.



Deaktivering

- Kald Indstillinger  frem (se afsnittet Indstillinger ).
- Tryk på: Demo-mode | Frakoblet.

I touchdisplayet slettes DEMO.

Kogepladedata kaldes frem

Man kan få vist kogepladens modelbetegnelse, fabriktionsnummer og softwareversion.

- Kald Indstillinger  frem (se afsnittet Indstillinger ).
- Tryk på: Softwareversion.


Kogepladens data står i touchdisplayet.

Sikkerhed

Lås

For at forhindre at kogepladen tændes ved en fejl, er den udstyret med en lås. Låsen kan kun aktiveres, hvis der ikke er nogen kogezone i brug.

Låsen aktiveres/deaktiveres

- Tænd kogepladen.
- Åbn pull-down-menuen.
- Tryk på symbolet  i 3 sekunder.

Sikkerhedsafbrydelse

Touchdisplayet er tildækket

Kogepladen slukker automatisk, hvis touchdisplayet tildækkes i mere end ca. 10 sekunder, fx ved fingerkontakt, af mad, der er kogt over, eller af genstande. Touchdisplayet viser fejlmeldingen F6716, og der lyder et signal.

Fjern genstandene og/eller snavset, tryk på OK, og kogepladen er igen klar til brug.

Driftstiden er for lang

Sikkerhedsfrakoblingen udløses automatisk, hvis et område opvarmes usædvanligt længe. Dette tidsrum afhænger af det valgte varmetrin. Hvis dette overskrides, slukker opvarmningen, og der er lys i restvarmeindikatoren. Der kan indstilles et varmetrin som normalt.

Varmetrin*	Maksimal driftstid [timer]
1/1.	9
2/2.	8
3/3.	7
4/4.	6
5/5.	5
6/6.	4
7/7.	3
8/8.	2
9	1

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

Sikring mod overophedning


Når bunden på kogegrejet er overopvarmet, reduceres varmetrinnet automatisk. Visningen ændres ikke. Varmetrinet går tilbage til den normale værdi, når kogegrejet er afkølet.

Indstillinger

I menu Indstillinger  kan kogepladen indstilles til dine individuelle behov.

Indstillinger kaldes frem

Indstillingerne kan ikke ændres, mens en tilberedning er i gang.

- Tænd kogepladen.
- Åbn pull-down-menuen.
- Vælg Indstillinger .

Indstillinger ændres


- Vælg det ønskede menupunkt.

Den aktuelle indstilling lyser orange.

- Vælg den ønskede valgmulighed.
- Bekræft med OK.

Tryk på Indstillinger hvis menupunktet skal forlades, uden at en ændring skal foretages.

Oversigt over indstillinger

Menupunkt	Mulige indstillinger
Displayets lysstyrke	1–5
Sprog 	.../deutsch/english/...
Automatisk gryderejstrering	Tilkoblet*
	Frakoblet
Recall-funktion	Tilkoblet*
	Frakoblet
Signallyde	Tilkoblet*
	Frakoblet
PowerManagement	10.800 W*
	7.200 W
Varmetrin	Uden mellemtrin (1, 2, 3 etc.)*
	Med mellemtrin (1, 1.5, 2, 2.5, 3 etc.)
Programtid	Tilkoblet*
	Frakoblet
Guide	Tilkoblet*
	Frakoblet
Standardindstillinger	Ja
	Nej
Softwareversion	
Miele@home	Se afsnittet 'Første ibrugtagning', 'Miele@home oprettes' og 'Con@ctivity oprettes'.
Demo-mode	Tilkoblet
	Frakoblet*

* standardindstilling

Oplysninger til testinstitutter

Testretter iht. EN 60350-2

Der er ved levering programmeret 9 varmetrin.

Indstil til testene iht. normen de udvidede varmetrin (se afsnittet Programmering).

Råd om sikkerhed og advarsler for rengøring og vedligeholdelse

 Risiko for forbrænding på grund af varme overflader.

Efter afslutning af madlavningen 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 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.

- ▶ Anvend aldrig et damprengøringsapparat til rengøring af kogepladen.
- ▶ Anvend ikke spidse genstande til rengøringen.

Rengøring og vedligeholdelse

Rengøringsinterval

- Rengør hele kogepladen efter hver brug.

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 derefter den glaskeramiske kogeplade med Miele Glaskeramisk kogepladerens og stålrens (se afsnittet Ekstra tilbehør - Rengørings- og plejemidler) eller med et gængs rengøringsmiddel til glaskeramik. 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.

Ueguede 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

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

Under miele.dk/Services/Hjælp til selvhjælp findes informationer om, hvordan man selv kan udbedre småfejl.



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

Meldinger i displayet.

Fejl	Årsag og udbedring
Touchdisplayet viser F6713 eller F6771, og kogepladen slukker automatisk.	Der blev opvarmet tomt service. <ul style="list-style-type: none">■ Tryk på: OK.■ Vent til indikatoren for restvarme  slukker (se afsnittet Betjening, Indikator for restvarme).■ Tilbered med fyldt kogegrej.
Touchdisplayet viser F6734, og kogepladen slukker automatisk.	Kogegrejet er placeret forkert. <ul style="list-style-type: none">■ Placer kogegrejet rigtigt (se afsnittet Betjening, Kogegrej placeres).■ Tryk på OK.
Touchdisplayet viser F6716, og kogepladen slukker automatisk.	Touchdisplayet er tildækket, fx ved fingerkontakt, af mad, der er kogt over, eller af en genstand. <ul style="list-style-type: none">■ Fjern snavset eller genstandene (se afsnittet Sikkerhed - Sikkerhedsafbrydelse).■ Tryk på: OK.
Touchdisplayet viser F6704, og kogepladen slukker automatisk.	Ventilationsåbningerne til afkølingen er blokerede. <ul style="list-style-type: none">■ Fjern alle blokeringer foran ventilationsåbningerne til kølingen.■ Tryk på: OK.
I displayet vises en melding, der ikke er angivet i dette skema.	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.

Småfejl udbedres

Uventet reaktion

Fejl	Årsag og udbedring
I et display blinker - - .	Der er intet kogegrej eller uegnet kogegrej i området. ■ Anvend egnet kogegrej (se afsnittet Induktion - Kogegrej).
	Kogegrejet ikke er placeret korrekt. ■ Placer kogegrejet på ny.
	I områder er der metalliske genstande, fx bestik. ■ Fjern genstandene.
Touchdisplayet reagerer ikke.	Dine fingerspidser er tildækket. ■ Tryk kun på touchdisplayet med utildækkede fingre.
	Lock&Wipe  er aktiveret. ■ Deaktiver Lock&Wipe (se afsnittet Ekstrafunktioner, Lock&Wipe  .
	Du trykkede på touchdisplayet, samtidig med at du havde en gryde/pande i hånden). ■ Tryk kun på touchdisplayet, når du ikke har noget i hænderne.
	Touchdisplayet er snavset. ■ Fjern eventuel snavs.
Symbolerne reagerer, når områder ved siden af berøres.	Der er vand eller andre væsker på touchdiplayet. ■ Tør touchdisplayet.
Varmetrinnet reduceres automatisk eller kan ikke øges.	Der er 2 gryder/pander i brug på samme område (se afsnittet Induktion, Powermanagement).
Et område slukker automatisk.	Driftstiden var for lang. ■ Indstil et varmetrin igen (se afsnittet Sikkerhed - Sikkerhedsafbrydelse).
Et område arbejder ikke som normalt på det indstillede varmetrin.	Sikringen mod overophedning er udløst. ■ Når bunden på kogegrejet er overopvarmet, reduceres varmetrinnet automatisk. Visningen ændres ikke. Varmetrinnet går tilbage til den normale værdi, når kogegrejet er afkølet.
Et område eller hele kogepladen frakobles automatisk.	Sikringen mod overophedning er udløst. ■ Se afsnittet Sikkerhed - Sikring mod overophedning.

Ikke-tilfredsstillende resultat

Fejl	Årsag og udbedring
Opvarmningstiden er usædvanlig lang.	Kogegrejjet ikke er placeret korrekt. <ul style="list-style-type: none"> ■ Placer kogegrejjet igen (se afsnittet Betjening, Kogegrej placeres).
	Kogegrejets bund eller den glaskeramiske plade er tilsmudset. <ul style="list-style-type: none"> ■ Fjern eventuel snavs.
	Du har tilsat vand, olie eller madvare under opvarmningstiden. <ul style="list-style-type: none"> ■ Tilsæt ikke noget under opvarmningstiden.
I sammenlignelige kogegrej og stegeprocesser kan der være lette forskelle i tilberedningstiderne og bruningen.	Dette er ikke en fejl. Materialet på kogegrejets bund og kogegrejets position på kogepladen kan påvirke induktionsspolernes effekt. Dette påvirker tilberedningsprocessen.

Generelle problemer eller tekniske fejl

Fejl	Årsag og udbedring
Kogepladen 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 smeltesikringen helt ud eller – slå HPFI-relæet (fejlstrømrelæet) fra. ■ Hvis man efter at have slået HFI/HPFI-relæet eller sikringsgruppen til igen stadig ikke kan tænde kogepladen, kontaktes Miele Service.
Området varmer ikke op.	Området er endnu for varmt fra en tidligere indstillet tilberedningsproces. Når området er afkølet, starter opvarmningen.

Småfejl udbedres

Fejl	Årsag og udbedring
Ved brug af den nye kogeplade opstår der en ubehagelig lugt eller damp.	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.

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

Disse produkter kan bestilles på vores hjemmeside.

Produkterne kan også købes via Miele's webshop, i Miele Experience Centre eller hos din Miele-forhandler.

Kogegrej

Miele tilbyder et stort sortiment af kogegrej. Dette er både med hensyn til funktion og størrelse perfekt tilpasset til Miele's produkter. Se Miele.dk for yderligere informationer.

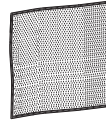
Rengørings- og plejemidler

Miele Glaskeramisk kogepladerens og stålrens, 250 ml



Fjerner groft snavs, kalkpletter og aluminiumsrester.

Mikrofiberklud



Til fjernelse af fingeraftryk og let snavs.

Service / Garanti

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/service.

Kontaktinformation til Miele Kundecenter findes i slutningen af denne dokumentation.

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.

Service / Garanti

Miele's garanti omfatter:

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

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

Miele's garanti indebærer:

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

Miele's garanti omfatter ikke:

- Fejl eller skader opstået direkte eller indirekte som følge af overlast, 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.

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 Miele's garanti sammen med den fornødne dokumentation for købsdato være indsendt skriftligt inden garantiens udløb til Miele A/S


Erhvervsvej 2, Postboks 1371


DK - 2600 Glostrup.

Installation

Råd om sikkerhed ved indbygning

 Skader på grund af fejlagtig indbygning.
Kogepladen kan blive beskadiget ved fejlagtig indbygning.
Lad kun kogepladen blive monteret af en uddannet fagmand.

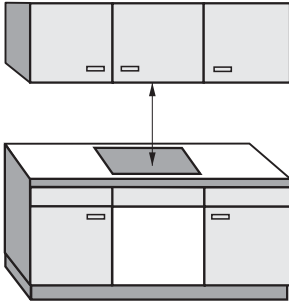
 Risiko for elektrisk stød på grund af netspænding.
Fejlagtig tilslutning til elnettet kan føre til elektrisk stød.
Kogepladen må kun tilsluttes elnettet af Miele Service eller en anden uddannet fagmand.

 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.

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

Sikkerhedsafstande

Sikkerhedsafstand over kogepladen



Hvis der er anbragt en emhætte oven over kogepladen, skal den af emhætteproducenten angivne sikkerhedsafstand mellem kogeplade og emhætte overholdes.

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

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

Minimumsafstand under kogepladen

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

Min. afstand fra kogepladens underside¹ til

- øverste kant på en ovn: ≥ 25 mm
- øverste kant af en hylde: ≥ 25 mm
- øverste kant på en skuffe: ≥ 5 mm
- bunden af en skuffe: ≥ 75 mm

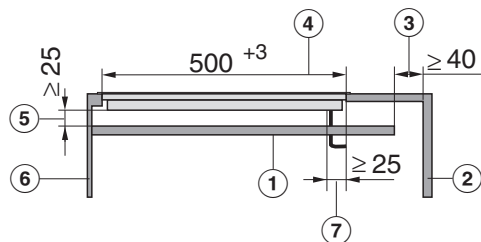
¹ Undersiden er den yderste side af kogepladens underkasse. Dybere overbygninger, som fx tilslutningskasser, afstandsplader osv., tæller ikke med som det laveste punkt og er uden betydning for beregningen af mindsteafstanden.

Installation

Hylde

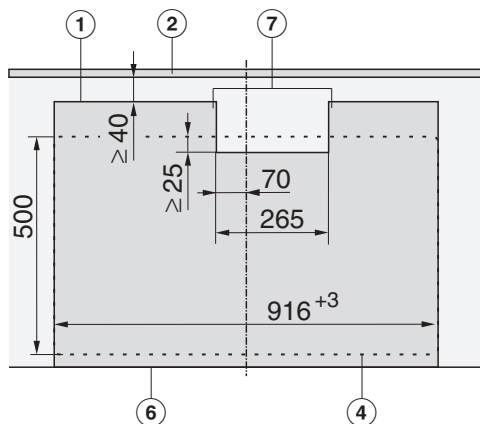
Det er ikke nødvendigt, men tilladt at montere en hylde under kogepladen.

Set fra siden



- ① Hylde
- ② Skabsbagvæg
- ③ Minimumsafstand mellem hylde og skabsbagvæggen til ventilation af kogepladen
- ④ Udkæring i bordpladen
- ⑤ Minimumsafstand mellem kogepladens underside og hyldens overside til ventilation af kogepladen
- ⑥ Front
- ⑦ Udkæring til gennemføring af tilslutningsledning
Minimumsafstand mellem bagerste kant på udkæringen i bordpladen og udkæringens kant

Set oppefra



- ① Hylde
- ② Skabsbagvæg
- ④ Udkæring i bordpladen
- ⑥ Front
- ⑦ Udkæring til gennemføring af tilslutningsledning
Minimumsafstand mellem bagerste kant på udkæringen i bordpladen og udkæringens kant

Sikkerhedsafstand bagtil/til siden

Der skal så vidt muligt være meget plads til højre og venstre for kogepladen efter indbygningen.

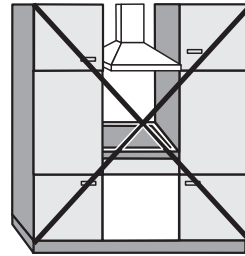
På bagsiden af kogepladen skal den nedenfor angivne mindsteafstand ① til et højt skab eller en væg overholdes.

På den ene side af kogepladen (højre eller venstre) skal der være mindst den nedenfor angivne afstand ②, ③ til et højt skab eller en væg, og i modsatte side skal der være en afstand på mindst 200 mm.

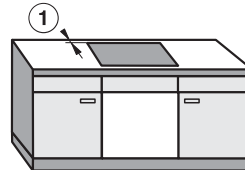
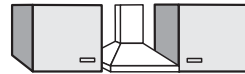
① Mindsteafstand **bagtil** fra udskæringen i bordpladen til bagkanten af bordpladen:
50 mm.

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

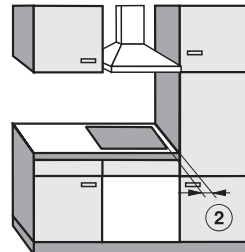
③ Mindsteafstand **til venstre** fra udskæringen i bordpladen til et køkkenmodul ved siden af (fx et højskab) eller til en væg:
50 mm.



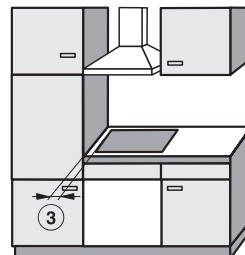
Ikke tilladt!



Anbefales!



Anbefales ikke



Anbefales ikke

Installation

Sikkerhedsafstand ved vægbeklædning

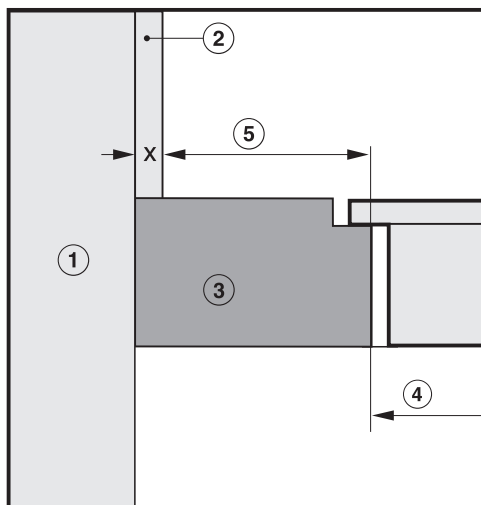
Da visse materialer kan ændres eller ødelægges af høje temperaturer, skal nedenstående minimumsafstande mellem en evt. vægbeklædning og udskæringen i køkkenbordpladen overholdes.

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

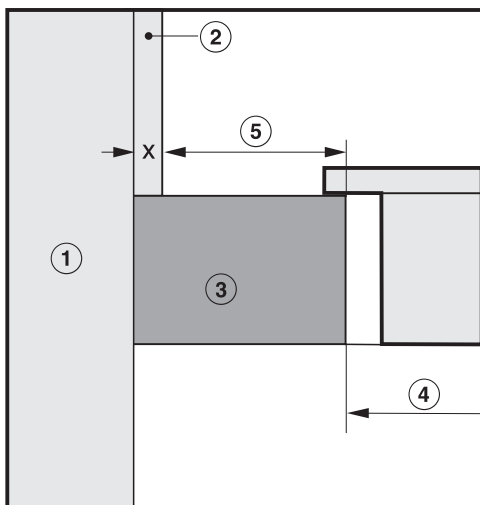
Ved en beklædning af ikke-brændbart materiale (fx metal, natursten, keramiske fliser) skal afstanden ⑤ mellem udskæringen i køkkenbordpladen og vægbeklædningen være min. 50 mm minus beklædningens tykkelse.

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

Indbygning i plan med bordplade



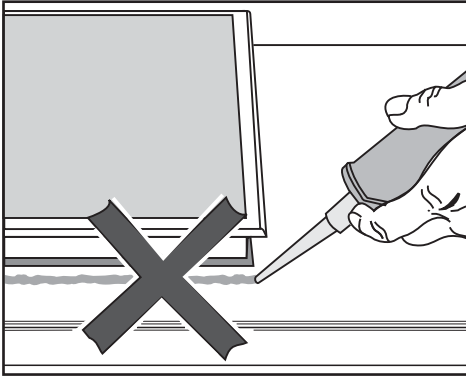
Indbygning oven på bordplade



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

Råd om indbygning - oven på bordpladen

Tætning mellem kogeplade og køkken- bordplade

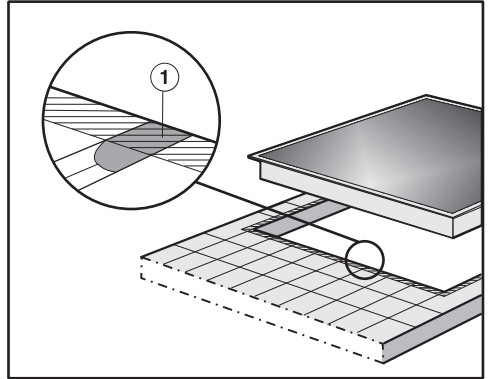


⚠ Skader på grund af fejlagtig indbygning.

Kogepladen og køkkenbordpladen 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.

Køkkenbordplade belagt med fliser



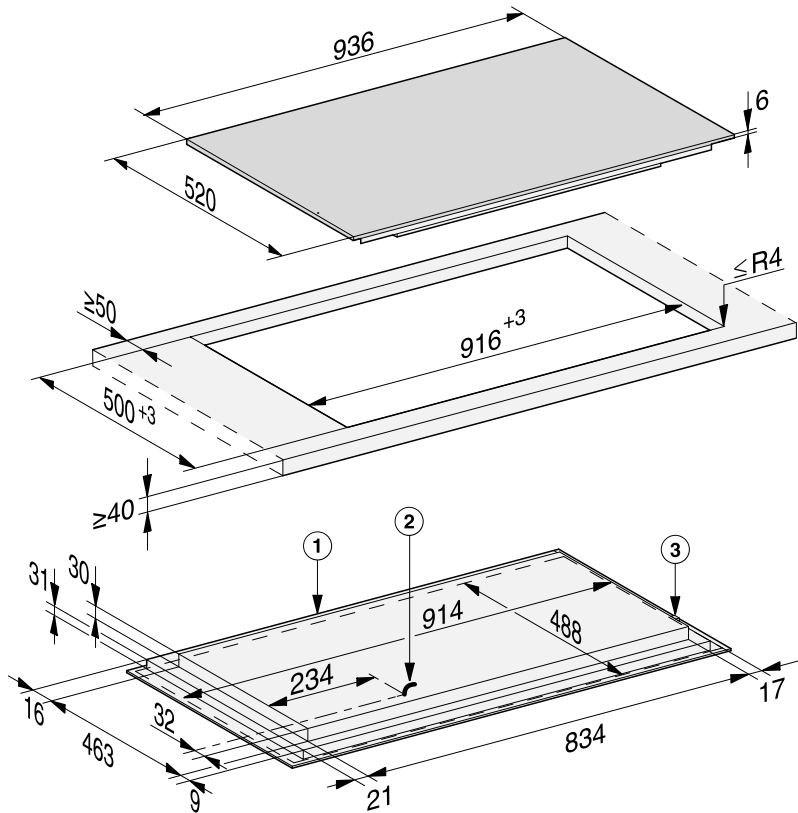
Fugerne ① og det skraverede område under kogepladens bæreflade skal være glatte og lige, så kogepladen slutter ensartet til, og tætningslisten under kanten på kogepladens overdel giver tilstrækkelig tætning mellem kogepladen og bordpladen.

Tætningsliste

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

Monter altid en ny tætningsliste før genmontering.

Indbygningsmål – KM 7999 FL



- ① Foran
- ② Klemkasse med tilslutningsledning
Tilslutningsledning L = 1.280 mm
- ③ 3) Tilslutning til wi-fi

Installation

Indbygning oven på bordplade

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

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

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

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

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

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

Råd om indbygning - i plan med bordplade

En planforsænket kogeplade er kun egnet til indbygning i natursten (granit, marmor), massivt træ og flisebelagte bordplader. De kogeplader, der i afsnittet "Installation" - "I plan med bordplade" er mærket med en henvisning herom, kan også monteres i glasbordplader. Ved bordplader af andre materialer skal producenten rådspørges, om disse er egnede til montering af en kogeplade i plan med bordpladen.

Underskabets indvendige bredde skal min. være lige så stor som den inderste udskæring i bordpladen (se afsnittet Installation - Indbygningsmål - I plan med bordplade), 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, for at kogepladen kan afmonteres.

Bordplader af natursten

Kogepladen sættes direkte ned i udfræsningen.

Bordplader i massivt træ, flisebelagte bordplader, glasbordplader

Kogepladen fastgøres i udskæringen med trælister. Listerne medfølger ikke ved levering.

Tætningsliste

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

Monter altid en ny tætningsliste før genmontering.

Indbygning i plan med bordplade

- Foretag udskæring i køkkenbordpladen. Sørg for at overholde sikkerhedsafstandene (se afsnittet Sikkerhedsafstande).
- Bordplader af massivt træ/flisebelagte bordplader/glasbordplader: Monter trælisterne 6 mm under køkkenbordpladens øverste kant (se illustration i afsnittet Indbygningsmål - indbygning i plan med bordplade).
- Klæb den medfølgende tætningsliste under kogepladens kant. Træk ikke i tætningslisten, når den klæbes fast.
- Før kogepladens ledning ned gennem udskæringen i køkkenbordpladen.
- Læg kogepladen i udskæringen, og centrer den.

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

- Tilslut kogepladen til elnettet.
- Kontroller, om kogepladen fungerer korrekt.
- Sprøjt temperaturbestandig (min. 160 °C) silikonefugemasse i fugen mellem kogepladen og køkkenbordpladen.




Skader på grund af uegnet tætningsmiddel.

Uegnet tætningsmiddel kan beskadige natursten.

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

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 uddanned 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 HP-FI-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


Kogepladens tilslutning skal være tilgængelig for serviceteknikeren i tilfælde af reparation.

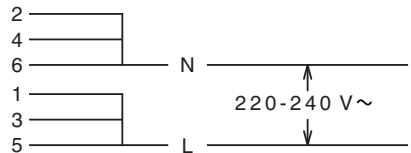
Ikke alle tilslutningsmuligheder er tilladt på installationsstedet.

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


Wiring diagram

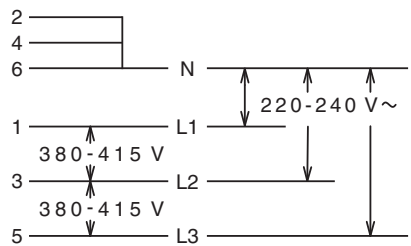
220-240 V ~

Yellow/Green — 
Gelb/Grün, Jaune/Vert



380-415 V 3N~

Yellow/Green — 
Gelb/Grün, Jaune/Vert



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	KM 7999
Antallet af kogezone og/eller -områder	
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. = 2. = 3. = 4. = 5. = 6. =
Energiforbrug pr. kogezone eller -område beregnet pr. kg ($EC_{\text{elkogning}}$)	1. = 189,0 Wh/kg 2. = 191,7 Wh/kg 3. = 191,9 Wh/kg
Kogepladens energiforbrug beregnet pr. kg ($EC_{\text{elkogeplade}}$)	190,9 Wh/kg

Miele erklærer hermed, at denne glaske-ramiske induktionskogeplade overholder direktiv 2014/53/EU.

Den komplette tekst til EU-konformitetserklæringen er tilgængelig her:

- På Miele's hjemmeside på den respektive produktside under Downloads.
- Brugsanvisning m.m. kan downloades på <https://miele.dk/brugsanvisninger> ved at angive produktnavn eller serienummer.

Frekvensbånd	2,4000 GHz – 2,4835 GHz
--------------	----------------------------

Maks. sendeeffekt < 100 mW

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

Kontakt: miele.dk/service

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

KM 7999 FR, KM 7999 FL

da-DK

M.-Nr. 11 326 680 / 03