

Brugs- og monteringsanvisning Kogeplader



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

Råd om sikkerhed og advarsler	5
Miljøbeskyttelse	15
Oversigt	16
Kogeplade	16
KM 6520 FR, KM 6520 FL	16
KM 6521 FR	17
KM 6522 FR	18
KM 6523 FL	19
KM 6527 FR	20
Betjenings- og visningselementer	21
Kogezonedata	23
Første ibrugtagning	25
Første rengøring af kogepladen	25
Første ibrugtagning af kogepladen	25
Funktion	26
Kogegrej	27
Energispareråd	28
Indstillingsområde	29
Betjening	30
Betjeningsmåde	30
Kogepladen tændes	31
Indstilling af varmetrin	31
Varmetrin ændres	31
Kogezone/kogeplade slukkes	31
Indikator for restvarme	32
Varmetrin indstilles - udvidet indstillingsområde	32
Tilkobling af udvidet kogezone	33
Opkogsautomatik	34
Timer	35
Minutur	35
Frakoblingsautomatik	36
Samtidig brug af timerfunktioner	37
Ekstrafunktioner	38
Stop&Go	38
Recall	38
Demo-mode	39

Indhold

Kogepladedata kaldes frem	39
Sikkerhed	40
Børnesikring/Lås	40
Sikkerhedsafbrydelse	41
Sikring mod overophedning	42
Programmering	43
Oplysninger til testinstitutter	46
Rengøring og vedligeholdelse	47
Småfejl udbedres	49
Meldinger i displayet	49
Uventet reaktion	50
Ikke-tilfredsstillende resultat	51
Generelle problemer eller tekniske fejl	52
Ekstra tilbehør	53
Service / Garanti	54
Kontakt i tilfælde af fejl	54
Typeskilt	54
Miele Service	55
Installation	58
Råd om sikkerhed ved indbygning	58
Sikkerhedsafstande	59
Indbygningsråd	63
Indbygning oven på bordplade	63
Indbygning i plan med bordplade	64
Indbygningsmål – indbygning oven på bordplade	65
KM 6520 FR	65
KM 6521 FR	66
KM 6522 FR	67
KM 6527 FR	68
Indbygning oven på bordplade	69
Indbygningsmål – indbygning i plan med bordplade	71
KM 6520 FL	71
KM 6523 FL	72
Indbygning i plan med bordplade	73
Eltilslutning	74
Produktdatablade	77

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 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.

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.

Råd om sikkerhed og advarsler

- ▶ 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.
- ▶ 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).
- ▶ 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.

Råd om sikkerhed og advarsler

- ▶ 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.
- ▶ På grund af de høje temperaturer kan der gå ild i letantændelige genstande i nærheden af den tændte kogeplade. Brug aldrig kogepladen til opvarmning af rum.
- ▶ 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 kogegrej uden indhold.
- ▶ Der dannes overtryk i lukkede dåser ved henkogning og opvarmning, hvorved de kan eksplodere. Anvend aldrig kogepladen til henkogning og opvarmning af mad i lukkede dåser.
- ▶ Hvis en kogeplade tildækkes, er der risiko for, at afdækningsmaterialet kan blive antændt, springe eller smelte, hvis der ved en fejltagelse tændes for kogepladen, eller hvis der er restvarme på den. Tildæk derfor aldrig kogepladen, fx med afdækningsplader, et klæde eller beskyttelsesfolie.

Råd om sikkerhed og advarsler

- ▶ 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.
- ▶ Man kan brænde sig på den varme kogeplade. Beskyt altid hænderne med grillhandsker eller grydelapper under arbejdet med den varme kogeplade. Anvend kun tørre grillhandsker eller grydelapper. Hvis de er våde eller fugtige, øges varmeledningen, hvorved der kan opstå forbrændinger.
- ▶ Hvis der anvendes et elapparat (fx en håndmikser) i nærheden af kogepladen, skal man sørge for, at ledningen ikke kommer i berøring med den varme kogeplade. Ledningsisoleringen kan blive beskadiget.
- ▶ Salt, sukker eller sandkorn, fx fra rensning af grøntsager, kan medføre ridser, hvis de kommer ind under kogevejets bund. Sørg for, at den glaskeramiske plade og kogevejets bund er rene, inden kogevejset sættes på.
- ▶ Sørg for, at der ikke falder genstande ned på den glaskeramiske plade. Selv lette genstande (fx en saltbøsse) kan give ridser eller brud i den glaskeramiske plade.
- ▶ Varme genstande på sensortasterne og displayene kan beskadige elektronikken nedenunder. Stil derfor aldrig varme gryder eller pander på sensortasterne eller displayene.
- ▶ Hvis sukker, sukkerholdige madvarer, plast eller alufolie kommer på den varme kogeplade og smelter, beskadiges den glaskeramiske plade, når den afkøles. Sluk straks kogepladen, og skrab disse stoffer af med en glasskraber med barberblad. Anvend grydelapper. Rengør den glaskeramiske plade med et rengøringsmiddel til glaskeramik, så snart den er afkølet.

Råd om sikkerhed og advarsler

- ▶ Gryder, der koger tomme, kan medføre skader på den glaskeramiske plade. Lad ikke kogepladen være uden opsyn under brugen!
- ▶ Anvend kun gryder og pander med glat bund. Gryder og pander med ru bund kan lave ridser i den glaskeramiske plade.
- ▶ Løft kogegrejet, hvis det skal flyttes på kogepladen. Hermed undgås striber på grund af slitage og ridser.
- ▶ Brug aldrig service af plast eller alufolie. Det smelter ved høje temperaturer.
- ▶ Kogepladerammen, kogepladekanten på facetslebne kogeplader og betjeningslementerne kan blive varme på grund af følgende faktorer: Driftsvarigheden, høje varmetrin, stort kogegrej og antal kogezoner i drift.
- ▶ Kogegrej af aluminium eller med aluminiumbund kan forårsage metallisk skinnende pletter. Disse pletter kan fjernes med rengøringsmiddel til glaskeramik og rustfrit stål (se afsnittet Rengøring og vedligeholdelse - Rengøring af den glaskeramiske flade).
- ▶ Hvis snavs får lov at sidde i længere tid, kan det brænde fast og undertiden være umuligt at fjerne. Fjern snavs så hurtigt som muligt, og sørg for, at bunden på kogegrejet er ren, fri for fedtresten og tør.
- ▶ Tilbered under ingen omstændigheder mad direkte på den glaskeramiske plade. Anvend altid egnet kogegrej.

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.
- ▶ Miele yder op til 15 års leveringsgaranti, men min. 10 år på funktionsbærende reservedele efter produktionsophør af kogepladen.

Bortskaffelse af emballagen

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

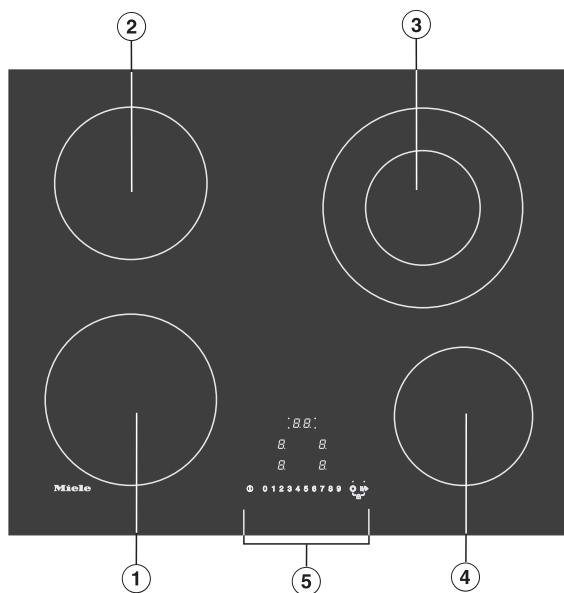


Aflever i stedet for det gamle produkt på nærmeste officielle opsamlingssted for elektriske og elektroniske produkter eller på kommunens genbrugsstation. Det er kundens eget ansvar at sørge for at fjerne eventuelle personrelaterede data fra det produkt, der skal bortskaffes. Du er lovmæssigt forpligtet til at fjerne brugte batterier og 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.

Oversigt

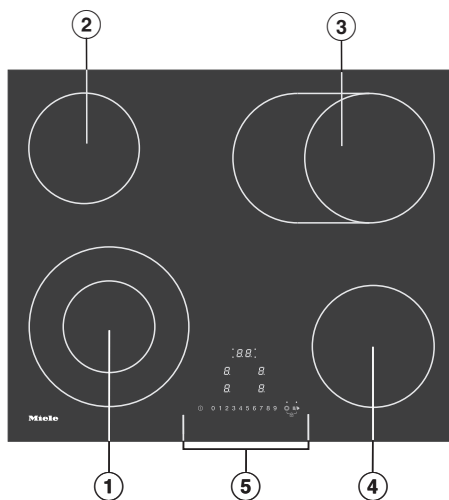
Kogeplade

KM 6520 FR, KM 6520 FL



- ① Enkelt-kogezone
- ② Enkelt-kogezone
- ③ Vario-kogezone
- ④ Enkelt-kogezone
- ⑤ Betjenings- og visningselementer

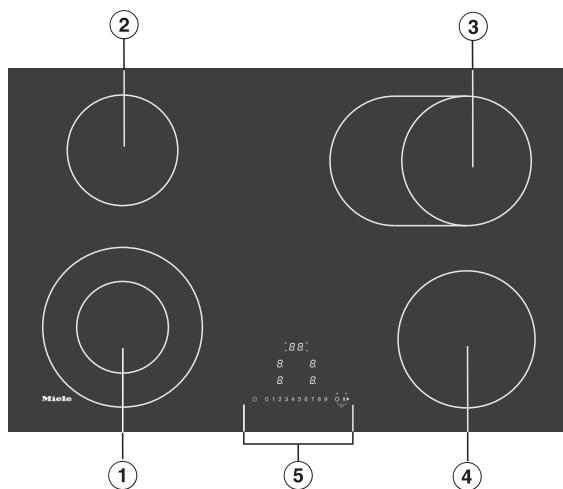
KM 6521 FR



- ① Vario-kogezone
- ② Enkelt-kogezone
- ③ Enkelt-koge-/stegezone
- ④ Enkelt-kogezone
- ⑤ Betjenings- og visningselementer

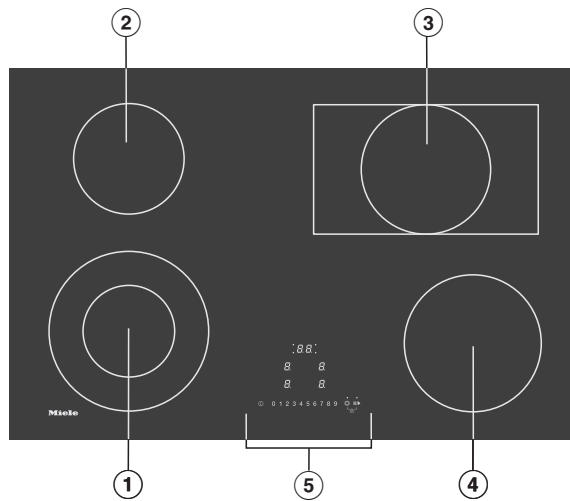
Øversigt

KM 6522 FR



- ① Vario-kogezone
- ② Enkelt-kogezone
- ③ Enkelt-koge-/stegezone
- ④ Enkelt-kogezone
- ⑤ Betjenings- og visningselementer

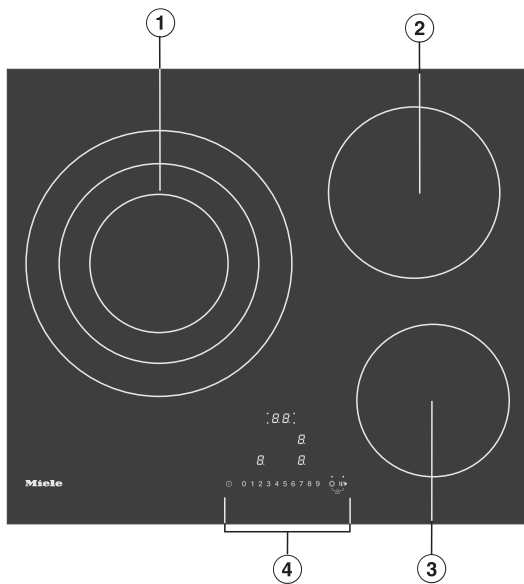
KM 6523 FL



- ① Vario-kogezone
- ② Enkelt-kogezone
- ③ Enkelt-koge-/stegezone
- ④ Enkelt-kogezone
- ⑤ Betjenings- og visningselementer

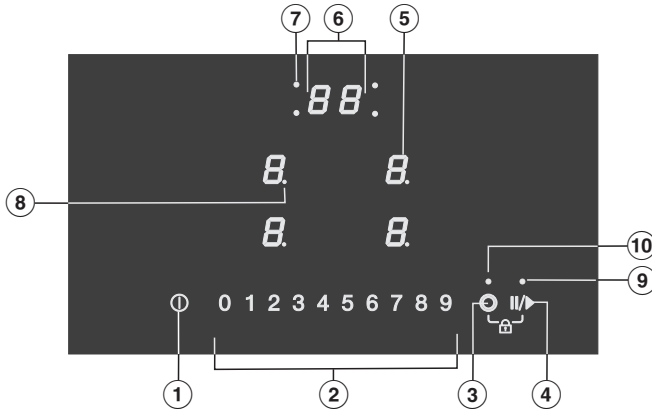
Oversigt

KM 6527 FR



- ① Vario-kogezone med 3 varmelegemer
- ② Enkelt-kogezone
- ③ Enkelt-kogezone
- ④ Betjenings- og visningselementer

Betjenings- og visningselementer



Sensortaster

- ① Kogeplade tænd/sluk
- ② Talrække
 - Til indstilling af varmetrin
 - Til indstilling af tider
- ③ Tilkobling af et yderligere varmelegeme
- ④ Stop&Go
Til stop/start af en igangværende tilberedning
- ⑤ Kogezonevalg og -indikator
 - Kogezonen er klar til brug
 - 1 til 9* Varmetrin
 - ≡* Restvarme
 - R* Opkogsautomatik

Oversigt

Indikatorer/Kontrollamper

⑥ Tidsdisplay

00 til *99* Tid i minutter

LL Børnesikring/Lås er aktiveret

dE Demo-mode er aktiveret

⑦ Indikatorer for indstillet frakoblingsautomatik for kogezone

Frakoblingsautomatikken til kogezone er aktiveret

⑧ Varmetrin - udvidet indstillingsområde

⑨ Stop&Go

Stop&Go-funktionen er aktiveret

⑩ Tilkobling af udvidet kogezone

Et ekstra varmelegeme er tilkoblet.

Kogezonedata

KM 6520 FR, KM 6520 FL		
Kogezone	Ø i cm	Varmeeffekt i watt ved 230 V
①	18,0	1.800
②	16,0	1.500
③	12,0/21,0	750/2.200
④	14,5	1.200
		I alt: 6.700

KM 6521 FR		
Kogezone	Ø i cm	Varmeeffekt i watt ved 230 V
①	12,0/21,0	1.200/2200
②	14,5	1.200
③	17,0/17,0x26,5	1.500/2.400
④	16,0	1.500
		I alt: 7.300

KM 6522 FR		
Kogezone	Ø i cm	Varmeeffekt i watt ved 230 V
①	12,0/21,0	750/2.200
②	14,5	1.200
③	17,0/17,0x29,0	1.500/2.400
④	18,0	1.800
		I alt: 7.600

Oversigt

KM 6523 FL		
Kogezone	Ø i cm	Varmeeffekt i watt ved 230 V
①	12,0/21,0	1.200/2200
②	14,5	1.200
③	17,0/17,0x29,0	1.500/2.600
④	18,0	1.800
		I alt: 7.800

KM 6527 FR		
Kogezone	Ø i cm	Varmeeffekt i watt ved 230 V
①	14,5/21,0/27,0	1.200/2.300/3.400
②	18,0	1.800
③	16,0	1.500
		I alt: 6.700

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

Første rengøring af kogepladen

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

Første ibrugtagning af kogepladen

Metalkomponenterne er beskyttet med et plejemiddel. Når kogepladen tages i brug første gang, vil der opstå lugte og eventuelt em.

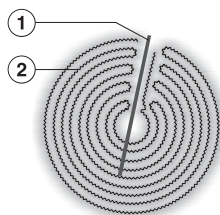
Lugten og en evt. forekomst af damp er ikke tegn på forkert tilslutning eller fejl på produktet, og det er ikke sundhedsskadeligt.

Funktion

Enkelt-kogezonerne er udstyret med 1 varmelegeme og vario-kogezonerne og koge-/stegezonerne med 2 varmelegemer. Afhængig af model kan varmelegemerne være adskilt af en ring.

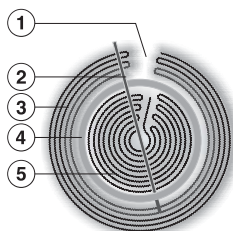
Hver kogezone har en sikring mod overophedning (indvendig termostat), som forhindrer overopvarmning af den glaskeramiske plade (se afsnittet Sikkerhed - afsnittet Sikring mod overophedning). Når der indstilles et varmetrin, tilkobles opvarmningen, og varmelegemet kan ses gennem den glaskeramiske plade. Kogezonernes varmeydelse afhænger af det indstillede varmetrin og styres elektronisk. Dette giver en klikkende lyd fra kogezone, når opvarmningen til- og frakobles.

Enkelt-kogezone



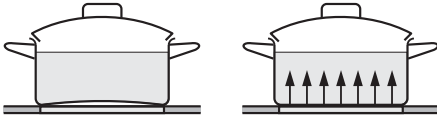
- ① Sikring mod overophedning
- ② Varmelegeme

Vario-kogezone



- ① Teknisk betinget, ingen defekt
- ② Sikring mod overophedning
- ③ Ydre varmelegeme
- ④ Isoleringsring
- ⑤ Indre varmelegeme

Metalgryder og -pander med tyk bund, der buer let indad i kold tilstand, er **mest velegnede**. Ved opvarmning udvider bunden sig, så den står plant på kogezone. Herved ledes varmen optimalt.



Kold

Varm

Kogegrej af glas, keramik og stentøj er **mindre velegnet**. Disse materialer leder ikke varmen godt.

Kogegrej af plast eller alufolie er **ikke egnet**. Det smelter ved høje temperaturer.

Kogegrej af aluminium eller med aluminiumbund kan forårsage metallisk skinrende pletter. Disse pletter kan fjernes med rengøringsmiddel til glaskeramik og rustfrit stål (se afsnittet Rengøring og vedligeholdelse - Rengøring af den glaskeramiske flade).

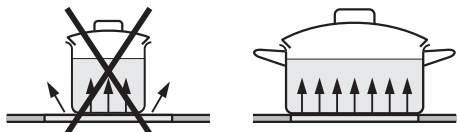
Kogegrejets brugsegenskaber kan have indflydelse på, hvor ensartet stege-/kogerultatet bliver (fx ved bagning af pandekager).

- For at udnytte kogezone optimalt bør der vælges kogegrej, hvis bund har en passende diameter (se afsnittet Oversigt - Kogezonedata).
- Anvend kun gryder og pander med glat bund. Gryder og pander med ru bund kan lave ridser i den glaskeramiske plade.

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

Energispareråd

- Sørg for, at kogegrejets størrelse enten er lig med eller lidt større end kogezoneens størrelse. Herved afgives der ikke unødigt varme.



- Tilbered så vidt muligt altid maden i lukkede gryder eller pander. Derved undgås unødigt varmeforbrug.
- Vælg en lille gryde til mindre mængder. En lille gryde på en lille kogezone bruger mindre energi end en stor, mindre fyldt gryde på en stor kogezone.
- Tilbered med så lidt vand som muligt.
- Skru hurtigst muligt ned på et lavere varmetrin efter opkogning eller brunning.
- Ved længere tilberedning kan man slukke for kogezoneen 5 til 10 minutter før, maden er klar. Derved udnyttes restvarmen.
- Anvend en trykkoger for at reducere tilberedningstiden.

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

	Indstillingsområder	
	Standard (9 trin)	Udvidet (17 trin)
Smør, chokolade etc. smeltes Husblas opløses	1-2	1-2.
Små mængder væske opvarmes Retter, der let brænder på, holdes varme Ris koges	1-3	1-3.
Flydende og delvis flydende retter opvarmes Hollandaise Mælkeretter Omeletter og spejlæg Frukt dampes	2-4	2-4.
Dybfrostvarer optøs Grøntsager og fisk dampes Korn og bælgfrugter udblødes	3-6	3-5.
Større mængder opkoges og viderekoges	4-6	4.-5.
Fisk, schnitzler, medister, spejlæg, pandekager osv. steges skånsomt (uden at fedtstoffet overopvarmes)	6-7	6-7.
Kartoffelkager, pandekager osv.	7-8	7-8.
Kogning af større mængder vand Bruning af store mængder kød Opkogning	8-9	8.-9

Disse angivelser er vejledende. De gælder for normale portioner til 4 personer. Hvis der anvendes høje gryder, hvis maden tilberedes uden låg, eller hvis det drejer sig om større mængder, kræves højere varmeeffekt. Hvis der tilberedes mindre mængder, bør der vælges en lavere varmeeffekt.

Betjening


Betjeningsmåde

Den glaskeramiske kogeplade er udstyret med elektroniske sensortaster, der reagerer på fingerkontakt. Sensortasten Tænd/Sluk ① skal af sikkerhedsmæssige grunde berøres i lidt længere tid end de øvrige taster, når produktet tændes. Enhver reaktion fra tasterne bekræftes med et akustisk signal.

Mens kogepladen er slukket, ses kun de påtrykte symboler for sensortasterne og talrækken til indstilling af varmetrin. Når kogepladen tændes, lyser også andre sensortaster.

Kogezonerne skal være "aktive", for at man kan indstille eller ændre et varmetrin. En kogezone aktiveres ved at berøre den pågældende kogezoneindikator. Ved berøring af kogezoneindikatoren begynder den at blinke. Så længe indikatoren blinker, er kogezonen "aktiv", og der kan indstilles et varmetrin eller en tid.

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


 Fejlfunktion pga. tilsmudsede og/eller tildækkede sensortaster.

Sensortasterne reagerer ikke, eller de kan uforsætligt blive tændt, ligesom der automatisk kan blive slukket for kogepladen (se afsnittet Sikkerhed - Sikkerhedsafbrydelse). Varmt kogegrej på sensortasterne/indikatorerne kan beskadige elektronikken nedenunder.

Hold sensortasterne og indikatorerne rene.

Læg ikke genstande på sensortasterne og indikatorerne.

Stil ikke varmt kogegrej på sensortasterne og indikatorerne.

 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!

Kogepladen tændes

- Berør sensortasten ①.

Også andre sensortaster lyser nu.

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

Indstilling af varmetrin

- Anbring kogegrejet på den ønskede kogezone.
- Berør den pågældende kogezoneindikator.

Kogezoneindikatoren begynder at blinke.

- Berør sensortasten for det ønskede varmetrin på talrækken til den aktuelle kogezone.

I kogezoneudvalget blinker det indstillede varmetrin i få sekunder og lyser derefter konstant.

Varmetrin ændres

- Berør den pågældende kogezoneindikator.

Kogezoneindikatoren begynder at blinke.

- Berør sensortasten for det ønskede varmetrin på talrækken til den aktuelle kogezone.

Kogezone/kogeplade slukkes

- En kogezone slukkes ved at berøre den pågældende kogezoneindikator.

Kogezoneindikatoren begynder at blinke.

- Berør sensortasten 0 på talrækken.
- Kogepladen og dermed alle kogezoneer slukkes ved at berøre sensortasten ①.


Betjening

Indikator for restvarme

Indikatoren for restvarme lyser, så længe en kogezone stadig er varm.

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

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

 Risiko for forbrænding på grund af varme kogezone.

Efter madlavningen er kogezone varme.

Undlad at berøre kogezone, så længe restvarmeindikatorerne lyser.

Varmetrin indstilles - udvidet indstillingsområde

- Berør talrækken mellem sensortasterne.

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

Tilkobling af udvidet kogezone

Vario-kogezone eller enkelt-koge-/stegezone:

Når den tændes, tilkobles det 2. varmelegeme altid automatisk.

Vario-kogezone med 3 varmelegemer:

Når den tændes, tilkobles det 2. varmelegeme automatisk. Det 3. varmelegeme skal tilkobles manuelt.

Indikator:

På kogeplader med kun 1 vario-kogezone eller enkelt-kogezone/stegezone lyser indikatoren for den udvidede kogezone permanent.


På kogeplader med 2 eller flere vario-kogezoner og enkelt-koge-/stegezoner lyser indikatoren for den udvidede kogezone kun så længe, kogezoneindikatoren blinker. På en vario-kogezone med 3 varmelegemer skelner indikatoren ikke mellem det 2. og det 3. varmelegeme.

Et yderligere varmelegeme kan kun tilkøbes, når den pågældende kogezoneindikator blinker. Undtagelse: Kogepladen har kun en vario-kogezone eller kogezone/stegezone

Varmelegeme frakobles

- Berør kogezoneindikatoren for den ønskede kogezone kortvarigt.

Kogezoneindikatoren begynder at blinke, og symbolet for den udvidede kogezone lyser.

- Berør sensortasten , mens kogezoneindikatoren blinker, indtil symbolet for den udvidede kogezone slukker.

Varmelegeme tilkobles

- Berør kogezoneindikatoren for den ønskede kogezone kortvarigt.

Kogezoneindikatoren begynder at blinke.

- Berør sensortasten , mens kogezoneindikatoren blinker.

Symbolet for den udvidede kogezone lyser.

- Vælg det ønskede varmetrin.

Betjening

Opkogsautomatik

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

Opkogsautomatik aktiveres

- Berør kogezoneindikatoren for den ønskede kogezone kortvarigt.
- Berør sensortasten for det ønskede varmetrin til videre tilberedning, indtil der høres et signal, og *H* lyser i kogezone-displayet.

Under opkogstiden (se skemaet) blinker i kogezone-displayet skiftevis symbolet *H* og det indstillede varmetrin.

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

Opkogsautomatik deaktiveres

- Berør kogezoneindikatoren for den ønskede kogezone kortvarigt.
 - Berør det indstillede varmetrin til videre tilberedning, indtil *H* slukker.
- eller
- Indstil på et andet varmetrin.

Varmetrin til videre tilberedning	Opkogstid (min. : sek.)
1	1:20
1.	2:00
2	2:45
2.	3:25
3	4:05
3.	4:45
4	5:30
4.	6:10
5	6:50
5.	7:10
6	1:20
6.	2:00
7	2:45
7.	2:45
8	2:45
8.	2:45
9	–

* Viderekogningstrinnene med punktum er kun mulige, når antallet af varmetrin er udvidet (se afsnittet Programmering). Ved de høje viderekogningstrin kræver det kun relativt korte opkogstider, da det tomme kogegrej ved disse indstillinger generelt opvarmes til bruningen.

Timeren kan kun anvendes, når kogepladen er tændt.

Timeren kan anvendes til 2 funktioner:

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

Funktionerne kan anvendes samtidigt.

Tiden kan indstilles fra 1 minut (01) til 99 minutter (59).

Tiderne indtastes i rækkefølgen timer, minutter tiernes plads, minutter enernes plads.

Tiderne indtastes på talrækken.

Eksempler:

59 minutter = indtastning: 5-9

80 minutter = indtastning: 8-0

Efter indkodning af det første tal lyser tidsdisplayet statisk, efter indkodning af det andet tal rykker det første til venstre.

Minutur

Minutur indstilles

- Tryk på tidsdisplayet.

Tidsdisplayet blinker.

- Indstil den ønskede tid.

Minuturet starter efter 10 sek.

Minuturstrid ændres

- Tryk på tidsdisplayet.

Tidsdisplayet blinker.

- Indstil den ønskede tid.

Minuturstrid slettes

- Tryk på tidsdisplayet.

- Tryk på 0 på talrækken.

Timer

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).

Frakoblingstid indstilles

- Indstil et varmetrin for den ønskede kogezone.
- Tryk på tidsdisplayet så mange gange, at indikatoren for den pågældende kogezone blinker.

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

Indikatoren for indstillet frakoblingsautomatik for denne kogezone blinker.

- Indstil den ønskede tid.

Frakoblingstiden starter efter 10 sek.

Indikatoren for kogezone lyser konstant.

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

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

- For at få vist de resttider, der kører i baggrunden, skal der trykkes på tidsdisplayet så mange gange, at indikatoren for den ønskede kogezone blinker.

Frakoblingstid ændres

- Tryk gentagne gange på tidsdisplayet, indtil indikatoren for den ønskede kogezone blinker.

Tidsdisplayet blinker.

- Indstil den ønskede tid.

Frakoblingstid slettes

- Tryk gentagne gange på tidsdisplayet, indtil indikatoren for den ønskede kogezone blinker.

Tidsdisplayet blinker.

- Tryk på $\bar{\cup}$ på talrækken.

Samtidig brug af timerfunktioner

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

- Tryk gentagne gange på tidsdisplayet, indtil indikatorerne for de programmerede kogezone lyser konstant, og **00** blinker i tidsdisplayet.
- Indstil tiden som beskrevet ovenfor.

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

- Tryk gentagne gange på tidsdisplayet, indtil indikatoren for den ønskede kogezone blinker.
- Indstil tiden som beskrevet ovenfor.

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

Resttiderne, der kører i baggrunden, ønskes vist:

- Tryk på tidsdisplayet gentagne gange, indtil
 - kontrollampen for den ønskede kogezone blinker (frakoblingsautomatik)
 - Tidsdisplayet blinker (minutur)

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

Ekstrafunktioner

Stop&Go

Ved aktivering af Stop&Go reduceres alle tændte kogezoners varmetrin til 1.

Kogezonernes varmetrin og timerens indstilling kan ikke ændres, og kogepladen kan kun slukkes. Minuturstid, frakoblingstider og tider for opkogsautomatik kører videre.

Når funktionen deaktiveres, arbejder kogezoneerne videre med den sidst indstillede varmeeffekt.

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

Aktivering/deaktivering

- Tryk på sensortast II/▶.

Anvend funktionen, hvis der hurtigt skal fjernes snavs fra betjeningssementerne.

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.
- Berør straks efter tilkoblingen en af de blinkende kogezone-taster

Demo-mode

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

Demo-mode aktiveres/deaktiveres

- Tænd kogepladen.
- Berør sensortasterne 0 og 2 på talrækken samtidigt i 6 sekunder.

I tidsdisplayet blinker i nogle sekunder skiftevis dE og D_n (demo-mode aktiveret) eller DF (demo-mode deaktiveret).

Kogepladedata kaldes frem

Man kan få vist kogepladens modelbetegnelse og softwareversion. Der må ikke være kogegrej på kogezoneerne.

Modelbetegnelse/Serienummer

- Tænd kogepladen.
- Berør sensortasterne 0 og 4 på talrækken samtidigt i 6 sekunder.

I tidsdisplayet vises tal efter hinanden adskilt af en streg.

Eksempel: $12\ 34$ (modelbetegnelse KM 1234) – $1\ 23\ 45\ 67\ 89$ (serienummer)

Softwareversion

- Tænd kogepladen.
- Berør sensortasterne 0 og 3 på talrækken samtidigt i 6 sekunder.

I tidsdisplayet blinker skiftevis tal:

Eksempel: 12 blinker skiftevis med $3 =$ Softwareversion 123.

Sikkerhed

Børnesikring/Lås

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

Børnesikringen aktiveres, mens kogepladen er slukket. Når børnesikringen er aktiveret, kan kogepladen ikke tændes, og timeren kan ikke betjenes. En indstillet minuturstdid tæller ned. Kogepladen er programmeret til manuel aktivering af børnesikringen. Programmeringen kan indstilles til, at børnesikringen automatisk aktiveres 5 minutter efter frakobling af kogepladen (se afsnittet Programmering).

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

- Kogezoneerne og kogepladen kan kun slukkes.
- En indstillet minuturstdid kan ændres.

Hvis en låst sensortast berøres, mens børnesikringen eller låsen er aktiveret, vises *LL* i nogle sekunder i tidsdisplayet, og der lyder et signal.

Børnesikringen aktiveres

- Berør sensortasten  i 6 sekunder.

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

Børnesikringen deaktiveres

- Berør sensortasten  i 6 sekunder.

LL vises kortvarigt i tidsdisplayet, og herefter tælles sekunderne ned. Efter udløb af tiden er børnesikringen deaktiveret.

Låsen aktiveres

- Berør tasterne  og  samtidigt, og hold dem inde i 6 sekunder.

Sekunderne tælles ned i tidsdisplayet. Når tiden er gået, vises *LL* i tidsdisplayet. Låsen er aktiveret.

Låsen deaktiveres

- Berør tasterne  og  samtidigt, og hold dem inde i 6 sekunder.

LL vises kortvarigt i tidsdisplayet, og herefter tælles sekunderne ned. Når tiden er udløbet, er låsen deaktiveret.

Sikkerhedsafbrydelse

Hvis sensorfelterne tildækkes

Kogepladen slukker automatisk, hvis en eller flere sensortaster tildækkes i mere end ca. 10 sekunder, fx ved fingerkontakt, af mad, der er kogt over, eller af genstande. *F* vises i tidsdisplayet i nogle sekunder. Hvis sensortast ① er tildækket, lyser *F*, indtil genstandene eller snavset er fjernet.

Når genstandene eller snavset fjernes, slukker *F*, 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. Hvis dette overskrides, slukker kogezone, og der er lys i restvarmeindikatoren. Når kogezone slukkes og tændes, er den igen klar til brug.

Kogepladen er ved levering indstillet på sikkerhedsstrin 0. Ved behov kan der indstilles et højere sikkerhedsstrin med en kortere maksimal driftstid (se skemaet).

Varmetrim*	Maks. driftstid [t.:min.]		
	Sikkerhedsstrin		
	0**	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	0:30
7/7.	4:00	0:42	0:24
8	4:00	0:30	0:20
8.	4:00	0:30	0:18
9	1:00	0:24	0:10

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

** Indstilling ved levering

Sikkerhed

Sikring mod overophedning

Hver kogezone har en beskyttelse mod overophedning (indvendig termostat). Denne kobler automatisk opvarmningen af kogezone fra, inden den overopvarmes. Så snart kogezone er afkølet, kobler opvarmningen automatisk til igen.

Sikringen mod overophedning kan udløses i følgende situationer:

- Når der ikke er noget kogegrej på den tændte kogezone.
- Det anbragte kogegrej opvarmes uden indhold.
- Kogegrejets bund slutter ikke plant til kogezone.
- Kogegrejet leder varmen dårligt.

Hvis sikringen mod overophedning er blevet aktiveret, kobler opvarmningen til og fra selv på højeste varmetrin.

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

Når programmeringen er kaldt frem, vises P (program) og L (kode) og 2 kogezoneindikatorer i tidsdisplayet.

I venstre kogezoneindisplay vises programmet, i højre kogezoneindisplay vises koden. Fra programtrin 10 vises tallene skiftevis: 1 og 0 blinker skiftevis.

Programmering ændres

Programmering kaldes frem

- Berør på **den slukkede kogeplade samtidig** sensortasterne ① og II/▶, indtil PL vises i tidsdisplayet og 2 kogezoneindikatorer lyser.

Program indstilles

- Berør først kogezoneindisplayet til **venstre** og herefter det pågældende tal på talrækken.

En prik begynder at blinke ved siden af tallet.

- Berør det/de tal på talrækken, som stemmer overens med programnummeret, mens prikken blinker.

Kode indstilles

- Berør kogezoneindisplayet til **højre** og herefter det pågældende tal på talrækken.

En prik begynder at blinke ved siden af tallet.

- Mens prikken blinker, berøres det/de tal på talrækken, som passer til koden.

Indstillinger gemmes

- Berør sensortasten ①, indtil indikatorerne slukker.

Programmering

Program ¹		Kode ²	Indstillinger
1	Demo-mode	0	Demo-mode deaktiveret
		1	Demo-mode aktiveret ³
3	Standardindstilling	0	Standardindstillingerne gendannes ikke
		1	Gendannelse af standardindstillingerne
4	Antal varmetrin kogezone	0	9 varmetrin + booster
		1	17 varmetrin + booster ⁴
6	Akustisk signal ved tryk på en sensortast	0	fra ⁵
		1	lav
		2	middel
		3	høj
7	Signallyd for timeren	0	frakoblet
		1	lav
		2	middel
		3	høj
8	Lås	0	Kun manuel aktivering af børnesikringen
		1	Automatisk aktivering af børnesikringen
9	Maksimal driftstid	0	Sikkerhedstrin 0
		1	Sikkerhedstrin 1
		2	Sikkerhedstrin 2

Program ¹		Kode ²	Indstillinger
12	Sensortasternes reaktionshastighed	0	langsom
		1	normal
		2	hurtig

¹ Programmer, der ikke vises, er ikke programmeret.

² Kodeindstillingen ved levering er fremhævet med fed.

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

⁴ For at give et bedre overblik markeres de udvidede varmetrin med et punktum efter tallet i teksten og i skemaerne.

⁵ Det akustiske signal for tænd/sluk-tasten frakobles ikke.


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).


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

 Risiko for forbrænding på grund af varme kogezoneer.

Efter madlavningen er kogezoneerne varme.

Sluk kogepladen.

Lad kogezoneerne køle af, inden kogepladen rengøres.

 Skader på grund af fugtighed, der trænger ind.

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

Anvend aldrig et damprengøringsapparat til rengøring af kogepladen.

Der kan opstå misfarvninger eller ændringer på overfladerne, hvis der anvendes uegnede rengøringsmidler. Overfladerne kan få ridser.

Fjern straks alle rester af rengøringsmidler.

Anvend ikke skurende eller ridsende rengøringsmidler.

Lad kogepladen afkøle inden rengøring.

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

Uegnede rengøringsmidler

For at undgå beskadigelse af overfladerne skal følgende rengøringsmidler undgås:

- opvaskemiddel til opvask i hånden
- soda-, alkali-, ammoniak-, syre- eller kloridholdige rengøringsmidler
- kalkopløsende rengøringsmidler
- plet- og rustfjerningsmidler
- rengøringsmidler med skurende virkning (fx skurepulver, flydende skuremiddel og pimpsten)
- rengøringsmidler, der indeholder opløsningsmiddel
- opvaskemiddel til opvaskemaskiner
- grill- og ovnspray
- glasrengøringsmiddel
- hårde børster og skuresvampe (fx grydesvampe) eller brugte svampe, der indeholder rester af skuremiddel.
- viskelæder

Rengøring og vedligeholdelse

Den glaskeramiske flade rengøres

⚠ Skader på grund af spidse genstande.

Tætningsbåndet mellem kogeplade og bordplade kan blive beskadiget. Tætningsbåndet mellem glaskeramikken og rammen kan blive beskadiget.

Anvend ingen spidse genstande til rengøringen.

Rengøring med opvaskemiddel til opvask i hånden fjerner ikke alle urenheder og rester. Der opstår en usynlig hinde, som medfører misfarvninger af glaskeramikken. Disse misfarvninger kan ikke fjernes igen. Rengør den glaskeramiske flade regelmæssigt med et specielt rengøringsmiddel til glaskeramik.

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

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

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

⚠ Risiko for forbrænding på grund af varme kogezone.

Under madlavningen er kogezoneerne varme.

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

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

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.

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

Meldinger i displayet.

Fejl	Årsag og udbedring
Når kogepladen tændes, viser tidsdisplayet i nogle sekunder <i>LL</i>.	Børnesikringen eller låsen er aktiveret. ■ Deaktiver børnesikringen eller låsen (se afsnittet Sikkerhed - Børnesikring/Lås).
Når kogepladen tændes, viser tidsdisplayet kortvarigt <i>dE</i>. Kogezonerne bliver ikke varme.	Kogepladen er indstillet på demo-mode. ■ Berør sensortasterne 0 og 2 samtidigt, indtil <i>dE</i> og <i>DF</i> blinker skiftevis i tidsdisplayet.
<i>F</i> blinker i tidsdisplayet, og kogepladen slukker automatisk.	En eller flere sensortaster er tildækket, fx ved fingerkontakt, af mad, der er kogt over, eller af en genstand. ■ Fjern snavset eller genstandene (se afsnittet Sikkerhed - Sikkerhedsafbrydelse).

Småfejl udbedres

Uventet reaktion

Fejl	Årsag og udbedring
Opvarmningen af en kogezone kobler til og fra.	Denne "til- og frakobling" med en klikkende lyd er normal. Til-/frakoblingen forårsages af den elektriske regulering af varmeeffekten (se afsnittet Kogezonernes funktionsmåde). Hvis opvarmningen til-/frakobles ved højeste varmetrin, har sikringen mod overophedning udløst (se afsnittet Sikkerhed - Sikring mod overophedning).
En kogezone slukker automatisk.	Driftstiden var for lang. ■ Tænd kogezonen igen (se afsnittet Sikkerhed - Sikkerhedsafbrydelse).
En eller flere restvarmeindikatorer blinker.	Strømmen har været afbrudt, mens kogepladen var i brug, eller mens der stadig var restvarme på kogezonerne.

Ikke-tilfredsstillende resultat

Fejl	Årsag og udbedring
Indholdet i kogegrejet opvarmes ikke, når opkogsautomatikken er tilkoblet.	Der opvarmes store mængder mad. ■ Lad maden koge op på højeste varmetrin, og skru derefter ned manuelt.
	Kogegrejet leder varmen dårligt. ■ Anvend andet kogegrej, der leder varmen bedre.
Indholdet i kogegrejet begynder ikke at koge.	Kogegrejet leder varmen dårligt. ■ Anvend andet kogegrej, der leder varmen bedre.
	Gryden er for stor i forhold til kogezone. ■ Anvend en mindre gryde.
	Det andet varmelegeme i en vario-kogezone eller stege-/kogezonen er ikke tilkoblet. ■ Tænd det andet varmelegeme.

Småfejl udbedres

Generelle problemer eller tekniske fejl

Fejl	Årsag og udbedring
Kogepladen eller koge- zonerne kan ikke tændes.	<p>Der er ikke strømtilførsel til kogepladen.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Kontroller, om sikringen er slået fra. Kontakt en uddannet elektriker eller Miele Service (min. sikring: se typeskiltet). <p>Der kan være tale om en teknisk fejl.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Afbryd strømmen til produktet 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.
Ved brug af den nye kogeplade opstår der en ubehagelig lugt eller damp.	<p>Metalkomponenterne er beskyttet med et plejemiddel. Når kogepladen tages i brug første gang, vil der opstå lugte og eventuelt em. Lugten og en evt. forekomst af damp er ikke tegn på forkert tilslutning eller fejl på kogepladen, og det er ikke sundhedsskadeligt.</p>

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 hos Miele-forhandlere eller ved henvendelse til vores kundecenter (kontaktinformation findes på omslaget).

Rengørings- og plejemidler

Miele Glaskeramisk kogepladerens og stålrens, 250 ml

Fjerner groft snavs, kalkpletter og aluminiumsrester.

Mikrofiberklud

Fjerner fingeraftryk og let snavs.

Service / Garanti

Kontakt i tilfælde af fejl

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

Bestil service via Miele's hjemmeside www.miele.dk/service.

Kontaktinformation til Miele Kundecenter findes i slutningen af denne dokumentation.

Typeskilt

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

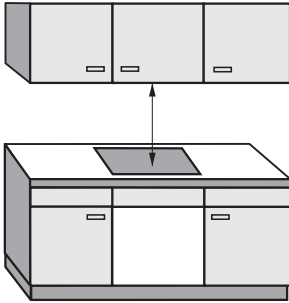
 Risiko for elektrisk stød på grund af netspænding.
Fejlagtig tilslutning til elnettet kan føre til elektrisk stød.
Kogepladen må kun tilsluttes elnettet af Miele Service eller en anden uddannet fagmand.

 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 køkkenelementerne (fx en skuffe) efter indbygning af kogepladen, og den må ikke udsættes for mekanisk belastning.
- ▶ Sørg for at overholde de sikkerhedsafstande, der er angivet på de følgende sider.

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. 600 mm.

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

Installation

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 ventstre) 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 300 mm.

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

②③ Mindsteafstand **til højre** fra udskæringen i bordpladen til et køkkenmodul ved siden af (fx et højskab) eller til en væg:

50 mm KM 6522/6527

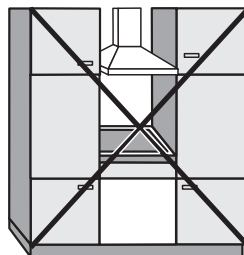
70 mm KM 6520

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

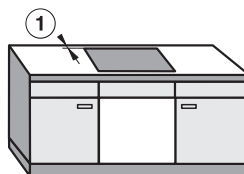
50 mm KM 6520/6522

70 mm KM 6527

100 mm KM 6521/6523



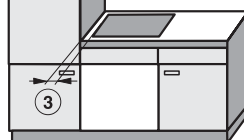
Ikke tilladt!



Anbefales!



Anbefales ikke



Anbefales ikke

Hylde

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

Hvis der monteres en hylde under kogepladen, skal afstanden mellem bordpladens øverste kant og hyldens øverste kant være min. 110 mm.

Til anbringelse af tilslutningsledningen skal der bagtil være en luftspalte på 10 mm. Hvis kogepladen har en ekstern klemkasse, skal spalten være min. 30 mm.

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.

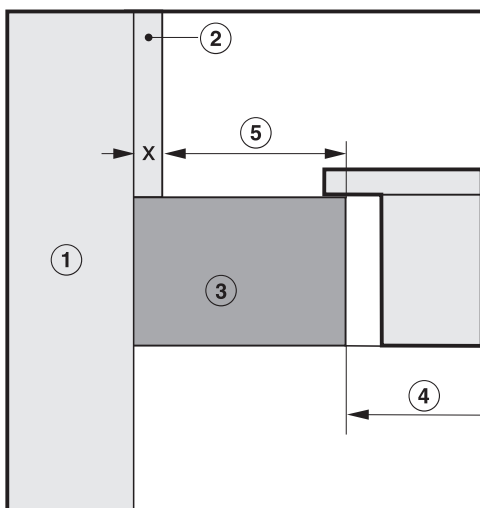
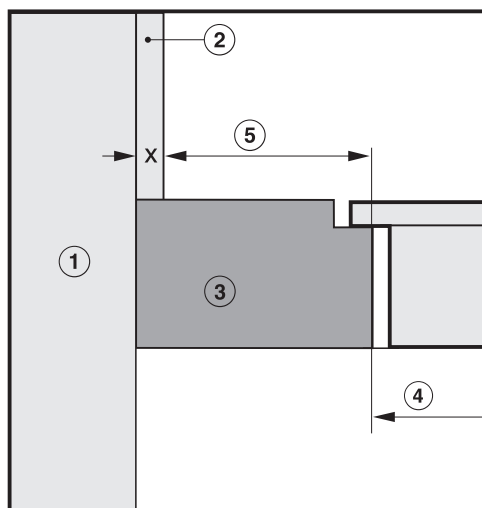
Ved en beklædning af ikke-brændbart materiale (fx metal, natursten, keramiske fliser) skal afstanden ⑤ mellem udskæringen i køkkenbordpladen og vægbeklædningen være min. 50 mm minus beklædningens tykkelse.

Eksempel: Tykkelse på vægbeklædning 15 mm

50 mm - 15 mm = minimumsafstand 35 mm

Kogeplader til indbygning i plan med bordplade

Ramme-/facetkogeplader

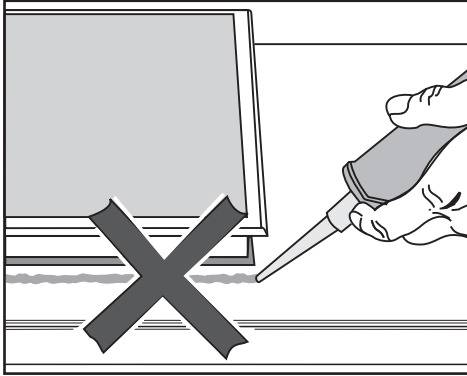


- ① Mur
- ② Vægbeklædning. Mål x = Vægbeklædningens tykkelse
- ③ Køkkenbordplade
- ④ Udskæring i køkkenbordplade
- ⑤ Minimumsafstand
 - ved **brændbare** materialer: 50 mm
 - ved **ikke-brændbare** materialer: 50 mm - mål x

Indbygningsråd

Indbygning oven på bordplade

Tætning mellem kogeplade og køkkenbordplade



⚠ 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.

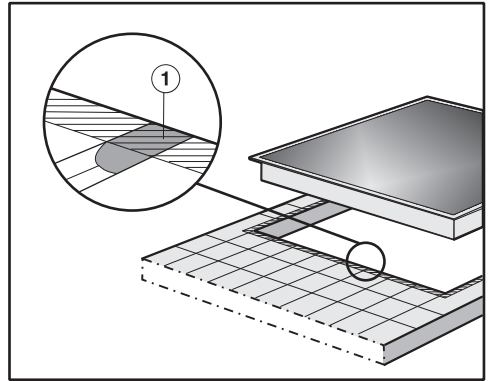
Tætningen under kanten på kogepladen sikrer, at kogepladen slutter helt tæt til bordpladen.

Tætningsliste

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

Monter altid en ny tætningsliste før genmontering.

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.

Installation

Indbygning i plan med bordplade

En planforsænket kogeplade er kun egnet til indbygning i natursten (granit, marmor), massivt træ og flisebeklædte 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 egnet til montering af en kogeplade i plan med bordpladen.

Underskabets indvendige bredde skal min. være lige så stor som den inderste udskæring i bordpladen (se afsnittet 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.

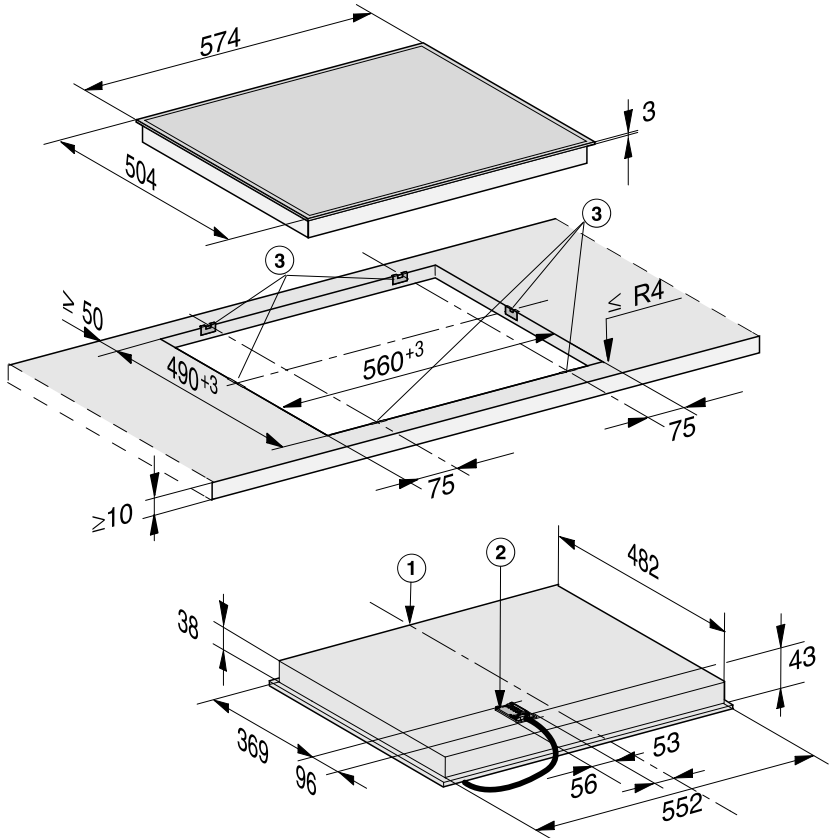
Bordplader i massivt træ, flisebelagte bordplader, glasbordplader

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

Indbygningsmål – indbygning oven på bordplade

Alle mål er angivet i mm.

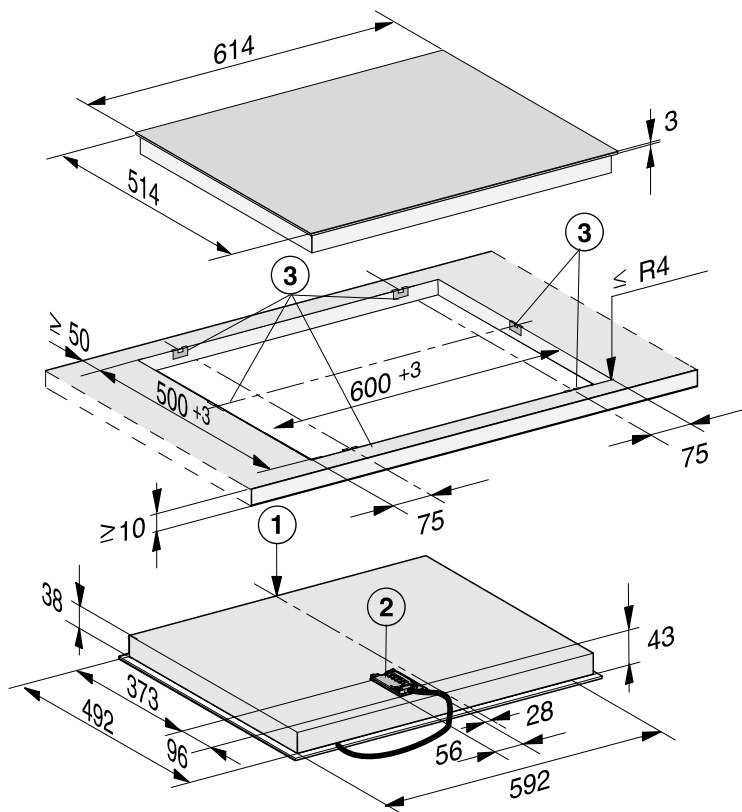
KM 6520 FR



- ① Foran
- ② Klemkasse med tilslutningsledning
Tilslutningsledning L = 1.440 mm
- ③ Ledningsbundt, L = 1.550 mm
- ④ Spændfjedre

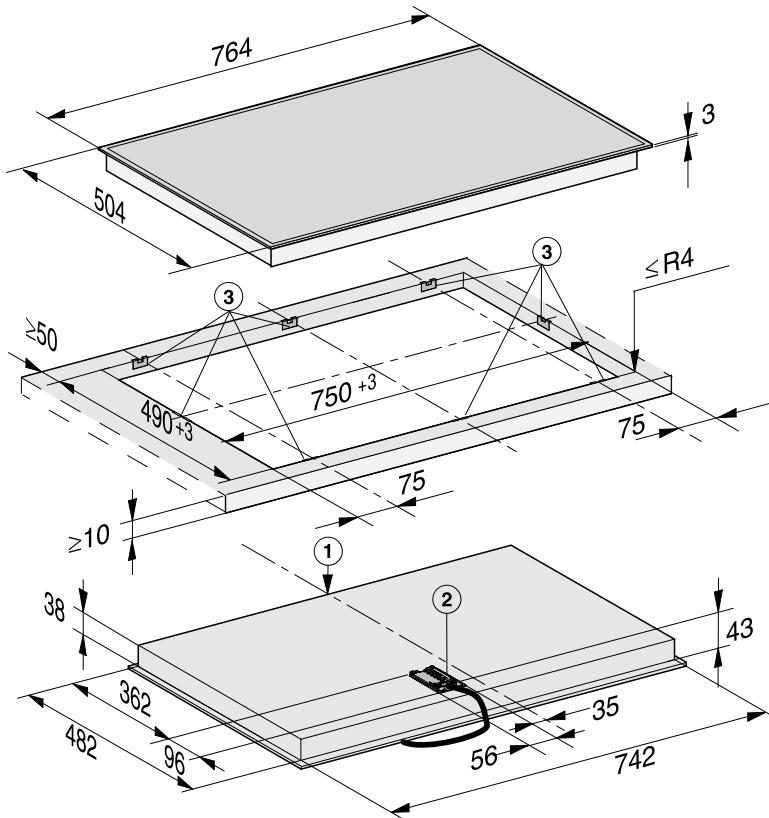
Installation

KM 6521 FR



- ① Foran
- ② Klemkasse med tilslutningsledning
Tilslutningsledning L = 1.440 mm
- ③ Spændfjedre

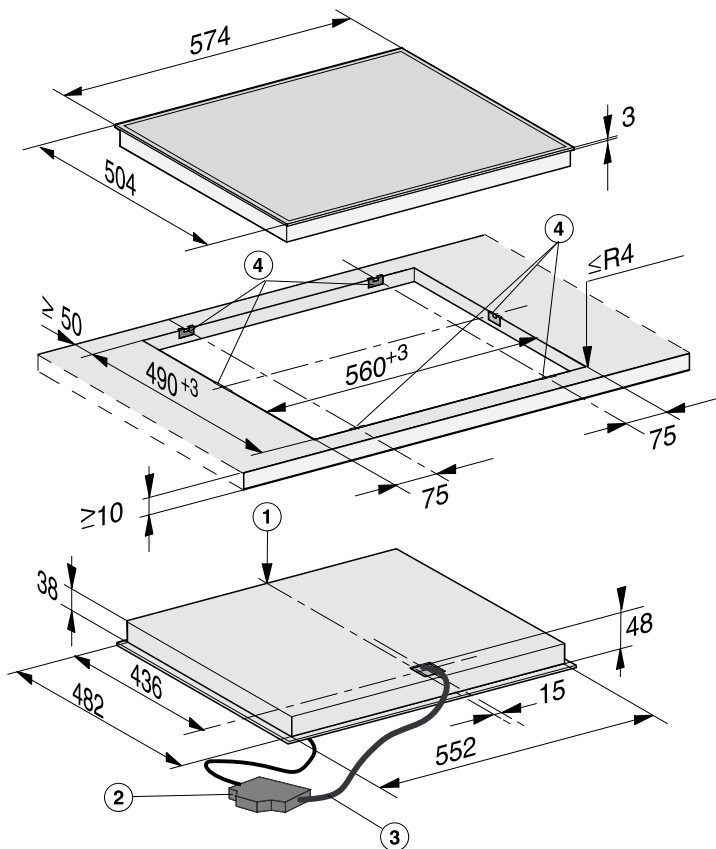
KM 6522 FR



- ① Foran
- ② Klemkasse med tilslutningsledning
Tilslutningsledning L = 1.440 mm
- ③ Spændfjedre

Installation

KM 6527 FR



- ① Foran
- ② Klemkasse med tilslutningsledning
Tilslutningsledning L = 1.440 mm
- ③ Ledningsbundt, L = 1.550 mm
- ④ Spændfjedre

Indbygning oven på bordplade

Bordpladen forberedes

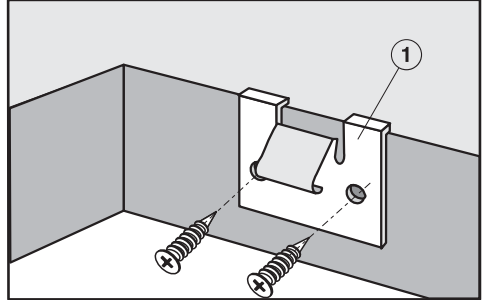
- Foretag udskæring i køkkenbordpladen. Sørg for at overholde sikkerhedsafstandene (se afsnittet Installation - Sikkerhedsafstande).
- For at forhindre at træet "rejser sig" i tilfælde af fugt, bør man på **køkkenbordplader af træ** forsegle skærefladerne med en speciel lak, silikonegummi eller støbeharpiks.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

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

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

Monter spændfjedrene - træbordplade

Spændfjedrenes præcise positioner er angivet på illustrationen til den pågældende kogeplade.



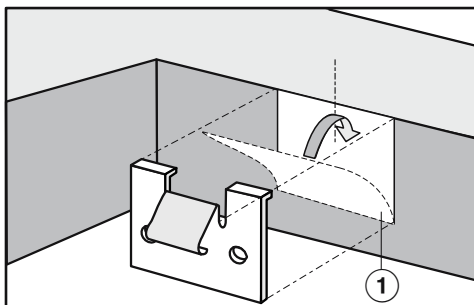
- Placer spændfjedrene ① på de positioner ved udskæringens øverste kant, der er angivet på kogepladens illustration.
- Fastgør spændfjedrene ① med de medfølgende træskruer 3,5 x 25 mm.

Installation

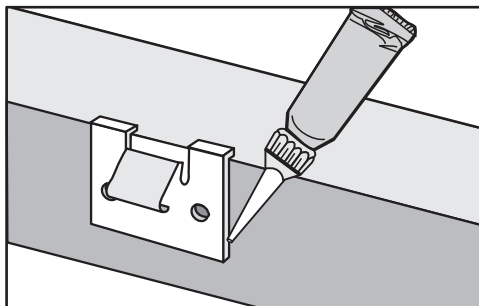
Monter spændfjedrene - bordplade af natursten

Der skal anvendes kraftig, dobbeltklæbende tape (medfølger ikke) til fastgørelse af spændfjedrene.

Spændfjedrenes præcise positioner er angivet på illustrationen til den pågældende kogeplade.



- Klæb tapen ① på de positioner ved udskæringens øverste kant, der er angivet på illustrationen til kogepladen.
- Placer spændfjedrene ved udskæringens øverste kant, og tryk dem fast.



- Forsegl med silikone langs spændfjedrenes kanter i siderne og forinden.

Kogepladen monteres

- Før kogepladens ledning ned gennem udskæringen i køkkenbordpladen.
- Anbring kogepladen i udskæringen i bordpladen.
- Tryk med begge hænder kogepladen ensartet ned i udskæringen langs kanten, indtil den er helt på plads. Sørg for, at tætningslisten slutter tæt til bordpladen, når kogepladen er trykket ned, så der sikres fuldstændig tætning mellem kogepladen og bordpladen.

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

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

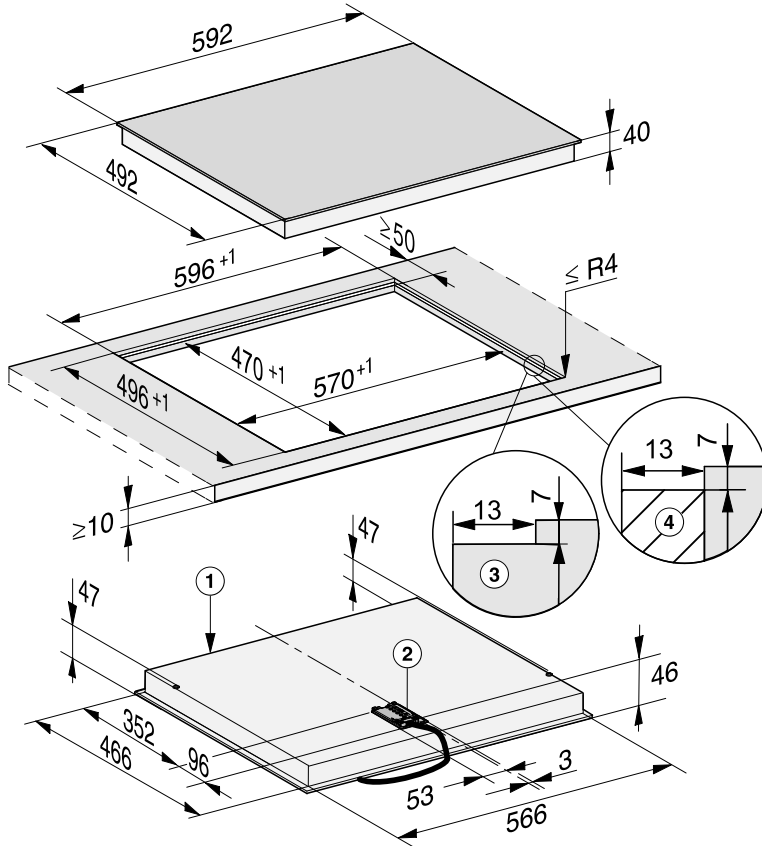
- Tilslut kogepladen til elnettet.
- Kontroller, om kogepladen fungerer korrekt.

Kogepladen kan kun løftes op med et specialværktøj.

Indbygningsmål – indbygning i plan med bordplade

Alle mål er angivet i mm.

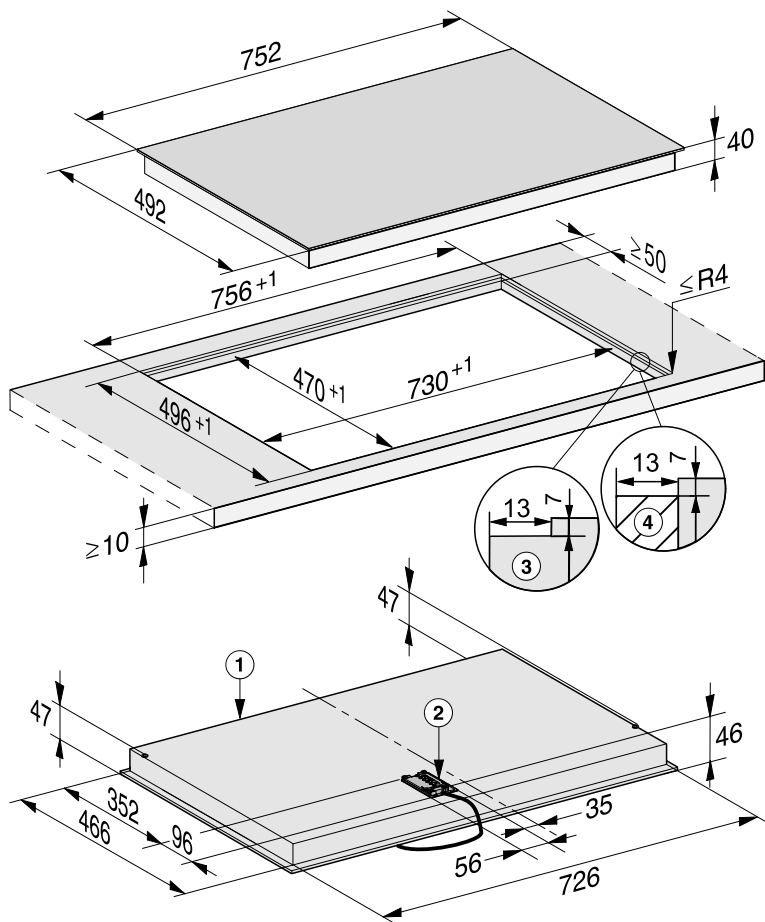
KM 6520 FL



- ① Foran
- ② Klemkasse med tilslutningsledning
Tilslutningsledning L = 1.440 mm
- ③ Trinfræsning - bordplade i natursten
- ④ Træliste 13 mm (medfølger ikke)

Installation

KM 6523 FL




- ① Foran
- ② Klemkasse med tilslutningsledning
Tilslutningsledning L = 1.440 mm
- ③ Trinfræsning - bordplade i natursten
- ④ Trælister 13 mm (medfølger ikke)

Indbygning i plan med bordplade

- Foretag udskæring i køkkenbordpladen. Sørg for at overholde sikkerhedsafstandene (se afsnittet Installation - Sikkerhedsafstande).
- Bordplader af massivt træ/flisebelagte bordplader/glasbordplader: Monter trælisterne 7 mm under køkkenbordpladens øverste kant (se illustration i afsnittet Installation, Indbygningsmål - indbygning i plan med bordplade).
- Før kogepladens ledning ned gennem udskæringen i køkkenbordpladen.
- Læg kogepladen i udskæringen, og centrér 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 temperaturrebestandig (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 uddannet fagmand.

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

Automatsikring

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

HFI/HPFI-relæ

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

Tilslutningsledning

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


Tilslutningsmulighederne fremgår af tilslutningsskemaet.

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

Udskiftning af 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 .

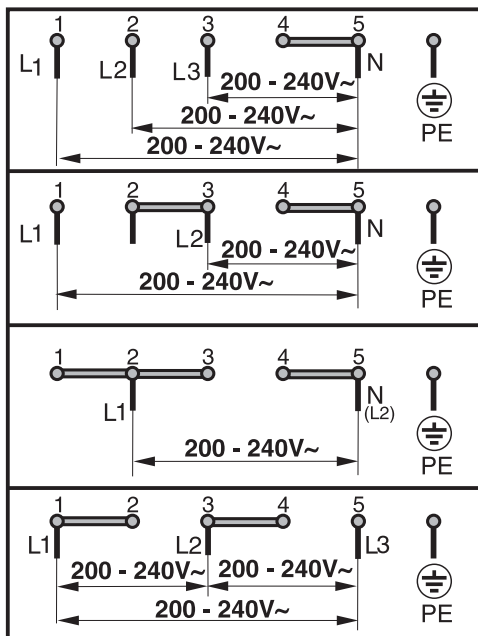
Ved udskiftning af tilslutningsledningen må der kun anvendes en ledning af typen H 05 VV-F med egnet tværsnit. Tilslutningsledningen kan købes hos forhandleren eller ved henvendelse til vores kundecenter (kontaktinformation findes på omslaget).

Installation

Tilslutningsskema

Ikke alle tilslutningsmuligheder er til-ladt på installationsstedet.

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



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 6520
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 180 mm 2. = Ø 160 mm 3. = Ø 120 / Ø 210 mm 4. = Ø 145 mm 5. = 6. =
Energiforbrug pr. kogezone eller -område beregnet pr. kg (EC _{elkognig})	1. = 190,9 Wh/kg 2. = 175,9 Wh/kg 3. = 187,7 Wh/kg 4. = 190,2 Wh/kg
Kogepladens energiforbrug beregnet pr. kg (EC _{elkogeplade})	186,2 Wh/kg

Informationer om elektriske husholdningskogeplader

efter forordning (EU) nr. 66/2014

MIELE	
Modelidentifikation	KM 6521
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. = Ø 120 / Ø 210 mm 2. = Ø 145 mm 3. = Ø 170 / 170x265 mm 4. = Ø 160 mm 5. = 6. =
Energiforbrug pr. kogezone eller -område beregnet pr. kg (EC _{elkognig})	1. = 190,9 Wh/kg 2. = 175,9 Wh/kg 3. = 187,7 Wh/kg 4. = 190,2 Wh/kg
Kogepladens energiforbrug beregnet pr. kg (EC _{elkogeplade})	186,2 Wh/kg

Produktdatablade

Informationer om elektriske husholdningskogeplader

efter forordning (EU) nr. 66/2014

MIELE	
Modelidentifikation	KM 6522
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 120 / Ø 210 mm 2. = Ø 145 mm 3. = Ø 170 / 170x265 mm 4. = Ø 180 mm 5. = 6. =
Energiforbrug pr. kogezone eller -område beregnet pr. kg ($EC_{elkogning}$)	1. = 188,6 Wh/kg 2. = 190,3 Wh/kg 3. = 174,9 Wh/kg 4. = 179,5 Wh/kg
Kogepladens energiforbrug beregnet pr. kg ($EC_{elko-geplade}$)	183,3 Wh/kg

Informationer om elektriske husholdningskogeplader

efter forordning (EU) nr. 66/2014

MIELE	
Modelidentifikation	KM 6523
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. = Ø 120 / Ø 210 mm 2. = Ø 145 mm 3. = Ø 170 / 170x290 mm 4. = Ø 180 mm 5. = 6. =
Energiforbrug pr. kogezone eller -område beregnet pr. kg ($EC_{elkogning}$)	1. = 190,9 Wh/kg 2. = 175,9 Wh/kg 3. = 187,7 Wh/kg 4. = 190,2 Wh/kg
Kogepladens energiforbrug beregnet pr. kg ($EC_{elko-geplade}$)	186,2 Wh/kg

Informationer om elektriske husholdningskogeplader

efter forordning (EU) nr. 66/2014

MIELE	
Modelidentifikation	KM 6527
Antallet af kogezone og/eller -områder	3
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 145 / Ø 210 / Ø 270 mm 2. = Ø 180 mm 3. = Ø 160 mm 4. = 5. = 6. =
Energiforbrug pr. kogezone eller -område beregnet pr. kg ($EC_{\text{elkognition}}$)	1. = 175,6 Wh/kg 2. = 191,1 Wh/kg 3. = 177,0 Wh/kg
Kogepladens energiforbrug beregnet pr. kg ($EC_{\text{elkogeplade}}$)	181,2 Wh/kg

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 6520 FR, KM 6520 FL, KM 6521 FR, KM 6522 FR,
KM 6523 FL, KM 6527 FR