

## Bruks- og monteringsanvisning Induksjonstopper



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



---

<b>Sikkerhetsregler</b> .....	6
<b>Aktivt miljøvern</b> .....	18
<b>Oversikt</b> .....	19
Platetopp .....	19
Betjeningsselementer/indikatorer .....	20
Kokesonedata .....	22
<b>Første igangsetting</b> .....	23
Første gangs rengjøring av platetoppen .....	23
Første igangsetting av platetoppen .....	23
Miele@home .....	24
<b>Induksjon</b> .....	27
Funksjonsmåte .....	27
Kokekar .....	27
Powermanagement .....	29
Støy .....	30
<b>Slik fungerer ventilatoren</b> .....	31
<b>Tips for energisparing</b> .....	32
<b>Innstillingsområder</b> .....	33
<b>Betjening</b> .....	34
Slik fungerer betjeningen .....	34
Innkobling av platetoppen .....	35
Innstilling av effekttrinn .....	35
Endre effekttrinn .....	35
Utkobling av kokesone/platetopp .....	35
Restvarmeindikator .....	36
Innstilling av effekttrinn - utvidet innstillingsområde .....	36
PowerFlex XL-kokeområde .....	37
Oppkoksautomatikk .....	38
Booster .....	39
Varmholding .....	40
Ventilator .....	41
<b>Timer</b> .....	43
Varselur .....	43
Automatisk utkobling av kokesonen .....	44
<b>Tilleggsfunksjoner</b> .....	45
Stop&Go .....	45

# Innhold

---

Recall.....	45
«Tørk av»-funksjon.....	46
Demonstrasjonsmodus .....	46
Visning av platetoppdata.....	46
<b>Sikkerhetsinnretninger</b> .....	47
Elektronisk barnesikring/låsefunksjon .....	47
Sikkerhetsutkobling.....	49
Overopphetingsbeskyttelse.....	50
<b>Programmering</b> .....	51
<b>Opplysninger for testinstitutter</b> .....	55
<b>Rengjøring og stell</b> .....	56
Fettfilter/innsugningsgitter.....	58
Oppsamlingskar ventilator .....	59
Nullstilling av driftstimetelleren for fettfilter .....	60
Regenerering av luktfilter.....	60
Nullstilling av driftstimetelleren for luktfilteret.....	60
<b>Hvis feil oppstår</b> .....	61
<b>Ekstraustyr</b> .....	65
<b>Installasjon</b> .....	66
Sikkerhetsregler for innbygging.....	66
Sikkerhetsavstander.....	68
Henvisninger for innbygging.....	71
Ovenpåliggende montering .....	71
Planlimt montering .....	72
Minste sokkelhøyde.....	72
Fettopsamler .....	72
Monteringseksempler.....	73
Innbyggingsmål - ovenpåliggende .....	74
KMDA 7476 FR.....	74
Dybde benkeplate 600 mm .....	76
Dybde benkeplate større enn 600 mm .....	78
Innbyggingsmål - planlimt montering.....	80
KMDA 7476 FL .....	80
Dybde benkeplate 600 mm .....	81
Dybde benkeplate større enn 600 mm .....	83
Endring av utblåsningsretning.....	85
Snu utblåsningsstuss til høyre.....	85
Snu utblåsningsstuss til venstre.....	86

Tilkobling til vinduskontakt, ved behov .....	88
Ovenpåliggende montering .....	90
Planlimt montering .....	91
Utluftningskanal.....	92
Elektrotilkobling .....	93
<b>Kundeservice</b> .....	96
Kontakt ved feil.....	96
Typeskilt.....	96
Garanti .....	96
<b>Produktdatablader</b> .....	97
<b>Samsvarserklæring</b> .....	99

## Sikkerhetsregler

---

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

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

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

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

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

### Forskriftsmessig bruk

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

# Sikkerhetsregler

---

## Barn i husholdningen

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



## Teknisk sikkerhet

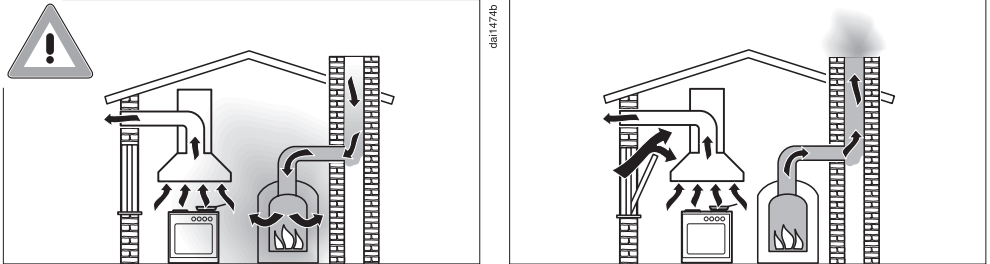
- ▶ Ved ukyndig utført installasjon, vedlikehold eller reparasjoner, kan det oppstå betydelig fare for brukeren, som produsenten ikke er ansvarlig for. Installasjons- og vedlikeholdsarbeider eller reparasjoner skal bare utføres av fagfolk som er autorisert av Miele.
- ▶ Skade på platetoppen kan utsette brukeren for fare. Kontroller at platetoppen ikke har synlige skader. En skadet platetopp må aldri tas i bruk.
- ▶ Pålitelig og sikker drift av platetoppen er kun sikret, når den er koblet til det offentlige strømmettet.
- ▶ Platetoppen må ikke kobles til vekselrettere, som blir brukt ved autonom strømforsyning, f.eks. **solcelleanlegg**. Når platetoppen kobles inn, kan det oppstå spenningstopper som fører til sikkerhetsutkobling. Elektronikken kan bli skadet.
- ▶ Sikkerheten for platetoppens elektriske anlegg garanteres kun hvis den kobles til et forskriftsmessig installert jordingssystem. Det er meget viktig at denne grunnleggende sikkerhetsforutsetningen er i orden. I tvilstilfelle bør en fagmann kontrollere elektroinstallasjonen.
- ▶ Tilkoblingsdataene (frekvens og spenning) på platetoppens typeskilt må stemme overens med dataene for el-nettet, slik at det ikke oppstår skader på platetoppen.  
Sammenlign disse dataene før tilkobling. Spør elektrofagfolk hvis du er i tvil.
- ▶ Flerveis-stikkontakt eller skjøtekabler gir ikke nødvendig sikkerhet for platetoppen (brannfare). De må ikke brukes for å koble platetoppen til el-nettet.
- ▶ Platetoppen må kun brukes når den er bygd inn, slik at sikker funksjon er sikret.
- ▶ Denne platetoppen skal ikke brukes på ikke-stasjonære oppstillingssteder (f.eks. skip).

## Sikkerhetsregler

---

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

## Bruk av ventilatoren samtidig med et ildsted som er avhengig av romluften



### ⚠ Fare for forgiftning pga. forbrenningsgasser!

Det må vises stor forsiktighet når ventilatoren er i bruk samtidig med et ildsted som er avhengig av luften i det samme rommet eller samme ventilasjonsforbindelse.

Romluftavhengige ildsteder tar luften de trenger til forbrenningen fra oppstillingsrommet, og avgassene føres ut i friluft via et avgassanlegg (f.eks. pipe). Dette kan f.eks. være gass-, olje-, ved eller kuldrevet varmeapparat, gjennomstrømningsovn, varmtvannsbereder, kokefelt eller stekeovner.

Ventilatoren tar luft fra kjøkkenet og tilstøtende rom. Dette gjelder for følgende funksjoner:

- utluftningsdrift
- utluftningsdrift med ekstern vifte utenfor rommet.

Uten tilstrekkelig lufttilførsel oppstår det et undertrykk. Ildstedet får da for lite lufttilførsel. Dette forhindrer forbrenningen.

Giftige forbrenningsgasser kan komme ut fra pipen eller avtrekksjakten og inn i rommene i huset.

Livsfare!

## Sikkerhetsregler

---

For å oppnå trygg drift når ventilatoren brukes samtidig med et ildsted som er avhengig av luften i det samme rommet eller samme ventilasjonsforbindelse, må det være et undertrykk på maksimum 4 Pa (0,04 mbar). Da unngås tilbakesuging av avgasser fra ildstedet.

Dette kan oppnås hvis det kan strømme nødvendig luft til forbrenningen gjennom åpninger som ikke kan stenges, f.eks. dører, vinduer. Det er viktig at arealet for tilstrømningsåpningen er stort nok. En veggjennomføring for luftinntak/avtrekk alene sikrer vanligvis ikke tilstrekkelig lufttilførsel.

Ta alltid hensyn til boligens samlede ventilasjonsforhold ved vurderingen. Be om råd hos det lokale brannvesenet eller hos feieren.

Hvis ventilatoren brukes med omluftdrift, og luften føres tilbake til kjøkkenet, er samtidig drift av et ildsted som er avhengig av romluften, ufarlig.

## Forskriftsmessig bruk

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

## Sikkerhetsregler

---

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

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

## Sikkerhetsregler

---

- ▶ Hvis kokekar står kun delvis på koke- eller stekesonen, kan håndtakene i noen tilfeller bli veldig varme. Sett alltid kokekaret midt på koke- og stekesonen.
- ▶ Bruk PowerFlex-kokeområdet utelukkende til firkantede eller ovale store panner.
- ▶ Fett og avleiringer påvirker ventilatorens funksjon. Bruk aldri ventilatoren uten fettfilter, for å sikre at matosen blir skikkelig rensset.
- ▶ Det er fare for brann, dersom rengjøringen ikke foretas iht. angivelserne i denne bruksanvisningen.
- ▶ Ikke dekk til gitteret på ventilatoren under bruk.
- ▶ Ikke sett varme kokekar på innsugningsgitteret til ventilatoren. Ventilatorens funksjon hindres og innsugningsgitteret kan bli skadet.
- ▶ Væske kan skade ventilatoren. Hold væske unna ventilatoren.
- ▶ Lette gjenstander kan suges inn i ventilatoren og påvirke driften. Ikke legg fra deg lette gjenstander (som f.eks. kluter og papir) i nærheten av ventilatoren.
- ▶ Hvis du bruker en induksjonsadapter for kokekar, kan det skade eller til og med ødelegge induksjonsgeneratoren. Ikke bruk induksjonsadaptere.



## Rengjøring og stell

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

Bruk aldri damprenser til rengjøring av platetoppen.

▶ Hvis platetoppen er montert over en stekeovn med pyrolyse, må du ikke bruke platetoppen under pyrolyseprosessen. Da kan overopphetingsbeskyttelsen til platetoppen utløses (se tilsvarende kapittel).

## Tilbehør

▶ Bruk bare originalt tilbehør fra Miele. Hvis andre deler monteres, tapes krav i forbindelse med garanti og/eller produktansvar.

▶ Miele gir opp til 15 år, men minst 10 år leveringsgaranti for viktige reservedeler etter endt produksjon av platetoppen.

### Retur og gjenvinning av transportemballasjen

Emballasjen beskytter produktet mot transportskader. Emballasjematerialene er valgt med sikte på miljøvennlighet og avfallsbehandling og kan derfor gjenvinnes.

Gjenvinning av emballasjen sparer råstoff og bidrar til mindre avfall. Forhandleren tar vanligvis emballasjen i retur.

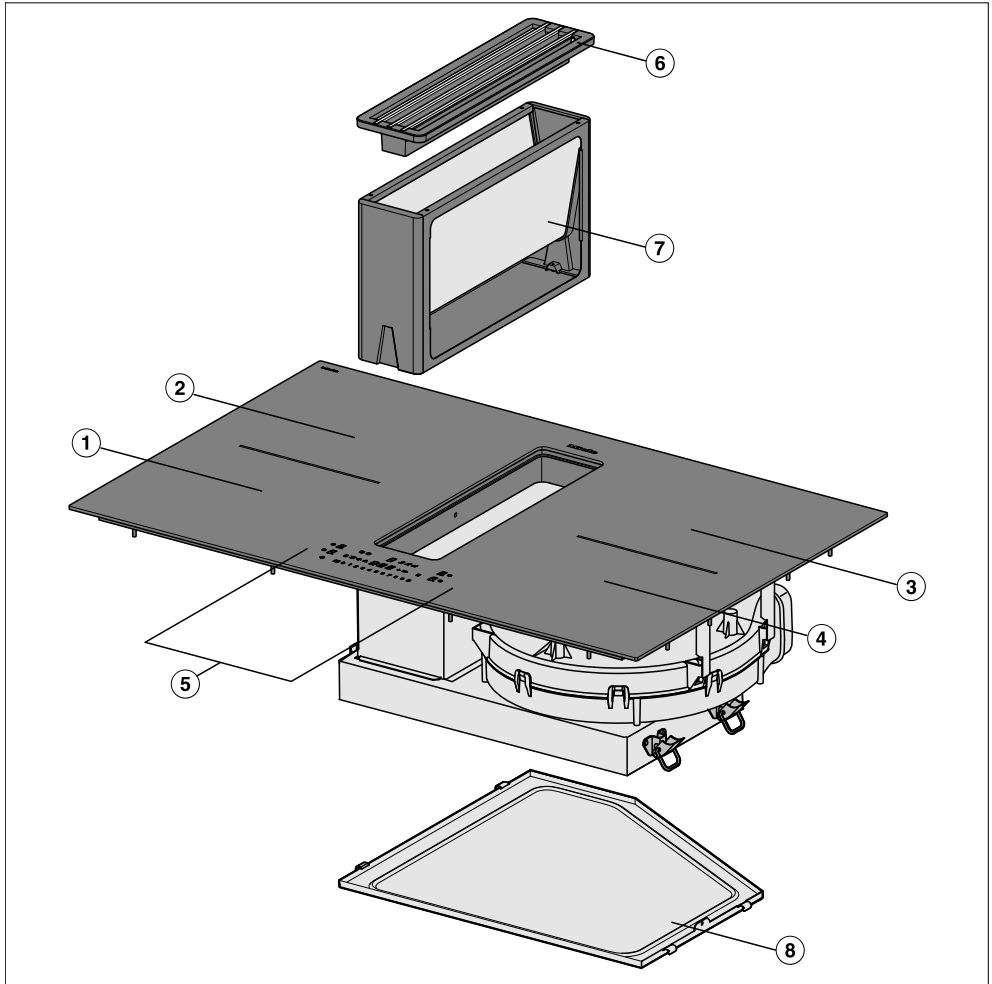
### Retur og gjenvinning av gamle apparater

Elektriske og elektroniske apparater inneholder ofte verdifulle materialer. De inneholder imidlertid også skadelige stoffer, blandinger og deler, som har vært nødvendige for apparatets funksjon og sikkerhet. I restavfallet eller ved feil behandling, kan disse stoffene være helseskadelige og skade miljøet. Kast derfor aldri apparatene som restavfall.



Benytt i stedet de offisielle returpunktene for innlevering og gjenvinning av slike apparater. Apparatene kan leveres gratis til kommunale gjenvinningsstasjoner, forhandlere av tilsvarende produkter eller til Miele. For mer informasjon, se [www.miele.no](http://www.miele.no). Du er selv juridisk ansvarlig for å slette personlige data som måtte befinne seg i de gamle apparatene. Sørg for at apparatene oppbevares barnesikkert til de kjøres bort.

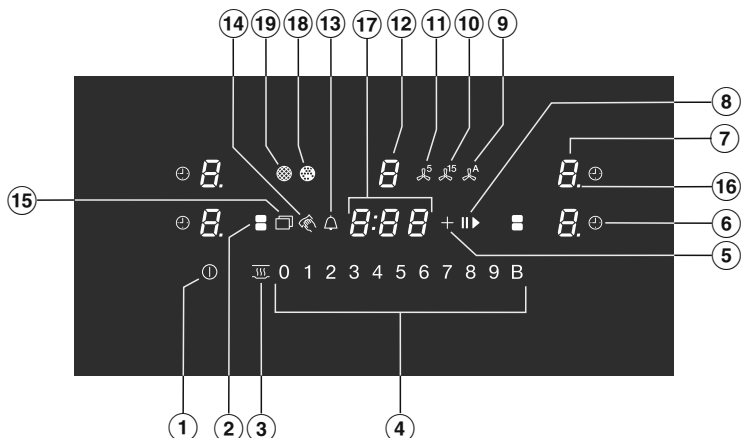
## Platetopp



- ① PowerFlex XL-kokesone
- ② PowerFlex XL-kokesone
- ①② Kan kombineres slik at det blir ett PowerFlex XL-kokeområde
- ③ PowerFlex XL-kokesone
- ④ PowerFlex XL-kokesone
- ③④ Kan kombineres slik at det blir ett PowerFlex XL-kokeområde
- ⑤ Betjeningselementer/indikatorer
- ⑥ Gitter
- ⑦ Fettfilter
- ⑧ Avtakbart oppsamlingskar

# Oversikt

## Betjeningselementer/indikatorer



### Sensortaster

- ① Inn-/utkobling av platetoppen
- ② Koble PowerFlex-sonene sammen/fra hverandre
- ③ Aktivere/deaktivere Varmholding
- ④ Tallrekke
  - Innstilling av effekttrinn
  - Innstilling av tider for timeren
- ⑤ Plus for tidsur og innstillinger i programmeringen
- ⑥ Automatisk utkobling av kokesonen
- ⑦ Kokesonevalg og -display

<i>⏻</i>	Kokesonen klar til bruk
<i>h</i>	Varmholdingstrinn
<i>1</i> til <i>9</i>	Effekttrinn
<i>1</i>	TwinBooster, trinn 1
<i>11</i>	TwinBooster, trinn 2
<i>⏻</i>	Manglende eller uegnet kokekar (se kapittel «Induksjon», avsnitt «Kokekar»)
<i>≡</i>	Restvarme
<i>⏻</i>	Oppkoksautomatikk

- ⑧ Stop&Go


- ⑨ Ventilasjon automatisk
- ⑩ Etterløp 15 minutter
- ⑪ Etterløp 5 minutter
- ⑫ Ventilatorvalg og -visning
  - 0* Ventilator driftsklar
  - 1 til 3* Effektrinn  
(kan utvides til 9 trinn, se kapittel «Programmering»)
  - 8* Booster
- ⑬ Varselur
- ⑭ «Tørk av»-funksjon
- ⑮ Meny

## **Visning/kontrollamper**

- ⑯ Innstillingsområde for effektrinn utvidet
- ⑰ Timerdisplay
  - 0:00 til 9:59* Tid
  - LOC* Elektronisk barnesikring/låsefunksjon aktivert
  - dE* Demonstrasjonsmodus aktivert
- ⑱ Rengjøre fettfilter
- ⑲ Rengjøre luktfiler

# Oversikt

## Kokesonedata

Kokesone	Størrelse i cm		Maks. effekt i watt ved 230 V <sup>3</sup>		Forbundet kokesone <sup>4</sup>
	Ø <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>			
①	15–23	23x23	Normal TwinBooster, trinn 1 TwinBooster, trinn 2	2100 3000 3650	③
②	15–23	23x23	Normal TwinBooster, trinn 1 TwinBooster, trinn 2	2100 3000 3650	④
③	15–23	23x23	Normal TwinBooster, trinn 1 TwinBooster, trinn 2	2100 3000 3650	①
④	15–23	23x23	Normal TwinBooster, trinn 1 TwinBooster, trinn 2	2100 3000 3650	②
① + ② ③ + ④	–	23x46	Normal TwinBooster, trinn 1 TwinBooster, trinn 2	3400 4800 7300	–
			Totalt	7300	

- 1 Innenfor det angitte området kan kokekar med hvilken som helst bunndiameter brukes.
- 2 Det angitte området tilsvarer maksimal flate på bunnen til kokekaret som skal brukes.
- 3 Den angitte effekten kan variere med kokekarets størrelse og materiale.
- 4 Kokesonen er elektrisk forbundet med denne kokesonen for å kunne øke effekten – se kapittel «Betjening», avsnitt «Powermanagement».

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

### Første gangs rengjøring av platetoppen

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

### Første igangsetting av platetoppen

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

Lukten og ev. røyk innebærer ikke feil tilkobling eller feil på platetoppen og er ikke helseskadelig.

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

# Første igangsetting

## Miele@home

Forutsetning: WiFi-nettverk hjemme

Platetoppen din er utstyrt med en integrert WiFi-modul. Platetoppen kan kobles til hjemmenettverket.

Forsikre deg om at signalet til WiFi-nettverket ditt er tilstrekkelig sterkt der hvor platetoppen skal plasseres.

Du kan koble platetoppen din til WiFi-nettverket på flere måter .

I nettverkstilkoblet standbymodus bruker platetoppen maks. 2 W.

## Tilgjengelighet WiFi-forbindelse

WiFi-forbindelsen deler et frekvensområde med andre produkter (f.eks. mikrobølgeovner, fjernstyrte leker). Dermed kan det oppstå tidvise eller fullstendige forstyrrelser på forbindelsen. Kontinuerlig tilgjengelighet av de tilbudte funksjonene kan derfor ikke garanteres.

## Tilgjengelighet Miele@home

Bruken av Miele-appen er avhengig av tilgjengeligheten til Miele@home-tjenestene i ditt land.

Miele@home-tjenesten er ikke tilgjengelig i alle land.

Informasjon om tilgjengelighet finner du via internettsiden [www.miele.com](http://www.miele.com).

## Miele-app

Miele app kan lastes ned gratis fra Apple App Store® eller Google Play Store™.



Etter at du har installert Miele-appen på din mobile enhet, kan du utføre følgende operasjoner:

- Hente informasjon om driftstilstanden til platetoppen din
- Hente informasjon om programforløpet til platetoppen din
- Opprette et nytt Miele@home-nettverk med flere WiFi-kompatible Miele-produkter



## Opprettelse av Miele@home

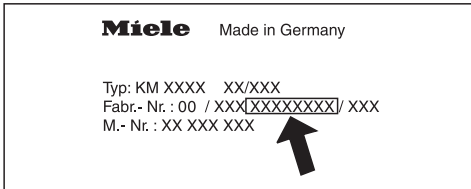
### Tilkobling via app

Du kan opprette nettverksforbindelsen med Miele-appen.

For pålogging trenger du:

1. Passordet til WiFi-nettverket ditt.
2. Passordet til platetoppen.

Når det gjelder passordet til platetoppen, dreier det seg om de siste 9 tallene i fabrikkasjonsnummeret, som du finner på typeskiltet.



- Installer Miele-appen på din mobil-enhet.
- Åpne Miele-appen.
- Slå på platetoppen.
- Berør en tilfeldig kokesoneindikator.
- Hold deretter sensortastene 0 og 5 inne samtidig i 6 sekunder.

Sekundene telles ned i timerdisplayet. Etter utløp vises koden  $\mathcal{L}:07$  i 10 sekunder i timerdisplayet.

Du har nå 10 minutter til å konfigurere WiFi.

- Følg instruksjonene i appen.

### Tilkobling via WPS

Forutsetning: Du har en WPS (Wireless Protected Setup)-kompatibel router.

- Slå på platetoppen.
- Berør en tilfeldig kokesoneindikator.
- Hold deretter sensortastene 0 og 6 inne samtidig i 6 sekunder.

Sekundene telles ned i timerdisplayet. Etter utløp vises et progresjonslys (maks 120 sekunder) i timerdisplayet under tilkoblingsforsøket.

WPS-pålogging er kun aktiv i disse 120 sekundene.

- Aktiver WPS-funksjonen på din router.

Dersom tilkoblingen var vellykket, vises koden  $\mathcal{L}:02$  i timerdisplayet. Dersom forbindelse ikke kunne opprettes, vises koden  $\mathcal{L}:01$  i timerdisplayet. Eventuelt har du ikke opprettet WPS raskt nok på routeren din. Gjennomfør de ovennevnte trinnene en gang til.

**Tips:** Dersom WiFi-routeren ikke har tilgang via WPS, må du koble til via Miele-appen.

# Første igangsetting

---

## Avbryte prosess

- Berør sensortasten ①.

## Nullstille innstillingene

Ved bytte av router er det ikke nødvendig å nullstille.

- Slå på platetoppen.
- Berør en tilfeldig kokesoneindikator.
- Hold deretter sensortastene 0 og 9 inne samtidig i 6 sekunder.

Sekundene telles ned i timerdisplayet. Etter utløp vises koden  $\mathcal{C}:\overline{00}$  i 10 sekunder i timerdisplayet.

Nullstill innstillingene når platetoppen skal kasseres, selges eller en brukt platetopp skal tas i bruk. Kun slik sikrer du at alle personlige data er fjernet og at den forrige eieren ikke lenger har tilgang til platetoppen.

## Funksjonsmåte

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

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



Fare for forbrenning på varme gjenstander.

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

Ikke bruk platetoppen som oppbevaringsplass.

Slå av platetoppen med sensortasten ⓘ etter bruk.

## Kokekar

### Egnet kokekar

- Rustfritt stål med magnetiserbar bunn
- Emaljert stål
- Støpejern

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

### Uegnet kokekar

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


### Testing av kokekar

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


# Induksjon

---

## Visning av manglende/uegnet kokekar

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

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

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

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

## Tips

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



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

## Powermanagement

Platetoppen har en maksimal totaleffekt som av sikkerhetsgrunner ikke kan overskrides. Du kan endre den maksimale totaleffekten, se kapittel «Programmering».

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

Den siste innstillingen har prioritet, og utføres av platetoppen.

Når effekten fra én kokesone overføres til den sammenkoblede kokesonen, må effekten på den kokesonen som ble aktivert først reduseres.

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

Hvis det kreves mer effekt fra den nylig aktiverte kokesonen enn den aktiverte kokesonen kan gi, kan det ha følgende virkninger på den kokesonen som ble aktivert først:

- Effekttrinnet blir redusert.
- Oppkoksautomatikken blir deaktivert. Det innstilte viderekokingstrinnet brukes videre. Hvis effekten ikke strekker til, blir effekttrinnet redusert ytterligere.
- Boosteren blir deaktivert.
- Kokesonen blir koblet ut.

Hvis det siste innstilte effekttrinnet reduseres eller hvis boosterens blir slått av, kan effekttrinnet den sammenkoblede kokesonen økes igjen.

# Induksjon

---

## Støy

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

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

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

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

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

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

Utblåsningsluften som trekkes inn, skal ikke ledes inn i underskapet. Da blir skapet skadet.

### Utluftningsdrift



Luften som suges inn rengjøres gjennom fettfilteret og føres ut av bygningen gjennom en utluftningskanal. Nødvendig tilbehør får du kjøpt hos Miele.

### Omluftdrift


Luften som suges inn blir renset av fettfilteret. Deretter ledes luften gjennom en utluftningskanal inn i omluftboksen, hvor den i tillegg blir renset av et luftfilter. Til slutt blir luften ført tilbake til kjøkkenet. Nødvendig tilbehør får du kjøpt hos Miele.

### Driftstimeteller

Tiden ventilatoren er i drift lagres.

Driftstimetellerne signaliserer når filtrene må rengjøres eller byttes, gjennom at fettfiltersymbolet  eller luftfiltersymbolet  lyser. Informasjon om rengjøring og skifting av filter og nullstilling av driftstimetelleren finner du i kapittelet «Rengjøring og stell».

I bruks- og monteringsanvisningen til omluftboksen står det at driftstimetelleren må aktiveres for luftfilteret. Dette er ikke nødvendig her.

Symbolet for luftfilteret  vises også når ventilatoren drives med utluftningsdrift.

## Tips for energisparing

---

- Kok helst i gryter eller panner med lokk. Da forhindres unødig varmetap.
- Velg en liten gryte for små mengder. En liten gryte behøver mindre energi enn en stor gryte med lite innhold.
- Bruk lite vann.
- Reduser effekttrinnet i tide etter oppkok eller bruning.
- Koketiden kan reduseres betydelig ved bruk av trykkoker.
- Sørg for god lufting av kjøkkenet under matlagingen. Hvis det ikke tilføres tilstrekkelig med luft, vil ikke ventilatoren med utluftningsdrift arbeide effektivt, og driftsstøyen vil øke.
- Bruk lavest mulig effekttrinn under matlagingen. Lite matos betyr lavt effekttrinn på ventilatoren, og dermed lavere energiforbruk.
- Kontroller det valgte effekttrinnet ved bruk av ventilatoren. Ofte holder det med et lavt effekttrinn. Bruk Boostertrinnet kun når det er nødvendig.
- Koble inn et høyt effekttrinn i god tid ved sterk matos. Det er mer energieffektivt enn å la ventilatoren gå lenge for å forsøke å rense kjøkkenluften for matos som allerede har spredt seg i rommet.
- Slå av ventilatoren igjen etter matlagingen.
- Rengjør eller skift filtre regelmessig. Filtre som er veldig skitne forringer effektiviteten, øker brannfaren og er uhygienisk.



## Innstillingsområder

Kokesonene er programmert med 9 effekttrinn fra fabrikk. Hvis du ønsker en finere avstemt innstilling, kan du utvide til 17 effekttrinn (se kapittel «Programmering»).

	Innstillingsområde	
	Fabrikkinnstilling (9 effekttrinn)	Utvidet (17 effekttrinn)
Smelte smør Smelte sjokolade Løse opp gelatin	1–2	1–2.
Oppvarming av små mengder væske Varmholding av matretter som setter seg lett fast Koking av ris, koking av grøt Tining av frosne grønnsaker i blokk	2–4	2–3.
Oppvarming av flytende eller halvaste retter Damping av frukt Viderekoking av poteter (kokekar med lokk)	4–6	3.–5.
Tilberedning av omelett eller speilegg uten skorpe Skånsom steking av frikadeller/kjøttkaker Damping av grønnsaker og fisk Koking av pasta og belgfrukter Tining og oppvarming av dypfryst mat Lage sauser f.eks. jevnet saus eller hollandaise	5–7	4.–7.
Skånsom steking (uten overoppheting av fett) av fisk, snitsel, pølse, speilegg, pannekaker	6–8	6–7.
Steke røsti, potetpannekaker osv.	7–8	7–8.
Koking av store mengder vann Oppkok Brune store mengder kjøtt	9	8.–9

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

# Betjening

## Slik fungerer betjeningen


Platetoppen er utstyrt med elektroniske sensortaster, som reagerer på fingerkontakt. Sensortasten på/av ① må av sikkerhetsgrunner holdes inne litt lenger enn de øvrige tastene når platetoppen slås på.

Hver reaksjon fra tastene blir kvittert med et akustisk signal.

Når platetoppen er slått av, er det kun symbolet for sensortasten på/av ① som er synlig. Når du slår på platetoppen, lyser alle de andre sensortastene.

Kokesonene må være «aktive» når du vil stille inn eller endre et effekttrinn. For å aktivere en kokesone må du berøre den aktuelle kokesoneindikatoren. Etter at du har berørt kokesoneindikatoren, begynner det å lyse sterkere. Når displayet lyser sterkere, er kokesonen «aktiv» og du kan stille inn et effekttrinn eller en tid.


**Unntak:** Hvis det kun er én kokesone som er i drift, kan effekttrinnet endres uten aktivering av kokesonen.

 Feilfunksjon pga. skitne og/eller tildekkede sensortaster.

Sensortastene reagerer ikke eller det kan oppstå utilsiktede koblinger, eventuelt kan det til og med føre til automatisk utkobling av platetoppen (se kapittel «Sikkerhetsinnretninger», avsnitt «Sikkerhetsutkobling»). Varme kokekar på sensortastene/indikatorene kan skade elektronikken under. Hold alltid sensortaster og indikatorer rene.

Ikke legg gjenstander på sensortastene og indikatorene.

Ikke sett varme kokekar på sensortastene og indikatorene.

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

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

## Innkobling av platetoppen

- Berør sensortasten ①.

Flere sensortaster lyser.

Hvis ikke ytterligere inntasting skjer, kobles platetoppen av sikkerhetsgrunner ut igjen etter noen få sekunder.

## Innstilling av effektrinn

Permanent kokekarsensor er aktivert fra fabrikk (se kapittel «Programmering»). Når platetoppen slås på og du setter et kokekar på en av kokesonene, lyser alle sensortastene på tallrekken.

- Sett kokekaret på ønsket kokesone.
- Berør den aktuelle sensortasten for ønsket effektrinn på tallrekken.

## Endre effektrinn

- Berør den aktuelle kokesoneindikatoren.

Kokesoneindikatoren lyser sterkere.

- Berør den aktuelle sensortasten for ønsket effektrinn på tallrekken.

## Utkobling av kokesone/plate-topp

### Utkobling av kokesone

- Berør og hold den aktuelle kokesoneindikatoren til kokesonen slår seg av.

eller

- Berør den aktuelle kokesoneindikatoren.

Kokesoneindikatoren lyser sterkere.

- Berør sensortasten 0 på tallrekken.

### Utkobling av platetoppen

- Berør sensortasten ① for å koble ut platetoppen og dermed alle kokesonene.

# Betjening

---

## Restvarmeindikator

Når en kokesone er varm, lyser restvarmeindikatoren etter at kokesonen er slått av eller hvis den ikke brukes.

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



Fare for forbrenning på den varme kokesonen.

Etter at en matlagingsprosess er avsluttet er kokesonene varme.

Ikke berør kokesonene så lenge restvarmeindikatorerne fortsatt lyser.

## Innstilling av effektrinn - utvidet innstillingsområde

- Berør tallrekken mellom sensortastene.

I kokesonevalget vises et punkt etter effektrinnet.

Sensortastene foran mellomtrinnene er lysere enn de øvrige tastene.

Eksempel:

Hvis du har valgt effektrinn 7., vises 7. i kokesonevalget.

Tallet 7 på tallrekken lyser sterkere enn de andre sensortastene.

## PowerFlex XL-kokeområde

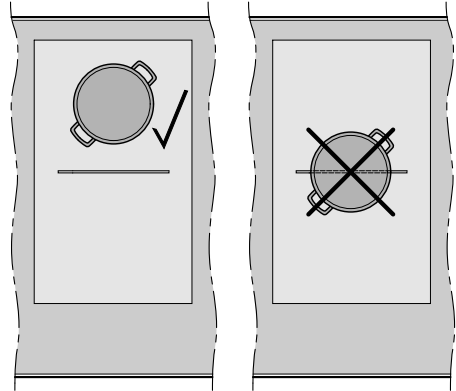
PowerFlex XL-kokesonene kobles automatisk sammen til et PowerFlex-område, dersom du setter på et kokekar som er stort nok (se kapittel «Oversikt», avsnitt «Platetopp»). Du kan også koble PowerFlex XL-kokeområdet sammen eller fra hverandre manuelt:

- Berør sensortasten .

## Plassering av kokekar

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

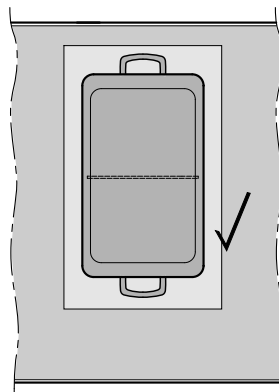
## PowerFlex XL-kokesone



## PowerFlex XL-kokeområde (stor panne)

Store panner med en bunnlengde på mindre enn 25 cm kunne ikke registreres av kokeområdet.

Sett en passende mindre panne på en enkelt kokesone.



# Betjening

## Oppkokautomatikk

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

### Aktiver oppkokautomatikk

- Berør kort kokesonedisplayet for ønsket kokese.
- Hold sensortasten for ønsket viderekokingstrinn inne, helt til et signal høres og *R* lyser i kokesonens display.

I oppkokstiden (se tabell) blinker *R* vekselvis med det innstilte effekttrinnet i kokesonedisplayet.

Hvis du endrer viderekokingstrinnet under oppkokstiden, deaktiveres oppkokautomatikken.

### Deaktivere oppkokautomatikken

- Berør sensortasten for det innstilte viderekokingstrinnet.

eller

- Still inn et annet effekttrinn.

Viderekokingstrinn*	Oppkokstid [min:sek]
1	ca. 0:15
1.	ca. 0:15
2	ca. 0:15
2.	ca. 0:15
3	ca. 00:25
3.	ca. 00:25
4	ca. 00:50
4.	ca. 00:50
5	ca. 2:00
5.	ca. 5:50
6	ca. 5:50
6.	ca. 2:50
7	ca. 2:50
7.	ca. 2:50
8	ca. 2:50
8.	ca. 2:50
9	–

\* Viderekokingstrinnene med punktum gjelder kun ved utvidet omfang for effekttrinnene (se kapittel «Programmering»)

## Booster

Kokesonene er utstyrt med en Twin-Booster.

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

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

Boosteren kan maksimalt brukes på 2 kokesoner eller 1 PowerFlex-kokeområde samtidig.

Når du aktiverer Boosteren, når

- det ikke er stilt inn effekttrinn, kobles det automatisk tilbake til effekttrinn 9 når Boostertiden er ferdig, eller hvis Boosteren blir deaktivert før tiden.
- et effekttrinn er stilt inn, kobles det automatisk tilbake til det innstilte effekttrinnet når Boostertiden er ferdig, eller hvis Boosteren blir deaktivert før tiden.

## Aktiver TwinBooster

### Trinn 1

- Sett kokekaret på ønsket kokesone.
- Still ev. inn et effekttrinn.
- Berør sensortasten **B**.

I kokesonens display vises *1*.

### Trinn 2

- Sett kokekaret på ønsket kokesone.
- Still ev. inn et effekttrinn.
- Berør sensortasten **B** 2 ganger.

I kokesonens display vises *11*.

## Deaktivere TwinBooster

- Berør sensortasten **B** helt til kontrollampene slukker.
- eller
- Still inn et annet effekttrinn.

# Betjening

---


## Varmholding

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

Maksimal varmhodingstid er 2 timer.

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


## Aktivere/deaktivere Varmholding

- Berør kokesoneindikatoren for ønsket kokesone.
- Berør sensortasten .



## Ventilator

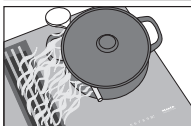
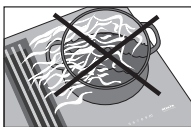
Ventilatoren kobles automatisk inn, når det står et kokekar på kokesonen og det er stilt inn et effekttrinn (Con@ctivity). Effekttrinnet på ventilatoren er avhengig av effekttrinnet på kokesonen.

Du kan deaktivere Con@ctivity midlertidig eller permanent. Se kapittelet «Programmering» for informasjon om å deaktivere Con@ctivity permanent. Når Con@ctivity blir deaktivert permanent, lyser ikke lenger sensortasten .

Effekttrinnet på ventilatoren kan til enhver tid endres manuelt. Fra fabrikk er effekttrinn 1 til 3 samt et boostertrinn stilt inn. Effekttrinnene kan utvides fra 1 til 9 og ett boostertrinn, se kapittel «Programmering».

For lett til kraftig matos og lukt, velger du effekttrinnene **1** til **3** (9 for utvidede effekttrinn), for midlertidig sterk damp- og luktutvikling, f.eks. ved bruning, kan du bruke Booster **B**.

Hvis ventilatoren starter med effekttrinn 1, øker effekten automatisk til trinn 2 i 20 sekunder. Automatikken er nødvendig for å sikre at klaffen åpnes i utluftningsdrift. Hvis du bruker ventilatoren i omluftdrift, kan du deaktivere automatikken, se kapittel «Programmering».



**Tips:** For en effektiv bortføring av damp ved gryter som er høyere enn 15 cm, kan du legge en tresleiv mellom lokket og gryten.

# Betjening

## Innstilling av effekttrinn/utkobling av ventilator

- Berør indikatoren for ventilatoren .
- For å stille inn et effekttrinn må du berøre den tilhørende sensortasten.
- Berør sensortasten **0** for å slå av.

Hvis ventilatoren ikke blir slått av i manuell drift, slår den seg automatisk av 12 timer etter siste betjening.

## Deaktivere Con@ctivity midlertidig

Ventilatoren har slått seg på automatisk.

- Det finnes flere muligheter for å deaktivere Con@ctivity:
  - Berøre sensortasten  $\text{⌘}^A$
  - Berøre sensortasten **0**
  - Velge et annet effekttrinn
- Stille inn ønsket effekttrinn.

Hvis du slår platetoppen av og på igjen, avhengig av programmeringen, blir Con@ctivity aktivert på nytt, se kapittel «Programmering».

Hvis du vil deaktivere Con@ctivity permanent, må du endre programmeringen av Con@ctivity, se kapittel «Programmering».

## Booster

Maksimal driftstid for Boostertrinnet er 10 minutter.

- For å avslutte Booster før tiden, stiller du inn et annet effekttrinn.

## Etterløp

Det anbefales å la ventilatoren gå noen minutter etter matlagingen er ferdig. Da renses kjøkkenluften for gjenværende matos og lukt. To etterløpstider er tilgjengelige:  $\text{⌘}^5$  (5 minutter) og  $\text{⌘}^{15}$  (15 minutter). Etterløpet går med det effekttrinnet som var stilt inn under aktiveringen. Effekttrinnet kan endres under etterløpet.

- Berør sensortasten  $\text{⌘}^5$  eller  $\text{⌘}^{15}$ , for å aktivere etterløpet.
- Berør sensortasten  $\text{⌘}^5$ ,  $\text{⌘}^{15}$  eller **0**, for å deaktivere etterløpet.

Når du slår av platetoppen med sensortasten  $\text{⌘}$ , fortsetter etterløpet, til den aktuelle tiden er utløpt.

Platetoppen må være slått på for at du skal kunne bruke timeren.

Du kan stille inn en tid fra 1 minutt (0:01) til 9 timer og 59 minutter (9:59).

Tider inntil 59 minutter blir angitt i minutter (00:59), tider fra 60 minutter blir angitt i timer og minutter. Tidene blir angitt i rekkefølgen timer, minutter tierplass, minutter enerplass.

Eksempel:

59 minutter = 00:59, inntasting: 5-9


80 minutter = 1:20, inntasting: 1-2-0

Etter inntasting av det første sifferet, lyser timerdisplayet statisk, etter inntasting av det andre sifferet flytter det første sifferet seg mot venstre, etter inntasting av det tredje sifferet, flytter det første og andre seg mot venstre.

Timeren kan brukes til 2 funksjoner:

- til innstilling av en varselurtid
- til automatisk utkobling av en kokesone

Funksjonene kan brukes samtidig. Timerdisplayet til den sist valgte kokesonen blir alltid vist.

Hvis du vil at resttidene, som går i bakgrunnen, skal vises, berør sensortasten  eller den aktuelle kokesoneindikatoren.

## Varselur

Varselurtiden stilles inn med tallrekken.


### Innstilling av varselurtid

■ Berør sensortasten .

■ Berør sensortasten .

Timerdisplayet begynner å blinke.

■ Still inn ønsket tid.

Varseluret starter hvis du berører sensortasten  eller venter i 10 sekunder.


### Endring av varselurtid

■ Berør sensortasten .

Timerdisplayet begynner å blinke.

■ Still inn ønsket tid.

### Slette varselurtiden

■ Berør sensortasten  så mange ganger til 0:00 vises i timerdisplayet.

# Timer

---

## Automatisk utkobling av kokesonen

Du kan stille inn et tidspunkt, som kokesonen automatisk skal kobles ut til.

Funksjonen kan brukes for alle kokesonene samtidig.


Hvis den programmerte tiden er lenger enn maksimal tillatt driftstid, blir kokesonen koblet ut av sikkerhetsutkoblingen (se kapittel «Sikkerhetsinnretninger», avsnitt «Sikkerhetsutkobling»).

- Still inn et effekttrinn for den aktuelle kokesonen.

- Berør sensortasten .

Timerdisplayet begynner å blinke.

- Still inn ønsket tid.

Utkoblingstiden starter hvis du berører sensortasten  eller venter i 10 sekunder.

- Gå frem som allerede beskrevet, hvis du vil stille inn en utkoblingstid for enda en kokesone.

Hvis flere utkoblingstider er programmert, blir timerdisplayet til den sist valgte kokesonen alltid vist.

## Endre utkoblingstid


- Berør den aktuelle kokesoneindikatoren.

- Berør sensortasten .


Timerdisplayet begynner å blinke.

- Still inn ønsket tid.

## Slette utkoblingstid

- Berør og hold inne sensortasten  til den aktuelle kokesonen til utkoblingstiden slukkes.

eller

- Berør sensortasten  til den aktuelle kokesonen.

Timerdisplayet begynner å blinke.

- Berør sensortasten 0 på tallrekken.

## Stop&Go


Ved aktivering av Stop&Go blir effekttrinnet til alle innkoblede kokesoner redusert til 1. Effekttrinnet på ventilatoren reduseres ikke, men kan ev. forhøyes avhengig av innstilt effekttrinn på kokesonen.

Kokesonenes effekttrinn og innstillingen av timeren kan ikke endres, platetoppen kan kun slås av. Varselurtiden, utkoblingstidene, Boostertidene og tidene for et hurtigoppkok løper videre.

Ved deaktivering arbeider kokesonene videre med det sist innstilte effekttrinnet.

Hvis funksjonen ikke blir deaktivert i løpet av 1 time, slås platetoppen av.

## Aktivering

- Berør sensortasten .
- Berør sensortasten **II/▶**.

## Deaktivering

- Berør sensortasten **II/▶**.

Bruk funksjonen når det er fare for at noe koker over.


## Recall

Hvis platetoppen skulle bli slått av utilsiktet under bruk, kan du gjenopprette alle innstillingene med denne funksjonen. Platetoppen må slås på igjen 10 sekunder etter at den ble slått av.



- Slå på platetoppen igjen.
- Berør den blinkende kokesoneindikatoren umiddelbart etter innkobling.

# Tilleggsfunksjoner

## «Tørk av»-funksjon


Du kan sperre platetoppens sensor-taster i 20 sekunder, hvis du f.eks. skal fjerne søl og flekker. Sensortasten  blir ikke sperret.

### Aktivering

- Berør sensortasten .
- Berør sensortasten .

Tiden telles ned i timerdisplayet.

### Deaktivering

- Trykk på sensortasten  helt til timerdisplayet slukker.

## Demonstrasjonsmodus

Disse funksjonene gjør det mulig for faghandelen å presentere platetoppen uten varme.

### Aktivering/deaktivering av demonstrasjonsmodus

Når denne modusen er stilt inn, kan du betjene platetoppen som vanlig.

- Slå på platetoppen.
- Sett et kokekar som er egnet for induksjon på platetoppen.
- Berør sensortastene 0 og 2 samtidig i 6 sekunder på tallrekken.

*dE* blinker vekselvis med *On* (demonstrasjonsmodus aktivert) eller *OFF* (demonstrasjonsmodus deaktivert) i noen sekunder i timerdisplayet.

## Visning av platetoppdata

Du kan lese av modellbetegnelse og programvareversjon for platetoppen.

### Modellbetegnelse/serienummer

- Slå på platetoppen.
- Sett et kokekar som er egnet for induksjon på platetoppen
- Berør sensortastene 0 og 4 samtidig på tallrekken.

I timerdisplayet vises tallene etter hverandre adskilt med en strek.

Eksempel: *12 34* (Modellbetegnelse KM 1234) – *1 23 45 67 89* (Serienummer)

### Programvareversjon

- Slå på platetoppen.
- Sett et kokekar som er egnet for induksjon på platetoppen
- Berør sensortastene 0 og 3 samtidig på tallrekken.

Tall vises i timerdisplayet:

Eksempel: *2:00* = Programvareversjon 2.00


## Elektronisk barnesikring/låsefunksjon

Låsefunksjonen blir deaktivert ved strømbrudd.

Platetoppen er utstyrt med en elektronisk barnesikring og en låsefunksjon, slik at platetoppen, kokesonene og ventilatoren ikke skal kunne slås på utilsiktet eller innstillinger endres.


Den **elektroniske barnesikringen** aktiveres når platetoppen er slått av. Når den er aktivert kan ikke platetoppen slås på og timeren kan ikke betjenes. En innstilt varselurtid fortsetter å løpe. Platetoppen er programmert slik at den elektroniske barnesikringen må aktiveres manuelt. Du kan stille inn programmeringen slik, at den elektroniske barnesikringen automatisk blir aktivert 5 minutter etter at platetoppen er slått av (se kapittel «Programmering»).

**Låsefunksjonen** aktiveres når platetoppen er slått på. Hvis den er aktivert, er betjeningen av platetoppen begrenset:

- Kokesonene, ventilatoren og platetoppen kan bare slås av.
- Sensortasten  kan aktiveres.
- En innstilt varselurtid kan endres.

Hvis den elektroniske barnesikringen eller låsefunksjonen er aktivert, og en sensortast som ikke er tillatt blir berørt, vises *LDC* i timerdisplayet i noen sekunder og et signal høres.

### Aktivering av elektronisk barnesikring

- Berør sensortasten  i 6 sekunder.

Sekundene telles ned i timerdisplayet. Etter at tiden er utløpt vises *LDC* i timerdisplayet. Den elektroniske barnesikringen er aktivert.

### Deaktivering av den elektroniske barnesikringen



- Berør sensortasten  i 6 sekunder.

I timerdisplayet vises *LDC* kort, deretter telles sekundene ned. Etter at tiden er utløpt, er den elektroniske barnesikringen deaktivert.

# Sikkerhetsinnretninger


---

## Aktivering av låsefunksjonen

- Berør sensortasten .
- Hold sensortastene **II/▶** og  inne samtidig i 6 sekunder.

Sekundene telles ned i timerdisplayet. Etter at tiden er utløpt, vises *LDC* i timerdisplayet. Låsefunksjonen er aktivert.

## Deaktivering av låsefunksjonen

- Hold sensortastene **II/▶** og  inne samtidig i 6 sekunder.

I timerdisplayet vises *LDC* kort, deretter telles sekundene ned. Etter utløp er låsefunksjonen deaktivert.



## Sikkerhetsutkobling

### Sensortaster er tildekket

Platetoppen kobles ut automatisk, hvis én eller flere sensortaster er tildekket lenger enn ca. 10 sekunder, f.eks. ved fingerkontakt, mat som har kokt over eller av gjenstander.  $\mathcal{L}$  blinker kort i timerdisplayet og et signal høres. Når du har fjernet gjenstandene og/eller sølet, slukker  $\mathcal{L}$  og platetoppen er klar for bruk igjen.

### Driftstiden er for lang

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

Ved levering er platetoppen programmert med sikkerhetstrinn 0. Ved behov kan du stille inn et høyere sikkerhetsstrinn med en kortere maksimal driftstid (se tabellen).

Effekttrinn*	Maksimal driftstid [t:min]		
	Sikkerhetstrinn		
	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	00:30
7/7.	4:00	00:42	00:24
8	4:00	00:30	00:20
8.	4:00	00:30	00:18
9	1:00	00:24	00:10

\* Effekttrinnene med punktum gjelder kun ved utvidet omfang for effekttrinnene (se kapittel «Innstillingsområder»).

\*\* Fabrikkinnstilling

# Sikkerhetsinnretninger

---

## Overopphetingsbeskyttelse

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

### Induksjonsplater

- En innkoblet boosterfunksjon blir avbrutt.
- Det innstilte effekttrinnet blir redusert.
- Kokesonen kobler seg automatisk ut. *Err* blinker vekselvis med *044* i timerdisplayet.

Du kan ta kokesonen i bruk igjen som vanlig når feilmeldingen er slukket.

### Elektronikk

- En innkoblet boosterfunksjon blir avbrutt.
- Det innstilte effekttrinnet blir redusert.
- Kokesonen kobles automatisk ut.

Først når elektronikken er tilstrekkelig avkjølt, kan du ta kokesonen i bruk igjen som vanlig.

Overopphetingsbeskyttelsen kan utløses i følgende situasjoner:

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

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

Du kan endre programmeringen for platetoppen iht. dine personlige behov. Du kan endre flere innstillinger etter hverandre.

Etter at du har valgt programmering vises sensortasten + og i timerdisplayet vises  $PC$ . Etter noen sekunder blinker  $P:01$  (program 01) og  $C:01$  (kode) vekselvis i timerdisplayet.

## Endre programmering

### Velge programmering

- Når **plattetoppen er slått av**, hold sensortastene ① og  $\overline{III}$  inne samtidig, helt til sensortasten + vises, og  $PC$  vises i timerdisplayet.

### Programinnstilling

For tosfrede programnummer, skal tierplassen stilles inn først.

- Når programmet vises (f.eks.  $P:01$ ), berører du sensortasten + så mange ganger til ønsket programnummer vises på indikatoren, eller berør tilsvarende tall på tallrekken.

### Innstilling av kode

- Når koden vises (f.eks.  $C:01$ ), berører du sensortasten + så mange ganger til ønsket kodennummer vises på indikatoren, eller berør tilsvarende tall på tallrekken.

### Lagre innstillinger

- Mens programmet vises (f.eks.  $P:01$ ), hold sensortasten ① inne, helt til indikatorene er slukket.

### Ikke lagre innstillinger

- Mens koden vises (f.eks.  $C:01$ ) holder du sensortasten ① inne, helt til indikatorene er slukket.

# Programmering

Program <sup>1)</sup>		Kode <sup>2)</sup>	Innstillinger
P:01	Demonstrasjonsmodus	C:00	Demonstrasjonsmodus av
		C:01	Demonstrasjonsmodus på <sup>3)</sup>
P:02	Powermanagement <sup>4)</sup>	C:00	av
		C:01	3680 W
		C:02	3000 W
		C:03	2000 W
		C:04	1000 W
P:03	Fabrikkinnstilling	C:00	Ikke gjenoppretting av fabrikk-innstillingene
		C:01	Gjenoppretting av fabrikk-innstillingene
P:04	Antall effektrinn kokesoner	C:00	9 effektrinn + booster
		C:01	17 effektrinn + booster <sup>5)</sup>
P:06	Kvitteringstone ved berøring av en sensortast	C:00	Av <sup>6)</sup>
		C:01	Stille
		C:02	Middels
		C:03	Høy
P:07	Signal tone for timeren	C:00	Av <sup>6)</sup>
		C:01	Stille
		C:02	Middels
		C:03	Høy
		C:04	Maks. lydstyrke
P:08	Elektronisk barnesikring	C:00	Kun manuell aktivering av den elektroniske barnesikringen
		C:01	Automatisk aktivering av den elektroniske barnesikringen

# Programmering

Program <sup>1)</sup>		Kode <sup>2)</sup>	Innstillinger
<b>P:09</b>	Maksimal driftstid	<b>C:00</b>	Sikkerhetstrinn 0
		C:01	Sikkerhetstrinn 1
		C:02	Sikkerhetstrinn 2
<b>P:10</b>	Pålogging WiFi	<b>C:00</b>	Ikke aktivert/deaktivert
		C:01	Aktiv uten konfigurasjon
		C:02	Aktiv og konfigurert (kan ikke velges, viser om tilkobling var vellykket)
		C:03	Forbindelse via WPS Push Button mulig
		C:04	WiFi nullstilles til standard (C:00)
		C:05	Direkte WiFi-forbindelse for plate-topp og <b>ekstern ventilator</b> uten Miele@mobile-app (Con@ctivity 3.0)
<b>P:12</b>	Sensortastenes reaksjons-hastighet	C:00	Langsom
		<b>C:01</b>	Normal
		C:02	Rask
<b>P:15</b>	Permanent kokekarsensor	C:00	Ikke aktiv
		<b>C:01</b>	Aktiv
<b>P:16</b>	Con@ctivity for den innebygde ventilatoren	C:00	Con@ctivity av
		<b>C:01</b>	Con@ctivity på
<b>P:17</b>	Driftsfunksjon for ventilatoren	C:00	Omluftsdrift
		<b>C:01</b>	Utluftningsdrift
<b>P:18</b>	Angi start for automatisk start av ventilatoren	C:00	Start alltid i manuell drift
		C:01	Start alltid i automatisk drift
		<b>C:02</b>	Start med den sist innstilte driftsfunksjonen

# Programmering

---

Program <sup>1)</sup>		Kode <sup>2)</sup>	Innstillinger
<b>P:19</b>	Antall effekttrinn ventilator	<b>C:00</b>	3 effekttrinn + booster
		C:01	9 effekttrinn + booster

- 1) Programmer som ikke er oppført, er ikke tilordnet.
- 2) Fabrikkinnstilt kode er med fet skrift.
- 3) Etter at du har slått på platetoppen, vises *dE* i noen sekunder i timerdisplayet.
- 4) Totaleffekten til platetoppen kan reduseres, for å tilpasses kravene til den lokale nettleverandøren.
- 5) For at det skal være enklere å forstå, vises de effekttrinnene som er utvidet, med et punktum bak tallet i teksten og i tabellene.
- 6) Kvitteringstonen til sensortasten på/av blir ikke koblet ut.


## Prøveretter iht. EN 60350-2

Kokesonene er programmert med 9 effekttrinn fra fabrikken.

For testing iht. norm må de utvidede effekttrinnene stilles inn (se kapittel «Programmering»).

Matvare	Ø Kokekarbunn (mm)	Lokk	Effekttrinn	
			Forvarming	Tilberedning
Oppvarming av olje	150	Nei	–	1–2
Pannekaker	180 (Sandwichbunn)	Nei	9	5.–7.
Frittering av dypfrost pommefrites	iht. norm	Nei	9	9


# Rengjøring og stell

 Fare for forbrenning på den varme kokesonen.

Etter at en matlagingsprosess er avsluttet er kokesonene varme.

Slå av platetoppen.

La kokesonene bli avkjølt før du rengjør platetoppen.

 Skader pga. fuktighet som trenger inn.

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

Du må aldri bruke dampenser til rengjøring av platetoppen.

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

Rester av rengjøringsmiddel skal fjernes med en gang.

Ikke bruk rengjøringsmidler som er skurende eller kan lage riper.

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


## Ueguede rengjøringsmidler

For å unngå skader på overflatene, ikke bruk:

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



## Rengjøring av glasskeramikkflate

 Skader som følge av spisse gjenstander.

Pakningen mellom platetopp og benkeplate kan bli skadet.

Pakningen mellom glasskeramikken og rammen kan bli skadet.

Ikke bruk skarpe gjenstander til rengjøringen.


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

Rengjør glasskeramikkflaten regelmessig med et spesielt rengjøringsmiddel for glasskeramikk.

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

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

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

 Fare for forbrenning på den varme kokesonen.

Under matlagingsprosessen er kokesonene varme.

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

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

# Rengjøring og stell

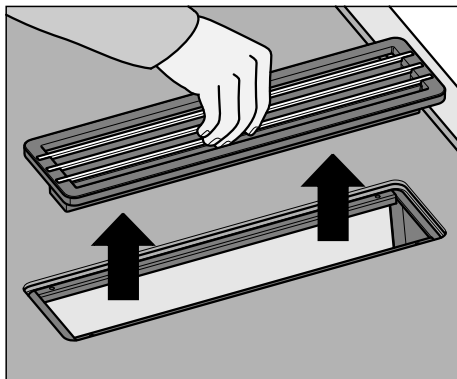
## Fettfilter/innsugningsgitter

Innsugningsgitteret og det gjenbrukbare metall-fettfilteret i ventilatoren opptar de faste bestanddelene i matosen (fett, støv osv.) og forhindrer at benke-ventilatoren blir skitten. Oppsamlet fett blir hardt over tid og gjør rengjøringen vanskelig. Derfor anbefales det å rengjøre fettfilteret hver 3.-4. uke.

⚠ Brannfare pga. skittent fettfilter. Fett som har samlet seg i fettfilteret kan antenne. Rengjør fettfilteret regelmessig.

## Ta ut innsugningsgitteret

Skader på innsugningsgitteret. Trekk innsugningsgitteret loddrett oppover ut av KMDA.

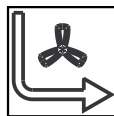


- Ta tak i innsugningsgitteret i midten av stengene.
- Trekk innsugningsgitteret loddrett oppover.

## Uttak av fettfilter

- Ta av innsugningsgitteret.
- Ta ut fettfilteret forsiktig. Pass på å ikke velte fettfilteret.
- Hell ut oppsamlet væske fra bunnen av fettfilteret.

## Innsetting av fettfilteret



Fettfilteret har et symbol på forsiden. Pilen peker til høyre eller venstre.

- Sett inn fettfilteret slik at pilen peker på åpningen inne i kabinettet.

## Rengjøring av fettfilter og innsugningsgitter for hånd

- Rengjør fettfilteret og innsugningsgitteret med oppvaskbørste og varmt vann tilsatt et mildt håndoppvaskmiddel. Ikke bruk konsentrert håndoppvaskmiddel.

## Rengjøring av fettfilter og innsugningsgitter i oppvaskmaskinen

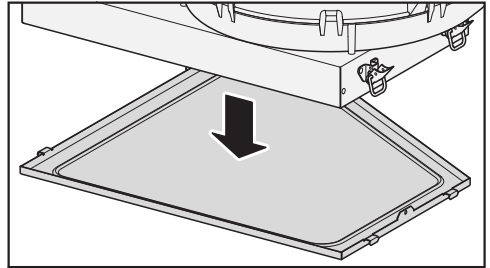
- Sett innsugningsgitteret mest mulig loddrett i underkurven.
- Sett fettfilteret med filterbunnen opp i underkurven. Pass på at spylearmene kan bevege seg fritt.
- Bruk et oppvaskmiddel for husholdningsoppvaskmaskin.
- Velg et program med en rengjørings-temperatur på maks.:
  - 55 °C for innsugningsgitteret
  - 65 °C for fettfilteret

Ved rengjøring av fettfilteret i oppvaskmaskinen, kan de innvendige filterflatene få varige misfarginger, avhengig av hvilket oppvaskmiddel du bruker. Dette har imidlertid ingen innflytelse på fettfilterets funksjon.

## Oppsamlingskar ventilator

Rengjør oppsamlingskaret dersom væske har trengt inn i ventilatoren pga. søl eller overkoking.

- Ta ut fettfilteret og rengjør det som beskrevet i kapittel «Rengjøring og stell», avsnitt «Fettfilter/innsugningsgitter».



- Hold fast oppsamlingskaret og åpne de 4 låsene (2 til høyre og 2 til venstre). Hold oppsamlingskaret vannrett og ta det forsiktig ut av kabinettet.
- Hell av væsken.
- Rengjør og tørk oppsamlingskaret.
- Rengjør og tørk også de tilgjengelige delene på innsiden av ventilatoren.
- Fest oppsamlingskaret i kabinettet igjen.
- Sett fettfilteret inn igjen og sett på gitteret.

## Innvendig i kabinettet på ventilatoren

- Rengjør også de tilgjengelige delene av kabinettet for oppsamlet fett når du har tatt ut fettfilteret. Slik forhindrer du brannfare.

# Rengjøring og stell

---


## Nullstilling av driftstimetelleren for fettfilter

Nullstill driftstimetelleren etter at du har rengjort fettfilteret.

- Berør sensortasten  i 3 sekunder.

Sensortasten slukker.

## Regenerering av luktfiler

Etter 120 driftstimer må luktfileret regenereres. Sensortasten  vises.

- Regenerer luktfileret som beskrevet i bruks- og monteringsanvisningen for omluftboksen.



## Nullstilling av driftstimetelleren for luktfileret

- Berør sensortasten  i 3 sekunder.

Sensortasten slukker.

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

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



Problem	Årsak og retting
<b>Platetoppen eller kokesonene kan ikke slås på.</b>	<p>Platetoppen har ikke strøm.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Undersøk om sikringen i elektroinstallasjonen har koblet seg ut. Kontakt elektrofolk eller Miele's serviceavdeling (minste sikring se typeskiltet).</li></ul> <p>Det har eventuelt oppstått en teknisk feil.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Koble platetoppen fra el-nettet i ca. 1 minutt, ved å<ul style="list-style-type: none"><li>– skru av bryteren for den aktuelle sikringen eller skru smeltesikringen helt ut eller</li><li>– koble ut jordfeilbryteren.</li></ul></li><li>■ Hvis du, etter at du har koblet sikringen eller jordfeilbryteren inn igjen, fremdeles ikke kan bruke platetoppen, kontakt elektrofolk eller Miele's serviceavdeling.</li></ul>
<b>Det oppstår lukt og røyk under bruk av den nye platetoppen.</b>	<p>Komponentene av metall er beskyttet med et pleiemiddel. Når platetoppen tas i bruk for første gang, vil det derfor oppstå lukt og ev. røyk. Når materialet i induksjonsplatene varmes opp, vil det også avgis lukt de første driftstimene. Lukten vil bli svakere for hver gang du bruker platetoppen, og til slutt forsvinner den helt. Lukten og ev. røyk innebærer ikke feil tilkobling eller feil på produktet og er ikke helseskadelig.</p>
<b>I displayet til en kokesone blinker symbolet  vekselvis med det innstilte effekttrinnet eller R.</b>	<p>Det er ingen kokekar på kokesonen, eller kokekaret er uegnet.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Bruk egnet kokekar (se kapittel «Induksjon», avsnitt «Kokekar»).</li></ul>
<b>Etter at du har slått på platetoppen eller berører en sensortast, vises  i noen sekunder i timerdisplayet.</b>	<p>Den elektroniske barnesikringen eller låsefunksjonen er aktivert.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Deaktiver den elektroniske barnesikringen eller låsefunksjonen (se kapittel «Sikkerhetsinnretninger», avsnitt «Elektronisk barnesikring/låsefunksjon»).</li></ul>

## Hvis feil oppstår

Problem	Årsak og retting
Platetoppen har slått seg av automatisk. Når den slås på igjen, vises en $\square$ over på/av-tasten ①.	<p>En eller flere sensortaster er tildekket, f.eks. ved fingerkontakt, mat som har kokt over eller av gjenstander.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Rengjør platetoppen og/eller fjern gjenstandene (se kapittel «Sikkerhetsinnretninger», avsnitt «Sikkerhetsutkobling»).</li> </ul>
Etter at du har slått på platetoppen, vises $dE$ kort i timerdisplayet. Kokesonene blir ikke varme.	<p>Platetoppen befinner seg i demonstrasjonsmodus.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Berør sensortasten 0 på en ønsket tallrekke.</li> <li>■ Hold deretter sensortastene 0 og 2 inne samtidig, helt til <math>dE</math> blinker vekselvis med <math>OFF</math> i timerdisplayet.</li> </ul>
En kokesone kobler seg automatisk ut.	<p>Driftstiden var for lang.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Koble inn kokesonen igjen (se kapittel «Sikkerhetsinnretninger», avsnitt «Sikkerhetsutkobling»).</li> </ul>
En kokesone eller hele platetoppen kobler seg automatisk ut.	<p>Overopphetingsbeskyttelsen er utløst.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Se kapittel «Sikkerhetsinnretninger», avsnitt «Overopphetingsbeskyttelse».</li> </ul>
Boosterfunksjonen avbrytes automatisk for tidlig.	<p>Overopphetingsbeskyttelsen er utløst.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Se kapittel «Sikkerhetsinnretninger», avsnitt «Overopphetingsbeskyttelse».</li> </ul>
Kokesonen arbeider ikke som vanlig ved det innstilte effektrinnet.	<p>Overopphetingsbeskyttelsen er utløst.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Se kapittel «Sikkerhetsinnretninger», avsnitt «Overopphetingsbeskyttelse».</li> </ul>
Effektrinnet 9 blir automatisk redusert, når du også stiller inn effektrinnet 9 for den kokesonen som er forbundet med denne.	<p>Ved effektrinnet 9 samtidig på begge kokesonene, overskrides maksimal totaleffekt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Bruk en annen kokesone.</li> </ul>
Når oppkoksautomatikken er innkoblet, begynner ikke innholdet i kokekaret å koke.	<p>Store mengder matvarer blir varmet opp.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kok opp på høyeste effektrinnet og reduser deretter effekten manuelt.</li> </ul>
	<p>Kokekaret leder varmen dårlig.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Bruk et annet kokekar, som leder varmen bedre.</li> </ul>
Du hører en driftslyd etter at platetoppen er slått av.	<p>Kjøleviften fortsetter å gå, helt til platetoppen er avkjølt og kobles så ut automatisk.</p>

Problem	Årsak og retting
<p><i>Err</i> blinker vekselvis med 30 i timerdisplayet og det høres et signal.</p>	<p>Platetoppen er feil tilkoblet.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Koble platetoppen fra el-nettet.</li> <li>■ Kontakt Miele's serviceavdeling. Platetoppen må kobles til iht. tilkoblings skjemaet.</li> </ul>
<p>I timerdisplayet blinker E-siffer, f.eks. E-0, vekselvis med et 3-sifret tall.</p>	<p>Tall 120-125</p> <p>Viften er blokkert eller defekt</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Undersøk om viften er blokkert av en gjenstand.</li> <li>■ Fjern gjenstanden.</li> <li>■ Hvis feilmeldingen vises på nytt, tilkall service.</li> </ul> <hr/> <p>andre tall</p> <p>Feil i ett område</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Koble platetoppen fra el-nettet i ca. 1 minutt.</li> <li>■ Hvis problemet vedvarer etter at strømmen er koblet til igjen, kontakt Miele's serviceavdeling.</li> </ul>
<p>Væske har trengt inn i ventilatoren.</p>	<p>Væske har trukket inn i ventilatoren gjennom innsugningsgitteret pga. søl og mat som har kokt over.</p> <p>I dette tilfellet samler fettfilterbunnen opp ca. 2,5 dl væske. Utover dette samler oppsamlingskaret under kabinettet på ventilatoren opp ytterligere 2,5 dl væske.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Slå av ventilatoren.</li> <li>■ Rengjør fettfilteret, oppsamlingskaret og kabinettets innside (se «Rengjøring og stell»)</li> </ul>
<p>Oppsugningsevnen har blitt dårligere. Oppsugningslydene har blitt høyere.</p>	<p>Gjenstander (f.eks. en klut) har blitt sugd inn i ventilatoren.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Slå av ventilatoren.</li> <li>■ Ta ut fettfilteret (se «Rengjøring og stell»).</li> <li>■ Ta gjenstandene ut av fettfilteret.</li> </ul>

## Hvis feil oppstår

Problem	Årsak og retting
Sensortasten  lyser.	<p>Luktfilteret må regenereres.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Når ventilatoren drives med <b>omluftdrift</b> regenererer du luktfilteret som beskrevet i bruks- og monteringsanvisningen for omluftboksen. Nullstill deretter driftstimetelleren (se kapittel «Rengjøring og stell», avsnitt «Nullstilling av driftstimetelleren for luktfilteret» i denne bruks- og monteringsanvisningen).</li><li>■ Hvis ventilatoren drives med <b>utluftningsdrift</b> må du nullstille driftstimetelleren (se kapittel «Rengjøring og stell», avsnitt «Nullstilling av driftstimetelleren for luktfilteret» i denne bruks- og monteringsanvisningen).</li></ul>
Sensortasten  lyser.	<p>Fettfilteret må rengjøres.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Rengjør fettfilteret som beskrevet i kapittel «Rengjøring og stell», avsnitt «Fettfilter/innsugningsgitter».</li></ul>



Mieles sortiment inneholder ekstraustyr og forskjellige rengjørings- og pleie-midler tilpasset ditt produkt.

Disse produktene kan du enkelt bestille i Mieles nettbutikk.

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

### Kokekar/stekekar

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

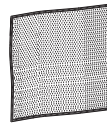
### Rengjørings- og pleiemidler

#### Rengjøringsmiddel for glasskeramikk og rustfritt stål 250 ml



Fjerner kraftige tilsmussinger, kalkflekker og aluminiumsrester

#### Mikrofiberklut





Fjerner fingeravtrykk og små flekker


# Installasjon

---

## Sikkerhetsregler for innbygging

 Skader pga. ikke forskriftsmessig montering.  
Hvis ikke platetoppen monteres forskriftsmessig kan den bli skadet.  
Platetoppen må kun monteres av en kvalifisert fagperson.

 Fare for elektrisk støt gjennom nettspenning.  
Ikke-forskriftsmessig tilkobling til strømmettet kan føre til elektrisk støt.  
Platetoppen får kun kobles til strømmettet av en kvalifisert fagperson.

 Skader som følge av at gjenstander faller ned.  
Ved montering av overskap eller en ventilator kan platetoppen bli skadet.  
Monter platetoppen først etter montering av overskap og ventilator.

- ▶ Finér i benkeplaten må være bearbeidet med varmebestandig lim (100 °C), for at den ikke skal løsne eller bli deformert. Avslutningslistene på vegger må være varmebestandige.
- ▶ Platetoppen må ikke monteres over kjøle- og fryseskap, oppvaskmaskiner, vaskemaskiner og tørketromler.
- ▶ Det må ikke bygges inn noen gasstopp ved siden av denne platetoppen.
- ▶ Denne platetoppen må kun monteres over stekeovner som er utstyrt med et dampkjølesystem.
- ▶ Forsikre deg om at platetoppens tilkoblingsledning ikke kan berøres etter montering.
- ▶ Etter montering, må ikke tilkoblingsledningen komme i kontakt med bevegelige deler i kjøkkeninnredningen (f.eks. en skuff) og ikke utsettes for mekaniske belastninger.
- ▶ De sikkerhetsavstandene som er oppført på de følgende sidene må overholdes.
- ▶ Bruk bare rør eller slanger av brannsikkert materiale til utluftningsrøret. Disse kan kjøpes i faghandelen eller i Miele's deleavdeling.

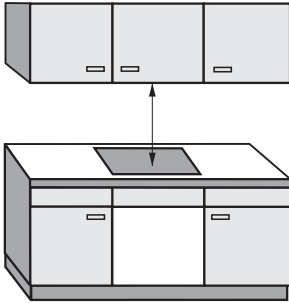
- ▶ Utluftningen må ikke føres til en røyk- eller avgasspipe som er i drift, eller til en sjakt fra rom med ildsteder.
- ▶ Følg brannforskriftene hvis utluftningen skal føres til en røyk- eller avgasspipe som ikke er i bruk.
- ▶ Utblåsningsluften som trekkes inn skal ikke ledes inn i underskapet, da skapet blir skadet. Utblåsningsluften må føres ut gjennom et utluftningsrør (utluftningsdrift) eller tilbake i rommet gjennom om-luftsboxen (omluftsdrift).

# Installasjon

---

## Sikkerhetsavstander

### Sikkerhetsavstand over platetoppen



Det må overholdes en sikkerhetsavstand, som er angitt av ventilatorprodu-senten, mellom platetoppen og venti-latoren som er plassert over.

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

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

## Sikkerhetsavstand til baksiden/siden

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

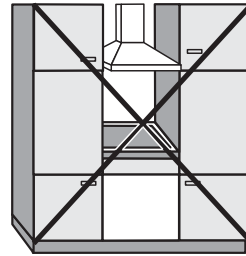
På baksiden av platetoppen må det overholdes en minsteavstand ①, som angitt under, til en høy skap- eller romvegg.

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

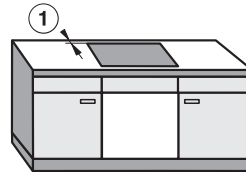
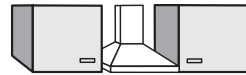
① Minimumsavstand **bak** utskjæringen i benkeplaten til bakkanten av benkeplaten:  
50 mm

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

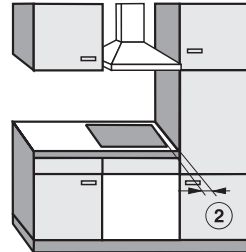
③ Minimumsavstand til **venstre** for utskjæringen i benkeplaten til en innredning ved siden av (f.eks. høyskap) eller en vegg:  
50 mm.



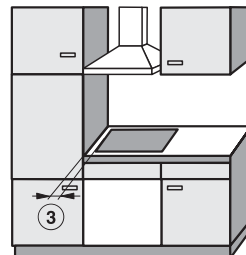
Ikke tillatt



Anbefales sterkt



Anbefales ikke



Anbefales ikke

# Installasjon

## Sikkerhetsavstand til nisjeplate

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

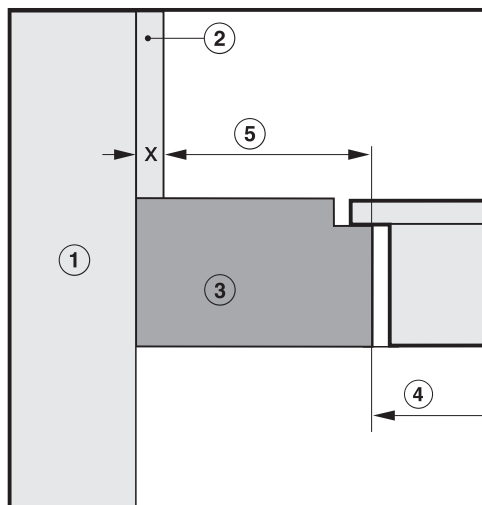
Ved en nisjeplate av brennbare materialer (f.eks. tre) må minimumsavstanden ⑤ mellom utskjæringen i benkeplaten og nisjeplaten være 50 mm.

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

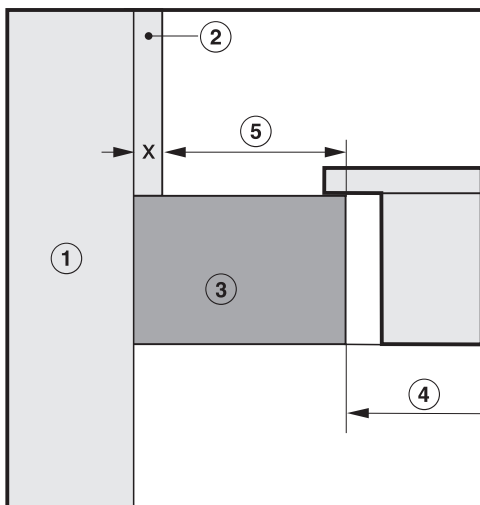
Eksempel: Tykkelse på nisjeplaten 15 mm

50 mm - 15 mm = minimumsavstand 35 mm

### Planlimte platetopper



### Ramme-/fasettplatetopper



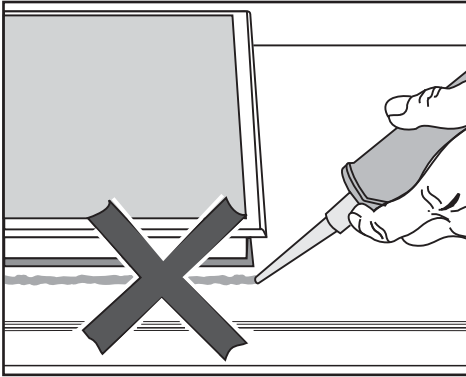
- ① Murverk
- ② Nisjeplate mål  $x$  = tykkelse på nisjeplaten
- ③ Benkeplate
- ④ Utskjæring i benkeplaten
- ⑤ Minimumsavstand ved  
**brennbare** materialer 50 mm  
**ikke brennbare** materialer 50 mm - mål  $x$

## Henvisninger for innbygging

Alle mål er oppgitt i mm.

### Ovenpåliggende montering

### Pakning mellom platetopp og benkeplate



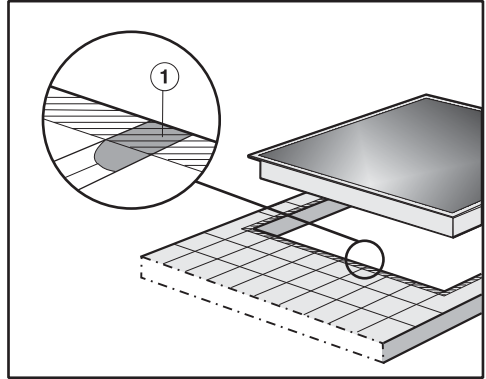
⚠ Skader pga. feil montering.

Hvis det er nødvendig å ta ut plate-  
toppen, kan platetoppen og benke-  
platen bli skadet, dersom plate-  
toppen er tettet med fugetetnings-  
middel.

Ikke bruk fugetetningsmiddel mellom  
platetoppen og benkeplaten.

Tetningslisten under kanten på plate-  
toppen gir tilstrekkelig tetning mot  
benkeplaten.

## Flislagt benkeplate



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

# Installasjon

---

## Planlimt montering

Planlimt montering er kun mulig i naturstein- (granitt, marmor), heltre- og flislagt benkeplate. Med et tilsvarende råd om spesielle platetopper som også er egnet for innbygging i benkeplater av glass. For benkeplater av andre materialer bør du spørre produsenten om de er egnet for innbygging av planlimte platetopper.

Skuffe-/skapskrog må ha bredde minst lik utskjæringsmålet i benkeplaten (se kapittel «Installasjon», avsnitt «Innbyggingsmål - planlimt»), slik at platetoppen er fritt tilgjengelig nedenfra etter innbygging og den nedre boksen kan fjernes for vedlikeholdsformål.

## Benkeplate av naturstein

Platetoppen setter direkte i utskjæringen.

## Massivt tre, flislagte benkeplater, benkeplater av glass

Platetoppen festes i utskjæringen med trelister. Disse listene følger ikke med ved levering og må skaffes på oppstillingsstedet.

## Minste sokkelhøyde

Minste sokkelhøyde må være 100 mm.

## Bakvegg innbyggingsskap

Luftekanalen legges bak bakveggen på innbyggingsskapet. Bakveggen må kunne tas av for vedlikeholdsformål.

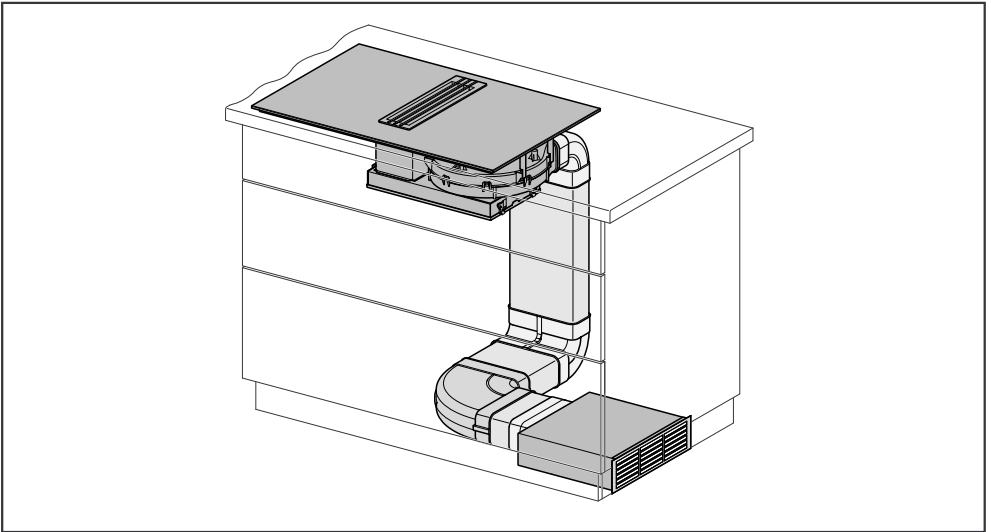
## Fettoppsamler

Platetoppen må bygges inn slik at fettoppsamleren er lett tilgjengelig og kan tas av for rengjøring.

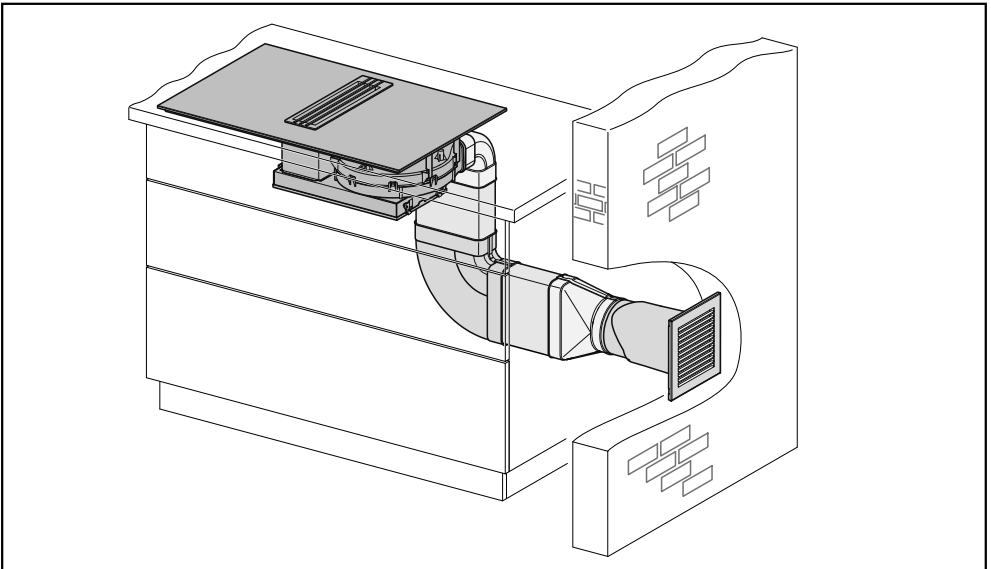


## Monteringseksempler

### Omluftsdrift



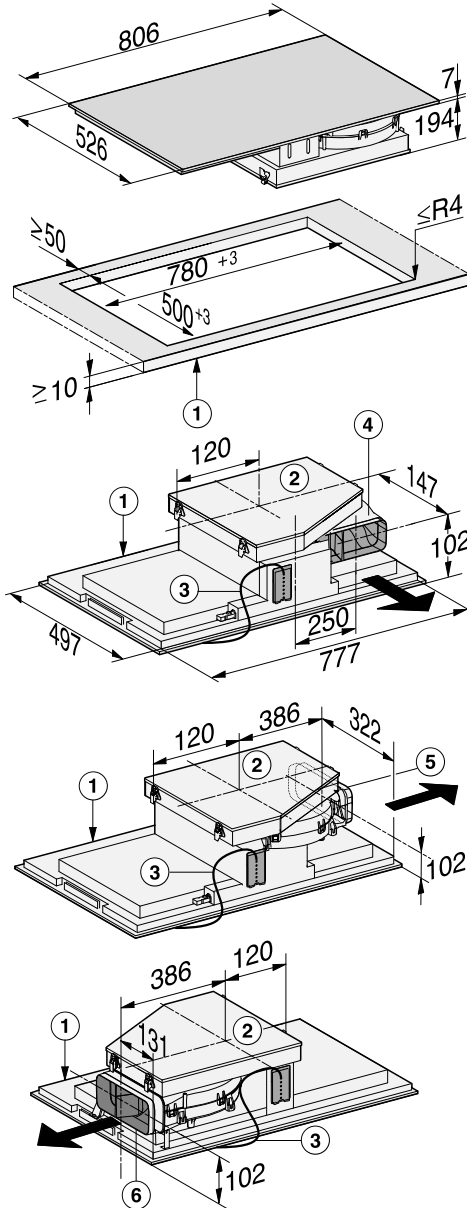
### Utluftningsdrift



# Installasjon

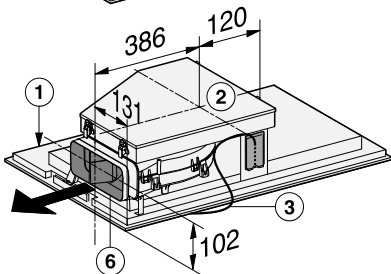
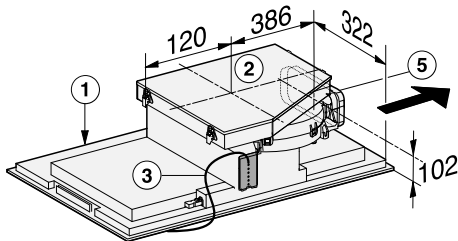
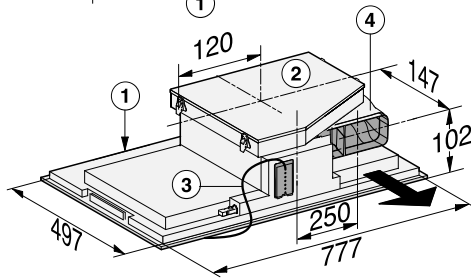
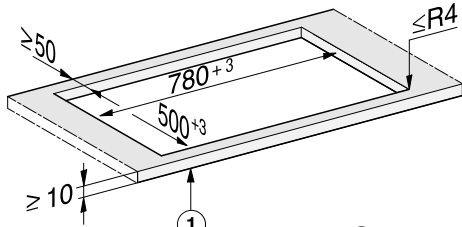
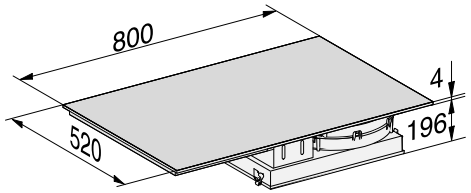
## Innbyggingsmål - ovenpåliggende

KMDA 7476 FR



- ① Foran
- ② Avtagbart oppsamlingskar
- ③ Tilkoblingsboks med nettkabel (L=1440 mm)
- ④ Tilkobling luftkanal bak (standard)
- ⑤ Tilkobling luftkanal til høyre (ombygging nødvendig)
- ⑥ Tilkobling luftkanal til venstre (ombygging nødvendig)

## KMDA 7476 FL



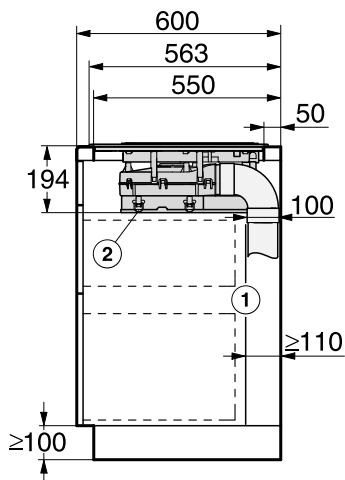
- ① Foran
- ② Avtagbart oppsamlingskar
- ③ Tilkoblingsboks med nettkabel (L=1440 mm)
- ④ Tilkobling luftkanal bak (standard)
- ⑤ Tilkobling luftkanal til høyre (ombygging nødvendig)
- ⑥ Tilkobling luftkanal til venstre (ombygging nødvendig)

# Installasjon

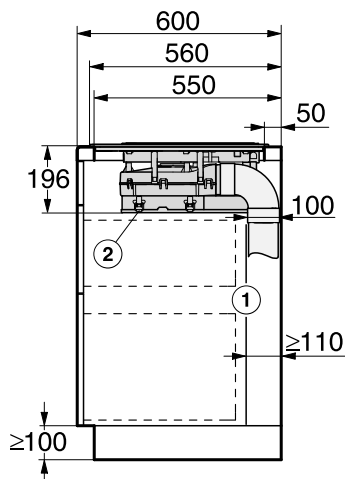
Dybde benkeplate 600 mm

KMDA 7476 FL

KMDA 7476 FR

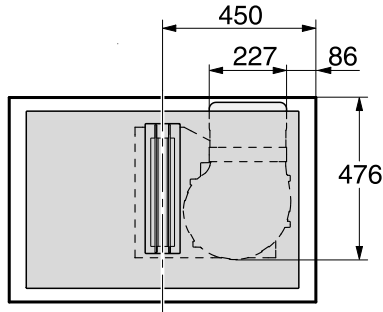


- ① Bakvegg på innbyggingsskap  
Bakveggen på innbyggingsskapet må kunne tas av i forbindelse med service. For føring av luftkanalen må bakveggen til innbyggingsskapet og en tilgrensende vegg eller et tilgrensende møbel overholde en minsteavstand på 110 mm.
- ② Oppsamlingskar  
Det avtagbare oppsamlingskaret må være tilgjengelig etter monteringen.

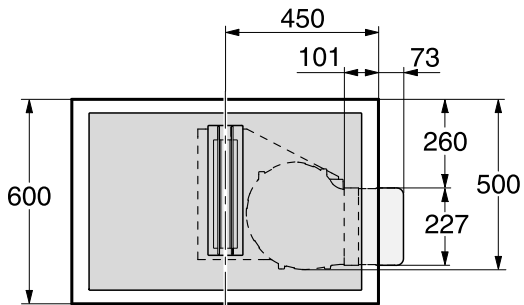


- ① Bakvegg på innbyggingsskap  
Bakveggen på innbyggingsskapet må kunne tas av i forbindelse med service. For føring av luftkanalen må bakveggen til innbyggingsskapet og en tilgrensende vegg eller et tilgrensende møbel overholde en minsteavstand på 110 mm.
- ② Oppsamlingskar  
Det avtagbare oppsamlingskaret må være tilgjengelig etter monteringen.

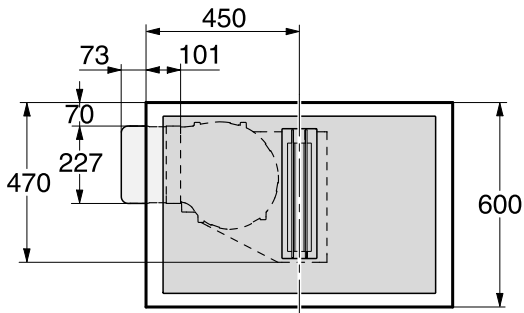
## Utblåsningsretning bak (Fabrikkinnstilling)



## Utblåsningsretning til høyre



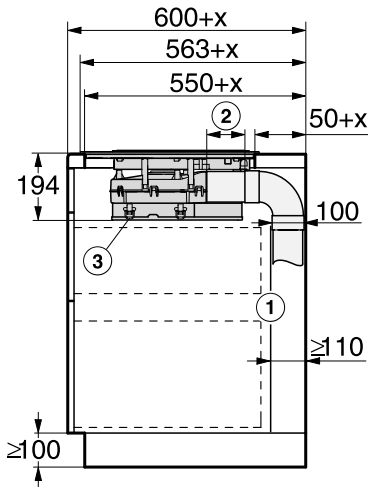
## Utblåsningsretning til venstre



# Installasjon

Dybde benkeplate større enn 600 mm **KMDA 7476 FL**

**KMDA 7476 FR**

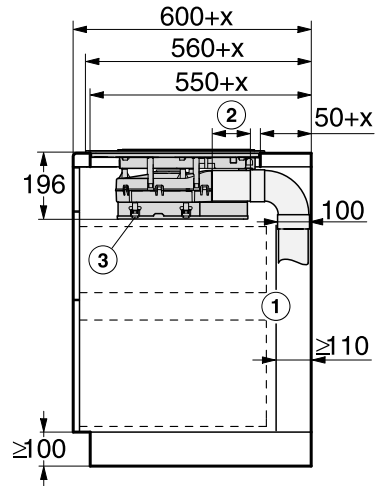


- ① Bakvegg på innbyggingsskap  
Bakveggen på innbyggingsskapet må kunne tas av i forbindelse med service. For føring av luftkanalen må bakveggen til innbyggingsskapet og en tilgrensende vegg eller et tilgrensende møbel overholde en minsteavstand på 110 mm.

- ② Variabel lengde på mellomstykket

- ③ Oppsamlingskar  
Det avtagbare oppsamlingskaret må være tilgjengelig etter monteringen.

$x$  = mål, hvis benkeplatedybden er større enn 600 mm.



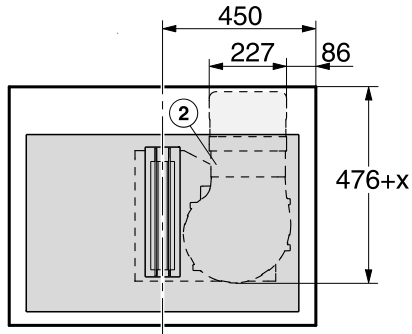
- ① Bakvegg på innbyggingsskap  
Bakveggen på innbyggingsskapet må kunne tas av i forbindelse med service. For føring av luftkanalen må bakveggen til innbyggingsskapet og en tilgrensende vegg eller et tilgrensende møbel overholde en minsteavstand på 110 mm.

- ② Variabel lengde på mellomstykket

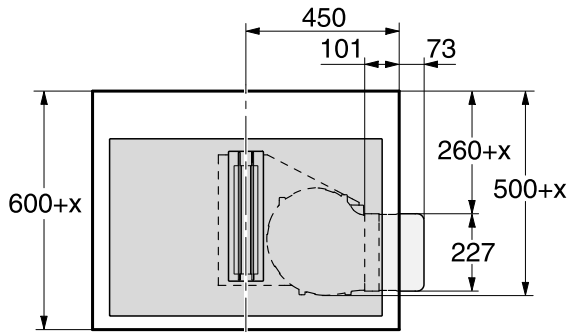
- ③ Oppsamlingskar  
Det avtagbare oppsamlingskaret må være tilgjengelig etter monteringen.

$x$  = mål, hvis benkeplatedybden er større enn 600 mm.

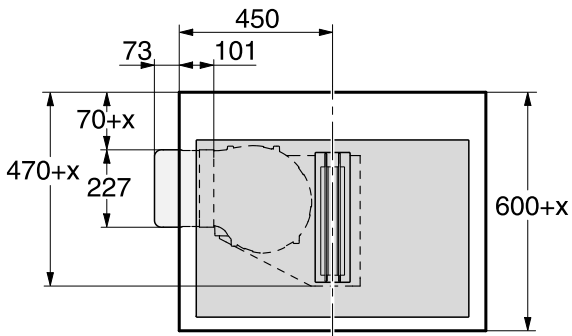
## Utblåsningsretning bak (Fabrikkinnstilling)



## Utblåsningsretning til høyre



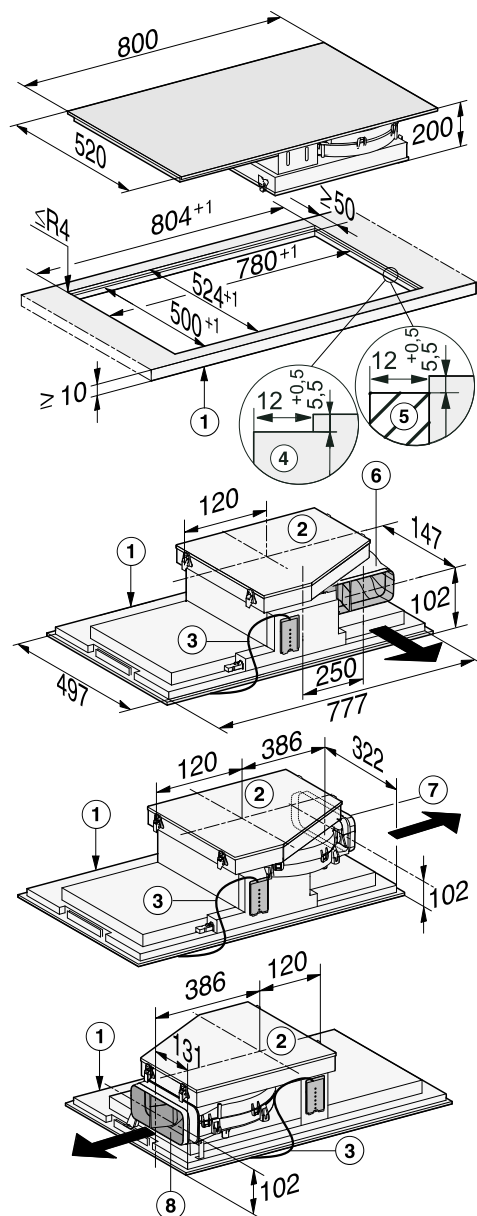
## Utblåsningsretning til venstre



# Installasjon

## Innbyggingsmål - planlimt montering

### KMDA 7476 FL

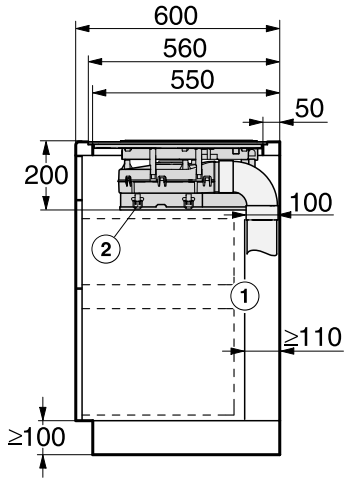


- ① Foran
- ② Avtagbart oppsamlingskar
- ③ Tilkoblingsboks med nettkabel (L=1440 mm)
- ④ Trinnfresing
- ⑤ Trelister (følger ikke med ved levering)
- ⑥ Tilkobling luftkanal bak (standard)
- ⑦ Tilkobling luftkanal til høyre (ombygging nødvendig)
- ⑧ Tilkobling luftkanal til venstre (ombygging nødvendig)



## Dybde benkeplate 600 mm

### KMDA 7476 FL

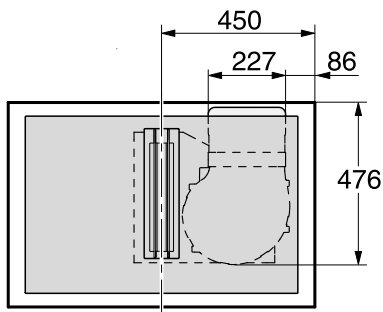


- ① **Bakvegg på innbyggingsskap**  
Bakveggen på innbyggingsskapet må kunne tas av i forbindelse med service. For føring av luftkanalen må bakveggen til innbyggingsskapet og en tilgrensende vegg eller et tilgrensende møbel overholde en minsteavstand på 110 mm.
- ② **Oppsamlingskar**  
Det avtagbare oppsamlingskaret må være tilgjengelig etter monteringen.

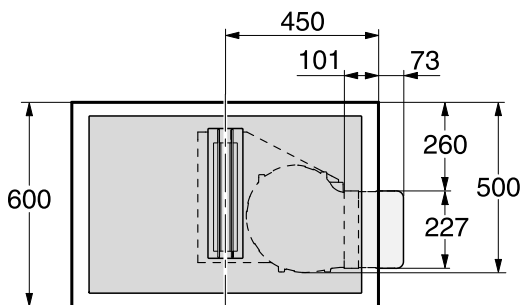
# Installasjon

---

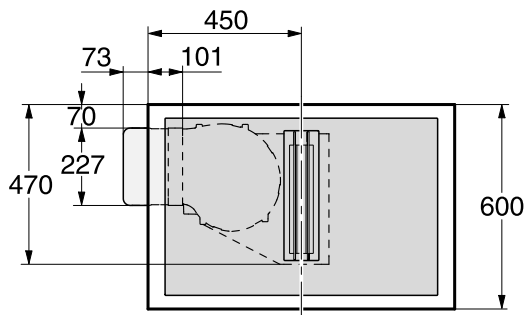
## Utblåsningsretning bak (Fabrikkinnstilling)



## Utblåsningsretning til høyre

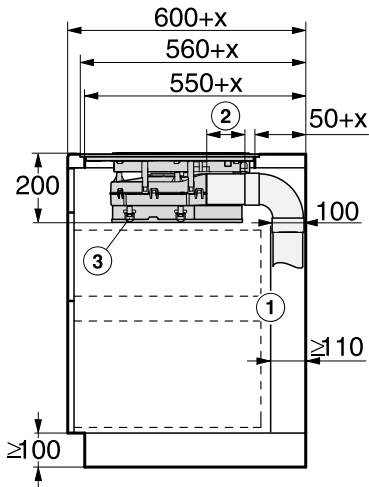


## Utblåsningsretning til venstre



Dybde benkeplate større enn 600 mm

KMDA 7476 FL

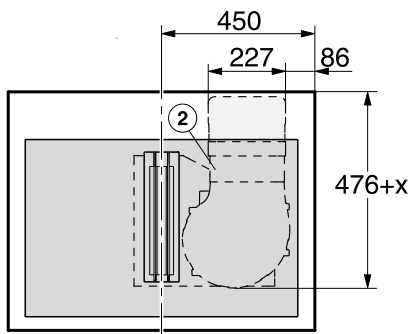


- ① Bakvegg på innbyggingsskap  
Bakveggen på innbyggingsskapet må kunne tas av i forbindelse med service. For føring av luftkanalen må bakveggen til innbyggingsskapet og en tilgrensende vegg eller et tilgrensende møbel overholde en minsteavstand på 110 mm.
- ② Variabel lengde på mellomstykket
- ③ Oppsamlingskar  
Det avtagbare oppsamlingskaret må være tilgjengelig etter monteringen.

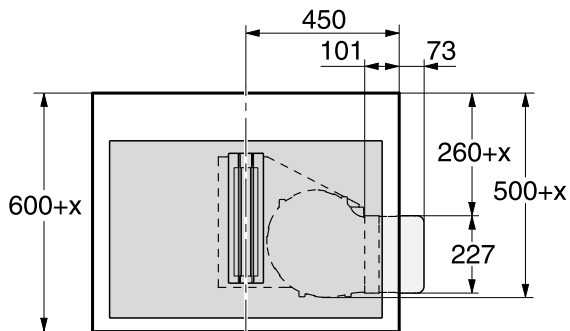
$x$  = mål, hvis benkeplatedybden er større enn 600 mm.

# Installasjon

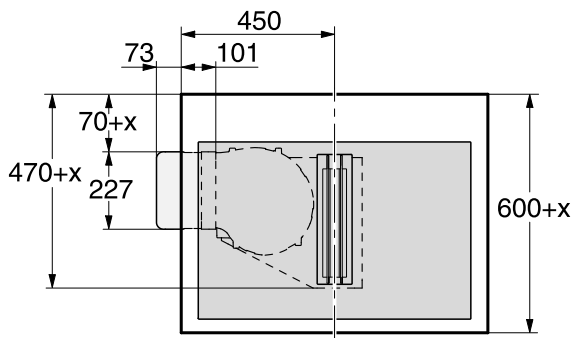
## Utblåsningsretning bak (Fabrikkinnstilling)



## Utblåsningsretning til høyre



## Utblåsningsretning til venstre



## Endring av utblåsningsretning

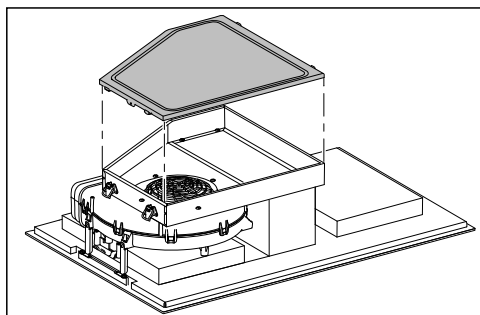
Hvis du endrer utblåsningsretningen trenger du ikke de originale vinkelbeslagene.

- Bruk det separat vedlagte vinkelbeslaget etter ombyggingen.

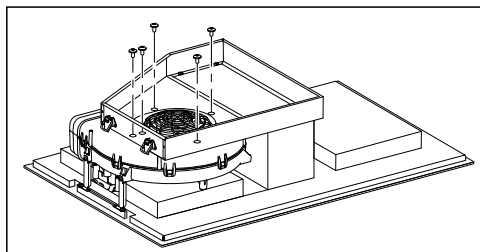
Ta vare på de originale vinkelbeslagene, i tilfelle utblåsningsretningen skal endres igjen.

## Snu utblåsningsstuss til høyre

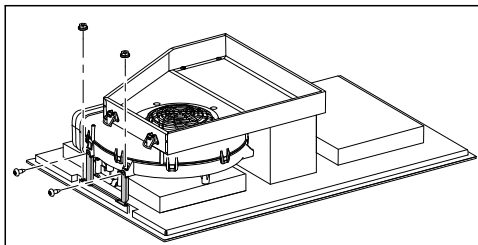
- Legg platetoppen med glass-keramikklatten på et mykt underlag.



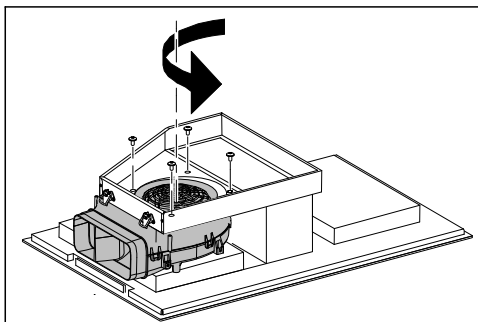
- Løsne de 4 låsene og ta av oppsamlingskaret.



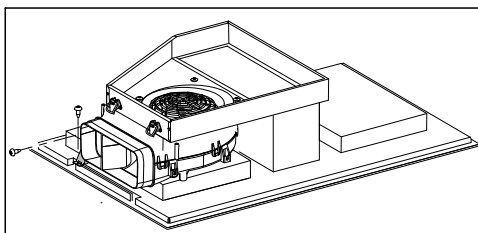
- Løsne de 5 skruene på viften.



- Løsne vinkelbeslaget.



- Snu viften 90°.
- Fest viften (du trenger kun 4 skruer). Pass da på at kunststoffkanten til venstre ligger godt inntil.

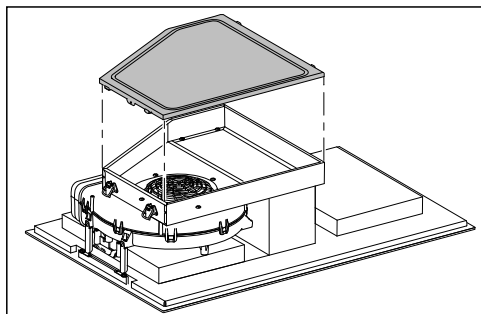


- Fest viften med det separat vedlagte vinkelbeslaget.
- Legg oppsamlingskaret på igjen og fest med de 4 låsene.

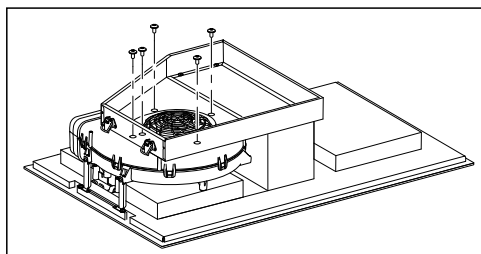
# Installasjon

## Snu utblåsningsstuss til venstre

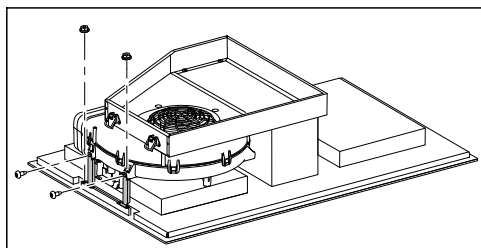
- Legg platetoppen med glass-keramikkflaten på et mykt underlag.



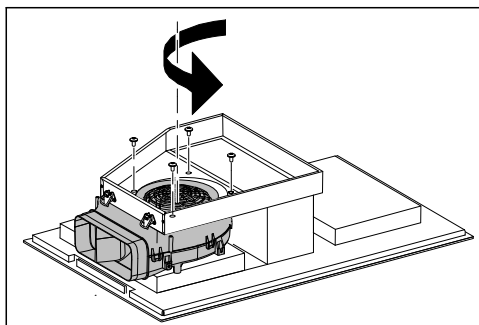
- Løsne de 4 låsene og ta av oppsamlingskaret.



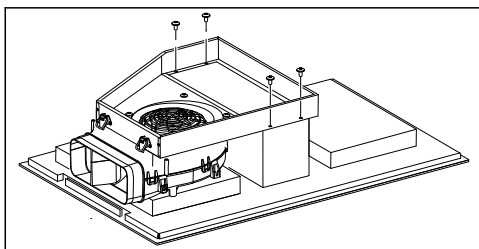
- Løsne de 5 skruene på viften.



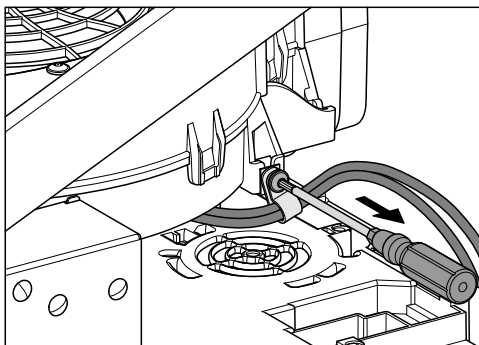
- Løsne vinkelbeslaget.



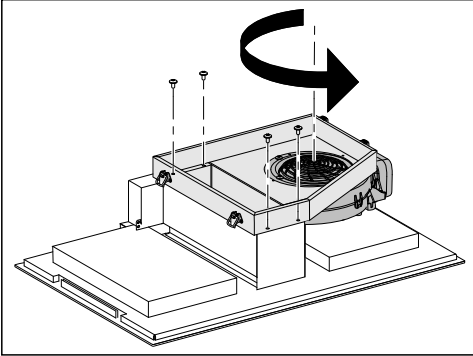
- Snu viften 90°.
- Fest viften (du trenger kun 4 skruer). Pass da på at kunststoffkanten til venstre ligger godt inntil.



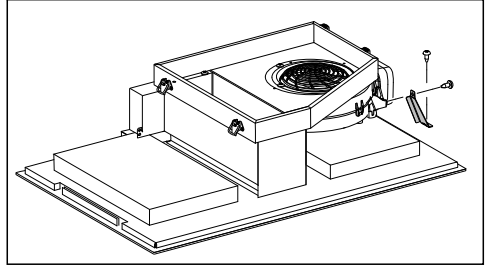
- Løsne de 4 skruene på rammen.



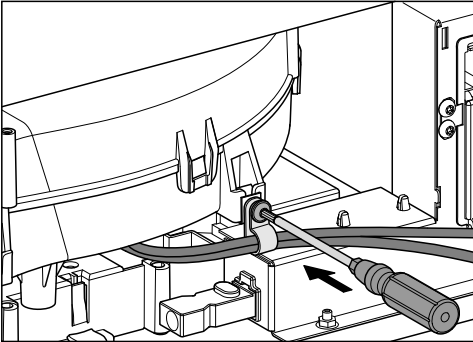
- Løsne kabelfestet.



- Løft opp rammen og viften og snu den 180°.



- Fest viften med det separat vedlagte vinkelbeslaget.
- Legg oppsamlingskaret på igjen og fest med de 4 låsene.



- Før kabelen gjennom på undersiden av viften.
- Sett på kabelfestet igjen.
- Skru inn de 4 skruene i rammen igjen.

# Installasjon

## Tilkobling til vinduskontakt, ved behov

⚠ Tilkoblingen til vinduskontakten har nettspenning!

Elektrisk støt kan føre til personskader!

Før tilkobling til kontaktsystemet må platetoppen kobles fra el-nettet.

Tilkoblingsledningen på kontaktsystemet må kun kobles til av elektro-fagfolk.

Tilkoblingsledningen til kontaktsystemet må tilsvare typen H03VV-F 2x0,75 mm<sup>2</sup> og maks være 2,0 m lang.

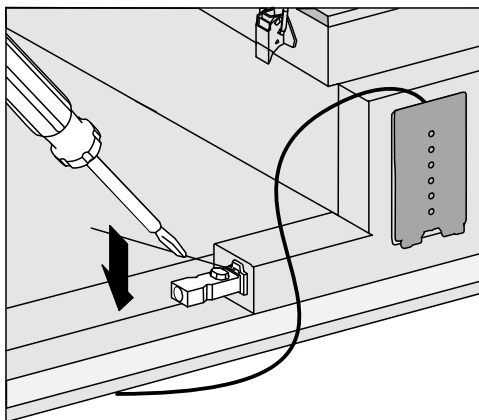
Kontaktsystemet må være utstyrt med en potensialfri lukkekontakt, som er egnet for 230 V, 1A. I åpnet koblingstilstand er ikke ventilatoren i drift.

Bruk kun DIBt-godkjente og testede fjernstyringssystemer (f.eks. vinduskontaktbryter, undertrykksvekker).

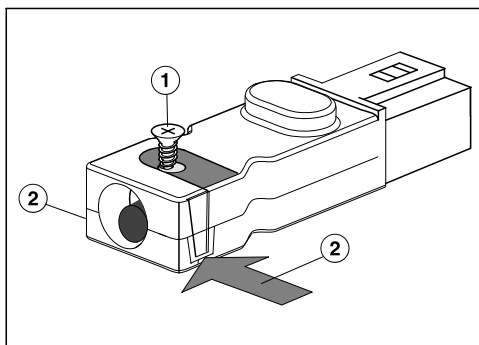
Disse må godkjennes av autoriserte fagfolk (godkjent feier).

Kontaktsystemet må være egnet for drift med en BLDC-motor.

Du trenger de tilhørende underlagene til det eksterne kontaktsystemet, for å gjennomføre en sikker tilkobling og drift.

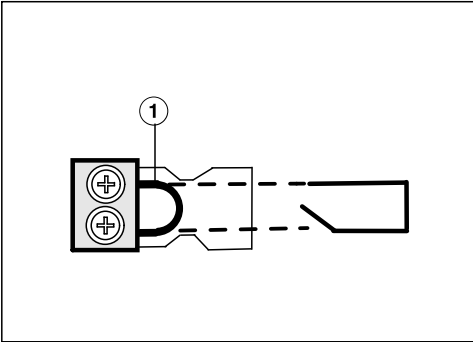


- Løsne festehaken og dra ut støpslet.



- Løsne skruen ① til strekkavlastningen og løsne kabinettet på begge sider ②.
- Åpne kabinettet.
- Fjern proppen.





- Bytt ut broen ① mot tilkoblingsledningen til kontaktsystemet.
- Lukk kabinettet.
- Skru inn skruene på strekkavlastningen igjen.
- Sett støpselet inn igjen.

# Installasjon

---

## Ovenpåliggende montering

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

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

- Klistre det medfølgende tetningsbåndet under kanten på platetoppen.
- Før platetoppens tilkoblingskabel nedover gjennom utskjæringen i benkeplaten.
- Legg platetoppen midt i utskjæringen. Pass på at pakningen ligger tett inntil benkeplaten, slik at det er garantert tetning mot benkeplaten.

Ikke bruk fugemasse (f.eks. silikon) for ekstra tetning av platetoppen.

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


- Koble platetoppen til el-nettet.
- Test platetoppens funksjon.

## Planlimt montering

- Lag utskjæringen i benkeplaten. Ta hensyn til sikkerhetsavstandene (se kapittel «Installasjon», avsnitt «Sikkerhetsavstander»).
- Benkeplate av massivt tre/flislagt benkeplate/benkeplate av glass: Fest trelistene 5,5 mm under overkanten til benkeplaten (se tegning kapittel «Installasjon», avsnitt «Innbyggingsmål - planlimt montering»).
- Klistre det medfølgende tetningsbåndet under kanten på platetoppen.
- Før platetoppens tilkoblingskabel nedover gjennom utskjæringen i benkeplaten.
- Sett platetoppen i utskjæringen og sentrer den.

Fugen mellom glasskeramikplaten og benkeplaten må minst være 2 mm bred. Fugen er nødvendig slik at plate-toppen blir tett.

- Koble platetoppen til el-nettet.
- Test platetoppens funksjon.
- Sprøyt fugen mellom platetoppen og benkeplaten med en temperaturbestandig (min 160 °C) silikonfugemasse.

 Skader ved bruk av uegnet fugemasse.

Uegnet fugemasse kan skade naturstein.

For naturstein og fliser av naturstein; bruk kun en silikonfugemasse som er egnet for naturstein. Følge henvisningene fra produsenten.

# Installasjon

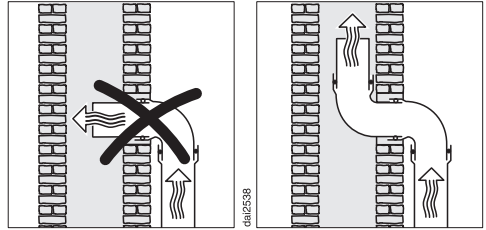
## Utluftningskanal

⚠ Når ventilatoren brukes samtidig med et ildsted som er avhengig av luften i det samme rommet, er det i enkelte tilfeller fare for forgiftning! Kapitlet «Sikkerhetsregler» må leses. Hvis du er i tvil, ta kontakt med det lokale brannvesenet eller feieren for å sikre trygg drift.

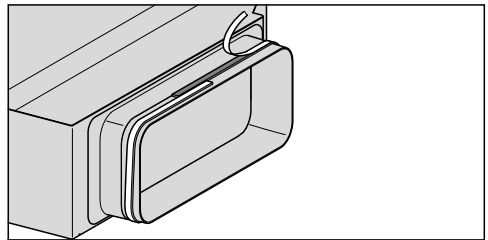
Ventilatoren har en utluftningstilkobling på 222 x 89 mm.

- Bruk bare glatte rør eller fleksible utluftningsslanger av brannsikkert materiale som utluftningsrør.
- For å få best mulig lufteffekt og så lavt støynivå som mulig, skal du ta hensyn til følgende:
  - Tverrsnittet på utluftningsrøret må ikke være mindre enn tverrsnittet på utluftningsstussen (se Apparatmål).
  - Utluftningsrøret skal være så kort og rett som mulig.
  - Bruk bare bøyer med stor radius.
  - Utluftningsrøret må ikke ha knekk eller være sammenklemt.
  - Pass på at alle sammenkoblingene sitter skikkelig og er tette.

Vær oppmerksom på, at enhver innskrenkning av luftstrømmen reduserer lufteffekten, og driftsstøyen øker.




- Skal utluftningen føres til en utluftningskamin, må innføringsstussen styres i strømningsretningen.
- Hvis utluftningsrøret blir lagt vannrett, må et fall overholdes. Dermed unngår man at kondensvann kan renne inn i ventilatoren.
- Dersom utluftningsrøret legges gjennom kjølige rom, loft osv. kan det føre til høye temperaturfall innen de enkelte områdene. Man må da regne med kondens. Utluftningsrøret må derfor isoleres.



- Fest det medfølgende tetningsbåndet på utluftningsstussen, hvis ikke utluftningsrøret sitter skikkelig fast på utluftningsstussen.

## Elektrotilkobling

 Skader pga. ikke forskriftsmessig tilkobling.

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

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

Platetoppen får kun kobles til strømnettet av en kvalifisert elektrofagperson.

Elektrofagpersonen må kjenne og følge gjeldende forskrifter nøye.

Berøringsbeskyttelsen mot strømførende deler må være sikret etter monteringen.

## Totaleffekt

Se typeskiltet

## Tilkoblingsdata

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

Tilkoblingsmulighetene finner du i tilkoblings skjemaet.

## Jordfeilbryter

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

## Skilleanordninger

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

# Installasjon

## Koble fra nettet

 Fare for elektrisk støt gjennom nettspenning.

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

Etter frakoblingen må nettet sikres mot gjeninnkobling.

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

### Smeltesikringer

- Ta sikringsinnsatsene helt ut av skrueskappene.

### Skrusikringer

- Trykk kontrollknappen (rød) til midtknappen (sort) spretter ut.

### Automatsikringer

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

### Jordfeilbryter

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

## Tilkoblingsledning

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

Tilkoblingsmulighetene finner du i tilkoblingsskjemaet.

Tilkoblingsspenning og tilhørende tilkoblingsverdi for platetoppen: se typeskiltet.

## Utskiftning av tilkoblingsledningen

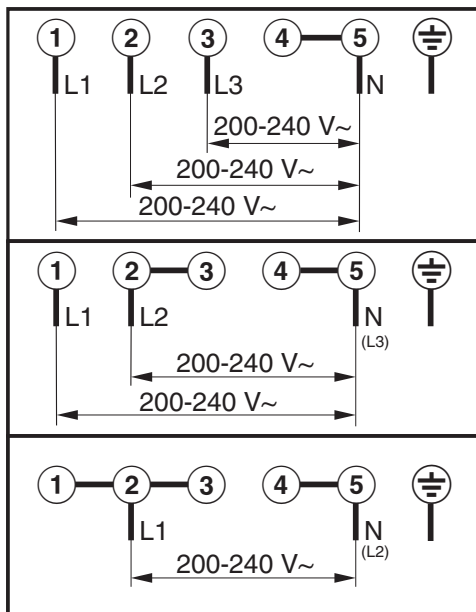
 Fare for elektrisk støt gjennom nettspenning.

Ikke-forskriftsmessig tilkobling kan føre til elektrisk støt.

Tilkoblingsledning skal kun byttes av en kvalifisert elektrofagperson.

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

## Tilkoblingskjema



# Kundeservice

---

## Kontakt ved feil

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

Miele's serviceavdeling kan du kontakte online på [www.miele.no/husholdning/service](http://www.miele.no/husholdning/service).

Kontaktdataene til Miele's serviceavdeling finner du på slutten av dette dokumentet.

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

## Typeskilt

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

## Garanti

Garantitiden er 2 år.

Nærmere opplysninger finner du i de vedlagte garantibetingelsene.



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

## Informasjon om elektriske husholdningsplatetopper

Etter forordning (EU) nr. 66/2014

<b>MIELE</b>	
<b>Modellnavn/-kjennetegn</b>	KMDA 7476
Antall kokesoner og/eller områder	4
For runde kokesoner: Diameter på nyttbart område/kokesone For kokesoner eller områder som ikke er runde: Lengde / bredde på nyttbart område/kokesone L/ B	1. = 230x460 mm 2. = 230x460 mm 3. = 4. = 5. = 6. =
Energiforbruk per kokesone eller -område beregnet per kg (EC <sub>elektrisk koking/steking</sub> )	1. = 180,1 Wh/kg 2. = 180,7 Wh/kg
Energiforbruk for platetoppen beregnet per kg (EC <sub>elektrisk platetopp</sub> )	180,4 Wh/kg

# Produktdatablader

## Datablad for husholdningsventilatorer

Etter delegert forordning (EU) nr. 65/2014 og forordning (EU) nr. 66/2014

MIELE	
<b>Modellnavn/-kjennetegn</b>	KMDA 7476
Årlig energiforbruk (AEC <sub>ventilator</sub> )	27,6 kWh/år
Energiklasse	A++
Energieffektivitetsindeks (EEI <sub>ventilator</sub> )	36,4
Fluidodynamisk effektivitet (vifteeffekt) (FDE <sub>ventilator</sub> )	36,5
Klasse for fluidodynamisk effektivitet (vifteeffekt)	
A (høyeste effektivitet) til G (laveste effektivitet)	A
Belysningseffektivitet (LE <sub>ventilator</sub> )	lx/W
Belysningseffektivitetsklasse	
A (høyeste effektivitet) til G (laveste effektivitet)	-
Fettfiltreringsgrad	95,1 %
Fettfiltreringsgradsklasse	
A (høyeste effektivitet) til G (laveste effektivitet)	A
Målt luftstrøm ved beste effektivitetspunkt	316,2 m <sup>3</sup> /h
Luftstrøm (min. hastighet)	160 m <sup>3</sup> /h
Luftstrøm (maks. hastighet)	490 m <sup>3</sup> /h
Luftstrøm (intensiv- eller hurtigrinn)	580 m <sup>3</sup> /h
Maks. luftstrøm (Q <sub>max</sub> )	580 m <sup>3</sup> /h
Målt lufttrykk ved beste effektivitetspunkt	456 Pa
A-vektet lydnivå (min. hastighet)	45 dB
A-vektet lydnivå (maks. hastighet)	69 dB
A-vektet lydnivå (intensiv- eller hurtigrinn)	73 dB
Målt elektrisk inngangseffekt ved beste effektivitetspunkt	109,9 W
Effektforbruk i avslått tilstand (P <sub>o</sub> )	W
Effektforbruk i standby-tilstand (P <sub>s</sub> )	0,20 W
Nominell effekt belysningssystem	0,0 W
Belysningssystemets gjennomsnittlige lysstyrke på kokeområdet	0 lx
Tidsforlengelsesfaktor	0,7

Miele erklærer herved at denne induksjonstoppen av glasskeramikk er i henhold til forskriften 2014/53/EU.

Fullstendig tekst til EU-samsvarserklæring finner du under en av de følgende internettadressene:

- Under produkter, nedlastinger, på [www.miele.no](http://www.miele.no)
- Under service, bruksanvisninger og min brosjyre på [www.miele.no/husholdning/bruksanvisninger-og-min-brosjyre-385.htm](http://www.miele.no/husholdning/bruksanvisninger-og-min-brosjyre-385.htm) ved å oppgi produktnavn eller fabrikasjonsnummer

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

Maksimal utgangseffekt	< 100 mW
------------------------	----------







**Miele AS**

Nesbruveien 71

1394 NESBRU

Postboks 194

1378 NESBRU

Telefon 67 17 31 00

E-mail: [info@miele.no](mailto:info@miele.no)

Internett: [www.miele.no](http://www.miele.no)

Foretaksnr. NO 919 157 089 MVA

Produsent:

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29

33332 Gütersloh

Tyskland

KMDA 7476 FR, KMDA 7476 FL

no-NO

M.-Nr. 11 862 840 / 01