

Brugs- og monteringsanvisning Induktionskogeplader



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

Råd om sikkerhed og advarsler	5
Miljøbeskyttelse	16
Oversigt	17
Kogeplade	17
KM 7164 FR	17
KM 7174 FR	18
Symboler betjeningsknap	19
Kogezonedisplay	19
Kogezonedata	20
Første ibrugtagning	22
Første rengøring af kogepladen	22
Første ibrugtagning af kogepladen	22
Funktion	23
Lyde	23
Powermanagement	24
Kogegrej	25
Energispareråd	27
Indstillingsområder	28
Betjening	29
Betjeningsknap	29
Tænd	29
Sluk	29
Indikator for restvarme	29
PowerFlex-kogeområde	30
Opkogsautomatik	32
Booster	33
Varmholdning	34
Sikkerhed	35
Børnesikring	35
Sikkerhedsafbrydelse	35
Sikring mod overophedning	36
Rengøring og vedligeholdelse	37
Småfejl udbedres	39
Meldinger i displayet	39
Uventet reaktion	40

Indhold

Ikke-tilfredsstillende resultat.....	40
Generelle problemer eller tekniske fejl	41
Ekstra tilbehør	42
Service / Garanti.....	43
Kontakt i tilfælde af fejl.....	43
Typeskilt.....	43
Miele Service	44
Installation.....	47
Råd om sikkerhed ved indbygning.....	47
Sikkerhedsafstande.....	48
Indbygningsråd.....	52
Indbygningsmål.....	53
KM 7164 FR	53
KM 7174 FR	54
Indbygning.....	55
Eltilslutning	56
Produktdatablade	59

Råd om sikkerhed og advarsler

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

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

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

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

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

Råd om sikkerhed og advarsler

Retningslinjer vedrørende brugen

- ▶ Denne kogeplade er beregnet til anvendelse i private husholdninger eller på lignende opstillingssteder.
- ▶ Denne kogeplade er ikke beregnet til udendørs brug.
- ▶ Brug kun kogepladen i almindelig husholdning til tilberedning og varmeholdning af mad. Det er ikke tilladt at anvende den til andre formål.
- ▶ Personer, der på grund af begrænsninger i fysisk eller psykisk formåen eller på grund af manglende erfaring eller uvidenhed ikke er i stand til at betjene kogepladen sikkert, må ikke anvende den uden opsyn. Disse personer må kun bruge kogepladen uden opsyn, hvis de er informeret om dens funktioner, så de kan betjene den sikkert. De skal kunne forstå de farer, der kan opstå ved forkert betjening.

Børn i huset

- ▶ Børn under 8 år skal holdes væk fra kogepladen, medmindre der holdes konstant opsyn med dem.
- ▶ Børn på 8 år eller derover må kun bruge kogepladen uden opsyn, hvis de er informeret om dens funktioner, så de kan betjene den sikkert. Børn skal kunne forstå de farer, der kan opstå ved forkert betjening.
- ▶ Børn må ikke rengøre kogepladen uden opsyn.
- ▶ Hold altid øje med børn, der opholder sig i nærheden af kogepladen. Lad dem aldrig lege med kogepladen.
- ▶ Kogepladen bliver varm under brug og er det stadig et stykke tid, efter at den er slukket. Sørg for at holde børn væk fra kogepladen, indtil den er afkølet så meget, at man ikke længere kan brænde sig på den.
- ▶ Risiko for forbrænding. Opbevar aldrig genstande, der kan være af interesse for børn, i skabe oven over eller bag kogepladen. Ellers kan børn fristes til at kravle op på kogepladen.
- ▶ Risiko for forbrænding og skoldning. Vend gryder og pander med håndtagene til siden ind over bordet, så børn ikke kan trække dem ned og blive forbrændt.
- ▶ Risiko for kvælning. Børn kan under leg vikle sig ind i emballagemateriale (fx folier) eller trække det over hovedet og blive kvalt. Opbevar emballagedele uden for børns rækkevidde.
- ▶ Anvend børnesikringen for at undgå, at børn kan komme til at tænde for kogepladen.

Råd om sikkerhed og advarsler

Teknisk sikkerhed

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

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

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

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

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

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

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

Råd om sikkerhed og advarsler

- ▶ Brug kun kogepladen i indbygget tilstand af hensyn til sikkerheden.
- ▶ Denne kogeplade må ikke anvendes på ikke-stationære opstillingssteder (fx skibe).
- ▶ Berøring af spændingsførende tilslutninger samt ændring af den elektriske og mekaniske opbygning kan være farlig for brugeren og medføre funktionsforstyrrelser på kogepladen. Åbn aldrig kogepladens kabinet.
- ▶ Reparation af kogepladen inden garantiens udløb bør kun foretages af Miele Service, da eventuelle efterfølgende skader ellers ikke er omfattet af Miele's garanti.
- ▶ Defekte dele må kun udskiftes med originale Miele-reservedele. Kun hvis dette overholdes, kan Miele garantere, at sikkerhedskravene er opfyldt.
- ▶ Kogepladen er ikke beregnet til brug med et eksternt automatikur eller et fjernbetjeningssystem.
- ▶ Kogepladen skal tilsluttes elnettet af Miele Service eller en anden uddannet fagmand (se afsnittet Installation - Eltilslutning).
- ▶ Hvis tilslutningsledningen er beskadiget, skal den udskiftes med en speciel ledning af en elfagmand (se afsnittet Eltilslutning).
- ▶ Kogepladen skal være fuldstændig afbrudt fra elnettet under vedligeholdelse og reparation. Sørg for, at en af følgende betingelser er opfyldt:
 - sikringerne i installationen er slået fra, eller
 - skruesikringerne i installationen er skruet helt ud, eller
 - stikket er trukket ud (hvis der er et). Træk ikke i ledningen på en kogeplade med netstik, men i stikket, når kogepladen skal afbrydes fra elnettet.

Råd om sikkerhed og advarsler

- ▶ Risiko for elektrisk stød. Anvend ikke kogepladen i tilfælde af fejl eller brud, revner eller ridser i den glaskeramiske plade. Sluk straks kogepladen. Afbryd strømmen til kogepladen. Kontakt Miele Service.
- ▶ Hvis kogepladen er indbygget bag en køkkenlåge (fx en dør), må denne aldrig lukkes, mens kogepladen er i brug. Bag den lukkede køkkenlåge kan der opstå en ophobning af varme og fugtighed. Dette kan beskadige kogepladen, indbygningsskabet og gulvet. Luk først køkkenlågen, når restvarmeindikatorerne er slukket.

Den daglige brug

- ▶ Kogepladen bliver varm under brug og er stadig varm i nogen tid, efter at den er slukket. Først når restvarmeindikatorerne er slukket, er der ikke længere risiko for forbrænding.
- ▶ Overopvarmet olie og fedt kan selvantændes. Lad aldrig kogepladen være uden opsyn, når der anvendes olie eller fedt. Forsøg aldrig at slukke ild i olie eller fedt med vand. Sluk kogepladen. Kvæl forsigtigt flammerne med et grydelåg eller et brandtæppe.
- ▶ Hold altid kogepladen under opsyn, når den er i brug! Hold konstant opsyn med korte madlavnings- og stegeprocesser.
- ▶ Flammer kan antænde en emhættes fedtfilter. Flamber aldrig under en emhætte.
- ▶ Spraydåser, letantændelige flydende stoffer og brændbare materialer kan antændes ved opvarmning. Opbevar derfor aldrig sådanne genstande i en skuffe lige under kogepladen. Eventuelle bestikindsatser skal være af varmebestandigt materiale.
- ▶ Opvarm aldrig kogegrej uden indhold.
- ▶ Der dannes overtryk i lukkede dåser ved henkogning og opvarmning, hvorved de kan eksplodere. Anvend aldrig kogepladen til henkogning og opvarmning af mad i lukkede dåser.
- ▶ Hvis en kogeplade tildækkes, er der risiko for, at afdækningsmaterialet kan blive antændt, springe eller smelte, hvis der ved en fejltagelse tændes for kogepladen, eller hvis der er restvarme på den. Tildæk derfor aldrig kogepladen, fx med afdækningsplader, et klæde eller beskyttelsesfolie.
- ▶ Hvis kogepladen er tændt, hvis der tændes for den ved en fejltagelse, eller hvis der er restvarme på den, er der risiko for, at metalgenstande, der ligger på kogepladen, opvarmes. Andre materialer kan smelte eller brænde. Fugtige grydelåg kan suges sig fast. Brug ikke kogepladen som fralægningsplads. Sluk altid kogepladen efter brug.

Råd om sikkerhed og advarsler

- ▶ Man kan brænde sig på den varme kogeplade. Beskyt altid hænderne med grillhandsker eller grydelapper under arbejdet med den varme kogeplade. Anvend kun tørre grillhandsker eller grydelapper. Hvis de er våde eller fugtige, øges varmeledningen, hvorved der kan opstå forbrændinger.
- ▶ Hvis der anvendes et elapparat (fx en håndmikser) i nærheden af kogepladen, skal man sørge for, at ledningen ikke kommer i berøring med den varme kogeplade. Ledningsisoleringen kan blive beskadiget.
- ▶ Salt, sukker eller sandkorn, fx fra rensning af grøntsager, kan medføre ridser, hvis de kommer ind under kogegrejets bund. Sørg for, at den glaskeramiske plade og kogegrejets bund er rene, inden kogegrejet sættes på.
- ▶ Sørg for, at der ikke falder genstande ned på den glaskeramiske plade. Selv lette genstande (fx en saltbøsse) kan give ridser eller brud i den glaskeramiske plade.
- ▶ Varme genstande på kogezone-displayene kan beskadige elektronikken nedenunder. Stil aldrig varme gryder eller pander i området ved kogezone-displayet.
- ▶ Hvis sukker, sukkerholdige madvarer, plast eller alufolie kommer på den varme kogeplade og smelter, beskadiges den glaskeramiske plade, når den afkøles. Sluk straks kogepladen, og skrab disse stoffer af med en glasskraber med barberblad. Anvend grydelapper. Rengør den glaskeramiske plade med et rengøringsmiddel til glaseramik, så snart den er afkølet.
- ▶ Gryder, der koger tomme, kan medføre skader på den glaskeramiske plade. Lad ikke kogepladen være uden opsyn under brugen!
- ▶ Anvend kun gryder og pander med glat bund. Gryder og pander med ru bund kan lave ridser i den glaskeramiske plade.
- ▶ Løft kogegrejet, hvis det skal flyttes på kogepladen. Hermed undgås striber på grund af slitage og ridser.

- ▶ På grund af den hurtige opvarmningshastighed kan temperaturen på kogegrejets bund inden for kort tid nå selvantændelsestemperaturen for olie eller fedt. Hold altid kogepladen under opsyn, når den er i brug!
- ▶ Opvarm aldrig fedt og olie i mere end 1 minut og aldrig med boosterfunktion.
- ▶ Kun for personer med pacemaker: I umiddelbar nærhed af den tændte kogeplade opstår der et elektromagnetisk felt. Indvirkning på pacemakere er dog usandsynlig. Forespørg i tvivlstilfælde hos producenten af pacemakere eller hos lægen.
- ▶ Magnetiserbare genstandes funktion kan blive påvirket af den tændte kogeplades elektromagnetiske felt. Kreditkort, lagringsmedier, lommeregner osv. må derfor ikke komme i nærheden af den tændte kogeplade.
- ▶ Metalliske genstande, der opbevares i en skuffe under kogepladen, kan blive varme ved længerevarende, intensiv anvendelse af kogepladen.
- ▶ Kogepladen er udstyret med en køleblæser. Hvis der er en skuffe under den indbyggede kogeplade, skal der være tilstrækkelig afstand mellem skuffens indhold og undersiden af kogepladen, så der sikres tilstrækkelig lufttilførsel til kogepladen.
- ▶ Hvis der er en skuffe under den indbyggede kogeplade, må der ikke opbevares spidse eller små genstande, papir, servietter osv. i skuffen. Disse genstande kan trænge ind/suges ind i kabinettet gennem ventilationsgitteret og dermed beskadige køleluftblæseren eller hæmme kølingen.
- ▶ Anvend aldrig 2 kogegrej samtidigt på en kogezone, en koge-/stegezone eller et PowerFlex-kogeområde.
- ▶ Hvis kogegrejet kun står delvist på koge-/stegezone, kan håndtagene blive meget varme.
Anbring altid kogegrejet midt på koge-/stegezone!

Råd om sikkerhed og advarsler

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

Rengøring og vedligeholdelse

- ▶ Dampen fra et damprengøringsapparat kan trænge ind til de spændingsførende dele og medføre kortslutning.
Brug aldrig et damprengøringsapparat til rengøring af kogepladen.
- ▶ Hvis kogepladen er monteret over en ovn med pyrolysefunktion, må den ikke bruges under pyrolyseprocessen, da dette kan udløse kogepladens sikring mod overophedning (se pågældende afsnit).
- ▶ Miele yder op til 15 års leveringsgaranti, men min. 10 år på funktionsbærende reservedele efter produktionsophør af kogepladen.

Bortskaffelse af emballagen

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

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

Bortskaffelse af det gamle produkt

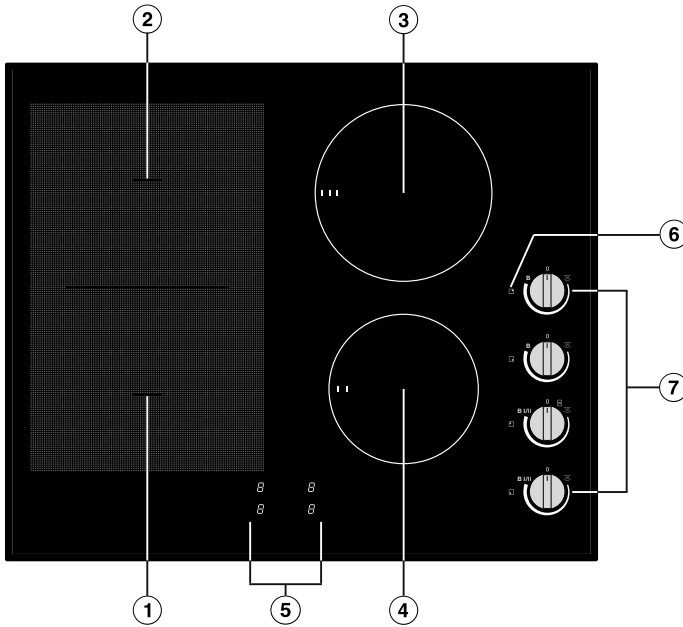
Gamle elektriske og elektroniske produkter indeholder stadig værdifulde materialer. De indeholder imidlertid også bestemte stoffer, blandinger og komponenter, som er nødvendige for deres funktion og sikkerhed. Hvis disse bortskaffes sammen med husholdningsaffaldet eller behandles forkert, kan de skade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



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

Kogeplade

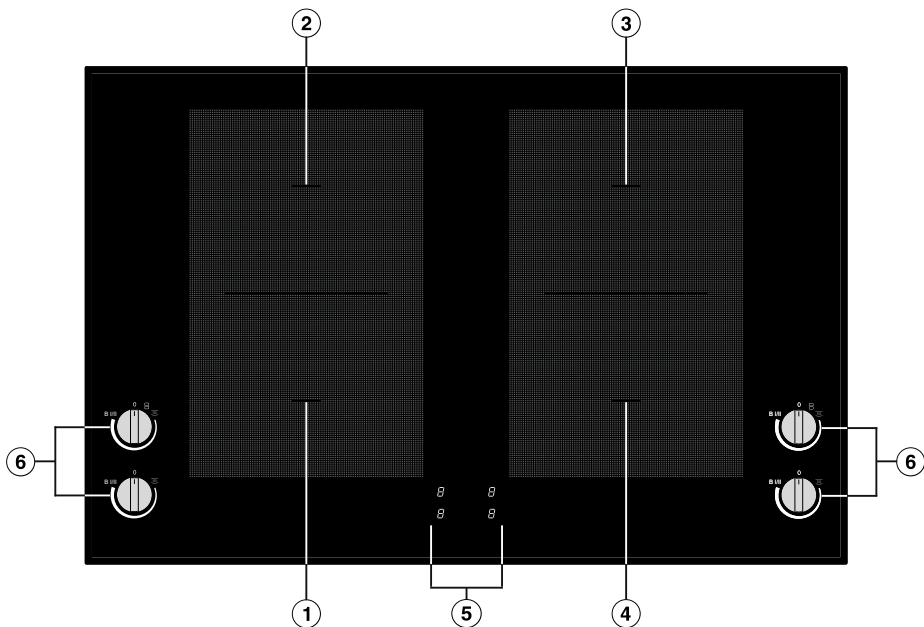
KM 7164 FR



- ① PowerFlex-kogezone med TwinBooster
- ② PowerFlex-kogezone med TwinBooster
kan kombineres med en PowerFlex-kogezone ① til et PowerFlex-kogekområde
- ③ Kogezone med booster
- ④ Kogezone med booster
- ⑤ Kogezonedisplay
- ⑥ Symboler for placering af betjeningsknapper
- ⑦ Betjeningsknap



Oversigt

KM 7174 FR










- ① PowerFlex-kogezone med TwinBooster
- ② PowerFlex-kogezone med TwinBooster
kan kombineres med en PowerFlex-kogezone ① til et PowerFlex-kogekområde
- ③ PowerFlex-kogezone med TwinBooster
kan kombineres med en PowerFlex-kogezone ④ til et PowerFlex-kogekområde
- ④ PowerFlex-kogezone med TwinBooster
- ⑤ Kogezonedisplay
- ⑥ Betjeningsknap

Symboler betjeningsknap


Symbol	Beskrivelse
0	Kogezone slukket
	Aktivering af varmholdning
	Aktivering af PowerFlex-kogezone
B	Aktivering af Booster
B I/II	Aktivering af TwinBooster

Kogezonedisplay

Symbol	Beskrivelse
	Kogezone klar til brug
	Varmholdning
	Varmetrin
	Opkogsautomatik
	Trin 1 TwinBooster/WaterBoost
	Booster eller trin 2 TwinBooster/WaterBoost
	Kogegrej mangler eller er uegnet
	Restvarme
	Børnesikringen er aktiveret
	Demo-mode er aktiveret
	Demo-mode er deaktiveret

Oversigt

Kogezonedata


KM 7164					
Kogezone	Størrelse i cm		Maks. varmeeffekt i watt ved 230 V ³		Forbundet kogezone ⁴
	Ø ¹	 ²			
①	15–23	19x23	Normal	2.100	④
			TwinBooster, trin 1	3.000	
			TwinBooster, trin 2	3.650	
②	15–23	19x23	Normal	2.100	③
			TwinBooster, trin 1	3.000	
			TwinBooster, trin 2	3.650	
① + ②	22–23	23x39	Normal	3.400	-
			TwinBooster, trin 1	4.800	
			TwinBooster, trin 2	7.300	
③	14–19	–	Normal	1.850	②
			Booster	3.000	
④	10–16	–	Normal	1.400	①
			Booster	2.200	
			I alt:	7.300	

¹ Inden for det angivne område kan der anvendes kogegrej med enhver vilkårlig diameter.

² Det angivne område svarer til den maksimale bundflade på det anvendte kogegrej.

³ Den angivne effekt kan variere afhængig af kogegrejets størrelse og materiale.

⁴ Kogezonen er elektrisk forbundet med denne kogezone for at kunne øge effekten, se afsnittet Funktionsmåde, afsnit Powermanagement.

KM 7174					
Kogezone	Størrelse i cm		Maks. varmeeffekt i watt ved 230 V ³		Forbundet kogezone ⁴
	Ø ¹	 ²			
①	15–23	19 x 23	Normal	2.100	④
			TwinBooster, trin 1	3.000	
			TwinBooster, trin 2	3.650	
②	15–23	19 x 23	Normal	2.100	③
			TwinBooster, trin 1	3.000	
			TwinBooster, trin 2	3.650	
③	15–23	19 x 23	Normal	2.100	②
			TwinBooster, trin 1	3.000	
			TwinBooster, trin 2	3.650	
④	15–23	19 x 23	Normal	2.100	①
			TwinBooster, trin 1	3.000	
			TwinBooster, trin 2	3.650	
① + ② ③ + ④	22–23	19 x 23	Normal	3.400	-
			TwinBooster, trin 1	4.800	
			TwinBooster, trin 2	7.300	
			I alt	7.300	

¹ Inden for det angivne område kan der anvendes kogegrej med enhver vilkårlig diameter.

² Det angivne område svarer til den maksimale bundflade på det anvendte kogegrej.

³ Den angivne effekt kan variere afhængig af kogegrejets størrelse og materiale.

⁴ Kogezonen er elektrisk forbundet med denne kogezone for at kunne øge effekten, se afsnittet Funktionsmåde, afsnit Powermanagement.

Første ibrugtagning

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

Første rengøring af kogepladen

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

Første ibrugtagning af kogepladen


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

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

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

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

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

 Risiko for forbrænding på grund af varme genstande.

Hvis kogepladen er tændt, hvis der tændes for den ved en fejltagelse, eller hvis der er restvarme på den, er der risiko for, at metalliske genstande, der ligger på den, opvarmes.

Brug ikke kogepladen som fralægningsplads.

Sluk kogezonen efter brug ved at dreje betjeningsknappen hen på **0**.

Lyde

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

Brummen ved højt varmetrin. Den bliver svagere eller forsvinder, hvis varmetrinnet reduceres.

I forbindelse med kogegrej, hvis bund er lavet af forskellige materialer (fx sandwichbund), kan der opstå en knitren.

Hvis kogezoner, der er forbundet med hinanden (se afsnittet Betjening - Booster), er tændt samtidigt, og der er sat kogegrej på dem med en bund af forskellige materialer (fx sandwichbund), kan der forekomme en fløjten.

I forbindelse med elektroniske koblingsprocesser kan der, især på lave varmetrin, forekomme en klikken.

Når køleblæseren tilkobles, kan der høres en surren. For at beskytte elektronikken tilkobles køleblæseren ved intens brug af kogepladen. Køleblæseren kan stadig køre, efter at der er slukket for kogepladen.

Funktion

Powermanagement

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

2 kogezone kan forbindes med hinanden på kogepladen. Med forbindelsen kan ekstra effekt overføres fra den ene kogezone til den anden.

Den mulige maksimale samlede effekt og hvilke kogezone, der kan forbindes med hinanden, fremgår af afsnittet **Oversigt, Kogezonedata**.

Hvis der overføres effekt fra en kogezone (A) til en anden kogezone (B), reduceres effekten på kogezone (A).

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

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

Hvis der ikke længere afgives effekt fra kogezonen, kan varmetrimnet øges igen.

Egnet kogegrej

- rustfrit stål med magnetiserbar bund
- emaljeret stål
- støbejern.

Kogegrejets brugsegenskaber kan have indflydelse på, hvor ensartet stege-/kogerisultatet bliver (fx ved bagning af pandekager). Kogegrejets bund skal fordele varmen jævnt. En sandwich-bund i rustfrit stål er velegnet.

Uegnet kogegrej

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

Kogegrej kontrolleres

Hvis man ikke er sikker på, om en gryde eller pande er egnet til induktion, kan man kontrollere dette ved at holde en magnet mod kogegrejets bund. Bliver magneten siddende, er kogegrejet egnet.

Manglende eller uegnet kogegrej

I kogezoneudvalget blinker skiftevis symbolet ⏏ og det indstillede varmetrin, når

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

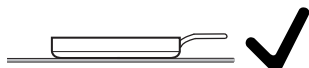
Hvis der sættes egnet kogegrej på inden for 3 minutter, slukker ⏏ , hvorefter der kan fortsættes på normal vis.

Sættes der ikke noget eller uegnet kogegrej på, slukker kogezone automatisk efter 3 minutter.

Kogegrej

Tips

- For at udnytte kogezone optimalt bør der vælges kogegrej, hvis bund har en passende diameter (se afsnittet Oversigt - Kogezonedata). Hvis gryden er for lille, registreres den ikke.
- Anbring kogegrejet midt på kogezone/kogeområdet.
- Anvend kun gryder og pander med glat bund. Gryder og pander med ru bund kan lave ridser på den glaskeramiske plade.
- Løft kogegrejet, hvis det skal flyttes på kogepladen. Herved undgås striber som følge af slitage og ridser. Ridser, der opstår, når kogegrej skubbes frem og tilbage, påvirker ikke kogepladens funktion. Sådanne ridser er normale brugsspor og giver ikke anledning til reklamation.
- Ved anskaffelse af pander og gryder bør man være opmærksom på, at det ofte er diameteren på kogegrejets åbning, der angives. Det afgørende er imidlertid bundens diameter, der som regel er mindre.




- Anvend så vidt muligt pander med lige kant. På pander med skrå kant virker induktionen også i pandens kantområde. Dette kan misfarve pandekanten eller få belægningen til at skalle af.

- Tilbered så vidt muligt altid maden i gryder og pander med låg. Derved undgås unødigt varmeforbrug.
- Vælg en lille gryde til små mængder. En lille gryde bruger mindre energi end en større, mindre fyldt gryde.
- Tilbered med så lidt vand som muligt.
- Skru hurtigst muligt ned på et lavere varmetrin efter opkogning eller bruning.
- Anvend en trykkoger for at reducere tilberedningstiden.

Indstillingsområder

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

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

 Brandfare på grund af overopvarmet mad.

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

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

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

Betjeningsknap

Betjeningsknappen må ikke drejes ud over **B I** eller **B I/II** hen på **0**.

Tænd

- Drej betjeningsknappen mod højre, indtil det ønskede varmetrin vises i kogezone-displayet.

Sluk


- Drej betjeningsknappen mod venstre hen på **0**.

Varmetrinnet i kogezone-displayet slukker.

Indikator for restvarme

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

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

 Risiko for forbrænding på grund af varme kogezone.

Efter madlavningen er kogezoneerne varme.

Undlad at berøre kogezoneerne, så længe restvarmeindikatorerne lyser.

Betjening

PowerFlex-kogeområde

Powerflex-kogezonerne (se afsnittet Oversigt - Kogeplade) kan kobles sammen til et Powerflex-kogeområde. Kogeområdets indstillinger styres med betjeningsknappen til den forreste PowerFlex-kogezone.

Placer altid kogegrejet midt på PowerFlex-kogeområdet.

Tænd

- Drej betjeningsknappen til den bageste kogezone mod højre over på **0**.

I displayet for den bageste kogezone lyser **0**.

- Drej betjeningsknappen til den forreste kogezone mod højre, indtil det ønskede varmetrin vises i kogezonedisplayet.

Hvis der var indstillet et varmetrin for den forreste kogezone, da Powerflex-området blev tændt, skal betjeningsknappen først drejes hen på **0**, inden der kan indstilles varmetrin for Powerflex-området.

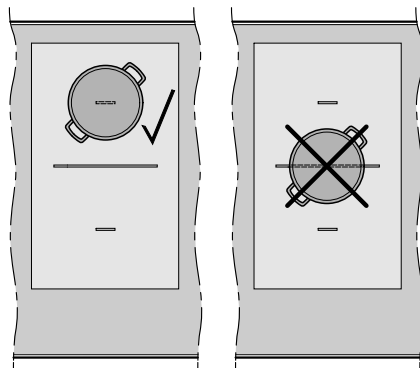
Sluk

- Drej begge betjeningsknapper mod venstre hen på **0**.

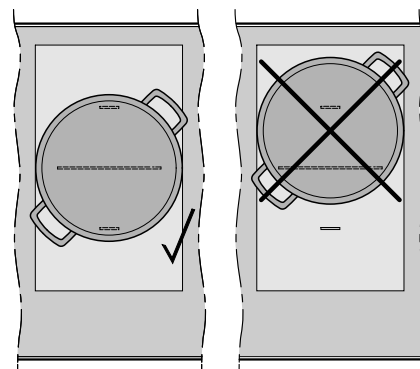
Kogegrejet placeres

Kogegrejsstørrelse og placering findes i kogezonedataene til din kogeplademodel (se afsnittet Oversigt, Kogezondata).

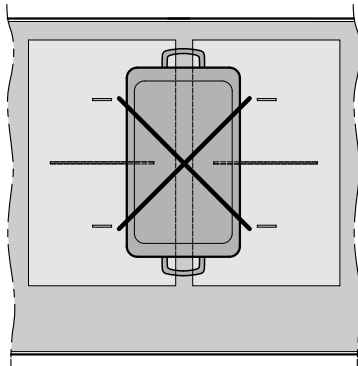
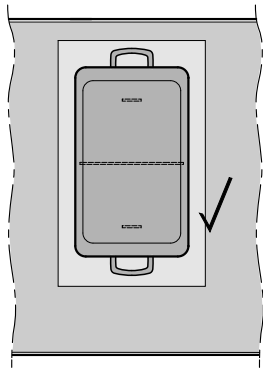
PowerFlex-kogezone



PowerFlex-kogeområde (gryde)



PowerFlex-kogeområde (fad)



Betjening

Opkogsautomatik

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

Aktivering

- Drej betjeningsknappen mod venstre, og hold den der, indtil *R* blinker 1 gang i kogezone-displayet.
- Drej straks betjeningsknappen mod højre, indtil det ønskede varmetrin til videre tilberedning vises i kogezone-displayet.

Under opkogstiden (se skemaet) blinker det indstillede varmetrin til videre tilberedning og *R* skiftevis.

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

Deaktivering

- Indstil på et andet varmetrin.

Varmetrin til videre tilberedning	Opkogstid (min. : sek.)
1	ca. 00:15
2	ca. 00:15
3	ca. 00:25
4	ca. 00:50
5	ca. 2:00
6	ca. 5:50
7	ca. 2:50
8	ca. 2:50
9	–

Booster

Kogezonerne er udstyret med en booster-funktion (se afsnittet Oversigt - Kogeplade).

Boosteren er en effektforstærker til hurtig opvarmning af store mængder, fx vand til pasta. Den forstærkede effekt er aktiveret i maks. 15 minutter.

Når boosterens aktiveres, kan indstillingen på den forbundne kogezone ændres, se afsnittet Induktion, Powermanagement.

Boosteren kan højst anvendes på 2 kogezoner samtidigt. Efter afslutning af boostertiden skiftes der automatisk tilbage til varmetrin 9.

Boosteren aktiveres

- Drej betjeningsknappen mod højre let hen over modstanden over på **B**, og drej den derefter tilbage til "stoppet".

Kogezonedisplayet viser „.

TwinBooster aktiveres

Trin 1

- Drej betjeningsknappen mod højre let hen over modstanden over på **B I/II**, og drej den derefter tilbage til "stoppet".

Kogezonedisplayet viser „.

Trin 2

- Drej betjeningsknappen mod højre let hen over modstanden over på **B I/II**, og drej den derefter tilbage til "stoppet".
- Drej igen betjeningsknappen let hen over modstanden og over på **B I/II**, og drej den derefter tilbage til "stoppet".

Kogezonedisplayet viser „.

Booster/TwinBooster deaktiveres

- Indstil på et andet varmetrin.

Boostersymbolet slukker.

Betjening

Varmholdning

Varmholdningsfunktionen kan anvendes til at holde mad varm lige efter tilberedningen; den er ikke beregnet til genopvarmning af mad, der er blevet kold.

Den maksimale varmholdningstid er 2 timer.

- Hold udelukkende maden varm i kogegrej. Læg et låg på gryden/panden.
- Omrør jævnligt faste eller tyktflydende retter (kartoffelmos, gryderetter).
- Tab af næringsstoffer starter ved tilberedningen af madvarerne og fortsætter, når maden holdes varm. Jo længere tid maden holdes varm, desto større er tabet af næringsstoffer. Lad varmholdningstiden være så kort som mulig.

Indstilling af varmholdning

- Drej betjeningsknappen til højre hen på "55".

Kogezonedisplayet viser *h*.

Børnesikring

Børnesikringen deaktiveres ved strømafbrydelse.

Børnesikringen kan kun aktiveres, når alle kogezoneer er slukket.

For at forhindre at kogezoneerne tændes ved en fejl, er kogepladen udstyret med en børnesikring.

Hvis der indstilles et varmetrin, mens børnesikringen er aktiveret, vises *LL* i kogezone-displayet i nogle sekunder.

Aktivering

- Drej samtidigt betjeningsknapperne til de to forreste kogezoneer mod venstre, indtil der mødes modstand, og hold betjeningsknapperne der, indtil displayet viser *LL*.

Deaktivering

- Drej samtidigt betjeningsknapperne til de to forreste kogezoneer mod venstre, indtil der mødes modstand, og hold betjeningsknapperne der, indtil *LL* slukker.

Sikkerhedsafbrydelse

Driftstiden er for lang

Sikkerhedsafbrydelsen udløses automatisk, hvis en kogezone opvarmes usædvanligt længe. Dette tidsrum afhænger af det valgte varmetrin. Hvis dette overskrides, slukker kogezoneen, og der er lys i restvarmeindikatoren. Når kogezoneen slukkes og tændes, er den igen klar til brug.

Sikkerhed

Sikring mod overophedning

Alle induktionsspoler og elektronikkens kølelegeme er hver udstyret med en overophedningsbeskyttelse. Inden induktionsspolerne eller kølelegemerne overophedes, indleder sikringen mod overophedning en af følgende foranstaltninger:


- En tilkoblet boosterfunktion afbrydes.
 - Det indstillede varmetrin reduceres.
 - En eller flere kogezone slukkes automatisk.
- Drej betjeningsknappen for den pågældende kogezone hen på **0**.

Først når induktionsspolerne og/eller kølelegemerne er tilstrækkeligt afkølet, kan de pågældende kogezone tages i brug igen.

Sikringen mod overophedning kan udløses i følgende situationer:

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


Kontakt Miele Service, hvis sikringen mod overophedning udløses igen, selv om årsagen er fjernet.

 Risiko for forbrænding på grund af varme kogezoneer.

Efter madlavningen er kogezoneerne varme.

Sluk kogepladen.

Lad kogezoneerne køle af, inden kogepladen rengøres.

 Skader på grund af fugtighed, der trænger ind.

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

Anvend aldrig et damprengøringsapparat til rengøring af kogepladen.

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

Fjern straks alle rester af rengøringsmidler.

Anvend ikke skurende eller ridsende rengøringsmidler.

Lad kogepladen afkøle inden rengøring.

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

Uegnede rengøringsmidler

For at undgå beskadigelse af overfladerne skal følgende rengøringsmidler undgås:

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

Rengøring og vedligeholdelse

Den glaskeramiske flade rengøres

⚠ Skader på grund af spidse genstande.

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

Anvend ingen spidse genstande til rengøringen.

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

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

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

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

⚠ Risiko for forbrænding på grund af varme kogezone.

Under madlavningen er kogezoneerne varme.

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

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

Betjeningsknapper rengøres

- Rengør betjeningsknapperne med en svampeklud, lidt opvaskemiddel til opvask i hånden og varmt vand.

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

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

Meldinger i displayet.

Fejl	Årsag og udbedring
Symbolet \cup og det indstillede varmetrin eller β blinker skiftevis i et kogezone-display.	Der er intet kogegrej eller uegnet kogegrej på koge-zonen. <ul style="list-style-type: none"> ■ Anvend egnet kogegrej (se afsnittet Induktion - Kogegrej).
Betjeningsknappen står ikke på 0, der er indstillet et varmetrin for koge-zonen. Koge-zonen varmer ikke. I kogezone-displayet lyser eller blinker \cup og β skiftevis.	Der har været strømafbrydelse under brugen. Koge-zonen har været tændt i mere end 3 minutter, uden at der er stillet egnet kogegrej på. En koge-zones driftstid er overskredet. <ul style="list-style-type: none"> ■ Drej betjeningsknappen hen på 0. Koge-zonen kan igen tages i brug.
Når en kogezone tændes, viser kogezone-displayet i nogle sekunder \cup forrest til venstre og \cup forrest til højre.	Børnesikringen er aktiveret. <ul style="list-style-type: none"> ■ Deaktiver børnesikringen (se afsnittet Sikkerhed - Børnesikring).
Når kogepladen tændes, viser kogezone-displayet i nogle sekunder dE. Kogezonerne bliver ikke varme.	Demo-mode er indstillet. <ul style="list-style-type: none"> ■ Drej betjeningsknappen til forreste venstre kogezone mod venstre, og hold den der. ■ Drej betjeningsknappen til forreste højre kogezone 2 gange kortvarigt mod venstre, og derefter igen mod venstre, indtil $\cup\cup\cup\cup$ vises i kogezone-displayet.
F blinker i et kogezone-display.	Betjeningsknappen er drejet til højre eller venstre ud over "stoppet" i over 30 sekunder. <ul style="list-style-type: none"> ■ Drej betjeningsknappen over på 0. Hvis fejlmeddelelsen ikke forsvinder, foreligger der en teknisk fejl. Kontakt Miele Service.

Småfejl udbedres

Fejl	Årsag og udbedring
I kogezoneudvalget vises en melding, der ikke er angivet i dette skema.	Der er opstået en fejl i elektronikken. <ul style="list-style-type: none">■ Afbryd strømmen til kogepladen i ca. 1 minut.■ Kontakt Miele Service, hvis problemet stadig er der, når strømforsyningen genetableres.

Uventet reaktion

Fejl	Årsag og udbedring
Effektrtrin 9 reduceres automatisk, hvis der også indstilles effektrtrin 9 på den forbundne kogezone.	Ved samtidig brug på effektrtrin 9 overskrides den mulige, samlede effekt. <ul style="list-style-type: none">■ Anvend en anden kogezone.
En kogezone slukker automatisk.	Driftstiden var for lang. <ul style="list-style-type: none">■ Tænd kogezoneen igen (se afsnittet Sikkerhed - Sikkerhedsafbrydelse).
Kogezoneen arbejder ikke som normalt på det indstillede varmetrin.	Sikringen mod overophedning er udløst. <ul style="list-style-type: none">■ Se afsnittet Sikkerhed - Sikring mod overophedning.
Boostertrinnet afbrydes automatisk for tidligt.	Sikringen mod overophedning er udløst. <ul style="list-style-type: none">■ Se afsnittet Sikkerhed - Sikring mod overophedning.

Ikke-tilfredsstillende resultat

Fejl	Årsag og udbedring
Indholdet i kogegrejet opvarmes ikke, når opkogsautomatikken er tilkoblet.	Der opvarmes store mængder mad. <ul style="list-style-type: none">■ Lad maden koge op på højeste varmetrin, og skru derefter ned manuelt.
	Kogegrejet leder varmen dårligt. <ul style="list-style-type: none">■ Anvend andet kogegrej, der leder varmen bedre.

Generelle problemer eller tekniske fejl

Fejl	Årsag og udbedring
<p>Kogezonerne bliver ikke varme.</p>	<p>Der er ikke strømtilførsel til kogepladen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Kontroller, om sikringen er slået fra. Kontakt en uddannet elektriker eller Miele Service (min. sikring: se typeskiltet). <p>Der kan være tale om en teknisk fejl.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Drej betjeningsknapperne over på 0. ■ Afbryd strømmen til kogepladen i ca. 1 minut ved at <ul style="list-style-type: none"> – slå den pågældende sikring fra eller skrue smeltesikringen helt ud eller – slå HFI/HPFI-relæet fra. ■ Hvis man efter at have slået HFI/HPFI-relæet eller sikringsgruppen til igen stadig ikke kan tænde kogepladen, kontaktes Miele Service.
<p>Ved brug af den nye kogeplade opstår der en ubehagelig lugt eller damp.</p>	<p>Metalkomponenterne er beskyttet med et plejemiddel. Når kogepladen tages i brug første gang, vil der opstå lugte og eventuelt em. Induktionsspolernes materiale afgiver også lugt i de første driftstimer. Ved hver efterfølgende brug reduceres lugten og forsvinder efterhånden helt. Lugten og en evt. forekomst af damp er ikke tegn på forkert tilslutning eller fejl på kogepladen, og det er ikke sundhedsskadeligt.</p>
<p>Efter at kogepladen er slukket, høres en driftslyd.</p>	<p>Køleblæseren arbejder, indtil kogepladen er afkølet, og slukker herefter automatisk.</p>

Ekstra tilbehør

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

Disse produkter kan bestilles på vores hjemmeside.

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

Kogegrej

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

Rengørings- og plejemidler

Miele Glaskeramisk kogepladerens og stålrens, 250 ml

Fjerner groft snavs, kalkpletter og aluminiumsrester.

Mikrofiberklud

Fjerner fingeraftryk og let snavs.

Kontakt i tilfælde af fejl

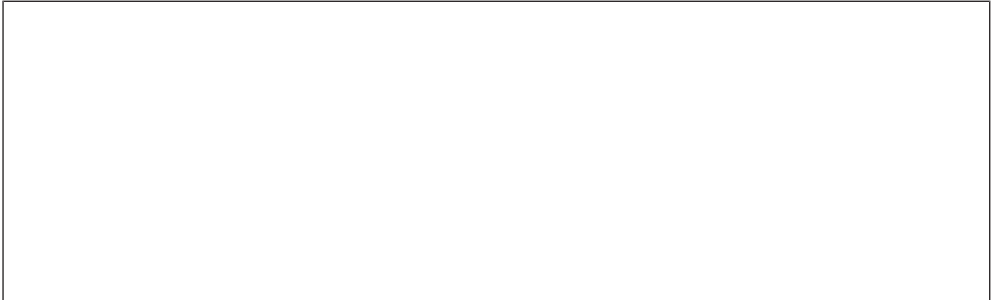
Kontakt forhandleren eller Miele Kundecenter, hvis det ikke er muligt selv at udbedre fejlen.

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

Kontaktinformation til Miele Kundecenter findes i slutningen af denne dokumentation.

Typeskilt

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



Service / Garanti

Miele Service

- Service inden for kort tid
- Lokale Miele-serviceteknikere i landsdækkende servicenet
- Teknikerne er specialuddannede i Miele produkter
- Centralt dirigerede servicevogne
- Stor reservedelsbeholdning i servicevognen
- Originale Miele-reservedele
- 24 måneders garanti på alle fabriksnye Miele-produkter, -reservedele og reparationer
- Garanteret levering af reservedele i mange år efter at produktet er taget ud af salgsprogrammet

Reparationservice

Får du brug for reparationservice, klarer vi det hurtigt med egen serviceafdeling. Vi har over hele landet mere end 60 lokalt boende serviceteknikere og er derfor altid tæt på kunderne. Ventetiden på at få besøg af en servicetekniker er normalt kun ganske få dage, så dit produkt hurtigt er klar til brug igen. Dette kan vi gøre i kraft af vores store stab af serviceteknikere, som kører i centralt dirigerede servicevogne.

Teknikeren medbringer en stor mængde originale Miele-reservedele i sin servicevogn. Dette bevirker, at langt de fleste reparationer klares med det samme uden yderligere servicebesøg.

Rygraden i god service er dygtige serviceteknikere. Alle vores teknikere har en relevant faglig håndværksmæssig uddannelse, og denne suppleres løbende med Miele's egen uddannelse i drift, vedligeholdelse og reparation af vores produkter. Du kan derfor også altid få råd og vejledning om produkternes drift og vedligeholdelse.

Servicebestilling

Kontakt Miele Kundecenter via miele.dk/service

Miele's garanti

De efterfølgende bestemmelser om garanti omfatter udelukkende fabriksnye produkter. Garantien er gældende 24 mdr. fra købsdato, når der forevises kvittering, regning eller tilsvarende, hvoraf købsdato fremgår. Funktionssvigt på produkterne, der skyldes installationsmæssige forhold, dækkes ikke af garantien. Garantien indskrænker ikke købers rettigheder if. lovgivningen over for Miele.

Miele's garanti omfatter:

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

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

Miele's garanti indebærer:

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

Miele's garanti omfatter ikke:

- Fejl eller skader opstået direkte eller indirekte som følge af overlast, fejlbetjening, misbrug, skødesløs behandling, mangelfuld vedligeholdelse, fejlagtig indbygning, opstilling og tilslutning, spændingsvariationer og elektriske forstyrrelser eller ved reparation udført af andre end de af Miele autoriserede teknikere.
- Fejl eller skader opstået som følge af erhvervsmæssig eller anden brug af produkter, der er beregnet til private husholdninger.
- Erstatning for eventuelle følgeskader, herunder skader på andre genstande, driftstab etc., medmindre andet er lovmæssigt fastlagt.

Uberettiget tilkaldelse af Miele Service:

Inden Miele Service tilkaldes, kontrolleres de fejlmuligheder, det er muligt selv at udbedre. Såfremt kravet om udbedring er uberettiget, eksempelvis hvis produktets svigt skyldes en defekt sikring eller et defekt afløb, påhviler det kunden selv at betale de omkostninger, der er forbundet med at have tilkaldt service.

Service / Garanti

Transportskader:

Skulle produktet have fået en transport-skade under en transport, som køber selv har sørget for, rettes omgående henvendelse til den forhandler, hvor produktet er købt.

Lov om køb:

Bestemmelserne vedrørende garanti er gældende fra ikrafttrædelse af Lov om køb år 2002. Garantien fratager ikke køber adgang til at gøre et eventuelt ansvar efter købeloven gældende over for den forhandler, hvor produktet er købt. Henvendelse til Miele A/S virker samtidig som reklamation over for forhandleren.

Indberetning:


Ønskes fejlen ikke afhjulpet omgående, skal eventuelle krav i henhold til Miele's garanti sammen med den fornødne dokumentation for købsdato være indsendt skriftligt inden garantiens udløb til


Miele A/S


Erhvervsvej 2, Postboks 1371

DK - 2600 Glostrup.

Råd om sikkerhed ved indbygning

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

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

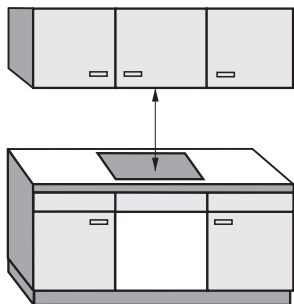
 Skader på grund af genstande, der falder ned.
Ved montering af overskabe eller en emhætte kan kogepladen blive beskadiget.
Monter først kogepladen efter montering af overskabe og emhætte.

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

Installation

Sikkerhedsafstande

Sikkerhedsafstand over kogepladen



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

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

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

Sikkerhedsafstand bagtil/til siden

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

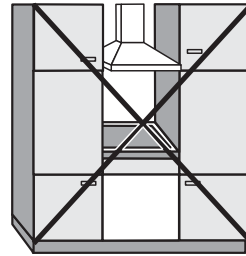
På bagsiden af kogepladen skal den nedenfor angivne mindsteafstand ① til et højt skab eller en væg overholdes.

På den ene side af kogepladen (højre eller venstre) skal der være mindst den nedenfor angivne afstand ②, ③ til et højt skab eller en væg, og i modsatte side skal der være en afstand på mindst 300 mm.

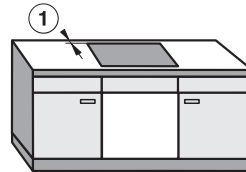
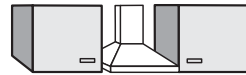
① Mindsteafstand **bagtil** fra udskæringen i bordpladen til bagkanten af bordpladen: 50 mm.

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

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



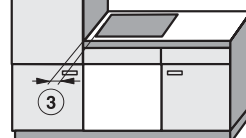
Ikke tilladt!



Anbefales!



Anbefales ikke



Anbefales ikke

Installation

Minimumsafstand under kogepladen

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

Mindsteafstanden fra underkanten af kogepladen til

- øverste kant på en ovn: 15 mm
- overkanten af en hylde: 15 mm
- overkanten af en skuffe: 5 mm
- bunden af en skuffe: 75 mm

Hylde

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



Set fra siden

- ① Front
- ② Luftspalte foran
- ③ Luftspalte bagved

For at opnå bedre **ventilation** af kogepladen anbefaler vi en luftspalte ② på 20 mm mellem skab og hylde.

Til **anbringelse af tilslutningsledningen** skal der bagtil mellem skab og hylde være en luftspalte ③ på 10 mm.

Sikkerhedsafstand ved vægbeklædning

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

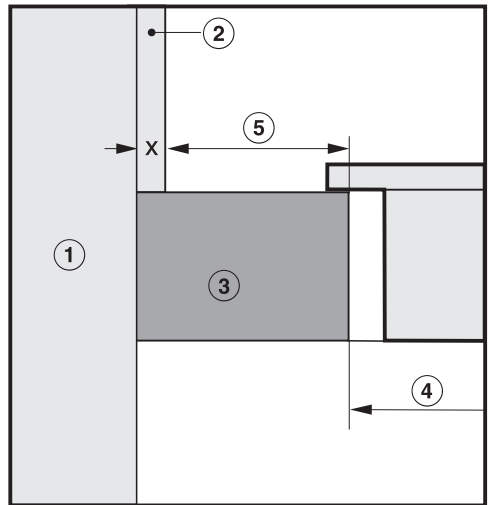
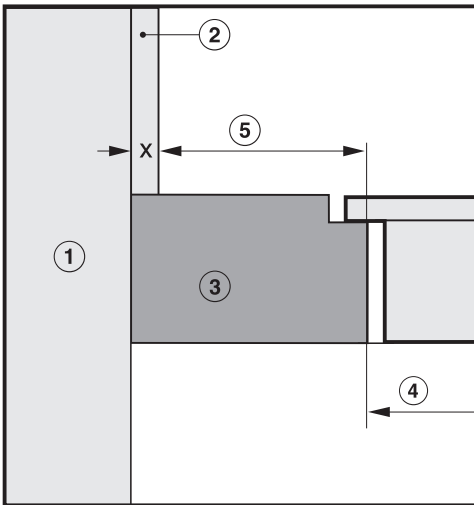
Ved en beklædning af brændbart materiale (fx træ) skal afstanden ⑤ mellem udskæringen i køkkenbordpladen og vægbeklædningen være min. 50 mm.

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

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

Kogeplader til indbygning i plan med bordplade

Ramme-/facetkogeplader

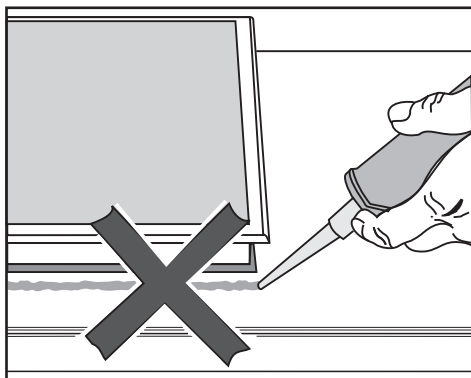


- ① Mur
- ② Vægbeklædning. Mål x = Vægbeklædningens tykkelse
- ③ Køkkenbordplade
- ④ Udskæring i køkkenbordplade
- ⑤ Minimumsafstand
ved **brændbare** materialer: 50 mm
ved **ikke-brændbare** materialer: 50 mm - mål x

Installation

Indbygningsråd

Tætning mellem kogeplade og køkkenbordplade



⚠ Skader på grund af fejlagtig indbygning.

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

Anvend ikke fugetætningsmiddel mellem kogeplade og bordplade.

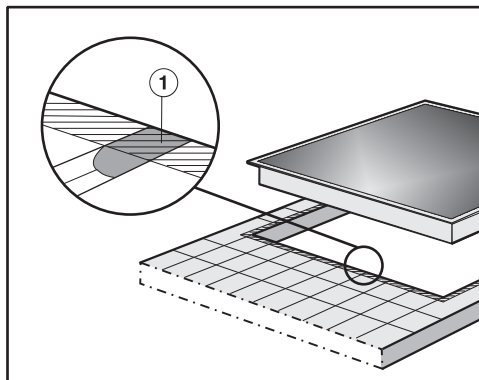
Tætningen under kanten på kogepladen sikrer, at kogepladen slutter helt tæt til bordpladen.

Tætningsliste

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

Monter altid en ny tætningsliste før genmontering.

Køkkenbordplade belagt med fliser

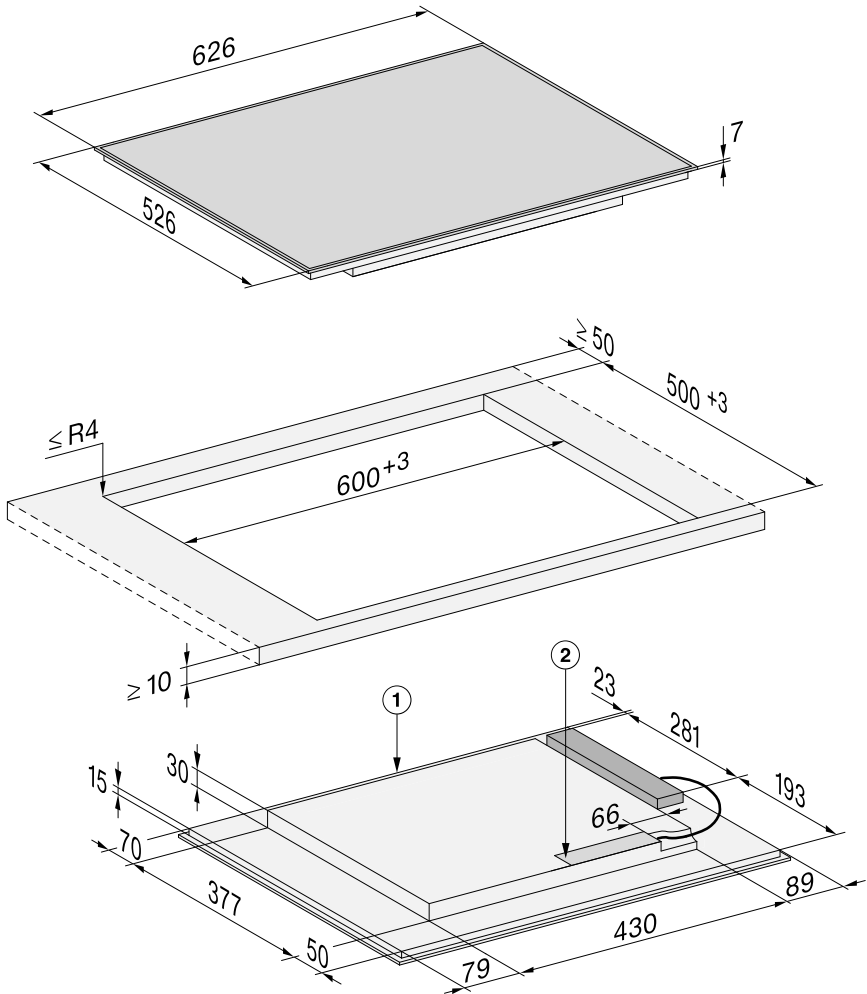


Fugerne ① og det skraverede område under kogepladens bæreflade skal være glatte og lige, så kogepladen slutter ensartet til, og tætningslisten under kanten på kogepladens overdel giver tilstrækkelig tætning mellem kogepladen og bordpladen.

Indbygningsmål

Alle mål er angivet i mm.

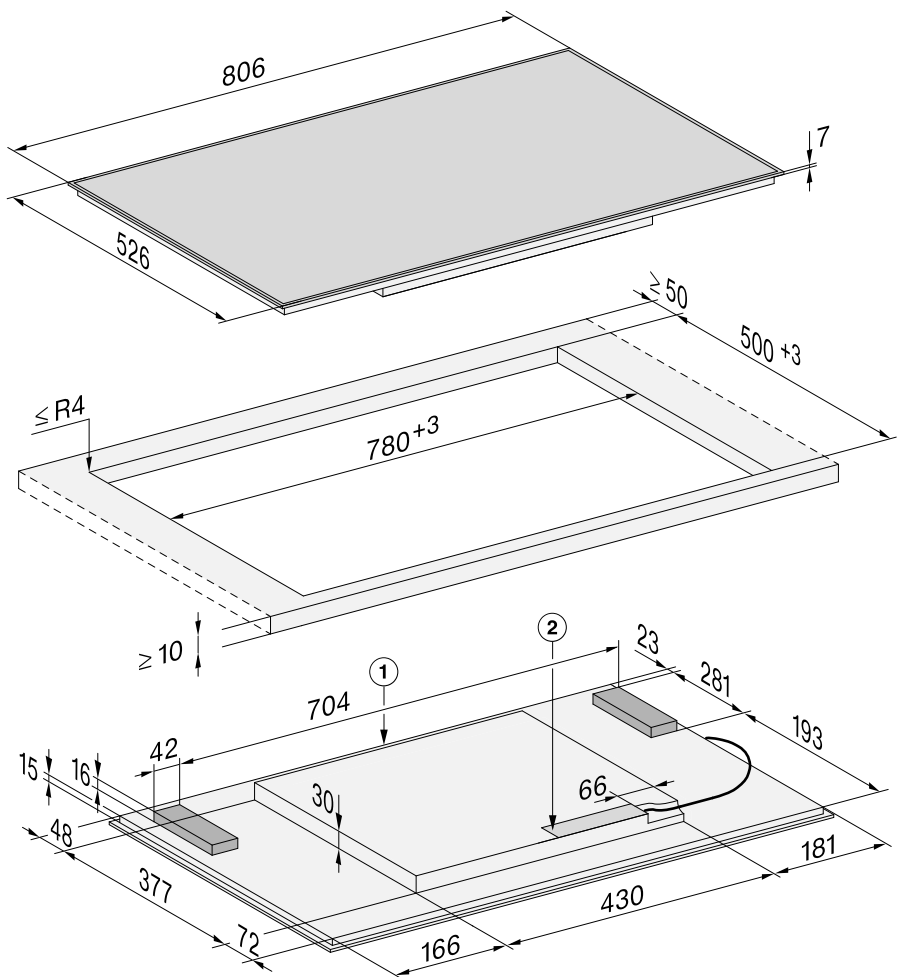
KM 7164 FR



- ① Foran
- ② Klemkasse med tilslutningsledning
Netledning (L = 1.440 mm) er vedlagt produktet

Installation

KM 7174 FR



① Foran

② Klemkasse med tilslutningsledning


Netledning (L = 1.440 mm) er vedlagt produktet

Indbygning

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

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

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

 Skader på grund af fejlagtig tilslutning.

Kogepladens elektronik kan blive beskadiget af en kortslutning.

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


- Monter tilslutningsledningen på kogepladen iht. tilslutningsskemaet (se afsnittet Installation - Eltilslutning).
- Før kogepladens ledning ned gennem udskæringen i køkkenbordpladen.
- Anbring kogepladen midt i udskæringen. Sørg for, at tætningslisten slutter tæt til bordpladen, så der sikres fuldstændig tætning mellem produktet og bordpladen.

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

- Tilslut kogepladen til elnettet (se afsnittet Installation - Eltilslutning).
- Kontroller, om kogepladen fungerer korrekt.

Installation

Eltilslutning

 Skader på grund af fejlagtig tilslutning.

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

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

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

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

Berøringsikkerheden på driftsisolerede dele skal kontrolleres efter monteringen!

Tilslutningsdata

Tilslutningsdata fremgår af typeskiltet. Disse oplysninger skal stemme overens med strømforholdene på opstillingsstedet.

Tilslutningsmulighederne fremgår af tilslutningsskemaet.

Fejlstrømsrelæ


For at øge sikkerheden anbefales et HPFI-relæ med en brydestrøm på 30 mA.

Afbrydere

Kogepladen skal kunne afbrydes på gruppeafbryderen! I slukket tilstand skal der være en kontaktafstand på min. 3 mm. Afbrydere er overstrømsbeskyttelse og HPFI-relæer.

Skal ekstrabeskyttes, jf. Stærkstrømsbekendtgørelsen.

Afbrydelse fra nettet

 Risiko for elektrisk stød på grund af netspænding.

Under reparation og/eller vedligeholdelse kan en genindkobling af netspændingen medføre elektrisk stød. Efter afbrydelse skal nettet sikres mod genindkobling.

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

Smeltesikringer

- Tag sikringerne helt ud af sikringshovederne eller skufferne.

Automatsikring

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

HFI/HPFI-relæ

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

Tilslutningsledning

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


Tilslutningsmulighederne fremgår af tilslutningsskemaet.

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

Udskiftning af nettilslutningsledningen

 Risiko for elektrisk stød på grund af netspænding.

Fejlagtig tilslutning til elnettet kan føre til elektrisk stød.

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

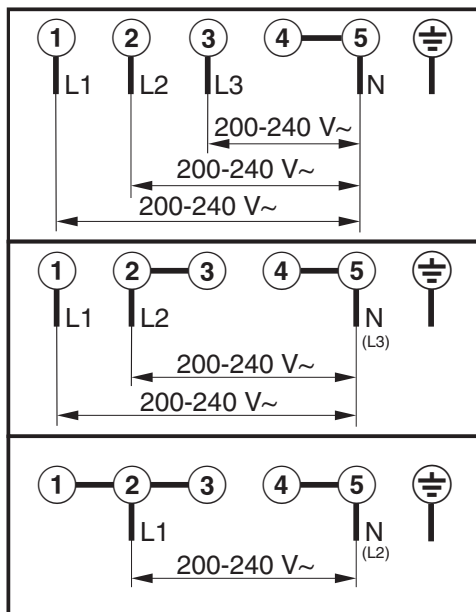
Ved udskiftning af tilslutningsledningen må der kun anvendes en ledning af typen H 05 VV-F med egnet tværsnit. Tilslutningsledningen kan købes hos forhandleren eller ved henvendelse til vores kundecenter (kontaktinformation findes på omslaget).

Installation

Tilslutningsskema

Ikke alle tilslutningsmuligheder er tilladt på installationsstedet.

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



I Danmark tilsluttes kogepladen
2N AC 230 V / 50 Hz
Sikring 16 A

Datablade for de modeller, der er beskrevet i denne brugs- og monteringsanvisning, er vedhæftet.

Informationer om elektriske husholdningskogeplader

efter forordning (EU) nr. 66/2014

MIELE	
Modelidentifikation	KM 7164
Antallet af kogezone og/eller -områder	
For runde kogezone: diameter på anvendeligt overfladeareal For kogezone eller -områder, der har en anden form end rund: længde og bredde på anvendeligt overfladeareal	1. = 380,5x250 mm 2. = Ø 140-190 mm 3. = Ø 100-160 mm 4. = 5. = 6. =
Energiforbrug pr. kogezone eller -område beregnet pr. kg (EC _{elkognig})	1. = 193,6 Wh/kg 2. = 177,1 Wh/kg 3. = 185,3 Wh/kg
Kogepladens energiforbrug beregnet pr. kg (EC _{elko-geplade})	185,3 Wh/kg

Informationer om elektriske husholdningskogeplader

efter forordning (EU) nr. 66/2014

MIELE	
Modelidentifikation	KM 7174
Antallet af kogezone og/eller -områder	
For runde kogezone: diameter på anvendeligt overfladeareal For kogezone eller -områder, der har en anden form end rund: længde og bredde på anvendeligt overfladeareal	1. = 380,5x250 mm 2. = 380,5x250 mm 3. = 4. = 5. = 6. =
Energiforbrug pr. kogezone eller -område beregnet pr. kg (EC _{elkognig})	1. = 193,6 Wh/kg 2. = 193,6 Wh/kg
Kogepladens energiforbrug beregnet pr. kg (EC _{elko-geplade})	193,6 Wh/kg

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

Kontakt: miele.dk/service

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

KM 7164 FR, KM 7174 FR

da-DK

M.-Nr. 11 185 170 / 01