

Bruks- och monteringsanvisning Glaskeramikhäll med induktion



Läs **ovillkorligen** bruks- och monteringsanvisningen före uppställning, installation och idrifttagning. På så vis undviker du skador och olyckor.

Innehåll

| | |
|---------------------------------------------------|----|
| Säkerhetsanvisningar och varningar | 4 |
| Bidra till att skona miljön | 13 |
| Översikt | 14 |
| Häll | 14 |
| KM 6328-1 | 14 |
| KM 6366-1 / KM 6367-1 | 15 |
| Manöverpanel | 16 |
| Fakta kokzoner | 18 |
| Första gången produkten används | 20 |
| Rengöra hällen första gången | 20 |
| Använda hällen första gången | 20 |
| Induktion | 21 |
| Så fungerar det | 21 |
| Ljud | 22 |
| Kokkärl | 23 |
| Energispartips | 24 |
| Tabell för inställning av effektläge | 25 |
| Användning | 26 |
| Använda glaskeramikhällen | 26 |
| Koppla in glaskeramikhällen | 27 |
| Ställa in och ändra effektläge | 27 |
| Stänga av glaskeramikhällen | 27 |
| Restvärmeindikering | 27 |
| PowerFlex-kokzon | 28 |
| Uppkokningsautomatik | 29 |
| Booster | 30 |
| Varmhållning | 32 |
| Timer | 33 |
| Äggklocka | 33 |
| Stänga av kokzonen automatiskt | 33 |
| Använda timerfunktioner samtidigt | 34 |
| Tillvalsfunktioner | 35 |
| Stop & Go | 35 |
| Återställning | 35 |
| Säkerhetsanordningar | 36 |
| Driftspärr | 36 |

| | |
|----------------------------------------------------|-----------|
| Säkerhetsavstängning | 37 |
| Överhettningsskydd | 38 |
| Rengöring och skötsel | 39 |
| Hur du klarar av mindre fel själv | 41 |
| Extra tillbehör..... | 43 |
| Con@ctivity | 44 |
| Säkerhetsanvisningar för inbyggnad..... | 45 |
| Säkerhetsavstånd..... | 46 |
| Hällar med ram eller fasettlipad kant | 50 |
| Inbyggnadsanvisningar | 50 |
| Inbyggnadsmått | 51 |
| KM 6328-1..... | 51 |
| KM 6366-1..... | 52 |
| Inbyggnad | 53 |
| Hällar för planlimmad montering | 54 |
| Inbyggnadsanvisningar | 54 |
| Inbyggnadsmått | 55 |
| KM 6367-1..... | 55 |
| Inbyggnad | 56 |
| Elanslutning | 58 |
| Miele service..... | 61 |
| Få hjälp vid eventuella störningar | 61 |
| Typskylt | 61 |
| Mieles garanti | 61 |
| Produktinformation | 62 |

Säkerhetsanvisningar och varningar

Denna häll uppfyller gällande säkerhetskrav. Ett felaktigt bruk kan dock leda till personskador och skador på föremål.

Läs bruks- och monteringsanvisningen noga innan du börjar använda hällen. Det är viktigt eftersom den innehåller information om inbyggnad, säkerhet, användning och underhåll. I och med det undviker du olyckor och skador på hällen.

Miele tar inget ansvar för skador som orsakats av att säkerhetsanvisningarna och varningarna inte har följts.

Spara bruks- och monteringsanvisningen och överlämna den vid ägarbyte.

Användningsområde

- ▶ Denna häll är avsedd att användas i hushåll och hushållsliknande miljöer.
- ▶ Hällen är inte avsedd att användas utomhus.
- ▶ Hällen är endast avsedd att användas i hushåll för tillagning och varmhållning av mat. All annan användning är otillåten.
- ▶ Personer, som på grund av sina fysiska, sensoriska eller psykiska förmågor, eller på grund av bristande erfarenhet eller okunskap, inte är kapabla att använda hällen på ett säkert sätt, måste hållas under uppsikt vid användningen. De får använda hällen utan uppsikt endast om de fått utbildning i användningen så att de kan använda den säkert. De måste kunna se och förstå riskerna med en felaktig användning.

Säkerhetsanvisningar och varningar

Om det finns barn i hemmet

- ▶ Barn under åtta år bör hållas borta från hällen. De får endast använda den under uppsikt.
- ▶ Barn äldre än åtta år får använda hällen utan uppsikt endast om de fått utbildning i användningen så att de kan använda den säkert. Barn måste kunna se och förstå riskerna med en felaktig användning.
- ▶ Barn får inte rengöra hällen utan uppsikt.
- ▶ Håll uppsikt över barn som befinner sig i närheten av hällen. Låt inga barn leka med den.
- ▶ Hällen blir mycket varm under användning och fortsätter att vara det en stund efter avstängning. Håll därför barn borta från hällen tills den har svalnat.
- ▶ Risk för brännskada.
Förvara inte föremål som kan intressera barn bakom eller ovanför hällen. De kan då få för sig att klättra upp på den.
- ▶ Risk för bränn- och skållningsskador.
Vrid handtagen på kastruller och stekpannor åt sidan över bänkskivan så att barn inte kan få tag i dem och dra ner dem och därmed bränna sig.
- ▶ Kvävningrisk.
Barn kan under lek linda in sig i förpackningsmaterial (till exempel plastfolie) eller dra det över huvudet och kvävas. Håll förpackningsmaterialet borta från barn.
- ▶ Använd driftspärren så att barn inte oövervakat kan koppla in hällen.

Teknisk säkerhet

- ▶ Ej fackmässig installation, underhållsarbete eller reparation kan innebära allvarlig fara för användaren. Installation och service får endast utföras av Miele service eller av Miele auktoriserad fackman.
- ▶ Skador på hällen kan riskera din säkerhet. Kontrollera att den inte har några synliga skador. Använd aldrig en skadad häll.
- ▶ En tillförlitlig och säker drift av hällen garanteras bara när den är ansluten till det offentliga strömnätet.
- ▶ Hällens elektriska säkerhet garanteras endast om den ansluts till ett jordat eluttag som är installerat enligt gällande föreskrifter. Det är mycket viktigt att denna grundläggande säkerhetsförutsättning är uppfylld. Låt en elektriker kontrollera installationen vid tveksamhet.
- ▶ Anslutningsdata (frekvens och spänning) på hällens typskylt måste absolut överensstämma med elnätets, för att undvika skador på hällen.
Jämför dessa data före anslutning. Fråga en elektriker vid tveksamhet.
- ▶ Grenuttag eller förlängningskablar uppfyller inte den nödvändiga säkerheten (brandfara). Anslut inte hällen till elnätet med hjälp av sådana.
- ▶ Använd inte hällen annat än när den är inbyggd. På så vis garanteras en säker funktion.
- ▶ Hällen får inte användas på uppställningsplatser som inte är fasta (till exempel båtar).
- ▶ Kontakt med strömförande anslutningar och ändring av hällens elektriska och mekaniska konstruktion kan utgöra fara för användaren samt leda till funktionsstörningar.
Öppna aldrig hällens hölje.
- ▶ Garantianspråk går förlorade om hällen repareras av andra än av Miele auktoriserad service.

Säkerhetsanvisningar och varningar

- ▶ Endast om originalreservdelar används garanterar Miele att alla säkerhetskrav uppfylls.
- ▶ Hällen är inte avsedd att användas med ett externt tidur eller ett separat fjärrstyrningssystem.
- ▶ Hällen måste anslutas till elnätet av en elektriker (se avsnittet “Elanslutning”).
- ▶ Om anslutningskabeln skadas måste den ersättas av en speciell anslutningskabel (se avsnittet “Elanslutning”).
- ▶ Vid installation, underhållsarbeten och reparationer måste fläkten vara spänningsfri. Säkerställ att den är spänningsfri genom att:
 - se till att säkringarna är frånslagna eller
 - skruva ur/slå ifrån säkringen.
 - Dra ut stickproppen (om sådan finns). Dra inte i anslutningskabeln utan i stickproppen.
- ▶ Risk för elektriska stötar.

Ta aldrig hällen i drift om något fel har uppstått eller om det finns sprickor, brott eller repor i glaskeramikkivan. Skulle något sådant uppstå under drift så stäng av hällen direkt. Bryt strömmen till hällen. Kontakta Miele service.
- ▶ Om hällen har byggts in bakom en möbelfront (t.ex. en lucka), får möbelfronten aldrig stängas medan hällen är i drift. Bakom en stängd skåplucka lagras för mycket värme och fukt. På så vis kan häll, inbyggnadsskåp och golv skadas. Stäng möbelfronten först när restvärmeindikeringarna har slocknat.

Användning

- ▶ Hällen blir mycket varm under användning och fortsätter att vara det en stund efter avstängning. Först när restvärmeindikeringen är släckt föreligger inte längre någon risk för brännskada.
- ▶ Olja och fett kan självantända vid överhettning. Släck aldrig olje- och fettbränder med vatten. Stäng av hällen. Kväv elden med ett lock eller en brandfilt.
- ▶ Lämna inte hällen utan uppsikt när den är i drift. Ha alltid uppsikt, även vid korta matlagningstider.
- ▶ Eldflammor kan antända fettfiltren på en fläkt. Flambera aldrig under en fläkt.
- ▶ När sprayburkar, lättantändliga vätskor eller brännbart material värms upp kan de antändas. Förvara därför aldrig lättantändliga föremål i lådor direkt under hällen. Eventuella besticklådor måste vara av värmebeständigt material.
- ▶ Värm aldrig upp kokkärl eller porslin utan innehåll.
- ▶ I slutna konserveringsburkar uppstår ett övertryck vid konservering och uppvärmning. Det kan göra att de spricker. Använd inte hällen till att konservera och värma upp konserverburkar.
- ▶ Om hällen täcks över föreligger risk att täckmaterialet antänds, exploderar eller smälter genom oavsiktlig inkoppling eller restvärme. Täck aldrig över hällen, till exempel med täckplattor, dukar eller skyddsfolie.
- ▶ När hällen är inkopplad, om du oavsiktligt råkar koppla in hällen och vid restvärme finns risk att metallföremål som hamnat på hällen hettas upp. Vissa material kan smälta eller antändas. Fuktiga kastrullock kan sugas fast. Använd inte hällen som avställningsyta. Stäng av kokzonerna efter användning!

Säkerhetsanvisningar och varningar

- ▶ Du kan bränna dig på en het häll. Skydda händerna genom att använda grythandskar för att ta i varma kastruller och stekpannor. Använd bara torra grytvantar eller grytlappar. Våta eller fuktiga textilier leder värme bättre och kan förorsaka brännskador genom ånga.
- ▶ Om du använder elektriska apparater (till exempel elvisp) i närheten av hällen, se då till att anslutningskabeln inte kommer i kontakt med den heta hällen. Isoleringen på anslutningskabeln kan skadas.
- ▶ Salt, socker och sandkorn, till exempel från ansade grönsaker, kan orsaka repor om de hamnar under kastrullens botten. Se till att glaskeramiskivan är ren innan du ställer kokkärl på den.
- ▶ Även lätta föremål (till exempel saltströare) kan, om de faller olyckligt, orsaka sprickor eller brott i glaskeramiskivan. Se till att inga kokkärl eller andra föremål faller ner på glaskeramiskivan.
- ▶ Heta föremål på touchknapparna och displayen kan skada elektroniken under. Ställ aldrig heta kastruller eller pannor på touchknapparna och displayen.
- ▶ Om socker, sockerhaltiga rätter, plast eller aluminiumfolie hamnar på den heta hällen och smälter, skadas glaskeramiskivan när det svalnar. Stäng i så fall omedelbart av hällen och skrapa direkt noggrant av det som hamnat på hällen med en glasskrapa. Använd grytvantar. Rengör kokzonerna med ett rengöringsmedel för glaskeramik så snart de svalnat.
- ▶ Kastruller som kokat torrt kan medföra skador på glaskeramiskivan. Lämna inte hällen utan uppsikt när du använder den!
- ▶ Kastruller och pannor med ojämn botten repar glaskeramiskivan. Använd endast kastruller och pannor med slät botten.
- ▶ Lyft kokkärlet när du vill flytta det. På så vis undviker du repor.
- ▶ På grund av induktions snabba uppvärmningshastighet kan under vissa omständigheter temperaturen på botten av kokkärlet uppnå självantändningstemperatur för olja och fett på mycket kort tid. Lämna inte hällen utan uppsikt när du använder den.

Säkerhetsanvisningar och varningar

- ▶ Hetta upp fett och olja under högst 1 minut och använd aldrig boostern till det.
- ▶ Information endast för personer med pacemaker: I hällens omedelbara närhet uppstår ett elektromagnetiskt fält. Risken att pacemakern påverkas dock är liten. Men rådfråga i tveksamma fall pacemakerns tillverkare eller din läkare.
- ▶ Det elektromagnetiska fältet kring en inkopplad induktionshäll kan påverka funktionen hos magnetiska föremål. Kreditkort, lagringsmedier, miniräknare med mera får inte vara i omedelbar närhet till en inkopplad häll.
- ▶ Metalliska föremål som förvaras i en låda under hällen kan bli varma vid långt och intensivt bruk av hällen. Förvara inga metalliska föremål i en låda direkt under hällen.
- ▶ Hällen är utrustad med en kylfläkt. Om det finns en låda under den inbyggda hällen måste du försäkra dig om att avståndet mellan lådans innehåll och hällens undersida är tillräckligt stort så att tillförseln av svalare luft för kylningen av hällen garanteras. Förvara inga spetsiga eller små föremål eller papper i lådan, eftersom de kan tränga in eller sugas upp genom ventilationsspringan och skada kylfläkten eller kylningsfunktionen.
- ▶ Använd aldrig 2 kokkärl samtidigt på en kokzon, en grytzon eller en PowerFlex-kokzon.
- ▶ Om kärlet endast står delvis på kok- eller grytzone kan handtagen bli väldigt varma. Sätt alltid kärlet i mitten av kok- eller grytzone.

Säkerhetsanvisningar och varningar

Rengöring och skötsel

▶ Ångan från en ångrengörare kan komma åt spänningsförande delar och orsaka kortslutning.

Använd aldrig ångrengörare för rengöring av hällen.

▶ Om hällen är inbyggd över en pyrolysugn bör hällen inte kopplas in under pågående pyrolysdrift eftersom hällens överhettningsskydd kan lösa ut (se motsvarande avsnitt).

Transportförpackning

Förpackningen skyddar produkten mot transportskador. Förpackningsmaterialen är valda med hänsyn till miljön och är därför återvinningsbara.

Förpackning/emballage som återförs till materialkretsloppet innebär minskad råvaruförbrukning och mindre mängder avfall.

Hantering av uttjänt produkt

Uttjänta elektriska och elektroniska produkter innehåller i många fall material som kan återanvändas. Men de innehåller även skadliga ämnen som är nödvändiga beståndsdelar för dess funktion och säkerhet. Om sådana ämnen hamnar i hushållsavfallet eller hanteras på fel sätt kan det medföra skador på människors hälsa och på miljön. Kasta därför på inga villkor den uttjänta produkten i hushållsavfallet.

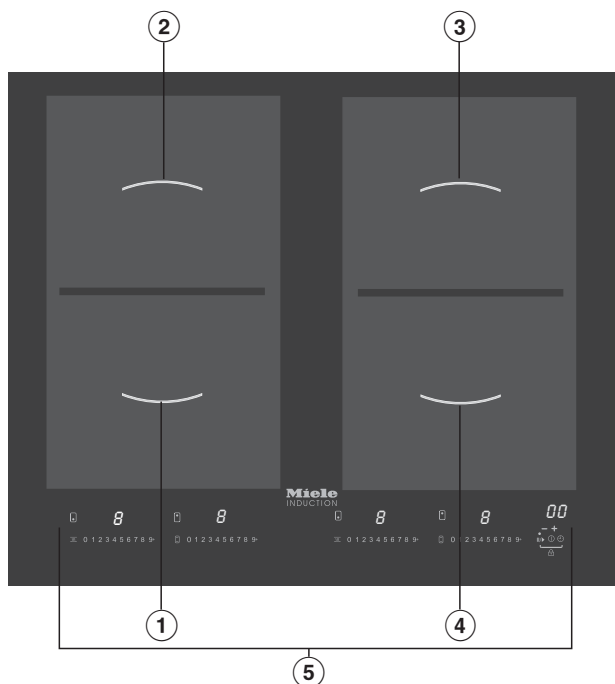


Lämna istället in uttjänta elektriska och elektroniska produkter till en återvinningsstation. Du är själv ansvarig för att radera eventuella personliga uppgifter som kan stå på maskinen. Se till att den uttjänta produkten förvaras barnsäkert tills den lämnas in.

Översikt

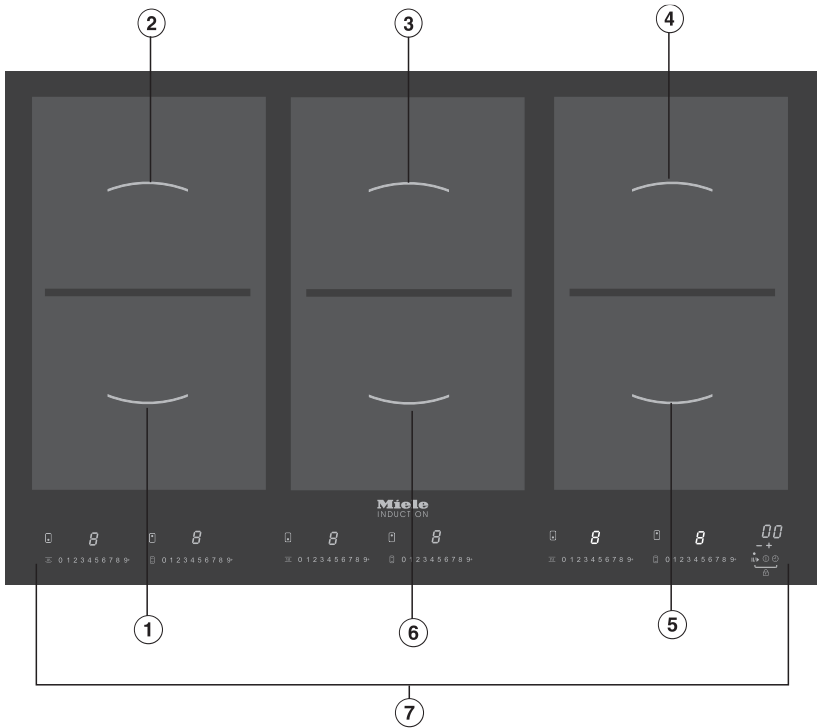
Häll

KM 6328-1



- ① PowerFlex-kokzon med TwinBooster
- ② PowerFlex-kokzon med TwinBooster
- ①② Kombinerbara till en PowerFlex-kokzon
- ③ PowerFlex-kokzon med TwinBooster
- ④ PowerFlex-kokzon med TwinBooster
- ③④ Kombinerbara till en PowerFlex-kokzon
- ⑤ Manöverpanel

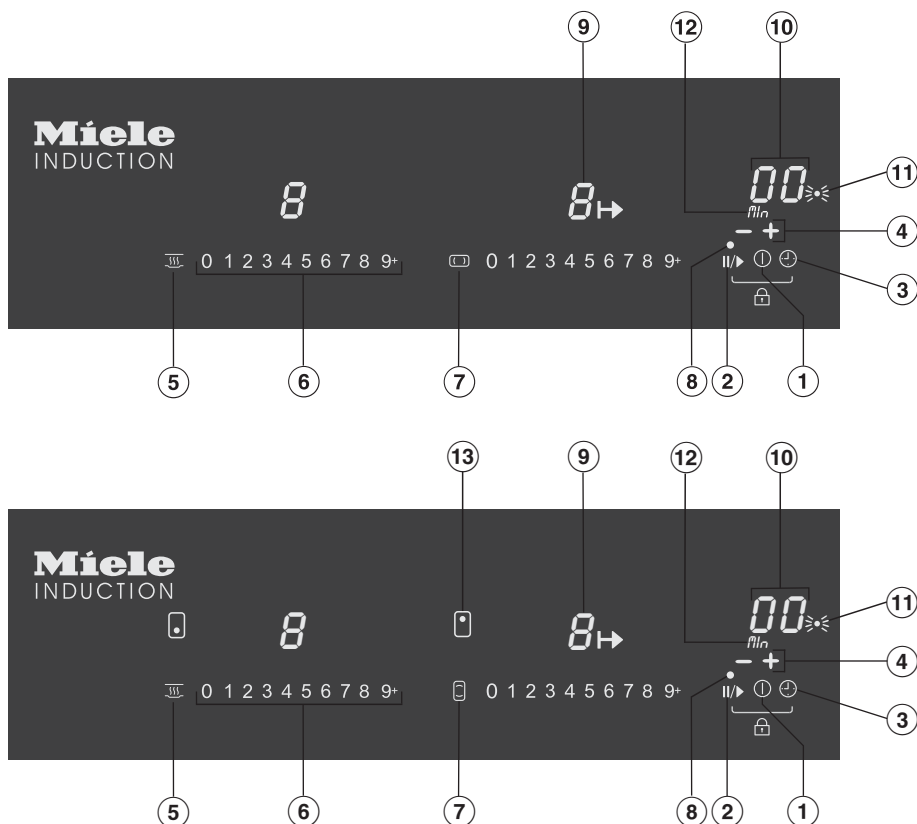
KM 6366-1 / KM 6367-1



- ① PowerFlex-kokzon med TwinBooster
- ② PowerFlex-kokzon med TwinBooster
- ①② Kombinerbara till en PowerFlex-kokzon
- ③ PowerFlex-kokzon med TwinBooster
- ③⑥ Kombinerbara till en PowerFlex-kokzon
- ④ PowerFlex-kokzon med TwinBooster
- ④⑤ Kombinerbara till en PowerFlex-kokzon
- ⑤ PowerFlex-kokzon med TwinBooster
- ⑥ PowerFlex-kokzon med TwinBooster
- ⑦ Manöverpanel

Översikt

Manöverpanel



Touchknappar

- ① Stäng av hällen.
- ② Aktivera och avaktivera den ihopkopplade Stop & Go-funktionen
- ①② Aktivera och avaktivera driftspärr
- ③ Timer
 - Till- och frångkoppling
 - Byta mellan timerfunktioner
 - Val av avstängningstid (se avsnittet “Stänga av kokzon automatiskt”)
- ④ Ställa in timer/avstängningstid
- ⑤ Koppla in och stänga av varmhållningsläge
- ⑥ Inställning effektläge










⑦ Koppla in/från PowerFlex-kokzon

Kontrolllampor

⑧ Driftspärren är aktiverad.

⑪ Timer

⑨ **Kokzonsindikering**

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
|  | Kokzon driftklar |
|  | Varmhållningsläge |
|  | Effektläge |
|  | Läge 1 TwinBooster |
|  | Booster/Läge 2 TwinBooster |
|  | Inget eller olämpligt kokkärl (se avsnittet "Induktion") |
|  | Restvärme |
|  | Uppkokningsautomatik |
|  | Programmerad avstängningsautomatik |

Timerdisplay

⑩ Tid i minuter

⑫ Äggklocka







⏏ Aktiverad funktionsspärr/driftspärr

Symboler

⑬ Kokzonstillordning (beroende på modell)













Översikt

Fakta kokzoner

| Kokzon | KM 6328-1 | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| | Øi cm | Effekt i watt vid 230 V** |
|  | 15–23 | normal 2100 TwinBooster, läge 1 3000 TwinBooster, läge 2 3650 |
|  | 15–23 | normal 2100 TwinBooster, läge 1 3000 TwinBooster, läge 2 3650 |
|  | 15–23 | normal 2100 TwinBooster, läge 1 3000 TwinBooster, läge 2 3650 |
|  | 15–23 | normal 2100 TwinBooster, läge 1 3000 TwinBooster, läge 2 3650 |
|   | 22–23 / 15x23–23x39 | normal 3400 TwinBooster, läge 1 4800 TwinBooster, läge 2 7300 |
| | | Totalt: 7300 |

*Inom angivet område kan du använda kokkärl med valfri bottendiameter.

** Beroende på kokkärlets storlek och material kan den angivna effekten variera något.

| Kokzon | KM 6366-1 / KM 6367-1 | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| | Ø i cm* | Effekt i watt vid 230 V** |
|  | 15–23 | normal 2100 TwinBooster, läge 1 3000 TwinBooster, läge 2 3650 |
|  | 15–23 | normal 2100 TwinBooster, läge 1 3000 TwinBooster, läge 2 3650 |
|  | 15–23 | normal 2100 TwinBooster, läge 1 3300 TwinBooster, läge 2 3650 |
|  | 15–23 | normal 2100 TwinBooster, läge 1 3300 TwinBooster, läge 2 3650 |
|  | 15–23 | normal 2100 TwinBooster, läge 1 3000 TwinBooster, läge 2 3650 |
|  | 15–23 | normal 2100 TwinBooster, läge 1 3000 TwinBooster, läge 2 3650 |
|  +  | 22–23 / 15x23–23x39 | normal 3400 Booster 3650 |
|  +   +  | 22–23 / 15x23–23x39 | normal 3400 TwinBooster, läge 1 4800 TwinBooster, läge 2 7300 |
| | | Totalt: 11000 |

* Inom angivet område kan du använda kokkärl med valfri bottendiameter.

** Beroende på kokkärllets storlek och material kan den angivna effekten variera något.

Första gången produkten används

- Klistra in den bifogade typskylten, som finns i de medföljande underlagen, i bruksanvisningen på därför avsedd plats i avsnittet “Typskylt, Miele service och garanti”.
- Ta bort eventuell skyddsfolie och etiketter.

Rengöra hällen första gången

- Torka av hällen med en fuktig trasa och torka den sedan torr innan du använder den första gången.

Använda hällen första gången

Hällens metalldelar är skyddade med ett vårdande medel. När du tar hällen i drift första gången, uppstår därför lukt och eventuellt ånga. Det uppstår även lukt från uppvärmningen av induktions-spolarerna under de första drifttimmarna. Varje gång hällen sedan tas i drift minskar lukten och försvinner slutligen helt.


Lukten och eventuell ånga är inte tecken på anslutningsfel eller skador och utgör ingen hälsofara.

Tänk på att uppvärmningstiden är mycket kortare för induktionshällar än för vanliga hällar.


Så fungerar det

Under kokzonen finns en induktions-spole. När kokzonen kopplas in, alstrar spolen ett magnetfält som leder till att kokkärlets botten värms. Glaskeramikskivan värms bara upp indirekt genom värmen som avges från kokkärlet.


Induktionen fungerar enbart med kokkärl med magnetisk botten (se avsnittet "Kokkärll"). Den känner automatiskt av hur stort det aktuella kokkärlet är.

I kokzonsdisplayen blinkar symbolen  växelvis med det inställda effektläget när

- den kopplas in utan eller med olämpligt kokkärl (kokkärl utan magnetisk botten)
- kokkärlets bottendiameter är för liten
- kokkärlet avlägsnas från den inkopplade kokzonen.

Om ett lämpligt kokkärl placeras på kokzonen inom tre minuter släcks , och du kan fortsätta att använda hällen som vanligt.

Om inget eller ett olämpligt kokkärl placeras på kokzonen stängs den av automatiskt efter tre minuter.

 När hällen används, kopplas in av misstag eller om den fortfarande är varm efter användning är det risk att metallföremål som lagts på hällen värms upp. Använd inte hällen som avställningsyta för metallföremål.

Risk för brännskada!

Använd inte hällen som avställningsyta. Stäng av kokzonerna efter användning.

Induktion

Ljud

När induktionskokzonerna används kan följande ljud uppstå från kokkärlet beroende på vilket material det är gjort av och hur dess botten är utformad:

Brummande ljud vid högt effektläge. Ljudet blir svagare och försvinner om effektläget sänks.

Ett prasslande ljud kan komma från kokkärl som har en botten av olika material (till exempel sandwichbotten).

Ett visslande ljud kan uppstå om kokzoner som är förbundna med varandra (se avsnittet "Booster") är i drift och som det står kokkärl med botten av olika material på (till exempel sandwichbotten).

Ett klickande ljud kan höras vid elektroniska kopplingsprocesser, särskilt när låga effektlägen används.

Ett surrande ljud hörs när kylfläkten startar. För att skydda elektroniken kopplas fläkten in vid intensiv användning av hällen. Kylfläkten kan fortsätta att gå även efter det att hällen har stängts av.


Kokkärl

Lämpliga material för kokkärl är:


- rostfritt stål med magnetisk botten
- emaljerat stål
- gjutjärn

Olämpliga material för kokkärl är:

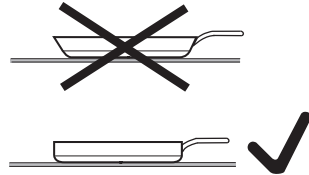
- rostfritt stål utan magnetisk botten
- aluminium eller koppar
- glas, keramik eller stengods.

Om du inte är säker på om en kastrull eller stekpanna är lämplig att använda på en induktionshäll, kan du kontrollera detta genom att hålla en magnet mot kokkärlets botten. Om magneten fastnar kan du i regel använda kokkärlet. Om du inte använder ett lämpligt kokkärl så blinkar symbolen  i kokzonsindikeringen växelvis med det inställda effektläget.

Beroende på kokkärlets typ av botten så kan tillagningsresultatet variera (till exempel när du steker pannkakor).

- För att utnyttja kokzonen optimalt, använder du kokkärl som till storleken stämmer överens med kokzonen (se avsnittet “Fakta kokzoner”). Om kokkärlet är för litet så kommer det inte att kännas igen och i visningen av kokzoner blinkar symbolen  växelvis med det inställda effektläget.
- Använd endast kastruller och pannor med slät botten. Kastruller och pannor med ojämn botten repar glaskeramikskivan.
- Lyft kokkärlet när du vill flytta det. På så vis undviker du repor.

- När du köper kastruller och stekpannor ska du tänka på att det ofta är den maximala eller övre diametern som anges. Viktig är dock bottendiametern, som i regel är mindre.



- Använd om möjligt stekpannor med rak kant. För stekpannor med sned kant verkar induktionen också i kantområdena på pannan. Därmed kan kanten färgas eller ytskiktet flagna.

Energispartips

- Använd om möjligt lock vid tillagning. På detta sätt förhindras onödig värmeförlust.
- Välj ett mindre kokkärl när små mängder ska tillagas. En liten kastrull behöver mindre energi än en stor kastrull med bara lite innehåll.
- Använd bara lite vatten när du lagar mat.
- Sänk effektläget i rätt tid efter uppkokning respektive stekning.
- Använd en tryckkokare för att minska tillagningstiden.

Tabell för inställning av effektläge

| | Effektläge |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Smälta smör Lös upp gelatin | 1–2 |
| Koka gröt på mjölk | 2 |
| Värma mindre mängder vätska Koka ris Tina djupfrysta grönsaker i block Koka spannmål | 3 |
| Värma mat i flytande eller halvfast form Göra omelett eller steka ägg utan stekyta Ångkoka frukt Koka pasta | 4 |
| Ångkoka grönsaker och fisk Tina och värma djupfrysta varor | 5 |
| Koka upp större mängder, till exempel grytor , värma upp krämer och såser, till exempel vin- eller hollandaisesås skonsam stekning av ägg (utan att fettet blir överhettat) | 6 |
| Steka (utan att överhetta fettet) fisk, schnitzel, korv steka raggmunk och pannkakor | 7 |
| Bryna gryträtter | 8 |
| Koka stora mängder vatten Uppkokning | 9 |


Alla effektlägen är riktvärden. Induktionsspolens effekt varierar beroende på material och storlek på kokkärlens botten. Därför kan det hända att effektlägena skiljer sig åt lite beroende på vad du använder för kokkärl. Om du använder ett nytt kokkärl så kan du ställa in ett lägre effektläge än vad du brukar. Alla effektlägen är riktvärden. Induktionsspolens effekt varierar beroende på material och storlek på kokkärlens botten. Därför kan det hända att effektlägena skiljer sig åt lite beroende på vad du använder för kokkärl. Om du använder ett nytt kokkärl så kan du ställa in ett lägre effektläge än vad du brukar.

Användning

Använda glaskeramikhällen

Induktionshällen har elektroniska touchknappar som reagerar när du trycker på dem. Knappen Till/Från ① måste av säkerhetsskäl vara intryckt lite längre än övriga knappar.

Varje tryck på knapparna bekräftas med en ljudsignal.


 Felfunktion på grund av smutsiga och/eller övertäckta touchknappar.

Touchknapparna fungerar inte eller oavsiktlig manövrering inträffar som rentav kan medföra automatisk avstängning (se "Säkerhetsanordningar", avsnitt "Säkerhetsavstängning"). Ställ aldrig heta kokkärl på touchknapparna/visningarna eftersom det kan skada elektroniken.

Håll touchknapparna och visningarna rena.

Lägg inga föremål på touchknapparna och visningarna.

Ställ inga varma kokkärl på touchknapparna och visningarna.

 Brandrisk på grund av överhettad mat.


Mat som inte hålls under uppsikt kan överhettas och antända.

Lämna inte hällen utan uppsikt när den är i drift.

Tänk på att uppvärmningstiden är mycket kortare för induktionshällar än för vanliga hällar.

Koppla in glaskeramikhällen

- Tryck på touchknappen ①.

I alla displayer för kokzonerna visas  Om inget effektläge väljs stängs hällen av säkerhetsskäl av efter några sekunder.

Ställa in och ändra effektläge

- Tryck på det effektläge du vill använda.

Det valda effektläget visas i kokzonsdisplayen.


Stänga av glaskeramikhällen

- För att stänga av en kokzon, trycker du på touchknappen 0 på aktuell användningsskala.
- För att stänga av hällen och därmed också alla kokzoner, trycker du på ①.

Restvärmeindikering

Om en kokzon fortfarande är varm efter att du stängt av den så lyser restvärmeindikeringen.

Strecken slocknar allteftersom kokzonerna svalnar. Det sista strecket släcks först när du kan ta på kokzonen utan att bränna dig.

 Risk för brännskada på grund av varma kokzoner.

Efter avslutad matlagning är kokzonerna varma.


Rör inte kokzonerna så länge restvärmeindikeringen lyser.


Användning

PowerFlex-kokzon

Du kan koppla ihop PowerFlex-kokzonerna till en större PowerFlex-kokzon (se avsnittet "Översikt - Kokzon"). Inställningarna för denna gör du med den bakre respektive vänstra PowerFlex-kokzonen.

Koppla in glaskeramikhällen

- Tryck på touchknappen  eller .

I displayen till den bakre respektive högre kokzonen lyser .

- Ställ in det önskade effektläget genom att trycka på motsvarande siffra på användningsskalan på den bakre respektive vänstra kokzonen.

Stänga av glaskeramikhällen

- Tryck på touchknappen  eller .

Uppkokningsautomatik

Vid aktiverad uppkokningsautomatik värmer kokzonen automatiskt upp på högsta effekt (uppkokningsfas) och kopplar sedan om till det inställda effektläget (vidarekokningsläge). Uppkokningstiden beror på vilket vidarekokningsläge som har valts (se tabell).

Aktivera

- Tryck på touchknappen vidarekokningsläget tills du hör en signal och vidarekokningsläget börjar blinka i kokzonsdisplayen.

Under uppkokningstiden (se tabellen) blinkar det inställda vidarekokningsläget växelvis med *FA*.

Om du ändrar vidarekokningsläget under uppkokningstiden, avaktiverar du uppkokningsautomatiken.

Avaktivering

- Tryck på touchknappen för den zon som du vill göra inställningar för tills lampan lyser konstant.

Alternativ:

- Ställ in ett annat effektläge.

| Vidarekokningsläge | Uppkokningstid [minuter : sekunder] |
|--------------------|-------------------------------------|
| 1 | cirka 0 : 15 |
| 2 | cirka 0 : 15 |
| 3 | cirka 0 : 25 |
| 4 | cirka 0 : 50 |
| 5 | cirka 2 : 00 |
| 6 | cirka 5 : 50 |
| 7 | cirka 2 : 50 |
| 8 | cirka 2 : 50 |
| 9 | – |

Användning

Booster

Kokzonerna är utrustade med Booster eller TwinBooster (se avsnittet "Beskrivning av glaskeramikhällen"). Du kan använda Boostern på maximalt två kokzoner samtidigt.

Boostern förstärker effekten så att stora mängder snabbt kan värmas upp, exempelvis pastavatten (se tips i avsnittet "PowerFlex-kokzon"). Denna effektförstärkning är aktiverad i max 15 minuter.

Du kan använda Boostern på maximalt två kokzoner samtidigt.

Om du kopplar in Boostern

- utan inställt effektläge, kopplas effektläge 9 åter in när boostertiden har löpt ut eller avbryts i förtid
- när ett effektläge är inställt, kopplas det tidigare valda effektläget in automatiskt när boostertiden har löpt ut eller avbryts i förtid.

Vid varje tillfälle är två kokzoner förbundna med varandra för att boosterns effekt ska kunna användas. Under boostertiden reduceras effekten något för den ihopkopplade kokzonen. Detta får som följd att:

- en uppkokningsfas avaktiveras
- Inställt effektläge reduceras.
- den ihopkopplade kokzonen stängs av.

Koppla in Boosterfunktionen

- Tryck på två gånger på touchknappen 9 på den önskade kokzonens användningsskala.

I kokzonsdisplayen visas „.

Koppla in TwinBoostern, läge 1

- Tryck på två gånger på touchknappen på den önskade kokzonens användningsskala.

I kokzonsdisplayen visas „.

Koppla in TwinBoostern, läge 2

- Tryck på tre gånger på touchknappen 9 på den önskade kokzonens användningsskala.

I kokzonsdisplayen visas „.

Koppla från Boostern/TwinBoostern

- Ställ in ett annat effektläge.

Användning


Varmhållning

Varmhållningsläget är inte till för att värma upp mat som har blivit kall utan för att hålla varm mat varm direkt efter tillagning.

Maximal varmhållningstid är 2 timmar.

- Varmhåll mat endast i kokkärl (kastrull eller stekpanna). Täck över kokkärlet med ett lock.
- Rör om fast eller tjockflytande mat (potatismos, grytor) då och då.
- Förlust av näringsämnen börjar vid tillagning av livsmedel och fortsätter under varmhållning. Ju längre livsmedel hålls varma, desto större blir förlusten av näringsämnen. Håll därför varmhållningstiden så kort som möjligt.

Koppla in och stänga av varmhållningsläge

- Tryck kort på touchknappen  för den önskade kokzonen.


Du kan ställa in en tid på upp till 99 minuter.

Timern kan användas för två olika funktioner


- som äggklocka
- för automatisk frångkoppling av en kokzon.

Äggklocka



Ställa in

- Tryck på touchknappen .
- Ange önskad tid med touchknappen - eller +.

Ändra

- Tryck på touchknappen .
- Ange önskad tid med touchknapparna ; och ?.



radera


- Tryck på touchknappen .
- Tryck samtidigt på touchknapparna - och + tills  visas i timerdisplayen.



Stänga av kokzonen automatiskt

Du kan ställa in en tid enligt vilken en kokzon automatiskt ska stängas av. Alla kokzoner kan programmeras samtidigt.

Om den programmerade tiden är längre än den maximalt tillåtna drifttiden stänger säkerhetsavstängningen av kokzonen (se motsvarande avsnitt).

- Ställ in önskat effektläge för kokzonen.
- Tryck på touchknappen  tills önskat kokzon  visas.
- Ställ in önskad tid.
- Om du vill ställa in en avstängningstid för en ytterligare kokzon gör du som beskrivet.

Om flera avstängningstider är programmerade så kommer den kortaste resttiden att visas och i displayen till motsvarande kokzon lyser .


- Om du vill att resttiderna ska visas i bakgrunden, trycker du på touchknappen  ända tills  visas i kokzonsdisplayen för den önskade kokzonen.

Timer



Använda timerfunktioner samtidigt

Funktionerna äggklocka och automatisk avstängning kan användas samtidigt.

Du har programmerat flera avstängningstider och vill dessutom ställa äggklockan:


- Tryck på touchknappen  upprepade gånger tills *00* och *min* visas i timerdisplayen.
- Ställ in den önskade tiden såsom beskrivs ovan.

Du har ställt äggklockan och vill dessutom programmera en eller flera avstängningstider:

- Tryck på touchknappen  tills  visas i önskad kokzon.
- Ställ in den önskade tiden såsom beskrivs ovan.

En kort stund efter sista knapptryckningen kopplar timervisnigen om till funktionen med den kortaste resttiden.

Om du vill visa resttider som räknas ner i bakgrunden:

- Tryck på touchknappen  tills önskad display visas.

Stop & Go

När du aktiverar Stop & Go kommer effektläget för alla inkopplade kokzoner att reduceras till 1.

Det går inte att ändra kokzonernas effektlägen eller timern. Du kan bara stänga av hällen. En inställd tid för äggklockan, boostern, uppkokningsläge och för automatisk avstängning pausas.

Vid avaktivering arbetar kokzonerna med det senast inställda effektläget och eventuellt programmerade tider fortlöper.

Om funktionen inte avaktiveras inom tio minuter, stängs hällen av.

Aktivera och avaktivera den ihopkopplade PowerFlex-kokzonen

- Tryck på touchknappen II/▶.

Använd den här funktionen när manöverpanelen snabbt måste göras rent eller om något håller på att koka över.

Återställning

Om hällen oavsiktligt råkar stängas av under drift, kan du återställa alla inställningar med denna funktion. Hällen måste åter startas 6 sekunder efter det att den stängdes av.

- Koppla in hällen.
- Tryck direkt (inom 6 sekunder) efter inkoppling på touchknappen II/▶.

Säkerhetsanordningar

Driftspärr

Vid strömavbrott avaktiveras driftspärren.

För att hällen inte ska kunna kopplas in oavsiktligt är den utrustad med en driftspärr.

Om du trycker på en touchknapp som inte får aktiveras när driftspärren är aktiverad så visas LL under några sekunder i timerdisplayen.

Aktivera

- Koppla in hällen ⓪ .
- Tryck samtidigt på touchknapparna II/▶ och ⓪ tills LL visas i timerdisplayen.

Avaktivering

- Koppla in hällen ⓪ .
- Tryck samtidigt på touchknapparna II/▶ och ⓪ tills LL släcks i timerdisplayen.

Säkerhetsavstängning

Drifttiden är för lång

Säkerhetsavstängningen utlöses automatiskt om en kokzon hettas upp under ovanligt lång tid. Denna tid beror på det valda effektläget. Om denna tid över-skrids stängs kokzonen av och restvärmevisningen visas. När du stänger av och startar kokzonen igen, är den åter redo att användas.

Övertäckning av touchknapparna

Om en eller flera touchknappar täcks över mer än tio sekunder, till exempel genom att man trycker på dem, att något kokar över eller att det ligger föremål på manöverpanelen, stängs hällen av automatiskt. I respektive kokzonsdisplay visas \prime och en signal hörs. När du tar bort det som ligger i vägen eller torkar bort det som kokat över så slocknar \prime och hällen går att använda igen.

Säkerhetsanordningar

Överhettningsskydd


Alla induktionsspolar och elektronikens kylelement är utrustade med ett överhettningsskydd. Innan induktionsspolen eller kylelementet överhettas sker följande:

- Inkopplad boosterfunktion avbryts.
- Det inställda effektläget sänks.
- Kokzonen stängs av automatiskt. I kokzonsdisplayen blinkar *E2*.

Överhettningsskyddet kan utlösas om

- ett tomt kokkärl värms upp,
- fett eller olja hettas upp på högt effektläge
- hällens undersida inte är tillräckligt ventilerad.
- en varm kokzon kopplas in igen efter ett strömavbrott.


Om överhettningsskyddet löser ut på nytt trots att orsaken/erna har åtgärdats, kontakta Miele service.

 Risk för brännskada på grund av varma kokzoner.

Efter avslutad matlagning är kokzoner varma.

Stäng av hällen.

Låt kokzonerna svalna innan du rengör hällen.

 Skador på grund av inträngande fukt.

Ångan från en ångrengörare kan komma åt strömförande delar och orsaka kortslutning.

Använd inte ångrengörare för att göra rent hällen.

Ytorna kan missfärgas eller skadas om de kommer i kontakt med olämpliga rengöringsmedel. Ytorna är rep-känsliga.

Ta bort rester från sådana rengöringsmedel på en gång.

Använd inga skurmedel eller rengöringsmedel som repar.

- Rengör hällen efter varje användning.
- Torka hällen efter varje fuktig rengöring för att undvika att det bildas kalkrester.

Olämpliga rengöringsmedel

För att undvika skador på ytorna bör följande inte användas för rengöring:

- handdiskmedel
- rengöringsmedel som innehåller soda, ammoniak, syra eller klorid,
- kalklösande rengöringsmedel
- fläck- och rostborttagningsmedel
- skurmedel i pulver eller flytande form
- rengöringsmedel som innehåller lösningsmedel
- diskmaskinsrengöringsmedel
- ugnspray
- rengöringsmedel för glas eller fönsterputsmedel
- hårda eller gamla disksvampar och borstar eller använda disksvampar som innehåller rester av skurmedel
- rengöringssvampar för glaskeramiska ytor

Rengöra glaskeramikyta

 Skador på grund av spetsiga föremål.

Tätningen mellan hällen och bänkskivan kan skadas.

Tätningen mellan glaskeramik och ramen kan skadas.

Använd inga spetsiga föremål för rengöringen.

Rengöring och skötsel


Alla smutsrester går inte bort med handdiskmedel. Det uppstår även en osynlig hinna som kan leda till missfärgning av glaskeramiken. Sådana missfärgningar går sedan inte att få bort.

Använd ett rengöringsmedel för glaskeramik för den regelbundna rengöringen.

- Ta bort grov smuts med en fuktig trasa och hårt fastsittande smuts med en rengöringskrapa.
- Använd sedan hushållspapper eller en ren trasa samt ett speciellt rengöringsmedel för glaskeramik och rostfritt stål (se "Extra tillbehör", avsnitt "Rengörings- och vårdande medel") för att rengöra hällen. Stryk inte på rengöringsmedlet på en varm glaskeramikyta eftersom det kan bli fläckar. Följ råden från tillverkaren av rengöringsmedlet.
- Ta bort rester av rengöringsmedlet med en fuktig trasa och torka sedan glaskeramikytan torr.

Rester av rengöringsmedel bränns fast vid påföljande tillagningar och skadar glaskeramiken. Se till att du får bort allt rengöringsmedel.

- Ta bort **fläckar** som bildats av kalk, vatten och aluminiumrester (metallskimrande fläckar) med rengöringsmedlet för glaskeramik och rostfritt stål.

 Risk för brännskada på grund av varma kokzoner.

Under matlagningen är kokzonerna varma.

Ta på grytvantar innan du med hjälp av en rengöringskrapa tar bort rester av socker, plast eller aluminiumfolie från den heta glaskeramikytan.

- Om det kommer **socker, plast eller aluminiumfolie** på den varma glaskeramikytan så måste hällen stängas av.
- Skrapa **omedelbart** bort dessa rester, alltså när hällen fortfarande är varm, med hjälp av en rengöringskrapa.
- Rengör sedan glaskeramikytan när den svalnat som beskrivs ovan.

Hur du klarar av mindre fel själv

Du kan själv åtgärda de flesta fel och störningar som uppstår vid daglig användning av din produkt. I många fall kan du då spara tid och kostnader eftersom du inte behöver kontakta Miele service.

Nedanstående tabeller är till hjälp för att hitta orsaken till ett fel och åtgärda det.

| Problem | Orsak och åtgärd |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Hällen respektive kokzonerna kan inte startas. | <p>Hällen har ingen ström.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Kontrollera om säkringen har löst ut. Rådfråga en elektriker eller Miele service (minsta säkring se typskylten). <p>Ett tekniskt fel har uppstått.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Bryt strömmen till maskinen under cirka 1 minut genom att göra något av följande:<ul style="list-style-type: none">– Slå ifrån den aktuella säkringen eller skruva ur smältsäkringen helt eller– stäng av jordfelsbrytaren.■ Om hällen fortfarande inte kan användas efter att huvudströmbrytaren kopplats in igen eller säkringen respektive jordfelsbrytaren skruvats i, bör du kontakta en elinstallatör eller Miele service. |
| Det uppstår lukt och ånga när du använder en ny häll. | <p>Alla delar av metall är skyddade med ett vårdande medel. När hällen används för första gången uppstår således lukter och eventuellt ånga. Det uppstår även lukt när materialet i induktionsspolarna värms upp första gången. Lukten minskar gradvis vid varje användning och försvinner slutligen helt. Lukten och eventuell ånga är inte tecken på anslutningsfel eller skador på hällen och utgör ingen hälsofara.</p> |
| I displayen blinkar symbolen \cup växelvis med inställt effektläge β. | <p>Det står inget eller ett olämpligt kokkärl på kokzonen.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Använd ett lämpligt kokkärl (se avsnittet "Kokkärl"). |
| Efter att ha kopplat in kokzonen visas LC i timerdisplayen under några sekunder. | <p>Driftspärren är aktiverad.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Avaktivera driftspärren (se avsnittet "Driftspärr"). |
| I en eller flera kokzonsdisplayer visas symbolen \curvearrowright och hällen stängs automatiskt av. | <p>En eller flera touchknappar är övertäckta, exempelvis genom fingerkontakt, mat som kokar över eller andra föremål.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Ta bort smuts eller andra föremål (se avsnittet "Säkerhetsavstängning"). |

Hur du klarar av mindre fel själv

| Problem | Orsak och åtgärd |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| En kokzon stängs av automatiskt. | Drifftiden var för lång. <ul style="list-style-type: none"> ■ Koppla in kokzonen igen (se "Säkerhetsanordningar", avsnitt "Säkerhetsavstängning"). |
| En kokzon stängs av automatiskt. | Överhettningsskyddet har aktiverats. <ul style="list-style-type: none"> ■ Se avsnittet "Överhettningsskydd". |
| Boosterläget avbryts automatiskt i förtid. | Överhettningsskyddet har utlösts. <ul style="list-style-type: none"> ■ Se kapitel "Säkerhetsanordningar", avsnitt "Överhettningsskydd". |
| Kokzonen arbetar inte som vanligt med det inställda effektläget. | Överhettningsskyddet har utlösts. <ul style="list-style-type: none"> ■ Se kapitel "Säkerhetsanordningar", avsnitt "Överhettningsskydd". |
| Effektläge 9 reduceras automatiskt om du ställer in samma effektläge på den därmed förbundna kokzonen. | Om du har effektläge 9 på samtidigt så överskrids den totala effekten. <ul style="list-style-type: none"> ■ Använd en annan kokzon. |
| Uppkokningsautomatiken är inkopplad men innehållet i kokkärlet börjar inte koka. | En stor mängd livsmedel värms upp. <ul style="list-style-type: none"> ■ Fortsätt koka på högsta effektläge och välj sedan manuellt ett lägre effektläge. <p>Kokkärlet leder värmen dåligt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Använd ett annat kokkärl som leder värme bättre. |
| Det hörs ett fläktljud trots att hällen är avstängd. | Fläkten fortsätter att gå tills hällen är sval och stängs sedan av automatiskt. |
| I kokzonsdisplayerna blinkar <i>U</i> och siffror och du hör en ljudsignal. | Hällen är felaktigt ansluten. <ul style="list-style-type: none"> ■ Kontakta Miele kundtjänst. Hällen måste vara ansluten enligt anslutningsschema. |
| I kokzonsdisplayerna blinkar <i>E</i> eller <i>ER</i> och siffror. | <i>E2</i> Överhettningsskyddet har aktiverats. <ul style="list-style-type: none"> ■ Se avsnittet "Överhettningsskydd". <p><i>E</i> eller <i>ER</i> och andra siffror. Ett fel i elektroniken har uppstått.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Bryt strömmen till hällen under cirka en minut. ■ Om problemet kvarstår när du kopplar på strömmen igen så kontakta Miele kundtjänst. |

Miele har ett stort sortiment av tillbehör samt rengörings- och vårdande medel till dina produkter.

Dessa kan du mycket enkelt köpa i Miele's online-shop.

Du kan även köpa dem via Miele's reservdelsavdelning och hos Miele's återförsäljare.

Kokkärl

Miele har ett brett sortiment av kokkärl. Dessa är perfekt avstämde med Miele's hushållsprodukter vad gäller funktion och mått. Detaljerad information om produkterna hittar du på Miele's hemsida på www.miele.se.

- Kastruller i olika storlekar
- Sautépanna med lock
- Panna med nonstick-beläggning
- Wokpanna
- Ugnspanna

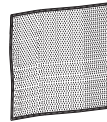
Rengörings- och vårdande medel

Rengöringsmedel för glaskeramik och rostfritt stål, 250 ml



Tar bort hårt fastsittande smuts, kalkfläckar och aluminiumrester.

Mikrofibertrasa



För borttagning av fingeravtryck och lättare smuts.

Con@ctivity

Din häll är kommunicerbar och kan kommunicera med fläkten via en Con@ctivity-sticka som medföljer vissa utvalda fläktar.

Hällen skickar information till fläkten om sitt driftläge via radiovågor. Fläktens drift styrs automatiskt av hur hällen används.

Du hittar mer information om Con@ctivity på Mieleles hemsida och i bruksanvisningarna till de olika Miele@home-komponenterna.

Logga in

Vill du logga in hällen på Con@ctivity så måste du först logga in fläkten.

- Bryt strömmen till hällen.
- Anslut Con@ctivity-stickan till hällen (se monteringsanvisningen för radiostickan).
- Återställ strömförsörjningen.

Inloggningen måste ske inom 10 minuter efter att strömmen kommit tillbaka.

- Starta inloggningen på fläkten (se fläktens bruks- och monteringsanvisning).
- Ta bort alla kokkärl från hällen.

Vid inloggningen får det inte stå några kokkärl på kokzonerna.


- Sätt på hällen ①.
- Ställ in effektläge **1** på alla kokzoner.


Symbolen  blinkar.


- Vänta i minst 1 minut och stäng av hällen med touchknappen ①.

- Avsluta inloggningen på fläkten (se fläktens bruks- och monteringsanvisning).

Säkerhetsanvisningar för inbyggnad

 Skador på grund av felaktig inbyggnad.
Hällen kan skadas om den byggs in fel.
Låt hällen endast monteras av kvalificerad fackkraft.

 Risk för elektriska stötar av nätspänning.
Felaktig anslutning till elnätet kan leda till elektriska stötar.
Låt endast en kvalificerad elinstallatör ansluta hällen till elnätet.

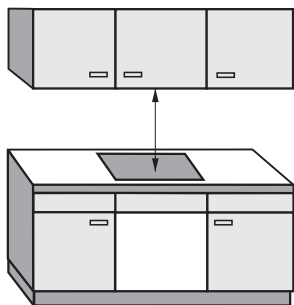
 Skador på grund av nedfallande föremål.
Vid montering av överskåp eller fläkt kan hällen skadas.
Bygg in hällen först efter att skåpen och fläkten har monterats.

- ▶ Bänkskivans faner måste vara limmad med värmebeständigt lim (100°C), för att undvika att den lossnar eller deformeras. Även kantlisterna mot väggen måste vara värmebeständiga.
- ▶ Hällen får inte byggas in ovanför kylskåp, diskmaskiner, tvättmaskiner eller torktumlare.
- ▶ Hällen får endast byggas in över spisar och ugnar som är utrustade med ångkylsystem.
- ▶ Se till att man inte kommer åt induktionshällens strömanslutning oavsiktligt efter inbyggnaden.
- ▶ Nätanslutningsledningen får efter inbyggnad inte komma i kontakt med rörliga delar i köksinredningen (till exempel en låda) eller vara utsatt för någon mekanisk belastning.
- ▶ Håll de säkerhetsavstånd som anges på följande sidor.

Alla mått är angivna i mm.

Säkerhetsavstånd

Säkerhetsavstånd ovanför hällen



Mellan häll och köksfläkt måste det av fläkttillverkaren angivna säkerhetsavståndet hållas. Om sådana uppgifter saknas från fläkttillverkaren eller om material som lätt kan fatta eld (till exempel en hylla) finns ovanför hällen, måste säkerhetsavståndet vara minst 760 mm.

Om flera maskiner som kräver olika säkerhetsavstånd är inbyggda under en fläkt, ska det största säkerhetsavståndet följas.

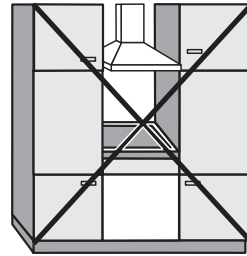
Säkerhetsavstånd på sidorna och baktill

När du bygger in en håll kan köksskåp eller väggar bakom och på sidan om hållen (höger **eller** vänster) ha valfri höjd (se bilder).

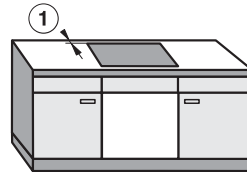
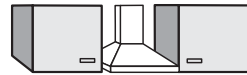
① Minsta avstånd **baktill** på ursågningen i bänkskivan till den bakre kanten av bänkskivan är 50 mm.

② Minsta avstånd **till höger** från ursågningen i bänkskivan till snickerier bredvid (till exempel ett högskåp) eller en vägg är 50 mm.

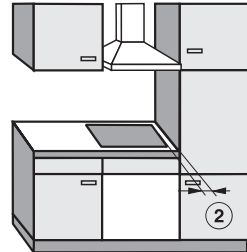
③ Minsta avstånd **till vänster** från ursågning i bänkskivan till bredvidstående snickerier (till exempel ett högskåp) eller en vägg: 50 mm.



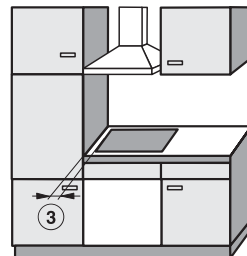
Ej tillåtet



Rekommenderas



Rekommenderas inte



Rekommenderas inte

Säkerhetsavstånd

Säkerhetsavstånd under hällen

För att garantera hällens ventilation krävs ett minimiavstånd under hällen till en ugn, mellanbotten eller låda.

Minimiavståndet från hällens undre kant till

- **ugnens** övre kant måste uppgå till **15 mm**.
- **mellanbottens** övre kant måste uppgå till **15 mm**.
- **lådans** botten måste uppgå till **75 mm**.

Mellanbotten

Det är tillåtet, men inte nödvändigt, att bygga in en mellanskiva under hällen.

När elkabeln dras krävs en luftspalt baktill på 10 mm. För att få en ännu bättre ventilation av hällen rekommenderas en luftspalt på 20 mm.

Säkerhetsavstånd till nischinklädnad

Om nischen ska kläs in måste det minsta avståndet mellan ursågningen i bänkskivan och nischinklädnaden hållas eftersom höga temperaturer kan förstöra eller förändra materialen.

Om nischinklädnaden består av brännbart material (till exempel trä) måste det minsta avståndet ⑤ mellan bänkskivans ursågning och nischinklädnaden vara 50 mm.

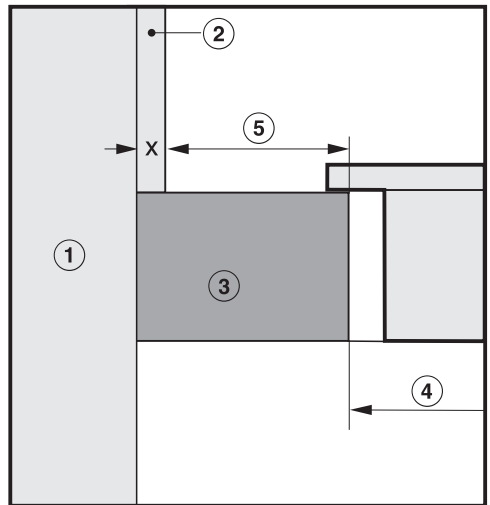
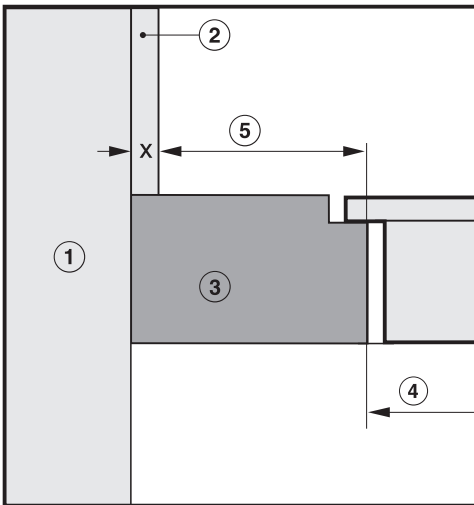
Om nischinklädnaden består av icke brännbara material (till exempel metall, natursten eller kakel) ska det minsta avståndet ⑤ mellan bänkskivans ursågning och nischinklädnaden vara 50 mm minus tjockleken på inklädnaden.

Exempel: tjocklek på nischinklädnad 15 mm

50 mm - 15 mm = minsta avstånd 35 mm

Hällar för planlimmad montering

Hällar med ram eller fasettslipad kant

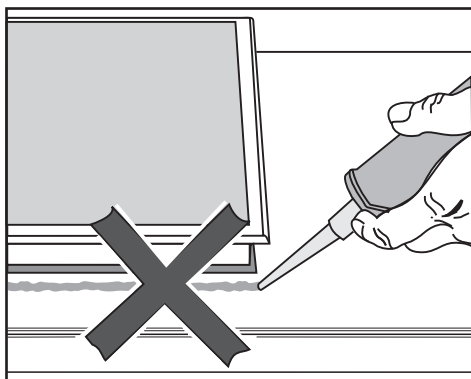


- ① Vägg
- ② Nischinklädnad mått x = tjocklek på nischinklädnad
- ③ Bänkskiva
- ④ Ursågning i bänkskivan
- ⑤ Minsta avstånd för
brännbart material 50 mm
ej brännbart material 50 mm - mått x

Hällar med ram eller fasettslipad kant

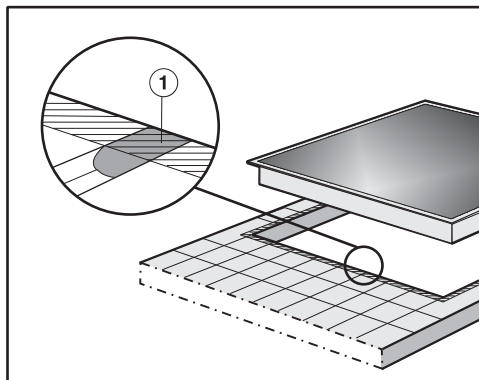
Inbyggnadsanvisningar

Tätning mellan häll och bänkskiva



Hällen och bänkskivan kan skadas vid en eventuell utbyggnad av hällen, om du tätar hällen med fogtätningssmedel. Använd inte fogtätningssmedel mellan häll och bänkskiva. Tätningsslistan under hällens övre kant garanterar tillräcklig tätning mot bänkskivan.

Kaklad arbetsyta

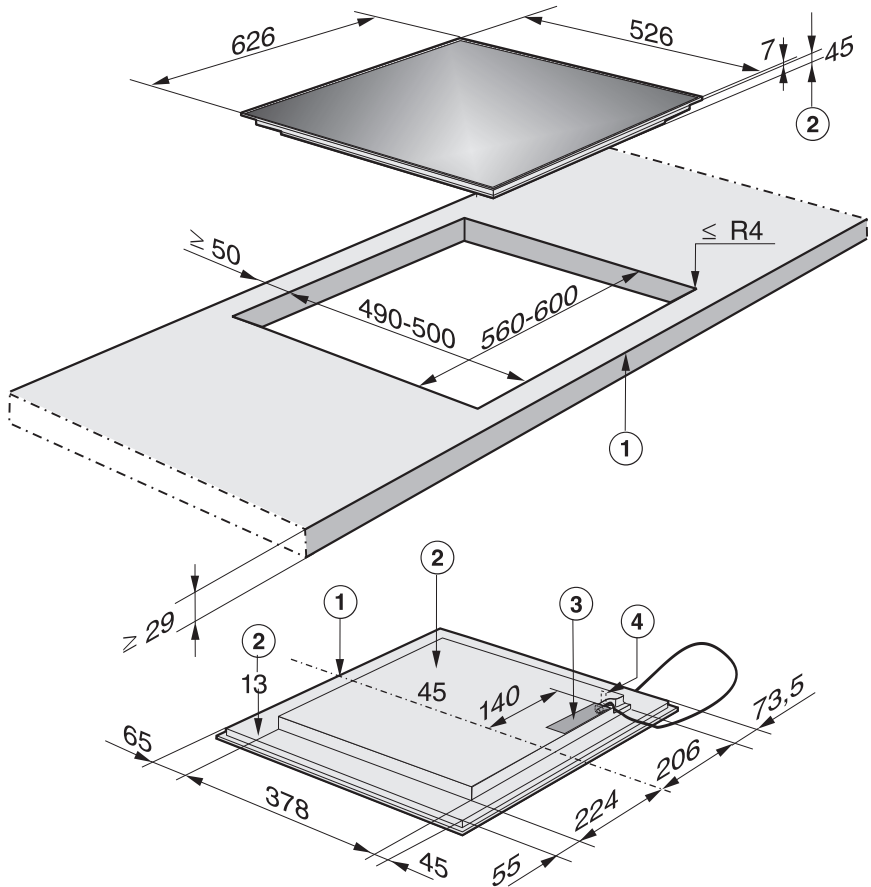


Fogarna ① och den streckade ytan under hällens ram måste vara glatta och jämna så att ramen ligger plant och tätningen mellan hällens övre kant och bänkskivan säkerställs.

Hällar med ram eller fasettslipad kant

Inbyggnadsmått

KM 6328-1



- ① fram
- ② Inbyggnadshöjd
- ③ Nätanslutningsbox
- ④ Anslutning för Con@ctivity

Nätanslutningskabel (L=1 440 mm) finns bifogad löst

Hällar med ram eller fasettslipad kant

Inbyggnad

Förbereda bänkskivan

- Såga ur bänkskiva som det visas i bilden på hällen. Beakta säkerhetsavstånden (se avsnittet "Säkerhetsavstånd").
- Fuktpärra ursågningen i bänkskivor av trä med speciallack eller silikon för att undvika att bänkskivan sväller på grund av fukt. Tätningmaterialet måste vara temperaturbeständigt.

Se till att dessa material inte hamnar på bänkskivans yta.

Tätninglisten ser till att hällen sitter stabilt. Spalten mellan kanten och bänkskivan blir mindre med tiden.

Anslut hällen till nätanslutningsledningen

Nätanslutningen får endast utföras av en behörig fackman.

- Anslut nätanslutningskabeln enligt bilden "Anslutningsschema" (se avsnittet "Elanslutning - Anslutningsschema".)

Sätta i hällen

- Låt hällens nätanslutningskabel gå genom ursågningen i bänkskivan.
- Lägg hällen i mitten av ursågningen. Se till att tätningen ligger på bänkskivan så att tätningen är tillräcklig.

Täta under inga omständigheter hällen ytterligare med fogtätningemedel (till exempel silikon)!

Om du vid monteringen konstaterar att ramens tätning inte ligger helt mot mot bänkskivan i hörnen kan hörnradien ($\leq R4$) försiktigt utökas med en sticksåg.

- Anslut hällen till elnätet.
- Kontrollera att hällen fungerar.

Hällar för planlimmad montering

Inbyggnadsanvisningar

Den nedsänkta och planmonterade hällen är endast lämpad för inbyggnad i bänkskivor av natursten (granit och marmor), massivt trä och kaklade bänkskivor. Lämpliga hällar för att bygga in i bänkskivor av glas finns i avsnittet "Inbyggnadsmått" med respektive anvisningar. Om du har bänkskivor i andra material så frågar du först tillverkaren om materialet är lämpligt för att bygga in en planmonterad och nedsänkt häll i.

Innerbredden på underskåpet måste vara minst lika bred som det inre ursågningsmåttet i bänkskivan (se avsnittet "Inbyggnadsmått"). Detta för att hällen ska vara lättåtkomlig underifrån efter inbyggnaden och för att lådan under ska kunna tas ur. Om det inte går att komma åt hällen underifrån måste du ta bort fogtätningen för att kunna ta ur hällen.

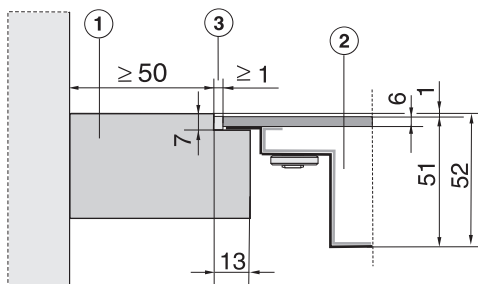
Hällen

- placeras direkt i en urfräst bänkskiva av natursten.
- fästes i ursparningen i en bänkskiva av massivt trä, i en kaklad bänkskiva eller i en bänkskiva av glas med trälistor. Dessa listor levereras inte med hällen utan måste införskaffas på annat sätt.

Hällar för planlimmad montering

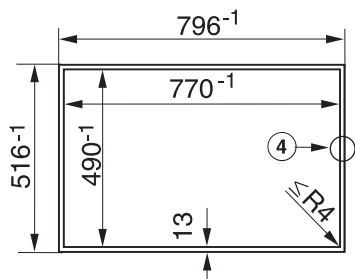
Inbyggnad

Bänkskiva av natursten



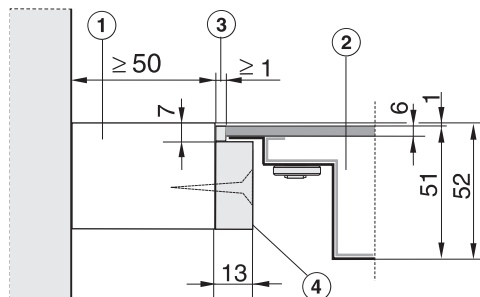
- ① bänkskiva
- ② häll
- ③ fog

Eftersom glaskeramiskivan och ursågningen i bänkskivan har en viss måttolerans kan fogbredden ③c (minst 1 mm) variera något.



- ④ Urfräsning

Bänkskiva av massivt trä / kaklade bänkskivor / bänkskivor i glas



- ① bänkskiva
- ② häll
- ③ fog
- ④ trälister 13 mm (ingår inte i leveransen)

Eftersom glaskeramiskivan och ursågningen i bänkskivan har en viss måttolerans kan fogbredden ③ (minst 1 mm) variera något.

Förbereda bänkskivan

- Såga ur bänkskiva som det visas i bilden på hällen och detaljskisserna. Beakta säkerhetsavstånden (se avsnittet "Säkerhetsavstånd").
- Bänkskivor av massivt trä, kaklade bänkskivor, bänkskivor av glas:
Fäst trälisterna ④ 7 mm under bänkskivans överkant (se bilden).

Anslut hällen till nätanslutningsledningen

Nätanslutningen får endast utföras av en behörig fackman.

- Anslut nätanslutningskabeln enligt bilden "Anslutningsschema" (se avsnittet "Elanslutning - Anslutningsschema".)

Sätta i hällen

- Låt hällens nätanslutningskabel gå genom ursågningen i bänkskivan.
- Sätt hällen i ursågningen och centrera den.
- Anslut hällen till elnätet.
- Kontrollera att hällen fungerar.
- Spruta temperaturbeständig silikon-tätning (minst 160 °C) i resten av fogen ③.

Olämpligt fogtätningssmedel kan skada naturstenmaterialet.

Använd uteslutande silikon-tätning avsedd för natursten för kakel av natursten.

Följ tillverkarens anvisningar.

 Skador på grund av felaktig anslutning.

Ej fackmässig installation, underhållsarbete eller reparation kan innebära allvarlig fara för användaren. Miele tar inte något ansvar för skador som uppkommit på grund av ej fackmässigt utförda installations-, servicearbeten och reparationer. Miele ansvarar inte heller för skador som uppkommit på grund av att jordad kabel saknas eller på grund av kabelbrott på den jordade kabeln (till exempel en elektrisk stöt).

Låt endast en elinstallatör ansluta hällen till elnätet.

Elinstallatören måste känna till och följa de nationella föreskrifterna och lokala bestämmelser om el.

Monteringen av isolerade, strömförande komponenter måste utföras så att dessa delar inte kan vidröras efter inbyggnaden.

Anslutning

AC 230 V, 50 Hz

Erforderliga anslutningsdata finns på typskylten. Dessa uppgifter måste överensstämma med de uppgifter som gäller för elnätet.

Anslutningsmöjligheterna framgår av anslutningsschemat.

Jordfelsbrytare

För ökad säkerhet rekommenderas jordfelsbrytare.

Säkerhetsbrytare

Hällen måste kunnas skiljas allpoligt från elnätet med en säkerhetsbrytare! I avstängt tillstånd måste det finnas ett kontaktavstånd på minst 3 mm. Säkerhetsbrytarna är säkringar och jordfelsbrytare.

Bryta strömmen

 Risk för elektriska stötar av nätspänning.

Under reparations- och/eller underhållsarbeten kan en återinkoppling av nätspänning leda till elektrisk stöt.

När strömmen är bruten måste elnätet vara säkrat mot återinkoppling.

Beroende på installation gör du så här för att bryta strömmen:

Smältsäkringar

- Skruva ut säkringarna helt ur propphuvorna.

Säkringsautomat

- Tryck på kontrollknappen (röd) tills mellanknappen (svart) trycks ut.

Inbyggd säkerhetsbrytare

- (Snabbsäkringar, minst typ B eller C): Slå om brytaren från 1 (Till) till 0 (Från).

Jordfelsbrytare

- Jordfelsbrytare: Slå om strömbrytaren från 1 (Till) till 0 (Från) eller tryck på kontrollknappen.


Nätanslutningskabel

Hällen måste anslutas med en nätanslutningskabel av typen H 05 W-F (PVC-isolerad) med en lämplig diameter som överensstämmer med anslutningsschemat.


Anslutningsmöjligheterna framgår av anslutningsschemat.

Hällens anslutningsspänning och anslutningseffekt framgår av dess typskylt.

Byta nätanslutningsledning

 Personskaderisk på grund av elektriska stötar!

Kommunikationsmodulen får endast anslutas av en fackman som känner till nationella föreskrifter och lokala bestämmelser om el.

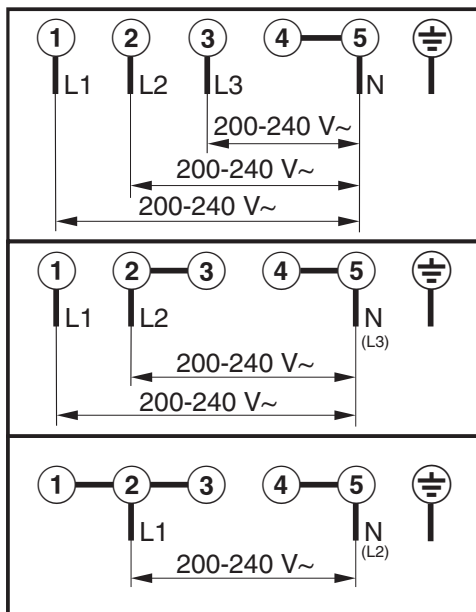
Skyddskontakten måste vara ansluten till anslutningen märkt med .

Om anslutningskabeln ska bytas får endast kablar av typ H05VV-F(PVC-isolerad) användas. Denna finns att köpa hos Miele's reservdelsavdelning.

Erforderliga anslutningsdata framgår av typskylten.

Elanslutning

Anslutningsschema



Få hjälp vid eventuella störningar

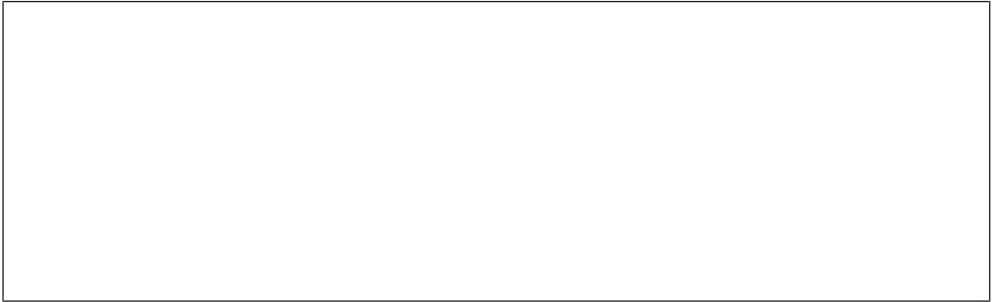
Om det uppstår fel som du själv inte kan åtgärda, var god kontakta din Mieleåterförsäljare eller Miele service.

Du hittar telefonnummer på baksidan av den här anvisningen.

Service behöver modellbeteckning och tillverkningsnummer. Båda dessa uppgifter finns på typskylten.

Typskylt

Klistra fast den medföljande typskylten. Tänk på att modellbeteckningen ska stämma överens med uppgifterna som finns på baksidan av den här anvisningen.



Mieles garanti

Vid sidan av gällande lagstiftning tillämpas EHL:s konsumentbestämmelser.

Produktinformation

Produktinformation som beskriver modellerna i denna bruksanvisning medföljer.

Produktinformation elektriska hällar för hushållsbruk

enligt förordning (EU) nr. 66/2014

| MIELE | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| Modellbeteckning | KM 6328-1 |
| Antal kokzoner och/eller områden. | 4 |
| För cirkelformade kokzoner eller områden: diameter för användbart ytområde För icke-cirkelformade kokzoner eller områden: längd och bredd för användbart ytområde | 1. = 230x390 mm 2. = 230x390 mm 3. = 4. = 5. = 6. = |
| Energiförbrukning per kokzon eller område beräknat per kg (EC _{elektrisk köksutrustning}) | 1. = 193,6 Wh/kg 2. = 193,6 Wh/kg |
| Hällens energiförbrukning beräknad per kg (EC _{elektriska hällar}) | 193,6 Wh/kg |

Produktinformation elektriska hällar för hushållsbruk

enligt förordning (EU) nr. 66/2014

| MIELE | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| Modellbeteckning | KM 6366-1 |
| Antal kokzoner och/eller områden. | 6 |
| För cirkelformade kokzoner eller områden: diameter för användbart ytområde För icke-cirkelformade kokzoner eller områden: längd och bredd för användbart ytområde | 1. = 230x390 mm 2. = 230x390 mm 3. = 230x390 mm 4. = 5. = 6. = |
| Energiförbrukning per kokzon eller område beräknat per kg (EC _{elektrisk köksutrustning}) | 1. = 193,6 Wh/kg 2. = 193,6 Wh/kg 3. = 193,6 Wh/kg |
| Hällens energiförbrukning beräknad per kg (EC _{elektriska hällar}) | 193,6 Wh/kg |

Produktinformation elektriska hällar för hushållsbruk

enligt förordning (EU) nr. 66/2014

| MIELE | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| Modellbeteckning | KM 6367-1 FL.BDG. |
| Antal kokzoner och/eller områden. | 6 |
| För cirkelformade kokzoner eller områden: diame- ter för användbart ytområde För icke-cirkelformade kokzoner eller områden: längd och bredd för användbart ytområde | 1. = 230x390 mm 2. = 230x390 mm 3. = 230x390 mm 4. = 5. = 6. = |
| Energiförbrukning per kokzon eller område beräk- nat per kg (EC _{elektrisk köksutrustning}) | 1. = 193,6 Wh/kg 2. = 193,6 Wh/kg 3. = 193,6 Wh/kg |
| Hällens energiförbrukning beräknad per kg (EC _{elek- triska hällar}) | 193,6 Wh/kg |



Miele AB
Industrivägen 20, Box 1397
171 27 Solna

Tel 08-562 29 000
Fax 08-562 29 209
Serviceanmälan: 077 077 00 20

www.miele.se

Tyskland

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

KM 6328-1 / KM 6366-1 / KM 6367-1

sv-SE

M.-Nr. 10 023 370 / 03