

Bruks- och monteringsanvisning Induktionshällar



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

Säkerhetsanvisningar och varningar	5
Bidra till att skona miljön	14
Översikt	15
Häll	15
KM 7164 FR	15
KM 7174 FR	16
Symbol effektvred	17
Kokzonsindikering	17
Fakta kokzoner	18
Första gången produkten används	20
Rengöra hällen första gången	20
Använda hällen första gången	20
Så fungerar det	21
Ljud	21
Powermanagement	22
Kokkärl	23
Energispartips	25
Inställningsområden	26
Användning	27
Effektvred	27
Starta	27
Stänga av	27
Restvärmeindikering	27
PowerFlex-kokzon	28
Uppkokningsautomatik	30
Booster	31
Varmhållning	32
Säkerhetsanordningar	33
Driftspärr	33
Säkerhetsavstängning	33
Överhettningsskydd	34
Rengöring och skötsel	35
Hur du klarar av mindre fel själv	37
Meddelanden i indikeringarna/displayen	37
Oväntat beteende	38

Innehåll

Otillfredsställande resultat	38
Allmänna problem och tekniska fel	39
Extra tillbehör	40
Miele service	41
Få hjälp vid eventuella störningar	41
Typskylt	41
Mieles garanti	41
Installation	42
Säkerhetsanvisningar för inbyggnad	42
Säkerhetsavstånd	43
Inbyggnadsanvisningar	47
Inbyggnadsmått	48
KM 7164 FR	48
KM 7174 FR	49
Inbyggnad	50
Elanslutning	51
Produktinformation	54

Säkerhetsanvisningar och varningar

Denna häll uppfyller gällande säkerhetskrav. Felaktig användning kan dock medföra person- och saksador.

Läs bruks- och monteringsanvisningen noga innan du börjar använda hällen. Det är viktigt eftersom den innehåller information om inbyggnad, säkerhet, användning och underhåll. På så vis skyddar du dig samt undviker skador på hällen.

I enlighet med normen IEC 60335-1 påpekar Miele att det är viktigt att läsa och följa avsnittet om installation av produkten samt säkerhetsanvisningarna och varningarna.

Miele tar inget ansvar för skador som har uppstått på grund av att dessa anvisningar inte har följts.

Spara bruks- och monteringsanvisningen och överlämna den vid eventuellt ägarbyte.

Säkerhetsanvisningar och varningar

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 hur de kan använda den säkert. De måste kunna se och förstå riskerna med en felaktig användning.

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 hur 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 därför barn borta från förpackningsmaterial.
- ▶ Använd driftspärren så att barn inte oövervakat kan koppla in hällen.

Säkerhetsanvisningar och varningar

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.
- ▶ Det är möjligt att tidvis eller permanent använda en fristående eller icke nätsynkron energiförsörjningsenhet (till exempel fristående elnätverk, backupsystem). Driften förutsätter att energiförsörjningsenheten följer föreskrifterna enligt EN 50160 eller liknande. De skyddsåtgärder som ska tas på uppställningsplatsen och i denna Miele-produkt vad gäller funktion och arbetssätt måste även säkerställas i fristående respektive icke nätsynkron drift. Vid behov ska åtgärderna ersättas med likvärdiga åtgärder i installationen. Exempelvis enligt det som står i aktuell publicering från VDE-AR-E 2510-2.
- ▶ 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).

Säkerhetsanvisningar och varningar

▶ 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.

▶ 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 “Installation – Elanslutning”).

▶ Om anslutningskabeln skadas måste en elfackman ersätta den med en speciell anslutningskabel (se avsnittet “Installation – 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 glaskeramiskskivan. 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.

Säkerhetsanvisningar och varningar

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 kokzonsindikeringarna kan skada elektroniken under. Ställ inga heta kastruller eller pannor på kokzonsindikeringarna eller i deras omedelbara närhet.
- ▶ 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 induktionens 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 är dock 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.
- ▶ Hällen är utrustad med en kylfläkt. Om det finns en låda under den inbyggda hällen, så 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.
- ▶ Om det finns en låda under den inbyggda hällen så ska inga spetsiga eller små föremål, papper, servetter eller annat förvaras i lådan. Dessa kan tränga in eller sugas upp genom ventilationsöppningen 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.
- ▶ Om du använder en induktionsadapterplatta för kokkärl kan induktionsgeneratorerna skadas eller gå sönder helt. Använd inga induktionsadapterplattor.

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).

▶ Miele garanterar tillgängligheten av reservdelar till din häll i upp till 15 år (minst 10 år) efter att modellserien har utgått ur sortimentet.

Transportförpackning

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

Förpackning/emballage som återförs till materialkretsloppet innebär minskad råvaruförbrukning. Lämna till materialspecifika återvinningscentraler om möjligt. Din Miele-återförsäljare kan ta tillbaka förpackningen.

Hantering av uttjänt maskin

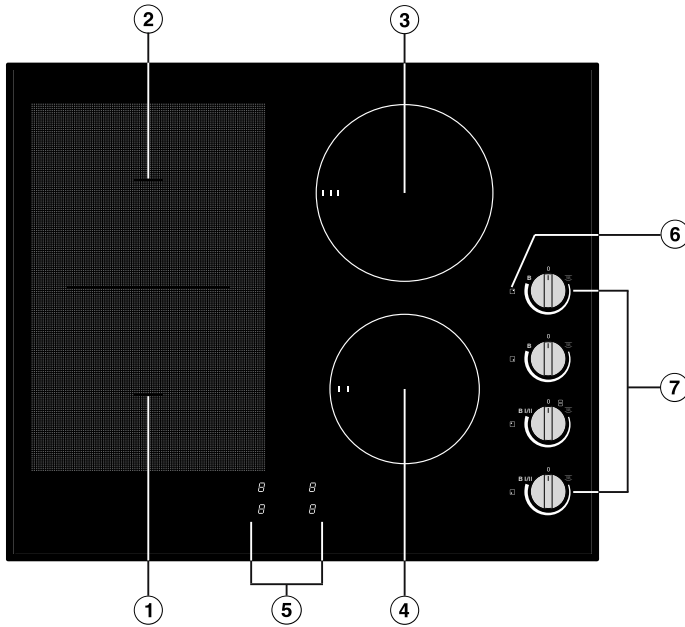
Uttjänade elektriska och elektroniska produkter innehåller i många fall material som kan återanvändas. Men de innehåller även skadliga ämnen som är nödvändiga beståndsdelar för produktens funktion och säkerhet. Om sådana ämnen hamnar i hushållsavfallet eller hanteras på fel sätt kan det medföra skador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



Lämna in uttjänade elektriska och elektroniska produkter till en återvinningsstation. Du är själv ansvarig för att radera eventuella personliga uppgifter som kan stå på maskinen. Du har en lagstadgad skyldighet att plocka ur gamla batterier och lampor som inte sitter fast i produkten. Ta dem till ett lämpligt uppsamlingsställe, där de kan lämnas in. Se till att den uttjänade produkten förvaras barnsäkert tills den lämnas in för omhändertagande.

Häll

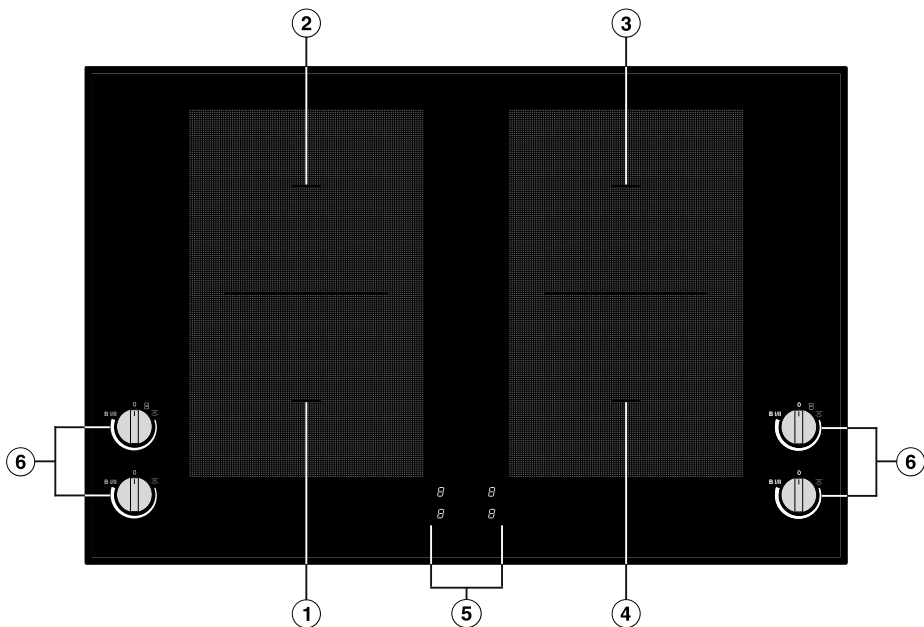
KM 7164 FR



- ① PowerFlex-kokzon med TwinBooster
- ② PowerFlex-kokzon med TwinBooster
kan kombineras med PowerFlex-kokzonen ① till PowerFlex-kokzon
- ③ Kokzon med Booster
- ④ Kokzon med Booster
- ⑤ Kokzonsindikering
- ⑥ Symboler för vredallokering
- ⑦ Effektvred



Översikt

KM 7174 FR



- ① PowerFlex-kokzon med TwinBooster
- ② PowerFlex-kokzon med TwinBooster kan kombineras med PowerFlex-kokzonen ① till PowerFlex-kokzon
- ③ PowerFlex-kokzon med TwinBooster kan kombineras med PowerFlex-kokzonen ④ till PowerFlex-kokzon
- ④ PowerFlex-kokzon med TwinBooster
- ⑤ Kokzonsindikering
- ⑥ Effektvred

Symbol effektvred


Symbol	Beskrivning
0	Kokzonen avstängd
	Koppla in varmhållning
	Slå på PowerFlex-kokzon
B	Koppla in boosterfunktionen
B I/II	Koppla in TwinBooster

Kokzonsindikering

Symbol	Beskrivning
0	Kokzon driftklar
<i>h</i>	Varmhållning
<i>1</i> till <i>9</i>	Effektläge
<i>R</i>	Uppkokningsautomatik
<i>1</i>	Läge 1 TwinBooster/WaterBoost
<i>11</i>	Booster eller läge 2 TwinBooster/WaterBoost
<i>U</i>	Kokkärl saknas eller är inte lämpligt
<i>E</i>	Restvärme
<i>LC</i>	Driftspärren är aktiverad
<i>dE</i>	Demoläget är aktiverat
<i>0000</i>	Demoläget är avaktiverat

Översikt

Fakta kokzoner


KM 7164					
Kokzon	Storlek i cm		Max effekt i watt vid 230 V ³		Förbunden kokzon ⁴
	Ø ¹	 ²			
①	15–23	19 x 23	normal	2100	④
			TwinBooster, läge 1	3000	
			TwinBooster, läge 2	3650	
②	15–23	19 x 23	normal	2100	③
			TwinBooster, läge 1	3000	
			TwinBooster, läge 2	3650	
① + ②	22–23	23 x 39	normal	3400	-
			TwinBooster, läge 1	4800	
			TwinBooster, läge 2	7300	
③	14–19	–	normal	1850	②
			Booster	3000	
④	10–16	–	normal	1400	①
			Booster	2200	
			Totalt:	7300	

¹ Inom angivet område kan du använda kokkärl med valfri bottendiameter.

² Det angivna området motsvarar den maximala bottenytan som kokkärlet kan ha.

³ Beroende på kokkärlets storlek och material kan den angivna effekten variera något.

⁴ Kokzonen är elektriskt förbunden med denna kokzon för att kunna öka effekten, se avsnittet "Så fungerar det – Powermanagement".

KM 7174					
Kokzon	Storlek i cm		Max effekt i watt vid 230 V ³		Förbunden kokzon ⁴
	Ø ¹	 ²			
①	15–23	19 x 23	normal TwinBooster, läge 1 TwinBooster, läge 2	2100 3000 3650	④
②	15–23	19 x 23	normal TwinBooster, läge 1 TwinBooster, läge 2	2100 3000 3650	③
③	15–23	19 x 23	normal TwinBooster, läge 1 TwinBooster, läge 2	2100 3000 3650	②
④	15–23	19 x 23	normal TwinBooster, läge 1 TwinBooster, läge 2	2100 3000 3650	①
① + ② ③ + ④	22–23	19 x 23	normal TwinBooster, läge 1 TwinBooster, läge 2	3400 4800 7300	-
			Totalt	7300	

¹ Inom angivet område kan du använda kokkärl med valfri bottendiameter.

² Det angivna området motsvarar den maximala bottenytan som kokkärlet kan ha.

³ Beroende på kokkärlets storlek och material kan den angivna effekten variera något.

⁴ Kokzonen är elektriskt förbunden med denna kokzon för att kunna öka effekten, se avsnittet "Så fungerar det – Powermanagement".

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 metalleder 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.

Under kokzonen finns en induktions-spole. Spolen alstrar ett magnetfält som leder till att kastrullens botten värms. Kokzonen värms bara upp indirekt av värmen som avges från kastrullen.

Induktionen fungerar enbart med kokkäril med magnetisk botten (se avsnittet "Kokkäril"). Den känner automatiskt av hur stort det aktuella kokkärilet är.



Risk för brännskada på grund av heta föremål.

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.

Stäng av kokzonerna efter användning genom att flytta vredet till läge **0**.

Ljud

När induktionskokzonerna används kan följande ljud uppstå från kokkärilet 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 kokkäril 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 kokkäril 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 höras 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.

Så fungerar det

Powermanagement

Hällen har en maximal totaleffekt som av säkerhetsskäl inte får överskridas.

Det går att förbinda två av hällens kokzoner åt gången med varandra. Genom denna förbindelse kan en extra effekt överföras från en kokzon till en annan.

Information om den maximala totaleffekten och om vilka kokzoner som kan förbindas med varandra hittar du i avsnittet "Översikt – Fakta kokzoner".

Om effekt överförs från en kokzon (A) till den andra kokzonen (B), så reduceras effekten för kokzon (A).

När en kokzon avger effekt så kan detta ha följande påverkan:

- Inställt effektläge reduceras.
- Uppkokningstiden avaktiveras. Tillagningen fortsätter på det inställda vidarekokningsläget. Om effekten är otillräcklig så reduceras effektläget ytterligare.
- Boosterfunktionen avaktiveras.
- Kokzonen stängs av.

När ingen effekt längre avges från kokzonen så kan effektläget åter höjas.

Lämpliga kokkär

- rostfritt stål med magnetisk botten
- emaljerat stål
- gjutjärn.

Beroende på kokkärlets typ av botten så kan tillagningsresultatet variera (till exempel när du steker pannkakor). Kokkärlets botten ska fördela värmen jämnt. Lämpligt att använda är till exempel ett kokkär med sandwichbotten.

Lämpliga kokkär

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

Kontrollera kokkär

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.

Visning av inget/olämpligt kokkär

I kokzonsdisplayen blinkar symbolen ⏏ växelvis med det inställda effektläget när

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

Om ett lämpligt kokkär placeras på kokzonen inom 3 minuter släcks ⏏ och du kan fortsätta att använda hällen som vanligt.

Om inget eller ett olämpligt kokkär placeras på kokzonen stängs den av automatiskt efter 3 minuter.

Kokkärl

Tips

- För att utnyttja kokzonen optimalt, använder du kokkärl som till storleken stämmer överens med kokzonen (se avsnittet “Översikt – Fakta kokzoner”). Om kastrullen är för liten så kommer den inte att kännas igen.
- Ställ alltid kokkärlet i mitten av kokzonen.
- Använd endast kastruller och stekpannor med slät botten. Kastruller och pannor med ojämn botten repar glaskeramikskivan.
- Lyft kokkärlet när du vill flytta det. På så vis undviker du repor. Repor som uppstår när kokkärl dras fram- och tillbaka påverkar inte hällens funktion. Sådana repor uppstår vid normal användning och är inget skäl till reklamation.

- 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.

- 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.

Inställningsområden

	Inställningsområde
Smälta smör Smälta choklad Lös upp gelatin	1–2
Värma mindre mängder vätska Hålla mat varm Koka ris och gröt på mjölk Tina upp frysta grönsaker i block	2–4
Värma mat i flytande eller halvfast form Ångkoka frukt Koka potatis (kokkärlet med lock)	4–6
Göra omelett eller steka ägg utan stekyta Skonsam stekning av frikadeller Ångkoka grönsaker och fisk Koka pasta, ärtor, bönor och linser Tina och värma djupfrysta varor Vispa/tillaga kräm och sås, till exempel vin- eller hollandaisesås	5–7
Skonsam stekning (utan att överhetta fett) av fisk, schnitzel, korv, ägg, pannkakor	6–8
Steka potatisplättar, pannkakor med mera	7–8
Koka stora mängder vatten Koka upp Steka stora mängder kött	9

Tabellernas uppgifter ska ses som riktvärden. Induktionsspolens effekt varierar efter storlek och material på kokkärlets botten. Det kan därför hända att effektlägena för ditt kokkärlet avviker något. Prova dig fram för att uppnå den optimala temperaturinställningen för ditt kokkärlet. Om du använder ett nytt kokkärlet och inte vet vilka egenskaper det har, så ställer du in det näst lägsta effektläget som anges.

 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.

Effektvred

Vreden har ett stopp och får inte vridas förbi **B I** eller **B I/II** till **0**.

Starta

- Vrid vredet åt höger tills önskat effektläge visas i kokzonsdisplayen.

Stänga av


- Vrid vredet åt vänster till **0**.

Effektläget i kokzonsindikeringen släcks.

Restvärmeindikering

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

Strecken till restvärmeindikeringen slocknar allteftersom kokzonerna svalnar. När det sista strecket släcks kommer också touchknappen att slockna.

 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 (se avsnitt "Översikt - Kokzon") till en större PowerFlex-kokzon. Inställningarna för den större, kombinerade kokzonen styrs med vredet för den främre PowerFlex-kokzonen.

Ställ alltid kokkärlet i mitten av PowerFlex-kokzonen.

Starta

- Vrid vredet för den bakre kokzonen åt höger till .

I displayen för den bakre kokzonen lyser .

- Vrid vredet för den främre kokzonen åt höger tills önskat effektläge visas i kokzonsdisplayen.

Om ett effektläge var inställt för den främre kokzonen vid aktivering av PowerFlex-kokzonen, måste vredet först vridas till **0** innan effektläget för PowerFlex-kokzonen kan ställas in.

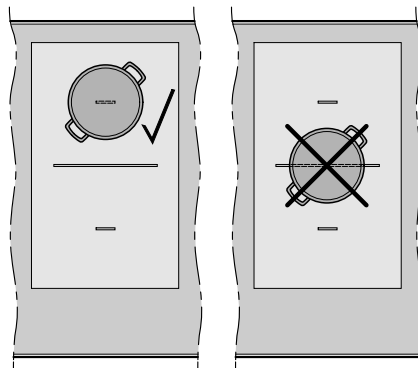
Stänga av

- Vrid båda vreden åt vänster till **0**.

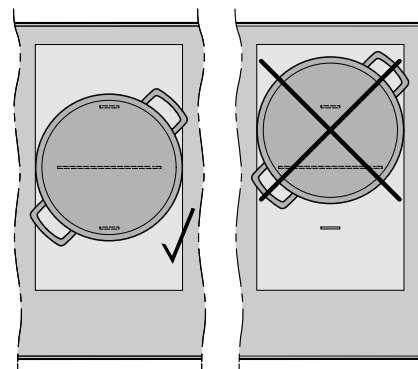
Placera kokkärlet

Se information om tilldelningen av kokkärlets storlek och position under avsnittet "Översikt - Fakta kokzoner" för din håll.

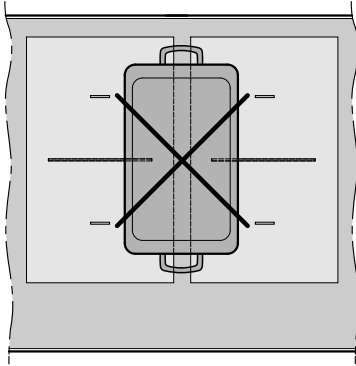
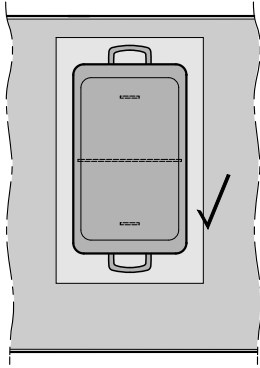
PowerFlex-kokzon



PowerFlex-kokzon (kastrull)



PowerFlex-kokzon (stekpanna)



Användning

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

- Vrid vredet åt vänster och håll kvar det tills *H* blinkar en gång i kokzonsindikeringen.
- Då vrider du vredet åt höger tills önskat vidarekokningsläge visas i displayen.

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

Om du ändrar vidarekokningsläget under uppkokningstiden avaktiverar du uppkokningsautomatiken.

Avaktivera

- Ställ in ett annat effektläge.

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

Booster

Kokzonerna är utrustade med en en Booster-funktion (se avsnittet "Översikt – Häll").

Boostern förstärker effekten så att stora mängder snabbt kan värmas upp, exempelvis pastavatten. Denna effektförstärkning är aktiverad i maximalt 15 minuter.

När boosterfunktionen aktiveras kan du ändra inställningar för anslutna kokzoner, se avsnittet "Induktion – Powermanagement".

Du kan använda Boostern på maximalt 2 kokzoner samtidigt. Vid slutet av Boostertiden kopplar hällen automatiskt tillbaka till effektläget 9.

Aktivera Booster

- Vrid vredet åt höger förbi spärren till **B** och sedan tillbaka till spärren.

I kokzonsdisplayen visas „.

Aktivera TwinBooster

Läge 1

- Vrid vredet åt höger förbi spärren till **B I/II** och sedan tillbaka till spärren.

I kokzonsdisplayen visas „.

Läge 2

- Vrid vredet åt höger förbi spärren till **B I/II** och sedan tillbaka till spärren.

- Vrid vredet på nytt förbi spärren till **B I/II** och sedan tillbaka till spärren.

I kokzonsdisplayen visas „.

Avaktivera Booster/TwinBooster

- Ställ in ett annat effektläge.

Boostersymbolen slocknar.

Användning

Varmhållning

Varmhållningsfunktionen 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. 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.

Ställa in varmhållning

- Vrid vredet åt höger till \overline{SS} .

I kokzonsdisplayen visas *h*.

Driftspärr

Vid strömavbrott avaktiveras driftspärren.

Driftspärren kan bara aktiveras när alla kokzoner är avstängda.

För att kokzonerna inte ska slås på oavsiktligt är hällen utrustad med en driftspärr.

Om du ställer in ett effektläge när driftspärren är aktiverad visas LC i några sekunder i kokzonsindikeringen.

Aktivera

- Vrid samtidigt vreden till de båda främre kokzonerna åt vänster till spärren och håll dem sedan så tills LC visas i kokzonsindikeringen.

Avaktivera

- Vrid samtidigt vreden till de båda främre kokzonerna åt vänster till spärren och håll dem sedan så tills LC släcks.

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 överskrids stängs kokzonen av och restvärmevisningen visas. När du stänger av och startar kokzonen igen, är den åter redo att användas.

Säkerhetsanordningar

Överhettningsskydd

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

- En aktiverad boosterfunktion avbryts.
- Det inställda effektläget sänks.
- En eller flera kokzoner stängs av automatiskt.


- Vrid vredet för aktuell kokzon till **0**.

Först när induktionsspolorna har svalnat tillräckligt kan du använda aktuella kokzoner som vanligt igen.

Överhettningsskyddet kan utlösas i följande situationer:

- Ett tomt kokkärl värms upp.
- Fett eller olja hettas upp på högt effektläge.
- Hällens undersida är inte tillräckligt ventilerad.
- En varm kokzon kopplas in igen efter ett strömavbrott.


Om överhettningsskyddet löses ut på nytt trots att orsaken/orsakerna 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.

Låt hällen svalna innan du gör rent den.

- 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 borstar och svampar (till exempel disk- och gryttsvampar) eller använda disksvampar som innehåller rester av skurmedel
- rengöringssvampar för glaskeramiska ytor.

Rengöring och skötsel

Rengöra glaskeramikyta

⚠ Skador på grund av spetsiga föremål.

Tätningen mellan hällen och bänkskivan kan skadas.

Tätningen mellan glaskeramiken och ramen kan skadas.

Använd inga spetsiga föremål för rengöringen.

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.

Rengöra effektvred

- Rengör vreden med en disktrasa, lite diskmedel och varmt vatten.

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.

Meddelanden i indikeringarna/displayen

Problem	Orsak och åtgärd
I displayen blinkar symbolen  växelvis med inställt effektläge  R .	Det står inget eller ett olämpligt kokkärl på kokzonen. ■ Använd ett lämpligt kokkärl (se avsnittet “Induktion” - “Kokkärl”).
Vredet står inte på 0. Ett effektläge är inställt för kokzonen. Kokzonen värms inte upp. I kokzonsindikeringen lyser  eller blinkar omväxlande med  \bar{E} .	Det har varit strömavbrott när hällen har varit i drift. Kokzonen har varit inkopplad i mer än 3 minuter utan att något kokkärl har placerats på kokzonen. Driftstiden för en kokzon har överskridits. ■ Vrid vredet till 0. Kokzonen kan användas igen.
Efter att en kokzon slagits på visas under några sekunder  L framme till vänster och  \bar{L} framme till höger i kokzonsindikeringen.	Driftspärren är aktiverad. ■ Avaktivera driftspärren (se avsnittet “Säkerhetsanordningar- Driftspärr”).
Efter att ha kopplat in kokzonen visas  dE i kokzonsindikeringarna under några sekunder. Kokzonerna blir inte varma.	Demoläget är inställt. ■ Vrid vredet för den främre vänstra kokzonen åt vänster och håll kvar det så. ■ Vrid vredet för den främre högra kokzonen två gånger kort åt vänster och håll sedan kvar det åt vänster tills  0000 visas i kokzonsindikeringarna.
I en av kokzonsindikeringarna blinkar  F .	Vredet har vridits för långt åt höger eller vänster i längre än 30 sekunder. ■ Vrid vredet till 0. Om felmeddelandet inte slocknar så föreligger ett tekniskt fel. Kontakta Miele service.
I kokzonsindikeringarna visas ett meddelande som inte finns med i denna tabell.	Ett fel i elektroniken har uppstått. ■ Bryt strömmen till hällen under cirka 1 minut. ■ Om problemet kvarstår när du kopplar på strömmen igen så kontakta Miele service.

Hur du klarar av mindre fel själv

Oväntat beteende

Problem	Orsak och åtgärd
Effektläge 9 reduceras automatiskt när du även ställer in effektläge 9 på den sammankopplade kokzonen.	Vid samtidigt drift på effektläge 9 överskrids den möjliga totala effekten. ■ Använd en annan kokzon.
En kokzon stängs av automatiskt.	Drifttiden var för lång. ■ Koppla in kokzonen igen (se "Säkerhetsanordningar", avsnitt "Säkerhetsavstängning").
Kokzonen arbetar inte som vanligt med det inställda effektläget.	Överhettningsskyddet har utlöst. ■ Se kapitel "Säkerhetsanordningar", avsnitt "Överhettningsskydd".
Boosterläget avbryts automatiskt i förtid.	Överhettningsskyddet har utlöst. ■ Se kapitel "Säkerhetsanordningar", avsnitt "Överhettningsskydd".

Otillfredsställande resultat

Problem	Orsak och åtgärd
Uppkokningsautomatiken är inkopplad men innehållet i kokkärlet börjar inte koka.	En stor mängd livsmedel värms upp. ■ Fortsätt koka på högsta effektläge och välj sedan manuellt ett lägre effektläge.
	Kokkärlet leder värmen dåligt. ■ Använd ett annat kokkärl som leder värme bättre.

Hur du klarar av mindre fel själv

Allmänna problem och tekniska fel

Problem	Orsak och åtgärd
Kokzonerna blir inte varma.	Hällen har ingen ström. <ul style="list-style-type: none">■ Kontrollera om säkringen har löst ut. Rådfråga en elektriker eller Miele service (minsta säkring se typskylten).
	Ett tekniskt fel har uppstått. <ul style="list-style-type: none">■ Vrid vredet till 0.■ Bryt strömmen till hällen 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.– 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.	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.
Det hörs ett fläktljud trots att hällen är avstängd.	Fläkten fortsätter att gå tills hällen är sval och stängs sedan av automatiskt.

Extra tillbehör

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

Dessa kan du mycket enkelt köpa i Miele's onlineshop.

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

Kok-/stekkärl

Miele erbjuder ett omfattande urval av kok- och stekkärl. Dessa är perfekt anpassade till Miele's produkter vad gäller funktion och mått. Detaljerad information hittar du på Miele's hemsida.

Rengörings- och vårdande medel

Rengöringsmedel för glaskeramik och rostfritt stål, 250 ml

Tar bort hårt fastsittande smuts, kalkfläckar och aluminiumrester.

Mikrofibrertrasa

Tar bort fingeravtryck och lättare smuts och rester.

Få hjälp vid eventuella störningar

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

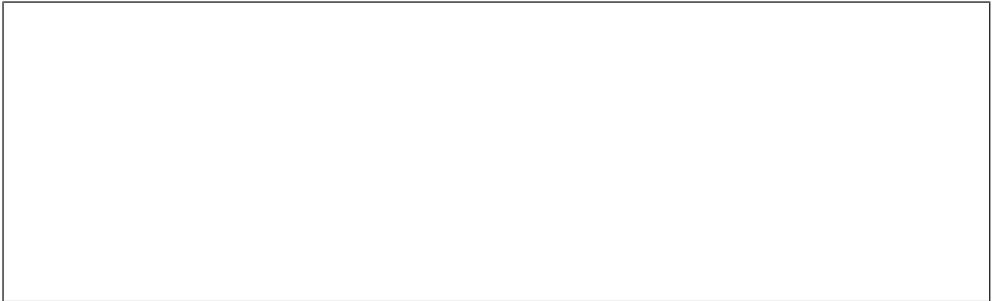
Miele service kan du boka online under www.miele.se/service.

Du hittar kontaktuppgifterna 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


Garantitiden för produkten är ett år.


Du hittar mer detaljerad information om garantivillkoren i garantihäftet.

Installation

Säkerhetsanvisningar för inbyggnad

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

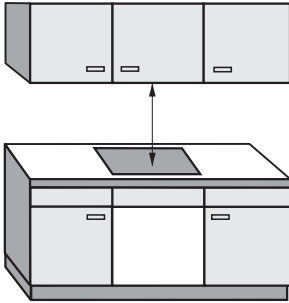
 Risk för elektriska stötar till följd av nätspänning.
Felaktig anslutning till elnätet kan leda till elektriska stötar.
Låt endast en kvalificerad elinstallatör ansluta hällen till elnätet.

 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.

Säkerhetsavstånd

Säkerhetsavstånd ovanför hällen



Mellan häll och köksfläkt måste det av fläkttillverkaren angivna säkerhetsavståndet hållas.

Om material som lätt kan fatta eld (till exempel en hylla) finns ovanför hällen, måste säkerhetsavståndet vara minst 500 mm.

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

Installation

Säkerhetsavstånd på sidorna och baktill

Det rekommenderas att hällen byggs in med mycket plats på vänster och höger sida.

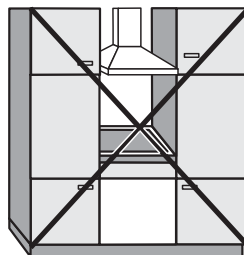
Det minsta avstånd som anges nedan ① måste hållas mot en hög skåp- eller rumsvägg på hällens baksida.

Det minsta avstånd som anges nedan ②, ③ måste hållas mot en hög skåp- eller rumsvägg på en av hällens sidor (höger eller vänster). På den motsatta sidan ska ett minsta avstånd på 300 mm hållas.

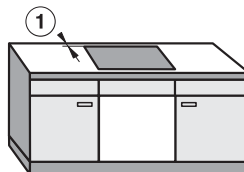
① Minsta avstånd **baktill** på ursågningen i bänkskivan till den bakre kanten av bänkskivan är 50 mm.

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

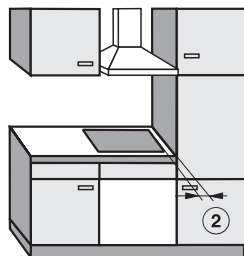
③ Minsta avstånd **till vänster** från ursågning i bänkskivan till bredvidstående snickerier (till exempel ett högskåp) eller en vägg: 50 mm.



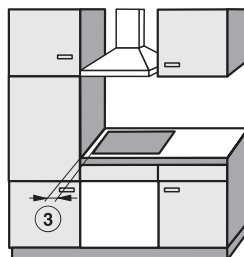
Ej tillåtet



Rekommenderas



Rekommenderas inte



Rekommenderas inte

Minimivstånd under hällen

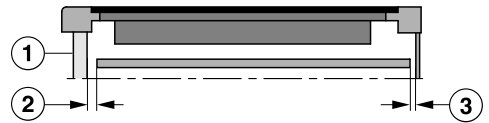
För att garantera hällens ventilation krävs ett minimivstånd under hällen till en ugn, mellanskiva eller låda.

Minimivståndet från hällens undre kant till

- ugnens övre kant: 15 mm
- mellanskivans övre kant: 15 mm
- Lådans övre kant: 5 mm
- Lådans botten: 75 mm

Mellanskiva

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



Sidovy

- ① Fram
- ② Luftspalt fram
- ③ Luftspalt bak

För **ventilation** av hällen rekommenderar vi en luftspalt ② på 20 mm mellan skåpet och mellanbotten.

För **installering av nätanslutningskabeln** behövs en luftspalt ③ på 10 mm mellan skåpet och mellanbotten.

Installation

Säkerhetsavstånd till nischinklädnad

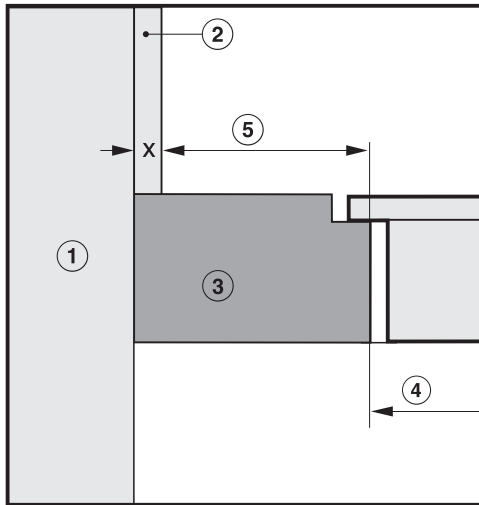
Om nischen ska kläs in måste det minsta avståndet mellan ursågningen i bänkskivan och nischinklädnaden hållas eftersom höga temperaturer kan förstöra eller förändra materialen.

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

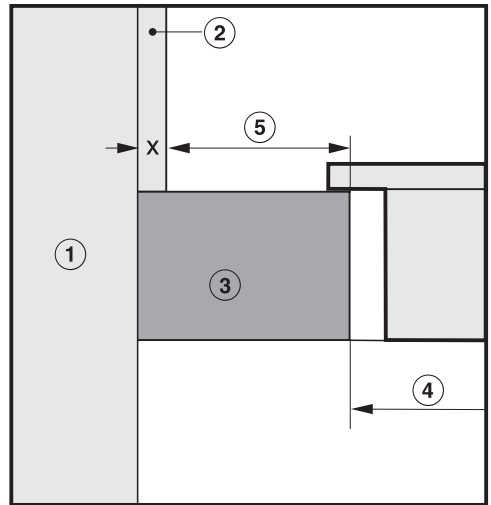
Om nischinklädnaden består av icke brännbara material (till exempel metall, natursten eller kakel) ska det minsta avståndet ⑤ mellan bänkskivans ursågning och nischinklädnaden vara 50 mm minus tjockleken på inklädnaden.

Exempel: tjocklek på nischinklädnad 15 mm
50 mm - 15 mm = minsta avstånd 35 mm

Hällar för planlimmad montering



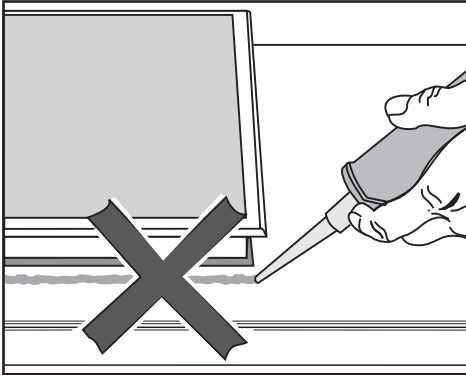
Hällar med ram eller fasettslipad kant



- 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

Inbyggnadsanvisningar

Tätning mellan häll och bänkskiva



⚠ Skador på grund av felaktig inbyggnad.

Hällen och bänkskivan kan skadas vid en eventuell utbyggnad av hällen, om du tätar hällen med fogtätningssmedel.

Använd ingen fogtätning mellan häll och bänkskiva.

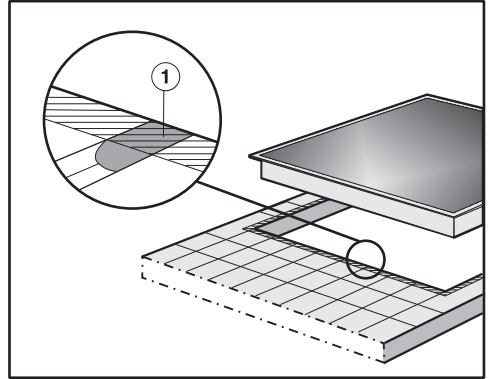
Tätningsslistan under hällens kant garanterar tillräcklig tätning mot bänkskivan.

Tätningsslist

När hällen demonteras under servicearbeten kan tätningsslistan under hällens kant skadas.

Byt alltid ut tätningsslistan innan hällen byggs in igen.

Kaklad arbetsyta



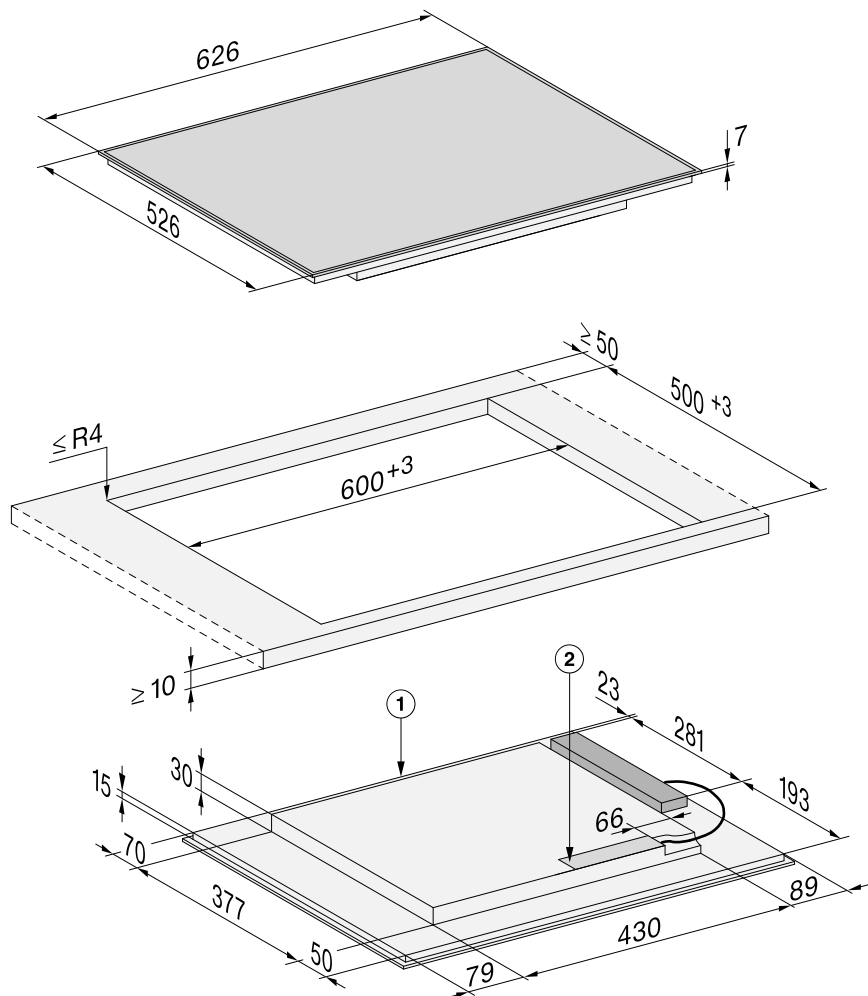
Fogarna ① och den streckade ytan under hällens ram måste vara glatta och jämna så att ramen ligger plant och tätningen mellan hällens övre kant och bänkskivan säkerställs.

Installation

Inbyggnadsmått

Alla mått är angivna i mm.

KM 7164 FR

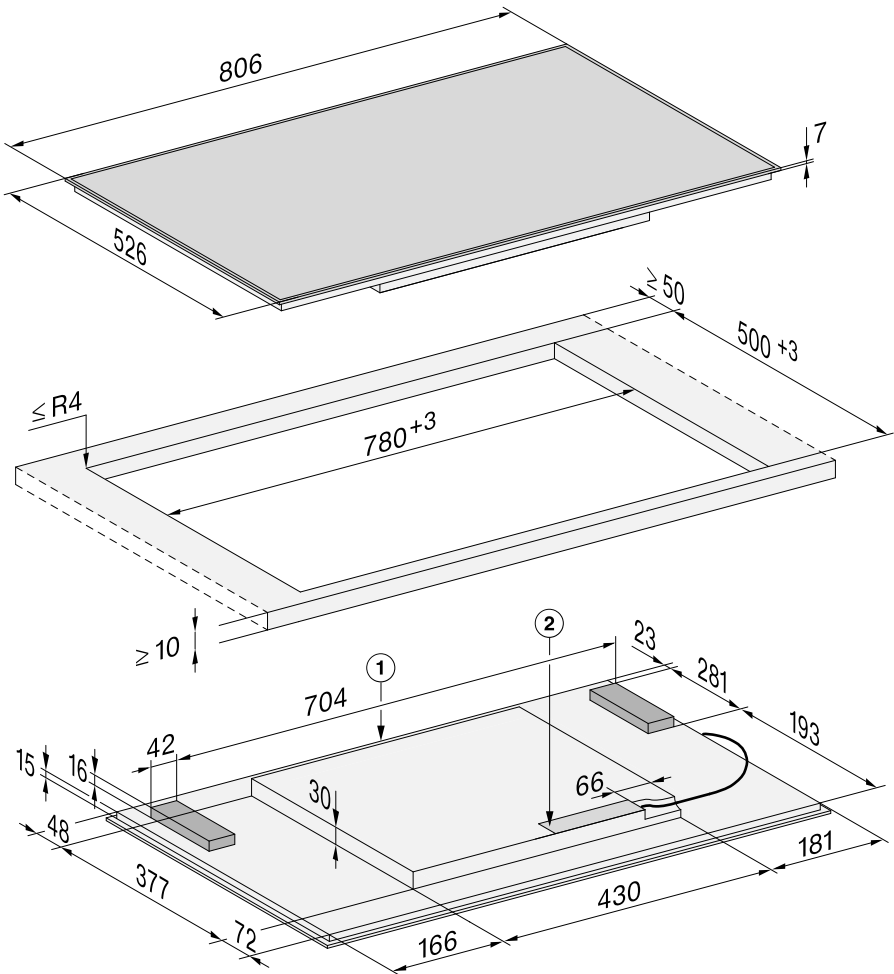


① fram

② Nätanslutningsdosa

Nätanslutningskabel (L = 1440 mm) medföljer produkten, ej monterad

KM 7174 FR



① fram

② Nätanslutningsdosa

Nätanslutningskabel (L = 1440 mm) medföljer produkten, ej monterad


Installation

Inbyggnad

- Såga ut bänkskivan. Beakta säkerhetsavstånden (se avsnittet “Installation – Säkerhetsavstånd”).
- Fuktspärta ursågningen i **bänkskivor av trä** med speciallack, silikon eller gjutharts för att undvika att bänkskivan sväller på grund av fukt. Tätningmaterialet måste vara temperaturbeständigt.

Se till att dessa material inte hamnar på bänkskivans yta.

- Klistra fast den medföljande tätningslisten under hällens kant. Spänn inte tätningslisten när du klistrar fast den.

 Skador på grund av felaktig anslutning.
Hällens elektronik kan skadas av en kortslutning.
Låt endast en elinstallatör ansluta hällen till elnätet.


- Anslut nätanslutningskabeln enligt anslutningsschemat på hällen (se avsnittet “Installation – Elanslutning”).
- 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.

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

- Anslut hällen till elnätet (se avsnittet “Installation – Elanslutning”).

- Kontrollera att hällen fungerar.

Elanslutning

 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 installationer, 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.

Anslutningsdata

Erforderliga anslutningsdata framgår av typskylten. Dessa data måste ovillkorligen överensstämma med dem 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.

Installation

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 nätanslutningskabel

 Risk för elektriska stötar av nätspänning.

Felaktig anslutning till elnätet kan leda till elektriska stötar.

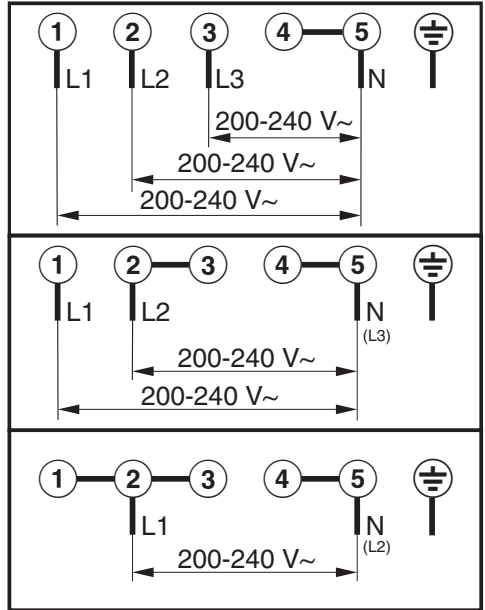
Låt endast en kvalificerad elinstallatör byta nätanslutningskabeln.

Använd vid byte av nätanslutningskabel endast kabeltypen H 05 VV-F med lämplig diameter. Du kan beställa nätanslutningskabeln hos tillverkaren eller Miele service.

Anslutningsschema

Alla anslutningsmöjligheter finns inte för varje installationsplats.

Beakta nationella föreskrifter och lokala bestämmelser om el.



Produktinformation

Produktinformation som beskriver modellerna i denna bruksanvisning medföljer.

Produktinformation elektriska hällar för hushållsbruk

enligt förordning (EU) nr. 66/2014

MIELE	
Modellbeteckning	KM 7164
Antal kokzoner och/eller områden.	
För cirkelformade kokzoner eller områden: diameter för användbart ytområde För icke-cirkelformade kokzoner eller områden: längd och bredd för användbart ytområde	1. = 380,5x250 mm 2. = Ø 140-190 mm 3. = Ø 100-160 mm 4. = 5. = 6. =
Energiförbrukning per kokzon eller område beräknat per kg (EC _{elektrisk köksutrustning})	1. = 193,6 Wh/kg 2. = 177,1 Wh/kg 3. = 185,3 Wh/kg
Hällens energiförbrukning beräknad per kg (EC _{elektriska hällar})	185,3 Wh/kg

Produktinformation elektriska hällar för hushållsbruk

enligt förordning (EU) nr. 66/2014

MIELE	
Modellbeteckning	KM 7174
Antal kokzoner och/eller områden.	
För cirkelformade kokzoner eller områden: diameter för användbart ytområde För icke-cirkelformade kokzoner eller områden: längd och bredd för användbart ytområde	1. = 380,5x250 mm 2. = 380,5x250 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

Miele AB
Industrivägen 20, Box 1397
171 27 Solna

Tel 08-562 29 000

Serviceanmälan:

08-562 29 700

www.miele.se

Tyskland

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

KM 7164 FR, KM 7174 FR

sv-SE

M.-Nr. 11 185 190 / 01