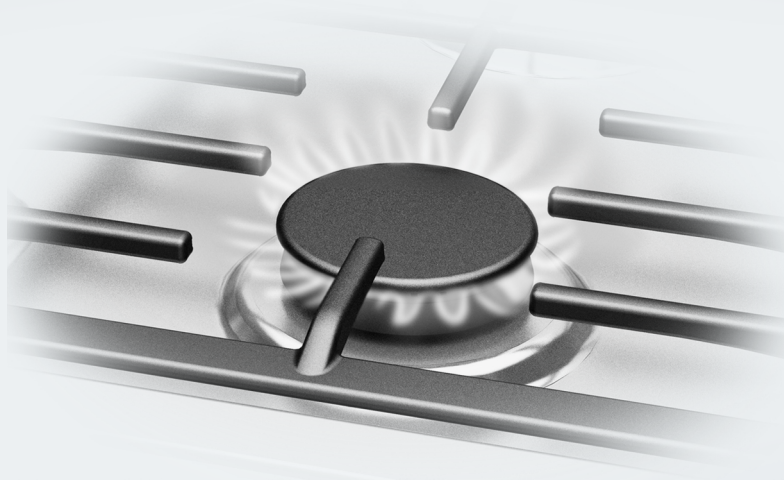


Brugs- og monteringsanvisning Gaskogeplader



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

Det er også tilladt at anvende kogepladen i andre lande end de bestemmelseslande, der er angivet på den. Den landespecifikke udførelse og tilslutningsmåden er af afgørende betydning for, at kogepladen kan fungere optimalt og sikkert.

Hvis produktet skal anvendes i et andet land, bør der rettes henvendelse til Miele Service i det pågældende land.

| | |
|---|----|
| Råd om sikkerhed og advarsler | 5 |
| Miljøbeskyttelse | 16 |
| Oversigt | 17 |
| Kogeplade | 17 |
| KM 3034-1 | 17 |
| KM 3054-1 | 18 |
| Betjeningsknapper | 19 |
| Brænder..... | 20 |
| Betjeningselementer/display minutur | 21 |
| Medfølgende tilbehør | 22 |
| Første ibrugtagning | 23 |
| Første rengøring af kogepladen | 23 |
| Første ibrugtagning af kogepladen..... | 23 |
| Kogegrej | 24 |
| Energispareråd | 26 |
| Betjening | 27 |
| Hurtig tænding | 27 |
| Produktet tændes..... | 27 |
| Flamme reguleres | 28 |
| Sluk..... | 29 |
| Drifts-/restvarmeindikatorer..... | 29 |
| Minutur | 30 |
| Minutur | 30 |
| Minuturstid indstilles for en kogezone..... | 31 |
| Lås til minutur | 31 |
| Sikkerhed | 32 |
| Rengøring og vedligeholdelse | 33 |
| Glaskeramisk flade | 34 |
| Riste | 35 |
| Betjeningsknap..... | 35 |
| Brænder..... | 36 |
| Småfejl udbedres | 38 |
| Ekstra tilbehør | 40 |

Indhold

| | |
|--|----|
| Service / Garanti | 41 |
| Kontakt i tilfælde af fejl..... | 41 |
| Typeskilt..... | 41 |
| Miele Service..... | 42 |
| Installation | 45 |
| Råd om sikkerhed ved indbygning..... | 45 |
| Sikkerhedsafstande..... | 46 |
| Indbygningsråd..... | 49 |
| Indbygningsmål..... | 50 |
| KM 3034-1..... | 50 |
| KM 3054-1..... | 51 |
| Indbygning..... | 52 |
| Gastilslutning..... | 54 |
| Brænderydelse..... | 56 |
| Eltilslutning..... | 57 |
| Omstilling til en anden gastype | 59 |
| Dyseskemaer..... | 59 |
| Dyser udskiftes..... | 60 |
| Hoveddyser udskiftes..... | 60 |
| Små justeringsdyser udskiftes..... | 61 |
| Funktionstest..... | 62 |
| Produktdatablade | 63 |

Råd om sikkerhed og advarsler

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

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

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

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

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

Råd om sikkerhed og advarsler

Retningslinjer vedrørende brugen

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

Børn i huset

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

Råd om sikkerhed og advarsler

Teknisk sikkerhed

- ▶ Installation, vedligeholdelse og reparation foretaget af ukyndige kan medføre betydelig risiko for brugeren. Installation, vedligeholdelse og reparation må kun udføres af Miele Service eller en anden uddannet fagmand.
- ▶ En beskadiget kogeplade kan betyde fare for sikkerheden. Kontroller derfor kogepladen for synlige skader. Tag aldrig en beskadiget kogeplade i brug!
- ▶ Pålidelig og sikker drift kan kun garanteres, når kogepladen er tilsluttet det offentlige strømnet.
- ▶ Kogepladens elektriske sikkerhed kan kun garanteres, når der er etableret forskriftsmæssig jordforbindelse. Denne grundlæggende sikkerhedsforanstaltning skal være i orden. I tvivlstilfælde bør elinstallationen kontrolleres af en uddannet fagmand.
- ▶ De tilslutningsdata (frekvens og spænding), der er angivet på kogepladens typeskilt, skal ubetinget stemme overens med de eksisterende forhold på opstillingsstedet for at undgå skader på kogepladen. Kontroller dette før tilslutning. I tvivlstilfælde bør man kontakte en elinstallatør.
- ▶ Multistikdåser og forlængerledninger giver ikke den nødvendige sikkerhed (risiko for brand) og bør derfor ikke anvendes ved tilslutning af kogepladen.
- ▶ Brug kun kogepladen i indbygget tilstand af hensyn til sikkerheden.
- ▶ Denne kogeplade må ikke anvendes på ikke-stationære opstillingssteder (fx skibe).
- ▶ Berøring af spændingsførende tilslutninger samt ændring af den elektriske og mekaniske opbygning kan være farlig for brugeren og medføre funktionsforstyrrelser på kogepladen. Åbn aldrig kogepladens kabinet.

Råd om sikkerhed og advarsler

- ▶ Reparation af kogepladen inden garantiens udløb bør kun foretages af Miele Service, da eventuelle efterfølgende skader ellers ikke er omfattet af Mieles garanti.
- ▶ Defekte dele må kun udskiftes med originale Miele-reservedele. Kun hvis dette overholdes, kan Miele garantere, at sikkerhedskravene er opfyldt.
- ▶ Kogepladen er ikke beregnet til brug med et eksternt automatikur eller et fjernbetjeningssystem.
- ▶ Gastilslutning må kun foretages af en installatør godkendt af det lokale gasforsyningselskab (se afsnittet Gastilslutning). Hvis stikket fjernes fra tilslutningsledningen, eller hvis der ikke er noget stik på ledningen, skal kogepladen tilsluttes til elnettet af en uddannet elfagmand.
- ▶ Hvis tilslutningsledningen er beskadiget, skal den udskiftes med en speciel ledning. Udskiftningen skal foretages af en uddannet fagmand (se afsnittet Etilslutning).
- ▶ Kogepladen skal være fuldstændig afbrudt fra elnettet under vedligeholdelse og reparation. Gastilførslen skal være lukket. Sørg for, at følgende betingelser er opfyldt:
 - Sikringerne i installationen er slået fra eller
 - skruesikringerne i installationen er skruet helt ud, eller
 - stikket er trukket ud (hvis der er et). Træk ikke i ledningen på en kogeplade med netstik, men i stikket, når kogepladen skal afbrydes fra elnettet.
 - Gastilførslen er lukket.
- ▶ Risiko for elektrisk stød. Anvend ikke kogepladen i tilfælde af fejl eller brud, revner eller ridser i den glaskeramiske plade. Sluk straks kogepladen. Afbryd strømmen og gastilførslen til kogepladen. Kontakt Miele Service.

Råd om sikkerhed og advarsler

► Hvis kogepladen er indbygget bag en køkkenlåge (fx en dør), må denne aldrig lukkes, mens kogepladen er i brug. Bag den lukkede køkkenlåge kan der opstå en ophobning af varme og fugtighed. Dette kan beskadige kogepladen, indbygningsskabet og gulvet. Luk først køkkenlågen, når restvarmeindikatorerne er slukket.

Den daglige brug

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

Råd om sikkerhed og advarsler

- ▶ Hvis kogepladen er tændt, hvis der tændes for den ved en fejltagelse, eller hvis der er restvarme på den, er der risiko for, at metalliske genstande, der ligger på den, opvarmes. Andre materialer kan smelte eller antændes. Brug ikke kogepladen som fralægningsplads.
- ▶ Man kan brænde sig på den varme kogeplade. Beskyt altid hænderne med grillhandsker eller grydelapper under arbejdet med den varme kogeplade. Anvend kun tørre grillhandsker eller grydelapper. Hvis de er våde eller fugtige, øges varmeledningen, hvorved der kan opstå forbrændinger. Sørg derfor for, at de anvendte grillhandsker eller grydelapper ikke kommer i nærheden af flammerne, og at de ikke er for store.
- ▶ Hvis der anvendes et elapparat (fx en håndmikser) i nærheden af kogepladen, skal man sørge for, at ledningen ikke kommer i berøring med den varme kogeplade. Ledningsisoleringen kan blive beskadiget.
- ▶ Sørg for, at der ikke falder genstande ned på den glaskeramiske plade. Selv lette genstande (fx en saltbøsse) kan give ridser eller brud i den glaskeramiske plade.
- ▶ Brug aldrig service af plast eller alufolie. Det smelter ved høje temperaturer.
- ▶ Ved tryk på betjeningsknappen dannes en gnist på tændeledningen. Tryk ikke på betjeningsknappen, hvis du rengør eller berører kogepladen eller brænderen i området ved tændeledningen.
- ▶ En emhætte oven over kogepladen kan blive beskadiget af den kraftige varmeudvikling eller endog blive antændt af flammerne. Lad derfor aldrig gasblussene brænde uden kogegrej på.
- ▶ Tænd først for gasblusset, når alle brænderens dele er samlet rigtigt.

- ▶ Anvend kun kogegrej, som i diameter hverken er større eller mindre end de angivne mål (se afsnittet Kogegrej). Hvis diameteren er for lille, står kogegrejet ikke tilstrækkeligt sikkert. Hvis diameteren er for stor, kan de varme gasser, som strømmer ud under bunden, beskadige bordpladen eller en ikke-varmefast væg, fx en væg beklædt med paneler, ligesom dele af kogepladen kan blive beskadiget. Miele hæfter ikke for sådanne skader.
- ▶ Sørg for, at brænderens flamme ikke rager ud over bunden på kogegrejet og slår op på kogegrejets yderside.
- ▶ Anvend ikke kogegrej med for tynd bund. Hvis man ikke overholder dette, kan kogepladen blive beskadiget.
- ▶ Anvend altid de medfølgende riste. Kogegrejet må ikke stilles direkte på en brænder.
- ▶ Sæt ristene lodret på, så de ikke ridser kogepladen.
- ▶ Opbevar aldrig let-antændelige genstande i nærheden af kogepladen.
- ▶ Fedtstænk og andre brændbare (mad)rester på kogepladen kan antændes. Fjern dem derfor så hurtigt som muligt.
- ▶ Anvendelse af kogepladen medfører dannelse af varme, fugtighed og forbrændingsprodukter i opstillingslokalet. Det er især vigtigt at sørge for god udluftning af opstillingslokalet, mens kogepladen er i brug: Hold de naturlige ventilationsåbninger åbne, eller sørg for en mekanisk udluftningsanordning (fx en emhætte).
- ▶ Intensiv og langvarig brug af kogepladen kan kræve yderligere ventilation, fx åbning af et vindue eller indstilling af emhætten på et højere trin.
- ▶ Anvend aldrig fade, pander eller grillsten, der er så store, at de dækker over flere blus. Den stillestående varme, der opstår derved, kan beskadige kogepladen.

Råd om sikkerhed og advarsler

- ▶ Hvis kogepladen ikke har været benyttet i usædvanlig lang tid, skal den rengøres grundigt og kontrolleres for korrekt funktion af en uddannet fagmand, inden den tages i brug igen.

Rengøring og vedligeholdelse

- ▶ Dampen fra et damprengøringsapparat kan trænge ind til de spændingsførende dele og medføre kortslutning.
Brug aldrig et damprengøringsapparat til rengøring af kogepladen.

Bortskaffelse af emballagen

Emballagen beskytter produktet mod transportskader. Emballagematerialerne er valgt ud fra miljø- og affaldstekniske hensyn og kan således genbruges.

Genbrug af emballagematerialerne sparer råstoffer og mindsker affaldsproblemerne. Emballagen bør derfor afleveres på nærmeste genbrugsstation/opsamlingssted.

Bortskaffelse af et gammelt produkt

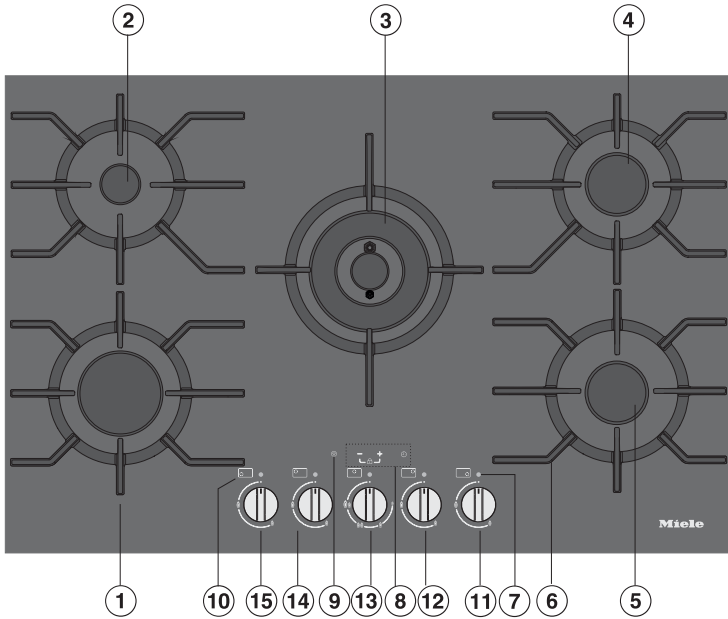
Gamle elektriske og elektroniske produkter indeholder stadig værdifulde materialer. De indeholder imidlertid også bestemte stoffer, blandinger og komponenter, som er nødvendige for deres funktion og sikkerhed. Hvis disse bortskaffes sammen med husholdningsaffaldet eller behandles forkert, kan de skade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



Aflever i stedet for det gamle produkt på nærmeste officielle opsamlingssted for elektriske og elektroniske produkter eller på kommunens genbrugsstation. Det er ejerens eget ansvar at sørge for at fjerne eventuelle personrelaterede data fra det produkt, der skal bortskaffes. Sørg for, at det gamle produkt opbevares utilgængeligt for børn, indtil det fjernes.

Kogeplade

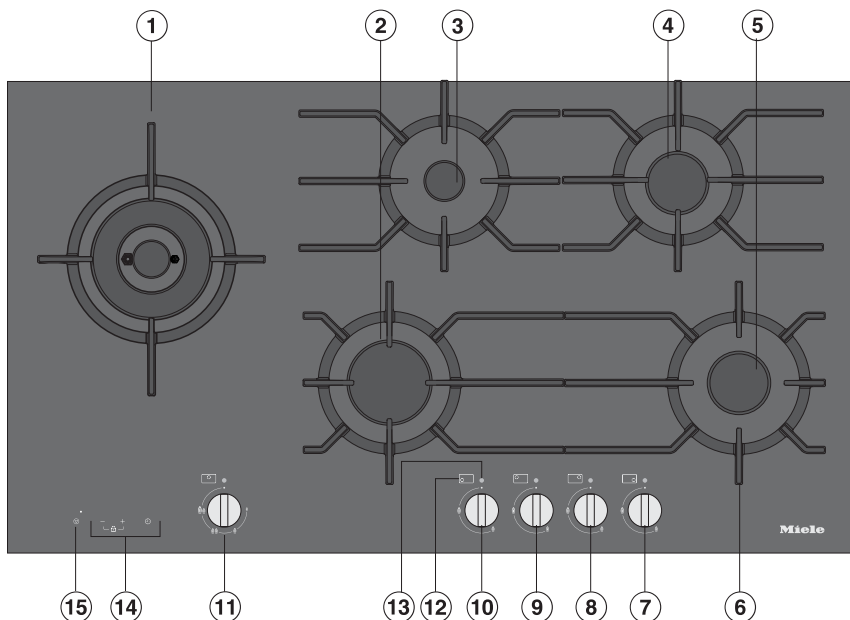
KM 3034-1



- | | |
|------------------------------|---------------------------------------|
| ① Kraftig brænder | ⑨ Slet indstillede tider på minuturet |
| ② Sparebrænder | ⑩ Symbol for kogezoneplacering |
| ③ Wokbrænder | Betjeningsknap til kogezone |
| ④ Normal brænder | ⑪ forrest til højre |
| ⑤ Normal brænder | ⑫ bagest til højre |
| ⑥ Rist (til hver brænder) | ⑬ i midten |
| ⑦ Drifts-/restvarmeindikator | ⑭ bagest til venstre |
| ⑧ Minutur | ⑮ forrest til venstre |

Oversigt

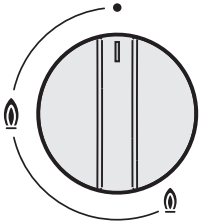
KM 3054-1





- ① Wokbrænder
- ② Kraftig brænder
- ③ Sparebrænder
- ④ Normal brænder
- ⑤ Normal brænder
- ⑥ Rist (til hver brænder)
- ⑦ forrest til højre
- ⑧ bagest til højre
- ⑨ bagest i midten
- ⑩ forrest i midten
- ⑪ til venstre
- ⑫ Symboler for kogezoneplacering
- ⑬ Drifts-/restvarmeindikator
- ⑭ Betjeningselement/display minutur
- ⑮ Slet indstillede tider på minuturet

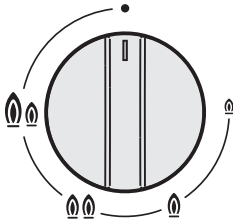
Betjeningsknapper





Sparebrænder, normal brænder, kraftig brænder



| Symbol | Beskrivelse |
|---|---------------------------------------|
| • | Brænder slukket, gastilførsel spærret |
|  | Kraftigste flamme |
|  | Svageste flamme |

Wokbrænder

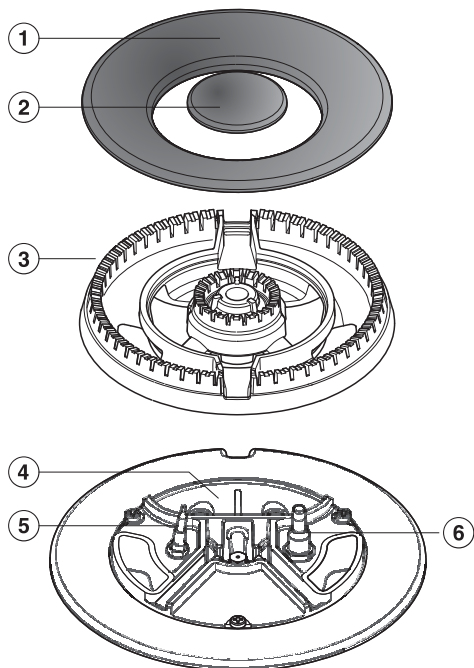


| Symbol | Beskrivelse |
|--|---|
| • | Brænder slukket, gastilførsel spærret |
|  | Kraftigste flamme: Inderste og yderste brænder brænder på højeste trin |
|  | Kraftig flamme: Yderste brænder på laveste trin, inderste brænder på højeste trin |
|  | Svag flamme: Yderste brænder slukket, inderste brænder på højeste trin |
|  | Svageste flamme: Yderste brænder slukket, inderste brænder på laveste trin |

Oversigt

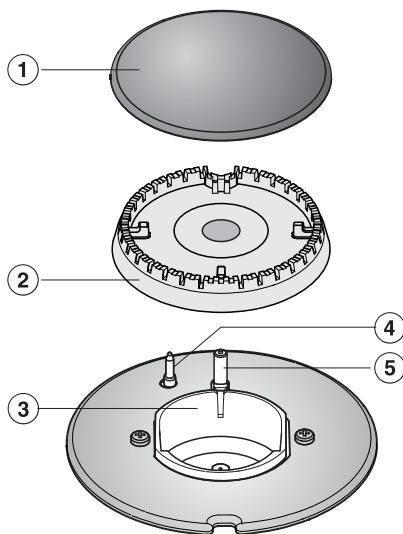
Brænder

Wokbrænder



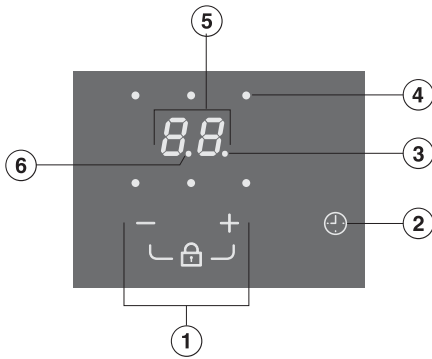
- ① Brænderdæksel, udvendig del
- ② Brænderdæksel, indvendig del
- ③ Brænderhoved
- ④ Brænderunderdel
- ⑤ Termoelement
- ⑥ Tændelegtrode

Sparebrænder/kraftig brænder/normal brænder



- ① Brænderdæksel
- ② Brænderhoved
- ③ Brænderunderdel
- ④ Termoelement
- ⑤ Tændelegtrode

Betjeningselementer/display minutur



- ① Låsen aktiveres/tid indstilles
- ② Minutur
 - Tænd/Sluk
 - Skift mellem funktionerne
 - Valg af en kogezone

Kontrollamper

- ③ Minutur
- ④ Kogezoneplacering, fx kogezone bagest til højre
- ⑥ Halve timer ved en minuturstid på over 99 minutter.
- ⑤ Tidsdisplay

00 til *99* Tid i minutter

0.h til *6.h* Tid i timer

Oversigt

Medfølgende tilbehør

Yderligere tilbehør kan efterbestilles efter behov (se afsnittet Ekstra tilbehør).

Wokring



Den medfølgende wokring sikrer, at kogegrejet står ekstra stabilt. Den er særligt velegnet til wok med rund bund.

Kombiring



Hvis det anvendte kogegrej er mindre end det, der er angivet i skemaet i afsnittet Kogegrej, skal den medleverede kombiring anvendes.

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

Første rengøring af kogepladen

- Tør kogepladen af med en fugtig klud og eftertør den, inden den tages i brug første gang.
- Rengør brænderens aftagelige dele med en svampekud, lidt opvaskemiddel til opvask i hånden og varmt vand. Tør derefter delene af, og saml brænderen igen (se afsnittet Rengøring og vedligeholdelse).

Første ibrugtagning af kogepladen

Alle metaldele er ved levering beskyttet med et plejemiddel. Første gang kogepladen tændes, kan der derfor opstå en generende lugt og eventuelt damp.

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

Kogegrej

| Min. diameter på kogegrejets bund | |
|-----------------------------------|------|
| Brænder | Ø cm |
| Sparebrænder | 10 |
| Normal brænder | 12 |
| Kraftig brænder | 14 |
| Wokbrænder | 14 |

| Maks. øverste diameter på kogegrejet | |
|--------------------------------------|------|
| Brænder | Ø cm |
| Sparebrænder | 20 |
| Normal brænder | 22 |
| Kraftig brænder | 24 |
| Wokbrænder | 26 |

- Vælg kogegrej, der passer til brænderen:

Stor diameter = stor brænder

Lille diameter = lille brænder.

- Overhold de mål, der er angivet i skemaet. Brug af for store gryder kan medføre, at flammerne bredes ud og anretter skade på køkkenbordpladen eller andre produkter ved siden af.

Passende grydestørrelse giver bedre effekt.

Gryder med en mindre diameter end risten og gryder, der ikke står stabilt på risten (vakler), udgør en risiko og bør ikke anvendes.

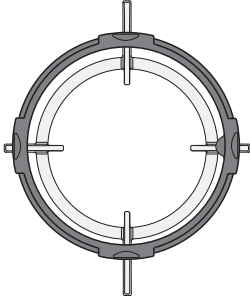
- I modsætning til gryder, der anvendes på en elektrisk kogeplade, behøver grydebunden ikke være plan for at opnå gode resultater på gaskogeplader.

- Ved køb af gryder og pander skal man være opmærksom på, at det normalt ikke er diameteren i bunden, men derimod diameteren foroven, der er angivet.
- Alle former for varmebestandigt kogegrej kan anvendes.
- Det anbefales at anvende tykbundet kogegrej, da det fordeler varmen godt. Ved brug af tyndbundet kogegrej risikerer man, at maden overophedes enkelte steder. Rør derfor ofte rundt.
- Anbring altid kogegrejet på den medleverede rist. Kogegrejet må ikke anbringes direkte på brænderen.
- Sørg for, at kogegrejet ikke kan tippe, når det anbringes på risten. Det kan ikke helt undgås, at det kan vippe lidt.
- Anvend ikke gryder eller pander med kantstøttet bund.



Wokring

- Anvend wokringen, så kogegrejet står ekstra stabilt. Ringen er især velegnet til wokker med rund bund.



- Anbring wokringen således på risten, at den slutter helt tæt og ikke kan forskubbes (se ill.).

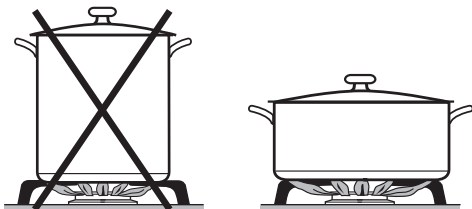
Wokpanden er en særlig form for kogegrej. Den har en lille diameter i bunden og en stor diameter foroven (som regel 35 - 40 cm). Wokbrænderen er særligt velegnet til wokpanden.

Kombiring


Kombiringen skal anvendes, hvis der skal anvendes kogegrej med en mindre bunddiameter end den, der er angivet i skemaet.

Energispareråd

- Tilbered så vidt muligt altid maden i lukkede gryder eller pander. Derved undgås unødigt varmeforbrug.



- Vælg så vidt muligt brede, flade gryder, da disse opvarmes bedre end smalle, høje gryder.
- Tilbered med så lidt vand som muligt.
- Indstil på en mindre flamme efter opkogningen eller bruningen.
- Anvend en trykkoger for at reducere tilberedningstiden.

 Brandfare på grund af overopvarmet mad.

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

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

Hurtig tænding

Kogepladen er udstyret med et hurtigtændingssystem med følgende egenskaber:

- Hurtig tænding uden at betjeningsknappen skal trykkes ind og holdes inde.
- Automatisk gentænding
Hvis flammen skulle gå ud, fx på grund af træk, tændes brænderen automatisk igen. Hvis gentændingen mislykkes, spærres gastilførslen automatisk (se afsnittet Sikkehed, Tændsikring).

Automatisk gentænding sker ikke ved strømafbrydelse.

Produktet tændes

- Tryk let på betjeningsknappen, og drej den til venstre hen på det største flammesymbol.
- Tryk betjeningsknappen helt ind for at åbne gastilførslen, og slip den igen.

Tændeledetroden "klikker" og antænder gassen.

Ved aktivering af en betjeningsknap dannes der automatisk en gnist i alle blus. Dette er normalt og er ikke tegn på en fejl på kogepladen.

- Hvis brænderen ikke er blevet tændt, skal betjeningsknappen drejes hen på position •. Foretag udluftning af rummet, eller vent mindst 1 min., inden brænderen igen forsøges tændt.
- Hvis brænderen heller ikke tænder ved andet forsøg, drejes betjeningsknappen hen på •. Se afsnittet afsnittet Småfejl udbedres

Det kan forekomme, at der under tændingen sker en kort ekstra tænding (1-2 klik), fx på grund af træk.

Betjening

Kogepladen tændes ved strømsvigt

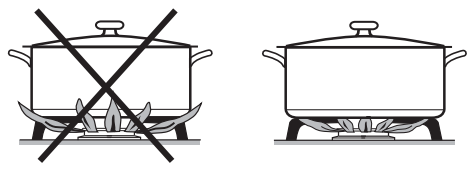
Ved strømsvigt kan flammen tændes manuelt, fx med en tændstik.

- Tryk betjeningsknappen ind, og drej den til venstre over på det største flammesymbol.
- Hold betjeningsknappen inde, og tænd den udstrømmende gas-luft-blanding med en tændstik.
- Hold betjeningsknappen inde i yderligere ca. 5-10 sekunder, og slip den derefter.

Flamme reguleres

Brænderne kan reguleres trinløst mellem den kraftigste og den svageste flamme.

Da den yderste del af gasflammen er meget varmere end flammekernen, skal flammespidserne blive inde under grydebunden. Flammespidser, der går ud over grydebunden, afgiver unødigt varme til luften, kan beskadige grydehåndtag og øger risikoen for forbrændinger.



- Regulér flammen, så den under ingen omstændigheder går ud over gryden.

Wokbrænder

Afhængig af model har betjeningsknappen ved "kl. 6" en spærring mellem indstilling af kraftig flamme og svag flamme.

- Tryk let på betjeningsknappen for at komme forbi denne spærring.

Sluk


- Drej betjeningsknappen til højre hen på position •.

Gastilførslen afbrydes, og flammen går ud.

Drifts-/restvarmeindikatorer

Drifts-/restvarmeindikatoren lyser, når en kogezone tændes. Den slukker, når kogepladen slukkes. Når en kogeplade er varm, lyser indikatoren, så længe der stadig er restvarme.

Hvis restvarmeindikatorerne blinker, er der opstået en fejl (se afsnittet Småfejl udbedres).

 Risiko for forbrænding på grund af varme overflader.

Efter en tilberedning er rist, kogezone og kogeplade varme.

Berør ikke ristene, kogezone og kogepladen, så længe restvarmeindikatorerne lyser.

Minutur

Tiden kan indstilles fra 1 minut (01) til 6 timer (6.h).

Tiden kan reduceres fra 6.h til 00 ved berøring af sensortasten -, og den kan øges fra 00 til 6.h ved berøring af sensortasten +. Ved hhv. 2.h og 99 er der et stop. Indstillingen kan fortsættes ved kortvarigt at fjerne fingeren fra sensortasten og derefter berøre den igen.

Ved indstilling af en tid på over 99 minutter sker indstillingen i trin a en halv time. De halve timer vises med en prik efter tallet.

Minutur

Indstilling

- Berør sensortasten ⌚.

I tidsdisplayet blinker 00 og kontrollampen for minuturet.

- Indstil den ønskede tid med sensortasten - eller +.

Ændring

- Berør sensortasten ⌚.

- Indstil den ønskede tid med sensortasten - eller +.

Sletning

- Berør sensortasten ⌚.

- Berør sensortasterne - og + samtidigt, indtil tidsdisplayet viser 00.

Minuturstid indstilles for en kogezone

Der kan indstilles en minuturstid for hver tændt kogezone. Funktionen kan anvendes på alle kogezone samtidigt.

- Tænd den ønskede kogezone.
- Berør sensortasten ⌚ så mange gange, at kontrollampen for den pågældende kogezone blinker.

Hvis flere kogezone er tændt, blinker kontrollamperne skiftevis mod uret begyndende forrest til højre.

- Indstil den ønskede tid.
- Anvend samme fremgangsmåde, hvis der skal indstilles en minuturstid for endnu en kogezone.

Hvis der er programmeret flere minuturstider, vises den korteste resttid, og kontrollampen for den pågældende kogezone blinker. De andre kontrollamper lyser konstant.

- For at få vist de resttider, der kører i baggrunden, skal sensortasten ⌚ berøres så mange gange, at kontrollampen for den ønskede kogezone blinker.

Komfortfrakobling

- Tryk på sensortasten ⌚, hvis der er indstillet en tid på minuturet, der gælder for flere kogezone, og tiden skal slettes.

Lås til minutur

Låsen kan kun aktiveres, hvis der ikke er indstillet en tid på minuturet. Låsen kan benyttes til at sikre, at der under rengøring af kogepladen ikke utilsigtet indstilles en tid på minuturet.

Hvis en betjeningsknap drejes eller en sensortast berøres, mens låsen er aktiveret, lyser kontrollampen, og *LL* vises i displayet.

Aktivering

- Berør sensortasterne + og - samtidigt, indtil tidsdisplayet viser *LL*, og der lyder et signal.

Efter kort tid slukker *LL*.

Deaktivering


- Berør sensortasterne + og - samtidigt, indtil *LL* går ud i tidsdisplayet, og der lyder et signal.

Sikkerhed


Tændsikring

Kogepladen er udstyret med en tændsikring. Hvis gasflammen slukkes, fx på grund af mad, der koger over, eller træk, og en efterfølgende gentænding ikke lykkes, spærres gastilførslen. Udstrømning af gas forhindres. Når betjeningsknappen drejes hen på ●, er gasblusset igen klar til brug.

Den termoelektriske tændsikring fungerer uafhængigt af strømtilførslen, dvs. at den også er aktiv, når kogepladen anvendes under strømsvigt.

 Risiko for forbrænding på grund af varme overflader.

Efter en tilberedning er kogepladens overflade, riste og brændere varme. Lad kogepladen køle af, inden rengøres.

 Skader på grund af fugtighed, der trænger ind.

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

Anvend aldrig et damprengøringsapparat til rengøring af kogepladen.

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

Fjern straks alle rester af rengøringsmidler.

Anvend ikke skurende eller ridsende rengøringsmidler.

Mad, der er kogt over på den varme kogeplade, kan medføre misfarvninger på brænderdelene.

Fjern straks eventuelt snavs og salt- og sukkerstænk!

Ved tryk på betjeningsknappen dannes en gnist på tændeledtoden. Tryk ikke på betjeningsknappen, hvis du rengør eller berører kogepladen eller brænderen i området ved tændeledtoden.

Uegnede rengøringsmidler


For at undgå beskadigelse af overfladerne skal følgende rengøringsmidler undgås:

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

Rengøring og vedligeholdelse

- Rengør hele kogepladen efter hver brug.
- Opblød først fastsiddende snavs.
- Aftør kogepladen efter hver rengøring med vand for at undgå kalkpletter.
- Fjern **fletter** fra kalkrester eller vand med et rengøringsmiddel til glaskeramiske kogeplader.
- Tør efter med en fugtig klud for at fjerne alle rester fra rengøringsmidler.

Glaskeramisk flade

 Skader på grund af spidse genstande.

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

Anvend ikke spidse genstande til rengøringen.

Rengøring med opvaskemiddel til manuel opvask fjerner ikke alle urenheder og rester. Der opstår en usynlig hinde, som medfører misfarvninger af glaskeramikken. Disse misfarvninger kan ikke fjernes igen.

Rengør den glaskeramiske flade regelmæssigt med et specielt rengøringsmiddel til glaskeramik.

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

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

- Tør den glaskeramiske kogeplade med en ren, blød klud.

Riste

- Tag ristene af.
- Rengør ristene i opvaskemaskine eller med en svampekuld, lidt opvaskemiddel til opvask i hånden og varmt vand. Fastsiddende snavs bør opblødes forinden.
- Tør ristene grundigt af med en ren klud.

Betjeningsknop

Betjeningsknapperne kan ikke rengøres i opvaskemaskine.

Rengør altid betjeningsknapperne i hånden.

Betjeningsknapperne kan blive misfarvede, hvis de ikke rengøres regelmæssigt.

Rengør betjeningsknapperne efter hver brug.

- Rengør betjeningsknapperne med en svampekuld, lidt opvaskemiddel til manuel opvask og varmt vand.

Rengøring og vedligeholdelse


Brænder

Brænderdelene må aldrig rengøres i opvaskemaskine!

Brænderdækslets overflade bliver med tiden lidt mere mat. Dette er helt normalt og er ikke tegn på forringelse af materialet.

Brænderdækslets overflade bliver med tiden lidt mere mat. Dette er helt normalt og er ikke tegn på forringelse af materialet.

- Tag alle løse brænderdele af, og rengør dem kun i hånden med en svampeklud, lidt opvaskemiddel til manuel opvask og varmt vand.
- Rengør alle flammeåbninger for snavs.

 Risiko for eksplosion.

Hvis flammeåbningerne er tilstoppede kan uforbrændt gas samle sig i underkassen og antænde. Det kan beskadige produktet og forårsage skade.

Kontroller altid, at flammeåbningerne ikke er tilstoppede af snavs.

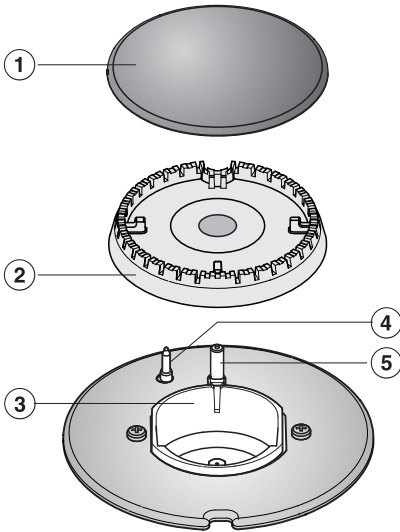
- Aftør de ikke-aftagelige brænderdele med en fugtig klud.
- Tør forsigtigt tændeledroden og termoelementet af med en godt opvredet klud.

Tændeledroden må ikke blive våd; hvis den er våd, kan der ikke springe nogen gnist.

- Tør til sidst alt af med en ren klud. Sørg for, at også flammeåbningerne er helt tørre.

Rengøring og vedligeholdelse

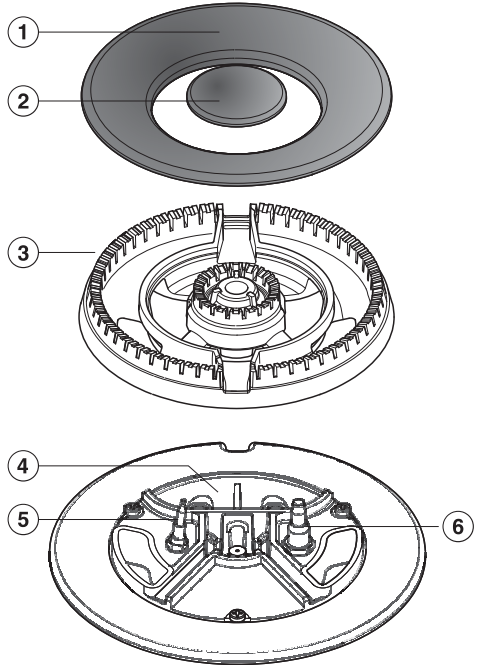
Sparebrænder, normal brænder, kraftig brænder samles



- Sæt brænderhovedet ② på brændrens nederste del ③, så termoelementet ④ og tændeledroden ⑤ føres igennem hullerne i brænderhovedet. Brænderhovedet skal gå i hak.
- Læg brænderdækslet ① lige på brænderhovedet ②. Når brænderdækslet er placeret rigtigt, kan det ikke forskubbes.

Sørg for at samle brænderdelene i rigtig rækkefølge.

Wokbrænder samles



- Sæt brænderhovedet ③ på brændrens nederste del ④, så termoelementet ⑤ og tændeledroden ⑥ føres igennem hullerne i brænderhovedet. Brænderhovedet skal gå i hak.
- Læg brænderdækslerne ① og ② på.

Sørg for at samle brænderdelene i rigtig rækkefølge.

Småfejl udbedres

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

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

| Fejl | Årsag og udbedring |
|--|---|
| Brænderen tænder ikke, når den tages i brug første gang, eller hvis den ikke har været brugt i længere tid. | Der kan eventuelt være luft i gasledningen. ■ Forsøg at tænde brænderen igen. |
| Brænderen tænder ikke efter flere forsøg. | Der er opstået en teknisk fejl. ■ Drej alle betjeningsknapper til højre hen på position •, og afbryd strømforsyningen til kogepladen i nogle sekunder. |
| | Brænderen er ikke samlet rigtigt. ■ Saml brænderen rigtigt. |
| | Gasafspærringsshanen er ikke åbnet. ■ Åbn gasafspærringsshanen. |
| | Brænderen er våd og/eller snavset. ■ Rengør og tør brænderen. |
| | Flammeåbningerne er tilstoppede og/eller våde. ■ Rengør og tør flammeåbningerne. |
| Gasflammen slukker efter antændelsen | Flammerne berører ikke termoelementet. Det bliver ikke varmt nok: Brænderdelene er ikke lagt rigtigt på. ■ Anbring brænderdelene rigtigt. |
| | Termoelementet er snavset. ■ Fjern eventuelt snavs. |
| Gasflammen ændrer sig. | Brænderdelene ligger ikke rigtigt. ■ Anbring brænderdelene rigtigt. |
| | Brænderhovedet eller brænderdækselhullerne er snavsede. ■ Fjern eventuelt snavs. |
| Gasflammen slukker under brugen. | Brænderdelene ligger ikke rigtigt. ■ Anbring brænderdelene rigtigt. |

| Fejl | Årsag og udbedring |
|---|---|
| Brænderens elektriske tændanordning fungerer ikke. | <p>Sikringen i husinstallationen er udløst.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Kontakt en elfagmand eller Miele Service. <p>Der er madrester mellem tændeledroden og brænderdækslet. Termoelementet er snavset.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Fjern eventuel snavs (se afsnittet Rengøring og vedligeholdelse). |
| Drifts-/restvarmeindikatoren for en kogezone blinker. | <p>Strømmen er blevet afbrudt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Drej alle betjeningsknapper til højre hen på position •. Når strømforsyningen er genoprettet, kan kogepladen betjenes normalt. |
| I minutrets display vises bogstaver. | <p><i>LC</i> Låsen til minutret er aktiveret.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Deaktiver Låsen (se afsnittet Lås). <p><i>FL</i> Der er opstået en sensorfejl.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Sørg først og fremmest for, at der ikke falder direkte lys (sollys eller kunstigt lys) på kogepladen, og at kogepladens omgivelser ikke er for mørke. ■ Sørg for, at kogepladen og sensortasterne ikke er tildækkede. Fjern alt kogegrej, og rengør kogepladen for madrester. ■ Afbryd strømmen til kogepladen i ca. 1 minut. ■ Kontakt Miele Service, hvis problemet stadig er der, når strømforsyningen genetableres. |
| Drifts-/restvarmeindikatorerne blinker, og i minutrets display vises bogstaver og tal. | <p><i>F2</i> Sikringen mod overophedning er udløst.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Drej alle betjeningsknapper til højre hen på “•”. Kogezonerne kan tages i brug igen, når <i>F2</i> er slukket. <p>Alle andre fejlmeldinger Der er opstået en fejl i elektronikken.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Afbryd strømmen til kogepladen i ca. 1 minut. ■ Kontakt Miele Service, hvis problemet stadig er der, når strømforsyningen genetableres. |

Ekstra tilbehør

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

Disse produkter kan bestilles på vores hjemmeside.

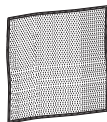
Produkterne kan også købes hos Miele-forhandlere eller ved henvendelse til vores kundecenter (kontaktinformation findes på omslaget).

Miele Glaskeramisk kogepladerens og stålrens, 250 ml



Fjerner groft snavs, kalkpletter og aluminiumsrester.

Mikrofiberklud



Til fjernelse af fingeraftryk og let snavs.

Kontakt i tilfælde af fejl

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

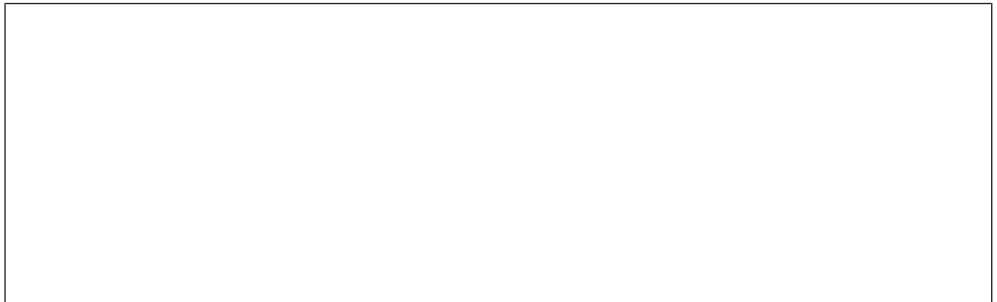
Bestil service via Miele's hjemmeside www.miele.dk/service.

Kontaktinformation til Miele Kundecenter findes i slutningen af denne dokumentation.

Oplys modelbetegnelse og serienummer ved henvendelse til Miele. Begge oplysninger findes på typeskiltet.

Typeskilt

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



Service / Garanti

Miele Service

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

Reparationservice

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

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

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

Servicebestilling

Kontakt Miele Kundecenter via miele.dk/service

Miele's garanti

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

Miele's garanti omfatter:

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

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

Miele's garanti indebærer:

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

Miele's garanti omfatter ikke:

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

Uberettiget tilkaldelse af Miele Service:

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

Service / Garanti

Transportskader:

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

Lov om køb:

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

Indberetning:


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


Miele A/S

Erhvervsvej 2, Postboks 1371

DK - 2600 Glostrup.

Råd om sikkerhed ved indbygning

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

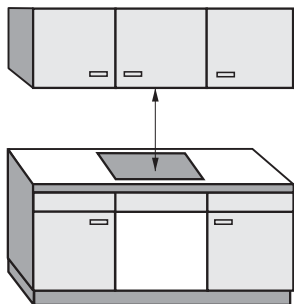
 Skader på grund af genstande, der falder ned.
Ved montering af overskabe eller en emhætte kan kogepladen blive beskadiget.
Monter først kogepladen efter montering af overskabe og emhætte.

- ▶ Landets gældende forskrifter og retningslinjer for kogepladens opstillingsrum skal overholdes.
- ▶ Køkkenbordpladens finer skal være limet med varmebestandigt lim (100 °C), så den ikke løsner sig eller bliver misdannet. Kantlisterne mod væggen skal være varmebestandige.
- ▶ Kogepladen må ikke indbygges over et køle-/fryseskab, en opvaskemaskine, en vaskemaskine eller en tørretumbler.
- ▶ På grund af risiko for stikflammer må en gaskogeplade ikke indbygges lige op ad en friturekoger. Mellem kogepladen og friturekogerens skal der være en afstand på min. 300 mm.
- ▶ Gasslangen og nettilslutningsledningen må efter indbygningen ikke komme i berøring med varme steder på kogepladen.
- ▶ Nettilslutningsledningen og en fleksibel gastilslutningsledning må ikke komme i berøring med bevægelige dele af køkkenelementerne (fx en skuffe) efter indbygning af kogepladen, og den må ikke udsættes for mekanisk belastning.
- ▶ Sørg for at overholde de sikkerhedsafstande, der er angivet på de følgende sider.

Installation

Sikkerhedsafstande

Sikkerhedsafstand over kogepladen



Den af emhætteproducenten angivne sikkerhedsafstand mellem kogeplade og emhætte skal overholdes. Hvis der ikke er angivet nogen sikkerhedsafstand for emhætten, eller hvis der er anbragt letantændelige genstande (fx en hylde) over kogepladen, skal afstanden være min. 760 mm.

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

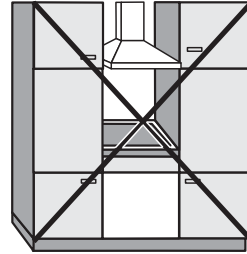
Sikkerhedsafstand bagtil/til siden

Ved indbygning af kogepladen må der kun på den ene side (højre **eller** venstre) og bag den være en væg eller skabsvæg, der er højere end kogepladens niveau (se illustrationer).

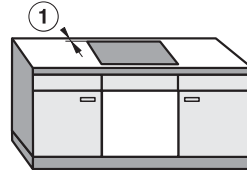
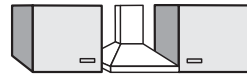
① Mindsteafstand **bagtil** fra udskæringen i bordpladen til bagkanten af bordpladen:
50 mm.

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

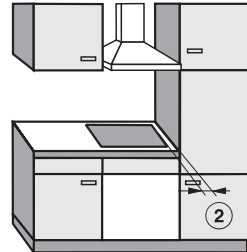
③ Mindsteafstand **til venstre** fra udskæringen i bordpladen til et køkkenmodul ved siden af (fx et højskab) eller til en væg:
150 mm.



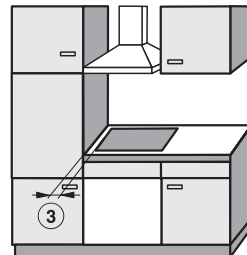
Ikke tilladt!



Anbefales!



Anbefales ikke



Anbefales ikke

Installation

Sikkerhedsafstand ved vægbeklædning

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

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

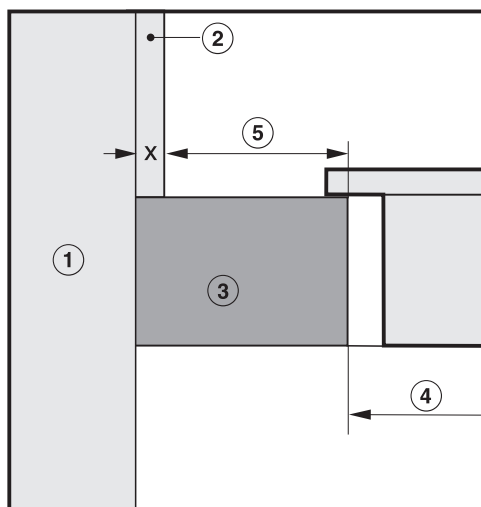
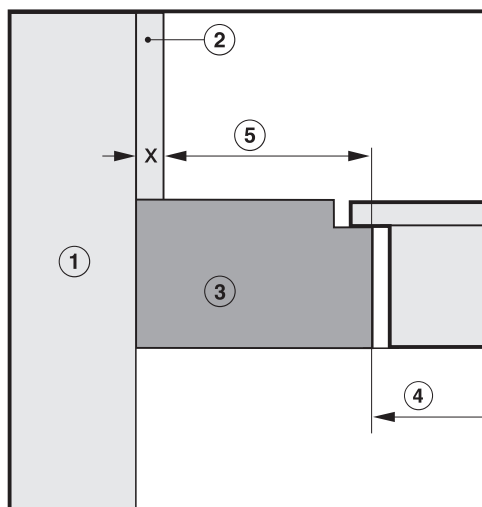
Ved en beklædning af ikke-brændbart materiale (fx metal, natursten, keramiske fliser) skal afstanden ⑤ mellem udskæringen i køkkenbordpladen og vægbeklædningen være min. 50 mm minus beklædningens tykkelse.

Eksempel: Tykkelse på vægbeklædning 15 mm

50 mm - 15 mm = minimumsafstand 35 mm

Kogeplader til indbygning i plan med bordplade

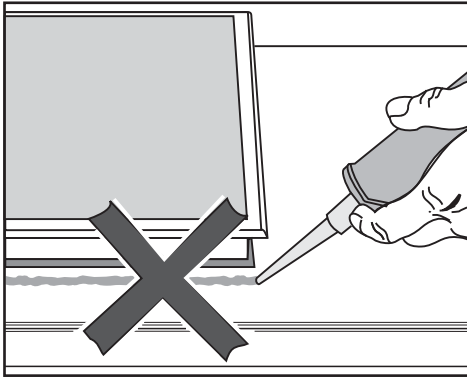
Ramme-/facetkogeplader



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

Indbygningsråd

Tætning mellem kogeplade og køkkenbordplade



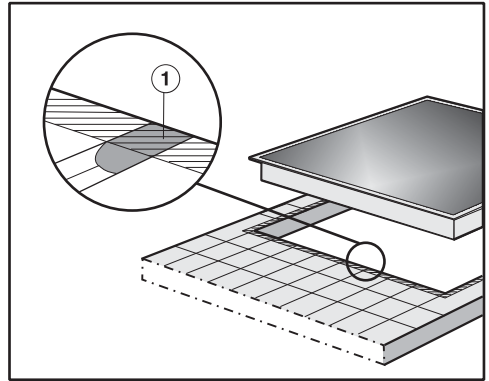
⚠ Skader på grund af fejlagtig indbygning.

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

Anvend ikke fugetætningsmiddel mellem kogeplade og bordplade.

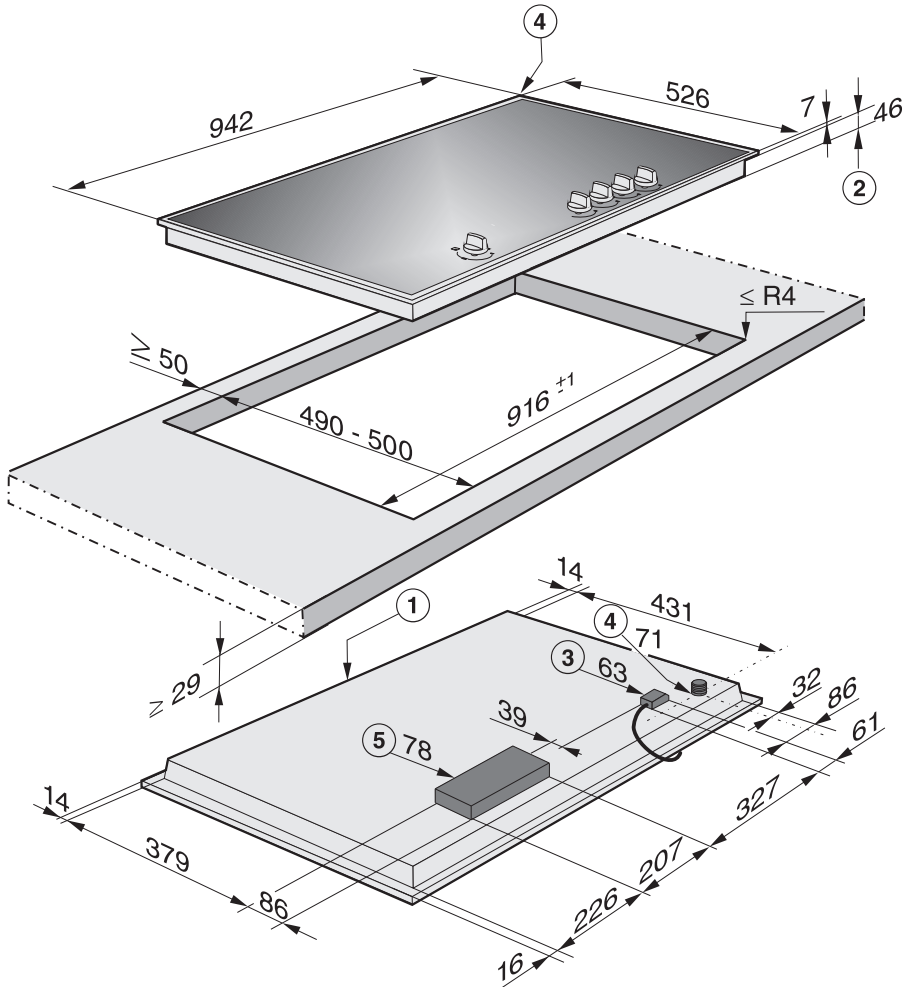
Tætningen under kanten på kogepladen sikrer, at kogepladen slutter helt tæt til bordpladen.

Køkkenbordplade belagt med fliser



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

KM 3054-1



- ① Front
- ② Indbygningshøjde
- ③ Klemkasse med tilslutningsledning, L = 2.000 mm
- ④ Gastilslutning R 1/2 - ISO 7-1 (DIN EN 10226)
- ⑤ Elektronikkabinet, maks. indbygningshøjde 78 mm

Installation

Indbygning

Bordpladen forberedes

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

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

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

Kogepladen monteres

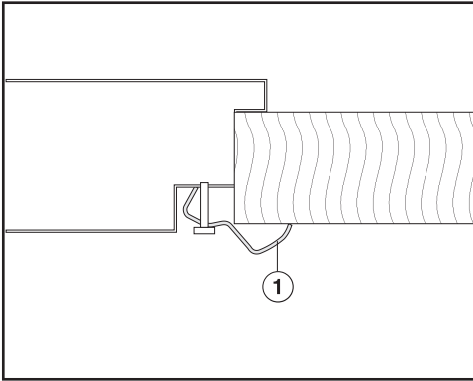
- Klæb den medfølgende tætningsliste under kogepladens kant.
- Før kogepladens ledning ned gennem udskæringen i køkkenbordpladen.
- Anbring kogepladen løst i udskæringen. Sørg for, at tætningslisten slutter tæt til bordpladen, så der sikres fuldstændig tætning mellem produktet og bordpladen.

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

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

- Tilslut kogepladen til elnettet (se afsnittet Installation - Eltilslutning).
- Tilslut kogepladen til gastilførslen (se afsnittet Installation - Gastilslutning).

Kogepladen fastgøres




- Fastgør kogepladen med de medleverede beslag ①.

Funktionstest

- Kontroller alle brænderes funktion efter indbygning af kogepladen.
- Ved svag indstilling må gasflammen ikke gå ud, heller ikke selvom betjeningsknappen drejes hurtigt fra kraftig til svag indstilling.
- Ved kraftig indstilling skal gasflammen brænde med tydeligt synlig kerne.


Installation

Gastilslutning

 Eksplosionsfare på grund af ukorrekt gastilslutning.

Hvis gastilslutningen ikke er udført korrekt, kan gas strømme ud.

Gastilslutningen må kun foretages af en installatør, der er godkendt af det lokale gasforsyningsselskab. Installatøren er ansvarlig for korrekt funktion på opstillingsstedet.

 Eksplosionsfare på grund af ukorrekt udført omstilling til anden gastype.

Hvis omstillingen til en anden gastype ikke er udført korrekt, kan gas strømme ud.

Omstilling til en anden gastype må kun foretages af en installatør, der er godkendt af det lokale gasforsyningsselskab. Installatøren er ansvarlig for korrekt funktion på opstillingsstedet.

Kontroller, at gastilslutningen er således placeret, at tilslutning kan foretages inde i eller uden for køkkenmodulet. Spærrehanen skal være let tilgængelig og synlig, evt. efter åbning af køkkenlågen.


Kontakt det lokale gasforsyningsselskab for at få oplyst gastypen, og sammenlign den med angivelserne på typeskiltet.

Kogepladen tilsluttes ikke en gasudledning.


Overhold de gældende installationsforskrifter ved opstilling og tilslutning, især de egnede ventilationsforanstaltninger.

Kontroller, at gastilslutningen opfylder gældende regler og forskrifter.

Gasforsyningsselskabets og byggetilsynsmyndighedernes gældende særegler på opstillingsstedet skal ligeledes overholdes.

 Skader som følge af opvarmning. Gastilslutningerne, gasslangen og nettilslutningsledningen kan blive beskadiget af opvarmningen, når kogepladen er i brug.

Sørg for, at gasslangen og nettilslutningsledningen ikke berører kraftigt opvarmede dele af kogepladen. Gasslangen og tilslutningsarmaturerne på kogepladen må ikke berøres af den varme forbrændingsgas.

 Eksplosionsfare som følge af beskadigede tilslutningsslanger.

Hvis de fleksible tilslutningsslanger er beskadiget, kan gas strømme ud.

Fleksible tilslutningsslanger skal anbringes således, at de ikke kan komme i berøring med køkkenmodulernes bevægelige dele (fx en skuffe) og ikke udsættes for mekanisk belastning.

Indstil kogepladen til de lokale gasforhold. Kontroller gastilslutningen for tæthed.

Kogepladen tilhører produktklasse 3 og er velegnet til naturgas, flaskegas og bygas.

Kategori iht. EN 30

Danmark

III1a2H3B/P 8, 20, 28-30 mbar

Kogepladen er, afhængig af den aktuelle landeversion, beregnet til naturgas eller flaskegas (se mærkaten på kogepladen).

Til brug ved omstilling til en anden gastype er der, afhængig af landeversion, vedlagt et passende dysesæt. Kontakt Miele Service, såfremt det påkrævede dysesæt ikke er vedlagt. Omstilling til en anden gastype er beskrevet i afsnittet Omstilling til en anden gastype.

Tilslutning på kogepladen

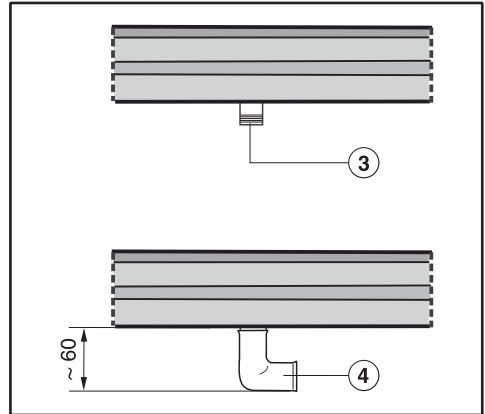
Kogepladens gastilslutning er udstyret med et konisk $\frac{1}{2}$ "-gevind. Der er to tilslutningsmuligheder:

- fast tilslutningsledning
- fleksibel tilslutningsledning iht. DIN 3383 del 1, maks. længde 2.000 mm

 Fare for eksplosion ved udstrømmende gas.

Uegnede tætningsmidler sikrer ikke den nødvendige tilslutningstæthed. Anvend egnede tætningsmidler.

Anvendelse af et 90°-rør



- ③ Gastilslutning R $\frac{1}{2}$ " - ISO 7-1 (DIN EN 10226)
- ④ 90°-rør
Indbygningshøjden ved gastilslutningen øges til ca. 60 mm

Installation

Brænderydelse

Nominelt gasforbrug

| Brænder | Gastype | Kraftig indstilling | | Svag indstilling |
|-----------------|------------|---------------------|------|------------------|
| | | kW | g/t. | kW |
| Sparebrænder | Naturgas H | 1,0 | – | 0,25 |
| | Flaskegas | 0,95 | 69 | 0,2 |
| | Bygas | | – | 0,2 |
| Normal brænder | Naturgas H | 1,7 | – | 0,3 |
| | Flaskegas | 1,7 | 124 | 0,35 |
| | Bygas | | | 0,35 |
| Kraftig brænder | Naturgas H | 2,7 | – | 0,5 |
| | Flaskegas | 2,55 | 186 | 0,6 |
| | Bygas | | – | 0,45 |
| Wok | Naturgas H | 4,7 | – | 0,3 |
| | Flaskegas | 4,6 | 335 | 0,25 |
| | Bygas | | – | 0,15 |
| Total | Naturgas H | 11,8 | – | |
| | Flaskegas | 11,5 | 837 | |
| | Bygas | 12,1 | – | |

Eltilslutning

Kogepladen leveres med et stik godkendt i EU, som dog ikke må anvendes i en dansk installation, da kogepladen derved ikke jordforbindes iht. Stærkstrømsbekendtgørelsen. Udskiftning til dansk stik skal foretages af en uddannet fagmand. Alternativt kan der anvendes en adapter til overgang mellem Schuko-stikprop og dansk jordingsystem. En sådan kan købes ved telefonisk henvendelse til vores kundecenter (tlf.nr. findes på omslaget). Sørg for, at stikkontakten er let tilgængelig efter indbygning af kogepladen.



Risiko for at komme til skade!

Installation og reparation foretaget af ukyndige kan medføre betydelig risiko for brugeren og er ikke omfattet af Miele's garanti.

Miele kan ikke gøres ansvarlig for skader, som er opstået på grund af manglende eller afbrudt jordledning i installationen (fx elektrisk stød).

Hvis stikket fjernes fra tilslutningsledningen, eller hvis der ikke er noget stik på ledningen, skal kogepladen tilsluttes til elnettet af en uddannet fagmand.

Hvis stikkontakten ikke er tilgængelig efter indbygningen, eller hvis der skal foretages fast tilslutning, skal kogepladen kunne afbrydes på gruppeafbryderen. De nødvendige tilslutningsdata fremgår af typeskiltet. Disse oplysninger skal stemme overens med forholdene på opstillingsstedet.

Berørings sikkerheden på driftsisolerede dele skal kontrolleres efter monteringen!

Samlet effekt

Se typeskiltet

Tilslutningsdata

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


Fejlstrømsrelæ

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

Skal ekstrabeskyttes, jf. Stærkstrømsbekendtgørelsen.

Installation

Afbrydelse fra nettet

 Risiko for elektrisk stød på grund af netspænding.

Under reparation og/eller vedligeholdelse kan en genindkobling af netspændingen medføre elektrisk stød.

Efter afbrydelse skal nettet sikres mod genindkobling.

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

Smeltesikringer

- Tag sikringerne helt ud af sikringshovederne eller skufferne.


Automatsikring

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

HFI/HPFI-relæ

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

Udskiftning af nettilslutningsledningen

 Risiko for elektrisk stød på grund af netspænding.


Fejlagtig tilslutning til elnettet kan føre til elektrisk stød.

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



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

Omstilling til en anden gastype

 Eksplosionsfare på grund af ukorrekt udført omstilling til anden gastype.

Hvis omstillingen til en anden gastype ikke er udført korrekt, kan gas strømme ud.

Omstilling til en anden gastype må kun foretages af en installatør, der er godkendt af det lokale gasforsynings-selskab. Installatøren er ansvarlig for korrekt funktion på opstillingsstedet.

Ved omstilling til en anden gastype skal brændernes hoveddyse **og** små justeringsdyser udskiftes.

Dyseskemaer

Angivelserne gælder for dyser med en huldiameter på $\frac{1}{100}$ mm.

| | Ø | |
|-------------------|-----------------|------------|
| | Hoveddyse | Lille dyse |
| Naturgas H | | |
| Sparebrænder | 0,76 | 0,39 |
| Normal brænder | 0,94 | 0,42 |
| Kraftig brænder | 1,20 | 0,54 |
| Wokbrænder | 2x 1,07 / 0,72 | 0,42 |
| Flaskegas | | |
| Sparebrænder | 0,52 | 0,23 |
| Normal brænder | 0,66 | 0,36 |
| Kraftig brænder | 0,81 | 0,42 |
| Wokbrænder | 2 x 0,70 / 0,46 | 0,25 |
| Bygas | | |
| Sparebrænder | 1,5 | 0,6 |
| Normal brænder | 1,92 | 0,8 |
| Kraftig brænder | 2,5 | 0,9 |
| Wokbrænder | 2 x 2,50 / 1,30 | 54 |

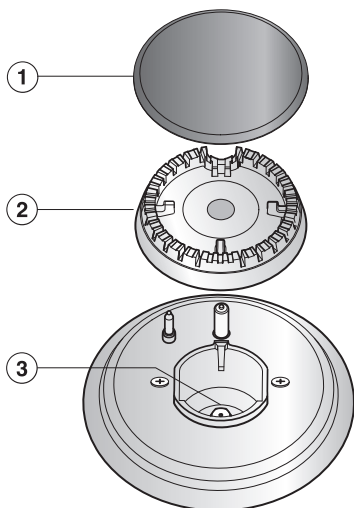
Omstilling til en anden gastype

Dyser udskiftes

- Afbryd kogepladen fra elnettet, og luk for gastilførslen.

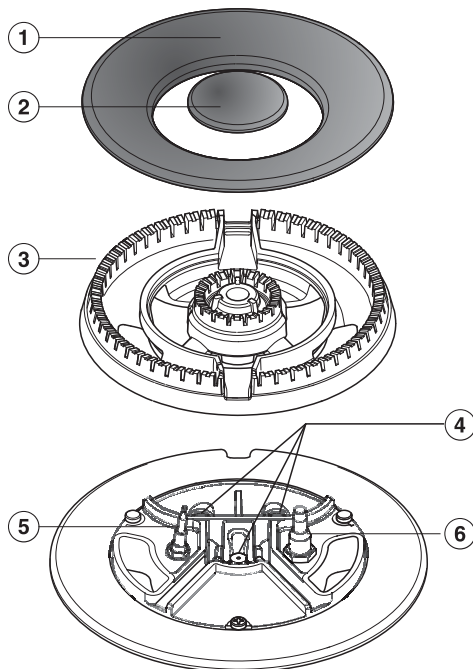
Hoveddyser udskiftes

Sparebrænder, normal brænder, kraftig brænder



- Tag risten, brænderdækslerne ① og brænderhovedet ② af.
- Skru hoveddysen ③ ud med en topnøgle (M7).
- Sæt den dyse, der fremgår af dyse-skemaet, i, og skru den fast.
- Fastgør dysen med forseglingslak for at sikre, at den ikke løsner sig.

Wokbrænder



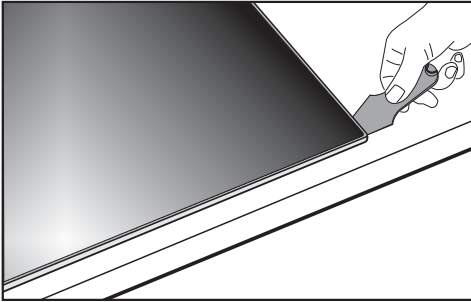
- Tag brænderdækslerne ①② og brænderhovedet ③ af.
- Skru hoveddyserne ④ ud med en topnøgle (M7).
- Sæt de dyser, der fremgår af dyse-skemaet, i, og skru dem fast.
- Fastgør dyserne med forseglingslak for at sikre, at de ikke løsner sig.

Omstilling til en anden gastype

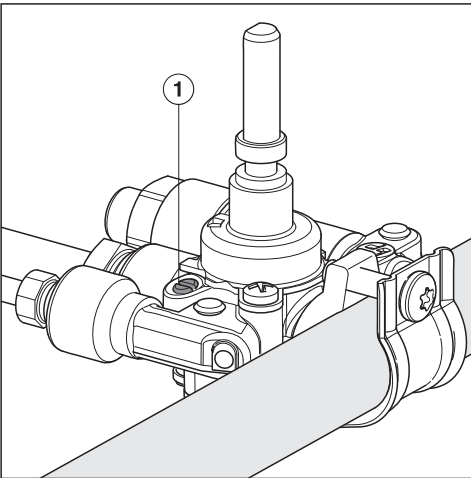
Små justeringsdyser udskiftes

Hvis de små justeringsdyser skal udskiftes, skal brænderens skruer løsnes, og kogepladens overdel skal tages af.

- Træk betjeningsknapperne af opad.
- Tag brænderdelene af.



- Tag kogepladens overdel af (se ill.).



- Skru den lille dyse ① i gasarmaturet løs med en lille skruetrækker.
- Træk dysen ud med en spidstang.
- Sæt den dyse, der fremgår af dyse-skemaet, i, og skru den fast.

- Fastgør dyserne med forseglingslak for at sikre, at de ikke løsner sig.

Omstilling til en anden gastype

Funktionstest

- Kontroller alle gasførende deles tæthed.
- Saml kogepladen igen.
- Kontroller alle brænderes funktion.
 - Ved svag indstilling må gasflammen ikke gå ud, heller ikke selvom betjeningsknappen drejes hurtigt fra kraftig til svag indstilling.
 - Ved kraftig indstilling skal gasflammen brænde med tydeligt synlig kerne.
- Klæb den mærkat, der følger med dy-sesættet, oven på den gamle mærkat, der viser gastype.

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

Informationer om gasopvarmede husholdningskogeplader

efter forordning (EU) nr. 66/2014

| MIELE | |
|---|--|
| Modelidentifikation | KM 3034-1 |
| Antal gasblus | |
| Energieffektivitet pr. gasblus (EE_{gasblus}) | 1. = 55,6 3. = 54,3 4. = 57,1 5. = 60,1 |
| Gaskogepladens energieffektivitet pr. kg ($EE_{\text{gaskogeplade}}$) | 56,8 |

Informationer om gasopvarmede husholdningskogeplader

efter forordning (EU) nr. 66/2014

| MIELE | |
|---|--|
| Modelidentifikation | KM 3054-1 |
| Antal gasblus | |
| Energieffektivitet pr. gasblus (EE_{gasblus}) | 1. = 54,3 3. = 57,1 4. = 60,0 5. = 55,6 |
| Gaskogepladens energieffektivitet pr. kg ($EE_{\text{gaskogeplade}}$) | 56,8 |

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

Kontakt: miele.dk/service

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

KM 3034-1, KM 3054-1

da-DK

M.-Nr. 11 184 950 / 03