

Bruks- og monteringsanvisning Induksjonstopper



Bruks- og monteringsanvisningen **må** leses før oppstilling – installasjon – igangsetting. På denne måten beskytter du deg selv og unngår skader.

Innhold

Sikkerhetsregler	5
Aktivt miljøvern	15
Oversikt	16
Platetopp	16
Data kokeområder	17
Medfølgende tilbehør	18
Betjeningselementer	19
Touchdisplay	19
Symboler	21
Første igangsetting	22
Første gangs rengjøring av platetoppen.....	22
Første igangsetting av platetoppen.....	22
Miele@home	23
Con@ctivity.....	25
Funksjonsmåte	27
Støy	28
Power Management	29
Kokekar	30
Tips for energisparing	32
Innstillingsområder	33
Betjening	34
Betjeningsprinsipp.....	34
Valg av menypunkt.....	35
Vise nedtrekksmeny	35
Bla	35
Gå ut av menyområdet.....	35
Endre innstilling i en valgliste	35
Kokekarsensor.....	35
Plassering av kokekar	36
Innkopling av platetoppen.....	38
Innstilling av effekttrinn.....	38
Utkobling av kokesone/platetopp	38
Restvarmeindikator	39
TempControl 	40
Innstilling av effekttrinn – utvidet innstillingsområde.....	43
PowerFlex Plus-kokeområde.....	43

Booster-funksjon	44
Assistent 	46
Timer	49
Varselur	49
Utkoblingsautomatikk	50
Tilleggsfunksjoner	51
Stop & Go	51
Recall	51
«Tørk av»-funksjon	52
Demonstrasjonsmodus	52
Visning av platemottoppdata	52
Sikkerhetsinnretninger	53
Elektronisk barnesikring	53
Sikkerhetsutkobling	54
Overoppheatingsbeskyttelse	54
Innstillinger 	55
Opplysninger for testinstitutter	57
Rengjøring og stell	58
Hvis feil oppstår	60
Meldinger i indikatorene/displayet	60
Uventet atferd	61
Ikke tilfredsstillende resultat	63
Generelle problemer eller tekniske feil	64
Ekstrautstyr	65
Kundeservice	66
Kontakt ved feil	66
Garanti	66
Installasjon	67
Sikkerhetsregler for innbygging	67
Sikkerhetsavstander	68
Henvisninger for innbygging – ovenpåliggende	72
Innbyggingsmål – ovenpåliggende	73
Innbyggingsmål – KM 7999 FR	73
Innbyggingsmål – KM 7999 FL	74
Ovenpåliggende montering	75
Henvisninger for innbygging – planlimt	76

Innhold

Innbyggingsmål – planlimt.....	77
Innbyggingsmål – KM 7999 FL.....	77
Planlimt montering	78
Elektrotilkobling	79
Produktdatablader	81
Samsvarserklæring	82

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

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

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

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

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

Sikkerhetsregler

Forskriftsmessig bruk

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

Barn i husholdningen

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

Sikkerhetsregler

Teknisk sikkerhet

- Ved ukyndig utført installasjon, vedlikehold eller reparasjoner, kan det oppstå betydelig fare for brukeren, som produsenten ikke er ansvarlig for. Installasjons- og vedlikeholdsarbeider eller reparasjoner skal bare utføres av fagfolk som er autorisert av Miele.
- Skade på platetoppen kan utsette brukeren for fare. Kontroller at platetoppen ikke har synlige skader. En skadet platetopp må aldri tas i bruk.
- Midlertidig eller permanent drift på et selvforsynt energiforsyningssystem eller et energiforsyningssystem som ikke er synkronisert med strømforsyningen (som f.eks. øynettverk, backup-systemer), er mulig. Forutsetning for drift er at energiforsyningssystemet overholder retningslinjene i NEK EN 50160 eller tilsvarende.
Funksjon og drift av sikkerhetstiltakene i husinstallasjonen og i dette Miele-produktet må også sikres ved drift av øynettverk, eller ved drift som ikke er synkronisert med strømforsyningen, eventuelt erstattes av likeverdige tiltak i installasjonen. Eksempelvis som beskrevet i den aktuelle publiseringen av NEK EN 5272-2 / VDE-AR-E 2510-2.
- Sikkerheten for platetoppens elektriske anlegg garanteres kun hvis den kobles til et forskriftsmessig installert jordingssystem. Det er meget viktig at denne grunnleggende sikkerhetsforutsetningen er i orden. I tvilstilfelle bør en fagmann kontrollere elektroinstallasjonen.
- Tilkoblingsdataene (frekvens og spenning) på platetoppens typeskilt må stemme overens med dataene for el-nettet, slik at det ikke oppstår skader på platetoppen.
Sammenlign disse dataene før tilkobling. Spør elektrofagfolk hvis du er i tvil.
- Flerveisstikkontakt eller skjøtekabler gir ikke nødvendig sikkerhet for platetoppen (brannfare). De må ikke brukes for å koble plateoppen til el-nettet.
- Platetoppen må kun brukes når den er bygd inn, slik at sikker funksjon er sikret.

- ▶ Denne platetoppen skal ikke brukes på ikke-stasjonære oppstillingssteder (f.eks. skip).
- ▶ Hvis strømførende deler blir berørt og den elektriske og mekaniske konstruksjonen forandret, utsettes du for fare og det kan oppstå funksjonsfeil på platetoppen.
Du må aldri åpne platetoppens kabinett.
- ▶ Hvis platetoppen ikke repareres av servicefolk som er autorisert av Miele, tapes krav i forbindelse med garanti.
- ▶ Defekte deler må bare skiftes ut med originale Miele-reservedeler. Bare for disse delene kan vi garantere at de sikkerhetskravene vi stiller til våre produkter blir oppfylt.
- ▶ Platetoppen er ikke beregnet for bruk med et eksternt koblingsur eller et fjernbetjeningsssystem.
- ▶ Platetoppen må kobles til el-nettet av godkjente elektrofagfolk (se kapittel «Installasjon», avsnitt «Elektrotilkobling»).
- ▶ Hvis tilkoblingsledningen er skadet, skal den kun skiftes ut av elektrofagfolk (se kapittel «Installasjon», avsnitt «Elektrotilkobling»).

Sikkerhetsregler

- ▶ Ved installasjon, vedlikehold og reparasjoner må platetoppen være fullstendig koblet fra el-nettet. Forsikre deg om dette ved å
 - koble ut sikringene i elektroinstallasjonen, eller
 - skru skrusikringene i elektroinstallasjonen helt ut, eller
 - trekke ut støpselet (hvis platetoppen har støpsel). Ikke dra i ledningen, men ta tak i støpselet for å trekke det ut.
- ▶ Fare for elektrisk støt. Ikke ta platetoppen i bruk, eller slå den av omgående, ved brudd, rifter eller sprekker i glasskeramikkplaten. Koble platetoppen fra el-nettet. Kontakt Mieles serviceavdeling.
- ▶ Hvis platetoppen bygges inn bak en møbelfront (f.eks. en dør), må møbelfronten aldri lukkes når platetoppen er i bruk. Det samler seg varme og fuktighet bak den lukkede møbelfronten. Da kan plattoppen, innbyggingsskapet og gulvet bli skadet. Ikke lukk møbel-døren før restvarmeindikatoren er slukket.

Forskriftsmessig bruk

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

Sikkerhetsregler

- ▶ Du kan brenne deg på den varme platetoppen. Beskytt hendene med grillvotter, gryteklyper e.l. når du arbeider ved den varme plate-toppen. Pass på at disse tekstilene ikke er våte eller fuktige. Fuktighet gjør at de leder varmen bedre, og det kan oppstå forbrenninger pga. damp.
- ▶ Hvis du bruker et elektrisk apparat (f.eks. en håndmikser) i nærheten av platetoppen, pass på at ledningen ikke kommer i kontakt med den varme platetoppen. Isolasjonen i ledningen kan bli skadet.
- ▶ Salt, sukker eller sandkorn, f.eks. fra rensing av grønnsaker, kan forårsake riper hvis de havner under kjelebunnen. Pass på at glasskeramikkplaten er ren før du setter på kokekar.
- ▶ Gjenstander som faller ned på platetoppen (også lette gjenstander, som saltbøsser), kan forårsake sprekker eller brudd i glasskeramikkplaten. Pass på at ingen gjenstander faller ned på glasskeramikkplaten.
- ▶ Varme gjenstander på touchdisplayet kan skade elektronikken under. Sett aldri varme kokekar på touchdisplayet.
- ▶ Hvis sukker, sukkerholdig mat, kunststoff eller aluminiumsfolie havner på den varme platetoppen og smelter, skader dette glasskeramikkplaten når det kjøles ned. Slå av platetoppen umiddelbart og skrap vekk disse stoffene grundig med en glasskrape med en gang. Bruk grytevotter når du gjør dette. Rengjør glasskeramikkplaten med et rengjøringsmiddel for glasskeramikk så snart platen er avkjølt.
- ▶ Syreholdige matvarer, slik som eddik, syltetøy eller sitronsaft, kan skape misfarging på platen av glasskeramikk. Fjern syreholdige matvarer umiddelbart.
- ▶ Kjeler som kokes tomme kan føre til skader på glasskeramikkplaten. La aldri platetoppen være uten tilsyn under bruk!
- ▶ Gryter og panner med ru bunn lager riper i glasskeramikkplaten. Bruk bare gryter og panner med glatt bunn.

- ▶ Løft kokekaret når du skal flytte det. Da unngår du slitasje og riper.
- ▶ På grunn av induksjonens høye oppvarmingshastighet, kan det hende at temperaturen i bunnen på kokekaret i løpet av kort tid når selvantennelsestemperaturen til olje og fett. Ikke la platetoppen være uten tilsyn når den er i bruk.
- ▶ Ikke bruk Boosteren til å varme opp fett og olje. Varm opp olje og fett i maksimalt 1 minutt med funksjonen Manuell 1–9.
- ▶ Bare for personer med pacemaker: Vær oppmerksom på at det i umiddelbar nærhet av det innkoblede platetoppen oppstår et elektromagnetisk felt. Det er ikke sannsynlig at pacemakeren blir påvirket av dette. Hvis du imidlertid er i tvil, henvend deg til produsenten av pacemakeren eller til legen.
- ▶ Når platetoppen er slått på, kan det elektromagnetiskefeltet påvirke magnetiserbare gjenstander. Kredittkort, lagringsmedier, kalkulatorer osv. må ikke oppbevares i umiddelbar nærhet av platetoppen når den er slått på.
- ▶ Metalliske gjenstander som oppbevares i en skuff under platetoppen, kan bli varme ved langvarig, intensiv bruk av platetoppen.
- ▶ Platetoppen er utstyrt med en kjølevifte. Hvis det er en skuff under den innbygde platetoppen, må det sørges for tilstrekkelig avstand mellom innholdet i skuffen og undersiden av platetoppen, slik at ventilasjonen er sikret for platetoppen.
- ▶ Hvis det er en skuff under den innbygde platetoppen, må du passe på at det ikke befinner seg spisse eller små gjenstander, papir eller servietter osv. i skuffen. Disse gjenstandene kan trenge hhv. suges inn i kabinettet via lufteventilene og skade viften eller påvirke kjølingen.
- ▶ Hvis du bruker en induksjonsadapter for kokekar, kan det skade eller til og med ødelegge induksjonsgeneratoren. Ikke bruk induksjonsadaptere.

Sikkerhetsregler

Rengjøring og stell

- Dampen fra en damprenser kan trenge inn til strømførende deler og forårsake en kortslutning.
Bruk aldri damprenser til rengjøring av platetoppen.
- Hvis platetoppen er montert over en stekeovn med pyrolyse, må du ikke bruke platetoppen under pyrolyseprosessen. Da kan overoppheatingsbeskyttelsen til platetoppen utløses (se tilsvarende kapittel).

Retur og gjenvinning av emballasjen

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

Gjenvinning av emballasjen til materialkretsløpet medfører besparelser av råstoffer. Benytt deg av materialspesifikke gjenvinningsstasjoner og returmuligheter. Miele-forhandleren tar transportemballasjen i retur.

Retur og gjenvinning av det gamle produktet

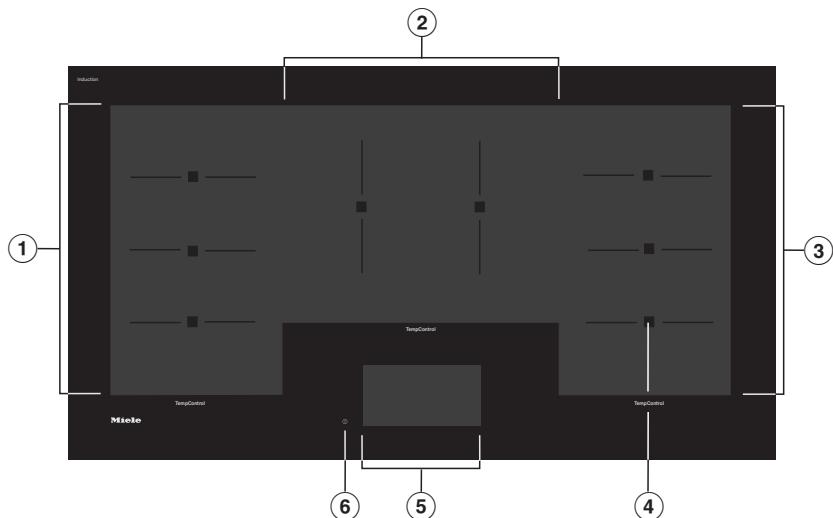
Elektriske og elektroniske produkter inneholder ofte verdifulle materialer. De inneholder imidlertid også skadelige stoffer, blandinger og komponenter, som har vært nødvendige for produktets funksjon og sikkerhet. I restavfallet eller ved feil behandling kan disse stoffene være helseskadelige og skade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



Benytt i stedet de offentlige returpunktene for innlevering og gjenvinning av slike produkter. Produktene kan leveres gratis til kommunale gjenvinningsstasjoner, forhandlere av tilsvarende produkter eller til Miele. For mer informasjon, se www.miele.no. Du er selv juridisk ansvarlig for å slette personlige data som måtte finne seg i de gamle produktene. Du er rettslig forpliktet til å ta ut gamle batterier, akkumulatorer og lamper som ikke sitter fast i produktet, og som kan tas ut uten at de blir ødelagt. Ta dem med til et egnert returpunkt, der de kan leveres gratis. Sørg for at produktet oppbevares utilgjengelig for barn til det kjøres bort.

Oversikt

Platetopp



- ① PowerFlex Plus-kokeområde med TempControl
- ② PowerFlex Plus-kokeområde med TempControl
- ③ PowerFlex Plus-kokeområde med TempControl
- ④ Sensorer til TempControl
- ⑤ Touchdisplay
- ⑥ Sensortast platetopp på/av

Data kokeområder

Kokeområde	Størrelse i mm ¹	Maks. effekt i watt ved 230 V ²	
①	382 x 226	normal	2 800
		Booster	3 600
②	286 x 365	normal	2 800
		Booster	3 600
③	382 x 226	normal	2 800
		Booster	3 600
		Totalt	10 800

¹ Det angitte området tilsvarer maksimal bunnflate på kokekaret som skal brukes.

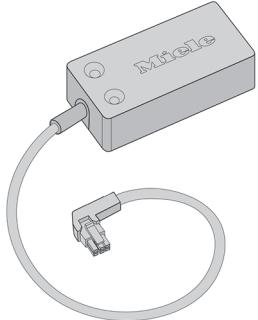
² Den angitte effekten kan variere med kokekarets størrelse og materiale.

Oversikt

Medfølgende tilbehør

Standardutstyr og annet tilbehør kan etterbestilles ved behov (se kapittel «Ekstrautstyr»).

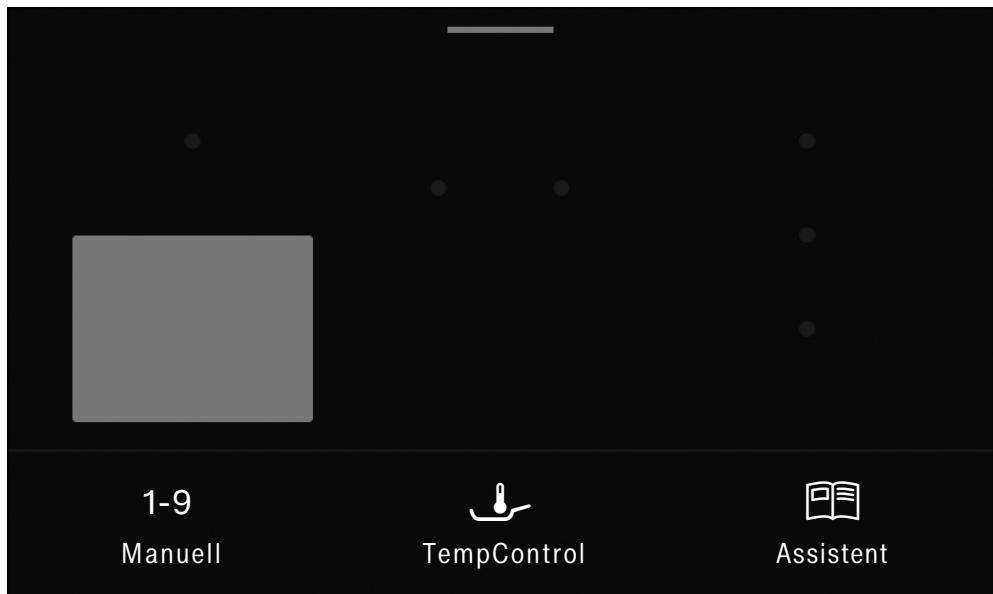
WiFi-stick XKS 3170 W



Touchdisplay

⚠️ Skader som følge av spisse eller skarpe gjenstander eller varme kokekar. Touchdisplayet kan bli ripet av spisse eller skarpe gjenstander, f.eks. spiker, blyanter etc. Varme kokekar på touchdisplayet kan skade elektronikken under. Betjeningsfeltet må kun berøres med fingrene. Ikke legg gjenstander på touchdisplayet. Ikke sett varme kokekar på touchdisplayet.

Touchdisplayet er delt opp i 3 områder.



Betjeningselementer

Opp

I overkant av touchdisplayet er det en oransje linje som du kan bruke til å dra ned nedtrekksmenyen. I nedtrekksmenyen kan du endre innstillingene mens du lager mat.

I toppteksten vises menylinjen til venstre. Hvert av menypunktene skilles fra hverandre med en loddrett linje.

Hvis du berører et menynavn i toppteksten, skifter displayet til den enkelte menyen.

Midten

I midten finner du kokeområdene. Aktive kokkesoner har grå bakgrunn og viser programtiden når tilberedningsprosessen er startet. Avhengig av tilberedningstype vises også den innstilte temperaturen eller effektrinnnet. Den valgte kokkesonen er farget oransje.

Bunnlinje

I bunnlinjen finner du symbolene til hovedmenyen. Her kan du velge tilberedningstype.

Symboler

Hovedmeny

Symbol	Betydning
1–9 Manuell	Manuell tilberedning – valg av et effekttrinn
 TempControl	Sensorstøttet steking – valg av en temperatur
 Assistent	Assistentfunksjon for tilberedning av utvalgte matvarer og oppskrifter

Nedtrekksmeny

Symbol	Betydning
	«Tørk av»-funksjon
	Dette symbolet kjennetegner tilleggsinformasjon og henvisninger om betjening.
	Stop&Go
	Varselur
	Elektronisk barnesikring
	Innstillinger

Flere symboler

Det vises eventuelt flere symboler, avhengig av valgt funksjon.

Symbol	Betydning
	Utkoblingsautomatikk
	Du havner på det overordnede nivået eller tilbake i hovedmenyen.

Første igangsetting

Første gangs rengjøring av platetoppen

- Fjern ev. beskyttelsesfolier og klistermerker.
- Du må ikke fjerne klistermerker med henvisninger for sikkerhet og innbygging samt typeskiltet.

Service- og vedlikeholdsarbeid blir enklere.

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

Første igangsetting av plate-topen

Innstilling av språk

- Velg ønsket språk.
- Bekreft med OK.

Første steking

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

Lukten og ev. røyk er ikke tegn på feil tilkobling eller feil på produktet og utgjør ingen helsefare.

Vær oppmerksom på at oppvarmings-tiden for induksjonstopper er mye ras-kere enn for vanlige platetopper.

Miele@home

Forutsetning:

- WiFi-nettverk hjemme
- Den vedlagte WiFi-sticken må være installert.

Når den vedlagte WiFi-sticken er installert, kan platetoppen kobles til WiFi-nettverket.

Dersom din Miele ventilator også er tilknyttet WiFi-nettverket ditt, kan du benytte den automatiske styringen av ventilatoren via Con@ctivity-funksjonen. Mer informasjon finner du i bruks- og monteringsanvisningen til ventilatoren din.

Forsikre deg om at signalet til ditt WiFi-nettverk har tilstrekkelig signalstyrke på oppstillingsstedet hvor platetoppen skal plasseres.

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

I nettverkstilkoblet standbymodus bruker platetoppen maks. 2 W.

Tilgjengelighet WiFi-forbindelse

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

Tilgjengelighet Miele@home

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

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

Informasjon om tilgjengelighet finner du via internetsiden www.miele.com.

Miele-app

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



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

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

Første igangsetting

Opprettelse av Miele@home

Tilkobling via app

Du kan opprette nettverksforbindelsen med Miele@mobile-appen.

- Installer Miele@mobile-appen på din mobilenhet.

For pålogging trenger du:

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

Passordet til platetoppener de siste 9 tallene i fabrikasjonsnummeret.

Fabrikasjonsnummeret finner du i Innstillinger ☰ under Softwareversjon (se kapittel «Tilleggsfunksjoner», avsnitt «Visning av platetoppdata»).

- Slå på platetoppen.
- Mobilenhet: Åpne Miele@mobile appen.
- Platetopp: Åpne Innstillinger ☰.
- Platetopp: Berør Miele@home | Aktivere | Pålogging via app.
- Mobilenhet: Følg instruksjonene i appen.

Touchdisplayet viser meldingen Vellykket tilkobling.

Tilkobling via WPS

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

- Slå på platetoppen.
- Platetopp: Berør Miele@home | Aktivere | Pålogging via WPS.
- WiFi-router: Aktiver WPS-funksjonen på routeren din.

Platetopp: Touchdisplayet viser varselet Vellykket tilkobling.

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

- Mobilenhet: Følg instruksjonene i appen.

Avbryte prosess

- Berør Deaktivere.

Nullstille innstillingene

Ved bytte av WiFi-sticken eller routeren er det ikke nødvendig å nullstille.

- Slå på platetoppen.
- Åpne innstillingene ☰ (se kapittel «Innstillinger ☰»).
- Berør Miele@home | Nullstille.

Touchdisplayet viser meldingen Nettverksinnstillingen ble nullstilt.

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

Con@ctivity

Con@ctivity beskriver den direkte kommunikasjonen mellom platetoppen din og en Miele ventilator. Con@ctivity tilsluter automatisk styring av ventilatoren, avhengig av driftstilstanden til din plate-topp.

Mer informasjon finner du i bruks- og monteringsanvisningen til ventilatoren din.

I nettverkstilkoblet standbymodus bruker platetoppen maks. 2 W.

Tilgjengelighet WiFi-forbindelse

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

Opprettelse av Con@ctivity

Du kan konfigurere Con@ctivity via WiFi-nettverket hjemme eller via en direkte WiFi-forbindelse mellom plate-topp og ventilator.

Con@ctivity via eget WiFi-nettverk (Con@ctivity 3.0)

Forutsetning:

- WiFi-nettverk hjemme
- Den vedlagte WiFi-sticken må være installert
- WiFi-kompatibel Miele ventilator

■ Koble platetoppen og ventilatoren din til WiFi-nettverket ditt (se kapittel «Første igangsetting», avsnitt «Miele@home»).

Con@ctivity-funksjonen aktiveres automatisk.

Du finner nødvendig informasjon om integrering av ventilatoren i den relevante bruks- og monterings-anvisningen.

Første igangsetting

Con@ctivity via en direkte WiFi-forbindelse (Con@ctivity 3.0)

Forutsetning:

- Den vedlagte WiFi-sticken må være installert
- WiFi-kompatibel Miele ventilator

Du finner nødvendig informasjon om integrering av ventilatoren i den relevante bruks- og monteringsanvisningen.

- Slå på platetoppen.
- Åpne innstillingene ☰ (se kapittel «Innstillinger ☰»).
- Berør Miele@home | Aktivere | Con@ctivity.

Touchdisplayet viser meldingen Vellykket tilkobling.

Etter vellykket tilkobling lyser indikatorene **2** og **3** konstant på ventilatoren.

- Trykk på etterløpstasten  for å gå ut av tilkoblingsmodus på ventilatoren.

Con@ctivity er nå aktivert.

Når den direkte WiFi-forbindelsen er opprettet, kan ikke platetoppen og ventilatoren kobles til et hjemmenettverk. Hvis dette skulle være ønskelig senere, må den direkte WiFi-forbindelsen mellom platetopp og ventilator først kobles ut (se kapittel «Nullstille innstillingene» og i bruks- og monteringsanvisningen til ventilatoren, kapittel «Frakobling av WiFi»).

Avbryte prosess

- Berør Deaktivere.

Nullstille innstillingene

Ved bytte av WiFi-sticken eller routeren er det ikke nødvendig å nullstille.

- Slå på platetoppen.
- Åpne innstillingene ☰ (se kapittel «Innstillinger ☰»).
- Berør Miele@home | Nullstille.

Touchdisplayet viser meldingen Nettverksinnstillinger ble nullstilt.

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

Under glasskeramikkplaten befinner det seg induksjonsplatere. Disse platene skaper et magnetfelt, som virker direkte på kokekarbunnen og varmer den opp. Glasskeramikkplaten varmes bare opp indirekte ved hjelp av varmen som avgis fra kokekarbunnen.

Plassering, størrelse og form på kokekaret gjenkjennes automatisk av induksjonen.

Indusjonen virker bare når det er satt på kokekar med magnetiserbar bunn (se kapittel «Kokekar»).

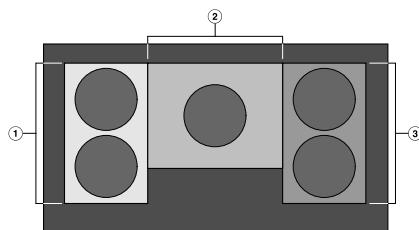
 Fare for forbrenning på varme gjenstander.

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

Ikke bruk platetoppen som oppbevaringsplass.

Slå av platetoppen med sensor-tasten ① etter bruk.

Kokeområder



- ① PowerFlex Plus-kokeområde med TempControl
- ② PowerFlex Plus-kokeområde med TempControl
- ③ PowerFlex Plus-kokeområde med TempControl

Platetoppen har 3 kokeområder. Hele kokeflaten kan deles inn i enkeltstående kokesoner på tvers av kokeområdene.

Du kan bruke maksimalt 5 kokekar samtidig: 2 kokekar både på det venstre og det høyre kokeområdet, 1 kokekar på det midtre området.

Når det brukes 2 kokekar på det venstre eller høyre kokeområdet, vises det en indikator for hvert kokekar i touchdisplayet.

Ved behov kan kokekar dekke flere kokeområder samtidig.

Ytterligere informasjon om kokeområdene og kombinasjonsmulighetene finner du i kapitlet «Betjening», avsnittet «Plassering av kokekar».

Funksjonsmåte

Støy

Det kan oppstå følgende lyder i kokekaret, avhengig av materialet og bunnens utførelse:

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

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

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

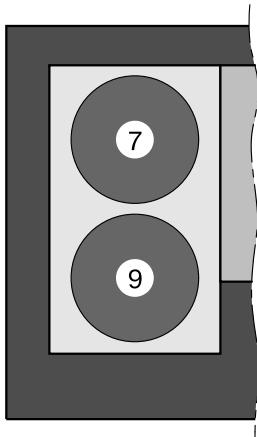
Surring når kjøleviften slår seg på. Den slår seg på for å beskytte elektronikken når platetoppen brukes intensivt. Kjøleviften kan fortsette å gå etter at produktet er slått av.

Power Management

Platetoppen har en maksimal totaleffekt som av sikkerhetsgrunner ikke kan overskrides.

Hvis du bruker 2 kokekar på det høyre eller venstre kokeområdet samtidig, reguleres effekten slik at totaleffekten ikke overskrides.

Eksempel:



Eksempel: Når effekttrinn 9 er stilt inn for kokekaret foran til venstre, er den maksimalt tilgjengelige effekten for kokekaret bak til venstre effekttrinn 7.

En totaleffekt på 10 800 W er stilt inn fra fabrikken. Totaleffekten kan reduseres til 7 200 W (se kapittel «Innstillinger», avsnitt «Oversikt over innstillinger»).

Hvis totaleffekten reduseres til 7 200 W, har det følgende virkning:

- For svært store kokekar kan man ikke stille inn høye effekttrinn.
- Hvis du bruker 2 kokekar på det høyre eller venstre kokeområdet samtidig, kan bare funksjonen Manuell 1–9 brukes.

Kokekar

Egnet kokekar

- Rustfritt stål med magnetiserbar bunn
- Emaljert stål
- Støpejern

Vær oppmerksom på at kokekarbunnenes kvalitet kan ha innflytelse på hvor jevnt koke-/stekeresultatet blir (f.eks. ved steking av pannekaker). Kokekarbunnen skal fordele varmen jevnt.

Kokekar med en bunn av flerlagsmateriale (sandwich- eller kapselbunn) er vel-egnet.

Materialet i kokekarbunnen og plasseringen på platenoppover påvirker effekten til induksjonsplatene. Dette kan gi utslag på tilberedningsatferden.

Uegnet kokekar

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

Testing av kokekar

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

Visning av manglende/uegnet kokekar

I touchdisplayet blinker - - - når

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

Hvis det ikke blir satt på kokekar, eller kokekaret er uegnet, kobles kokesonen automatisk ut etter 1 minutt.

Bruke kokesonen

- Sett på et egnet kokekar innen 1 minutt.
 - - - slukker. Tilberedningsprosessen fortsetter med innstillingene som ble utført tidligere.
- Du må tilpasse innstillingene dersom du bruker andre kokekar og/eller matvarer.

Når kokesonen ikke brukes

- Slå av kokesonen.

Tips

- Bruk kun gryter og panner med glatt bunn. Gryter og panner med ru bunn lager riper i glasskeramikkplaten.
- Løft kokekaret når du skal flytte på det. Da unngår du slitasje og riper. Riper som oppstår ved å skyve kokekar frem og tilbake, påvirker ikke platenettens funksjon. Slike riper er normale spor etter bruk og ingen grunn til reklamasjon.
- Når du kjøper gryter og panner, må du være oppmerksom på at det ofte er den maksimale eller øvre diameteren som oppgis. Det er imidlertid bunnens diameter (som regel mindre) som er viktig.



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

Tips for energisparing

- Hvis mulig, kok helst i gryter eller panner med lokk. Da forhindres unødig varmetap.
- Bruk lite vann.
- Reduser effekttrinnet i tide etter oppkok eller brunng.
- Koketiden kan reduseres betydelig ved bruk av trykkoker.

Innstillingsområder

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

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

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

Betjening

Betjeningsprinsipp

Platetoppen er utstyrt med en elektro-nisk sensorast på/av ①, som reagerer på fingerkontakt. Sensorasten på/av ① må av sikkerhetsgrunner holdes inne litt lenger når platetoppen slås på.

Når platetoppen er slått av, er det kun symbolet for sensorasten på/av ① som er synlig. Touchdisplayet lyser når du slår på platetoppen.

Du betjener platetoppen via touch-
displayet ved å berøre ønsket meny-
punkt.

Hver reaksjon fra touchdisplayet blir
kvittert med et akustisk signal.

Hver berøring av et mulig valg, farger
det aktuelle tegnet (ord og/eller symbol)
oransje.

Felt for bekreftelse av et betjeningstrinn
er farget **grønt** (f.eks. OK).



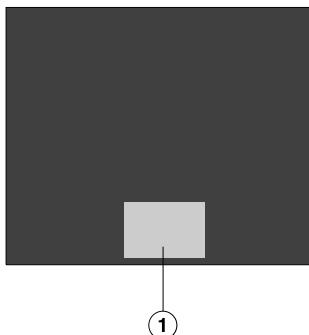
Feilfunksjon grunnet tilsmusset
og/eller tildekket touchdisplay.

Touchdisplayet reagerer ikke eller det
kan oppstå utilsiktede koblinger,
eventuelt kan det til og med føre til
feilmeldinger for platetoppen (se ka-
pittel «Sikkerhetsinnretninger», av-
snitt «Sikkerhetsutkobling»). Varme
kokekar på touchdisplayet kan skade
elektronikken under.

Hold touchdisplayet rent.

Ikke legg gjenstander på touch-
displayet.

Ikke sett varme kokekar på touch-
displayet.



① Området rundt touchdisplayet

Valg av menypunkt

- Berør ønsket felt eller verdi i touchdisplayet.

Vise nedtrekksmeny

- Berør den oransje linjen på den øvre kanten av touchdisplayet.
- Velg ønsket funksjon.
- Skyv nedtrekksmenyen opp igjen eller berører touchdisplayet utenfor menyvinduet, for å lukke nedtrekksmenyen.

Bla

Du kan bla til venstre eller høyre.

- Sveip over skjermen. Legg fingeren på touchdisplayet og beveg fingeren i ønsket retning.

Strekken nederst viser hvor du befinner deg i den aktuelle menyen.

Gå ut av menyområdet

- Berør symbolet ↵ eller berør menylinjen foran det siste symbolet I.

Alt du har lagt inn til nå uten å bekrefte med OK, blir ikke lagret.

Endre innstilling i en valgliste

Den aktuelle innstillingen er markert med oransje.

- Berør ønsket innstilling.

Innstillingen blir lagret. Slik kommer du tilbake til den overordnede menyen.

Kokekarsensor

Permanent kokekarsensor er aktivert fra fabrikken (se kapittel «Innstillinger»). Når platetoppen er slått på og du setter på et kokekar, vises automatisk den tilhørende indikatoren i touchdisplayet.

Hvis kokekarsensor er deaktivert, må du berøre området som hører til kokekarsposisjonen i touchdisplayet for å slå på området.

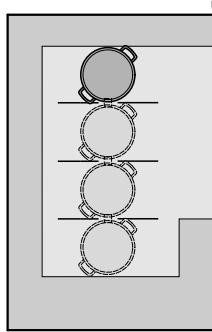
Betjening

Plassering av kokekar

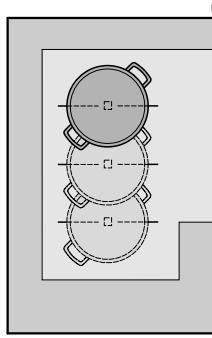
- Plasser kokekaret på midten som vist på figuren for kokeområdene. Dette gjør at:
 - varmen fordeles jevnt
 - en sensor registerer kokekar som er egnet for TempControl

 Brannfare ved overoppheeting.
Det kan oppstå overoppheeting hvis
en sensor ikke fungerer ordentlig.
Plasser kokekaret midt på en sensor.

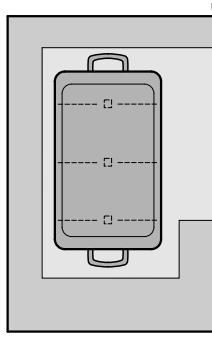
Kokeområde til venstre og høyre



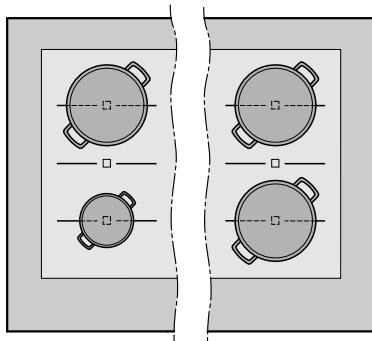
Kokekar med en bunndiameter på mindre enn 13 cm.



Kokekar med en bunndiameter fra 13 cm.

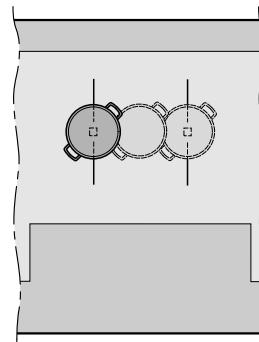


Større kokekar

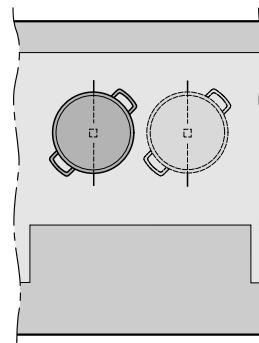


2 kokekar

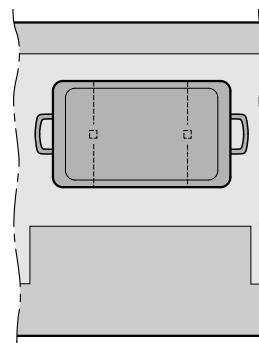
Midtre kokeområde



Kokekar med en bunndiameter på mindre enn 16 cm.



Kokekar med en bunndiameter fra 16 cm.



Kokekar med en bunndiameter fra 25 cm.

Betjening

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

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

Innkobling av platenasjonen

- Berør sensortasten ①.

Touchdisplayet kobler seg inn.

Hvis ikke ytterligere inntasting skjer, kobles platenasjonen av sikkerhetsgrunner ut igjen etter 1 minutt.

Innstilling av effekttrinn

- Sett kokekaret på ønsket sted.
- Velg Manuell 1–9.
- Berør ønsket effekttrinn eller sveip over linjen.

I indikatoren vises det innstilte effekttrinnet, innstillingsområdet og programtiden.

Programtiden viser hvor lenge kokesonen brukes.

Hvis du sveiper over indikatoren for programtid, blir den tilbakestilt til 0.

Endre effekttrinn

Hvis du lager mat med flere kokekar samtidig og den ønskede indikatoren ikke er oransje, må du først velge indikatoren.

- Berør indikatoren til ønsket kokekar.
- Still inn effekttrinnet.

Utkobling av kokesone/plateopp

Utkobling av kokesone

- Trykk på kokesonen i touchdisplayet til kokesonen slår seg av
- eller
- berør kokesonen i touchdisplayet.
 - Still inn effekttrinnet på 0.
- eller
- berør kokesonen i touchdisplayet.
 - Berør symbolet ↳

Utkobling av platenasjonen

- Berør sensortasten ① for å koble ut platenasjonen og dermed alle kokesonen.

Restvarmeindikator

 Når en kokesone er varm, lyser restvarmeindikatoren etter at platen er slått av.

Restvarmeindikatoren slukker først når kokesonen kan berøres uten fare.

 Fare for å brenne seg på varm glasskeramikkplate.

Etter at matlagingen er ferdig er glasskeramikkplaten svært varm.

Ikke berør glasskeramikkplaten så lenge restvarmeindikatorene fortsatt lyser.

Betjening

TempControl

TempControl overvåker og regulerer temperaturen under en stekeprosess:

- Stekefettet kan ikke bli overopphevet.
- Effekttrinnene må ikke reguleres manuelt.
- Det er ikke nødvendig å snu maten ofte.

Plasser kokekaret midt over sensoren.

TempControl er ikke egnet for fritte-ring og kokning.

Bruk denne funksjonen kun til ste-king.

Merknader for bruk

- Du kan stille inn en temperatur mel-lom 140 og 230 °C.
- Du må kun sette på kokekaret når det er tørt på utsiden.
- Ikke bruk varm, brunfarget eller grumsete olje eller olje med matrester
- Tilsett maten som skal stekes, først når du hører signalet. Hvis det regi-streres en ujevnhet, kan det hende kokekaret ikke blir varmet opp mer.
- Ikke tilsett olje så snart forvarmingen har startet.
- Ikke sett kokekaret på en annen posi-sjon så snart forvarmingen har startet.

Aktivere TempControl

- Sett kokekaret på ønsket sted.
- Tilsett nødvendig mengde olje eller fett i kokekaret.
- Velg TempControl .
- Still inn temperaturen.

Det lyder et signal når den innstilte temperaturen er nådd. Programtiden starter automatisk.

- Legg maten i kokekaret.
- Slå av koksesonen etter bruk.

Endre temperatur

Hvis du lager mat med flere kokekar samtidig og den ønskede indikatoren ikke er oransje, må du først velge indikatoren.

- Berør indikatoren til ønsket kokekar.
- Still inn temperaturen.

Betjening

Steketabell TempControl

I listen er det kun mat som det ikke finnes assistentprogrammer for. For en fullstendig liste over assistentprogrammene kan du se kapittelet «Betjening», avsnitt «Assistent».

De angitte temperaturene i tabellene er veiledende. Vi anbefaler å velge den laveste temperaturen i første omgang. Du kan etterkoke ved behov. Varigheten starter først etter at innstilt temperatur er nådd.

Matvare	🌡 [°C]
Frosset kjøtt f.eks. Cordon Bleu	150–170
Frosne vårruller	
Frosne fiskepinner	
Hel fisk	
Grillspyd, kjøtt	
Grønnsaker i smør (champignoner, hvitløk)	
Schupfnudeln (fingernudler) i smør	180–200
Potetpannekake	
Leverpostei	
Tortilla	
Langos (ungarsk flatt brød)	
Popcorn	
Frosne panneretter	200–220
Røsting av frø uten fett	
Karamell	
Kjøttbiter i saus	
WOK-tilberedning	
Bruning av kjøtt til gryteretter og supper (f.eks. gulasj)	
Bruning av større mengder kjøtt	

🌡 temperatur

Innstilling av effekttrinn – utvidet innstillingssområde

- Berør tallrekken mellom effekttrinnene.

I indikatoren vises det innstilte effekttrinnet, innstillingssområdet og programtiden.

Eksempel:

Hvis du berører tallrekken mellom effekttrinn 7 og 8, velges effekttrinnet 7,5.

Programtiden viser hvor lenge kokesonen brukes.

PowerFlex Plus-kokeområde

I et PowerFlex Plus-kokeområde er alle induksjonsspolene (se kapittel «Induksjon», avsnitt «Slik fungerer det») koblet sammen permanent. Når kokekarsensoren er aktivert (se kapittel «Innstiller ☰»), justeres kokesonen automatisk etter størrelsen på kokekaret som er satt på. Du kan også velge kokesonen manuelt og endre form og/eller størrelse.

Kokekaret må alltid plasseres på midten av PowerFlex Plus-området.

Stille inn/endre kokesone manuelt

- Berør en kvadratmarkering i plate-toppens touchdisplay.

Det valgte området er farget oransje.

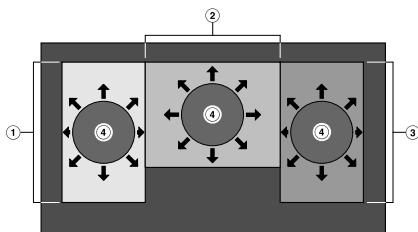
- Trekk fingeren over touchdisplayet for å øke eller redusere det valgte området.

Du kan ikke endre formen eller størrelsen på en aktivert kokesone.

Betjening

Booster-funksjon

Booster-funksjonen er en effektforsterking, for rask oppvarming av store mengder, f.eks. pastavann. Denne effektforsterkningen er aktiv i maksimalt 10 minutter.



- ① PowerFlex Plus-kokeområde med TempControl
- ② PowerFlex Plus-kokeområde med TempControl
- ③ PowerFlex Plus-kokeområde med TempControl
- ④ Kokekar med booster

Booster-funksjonen kan maksimalt brukes for 3 kokekar samtidig:

- 1 gang på den venstre halvdelen av platetoppen
- 1 gang på midten
- 1 gang på den høyre halvdelen av platetoppen

Hvis du aktiverer booster-funksjonen, kobles det automatisk tilbake til effekttrinn 9 når boostertiden er slutt.

Under boostertiden vil en del av effekten bli trukket fra de andre induksjonsplatene. Dersom et ekstra kokekar blir satt på hver side av platetoppen, har dette en av følgende konsekvenser:

- Effekttrinnet blir redusert.
- Høye effekttrinn kan ikke stilles inn.

Booster-funksjonen og TempControl kan ikke brukes sammen på én plateopp side.

Innstillingene i Power Management (se kapittel «Induksjon», avsnitt «Powermanagement») påvirker boosterfunksjonen.

Aktivering av Booster

- Sett kokekaret på ønsket sted.
- Velg Manuell 1–9.
- Berør symbolet B.

I indikatoren vises B, innstillingssområdet og programtiden.

Programtiden viser hvor lenge kokesonen brukes.

Deaktivere booster

- Berør symbolet ↵
- eller
- still inn et annet effekttrinn.

Betjening

Assistent

Platetoppen tilbyr mer enn 20 assistent-programmer for tilberedning av ulike retter og matvarer.

- Sett kokekaret på ønsket kokeområde.

- Velg Assistent .

- Velg ønsket rett/matvare.

I touchdisplayet vises informasjon om valgt rett/matvare.

- Velg Start.

Det lyder et signal når den innstilte temperaturen er nådd. Programtiden starter automatisk. Det avgis ingen ytterligere signaler.

Oppskriftene inneholder forslag til tilberedningstider.

Tips: Du kan stille inn tilberedningstiden for kokkesonen som en varselurtid eller en automatisk utkoblingstid (se kapittel «Timer»).

- Gå frem som beskrevet i informasjonen.
- Slå av kokkesonen etter bruk.

Vise informasjon

Du kan vise informasjonen til en pågående tilberedningsprosess.

- Berør symbolet  i displayet til kokkesonen.
- Berør Start for å lukke visningen.

Oversikt over assistentprogrammer

De angitte tidene i tabellene er veiledende. Vi anbefaler i første omgang å velge den korteste tilberedningstiden. Du kan etterkoke ved behov. Varigheten starter først etter at innstilt temperatur er nådd.

Matvare	🌡 [°C]	⌚ [min]
Tilbehør		
Stekte poteter	180–200	15–25 ¹
Krutonger		
Krutonger	200	4–6
Fisk		
Fiskefilet naturell	180–200	5–15
Panert fiskefilet	180–200	5–15
Reker	180–200	2–4
Raske retter		
Arme riddere	180–200	6–10
Karrirett	200–210	10–20 ²
Croque Monsieur	180–200	6–10
Panneretter	200	3–10
Retter av egg		
Omelett	160–180	3–6
Speilegg	160–180	5–10
Eggerøre	160	2–6
Kjøtt		
Bolognesesaus	180–220	30–90 ³
Frikadeller	160–180	10–20
Steke kyllingbryst	180–220	10–20
Schnitzel	180–200	5–10
Biff lettstekt, 3 cm tykk	200	5–7
Biff medium stekt, 3 cm tykk	200	6–10
Biff gjennomstekt, 3 cm tykk	160	15–25

Betjening

Bratwurst	180	5–15
Bacon	160–180	8–11
Lammekoteletter	180–220	5–10
Svinekoteletter	180–200	6–10
Desserter		
Amerikanske pannekaker	160–180	4–8
Pannekaker / Crêpes	200	2–3

⌚ temperatur, ☰ steke-/tilberedningstid

¹ Den angitte steketiden gjelder kokte poteter.

Hvis potetene er ukokte og skåret i terninger eller skiver, er steketiden 15–35 minutter.

² Etter steking tilsetter du ingrediensen buljong og lar det koke.

Tilberedningstiden refererer til tiden etter at buljongen er kokt opp.

³ Etter steking tilsetter du resten av ingrediensene og lar det koke.

Tilberedningstiden refererer til tiden etter at resten av ingrediensene er kokt opp.

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

Timeren kan brukes til 2 funksjoner:

- innstilling av en varselurtid
- automatisk utkobling av oppvarmingen til et kokekar

Du kan bruke funksjonene samtidig.

Du kan stille inn en tid fra 1 minutt (0:00:01) til 9 timer, 59 minutter og 59 sekunder (9:59:59).

Varselur

Innstilling av varselurtid

- Åpne nedtrekksmenyen.
- Velg .
- I touchdisplayet vises 0:00:00 (timer:minutter:sekunder).
- Berør 0 (timer) eller 00 (minutter eller sekunder).
- Still inn ønsket tid med - eller +.
- Bekreft med OK.

Endring av varselurtid

- Velg .
- Berør verdien som skal endres.
- Still inn ønsket tid med - eller +.
- Bekreft med OK.

Slette varselurtiden

- Velg .
- Velg .
- Bekreft med OK.

Timer

Utkoblingsautomatikk

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

Funksjonen kan brukes for alle kokesonene samtidig.

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

Stille inn utkoblingstiden

■ Still inn et effekttrinn eller temperatur for den aktuelle kokesonen.

■ Velg .

I touchdisplayet vises 00:00:00 (timer:minutter:sekunder).

■ Berør 0 (timer) eller 00 (minutter eller sekunder).

■ Still inn ønsket tid med - eller +.

■ Bekreft med OK.

■ Gå frem som allerede beskrevet for å stille inn utkoblingstiden for enda en kokesone.

Endre utkoblingstid

■ Velg .

■ Berør verdien som skal endres.

■ Still inn ønsket tid med - eller +.

■ Bekreft med OK.

Slette utkoblingstid

■ Velg .

■ Velg .

■ Bekreft med OK.

Varigheten vises ikke lenger når du har slettet tiden.

Stop & Go

Denne funksjonen kan kun brukes når funksjonen Manuell 1–9 brukes for alle kokekar. Ved aktivering av Stop & Go blir alle effekttrinnene redusert til 1. Effekttrinnene og innstillingen av timeren kan ikke endres, platenes overkant kan kun slås av. Varselurtiden, utkoblings-tidene, og Boostertidene settes på pause.

Ved deaktivering blir det koblet tilbake til det effekttrinnet som var stilt inn sist, og tidene fortsetter å gå.

Aktivering/deaktivering

Hvis funksjonen ikke blir deaktivert i løpet av 30 minutter, slås platenes overkant av.

- Åpne nedtrekksmenyen.
- Berør symbolet II/▶ i ca. 1 sekund.

Recall

Hvis platenes overkant skulle bli slått av util-siktet under bruk, kan du gjenopprette alle innstillingene med denne funksjonen. Platenes overkant må slås på igjen innen 10 sekunder etter at den ble slått av.

- Slå på platenes overkant igjen.
- Velg Ja.

Tilleggsfunksjoner

«Tørk av»-funksjon

Du kan sperre platetoppens touchdisplay i 20 sekunder, f.eks. hvis du skal fjerne søl og flekker. Sensortasten ① blir ikke sperret.

Aktivering

- Åpne nedtrekksmenyen.
- Berør symbolet .

Tiden telles ned under symbolet .

Deaktivering

- Åpne nedtrekksmenyen.
- Berør symbolet .

Demonstrasjonsmodus

Denne funksjonen gjør det mulig for faghandelen å presentere platetoppen uten varme.

Aktivering

- Åpne innstillingene ☰ (se kapittel «Innstillinger ☰»).
- Berør Demomodus | På.

I midten av touchdisplayet står det DEMO.

Deaktivering

- Åpne innstillingene ☰ (se kapittel «Innstillinger ☰»).
- Berør Demomodus | Av.

I touchdisplayet slukker DEMO.

Visning av platetoppdata

Du kan lese av modellbetegnelse, fabrikasjonsnummer og programvareversjon for platetoppen.

- Åpne innstillingene ☰ (se kapittel «Innstillinger ☰»).
- Berør Softwareversjon.

Dataene for platetoppen står i displayet.

Elektronisk barnesikring

Platetoppen er utstyrt med en elektronisk barnesikring for at platetoppen ikke skal kunne slås på utilsiktet. Den elektroniske barnesikringen kan bare aktiveres når ingen kokesoner er i bruk.

Aktivere/deaktivere den elektroniske barnesikringen

- Slå på platetoppen.
- Åpne nedtrekksmenyen.
- Berør symbolet  i 3 sekunder.

Sikkerhetsinnretninger

Sikkerhetsutkobling

Touchdisplayet er tildekket

Platetoppen kobles ut automatisk hvis touchdisplayet er tildekket i mer enn ca. 10 sekunder, f.eks. ved fingerkontakt, mat som har kokt over eller av gjenstander. Touchdisplayet viser feilmeldingen F6716 og det lyder et signal. Fjern gjenstandene og/eller sålet og trykk på OK, så er platetoppen klar til bruk igjen.

Driftstiden er for lang

Sikkerhetsutkoblingen utløses automatisk, dersom et område blir varmet opp i uvanlig lang tid. Dette tidsrommet er avhengig av det valgte effekttrinnet. Hvis det overskrides, kobles oppvarmingen ut og restvarmeindikatoren vises. Du kan stille inn et effekttrinn som vanlig.

Effekttrinn*	Maksimal driftstid [t]
1/1.	9
2/2.	8
3/3.	7
4/4.	6
5/5.	5
6/6.	4
7/7.	3
8/8.	2
9	1

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

Overoppheatingsbeskyttelse

Hvis bunnen av kokekaret overoppheates, reduseres effekten automatisk. Indikatoren endres ikke. Effekten går tilbake til normalverdien når kokekaret er avkjølt.

I menyen Innstillinger  kan du tilpasse platetoppen individuelt til dine behov.

Åpne Innstillinger

Innstillinger kan kun endres når ingen tilberedningsprosesser er i gang.

- Slå på platetoppen.
- Åpne nedtrekksmenyen.
- Velg Innstillinger .

Endre Innstillinger

- Velg ønsket menypunkt.

Den aktuelle innstillingen er oransje.

- Velg ønsketasjon.
- Bekreft med OK.

Berør Innstillinger hvis du vil forlate menypunktet uten å utføre noen endring.

Oversikt over innstillingene

Menypunkt	Mulige innstillinger
Lysstyrke i displayet	1–5
Språk 	.../deutsch/english/...
Permanent kokekarsensor	På*
	Av
Recall-funksjon	På*
	Av
Signaltoner	På*
	Av
Power Management	10 800 W*
	7 200 W
Effekttrinn	uten mellomtrinn (1, 2, 3 osv.)*
	med mellomtrinn (1, 1.5, 2, 2.5, 3 osv.)
Programtid	På*
	Av
Assistent	På*
	Av
Fabrikkinnstillinger	Ja
	Nei
Softwareversjon	
Miele@home	se kapittel «Første igangsetting», avsnitt «Opprettelse av Miele@home» og «Opprettelse av Con@ctivity»
Demomodus	På
	Av*

* Fabrikkinnstilling

Opplysninger for testinstitutter

Prøveretter iht. EN 60350-2

Kokesonene er programmert med 9 effekttrinn fra fabrikken.

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

Rengjøring og stell

Sikkerhetsregler for rengjøring og stell

 Fare for forbrenning på varme overflater.

Etter at tilberedningen er ferdig, kan alle deler av platen oppen være varme.

Slå av platen oppen.

La platen oppen bli avkjølt før du rengjør den.

Alle overflater kan bli misfarget eller forandret, dersom du bruker uegnede rengjøringsmidler eller dersom rester av egnede rengjøringsmidler varmes opp på platen oppen. Overflatene er ømfintlige for riper.

La overflatene avkjøles før du rengjør platen oppen.

Rester av rengjøringsmiddel skal fjernes med en gang.

Ikke bruk rengjøringsmidler som er skurende eller kan lage riper.

- ▶ Du må aldri bruke damprenser til rengjøring av platen oppen.
- ▶ Ikke bruk skarpe gjenstander til rengjøringen.

- Rengjør hele platen etter hver bruk.

Fjern lett smuss

- Rengjør hele platen med en fuktig, myk klut og fortynnet oppvaskmiddel. Følg henvisningene til produsenten av rengjøringsmiddelet.

Fjern sterkt smuss

- Fjern alle store flekker med en fuktig klut. Matrester som sitter fast fjernes med en glasskrape.
- Rengjør glasskeramikkflaten med Mieles rengjøringsmiddel for glasskeramikk og rustfritt stål (se kapittel «Ekstrautstyr», avsnitt «Rengjørings- og pleiemiddel») eller med et vanlig rengjøringsmiddel for glasskeramikk, og et kjøkkenpapir eller en ren klut. Følg henvisningene til produsenten av rengjøringsmiddelet.

Avslutte rengjøringen

- Fjern alle rester av rengjøringsmiddel med en fuktig klut.
- Tørk av platen etter hver fuktige rengjøring.

Uegnede rengjøringsmidler

For å unngå skader på overflatene, ikke bruk:

- Rengjøringsmidler som inneholder soda, alkali, ammoniakk, syre eller klorid
- Flekk- og rustfjerner
- Skurende rengjøringsmidler, f.eks. skurepulver, skuremelk, universalstein
- Løsemiddelholdige rengjøringsmidler
- Maskinoppvaskmiddel
- Grill- og stekeovnsspray
- Skrubbende harde børster
- Flekkfjerningssvamp
- Svamper

Hvis feil oppstår ...

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

På www.miele.com/service finner du informasjon om hvordan du kan rette feilene selv.

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

Meldinger i indikatorene/displayet

Problem	Årsak og retting
Touchdisplayet viser F6713 eller F6771, og platenettoppen slår seg automatisk av.	<p>Et tomt kokekar ble varmet opp.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Berør OK.■ Vent til restvarmeindikatoren  slukker (se kapittel «Betjening», avsnitt «Restvarmeindikator»).■ Lag mat med et fylt kokekar.
Touchdisplayet viser F6734 og platenettoppen slår seg automatisk av.	<p>Kokekaret er feilplassert.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Plasser kokekaret riktig (se kapittel «Betjening», avsnitt «Plassering av kokekar»).■ Berør OK.
Touchdisplayet viser F6716 og platenettoppen slår seg automatisk av.	<p>Touchdisplayet er tildekket, f.eks. av fingerkontakt, mat som har kokt over eller av gjenstander.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Rengjør platenettoppen eller fjern gjenstandene (se kapittel «Sikkerhetsinnretninger», avsnitt «Sikkerhetsutkobling»).■ Berør OK.
Touchdisplayet viser F6704 og platenettoppen slår seg automatisk av.	<p>Innsugnings- og utblåsningsåpningene til kjøleviften er blokkert.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Fjern alle hindringer foran Innsugnings- og utblåsningsåpningene til kjøleviften.■ Berør OK.
En melding som ikke er oppført i denne tabellen, vises i displayet.	<p>Det har oppstått en feil i elektronikken.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Koble platenettoppen fra strømforsyningen i ca. 1 minutt.■ Kontakt Mieles serviceavdeling hvis problemet vedvarer etter at strømmen er koblet til igjen.

Uventet atferd

Problem	Årsak og retting
På en indikator blinker - - -.	Det er ingen kokekar på området, eller kokekaret er uegnet. <ul style="list-style-type: none">■ Bruk egnet kokekar (se kapittel «Induksjon», avsnitt «Kokekar»).
	Kokekaret ikke er riktig posisjonert. <ul style="list-style-type: none">■ Plasser kokekaret et annet sted.
	Det befinner seg metallgjenstander på området, f.eks. bestikk. <ul style="list-style-type: none">■ Fjern gjenstandene.
Touchdisplayet reagerer ikke.	Fingertuppene dine er tildekket. <ul style="list-style-type: none">■ Touchdisplayet må kun berøres med nakne fingre
	«Tørk av»-funksjonen  er aktivert. <ul style="list-style-type: none">■ Deaktivér «Tørk av»-funksjonen (se kapittel «Tilleggsfunksjoner», avsnitt «Tørk av»-funksjon .
	Du har berørt touchdisplayet mens du holder et kokekar. <ul style="list-style-type: none">■ Touchdisplayet må kun berøres når du ikke har noe annet i hendene dine.
	Touchdisplayet er skittent. <ul style="list-style-type: none">■ Fjern flekkene.
Symbolene reagerer når de nærliggende områdene berøres.	Det befinner seg vann eller andre væsker på touchdisplayet. <ul style="list-style-type: none">■ Tørk av touchdisplayet.
Effekttrinnet reduseres automatisk eller kan ikke økes.	Det brukes 2 kokekar samtidig på ett område (se kapittel «Induksjon», avsnitt «Powermanagement»).
Et område kobler seg ut automatisk.	Driftstiden var for lang. <ul style="list-style-type: none">■ Still inn et effekttrinn igjen (se kapittel «Sikkerhetsinnretninger», avsnitt «Sikkerhetsutkobling»).
Et område arbeider ikke som vanlig ved det innstilte effekttrinnet.	Overoppheatingsbeskyttelsen er utløst. <ul style="list-style-type: none">■ Hvis bunnen av kokekaret overopphetes, reduseres effekten automatisk. Indikatoren endres ikke. Effekten går tilbake til normalverdien når kokekaret er avkjølt.

Hvis feil oppstår ...

Problem	Årsak og retting
Et område eller hele platetoppen kobler seg ut automatisk.	Overoppheatingsbeskyttelsen er utløst. ■ Se kapittel «Sikkerhetsinnretninger», avsnitt «Overoppheatingsbeskyttelse».

Ikke tilfredsstillende resultat

Problem	Årsak og retting
Oppvarmingstiden er uvanlig lang.	Kokekaret ikke er riktig posisjonert. ■ Plasser kokekaret på nytt (se kapittel «Betjening», avsnitt «Plassering av kokekar»). Bunnen på kokekaret eller platetoppen er skitten. ■ Fjern flekkene. Du har tilsatt vann, olje eller matvarer under oppvarmingstiden. ■ Ikke tilsett noe under oppvarmingstiden.
Det forekommer noen forskjeller i tilberedningstider og bruning i sammenlignbare koke- og stekeprosesser	Det er ingen feil. Materialet i kokekarbunnen og plasseringen på platetoppen påvirker effekten til induksjonsplatene. Dette gir utslag på tilberedningsatferden.

Hvis feil oppstår ...

Generelle problemer eller tekniske feil

Problem	Årsak og retting
Platetoppen kan ikke slås på.	<p>Platetoppen har ikke strøm.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Undersøk om sikringen i elektroinstallasjonen har koblet seg ut. Kontakt elektrofagfolk eller Mieles serviceavdeling (minste sikring se typeskiltet). <p>Det har eventuelt oppstått en teknisk feil.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Koble platetoppen fra el-nettet i ca. 1 minutt, ved å:<ul style="list-style-type: none">– skru av bryteren for den aktuelle sikringen eller skru smeltesikringen helt ut eller– koble ut jordfeilbryteren■ Hvis du, etter at du har koblet sikringen eller jordfeilbryteren inn igjen, fremdeles ikke kan bruke platetoppen, kontakt elektrofagfolk eller Mieles serviceavdeling.
Området varmes ikke opp.	Området er fortsatt for varmt fra forrige tilberedning. Området varmes opp så snart det er avkjølt.
Det oppstår lukt og røyk under bruk av den nye platetoppen.	Komponentene av metall er beskyttet med et pleiemiddel. Når platetoppen tas i bruk for første gang, vil det derfor oppstå lukt og ev. røyk. Når materialet i induksjonsplatene varmes opp, vil det også avgis lukt de første driftstimene. Lukten vil bli svakere for hver gang du bruker platetoppen, og til slutt forsvinner den helt. Lukten og ev. røyk innebærer ikke feil tilkobling eller feil på produktet og er ikke helseskadelig.
Du hører en driftslyd etter at platetoppen er slått av.	Kjøleviften fortsetter å gå, helt til platetoppen er avkjølt og kobles så ut automatisk.

Mieles sortiment inneholder ekstrautstyr og forskjellige rengjørings- og pleiemidler tilpasset ditt produkt.

Disse produktene kan du enkelt bestille i Mieles nettbutikk.

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

Kokekar/stekkar

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

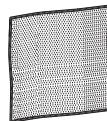
Rengjørings- og pleiemidler

Rengjøringsmiddel for glasskeramikk og rustfritt stål 250 ml



Fjerner kraftige tilsmussinger, kalkflekker og aluminiumsrester

Mikrofiberklut



Fjerner fingeravtrykk og små flekker

Kundeservice

På www.miele.com/service finner du informasjon om hvordan du kan rette feil og om Miele reservedeler.

Kontakt ved feil

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

Mieles serviceavdeling kan du kontakte online på www.miele.no/husholdning/service.

Kontaktdataene til Mieles serviceavdeling finner du på slutten av dette dokumentet.

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

Garanti

Garantitiden er 2 år.

Nærmore opplysninger finner du i de vedlagte garantibetingelsene.

Sikkerhetsregler for innbygging

 Skader pga. ikke-forskriftsmessig montering.

Hvis ikke platemonteringen monteres forskriftsmessig, kan den bli skadet.

Platemonteringen må kun monteres av en kvalifisert fagperson.

 Fare for elektrisk støt pga. nettspenning.

Ikke-forskriftsmessig tilkobling til strømnettet kan føre til elektrisk støt.

Platemonteringen får kun kobles til strømnettet av en kvalifisert fagperson.

 Skader som følge av at gjenstander faller ned.

Ved montering av overskap eller en ventilator kan platemonteringen bli skadet.

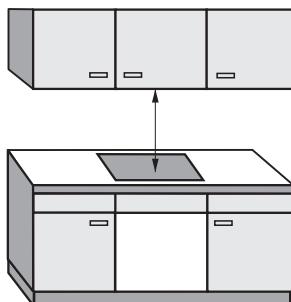
Monter platemonteringen først etter montering av overskap og ventilator.

- ▶ Finér i benkeplaten må være bearbeidet med varmebestandig lim (100 °C), for at den ikke skal løsne eller bli deformert. Avslutningslistene på vegger må være varmebestandige.
- ▶ Platemonteringen må ikke monteres over kjøle- og fryserekvisitter, oppvaskmaskiner, vaskemaskiner og tørketromler.
- ▶ Forsikre deg om at platemonteringsledningen ikke kan berøres etter montering.
- ▶ Etter montering, må ikke tilkoblingsledningen komme i kontakt med bevegelige deler i kjøkkeninnredningen (f.eks. en skuff) og ikke utsettes for mekaniske belastninger.
- ▶ De sikkerhetsavstanden som er oppført på de følgende sidene må overholdes.

Installasjon

Sikkerhetsavstander

Sikkerhetsavstand over platetoppen



Det må overholdes en sikkerhetsavstand, som er angitt av ventilatorproducenten, mellom platetoppen og ventilatoren som er plassert over.

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

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

Minimumsavstand under platetoppen

For å sikre tilstrekkelig lufting av plate-toppen, må det under platetoppen være en minsteavstand til en stekeovn, en mellomhylle eller en skuff.

Minsteavstand fra undersiden¹ av plate-toppen til

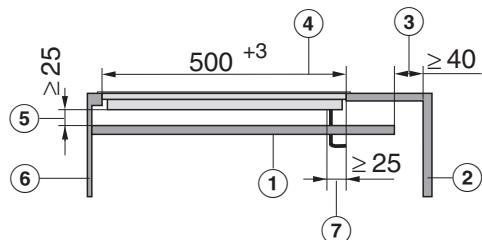
- Overkanten av en stekeovn: ≥ 25 mm
- Overkanten av en mellomhylle: ≥ 25 mm
- Overkanten av en skuff: ≥ 5 mm
- Bunnen av skuffen: ≥ 75 mm

¹ Undersiden er yttersiden av plate-toppens underkasse. Overbygninger som er montert lenger ned, som koblingsbokser, avstandsplatere osv. teller ikke som dypeste punkt og er uviktile for beregningen av minsteavstanden.

Mellomhylle

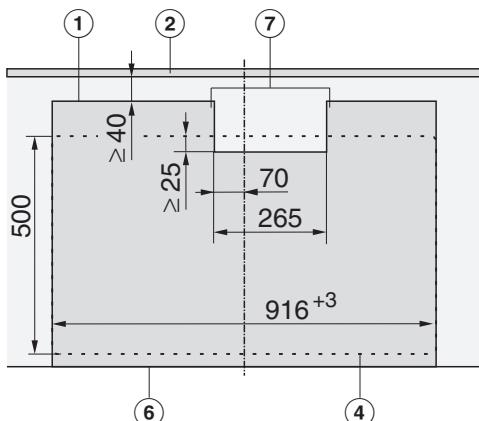
Montering av en mellomhylle under platetoppen er ikke nødvendig, men tillatt.

Sett fra siden



- ① Mellomhylle
- ② Skapets bakvegg
- ③ Minimumsavstand mellom bakkant av mellomhyllen og skapets bakvegg til platetoppens lufting
- ④ Utskjæring i benkeplaten
- ⑤ Minimumsavstand mellom underkanten av platetoppen og overkanten på mellomhyllen til plate-toppens lufting
- ⑥ Foran
- ⑦ Utsnitt til gjennomføring av tilkoblingsledningen
Minimumsavstand fra bakkant av utskjæringen i benkeplaten til kanten på utskjæringen

Sett ovenfra



- ① Mellomhylle
- ② Skapets bakvegg
- ④ Utskjæring i benkeplaten
- ⑥ Foran
- ⑦ Utsnitt til gjennomføring av tilkoblingsledningen
Minimumsavstand fra bakkant av utskjæringen i benkeplaten til kanten på utskjæringen

Installasjon

Sikkerhetsavstand til baksiden/siden

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

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

På siden av plaketoppen (høyre eller venstre) må angitt minsteavstand ②, ③, til et høyt skap eller en vegg overholdes, til motsatt side må det være en minsteavstand på 200 mm.

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

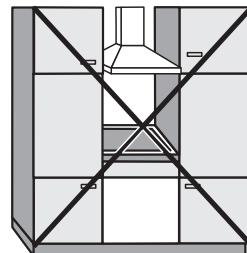
50 mm

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

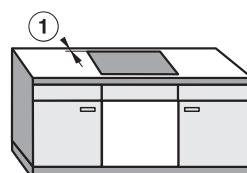
50 mm.

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

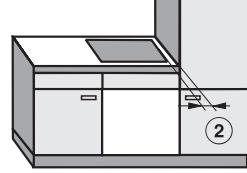
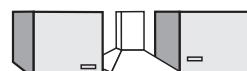
50 mm.



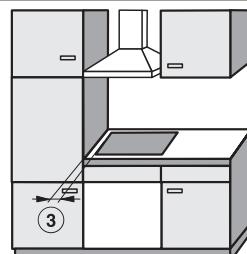
Ikke tillatt



Anbefales sterkt



Anbefales ikke



Anbefales ikke

Sikkerhetsavstand til nisjeplate

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

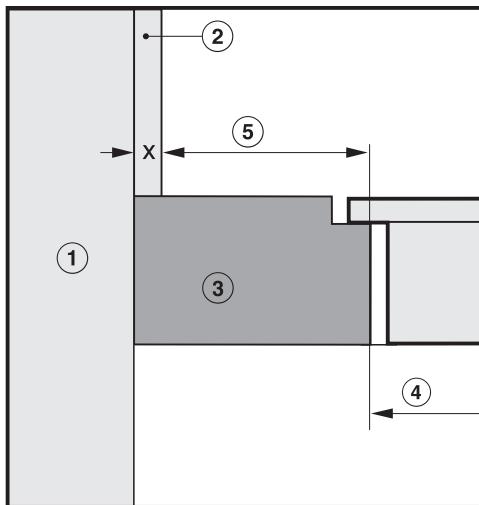
Ved en nisjeplate av brennbare materialer (f.eks. tre) må minimumsavstanden ⑤ mellom utskjæringen i benkeplaten og nisjeplaten være 50 mm.

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

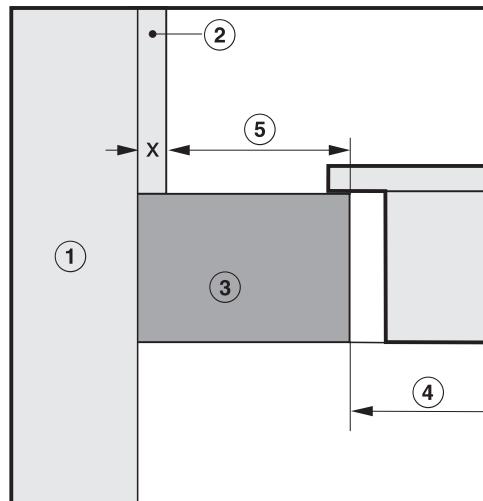
Eksempel: Tykkelse på nisjeplaten 15 mm

50 mm - 15 mm = minimumsavstand 35 mm

Planløftet montering



Ovenpåliggende montering



① Murverk

② Nisjeplate mål x = tykkelse på nisjeplaten

③ Benkeplate

④ Utskjæring i benkeplaten

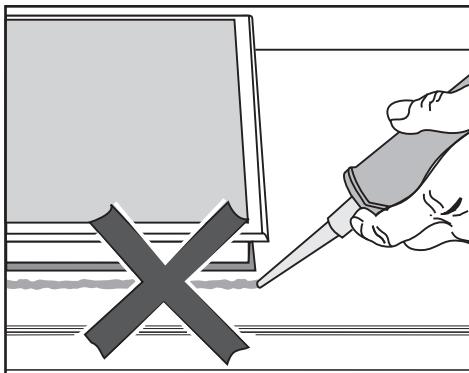
⑤ Minimumsavstand ved
brennbare materialer 50 mm

ikke brennbare materialer 50 mm - mål x

Installasjon

Henvisninger for innbygging – ovenpåliggende

Pakning mellom platetopp og benkeplate



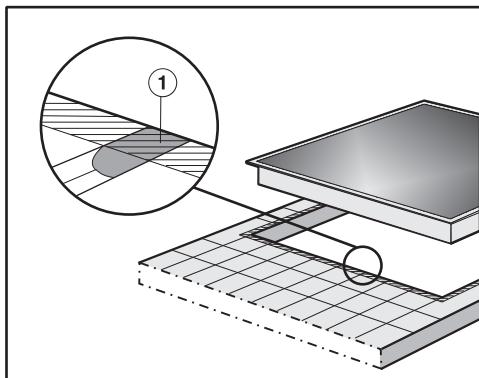
Skader pga. feil montering.

Hvis det er nødvendig å ta ut plateoppen, kan plateoppen og benkeplaten bli skadet, dersom plateoppen er tettet med fugetetningsmiddel.

Ikke bruk fugetetningsmiddel mellom plateoppen og benkeplaten.

Tetningslisten under kanten på plateoppen gir tilstrekkelig tetning mot benkeplaten.

Flislagt benkeplate



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

Tetningsbånd

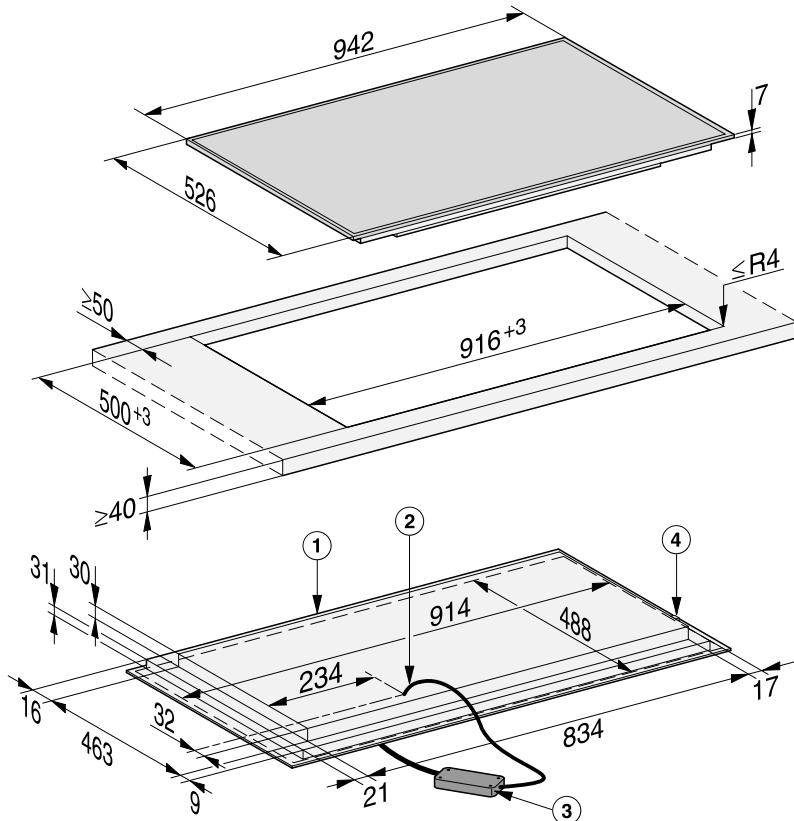
Dersom plateoppen må demonteres i forbindelse med service, kan tetningsbåndet under kanten på plateoppen bli skadet.

Tetningsbåndet må alltid erstattes med et nytt før plateoppen monteres igjen.

Innbyggingsmål – ovenpåliggende

Alle mål er oppgitt i mm.

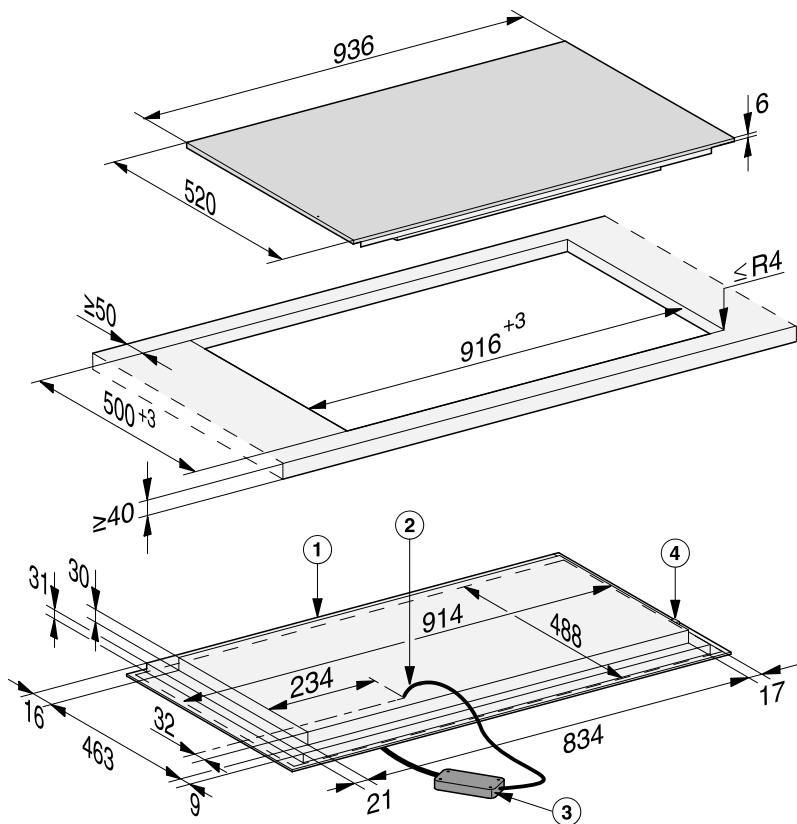
Innbyggingsmål – KM 7999 FR



- ① Foran
- ② Forbindelsesledning, L = 1 070 mm
- ③ Tilkoblingsboks med nettkabel
Nettkabel og tilkoblingsboks L = 680 mm
- ④ Tilkobling WiFi-stick

Installasjon

Innbyggingsmål – KM 7999 FL



- ① Foran
- ② Forbindelsesledning, L = 1 070 mm
- ③ Tilkoblingsboks med nettkabel
Nettkabel og tilkoblingsboks L = 680 mm
- ④ Tilkobling WiFi-stick

Ovenpåliggende montering

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

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

- Klistre det vedlagte tetningsbåndet under kanten på platenoppaen. Ikke strekk tetningsbåndet når du klistrer det på.
- Før nettkabelen til platenoppaen ned gjennom utskjæringen i benkeplaten.
- Legg platenoppaen midt i utskjæringen. Pass på at pakningen ligger tett inntil benkeplaten, slik at det er garantert tetning mot benkeplaten.

Ikke bruk fugemasse (f.eks. silikon) til ekstra tetning av platenoppaen.

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

- Koble platenoppaen til strømforsyningen.
- Test platenoppens funksjon.

Installasjon

Henvisninger for innbygging – planløft

En planløft platetopp er kun egnet for innbygging i naturstein (granitt, marmor), heltre og flislagte benkeplater. Platetopper som er merket med en tilsvarende henvisning i kapittelet «Installasjon», avsnitt «Innbyggingsmål – planløft», er også egnet for innbygging i benkeplater av glass. For benkeplater av andre materialer bør du spørre produsenten om de er egnet for innbygging av planløfte platetopper.

Skuffe-/skapskroget må ha en bredde som minst er lik det innvendige utskjæringsmålet i benkeplaten (se kapittel «Installasjon», avsnitt «Innbyggingsmål – planløft»), slik at platetoppen er fritt tilgjengelig nedenfra etter innbygging, og den nedre boksen kan fjernes for vedlikeholdsformål. Dersom platetoppen ikke er tilgjengelig nedenfra etter innbygging, må fugetettingsmiddelet fjernes slik at platetoppen kan tas ut.

Benkeplate av naturstein

Platetoppen settes direkte i utskjæringen.

Massivt tre, flislagte benkeplater, benkeplater av glass

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

Tetningsbånd

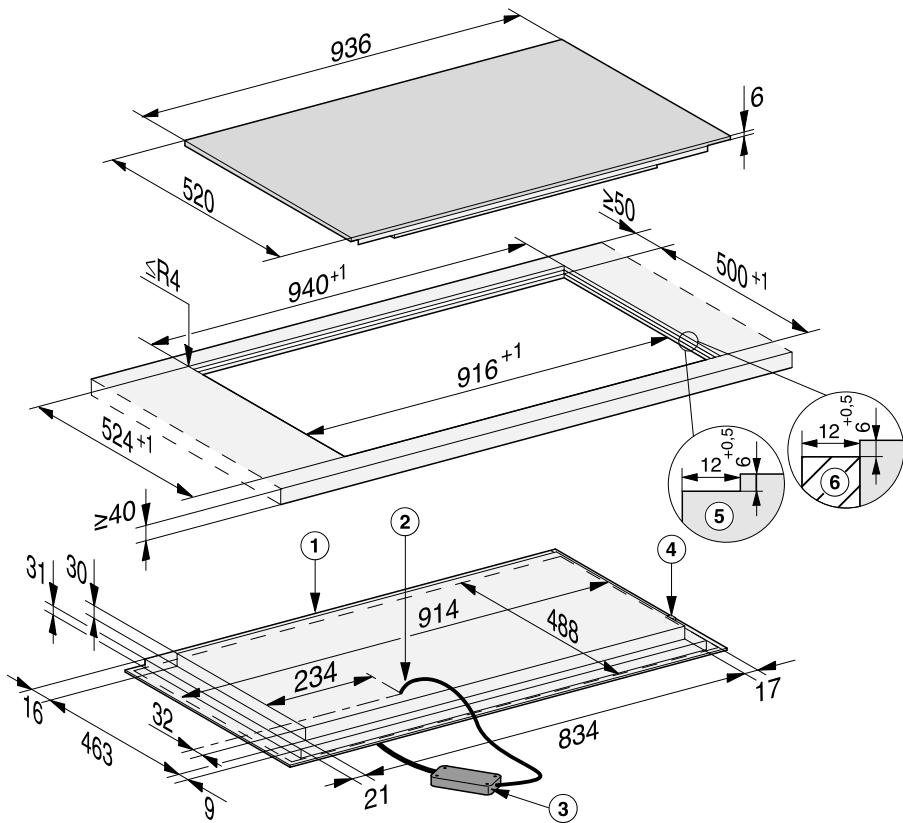
Dersom platetoppen må demonteres i forbindelse med service, kan tetningsbåndet under kanten på platetoppen bli skadet.

Tetningsbåndet må alltid erstattes med et nytt før platetoppen monteres igjen.

Innbyggingsmål – planløft

Alle mål er oppgitt i mm.

Innbyggingsmål – KM 7999 FL



- ① Foran
- ② Forbindelsesledning, $L = 1\ 070 \text{ mm}$
- ③ Tilkoblingsboks med nettkabel
Nettkabel og tilkoblingsboks $L = 680 \text{ mm}$
- ④ Trinnfresing av benkeplate av naturstein
- ⑤ Treliste 12 mm (medfølger ikke)
- ⑥ Tilkobling WiFi-stick

Installasjon

Planløft montering

- Lag utskjæringen i benkeplaten. Ta hensyn til sikkerhetsavstandene (se kapittel «Sikkerhetsavstander»).
- Benkeplate av massivt tre/flislagt benkeplate/benkeplate av glass:
Fest trelistene 6 mm under overkanten til benkeplaten (se tegning kapittel «Innbyggingsmål – planløft montering»).
- Klistre det vedlagte tetningsbåndet under kanten på platenoppa. Ikke strekk tetningsbåndet når du klistrer det på.
- Før platenoppens nettkabel ned gjennom utskjæringen i benkeplaten.
- Sett platenoppen i utskjæringen og sentrer den.

Fugen mellom glasskeramikkplaten og benkeplaten må minst være 2 mm bred. Fugen er nødvendig for at platenoppen skal bli tett.

- Koble platenoppen til el-nettet.
- Test platenoppens funksjon.
- Sprøytfug mellom platenoppen og benkeplaten med en temperaturbestandig (min 160 °C) silikonfugemasse.

 Skader ved bruk av uegnet fugemasse.

Uegnet fugemasse kan skade naturstein.

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

Elektrotilkobling

 Skader pga. ikke forskriftsmessig tilkobling.

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

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

Platetoppen får kun kobles til strømnettet av en autorisert elektroinstallatør.

Elektroinstallatøren må kjenne og følge gjeldende forskrifter nøyde.

Berøringsbeskyttelsen mot strømførende deler må være sikret etter monteringen.

Totaleffekt

Se typeskiltet

Tilkoblingsdata

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

Tilkoblingsmulighetene finner du i tilkoblingsskjemaet.

Jordfeilbryter

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

Skilleanordninger

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

Koble fra strømnettet

Tilkoblingen til platetoppen må til enhver tid være tilgjengelig for service- og vedlikeholdsarbeid.

Installasjon

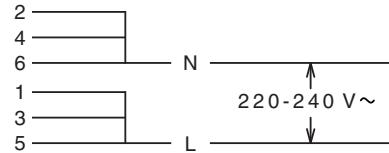
Ikke alle tilkoblingsmuligheter er tillatt på installasjonsstedet.

Følg nasjonale forskrifter og ytterligere forskrifter fra det lokale strømselskapet.

Wiring diagram

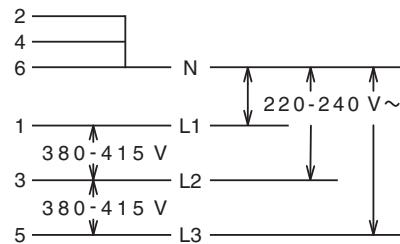
220-240 V~

Yellow/Green — 
Gelb/Grün, Jaune/Vert



380-415 V 3N~

Yellow/Green — 
Gelb/Grün, Jaune/Vert



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

Informasjon om elektriske husholdningsplatetopper

Etter forordning (EU) nr. 66/2014

MIELE	
Modellnavn/-kjennetegn	KM 7999
Antall kokesoner og/eller områder	
For runde kokesoner: Diameter på nyttbart område/kokesone	1. = 2. =
For kokesoner eller områder som ikke er runde: Lengde / bredde på nyttbart område/kokesone L/ B	3. = 4. = 5. = 6. =
Energiforbruk per kokesone eller -område beregnet per kg (EC _{elektrisk koking/steking})	1. = 189,0 Wh/kg 2. = 191,7 Wh/kg 3. = 191,9 Wh/kg
Energiforbruk for platetoppen beregnet per kg (EC _{elektrisk platetopp})	190,9 Wh/kg

Samsvarserklæring

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

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

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

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

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

Miele AS

Nesbruveien 71
1394 NESBRU
Postboks 194
1378 NESBRU
Telefon 67 17 31 00
E-mail: info@miele.no
Internett: www.miele.no
Foretaksnr. NO 919 157 089 MVA

Produsent:

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

Miele

KM 7999 FR, KM 7999 FL

no-NO

M.-Nr. 11 372 881 / 00