

Brugs- og monteringsanvisning Kogeplader



Læs venligst denne brugs- og monteringsanvisning inden opstilling, installation og ibrugtagning. Herved beskyttes personer, og skader på produktet undgås.

Indhold

Råd om sikkerhed og advarsler	6
Bæredygtighed og miljøbeskyttelse	12
Installation	13
Sikkerhedsanvisninger ved indbygning.....	13
Yderligere anvisninger om montering oven på bordplade	13
Yderligere sikkerhedsanvisninger om planforsænket montering.....	14
Sikkerhedsafstande	15
Indbygningsmål for indbygning oven på bordplade	19
KM 6520 FR.....	19
KM 6521 FR.....	20
KM 6522 FR	21
KM 6527 FR	22
Indbygningsmål til indbygning i plan med bordpladen.....	23
KM 6520 FL	23
KM 6523 FL.....	24
Montering af kogepladen oven på bordpladen.....	25
Forberedelse af bordpladen til montering oven på bordplade	25
Montering af kogeplade oven på bordplade	25
Indbygning af kogeplade i plan med bordplade	26
Klargøring af bordpladen til indbygning i plan med bordplade	26
Indbygning af kogepladen i plan med bordplade.....	26
Eltilslutning	27
Lær dit produkt at kende	29
Din kogeplade	29
KM 6520 FR, KM 6520 FL	29
KM 6521 FR.....	30
KM 6522 FR	31
KM 6523 FL.....	32
KM 6527 FR	33
Betjenings- og visningselementer.....	33
Kogezonedata	34
Betjeningsmåde.....	36

Specialfunktioner.....	36
Kogezoneudvidelse.....	36
Stop&Go.....	36
Opkogsautomatik.....	36
Timer.....	36
Børnesikring.....	37
Lås.....	37
Recall-funktion.....	37
Indstillinger.....	37
Demo-mode.....	37
Restvarmeindikator.....	37
Sikkerhedsafbryder.....	37
Overophedningsbeskyttelse.....	38
Kogepladedata.....	38
Ekstratilbehør.....	38
Ibrugtagning.....	39
Udpakning af kogepladen.....	39
Rengøring af kogepladen for første gang.....	39
Første ibrugtagning af kogepladen.....	39
Betjening.....	40
Råd om sikkerhed og advarsler for betjening.....	40
Kogepladen tændes.....	40
Kogeplade/kogezone slukkes.....	40
Varmetrin på kogepladen.....	40
Indstilling af varmetrin.....	40
Indstilling af varmetrin - Mellemltrin.....	41
Varmetrin ændres.....	41
Kogezoneudvidelse.....	41
Aktivering af kogezoneudvidelse.....	41
Deaktivering af kogezoneudvidelsen.....	41
Stop&Go aktiveres/deaktiveres.....	41
Opkogsautomatik.....	41
Opkogsautomatik aktiveres.....	42
Opkogsautomatik deaktiveres.....	42

Indhold

Timer	42
Indstilling af timer-tider	42
Timer indstilles	42
Timeren ændres	42
Timeren slettes	43
Frakoblingstid indstilles	43
Frakoblingstid ændres	43
Frakoblingstid slettes	43
Indstilling af flere frakoblingstider	43
Visning af frakoblingstider	43
Samtidig brug af timerfunktioner	43
Børnesikring	44
Børnesikringen aktiveres	44
Børnesikringen deaktiveres	44
Lås	44
Låsen aktiveres	44
Låsen deaktiveres	44
Aktivering af recall-funktion	45
Kogepladedata	45
Visning af modelbetegnelse/serienummer	45
Visning af softwareversion	45
Demo-mode aktiveres/deaktiveres	45
Indstillingsområde	46
Oplysninger til testinstitutter	46
Godt at vide	48
Sådan fungerer glaskeramiske kogeplader	48
Kogegrej	48
Indstillinger tilpasses	50
Rengøring og vedligeholdelse	53
Råd om sikkerhed og advarsler for rengøring og vedligeholdelse	53
Rengøringsinterval	53
Rengøring af glaskeramiske overflader	53
Uegnede rengøringsmidler	54
Småfejl udbedres	55
Meldinger i displayet	55
Uventet reaktion	55
Ikke-tilfredsstillende resultat	56
Generelle problemer eller tekniske fejl	57
Miele Service	58
Kontakt i tilfælde af fejl	58

Typeskilt	58
Miele Service	59
Tekniske data	62
Tekniske data.....	62
Produktdatablade	62

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 vigtig information 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.

Retningslinjer vedrørende brugen

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

Børn i huset

- Børn under 8 år skal holdes væk fra kogepladen, medmindre der holdes konstant opsyn med dem.

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

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!

Råd om sikkerhed og advarsler

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

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

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

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

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

► Brug kun kogepladen i indbygget tilstand af hensyn til sikkerheden.

► Denne kogeplade må ikke anvendes på ikke-stationære opstillingssteder (fx skibe).

► Berøring af spændingsførende tilslutninger samt ændring af den elektriske og mekaniske opbygning kan være farlig for brugeren og medføre funktionsforstyrrelser på kogepladen. Åbn aldrig kogepladens kabinet.

► Reparation af kogepladen inden garantiens udløb bør kun foretages af Miele Service, da eventuelle efterfølgende skader ellers ikke er omfattet af Miele's garanti.

► Defekte dele må kun udskiftes med originale Miele-reservedele. Kun hvis dette overholdes, kan Miele garantere, at sikkerhedskravene er opfyldt.

► Kogepladen er ikke beregnet til brug med et eksternt automatikur eller et fjernbetjeningssystem.

- ▶ Kogepladen skal tilsluttes elnettet af Miele Service eller en anden uddannet fagmand (se afsnittet Installation - Eltilslutning).
- ▶ Hvis tilslutningsledningen er beskadiget, skal den udskiftes med en speciel ledning af en elfagmand (se afsnittet Eltilslutning).
- ▶ Kogepladen skal være fuldstændig afbrudt fra elnettet under vedligeholdelse og reparation. Sørg for, at en af følgende betingelser er opfyldt:
 - sikringerne i installationen er slået fra, eller
 - skruesikringerne i installationen er skruet helt ud, eller
 - stikket er trukket ud (hvis der er et). Træk ikke i ledningen på en kogeplade med netstik, men i stikket, når kogepladen skal afbrydes fra elnettet.
- ▶ Risiko for elektrisk stød. Anvend ikke kogepladen i tilfælde af fejl eller brud, revner eller ridser i den glaskeramiske plade. Sluk straks kogepladen. Afbryd strømmen til kogepladen. Kontakt Miele Service.
- ▶ Hvis kogepladen er indbygget bag en køkkenlåge (fx en dør), må denne aldrig lukkes, mens kogepladen er i brug. Bag den lukkede køkkenlåge kan der opstå en ophobning af varme og fugtighed. Dette kan beskadige kogepladen, indbygningsskabet og gulvet. Luk først køkkenlågen, når restvarmeindikatorerne er slukket.

Den daglige brug

- ▶ Kogepladen bliver varm under brug og er stadig varm i nogen tid, efter at den er slukket. Først når restvarmeindikatorerne er slukket, er der ikke længere risiko for forbrænding.
- ▶ 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.

Råd om sikkerhed og advarsler

- ▶ Spraydåser, letantændelige flydende stoffer og brændbare materialer kan antændes ved opvarmning. Opbevar derfor aldrig sådanne genstande i en skuffe lige under kogepladen. Eventuelle bestikindsatser skal være af varmebestandigt materiale.
- ▶ Opvarm aldrig kogegrej uden indhold.
- ▶ Der dannes overtryk i lukkede dåser ved henkogning og opvarmning, hvorved de kan eksplodere. Anvend aldrig kogepladen til henkogning og opvarmning af mad i lukkede dåser.
- ▶ Hvis en kogeplade tildækkes, er der risiko for, at afdækningsmaterialet kan blive antændt, springe eller smelte, hvis der ved en fejltagelse tændes for kogepladen, eller hvis der er restvarme på den. Tildæk derfor aldrig kogepladen, fx med afdækningsplader, et klæde eller beskyttelsesfolie.
- ▶ Hvis kogepladen er tændt, hvis der tændes for den ved en fejltagelse, eller hvis der er restvarme på den, er der risiko for, at metalgenstande, der ligger på kogepladen, opvarmes. Andre materialer kan smelte eller brænde. Fugtige grydelåg kan suge sig fast. Brug ikke kogepladen som fralægningsplads. Sluk altid kogezoneerne efter brug.
- ▶ Man kan brænde sig på den varme kogeplade. Beskyt altid hænderne med grillhandsker eller grydelapper under arbejdet med den varme kogeplade. Anvend kun tørre grillhandsker eller grydelapper. Hvis de er våde eller fugtige, øges varmeledningen, hvorved der kan opstå forbrændinger.
- ▶ Hvis der anvendes et elapparat (fx en håndmikser) i nærheden af kogepladen, skal man sørge for, at ledningen ikke kommer i berøring med den varme kogeplade. Ledningsisoleringen kan blive beskadiget.
- ▶ Salt, sukker eller sandkorn, fx fra rensning af grøntsager, kan medføre ridser, hvis de kommer ind under kogegrejets bund. Sørg for, at den glaskeramiske plade og kogegrejets bund er rene, inden kogegrejet sættes på.
- ▶ Sørg for, at der ikke falder genstande ned på den glaskeramiske plade. Selv lette genstande (fx en saltbøsse) kan give ridser eller brud i den glaskeramiske plade.
- ▶ Varme genstande på sensortasterne og displayene kan beskadige elektronikken nedenunder. Stil derfor aldrig varme gryder eller pander på sensortasterne eller displayene.

- ▶ Hvis sukker, sukkerholdige madvarer, plast eller alufolie kommer på den varme kogeplade og smelter, beskadiges den glaskeramiske plade, når den afkøles. Sluk straks kogepladen, og skrab disse stoffer af med en glasskraber med barberblad. Anvend grydelapper. Rengør den glaskeramiske plade med et rengøringsmiddel til glaskeramik, så snart den er afkølet.
- ▶ Tomme gryder kan beskadige den glaskeramiske plade og/eller kogeuret. Hold altid kogepladen under opsyn, når den er i brug.
- ▶ Anvend kun gryder og pander med glat bund. Gryder og pander med ru bund kan lave ridser i den glaskeramiske plade.
- ▶ Løft kogeuret, hvis det skal flyttes på kogepladen. Hermed undgås striber på grund af slitage og ridser.
- ▶ Brug aldrig service af plast eller alufolie. Det smelter ved høje temperaturer.
- ▶ Kogepladerammen, kogepladekanten på facetslebne kogeplader og betjeningsselementerne kan blive varme på grund af følgende faktorer: Driftsvarigheden, høje varmetrin, stort kogeuret og antal kogezone i drift.
- ▶ Kogeuret af aluminium eller med aluminiumsbund kan forårsage metallisk skinnende pletter. Disse pletter kan fjernes med rengøringsmiddel til glaskeramik og rustfrit stål (se afsnittet Rengøring og vedligeholdelse - Rengøring af den glaskeramiske flade).
- ▶ Hvis snavs får lov at sidde i længere tid, kan det brænde fast og undertiden være umuligt at fjerne. Fjern snavs så hurtigt som muligt, og sørg for, at bunden på kogeuret er ren, fri for fedtresten og tør.
- ▶ Tilbered under ingen omstændigheder mad direkte på den glaskeramiske plade. Anvend altid egnet kogeuret.

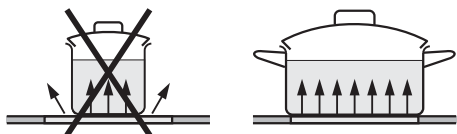
Rengøring og vedligeholdelse

- ▶ Dampen fra et damprengøringsapparat kan trænge ind til de spændingsførende dele og medføre kortslutning. Brug aldrig et damprengøringsapparat til rengøring af kogepladen.
- ▶ Miele yder op til 15 års leveringsgaranti, men min. 10 år på funktionsbærende reservedele efter produktionsophør af kogepladen.

Bæredygtighed og miljøbeskyttelse

Tips til at spare på energien, når du laver mad

- Sørg for, at bunden af gryden eller panden svarer til størrelsen på kogezone eller er lidt større. Det betyder, at varmen ikke udstråles unødigt.



- Tilbered om muligt med pålagt låg. Det forhindrer, at nødvendig varme slipper ud.
- Vælg en lille gryde til små mængder. En lille gryde på en lille kogezone kræver mindre energi end en stor gryde kun lidt fyldt på en stor kogezone.
- Tilbered med lidt vand.
- Efter opkog eller bruning skal du i god tid skifte til et lavere varmetrin.
- Sluk ved længere tilberedningstider allerede kogezone 5 til 10 minutter før afslutningen af tilberedningstiden. Dermed udnyttes restvarmen.
- Brug en trykkoger for at reducere tilberedningstiden.

Bortskaffelse af emballagen

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

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

Bortskaffelse af det gamle produkt

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



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

Sikkerhedsanvisninger ved indbygning

⚠ Skader på grund af fejlagtig indbygning.

Kogepladen kan blive beskadiget ved fejlagtig indbygning.

Lad kun kogepladen blive monteret af en uddannet fagmand.

⚠ Risiko for elektrisk stød på grund af netspænding.

Fejlagtig tilslutning til elnettet kan føre til elektrisk stød.

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

⚠ Skader på grund af genstande, der falder ned.

Ved montering af overskabe eller en emhætte kan kogepladen blive beskadiget.

Monter først kogepladen efter montering af overskabe og emhætte.

► Kogepladen må ikke indbygges over et køle-/fryseskab, en opvaskemaskine, en vaskemaskine eller en tørretumbler.

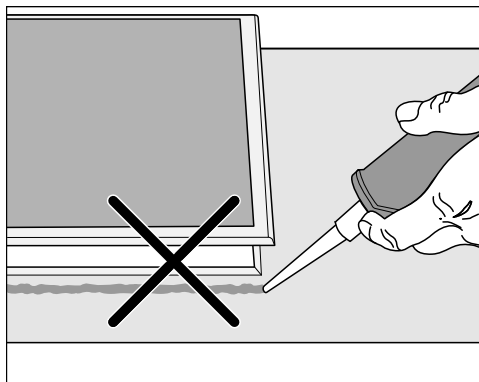
► Sørg for, at man ikke kan komme i berøring med ledningen til kogepladen efter indbygning.

► Ledningen må ikke komme i berøring med bevægelige dele af køkkelementerne (fx en skuffe) efter indbygning af kogepladen, og den må ikke udsættes for mekanisk belastning.

► Køkkenbordpladens finer skal være limet med varmebestandigt lim (100 °C), så den ikke løsner sig eller bliver misdannet. Kantlisterne mod væggen skal være varmebestandige.

► Overhold sikkerhedsafstandene (se afsnittet Installation, Sikkerhedsafstande).

Yderligere anvisninger om montering oven på bordplade



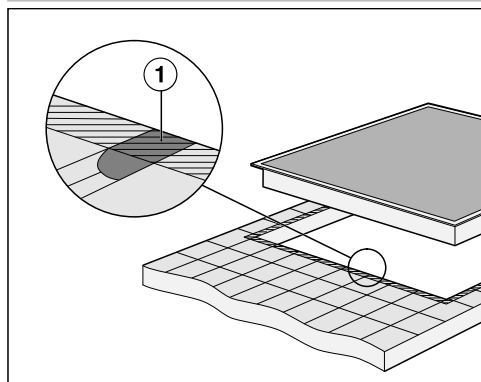
Installation

⚠ Skader på grund af fejlagtig indbygning.

Kogepladen og bordpladen 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.



► 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.

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

Monter altid en ny tætningsliste før genmontering.

Yderligere sikkerhedsanvisninger om planforsænket montering

⚠ Skader på grund af uegnet tætningsmiddel.

Uegnet tætningsmiddel kan beskadige natursten.

Til natursten og fliser af natursten må der kun anvendes temperaturbestandigt (min. 160 °C) silikonefugemasse, der er egnet til natursten. Følg anvisningerne fra producenten.

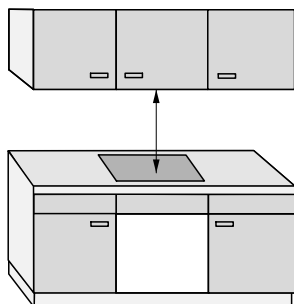
► Underskabets indvendige bredde skal min. være lige så stor som den inderste udskæring i bordpladen (se afsnittet Installation, Indbygningsmål til indbygning i plan med bordplade), så kogepladen er frit tilgængelig nedefra efter indbygning, og underskassen kan afmonteres i tilfælde af reparation. Hvis kogepladen ikke er frit tilgængelig nedefra efter indbygning, skal fugetætningsmidlet fjernes, for at kogepladen kan afmonteres.

► En planforsænket kogeplade er kun egnet til indbygning i natursten (granit, marmor), massivt træ og flisebeklædte bordplader. Ved bordplader af andre materialer skal producenten af disse rådspørges, om materialet er egnet til planforsænket montering af en kogeplade.

- Bordplader af natursten: Kogepladen sættes direkte ned i udfærsningen.
- Massivt træ, flisebelagte bordplader: Kogepladen fastgøres i udsæringen med trælist. Listerne medfølger ikke ved levering og skal stilles til rådighed på opstillingsstedet.

Sikkerhedsafstande

Sikkerhedsafstand over kogepladen



Mellem kogepladen og en emhætte, der er monteret over den:

- skal den sikkerhedsafstand, der er angivet af producenten, overholdes
- Den største påkrævede sikkerhedsafstand skal overholdes, hvis der er installeret flere produkter under en emhætte, for hvilke der er angivet forskellige sikkerhedsafstande.

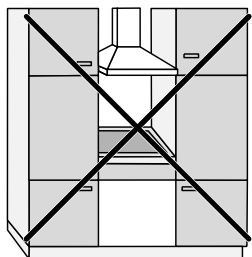
Hvis der er anbragt letantændelige genstande (fx en hylde) over kogepladen, skal afstanden være min. 600 mm.

Sikkerhedsafstand bag og ved siden af kogepladen

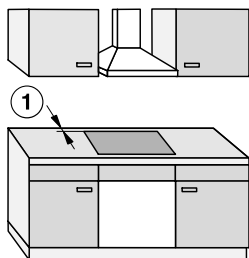
Følgende minimumsafstande skal overholdes til et højskab eller en væg:

- **bagtil** ① fra bordpladeudsæring til bagkanten af bordpladen: 50 mm
og
- **til højre** ② fra udsæringen i bordpladen til et køkkenmodul ved siden af (fx et højskab) eller til en væg: 50 mm (KM 6521/6522/6523/6527) / 70 mm (KM 6520) mm og til den overfor liggende side en mindsteafstand på 300 mm
eller
- **til venstre** ③ fra udsæringen i bordpladen til et køkkenmodul ved siden af (fx et højskab) eller til en væg: 50 mm (KM 6520/6522) / 70 mm (KM 6527) / 100 mm (KM 6521/6523) mm og til den overfor liggende side en minimumsafstand på 300 mm

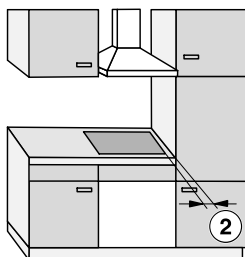
Installation



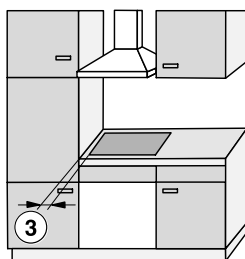
Ikke tilladt



Anbefales



Anbefales ikke



Anbefales ikke

Hylde

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

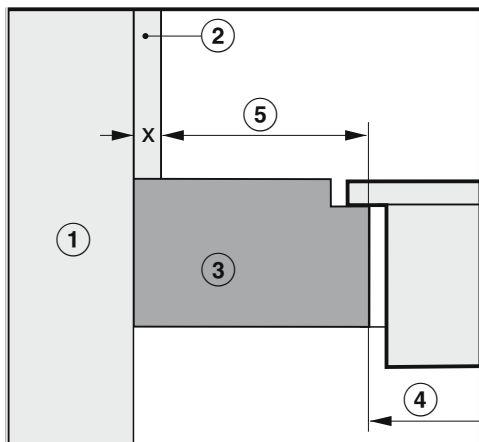
Hvis der monteres en hylde under kogepladen, skal afstanden mellem bordpladens øverste kant og hyldens øverste kant være min. 110 mm.

Til anbringelse af tilslutningsledningen skal der bagtil være en luftspalte på 10 mm. Hvis kogepladen har en ekstern klemkasse, skal spalten være min. 30 mm.

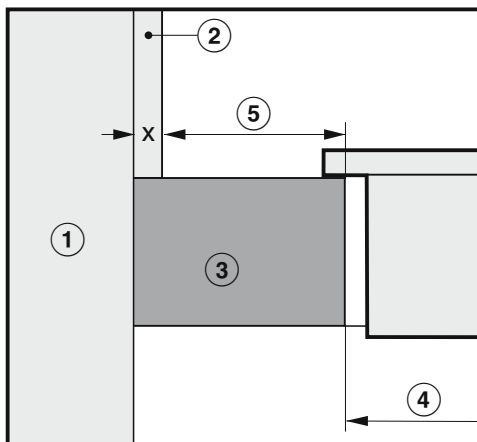
Sikkerhedsafstand til vægbeklædning

Hvis der monteres en vægbeklædning, skal der være en minimumsafstand mellem bordpladeudskæringen og vægbeklædningen. Høje temperaturer kan ændre eller ødelægge materialer.

Indbygning i plan med bordplade



Indbygning oven på bordplade



- ① Mur
- ② Mål x = vægbeklædningens tykkelse
- ③ Bordplade
- ④ Udsækning i bordpladen
- ⑤ Minimumsafstand for
brændbare materialer (fx træ)
ikke-brændbare materialer (fx metal, natursten, keramiske fliser)

Installation

Materiale	Side		Modsatte side	
	Brændbar	Ikke-brændbar	Brændbar	Ikke-brændbar
Bagest	50 mm	50 mm - Mål x	—	—
til højre	50 mm (KM 6521/ 6522/652 3/6527) / 70 mm (KM 6520)	50 mm (KM 6521/6522/652 3/6527) / 70 mm (KM 6520) - Mål x	300 mm	300 mm - Mål x
til venstre	50 mm (KM 6520/ 6522) / 70 mm (KM 6527) / 100 mm (KM 6521/ 6523)	50 mm (KM 6520/6522) / 70 mm (KM 6527) / 100 mm (KM 6521/6523) - Mål x	300 mm	300 mm - Mål x

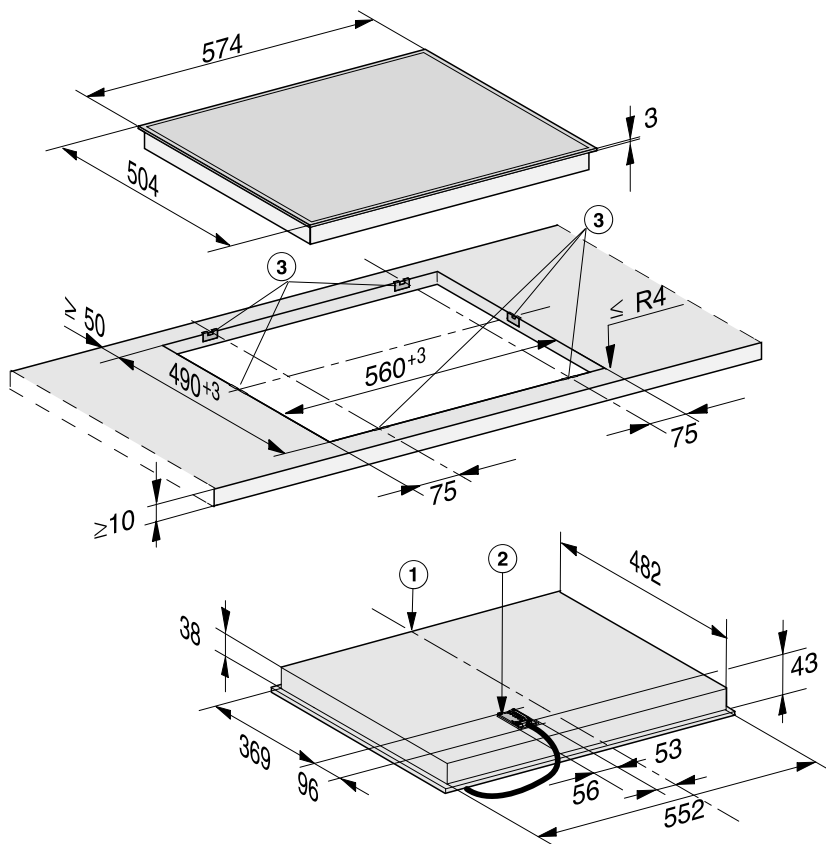
se afsnittet "Installation", afsnit "Sikkerhedsafstande"

Eksempel: Tykkelse på ikke-brændbar vægbeklædning 15 mm

50 mm - 15 mm = minimumsafstand 35 mm

Indbygningsmål for indbygning oven på bordplade

KM 6520 FR

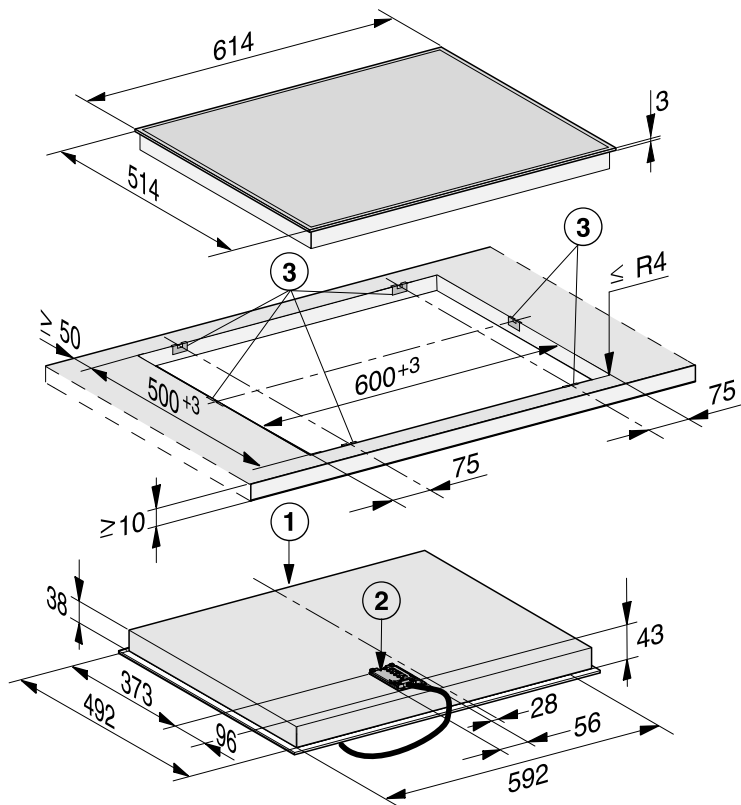


Alle mål er angivet i mm.

- ① Foran
- ② Klemkasse med tilslutningsledning
Tilslutningsledning L = 1.440 mm
- ③ Tilslutningsledning, L = 1.440 mm
- ④ Spændfjedre

Installation

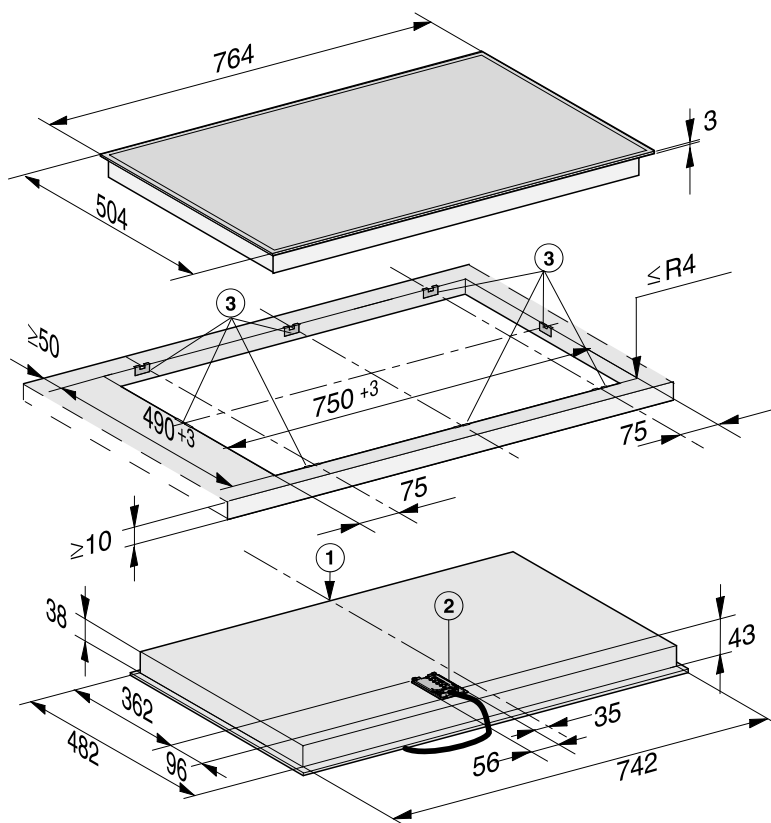
KM 6521 FR



Alle mål er angivet i mm.

- ① Foran
- ② Klemkasse med tilslutningsledning
Tilslutningsledning L = 1.440 mm
- ③ Spændfjedre

KM 6522 FR

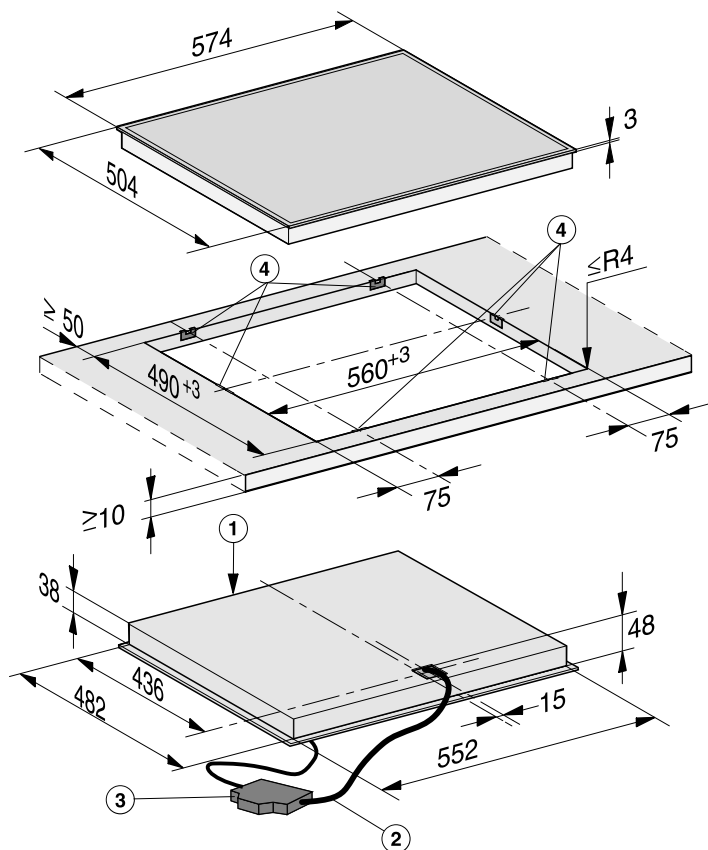


Alle mål er angivet i mm.

- ① Foran
- ② Klemkasse med tilslutningsledning
Tilslutningsledning L = 1.440 mm
- ③ Spændfjedre

Installation

KM 6527 FR

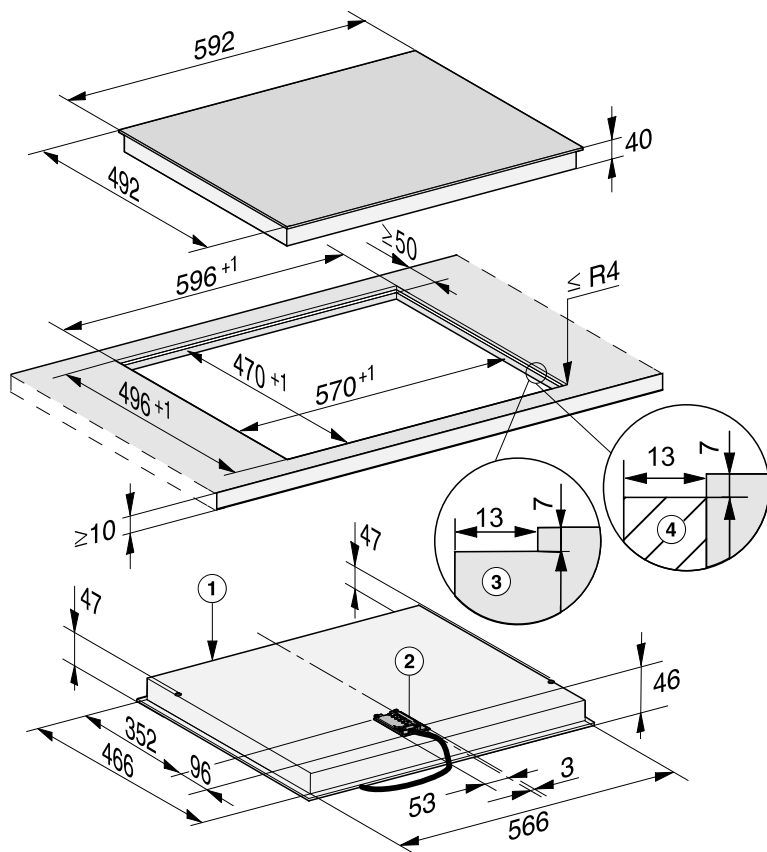


Alle mål er angivet i mm.

- ① Foran
- ② Tilslutningsledning, L = 1.440 mm
- ③ Klemkasse med tilslutningsledning
Tilslutningsledning og klemkasse L = 1.440 mm
- ④ Spændfjedre

Indbygningsmål til indbygning i plan med bordpladen

KM 6520 FL

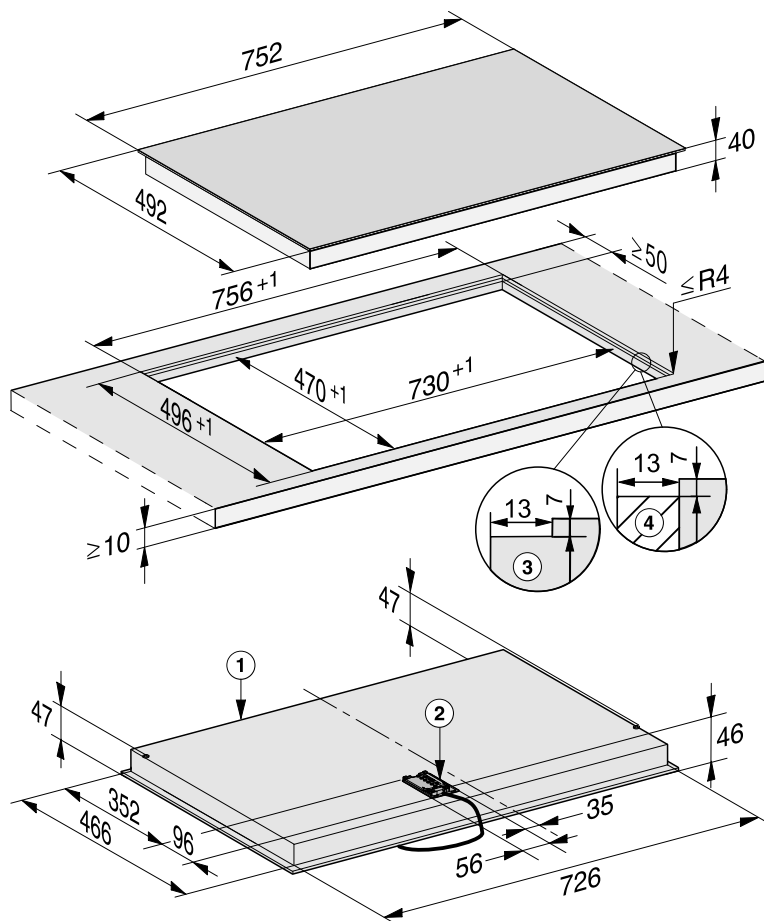


Alle mål er angivet i mm.

- ① Foran
- ② Klemkasse med tilslutningsledning
Tilslutningsledning L = 1.440 mm
- ③ Trinfræsning - bordplade i natursten
- ④ Træliste 13 mm (medfølger ikke)

Installation

KM 6523 FL



Alle mål er angivet i mm.

- ① Foran
- ② Klemkasse med tilslutningsledning
Tilslutningsledning L = 1.440 mm
- ③ Trinfræsning - bordplade i natursten
- ④ Træliste 13 mm (medfølger ikke)

Montering af kogepladen oven på bordpladen

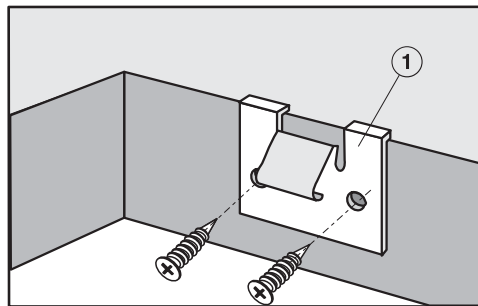
Forberedelse af bordpladen til montering oven på bordplade

- Overhold sikkerhedsafstandene (se afsnittet Installation, Sikkerhedsafstande).
- Foretag udskæring i bordpladen.
- Bordplader i træ:
For at forhindre at træet "rejser sig" i tilfælde af fugt, bør man på bordplader af træ forsegle skærefladerne med en speciel lak, silikonegummi eller støbeharpiks. Tætningsmaterialet skal være temperaturbestandigt.

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

Fastgørelse af klemfjedre til bordplader af træ

Klemfjedrenes præcise positioner er angivet på illustrationen til den pågældende kogeplade.

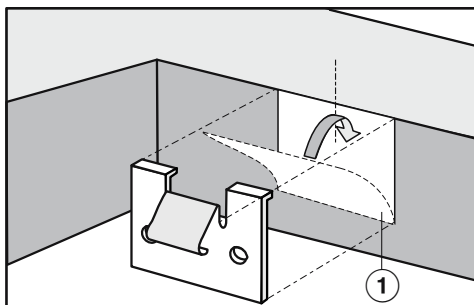


- Placer klemfjedrene (1) på de positioner ved udskæringens øverste kant, der er angivet på kogepladens illustration.
- Fastgør klemfjedrene (1) med de medfølgende træskruer 3,5 x 25 mm.

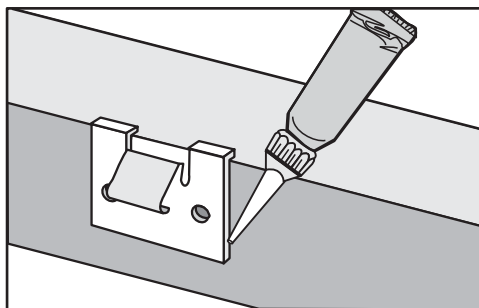
Fastgørelse af klemfjedre til bordplader af natursten

Klemfjedrenes præcise positioner er angivet på illustrationen til den pågældende kogeplade.

Der skal anvendes kraftig, dobbeltklæbende tape (medfølger ikke) til fastgørelse af klemfjedrene.



- Klæb den dobbeltsidede tape (1) på de positioner ved udskæringens øverste kant, der er angivet på illustrationen til kogepladen.
- Placer klemfjedrene ved udskæringens øverste kant, og tryk dem fast.



- Forsegl med silikone langs klemfjedrenes kanter i siderne og fornden.

Montering af kogeplade oven på bordplade

Kogepladen kan efter monteringen kun løftes op med et specialværktøj.

Installation

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

- Før kogepladens nettilslutningsledning ned gennem udskæringen i køkkenbordpladen.
- Anbring kogepladen midt i udskæringen. Sørg for, at tætningslisten slutter tæt til bordpladen, så der sikres fuldstændig tætning mellem produktet og bordpladen.
- Hvis tætningslisten ikke slutter rigtigt tæt til køkkenbordpladen i hjørnerne, kan hjørneradierne ($\leq R4$) forsigtigt skæres lidt til med en stiksav.
- Tryk med begge hænder kogepladen ensartet ned i udskæringen langs kanten, indtil den er helt på plads. Sørg for, at tætningslisten slutter tæt til bordpladen, når kogepladen er trykket ned, så der sikres fuldstændig tætning mellem kogepladen og bordpladen.
- Tilslut kogepladen til elnettet (se afsnittet Installation - Eltilslutning).
- Kontroller kogepladens funktion.

Indbygning af kogeplade i plan med bordplade

Klargøring af bordpladen til indbygning i plan med bordplade

- Overhold sikkerhedsafstandene (se afsnittet Installation, Sikkerhedsafstande).
- Foretag udskæring i bordpladen.
- Bordplader af massivt træ/flisebelagte bordplader/glasbordplader: Monter trælisterne 7 mm under bordpladens øverste kant (se afsnittet Installation, indbygningsmål til indbygning i plan med bordplade).

Indbygning af kogepladen i plan med bordplade

- Før kogepladens ledning ned gennem udskæringen i bordpladen.

Fugen mellem den glaskeramiske plade og bordpladen skal være min. 2 mm bred.

Fugen er nødvendig, for at kogepladen kan blive tætnet.

- Læg kogepladen i udskæringen, og centrer den.
- Tilslut kogepladen til elnettet (se afsnittet Installation - Eltilslutning).
- Kontroller, om kogepladen fungerer korrekt.
- Sprøjt temperaturbestandig (min. 160 °C) silikonefugemasse i fugen mellem kogepladen og bordpladen.

Eltilslutning

 Skader på grund af fejlagtig tilslutning.

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

Miele kan ikke gøres ansvarlig for skader, som opstår på grund af ukyndig installation og vedligeholdelse eller reparationer, eller som er forårsaget af manglende eller afbrudt jordledning i installationen (fx elektrisk stød). Kogepladen skal tilsluttes elnettet af Miele Service eller en anden uddannet fagmand.

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

Berøringssikkerheden på driftsisolerede dele skal kontrolleres efter montering.

Samlet effekt

Se typeskiltet

Tilslutningsdata

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

Tilslutningsmulighederne fremgår af tilslutningsskemaet.

Fejlstrømsrelæ

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

Afbrydere

Kogepladen skal kunne afbrydes på gruppeafbryderen! I slukket tilstand skal der være en kontaktafstand på min.

3 mm. Afbrydere er overstrømsbeskyttelse og HPFI-relæer.

Skal ekstrabeskyttes, jf. Stærkstrømsbekendtgørelsen.

Afbrydelse fra nettet

 Risiko for elektrisk stød på grund af netspænding.

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

Efter afbrydelse skal nettet sikres mod genindkobling.

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

Smeltesikringer

- Tag sikringerne helt ud af sikringshovederne eller skufferne.

Sikkerhedsskruemaskiner

- Tryk på kontrolknappen (rød), indtil midterknappen (sort) springer ud.

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.

Installation

Tilslutningsledning

Kogepladen skal tilsluttes med et nettilslutningsledning af typen H 05 VV-F (PVC-isoleret) med et tværsnit i henhold til tilslutningsdiagrammet.

Tilslutningsmulighederne fremgår af tilslutningsskemaet.

Se venligst typeskiltet for den tilladte tilslutningsspænding for din kogeplade og den tilhørende tilslutningsværdi.

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 (PE).

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

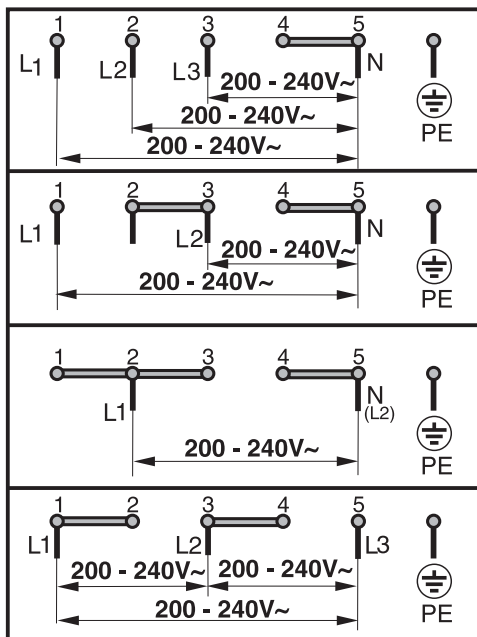
Tilslutningsskema

Ikke alle tilslutningsmuligheder er tilgængelige på installationsstedet.

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

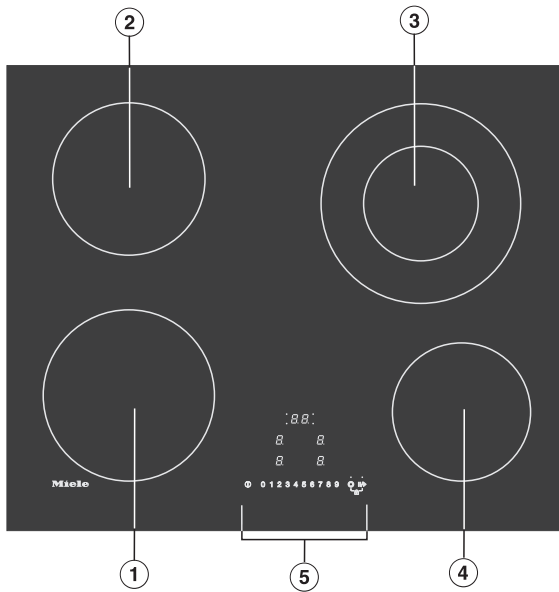
Den maksimale belastning pr. tilsluttede faseleder er 3.650 W.

Alle 3 faseledere skal anvendes til tilslutning af kogepladen. Der kan ikke tilsluttes yderligere produkter til faselederne.



Din kogeplade

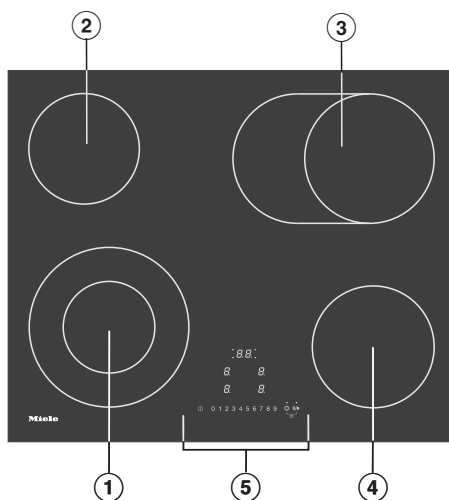
KM 6520 FR, KM 6520 FL



- ① Enkelt-kogezone
- ② Enkelt-kogezone
- ③ Vario-kogezone
- ④ Enkelt-kogezone
- ⑤ Betjenings- og visningsselementer

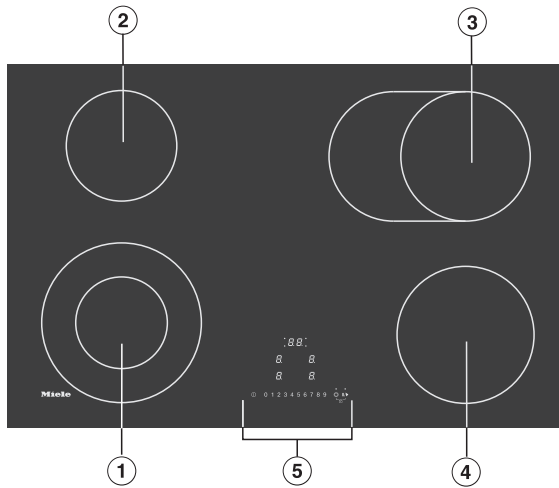
Lær dit produkt at kende

KM 6521 FR



- ① Vario-kogezone
- ② Enkelt-kogezone
- ③ Enkelt-koge-/stegezone
- ④ Enkelt-kogezone
- ⑤ Betjenings- og visningselementer

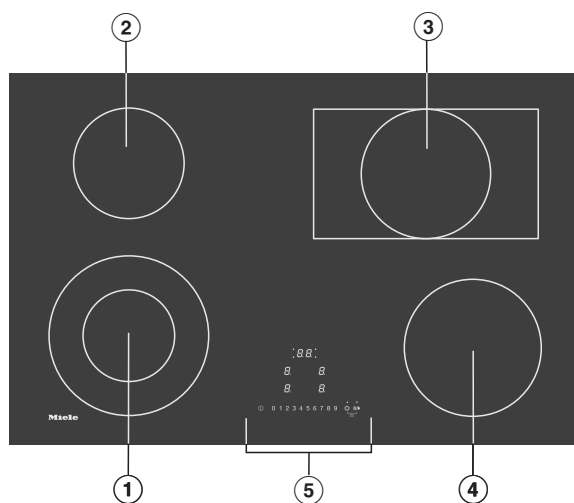
KM 6522 FR



- ① Vario-kogezone
- ② Enkelt-kogezone
- ③ Enkelt-koge-/stegezone
- ④ Enkelt-kogezone
- ⑤ Betjenings- og visningselementer

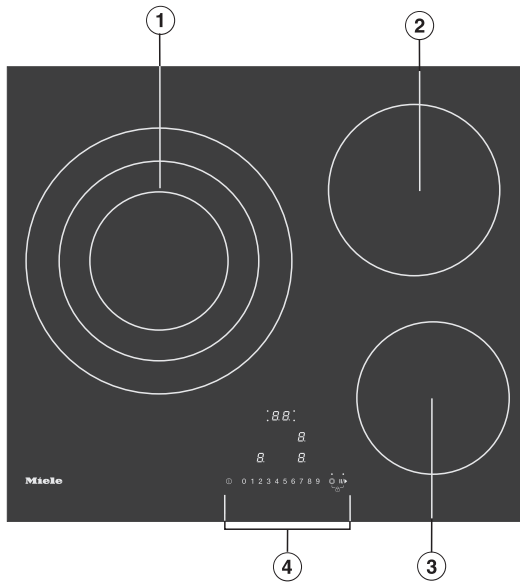
Lær dit produkt at kende

KM 6523 FL



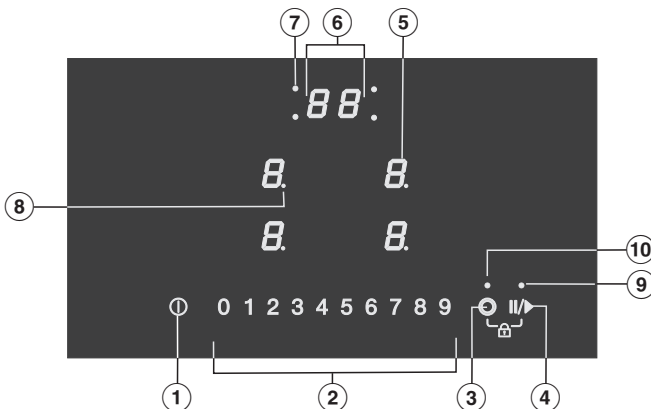
- ① Vario-kogezone
- ② Enkelt-kogezone
- ③ Enkelt-koge-/stegezone
- ④ Enkelt-kogezone
- ⑤ Betjenings- og visningselementer

KM 6527 FR



- ① Vario-kogezone med 3 varmelegemer
- ② Enkelt-kogezone
- ③ Enkelt-kogezone
- ④ Betjenings- og visningselementer

Betjenings- og visningselementer



Lær dit produkt at kende

- ① Sensortast kogeplade tænd/sluk
- ② Sensortaster talrække
 - Til indstilling af varmetrin
 - Til indstilling af tider
- ③ Sensortast til udvidelse af kogezone
- ④ Sensortast Stop&Go
Til stop/start af en igangværende tilberedning
- ⑤ Sensortast kogezonevalg og -indikator
 -  Kogezonen er klar til brug
 -  1 til 9 Varmetrin
 -  Restvarme
 -  Opkogsautomatik
- ⑥ Timer-display
 -  00 til 99 Tid i minutter
 -  LC Børnesikring/Lås er aktiveret
 -  dE Demo-mode er aktiveret
- ⑦ Kogezoneindikator for frakoblingsautomatik
Frakoblingsautomatikken for kogezonen er aktiveret
- ⑧ Indikator for varmetrin - Mellemtrin
- ⑨ Indikator Stop&Go
Stop&Go-funktionen er aktiveret
- ⑩ Indikator for udvidelse af kogezone
Kogezoneudvidelsen er aktiveret.

Kogezonedata

KM 6520 FR, KM 6520 FL		
Kogezone	Ø i cm	Varmeeffekt i watt ved 230 V
①	18,0	1.800
②	16,0	1.500
③	12,0/21,0	750/2.200
④	14,5	1.200
		I alt: 6.700

Lær dit produkt at kende

KM 6521 FR		
Kogezone	Ø i cm	Varmeeffekt i watt ved 230 V
①	12,0/21,0	1.200/2200
②	14,5	1.200
③	17,0/17,0x26,5	1.500/2.400
④	16,0	1.500
		I alt: 7.300

KM 6522 FR		
Kogezone	Ø i cm	Varmeeffekt i watt ved 230 V
①	12,0/21,0	750/2.200
②	14,5	1.200
③	17,0/17,0x29,0	1.500/2.400
④	18,0	1.800
		I alt: 7.600

KM 6523 FL		
Kogezone	Ø i cm	Varmeeffekt i watt ved 230 V
①	12,0/21,0	1.200/2200
②	14,5	1.200
③	17,0/17,0x29,0	1.500/2.600
④	18,0	1.800
		I alt: 7.800

KM 6527 FR		
Kogezone	Ø i cm	Varmeeffekt i watt ved 230 V
①	14,5/21,0/27,0	1.200/2.300/3.400
②	18,0	1.800
③	16,0	1.500
		I alt: 6.700

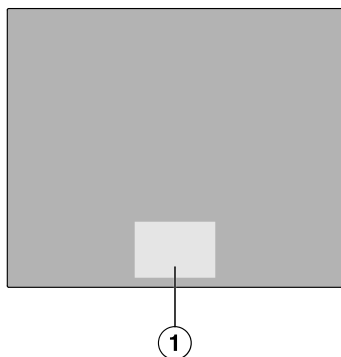
Lær dit produkt at kende

Betjeningsmåde

Slukket kogeplade

Når kogepladen er slukket, er det kun de trykte symboler for sensortasterne og talrækken, der er synlige. Når kogepladen tændes, lyser også andre sensortaster.

Betjening



① Område for sensortaster og displays

Den glaskeramiske kogeplade er udstyret med sensortaster, der reagerer på fingerkontakt.

Enhver reaktion fra sensortasterne bekræftes med et akustisk signal.

Sensortasten Tænd/Sluk ① skal der af sikkerhedsmæssige årsager trykkes på i lidt længere tid end de øvrige taster, når kogepladen tændes.

Valg af kogezone

Hvis der skal foretages indstillinger på en kogezone, skal kogezoneen være valgt. En kogezone vælges ved at berøre den pågældende kogezoneindikator. Ved berøring af kogezoneindikatoren begynder den at blinke.

Så længe kogezoneindikatoren blinker, er kogezoneen valgt, og der kan foretages indstillinger på kogezoneen.

Undtagelse: Hvis der kun er én kogezone i brug, kan indstillingerne foretages uden valg.

Specialfunktioner

Kogezoneudvidelse

Hvis en vario-kogezone med hhv. 2 eller 3 varmelegemer tændes, tilkobles det 2. varmelegeme altid automatisk. Det 2. varmelegeme på en koge-/stegezone samt det 3. varmelegeme på en vario-kogezone med 3 varmelegemer skal tilkobles manuelt.

Stop&Go

Ved aktivering af Stop&Go reduceres alle tændte kogezoners varmetrin til 1. Når funktionen deaktiveres, arbejder kogezoneerne videre med det sidst indstillede varmetrin.

Tip: Anvend specialfunktionen, hvis der hurtigt skal fjernes snavs fra betjenings-elementerne, eller når der er risiko for overkogning.

Opkogsautomatik

Når opkogsautomatikken er aktiveret, varmer kogezoneen automatisk på højeste varmetrin og skifter derefter ned til det indstillede varmetrin (varmetrin til videre tilberedning).

Timer

Timeren kan anvendes til 2 funktioner:

- Til indstilling af en minuturstid
- Til automatisk frakobling af en kogezone.

Funktionerne kan anvendes samtidigt.

Minutur

Der kan indstilles en alarm for kogepladen uafhængig drift.

Frakoblingsautomatik

Der kan foretages en tidsindstilling, så en kogezone automatisk frakobles efter en bestemt tid. Funktionen kan anvendes på alle kogezoneer samtidigt.

Børnesikring

Når børnesikringen er aktiveret, kan kogepladen ikke tændes, og timeren kan ikke betjenes.

Lås

Låsen aktiveres, mens kogepladen er tændt. Når låsen er aktiveret, kan kogepladen kun betjenes i et vist omfang.

Recall-funktion

Hvis kogepladen ved en fejltagelse er blevet slukket under brugen, kan alle indstillinger gendannes med denne funktion. Kogepladen skal tændes igen inden for 10 sekunder efter frakoblingen.

Indstillinger

Du kan justere kogepladens indstillinger, så de passer til dine personlige behov.

Demo-mode

Denne funktion gør det muligt for Miele-forhandlere at præsentere kogepladen uden opvarmning.

Restvarmeindikator

Når en kogezone er varm, lyser restvarmeindikatoren, efter at alle kogezoneer er blevet slukket.

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

Sikkerhedsafbryder

Sensortasterne er tildækkede

Kogepladen slukker automatisk, hvis en eller flere sensortaster tildækkes i mere end ca. 10 sekunder, fx ved fingerkontakt, af mad, der er kogt over, eller af genstande. *F* vises i timer-displayet i nogle sekunder. Hvis sensortasten ① er tildækket, lyser *F*, indtil genstandene eller snavset er fjernet.

Når genstandene eller snavset fjernes, slukker *F*, og kogepladen er igen klar til brug.

Driftstiden er for lang

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

Sikkerhedsafbrydelsen kan tilpasses ved at ændre sikkerhedstrinnet (se afsnittet "Indstillinger tilpasses").

Lær dit produkt at kende

Varmetrin ¹	Maks. driftstid [t.:min.]		
	Sikkerhedstrin		
	0 ²	1	2
1	10:00	8:00	5:00
1.	10:00	7:00	4:00
2/2.	5:00	4:00	3:00
3/3.	5:00	3:30	2:00
4/4.	4:00	2:00	1:30
5/5.	4:00	1:30	1:00
6/6.	4:00	1:00	00:30
7/7.	4:00	00:42	00:24
8	4:00	00:30	00:20
8.	4:00	00:30	00:18
9	1:00	00:24	00:10

¹ Varmetrinnene med en prik er mellemtrin (se afsnittet Indstillingsområder).

² Indstilling ved levering

Overophedningsbeskyttelse

Hver kogezone har overophedningsbeskyttelse. Denne kobler automatisk opvarmningen af kogezone fra, inden den overopvarmes. Så snart kogezone er afkølet, kobler opvarmningen automatisk til igen.

Årsager til, at overophedningsbeskyttelsen udløses

Overophedningsbeskyttelsen kan udløses i følgende situationer:

- Når der ikke er noget kogeobjekt på den tændte kogezone.
- Det anbragte kogeobjekt opvarmes uden indhold.

- Kogeobjektets bund slutter ikke plant til kogezone.
- Kogeobjektet leder varmen dårligt.

Kogepladedata

Du kan få vist kogepladens modelbetegnelse, serienummer og softwareversion.

Ekstratilbehør

Kogeobjekt

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

Rengørings- og plejemidler

Miele Glaskeramisk kogepladerens og stålrens, 250 ml

Fjerner groft snavs, kalkpletter og aluminiumsrester.

Mikrofiberklud

Fjerner fingeraftryk og let snavs.

Udpakning af kogepladen

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

Rengøring af kogepladen for første gang

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

Første ibrugtagning af kogepladen

Metalkomponenterne er beskyttet med et plejemiddel. Når kogepladen tages i brug første gang, vil der opstå lugte og eventuelt em. Der opstår også lugt i de første driftstimer pga. opvarmning af induktionsspulerne. Ved hver efterfølgende brug reduceres lugten og forsvinder efterhånden helt.

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

Betjening

Råd om sikkerhed og advarsler for betjening

⚠ 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!

⚠ Risiko for forbrænding på grund af varme kogezone.

Efter madlavningen er kogezoneerne varme.

Undlad at berøre kogezoneerne, så længe restvarmeindikatorerne lyser.

⚠ Varmt kogegrej på sensortasterne og indikatorerne kan beskadige elektronikken nedenunder.

Sensortasterne reagerer ikke. Utsigtede til-/frakoblinger forekommer.

Kogepladen slukker af sig selv (se afsnittet "Lær dit produkt at kende", "Sikkerhedsfrakobling").

Stil ikke varmt kogegrej på sensortasterne og indikatorerne.

Hvis der ikke foretages yderligere indstilling, slukker kogepladen af sikkerhedsmæssige årsager igen efter få sekunder.

Kogeplade/kogezone slukkes

Kogepladen slukkes

- Kogepladen og dermed alle kogezone slukkes ved at trykke på sensortasten ①.

Kogezone slukkes

- En kogezone slukkes ved at berøre den pågældende kogezoneindikator. Kogezoneindikatoren begynder at blinke.
- Tryk på sensortasten 0 på talrækken.

Varmetrin på kogepladen

Indstilling af varmetrin

- Anbring kogegrejet på den ønskede kogezone.
- Tryk på den pågældende kogezoneindikator.

Kogezoneindikatoren begynder at blinke.

- Tryk på sensortasten for det ønskede varmetrin i den pågældende talrække.

I kogezoneudvalget blinker det indstillede varmetrin i få sekunder og lyser derefter konstant.

Kogepladen tændes

- Tryk på sensortast ①.

Også andre sensortaster lyser nu.

Indstilling af varmetrin - Melleltrin

Melleltrinnene er aktiveret (se afsnit "Indstillinger tilpasses").

- Tryk på talrækken mellem sensortasterne.

Det indstillede varmetrin blinker i få sekunder og lyser derefter konstant. Melleltrinnene vises med en lysende prik efter tallet.

Varmetrin ændres

- Tryk på den pågældende kogezoneindikator.

Kogezoneindikatoren begynder at blinke.

- Tryk på den pågældende talrække for det ønskede varmetrin i talrækken.

Kogezoneudvidelse

Aktivering af kogezoneudvidelse

- Tryk kortvarigt på kogezoneindikatoren for den ønskede kogezone.

Kogezoneindikatoren begynder at blinke.

- Tryk på sensortast ,  eller  (afhængig af model), mens kogezoneindikatoren blinker.

Indikatoren for kogezoneudvidelsen lyser.

- Vælg det ønskede varmetrin.

Deaktivering af kogezoneudvidelsen

- Tryk kortvarigt på kogezoneindikatoren for den ønskede kogezone.

Kogezoneindikatoren begynder at blinke.

- Berør sensortasten ,  eller  (afhængig af model), mens kogezoneindikatoren blinker, indtil symbolet for den udvidede kogezone slukker.

Stop&Go aktiveres/deaktiveres

Varmetrinnene og timerens indstilling kan ikke ændres, og kogepladen kan kun slukkes. Timer, frakoblingstider, boostertider og tider for opkogsautomatik kører videre.

Hvis funktionen ikke deaktiveres inden for 1 time, slukkes kogepladen automatisk.

- Tryk på sensortast II/▶.

Opkogsautomatik

Opkogstiden afhænger af det valgte varmetrin til videre tilberedning:

Betjening

Varmetrin til videre tilberedning ¹	Opkogstid [min:sek.]
1	1:20
1.	2:00
2	2:45
2.	3:25
3	4:05
3.	4:45
4	5:30
4.	6:10
5	6:50
5.	7:10
6	1:20
6.	2:00
7	2:45
7.	2:45
8	2:45
8.	2:45
9	—

¹ Varmetrinnene med en prik er mellemtrin (se afsnittet Indstillingsområder).

Opkogsautomatik aktiveres

- Tryk på kogezoneindikatoren for den ønskede kogezone kortvarigt.
- Tryk på sensortasten for det ønskede varmetrin til videre tilberedning, indtil der høres et signal, og *H* lyser i koge-zonedisplayet.

Under opkogstiden (se skemaet) blinker i koge-zonedisplayet skiftevis symbolet *H* og det indstillede varmetrin.

Opkogsautomatik deaktiveres

- Tryk på kogezoneindikatoren for den ønskede kogezone kortvarigt.
- Berør det indstillede varmetrin til videre tilberedning, indtil *H* slukker.

eller

- Indstil på et andet varmetrin.

Timer

Indstilling af timer-tider

Tiden kan indstilles fra 1 minut (01) til 99 minutter (99).

Tiderne indtastes ved hjælp af talrækken.

- Tiderne indstilles i rækkefølgen timer, minutter på tiernes plads, minutter på enernes plads.

Eksempel:

59 minutter = indtastning: 5-9

80 minutter = indtastning: 8-0

Efter indkodning af det første tal lyser timer-displayet statisk, efter indkodning af det andet tal rykker det første til venstre.

Timer indstilles

- Tryk på timer-displayet.

Timer-displayet blinker.

- Indstil den ønskede tid (se afsnittet Timer, Indstilling af timertider).

Timeren starter efter 10 sek.

Timeren ændres

- Tryk på timer-displayet.

Timer-displayet blinker.

- Indstil den ønskede tid (se afsnittet Timer, Indstilling af timertider).

Timeren starter efter 10 sek.

Timeren slettes

- Tryk på timer-displayet.
- Tryk på $\square$ på talrækken.

Frakoblingstid indstilles

Når den maksimale driftstid er nået, slukkes der for en kogezone. Uafhængig af en indstillet frakoblingstid (se afsnittet Lær dit produkt at kende, Sikkerhedsafbryder).

Der er indstillet et varmetrin for den ønskede kogezone.

- Tryk på timer-displayet så mange gange, at indikatoren for denne kogezone blinker.

Hvis flere kogezone er tændt, blinker indikatorerne i retning med uret begyndende Forrest til venstre.

Kogezoneindikatoren for frakoblingsautomatik for denne kogezone blinker.

- Indstil den ønskede tid.

Frakoblingstiden starter efter 10 sek.

Indikatoren for kogezone lyser konstant.

Frakoblingstid ændres

- Tryk gentagne gange på timer-displayet, indtil indikatoren for den ønskede kogezone blinker.

Timer-displayet blinker.

- Indstil den ønskede tid.

Frakoblingstiden starter efter 10 sek.

Indikatoren for kogezone lyser konstant.

Frakoblingstid slettes

- Tryk på sensortasten $\triangle$ gentagne gange, indtil indikatoren for den ønskede kogezone blinker.

Timer-displayet blinker.

- Tryk på $\square$ på talrækken.

Indstilling af flere frakoblingstider

- Følg vejledningen i afsnittet Betjening, Indstilling af frakoblingstid, hvis der skal indstilles en frakoblingstid for yderligere en kogezone.

Hvis der er indstillet flere frakoblingstider, vises den korteste resttid, og indikatoren for den pågældende kogezone blinker. De andre indikatorer lyser konstant.

Visning af frakoblingstider

- For at få vist de resttider, der kører i baggrunden, skal der trykkes på timer-displayet så mange gange, at indikatoren for den ønskede kogezone blinker.

Den **oprundede** resttid vises for den ønskede kogezone.

Samtidig brug af timerfunktioner

Indstilling af timer samtidig med frakoblingstider

Der er indstillet en eller flere frakoblingstider.

- Tryk gentagne gange på timer-displayet, indtil indikatorerne for de programmerede kogezone lyser konstant, og $\square\square$ blinker i timer-displayet.
- Tiden indstilles ved at følge fremgangsmåden som beskrevet i afsnittet Betjening, Timeren indstilles.

Betjening

Indstilling af frakoblingstider samtidig med timeren

Timeren er indstillet

- Tryk gentagne gange på timer-displayet, indtil indikatoren for den ønskede kogezone blinker.
- En tid indstilles ved at følge fremgangsmåden beskrevet i afsnittet Betjening, afsnit Frakoblingstid indstilles.

Kort tid efter den sidste indtastning skifter timer-displayet til funktionen med den korteste resttid.

Visning af de resttider, der afvikles i baggrunden

Idet der gås ud fra den viste korteste resttid, vælges alle tilkoblede kogezone og timer i retning med uret.

- Tryk på timer-displayet gentagne gange, indtil
 - indikatoren for den ønskede kogezone blinker (frakoblingsautomatik)
 - timer-displayet blinker (minutur)

Børnesikring

Børnesikringen aktiveres

Alle sensortaster låses. En indstillet timer tæller ned.

- Tryk på sensortasten ① i 6 sekunder.

Sekunderne tælles ned i timer-displayet. Når tiden er gået, vises LL i timer-displayet. Børnesikringen er aktiveret.

Hvis der trykkes på en låst sensortast, mens børnesikringen er aktiveret, vises LL i nogle sekunder i timer-displayet, og der lyder et signal.

Indstillingerne kan tilpasses, så børnesikringen automatisk aktiveres 5 minutter efter, at kogepladen er slukket (se afsnittet "Indstillinger tilpasses").

Børnesikringen deaktiveres

- Tryk på sensortasten ① i 6 sekunder.

LL vises kortvarigt i timer-displayet, og herefter tælles sekunderne ned. Efter udløb af tiden er børnesikringen deaktiveret.

Lås

Låsen aktiveres

Hvis låsen er aktiveret:

- kan kogezone og kogeplade kun slukkes
- kan en indstillet timer ændres

- Tryk på sensortasterne $\odot$ og $II/\blacktriangleright$ samtidigt, og hold dem inde i 6 sekunder.

Sekunderne tælles ned i timer-displayet. Når tiden er gået, vises LL i timer-displayet. Låsen er aktiveret.

Hvis der trykkes på en låst sensortast, mens låsen er aktiveret, vises LL i nogle sekunder i timer-displayet, og der lyder et signal.

Låsen deaktiveres

- Tryk på sensortasterne $\odot$ og $II/\blacktriangleright$ samtidigt, og hold dem inde i 6 sekunder.

LL vises kortvarigt i timer-displayet, og herefter tælles sekunderne ned. Når tiden er udløbet, er låsen deaktiveret.

Aktivering af recall-funktion

- Tænd kogepladen igen.
- Tryk straks efter tilkobling af kogepladen på en af de blinkende kogezone-taster.

Alle tidligere indstillinger gendannes.

Kogepladedata

Visning af modelbetegnelse/serienummer

Der er ikke kogeobjekt på kogepladen.

- Tænd kogepladen.
- Tryk samtidigt på sensortasterne 0 og 4 på talrækken i 6 sekunder.

I timer-displayet vises tal efter hinanden adskilt af en streg.

Eksempel: *12 34* (modelbetegnelse KM 1234) – *123 45 67 89* (serienummer)

Visning af softwareversion

Der er ikke kogeobjekt på kogepladen.

- Tænd kogepladen.
- Tryk samtidigt på sensortasterne 0 og 3 på talrækken i 6 sekunder.

I timer-displayet blinker skiftevis tal:

Eksempel: *12* blinker skiftevis med *3* = Softwareversion 123.

Demo-mode aktiveres/deaktiveres

- Tænd kogepladen.
- Tryk samtidigt på sensortasterne 0 og 2 på talrækken i 6 sekunder.

I timer-displayet blinker i et par sekunder:

- *dE* skiftevis med *0n* (demo-mode aktiveret)
eller
- *dE* skiftevis med *0F* (demo-mode deaktiveret)

Indstillingsområde

Kogepladen er ved levering programmeret med 9 varmetrin. Hvis der ønskes en finere graduering, kan antallet af varmetrin udvides til 17 (se afsnittet Indstillinger tilpasses).

	Indstillingsområder	
	Standard (9 trin)	Udvidet (17 trin)
Smør, chokolade etc. smeltes Husblas opløses	1–2	1–2.
Små mængder væske opvarmes Varmholdning af retter, der let brænder på Ris koges	1–3	1–3.
Flydende og delvis flydende retter opvarmes Hollandaise Mælkeretter Omeletter og spejlæg Frugt dampes	2–4	2–4.
Dybfrostvarer optøs Grøntsager og fisk dampes Korn og bælgfrugter udblødes	3–6	3–5.
Større mængder opkoges og viderekoges	4–6	4.–5.
Fisk, schnitzler, medister, spejlæg, pandekager osv. steges skånsomt (uden at fedtstoffet overopvarmes)	6–7	6–7.
Bagning af kartoffelkager, pandekager osv.	7–8	7–8.
Kogning af større mængder vand Bruning af store mængder kød Opkogning	8–9	8.–9

Disse angivelser er vejledende. De gælder for normale portioner til 4 personer. Hvis der anvendes høje gryder, hvis maden tilberedes uden låg, eller hvis det drejer sig om større mængder, kræves højere varmeeffekt. Hvis der tilberedes mindre mængder, bør der vælges en lavere varmeeffekt.

Oplysninger til testinstitutter

Testretter iht. EN 60350-2

Der er ved levering programmeret 9 varmetrin uden mellemtrin.

Indstil 9 varmetrin med mellemtrin til testene i henhold til standarden (se afsnit Indstillinger tilpasses).

Indstillingsområde

Ret	Ø Kogegrejets bund (mm)	Låg	Indstillingsområde	
			Forvarmning	Tilberedning
Opvarmning af olie	150	nej	—	1–2
Pandekager	180 (sandwichbund)	nej	9	5.–7.
Friturestegning af dybfrosne pommes frites	iht. normen	nej	9	9

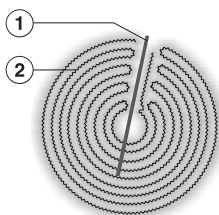
Sådan fungerer glaskeramiske kogeplader

Enkelt-kogezonerne er udstyret med 1 varmelegeme og vario-kogezonerne og koge-/stegezonerne med 2 varmelegemer. Afhængig af model kan varmelegemerne være adskilt af en ring.

Når et varmetrin indstilles, tændes opvarmningen. Varmelegemet er synligt gennem den glaskeramiske plade. Kogezonernes varmeeffekt afhænger af det indstillede varmetrin og styres elektronisk. Den elektroniske styring af varmeeffekten betyder, at opvarmningen til- og frakobles for at opretholde en konstant varmeeffekt. Dette kaldes "pulsstyring".

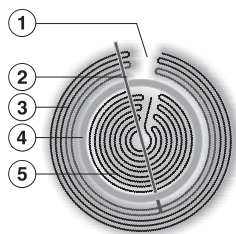
Hver kogezone har overophedningsbeskyttelse for at forhindre, at den glaskeramiske plade bliver overophedet, se afsnittet "Lær dit produkt at kende", "Overophedningsbeskyttelse".

Enkelt-kogezone



- ① Overophedningsbeskyttelse
- ② Varmelegeme

Vario-kogezone



- ① Teknisk betinget, ingen defekt
- ② Overophedningsbeskyttelse
- ③ Ydre varmelegeme
- ④ Isoleringsring
- ⑤ Indre varmelegeme

Kogegrej

Optimalt kogegrej

Gryder og pander af metal med en tyk bund er mest velegnede. Når bunden er kold, er bunden let buet indad.

Når kogegrejet opvarmes, udvider bunden sig, og kogegrejet står fladt på kogezonen. På den måde ledes varmen optimalt.



kold

varm

Mindre egnet kogegej

Kogegej af glas, keramik og stentøj er mindre velegnet. Disse materialer leder ikke varmen godt.

Uegnet kogegej

Kogegej af plast eller stanniol er uegnet. Materialet smelter ved høje temperaturer.

Tips om kogegej

- For at udnytte kogezone optimalt bør der vælges kogegej, hvis bund har en passende diameter, se afsnittet Lær dit produkt at kende - Kogezonedata.
- Anvend kun gryder og pander med glat bund. Gryder og pander med ru bund kan lave ridser på den glaskeramiske plade.
- Løft kogegejet, hvis det skal flyttes på kogepladen. Herved undgås striber som følge af slitage og ridser. Ridser, der opstår, når kogegej skubbes frem og tilbage, påvirker ikke kogepladens funktion. Sådanne ridser er normale brugsspor og giver ikke anledning til reklamation.
- Ved anskaffelse af pander og gryder bør man være opmærksom på, at det ofte er diameteren på kogegejets åbning, der angives. Det afgørende er imidlertid bundens diameter, der som regel er mindre.

- Kogegejets brugsegenskaber kan have indflydelse på, hvor ensartet steg-/kogeresultatet bliver (fx ved bagning af pandekager).
- Kogegej af aluminium eller med aluminiumbund kan forårsage metallisk skinnende pletter. Disse pletter kan fjernes med rengøringsmiddel til glas-keramik og rustfrit stål (se afsnittet Rengøring og vedligeholdelse - Rengøring af den glaskeramiske flade).

Indstillinger tilpasses

Indstillinger kaldes frem

Kogepladen er slukket.

- Tryk på sensortasterne ① og II/►, indtil *PC* vises i timer-displayet og 2 kogezoneindikatorer lyser.

I timer-displayet vises *P* (program) og *ℓ* (kode) og 2 kogezoneindikatorer.

I venstre kogezoneindikator vises programmet, i højre kogezoneindikator vises koden.

Parameter indstilles

- Tryk først på kogezoneindikatoren til **venstre** og herefter på det pågældende tal på talrækken.

En prik begynder at blinke ved siden af tallet.

- Mens prikken blinker, skal du trykke på det eller de cifre, der svarer til parameternummeret på talrækken.

Indstilling af kode

Fra programtrin 10 vises tallene skiftevis: 1 og 0 blinker skiftevis.

- Tryk først på kogezoneindikatoren til **højre** og herefter på det pågældende tal på talrækken.

En prik begynder at blinke ved siden af tallet.

- Mens prikken blinker, skal du trykke på det eller de cifre, der svarer til koden på talrækken.

Indstillinger gemmes

- Tryk på sensortasten ①, indtil indikatorerne slukker.

Indstillinger tilpasses

Parametre ¹		Kode	Indstillinger ²
1	Demo-mode	0	Demo-mode deaktiveret
		1	Demo-mode aktiveret ³
3	Standardindstilling	0	Standardindstillingerne gendannes ikke
		1	Gendannelse af standardindstillingerne
4	Indstillingsområde for kogepladens varmetrin	0	9 varmetrin uden mellemtrin + booster
		1	9 varmetrin med mellemtrin + booster ⁴
6	Akustisk signal ved tryk på en sensortast	0	fra ⁵
		1	lav
		2	middel
		3	høj
7	Signallyd for timeren	0	frakoblet
		1	lav
		2	middel
		3	høj
8	Børnesikring	0	Kun manuel aktivering af børnesikringen
		1	Automatisk aktivering af børnesikringen
9	Maksimal driftstid	0	Sikkerhedstrin 0
		1	Sikkerhedstrin 1
		2	Sikkerhedstrin 2

Parametre ¹		Kode	Indstillinger ²
12	Sensortasternes reaktionshastighed	0	langsom
		1	normal
		2	hurtig

¹ Programmer, der ikke vises, er ikke programmeret.

² Kodeindstillingen ved levering er fremhævet med fed.

Indstillinger tilpasses

- ³ Når kogepladen tændes, vises *dE* i timer-displayet i nogle sekunder.
- ⁴ I teksten og i skemaerne er mellemtrinnene vist med en prik efter tallet for bedre forståelse.
- ⁵ Tastelyden for tænd/sluk-tasten frakobles ikke.

Råd om sikkerhed og advarsler for rengøring og vedligeholdelse

⚠ Risiko for forbrænding på grund af varme overflader.

Efter afslutning af madlavningen kan samtlige områder på kogepladen være varme.

Sluk kogepladen.

Lad kogepladen køle af, inden den rengøres.

Alle overflader kan misfarves eller forandres, hvis der anvendes uegnede rengøringsmidler, eller hvis egnede rengøringsmidler opvarmes på kogepladen. Overfladerne kan få ridser.

Lad overfladerne køle af, inden kogepladen rengøres.

Fjern straks alle rester af rengøringsmidler.

Anvend ikke skurende eller ridsende rengøringsmidler.

► Anvend aldrig et damprengøringsapparat til rengøring af kogepladen.

► Anvend ikke spidse genstande til rengøringen.

Rengøringsinterval

- Før hver brug:
Rengør hele kogepladen og koge-grejets bund.
- Efter brug:
Rengør hele kogepladen.
- En gang om ugen:
For at undgå at rester af rengøringsmidler brænder sig fast, skal du rengøre den glaskeramiske overflade med Miele's rengøringsmiddel til glaskeramik og rustfrit stål (se afsnit Ekstratilbehør, afsnittet Rengørings- og plejemidler) eller et gængs rengøringsmiddel til glaskeramik. Følg anvisningerne fra producenten af opvaskemidlet.

Rengøring af glaskeramiske overflader

Fjern tilsmudsning fra sukker, plastik eller stanniol

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

Fjernelse af let tilsmudsning

- Rengør hele den glaskeramiske overflade med en fugtig, blød klud og fortyndet opvaskemiddel til opvask i hånden. Følg anvisningerne fra producenten af rengøringsmidlet.

Rengøring og vedligeholdelse

Fjernelse af kraftige tilsmudsninger

- Fjern alle større madrester med en fugtig klud og fastbrændt snavs med en glasskraber med barberblad.
- Rengør derefter den glaskeramiske kogeplade med Miele Glaskeramisk kogepladerens og stålrens (se afsnittet Ekstra tilbehør - Rengørings- og plejemidler) eller med et gængs rengøringsmiddel til glaskeramik. Følg anvisningerne fra producenten af rengøringsmidlet.

Afslutning af rengøringen

- Fjern alle rester af rengøringsmiddel med en fugtig klud.
- Tør den glaskeramiske overflade efter hver rengøring.

Uegnede rengøringsmidler

For at undgå beskadigelse af overfladerne skal følgende rengøringsmidler undgås:

- soda-, alkali-, ammoniak-, syre- eller kloridholdige rengøringsmidler
- plet- og rustfjerningsmidler
- rengøringsmidler med skurende virkning (fx skurepulver, flydende skuremiddel og pimpsten)
- rengøringsmidler, der indeholder opløsningsmiddel
- opvaskemiddel til opvaskemaskiner
- grill- og ovnspray
- hårde skurebørster
- viskelæder
- svampe

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

Besøg www.miele.dk/support/customer-assistance for at få yderligere oplysninger om, hvordan du selv kan udbedre fejl.



Meldinger i displayet.

Fejl	Årsag og udbedring
Når kogepladen tændes, viser timer-displayet <i>LL</i> i nogle sekunder.	Børnesikringen er aktiveret. ■ Deaktiver børnesikringen (se afsnittet Betjening, Børnesikring deaktiveres).
	Låsen er aktiveret. ■ Deaktiver låsen (se afsnittet Betjening, afsnit Låsen deaktiveres).
Når kogepladen tændes, viser timer-displayet kortvarigt <i>dE</i>. Kogezonerne bliver ikke varme.	Kogepladen er indstillet på demo-mode. ■ Tryk på sensortasterne 0 og 2 samtidigt, indtil <i>dE</i> og <i>0F</i> blinker skiftevis i timer-displayet.
<i>F</i> blinker i timer-displayet, og kogepladen slukker automatisk.	En eller flere sensortaster er tildækket, fx ved fingerkontakt, af mad, der er kogt over, eller af en genstand. ■ Fjern snavset eller genstandene (se afsnittet Lær dit produkt at kende, Sikkerhedsafbrydelse).

Uventet reaktion

Fejl	Årsag og udbedring
Opvarmningen af en kogezone kobler til og fra.	Denne "pulsstyring" af opvarmningen er normal. "Pulsstyringen" forårsages af den elektriske regulering af varmeeffekten (se afsnittet Godt at vide, afsnit Funktionsmåde). Hvis opvarmningen til-/frakobles ved højeste varme-trin, er overophedningsbeskyttelsen udløst (se afsnittet Lær dit produkt at kende - Overophedningsbeskyttelse).

Småfejl udbedres

Fejl	Årsag og udbedring
En kogezone eller hele kogepladen frakobles automatisk.	Driftstiden var for lang. ■ Tænd for kogepladen eller kogezone igen (se afsnittet Lær dit produkt at kende, afsnittet Sikkerhedsfrakobling).
	Overophedningsbeskyttelsen er udløst. ■ Lad kogepladen afkøle. ■ Fjern årsagerne til overophedningen (se afsnittet Lær dit produkt at kende, afsnittet Overophedningsbeskyttelse). ■ Kontroller kogepladens funktion. ■ Kontakt Miele Service, hvis problemet fortsætter.
En eller flere restvarmeindikatorer blinker.	Strømmen har været afbrudt, mens kogepladen var i brug, eller mens der stadig var restvarme på kogezoneerne.

Ikke-tilfredsstillende resultat

Fejl	Årsag og udbedring
Indholdet i kogegrejet opvarmes ikke, når opkogsautomatikken er tilkoblet.	Der opvarmes store mængder mad. ■ Lad maden koge op på højeste varmetrin, og skru derefter ned manuelt.
	Kogegrejet leder varmen dårligt. ■ Anvend andet kogegrej, der leder varmen bedre.
Indholdet i kogegrejet begynder ikke at koge.	Kogegrejet leder varmen dårligt. ■ Anvend andet kogegrej, der leder varmen bedre.
	Gryden er for stor i forhold til kogezone. ■ Anvend en mindre gryde.
	Kogezoneudvidelsen er ikke aktiveret. ■ Aktivér kogezoneudvidelsen.

Generelle problemer eller tekniske fejl

Fejl	Årsag og udbedring
Kogepladen eller koge- zonerne kan ikke tændes.	Der er ikke strømtilførsel til kogepladen. ■ Kontroller, om sikringen er slået fra. Kontakt en uddannet elektriker eller Miele Service (min. sikring: se typeskiltet).
	Der kan være tale om en teknisk fejl. ■ Afbryd strømmen til kogepladen i ca. 1 minut ved at – slå den pågældende sikring fra eller skrue smeltesikringen helt ud eller – slå HPFI-relæet (fejlstrømrelæet) fra. ■ Hvis man efter at have slået HFI/HPFI-relæet eller sikringsgruppen til igen stadig ikke kan tænde kogepladen, kontaktes Miele Service.
Ved brug af den nye kogeplade opstår der en ubehagelig lugt eller damp.	Metalkomponenterne er beskyttet med et plejemiddel. Når kogepladen tages i brug første gang, vil der opstå lugte og eventuelt em. Lugten og en evt. forekomst af damp er ikke tegn på forkert tilslutning eller fejl på kogepladen, og det er ikke sundhedsskadeligt.

Miele Service

Under miele.dk/Services findes informationer om, hvordan man selv kan udbedre småfejl og bestille reservedele.

Kontakt i tilfælde af fejl

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

Bestil service via Mieles hjemmeside www.miele.dk.

Kontaktdata til Miele Service findes i slutningen af denne brugsanvisning.

Miele Service har brug for model og serienummer (SN). Begge oplysninger kan findes på typeskiltet eller i afsnittet "Betjening", afsnittet "Visning af kogepladedata".

Typeskilt

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

Miele Service

- Service inden for kort tid
- Lokale Miele-serviceteknikere i landsdækkende servicenet
- Teknikerne er specialuddannede i Miele's 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

Reparationsservice

Får du brug for reparationsservice, 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.

Mieles 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.

Mieles 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 Mieles regning og risiko. Dele udskiftet ved en sådan reparation tilhører Miele.

Mieles garanti omfatter ikke:

- Fejl eller skader opstået direkte eller indirekte som følge af overlast, fejlbehandling, 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.

Transportskader:

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

Lov om køb:

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

Indberetning:

Ønskes fejlen ikke afhjulpet omgående, skal eventuelle krav i henhold til Mieles 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.

Tekniske data

Tekniske data

Energiforbrug i slukket tilstand	≤ 0,5 W
Tid indtil automatisk skift til slukket tilstand	10 Min.

Produktdatablade

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

Informationer om elektriske husholdningskogeplader

efter forordning (EU) nr. 66/2014

MIELE	
Modelidentifikation	KM 6520
Antallet af kogezone og/eller -områder	4
For runde kogezone: diameter på anvendeligt overfladeareal For kogezone eller -områder, der har en anden form end rund: længde og bredde på anvendeligt overfladeareal	1. = Ø 180 mm 2. = Ø 160 mm 3. = Ø 120 / Ø 210 mm 4. = Ø 145 mm 5. = 6. =
Energiforbrug pr. kogezone eller -område beregnet pr. kg ($EC_{\text{elkogning}}$)	1. = 190,9 Wh/kg 2. = 175,9 Wh/kg 3. = 187,7 Wh/kg 4. = 190,2 Wh/kg
Kogepladens energiforbrug beregnet pr. kg ($EC_{\text{elkogeplade}}$)	186,2 Wh/kg

Informationer om elektriske husholdningskogeplader

efter forordning (EU) nr. 66/2014

MIELE	
Modelidentifikation	KM 6521
Antallet af kogezone og/eller -områder	
For runde kogezone: diameter på anvendeligt overfladeareal For kogezone eller -områder, der har en anden form end rund: længde og bredde på anvendeligt overfladeareal	1. = Ø 120 / Ø 210 mm 2. = Ø 145 mm 3. = Ø 170 / 170x265 mm 4. = Ø 160 mm 5. = 6. =
Energiforbrug pr. kogezone eller -område beregnet pr. kg ($EC_{\text{elkogning}}$)	1. = 190,9 Wh/kg 2. = 175,9 Wh/kg 3. = 187,7 Wh/kg 4. = 190,2 Wh/kg
Kogepladens energiforbrug beregnet pr. kg ($EC_{\text{elkoge-plade}}$)	186,2 Wh/kg

Informationer om elektriske husholdningskogeplader

efter forordning (EU) nr. 66/2014

MIELE	
Modelidentifikation	KM 6522
Antallet af kogezone og/eller -områder	4
For runde kogezone: diameter på anvendeligt overfladeareal For kogezone eller -områder, der har en anden form end rund: længde og bredde på anvendeligt overfladeareal	1. = Ø 120 / Ø 210 mm 2. = Ø 145 mm 3. = Ø 170 / 170x265 mm 4. = Ø 180 mm 5. = 6. =
Energiforbrug pr. kogezone eller -område beregnet pr. kg ($EC_{\text{elkogning}}$)	1. = 188,6 Wh/kg 2. = 190,3 Wh/kg 3. = 174,9 Wh/kg 4. = 179,5 Wh/kg
Kogepladens energiforbrug beregnet pr. kg ($EC_{\text{elkoge-plade}}$)	183,3 Wh/kg

Informationer om elektriske husholdningskogeplader

efter forordning (EU) nr. 66/2014

Tekniske data

MIELE	
Modelidentifikation	KM 6523
Antallet af kogezone og/eller -områder	
For runde kogezone: diameter på anvendeligt overfladeareal For kogezone eller -områder, der har en anden form end rund: længde og bredde på anvendeligt overfladeareal	1. = Ø 120 / Ø 210 mm 2. = Ø 145 mm 3. = Ø 170 / 170x290 mm 4. = Ø 180 mm 5. = 6. =
Energiforbrug pr. kogezone eller -område beregnet pr. kg ($EC_{\text{elkogning}}$)	1. = 190,9 Wh/kg 2. = 175,9 Wh/kg 3. = 187,7 Wh/kg 4. = 190,2 Wh/kg
Kogepladens energiforbrug beregnet pr. kg ($EC_{\text{elkoge-plade}}$)	186,2 Wh/kg

Informationer om elektriske husholdningskogeplader

efter forordning (EU) nr. 66/2014

MIELE	
Modelidentifikation	KM 6527
Antallet af kogezone og/eller -områder	3
For runde kogezone: diameter på anvendeligt overfladeareal For kogezone eller -områder, der har en anden form end rund: længde og bredde på anvendeligt overfladeareal	1. = Ø 145 / Ø 210 / Ø 270 mm 2. = Ø 180 mm 3. = Ø 160 mm 4. = 5. = 6. =
Energiforbrug pr. kogezone eller -område beregnet pr. kg ($EC_{\text{elkogning}}$)	1. = 175,6 Wh/kg 2. = 191,1 Wh/kg 3. = 177,0 Wh/kg
Kogepladens energiforbrug beregnet pr. kg ($EC_{\text{elkoge-plade}}$)	181,2 Wh/kg

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

Kontakt: miele.dk/service

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

KM 6520 FR, KM 6520 FL, KM 6521 FR, KM 6522 FR,
KM 6523 FL, KM 6527 FR