

Bruks- och monteringsanvisning Induktionshällar



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

Innehåll

Säkerhetsanvisningar och varningar	5
Bidra till att skona miljön	14
Översikt	15
Häll	15
KM 7679 FR, KM 7679 FL, KM 7879 FL	15
KM 7629 FX, KM 7699 FR, KM 7899 FL	16
KM 7689 FL	17
Manöverpanel	18
Fakta kokzoner	20
Första gången produkten används	23
Rengöra hällen första gången	23
Använda hällen första gången	23
Miele@home	24
Con@ctivity	27
Så fungerar det	29
Ljud	29
Powermanagement	30
Kokkärl	31
Energispartips	33
Effektläge	34
Användning	35
Användning	35
Starta hällen	36
Ställa in effektläge	36
Stänga av kokzonen/hällen	36
Restvärmevisning	36
TempControl	37
Ställa in effektläge - utökat inställningsområde	40
PowerFlex-kokzon	41
Uppkokningsautomatik	42
Booster	43
Varmhållning/uppvärmning	44
Aktivering för CookAssist-åtgärder	45
Timer	46
Äggklocka	46
Avstängningsautomatik	47

Använda timerfunktioner samtidigt	48
Tillvalsfunktioner	49
Stop&Go	49
Återställning.....	49
Torkskydd	50
Demoläge	50
Visa data för hällen	50
Säkerhetsanordningar	51
Driftspärr/funktionsspärr	51
Säkerhetsavstängning	52
Överhettningsskydd	53
Programmering	54
Anvisningar för testinstitut	59
Rengöring och skötsel	60
Hur du klarar av mindre fel själv	62
Meddelanden i indikeringarna/displayen	62
Oväntat beteende.....	64
Otillfredsställande resultat.....	65
Allmänna problem och tekniska fel	65
Extra tillbehör	66
Miele service	67
Få hjälp vid eventuella störningar	67
Typskylt	67
Mieles garanti	67
Installation	68
Säkerhetsanvisningar för inbyggnad	68
Säkerhetsavstånd.....	69
Inbyggnadsanvisningar	73
Ovanpåliggande montering	73
Planmontering	74
Tätningslist.....	74

Innehåll

Inbyggnadsmått – utan ram	75
KM 7679 FR	75
KM 7689 FL	76
KM 7699 FR	77
KM 7679 FL, KM 7879 FL	78
KM 7899 FL	79
Ovanpåliggande montering	80
Inbyggnadsmått – planmonterad	81
KM 7629 FX	81
KM 7689 FL	82
KM 7679 FL, KM 7879 FL	83
KM 7899 FL	84
Planmontering	85
Elanslutning	86
Produktinformation	89
Konformitetsdeklaration	92

Säkerhetsanvisningar och varningar

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

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

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

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

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

Säkerhetsanvisningar och varningar

Användningsområde

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

Om det finns barn i hemmet

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

Teknisk säkerhet

- ▶ Ej fackmässig installation, underhållsarbete eller reparation kan innebära allvarlig fara för användaren. Installation och service får endast utföras av Miele service eller av Miele auktoriserad fackman.
- ▶ Skador på hällen kan riskera din säkerhet. Kontrollera att den inte har några synliga skador. Använd aldrig en skadad häll.
- ▶ Det är möjligt att tidvis eller permanent använda en fristående eller icke nätsynkron energiförsörjningsenhet (till exempel fristående elnätverk, backupsystem). Driften förutsätter att energiförsörjningsenheten följer föreskrifterna enligt EN 50160 eller liknande. De skyddsåtgärder som ska tas på uppställningsplatsen och i denna Miele-produkt vad gäller funktion och arbetssätt måste även säkerställas i fristående respektive icke nätsynkron drift. Vid behov ska åtgärderna ersättas med likvärdiga åtgärder i installationen. Exempelvis enligt det som står i aktuell publicering från VDE-AR-E 2510-2.
- ▶ Hällens elektriska säkerhet garanteras endast om den ansluts till ett jordat eluttag som är installerat enligt gällande föreskrifter. Det är mycket viktigt att denna grundläggande säkerhetsförutsättning är uppfylld. Låt en elektriker kontrollera installationen vid tveksamhet.
- ▶ Anslutningsdata (frekvens och spänning) på hällens typskylt måste absolut överensstämma med elnätets, för att undvika skador på hällen.
- Jämför dessa data före anslutning. Fråga en elektriker vid tveksamhet.
- ▶ Grenuttag eller förlängningskablar uppfyller inte den nödvändiga säkerheten (brandfara). Anslut inte hällen till elnätet med hjälp av sådana.
- ▶ Använd inte hällen annat än när den är inbyggd. På så vis garanteras en säker funktion.
- ▶ Hällen får inte användas på uppställningsplatser som inte är fasta (till exempel båtar).

Säkerhetsanvisningar och varningar

- ▶ Kontakt med strömförande anslutningar och ändring av hällens elektriska och mekaniska konstruktion kan utgöra fara för användaren samt leda till funktionsstörningar.
Öppna aldrig hällens hölje.
- ▶ Garantianspråk går förlorade om hällen repareras av andra än av Miele auktoriserad service.
- ▶ Endast om originalreservdelar används garanterar Miele att alla säkerhetskrav uppfylls.
- ▶ Hällen är inte avsedd att användas med ett externt tidur eller ett separat fjärrstyrningssystem.
- ▶ Hällen måste anslutas till elnätet av en elektriker (se avsnittet “Installation – Elanslutning”).
- ▶ Om anslutningskabeln skadas måste en elfackman ersätta den med en speciell anslutningskabel (se avsnittet “Installation – Elanslutning”).
- ▶ Vid installation, underhållsarbeten och reparationer måste fläkten vara spänningsfri. Säkerställ att den är spänningsfri genom att:
 - se till att säkringarna är frånslagna eller
 - skruva ur/slå ifrån säkringen.
 - Dra ut stickproppen (om sådan finns). Dra inte i anslutningskabeln utan i stickproppen.
- ▶ Risk för elektriska stötar. Ta aldrig hällen i drift om något fel har uppstått eller om det finns sprickor, brott eller repor i glaskeramiskivan. Skulle något sådant uppstå under drift så stäng av hällen direkt. Bryt strömmen till hällen. Kontakta Miele service.
- ▶ Om hällen har byggts in bakom en möbelfront (t.ex. en lucka), får möbelfronten aldrig stängas medan hällen är i drift. Bakom en stängd skåplucka lagras för mycket värme och fukt. På så vis kan häll, inbyggnadsskåp och golv skadas. Stäng möbelfronten först när restvärmeindikeringarna har slocknat.

Säkerhetsanvisningar och varningar

Användning

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

Säkerhetsanvisningar och varningar

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

Säkerhetsanvisningar och varningar

- ▶ Hetta upp fett och olja under högst 1 minut och använd aldrig boostern till det.
- ▶ Information endast för personer med pacemaker: I hällens omedelbara närhet uppstår ett elektromagnetiskt fält. Risken att pacemakern påverkas är dock liten. Men rådfråga i tveksamma fall pacemakerns tillverkare eller din läkare.
- ▶ Det elektromagnetiska fältet kring en inkopplad induktionshäll kan påverka funktionen hos magnetiska föremål. Kreditkort, lagringsmedier, miniräknare med mera får inte vara i omedelbar närhet till en inkopplad häll.
- ▶ Metalliska föremål som förvaras i en låda under hällen kan bli varma vid långt och intensivt bruk av hällen.
- ▶ Om det finns en låda under den inbyggda hällen så ska inga spetsiga eller små föremål, papper, servetter eller annat förvaras i lådan. Dessa kan tränga in eller sugas upp genom ventilationsöppningen och skada kylfläkten eller kylningsfunktionen.
- ▶ Använd aldrig 2 kokkärl samtidigt på en kokzon, en grytzon eller en PowerFlex-kokzon.
- ▶ Om kärlet endast står delvis på kok- eller grytzone kan handtagen bli väldigt varma. Sätt alltid kärlet i mitten av kok- eller grytzone.
- ▶ Om du använder en induktionsadapterplatta för kokkärl kan induktionsgeneratorerna skadas eller gå sönder helt. Använd inga induktionsadapterplattor.

Rengöring och skötsel

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

Använd aldrig ångrengörare för rengöring av hällen.

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

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

Transportförpackning

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

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

Hantering av uttjänt produkt

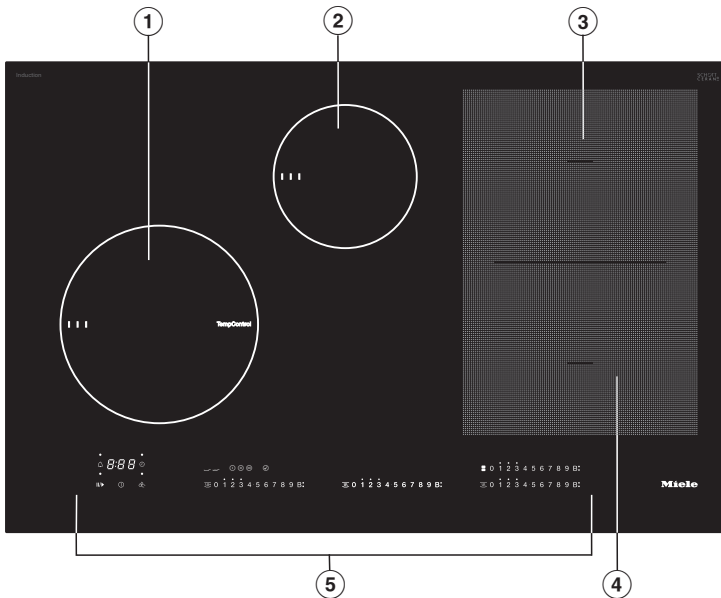
Uttjänta elektriska och elektroniska produkter innehåller i många fall material som kan återanvändas. Men de innehåller även skadliga ämnen som är nödvändiga beståndsdelar för dess funktion och säkerhet. Om sådana ämnen hamnar i hushållsavfallet eller hanteras på fel sätt kan det medföra skador på människors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



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

Häll

KM 7679 FR, KM 7679 FL, KM 7879 FL

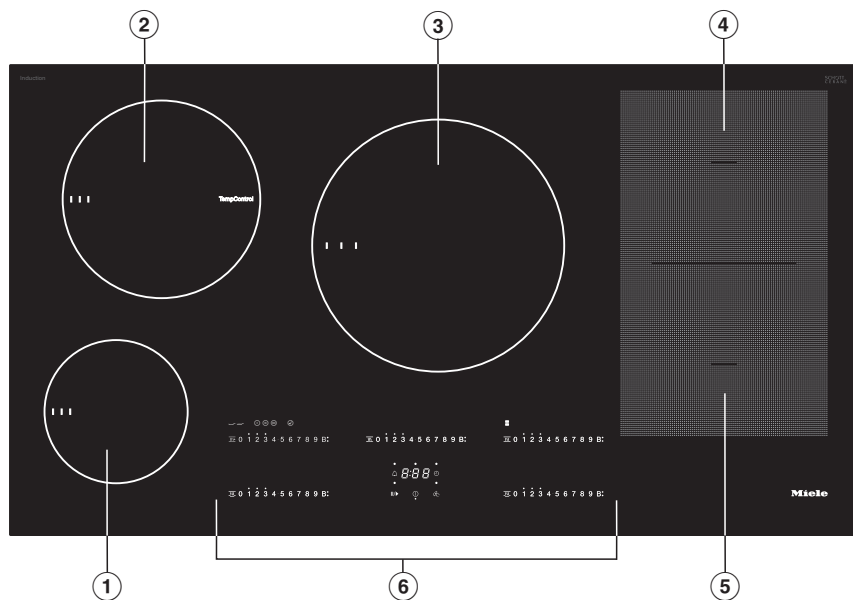


- ① Kokzon med TwinBooster och TempControl*
- ② Kokzon med TwinBooster
- ③ PowerFlex-kokzon med TwinBooster
kan kombineras med PowerFlex-kokzonen ④ till PowerFlex-kokzon
- ④ PowerFlex-kokzon med TwinBooster
- ⑤ Manöverpanel

* glaskeramikskivan är på några hållar med TempControl genomskinlig i mitten av kokzonen så att man kan se temperatursensorn.

Översikt

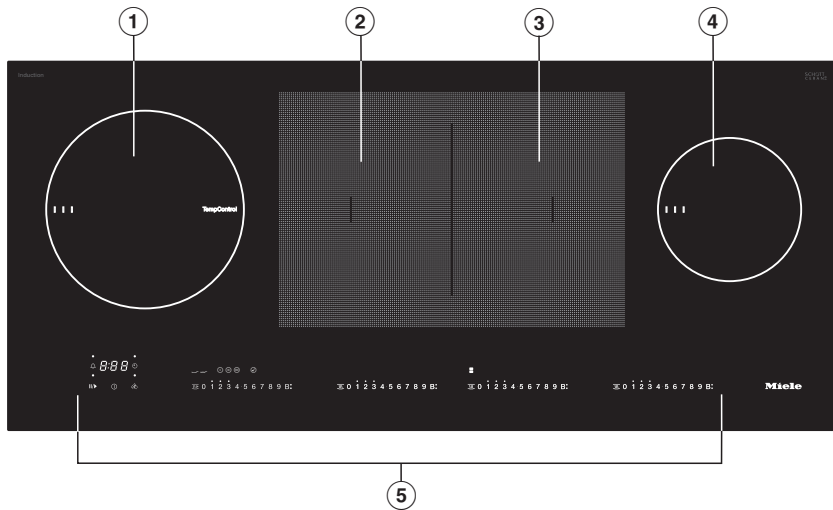
KM 7629 FX, KM 7699 FR, KM 7899 FL



- ① Kokzon med TwinBooster
- ② Kokzon med TwinBooster och TempControl*
- ③ Kokzon med TwinBooster
- ④ PowerFlex-kokzon med TwinBooster
kan kombineras med PowerFlex-kokzonen ⑤ till PowerFlex-kokzon
- ⑤ PowerFlex-kokzon med TwinBooster
- ⑥ Manöverpanel

* glaskeramikskivan är på några hållar med TempControl genomskinlig i mitten av kokzonen så att man kan se temperatursensorn.

KM 7689 FL

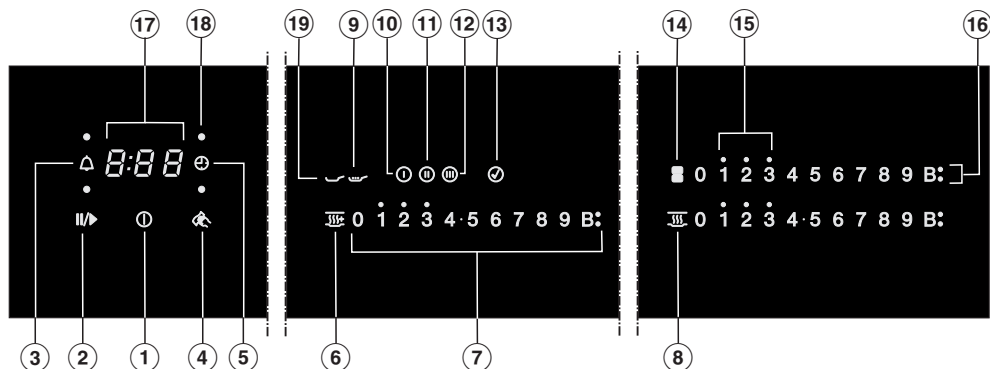


- ① Kokzon med TwinBooster och TempControl*
- ② PowerFlex-kokzon med TwinBooster
- ③ PowerFlex-kokzon med TwinBooster
kan kombineras med PowerFlex-kokzonen ② till PowerFlex-kokzon
- ④ Kokzon med TwinBooster
- ⑤ Manöverpanel

* glaskeramikskivan är på några hållar med TempControl genomskinlig i mitten av kokzonen så att man kan se temperatursensorn.

Översikt

Manöverpanel



Touchknappar

- ① Häll På/Av
- ② Stop&Go
Stoppa/starta en pågående tillagning
- ③ Äggklocka
- ④ Torkskydd
Spärra touchknapparna
- ⑤ Avstängningsautomatik
Stänger av kokzonerna automatiskt
- ⑥ Varmhållning Plus
(gäller endast kokzoner med TempControl)
Aktivera/avaktivera funktionen Varmhållning Plus
- ⑦ Sifferrad
- Ställa in effektläge
- Ställa in tider
- ⑧ Varmhållning
Aktivera/avaktivera varmhållningsfunktionen
- ⑨ Sjudningsläge
(gäller endast kokzoner med TempControl)
- ⑩ Stekläge I
(gäller endast kokzoner med TempControl)
- ⑪ Stekläge II
(gäller endast kokzoner med TempControl)

- ⑫ Stekläge III
(gäller endast kokzoner med TempControl)
- ⑬ CookAssist
(gäller endast kokzoner med TempControl)
För aktivering av CookAssist-åtgärder
- ⑭ PowerFlex-kokzoner
Förbinda/skilja PowerFlex-zoner manuellt

Indikeringar/Kontrolllampor

- ⑮ Restvärme
- ⑯ Booster
Boostern är aktiverad
- ⑰ Timervisning
0:00 till Tid
9:59
LOC Driftspärr/låsning är aktiverad
dE Demoläget är aktiverat
- ⑱ Tillordning av kokzoner avstängningsautomatik
Avstängningsautomatik för kokzonen är aktiverad
- ⑲ Kokzon med TempControl

Översikt

Fakta kokzoner

KM 7679 FR, KM 7679 FL, KM 7879 FL					
Kokzon	Storlek i cm		Max effekt i watt vid 230 V ³		Förbunden kokzon ⁴
	Ø ¹	 ²			
①	16–22	–	normal TwinBooster, läge 1 TwinBooster, läge 2	2300 3000 3650	④
②	10–16	–	normal TwinBooster, läge 1 TwinBooster, läge 2	1400 1700 2200	③
③	15–23	19 x 23	normal TwinBooster, läge 1 TwinBooster, läge 2	2100 3000 3650	②
④	15–23	19 x 23	normal TwinBooster, läge 1 TwinBooster, läge 2	2100 3000 3650	①
③ + ④	22–23	23 x 39	normal TwinBooster, läge 1 TwinBooster, läge 2	3000 4800 7300	–
Totalt				7300	

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

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

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

⁴ Kokzonen är elektriskt förbunden med denna kokzon för att kunna öka effekten, se avsnittet “Användning – Powermanagement”.

KM 7629 FX, KM 7699 FR, KM 7899 FL					
Kokzon	Storlek i cm		Max effekt i watt vid 230 V ³		Förbunden kokzon ⁴
	Ø ¹	□ ²			
①	10–16	–	normal TwinBooster, läge 1 TwinBooster, läge 2	1400 1700 2200	②
②	16–22	–	normal TwinBooster, läge 1 TwinBooster, läge 2	2300 3000 3650	①
③	18–28	–	normal TwinBooster, läge 1 TwinBooster, läge 2	2600 3000 3650	④
④	15–23	19 x 23	normal TwinBooster, läge 1 TwinBooster, läge 2	2100 3000 3650	③
⑤	15–23	19 x 23	normal TwinBooster, läge 1 TwinBooster, läge 2	2100 3000 3650	–
④ + ⑤	22–23	23 x 39	normal TwinBooster, läge 1 TwinBooster, läge 2	3400 4800 7300	–
Totalt				11000	

- ¹ Inom angivet område kan du använda kokkärl med valfri bottendiameter.
- ² Det angivna området motsvarar den maximala bottenytan som kokkärlet kan ha.
- ³ Beroende på kokkärlets storlek och material kan den angivna effekten variera något.
- ⁴ Kokzonen är elektriskt förbunden med denna kokzon för att kunna öka effekten, se avsnittet “Användning – Powermanagement”.

Översikt

KM 7689 FL					
Kokzon	Storlek i cm		Max effekt i watt vid 230 V ³		Förbunden kokzon ⁴
	Ø ¹	 ²			
①	16–22	–	normal TwinBooster, läge 1 TwinBooster, läge 2	2300 3000 3650	③
②	15–23	19 x 23	normal TwinBooster, läge 1 TwinBooster, läge 2	2100 3000 3650	④
③	15–23	19 x 23	normal TwinBooster, läge 1 TwinBooster, läge 2	2100 3000 3650	①
④	10–16	–	normal TwinBooster, läge 1 TwinBooster, läge 2	1400 1700 2200	②
② + ③	22–23	23 x 39	normal TwinBooster, läge 1 TwinBooster, läge 2	3400 4800 7300	–
			Totalt	7300	

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

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

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

⁴ Kokzonen är elektriskt förbunden med denna kokzon för att kunna öka effekten, se avsnittet “Användning – Powermanagement”.

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

Rengöra hällen första gången

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

Använda hällen första gången

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

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

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

Första gången produkten används

Miele@home

Förutsättning: Wifi-nätverk i hemmet

Din häll är utrustad med en integrerad wifi-modul. Hällen kan anslutas till ditt wifi-nätverk.

Om även din Miele fläkt ingår i hemnätverket, kan du använda fläktens automatiska styrning med Con@ctivity-funktionen. Mer information hittar du i bruks- och monteringsanvisningen för fläkten.

Kontrollera att signalen från ditt nätverk är tillräckligt stark där din häll står.

Det finns flera sätt att ansluta hällen till ditt nätverk.

I nätverksanslutet standbyläge behöver hällen max 2 W.

Tillgänglighet wifi-anslutning

Wifi-anslutningen delar frekvensområde med andra maskiner och produkter (till exempel mikrovågsugnar, fjärrstyrda leksaker). Detta kan orsaka tillfälliga eller fullständiga störningar i anslutningen. Av denna anledning kan en ständig åtkomst till de befintliga funktionerna inte garanteras.

Tillgänglighet Miele@home

Vilka funktioner du kan använda i Miele-appen beror på vilka Miele@home-servicetjänster som är tillgängliga i ditt land.

Servicetjänsten för Miele@home finns inte i alla länder.

Gå till Miele's hemsida www.miele.se för information om tjänstens tillgänglighet.

Appen Miele

Appen Miele kan laddas ner utan kostnad från App Store® eller Google Play™.



Efter du har installerat Miele-appen på en mobil enhet kan du göra följande:

- ta fram information om hällens funktion,
- ta fram upplysningar om hällens programförlopp,
- ställa in ett Miele@home-nätverk med andra maskiner från Miele som har wifi.

Första gången produkten används

Ställa in Miele@home

Ansluta via app

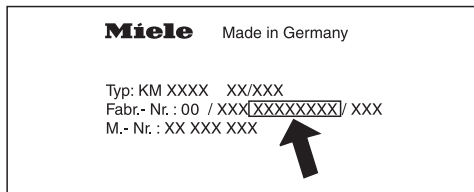
Du kan upprätta nätverksförbindelsen med Miele-appen.

- Installera Miele-appen på din mobila enhet.

För att göra en inloggning behöver du:

1. Lösenordet till ditt wifi-nätverk.
2. Lösenordet till hällen.

Lösenordet för hällen består av de sista nio siffrorna i tillverkningsnumret. Du hittar numret på typskylten.



- Sätt på hällen.
- Starta appen Miele-appen.
- Tryck på siffran 0 på valfri siffrerad.
- Tryck därefter samtidigt på knapparna 0 och 5 i 6 sekunder.

Sekunderna räknas ner i timerdisplayen. Därefter visas koden **C:01** i timerdisplayen i 10 sekunder.

Nu har du 10 minuter på dig att konfigurera wifi.

- Följ instruktionerna i appen.

Ansluta via WPS

Förutsättning: Du använder dig av en router som har WPS (WiFi Protected Setup).

- Sätt på hällen.
- Tryck på siffran 0 på valfri siffrerad.
- Tryck därefter samtidigt på knapparna 0 och 6 i 6 sekunder.

Sekunderna räknas ner i timerdisplayen. Därefter lyser det i timerdisplayen under anslutningsförsöket (maximalt 120 sekunder).

WPS-inloggningen är aktiv endast under dessa 120 sekunder.

- Aktivera funktionen WPS på din router.

Om anslutningen lyckades syns koden **C:02** i timerdisplayen. Om anslutningen inte kunde upprättas, syns koden **C:01** i timerdisplayen. Eventuellt har du inte aktiverat WPS på din router tillräckligt snabbt. Upprepa stegen ovan.

Tips! Om det inte är möjligt att ansluta via WPS på din wifi-router kan du i stället ansluta via Miele-appen.

Första gången produkten används

Avbryta processen

- Tryck på valfri touchknapp.

Återställa inställningar

Vid byte av router behöver du inte återställa.

- Sätt på hällen.
- Tryck på siffran 0 på valfri sifferrad.
- Tryck därefter samtidigt på knapparna 0 och 9 i 6 sekunder.

Sekunderna räknas ner i timerdisplayen. Därefter visas koden `C:DD` i timerdisplayen i 10 sekunder.

Återställ inställningarna innan du lämnar in hällen för återvinning, säljer den eller tar en använd häll i drift. Endast så garanteras att alla personliga uppgifter är borttagna och att den tidigare ägaren inte längre har åtkomst till hällen.

Con@ctivity

Con@ctivity beskriver den direkta kommunikationen mellan din Miele häll och en Miele fläkt. Con@ctivity möjliggör en automatisk styrning av fläkten oberoende av driftläget på din häll.

Mer information hittar du i bruks- och monteringsanvisningen för fläkten.

I nätverksanslutet standbyläge behöver hällen max 2 W.

Tillgänglighet wifi-anslutning

Wifi-anslutningen delar frekvensområde med andra maskiner och produkter (till exempel mikrovågsugnar, fjärrstyrda leksaker). Detta kan orsaka tillfälliga eller fullständiga störningar i anslutningen. Av denna anledning kan en ständig åtkomst till de befintliga funktionerna inte garanteras.

Ställa in Con@ctivity

Con@ctivity via det lokala wifi-nätverket (Con@ctivity 3.0)

Förutsättning:

- Wifi-nätverk i hemmet
- Wifi-kompatibel Mielefläkt

- Anslut fläkten och hällen till wifi-nätverket (se avsnittet "Första gången produkten används – Miele@home").

Con@ctivity-funktionen aktiveras automatiskt.

Nödvändig information om hur du ansluter fläkten till ett nätverk hittar du i tillhörande bruks- och monteringsanvisning.

Första gången produkten används

Con@ctivity med wifi (Con@ctivity 3.0)

Nödvändig information om hur du ansluter fläkten till ett nätverk hittar du i tillhörande bruks- och monteringsanvisning.

- Sätt på hällen.
- Tryck på siffran 0 på valfri siffrerad.
- Tryck samtidigt på touchknapparna 0 och 7 på siffreraden i 6 sekunder.

Sekunderna räknas ner i timerdisplayen. Därefter lyser det i timerdisplayen under anslutningsförsöket. Om anslutningen lyckades syns koden **C:02** i timerdisplayen. Om anslutningen inte kunde upprättas, syns koden **C:01** i timerdisplayen. Upprepa stegen ovan.

Efter anslutning lyser indikeringarna **2** och **3** ihållande på fläkthållaren.

- Lämna anslutningsläget på fläkten genom att trycka på knappen Fortsatt drift ¹⁵.

Con@ctivity är nu aktiverat.

Om det finns en direkt wifi-anslutning kan hällen och fläkten inte ingå i ett hemnätverk. Skulle du önska detta senare, måste först den direkta wifi-anslutningen mellan häll och fläkt återställas (se "Första gången produkten används – Con@ctivity" och i bruks- och monteringsanvisningen för fläkten, avsnittet "Logga ur wifi").

Avbryta processen

- Tryck på valfri touchknapp.

Återställa inställningar

Vid byte av router behöver du inte återställa.

- Sätt på hällen.
- Tryck på siffran 0 på valfri siffrerad.
- Tryck därefter samtidigt på knapparna 0 och 9 i 6 sekunder.

Sekunderna räknas ner i timerdisplayen. Därefter visas koden **C:00** i timerdisplayen i 10 sekunder.

Återställ inställningarna innan du lämnar in hällen för återvinning, säljer den eller tar en använd häll i drift. Endast så garanteras att alla personliga uppgifter är borttagna och att den tidigare ägaren inte längre har åtkomst till hällen.

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

Induktionen fungerar enbart med kok-kärl med magnetisk botten (se avsnittet "Kokkärl"). Den känner automatiskt av hur stort det aktuella kokkärlet är.



Risk för brännskada på grund av heta föremål.

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

Använd inte hällen som avställnings-yta.

Stäng av hällen med touchknapp-en ① efter användning.

Ljud

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

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

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

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

Ett klickande ljud kan höras vid elektro-niska kopplingsprocesser, särskilt när låga effektlägen används.

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

Så fungerar det

Powermanagement

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

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

Den senast utförda inställningen går före och utförs av hällen.

Om effekt överförs från en kokzon till en förbunden kokzon, så måste inställt effektläge för den först inkopplade kokzonen reduceras.

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

Om den senast inkopplade kokzonen kräver mer effekt än den först inkopplade kokzonen kan överföra, så kan detta påverka den först inkopplade kokzonen på följande sätt:

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

Om det senast inställda effektläget reduceras eller om boosterfunktionen stängs av kan effektläget för den förbundna kokzonen åter höjas.

Lämpliga kokkär!

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

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

Lämpliga kokkkär!

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

Kontrollera kokkär!

Om du inte är säker på om en kastrull eller stekpanna är lämplig att använda på en induktionshäll, kan du kontrollera detta genom att hålla en magnet mot kokkärlets botten. Om magneten fastnar kan du i regel använda kokkärlet.

Visning av inget/olämpligt kokkär!

På kokzonens sifferrad blinkar det inställda effektläget om

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

Om ett lämpligt kokkär! placeras på kokzonen inom tre minuter slutar effektläget att blinka och du kan fortsätta att använda hällen som vanligt.

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

Kokkärl

Tips

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

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



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

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

Effektläge

Hällen är vid leverans programmerad med 9 effektlägen. Om du vill ännu mer precisa effektlägen kan du utöka lägena till 17 stycken (se avsnittet "Programmering").

	Effektläge	
	fabriksinställning (9 effektlägen)	utökat (17 effektlägen)
Smälta smör Lös upp gelatin Smälta choklad	1–2	1–2.
Koka gröt på mjölk	2	2–2.
Värma upp mindre mängder vätska Koka ris	3	3–3.
Tina blockfrysta grönsaker	3	2.–3
Koka spannmål	3	2.–3.
Värma mat i flytande eller halvfast form Göra omelett eller steka ägg utan stekyta Ångkoka frukt	4	4–4.
Koka pasta	4	4–5.
Ångkoka grönsaker och fisk	5	5
Tina och värma upp djupfrysta varor	5	5–5.
Steka ägg skonsamt (utan att överhetta fett)	6	5.–6.
Koka upp större mängder, till exempel grytor. Värma upp krämer och såser, till exempel vin- eller hollandais-sås.	6–7	6.–7
Steka fisk, schnitzel och korv (utan att överhetta fett)	6–7	6.–7.
Steka raggmunk och pannkakor	7	6.–7
Bryna gryträtter	8	8–8.
Koka stora mängder vatten Uppkokning	9	9

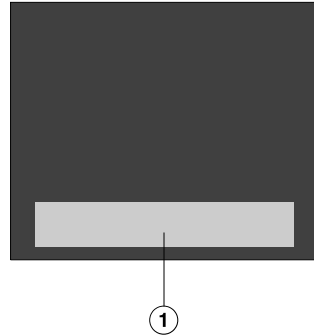
Alla effektlägen är riktvärden. Induktionsspolens effekt varierar beroende på material och storlek på kokkärlets botten. Därför kan det hända att effektlägena skiljer sig åt lite beroende på vad du använder för kokkärl. Om du använder ett nytt kokkärl så kan du ställa in ett lägre effektläge än vad du brukar. Inställningarna för stekning med TempControl hittar du i avsnittet "TempControl".

Användning

Glaskeramikhällen har elektroniska touchknappar som reagerar när du trycker på dem. Knappen På/Av ① måste av säkerhetsskäl vara intryckt lite längre än övriga knappar. Varje tryck på knapparna bekräftas med en ljudsignal.

När hällen är avstängd syns bara symbolen för touchknappen På/Av ①. När du startar hällen igen så börjar flera touchknappar lysa.

⚠ Felfunktion på grund av smutsiga och/eller övertäckta touchknappar. Touchknapparna fungerar inte eller oavsiktlig manövrering inträffar som rentav kan medföra automatisk avstängning (se "Säkerhetsanordningar", avsnitt "Säkerhetsavstängning"). Ställ aldrig heta kokkärl på touchknapparna/displayen eftersom det kan skada elektroniken. Håll touchknapparna och displayen rena. Lägg inga föremål på touchknapparna eller displayen. Ställ inga varma kokkärl på touchknapparna eller displayen.



- ① Visa området för touchknappar och visningar

Användning

 Brandrisk på grund av överhettad mat.

Mat som inte hålls under uppsikt kan överhettas och antända.

Lämna inte hällen utan uppsikt när den är i drift.

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

Starta hällen

- Tryck på touchknappen ①.

Alla touchknappar tänds.

Om du väljer att inte trycka på någon ytterligare knapp stängs hällen av efter några sekunder av säkerhetsskäl.

Ställa in effektläge

Vid leverans är den aktiva kastrulligenkänningen aktiverad (se avsnittet "Programmering"). Om hällen är startad och du ställer ett kokkärl på en kokzon så börjar alla touchknappar att lysa på siffraden.

- Ställ kokkärlet på önskad kokzon.
- Tryck på det effektläge du vill använda.

Stänga av kokzonen/hällen

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

Restvärmevisning

Om en kokzon är varm så lyser restvärmeindikeringen efter att kokzonen stängdes av. Beroende på temperatur så visas en punkt över effektläge 1, 2 och 3.

Punkterna slocknar allteftersom kokzonerna svalnar. Den sista punkten släcks först när du kan ta på kokzonen utan att bränna dig.

 Risk för brännskada på grund av varma kokzoner.

Efter avslutad matlagning är kokzonerna varma.

Rör inte kokzonerna så länge restvärmeindikeringen lyser.

TempControl

Med TempControl uppnås och hålls den optimala livsmedelsberoende temperaturen, utan att det behövs en manuell rengöring. En sensor under kokzonen mäter temperaturen under glaskeramiken och stekpannan. Sensorn reglerar kokzonens effekt så att temperaturen förblir konstant:

- stekfettet kan inte överhettas,
- effektlägena kan inte anpassas manuellt,
- det som ska stekas behöver inte vändas så ofta.

Beroende på hällens modell syns sensorn i mitten av kokzonen.

Det finns 3 steklägen och ett sjudningsläge.

När den förinställda temperaturen för valt stekläge är uppnådd så visas touchknappen för sjudningsläget . Sjudningsläget  använder för tillagning på låg värme, till exempel reducering av sås. Du kan ställa in sjudningsläget i anslutning till en stekning. För att aktivera sjudningsläget trycker du på touchknappen.

TempControl ska inte användas för fritering och kokning.

Den här funktionen ska bara användas för stekning.

Anvisningar för användning

- Tänk på att hålla glaskeramiken ren, särskilt i området för sensorn i mitten.
- Använd stekpannor med jämn värmefördelning, till exempel pannor med sandwichbotten.
- Använd bara stekläget när du ska steka ①.
- Först när den förinställda temperaturen är uppnådd ska du börja steka.
- Du kan byta från ett stekläge till ett annat.
- Om du byter från ett stekläge till ett effektläge så avaktiveras TempControl.
- Du kan steka flera gånger efter varandra. Kokzonen behöver inte svalna av emellan.
- För att sjudningslägen ska fungera optimalt så måste du tillsätta minst 250 ml tjock vätska.
- Du kan byta från sjudningsläget till ett stekläge igen.

Användning

Aktivera TempControl

- Ställ stekpannan på kokzonen och ha i lite stekfett.
- Tryck på touchknappen för önskat stekläge (ⓘ , ⓘ , ⓘ).

Touchknappen för valt stekläge börjar blinka.

När den förinställda temperaturen för valt stekläge är uppnådd:

- En signal ljuder.
 - Touchknappen lyser statiskt.
 - Touchknappen för sjudningsläget س lyser.
- Lägg i det som ska stekas i stekpannan.

Sjudningsläge

Om du vill fortsätta tillagningen på låg värme efter stekfasen så väljer du sjudningsläget.

- Tryck på touchknappen för sjudningsläge س och tillsätt minst 250 ml vätska.

Tillagningstabell stekassistent

Sjudningsläge 
Reducering av sås

Stekläge ①
Stekt ägg, äggröra
Djupfrost kött, till exempel cordon bleu
Kycklingbröst
Vårullar (djupfrysta)
Fiskpinnar (djupfrysta)
Fiskfilé/hel fisk
Grillspett
Grönsaker i smör (champinjoner, vitlök)
Potatispasta i smör
Frikadeller
Bacon

Stekläge ②
Raggmunk
Pannkaka
Stekt potatis av rå potatis
Leberkåse
Biffar
Schnitzel
Tortilla
Langos (ungersk maträtt)
Popcorn
Stekrätter (djupfrysta)
Rosta frön utan fett
Ishavsräkor
Bratwurst
Karamell
Finskuret kött i sås

Stekläge ③
Wok-mat
Stekt potatis av kokt potatis
Stekning av kött för finskuret kött i sås (till exempel gulasch)
Steka större mängder kött

Användning

Ställa in effektläge - utökat inställningsområde

- Tryck på siffraden mellan touchknapparna.

Touchknapparna framför och bakom mellanläget lyser ljusare än övriga knappar.

Exempel:

Om du har ställt in effektläge 7. så lyser 7 och 8 ljusare än de andra touchknapparna.

PowerFlex-kokzon

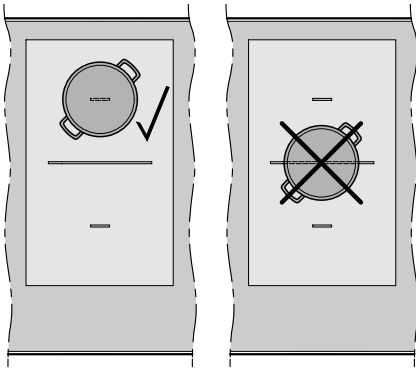
PowerFlex-zonerna kopplas automatiskt ihop till en PowerFlex-zon om du ställer ett tillräckligt stort kokkärl på hällen (se avsnittet “Översikt – Häll”). Inställningarna för kokzonen styrs med talsträngen på den främre eller vänstra PowerFlex-zonen (beroende på modell). Du kan också starta eller stänga av PowerFlex-zonen manuellt.

■ Tryck på touchknappen .

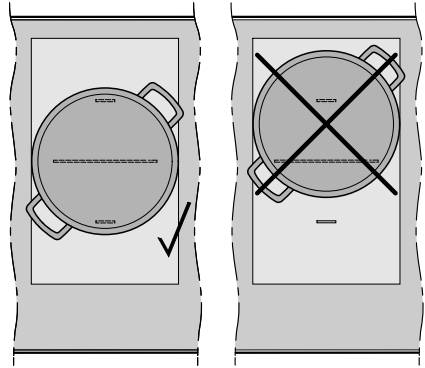
Placera kokkärl

Se information om tilldelningen av kokkärls storlek och position under avsnittet “Översikt – Fakta kokzoner” för din häll.

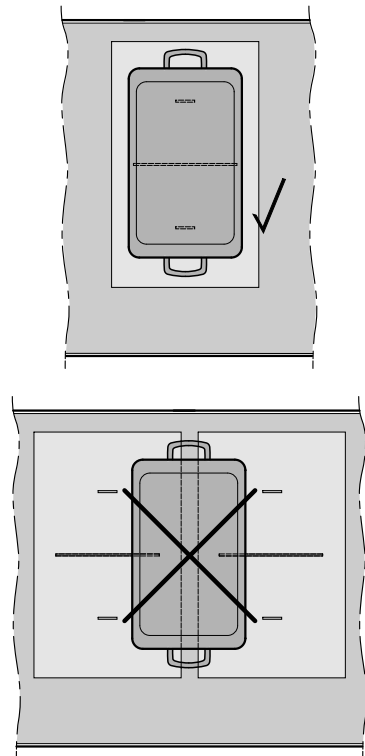
PowerFlex-kokzon



PowerFlex-kokzon (kastrull)



PowerFlex-kokzon (stekpanna)



Användning

Uppkokningsautomatik

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

Aktivera uppkokningsautomatik

- Tryck på touchknappen för önskat vidarekokningsläge tills du hör en signal och touchknappen börjar blinka.

Under uppkokningstiden (se tabellen) blinkar det inställda vidarekokningsläget.

När ett utökat antal effektlägen har ställts in (se avsnittet "Programmering") och när ett valt mellanläge har ställts in så blinkar touchknapparna framför och bakom mellanläget.

Om du ändrar vidarekokningsläget under uppkokningstiden, avaktiverar du uppkokningsautomatiken.

Avaktivera uppkokningsautomatik

- Tryck på touchknappen för det inställda vidarekokningsläget.
- eller
- Ställ in ett annat effektläge.

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

* Vidarekokningslägen med punkt finns bara om utökat antal effektlägen har ställts in (se "Programmering").

Booster

Kokzonerna är utrustade med en Twin-Booster.

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

När boosterfunktionen aktiveras kan du ändra inställningar för aktiva kokzoner, se avsnittet "Induktion – Power-management".

Du kan använda boostern på maximalt 2 kokzoner eller 1 PowerFlex-kokzon samtidigt.

Om du aktiverar boostern

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

Aktivera TwinBooster

Läge 1

- Ställ kokkärlet på önskad kokzon.
- Ställ in ett annat effektläge om det behövs.
- Tryck på touchknappen **B**.

Kontrolllamporna **•** för TwinBooster läge 1 börjar lysa.

Läge 2

- Ställ kokkärlet på önskad kokzon.
- Ställ in ett annat effektläge om det behövs.
- Tryck 2 gånger på touchknappen **B**.

Kontrolllamporna **••** för TwinBooster läge 2 börjar lysa.

Avaktivera TwinBooster

- Tryck på touchknappen **B** ända tills kontrolllamporna släcks.

alternativt

- Ställ in ett annat effektläge.

Användning

Varmhållning/uppvärmning

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

Funktionen Varmhållning Plus  (gäller TempControl-kokzonerna) är till för att hålla mat varm och för att värma upp den. Den kan också användas till att smälta choklad.

Maximal varmhållningstid för funktionerna Varmhållning  och Varmhållning Plus  är 2 timmar.

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

Aktivera/avaktivera varmhållning

- Tryck på touchknappen  eller  för den önskade kokzonen.

Varmhållning Plus Varmhållningstemperaturer

Vid leverans är en varmhållningstemperatur på 85 °C inställd. Du kan ändra varmhållningstemperaturen (se avsnittet "Programmering").

Användning	Temperatur °C
Smälta choklad	50–55
Varmhållning av fast och tjockflytande mat	65–75
Varmhållning av till exempel klar soppa	80–90

Tillagningsresultatet kan påverkas negativt om maten hålls varm vid för höga temperaturer. Maten kan ändra färg och till och med bli förstörd.

Aktivering för CookAssist-åtgärder

Förutsättning:

- Mobil slutenhet med aktuell version av Miele-appen (se avsnittet "Första gången produkten används", avsnitt "Miele@home")
- Hällen är ansluten till Miele@home

Om ingen av appens åtgärder väntar på bekräftelse på hällen lyser inte touchknappen.

- Följ instruktionerna i appen.
- Om du vill låta starta en åtgärd i appen med hällen, bekräfta åtgärden i appen.

Touchknappen  blinkar.

- Tryck på touchknappen  på hällen.

Touchknappen  lyser inte längre. Hällen startar åtgärden.

Om ett recept startas i appen måste endast starten bekräftas i appen och på hällen. Ytterligare tillagningssteg kan antingen bekräftas i appen eller på hällen.

Timer

Hällen måste vara påslagen om du vill använda timern.

Timern kan användas för två olika funktioner:

- som äggklocka,
- för automatisk frångkoppling av en kokzon.

Funktionerna kan användas samtidigt.

Du kan ställa in en tid från 1 minut (0:01) upp till 9 timmar 59 minuter (9:59).

Tider upp till 59 minuter knappas in i minuter (00:59), tider över 60 minuter knappas in i timmar och minuter. Tiderna anges i följden timmar, minuter total, minuter ental.

Exempel:

59 minuter = 0:59 timmar,

ange: 5-9

80 minuter = 1:20 timmar,

Eingabe: 1-2-0

Efter att ha angivit den första siffran lyser timerdisplay konstant. Siffrorna flyttas ett steg åt vänster vartefter du knappar in dem.

Äggklocka

Äggklockan ställs in med den vänstra eller främre vänstra talsträngen (beroende på modell).

Ställa in äggklockan

- Tryck på touchknappen .

Timerdisplayen blinkar.

- Ställ in önskad tid.

Om du trycker på touchknappen  eller väntar 10 sekunder startar äggklockan.

Ändra äggklockans tid

- Tryck på touchknappen .

Timerdisplayen blinkar.

- Ställ in önskad tid.

Radera äggklockans tid

- Tryck på touchknappen .

- Tryck på 0 på sifferraden.

Avstängningsautomatik

Du kan ställa in en tid efter vilken en kokzon automatiskt ska stängas av. Funktionen kan användas för alla kokzoner samtidigt.

Om den programmerade tiden är längre än den maximalt tillåtna drifttiden stänger säkerhetsavstängningen av kokzonen (se avsnittet "Säkerhetsanordningar – "Säkerhetsavstängning").

Avstängningstiden ställs in på siffraden till den kokzon som automatiskt ska stängas av.

Ställa in avstängningstid

- Ställ in önskat effektläge för kokzonen.

- Tryck på touchknappen .

Timerdisplayen blinkar.

- Ställ in önskad tid.

Om du trycker på touchknappen  eller väntar 10 sekunder startar avstängningstiden.

Indikeringslampa tillordning av kokzoner avstängningsautomatik blinkar.

- Om du vill ställa in en avstängningstid för en ytterligare kokzon gör du enligt den tidigare beskrivningen.

Om du redan har programmerat flera avstängningstider så kommer den kortaste resttiden att visas och motsvarande kontrollampa kommer blinka. De andra lamporna kommer lysa konstant.

- För att visa resttiderna som går i bakgrunden trycker du på touchknappen  tills kontrollampan för önskad kokzon blinkar.

Ändra avstängningstid

- Tryck på touchknappen  ända tills kontrollampan för den önskade kokzonen blinkar.

Timerdisplayen blinkar.

- Ställ in önskad tid.

Radera avstängningstid

- Tryck på touchknappen  ända tills kontrollampan för den önskade kokzonen blinkar.

Timerdisplayen blinkar.

- Tryck på touchknappen  på siffraden.

Timer

Använda timerfunktioner samtidigt

Om du använder båda funktionerna samtidigt så visas alltid den kortaste tiden. Touchknappen  (äggklocka) eller touchknappen  (avstängningsautomatik) för kokzonen med den kortaste tiden blinkar.

- Om du vill visa resttider som räknas ner i bakgrunden, tryck på touchknappen  eller .
- Om en avstängningstid är programmerad för flera kokzoner, tryck på touchknappen  tills kontrollampan för den önskade kokzonen blinkar.

Stop&Go

När du aktiverar Stop&Go-funktionen sänks effektläget för alla inkopplade kokzoner till 1.

Kokzonernas effektläge och timerinställningen kan inte längre ändras, hällen kan endast stängas av. Äggklocka, avstängningstid, boostertid och tider för uppkokning fortsätter löpa ut.

Vid deaktivering arbetar kokzonerna med det senast inställda effekt- eller stekläget.

Om funktionen inte avaktiveras inom en timme, stängs hällen av.

Aktivera/avaktivera

- Tryck på touchknappen II/▶.

Återställning

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

- Starta hällen igen.

Effekt- eller stekläget som ställdes in innan blinkar.

- Tryck direkt på en av de blinkande effekt- eller steklägena.

Alla kokzoner och timern fortsätter gå med de tidigare angivna inställningarna.

Tillvalsfunktioner

Torkskydd

Du kan spärra touchknapparna på hällen i 20 sekunder, till exempel för att torka av hällen. Touchknappen ⓘ spärras inte.

Aktivera

- Tryck på touchknappen ⓘ.

Tiden i timerdisplayen räknas ner.

Avaktivera

- Tryck på touchknappen ⓘ ända tills timerdisplayen slocknar.

Demoläge

Den här funktionen gör det möjligt att presentera hällen i butik utan att den behöver värmas upp.

Aktivera/avaktivera

- Sätt på hällen.
- Tryck på siffran 0 på valfri sifferrad.
- Tryck därefter samtidigt på knapparna 0 och 2 i 6 sekunder.

I timerdisplayen blinkar i några sekunder *dE* växelvis med *On* (demoläge aktiverat) eller *OFF* (demoläge avaktiverat).

Visa data för hällen

Du kan ta fram modellbeteckning och programvarustatus till din häll. Det får då inte finnas några kokkärl på hällen.

Modellbeteckning/serienummer

- Sätt på hällen.
- Tryck på siffran 0 på valfri sifferrad.
- Tryck på touchknapparna 0 och 4 samtidigt.

I timerdisplayen syns siffror efter varandra, åtskilda med ett streck.

Exempel: *12 34* (Modellbeteckning KM 1234) - *1 23 45 67 89* (Serienummer)

Programversion

- Sätt på hällen.
- Tryck på siffran 0 på valfri sifferrad.
- Tryck på touchknapparna 0 och 3 samtidigt.

I timerdisplayen syns siffror:

Exempel: *2:00* = programversion 2.00

Driftspärr/funktionsspärr

För att hällen och kokzonerna inte ska kunna sättas på eller inställningar ändras av misstag har hällen en spärrfunktion och en låsning.

Driftspärren aktiveras vid avstängd häll. När den är aktiverad så går det inte att starta hällen och det går inte heller att använda timern. En förinställd äggklocka kommer fortsätta löpa ut. Hällen är programmerad så att driftspärren måste aktiveras manuellt. Programmeringen kan ställas in så att driftspärren aktiveras automatiskt 5 minuter efter att hällen stängts av (se avsnittet "Programmering").

Funktionsspärren aktiveras vid inkopplad häll. När den är aktiverad så går det bara att använda vissa funktioner på hällen:

- Kokzonerna och hällen kan bara stängas av.
- Du kan ändra en inställd tid för äggklockan.

Om en touchknapp trycks in som inte får aktiveras när driftspärren eller låsningen är aktiverad så visas under några sekunder *LOC* i timerdisplayen och en signal hörs.

Aktivera driftspärr

- Tryck på touchknappen ① i 6 sekunder.

Sekunderna räknas ner i timervisningen. Därefter syns *LOC* i timervisningen. Driftspärren är aktiverad.

Avaktivera driftspärr

- Tryck på touchknappen ① i 6 sekunder.

I timervisningen visas kort *LOC*, sedan räknas sekunderna ner. När tiden har räknats ner så avaktiveras driftspärren.

Aktivera låsning

- Tryck samtidigt på touchknapparna ⌚ och II/► och håll ner dem i 6 sekunder.

Sekunderna räknas ner i timerdisplayen. Därefter syns *LOC* i timerdisplayen. Låsningen är aktiverad.

Avaktivera låsning

- Tryck samtidigt på touchknapparna ⌚ och II/► och håll ner dem i 6 sekunder.

I timerdisplayen visas kort *LOC*, sedan räknas sekunderna ner. När tiden har räknats ner så är låsningen avaktiverad.

Säkerhetsanordningar

Säkerhetsavstängning

Touchknapparna är övertäckta

Hällen stängs av automatiskt om en eller flera touchknappar är övertäckta längre än cirka 10 sekunder, exempelvis genom fingerkontakt, mat som kokar över eller andra föremål. Ovanför touchknappen ① blinkar $\bar{L}$ en kort stund och en ljudsignal hörs.

När du tar bort föremålen och/eller smutsen så släcks $\bar{L}$ och hällen kan användas igen.

Drifftiden är för lång

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

Vid leverans är hällen programmerad med säkerhetsläge 0. Vid behov kan du ställa in ett högre säkerhetsläge med en kortare maximal drifttid (se tabell).

Effektläge*	Maximal drifttid [tim:min]		
	Säkerhetsläge		
	0**	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 , ② , ③	4:00	00:42	00:24

* Effektlägen med punkt finns bara om utökad antal effektlägen har ställts in (se avsnittet "Inställningsområde").

** fabriksinställning

Överhettningsskydd

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

Induktionsspolorna

- En aktiverad boosterfunktion avbryts.
- Det inställda effektläget sänks.
- Kokzonen stängs av automatiskt. I timerdisplayen blinkar *Err* växelvis med 044.

När felmeddelandet har släckts kan du koppla in kokzonen som vanligt igen.

Kylelement

- En aktiverad boosterfunktion avbryts.
- Det inställda effektläget sänks.
- Kokzonerna stängs av automatiskt.

Först när kylelementet har svalnat kan den gällande kokzonen användas som vanligt igen.

Överhettningsskyddet kan utlösas i följande situationer:

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

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

Programmering

Du kan anpassa hållens programmering själv. Du kan ändra flera inställningar efter varandra.

Efter att ha tagit fram programmeringen visas symbolen $\oplus$ och $P\mathcal{L}$ i timerdisplayen. Efter några sekunder blinkar $P:01$ (program 01) och $\mathcal{L}:01$ (kod) växelvis i timerdisplayen.

Ändra programmering

Välja programmering

Touchknappen $\text{II}/\blacktriangleright$ finns cirka 1 cm (pekfingerbredd) till vänster bredvid touchknappen $\textcircled{1}$.

- När **hållen är avstängd trycker du samtidigt** in knapparna $\textcircled{1}$ och $\text{II}/\blacktriangleright$ ända tills symbolen $\oplus$ visas och $P\mathcal{L}$ visas i timerdisplayen.

Ställa in program

För tvåsiffriga programnummer måste du först knappa in siffran för tiotal.

- När programmet visas (till exempel $P:01$), trycker du på touchknappen $\oplus$ tills önskat programnummer visas i displayen eller trycker på motsvarande siffra på siffraden.

Ställa in kod

- När koden visas (till exempel $\mathcal{L}:01$), trycker du på touchknappen $\oplus$ tills önskat kodnummer visas i displayen eller trycker på motsvarande siffra på siffraden.

Spara inställningar

- Medan programmet visas (till exempel $P:01$) så trycker du på touchknappen $\textcircled{1}$ tills displayen slocknar.

Inte spara inställningar

- Medan koden visas (till exempel $\mathcal{L}:01$) så trycker du på touchknappen $\textcircled{1}$ tills displayen slocknar.

Program ¹		Kod ²	Inställningar
P:01	Demoläge	C:00	Demoläge avaktiverat
		C:01	Demoläge aktiverat ³
P:03	Fabriksinställning	C:00	Inte återställa fabriksinställningar
		C:01	Återställa fabriksinställningar
P:04	Antal effektlägen kokzoner	C:00	9 effektlägen + Booster
		C:01	17 effektlägen + Booster ⁴
P:06	Bekräftelsesignal vid knapptryckning	C:00	Av ⁵
		C:01	tyst
		C:02	medel
		C:03	hög
P:07	Timerns ljudsignal	C:00	Av
		C:01	tyst
		C:02	medel
		C:03	hög
P:08	Driftspärr	C:00	Endast manuell aktivering av driftspärren
		C:01	Automatisk aktivering av driftspärren
P:09	Maximal drifttid	C:00	Säkerhetsnivå 0
		C:01	Säkerhetsnivå 1
		C:02	Säkerhetsnivå 2

Programmering

Program ¹		Kod ²	Inställningar
P:10	Inloggning wifi	C:00	inte aktiv/avaktiverad
		C:01	aktiv utan konfigurering
		C:02	aktiv och konfigurerad (kan inte väljas, visar om anslutningen lyckades)
		C:03	Anslutning via WPS Push Button möjlig
		C:04	Wifi återställs till default (C:00)
		C:05	Direkt wifi-anslutning av håll och fläkt utan Miele-appen (Con@ctivity 3.0)
P:12	Touchknapparnas reaktionshastighet	C:00	långsam
		C:01	normal
		C:02	snabb
P:15	Permanent kastrulligenkänning	C:00	Permanent kastrulligenkänning avstängd
		C:01	Permanent kastrulligenkänning aktiverad
P:16	Max temperatur kokkärl vid manuell stekning och kokning	C:00	160 °C
		C:01	170 °C
		C:02	180 °C
		C:03	190 °C
		C:04	200 °C
		C:05	210 °C
		C:06	220 °C
		C:07	230 °C
		C:08	240 °C
		C:09	250 °C
P:18	Förhindrar torrkokning vid manuell kokning och stekning	C:00	Av
		C:01	På

Program ¹		Kod ²	Inställningar
P:19	Temperatur stekläge ①	C:00	140 °C
		C:01	145 °C
		C:02	150 °C
		C:03	155 °C
		C:04	160 °C
		C:05	165 °C
		C:06	170 °C
		C:07	175 °C
		C:08	180 °C
P:20	Temperatur stekläge ②	C:00	180 °C
		C:01	185 °C
		C:02	190 °C
		C:03	195 °C
		C:04	200 °C
		C:05	205 °C
		C:06	210 °C
		C:07	215 °C
		C:08	220 °C
P:21	Temperatur stekläge ③	C:00	200 °C
		C:01	205 °C
		C:02	210 °C
		C:03	215 °C
		C:04	220 °C
		C:05	225 °C
		C:06	230 °C
		C:07	235 °C
		C:08	240 °C

Programmering

Program ¹		Kod ²	Inställningar
P:25	Temperatur Varmhållning Plus	C:00	50 °C
		C:01	55 °C
		C:02	60 °C
		C:03	65 °C
		C:04	70 °C
		C:05	75 °C
		C:06	80 °C
		C:07	85 °C
		C:08	90 °C

¹ Ej listade program är inte programmerade.

² Den vid leverans inställda koden står i fetstil.

³ Efter att ha startat hällen visas *dE* i timerdisplayen några sekunder.

⁴ I både texten och tabellerna visas de utökade effektlägena med en punkt efter siffran för bättre förståelse.

⁵ Bekräftelsesignalen för touchknappen På/Av stängs inte av.

Testrätter enligt EN 60350-2

Vid leverans finns 9 effektlägen programmerade.

Ställ för kontrollerna enligt norm in det utökade antalet effektlägen (se "Programmering").

Testrätt	Ø Botten kokkärl (mm)	Lock	Effektläge	
			Förvärmning	Tillagning
Värma olja	150	Nej	–	1–2
Pannkaka	180 (sandwichbotten)	Nej	9	5.–7.
Friterar djupfrysta pommes frites	enligt norm	Nej	9	9

Rengöring och skötsel



Risk för brännskada på grund av varma kokzoner.

Efter avslutad matlagning är kokzonerna varma.

Stäng av hällen.

Låt kokzonerna svalna innan du rengör hällen.



Skador på grund av inträngande fukt.

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

Använd inte ångrengörare för att göra rent hällen.

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

Ta bort rester från sådana rengöringsmedel på en gång.

Använd inga skurmedel eller rengöringsmedel som repar.

■ Rengör hällen efter varje användning.

■ Torka hällen efter varje fuktig rengöring för att undvika att det bildas kalkrester.

Olämpliga rengöringsmedel

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

- handdiskmedel
- rengöringsmedel som innehåller soda, ammoniak, syra eller klorid
- kalklösande rengöringsmedel
- fläck- och rostborttagningsmedel
- skurmedel i pulver eller flytande form
- rengöringsmedel som innehåller lösningsmedel
- diskmaskinsrengöringsmedel
- ugnsspray
- rengöringsmedel för glas eller fönsterputsmedel
- hårda borstar och svampar (till exempel disk- och grytssvampar) eller använda diskssvampar som innehåller rester av skurmedel
- rengöringssvampar för glaskeramiska ytor.

Rengöra glaskeramikyta

 Skador på grund av spetsiga föremål.

Tätningen mellan hällen och bänkskivan kan skadas.

Tätningen mellan glaskeramik och ramen kan skadas.

Använd inga spetsiga föremål för rengöringen.

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

Använd ett rengöringsmedel för glaskeramik för den regelbundna rengöringen.

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

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

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

 Risk för brännskada på grund av varma kokzoner.

Under matlagningen är kokzonerna varma.

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

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

Hur du klarar av mindre fel själv

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

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

Meddelanden i indikeringarna/displayen

Problem	Orsak och åtgärd
I timerdisplayen blinkar <i>Err</i> omväxlande med <i>30</i> och en signal hörs.	Hällen är felaktigt ansluten. ■ Bryt strömmen till hällen. ■ Kontakta Miele service. Hällen måste vara ansluten enligt anslutningsschemat.
Efter att ha startat hällen eller efter att ha tryckt på en touchknapp visas <i>LOC</i> i timerdisplayen några sekunder.	Driftspärren eller låsningen är aktiverad. ■ Avaktivera driftspärren/låsningen (se "Säkerhetsanordningar", avsnitt "Driftspärr/Låsning").
Efter att ha startat hällen visas <i>dE</i> kort i timervisningen. Kokzonerna blir inte varma.	Hällen är i demoläge. ■ Tryck på siffran 0 på valfri siffrerad. ■ Tryck samtidigt på touchknapparna <i>0</i> och <i>2</i> tills <i>dE</i> blinkar växelvis med <i>0FF</i> i timervisningen.
Hällen har stängts av automatiskt. När du åter slår på det syns ett <i>⌏</i> över touchknappen På/Av <i>⓪</i> .	En eller flera touchknappar är övertäckta, exempelvis genom fingerkontakt, mat som kokar över eller andra föremål. ■ Ta bort smuts och/eller andra föremål (se kapitel "Säkerhetsanordningar", avsnitt "Säkerhetsavstängning").
I timerdisplayen blinkar <i>Err</i> växelvis med <i>044</i> .	Överhettningsskyddet har utlösts. ■ Se avsnittet "Säkerhetsanordningar – Överhettningsskydd".
I timerdisplayen blinkar <i>Err</i> växelvis med <i>047</i> , <i>048</i> eller <i>049</i> .	Fläkten är blockerad eller defekt. ■ Kontrollera om fläkten är blockerad av något föremål. ■ Ta bort det som är i vägen. ■ Om felmeddelandet visas på nytt, kontakta Miele service.

Hur du klarar av mindre fel själv

Problem	Orsak och åtgärd
I timerdisplayen blinkar E-siffran, till exempel E-0, växelvis med 120, 121, 122, 123, 124, 125, 126, eller 127.	Fläkten är blockerad eller defekt ■ Kontrollera om fläkten är blockerad av något föremål. ■ Ta bort det som är i vägen. ■ Om felmeddelandet visas på nytt, kontakta Miele service.
I timerdisplayen visas ett meddelande som inte finns med i denna tabell.	Ett fel i elektroniken har uppstått. ■ Bryt strömmen till hällen under cirka 1 minut. ■ Om problemet kvarstår när du kopplar på strömmen igen så kontakta Miele service.

Hur du klarar av mindre fel själv

Oväntat beteende

Problem	Orsak och åtgärd
Det inställda effektläget blinkar.	Det står inget eller ett olämpligt kokkärl på kokzonen. ■ Använd ett lämpligt kokkärl (se kapitel “Induktion”, avsnittet “Kokkärl”).
Effektläge 9 reduceras automatiskt när du även ställer in effektläge 9 på den sammankopplade kokzonen.	Vid samtidigt drift på effektläge 9 överskrids den möjliga totala effekten. ■ Använd en annan kokzon.
En kokzon stängs av automatiskt.	Drifttiden var för lång. ■ Koppla in kokzonen igen (se “Säkerhetsanordningar”, avsnitt “Säkerhetsavstängning”).
Kokzonen arbetar inte som vanligt med det inställda effektläget.	Överhettningsskyddet har utlöst. ■ Se kapitel “Säkerhetsanordningar”, avsnitt “Överhettningsskydd”.
Några kokzoner eller hela hällen stängs då automatiskt av.	Överhettningsskyddet har utlöst. ■ Se kapitel “Säkerhetsanordningar”, avsnitt “Överhettningsskydd”.
Boosterläget avbryts automatiskt i förtid.	Överhettningsskyddet har utlöst. ■ Se kapitel “Säkerhetsanordningar”, avsnitt “Överhettningsskydd”.

Otillfredsställande resultat

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

Allmänna problem och tekniska fel

Problem	Orsak och åtgärd
Hällen respektive kokzonerna kan inte startas.	Hällen har ingen ström. ■ Kontrollera om säkringen har löst ut. Rådfråga en elektriker eller Miele service (minsta säkring se typskylten).
	Ett tekniskt fel har uppstått. ■ Bryt strömmen till maskinen under cirka 1 minut genom att göra något av följande: – Slå ifrån den aktuella säkringen eller skruva ur smältsäkringen helt eller – stäng av jordfelsbrytaren. ■ Om hällen fortfarande inte kan användas efter att huvudströmbrytaren kopplats in igen eller säkringen respektive jordfelsbrytaren skruvats i, bör du kontakta en elinstallatör eller Miele service.
Det uppstår lukt och ånga när du använder en ny häll.	Alla delar av metall är skyddade med ett vårdande medel. När hällen används för första gången uppstår således lukter och eventuellt ånga. Det uppstår även lukt när materialet i induktionsspolarna värms upp första gången. Lukten minskar gradvis vid varje användning och försvinner slutligen helt. Lukten och eventuell ånga är inte tecken på anslutningsfel eller skador på hällen och utgör ingen hälsofara.
Det hörs ett fläktljud trots att hällen är avstängd.	Fläkten fortsätter att gå tills hällen är sval och stängs sedan av automatiskt.

Extra tillbehör

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

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

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

Kok-/stekkärl

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

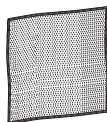
Rengörings- och vårdande medel

Rengöringsmedel för glaskeramik och rostfritt stål, 250 ml



Tar bort hårt fastsittande smuts, kalkfläckar och aluminiumrester.

Mikrofibertrasa



För borttagning av fingeravtryck och lättare smuts.

Få hjälp vid eventuella störningar

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

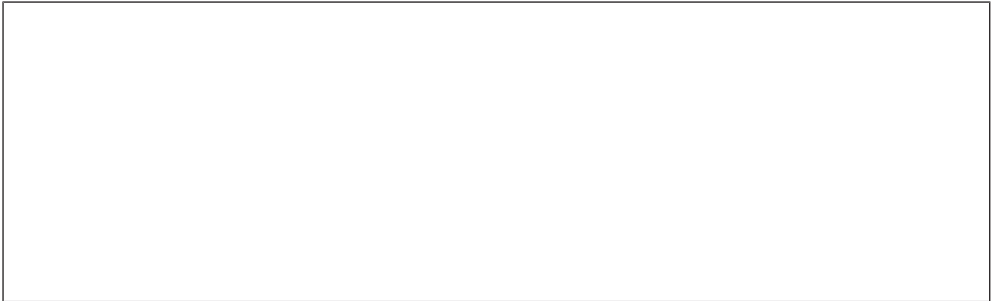
Miele service kan du boka online under www.miele.se/service.

Du hittar kontaktuppgifterna på baksidan av den här anvisningen.

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

Typskylt

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



Mieles garanti

Garantitiden för produkten är ett år.

Du hittar mer detaljerad information om garantivillkoren i garantihäftet.

Installation

Säkerhetsanvisningar för inbyggnad

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

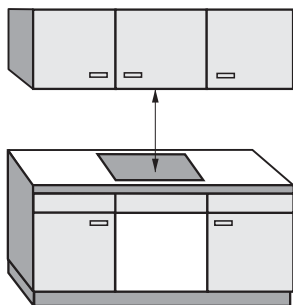
 Risk för elektriska stötar till följd av nätspänning.
Felaktig anslutning till elnätet kan leda till elektriska stötar.
Låt endast en kvalificerad elinstallatör ansluta hällen till elnätet.

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

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

Säkerhetsavstånd

Säkerhetsavstånd ovanför hällen



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

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

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

Installation

Säkerhetsavstånd på sidorna och baktill

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

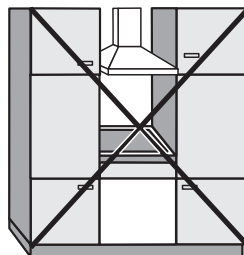
Det minsta avstånd som anges nedan ① måste hållas mot en hög skåp- eller rumsvägg på hällens baksida.

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

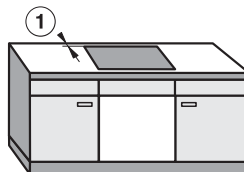
① Minsta avstånd **baktill** på ursågningen i bänkskivan till den bakre kanten av bänkskivan är 50 mm.

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

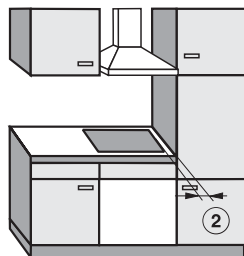
③ Minsta avstånd **till vänster** från ursågning i bänkskivan till bredvidstående snickerier (till exempel ett högskåp) eller en vägg: 50 mm.



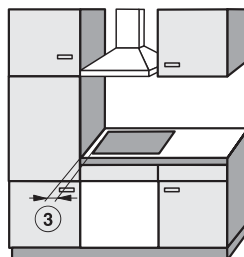
Ej tillåtet



Rekommenderas



Rekommenderas inte



Rekommenderas inte

Minimiavstånd under hällen

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

Minimiavståndet från hällens undre kant till

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

Mellanskiva

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

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

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

Installation

Säkerhetsavstånd till nischinklädnad

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

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

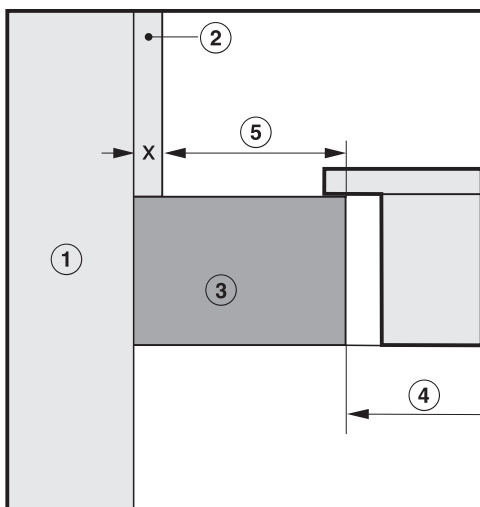
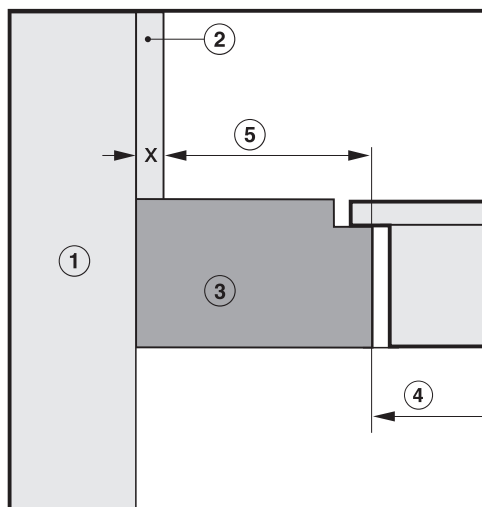
Om nischinklädnaden består av icke brännbara material (till exempel metall, natursten eller kakel) ska det minsta avståndet ⑤ mellan bänkskivans ursågning och nischinklädnaden vara 50 mm minus tjockleken på inklädnaden.

Exempel: tjocklek på nischinklädnad 15 mm

50 mm - 15 mm = minsta avstånd 35 mm

Hällar för planlimmad montering

Hällar med ram eller fasettslipad kant

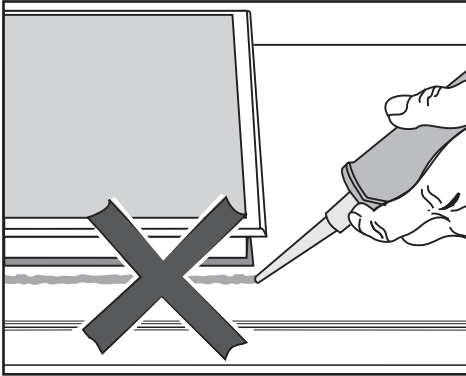


- ① Vägg
- ② Nischinklädnad mått x = tjocklek på nischinklädnad
- ③ Bänkskiva
- ④ Ursågning i bänkskivan
- ⑤ Minsta avstånd för
brännbart material 50 mm
ej brännbart material 50 mm - mått x

Inbyggnadsanvisningar

Ovanpåliggande montering

Tätning mellan häll och bänkskiva



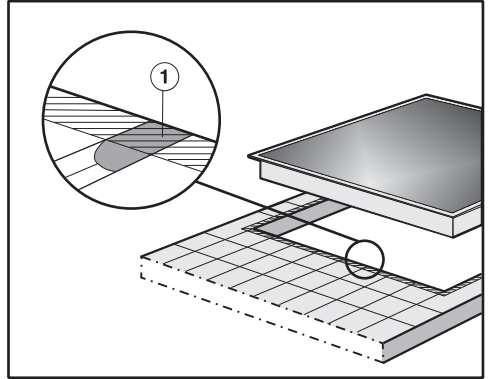
⚠ Skador på grund av felaktig inbyggnad.

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

Använd ingen fogtätning mellan häll och bänkskiva.

Tätningsskivan under hällens kant garanterar tillräcklig tätning mot bänkskivan.

Kaklad arbetsyta



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

Installation

Planmontering

En häll för planmontering är enbart avsedd för inbyggnad i natursten (granit, marmor), massivt trä eller kaklade bänkskivor. Hällar markerade med en motsvarande anvisning i avsnittet "Inbyggnadsmått – planmonterad" är också lämpade för inbyggnad i bänkskivor i glas. Beträffande bänkskivor av andra material bör tillverkaren tillfrågas om lämpligheten för planmontering av häll.

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

Bänkskivor av natursten

Hällen sätts in direkt i urfräsningen.

Massivt trä, kaklade bänkskivor, bänkskivor av glas

Hällen fästs i ursågningen med trälist. Dessa lister medföljer inte utan måste införskaffas på annat sätt.

Tätningslist

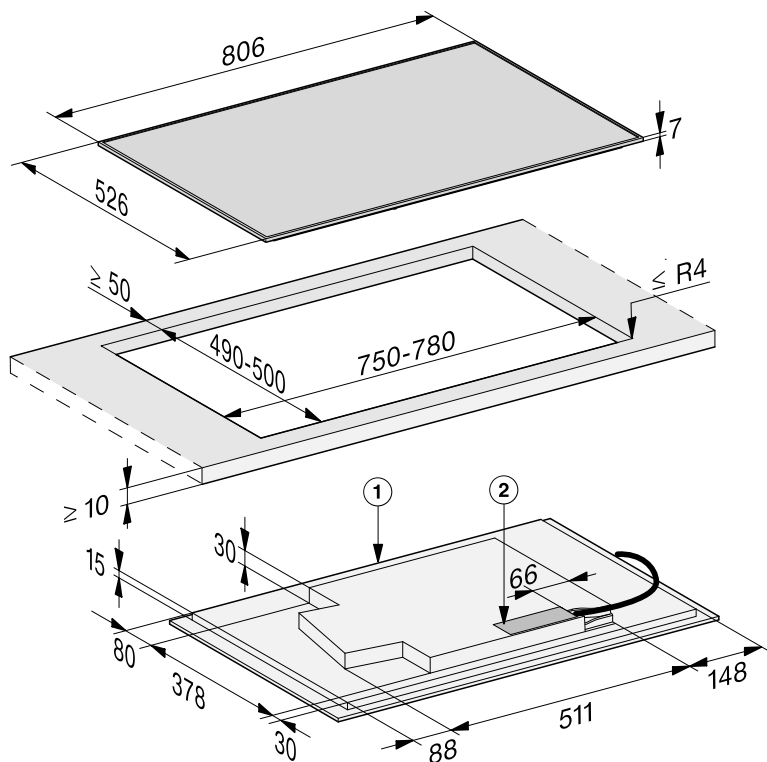
När hällen demonteras under servicearbeten kan tätningslistan under hällens kant skadas.

Byt alltid ut tätningslistan innan hällen byggs in igen.

Inbyggnadsmått – utan ram

Alla mått är angivna i mm.

KM 7679 FR



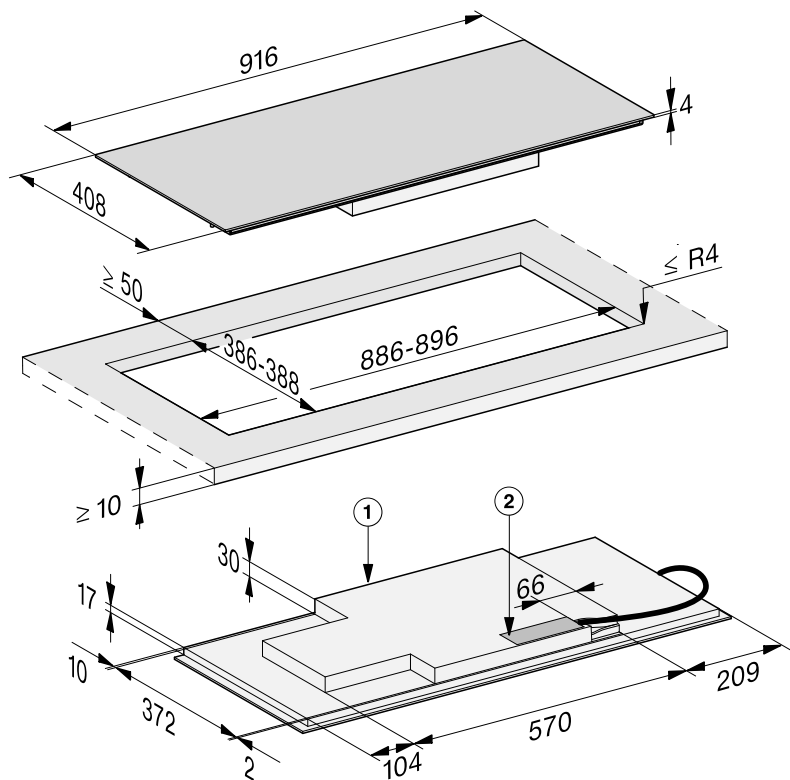
① fram

② Nätanslutningsdosa

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

Installation

KM 7689 FL

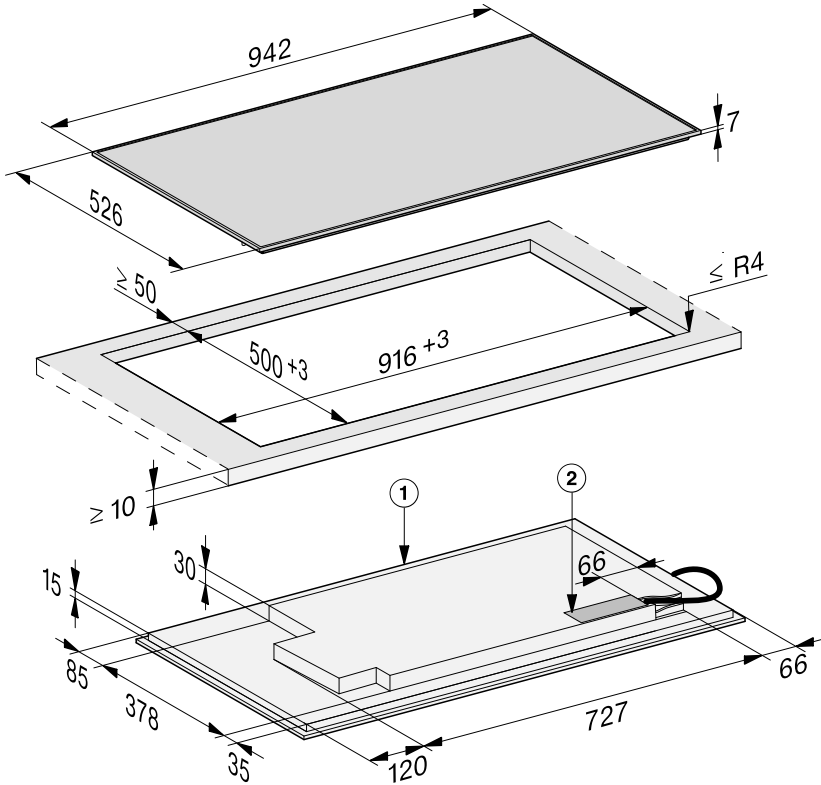


① fram

② Nätanslutningsdosa

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

KM 7699 FR



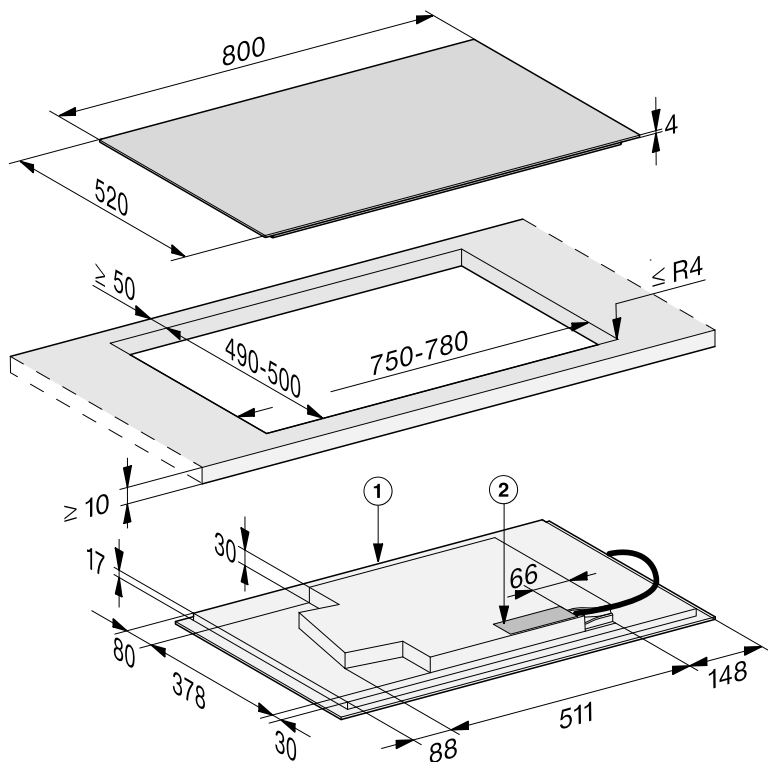
① fram

② Nätanslutningsdosa

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

Installation

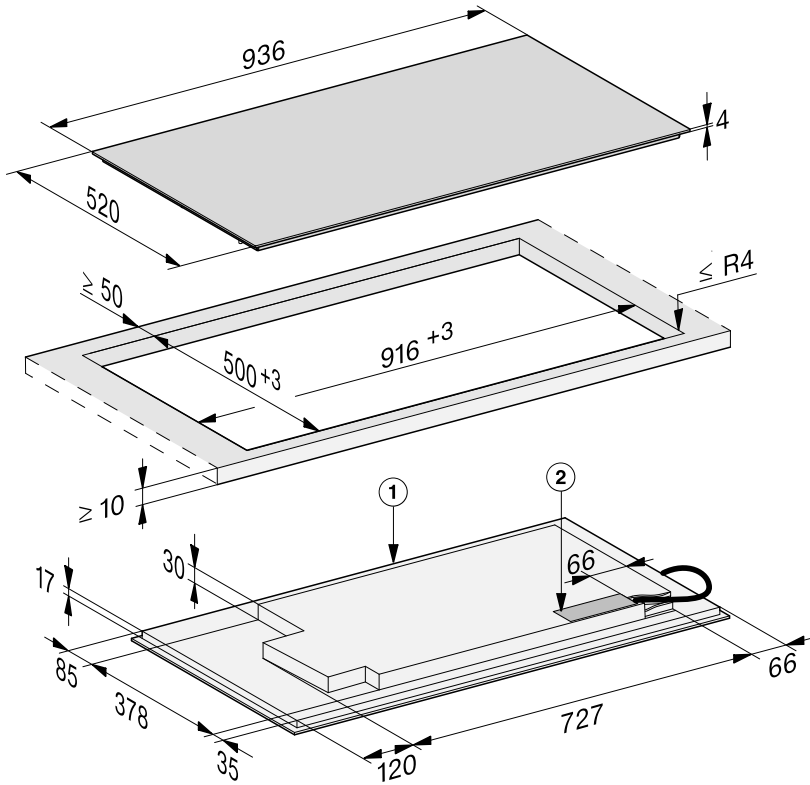
KM 7679 FL, KM 7879 FL



① fram

② Nätanslutningsdosa

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

KM 7899 FL

- ① fram
- ② Nätanslutningsdosa
Nätanslutningskabel (L = 1440 mm) medföljer produkten, ej monterad

Installation

Ovanpåliggande montering

- Såga ut bänkskivan. Beakta säkerhetsavstånden (se avsnittet “Installation – Säkerhetsavstånd”).

- Fuktspärta ursågningen i **bänkskivor av trä** med speciallack, silikon eller gjutharts för att undvika att bänkskivan sväller på grund av fukt. Tätningmaterialet måste vara temperaturbeständigt.

Se till att dessa material inte hamnar på bänkskivans yta.

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



Skador på grund av felaktig anslutning.

Hällens elektronik kan skadas av en kortslutning.

Låt endast en elinstallatör ansluta hällen till elnätet.

- Anslut nätanslutningskabeln enligt anslutningsschemat på hällen (se avsnittet “Installation – Elanslutning”).
- Låt hällens nätanslutningskabel gå genom ursågningen i bänkskivan.
- Lägg hällen i mitten av ursågningen. Se till att tätningen ligger på bänkskivan så att tätningen är tillräcklig.

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

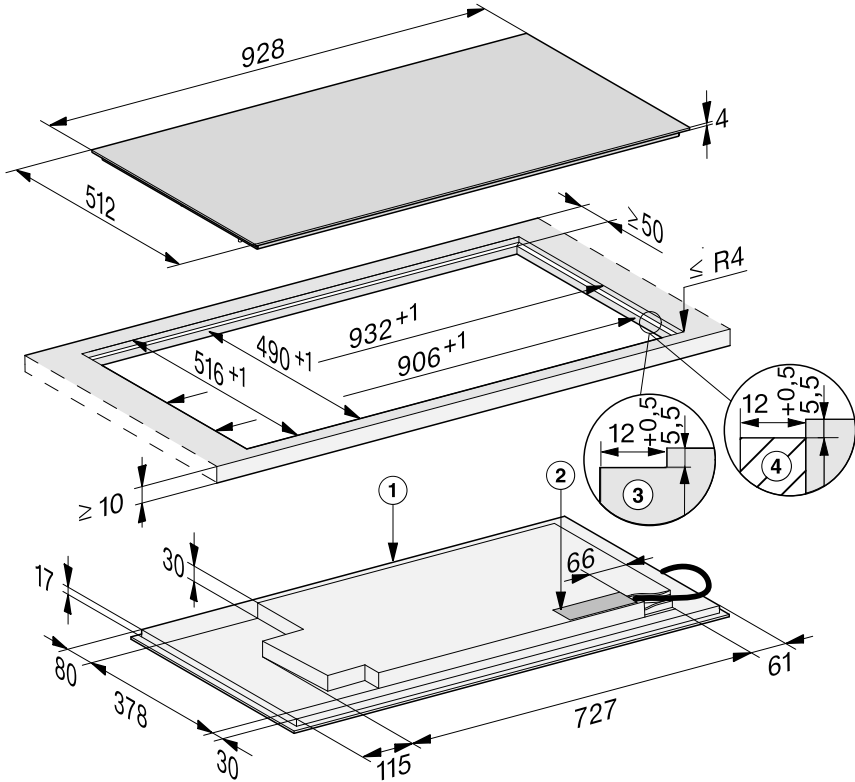
- Anslut hällen till elnätet (se avsnittet “Installation – Elanslutning”).

- Kontrollera att hällen fungerar.

Inbyggnadsmått – planmonterad

Alla mått är angivna i mm.

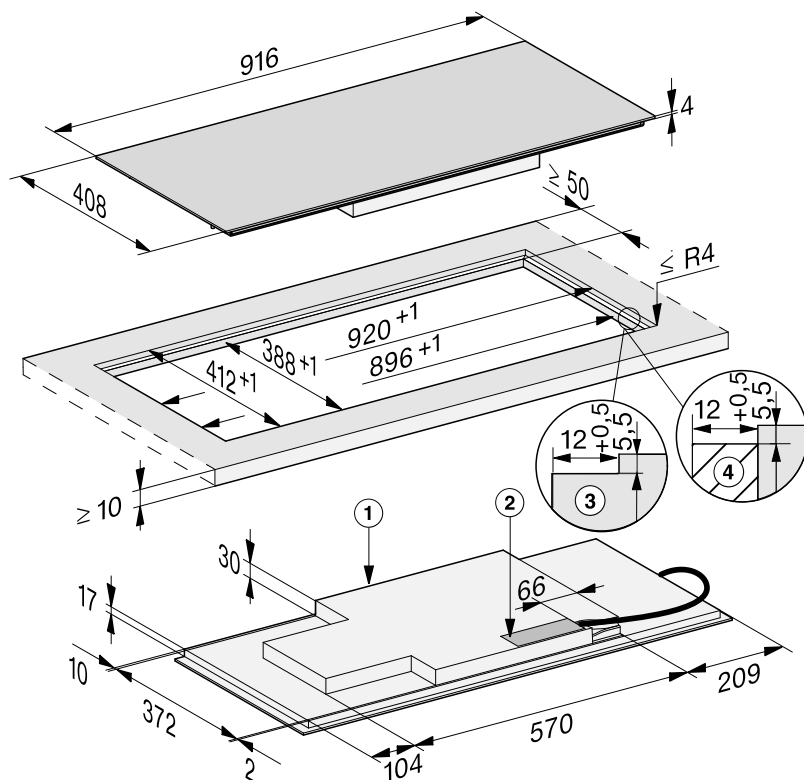
KM 7629 FX



- ① fram
- ② Nätanslutningsdosa
Nätanslutningskabel (L = 1440 mm) medföljer produkten, ej monterad
- ③ Stegfräsning bänkskiva av natursten
- ④ Trälist 12 mm (medföljer ej)

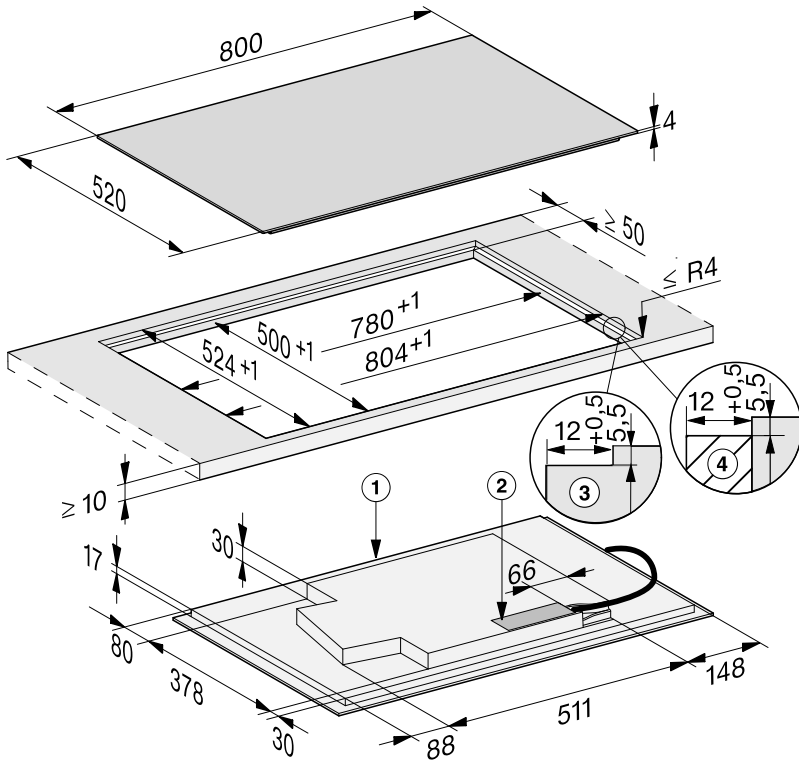
Installation

KM 7689 FL

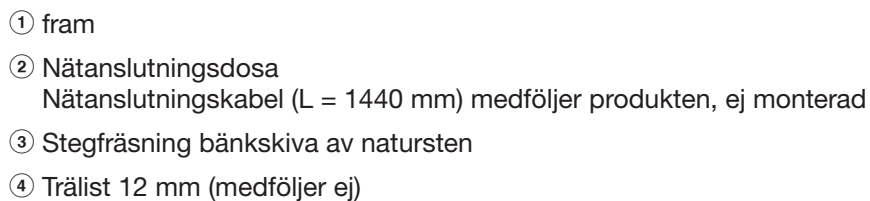


- ① fram
- ② Nätanslutningsdosa
Nätanslutningskabel (L = 1440 mm) medföljer produkten, ej monterad
- ③ Stegfräsning bänkskiva av natursten
- ④ Trälister 12 mm (medföljer ej)

KM 7679 FL, KM 7879 FL



- ① fram
- ② Nätanslutningsdosa
Nätanslutningskabel (L = 1440 mm) medföljer produkten, ej monterad
- ③ Stegfräsning bänkskiva av natursten
- ④ Trälist 12 mm (medföljer ej)

KM 7899 FL

Planmontering

- Såga ut bänkskivan. Beakta säkerhetsavstånden (se avsnittet "Säkerhetsavstånd").
- Bänkskivor av massivt trä, kaklade bänkskivor, bänkskivor av glas: Fäst trälisterna 5,5 mm under bänkskivans överkant.

 Skador på grund av felaktig anslutning.

Hällens elektronik kan skadas av en kortslutning.

Låt endast en elinstallatör ansluta hällen till elnätet.

 Skador på grund av olämpligt tätningsmedel.

Olämpligt tätningsmedel kan skada natursten.

Använd uteslutande silikontätning avsedd för natursten för kakel av natursten. Följ tillverkarens anvisningar.

- Anslut nätanslutningskabeln till hällen enligt anslutningsschemat (se avsnittet "Elanslutning – Anslutningsschema").
- Klistra fast den medföljande tätningslisten under hällens kant. Spänn inte tätningslisten när du klistrar fast den.
- Låt hällens nätanslutningskabel gå genom ursågningen i bänkskivan.
- Sätt hällen i ursågningen och centrera den.

Fogen mellan glaskeramiskskivan och bänkskivan måste vara minst 2 mm bred. Fogen behövs för att hällen ska kunna tätas.

- Anslut hällen till elnätet (se avsnittet "Elanslutning").
- Kontrollera att hällen fungerar.
- Spruta temperaturbeständig silikon-tätning (minst 160 °C) i fogen mellan hällen och bänkskivan.

Installation

Elanslutning

 Skador på grund av felaktig anslutning.

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

Låt endast en elinstallatör ansluta hällen till elnätet.

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

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

Total effekt

Se typskylt

Anslutningsdata

Erforderliga anslutningsdata framgår av typskylten. Dessa data måste ovillkorligen överensstämma med dem som gäller för elnätet.

Anslutningsmöjligheterna framgår av anslutningsschemat.

Jordfelsbrytare

För ökad säkerhet rekommenderas jordfelsbrytare.

Säkerhetsbrytare

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

Bryta strömmen



Risk för elektriska stötar av nätspänning.

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

När strömmen är bruten måste elnätet vara säkrat mot återinkoppling.

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

Smältsäkringar

- Skruva ut säkringarna helt ur propphuvorna.

Säkringsautomat

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

Inbyggd säkerhetsbrytare

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

Jordfelsbrytare

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

Nätanslutningskabel

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

Anslutningsmöjligheterna framgår av anslutningsschemat.

Hällens anslutningsspänning och anslutningseffekt framgår av dess typskylt.

Byta nätanslutningskabel



Risk för elektriska stötar av nätspänning.

Felaktig anslutning till elnätet kan leda till elektriska stötar.

Låt endast en kvalificerad elinstallatör byta nätanslutningskabeln.

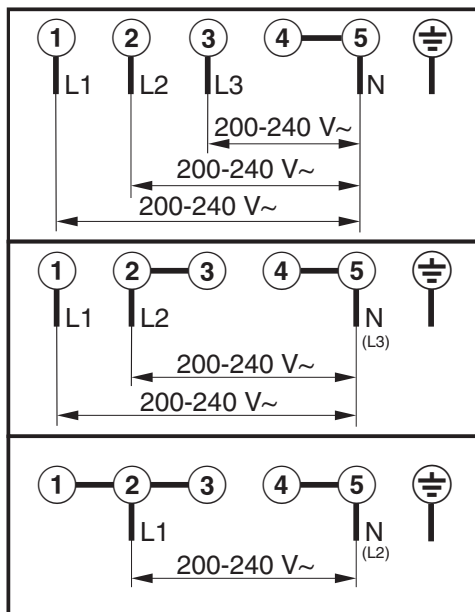
Använd vid byte av nätanslutningskabel endast kabeltypen H 05 VV-F med lämplig diameter. Du kan beställa nätanslutningskabeln hos tillverkaren eller Miele service.

Installation

Anslutningsschema

Alla anslutningsmöjligheter finns inte för varje installationsplats.

Beakta nationella föreskrifter och lokala bestämmelser om el.



Produktinformation som beskriver modellerna i denna bruksanvisning medföljer.

Produktinformation elektriska hållar för hushållsbruk

enligt förordning (EU) nr. 66/2014

MIELE	
Modellbeteckning	KM 7629
Antal kokzoner och/eller områden.	5
För cirkelformade kokzoner eller områden: diame- ter för användbart ytområde För icke-cirkelformade kokzoner eller områden: längd och bredd för användbart ytområde	1. = Ø 100-160 mm 2. = Ø 160-230 mm 3. = Ø 180-280 mm 4. = 230x390 mm 5. = 6. =
Energiförbrukning per kokzon eller område beräk- nat per kg (EC _{elektrisk köksutrustning})	1. = 180,2 Wh/kg 2. = 178,8 Wh/kg 3. = 166,4 Wh/kg 4. = 186,0 Wh/kg
Hållens energiförbrukning beräknad per kg (EC _{elek- triska hållar})	177,8 Wh/kg

Produktinformation elektriska hållar för hushållsbruk

enligt förordning (EU) nr. 66/2014

MIELE	
Modellbeteckning	KM 7679
Antal kokzoner och/eller områden.	4
För cirkelformade kokzoner eller områden: diame- ter för användbart ytområde För icke-cirkelformade kokzoner eller områden: längd och bredd för användbart ytområde	1. = Ø 160-230 mm 2. = Ø 100-160 mm 3. = 230x390 mm 4. = 5. = 6. =
Energiförbrukning per kokzon eller område beräk- nat per kg (EC _{elektrisk köksutrustning})	1. = 178,8 Wh/kg 2. = 180,2 Wh/kg 3. = 186,0 Wh/kg
Hållens energiförbrukning beräknad per kg (EC _{elek- triska hållar})	174,8 Wh/kg

Produktinformation

Produktinformation elektriska hällar för hushållsbruk

enligt förordning (EU) nr. 66/2014

MIELE	
Modellbeteckning	KM 7689
Antal kokzoner och/eller områden.	4
För cirkelformade kokzoner eller områden: diame- ter för användbart ytområde För icke-cirkelformade kokzoner eller områden: längd och bredd för användbart ytområde	1. = Ø 160-230 mm 2. = 230x390 mm 3. = Ø 100-160 mm 4. = 5. = 6. =
Energiförbrukning per kokzon eller område beräk- nat per kg (EC _{elektrisk köksutrustning})	1. = 178,8 Wh/kg 2. = 186,0 Wh/kg 3. = 180,2 Wh/kg
Hällens energiförbrukning beräknad per kg (EC _{elek- triska hällar})	174,8 Wh/kg

Produktinformation elektriska hällar för hushållsbruk

enligt förordning (EU) nr. 66/2014

MIELE	
Modellbeteckning	KM 7699
Antal kokzoner och/eller områden.	5
För cirkelformade kokzoner eller områden: diame- ter för användbart ytområde För icke-cirkelformade kokzoner eller områden: längd och bredd för användbart ytområde	1. = Ø 100-160 mm 2. = Ø 160-230 mm 3. = Ø 180-280 mm 4. = 230x390 mm 5. = 6. =
Energiförbrukning per kokzon eller område beräk- nat per kg (EC _{elektrisk köksutrustning})	1. = 180,2 Wh/kg 2. = 178,8 Wh/kg 3. = 166,4 Wh/kg 4. = 186,0 Wh/kg
Hällens energiförbrukning beräknad per kg (EC _{elek- triska hällar})	177,8 Wh/kg

Produktinformation elektriska hällar för hushållsbruk

enligt förordning (EU) nr. 66/2014

MIELE	
Modellbeteckning	KM 7879
Antal kokzoner och/eller områden.	4
För cirkelformade kokzoner eller områden: diame- ter för användbart ytområde För icke-cirkelformade kokzoner eller områden: längd och bredd för användbart ytområde	1. = Ø 160-230 mm 2. = Ø 100-160 mm 3. = 230x390 mm 4. = 5. = 6. =
Energiförbrukning per kokzon eller område beräk- nat per kg (EC _{elektrisk köksutrustning})	1. = 178,8 Wh/kg 2. = 180,2 Wh/kg 3. = 186,0 Wh/kg
Hällens energiförbrukning beräknad per kg (EC _{elek- triska hällar})	187,7 Wh/kg

Produktinformation elektriska hällar för hushållsbruk

enligt förordning (EU) nr. 66/2014

MIELE	
Modellbeteckning	KM 7899
Antal kokzoner och/eller områden.	5
För cirkelformade kokzoner eller områden: diame- ter för användbart ytområde För icke-cirkelformade kokzoner eller områden: längd och bredd för användbart ytområde	1. = Ø 100-160 mm 2. = Ø 160-230 mm 3. = Ø 180-280 mm 4. = 230x390 mm 5. = 6. =
Energiförbrukning per kokzon eller område beräk- nat per kg (EC _{elektrisk köksutrustning})	1. = 180,2 Wh/kg 2. = 178,8 Wh/kg 3. = 166,4 Wh/kg 4. = 186,0 Wh/kg
Hällens energiförbrukning beräknad per kg (EC _{elek- triska hällar})	177,8 Wh/kg

Konformitetsdeklaration

Härmed deklarerar Miele att denna glaskeramikhäll med induktion uppfyller kraven i direktivet 2014/53/EU.

EU-konformitetsdeklarationens fulla text finns tillgänglig på www.miele.se under "Nedladdningsbara filer" på respektive produktsida.

För bruksanvisningar, service och information går du till Produktinformation under Kundservice på www.miele.se. Ange produktens namn eller serienummer.

Frekvensband	2,4000 GHz - 2,4835 GHz
--------------	----------------------------

Maximal sändningseffekt	< 100 mW
-------------------------	----------

Miele AB
Industrivägen 20, Box 1397
171 27 Solna

Tel 08-562 29 000

Serviceanmälan:

08-562 29 700

www.miele.se

Tyskland

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

KM 7629 FX, KM 7679 FR, KM 7679 FL, KM 7689 FL,
KM 7699 FR, KM 7879 FL, KM 7899 FL