




Brugs- og monteringsanvisning Induktionskogeplader



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

Indhold

Råd om sikkerhed og advarsler	5
Miljøbeskyttelse	15
Oversigt	16
Kogeplade	16
Data kogeområder	17
Medfølgende tilbehør	18
Betjeningselementer	19
Touchdisplay	19
Symboler	21
Første ibrugtagning	22
Første rengøring af kogepladen	22
Første ibrugtagning af kogepladen	22
Miele@home	23
Con@ctivity	26
Funktion	29
Lyde	30
PowerManagement	31
Kogegrej	32
Energispareråd	34
Indstillingsområder	35
Betjening	36
Betjeningsmåde	36
Valg af menupunkt	37
Pull-down-menu vises	37
Bladring	37
Undermenuen forlades	37
Indstilling ændres i en valgliste	37
Gryderejistrering	37
Kogegrejet placeres	38
Kogepladen tændes	40
Indstilling af varmetrin	40
Kogezone/kogeplade slukkes	40
Indikator for restvarme	41
TempControl 	42
Varmetrin indstilles - udvidet indstillingsområde	45
PowerFlex Plus-kogeområde	45

Booster	46
Guide 	48
Timer	51
Minutur	51
Frakoblingsautomatik	52
Ekstrafunktioner	53
Stop&Go	53
Recall	53
Lock&Wipe	54
Demo-mode	54
Kogepladedata kaldes frem	54
Sikkerhed	55
Lås	55
Sikkerhedsafbrydelse	56
Sikring mod overophedning	56
Indstillinger 	57
Oplysninger til testinstitutter	59
Rengøring og vedligeholdelse	60
Småfejl udbedres	62
Meldinger i displayet	62
Uventet reaktion	63
Ikke-tilfredsstillende resultat	65
Generelle problemer eller tekniske fejl	66
Ekstra tilbehør	67
Service / Garanti	68
Kontakt i tilfælde af fejl	68
Miele Service	69
Installation	72
Råd om sikkerhed ved indbygning	72
Sikkerhedsafstande	73
Råd om indbygning - oven på bordpladen	77
Indbygningsmål – indbygning oven på bordplade	78
Indbygningsmål – KM 7999 FR	78
Indbygningsmål – KM 7999 FL	79
Indbygning oven på bordplade	80
Råd om indbygning - i plan med bordplade	81

Indhold

Indbygningsmål – indbygning i plan med bordplade	82
Indbygningsmål – KM 7999 FL.....	82
Indbygning i plan med bordplade	83
Eltilslutning	84
Produktdatablade	86
Konformitetserklæring	87

Råd om sikkerhed og advarsler

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

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

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

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

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

Råd om sikkerhed og advarsler

Retningslinjer vedrørende brugen

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

Børn i huset

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

Råd om sikkerhed og advarsler

Teknisk sikkerhed

► Installation, vedligeholdelse og reparation foretaget af ukyndige kan medføre betydelig risiko for brugeren. Installation, vedligeholdelse og reparation må kun udføres af Miele Service eller en anden uddannet fagmand.

► En beskadiget kogeplade kan betyde fare for sikkerheden. Kontroller derfor kogepladen for synlige skader. Tag aldrig en beskadiget kogeplade i brug!

► 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 Mieles garanti.
- ▶ Defekte dele må kun udskiftes med originale Miele-reservedele. Kun hvis dette overholdes, kan Miele garantere, at sikkerhedskravene er opfyldt.
- ▶ Kogepladen er ikke beregnet til brug med et eksternt automatikur eller et fjernbetjeningssystem.
- ▶ 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).

Råd om sikkerhed og advarsler

► 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.
- ▶ Overopvarmet olie og fedt kan selvantændes. Lad aldrig kogepladen være uden opsyn, når der anvendes olie eller fedt. Forsøg aldrig at slukke ild i olie eller fedt med vand. Sluk kogepladen. Kvæl forsigtigt flammerne med et grydelåg eller et brandtæppe.
- ▶ Hold altid kogepladen under opsyn, når den er i brug! Hold konstant opsyn med korte madlavnings- og stegeprocesser.
- ▶ Flammer kan antænde en emhættes fedtfilter. Flamber aldrig under en emhætte.
- ▶ Spraydåser, letantændelige flydende stoffer og brændbare materialer kan antændes ved opvarmning. Opbevar derfor aldrig sådanne genstande i en skuffe lige under kogepladen. Eventuelle bestikindsatser skal være af varmebestandigt materiale.
- ▶ Opvarm aldrig 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 metalliske genstande, der ligger på den, opvarmes. Andre materialer kan smelte eller antændes. Fugtige låg kan suge sig fast. Brug ikke kogepladen som fralægningsplads. Sluk kogepladen efter brug.

Råd om sikkerhed og advarsler

- ▶ 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 touchdisplayet kan beskadige elektronikken nedenunder. Stil aldrig varme gryder eller pander på touchdisplayet.
- ▶ 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.
- ▶ Syreholdige madvarer som eddike, marmelade eller citronsaft kan misfarve den glaskeramiske plade. Fjern straks syreholdige madvarer.
- ▶ Gryder, der koger tomme, kan medføre skader på den glaskeramiske plade. Lad ikke kogepladen være uden opsyn under brugen!
- ▶ Anvend kun gryder og pander med glat bund. Gryder og pander med ru bund kan lave ridser i den glaskeramiske plade.

- ▶ Løft kogegrejet, hvis det skal flyttes på kogepladen. Hermed undgås striber på grund af slitage og ridser.
- ▶ På grund af den hurtige opvarmningshastighed kan temperaturen på kogegrejets bund inden for kort tid nå selvantændelsestemperaturen for olie eller fedt. Hold altid kogepladen under opsyn, når den er i brug!
- ▶ Anvend aldrig boosterens til opvarmning af fedt og olie. Opvarm fedt og olie med funktionen *Manuelt 1–9* i maks. 1 minut.
- ▶ Kun for personer med pacemaker: I umiddelbar nærhed af den tændte kogeplade opstår der et elektromagnetisk felt. Indvirkning på pacemakere er dog usandsynlig. Forespørg i tvivlstilfælde hos producenten af pacemakere eller hos lægen.
- ▶ Magnetiserbare genstandes funktion kan blive påvirket af den tændte kogeplades elektromagnetiske felt. Kreditkort, lagringsmedier, lommeregner osv. må derfor ikke komme i nærheden af den tændte kogeplade.
- ▶ Metalliske genstande, der opbevares i en skuffe under kogepladen, kan blive varme ved længerevarende, intensiv anvendelse af kogepladen.
- ▶ Kogepladen er udstyret med en køleblæser. Hvis der er en skuffe under den indbyggede kogeplade, skal der være tilstrækkelig afstand mellem skuffens indhold og undersiden af kogepladen, så der sikres tilstrækkelig lufttilførsel til kogepladen.
- ▶ Hvis der er en skuffe under den indbyggede kogeplade, må der ikke opbevares spidse eller små genstande, papir, servietter osv. i skuffen. Disse genstande kan trænge ind/suges ind i kabinettet gennem ventilationsgitteret og dermed beskadige køleluftblæseren eller hæmme kølingen.
- ▶ Hvis der anvendes en induktionsadapterplade til kogegrejet, kan det beskadige og sågar ødelægge induktionsgeneratorerne. Anvend ikke induktionsadapterplader.

Råd om sikkerhed og advarsler

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.
- ▶ Hvis kogepladen er monteret over en ovn med pyrolysefunktion, må den ikke bruges under pyrolyseprocessen, da dette kan udløse kogepladens sikring mod overophedning (se pågældende afsnit).

Bortskaffelse af emballagen

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

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

Bortskaffelse af et gammelt produkt

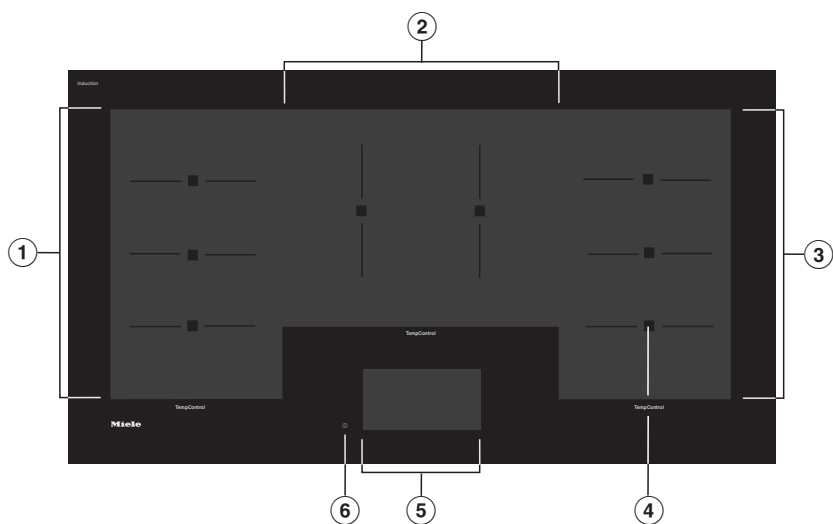
Gamle elektriske og elektroniske produkter indeholder stadig værdifulde materialer. De indeholder imidlertid også bestemte stoffer, blandinger og komponenter, som er nødvendige for deres funktion og sikkerhed. Hvis disse bortskaffes sammen med husholdningsaffaldet eller behandles forkert, kan de skade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



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

Oversigt

Kogeplade



- ① PowerFlex Plus-kogeområde med TempControl
- ② PowerFlex Plus-kogeområde med TempControl
- ③ PowerFlex Plus-kogeområde med TempControl
- ④ Sensorer til TempControl
- ⑤ Touchdisplay
- ⑥ Kogeplade tænd/sluk

Data kogeområder

Kogeområde	Størrelse i mm ¹	Maks. varmeeffekt i watt ved 230 V ²	
①	382 x 226	Normal Booster	2.800 3.600
②	286 x 365	Normal Booster	2.800 3.600
③	382 x 226	Normal Booster	2.800 3.600
		I alt	10.800

¹ Det angivne område svarer til den maksimale bundflade på det anvendte kogegrej.

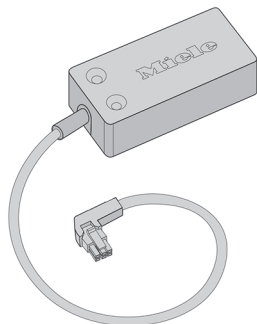
² Den angivne effekt kan variere afhængig af kogegrejets størrelse og materiale.

Oversigt

Medfølgende tilbehør

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

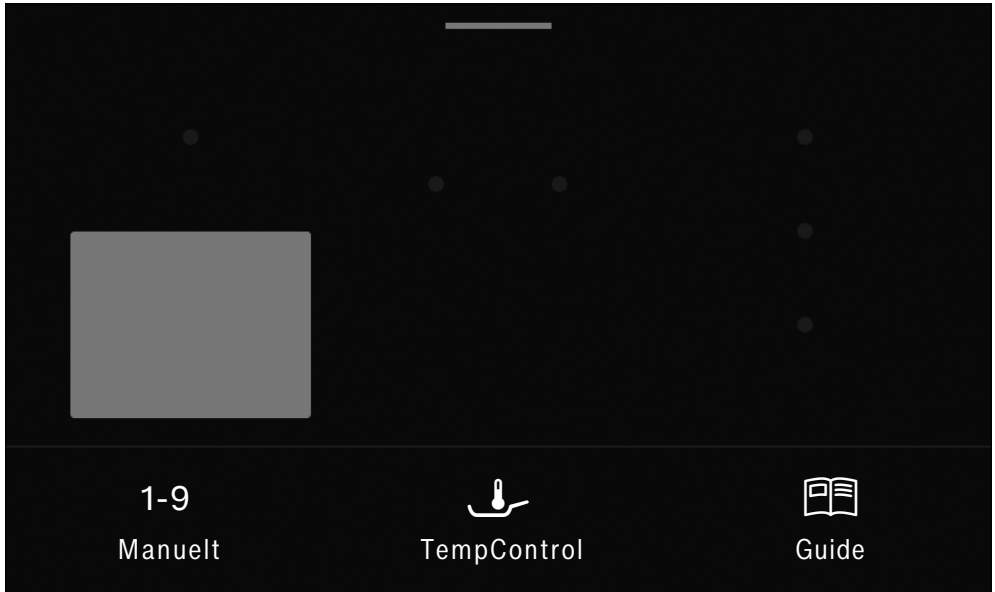
Wi-fi-stik XKS 3170 W



Touchdisplay

⚠ Skader på grund af spidse eller skarpe genstande eller varmt kogegrej. Touchdisplayet kan få ridser af spidse eller skarpe genstande såsom stifter. Varmt kogegrej på touchdisplayet kan beskadige elektronikken nedenunder. Berør kun touchdisplayet med fingrene. Læg ikke genstande på touchdisplayet. Sæt ikke varmt kogegrej på touchdisplayet.

Touchdisplayet er opdelt i 3 områder.



Betjeningsselementer

Øverst

Med den orange linje øverst på touchdisplayet kan der åbnes en pull-down-menu. I pull-down-menuen kan du foretage indstillinger under tilberedningen.

I toppen vises menustien i venstre side. De enkelte menupunkter er adskilt fra hinanden med en lodret linje.

Ved tryk på et menunavn i toppen skifter displayet til den pågældende menu.

I midten



I midten ligger kogeområderne. Aktiverede kogezone markeres med gråt, og viser driftstiden, når en tilberedningsproces er begyndt. Afhængig af tilberedningsmåde vises også indstillet temperatur eller varmetrin. Den valgte kogezone er markeret med orange.

Bundlinje





I bundlinjen vises symbolerne for hovedmenuen. Her vælges tilberedningsmåde.

Symboler

Hovedmenu



Symbol	Betydning
1-9 Manuelt	Manuel tilberedning - indstilling af varmetrin
 TempControl	Sensorunderstøttet stegning - valg af temperatur
 Guide	Guidefunktion til tilberedning af valgte madvarer og opskrifter

Pull-down-menu

Symbol	Betydning
	Lock&Wipe
i	Dette symbol indikerer yderligere informationer og vejledning til betjeningen.
▶	Stop&Go
	Minutur
	Lås
	Indstillinger

Yderligere symboler

Afhængig af valgt funktion vises yderligere symboler.

Symbol	Betydning
	Frakoblingsautomatik
	Der vendes tilbage til det overordnede niveau eller hovedmenuen.

Første ibrugtagning

Første rengøring af kogepladen

- Fjern eventuelle beskyttelsesfolier og mærkater.
- Fjern ikke mærkater med anvisninger om sikkerhed og indbygning samt typeskiltet.

Dette letter arbejdet for serviceteknikeren ved reparation.

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

Første ibrugtagning af kogepladen

Sprog indstilles

- Vælg det ønskede sprog.
- Bekræft med OK.

Første tilberedning

Alle metaldele er beskyttet med et plejemiddel. Derfor kan der forekomme en generende lugt og eventuelt lidt damp, første gang kogepladen tændes. Ligeledes kan der under de første timers brug opstå lugt, når induktionsspolerne opvarmes. Dette reduceres for hver yderligere brug og forsvinder til sidst helt.

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

Vær opmærksom på, at opvarmningstiden er meget kortere på induktionskogeplader end på traditionelle kogeplader.

Miele@home

Forudsætning:

- Lokalt trådløst netværk.
- Det medfølgende wi-fi-stik skal være installeret.

Når det medfølgende wi-fi-stik er installeret, kan kogepladen forbindes med det trådløse netværk på opstillingsstedet.

Hvis din Miele-emhætte også er integreret i det lokale trådløse netværk (wi-fi), kan den automatiske styring af emhætten også ske med Con@ctivity-funktionen. Yderligere informationer fremgår af brugs- og monteringsanvisningen til emhætten.

Kontroller, at det trådløse netværks signalstyrke er tilstrækkeligt kraftig på kogepladens opstillingssted.

Der er flere muligheder for at integrere kogepladen i det trådløse netværk.

I netværksforbundet standbytilstand bruger kogepladen maks. 2 W.

Tilgængelighed wi-fi-forbindelse

Wi-fi-forbindelsen deler et frekvensområde med andre enheder (fx mikrobølger, fjernstyret legetøj). Dette kan forårsage midlertidige eller komplette forstyrrelser af forbindelsen. Det kan derfor ikke garanteres, at der er konstant adgang til de tilbudte funktioner.

Tilgængelighed af Miele@home

Anvendelsen af Miele-appen afhænger af de funktioner og services, som tilbydes i dit land.

Alle funktioner er ikke tilgængelige i alle lande.

Yderligere information kan findes på Miele's hjemmeside www.miele.dk.

Miele-app

Miele-appen kan hentes gratis i Apple App Store® eller i Google Play™.



Når Miele@mobile-appen er installeret på en mobil enhed, står følgende muligheder til rådighed:

- Aflæsning af informationer om kogepladens driftstilstand
- Aflæsning af anvisninger om kogepladens programafvikling
- Oprettelse af et Miele@home-netværk med flere wi-fi-kompatible Miele-husholdningsprodukter

Første ibrugtagning

Miele@home oprettes


Forbind via app

Netværksforbindelsen kan etableres med Miele@mobile-appen.

- Download Miele@mobile-appen på den mobile enhed.

Til tilmeldingen skal der bruges:

1. Adgangskode til det trådløse netværk (wi-fi).
2. Adgangskode til kogepladen.

Adgangskoden til kogepladen er de sidste 9 cifre i serienummeret, som findes på typeskiltet. Fabrikationsnummeret finder du under Indstillinger  under Softwareversion (se afsnittet Ekstrafunktioner, Kogeladedata kaldes frem).

- Tænd kogepladen.
- Mobil enhed: Start Miele@mobile-appen.
- Kogplade: Kald Indstillinger  frem.
- Kogeplade: Tryk på Miele@home | Aktiver | Tilmeld via app.
- Mobil enhed: Følg brugervejledningen i appen.

Touchdisplayet viser meldingen Tilslutning OK.

Forbind via WPS

Forudsætning: Der skal være en router med WPS-tilslutningsmulighed (WiFi protected Setup).

- Tænd kogepladen.
- Kogeplade: Tryk på Miele@home | Aktiver | Tilmeld via WPS.
- Wi-fi-router: Aktiver WPS-funktionen på wi-fi-routeren.

Kogeplade: Touchdisplayet viser meldingen Tilslutning OK.

Tip: Hvis wi-fi-routeren ikke har WPS som forbindelsesmetode, foretages tilslutningen via Miele@mobile-appen.



- Mobil enhed: Følg brugervejledningen i appen.

Proces afbrydes

- Tryk på: Deaktiver.

Indstillinger stilles tilbage til standardindstilling

Ved udskiftning af radiostikket eller routeren er en reset ikke nødvendig.

- Tænd kogepladen.
- Kald Indstillinger  frem (se afsnittet Indstillinger ).
- Tryk på Miele@home | Nulstil.

Touchdisplayet viser meldingen Netværksindstillinger nulstillet.

Nulstil indstillingerne, hvis kogepladen skal bortskaffes, sælges, eller når en brugt kogeplade tages i brug. Kun på denne måde sikres det, at alle personlige data er fjernet, og den tidligere ejer ikke længere har adgang til kogepladen.

Første ibrugtagning

Con@ctivity

Con@ctivity betyder direkte kommunikation mellem kogepladen og en Miele-emhætte. Con@ctivity anvendes til automatisk styring af emhætten afhængig af kogepladens driftstilstand.

Yderligere informationer fremgår af brugs- og monteringsanvisningen til emhætten.

I netværksforbundet standbytilstand bruger kogepladen maks. 2 W.

Tilgængelighed wi-fi-forbindelse

Wi-fi-forbindelsen deler et frekvensområde med andre enheder (fx mikrobølger, fjernstyret legetøj). Dette kan forårsage midlertidige eller komplette forstyrrelser af forbindelsen. Det kan derfor ikke garanteres, at der er konstant adgang til de tilbudte funktioner.

Con@ctivity etableres

Du kan konfigurere Con@ctivity via hjemmets wi-fi-netværk eller via en direkte wi-fi-forbindelse mellem kogepladen og emhætten.

Con@ctivity via det lokale trådløse netværk (Con@ctivity 3.0)

Forudsætning:

- Lokalt trådløst netværk.
- Det medfølgende wi-fi-stik skal være installeret.
- Wi-fi-kompatibel Miele-emhætte

- Forbind din kogeplade og din emhætte med det lokale trådløse netværk (se afsnittet Første ibrugtagning - Miele@home).

Con@ctivity-funktionen aktiveres automatisk.



De nødvendige informationer om forbindelse af emhætten fremgår af brugs- og monteringsanvisningen.

Con@ctivity via en direkte wi-fi-forbindelse (Con@ctivity 3.0)

Forudsætning:


- Det medfølgende wi-fi-stik skal være installeret.
- Wi-fi-kompatibel Miele-emhætte

De nødvendige informationer om forbindelse af emhætten fremgår af brugs- og monteringsanvisningen.

- Tænd kogepladen.
- Kald Indstillinger  frem (se afsnittet Indstillinger ).
- Tryk på Miele@home | Aktiver | Con@ctivity.

Touchdisplayet viser meldingen Tilslutning OK.

På emhætten lyser tallene **2** og **3**, hvis der er etableret forbindelse.

- Tryk på efterudsugningstasten  for at forlade forbindelses-mode på emhætten.

Con@ctivity er nu aktiveret.

Når der er direkte wi-fi-forbindelse, kan kogeplade og emhætte ikke integreres i et lokalt netværk. Hvis det ønskes senere, skal den direkte wi-fi-forbindelse mellem kogeplade og emhætte først afbrydes (se afsnittet Indstillinger stilles tilbage til standardindstilling og i brugs- og monteringsanvisningen til emhætten afsnittet Wi-fi afbrydes).



Første ibrugtagning

Proces afbrydes

- Tryk på: Deaktiver.

Indstillinger stilles tilbage til standardindstilling

Ved udskiftning af radiostykket eller routeren er en reset ikke nødvendig.

- Tænd kogepladen.
- Kald Indstillinger  frem (se afsnittet Indstillinger ).
- Tryk på Miele@home | Nulstil.

Touchdisplayet viser meldingen Netværksindstillinger nulstillet.

Nulstil indstillingerne, hvis kogepladen skal bortskaffes, sælges, eller når en brugt kogeplade tages i brug. Kun på denne måde sikres det, at alle personlige data er fjernet, og den tidligere ejer ikke længere har adgang til kogepladen.

Under den glaskeramiske plade er der induktionsspoler. Disse spoler genererer et magnetisk felt, der opvarmer kogegrejets bund direkte. Den glaskeramiske plade opvarmes kun indirekte af den varme, som kogegrejet afgiver.

Kogegrejets position, størrelse og form registreres automatisk af induktionen.

Induktionen fungerer kun, når der anvendes kogegrej med magnetiserbar bund (se afsnittet Kogegrej).

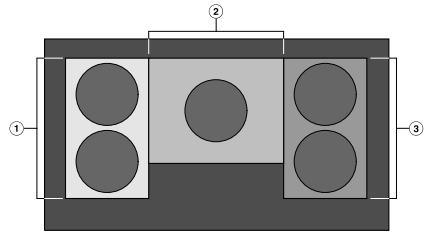
⚠ Risiko for forbrænding på grund af varme genstande.

Hvis kogepladen er tændt, hvis der tændes for den ved en fejltagelse, eller hvis der er restvarme på den, er der risiko for, at metalliske genstande, der ligger på den, opvarmes.

Brug ikke kogepladen som fralægningsplads.

Sluk kogepladen efter brug med sensortast ①.

Kogeområder



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

Kogepladen har 3 kogeområder. Hele kogepladen kan opdeles i individuelle kogezone på tværs af kogeområderne.

Der kan maks. anvendes 5 gryder/pander samtidig: 2 gryder/pander på det venstre og højre kogeområde, 1 gryde/pande på det midterste kogeområde.

Hvis der anvendes 2 gryder/pander på det venstre eller højre kogeområde, viser displayet begge gryder/pander.

Om ønsket kan kogegrejet dække flere kogeområder samtidig.

Se yderligere informationer om kogeområderne og kombinationsmulighederne i afsnittet Betjening, Kogegrejet placeres.

Funktion

Lyde

Afhængigt af materiale og forarbejdning af kogegrejets bund kan der opstå følgende lyde i kogegrejet:

Brummen ved højt varmetrin. Den bliver svagere eller forsvinder, hvis der skrues ned for varmen.

I forbindelse med kogegrej, hvis bund er lavet af forskellige materialer (fx sandwichbund), kan der opstå en knitren.

I forbindelse med elektroniske koblingsprocesser kan der, især på lave varmetrin, forekomme en klikken.

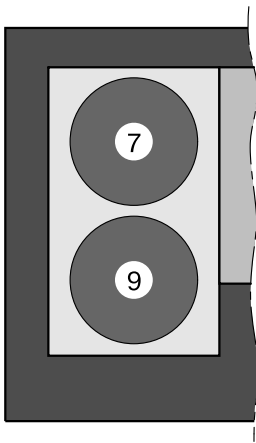
Når køleblæseren tilkobles, kan der høres en surren. For at beskytte elektronikken tilkobles køleblæseren ved intensiv brug af kogepladen. Køleblæseren kan stadig køre, efter at der er slukket for produktet.

PowerManagement

Kogezonen har en samlet maks. effekt, som af sikkerhedsårsager ikke kan overskrides.

Hvis der tilberedes samtidigt med 2 gryder/pander på det venstre eller højre kogeområde, reguleres effekten sådan, at den samlede effekt ikke overskrides.

Eksempel:



Eksempel: Hvis varmetrinnet forrest til venstre er indstillet på 9, er det maks. indstillelige varmetrin til kogegrejet bagerst til venstre 7.

Som standard er den samlede effekt 10.800 W. Den samlede effekt kan reduceres til 7.200 W (se afsnittet Indstillinger, Oversigt over indstillinger).

Hvis den samlede effekt er reduceret til 7.200 W, har det følgende virkning:

- Ved meget stort kogegrej kan der ikke indstilles et højt varmetrin.
- Ved samtidig tilberedning på venstre eller højre kogeområde med 2 gryder/pander, kan kun funktionen Manuelt 1-9 anvendes.

Kogegrej

Egnet kogegrej

- rustfrit stål med magnetiserbar bund
- emaljeret stål
- støbejern.

Kogegrejets brugsegenskaber kan have indflydelse på, hvor ensartet stege-/kogerultatet bliver (fx ved bagning af pandekager). Kogegrejets bund skal fordele varmen jævnt. En sandwich-bund i rustfrit stål er velegnet.

Materialet på kogegrejets bund og kogegrejets position på kogepladen kan påvirke induktionsspolernes effekt. Dette kan påvirke tilberedningsprocessen.

Uegnet kogegrej

- rustfrit stål med ikke-magnetiserbar bund
- aluminium eller kobber
- glas, keramik eller stentøj.

Kogegrej kontrolleres

Hvis man ikke er sikker på, om en gryde eller pande er egnet til induktion, kan man kontrollere dette ved at holde en magnet mod kogegrejets bund. Bliver magneten siddende, er kogegrejet egnet.

Manglende eller uegnet kogegrej

I touchdisplay blinker - - -, når

- en kogezone tændes uden kogegrej eller med uegnet kogegrej (kogegrej, som ikke har magnetiserbar bund),
- diameteren på bunden af det anvendte kogegrej er for lille,
- kogegrejet fjernes fra en tændt kogezone.
- kogegrejet ikke er placeret korrekt

Hvis der sættes egnet kogegrej på inden for 1 minut, eller kogegrejet flyttes til en ny position, slukker - - -, hvorefter der kan fortsættes på normal vis.

Sættes der ikke noget eller uegnet kogegrej på, slukker kogezonen automatisk efter 1 minut.

Tips

- Anvend kun gryder og pander med glat bund. Gryder og pander med ru bund kan lave ridser på den glaskeramiske plade.
- Løft kogegrejet, hvis det skal flyttes på kogepladen. Herved undgås striber som følge af slitage og ridser. Ridser, der opstår, når kogegrej 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 kogegrejets åbning, der angives. Det afgørende er imidlertid bundens diameter, der som regel er mindre.



- Anvend så vidt muligt pander med lige kant. På pander med skrå kant virker induktionen også i pandens kantområde. Dette kan misfarve pandekanten eller få belægningen til at skalle af.

Energispareråd

- Tilbered så vidt muligt altid maden i gryder og pander med låg. Derved undgås unødigt varmeforbrug.
- Vælg en lille gryde til små mængder. En lille gryde bruger mindre energi end en større, mindre fyldt gryde.
- Tilbered med så lidt vand som muligt.
- Skru hurtigst muligt ned på et lavere varmetrin efter opkogning eller brunning.
- Anvend en trykkoger for at reducere tilberedningstiden.

Indstillingsområder

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

	Indstillingsområde	
	Standard (9 trin)	Udvidet (17 trin)
Smeltning af smør Smeltning af chokolade Opløsning af husblas	1–2	1–2.
Opvarmning af små mængder væske Varmholdning af retter, der let brænder på Kogning af ris, kogning af mælkeretter Optøning af dybfrosne grøntsager i blok	2–4	2–3.
Opvarmning af flydende eller delvis flydende retter Dampning af frugt Viderekogning af kartofler (kogegejl med låg)	4–6	3.–5.
Omeletter eller spejlæg Skånsom stegning af frikadeller Dampning af grøntsager og fisk Hævning af dejvarer og opblødning af bælgfrugter Optøning og opvarmning af dybfrostvarer Jævning af cremer og saucer, fx vinsauce eller hollandaise	5–7	4.–7.
Skånsom stegning af fisk, schnitzler, medister, spejlæg, pandekager osv. (uden at fedtstoffet overopvarmes)	6–8	6–7.
Kartoffelkager, pandekager osv.	7–8	7–8.
Kogning af større mængder vand Opkogning Bruning af store mængder kød	9	8.–9

Angivelserne er vejledende. Induktionsspolens effekt varierer afhængig af materiale og størrelse på kogegejlens bund. Derfor er det muligt, at varmetrinnene kan afvige lidt for det anvendte kogegejl. De optimale indstillinger for kogegejlet konstateres ved den daglige brug. Anvend det næstlaveste af de angivne varmetrin, hvis der anvendes nyt kogegejl, hvis brugsegenskaber endnu ikke kendes.

Betjening

Betjeningsmåde

Den glaskeramiske kogeplade er udstyret med en elektronisk sensortast Tænd/Sluk ①, der reagerer ved tryk med en finger. Sensortasten Tænd/Sluk ① skal af sikkerhedsmæssige årsager berøres i lidt længere tid end de øvrige taster, når kogepladen tændes.

Når kogepladen er slukket, kan kun det påtrykte symbol for sensortasten Tænd/Sluk ① ses. Når kogepladen tændes, lyser touchdisplayet.

Kogepladen betjenes via touchdisplayet ved at trykke på det ønskede menu-punkt.

Enhver reaktion fra touchdisplayet bekræftes med et akustisk signal.

Ved tryk på et muligt valg farves tegnene (ord og/eller symbol) **orange**.

Felter til bekræftelse af en handling lyser **grønt** (fx OK).

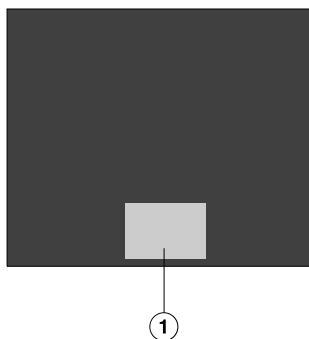
⚠ Fejlfunktion pga. et tilsmudset og/eller tildækket touchdisplay.

Touchdisplayet reagerer ikke, eller kogepladen tændes uforsætligt, eller der vises en fejlmelding for kogepladen (se afsnittet Sikkerhed - Sikkerhedsafbrydelse). Varmt kogegrej på touchdisplayet kan beskadige elektronikken nedenunder.

Hold touchdisplayet rent.

Læg ikke genstande på touchdisplayet.

Sæt ikke varmt kogegrej på touchdisplayet.



① Touchdisplay

Valg af menupunkt

- Tryk på det ønskede felt eller den ønskede værdi på touchdisplayet.

Pulldown-menu vises

- Tryk på den orange linje øverst på touchdisplayet.
- Vælg den ønskede funktion.
- Luk pulldown-menuen ved at swipe den opad igen, eller tryk på touchdisplayet uden for menuvinduet.

Bladring

Der kan bladres mod venstre eller højre.

- Swipe hen over skærmen. Sæt fingeren på touchdisplayet, og lav en glidende bevægelse med fingeren i den ønskede retning.

Bjælken i nederste område viser positionen i den aktuelle menu.

Undermenuen forlades

- Tryk på symbolet ↵ eller på menustilen før det sidste symbol I.

De indkodninger, der er foretaget, men ikke bekræftet med OK, gemmes ikke.

Indstilling ændres i en valgliste

Den aktuelle indstilling lyser orange.

- Tryk på den ønskede indstilling.

Indstillingen gemmes. Man kommer tilbage til forrige menu.

Grydere registrering

Ved levering er den automatiske grydere registrering aktiveret (se afsnittet Indstillinger). Når en gryde/pandes sættes på den tændte kogeplade, vises automatisk det tilhørende display på touchdisplayet.

Når grydere registreringen er deaktiveret, aktiverer du området ved at trykke på det område på touchdisplayet, der svarer til kogerejsets placering.

Betjening

Kogegrejet placeres

■ Placer kogegrejet som vist i illustrationerne for kogeområderne. Derved:

- sikres en jævn varmfordeling.
- registrerer en TempControl-sensor egnet kogegrej.

⚠ Brandfare på grund af overopvarmning.

Hvis en sensor ikke fungerer korrekt, kan der opstå en overopvarmning.

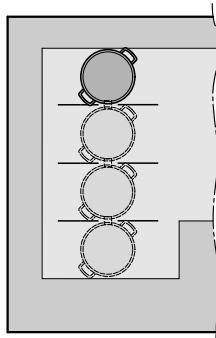
Placer kogegrejet i midten oven over sensoren.

Kogegrej min. størrelse

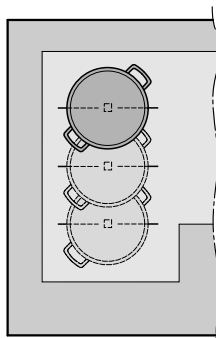
Afhængigt af funktion og kogeområde skal dit kogegrej have følgende minimumsdiameter i bunden:

Kogeo- mrå- de	Manuelt	TempControl
Venstre/høj- re	11 cm	13 cm
I midten	11 cm	16 cm

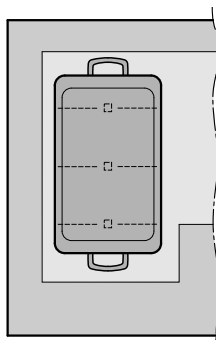
Kogeområderne til højre og venstre



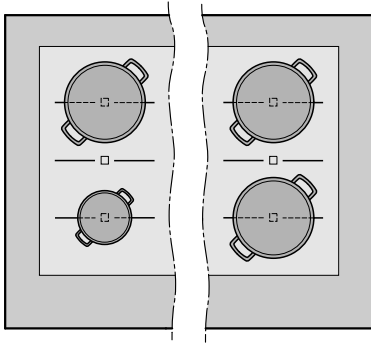
Kogegrej med en bunddiameter på un-
der 13 cm.



Kogegrej med en bunddiameter fra 13
cm.

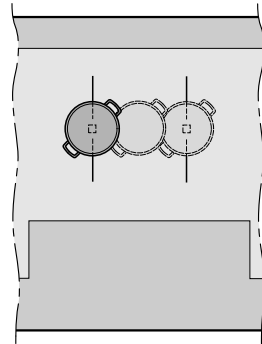


Større kogegrej

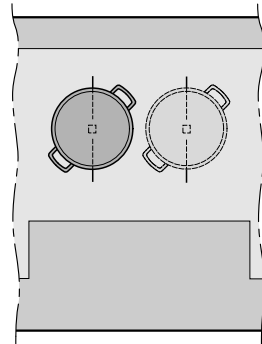


2 stk. kogegrej

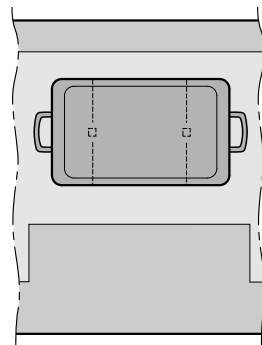
Kogeområdet i midten



Kogegrej med en bunddiameter på under 16 cm.




Kogegrej med en bunddiameter fra 16 cm.



Kogegrej med en bunddiameter fra 25 cm.

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!

Vær opmærksom på, at opvarmningstiden er meget kortere på induktionskogeplader end på traditionelle kogeplader.

Kogepladen tændes

- Tryk på sensortasten ①.

Touchdisplayet tændes.

Hvis der ikke foretages yderligere indstilling, slukker kogepladen af sikkerhedsmæssige årsager igen efter 1 minut.

Indstilling af varmetrin

- Anbring kogegrejet på den ønskede position.
- Vælg Manuelt 1-9.
- Tryk på det ønskede varmetrin eller stryg hen over bjælken.

I displayet vises det indstillede varmetrin, indstillingsområdet og driftstiden.

Driftstiden viser, hvor lang tid kogezone er i brug.

Hvis du stryger over visningen af driftstiden, nulstilles displayet til 0.

Varmetrin ændres

Hvis du bruger flere gryder/pander samtidig, og det ønskede display ikke er orange, skal displayet først vælges.

- Tryk på displayet for det ønskede kogegrej.
- Indstil varmetrinnet.

Kogezone/kogeplade slukkes

Kogezone slukkes

- Tryk på kogezonen i touchdisplayet, indtil kogezonen slukker.

eller

- Tryk på kogezonen i touchdisplayet.
- Indstil varmetrinnet på 0.


eller

- Tryk på kogezonen i touchdisplayet.
- Tryk på symbolet ↵.


Kogepladen slukkes

- Kogepladen og dermed alle kogezoner slukkes ved at berøre sensortasten ①.

Indikator for restvarme

Indikatoren for restvarme lyser, så længe kogepladen stadig er varm .

Indikatoren for restvarme slukker først, når kogezone kan berøres uden risiko.

 Fare for forbrænding på den glaskeramiske plade.
Når tilberedningen er slut, er den glaskeramiske plade varm.
Undlad at berøre den glaskeramiske plade, så længe restvarmeindikatorerne lyser.

Betjening

TempControl

TempControl overvåger og indstiller temperaturen ved stegeprocesser:

- Stegefedtet bliver ikke overophedet,
- Varmetrin skal ikke tilpasses manuelt,
- Det er ikke nødvendigt at vende retten hyppigt,


Placer kogegrejet i midten oven over sensoren.

TempControl er ikke egnet til friturestegning og kogning.
Anvend kun denne funktion til stegning.

Råd om anvendelse

- Der kan indstilles en temperatur på mellem 140-230 °C.
- Kogegrejet skal altid være tørt på ydersiden, når det placeres.
- Anvend ikke varm, brunligt misfarvet eller grynet olie eller olie med madrester.
- Tilsæt først maden, når signalet lyder. Hvis der registreres en uregelmæssighed, opvarmes der muligvis ikke yderligere.
- Tilsæt ikke olie, efter forvarmning er startet.
- Placer ikke kogegrejet på en anden position, efter forvarmningen er begyndt.

TempControl aktiveres

- Anbring kogegrejet på den ønskede position.
- Kom den nødvendige mængde olie eller fedtstof i gryden/panden.
- Vælg TempControl .
- Indstil temperaturen.

Når den instillede temperatur er nået, lyder et signal. Driftstiden starter automatisk.

- Kom madvaren på panden/i gryden.
- Sluk kogezone efter brug.

Temperatur ændres

Hvis du bruger flere gryder/pander samtidig, og det ønskede display ikke er orange, skal displayet først vælges.

- Tryk på displayet for det ønskede kogegrej.
- Indstil temperaturen.

Betjening

Tilberedningsskema til TempControl

Kun retter, der ikke findes en tilberedningsguide til, er oplistet. Se afsnittet Betjening, Guide for en komplet oversigt over tilberedningsguiderne.

De angivne temperaturer i skemaerne er vejledende. Vi anbefaler at starte med den lave temperatur. Retter kan om nødvendigt videretilberedes. Driftstiden begynder først, når den indstillede temperatur er nået.

Madvare	🌡️ [°C]
Frossent kød, fx Cordon Bleu	150–170
Dybfrosne forårsruller	
Dybfrosne fiskepinde	
Hel fisk	
Kød på spyd	
Grøntsager i smør (champignoner, hvidløg)	
Nudler i smør	
Pommes rösti	180–200
Farsbrød	
Tortilla	
Ungarske madbrød	
Popcorn	
Dybfrosne panderetter	
Ristning af kerner uden fedtstof	
Karamel	200–220
Skiveskåret	
Wok-retter	
Bruning af kød til gryderetter (fx gullasch)	
Bruning af store mængder kød	

🌡️ Temperatur

Varmetrin indstilles - udvidet indstillingsområde

- Tryk på talrækken mellem varmetrinene.


I displayet vises det indstillede varmetrin, indstillingsområdet og driftstiden.

Eksempel:

Ved tryk på talrækken mellem varmetrin 7 og 8, vælges varmetrin 7,5.

Driftstiden viser, hvor lang tid kogezone er i brug.

PowerFlex Plus-kogeområde

I et PowerFlex Plus-kogeområde er alle induktionsspoler (se afsnittet Induktion, Funktion) konstant kombineret. Ved aktiveret gryderegistrering (se afsnittet Indstillinger ) indstilles kogezone automatisk til kogeøjets størrelse. Kogezone kan også vælges manuelt, og form og/eller størrelse ændres.

Placer altid kogeøj midt på PowerFlex Plus-kogeområdet.

Kogezone indstilles/ændres manuelt

- Tryk på den kvadratiske markering på kogepladens touchdisplay.

Det valgte område er markeret med orange.

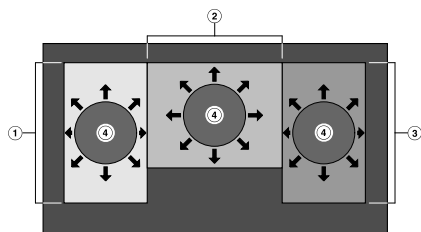
- Træk fingeren hen over touchdisplayet for at gøre det valgte område større eller mindre.

Den aktiverede kogezones form eller størrelse kan ikke ændres.

Betjening

Booster

Boosteren er en effektforstærker til hurtig opvarmning af store mængder, fx vand til pasta. Den forstærkede effekt er aktiveret i maks. 10 minutter.



- ① PowerFlex Plus-kogeområde med TempControl
- ② PowerFlex Plus-kogeområde med TempControl
- ③ PowerFlex Plus-kogeområde med TempControl
- ④ Kogegrej med booster

Boosteren kan højst anvendes ved 3 gryder/pander samtidigt.

- 1 gang på venstre kogepladehalvdel
- 1 gang i midten
- 1 gang på højre kogepladehalvdel

Når du aktiverer boosterens, skiftes der efter afslutning af boostertiden automatisk tilbage til varmetrin 9.

Under boostertiden trækkes en del af effekten fra andre induktionsspoler. Hvis endnu en gryde/pande er i brug på den pågældende side af kogepladen, har dette følgende virkning:

- Varmetrinnet reduceres.
- Høje varmetrin kan ikke indstilles.

Booster og TempControl kan ikke anvendes samtidigt på en kogepladehalvdel.

Indstillingerne i PowerManagement (se afsnit Induktion, Power Management) indvirker på booster-funktionen.

Boosteren aktiveres

- Anbring kogegrejet på den ønskede position.
- Vælg Manuelt 1-9.
- Tryk på symbolet B.

I displayet vises B, indstillingsområdet og driftstiden.

Driftstiden viser, hvor lang tid kogezo-
nen er i brug.


Booster deaktiveres

- Tryk på symbolet ↶.
- eller
- Indstil på et andet varmetrin.

Betjening

Guide

Kogepladen er udstyret med mere end 20 tilberedningsguider på retter og madvarer.

- Placer kogegrejet på det ønskede kogeområde.
- Vælg Guide .
- Vælg den ønskede ret/madvare.

I touchdisplayet vises en information om den ønskede ret/madvare.

- Vælg Start.

Når den indstillede temperatur er nået, lyder et signal. Driftstiden starter automatisk. Der lyder ikke flere signaler.


Opskriften foreslår tilberedningstider.

Tip: Tilberedningstiden for kogezone kan indstilles som en minuturtid eller en automatisk frakoblingstid (se afsnittet Timer).

- Gør som beskrevet i informationen.
- Sluk kogezone efter brug.

Få vist informationer

Informationer om en aktuel tilberedning kan vises.

- Tryk på symbolet  i kogezone display.
- Tryk på Start for at slukke visningen.

Oversigt over tilberedningsguider

De angivne tider i skemaerne er vejledende. Vi anbefaler først at indstille en kortere tilberedningstid. Retter kan om nødvendigt videretilberedes. Driftstiden begynder først, når den indstillede temperatur er nået.

Madvare	🌡️ [°C]	🕒 [min.]
Tilbehør		
Brasekartofler	180–200	15–25 ¹
Croutoner	200	4–6
Fisk		
Fiskefilet uden panering	180–200	5–15
Paneret fiskefilet	180–200	5–15
Rejer	180–200	2–4
Hurtigretter		
French toast	180–200	6–10
Karryret	200–210	10–20 ²
Croque monsieur	180–200	6–10
Panderet	200	3–10
Æggeretter		
Omelet	160–180	3–6
Spejlæg	160–180	5–10
Røræg	160	2–6
Kød		
Sauce bolognese	180–220	30–90 ³
Frikadeller	160–180	10–20
Pandestegt kyllingebryst	180–220	10–20
Schnitzel	180–200	5–10
Steak - rød, 3 cm tyk	200	5–7
Steak -medium, 3 cm tyk	200	6–10
Steak -gennemstegt, 3 cm tyk	160	15–25

Betjening

Pølser	180	5–15
Bacon	160–180	8–11
Lammekoteletter	180–220	5–10
Svinekoteletter	180–200	6–10
Desserter		
Pandekager	160–180	4–8
Crepes suzette	200	2–3

🔥 Temperatur, ⊕ Stege-/Tilberedningstid

¹ Den viste stegetid er for kogte kartofler.

Hvis kartoflerne er ukogte og skåret i tern, er stegetiden 15-35 minutter.

² Efter stegning af ingredienserne tilsættes bouillon, og retten bringes i kog. Tilberedningstiden er tiden efter opkog af boullonen.

³ Efter stegning af ingredienserne tilsættes øvrige ingredienser, der bringes i kog. Tilberedningstiden er tiden efter opkog af de øvrige ingredienser.

Timeren kan kun anvendes, når kogepladen er tændt.

Timeren kan anvendes til 2 funktioner:


- Til indstilling af en minuturstrid
- Til automatisk frakobling af opvarmningen af kogegrej

Funktionerne kan anvendes samtidigt.

Tiden kan indstilles fra 1 minut (0:00:01) til 9 timer 59 minutter og 59 sekunder (9:59:59).

Minutur


Minutur indstilles

- Åbn pull-down-menuen.
- Vælg .



I touchdisplayet vises 0:00:00 (timer:minutter:sekunder).

- Tryk på 0 (timer) eller 00 (minutter eller sekunder).
- Indstil den ønskede tid med - eller +.
- Bekræft med OK.

Minuturstrid ændres

- Vælg .
- Tryk på den værdi, der skal ændres.
- Indstil den ønskede tid med - eller +.
- Bekræft med OK.

Minuturstrid slettes

- Vælg .
- Vælg .
- Bekræft med OK.

Timer

Frakoblingsautomatik

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

Hvis den indstillede tid er længere end den maksimalt tilladte driftstid, frakobles kogezoneen af sikkerhedsafbrydelsen (se afsnittet Sikkerhed - Sikkerhedsafbrydelse).

Frakoblingstiden indstilles

- Indstil et varmetrin eller en temperatur for den ønskede kogezone.

- Vælg .

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

- Tryk på 0 (timer) eller 00 (minutter eller sekunder).

- Indstil den ønskede tid med - eller +.

- Bekræft med OK.

- Anvend samme fremgangsmåde, hvis der skal indstilles en frakoblingstid for endnu en kogezone.

Frakoblingstid ændres

- Vælg .

- Tryk på den værdi, der skal ændres.

- Indstil den ønskede tid med - eller +.

- Bekræft med OK.

Frakoblingstid slettes

- Vælg .

- Vælg .

- Bekræft med OK.

Når tiden er slettet, vises driftstiden ikke længere.

Stop&Go

Denne funktion kan kun benyttes, når funktionen *Manuelt 1–9* anvendes til alle gryder/pander. Ved aktivering af Stop&Go reduceres alle varmetrin til 1. Varmetrinnene og timerens indstilling kan ikke ændres, og kogepladen kan kun slukkes. Minutur, frakoblingstider og boostertider stoppes. Ved deaktivering kobles der tilbage på senest indstillede varmetrin, og indstillede tider fortsætter.

Aktivering/deaktivering

Hvis funktionen ikke deaktiveres inden for 30 minutter, slukkes kogepladen automatisk.

- Åbn pull-down-menuen.
- Tryk på symbolet **II/▶** i ca. 1 sek.

Recall

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.

- Tænd kogepladen igen.
- Vælg *Ja*.

Ekstrafunktioner


Lock&Wipe

Kogepladens touchdisplay kan spærres i 20 sekunder, fx hvis der skal fjernes snavs. Sensortasten ⓘ spærres ikke.

Aktivering

■ Åbn pull-down-menuen.

■ Tryk på symbolet .

Tiden tælles ned under symbolet .

Deaktivering



■ Åbn pull-down-menuen.

■ Tryk på symbolet .

Demo-mode

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



Aktivering

■ Kald Indstillinger  frem (se afsnittet Indstillinger .

■ Tryk på: Demo-mode | Tilkoblet.

I midten af touchdisplayet står der DEMO.

Deaktivering



■ Kald Indstillinger  frem (se afsnittet Indstillinger .

■ Tryk på: Demo-mode | Frakoblet.

I touchdisplayet slettes DEMO.

Kogepladedata kaldes frem

Man kan få vist kogepladens modelbetegnelse, fabriktionsnummer og softwareversion.

■ Kald Indstillinger  frem (se afsnittet Indstillinger .


■ Tryk på: Softwareversion.

Kogepladens data står i touchdisplayet.

Lås

For at forhindre at kogepladen tændes ved en fejl, er den udstyret med en lås. Låsen kan kun aktiveres, hvis der ikke er nogen kogezone i brug.

Låsen aktiveres/deaktiveres

- Tænd kogepladen.
- Åbn pull-down-menuen.
- Tryk på symbolet  i 3 sekunder.

Sikkerhed

Sikkerhedsafbrydelse

Touchdisplayet er tildækket

Kogepladen slukker automatisk, hvis touchdisplayet tildækkes i mere end ca. 10 sekunder, fx ved fingerkontakt, af mad, der er kogt over, eller af genstande. Touchdisplayet viser fejlmeldingen F6716, og der lyder et signal.

Fjern genstandene og/eller snavset, tryk på OK, og kogepladen er igen klar til brug.

Driftstiden er for lang

Sikkerhedsfrakoblingen udløses automatisk, hvis et område opvarmes usædvanligt længe. Dette tidsrum afhænger af det valgte varmetrin. Hvis dette overskrides, slukker opvarmningen, og der er lys i restvarmeindikatoren. Der kan indstilles et varmetrin som normalt.

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

* Varmetrinnene med punktum er kun mulige, når antallet af varmetrin er udvidet (se afsnittet Indstillingsområder).


Sikring mod overophedning

Når bunden på kogegejet er overopvarmet, reduceres varmetrinnet automatisk. Visningen ændres ikke. Varmetrinet går tilbage til den normale værdi, når kogegejet er afkølet.

I menu Indstillinger  kan kogepladen indstilles til dine individuelle behov.

Indstillinger kaldes frem

Indstillingerne kan ikke ændres, mens en tilberedning er i gang.

- Tænd kogepladen.
- Åbn pull-down-menuen.
- Vælg Indstillinger .

Indstillinger ændres


- Vælg det ønskede menupunkt.

Den aktuelle indstilling lyser orange.

- Vælg den ønskede valgmulighed.
- Bekræft med OK.

Tryk på Indstillinger hvis menupunktet skal forlades, uden at en ændring skal foretages.

Oversigt over indstillinger

Menupunkt	Mulige indstillinger
Displayets lysstyrke	1 – 5
Sprog 	.../deutsch/english/...
Automatisk grydere registrering	Tilkoblet*
	Frakoblet
Recall-funktion	Tilkoblet*
	Frakoblet
Signallyde	Tilkoblet*
	Frakoblet
PowerManagement	10.800 W*
	7.200 W
Varmetrin	Uden mellemtrin (1, 2, 3 etc.)*
	Med mellemtrin (1, 1.5, 2, 2.5, 3 etc.)
Programtid	Tilkoblet*
	Frakoblet
Guide	Tilkoblet*
	Frakoblet
Standardindstillinger	Ja
	Nej
Softwareversion	
Miele@home	Se afsnittet 'Første ibrugtagning', 'Miele@home oprettes' og 'Con@ctivity oprettes'.
Demo-mode	Tilkoblet
	Frakoblet*


* standardindstilling

Testretter iht. EN 60350-2

Der er ved levering programmeret 9 varmetrin.

Indstil til testene iht. normen de udvidede varmetrin (se afsnittet Programmering).


Rengøring og vedligeholdelse

 Risiko for forbrænding på grund af varme overflader.

Når tilberedningen er slut, er den glaskeramiske plade varm.

Sluk kogepladen.

Lad den glaskeramiske plade køle af, inden kogepladen rengøres.

 Skader på grund af fugtighed, der trænger ind.

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

Anvend aldrig et damprengøringsapparat til rengøring af kogepladen.

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

Fjern straks alle rester af rengøringsmidler.

Anvend ikke skurende eller ridsende rengøringsmidler.

Lad kogepladen afkøle inden rengøring.

- Rengør kogepladen efter hver brug.
- Aftør kogepladen efter hver rengøring med vand for at undgå kalkpletter.

Uegnedede rengøringsmidler

For at undgå beskadigelse af overfladerne skal følgende rengøringsmidler undgås:

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

Den glaskeramiske flade rengøres

 Skader på grund af spidse genstande.

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

Anvend ikke spidse genstande til rengøringen.


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

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

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

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

- Fjern **pletter** fra kalk, vand og aluminium (metallisk skinnende pletter) med Miele Glaskeramisk kogepladerens og stålrens.

 Risiko for forbrænding på grund af varme overflader.

Den glaskeramiske flade er varm under tilberedningen

Tag grillhandsker på, når rester af sukker, plast eller stanniol skal fjernes fra den varme glaskeramiske flade med en glasskraber med barberblad.


- 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.

Småfejl udbedres



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

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

Meldinger i displayet.

Fejl	Årsag og udbedring
Touchdisplayet viser F6713 eller F6771, og kogepladen slukker automatisk.	Der blev opvarmet tomt service. <ul style="list-style-type: none">■ Tryk på: OK.■ Vent til indikatoren for restvarme  slukker (se afsnittet Betjening, Indikator for restvarme).■ Tilbered med fyldt kogegrej.
Touchdisplayet viser F6734, og kogepladen slukker automatisk.	Kogegrejet er placeret forkert. <ul style="list-style-type: none">■ Placer kogegrejet rigtigt (se afsnittet Betjening, Kogegrej placeres).■ Tryk på OK.
Touchdisplayet viser F6716, og kogepladen slukker automatisk.	Touchdisplayet er tildækket, fx ved fingerkontakt, af mad, der er kogt over, eller af en genstand. <ul style="list-style-type: none">■ Fjern snavset eller genstandene (se afsnittet Sikkerhed - Sikkerhedsafbrydelse).■ Tryk på: OK.
Touchdisplayet viser F6704, og kogepladen slukker automatisk.	Ventilationsåbningerne til afkølingen er blokerede. <ul style="list-style-type: none">■ Fjern alle blokeringer foran ventilationsåbningerne til kølingen.■ Tryk på: OK.
I displayet vises en melding, der ikke er angivet i dette skema.	Der er opstået en fejl i elektronikken. <ul style="list-style-type: none">■ Afbryd strømmen til kogepladen i ca. 1 minut.■ Kontakt Miele Service, hvis problemet stadig er der, når strømforsyningen genetableres.

Uventet reaktion

Fejl	Årsag og udbedring
I et display blinker - - - .	Der er intet kogegrej eller uegnet kogegrej i området. <ul style="list-style-type: none"> ■ Anvend egnet kogegrej (se afsnittet Induktion - Kogegrej).
	Kogegrejet ikke er placeret korrekt. <ul style="list-style-type: none"> ■ Placer kogegrejet på ny.
	I områder er der metalliske genstande, fx bestik. <ul style="list-style-type: none"> ■ Fjern genstandene.
Touchdisplayet reagerer ikke.	Dine fingerspidser er tildækket. <ul style="list-style-type: none"> ■ Tryk kun på touchdisplayet med utildækkede fingre.
	Lock&Wipe  er aktiveret. <ul style="list-style-type: none"> ■ Deaktiver Lock&Wipe (se afsnittet Ekstrafunktioner, Lock&Wipe .
	Du trykkede på touchdisplayet, samtidig med at du havde en gryde/pande i hånden. <ul style="list-style-type: none"> ■ Tryk kun på touchdisplayet, når du ikke har noget i hænderne.
	Touchdisplayet er snavset. <ul style="list-style-type: none"> ■ Fjern eventuel snavs.
Symbolerne reagerer, når områder ved siden af berøres.	Der er vand eller andre væsker på touchdiplayet. <ul style="list-style-type: none"> ■ Tør touchdisplayet.
Varmetrinnet reduceres automatisk eller kan ikke øges.	Der er 2 gryder/pander i brug på samme område (se afsnittet Induktion, Powermanagement).
Et område slukker automatisk.	Driftstiden var for lang. <ul style="list-style-type: none"> ■ Indstil et varmetrin igen (se afsnittet Sikkerhed - Sikkerhedsafbrydelse).
Et område arbejder ikke som normalt på det indstillede varmetrin.	Sikringen mod overophedning er udløst. <ul style="list-style-type: none"> ■ Når bunden på kogegrejet er overopvarmet, reduceres varmetrinnet automatisk. Visningen ændres ikke. Varmetrinnet går tilbage til den normale værdi, når kogegrejet er afkølet.

Småfejl udbedres

Fejl	Årsag og udbedring
Et område eller hele kogepladen frakobles automatisk.	Sikringen mod overophedning er udløst. ■ Se afsnittet Sikkerhed - Sikring mod overophedning.

Ikke-tilfredsstillende resultat

Fejl	Årsag og udbedring
Opvarmningstiden er usædvanlig lang.	Kogegrejet ikke er placeret korrekt. ■ Placer kogegrejet igen (se afsnittet Betjening, Kogegrej placeres).
	Kogegrejets bund eller den glaskeramiske plade er tilsmudset. ■ Fjern eventuel snavs.
	Du har tilsat vand, olie eller madvare under opvarmningstiden. ■ Tilsæt ikke noget under opvarmningstiden.
I sammenlignelige koge- og stegeprocesser kan der være lette forskelle i tilberedningstidene og bruningen.	Dette er ikke en fejl. Materialet på kogegrejets bund og kogegrejets position på kogepladen kan påvirke induktionsspølerens effekt. Dette påvirker tilberedningsprocessen.

Småfejl udbedres

Generelle problemer eller tekniske fejl

Fejl	Årsag og udbedring
Kogepladen 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 HFI/HPFI-relæet fra. ■ Hvis man efter at have slået HFI/HPFI-relæet eller sikringsgruppen til igen stadig ikke kan tænde kogepladen, kontaktes Miele Service.
Området varmer ikke op.	Området er endnu for varmt fra en tidligere indstillet tilberedningsproces. Når området er afkølet, starter opvarmningen.
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. Induktionsspolernes materiale afgiver også lugt i de første driftstimer. 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.
Efter at kogepladen er slukket, høres en driftslyd.	Køleblæseren arbejder, indtil kogepladen er afkølet, og slukker herefter automatisk.

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

Disse produkter kan bestilles på vores hjemmeside.

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

Kogegrej

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

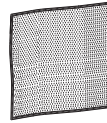
Rengørings- og plejemidler

Miele Glaskeramisk kogepladerens og stålrens, 250 ml



Fjerner groft snavs, kalkpletter og aluminiumsrester.

Mikrofiberklud



Til fjernelse af fingeraftryk og let snavs.

Service / Garanti

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/service.

Kontaktinformation til Miele Kundecenter findes i slutningen 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

Reparationservice

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

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

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

Servicebestilling

Kontakt Miele Kundecenter via miele.dk/service

Miele's garanti

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

Service / Garanti

Miele's garanti omfatter:

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

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

Miele's garanti indebærer:

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

Miele's garanti omfatter ikke:

- Fejl eller skader opstået direkte eller indirekte som følge af overlast, 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 Miele's garanti sammen med den fornødne dokumentation for købsdato være indsendt skriftligt inden garantiens udløb til


Miele A/S


Erhvervsvej 2, Postboks 1371


DK - 2600 Glostrup.

Installation

Råd om sikkerhed ved indbygning

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

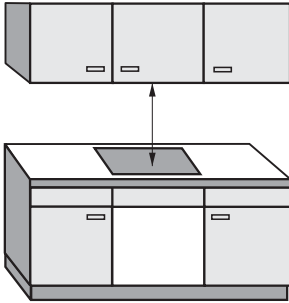
 Risiko for elektrisk stød på grund af netspænding.
Fejlagtig tilslutning til elnettet kan føre til elektrisk stød.
Kogepladen må kun tilsluttes elnettet af Miele Service eller en anden uddannet fagmand.

 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.

- ▶ Køkkenbordpladens finer skal være limet med varmebestandigt lim (100 °C), så den ikke løsner sig eller bliver misdannet. Kantlisterne mod væggen skal være varmebestandige.
- ▶ Kogepladen må ikke indbygges over et køle-/fryseskab, en opvaskemaskine, en vaskemaskine eller en tørretumbler.
- ▶ 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 køkkenelementerne (fx en skuffe) efter indbygning af kogepladen, og den må ikke udsættes for mekanisk belastning.
- ▶ Sørg for at overholde de sikkerhedsafstande, der er angivet på de følgende sider.

Sikkerhedsafstande

Sikkerhedsafstand over kogepladen



Hvis der er anbragt en emhætte oven over kogepladen, skal den af emhætteproducenten angivne sikkerhedsafstand mellem kogeplade og emhætte overholdes.

Hvis der er anbragt letantændelige genstande (fx en hylde) over kogepladen, skal afstanden være min. 500 mm.

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

Minimumsafstand under kogepladen

For at sikre tilstrækkelig ventilation af kogepladen skal der under kogepladen være en mindsteafstand til en ovn, en hylde eller en skuffe.

Mindsteafstanden fra underkanten af kogepladen til

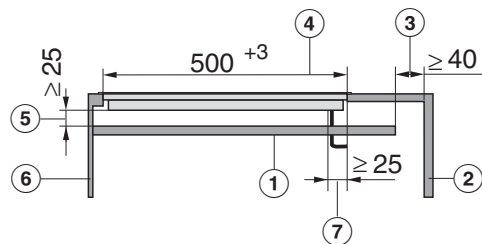
- øverste kant på en ovn: 25 mm
- overkanten af en hylde: 25 mm
- overkanten af en skuffe: 5 mm
- bunden af en skuffe: 75 mm

Installation

Hylde

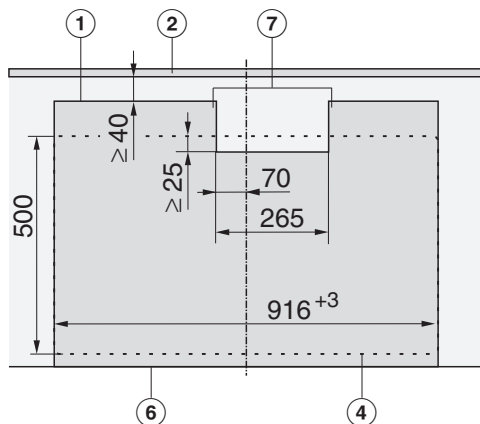
Det er ikke nødvendigt, men tilladt at montere en hylde under kogepladen.

Set fra siden



- ① Hylde
- ② Skabsbagvæg
- ③ Minimumsafstand mellem hylde og skabsbagvæggen til ventilation af kogepladen
- ④ Udkæring i bordpladen
- ⑤ Minimumsafstand mellem kogepladens underside og hyldens overside til ventilation af kogepladen
- ⑥ Front
- ⑦ Udkæring til gennemføring af tilslutningsledning
Minimumsafstand mellem bagerste kant på udkæringen i bordpladen og udkæringens kant

Set oppefra



- ① Hylde
- ② Skabsbagvæg
- ④ Udkæring i bordpladen
- ⑥ Front
- ⑦ Udkæring til gennemføring af tilslutningsledning
Minimumsafstand mellem bagerste kant på udkæringen i bordpladen og udkæringens kant

Sikkerhedsafstand bagtil/til siden

Der skal så vidt muligt være meget plads til højre og venstre for kogepladen efter indbygningen.

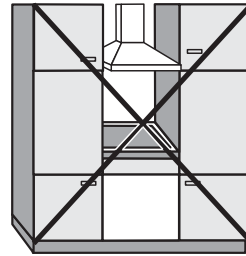
På bagsiden af kogepladen skal den nedenfor angivne mindsteafstand ① til et højt skab eller en væg overholdes.

På den ene side af kogepladen (højre eller ventstre) skal der være mindst den nedenfor angivne afstand ②, ③ til et højt skab eller en væg, og i modsatte side skal der være en afstand på mindst 300 mm.

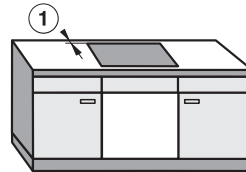
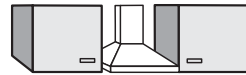
① Mindsteafstand **bagtil** fra udskæringen i bordpladen til bagkanten af bordpladen:
50 mm.

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

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



Ikke tilladt!



Anbefales!



Anbefales ikke



Anbefales ikke

Installation

Sikkerhedsafstand ved vægbeklædning

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

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

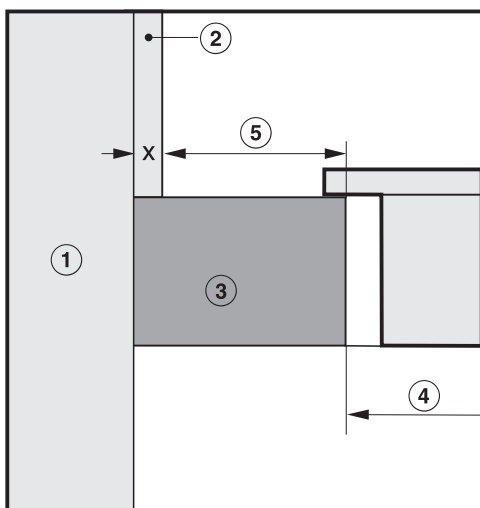
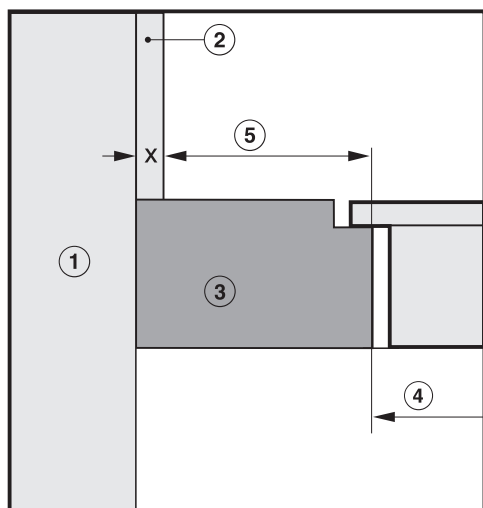
Ved en beklædning af ikke-brændbart materiale (fx metal, natursten, keramiske fliser) skal afstanden ⑤ mellem udskæringen i køkkenbordpladen og vægbeklædningen være min. 50 mm minus beklædningens tykkelse.

Eksempel: Tykkelse på vægbeklædning 15 mm

50 mm - 15 mm = minimumsafstand 35 mm

Kogeplader til indbygning i plan med bordplade

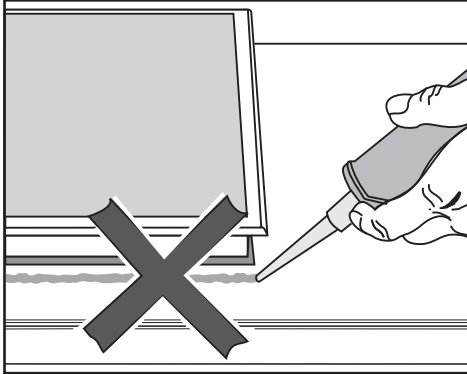
Ramme-/facetkogeplader



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

Råd om indbygning - oven på bordpladen

Tætning mellem kogeplade og køkkenbordplade

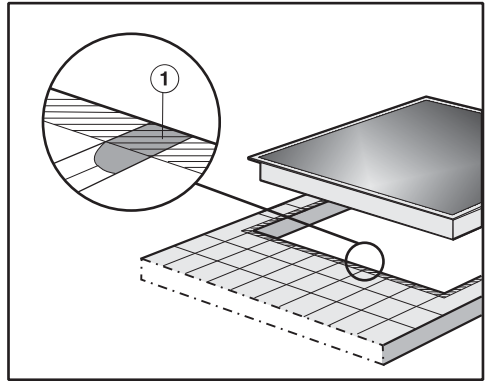


⚠ Skader på grund af fejlagtig indbygning.

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

Anvend ikke fugetætningsmiddel mellem kogeplade og bordplade. Tætningen under kanten på kogepladen sikrer, at kogepladen slutter helt tæt til bordpladen.

Køkkenbordplade belagt med fliser



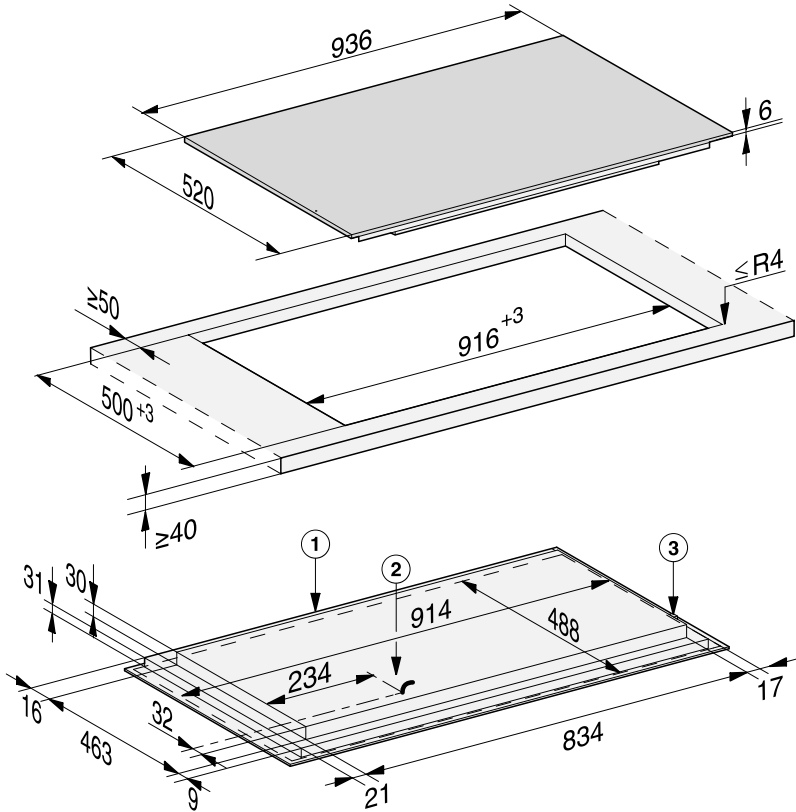
Fugerne ① og det skraverede område under kogepladens bæreflade skal være glatte og lige, så kogepladen slutter ensartet til, og tætningslisten under kanten på kogepladens overdel giver tilstrækkelig tætning mellem kogepladen og bordpladen.

Tætningsliste

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

Monter altid en ny tætningsliste før genmontering.

Indbygningsmål – KM 7999 FL



- ① Foran
- ② Klemkasse med tilslutningsledning
Tilslutningsledning L = 1.280 mm
- ③ 3) Tilslutning til wi-fi

Installation

Indbygning oven på bordplade

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

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

- Klæb den medfølgende tætningsliste under kogepladens kant. Træk ikke i tætningslisten, når den klæbes fast.
- 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.

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

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

- Tilslut kogepladen til elnettet.
- Kontroller, om kogepladen fungerer korrekt.

Råd om indbygning - i plan med bordplade

En planforsænket kogeplade er kun egnet til indbygning i natursten (granit, marmor), massivt træ og flisebelagte bordplader. De kogeplader, der i afsnittet "Installation" - "I plan med bordplade" er mærket med en henvisning herom, kan også monteres i glasbordplader. Ved bordplader af andre materialer skal producenten rådspørges, om disse er egnede til montering af en kogeplade i plan med bordpladen.

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

Bordplader af natursten

Kogepladen sættes direkte ned i udkæringen.

Bordplader i massivt træ, flisebelagte bordplader, glasbordplader

Kogepladen fastgøres i udkæringen med trælister. Listerne medfølger ikke ved levering.

Tætningsliste

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


Monter altid en ny tætningsliste før genmontering.

Indbygning i plan med bordplade

- Foretag udskæring i køkkenbordpladen. Sørg for at overholde sikkerhedsafstandene (se afsnittet Sikkerhedsafstande).
- Bordplader af massivt træ/flisebelagte bordplader/glasbordplader: Monter trælisterne 6 mm under køkkenbordpladens øverste kant (se illustration i afsnittet Indbygningsmål - indbygning i plan med bordplade).
- Klæb den medfølgende tætningsliste under kogepladens kant. Træk ikke i tætningslisten, når den klæbes fast.
- Før kogepladens ledning ned gennem udskæringen i køkkenbordpladen.
- Læg kogepladen i udskæringen, og centrér den.

Fugen mellem den glaskeramiske plade og køkkenbordpladen skal være min. 2 mm bred. Fugen er nødvendig, for at kogepladen kan blive tætnet.

- Tilslut kogepladen til elnettet.
- Kontroller, om kogepladen fungerer korrekt.
- Sprøjt temperaturbestandig (min. 160 °C) silikonefugemasse i fugen mellem kogepladen og køkkenbordpladen.


 Skader på grund af uegnet tætningsmiddel.

Uegnet tætningsmiddel kan beskadige natursten.

Til natursten og fliser af natursten må der kun anvendes silikonefugemasse, der er velegnet til natursten. Følg anvisningerne fra producenten.

Installation

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. Berøringsikkerheden på driftsisolerede dele skal kontrolleres efter monteringen!

Samlet effekt

Se typeskiltet

Tilslutningsdata

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

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


Kogepladens tilslutning skal være tilgængelig for serviceteknikeren i tilfælde af reparation.

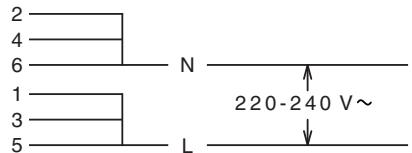
Ikke alle tilslutningsmuligheder er tilladt på installationsstedet.

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


Wiring diagram

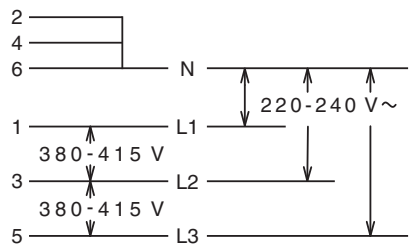
220-240 V ~

Yellow/Green — 
Gelb/Grün, Jaune/Vert



380-415 V 3N~

Yellow/Green — 
Gelb/Grün, Jaune/Vert



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 7999
Antallet af kogezone og/eller -områder	
For runde kogezone: diameter på anvendeligt overfladeareal	1. = 2. =
For kogezone eller -områder, der har en anden form end rund: længde og bredde på anvendeligt overfladeareal	3. = 4. = 5. = 6. =
Energiforbrug pr. kogezone eller -område beregnet pr. kg ($EC_{\text{elkognition}}$)	1. = 189,0 Wh/kg 2. = 191,7 Wh/kg 3. = 191,9 Wh/kg
Kogepladens energiforbrug beregnet pr. kg ($EC_{\text{elkogeplade}}$)	190,9 Wh/kg

Miele erklærer hermed, at denne glas-keramiske induktionskogeplade overholder direktiv 2014/53/EU.

Den komplette tekst til EU-konformitetserklæringen er tilgængelig her:

- På Miele's hjemmeside på den respektive produktside under Downloads.
- På Miele's hjemmeside via Services - Brugsanvisninger m.m. ved angivelse af model.

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

Maks. sendeeffekt < 100 mW

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 7999 FR, KM 7999 FL

da-DK

M.-Nr. 11 326 680 / 02