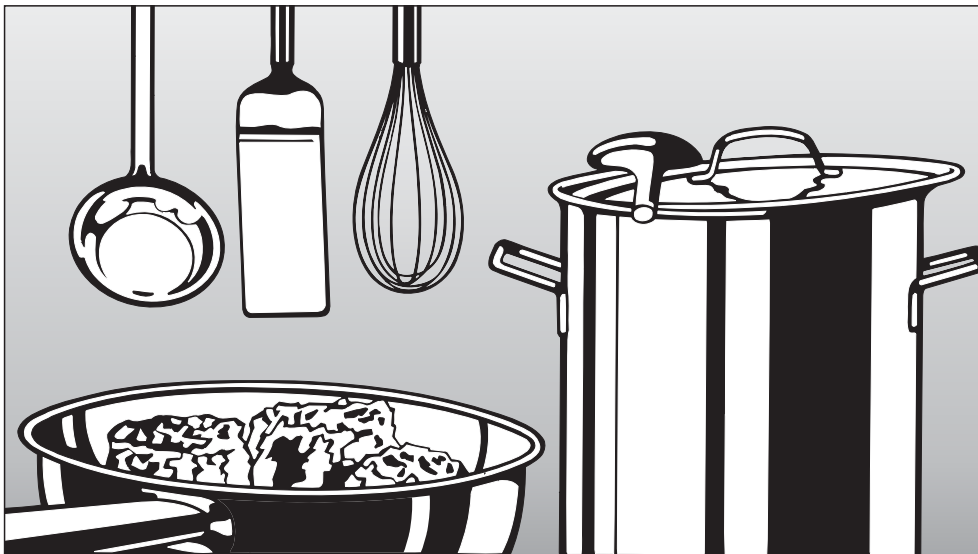


Miele

Brugs- og monteringsanvisning



Glaskeramiske induktionskogeplader KM 5940 / KM 5950

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

da - DK

M.-Nr. 07 268 060

Indholdsfortegnelse

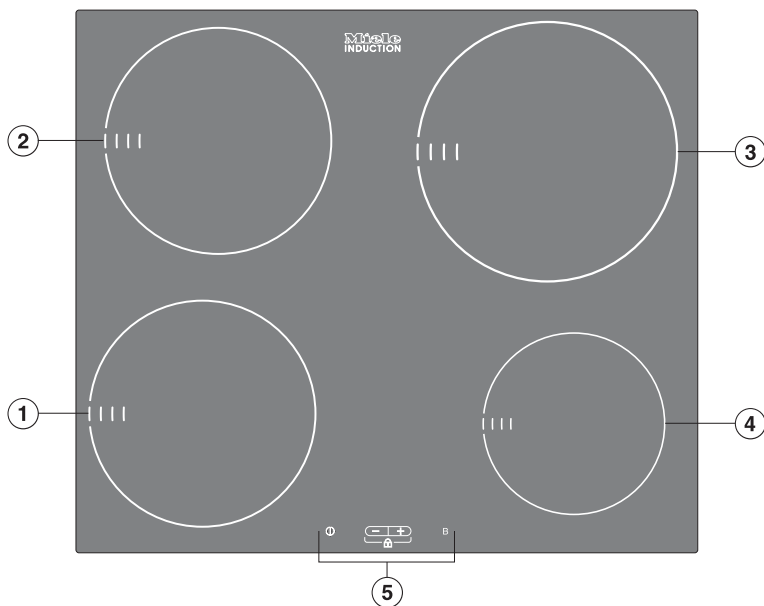
Beskrivelse af kogepladen	4
KM 5940.	4
KM 5950.	5
Betjeningspanel	6
Kogezonedisplay	6
Kogezonedata	7
Råd om sikkerhed og advarsler	8
Miljøbeskyttelse	14
Inden kogepladen tages i brug	15
Første rengøring	15
Ibrugtagning	15
Induktion	16
Funktion	16
Lyde	17
Kogegrej	18
Betjening	19
Berøringsfelter	19
Kogepladen tændes	20
Indstillingsområder	21
Opkogsautomatik	22
Boosterfunktion	23
Kogepladen slukkes og restvarmeindikator	24
Sikkerhed	25
Lås / Børnesikring	25
Sikkerhedsafbrydelse	26
Sikring mod overophedning	27
Rengøring og vedligeholdelse	28
Programmering	30

Indholdsfortegnelse

Småfejl udbedres	31
Ekstra tilbehør	33
Service / reklamationsfrist	34
Råd om sikkerhed ved indbygning	37
Indbygningsmål	42
KM 5940.	42
KM 5950.	43
Indbygning	44
Etilslutning	46
Tilslutningsledning	47
Tilslutningsskema	48
Typeskilt	49

Beskrivelse af kogepladen

KM 5940

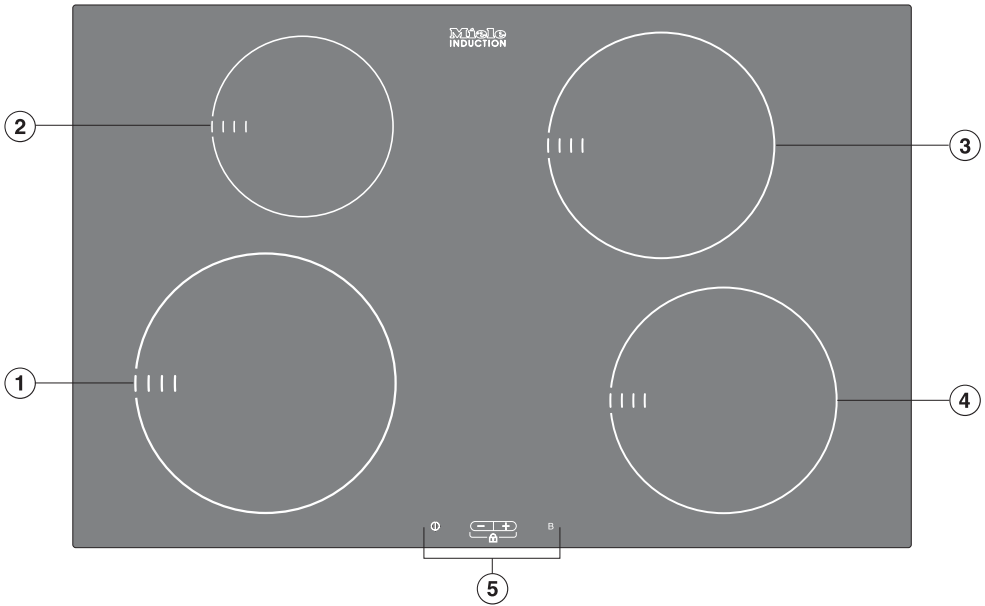


①②③④ Kogezoner

⑤ Betjeningspanel

Beskrivelse af kogepladen

KM 5950

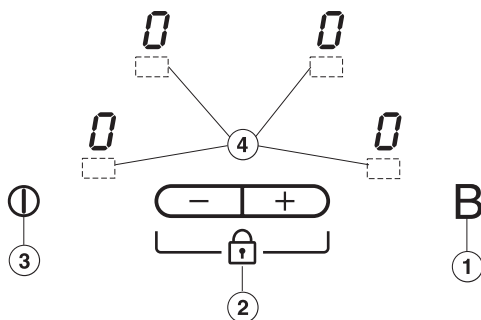


① ② ③ ④ Kogezoner

⑤ Betjeningspanel

Beskrivelse af kogepladen

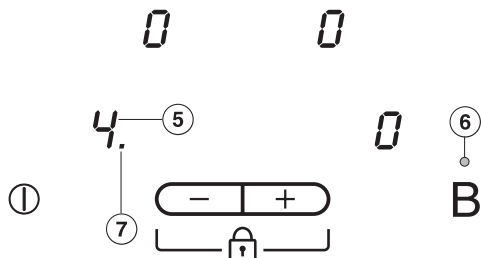
Betjeningspanel



Berøringsfelter til:

- ① Booster
- ② Varmetrin og lås
- ③ TÆND/SLUK - kogeplade
- ④ TÆND/SLUK - kogezone

Kogezonedisplay







⑤ Display:





- 0 = Kogezonen er klar til brug
- 1 til 9 = Varmetrin
- E = Restvarme
- U = Gryde mangler, eller gryde ikke egnet (se afsnittet Induktion)
- P = Booster
- PO osv. = Program (se afsnittet Programmering)
- 50 osv. = Status (se afsnittet Programmering)

- ⑥ Kontrollampe booster
- ⑦ Kontrollampe opkogsautomatik, f.eks. forreste venstre kogezone

Beskrivelse af kogepladen

Kogezonedata

Kogezone	KM 5940	
	Min. - maks. Ø i cm*	Varmeeffekt i watt ved 230 V**
	14 - 20	Normal: 1850 Med booster: 2500
	14 - 20	Normal: 1850 Med booster: 2500
	16 - 23	Normal: 2300 Med booster: 3200
	10 - 16	Normal: 1400 Med booster: 1800
		I alt: 7400

Kogezone	KM 5950	
	Min. - maks. Ø i cm*	Varmeeffekt i watt ved 230 V**
	16 - 23	Normal: 2300 Med booster: 3200
	10 - 16	Normal: 1400 Med booster: 1800
	14 - 20	Normal: 1850 Med booster: 2500
	14 - 20	Normal: 1850 Med booster: 2500
		I alt: 7400

Inden for det angivne område kan der anvendes kogegrej med enhver vilkårlig diameter.

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

Råd om sikkerhed og advarsler

Denne kogeplade overholder de foreskrevne sikkerhedsbestemmelser. U hensigtsmæssig brug kan dog medføre skader på både bruger og ting.

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

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

Retningslinjer vedrørende brugen

► Denne kogeplade er beregnet til anvendelse i husholdningen og på husholdningslignende opstillingssteder, som f.eks.

- i butikker, på kontorer og andre lignende arbejdssteder,
- i landbrugsbedrifter
- til kundebrug på hoteller, moteller, pensionater og lignende typiske boligmiljøer.

Anvend udelukkende kogepladen til husholdningsmæssige formål til tilberedning og varmeholdning af mad.

Det er ikke tilladt at anvende kogepladen til andre formål. Miele kan ikke gøres ansvarlig for skader, der er opstået på grund af forkert brug eller fejlagtig betjening.

► Personer, som 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 eller vejledning fra en ansvarlig person.

Børn i huset

► Anvend børnesikringen for at undgå, at børn ved et uheld kommer til at tænde for kogepladen eller ændre på indstillingerne.

► Hold altid øje med børn, der opholder sig i nærheden af kogepladen. Lad dem aldrig lege med kogepladen.

► Børn må kun bruge kogepladen uden opsyn, hvis de er informeret om dens funktioner, så de kan betjene den korrekt, og hvis de forstår de farer, der kan opstå ved forkert betjening.

► Kogepladen bliver varm under drift og er det stadig et stykke tid efter, den er slukket. Sørg for at holde børn væk fra kogepladen, indtil den er så kold, at man ikke længere kan brænde sig på den.

► Opbevar aldrig genstande, der kan være af interesse for børn, i skabe over eller bag kogepladen. Ellers kan børn fristes til at kravle op på kogepladen. Risiko for forbrænding!

► Sørg for, at børn ikke kan komme til at trække varme gryder og pander ned fra kogepladen. Drej gryder og pander, så håndtagene vender til siden og ikke stikker ud over kogepladens front. Der kan købes et specielt børnegitter, som reducerer risikoen for forbrænding og skoldning (fås i faghandlen).

► Emballagedele (f.eks. folier, polystyrenskum) kan være farlige for børn. Fare for kvælning! Opbevar derfor emballagedele uden for børns rækkevidde, og bortskaf materialet hurtigst muligt.

Råd om sikkerhed og advarsler

Teknisk sikkerhed

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

► Den elektriske sikkerhed kan kun garanteres, når der er etableret regleret jordforbindelse. Det er meget vigtigt, at denne grundlæggende sikkerhedsforanstaltning kontrolleres, og at installationerne i tvivlstilfælde gennemgås af en fagmand. Miele kan ikke gøres ansvarlig for skader, der er opstået på grund af manglende eller afbrudt jordforbindelse (f.eks. elektrisk stød).

► Før tilslutning af kogepladen er det vigtigt at kontrollere, om de tilslutningsdata (spænding og frekvens), der er angivet på typeskiltet, stemmer overens med de eksisterende forhold på stedet. Disse data skal ubetinget stemme overens, så der ikke opstår skader på kogepladen. I tvivlstilfælde bør man kontakte en elinstallatør.

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

► Kogepladens kabinet må absolut ikke åbnes. Eventuel berøring af spændingsførende tilslutninger og ændring af den elektriske og mekaniske opbygning kan være farlig for brugeren og medføre funktionsforstyrrelser på kogepladen.

► Installation, vedligeholdelse og reparation bør kun udføres af Miele Teknisk Service.

Installation, vedligeholdelse og reparation foretaget af ukyndige kan medføre betydelig risiko for brugeren og er ikke omfattet af Mieles reklamationsordning.

► Kogepladen skal være afbrudt fra elnettet under installation, vedligeholdelse og reparation. Kogepladen er kun afbrudt fra elnettet, når en af følgende betingelser er opfyldt:

- sikringerne i installationen er slået fra,
- skruesikringerne i installationen er skruet helt ud,
- stikket er trukket ud.
Træk ikke i netledningen på kogeplader med netstik, men i stikket, når kogepladen skal afbrydes fra elnettet.

► Hvis kogepladen er udstyret med et kommunikationsmodul, skal dette også være afbrudt fra nettet ved installation, vedligeholdelse og reparation på kogepladen.

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

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

► Hvis nettilslutningsledningen er beskadiget, skal den udskiftes med en speciel tilslutningsledning af typen H 05 VV-F (PVC-isoleret), som kan købes ved telefonisk henvendelse til vor reserve-delsekspedition på tlf. 43 27 13 50. Udskiftningen skal foretages af en fagmand.

► Tilslutning af kogepladen må ikke ske ved hjælp af en multistikdåse eller en forlængerledning, da disse ikke giver den nødvendige sikkerhed (f.eks. risiko for overophedning).

► Tag ikke kogepladen i brug i tilfælde af fejl eller brud, revner eller ridser i den glaskeramiske plade. Sluk straks kogepladen, og afbryd den fra nettet. Ellers er der fare for elektrisk stød!

Den daglige brug

► Kun for personer med pacemaker: Vær opmærksom på, at der i umiddelbar nærhed af den tændte kogeplade opstår et elektromagnetisk felt, som eventuelt kan påvirke pacemakeren. Forespørg i tvivlstilfælde hos producenten af pacemakeren eller hos lægen.

► Magnetiserbare genstande som f.eks. kreditkort, disketter og lommeregnerne må ikke komme i nærheden af den tændte kogeplade. Det kan påvirke deres funktion.

► Kogepladen bliver varm under drift og er det fortsat et stykke tid efter, at den er slukket. Først når restvarmeindikatoren er slukket, er der ikke længere risiko for forbrænding.

► Lad aldrig kogepladen være uden opsyn under brugen. Gryder uden indhold kan medføre skader på den glaskeramiske plade, og Miele kan ikke gøres ansvarlig for sådanne skader. Overopvarmet fedt eller olie kan selvantænde og forårsage brand.

► Skulle der gå ild i varmt fedt eller olie, må man under ingen omstændigheder forsøge at slukke den med vand! Kvæl ilden, f.eks. med et grydelåg, et fugtigt viskestykke eller lignende.

Råd om sikkerhed og advarsler

- ▶ Beskyt altid hænderne med varmeisolerede handsker, grydelapper eller lignende under arbejdet med den varme kogeplade. Sørg for, at den anvendte beskyttelse ikke er våd eller fugtig, da dette forøger varmeledningsevnen og derfor kan medføre forbrændinger.
- ▶ Flamber aldrig under en emhætte. Flammerne kan antænde emhætten.
- ▶ Brug ikke kogepladen som fralægningsplads, og læg frem for alt aldrig bestik eller andre metalgenstande på den. Hvis kogepladen er tændt, hvis der tændes for den ved en fejltagelse, eller hvis der er restvarme på den, er der risiko for, at genstandene opvarmes (risiko for forbrænding). Andre genstande kan - alt efter materiale - begynde at smelte eller brænde. Fugtige grydelåg kan suge sig fast. Sluk altid kogepladen efter brug!
- ▶ Læg aldrig et klæde eller beskyttelsesfolie over kogepladen. Det kan være så varmt, at det kan medføre brandfare.
- ▶ Brug aldrig service af plast eller alu-olie. Det smelter ved høje temperaturer og kan muligvis brænde!
- ▶ Opvarm aldrig lukkede beholdere, f.eks. konservesdåser, på kogeplade. Der dannes overtryk, og beholdere/dåserne kan eksplodere med risiko for personskade og skoldning!
- ▶ Anvend kun gryder og pander med glat bund. Gryder og pander med ru bund kan lave ridser i den glaskeramiske plade.
- ▶ Opvarm aldrig kogegrej uden indhold, medmindre producenten af kogegrejet udtrykkeligt har nævnt denne anvendelsesmulighed! På grund af den høje opvarmningshastighed med induktion kan kogegrejets bund inden for kort tid nå selvantændelsestemperaturen for olie eller fedt.
- ▶ Sørg for, at kogepladen er ren. Salt, sukker eller sandkorn, f.eks. fra rensning af grøntsager, kan medføre ridser.
- ▶ Stil ikke varme gryder og pander i området omkring betjeningspanelet. Elektronikken under panelet kan blive beskadiget.
- ▶ Sørg for, at der ikke falder genstande eller kogegrej ned på den glaskeramiske plade. Selv lette genstande (f.eks. en saltbøsse) kan give ridser og brud i den glaskeramiske plade.

Råd om sikkerhed og advarsler

► Sluk kogepladen, hvis der kommer sukker, sukkerholdige madvarer, plast eller alufolie på den, mens den er i brug. Skrab straks disse stoffer af kogepladen med en glasskraber (mens kogepladen stadig er varm), da de ellers vil beskadige den glaskeramiske plade, når den køles af. Advarsel: Fare for forbrænding!

Rengør derefter kogepladen, når den er blevet kold.

► Hvis der anvendes en stikkontakt i nærheden af kogepladen, må ledningen til det pågældende apparat ikke komme i berøring med den varme kogeplade. Isoleringen på ledningen kan blive beskadiget. Risiko for stød!

► Kogepladen er udstyret med en køleblæser. Hvis der under den indbyggede kogeplade er en skuffe, skal der være tilstrækkelig afstand mellem indholdet i skuffen og undersiden af kogepladen for at sikre tilstrækkelig ventilation. Spidse eller små genstande samt papir må ikke opbevares i skuffen, da de kan suges ind i eller trænge igennem ventilationsgitteret og beskadige blæseren eller reducere afkølingen.

► Hvis der under kogepladen er en skuffe, må der ikke opbevares spraydåser, let-antændelige flydende stoffer eller andre brændbare genstande i den. Eventuelle bestikindsatser skal være af varmebestandigt materiale.

► Metalliske genstande, der opbevares i en skuffe under kogepladen, kan blive varme ved længerevarende, intensiv brug af kogepladen.

► Opvarm altid maden tilstrækkeligt. Eventuelle kim i maden dræbes kun ved tilstrækkeligt høje temperaturer og en tilpas lang tilberedningstid.

► Anvend ikke to stykker kogegrej samtidigt på en koge-/stegezone.

► Hvis kogepladen er indbygget bag en køkkenlåge, må den kun anvendes med lågen åben. Luk først køkkenlågen, når kogepladen er slukket, og restvarmeindikatorerne er gået ud.

► 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).

Miele kan ikke gøres ansvarlig for skader, der er opstået, fordi ovenstående råd om sikkerhed og advarsler ikke er blevet fulgt.

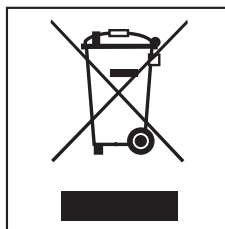
Bortskaffelse af emballagen

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

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

Bortskaffelse af en gammel kogeplade

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



Aflever i stedet for den gamle kogeplade på nærmeste opsamlingssted eller den lokale genbrugsstation, så delene kan blive genanvendt.

Sørg for, at den gamle kogeplade opbevares utilgængeligt for børn, indtil den skal fjernes.

Inden kogepladen tages i brug

Klæb det medfølgende typeskilt ind i afsnittet Typeskilt.

Første rengøring

Fjern eventuelle beskyttelsesfolier og mærkater.

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

Brug ikke opvaskemiddel til rengøring af den glaskeramiske flade, da det kan medføre blålige misfarvninger på overfladen.

Ibrugtagning

Kun gældende for facetslebne kogeplader (med slebet glaskant): De første dage efter indbygningen kan der stadig være en lille spalte synlig mellem kogeplade og køkkenbordplade. Den mindskes efterhånden, når kogepladen bruges. Kogepladens elektriske sikkerhed er dog stadig sikret trods den lille spalte.

Når kogezoneerne tændes første gang, kan der forekomme en generende lugt og eventuelt lidt damp. 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 kogepladen, og det er ikke sundhedsskadeligt.

Induktion

Funktion



Under en induktionskogezone ligger der en induktionsspole. Når der tændes for kogezone, frembringer denne spole et magnetfelt, som virker direkte på grydebunden og opvarmer denne. Kogezonen opvarmes kun indirekte af den varme, som gryden afgiver.


Kogezoner med induktion fungerer kun, hvis der sættes kogegrej med en magnetiserbar bund på (se afsnittet Kogegrej).

Induktionen registrerer automatisk kogegrejets størrelse, dvs. den virker kun i det område, der er dækket af grydens bund.

Kogezonen **virker ikke**,

- hvis den er tændt uden kogegrej eller med uegnet kogegrej (kogegrej, som ikke har magnetiserbar bund).
- hvis diameteren på bunden af det kogegrej, der er sat på, er for lille.
- hvis kogegrejet tages af en tændt kogezone.

I dette tilfælde blinker skiftevis symbolet  og  eller det indstillede varmetrin i det pågældende kogezonedisplay.

Hvis der sættes egnet kogegrej på inden for 3 minutter, slukker , hvorefter man kan fortsætte.

Sættes der ikke noget eller uegnet kogegrej på, slukker kogezone eller kogepladen automatisk efter 3 minutter.

Brug ikke kogepladen som fralægningsplads; læg f.eks. aldrig bestik eller andre metalgenstande på den. Hvis kogepladen er tændt, hvis der tændes for den ved en fejltagelse, eller hvis der er restvarme på den, er der risiko for, at genstandene opvarmes (risiko for forbrænding).

Sluk altid kogezonerne efter brug!

Lyde

Når en induktionskogeplade er i brug, kan der - afhængigt af materiale og forarbejdning af kogegrejets bund - opstå følgende lyde i kogegrejet:

- Ved høje varmetrin kan der opstå en brummen. Denne bliver svagere eller forsvinder, hvis der skrues ned for varmen.
- I forbindelse med kogegrej, hvis bund er lavet af forskellige materialer (f.eks. sandwichbund), kan der opstå en knitren.
- Hvis kogezone, der er forbundet med hinanden (se afsnittet Boosterfunktion) er tændt samtidigt, og der er sat kogegrej på dem med en bund af forskellige materialer (f.eks. sandwichbund), kan der forekomme en fløjten.
- I forbindelse med elektroniske koblingsprocesser kan der, især på lave varmetrin, forekomme en klikken.

Kogepladen er forsynet med en køleblæser, som forlænger elektronikens levetid. Hvis kogepladen benyttes intensivt, kobler køleblæseren til, og der kan høres en surren. Køleblæseren kan stadig køre, efter at der er slukket for kogepladen.

Induktion

Kogegrej

Velegnet er kogegrej af:

- rustfrit stål med magnetiserbar bund
- emaljeret stål
- støbejern

Ikke egnet er kogegrej af:

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

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

Bemærk venligst, at kogegrejets brugs-egenskaber kan have indflydelse på, hvor ensartet stege-/koger resultatet bliver.

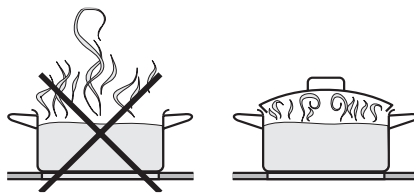
For at udnytte kogezone optimalt bør der vælges kogegrej af en sådan størrelse, at det passer mellem den inderste og den yderste markering af kogezone. Er kogegrejet mindre end den inderste markering, kan det være, at inductionen ikke virker. Kogezone reagerer, som om der ikke var noget kogegrej på den.

Bemærk venligst, at det ofte er diameteren på kogegrejets åbning, der angives. Det afgørende er imidlertid bundens diameter, der som regel er mindre.

Stil kogegrejet midt på koge- eller stegezone. Hvis kogegrejet kun står delvist på koge- eller stegezone, kan grebene blive meget varme.

Energispareråd

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



åben

lukket

Berøringsfelter

Betjeningspanelet på den glaskeramiske kogeplade er udstyret med elektroniske berøringsfelter, der reagerer på fingerkontakt.

Kogezonerne betjenes ved, at felterne berøres med en finger. Enhver reaktion fra felterne bekræftes med et akustisk signal.

Betjeningspanelet skal være fri for snavs og genstande. Ellers reagerer felterne ikke, eller der kan uforsættligt blive tændt for en kogezone, ligesom der fejlagtigt kan blive slukket for kogepladen (se afsnittet Sikkerhedsafbrydelse).

Stil aldrig varmt kogegrej på betjeningspanelet. Det kan beskadige elektronikken nedenunder.

Betjening

Kogepladen tændes

Først skal kogepladen og derefter den ønskede kogezone tændes.

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

Sådan tændes kogepladen:

- Berør feltet TÆND/SLUK ①.

I alle displayene for kogezoneerne vises et ①. Hvis der ikke foretages mere, slukker kogepladen af sikkerhedsmæssige årsager efter få sekunder.

Sådan tændes en kogezone:

- Berør området under displayet for den ønskede kogezone 1 gang kortvarigt.

① blinker i kogezonens display.

- Mens ① blinker, indstilles et varmetrin mellem 1 og 9 ved at berøre feltet - eller +.

"Med opkogsautomatik" vælges ved at starte med - (se afsnittet Opkogsautomatik), og "uden opkogsautomatik" vælges ved at starte med +.

Det indstillede varmetrin blinker i få sekunder, og lyser herefter konstant.

Hvis man ønsker at ændre et indstillet varmetrin, skal området under displayet for den pågældende kogezone først berøres kortvarigt 1 gang. Herefter kan varmetrinnet ændres med - og +.

Indstillingsområder

Tilberedning	Indstillingsområde*
Smør smeltes Gelatine smeltes	1 - 2
Små mængder væske opvarmes Retter, som let brænder på, holdes varme Kogning af ris Optøning af grøntsager i blok	3
Flydende og delvis flydende retter opvarmes Hollandaise Mælkeretter Omeletter og spejlæg Frukt dampes	4
Dybfrostvarer tøs op Grøntsager og fisk dampes Korn udblødes	5
Større mængder koges op, f.eks. gryderetter Dejvarer hæver	6
Fisk, schnitzler, medister, spejlæg steges skånsomt (uden at fedtstoffet overopvarmes)	7
Kartoffelkager, pandekager	8
Større mængder vand koges Opkog	9

* Disse angivelser er vejledende og beregnet til normale portioner til 4 personer. Hvis der anvendes høje gryder, hvis maden tilberedes uden låg, eller hvis det drejer sig om større mængder, kræves højere varmetrin. Hvis der tilberedes mindre mængder, vælges et lavere varmetrin.

Betjening

Opkogsautomatik

Når opkogsautomatikken er aktiveret, varmer kogezone automatisk på højeste varmetrin og skifter derefter ned til det valgte varmetrin til videre tilberedning. Opkogstiden er afhængig af det valgte varmetrin til videre tilberedning (se skemaet).

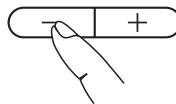
Hvis kogegrejet fjernes under opkogstiden, afbrydes opkogsautomatikken. Den fortsættes, hvis kogegrejet igen anbringes på kogezone inden for 3 minutter.

Varmetrin til videre tilberedning	Opkogstid i min. og sek. (ca.)
1	0 : 15
2	0 : 15
3	0 : 25
4	0 : 50
5	2 : 00
6	5 : 50
7	2 : 50
8	2 : 50
9	-

Sådan aktiveres opkogsautomatikken:

- Mens **0** blinker i displayet til kogezone, berøres feltet **-**, indtil det ønskede varmetrin til videre tilberedning vises, f.eks. **5**.

5.



Under opkogstiden lyser en kontrollampe til højre for varmetrinnet til videre tilberedning. Lampen slukker, når opkogstiden er gået.

I opkogstiden kan man til enhver tid reducere eller øge varmetrinnet til videre tilberedning med **-** eller **+**. Opkogstiden ændres tilsvarende.

Boosterfunktion

Alle kogezone er udstyret med boosterfunktion.

Boosterfunktionen er en effektforstærker til hurtig opvarmning af store mængder, f.eks. vand til pasta. Når booster er tilkoblet, arbejder kogezone i 10 minutter med ekstra høj effekt på varmetrin 9.

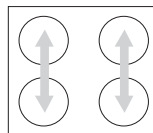
Boosterfunktionen kan kun anvendes på to kogezone samtidigt: én kogezone i venstre side og én kogezone i højre side.

Hvis booster er tilkoblet, når

- der ikke er indstillet noget varmetrin, kobles der automatisk tilbage til varmetrin 9, når boostertiden er gået, eller hvis booster er koblet fra tidligere.
- der er indstillet et varmetrin, kobles der automatisk tilbage til det tidligere valgte varmetrin, når boostertiden er gået, eller hvis booster er koblet fra tidligere.

Hvis kogegrejet fjernes, mens booster er aktiveret, afbrydes boosterfunktionen. Den fortsættes, hvis kogegrejet anbringes på kogezone igen inden for 3 minutter.

Når varmetrinnet i booster er aktiveret, fjernes en del af effekten i en anden kogezone samtidig. Derfor er kogezone som vist forbundet med hinanden to og to (tværbinding).



Når booster er tændt, sker der følgende:

- en eventuelt indstillet opkogsautomatik i de kogezone, der er forbundet med hinanden, kobles fra.
- varmeeffekten i den tilhørende kogezone reduceres eventuelt.

Booster tilkobles

- Berør feltet for den pågældende kogezone.
- Berør feltet **B**.

I displayet for kogezone begynder et **P** at blinke, og kontrollampen for booster tænder.

Efter få sekunder lyser **P** konstant, og kontrollampen slukker.

Booster frakobles

- Berør feltet for den pågældende kogezone.
- Berør feltet **B** eller **-** for den pågældende kogezone.

Betjening

Kogepladen slukkes og restvarmeindikator

Sådan slukkes en kogezone:

- Berør feltet til den pågældende kogezone 2 gange.

I kogezonens display blinker et **D** i få sekunder. Hvis kogezone stadig er varm, tændes restvarmeindikatoren kort derefter.



Sådan slukkes kogepladen:

- Berør feltet TÆND/SLUK ①.

Hermed er alle kogezone slukket, og restvarmeindikatoren lyser for de kogezone, der stadig er varme.

Restvarmeindikatoren's bjælker slukker, efterhånden som kogezone afkøles. Den sidste bjælke slukker først, når kogezone kan berøres uden risiko for forbrænding.

Restvarmeindikatorerne reagerer også, hvis der stilles varmt kogegrej på en slukket kogezone.

Så længe restvarmeindikatoren lyser, må kogezone ikke berøres, og der må ikke lægges varmekølsomme genstande på dem.
Risiko for forbrænding og brand!

Lås / Børnesikring

For at undgå at man ved en fejltagelse kommer til at tænde kogepladen eller kogezoneerne eller til at ændre en varmeindstilling, er kogepladen udstyret med en lås.

Låsen kan tilkobles, uanset om kogepladen er slukket eller i brug.

Hvis låsen aktiveres, **når kogepladen er slukket**, kan kogepladen ikke tændes igen.

Hvis låsen aktiveres, **når kogepladen er i brug**, kan kogepladen kun betjenes **i et vist omfang**:

- De indstillede varmetrin kan ikke længere ændres.
- Kogezoneerne og kogepladen kan kun slukkes og derefter ikke længere tændes.

Hvis kogepladen er låst, er det bekræftende signal ved berøring af berøringsfeltet en smule længere end det normale bekræftende signal.

Låsen deaktiveres ved strømafbrydelse.

Aktivering

- Berør felterne - og **+ samtidigt**, indtil der høres et signal.

Deaktivering

- Berør felterne - og **+ samtidigt**, indtil der høres et signal.

Sikkerhed

Sikkerhedsafbrydelse

Kogepladen er udstyret med sikkerhedsafbrydelse.

Hvis kogepladen er tændt for længe


Hvis en kogezone opvarmes usædvanligt længe (se skemaet) med uforandret varmeeffekt, slukkes den automatisk, og restvarmeindikatoren for den pågældende kogezone lyser.

Når kogezone skal anvendes igen, tændes den som normalt.

Varmetrin	Maksimal driftstid i timer
1	10
2	10
3	5
4	4
5	3
6	3
7	2
8	2
9	1

Hvis berøringsfelterne tildækkes

Hvis et eller flere berøringsfelter tildækkes mere end 10 sekunder, f.eks. ved fingerkontakt, af mad, der er kogt over, eller af en genstand, slukkes kogepladen automatisk. Samtidig lyser restvarmeindikatoren for de kogezone, der stadig er varme.

- Rengør betjeningsfeltet, eller fjern eventuelle genstande.
- Tænd kogepladen igen med TÆND/SLUK . Kogepladen kan nu bruges normalt.

Sikring mod overophedning

Alle induktionsspoler og kølelegemer i elektronikken er hver især udstyret med en sikring mod overophedning. Inden induktionsspolerne eller kølelegemerne bliver for varme, aktiverer sikringen mod overophedning en af følgende sikkerhedsforanstaltninger i den pågældende kogezone eller på hele kogepladen:

- En tilkoblet boosterfunktion afbrydes.
- Det indstillede varmetrin reduceres.
- Hvis det drejer sig om en induktionsspole, slukker den pågældende kogezone automatisk.

Først når induktionsspolen er tilstrækkeligt afkølet, kan kogezoneen igen bruges normalt.

- Hvis et kølelegeme er for varmt, slukker de pågældende kogezoneer automatisk.


Først når kølelegemet er tilstrækkeligt afkølet, kan de pågældende kogezoneer igen bruges normalt.

Sikringen mod overophedning kan også blive aktiveret, hvis

- kogegrejet opvarmes uden indhold.
- fedt eller olie opvarmes på et højt varmetrin.
- undersiden af kogepladen ikke ventileres tilstrækkeligt.

Hvis sikringen mod overophedning udløses igen, selv om årsagen er fjernet, kontaktes Miele Teknisk Service.

Rengøring og vedligeholdelse

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

Rengør hele kogepladen efter hver brug, men først når den er afkølet. Aftør kogepladen efter hver rengøring med vand. Herved undgås kalkpletter.

For at undgå beskadigelse af overfladerne bør følgende rengøringsmidler undgås:

- soda-, alkali-, ammoniak-, syre- eller kloridholdige rengøringsmidler
- kalkopløsende rengøringsmidler
- plet- og rustfjernere
- rengøringsmidler med skurende virkning, f.eks. skurepulver, flydende skuremiddel og pimpsten
- rengøringsmidler, der indeholder opløsningsmiddel
- opvaskemiddel til opvaskemaskiner
- grill- og ovnspray
- glasrengøringsmidler
- hårde børster og skuresvampe (f.eks. grydesvampe) eller brugte svampe, der indeholder rester af skuremiddel
- spidse genstande (så tætninger mellem glaskeramik og ramme og mellem ramme og bordplade ikke beskadiges).

Glaskeramiske plader

Fjern alle større madrester med en fugtig klud og fastbrændt snavs med en glasskraber med barberblad.

Rengør derefter kogepladen med Miele Glaskeramisk kogepladerens eller Miele Stålrens (se afsnittet Ekstra tilbehør) og med køkkenrulle eller en ren klud. Påfør ikke rengøringsmidlet på en varm kogeplade, da det kan give pletter. Følg anvisningerne fra producenten af rengøringsmidlet.

Tør til sidst kogepladen af med en våd klud, og eftertør den. Sørg for at fjerne alle rester af rengøringsmiddel. Rester kan brænde fast ved efterfølgende brug af kogepladen og beskadige den glaskeramiske plade.

Pletter fra kalk, vand og aluminium (metallisk skinnende pletter) kan fjernes med Miele Glaskeramisk kogepladerens eller Miele Stålrens.

Hvis der kommer **sukker, plast eller alufolie** på den varme kogeplade, skal den slukkes. Skrab **straks**, dvs. mens den endnu er varm, den pågældende kogezone grundigt ren med en glasskraber med barberblad. Advarsel: Risiko for forbrænding.

Rengør derefter kogezone som beskrevet ovenfor, når den er afkølet.

Programmering

Programmeringen af kogepladen kan ændres.

- Mens kogepladen er slukket, berøres kogepladens TÆND/SLUK $\text{\textcircled{1}}$ og feltet for boosterens **B samtidigt**, indtil **P** (program) og **5** (status) efterfulgt af tal vises i displayet. De viser den aktuelle indstilling.

Et program indstilles:

- Berør feltet til **forreste venstre** kogezone.

Det tilhørende tal begynder at blinke.

- Det ønskede program indstilles ved at berøre feltet **+** eller **-**.

Status indstilles:

- Berør feltet til **forreste højre** kogezone.

Det tilhørende tal begynder at blinke.

- Den ønskede status indstilles ved at berøre feltet **+** eller **-**.

De nye indstillinger **gemmes** ved at berøre feltet **B**, indtil displayene slukker. Hvis man **ikke** ønsker at gemme ændringerne, berøres feltet TÆND/SLUK, indtil displayene er slukket.

Program	Status*	Indstilling
P 0 Demonstrationsmodus og standardindstilling	S 0	Demonstrationsmodus aktiveret
	S 1	Demonstrationsmodus deaktiveret
	S 9	Genindstilling af standardindstillingerne
P 1 Bekræftende tone ved aktivering af sensor	S 0	Frakoblet
	S 1	Tilkoblet

* Standardindstillingen fra fabrikken er fremhævet med fed.

 Reparationer på elektriske produkter må kun foretages af autoriserede fagfolk. Reparationer foretaget af ukyndige kan medføre betydelig risiko for brugeren og er ikke omfattet af Miele's reklamationsordning.

Hvad nu, hvis . . .

... kogepladen eller kogezoneerne ikke kan tændes?

Kontroller, om

- det anvendte kogegrej er egnet.
- låsen er aktiveret.
Hvis det er tilfældet, skal den kobles fra (se afsnittet Lås).
- sikringen i husinstallationen er defekt.

Hvis problemet stadig ikke er løst, skal kogepladen afbrydes fra elnettet i ca. 1 min. Dette gøres på en af følgende måder:

- slå den pågældende sikring fra, eller skru smeltesikringen helt ud, eller
- slå HFI/HPFI-relæet fra.

Hvis man efter igen at have tændt for HFI/HPFI-relæet eller slået sikringsgruppen til stadig ikke kan tænde kogepladen, kontaktes Miele Teknisk Service.

... der opstår en ubehagelig lugt eller damp ved brug af en ny kogeplade?

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

... kogepladen kan tændes og indstilles, men kogezoneerne ikke varmer?

Kontroller, om kogepladen er indstillet på demonstrationsmodus (se afsnittet Programmering)

... der vises et i displayet for en kogezone?

Kontroller, om

- der ved en fejltagelse er blevet tændt for en kogezone uden kogegrej.
- det anvendte kogegrej er egnet til induktion, og om det er tilstrækkeligt stort (se afsnittet Kogegrej).

... en enkelt kogezone eller hele kogepladen slukkes automatisk under brug?

Sikkerhedsafbrydelsen eller sikringen mod overophedning har slået opvarmningen fra (se afsnittene Sikkerhedsafbrydelse, Sikring mod overophedning).

Småfejl udbedres

... en af følgende fejl opstår?

- Boosterfunktionen afbrydes automatisk for tidligt.
- Det indstillede varmetrin reduceres.
- Kogezonen arbejder ikke som sædvanligt på det indstillede varmetrin.

Sikringen mod overophedning har afbrudt opvarmningen (se afsnittet Sikring mod overophedning).

... indholdet i kogegrejet ikke opvarmes, når opkogsautomatikken er tilkoblet?

Dette kan skyldes, at

- der opvarmes store mængder mad.
- kogegrejet leder varmen dårligt.

Vælg et højere viderekogningstrin, eller vælg tilberedning på højeste varmetrin, og skru ned manuelt.

... køleblæseren arbejder videre, efter at kogepladen er slukket?

Dette er ingen fejl! Blæseren arbejder, indtil kogepladen er afkølet, og frakobles derefter automatisk.

Miele-sortimentet omfatter også et gourmetfad samt rengørings- og plejemidler til denne kogeplade.

Disse produkter kan bestilles via vor hjemmeside eller på:



Produkterne kan også købes hos Miele-forhandlere eller ved telefonisk henvendelse til vor reservedelsekspektion på tlf. 43 27 13 50.

Gourmetfad KMB 5000-S

Plejeprodukter

Miele Glaskeramisk kogepladerens, 250 ml

Fjerner groft snavs, kalkpletter og lettere fastbrændte rester

Miele Stårens, 250 ml

Plejer og beskytter nemt og effektivt alle stålfalder

Service / reklamationsfrist

Miele Teknisk Service

- Dag til dag-service
- Landsdækkende servicenet
- Lokale teknikere
- Specielt uddannede teknikere
- Centralt dirigerede servicevogne
- Stor reservedelsbeholdning
- Originale Miele reservedele
- 24 måneders reklamationsfrist på alle fabriksnye Miele produkter og reparationer
- Leveringsgaranti for reservedele i 15 år

Miele er kendt for sin dag til dag-service

En stor fordel, da ventetiden på, at Miele produktet igen er klar efter et driftsstop, yderst sjældent overskrider én dag. Dette kan vi overholde, fordi vi over hele landet har lokalt boende teknikere, som kører rundt i centralt dirigerede servicevogne.

Servicevognene er udstyret med et stort udvalg af originale reservedele, hvilket betyder, at vi har alt, hvad der normalt skal bruges til en reparation, med fra starten. Altså ingen unødvendig ventetid eller omkostning ved fremstilling af reservedele.

Rygraden i god service er dygtige teknikere. Alle vore teknikere er elektrikere, og denne uddannelse er suppleret med en speciel Miele uddannelse i drift, vedligeholdelse og reparation af vore produkter. Uddannelsen bliver løbende fulgt op, således at teknikerne hele tiden er på højde med udviklingen.

Miele Teknisk Service kan tilkaldes fra mandag til torsdag mellem kl. 8.00 og 16.00, fredag mellem 8.00 og 15.30 på telefon

43 27 13 00

Servicebestilling,

direkte	43 27 13 10
eller telefax	43 27 13 09

Mieles reklamationsfrist

De efterfølgende bestemmelser om reklamationsfrist omfatter udelukkende fabriksnye produkter indkøbt i Danmark. Reklamationfristen er gyldig 24 mdr. fra købsdato, når der forevises kvittering, regning eller tilsvarende, hvoraf købsdato fremgår. Funktionssvigt på produkterne, der skyldes installationsmæssige forhold, dækkes ikke af reklamationsfristen. Reklamationsfristen indskrænker ikke købers rettigheder if. lovgivningen over for Miele.

Miele's reklamationsfrist 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 reklamationsfrist indebærer:

For store produkter betaler Miele alle udgifter til reservedele, arbejds løn og rejseudgifter for teknikere. 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 reklamationsfrist på reservedele:

Ved udbedring af mangler foretaget af vore egne teknikere eller af de af os autoriserede værksteder ydes der en 24 mdr. reklamationsfrist på de nysisatte dele. Denne reklamationsfrist er inklusive arbejds løn og grundgebyr. For dele, der er isat efter de 24 mdr., påhviler det kunden at fremvise fornøden dokumentation i form af en tidligere udstedt servicefaktura.

Miele's reklamationsfrist 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 Teknisk Service:

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

Service / reklamationsfrist

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 reklama-tionsfrist er gældende fra ikrafttrædelse af Lov om køb år 2002. Reklamationsfri- sten fratager ikke køber adgang til at gøre et eventuelt ansvar efter købelo- ven gældende over for den forhandler, hvor produktet er købt. Henvendelse til Miele A/S virker samtidig som reklama- tion over for forhandleren.

Indberetning:

Ønskes fejlen ikke afhjulpel omgående, skal eventuelle krav i henhold til Miele's reklamationsfrist sammen med den for- nødne dokumentation for købsdato være indsendt skriftligt inden reklama- tionsfristens udløb til

Miele A/S

Erhvervsvej 2, Postboks 1371

DK - 2600 Glostrup.

Råd om sikkerhed ved indbygning

Kogepladen må kun
- monteres af en fagmand
- tilsluttes til elnettet af en installatør.

For at undgå skader på kogepladen må den først indbygges i bordpladen, efter at eventuelle overskabe og emhætte er monteret.

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

Kantlisterne mod væggen skal være varmebestandige.

► Indbygning og montering af denne kogeplade på et ikke-stationært opstillingssted (f.eks. skibe) må kun udføres af fagfolk og kun under iagttagelse af sikkerhedsforskrifterne for brugen af denne kogeplade.

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

► Denne kogeplade må ikke indbygges over en ovn uden ventilator.

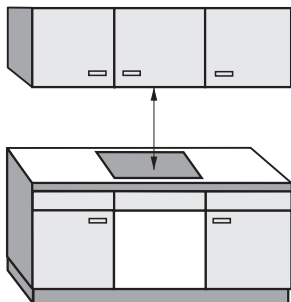
► Sørg for, at ledningen til kogepladen efter indbygning ikke kommer i berøring med bundpladen, og at den ikke udsættes for mekanisk belastning.

► De sikkerhedsafstande, der er angivet på de følgende sider, skal overholdes nøje.

Alle mål er angivet i mm

Råd om sikkerhed ved indbygning

Sikkerhedsafstand foroven



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

Hvis der for forskellige produkter under en emhætte, f.eks. wokbrænder og elkogeplade, angives forskellige sikkerhedsafstande i brugs- og monteringsanvisningen, vælges den største afstand.

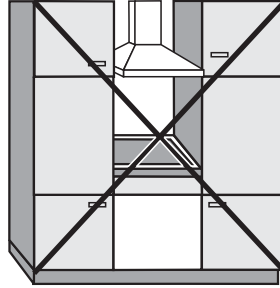
Råd om sikkerhed ved indbygning

Sikkerhedsafstand til siden / bagtil

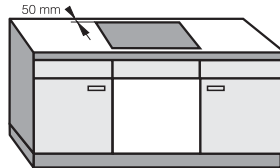
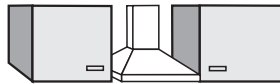
Ved indbygning af en kogeplade må der kun på den ene side af den og bag den være skab eller væg, der er højere end kogepladens niveau. På den anden side må der ikke være produkter eller skabe, der er højere end kogepladen (se ill.).

Følgende sikkerhedsafstande skal min. overholdes:

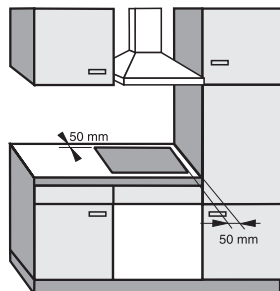
- 50 mm til højre eller venstre fra udskæringen i bordpladen til et køkkenmodul ved siden af (f.eks. et højskab).
- 50 mm afstand fra udskæringen i bordpladen til bagvæggen.



Ikke tilladt!



Anbefales!



Anbefales ikke!

Råd om sikkerhed ved indbygning

Sikkerhedsafstand forned

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

Mindsteafstanden fra underkanten af kogepladen til

- overkanten af en **ovn** skal være **15 mm**.
- overkanten af en **hylde** skal være **15 mm**.
Bagtil skal der være en luftspalte på 10 mm til gennemføring af tilslutningsledningen.
- bunden af en **skuffe** skal være **75 mm**.

Råd om sikkerhed ved indbygning

Sikkerhedsafstand ved vægbeklædning

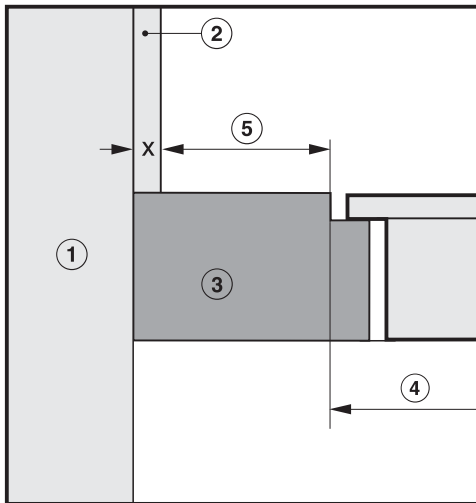
Da visse materialer kan ændres eller ødelægges af høje temperaturer, skal nedenstående minimumsafstande mellem en evt. vægbeklædning og udskæringen i køkkenbordpladen overholdes.

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

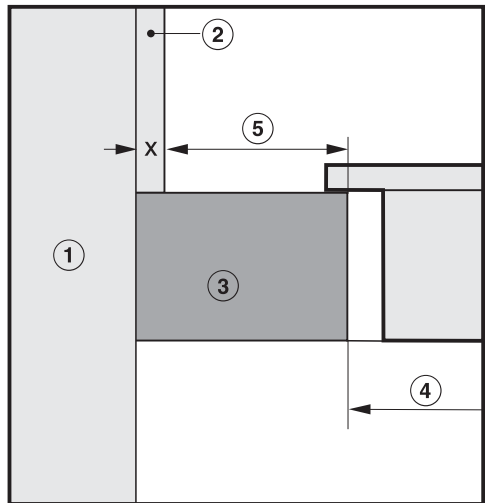
Ved en beklædning af **ikke-brændbart materiale** (f.eks. metal, natursten, keramiske fliser) skal afstanden ⑤ mellem udskæringen i køkkenbordpladen og vægbeklædningen være min. 50 mm minus beklædningens tykkelse.

Eksempel: Tykkelse på vægbeklædning 15 mm
50 mm - 15 mm = minimumsafstand 35 mm

Kogeplader til indbygning i plan med bordplader



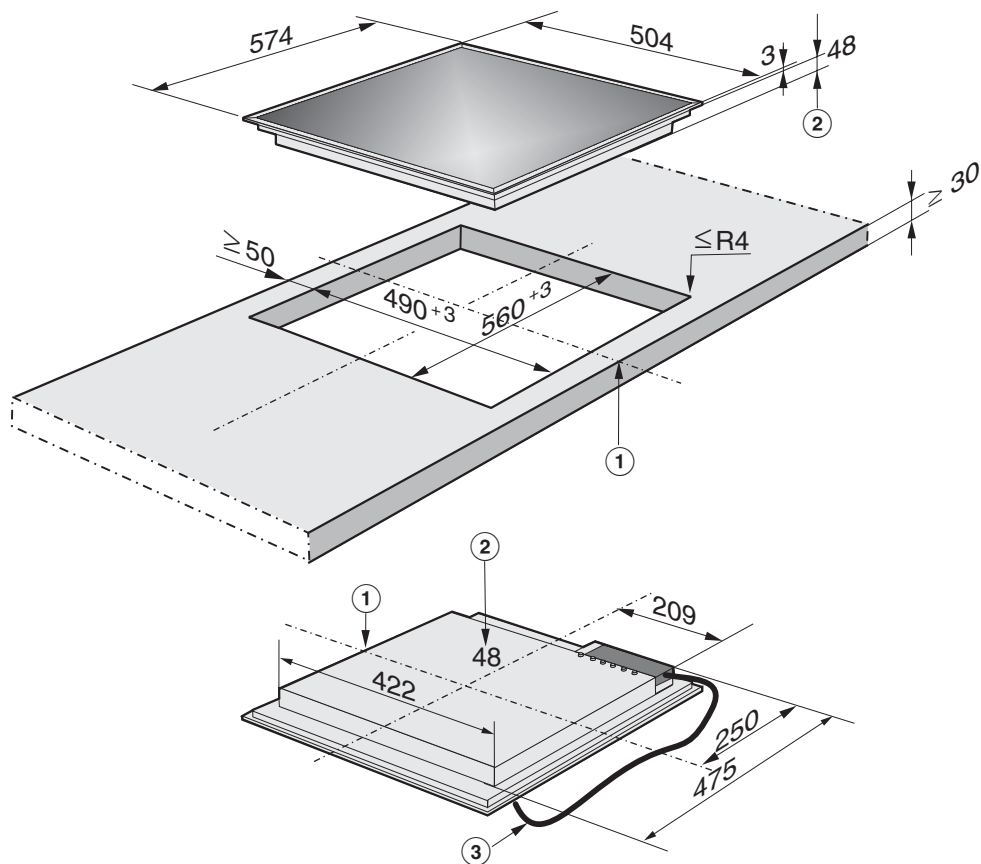
Ramme-/facetkogeplader



- 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

Indbygningsmål

KM 5940

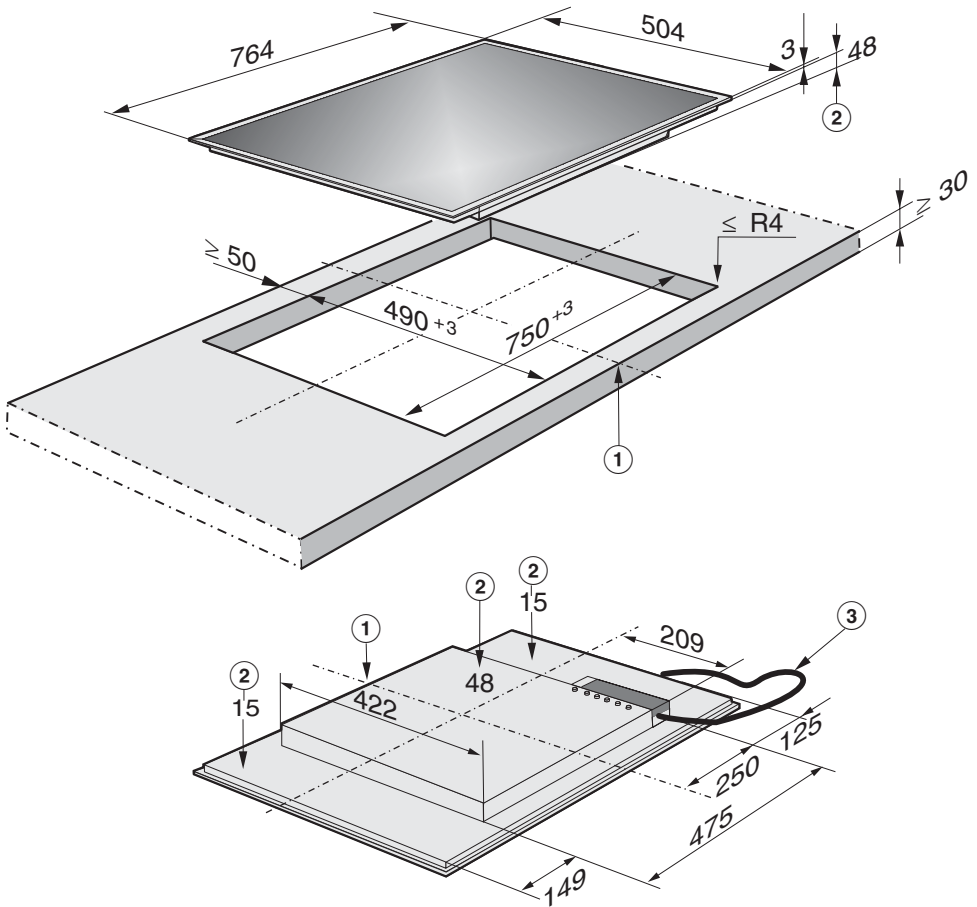


① Foran

② Indbygningshøjde

③ Nettilslutningsledning, L = 1440 mm

KM 5950



- ① Foran
- ② Indbygningshøjde
- ③ Nettilslutningsledning, L = 1440 mm

Indbygning

Bordpladen forberedes

- Foretag udskæringen i køkkenbordpladen som vist på skitsen. Sørg for at overholde **sikkerhedsafstandene** (se afsnittet Råd om sikkerhed ved indbygning).
- 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.

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

Der kræves ikke klemfjedre til indbygning af kogepladen; en passende tætningsliste bevirker, at kogepladen bliver holdt fast i udskæringen. Efter et stykke tid vil spalten mellem ramme og bordplade blive mindre.

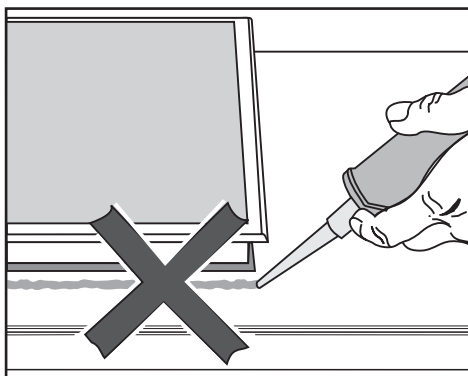
Kogepladen monteres

- Før nettilslutningsledningen ned gennem udskæringen i køkkenbordpladen.
- Anbring kogepladen i midten af udskæringen. Sørg for, at kogepladens tætning flugter med bordpladen. Kogepladen må under ingen omstændigheder tættes med fugetætningsmiddel (f.eks. silikone)!

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

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

Generelle indbygningsanvisninger

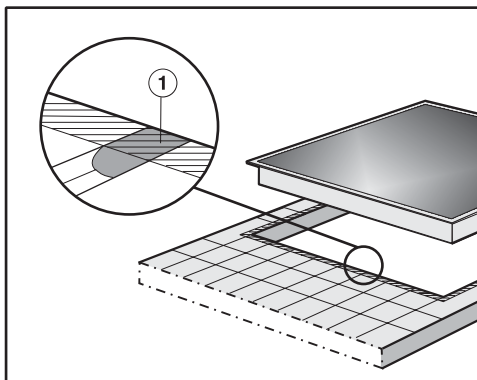


Der må ikke anvendes tætningsmiddel, medmindre det udtrykkeligt angives. Tætningslisten under kanten på kogepladens øverste del giver tilstrækkelig tætning til bordpladen.

Der må absolut ikke komme tætningsmiddel mellem rammen på kogepladens overdel og køkkenbordpladen!

Dette ville besværliggøre afmontering i tilfælde af reparation, og rammen/køkkenbordpladen kan muligvis blive beskadiget.

Køkkenbordplade belagt med fliser



Fugerne ① og det skraverede område under kogepladens ramme skal være glat og jævn, så rammen ligger regelmæssigt, og tætningslisten under kanten på kogepladens øverste del giver tilstrækkelig tætning til bordpladen

Eltilslutning

Eltilslutning og udskiftning af ledningen bør kun foretages af en autoriseret elinstallatør under hensyntagen til gældende sikkerhedsbestemmelser.

Producenten påtager sig ikke ansvar for direkte eller indirekte skader, som opstår på grund af fejlagtig indbygning eller forkert tilslutning.

Producenten kan ikke gøres ansvarlig for skader, som er opstået på grund af manglende eller afbrudt jordledning (f.eks. elektrisk stød).

Berøringssikkerheden på driftsisolerede dele skal kontrolleres efter montering!

Samlet effekt

Se typeskiltet

Eltilslutning og sikring

Alle nødvendige **tilslutningsdata** fremgår af **typeskiltet**.

Disse oplysninger skal stemme overens med tilslutningsbestemmelserne på opstillingsstedet.

Spænding 2N AC 230 V / 50 Hz

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.

Afbrydelse fra nettet

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

– Smeltesikringer

Sikringerne tages helt ud af sikringshovederne eller skufferne, eller:

– Automatsikring

(ledningsrelæ, min. type B eller C!):
Vippekontakt vippes fra 1 (til) til 0 (fra)
eller:

– HFI/HPFI-relæ

(fejlstrømsrelæ)
Hovedkontakten vippes fra 1 (til) til 0 (fra), eller kontrolknappen aktiveres.

Efter afbrydelse sikres nettet mod genindkobling.

Tilslutningsledning

Kogepladen skal tilsluttes iht. tilslutningsskemaet med en ledning af typen H 05 VV-F (PVC-isoleret) med et egnet tværsnit.


Tilslutningsmulighederne fremgår af tilslutningsskemaet.

Den tilladte tilslutningsspænding og tilhørende tilslutningsværdi for den pågældende kogeplade fremgår af typeskiltet.

Udskiftning af nettilslutningsledning

En beskadiget tilslutningsledning må kun udskiftes med en speciel ledning af samme type (kan købes ved telefonisk henvendelse til vor reservedelsekspedition på tlf. 43 27 13 50). Af sikkerhedsmæssige grunde må ledningen kun udskiftes af en Miele-tekniker eller en anden kvalificeret fagmand.

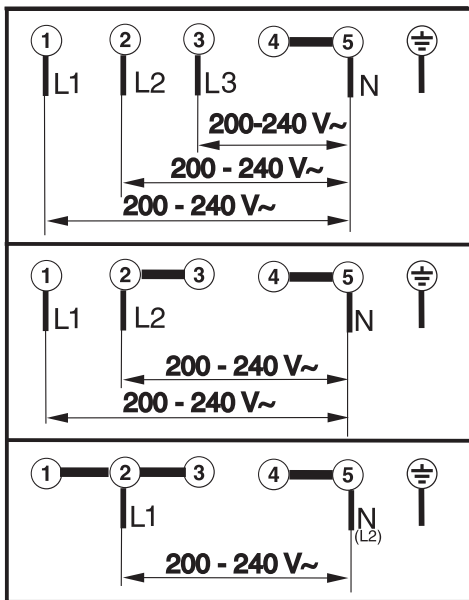
Tilslutningsdata fremgår af typeskiltet.

Jordledningen skal monteres på tilslutningen mærket .

Etilslutning

Tilslutningsskema

I Danmark tilsluttes kogepladen 2 N AC
230 V / 50 Hz

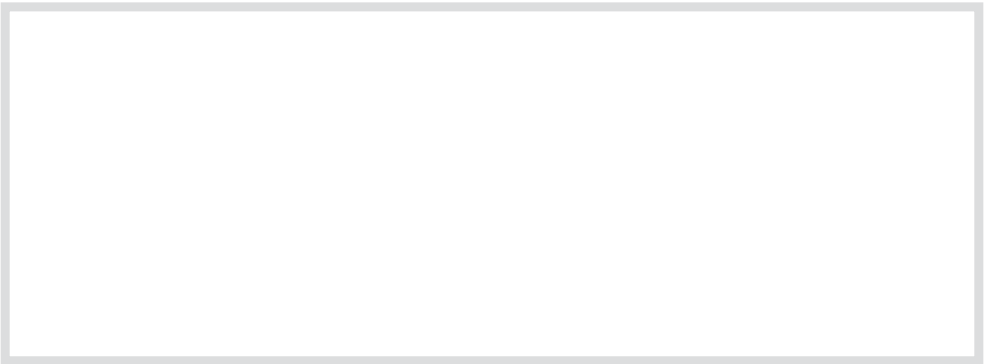


Sikring 16 A

Danmark

Ved henvendelse til Miele Teknisk Service bedes kogepladens modelbetegnelse og fabriksnummer oplyst. Begge dele er anført på vedlagte typeskilt.

Klæb det medfølgende typeskilt ind her. Kontroller venligst, at modelbetegnelsen passer med informationerne på forsiden af denne brugsanvisning.





Miele A/S
Erhvervsvej 2
Postboks 1371
DK-2600 Glostrup
Tlf. 43 27 11 00
Hovedtelex 43 27 11 09
Reserveafdel. telex 43 27 13 69
Miele Teknisk Service telex 43 27 13 09
Internet: www.miele.dk
E-mail: info@miele.dk

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