

# Brugs- og monteringsanvisning Glaskeramisk kogeplade



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



# Indholdsfortegnelse

---

<b>Beskrivelse af kogepladen</b> .....	5
Modeller .....	5
KM 5600 .....	5
KM 5603 .....	6
KM 5607 .....	7
Betjeningspaneler .....	8
Kogezonedata .....	10
<b>Råd om sikkerhed og advarsler</b> .....	11
<b>Miljøbeskyttelse</b> .....	19
<b>Inden kogepladen tages i brug</b> .....	20
Første rengøring .....	20
Ibrugtagning .....	20
<b>Kogezonernes funktion</b> .....	21
<b>Betjening</b> .....	22
Betjeningsmåde .....	22
Kogepladen tændes .....	23
Indstillingsområder .....	24
Opkogsautomatik .....	25
Tilkobling af ekstra varmelegeme .....	27
Kogepladen slukkes og restvarmeindikator .....	28
<b>Kogegrej</b> .....	29
<b>Energispareråd</b> .....	30
<b>Timer</b> .....	31
Minutur .....	31
Automatisk frakobling af kogezone .....	32
Samtidig brug af timerfunktioner .....	33

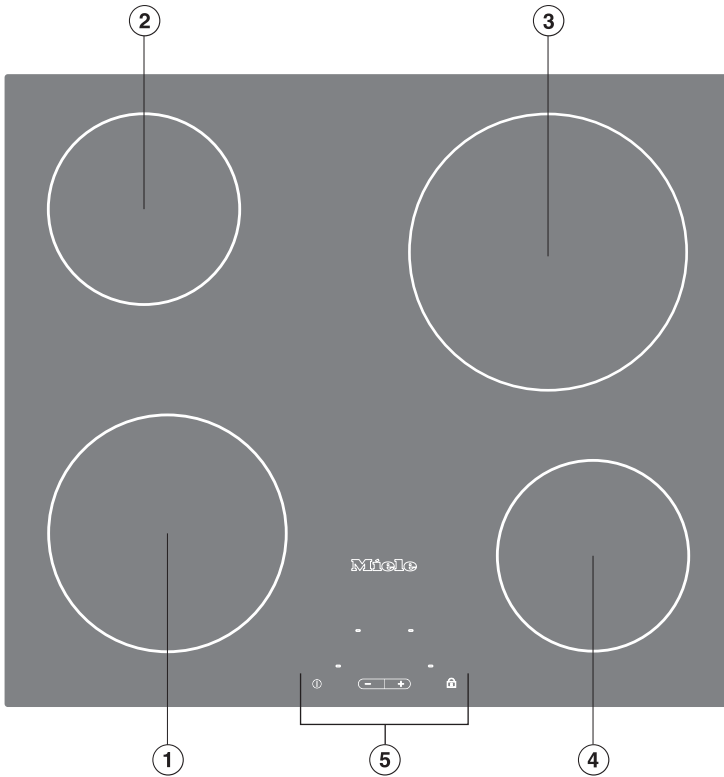
# Indholdsfortegnelse

---

<b>Sikkerhed</b> .....	34
Lås / Børnesikring .....	34
Sikkerhedsafbrydelse .....	36
Sikring mod overophedning .....	37
<b>Rengøring og vedligeholdelse</b> .....	38
<b>Ekstrafunktioner</b> .....	40
Reset .....	40
Programmering .....	41
<b>Småfejl udbedres</b> .....	43
<b>Varmeeffekt kontrolleres</b> .....	47
<b>Ekstra tilbehør</b> .....	49
<b>Service / garanti</b> .....	50
<b>Råd om sikkerhed ved indbygning</b> .....	53
<b>Ramme-/facetkogeplader</b> .....	58
Indbygningsmål .....	58
KM 5600 .....	58
KM 5603 .....	59
KM 5607 .....	60
Indbygning .....	61
<b>Etilslutning</b> .....	64
Tilslutningsledning .....	65
Tilslutningsskema .....	66
<b>Typeskilt</b> .....	67

## Modeller

KM 5600

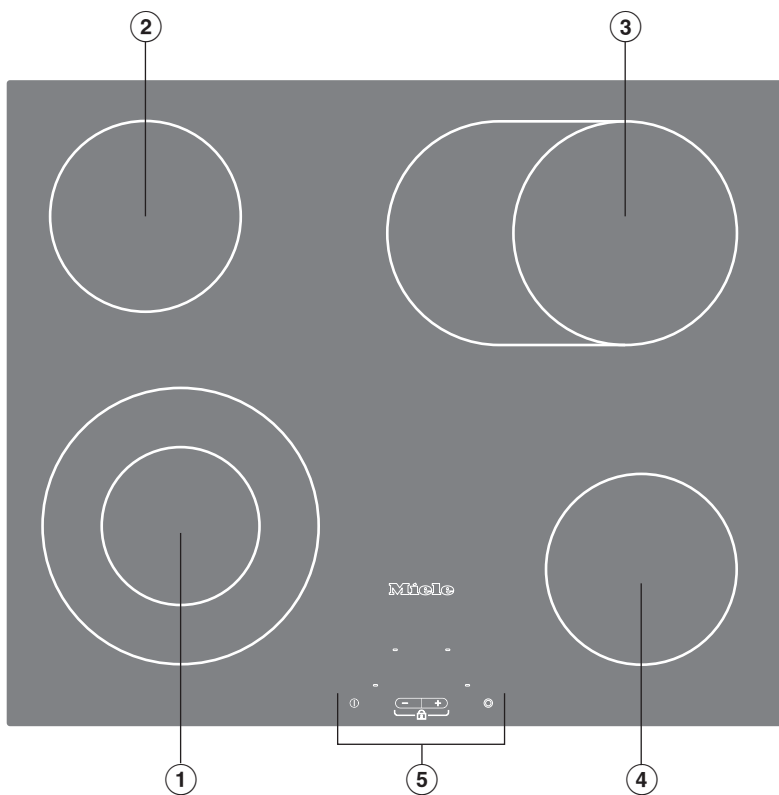


①②③④ Enkelt-kogezoner

⑤ Betjeningspanel

# Beskrivelse af kogepladen

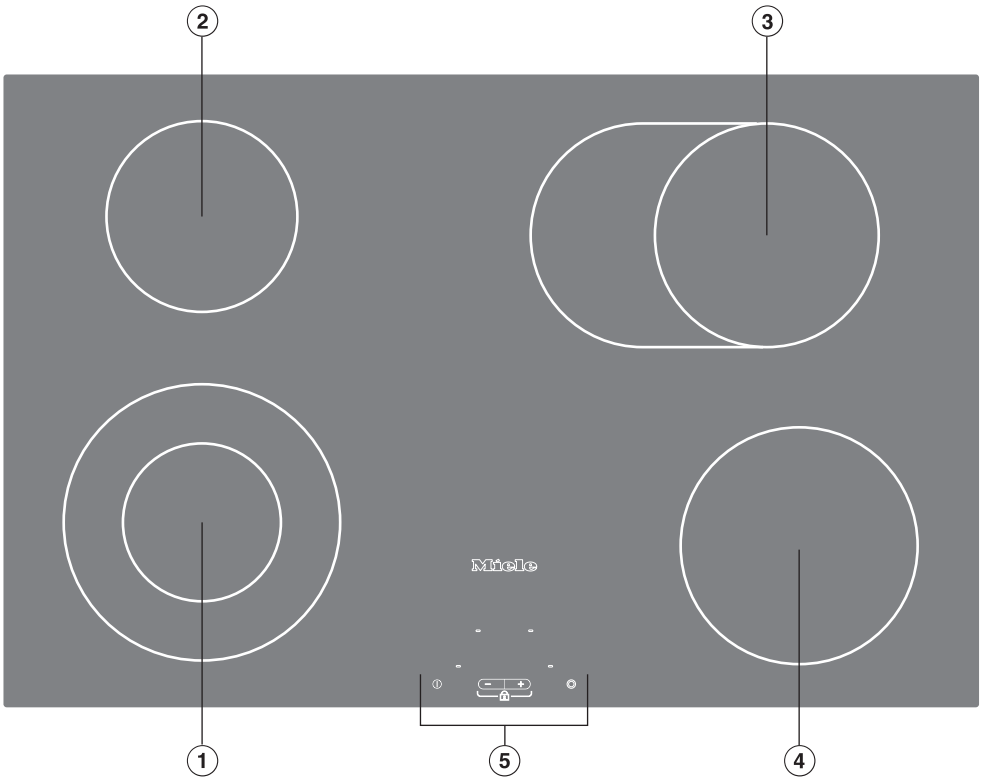
KM 5603



- ① Vario-kogezone
- ②④ Enkelt-kogezoner
- ③ Koge-/stegezone
- ⑤ Betjeningspanel

# Beskrivelse af kogepladen

KM 5607

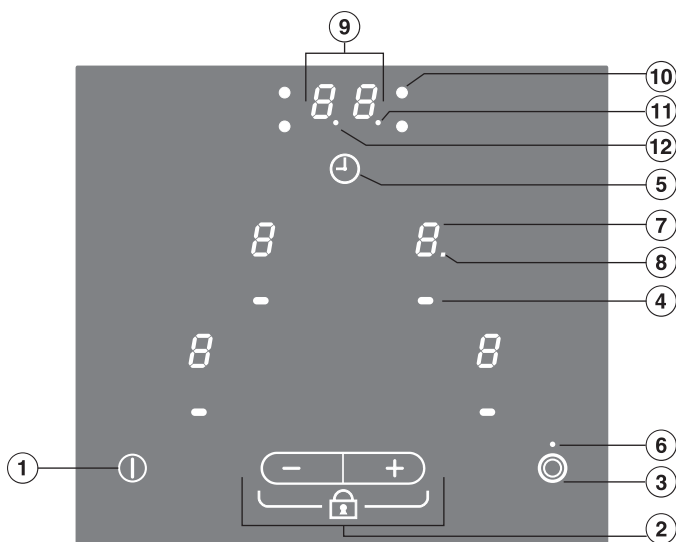


- ① Vario-kogezone
- ②④ Enkelt-kogezoner
- ③ Koge-/stegezone
- ⑤ Betjeningspanel

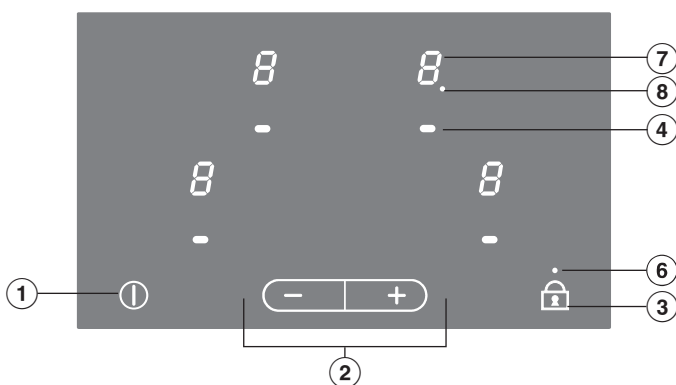
# Beskrivelse af kogepladen

## Betjeningspaneler



### Kogeplader med kogezoneudvidelse



### Kogeplader uden kogezoneudvidelse








## Sensortaster

- ① Tænd/Sluk - kogeplade
- ② - Indstilling af varmetrin
  - Lås (modeller med kogezoneudvidelse)
  - Indstilling af tid (modeller med timer)
- ③  Tilkobling af ekstra varmelegeme
  -  Lås
- ④ Valg af kogezone
- ⑤ - Valg af timer
  - Skift mellem timer-funktionerne
  - Valg af en frakoblingstid (se afsnittet Automatisk frakobling af kogezone)

## Kontrollamper

- ⑥ - Lås (modeller uden kogezoneudvidelse)
  - Tilkobling af ekstra varmelegeme (modeller med kogezoneudvidelse)

## Kogezonedisplay





- ⑦
  -  = Kogezone klar til brug
  -  = Varmetrin
  -  = Restvarme
  -  = Fejl (se afsnittet Sikkerhedsafbrydelse)
  -  = Opkogsautomatik ved udvidet antal varmetrin
- ⑧ Kontrollampe til opkogsautomatik eller udvidet antal varmetrin (se afsnittet Programmering), f.eks. for den forreste venstre kogezone





## Tidsdisplay

- ⑨ Tid
- ⑩ Kontrollampe for relevant kogezone, f.eks. bageste højre kogezone
- ⑪ Kontrollampe for minutur
- ⑫ Kontrollampe for halve timer ved en minuturtid på over 99 minutter

# Beskrivelse af kogepladen

## Kogezonedata

Kogezone	KM 5600	
	Ø i cm	Varmeeffekt i Watt ved 230 V
	18,0	1800
	14,5	1200
	21,0	2200
	14,5	1200
		I alt: 6400

Kogezone	KM 5603		KM 5607	
	Ø i cm	Varmeeffekt i Watt ved 230 V	Ø i cm	Varmeeffekt i Watt ved 230 V
	12,0 / 21,0	750 / 2200	12,0 / 21,0	750 / 2200
	14,5	1200	14,5	1200
	17,0 / 17,0 x 26,5	1500 / 2400	17,0 / 17,0 x 26,5	1500 / 2400
	14,5	1200	18,0	1800
		I alt: 7000		I alt: 7600

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

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

Miele kan ikke gøres ansvarlig for skader, der er opstået, fordi rådene om sikkerhed og advarslerne ikke er blevet fulgt.

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

### **Retningslinjer vedrørende brugen**

► Denne kogeplade er beregnet til anvendelse i private husholdninger eller på lignende opstillingssteder.

► Denne kogeplade er ikke beregnet til udendørs brug.

► Brug kun kogepladen i almindelig husholdning til tilberedning og varmeholdning af mad.

Det er ikke tilladt at anvende den til andre formål.

► Personer, 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.

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

# Råd om sikkerhed og advarsler

---

## 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 korrekt, og hvis de forstår 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 kvælning!  
Børn kan under leg vikle sig ind i emballagemateriale (f.eks. folier) eller trække det over hovedet og blive kvalt. Opbevar derfor emballagedele uden for børns rækkevidde.
- ▶ Risiko for forbrænding!  
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 og skoldning!  
Sørg for, at børn ikke kan komme til at trække gryder og pander ned fra kogepladen. Drej gryder og pander, så håndtagene vender til siden og ikke stikker ud over kogepladens front.
- ▶ Anvend børnesikringen/låsen for at undgå, at børn ved et uheld kommer til at tænde for kogepladen eller ændre på indstillingerne.

## Teknisk sikkerhed

- ▶ Installation, vedligeholdelse og reparation foretaget af ukyndige kan medføre betydelig risiko for brugeren. Installation, vedligeholdelse og reparation bør kun udføres af Miele Teknisk Service.
- ▶ En beskadiget kogeplade kan betyde fare for sikkerheden. Kontroller derfor kogepladen for synlige skader, inden den monteres. Tag aldrig en beskadiget kogeplade i brug!
- ▶ 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 fagmand.
- ▶ De tilslutningsdata (frekvens og spænding), der er angivet på kogepladens typeskilt, skal ubetinget stemme overens med de eksisterende forhold på opstillingsstedet, så der ikke opstår 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 (f.eks. 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.

## Råd om sikkerhed og advarsler

---

- ▶ Reparation af kogepladen inden garantiens udløb bør kun foretages af Miele Teknisk Service, da eventuelle efterfølgende skader ellers ikke er omfattet af Miele's garanti.
- ▶ Defekte dele må kun udskiftes med originale Miele-reservedele. Kun hvis dette overholdes, kan Miele garantere, at sikkerhedskravene er opfyldt.
- ▶ Kogepladen er ikke beregnet til brug med et eksternt automatikur eller et fjernbetjeningssystem.
- ▶ Eltilslutning og udskiftning af ledningen bør kun foretages af en autoriseret fagmand. En beskadiget ledning må kun udskiftes med en speciel ledning af samme type. Se afsnittet Eltilslutning.
- ▶ Kogepladen skal være 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 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.
- ▶ Risiko for elektrisk stød!  
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.

## Den daglige brug

- ▶ 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, og kvæl forsigtigt flammerne med et grydelåg eller et brandtæppe.
- ▶ Flamber aldrig under en emhætte. Flammer kan antænde emhættens fedtfilter.
- ▶ Opbevar aldrig spraydåser, letantændelige flydende stoffer eller brændbare genstande i en skuffe lige under kogepladen, da de kan antændes ved opvarmning. Eventuelle bestikindsatser skal være af varmebestandigt materiale.
- ▶ Opvarm aldrig kogegrej uden indhold.
- ▶ Anvend aldrig kogepladen til henkogning og opvarmning af mad i lukkede dåser.  
Der dannes overtryk i dåserne, hvorved de kan eksplodere.
- ▶ Tildæk aldrig kogepladen, f.eks. med afdækningsplader, et klæde eller beskyttelsesfolie.  
Hvis der tændes for kogepladen ved en fejltagelse, eller hvis der er restvarme på den, er der risiko for, at afdækningsmaterialet kan blive antændt, springe eller smelte.
- ▶ Hvis der anvendes et elapparat (f.eks. en håndmikser) i nærheden af kogepladen, skal man sørge for, at ledningen ikke kommer i berøring med den varme kogeplade. Ledningsisoleringen kan blive beskadiget.

## Råd om sikkerhed og advarsler

---

- ▶ Brug aldrig service af plast eller alufolie. Det smelter ved høje temperaturer.
- ▶ Hvis kogepladen er indbygget bag en køkkenlåge, må den kun anvendes med åben låge.  
Luk først køkkenlågen, når restvarmeindikatorerne er gået ud.
- ▶ Kogepladen bliver varm under brug og er stadig varm i nogen tid, efter at den er slukket. Først når restvarmeindikatoren er slukket, er der ikke længere risiko for forbrænding.
- ▶ 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 kogepladen er tændt, hvis der tændes for den ved en fejltagelse, eller hvis der er restvarme på den, er der risiko for, at metalgenstande, der ligger på kogepladen, opvarmes.  
Andre materialer kan smelte eller brænde.  
Fugtige grydelåg kan suge sig fast.  
Brug ikke kogepladen som fralægningsplads.  
Sluk altid kogezoneerne efter brug!
- ▶ 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, mens kogepladen stadig er varm. Tag grillhandsker på.  
Rengør kogezoneerne med glaskeramisk kogepladerens, så snart de er afkølet.
- ▶ Gryder, der koger tomme, kan medføre skader på den glaskeramiske plade. Lad ikke kogepladen være uden opsyn under brugen!

## Råd om sikkerhed og advarsler

---

- ▶ Anvend kun gryder og pander med glat bund. Gryder og pander med ru bund kan lave ridser i den glaskeramiske plade.
- ▶ Løft kogegrejet, når det skal flyttes på kogepladen. Hermed undgås striber på grund af slitage og ridser.
- ▶ Salt, sukker eller sandkorn, f.eks. fra rensning af grøntsager, kan medføre ridser, hvis de kommer ind under kogegrejets bund. Sørg for, at kogepladen og kogegrejets bund er rene, inden kogegrejet sættes på.
- ▶ Sørg for, at der ikke falder genstande ned på den glaskeramiske plade. Selv lette genstande (f.eks. en saltbøsse) kan give ridser eller brud i den glaskeramiske plade.
- ▶ Varme genstande på sensortasterne og displayene kan beskadige elektronikken nedenunder. Stil derfor aldrig varme gryder eller pander på sensortasterne eller displayene.
- ▶ Brug aldrig kogepladen til opvarmning af rum. På grund af de høje temperaturer kan der gå ild i let-antændelige genstande i nærheden af den tændte kogeplade.
- ▶ Betjeningspanelet og kogepladerammen eller kogepladekanten (på facetkogeplader) kan blive varme pga. følgende faktorer: Længerevarende brug, høj(e) varmeeffekt(er), stort kogegrej og antallet af tændte kogeplader.
- ▶ Kogegrej af aluminium eller med aluminiumsbund kan forårsage metallisk skinnende pletter. Disse pletter kan fjernes med rengøringsmiddel til glaskeramik og rustfrit stål (se afsnittet Rengøring og vedligeholdelse).

## Råd om sikkerhed og advarsler

---

► Snavs bør fjernes så hurtigt som muligt for at undgå, at det brænder fast. Sørg desuden for, at bunden på kogegrejet er ren, fri for fedtresten og tør.

### Rengøring og vedligeholdelse

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

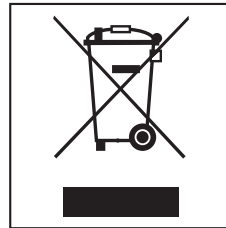
## Bortskaffelse af emballagen

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.

## Ibrugtagning

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

Metaldelene er ved levering beskyttet med et plejemiddel. Der kan derfor forekomme en generende lugt, første gang kogepladen tages i brug.

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

# Kogezonernes funktion

Enkelt-kogezoner er forsynet med et varmelegeme, vario-kogezoner og koge-/stegezoner med to varmelegemer. Afhængig af model kan varmelegemerne være adskilt af en ring.

Hver kogezone har en sikring mod overophedning (indvendig sikkerhedstermostat), som forhindrer, at den glaskeramiske plade overopvarmes (se afsnittet Sikring mod overophedning).

Når der indstilles et varmetrin, tilkobles opvarmningen, og varmelegemet kan ses gennem den glaskeramiske plade.

Kogezonernes varmeydelse afhænger af det indstillede varmetrin og styres elektronisk. Dette giver en klikkende lyd fra kogezonen, når opvarmningen til- og frakobles.

## Enkelt-kogezone



## Vario-kogezone



# Betjening

---

## Betjeningsmåde

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

Kogepladen betjenes ved berøring af sensortasterne med en finger. Enhver reaktion fra tasterne bekræftes med et akustisk signal.

Kogezonerne og timeren skal være "aktive", når et varmetrin eller en tid skal indstilles eller ændres.

For at aktivere en kogezone eller timeren skal tasten for den pågældende kogezone eller for timeren berøres. Efter berøring af tasten begynder det pågældende kogezone- eller tidsdisplay at blinke. Så længe displayet blinker, er kogezonen eller timeren "aktiv", og der kan foretages indstilling af varmetrin eller tid.

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

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



## Kogepladen tændes

Først skal kogepladen og derefter den ønskede kogezone tændes.

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

## Kogepladen tændes


- Berør tasten .



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

## En kogezone tændes, varmetrin indstilles

- Berør kort tasten for den ønskede kogezone.

 blinker i kogezonens display.

- Mens  blinker, indstilles et varmetrin ved berøring af tasten  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.

## Varmetrin ændres

- Berør kort tasten for den ønskede kogezone.

Varmetrinnet blinker.

- Det ønskede varmetrin indstilles ved berøring af tasten  eller .

# Betjening

## Indstillingsområder

Kogepladen er som standard programmeret med 9 varmetrin. Hvis der ønskes mulighed for en finere indstilling af varmetrinnene, kan antallet af varmetrin udvides (se afsnittet Programmering). Mellemlinjerne vises med en lysende prik ved siden af tallet.

Tilberedning	Indstillingsområde*	
	Standard (9 varmetrin)	Udvidet (17 varmetrin)
Smør, chokolade osv. smeltes Husblas opløses Yoghurt tilberedes	1 - 2	1 - 2.
Små mængder væske opvarmes Retter, der let brænder på, holdes varme Ris koges	1 - 3	1 - 3.
Flydende og delvis flydende retter opvarmes Hollandaise Mælkeretter Omeletter og spejlæg Frukt dampes	2 - 4	2 - 4.
Dybfrostvarer optøs Grøntsager og fisk dampes Korn udblødes	3 - 5	3 - 5.
Større mængder opkoges og videre koges	5	5.
Fisk, schnitzler, medister, spejlæg osv. steges skånsomt (uden at fedtstoffet overopvarmes)	6 - 7	6 - 7.
Kartoffelkager, pandekager	7 - 8	7 - 8.
Større mængder vand koges Opkog	8 - 9	8. - 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.

## Opkogsautomatik

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

Til de høje varmetrin til videre tilberedning kræves kun relativt korte opkogstider, da det tomme kogevej ved disse indstillinger generelt opvarmes til bruning.

### Aktivering

- Berør kort tasten for den ønskede kogezone.

Kogezonens kontrollampe blinker.



- Indstil det ønskede varmetrin til videre tilberedning ved berøring af tasten -, f.eks. 5.

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

Ved **udvidet** antal varmetrin (se afsnittet Programmering) blinker 7 og varmetrinnet til videre tilberedning skiftevis under opkogstiden.

Ved ændring af varmetrinnet til videre tilberedning deaktiveres opkogsautomatikken.

### Deaktivering

Opkogsautomatikken kan frakobles inden udløb af opkogstiden.

- Berør kort tasten for den ønskede kogezone.

Varmetrinnet blinker.

- Indstil på et andet varmetrin.

# Betjening

---

Varmetrin til videre tilberedning*	Opkogstid i min. og sek. (ca.)
1	1 : 20
1.	2 : 00
2	2 : 45
2.	3 : 25
3	4 : 05
3.	4 : 45
4	5 : 30
4.	6 : 10
5	6 : 50
5.	7 : 10
6	1 : 20
6.	2 : 00
7	2 : 45
7.	2 : 45
8	2 : 45
8.	2 : 45
9	-

\* Viderekogningstrinnene med punktum er kun mulige, når antallet af varmetrin er udvidet (se afsnittet Programmering).


## Tilkobling af ekstra varmelegeme

Ved anvendelse af stort kogegrej kan der, afhængig af model (se afsnittet Beskrivelse af kogepladen), tilkobles et ekstra varmelegeme.


Ved tilkobling af et varmelegeme blinker kontrollampen, så længe varmetrinnet blinker i kogezone-displayet. Så snart varmetrinnet lyser statisk, slukker kontrollampen.

Når en kogezone slukkes, frakobles også det ekstra varmelegeme.

## Vario-kogezone / koge-/stegezone

- Berør tasten for den ønskede kogezone.
- Vælg det ønskede varmetrin.
- Berør tasten , mens varmetrinnet blinker.

## Ekstra varmelegeme frakobles

- Berør tasten for den ønskede kogezone.
- Varmetrinnet og kontrollampen for tilkobling blinker.
- Berør tasten  så mange gange, at kontrollampen slukker.

# Betjening

---

## Kogepladen slukkes og restvarmeindikator

### Kogezonen slukkes

- Berør tasten for den ønskede kogezone 2 gange.

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

### Kogepladen slukkes

- Berør tasten **⓪**.

Herved slukkes alle kogezoner, og restvarmeindikatorerne for de kogezoner, der stadig er varme, lyser.

### Restvarmeindikator

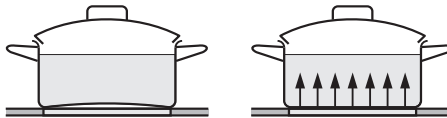
Restvarmeindikatorens bjælker slukker, efterhånden som kogezonerne afkøles. Den sidste bjælke slukker først, når kogezonerne kan berøres uden risiko for forbrænding.

Mens restvarmeindikatorerne lyser, skal man undlade at berøre kogezonerne eller lægge genstande, der ikke kan tåle varme, på dem.

Risiko for forbrænding og brand!

Efter en strømafbrydelse blinker restvarmeindikatorerne.

- Metalgryder og -pander med tyk bund, der buer let indad i kold tilstand, er **mest velegnede**. Ved opvarmning udvider bunden sig, så den står plant på kogezone. Herved ledes varmen optimalt.



kold

varm

- Kogegrej af glas, keramik og stentøj er **mindre velegnet**. Disse materialer leder ikke varmen godt.
- Kogegrej af plast eller alufolie er **ikke egnet**. Det smelter ved høje temperaturer.
- Kogegrej af aluminium eller med aluminiumsbund kan forårsage metallisk skinnende pletter. Disse pletter kan fjernes med rengøringsmiddel til glaskeramik og rustfrit stål (se afsnittet Rengøring og vedligeholdelse).
- Anvend kun gryder og pander med glat bund. Gryder og pander med ru bund kan lave ridser i den glaskeramiske plade.
- Løft kogegrejet, inden det sættes på kogepladen. Hermed undgås striber på grund af slitage og ridser.
- 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.

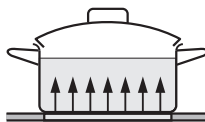
## Energispareråd

---

- Sørg for, at kogegrejets størrelse enten er lig med eller lidt større end kogezoneens størrelse. Herved afgives der ikke unødigt varme.

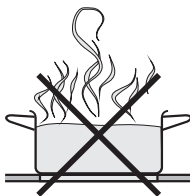


for lille



passende

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



åben



lukket

- Vælg en lille gryde til mindre mængder. En lille gryde på en lille kogezone bruger mindre energi end en større, mindre fyldt gryde på en stor kogezone.
- Anvend kun lidt vand.
- Skru ned på et lavere varmetrin efter opkogningen eller bruningen.
- Ved længere tilberedningstider kan man slukke for kogezone 5 til 10 minutter før, maden er klar. Derved udnyttes restvarmen.
- Tilberedningstiden kan reduceres betydeligt ved brug af en trykkoger.

Timeren kan kun aktiveres, når kogepladen er tændt.

Timeren kan anvendes til to funktioner:

- som minutur
- til automatisk frakobling af en kogezone.

Tiden kan indstilles fra 1 minut (**01**) til  $9\frac{1}{2}$  (**9.h**) time. Ved indstilling af en tid på over 99 minutter (**99**) sker indstillingen i trin a en halv time. De halve timer vises med en prik efter tallet.

Tiden reduceres fra **9.h** til **00** ved at berøre tasten **-**, og den øges fra **00** til **9.h** ved at berøre tasten **+**. Ved hhv. 2h og 99 er der et stop, hvor man kortvarigt skal fjerne fingeren fra tasten og derefter berøre den igen for at fortsætte indstillingen.

Når den indstillede tid er gået, viser tidsdisplayet **00** i nogle sekunder, og samtidig lyder der et signal i et sekund. Signaltonen kan stoppes før ved berøring af tasten  $\ominus$ .

## Minutur

### Indstilling

- Berør tasten  $\ominus$ .

I tidsdisplayet blinker **00** og minuturets kontrollampe.

- Berør tasten **-** eller **+**, indtil den ønskede tid vises, f.eks. 15 minutter.

Den indstillede tid tæller ned minutvis. Den resterende tid kan aflæses i tidsdisplayet.

### Ændring

- Berør tasten  $\ominus$ .
- Den ønskede tid indstilles ved berøring af tasten **-** eller **+**.

### Sletning

- Berør tasten  $\ominus$ .
- Berør tasterne **-** og **+** samtidigt.

# Timer

---

## Automatisk frakobling af kogezone

Der kan foretages en tidsindstilling, så en kogezone automatisk frakobles efter en bestemt tid.

Alle kogezone kan programmeres samtidigt.

Hvis den programmerede tid er længere end den maksimalt tilladte driftstid, frakobles kogezone af sikkerhedsafbryderen (se afsnittet Sikkerhedsafbrydelse).


■ Indstil et varmetrin for den ønskede kogezone.

■ Berør tasten .

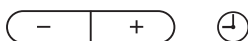
I tidsdisplayet blinker **00** og minuturets kontrollampe.

■ Berør igen tasten .

I tidsdisplayet slukker minuturets kontrollampe, og kontrollampen for den valgte kogezone blinker.

■ Hvis flere kogezone er tændt, berøres tasten  så mange gange, at kontrollampen for den ønskede kogezone blinker (bagest til højre).

15 



Kontrollamperne for de tilkoblede kogezone vises i retning med uret begyndende foran til venstre.

■ Berør tasten - eller +, indtil den ønskede tid vises, f.eks. 15 minutter.

Den indstillede tid tæller ned minutvis. Den resterende tid kan aflæses i tidsdisplayet.

Ønskes yderligere en kogezone frakoblet automatisk, gøres dette på samme måde.

Hvis der er programmeret flere frakoblingstider, vises den korteste resttid, og kontrollampen for den pågældende kogezone blinker. De andre kontrollamper lyser konstant. For at få vist de resttider, der kører i baggrunden, berøres tasten ⊖ så mange gange, at den ønskede kontrollampe blinker.

## Ændring

- Berør tasten ⊖ så mange gange, at den ønskede kontrollampe blinker.
- Den ønskede tid indstilles ved berøring af tasten - eller +.

## Samtidig brug af timerfunktioner

Funktionerne minutur og automatisk frakobling kan anvendes samtidigt.

Der er programmeret en eller flere frakoblingstider, og **samtidig** ønskes **minuturet** anvendt:

Berør tasten ⊖ så mange gange, at kontrollampen for minuturet blinker.

Minuturet er indstillet, og **samtidig** ønskes en eller flere **frakoblingstider** programmeret:

Berør tasten ⊖ så mange gange, at kontrollampen for den ønskede kogezone blinker.

Kort tid efter den sidste indstilling skifter tidsdisplayet til visning af den korteste resttid.

Resttiderne, der kører i baggrunden, kan kaldes frem ved at berøre tasten ⊖ så mange gange, at den ønskede kontrollampe blinker.

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

## 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 og en børnesikring.

**Låsen** aktiveres, når kogepladen er tændt. Når den er aktiveret, kan kogepladen kun betjenes i et vist omfang:

- Kogezonernes varmetrin og timerens indstilling kan ikke længere ændres.
- Kogezonerne, kogepladen og timeren kan kun slukkes og derefter ikke længere tændes.

**Børnesikringen** aktiveres, når kogepladen er slukket. Når den er aktiveret, kan kogepladen ikke tændes, og timeren kan ikke betjenes.

Programmeringen er indstillet således, at børnesikringen skal aktiveres manuelt. Indstillingen kan ændres, så børnesikringen aktiveres automatisk, 5 minutter efter at kogepladen er slukket (se afsnittet Programmering).


Hvis en tast for en indstilling, der ikke kan foretages, berøres, mens låsen eller børnesikringen er aktiveret,

- viser kogezoneudvidelsen i ca. 3 sekunder **L** forrest til venstre og **L** forrest til højre.
- er det akustiske signal lidt længere end normalt (kogeplader med kogezoneudvidelse).
- slukker kontrollampen (kogeplader uden kogezoneudvidelse).

Låsen og børnesikringen deaktiveres ved strømafbrydelse.

## Kogeplader uden kogezoneudvidelse

### Aktivering

- Berør tasten , indtil den tilhørende kontrollampe lyser, og der lyder et akustisk signal.

Kort tid efter slukker kontrollampen.

### Deaktivering

- Berør tasten , indtil kontrollampen slukker.

## Kogeplader med kogezoneudvidelse

### Aktivering

- Berør tasterne - og + **samtidigt**, indtil der lyder et langt signal.

### Deaktivering

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

# Sikkerhed

---

## Sikkerhedsafbrydelse

### Hvis kogepladen er tændt for længe

Hvis en kogezone opvarmes usædvanligt længe (se skema-et) 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 / 1.	10
2 / 2.	5
3 / 3.	5
4 / 4.	4
5 / 5.	3
6 / 6.	2
7 / 7.	2
8 / 8.	2
9	1

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

### Hvis tasterne tildækkes

Hvis en eller flere taster tildækkes i mere end ca. 13 sekunder, f.eks. ved fingerkontakt, af mad, der er kogt over, eller af en genstand, slukkes kogepladen automatisk. I alle kogezone displayene blinker et **F**. Samtidig høres et akustisk signal hvert 30. sekund (i maks. 10 minutter).

■ Rengør betjeningspanelet, eller fjern eventuelle genstande. Signalet stopper, og **F** slukker. Kogepladen kan nu anvendes igen.

## Sikring mod overophedning

### Kogezoner

Alle kogezoner er udstyret med en sikring mod overophedning (indvendig termostat). Denne afbryder automatisk opvarmningen på alle opvarmningstrin, inden den glaskeramiske kogeplade overophedes.

Når den glaskeramiske kogeplade er tilstrækkeligt afkølet, tilkobles opvarmningen automatisk igen.

Sikringen mod overophedning kan blive aktiveret, hvis

- kogezonen tændes uden kogegrej
- kogegrejet opvarmes uden indhold
- kogegrejets bund ikke står plant på kogezonen
- kogegrejet leder varmen dårligt.


### Betjeningspanel

Betjeningspanelets elektronik er udstyret med en sikring mod overophedning. Denne afbryder automatisk opvarmningen, inden elektronikken overophedes.

Fejlmeldingen **FE37** vises.

Når elektronikken er tilstrækkeligt afkølet, slukker fejlmeldingen, og kogepladen kan igen tages i brug.

Sikringen mod overophedning kan blive aktiveret, hvis flere kogezoner er i brug på højt varmetrin i længere tid.

 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:**

- opvaskemiddel til opvask i hånden
- soda-, alkali-, ammoniak-, syre- eller kloridholdige samt blegende 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
- glasrengøringsmiddel
- hårde børster og skuresvampe (f.eks. grydesvampe) eller brugte svampe, der indeholder rester af skuremiddel
- spidse genstande (så tætningerne mellem glaskeramik og ramme og mellem ramme og bordplade ikke beskadiges).

Undlad at anvende opvaskemiddel til opvask i hånden, da dette ikke fjerner alle urenheder og rester. Der opstår en usynlig hinde, der medfører misfarvning af glaskeramikken. Denne misfarvning kan ikke fjernes igen. Rengør kogepladen regelmæssigt med et rengøringsmiddel specielt beregnet til glaskeramik.

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

Rengør derefter kogepladen med Miele Glaskeramisk kogepladerens (se afsnittet Ekstra tilbehør) eller med et gængs rengøringsmiddel til glaskeramik. Anvend 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. Ved efterfølgende brug af kogepladen kan rester brænde fast og beskadige den glaskeramiske plade.

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

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.

# Ekstrafunktioner

---

## Reset

Kogepladen er udstyret med en reset-funktion. Med denne funktion kan alle programmeringsindstillinger stilles tilbage til standard.

### Reset aktiveres





- Tænd kogepladen.
- Berør tasterne til forreste kogezone til venstre og forreste kogezone til højre samtidigt i 10 sekunder.

## Programmering

Programmeringen af kogepladen kan ændres (se skemaet). Flere indstillinger kan ændres efter hinanden.

Når programmeringen er kaldt frem, vises *P* (program), *5* (status) og tal i kogezone-displayene. De viser den aktuelle indstilling.

### Programmering kaldes frem

- Berør tasterne ① og, afhængig af model,  eller  **samtidigt**, mens kogepladen er slukket, indtil kontrollampen for  /  blinker.

### Program indstilles, status indstilles

- Kogeplader med 4 eller flere kogezone  
Berør tasten for kogezone **forrest til venstre**.
- Kogeplader med 3 kogezone  
Berør tasten for kogezone **til venstre**.
- Indstil det ønskede **program** ved at berøre tasten **+** eller **-**.
- Berør tasten til **forreste højre** kogezone.
- Indstil den ønskede **status** ved at berøre tasten **+** eller **-** (se skemaet).

### Indstillinger gemmes

- Berør tasten ①, indtil displayene slukker.

### Indstillinger gemmes ikke

- Berør tasten  eller , indtil displayene slukker.

## Ekstrafunktioner

Program*	Status**	Indstilling
<b>P 0</b> Demonstrationsmodus og standardindstilling	S 0	Demonstrationsmodus tilkoblet (når kogepladen tændes, viser koge-zonedisplayet i nogle sekunder "d" forrest til venstre og "E") forrest til højre.
	<b>S 1</b>	Demonstrationsmodus frakoblet
	S 9	Gendannelse af standardindstillingerne
<b>P 2</b> Antal varmetrin	<b>S 0</b>	9 varmetrin (1, 2, 3 ... til 9)
	S 1	17 varmetrin (1, 1., 2, 2., 3 ... til 9) Opkogstrinnet vises da ved, at varmetrinnet til viderekogning og <i>R</i> blinker skiftevis.
<b>P 4</b> Bekræftende tone ved aktivering af sensor	S 0	Frakoblet
	S 1	Lav
	<b>S 2</b>	Middel
	S 3	Høj
<b>P 5</b> Signaltone/timer	S 0	Frakoblet
	S 1	Lav, 10 sekunder
	<b>S 2</b>	Middel, 10 sekunder
	S 3	Høj, 10 sekunder
<b>P 7</b> Børnesikring	<b>S 0</b>	Manuel aktivering af børnesikringen
	S 1	Automatisk aktivering af børnesikringen
<b>P 6.</b> Berøringsfelternes reaktionshastighed	S 0	Langsom
	<b>S 1</b>	Normal (300 ms)
	S 2	Hurtig


\* Ikke viste programmer er ikke programmeret.

\*\* Standardindstillingen er fremhævet med fed.

## Småfejl udbedres

De fleste fejl og funktionsforstyrrelser, der måtte opstå i den daglige drift, vil man selv kunne udbedre uden at bruge tid og penge på et servicebesøg.

Nedenstående oversigt kan være en hjælp, når årsagen til en fejl skal findes, og fejlen skal udbedres. Men husk:

 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 garanti.

Fejl	Årsag	Udbedring
<b>Kogepladen eller kogezoneerne kan ikke tændes.</b>	Børnesikringen er aktiveret.	Deaktiver børnesikringen (se afsnittet Lås / Børnesikring).
	Sikringen er defekt.	Udskift sikringen (min. sikring: se typeskiltet).
	Der kan være tale om en teknisk fejl.	Afbryd strømmen til kogepladen i ca. 1 minut ved at <ul style="list-style-type: none"><li>– slå den pågældende sikring fra eller skrue smeltesikringen helt ud eller</li><li>– slå HFI/HPFI-relæet fra.</li></ul> Hvis man efter at have slået HFI/HPFI-relæet eller sikringsgruppen til igen stadig ikke kan tænde kogepladen, kontaktes Miele Teknisk Service.

## Småfejl udbedres

---

Fejl	Årsag	Udbedring
<b>Når kogepladen tændes, viser kogezoneudisplayet i nogle sekunder "d" forrest til venstre og "E" forrest til højre. Kogezonerne bliver ikke varme.</b>	Kogepladen er indstillet til demonstration.	Deaktiver demonstrationsmodus (se afsnittet Programmering).
<b>Kogepladen slukker, mens den er i brug.</b>	Sandsynligvis er driftstiden for en kogezone blevet overskredet,	Ingen! Kogezonerne kan tages i brug igen (se afsnittet Sikkerhedsafbrydelse).
<b>Opvarmningen af en kogezone til- og frakobles.</b>	Varmetrin 1 til 8: Ingen fejl!	Ingen! Denne til- og frakobling af opvarmningen er normal. Den skyldes den elektroniske regulering af varmeydelsen (se afsnittet Kogezonernes funktion).
	Varmetrin 9: Fejl! En kogezones sikring mod overophedning er blevet aktiveret.	Ingen! Så snart den glaskeramiske plade er afkølet, tilkobles opvarmningen automatisk igen (se afsnittet Sikring mod overophedning).

Fejl	Årsag	Udbedring
<b>Kogepladen frakobles under brug, i alle koge-zonedisplay vises et F, og der lyder et akustisk signal.</b>	En eller flere taster er tildækket, f.eks. ved fingerkontakt, af mad, der er kogt over, eller af genstande.	Rengør betjeningspanelet, eller fjern eventuelle genstande (se afsnittet Sikkerhedsafbrydelse).
<b>Indholdet i kogegrejet opvarmes ikke, når opkogsautomatikken er tilkoblet.</b>	Der opvarmes store mængder mad.	Lad maden koge op på højeste varmetrin, og skru derefter ned manuelt.
	Kogegrejet leder varmen dårligt.	
<b>En eller flere restvarmeindikatorer blinker.</b>	Strømmen har været afbrudt, hvorved kogepladen er slået fra.	Ingen! Kogepladen kan igen anvendes. Inden kogezoneerne tændes igen, bør det kontrolleres, hvor langt tilberedningen af maden var nået, og om strømsvigtet har påvirket maden.
	Restvarmeindikatorerne lyste, da programmeringen blev påbegyndt.	Ingen! Indikatorerne blinker, indtil kogezoneerne er afkølet eller tændes.
<b>Man synes, det varer for længe, inden indholdet i kogegrejet begynder at koge.</b>		Man kan kontrollere varmetrinnet for en kogezone (se afsnittet Varmetrin kontrolleres).

## Småfejl udbedres

Fejl	Årsag	Udbedring
<b>Tasterne reagerer overfølsomt, eller de reagerer slet ikke.</b>	Tasternes følsomhed er blevet ændret.	Sørg først for, at der ikke falder direkte lys (sollys eller kunstigt lys) på kogepladen, og at kogepladens omgivelser ikke er for mørke.
<b>I kogezone-displayet lyser et <i>F</i> bagest til venstre, et <i>E</i> bagest til højre og tal forrest til højre og venstre.</b>		Sørg for, at kogepladen og tasterne ikke er tildækkede. Fjern alt kogegej, og rengør kogepladen for eventuelle madrester.
<b>Venstre Højre</b>		Afbryd strømmen til kogepladen i ca. 1 minut.
<b>9 0</b>	Efter aktivering af reset eller efter en strømafryselse er der opstået en justeringsfejl. Hvis displayet ikke er slukket efter 5 minutter, følges fremgangsmåden beskrevet til højre.	Hvis problemet herefter stadig er der, kontaktes Miele Teknisk Service.
<b>9 1</b>		
<b>9 2</b>		
<b>9 3</b>		
<b>3 7</b>	Betjeningspanelets sikring mod overophedning er blevet aktiveret.	Ingen! Så snart fejlmeldingen er forsvundet, kan kogepladen tages i brug igen (se afsnittet Sikring mod overophedning).
<b>Alle andre fejlmeldinger</b>	Der er opstået en fejl i elektronikken.	Afbryd strømmen til kogepladen i ca. 1 minut. Hvis problemet stadig er der, når strømmen tilsluttes igen, kontaktes Miele Teknisk Service.

## Varmeeffekt kontrolleres

---

En kogezones varmeeffekt kan kontrolleres. Til dette formål bringes en bestemt mængde vand i kog i en gryde, og det måles, hvor lang tid det tager.

Den anvendte gryde (med låg) skal være af rustfrit stål eller emaljeret. Bundens diameter skal svare til kogezoneens og være lige eller hvælve let indad.

- Kontroller diameter og effekt på den kogezone, der skal kontrolleres (se afsnittet Kogezonedata).
- Fyld gryden med den mængde vand, der er angivet i skemaet. Vandet skal have en temperatur på ca. 20°C.
- Læg låget på, og stil gryden på kogezone.
- Indstil på det højeste varmetrin.
- Mål tiden, indtil vandet koger.

Kogezonens effekt er i orden, hvis vandet koger inden for den tid, der er angivet i skemaet.

Tiden kan afvige væsentligt, hvis

- der er over- eller underspænding
- der anvendes særligt koldt vand
- der anvendes en uegnet gryde
- tiden måles uden låg.

## Varmeeffekt kontrolleres

---

Ø Kogezone i cm	Varmeeffekt ved 230 V i Watt	Vandmængde i liter	Tid* i minutter
10,0	600	0,5	11,0
12,0	700 / 750	1,0	13,0
12,0	1200**	1,0	11,0
14,5	1000 / 1100	1,0	9,0
14,5	1200	1,0	8,5
14,5	1500**	1,0	7,0
17,0	1500	1,5	9,5
18,0	1700 / 1800	1,5	9,0
21,0	2000	2,0	10,5
21,0	2200 / 2300	2,0	9,5
21,0	2900**	2,0	8,0
23,0	2500	2,0	9,0
23,0	3200**	2,0	7,5
27,0	2700	3,0	13,0
27,0	3200	3,0	12,0
27,0	3400**	3,0	11,5

\* Maks. tid under ugunstige betingelser.

\*\* ExtraSpeed-kogezone.

Miele kan levere en række nyttigt tilbehør samt rengørings- og plejeprodukter til Miele kogeplader.

Disse produkter kan bestilles via vor online-shop:



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

### Plejeprodukter

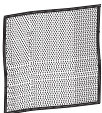
#### Miele Glaskeramisk kogepladerens

Fjerner groft snavs, kalkpletter og aluminiumsrester



#### Mikrofiberklud

Fjerner fingeraftryk og let snavs



# Service / garanti

---

## Miele Teknisk 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 15 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

Bestilling af servicebesøg kan foretages hos Miele's Servicecenter:

- [tilkald@miele.dk](mailto:tilkald@miele.dk)
- [www.servicebesøg.dk](http://www.servicebesøg.dk)
- tlf. 43 27 13 10, hverdage ml. kl. 8:00 og kl. 16:00 (fredag 15:30)

## 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.

## 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, fejlbetjening, 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 / garanti

---

### 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 afhjulpel 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.

Tilslutning af kogepladen må kun foretages af en autoriseret 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.

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

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

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

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

Alle mål er angivet i mm

# Råd om sikkerhed ved indbygning

---

## Sikkerhedsafstand til hylde

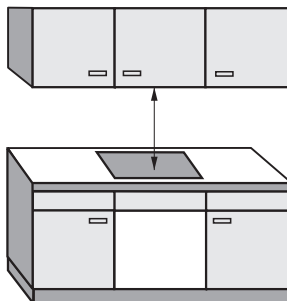
Det er ikke nødvendigt at montere en hylde under kogepladen.

Hvis der anbringes en hylde under kogepladen, skal afstanden mellem overkanten af køkkenbordpladen og overkanten af hylden være min. 110 mm.

Mellem hyldens bagkant og bagvæggen i skabet skal der være en luftspalte på min. 10 mm til ledningen.

Hvis kogepladen har ekstern klemkasse, skal spalten være min. 30 mm.

## 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.

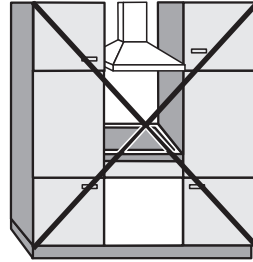
Hvis der for forskellige produkter under en emhætte, f.eks. wokbrænder og el-kogeplade, angives forskellige sikkerhedsafstande i brugs- og monteringsanvisningen, vælges den største afstand.

# Råd om sikkerhed ved indbygning

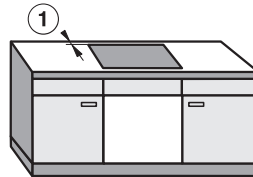
## Sikkerhedsafstand til siden / bagtil

Ved indbygning af en kogeplade må der kun på den ene side (højre **eller** venstre) og bag den være skab eller væg, der er højere end kogepladens niveau (se illustrationer).

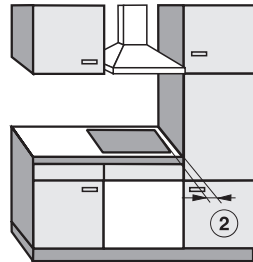
- ① Mindsteafstand **bagtil** fra udskæringen i bordpladen til bagkanten af bordpladen: 50 mm.
- ② Mindsteafstand **til højre** fra udskæringen i bordpladen til et køkkenmodul ved siden af (f.eks. et højskab) eller til en væg: 50 mm.
- ③ Mindsteafstand **til venstre** fra udskæringen i bordpladen til et køkkenmodul ved siden af (f.eks. et højskab) eller til en væg: 50 mm.



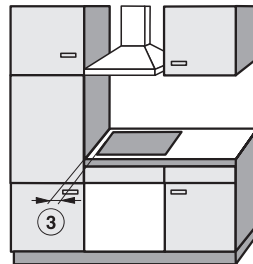
Ikke tilladt!



Anbefales!



Anbefales ikke!



Anbefales ikke!

# 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.

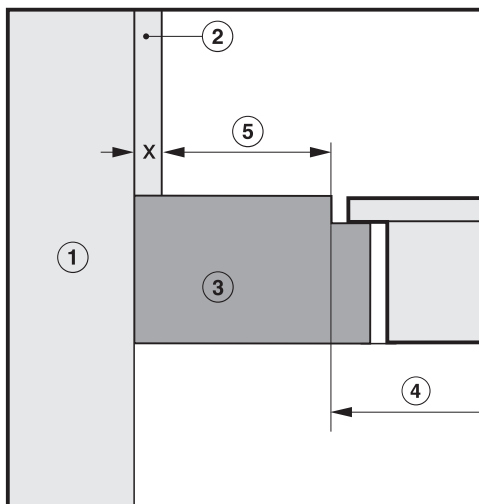
Ved en beklædning af **brændbart materiale** (f.eks. træ) skal afstanden ⑤ mellem udskæringen i køkkenbordpladen og vægbeklædningen være min. 50 mm.

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.

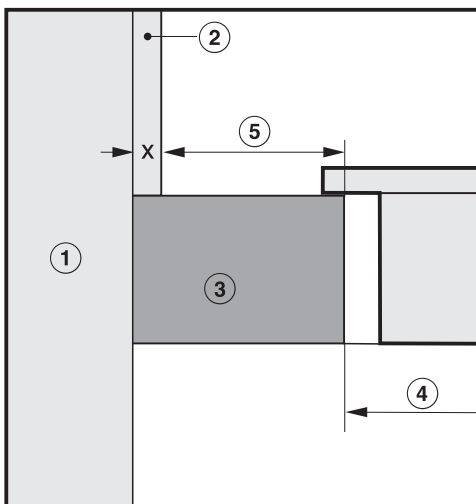
Eksempel: Tykkelse på vægbeklædning 15 mm

50 mm - 15 mm = minimumsafstand 35 mm

## Kogeplader til indbygning i plan med bordplader



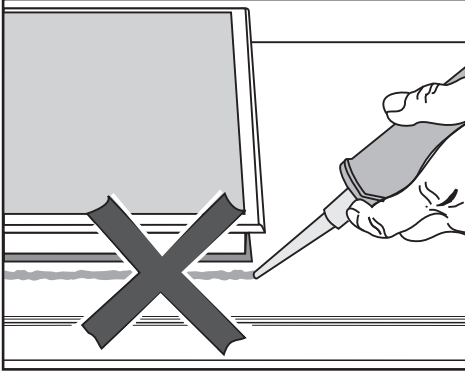
## Ramme-/facetkogeplader



- 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

## Ramme-/facetkogeplader

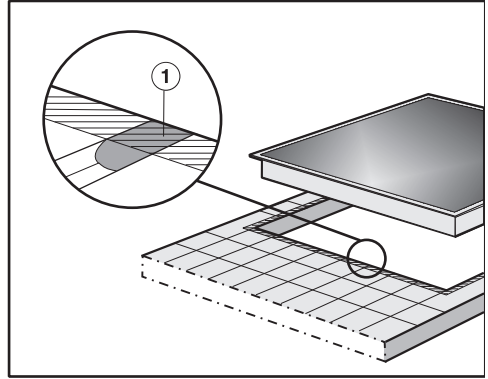
### Tætning mellem kogeplade og køkkenbordplade



Tætningslisten under kanten på kogepladens overdel sikrer, at kogepladen slutter helt tæt til bordpladen.

Der må under ingen omstændigheder foretages yderligere tætning med tætningsmiddel (f.eks. silikone), da det ville medføre risiko for beskadigelse af kogepladen og køkkenbordpladen ved en eventuel afmontering, f.eks. i forbindelse med reparation.

## Køkkenbordplade belagt med fliser

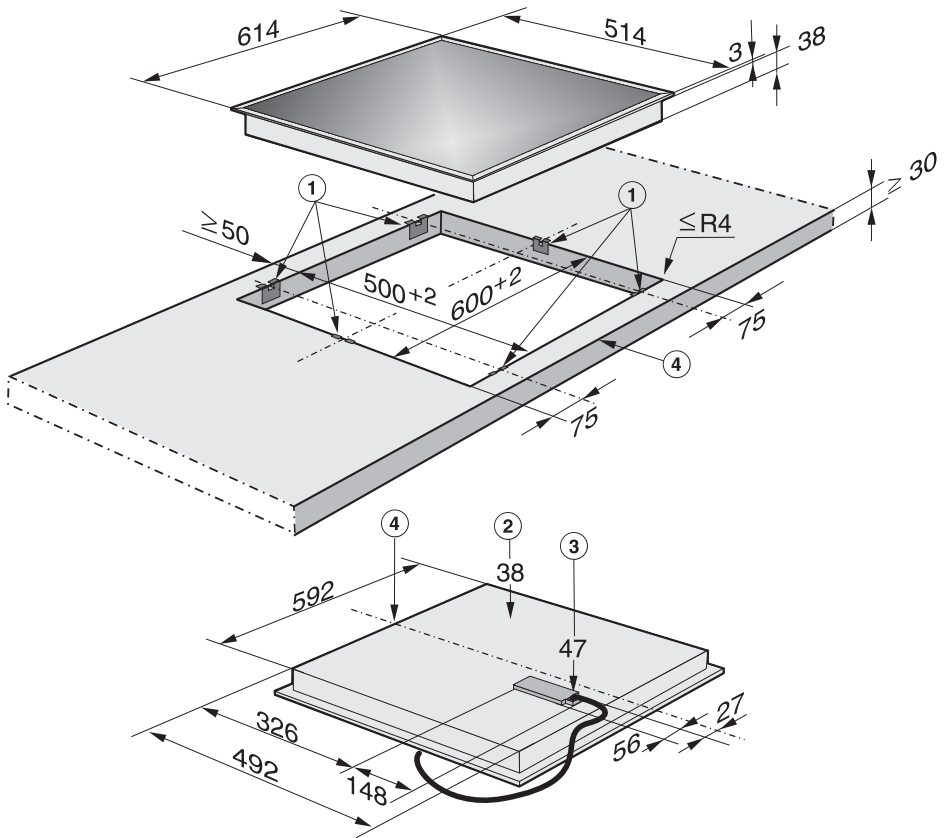


Fugerne ① og det skraverede område under kogepladens bæreflade skal være glatte og lige, så kogepladen slutter ensartet til, og tætningslisten under kanten på kogepladens overdel giver tilstrækkelig tætning til bordpladen.



# Ramme-/facetkogeplader

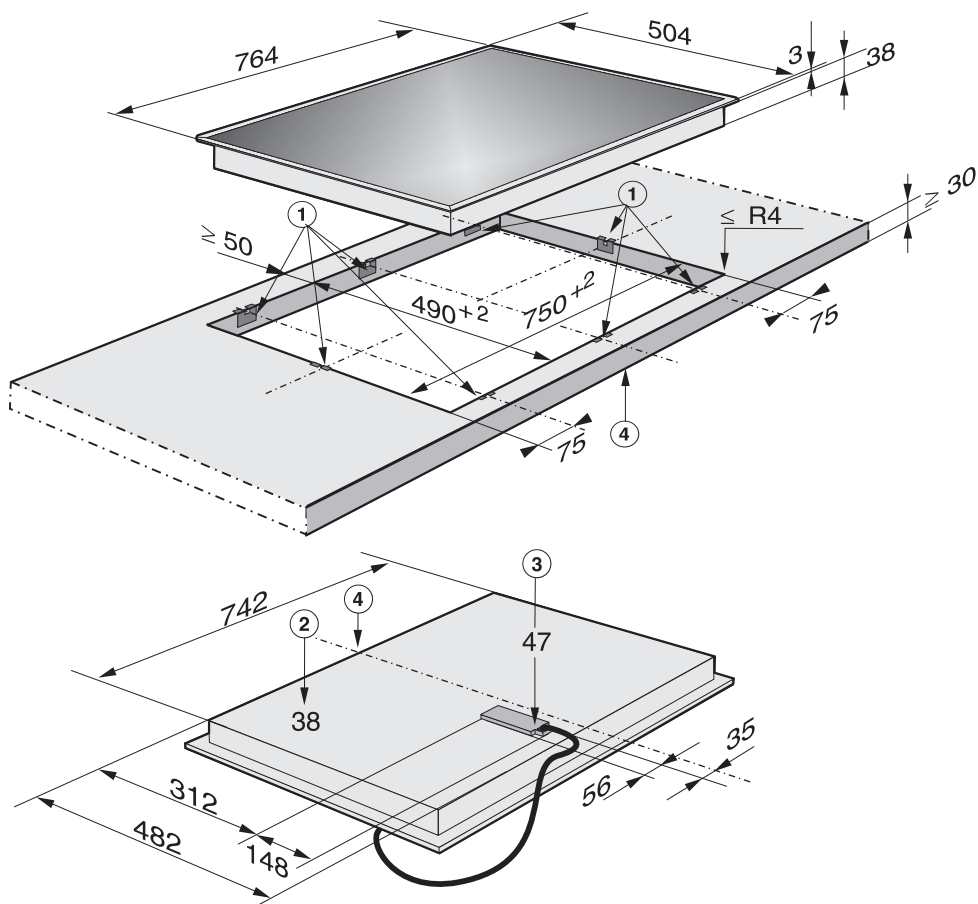
KM 5603



- ① Spændfjedre
- ② Indbygningshøjde
- ③ Indbygningshøjde klemkasse med tilslutningsledning, L = 1440 mm
- ④ Foran

# Ramme-/facetkogeplader

KM 5607



- ① Spændfjedre
- ② Indbygningshøjde
- ③ Indbygningshøjde klemkasse med tilslutningsledning, L = 1440 mm
- ④ Foran

## Indbygning

De præcise positioner for spændfjedrene og sikringsbeslagene (kun på facetkogeplader) er angivet på målskitserne for de enkelte kogeplader.

Facetkogeplader:

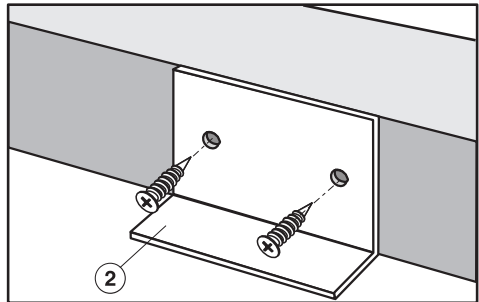
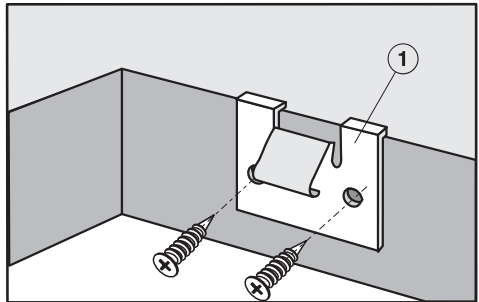
En passende tætningsliste bevirker, at kogepladen bliver holdt fast i udskæringen, så den ikke kan skride. Efter et stykke tid vil spalten mellem rammen og køkkenbordpladen blive mindre.

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

## Køkkenbordplade i træ

- For at forhindre at træet "rejser sig" i tilfælde af fugt, bør man på køkkenbordplader af træ forsegle skærefladen med en speciel temperaturbestandig lak, silikone eller støbeharpiks.

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

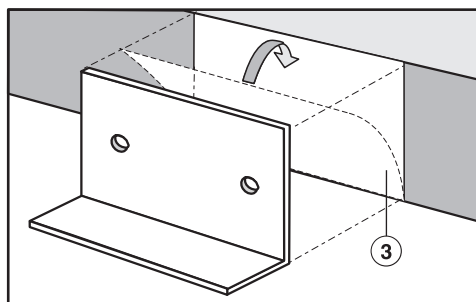
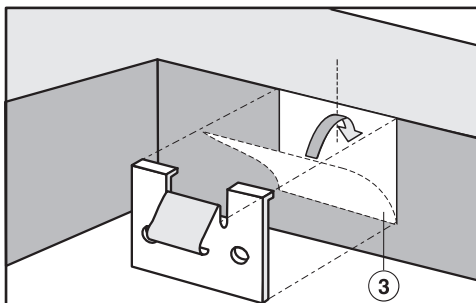


- Anbring de medleverede spændfjedre og sikringsbeslag (kun til facetkogeplader) på den øverste bordkant i udskæringen.
- Fastgør spændfjedrene ① og sikringsbeslagene ② med de medfølgende træskruer 3,5 x 25 mm.

# Ramme-/facetkogeplader

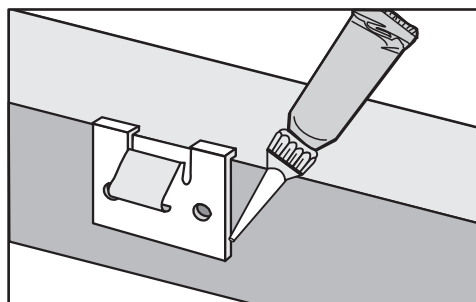
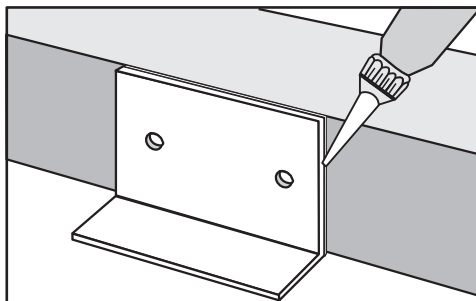
## Køkkenbordplade i natursten

Til monteringen skal der bruges kraftig dobbeltklæbende tape og silikone (medfølger ikke).



- Fastgør spændfjedrene og sikringsbeslagene (kun facetkogeplader) med tapen ③.

Spændfjedrene og sikringsbeslagene skal anbringes på udkæringens øverste bordkant.



- Forsegel med silikone langs spændfjedrenes og sikringsbeslagenes kanter i siderne og forned.

## Kogepladen monteres

- Før kogepladens ledning ned gennem udskæringen i køkkenbordpladen.
- Læg kogepladen løst på spændfjederne.
- Tryk med begge hænder ensartet på kogepladens kant, indtil den er på plads. Sørg for, at kogepladens tætningslister slutter helt tæt til bordpladen, når kogepladen er på plads. Anvend under ingen omstændigheder tætningsmiddel (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.

Kogepladen kan kun løftes op med specialværktøj.

# Eltilslutning

---

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

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

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

Berøringsikkerheden 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 3N AC 230 V / 50 Hz

Tilslutningsmulighederne fremgår af tilslutningsskemaet.

## Fejlstrømsrelæ

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

**Skal ekstrabeskyttes, jf. Stærkstrømsbekendtgørelsen.**

## 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).

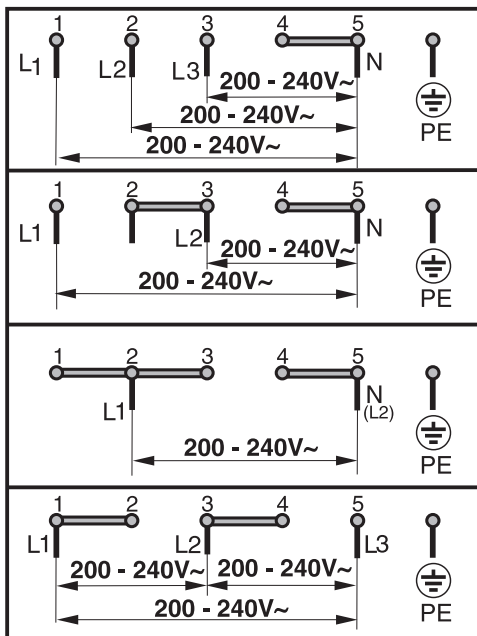
Af sikkerhedsmæssige grunde må ledningen kun udskiftes af en Mele-tekniiker eller en anden kvalificeret fagmand.

Tilslutningsdata fremgår af typeskiltet.

Jordledningen skal monteres på tilslutningen mærket .

# Etilslutning

## Tilslutningsskema



I Danmark tilsluttes kogepladen 2N 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 bagsiden af denne brugsanvisning.









# Miele

Miele A/S  
Erhvervsvej 2  
Postboks 1371  
DK-2600 Glostrup  
Tlf. 43 27 11 00  
Hovedtelefaks 43 27 11 09  
Reserveordelsest. telefaks 43 27 13 69  
Miele Teknisk Service telefaks 43 27 13 09  
Internet: [www.miele.dk](http://www.miele.dk)  
E-mail: [info@miele.dk](mailto:info@miele.dk)

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



[www.miele-shop.com](http://www.miele-shop.com)

KM 5600 / KM 5603 / KM 5607



da - DK

M.-Nr. 07 526 720 / 07