

Bruks- og monteringsanvisning Platetopper av glasskeramikk med induksjon



Bruks- og monteringsanvisningen **må** leses før oppstilling – installasjon – igangsetting. Da beskytter du deg mot person- og materiellskade.

Innhold

Sikkerhetsregler	4
Aktivt miljøvern	13
Oversikt	14
Platetopp	14
KM 6113	14
KM 6112 / KM 6115 / KM 6116	15
KM 6117	16
KM 6118	17
Betjeningsselementer/indikatorer	18
Kokesonedata	20
Første igangsetting	22
Første gangs rengjøring av platetoppen	22
Første igangsetting av platetoppen	22
Induksjon	23
Funksjonsmåte	23
Støy	24
Kokekar	25
Tips for energisparing	26
Innstillingsområde	27
Betjening	28
Betjeningsprinsipp	28
Innkobling	29
Innstille/endre effekttrinn	29
Utkobling	29
Restvarmeindikator	29
Oppkoksautomatikk	30
Booster	31
Varmholding	33
Timer	34
Varselur	34
Automatisk utkobling av kokesonen	35
Bruk av timerfunksjonene samtidig	36
Sikkerhetsinnretninger	37
Elektronisk barnesikring / låsefunksjon	37
Powermanagement	38
Sikkerhetsutkobling	38

Overopphetingsbeskyttelse.....	39
Rengjøring og stell	40
Programmering.....	42
Reset	45
Hvis feil oppstår.....	46
Ekstraustyr.....	49
Sikkerhetsregler for innbygging.....	50
Sikkerhetsavstander	51
Henvisninger for innbygging	55
Innbyggingsmål	56
KM 6112	56
KM 6113	57
KM 6115	58
KM 6116	59
KM 6117	60
KM 6118	61
Innbygging	62
Elektrotilkobling.....	63
Kundeservice	66
Kontakt ved feil.....	66
Typeskilt.....	66
Garanti	66
Produktdatablader	67

Sikkerhetsregler

Denne platetoppen oppfyller de påbudte sikkerhetskrav. Hvis den ikke brukes forskriftsmessig, kan det likevel føre til skader på personer og gjenstander.

Les bruks- og monteringsanvisningen nøye før du begynner å bruke platetoppen. Den gir viktige råd om innbygging, sikkerhet, bruk og vedlikehold. Du beskytter deg selv og unngår skader på platetoppen.

Miele kan ikke gjøres ansvarlig for skader som skyldes at disse henvisningene ikke er fulgt.

Ta vare på bruks- og monteringsanvisningen og gi den videre til en eventuell senere eier.

Forskriftsmessig bruk

- ▶ Denne platetoppen er bestemt for bruk i husholdningen og husholdningsliknende steder.
- ▶ Denne platetoppen er ikke bestemt for utendørs bruk.
- ▶ Platetoppen skal kun brukes innenfor rammen av hva som er vanlig i en husholdning, til tilberedning og varmholding av mat. Annen bruk er ikke tillatt.
- ▶ Personer, som på grunn av sin psykiske eller fysiske tilstand eller på grunn av sin uerfarenhet eller uvitenhet ikke er i stand til å betjene platetoppen på en sikker måte, må ikke betjene den uten tilsyn. De får kun bruke platetoppen uten tilsyn, dersom betjeningen er forklart slik, at de kan bruke platetoppen på en sikker måte. De må kunne se og forstå mulige farer ved feil betjening.

Sikkerhetsregler

Barn i husholdningen

- ▶ Barn under åtte år må holdes vekk fra platetoppen, med mindre de er under konstant tilsyn.
- ▶ Barn over åtte år får bare betjene platetoppen uten tilsyn, dersom betjeningen er forklart slik, at de kan bruke platetoppen på en sikker måte. Barn må kunne se og forstå mulige farer ved feil betjening.
- ▶ Barn må ikke rengjøre platetoppen uten tilsyn.
- ▶ Hold øye med barn som befinner seg i nærheten av platetoppen. Ikke la barn leke med platetoppen.
- ▶ Platetoppen blir varm under bruk, og er også varm en stund etter at den er slått av. Hold barn borte fra platetoppen til den er så avkjølt, at enhver forbrenningsfare kan utelukkes.
- ▶ Fare for forbrenning!
Ikke oppbevar gjenstander som kan være interessante for barn, over eller bak platetoppen. Barna kan bli fristet til å klatre opp på platetoppen.
- ▶ Fare for forbrenning og skålding!
Drei håndtakene på gryter og panner til siden, over arbeidsflaten, slik at barn ikke kan rive dem ned og brenne seg.
- ▶ Fare for kvelning! Hvis barn leker med forpakkingsmaterialer, kan de vikle seg inn i f.eks. folie, eller trekke den over hodet og kveles. Hold forpakkingsmaterialene vekk fra barn.
- ▶ Bruk den elektroniske barnesikringen, slik at barn ikke kan slå på platetoppen utilsiktet. Koble inn låsefunksjonen, slik at barn ikke kan endre (de valgte) innstillingene.

Teknisk sikkerhet

- ▶ Installasjon, vedlikehold og reparasjoner utført av ukyndige kan føre til betydelig fare for brukeren. Installasjon, vedlikehold og reparasjoner må bare utføres av fagfolk som er autorisert av Miele.
- ▶ Skader på platetoppen kan utsette brukeren for fare. Kontroller at platetoppen ikke har synlige skader. En skadet platetopp må ikke tas i bruk.
- ▶ Pålitelig og sikker drift av platetoppen er kun sikret, når den er koblet til det offentlige strømmettet.
- ▶ Sikkerheten for platetoppens elektriske anlegg garanteres kun hvis den kobles til et forskriftsmessig installert jordingssystem. Det er meget viktig at denne grunnleggende sikkerhetsforutsetningen er i orden. I tvilstilfelle bør en fagmann kontrollere elektroinstallasjonen.
- ▶ Tilkoblingsdataene (frekvens og spenning) på platetoppens typeskilt må stemme overens med dataene for el-nettet, slik at det ikke oppstår skader på platetoppen.
Sammenlign disse dataene før tilkobling. Spør elektrofagfolk hvis du er i tvil.
- ▶ Flerveis-stikkontakt eller skjøtekabler gir ikke nødvendig sikkerhet for platetoppen (brannfare). De må ikke brukes for å koble platetoppen til el-nettet.
- ▶ Platetoppen må kun brukes når den er bygd inn, slik at sikker funksjon er sikret.
- ▶ Denne platetoppen skal ikke brukes på ikke-stasjonære oppstillingssteder (f.eks. skip).
- ▶ Hvis strømførende deler blir berørt og den elektriske og mekaniske konstruksjonen forandret, utsettes du for fare og det kan oppstå funksjonsfeil på platetoppen.
Du må aldri åpne platetoppens kabinett.

Sikkerhetsregler

- ▶ Hvis platetoppen ikke repareres av servicefolk som er autorisert av Miele, tapes krav i forbindelse med garanti.
- ▶ Defekte deler må bare skiftes ut med originale Miele-reservedeler. Bare for disse delene kan vi garantere at de sikkerhetskravene vi stiller til våre apparater blir oppfylt.
- ▶ Platetoppen er ikke beregnet for bruk med et eksternt koblingsur eller et fjernbetjeningssystem.
- ▶ Platetoppen skal kun kobles til el-nettet av elektrofagfolk (se kapittel "Elektrotilkobling").
- ▶ Hvis tilkoblingsledningen er skadet, skal den kun skiftes ut av elektrofagfolk, med en spesiell tilkoblingsledning av typen H 05 VV-F (PVC-isolert). Se kapittel "Elektrotilkobling".
- ▶ Ved installasjon, vedlikehold og reparasjoner må platetoppen være fullstendig koblet fra el-nettet. Forsikre deg om dette ved å
 - koble ut sikringene i elektroinstallasjonen, eller
 - skru skrusikringene i elektroinstallasjonen helt ut, eller
 - trekke ut støpselet (hvis platetoppen har støpsel). Ikke dra i ledningen, men ta tak i støpselet for å trekke det ut.
- ▶ Fare for støt!
Ikke ta platetoppen i bruk, slå den ev. av omgående, ved brudd, rifter eller sprekker i glasskeramikkflaten. Koble den fra el-nettet. Kontakt kundeservice.
- ▶ Hvis platetoppen bygges inn bak en møbelfront (f.eks. en dør), må møbelfronten ikke lukkes når platetoppen er i bruk. Det samler seg varme og fuktighet bak den lukkede møbelfronten. Da kan platetoppen, innbyggingsskapet og gulvet bli skadet. Ikke lukk møbeldøren før restvarmeindikatorene er slukket.

Bruk

- ▶ Platetoppen blir varm under bruk, og er også varm en stund etter at den er slått av. Først når restvarmeindikatorene er slukket, kan forbrenningsfaren utelukkes.
- ▶ Olje og fett kan selvantennes ved overoppheting. Ikke la platetoppen være uten tilsyn når du arbeider med olje og fett. Slukk aldri olje- og fettbranner med vann. Slå av platetoppen og kvel flammen forsiktig med et kjelelokk eller klede.
- ▶ Flammene kan antenne fettfiltrene i en ventilator. Flamber aldri under en ventilator.
- ▶ Hvis spraybokser, lett antennelige væsker eller brennbare materialer blir varme, kan de antennes. Oppbevar derfor ikke lett antennelige gjenstander i skuffer direkte under platetoppen. Eventuelle bestikkskuffer må være av varmebestandig materiale.
- ▶ Varm aldri opp servise uten innhold.
- ▶ I lukkede bokser oppstår et overtrykk ved hermetisering og oppvarming, og boksene kan eksplodere. Platetoppen må ikke brukes til hermetisering og oppvarming av bokser.
- ▶ Hvis platetoppen dekkes til, er det fare for at materialet kan antenne, sprekke eller smelte, dersom platetoppen blir slått på ved en feil eller den har restvarme. Dekk aldri til platetoppen, f.eks. med deksler, kleder eller beskyttelsesfolie.
- ▶ Når platetoppen er slått på, eller hvis den slås på utilsiktet eller har restvarme, er det fare for at metalliske gjenstander som er lagt på platetoppen blir varme. Andre materialer kan smelte eller begynne å brenne. Fuktige kjelelokk kan suge seg fast. Ikke bruk platetoppen som oppbevaringsplass. Slå av kokesonene etter bruk!

Sikkerhetsregler

- ▶ Du kan brenne deg på den varme platetoppen. Beskytt hendene med grillvotter, grytekluter e.l. når du arbeider ved den varme platetoppen. Pass på at disse tekstilene ikke er våte eller fuktige. Fuktighet gjør at de leder varmen bedre, og det kan oppstå forbrenninger pga. damp.
- ▶ Hvis du bruker et elektrisk apparat (f.eks. en håndmikser) i nærheten av platetoppen, pass på at ledningen ikke kommer i kontakt med den varme platetoppen. Isolasjonen i ledningen kan bli skadet.
- ▶ Salt, sukker eller sandkorn, f.eks. fra rensing av grønnsaker, kan forårsake riper hvis de havner under kjelebunnen. Pass på at glasskeramikkflaten er ren før du setter på kokekar.
- ▶ Gjenstander som faller ned på platetoppen (også lette gjenstander, som saltbøsser), kan forårsake sprekker eller brudd i glasskeramikkflaten. Pass på at ingen gjenstander faller ned på glasskeramikkflaten.
- ▶ Varmer gjenstander på sensortastene og indikatorene kan skade elektronikken som ligger under. Sett aldri varme gryter eller panner på sensortastene og indikatorene.
- ▶ Hvis sukker, sukkerholdig mat, kunststoff eller aluminiumsfolie skulle havne på platetoppen mens den er varm, og smelter, vil det skade glasskeramikkflaten når den kjøles ned. Slå av platetoppen omgående og skrap restene grundig av med en glass-skrape. Ta på deg grytevotter. Rengjør deretter kokesonen med et rengjøringsmiddel for glasskeramikk, så snart den har blitt kald.
- ▶ Kjeler som kokes tomme kan føre til skader på glasskeramikkflaten. La aldri platetoppen være uten tilsyn under bruk!
- ▶ Gryter og panner med ru bunn lager riper i glasskeramikkflaten. Bruk bare gryter og panner med glatt bunn.
- ▶ Løft kokekaret når du skal flytte det. Da unngår du slitasje og riper.

- ▶ På grunn av induksjonens høye oppvarmingshastighet, kan det hende at temperaturen i grytebunnen i løpet av kort tid når selvantennelsestemperaturen til olje og fett. La aldri platetoppen være uten tilsyn under bruk!
- ▶ Varm opp olje og fett i maksimalt ett minutt og bruk aldri booster-en til dette.
- ▶ Bare for personer med pacemaker: Vær oppmerksom på at det i umiddelbar nærhet av det innkoblede apparatet oppstår et elektromagnetisk felt. Det er ikke sannsynlig at pacemakere blir påvirket av dette. Hvis du imidlertid er i tvil, henvend deg til produsenten av pacemakere eller til legen.
- ▶ Når platetoppen er slått på, kan det elektromagnetiske feltet påvirke magnetiserbare gjenstander. Kredittkort, lagringsmedier, lommekalkulatorer osv. må ikke oppbevares i umiddelbar nærhet av platetoppen når den er slått på.
- ▶ Metalliske gjenstander som oppbevares i en skuff under platetoppen, kan bli varme ved langvarig, intensiv bruk av apparatet. Ikke oppbevar metalliske gjenstander i en skuff direkte under platetoppen.
- ▶ Platetoppen er utstyrt med en kjølevifte. Hvis det er en skuff under apparatet, må det sørges for tilstrekkelig avstand mellom innholdet i skuffen og undersiden av apparatet, slik at ventilasjonen er sikret. Spisse eller små gjenstander, samt papir, må ikke oppbevares i skuffen. De kan trenge hhv. suges inn i apparatet via lufteventilene og skade viften eller påvirke kjølingen.
- ▶ Bruk aldri to kokekar samtidig på en kokesone, en stekesone eller et PowerFlex-område.
- ▶ Hvis kokekaret kun står delvis på koke- hhv. stekesonen, kan håndtakene under visse omstendigheter bli svært varme. Sett alltid kokekaret midt på koke- hhv. stekesonen!

Sikkerhetsregler

Rengjøring og stell

- ▶ Dampen fra en damprenser kan trenge inn til strømførende deler og forårsake en kortslutning.
Bruk aldri damprenser til rengjøring av platetoppen.
- ▶ Hvis platetoppen er montert over en stekeovn med pyrolyse, må du ikke bruke platetoppen under pyrolyseprosessen. Da kan overopphetingsbeskyttelsen til platetoppen utløses (se tilsvarende kapittel).

Retur og gjenvinning av transportemballasjen

Emballasjen beskytter apparatet mot transportkader. Emballasjematerialene er valgt med sikte på miljøvennlighet og avfallsbehandling og kan derfor gjenvinnes.

Gjenvinning av emballasjen sparer råstoff og bidrar til mindre avfall. Forhandleren tar vanligvis emballasjen i retur.

Retur og gjenvinning av gamle apparater

Elektriske og elektroniske apparater inneholder ofte verdifulle materialer. De inneholder imidlertid også skadelige stoffer, blandinger og deler, som har vært nødvendige for apparatets funksjon og sikkerhet. I restavfallet eller ved feil behandling, kan disse stoffene være helseskadelige og skade miljøet. Kast derfor aldri apparatene som restavfall.

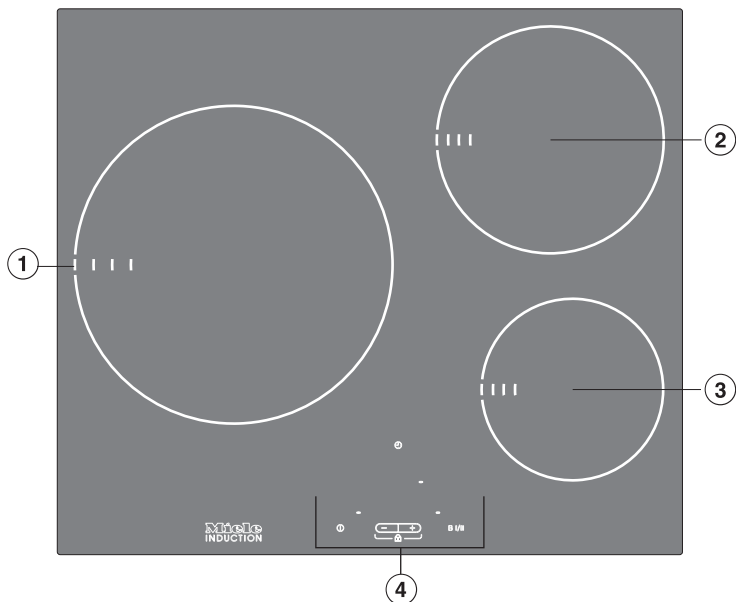


Benytt i stedet de offisielle returpunktene for innlevering og gjenvinning av slike apparater. Apparatene kan leveres gratis til kommunale gjenvinningsstasjoner, forhandlere av tilsvarende produkter eller til Miele. For mer informasjon, se www.miele.no. Du er selv juridisk ansvarlig for å slette personlige data som måtte befinne seg i de gamle apparatene. Sørg for at apparatene oppbevares barnesikkert til de kjøres bort.

Oversikt

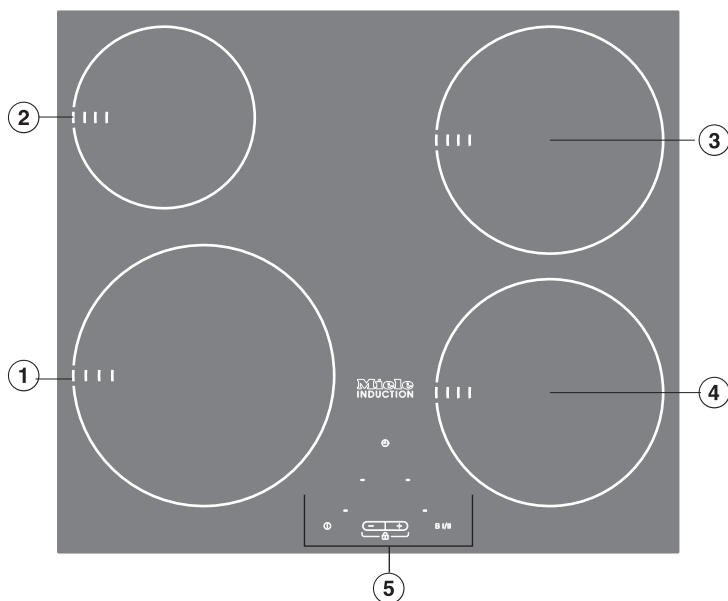
Platetopp

KM 6113



- ① Kokesone med TwinBooster
- ② Kokesone med booster
- ③ Kokesone med booster
- ④ Betjeningslementer/indikatorer

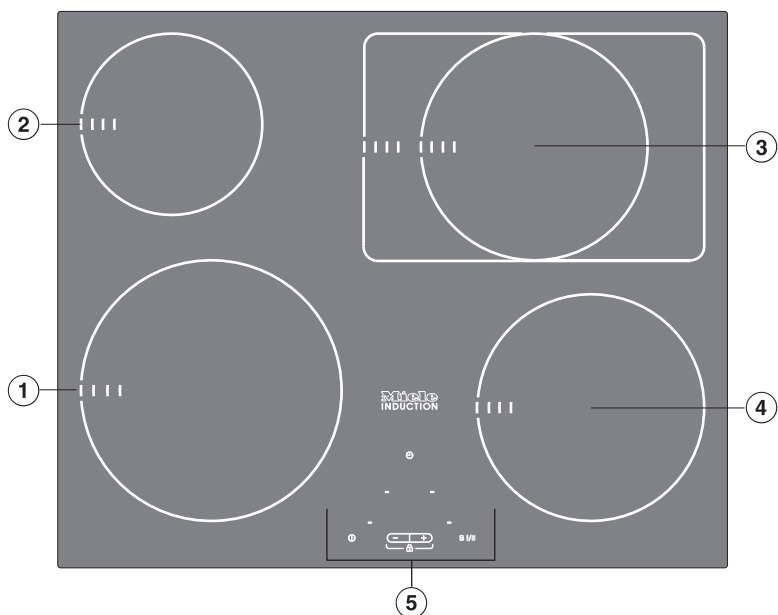
KM 6112 / KM 6115 / KM 6116



- ① Kokesone med TwinBooster
- ② Kokesone med booster
- ③ Kokesone med booster
- ④ Kokesone med booster
- ⑤ Betjeningselementer/indikatorer

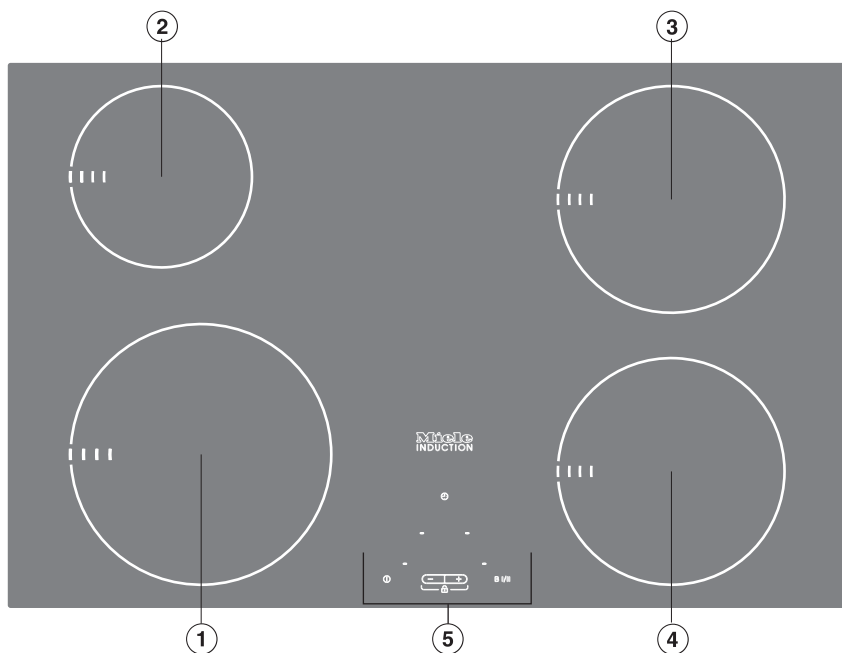
Oversikt

KM 6117



- ① Kokesone med TwinBooster
- ② Kokesone med booster
- ③ Kokesone med TwinBooster
- ④ Kokesone med booster
- ⑤ Betjeningselementer/indikatorer

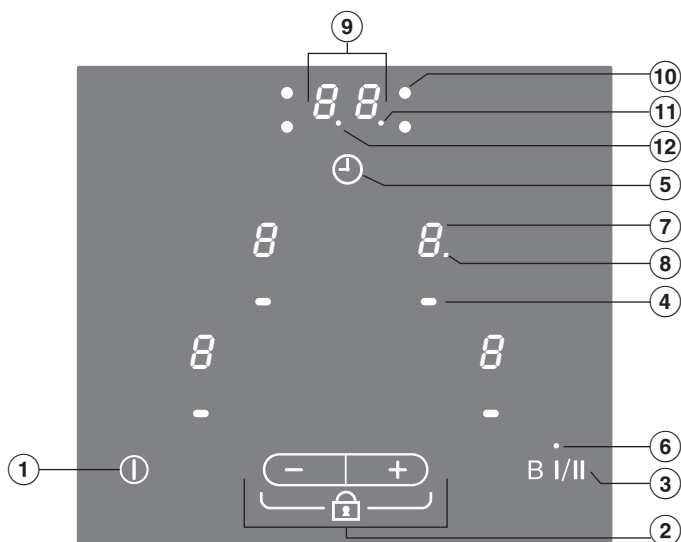
KM 6118



- ① Kokesone med TwinBooster
- ② Kokesone med booster
- ③ Kokesone med booster
- ④ Kokesone med booster
- ⑤ Betjeningslementer/indikatorer

Oversikt

Betjeningselementer/indikatorer



Sensortaster

- ① Inn-/utkobling av platetoppen
- ② Innstillinger
 - Innstilling av effekttrinn
 - Innstilling av tider for timeren
 - Aktivering/deaktivering av elektronisk barnesikring/låsefunksjon
- ③ Inn-/utkobling av booster/TwinBooster
- ④ Valg av kokesone
- ⑤ Timer
 - Inn-/utkobling
 - Veksle mellom timerfunksjonene
 - Valg av en kokesone (se kapittel "Automatisk utkobling av kokesonen")

Indikatorlamper

- ⑥ Booster/TwinBooster er innkoblet
- ⑧ Oppkoksautomatikk eller utvidet omfang for effekttrinnene (se kapittel "Programmering")
- ⑩ Indikatorlamper for de forskjellige kokesonene, f.eks. for kokesonen høyre bak
- ⑪ Varselur

⑫ Halve timer ved en varselurtid på mer enn 99 minutter

⑦ Kokesonedisplay

<i>0</i>	Kokesonen klar til bruk
<i>h</i>	Varmholdingstrinn
<i>1</i> til <i>9</i>	Effekttrinn
<i>,</i>	Trinn 1 TwinBooster
<i>„</i>	Booster/trinn 2 TwinBooster
<i>„</i>	Manglende eller uegnet kokekar (se kapittel "Induksjon")
<i>≡</i>	Restvarme
<i>R</i>	Oppkoksautomatikk
<i>LL</i>	Elektronisk barnesikring/låsefunksjon aktivert
<i>dE</i>	Demonstrasjonsmodus aktivert
<i>F</i>	Feil (se kapittel "Sikkerhetsutkobling")

⑨ Timerdisplay

<i>00</i> til <i>99</i>	Tid i minutter
<i>0.h</i> til <i>9.h</i>	Tid i timer

Oversikt

Kokesonedata

Kokesone	KM 6113		
	Ø i cm*	Effekt i watt ved 230 V**	
	18–28	Normal	2600
		TwinBooster, trinn 1	3000
		TwinBooster, trinn 2	3700
	14–20	Normal	1850
		Booster	3000
	10–16	Normal	1400
		Booster	2200
		Totalt	7400

* Innenfor det angitte området kan gryter med hvilken som helst bunndiameter brukes.

** Den angitte effekten kan variere med kokekarets størrelse og materiale.

Kokesone	KM 6112 / KM 6115 / KM 6116 / KM 6118		
	Ø i cm*	Effekt i watt ved 230 V**	
	16–23	Normal	2300
		TwinBooster, trinn 1	3000
		TwinBooster, trinn 2	3700
	10–16	Normal	1400
		Booster	2200
	14–20	Normal	1850
		Booster	3000
	14–20	Normal	1850
		Booster	3000
		Totalt	7400

* Innenfor det angitte området kan gryter med hvilken som helst bunndiameter brukes.

** Den angitte effekten kan variere med kokekarets størrelse og materiale.

Kokesone	KM 6117		
	Ø i cm*	Effekt i watt ved 230 V**	
	16–23	Normal TwinBooster, trinn 1 TwinBooster, trinn 2	2300 3000 3700
	10–16	Normal Booster	1400 2200
	14–20	Normal TwinBooster, trinn 1 TwinBooster, trinn 2	1850 2500 3000
	20x30	Normal TwinBooster, trinn 1 TwinBooster, trinn 2	2300 3000 3700
	14–20	Normal Booster	1850 3000
		Totalt	7400

* Innenfor det angitte området kan gryter med hvilken som helst bunndiameter brukes.

** Den angitte effekten kan variere med kokekarets størrelse og materiale.

Første igangsetting

- Kleb typeskiltet, som befinner seg blant de vedlagte underlagene, på det beregnede stedet i kapittel "Service".
- Fjern ev. beskyttelsesfolier og klistremerker.

Første gangs rengjøring av platetoppen

- Rengjør platetoppen med en fuktig klut før du tar den i bruk første gang. Tørk den etterpå.

Første igangsetting av platetoppen

Komponentene av metall er beskyttet med et pleiemiddel. Når apparatet tas i bruk for første gang, vil det derfor oppstå lukt og ev. røyk. Når induksjonsplaten varmes opp, vil det også oppstå lukt i de første driftstimene. Lukten vil bli svakere for hver gang du bruker platetoppen, og til slutt forsvinner den helt.

Lukten og ev. røyk innebærer ikke feil tilkobling eller feil på apparatet og er ikke helseskadelig.

Vær oppmerksom på at oppvarmingstiden for induksjonstopper er mye raskere enn for vanlige platetopper.

Funksjonsmåte

Under en induksjonskokesone er det en induksjonsplate. Når kokesonen blir slått på, produserer denne platen et magnetfelt, som virker direkte på grytebunnen og varmer den opp. Kokesonen varmes bare opp indirekte ved hjelp av varmen fra gryten.

Kokesoner med induksjon virker bare når det er satt på kokekar med magnetiserbar bunn (se kapittel "Kokekar"). Induksjonen tar automatisk hensyn til størrelsen på det påsatte kokekaret.

I kokesonens display blinker symbolet  vekselvis med det innstilte effektt trinnet, dersom

- kokesonen blir slått på uten kokekar eller med uegnet kokekar (kokekar med ikke magnetiserbar bunn),
- bunndiameteren på det påsatte kokekaret er for liten,
- kokekaret fjernes fra en kokesone som er slått på.

Hvis det blir satt på egnet kokekar i løpet av 3 minutter, slokner , og du kan fortsette som vanlig.

Hvis det ikke blir satt på kokekar, eller kokekaret er uegnet, kobles kokesonen automatisk ut etter 3 minutter.

 Når platetoppen er slått på, hvis den blir slått på utilsiktet eller har litt restvarme, er det fare for at metalliske gjenstander som ligger på platetoppen blir varme.

Fare for forbrenning!

Ikke bruk platetoppen som oppbevaringsplass. Slå av kokesonene med de tilhørende sensortastene etter bruk.

Induksjon

Støy

Når induksjonskokesoner er i drift, kan det oppstå følgende lyder i kokekaret, avhengig av materialet og bunnens utførelse:

Brumming kan oppstå ved høye effekttrinn. Den blir svakere eller forsvinner, når effekttrinnet reduseres,

spraking kan oppstå for kokekar som har bunn av forskjellige materialer (f.eks. sandwichbunn),

piping kan oppstå, hvis de kokesonene som er forbundet med hverandre (se kapittel "Booster") er i drift samtidig, og det på disse er plassert kokekar med bunn av forskjellige materialer (f.eks. sandwichbunn),

klikking kan oppstå når effekttrinnet kobler seg inn og ut, spesielt ved lave effekttrinn,

surring, når kjøleviften kobles inn. For å beskytte elektronikken, kobles den inn ved intensiv bruk av platetoppen. Kjøleviften kan også fortsette etter at du har slått av apparatet.

Kokekar

Følgende kokekar er **egnet**:

- rustfritt stål med magnetiserbar bunn,
- emaljert stål,
- støpejern.

Følgende kokekar er **ikke egnet**:

- rustfritt stål med ikke magnetiserbar bunn,
- aluminium eller kobber,
- glass, keramikk eller steingods.

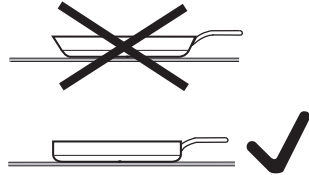
Hvis du ikke er sikker på om en gryte eller panne er egnet for induksjon, kan du kontrollere det ved å teste om en magnet fester seg på bunnen av kokekaret. Hvis magneten blir sittende, er kokekaret generelt egnet.

Hvis du bruker kokekar som ikke er egnet, blinker symbolet  vekselvis med det innstilte effekttrinnet.

Vær oppmerksom på at kokekarbunnens bruksegenskaper kan ha innflytelse på hvor jevnt koke-/stekeresultatet blir (f.eks. ved steking av pannekaker).

- For optimal utnyttelse av kokesonen, bør du velge kokekar med passende bunndiameter (se kapittel "Kokesonedata"). Hvis kokekaret er for lite, blir det ikke registrert, og i kokesone-displayet blinker symbolet  vekselvis med det innstilte effekttrinnet.
- Gryter og panner med ru bunn lager riper i glasskeramikkflaten. Bruk bare gryter og panner med glatt bunn.
- Løft kokekaret når du skal flytte det. Da unngår du slitasje og riper.

- Når du kjøper gryter og panner, vær oppmerksom på at det ofte er den maksimale eller øvre diameteren som oppgis. Det er imidlertid bunnens diameter (som regel mindre) som er viktig.



- Bruk helst panner med rett kant. På panner med skrå kant virker induksjonen også på kantområdet på pannen. Dermed kan kanten på pannen blir misfarget eller belegget kan flasse av.

Tips for energisparing

- Kok helst i gryter eller panner med lokk. Da forhindres unødig varmetap.
- Velg en liten gryte for små mengder. En liten gryte behøver mindre energi enn en stor gryte med lite innhold.
- Bruk lite vann.
- Reduser effekttrinnet i tide etter oppkok eller bruning.
- Koketiden kan reduseres betydelig ved bruk av trykkoker.

Fra fabrikken er platetoppen programmert med 9 effekttrinn. Hvis du ønsker en finere avstemt innstilling, kan du utvide til 17 effekttrinn (se kapittel "Programmering").

	Innstillingsområde	
	Fabrikkinnstilling (9 effekttrinn)	Utvidet (17 effekttrinn)
Varmholding	h	h
Smelte smør Løse opp gelatin Smelte sjokolade	1–2	1–2.
Koke grøt	2	2–2.
Varme opp små mengder væske Koke ris	3	3–3.
Tine grønnsaker i blokk	3	2.–3
Bløte opp korn	3	2.–3.
Varme opp flytende og halvfaste retter Lage omelett og speilegg uten skorpe Dampe frukt	4	4–4.
Koke pasta	4	4–5.
Dampe grønnsaker, fisk	5	5
Tining og oppvarming av dypfrost mat	5	5–5.
Skånsom steking (uten overoppheting av fett) av speilegg	6	5.–6.
Koke opp store mengder, f.eks. gryterett. Lage saus, f.eks. jevnet saus eller hollandaise	6–7	6.–7
Skånsom steking (uten overoppheting av fett) av fisk, snitsel, pølse	6–7	6.–7.
Steke potetpannekaker, pannekaker osv.	7	6.–7
Bruning av stek osv. som deretter skal surre i gryte eller langtidsstekes i ovnen	8	8–8.
Koke store mengder vann Koke opp	9	9

Disse verdiene er veiledende. Effekten på induksjonsplaten varierer avhengig av størrelse og materiale på kokekarets bunn. Det er derfor mulig at effekttrinnene kan avvike litt for ditt kokekar. Ved praktisk bruk finner du de optimale innstillingene for ditt kokekar. For nytt kokekar, som du ikke kjenner bruksegenskapene til, skal du innstille det nest laveste av de angitte effekttrinnene.

Betjening

Betjeningsprinsipp

Platetoppen er utstyrt med elektroniske sensortaster, som reagerer på fingerkontakt. Sensortasten på/av ① må av sikkerhetsgrunner berøres lenger enn de øvrige tastene når platetoppen slås på.

Hver reaksjon fra tastene blir kvittert med et akustisk signal.

Kokesonene og timeren må være "aktive", når du skal innstille et effekttrinn eller innstille eller endre en tid. For å aktivere en kokesone eller timeren, berør valgtasten for ønsket kokesone eller timeren. Etter at du har berørt valgtasten, begynner den tilhørende kokesonen hhv. timerdisplayet å blinke. Så lenge indikatoren blinker, er kokesonen hhv. timeren "aktive" og du kan innstille et effekttrinn hhv. en tid.

Unntak: Hvis det kun er én kokesone som er i bruk, kan effekttrinnet endres uten aktivering.

Feilfunksjon pga. skitne og/eller tildekkede sensortaster.

Sensortastene reagerer ikke eller det kan oppstå utilsiktede koblinger, eventuelt kan platetoppen til og med bli koblet ut automatisk (se kapittel "Sikkerhetsutkobling"). Du må ikke sette varme kokekar på sensortastene/displayene. Elektronikken under tastene kan bli skadet.

Hold sensortastene og displayene rene, ikke legg gjenstander på dem og ikke sett varmt kokekar på dem.

Brannfare!

Ikke la platetoppen være uten tilsyn når den er i bruk!

Vær oppmerksom på at oppvarmingstiden for induksjonstopper er mye kortere enn for vanlige platetopper.

- Berør sensortasten ① for å slå av platetoppen, og dermed alle kokesonene.

Restvarmeindikator

Når en kokesone er varm, lyser restvarmeindikatoren etter at kokesonen er slått av.

Strekene på restvarmeindikatoren slokner etter hverandre etter hvert som kokesonene kjøles ned. Den siste streken slokner først når kokesonene kan berøres uten fare.

 Fare for forbrenning! Ikke berør kokesonene så lenge restvarmeindikatorene fortsatt lyser.

Innkobling

- Berør sensortasten ①.

I displayene for alle kokesonene vises , i timerdisplayet . Hvis ikke ytterligere inntasting skjer, kobles platetoppen av sikkerhetsgrunner ut igjen etter noen få sekunder.

Innstille/endre effekttrinn

- Berør kort valgtasten for ønsket kokesone.

I kokesonens display blinker  hhv. det innstilte effekttrinnet.

- Berør sensortasten + eller - så mange ganger, at ønsket effekttrinn vises i kokesonens display.

Det innstilte effekttrinnet blinker i noen sekunder og lyser deretter konstant.

Hvis du innstiller effekttrinnet med -, velger du koking med oppkoksautomatikk. Hvis du innstiller effekttrinnet med +, velger du koking uten oppkoksautomatikk. (Se kapittel "Oppkoksautomatikk")

Utkobling

- Berør valgtasten for ønsket kokesone 2 ganger for å koble ut kokesonen.

Betjening

Oppkoksa automatikk

Når oppkoksa automatikken er aktivert, varmes kokesonen automatisk opp med høyeste effekt (hurtigoppkok) og kobles så tilbake til det innstilte effektrinnet (viderekokingstrinn). Oppkokstiden er avhengig av innstilt viderekokingstrinn (se tabellen).

Aktivering

- Berør kort valgtasten for ønsket kokesone.
- Innstill ønsket viderekokingstrinn ved berøring av sensortasten -.

Under oppkokstiden (se tabellen) lyser indikatorlampen ved siden av det innstilte viderekokingstrinnet.

Ved utvidet omfang for effektrinnene (se kapittel "Programmering") blinker *P* vekselvis med det innstilte viderekokingstrinnet i kokesonens display.

Hvis du endrer viderekokingstrinnet under oppkokstiden, deaktiveres oppkoksa automatikken.

Deaktivering

- Berør kort valgtasten for ønsket kokesone.
- Innstill et annet effektrinnet.

Viderekokingstrinn	Oppkokstid [min : sek]
1	ca. 0 : 15
1.	ca. 0 : 15
2	ca. 0 : 15
2.	ca. 0 : 15
3	ca. 0 : 25
3.	ca. 0 : 25
4	ca. 0 : 50
4.	ca. 0 : 50
5	ca. 2 : 00
5.	ca. 5 : 50
6	ca. 5 : 50
6.	ca. 2 : 50
7	ca. 2 : 50
7.	ca. 2 : 50
8	ca. 2 : 50
8.	ca. 2 : 50
9	—

* Viderekokingstrinnene med punktum gjelder kun ved utvidet omfang for effektrinnene (se kapittel "Programmering").

Booster

Kokesonene er utstyrt med en booster eller TwinBooster (se kapittel "Oversikt – Platetopp"). Boosterfunksjonen kan maksimalt brukes for to kokesoner samtidig

Boosterfunksjonen er en effektforsterkning, for rask oppvarming av store mengder, f.eks. pastavann. Denne effektforsterkningen er aktiv i maksimalt 15 minutter.

Boosteren kan maksimalt brukes for to kokesoner samtidig.

Hvis du kobler inn boosterens, når

- det ikke er innstilt effekttrinn, kobles det automatisk tilbake til effekttrinn 9 når boostertiden er ferdig, eller hvis boosterens blir koblet ut før tiden.
- et effekttrinn er innstilt, kobles det automatisk tilbake til det innstilte effekttrinnet når boostertiden er ferdig, eller hvis boosterens blir koblet ut før tiden.

For å få effekten på boosterens, er to kokesoner forbundet med hverandre. Under boostertiden tas en del av effekten fra den kokesonen som er forbundet med booster-kokesonen, og dette får én av følgende konsekvenser for denne kokesonen:

- et hurtigoppkok blir deaktivert
- effekttrinnet blir redusert.
- kokesonen blir koblet ut.

Betjening

Innkobling av booster

- Berør valgtasten for ønsket kokesone.
- Innstill ev. et effekttrinn.
- Berør sensortasten **B I/II**.

Indikatorlampen for boosterens tennes, og i kokesonens display begynner ,, å blinke. Etter noen få sekunder lyser ,, konstant og indikatorlampen slukner.

Innkobling av TwinBooster, trinn 1

- Berør valgtasten for ønsket kokesone.
- Innstill ev. et effekttrinn.
- Berør sensortasten **B I/II**.

Indikatorlampen for boosterens tennes, og i kokesonens display begynner , å blinke. Etter noen få sekunder lyser , konstant og indikatorlampen slukner.

Innkobling av TwinBooster, trinn 2

- Berør valgtasten for ønsket kokesone.
- Innstill ev. et effekttrinn.
- Berør sensortasten **B I/II** 2 ganger.

Indikatorlampen for boosterens tennes, og i kokesonens display begynner ,, å blinke. Etter noen få sekunder lyser ,, konstant og indikatorlampen slukner.

Utkobling av booster / TwinBooster

- Berør valgtasten for ønsket kokesone.
- Berør sensortasten **B I/II** så mange ganger, at indikatorlampen for boosterens slukner og det innstilte effekttrinnet vises i kokesonens display.

eller

- Berør valgtasten for ønsket kokesone.
- Innstill et annet effekttrinn.

Varmholding

Varmholdingstrinnet skal ikke brukes til å varme opp igjen kald mat, men til å holde mat som akkurat er tilberedt, varm.

Når varmhodingstrinnet er innstilt, forblir kokesonen innkoblet i maksimalt 2 timer.

- Bruk kun kokekar (gryte/panne) for å holde maten varm. Bruk lokk.
- Det er ikke nødvendig å røre i maten mens den holdes varm.
- Tapet av næringsstoffer starter med en gang du begynner å tilberede maten, og fortsetter under varmhodingen. Jo lengre maten holdes varm, jo større er tapet av næringsstoffer. Bruk derfor så kort varmhodingstid som mulig.

Innstilling av varmhodingstrinnet

- Berør valgtasten for ønsket kokesone.
- Berør sensortasten + så lenge, at *h* vises i kokesonens display.

Utkobling av varmhodingstrinnet

- Berør valgtasten for ønsket kokesone.
- Innstill et annet effekttrinn eller slå av kokesonen.

Timer

Platetoppen må være slått på, for at du skal kunne bruke timeren. Du kan innstille en tid fra 1 minutt (01) til 9,5 timer (9.h).

Timeren kan brukes til to funksjoner:

- til innstilling av en varselurtid
- til automatisk utkobling av en koke-sone.

Med sensortasten - reduserer du tiden fra 9.h til 00, med sensortasten + øker du tiden fra 00 til 9.h. Ved 2.h hhv. 99 er det en stopp. For å fortsette med innstillingen, ta fingeren vekk fra sensortasten en kort stund og berør den deretter på nytt.

Ved en tid på mer enn 99 minutter skjer innstillingen i halvtimesskritt. De halve timene blir fremstilt med et punktum bak tallet.

Varselur

Innstillinger

- Berør sensortasten .

I timerdisplayet blinker 00 og indikatorlampen for varseluret.

- Innstill ønsket tid med sensortasten - eller +.

Endre

- Berør sensortasten .

- Innstill ønsket tid med sensortasten - eller +.

Slette

- Berør sensortasten .

- Hold sensortastene - og + inne samtidig, helt til 00 vises i timerdisplayet.

Automatisk utkobling av kokesonen

Du kan innstille en tid, som du ønsker at kokesonen skal koble seg automatisk ut til. Denne funksjonen kan brukes for alle kokesonene samtidig.

Hvis den programmerte tiden er lenger enn maksimal tillatt driftstid, kobler sikkerhetsutkoblingen ut kokesonen (se tilsvarende kapittel).

- Innstill et effekttrinn for den aktuelle kokesonen.
- Berør sensortasten  så mange ganger, at indikatorlampen for denne kokesonen blinker.

Hvis flere kokesoner er slått på, blinker indikatorlampene i retning med klokken, og starter til venstre foran.

- Innstill ønsket tid.

- Gå frem som allerede beskrevet, hvis du vil at enda en kokesone skal kobles ut automatisk.

Hvis flere utkoblingstider er programmert, vises den korteste resttiden, og indikatorlampen for den aktuelle kokesonen blinker. De andre indikatorlampene lyser statisk.

- Hvis du vil at de resttidene som går i bakgrunnen skal vises, berør sensortasten  så mange ganger, at ønsket indikatorlampe blinker.

Timer

Bruk av timerfunksjonene samtidig

Funksjonene varselur og automatisk utkobling kan brukes samtidig.

Hvis du har programmert en eller flere utkoblingstider, og i tillegg vil bruke varseluret:

- Berør sensortasten  så mange ganger, at indikatorlampen for den programmerte kokesonen lyser statisk og indikatorlampen for varseluret blinker.

- Innstill tiden som tidligere beskrevet.

Hvis du har innstilt en tid for varseluret og i tillegg vil programmere en eller flere utkoblingstider:

- Berør sensortasten  så mange ganger, at indikatorlampen for ønsket kokesone blinker.

- Innstill tiden som tidligere beskrevet.

Kort tid etter siste inntasting, kobler timerdisplayet over til funksjonen med den korteste resttiden.

Hvis du vil at de resttidene som går i bakgrunnen skal vises:

- Berør timerdisplayet så mange ganger, at
 - indikatorlampen for ønsket kokesone blinker (automatisk utkobling).
 - indikatorlampen for varseluret blinker (varselur).

Med utgangspunkt i den korteste resttiden, blir alle innkoblede kokesoner og varseluret valgt i retning med klokken.

Elektronisk barnesikring / låsefunksjon

Den elektroniske barnesikringen og låsefunksjonen blir deaktivert ved strømbrudd.

Platetoppen er utstyrt med en elektronisk barnesikring og en låsefunksjon, slik at platetoppen og kokesonene ikke skal kunne slås på utilsiktet eller innstillinger endres.

Den **elektroniske barnesikringen** aktiveres når platetoppen er slått av. Når den er aktivert, kan ikke platetoppen slås på og timeren kan ikke betjenes. Platetoppen er programmert slik, at aktiveringen av den elektroniske barnesikringen må skje manuelt. Du kan innstille programmeringen slik, at den elektroniske barnesikringen automatisk blir aktivert 5 minutter etter at platetoppen er slått av, dersom den ikke blir sperret manuelt (se kapittel "Programmering").

Låsefunksjonen blir aktivert når platetoppen er slått på. Når den er aktivert, er betjeningen av apparatet begrenset:

- Kokesonenes effekttrinn og innstillingen av timeren kan ikke endres lenger.
- Kokesonene, platetoppen og timeren kan bare slås av, men ikke slås på igjen.

Hvis den elektroniske barnesikringen eller låsefunksjonen er aktivert, og en sensortast som ikke er tillatt blir berørt, vises **L** i kokesonen venstre foran og **⌂** i kokesonen høyre foran i noen sekunder.

Aktivering

- Berør sensortastene **+** og **-** samtidig, helt til **L** vises i kokesonedisplayet venstre foran og **⌂** vises i kokesonedisplayet høyre foran og et signal høres.

Etter kort tid slokner **L⌂**.

Deaktivering

- Berør sensortastene **+** og **-** samtidig, helt til **L** slokner i kokesonedisplayet venstre foran og **⌂** slokner i kokesonedisplayet høyre foran og et signal høres.

Powermanagement

Platetoppens totale effekt kan begrenses til 3,0 kW. Når Powermanagement er innkoblet (se kapittel "Programmering"), kan ikke TwinBooster trinn 2 kobles inn på platetopper med 4 kokesoner.

Sikkerhetsutkobling

Ved for lang driftstid

Sikkerhetsutkoblingen utløses automatisk, dersom en kokesone blir varmet opp i uvanlig lang tid. Dette tidsrommet er avhengig av det valgte effekttrinnet. Hvis tidsrommet overskrides, kobles kokesonen ut og restvarmen vises. Kokesonen er klar til bruk igjen når du slår den av og på.

Ved tildekking av sensorfeltene

Platetoppen kobles ut automatisk hvis en eller flere sensortaster er tildekket lenger enn ca. 13 sekunder, f.eks. ved fingerkontakt, mat som har kokt over eller av gjenstander. I alle kokesone-displayene blinker *F*. Når du har fjernet gjenstandene eller rengjort platetoppen, slokner *F* og platetoppen er klar til bruk igjen.

Overopphetingsbeskyttelse

Alle induksjonsplatene og elektronikken er utstyrt med en overopphetingsbeskyttelse. Før induksjonsplatene hhv. elektronikken blir overopphetet, setter overopphetingsbeskyttelsen i gang ett av følgende tiltak:

Induksjonsplate

- en innkoblet boosterfunksjon blir avbrutt.
- det innstilte effekttrinnet blir redusert.
- kokesonen kobles ut automatisk. Feilmeldingen *FE44* vises.

Du kan ta kokesonen i bruk igjen som vanlig når feilmeldingen er sloknet.

Elektronikk

- en innkoblet boosterfunksjon blir avbrutt,
- det innstilte effekttrinnet blir redusert.
- kokesonen kobles automatisk ut.

Først når elektronikken er tilstrekkelig avkjølt, kan du ta kokesonen i bruk igjen som vanlig.

Overopphetingsbeskyttelsen kan utløses, hvis

- kokekar uten innhold varmes opp.
- fett eller olje varmes opp ved høyt effekttrinnet.
- undersiden av platetoppen ikke har tilstrekkelig lufting.
- en varm kokesone blir slått på igjen etter et strømbrydd.

Kontakt kundeservice, dersom overopphetingsbeskyttelsen utløses på nytt, til tross for at årsaken er fjernet.

Betjeningsfelt

Elektronikken til betjeningsfeltet er også utstyrt med en overopphetingsbeskyttelse. Denne kobler automatisk ut platetoppen før elektronikken blir overopphetet.

Når overopphetingsbeskyttelsen til betjeningsfeltet utløses, vises feilmeldingen *FE37* i kokesonedisplayene. Når feilmeldingen slokner, kan du ta platetoppen i bruk igjen som vanlig.

Overopphetingsbeskyttelsen kan utløses, dersom flere kokesoner er i bruk med høy effekt over lang tid.

Rengjøring og stell



Fare for forbrenning!

Kokesonene må være slått av. Platetoppen må være avkjølt.



Fare for skade!

Dampen fra en damprenser kan trenge inn til strømførende deler og forårsake en kortslutning.

Du må aldri bruke damprenser til rengjøring av platetoppen.

Alle overflatene kan bli misfarget eller forandret, dersom du bruker uegnede rengjøringsmidler.

Alle overflatene er ømfintlige for riper.

Rester av rengjøringsmiddel skal fjernes med en gang.

La platetoppen avkjøles før hver rengjøring.

- Rengjør platetoppen etter hver bruk.
- Tørk av platetoppen etter hver fuktige rengjøring, for å unngå kalkrester.

Ueguede rengjøringsmidler

For å unngå skader på overflatene, ikke bruk

- håndoppvaskmiddel,
- rengjøringsmidler som inneholder soda, alkali, ammoniakk, syre eller klorid,
- kalkløsende rengjøringsmidler,
- flekk- og rustfjerner,
- skurende rengjøringsmidler, f.eks. skurepulver, skuremelk, universalstein,
- løsemiddelholdige rengjøringsmidler,
- maskinoppvaskmiddel,
- grill- og stekeovnsspray,
- glassrens,
- harde skrubbe svamper og børster (f.eks. grytesvamper) eller brukte svamper som inneholder rester av skuremidler,

Rengjøring av glasskeramikkflaten

Skade med spisse gjenstander!
Ikke rengjør området mellom glasskeramikken og rammen hhv. rammen og benkeplaten med spisse gjenstander.

Ved rengjøring med håndoppvaskmiddel blir ikke alle flekker og matrester fjernet.
Det dannes en usynlig film, som fører til misfarging av glasskeramikken.
Det er ikke mulig å fjerne denne misfargingen.
Rengjør glasskeramikkflaten regelmessig med et spesielt rengjøringsmiddel for glasskeramikk.

- Fjern alle store flekker med en fuktig klut. Matrester som sitter fast fjernes med en glass-skrape.
- Rengjør deretter glasskeramikkflaten med Miele's rengjøringsmiddel for glasskeramikk og rustfritt stål (se kapittel "Ekstrautstyr") eller med et vanlig rengjøringsmiddel for glasskeramikk, og med et kjøkkenpapir eller en ren klut. Ikke påfør rengjøringsmiddelet på varme glasskeramikkflater, da det kan oppstå flekker. Følg henvisningene til produsenten av rengjøringsmiddelet.
- Fjern rester av rengjøringsmiddelet med en fuktig klut og tørk deretter glasskeramikkflaten.

Rester av rengjøringsmiddel kan brenne seg fast neste gang du lager mat og dermed skade glasskeramikken. Pass på at alle rester er fjernet.

- Fjern **flekker** som skyldes kalkrester, vann og aluminium (metallisk skimrende flekker) med et rengjøringsmiddel for glasskeramikk og rustfritt stål.



Fare for forbrenning!

Ta på deg grytevotter før du fjerner rester av sukker, plast eller aluminiumsfolie med en glass-skrape fra den varme glasskeramikkflaten.

- Dersom **sukker, plast eller aluminiumsfolie** havner på den varme glasskeramikkflaten må du slå av platetoppen.
- Bruk en glasskraper og skrap vekk disse stoffene **umiddelbart**, dvs. mens de fortsatt er varme.
- Rengjør deretter glasskeramikkflaten i avkjølt tilstand, som tidligere beskrevet.

Programmering

Du kan endre programmeringen for platetoppen iht. dine personlige behov. Du kan endre flere innstillinger etter hverandre.

Etter at du har valgt programmeringen, vises *P* (program) og *S* (status) og tall i kokesonens display.

Etter at du har gått ut av programmeringen, gjennomføres reset automatisk. Den er avsluttet, når indikatorlampen for booster lyser kort.
Ikke slå på platetoppen før reset er avsluttet.

Velge programmering

- Når **platetoppen er slått av**, berør sensortastene ① og **B I/II samtidig**, helt til indikatorlampen for booster blinker.

Programinnstilling

- Berør valgtasten for kokesonen **venstre (foran)**.
- Innstill ønsket program med sensortastene + eller -.

Statusinnstilling

- Berør valgtasten for kokesonen **høyre foran**.
- Innstill ønsket status med sensortastene + eller -.

Lagre innstillinger

- Hold sensortasten ① inne, helt til indikatorene er sloknet.

Ikke lagre innstillinger

- Hold sensortasten **B I/II** inne, helt til indikatorene er sloknet.

	Program ¹⁾	Status ²⁾	Innstillinger
P0	Demonstrasjonsmodus og fabrikkinnstilling	S0	Demonstrasjonsmodus på ³⁾
		S1	Demonstrasjonsmodus av
		S9	Gjenoppretting av fabrikkinnstillingene
P2	Effekttrinnenenes omfang	S0	9 effekttrinn
		S1	17 effekttrinn ⁴⁾
P3	Signal tone induksjon ved manglende eller uegnet kokekar	S0	Av
		S1	Svak
		S2	Middels
		S3	Høy
P4	Kvitteringstone ved sensorbetjening	S0	Av
		S1	Svak
		S2	Middels
		S3	Høy
P5	Signal tone for timeren	S0	Av
		S1	Svak
		S2	Middels
		S3	Høy
P7	Elektronisk barnesikring	S0	Kun manuell aktivering av den elektroniske barnesikringen
		S1	Manuell og automatisk aktivering av den elektroniske barnesikringen

Programmering

	Program ¹⁾	Status ²⁾	Innstillinger
P8	Powermanagement	S0	Av
		S1	På
P5.	Signaltone ved tildekking av sensortastene	S0	Av
		S1	På
P6.	Sensortastenes reaksjonshastighet	S0	Langsom
		S1	Normal
		S2	Rask

¹⁾ Programmer som ikke er oppført er ikke belagt.

²⁾ Fabrikkinnstilt status er med fet skrift.

³⁾ Etter at platetoppen er slått på, vises *d* i kokesonedisplayet venstre foran og *E* i kokesonedisplayet høyre foran i noen sekunder.

⁴⁾ Mellomtrinnene vises i kokesonedisplayet med et punktum bak effekttrinnet. Hurtigoppkok vises ved at viderekokingstrinnet blinker vekselvis med *R*.

Reset

Med reset-funksjonen kan du raskt tilbakestille alle innstillingene i programmeringen til den opprinnelige fabrikkinnstillingen.

Starte reset

- Slå på platetoppen.
- Hold valgtastene for kokesonene venstre foran og høyre foran inne samtidig, helt til kokesonedisplayene er sloknet (ca. 10 sekunder).

Gjennomføringen av reset tar ca. 1 minutt. Den er avsluttet, når indikatorlampen for booster lyser kort.

Ikke slå på platetoppen før reset er avsluttet.

Hvis feil oppstår

De fleste feil som oppstår ved daglig bruk, kan du rette på selv. I mange tilfeller kan du spare både tid og penger, siden du slipper å tilkalle service.

Følgende tabeller skal hjelpe deg med å finne årsaken til en feil og til å rette på feilen.

Problem	Årsak og retting
Platetoppen hhv. kokesonene kan ikke slås på	Platetoppen har ikke strøm. ■ Undersøk om sikringen i elektroinstallasjonen er utløst. Kontakt elektrofagfolk eller Miele's kundeservice (minste sikring, se typeskiltet).
	Under visse omstendigheter har det oppstått en teknisk feil. ■ Koble platetoppen fra el-nettet i ca. 1 minutt, ved å – skru av bryteren for den aktuelle sikringen hhv. skru smeltesikringen helt ut eller – koble ut jordfeilbryteren. ■ Hvis du fremdeles ikke kan bruke platetoppen etter at du har koblet ut sikringen hhv. jordfeilbryteren, kontakt elektrofagfolk eller Miele's kundeservice.
Det oppstår lukt og røyk under bruk av den nye platetoppen.	Komponentene av metall er beskyttet med et pleiemiddel. Når apparatet tas i bruk for første gang, vil det derfor oppstå lukt og ev. røyk. Når induksjonsplatene varmes opp, vil det også oppstå lukt i de første driftstimen. Lukten vil bli svakere for hver gang du bruker platetoppen, og til slutt forsvinner den helt. Lukten og ev. røyk innebærer ikke feil tilkobling eller feil på apparatet og er ikke helseskadelig.
I displayet til en kokesone lyser symbolet , eller blinker vekselvis med det innstilte effekttrinnet eller .	Det er ikke kokekar på kokesonen, eller kokekaret er uegnet. ■ Bruk egnet kokekar (se kapittel "Kokekar").
Etter at platetoppen er slått på, vises  i kokesonedisplayet venstre foran og  i kokesonedisplayet høyre foran i noen sekunder.	Den elektroniske barnesikringen eller låsefunksjonen er aktivert. ■ Deaktiver den elektroniske barnesikringen hhv. låsefunksjonen (se kapittel "Elektronisk barnesikring / låsefunksjon").

Problem	Årsak og retting
Etter at du har slått på platetoppen vises d i kokesonedisplayet venstre foran og E i kokesonedisplayet høyre foran i noen sekunder. Kokesonene blir ikke varme.	Platetoppen befinner seg i demonstrasjonsmodus. ■ Deaktiver demonstrasjonsmodus (se kapittel "Programmering").
En kokesone kobler seg automatisk ut.	Driftstiden var for lang. ■ Koble kokesonen inn igjen (se kapittel "Sikkerhets-utkobling").
En kokesone eller hele platetoppen kobler seg automatisk ut.	Overopphetingsbeskyttelsen er utløst. ■ Se kapittel "Overopphetingsbeskyttelse".
Boosterfunksjonen avbrytes automatisk for tidlig.	Overopphetingsbeskyttelsen er utløst. ■ Se kapittel "Overopphetingsbeskyttelse".
Kokesonen arbeider ikke som vanlig ved det innstilte effekttrinnet.	Overopphetingsbeskyttelsen er utløst. ■ Se kapittel "Overopphetingsbeskyttelse".
Effekttrinn 9 blir automatisk redusert, når du også innstiller effekttrinn 9 for den kokesonen som er forbundet med denne.	Ved effekttrinn 9 samtidig på begge kokesonene, overskrides maksimal totaleffekt. ■ Bruk en annen kokesone.
Når oppkoksautomatikken er innkoblet, begynner ikke innholdet i kokekaret å koke.	Store mengder matvarer blir varmet opp. ■ Kok opp på høyeste effekttrinn og reduser deretter effekten manuelt.
	Kokekaret leder varmen dårlig. ■ Bruk et annet kokekar, som leder varmen bedre.
Du hører en driftslyd etter at apparatet er slått av.	Kjøleviften fortsetter å gå, helt til apparatet er avkjølt og kobles så ut automatisk.

Hvis feil oppstår

Problem	Årsak og retting
Sensortastene reagerer overømfintlig eller uømfintlig.	Sensortastenes ømfintlighet har endret seg ■ Sørg først for at det ikke kommer verken direkte lys (sol- eller kunstig lys) på platetoppen eller at platetoppens omgivelser er for mørke. ■ Fjern alle kokekar og rengjør platetoppen for ev. rester. Pass på at hele platetoppen og sensortastene ikke er tildekket. ■ Koble platetoppen fra el-nettet i ca. 1 minutt. ■ Hvis problemet fortsatt eksisterer etter at strømmen er koblet til igjen, kontakt Miele's kundeservice.
Platetoppen kobler seg ut og i kokesone-displayene blinker F.	En eller flere sensortaster er tildekket, f.eks. ved fingerkontakt, mat som har kookt over eller av gjenstander. ■ Fjern gjenstandene eller flekkene.
I kokesonedisplayet venstre bak lyser F, i kokesonedisplayet høyre bak lyser E og i de fremre displayene lyser tall.	venstre 9, høyre 0 eller 1, eller 2, eller 3 Etter at reset er startet eller etter et strømbrydd, har det oppstått en utligningsfeil. ■ Hvis indikatoren ikke er sloknet etter 5 minutter, gå frem som beskrevet under "Sensortastene reagerer overømfintlig eller uømfintlig".
	venstre 3, høyre 7 venstre 4, høyre 4 Overopphetingsbeskyttelsen er utløst. ■ Se kapittel "Overopphetingsbeskyttelse".
	venstre 4, høyre 7 eller 8 Viften er blokkert eller defekt. ■ Undersøk om viften er blokkert av en gjenstand, f.eks. en gaffel. Fjern gjenstanden. ■ Hvis feilmeldingen vises på nytt, tilkall service.
	FE og andre tall Det har oppstått en feil i elektronikken. ■ Koble platetoppen fra el-nettet i ca. 1 minutt. ■ Hvis problemet fortsatt eksisterer etter at strømmen er koblet til igjen, kontakt Miele's kundeservice.

Mieles sortiment inneholder ekstrauststyr og forskjellige rengjørings- og pleiemidler tilpasset ditt apparat.

Disse produktene kan du enkelt bestille i Mieles nettbutikk:

Du får også kjøpt produktene hos Mieles kundeservice eller hos din Miele-forhandler.

Gryter og panner

Miele har et bredt sortiment av gryter og panner, med funksjon og mål som er perfekt tilpasset Miele apparater. Nærmere informasjon om de enkelte produktene finner du på Mieles internettside.

- Gryter i forskjellige størrelser
- Sautépanne med lokk
- Stekepanne med teflonbelegg
- Wokpanne
- Gourmetpanne

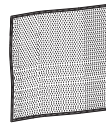
Rengjørings- og pleiemidler

Rengjøringsmiddel for glasskeramikk og rustfritt stål 250 ml



Fjerner kraftige tilsmussinger, kalkflekker og aluminiumsrester

Mikrofiberklut



Fjerner fingeravtrykk og små flekker

Sikkerhetsregler for innbygging

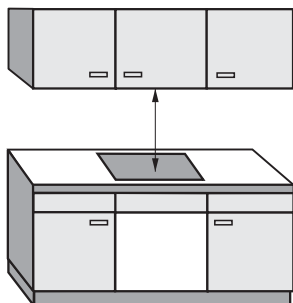
 Platetoppen skal kun monteres av kvalifiserte fagfolk og kobles til el-nettet av kvalifiserte elektrofolk.

For å unngå skader på platetoppen, må den ikke bygges inn før overskapene og ventilatoren er montert.

- ▶ Finér i benkeplaten må være bearbeidet med varmebestandig lim (100 °C), for at den ikke skal løsne eller bli deformert. Avslutningslistene på vegg må være varmebestandige.
- ▶ Platetoppen må ikke monteres over kjøleapparater, oppvaskmaskiner, vaskemaskiner og tørketromler.
- ▶ Denne platetoppen må kun monteres over stekeovner som er utstyrt med et dampkjølesystem.
- ▶ Forsikre deg om at platetoppens tilkoblingsledning ikke kan berøres etter montering.
- ▶ Etter montering, må ikke tilkoblingsledningen komme i kontakt med bevegelige deler i kjøkkeninnredningen (f.eks. en skuff) og ikke utsettes for mekaniske belastninger.
- ▶ De sikkerhetsavstandene som er oppført på de følgende sidene må overholdes.

Alle mål er oppgitt i mm.

Sikkerhetsavstand over plate- toppen



Mellom platetoppen og en ventilator som er plassert over, må sikkerhetsavstanden som produsenten har angitt, overholdes. Hvis det mangler opplysninger, eller det er montert lett antenne-
lige materialer (f.eks. en hylle) over platetoppen, må sikkerhetsavstanden være minst 760 mm.

Hvis flere apparater er montert under en ventilator, og det er oppgitt forskjellige sikkerhetsavstander for disse apparatene, skal du velge den største avstanden.

Sikkerhetsavstander

Sikkerhetsavstand til baksiden/siden

Ved innbygging av en platetopp, kan det på baksiden og på en side (høyre eller venstre) være skap eller vegger med vilkårlig høyde (se tegninger).

① Minimumsavstand **bak** utskjæringen i benkeplaten til bakkanten av benkeplaten:

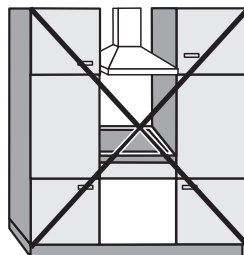
50 mm

② Minimumsavstand til **høyre** for utskjæringen i benkeplaten til en innredning ved siden av (f.eks. høyskap) eller en vegg:

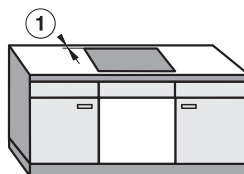
50 mm.

③ Minimumsavstand til **venstre** for utskjæringen i benkeplaten til en innredning ved siden av (f.eks. høyskap) eller en vegg:

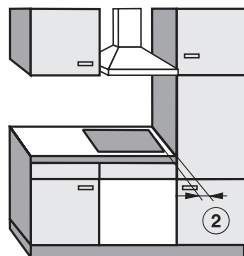
50 mm.



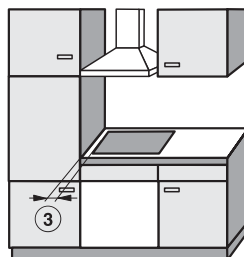
Ikke tillatt!



Anbefales sterkt!



Anbefales ikke!



Anbefales ikke!

Minimumsavstand under

For å sikre luftingen av apparatet, må det være en minsteavstand til en stekeovn under apparatet, enten en mellomhylle eller en skuff.

Minsteavstanden fra underkanten av platetoppen til

- overkanten av en **stekeovn** må være **15 mm**.
- overkanten av en **mellomhylle** må være **15 mm**.
- bunnen i en **skuff** må være **75 mm**.

Mellomhylle

Montering av en mellomhylle under platetoppen er ikke nødvendig, men tillatt.

I det bakre området må det være en luftspalte på 10 mm for plassering av tilkoblingsledningen. For bedre lufting av platetoppen anbefaler vi en luftspalte på 20 mm foran.

Sikkerhetsavstander

Sikkerhetsavstand til nisjeplate

Hvis det skal monteres en nisjeplate, må en minimumsavstand mellom utskjæring-
en i benkeplaten og nisjeplaten overholdes, da høye temperaturer kan forandre
eller ødelegge materialer.

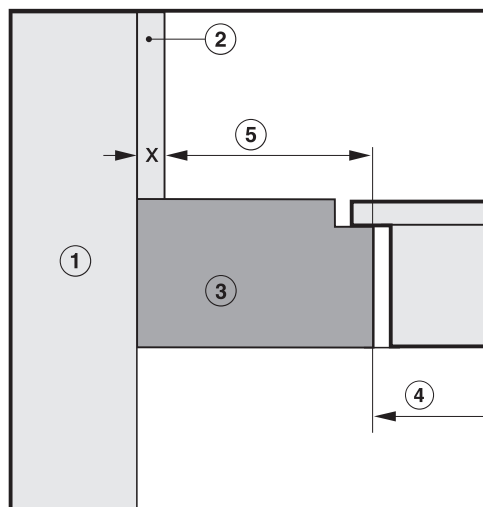
Ved en nisjeplate av brennbare materialer (f.eks. tre) må minimumsavstanden ⑤
mellom utskjæringen i benkeplaten og nisjeplaten være 50 mm.

Ved en nisjeplate av ikke brennbare materialer (f.eks. metall, naturstein, keramiske
fliser) må minimumsavstanden ⑤ mellom utskjæringen i benkeplaten og nisjepla-
ten være 50 mm minus tykkelsen på nisjeplaten.

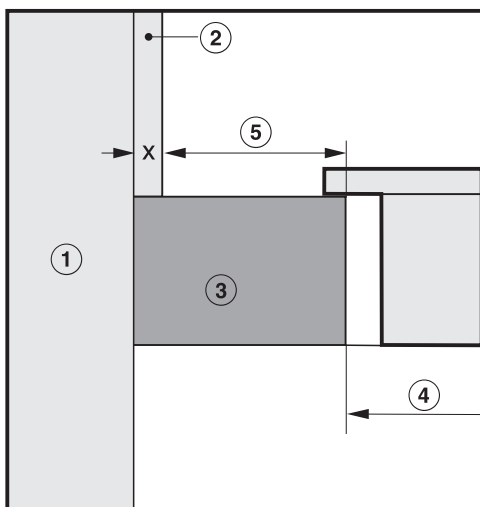
Eksempel: Tykkelse på nisjeplaten 15 mm

50 mm - 15 mm = minimumsavstand 35 mm

Planlimte platetopper

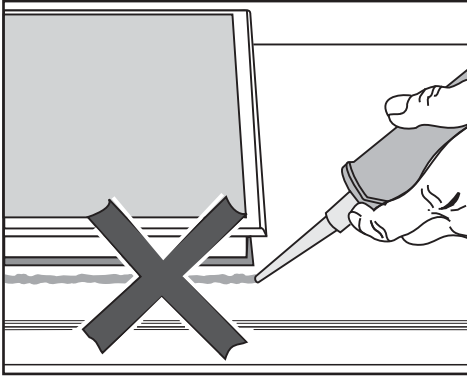


Ramme-/fasettplatetopper



- ① Murverk
- ② Nisjeplate mål x = tykkelse på nisjeplaten
- ③ Benkeplate
- ④ Utskjæring i benkeplaten
- ⑤ Minimumsavstand ved
brennbare materialer 50 mm
ikke brennbare materialer 50 mm - mål x

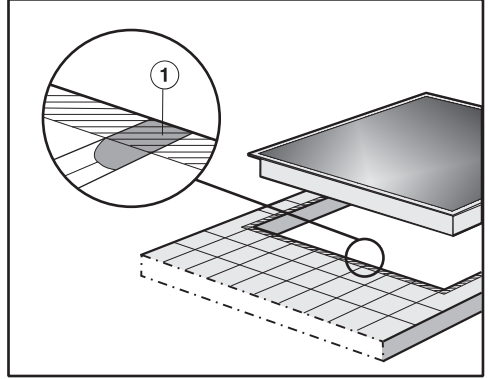
Pakning mellom platetopp og benkeplate



Hvis platetoppen er tettet med fugemasse, og det er nødvendig å ta ut platetoppen, kan platetoppen og benkeplaten bli skadet. Bruk derfor ikke fugemasse mellom platetoppen og benkeplaten.

Pakningen under kanten til platetoppens overdel gir tilstrekkelig tetning mot benkeplaten.

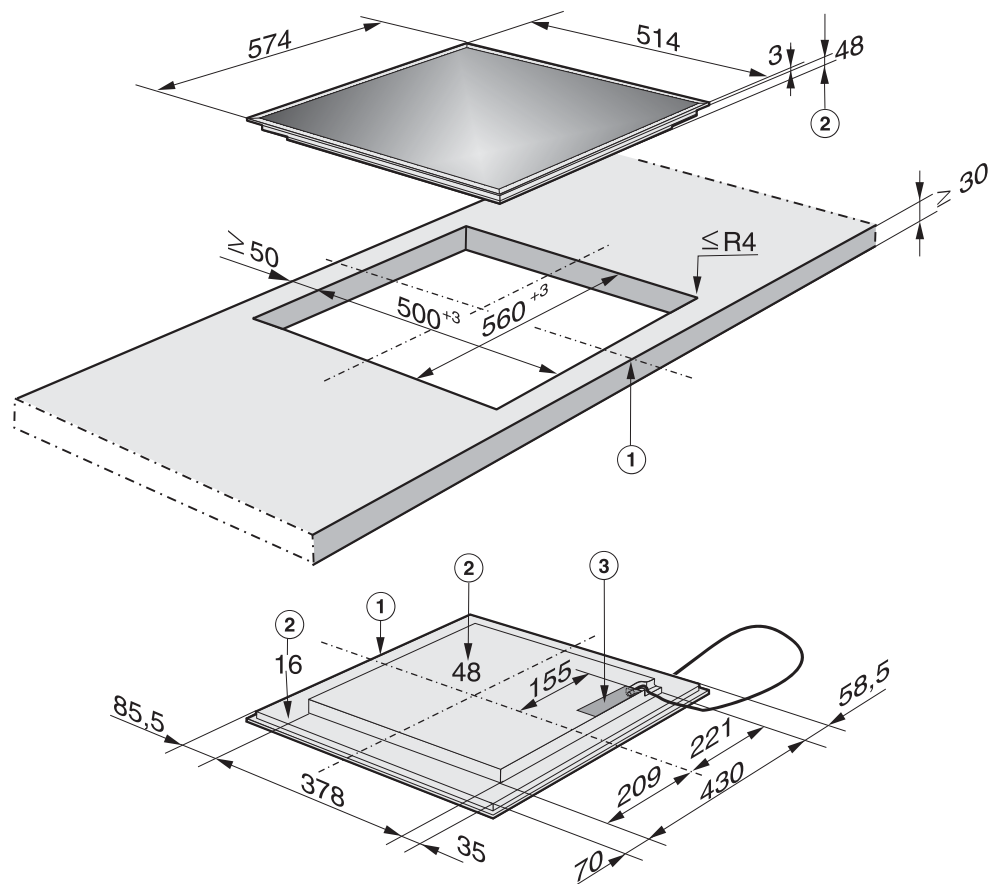
Flislagt benkeplate



Fugen ① og det skraverte området under rammen til platetoppen må være glatt og jevn, slik at platetoppen ligger jevnt og pakningen under kanten til platetoppens øvre del gir tilstrekkelig tetning mot benkeplaten.

Innbyggingsmål

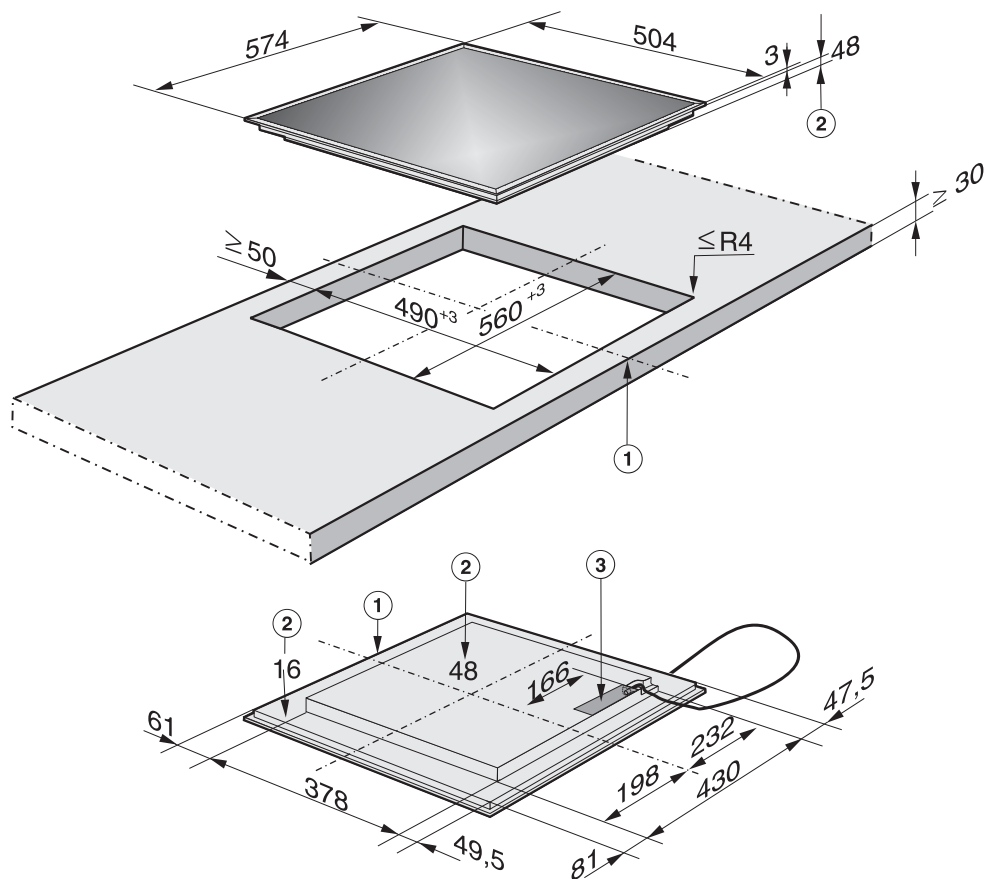
KM 6112



- ① Foran
- ② Innbyggingshøyde
- ③ Tilkoblingsboks

Tilkoblingsledning (L = 1440 mm) er løst vedlagt.

KM 6113

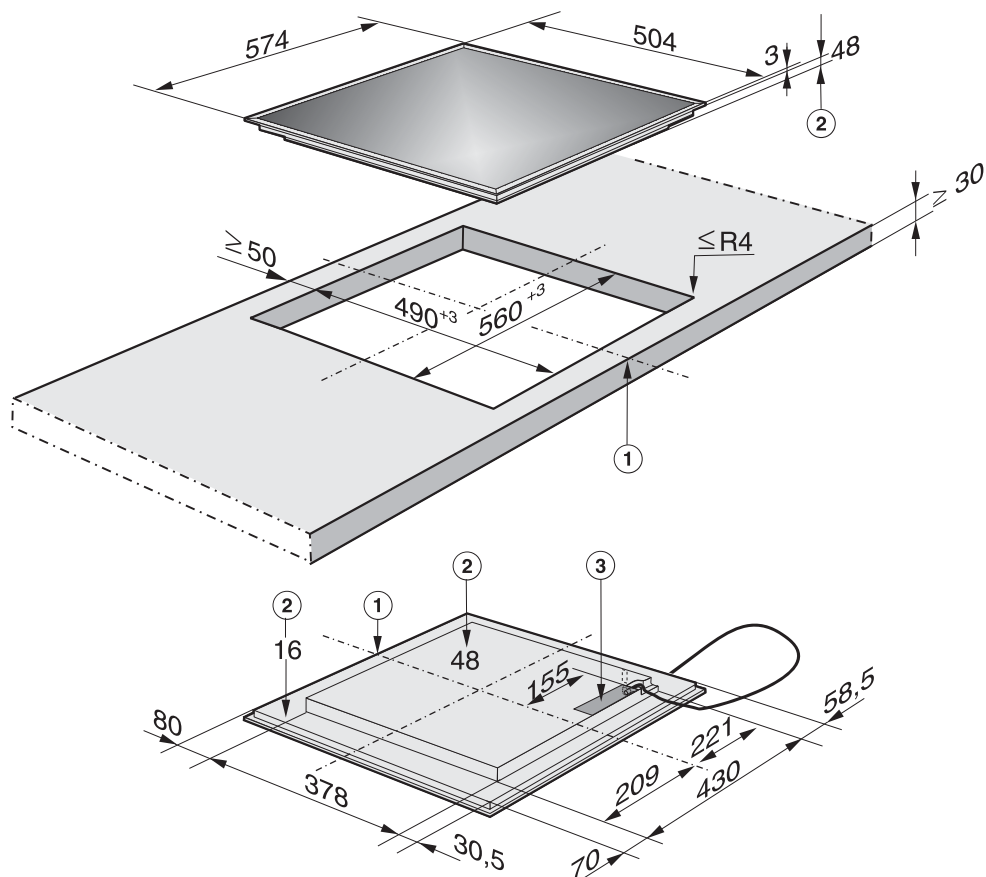


- ① Foran
- ② Innbyggingshøyde
- ③ Tilkoblingsboks

Tilkoblingsledning (L = 1440 mm) er løst vedlagt.

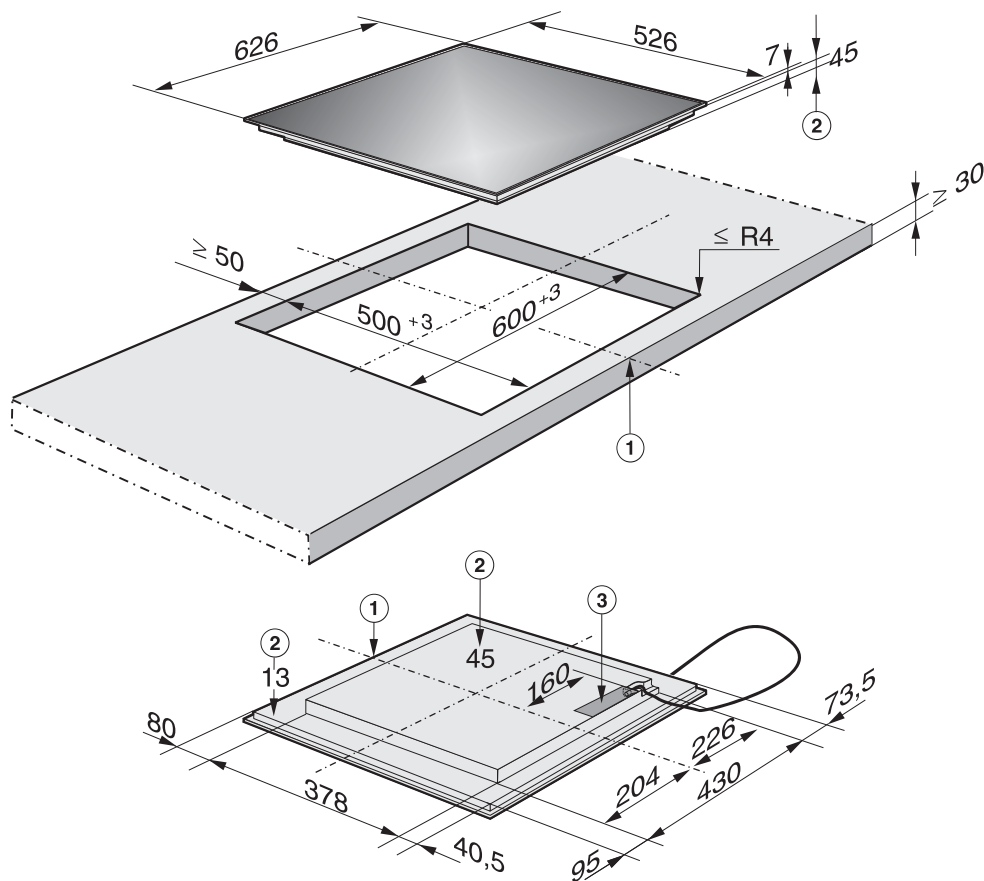
Innbyggingsmål

KM 6115



- ① Foran
- ② Innbyggingshøyde
- ③ Tilkoblingsboks

Tilkoblingsledning (L = 1440 mm) er løst vedlagt.

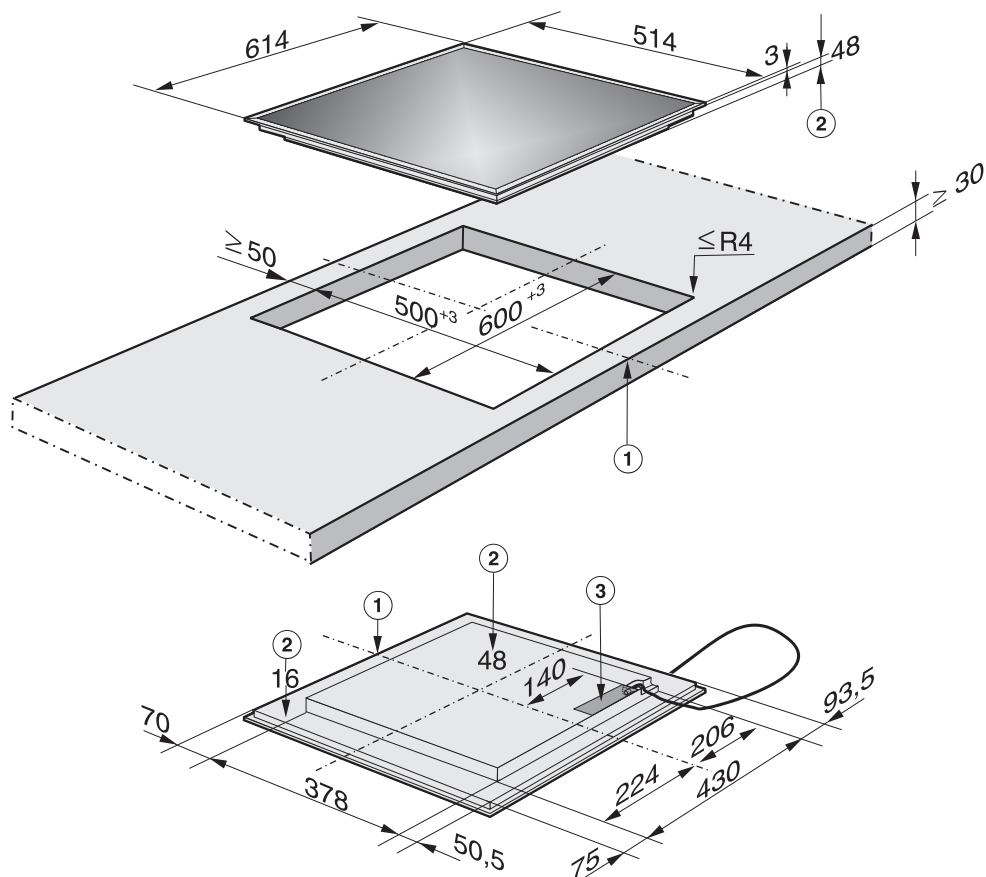
KM 6116

- ① Foran
- ② Innbyggingshøyde
- ③ Tilkoblingsboks

Tilkoblingsledning (L = 1440 mm) er løst vedlagt.

Innbyggingsmål

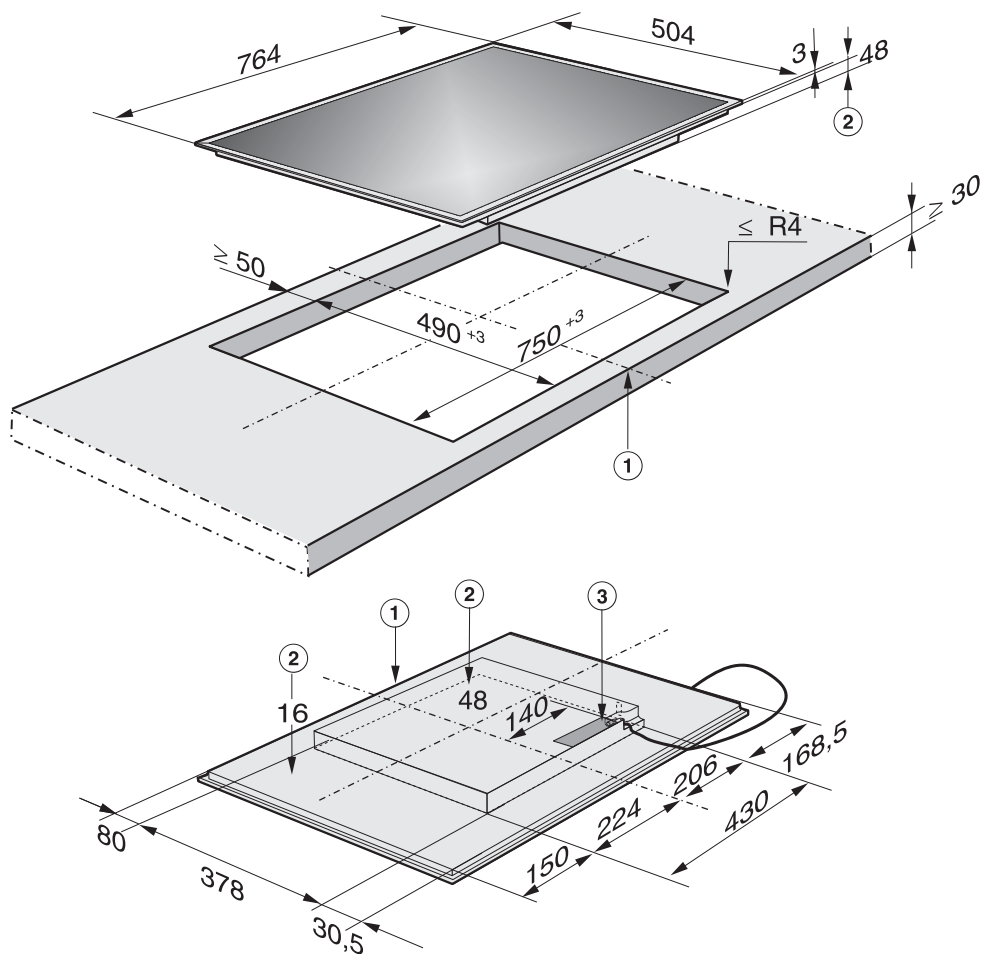
KM 6117



- ① Foran
- ② Innbyggingshøyde
- ③ Tilkoblingsboks

Tilkoblingsledning (L = 1440 mm) er løst vedlagt.

KM 6118



- ① Foran
- ② Innbyggingshøyde
- ③ Tilkoblingsboks

Tilkoblingsledning (L = 1440 mm) er løst vedlagt.

Klargjøring av benkeplaten

- Skjær ut benkeplaten iht. tegningen av platetoppen. Ta hensyn til sikkerhetsavstandene (se kapittel "Sikkerhetsavstander").
- For benkeplater av tre: forsegl snittflatene med spesiell lakk, silikongummi eller støpeharpiks, for å unngå oppsvulming på grunn av fuktighet. Tetningsmaterialet må være temperaturbestandig.

Pass på at slike midler ikke søles på overflaten til benkeplaten.

Et tetningsbånd gjør at platetoppen sitter skikkelig i utskjæringen. Spalten mellom rammen og benkeplaten vil bli mindre etter en stund.

Tilkobling av nettleddningen

Tilkoblingsledningen skal kun kobles til platetoppen av elektrofagfolk.

- Koble ledningen til platetoppen iht. "tilkoblingsskjemaet" (se kapittel "Elektrotilkobling – Tilkoblingsskjema").

Innsetting av platetoppen

- Før platetoppens nettleddning nedover gjennom utskjæringen i benkeplaten.
- Legg platetoppen midt i utskjæringen. Pass på at platetoppens pakning ligger tett inntil benkeplaten, slik at det er garantert tetning mot benkeplaten.

Ikke bruk fugemasse (f.eks. silikon) for ekstra tetning av platetoppen.

Hvis pakningen ikke ligger riktig inntil benkeplaten i hjørnene, kan hjørneradiene ($\leq R4$) bearbeides forsiktig med en stikksag.

- Koble platetoppen til el-nettet.
- Test platetoppens funksjon.



Fare for skade!

Ikke forskriftsmessige installasjons- og vedlikeholdsarbeider samt reparasjoner, kan utsette brukeren for fare, som Miele ikke er ansvarlig for.

Miele kan ikke gjøres ansvarlig for skader som skyldes ikke forskriftsmessige installasjons- og vedlikeholdsarbeider eller reparasjoner, eller skader som er forårsaket av manglende eller brutt jordledning på stedet (f.eks. elektrisk støt).

Platetoppen skal kun kobles til el-nettet av elektrofagfolk som følger gjeldende forskrifter.

Berøringsbeskyttelsen mot strømførende deler må være sikret etter monteringen!

Tilkobling

AC 230 V / 50 Hz

Nødvendige tilkoblingsdata finner du på typeskiltet. Disse dataene må stemme overens med dataene for el-nettet.

Tilkoblingsmulighetene finner du i tilkoblingsskjemaet.

Jordfeilbryter

For å øke sikkerheten, anbefales det å koble en jordfeilbryter med en utløserstrøm på 30 mA til platetoppen.

Skilleanordninger

Apparatet må kunne kobles fra nettet på alle poler med skilleanordninger! (I frakoblet tilstand må det være en kontaktavstand på minst 3 mm!) Skilleanordningene er overstrømvern og jordingsbrytere.

Elektrotilkobling

Skille apparatet fra nettet



Elektrisk støt kan føre til personskader!

Etter atskillelsen må nettet sikres mot gjeninnkobling.

Hvis apparatets strømkrets skal skilles fra nettet, gjør følgende – avhengig av installasjonen:

Smeltesikringer

- Ta sikringsinnsatsene helt ut av skrueskappene.

Sikrings-skrueautomater

- Trykk kontrollknappen (rød) til midtknappen (sort) spretter ut.

Innbyggings-sikringsautomater

- (Sikring, min. type B eller C!): Still vippearmen fra 1 (på) til 0 (av).

Jordfeilbryter

- Skru hovedbryteren fra 1 (på) til 0 (av) eller trykk kontrolltasten.

Tilkoblingsledning

Platetoppen må kobles til el-nettet med en tilkoblingsledning av type H 05 VV-F (PVC-isolert) med egnet tverrsnitt iht. tilkoblingsskjemaet.

Tilkoblingsmulighetene finner du i tilkoblingsskjemaet.

Tilkoblingsspenning og tilhørende tilkoblingsverdi for platetoppen: se typeskiltet.

Utskiftning av tilkoblingsledningen



Elektrisk støt kan føre til personskader!

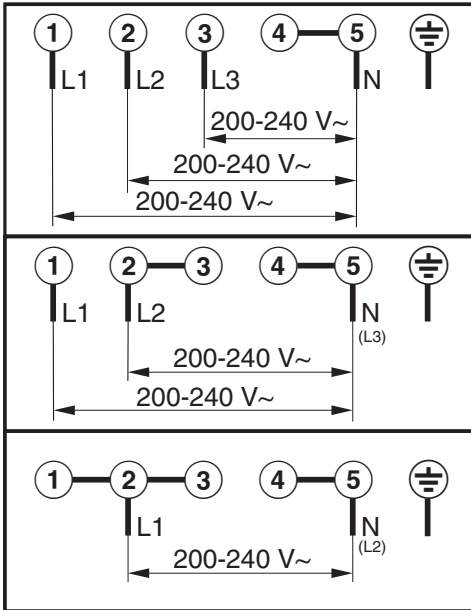
Tilkoblingsledningen skal kun skiftes av elektrofagfolk som følger gjeldende forskrifter.

Jordledningen må skrues fast på tilkoblingen ⚡.

Hvis tilkoblingsledningen skal skiftes ut, må den skiftes ut med en spesiell tilkoblingsledning av type H 05 VV-F (PVC-isolert), som kan kjøpes hos produsenten eller kundeservice.

Nødvendige tilkoblingsdata finner du på typeskiltet.

Tilkoblingsskjema



Kundeservice

Kontakt ved feil

Hvis det oppstår feil som du ikke kan rette på selv, kontakt en Miele-forhandler eller Miele's kundeservice.

Telefonnummeret til Miele's kundeservice finner du på slutten av dette dokumentet.

Vennligst oppgi modellbetegnelse og fabrikasjonsnummer. Begge opplysningene finner du på typeskiltet.

Typeskilt

Klistre det vedlagte typeskiltet her. Pass på at modellbetegnelsen stemmer overens med opplysningene på baksiden av dette dokumentet.

Garanti

Garantitiden er 2 år.

Nærmere opplysninger finner du i de vedlagte garantibetingelsene.

Produktdatabladene for de modellene som er beskrevet i denne bruks- og monteringsanvisningen er satt inn her.

Informasjon om elektriske husholdningsplatetopper

Etter forordning (EU) nr. 66/2014

MIELE	
Modellnavn / -kjennetegn	KM 6112 EDST
Antall kokesoner og/eller områder	
For runde kokesoner: Diameter på nyttbart område/kokesone For kokesoner eller områder som ikke er runde: Lengde / bredde på nyttbart område/kokesone L/B	1. = Ø 160-230 mm 2. = Ø 100-160 mm 3. = Ø 140-200 mm 4. = Ø 140-200 mm 5. = 6. =
Energiforbruk per kokesone eller -område beregnet per kg EC _{elektrisk koking/steking}	-
Energiforbruk for platetoppen beregnet per kg EC _{elektrisk platetopp}	-

Informasjon om elektriske husholdningsplatetopper

Etter forordning (EU) nr. 66/2014

MIELE	
Modellnavn / -kjennetegn	KM 6113 EDST
Antall kokesoner og/eller områder	
For runde kokesoner: Diameter på nyttbart område/kokesone For kokesoner eller områder som ikke er runde: Lengde / bredde på nyttbart område/kokesone L/B	1. = Ø 180-280 mm 2. = Ø 140-200 mm 3. = Ø 100-160 mm 4. = 5. = 6. =
Energiforbruk per kokesone eller -område beregnet per kg EC _{elektrisk koking/steking}	-
Energiforbruk for platetoppen beregnet per kg EC _{elektrisk platetopp}	-

Produktdatablader

Informasjon om elektriske husholdningsplatetopper

Etter forordning (EU) nr. 66/2014

MIELE	
Modellnavn / -kjennetegn	KM 6115 EDST
Antall kokesoner og/eller områder	4
For runde kokesoner: Diameter på nyttbart område/kokesone For kokesoner eller områder som ikke er runde: Lengde / bredde på nyttbart område/kokesone L/B	1. = Ø 160-230 mm 2. = Ø 100-160 mm 3. = Ø 140-200 mm 4. = Ø 140-200 mm 5. = 6. =
Energiforbruk per kokesone eller -område beregnet per kg EC _{elektrisk koking/steking}	1. = 168,9 Wh/kg 2. = 185,3 Wh/kg 3. = 177,1 Wh/kg 4. = 177,1 Wh/kg
Energiforbruk for platetoppen beregnet per kg EC _{elektrisk platetopp}	177,1 Wh/kg

Informasjon om elektriske husholdningsplatetopper

Etter forordning (EU) nr. 66/2014

MIELE	
Modellnavn / -kjennetegn	KM 6116 EDST
Antall kokesoner og/eller områder	
For runde kokesoner: Diameter på nyttbart område/kokesone For kokesoner eller områder som ikke er runde: Lengde / bredde på nyttbart område/kokesone L/B	1. = 160-230 mm 2. = 100-160 mm 3. = 140-200 mm 4. = 140-200 mm 5. = 6. =
Energiforbruk per kokesone eller -område beregnet per kg EC _{elektrisk koking/steking}	-
Energiforbruk for platetoppen beregnet per kg EC _{elektrisk platetopp}	-

Informasjon om elektriske husholdningsplatetopper

Etter forordning (EU) nr. 66/2014

MIELE	
Modellnavn / -kjennetegn	KM 6117 EDST
Antall kokesoner og/eller områder	4
For runde kokesoner: Diameter på nyttbart område/kokesone For kokesoner eller områder som ikke er runde: Lengde / bredde på nyttbart område/kokesone L/B	1. = Ø 160-230 mm 2. = Ø 100-160 mm 3. = Ø 200 / 200x300 mm 4. = Ø 140-200 mm 5. = 6. =
Energiforbruk per kokesone eller -område beregnet per kg EC _{elektrisk koking/steking}	1. = 168,9 Wh/kg 2. = 185,3 Wh/kg 3. = 188,7 Wh/kg 4. = 177,1 Wh/kg
Energiforbruk for platetoppen beregnet per kg EC _{elektrisk platetopp}	180,0 Wh/kg

Informasjon om elektriske husholdningsplatetopper

Etter forordning (EU) nr. 66/2014

MIELE	
Modellnavn / -kjennetegn	KM 6118 EDST
Antall kokesoner og/eller områder	4
For runde kokesoner: Diameter på nyttbart område/kokesone For kokesoner eller områder som ikke er runde: Lengde / bredde på nyttbart område/kokesone L/B	1. = Ø 160-230 mm 2. = Ø 100-160 mm 3. = Ø 140-200 mm 4. = Ø 140-200 mm 5. = 6. =
Energiforbruk per kokesone eller -område beregnet per kg EC _{elektrisk koking/steking}	1. = 168,9 Wh/kg 2. = 185,3 Wh/kg 3. = 177,1 Wh/kg 4. = 177,1 Wh/kg
Energiforbruk for platetoppen beregnet per kg EC _{elektrisk platetopp}	177,1 Wh/kg

**Miele AS**

Nesbruveien 71

1394 NESBRU

Postboks 194

1378 NESBRU

Telefon 67 17 31 00

Telefax 67 17 31 10

Internett: www.miele.no

Foretaksnr. NO 919 157 089 MVA

Produsent:

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29

33332 Gütersloh

Tyskland

KM 6112 / KM 6113 / KM 6115 / KM 6116 / KM 6117 / KM 6118



no-NO

M.-Nr. 07 814 860 / 08