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.

no-NO

M.-Nr. 10 024 850

Innhold

Sikkerhetsregler 4

Aktivt miljøvern 13

Oversikt 14
Platetopp 14
KM 6328-1 14
KM 6366-1 / KM 6367-1 15
Betjeningselementer/indikatorer 16
Kokesonedata 18

Første igangsetting 20
Første gangs rengjøring av platetoppen 20
Første igangsetting av platetoppen 20

Induksjon 21
Funksjonsmåte 21
Støy 22
Kokekar 23

Tips for energisparing 24

Innstillingsområder 25

Betjening 26
Betjeningsprinsipp 26
Innkobling 27
Innstille/endre effekttrinn 27
Utkobling 27
Restvarmeindikator 27
PowerFlex-område 28
Oppkoksautomatikk 29
Booster 30
Varmholding 32

Timer 33
Varselur 33
Automatisk utkobling av kokesonen 33
Bruk av timerfunksjonene samtidig 34

Tilleggsfunksjoner 35
Stop&Go 35
Recall 35

Sikkerhetsinnretninger 36
Elektronisk barnesikring 36

Innhold

Sikkerhetsutkobling 37
Overopphetingsbeskyttelse 38

Rengjøring og stell 39

Hvis feil oppstår 41

Ekstrautstyr 44

Con@ctivity 45

Sikkerhetsregler for innbygging 47

Sikkerhetsavstander 48

Ramme-/fasettplatetopper 52
Henvisninger for innbygging 52
Innbyggingsmål 53
KM 6328-1 53
KM 6366-1 54
Innbygging 55

Planlimte platetopper 56
Henvisninger for innbygging 56
Innbyggingsmål 57
KM 6367-1 57
Innbygging 58

Elektrotilkobling 60

Kundeservice 63
Kontakt ved feil 63
Typeskilt 63
Garanti 63

Produktdatablader 64

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.

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 forpakningsmaterialer, kan de vikle seg inn i f.eks. folie, eller trekke den over hodet og kveles. Hold forpakningsmaterialene vekk fra barn.

▶ Bruk den elektroniske barnesikringen, slik at barn ikke utilsiktet kan slå på platetoppen.

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 strømnettet.

▶ 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.

▶ 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!

▶ 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.

▶ Varme 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 boosteren 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 pacemakeren blir påvirket av dette. Hvis du imidlertid er i tvil, henvend deg til produsenten av pacemakeren 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!

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 transportskader. 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

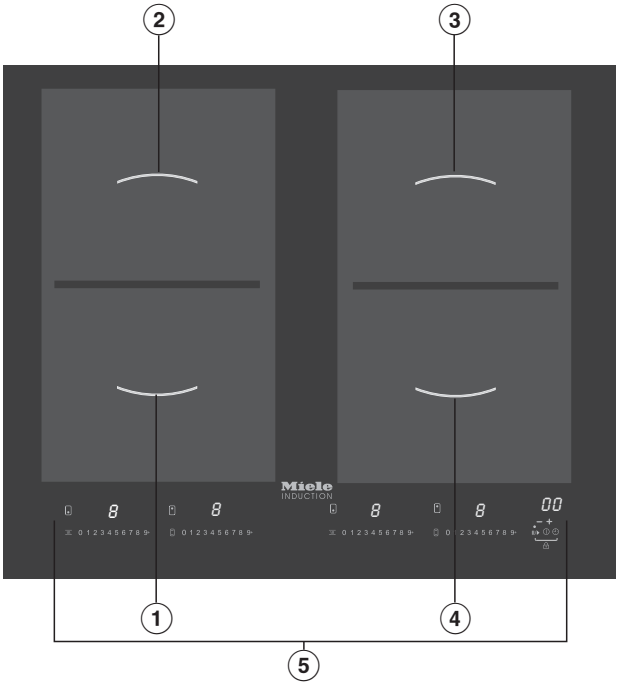
Elektriske og elektroniske apparater inneholder ofte verdifulle materialer. De innholder imidlertid også skadelige stoffer, blandinger og deler, som har vært nødvendige for apparatets funksjon og sikkerhet. I restavfallet eller ved feil behandling, kan disse stoffene være helseskadelige og skade miljøet. 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 6328-1



① PowerFlex kokesone med TwinBooster

② PowerFlex kokesone med TwinBooster

①② Kan kombineres til et PowerFlex-område

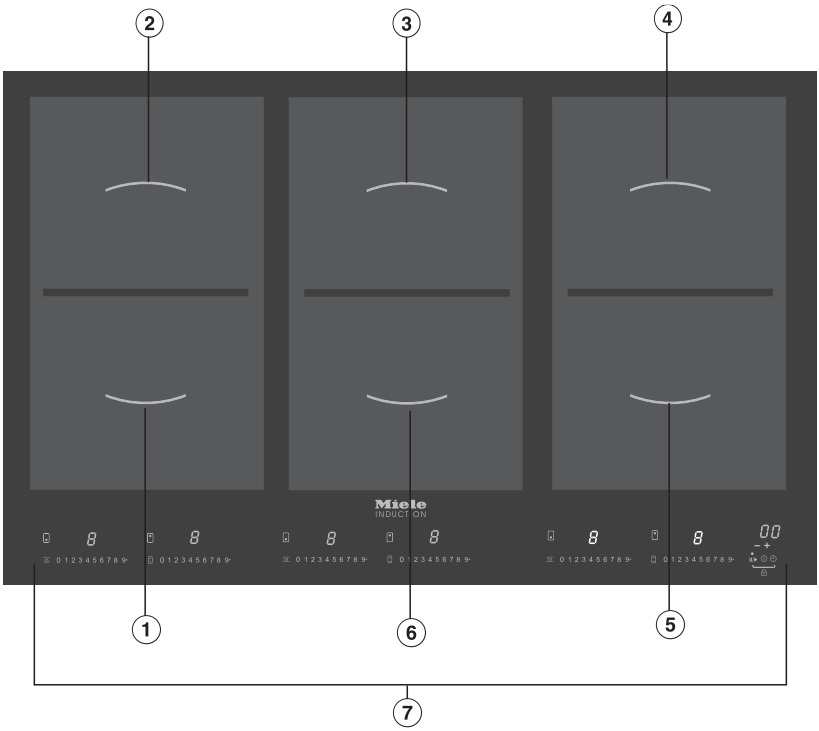
③ PowerFlex kokesone med TwinBooster

④ PowerFlex kokesone med TwinBooster

③④ Kan kombineres til et PowerFlex-område

⑤ Betjeningselementer/indikatorer

KM 6366-1 / KM 6367-1



① PowerFlex kokesone med TwinBooster

② PowerFlex kokesone med TwinBooster

①② Kan kombineres til et PowerFlex-område

③ PowerFlex kokesone med TwinBooster

③⑥ Kan kombineres til et PowerFlex-område

④ PowerFlex kokesone med TwinBooster

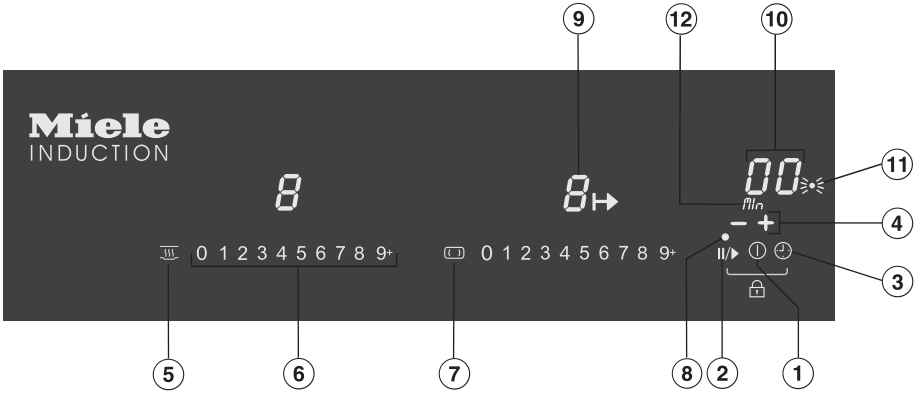
④⑤ Kan kombineres til et PowerFlex-område

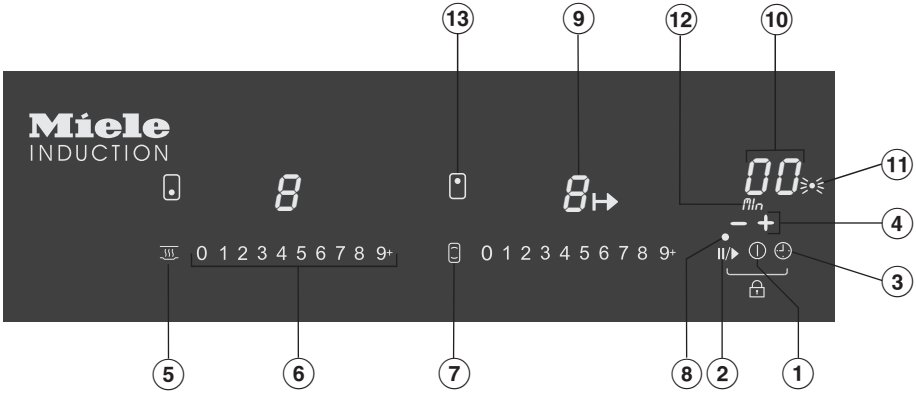
⑤ PowerFlex kokesone med TwinBooster

⑥ PowerFlex kokesone med TwinBooster

⑦ Betjeningselementer/indikatorer

Betjeningselementer/indikatorer





Sensortaster

① Inn-/utkobling av platetoppen

② Aktivering/deaktivering av Stop and Go

①② Aktivering/deaktivering av den elektroniske barnesikringen/låsefunksjonen

③ Timer
- Inn-/utkobling
- Veksle mellom timerfunksjonene
- Valg av en kokesone (se kapittel "Automatisk utkobling av kokesonen")

④ Innstilling av varselurtid/utkoblingstid

⑤ Inn-/utkobling av varmholdingstrinnet

⑥ Innstilling av effekttrinn

⑦ Inn-/utkobling av PowerFlex-området

Indikatorlamper

⑧ Elektronisk barnesikring aktivert

⑪ Timer

⑨ **Kokesonedisplay**

0	Kokesonen klar til bruk
h	Varmholdingstrinn
1 til 9	Effekttrinn
'	Trinn 1 TwinBooster
''	Booster/trinn 2 TwinBooster
u	Manglende eller uegnet kokekar (se kapittel "Induksjon")
E	Restvarme
A	Oppkoksautomatikk
⊢→⊣	Utkoblingsautomatikk programmert

Timerdisplay

⑩ Tid i minutter

⑫ Varselur

LC Elektronisk barnesikring / låsefunksjon aktivert

Symboler

⑬ Kontrollamper for aktuell kokesone (modellavhengig)

Oversikt

Kokesonedata

Kokesone	KM 6328-1		
	Ø i cm*	Effekt i watt ved 230 V**	
	15–23	Normal TwinBooster, trinn 1 TwinBooster, trinn 2	2100 3000 3650
	15–23	Normal TwinBooster, trinn 1 TwinBooster, trinn 2	2100 3000 3650
	15–23	Normal TwinBooster, trinn 1 TwinBooster, trinn 2	2100 3000 3650
	15–23	Normal TwinBooster, trinn 1 TwinBooster, trinn 2	2100 3000 3650
+ +	22–23 / 15x23 – 23x39	Normal TwinBooster, trinn 1 TwinBooster, trinn 2	3400 4800 7300
		Totalt	7300

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

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

Kokesone	KM 6366-1 / KM 6367-1		
	Ø i cm*	Effekt i watt ved 230 V**	
⊡	15–23	Normal TwinBooster, trinn 1 TwinBooster, trinn 2	2100 3000 3650
⊡	15–23	Normal TwinBooster, trinn 1 TwinBooster, trinn 2	2100 3000 3650
⊡	15–23	Normal TwinBooster, trinn 1 TwinBooster, trinn 2	2100 3300 3650
⊡	15–23	Normal TwinBooster, trinn 1 TwinBooster, trinn 2	2100 3300 3650
⊡	15–23	Normal TwinBooster, trinn 1 TwinBooster, trinn 2	2100 3000 3650
⊡	15–23	Normal TwinBooster, trinn 1 TwinBooster, trinn 2	2100 3000 3650
⊡ + ⊡	22–23 / 15x23 – 23x39	Normal Booster	3400 3650
⊡ + ⊡ ⊡ + ⊡	22–23 / 15x23 – 23x39	Normal TwinBooster, trinn 1 TwinBooster, trinn 2	3400 4800 7300
		Totalt	11000

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

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

- 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 induksjonsplatene 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 effekttrinnet, 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.

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.

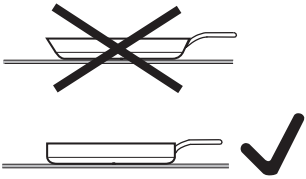
Følgende kokekar er **ikke egnet**:

- 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 kokesonedisplayet 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.

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

Betjeningsprinsipp

Platetoppen er utstyrt med elektroniske sensortaster, som reagerer på fingerkontakt. Sensortasten på/av ⏻ må av sikkerhetsgrunner berøres lenger enn de øvrige tastene når platetoppen slås på.
Hver reaksjon fra tastene blir kvittert med et akustisk signal.

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.

Innkobling

- Berør sensortasten ⏻.

I displayene for alle kokesonene vises 0. Hvis ikke ytterligere inntasting skjer, kobles platetoppen av sikkerhetsgrunner ut igjen etter noen få sekunder.

Innstille/endre effekttrinn

- Berør sensortasten for ønsket effekttrinn på den aktuelle betjeningsskalaen.

I kokesonedisplayet vises det valgte effekttrinnet.

Utkobling

- Berør sensortasten 0 på den aktuelle betjeningsskalaen for å koble ut en kokesone.
- Berør sensortasten ⏻ for å slå av platetoppen, og dermed også 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.

PowerFlex-område

Du kan koble sammen PowerFlex-kokesonene til et PowerFlex-område (se kapittel "Oversikt – Platetopp"). Innstillingene for dette området styres med den fremre hhv. venstre PowerFlex-kokesonen.

Innkobling

- Berør sensortasten hhv. .

I displayet for den bakre hhv. høyre kokesonen lyser .

- Innstill ønsket effekttrinn ved å berøre den aktuelle sensortasten på betjeningsskalaen for den fremre hhv. venstre kokesonen.

Utkobling

- Berør sensortasten hhv. .

Oppkoksautomatikk

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

Aktivering

- Hold sensortasten for ønsket viderekokingstrinn inne, helt til et signal høres og viderekokingstrinnet begynner å blinke i kokesonens display.

Under oppkokstiden (se tabellen) blinker det innstilte viderekokingstrinnet vekselvis med *A*.

Hvis du endrer viderekokingstrinnet under oppkokstiden, deaktiveres oppkoksautomatikken.

Deaktivering

- Hold sensortasten for det innstilte viderekokingstrinnet inne, helt til displayet lyser statisk.

eller

- Innstill et annet effekttrinn.

Viderekokings-trinn	Oppkokstid [min : sek]
1	ca. 0 : 15
2	ca. 0 : 15
3	ca. 0 : 25
4	ca. 0 : 50
5	ca. 2 : 00
6	ca. 5 : 50
7	ca. 2 : 50
8	ca. 2 : 50
9	–

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 boosteren, når

– det ikke er innstilt effekttrinn, kobles det automatisk tilbake til effekttrinn 9 når boostertiden er ferdig, eller hvis boosteren blir koblet ut før tiden.

– et effekttrinn er innstilt, kobles det automatisk tilbake til det innstilte effekttrinnet når boostertiden er ferdig, eller hvis boosteren blir koblet ut før tiden.

For å få effekten på boosteren, 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.

Innkobling av booster

- Berør sensortast 9 på betjeningsskalaen for ønsket kokesone to ganger.

I kokesonens display vises ,,.

Innkobling av TwinBooster, trinn 1

- Berør sensortast 9 på betjeningsskalaen for ønsket kokesone to ganger.

I kokesonens display vises ,.

Innkobling av TwinBooster, trinn 2

- Berør sensortast 9 på betjeningsskalaen for ønsket kokesone tre ganger.

I kokesonens display vises ,,.

Utkobling av booster / TwinBooster

- 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 varmholdingstrinnet 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 varmholdingen. Jo lengre maten holdes varm, jo større er tapet av næringsstoffer. Bruk derfor så kort varmholdingstid som mulig.

Inn-/utkobling av varmholdingstrinnet

■ Berør sensortasten for ønsket kokesone.

Du kan innstille en tid på inntil 99 minutter.

Timeren kan brukes til to funksjoner:

– til innstilling av en varselurtid.
– til automatisk utkobling av en kokesone.

Varselur

Innstilling

■ Berør sensortasten ⏲.

■ 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 ↦| vises i displayet til ønsket kokesone.

■ Innstill ønsket tid.

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

Hvis flere utkoblingstider er programmert, er det den korteste resttiden som vises, og i displayet for denne kokesonen lyser ↦|.

■ Hvis du vil at de resttidene som går i bakgrunnen skal vises, berør sensortasten ⏲ så mange ganger, at ↦| vises i displayet for ønsket kokesone.

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 00 og min vises i timerdisplayet.
- 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 ↦ vises i displayet til ønsket kokesone.
- 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 sensortasten ◷ så mange ganger, at ønsket display vises.

Stop&Go

Ved aktivering av Stop&Go, blir effekttrinnet til alle innkoblede kokesoner redusert til 1.
Kokesonenes effekttrinn og innstillingen for timeren kan ikke endres, platetoppen kan kun slås av. En innstilt varselurtid, boostertid, hurtigoppkok og innstilte tider for automatisk utkobling stanser.

Ved deaktivering arbeider kokesonene videre med det sist innstilte effekttrinnet, alle tider fortsetter å gå.

Hvis funksjonen ikke blir deaktivert i løpet av 10 minutter, slås platetoppen av.

Aktivering / deaktivering

- Berør sensortasten **II/▶**.

Bruk denne funksjonen, dersom betjeningselementene er tilsølt, og du skal rengjøre dem raskt, eller dersom det er fare for overkoking.

Recall

Hvis platetoppen skulle bli slått av utilsiktet under bruk, kan du gjenopprette alle innstillingene med denne funksjonen. Platetoppen må slås på igjen 6 sekunder etter at den ble slått av.

- Slå platetoppen på igjen.
- Berør sensortasten **II/▶** straks (innen 6 sekunder) etter at du har slått platetoppen på igjen.

Elektronisk barnesikring

Den elektroniske barnesikringen deaktiveres ved strømbrudd.

For at platetoppen ikke skal kunne slås på utilsiktet, er den utstyrt med en elektronisk barnesikring.

Hvis den elektroniske barnesikringen er aktivert, og en sensortast som ikke er tillatt blir berørt, vises LC i timerdisplayet i noen sekunder.

Aktivering

- Slå på platetoppen ⏻.
- Hold sensortastene **II/▶** og ◷ inne samtidig, helt til LC vises i timerdisplayet.

Deaktivering

- Slå på platetoppen ⏻.
- Hold sensortastene **II/▶** og ◷ inne samtidig, til LC slokner i timerdisplayet.

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 én eller flere sensortaster er tildekket lenger enn ca. 10 sekunder, f.eks. ved fingerkontakt, mat som har kokt over eller av gjenstander. I kokesonedisplayet vises ⸝ og et signal høres.
Når du har rengjort platetoppen eller fjernet gjenstandene, slokner ⸝ 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:

- en innkoblet boosterfunksjon blir avbrutt,
- det innstilte effekttrinnet blir redusert.
- kokesonen kobles automatisk ut. I kokesonens display blinker E2.

Overopphetingsbeskyttelsen kan utløses, hvis

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

Hvis overopphetingsbeskyttelsen utløses på nytt, til tross for at årsaken er fjernet, kontakt kundeservice.

⚠ 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.

Uegnede 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 skrubbende svamper og børster (f.eks. grytesvamper) eller brukte svamper som inneholder rester av skuremidler,

Rengjøring av glasskeramikk-flaten

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 Mieles 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 glasskrape og skrap vekk disse stoffene **umiddelbart**, dvs. mens de fortsatt er varme.
- Rengjør deretter glasskeramikkflaten i avkjølt tilstand, som tidligere beskrevet.

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 Mieles 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 Mieles 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 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.
I displayet til en kokesone blinker symbolet u vekselvis med det innstilte effekttrinnet eller A.	Det er ikke kokekar på kokesonen, eller kokekaret er uegnet. ■ Bruk egnet kokekar (se kapittel "Kokekar")
Etter at du har slått på platetoppen, vises LC i noen sekunder i timerdisplayet.	Den elektroniske barnesikringen er aktivert. ■ Deaktiver den elektroniske barnesikringen (se kapittel "Elektronisk barnesikring").

Hvis feil oppstår

Problem	Årsak og retting
I ett eller flere av kokesonedisplayene vises symbolet ⌐ og platetoppen slås automatisk av.	En eller flere sensortaster er tildekket, f.eks. ved fingerkontakt, mat som har kokt over eller av gjenstander. ■ Rengjør platetoppen hhv. fjern gjenstandene (se kapittel "Sikkerhetsutkobling").
En kokesone kobler seg automatisk ut.	Driftstiden var for lang. ■ Koble kokesonen inn igjen (se kapittel "Sikkerhetsutkobling").
En kokesone 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.
I kokesonedisplayene blinker U og tall og et signal høres.	Platetoppen er feil tilkoblet. ■ Kontakt kundeservice. Platetoppen må kobles til iht. tilkoblingsskjemaet.

Problem	Årsak og retting
I kokesonedisplayene blinker E eller ER og tall.	E2 Overopphetingsbeskyttelsen er utløst. ■ Se kapittel "Overopphetingsbeskyttelse".
	E eller ER 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 Mieles kundeservice.

Ekstrautstyr

Mieles sortiment inneholder ekstrautstyr 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 Mieleforhandler.

Gryter og panner

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

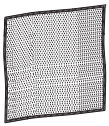
- Gryter i forskjellige størrelser
- Sautépanne med lokk
- Stekepanne med teflonbelegg
- Wokpanne
- Gourmetpanne

Rengjørings- og pleiemidler

Rengjøringsmiddel for glasskeramikk og rustfritt stål 250 ml

Fjerner kraftige tilsmussinger, kalkflekker og aluminiumsrester

Mikrofiberklut



Fjerner fingeravtrykk og små flekker

Platetoppen er kommunikasjonskompatibel, og kan kommunisere med en ventilator ved hjelp av en "stick" som er vedlagt ventilatoren (Con@ctivity).

Con@ctivity
Platetoppen sender informasjon om driftstilstanden videre til ventilatoren. Ventilatoren velger da automatisk riktig viftetrinn, avhengig av driftstilstanden til platetoppen.

Ytterligere informasjon om Con@ctivity finner du på Mieles internettsider og i bruks- og monteringsanvisningene til de enkelte komponentene

Pålogging

Ved pålogging av platetoppen til Con@ctivity, må du først logge på ventilatoren.

- Koble platetoppen fra el-nettet,
- Koble Con@ctivity-sticken til platetoppen (se monteringsanvisningen for sticken).
- Koble platetoppen til el-nettet igjen.

Påloggingen må skje innen 10 minutter etter at platetoppen ble koblet til el-nettet igjen.

- Start påloggingen på ventilatoren (se bruksanvisningen for ventilatoren).
- Fjern alt kokekar fra platetoppen.

Det må ikke befinne seg noe kokekar på kokesonene under påloggingen!

- Slå på platetoppen ⏻.
- Innstill effekttrinn "1" for alle kokesonene.

Symbolet ⏚ blinker.

- Vent i minst 1 minutt og slå av platetoppen ⏻.
- Avslutt påloggingen på ventilatoren (se bruksanvisningen for ventilatoren).

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

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 vegger 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.

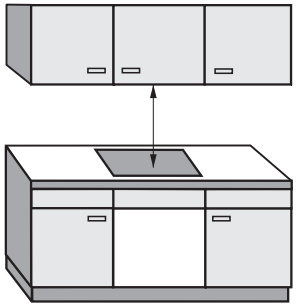
▶ Forsikre deg om at platetoppens tilkoblingsledning ikke kan berøres etter montering.

▶ 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 platetoppen



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 antennelige 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.

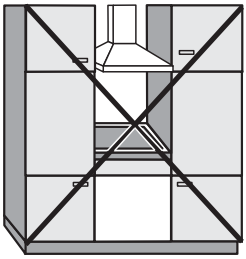
Sikkerhetsavstand til baksiden/siden

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).

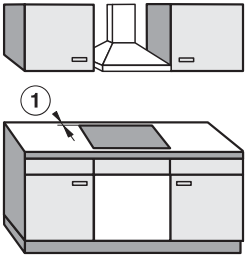
① Minimumsavstand **bak** utskjæringen i benkeplaten til bakkanten av benkeplaten:
50 mm

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

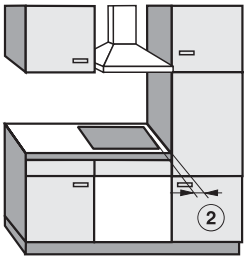
③ Minimumsavstand til **venstre** for utskjæringen i benkeplaten til en innredning ved siden av (f.eks. høyskap) eller en vegg:
50 mm.



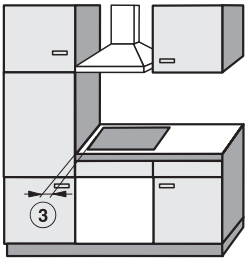
Ikke tillatt!



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.

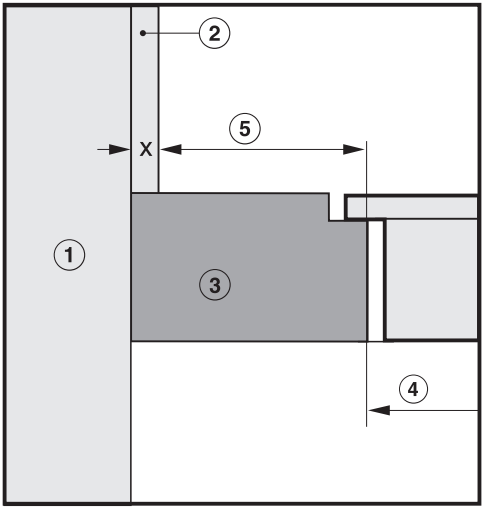
Sikkerhetsavstand til nisjeplate

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

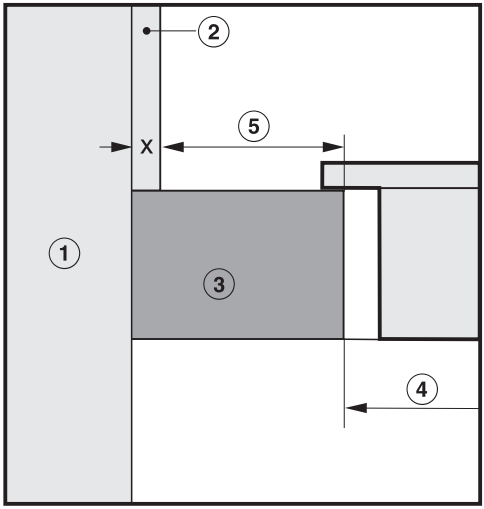
Ved en nisjeplate av brennbare materialer (f.eks. tre) må minimumsavstanden ⑤ mellom utskjæringen i benkeplaten og nisjeplaten være 50 mm.

Ved en nisjeplate av ikke brennbare materialer (f.eks. metall, naturstein, keramiske fliser) må minimumsavstanden ⑤ mellom utskjæringen i benkeplaten og nisjeplaten 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

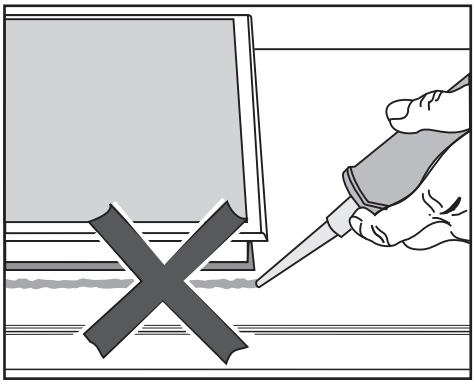
③ Benkeplate

④ Utskjæring i benkeplaten

⑤ Minimumsavstand ved
brennbare materialer 50 mm
ikke brennbare materialer 50 mm - mål x

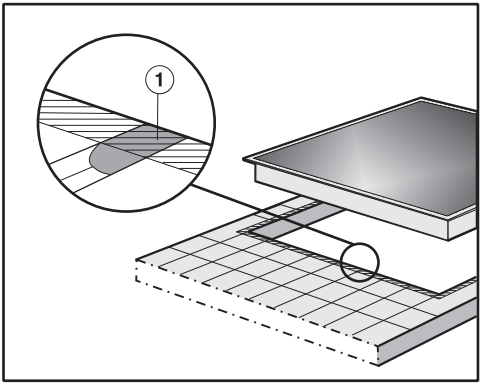
Henvisninger for innbygging

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.

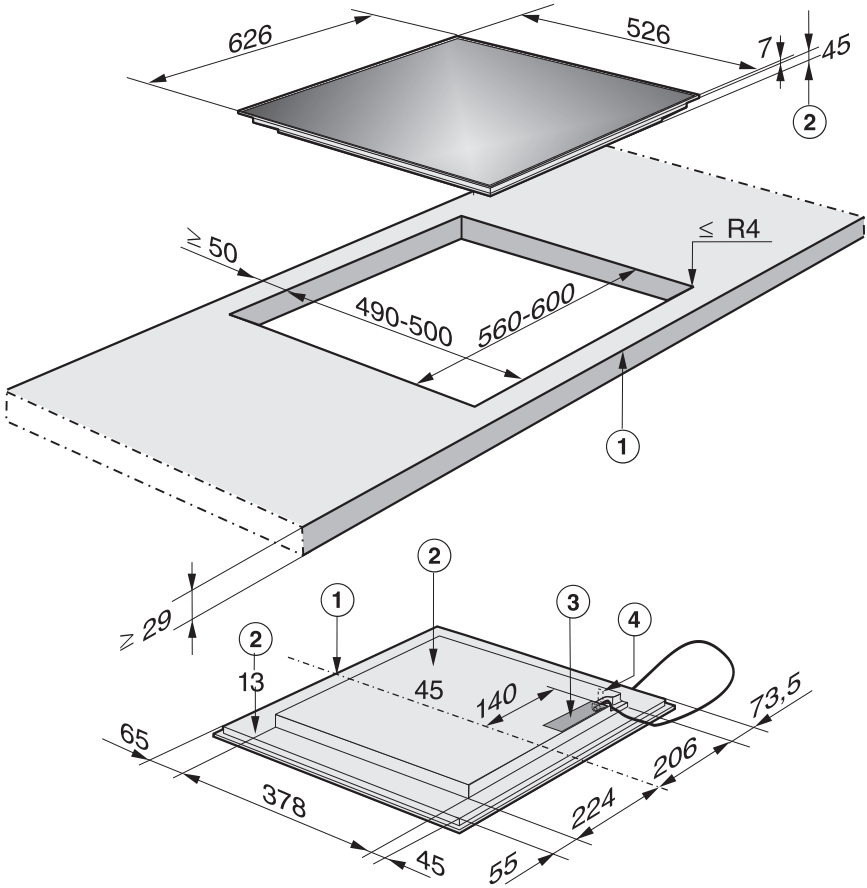
Flislagt benkeplate



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 6328-1



① Foran

② Innbyggingshøyde

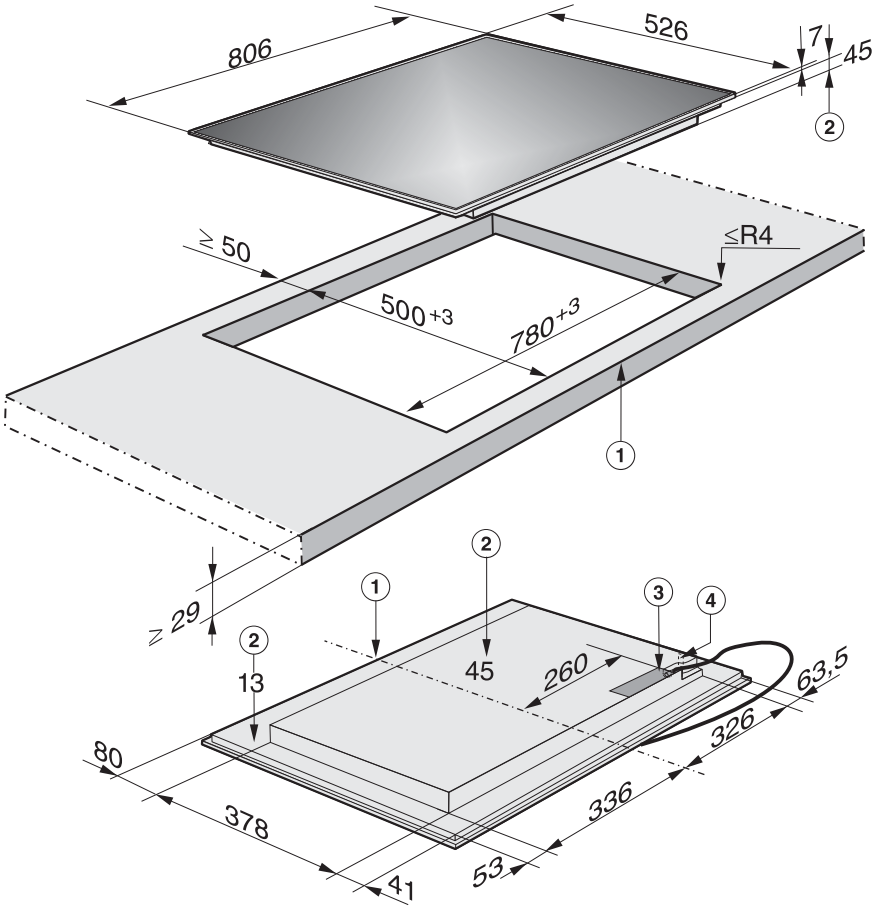
③ Tilkoblingsboks

④ Tilkobling Miele@home (ikke aktuelt i Norge) / Con@ctivity

Tilkoblingsledning (L=1440 mm) er løst vedlagt.

Ramme-/fasettplatetopper

KM 6366-1



① Foran

② Innbyggingshøyde

③ Tilkoblingsboks

④ Tilkobling Miele@home (ikke aktuelt i Norge) / Con@ctivity

Tilkoblingsledning (L=1440 mm) er løst vedlagt.

Innbygging

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 nettledningen

Tilkoblingsledningen skal kun kobles til platetoppen av elektrofagfolk.

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

Innsetting av platetoppen

- Før platetoppens nettledning 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 (≤ R4) bearbeides forsiktig med en stikksag.

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

Henvisninger for innbygging

En planlimt platetopp er kun egnet for montering i naturstein (granitt, marmor), massivt tre og flislagte benkeplater. Noen platetopper er også egnet for innbygging i benkeplater av glass. Se kapittel "Innbyggingsmål" for hvilke platetopper dette gjelder. For benkeplater av andre materialer, spør produsenten av benkeplaten om den er egnet for innbygging av en planlimt platetopp.

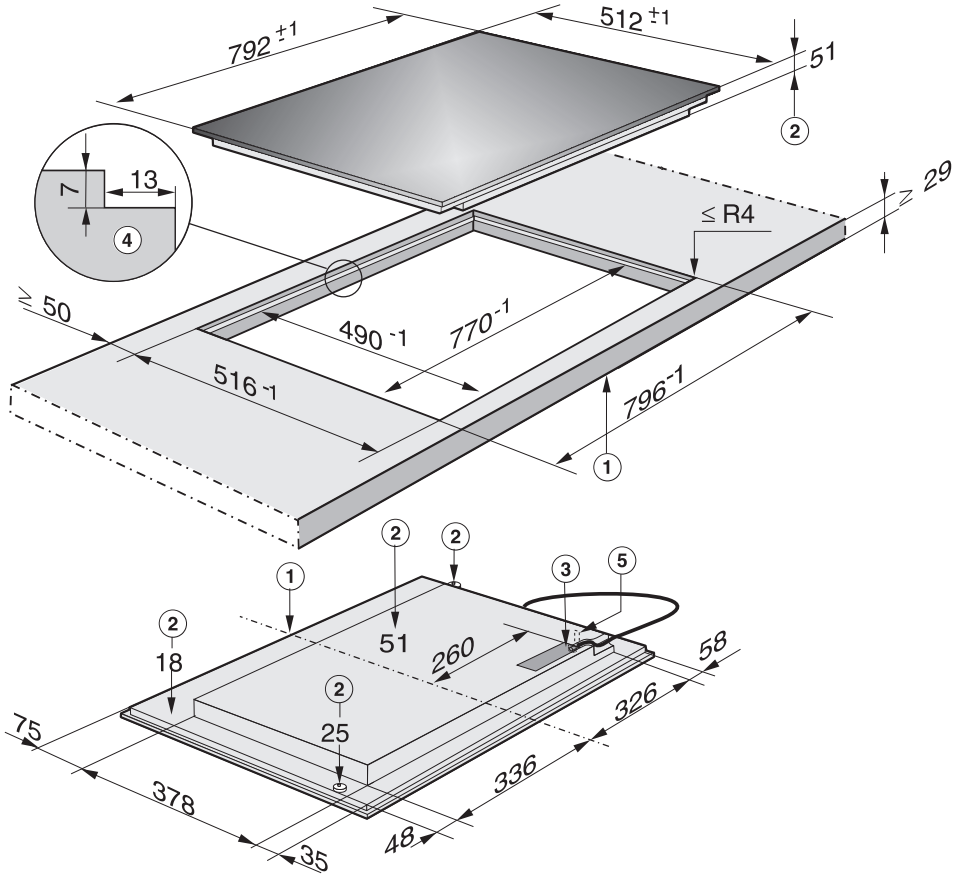
Den innvendige bredden i underskapet må være minst så bred som den indre utskjæringen i benkeplaten (se kapittel "Innbyggingsmål"), slik at platetoppen er tilgjengelig nedenfra etter innbyggingen, og underkassen kan tas av for serviceformål. Hvis platetoppen ikke er tilgjengelig nedenfra etter innbyggingen, må fugemassen fjernes, slik at platetoppen kan tas opp.

Platetoppen kan

- settes direkte inn i en benkeplate av naturstein med tilsvarende utfresing,
- festes med trelister i utskjæringen i en benkeplate av massivt tre, flislagt benkeplate og benkeplate av glass. Disse listene må skaffes på oppstillingsstedet og følger ikke med ved levering.

Innbyggingsmål

KM 6367-1



① Foran

② Innbyggingshøyde

③ Tilkoblingsboks

④ Trinnfresing

⑤ Tilkobling Miele@home (ikke aktuelt i Norge) / Con@ctivity

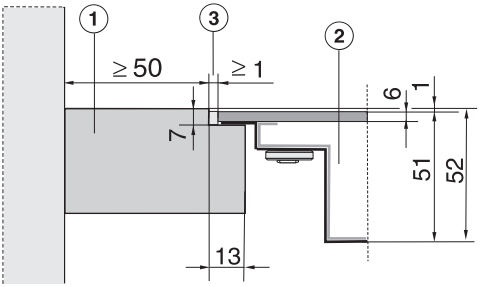
Tilkoblingsledning (L=1440 mm) er løst vedlagt.

Detaljtegningene for utskjæringsmål for benkeplater i naturstein må følges.

Planlimte platetopper

Innbygging

Benkeplate av naturstein

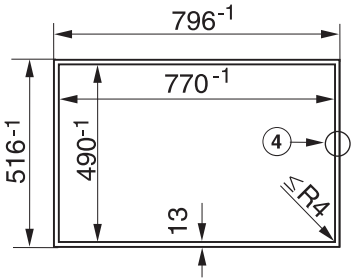


① Benkeplate

② Platetopp

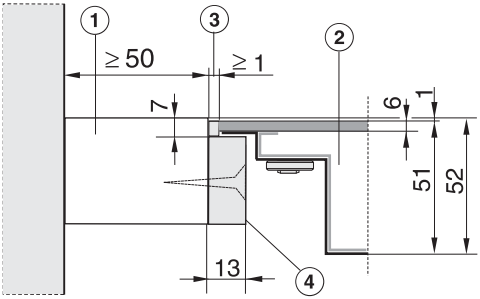
③ Fuge

Da glasskeramikkskiven og utskjæringen i benkeplaten er underlagt en viss måltoleranse, kan fugebredden ③ (min. 1 mm) variere.



④ Trinnfresing

Benkeplate av massivt tre / flislagt benkeplate / benkeplate av glass



① Benkeplate

② Platetopp

③ Fuge

④ Trelister 13 mm (følger ikke med ved levering)

Da glasskeramikkskiven og utskjæringen i benkeplaten er underlagt en viss måltoleranse, kan fugebredden ③ (min. 1 mm) variere.

Klargjøring av benkeplaten

- Skjær ut benkeplaten iht. tegningen av platetoppen og detaljtegningene. Ta hensyn til sikkerhetsavstandene (se kapittel "Sikkerhetsavstander").
- Benkeplate av massivt tre / flislagt benkeplate / benkeplate av glass: Fest trelistene ④ 7 mm under overkanten til benkeplaten (se tegning).

Tilkobling av nettledningen

Tilkoblingsledningen skal kun kobles til platetoppen av elektrofagfolk.

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

Innsetting av platetoppen

- Før platetoppens nettledning nedover gjennom utskjæringen i benkeplaten.
- Sett platetoppen i utskjæringen og sentrer den.
- Koble platetoppen til el-nettet.
- Test platetoppens funksjon.
- Sprøyt den resterende fugen ③ med en temperaturbestandig (min. 160 °C) silikonfugemasse.

For fliser av naturstein; bruk kun en silikonfugemasse som er egnet for naturstein.
Følg rådene fra produsenten av fugemassen.

⚠ 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 elnettet 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.

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 skruekappene.

Sikrings-skruautomater

- 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.

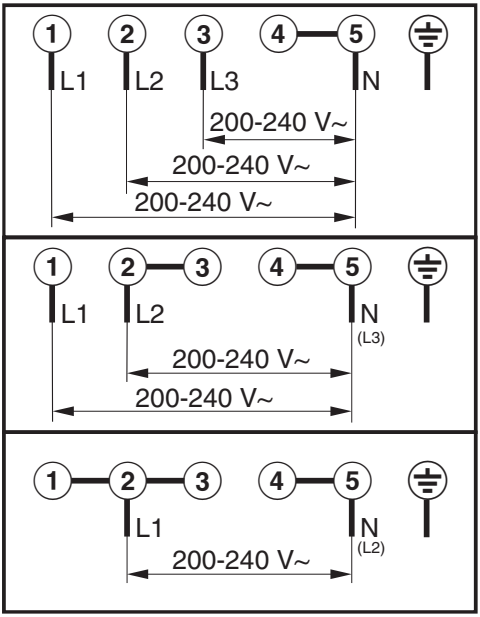
Utskiftning av tilkoblingsledningen

⚠ Elektrisk støt kan føre til personskader!
Tilkoblingsledningen skal kun skiftes av elektrofagfolk som følger gjeldende forskrifter.
Jordledningen må skrus 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



Kontakt ved feil

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

Telefonnummeret til Mieles 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.

Produktdatablader

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 6328-1 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. = 230x390 mm 2. = 230x390 mm 3. = 4. = 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 6366-1 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. = 230x390 mm 2. = 230x390 mm 3. = 230x390 mm 4. = 5. = 6. =
Energiforbruk per kokesone eller -område beregnet per kg $EC_{elektrisk\ koking/steking}$	-
Energiforbruk for platetoppen beregnet per kg $EC_{elektrisk\ platetopp}$	-

Informasjon om elektriske husholdningsplatetopper

Etter forordning (EU) nr. 66/2014

MIELE	
Modellnavn / -kjennetegn	KM 6367-1 FL.BDG.
Antall kokesoner og/eller områder	6
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. = 230x390 mm 2. = 230x390 mm 3. = 230x390 mm 4. = 5. = 6. =
Energiforbruk per kokesone eller -område beregnet per kg $EC_{elektrisk\ koking/steking}$	1. = 193,6 Wh/kg 2. = 193,6 Wh/kg 3. = 193,6 Wh/kg
Energiforbruk for platetoppen beregnet per kg $EC_{elektrisk\ platetopp}$	193,6 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

Miele

KM 6328-1 / KM 6366-1 / KM 6367-1

CE

no-NO

M.-Nr. 10 024 850 / 06