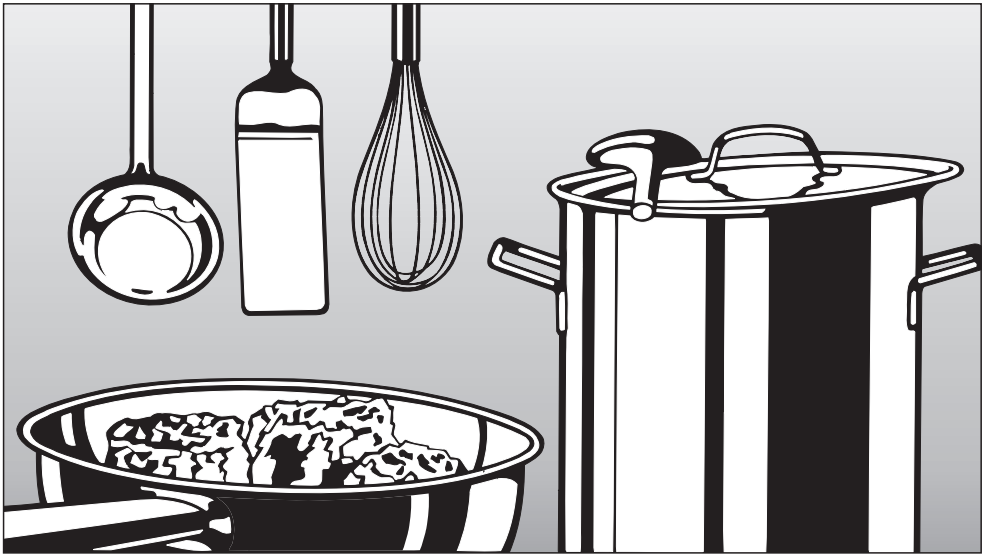
Brugs- og monteringsanvisning



Glaskeramisk kogeplade
KM 500
KM 503
KM 507

DK

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

M.-Nr. 06 520 590

Indholdsfortegnelse

Beskrivelse af kogepladen 4
KM 500 4
KM 503 5
KM 507 6
Kogezonedisplay 7
Kogezonedata 7

Råd om sikkerhed og advarsler 8

Miljøbeskyttelse 14
Bortskaffelse af et gammelt produkt 14

Inden kogepladen tages i brug 15
Nyttige informationer 15
Første rengøring og første opvarmning 16

Betjening 17
Berøringsfelter 17
Kogepladen tændes 18
Indstillingsområder 19
Opkogsautomatik 20
Tilkobling af udvidet varmekreds 21
Kogepladen slukkes og restvarmeindikator 22
Valg af kogegrej 23
Energisparеråd 23

Sikkerhed 24
Lås 24
Sikkerhedsafbryder 25
Sikring mod overophedning 26

Rengøring og vedligeholdelse 27

Programmering 29

Småfejl udbedres 30

Indholdsfortegnelse

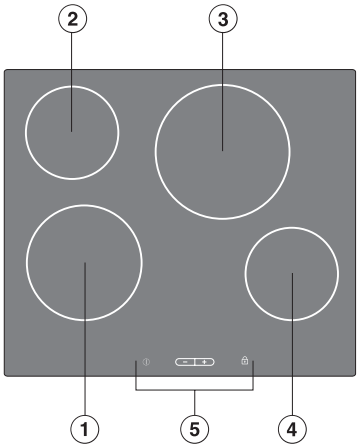
Service / reklamationsfrist 32
Typeskilt 35

Indbygning 36
Råd om sikkerhed ved indbygning 36
Indbygningsmål 40
Bordpladen forberedes 43
Montering af spændfjedre 44
Kogepladen monteres 45
Klemkasse 46
Beskyttelsesbund 47
Tætning 47
Eltilslutning 48
Tilslutningsledning 49
Tilslutningsskema 50

Beskrivelse af kogepladen

KM 500

Kogeplade

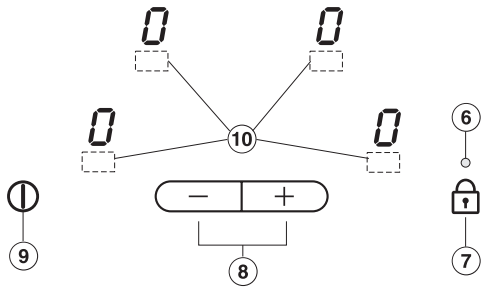


Kogezoner:

①②③④ Enkelt-kogezoner

⑤ Betjeningspanel

Betjeningspanel



⑥ Kontrollampe til lås

Berøringsfelter til:

⑦ Lås

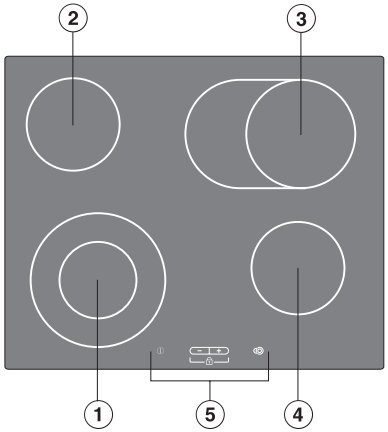
⑧ Varmetrin

⑨ TÆND/SLUK - kogeplade

⑩ TÆND/SLUK - kogezoner

KM 503

Kogeplade



Kogezoner:

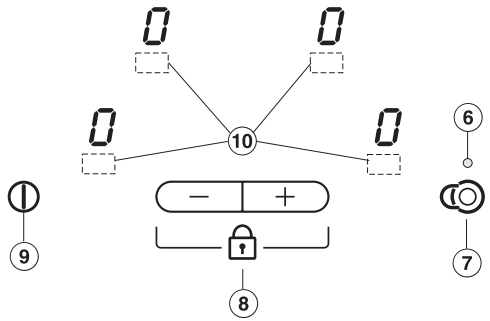
① Vario-kogezone

②④ Enkelt-kogezoner

③ Koge-/stegezone

⑤ Betjeningspanel

Betjeningspanel



⑥ Kontrollampe for tilkobling af udvidet varmekreds

Berøringsfelter til:

⑦ Tilkobling af udvidet varmekreds

⑧ Varmetrin og lås

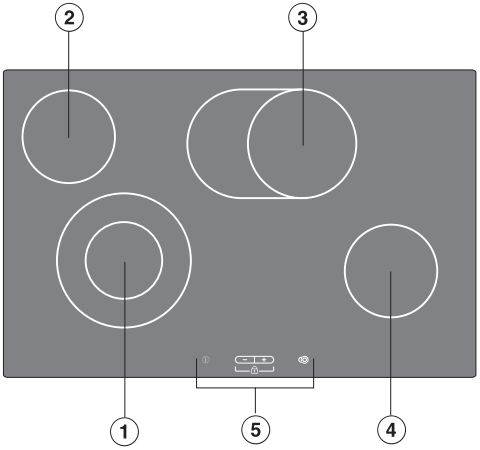
⑨ TÆND/SLUK - kogeplade

⑩ TÆND/SLUK - kogezoner

Beskrivelse af kogepladen

KM 507

Kogeplade



Kogezoner:

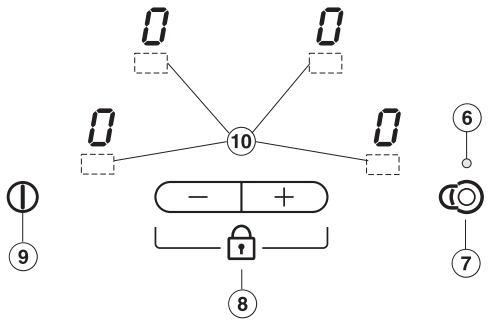
① Vario-kogezone

②④ Enkelt-kogezoner

③ Koge-/stegezone

⑤ Betjeningspanel

Betjeningspanel



⑥ Kontrollampe for tilkobling af udvidet varmekreds

Berøringsfelter til:

⑦ Tilkobling af udvidet varmekreds

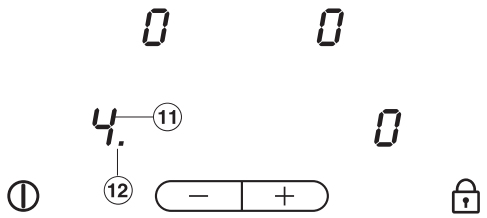
⑧ Varmetrin og lås

⑨ TÆND/SLUK - kogeplade

⑩ TÆND/SLUK - kogezoner

Kogezonedisplay

(Eksempel)



⑪ Display:
- 0 = Kogezone klar til brug
- 1 til 9 = Varmetrin
- E = Restvarme

⑫ Kontrollampe opkogsautomatik

Kogezonedata

Koge-zone	KM 500		KM 503 / KM 507	
	Diam. i cm	Varmeeffekt i Watt ved 230 V	Diam. i cm	Varmeeffekt i Watt ved 230 V
◻	18,0	1800	12,0 / 21,0	750 / 2200
◻	14,5	1200	14,5	1200
◻	21,0	2200	17,0 / 17,0 x 26,5	1500 / 2400
◻	14,5	1200	14,5	1200
		I alt: 6400		I alt: 7000

Teknisk sikkerhed

Indbygning og tilslutning af kogepladen må kun foretages af en autoriseret elinstallatør under hensyntagen til de gældende sikkerhedsbestemmelser. Producenten kan ikke gøres ansvarlig for skader, som opstår på grund af fejlagtig indbygning eller elinstallation.

Kogepladens elsikkerhed kan kun garanteres, når der er etableret forskriftsmæssig jordforbindelse. Det er meget vigtigt, at denne grundlæggende sikkerhedsforanstaltning afprøves, og at installationerne i tvivlstilfælde gennemgås af en fagmand. Producenten kan ikke gøres ansvarlig for skader, der er opstået på grund af manglende eller afbrudt jordledning.

Tilslutning må ikke ske ved hjælp af en forlængerledning. En forlængerledning giver ikke den nødvendige sikkerhed.

Kogepladens kabinet må absolut ikke åbnes.
Eventuel berøring af spændingsførende dele samt ændring af den elektriske og mekaniske opbygning kan medføre funktionsforstyrrelser på kogepladen.

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

Retningslinier for brug af kogepladen

Læs venligst brugsanvisningen nøje, før kogepladen tages i brug. På den måde beskytter man sig selv og undgår skader på kogepladen.

Kogepladen må kun benyttes, når den er indbygget, således at man ikke kan komme i berøring med de strømførende dele.

Denne kogeplade er kun beregnet til husholdningsbrug.

Brug kun kogepladen til madlavning. Anden brug kan være farlig. Producenten hæfter ikke for skader, der er opstået ved forkert brug eller betjening.

Brug aldrig kogepladen til opvarmning af rum. På grund af de høje temperaturer kan der gå ild i letantændelige genstande i nærheden. Desuden kan kogepladens holdbarhed blive reduceret.

Ved længerevarende, intensiv brug af kogepladen kan betjeningspanelet blive varmt. Dette er normalt og skyldes ikke en fejl.

Børn i huset

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

Kogepladen er beregnet til at blive betjent af voksne, som har læst brugsanvisningen. Børn kan ikke overskue de farer, der kan opstå ved forkert betjening af kogepladen. Sørg derfor for at holde børn under opsyn, når de er i nærheden af kogepladen.

Større børn kan benytte kogepladen, hvis de er sat ordentligt ind i betjeningen af denne og kan overskue mulige farer ved forkert betjening.

Børn må ikke lege med kogepladen.

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

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

Sørg for, at børn ikke har mulighed for at trække varme gryder og pander ned fra kogepladen. Risiko for forbrænding og skoldning! Der kan købes et specielt børnegitter, som reducerer faren herfor (fås i faghandlen).

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

Kogeplader, der ikke anvendes længere, skal afbrydes fra elnettet og alle elektriske ledninger fjernes, så de ikke udgør en fare for legende børn.

Undgå beskadigelse af kogepladen

Sørg for, at der ikke falder genstande eller kogegrej ned på den glaskeramiske kogeplade. Selv lette genstande (f.eks. en saltbøsse) kan give ridser og brud i den glaskeramiske plade.

Brug aldrig gryder eller pander med uslebet bund (f.eks. af støbejern) eller med grater. Det kan give ridser i den glaskeramiske plade. Vær opmærksom på, at også sandkorn kan give ridser.

Sukker i fast eller flydende form, plast eller alufolie må ikke komme i berøring med den varme kogeplade. Disse stoffer smelter, klæber sig fast og kan ved afkøling forårsage ridser, brud eller andre blivende forandringer i den glaskeramiske kogeplade. Skulle de nævnte stoffer alligevel komme på de varme kogezoner ved et uheld, skal man slukke kogepladen og fjerne sukkeret, plasten eller alu-folien fra de endnu varme kogezoner med en glasskraber med barberblad.
Advarsel:
Da kogezonerne er varme, er der risiko for forbrænding!
Kogezonerne rengøres, når de er afkølet.

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

Brug aldrig et damprengøringsapparat. Dampen kan trænge ind i de spændingsførende dele og medføre kortslutning. Desuden kan damptrykket medføre varig beskadigelse af overfladen og de elektriske dele, for hvilke producenten ikke yder erstatning.

Anvend ikke kogegrej med for tynd bund, og opvarm aldrig kogegrej uden indhold, medmindre producenten af kogegrejet udtrykkeligt har nævnt denne anvendelsesmulighed. Hvis man ikke overholder dette, kan kogezonen blive beskadiget.

Stil ikke varme gryder og pander i området omkring betjeningspanelet. Elektronikken under panelet kan blive beskadiget.

Undgå forbrænding og skoldning

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

Beskyt altid hænderne med varmeisolerede handsker, grydelapper eller lignende under arbejdet med den varme kogeplade. Sørg for, at den anvendte beskyttelse ikke er våd eller fugtig, da dette forøger varmeledningsevnen og derfor kan medføre forbrændinger.

Opvarm aldrig lukkede beholdere, f.eks. konservesdåser, på kogezonerne. Der dannes overtryk, og beholderne/dåserne kan eksplodere med risiko for tilskadekomst og forbrænding!

Brug ikke kogepladen som frastillingsplads. Hvis der tændes ved en fejltagelse, eller hvis der er restvarme på kogepladen, er der risiko for, at genstandene - alt efter materiale - opvarmes (fare for forbrænding!), smelter eller begynder at brænde.

Læg aldrig et klæde eller beskyttelsesfolie over kogepladen. Hvis der tændes for den ved en fejltagelse, kan det medføre brandfare.

Lad aldrig kogepladen være uden opsyn under arbejde med fedt eller olie. Overophedet fedt eller olie kan selvantænde og sætte ild til emhætten. Brandfare!

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

Flamber aldrig under en emhætte. Flammerne kan antænde emhætten.

Fejl på kogepladen

Hvis der konstateres en defekt på kogepladen, afbrydes den fra strømmen og sikringen slås fra. Smeltesikringer skal skrues helt ud. Hvis kogepladen ikke har fast installation, skal stikket trækkes ud. Træk ikke i ledningen, men i stikket. Kontakt derefter Mieles tekniske service.
Sørg for, at sikringen ikke sættes i igen, før reparationen er afsluttet.

Vær opmærksom på, at også brud, revner eller ridser i den glaskeramiske plade udgør en defekt. Afbryd også kogepladen i tilfælde heraf, da der ellers kan være fare for elektrisk stød!

Reparation bør kun foretages af en Miele tekniker. Reparationer udført af ikke-sagkyndige kan udsætte brugeren for fare og medføre skader på kogepladen. Kogepladen må absolut ikke åbnes.

Reparation inden reklamationsfristens udløb må kun foretages af Mieles tekniske service, da efterfølgende skader ellers ikke er omfattet af Mieles reklamationsordning.

Beskyttelse mod andre faresituationer

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

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

Brug aldrig service af plast eller alu-folie. Det smelter ved høje temperaturer og kan muligvis brænde!

Hvis et husdyr kommer på kogepladen, kan det komme i kontakt med berøringsfelterne og tænde en kogezone. Hold derfor altid husdyr væk fra kogepladen.

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

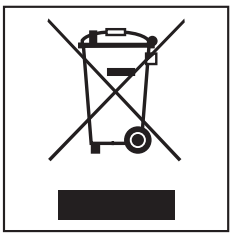
Miljøbeskyttelse

Bortskaffelse af emballagen

Emballagen beskytter kogepladen mod transportskader. Genanvendelse af emballagen sparer råstoffer og mindsker affaldsproblemerne. Ved bortskaffelse af emballagen kan oplysning om nærmeste genbrugsstation indhentes hos det lokale kommunekontor.

Bortskaffelse af et gammelt produkt

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



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

Sørg endvidere for, at det gamle produkt opbevares utilgængeligt for børn, indtil det afleveres på genbrugsstationen. Se også afsnittet Råd om sikkerhed og advarsler.

Nyttige informationer

Det medfølgende typeskilt klæbes ind i afsnittet Typeskilt.

Gem denne brugsanvisning og giv den videre til en eventuel senere ejer af kogepladen.

Første rengøring og første opvarmning

Før kogepladen tændes første gang, skal den rengøres med en fugtig klud og eftertørres.

Brug ikke opvaskemiddel til rengøring af den keramiske kogeplade, da det kan medføre blålige misfarvninger af glasset.

Metaldelene i kogepladen er fra fabrikken forsynet med et beskyttende lag. Derfor kan der, når kogezonerne tændes første gang, forekomme en generende lugt.
Denne lugt og eventuel damp forsvinder kort tid efter og er ikke et tegn på en defekt eller forkert tilslutning.

Berøringsfelter

Betjeningspanelet på den glaskeramiske kogeplade er udstyret med elektroniske berøringsfelter, der reagerer på fingerkontakt.
Kogezonerne betjenes ved, at felterne berøres med en finger. Enhver reaktion fra berøringsfelterne bekræftes med et akustisk signal.

Betjeningspanelet skal være fri for snavs og genstande. I modsat fald reagerer felterne ikke, eller der kan uforsætligt blive tændt for en kogezone, ligesom der fejlagtigt kan blive slukket for kogepladen (se afsnittet Sikkerhedsafbryder).
Stil aldrig varmt kogegrej på betjeningspanelet. Det kan beskadige elektronikken nedenunder.

Kogepladen tændes

Først skal kogepladen og derefter den ønskede kogezone tændes.

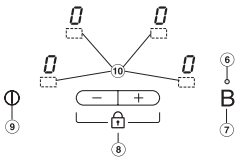
Sådan tændes kogepladen:

■ Berør kogepladens TÆND/SLUK ⏻.

I alle displayene for kogezonerne vises et *0*. Hvis der ikke foretages mere, slukker kogepladen af sikkerhedsmæssige årsager efter få sekunder.

Sådan tændes en kogezone:

■ Berør kort berøringsfeltet til den ønskede kogezone 1 gang.



0 blinker i kogezonens display.

■ Mens *0* blinker, indstilles et varmetrin mellem *1* og *9* ved at berøre berøringsfelt **-** eller **+** .

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

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

Hvis man ønsker at ændre et indstillet varmetrin, skal berøringsfeltet til den pågældende kogezone først berøres kort 1 gang. Herefter kan varmetrinnet ændres med **-** og **+**

Indstillingsområder

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

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

Opkogsautomatik

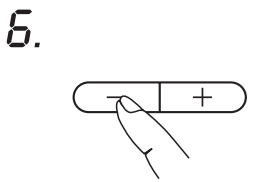
Når opkogsautomatikken er aktiveret, varmer kogezonen automatisk på højeste varmetrin og skifter derefter ned til det indstillede varmetrin = varmetrin til videre tilberedning. Opkogstiden er afhængig af det valgte varmetrin til videre tilberedning (se skemaet).

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

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

Sådan aktiveres opkogsautomatikken:

- Mens *0* blinker i displayet til kogezonen, berøres berøringsfeltet **-**, indtil det ønskede varmetrin til videre tilberedning vises, f.eks. *6*.



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

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

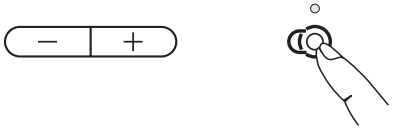
Tilkobling af udvidet varmekreds

(kun på kogeplader udstyret hermed)

Når der anvendes store gryder og pander, kan den udvidede varmekreds til vario-kogezonen eller koge-/stegezonen tilkobles.

Fremgangsmåde:

- Tænd for den ønskede kogezone og vælg et varmetrin.
- Når varmetrinnet blinker i kogezonens display, berøres berøringsfeltet til tilkobling af den udvidede varmekreds ◎.



Tilkobling af den udvidede varmekreds angives ved, at den pågældende kontrollampe lyser.

Den udvidede varmekreds frakobles ved først at berøre berøringsfeltet til den pågældende kogezone og herefter feltet til tilkobling af den udvidede varmekreds ◎ eller ved at stille kogezonens display tilbage på *0*.

Kogepladen slukkes og restvarmeindikator

Sådan slukkes en kogezone:

- Berør berøringsfeltet til den pågældende kogezone 2 gange.

I kogezonens display blinker et *0* i få sekunder. Hvis kogezonen stadig er varm, tændes restvarmeindikatoren kort derefter.



Sådan slukkes kogepladen:

- Berør kogepladens TÆND/SLUK ⏻.

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

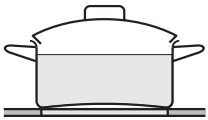
Restvarmeindikatorens bjælker slukker, efterhånden som kogezonerne afkøles. Den sidste bjælke slukker først, når kogezonerne kan berøres uden risiko for forbrænding.

Mens restvarmeindikatorerne lyser, skal man undlade at berøre kogezonerne eller lægge genstande, der ikke kan tåle varme, på dem.
Risiko for forbrænding og brand!

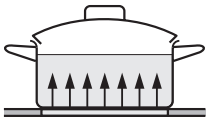
Efter en strømafbrydelse blinker restvarmeindikatorerne.

Valg af kogegrej

– Brug gryder og pander med en stabil bund, som hvælver let indad i kold tilstand. I varm tilstand vil en sådan bund så slutte helt tæt til kogezonen. Kogegrej med ujævn bund vil forlænge tilberedningstiden.



kold

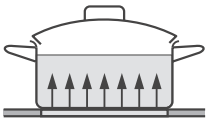


varm

– Sørg for, at grydens eller pandens bund svarer til kogezonens størrelse. Derved undgås varmetab.
Bemærk venligst, at det ofte er den største, dvs. øverste, diameter på kogegrejet, der angives, men at det er bundens diameter (der som regel er mindre), der er vigtig.



for lille



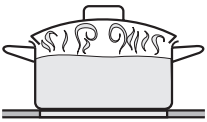
passende

Energispareråd

– Tilbered om muligt altid maden i lukkede gryder eller pander. Derved undgås varmetab.



åben



lukket

– Ved længere tilberedning kan der slukkes for kogezonen 5 til 10 minutter før, maden er klar. Derved udnyttes restvarmen.

Lås

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

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

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

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

– De indstillede varmetrin kan ikke længere ændres.

– Kogezonerne og kogepladen kan kun slukkes og derefter ikke længere tændes.

Kogeplader uden udvidet varmekreds:

Låsen **aktiveres** ved at berøre berøringsfeltet til låsen, indtil den pågældende kontrollampe lyser.

Låsen **deaktiveres** ved at berøre berøringsfeltet, indtil den pågældende kontrollampe slukker.

Kogeplader med tilkobling af udvidet varmekreds:

Låsen **aktiveres** ved at berøre berøringsfelterne **-** og **+ samtidigt**, indtil der lyder et signal.

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

Låsen **deaktiveres** ved at berøre berøringsfelterne **-** og **+ samtidigt**, indtil der lyder et signal.

Bemærk, at låsen frakobles ved strømafbrydelse.

Sikkerhedsafbryder

Hvis kogepladen er tændt for længe

Kogepladen er udstyret med en sikkerhedsafbryder i tilfælde af, at man har glemt at slukke for den efter brug.

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

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

- Når kogezonen skal anvendes igen, tændes den som normalt.

Hvis berøringsfelterne tildækkes

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

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

Sikring mod overophedning

Hver kogezone er udstyret med en overhedssikring (termostat). Denne afbryder automatisk for opvarmningen, inden den glaskeramiske kogeplade overophedes. Så snart kogepladen er afkølet, tilkobles varmen igen automatisk.

Sikringen mod overophedning aktiveres, hvis

– kogezonen opvarmes uden kogegrej
– der opvarmes gryder/pander uden indhold.
– kogegrejets bund ikke slutter plant til kogezonen.
– kogegrejet leder varmen dårligt.

At overhedssikringen har afbrudt opvarmningen ses ved, at opvarmningen til- og frakobles selv ved højeste varmeeffekt.

Anvend aldrig damprengøringsapparat, da dampen kan trænge ind i de spændingsførende dele og medføre kortslutning. Damptrykket kan desuden medføre varig beskadigelse af overflader og dele. Producenten yder ikke erstatning i sådanne tilfælde.

Anvend ikke spidse genstande, da pakningerne mellem glaskeramik og ramme eller mellem ramme og køkkenbordplade ellers kan blive beskadiget.

Der må heller ikke anvendes sand-, soda-/alkali-, syre- eller kloridholdige rengøringsmidler, ovnspray, opvaskemiddel til opvaskemaskiner, stål-uld, skuresvampe eller hårde børster. Anvend heller ikke svampe eller klude med rester af skuremiddel. Overfladen kan blive beskadiget.

Undgå ligeledes at anvende opvaskemiddel til rengøring af den glaskeramiske overflade, da det kan give blivende blålige misfarvninger.

Hvis der anvendes special-rengøringsmiddel til glaskeramik, skal anvisningerne fra producenten af midlet følges nøje.

Tør omhyggeligt alle rester af special-rengøringsmidlet af med en fugtig klud. De kan - når kogepladen tændes igen - virke ætsende.

Tilsmudsninger bør fjernes så hurtigt som muligt for at undgå fastbrænding. Sørg ligeledes for, at bunden på kogegrejet er ren, fri for fedtrester og tør.

Tør altid kogepladen efter med en tør klud for at undgå kalkpletter.

Rengøring og vedligeholdelse

Kogepladen bør rengøres regelmæssigt, helst efter hver brug. Kogepladen afkøles først.

Alle større madrester fjernes med en fugtig klud, fastbrændt snavs med en glasskraber med barberblad.

Rengør derefter kogepladen grundigt med nogle dråber specialrengøringsmiddel til glaskeramik og køkkenrulle eller en ren klud. Derved fjernes også kalkrester fra vand, der er kogt over, samt metallisk skinnende pletter (aluminiumsrester).

Derefter tørres kogepladen af med en våd klud og til slut med en ren og tør klud.

Om nødvendigt anvendes et rengøringsmiddel med plejende midler, der danner en vand- og smudsafvisende film.

Hvis der kommer **sukker, plast eller alu-folie** på den varme kogeplade, skal den pågældende kogezone slukkes og **straks**, dvs. mens den endnu er varm, skrabes grundigt ren med en glasskraber med barberblad. Advarsel: Risiko for forbrænding.
Rengør derefter kogezonen som beskrevet ovenfor, når den er afkølet.

Programmeringen for kogepladen kan ændres.

- Mens kogepladen er slukket, berøres kogepladens Tænd/Sluk ⏻ og berøringsfeltet for låsen 🔒 eller ◎ **samtidigt**, indtil *P* (program) og *S* (status) og tal vises i displayet. De viser den nuværende indstilling.

Et program indstilles:

- Berør feltet til kogezonen **forrest til venstre**.

Det tilhørende tal begynder at blinke.

- Det ønskede program indstilles ved at berøre berøringsfelt **+** eller **-**

Status indstilles:

- Berør feltet til kogezonen **forrest til højre**.

Det tilhørende tal begynder at blinke.

- Den ønskede status indstilles ved at berøre berøringsfelt **+** eller **-**

De nye indstillinger **gemmes** ved at berøre kogepladens TÆND/SLUK ⏻, indtil kontrollamperne slukker.
Hvis man **ikke** ønsker at gemme ændringerne, berøres feltet til Lås 🔒 eller ◎, indtil kontrollamperne slukker.

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

* Standardindstillingen fra fabrikken er fremhævet med fed.

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

Hvad nu, hvis ...

... kogepladen eller kogezonerne ikke kan tændes?

Kontroller, om

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

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

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

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

... kogepladen slukker under brug?

Driftstiden for en kogezone har sandsynligvis været for lang (se afsnittet Sikkerhedsafbryder).

... der under opvarmning af en kogezone med højeste varmeeffekt skiftevis tændes og slukkes?

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

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

Dette kan skyldes, at

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

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

... en eller flere restvarmeindikatorer blinker?

– Strømmen har været afbrudt, hvorved kogepladen er slået fra.

Kogepladen kan igen anvendes som normalt.
Inden kogezonerne tændes igen, bør det kontrolleres, hvor langt tilberedningen af maden var nået, og om strømsvigtet har påvirket maden.

... berøringsfelterne reagerer overfølsomt eller slet ikke reagerer?

Berøringsfelternes følsomhed er blevet ændret. Den kan korrigeres på følgende måde:

– Sørg først for, at der ikke falder direkte lys (sollys eller kunstigt lys) på kogepladen, og at kogepladens omgivelser ikke er for mørke.

– Sørg for, at kogepladen og berøringsfelterne ikke er tildækkede. Fjern alt kogegrej, og rengør kogepladen for eventuelle madrester.

– Afbryd strømmen til kogepladen i ca. 1 minut.

Så snart strømmen igen tilsluttes, indstilles berøringsfelternes reaktionsfølsomhed på ny af elektronikken.

Hvis problemet herefter stadig er der, kontaktes Miele Teknisk Service.

Service / reklamationsfrist

Mieles tekniske service

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

Miele er kendt for sin "dag til dag" service

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

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

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

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

43 27 13 00

97 12 70 66

Servicebestilling,

direkte **43 27 13 10**

eller telefax **43 27 13 09**

Mieles reklamationsfrist

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

Mieles reklamationsfrist omfatter:

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

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

Mieles reklamationsfrist indebærer:

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

Mieles reklamationsfrist på reservedele:

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

Mieles reklamationsfrist omfatter ikke:

– Fejl eller skader opstået direkte eller indirekte som følge af overlast, fejlbetjening, misbrug, skødesløs behandling, mangelfuld vedligeholdelse, fejlagtig indbygning, opstilling og tilslutning, spændingsvariationer og elektriske forstyrrelser eller ved reparation udført af andre end de af Miele autoriserede teknikere.

– Fejl eller skader opstået som følge af erhvervsmæssig eller anden brug af produkter, der er beregnet til private husholdninger.

– Erstatning for eventuelle følgeskader, herunder skader på andre genstande, driftstab etc., medmindre andet er lovmæssigt fastlagt.

Uberettiget tilkaldelse af Mieles tekniske service:

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

Service / reklamationsfrist

Transportskader:

Skulle produktet have fået en transportskade under en transport, som køber selv har sørget for, rettes omgående henvendelse til den forhandler, hvor produktet er købt.

Lov om køb:

Bestemmelserne vedrørende reklamationsfrist er gældende fra ikraftrædelse af Lov om køb år 2002. Reklamationsfristen fratager ikke køber adgang til at gøre et eventuelt ansvar efter købeloven gældende over for den forhandler, hvor produktet er købt. Henvendelse til Miele A/S virker samtidig som reklamation over for forhandleren.

Indberetning:

Ønskes fejlen ikke afhjulpet omgående, skal eventuelle krav i henhold til Mieles reklamationsfrist sammen med den fornødne dokumentation for købsdato være indsendt skriftligt inden reklamationsfristens udløb til

Miele A/S

Erhvervsvej 2, Postboks 1371

DK - 2600 Glostrup.

Typeskilt

Klæb venligst det medfølgende typeskilt ind her. Kontrollér, at typebetegnelsen stemmer overens med angivelserne på forsiden af denne brugsanvisning.

Råd om sikkerhed ved indbygning

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

Køkkenbordpladens finér skal være limet med varmebestandigt lim (100 °C) for at den ikke skal kunne løsne sig eller blive misdannet. Kantlisterne mod væggen skal ligeledes være varmebestandige.

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

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

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

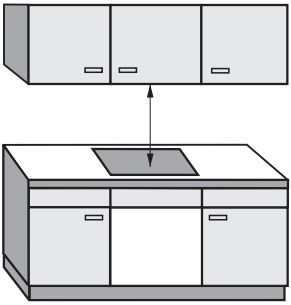
Efter indbygning af kogepladen skal det sikres, at undersiden af kogepladen ikke kan berøres. Det kan derfor være nødvendigt at montere en frontafblænding og en beskyttelsesbund (se afsnittet Beskyttelsesbund).

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

Brug aldrig fugemateriale, medmindre det udtrykkeligt kræves. Kogepladens tætningsliste giver tilstrækkelig tætning til køkkenbordpladen (se afsnittet Tætning).

Alle mål er angivet i mm

Sikkerhedsafstand foroven



Den af producenten angivne sikkerhedsafstand mellem kogeplade og emhætte skal overholdes.
Hvis der placeres let-antændelige genstande over kogepladen, skal afstanden være min. 760 mm.

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

Indbygning

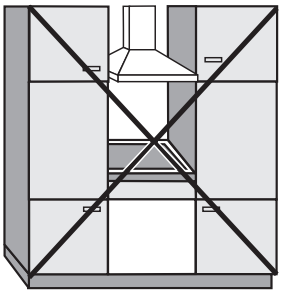
Sikkerhedsafstande til siden

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

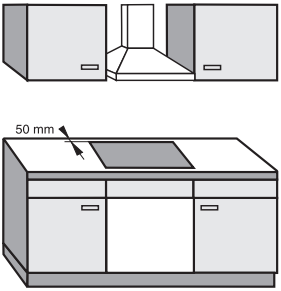
Følgende sikkerhedsafstande skal min. overholdes:

– 50 mm til højre eller venstre fra udskæringen i bordpladen til f.eks. et højskab ved siden af.
KM 503 = 70 mm til venstre

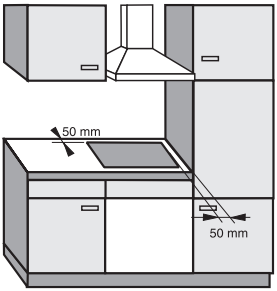
– 50 mm afstand fra udskæringen i bordpladen til bagvæggen.



Ikke tilladt!

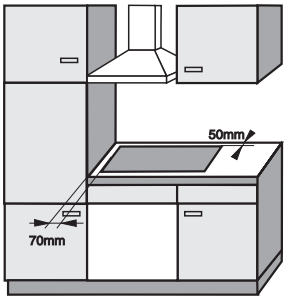


Anbefales!



Anbefales ikke!

KM 503

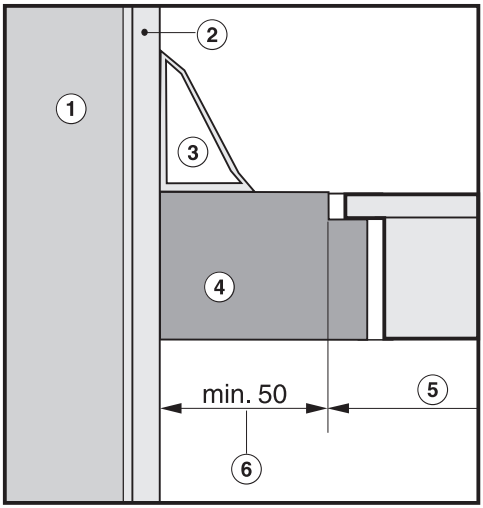


Anbefales ikke!

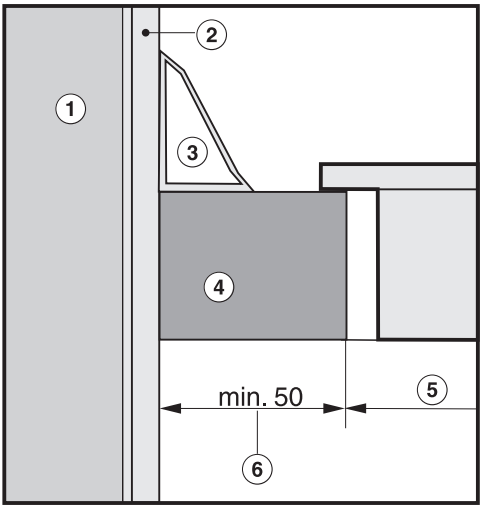
Sikkerhedsafstand ved vægbeklædning

Mellem vægbeklædning og udskæring i køkkenbordplade skal der være en afstand på min. 50 mm.
Denne afstand er kun nødvendig, hvis vægbeklædningen er af træ eller andet brændbart materiale. Ved ikke-brændbare materialer (metal, keramiske fliser el. lign.) kan dette mål reduceres med vægbeklædningens tykkelse. Ved høje temperaturer kan materialerne blive beskadiget.

Kogeplader til indbygning i plan med bordplader



Ramme-/facetkogeplader



① Mur

② Vægbeklædning

③ Kantliste

④ Bordplade

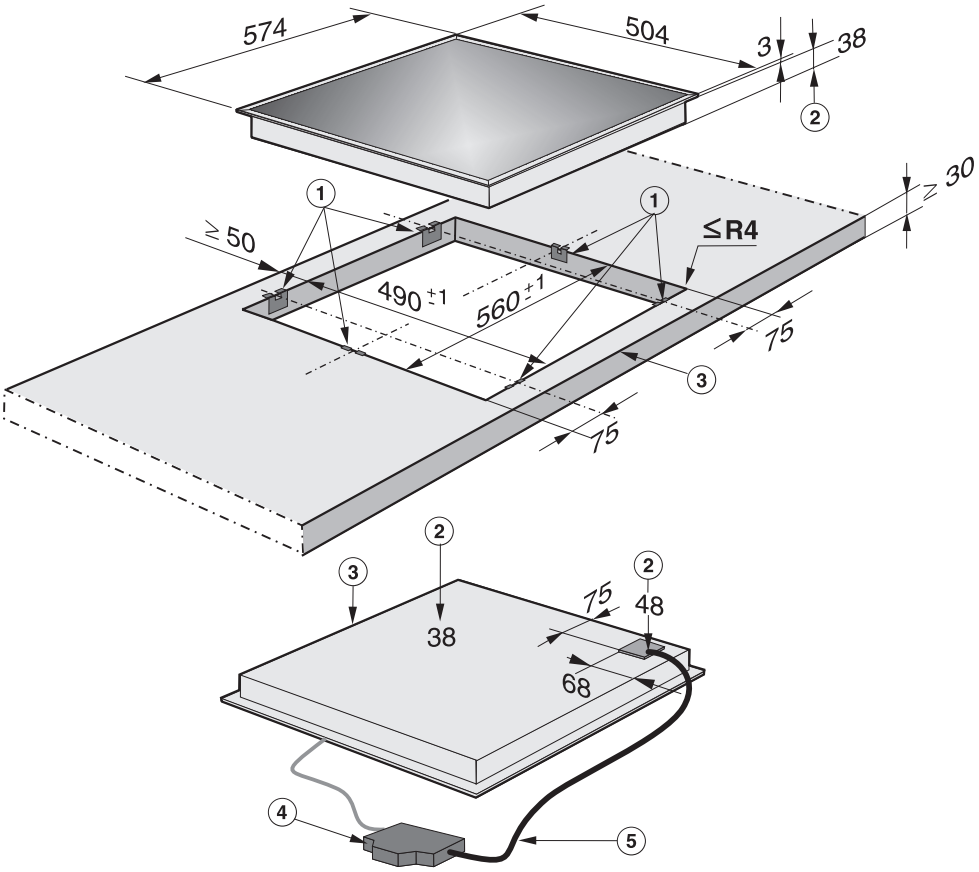
⑤ Udskæring i køkkenbordplade

⑥ 50 mm mindsteafstand

Indbygning

Indbygningsmål

KM 500



① Spændfjedre

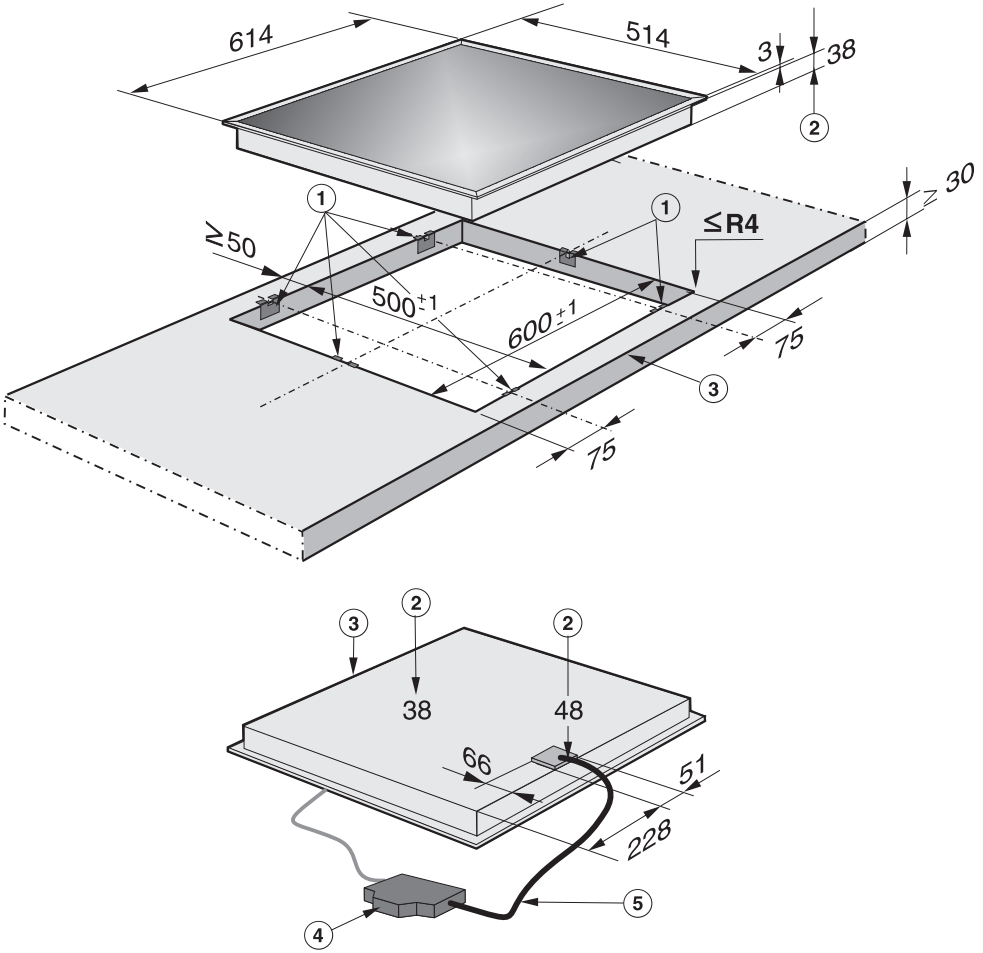
② Indbygningshøjder

③ foran

④ Klemkasse med tilslutningsledning, L = 1440 mm

⑤ Ledningsbundt, L = 1550 mm

KM 503



① Spændfjedre

② Indbygningshøjder

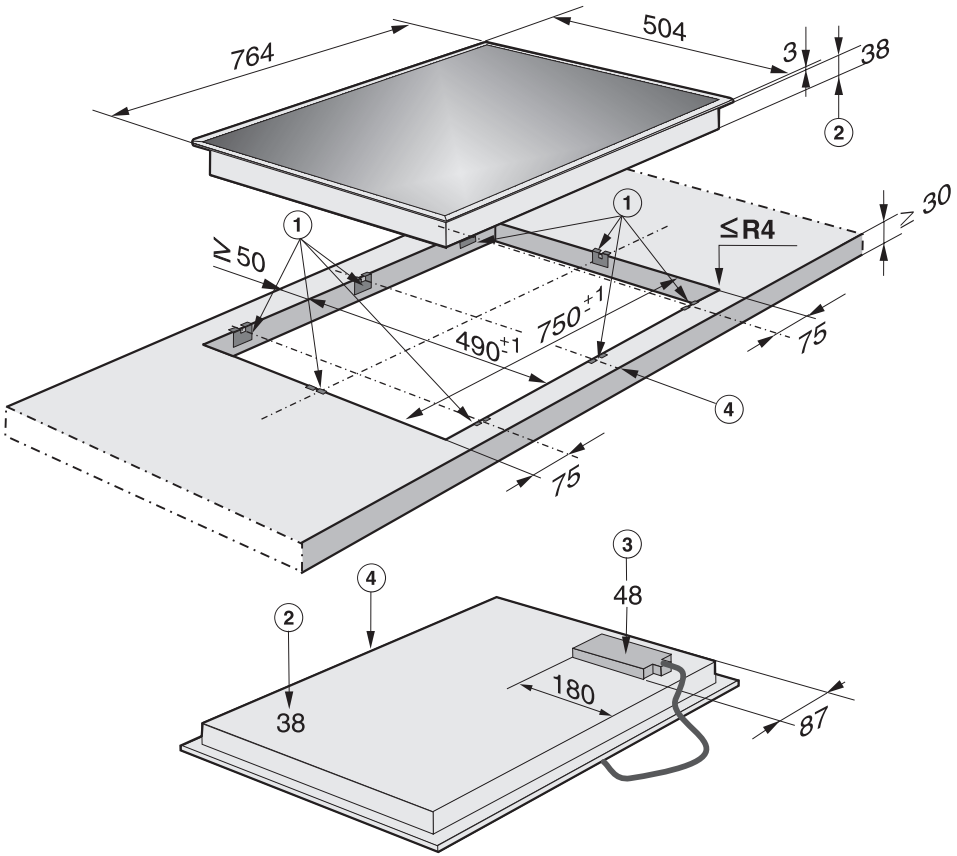
③ foran

④ Klemkasse med tilslutningsledning, L = 1440 mm

⑤ Ledningsbundt, L = 1550 mm

Indbygning

KM 507



① Spændfjedre

② Indbygningshøjde

③ Indbygningshøjde klemkasse

④ foran

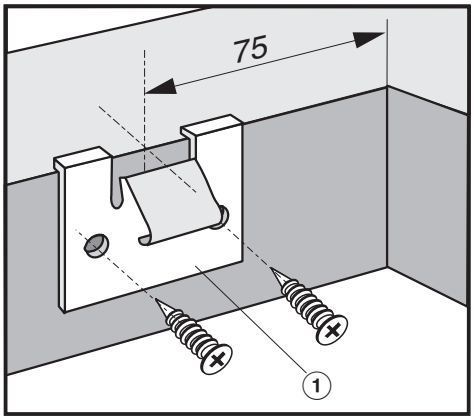
Bordpladen forberedes

- Udskæringen i bordpladen foretages som vist på skitsen.
  Mindsteafstanden på 50 mm til bagvæggen samt i venstre eller højre side til en sidevæg (70 mm til venstre ved KM 503) skal overholdes (se afsnittet Råd om sikkerhed ved indbygning).
- På køkkenbordplader af træ forsegles skærefladen med en speciel lak, silikonegummi eller støbeharpiks for at forhindre at træet "rejser sig" i tilfælde af fugt.
  De anvendte materialer skal være temperaturbestandige.

Hvis rammens tætningsliste ikke ligger rigtigt på bordpladen i hjørnerne, kan hjørneradiussen, ≤ R4, forsigtigt skæres lidt til med en stiksav.

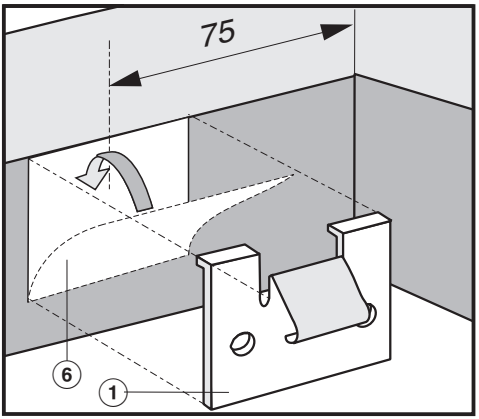
Montering af spændfjedre

Bordplade af træ, Corian, Askilan etc.

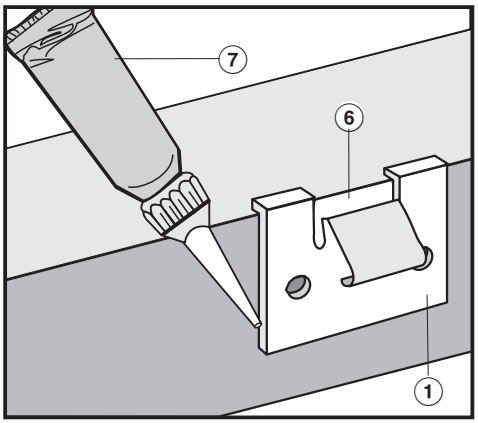


■ De medfølgende spændfjedre ① monteres de markerede steder (se afsnittet Indbygningsmål) på den øverste kant i udskæringen og skrues fast med de medfølgende skruer 3,5 x 25mm.

Køkkenbordplade i natursten



■ Spændfjedrene ① sættes fast med kraftigt dobbeltklæbende tape ⑥ og skrues fast.



■ Kanterne i siden og den nederste kant på spændfjedrene klæbes til med silikone ⑦.

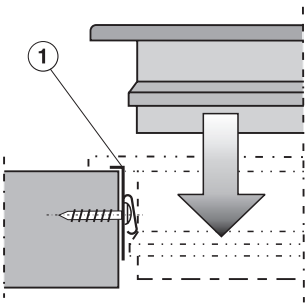
Skruerne er ikke nødvendige til køkkenbordplader af natursten.

Kogepladen monteres

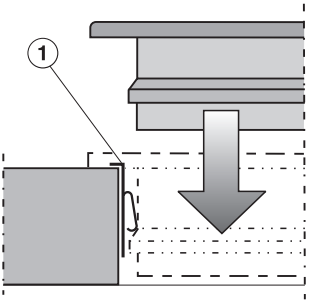
- Kogepladens ledning føres ned gennem udskæringen i køkkenbordpladen.
- Læg kogepladen løst på spændfjedrene ①.
- Kogepladen trykkes med begge hænder regelmæssigt mod kanten, indtil den er på plads. Sørg for at kogepladens tætningslister ligger på bordpladen. Kun på den måde garanteres, at den slutter tæt til overalt. Anvend ikke tætningsmiddel.
- Kogepladen tilsluttes.
- Kontroller, om kogepladen fungerer korrekt.

Kogepladen kan kun løftes op med specialværktøj.

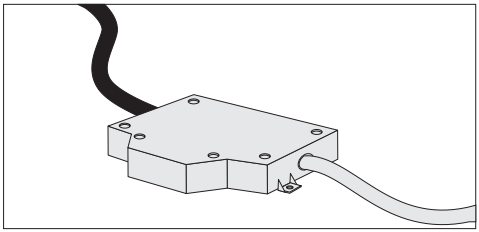
Køkkenbordplade i træ



Køkkenbordplade i natursten



Klemkasse



Klemkassen kan anbringes på følgende måder:

– løst i skabet under kogepladen.

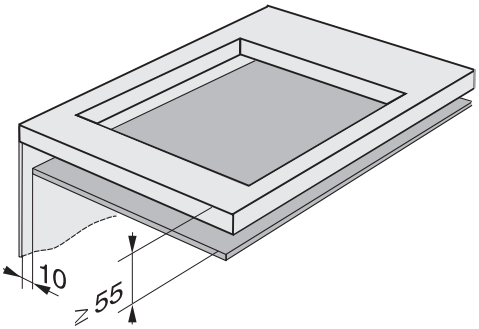
– på en sidevæg i skabet under kogepladen.

– på væggen bag underskabet.

– i et skab ved siden af.

Der skal min. være en afstand på 150 mm fra klemkasse til kogeplade og evt. anden varmekilde, f.eks. et komfur eller en ovn.

Beskyttelsesbund



Efter indbygning af kogepladen skal det sikres, at kogepladens underside ikke kan berøres.

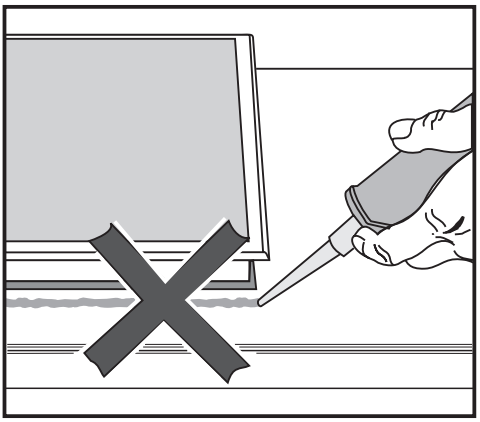
Der skal derfor monteres en frontafblænding og en beskyttelsesbund, når

– der under kogepladen ikke er et komfur eller en ovn.
– kogepladen er bredere end ovn / betjeningspanel.
– når kogepladen og den indbyggede ovn / betjeningspanelet er indbygget forskudt.

Min.afstanden fra den øverste kant på bordpladen til beskyttelsesbunden skal være 55 mm.

Der skal være en luftspalte på 10 mm mellem bund og bagvæg.

Tætning



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

Der må absolut ikke komme tætningsmiddel mellem rammen på kogepladens overdel og køkkenbordpladen!
Afmontering i tilfælde af reparationsarbejde besværliggøres og rammen/køkkenbordpladen kan muligvis blive beskadiget.

Eltilslutning

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

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

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

Berøringssikkerheden på driftsisolerede dele skal kontrolleres efter montering!

Samlet effekt

se typeskiltet

Eltilslutning og sikring

Alle nødvendige **tilslutningsdata** fremgår af **typeskiltet**.
Disse oplysninger skal stemme overens med tilslutningsbestemmelserne på opstillingsstedet.

Spænding 2N AC 230 V / 50 Hz
Overbelastningssikring 16 A
Udløsertype B eller C

Tilslutningsmulighederne fremgår af tilslutningsskemaet.

Fejlstrømsrelæ

For at øge sikkerheden anbefales et HPFI-relæ med en brydestrøm på 30 mA.
Hvis kogepladen ikke har været i brug i længere tid, kan HPFI-relæet koble ud. Dette skal blot genindkobles.

Afbrydere

Kogepladen skal kunne afbrydes på gruppeafbryderen.

Afbrydelse fra nettet

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

– **Smeltesikringer**
Sikringerne tages helt ud af sikringshovederne eller skufferne, eller:

– **Indbygnings-sikringsautomat**
(ledningsrelæ, min. type B eller C!): vippekontakt skiftes fra 1 (til) til 0 (fra), eller:

– **HFI/HPFI-relæ**
(fejlstrømsrelæ)
Hovedkontakten skiftes fra 1 (til) til 0 (fra), eller kontrolknappen aktiveres.

Efter afbrydelse sikres nettet mod genindkobling.

Tilslutningsledning

Kogepladen skal tilsluttes if. tilslutningsskemaet med en ledning af typen H 05 VV-F eller H 05 RR-F med et egnet tværsnit.

Tilslutningsmulighederne fremgår af tilslutningsskemaet.

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

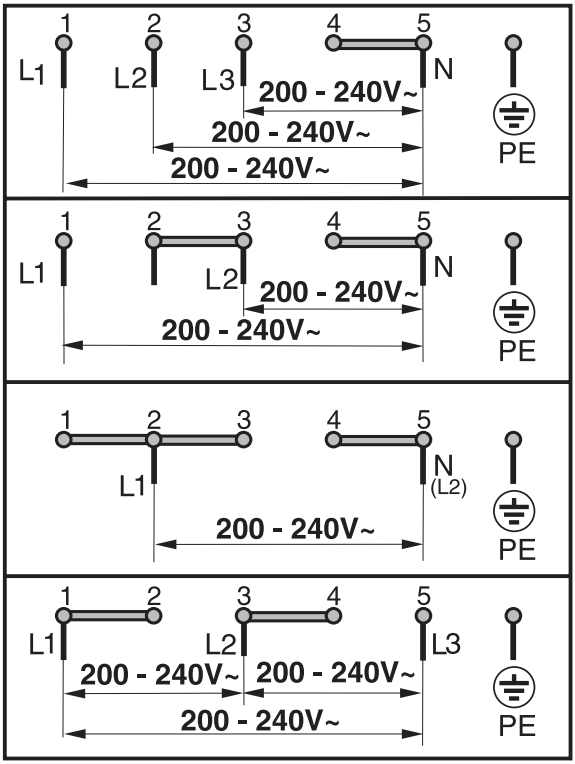
Udskiftning af tilslutningsledningen

Ved udskiftning af ledningen skal man sørge for, at ledningsdiameteren passer til den valgte tilslutningsmåde.

Jordledningen skal monteres på tilslutningen mærket ⏚.

Skal ekstrabeskyttes jf. Stærkstrømsbekendtgørelsen.

Tilslutningsskema



Miele A/S
Erhvervsvej 2
Postboks 1371
DK-2600 Glostrup
Tlf. 43 27 11 00
Jyll. tlf. 97 12 70 66
Hovedtelefax 43 27 11 09
Reservedelsafd. telefax 43 27 13 69
Teknisk service telefax 43 27 13 09
Internet: www.miele.dk
E-mail: info@miele.dk

Ret til ændringer forbeholdes / 1105

M.-Nr. 06 520 590 / 01
dk - DK