

Bruks- och monteringsanvisning Glaskeramikhäll med induktion



Läs **ovillkorligen** bruks- och monteringsanvisningen före uppställning, installation och idrifttagning.

På så vis undviker du skador och olyckor.

Innehåll

Säkerhetsanvisningar och varningar	4
Bidra till att skona miljön	13
Översikt	14
Häll	
KM 6322 / KM 6323	
KM 6347 / KM 6348	
Manöverpanel	
Fakta kokzoner	
Första gången produkten används	20
Rengöra hällen första gången	
Använda hällen första gången	
Induktion	21
Så fungerar det	21
Ljud	22
Kokkärl	
Energispartips	24
Effektläge	25
Användning	26
Använda glaskeramikhällen	26
Koppla in hällen	27
Ställa in och ändra effektläge	27
Stänga av	
Restvärmeindikering	
Ställa in effektläge - utökat inställningsområde	28
PowerFlex-kokzon	
Uppkokningsautomatik	
Booster	
Varmhållning	
Timer	33
Äggklocka	
Stänga av kokzonen automatiskt	
Använda timerfunktioner samtidigt	
Tillvalsfunktioner	36
Stop & Go	
Säkerhetsanordningar	37
Driftspärr /Funktionsspärr	37

Innehåll

Säkerhetsavstängning Överhettningsskydd	
Rengöring och skötsel	40
Programmering	42
Hur du klarar av mindre fel själv	45
Extra tillbehör	48
Miele@home/Con@ctivity	49
Säkerhetsanvisningar för inbyggnad	51
Säkerhetsavstånd	52
Hällar med ram eller fasettslipad kant Inbyggnadsanvisningar Inbyggnadsmått KM 6322 KM 6347 Inbyggnad	56 57 57 58
Hällar för planlimmad montering Inbyggnadsanvisningar Inbyggnadsmått KM 6323 KM 6348 Inbyggnad	60 61 61 62
Elanslutning	65
Miele service Få hjälp vid eventuella störningar	68 68

Denna häll uppfyller gällande säkerhetskrav. Ett felaktigt bruk kan dock leda till personskador och skador på föremål.

Läs bruks- och monteringsanvisningen noga innan du börjar använda hällen. Det är viktigt eftersom den innehåller information om inbyggnad, säkerhet, användning och underhåll. I och med det undviker du olyckor och skador på hällen.

Miele tar inget ansvar för skador som orsakats av att säkerhetsanvisningarna och varningarna inte har följts.

Spara bruks- och monteringsanvisningen och överlämna den vid ägarbyte.

Användningsområde

- Denna häll är avsedd att användas i hushåll och hushållsliknande miljöer.
- Hällen är inte avsedd att användas utomhus.
- Hällen är endast avsedd att användas i hushåll för tillagning och varmhållning av mat. All annan användning är otillåten.
- Personer, som på grund av sina fysiska, sensoriska eller psykiska förmågor, eller på grund av bristande erfarenhet eller okunskap, inte är kapabla att använda hällen på ett säkert sätt, måste hållas under uppsikt vid användningen. De får använda hällen utan uppsikt endast om de fått utbildning i användningen så att de kan använda den säkert. De måste kunna se och förstå riskerna med en felaktig användning.

Om det finns barn i hemmet

- ▶ Barn under åtta år bör hållas borta från hällen. De får endast använda den under uppsikt.
- ▶ Barn från åtta år och uppåt får endast använda hällen utan uppsikt under förutsättning att de känner till hur man använder den på ett säkert sätt. Barn måste kunna se och förstå riskerna med en felaktig användning.
- Barn får inte rengöra hällen utan uppsikt.
- Håll uppsikt över barn som befinner sig i närheten av hällen. Låt inga barn leka med den.
- Hällen blir mycket varm under användning och fortsätter att vara det en stund efter avstängning. Håll därför barn borta från hällen tills den har svalnat.
- Risk för brännskada!

Förvara inte föremål som kan intressera barn bakom eller ovanför hällen eftersom de då kan få för sig att klättra upp på hällen.

- ► Risk för brännskada och skållning! Vrid handtagen på kastruller och stekpannor åt sidan över bänkskivan så att barn inte kan få tag i dem och dra ner dem och därmed bränna sig.
- ► Risk för kvävning! Barn kan under lek linda in sig i förpackningsmaterial (till exempel plastfolie) eller dra det över huvudet och kvävas. Håll därför barn borta från förpackningsmaterial.
- Använd driftspärren så att barn inte oövervakat kan koppla in hällen. Koppla in spärren när du använder hällen, så att barn inte kan ändra (valda) inställningar.

Teknisk säkerhet

- Ej fackmässigt utförd installation, underhåll och reparation kan medföra avsevärda risker för användaren. Installationer, underhåll och reparationer får endast utföras av en av Miele auktoriserad fackman.
- ► En skadad häll kan vara en fara för din säkerhet. Kontrollera att den inte har några synliga skador. Ta aldrig en skadad häll i drift.
- En tillförlitlig och säker drift av hällen garanteras bara när den är ansluten till det offentliga strömnätet.
- Hällens elektriska säkerhet garanteras endast om den ansluts till ett jordat eluttag som är installerat enligt gällande föreskrifter. Det är mycket viktigt att denna grundläggande säkerhetsförutsättning är uppfylld. Låt en elektriker kontrollera installationen vid tveksamhet.
- Anslutningsdata (frekvens och spänning) på hällens typskylt måste absolut överensstämma med elnätets, för att undvika skador på hällen.
- Jämför dessa data före anslutning. Fråga en elektriker vid tveksamhet.
- ► Grenuttag eller förlängningskablar uppfyller inte den nödvändiga säkerheten (brandfara). Anslut inte hällen till elnätet med hjälp av sådana.
- Använd inte hällen annat än när den är inbyggd. På så vis garanteras en säker funktion.
- Hällen får inte användas på uppställningsplatser som inte är fasta (till exempel båtar).
- ► Kontakt med strömförande anslutningar och ändring av hällens elektriska och mekaniska konstruktion kan utgöra fara för användaren samt leda till funktionsstörningar.
 Öppna aldrig hällens hölje.

- Garantianspråk går förlorade om hällen repareras av andra än av Miele auktoriserad service.
- Endast om originalreservdelar används garanterar Miele att alla säkerhetskrav uppfylls.
- Hällen är inte avsedd att användas med ett externt tidur eller ett separat fjärrstyrningssystem.
- Hällen måste anslutas till elnätet av en elektriker (se avsnittet "Elanslutning").
- ➤ Om anslutningskabeln skadas måste den ersättas av en speciell anslutningskabel av typ H 05 VV-F (PVC-isolerad). Se avsnittet "El-anslutning".
- ► Vid installation, underhållsarbeten och reparationer måste fläkten vara spänningsfri. Säkerställ att den är spänningsfri genom att:
 - se till att säkringarna är frånslagna eller
 - skruva ur/slå ifrån säkringen.
- Dra ut stickproppen (om sådan finns). Dra inte i anslutningskablen utan i stickproppen.
- Om hällen är utrustad med en kommunikationsmodul måste även den vara spänningsfri under installationer, underhållsarbeten och reparationer på hällen.
- Risk för elektriska stötar!
- Ta aldrig hällen i drift om något fel har uppstått eller om det finns sprickor, brott eller repor i glaskeramikskivan. Skulle något sådant uppstå under drift så stäng av hällen direkt.
- Om hällen är inbyggd bakom en skåplucka får den endast användas när skåpluckan är öppen. Stäng luckan först när restvärmeindikeringarna har slocknat. Bakom en stängd skåplucka lagras för mycket värme och fukt. Därigenom kan hällen, skåpet och golvet ta skada. Stäng först luckan när restvärmeindikeringen har slocknat.

Användning

- ► Hällen blir mycket varm under användning och fortsätter att vara det en stund efter avstängning. Först när restvärmeindikeringen är släckt föreligger inte längre någon risk för brännskada.
- ▶ Olja och fett kan självantända vid överhettning. Släck aldrig oljeoch fettbränder med vatten. Stäng av hällen. Kväv elden med ett lock eller en brandfilt.
- Eldflammor kan antända fettfiltren på en fläkt. Flambera aldrig under en fläkt.
- När sprayburkar, lättantändliga vätskor eller brännbart material värms upp kan de antändas. Förvara därför aldrig lättantändliga föremål i lådor direkt under hällen. Eventuella besticklådor måste vara av värmebeständigt material.
- Värm aldrig upp kokkärl eller porslin utan innehåll.
- ► I slutna konserveringsburkar uppstår ett övertryck vid konservering och uppvärmning. Det kan göra att de spricker. Använd inte hällen till att konservera och värma upp konservburkar.
- Om hällen täcks över föreligger risk att täckmaterialet antänds, exploderar eller smälter genom oavsiktlig inkoppling eller restvärme. Täck aldrig över hällen, till exempel med täckplattor, dukar eller skyddsfolie.
- När hällen är inkopplad, om du oavsiktligt råkar koppla in hällen och vid restvärme finns risk att metallföremål som hamnat på hällen hettas upp. Vissa material kan smälta eller antändas. Fuktiga kastrullock kan sugas fast. Använd inte hällen som avställningsyta. Stäng av kokzonerna efter användning!
- Du kan bränna dig på en het häll. Skydda händerna genom att använda grythandskar för att ta i varma kastruller och stekpannor. Använd bara torra grytvantar eller grytlappar. Våta eller fuktiga textilier leder värme bättre och kan förorsaka brännskador genom ånga.

- Om du använder elektriska apparater (till exempel elvisp) i närheten av hällen, se då till att anslutningskabeln inte kommer i kontakt med den heta hällen. Isoleringen på anslutningskabeln kan skadas.
- Salt, socker och sandkorn, till exempel från ansade grönsaker, kan orsaka repor om de hamnar under kastrullens botten. Se till att glaskeramikskivan är ren innan du ställer kokkärl på den.
- Även lätta föremål (till exempel saltströare) kan, om de faller olyckligt, orsaka sprickor eller brott i glaskeramikskivan. Se till att inga kokkärl eller andra föremål faller ner på glaskeramikskivan.
- ► Heta föremål på touchknapparna och displayen kan skada elektroniken under. Ställ aldrig heta kastruller eller pannor på touchknapparna och displayen.
- ➤ Om socker, sockerhaltiga rätter, plast eller aluminiumfolie hamnar på den heta hällen och smälter, skadas glaskeramikskivan vid avsvalnandet. Stäng i så fall omedelbart av hällen och skrapa direkt noggrant av det som hamnat på hällen med en glasskrapa. Använd grytvantar. Rengör kokzonerna med ett rengöringsmedel för glaskeramik så snart de svalnat.
- ► Kastruller som kokat torrt kan medföra skador på glaskeramikskivan. Lämna inte hällen utan uppsikt när du använder den!
- ► Kastruller och pannor med ojämn botten repar glaskeramikskivan. Använd endast kastruller och pannor med slät botten.
- Lyft kokkärlet när du vill flytta det. På så vis undviker du repor.
- På grund av induktionens snabba uppvärmning kan under vissa omständigheter temperaturen på wokpannans botten på mycket kort tid uppnå självantändningstemperatur hos olja och fett. Lämna inte hällen utan uppsikt när du använder den!
- ► Hetta upp fett och olja under högst en minut och använd aldrig boostern till det.

- Information endast för personer med pacemaker: I hällens omedelbara närhet uppstår ett elektromagnetiskt fält. Risken att pacemakern påverkas dock är liten. Men rådfråga i tveksamma fall pacemakerns tillverkare eller din läkare.
- Det elektromagnetiska fältet kring en inkopplad induktionshäll kan påverka funktionen hos magnetiska föremål. Kreditkort, lagringsmedier, miniräknare med mera får inte vara i omedelbar närhet till en inkopplad häll.
- Metallföremål som förvaras i en låda under hällen kan bli upphettade om hällen används intensivt och under en längre tid. Förvara inga metallföremål i lådor direkt under hällen.
- ➤ Om det finns en låda under den inbyggda hällen måste du försäkra dig om att avståndet mellan lådans innehåll och hällens undersida är tillräckligt stort, så att tillförseln av svalare luft för kylningen av hällen garanteras. Förvara inga spetsiga eller små föremål eller papper i lådan, eftersom de kan tränga in eller sugas upp genom ventilationsspringan och skada kylfläkten eller kylningsfunktionen.
- Använd aldrig två kokkärl samtidigt på en kokzon, en grytzon eller en PowerFlex-kokzon
- ▶ Risk för brännskada! Om kokkärlet bara delvis står på kok- eller grytzonen, kan handtaget bli mycket varmt. Ställ alltid kokkärlet mitt på kok- eller grytzonen.

Rengöring och skötsel

Angan från en ångrengörare kan komma åt spänningsförande delar och orsaka kortslutning.

Använd aldrig ångrengörare för rengöring av hällen.

Om hällen är inbyggd över en pyrolysugn bör hällen inte kopplas in under pågående pyrolysdrift eftersom hällens överhettningsskydd kan lösa ut (se motsvarande avsnitt).

Bidra till att skona miljön

Transportförpackning

Förpackningen skyddar produkten mot transportskador. Förpackningsmaterialen är valda med hänsyn till miljön och är därför återvinningsbara.

Förpackning/emballage som återförs till materialkretsloppet innebär minskad råvaruförbrukning och mindre mängder avfall.

Hantering av uttjänt produkt

Uttjänta elektriska och elektroniska produkter innehåller i många fall material som kan återanvändas. Men de innehåller även skadliga ämnen som är nödvändiga beståndsdelar för dess funktion och säkerhet. Om sådana ämnen hamnar i hushållsavfallet eller hanteras på fel sätt kan det medföra skador på människors hälsa och på miljön. Kasta därför på inga villkor den uttjänta produkten i hushållsavfallet.

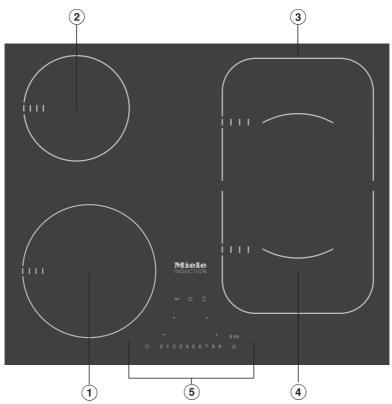


Lämna istället in uttjänta elektriska och elektroniska produkter till en återvinningsstation. Du är själv ansvarig för att radera eventuella personliga uppgifter som kan stå på maskinen. Se till att den uttjänta produkten förvaras barnsäkert tills den lämnas in.

Översikt

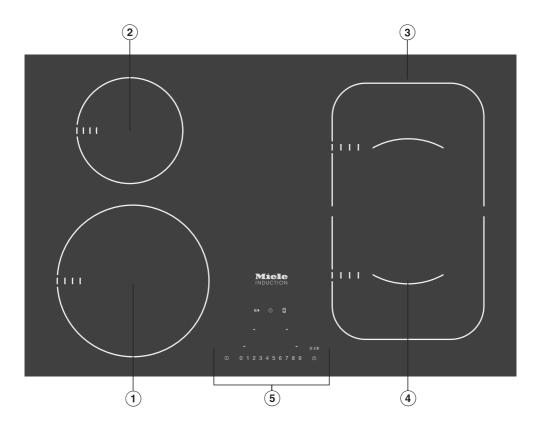
Häll

KM 6322 / KM 6323



- (1) Kokzon med Booster
- ² Kokzon med Booster
- 3 PowerFlex-kokzon med TwinBooster
- 4 PowerFlex-kokzon med TwinBooster
- 34 Kombinerbar med en PowerFlex-kokzon
- Manöverpanel

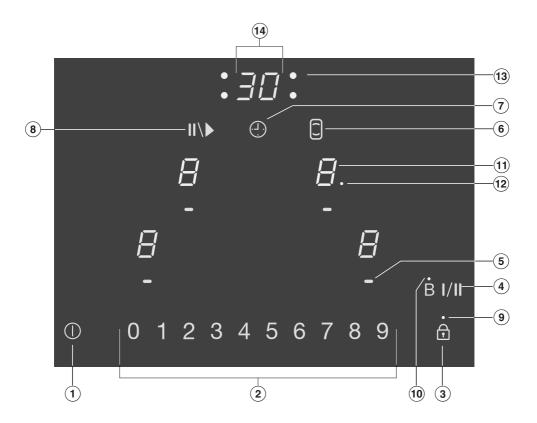
KM 6347 / KM 6348



- 1 Kokzon med Booster
- ② Kokzon med Booster
- 3 PowerFlex-kokzon med TwinBooster
- 4 PowerFlex-kokzon med TwinBooster
- 34 Kombinerbar med en PowerFlex-kokzon
- Manöverpanel

Översikt

Manöverpanel



Touchknappar

- 1) Starta/stänga av kokzonen
- 2 Användningsskala
 - Ställa in effektläge
 - Ställa in timer
- 3 Aktivera och avaktivera driftspärr
- 4 Koppla till och från Boostern/TwinBoostern
- ⁵ Välja kokzon
- 6 Starta/stänga av PowerFlex-kokzon

- 7 Timer
 - Till- och frånkoppling
 - Byta mellan timerfunktioner
 - Val av avstängningstid (se avsnittet "Stänga av kokzon automatiskt")
- 8 Aktivera och avaktivera Stop & Go-funktionen

Kontrollampor

- 9 Driftspärr/Låsning
- Inkopplad Booster/TwinBooster
- ① Uppkokningsautomatik eller utökat antaleffektlägen (se avsnittet "Programmering")
- (3) Kontrollampa för inkopplad kokzon, till exempel höger bak

11 Kokzonsindikering

B Kokzon driftklar

h Varmhållningsläge

1 till 9 Effektläge

Läge 1 TwinBooster

n Booster/Läge 2 TwinBooster

Inkopplad PowerFlex-kokzon

Inget eller olämpligt kokkärl (se avsnittet "Induktion")

E Restvärme

R Uppkokningsautomatik

Timerdisplay

(14) Tid i minuter

LEDriftspärr/Låsning aktiverat

dEDemoläge aktiverat

Översikt

Fakta kokzoner

Kokzon	KM 6322 / KM 6323		
	Ø i cm*	Effekt i watt vid 230 V**	
0	14–20	normal Booster	1850 3000
0	10–16	normal Booster	1400 2200
0	15–23	normal TwinBooster, läge 1 TwinBooster, läge 2	2100 3000 3700
	15–23	normal TwinBooster, läge 1 TwinBooster, läge 2	2100 3000 3700
O + O	22–23 / 15x23–23x39	normal TwinBooster, läge 1 TwinBooster, läge 2	3400 4800 7400
		Totalt	7400

^{*} Inom angivet område kan du använda kokkärl med valfri bottendiameter.

^{**} Beroende på kokkärlets storlek och material kan den angivna effekten variera något.

Översikt

Kokzon	KM 6347 / KM 6348		
	Ø i cm*	Effekt i watt vid 230 V	/ **
0	16–23	normal TwinBooster, läge 1 TwinBooster, läge 2	2300 3000 3700
0	10–16	normal Booster	1400 2200
0	15–23	normal TwinBooster, läge 1 TwinBooster, läge 2	2100 3000 3700
	15–23	normal TwinBooster, läge 1 TwinBooster, läge 2	2100 3000 3700
- + O	22–23 / 15x23–23x39	normal TwinBooster, läge 1 TwinBooster, läge 2	3400 4800 7400
		Totalt	7400

^{*} Inom angivet område kan du använda kokkärl med valfri bottendiameter.

^{**} Beroende på kokkärlets storlek och material kan den angivna effekten variera något.

Första gången produkten används

- Klistra in den bifogade typskylten, som finns i de medföljande underlagen, i bruksanvisningen på därför avsedd plats i avsnittet "Typskylt, Miele service och garanti".
- Ta bort eventuell skyddsfolie och etiketter.

Rengöra hällen första gången

Torka av hällen med en fuktig trasa och torka den sedan torr innan du använder den första gången.

Använda hällen första gången

Hällens metalldelar är skyddade med ett vårdande medel. När du tar hällen i drift första gången, uppstår därför lukt och eventuellt ånga. Det uppstår även lukt från uppvärmningen av induktionsspolarna under de första drifttimmarna. Varje gång hällen sedan tas i drift minskar lukten och försvinner slutligen helt.

Lukten och eventuell ånga är inte tecken på anslutningsfel eller skador och utgör ingen hälsofara.

Tänk på att uppvärmningstiden är mycket kortare för induktionshällar än för vanliga hällar.

Så fungerar det

Under kokzonen finns en induktionsspole. När kokzonen kopplas in, alstrar spolen ett magnetfält som leder till att kokkärlets botten värms. Glaskeramikskivan värms bara upp indirekt genom värmen som avges från kokkärlet.

Induktionen fungerar enbart med kokkärl med magnetisk botten (se avsnittet "Kokkärl"). Den känner automatiskt av hur stort det aktuella kokkärlet är.

I kokzonsdisplayen blinkar symbolen ^uväxelvis med det inställda effektläget när

- den kopplas in utan eller med olämpligt kokkärl (kokkärl utan magnetisk botten)
- kokkärlets bottendiameter är för liten
- kokkärlet avlägsnas från den inkopplade kokzonen.

Om ett lämpligt kokkärl placeras på kokzonen inom tre minuter släcks \underline{U} , och du kan fortsätta att använda hällen som vanligt.

Om inget eller ett olämpligt kokkärl placeras på kokzonen stängs den av automatiskt efter tre minuter.

När hällen används, kopplas in av misstag eller om den fortfarande är varm efter användning är det risk att metallföremål som lagts på hällen värms upp. Använd inte hällen som avställningsyta för metallföremål.

Risk för brännskada!

Använd inte hällen som avställningsyta. Stäng av kokzonerna efter användning.

Induktion

Ljud

När induktionskokzonerna används kan följande ljud uppstå från kokkärlet beroende på vilket material det är gjort av och hur dess botten är utformad:

Ljudet blir svagare och försvinner om effektläget sänks.

Ett prasslande ljud kan komma från kokkärl som har en botten av olika material (till exempel sandwichbotten).

Ett visslande ljud kan uppstå om kokzoner som är förbundna med varandra (se avsnittet "Booster") är i drift och som det står kokkärl med botten av olika material på (till exempel sandwichbotten).

Ett klickande ljud kan höras vid elektroniska kopplingsprocesser, särskilt när låga effektlägen används.

Ett surrande ljud hörs när kylfläkten startar. För att skydda elektroniken kopplas fläkten in vid intensivt utnyttjande av hällen. Kylfläkten kan fortsätta att gå även efter det att induktionshällen har stängts av.

Kokkärl

Lämpliga material för kokkärl är:

- rostfritt stål med magnetisk botten
- emaljerat stål
- gjutjärn

Olämpliga material för kokkärl är:

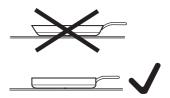
- rostfritt stål utan magnetisk botten
- aluminium eller koppar
- glas, keramik eller stengods.

Om du inte är säker på om en kastrull eller stekpanna är lämplig att använda på en induktionshäll, kan du kontrollera detta genom att hålla en magnet mot kokkärlets botten. Om magneten fastnar kan du i regel använda kokkärlet. Om du inte använder ett lämpligt kokkärl så blinkar symbolen "" i kokzonsindikeringen växelvis med det inställda effektläget.

Beroende på kokkärlets typ av botten så kan tillagningsresultatet variera (till exempel när du steker pannkakor).

- För att utnyttja kokzonen optimalt, använder du kokkärl som till storleken stämmer överens med kokzonen (se avsnittet "Fakta kokzoner"). Om kokkärlet är för litet så kommer det inte att kännas igen och i visningen av kokzoner blinkar symbolen "växelvis med det inställda effektläget.
- Använd endast kastruller och pannor med slät botten. Kastruller och pannor med ojämn botten repar glaskeramikskivan.
- Lyft kokkärlet när du vill flytta det. På så vis undviker du repor.

 När du köper kastruller och stekpannor ska du tänka på att det ofta är den maximala eller övre diametern som anges. Viktig är dock bottendiametern, som i regel är mindre.



 Använd om möjligt stekpannor med rak kant. För stekpannor med sned kant verkar induktionen också i kantområdena på pannan. Därmed kan kanten färgas eller ytskiktet flagna.

Energispartips

- Använd om möjligt lock vid tillagning.
 På detta sätt förhindras onödig värmeförlust.
- Välj ett mindre kokkärl när små mängder ska tillagas. En liten kastrull behöver mindre energi än en stor kastrull med bara lite innehåll.
- Använd bara lite vatten när du lagar mat.
- Sänk effektläget i rätt tid efter uppkokning respektive stekning.
- Använd en tryckkokare för att minska tillagningstiden.

Hällen är vid leverans programmerad med 9 effektlägen. Om du vill ännu mer precisa effektlägen kan du utöka lägena till 17 stycken (se avsnittet "Programmering").

	Effektläge	
	fabriksinställ- ning (9 effektlä- gen)	utökat (17 effektlä- gen)
Varmhållning	h	h
Smälta smör Lösa upp gelatin Smälta choklad	1–2	1–2.
Koka gröt på mjölk	2	2–2.
Värma upp mindre mängder vätska Koka ris	3	3–3.
Tina blockfrysta grönsaker	3	2.–3
Koka spannmål	3	2.–3.
Värma mat i flytande eller halvfast form Göra omelett eller steka ägg utan stekyta Ångkoka frukt	4	4–4.
Koka pasta	4	4–5.
Ångkoka grönsaker och fisk	5	5
Tina och värma upp djupfrysta varor	5	5–5.
Steka ägg skonsamt (utan att överhetta fettet)	6	5.–6.
Koka upp större mängder, till exempel grytor. Värma upp krämer och såser, till exempel vin- eller hollan- daisesås.	6–7	6.–7
Steka fisk, schnitzel och korv (utan att överhetta fettet)	6–7	6.–7.
Steka raggmunk och pannkakor	7	6.–7
Bryna gryträtter	8	8–8.
Koka stora mängder vatten Uppkokning	9	9

Alla effektlägen är riktvärden. Induktionsspolens effekt varierar beroende på material och storlek på kokkärlets botten. Därför kan det hända att effektlägena skiljer sig åt lite beroende på vad du använder för kokkärl. Om du använder ett nytt kokkärl så kan du ställa in ett lägre effektläge än vad du brukar.

Användning

Använda glaskeramikhällen

Hällen har elektroniska touchknappar som reagerar när du trycker på dem. Knappen Till/Från ① måste av säkerhetsskäl vara intryckt lite längre än övriga knappar.

Varje tryck på knapparna bekräftas med en ljudsignal.

Kokzonerna och timern måste vara aktiverade om du vill ändra effekt eller tid. För att aktivera en kokzon eller timer trycker du på tillhörande touchknapp. När du gjort det så börjar knappen blinka. Så länge som knappen blinkar är också kokzonen eller timern aktiverad och du kan göra inställningar.

Undantag: om bara en kokzon används så kan effektläget ändras utan aktivering. Felfunktion på grund av smutsiga och/eller övertäckta touchknappar. Touchknapparna fungerar inte eller oavsiktlig manövrering inträffar som rentav kan medföra att hällen stängs av automatiskt (se avsnittet "Säkerhetsavstängning"). Ställ aldrig heta kokkärl på touchknapparna eftersom det kan skada elektroniken.

Håll touchknapparna och displayerna rena. Lägg inga föremål på dem och ställ inte heller varma kokkärl på dem.

/!\ Brandrisk!

Lämna inte hällen utan uppsikt under drift!

Tänk på att uppvärmningstiden är mycket kortare för induktionshällar än för vanliga hällar.

Koppla in hällen

■ Tryck på touchknappen ①.

I displayen för alla kokzoner visas \mathcal{D} . Om du väljer att inte trycka på någon ytterligare knapp stängs kokzonen av säkerhetsskäl av efter några sekunder.

Ställa in och ändra effektläge

■ Tryck kort på knappen för den önskade kokzonen.

I displayen till kokzonen blinkar Ü resp. det inställda effektläget.

■ Tryck på det effektläge du vill använda.

Det inställda effektläget blinkar under ett par sekunder och lyser sedan konstant.

Stänga av

- För att stänga av en kokzon, trycker du två gånger på knappen till önskad kokzon.
- För att stänga av hällen och därmed också alla kokzoner, trycker du på (1).

Restvärmeindikering

Om en kokzon fortfarande är varm efter att du stängt av den så lyser restvärmeindikeringen.

Strecken slocknar allteftersom kokzonerna svalnar. Det sista strecket släcks först när du kan ta på kokzonen utan att bränna dig.

Restvärmeindikeringen blinkar om det skulle ske ett strömavbrott under drift, om kokzonerna fortfarande är varma eller om du påböriar en programmering under tiden hällen fortfarande är varm.

/!\ Risk för brännskada! Rör inte kokzonerna så länge restvärmeindikeringen lyser.

Användning

Ställa in effektläge - utökat inställningsområde

■ Tryck på sifferraden mellan touchknapparna.

Det inställda effektläget blinkar under ett par sekunder och lyser sedan konstant. Mellanlägena visas med en lysande punkt bredvid siffran.

PowerFlex-kokzon

Du kan koppla ihop PowerFlex-kokzonerna till en större PowerFlex-kokzon (se avsnittet "Översikt - Kokzon"). Inställningarna för denna gör du med den bakre respektive vänstra PowerFlex-kokzonen.

Koppla in glaskeramikhällen

■ Tryck på touchknappen ①.

I kokzonsdisplayen till den bakre respektive vänstra kokzonen blinkar \mathcal{Q} . I kokzonsdisplayen till den främre respektive högra kokzonen lyser \mathbb{I} .

Ställ in det önskade effektläget genom att trycka på motsvarande siffra på användningsskalan på den bakre respektive vänstra kokzonen.

Stänga av glaskeramikhällen

■ Tryck på touchknappen □.

Uppkokningsautomatik

Vid aktiverad uppkokningsautomatik värmer kokzonen automatiskt upp på högsta effekt (uppkokningsfas) och kopplar sedan om till det inställda effektläget (vidarekokningsläge). Uppkokningstiden beror på vilket vidarekokningsläge som har valts (se tabell).

Aktivera

- Tryck kort på knappen för den önskade kokzonen.
- Tryck på touchknappen för önskat vidarekokningsläge tills du hör en signal och kontrollampan till höger om vidarekokningsläget börjar lysa i kokzonsdisplayen.

Under uppkokningstiden (se tabellen) lyser kontrollampan bredvid inställt vidarekokningsläge.

Vid utökat antal effektlägen (se avsnittet "Programmering") blinkar i displayen # växelvis med det inställda vidarekokningsläget.

Om du ändrar vidarekokningsläget under uppkokningstiden, avaktiverar du uppkokningsautomatiken.

Avaktivera

- Tryck kort på knappen för den önskade kokzonen.
- Tryck och håll in det inställda vidarekokningsläget tills kontrollampan resp. # slocknar.

Eller:

■ Ställ in ett annat effektläge.

Vidarekoknings- läge*	Uppkokningstid [minuter : sekunder]
1	cirka 0 : 15
1.	cirka 0 : 15
2	cirka 0 : 15
2.	cirka 0 : 15
3	cirka 0 : 25
3.	cirka 0 : 25
4	cirka 0 : 50
4.	cirka 0 : 50
5	cirka 2 : 00
5.	cirka 5 : 50
6	cirka 5 : 50
6.	cirka 2 : 50
7	cirka 2 : 50
7.	cirka 2 : 50
8	cirka 2 : 50
8.	cirka 2 : 50
9	_

^{*} Vidarekokningslägen med punkt finns bara om utökat antal effektlägen har ställts in (se avsnittet "Programmering").

Användning

Booster

Kokzonerna är utrustade med Booster eller TwinBooster (se avsnittet "Beskrivning av glaskeramikhällen"). Du kan använda Boostern på maximalt två kokzoner samtidigt.

Boostern förstärker effekten så att stora mängder snabbt kan värmas upp, exempelvis pastavatten (se tips i avsnittet "PowerFlex-kokzon"). Denna effektförstärkning är aktiverad i max 15 minuter.

Du kan använda Boostern på maximalt två kokzoner samtidigt.

Om du kopplar in Boostern

- utan inställt effektläge, kopplas effektläge 9 åter in när boostertiden har löpt ut eller avbryts i förtid
- när ett effektläge är inställt, kopplas det tidigare valda effektläget in automatiskt när boostertiden har löpt ut eller avbryts i förtid.

Vid varje tillfälle är två kokzoner förbundna med varandra för att boosterns effekt ska kunna användas. Under boostertiden reduceras effekten något för den ihopkopplade kokzonen. Detta får som följd att:

- en uppkokningsfas avaktiveras
- Inställt effektläge reduceras.
- den ihopkopplade kokzonen stängs av.

Koppla till och från Boostern/Twin-Boostern

Koppla in Boosterfunktionen

- Tryck kort på knappen för den önskade kokzonen.
- Ställ in ett annat effektläge om det behövs.
- Tryck på touchknappen B I/II.

Kontrollampan för boostern börjar lysa och i displayen börjar 11 blinka. Efter några sekunder lyser 11 konstant och kontrollampan slocknar.

Koppla in TwinBoostern, läge 1

- Tryck kort på knappen för den önskade kokzonen.
- Ställ in ett annat effektläge om det behövs.
- Tryck på touchknappen B I/II.

Kontrollampan för boostern börjar lysa och i displayen börjar i blinka. Efter några sekunder lyser i konstant och kontrollampan slocknar.

Koppla in TwinBoostern, läge 2

- Tryck kort på knappen för den önskade kokzonen.
- Ställ in ett annat effektläge om det behövs.
- Tryck på touchknappen **B I/II** två gånger.

Kontrollampan för boostern börjar lysa och i displayen börjar n blinka. Efter några sekunder lyser n konstant och kontrollampan slocknar.

Koppla från Boostern/TwinBoostern

- Tryck kort på knappen för den önskade kokzonen.
- Tryck på touchknappen B I/II tills kontrollampan för Boostern slocknar och det inställda effektläget visas i kokzonens display.
- Alternativt: ställ in ett annat effektläge.

Användning

Varmhållning

Varmhållningsläget är inte till för att värma upp mat som har blivit kall utan för att hålla varm mat varm direkt efter tillagning.

Maximal varmhållningstid är 2 timmar.

- Varmhåll mat endast i kokkärl (kastrull eller stekpanna). Täck över kokkärlet med ett lock.
- Det är inte nödvändigt att röra om maten under varmhållningen.
- Förlust av näringsämnen börjar vid tillagning av livsmedel och fortsätter under varmhållning. Ju längre livsmedel hålls varmt, desto större blir förlusten av näringsämnen. Håll därför varmhållningstiden så kort som möjligt.

Ställa in varmhållningsläge

- Tryck kort på knappen för den önskade kokzonen.
- Tryck på användningsskalan mellan effektlägena "0" och "1".

I kokzonsdisplayen visas h.

Stänga av varmhållningsläge

- Tryck kort på knappen för den önskade kokzonen.
- Tryck på touchknappen "0".

Hällen måste vara påslagen om du vill använda timern.

Du kan ställa in en tid på upp till 99 minuter.

Timern kan användas för två olika funktioner

- som äggklocka.
- för automatisk frånkoppling av en kokzon.

Äggklocka

Ställa in tiden

Exempel: Du vill ställa in 15 minuter.

- Koppla in kokzonen.
- Tryck på touchknappen ①.

I timerdisplayen visas ∂D , den högra ∂ blinkar.

Först ställs tiotalen in och sedan entalen.

■ Tryck på den motsvarande siffran (här 1) på användningsskalan för tiotalet.

Timervisningen växlar och 1 blinkar till höger.

Tryck på motsvarande siffra (här 5) på användningsskalan i platsen för entalet.

Timervisningen växlar och 1 hoppar till vänster och till höger visas 5.

Äggklockan börjar räkna ner.

Ändra

- Tryck på touchknappen ④.
- Ställ in den önskade tiden såsom beskrivs ovan.

Radera

■ Tryck på touchknappen 🕘 tills 👊 visas i timerdisplayen.

Timer

Stänga av kokzonen automatiskt

Du kan ställa in en tid enligt vilken en kokzon automatiskt ska stängas av. Funktionen kan användas för alla kokzoner samtidigt.

Om den programmerade tiden är längre än den maximalt tillåtna drifttiden stänger säkerhetsavstängningen av kokzonen (se motsvarande avsnitt).

- Ställ in önskat effektläge för kokzonen.
- Tryck på touchknappen ända tills kontrollampan för den aktuella kokzonen lyser.

Kontrollamporna blinkar medsols om flera kokzoner är inkopplade.

Ställ in önskad tid.

 Om du vill ställa in en avstängningstid för en ytterligare kokzon gör du som beskrivet.

Om du redan har programmerat flera avstängningstider så kommer den kortaste resttiden att visas och motsvarande kontrollampa kommer blinka. De andra lamporna kommer lysa konstant.

■ Tryck på touchknappen ④ Om du vill att de återstående tiderna ska visas, trycker du på timervisningen tills aktuell kontrollampa blinkar.

Använda timerfunktioner samtidigt

Funktionerna äggklocka och automatisk avstängning kan användas samtidigt.

Du har programmerat flera avstängningstider och vill dessutom ställa äggklockan:

- Tryck på touchknappen ④ ända tills kontrollamporna för de programmerade kokzonerna lyser statiskt och ŪŪ visas.
- Ställ in den önskade tiden såsom beskrivs ovan.

Du har ställt äggklockan och vill dessutom programmera en eller flera avstängningstider:

- Tryck på touchknappen ① ända tills kontrollampan för den önskade kokzonen lyser.
- Ställ in den önskade tiden såsom beskrivs ovan.

En kort stund efter sista knapptryckningen kopplar timervisningen om till funktionen med den kortaste resttiden. Om du vill visa resttider som räknas ner i bakgrunden:

- Tryck på touchknappen 🕘 ända tills
- kontrollamporna för önskad kokzon blinkar (automatisk avstängning)
- timervisningen blinkar (äggklockan).

Utgående från den kortaste återstående tiden väljs alla inkopplade kokzoner och äggklockan från vänster till höger.

Tillvalsfunktioner

Stop & Go

Vid aktivering av Stop & Go reduceras effektläget för alla inkopplade kokzoner till 1.

Det går inte att ändra effektlägena och inställningen för timern. Du kan bara stänga av hällen. En tid som ställts in till äggklockan fortsätter räkna ner. Tider för booster, uppkokning och för automatisk avstängning pausas.

Vid avaktivering arbetar kokzonerna med det senast inställda effektläget. Uppkokning och avstängningstider fortsätter.

Om funktionen inte avaktiveras inom en timme, stängs hällen av.

Aktivera/Avaktivera

■ Tryck på touchknappen II/▶.

Använd den här funktionen när manöverpanelen snabbt måste göras rent eller om något håller på att koka över.

Säkerhetsanordningar

Driftspärr /Funktionsspärr

Driftspärren och funktionsspärren avaktiveras om strömmen försvinner.

Vid leverans är en tre-fingers-kontroll inställd. Den här inställningen kan du ändra till en en-fingers-kontroll (se avsnittet "Programmering").

För att hällen och kokzonerna inte ska kunna kopplas in eller inställningar ändras av misstag har hällen en spärrfunktion och en driftspärr.

Driftspärren aktiveras när hällen är avstängd. När den är aktiverad så går det inte att koppla in hällen och det går inte heller att använda timern. Hällen är programmerad så att driftspärren måste aktiveras manuellt. Programmeringen kan ställas in så att driftspärren aktiveras automatiskt efter att hällen har stängts av om du inte spärrar den själv (se avsnittet "Programmering").

Spärren aktiveras när hällen är inkopplad. När den är aktiverad så går det bara att använda vissa funktioner på hällen.

- Kokzonernas effektläge och timerinställningen kan inte längre ändras.
- Kokzonerna, hällen och timern kan endast stängas av men sedan inte kopplas in igen.

Om hällen kopplas in när driftspärren är aktiverad eller om en touchknapp trycks in som inte får aktiveras så visas under några sekunder *LE* i timerdisplayen.

Aktivera

■ Tryck samtidigt på touchknappen ⊕ och de båda högra kokzonernas tillvalsknappar ända tills LE och funktionsspärrens kontrollampa lyser i timerdisplayen.

Strax kommer kontrollampan och *LC* att slockna.

Avaktivera

■ Tryck samtidigt på touchknappen ⊕ och de båda högra kokzonernas tillvalsknappar ända tills LE och funktionsspärrens kontrollampa slocknar i timerdisplayen.

Säkerhetsanordningar

Säkerhetsavstängning

Vid för lång drifttid

Säkerhetsavstängningen aktiveras automatiskt om en häll har använts under en ovanligt lång tid. Tiden beror på vilket effektläge som har ställts in. Om tiden överskrids så stängs kokzonen av och restvärmeindikeringen visas. Om du först stänger av kokzonen och sedan kopplar in den igen kan du använda den igen.

Övertäckning av touchknapparna

Om en eller flera touchknappar täcks över mer än tio sekunder, till exempel genom att man trycker på dem, att något kokar över eller att det ligger föremål på manöverpanelen, stängs hällen av automatiskt. I kokzonsdisplayen blinkar F och en signal hörs var trettionde sekund som låter i 10 minuter. Om du tar bort föremål som ligger i vägen eller tar bort smuts slocknar F och signaltonen tystnar och hällen går att använda igen.

Säkerhetsanordningar

Överhettningsskydd

Alla induktionsspolar och elektronikens kylelement är utrustade med ett överhettningsskydd. Innan induktionsspolen eller kylelementet överhettas sker följande: Alla induktionsspolar och elektronikens kylelement är utrustade med ett överhettningsskydd. Innan induktionsspolen eller kylelementet överhettas sker följande:

Induktionsspolarna

- Inkopplad boosterfunktion avbryts.
- Det inställda effektläget sänks.
- Kokzonen stängs automatiskt av.l timerdisplayen blinkar FE växelvis med 44.

När felmeddelandet har släckts kan du koppla in kokzonen som vanligt igen.

Kylelement

- Inkopplad boosterfunktion avbryts
- Det inställda effektläget sänks.
- Kokzonerna stängs av automatiskt.

Först när kylelementet har svalnat kan den gällande kokzonen användas som vanligt igen.

Överhettningsskyddet kan utlösas om

- ett tomt kokkärl värms upp
- fett eller olja hettas upp på högt effektläge
- hällens undersida inte är tillräckligt ventilerad.
- en varm kokzon kopplas in igen efter ett strömavbrott.

Om överhettningskyddet löser ut på nytt trots att orsaken/erna har åtgärdats, kontakta Miele service.

Rengöring och skötsel

Risk för brännskador!

Kokzonerna måte vara avstängda och hällen måste vara sval.

⚠ Skaderisk!

Ångan från en ångrengörare kan komma åt strömförande delar och orsaka kortslutning.

Använd inte ångrengörare för att göra rent hällen.

Ytorna kan missfärgas eller skadas om de kommer i kontakt med olämpliga rengöringsmedel.

Alla ytor är känsliga mot repor. Ta bort rester från sådana rengöringsmedel på en gång. Låt hällen svalna innan du gör rent den.

- Rengör hällen efter varje användning.
- Torka hällen efter varje fuktig rengöring för att undvika att det bildas kalkrester.

Olämpliga rengöringsmedel

För att undvika skador på ytorna bör följande inte användas vid rengöring

- handdiskmedel
- rengöringsmedel som innehåller soda, ammoniak, syra eller klorid,
- kalklösande rengöringsmedel
- fläck- och rostborttagningsmedel
- skurmedel i pulver eller flytande form
- rengöringsmedel som innehåller lösningsmedel,
- diskmaskinsrengöringsmedel
- ugnsspray
- rengöringsmedel för glas eller fönsterputsmedel
- hårda eller gamla disksvampar och borstar eller använda disksvampar som innehåller rester av skurmedel
- rengöringssvampar för glaskeramiska ytor

Rengöring och skötsel

Rengöra glaskeramikytan

Risk för skador vid användning av vassa föremål.

Rengör inte området mellan glaskeramiken och ramen respektive mellan ramen och bänkskivan med vassa föremål.

Alla smutsrester går inte bort med handdiskmedel.

Det uppstår även en osynlig hinna som kan leda till missfärgning av glaskeramiken. Sådana missfärgningar går sedan inte att få bort. Använd istället ett rengöringsmedel för glaskeramik för den regelbundna rengöringen av glaskeramikytan.

- Ta bort grov smuts med en fuktig trasa och hårt fastsittande smuts med en rengöringsskrapa.
- Använd sedan hushållspapper eller en ren trasa samt ett speciellt rengöringsmedel för glaskeramik och rostfritt stål (se avsnittet "Extra tillbehör") för att rengöra hällen. Stryk inte på rengöringsmedlet på en varm häll eftersom det kan bli fläckar. Följ råden från tillverkaren till rengöringsmedlet. Stryk inte på rengöringsmedlet på en varm glaskeramikyta eftersom det kan bli fläckar. Följ anvisningarna från rengöringsmedlets tillverkare.
- Ta bort rester av rengöringsmedlet med en fuktig trasa och torka sedan glaskeramikytan torr.

Rester av rengöringsmedel bränns fast vid påföljande tillagningar och skadar glaskeramiken. Se till att du får bort allt rengöringsmedel.

Ta bort fläckar som bildats av kalk, vatten och aluminiumrester (metallskimrande fläckar) kan avlägsnas med rengöringsmedlet för glaskeramik och rostfritt stål.

Risk för brännskada!

Ta på grytvantar innan du med hjälp av en rengöringsskrapa tar bort rester av socker, plast eller aluminiumfolie från den heta glaskeramikytan.

- Om det kommer socker, plast eller aluminiumfolie på den varma glaskeramikytan så måste hällen stängas av.
- Skrapa omedelbart bort dessa rester, alltså när hällen fortfarande är varm, med hjälp av en rengöringsskrapa.
- Rengör sedan glaskeramikytan när den svalnat som beskrivs ovan.

Programmering

Du kan anpassa hällens programmering själv. Du kan ändra flera inställningar efter varandra.

När du har valt programmering visas *P* (Program) och 5 (Status) i timerdisplayen. För hällar med tre kokzoner visas en ytterligare display baktill till vänster.

I kokzonsvisningen framme till vänster och baktill till vänster visas programmet.

Exempel:

Program 03 =

framme till vänster \mathcal{Q} , baktill till vänster \mathcal{S} Program 14 =

framme till vänster1, baktill till vänster 4

Statusen visas i kokzonsvisningen från höger.

En automatisk återställning görs efter att programmeringen har avslutats. Den är avslutad när en kontrollampa kort lyser över touchknappen ①. Starta hällen först efter återställningen har avslutats.

Välja programmering

Ställa in program

- För att ställa in platsen med ental så trycker du först på kokzonens knapp bak till vänster och sedan på den motsvarande siffran på användningsskalan.
- För att ställa in platsen med tiotal så trycker du först på kokzonens knapp fram till vänster och sedan på den motsvarande siffran på användningsskalan.

Ställa in status

Tryck på kokzonens knapp fram till höger och sedan på den motsvarande siffran på användningsskalan.

Spara inställningar

■ Tryck på touchknappen ① tills visningarna slocknar.

Inte spara inställningar

■ Tryck på touchknappen 🗗 tills visningarna slocknar.

Programmering

Program ¹⁾		Status ²⁾	Inställningar
P00	Demoläge och fabriksinställ- ning	S0	Demoläge aktiverat 3)
		S1	Demoläge avaktiverat
		S9	Återställa fabriksinställningar
P01	Stop and Go-funktion	S0	av
		S1	på
P02	Effektlägenas omfång	S0	9 effektlägen
		S1	17 effektlägen ⁴⁾
P03	Ljudsignal för induktion om	S0	av
	kokkärl saknas eller inte är lämpat	S1	tyst
	'	S2	medel
		S3	hög
P04	Bekräftelsesignal vid knapp-	S0	av
	tryckning	S1	tyst
		S2	medel
		S3	hög
P05	Timerns ljudsignal	S0	av
		S1	tyst
		S2	medel
		S3	hög
P06	Driftspärr /funktionsspärr	S0	En-fingers-kontroll med ⊕
		S1	Tre-fingers-kontroll - tryck samtidigt på ⊕ och knappar för de båda högra kokzonerna
P07	Driftspärr	S0	Endast manuell aktivering av drift- spärren
		S1	Manuell och automatisk aktivering av driftspärren
P08	Uppkokningsautomatik	S0	av
		S1	på

Programmering

Program ¹⁾		Status ²⁾	Inställningar
P10	Miele@home/Con@ctivity - endast för kommunicerbara hushållsmaskiner som utrus-	S0	Inte aktuell
		S1	Utloggad
	tats med kommunikationsmo- dul/radiosticka -	S2	Inloggad
	Signalton vid övertäckta	S0	av
	touchknappar	S1	på
P16	Touchknapparnas reaktions- hastighet	S0	långsam
		S1	normal
		S2	snabb

¹⁾Ej uppförda program är inte programmerade.

²⁾Den vid leverans inställda statusen står i fetstil.

 $^{^{3)}}$ Efter att ha kopplat in kokzonen visas dE i timerdisplayen under några sekunder.

 $^{^{4)}}$ Mellanlägena visas med en punkt bakom effektläget. Uppkokningsfasen visas genom att vidarekokningsläget blinkar växelvis med R.

Hur du klarar av mindre fel själv

Du kan själv åtgärda de flesta fel och störningar som uppstår vid daglig användning av din produkt. I många fall kan du då spara tid och kostnader eftersom du inte behöver kontakta Miele service.

Nedanstående tabeller är till hjälp för att hitta orsaken till ett fel och åtgärda det.

Problem	Orsak och åtgärd	
Hällen respektive kok- zonerna kan inte kopp- las in.	Hällen har ingen ström. Kontrollera om säkringen har löst ut. Rådfråga en elektriker eller Miele service (minsta säkring se typskylten).	
	 Ett tekniskt fel har uppstått. Bryt strömmen till hällen under cirka 1minut genom att göra något av följande slå ifrån den aktuella säkringen eller skruva ur smältsäkringen helt eller stänga av jordfelsbrytaren. Om hällen fortfarande inte kan kopplas in efter att huvudströmbrytaren kopplats in igen eller säkringen respektive jordfelsbrytaren skruvats i, bör du kontakta en elinstallatör eller Miele service. 	
Det uppstår lukt och ånga när du använder en ny häll	Glaskeramikhällens metalldelar är skyddade med ett vårdande medel. Även induktionsspolarnas material kan ge ifrån sig lukt under den första tiden. Varje gång hällen sedan tas i drift minskar lukten och försvinner slutligen helt. Lukten och eventuell ånga är inte tecken på anslutningsfel eller skador på hällen och utgör ingen hälsofara.	
I displayen blinkar symbolen ¹ / ₂ växelvis med inställt effektläge <i>8</i> .	Det står inget eller ett olämpligt kokkärl på kokzonen. Använd ett lämpligt kokkärl (se avsnittet "Kokkärl").	
Efter att ha kopplat in kokzonen visas LC i ti-merdisplayen under några sekunder.	Driftspärren eller funktionsspärren är aktiverad. ■ Avaktivera driftspärren (se avsnittet "Driftspärr/ Funktionsspärr").	
I timerdisplayen blinkar F och hällen stängs automatiskt av.	En eller flera touchknappar är övertäckta, exempelvis genom fingerkontakt, mat som kokar över eller andra föremål. Ta bort smuts eller andra föremål (se avsnittet "Säkerhetsavstängning").	

Hur du klarar av mindre fel själv

Problem	Orsak och åtgärd
Efter inkoppling av hällen visas under några sekunder dE i timerdisplayen. Kokzonerna blir inte varma.	Hällen är i demoläge. ■ Avaktivera demoläget (se avsnittet "Programmering").
En kokzon stängs av automatiskt.	Drifttiden var för lång. ■ Koppla in kokzonen igen (se avsnittet "Säkerhetsavstängning").
Några kokzoner eller hela hällen stängs då automatiskt av.	Överhettningsskyddet har aktiverats. Se avsnittet "Överhettningsskydd".
Boosterläget avbryts automatiskt i förtid.	Överhettningsskyddet har aktiverats. ■ Se avsnittet "Överhettningsskydd".
Kokzonen arbetar inte som vanligt med det inställda effektläget.	Överhettningsskyddet har aktiverats. Se avsnittet "Överhettningsskydd".
Effektläge 9 reduceras automatiskt om du stäl- ler in samma effektläge på den därmed för- bundna kokzonen.	Om du har effektläge 9 på samtidigt så överskrids den totala effekten. Använd en annan kokzon.
Uppkokningsautomatik- en är inkopplad men innehållet i kokkärlet börjar inte koka.	 En stor mängd livsmedel värms upp. Fortsätt koka på högsta effektläge och välj sedan manuellt ett lägre effektläge. Kokkärlet leder värmen dåligt. Använd ett annat kokkärl som leder värme bättre.
Det hörs ett fläktljud trots att hällen är av- stängd.	Fläkten fortsätter att gå tills hällen är sval och stängs sedan av automatiskt.
En eller flera restvär- meindikeringar blinkar.	Det har varit strömavbrott under tiden hällen har varit i drift eller under tiden som restvärmeindikeringen varit aktiv. Under tiden som hällen varit varm har programme- ringen valts.

Hur du klarar av mindre fel själv

Problem	Orsak och åtgärd	
Touchknapparna är överkänsliga eller rea- gerar svagt.	 Touchknapparnas känslighet har ändrats. Se till att det varken kommer direkt ljus (solljus eller annan belysning) på hällen eller att det är för mörkt runt hällen. Avlägsna kokkärl och rengör hällen från eventuell smuts. Se till att varken touchknapparna eller resten av hällen är övertäckt. Bryt strömmen till hällen under cirka en minut. Om problemet kvarstår när du kopplar på strömmen igen så kontakta Miele kundtjänst. 	
I timerdisplayen blinkar FE växelvis med siffror.		

Extra tillbehör

Miele har ett stort sortiment av tillbehör samt rengörings- och vårdande medel till dina produkter.

Dessa kan du mycket enkelt köpa i Mieles online-shop.

Du kan även köpa dem via Mieles reservdelsavdelning och hos Mieles återförsäljare.

Kokkärl

Miele har ett brett sortiment av kokkärl. Dessa är perfekt avstämda med Mieles hushållsprodukter vad gäller funktion och mått. Detaljerad information om produkterna hittar du på Mieles hemsida på www.miele.se.

- Kastruller i olika storlekar
- Sautépanna med lock
- Panna med nonstick-beläggning
- Wokpanna
- Ugnspanna

Rengörings- och vårdande medel

Rengöringsmedel för glaskeramik och rostfritt stål, 250 ml



Tar bort hårt fastsittande smuts, kalkfläckar och aluminiumrester

Mikrofibertrasa



För borttagning av fingeravtryck och lättare smuts.

Miele@home/Con@ctivity

Din häll kan

- kopplas in i Miele@home-systemet med en kommunikationsmodul som kan köpas till. Hällen kan också kommunicera med fläkten (Con@ctivity).
- kommunicera med fläkten (Con@ctivity) med en medföljande Con@ctivity-sticka.

Miele@home-systemet

De kommunicerbara hushållsmaskinerna skickar information om sin status till en visningsmaskin (hushållsmaskin med SuperVision, notebook, tablet och så vidare). Du kan också göra en anslutning till ett nätverk (Miele Gateway eller QIVI-CON Smart Home Platform):

Con@ctivity

Hällen skickar information om sin status till fläkten. Fläktens drift anpassas efter hur hällen används.

Du hittar mer information om Miele@home och Con@ctivity på Mieles hemsida och i bruksanvisningarna till de olika Miele@home-komponenterna.

Miele@home/Con@ctivity

Om du vill logga in hällen på

- Miele@home förbered först inloggningen på visningsmaskinen.
- Con@ctivity logga först in på fläkten.

Logga in hällen

I timervisningen syns *P* (program) och 5 (status). För hällar med tre kokzoner visas en ytterligare display baktill till vänster.

- Tryck på kokzonens knapp fram till vänster och sedan på effektläge 1 på användningsskalan (ställa in program 10).
- Tryck på kokzonens knapp fram till höger och sedan på effektläge 2 på användningsskalan (ställa in status 2 = logga in).

Inloggningen startar och i kokzonsvisningen blinkar "2". Inloggningen tar några minuter. När den är utförd så lyser "2" ihållande.

- Tryck på touchknappen ① tills indikeringarna släcks för att spara inställningen.
- Avsluta inloggningen på fläkten/visningsmaskinen (se anvisningar).

Logga ut hällen

Om du vill logga ut hällen från Miele@home så förbereder du först inloggningen på visningsmaskinen. I timervisningen syns P (program) och 5 (status). För hällar med tre kokzoner visas en ytterligare display baktill till vänster.

- Tryck på kokzonens knapp fram till vänster och sedan på effektläge 1 på användningsskalan (ställa in program 10).
- Tryck på kokzonens knapp fram till höger och sedan på effektläge 1 på användningsskalan (ställa in status 1 = logga ut).

Utloggningen startar och i kokzonsvisningen blinkar "1". Utloggningen tar några minuter. När den är utförd så lyser "1" ihållande.

■ Tryck på touchknappen ① tills indikeringarna släcks för att spara inställningen.

Säkerhetsanvisningar för inbyggnad

Hällen får bara installeras av kvalificerade personer och får bara anslutas till elnätet av kvalificerad elektriker.

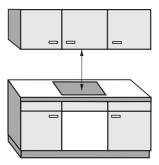
För att undvika skador på hällen får den byggas in först när överskåpen och fläkten är monterade.

- ▶ Bänkskivans faner måste vara limmad med värmebeständigt lim (100°C), för att undvika att den lossnar eller deformeras. Även kantlisterna mot väggen måste vara värmebeständiga.
- Hällen får inte byggas in ovanför kylskåp, diskmaskiner, tvättmaskiner eller torktumlare.
- Hällen får endast byggas in över spisar och ugnar som är utrustade med ångkylsystem.
- Se till att man inte kommer åt induktionshällens strömanslutning oavsiktligt efter inbyggnaden.
- Nätanslutningsledningen får efter inbyggnad inte komma i kontakt med rörliga delar i köksinredningen (till exempel en låda) eller vara utsatt för någon mekanisk belastning.
- Håll de säkerhetsavstånd som anges på följande sidor.

Alla mått är angivna i mm.

Säkerhetsavstånd

Säkerhetsavstånd ovanför hällen



Mellan häll och köksfläkt måste det av fläkttillverkaren angivna säkerhetsavståndet hållas. Om sådana uppgifter saknas från fläkttillverkaren eller om material som lätt kan fatta eld (till exempel en hylla) finns ovanför hällen, måste säkerhetsavståndet vara minst 760 mm.

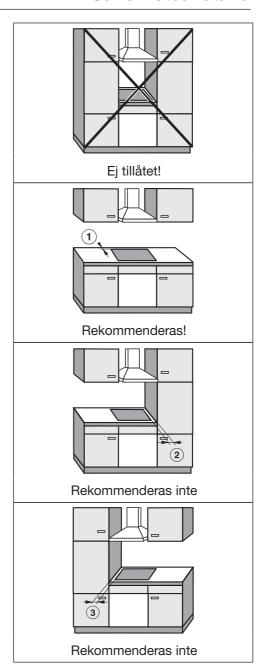
Om flera maskiner som kräver olika säkerhetsavstånd är inbyggda under en fläkt, ska det största säkerhetsavståndet följas.

Säkerhetsavstånd

Säkerhetsavstånd på sidorna och baktill

När du bygger in en häll kan köksskåp eller väggar bakom och på sidan om hällen (höger **eller** vänster) ha valfri höjd (se bilder).

- ①Minsta avstånd **baktill** på ursågningen i bänkskivan till den bakre kanten av bänkskivan är 50 mm.
- ②Minsta avstånd **till höger** från ursågningen i bänkskivan till snickerier bredvid (till exempel ett högskåp) eller en vägg är 50 mm.
- 3 Minsta avstånd till vänster från ursågning i bänkskivan till bredvidstående snickerier (till exempel ett högskåp) eller en vägg: 50 mm.



Säkerhetsavstånd

Säkerhetsavstånd under hällen

För att garantera hällens ventilation krävs ett minimiavstånd under hällen till en ugn, mellanbotten eller låda.

Minimiavståndet från hällens undre kant till

- ugnens övre kant måste uppgå till
 15 mm.
- mellanbottens övre kant måste uppgå till 15 mm.
- lådans botten måste uppgå till
 75 mm.

Mellanbotten

Det är tillåtet, men inte nödvändigt, att bygga in en mellanskiva under hällen.

När elkabeln dras krävs en luftspalt baktill på 10 mm. För att få en ännu bättre ventilation av hällen rekommenderas en luftspalt på 20 mm.

Säkerhetsavstånd till nischinklädnad

Om nischen ska kläs in måste det minsta avståndet mellan ursågningen i bänkskivan och nischinklädnaden hållas eftersom höga temperaturer kan förstöra eller förändra materialen.

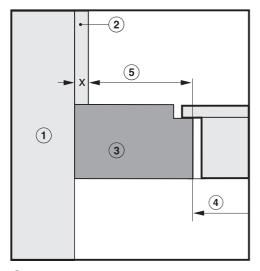
Om nischinklädnaden består av brännbart material (till exempel trä) måste det minsta avståndet ⑤ mellan bänkskivans ursågning och nischinklädnaden vara 50 mm.

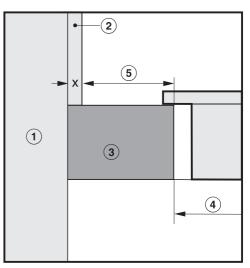
Om nischinklädnaden består av icke brännbara material (till exempel metall, natursten eller kakel) ska det minsta avståndet ⑤ mellan bänkskrivans ursågning och nischinklädnaden vara 50 mm minus tjockleken på inklädnaden.

Exempel: tjocklek på nischinklädnad 15 mm 50 mm - 15 mm = minsta avstånd 35 mm

Hällar för planlimmad montering

Hällar med ram eller fasettslipad kant

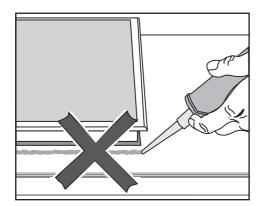




- ① Vägg
- 2 Nischinklädnad mått x = tjocklek på nischinklädnad
- 3 Bänkskiva
- 4 Ursågning i bänkskivan
- Minsta avstånd för brännbart material 50 mm
 ej brännbart material 50 mm - mått x

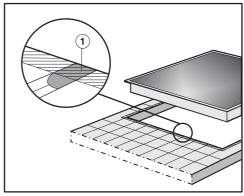
Inbyggnadsanvisningar

Tätning mellan häll och bänkskiva



Hällen och bänkskivan kan skadas vid en eventuell utbyggnad av hällen, om du tätar hällen med fogtätningsmedel. Använd inte fogtätningsmedel mellan häll och bänkskiva. Tätningslisten under hällens övre kant garanterar tillräcklig tätning mot bänkskivan.

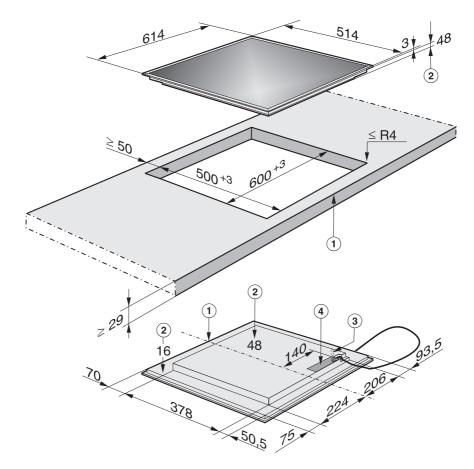
Kaklad arbetsyta



Fogarna ① och den streckade ytan under hällens ram måste vara glatta och jämna så att ramen ligger plant och tätningen mellan hällens övre kant och bänkskivan säkerställs.

Inbyggnadsmått

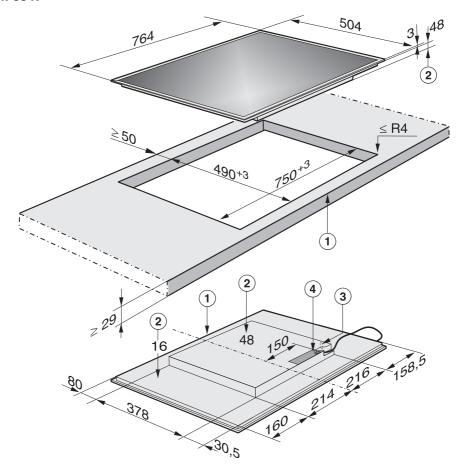
KM 6322



- 1 fram
- ② Inbyggnadshöjd
- 3 Anslutning för Miele@home/Con@ctivity
- 4 Nätanslutningsbox

Nätanslutningskabel (L=1440 mm) finns bifogad löst

KM 6347



- 1 fram
- ② Inbyggnadshöjd
- 3 Anslutning för Miele@home/Con@ctivity
- 4 Nätanslutningsbox

Nätanslutningskabel (L=1440 mm) finns bifogad löst

Inbyggnad

Förbereda bänkskivan

- Såga ur bänkskiva som det visas i bilden på hällen. Beakta säkerhetsavstånden (se avsnittet "Säkerhetsavstånd").
- Fuktspärra ursågningen i bänkskivor av trä med speciallack eller silikon för att undvika att bänkskivan sväller på grund av fukt. Tätningsmaterialet måste vara temperaturbeständigt.

Se till att dessa material inte hamnar på bänkskivans yta.

Tätningslisten ser till att hällen sitter stabilt. Spalten mellan kanten och bänkskivan blir mindre med tiden.

Anslut hällen till nätanslutningsledningen

Nätanslutningen får endast utföras av en behörig fackman.

Anslut nätanslutningskabeln enligt bilden "Anslutningsschema" (se avsnittet "Elanslutning - Anslutningsschema".)

Sätta i hällen

- Låt hällens nätanslutningskabel gå genom ursågningen i bänkskivan.
- Lägg hällen i mitten av ursågningen. Se till att tätningen ligger på bänkskivan så att tätningen är tillräcklig.

Täta under inga omständigheter hällen ytterligare med fogtätningsmedel (till exempel silikon)!

Om du vid monteringen konstaterar att ramens tätning inte ligger helt mot mot bänkskivan i hörnen kan hörnradien (≤ R4) försiktigt utökas med en sticksåg.

- Anslut hällen till elnätet.
- Kontrollera att hällen fungerar.

Inbyggnadsanvisningar

Den nedsänkta och planmonterade hällen är endast lämpad för inbyggnad i bänkskivor av natursten (granit och marmor), massivt trä och kaklade bänkskivor. Lämpliga hällar för att bygga in i bänkskivor av glas finns i avsnittet "Inbyggnadsmått" med respektive anvisningar. Om du har bänkskivor i andra material så frågar du först tillverkaren om materialet är lämpligt för att bygga in en planmonterad och nedsänkt häll i.

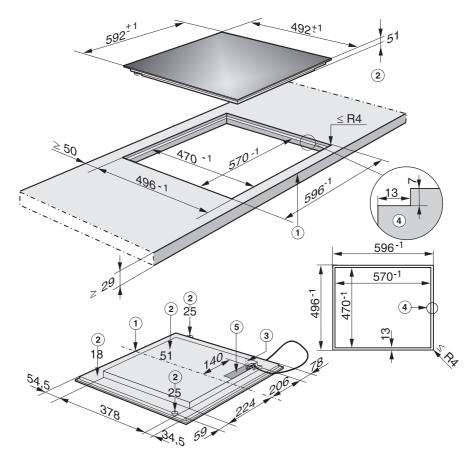
Innerbredden på underskåpet måste vara minst lika bred som det inre ursågningsmåttet i bänkskivan (se avsnittet "Inbyggnadsmått"). Detta för att hällen ska vara lättåtkomlig underifrån efter inbyggnaden och för att lådan under ska kunna tas ur. Om det inte går att komma åt hällen underifrån måste du ta bort fogtätningen för att kunna ta ur hällen.

Hällen

- placeras direkt i en urfräst bänkskiva av natursten.
- fästes i ursparningen i en bänkskiva av massivt trä, i en kaklad bänkskiva eller i en bänkskiva av glas med trälister. Dessa lister levereras inte med hällen utan måste införskaffas på annat sätt.

Inbyggnadsmått

KM 6323

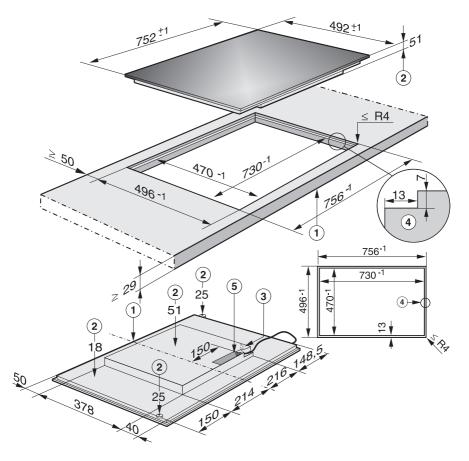


- 1) fram
- ② Inbyggnadshöjd
- 3 Anslutning för Miele@home/ Con@ctivity
- 4 Urfräsning för bänkskiva av natursten
- Nätanslutningsbox

Nätanslutningskabel (L=1440 mm) finns bifogad löst

Följ ovillkorligen detaljskissen för ursågningsmåtten för bänkskivan i natursten.

KM 6348



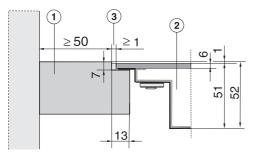
- 1 fram
- ② Inbyggnadshöjd
- 3 Anslutning för Miele@home/ Con@ctivity
- 4 Urfräsning för bänkskiva av natursten
- Nätanslutningsbox

Nätanslutningskabel (L=1440 mm) finns bifogad löst

Följ ovillkorligen detaljskissen för ursågningsmåtten för bänkskivan i natursten.

Inbyggnad

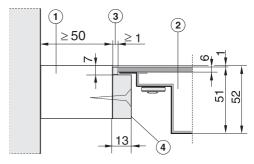
Bänkskiva av natursten



- 1 bänkskiva
- ² häll
- 3 fog

Eftersom glaskeramikskivan och ursågningen i bänkskivan har en viss måttolerans kan fogbredden ③c (minst 1 mm) variera något.

Bänkskiva av massivt trä / kaklade bänkskivor / bänkskivor i glas



- 1 bänkskiva
- 2 häll
- 3 fog
- 4 trälister 13 mm (ingår inte i leveransen)

Eftersom glaskeramikskivan och ursågningen i bänkskivan har en viss måttolerans kan fogbredden ③ (minst 1 mm) variera något.

Förbereda bänkskivan

- Såga ur bänkskiva som det visas i bilden på hällen och detaljskisserna. Beakta säkerhetsavstånden (se avsnittet "Säkerhetsavstånd").
- Bänkskivor av massivt trä, kaklade bänkskivor, bänkskivor av glas:
 Fäst trälisterna 4 7 mm under bänkskivans överkant (se bilden).

Anslut hällen till nätanslutningsledningen

Nätanslutningen får endast utföras av en behörig fackman.

 Anslut nätanslutningskabeln enligt bilden "Anslutningsschema" (se avsnittet "Elanslutning - Anslutningsschema".)

Sätta i hällen

- Låt hällens nätanslutningskabel gå genom ursågningen i bänkskivan.
- Sätt hällen i ursågningen och centrera den.
- Anslut hällen till elnätet.
- Kontrollera att hällen fungerar.
- Spruta temperaturbeständig silikontätning (minst 160 °C) i resten av fogen ③.

Olämpligt fogtätningsmedel kan skada naturstenmaterialet.

Använd uteslutande silikontätning avsedd för natursten för kakel av natursten.

Följ tillverkarens anvisningar.

Risk för skador!

Miele tar inte på sig något ansvar för skador som har uppstått på grund av ej fackmässigt utförda installations-, underhålls- och reparationsarbeten. Miele ansvarar inte heller för skador som uppkommit på grund av att jordad kabel saknas eller på grund av kabelbrott på den jordade kabeln (till exempel en elektrisk stöt).

Installation av hällen får endast utföras av en behörig fackman enligt gällande säkerhetsföreskrifter.

Monteringen av isolerade, strömförande komponenter måste utföras så dessa delar inte kan vidröras efter inbyggnaden!

Anslutning

AC 230 V, 50 Hz

Erforderliga anslutningsdata finns på typskylten. Dessa uppgifter måste överensstämma med de uppgifter som gäller för elnätet.

Anslutningsmöjligheterna framgår av anslutningsschemat.

Jordfelsbrytare

För ökad säkerhet rekommenderas jordfelsbrytare.

Säkerhetsbrytare

Hällen måste kunna skiljas allpoligt från elnätet med en säkerhetsbrytare! När hällen är avstängd måste det finnas ett kontaktavstånd på minst 3 mm.

Elanslutning

Bryta strömmen

Personskaderisk på grund av elektriska stötar!

När strömmen är bruten måste elnätet vara säkrat mot återinkoppling.

Beroende på installation gör du så här för att bryta strömmen:

Smältsäkringar

 Skruva ut säkringarna helt ur propphuvarna.

Proppsäkring med automatpropp

■ Tryck på kontrollknappen (röd) tills mellanknappen (svart) trycks ut.

Snabbsäkringar

Snabbsäkringar (typ B eller C!): Slå om brytaren från 1 (Till) till 0 (Från).

Jordfelsbrytare

 Jordfelsbrytare: Slå om strömbrytaren från 1 (Till) till 0 (Från) eller tryck på kontrollknappen.

Nätanslutningskabel

Hällen måste anslutas med en nätanslutningskabel av typen H 05 W-F (PVC-isolerad) med en lämplig diameter som överensstämmer med anslutningsschemat.

Anslutningsmöjligheterna framgår av anslutningsschemat.

Hällens anslutningsspänning och anslutningseffekt framgår av dess typskylt.

Byta nätanslutningsledning

Personskaderisk på grund av elektriska stötar!

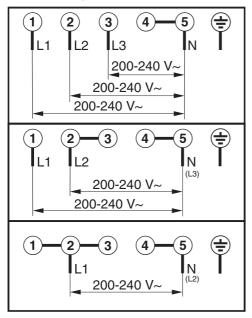
Kommunikationsmodulen får endast anslutas av en fackman som känner till nationella föreskrifter och lokala bestämmelser om el.

Skyddskontakten måste vara ansluten till anslutningen märkt med (1).

Om anslutningskabeln ska bytas får endast kablar av typ H05VV-F(PVC-isolerad) användas. Denna finns att köpa hos Mieles reservdelsavdelning.

Erforderliga anslutningsdata framgår av typskylten.

Anslutningsschema



Miele service

Få hjälp vid eventuella störningar

Om det uppstår fel som du själv inte kan åtgärda, var god kontakta din Mieleåterförsäljare eller Miele service.

Du hittar telefonnummer på baksidan av den här anvisningen.

Service behöver modellbeteckning och tillverkningsnummer. Båda dessa uppgifter finns på typskylten.

Typskylt

Klistra fast den medföljande typskylten. Tänk på att modellbeteckningen ska stäm ma överens med uppgifterna som finns på baksidan av den här anvisningen.				

Miele-garanti

Vid sidan av gällande lagstiftning tillämpas EHL:s konsumentbestämmelser.

Produktinformation som beskriver modellerna i denna bruksanvisning medföljer.

Produktinformation elektriska hällar för hushållsbruk

enligt förordning (EU) nr. 66/2014

MIELE	
Modellbeteckning	KM 6322
Antal kokzoner och/eller områden.	4
För cirkelformade kokzoner eller områden: diameter för användbart ytområde För icke-cirkelformade kokzoner eller områden: längd och bredd för användbart ytområde	1. = Ø 140-200 mm 2. = Ø 100-160 mm 3. = 230x390 mm 4. = 5. = 6. =
Energiförbrukning per kokzon eller område beräknat per kg (EC _{elektrisk köksutrustning})	1. = 177,1 Wh/kg 2. = 185,3 Wh/kg 3. = 193,6 Wh/kg
Hällens energiförbrukning beräknad per kg (EC _{elek-triska hällar})	185,3 Wh/kg

Produktinformation elektriska hällar för hushållsbruk

enligt förordning (EU) nr. 66/2014

MIELE	
Modellbeteckning	KM 6323
Antal kokzoner och/eller områden.	4
För cirkelformade kokzoner eller områden: diameter för användbart ytområde För icke-cirkelformade kokzoner eller områden: längd och bredd för användbart ytområde	1. = Ø 140-200 mm 2. = Ø 100-160 mm 3. = 230x390 mm 4. = 5. = 6. =
Energiförbrukning per kokzon eller område beräknat per kg (EC _{elektrisk köksutrustning})	1. = 177,1 Wh/kg 2. = 185,3 Wh/kg 3. = 193,6 Wh/kg
Hällens energiförbrukning beräknad per kg (EC _{elek-triska hällar})	185,3 Wh/kg

Produktinformation

Produktinformation elektriska hällar för hushållsbruk

enligt förordning (EU) nr. 66/2014

MIELE	
Modellbeteckning	KM 6347
Antal kokzoner och/eller områden.	4
För cirkelformade kokzoner eller områden: diameter för användbart ytområde För icke-cirkelformade kokzoner eller områden: längd och bredd för användbart ytområde	1. = Ø 160-230 mm 2. = Ø 100-160 mm 3. = 230x390 mm 4. = 5. = 6. =
Energiförbrukning per kokzon eller område beräknat per kg (EC _{elektrisk köksutrustning})	1. = 168,9 Wh/kg 2. = 185,3 Wh/kg 3. = 193,6 Wh/kg
Hällens energiförbrukning beräknad per kg (EC _{elek-triska hällar})	182,6 Wh/kg

Produktinformation elektriska hällar för hushållsbruk

enligt förordning (EU) nr. 66/2014

MIELE	
Modellbeteckning	KM 6348
Antal kokzoner och/eller områden.	4
För cirkelformade kokzoner eller områden: diameter för användbart ytområde För icke-cirkelformade kokzoner eller områden: längd och bredd för användbart ytområde	1. = Ø 160-230 mm 2. = Ø 100-160 mm 3. = 230x390 mm 4. = 5. = 6. =
Energiförbrukning per kokzon eller område beräknat per kg (EC _{elektrisk köksutrustning})	1. = 168,9 Wh/kg 2. = 185,3 Wh/kg 3. = 193,6 Wh/kg
Hällens energiförbrukning beräknad per kg (EC _{elek-triska hällar})	182,6 Wh/kg



Miele AB Industrivägen 20, Box 1397 171 27 Solna

Tel 08-562 29 000 Fax 08-562 29 209

Serviceanmälan: 077 077 00 20

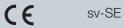
Internet: www.miele.se

Tyskland

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



KM 6322 / KM 6323 / KM 6347 / KM 6348



M.-Nr. 09 452 440 / 01