

# Bruks- og monteringsanvisning Elektriske platetopper



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

# Innhold

---

<b>Sikkerhetsregler .....</b>	4
<b>Aktivt miljøvern .....</b>	14
<b>Oversikt .....</b>	15
Platetopp .....	15
KM 6520 FR, KM 6520 FL .....	15
KM 6521 FR .....	16
KM 6522 FR .....	17
KM 6523 FL .....	18
KM 6527 FR .....	19
Betjenings- og indikatorelementer .....	20
Kokesonedata .....	22
<b>Første igangsetting .....</b>	24
Første gangs rengjøring av platetoppen .....	24
Første igangsetting av platetoppen .....	24
<b>Funksjonsmåte .....</b>	25
<b>Kokekar .....</b>	26
<b>Tips for energisparing .....</b>	27
<b>Innstillingsområde .....</b>	28
<b>Betjening .....</b>	29
Betjeningsprinsipp .....	29
Innkobling av platetoppen .....	30
Innstilling av effekttrinn .....	30
Endre effekttrinn .....	30
Utkobling av kokesone/platetopp .....	30
Restvarmeindikator .....	31
Innstilling av effekttrinn - utvidet innstillingsområde .....	31
Innkobling .....	32
Oppkoksautomatikk .....	33
<b>Timer .....</b>	34
Varselur .....	34
Utkoblingsautomatikk .....	35
Bruk av timerfunksjonene samtidig .....	36
<b>Tilleggsfunksjoner .....</b>	37
Stop&Go .....	37
Recall .....	37
Demonstrasjonsmodus .....	38

---

Visning av platemønstre.....	38
<b>Sikkerhetsinnretninger.....</b>	<b>39</b>
Elektronisk barnesikring/låsefunksjon .....	39
Sikkerhetsutkobling .....	40
Overopphetningsbeskyttelse.....	41
<b>Programmering.....</b>	<b>42</b>
<b>Opplysninger for testinstitutter .....</b>	<b>45</b>
<b>Rengjøring og stell .....</b>	<b>46</b>
<b>Hvis feil oppstår.....</b>	<b>48</b>
Meldinger i indikatorene/displayet .....	48
Uventet atferd.....	49
Ikke tilfredsstillende resultat .....	50
Generelle problemer eller tekniske feil .....	51
<b>Ekstrautstyr.....</b>	<b>52</b>
<b>Kundeservice .....</b>	<b>53</b>
Kontakt ved feil.....	53
Typeskilt.....	53
Garanti.....	53
<b>Installasjon .....</b>	<b>54</b>
Sikkerhetsregler for innbygging.....	54
Sikkerhetsavstander.....	55
Henvisninger for innbygging.....	59
Ovenpåliggende montering .....	59
Planlimt montering .....	60
Innbyggingsmål – ovenpåliggende.....	61
KM 6520 FR .....	61
KM 6521 FR .....	62
KM 6522 FR .....	63
KM 6527 FR .....	64
Ovenpåliggende montering .....	65
Innbyggingsmål – planlimt.....	67
KM 6520 FL.....	67
KM 6523 FL.....	68
Planlimt montering .....	69
Elektrotilkobling .....	70
<b>Produktdatablader .....</b>	<b>73</b>

## Sikkerhetsregler

---

Denne platenoppene oppfyller de påbudte sikkerhetskravene. Bruk som ikke er forskriftsmessig, kan imidlertid føre til skader på personer og gjenstander.

Les bruks- og monteringsanvisningen nøye før du tar i bruk platenoppene. Den gir viktige opplysninger om innbygging, sikkerhet, bruk og vedlikehold. På denne måten beskytter du deg selv og unngår skader på platenoppene.

I henhold til internasjonal standard IEC 60335-1 ber Miele uttrykkelig om at kapittelet om installasjon av platenoppene samt sikkerhetshenvisninger og advarsler må leses nøye og følges.

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

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

## Forskriftsmessig bruk

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

# Sikkerhetsregler

---

## Barn i husholdningen

- ▶ Barn under 8 år må holdes vekk fra platenes øverste del, med mindre de er under konstant tilsyn.
- ▶ Barn over 8 år, får bare betjene platenes øverste del uten tilsyn, dersom platenes funksjon er forklart slik at de kan betjene den på en sikker måte. Barn må kunne se og forstå mulige farer ved feil betjening.
- ▶ Barn må ikke rengjøre platenes øverste del uten tilsyn.
- ▶ Hold øye med barn som befinner seg i nærheten av platenes øverste del. Ikke la barn leke med platenes øverste del.
- ▶ Platenes øverste del blir varm under bruk, og er også varm en stund etter at den er slått av. Hold barn borte fra platenes øverste del til den er så avkjølt, at enhver forbrenningsfare kan utelukkes.
- ▶ Fare for forbrenning. Ikke oppbevar gjenstander som kan være interessante for barn, over eller bak platenes øverste del. Ellers kan barna bli fristet til å klatre opp på platenes øverste del.
- ▶ Fare for brannskade-/skålning. Drei håndtakene på gryter og panner til siden, over arbeidsflaten, slik at barn ikke kan rive dem ned og brenne seg.
- ▶ Fare for kvelning. Hvis barn leker med forpakningsmaterialer, kan de vikle seg inn i f.eks. folie eller trekke den over hodet og kveles. Hold forpakningsmaterialene vekk fra barn.
- ▶ Bruk den elektroniske barnesikringen, slik at barn ikke kan slå på platenes øverste del utilsiktet. Koble inn låsefunksjonen, slik at barn ikke kan endre (de valgte) innstillingene.

## Teknisk sikkerhet

- ▶ Ved ukyndig utført installasjon, vedlikehold eller reparasjoner, kan det oppstå betydelig fare for brukeren, som produsenten ikke er ansvarlig for. Installasjons- og vedlikeholdsarbeider eller reparasjoner skal bare utføres av fagfolk som er autorisert av Miele.
- ▶ Skade på platetoppen kan utsette brukeren for fare. Kontroller at platetoppen ikke har synlige skader. En skadet platetopp må aldri tas i bruk.
- ▶ Midlertidig eller permanent drift på et selvforsynt energiforsyningssystem eller et energiforsyningssystem som ikke er synkronisert med strømforsyningen (som f.eks. øynettverk, backup-systemer), er mulig. Forutsetning for drift er at energiforsyningssystemet overholder retningslinjene i NEK EN 50160 eller tilsvarende.  
Funksjon og drift av sikkerhetstiltakene i husinstallasjonen og i dette Miele-produktet må også sikres ved drift av øynettverk, eller ved drift som ikke er synkronisert med strømforsyningen, eventuelt erstattes av likeverdige tiltak i installasjonen. Eksempelvis som beskrevet i den aktuelle publiseringen av NEK EN 5272-2 / VDE-AR-E 2510-2.
- ▶ Sikkerheten for platetoppens elektriske anlegg garanteres kun hvis den kobles til et forskriftsmessig installert jordingssystem. Det er meget viktig at denne grunnleggende sikkerhetsforutsetningen er i orden. I tvilstilfelle bør en fagmann kontrollere elektroinstallasjonen.
- ▶ Tilkoblingsdataene (frekvens og spenning) på platetoppens typeskilt må stemme overens med dataene for el-nettet, slik at det ikke oppstår skader på platetoppen.  
Sammenlign disse dataene før tilkobling. Spør elektrofagfolk hvis du er i tvil.
- ▶ Flerveissstikkontakt eller skjøtekabler gir ikke nødvendig sikkerhet for platetoppen (brannfare). De må ikke brukes for å koble plateoppen til el-nettet.
- ▶ Platetoppen må kun brukes når den er bygd inn, slik at sikker funksjon er sikret.

## Sikkerhetsregler

---

- ▶ Denne platetoppen skal ikke brukes på ikke-stasjonære oppstillingssteder (f.eks. skip).
- ▶ Hvis strømførende deler blir berørt og den elektriske og mekaniske konstruksjonen forandret, utsettes du for fare og det kan oppstå funksjonsfeil på platetoppen.  
Du må aldri åpne platetoppens kabinett.
- ▶ Hvis platetoppen ikke repareres av servicefolk som er autorisert av Miele, tapes krav i forbindelse med garanti.
- ▶ Defekte deler må bare skiftes ut med originale Miele-reservedeler. Bare for disse delene kan vi garantere at de sikkerhetskravene vi stiller til våre produkter blir oppfylt.
- ▶ Platetoppen er ikke beregnet for bruk med et eksternt koblingsur eller et fjernbetjeningsssystem.
- ▶ Platetoppen må kobles til el-nettet av godkjente elektrofagfolk (se kapittel «Installasjon», avsnitt «Elektrotilkobling»).
- ▶ Hvis tilkoblingsledningen er skadet, skal den kun skiftes ut av elektrofagfolk (se kapittel «Installasjon», avsnitt «Elektrotilkobling»).
- ▶ Ved installasjon, vedlikehold og reparasjoner må platetoppen være fullstendig koblet fra el-nettet. Forsikre deg om dette ved å
  - koble ut sikringene i elektroinstallasjonen, eller
  - skru skrusikringene i elektroinstallasjonen helt ut, eller
  - trekke ut støpselet (hvis platetoppen har støpsel). Ikke dra i ledningen, men ta tak i støpselet for å trekke det ut.
- ▶ Fare for elektrisk støt. Ikke ta platetoppen i bruk, eller slå den av omgående, ved brudd, rifter eller sprekker i glasskeramikkplaten. Koble platetoppen fra el-nettet. Kontakt Mieles serviceavdeling.

- Hvis platenes overflate bygges inn bak en møbelfront (f.eks. en dør), må møbelfronten aldri lukkes når platenes overflate er i bruk. Det samler seg varme og fuktighet bak den lukkede møbelfronten. Da kan platenes overflate, innbyggingskapet og gulvet bli skadet. Ikke lukk møbel-døren før restvarmeindikatoren er slukket.

# Sikkerhetsregler

---

## Forskriftsmessig bruk

- Platetoppen blir varm under bruk, og er også varm en stund etter at den er slått av. Først når restvarmeindikatorene er slukket, kan forbrenningsfaren utelukkes.
- Pga. de høye temperaturene når platetoppen er slått på, kan gjenstander i nærheten begynne å brenne.  
Ikke bruk platetoppen til oppvarming av rom.
- Olje og fett kan selvantennes ved overoppheating. Ikke la plateoppen være uten tilsyn når du arbeider med olje og fett.  
Slukk aldri olje- og fettbranner med vann. Slå av platetoppen og kvel flammen forsiktig med et kjelelokk eller klede.
- Ikke la platetoppen være uten tilsyn når den er i bruk. Korte koke- og stekeprosesser må alltid holdes under oppsyn.
- Flammene kan antenne fettfiltrene i en ventilator. Flamber aldri under en ventilator.
- Hvis spraybokser, lett antennelige væsker eller brennbare materialer blir varme, kan de antennes. Oppbevar derfor ikke lett antennelige gjenstander i skuffer direkte under platetoppen. Eventuelle bestikkskuffer må være av varmebestandig materiale.
- Varm aldri opp servise uten innhold.
- I lukkede bokser oppstår et overtrykk ved hermetisering og oppvarming, og boksene kan eksplodere. Platetoppen må ikke brukes til hermetisering og oppvarming av bokser.
- Hvis platetoppen dekkes til, er det fare for at materialet kan antenne, sprekke eller smelte, dersom platetoppen blir slått på ved en feil eller den har restvarme. Dekk aldri til platetoppen, f.eks. med deksler, kleder eller beskyttelsesfolie.

- ▶ Når platetoppen er slått på, eller hvis den slås på utilsiktet eller har restvarme, er det fare for at metalliske gjenstander som er lagt på platetoppen blir varme. Andre materialer kan smelte eller begynne å brenne. Fuktige kjølelokk kan suge seg fast. Ikke bruk platetoppen som oppbevaringsplass. Slå av kokesonene etter bruk!
- ▶ Du kan brenne deg på den varme platetoppen. Beskytt hendene med grillvotter, gryteklyper e.l. når du arbeider ved den varme plate-toppen. Pass på at disse tekstilene ikke er våte eller fuktige. Fuktighet gjør at de leder varmen bedre, og det kan oppstå forbrenninger pga. damp.
- ▶ Hvis du bruker et elektrisk apparat (f.eks. en håndmixer) i nærheten av platetoppen, pass på at ledningen ikke kommer i kontakt med den varme platetoppen. Isolasjonen i ledningen kan bli skadet.
- ▶ Salt, sukker eller sandkorn, f.eks. fra rensing av grønnsaker, kan forårsake riper hvis de havner under kjølebunnen. Pass på at glasskeramikkplaten er ren før du setter på kokekar.
- ▶ Gjenstander som faller ned på platetoppen (også lette gjenstander, som saltbøsser), kan forårsake sprekker eller brudd i glasskeramikkplaten. Pass på at ingen gjenstander faller ned på glasskeramikkplaten.
- ▶ Varme gjenstander på sensortastene og indikatorene kan skade elektronikken som ligger under. Sett aldri varme gryter eller panner på sensortastene og indikatorene.
- ▶ Hvis sukker, sukkerholdig mat, kunststoff eller aluminiumsfolie havner på den varme platetoppen og smelter, skader dette glasskeramikkplaten når det kjøles ned. Slå av platetoppen umiddelbart og skrap vekk disse stoffene grundig med en glasskrape med en gang. Bruk grytevotter når du gjør dette. Rengjør glasskeramikkplaten med et rengjøringsmiddel for glasskeramikk så snart platen er avkjølt.
- ▶ Kjeler som kokkes tomme kan føre til skader på glasskeramikkplaten. La aldri platetoppen være uten tilsyn under bruk!

## Sikkerhetsregler

---

- ▶ Gryter og panner med ru bunn lager riper i glasskeramikkplaten. Bruk bare gryter og panner med glatt bunn.
- ▶ Løft kokekaret når du skal flytte det. Da unngår du slitasje og riper.
- ▶ Servise av kunststoff eller aluminiumsfolie smelter ved høye temperaturer. Ikke bruk servise av kunststoff og aluminiumsfolie.
- ▶ Rammen rundt platetoppen, kanten rundt og betjenings-elementene på fasettslipte platetopper kan bli varme ved påvirkning av følgende faktorer: Driftstid, høye effekttrinn, store kokekar og antall kokesoner i drift.
- ▶ Kokekar av aluminium eller med aluminiumsbunn kan forårsake metalliske skimrende flekker. Disse flekkene kan fjernes med rengjøringsmiddelet for glasskeramikk og rustfritt stål (se kapittel «Rengjøring og pleie», avsnitt «Rengjøring av glasskeramikk»).
- ▶ Dersom flekker får virke lenge, kan de brenne seg fast og under visse omstendigheter bli umulige å fjerne. Fjern søl og flekker så fort som mulig, og pass på at bunnen på kokekaret er ren, fettfri og tørr når du setter den på platen.
- ▶ Maten må aldri tilberedes direkte på glasskeramikkflaten. Bruk alltid egnet kokekar.

### Rengjøring og stell

- ▶ Dampen fra en damprenser kan trenge inn til strømførende deler og forårsake en kortslutning.  
Bruk aldri damprenser til rengjøring av platetoppen.
- ▶ Miele gir opp til 15 år, men minst 10 år leveringsgaranti for viktige reservedeler etter endt produksjon av platetoppen.

## Aktivt miljøvern

---

### Retur og gjenvinning av emballasjen

Emballasjen benyttes til håndtering og beskytter produktet mot transportskader. Emballasjematerialene er valgt med sikte på miljøvennlighet og avfallsbehandling og kan derfor generelt gjenvinnes.

Gjenvinning av emballasjen til materialkretsløpet medfører besparelser av råstoffer. Benytt deg av materialspesifikke gjenvinningsstasjoner og returmuligheter. Miele-forhandleren tar transportemballasjen i retur.

### Retur og gjenvinning av det gamle produktet

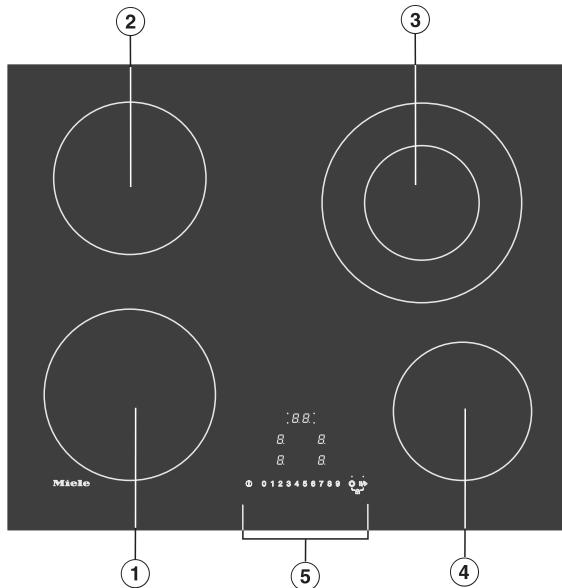
Elektriske og elektroniske produkter inneholder ofte verdifulle materialer. De inneholder imidlertid også skadelige stoffer, blandinger og komponenter, som har vært nødvendige for produktets funksjon og sikkerhet. I restavfallet eller ved feil behandling kan disse stoffene være helseskadelige og skade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



Benytt i stedet de offentlige returpunktene for innlevering og gjenvinning av slike produkter. Produktene kan leveres gratis til kommunale gjenvinningsstasjoner, forhandlere av tilsvarende produkter eller til Miele. For mer informasjon, se [www.miele.no](http://www.miele.no). Du er selv juridisk ansvarlig for å slette personlige data som måtte finne seg i de gamle produktene. Du er rettslig forpliktet til å ta ut gamle batterier, akkumulatorer og lamper som ikke sitter fast i produktet, og som kan tas ut uten at de blir ødelagt. Ta dem med til et egnert returpunkt, der de kan leveres gratis. Sørg for at produktet oppbevares utilgjengelig for barn til det kjøres bort.

# Platetopp

**KM 6520 FR, KM 6520 FL**

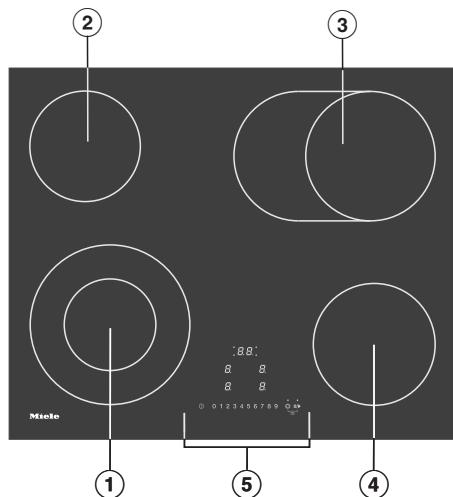


- ① Enkrets-kokesone
  - ② Enkrets-kokesone
  - ③ Tokrets-kokesone
  - ④ Enkrets-kokesone
  - ⑤ Betjenings- og indikatorelementer

# Oversikt

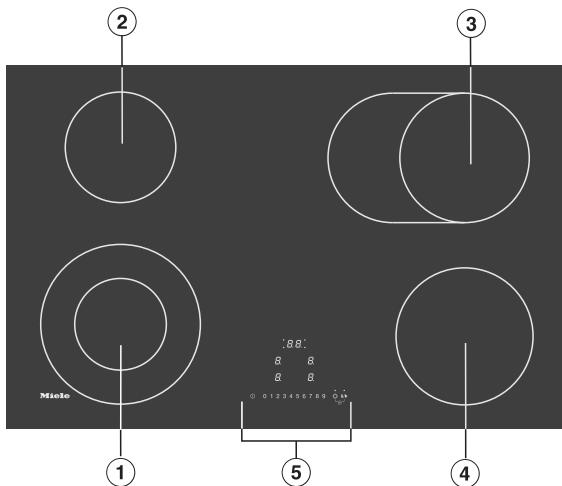
---

## KM 6521 FR



- ① Tokrets-kokesone
- ② Enkrets-kokesone
- ③ Enkrets-koke-/stekesone
- ④ Enkrets-kokesone
- ⑤ Betjenings- og indikatorelementer

## KM 6522 FR

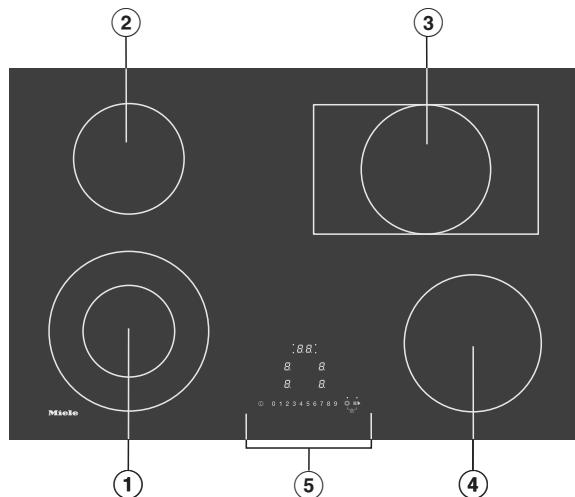


- ① Tokrets-kokesone
- ② Enkrets-kokesone
- ③ Enkrets-koke-/stekesone
- ④ Enkrets-kokesone
- ⑤ Betjenings- og indikatorelementer

# Oversikt

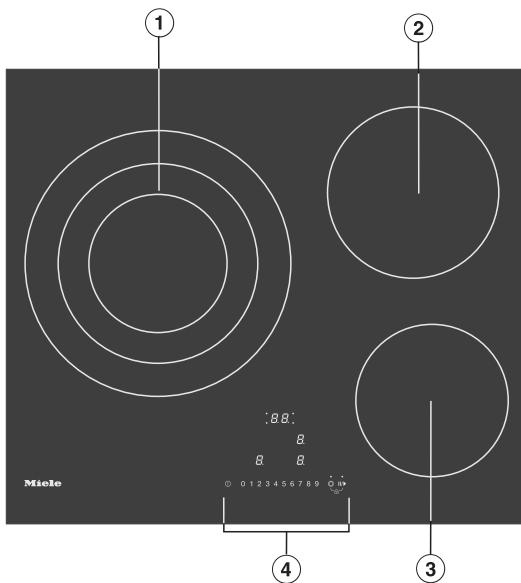
---

## KM 6523 FL



- ① Tokrets-kokesone
- ② Enkrets-kokesone
- ③ Enkrets-koke-/stekesone
- ④ Enkrets-kokesone
- ⑤ Betjenings- og indikatorelementer

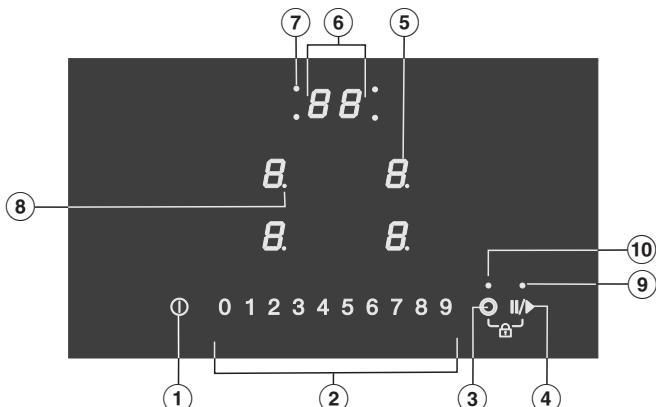
## KM 6527 FR



- ① Trekrets-kokesone
- ② Enkrets-kokesone
- ③ Enkrets-kokesone
- ④ Betjenings- og indikatorelementer

# Oversikt

## Betjenings- og indikatorelementer



### Sensortaster

- ① Platetopp på/av
- ② Tallrekke
  - til innstilling av effekttrinn
  - til innstilling av tider
- ③ Innkobling av flere varmekretser
- ④ Stop&Go
  - For å stoppe/starte en pågående kokeprosess
- ⑤ Kokesonevalg og -display

Ø Kokesonen er klar til bruk

1 til 9 Effekttrinn

Ξ Restvarme

R Oppkokksautomatikk

## Visning/kontrolllamper

### ⑥ Timerdisplay

00 til 99 Tid i minutter

LC Elektronisk barnesikring/låsefunksjon er aktivert

dE Demonstrasjonsmodus er aktivert

### ⑦ Kokesoneindikator utkoblingsautomatikk

Utkoblingsautomatikk for kokesonen er aktivert

### ⑧ Effekttrinn – utvidet innstillingssområde

### ⑨ Stop&Go

Stop&Go-funksjon er aktivert

### ⑩ Innkobling

Ytterligere en varmekrets er koblet inn.

# Oversikt

## Kokesonedata

KM 6520 FR, KM 6520 FL		
Kokesone	Ø i cm	Effekt i watt ved 230 V
①	18,0	1 800
②	16,0	1 500
③	12,0/21,0	750/2 200
④	14,5	1 200
		Totalt: 6 700

KM 6521 FR		
Kokesone	Ø i cm	Effekt i watt ved 230 V
①	12,0/21,0	1 200/2200
②	14,5	1 200
③	17,0/17,0x26,5	1 500/2 400
④	16,0	1 500
		Totalt: 7 300

KM 6522 FR		
Kokesone	Ø i cm	Effekt i watt ved 230 V
①	12,0/21,0	750/2 200
②	14,5	1 200
③	17,0/17,0x29,0	1 500/2 400
④	18,0	1 800
		Totalt: 7 600

KM 6523 FL		
Kokesone	Ø i cm	Effekt i watt ved 230 V
①	12,0/21,0	1 200/2200
②	14,5	1 200
③	17,0/17,0x29,0	1 500/2 600
④	18,0	1 800
		Totalt: 7 800

KM 6527 FR		
Kokesone	Ø i cm	Effekt i watt ved 230 V
①	14,5/21,0/27,0	1 200/2 300/3 400
②	18,0	1 800
③	16,0	1 500
		Totalt: 6 700

## Første igangsetting

---

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

### Første gangs rengjøring av platetoppen

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

### Første igangsetting av plate-tappen

Komponentene av metall er beskyttet med et pleiemiddel. Når platetoppen tas i bruk for første gang, vil det derfor oppstå lukt og ev. røyk.

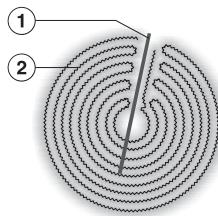
Lukten og ev. røyk er ikke tegn på feil tilkobling eller feil på produktet og utgjør ingen helsefare.

Enkrets-kokesoner er utstyrt med ett varmeelement, tokrets-kokesoner og stekesoner med utvidelse har 2 varmeelementer. Avhengig av modell kan varmeelementene deles med en isolerende ring.

Hver kokesone har en overoppheatingsbeskyttelse (innvendig temperaturbegrenser), som forhindrer at glasskeramikkplaten blir overopphevet (se kapittel «Sikkerhetsinnretninger», avsnitt «Overoppheatingsbeskyttelse»).

Når et effekttrinn stilles inn, kobles varmen inn og varmeelementet er synlig gjennom glasskeramikkplaten. Varmeffekten til kokesonen er avhengig av innstilt effekttrinn og reguleres elektronisk. Dette påvirker «taktstyringen» av en kokesone: Varmen kobles inn og ut.

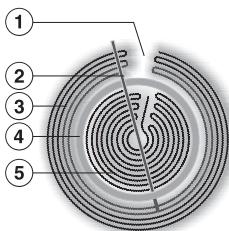
## Enkrets-kokesone



① Overoppheatingsbeskyttelse

② Varmeelement

## Tokrets-kokesone



① Tekniske grunner, ingen feil

② Overoppheatingsbeskyttelse

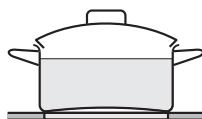
③ Ytre varmeelement

④ Isolerende ring

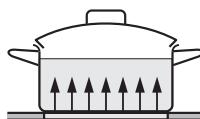
⑤ Indre varmeelement

# Kokekar

**Best egnet:** Metallkjeler og -panner med tykk bunn, som er buet lett innover i kald tilstand. Ved oppvarming tøyser bunnen seg ut og står rett på kokesonen. Slik ledes varmen optimalt.



Kaldt



Varmt

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

**Mindre egnet:** Kokekar av glass, keramikk eller stentøy. Disse materialene leder ikke varme godt.

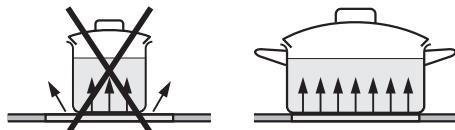
**Uegnet:** Kokekar av kunststoff eller aluminiumsfolie. Det smelter ved høye temperaturer.

Kokekar av aluminium eller med aluminiumsbunn kan forårsake metalliske skimrende flekker. Disse flekkene kan fjernes med rengjøringsmiddelet for glasskeramikk og rustfritt stål (se kapittel «Rengjøring og pleie», avsnitt «Rengjøring av glasskeramikk»).

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

- Velg kokekar med passende diameter på bunnen for å oppnå optimal utnyttelse av kokesonen (se kapittel «Oversikt», avsnitt «Kokesonedata»).
- Bruk kun gryter og panner med glatt bunn. Gryter og panner med ru bunn lager riper i glasskeramikkplaten.
- Løft kokekaret når du skal flytte på det. Da unngår du slitasje og riper.

- Pass på at bunnen på kjelen eller pannen passer med størrelsen på koksesonen eller at den er litt større. Slik at unødvendig varme ikke stråler ut.



- Hvis mulig, kok helst i gryter eller panner med lokk. Slik forhindrer du at unødvendig varme slipper ut.
- Velg en liten kjele til små mengder. En liten kjele på en liten koksesone behøver mindre energi enn en større kjele med lite innhold på en stor koksesone.
- Bruk lite vann.
- Reduser effekttrinnet i tide etter oppkok eller brunning.
- Slå av koksesonen allerede 5 til 10 minutter før slutten av tilberedningstiden ved lengre tilberedningstider. Dermed utnyttes restvarmen optimalt.
- Koketiden kan reduseres betydelig ved bruk av trykkoker.

## Innstillingsområde

Kokesonene er programmert med 9 effekttrinn fra fabrikken. Hvis du ønsker en finere avstemt innstilling, kan du utvide til 17 effekttrinn (se kapittel «Programmering»).

	Innstillingsområder Fabrikkinnstilling (9 effekttrinn)	Utvidet (17 effekttrinn)
Smelte smør, smelte sjokolade osv. Løse opp gelatin	1–2	1–2.
Oppvarming av små mengder væske Varmholding av matretter som setter seg lett Koking av ris	1–3	1–3.
Oppvarming av væske og halvfaste retter Lage sauser, f.eks. jevne saus eller hollandaise Koke grøt Tilberede omelett og speilegg uten skorpe Dampe frukt	2–4	2–4.
Tining av dypfryst mat Damping av grønnsaker, fisk Koke pasta, belgfrukter Bløte opp korn	3–6	3–5.
Oppkok og viderekoking av større mengder	4–6	4–5.
Skånsom steking (uten overopphetning av fettet) av fisk, snitsel, pølse, speilegg, pannekaker osv.	6–7	6–7.
Steke røsti, potetpannekaker osv.	7–8	7–8.
Koking av store mengder vann Brune store mengder kjøtt Oppkok	8–9	8–9

Disse angivelsene er veiledende. De er beregnet på normale porsjoner for 4 personer. For høye kjeler, ved koking uten lokk og for store mengder er det nødvendig med en høyere innstilling. Dersom man tilbereder en mindre mengde kan man velge en lavere innstilling.

## Betjeningsprinsipp

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

Hver reaksjon fra tastene blir kvittert med et akustisk signal.

Når platetoppen er avslått er det bare de trykte symbolene på sensortastene og tallrekken for innstilling av effekttrinn som er synlige. Når du slår på plateoppen, lyser alle de andre sensor-tastene.

Kokesonene må være «aktive» når du vil stille inn eller endre et effekttrinn. For å aktivere en kokesone, berør det aktuelle kokesonedisplayet. Etter at du har berørt kokesonedisplayet, begynner det å blinke. Når displayet blinker er kokesonen «aktiv» og du kan stille inn et effekttrinn eller en tid.

**Unntak:** Hvis det kun er én kokesone som er i drift, kan effekttrinnet endres uten aktivering av kokesonen.



Feilfunksjon pga. skitne og/eller tildekkede sensortaster.

Sensortastene reagerer ikke eller det kan oppstå utilsiktede koblinger, eventuelt kan det til og med føre til automatisk utkobling av platetoppen (se kapittel «Sikkerhetsinnretninger», avsnitt «Sikkerhetsutkobling»). Varme kokekar på sensortastene/displayene kan skade elektronikken under.

Hold alltid sensortaster og indikatorer rene.

Ikke legg gjenstander på sensortastene og indikatorene.

Ikke sett varme kokekar på sensortastene og indikatorene.

# Betjening

 Brannfare ved overopphevet mat.  
Mat som ikke holdes under tilsyn kan bli overopphevet og kan antenne.  
Ikke la platen oppen være uten tilsyn når den er i bruk.

## Innkobling av platen oppen

- Berør sensortasten ①.

Flere sensortaster lyser.

Hvis ikke ytterligere inntasting skjer, kobles platen oppen av sikkerhetsgrunner ut igjen etter noen få sekunder.

## Innstilling av effekttrinn

- Sett kokekaret på ønsket kokesone.
- Berør det aktuelle kokesonenedisplayet.

Kokesonenedisplayet begynner å blinke.

- Berør den aktuelle sensortasten for ønsket effekttrinn på den aktuelle tallrekken.

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

## Endre effekttrinn

- Berør det aktuelle kokesonenedisplayet. Kokesonenedisplayet begynner å blinke.
- Berør den aktuelle sensortasten for ønsket effekttrinn på tallrekken.

## Utkobling av kokesone/platen oppen

- For å koble ut en kokesone, berør det aktuelle kokesonenedisplayet. Kokesonenedisplayet begynner å blinke.
- Berør sensortasten 0 på tallrekken.
- Berør sensortasten ① for å koble ut platen oppen og dermed alle kokesonene.

## Restvarmeindikator

Når en kokeson er varm, lyser restvarmeindikatoren etter at platetoppen er slått av.

Strekene på restvarmeindikatoren slukker etter hverandre etter hvert som kokesonene kjøles ned. Den siste streken slukker først når kokesonene kan berøres uten at det er fare for å brenne seg.

Restvarmeindikatorene blinker, der-  
som det skulle bli strømbrudd under  
drift eller ved restvarme.

 Fare for forbrenning på den  
varme kokesonen.

Etter at en matlagingsprosess er av-  
sluttet er kokesonene varme.

Ikke berør kokesonene så lenge rest-  
varmeindikatorene fortsatt lyser.

## Innstilling av effekttrinn - utvi- det innstillingssområde

- Berør tallrekken mellom sensor-  
tastene.

Det innstilte effekttrinnet blinker i noen sekunder og lyser deretter konstant. Mellomtrinnene vises med et lysende punkt ved siden av tallet.

# Betjening

---

## Innkobling

### Tokrets-kokesone eller enkrets-kokesone/stekesone:

Ved innkobling blir alltid den andre kretsen koblet inn automatisk.

### Trekrets-kokesone:

Ved innkobling blir alltid den andre kretsen koblet inn automatisk. Den tredje kretsen må kobles til manuelt.

### Indikatorlampe:

På platetopper med kun 1 kokesone med flere kretser eller enkrets-kokesone/stekesone lyser indikatorlampen for innkobling konstant.

På platetopper med 2 eller flere kokesoner med flere kretser og enkrets-kokesoner/stekesoner lyser indikatorlampen for innkobling kun mens kokesonedisplayet blinker. På en trekrets-kokesone er det ingen forskjell mellom andre og tredje varmekrets i displayet.

En ekstra krets kan kun kobles inn eller ut når den aktuelle kokesone-indikatoren blinker. Unntak: Platetoppen har kun 1 kokesone med flere kretser eller enkrets-kokesone/stekesone.

## Utkobling av varmekrets

- Berør kort kokesonedisplayet for ønsket kokesone.

Kokesonedisplayet begynner å blinke og indikatorlampen for innkobling lyser.

- Mens kokesonedisplayet blinker, berør sensortasten ☺ så mange ganger at indikatorlampen på innkoblingen slukker.

## Innkobling av varmekrets

- Berør kort kokesonedisplayet for ønsket kokesone.

Kokesonedisplayet begynner å blinke.

- Berør sensortasten ☺ mens kokesonedisplayet blinker.

Indikatorlampen til innkoblingen lyser.

- Still inn ønsket effekttrinn.

## Oppkokksautomatikk

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

### Aktiver oppkokksautomatikk

- Berør kort kokesonedisplayet for ønsket kokesone.
- Hold sensortasten for ønsket viderekokingstrinn inne, helt til et signal høres og *R* lyser i kokesonenens display.

I oppkokstiden (se tabell) blinker *R* vekselvis med det innstilte effekttrinnet i kokesonedisplayet.

Hvis du endrer viderekokingstrinnet under oppkokstiden, deaktiveres oppkokksautomatikken.

### Deaktivere oppkokksautomatikken

- Berør kort kokesonedisplayet for ønsket kokesone.
- Hold det innstilte viderekokingstrinnet inne, til *R* slukker.  
eller
- Still inn et annet effekttrinn.

Viderekokings-trinn*	Oppkokstid [min:sek]
1	1:20
1.	2:00
2	2:45
2.	3:25
3	4:05
3.	4:45
4	5:30
4.	6:10
5	6:50
5.	7:10
6	1:20
6.	2:00
7	2:45
7.	2:45
8	2:45
8.	2:45
9	-

\* Viderekokingstrinnene med punktum gjelder kun ved utvidet omfang for effekttrinnene (se kapittel «Programmering»). Ved de høye viderekokingstrinnene er det kun nødvendig med relativt korte oppkokstider, da det som regel er tomt kokekar som varmes opp for bruning ved disse innstillingene.

# Timer

---

Platetoppen må være slått på for at du skal kunne bruke timeren.

Timeren kan brukes til 2 funksjoner:

- til innstilling av en varselurtid
- til automatisk utkobling av en kokezone

Du kan bruke funksjonene samtidig.

Du kan stille inn en tid fra 1 minutt (01) til 99 minutter (99).

Tidene blir angitt i rekkefølgen minutter tierplass, minutter enerplass.

Tidene oppgis via tallrekken.

Eksempler:

59 minutter = inntasting: 5–9

80 minutter = inntasting: 8–0

Etter inntasting av det første sifferet lyser timerdisplayet konstant, etter inntasting av det andre sifferet flytter det første sifferet seg mot venstre.

## Varselur

### Innstilling av varselurtid

- Berør timerdisplayet.

Timerdisplayet blinker.

- Still inn ønsket tid.

Varseluret starter hvis du venter i 10 sekunder.

### Endring av varselurtid

- Berør timerdisplayet.

Timerdisplayet blinker.

- Still inn ønsket tid.

### Slette varselurtiden

- Berør timerdisplayet.

- Berør 0 på tallrekken.

## Utkoblingsautomatikk

Du kan stille inn et tidspunkt, som kokesonen automatisk skal kobles ut til.

Funksjonen kan brukes for alle kokesonene samtidig.

Hvis den programmerte tiden er lengre enn maksimal tillatt driftstid, blir kokesonen koblet ut av sikkerhetsutkoblingen (se kapittel «Sikkerhetsinnretning», avsnitt «Sikkerhetsutkobling»).

### Stille inn utkoblingstiden

- Still inn et effekttrinn for den aktuelle kokesonen.
- Berør timerindikatoren så mange ganger at indikatorlampen for kokesonetildeling for denne kokesonen blinker.

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

Kokesonetildelingens indikatorlampe for automatisk utkobling av denne kokesonen blinker.

- Still inn ønsket tid.

Utkoblingstiden starter hvis du venter i 10 sekunder.

Indikatorlampen til kokesonen lyser konstant.

- Gå frem som allerede beskrevet, for å stille inn en utkoblingstid for enda en kokesone.

Dersom flere utkoblingstider er programert, vises den korteste resttiden, og tilhørende indikatorlampe blinker. De andre indikatorlampene lyser konstant.

- For å vise nedtellingen av resttider som går i bakgrunnen berører du timerindikatoren så mange ganger at indikatorlampen til ønsket kokesone blinker.

### Endre utkoblingstid

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

Timerindikatoren blinker.

- Still inn ønsket tid.

### Slette utkoblingstid

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

Timerindikatoren blinker.

- Berør Ø på tallrekken.

# Timer

---

## Bruk av timerfunksjonene samtidig

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

- Berør timerdisplayet så mange ganger at indikatorlampen for den programmerte kokesonen lyser konstant, og blinker i timerdisplayet *00*.
- Still inn tiden som tidligere beskrevet.

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

- Berør timerdisplayetså mange ganger, at indikatorlampen for ønsket kokesone blinker.
- Still inn tiden som tidligere beskrevet.

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

Hvis du vil at nedteilingen av resttider som går i bakgrunnen skal vises:

- Berør timerdisplayet så mange ganger at
  - indikatorlampen for ønsket kokesone blinker (utkoblingsautomatikk)
  - Timerdisplayet blinker (varselur)

Med utgangspunkt i den korteste resttiden, velges alle innkoblede kokesoner og varselurtiden med urviseren.

## Stop&Go

Ved aktivering av Stop&Go blir effekttrinnet til alle innkoblede kokesoner redusert til 1.

Kokesonenes effekttrinn og innstillingen av timeren kan ikke endres, platetoppen kan kun slås av. Varselurtiden, utkoblingstidene og tidene for et hurtigoppkok løper videre.

Ved deaktivering arbeider kokesonene videre med det sist innstilte effekttrinnet.

Hvis funksjonen ikke blir deaktivert i løpet av 1 time, slås platetoppen av.

## Aktivering/deaktivering

- Berør sensorosten II/►.

Bruk denne funksjonen, dersom betjeningselementene er tilsølt, og du skal rengjøre dem raskt.

## Recall

Hvis platetoppen skulle bli slått av utsiktet under bruk, kan du gjenopprette alle innstillingene med denne funksjonen. Platetoppen må slås på igjen 10 sekunder etter at den ble slått av.

- Slå platetoppen på igjen.
- Berør den blinkende kokesone-tasten umiddelbart etter innkobling.

# Tilleggsfunksjoner

---

## Demonstrasjonsmodus

Denne funksjonen gjør det mulig for faghandelen å presentere platetoppen uten varme.

### Aktivering/deaktivering av demonstrasjonsmodus

- Slå på platetoppen.
- Berør sensortastene 0 og 2 samtidig i 6 sekunder på tallrekken.

*dE* blinker vekselvis med *Bn* (demonstrasjonsmodus aktivert) eller *BF* (demonstrasjonsmodus deaktivert) i noen sekunder i timerdisplayet.

## Visning av platetoppdata

Du kan lese av modellbetegnelse og programvareversjon for platetoppen. Det må ikke finne seg noe kokekar på kokesonene.

### Modellbetegnelse/serienummer

- Slå på platetoppen.
- Berør sensortastene 0 og 4 samtidig i 6 sekunder på tallrekken.

I timerdisplayet vises tallene etter hverandre adskilt med en strek.

Eksempel: *12 34* (Modellbetegnelse KM 1234) – *1 23 45 67 89* (Serienummer)

### Programvareversjon

- Slå på platetoppen.
- Berør sensortastene 0 og 3 samtidig i 6 sekunder på tallrekken.

I timerdisplayet blinker tallene vekselvis:

Eksempel: *12* blinker vekselvis med *3* = programvareversjon 123.

## Elektronisk barnesikring/låsefunksjon

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

Den elektroniske barnesikringen aktiveres når platetoppen er slått av. Når den elektroniske barnesikringen er aktivert, kan ikke platetoppen slås på og timeren kan ikke betjenes. En innstilt varselurtid fortsetter å løpe. Platetoppen er programmert slik at den elektroniske barnesikringen må aktiveres manuelt. Du kan stille inn programmeringen slik, at den elektroniske barnesikringen automatisk blir aktivert 5 minutter etter at platetoppen er slått av (se kapittel «Programmering»).

**Låsefunksjonen** aktiveres når platetoppen er slått på. Hvis låsefunksjonen er aktivert, er betjeningen av platetoppen begrenset:

- Kokesonene og platetoppen kan bare slås av.
- En innstilt varselurtid kan endres.

Hvis den elektroniske barnesikringen eller låsefunksjonen er aktivert, og en låst sensorast blir berørt, vises *LC* i timerdisplayet i noen sekunder og et signal høres.

### Aktivering av elektronisk barne-sikring

- Berør sensorasten i 6 sekunder.

Sekundene telles ned i timerdisplayet. Etter at tiden er utløpt vises *LC* i timerdisplayet. Den elektroniske barne-sikringen er aktivert.

### Deaktivering av den elektroniske barnesikringen

- Berør sensorasten i 6 sekunder.

I timerdisplayet vises *LC* kort, deretter telles sekundene ned. Etter at tiden er utløpt, er den elektroniske barne-sikringen deaktivert.

### Aktivering av låsefunksjonen

- Hold sensorastene og inne samtidig i 6 sekunder.

Sekundene telles ned i timer-displayet. Etter at tiden er utløpt vises *LC* i timerdisplayet. Låsefunksjonen er aktivert.

### Deaktivering av låsefunksjonen

- Hold sensorastene og inne samtidig i 6 sekunder.

I timer-displayet vises *LC* kort, deretter telles sekundene ned. Etter utløp er låsefunksjonen deaktivert.

# Sikkerhetsinnretninger

## Sikkerhetsutkobling

### Ved tildekking av sensorfeltene

Platetoppen kobles ut automatisk, hvis én eller flere sensortaster er tildekket lenger enn ca. 10 sekunder, f.eks. ved fingerkontakt, mat som har kokt over eller av gjenstander. I timerdisplayet vises *F* i noen sekunder. Hvis det gjelder sensortasten ①, lyser *F* helt til gjenstandene eller sålet og flekker er fjernet. Når du har fjernet gjenstandene eller sålet, slukker *F* og platetoppen er klar for bruk igjen.

### Driftstiden er for lang

Sikkerhetsutkoblingen utløses automatisk, dersom en kokesone blir varmet opp i uvanlig lang tid. Dette tidsrommet er avhengig av det valgte effekttrinnet. Hvis det overskrides, kobles kokesonen ut og restvarmeindikatoren vises. Når du kobler kokesonen ut og inn, er den klar for bruk igjen.

Ved levering er platetoppen programert med sikkerhetstrinn 0. Ved behov kan du stille inn et høyere sikkerhetstrinn med en kortere maksimal driftstid (se tabellen).

Effekttrinn*	Maksimal driftstid [t:min]		
	Sikkerhetstrinn		
	0**	1	2
1	10:00	8:00	5:00
1.	10:00	7:00	4:00
2/2.	5:00	4:00	3:00
3/3.	5:00	3:30	2:00
4/4.	4:00	2:00	1:30
5/5.	4:00	1:30	1:00
6/6.	4:00	1:00	00:30
7/7.	4:00	00:42	00:24
8	4:00	00:30	00:20
8.	4:00	00:30	00:18
9	1:00	00:24	00:10

\* Effekttrinnene med punktum gjelder kun ved utvidet omfang for effekttrinnene (se kapittel «Innstillingsområder»).

\*\* Fabrikkinnstilling

## Overophettingsbeskyttelse

Alle kokesoner er utstyrt med en overophettingsbeskyttelse (innvendig temperaturbegrenser). Denne kobler ut oppvarmingen av kokesonen automatisk, før den blir overophetet. Så snart kokesonen er avkjølt, kobles varmen inn igjen automatisk.

Overophettingsbeskyttelsen kan utløses i følgende situasjoner:

- Hvis det ikke er satt på noe kokekar på den innkoblede kokesonen.
- Kokekar, som er satt på, varmes opp uten innhold.
- Bunnen på kokekaret ligger ikke plant på kokesonen.
- Kokekaret leder varmen dårlig.

Du merker at overophettingsbeskytten løses ut ved at oppvarmingen kobles ut og inn selv på det høyeste effektrinnet.

# Programmering

---

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

Etter at du har valgt programmeringen, vises  $P$  (program) og  $L$  (kode) og 2 kokesonedisplayer i timerdisplayet.

I det venstre kokesonedisplayet vises programmet, i det høyre koden. Fra programskritt 10 blir tallene presentert vekslende:  $7$  blinker vekselvis med  $0$ .

## Endre programmering

### Velge programmering

- Ved utkoblet platetopp må du berøre sensortastene ① og II/► samtidig, helt til  $PC$  vises og 2 kokesonedisplayer lyser i timerdisplayet.

### Programinnstilling

- Berør først kokesonedisplayet **til venstre** og deretter tilsvarende tall på tallrekken.

Ved siden av tallet begynner et punktum å blinke.

- Så lenge punktumet blinker, berør tallet (tallene) tilsvarende programnummeret på tallrekken.

### Innstilling av kode

- Berør kokesonedisplayet **til høyre** og deretter tilsvarende tall på tallrekken.

Ved siden av tallet begynner et punktum å blinke.

- Så lenge punktumet blinker, berør tallet (tallene) tilsvarende koden på tallrekken.

### Lagre innstillinger

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

# Programmering

Program <sup>1</sup>		Kode <sup>2</sup>	Innstillinger
<b>1</b>	Demonstrasjonsmodus	<b>0</b>	Demonstrasjonsmodus av
		<b>1</b>	Demonstrasjonsmodus på <sup>3</sup>
<b>3</b>	Fabrikkinnstilling	<b>0</b>	Ikke gjenoppretting av fabrikk-innstillingene
		<b>1</b>	Gjenoppretting av fabrikk-innstillingene
<b>4</b>	Antall effektrinn kokesoner	<b>0</b>	9 effektrinn + Booster
		<b>1</b>	17 effektrinn + Booster <sup>4</sup>
<b>6</b>	Kvitteringstone ved berøring av en sensortast	<b>0</b>	Av <sup>5</sup>
		<b>1</b>	Stille
		<b>2</b>	Middels
		<b>3</b>	Høy
<b>7</b>	Signaltone for timeren	<b>0</b>	av
		<b>1</b>	stille
		<b>2</b>	middels
		<b>3</b>	høy
<b>8</b>	Elektronisk barnesikring	<b>0</b>	Kun manuell aktivering av den elektroniske barnesikringen
		<b>1</b>	Automatisk aktivering av den elektroniske barnesikringen
<b>9</b>	Maksimal driftstid	<b>0</b>	Sikkerhetstrinn 0
		<b>1</b>	Sikkerhetstrinn 1
		<b>2</b>	Sikkerhetstrinn 2

# Programmering

---

Program <sup>1</sup>		Kode <sup>2</sup>	Innstillinger
<b>12</b>	Sensortastenes reaksjons-hastighet	0	Langsom
		<b>1</b>	Normal
		2	Rask

<sup>1</sup> Programmer som ikke er oppført, er ikke tilordnet.

<sup>2</sup> Fabrikkinnstilt kode er med fet skrift.

<sup>3</sup> Etter at du har slått på platetoppen, vises *dE* i noen sekunder i timerdisplayet.

<sup>4</sup> For at det skal være enklere å forstå, vises de effekttrinnene som er utvidet, med et punktum bak talltall i teksten og i tabellene.

<sup>5</sup> Kvitteringstonen til sensortasten på/av blir ikke koblet ut.

# Opplysninger for testinstitutter

---

## Prøveretter iht. EN 60350-2

Kokesonene er programmert med 9 effekttrinn fra fabrikken.

For testing iht. norm må de utvidede effekttrinnene stilles inn (se kapittel «Programmering»).

Matvare	Ø Kokekarbunn (mm)	Lokk	Effekttrinn	
			Forvar- ming	Tilbered- ning
Oppvarming av olje	150	Nei	-	1–2
Pannekaker	180 (Sandwichbunn)	Nei	7	5.–7
Frittering av dypfryst pommes frites	iht. norm	Nei	9	9

# Rengjøring og stell

 Fare for forbrenning på den varme kokesonen.

Etter at en matlagingsprosess er avsluttet er kokesonene varme.

Slå av platenopporen.

La kokesonene bli avkjølt før du renjer platenopporen.

 Skader pga. fuktighet som trenger inn.

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

Du må aldri bruke damprenser til renjing av platenopporen.

Alle overflatene kan bli misfarget eller forandret, dersom du bruker uegne rengjøringsmidler. Overflatene er ømfintlige for riper.

Rester av rengjøringsmiddel skal fjernes med en gang.

Ikke bruk rengjøringsmidler som er skurende eller kan lage riper.

La platenopporen avkjøles før rengjøringen.

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

## Uegnede rengjøringsmidler

For å unngå skader på overflatene, ikke bruk:

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

## Rengjøring av glasskeramikk-flate

 Skader som følge av spisse gjenstander.

Pakningen mellom plaketopp og benkeplate kan bli skadet.

Pakningen mellom glasskeramikken og rammen kan bli skadet.

Ikke bruk skarpe gjenstander til ren gjøringen.

Ved ren gjøring med håndoppvask-middel blir ikke alle flekker og mat-rester fjernet. Det dannes en usynlig film, som fører til misfarging av glasskeramikken. Det er ikke mulig å fjerne denne misfargingen.

Rengjør glasskeramikkflaten regel-messig med et spesielt rengjørings-middel for glasskeramikk.

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

- Fjern **flekker** som skyldes kalkrester, vann og aluminium (metallisk skim-rende flekker) med et rengjøringsmid-del for glasskeramikk og rustfritt stål.

 Fare for forbrenning på den varme kokesonen.

Under matlagingsprosessen er koke-sonen varme.

Ta på deg grytevotter før du fjerner rester av sukker, plast eller alu-miniumsfolie med en glasskrape fra den varme glasskeramikkflaten.

- Dersom **sukker, plast eller alu-miniumsfolie** havner på den varme glasskeramikkflaten må du slå av plaketoppen.
- Bruk en glasskrape og skrap vekk disse stoffene **umiddelbart**, dvs. mens de fortsatt er varme.
- Rengjør deretter glasskeramikkflaten i avkjølt tilstand, som tidligere be-skrevet.

- Fjern alle store flekker med en fuktig klut. Matrester som sitter fast fjernes med en glasskrape.
- Rengjør deretter glasskeramikkflaten med Mieles rengjøringsmiddel for glasskeramikk og rustfritt stål (se ka-pittel «Ekstrautstyr», avsnitt «Rengjørings- og pleiemiddel») eller med et vanlig rengjøringsmiddel for glass-keramikk, og med et kjøkkenpapir eller en ren klut. Ikke påfør rengjøringsmiddelet på varme glassker-a-mikkflater, da det kan oppstå flekker. Følg henvisningene til produsenten av rengjøringsmiddelet.
- Fjern rester av rengjøringsmiddelet med en fuktig klut og tørk deretter glasskeramikkflaten.

## Hvis feil oppstår

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

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

### Meldinger i indikatorene/displayet

Problem	Årsak og retting
<b>Etter at du har slått på platetoppen, vises <math>\text{LC}</math> i noen sekunder i timerdisplayet.</b>	Den elektroniske barnesikringen eller låsefunksjonen er aktivert. ■ Deaktiver den elektroniske barnesikringen eller låsefunksjonen (se kapittel «Sikkerhetsinnretninger», avsnitt «Elektronisk barnesikring/låsefunksjon»).
<b>Etter at du har slått på platetoppen, vises <math>dE</math> kort i timerdisplayet. Kokesonene blir ikke varme.</b>	Platetoppen befinner seg i demonstrasjonsmodus. ■ Hold sensortastene 0 og 2 inne samtidig, helt til $dE$ blinker vekselvis med $\text{OF}$ i timerdisplayet.
<b><math>F</math> blinker i timerdisplayet og plateoppen slår seg automatisk av.</b>	En eller flere sensoraster er tildekket, f.eks. ved fingerkontakt, mat som har kokt over eller av gjenstander. ■ Rengjør platetoppen eller fjern gjenstandene (se kapittel «Sikkerhetsinnretninger», avsnitt «Sikkerhetsutkobling»).

### Uventet atferd

Problem	Årsak og retting
<b>Oppvarmingen til kokesonen kobler seg inn og ut.</b>	<p>Denne «taktstyringen» av oppvarmingen er normal. Takststyringen påvirkes av den elektroniske reguleringen av varmeeffekten (se kapittel «Funksjonsmåte for kokesonene»).</p> <p>Takter oppvarmingen på høyeste effekttrinn har overopphettingsbeskyttelsen blitt utløst (se kapittel «Sikkerhetsinnretninger», avsnitt «Overopphettingsbeskyttelse»).</p>
<b>En kokesone kobler seg automatisk ut.</b>	<p>Driftstiden var for lang.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Koble inn kokesonen igjen (se kapittel «Sikkerhetsinnretninger», avsnitt «Sikkerhetsutkobling»).</li></ul>
<b>En eller flere restvarme-indikatorer blinker.</b>	<p>Det har vært et strømbrudd under drift eller ved restvarme.</p>

# Hvis feil oppstår

---

## Ikke tilfredsstillende resultat

Problem	Årsak og retting
<b>Når oppkokksautomatikken er innkoblet, begynner ikke innholdet i kokekaret å koke.</b>	Store mengder matvarer blir varmet opp. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Kok opp på høyeste effektrinn og reduser deretter effekten manuelt.</li></ul>
	Kokekaret leder varmen dårlig. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Bruk et annet kokekar, som leder varmen bedre.</li></ul>
<b>Innholdet i kokekaret koker knapt eller ikke.</b>	Kokekaret leder varmen dårlig. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Bruk et annet kokekar, som leder varmen bedre.</li></ul> Gryten er for stor i forhold til koksesonen. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Bruk en mindre gryte.</li></ul> Det andre varmeelementet på tokrets-koksesonen eller stekesonen er ikke koblet inn. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Koble inn det andre varmeelementet.</li></ul>

### Generelle problemer eller tekniske feil

Problem	Årsak og retting
<b>Platetoppen eller kokesonene kan ikke slås på.</b>	<p>Platetoppen har ikke strøm.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Undersøk om sikringen i elektroinstallasjonen har koblet seg ut. Kontakt elektrofagfolk eller Mieles serviceavdeling (minste sikring se typeskiltet).</li></ul> <p>Det har eventuelt oppstått en teknisk feil.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Koble platetoppen fra el-nettet i ca. 1 minutt, ved å<ul style="list-style-type: none"><li>– skru av bryteren for den aktuelle sikringen eller</li><li>– skru smeltesikringen helt ut eller</li><li>– koble ut jordfeilbryteren.</li></ul></li><li>■ Hvis du, etter at du har koblet sikringen eller jordfeilbryteren inn igjen, fremdeles ikke kan bruke platetoppen, kontakt elektrofagfolk eller Mieles serviceavdeling.</li></ul>
<b>Det oppstår lukt og røyk under bruk av den nye platetoppen.</b>	Komponentene av metall er beskyttet med et pleiemiddel. Når platetoppen tas i bruk for første gang, vil det derfor oppstå lukt og ev. røyk. Lukten og ev. røyk er ikke tegn på feil tilkobling eller feil på produktet og utgjør ingen helsefare.

## **Ekstrautstyr**

---

Mieles sortiment inneholder ekstrautstyr og forskjellige rengjørings- og pleiemidler tilpasset ditt produkt.

Disse produktene kan du enkelt bestille i Mieles nettbutikk.

Du får også kjøpt produktene hos Mieles serviceavdeling (se på slutten av denne bruksanvisningen) eller hos din Miele-forhandler.

### **Rengjørings- og pleiemidler**

#### **Rengjøringsmiddel for glasskeramikk og rustfritt stål 250 ml**

Fjerner kraftige tilsmussinger, kalkflekker og aluminiumsrester

#### **Mikrofiberklut**

Fjerner fingeravtrykk og små flekker.

## Kontakt ved feil

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

Mieles serviceavdeling kan du kontakte online på [www.miele.no/husholdning/service](http://www.miele.no/husholdning/service).

Kontaktdataene til Mieles serviceavdeling finner du på slutten av dette dokumentet.

Serviceavdelingen trenger modellbetegnelse og fabrikasjonsnummer (Fabr./SN/Nr.). Begge opplysningene finner du på typeskiltet.

## Typeskilt

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

## Garanti

Garantitiden er 2 år.

Nærmore opplysninger finner du i de vedlagte garantibetingelsene.

# Installasjon

## Sikkerhetsregler for innbygging

 Skader pga. ikke-forskriftsmessig montering.

Hvis ikke plaketoppen monteres forskriftsmessig, kan den bli skadet.

Plaketoppen må kun monteres av en kvalifisert fagperson.

 Fare for elektrisk støt pga. nettspenning.

Ikke-forskriftsmessig tilkobling til strømnettet kan føre til elektrisk støt.

Plaketoppen får kun kobles til strømnettet av en kvalifisert fagperson.

 Skader som følge av at gjenstander faller ned.

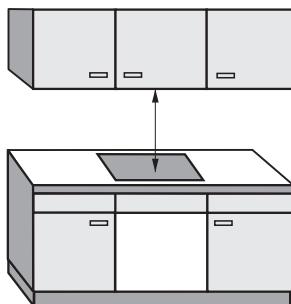
Ved montering av overskap eller en ventilator kan plaketoppen bli skadet.

Monter plaketoppen først etter montering av overskap og ventilator.

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

## Sikkerhetsavstander

### Sikkerhetsavstand over platetoppen



Det må overholdes en sikkerhetsavstand, som er angitt av ventilatorprodusenten, mellom platetoppen og ventilatoren som er plassert over.

Hvis lett antennelige materialer (f.eks. en hylle) monteres over platetoppen, må det være en sikkerhetsavstand på minst 600 mm.

Velg den største sikkerhetsavstanden, hvis flere produkter er montert under en ventilator, og det er oppgitt forskjellige sikkerhetsavstander for disse produktene.

# Installasjon

## Sikkerhetsavstand til baksiden/siden

Fortrinnsvis bør plaketoppen bygges inn med god plass både på høyre og venstre side.

På baksiden av plaketoppen må det overholdes en minsteavstand ①, som angitt under, til en høy skap- eller romvegg.

På siden av plaketoppen (høyre eller venstre) må angitt minsteavstand ②, ③, til et høyt skap eller en vegg overholdes, til motsatt side må det være en minsteavstand på 300 mm.

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

50 mm

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

50 mm KM 6522/6527

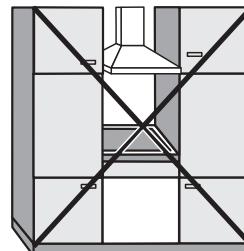
70 mm KM 6520

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

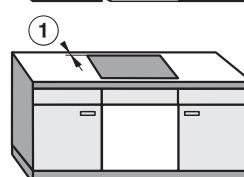
50 mm KM 6520/6522

70 mm KM 6527

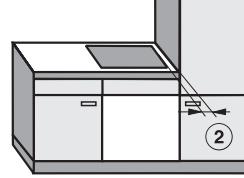
100 mm KM 6521/6523



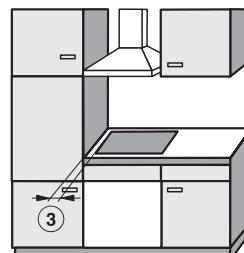
Ikke tillatt



Anbefales sterkt



Anbefales ikke



Anbefales ikke

## Mellomhylle

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

Når en mellomhylle monteres under platetoppen, må avstanden mellom overkanten på benkeplaten og overkanten på mellomhyllen være minst 110 mm.

I det bakre området må det være en luftspalte på 10 mm for plassering av tilkoblingsledningen. Dersom plate-toppen har en ekstern tilkoblingsboks, må spalten være minst 30 mm.

# Installasjon

## Sikkerhetsavstand til nisjeplate

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

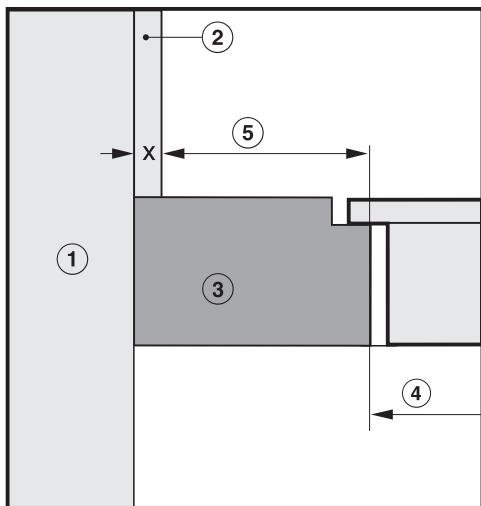
Ved en nisjeplate av brennbare materialer (f.eks. tre) må minimumsavstanden ⑤ mellom utskjæringen i benkeplaten og nisjeplaten være 50 mm.

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

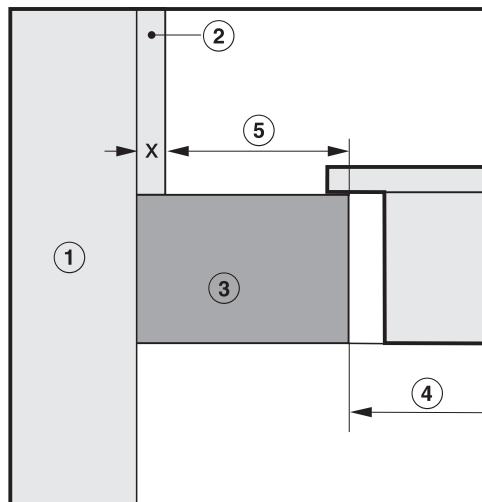
Eksempel: Tykkelse på nisjeplaten 15 mm

50 mm - 15 mm = minimumsavstand 35 mm

**Planlimte platetopper**



**Ramme-/fasettplatetopper**



① Murverk

② Nisjeplate mål x = tykkelse på nisjeplaten

③ Benkeplate

④ Utskjæring i benkeplaten

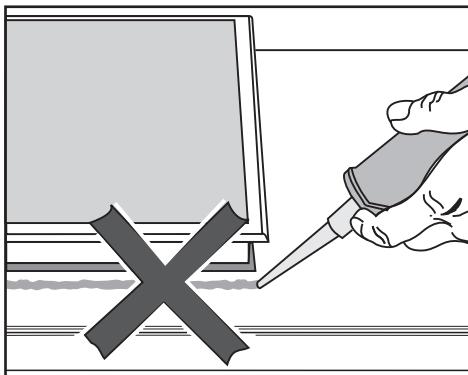
⑤ Minimumsavstand ved  
brennbare materialer 50 mm

ikke brennbare materialer 50 mm - mål x

## Henvisninger for innbygging

### Ovenpåliggende montering

#### Pakning mellom platenopp og benkeplate



 Skader pga. feil montering.

Hvis det er nødvendig å ta ut plateoppen, kan plateoppen og benkeplaten bli skadet, dersom plateoppen er tettet med fugetetningsmiddel.

Ikke bruk fugetetningsmiddel mellom plateoppen og benkeplaten.

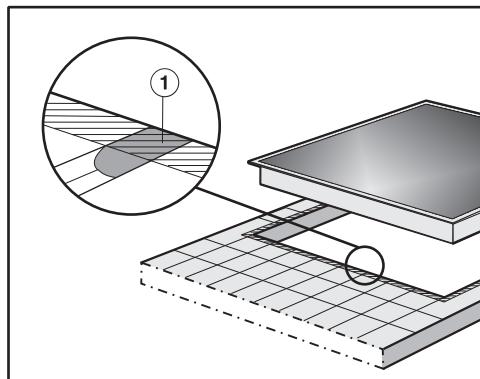
Tettningstlisten under kanten på plateoppen gir tilstrekkelig tetning mot benkeplaten.

### Tettningstbånd

Dersom plateoppen må demonteres i forbindelse med service, kan tettningstbåndet under kanten på plateoppen bli skadet.

Tettningstbåndet må alltid erstattes med et nytt før plateoppen monteres igjen.

## Flislagt benkeplate



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

# Installasjon

## Planlimt montering

En planlimt platetopp er kun egnet for innbygging i naturstein (granitt, marmor), heltre og flislagte benkeplater. Platetopper som er merket med en tilsvarende henvisning i kapittelet «Installasjon», avsnitt «Innbyggingsmål – planlimt», er også egnet for innbygging i benkeplater av glass. For benkeplater av andre materialer bør du spørre produsenten om de er egnet for innbygging av planlimte platetopper.

Skuffe-/skapskroget må ha en bredde som minst er lik det innvendige utskjæringsmålet i benkeplaten (se kapittel «Installasjon», avsnitt «Innbyggingsmål – planlimt»), slik at plateoppen er fritt tilgjengelig nedenfra etter innbygging, og den nedre boksen kan fjernes for vedlikeholdsformål. Dersom platetoppen ikke er tilgjengelig nedenfra etter innbygging, må fugetettingsmiddelet fjernes slik at plateoppen kan tas ut.

## Benkeplate av naturstein

Platetoppen settes direkte i utskjæringen.

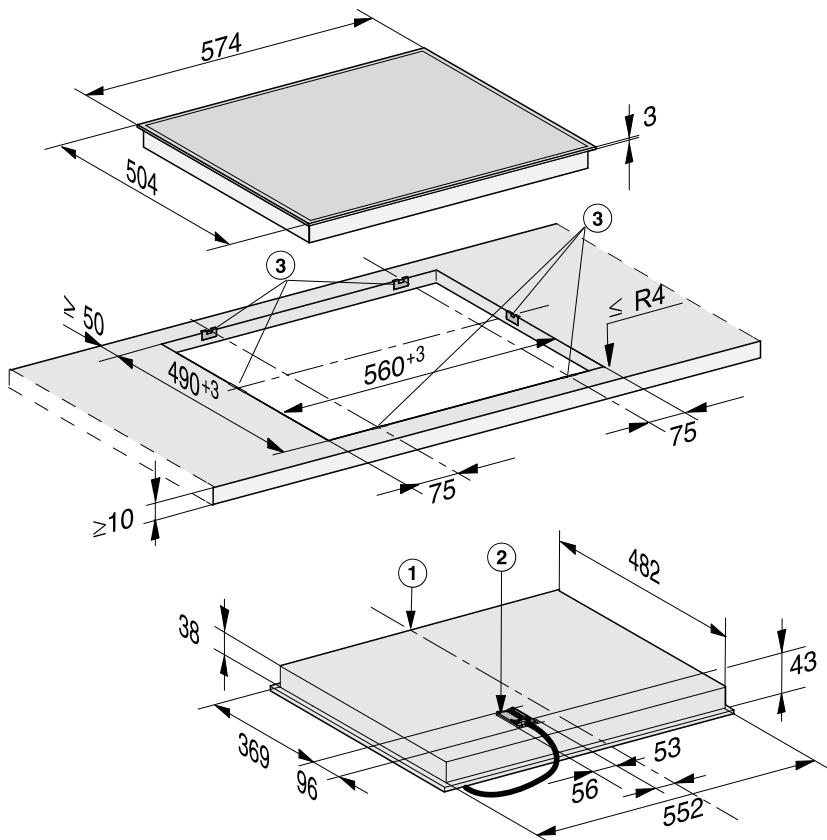
## Massivt tre, flislagte benkeplater, benkeplater av glass

Platetoppen festes i utskjæringen med trelister. Disse listene følger ikke med ved levering og må skaffes på oppstillingsstedet.

## Innbyggingsmål – ovenpåliggende

Alle mål er oppgitt i mm.

### KM 6520 FR



① Foran

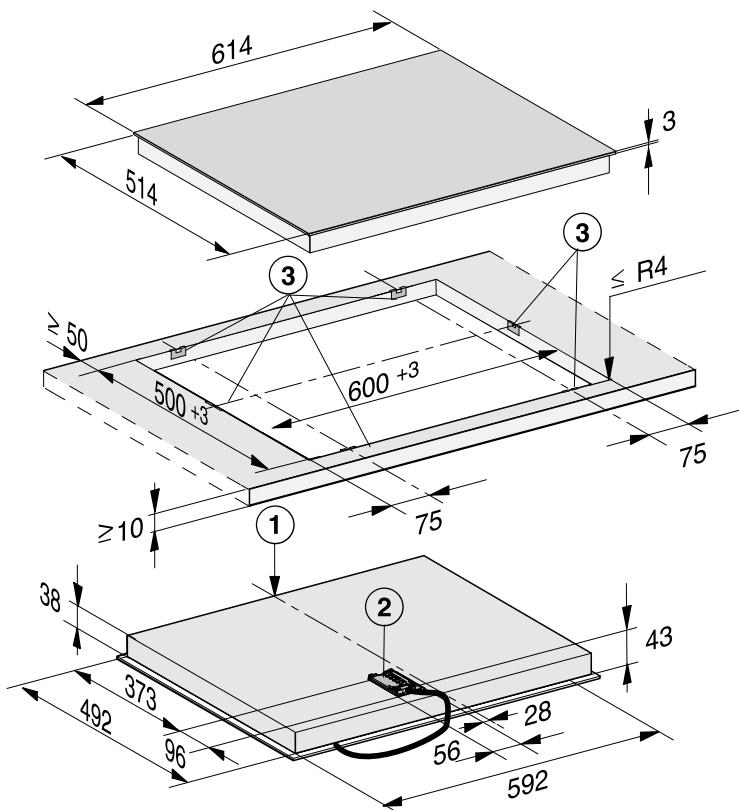
② Nettikoblingsboks med nettkabel  
Nettkabel L = 1 440 mm

③ Kabelbunt, L = 1 550 mm

④ Klermfjærer

# Installasjon

## KM 6521 FR

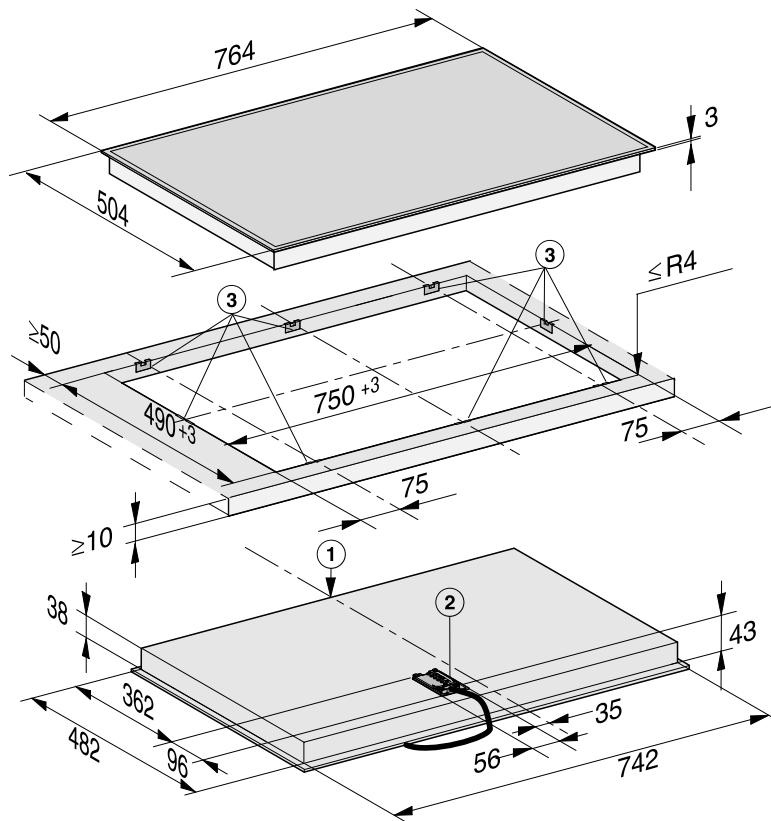


① Foran

② Nettikoblingsboks med nettkabel  
Nettkabel L = 1 440 mm

③ Klemfjærer

## KM 6522 FR



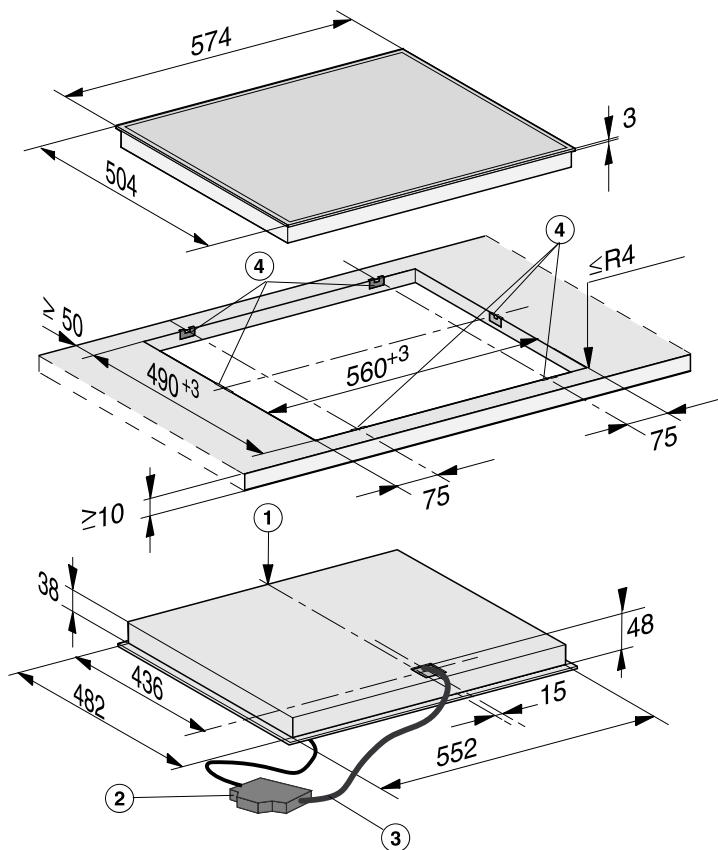
① Foran

② Nettikoblingsboks med nettkabel  
Nettkabel L = 1 440 mm

③ Klemmfjærer

# Installasjon

## KM 6527 FR



- ① Foran
- ② Nettilkoblingsboks med nett-kabel  
Nettkabel L = 1 440 mm
- ③ Kabelbunt, L = 1 550 mm
- ④ Klemfjærer

## Ovenpåliggende montering

### Klargjøring av benkeplaten

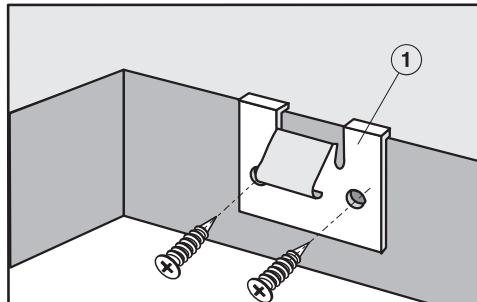
- Lag utskjæringen i benkeplaten. Ta hensyn til sikkerhetsavstandene (se kapittel «Installasjon», avsnitt «Sikkerhetsavstander»).
- **For benkeplater av tre:** Forsegл snittflatene med spesiell lakk, silikongummi eller støpeharpiks, for å unngå oppsvulming på grunn av fuktighet. Tetningsmaterialet må være temperaturbestandig.

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

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

### Festing av klemfjærer – benkeplate av tre

De nøyaktige plasseringene av klemfjærene er vist på bildene av de forskjellige platetoppene.



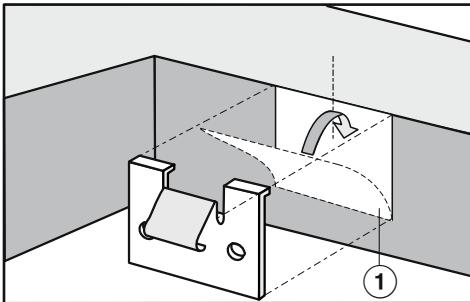
- Plasser klemfjærene (1) slik som vist på bildene av platetoppen på overkanten av utskjæringen.
- Fest klemfjærene (1) med de vedlagte treskruene 3,5 x 25 mm.

# Installasjon

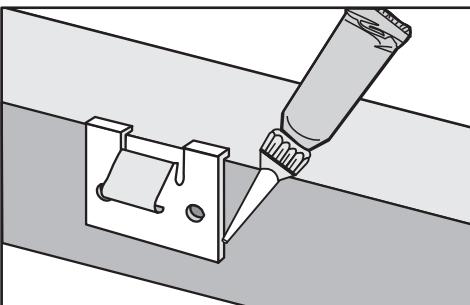
## Festing av klemfjærer – benkeplate av naturstein

For å feste klemfjærene trenger du kraftig, dobbeltsidig tape (er ikke vedlagt).

De nøyaktige plasseringene av klemfjærerne er vist på bildene av de forskjellige platetoppene.



- Fest tapen ①, slik som vist på bildene av platetoppen, på overkanten av utskjæringen.
- Legg klemfjærene på den øvre kanten i utskjæringen og trykk dem godt fast.



- Smør silikon på sidekantene og underkantene av klemfjærene.

## Innsetting av platetoppen

- Før platetoppens nettledning nedover gjennom utskjæringen i benkeplaten.
- Legg platetoppen løst i benkeplateutskjæringen.
- Trykk platetoppen jevnt nedover med begge hender langs kanten til den tydelig fester seg. Pass på at pakningen ligger tett inntil benkeplaten etter at den har festet seg, slik at det er garantert tetning mot benkeplaten.

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

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

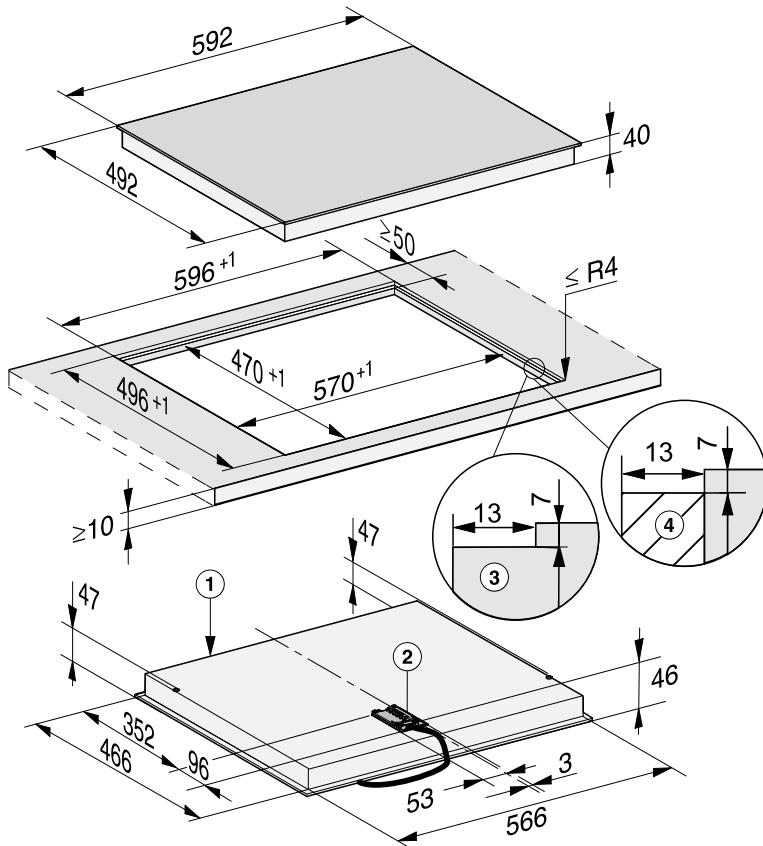
- Koble platetoppen til el-nettet.
- Test platetoppens funksjon.

Platetoppen kan kun løftes ut med et spesialverktøy.

## Innbyggingsmål – planlimt

Alle mål er oppgitt i mm.

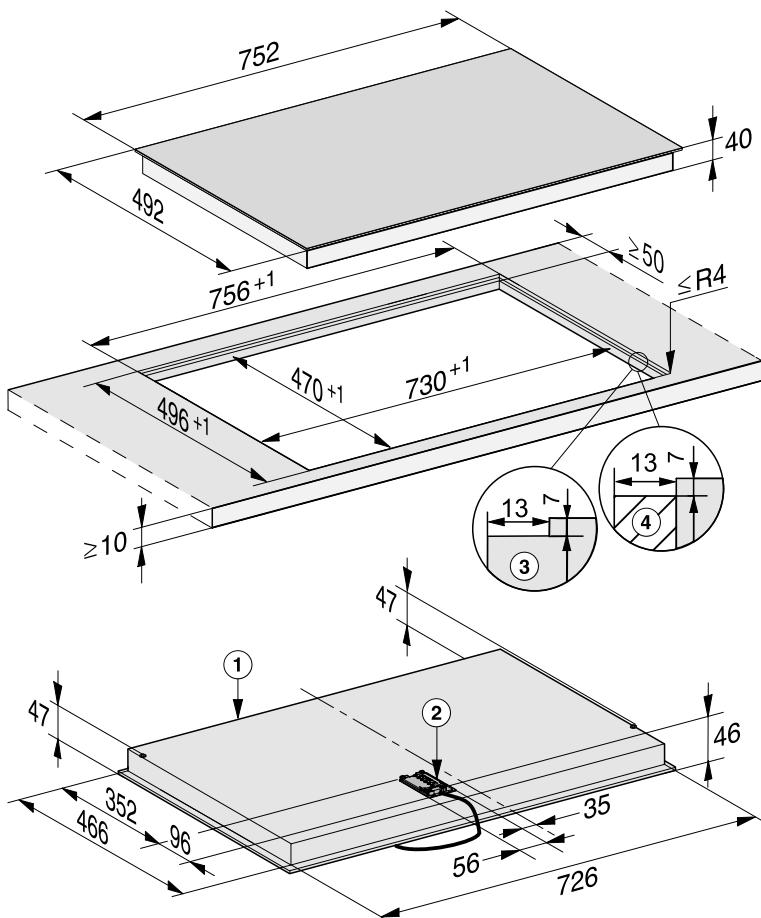
### KM 6520 FL



- ① Foran
- ② Nettikoblingsboks med nettkabel  
Nettkabel L = 1 440 mm
- ③ Trinnfresing av benkeplate av naturstein
- ④ Treliste 13 mm (medfølger ikke)

# Installasjon

## KM 6523 FL



① Foran

② Netttilkoblingsboks med nettkabel  
Nettkabel L = 1 440 mm

③ Trinnfresing av benkeplate av naturstein

④ Treliste 13 mm (medfølger ikke)

## Planløft montering

- Lag utskjæringen i benkeplaten. Ta hensyn til sikkerhetsavstandene (se kapittel «Installasjon», avsnitt «Sikkerhetsavstander»).
- Benkeplate av massivt tre/flislagt benkeplate/benkeplate av glass: Fest trelistene 7 mm under overkanten til benkeplaten (se tegning kapittel «Installasjon», avsnitt «Innbyggingsmål – planløft montering»).
- Før platetoppens nettkabel nedover gjennom utskjæringen i benkeplaten.
- Sett platetoppen i utskjæringen og sentrer den.

Fugen mellom glasskeramikkplaten og benkeplaten må minst være 2 mm bred. Fugen er nødvendig slik at plateoppen blir tett.

- Koble platetoppen til el-nettet.
- Test platetoppens funksjon.
- Sprøytfug en fuge mellom platetoppen og benkeplaten med en temperaturbestandig (min 160 °C) silikonfugemasse.

 Skader ved bruk av uegnet fugemasse.

Uegnet fugemasse kan skade naturstein.

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

# Installasjon

## Elektrotilkobling

 Skader pga. ikke forskriftsmessig tilkobling.

Ved ukyndig utført installasjon, vedlikehold eller reparasjoner, kan det oppstå betydelig fare for brukeren, som produsenten ikke er ansvarlig for.

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

Platetoppen får kun kobles til strømnettet av en kvalifisert elektrofagperson.

Elektrofagpersonen må kjenne og følge gjeldende forskrifter nøyde.

Berøringsbeskyttelsen mot strømførende deler må være sikret etter monteringen.

### Totaleffekt

Se typeskiltet

### Tilkoblingsdata

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

Tilkoblingsmulighetene finner du i tilkoblingsskjemaet.

### Jordfeilbryter

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

### Skilleanordninger

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

## Koble fra nettet

 Fare for elektrisk støt gjennom nettspenning.

Under reparasjon- og/eller vedlikeholdsarbeid kan man få elektrisk støt dersom nettspenningen kobles til igjen.

Etter frakoblingen må nettet sikres mot gjeninnkobling.

Hvis strømkretsen skal kobles fra nettet, gjør følgende – avhengig av installasjonen:

### Smeltesikringer

- Ta sikringsinnsatsene helt ut av skruekappene.

### Skrusikringer

- Trykk kontrollknappen (rød) til midt-knappen (sort) spretter ut.

### Automatsikringer

- (Overstrømsvern, minst type B eller C): Still vippearmen på 1 (på) på 0 (av).

### Jordfeilbryter

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

## Tilkoblingsledning

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

Tilkoblingsmulighetene finner du i tilkoblingsskjemaet.

Tilkoblingsspenning og tilhørende tilkoblingsverdi for platetoppen: se typeskiltet.

## Utskifting av tilkoblingsledningen

 Fare for elektrisk støt gjennom nettspenning.

Ikke-forskriftsmessig tilkobling kan føre til elektrisk støt.

Tilkoblingsledning skal kun byttes av en kvalifisert elektrofagperson.

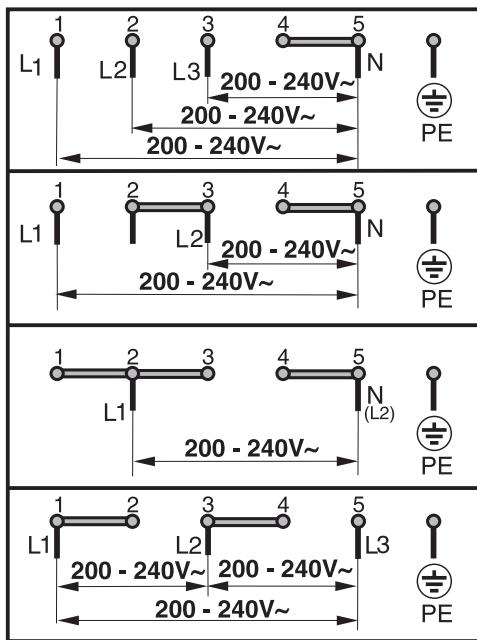
Ved bytte av tilkoblingsledning bruk kun kabeltype H 05 VV-F med egnet diameter. Tilkoblingsledning kan kjøpes hos Mieles serviceavdeling.

# Installasjon

## Tilkoblingsskjema

Ikke alle tilkoblingsmuligheter er tillatt på installasjonsstedet.

Følg nasjonale forskrifter og ytterligere forskrifter fra det lokale strømforsyningsselskapet.



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

## Informasjon om elektriske husholdningsplatetopper

Etter forordning (EU) nr. 66/2014

MIELE	
<b>Modellnavn / -kjennetegn</b>	KM 6520
Antall kokesoner og/eller områder	4
For runde kokesoner: Diameter på nyttbart område/kokesone	1. = Ø 180 mm 2. = Ø 160 mm 3. = Ø 120 / Ø 210 mm 4. = Ø 145 mm
For kokesoner eller områder som ikke er runde: Lengde / bredde på nyttbart område/kokesone L/ B	5. = 6. =
Energiforbruk per kokesone eller -område beregnet per kg (EC <sub>elektrisk koking/steking</sub> )	1. = 190,9 Wh/kg 2. = 175,9 Wh/kg 3. = 187,7 Wh/kg 4. = 190,2 Wh/kg
Energiforbruk for platetoppen beregnet per kg (EC <sub>elektrisk platetopp</sub> )	186,2 Wh/kg

## Informasjon om elektriske husholdningsplatetopper

Etter forordning (EU) nr. 66/2014

MIELE	
<b>Modellnavn/-kjennetegn</b>	KM 6521
Antall kokesoner og/eller områder	
For runde kokesoner: Diameter på nyttbart område/kokesone	1. = Ø 120 / Ø 210 mm 2. = Ø 145 mm
For kokesoner eller områder som ikke er runde: Lengde / bredde på nyttbart område/kokesone L/ B	3. = Ø 170 / 170x265 mm 4. = Ø 160 mm 5. = 6. =
Energiforbruk per kokesone eller -område beregnet per kg (EC <sub>elektrisk koking/steking</sub> )	1. = 190,9 Wh/kg 2. = 175,9 Wh/kg 3. = 187,7 Wh/kg 4. = 190,2 Wh/kg
Energiforbruk for platetoppen beregnet per kg (EC <sub>elektrisk platetopp</sub> )	186,2 Wh/kg

# Produktdatablader

---

## Informasjon om elektriske husholdningsplatetopper

Etter forordning (EU) nr. 66/2014

<b>MIELE</b>	
<b>Modellnavn / -kjennetegn</b>	KM 6522
Antall kokesoner og/eller områder	4
For runde kokesoner: Diameter på nyttbart område/kokesone	1. = Ø 120 / Ø 210 mm 2. = Ø 145 mm 3. = Ø 170 / 170x265 mm 4. = Ø 180 mm 5. = 6. =
For kokesoner eller områder som ikke er runde: Lengde / bredde på nyttbart område/kokesone L/ B	
Energiforbruk per kokesone eller -område beregnet per kg (EC <sub>elektrisk koking/steking</sub> )	1. = 188,6 Wh/kg 2. = 190,3 Wh/kg 3. = 174,9 Wh/kg 4. = 179,5 Wh/kg
Energiforbruk for platetoppen beregnet per kg (EC <sub>elektrisk platetopp</sub> )	183,3 Wh/kg

## Informasjon om elektriske husholdningsplatetopper

Etter forordning (EU) nr. 66/2014

<b>MIELE</b>	
<b>Modellnavn/-kjennetegn</b>	KM 6523
Antall kokesoner og/eller områder	
For runde kokesoner: Diameter på nyttbart område/kokesone	1. = Ø 120 / Ø 210 mm 2. = Ø 145 mm 3. = Ø 170 / 170x290 mm 4. = Ø 180 mm 5. = 6. =
For kokesoner eller områder som ikke er runde: Lengde / bredde på nyttbart område/kokesone L/ B	
Energiforbruk per kokesone eller -område beregnet per kg (EC <sub>elektrisk koking/steking</sub> )	1. = 190,9 Wh/kg 2. = 175,9 Wh/kg 3. = 187,7 Wh/kg 4. = 190,2 Wh/kg
Energiforbruk for platetoppen beregnet per kg (EC <sub>elektrisk platetopp</sub> )	186,2 Wh/kg

## Informasjon om elektriske husholdningsplatetopper

Etter forordning (EU) nr. 66/2014

<b>MIELE</b>	
<b>Modellnavn/-kjennetegn</b>	KM 6527
Antall kokesoner og/eller områder	3
For runde kokesoner: Diameter på nyttbart område/kokesone	1. = Ø 145 / Ø 210 / Ø 270 mm 2. = Ø 180 mm 3. = Ø 160 mm 4. = 5. = 6. =
For kokesoner eller områder som ikke er runde: Lengde / bredde på nyttbart område/kokesone L/ B	
Energiforbruk per kokesone eller -område beregnet per kg (EC <sub>elektrisk koking/steking</sub> )	1. = 175,6 Wh/kg 2. = 191,1 Wh/kg 3. = 177,0 Wh/kg
Energiforbruk for platetoppen beregnet per kg (EC <sub>elektrisk platetopp</sub> )	181,2 Wh/kg







**Miele AS**

Nesbruveien 71  
1394 NESBRU  
Postboks 194  
1378 NESBRU  
Telefon 67 17 31 00  
E-mail: info@miele.no  
Internett: www.miele.no  
Foretaksnr. NO 919 157 089 MVA

Produsent:

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

**Miele**

KM 6520 FR, KM 6520 FL, KM 6521 FR, KM 6522 FR,  
KM 6523 FL, KM 6527 FR

no-NO

M.-Nr. 11 015 510 / 05