

# 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

---

<b>Säkerhetsanvisningar och varningar</b> .....	4
<b>Bidra till att skona miljön</b> .....	13
<b>Översikt</b> .....	14
Häll .....	14
KM 6113 .....	14
KM 6112 / KM 6115 / KM 6116 .....	15
KM 6117 .....	16
KM 6118 .....	17
Manöverpanel .....	18
Fakta kokzoner.....	20
<b>Första idrifttagning</b> .....	22
Rengöra glaskeramikhällen första gången.....	22
Använda glaskeramikhällen första gången .....	22
<b>Induktion</b> .....	23
Funktion .....	23
Ljud .....	24
Kokkärl .....	25
<b>Energispartips</b> .....	26
<b>Effektläge</b> .....	27
<b>Använda</b> .....	28
Använda glaskeramikhällen .....	28
Koppla in.....	29
Ställa in och ändra effektläge.....	29
Koppla från.....	29
Restvärmeindikering .....	29
Uppkokningsautomatik.....	30
Booster.....	31
Varmhållning .....	33
<b>Timer</b> .....	34
Äggklocka .....	34
Stänga av kokzonen automatiskt.....	35
Använda timerfunktioner samtidigt.....	36
<b>Säkerhetsanordningar</b> .....	37
Driftspärr /Funktionsspärr .....	37
Powermanagement .....	38
Säkerhetsavstängning .....	38

Överhettningsskydd .....	39
<b>Rengöring och skötsel</b> .....	40
<b>Programmering</b> .....	42
Reset .....	45
<b>Hur du klarar av mindre fel själv</b> .....	46
<b>Extra tillbehör</b> .....	49
<b>Säkerhetsanvisningar för inbyggnad</b> .....	50
<b>Säkerhetsavstånd</b> .....	51
<b>Inbyggnadsanvisningar</b> .....	55
<b>Inbyggnadsmått</b> .....	56
KM 6112.....	56
KM 6113.....	57
KM 6115.....	58
KM 6116.....	59
KM 6117.....	60
KM 6118.....	61
<b>Inbyggnad</b> .....	62
<b>Elanslutning</b> .....	63
Anslutningsschema.....	65
<b>Miele service och typskylt</b> .....	66
<b>Produktinformation</b> .....	67

## Säkerhetsanvisningar och varningar

---

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.

# Säkerhetsanvisningar och varningar

---

## 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 det inte har några synliga skador. Ta aldrig en skadad häll i drift.
- ▶ En tillförlitlig och säker drift av kaffemaskinen 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 överensstämja 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.

## Säkerhetsanvisningar och varningar

---

- ▶ 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 "El-anslutning").
- ▶ 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
  - skruva ur/slå ifrån säkringen.
  - Dra ut stickproppen (om sådan finns). Dra inte i anslutningskabeln utan i stickproppen.
- ▶ Risk för elektriska stötar!

Ta aldrig hällen i drift om något fel har uppstått eller om det finns sprickor, brott eller repor i glaskeramiskivan. 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.

▶ Föremål i närheten av den inkopplade hällen kan börja brinna av de höga temperaturerna.

Använd inte hällen för att värma upp rum.

▶ Olja och fett kan självantända vid överhettning. Släck aldrig olje- och fettbränder med vatten. Stäng av hällen.

Kväv elden med ett lock eller en brandfilt.

▶ Eldflammar 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!

## Säkerhetsanvisningar och varningar

---

- ▶ 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 glaskeramiskivan är ren innan du ställer kokkärl på den.
- ▶ Även lätta föremål (till exempel saltströare) kan, om de faller olyckligt, orsaka sprickor eller brott i glaskeramiskivan. Se till att inga kokkärl eller andra föremål faller ner på glaskeramiskivan.
- ▶ 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 glaskeramiskivan vid avsvlnandet. 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 glaskeramiskivan. Lämna inte hällen utan uppsikt när du använder den!
- ▶ Kastruller och pannor med ojämn botten repar glaskeramiskivan. 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!

## Säkerhetsanvisningar och varningar

---

- ▶ 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. Risker 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 mer 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 grytsonen, kan handtaget bli mycket varmt. Ställ alltid kokkärlet mitt på kok- eller grytsonen.

# Säkerhetsanvisningar och varningar

---

## Rengöring och skötsel

▶ Ångan 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).

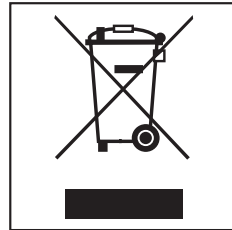
## Transportförpackning

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.

## Återvinning

Uttjänta elektriska och elektroniska produkter innehåller i många fall material som kan återanvändas. Men de innehåller även skadliga ämnen som har 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.

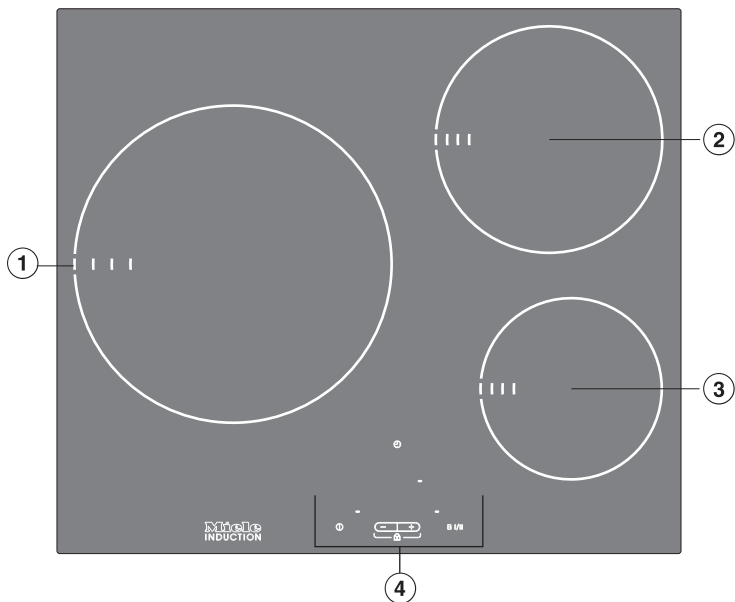
Se till att den uttjänta produkten förvaras barnsäkert tills den lämnas in för omhändertagande.

# Översikt

---

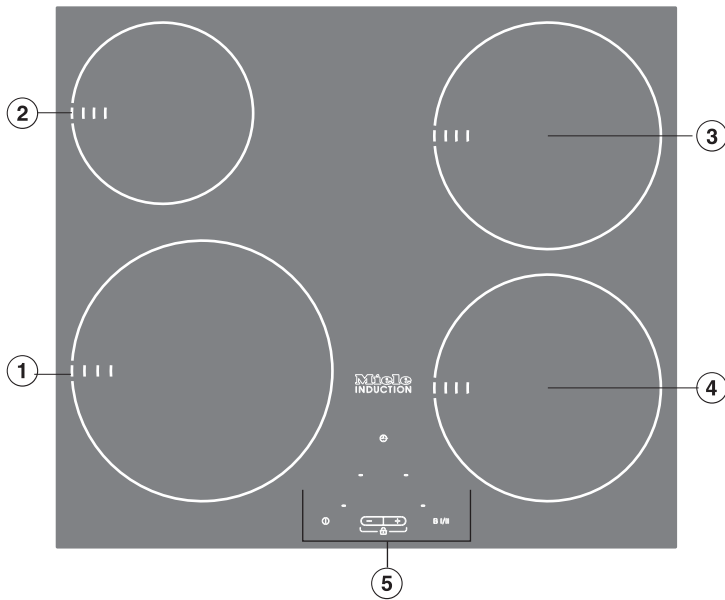
## Häll

KM 6113



- ① Kokzon med TwinBooster
- ② Kokzon med Booster
- ③ Kokzon med Booster
- ④ Manöverpanel

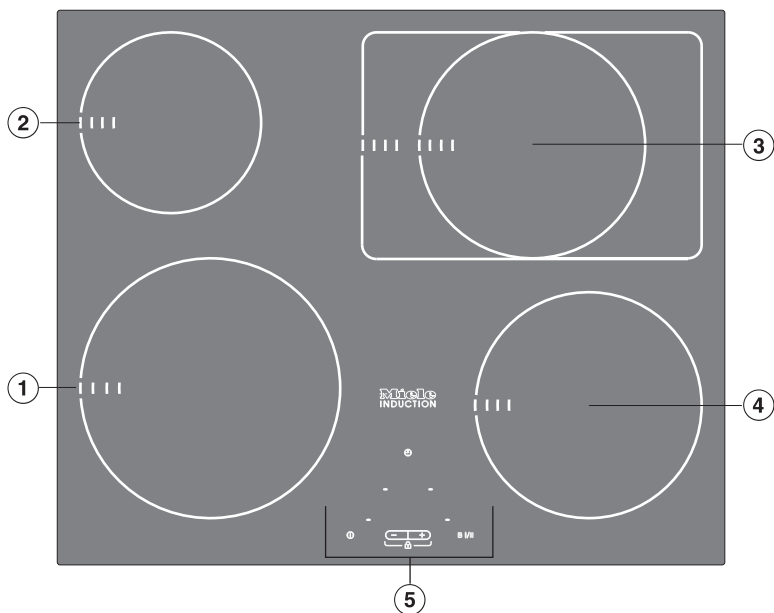
## KM 6112 / KM 6115 / KM 6116



- ① Kokzon med TwinBooster
- ② Kokzon med Booster
- ③ Kokzon med Booster
- ④ Kokzon med Booster
- ⑤ Manöverpanel

# Översikt

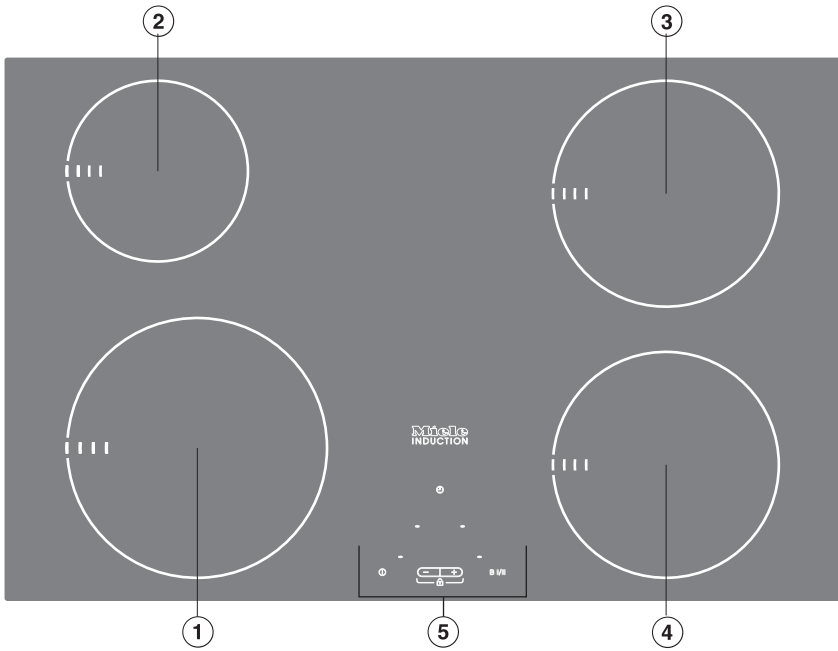
KM 6117



- ① Kokzon med TwinBooster
- ② Kokzon med Booster
- ③ Kokzon med TwinBooster
- ④ Kokzon med Booster
- ⑤ Manöverpanel



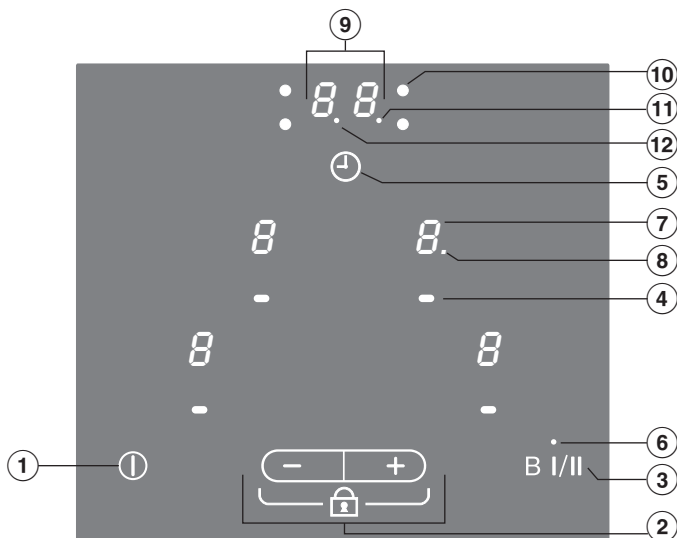
## KM 6118



- ① Kokzon med TwinBooster
- ② Kokzon med Booster
- ③ Kokzon med Booster
- ④ Kokzon med Booster
- ⑤ Manöverpanel

# Översikt

## Manöverpanel



### Touchknappar

- ① Koppla till/från hällen
- ② Ställa in
  - Ställa in effektläge
  - Ställa in timer
  - Aktivera och avaktivera driftspärr
- ③ Koppla till och från Boostern/TwinBoostern
- ④ Välja kokzon
- ⑤ Timer
  - Till- och fränkoppling
  - Byta mellan timerfunktioner
  - Val av avstängningstid (se avsnittet "Stänga av kokzon automatiskt")

### Kontrolllampor

- ⑥ Inkopplad Booster/TwinBooster
- ⑧ Uppkokningsautomatik eller utökat antaleffektlägen (se avsnittet "Programmering")

- ⑩ Kontrollampa för inkopplad kokzon, till exempel höger bak
- ⑪ Äggklocka
- ⑫ Kontrollampa för halvtimmar när äggklockan är inställd på över 99 minuter

## ⑦ Kokzonsindikering




<i>0</i>	Kokzon driftklar
<i>h</i>	Varmhållningsläge
<i>1</i> till <i>9</i>	Effektläge
<i>1</i>	Läge 1 TwinBooster
<i>11</i>	Booster/Läge 2 TwinBooster
<i>u</i>	Inget eller olämpligt kokkärl (se avsnittet "Induktion")
<i>≡</i>	Restvärme
<i>R</i>	Uppkokningsautomatik
<i>LL</i>	Funktionsspärr/Driftspärr
<i>dE</i>	Demoläge aktiverat
<i>F</i>	Fel (se avsnittet "Säkerhetsavstängning")

## ⑨ Timerdisplay

<i>00</i> till <i>99</i>	Tid i minuter
<i>0.h</i> till <i>9.h</i>	Tid i timmar





# Översikt

## Fakta kokzoner

Kokzon	KM 6113		
	Ø i cm*	Effekt i watt vid 230 V**	
	18–28	normal	2600
		TwinBooster, läge 1	3000
		TwinBooster, läge 2	3700
	14–20	normal	1850
		Booster	3000
	10–16	normal	1400
		Booster	2200
		Totalt	7400

\* Inom angivet område kan du använda kokkärl med valfri bottendiameter.

\*\* Beroende på kokkärllets storlek och material kan den angivna effekten variera något.

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

\* Inom angivet område kan du använda kokkärl med valfri bottendiameter.

\*\* Beroende på kokkärllets storlek och material kan den angivna effekten variera något.

Kokzon	KM 6117	
	Ø i cm*	Effekt i watt vid 230 V**
□	16–23	normal 2300 TwinBooster, läge 1 3000 TwinBooster, läge 2 3700
□	10–16	normal 1400 Booster 2200
□	14–20	normal 1850 TwinBooster, läge 1 2500 TwinBooster, läge 2 3000
	20x30	normal 2300 TwinBooster, läge 1 3000 TwinBooster, läge 2 3700
□	14–20	normal 1850 Booster 3000
		Totalt 7400

\* Inom angivet område kan du använda kokkärl med valfri bottendiameter.

\*\* Beroende på kokkärllets storlek och material kan den angivna effekten variera något.

## Första idrifttagning

---

- 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 glaskeramikhällen första gången

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

### Använda glaskeramikhällen 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 induktionspolarna 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 på hällen och utgör ingen hälsofara.

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


## Funktion

Under kokzonen finns en induktions-spole. 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 kokkärl.


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

I kokzonsdisplayen blinkar symbolen  växelvis med det inställda effektläget när

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

Om ett lämpligt kokkärl placeras på kokzonen inom tre minuter släcks , 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.

Risk för brännskador!

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 kokkärlens botten. Om magneten fastnar kan du i regel använda kokkärl. Om du inte använder ett lämpligt kokkärl så blinkar symbolen  $\text{⚡}$  i kokzonsindikeringen växelvis med det inställda effektläget.

Beroende på kokkärlens 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 kokkärl är för litet så kommer det inte att kännas igen och i visningen av kokzoner blinkar symbolen  $\text{⚡}$  växelvis med det inställda effektläget.
- Använd endast kastruller och pannor med slät botten. Kastruller och pannor med ojämn botten repar glaskeramikskivan.
- Lyft kokkärl 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.

## 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	
	fabrikinställning (9 effektlägen)	utökat (17 effektlägen)
Varmhållning	h	h
Smälta smör Lös 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 fett)	6	5.–6.
Koka upp större mängder, till exempel grytor. Värma upp krämer och såser, till exempel vin- eller holländaisesås.	6–7	6.–7
Steka fisk, schnitzel och korv (utan att överhetta fett)	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 kokkärlens 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.

# Använda

---

## Använda glaskeramikhällen

Hällen har elektroniska touchknappar som reagerar när du trycker på dem. Knappen Till/Från ⓘ 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

- Tryck på touchknappen .

I alla kokzoners display visas  och i klockans display visas . Alla touchknappar tänds. Om du väljer att inte trycka på någon ytterligare knapp stängs hällen av efter några sekunder av säkerhetsskäl.

## Ställa in och ändra effektläge

- Tryck kort på knappen för den önskade kokzonen.

I displayen till kokzonen blinkar  och det inställda effektläget.


- Tryck på touchknappen + eller - tills önskad effekt visas i kokzonsdisplayen.

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

Om du ställer in effektläget med - så väljer du kokning med uppkokningsautomatik. Om du ställer in effektläget med + så väljer du kokning utan uppkokningsautomatik (se avsnittet "Uppkokningsautomatik").

## Koppla från


- 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 .

## Restvärmeindikering

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

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

 Risk för brännskada! Rör inte kokzonen så länge restvärmeindikeringen lyser.

# Använda

## 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.
- Ställ in önskat vidarekokningsläge med touchknappen -.

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

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

Om du ändrar vidarekokningsläget under uppkokningstiden, avaktiverar du uppkokningsautomatiken.

### Avaktivering

- Tryck kort på knappen för den önskade kokzonen.
- Ställ in ett annat effektläge.

Vidarekokningsläge	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").

## 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.

# Använda

---

## 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**.

Kontrolllampan för boostern börjar lysa och i displayen börjar ,, blinka. Efter några sekunder lyser ,, 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 , blinka. Efter några sekunder lyser , 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 ,, blinka. Efter några sekunder lyser ,, 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:

- Tryck kort på knappen för den önskade kokzonen.
- Ställ in ett annat effektläge.



## Varmhållning

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

Om du har ställt in varmhållningsläget förblir kokzonen inkopplad i max två 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 touchknappen + ända tills *h* visas i displayen.

## Stänga av varmhållningsläge

- Tryck kort på knappen för den önskade kokzonen.
- Ställ in ett annat effektläge eller stäng av hällen.

# Timer

---

Hällen måste vara inkopplad för att du ska kunna använda äggklockan. Du kan ställa in en tid från 1 minut (01) till 9,5 timmar (9.h).

Timern kan användas för två olika funktioner

- som äggklocka
- för automatisk fränkoppling av en kokzon.

Med touchknappen - minskar du tiden från 9.h till 00. Med touchknappen + ökar du tiden från 00 till 9.h. På 2.h eller 99 är ett litet stopp inlagt. För att fortsätta med inställningen tar du kort bort fingret från touchknappen för att sedan trycka på den igen.

På en tid som är mer än 99 minuter görs inställningen i steg om halvtimmar. De halva timmarna visas med en punkt bakom siffrorna.

## Äggklocka

### Ställa in

- Tryck på touchknappen ⏸.

I timerdisplayen blinkar 00 och kontrollampan för äggklockan.

- Ange önskad tid med touchknappen - eller +.

### Ändra

- Tryck på touchknappen ⏸.

- Ange önskad tid med touchknappen - eller +.

### Radera


- Tryck på touchknappen ⏸.

- Tryck samtidigt på touchknapparna - och + tills 00 visas i timerdisplayen.

## 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 kontrollampen 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 aktuell kontrollampa kommer blinka. De andra lamporna kommer lysa konstant.

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


# Timer

---


## Använda timerfunktioner samtidigt

Funktionerna äggklocka och automatisk avstängning kan användas samtidigt.

Du har programmerat flera avstängningstider och vill dessutom ställa äggklockan:

- Tryck på touchknappen  ända tills kontrollamporna för den programmerade kokzonen lyser konstant och kontrollampan för äggklocka lyser.
- Ställ in den önskade tiden såsom beskrivs ovan.

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

- Tryck på touchknappen  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 timervisningen tills
  - kontrollamporna för önskad kokzon blinkar (automatisk avstängning)
  - kontrollampan för äggklocka blinkar.

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

## Driftspärr /Funktionsspärr

Driftspärren och funktionsspärren avaktiveras om strömmen försvinner.

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 5 minuter 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 du skulle trycka på en touchknapp som man inte får trycka på samtidigt som driftspärren är aktiverad så visas  $L$  framme till vänster och  $\bar{L}$  framme till höger under några sekunder i displayen.

### Aktivera

- Tryck samtidigt på touchknapparna + och - tills  $L$  visas framme till vänster och  $\bar{L}$  framme till höger.

Efter en kort tid släcks  $L\bar{L}$ .

### Avaktivering

- Tryck samtidigt på touchknapparna + och - tills  $L$  framme till vänster och  $\bar{L}$  framme till höger slocknar och du hör en signal.

# Säkerhetsanordningar

---

## Powermanagement

Den totala effekten på hällen kan begränsas till 3,0 kW för att motsvara kraven för den lokala elleverantören. Om Powermanagement-funktionen är inkopplad (se avsnittet "Programmering") kan inte läge 2 på TwinBoostern ställas in på hällar med 4 kokzoner.

## 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 i mer än 13 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 alla kokzonsdisplayer blinkar  $F$ .

Om du tar bort föremål som ligger i vägen eller tar bort smuts slocknar  $F$  och hällen går att använda igen.

## 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:

### Induktionsspolorna

- Inkopplad boosterfunktion avbryts.
- Det inställda effektläget sänks.
- Kokzonen stängs automatiskt av. Felmeddelandet *FE44* visas.

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

### Manöverpanel

Elektroniken i manöverpanelen är utrustad med ett överhettningsskydd som ser till att stänga av hällen innan elektroniken blir för varm.

Om överhettningsskyddet aktiveras så visas felmeddelandet *FE37* i displayen. När meddelandet har slocknat kan du använda hällen som vanligt igen.

Överhettningsskyddet kan aktiveras om flera kokzoner används under en längre tid på hög effekt.

# Rengöring och skötsel

---



Risk för brännskador!  
Kokzonerna måste 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.

Rengör hela hällen efter att du använt den. Låt den svalna innan du gör det. Undvik kalkfläckar genom att torka av hällen ordentligt efter varje rengöring.

## 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



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

Tätningarna kan ta skada.

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 hällen.



Risk för brännskador!

Ta på grytvantar innan du med hjälp av en glasskrapa avlägsnar rester av socker, plast eller aluminiumfolie från den heta hällytan.

Om det hamnar **socker, plast eller aluminiumfolie** på den varma hällen ska den stängas av. Skrapa omedelbart, det vill säga när hällen fortfarande är varm, bort dessa ämnen från hällytan med en glasskrapa. Rengör sedan också hällytan när den är kall enligt beskrivning ovan.

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.

Rengör hällen med en fuktig trasa och torka sedan av den. Om rengöringsmedel blir kvar kan det bränna fast när du startar kokzonerna och glaskeramiken kan ta skada.

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

# Programmering

---

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

Efter att ha valt programmering visas i kokzonsdisplayerna **P** (Program) och **S** (Status) och siffror.

När du går ifrån programmeringen görs en automatisk återställning. Den är avslutad när kontrollampa för boostern kort tänds. Koppla in hällen först när återställningen är avslutad.

## Välja programmering

- När **hällen är avstängd trycker du samtidigt** på touchknapparna **Ⓛ** och **B I/II** tills kontrollampa för boostern blinkar.

## Ställa in program

- Tryck kort på knappen för kokzonen **framme till vänster**.
- Med touchknapparna **+** eller **-** ställer du in önskat program.

## Ställa in status

- Tryck kort på knappen för kokzonen **framme till höger**.
- Med touchknapparna **+** eller **-** ställer du in önskad status.

## Spara inställningar

- Tryck på touchknappen **Ⓛ** tills visningarna slocknar.

## Inte spara inställningar

- Tryck på touchknappen **B I/II** tills visningarna slocknar.

	Program <sup>1)</sup>	Status <sup>2)</sup>	Inställningar
<b>P0</b>	Demoläge och fabriksinställning	S0	Demoläge aktiverat <sup>3)</sup>
		<b>S1</b>	Demoläge avaktiverat
		S9	Återställa fabriksinställningar
<b>P2</b>	Effektomfånget	<b>S0</b>	9 effektlägen
		S1	17 effektlägen <sup>4)</sup>
<b>P3</b>	Ljudsignal för induktion om kokkärl saknas eller inte är lämpat	<b>S0</b>	från
		S1	Låg
		S2	Medel
		S3	Hög
<b>P4</b>	Kvitteringssignal vid knapptryckning	S0	från
		S1	Låg
		<b>S2</b>	Medel
		S3	Hög
<b>P5</b>	Timerns ljudsignal	S0	från
		S1	Låg
		<b>S2</b>	Medel
		S3	Hög
<b>P7</b>	Driftspärr	<b>S0</b>	Endast manuell aktivering av driftspärren
		S1	Manuell och automatisk aktivering av driftspärren

# Programmering

	Program <sup>1)</sup>	Status <sup>2)</sup>	Inställningar
<b>P8</b>	Powermanagement	<b>S0</b>	från
		S1	till
<b>P5.</b>	Signalton vid övertäckta touchknappar	<b>S0</b>	från
		S1	till
<b>P6.</b>	Touchknapparnas reaktionshastighet	S0	Långsam
		<b>S1</b>	Normal
		S2	Snabb

<sup>1)</sup>Ej uppförda program är inte programmerade.

<sup>2)</sup>Den vid leverans inställda statusen står i fetstil.

<sup>3)</sup>Efter inkoppling av hällen visas under några sekunder framme till vänster *d* och *E* visas framme till höger.

<sup>4)</sup>Mellanlägena visas med en punkt bakom effektläget. Uppkokningsfasen visas genom att vidarekokningsläget blinkar växelvis med *R*.

## Reset

Med den här inställningen kan du återställa alla programinställningar till fabriksinställningar.

## Aktivera återställningen

- Koppla in hällen.
- Tryck på kokzonens tillvalsknappar framme till vänster och höger tills visningarna i displayen har släckts (cirka 10 sekunder).


Återställningen tar cirka 1 minut. Den är avslutad när boosterns kontrollampa kort lyser upp.

Koppla in hällen först när återställningen är helt avslutad.

## Hur du klarar av mindre fel själv


De flesta problem som eventuellt kan dyka upp, kan du själv åtgärda. Översikten nedan är en hjälp för detta.

Om du inte lyckas åtgärda ett problem så kontakta Miele service.

 Skaderisk! Ej fackmässigt utförda installationer, underhållsarbeten och reparationer kan medföra allvarlig fara för användaren för vilka tillverkaren inte ansvarar.

Installations-, underhålls- och reparationsarbeten får endast utföras av Miele service eller en av Miele auktoriserad fackman.

Öppna aldrig hällens hölje.

Problem	Orsak och åtgärd
<b>Hällen respektive kokzonerna kan inte kopplas in.</b>	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 1 minut 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.
<b>Det uppstår lukt och ånga när du använder en ny häll</b>	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.
<b>I displayen till en kokzon lyser symbolen  eller så blinkar den tillsammans med det inställda effektläget eller R.</b>	Det står inget eller ett olämpligt kokkärl på kokzonen. ■ Använd ett lämpligt kokkärl (se avsnittet "Kokkärl").

## Hur du klarar av mindre fel själv

Problem	Orsak och åtgärd
Efter inkoppling av häll- en visas under några sekunder framme till vänste <b>L</b> och <b>⌈</b> visas framme till höger.	Driftspärren eller funktionsspärren är aktiverad. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Avaktivera driftspärren (se avsnittet "Driftspärr/ Funktionsspärr").</li> </ul>
Efter inkoppling av häll- en visas under några sekunder <b>d</b> framme till vänster och <b>E</b> framme till höger. Kokzonerna blir inte varma.	Hällan är i demoläge. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Avaktivera demoläget (se avsnittet "Programmer- ing").</li> </ul>
En kokzon stängs av automatiskt.	Drifttiden var för lång. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Koppla in kokzonen igen (se avsnittet "Säkerhets- avstängning").</li> </ul>
Några kokzoner eller hela hällan stängs då automatiskt av.	Överhettningsskyddet har aktiverats. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Se avsnittet "Överhettningsskydd".</li> </ul>
Boosterläget avbryts automatiskt i förtid.	Överhettningsskyddet har aktiverats. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Se avsnittet "Överhettningsskydd".</li> </ul>
Kokzonen arbetar inte som vanligt med det in- ställda effektläget.	Överhettningsskyddet har aktiverats. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Se avsnittet "Överhettningsskydd".</li> </ul>
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. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Använd en annan kokzon.</li> </ul>
Uppkokningsautomatik- en är inkopplad men in- nehållet i kokkärlet bör- jar inte koka.	En stor mängd livsmedel värms upp. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Fortsätt koka på högsta effektläge och välj sedan manuellt ett lägre effektläge.</li> </ul>
	Kokkärlet leder värmen dåligt. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Använd ett annat kokkärl som leder värme bättre.</li> </ul>
Det hörs ett fläktljud trots att hällan är av- stängd.	Fläkten fortsätter att gå tills hällan är sval och stängs sedan av automatiskt.

## Hur du klarar av mindre fel själv

Problem	Orsak och åtgärd
<p><b>Touchknapparna är överkänsliga eller reagerar svagt.</b></p>	<p>Touchknapparnas känslighet har ändrats.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Se till att det varken kommer direkt ljus (solljus eller annan belysning) på hällen eller att det är för mörkt runt hällen.</li> <li>■ Avlägsna kokkärl och rengör hällen från eventuell smuts. Se till att varken touchknapparna eller resten av hällen är övertäckt.</li> <li>■ Bryt strömmen till hällen under cirka en minut.</li> <li>■ Om problemet kvarstår när du kopplar på strömmen igen så kontakta Miele kundtjänst.</li> </ul>
<p><b>Hällen stängs av och i displayerna blinkar F.</b></p>	<p>En eller flera touchknappar är övertäckta, exempelvis genom fingerkontakt, mat som kokar över eller andra föremål.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ta bort smuts eller föremål som ligger i vägen.</li> </ul>
<p><b>I kokzonsdisplayen till vänster lyser F, i displayen baktill till höger lyser E och i de främre displayerna lyser siffror.</b></p>	<p>vänster 9, höger 0 eller 1, eller 2, eller 3 . Ett justeringsfel har uppkommit efter att Reset har aktiverats eller efter ett strömavbrott.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Om displayen inte har slocknat efter 5 minuter följer du instruktionerna i avsnittet "Touchknapparna är överkänsliga eller reagerar svagt".</li> </ul> <p>vänster 3, höger 7 vänster 4, höger 4 . Överhettningsskyddet har aktiverats.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Se avsnittet "Överhettningsskydd".</li> </ul> <p>vänster 4, höger 7 eller 8 Fläkten är blockerad eller defekt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kontrollera om fläkten är blockerad av något föremål, exempelvis en gaffel, och avlägsna föremålet.</li> <li>■ Om felmeddelandet visas på nytt, kontakta Miele service.</li> </ul> <p>FE och andra siffror .Ett fel i elektroniken har uppstått.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Bryt strömmen till hällen under cirka en minut.</li> <li>■ Om problemet kvarstår när du kopplar på strömmen igen så kontakta Miele kundtjänst.</li> </ul>



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

Dessa kan du mycket enkelt köpa i Miele's webbshop på [www.miele-shop.se](http://www.miele-shop.se)



Du kan även köpa dem via Miele's reservdelsavdelning och hos Miele's återförsäljare.

### Kokkärl

Miele har ett brett sortiment av kokkärl. Dessa är perfekt avstämde med Miele's hushållsprodukter vad gäller funktion och mått. Detaljerad information om produkterna hittar du på Miele's hemsida på [www.miele.se](http://www.miele.se).

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

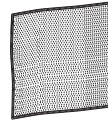
### Rengörings- och vårdande medel

#### Rengöringsmedel för glaskeramik och rostfritt stål, 250 ml



Tar bort hårt fastsittande smuts, kalkfläckar och aluminiumrester.


#### Mikrofibrertrasa



För borttagning av fingeravtryck och lättare smuts

## Säkerhetsanvisningar för inbyggnad

---

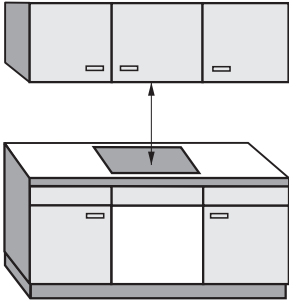
 Hällen får bara installeras av kvalificerade personer och får bara anslutas till elnätet av kvalificerad elektriker.

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.
- ▶ Nätanslutningsledningen får efter inbyggnad inte komma i kontakt med rörliga delar i köksinredningen.
- ▶ 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 ovanför glaskeramikhällen



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

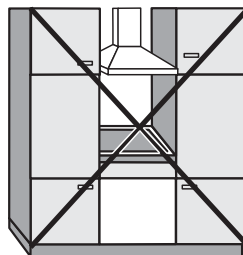
## Säkerhetsavstånd på sidorna och baktill

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

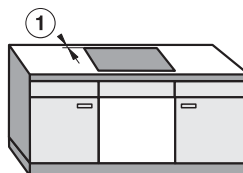
① Minsta avstånd **baktill** på ursågningen i bänkskivan till den bakre kanten av bänkskivan är 50 mm.

② Minsta avstånd **till höger** från ursågningen i bänkskivan till snickerier bredvid (till exempel ett högskåp) eller en vägg är 50 mm.

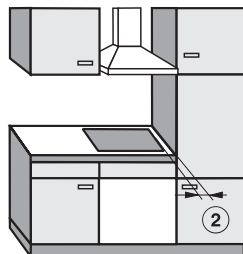
③ Minsta avstånd **till vänster** från ursågning i bänkskivan till bredvidstående snickerier (till exempel ett högskåp) eller en vägg: 50 mm.



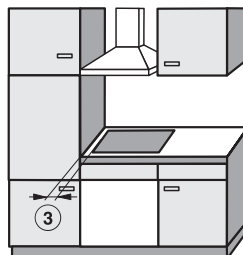
Ej tillåtet!



Rekommenderas!



Rekommenderas inte



Rekommenderas inte

## 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

- **ugns** 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

## 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.

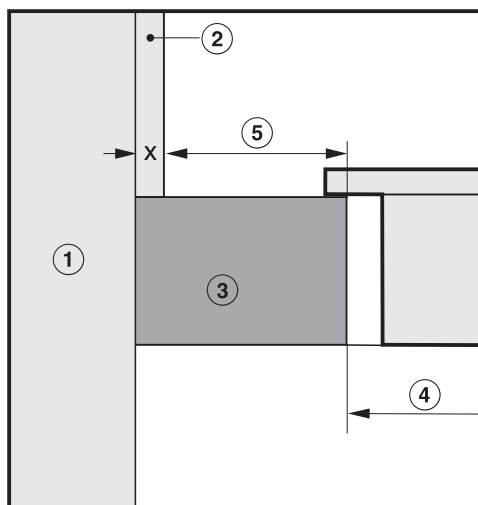
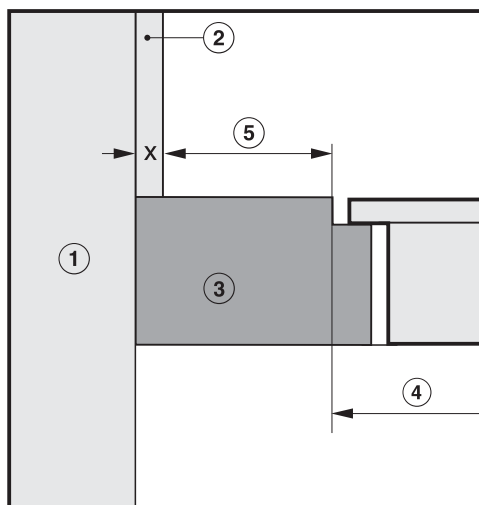
Om nischinklädnaden består av icke brännbara material (till exempel metall, natursten eller kakel) ska det minsta avståndet ⑤ mellan bänkskivans ursågning och nischinklädnaden vara 50 mm minus tjockleken på inklädnaden.

Exempel: tjocklek på nischinklädnad 15 mm

50 mm - 15 mm = minsta avstånd 35 mm

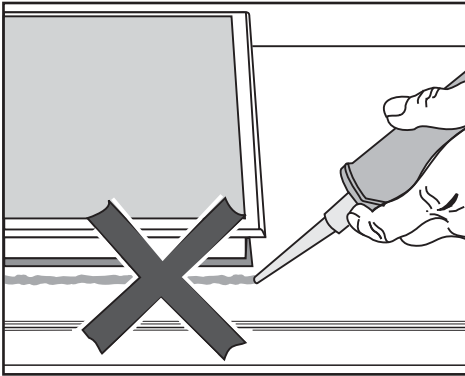
### Hällar för planlimmad montering

### Hällar med ram eller fasettslipad kant



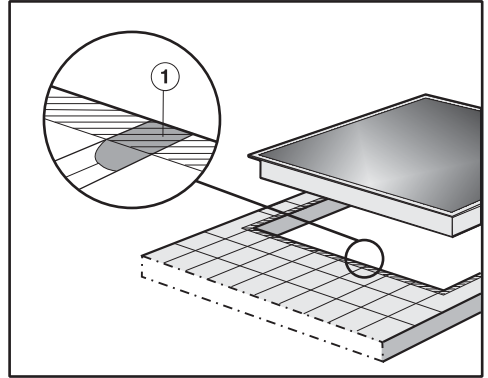
- ① Vägg
- ② Nischinklädnad mått x = tjocklek på nischinklädnad
- ③ Bänkskiva
- ④ Ursågning i bänkskivan
- ⑤ Minsta avstånd för  
**brännbart** material 50 mm  
**ej brännbart** material 50 mm - mått x

## Tätning mellan häll och bänkskiva



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

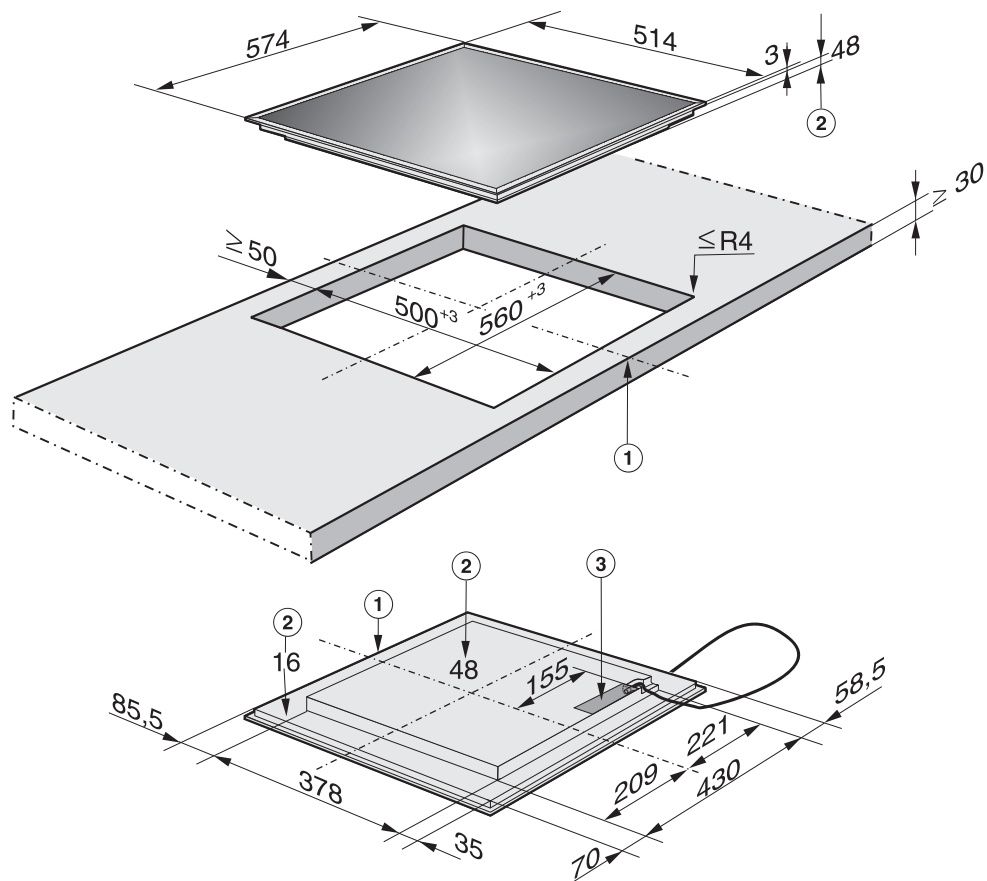
## Kaklad arbetsyta



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 6112



① Framsida

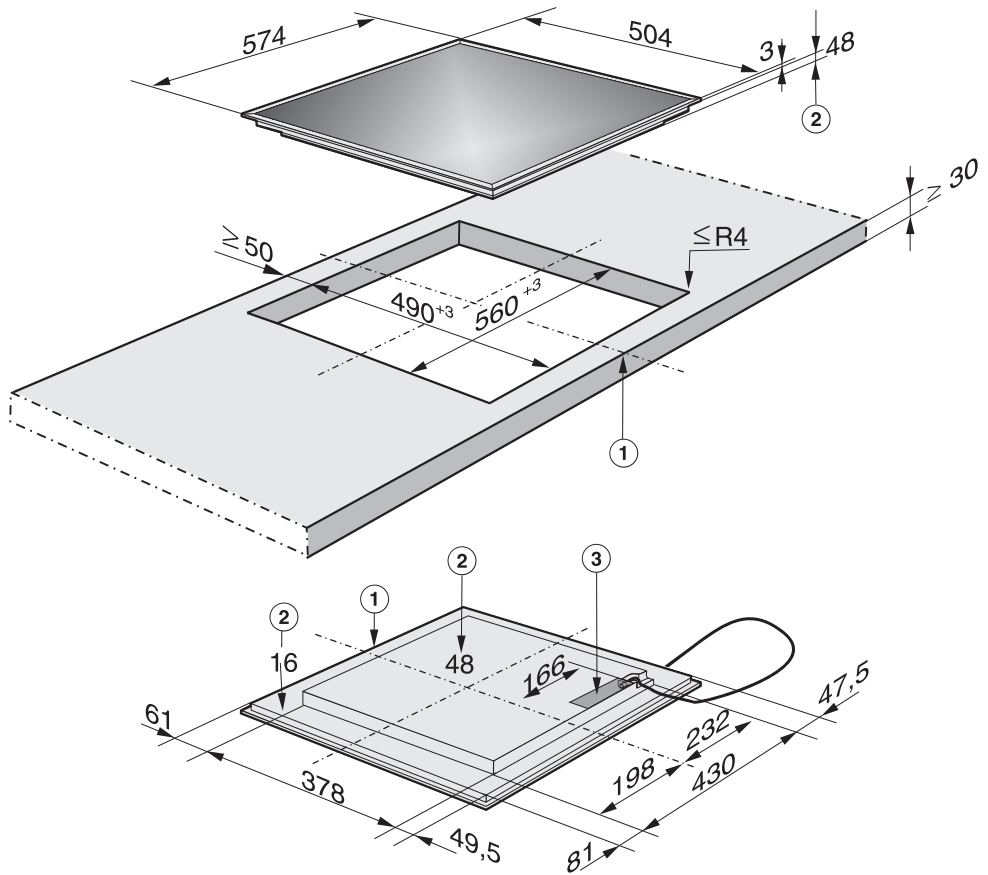
② Inbyggnadshöjd

③ Nätanslutningsbox

Nätanslutningskabel (L=1440 mm) ligger löst



## KM 6113

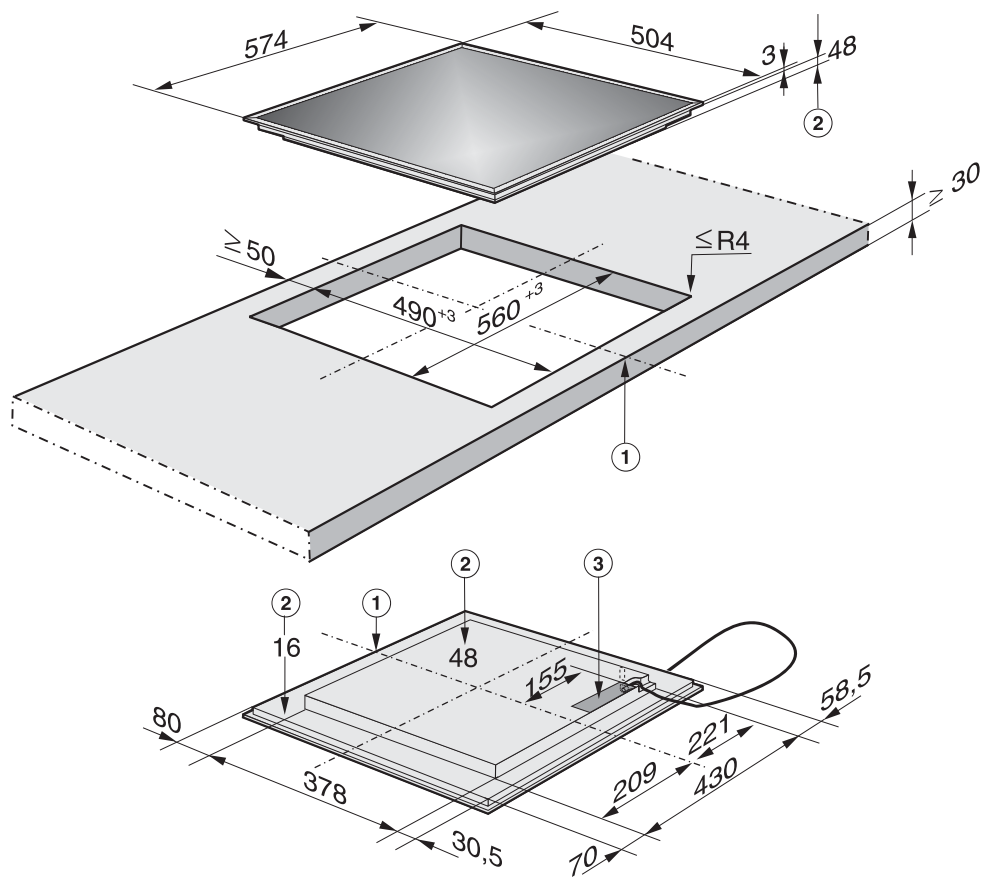


- ① Framsida
- ② Inbyggnadshöjd
- ③ Nätanslutningsbox

Nätanslutningskabel (L=1440 mm) ligger löst

# Inbyggnadsmått

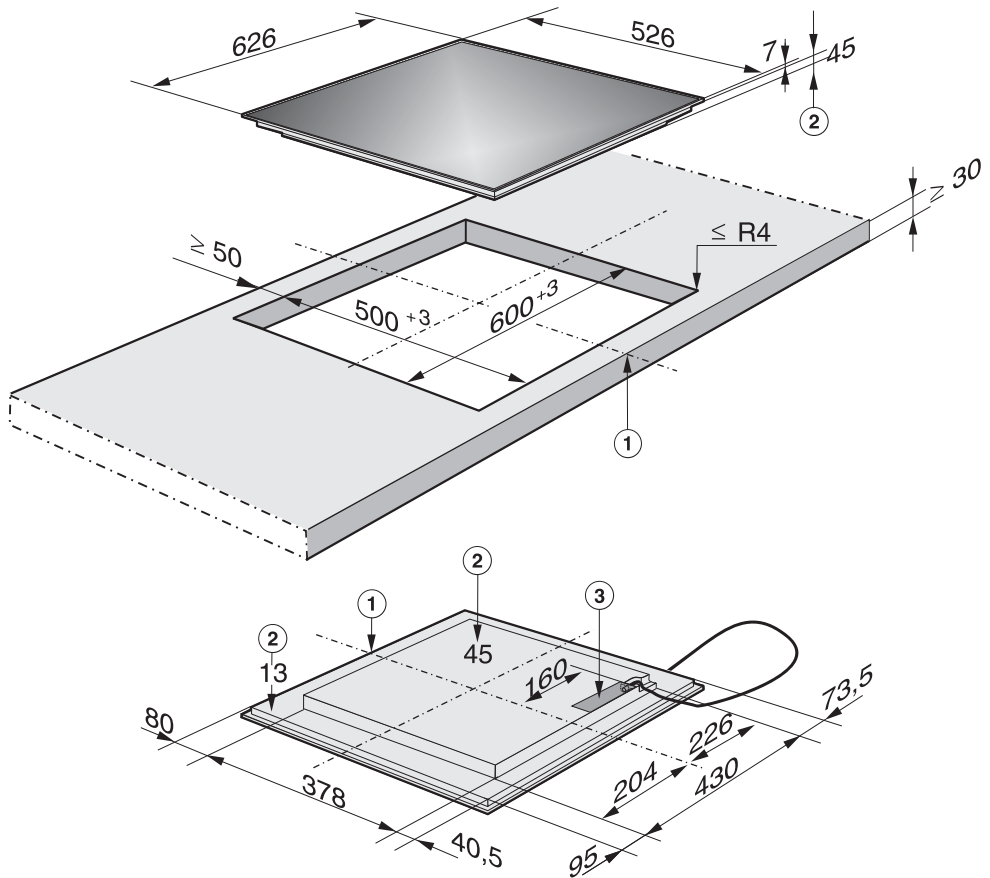
## KM 6115



- ① Framsida
- ② Inbyggnadshöjd
- ③ Nätanslutningsbox

Nätanslutningskabel (L=1440 mm) ligger löst

## KM 6116

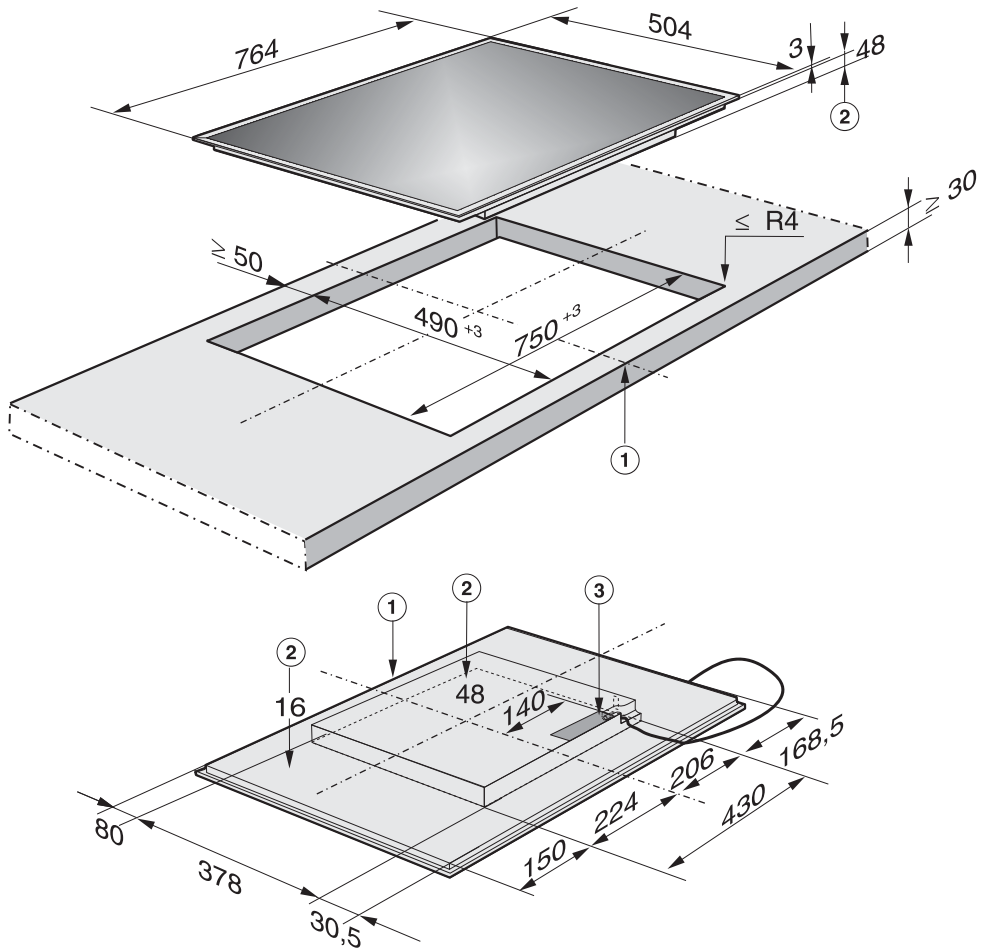


- ① Framsida
- ② Inbyggnadshöjd
- ③ Nätanslutningsbox

Nätanslutningskabel (L=1440 mm) ligger löst



## KM 6118



- ① Framsida
- ② Inbyggnadshöjd
- ③ Nätanslutningsbox

Nätanslutningskabel (L=1440 mm) ligger löst

# Inbyggnad

---

## Förbereda bänkskivan

- Såga ut bänkskivan enligt måttskisserna. Beakta säkerhetsavstånden (se avsnittet "Säkerhetsanvisningar för inbyggnad").
- 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.

Tättningslisten ser till att hällen sitter stabilt. Luftspalten 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 mitt i ursågningen. Se till att hällens tätning ligger på bänkskivan så att tätningen är tillräcklig.

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

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

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

## 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:

### Smältsäkring:

- Skruva ur säkringen helt.

### Snabbsäkring:

- Tryck på kontrollknappen (röd) tills mellan knappen (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.

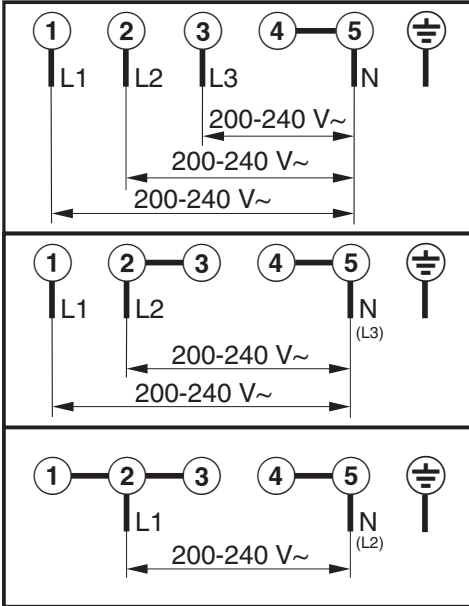
Skyddskontakten måste vara ansluten till anslutningen märkt med .

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

Erforderliga anslutningsdata framgår av typskylten.



## Anslutningsschema



## Miele service och typskylt

---

### Miele service

Om det uppstår fel som du inte själv kan åtgärda, var god kontakta

- närmaste återförsäljare eller
- Miele service.

Auktoriserade serviceverkstäder kan nås på telefonnummer 0770770020. Se även Miele's hemsida: [www.miele.se](http://www.miele.se)

Service behöver hällens modellbeteckning och tillverkningsnummer.

### Typskylt

Klistra in produktens typskylt här. Se till att modellbeteckningen överensstämmer med uppgifterna på baksidan av bruksanvisningen.

### Garantivillkor och garantitid

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 6112
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. = Ø 140-200 mm 4. = Ø 140-200 mm 5. = 6. =
Energiförbrukning per kokzon eller område beräknat per kg (EC <sub>elektrisk köksutrustning</sub> )	1. = 168,9 Wh/kg 2. = 185,2 Wh/kg 3. = 177,1 Wh/kg 4. = 177,1 Wh/kg
Hällens energiförbrukning beräknad per kg (EC <sub>elektriska hällar</sub> )	177,1 Wh/kg

## Produktinformation elektriska hällar för hushållsbruk

enligt förordning (EU) nr. 66/2014

MIELE	
Modellbeteckning	KM 6113
Antal kokzoner och/eller områden.	3
För cirkelformade kokzoner eller områden: diameter för användbart ytområde För icke-cirkelformade kokzoner eller områden: längd och bredd för användbart ytområde	1. = Ø 180-280 mm 2. = Ø 140-200 mm 3. = Ø 100-160 mm 4. = 5. = 6. =
Energiförbrukning per kokzon eller område beräknat per kg (EC <sub>elektrisk köksutrustning</sub> )	-
Hällens energiförbrukning beräknad per kg (EC <sub>elektriska hällar</sub> )	-

# Produktinformation

## Produktinformation elektriska hällar för hushållsbruk

enligt förordning (EU) nr. 66/2014

MIELE	
Modellbeteckning	KM 6115
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. = Ø 140-200 mm 4. = Ø 140-200 mm 5. = 6. =
Energiförbrukning per kokzon eller område beräknat per kg (EC <sub>elektrisk köksutrustning</sub> )	1. = 168,9 Wh/kg 2. = 185,2 Wh/kg 3. = 177,1 Wh/kg 4. = 177,1 Wh/kg
Hällens energiförbrukning beräknad per kg (EC <sub>elektriska hällar</sub> )	177,1 Wh/kg

## Produktinformation elektriska hällar för hushållsbruk

enligt förordning (EU) nr. 66/2014

MIELE	
Modellbeteckning	KM 6116
Antal kokzoner och/eller områden.	
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. = Ø 140-200 mm 4. = Ø 140-200 mm 5. = 6. =
Energiförbrukning per kokzon eller område beräknat per kg (EC <sub>elektrisk köksutrustning</sub> )	-
Hällens energiförbrukning beräknad per kg (EC <sub>elektriska hällar</sub> )	-

## Produktinformation elektriska hällar för hushållsbruk

enligt förordning (EU) nr. 66/2014

MIELE	
Modellbeteckning	KM 6117
Antal kokzoner och/eller områden.	4
För cirkelformade kokzoner eller områden: diame- ter 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. = Ø 200 / 200x300 mm 4. = Ø 140-200 mm 5. = 6. =
Energiförbrukning per kokzon eller område beräk- nat per kg (EC <sub>elektrisk köksutrustning</sub> )	1. = 168,9 Wh/kg 2. = 185,2 Wh/kg 3. = 188,7 Wh/kg 4. = 177,1 Wh/kg
Hällens energiförbrukning beräknad per kg (EC <sub>elek- triska hällar</sub> )	180,0 Wh/kg

## Produktinformation elektriska hällar för hushållsbruk

enligt förordning (EU) nr. 66/2014

MIELE	
Modellbeteckning	KM 6118
Antal kokzoner och/eller områden.	4
För cirkelformade kokzoner eller områden: diame- ter 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. = Ø 140-200 mm 4. = Ø 140-200 mm 5. = 6. =
Energiförbrukning per kokzon eller område beräk- nat per kg (EC <sub>elektrisk köksutrustning</sub> )	1. = 168,9 Wh/kg 2. = 185,2 Wh/kg 3. = 177,1 Wh/kg 4. = 177,1 Wh/kg
Hällens energiförbrukning beräknad per kg (EC <sub>elek- triska hällar</sub> )	177,1 Wh/kg



# Miele

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](http://www.miele.se)

## **Tyskland**

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



[www.miele-shop.com](http://www.miele-shop.com)

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



sv-SE

M.-Nr. 07 814 240 / 06