

# Bruks- och monteringsanvisning Elektriska hällar



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 6520 FR, KM 6520 FL .....                           | 14 |
| KM 6521 FR .....                                       | 15 |
| KM 6522 FR .....                                       | 16 |
| KM 6523 FL .....                                       | 17 |
| KM 6527 FR .....                                       | 18 |
| Manöverpanel .....                                     | 19 |
| Fakta kokzoner .....                                   | 21 |
| <b>Första gången produkten används</b> .....           | 23 |
| Rengöra hällen första gången .....                     | 23 |
| Använda hällen första gången .....                     | 23 |
| <b>Så fungerar det</b> .....                           | 24 |
| <b>Kokkärl</b> .....                                   | 25 |
| <b>Energispartips</b> .....                            | 26 |
| <b>Inställningsområde</b> .....                        | 27 |
| <b>Användning</b> .....                                | 28 |
| Användning .....                                       | 28 |
| Starta hällen .....                                    | 29 |
| Ställa in effektläge .....                             | 29 |
| Ändra effektläge .....                                 | 29 |
| Stänga av kokzon/häll .....                            | 29 |
| Restvärmeindikering .....                              | 30 |
| Ställa in effektläge - utökat inställningsområde ..... | 30 |
| Koppla in extra värmeslinga .....                      | 31 |
| Uppkokningsautomatik .....                             | 32 |
| <b>Timer</b> .....                                     | 33 |
| Äggklocka .....                                        | 33 |
| Avstängningsautomatik .....                            | 34 |
| Använda timerfunktioner samtidigt .....                | 35 |
| <b>Tillvalsfunktioner</b> .....                        | 36 |
| Stop&Go .....                                          | 36 |
| Återställning .....                                    | 36 |
| Demoläge .....                                         | 37 |

|                                                |    |
|------------------------------------------------|----|
| Visa data för hällen.....                      | 37 |
| <b>Säkerhetsanordningar</b> .....              | 38 |
| Driftspärr/funktionsspärr .....                | 38 |
| Säkerhetsavstängning .....                     | 39 |
| Överhettningsskydd .....                       | 40 |
| <b>Programmering</b> .....                     | 41 |
| <b>Anvisningar för testinstitut</b> .....      | 44 |
| <b>Rengöring och skötsel</b> .....             | 45 |
| <b>Hur du klarar av mindre fel själv</b> ..... | 47 |
| Meddelanden i indikeringarna/displayen .....   | 47 |
| Oväntat beteende.....                          | 48 |
| Otillfredsställande resultat .....             | 49 |
| Allmänna problem och tekniska fel .....        | 50 |
| <b>Extra tillbehör</b> .....                   | 51 |
| <b>Miele service</b> .....                     | 52 |
| Få hjälp vid eventuella störningar .....       | 52 |
| Typskylt .....                                 | 52 |
| Mieles garanti .....                           | 52 |
| <b>Installation</b> .....                      | 53 |
| Säkerhetsanvisningar för inbyggnad .....       | 53 |
| Säkerhetsavstånd.....                          | 54 |
| Inbyggnadsanvisningar .....                    | 58 |
| Ovanpåliggande montering .....                 | 58 |
| Planmontering .....                            | 59 |
| Inbyggnadsmått – utan ram .....                | 60 |
| KM 6520 FR .....                               | 60 |
| KM 6521 FR .....                               | 61 |
| KM 6522 FR .....                               | 62 |
| KM 6527 FR .....                               | 63 |
| Ovanpåliggande montering.....                  | 64 |
| Inbyggnadsmått – planmonterad .....            | 66 |
| KM 6520 FL .....                               | 66 |
| KM 6523 FL .....                               | 67 |
| Planmontering .....                            | 68 |
| Elanslutning .....                             | 69 |
| <b>Produktinformation</b> .....                | 72 |

## Säkerhetsanvisningar och varningar

---

Denna häll uppfyller gällande säkerhetskrav. Felaktig användning kan dock medföra person- och saksador.

Läs bruks- och monteringsanvisningen noga innan du börjar använda hällen. Det är viktigt eftersom den innehåller information om inbyggnad, säkerhet, användning och underhåll. På så vis skyddar du dig samt undviker skador på hällen.

I enlighet med normen IEC 60335-1 påpekar Miele att det är viktigt att läsa och följa avsnittet om installation av produkten samt säkerhetsanvisningarna och varningarna.

Miele tar inget ansvar för skador som har uppstått på grund av att dessa anvisningar inte har följts.

Spara bruks- och monteringsanvisningen och överlämna den vid eventuellt 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 hur 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 äldre än åtta år får använda hällen utan uppsikt endast om de fått utbildning i hur de kan använda den säkert. 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. De kan då få för sig att klättra upp på den.
- ▶ Risk för bränn- och skållningsskador. 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.
- ▶ Kvävningsrisk. 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 fackmässig installation, underhållsarbete eller reparation kan innebära allvarlig fara för användaren. Installation och service får endast utföras av Miele service eller av Miele auktoriserad fackman.
- ▶ Skador på hällen kan riskera din säkerhet. Kontrollera att den inte har några synliga skador. Använd aldrig en skadad häll.
- ▶ Det är möjligt att tidvis eller permanent använda en fristående eller icke nätsynkron energiförsörjningsenhet (till exempel fristående elnätverk, backupsystem). Driften förutsätter att energiförsörjningsenheten följer föreskrifterna enligt EN 50160 eller liknande.  
De skyddsåtgärder som ska tas på uppställningsplatsen och i denna Miele-produkt vad gäller funktion och arbetssätt måste även säkerställas i fristående respektive icke nätsynkron drift. Vid behov ska åtgärderna ersättas med likvärdiga åtgärder i installationen. Exempelvis enligt det som står i aktuell publicering från VDE-AR-E 2510-2.
- ▶ 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 säkerhetsföresättning är uppfylld. Låt en elektriker kontrollera installationen vid tveksamhet.
- ▶ Anslutningsdata (frekvens och spänning) på hällens typskylt måste absolut överensstämma med elnätets, för att undvika skador på hällen.  
Jämför dessa data före anslutning. Fråga en elektriker vid tveksamhet.
- ▶ Grenuttag eller förlängningskablar uppfyller inte den nödvändiga säkerheten (brandfara). Anslut inte hällen till elnätet med hjälp av sådana.
- ▶ Använd inte hällen annat än när den är inbyggd. På så vis garanteras en säker funktion.
- ▶ Hällen får inte användas på uppställningsplatser som inte är fasta (till exempel båtar).

## Säkerhetsanvisningar och varningar

---

- ▶ Kontakt med strömförande anslutningar och ändring av hällens elektriska och mekaniska konstruktion kan utgöra fara för användaren samt leda till funktionsstörningar.  
Öppna aldrig hällens hölje.
- ▶ Garantianspråk går förlorade om hällen repareras av andra än av Miele auktoriserad service.
- ▶ Endast om originalreservdelar används garanterar Miele att alla säkerhetskrav uppfylls.
- ▶ Hällen är inte avsedd att användas med ett externt tidur eller ett separat fjärrstyrningssystem.
- ▶ Hällen måste anslutas till elnätet av en elektriker (se avsnittet “Installation – Elanslutning”).
- ▶ Om anslutningskabeln skadas måste en elfackman ersätta den med en speciell anslutningskabel (se avsnittet “Installation – Elanslutning”).
- ▶ Vid installation, underhållsarbeten och reparationer måste fläkten vara spänningsfri. Säkerställ att den är spänningsfri genom att:
  - se till att säkringarna är frånslagna eller
  - skruva ur/slå ifrån säkringen.
  - Dra ut stickproppen (om sådan finns). Dra inte i 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. Bryt strömmen till hällen. Kontakta Miele service.
- ▶ Om hällen har byggts in bakom en möbelfront (t.ex. en lucka), får möbelfronten aldrig stängas medan hällen är i drift. Bakom en stängd skåplucka lagras för mycket värme och fukt. På så vis kan häll, inbyggnadsskåp och golv skadas. Stäng möbelfronten först när restvärmeindikeringarna 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.
- ▶ Lämna inte hällen utan uppsikt när den är i drift. Ha alltid uppsikt, även vid korta matlagningstider.
- ▶ 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 konserverburkar.
- ▶ 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.

## Säkerhetsanvisningar och varningar

---

- ▶ 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 kastruller kan sugas fast. Använd inte hällen som avställningsyta. Stäng av kokzonerna efter användning!
- ▶ Du kan bränna dig på en het häll. Skydda händerna genom att använda grythandskar för att ta i varma kastruller och stekpannor. Använd bara torra grytvantar eller grytlappar. Våta eller fuktiga textilier leder värme bättre och kan förorsaka brännskador genom ånga.
- ▶ Om du använder elektriska apparater (till exempel elvisp) i närheten av hällen, se då till att anslutningskabeln inte kommer i kontakt med den heta hällen. Isoleringen på anslutningskabeln kan skadas.
- ▶ Salt, socker och sandkorn, till exempel från ansade grönsaker, kan orsaka repor om de hamnar under kastrullens botten. Se till att glaskeramikskivan är ren innan du ställer kokkärl på den.
- ▶ Även lätta föremål (till exempel saltströare) kan, om de faller olyckligt, orsaka sprickor eller brott i glaskeramikskivan. Se till att inga kokkärl eller andra föremål faller ner på glaskeramikskivan.
- ▶ Heta föremål på touchknapparna och displayen kan skada elektroniken under. Ställ aldrig heta kastruller eller pannor på touchknapparna och displayen.
- ▶ Om socker, sockerhaltiga rätter, plast eller aluminiumfolie hamnar på den heta hällen och smälter, skadas glaskeramikskivan när det svalnar. Stäng i så fall omedelbart av hällen och skrapa direkt noggrant av det som hamnat på hällen med en glasskrapa. Använd grytvantar. Rengör kokzonerna med ett rengöringsmedel för glaskeramik så snart de svalnat.
- ▶ Kastruller som kokat torrt kan medföra skador på glaskeramikskivan. Lämna inte hällen utan uppsikt när du använder den!
- ▶ Kastruller och pannor med ojämn botten repar glaskeramikskivan. Använd endast kastruller och pannor med slät botten.

- ▶ Lyft kokkärlet när du vill flytta det. På så vis undviker du repor.
- ▶ Kärll av plast och aluminiumfolie smälter vid höga temperaturer. Använd därför inga kärll av plast eller aluminiumfolie.
- ▶ Ramen på hällen, och för hällar med fasettslipning kanten på kokzonen samt manöverpanelen, kan bli varma på grund av följande faktorer: drifttid, höga effektlägen, stort kokkärll och antal kokzoner i drift.
- ▶ Kokkärll i aluminium eller med aluminiumbotten kan orsaka metallskimrande fläckar. Dessa fläckar kan tas bort med rengöringsmedel för glaskeramik och rostfritt stål (se "Rengöring och skötsel", avsnitt "Rengöra glaskeramikyta").
- ▶ Om inte smutsen torkas bort direkt kan den bränna fast och blir svår att få bort. Torka av smutsen så fort som möjligt och se till att botten på kokkärlet alltid är ren, torr och fri från fett innan du ställer det på hällen igen.
- ▶ Laga aldrig mat direkt på glaskeramikytan. Använd alltid lämpligt kokkärll.

## 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.

► Miele garanterar tillgängligheten av reservdelar till din häll i upp till 15 år (minst 10 år) efter att modellserien har utgått ur sortimentet.

## Transportförpackning

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

Förpackning/emballage som återförs till materialkretsloppet innebär minskad råvaruförbrukning. Lämna till materialspecifika återvinningscentraler om möjligt. Din Miele-återförsäljare kan ta tillbaka förpackningen.

## Hantering av uttjänat maskin

Uttjänade elektriska och elektroniska produkter innehåller i många fall material som kan återanvändas. Men de innehåller även skadliga ämnen som är nödvändiga beståndsdelar för produktens 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 uttjänade produkten i hushållsavfallet.



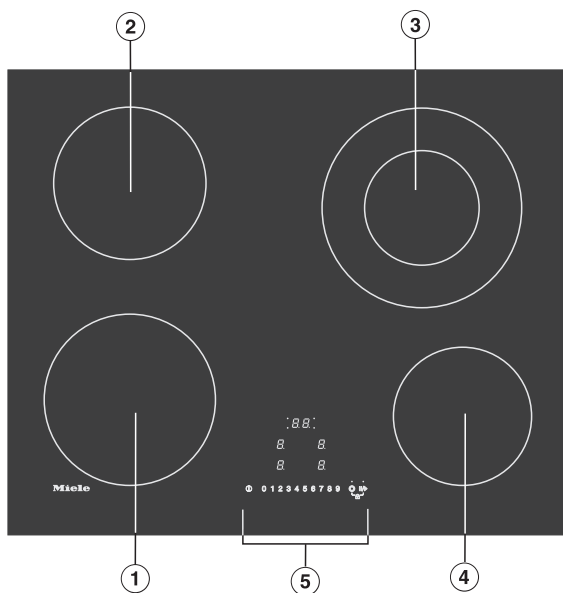
Lämna in uttjänade elektriska och elektroniska produkter till en återvinningsstation. Du är själv ansvarig för att radera eventuella personliga uppgifter som kan stå på maskinen. Du har en lagstadgad skyldighet att plocka ur gamla batterier och lampor som inte sitter fast i produkten. Ta dem till ett lämpligt uppsamlingsställe, där de kan lämnas in. Se till att den uttjänade produkten förvaras barnsäkert tills den lämnas in för omhändertagande.

# Översikt

---

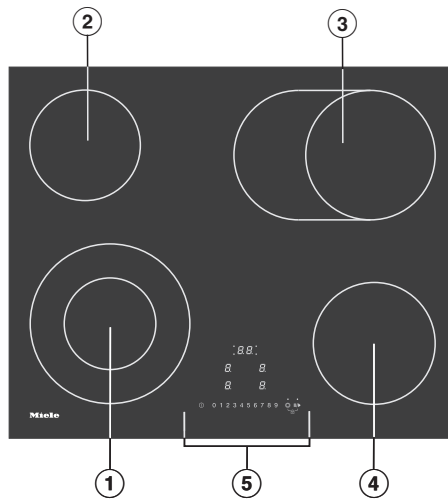
## Häll

KM 6520 FR, KM 6520 FL



- ① Enkel kokzon
- ② Enkel kokzon
- ③ Variabel kokzon
- ④ Enkel kokzon
- ⑤ Manöverpanel

## KM 6521 FR

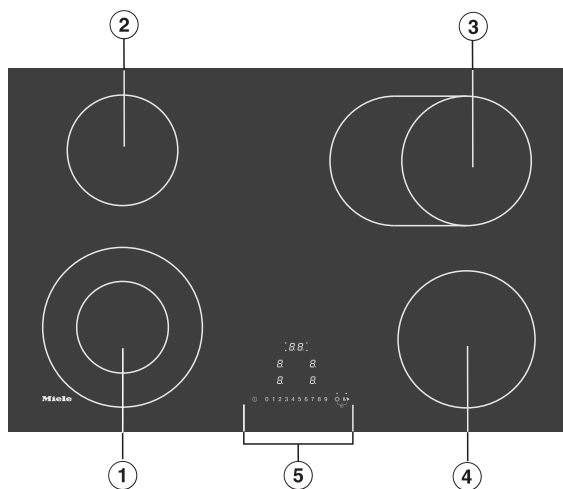


- ① Variabel kokzon
- ② Enkel kokzon
- ③ Enkel kokzon/grytzon
- ④ Enkel kokzon
- ⑤ Manöverpanel

# Översikt

---

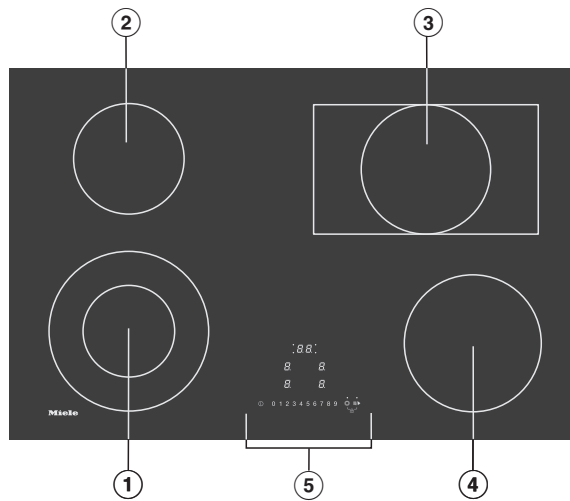
## KM 6522 FR



- ① Variabel kokzon
- ② Enkel kokzon
- ③ Enkel kokzon/grytzon
- ④ Enkel kokzon
- ⑤ Manöverpanel



## KM 6523 FL

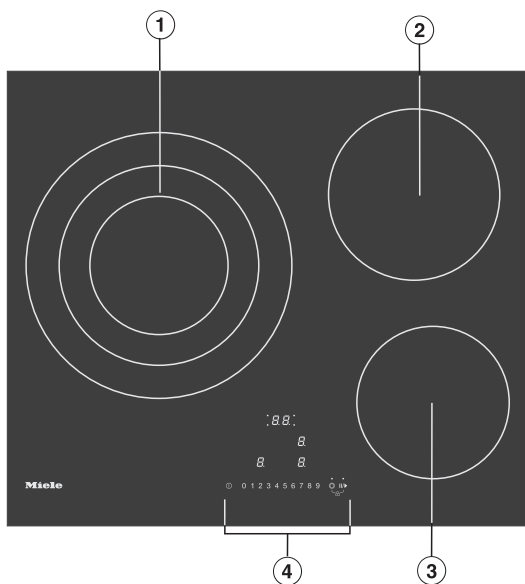


- ① Variabel kokzon
- ② Enkel kokzon
- ③ Enkel kokzon/grytzon
- ④ Enkel kokzon
- ⑤ Manöverpanel

# Översikt

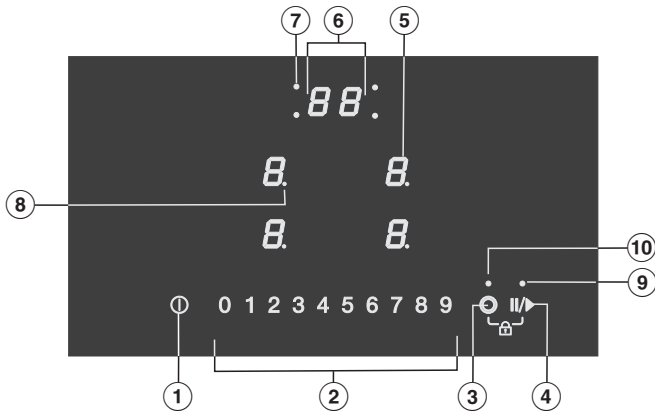
---

KM 6527 FR



- ① Tre-variabel kokzon
- ② Enkel kokzon
- ③ Enkel kokzon
- ④ Manöverpanel

## Manöverpanel



### Touchknappar

- ① Håll På/Av
- ② Sifferrad
  - Ställa in effektläge
  - Ställa in tider
- ③ Koppla in ytterligare värmeslingor
- ④ Stop&Go
  - Stoppa/starta en pågående tillagning
- ⑤ Välja kokzon och visning
 

|          |                       |
|----------|-----------------------|
|          | Kokzonen är driftklar |
| 1 till 9 | Effektläge            |
|          | Restvärme             |
|          | Uppkokningsautomatik  |

# Översikt

---

## Indikeringar/Kontrolllampor

### ⑥ Timerdisplay

*00* till *99*      Tid i minuter

*LL*                Driftspärr/funktionsspärr är aktiverad

*dE*                Demoläget är aktiverat

### ⑦ Tillordning av kokzoner avstängningsautomatik Avstängningsautomatik för kokzonen är aktiverad

### ⑧ Effektläge – utökat inställningsområde

### ⑨ Stop&Go

Stop&Go-funktionen är aktiverad

### ⑩ Aktivering

En ytterligare värmeslinga är aktiverad.

## Fakta kokzoner

| KM 6520 FR, KM 6520 FL |           |                         |
|------------------------|-----------|-------------------------|
| Kokzon                 | Ø i cm    | Effekt i watt vid 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 |                |                         |
|------------|----------------|-------------------------|
| Kokzon     | Ø i cm         | Effekt i watt vid 230 V |
| ①          | 12,0/21,0      | 1 200/2 200             |
| 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 |                |                         |
|------------|----------------|-------------------------|
| Kokzon     | Ø i cm         | Effekt i watt vid 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           |

# Översikt

| KM 6523 FL |                |                         |
|------------|----------------|-------------------------|
| Kokzon     | Ø i cm         | Effekt i watt vid 230 V |
| ①          | 12,0/21,0      | 1 200/2 200             |
| 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 |                |                         |
|------------|----------------|-------------------------|
| Kokzon     | Ø i cm         | Effekt i watt vid 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           |

# Första gången produkten används

---

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

## Rengöra hällen första gången

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

## Använda hällen första gången

Alla delar av metall är skyddade med ett vårdande medel. När hällen används för första gången uppstår således lukter och eventuellt ånga.

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

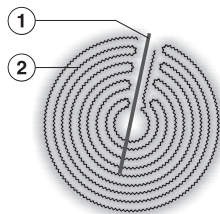
## Så fungerar det

De enkla kokzonerna har bara en värmeslinga medan variabla kokzoner och grytzoner har två värmeslingor. Beroende på modell kan värmeslingorna vara separerade med en ring.

Varje kokzon har ett överhettningsskydd (innertemperatur), som förhindrar att glaskeramikytan blir överhettad (se "Säkerhetsanordningar", avsnitt "Överhettningsskydd").

När ett effektläge ställs in, kopplas värmen in och värmeslingan är synlig genom glaskeramiskivan. Kokzonernas värmeeffekter är beroende av det inställda effektläget och regleras elektroniskt. Detta påverkar kokzonens "taktning": värmen kopplas till och från.

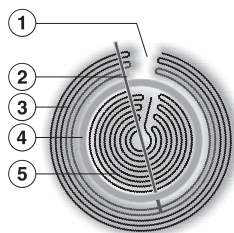
### Enkel kokzon



① Överhettningsskydd

② Värmeslinga

### Variabel kokzon



① Tekniskt betingat, inget fel

② Överhettningsskydd

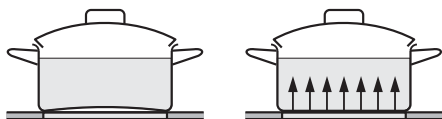
③ Yttre värmeslinga

④ Isoleringsring

⑤ Inre värmeslinga



**Bäst lämpade** är kastruller och stekpannor av metall med tjock botten som är lätt inåtbuktade när kärnen är kalla. När kokkärlet värms upp, jämnas botten ut så att kokkärlet står plant på kokzonen. På detta sätt leds värmen optimalt.



kallt

varmt

**Mindre lämpliga** är kokkärl av glas, keramik eller stengods. Dessa material leder inte värme särskilt bra.

**Inte lämpliga** är kärl av plast eller aluminiumfolie. Dessa material smälter vid hög temperatur.

Kokkärl i aluminium eller med aluminiumbotten kan orsaka metallskimrande fläckar. Dessa fläckar kan tas bort med rengöringsmedel för glaskeramik och rostfritt stål (se "Rengöring och skötsel", avsnitt "Rengöra glaskeramikytta").

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

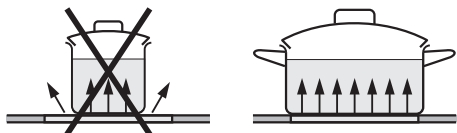
- För att utnyttja kokzonen optimalt, använder du kokkärl som till storleken stämmer överens med kokzonen (se "Översikt", avsnitt "Fakta kokzoner").
- Använd endast kastruller och pannor med slät botten. Kastruller och pannor med ojämn botten repar glaskeramikskivan.
- Lyft kokkärlet när du vill flytta det. På så vis undviker du repor.

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

## Energispartips

---

- Se till att botten på kokkärl eller pannor stämmer överens med kokzonens storlek eller är något större. Då försvinner inte så mycket värme i onödan.



- Använd om möjligt lock vid tillagning. På detta sätt förhindras onödig värmeförlust.
- Välj ett mindre kokkärl när du tillagar mindre mängder. En liten kastrull på en liten kokzon behöver mindre energi än en stor kastrull med bara lite innehåll på en stor kokzon.
- Använd bara lite vatten när du lagar mat.
- Sänk effektläget i rätt tid efter uppkokning respektive stekning.
- Stäng av kokzonen redan 5 till 10 minuter innan tillagningen ska avslutas vid längre tillagningstider. Därmed utnyttjas restvärmen för tillagning.
- Använd en tryckkokare för att minska tillagningstiden.

## Inställningsområde

Vid leverans är hällen programmerad med 9 effektlägen. Om du önskar ännu mer precisa effektlägen kan du utöka lägena till 17 stycken (se "Programmering").

|                                                                                                                                                                                                    | Tabell för inställning av effektläge  |                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|----------------------------|
|                                                                                                                                                                                                    | fabrik-inställning<br>(9 effektlägen) | utökat<br>(17 effektlägen) |
| Smälta smör, choklad etc.<br>Lös upp gelatin                                                                                                                                                       | 1–2                                   | 1–2.                       |
| Värma mindre mängder vätska<br>Hålla mat varm<br>Koka ris                                                                                                                                          | 1–3                                   | 1–3.                       |
| Värma mat i flytande eller halvfast form<br>Vispa/tillaga kräm och sås, till exempel vin- eller holländaisesås<br>Koka gröt på mjölk<br>Göra omelett eller steka ägg utan stekyta<br>Ångkoka frukt | 2–4                                   | 2–4.                       |
| Tina djupfrysta matvaror<br>Ångkoka grönsaker, fisk<br>Koka pasta, ärtor, bönor, linser<br>Koka spannmål                                                                                           | 3–6                                   | 3–5.                       |
| Koka upp stora mängder                                                                                                                                                                             | 4–6                                   | 4.–5.                      |
| Skonsam stekning (utan att överhetta fett) av fisk, schnitzel, korv, ägg, pannkakor med mera                                                                                                       | 6–7                                   | 6–7.                       |
| Steka potatisplättar med mera                                                                                                                                                                      | 7–8                                   | 7–8.                       |
| Koka stora mängder vatten<br>Steka stora mängder kött<br>Koka upp                                                                                                                                  | 8–9                                   | 8.–9                       |

De angivna värdena är riktvärden. De baseras på normala portioner för 4 personer. Vid höga kastruller, vid matlagning utan lock och för större mängder krävs ett högre inställningsområde. Om mindre mängder tillagas ska ett lägre inställningsområde väljas.

# Användning

## Användning

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

Varje tryck på knapparna bekräftas med en ljudsignal.

När hällen är avstängd syns bara de tryckta symbolerna för touchknapparna och siffraden för att ställa in effektlägena. När du kopplar in hällen igen så börjar flera touchknappar lysa.

Kokzonerna måste vara "aktiva" om du vill ställa in eller ändra ett effektläge. För att aktivera en kokzon, tryck på respektive kokzonsvisning. Efter att du har tryckt på en kokzonsvisning börjar den blinka. Så länge som visningen blinkar är kokzonen "aktiv" och du kan ställa in ett effektläge eller en tid.

**Undantag:** Om bara en kokzon är i drift, 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 automatisk avstängning (se "Säkerhetsanordningar", avsnitt "Säkerhetsavstängning"). Ställ aldrig heta kokkärl på touchknapparna eftersom det kan skada elektroniken.

Håll touchknapparna och displayerna rena.

Lägg inga föremål på touchknapparna och displayerna.

Ställ inga varma kokkärl på touchknapparna och displayerna.



Brandrisk på grund av överhettad mat.

Mat som inte hålls under uppsikt kan överhettas och antända.

Lämna inte hällen utan uppsikt när den är i drift.

## Starta hällen

- Tryck på touchknappen ①.

Alla touchknappar tänds.

Om du väljer att inte trycka på någon ytterligare knapp stängs hällen av efter några sekunder av säkerhetsskäl.

## Ställa in effektläge

- Ställ kokkärlet på önskad kokzon.
- Tryck på respektive kokzonsvisning.

Visningen för kokzonen börjar blinka.

- Tryck på den touchknapp på sifferraden som motsvarar det effektläge du vill använda.

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

## Ändra effektläge

- Tryck på respektive kokzonsvisning.

Visningen för kokzonen börjar blinka.

- Tryck på den touchknapp på sifferraden som motsvarar det effektläge du vill använda.

## Stänga av kokzon/häll

- För att stänga av en kokzon, tryck på respektive kokzons visning.

Visningen för kokzonen börjar blinka.

- Tryck på touchknappen 0 på sifferraden.
- För att stänga av hällen och därmed också alla kokzoner, trycker du på ①.

# Användning

---

## Restvärmeindikering

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

Strecken till restvärmeindikeringen slocknar allteftersom kokzonerna svalnar. När det sista strecket släcks kommer också touchknappen att slockna.

Restvärmeindikeringen blinkar om det skulle ske ett strömbrott under drift eller om kokzonerna fortfarande är varma.



Risk för brännskada på grund av varma kokzoner.

Efter avslutad matlagning är kokzonerna varma.

Rör inte kokzonerna så länge restvärmeindikeringen lyser.

## Ställa in effektläge - utökat inställningsområde

- Tryck på siffraden mellan touchknapparna.

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

## Koppla in extra värmeslinga

### Variabel kokzon eller enkel kokzon/grytzon:

Vid aktivering startar automatiskt den andra värmeslingan.

### Tre-variabel kokzon:

Vid aktivering startar automatiskt den andra värmeslingan. Den tredje värmeslingan måste startas manuellt.

### Kontrollampa:

För hållar med bara en variabel kokzon eller enkel kokzon/grytzon lyser en lampan konstant för att indikera drift.

För hållar med två eller fler variabla kokzoner och enkla kokzoner/grytzoner lyser lampan endast så länge som kokzonsindikeringen blinkar. För en tre-variabel kokzon är det i visningen ingen skillnad mellan den andra och tredje värmeslingan.

En extra värmeslinga kan bara aktiveras eller avaktiveras om tillhörande kokzonsindikering blinkar. Undantag: Hållen har bara en variabel kokzon eller enkel kokzon/grytzon.

## Stänga av värmeslingor

- Tryck kort på kokzonsvisningen för önskad kokzon.

Kokzonsvisningen börjar blinka, och visningslampan tänds.

- Medan kokzonsvisningen blinkar, tryck på touchknappen  tills visningslampan slocknar.

## Starta värmeslinga

- Tryck kort på kokzonsvisningen för önskad kokzon.

Visningen för kokzonen börjar blinka.

- Medan kokzonsvisningen blinkar, tryck på touchknappen .

Visningslampan lyser för att indikera drift.

- Ställ in önskat effektläge.

# Användning

## 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 uppkokningsautomatik

- Tryck kort på kokzonsvisningen för önskad kokzon.
- Tryck på touchknappen för önskat vidarekokningsläge tills du hör en signal och *H* börjar lysa i kokzonsvisningen.

Under tiden för uppkoket (se tabell) blinkar symbolen *H* i kokzonsvisningen växelvis med det inställda effektläget.

Om du ändrar vidarekokningsläget under uppkokningstiden, avaktiverar du uppkokningsautomatiken.

### Avaktivera uppkokningsautomatik

- Tryck kort på kokzonsvisningen för önskad kokzon.
  - Tryck på inställt vidarekokningsläge tills *H* slocknar.
- eller
- Ställ in ett annat effektläge.

| Vidarekokningsläge* | Uppkokningstid [minuter:sekunder] |
|---------------------|-----------------------------------|
| 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                   | –                                 |

\* Vidarekokningslägen med punkt finns bara om utökat antal effektlägen har ställts in (se "Programmering"). För de höga vidarekokningslägena krävs bara relativt korta uppkokningstider, eftersom det tomma kokkärlet vanligtvis värms upp för att steka vid dessa inställningar.



Hällen måste vara påslagen om du vill använda timern.

Timern kan användas för två olika funktioner:

- som äggklocka,
- för automatisk frångkoppling av en kokzon.

Funktionerna kan användas samtidigt.

Du kan ställa in en tid från 1 minut (01) upp till 99 minuter (99).

Tiderna anges i följden minuter tiotal, minuter ental.

Tiderna anges på siferraden.

Exempel:

59 minuter = ange: 5–9

80 minuter = ange: 8–0

Efter att ha angivit den första siffran lyser timerdisplayen konstant. Siffrorna flyttas ett steg åt vänster vartefter du knappar in dem.

## Äggklocka

### Ställa in äggklockan

- Tryck på timerdisplayen.

Timerdisplayen blinkar.

- Ställ in önskad tid.

Om du väntar 10 sekunder startar äggklockan.

### Ändra äggklockans tid

- Tryck på timerdisplayen.

Timerdisplayen blinkar.

- Ställ in önskad tid.

### Radera äggklockans tid

- Tryck på timerdisplayen.

- Tryck på 0 på siferraden.

# Timer

## Avstängningsautomatik

Du kan ställa in en tid efter 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 avsnittet "Säkerhetsanordningar – "Säkerhetsavstängning").

### Ställa in avstängningstid

- Ställ in önskat effektläge för kokzonen.
- Tryck på timerdisplayen ända tills kontrollampen för den aktuella kokzonen lyser.

Kontrollamporna blinkar medurs om flera kokzoner är inkopplade.

Kontrollampen för den aktuella kokzonens avstängningsautomatik blinkar.

- Ställ in önskad tid.

Om du väntar 10 sekunder startar avstängningstiden.

Kokzonens kontrollampa lyser konstant.

- Om du vill ställa in en avstängningstid för ytterligare en kokzon gör du enligt den tidigare beskrivningen.

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

- För att visa resttiderna som går i bakgrunden trycker du på timerdisplayen tills kontrollampen för önskad kokzon blinkar.

### Ändra avstängningstid

- Tryck på timerdisplayen tills lampan för den önskade kokzonen blinkar.

Timerdisplayen blinkar.

- Ställ in önskad tid.

### Radera avstängningstid

- Tryck på timerdisplayen tills lampan för den önskade kokzonen blinkar.

Timerdisplayen blinkar.

- Tryck på  $\bar{U}$  på sifferraden.

## Använda timerfunktioner samtidigt

Du har programmerat flera avstängningstider och vill dessutom ställa äggklockan:

- Tryck på timerdisplayen tills lamporna för de programmerade kokzonerna lyser konstant och  blinkar i timerdisplayen.
- Ställ in den önskade tiden såsom beskrivs ovan.

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

- Tryck på timerdisplayen tills lampan för den önskade kokzonen blinkar.
- Ställ in den önskade tiden såsom beskrivs ovan.

En kort stund efter sista knapptryckningen växlar timerdisplayen till funktionen med den kortaste resttiden.

Du vill visa resttider som räknas ner i bakgrunden:

- Tryck på timerdisplayen tills
  - lampan för önskad kokzon blinkar (avstängningsautomatik)
  - timerdisplayen blinkar (äggklocka)

Med utgång från den kortaste återstående tiden väljs alla aktiva kokzoner och äggklockan från vänster till höger.

# Tillvalsfunktioner

---

## Stop&Go

När du aktiverar Stop&Go-funktionen sänks effektläget för alla aktiva kokzoner till 1.

Kokzonernas effektläge och timerinställningen kan inte längre ändras, hällen kan endast stängas av. Äggklocka, avstängningstider och tider för uppkokning fortsätter löpa ut.

Vid avaktivering arbetar kokzonerna med det senast inställda effektläget.

Om funktionen inte avaktiveras inom 1 timme, stängs hällen av.

## Aktivera/avaktivera

- Tryck på touchknappen II/▶.

Använd den här funktionen när manöverpanelen snabbt måste göras rent.

## Återställning

Om hällen oavsiktligt råkar stängas av under drift, kan du återställa alla inställningar med denna funktion. Hällen måste åter startas 10 sekunder efter det att den stängdes av.

- Starta hällen igen.
- Tryck på en av de blinkande kokzons-touchknapparna direkt efter start.

## Demoläge

Den här funktionen gör det möjligt att presentera hällen i butik utan att den behöver värmas upp.

### Aktivera/avaktivera demoläge

- Sätt på hällen.
- Tryck samtidigt på touchknapparna 0 och 2 på siffraden i 6 sekunder.

I timervisningen blinkar i några sekunder  $dE$  växelvis med  $On$  (demoläge aktiverat) eller  $OF$  (demoläge avaktiverat).

## Visa data för hällen

Du kan ta fram modellbeteckning och programvarustatus till din häll. Det får då inte finnas några kokkärl på hällen.

### Modellbeteckning/Serienummer

- Sätt på hällen.
- Tryck samtidigt på touchknapparna 0 och 4 på siffraden i 6 sekunder.

I timervisningen syns siffror efter varandra, åtskilda med ett streck.

Exempel:  $12\ 34$  (Modellbeteckning KM 1234) -  $1\ 23\ 45\ 67\ 89$  (Serienummer)

### Programvarustatus

- Sätt på hällen.
- Tryck samtidigt på touchknapparna 0 och 3 på siffraden i 6 sekunder.

I timervisningen blinkar omväxlande siffror:

Till exempel:  $12$  blinkar växelvis med  $3$  = programvarustatus 123.

# Säkerhetsanordningar

## Driftspärr/funktionsspärr

För att hällen och kokzonerna inte ska kunna sättas på eller inställningar ändras av misstag har hällen en spärrfunktion och en funktionsspärr.

**Driftspärren** aktiveras vid avstängd häll. När den är aktiverad så går det inte att starta hällen och det går inte heller att använda timern. En förinställd äggklocka kommer fortsätta löpa ut. Hällen är programmerad så att driftspärren måste aktiveras manuellt. Programmeringen kan ställas in så att driftspärren aktiveras automatiskt 5 minuter efter att hällen stängts av (se avsnittet "Programmering").

**Funktionsspärren** aktiveras vid inkopplad häll. När den är aktiverad så går det bara att använda vissa funktioner på hällen:

- Kokzonerna och hällen kan bara stängas av.
- Du kan ändra en inställd tid för äggklockan.

Om en touchknapp trycks in som inte får aktiveras när driftspärren eller funktionsspärren är aktiverad så visas under några sekunder *LL* i timerdisplayen och en signal hörs.

## Aktivera driftspärr

- Tryck på touchknappen ① i 6 sekunder.

Sekunderna räknas ner i timervisningen. Därefter syns *LL* i timervisningen. Driftspärren är aktiverad.

## Avaktivera driftspärr

- Tryck på touchknappen ① i 6 sekunder.

I timervisningen visas kort *LL*, sedan räknas sekunderna ner. När tiden har räknats ner så avaktiveras driftspärren.

## Aktivera låsning

- Tryck samtidigt på touchknapparna  och *II/▶* och håll ner dem i 6 sekunder.

Sekunderna räknas ner i timervisningen. Därefter syns *LL* i timervisningen. Låsningen är aktiverad.

## Avaktivera låsning

- Tryck samtidigt på touchknapparna  och *II/▶* och håll ner dem i 6 sekunder.

I timervisningen visas kort *LL*, sedan räknas sekunderna ner. När tiden har räknats ner så är låsningen avaktiverad.

## Säkerhetsavstängning

### Övertäckning av touchknapparna

Hällen stängs av automatiskt om en eller flera touchknappar är övertäckta längre än cirka 10 sekunder, exempelvis genom fingerkontakt, mat som kokar över eller andra föremål. I timervisningen syns i några sekunder  $F$ . När det rör sig om touchknappen ①, lyser  $F$  så länge tills föremålen eller smutsen avlägsnats.

När du tar bort föremålen eller smutsen så släcks  $F$  och hällen kan användas igen.

### Drifftiden är för lång

Säkerhetsavstängningen utlöses automatiskt om en kokzon hettas upp under ovanligt lång tid. Denna tid beror på det valda effektläget. Om denna tid överskrids stängs kokzonen av och restvärmevisningen visas. När du stänger av och startar kokzonen igen, är den åter redo att användas.

Vid leverans är hällen programmerad med säkerhetsläge 0. Vid behov kan du ställa in ett högre säkerhetsläge med en kortare maximal drifftid (se tabell).

| Effektläge* | Maximal drifftid [tim:min] |       |       |
|-------------|----------------------------|-------|-------|
|             | Säkerhetsläge              |       |       |
|             | 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 |

\* Effektlägen med punkt finns bara om utökad antal effektlägen har ställts in (se avsnittet "Inställningsområde").

\*\* fabriksinställning

## Överhettningsskydd

Varje kokzon är utrustad med ett överhettningsskydd (innertemperatur). Överhettningsskyddet stänger av värmen automatiskt innan kokzonen överhettas. Så snart kokzonen har svalnat kopplas värmen automatiskt in igen.

Överhettningsskyddet kan utlösas i följande situationer:

- Inget kokkärl befinner sig på startad kokzon.
- Ett tomt kokkärl värms upp.
- Kokkärlets botten står inte jämnt på kokzonen.
- Kokkärlet leder värmen dåligt.

Du märker att överhettningsskyddet har lösts ut om värmen kopplas till och från även när du ställer in det högsta effektläget.



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

Efter att ha valt programmering visas i timervisningen *P* (Program) och *L* (Kod) och 2 kokzonsvisningar.

I den vänstra kokzonsvisningen visas programmet, i den högra visas koden. Från programsteg 10 visas siffrorna växelvis: 1 blinkar omväxlande med 0.

## Ändra programmering

### Välja programmering

- Tryck vid **avstängd håll samtidigt** på touchknapparna ① och II/► tills *PL* visas i timer-visningen och 2 kokzonsvisningar lyser upp.

### Ställa in program

- Tryck först på kokzonsvisningen **till vänster** och sedan på motsvarande siffra på siffraden.

Bredvid siffran börjar en punkt att blinka.

- Så länge som punkten blinkar, tryck på siffran eller siffrorna på siffraden som motsvarar programmets nummer.

### Ställa in kod

- Tryck på kokzonsvisningen **till höger** och sedan på motsvarande siffra på siffraden.

Bredvid siffran börjar en punkt att blinka.

- Så länge som punkten blinkar, tryck på siffran eller siffrorna på siffraden som motsvarar koden.

### Spara inställningar

- Tryck på touchknappen ① tills visningarna slocknar.

# Programmering

| Program <sup>1</sup> |                                      | Kod <sup>2</sup> | Inställningar                             |
|----------------------|--------------------------------------|------------------|-------------------------------------------|
| 1                    | Demoläge                             | 0                | Demoläge avaktiverat                      |
|                      |                                      | 1                | Demoläge aktiverat <sup>3</sup>           |
| 3                    | Fabriksinställning                   | 0                | Inte återställa fabriksinställningar      |
|                      |                                      | 1                | Återställa fabriksinställningar           |
| 4                    | Antal effektlägen kokzoner           | 0                | 9 effektlägen + Booster                   |
|                      |                                      | 1                | 17 effektlägen + Booster <sup>4</sup>     |
| 6                    | Bekräftelsesignal vid knapptryckning | 0                | Av <sup>5</sup>                           |
|                      |                                      | 1                | tyst                                      |
|                      |                                      | 2                | medel                                     |
|                      |                                      | 3                | hög                                       |
| 7                    | Timerns ljudsignal                   | 0                | Av                                        |
|                      |                                      | 1                | tyst                                      |
|                      |                                      | 2                | medel                                     |
|                      |                                      | 3                | hög                                       |
| 8                    | Driftspärr                           | 0                | Endast manuell aktivering av driftspärren |
|                      |                                      | 1                | Automatisk aktivering av driftspärren     |
| 9                    | Maximal drifttid                     | 0                | Säkerhetsnivå 0                           |
|                      |                                      | 1                | Säkerhetsnivå 1                           |
|                      |                                      | 2                | Säkerhetsnivå 2                           |

| Program <sup>1</sup> |                                    | Kod <sup>2</sup> | Inställningar |
|----------------------|------------------------------------|------------------|---------------|
| 12                   | Touchknapparnas reaktionshastighet | 0                | långsam       |
|                      |                                    | 1                | normal        |
|                      |                                    | 2                | snabb         |

<sup>1</sup> Ej listade program är inte programmerade.

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

<sup>3</sup> Efter att ha startat hällen visas  $dE$  i timerdisplayen några sekunder.

<sup>4</sup> I både texten och tabellerna visas de utökade effektlägena med en punkt efter siffran för bättre förståelse.

<sup>5</sup> Bekräftelsesignalen för touchknappen På/Av stängs inte av.

# Anvisningar för testinstitut

---

## Testrätter enligt EN 60350-2

Vid leverans finns 9 effektlägen programmerade.

Ställ för kontrollerna enligt norm in det utökade antalet effektlägen (se "Programmering").

| Testrätt                          | Ø Botten kokkärl<br>(mm) | Lock | Effektläge  |            |
|-----------------------------------|--------------------------|------|-------------|------------|
|                                   |                          |      | Förvärmning | Tillagning |
| Värma olja                        | 150                      | nej  | –           | 1–2        |
| Pannkaka                          | 180<br>(sandwichbotten)  | nej  | 7           | 5.–7       |
| Friterar djupfrysta pommes frites | enligt norm              | nej  | 9           | 9          |



Risk för brännskada på grund av varma kokzoner.

Efter avslutad matlagning är kokzoner varma.

Stäng av hällen.

Låt kokzonerna svalna innan du rengör hällen.



Skador på grund av inträngande fukt.

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. Ytorna är rep-känsliga.

Ta bort rester från sådana rengöringsmedel på en gång.

Använd inga skurmedel eller rengöringsmedel som repar.

Låt hällen svalna innan du gör rent den.

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

## Olämpliga rengöringsmedel

För att undvika skador på ytorna bör följande inte användas för 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 borstar och svampar (till exempel disk- och grytssvampar) eller använda diskssvampar som innehåller rester av skurmedel
- rengöringssvampar för glaskeramiska ytor.

# Rengöring och skötsel

## Rengöra glaskeramikyta

 Skador på grund av spetsiga föremål.

Tätningen mellan hällen och bänkskivan kan skadas.

Tätningen mellan glaskeramiken och ramen kan skadas.

Använd inga spetsiga föremål för rengöringen.

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 ett rengöringsmedel för glaskeramik för den regelbundna rengöringen.

- 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 "Extra tillbehör", avsnitt "Rengörings- och vårdande medel") för att rengöra hällen. Stryk inte på rengöringsmedlet på en varm glaskeramikyta eftersom det kan bli fläckar. Följ råden från tillverkaren av rengöringsmedlet.
- Ta bort rester av rengöringsmedlet med en fuktig trasa och torka sedan glaskeramikytan torr.

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

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

 Risk för brännskada på grund av varma kokzoner.

Under matlagningen är kokzonerna varma.

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

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

## Hur du klarar av mindre fel själv

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

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

### Meddelanden i indikeringarna/displayen

| Problem                                                                                                     | Orsak och åtgärd                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Efter att ha startat hällen visas <math>LL</math> i timervisningen några sekunder.</b>                   | Driftspärren eller låsningen är aktiverad.<br>■ Avaktivera driftspärren eller låsningen (se “Säkerhetsanordningar”, avsnitt “Driftspärr/Låsning”).                                                                     |
| <b>Efter att ha startat hällen visas <math>dE</math> kort i timervisningen. Kokzonerna blir inte varma.</b> | Hällen är i demoläge.<br>■ Tryck samtidigt på touchknapparna 0 och 2 tills $dE$ blinkar växelvis med $UF$ i timervisningen.                                                                                            |
| <b>I timervisningen blinkar <math>F</math> och hällen stängs automatiskt av.</b>                            | En eller flera touchknappar är övertäckta, exempelvis genom fingerkontakt, mat som kokar över eller andra föremål.<br>■ Ta bort smuts eller andra föremål (se “Säkerhetsanordningar”, avsnitt “Säkerhetsavstängning”). |

# Hur du klarar av mindre fel själv

---

## Oväntat beteende

| Problem                                              | Orsak och åtgärd                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Värmen på en kokzon stängs på och av.</b>         | Denna “taktning” av värmen är normal. Den elektroniska regleringen av värmeeffekten leder till “taktningen” (se “Kokzonernas funktioner”).<br>Om uppvärmningen taktar i det högsta effektläget har överhettningsskyddet lösts ut (se “Säkerhetsanordningar”, avsnitt “Överhettningsskydd”). |
| <b>En kokzon stängs av automatiskt.</b>              | Drifttiden var för lång.<br>■ Koppla in kokzonen igen (se “Säkerhetsanordningar”, avsnitt “Säkerhetsavstängning”).                                                                                                                                                                          |
| <b>En eller flera restvärmeindikeringar blinkar.</b> | Det har varit strömavbrott under tiden hällen har varit i drift eller under tiden som restvärmeindikeringen varit aktiv.                                                                                                                                                                    |



### Otillfredsställande resultat

| Problem                                                                                 | Orsak och åtgärd                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Uppkokningsautomatiken är inkopplad men innehållet i kokkärlet börjar inte koka.</b> | En stor mängd livsmedel värms upp.<br>■ Fortsätt koka på högsta effektläge och välj sedan manuellt ett lägre effektläge.     |
|                                                                                         | Kokkärlet leder värmen dåligt.<br>■ Använd ett annat kokkärl som leder värme bättre.                                         |
| <b>Innehållet i kokkärlet kokar inte, eller kokar knappt alls.</b>                      | Kokkärlet leder värmen dåligt.<br>■ Använd ett annat kokkärl som leder värme bättre.                                         |
|                                                                                         | Kastrullen är för stor i förhållande till kokzonen.<br>■ Använd en mindre kastrull.                                          |
|                                                                                         | Den andra värmeslingan i den variabla kokzonen eller grytzonen är inte tillkopplad.<br>■ Koppla till den andra värmeslingan. |

# Hur du klarar av mindre fel själv

## Allmänna problem och tekniska fel

| Problem                                                      | Orsak och åtgärd                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Hällen respektive kokzonerna kan inte startas.</b>        | Hällen har ingen ström.<br>■ Kontrollera om säkringen har löst ut. Rådfråga en elektriker eller Miele service (minsta säkring se typskylten).                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                              | Ett tekniskt fel har uppstått.<br>■ Bryt strömmen till maskinen under cirka 1 minut genom att göra något av följande:<br>– Slå ifrån den aktuella säkringen eller skruva ur smältsäkringen helt eller<br>– stäng av jordfelsbrytaren.<br>■ Om hällen fortfarande inte kan användas 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> | Alla delar av metall är skyddade med ett vårdande medel. När hällen används för första gången uppstår således lukter och eventuellt ånga. Lukten och eventuell ånga är inte tecken på anslutningsfel eller skador på hällen och utgör ingen hälsofara.                                                                                                                                                                                         |

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

Dessa kan du mycket enkelt köpa i Miele's onlineshop.

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

### **Rengörings- och vårdande medel**

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

Tar bort hårt fastsittande smuts, kalkfläckar och aluminiumrester.

#### **Mikrofibertrasa**

Tar bort fingeravtryck och lättare smuts och rester.

## Miele service

---

### Få hjälp vid eventuella störningar

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

Miele service kan du boka online under [www.miele.se/service](http://www.miele.se/service).

Du hittar kontaktuppgifterna på baksidan av den här anvisningen.

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

### Typskylt

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



### Mieles garanti

Garantitiden för produkten är ett år.

Du hittar mer detaljerad information om garantivillkoren i garantihäftet.

## Säkerhetsanvisningar för inbyggnad

 Skador på grund av felaktig inbyggnad.  
Hällen kan skadas om den byggs in fel.  
Låt hällen endast monteras av kvalificerad fackkraft.

 Risk för elektriska stötar till följd av nätspänning.  
Felaktig anslutning till elnätet kan leda till elektriska stötar.  
Låt endast en kvalificerad elinstallatör ansluta hällen till elnätet.

 Skador på grund av nedfallande föremål.  
Vid montering av överskåp eller fläkt kan hällen skadas.  
Bygg in hällen först efter att skåpen och fläkten har monterats.

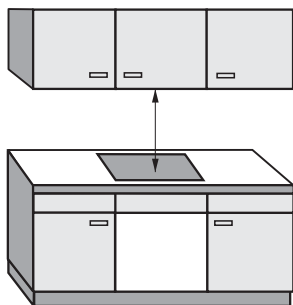
- ▶ Bänkskivans faner måste vara limmad med värmebeständigt lim (100°C), för att undvika att den lossnar eller deformeras. Även kantlisterna mot väggen måste vara värmebeständiga.
- ▶ Hällen får inte byggas in ovanför kylskåp, diskmaskiner, tvättmaskiner eller torktumlare.
- ▶ Se till att man inte kommer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

# Installation

---

## Säkerhetsavstånd

### Säkerhetsavstånd ovanför hällen



Mellan häll och köksfläkt måste det av fläkttillverkaren angivna säkerhetsavståndet hållas.

Om material som lätt kan fatta eld (till exempel en hylla) finns ovanför hällen, måste säkerhetsavståndet vara minst 600 mm.

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

## Säkerhetsavstånd på sidorna och baktill

Det rekommenderas att hällen byggs in med mycket plats på vänster och höger sida.

Det minsta avstånd som anges nedan ① måste hållas mot en hög skåp- eller rumsvägg på hällens baksida.

Det minsta avstånd som anges nedan ②, ③ måste hållas mot en hög skåp- eller rumsvägg på en av hällens sidor (höger eller vänster). På den motsatta sidan ska ett minsta avstånd på 300 mm hållas.

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 högt skåp) eller en vägg:

50 mm      KM 6522/6527

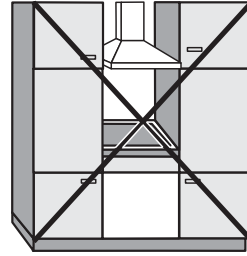
70 mm      KM 6520

③ Minsta avstånd **till vänster** från ursågning i bänkskivan till snickerier bredvid (till exempel ett högt skåp) eller en vägg:

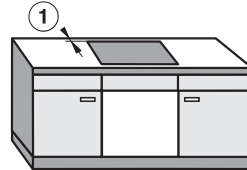
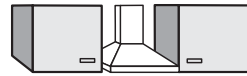
50 mm      KM 6520/6522

70 mm      KM 6527

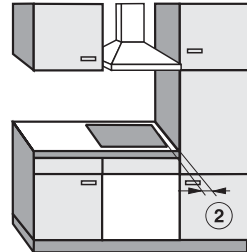
100 mm      KM 6521/6523



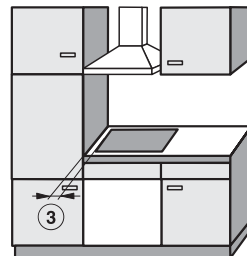
Ej tillåtet



Rekommenderas



Rekommenderas inte



Rekommenderas inte

# Installation

---

## Mellanskiva

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

Om en mellanskiva byggs in under hällen, måste avståndet mellan överkanten på bänkskivan och överkanten på mellanskivan vara minst 110 mm.

En luftspalt på 10 mm bakpå behövs för installering av nätanslutningskabeln.

Om hällen har en extern nätanslutningsdosa måste mellanrummet vara minst 30 mm.



## Säkerhetsavstånd till nischinklädnad

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

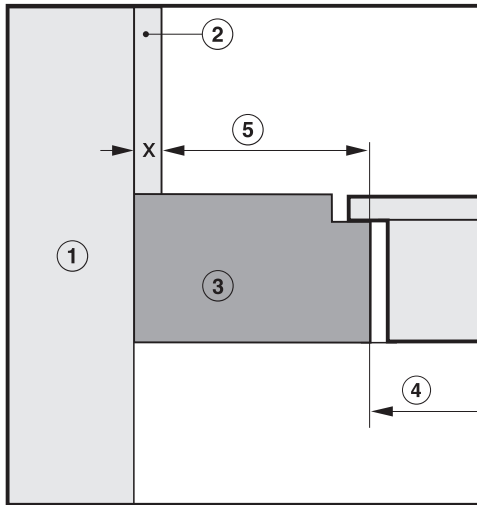
Om nischinklädnaden består av brännbart material (till exempel trä) måste det minsta avståndet ⑤ mellan bänkskivans ursågning och nischinklädnaden vara 50 mm.

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

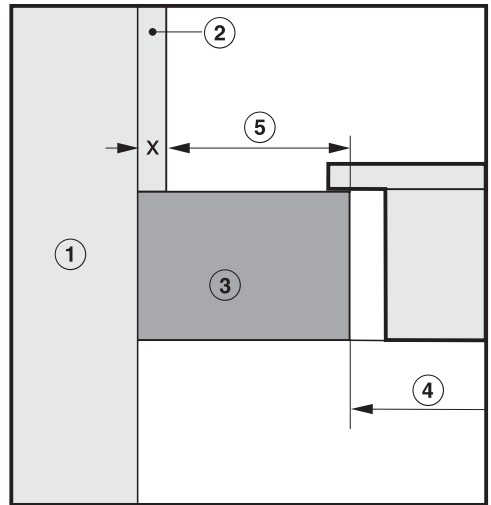
Exempel: tjocklek på nischinklädnad 15 mm

50 mm - 15 mm = minsta avstånd 35 mm

### Hällar för planlimmad montering



### Hällar med ram eller fasettslipad kant



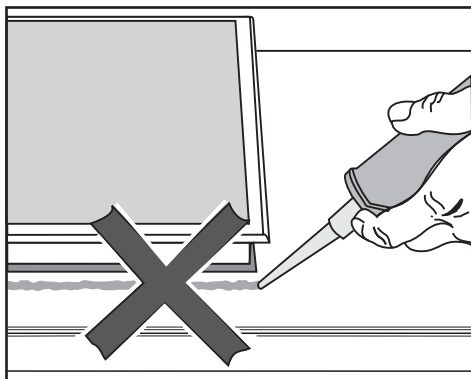
- ① Vägg
- ② Nischinklädnad mått x = tjocklek på nischinklädnad
- ③ Bänkskiva
- ④ Ursågning i bänkskivan
- ⑤ Minsta avstånd för  
**brännbart** material 50 mm  
**ej brännbart** material 50 mm - mått x

# Installation

## Inbyggnadsanvisningar

### Ovanpåliggande montering

#### Tätning mellan häll och bänkskiva



⚠ Skador på grund av felaktig inbyggnad.

Hällen och bänkskivan kan skadas vid en eventuell utbyggnad av hällen, om du tätar hällen med fogtätningsmedel.

Använd ingen fogtätning mellan häll och bänkskiva.

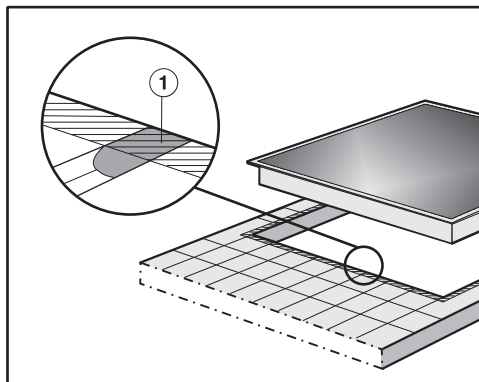
Tätningslisten under hällens kant garanterar tillräcklig tätning mot bänkskivan.

#### Tätningslist

När hällen demonteras under servicearbeten kan tätningslisten under hällens kant skadas.

Byt alltid ut tätningslisten innan hällen byggs in igen.

## 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.

## Planmontering

En häll för planmontering är enbart avsedd för inbyggnad i natursten (granit, marmor), massivt trä eller kaklade bänkskivor. Hällar markerade med en motsvarande anvisning i avsnittet "Inbyggnadsmått – planmonterad" är också lämpade för inbyggnad i bänkskivor i glas. Beträffande bänkskivor av andra material bör tillverkaren tillfrågas om lämpligheten för planmontering av häll.

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

## Bänkskivor av natursten

Hällen sätts in direkt i urfräsningen.

## Massivt trä, kaklade bänkskivor, bänkskivor av glas

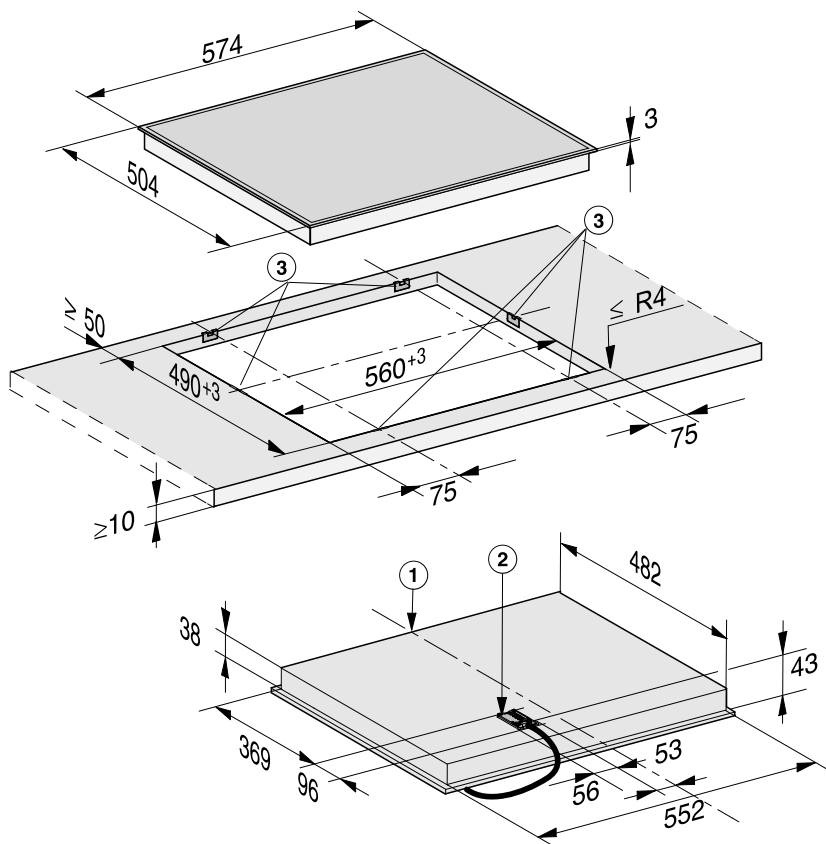
Hällen fästs i ursågningen med trälistor. Dessa listor medföljer inte utan måste införskaffas på annat sätt.

# Installation

## Inbyggnadsmått – utan ram

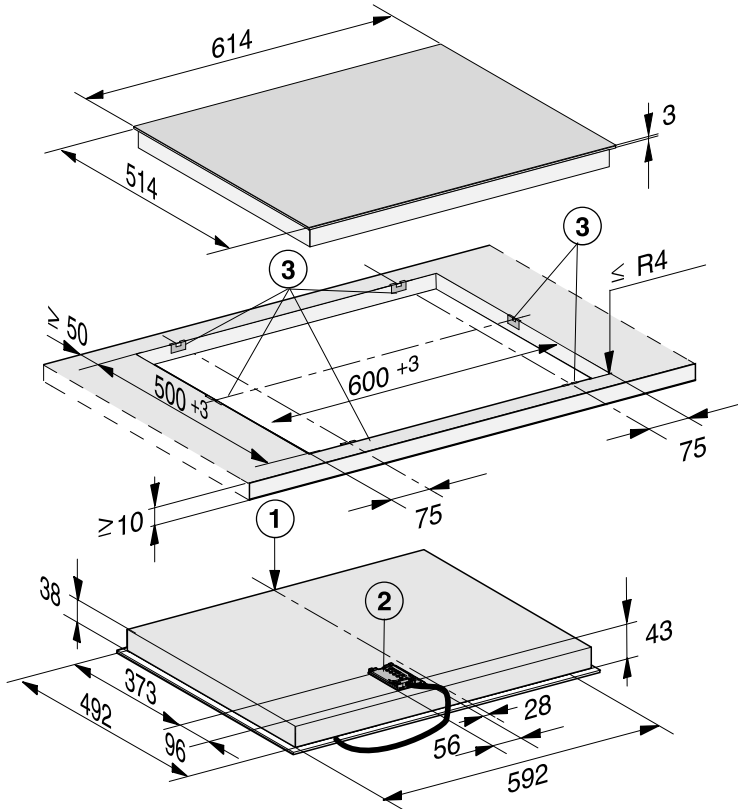
Alla mått är angivna i mm.

### KM 6520 FR



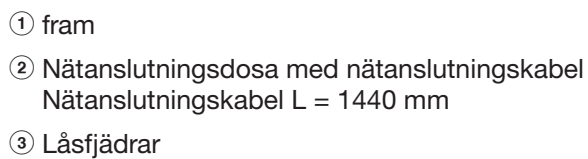
- ① fram
- ② Nätanslutningsdosa med nätanslutningskabel  
Nätanslutningskabel L = 1440 mm
- ③ Kabelstam, L = 1 550 mm
- ④ Låsfjädrar

## KM 6521 FR

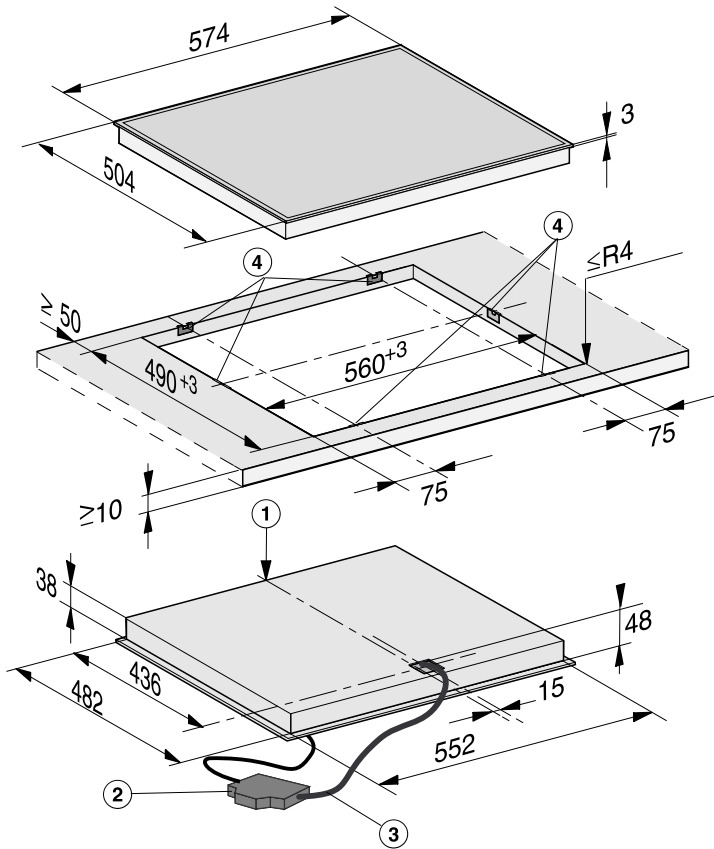


- ① fram
- ② Nätanslutningsdosa med nätanslutningskabel  
Nätanslutningskabel L = 1440 mm
- ③ Låsfjädrar

**KM 6522 FR**



## KM 6527 FR



- ① fram
- ② Nätanslutningsdosa med nätanslutningskabel  
Nätanslutningskabel L = 1440 mm
- ③ Kabelstam, L = 1 550 mm
- ④ Låsfjädrar

# Installation

## Ovanpåliggande montering

### Förbereda bänkskivan

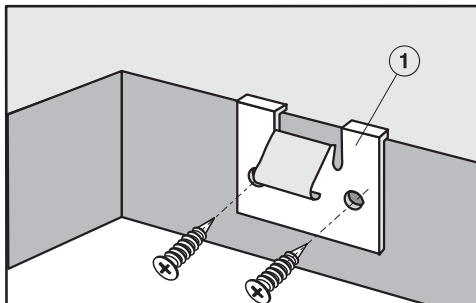
- Såga ut bänkskivan. Beakta säkerhetsavstånden (se avsnittet "Installation – Säkerhetsavstånd").
- Fuktpärra ursågningen i **bänkskivor av trä** med speciallack, silikon eller gjutharts för att undvika att bänkskivan sväller på grund av fukt. Tätningmaterialet måste vara temperaturbeständigt.

Se till att dessa material inte hamnar på bänkskivans yta.

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

### Fästa låsfjädrar – bänkskiva av trä

De exakta positionerna för låsfjädrarna visas på bilden för respektive håll.



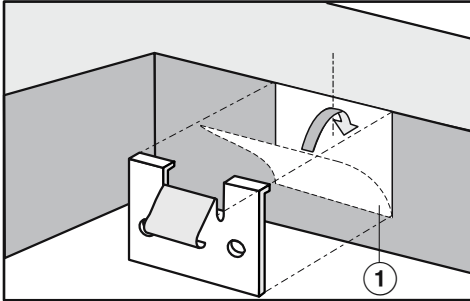
- Lägg låsfjädrarna ① mot de i bilden angivna positionerna på den övre kanten av ursågningen.
- Fäst låsfjädrarna ① med de medföljande träskruvarna 3,5 x 25 mm.



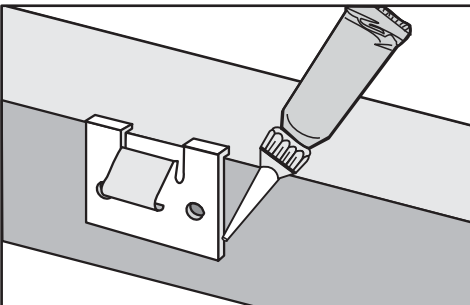
## Fästa låsfjädrar – bänkskiva av natursten

För att fästa låsfjädrarna behöver du extra stark dubbelsidig tejp (inget medföljande tillbehör).

De exakta positionerna för låsfjädrarna visas på bilden för respektive håll.



- Fäst tejpens ① mot de i bilden angivna positionerna på den övre kanten av ursågningen.
- Lägg låsfjädrarna mot den övre kanten på ursågningen och tryck fast dem.



- Limma fast kanterna på sidan och den undre kanten på låsfjädrarna med silikon.

## Sätta i hällen

- Låt hällens nätanslutningskabel gå genom ursågningen i bänkskivan.
- Lägg hällen löst i ursågningen i bänkskivan.
- Tryck ner hällen med båda händerna med ett jämnt tryck på kanten, tills du märker att den spärrar fast ordentligt. Se till att tätningen ligger på bänkskivan så att tätningen är tillräcklig.

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.

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

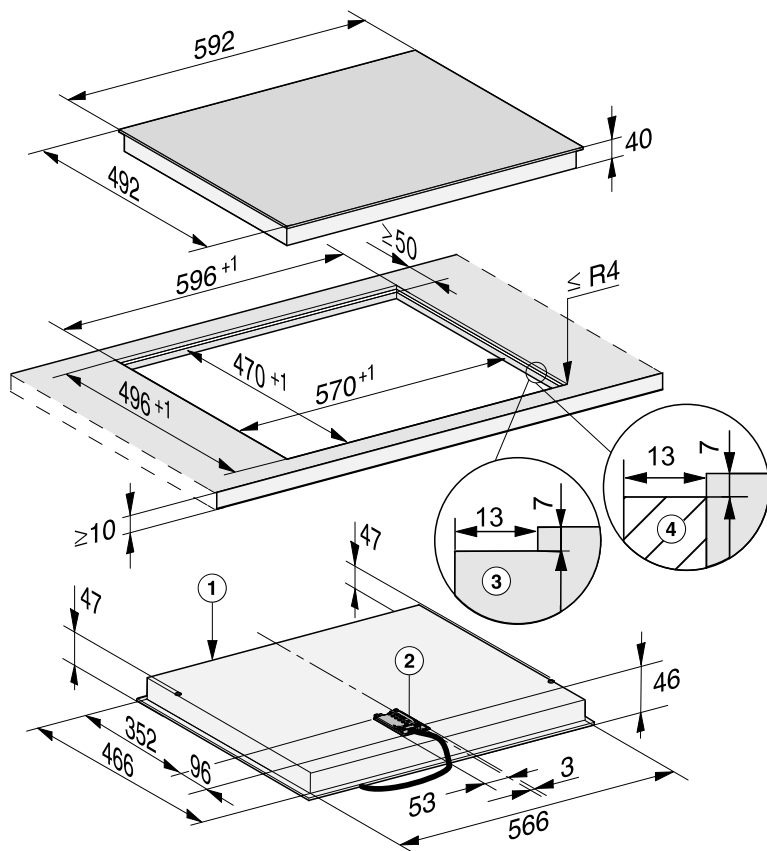
- Anslut hällen till elnätet.
- Kontrollera att hällen fungerar.

Hällen kan endast lyftas ut med ett specialverktyg.

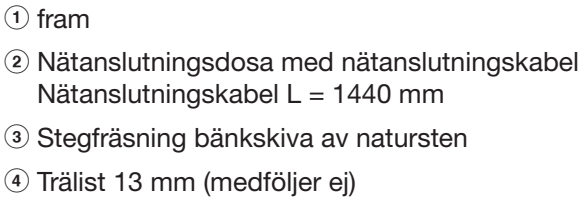
## Installation

## Inbyggnadsmått – planmonterad

Alla mått är angivna i mm.

**KM 6520 FL**

- ① fram
- ② Nätanslutningsdosa med nätanslutningskabel  
Nätanslutningskabel L = 1440 mm
- ③ Stegränsning bänkskiva av natursten
- ④ Trälst 13 mm (medföljer ej)



# Installation

---

## Planmontering

- Såga ut bänkskivan. Beakta säkerhetsavstånden (se avsnittet “Installation – Säkerhetsavstånd”).
- Bänkskivor av massivt trä, kaklade bänkskivor, bänkskivor av glas:  
Fäst trälisterna 7 mm under bänkskivans överkant (se bilden i avsnittet “Inbyggnadsmått – planmonterad”).
- Låt hällens nätanslutningskabel gå genom ursågningen i bänkskivan.
- Sätt hällen i ursågningen och centrera den.

Fogen mellan glaskeramiskivan och bänkskivan måste vara minst 2 mm bred. Fogen behövs för att hällen ska kunna tätas.

- Anslut hällen till elnätet.
- Kontrollera att hällen fungerar.
- Spruta temperaturbeständig silikon-tätning (minst 160 °C) i fogen mellan hällen och bänkskivan.



Skador på grund av olämpligt tätningsmedel.

Olämpligt tätningsmedel kan skada natursten.

Använd uteslutande silikontätning avsedd för natursten för kakel av natursten. Följ tillverkarens anvisningar.

## Elanslutning

 Skador på grund av felaktig anslutning.

Ej fackmässig installation, underhållsarbete eller reparation kan innebära allvarlig fara för användaren. Miele tar inte något ansvar för skador som uppkommit på grund av ej fackmässigt utförda installationer, servicearbeten och reparationer. 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).

Låt endast en elinstallatör ansluta hällen till elnätet.

Elinstallatören måste känna till och följa de nationella föreskrifterna och lokala bestämmelser om el.

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

## Total effekt

Se typskylt

## Anslutningsdata

Erforderliga anslutningsdata framgår av typskylten. Dessa data måste ovillkorligen överensstämma med dem som gäller för elnätet.

Anslutningsmöjligheterna framgår av anslutningsschemat.

## Jordfelsbrytare

För ökad säkerhet rekommenderas jordfelsbrytare.

## Säkerhetsbrytare

Hällen måste kunnas skiljas allpoligt från elnätet med en säkerhetsbrytare! I avstängt tillstånd måste det finnas ett kontaktavstånd på minst 3 mm. Säkerhetsbrytarna är säkringar och jordfelsbrytare.

# Installation

## Bryta strömmen



Risk för elektriska stötar av nätspänning.

Under reparations- och/eller underhållsarbeten kan en återinkoppling av nätspänning leda till elektrisk stöt.

När strömmen är bruten måste elnätet vara säkrat mot återinkoppling.

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

### Smältsäkringar

- Skruva ut säkringarna helt ur propphuvorna.

### Säkringsautomat

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

### Inbyggd säkerhetsbrytare

- (Snabbsäkringar, minst 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 nätanslutningskabel



Risk för elektriska stötar av nätspänning.

Felaktig anslutning till elnätet kan leda till elektriska stötar.

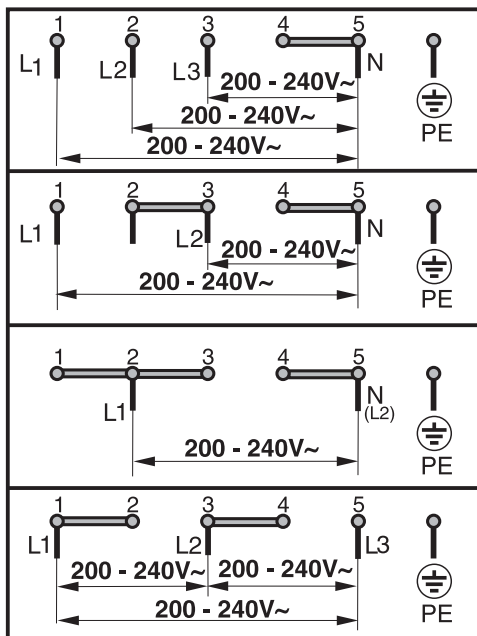
Låt endast en kvalificerad elinstallatör byta nätanslutningskabeln.

Använd vid byte av nätanslutningskabel endast kabeltypen H 05 VV-F med lämplig diameter. Du kan beställa nätanslutningskabeln hos tillverkaren eller Miele service.

## Anslutningsschema

Alla anslutningsmöjligheter finns inte för varje installationsplats.

Beakta nationella föreskrifter och lokala bestämmelser om el.



# Produktinformation

Produktinformation som beskriver modellerna i denna bruksanvisning medföljer.

## Produktinformation elektriska hällar för hushållsbruk

enligt förordning (EU) nr. 66/2014

| MIELE                                                                                                                                                                        |                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Modellbeteckning                                                                                                                                                             | KM 6520                                                                                  |
| Antal kokzoner och/eller områden.                                                                                                                                            | 4                                                                                        |
| För cirkelformade kokzoner eller områden: diame-<br>ter för användbart ytområde<br>För icke-cirkelformade kokzoner eller områden:<br>längd och bredd för användbart ytområde | 1. = Ø 180 mm<br>2. = Ø 160 mm<br>3. = Ø 120 / Ø 210 mm<br>4. = Ø 145 mm<br>5. =<br>6. = |
| Energiförbrukning per kokzon eller område beräk-<br>nat per kg (EC <sub>elektrisk köksutrustning</sub> )                                                                     | 1. = 190,9 Wh/kg<br>2. = 175,9 Wh/kg<br>3. = 187,7 Wh/kg<br>4. = 190,2 Wh/kg             |
| Hällens energiförbrukning beräknad per kg (EC <sub>elek-<br/>triska hällar</sub> )                                                                                           | 186,2 Wh/kg                                                                              |

## Produktinformation elektriska hällar för hushållsbruk

enligt förordning (EU) nr. 66/2014

| MIELE                                                                                                                                                                        |                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Modellbeteckning                                                                                                                                                             | KM 6521                                                                                            |
| Antal kokzoner och/eller områden.                                                                                                                                            |                                                                                                    |
| För cirkelformade kokzoner eller områden: diame-<br>ter för användbart ytområde<br>För icke-cirkelformade kokzoner eller områden:<br>längd och bredd för användbart ytområde | 1. = Ø 120 / Ø 210 mm<br>2. = Ø 145 mm<br>3. = Ø 170 / 170x265 mm<br>4. = Ø 160 mm<br>5. =<br>6. = |
| Energiförbrukning per kokzon eller område beräk-<br>nat per kg (EC <sub>elektrisk köksutrustning</sub> )                                                                     | 1. = 190,9 Wh/kg<br>2. = 175,9 Wh/kg<br>3. = 187,7 Wh/kg<br>4. = 190,2 Wh/kg                       |
| Hällens energiförbrukning beräknad per kg (EC <sub>elek-<br/>triska hällar</sub> )                                                                                           | 186,2 Wh/kg                                                                                        |



## Produktinformation elektriska hällar för hushållsbruk

enligt förordning (EU) nr. 66/2014

| MIELE                                                                                                                                                                        |                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Modellbeteckning                                                                                                                                                             | KM 6522                                                                                            |
| Antal kokzoner och/eller områden.                                                                                                                                            | 4                                                                                                  |
| För cirkelformade kokzoner eller områden: diame-<br>ter för användbart ytområde<br>För icke-cirkelformade kokzoner eller områden:<br>längd och bredd för användbart ytområde | 1. = Ø 120 / Ø 210 mm<br>2. = Ø 145 mm<br>3. = Ø 170 / 170x265 mm<br>4. = Ø 180 mm<br>5. =<br>6. = |
| Energiförbrukning per kokzon eller område beräk-<br>nat per kg (EC <sub>elektrisk köksutrustning</sub> )                                                                     | 1. = 188,6 Wh/kg<br>2. = 190,3 Wh/kg<br>3. = 174,9 Wh/kg<br>4. = 179,5 Wh/kg                       |
| Hällens energiförbrukning beräknad per kg (EC <sub>elek-<br/>triska hällar</sub> )                                                                                           | 183,3 Wh/kg                                                                                        |

## Produktinformation elektriska hällar för hushållsbruk

enligt förordning (EU) nr. 66/2014

| MIELE                                                                                                                                                                        |                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Modellbeteckning                                                                                                                                                             | KM 6523                                                                                            |
| Antal kokzoner och/eller områden.                                                                                                                                            |                                                                                                    |
| För cirkelformade kokzoner eller områden: diame-<br>ter för användbart ytområde<br>För icke-cirkelformade kokzoner eller områden:<br>längd och bredd för användbart ytområde | 1. = Ø 120 / Ø 210 mm<br>2. = Ø 145 mm<br>3. = Ø 170 / 170x290 mm<br>4. = Ø 180 mm<br>5. =<br>6. = |
| Energiförbrukning per kokzon eller område beräk-<br>nat per kg (EC <sub>elektrisk köksutrustning</sub> )                                                                     | 1. = 190,9 Wh/kg<br>2. = 175,9 Wh/kg<br>3. = 187,7 Wh/kg<br>4. = 190,2 Wh/kg                       |
| Hällens energiförbrukning beräknad per kg (EC <sub>elek-<br/>triska hällar</sub> )                                                                                           | 186,2 Wh/kg                                                                                        |

# Produktinformation

## Produktinformation elektriska hållar för hushållsbruk

enligt förordning (EU) nr. 66/2014

| MIELE                                                                                                                                                                        |                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Modellbeteckning                                                                                                                                                             | KM 6527                                                                                 |
| Antal kokzoner och/eller områden.                                                                                                                                            | 3                                                                                       |
| För cirkelformade kokzoner eller områden: diame-<br>ter för användbart ytområde<br>För icke-cirkelformade kokzoner eller områden:<br>längd och bredd för användbart ytområde | 1. = Ø 145 / Ø 210 / Ø 270 mm<br>2. = Ø 180 mm<br>3. = Ø 160 mm<br>4. =<br>5. =<br>6. = |
| Energiförbrukning per kokzon eller område beräk-<br>nat per kg (EC <sub>elektrisk köksutrustning</sub> )                                                                     | 1. = 175,6 Wh/kg<br>2. = 191,1 Wh/kg<br>3. = 177,0 Wh/kg                                |
| Hållens energiförbrukning beräknad per kg (EC <sub>elek-<br/>triska hållar</sub> )                                                                                           | 181,2 Wh/kg                                                                             |

Miele AB  
Industrivägen 20, Box 1397  
171 27 Solna

Tel 08-562 29 000

Serviceanmälan:

08-562 29 700

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

**Tyskland**

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

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