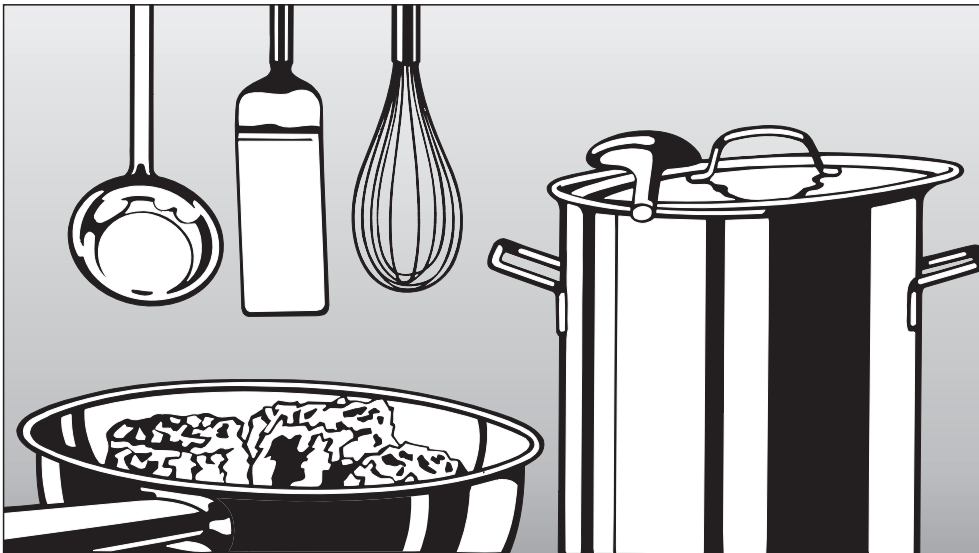


Brugsanvisning



Glaskeramisk induktionskogeplade KM 5722

Læs venligst brugsanvisningen inden opstilling, installation og ibrugtagning for at undgå skader på personer og produkt.



Indholdsfortegnelse

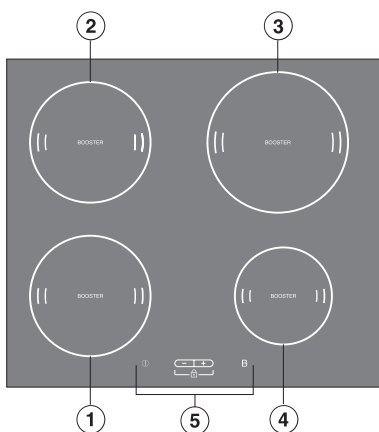
Beskrivelse af kogepladen	4
Kogeplade	4
Betjeningspanel	4
Kogezonedisplay	5
Kogezonedata	5
Råd om sikkerhed og advarsler	6
Miljøbeskyttelse	13
Bortskaffelse af et gammelt produkt	13
Inden kogepladen tages i brug	14
Nyttige informationer	14
Første rengøring og første opvarmning	15
Induktion	16
Funktion	16
Lyde	17
Kogegrej	18
Betjening	19
Berøringsfelter	19
Kogepladen tændes	20
Indstillingsområder	21
Opkogsautomatik	22
Boosterfunktion	23
Kogepladen slukkes og restvarmeindikator	24
Sikkerhed	25
Lås	25
Sikkerhedsafbryder	26
Sikring mod overophedning	27

Indholdsfortegnelse

Rengøring og vedligeholdelse	28
Programmering	30
Småfejl udbedres	31
Service / reklamationsfrist	33
Service, typeskilt	36
Indbygning	37
Råd om sikkerhed ved indbygning	37
Bordpladen forberedes	42
Kogepladen monteres	42
Tætning	43
Eltilslutning	44
Tilslutningsledning	45
Tilslutningsskema	46

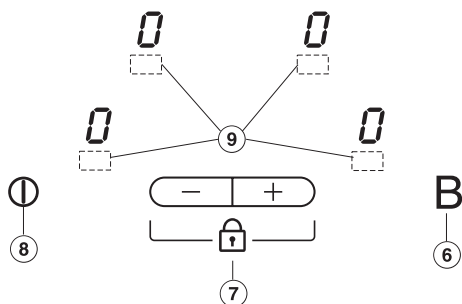
Beskrivelse af kogepladen

Kogeplade



- ①②③④ Kogezoner
- ⑤ Betjeningspanel

Betjeningspanel

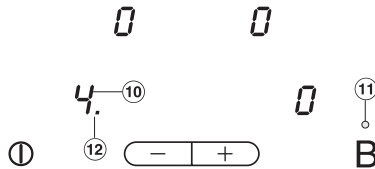


Berøringsfelter til:

- ⑥ Booster
- ⑦ Varmetrin og lås
- ⑧ TÆND/SLUK - kogeplade
- ⑨ TÆND/SLUK - kogezoner

Beskrivelse af kogepladen

Kogezonedisplay



⑩ Display:

- 0 = Kogezonen er klar til brug
- 1 til 9 = Varmetrin
- ≡ = Restvarme
- u = Gryde mangler eller gryde ikke egnet (se afsnittet Induktion)
- P = Booster
- PD osv. = Program (se afsnittet Programmering)
- SD osv. = Status (se afsnittet Programmering)

⑪ Kontrollampe til booster

⑫ Kontrollampe til opkogsautomatik eller udvidet antal varmetrin (se afsnittet Programmering), f.eks. for den forreste venstre kogezone

Kogezonedata

Kogezone	min. - max. i cm*	Varmeeffekt i Watt ved 230 V**
	14 - 20	normal: 1850 med booster: 2500
	14 - 20	normal: 1850 med booster: 2500
	16 - 23	normal: 2300 med booster: 3200
	10 - 16	normal: 1400 med booster: 1800
		I alt: 7400

* Inden for det angivne område kan der anvendes kogegrej med enhver vilkårlig diameter.

** Den angivne effekt kan variere afhængig af kogegrejets størrelse og materiale.

Råd om sikkerhed og advarsler

Teknisk sikkerhed

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

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

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

■ Kogepladens kabinet må absolut ikke åbnes.

Eventuel berøring af spændingsførende dele samt ændring af den elektriske og mekaniske opbygning kan være farligt og medføre funktionsforstyrrelser på kogepladen.

■ Kun gældende for facetslebne kogeplader (med slebet glaskant):

De første dage efter indbygningen kan der stadig være en lille spalte synlig mellem kogeplade og køkkenbordplade. Den mindskes efterhånden, når kogepladen bruges. Kogepladens elektriske sikkerhed er dog stadig sikret trods den lille spalte.

Retningslinier for brug af kogepladen

■ Læs venligst brugsanvisningen, før kogepladen tages i brug første gang for at undgå skader på personer og kogeplade.

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

■ Denne kogeplade er kun beregnet til husholdningsbrug.

■ Hvis kogepladen er monteret over en ovn eller et komfur med pyrolysefunktion, må den ikke bruges under pyrolyseprocessen, da dette kan udløse sikringen mod overophedning i kogepladen (se pågældende afsnit).

■ Brug kun kogepladen til madlavning. Anden brug kan være farlig. Producenten hæfter ikke for skader, der er opstået ved u hensigtsmæssig brug.

Råd om sikkerhed og advarsler

Børn i huset

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

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

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

■ Børn må ikke lege med kogepladen.

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

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

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

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

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

Undgå beskadigelse af kogepladen

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

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

■ Sukker i fast eller flydende form, plast eller alufolie må ikke komme i berøring med den varme kogeplade. Disse stoffer smelter, klæber sig fast og kan ved afkøling forårsage ridser, brud eller andre blivende forandringer i den glaskeramiske kogeplade. Skulle de nævnte stoffer alligevel komme på de varme kogezoneer ved et uheld, skal man slukke kogepladen og fjerne sukkeret, plasten eller alu-folien fra de endnu varme kogezoneer med en glasskraber med barberblad.

Advarsel:

Da kogezoneerne er varme, er der risiko for forbrænding!

Kogezoneerne rengøres, når de er afkølet.

■ Tilsmudsninger bør fjernes så hurtigt som muligt for at undgå, at de brænder fast. Sørg desuden for, at bunden på kogegejet er ren, fri for fedtresten og tørt.

■ Brug aldrig et damprengøringsapparat. Dampen kan trænge ind i de spændingsførende dele og medføre kortslutning. Desuden kan damptrykket medføre varig beskadigelse af overfladen og de elektriske dele. Producenten yder ikke erstatning i sådanne tilfælde.

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

■ Hvis der under kogepladen er en skuffe, skal der være tilstrækkelig stor afstand mellem indholdet i skuffen og kogepladens underside for at sikre tilstrækkelig ventilation af kogepladen.

Råd om sikkerhed og advarsler

Undgå forbrænding og skoldning

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

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

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

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

■ Læg aldrig et klæde eller beskyttelsesfolie over kogepladen. Den kan være så varm, at det kan medføre brandfare.

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

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

■ Flammer aldrig under en emhætte. Flammerne kan antænde emhætten.

Fejl på kogepladen

■ Hvis der konstateres en defekt på kogepladen, afbrydes den fra strømmen, og sikringen slås fra. Smeltesikringer skal skrues helt ud. Hvis kogepladen ikke har fast installation, skal stikket trækkes ud. Træk ikke i ledningen, men i stikket. Kontakt derefter Miele Teknisk Service.

Sørg for, at sikringen ikke slås til/sættes i igen, før reparationen er afsluttet.

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

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

■ Reparation inden reklamationsfristens udløb må kun foretages af Miele Teknisk Service, da efterfølgende skader ellers ikke er omfattet af Miele's reklamationsordning.

Råd om sikkerhed og advarsler

Beskyttelse mod andre faresituationer

■ Kun for personer med pacemaker:
Vær opmærksom på, at der i umiddelbar nærhed af den tændte kogeplade opstår et elektromagnetisk felt, som eventuelt kan påvirke pacemakeren. Forespørg i tvivlstilfælde hos producenten af pacemakeren eller hos lægen.

■ Sørg for, at kogegrejet altid er placeret midt på kogezone, så bunden så vidt muligt dækker det elektromagnetiske felt.

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

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

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

■ Magnetiserbare genstande som f.eks. kreditkort, disketter og lommeregnere må ikke komme i nærheden af den tændte kogeplade. Det kan påvirke deres funktion.

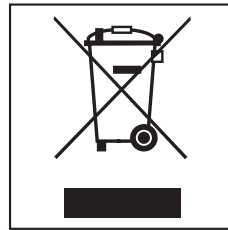
■ Hvis der under kogepladen er en skuffe, må der ikke opbevares spraydåser, let antændelige flydende stoffer eller andre brændbare genstande i den. Eventuelle bestikindsatser skal være af varmebestandigt materiale.

Bortskaffelse af emballagen

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

Bortskaffelse af et gammelt produkt

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



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

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

Inden kogepladen tages i brug

Nyttige informationer

Det medfølgende typeskilt klæbes ind i afsnittet Typeskilt.

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

Første rengøring og første opvarmning

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

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

Metaldelene i kogepladen er fra fabrikken forsynet med et beskyttende lag. Derfor kan der, når kogezoneerne tændes første gang, forekomme en generende lugt.

Denne lugt og eventuel damp forsvinder kort tid efter og er ikke et tegn på en defekt eller forkert tilslutning.

Induktion

Funktion

Under hver kogezone ligger der en induktionsspole. Når der tændes for kogepladen, frembringer denne spole et magnetfelt, som virker direkte på grydebunden og opvarmer denne. Kogezonen opvarmes kun indirekte af den varme, som gryden afgiver.

Kogezoner med induktion fungerer kun, hvis der sættes kogegej med en magnetiserbar bund på (se afsnittet Kogegej).

Induktionen registrerer automatisk størrelsen af det påsatte kogegej, dvs. den virker kun i det område, der er dækket af grydens bund.

Kogezonen **virker ikke**,

- hvis den er koblet til uden kogegej eller med uegnet kogegej (kogegej, som ikke har magnetiserbar bund).
- hvis diameteren på bunden af det kogegej, der er sat på, er for lille.
- hvis kogegejet tages af en tændt kogezone.

I dette tilfælde blinker symbolet \mathcal{U} i det pågældende kogezonedisplay skiftevis med \mathcal{U} eller med det sidst indstillede varmetrin.

Hvis der sættes egnet kogegej på inden for 3 minutter, slukker \mathcal{U} , og man kan fortsætte.

Sættes der ikke noget eller uegnet kogegej på, slukker kogezonen eller kogepladen automatisk efter 3 minutter.

Induktionen reagerer på magnetiserbare, metalliske genstande. Kogepladen må derfor ikke anvendes som fralægningsplads, og det bør efter hver brug kontrolleres, at der er slukket for kogepladen.

Lyde

Når en induktionskogeplade er i brug, kan der - afhængigt af materiale og forarbejdning af kogegrejets bund - opstå følgende lyde i kogegrejet:

- Ved højere varmetrin kan der opstå en brummen. Denne bliver svagere eller forsvinder, hvis der skrues ned for varmetrinnet.
- I forbindelse med kogegrej, hvis bund er lavet af forskellige materialer (f.eks. sandwichbund), kan der opstå en knitren.
- Hvis kogezone, der er forbundet med hinanden (se afsnittet Boosterfunktion) er tændt samtidigt på højeste varmetrin, og der er sat kogegrej på dem med en bund af forskellige materialer (f.eks. sandwichbund), kan der optræde en fløjten.
- I forbindelse med elektroniske koblingsprocesser kan der, især på lave varmetrin, forekomme en klikken.

Kogepladen er forsynet med en køleblæser, som forlænger elektronikkens levetid. Hvis kogepladen benyttes intensivt, kobler den til, og der kan høres en snurren. Køleblæseren kan godt fortsætte, når der bliver slukket for kogepladen.

Induktion

Kogegrej

Arten af kogegrej

Velegnet er kogegrej af:

- rustfrit stål med magnetiserbar bund
- emaljeret stål
- støbejern

Ikke egnet er kogegrej af:

- rustfrit stål med ikke-magnetiserbar bund
- aluminium, kobber
- glas/keramik, stentøj

Hvis man ikke er sikker på, om en gryde eller pande er egnet til induction, kan man kontrollere dette ved at holde en magnet mod kogegrejets bund. Bliver magneten siddende, er kogegrejet egnet.

Bemærk venligst, at kogegrejets brugsegenskaber kan have indflydelse på, hvor ensartet stege-/koger resultatet bliver.

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

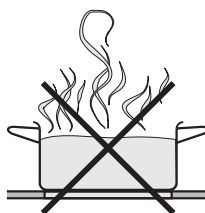
Kogegrejets størrelse

For at udnytte kogezone optimalt bør der vælges kogegrej af en sådan størrelse, at det passer mellem den inderste og yderste markering af kogezone. Er kogegrejet mindre end den inderste markering, kan det være, at inductionen ikke virker. Kogezone reagerer, som om der ikke var noget kogegrej på den.

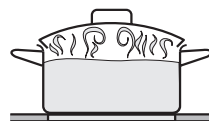
Bemærk venligst, at det ofte er diameteren på kogegrejets åbning, der angives. Det afgørende er imidlertid bundens diameter, der som regel er mindre.

Energispareråd

Tilbered så vidt muligt altid maden i lukkede gryder eller pander. Derved undgås unødigt varmeforbrug.



åben



lukket

Berøringsfelter

Betjeningspanelet på den glaskeramiske kogeplade er udstyret med elektroniske berøringsfelter, der reagerer på fingerkontakt.

Kogezonerne betjenes ved, at felterne berøres med en finger. Enhver reaktion fra berøringsfelterne bekræftes med et akustisk signal.

Betjeningspanelet skal være fri for snavs og genstande. I modsat fald reagerer felterne ikke, eller der kan uforsætligt blive tændt for en kogezone, ligesom der fejlagtigt kan blive slukket for kogepladen (se afsnittet Sikkerhedsafbryder).

Stil aldrig varmt kogegrej på betjeningspanelet. Det kan beskadige elektronikken nedenunder.

Betjening

Kogepladen tændes

Først skal kogepladen og derefter den ønskede kogezone tændes.

Sådan tændes kogepladen:

- Berør kogepladens TÆND/SLUK ①.

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

Sådan tændes en kogezone:

- Berør kort berøringsfeltet til den ønskede kogezone 1 gang.

⏻ blinker i kogezonens display.

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

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

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

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

Indstillingsområder

Tilberedning	Indstillingsområde*
Smør smeltes Gelatine smeltes	1 - 2
Små mængder væske opvarmes Retter, som let brænder på, holdes varme Kogning af ris, Optøning af grøntsager i blok	3
Flydende og delvis flydende retter opvarmes Hollandaise Mælkeretter Omeletter og spejlæg Frukt dampes	4
Dybfrostvarer tøs op Grøntsager og fisk dampes Korn udblødes	5
Større mængder koges op, f.eks. gryderetter Dejvarer hæver	6
Fisk, schnitzler, medister, spejlæg steges skånsomt (uden at fedtstoffet overopvarmes)	7
Kartoffelkager, pandekager	8
Større mængder vand koges Opkog	9

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

Betjening

Opkogsautomatik

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

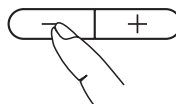
Hvis kogegrejet fjernes under opkogstiden, afbrydes opkogsautomatikken. Den fortsættes, hvis kogegrejet igen anbringes på kogezone inden for 3 minutter.

Varmetrin til videre tilberedning	Opkogstid i min. og sek. (ca.)
1	0 : 15
2	0 : 15
3	0 : 25
4	0 : 50
5	2 : 00
6	5 : 50
7	2 : 50
8	2 : 50
9	-

Sådan aktiveres opkogsautomatikken:

- Mens **0** blinker i displayet til kogezone, berøres berøringsfeltet **-**, indtil det ønskede varmetrin til videre tilberedning vises, f.eks. **5**.

5.



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

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

Boosterfunktion

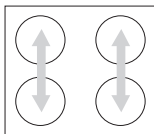
Alle kogezoneerne er udstyret med boosterfunktion, dvs. en "varmeeffektforstærker".

Hvis denne funktion er slået til, arbejder disse kogezoneer i et tidsrum på 10 minutter på varmetrin 9 med ekstra høj varmeeffekt. Boosteren er beregnet til f.eks. hurtigt at kunne opvarme store mængder vand, f.eks. til kogning af vand til pasta.

Det er muligt at anvende boosterfunktion på to kogeplader samtidigt.

Hvis kogeuret fjernes, mens boosterens er aktiveret, afbrydes boosterfunktionen. Den fortsættes, hvis kogeuret anbringes på kogezone igen inden for 3 minutter.

Når varmetrinet i boosterens aktiveres, fjernes en del af effekten i en anden kogezone samtidig. Derfor er kogezoneerne som vist forbundet med hinanden to og to (tværbinding).



Når boosterens tændes, sker der følgende:

- en eventuelt indstillet opkogsautomatik i de kogezoneer, der er forbundet med hinanden, kobles fra.
- varmeeffekten i den tilhørende kogezone reduceres i givet fald.

Sådan tilkobles boosterfunktionen:

- Berør feltet for den pågældende kogezone.
- Berør feltet **B**.

I displayet til kogezoneen begynder et **P** at blinke, og kontrollampen til boosterens tænder.

Efter få sekunder lyser **P** konstant, og kontrollampen slukker.

Efter 10 minutter kobles automatisk tilbage til varmetrin 9.

Sådan frakobles boosterfunktionen:

- Berør feltet for den pågældende kogezone.
- Berør feltet **B** eller - for den pågældende kogezone.

Hvis der først vælges varmetrin, og boosterens derefter kobles til, kobles der automatisk tilbage til det tidligere valgte varmetrin, hvis boosterens kobles fra før tiden, eller når boostertiden er gået.

Betjening

Kogepladen slukkes og restvarmeindikator

Sådan slukkes en kogezone:

- Berør berøringsfeltet til den pågældende kogezone 2 gange.

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



Sådan slukkes kogepladen:

- Berør kogepladens TÆND/SLUK ①.

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

Restvarmeindikatoren's bjælker slukker, efterhånden som kogezone afkøles. Den sidste bjælke slukker først, når kogezone kan berøres uden risiko for forbrænding.

Restvarmeindikatorerne reagerer også, hvis der stilles varmt kogeobjekt på en slukket kogezone.

Så længe restvarmeindikatoren lyser, må kogezone ikke berøres, og der må ikke stilles varmefølsomme genstande på den. Risiko for forbrænding samt brandfare!

Lås

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

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

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

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

- De indstillede varmetrin kan ikke længere ændres.
- Kogezoneerne og kogepladen kan kun slukkes og derefter ikke længere tændes.

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

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

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

Bemærk, at låsen frakobles ved strømafbrydelse.

Sikkerhed

Sikkerhedsafbryder

Hvis kogepladen er tændt for længe

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


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

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

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

Hvis berøringsfelterne tildækkes

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

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

Sikring mod overophedning

Alle induktionsspoler og kølelegemer i elektronikken er hver især udstyret med en sikring mod overophedning. Inden induktionsspolerne eller kølelegemerne bliver for varme, indledes i den pågældende kogezone eller på hele kogepladen en af følgende forholdsregler:

- En tilkoblet boosterfunktion afbrydes.
- Det indstillede varmetrin reduceres.
- Drejer det sig om en induktionsspole, slukker den pågældende kogezone automatisk.

Når kogezoneen er tilstrækkeligt afkølet, kan den tages i brug igen på normal vis.

- Drejer det sig om et kølelegeme, slukker kogezoneerne automatisk.

Når kølelegemet er tilstrækkeligt afkølet, kan kogezoneen tages i brug igen på normal vis.

Sikringen mod overophedning kan også blive udløst, hvis

- Kogegrejet opvarmes uden indhold.
- Fedt eller olie opvarmes på et højt varmetrin.
- Undersiden ikke bliver ventileret tilstrækkeligt.

Hvis sikringen mod overophedning udløser igen, selv om fejlen er afhjulpet, kontaktes Miele Teknisk Service.

Rengøring og vedligeholdelse

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

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

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

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

Hvis der anvendes specialrengøringsmidler til glaskeramik, skal anvisningerne fra producenten af midlet følges nøje.

Tør omhyggeligt alle rester af specialrengøringsmidler af med en fugtig klud, da de ellers kan virke ætsende, når kogepladen tændes igen.

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

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

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

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

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

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

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

Hvis der kommer **sukker, plast eller alu-folie** på den varme kogeplade, skal den pågældende kogezone slukkes og **straks**, dvs. mens den endnu er varm, skrubes grundigt ren med en glasskraber med barberblad. Advarsel: Risiko for forbrænding.

Rengør derefter kogezone som beskrevet ovenfor, når den er afkølet.

På kogeplader med **aluminiumsramme** (se typeskilt) er rammen ikke ridse-, alkali- og syrefast. Rengøring bør derfor foretages så skånsomt som muligt. Anvend aldrig rengøringsmiddel til rustfrit stål eller kalkopløsende rengøringsmidler. Snavset tørres straks af, da længere tids indvirkning ligeledes kan beskadige aluminiumsoverfladen. Ved intensiv rengøring med rengøringsmiddel til glaskeramik kan rammen med tiden blive blank.

Programmering

Programmeringen af kogepladen kan ændres.

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

Et program indstilles:

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

Det tilhørende tal begynder at blinke.

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

Status indstilles:

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

Det tilhørende tal begynder at blinke.

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

De nye indstillinger **gemmes** ved at berøre feltet **B**, indtil displayene slukker. Hvis man **ikke** ønsker at gemme ændringerne, berøres feltet Tænd/Sluk, indtil displayene er slukket.

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

* Standardindstillingen fra fabrikken er fremhævet med fed.

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

Hvad nu, hvis . . .

... kogepladen eller kogezoneerne ikke kan tændes?

Kontroller, om

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

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

- ved at slå den pågældende sikring fra eller skrue smeltesikringen helt ud eller
- ved at slå HFI/HPFI-relæet fra.

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

... kogepladen kan tændes og indstilles, men kogezoneerne ikke varmer?

Kontrollér, om kogepladen er indstillet på demonstrationsmodus (se afsnittet Programmering)

... der vises et \cup i displayet for en kogezone

Kontroller, om

- der ved en fejltagelse er blevet tændt for en kogezone uden kogegrej.
- det anvendte kogegrej er egnet til induktion, og om det er tilstrækkeligt stort (se afsnittet Kogegrej).

... en enkelt kogezone eller hele kogepladen slukkes automatisk under brug

Sikkerhedsafbryderen eller sikringen mod overophedning har slået opvarmningen fra (se afsnittene Sikkerhedsafbryder, Sikring mod overophedning).

Småfejl udbedres

... en af følgende fejl opstår:

- Boosterfunktionen afbrydes automatisk for tidligt.
- Det indstillede varmetrin reduceres.

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

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

Dette kan skyldes, at

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

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

... køleblæseren arbejder videre, efter at kogepladen er slukket

Dette er ingen fejl! Blæseren arbejder, indtil kogepladen er afkølet, og frakobles derefter automatisk.

Miele Teknisk Service

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

Miele er kendt for sin "dag til dag" service

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

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

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

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

43 27 13 00

97 12 70 66

Servicebestilling,

direkte 43 27 13 10

eller telefax 43 27 13 09

Mieles reklamationsfrist

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

Service / reklamationsfrist

Miele's reklamationsfrist omfatter:

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

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

Miele's reklamationsfrist indebærer:

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

Miele's reklamationsfrist på reservedele:

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

Miele's reklamationsfrist omfatter ikke:

- Fejl eller skader opstået direkte eller indirekte som følge af overlast, fejlbehandling, misbrug, skødesløs behandling, mangelfuld vedligeholdelse, fejlagtig indbygning, opstilling og tilslutning, spændingsvariationer og elektriske forstyrrelser eller ved reparation udført af andre end de af Miele autoriserede teknikere.
- Fejl eller skader opstået som følge af erhvervs mæssig eller anden brug af produkter, der er beregnet til private husholdninger.
- Erstatning for eventuelle følgeskader, herunder skader på andre genstande, driftstab etc., medmindre andet er lovmæssigt fastlagt.

Uberettiget tilkaldelse af Miele Teknisk Service:

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

Transportskader:

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

Lov om køb:

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

Indberetning:

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

Miele A/S

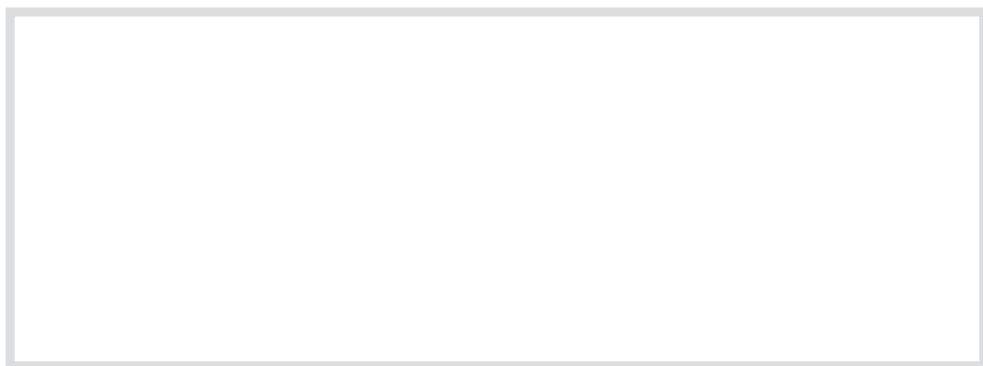
Erhvervsvej 2, Postboks 1371

DK - 2600 Glostrup.

Service, typeskilt

Mieles service skal bruge modelbetegnelse og fabrikationsnummer på kogepladen. Begge dele er anført på vedlagte typeskilt.

Klæb typeskiltet ind her. Kontroller venligst, at modelbetegnelsen passer med informationerne på forsiden af denne brugsanvisning.



Råd om sikkerhed ved indbygning

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

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

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

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

Denne kogeplade må ikke indbygges over en ovn eller et komfur uden ventilator til køling af det pågældende produkt.

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

Er der et rum under den indbyggede kogeplade, skal minimumsafstanden fra overkanten af bordpladen være 150 mm for at sikre, at kogepladen bliver ventileret.

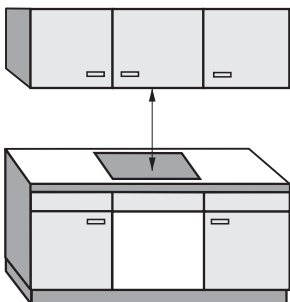
Sikkerhedsafstandene, der er angivet på de følgende sider, skal overholdes nøje.

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

Alle mål er angivet i mm

Indbygning

Sikkerhedsafstand foroven



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

Den af producenten angivne sikkerhedsafstand mellem kogeplade og emhætte skal overholdes.

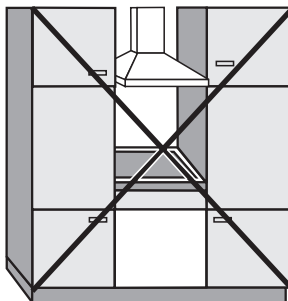
Hvis der placeres let-antændelige genstande over kogepladen, skal afstanden være min. 760 mm.

Sikkerhedsafstande til siden

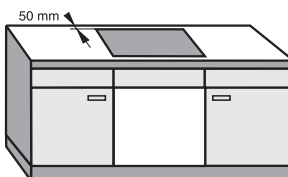
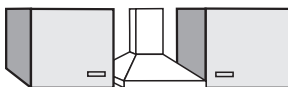
Ved indbygning af en kogeplade må der kun på den ene side af den og bag den være skab eller væg, der er højere end kogepladens niveau (se ill.).

Følgende sikkerhedsafstande skal min. overholdes:

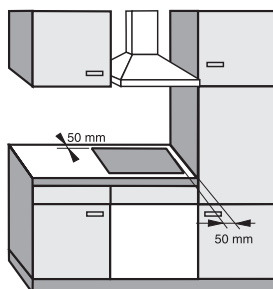
- 50 mm til højre eller venstre fra udskæringen i bordpladen til et køkkenmodul ved siden af (f.eks. et højskab).
- 50 mm afstand fra udskæringen i bordpladen til bagvæggen.



Ikke tilladt!



Anbefales!



Anbefales ikke!

Indbygning

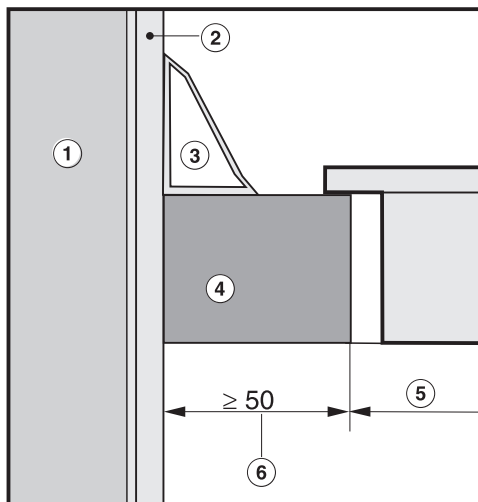
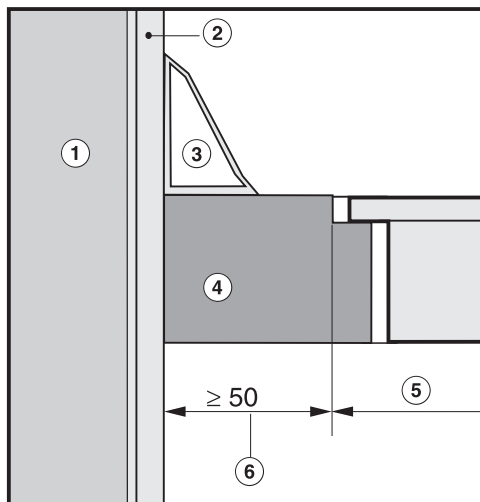
Sikkerhedsafstand ved vægbeklædning

Mellem vægbeklædning og udskæring i køkkenbordplade skal der være en afstand på min. 50 mm.

Denne afstand er kun nødvendig, hvis vægbeklædningen er af træ eller andet brændbart materiale. Ved ikke-brændbare materialer (metal, keramiske fliser el. lign.) kan dette mål reduceres med vægbeklædningens tykkelse. Ved høje temperaturer kan materialerne blive beskadiget.

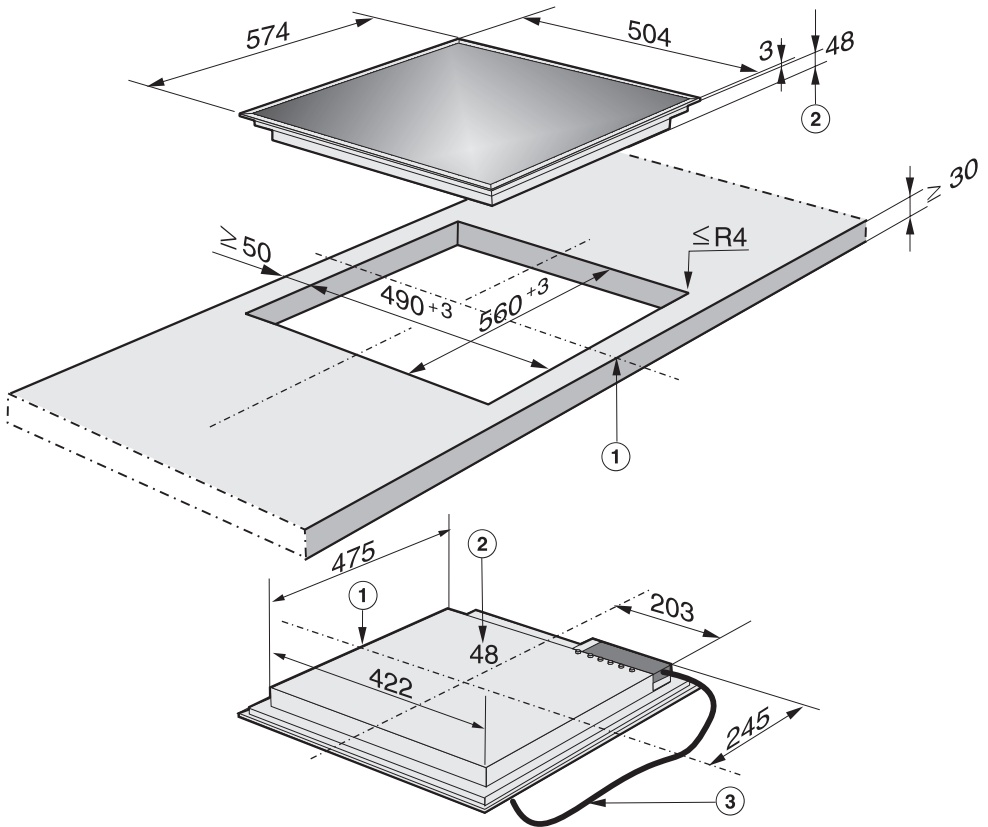
Kogeplader til indbygning i plan med bordplader

Ramme-/facetkogeplader



- ① Mur
- ② Vægbeklædning
- ③ Kantliste
- ④ Bordplade
- ⑤ Udskæring i køkkenbordplade
- ⑥ 50 mm mindstefastand

Indbygningsmål



- ① Foran
- ② Indbygningshøjde
- ③ Nettilslutningsledning, L = 1440 mm

Indbygning

Bordpladen forberedes

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

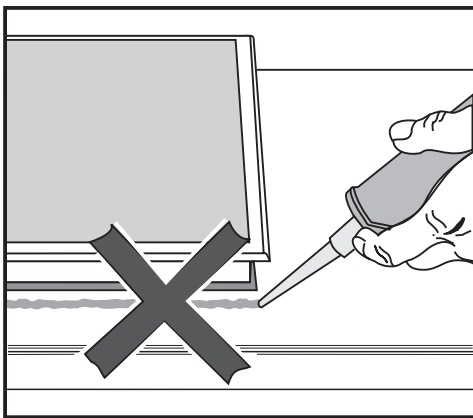
Hvis det ved indbygningen viser sig, at rammens tætningsliste ikke slutter rigtigt tæt til køkkenbordpladen i hjørnerne, kan hjørneradierne $\leq R4$ forsigtigt skæres lidt til med en stiksav.

En passende tætningsliste bevirker, at kogepladen bliver holdt fast i udskæringen, så den ikke kan skride. Efter et stykke tid vil spalten mellem rammen og køkkenbordpladen blive mindre.

Kogepladen monteres

- Kogepladens ledning føres ned gennem udskæringen i køkkenbordpladen.
- Kogepladen lægges midt i udskæringen. Sørg for, at kogepladens tætning flugter med bordpladen. Kun på denne måde sikres, at tætningen slutter rigtigt til i alle sider. Der må ikke anvendes fugetætningsmateriale.
- Kogepladen tilsluttes.
- Kontroller, om kogepladen fungerer korrekt.

Tætning



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

Der må absolut ikke komme tætningsmiddel mellem rammen på kogepladens overdel og køkkenbordpladen!
Dette ville besværliggøre afmontering i tilfælde af reparation, og rammen/køkkenbordpladen kan muligvis blive beskadiget.

Indbygning

Eltilslutning

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

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

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

Berøringssikkerheden på driftsisolerede dele skal kontrolleres efter montering!

Samlet effekt

Se typeskiltet

Eltilslutning og sikring

Alle nødvendige **tilslutningsdata** fremgår af **typeskiltet**.

Disse oplysninger skal stemme overens med tilslutningsbestemmelserne på opstillingsstedet.

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

Fejlstrømsrelæ

For at øge sikkerheden anbefales et HPFI-relæ med en brydestrøm på 30 mA.

Hvis kogepladen ikke har været i brug i længere tid, kan HPFI-relæet koble ud. Dette skal blot genindkobles.

Afbrydere

Kogepladen skal kunne afbrydes på gruppeafbryderen.

Afbrydelse fra nettet

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

– Smeltesikringer

Sikringerne tages helt ud af sikringshovederne eller skufferne, eller:

– Indbygnings-sikringsautomat

(ledningsrelæ, min. type B eller C!): vippekontakt skiftes fra 1 (til) til 0 (fra), eller:

– HFI/HPFI-relæ

(fejlstrømsrelæ)

Hovedkontakten skiftes fra 1 (til) til 0 (fra), eller kontrolknappen aktiveres.

Efter afbrydelse sikres nettet mod genindkobling.

Tilslutningsledning

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

Tilslutningsmulighederne fremgår af tilslutningsskemaet.

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

Udskiftning af tilslutningsledningen

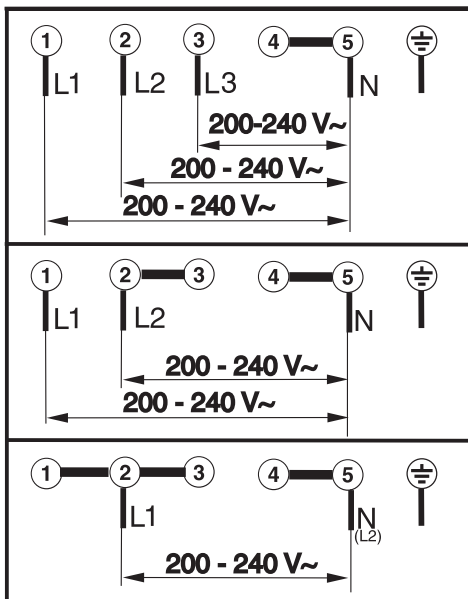
Ved udskiftning af ledningen skal man sørge for, at ledningsdiameteren passer til den valgte tilslutningsmåde.

Jordledningen skal monteres på tilslutningen mærket .

Skal ekstrabeskyttes jf. Stærkstrømsbekendtgørelsen.

Indbygning

Tilslutningsskema



I Danmark tilsluttes kogepladen
2 N AC 230 V / 50 Hz.

Sikring 16 A.

Danmark



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