

Gebruiks- en montagehandleiding Inductiekookplaten



Lees **beslist** de gebruiks- en montage- handleiding voordat u uw apparaat plaatst, installeert en in gebruik neemt. Dat is veiliger voor uzelf en u voorkomt schade aan uw apparaat.

Inhoud

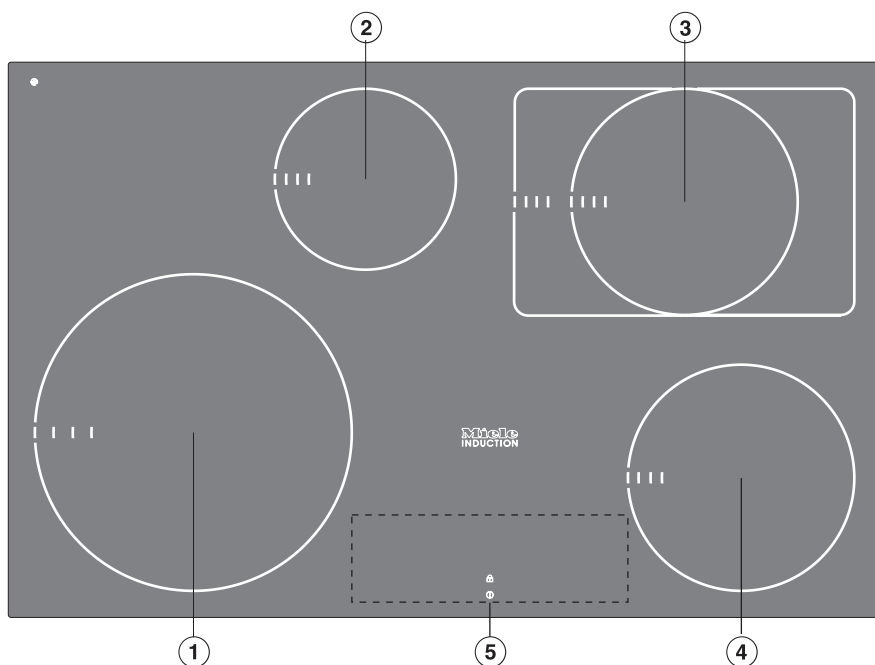
Algemeen	4
Modellen	4
KM 6350 / KM 6351 / KM 6352	4
KM 6354	5
KM 6380	6
KM 6382 / KM 6383	7
Bedieningspaneel	8
Kookzones	10
Speciale uitvoering	12
Veiligheidsinstructies en waarschuwingen	13
Een bijdrage aan de bescherming van het milieu	22
Vóór het eerste gebruik	23
Eerste reiniging	23
Ingebruikneming	23
Inductie	24
Principe	24
Geluiden	25
De juiste pannen	26
Bediening	27
Principe van de bediening	27
Inschakelen	28
Tabel vermogensstanden	29
Aankookautomaat	30
Boosterfunctie	32
Warmhoudfunctie	34
Uitschakelen en restwarmte-indicatie	35
Tips om energie te besparen	36
Timer	37
Kookwekker	38
Kookzone automatisch uitschakelen	41
Timerfuncties tegelijk gebruiken	42
Beveiligingen	43
Vergrendeling instellingen / apparaat	43
Stop & Go	45
Veiligheidsuitschakeling	46
Oververhittingsbeveiliging	47

Reiniging en onderhoud	48
Programmering	50
Nuttige tips	53
Bij te bestellen accessoires	57
Con@ctivity en Miele@home	61
Kookplaat aanmelden	61
Kookplaat afmelden	62
Veiligheidsinstructies voor het inbouwen	63
Kookplaten met randlijst / facetrans	69
Inbouwmaten	69
KM 6350	69
KM 6354	70
KM 6380	71
KM 6382	72
Inbouwen	73
Kookplaten zonder randlijst	74
Inbouwmaten	74
KM 6351	74
KM 6352	75
KM 6383	76
Inbouwen	77
Elektrische aansluiting	81
Aansluitkabel	82
Aansluitschema	83
Klantcontacten, typeplaatje, garantie	84

Algemeen

Modellen

KM 6350 / KM 6351 / KM 6352

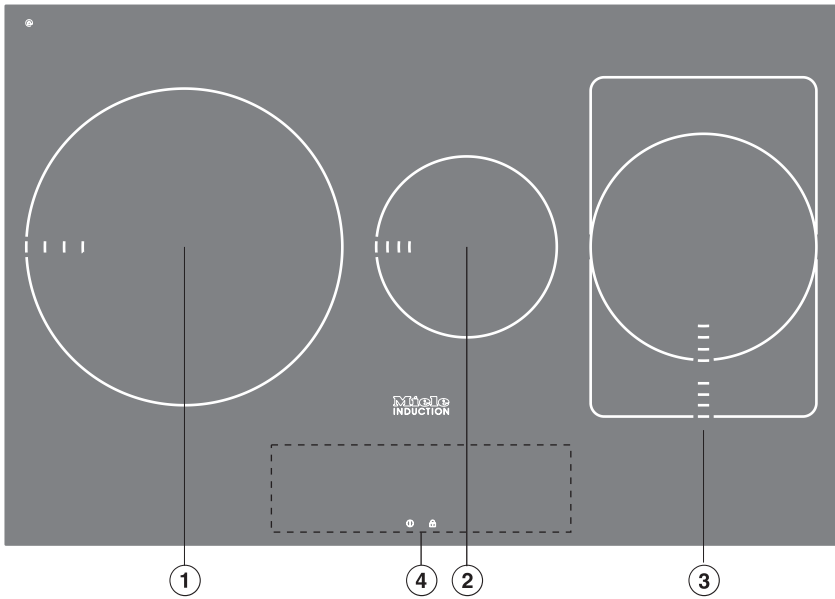


①③ Kookzones met TwinBooster

②④ Kookzones met booster

⑤ Bedieningspaneel

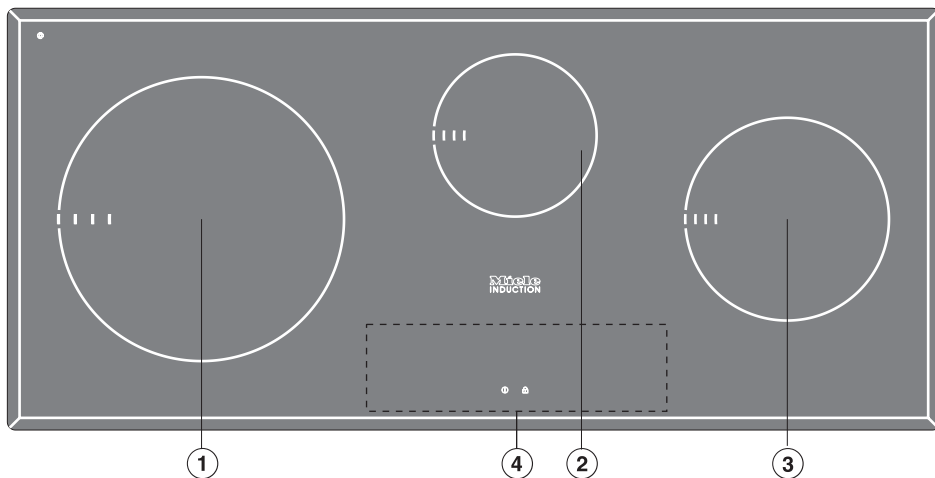
KM 6354



- ①③ Kookzones met TwinBooster
- ② Kookzone met booster
- ④ Bedieningspaneel

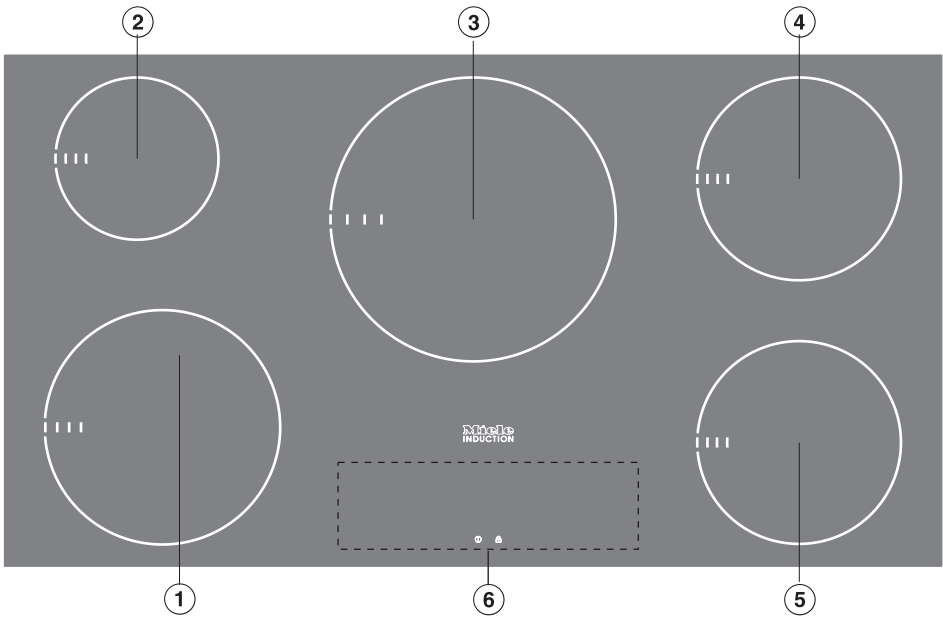
Algemeen

KM 6380



- ① Kookzone met TwinBooster
- ②③ Kookzones met booster
- ④ Bedieningspaneel

KM 6382 / KM 6383

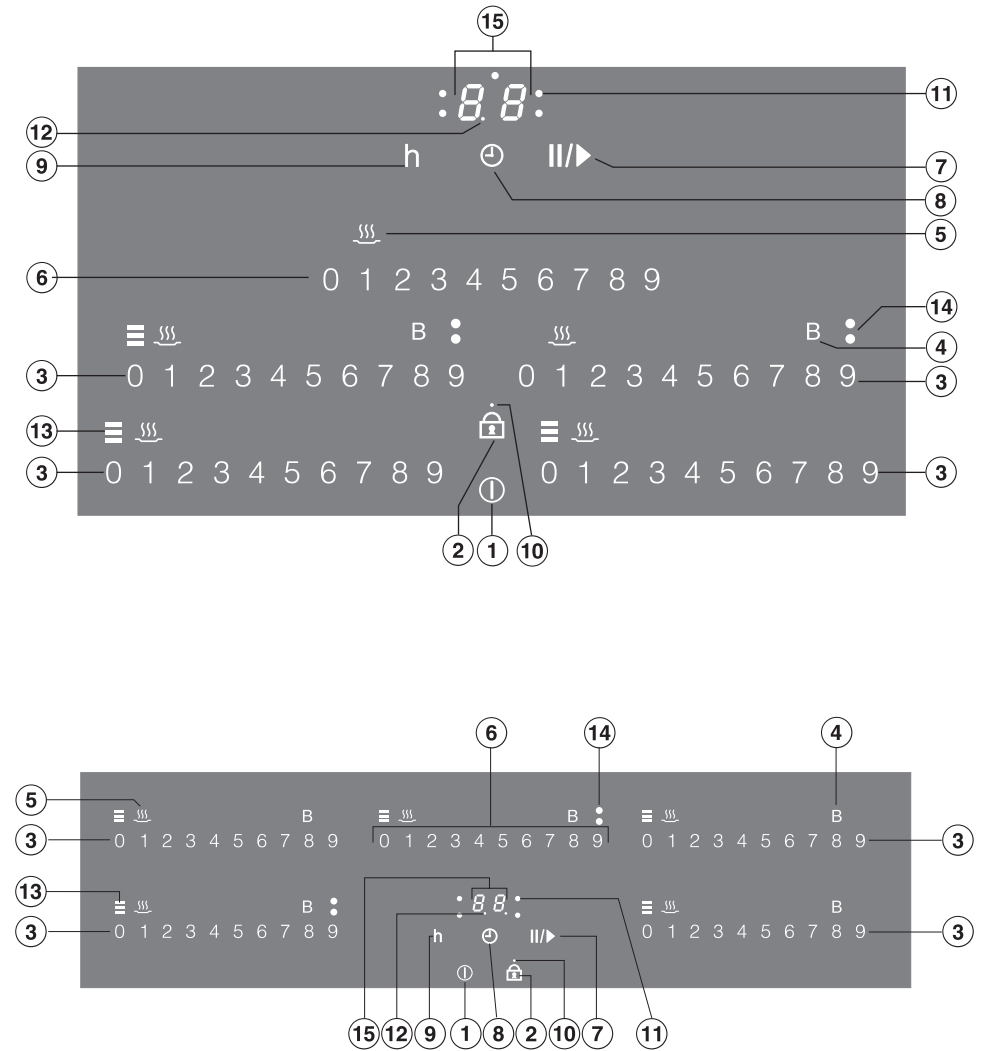


①③ Kookzones met TwinBooster

②④⑤ Kookzones met booster

⑥ Bedieningspaneel

Bedieningspaneel



Sensortoetsen

- ① Aan/Uit-toets kookplaat
- ② Vergrendeling
- ③ Instellen vermogensstand
- ④ Booster / TwinBooster
- ⑤ Warmhoudfunctie
- ⑥ - Toetsen voor het instellen van de tijd
 - Toetsen voor het instellen van de vermogensstand van de kookzone midden achter, indien aanwezig
- ⑦ Stop & Go
- ⑧ - Toets voor het kiezen van de timer
 - Voor het wisselen tussen de timerfuncties
 - Voor het kiezen van een uitschakeltijd (zie "Kookzone automatisch uitschakelen")
- ⑨ Uurfunctie

Controlelampjes

- ⑩ Vergrendeling
- ⑪ Controlelampje toewijzing kookzone, bijvoorbeeld kookzone rechts achter
- ⑫ Controlelampje voor halve uren bij een kookwekkertijd van meer dan 99 minuten
- ⑬ Restwarmte-indicator
- ⑭ TwinBooster
 - Stand 1
 - Stand 2

⑮ Timerdisplay

00 tot 99 = tijd in minuten
0.h tot 9h = tijd in uren

Algemeen

Kookzones

Kookzone	KM 6350		
	Minimale tot maximale Ø in cm*	Vermogen in Watt bij 230 V**	
	18 - 28	Normaal 2600 TwinBooster, stand 1 3000 TwinBooster, stand 2 3700	
	10 - 16	Normaal 1400 Booster 2200	
	14 - 20 /	Normaal 1850 TwinBooster, stand 1 2500 TwinBooster, stand 2 3000	
		20 x 30	Normaal 2300 TwinBooster, stand 1 3000 TwinBooster, stand 2 3700
	14 - 20		Normaal 1850 Booster 3000
			Totaal: 7400

Kookzone	KM 6351 / KM 6352		
	Minimale tot maximale Ø in cm*	Vermogen in Watt bij 230 V**	
	16 - 23	Normaal 2300 TwinBooster, stand 1 3000 TwinBooster, stand 2 3700	
	10 - 16	Normaal 1400 Booster 2200	
	14 - 20 /	Normaal 1850 TwinBooster, stand 1 2500 TwinBooster, stand 2 3000	
		20 x 30	Normaal 2300 TwinBooster, stand 1 3000 TwinBooster, stand 2 3700
	14 - 20		Normaal 1850 Booster 3000
			Totaal: 7400

Kookzone	KM 6354	
	Minimale tot maximale Ø in cm*	Vermogen in Watt bij 230 V**
	18 - 28	Normaal 2600
		TwinBooster, stand 1 3000
		TwinBooster, stand 2 3700
	10 - 16	Normaal 1400 Booster 2200
	14 - 20 /	Normaal 1850
		TwinBooster, stand 1 2500
		TwinBooster, stand 2 3000
	20 x 30	Normaal 2300
		TwinBooster, stand 1 3000
		TwinBooster, stand 2 3700
Totaal: 7400		

Kookzone	KM 6380	
	Minimale tot maximale Ø in cm*	Vermogen in Watt bij 230 V**
	18 - 28	Normaal 2600
		TwinBooster, stand 1 3000
		TwinBooster, stand 2 3700
	10 - 16	Normaal 1400 Booster 2200
	14 - 20	Normaal 1850
		Booster 3000
		Totaal: 7400

* Binnen het aangegeven bereik kunt u pannen met een willekeurige bodemdia-
meter gebruiken.

** Het aangegeven vermogen kan variëren afhankelijk van de grootte en het mate-
riaal van de gebruikte pannen.

Algemeen

Kookzone	KM 6382 / KM 6383	
	Minimale tot maximale Ø in cm*	Vermogen in Watt bij 230 V**
	16 - 23	Normaal 2300 TwinBooster, stand 1 3000 TwinBooster, stand 2 3700
	10 - 16	Normaal 1400 Booster 1800
	18 - 28	Normaal 2400 TwinBooster, stand 1 3000 TwinBooster, stand 2 3700
	14 - 20	Normaal 1850 Booster 2900
	14 - 20	Normaal 1850 Booster 2900
		Totaal: 11.100

* Binnen het aangegeven bereik kunt u pannen met een willekeurige bodemdiameter gebruiken.

** Het aangegeven vermogen kan variëren afhankelijk van de grootte en het materiaal van de gebruikte pannen.

Speciale uitvoering

Kookplaten met het symbool @ in de linker bovenhoek zijn voorbereid op Miele@home (zie ook "Bij te bestellen accessoires").

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

Dit apparaat voldoet aan de geldende veiligheidsvoorschriften. Onjuist gebruik echter kan persoonlijk letsel of beschadigingen tot gevolg hebben.

Lees daarom de gebruiks- en montagehandleiding aandachtig door, voordat u het apparaat in gebruik neemt. In de handleiding vindt u belangrijke instructies met betrekking tot inbouw, veiligheid, gebruik en onderhoud.

Als de "Veiligheidsinstructies en waarschuwingen" niet worden opgevolgd, kan Miele niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die daarvan het gevolg is.

Bewaar de gebruiks- en montagehandleiding en geef deze door aan een eventuele volgende eigenaar.

Verantwoord gebruik

► Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor particulier huishoudelijk gebruik (of daarmee vergelijkbaar).

► Het apparaat mag niet buiten worden gebruikt.

► Gebruik het apparaat voor het bereiden en warmhouden van gerechten.

Gebruik voor andere doeleinden is niet toegestaan.

► Dit apparaat mag alleen worden gebruikt door personen die in staat zijn het apparaat veilig te bedienen en die volledig op de hoogte zijn van de inhoud van de gebruiksaanwijzing!

De personen die het apparaat bedienen, moeten zich bewust zijn van de gevaren van een foutieve bediening.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

Kinderen

- ▶ Houd kinderen onder acht jaar op een afstand, tenzij u voortdurend toezicht houdt.
- ▶ Kinderen vanaf acht jaar mogen het apparaat alleen zonder toezicht gebruiken als ze weten hoe ze het apparaat veilig moeten bedienen. De kinderen moeten zich bewust zijn van de gevaren van een foutieve bediening.
- ▶ Kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht reinigen.
- ▶ Houd kinderen in de gaten wanneer zij zich in de buurt van het apparaat bevinden. Laat kinderen nooit met het apparaat spelen.
- ▶ Het apparaat wordt tijdens het gebruik heet en blijft dat ook nog enige tijd nadat het is uitgeschakeld. Houd kinderen op een afstand, totdat het apparaat voldoende is afgekoeld en er geen verbrandingsgevaar meer bestaat.
- ▶ Verstikkingsgevaar!
Kinderen kunnen zich tijdens het spelen in verpakkingsmateriaal wikkelen (bijvoorbeeld in folie) of het materiaal over hun hoofd trekken en stikken.
Houd verpakkingsmaterialen bij kinderen vandaan.
- ▶ Verbrandingsgevaar!
Bewaar geen voorwerpen die voor kinderen interessant zijn in kastjes boven of achter het apparaat. De kinderen klimmen anders misschien op het apparaat.
- ▶ Verbrandingsgevaar!
Draai de grepen van de pannen zo dat ze zich boven het werkblad bevinden, zodat kinderen de pannen niet van het apparaat kunnen trekken.
- ▶ Maak gebruik van de vergrendeling, zodat kinderen het apparaat niet onbedoeld kunnen inschakelen of instellingen kunnen wijzigen.

Technische veiligheid

- ▶ Door ondeskundig uitgevoerde installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden kunnen grote risico's voor de gebruiker ontstaan. Laat installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden uitsluitend door vakmensen uitvoeren die door Miele zijn geautoriseerd.
- ▶ Een beschadigd apparaat kan uw veiligheid in gevaar brengen. Controleer het voor de inbouw op zichtbare schade. Neem een beschadigd apparaat nooit in gebruik.
- ▶ De elektrische veiligheid van het apparaat is uitsluitend gegarandeerd, als het wordt aangesloten op een aardingssysteem dat volgens de geldende voorschriften is geïnstalleerd. Aan deze fundamentele veiligheidsvoorwaarde moet worden voldaan. Laat de elektrische installatie bij twijfel door een vakman inspecteren.
- ▶ De aansluitgegevens (frequentie en spanning) op het typeplaatje moeten beslist met de waarden van het elektriciteitsnet overeenkomen, om beschadiging van het apparaat te voorkomen. Vergelijk deze gegevens voor de aansluiting. Raadpleeg bij twijfel een elektricien.
- ▶ Met een stekkerdoos of verlengsnoer kan een veilig gebruik van het apparaat niet worden gewaarborgd (brandgevaar). Sluit het apparaat hiermee niet op het elektriciteitsnet aan.
- ▶ Gebruik het apparaat alleen als het is ingebouwd, zodat de veiligheid gewaarborgd is.
- ▶ Dit apparaat mag niet op een niet-stationaire locatie (zoals een boot) worden gebruikt.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

- ▶ Wanneer onderdelen worden aangeraakt die onder spanning staan of wanneer elektrische of mechanische onderdelen worden veranderd, is dit gevaarlijk voor de gebruiker. Het kan er tevens toe leiden dat het apparaat niet meer goed functioneert.
Open nooit de ommanteling van het apparaat.
- ▶ De garantie vervalt als het apparaat niet door een technicus wordt gerepareerd die door Miele is geautoriseerd.
- ▶ Alleen van originele onderdelen garandeert Miele dat deze aan de veiligheidseisen voldoen. Defecte onderdelen mogen alleen door originele onderdelen worden vervangen.
- ▶ De kookplaat mag niet worden gebruikt met een externe schakelklok of een systeem dat op afstand werkt.
- ▶ Het apparaat mag uitsluitend door een vakman op het net worden aangesloten. Als een beschadigde kabel moet worden vervangen, moet een speciale kabel worden gebruikt. Alleen een vakman mag de kabel aansluiten (zie "Elektrische aansluiting").
- ▶ Bij installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden dient het apparaat spanningsvrij te worden gemaakt.
Ga daarvoor als volgt te werk:
 - schakel de hoofdschakelaar van de huisinstallatie uit of
 - draai de zekering van de huisinstallatie er geheel uit of
 - trek de stekker (indien aanwezig) uit de contactdoos.
Trek daarbij aan de stekker en niet aan de aansluitkabel.
- ▶ Is de kookplaat voorzien van een communicatiemodule, dan moet bij installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden aan de kookplaat ook de communicatiemodule spanningsvrij worden gemaakt.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

► Neem de kookplaat niet in gebruik bij een defect of bij breuken, scheuren en barsten in de keramische plaat c.q. schakel het apparaat meteen uit. Maak de kookplaat spanningsvrij. U kunt anders een elektrische schok krijgen!

Veilig gebruik

► Olie en vet kunnen bij oververhitting vlam vatten. Houd het apparaat goed in de gaten als u met olie en/of vetten werkt. Blus een brand met olie of vet nooit met water. Schakel het apparaat uit en doof de vlammen voorzichtig met een deksel of een blusdeken.

► Flambeer nooit onder een afzuigkap. Door de vlammen kan de afzuigkap in brand vliegen.

► Spuitbussen, licht ontvlambare vloeistoffen en brandbare materialen kunnen bij verhitting vlam vatten. Bewaar dergelijke producten daarom niet in een schuiflade onder het apparaat. Een eventuele bestekbak moet van hittebestendig materiaal zijn.

► Verhit kookgerei nooit leeg.

► In afgesloten blikken en dergelijke ontstaat tijdens het inmaken of verwarmen overdruk. Hierdoor kunnen deze voorwerpen openbarsten.

Gebruik het apparaat niet om voedingsmiddelen in afgesloten blikken en dergelijke in te maken of te verwarmen.

► Dek het apparaat nooit af met een afdekplaat, een doek, folie of iets dergelijks. Als het apparaat per ongeluk wordt ingeschakeld of nog heet is, kan het betreffende materiaal vlam vatten, barsten of smelten.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

- ▶ Als u een elektrisch apparaat (bijvoorbeeld een mixer) in de buurt van het apparaat gebruikt, mag de aansluitkabel niet in aanraking komen met het hete apparaat. De isolatie van de kabel zou beschadigd kunnen raken.
- ▶ Als het apparaat achter een meubeldeur is ingebouwd, mag u het alleen gebruiken als de deur geopend is.
Sluit de meubeldeur pas als de restwarmte-indicatie is gedoofd.
- ▶ Wanneer u het apparaat gebruikt, wordt het zeer heet. Ook na het uitschakelen blijft het dat nog enige tijd. De restwarmte-indicator geeft aan of het apparaat nog heet is.
- ▶ U kunt zich aan het hete apparaat branden. Gebruik daarom altijd ovenhandschoenen of pannenlappen als u met het hete apparaat werkt. Gebruik alleen droge handschoenen of pannenlappen. Nat of vochtig textiel geleidt de warmte beter en kan door stoomvorming verbrandingen veroorzaken.
- ▶ Als het apparaat is ingeschakeld, onbedoeld wordt ingeschakeld of bij restwarmte kunnen metalen voorwerpen op het apparaat heet worden.
Andere materialen kunnen smelten of vlam vatten.
Vochtige pandeksels kunnen zich vastzuigen.
Gebruik het apparaat niet als werkblad.
Schakel de kookzones na gebruik uit!

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

► Als suiker, suikerhoudend voedsel, kunststof of aluminiumfolie op een hete kookzone terechtkomt en smelt, gaat u als volgt te werk: Vermeng suikerhoudende stoffen onmiddellijk met water. Schakel vervolgens de kookzone uit en verwijder de stoffen met een schraper, zolang de plaat nog heet is. Als u de stoffen eerst laat afkoelen, kan de keramische plaat beschadigd raken. Draag tijdens de reiniging ovenhandschoenen.

Reinig de kookplaat met een reinigingsmiddel voor keramische platen, zodra de plaat is afgekoeld.

► Door drooggekookte pannen kan de keramische plaat beschadigd raken. Houd daarom altijd toezicht op de kookplaat!

► Gebruik alleen pannen met een gladde bodem. Een ruwe bodem kan krassen op de keramische plaat veroorzaken.

► Til pannen op als u ze wilt verplaatsen. U voorkomt zo vlekken door wrijving en krassen.

► Til pannen op als u ze wilt verplaatsen. U voorkomt zo vlekken door wrijving en krassen.

► Zout, suiker of zandkorrels (bijvoorbeeld van groente) kunnen krassen veroorzaken, als ze onder de pan komen. Zorg dat de keramische plaat en de panbodem schoon zijn, voordat u het kookgerei op het apparaat plaatst.

► Laat geen voorwerpen op de keramische plaat vallen. Zelfs een licht voorwerp (zoals een zoutvaatje) kan scheuren of barsten veroorzaken.

► Hete voorwerpen op de sensortoetsen en de displays kunnen de elektronica eronder beschadigen. Zet nooit hete pannen op de sensortoetsen en de displays.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

► Vanwege de snelle reactietijd van inductiekookzones kan de temperatuur in de panbodem in zeer korte tijd de zelfontbrandingstemperatuur van olie en vet bereiken. Houd daarom altijd toezicht op het apparaat!

► Verhit vetten en olie hooguit gedurende een minuut en gebruik daarvoor nooit de booster.

► Alleen voor personen met een pacemaker:

In de directe omgeving van het ingeschakelde apparaat ontstaat een elektromagnetisch veld. Het is niet waarschijnlijk dat dit veld de werking van de pacemaker nadelig beïnvloedt. Neem bij twijfel contact op met de fabrikant van de pacemaker of met uw arts.

► Het elektromagnetische veld van de ingeschakelde kookplaat kan de functie van magnetiseerbare voorwerpen beïnvloeden. Houd magnetiseerbare voorwerpen, zoals creditcards, diskettes, rekenmachines, etc. uit de buurt van het ingeschakelde apparaat.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

- ▶ Metalen voorwerpen die in een lade onder de kookplaat worden bewaard, kunnen heet worden als u het apparaat lang en intensief gebruikt. Bewaar daarom geen metalen voorwerpen in een lade die zich meteen onder de kookplaat bevindt.
- ▶ Het apparaat is voorzien van een ventilator. Als zich onder het ingebouwde apparaat een lade bevindt, moet de afstand tussen de inhoud van de lade en de onderkant van het apparaat voldoende zijn om de ventilatie te waarborgen. Bewaar geen spitse en kleine voorwerpen of papier in de lade. Deze voorwerpen kunnen via de ventilatieopeningen in de behuizing terechtkomen of aangezogen worden. De ventilator kan dan beschadigd raken of de koeling kan worden beïnvloed.
- ▶ Plaats nooit twee pannen tegelijk op een kook-/braadzone of PowerFlex-kookvlak.

Reiniging en onderhoud

- ▶ De stoom van een stoomreiniger kan in aanraking komen met delen die onder spanning staan en zo kortsluiting veroorzaken. Gebruik voor de reiniging nooit een stoomreiniger.
- ▶ Schakel de kookplaat niet in als deze boven een pyrolyse-oven of -fornuis is ingebouwd en de pyrolysefunctie actief is, omdat de oververhittingsbeveiliging van de kookplaat zou kunnen reageren (zie de betreffende rubriek).

Een bijdrage aan de bescherming van het milieu

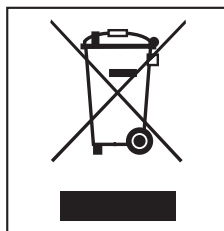
Het verpakkingsmateriaal

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. Het verpakkingsmateriaal is uitgekozen met het oog op een zo gering mogelijke belasting van het milieu en de mogelijkheden voor recycling.

Hergebruik van het verpakkingsmateriaal remt de afvalproductie en het gebruik van grondstoffen. Vaak neemt de leverancier de verpakking terug. Als u de verpakking zelf wegdoet, informeer dan bij de reinigingsdienst van uw gemeente waar u die kunt afgeven.

Het afdanken van het apparaat

Oude elektrische en elektronische apparaten bevatten meestal nog waardevolle materialen. Ze bevatten echter ook schadelijke stoffen die nodig zijn geweest om de apparaten goed en veilig te laten functioneren. Wanneer u uw oude apparaat bij het gewone afval doet of er op een andere manier niet goed mee omgaat, kunnen deze stoffen schadelijk zijn voor de gezondheid en het milieu.



Verwijder uw oude apparaat dan ook nooit samen met het gewone afval, maar lever het in bij een gemeentelijk inzameldepot voor elektrische en elektronische apparatuur. Vraag uw handelaar indien nodig om inlichtingen.

Het afgedankte apparaat moet tot die tijd buiten het bereik van kinderen worden opgeslagen.

Bij het apparaat wordt een tweede typeplaatje geleverd. Plak dit typeplaatje op de aangegeven plaats achter in uw gebruiksaanwijzing.

Eerste reiniging

- Verwijder eventueel aanwezige beschermfolies en stickers.
- Reinig het apparaat voor het eerste gebruik met een vochtige doek en wrijf het apparaat daarna weer droog.

Ingebruikneming

Alleen voor kookplaten met facetrans (geslepen rand):
Na het inbouwen kan de eerste dagen een spleet zichtbaar zijn tussen de kookplaat en het werkblad. Deze spleet zal door het gebruik kleiner worden. De elektrische veiligheid van het apparaat is echter altijd gewaarborgd.

Als u het apparaat voor het eerst in gebruik neemt, komen er geurtjes en eventueel damp vrij. Bij elk volgend gebruik komen er minder geurtjes vrij. Uiteindelijk zult u niets meer ruiken.

Wanneer er geurtjes en damp vrijkomen, betekent dat niet dat het apparaat verkeerd is aangesloten of defect is. De geurtjes en de damp zijn niet schadelijk voor de gezondheid.

Houdt u er rekening mee dat de opwarmtijd bij inductiekookplaten veel korter is dan bij gewone kookplaten.

Inductie

Principe

Onder elke kookzone bevindt zich een inductiespoel. Als u een kookzone inschakelt, genereert deze spoel een magneetveld waardoor de bodem van de pan heet wordt. De kookzone zelf wordt alleen indirect verwarmd door de stralingswarmte van de pan.

Een inductiekookzone reageert alleen op pannen met een magnetiseerbare bodem (zie de rubriek "De juiste pannen"). Andere pannen worden niet heet.

Bij inductie wordt automatisch rekening gehouden met de grootte van de gebruikte pan. Het inductiesysteem werkt alleen op het gedeelte dat door de panbodem wordt bedekt.

De kookzone **functioneert niet**,

- als u deze zonder pan of met een ongeschikte pan (met niet magnetiseerbare bodem) inschakelt.
- als de bodemdiameter van de pan te klein is.
- als u de pan van een ingeschakelde kookzone haalt.

In dit geval knipperen op het betreffende bedieningspaneel de cijfers 1 tot 9.

Als u binnen 3 minuten een geschikte pan op de kookzone zet, gaan de cijfers continu branden en kunt u gewoon doorgaan.

Als u geen (geschikte) pan op de kookzone zet, wordt de kookzone c.q. de kookplaat na 3 minuten automatisch uitgeschakeld.

Gebruik het apparaat niet als werkblad voor messen, vorken, lepels of andere metalen voorwerpen. Als het apparaat ingeschakeld is, onbedoeld wordt ingeschakeld of als er sprake is van restwarmte kunnen dergelijke voorwerpen heet worden (verbrandingsgevaar).

Schakel de kookzones na gebruik uit!

Geluiden

Bij gebruik van een inductiekookplaat kunnen in het kookgerei allerlei geluiden ontstaan. De geluiden zijn afhankelijk van het materiaal en de constructie van de bodem van het kookgerei.

- Op een hoge vermogensstand kan het apparaat een bromgeluid veroorzaken. Dit geluid neemt af of verdwijnt, wanneer een lagere vermogensstand wordt ingesteld.
- Bij pannen met een bodem die uit verschillende materialen bestaat (bijvoorbeeld een sandwichbodem) kan een knetterend geluid optreden.
- Er kan een fluitend geluid ontstaan als de met elkaar verbonden kookzones (zie de rubriek "Boosterfunctie") tegelijk zijn ingeschakeld en op de kookzones pannen staan met een bodem die uit verschillende materialen bestaat (bijvoorbeeld een sandwichbodem).
- Vooral bij lage vermogensstanden kunnen bij elektronische schakelingen klikgeluiden optreden.

Om de levensduur van de elektronica te vergroten, is het apparaat voorzien van een ventilator. Als u het apparaat intensief gebruikt, wordt de ventilator ingeschakeld en hoort u een zoemend geluid. Ook nadat u het apparaat heeft uitgeschakeld, kan de ventilator nog doorlopen.

Inductie

De juiste pannen

Geschikt zijn pannen van:

- roestvrij staal met een magnetiseerbare bodem
- geëmailleerd staal
- gietijzer

Niet geschikt zijn pannen van:

- roestvrij staal met een niet magnetiseerbare bodem
- aluminium of koper
- glas/keramiek, aardewerk

Als u niet zeker weet of een pan geschikt is voor inductie, kunt u een magneet tegen de panbodem houden. Blijft de magneet hangen, dan is de pan geschikt.

Houdt u er rekening mee dat de eigenschappen van de panbodem het bereidingsresultaat beïnvloeden.

Om optimaal gebruik te maken van een kookzone moet u het formaat van de pan zo kiezen dat de pan tussen de binnenste en de buitenste markering van de kookzone past. Als de pan kleiner is dan de binnenste markering, kan het voorkomen dat de inductiespoel niet reageert. De kookzone reageert dan alsof er geen pan op staat.

Houdt u er rekening mee dat pannenfabrikanten vaak de diameter aan de bovenkant vermelden. Van belang is echter alleen de (meestal kleinere) bodemdiameter.

Plaats pannen altijd midden op een kook- of braadzone. Als een pan slechts gedeeltelijk op een kook- of braadzone staat, kunnen de grepen zeer heet worden.

Principe van de bediening

De kookplaat is voorzien van elektronische sensortoetsen. Deze reageren op vingercontact.

Als de kookplaat uit is, ziet u alleen de symbolen van de sensortoetsen "Aan/Uit" en "Vergrendeling".

Als u de kookplaat inschakelt, lichten ook de andere sensortoetsen op. Op de bedieningspanelen branden de cijfers "0" met lichtsterkte 2. De cijfers 1 tot 9 branden met lichtsterkte 1.

Als u een vermogensstand instelt, branden de cijfers 0 en de ingestelde vermogensstand met lichtsterkte 2.

Als u de booster- of warmhoudfunctie instelt, brandt de betreffende sensortoets met lichtsterkte 2.

U bedient de kookplaat door met uw vinger de juiste toetsen aan te tippen. Het apparaat reageert daarop telkens met een akoestisch signaal.

Houd het bedieningspaneel altijd vrij en schoon, anders reageren de toetsen niet of u activeert onbedoeld functies. Ook kan de kookplaat automatisch worden uitgeschakeld (zie de rubriek "Veiligheidsuitschakeling"). Zet nooit hete pannen op de toetsen om beschadiging van de elektronische onderdelen te voorkomen.

Bediening

Inschakelen

Om de kookzones te kunnen gebruiken, moet u eerst de kookplaat inschakelen.

Houd toezicht op het apparaat als het in gebruik is!

Kookplaat inschakelen

- Druk op de toets ①.

Alle toetsen lichten op. Voert u daarna geen waarden in, dan wordt de kookplaat om veiligheidsredenen na enkele seconden weer uitgeschakeld.

Kookzone inschakelen

Een kookzone is niet ingeschakeld als op het bedieningspaneel alleen de bijbehorende "0" oplicht. Druk op de "0" om de kookzone in te schakelen. Alle vermogensstanden lichten op.

Vermogensstand instellen

Vermogensstanden af fabriek

- Druk op het betreffende cijfer op het bedieningspaneel van de te gebruiken kookzone.

Extra vermogensstanden

(zie "Tabel vermogensstanden")

- Druk tussen twee vermogensstanden als u een tussenstand wilt kiezen.

Als u bijvoorbeeld vermogensstand 7+ instelt, lichten de cijfers 7 en 8 feller op dan de overige cijfers.

Vermogensstand wijzigen

- Druk op het betreffende cijfer op het bedieningspaneel van de te gebruiken kookzone.

Tabel vermogensstanden

Het apparaat heeft af fabriek 9 vermogensstanden. Als u fijner afgestemde vermogensstanden wenst, kunt u het aantal standen vergroten (zie "Programmering").

	Vermogensstand	
	instelling af fabriek (9 vermogens- standen)	gewijzigde instelling (17 vermogens- standen)
Boter smelten Gelatine oplossen	1 tot 2	1 tot 2+
Rijstepap, havermoutpap maken	2	2 tot 2+
Kleine hoeveelheden vloeistof opwarmen Rijst wellen	3	3 tot 3+
Groente ontdooien (in een blok)	3	2+ tot 3
Graan wellen	3	2+ tot 3+
Gerechten verwarmen die veel vocht bevatten Omelet, eieren zonder korstje bakken Fruit blancheren	4	4 tot 4+
Deegwaren wellen	4	4 tot 5+
Groente, vis stoven	5	5
Diepvriesproducten ontdooien en verwarmen	5	5 tot 5+
Aankoken van grote hoeveelheden, bijv. eenpansgerechten Gebonden saus of roomsaus maken, bijv. witte-wijnsaus of sauce hollandaise	6	5+ tot 6
Eieren behoedzaam bakken (zonder oververhitting van het vet)	6	5+ tot 6+
Vis, schnitzel, braadworst behoedzaam bakken (zonder over- verhitting van het vet)	7	6+ tot 7+
Poffertjes, pannenkoeken, etc. bakken	7	6+ tot 7
Aanbraden van stoofgerechten	8	8 tot 8+
Grote hoeveelheden water koken Aankoken	9	9

De aangegeven standen zijn slechts algemene richtlijnen.

Het vermogen van de inductiespoel varieert afhankelijk van de grootte en het materiaal van de panbodem. Het is dan ook mogelijk dat bij uw pannen de vermogensstanden een geringe afwijking vertonen. Bepaal in de dagelijkse praktijk welke instellingen het beste bij uw pannen passen.

Bediening

Aankookautomaat

Als de aankookautomaat geactiveerd is, wordt de betreffende kookzone een bepaalde tijd op het hoogste vermogen ingeschakeld. Daarna wordt naar de ingestelde vermogensstand (doorkookstand) teruggeschakeld. De aankooktijd hangt af van de ingestelde doorkookstand (zie tabel).

Activeren

- Druk zo lang op het cijfer van de gewenste doorkookstand totdat u een signaal hoort en de ingestelde doorkookstand begint te knipperen.

Gedurende de aankooktijd (zie tabel) knippert de ingestelde doorkookstand.

Als u de doorkookstand wijzigt, wordt de aankookautomaat uitgeschakeld.

Als u het **aantal vermogensstanden** heeft **vergroot** (zie "Programmering") en u een tussenstand heeft gekozen, knipperen de vermogensstanden voor en na de tussenstand.

Deactiveren

U kunt de aankookautomaat voortijdig uitschakelen.

- Druk zo lang op de ingestelde doorkookstand totdat de weergave continu brandt. Maar u kunt ook een andere vermogensstand instellen.

Doorkookstand*	Aankooktijd in minuten en seconden (ca.)
1	0 : 15
1+	0 : 15
2	0 : 15
2+	0 : 15
3	0 : 25
3+	0 : 25
4	0 : 50
4+	0 : 50
5	2 : 00
5+	5 : 50
6	5 : 50
6+	2 : 50
7	2 : 50
7+	2 : 50
8	2 : 50
8+	2 : 50
9	-

* De doorkookstanden 1+, etc. zijn alleen beschikbaar als u het aantal vermogensstanden heeft vergroot (zie "Programmering").

Boosterfunctie

De kookzones hebben een booster of een TwinBooster, zie het hoofdstuk "Algemeen".

Met de boosterfunctie kunt u grote hoeveelheden snel verhitten, bijvoorbeeld water voor pasta. Als u de functie inschakelt, werken de kookzones gedurende 15 minuten met een verhoogd vermogen.

U kunt de boosterfunctie bij twee kookzones tegelijk gebruiken, dat wil zeggen bij een kookzone links en bij een kookzone rechts.

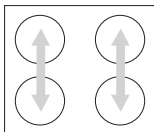
Als u de booster inschakelt, terwijl

- geen vermogensstand is ingesteld, wordt na afloop van de boostertijd of bij het eerder uitschakelen van de functie automatisch teruggedeschakeld naar vermogensstand 9.
- wel een vermogensstand is ingesteld, wordt na afloop van de boostertijd of bij het eerder uitschakelen van de functie automatisch teruggedeschakeld naar de ingestelde vermogensstand.

Wordt tijdens de boostertijd de pan van de kookzone gehaald, dan wordt de boosterfunctie uitgeschakeld. De functie wordt weer geactiveerd als u de pan binnen 3 minuten terugzet.

Om het vermogen voor de booster te kunnen leveren, moet het systeem gedurende de boostertijd aan een andere kookzone een deel van het vermogen onttrekken. Hiervoor zijn steeds twee kookzones met elkaar verbonden zoals op de afbeelding is aangegeven.

Bijvoorbeeld:



Het inschakelen van de booster/TwinBooster (op stand 1) leidt er bij de verbonden kookzone toe dat:

- de aankookautomaat wordt uitgeschakeld als deze ingeschakeld was.

- dat de vermogensstand van de verbonden kookzone wordt verlaagd als vermogensstand 9 was ingesteld.

Het inschakelen van de TwinBooster op stand 2 leidt er bij de verbonden kookzone toe dat die kookzone wordt uitgeschakeld.

Gedurende de boostertijd branden de sensortoets **B** en alle cijfers op het betreffende bedieningspaneel met lichtsterkte 2.

Booster inschakelen

- Druk op de "0" op het bedieningspaneel van de te gebruiken kookzone.
- Kies zo nodig een vermogensstand.
- Druk op de toets **B**.

TwinBooster inschakelen

Stand 1

- Druk op de "0" op het bedieningspaneel van de te gebruiken kookzone.
- Kies zo nodig een vermogensstand.
- Druk op de toets **B**.

Het controlelampje voor de TwinBooster op stand 1 ● licht op.

Stand 2

- Druk op de "0" op het bedieningspaneel van de te gebruiken kookzone.
- Kies zo nodig een vermogensstand.
- Druk 2 keer op de toets **B**.

Het controlelampje voor de TwinBooster op stand 2 ●● licht op.

Bediening

Booster / TwinBooster uitschakelen

- Tip de sensortoets **B**
 - één keer aan (booster).
 - zo vaak aan totdat de controlelampjes gedoofd zijn (TwinBooster).

of

- Kies een andere vermogensstand.

Warmhoudfunctie

Alle kookzones hebben een warmhoudfunctie.

Als u de warmhoudfunctie instelt, wordt de kookzone na maximaal 2 uur uitgeschakeld.

De warmhoudfunctie is voor het warmhouden van gerechten meteen na de bereiding (dus als deze nog warm zijn). De functie is niet bedoeld voor het opwarmen van reeds afgekoelde gerechten!

Warmhoudfunctie in-/uitschakelen

- Druk op de toets  van de betreffende kookzone.

Tips

Houd gerechten alleen in de pan warm. Dek de pan met een deksel af.

U hoeft de gerechten tijdens het warmhouden niet te roeren.

De voedingswaarde van een gerecht neemt gedurende de bereiding af. Tijdens het warmhouden neemt de voedingswaarde verder af. Houd de warmhoudtijd dan ook zo kort mogelijk.

Uitschakelen en restwarmte-indicatie

Het uitschakelen van een kookzone

- Druk op de "0" op het bedieningspaneel van de betreffende kookzone.

De cijfers 1 tot 9 gaan na enkele seconden uit. Als de kookzone nog heet is, wordt daarna de restwarmte weergegeven.

Het uitschakelen van de kookplaat

- Druk op de toets ①.

Nu zijn alle kookzones uitgeschakeld. Alle sensortoetsen doven.

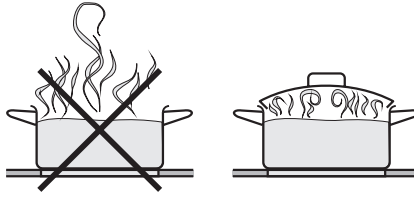
Is er sprake van restwarmte, dan doven de cijfers 1 tot 9 op het bedieningspaneel pas na enkele seconden. De restwarmte-indicatoren van nog hete kookzones lichten op.

De streepjes van de restwarmte-indicatie verdwijnen één voor één als de kookzone afkoelt. Als het laatste streepje verdwijnt, dooft ook het cijfer "0".

Raak een kookzone niet aan zolang de restwarmte-indicator brandt. Leg of zet er ook geen hittegevoelige voorwerpen op. Doet u dat wel, dan bestaat het risico dat u zich brandt of dat voorwerpen vlam vatten!

Tips om energie te besparen

- Kook bij voorkeur met een deksel op de pan. Op die manier voorkomt u dat er onnodig warmte ontsnapt.



zonder deksel met deksel

- Gebruik voor een kleine hoeveelheid een kleine pan. Voor een kleine pan is minder energie nodig dan voor een grote, niet geheel gevulde pan.
- Gebruik zo weinig mogelijk water.
- Schakel na het aankoken of aanbraden op tijd terug naar een lagere vermogensstand.
- Met een snelkookpan kunt u de bereidingstijd aanzienlijk verkorten.

De kookplaat moet ingeschakeld zijn, als u de timer wilt gebruiken.

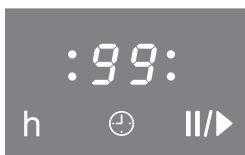
U kunt de timer voor twee functies gebruiken:

- voor het instellen van een kookwekkertijd.
- voor het automatisch uitschakelen van een kookzone.

U kunt een tijd instellen tussen 1 minuut (**01**) en 9 uur (**9h**).

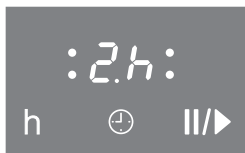
Een tijd tot 99 minuten wordt in minuten ingesteld en weergegeven.

Bijvoorbeeld:



Bij een tijd langer dan 99 minuten moet u de timer op uren (h) zetten. De tijd wordt nu in stappen van een half uur ingesteld. Een half uur worden aangegeven met een punt achter het cijfer.

Bijvoorbeeld 2 uur en 30 minuten:



Na afloop van de ingestelde tijd verschijnt de waarde **00** in het timerdisplay. Tegelijk hoort u enkele seconden een akoestisch signaal.

Timer

Kookwekker

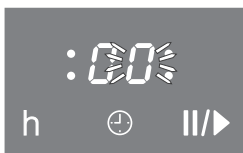
Instellen

Minuten

U wilt bijvoorbeeld 15 minuten instellen:

- Schakel de kookplaat in als dat nog niet is gebeurd.
- Druk op de toets .

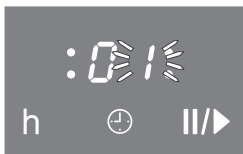
De toets  knippert. In het timerdisplay verschijnt **00**, de rechter **0** knippert.



Van de waarde "15" stelt u eerst de "1" in en dan de "5".

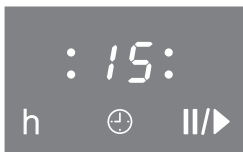
- Druk op het betreffende cijfer op het bedieningspaneel voor de timer (in dit geval "1").

In het timerdisplay knippert rechts **1**.



- Druk op het betreffende cijfer op het bedieningspaneel (in dit geval "5").

Het timerdisplay wisselt. De "1" springt naar links en rechts verschijnt **5**.



Na enkele seconden brandt de toets  continu. De kookwek-
kertijd begint af te lopen.

Uren

Hele uren stelt u in door op het betreffende cijfer op het bedieningspaneel voor de timer te drukken.

Halve uren stelt u in door tussen twee cijfers op het bedieningspaneel te drukken.

U wilt bijvoorbeeld 2 uur en 30 minuten instellen:

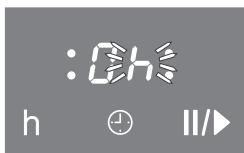
- Schakel de kookplaat in als dat nog niet is gebeurd.

- Druk op de toets .

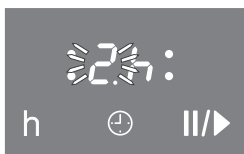
De toets  knippert. In het timerdisplay verschijnt **00**, de rechter **0** knippert.



- Druk op de toets "h" om het display op "uren" te zetten.



- Druk tussen de cijfers 2 en 3 op het bedieningspaneel.



Na enkele seconden branden de toets  en het timerdisplay continu. De kookwekkertijd begint af te lopen.

Timer

Wijzigen

- Druk op de toets ⊖.
- Stel de gewenste tijd in, zoals in het voorgaande is beschreven.

Wissen

- Druk op de toets ⊖.
- Druk op de "0" op het bedieningspaneel.

Kookzone automatisch uitschakelen

U kunt een tijd instellen waarna een kookzone automatisch wordt uitgeschakeld.

Alle kookzones kunnen tegelijk worden geprogrammeerd.

Als de geprogrammeerde tijd langer is dan de maximaal toegestane bedrijfsduur wordt de kookzone door de veiligheidsuitschakeling uitgeschakeld (zie de betreffende rubriek).

- Stel voor de gewenste kookzone een vermogensstand in.
- Druk zo vaak op de toets  totdat het controlelampje van die kookzone gaat knipperen.

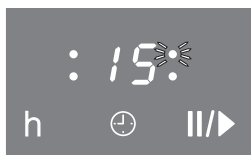
Zijn meerdere kookzones ingeschakeld, dan knipperen de betreffende controlelampjes met de wijzers van de klok mee, beginnend bij links voor.

- Stel de gewenste tijd in.

De ingestelde tijd loopt in minuten af. De resttijd kunt u in het timerdisplay aflezen en op elk moment wijzigen.

Als u nog een kookzone automatisch wilt laten uitschakelen, voert u de beschreven handelingen nog eens uit.

Als u meerdere uitschakeltijden heeft geprogrammeerd, wordt de kortste resttijd weergegeven. Het betreffende controlelampje knippert. De andere controlelampjes branden continu. Als u die resttijden wilt laten weergeven, druk dan zo vaak op de toets  totdat het gewenste controlelampje gaat knipperen.



Timer

Timerfuncties tegelijk gebruiken

U kunt de functies "kookwekker" en "automatisch uitschakelen" tegelijk gebruiken.

U heeft een of meer uitschakeltijden geprogrammeerd en wilt **ook** een **kookwekkertijd** instellen:

Druk zo vaak op de toets $\oplus$ totdat de controlelampjes van de geprogrammeerde kookzones continu branden en in het timerdisplay **00** verschijnt.

U heeft de kookwekker ingesteld en wilt **ook een of meer uitschakeltijden** programmeren:

Druk zo vaak op de toets $\oplus$ totdat het controlelampje van de gewenste kookzone gaat knipperen.

Kort na de laatste invoer schakelt het timerdisplay over naar de kortste resttijd.

Wilt u de resttijden laten weergeven die op de achtergrond aflopen, druk dan zo vaak op de toets $\oplus$ totdat

- het controlelampje van de gewenste kookzone knippert (automatisch uitschakelen).
- het timerdisplay knippert (kookwekker).

Uitgaande van de kortste resttijd worden met de wijzers van de klok mee alle ingeschakelde kookzones en de kookwekker geselecteerd.

Vergrendeling instellingen / apparaat

Om te voorkomen dat de kookplaat of kookzones per ongeluk worden ingeschakeld of instellingen worden gewijzigd, is dit apparaat voorzien van een vergrendeling.

De **vergrendeling van de instellingen** activeert u als de kookplaat in gebruik is. Als de vergrendeling actief is, kan het apparaat alleen nog beperkt worden bediend:

- De vermogensstanden van de kookzones en de instellingen van de timer kunnen niet worden gewijzigd.
- De kookzones, de kookplaat en de timer kunnen wel worden uitgeschakeld, maar daarna niet weer worden ingeschakeld.

De **vergrendeling van het apparaat** activeert u als de kookplaat uitgeschakeld is. Als de vergrendeling actief is, kan het apparaat niet worden ingeschakeld en kan de timer niet worden bediend.

Het apparaat is zo geprogrammeerd dat u deze vergrendeling handmatig moet activeren. U kunt de instelling zo wijzigen dat de vergrendeling van het apparaat 5 minuten na het uitschakelen van de kookplaat automatisch plaatsvindt, wanneer het apparaat niet handmatig wordt vergrendeld (zie ook "Programmering").

Als bij ingeschakelde vergrendeling een toets wordt aangeraakt die niet mag worden bediend, verschijnen het controlelampje en in het timerdisplay gedurende enkele seconden de letters **LE**.

Standaard is een 3-vinger-bediening ingesteld. U kunt deze instelling wijzigen in een 1-vinger-bediening (zie "Programmering").

Beide vergrendelingen zijn na een stroomonderbreking uitgeschakeld.

Beveiligingen

Activeren

3-vinger-bediening (standaardinstelling)

- Druk tegelijk op de sensortoets  en de stand "0" van de beide rechter kookzones. Houd de toetsen ingedrukt, totdat het controlelampje van de vergrendeling en de letters **LL** in het timerdisplay verschijnen.

Na korte tijd gaat het controlelampje uit en verdwijnen de letters **LL**.

1-vinger-bediening

- Druk zo lang op de sensortoets , totdat het controlelampje van de vergrendeling en de letters **LL** in het timerdisplay verschijnen.

Na korte tijd gaat het controlelampje uit en verdwijnen de letters **LL**.

Deactiveren

3-vinger-bediening (standaardinstelling)

- Druk tegelijk op de sensortoets  en de stand "0" van de beide rechter kookzones. Houd de toetsen ingedrukt, totdat het controlelampje van de vergrendeling en de letters **LL** uit het timerdisplay verdwijnen.

1-vinger-bediening

- Druk zo lang op de sensortoets , totdat het controlelampje van de vergrendeling en de letters **LL** uit het timerdisplay verdwijnen.

Stop & Go

Uw apparaat heeft een functie waarmee u het vermogen van alle ingeschakelde kookzones tot 7 kunt verlagen. De vermogensstanden en de instelling van de timer kunnen dan niet meer worden gewijzigd. De kookplaat kan alleen worden uitgeschakeld.

Als u de functie weer uitzet, worden de laatst ingestelde vermogensstanden weer ingeschakeld.

Als u de functie niet uitzet, wordt de kookplaat na 1 uur automatisch uitgeschakeld.

Als u "Stop & Go" activeert

- wordt het aflopen van een ingestelde tijd voor automatische uitschakeling onderbroken.
Als u Stop & Go uitzet, loopt de tijd weer door.
- loopt de kookwekker zonder onderbreking door.

Activeren

- Druk op de toets II/►.

Het vermogen van de ingeschakelde kookzones wordt tot 1 verlaagd.

Deactiveren

- Druk op de toets II/►.

De kookzones werken weer met de laatst ingestelde vermogensstand.

Beveiligingen

Veiligheidsuitschakeling

Als een kookzone te lang aanstaat

Is een kookzone langdurig ingeschakeld geweest (zie tabel), zonder dat de vermogensstand is gewijzigd, dan wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld. In het display verschijnt de restwarmte-indicator.

Als u een kookzone weer wilt inschakelen, doet u dat zoals gebruikelijk.

Vermogensstand*	Maximale bedrijfsduur in uren
1 / 1+	10
2 / 2+	5
3 / 3+	5
4 / 4+	4
5 / 5+	3
6 / 6+	2
7 / 7+	2
8 / 8+	2
9	1

* De vermogensstanden 1+, etc. zijn alleen beschikbaar als u het aantal vermogensstanden heeft vergroot (zie "Programmering").

Als er iets op het bedieningspaneel ligt

De kookplaat wordt automatisch uitgeschakeld als één of meer sensortoetsen langer dan 10 seconden bedekt zijn, bijvoorbeeld als u uw hand erop legt, een gerecht overkookt of als er voorwerpen op liggen.

In het timerdisplay knippert een **F**.

■ Reinig het bedieningspaneel c.q. verwijder de voorwerpen.

De **F** dooft. U kunt de kookplaat weer in gebruik nemen.

Oververhittingsbeveiliging

Alle inductiespoelen en de koellichamen van de elektronica zijn voorzien van een oververhittingsbeveiliging. Voordat de inductiespoelen of de koellichamen oververhit raken, zorgt de oververhittingsbeveiliging voor een van de volgende reacties:

Inductiespoel

- Een ingeschakelde booster wordt uitgeschakeld.
- De ingestelde vermogensstand wordt verlaagd.
- De kookzone wordt automatisch uitgeschakeld.
In het timerdisplay knipperen afwisselend "FE" en "44".

U kunt de kookzone gewoon weer in gebruik nemen als de foutmelding is verdwenen.

Koellichaam

- Een ingeschakelde booster wordt uitgeschakeld.
- De ingestelde vermogensstand wordt verlaagd.
- De kookzones worden automatisch uitgeschakeld.

Pas als het koellichaam voldoende is afgekoeld, kunt u de betreffende kookzones weer in gebruik nemen.

De oververhittingsbeveiliging reageert als

- leeg kookgerei wordt verhit.
- vet of olie op een hoge vermogensstand wordt verhit.
- de onderkant van het apparaat niet voldoende wordt geventileerd.
- een hete kookzone na een stroomstoring weer wordt ingeschakeld.

Reageert de oververhittingsbeveiliging opnieuw nadat de oorzaak is weggenomen, neem dan contact op met Miele.



Gebruik voor het reinigen van het apparaat nooit een stoomreiniger. Stoom kan in aanraking komen met delen die onder spanning staan en zo kortsluiting veroorzaken.

Reinig het hele apparaat na elk gebruik. Laat het apparaat eerst afkoelen.

Wrijf het apparaat na elke vochtige reiniging droog. U voorkomt zo kalkafzetting.

Om beschadigingen aan de oppervlakken te voorkomen, mogen de volgende middelen niet worden gebruikt:

- afwasmiddelen.
- soda-, alkali-, ammoniak-, zuur- of chloridehoudende reinigingsmiddelen.
- kalkoplossende reinigingsmiddelen.
- vlekken- en roestverwijderaars.
- schurende reinigingsmiddelen, zoals schuurpoeder, vloeibaar schuurmiddel en reinigungssteen.
- oplosmiddelhoudende reinigingsmiddelen.
- reinigingsmiddelen voor afwasautomaten.
- grill- en ovensprays.
- glasreinigers.
- schurende harde borstels en sponsjes (zoals pannensponsjes) en gebruikte sponsjes die nog resten schuurmiddel bevatten.
- vlekkenponsjes.
- puntige voorwerpen
(zodat de dichtingen tussen de keramische plaat en de lijst dan wel tussen lijst en werkblad niet beschadigd raken).

Gebruik voor het reinigen geen afwasmiddel. Met afwasmiddel worden niet alle verontreinigingen verwijderd. Er ontstaat dan een onzichtbaar laagje dat tot verkleuring van de keramische plaat leidt. Die verkleuring kan niet meer worden verwijderd.

Reinig de kookplaat regelmatig met een speciaal reinigingsmiddel voor keramische platen.

Verwijder alle grove verontreinigingen met een vochtige doek. Vastgekoekte verontreinigingen verwijdert u met een glasschraper.

Reinig de kookplaat vervolgens met het Miele-reinigingsmiddel voor keramische platen en roestvrij staal (zie ook "Bij te bestellen accessoires") of met een ander geschikt reinigingsmiddel voor keramische platen. Gebruik hierbij keukenpapier of een schone doek. Gebruik het reinigingsmiddel niet op een hete kookplaat, omdat daardoor vlekken kunnen ontstaan. Houdt u zich aan de aanwijzingen van de fabrikant van het reinigingsmiddel.

Wis de kookplaat ten slotte met een vochtige doek af en wrijf de plaat weer droog. Verwijder alle reinigingsmiddelresten. De resten kunnen anders inbranden en de keramische plaat aantasten.

Vlekken van kalkresten, water en aluminium kunt u met het reinigingsmiddel voor keramische platen en roestvrij staal verwijderen.

Komt suiker, suikerhoudend voedsel, kunststof of aluminiumfolie op een hete kookzone terecht, vermeng de suikerhoudende stoffen dan **onmiddellijk** met water. Schakel vervolgens de kookzone uit en verwijder de resten met een schraper, zolang de plaat nog heet is. Let op dat u daarbij uw handen niet brandt.

Reinig de plaat verder als deze is afgekoeld. Ga daarbij te werk zoals in het voorgaande is beschreven.

Programmering

U kunt de programmering van uw apparaat wijzigen (zie tabel). U kunt meerdere instellingen na elkaar wijzigen.

Na het oproepen van de programmering verschijnen in het timerdisplay **P** (programma) en **5** (status). Bij kookplaten met 3 kookzones verschijnt links achter ook een weergave.

Op de bedieningspanelen links voor en links achter wordt het programma weergegeven. Bijvoorbeeld:

programma 3 = links voor **3** en links achter **0**

programma 14 = links voor **4** en links achter **1**

Op het bedieningspaneel rechts voor verschijnt de status.

Na het verlaten van de programmering wordt automatisch een reset uitgevoerd. De reset is afgesloten als boven de toets ① kort een controlelampje oplicht.

Schakel de kookplaat pas in als de reset is afgesloten.

Programmering oproepen

- Druk terwijl de kookplaat uitgeschakeld is **tegelijk** op de toetsen ① en . Druk zo lang totdat het controlelampje voor de vergrendeling gaat knipperen.

Programma instellen

- Om het **rechter cijfer** in te stellen, drukt u op het betreffende cijfer op het bedieningspaneel **links voor**.
- Om het **linker cijfer** in te stellen, drukt u op het betreffende cijfer op het bedieningspaneel **links achter**.

Status instellen

- Druk op het betreffende cijfer op het bedieningspaneel **rechts voor**.

Instellingen opslaan

- Druk zo lang op de toets ① totdat de weergave dooft.

Instellingen niet opslaan

- Druk zo lang op de toets  totdat de weergave dooft.

Programma*		Status**	Instelling
P 0	Demo-stand en fabrieksinstellingen	S 0	Demo-stand aan
		S 1	Demo-stand uit
		S 9	Fabrieksinstellingen herstellen
P 1	Stop & Go	S 0	Uit
		S 1	Aan
P 2	Aantal vermogensstanden	S 0	9 vermogensstanden (1, 2, 3 ... tot 9)
		S 1	17 vermogensstanden (1, 1+, 2, 2+, 3 ... tot 9)
P 3	Akoestisch signaal als geen pan of een ongeschikte pan is geplaatst	S 0	Uit
		S 1	Zacht
		S 2	Gemiddeld
		S 3	Hard
P 4	Akoestisch signaal bij bediening sensortoetsen	S 0	Uit
		S 1	Zacht
		S 2	Gemiddeld
		S 3	Hard
P 5	Akoestisch signaal timer	S 0	Uit
		S 1	Zacht, 10 seconden
		S 2	Gemiddeld, 10 seconden
		S 3	Hard, 10 seconden
P 6	Vergrendeling instellingen	S 0	Vergrendeling met toets 
		S 1	Vergrendeling met toets  en de toetsen "0" van de beide rechter kookzones

* Een niet genoemd programma (een niet genoemde status) wordt niet gebruikt.

** De fabrieksinstellingen zijn vet gedrukt.

Programmering

Programma*		Status**	Instelling
P 7	Vergrendeling apparaat	S 0	Alleen handmatige activering van de vergrendeling
		S 1	Handmatige en automatische activering van de vergrendeling
P 8	Aankookautomaat	S 0	Uit
		S 1	Aan
P 10	Miele@home - alleen bij apparaten met communicatiemodule -	S 0	Niet actueel
		S 1	Afgemeld
		S 2	Aangemeld
P 15	Geluidssignaal als er iets op het bedieningspaneel ligt	S 0	Uit
		S 1	Aan
P 16	Reactiesnelheid sensor-toetsen	S 0	Langzaam
		S 1	Normaal
		S 2	Snel

* De niet genoemde programma's worden niet gebruikt.

** De fabrieksinstellingen zijn vet gedrukt.

De meeste storingen en problemen die in de dagelijkse praktijk kunnen voorkomen, kunt u zelf verhelpen. Hierdoor bespaart u tijd en geld, omdat u niet de hulp van een service-technicus hoeft in te roepen.

Het volgende overzicht helpt u de oorzaken van een probleem te vinden en het probleem te verhelpen. Houdt u daarbij rekening met het volgende:

 Reparaties aan elektrische apparaten mogen alleen door vakmensen worden uitgevoerd. Ondeskundig uitgevoerde reparaties leveren gevaar op voor de gebruiker.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
De kookplaat respectievelijk de kookzones kunnen niet worden ingeschakeld.	De zekering van de huisinstallatie is defect.	Controleer de zekeringen (minimale sterkte: zie typeplaatje).
	Er is mogelijk een technische storing geweest.	Maak het apparaat ca. 1 minuut spanningsvrij. Doe dat als volgt: – Schakel de hoofdschakelaar van de huisinstallatie uit c.q. draai de desbetreffende stop eruit of – schakel de aardlekschakelaar uit. Nadat de zekering, de hoofd- of de aardlekschakelaar weer is ingeschakeld, kunt u het apparaat weer normaal gebruiken. Waarschuw een elektricien of Miele als u de storing niet zelf kunt verhelpen.

Nuttige tips

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Bij de nieuwe kookplaat komen geurtjes en damp vrij.		Bij elk volgend gebruik neemt de geurvorming af, totdat u niets meer waarneemt.
De vermogensstanden 1 tot 9 knipperen.	Op de kookzone staat geen pan of een ongeschikte pan.	Gebruik geschikte pannen (zie "De juiste pannen").
Na het inschakelen van de kookplaat verschijnt gedurende enkele seconden in het timerdisplay "LL".	De vergrendeling is ingeschakeld.	Schakel de vergrendeling uit (zie "Vergrendeling instellingen / apparaat").
Na het inschakelen van de kookplaat verschijnt gedurende enkele seconden in het timerdisplay "dE". De kookzones worden niet heet.	De demo-functie is ingeschakeld.	Schakel de demo-functie uit (zie "Programmering").
Een kookzone of de hele kookplaat wordt automatisch uitgeschakeld.	Een kookzone was te lang ingeschakeld.	U kunt de kookzone gewoon weer in gebruik nemen (zie "Veiligheidsuitschakeling").
	De oververhittingsbeveiliging heeft gereageerd.	Zie "Oververhittingsbeveiliging".
De boosterfunctie wordt te vroeg uitgeschakeld.	De oververhittingsbeveiliging heeft gereageerd.	Zie "Oververhittingsbeveiliging".
De kookzone werkt niet zoals u gewend bent op de ingestelde vermogensstand.		

Probleem	Oorzaak	Oplossing
De vermogensstand 9 wordt automatisch verlaagd als u bij de verbonden kook- c.q. braadzone eveneens vermogensstand 9 instelt.	Bij gelijktijdig gebruik van vermogensstand 9 zou het maximale vermogen worden overschreden.	
Het apparaat wordt tijdens het gebruik uitgeschakeld. In het timerdisplay knippert een F.	Een of meer sensortoetsen zijn afgedekt, bijvoorbeeld omdat u uw hand erop legt, een gerecht overkookt of omdat er voorwerpen op liggen.	Reinig het bedieningspaneel c.q. verwijder de voorwerpen (zie "Veiligheidsuitschakeling").
De inhoud van een pan begint niet of nauwelijks te koken, terwijl de aankookautomaat ingeschakeld is.	Er worden grote hoeveelheden verhit.	Gebruik voor het aankoken de hoogste vermogensstand en kies daarna handmatig een lagere stand.
	De pan geleidt de warmte niet goed.	
De ventilator blijft in werking, ook nadat u de kookplaat heeft uitgeschakeld.	De ventilator blijft in werking totdat het apparaat is afgekoeld en wordt dan automatisch uitgeschakeld.	

Nuttige tips

Probleem	Oorzaak	Oplossing
De gevoeligheid van de sensortoetsen is te groot of te klein.	De gevoeligheid van de sensortoetsen is veranderd.	Zorg eerst dat zon- of kunstlicht niet direct op de kookplaat valt. De omgeving van de kookplaat mag echter ook niet te donker zijn. Er mogen zich geen voorwerpen op de kookplaat en de sensortoetsen bevinden. Verwijder eventueel kookgerei en reinig de kookplaat indien dat nodig is. Onderbreek de stroomvoorziening van de kookplaat gedurende ca. 1 minuut. Mocht het probleem daarna nog niet zijn verholpen, neem dan contact op met Miele.
In het timerdisplay knipperen afwisselend FE en cijfers.		
FE 44	De oververhittingsbeveiliging heeft gereageerd.	Zie "Oververhittingsbeveiliging".
FE 47 FE 48	De ventilator is geblokkeerd of defect.	Controleer of de ventilator door een voorwerp (bijvoorbeeld een vork) wordt geblokkeerd. Verwijder het voorwerp. Neem contact op met Miele als de foutmelding opnieuw verschijnt.
Andere foutmeldingen FE..	Er is een storing opgetreden in de elektronica.	Onderbreek de stroomvoorziening van de kookplaat gedurende ca. 1 minuut. Mocht het probleem daarna nog niet zijn verholpen, neem dan contact op met Miele.

Speciaal voor uw apparatuur levert Miele een uitgebreid assortiment aan toebehoren, alsmede reinigings- en onderhoudsmiddelen.

U kunt deze producten heel eenvoudig via de Miele-webshop bestellen:



De producten zijn ook verkrijgbaar bij Miele (zie omslag) en bij uw Miele-vakhandelaar.

Kook-/braadpannen

Bij Miele kunt u kiezen uit een groot aantal kook- en braadpannen. De pannen sluiten qua functie en afmetingen perfect aan op de Miele-apparatuur.

Meer informatie over de afzonderlijke producten vindt u op de Miele-website.

Pannen in diverse afmetingen

Sauté-pan met deksel

Pan met anti-aanbaklaag

Wok-pan

Braadpan

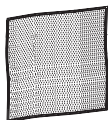
Onderhoudsproducten

Reinigingsmiddel voor keramische platen en roestvrij staal 250 ml



Voor het verwijderen van verontreinigingen, kalk- en aluminiumvlekken

Microvezeldoekje



Voor het verwijderen van vingerafdrukken en lichte verontreinigingen

Bij te bestellen accessoires

Miele@home

Bij **Miele@home** sturen voor communicatie geschikte apparaten via het stroomnet (Powerline-technologie) informatie naar een weergave-apparaat (SuperVision-apparaat).

Op het display van de SuperVision-apparatuur kan informatie over de status van de verbonden apparaten worden weergegeven. Voor uw kookplaat wordt alleen basisinformatie weergegeven: "aan", "uit" of een foutmelding.

Ook op uw PC, notebook of iPod* / iPhone* (mobiele eindapparatuur) kunt u via een Miele@home Gateway en via uw thuisnetwerk informatie over de status van de verbonden apparaten laten weergeven. U kunt ook enkele besturingsfuncties gebruiken.

Voor uw kookplaat wordt de volgende informatie weergegeven: de vermogensstand van elke kookzone, de kookwekkertijd en de uitschakeltijd van elke kookzone. Als besturingsfunctie is alleen het uitschakelen van de kookplaat beschikbaar.

* iPod en iPhone zijn geregistreerde merken van Apple Inc.

Bij **Con@ctivity** communiceert de kookplaat met de afzuigkap. De afzuigkap wordt automatisch aangestuurd door de kookplaat.

De kookplaat stelt de benodigde informatie via het stroomnet aan de afzuigkap beschikbaar.

Om deze mogelijkheden te kunnen benutten, moet uw kookplaat van een communicatiemodule worden voorzien.

Meer informatie over Miele@home vindt u op internet onder www.miele-at-home.nl.

XKM 2100 KM

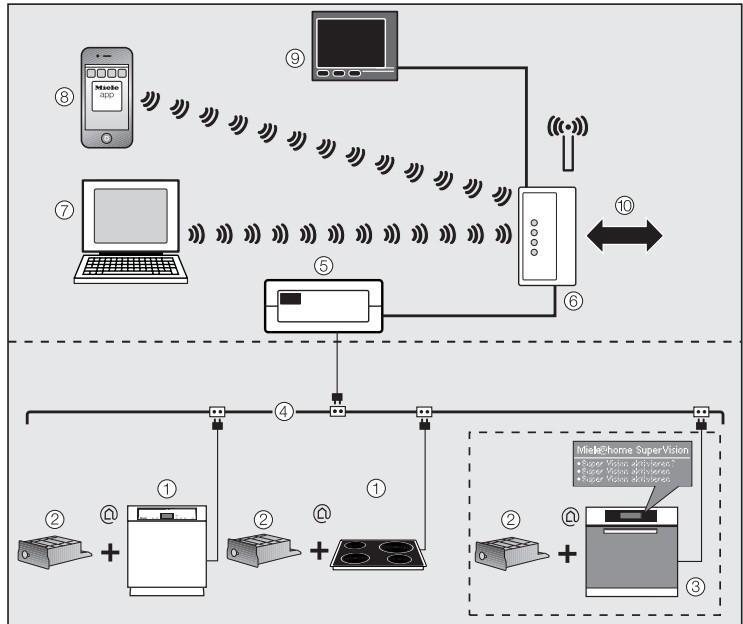
Communicatiemodule met inbouwbenodigdheden
- voor Miele-kookplaten -

XGW 2000

Miele@home Gateway

De Gateway is de brug tussen de Powerline-communicatie van de huishoudelijke apparatuur en uw thuisnetwerk.

Miele@home



- ① Voor communicatie geschikte apparaten (voorbeelden)
- ② Communicatiemodule
- ③ SuperVision-apparaat
- ④ Stroomnet (Powerline-techniek)
- ⑤ Miele@home Gateway
- ⑥ (WLAN) Router

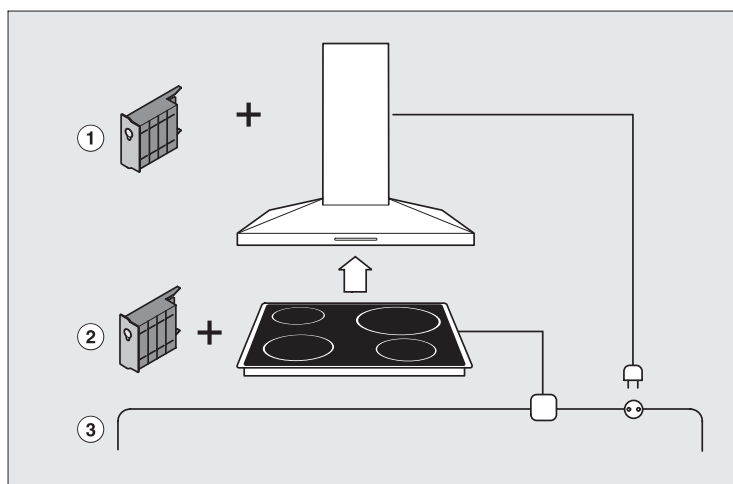
Mogelijke verbindingen

- ⑦ PC, notebook
- ⑧ iPod* of iPhone*
- ⑨ Aansluiting op het display van een bussysteem
- ⑩ Eventuele internetverbinding

* iPod en iPhone zijn geregistreerde merken van Apple Inc.

Bij te bestellen accessoires

Con@ctivity



① Communicatiemodule XKM 2000 DA

② Communicatiemodule XKM 2100 KM

③ Stroomnet (Powerline-techniek)

Kookplaat aanmelden

Wilt u de kookplaat

- bij **Miele@home** aanmelden, bereid dan eerst de aanmeldprocedure op het weergave-apparaat voor (zie de montage- en installatiehandleiding "Miele@home").
- bij **Con@ctivity** aanmelden, dan moet u eerst de afzuigkap aanmelden (zie de montage- en installatiehandleiding "Con@ctivity").

- Druk terwijl de kookplaat uitgeschakeld is **tegelijk** op de toetsen ① en . Druk zo lang totdat het controlelampje voor de vergrendeling gaat knipperen.

Na het oproepen van de programmering verschijnen in het timerdisplay *P* (programma) en *5* (status).

Op de bedieningspanelen verschijnt links het programma-nummer en rechts de ingestelde status.

- Druk op het cijfer 1 op het bedieningspaneel **links achter** (programma 10 instellen).
- Druk op het cijfer 2 op het bedieningspaneel **rechts voor** (status 2 instellen = aanmelden).

De aanmeldprocedure start en het cijfer 2 knippert op het bedieningspaneel rechts voor. De aanmelding duurt enkele minuten. Als de aanmelding met succes is afgerond, brandt het cijfer 2 continu.

- Om de instelling op te slaan, drukt u zo lang op de toets ① totdat de weergave dooft.
- Ga verder te werk, zoals beschreven in de montage- en installatiehandleiding "Miele@home" c.q. Con@ctivity.

Kookplaat afmelden

Wilt u de kookplaat bij **Miele@home** afmelden, bereid dan eerst de afmeldprocedure op het weergave-apparaat voor (zie de montage- en installatiehandleiding "Miele@home").

- Druk terwijl de kookplaat uitgeschakeld is **tegelijk** op de toetsen ① en . Druk zo lang totdat het controlelampje voor de vergrendeling gaat knipperen.

Na het oproepen van de programmering verschijnen in het timerdisplay *P* (programma) en *5* (status).

Op de bedieningspanelen verschijnt links het programma-nummer en rechts de ingestelde status.

- Druk op het cijfer 1 op het bedieningspaneel **links achter** (programma 10 instellen).
- Druk op het cijfer 1 op het bedieningspaneel **rechts voor** (status 1 instellen = afmelden).

De afmeldprocedure start en het cijfer 1 knippert op het bedieningspaneel rechts voor. De afmelding duurt enkele minuten. Als de afmelding met succes is afgerond, brandt het cijfer 1 continu.

- Om de instelling op te slaan, drukt u zo lang op de toets ① totdat de weergave dooft.
- Ga verder te werk, zoals beschreven in de montage- en installatiehandleiding "Miele@home" c.q. Con@ctivity.

Veiligheidsinstructies voor het inbouwen

Alleen een erkend vakman mag het apparaat inbouwen en op het elektriciteitsnet aansluiten.

Om te voorkomen dat het apparaat beschadigd raakt, mag het pas na de montage van de bovenkastjes en de afzuigkap worden ingebouwd.

► De lijsten en randen van het werkblad moeten met een hittebestendige lijm (100 °C) zijn bevestigd, zodat ze niet loslaten of vervormen. Ook de wandafdichtstrip moet hittebestendig zijn.

► Dit apparaat mag niet op een niet-stationaire locatie (zoals een boot) worden gebruikt.

► Het is niet toegestaan de kookplaat boven koelapparatuur, afwas-, was- en droogautomaten in te bouwen.

► Deze kookplaat mag alleen boven fornuizen en ovens met wasemkoeling worden ingebouwd.

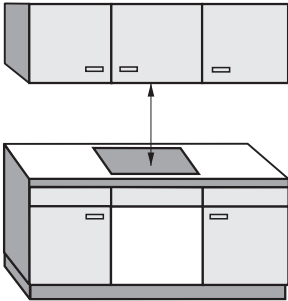
► De aansluitkabel van de kookplaat mag na het inbouwen niet in aanraking komen met de bodemplaat van het apparaat en niet worden blootgesteld aan mechanische belastingen.

► De op de volgende bladzijden aangegeven veiligheidsafstanden dienen nauwkeurig te worden aangehouden.

Alle maten zijn in mm aangegeven.

Veiligheidsinstructies voor het inbouwen

Veiligheidsafstand boven het apparaat



Als in de gebruiksaanwijzing of montagehandleiding van verschillende apparaten (bijvoorbeeld een wokbrander of een elektrische kookplaat) verschillende veiligheidsafstanden worden genoemd voor plaatsing onder een afzuigkap, kies dan de grootste afstand.

Tussen het apparaat en een erboven gemonteerde afzuigkap dient u de veiligheidsafstand aan te houden die door de fabrikant is aangegeven.

Is dergelijke informatie niet beschikbaar (bijvoorbeeld bij een keukenplank), dan moet de afstand bij licht ontvlambare materialen ten minste 760 mm bedragen.

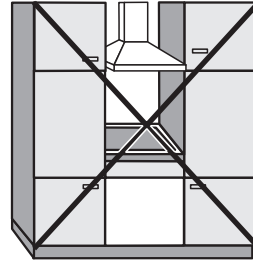
Veiligheidsafstand zijkant / achterkant

Bij inbouw van de kookplaat mag zich aan de achterkant en aan één kant (rechts **of** links) een hoge keukenkast of een wand bevinden (zie afbeeldingen).

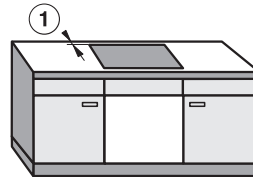
① Tussen de uitsparing in het werkblad en de **achterkant** van het werkblad dient de afstand minimaal 50 mm te zijn.

② **Rechts** van de uitsparing dient de afstand tot een ernaast geplaatst meubelstuk (bijvoorbeeld een hoge kast) of een wand minimaal 50 mm te zijn.

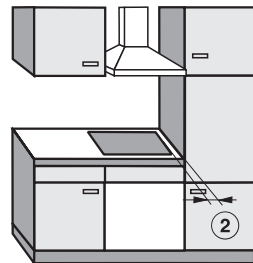
③ **Links** van de uitsparing dient de afstand tot een ernaast geplaatst meubelstuk (bijvoorbeeld een hoge kast) of een wand minimaal 50 mm te zijn.



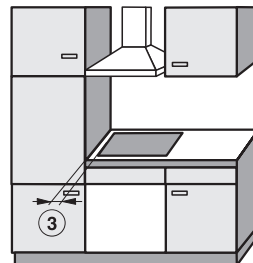
Niet toegestaan!



Aan te bevelen!



Toegestaan maar niet aan te bevelen!



Toegestaan maar niet aan te bevelen!

Veiligheidsinstructies voor het inbouwen

Veiligheidsafstand onder het apparaat

Om de ventilatie van het apparaat te kunnen waarborgen, moet onder het apparaat een minimale afstand worden aangehouden ten opzichte van een oven, tussenbodem of lade.

De minimale afstand vanaf de onderkant van de kookplaat tot de

- bovenkant van een **oven** moet **15 mm** zijn.
- bovenkant van een **tussenbodem** moet **15 mm** zijn.
- bodem van een **lade** moet **75 mm** zijn.

Tussenbodem

Een tussenbodem onder de kookplaat is niet noodzakelijk, maar wel toegestaan.

Voor de aansluitkabel moet aan de achterkant een spleet van 10 mm worden aangehouden.

Voor een betere ventilatie van de kookplaat adviseren wij een spleet van 20 mm.

Veiligheidsinstructies voor het inbouwen

Veiligheidsafstand bij een beklede nis

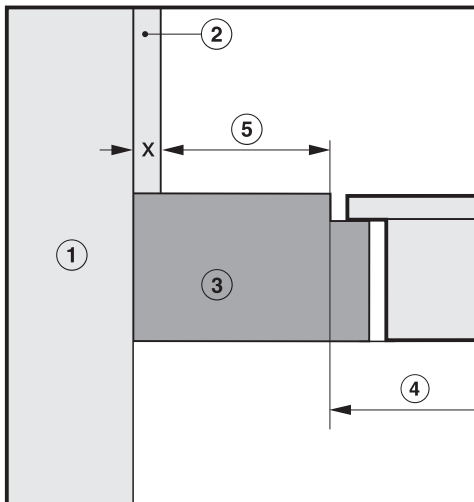
Als er sprake is van een nisbekleding dient er een minimale afstand tussen de uitsparing in het werkblad en de bekleding te worden aangehouden. Bij te hoge temperaturen kunnen materialen beschadigd raken.

Is de bekleding van **brandbaar materiaal** (zoals hout), dan moet de afstand ⑤ tussen de uitsparing in het werkblad en de nisbekleding minimaal 50 mm zijn.

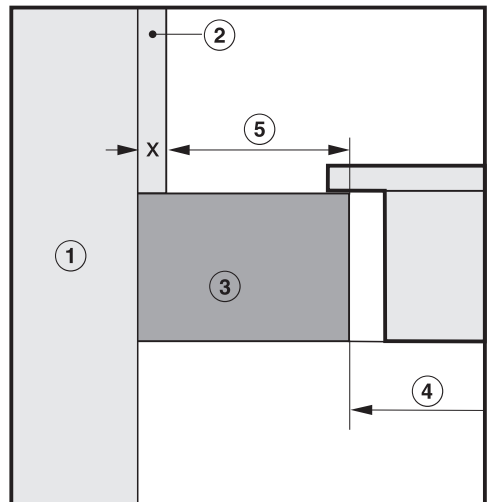
Is de bekleding van **niet brandbaar materiaal** (zoals metaal, natuursteen en keramische tegels), dan moet de afstand ⑤ tussen de uitsparing in het werkblad en de nisbekleding minimaal 50 mm min de dikte van de bekleding zijn.

Als de nisbekleding bijvoorbeeld 15 mm dik is, moet de minimale afstand $50 \text{ mm} - 15 \text{ mm} = 35 \text{ mm}$ zijn.

Kookplaten zonder randlijst



Kookplaten met randlijst/facetrand

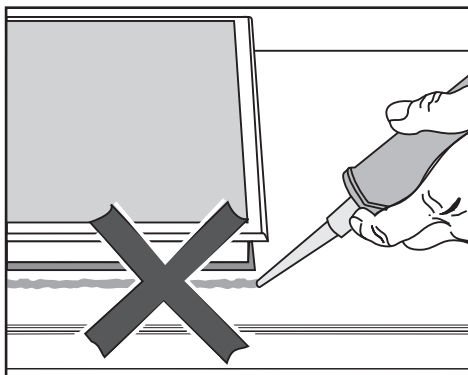


- ① Wand
- ② Nisbekleding
maat x = dikte van de nisbekleding
- ③ Werkblad
- ④ Uitsparing in het werkblad
- ⑤ Minimale afstand
bij **brandbare** materialen 50 mm
bij **niet brandbare** materialen $50 \text{ mm} - \text{maat } x$

Veiligheidsinstructies voor het inbouwen

Kookplaten met randlijst / facetrand

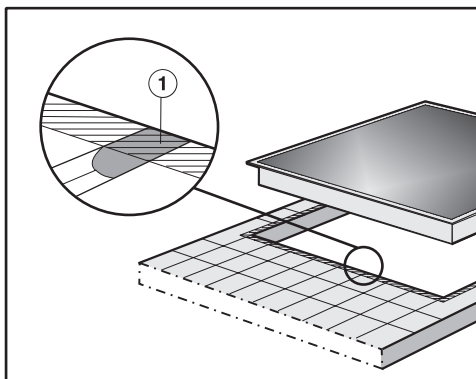
Dichting tussen kookplaat en werkblad



De dichting onder de rand van het apparaat is toereikend als afdichting tussen apparaat en werkblad.

Gebruik voor het afdichten nooit kit (bijvoorbeeld siliconenkit). Als de kookplaat moet worden verwijderd, zouden het apparaat en het werkblad beschadigd kunnen raken.

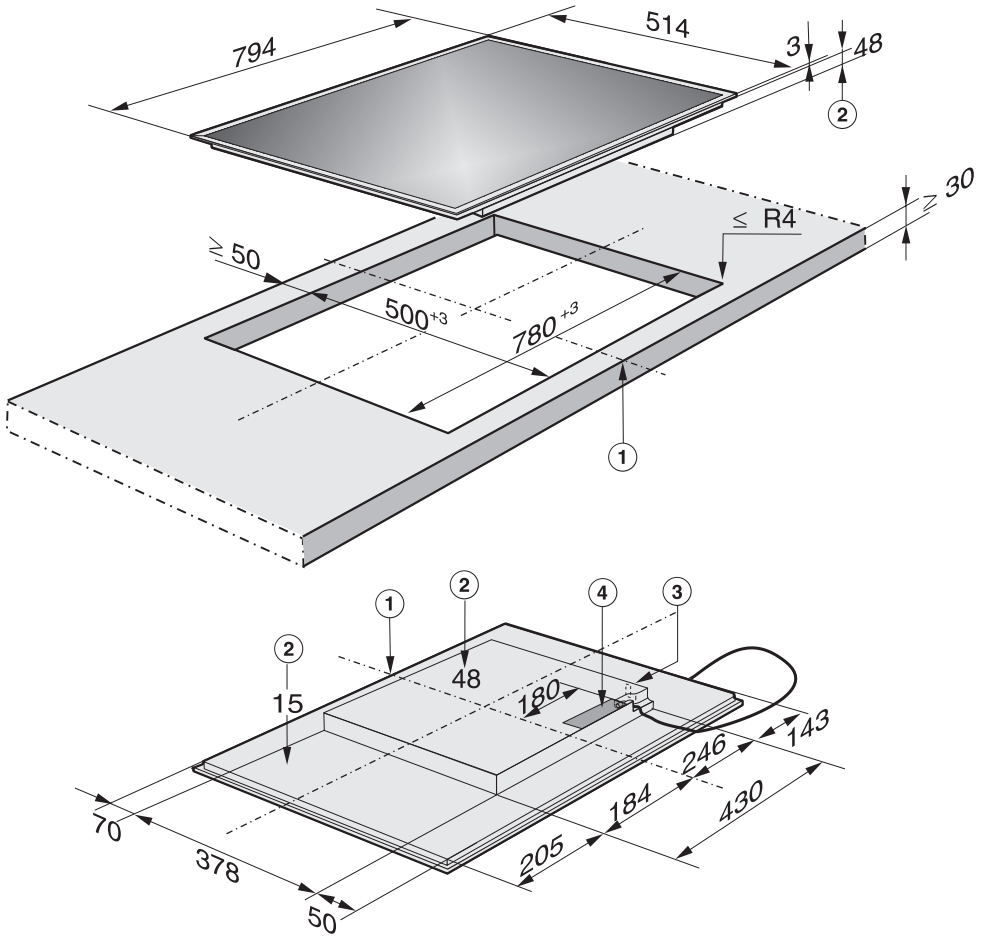
Werkblad met tegels



De voegen ① en het gearceerde gedeelte onder de rand moeten glad en vlak zijn, zodat de kookplaat gelijkmatig aansluit en de dichting onder de rand van het apparaat voldoende afdicht.

Inbouwmaten

KM 6350

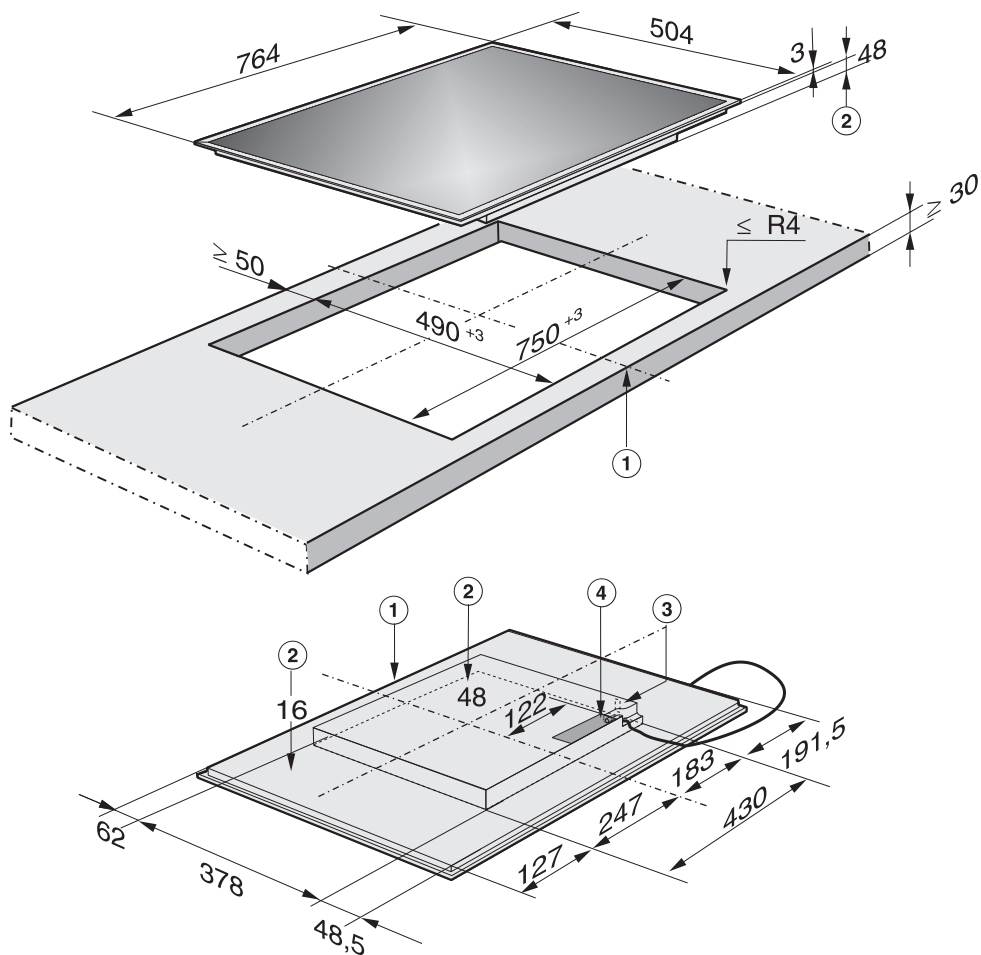


- ① Voorkant
- ② Inbouwhoogte
- ③ Aansluiting Miele@home
- ④ Aansluitkast

De aansluitkabel (L = 1440 mm) is los bijgevoegd.

Kookplaten met randlijst / facetrand

KM 6354



① Voorkant

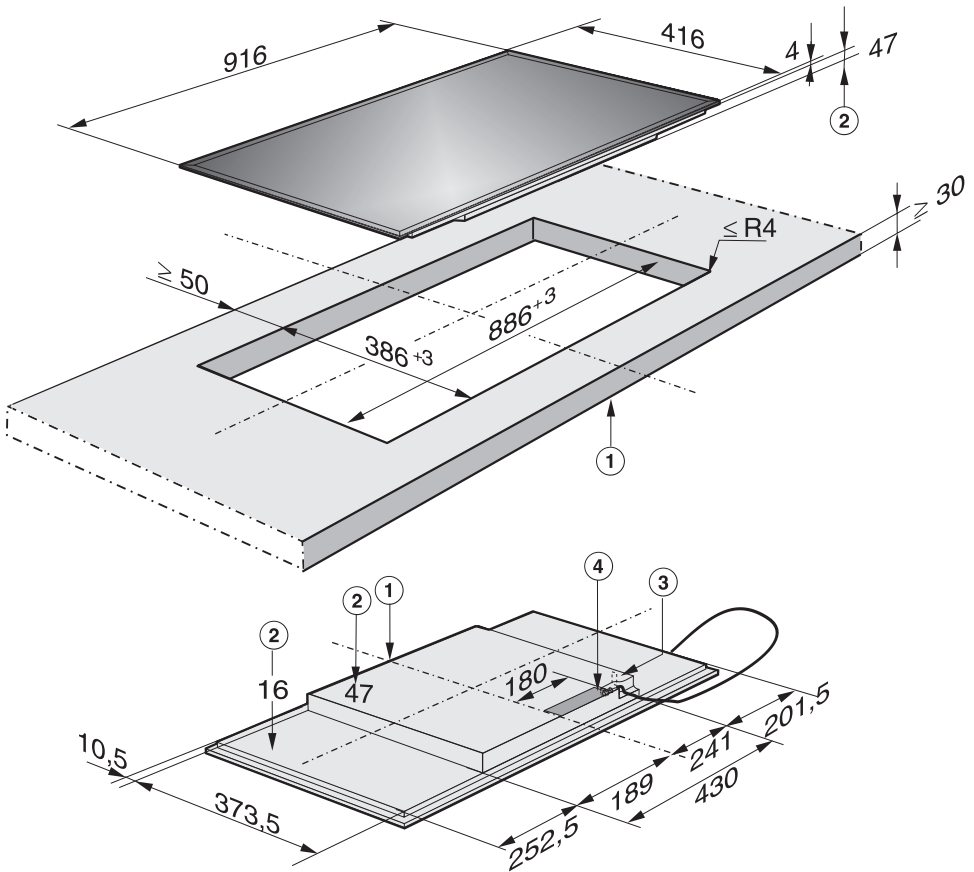
② Inbouwhoogte

③ Aansluiting Miele@home

④ Aansluitkast

De aansluitkabel (L = 1440 mm) is los bijgevoegd.

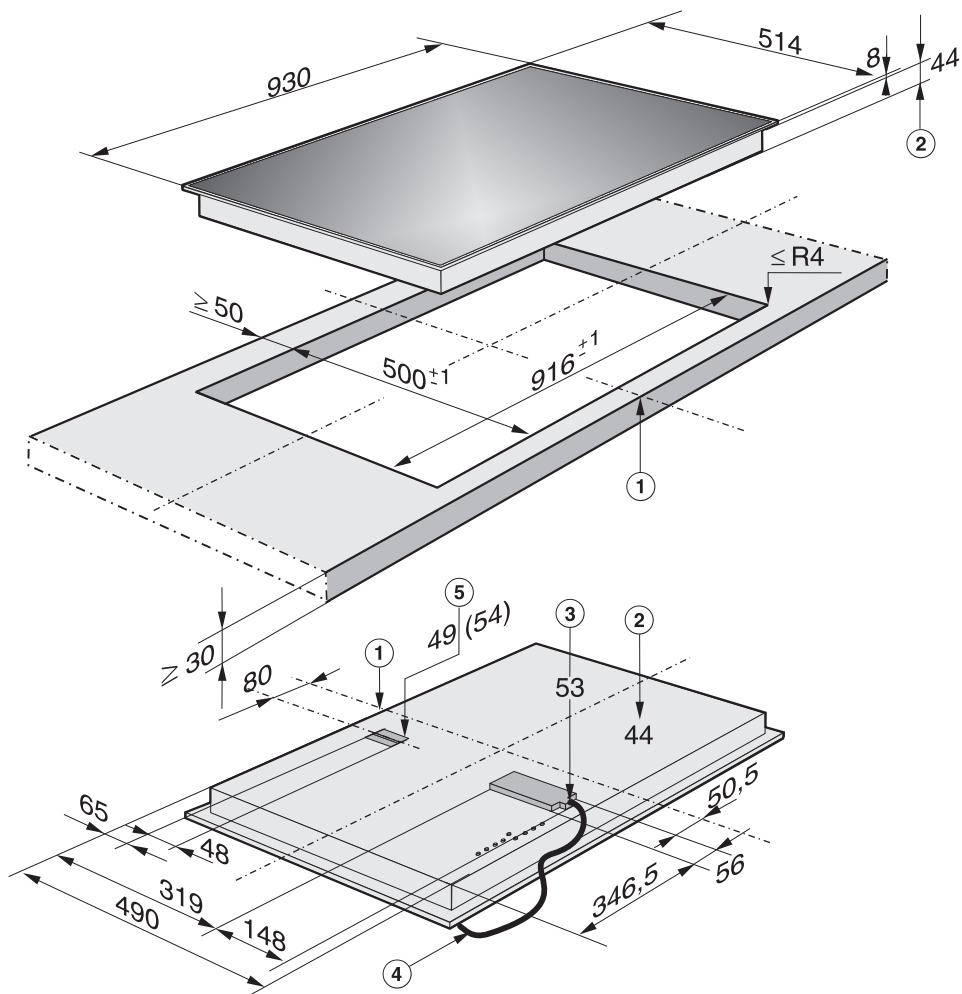
Kookplaten met randlijst / facetrand



- ① Voorkant
- ② Inbouwhoogte
- ③ Aansluiting Miele@home
- ④ Aansluitkast

De aansluitkabel (L = 1440 mm) is los bijgevoegd.

Kookplaten met randlijst / facetrand

KM 6382

- ① Voorkant
- ② Inbouwhoogte
- ③ Inbouwhoogte aansluitkabel
- ④ Aansluitkabel, L = 1440 mm
- ⑤ Aansluiting voor Miele@home
(inbouwhoogte met aansluitkabel Miele@home = 54 mm)

Inbouwen

Voorbereiding werkblad

- Maak de uitsparing in het werkblad volgens de maatschets. Neem daarbij de **veiligheidsafstanden** in acht (zie ook "Veiligheidsinstructies voor het inbouwen").
- De snijvlakken van houten werkbladen moeten met speciale lak, siliconenkit of giethars worden afgewerkt om te voorkomen dat het werkblad door vocht wordt aangetast.

De producten mogen niet op het werkblad terechtkomen.

Voor de inbouw zijn geen klemveren nodig. De speciale afdichttape zorgt ervoor dat de kookplaat stevig in de uitsparing ligt en niet verschuift. De spleet tussen de rand en het werkblad zal na verloop van tijd kleiner worden.

Aansluitkabel op het apparaat aansluiten

De aansluiting mag alleen door een vakman worden uitgevoerd.

- Sluit de kabel volgens het aansluitschema op het apparaat aan (zie "Elektrische aansluiting / Aansluitschema").

Kookplaat positioneren

- Leid de aansluitkabel van de kookplaat door de uitsparing in het werkblad naar beneden.
- Leg de kookplaat midden in de uitsparing. De dichting van het apparaat moet goed op het werkblad aansluiten. Alleen zo kan een correcte afdichting worden gegarandeerd. Gebruik voor het afdichten nooit kit (bijvoorbeeld siliconenkit)!

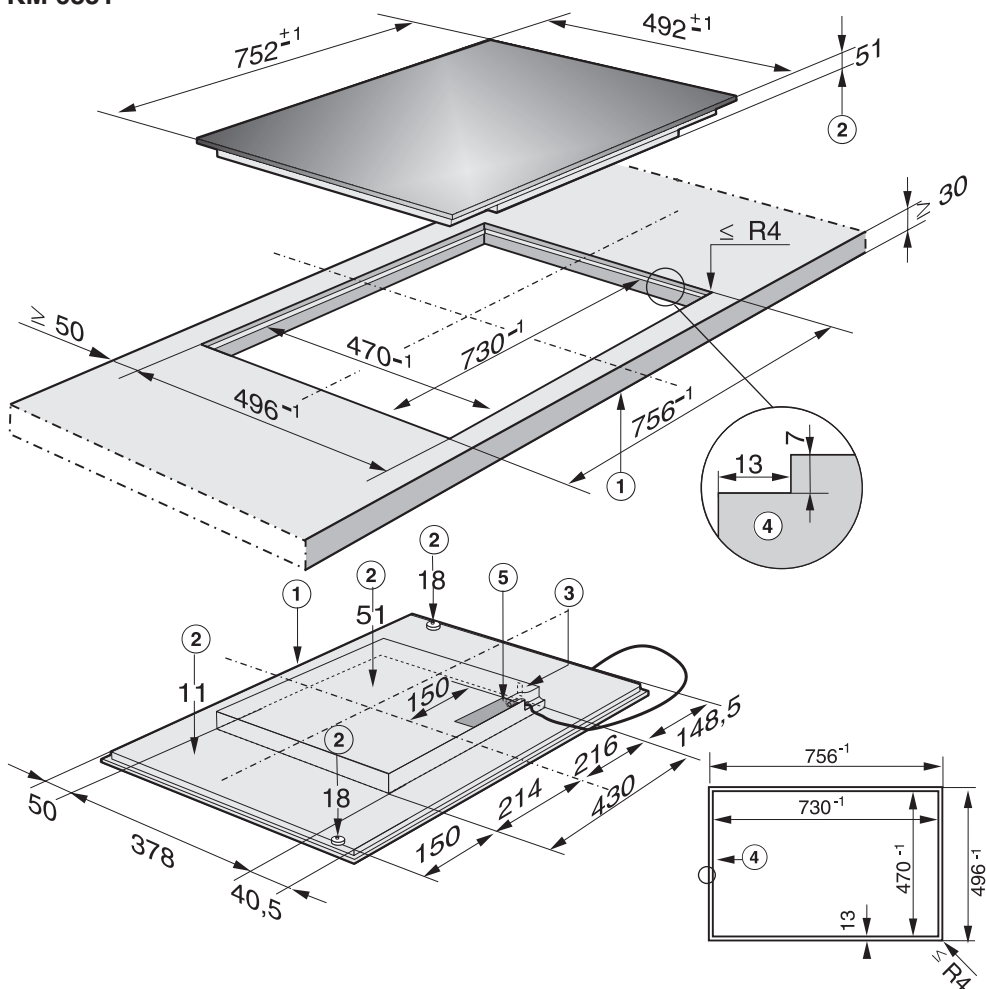
Als de dichting bij de hoeken niet goed op het werkblad aansluit, kan de hoekradius van het werkblad ($\leq R4$) voorzichtig met een decoupeerzaag worden nabewerkt.

- Sluit de kookplaat aan.
- Controleer of het apparaat goed functioneert.

Kookplaten zonder randlijst

Inbouwmaten

KM 6351



- ① Voorkant
- ② Inbouwhoogte
- ③ Aansluiting Miele@home
- ④ Getrapte freesrand voor natuurstenen werkbladen
- ⑤ Aansluitkast

Zie beslist de detailtekeningen voor de afmetingen van de uitsparing voor een natuurstenen werkblad.

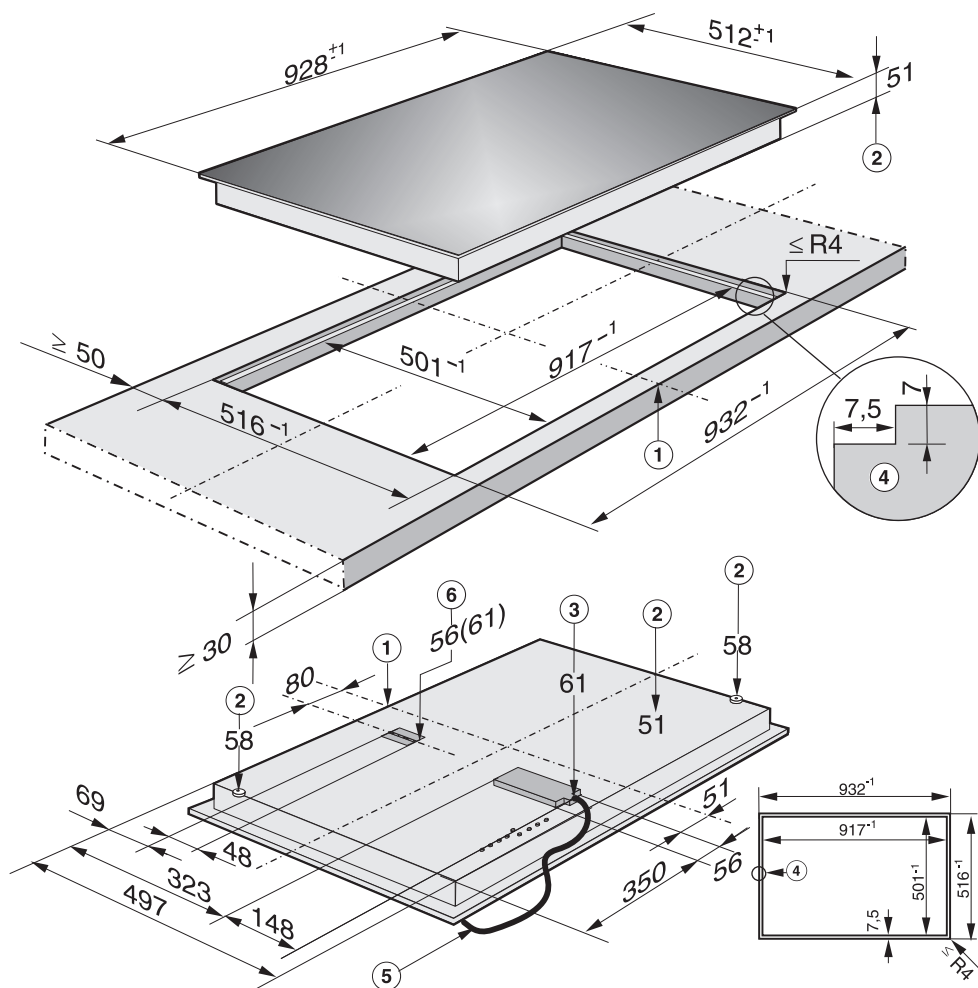
De aansluitkabel (L = 1440 mm) is los bijgevoegd.

- geschikt voor inbouw in glazen werkbladen -



Kookplaten zonder randlijst

KM 6383



- ① Voorkant
- ② Inbouwhoogte
- ③ Inbouwhoogte aansluitkabel
- ④ Getrapte freesrand voor natuurstenen werkbladen
- ⑤ Aansluitkabel, L = 1440 mm
- ⑥ Aansluiting Miele@home
Inbouwhoogte met aansluitkabel
Miele@home = 61 mm

Zie beslist de detailtekeningen voor de afmetingen van de uitsparing voor een natuurstenen werkblad.

Inbouwen

Kookplaten zonder randlijst zijn alleen geschikt voor inbouw in natuurstenen (graniet, marmer), massief houten en betegelde werkbladen. Indien kookplaten ook geschikt zijn voor inbouw in een glazen werkblad is dit vermeld in de rubriek "Inbouwmaten".

Informeer bij werkbladen van andere materialen bij de betreffende fabrikant of het werkblad geschikt is voor inbouw van een kookplaat zonder randlijst.

De breedte (binnenwerks) van de onderkast moet minimaal zo groot zijn als de uitsparing in het werkblad (zie "Inbouwmaten"), zodat de kookplaat ook na de inbouw van onderaf goed toegankelijk is. Een technicus moet de onderkant van de kookplaat kunnen verwijderen.

Als de kookplaat niet van onderaf toegankelijk is, moet de voegenkit bij onderhoudswerkzaamheden worden verwijderd om de kookplaat te kunnen verwijderen.

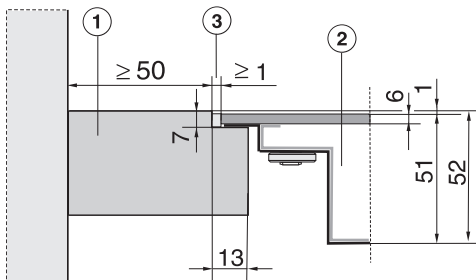
Deze kookplaat

- kan rechtstreeks in een correct voorbereid natuurstenen werkblad worden geplaatst.
- moet in een massief-houten, betegeld en glazen werkblad met houten lijsten worden bevestigd. De lijsten worden niet bij het apparaat geleverd.

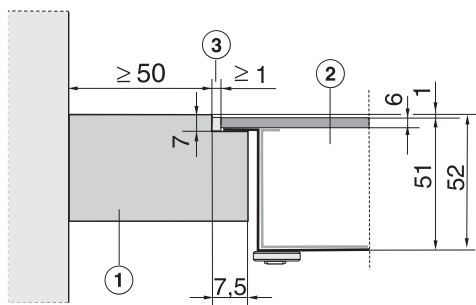
Kookplaten zonder randlijst

Werkblad van natuursteen

Uitsparing werkblad maken



KM 6383



① Werkblad

② Kookplaat

③ Voeg

Omdat voor de keramische plaat en de uitsparing in het werkblad een zekere tolerantie geldt, kan de voegbreedte ③ variëren (minimaal 1 mm).

- Maak de uitsparing in het werkblad volgens de afbeeldingen. Neem daarbij de **veiligheidsafstanden** in acht (zie ook "Veiligheidsinstructies voor het inbouwen").

Aansluitkabel op het apparaat aansluiten

De aansluiting mag alleen door een vakman worden uitgevoerd.

- Sluit de kabel volgens het aansluit-schema op het apparaat aan (zie "Elektrische aansluiting / Aansluit-schema").

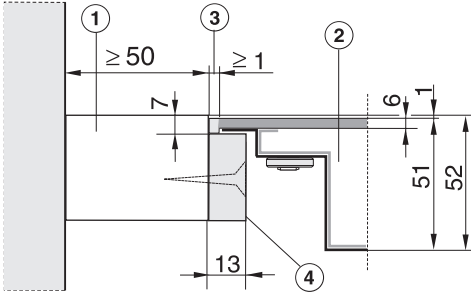
Kookplaat positioneren

- Leid de aansluitkabel van de kookplaat door de uitsparing naar beneden.
- Plaats en centreer de kookplaat ② in de uitsparing.
- Sluit de kookplaat aan.
- Controleer of het apparaat goed functioneert.
- Vul de voeg ③ met een geschikte, hittebestendige siliconen-voegenkit (minimaal 160 °C).

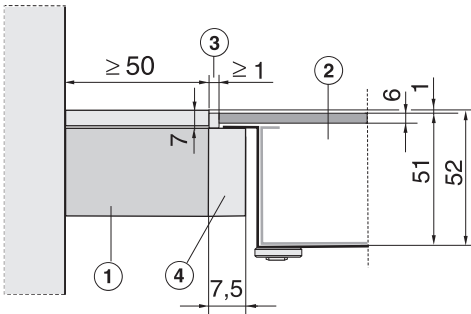
Gebruik uitsluitend een voor natuursteen geschikte siliconen-voegenkit. Neem de aanwijzingen van de kitfabrikant in acht.

Massief-houten / betegeld / glazen werkblad

Uitsparing werkblad maken



KM 6383



- ① Werkblad
- ② Kookplaat
- ③ Voeg
- ④ Houten lijsten 13 mm
KM 6383 = 7,5 mm

De houten lijsten worden niet bijgeleverd.

Omdat voor de keramische plaat en de uitsparing in het werkblad een zekere tolerantie geldt, kan de voegbreedte ③ variëren (minimaal 1 mm).

- Maak de uitsparing in het werkblad volgens de afbeeldingen. Neem daarbij de **veiligheidsafstanden** in acht (zie ook "Veiligheidsinstructies voor het inbouwen").
- Bevestig de houten lijsten ④ 7 mm onder de bovenkant van het werkblad (zie afbeelding).

Aansluitkabel op het apparaat aansluiten

De aansluiting mag alleen door een vakman worden uitgevoerd.

- Sluit de kabel volgens het aansluitschema op het apparaat aan (zie "Elektrische aansluiting / Aansluitschema").

Kookplaten zonder randlijst

Kookplaat positioneren

- Leid de aansluitkabel van de kookplaat door de uitsparing naar beneden.
- Plaats en centreer de kookplaat ② in de uitsparing.
- Sluit de kookplaat aan.
- Controleer of het apparaat goed functioneert.
- Vul de voeg ③ met een geschikte, hittebestendige siliconen-voegenkit (minimaal 160 °C).

Gebruik bij **natuurstenen tegels** uitsluitend een voor natuursteen geschikte siliconen-voegenkit. Neem de aanwijzingen van de kitfabrikant in acht.

Dit apparaat mag alleen door een erkend elektricien op het elektriciteitsnet worden aangesloten. Hierbij moeten de landelijke voorschriften en de voorschriften van het energiebedrijf in acht worden genomen. Miele kan niet aansprakelijk worden gesteld voor directe of indirecte schade als gevolg van ondeskundige installatie, onderhoudswerkzaamheden of reparaties.

Miele kan bovendien niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die is veroorzaakt door een ontbrekende of beschadigde aarddraad (bijvoorbeeld een elektrische schok).

Na plaatsing moet zijn gewaarborgd dat onder spanning staande delen niet kunnen worden aangeraakt.

Aansluitwaarde

Zie typeplaatje.

Aansluiting

Voordat u het apparaat aansluit, dient u de **aansluitgegevens** (spanning en frequentie) op het typeplaatje te vergelijken met de waarden van het elektriciteitsnet. Deze gegevens moeten beslist overeenkomen.

Spanning AC 230 V / 50 Hz.

Voor de aansluitmogelijkheden zie het aansluitschema.

Aardlekschakelaar

Voor extra veiligheid wordt in de EU-voorschriften en -richtlijnen voor Nederland geadviseerd om de huisinstallatie van een aardlekschakelaar te voorzien (30 mA).

Elektrische aansluiting

Scheidingssysteem

Het apparaat moet via een schakelaar met **alle polen** van de netspanning kunnen worden losgekoppeld. De **contactopening** in uitgeschakelde toestand moet ten minste **3 mm** bedragen! Geschikte schakelaars zijn overbelastings- en aardlekschakelaars.

Spanningsvrij maken

Moet het apparaat spanningsvrij worden gemaakt, ga dan, afhankelijk van de situatie, als volgt te werk:

- **Bij zekeringen:**
Draai de zekering los en haal deze uit de houder.
- **Bij een zekeringsautomaat:**
Druk op de testknop (rood) totdat de middelste knop (zwart) eruit springt.
- **Bij een inbouwzekeringsautomaat:**
(zelfuitschakelaar, min. type B of C)
Zet de tuimelschakelaar van 1 (Aan) op 0 (Uit).
- **Bij een aardlekschakelaar:**
Zet de hoofdschakelaar van 1 (Aan) op 0 (Uit) of druk op de testknop.

Zorg dat de netspanning niet per ongeluk weer kan worden ingeschakeld.

Aansluitkabel

Het apparaat moet met een kabel van het type H 05 VV-F (PVC-isolatie) volgens het aansluitschema worden aangesloten. De kabel moet voldoende doorsnede hebben.

Voor de aansluitmogelijkheden zie het aansluitschema.

De van toepassing zijnde aansluitwaarden vindt u op het typeplaatje.

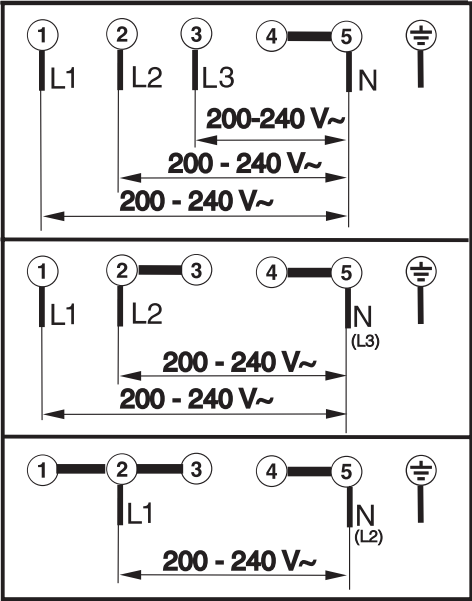
Aansluitkabel vervangen

Als de aansluitkabel moet worden vervangen, mag hiervoor alleen een kabel van het type H 05 VV-F (PVC-isolatie) worden gebruikt. Een geschikte aansluitkabel is verkrijgbaar bij Miele. De aansluitkabel mag uitsluitend door een vakman worden vervangen. Deze is precies op de hoogte van de landelijke voorschriften en van de voorschriften van het gemeentelijke energiebedrijf en houdt zich daar strikt aan.

De aansluitwaarden vindt u op het typeplaatje.

De aarddraad moet worden vastgeschroefd aan de aansluiting met symbool .

Aansluitschema



Klantcontacten, typeplaatje, garantie

Voor storingen die u niet zelf kunt verhelpen, waarschuwt u

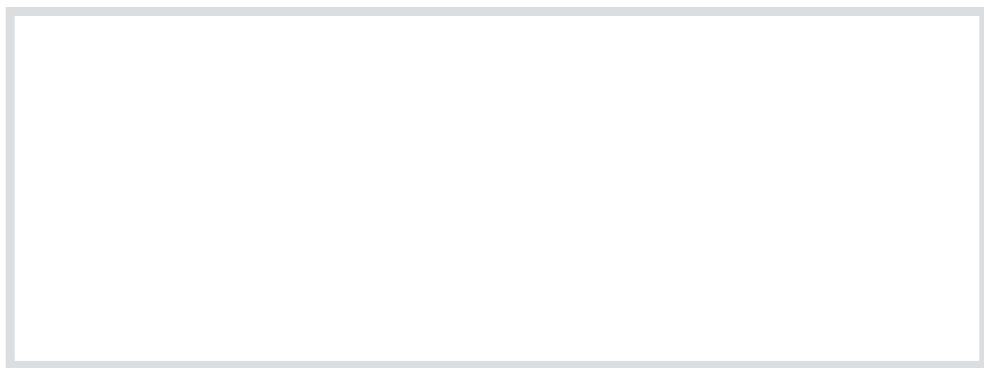
- uw Miele-vakhandelaar of
- Miele.

De gegevens van Miele vindt u achter in deze gebruiksaanwijzing.

Voor een goede en vlotte afhandeling moet de afdeling Klantcontacten weten welk type apparaat u heeft en welk serienummer het heeft. Beide gegevens vindt u op het typeplaatje.

Voor informatie over het Miele-Service-Verzekering-Certificaat kunt u zich wenden tot uw Miele-vakhandelaar of de bijgaande folder raadplegen.

Plak hier het bijgevoegde typeplaatje. Controleer of de gegevens op het typeplaatje overeenkomen met de gegevens op het titelblad van deze gebruiksaanwijzing.



Garantie en garantievoorwaarden

De garantietermijn voor dit apparaat bedraagt 2 jaar. Voor meer informatie zie de bijgevoegde garantievoorwaarden.



**Plan nu zelf een serviceafspraak via www.miele.nl.
Snel en gemakkelijk.**

Bezoek op www.miele.nl ook de Miele Shop voor een compleet overzicht van alle accessoires, toebehoren en reinigings- en onderhoudsproducten voor uw Miele-apparaat.

U kunt ook bellen met onze afdeling Klantcontacten, bereikbaar via telefoonnummer (0347) 37 88 88.

**Miele Nederland B.V.
Postbus 166
4130 ED VIANEN
(0347) 37 88 88**

**Bezoek het Miele Inspirience Centre:
De Limiet 2
4131 NR VIANEN**

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

KM 6350 / 6351 / 6352 / 6354
KM 6380 / 6382 / 6383