Downloaded from www.vandenborre.be

Miele

Gebruiks- en montagehandleiding
Keramische inductiekookplaat

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

nl-BE

M.-Nr. 09 976 580

Inhoud

Downloaded from www.vandenborre.be

Opmerkingen omtrent uw veiligheid 4

Een bijdrage aan de bescherming van het milieu 13

Overzicht 14
Kookplaat 14
Bedieningselementen/displays 15
Kookzones 17

Ingebruikneming van het toestel 18
Kookplaat voor de eerste keer reinigen 18
Kookplaat voor de eerste keer in gebruik nemen 18

Inductie 19
Principe 19
Geluiden 20
De juiste pannen 21

Tips om energie te besparen 22

Vermogensstand 23

Bediening 24
Bedieningsprincipe 24
Inschakelen 25
Vermogensstand instellen/wijzigen 25
Uitschakelen 25
Restwarmte-indicator 25
Vermogensstand instellen - uitgebreid instelbereik 26
PowerFlex-kookvlak 26
Aankookautomaat 27
Booster 28
Warmhouden 30

Timer 31
Kookwekker 31
Kookzone automatisch uitschakelen 33
Timerfuncties tegelijk gebruiken 34

Extra functies 35
Stop&Go 35

Beveiligingen 36
Inschakelblokkering / vergrendeling 36
Automatische uitschakeling 37

Downloaded from www.vandenborre.be

Oververhittingsbeveiliging 38

Reiniging en onderhoud 39

Programmering 41

Nuttige tips 44

Bij te bestellen accessoires 48

Miele@home / Con@ctivity 49

Veiligheidsinstructies voor het inbouwen 51

Veiligheidsafstanden 52

Kookplaten met randlijst / facetrand 56
Aanwijzingen voor het inbouwen 56
Inbouwmaten 57
KM 6388 57
Inbouwen 58

Kookplaten zonder randlijst 59
Aanwijzingen voor het inbouwen 59
Inbouwafmetingen 60
KM 6389 60
Inbouwen 61

Elektrische aansluiting 63
Aansluitschema 65

Miele-Service, typeplaatje, garantie 66

Productgegevensbladen 67

Opmerkingen omtrent uw veiligheid

Downloaded from www.vandenborre.be

Deze kookplaat voldoet aan de geldende veiligheidsvoorschriften. Onjuist gebruik echter kan persoonlijk letsel of beschadiging van het toestel tot gevolg hebben.

Lees de gebruiks- en montagehandleiding daarom aandachtig door, voordat u het toestel in gebruik neemt. In de handleiding vindt u belangrijke instructies met betrekking tot inbouw, veiligheid, gebruik en onderhoud.
Miele kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die is ontstaan doordat de veiligheidsinstructies en waarschuwingen niet in acht zijn genomen.

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

Downloaded from www.vandenborre.be

Juist gebruik

▶ Deze kookplaat is bedoeld voor gebruik in het huishouden en in gelijkaardige omgevingen.

▶ Deze kookplaat mag niet buiten worden gebruikt.

▶ Gebruik deze kookplaat uitsluitend in huishoudelijke context voor het bereiden en warmhouden van gerechten. Gebruik voor andere doeleinden is niet toegestaan.

▶ Personen die op grond van hun fysieke, zintuiglijke of psychische problemen, hun onervarenheid of gebrek aan kennis van de kookplaat niet in staat zijn om deze veilig te bedienen, moeten bij de bediening onder toezicht staan. Deze personen mogen het toestel alleen zonder toezicht bedienen als zij een eerst zijn geïnstrueerd. Zij dienen eventuele gevaren van een onjuiste bediening te herkennen en begrijpen.

Downloaded from www.vandenborre.be

Kinderen in het huishouden

▶ Houd kinderen onder acht jaar op een afstand, tenzij u voortdurend toezicht houdt.

▶ Kinderen vanaf acht jaar mogen de kookplaat alleen zonder toezicht gebruiken als ze weten hoe ze het toestel veilig moeten bedienen. De kinderen moeten zich bewust zijn van de gevaren van een foutieve bediening.

▶ Kinderen mogen de kookplaat niet zonder toezicht reinigen.

▶ Houd kinderen in de gaten wanneer deze zich in de buurt van de kookplaat bevinden. Laat ze nooit met de kookplaat spelen.

▶ De kookplaat wordt tijdens het gebruik heet en blijft dat ook nog enige tijd nadat het is uitgeschakeld. Houd kinderen op een afstand, totdat de kookplaat voldoende is afgekoeld en er geen verbrandingsgevaar meer bestaat.

▶ Verbrandingsgevaar!
Bewaar geen voorwerpen die voor kinderen interessant zijn, boven of achter de kookplaat. Dat kan kinderen ertoe brengen op het toestel te klimmen.

▶ Verbrandingsgevaar!
Draai de grepen van de pannen zo dat ze zich boven het werkblad bevinden, zodat kinderen de pannen niet van de kookplaat kunnen trekken.

▶ Verstikkingsgevaar! Spelende kinderen kunnen zich wikkelen in verpakkingsmateriaal (bijv. folies) of het over hun hoofd trekken en daardoor verstikken. Houd verpakkingsmateriaal zoals plastic buiten het bereik van kinderen.

▶ Maak gebruik van de vergrendeling, zodat kinderen de kookplaat niet onbedoeld kunnen inschakelen of instellingen kunnen wijzigen.

Downloaded from www.vandenborre.be

Technische veiligheid

▶ Door ondeskundig uitgevoerde installaties, onderhoudswerken of herstellingen kunnen er niet te onderschatten risico's ontstaan voor de gebruiker. Installatie-, onderhouds- of herstellingswerken mogen alleen door vakmensen worden uitgevoerd die door Miele erkend zijn.

▶ Beschadigingen aan de kookplaat kunnen uw veiligheid in gevaar brengen. Controleer de kookplaat op zichtbare beschadigingen. Een beschadigde kookplaat mag niet in gebruik worden genomen.

▶ De kookplaat kan alleen betrouwbaar en veilig functioneren, als hij op het openbare elektriciteitsnet is aangesloten.

▶ De elektrische veiligheid van de kookplaat is uitsluitend gegarandeerd, als deze 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 de kookplaat te voorkomen. Vergelijk deze gegevens voor de aansluiting. Raadpleeg bij twijfel een elektricien.

▶ Stekkerdozen of verlengsnoeren bieden niet voldoende veiligheid (brandgevaar). Gebruik deze niet voor het aansluiten van de kookplaat op het elektriciteitsnet.

▶ Gebruik de kookplaat alleen als deze is ingebouwd, zodat de veiligheid gewaarborgd is.

▶ Deze kookplaat mag niet op een niet-stationaire locatie (zoals een boot) worden gebruikt.

Downloaded from www.vandenborre.be

▶ Wanneer u aansluitingen onder spanning aanraakt of de elektrische en mechanische constructie wijzigt, kan dat voor u gevaar opleveren. Het kan ook tot storingen in de werking van de kookplaat leiden.
Open nooit de behuizing van de kookplaat.

▶ Het recht op garantie vervalt wanneer de kookplaat door een technicus wordt gerepareerd die niet door Miele is geautoriseerd.

▶ Enkel met originele Miele-wisselstukken bent u zeker dat deze ten volle voldoen aan de eisen qua veiligheid. Defecte onderdelen mogen alleen door originele Miele-wisselstukken worden vervangen.

▶ De kookplaat mag niet worden gebruikt met een externe schakelklok of een systeem voor besturing op afstand.

▶ De kookplaat moet door een elektricien op het elektriciteitsnet worden aangesloten (zie hoofdstuk "Elektrische aansluiting").

▶ Als de aansluitkabel beschadigd is, moet deze door een elektricien worden vervangen door een speciale aansluitkabel van het type H 05 VV-F (pvc-geïsoleerd). Zie hoofdstuk "Elektrische aansluiting".

▶ Bij installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden moet de kookplaat volledig van het elektriciteitsnet losgekoppeld zijn. Ga daarvoor als volgt te werk:

– schakel de zekeringen in uw zekeringkast uit of
– draai de zekeringen in uw zekeringkast er helemaal uit of
– als de stekker (indien aanwezig) uit de contactdoos is getrokken. Trek daarbij aan de stekker en niet aan de aansluitkabel.

▶ Als de kookplaat is voorzien van een communicatiemodule, dan moet bij installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden aan de kookplaat ook de communicatiemodule spanningsvrij worden gemaakt.

Downloaded from www.vandenborre.be

▶ Gevaar voor elektrische schok!
Als de kookplaat defect is of als de keramische glasplaat barsten of spleten vertoont, mag u de kookplaat niet in gebruik nemen en dient u deze direct uit te schakelen. Ontkoppel hem van het elektriciteitsnet. Neem dan contact op met Miele-Service.

▶ Als de kookplaat achter een meubelfront (bijv. een deur) is geplaatst, sluit deze nooit terwijl de kookplaat in werking is. Achter een gesloten meubeldeur verzamelt zich warmte en vocht. Daardoor kunnen kookplaat, inbouwnis en vloer worden beschadigd. Sluit een meubeldeur pas als de restwarmte-indicaties gedoofd zijn.

Efficiënt gebruik

▶ De kookplaat wordt heet als deze in gebruik is en dat blijft hij ook nog enige tijd na het uitschakelen. Pas zodra het lampje voor de resterende warmte is uitgegaan, is het verbrandingsgevaar geweken.

▶ Voorwerpen in de nabijheid van de ingeschakelde kookplaat kunnen door de hoge temperaturen beginnen te branden.
Gebruik de kookplaat nooit om ruimten te verwarmen.

▶ Olie en vet kunnen bij oververhitting gaan branden. Laat de kookplaat bij werkzaamheden met olie en vet niet zonder toezicht achter. Blus branden met olie en vet nooit met water. Schakel de kookplaat uit en
verstik de vlammen voorzichtig met een deksel of een blusdeken.

▶ Vlammen kunnen de vetfilters van een dampkap in brand doen vliegen. Flambeer nooit onder een dampkap.

▶ Als spuitbussen, licht ontvlambare vloeistoffen of brandbaar materiaal warm worden, kunnen ze gaan branden. Bewaar daarom makkelijk ontvlambare voorwerpen nooit in laden direct onder de kookplaat. Eventueel aanwezige bestekbakken moeten van hittebestendig materiaal zijn.

▶ Verwarm kookgerei nooit zonder inhoud.

Downloaded from www.vandenborre.be

▶ In gesloten conservenblikken ontstaat bij het inmaken en opwarmen een overdruk, waardoor deze kunnen ontploffen. Gebruik de kookplaat niet voor het inmaken en verwarmen van conservenblikken.

▶ Wanneer de kookplaat wordt afgedekt, bestaat het risico dat het materiaal van de afdekking in brand vliegt, barst of smelt als u de kookplaat per ongeluk inschakelt of als deze nog warm is van een bereiding. Dek de kookplaat nooit af met bijv. afdekplaten, een doek of een beschermfolie.

▶ Als de kookplaat ingeschakeld is, als u deze per ongeluk inschakelt of als hij nog warm is van het koken, bestaat het risico dat metalen voorwerpen die op de kookplaat liggen warm worden. Ander materiaal kan smelten of vlam vatten. Vochtige pannendeksels kunnen zich vastzuigen. Gebruik de kookplaat niet als legplank. Schakel de kookzones na gebruikt uit!

▶ U kunt zich aan de hete kookplaat branden. Gebruik daarom altijd ovenhandschoenen of pannenlappen als u met het hete toestel werkt. Gebruik alleen droge handschoenen of pannenlappen. Nat of vochtig textiel geleidt de warmte beter en kan door stoom verbrandingen veroorzaken.

▶ Als u een elektrisch toestel (bijvoorbeeld een mixer) in de buurt van de kookplaat gebruikt, mag de aansluitkabel niet in contact komen met de hete kookplaat. De isolatie van de kabel zou beschadigd kunnen raken.

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

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

Downloaded from www.vandenborre.be

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

▶ Wanneer suiker, suikerhoudende gerechten, kunststof of aluminiumfolie op de hete kookplaat komen en smelten, beschadigen deze bij het afkoelen de keramische glasplaat. Schakel het toestel meteen uit en krab deze stoffen onmiddellijk met een schraper eraf. Trek hiervoor ovenhandschoenen aan. Maak de kookzones zodra ze afgekoeld zijn schoon met een reinigingsmiddel voor keramisch glas.

▶ 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.

▶ Doordat inductiekookzones heel snel heet worden, kan de temperatuur in de panbodem in een mum van tijd de zelfontbrandingstemperatuur van olie of vet bereiken. houd daarom altijd toezicht op het toestel!

▶ 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 de ingeschakelde kookplaat 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 het ingeschakelde kookvlak kan de werking van magnetiseerbare voorwerpen beïnvloeden. Er mogen zich geen kredietkaarten, opslagmedia, zakrekenmachines enz. in de onmiddellijke omgeving van het ingeschakelde kookvlak bevinden.

Downloaded from www.vandenborre.be

▶ Metalen voorwerpen die in een lade onder de kookplaat worden bewaard, kunnen heet worden als u het toestel lang en intensief gebruikt. Bewaar daarom geen metalen voorwerpen in een lade die zich meteen onder de kookplaat bevindt.

▶ De kookplaat is voorzien van een ventilator. Als zich onder het ingebouwde toestel een lade bevindt, moet de afstand tussen de inhoud van de lade en de onderkant van het toestel voldoende zijn zodat voldoende ventilatie van de kookplaat is gewaarborgd. Bewaar geen spitse en kleine voorwerpen of papier in de lade. Deze voorwerpen kunnen via de ventilatieopeningen in de behuizing terechtkomen of aangezogen worden en zo de ventilator beschadigen of de koeling beïnvloeden.

▶ Plaats nooit twee pannen tegelijk op een kook-/braadzone of PowerFlex-kookvlak.

▶ Als de pan slechts gedeeltelijk op de kook- of braadzone staat, kunnen de handgrepen eventueel heel heet worden.
Plaats de pan altijd in het midden van de kook- of braadzone.

Reiniging en onderhoud

▶ De stoom van een stoomreiniger kan terechtkomen op onderdelen die onder spanning staan en een kortsluiting veroorzaken.
Gebruik voor het reinigen van de kookplaat 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 hoofdstuk).

Downloaded from www.vandenborre.be

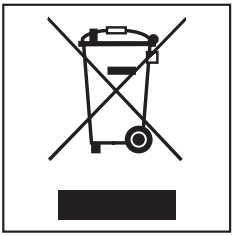
Recycleerbare verpakking

De verpakking behoedt het toestel voor transportschade. Er werd milieuvriendelijk en recycleerbaar verpakkingsmateriaal gekozen.

Door hergebruik van verpakkingsmateriaal wordt er op grondstoffen bespaard en wordt er minder afval geproduceerd. Uw vakhandelaar neemt de verpakking in het algemeen terug.

Het oude toestel

Oude elektrische en elektronische toestellen bevatten meestal nog waardevolle materialen. Ze bevatten echter ook schadelijke stoffen die nodig zijn geweest om de toestellen goed en veilig te laten functioneren. Wanneer u uw oude toestel 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.

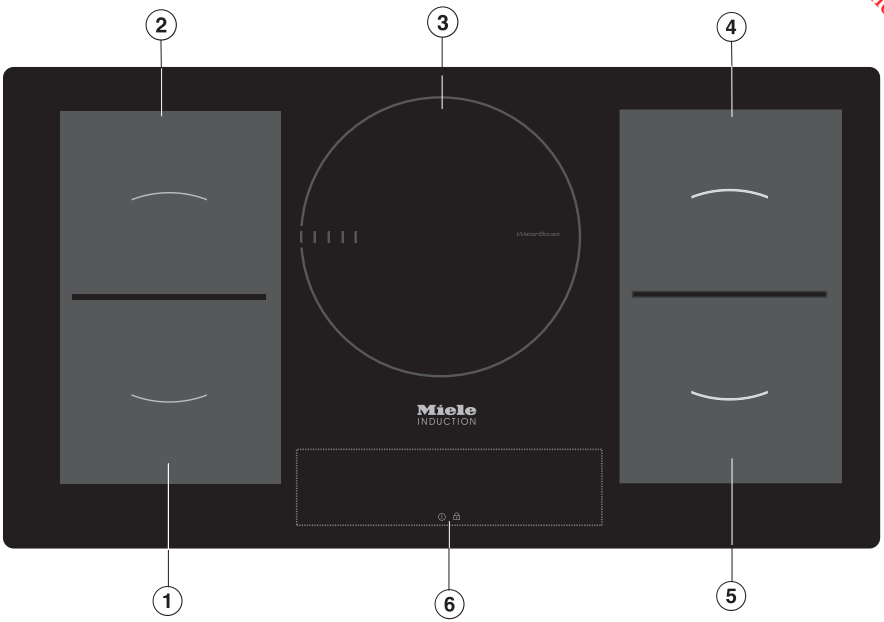


Verwijder uw oude toestel dan ook nooit samen met het gewone afval, maar lever het in bij een gemeentelijk inzameldepot voor elektrische en elektronische apparatuur. Vraag uw handelaar indien nodig om inlichtingen.

Het afgedankte toestel moet buiten het bereik van kinderen worden opgeslagen.

Downloaded from www.vandenborre.be

Kookplaat



① PowerFlex-kookzone met TwinBooster

② PowerFlex-kookzone met TwinBooster

①② te combineren tot een groot PowerFlex-kookvlak

③ Kookzone met WaterBoost

④ PowerFlex-kookzone met TwinBooster

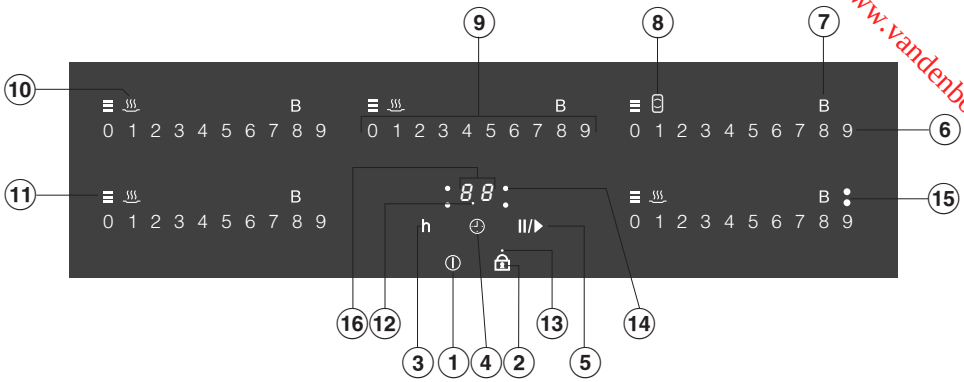
⑤ PowerFlex-kookzone met TwinBooster

④⑤ te combineren tot een groot PowerFlex-kookvlak

⑥ Bedieningselementen/displays

Downloaded from www.vandenborre.be

Bedieningselementen/displays



Sensortoetsen

① Kookplaat in-/uitschakelen

② Inschakelblokkering/vergrendeling activeren/deactiveren

③ Timer omschakelen op uren

④ Timer
- In-/uitschakelen
- Wisselen tussen de timerfuncties
- Selectie van een kookzone (zie hoofdstuk "Kookzone automatisch uitschakelen")

⑤ Stop and Go activeren/deactiveren

⑥ Getallenschaal vermogensstand instellen

⑦ Booster/TwinBooster/WaterBoost (afhankelijk van het model) in-/uitschakelen

⑧ PowerFlex-kookzone in-/uitschakelen

⑨ Getallenschaal
- Kookwekkertijd/uitschakeltijd instellen
- Vermogensstand instellen voor kookzone achteraan midden (afhankelijk van het model)

⑩ Warmhoudstand in-/uitschakelen

Controlelampjes

⑪ Restwarmte

Downloaded from www.vandenborre.be

⑫ Halve uren bij een kookwekkertijd van meer dan 99 minuten

⑬ Inschakelblokkering/vergrendeling geactiveerd

⑭ Kookzonetoewijzing, bijvoorbeeld kookzone rechts achter

⑮ TwinBooster/WaterBoost (afhankelijk van het model) ingeschakeld

•	Stand 1
:	Stand 2

⑯ **Timerdisplay**

00 tot 99	Tijd in minuten
0.h tot 9.h	Tijd in uren
LC	Inschakelblokkering/vergrendeling geactiveerd
dE	Demomodus geactiveerd

Downloaded from www.vandenborre.be

Kookzones

Kookzone	Ø in cm*	Vermogen in Watt bij 230 V**	
	15–23	Normaal TwinBooster, stand 1 TwinBooster, stand 2	2100 3000 3650
	15–23	Normaal TwinBooster, stand 1 TwinBooster, stand 2	2100 3000 3650
	14–28	Normaal WaterBoost, stand 1 WaterBoost, stand 2	2600 3300 5500
	15–23	Normaal TwinBooster, stand 1 TwinBooster, stand 2	2100 3000 3650
	15–23	Normaal TwinBooster, stand 1 TwinBooster, stand 2	2100 3000 3650
+ +	22–23 / 15x23–23x39	Normaal TwinBooster, stand 1 TwinBooster, stand 2	3400 4800 7300
		Totaal	11000

* 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.

Downloaded from www.vandenborre.be

- Kleef het typeplaatje dat bij de documentatie bijgevoegd is, op de daarvoor bestemde plaats in het hoofdstuk "Miele-Service, typeplaatje, garantie".
- Verwijder eventueel aanwezige beschermfolies en stickers.

Kookplaat voor de eerste keer reinigen

- Wis uw kookplaat voor het eerste gebruik af met een vochtige doek en droog het dan af.

Kookplaat voor de eerste keer in gebruik nemen

De onderdelen van metaal worden met een onderhoudsmiddel beschermd. Als het toestel voor het eerst in gebruik wordt genomen, ontstaan daardoor geuren en eventueel ook damp. Ook door de verwarming van de inductiespoelen wordt tijdens de eerste gebruiksuren een geur afgegeven. Bij ieder verder gebruik wordt de geur minder en ze verdwijnt uiteindelijk volledig.

De geur en de eventueel optredende damp wijzen niet op een verkeerde aansluiting of een defect en zijn ook niet schadelijk voor de gezondheid.

Denk eraan dat de opwarmtijd bij inductiekookplaten veel korter is dan bij de gebruikelijke kookplaten.

Downloaded from www.vandenborre.be

Principe

Onder de keramische plaat bevinden zich inductiespoelen. Als u een kookzone inschakelt, genereren deze spoelen 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 juiste pannen"). Het systeem houdt automatisch rekening met de grootte van de gebruikte pan.

Op de getallenschaal van de kookzone knipperen de vermogensstanden 1-9 als

- als u een kookzone 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.

Als u binnen 3 minuten een geschikte pan op de kookzone zet, kunt u gewoon doorgaan.

Als u geen (geschikte) pan gebruikt, wordt de kookzone na 3 minuten automatisch uitgeschakeld.

⚠ Als het toestel ingeschakeld is, als u het toestel per ongeluk inschakelt of als het nog warm is van het koken, bestaat het risico dat metalen voorwerpen die op de kookplaat liggen verhitten.

Pas op dat u zich niet verbrandt!

Gebruik het kookvlak niet als legplank. Schakel de kookzones na gebruik uit met de betreffende sensortoetsen.

Downloaded from www.vandenborre.be

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 toestel een bromgeluid veroorzaken. Dit geluid neemt af of verdwijnt als u een lagere vermogensstand instelt.

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 "Booster") 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.

Er kan een zoemend geluid ontstaan als de ventilator wordt ingeschakeld. De ventilator koelt de elektronica als u de kookplaat intensief gebruikt. Ook nadat u het toestel heeft uitgeschakeld, kan de ventilator doorlopen.

Downloaded from www.vandenborre.be

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 of aardewerk.

Als u niet zeker weet of een pan geschikt is voor inductie, houdt u een magneet tegen de bodem van de pan. Als de magneet blijft plakken, is de pan over het algemeen geschikt.
Als u een ongeschikte pan gebruikt, knipperen op de getallenschaal van de kookzone de vermogensstanden 1-9.

De kwaliteit van de bodem van de pan kan het bereidingsresultaat beïnvloeden (bijvoorbeeld het bruin worden van pannenkoeken).

- Kies voor een optimaal gebruik van de kookzone een pan met een passende bodemdiameter (zie hoofdstuk "Kookzonegegevens"). Als de pan te klein is, wordt deze niet herkend en op de getallenschaal van de kookzone knipperen de vermogensstanden 1-9.
- 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.
- Houd er bij de aanschaf rekening mee dat pannenfabrikanten vaak de maximale diameter of de diameter aan de bovenkant vermelden. Van belang is echter alleen de (meestal kleinere) bodemdiameter.

Tips om energie te besparen

Downloaded from www.vandenborre.be

- Bereid gerechten zoveel mogelijk alleen in gesloten potten of pannen. Dat voorkomt dat onnodig warmte ontwijkt.
- 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.
- Gebruik een snelkookpan om de bereidingstijd te verkorten.

Downloaded from www.vandenborre.be

Vermogensstand

De kookplaat is in de fabriek met 9 vermogensstanden geprogrammeerd. Indien u een fijnere indeling wilt, kunt u uitbreiden tot 17 vermogensstanden (zie hoofdstuk "Programmering").

	Vermogensstand	
	instelling af fabriek (9 vermo-gensstanden)	uitgebreid (17 standen)
Warmhouden	hh	h
Boter smelten Gelatine oplossen Smelten van chocolade	1–2	1–2.
Rijstepap, havermoutpap maken	2	2–2.
Kleine hoeveelheden vloeistof opwarmen Rijst wellen	3	3–3.
Groente ontdooien (in een blok)	3	2.–3
Graan wellen	3	2.–3.
Verwarmen van vloeibare en halfvaste gerechten Bereiden van een omelet en van spiegeleieren zonder korst Fruit blancheren	4	4–4.
Deegwaren wellen	4	4–5.
Groente, vis stoven	5	5
Diepvriesproducten ontdooien en verwarmen	5	5–5.
Eieren behoedzaam bakken (zonder oververhitting van het vet)	6	5.–6.
Aankoken van grote hoeveelheden, bijv. eenpansgerechten Gebonden saus of roomsaus maken, bijv. witte-wijnsaus of sauce hollandaise	6–7	6.–7
Vis, schnitzel, braadworst behoedzaam bakken (zonder oververhitting van het vet)	6–7	6.–7.
Poffertjes, pannenkoeken, etc. bakken	7	6.–7
Aanbraden van stoofgerechten	8	8–8.
Grote hoeveelheden water koken Aankoken	9	9

De gegevens zijn richtwaarden. Het vermogen van de inductiespoel varieert naargelang de grootte en het materiaal van de bodem van de pan. Voor uw pannen kunnen de vermogensstanden dus enigszins afwijken. Bepaal door praktisch gebruik de optimale instellingen voor uw pannen. Stel voor nieuwe pannen waarvan u de gebruikseigenschappen niet kent de vermogensstand één stand lager in dan aangegeven.

Downloaded from www.vandenborre.be

Bedieningsprincipe

Uw keramische kookplaat heeft elektronische sensortoetsen die op vingercontact reageren. De sensortoets aan/uit ⏻ moet bij het inschakelen om veiligheidsredenen iets langer worden aangeraakt dan de overige toetsen.
Elke reactie van de toetsen wordt bevestigd met een akoestisch signaal.

Met uitgeschakelde kookplaat zijn alleen de opgedrukte symbolen voor de sensortoetsen aan/uit ⏻ en inschakelblokkering/vergrendeling 🔒 zichtbaar.
Wanneer u de kookplaat inschakelt, lichten alle andere sensortoetsen op.
Op de getallenschaal brandt de sensortoets 0 in lichtsterktestand 2, de sensortoetsen 0 tot 9 in lichtsterktestand 1.
Wanneer u een vermogensstand instelt, branden de sensortoetsen 0 tot en met de ingestelde vermogensstand met lichtsterktestand 2.
Als de booster- of warmhoudstand ingesteld is, brandt de desbetreffende sensortoets met lichtsterktestand 2.

Storing door vuile en/of bedekte sensortoetsen.
De sensortoetsen reageren niet of er worden ongewenste schakelingen uitgevoerd, eventueel wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld (zie hoofdstuk "Automatische uitschakeling"). Hete pannen op de sensortoetsen/displays kunnen de daaronder liggende elektronica beschadigen.
Houd de sensortoetsen en displays schoon, plaats er geen voorwerpen op en ook geen hete pannen.

Downloaded from www.vandenborre.be

⚠ Brandgevaar!
Houd toezicht op de kookplaat als deze in gebruik is!
Houdt u er rekening mee dat de opwarmtijd bij inductiekookplaten veel korter is dan bij gewone kookplaten.

Inschakelen

- Tip de ⏻ - sensortoets aan.

Alle sensortoetsen lichten op. Als u daarna geen waarden invoert, wordt de kookplaat om veiligheidsredenen na enkele seconden weer uitgeschakeld.

Vermogensstand instellen/ wijzigen

Een kookzone is niet actief wanneer alleen de sensortoets 0 van de getallenschaal brandt.

- Om een kookzone te activeren, raakt u de sensortoets 0 op de betreffende getallenschaal aan.

Alle sensortoetsen lichten op.

- Raak de sensortoets van de gewenste vermogensstand op de getallenschaal aan.

Uitschakelen

- Om een kookzone uit te schakelen, raakt u de sensortoets 0 op de betreffende getallenschaal aan.
- Om de kookplaat en daarmee alle kookzones uit te schakelen raakt u de sensortoets ⏻ aan.

Restwarmte-indicatie

Als een kookzone heet is, branden na het uitschakelen de restwarmte-indicaties en de sensortoets 0 op de getallenschaal.

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

De restwarmte-indicaties knipperen als tijdens gebruik of wanneer er nog restwarmte is een stroomomderbreking optreedt of als u de programmering hebt geopend terwijl er nog restwarmte is.

⚠ Verbrandingsgevaar! Raak de kookzones niet aan als de restwarmte-indicatie nog brandt.

Downloaded from www.vandenborre.be

Vermogensstand instellen - uitgebreid instelbereik

■ Raak de getallenschaal tussen de sensortoetsen aan.

De sensortoetsen voor en achter de tussenstanden branden helderder dan de overige toetsen.

Voorbeeld:
Wanneer u de vermogensstand 7. hebt ingesteld, branden 7 en 8 helderder dan de overige sensortoetsen.

PowerFlex-kookvlak

U kunt de PowerFlex-kookzones tot een groot PowerFlex-kookvlak samenvoegen (zie hoofdstuk "Overzicht – Kookplaat"). De instellingen voor het kookvlak worden met de voorste of linker PowerFlex-kookzone bestuurd.

Inschakelen/uitschakelen

■ Raak de sensortoets ⊡ of ⊡ aan.

Downloaded from www.vandenborre.be

Aankookautomaat

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

Activeren

- Raak de sensortoets van de gewenste doorkookstand zo lang aan, tot een signaal weerklinkt en de sensortoets begint te knipperen.

Tijdens de bereidingstijd (zie tabel) knippert de ingestelde doorkookstand. Bij uitgebreidere vermogensstanden (zie hoofdstuk "Programmering") en een geselecteerde tussenstand knipperen de sensortoetsen voor en na de tussenstand.

Als u tijdens de bereidingstijd de doorkookstand wijzigt, deactiveert u de aankookautomaat.

Deactiveren

- Raak de sensortoets van de ingestelde doorkookstand aan.

of

- Stel een andere vermogensstand in.

Doorkookstand	Bereidingstijd [min : sec]
1	ca. 0 : 15
1.	ca. 0 : 15
2	ca. 0 : 15
2.	ca. 0 : 15
3	ca. 0 : 25
3.	ca. 0 : 25
4	ca. 0 : 50
4.	ca. 0 : 50
5	ca. 2 : 00
5.	ca. 5 : 50
6	ca. 5 : 50
6.	ca. 2 : 50
7	ca. 2 : 50
7.	ca. 2 : 50
8	ca. 2 : 50
8.	ca. 2 : 50
9	–

De doorkookstanden met punt zijn alleen beschikbaar als u het aantal vermogensstanden heeft vergroot (zie "Programmering").

Downloaded from www.vandenborre.be

Booster

De kookzones zijn (afhankelijk van het model) voorzien van een booster, Twin-Booster of WaterBoost (zie hoofdstuk "Overzicht – Kookplaat"). U kunt de booster voor maximaal twee kookzones tegelijk gebruiken.

Met de booster kan een hoger vermogen worden geleverd om snel grote hoeveelheden te kunnen verwarmen (bijv. grote hoeveelheden water voor het koken van pasta). Dit hoger vermogen is maximaal 15 minuten actief.

U kunt de booster voor maximaal twee kookzones tegelijk gebruiken.

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

Er zijn telkens twee kookzones met elkaar verbonden (gekoppeld) om het vermogen voor de booster te kunnen leveren. Gedurende de boostertijd wordt aan de verbonden kookzone een deel van het vermogen onttrokken. Dit heeft een van de volgende uitwerkingen:

- aankoken wordt uitgeschakeld
- de vermogensstand wordt verlaagd
- de verbonden kookzone wordt uitgeschakeld.

Downloaded from www.vandenborre.be

Gedurende de boostertijd branden de sensortoets 8 en alle sensortoetsen op de getallenschaal met lichtsterkte 2.

Booster inschakelen

- Raak de sensortoets 0 op de getallenschaal van de gewenste kookzone aan.
- Stel eventueel een vermogensstand in.
- Tip de 8 - sensortoets aan.

TwinBooster / WaterBoost inschakelen, stand 1

- Raak de sensortoets 0 op de getallenschaal van de gewenste kookzone aan.
- Stel eventueel een vermogensstand in.
- Tip de 8 - sensortoets aan.

Het controlelampje • voor TwinBooster stand 1 licht op.

WaterBoost/TwinBooster-functie inschakelen, stand 2

- Raak sensortoets 0 op de getallenschaal van de gewenste kookzone aan.
- Stel eventueel een vermogensstand in.
- Raak 2 keer de sensortoets 8 aan.

Het controlelampje ⁝ voor TwinBooster stand 2 licht op.

Booster-/WaterBoost/TwinBooster-functie uitschakelen

- Tip de 8 - sensortoets aan.

– één keer (boosterfunctie)

– zo vaak totdat de controlelampjes uitgaan (TwinBooster / WaterBoost).

of

- Stel een andere vermogensstand in.

Downloaded from www.vandenborre.be

Warmhouden

De warmhoudstand is niet bedoeld voor het opwarmen van reeds afgekoelde gerechten. De warmhoudstand is voor het warmhouden van gerechten meteen na de bereiding.

Als u de warmhoudstand instelt, blijft de kookzone maximaal 2 uur ingeschakeld.

– 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.

Warmhoudstand in-/uitschakelen

■ Tip de sensortoets van de betreffende kookzone aan.

Downloaded from www.vandenborre.be

Als u de timer wilt gebruiken, moet de kookplaat ingeschakeld zijn.
U kunt een tijd instellen van 1 minuut (01) tot 9 uren (9.h).

U kunt de timer voor twee functies gebruiken:

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

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

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:

Kookwekker

Minuten instellen

Voorbeeld: u wilt 15 minuten instellen.

- Schakel eventueel de kookplaat in.
- Tip de ⏲ - sensortoets aan.

De sensortoets ⏲ knippert. Op het timerdisplay verschijnt 00, de rechter 0 knippert.

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

- Raak op de getallenschaal de sensortoets (hier 1) aan van het gewenste tiental.

Het timerdisplay wisselt, rechts knippert 1.

- Raak op de getallenschaal de sensortoets (hier 5) aan van de gewenste eenheid.

Het timerdisplay wisselt, de 1 "springt" naar links en rechts verschijnt 5.

Na enkele seconden branden de sensortoets ⏲ en het timerdisplay statisch. De kookwekkertijd begint af te lopen.

Downloaded from www.vandenborre.be

Uren instellen

Hele uren kunt u instellen door de betreffende sensortoets op de getallenschaal aan te raken. Halve uren worden ingesteld doordat u op de getallenschaal het gebied tussen 2 sensortoetsen aanraakt.

Voorbeeld: U wilt 2 uren 30 minuten instellen.

- Schakel eventueel de kookplaat in.
- Tip de ◷ - sensortoets aan.

De sensortoets ◷ knippert. Op het timerdisplay verschijnt 00, de rechter 0 knippert.

- Raak de sensortoets h aan om de indicatie op uren in te stellen.
- Raak de getallenschaal tussen de sensortoetsen 2 en 3 aan.

Na enkele seconden branden de sensortoets ◷ en het timerdisplay statisch. De kookwekkertijd begint af te lopen.

Wijzigen

- Tip de ◷ - sensortoets aan.
- Stel de gewenste tijd in zoals hierboven is beschreven.

Wissen

- Tip de ◷ - sensortoets aan.
- Raak de sensortoets 0 op de getallenschaal aan.

Downloaded from www.vandenborre.be

Kookzone automatisch uitschakelen

U kunt een tijd instellen waarna een kookzone automatisch wordt uitgeschakeld. De functie kan voor alle kookzones tegelijk worden gebruikt.

De kookzone wordt door de automatische uitschakeling (zie desbetreffende hoofdstuk) uitgeschakeld als de geprogrammeerde tijd langer is dan de maximaal toegestane bedrijfsduur.

- Stel voor de gewenste kookzone een vermogensstand in.
- Raak de sensortoets ◷ zo vaak aan tot het controlelampje voor deze kookzone knippert.

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.
- Als u een uitschakeltijd voor nog een kookzone wilt instellen, gaat u net zo te werk als in het voorgaande is beschreven.

Als meerdere uitschakeltijden geprogrammeerd zijn, wordt de kortste resttijd weergegeven en knippert het betreffende controlelampje. De andere controlelampjes branden statisch.

- Wanneer u de op de achtergrond aflopende resttijden wilt weergeven, raak dan de sensortoets ◷ zo vaak aan tot het gewenste controlelampje knippert.

Downloaded from www.vandenborre.be

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:

- Raak de sensortoets ◷ zo vaak aan tot de controlelampjes van de geprogrammeerde kookzones statisch branden en op het timerdisplay 00 verschijnt.
- Stel de tijd in zoals hierboven beschreven.

U hebt een kookwekkertijd ingesteld en wilt bovendien één of meerdere uitschakeltijden programmeren:

- Raak de sensortoets ◷ zo vaak aan tot het controlelampje voor de gewenste kookzone knippert.
- Stel de tijd in zoals hierboven beschreven.

Kort na de laatste invoer schakelt het timerdisplay over op de functie met de kortste resttijd.

Wanneer u de op de achtergrond aflopende resttijden wilt weergeven:

- Raak de sensortoets ◷ zo vaak aan tot
  - het controlelampje voor de gewenste kookzone knippert (automatisch uitschakelen).
  - het timerdisplay knippert (kookwekkertijd).

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

Downloaded from www.vandenborre.be

Stop&Go

Bij de activering van Stop&Go wordt de vermogensstand van alle ingeschakelde kookzones op 1 verlaagd.
De vermogensstanden van de kookzones en de instelling van de timer kunnen niet worden gewijzigd. De kookplaat kan alleen worden uitgeschakeld. Een ingestelde kookwekkertijd en de boostertijd lopen verder af. Aankoken en de ingestelde tijden voor het automatische uitschakelen worden gestopt.

Bij deactivering werken de kookzones met de laatste ingestelde vermogensstand verder, aankoken en uitschakeltijden lopen verder af.

Als de functie niet binnen 1 uur wordt gedeactiveerd, wordt de kookplaat uitgeschakeld.

Activeren / deactiveren

■ Tip de **II/▶** - sensortoets aan.

Gebruik de functie wanneer u de bedieningselementen snel van vuil wilt reinigen, of als het gevaar van overkoken dreigt.

Downloaded from www.vandenborre.be

Inschakelblokkering / vergrendeling

De vergrendeling en de vergrendeling worden door een stroomonderbreking gedeactiveerd.

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

Om te vermijden dat iemand de kookplaat en de kookzones per vergissing inschakelt of instellingen wijzigt, is uw kookplaat uitgerust met een inschakelblokkering en een vergrendeling.

De **vergrendeling** wordt geactiveerd bij uitgeschakelde kookplaat. Als deze geactiveerd is, kan de kookplaat niet meer worden ingeschakeld en kan de timer niet meer worden bediend. De kookplaat is dusdanig geprogrammeerd dat de vergrendeling met de hand moet worden geactiveerd. U kunt de programmering dusdanig instellen dat de vergrendeling 5 minuten na het uitschakelen van de kookplaat automatisch wordt geactiveerd wanneer geen handmatige vergrendeling plaatsvindt (zie hoofdstuk "Programmering").

De **vergrendeling** wordt bij ingeschakelde kookplaat geactiveerd. Wanneer deze geactiveerd is, kan de kookplaat maar 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.

Wanneer bij geactiveerde inschakelblokkering of vergrendeling een niet toegestane sensortoets wordt aangeraakt, verschijnen het controlelampje en in het timerdisplay gedurende enkele seconden LC.

Activeren

■ Raak tegelijkertijd de sensortoets 🔒 en de sensortoets 0 van de beide rechter kookzones zo lang aan, tot LC in het timerdisplay en het controlelampje van de vergrendeling verschijnen.

Na korte tijd gaan het controlelampje en LC uit.

Deactiveren

■ Raak tegelijkertijd de sensortoets 🔒 en de sensortoets 0 van de beide rechter kookzones zo lang aan, tot LC in het timerdisplay en het controlelampje van de vergrendeling uitgaan.

Downloaded from www.vandenborre.be

Automatische uitschakeling

Bij te lange bedrijfsduur

De automatische uitschakeling wordt automatisch geactiveerd wanneer een kookzone ongewoon lang wordt verwarmd. De tijdspanne hangt van de gekozen vermogensstand af. Als deze is overschreden, wordt de kookzone uitgeschakeld en wordt de restwarmte weergegeven. Wanneer u de kookzone uit- en inschakelt is deze weer klaar voor gebruik.

Als de sensortoetsen bedekt zijn

Uw kookplaat wordt uitgeschakeld zodra één of meerdere sensortoetsen langer dan ca. 10 seconden bedekt blijven, bijv. door vingercontact, overkokende gerechten of neergelegde voorwerpen. In het timerdisplay knippert *F* en 10 minuten lang klinkt er elke 30 seconden een signaal.
Wanneer u de voorwerpen of verontreinigingen verwijdert, gaat *F* uit, stopt het signaal en is de kookplaat weer klaar voor gebruik.

Downloaded from www.vandenborre.be

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:

Inductiespoelen

- 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.

Koellichamen

- 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 de kookplaat niet voldoende geventileerd wordt,
- een hete kookzone na een stroomstoring weer wordt ingeschakeld.

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

Downloaded from www.vandenborre.be

⚠ Pas op dat u zich niet verbrandt!
De kookzones moeten uitgeschakeld zijn. De kookplaat moet afgekoeld zijn.

⚠ Letselrisico!
De stoom van een stoomreiniger kan terechtkomen op onderdelen die onder spanning staan en een kortsluiting veroorzaken.
Gebruik voor het reinigen van de kookplaat nooit een stoomreiniger.

Alle oppervlakken kunnen verkleuren of veranderen wanneer u ongeschikte reinigingsmiddelen gebruikt.
Alle oppervlakken zijn krasgevoelig.
Verwijder resten van reinigingsmiddelen onmiddellijk.

Ongeschikte reinigingsmiddelen

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

- afwasmiddelen.
- reinigingsmiddelen die soda, ammoniak, zuur of chloor bevatten,
- kalkoplossende reinigingsmiddelen,
- vlek- en roestverwijderaars,
- schurende reinigingsmiddelen, zoals schuurpoeder, vloeibaar schuurmiddel en reinigingssteen,
- oplosmiddelhoudende reinigingsmiddelen,
- reinigingsmiddelen voor vaatwassers.
- grill- en ovensprays,
- glasreinigers,
- schurende harde borstels en sponsjes (bijv. schuursponsjes), of gebruikte sponsjes die nog resten van een schuurmiddel bevatten,
- vlekkensponsjes.

Downloaded from www.vandenborre.be

Reinig het gebied tussen de keramische plaat en omranding of tussen omranding en werkblad niet met scherpe voorwerpen.

Afdichtingen kunnen daardoor worden beschadigd.

Met een afwasmiddel worden niet alle verontreinigingen en resten verwijderd.

Er ontstaat een onzichtbare film die tot verkleuringen van het keramische glas leidt. Deze verkleuringen kunnen niet meer worden verwijderd.

Reinig de kookplaat regelmatig met een speciaal reinigingsmiddel voor keramisch glas.

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.

⚠ Pas op dat u zich niet verbrandt!
Trek ovenhandschoenen aan voordat u resten van suiker, kunststof of aluminiumfolie met een glaskrabber van de hete kookplaat verwijdert.

Wanneer **suiker, kunststof of aluminiumfolie** op de hete kookplaat komen, schakelt u het toestel uit. Krab deze stoffen **onmiddellijk**, dus in hete toestand, met een glaskrabber grondig van de kookzone af. Maak de afgekoelde kookzone daarna schoon zoals voorheen is beschreven.

Downloaded from www.vandenborre.be

U kunt de programmering van de kookplaat aanpassen aan uw persoonlijke wensen. U kunt meerdere instellingen na elkaar wijzigen.

Na het oproepen van de programmering verschijnen in het timerdisplay P (programma) en S (status); bij kookplaten met 3 kookzones verschijnt linksachter een extra indicatie.

Op de getallenschalen linksvoor en linksachter wordt het programma weergegeven.

Voorbeeld:
Programma 3 =
linksvoor 3, linksachter 0
Programma 14 =
linksvoor 4, linksachter 1

Op de getallenschaal rechtsvoor verschijnt de status.

Na het verlaten van de programmering wordt een automatische reset uitgevoerd. Deze is voltooid, wanneer boven de sensortoets ⏻ kort een controlelampje oplicht.
Schakel het kookvlak pas in nadat de reset afgesloten is.

Programmering oproepen

- Raak met **uitgeschakelde kookplaat tegelijkertijd** de sensortoetsen ⏻ en 🔒 zo lang aan, tot het controlelampje voor de vergrendeling knippert.

Programma instellen

- Om de **eenheden** in te stellen, drukt u op het betreffende cijfer op de getallenschaal **linksvoor**.
- Om de **tientallen** in te stellen, raakt u het betreffende cijfer op de getallenschaal **linksachter** aan.

Status instellen

- Druk op het betreffende cijfer op de getallenschaal **rechtsvoor**.

Instellingen opslaan

- Raak de sensortoets ⏻ zo lang aan tot de indicaties uitgaan.

Instellingen niet opslaan

- Raak de sensortoets 🔒 zo lang aan tot de indicaties uitgaan.

Programmering

Downloaded from www.vandenborre.be

Programma[1]		Status[2]	Instellingen
P0	Demo-stand en fabrieksinstellingen	S0	Demo-stand aan[3]
		S1	Demo-stand uit
		S9	Fabrieksinstellingen herstellen
P1	Stop & Go	S0	uit
		S1	aan
P2	Aantal vermogensstanden	**S0**	9 vermogensstanden
		S1	17 vermogensstanden[4]
P3	Geluidssignaal inductie bij ontbrekende of ongeschikte pan	**S0**	uit
		S1	zacht
		S2	gemiddeld
		S3	hard
P4	Bevestigingssignaal bij sensorbediening	S0	uit
		S1	zacht
		S2	gemiddeld
		S3	hard
P5	Geluidssignaal van de timer	S0	uit
		S1	zacht
		S2	gemiddeld
		S3	hard
P6	Inschakelblokkering / vergrendeling	S0	1-vinger-bediening met 🔒
		S1	3-vinger-bediening met gelijktijdig aanraken van 🔒 en vermogensstand 0 van de twee rechter kookzones
P7	Vergrendeling	**S0**	Alleen handmatige activering van de vergrendeling
		S1	Handmatige en automatische activering van de vergrendeling
P8	Aankookautomaat	S0	uit
		S1	aan

Downloaded from www.vandenborre.be

Programma[1]		Status[2]	Instellingen
P10	Miele@home - alleen bij voor communicatie geschikte toestellen met later ingebouwde communicatie-module -	**S0**	niet actueel
		S1	afgemeld
		S2	aangemeld
P15	Geluidssignaal als er iets op de sensortoetsen ligt	**S0**	uit
		S1	aan
P16	Reactiesnelheid van de sensortoetsen	S0	langzaam
		S1	normaal
		S2	snel

[1] Niet genoemde programma's zijn niet bezet.

[2] De fabrieksinstellingen zijn telkens vet gedrukt.

[3] Wanneer de kookplaat wordt ingeschakeld, wordt enkele seconden dE weergegeven op het timerdisplay.

[4] In de tekst en in de tabellen worden de uitgebreide vermogensstanden voor de duidelijkheid weergegeven met een punt achter het cijfer.

Nuttige tips

Downloaded from www.vandenborre.be

U kunt de meeste problemen die in het dagelijkse gebruik kunnen optreden zelf verhelpen. Het volgende overzicht moet u daarbij helpen.
Kunt u daarmee de oorzaak van een probleem niet vinden of verhelpen, neem dan contact op met Miele-Service (zie einde van deze montage- en gebruiksaanwijzing).

⚠ Letselrisico! Ondeskundig uitgevoerde installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden leveren grote risico's op voor de gebruiker. Miele kan hiervoor niet aansprakelijk worden gesteld.
Laat installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden uitsluitend door vakmensen uitvoeren die door Miele zijn geautoriseerd.
Open nooit de ommanteling van de kookplaat.

Probleem	Oorzaak en oplossing
De kookplaat respectievelijk de kookzones kunnen niet worden ingeschakeld.	De kookplaat heeft geen stroom. ■ Controleer of de zekering in de zekeringkast is gesprongen. Neem contact op met een elektricien of met Miele-Service (minimale sterkte van de zekering zie typeplaatje).
	Er is mogelijk sprake van een technische storing. ■ Maak het toestel ca. 1 minuut spanningsvrij. Doe dat als volgt: – schakel de hoofdschakelaar van de huisinstallatie uit c.q. draai de desbetreffende zekering(en) eruit of – schakel de aardlekschakelaar uit. ■ Schakel daarna alles weer in. Kunt u het toestel dan nog niet in gebruik nemen, neem dan contact op met een elektricien of met Miele-Service.
Bij de nieuwe kookplaat komen geurtjes en damp vrij.	De onderdelen van metaal worden met een onderhoudsmiddel beschermd. Als het toestel voor het eerst in gebruik wordt genomen, ontstaan daardoor geuren en eventueel ook damp. Ook door de verwarming van het materiaal van de inductiespoelen wordt tijdens de eerste werkuren een geur afgegeven. Bij ieder verder gebruik wordt de geur minder en verdwijnt uiteindelijk volledig. De geur en de eventueel optredende damp wijzen niet op een verkeerde aansluiting of een defect en zijn ook niet schadelijk voor de gezondheid.

Downloaded from www.vandenborre.be

Probleem	Oorzaak en oplossing
De vermogensstanden 1 tot 9 knipperen.	Op de kookzone staat geen pan of een ongeschikte pan. ■ Gebruik geschikte pannen (zie "De juiste pannen").
Wanneer de kookplaat wordt ingeschakeld, wordt enkele seconden LC weergegeven op het timerdisplay.	De inschakelblokkering of vergrendeling is geactiveerd. ■ Deactiveer de inschakelblokkering of vergrendeling (zie hoofdstuk "Inschakelblokkering / Vergrendeling").
In het timerdisplay knippert F en de kookplaat wordt automatisch uitgeschakeld.	Eén of meerdere sensortoetsen zijn bedekt, bijv. door vingercontact, overkokende gerechten of neergelegde voorwerpen. ■ Verwijder de verontreinigingen of de voorwerpen (zie hoofdstuk "Automatische uitschakeling").
Na het inschakelen van de kookplaat verschijnt gedurende enkele seconden in het timerdisplay dE. De kookzones worden niet heet.	De kookplaat bevindt zich in de demonstratiemodus. ■ Schakel de demo-functie uit (zie "Programmering").
Een kookzone wordt automatisch uitgeschakeld.	De kookzone was te lang ingeschakeld. ■ U kunt de kookzone gewoon weer in gebruik nemen (zie "Automatische uitschakeling").
Een van de kookzones of de gehele kookplaat wordt automatisch uitgeschakeld.	De oververhittingsbeveiliging heeft gereageerd. ■ Zie "Oververhittingsbeveiliging".
De boosterstand wordt automatisch te vroeg uitgeschakeld.	De oververhittingsbeveiliging heeft gereageerd. ■ Zie "Oververhittingsbeveiliging".
De kookzone werkt niet zoals u gewend bent op de ingestelde vermogensstand.	De oververhittingsbeveiliging heeft gereageerd. ■ Zie "Oververhittingsbeveiliging".

Downloaded from www.vandenborre.be

Probleem	Oorzaak en oplossing
De vermogensstand 9 wordt automatisch verlaagd als u bij de verbonden kookzone eveneens vermogensstand 9 instelt.	Bij gelijktijdig gebruik van vermogensstand 9 zou het maximale vermogen worden overschreden. ■ Gebruik een andere kookzone.
De inhoud van een pan begint niet of nauwelijks te koken, terwijl de aankookautomaat ingeschakeld is.	Er worden grote hoeveelheden voedingsmiddelen verwarmd. ■ Kook met de hoogste vermogensstand en stel daarna handmatig een lagere vermogensstand in.
	De pan geleidt de warmte niet goed. ■ Gebruik andere pannen die de warmte wel goed geleiden.
Na het uitschakelen van het toestel is nog een werkingsgeluid te horen.	De ventilator blijft draaien tot het toestel afgekoeld is, en schakelt dan automatisch uit.
Er knipperen een of meer restwarmte-indicaties.	Er is een stroomstoring geweest tijdens bedrijf of terwijl er nog sprake was van restwarmte. U hebt de programmering opgeroepen terwijl er nog sprake was van restwarmte.
De sensortoetsen reageren over- of ongevoelig.	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 ook niet te donker zijn. ■ Verwijder al het kookgerei en reinig de kookplaat. Zorg ervoor dat de gehele kookplaat en de sensortoetsen niet bedekt zijn. ■ Onderbreek de stroomvoorziening van de kookplaat gedurende ca. 1 minuut. ■ Als het probleem na het herstellen van de stroomvoorziening nog niet is verholpen, neem dan contact op met Miele-Service.

Downloaded from www.vandenborre.be

Probleem	Oorzaak en oplossing
Op het timerdisplay knipperen afwisselend FE en cijfers.	FE44 De oververhittingsbeveiliging heeft gereageerd. ■ Zie "Oververhittingsbeveiliging".
	FE47 of FE48 De ventilator is geblokkeerd of defect. ■ Controleer of de ventilator geblokkeerd is door een voorwerp, bijv. een vork, en verwijder dat voorwerp. ■ Als de foutmelding opnieuw wordt weergegeven, neem dan contact op met Miele-Service.
	FE en andere cijfers .Er heeft zich een storing voorgedaan in de elektronica. ■ Onderbreek de stroomvoorziening van de kookplaat gedurende ca. 1 minuut. ■ Als het probleem na het herstellen van de stroomvoorziening nog niet is verholpen, neem dan contact op met Miele-Service.

Bij te bestellen accessoires

Downloaded from www.vandenborre.be

Speciaal voor uw toestellen 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-Service (zie einde van deze gebruiksaanwijzing) en bij uw Miele-handelaar.

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.

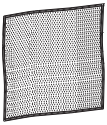
- Pannen in diverse afmetingen
- Sauté-pan met deksel
- Pan met anti-aanbaklaag
- Wokpan
- Braadpan

Reinigings- en onderhoudsmiddelen

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

Downloaded from www.vandenborre.be

Uw kookvlak is geschikt voor communicatie en kan via

- een na te bestellen **communicatiemodule** in het systeem Miele@home worden geïntegreerd of met de dampkap communiceren (Con@ctivity).
- de met de geselecteerde dampkap meegeleverde **radiografische stick** met de dampkap communiceren (Con@ctivity).

Het systeem Miele@home:
De voor communicatie geschikte huishoudtoestellen zenden informatie over hun status aan een weergave-toestel (SuperVision-toestel, notebook, tablet enz.). Het maakt ook de integratie in een huishoudelijk bussysteem (Miele Gateway of QIVICON Smart Home platform) mogelijk.

Con@ctivity:
De kookplaat zendt informatie over de status naar de dampkap. De werking van de dampkap wordt afhankelijk van de status van de kookplaat automatisch bestuurd.

Meer informatie over Miele@home en Con@ctivity vindt u op de website van Miele en in de gebruiksaanwijzingen van de afzonderlijke componenten.

Downloaded from www.vandenborre.be

Wilt u het kookvlak bij

– **Miele@home** aanmelden, bereid dan eerst het aanmeldingsproces op het weergave-apparaat voor.

– **Con@ctivity** aanmelden, dan moet u eerst de dampkap aanmelden.

Kookplaat aanmelden

■ Raak met **uitgeschakelde kookplaat tegelijkertijd** de sensortoetsen ⏻ en 🔒 zo lang aan, tot het controlelampje voor de vergrendeling knippert.

In het timerdisplay verschijnen *P* (Programma) en *S* (Status). Op de getallenschalen wordt links het programmanummer en rechts de ingestelde status weergegeven.

■ Raak de sensortoets 1 op de getallenschaal **linksachter** aan (programma 10 instellen).

■ Raak de sensortoets 2 op de getallenschaal **rechtsvoor** aan (status 2 instellen = aanmelden).

Het aanmeldingsproces start en op de getallenschaal rechtsvoor knippert de sensortoets 2. Het aanmeldingsproces duurt enkele minuten. Zodra het met succes is beëindigd, brandt de sensortoets 2 statisch.

■ Om de instelling op te slaan, raakt u de sensortoets ⏻ zo lang aan tot de indicaties zijn uitgegaan.

■ Beëindig de aanmelding op de dampkap/het weergave-apparaat (zie de desbetreffende aanwijzingen).

Kookplaat afmelden

Wanneer u de kookplaat bij Miele@home wilt afmelden, bereid dan eerst het afmeldingsproces op het weergave-apparaat voor.

■ Raak met **uitgeschakelde kookplaat tegelijkertijd** de sensortoetsen ⏻ en 🔒 zo lang aan, tot het controlelampje voor de vergrendeling knippert.

In het timerdisplay verschijnen *P* (Programma) en *S* (Status). Op de getallenschalen wordt links het programmanummer en rechts de ingestelde status weergegeven.

■ Raak de sensortoets 1 op de getallenschaal **linksachter** aan (programma 10 instellen).

■ Raak de sensortoets 1 op de getallenschaal **rechtsvoor** aan (status 1 instellen = afmelden).

Het afmeldingsproces start en op de getallenschaal rechtsvoor knippert de sensortoets 1. Het afmeldingsproces duurt enkele minuten. Zodra het met succes is beëindigd, brandt de sensortoets 1 statisch.

■ Om de instelling op te slaan, raakt u de sensortoets ⏻ zo lang aan tot de indicaties zijn uitgegaan.

Downloaded from www.vandenborre.be

⚠ De kookplaat mag alleen door een gekwalificeerde vakman worden ingebouwd en door een elektricien op het elektriciteitsnet worden aangesloten.

Om schade aan de kookplaat te voorkomen mag deze pas na de montage van de bovenkasten en de dampkap 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.

▶ De kookplaat mag niet boven koelapparatuur, afwas-, was- en droogautomaten worden ingebouwd.

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

▶ Zorg ervoor dat na de inbouw van de kookplaat de aansluitkabel niet kan worden aangeraakt.

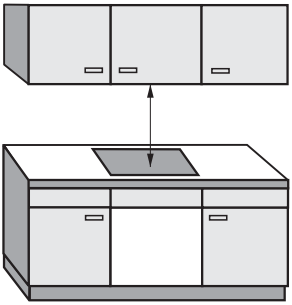
▶ De aansluitkabel mag na de inbouw van de kookplaat niet in aanraking komen met beweegbare delen van de keukenelementen (bijv. een lade) en ze mag ook niet worden blootgesteld aan mechanische belastingen.

▶ Neem de veiligheidsafstanden genoemd op de volgende pagina's in acht.

Alle maten zijn in mm aangegeven.

Downloaded from www.vandenborre.be

Veiligheidsafstand boven de kookplaat



Tussen de kookplaat en een erboven gemonteerde dampkap dient u de veiligheidsafstand aan te houden die de fabrikant van de dampkap aangeeft. Is deze informatie niet beschikbaar, houd dan een afstand aan van ten minste 760 mm. Ook als zich boven het toestel licht ontvlambare materialen bevinden (zoals een keukenplank), moet u een afstand van minste 760 mm aanhouden.

Als voor verschillende toestellen verschillende veiligheidsafstanden worden genoemd voor plaatsing onder een dampkap, kies dan altijd de grootste afstand.

Downloaded from www.vandenborre.be

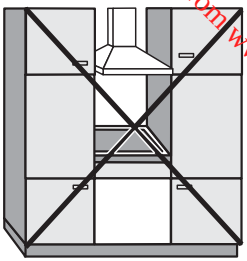
Veiligheidsafstand achterkant/ zijkant

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).

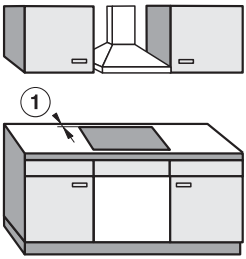
① Minimumafstand **achteraan** van de werkbladuitsparing tot de achterkant van het werkblad:
50 mm

② Minimumafstand **rechts** van de werkbladuitsparing tot een nevenstaand meubelstuk (bijv. hoge kast) of een wand:
50 mm.

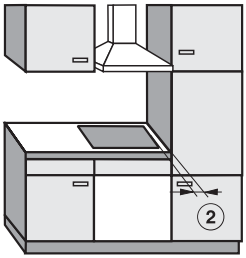
③ Minimumafstand **links** van de werkbladuitsparing tot een nevenstaand meubelstuk (bijv. hoge kast) of een wand:
50 mm.



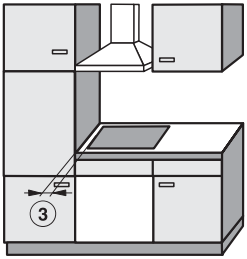
Niet toegestaan!



Aan te bevelen!



Niet aan te bevelen!



Niet aan te bevelen!

Downloaded from www.vandenborre.be

Minimale afstand onderkant

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

De minimale afstand vanaf de onderkant van het toestel tot de

- bovenkant **oven** moet **15 mm** bedragen.
- bovenkant **tussenbodem** moet **15 mm** bedragen.
- bodem **lade** moet **75 mm** bedragen.

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.

Downloaded from www.vandenborre.be

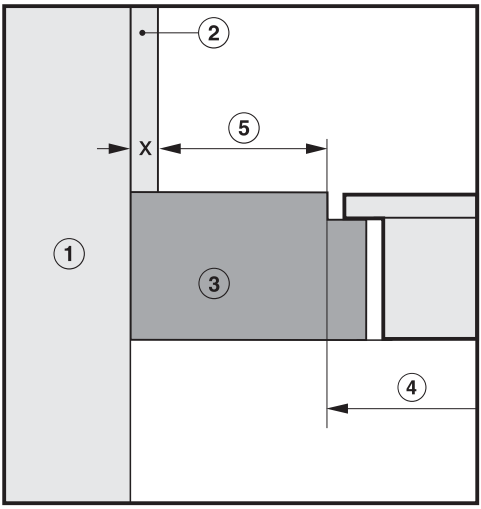
Veiligheidsafstand bij een beklede nis

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.

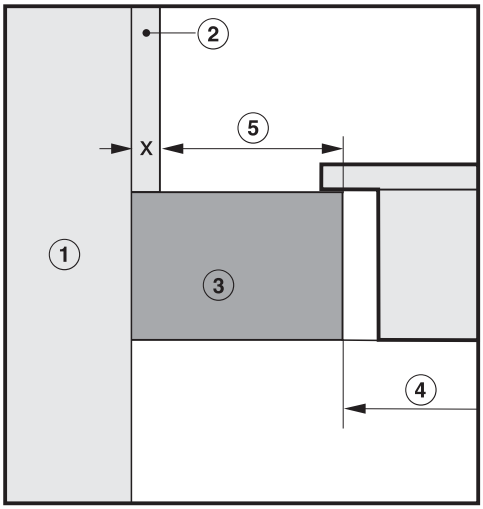
Is de bekleding van brandbaar materiaal (zoals hout), dan moet de afstand ⑤ tussen de uitsparing in het werkblad en de nisbekleding minimaal 50 mm zijn.

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 mm -15 mm = 35 mm zijn.

Kookplaten zonder randlijst



Kookplaten met randlijst / facetrand



① Wand

② Nisbekleding maat x = dikte van de nisbekleding

③ Werkblad

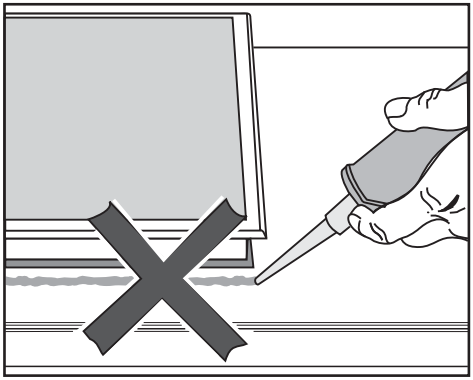
④ Uitsparing in het werkblad

⑤ Minimale afstand bij
brandbare materialen 50 mm
niet brandbare materialen 50 mm - maat x

Downloaded from www.vandenborre.be

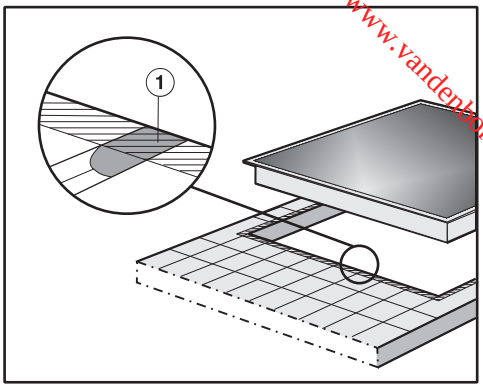
Aanwijzingen voor het inbouwen

Afdichting tussen kookplaat en werkblad



Wanneer u de kookplaat met een voegafdichtingsmiddel afdicht kunnen kookplaat en werkblad bij een eventueel noodzakelijke demontage van het kookplaat beschadigd geraken. Breng geen voegafdichtingsmiddel aan tussen kookplaat en werkblad.
De afdichting onder de rand van het toestelbovendeel zorgt voor voldoende afdichting van het werkblad.

Werkblad met tegels

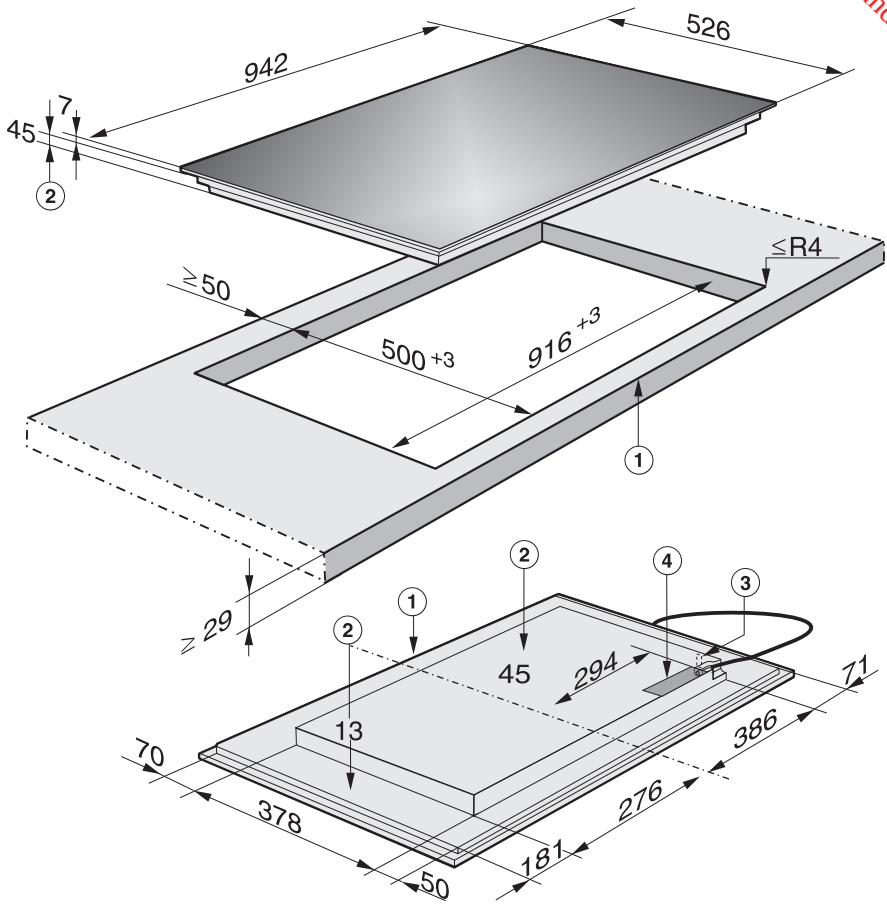


De voegen ① en het gearceerde gebied onder het draagvlak van de kookplaat moeten glad en effen zijn. De kookplaat moet gelijkmatig steun vinden en de afdichting onder de rand van het toestelbovendeel met het werkblad moet zijn gegarandeerd.

Downloaded from www.vandenborre.be

Inbouwmaten

KM 6388



① Voorkant

② Inbouwhoogte

③ Aansluiting radiografische stick

④ Aansluitkast

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

Downloaded from www.vandenborre.be

Inbouwen

Voorbereiding werkblad

- Maak de werkbladuitsparing zoals in de afbeelding van de kookplaat is aangegeven. Let op de veiligheidsafstanden (zie hoofdstuk "Veiligheidsafstanden").
- Sluit de snijvlakken van werkbladen van hout af met speciale lak, siliconenkit of giethars om te voorkomen dat ze bij vochtigheid gaan opzwellen. Het afdichtmateriaal moet temperatuurbestendig zijn.

De producten mogen niet op het werkblad terechtkomen.

De afdichtband zorgt ervoor dat de kookplaat stevig in de uitsparing ligt en niet verschuift. De ruimte tussen randlijst en werkblad wordt na verloop van tijd kleiner.

Aansluitkabel aansluiten op de kookplaat

De aansluiting mag alleen door een elektricien worden uitgevoerd.

- Sluit de aansluitkabel zoals in de afbeelding "Aansluitschema" is aangegeven aan op de kookplaat (zie hoofdstuk "Elektrische aansluiting – Aansluitschema").

Kookplaat positioneren

- Leid de aansluitkabel van de kookplaat door de uitsparing naar beneden.
- Plaats de kookplaat in het midden van de uitsparing. Zorg ervoor dat de afdichting op het werkblad rust, zodat de afdichting met het werkblad gegarandeerd is.

Dicht het kookvlak niet nog eens extra af met voegafdichtingsmiddel (bijv. siliconen).

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

- Sluit de kookplaat aan op het elektriciteitsnet.
- Controleer de werking van de kookplaat.

Downloaded from www.vandenborre.be

Aanwijzingen voor het inbouwen

Een gelijk met het werkblad liggende kookplaat is slechts geschikt voor de inbouw in natuursteen (graniet, marmer), massief hout en betegelde werkbladen. In het hoofdstuk "Inbouwafmetingen" met een desbetreffende aanwijzing gemarkeerde kookplaten zijn ook geschikt voor de inbouw in werkbladen van glas. Neem voor werkbladen van andere materialen contact op met de betreffende fabrikant. Hij kan u zeggen of het werkblad geschikt is voor een kookplaat dat met het werkblad gelijk ligt.

De breedte (binnenwerks) van de onderkast moet minstens even breed zijn als de binnenste uitsparing van het werkblad (zie rubriek "Inbouwafmetingen"), zodat de kookplaat na de inbouw van de onderkant vrij toegankelijk is en de onderkast voor onderhoudswerkzaamheden kan worden weggenomen. Als de kookplaat na de inbouw niet van de onderkant vrij toegankelijk is, moet het voegafdichtingsmiddel worden verwijderd, zodat de kookplaat kan worden gedemonteerd.

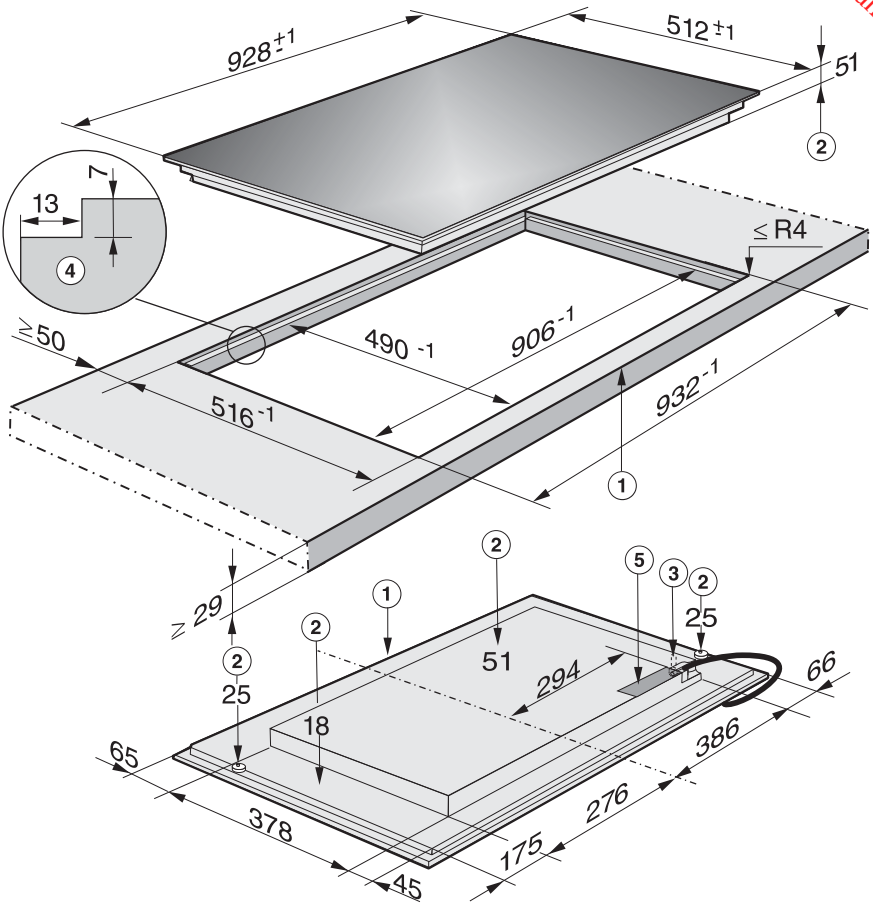
De kookplaat

- 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 toestel geleverd.

Downloaded from www.vandenborre.be

Inbouwafmetingen

KM 6389



① Voorkant

② Inbouwhoogte

③ Aansluiting Miele@home / Con@ctivity

④ Getrapte freesrand voor natuurstenen werkbladen

⑤ Aansluitkast

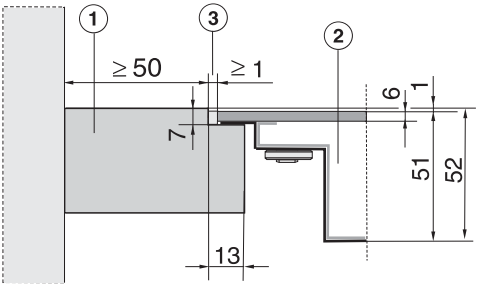
De aansluitkabel (L = 1440 mm) is los bijgevoegd.

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

Downloaded from www.vandenborre.be

Inbouwen

Werkblad van natuursteen

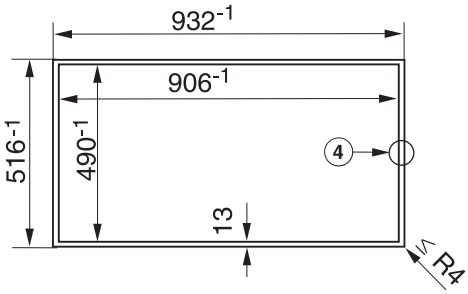


① Werkblad

② Kookplaat

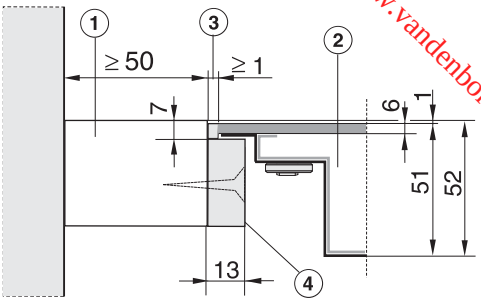
③ Voeg

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



④ Getrapte frezing

Werkblad van massief hout / betegeld werkblad / werkblad van glas



① Werkblad

② Kookplaat

③ Voeg

④ Houten lijsten 13 mm (niet bijgeleverd)

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

Kookplaten zonder randlijst

Downloaded from www.vandenborre.be

Voorbereiding werkblad

- Maak de werkbladuitsparing zoals in de afbeelding van de kookplaat en de detailtekeningen is aangegeven. Let op de veiligheidsafstanden (zie hoofdstuk "Veiligheidsafstanden").
- Werkbladen van massief hout / betegelde werkbladen / werkbladen van glas:
  bevestig de houten lijsten ④ 7 mm onder de bovenkant van het werkblad (zie afbeelding).

Aansluitkabel aansluiten op de kookplaat

De aansluiting mag alleen door een elektricien worden uitgevoerd.

- Sluit de aansluitkabel zoals in de afbeelding "Aansluitschema" is aangegeven aan op de kookplaat (zie hoofdstuk "Elektrische aansluiting – Aansluitschema").

Kookplaat positioneren

- Leid de aansluitkabel van de kookplaat door de uitsparing naar beneden.
- Plaats de kookplaat in de uitsparing en centreer deze.
- Sluit de kookplaat aan op het elektriciteitsnet.
- Controleer de werking van de kookplaat.
- Vul de voeg ③ met een geschikte, hittebestendige siliconen-voegenkit (minimaal 160°C).

Gebruik voor natuursteen en tegels van natuursteen uitsluitend een voor natuursteen geschikt siliconenkit. Neem de aanwijzingen van de fabrikant in acht.

Downloaded from www.vandenborre.be

⚠ Letselrisico!

Door ondeskundige installatie- en onderhoudswerkzaamheden of reparaties kunnen zeer gevaarlijke situaties voor de gebruiker ontstaan waarvoor Miele geen aansprakelijkheid aanvaardt.
Miele kan niet verantwoordelijk worden gesteld voor schade die een gevolg is van ondeskundige installatie- en onderhoudswerkzaamheden of reparaties. Evenmin is Miele aansprakelijk voor (de gevolgen van) ontbrekende of onderbroken aarding (bijv. elektrische schok).

De kookplaat mag uitsluitend door een elektricien worden aangesloten. Hij kent de voorschriften die van toepassing zijn en houdt zich daar strikt aan.

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

Aansluiting

AC 230 V / 50 Hz

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

Voor de aansluitmogelijkheden zie het aansluitschema.

Aardlekschakelaar

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

Scheidingssysteem

Het toestel 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.

Downloaded from www.vandenborre.be

Spanningsvrij maken

⚠ Lichamelijk letsel door elektrische schok!
Zorg dat de netspanning niet per ongeluk weer kan worden ingeschakeld.

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

Zekeringen

- Draai de zekering los en haal deze uit de houder.

Zekeringsautomaat

- Druk op de testknop (rood) totdat de middelste knop (zwart) eruitspringt.

Inbouwzekeringsautomaat

- (Zelfuitschakelaar, min. type B of C!): tuimelschakelaar van 1 (Aan) op 0 (Uit) zetten.

Aardlekschakelaar

- Zet de hoofdschakelaar van 1 (Aan) op 0 (Uit) of druk op de testknop.

Aansluitsnoer

De kookplaat 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 toegestane aansluitspanning en bijbehorende waarden voor uw kookplaat vindt u op het typeplaatje.

Vervangen van de aansluitkabel

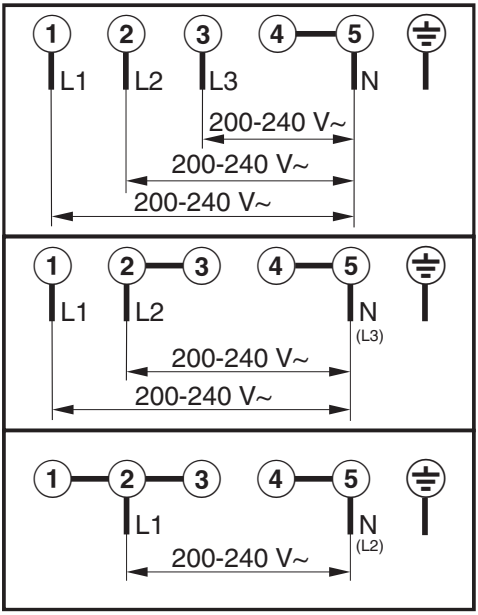
⚠ Lichamelijk letsel door elektrische schok!
De aansluitkabel mag uitsluitend door een elektricien worden vervangen. Hij is op de hoogte van de nationale normen en de voorschriften van de plaatselijke elektriciteitsmaatschappij en neemt ze zorgvuldig in acht.
De aarddraad moet aan de aansluiting met ⏚ worden vastgeschroefd.

De aansluitkabel mag alleen door een speciale kabel van het type H 05 VV-F (PVC-isolatie) worden vervangen. Een dergelijke kabel is verkrijgbaar bij Miele-Service.

De aansluitwaarden vindt u op het typeplaatje.

Downloaded from www.vandenborre.be

Aansluitschema



Downloaded from www.vandenborre.be

Afdeling Klantcontacten

Voor storingen die u niet zelf kunt verhelpen, waarschuwt u

– uw Miele-handelaar of

– de afdeling Consumentenbelangen van Miele.

De gegevens van Miele vindt u op de achterkant van deze gebruiks- en montagehandleiding.

Voor een goede en vlotte afhandeling moet de afdeling Miele-Service weten welk type toestel u heeft en welk fabricagenummer het heeft.

Typeplaatje

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

Garantietermijn en garantievoorwaarden

De garantietermijn voor dit toestel bedraagt 2 jaar.

Voor meer informatie zie de bijgevoegde garantievoorwaarden. Voor informatie over het Miele Service Verzekering Certificaat kunt u zich wenden tot uw Mielevakhandelaar of de bijgaande folder raadplegen.

Downloaded from www.vandenborre.be

Hieronder zijn de gegevensbladen bijgevoegd van de in deze gebruiks- en montagehandleiding beschreven modellen.

Informatie over huishoudelijke elektrische kookplaten

volgens verordening (EU) Nr. 66/2014

MIELE	
Identificatie van het model	KM 6388
Aantal kookzones en/of -gebieden	5
Voor cirkelvormige kookzones of -gebieden: diameter van de nuttige kookoppervlakte per kookzone Voor niet-cirkelvormige kookzones of -gebieden: lengte en breedte van de nuttige kookoppervlakte per kookzone L/W	1. = 230x390 mm 2. = Ø 150-260 mm 3. = 230x390 mm 4. = 5. = 6. =
Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg ($EC_{elektrisch\ koken}$)	1. = 193,6 Wh/kg 2. = 173,2 Wh/kg 3. = 193,6 Wh/kg
Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg ($EC_{elektrische\ kookplaat}$)	186,8 Wh/kg

Informatie over huishoudelijke elektrische kookplaten

volgens verordening (EU) Nr. 66/2014

MIELE	
Identificatie van het model	KM 6389
Aantal kookzones en/of -gebieden	5
Voor cirkelvormige kookzones of -gebieden: diameter van de nuttige kookoppervlakte per kookzone Voor niet-cirkelvormige kookzones of -gebieden: lengte en breedte van de nuttige kookoppervlakte per kookzone L/W	1. = 230x390 mm 2. = Ø 180-280 mm 3. = 230x390 mm 4. = 5. = 6. =
Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg ($EC_{elektrisch\ koken}$)	1. = 193,6 Wh/kg 2. = 173,2 Wh/kg 3. = 193,6 Wh/kg
Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg ($EC_{elektrische\ kookplaat}$)	186,8 Wh/kg

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

nv Miele België
Z.5 Mollem 480
1730 Mollem (Asse)
Herstellingen aan huis en andere inlichtingen: 02/451.16.16
E-mail: info@miele.be
Internet: www.miele.be

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

Downloaded from www.vandenborre.be

Miele

KM 6388 / KM 6389

CE

nl-BE

M.-Nr. 09 976 580 / 01