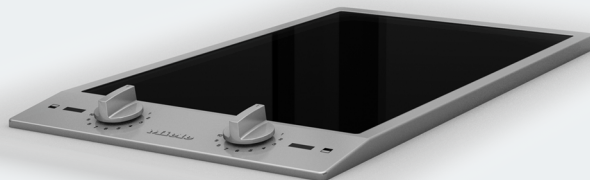


Gebruiks- en montagehandleiding ProLine inductiekookplaat



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.

Inhoud

Opmerkingen omtrent uw veiligheid	4
Een bijdrage aan de bescherming van het milieu	15
Overzicht	16
Kookplaat	16
CS 1212-1	16
CS 1221-1	17
CS 1222	18
Indicatoren	18
Symbolen bedieningsknoppen	19
Display	19
Kookzones	20
Het toestel voor het eerst in gebruik nemen	22
Kookplaat voor de eerste keer reinigen	22
Kookplaat voor de eerste keer in gebruik nemen	22
Inductie	23
Werking	23
Geluiden	24
De juiste pannen	25
Tips om energie te besparen	26
Tabel vermogensstanden	27
Bediening	28
Bedieningsknoppen	28
Inschakelen	28
Uitschakelen	28
Restwarmte-indicator	28
Kookstartautomaat	29
Booster	30
Warmhouden	32
Beveiligingen	33
Vergrendeling	33
Automatische uitschakeling	33
Oververhittingsbeveiliging	34
Reiniging en onderhoud	35
Keramische plaat	36
Roestvrijstalen rand / bedieningspaneel	37
Bedieningsknoppen	37

Nuttige tips	38
Bij te bestellen accessoires	40
Veiligheidsinstructies voor het inbouwen	41
Veiligheidsafstanden	42
Aanwijzingen voor het inbouwen	46
Inbouwmaten	47
CS 1212-1	47
CS 1221-1 / CS 1222	48
Inbouw van meerdere ProLine-elementen	49
Inbouwen	51
Elektrische aansluiting	55
Klantendienst	57
Contact bij storingen	57
Typeplaatje:	57
Garantie.....	57
Productgegevensbladen	58

Opmerkingen omtrent uw veiligheid

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.

Verantwoord 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 of psychische gesteldheid, hun onervarenheid of gebrek aan kennis van de kookplaat niet in staat zijn om deze veilig te bedienen, mogen deze alleen onder toezicht gebruiken. Deze personen mogen de kookplaat alleen zonder toezicht gebruiken als ze weten hoe ze deze veilig moeten bedienen. Ze moeten de eventuele risico's van een foutieve bediening kunnen inzien en begrijpen.

Opmerkingen omtrent uw veiligheid

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 deze veilig moeten bedienen. Kinderen moeten de eventuele risico's van een foutieve bediening kunnen inzien en begrijpen.
- ▶ 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 in de opbergruimte boven of onder de kookplaat geen voorwerpen die voor kinderen interessant zijn. 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 het toestel kunnen trekken en zich zo kunnen branden.
- ▶ 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.
- ▶ Maak gebruik van de vergrendeling, zodat kinderen het toestel niet onbedoeld kunnen inschakelen.

Technische veiligheid

- ▶ Door ondeskundig uitgevoerde installatie-, onderhouds- of reparatiewerkzaamheden kan de gebruiker aanzienlijke risico's lopen. Installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden mogen alleen door een door Miele geautoriseerde deskundige worden uitgevoerd.
- ▶ Schade aan de kookplaat kan uw veiligheid in gevaar brengen. Controleer de kookplaat op zichtbare schade. Gebruik nooit een beschadigde kookplaat.
- ▶ 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 aardingsstelsel 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.

Opmerkingen omtrent uw veiligheid

▶ 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.

▶ Defecte onderdelen mogen alleen door originele Miele-onderdelen worden vervangen. Alleen van deze Miele onderdelen kunnen wij garanderen, dat zij volledig aan onze veiligheidseisen voldoen.

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

▶ Als de stekker wordt verwijderd of als de aansluitkabel geen stekker heeft, mag het toestel uitsluitend door een vakman op het net worden aangesloten.

▶ Als de aansluitkabel beschadigd is, moet deze door een elektricien worden vervangen door een speciale aansluitkabel (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.

▶ Gevaar voor elektrische schok.

Neem de kookplaat niet in gebruik bij een defect of bij breuken, scheuren en barsten in de keramische plaat of schakel de kookplaat meteen uit. Haal de elektrische spanning van de kookplaat. Neem contact op met Miele.

Opmerkingen omtrent uw veiligheid

▶ Als de kookplaat achter een meubelfront (bijv. een deur) is ingebouwd, sluit deze dan nooit wanneer u de kookplaat gebruikt. Achter een gesloten deur hopen warmte en vocht zich op. Daardoor kunnen de kookplaat, de ombouwkast en de vloer beschadigd worden. Sluit een meubeldeur pas wanneer de restwarmte-indicatie uit is.

Opmerkingen omtrent uw veiligheid

Veilig 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.
- ▶ 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.
- ▶ 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.

Opmerkingen omtrent uw veiligheid

- ▶ 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 pannendecksels 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.
- ▶ Hete voorwerpen op het display kunnen de elektronica eronder beschadigen. Zet nooit hete pannen op het display.
- ▶ Als suiker, suikerhoudende spijzen, kunststof of aluminiumfolie op de hete kookplaat belanden en smelten, beschadigen deze bij het afkoelen de keramische glasplaat. Schakel het toestel onmiddellijk uit en schraap de stof met een kookplaatkrabber meteen grondig van de kookplaat. Trek hierbij ovenwanten aan. Reinig de keramische glasplaat na met een reinigingsmiddel voor keramisch glas zodra de glasplaat is afgekoeld.

Opmerkingen omtrent uw veiligheid

- ▶ 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.
- ▶ Vanwege de snelle reactietijd kan de temperatuur in zeer korte tijd de zelfontbrandingstemperatuur van olie en vet bereiken. Houd voortdurend toezicht op de kookplaat tijdens het gebruik.
- ▶ Verhit vetten en olie maximaal 1 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.
- ▶ Metalen voorwerpen die in een lade onder de kookplaat worden bewaard, kunnen heet worden als u de kookplaat lang en intensief gebruikt. Bewaar daarom geen metalen voorwerpen in een lade die zich direct onder de kookplaat bevindt.

Opmerkingen omtrent uw veiligheid

- ▶ De kookplaat is voorzien van een koelventilator. Als zich onder de ingebouwde kookplaat een lade bevindt, moet er voldoende afstand tussen de inhoud van de lade en de onderkant van de kookplaat zijn, zodat de toevoer van koellucht voor de kookplaat is gewaarborgd. Bewaar geen scherpe en kleine voorwerpen of papier in de lade. Deze voorwerpen kunnen via de ventilatieopeningen in de behuizing terechtkomen of aangezogen worden en zo de koelventilator beschadigen of de koeling negatief beïnvloeden.
- ▶ Plaats nooit twee pannen tegelijk op een kook- of braadzone.
- ▶ 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.
- ▶ Bij inbouw van meerdere ProLine-elementen: hete voorwerpen kunnen de afdichting van de verbindingsstrip beschadigen. Plaats daarom geen hete pannen in de buurt van de verbindingsstrip.

Opmerkingen omtrent uw veiligheid

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).

Een bijdrage aan de bescherming van het milieu

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.

Uw toestel afdanken

Oude elektrische en elektronische toestellen bevatten meestal nog waardevolle materialen. Ze bevatten echter ook stoffen, mengsels en onderdelen 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. Doe uw oude toestel daarom nooit bij het gewone huisafval.



Lever het in bij een gemeentelijk inzameldepot voor elektrische en elektronische apparatuur, bij uw vakhandelaar of bij Miele. U bent wettelijk zelf verantwoordelijk voor het wissen van eventuele persoonlijke gegevens op het af te danken toestel.

Bij de aankoop van uw nieuw toestel heeft u een bijdrage betaald. Die wordt volledig gebruikt voor de toekomstige recyclage van dat toestel. Dat bevat trouwens nog waardevol materiaal. Door te recyclen wordt er dan ook **minder verspild en vervuild**.

Als u vragen heeft omtrent het afdanken van uw oud toestel, neem dan contact op met

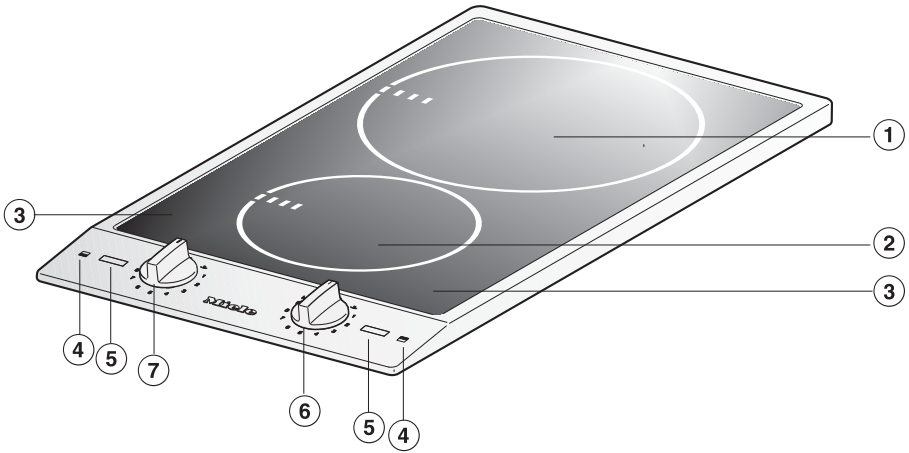
- de handelaar bij wie u het kocht of
- de firma Recupel, telefoon 02 706 86 10, website: www.recupel.be of
- uw gemeentebestuur als u uw toestel naar een containerpark brengt.

Zorg er ook voor dat het toestel intussen kindveilig wordt bewaard voor u het laat wegbrengen.

Overzicht

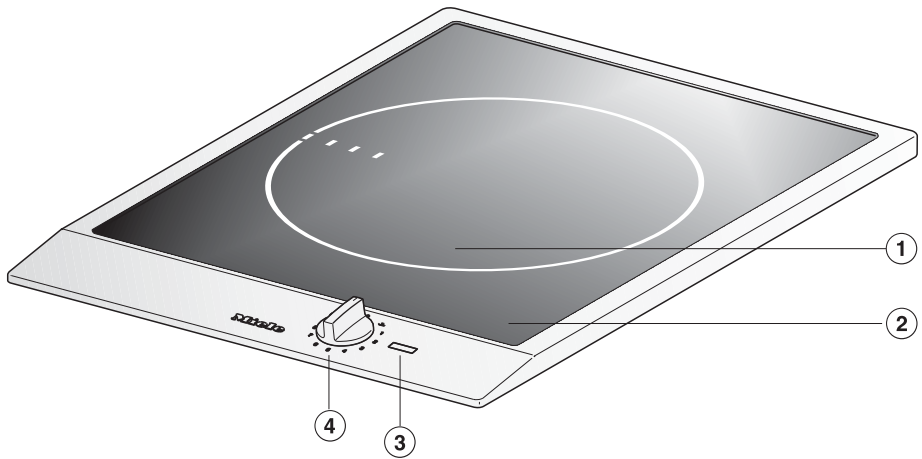
Kookplaat

CS 1212-1



- ① Kookzone met TwinBooster
- ② Kookzone met Booster
- ③ Display met kookzone-indicatie
- ④ Symbool voor kookzonetoewijzing
- ⑤ Controlelampjes
- ⑥ Bedieningsknop voor de achterste kookzone
- ⑦ Bedieningsknop voor de voorste kookzone

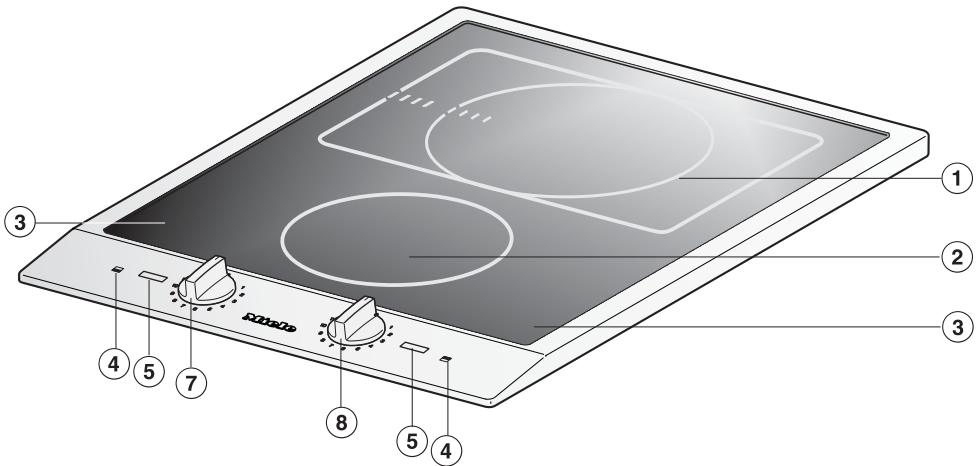
CS 1221-1



- ① Kookzone met TwinBooster
- ② Display met kookzone-indicatie
- ③ Controlelampjes
- ④ Bedieningsknoppen

Overzicht

CS 1222



- ① Braadzone met TwinBooster
- ② Kookzone met Booster
- ③ Display met kookzone-indicatie
- ④ Symbool voor kookzonetoewijzing
- ⑤ Controlelampjes
- ⑦ Bedieningsknop voor de voorste kookzone
- ⑧ Bedieningsknop voor de achterste kookzone

Indicatoren




- ⑫ Aan/uit-indicator
- ⑬ Boosterindicatie
- ⑭ Restwarmte-indicator

Symbolen bedieningsknoppen

Symbol	Beschrijving
0	Kookzone uit
	Warmhoudstand
1 – 9	Vermogensstanden
B I	Booster met 1 stand
B I/II	TwinBooster met 2 standen

Display

Symbol	Beschrijving
	Ontbrekende of ongeschikte pannen (zie het hoofdstuk “Inductie”, paragraaf “Werking”)
<i>R</i>	Kookstartautomaat geactiveerd
<i>I</i>	Booster/stand 1 TwinBooster geactiveerd
<i>II</i>	Stand 2 TwinBooster geactiveerd
<i>L</i>	Vergrendeling geactiveerd
<i>C / D</i>	Veiligheidsuitschakeling (zie het hoofdstuk “Veiligheidsfuncties”, paragraaf “Veiligheidsuitschakeling”)
<i>H</i>	Oververhittingsbeveiliging (zie het hoofdstuk “Veiligheidsfuncties”, paragraaf “Oververhittingsbeveiliging”)

Overzicht

Kookzones

Kookzone	CS 1212-1		
	Ø in cm*	Vermogen in Watt bij 230 V**	
□	10–16	Normaal	1400
		Booster	2200
□	16–23	Normaal	2300
		TwinBooster, stand 1	3000
		TwinBooster, stand 2	3700
		Totaal	3700

* 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.

CS 1221-1		
Ø in cm*	Vermogen in Watt bij 230 V**	
18–28	Normaal	2600
	TwinBooster, stand 1	3000
	TwinBooster, stand 2	3700

* 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.

Overzicht

Kookzone	CS 1212-1		
	Ø in cm*	Vermogen in Watt bij 230 V**	
	10–16	Normaal Booster	1400 2200
	14–20	Normaal TwinBooster, stand 1 TwinBooster, stand 2	1850 2500 3000
	20x30	Normaal TwinBooster, stand 1 TwinBooster, stand 2	2300 3000 3700
		Totaal	3700

* 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.

Het toestel voor het eerst in gebruik nemen

- Plak het typeplaatje dat bij de documentatie gevoegd is op de daarvoor bestemde plaats in het hoofdstuk "Service".
- 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

Als u het apparaat voor het eerst aansluit en na een stroomstoring lichten gedurende ca. 1 seconde alle controlelampjes op. Zodra deze lampjes gedoofd zijn, kunt u het apparaat 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 inductiepoelen 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.


Werking



Onder een inductiekookzone 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.

Het inductieprincipe werkt alleen bij pannen met een magnetiseerbare bodem (zie het hoofdstuk “Inductie”, paragraaf “De juiste pannen”). Het systeem houdt automatisch rekening met de grootte van de gebruikte pan.

Op de kookzone-indicatie verschijnt het symbool  als:

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

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

Als u geen of een ongeschikte pan plaatst, wordt de kookzone na 3 minuten automatisch uitgeschakeld. Op de kookzone-indicatie knippert  afgewisseld met .



Verbrandingsgevaar door hete voorwerpen.

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

Gebruik de kookplaat nooit als werkblad.

Schakel de kookzones na gebruik uit door de bedieningsknop op **0** te zetten.

Inductie

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 hoofdstuk “Bediening”, paragraaf “Booster”) tegelijk zijn ingeschakeld en op de kookzones pannen staan met een bodem die uit verschillende materialen bestaat (bijvoorbeeld een sandwichbodem).

Vooraf 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.

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 hecht, is de pan in principe geschikt.

Wanneer u niet de juiste pannen gebruikt, verschijnt op de kookzone-indicatie het symbool ⏏ .

De kwaliteit van de bodem van de pan kan het bereidingsresultaat beïnvloeden (bijvoorbeeld het bruin worden van panenkoeken):

- Kies voor een optimaal gebruik van de kookzone een pan met een passende bodemdiameter (zie het hoofdstuk “Kookzones”). Wanneer de pan te klein is, wordt deze niet herkend en verschijnt op de kookzone-indicatie het symbool ⏏ .
- 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

- 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.

Tabel vermogensstanden

	Vermogens-stand
Warmhouden	<u>5</u>
Boter smelten Gelatine oplossen Smelten van chocolade	1-2
Rijstepap, havermoutpap maken	2
Kleine hoeveelheden vloeistof opwarmen Rijst wellen	3
Groente ontdooien (in een blok)	3
Graan wellen	3
Verwarmen van vloeibare en halfvaste gerechten Bereiden van een omelet en van spiegeleieren zonder korst Fruit blancheren	4
Deegwaren wellen	4
Groente, vis stoven	5
Diepvriesproducten ontdooien en verwarmen	5
Eieren behoedzaam bakken (zonder oververhitting van het vet)	6
Aankoken van grote hoeveelheden, bijv. eenpansgerechten, gebonden saus of roomsaus maken, bijv. witte-wijnsaus of sauce hollandaise	6-7
Vis, schnitzel, braadworst behoedzaam bakken (zonder oververhitting van het vet)	6-7
Poffertjes, pannenkoeken, etc. bakken	7
Aanbraden van stoofgerechten	8
Grote hoeveelheden water koken Aankoken	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.

Bediening

Bedieningsknoppen

De bedieningsknoppen mogen niet over de standen **B I** of **B I/II** heen op stand **0** worden gezet.

Inschakelen

 Brandgevaar door oververhitte voedingsmiddelen.

Als u voedingsmiddelen niet in de gaten houdt, kunnen deze oververhit raken en in brand vliegen.

Houd voortdurend toezicht op de kookplaat tijdens het gebruik.

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

- Draai de bedieningsknop naar rechts op de gewenste vermogensstand.

Het controlelampje licht op. Nadat een bepaalde temperatuur is bereikt, licht ook de restwarmte-indicatie op.


Uitschakelen

- Draai de bedieningsknop naar links op **0**.

Als alle kookzones uitgeschakeld zijn, dooft het controlelampje.

Restwarmte-indicator

Als een kookzone heet is, brandt na het uitschakelen de restwarmte-indicator. De indicator dooft pas, als u de kookzones zonder gevaar kunt aanraken.

 Verbrandingsgevaar door hete kookzones.

Na het beëindigen van het kookproces zijn de kookzones heet.

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

Kookstartautomaat

Als de kookstartautomaat geactiveerd is, warmt de kookzone automatisch met het hoogste vermogen op (aankoken) en schakelt dan naar de ingestelde vermogensstand (doorkookstand) terug. De aankooktijd hangt van de ingestelde doorkookstand af (zie tabel).

Activeren

- Draai de bedieningsknop naar links en houd deze zo lang in die positie, totdat op de kookzone-indicatie *R* verschijnt.
- Draai de bedieningsknop nu meteen naar rechts op de gewenste doorkookstand.

De doorkookstand moet binnen 5 seconden na de activering van de kookstartautomaat worden ingesteld. U kunt de doorkookstand binnen 10 seconden na het activeren van de kookstartautomaat wijzigen.

Als u de bedieningsknop te lang vasthoudt, wordt de vergrendeling geactiveerd en verschijnt op de kookzone-indicatie *L*.

Tijdens de bereidingstijd (zie tabel) brandt *R* op de kookzone-indicatie.

Deactiveren

- Stel een andere vermogensstand in.

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

Bediening

Booster

De kookzones hebben een booster met één stand of een TwinBooster met twee standen (zie “Overzicht – Kookplaat”).

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 10 minuten actief. Na afloop van de boostertijd wordt de kookzone automatisch naar vermogensstand 9 teruggezet.

Bij kookplaten met 2 kookzones: u kunt de booster niet tegelijk voor beide kookzones gebruiken.

Bij kookplaten met 4 kookzones: u kunt de booster voor maximaal twee kookzones tegelijk gebruiken.

Kookzones zijn in paar verbonden om de boosterfunctie van het nodige vermogen te voorzien.

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.

Als de vermogensstand wordt verlaagd, knippert op de kookzone-indicatie de verlaagde vermogensstand afwisselend met ζ .

Als de verbonden kookzone wordt uitgeschakeld, knippert op de kookzone-indicatie \square afgewisseld met ζ .

Booster inschakelen

- Draai de bedieningsknop naar rechts via stand **9** naar stand **B I** en weer terug naar stand **9**.

Op de kookzone-indicatie verschijnt *!*, op de indicator B.

TwinBooster inschakelen, stand 1

- Draai de bedieningsknop naar rechts via stand **9** naar stand **B I/II** en weer terug naar stand **9**.

Op de kookzone-indicatie verschijnt *!*, op de indicator B.

TwinBooster inschakelen, stand 2

- Draai de bedieningsknop naar rechts via stand **9** naar stand **B I/II** en weer terug naar stand **9**.

Op de kookzone-indicatie verschijnt *!*, op de indicator B.

- Draai de bedieningsknop opnieuw naar rechts via stand **9** naar stand **B I/II** en weer terug naar stand **9**.

Op de kookzone-indicatie verschijnt *!!*.

Booster/TwinBooster uitschakelen

- Stel een andere vermogensstand in. Het boostersymbool en B gaan uit.

Bediening

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.

De maximale warmhoudtijd bedraagt 2 uur.

- Houd levensmiddelen uitsluitend warm in een pan. Dek de pan af met een deksel.
- Roer regelmatig in stevige gerechten en dikke vloeistoffen (eenpansgerecht, stevige maaltijdsoup).
- De voedingswaarde van een gerecht neemt gedurende de bereiding af. Tijdens het warmhouden neemt de voedingswaarde verder af. Beperk de warmhoudtijd zoveel mogelijk.

Warmhoudstand instellen

- Draai de bedieningsknop naar rechts op \sim .

Vergrendeling

U kunt de vergrendeling alleen activeren als alle kookzones uitgeschakeld zijn.

Om te vermijden dat iemand de kookzones per vergissing inschakelt, is de kookplaat uitgerust met een vergrendeling.

Wanneer er een vermogensstand wordt ingesteld terwijl de vergrendeling is geactiveerd, verschijnt L gedurende 3 seconden op het display.

Activeren

- Draai de (buitenste) rechter bedieningsknop naar links tot aan de aanslag en houd deze zo totdat op het display L verschijnt.

Deactiveren

- Draai de (buitenste) rechter bedieningsknop naar links tot aan de aanslag en houd deze zo totdat L dooft.

Automatische uitschakeling

De veiligheidsuitschakeling (automatische uitschakeling) wordt geactiveerd als een kookzone ongewoon lang in gebruik is. De tijdspanne hangt van de gekozen vermogensstand af. Als deze is overschreden, wordt de kookzone uitgeschakeld en knippert in het display L in afwisseling met \square . Als u de kookzone uit- en inschakelt, is deze weer klaar voor gebruik.

Beveiligingen

Oververhittingsbeveiliging

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

- Een ingeschakelde booster wordt uitgeschakeld.
 - De ingestelde vermogensstand wordt verlaagd.
 - De kookzone wordt automatisch uitgeschakeld. Op de kookzone-indicatie verschijnt *H*.
 - Andere kookzones worden automatisch uitgeschakeld.
- Schakel de betreffende kookzone(s) uit.


Als de kookzone niet wordt uitgeschakeld, knippert in het betreffende kookzonedisplay *ℓ* in afwisseling met *⏏*.

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

De oververhittingsbeveiliging wordt geactiveerd wanneer:

- 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 de klantendienst.

 Verbrandingsgevaar door hete kookzones.

Na het beëindigen van het kookproces zijn de kookzones heet.

Schakel de kookplaat uit.

Laat de kookzones afkoelen voordat u de kookplaat reinigt.

 Schade door indringend vocht. De stoom van een stoomreiniger kan terechtkomen op onderdelen die onder spanning staan en kortsluiting veroorzaken.

Reinig de kookplaat nooit met een stoomreiniger.

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

Gebruik geen schuurmiddelen of reinigingsmiddelen die krassen kunnen veroorzaken.

Laat het ProLine-element afkoelen, voordat u het reinigt.

- Reinig het ProLine-element en de accessoires na elk gebruik.
- Veeg het ProLine-element na het reinigen met een vochtige doek weer droog om kalkresten te voorkomen.

Ongeschikte reinigingsmiddelen


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

- afwasmiddelen
- soda-, alkali-, ammoniak-, zuur- of chloridehoudende reinigingsmiddelen
- kalkoplossende reinigingsmiddelen
- vlek- en roestverwijderaars;
- schurende reinigingsmiddelen zoals schuurpoeder, schuurmiddelen, schuursponsjes
- oplosmiddelhoudende reinigingsmiddelen
- reinigingsmiddelen voor afwasautomaten;
- grill- en ovensprays;
- glasreinigers;
- schurende harde borstels en sponsjes (zoals pannensponsjes) of gebruikte sponsjes die nog resten schuurmiddel bevatten
- vlekensponsjes;

Reiniging en onderhoud

Keramische plaat

Keramische plaat reinigen

 Schade door scherpe voorwerpen.

De afdichtingstape tussen de kookplaat en het werkplad kan worden beschadigd.

De afdichtingstape tussen de keramische glasplaat en het frame kan worden beschadigd.

Gebruik geen scherpe voorwerpen tijdens het reinigen.

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 het keramische oppervlak regelmatig met een speciaal reinigingsmiddel voor keramisch glas.


- Verwijder alle grove verontreinigingen met een vochtige doek. Vastgekoekte verontreinigingen verwijderd u met een kookplaatkrabber.
- Reinig het keramische oppervlak vervolgens met het Miele-reinigingsmiddel voor keramische glasplaten en roestvrij staal (zie het hoofdstuk “Bij te bestellen accessoires”, onder “Reinigings- en onderhoudsmiddelen”) of met een ander geschikt reinigingsmiddel voor keramische glasplaten. Gebruik hierbij keukenpapier of een schone doek. Breng het reinigingsmiddel niet op hete keramische oppervlakken aan aangezien er vlekken

kunnen ontstaan. Houdt u zich aan de aanwijzingen van de fabrikant van het reinigingsmiddel.

- Verwijder de resten van het reinigingsmiddel met een vochtige doek en droog het keramische oppervlak vervolgens.

Reinigingsmiddelresten kunnen anders inbranden en de keramische plaat aantasten. Let erop dat u alle resten verwijderd.

- Verwijder **vlekken** van kalkresten, water en aluminium met het reinigingsmiddel voor keramische platen en roestvrij staal.

 Verbrandingsgevaar door hete kookzones.

Tijdens het kookproces zijn de kookzones heet.

Trek ovenhandschoenen aan voordat u resten suiker, kunststof of aluminiumfolie met een kookplaatkrabber van het hete keramische oppervlak verwijderd.

- Als er **suiker, kunststof of aluminiumfolie** op het hete keramische oppervlak terecht komt, schakel de kookplaat dan uit.
- Schraap deze stoffen **onmiddellijk**, als ze dus nog heet zijn, met een kookplaatkrabber grondig weg.
- Reinig het keramische oppervlak vervolgens als het afgekoeld is zoals tevoren beschreven.

Roestvrijstalen rand / bedieningspaneel

- Reinig de rand en het bedieningspaneel met een sponsdoekje, wat afwasmiddel en warm water.

U kunt voor de reiniging ook een reinigingsmiddel voor keramische kookplaten en roestvrij staal gebruiken. De oppervlakken blijven langer schoon als u daarnaast nog een onderhoudsmiddel voor roestvrij staal gebruikt (zie “Bij te bestellen accessoires”).

Gebruik op delen met een **opdruk** geen reinigingsmiddel voor keramische kookplaten en roestvrij staal en geen reinigingsmiddel voor roestvrij staal.

Hierdoor kan de opdruk worden aangetast.

Reinig de betreffende delen uitsluitend met een sponsdoekje, wat afwasmiddel en warm water.

Bedieningsknoppen

- Reinig de bedieningsknoppen met een sponsdoekje, wat afwasmiddel en warm water. Laat hardnekkig vuil eerst inweken.
- Maak de bedieningsknoppen met een schone doek droog.

Nuttige tips

De meeste storingen en defecten, die bij het dagelijks gebruik kunnen optreden, kunt u zelf verhelpen. U bespaart daarmee niet alleen tijd, maar ook kosten, omdat u Miele niet hoeft in te schakelen.

De volgende tabellen helpen u de oorzaken van een probleem te achterhalen en te verhelpen.

Probleem	Oorzaak en oplossing
De kookzones worden niet heet.	De kookplaat heeft geen stroom. ■ Controleer of de zekering van de elektrische installatie doorgeslagen is. Neem contact op met een elektricien of met de klantendienst van Miele (minimale sterkte van de zekering: zie typeplaatje).
	Er is mogelijk sprake van een technische storing. ■ Draai de bedieningsknop op stand 0 . ■ Maak de kookplaat ca. 1 minuut spanningsvrij. Doe dit als volgt: <ul style="list-style-type: none">– schakel de schakelaar van de betreffende zekering uit of draai de zekering eruit;– schakel de verliesstroomschakelaar uit. ■ Schakel daarna de zekering resp. de verliesstroomschakelaar weer in. Kunt u de kookplaat dan nog niet gebruiken, neem dan contact op met een elektricien of met de klantendienst van Miele.
Bij de nieuwe kookplaat komen geurtjes en damp vrij.	De metalen onderdelen worden met een onderhoudsmiddel beschermd. Als het kookveld voor het eerst in gebruik wordt genomen, ontstaan daardoor geuren en eventueel ook damp. Ook het materiaal van de inductiespoelen geeft tijdens de eerste gebruiksuren een geur af. Bij elk volgend gebruik neemt de geurvorming af, totdat u niets meer waarneemt. De geur en de eventueel optredende damp wijzen niet op een verkeerde aansluiting of een defect en zijn ook niet schadelijk voor de gezondheid.
Op het display van een kookzone knippert het symbool .	Op de kookzone staat geen pan of een ongeschikte pan. ■ Gebruik geschikte pannen (zie hoofdstuk “Inductie”, paragraaf “De juiste pannen”).

Probleem	Oorzaak en oplossing
Op het display van een kookzone knippert \square afwisselend met de vermogensstand.	De ingestelde vermogensstand is verlaagd, omdat bij de verbonden kookzone de booster is ingeschakeld (zie het hoofdstuk “Bediening”, paragraaf “Booster”).
Op het display van een kookzone knippert \square afwisselend met \square. De kookzone is automatisch uitgeschakeld.	Op de kookzone staat al langer dan 3 minuten geen pan of een ongeschikte pan. <ul style="list-style-type: none"> ■ Gebruik geschikte pannen (zie het hoofdstuk “Inductie”, paragraaf “De juiste pannen”) of schakel de kookzone uit als u deze niet wilt gebruiken.
	De oververhittingsbeveiliging is geactiveerd. <ul style="list-style-type: none"> ■ Zie het hoofdstuk “Veiligheidsfuncties”, paragraaf “Oververhittingsbeveiliging”.
	Bij de verbonden kookzone is de TwinBooster op stand II ingeschakeld.
Op een kookzonedisplay verschijnt H.	De oververhittingsbeveiliging is geactiveerd. <ul style="list-style-type: none"> ■ Zie het hoofdstuk “Veiligheidsfuncties”, paragraaf “Oververhittingsbeveiliging”.
Na het inschakelen van de kookzone verschijnt gedurende enkele seconden L op de kookzone-indicatie.	De ingebruiknamebeveiliging is geactiveerd. <ul style="list-style-type: none"> ■ Deactiveer de vergrendeling (zie het hoofdstuk “Veiligheidsfuncties”, paragraaf “Vergrendeling”).
Na het inschakelen van de kookzone verschijnt gedurende enkele seconden d op het display. De kookzone wordt niet heet.	De demofunctie is geactiveerd. <ul style="list-style-type: none"> ■ Draai de rechterbedieningsknop (buitenste knop) twee keer kort naar links tot aan de aanslag. Daarna nog een keer terwijl u deze dan ca. 3 seconden vasthoudt.

Bij te bestellen accessoires

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

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

De producten zijn ook verkrijgbaar bij Miele (zie einde van deze gebruiksaanwijzing) en bij uw Miele-handelaar.

Reinigingsmiddel voor keramische platen en roestvrij staal 250 ml



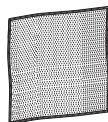
Voor het verwijderen van verontreinigingen, kalk- en aluminiumvlekken

Onderhoudsmiddel voor roestvrij staal 250 ml

Voor het eenvoudig verwijderen van waterstrepen, vlekken en vingerafdrukken. Het oppervlak blijft langer schoon.



Microvezeldoekje



Voor het verwijderen van vingerafdrukken en lichte verontreinigingen

Veiligheidsinstructies voor het inbouwen



Schade door ondeskundige inbouw.

Het ProLine-element kan beschadigd raken door ondeskundige inbouw.

Laat het ProLine-element uitsluitend inbouwen door een gekwalificeerde vakman.



Schade door vallende voorwerpen.

Bij de montage van bovenkastjes of een dampkap kan het ProLine-element beschadigd raken.

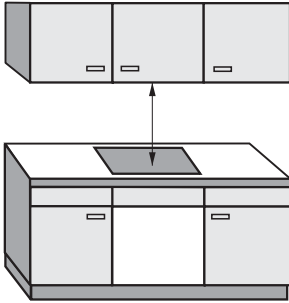
Plaats het ProLine-element pas na montage van de bovenkastjes en de dampkap.

- ▶ 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.
- ▶ Het ProLine-element mag niet boven koelapparatuur, afwas-, was- en droogautomaten worden ingebouwd.
- ▶ Dit ProLine-element mag alleen boven fornuizen en ovens met waterkoeling worden ingebouwd.
- ▶ De aansluitkabel mag na de inbouw van het ProLine-element niet in aanraking komen met de beweegbare delen van de keukenelementen (zoals een lade) en 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.

Veiligheidsafstanden

Veiligheidsafstand boven het ProLine-element



U dient tussen het ProLine-element en de dampkap die erboven wordt gemonteerd de veiligheidsafstand opgegeven door de fabrikant van de dampkap aan te houden. Als de specificaties van de fabrikant ontbreken of als er zich boven het ProLine-element licht ontvlambare materialen bevinden (zoals een keukenplank), dan moet de afstand minstens 760 mm bedragen.

Als er onder een dampkap verschillende ProLine-elementen zijn ingebouwd waarvoor verschillende veiligheidsafstanden worden genoemd, kies dan altijd de grootste veiligheidsafstand.

Veiligheidsafstand achterkant/zijkant

Bij inbouw van een ProLine-element 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

②③ Minimale afstand **rechts of links** van de werkbladuitsparing tot een eraanstaand meubelstuk (bijvoorbeeld een hoge kast) of een wand:

40 mm CS 1212, CS 1212-1
CS 1221, CS 1221-1
CS 1234, CS 1234-1
CS 1223
CS 1222

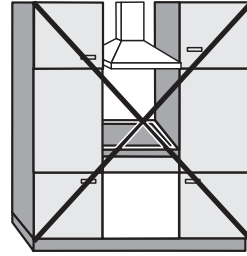
50 mm CS 1112
CS 1122
CS 1134
CS 1326
CS 1327
CS 1411

100 mm CS 1012, CS 1012-1
CS 1012-2

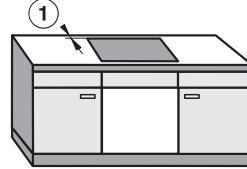
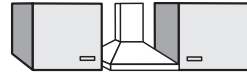
150 mm CS 1421
CS 1312
CS 1322

200 mm CS 1034, CS 1034-1

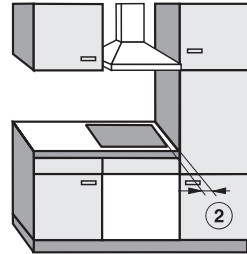
250 mm CS 1011, CS 1011-1
CS 1021, CS 1021-1
CS 1018 G



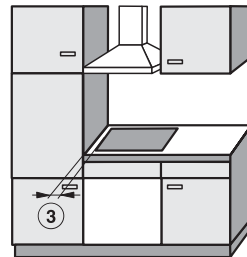
Niet toegestaan



Aan te bevelen



Niet aan te bevelen



Niet aan te bevelen

Veiligheidsafstanden

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.

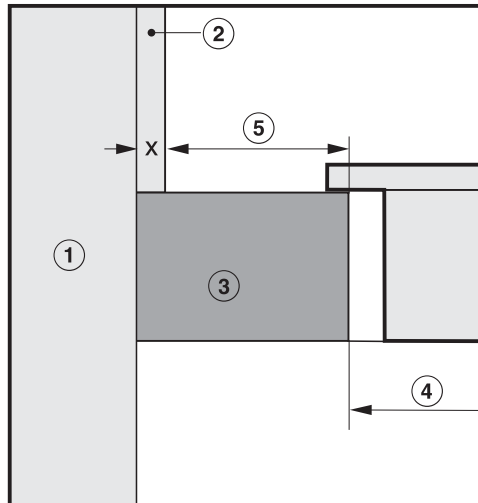
Veiligheidsafstand bij een beklede nis

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.

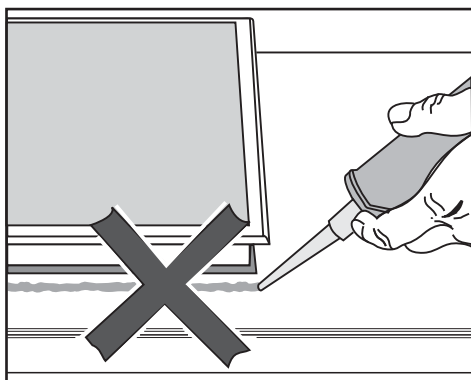
Als de nisbekleding bijvoorbeeld 15 mm dik is, moet de minimale afstand $50 \text{ mm} - 15 \text{ mm} = 35 \text{ mm}$ zijn.



- 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 $50 \text{ mm} - \text{maat } x$

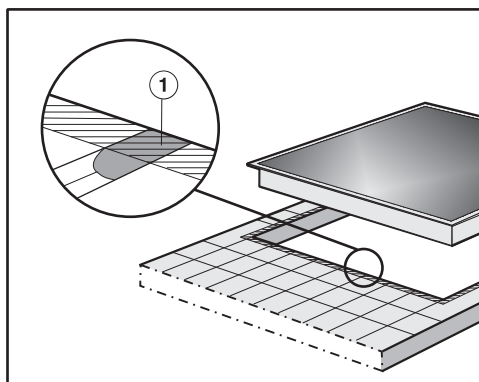
Aanwijzingen voor het inbouwen

Afdichting tussen ProLine-element en werkblad



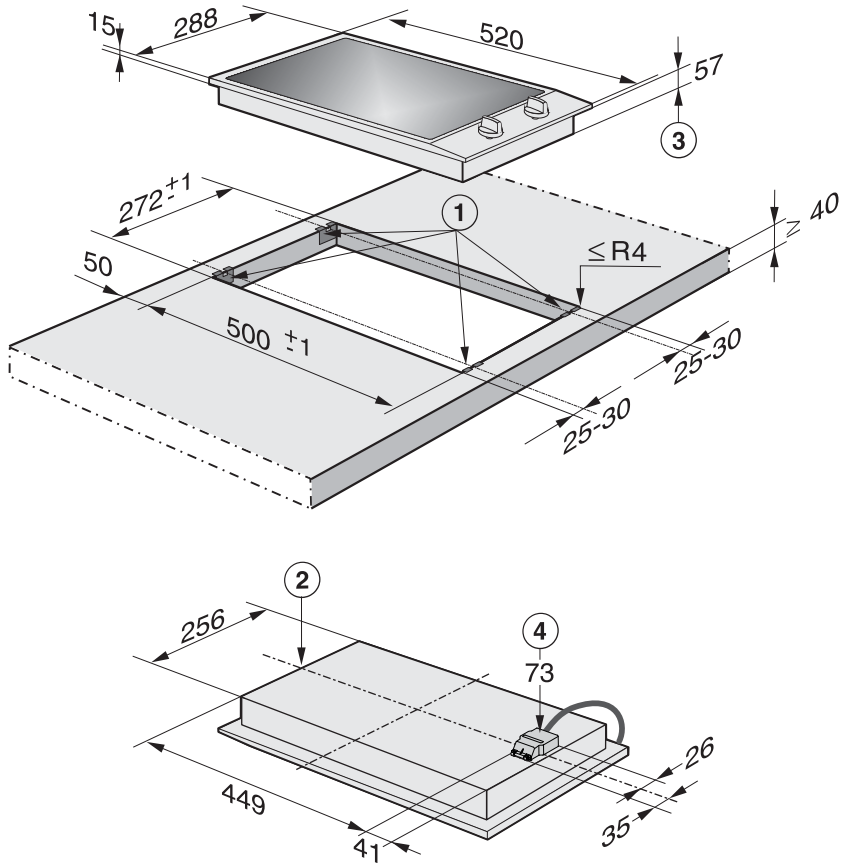
Als u voegenkit gebruikt, kunnen het ProLine-element en het werkblad beschadigd raken als het element moet worden verwijderd. Gebruik daarom geen voegenkit tussen het ProLine-element en het werkblad. De dichting onder de rand van het toestel is toereikend als afdichting tussen toestel en werkblad.

Werkblad met tegels



De voegen ① en het gearceerde gedeelte onder de rand van het ProLine-element moeten glad en vlak zijn, zodat het ProLine-element gelijkmatig aansluit en de afdichting onder de rand van de bovenkant van het apparaat de afdichting met het werkblad waarborgt.

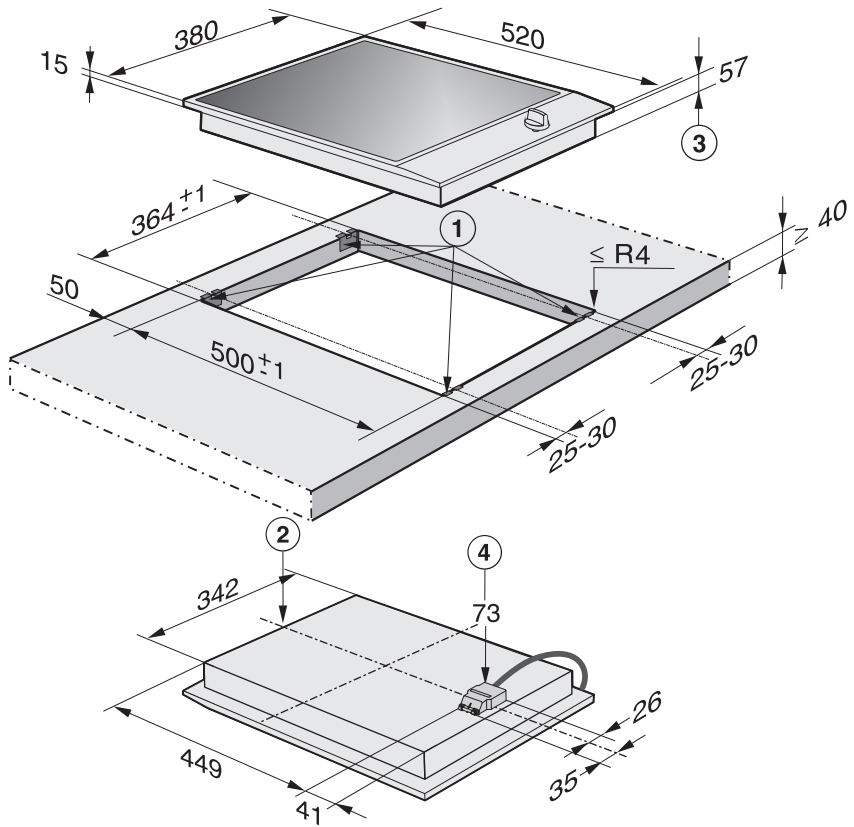
CS 1212-1



- ① Klemveren
- ② Voorkant
- ③ Inbouwhoogte
- ④ Inbouwhoogte aansluitkast met aansluitkabel, L = 2000 mm

Inbouwmaten

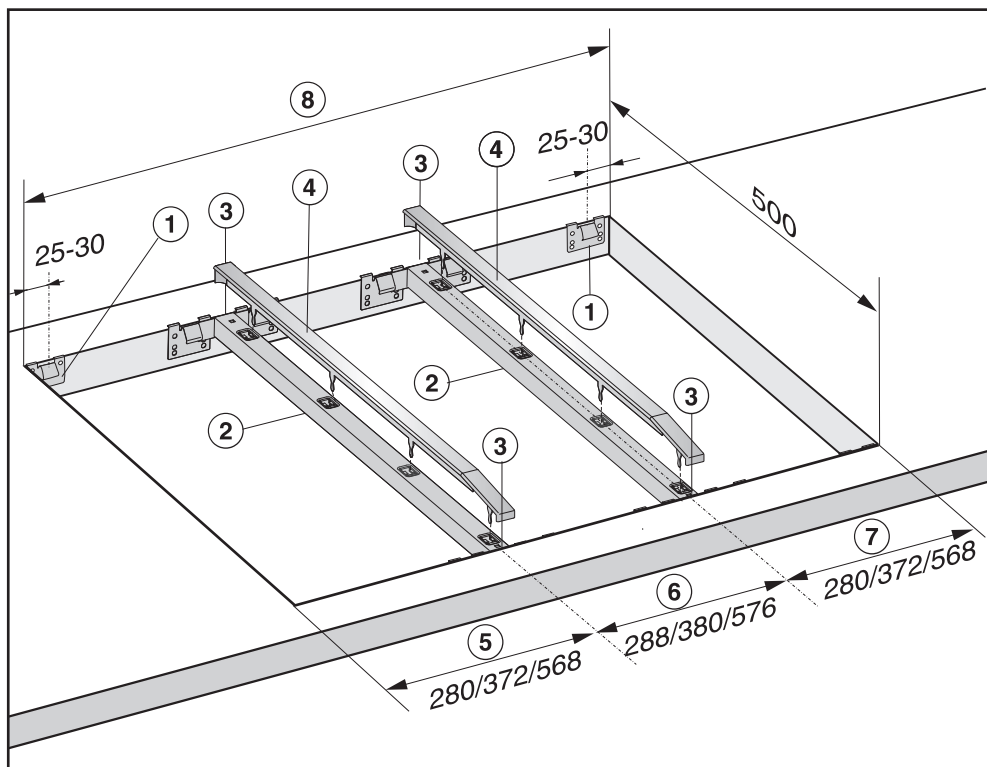
CS 1221-1 / CS 1222



- ① Klemveren
- ② Voorkant
- ③ Inbouwhoogte
- ④ Inbouwhoogte aansluitkast met aansluitkabel, L = 2000 mm

Inbouw van meerdere ProLine-elementen

Voorbeeld: 3 ProLine-elementen



- ① Klemveren
- ② Verbindingsstrips
- ③ Ruimte tussen verbindingsstrip en werkblad
- ④ Afdekking
- ⑤ Breedte ProLine-element min 8 mm
- ⑥ Breedte ProLine-element
- ⑦ Breedte ProLine-element min 8 mm
- ⑧ Uitsparing werkblad

Inbouw van meerdere ProLine-elementen

Uitsparing werkblad berekenen

De randen van de ProLine-elementen liggen rechts- en linksbuiten telkens 8 mm op het werkblad.

- Tel de breedtes van de ProLine-elementen op en trek van de som 16 mm af.

Voorbeeld:

$$288 \text{ mm} + 288 \text{ mm} + 380 \text{ mm} = 956 \text{ mm} - 16 \text{ mm} = 940 \text{ mm}$$

Afhankelijk van het type zijn de ProLine-elementen 288 mm, 380 mm of 576 mm breed (zie het hoofdstuk “Inbouwmaten”).

Verbindingsstrips

Bij inbouw van meerdere ProLine-elementen moet tussen de afzonderlijke ProLine-elementen telkens een verbindingsstrip worden geplaatst. De positie van elke verbindingsstrip is afhankelijk van de breedte van het ProLine-element.

Inbouw met werkbladdampkap

Houdt u aan de gebruiks- en montagehandleiding “Werkbladdampkap met ProLine-elementen” voor wat betreft de uitsparing in het werkblad en de inbouw van de verbindingsstrips.

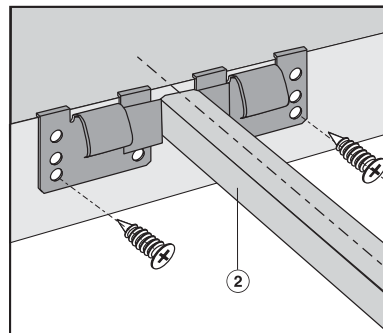
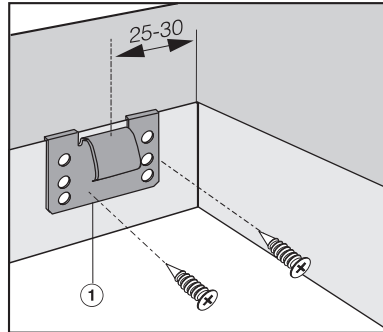
Vorbereiding werkblad

- Maak de werkbladuitsparing volgens de afbeelding in het hoofdstuk “Inbouwmaten” dan wel volgens de berekening (zie het hoofdstuk “Inbouw van meerdere ProLine-elementen”). Neem de veiligheidsafstanden in acht (zie het hoofdstuk “Veiligheidsafstanden”).

Werkblad van hout

- De snijvlakken van houten werkbladen moeten met speciale lak, siliconenkit of giethars worden afgewerkt om te voorkomen dat het werkblad door vocht wordt aangetast. Het dichtingsmateriaal moet temperatuurbestendig zijn.

Deze producten mogen niet op het oppervlak van het werkblad terecht komen.

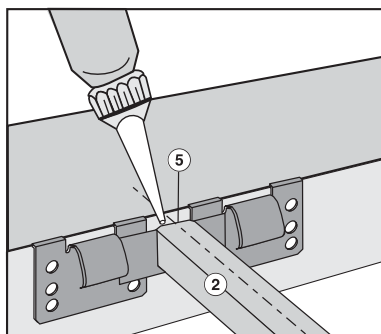
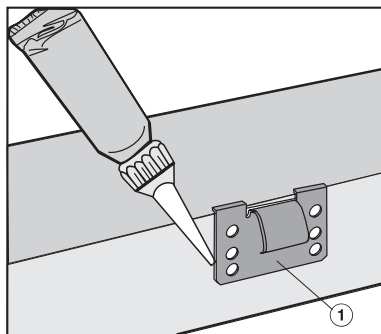
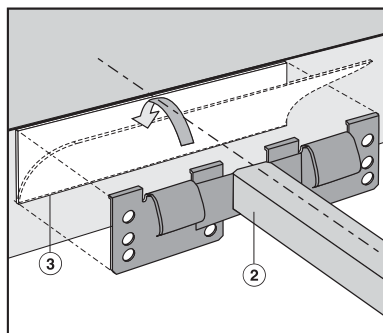
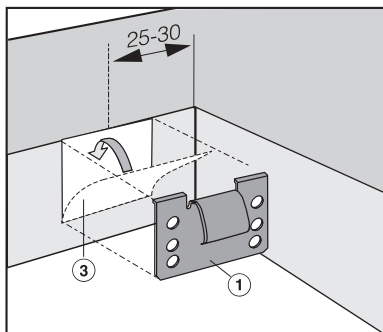


- Plaats de klemveren ① of de verbindingsstrips ② op de in de afbeeldingen aangegeven posities op de bovenste rand van de uitsparing.
- Bevestig de klemveren ① of de verbindingsstrips ② met de bijgeleverde houtschroeven 3,5 x 25 mm.

Inbouwen

Werkblad van natuursteen

Voor het bevestigen van de klemveren of de verbindingstrips moet u sterk dubbelzijdig plakband gebruiken (niet bijgeleverd).



- Bevestig het plakband ③ langs de bovenrand van de uitsparing, zoals aangegeven op de afbeeldingen.
- Leg de klemveren ① of de verbindingstrips ② op de bovenrand van de uitsparing en druk alles goed aan.

- Breng langs de zijranden en de onderkant van de klemveren ① of de verbindingstrips ② siliconenkit aan.
- Vul hierna de ruimte ⑤ tussen de verbindingstrips ② en het werkblad met siliconenkit.

Inbouw met werkbladdampkap

Houdt u aan de gebruiks- en montagehandleiding “Werkbladdampkap met ProLine-elementen” voor wat betreft de plaatsing van de werkbladdampkap en de ProLine-elementen.

ProLine-element plaatsen

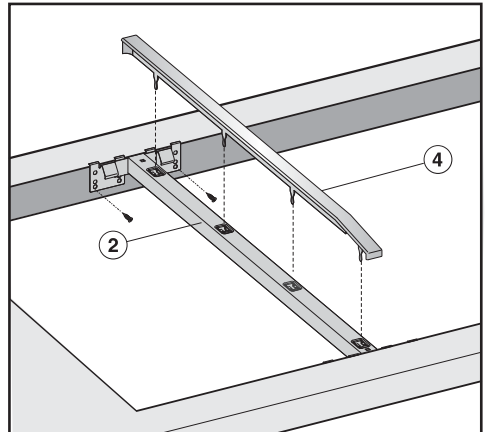
- Geleid de aansluitkabel door de uitsparing in het werkblad omlaag.
- Leg het ProLine-element in de uitsparing van het werkblad (eerst de voorkant van het apparaat).
- Druk het ProLine-element met beide handen aan de rand gelijkmatig omlaag totdat het duidelijk vastklikt. Zorg ervoor dat de afdichting op het werkblad rust, zodat de afdichting met het werkblad gewaarborgd is.

Dicht het ProLine-element in geen geval extra af met voegenkit (zoals siliconenkit).

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

Plaatsen van meerdere ProLine-elementen

- Schuif het ingebouwde ProLine-element opzij, totdat u de gaten in de verbindingstrips kunt zien.



- Klik de afdekking ④ in de daarvoor bestemde gaten van de verbindingstrips ②.
- Leg het volgende ProLine-element in de uitsparing van het werkblad (eerst de voorkant van het apparaat).
- Ga verder te werk zoals hiervoor beschreven.

Inbouwen

ProLine-element aansluiten


- Sluit het ProLine-element/de ProLine-elementen op het elektriciteitsnet aan.
- Controleer of elk ProLine-element goed functioneert.

ProLine-element eruit tillen

Als het ProLine-element van onder af niet toegankelijk is, is speciaal gereedschap nodig om het te kunnen verwijderen.

- Als het ProLine-element van onder af toegankelijk is, kunt u het vanaf die kant uit het werkblad drukken. Druk de achterkant er het eerst uit.

Wij adviseren om het ProLine-element via een stopcontact op het elektriciteitsnet aan te sluiten. Dit maakt eventuele werkzaamheden van een technicus gemakkelijker. Het stopcontact moet na de inbouw van het ProLine-element goed toegankelijk zijn.

 **Schade door ondeskundige aansluiting.**

Door ondeskundig uitgevoerde installatie-, onderhouds- of reparatiewerkzaamheden kan de gebruiker aanzienlijke risico's lopen waarvoor Miele niet aansprakelijk kan worden gesteld.

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

Laat het ProLine-element door een elektricien aansluiten op het elektriciteitsnet.

De elektricien moet op de hoogte zijn van de toepasselijke nationale en lokale voorschriften voor elektriciteitsvoorziening en deze in acht nemen.

Er moet na het inbouwen worden gegarandeerd dat delen die onder spanning staan niet kunnen worden aangeraakt.

Aansluitwaarde

Zie typeplaatje

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.

Verliesstroomschakelaar

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

Elektrische aansluiting

Spanningsvrij maken

 Gevaar voor elektrische schok door netspanning.

Tijdens reparatie- en/of onderhoudswerkzaamheden kan het opnieuw inschakelen van de netspanning leiden tot een elektrische schok.

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

Als het toestel spanningsvrij moet worden gemaakt, gaat u, afhankelijk van de situatie, als volgt te werk:

Zekeringen

- Draai de zekeringen los en neem deze uit de houders.

Zekeringautomaten

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


Inbouwzekeringautomaten

- (Installatieautomaat, ten minste van het type B of C): zet de tuimelschakelaar van 1 (Aan) op 0 (Uit).

Verliesstroomschakelaar

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

Vervangen van de aansluitkabel

 Gevaar voor elektrische schok door netspanning.

Als gevolg van een ondeskundig uitgevoerde aansluiting bestaat er kans op een elektrische schok.

Laat de aansluitkabel uitsluitend vervangen door een gekwalificeerde elektricien.

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 de fabrikant of Miele Service.

De benodigde aansluitgegevens vindt u op het typeplaatje.

Contact bij storingen

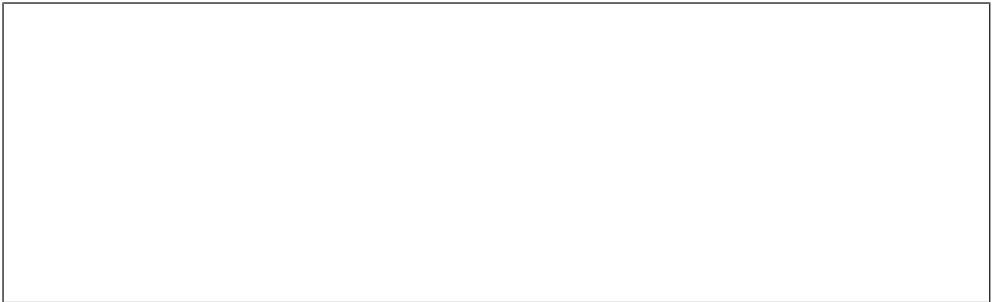
Voor storingen die u niet zelf kunt verhelpen, waarschuwt u uw Miele-vakhandelaar of Miele.

Het telefoonnummer van Miele vindt u achter in dit document.

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

Typeplaatje:

Plak hier het bijgaande typeplaatje. Controleer of het type toestel overeenkomt met het type dat op de achterkant van dit document staat.



Garantie

De garantietermijn voor dit toestel bedraagt 2 jaar.

Voor meer informatie zie de bijgevoegde garantievoorwaarden.

Productgegevensbladen

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	CS 1212-1
Aantal kookzones en/of -gebieden	2
Voor cirkelvormige kookzones of -gebieden: diameter van de nuttige kookoppervlakte per kookzone	1. = Ø 100-160 mm 2. = Ø 160-230 mm 3. =
Voor niet-cirkelvormige kookzones of -gebieden: lengte en breedte van de nuttige kookoppervlakte per kookzone L/W	4. = 5. = 6. =
Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg (EC _{elektrisch koken})	1. = 185,2 Wh/kg 2. = 168,9 Wh/kg
Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg (EC _{elektrische kookplaat})	177,1 Wh/kg

Informatie over huishoudelijke elektrische kookplaten

volgens verordening (EU) Nr. 66/2014

MIELE	
Identificatie van het model	CS 1221-1
Aantal kookzones en/of -gebieden	1
Voor cirkelvormige kookzones of -gebieden: diameter van de nuttige kookoppervlakte per kookzone	1. = Ø 180-300 mm 2. = 3. =
Voor niet-cirkelvormige kookzones of -gebieden: lengte en breedte van de nuttige kookoppervlakte per kookzone L/W	4. = 5. = 6. =
Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg (EC _{elektrisch koken})	1. = 170,3 Wh/kg
Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg (EC _{elektrische kookplaat})	170,3 Wh/kg

Informatie over huishoudelijke elektrische kookplaten

volgens verordening (EU) Nr. 66/2014

MIELE	
Identificatie van het model	CS 1222
Aantal kookzones en/of -gebieden	2
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. = Ø 100-160 mm 2. = Ø 200 / 200x300 mm 3. = 4. = 5. = 6. =
Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg (EC _{elektrisch koken})	1. = 185,2 Wh/kg 2. = 188,7 Wh/kg
Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg (EC _{elektrische kookplaat})	187,0 Wh/kg



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

CS 1212-1, CS 1221-1, CS 1222

nl-BE

M.-Nr. 09 147 950 / 03