

Gebruiks- en montagehandleiding Elektrische kookplaten



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	13
Overzicht	14
Kookplaat	14
KM 6540 FR	14
KM 6542 FR, KM 6542 FL	15
Bedieningselementen en display	16
Kookzones	18
Het toestel voor het eerst in gebruik nemen	19
Kookplaat voor de eerste keer reinigen	19
Kookplaat voor de eerste keer in gebruik nemen	19
Miele@home instellen	20
Con@ctivity instellen	22
Werking van de kookzones	24
De juiste pannen	25
Tips om energie te besparen	26
Vermogensstand	27
Bediening	28
Bedieningsprincipe	28
Kookplaat inschakelen	29
Vermogensstand instellen	29
Vermogensstand wijzigen	29
Kookzone/kookplaat uitschakelen	29
Restwarmte-indicator	30
Vermogensstand instellen - uitgebreid instelbereik	30
Kookzonevergroting	31
Aankookautomaat	32
Warmhouden	33
Timer	34
Kookwekker	34
Kookzone automatisch uitschakelen	35
Extra functies	36
Stop & Go	36
Recall	36
Demo-stand	37
Gegevens kookplaat weergeven	37

Beveiligingen	38
Ingebruiknamebeveiliging/vergrendeling.....	38
Automatische uitschakeling	40
Oververhittingsbeveiliging/panbescherming	41
Programmering	42
Gegevens voor testinstellingen	45
Reiniging en onderhoud	46
Nuttige tips	48
Bij te bestellen accessoires	51
Veiligheidsinstructies voor het inbouwen	52
Veiligheidsafstanden	53
Aanwijzingen voor het inbouwen	57
Opliggende inbouw	57
Vlakke inbouw	58
Inbouwmaten - opliggend	59
KM 6540 FR	59
KM 6542 FR	60
Inbouwmaten - vlak	61
KM 6542 FL.....	61
Inbouwen	62
Opliggende inbouw	62
Vlakke inbouw	64
Elektrische aansluiting	65
Klantendienst	68
Contact bij storingen	68
Typeplaatje:	68
Garantie	68
Productgegevensbladen	69
Verklaring van overeenstemming	70

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.

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, 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.

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 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! 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.

Technische veiligheid

- ▶ Door ondeskundig uitgevoerde installatie-, onderhouds- of reparatiewerkzaamheden kan de gebruiker aanzienlijke risico's lopen. In installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden mogen alleen door een door Miele geautoriseerde deskundige worden uitgevoerd.
- ▶ 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.

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.

► 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 (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.

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 roosterende 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 blusdekken.
- ▶ Houd voortdurend toezicht op de kookplaat tijdens het gebruik. Houd voortdurend toezicht bij korte kook- en braadprocessen.
- ▶ 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.

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

► 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.
- ▶ Serviesgoed van kunststof of aluminiumfolie smelt bij hoge temperaturen. Gebruik daarom geen serviesgoed van kunststof of aluminiumfolie.
- ▶ De lijst van de kookplaat, bij facetkookplaten de rand van de kookplaat en de bedieningselementen kunnen onder invloed van de volgende factoren heet worden: bedrijfsduur, hoge vermogensstand(en), grote pannen en het aantal kookzones dat in gebruik is.
- ▶ Pannen van aluminium of met een aluminium bodem kunnen glimmende vlekken veroorzaken. Dergelijke vlekken kunt u met een reinigingsmiddel voor keramische platen en roestvrij staal verwijderen (zie het hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”, onder “Keramische plaat reinigen”).
- ▶ Als verontreinigingen lang inwerken, kunnen ze inbranden en kunt u ze soms niet meer verwijderen. Verwijder de verontreinigingen zo snel mogelijk en zorg ervoor dat ook de bodem van een te gebruiken pan schoon, vetvrij en droog is.
- ▶ Bereid in geen geval levensmiddelen rechtstreeks op de keramische glasplaat. Gebruik altijd geschikte pannen.

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.

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.

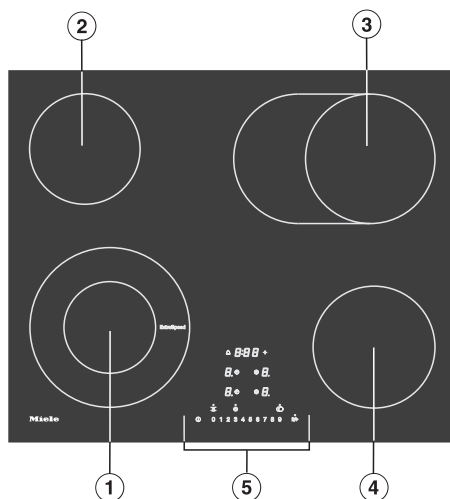
Zorg er ook voor dat het toestel intussen kindveilig wordt bewaard voor u het laat wegbrengen.

Overzicht

Kookplaat

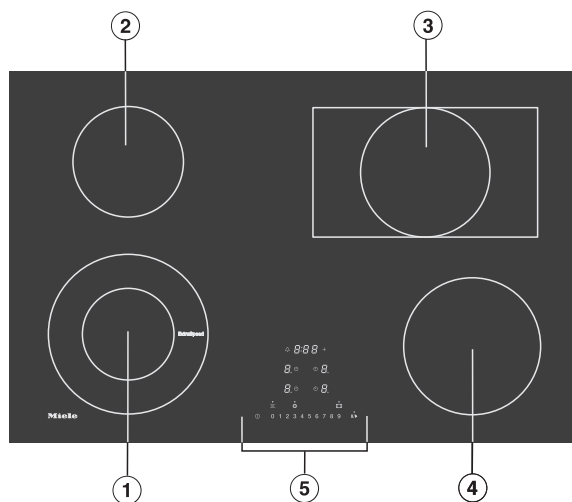
KM 6540 FR

Downloaded from www.vandenborre.be



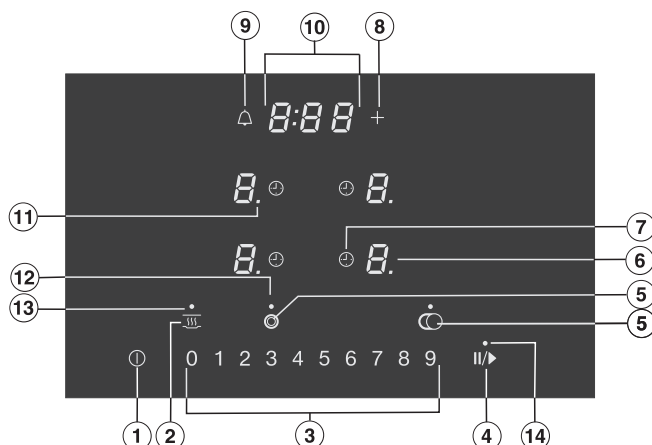
- ① Vario-kookzone - ExtraSpeed
- ② Gewone kookzone
- ③ Gewone kookzone/braadzone
- ④ Gewone kookzone
- ⑤ Bedieningselementen en weergaven

KM 6542 FR, KM 6542 FL



- ① Vario-kookzone - ExtraSpeed
- ② Gewone kookzone
- ③ Gewone kookzone/braadzone
- ④ Gewone kookzone
- ⑤ Bedieningselementen en weergaven

Bedieningselementen en display



Sensortoetsen

- ① Kookplaat in-/uitschakelen
- ② Warmhoudfunctie
- ③ Getallenreeks
 - Vermogensstand instellen
 - Tijden voor timer instellen
- ④ Stop & Go
- ⑤ Inschakelen extra verwarmingscircuit
- ⑥ Kookzoneselectie en -weergave

	Kookzone gebruiksklaar
	Warmhoudstand
	Vermogensstand
	Restwarmte
	Kookstartautomaat
- ⑦ Kookzone automatisch uitschakelen
- ⑧ Tijd invoeren/wijzigen
- ⑨ Kookwekker

Lampjes/controlelampjes

⑩ Weergave timer

0:00 tot Tijd
9:59

LOC Ingebruiknamebeveiliging/vergrendeling geactiveerd

dE Demo-modus geactiveerd

⑪ Instelling vermogensstanden uitgebreid

⑫ Kookzonevergroting

⑬ Warmhoudfunctie geactiveerd

⑭ Stop & Go geactiveerd

Overzicht

Kookzones

KM 6540 FR		
Kookzone	Ø in cm	Vermogen in Watt bij 230 V
①	12,0/21,0	1.200/2900
②	14,5	1.200
③	17,0/17,0 x 26,5	1.500/2.400
④	16,0	1.500
		Totaal: 8.000

KM 6542 FR, KM 6542 FL		
Kookzone	Ø in cm	Vermogen in Watt bij 230 V
①	12,0/21,0	1.200/2900
②	14,5	1.200
③	17,0/17,0 x 29,0	1.500/2.600
④	18,0	1.800
		Totaal: 8.500

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

De onderdelen van metaal worden met een onderhoudsmiddel beschermd. Als het apparaat voor het eerst in gebruik wordt genomen, ontstaan daardoor geuren en eventueel ook damp.

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

Het toestel voor het eerst in gebruik nemen

Miele@home instellen

Voorwaarde: eigen WiFi-netwerk

Uw kookplaat heeft een geïntegreerde WiFi-module. De kookplaat kan met uw WiFi-netwerk verbonden worden.

Als uw Miele-dampkap ook in het eigen WiFi-netwerk is opgenomen, kunt u de automatische besturing van de dampkap met de Con@ctivity-functie gebruiken. Meer informatie vindt u in de gebruiks- en montagehandleiding van uw dampkap.

Het signaal van uw WiFi-netwerk moet voldoende sterk zijn op de locatie van uw kookplaat.

U kunt uw kookplaat op verschillende manieren in uw WiFi-netwerk opnemen.

Miele@mobile-app

De Miele@mobile-app kunt u gratis downloaden uit de Apple App Store® of de Google Play Store™.



Als u de Miele@mobile-app op een mobiel apparaat hebt geïnstalleerd, kunt u het volgende:

- Informatie over de status van uw huishoudelijke toestel opvragen
- Aanwijzingen voor het programma-verloop van uw huishoudelijke toestel oproepen
- Een Miele@home-netwerk inrichten met meer Wi-Fi-geschikte huishoudelijke toestellen van Miele

Het toestel voor het eerst in gebruik nemen

Met de app verbinden

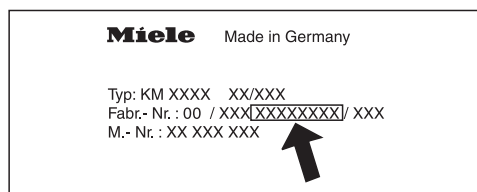
U kunt de netwerkverbinding met de Miele@mobile-app tot stand brengen.

- Installeer de Miele@mobile app op uw mobiele toestel.

Om via de app te kunnen aanmelden dient u te beschikken over:

1. Het wachtwoord van uw WiFi-netwerk.
2. Het wachtwoord van de kookplaat.

Het wachtwoord van de kookplaat bestaat uit de laatste 9 cijfers van het productienummer op het typeplaatje.



- Schakel de kookplaat in.
- Start de Miele@mobile-app.
- Raak tegelijkertijd de sensortoetsen 0 en 5 aan en houd deze 6 seconden ingedrukt.

De seconden worden afgeteld in het timerdisplay. Na afloop wordt in het timerdisplay gedurende 10 seconden de code **C:01** weergegeven.

U hebt nu 10 minuten de tijd om de WiFi-verbinding te configureren.

- Volg de aanwijzingen in de app.

Met WPS verbinden

Voorwaarde: u hebt een router die geschikt is voor WPS (WiFi Protected Setup).

- Schakel de kookplaat in.
- Raak tegelijkertijd de sensortoetsen 0 en 6 aan en houd deze 6 seconden ingedrukt.

De seconden worden afgeteld in het timerdisplay. Na afloop verschijnt tijdens het tot stand brengen van de verbinding in het timerdisplay een looplicht (maximaal 120 seconden).

De WPS-aanmelding is alleen tijdens deze 120 seconden actief.

- Activeer de WPS-functie op de WLAN-Router.

Als de verbinding tot stand is gebracht, wordt in het timerdisplay de code **C:02** weergegeven. Als de verbinding niet tot stand is gebracht, wordt in het timerdisplay de code **C:01** weergegeven. Mogelijk hebt u WPS op uw router niet snel genoeg geactiveerd. Herhaal in dat geval de vorige stappen.

Tip: Als uw WLAN-router niet over WPS beschikt, maakt u verbinding via de Miele@mobile-app.

Het toestel voor het eerst in gebruik nemen

Procedure annuleren

- Raak een willekeurige sensortoets aan.

Instellingen resetten

Wanneer u de router vervangt, hoeven de instellingen niet te worden gereset.

- Schakel de kookplaat in.
- Raak tegelijkertijd de sensortoetsen 0 en 9 aan en houd deze 6 seconden ingedrukt.

De seconden worden afgeteld in het timerdisplay. Na afloop wordt in het timerdisplay gedurende 10 seconden de code **C:00** weergegeven.

Con@ctivity instellen

Con@ctivity beschrijft de directe communicatie tussen de kookplaat en een Miele-dampkap. Met Con@ctivity kan de dampkap automatisch bestuurd worden, afhankelijk van de bedrijfstoestand van de kookplaat.

Meer informatie vindt u in de gebruiksen montagehandleiding van uw dampkap.

Con@ctivity via het eigen WiFi-netwerk (Con@ctivity 3.0)

Voorwaarde(n):

- Eigen WiFi-netwerk
- Miele-dampkap met WiFi

- Neem de kookplaat en de dampkap in het eigen WiFi-netwerk op (zie het hoofdstuk “Miele@home instellen”).

Con@ctivity wordt automatisch geactiveerd.

Het toestel voor het eerst in gebruik nemen

Con@ctivity via een directe WiFi-verbinding (Con@ctivity 3.0)

Voorwaarde: Miele-dampkap met WiFi

Als u geen eigen netwerk hebt, kunt u een directe verbinding tussen kookplaat en dampkap tot stand brengen.

- Schakel de dampkap uit.
- Houd de toets + (B*) ingedrukt.
- Druk tegelijkertijd op de toets — (1*).

* Dampkappen met sensortoetsen.


De weergave **2** brandt continu, de weergave **3** knippert.

De dampkap is tijdens de volgende twee minuten klaar voor de verbinding.

- Schakel de kookplaat in.
- Raak tegelijkertijd de sensortoetsen 0 en 7 aan en houd deze 6 seconden ingedrukt.

De seconden worden afgeteld in het timerdisplay. Na afloop verschijnt tijdens het tot stand brengen van de verbinding in het timerdisplay een looplicht. Als de verbinding tot stand is gebracht, wordt in het timerdisplay de code **C:02** weergegeven. Als de verbinding niet tot stand is gebracht, wordt in het timerdisplay de code **C:01** weergegeven. Herhaal in dat geval de vorige stappen.

Aan de dampkap branden na het tot stand brengen van de verbinding de weergaven **2** en **3** continu.

- Druk op de toets naloop ⁵  ¹⁵ om de verbindingsmodus van de dampkap te sluiten.

Con@ctivity is nu geactiveerd.

Als de directe WiFi-verbinding tot stand gebracht is, kunnen kookplaat en dampkap niet in een eigen netwerk opgenomen worden. Als dit op een later moment wel gewenst is, moet eerst de directe WiFi-verbinding tussen de kookplaat en de dampkap verbroken worden (zie het hoofdstuk “Instellingen resetten” en in de gebruiksen montagehandleiding van de dampkap het hoofdstuk “WiFi afmelden”).

Procedure annuleren

- Raak een willekeurige sensortoets aan.

Instellingen resetten

Wanneer u de router vervangt, hoeven de instellingen niet te worden gereset.

- Schakel de kookplaat in.
- Raak tegelijkertijd de sensortoetsen 0 en 9 aan en houd deze 6 seconden ingedrukt.

De seconden worden afgeteld in het timerdisplay. Na afloop wordt in het timerdisplay gedurende 10 seconden de code **C:00** weergegeven.

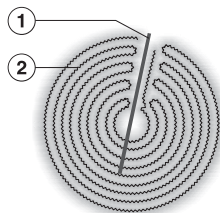
Werking van de kookzones

De gewone kookzones hebben één verwarmingsspiraal. De vario-kookzones en de braadzones hebben twee verwarmingsspiralen. Afhankelijk van het model kunnen de spiralen door een ring gescheiden zijn.

Alle kookzones hebben een oververhittingsbeveiliging (temperatuurbegrenzer) die voorkomt dat de keramische plaat oververhit raakt (zie het hoofdstuk “Veiligheidsfuncties”, onder “Oververhittingsbeveiliging”).

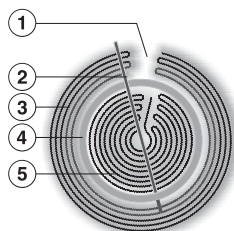
Als een vermogensstand wordt ingesteld, wordt de verwarming ingeschakeld en is de verwarmingsspiraal door de keramische plaat heen zichtbaar. Het vermogen van de kookzones is afhankelijk van de ingestelde vermogensstand en wordt elektronisch geregeld. De verwarming wordt daarbij regelmatig in- en uitgeschakeld.

Gewone kookzone



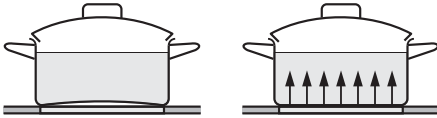
- ① Oververhittingsbeveiliging
- ② Verwarmingsspiraal

Vario-kookzone



- ① Technisch onvermijdelijk, geen defect
- ② Oververhittingsbeveiliging
- ③ buitenste verwarmingsspiraal
- ④ Isolatie
- ⑤ binnenste verwarmingsspiraal

Het meest geschikt zijn metalen pannen met een dikke bodem die in koude toestand iets naar binnen buigt. Als de bodem heet wordt, zet het materiaal uit en staat de pan vlak op de kookzone. De warmte wordt dan optimaal geleid.



koud

heet

Minder geschikt is kookgerei van glas, keramiek of aardewerk. Deze materialen geleiden de warmte niet goed.

Niet geschikt is kookgerei van kunststof of aluminiumfolie. Deze materialen smelten bij hoge temperaturen.

Pannen van aluminium of met een aluminium bodem kunnen glimmende vlekken veroorzaken. Dergelijke vlekken kunt u met een reinigingsmiddel voor keramische platen en roestvrij staal verwijderen (zie het hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”, onder “Keramische plaat reinigen”).

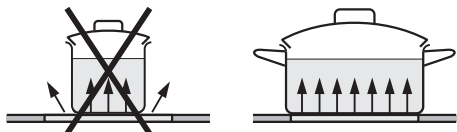
De kwaliteit van de bodem van de pan kan het bereidingsresultaat beïnvloeden (bijvoorbeeld het bruin worden van panenkoeken).

- Kies voor een optimaal gebruik van de kookzone een pan met een passende bodemdiameter (zie het hoofdstuk “Overzicht, onder “Kookzones”).
- 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

- De diameter van de pan moet overeenkomen met die van de kookzone of iets groter zijn, zodat er geen energie verloren gaat.



- Bereid gerechten zoveel mogelijk alleen in gesloten potten of pannen. Zo wordt voorkomen dat er onnodig warmte verloren gaat.
- Gebruik voor een kleine hoeveelheid een kleine pan. Voor een kleine pan op een kleine kookzone is minder energie nodig dan voor een grote, niet geheel gevulde pan op een grote kookzone.
- Gebruik zo weinig mogelijk water.
- Schakel na het aankoken of aanbraden op tijd terug naar een lagere vermogensstand.
- Schakel bij een lange bereidingstijd de kookzone 5 tot 10 minuten voor het einde al uit. U maakt dan optimaal gebruik van de restwarmte.
- Gebruik een snelkookpan om de bereidingstijd te verkorten.

De kookplaat is standaard geprogrammeerd met 9 vermogensstanden. Indien u een fijnere indeling wenst, kunt u deze uitbreiden tot 17 vermogensstanden (zie het hoofdstuk “Programmering”).

	Vermogensstanden	
	standaard (9 standen)	uitgebreid (17 standen)
Boter, chocolade enzovoort smelten Gelatine oplossen	1–2	1–2.
Kleine hoeveelheden vloeistof verwarmen Gerechten warm houden die gemakkelijk aanbakken Rijst wellen	1–3	1–3.
Gerechten verwarmen die veel vocht bevatten Gebonden saus of roomsaus maken, bijv. wittewijnsaus of sauce hollandaise Rijstpap, havermoutpap maken Omelet, eieren zonder korstje bakken Fruit blancheren	2–4	2–4.
Diepvriesproducten ontdooien Groente, vis stoven Deegwaren, peulvruchten wellen Graan wellen	3–6	3–5.
Aan de kook brengen en laten doorkoken van grote hoeveelheden	4–6	4.–5.
Vis, schnitzel, braadworst, eieren, pannenkoeken enzovoort voorzichtig bakken (zonder oververhitting van het vet)	6–7	6–7.
Poffertjes, pannenkoeken, aardappelpannenkoekjes enzovoort bakken	7–8	7–8.
Grote hoeveelheden water aan de kook brengen Grote hoeveelheden vlees aanbraden Aan de kook brengen	8–9*	8.–9*

De genoemde gegevens zijn algemene richtlijnen. Ze hebben betrekking op normale porties voor 4 personen. Als u hogere pannen gebruikt, zonder deksel kookt of grotere hoeveelheden bereidt, moet u een hogere stand instellen. Als u kleinere hoeveelheden bereidt, moet een lagere stand worden gekozen.

* De ExtraSpeed-kookzone werkt bij vermogensstand 9 met een extra hoog vermogen.


Bedieningsprincipe

De kookplaat is voorzien van elektro-nische sensortoetsen. Deze reageren op vingercontact. De sensortoets Aan/Uit ① 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.

Als de kookplaat is uitgeschakeld, zijn alleen de op de sensortoetsen gedrukte symbolen en de getallenreeks voor het instellen van de vermogensstanden zichtbaar. Als u de kookplaat inschakelt, lichten ook andere sensortoetsen op.

De kookzones moeten “actief” zijn als u een vermogensstand instelt of wilt wijzigen. Als u een kookzone wilt activeren, raakt u het bijbehorende kookzonedisplay aan. Als u het kookzonedisplay hebt aangeraakt, begint dit te knippen. Zolang het display knippert, is de kookzone “actief” en kunt u een vermogensstand of tijd instellen.

Uitzondering: als slechts één kookzone in gebruik is, kunt u de vermogensstand zonder activering wijzigen.

 Storing door vuile en/of bedekte sensortoetsen.

De sensortoetsen reageren niet of er worden ongewenste schakelingen uitgevoerd, mogelijk wordt de kookplaat zelfs automatisch uitgeschakeld (zie het hoofdstuk “Veiligheidsfunctie”, onder “Veiligheidsuitschakeling”). Hete pannen op de sensortoetsen/displays kunnen de daaronder liggende elektronica beschadigen.

Houd de sensortoetsen en displays schoon.

Plaats geen voorwerpen op de sensortoetsen en displays.

Plaats geen hete pannen op de sensortoetsen en displays.



Brandgevaar door oververhitte voedingsmiddelen.

Onbeheerde voedingsmiddelen kunnen oververhit raken en ontbranden.

Houd voortdurend toezicht op de kookplaat tijdens het gebruik.

Kookplaat inschakelen

- Tip de sensortoets ① aan.

Andere sensortoetsen lichten op.

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

Vermogensstand instellen

- Plaats een pan op de gewenste kookzone.
- Raak het bijbehorende kookzonedisplay aan.

Het kookzonedisplay begint te knippen.

- Raak de sensortoets van de gewenste vermogensstand in de getallenreeks aan.

In het kookzonedisplay knippert de gekozen vermogensstand gedurende enkele seconden en brandt daarna constant.

Vermogensstand wijzigen

- Raak het bijbehorende kookzonedisplay aan.

Het kookzonedisplay begint te knippen.

- Raak de sensortoets van de gewenste vermogensstand in de getallenreeks aan.

Kookzone/kookplaat uitschakelen

- Als u een kookzone wilt uitschakelen, raakt u het bijbehorende kookzonedisplay aan.

Het kookzonedisplay begint te knippen.

- Raak de sensortoets 0 op de getallenreeks aan.
- Als u de kookplaat en daarmee alle kookzones wilt uitschakelen raakt u de sensortoets ① aan.

Bediening

Restwarmte-indicator

Als een kookzone warm is, brandt na het uitschakelen de restwarmte-indicator.

De streepjes van de restwarmte-indicator verdwijnen één voor één als de kookzone afkoelt. Het laatste streepje verdwijnt als de kookzone zover is afgekoeld dat u deze zonder gevaar kunt aanraken.

De restwarmte-indicaties knipperen als tijdens gebruik of wanneer er nog restwarmte is een stroomonderbreking optreedt.



Verbrandingsgevaar door hete kookzones.

Na het beëindigen van het kookproces zijn de kookzones heet.

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

Vermogensstand instellen - uitgebreid instelbereik

- Raak de getallenreeks tussen de sensortoetsen aan.

De gekozen vermogensstand knippert gedurende enkele seconden en brandt daarna constant. Bij de tussenstanden verschijnt een oplichtend punt achter het getal.




Kookzonevergroting

Als u een Vario-kookzone of een 3-voudige Vario-kookzone inschakelt, wordt altijd automatisch het tweede verwarmingscircuit bijgeschakeld. Het tweede verwarmingscircuit van een braadzone en het derde verwarmingscircuit van een 3-voudige Vario-kookzone moeten handmatig worden bijgeschakeld.

Verwarmingscircuit uitschakelen

- Raak kort het kookzonedisplay van de gewenste kookzone aan.




Het kookzonedisplay begint te knipperen.

- Raak terwijl het kookzonedisplay knippert de sensortoets ,  of  (afhankelijk van het model) zo vaak aan totdat het controlelampje van de bijschakeling uit gaat.

Verwarmingscircuit bijschakelen

- Raak kort het kookzonedisplay van de gewenste kookzone aan.

Het kookzonedisplay begint te knipperen.

- Raak terwijl het kookzonedisplay knippert de sensortoets ,  of  (afhankelijk van het model) aan.

Het controlelampje van de bijschakeling gaat branden.

- Kies de gewenste vermogensstand.

Aankookautomaat

Als de aankookautomaat 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).

De kookstartautomaat inschakelen

- Raak kort het kookzonedisplay van de gewenste kookzone aan.
- Raak de sensortoets van de gewenste doorkookstand zo lang aan, tot er een signaal klinkt en in de kookzone-indicatie *R* gaat branden.

Tijdens de aankooktijd (zie de tabel) knippert in het kookzonedisplay *R*, afgewisseld door de ingestelde vermogensstand.

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

De kookstartautomaat uitschakelen

- Raak kort het kookzonedisplay van de gewenste kookzone aan.
 - Raak de ingestelde doorkookstand aan totdat *R* uit gaat.
- of
- Stel een andere vermogensstand in.

Doorkookstand*	Aankooktijd [min : sec]
1	1:20
1.	2:00
2	2:45
2.	3:25
3	4:05
3.	4:45
4	5:30
4.	6:10
5	6:50
5.	7:10
6	1:20
6.	2:00
7	2:45
7.	2:45
8	2:45
8.	2:45
9	—

* De doorkookstanden met punt zijn alleen beschikbaar als u het aantal vermogensstanden hebt vergroot (zie het hoofdstuk "Programming"). Bij de hoge doorkookstanden is een relatief korte aankooktijd nodig, omdat bij deze instellingen doorgaans de lege pan voor het aanbraden wordt verhit.

Warmhouden

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

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 maaltijdsoep).
- De voedingswaarde van een gerecht neemt gedurende de bereiding af. Tijdens het warmhouden neemt de voedingswaarde verder af. Beperk de warmhoudtijd zoveel mogelijk.

Warmhouden activeren/deactiveren

- Raak kort het kookzonedisplay van de gewenste kookzone aan.

Het kookzonedisplay begint te knipperen

- Raak de sensortoets  aan.

Timer

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

U kunt een tijd instellen tussen 1 minuut (0:01) en 9 uur en 59 minuten (9:59).

Tijden tot 59 minuten stelt u in minuten in (0:59), tijden vanaf 60 minuten in uren en minuten. De tijden worden ingevoerd in de volgorde 'uren', 'minuten' (tiental) en 'minuten' (eenheden). De tijden worden ingevoerd via de getallenreeks en kunnen met de sensortoets + aangepast worden.

Voorbeeld:

59 minuten = 0:59, invoer: 5-9

80 minuten = 1:20, invoer: 1-2-0

Nadat het eerste cijfer is ingevoerd, brandt het timerdisplay continu. Na invoer van het tweede cijfer springt het eerste cijfer naar links. Na invoer van het derde cijfer springen het eerste en tweede cijfer naar links.

U kunt de timer voor twee functies gebruiken:

- voor het instellen van een kookwekkertijd (⏰)
- voor het automatisch uitschakelen van een kookzone (⏸)

U kunt de functies tegelijk gebruiken. Getoond wordt altijd de kortste tijd en de sensortoets ⏰ (kookwekker) of ⏸ (automatisch uitschakelen) knipperen.

Wanneer u de op de achtergrond aflopende resttijden wilt weergeven, drukt u op de sensortoets ⏰ of ⏸ van de gewenste kookzone.

Kookwekker

Kookwekkertijd instellen

- Raak de sensortoets ⏰ aan.

Het timerdisplay begint te knipperen.

- Stel de gewenste tijd in.

Kookwekkertijd wijzigen

- Raak de sensortoets ⏰ aan.
- Stel de gewenste tijd in.

Kookwekkertijd wissen

- Raak de sensortoets ⏰ zo lang aan totdat op het timerdisplay 0:00 verschijnt.

Kookzone automatisch uitschakelen

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



De kookzone wordt door de automatische uitschakeling uitgeschakeld als de geprogrammeerde tijd langer is dan de maximaal toegestane bedrijfsduur (zie het hoofdstuk “Veiligheidsfuncties”, onder “Veiligheidsuitschakeling”).


- Stel voor de gewenste kookzone een vermogensstand in.
- Raak de sensortoets  naast het betreffende kookzonedisplay aan.

De sensortoets  begint te knipperen.


- Stel de gewenste tijd in.

De sensortoets  begint te pulseren.


Als meerdere uitschakeltijden geprogrammeerd zijn, wordt de kortste resttijd weergegeven en pulseert de betreffende sensortoets . De andere sensortoetsen  branden continu.

- Raak de sensortoets  van de gewenste kookzone aan wanneer u de op de achtergrond aflopende resttijden wilt weergeven.

Uitschakeltijd wijzigen

- Raak de sensortoets  van de betreffende kookzone aan.
- Stel de gewenste tijd in.

Uitschakeltijd wissen

- Raak de sensortoets  van de gewenste kookzone zo lang aan totdat 0:00 in het timerdisplay wordt weergegeven.

of

- Stel 0:00 in via de getallenreeks.

Extra functies

Stop & Go

Bij activering van Stop & Go wordt bij alle ingeschakelde kookzones de vermogensstand tot 1 verlaagd.

De vermogensstanden van de kookzones en de instellingen van de timer kunnen niet worden gewijzigd, de kookplaat kan enkel uitgeschakeld worden. De kookwekker, uitschakeltijden en tijden voor kookstartautomateit lopen verder af.

Als u de functie deactiveert, worden de kookzones op de laatst ingestelde vermogensstand weer ingeschakeld.

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

Activeren/deactiveren

- Raak de sensortoets II/► aan.

Gebruik de functie wanneer u de bedieningselementen snel van vuil wilt reinigen.

Recall

Als de kookplaat tijdens het gebruik per ongeluk uitgeschakeld is, kunnen met deze functie alle instellingen hersteld worden. De kookplaat moet 10 seconden na het uitschakelen weer ingeschakeld worden.

- Schakel de kookplaat weer in.
- Raak meteen na het inschakelen een van de knipperende sensortoetsen van de kookzones aan.

Demo-stand

Met deze functie kan de vakhandel de kookplaat presenteren zonder dat de verwarming ingeschakeld wordt.

Demo-modus activeren/deactiveren

- Schakel de kookplaat in.
- Houd op de getallenreeks de sensor-toetsen 0 en 2 gedurende 6 seconden tegelijk ingedrukt.

In het timerdisplay knippert gedurende enkele seconden *DE* afwisselend met *On* (demo-stand geactiveerd) of *OFF* (demo-stand gedeactiveerd).

Gegevens kookplaat weergeven

U kunt de typeaanduiding en de softwareversie van uw kookplaat laten weergeven. Op de kookzones mogen zich geen pannen bevinden.

Typeaanduiding/serienummer

- Schakel de kookplaat in.
- Houd op de getallenreeks de sensor-toetsen 0 en 4 gedurende 6 seconden tegelijk ingedrukt.

In het timerdisplay verschijnen achtereenvolgens cijfers, gescheiden door een streepje.

Voorbeeld: *12 34* (typeaanduiding KM 1234) – *1 23 45 67 89* (serienummer)

Softwareversie

- Schakel de kookplaat in.
- Houd op de getallenreeks de sensor-toetsen 0 en 3 gedurende 6 seconden tegelijk ingedrukt.

In het timerdisplay verschijnen 3 getallen:

Voorbeeld: *1.23* = softwareversie 123.

Ingebruiknamebeveiliging/vergrendeling

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

De **ingebruiknamebeveiliging** wordt geactiveerd als de kookplaat uitgeschakeld is. Als de ingebruiknamebeveiliging is geactiveerd, kan de kookplaat niet ingeschakeld worden en kan de timer niet worden bediend. De ingestelde kookwekkertijd loopt verder af. De kookplaat is zodanig geprogrammeerd dat de ingebruiknamebeveiliging handmatig ingeschakeld moet worden. U kunt de instelling zo wijzigen dat de ingebruiknamebeveiliging 5 minuten na het uitschakelen van de kookplaat automatisch wordt geactiveerd (zie het hoofdstuk "Programmering").

De **vergrendeling** wordt bij ingeschakelde kookplaat geactiveerd. Als de vergrendeling is geactiveerd, kan de kookplaat slechts beperkt worden bediend:

- De kookzones en de kookplaat kunnen alleen maar uitgeschakeld worden.
- Een ingestelde kookwekkertijd kan worden gewijzigd.

Wanneer bij geactiveerde ingebruiknamebeveiliging of vergrendeling een niet toegestane sensortoets wordt aangeraakt, verschijnt gedurende enkele seconden **LDC** op het timerdisplay en klinkt er een signaal.

Ingebruiknamebeveiliging activeren

- Druk 6 seconden op de sensortoets ①.

De seconden worden afgeteld in het timerdisplay. Na afloop verschijnt **LDC** in het timerdisplay. De ingebruiknamebeveiliging is geactiveerd.

Ingebruiknamebeveiliging deactiveren

- Druk 6 seconden op de sensortoets ①.

In het timerdisplay wordt kort **LDC** weergegeven, waarna de seconden worden afgeteld. Na afloop is de ingebruiknamebeveiliging gedeactiveerd.

Vergrendeling activeren

- Houd de sensortoets + ingedrukt.
- Raak de sensortoets II/► aan en houd de toetscombinatie gedurende 6 seconden ingedrukt.

De seconden worden afgeteld in het timerdisplay. Na afloop verschijnt **LOC** in het timerdisplay. De vergrendeling is geactiveerd.

Vergrendeling deactiveren

- Houd de sensortoets + ingedrukt.
- Raak de sensortoets II/► aan en houd de toetscombinatie gedurende 6 seconden ingedrukt.

In het timerdisplay wordt kort **LOC** weergegeven, waarna de seconden worden afgeteld. Na afloop is de vergrendeling gedeactiveerd.

Beveiligingen

Automatische uitschakeling

Als de sensortoetsen bedekt zijn

Wanneer één of meer toetsen langer dan 10 seconden bedekt blijven, bijvoorbeeld door vingers, overkokend voedsel of voorwerpen, wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld. In het timerdisplay wordt gedurende enkele seconden *F* weergegeven. Als het de sensortoets ① betreft, brandt *F* totdat het voorwerp of de vervuiling verwijderd is.

Als u de voorwerpen of het vuil verwijderd, dooft *F* en is de kookplaat opnieuw klaar voor gebruik.

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.

Het veiligheidsniveau van het toestel staat standaard op instelling 0. U kunt ook een hoger veiligheidsniveau kiezen met een kortere maximale bedrijfsduur (zie tabel).

Vermogensstand*	Maximale bedrijfsduur [u:min]		
	Veiligheidsniveau		
	0**	1	2
1	10:00	8:00	5:00
1.	10:00	7:00	4:00
2/2.	5:00	4:00	3:00
3/3.	5:00	3:30	2:00
4/4.	4:00	2:00	1:30
5/5.	4:00	1:30	1:00
6/6.	4:00	1:00	0:30
7/7.	4:00	0:42	0:24
8	4:00	0:30	0:20
8.	4:00	0:30	0:18
9	1:00	0:24	0:10

* De vermogensstanden met punt zijn alleen beschikbaar als u het aantal vermogensstanden heeft vergroot (zie ook het hoofdstuk "Vermogensstand").

** Fabrieksinstelling

Oververhittingsbeveiliging/ panbescherming

Alle kookzones zijn voorzien van een oververhittingsbeveiliging (temperatuurbegrenzer).

De ExtraSpeed-kookzone is bovendien uitgerust met een panbescherming. Als u deze functie wilt gebruiken, moet u de standaardinstellingen wijzigen (zie het hoofdstuk "Programmering").

U merkt dat de **oververhittingsbeveiliging** actief is wanneer de kookzone ook op de hoogste vermogensstand in- en uitgeschakeld wordt.

Wanneer de **panbescherming** wordt geactiveerd, wordt de verwarming van de kookzone uitgeschakeld. In het kookzonedisplay knippert **9** afgewisseld met **U**.

De oververhittingsbeveiliging en de panbescherming kunnen in de volgende situaties worden geactiveerd:

- Er staat geen pan op de ingeschakelde kookzone.
- De geplaatste pan wordt zonder inhoud verhit.
- De bodem van de pan sluit niet gelijkmatig aan op de kookzone.
- De pan geleidt de warmte niet goed.

U merkt dat de oververhittingsbeveiliging actief is wanneer de kookzone ook op de hoogste vermogensstand in- en uitgeschakeld wordt.

Programmering

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 verschijnt de sensortoets + en in het timerdisplay PC . Na enkele seconden knipperen op het timerdisplay afwisselend $P:01$ (programma 01) en $C:01$ (code).

Programmering wijzigen

Programmering oproepen

- Raak bij **uitgeschakelde kookplaat tegelijk** de sensortoetsen ① en II/► zo lang aan totdat de sensortoets + en in het timerdisplay PC worden weergegeven.

Programma instellen

- Terwijl het programma weergegeven wordt (bijv. $P:01$), raakt u de sensortoets + zo vaak aan totdat het gewenste programmanummer op het display verschijnt.

Code instellen

- Terwijl de code wordt weergegeven (bijv. $C:01$), raakt u de sensortoets + zo vaak aan totdat het gewenste codenummer in het display verschijnt.

Instellingen opslaan

- Als het programma wordt weergegeven (bijvoorbeeld $P:01$), drukt u zo lang op de sensortoets ① totdat de weergaven uitgaan.

Instellingen niet opslaan

- Raak de sensortoets II/► zo lang aan totdat de indicaties uitgaan.

Programma ¹⁾		Code ²⁾	Instellingen
P:01	Demo-stand	C:00	Demo-stand uit
		C:01	Demo-stand aan ³⁾
P:03	Fabrieksinstelling	C:00	Fabrieksinstellingen niet herstellen
		C:01	Fabrieksinstellingen herstellen
P:04	Aantal vermogensstanden	C:00	9 vermogensstanden
		C:01	17 vermogensstanden ⁴⁾
P:05	Panbescherming ExtraSpeed-kookzone	C:00	uit
		C:01	ongevoelig
		C:02	normaal
		C:03	uiterst gevoelig
P:06	Bevestigingssignaal bij aanra- king van een sensortoets	C:00	uit ⁵⁾
		C:01	zacht
		C:02	gemiddeld
		C:03	hard
P:07	Geluidssignaal van de timer	C:00	uit ⁵⁾
		C:01	zacht
		C:02	gemiddeld
		C:03	hard
P:08	Ingebruiknamebeveiliging	C:00	Alleen handmatige activering van de ingebruiknamebeveiliging
		C:01	Automatische activering van de ingebruiknamebeveiliging
P:09	maximale bedrijfsduur	C:00	Veiligheidsniveau 0
		C:01	Veiligheidsniveau 1
		C:02	Veiligheidsniveau 2

Programma ¹⁾		Code ²⁾	Instellingen
P:10	Aanmelding bij WiFi	C:00	niet actief/gedeactiveerd
		C:01	actief zonder configuratie
		C:02	actief en geconfigureerd
		C:03	verbinding via WPS Push-Button mogelijk
		C:04	WiFi wordt gereset naar de standaardinstelling (C:00)
		C:05	Directe WiFi-verbinding tussen kookplaat en dampkap zonder app (Con@ctivity 3.0)
P:12	Reactiesnelheid van de sensortoetsen	C:00	langzaam
		C:01	normaal
		C:02	snel

¹⁾ Niet genoemde programma's zijn niet bezet.

²⁾ De standaard ingestelde code is steeds vet gedrukt.

³⁾ Na het inschakelen van de kookplaat wordt *dE* enkele seconden weergegeven in het timerdisplay.

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


⁵⁾ Het bevestigingssignaal van de sensortoets Aan/Uit wordt niet uitgeschakeld.

Testgerechten volgens EN 60350-2

Standaard zijn er 9 vermogensstanden ingesteld.

Stel voor testprocedures conform de norm de uitgebreide vermogensstanden in (zie het hoofdstuk "Programmering").

Testgerecht	Ø Panbodem (mm)	Deksel	Vermogensstand	
			Voorver- warmen	Garen
Olie verwarmen	150	nee	–	1–2
Pannenkoeken	180 (sandwichbodem)	nee	7	5.–7
Diepgevroren frieten frituren	conform de norm	nee	9	9

 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.

- Reinig de kookplaat na elk gebruik.
- Maak het toestel na elke vochtige reiniging weer droog om kalkresten te voorkomen.

Ongeschikte reinigingsmiddelen

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

- 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
- vlekkenponsjes

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.

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 kookplaat of de kookzones kunnen niet worden ingeschakeld.	De kookplaat heeft geen stroom. ■ Controleer of de zekering van de elektrische installatie doorgeslagen is. Neem contact op met een elektricien of met Miele (minimale sterkte van de zekering: zie typeplaatje).
	Er is mogelijk sprake van een technische storing. ■ Maak het toestel 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 of– schakel de verliesstroomschakelaar (ALS) uit. ■ Schakel daarna de zekering resp. de verliesstroomschakelaar weer in. Kunt u de kookplaat dan nog niet in gebruik nemen, neem dan contact op met een elektricien of met Miele.
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. De geur en de eventueel optredende damp wijzen niet op een verkeerde aansluiting of een defect en zijn ook niet schadelijk voor de gezondheid.
Na het inschakelen van de kookplaat of het aanraken van een sensortoets wordt LOC enkele seconden weergegeven in het timerdisplay.	De ingebruiknamebeveiliging of vergrendeling is geactiveerd. ■ Deactiveer de ingebruiknamebeveiliging/vergrendeling (zie het hoofdstuk “Veiligheidsfunctie”, onder “Ingebruiknamebeveiliging/vergrendeling”).

Probleem	Oorzaak en oplossing
In het timerdisplay knipt F en de kookplaat wordt automatisch uitgeschakeld.	<p>Eén of meerdere sensortoetsen zijn bedekt, bijvoorbeeld door vingercontact, overkokende gerechten of neergelegde voorwerpen.</p> <p>■ Verwijder de verontreinigingen of de voorwerpen (zie het hoofdstuk “Veiligheidsfunctie”, onder “Veiligheidsuitschakeling”).</p>
Na het inschakelen van de kookplaat wordt dE kort weergegeven in het timerdisplay. De kookzones worden niet heet.	<p>De kookplaat bevindt zich in de demo-modus.</p> <p>■ Druk tegelijk op de sensortoetsen 0 en 2 totdat op het timerdisplay dE en dF afwisselend knipperen.</p>
Een kookzone wordt automatisch uitgeschakeld.	<p>De gebruiksduur is overschreden.</p> <p>■ U kunt de kookzone gewoon weer in gebruik nemen (zie het hoofdstuk “Veiligheidsfunctie”, onder “Veiligheidsuitschakeling”).</p>
De inhoud van een pan begint niet of nauwelijks te koken, terwijl de aankookautomaat ingeschakeld is.	<p>Er worden grote hoeveelheden voedingsmiddelen verwarmd.</p> <p>■ Kook met de hoogste vermogensstand en stel daarna handmatig een lagere vermogensstand in.</p>
	<p>De pan geleidt de warmte niet goed.</p> <p>■ Gebruik andere pannen die de warmte wel goed geleiden.</p>
De inhoud van de pan kan niet of bijna niet aan de kook worden gebracht.	<p>De pan geleidt de warmte niet goed.</p> <p>■ Gebruik andere pannen die de warmte wel goed geleiden.</p>
	<p>De pan is te groot in verhouding tot de kookzone.</p> <p>■ Gebruik een kleinere pan.</p>
	<p>Het tweede verwarmingscircuit van de Vario-kookzone of braadzone is niet bijgeschakeld.</p> <p>■ Schakel het tweede verwarmingscircuit bij.</p>

Nuttige tips

Probleem	Oorzaak en oplossing
De verwarming van een kookzone schakelt steeds in en weer uit.	Dit 'pulserend schakelen' van de verwarming is normaal. Het pulserend schakelen wordt geregeld door de elektronische regeling van het verwarmingsvermogen (zie het hoofdstuk "Werking van de kookzones"). Als de verwarming bij de hoogste vermogensstand pulserend schakelt, dan is de oververhittingsbeveiliging geactiveerd (zie het hoofdstuk "Veiligheidsfunctie", onder "Oververhittingsbeveiliging").
Er knipperen een of meer restwarmte-indicaties.	Er is een stroomstoring geweest tijdens bedrijf of terwijl er nog sprake was van restwarmte.
In het display van de kookzone knippert \square afgewisseld met 9.	De panbescherming is geactiveerd. <ul style="list-style-type: none"> ■ Raak kort de toets van de betreffende kookzone aan. Het display verandert, alleen \square knippert. U kunt de kookplaat weer in gebruik nemen.
De sensortoetsen reageren over- of ongevoelig.	De gevoeligheid van de sensortoetsen is veranderd. <ul style="list-style-type: none"> ■ 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.

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.

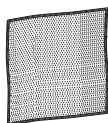
Reinigings- en onderhoudsmiddelen

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

Veiligheidsinstructies voor het inbouwen



Schade door ondeskundige inbouw.

De kookplaat kan beschadigd raken door ondeskundige inbouw.

Laat de kookplaat uitsluitend inbouwen door een gekwalificeerd vakman.



Gevaar voor elektrische schok door netspanning.

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

Laat de kookplaat uitsluitend door een gekwalificeerde elektricien aansluiten op het stroomnet.



Schade door vallende voorwerpen.

Bij de montage van bovenkastjes of een dampkap kan de kookplaat beschadigd raken.

Plaats de kookplaat 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.

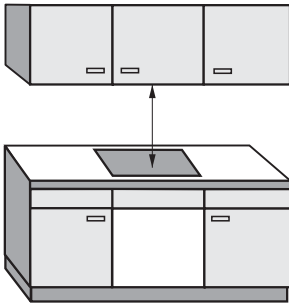
► De kookplaat mag niet boven koelapparatuur, afwas-, was- en droogautomaten worden ingebouwd.

► 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.

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.

Als zich boven de kookplaat licht ontvlambare materialen bevinden (zoals een keukenplank), moet u de afstand minstens 600 mm bedragen.

Als er onder een dampkap meerdere toestellen zijn ingebouwd waarvoor verschillende veiligheidsafstanden worden aangegeven, kies dan altijd de grootste afstand.

Veiligheidsafstanden

Veiligheidsafstand achterkant/zijkant

Bij voorkeur moet de kookplaat met veel plaats aan de rechter- en linkerkant ingebouwd worden.

Aan de achterzijde van de kookplaat moet tegenover een hoge kastwand of muur de onderstaande minimale afstand ① aangehouden worden.

Aan een zijde van de kookplaat (rechts of links) moet tegenover een hoge kastwand of muur de onderstaande minimale afstand ②, ③ aangehouden worden, aan de tegenoverliggende zijde een minimale afstand van 300 mm.

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

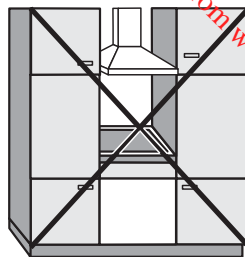
50 mm

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

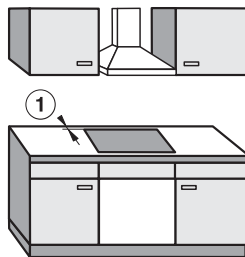
50 mm.

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

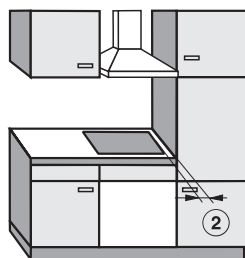
100 mm.



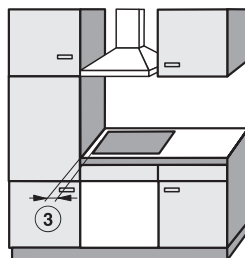
Niet toegestaan



Aan te bevelen



Niet aan te bevelen



Niet aan te bevelen

Tussenbodem

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

Wanneer onder de kookplaat een tussenbodem moet worden geplaatst, moet de afstand tussen de bovenkant van het werkblad en de bovenkant van de tussenbodem ten minste 110 mm bedragen.

Voor de aansluitkabel moet aan de achterkant een spleet van 10 mm worden aangehouden. Als de kookplaat is voorzien van een externe aansluitkast, moet deze spleet ten minste 30 mm bedragen.

Veiligheidsafstanden

Veiligheidsafstand bij een beklede nis

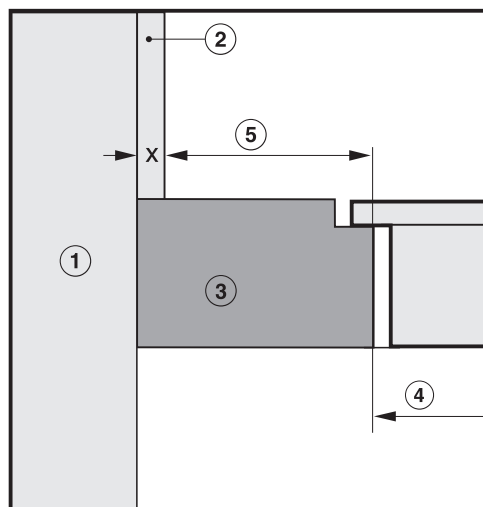
Als er sprake is van een nisbekleding dient er een minimale afstand tussen de uitsparing in het werkblad en de bekleding te worden aangehouden. Bij te hoge temperaturen kunnen materialen beschadigd raken.

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

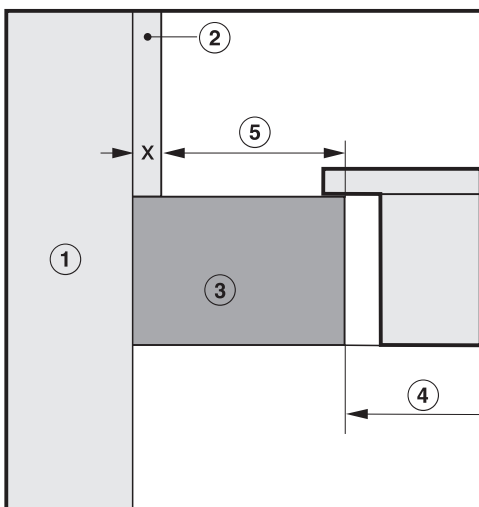
Is de bekleding van niet brandbaar materiaal (zoals metaal, natuursteen en keramische tegels), dan moet de afstand ⑤ tussen de uitsparing in het werkblad en de nisbekleding minimaal 50 mm min de dikte van de bekleding zijn.

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

Kookplaten zonder randlijst



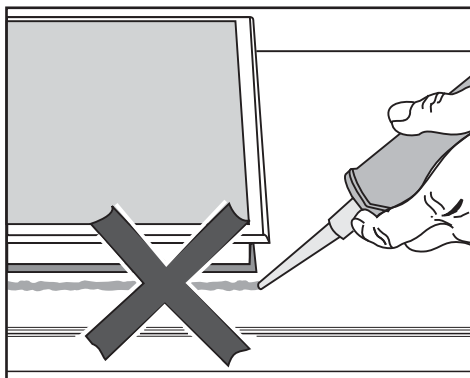
Kookplaten met randlijst / facetrand



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

Opliggende inbouw

Afdichting tussen kookplaat en werkblad



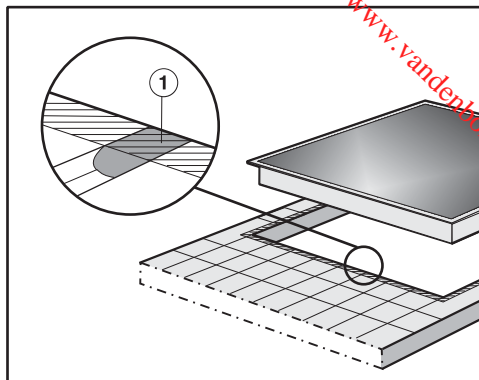
Schade door incorrecte inbouw.

Als u een voegenkit gebruikt tussen de kookplaat en het werkblad, kunnen het toestel en het werkblad beschadigd raken als de kookplaat voor werkzaamheden moet worden verwijderd.

Gebruik geen voegenkit tussen de kookplaat en het werkblad.

De dichting onder de rand van de kookplaat is toereikend als afdichting tussen toestel en 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.

Vlakke inbouw

Een vlakke inbouw is enkel mogelijk in natuursteen - (graniet, marmer), massief hout en werkbladen met tegels. Met een overeenkomstige aanwijzing aangeduide kookplaten zijn ook geschikt voor inbouw in een glazen werkblad. Als uw werkblad van een ander materiaal is gemaakt, neem dan contact op met de fabrikant om na te vragen of het geschikt is voor vlakke inbouw.

De onderkast moet minimaal even breed zijn als de binnenste uitsparing in het aanrechtblad (zie hoofdstuk "Inbouwmaten - naadloos aansluitend"), zodat de kookplaat na inbouw van onderen nog goed bereikbaar is en de onderkast bereikbaar is voor onderhoud.. Als de kookplaat na de inbouw niet langs onder vrij toegankelijk is, moet de voegenkit verwijderd worden zodat de kookplaat gedemonteerd kan worden.

Natuurstenen werkbladen

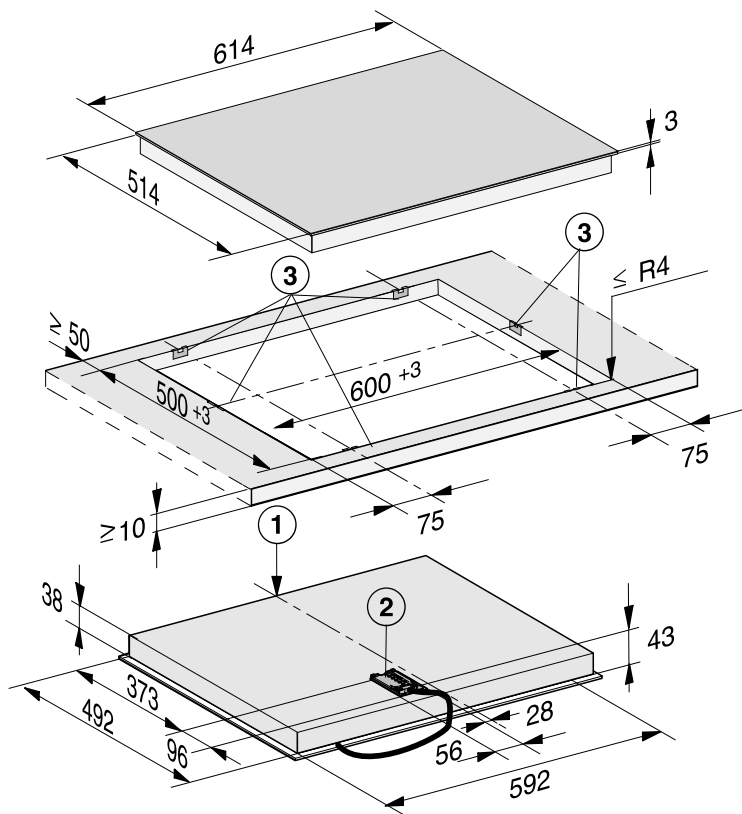
De kookplaat wordt rechtstreeks in de opening geplaatst.

Massief hout, werkbladen met tegels en glazen werkbladen

De kookplaat wordt in een houten lijst in de opening geplaatst. Deze lijsten worden niet bij het toestel meegeleverd en moeten ter plaatse beschikbaar zijn.

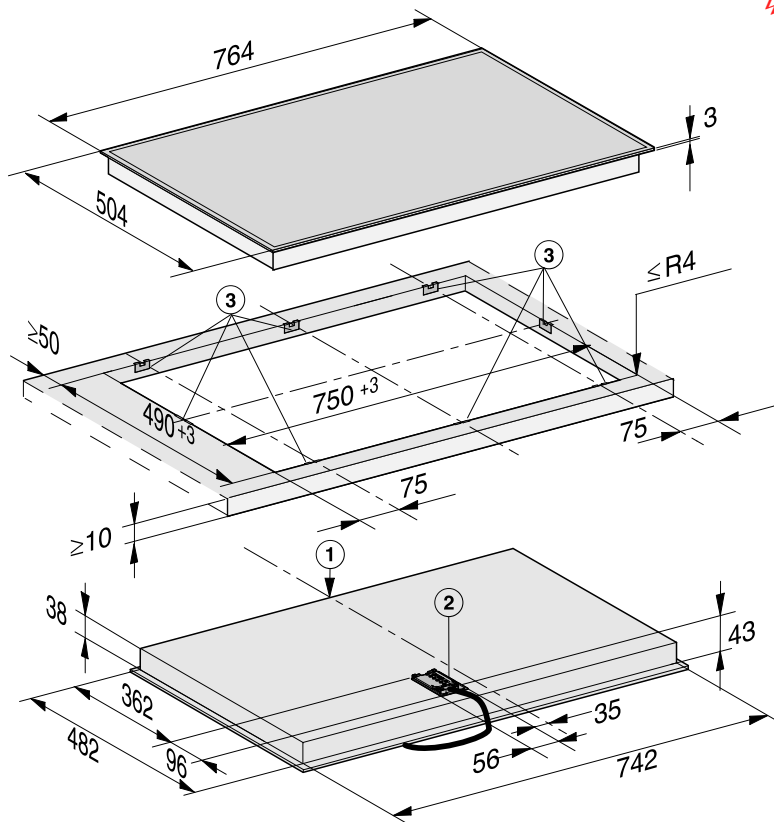
Alle maten zijn in mm aangegeven.

KM 6540 FR



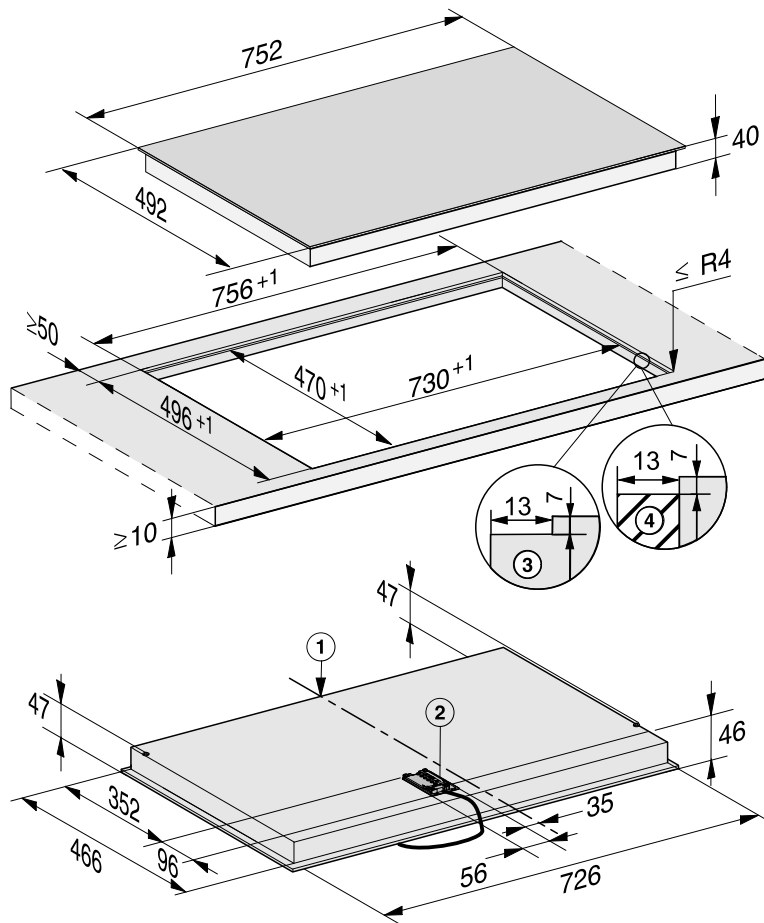
- ① vooraan
- ② Aansluitkast met aansluitkabel
Aansluitkabel L = 1.440 mm
- ③ Klemveren

KM 6542 FR



- ① vooraan
- ② Aansluitkast met aansluitkabel
Aansluitkabel L = 1.440 mm
- ③ Klemveren

KM 6542 FL



- ① vooraan
- ② Aansluitkast met aansluitkabel
Aansluitkabel L = 1.440 mm
- ③ Getrapte freesrand bij werkblad van natuursteen
- ④ Houten lijst 13 mm (niet bijgeleverd)

Opliggende inbouw

Vorbereiding werkblad

- Maak de uitsparing in het werkblad. 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.

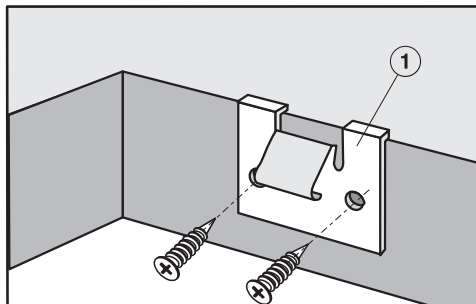
Deze producten mogen niet op het oppervlak van het werkblad terechtkomen.

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.

Klemveren bevestigen

De exacte positie van de klemveren zijn aangegeven in de afbeelding van de betreffende kookplaat.

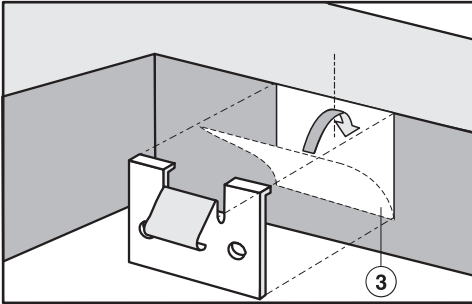
Werkblad van hout



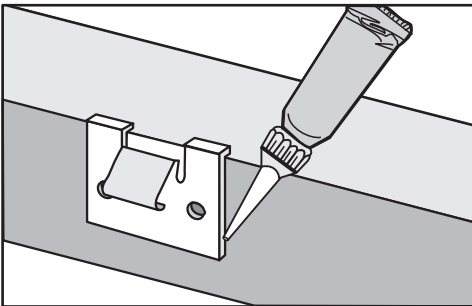
- Plaats de klemveren ① op de in de afbeelding van de kookplaat aangegeven positie aan de bovenrand van de uitsparing.
- Bevestig de klemveren ① met de bijgevoegde houtschroeven 3,5 x 25 mm.

Werkblad van natuursteen

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



- Plak het plakband ③ op de in de afbeelding van de kookplaat aangegeven positie aan de bovenrand van de uitsparing.
- Plaats de klemveren langs de bovenrand van de uitsparing en druk ze goed aan.



- Breng langs de zijranden en de onderkant van de klemveren siliconenkit aan.

Kookplaat positioneren

- Leid de aansluitkabel van de kookplaat door de uitsparing naar beneden.
- Leg de kookplaat los in de uitsparing in het werkblad.
- Druk de kookplaat met beide handen aan de rand gelijkmatig naar beneden, totdat deze duidelijk vastklikt. Let erop dat de afdichting op het werkblad rust, zodat de afdichting met het werkblad gewaarborgd is.

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.

Dicht de kookplaat niet nog eens extra af met een voegenkit (zoals siliconen).

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

De kookplaat kan alleen met behulp van speciaal gereedschap uit de uitsparing worden getild.

Vlakke inbouw

- Maak de uitsparing in het werkblad. Neem de veiligheidsafstanden in acht (zie het hoofdstuk “Veiligheidsafstanden”).
- Werkbladen van massief hout/betegelde werkbladen/werkbladen van glas:
bevestig de houten lijsten 7 mm onder de bovenkant van het werkblad (zie de afbeelding in het hoofdstuk “Inbouwmatten - naadloos aansluitend”).
- Plak de bijgeleverde afdichttape onder de rand van de kookplaat.
- Leid de aansluitkabel van de kookplaat door de uitsparing naar beneden.
- Plaats de kookplaat in de uitsparing en centreer ze.

De voeg tussen de keramische glasplaat en het werkblad moet minstens 2 mm breed zijn. De voeg is noodzakelijk om de kookplaat af te dichten.

- Sluit de kookplaat aan op het elektriciteitsnet.
- Controleer de werking van de kookplaat.
- Vul de voeg tussen de kookplaat en het werkblad met een geschikte, hittebestendige siliconen-voegenkit (minimaal 160 °C).




Schade door ongeschikte voegenkit.

Door ongeschikte voegenkit kan natuursteen beschadigd raken.

Gebruik voor natuursteen en tegels van natuursteen uitsluitend een voor natuursteen geschikte siliconenkit.

Neem de aanwijzingen van de fabrikant in acht.

 Schade door ondeskundige aansluiting.

Door ondeskundig uitgevoerde installatie-, onderhouds- of reparatiewerkzaamheden kan de gebruiker aanzienlijke risico's lopen.

Miele kan niet verantwoordelijk worden gesteld voor schade die wordt veroorzaakt door ondeskundige installatie- en onderhoudswerkzaamheden, reparaties of een ontbreken van of onderbroken aarddraad (bijvoorbeeld een elektrische schok).

Laat de kookplaat door een elektricien aansluiten op het elektriciteitsnet.

De elektricien moet op de hoogte zijn van de nationale en ter plaatse geldende voorschriften voor elektriciteitsvoorziening en deze in acht nemen.

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

Aansluitwaarde

Zie typeplaatje

Aansluitgegevens

De aansluitwaarden vindt u op het typeplaatje. Deze gegevens moeten met de aansluitgegevens van het net 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).

Scheidingssystemen

Het kookveld moet via schakelaars met alle polen van de netspanning kunnen worden losgekoppeld. De contactafstand in uitgeschakelde toestand moet ten minste 3 mm bedragen. Geschikte schakelaars zijn overbelastings- en aardlekschakelaars.

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.


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.

Aansluitkabel vervangen

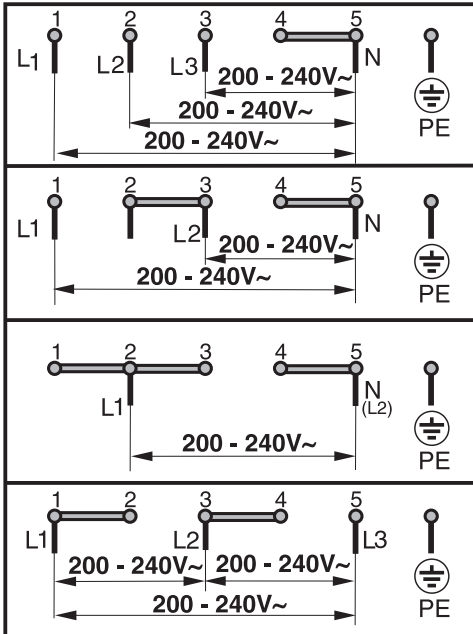
 **Gevaar voor elektrische schok door netspanning.**

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

Laat de aansluitkabel uitsluitend vervangen door een gekwalificeerd elektricien.

Gebruik bij de vervanging van de aansluitkabel uitsluitend het kabeltype H 05 VV-F met de juiste doorsnede. De aansluitkabel is verkrijgbaar via de fabrikant of de Miele Service.

Aansluitschema



Klantendienst

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.

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

Informatie over huishoudelijke elektrische kookplaten

volgens verordening (EU) Nr. 66/2014

MIELE	
Identificatie van het model	KM 6540
Aantal kookzones en/of -gebieden	4
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 120 / Ø 210 mm 2. = Ø 145 mm 3. = Ø 170 / 170x265 mm 4. = Ø 160 mm 5. = 6. =
Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg (EC _{elektrisch koken})	1. = 184,8 Wh/kg 2. = 189,8 Wh/kg 3. = 175,4 Wh/kg 4. = 179,2 Wh/kg
Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg (EC _{elektrische kookplaat})	182,3 Wh/kg

Informatie over huishoudelijke elektrische kookplaten

volgens verordening (EU) Nr. 66/2014

MIELE	
Identificatie van het model	KM 6542
Aantal kookzones en/of -gebieden	4
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 120 / Ø 210 mm 2. = Ø 145 mm 3. = Ø 170 / 170x290 mm 4. = Ø 180 mm 5. = 6. =
Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg (EC _{elektrisch koken})	1. = 188,3 Wh/kg 2. = 190,6 Wh/kg 3. = 177,2 Wh/kg 4. = 192,2 Wh/kg
Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg (EC _{elektrische kookplaat})	187,1 Wh/kg

Verklaring van overeenstemming

Hierbij verklaart Miele dat deze keramische kookplaat voldoet aan de Richtlijn 2014/53/EU.

De volledige tekst van de EU-verklaring van overeenstemming is te vinden op een van de volgende internetadressen:

- Producten, download, op www.miele.be/nl
- Service, informatie aanvragen, gebruiksaanwijzingen, op www.miele.be/nl/c/informatie-aanvragen-385.htm door de productnaam of het fabricagenummer in te geven.

Frequentieband	2,412 GHz - 2,472 GHz
----------------	--------------------------

Maximaal zend- vermogen	< 100 mW
----------------------------	----------



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

Miele

KM 6540 FR, KM 6542 FR, KM 6542 FL

nl-BE

M.-Nr. 11 017 070 / 00