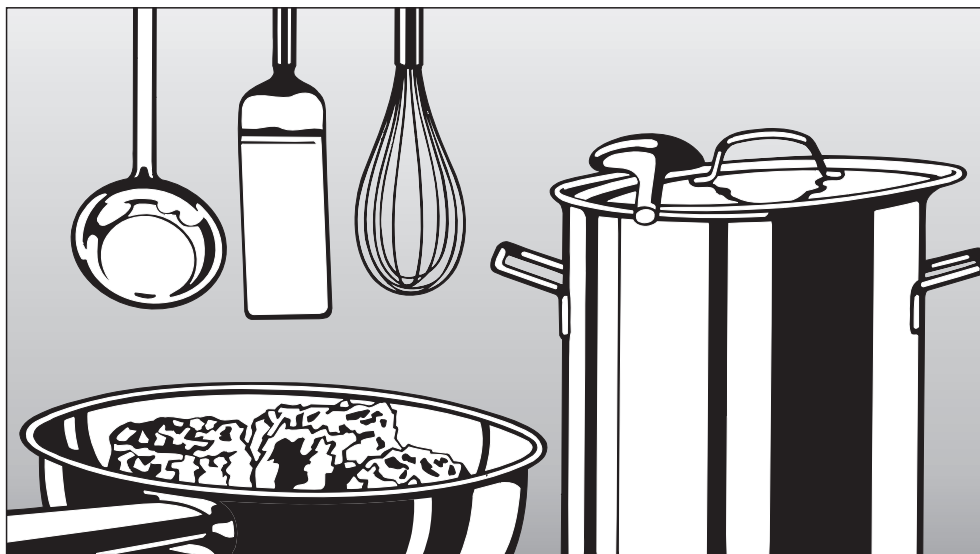


Gebruiks- en montageaanwijzing



Keramische kookvlakken

KM 5600 / KM 5603 / KM 5604

KM 5607 / KM 5612 / KM 5613

KM 5617 / KM 5618

Lees **absoluut** de gebruiks-
en montageaanwijzing voor
u het toestel plaatst, installeert en in gebruik neemt.
Dat is veiliger voor uzelf en
u vermijdt schade aan het toestel.

nl - BE

M.-Nr. 07 581 100

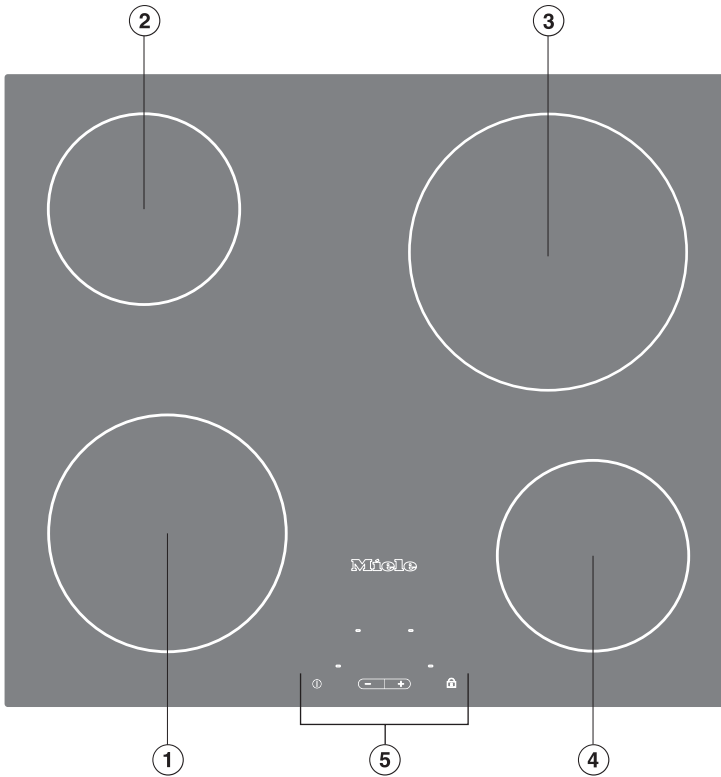
Beschrijving van het toestel	5
Modellen	5
KM 5600	5
KM 5603	6
KM 5604	7
KM 5607	8
KM 5612	9
KM 5613	10
KM 5617 / KM 5618	11
Bedieningsvelden	12
Kookzonegegevens	14
Opmerkingen omtrent uw veiligheid	15
Een bijdrage aan de bescherming van ons milieu	21
Vóór het eerste gebruik	22
Eerste reiniging	22
Toestel in gebruik nemen	22
Werking van de kookzones	23
Bediening	24
Bedieningsprincipe	24
Inschakelen	25
Tabel met vermogensstanden	26
Kookstartautomaat	27
Kookzone-uitbreiding	29
Uitschakelen / weergave van de resterende warmte	30
Kookgerei	31
Tips om stroom te besparen	32
Timer	33
Kookwekker	33
Kookzone automatisch uitschakelen	34
Combinatiegebruik	35
Veiligheidsvoorzieningen	36
Vergrendeling / inschakelblokkering	36
Veiligheidsuitschakeling	38
Beveiliging tegen oververhitting	39
Reiniging en onderhoud	40

Inhoud

Extra functies	42
Reset	42
Programmering	43
Storingen verhelpen	45
Kookvermogen testen	49
Mits toeslag verkrijgbaar toebehoren	51
Veiligheidsinstructies voor het inbouwen	52
Kookvlakken met randlijst/facetrand	57
Inbouwafmetingen	57
KM 5600	57
KM 5603 / KM 5612 / KM 5613	58
KM 5604	59
KM 5607 / KM 5617	60
Inbouw	61
Extern aansluitkastje	64
Kookvlakken zonder randlijst	65
Inbouwafmetingen	65
KM 5618	65
Inbouw	66
Elektrische aansluiting	69
Aansluitkabel	70
Aansluitschema	71
Technische Dienst van Miele, typeplaatje	72

Modellen

KM 5600

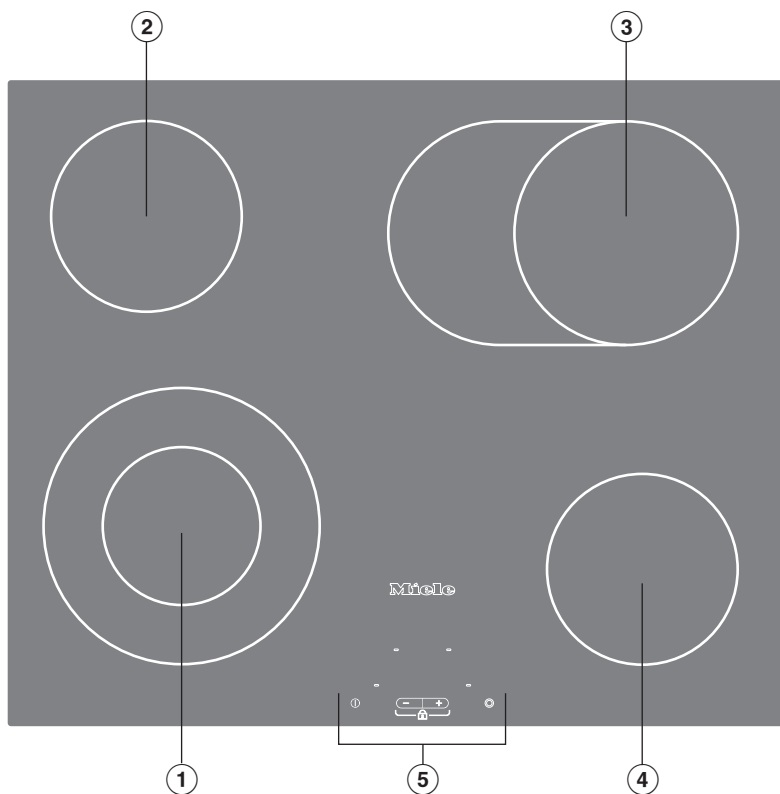


①②③④ Kookzones met 1 diameter

⑤ Bedieningsveld

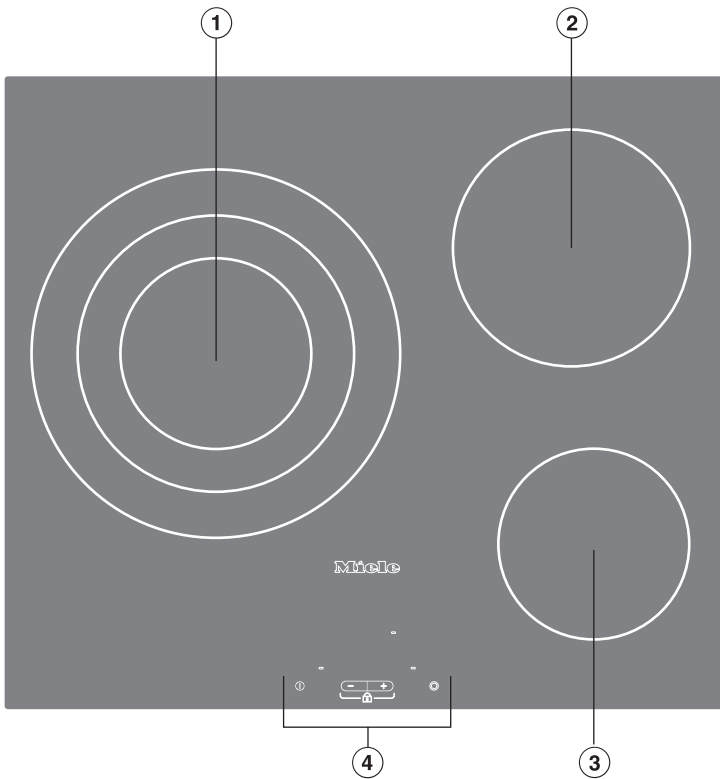
Beschrijving van het toestel

KM 5603



- ① Kookzone met 2 diameters
- ②④ Kookzones met 1 diameter
- ③ Braadzone
- ⑤ Bedieningsveld

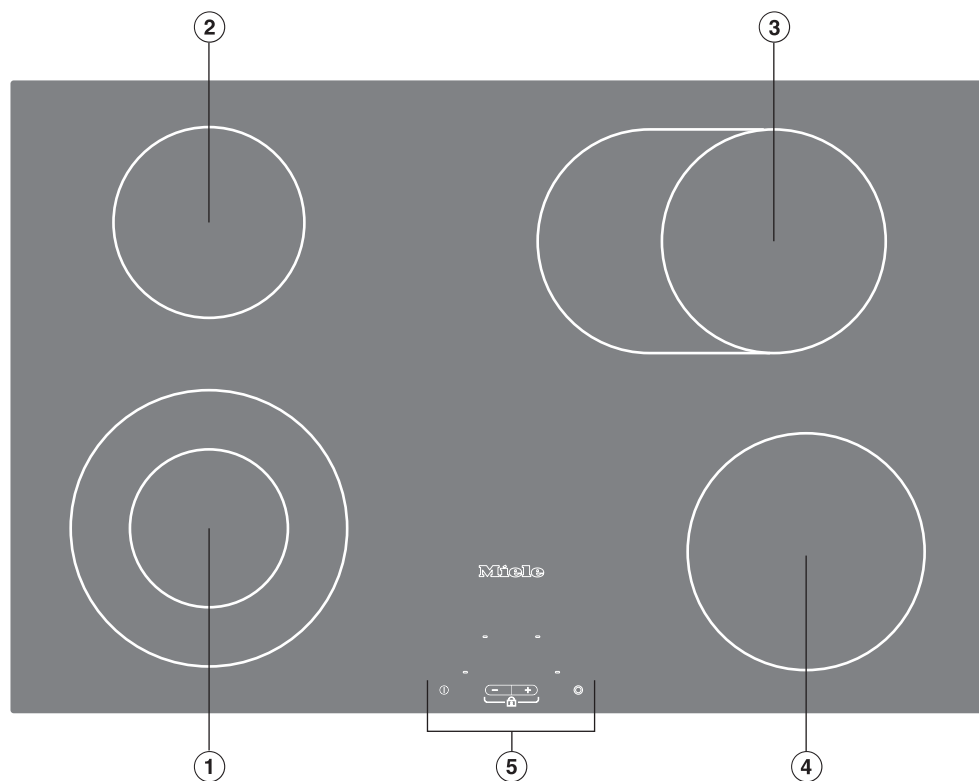
KM 5604



- ① Kookzone met 3 diameters
- ②③ Kookzones met 1 diameter
- ④ Bedieningsveld

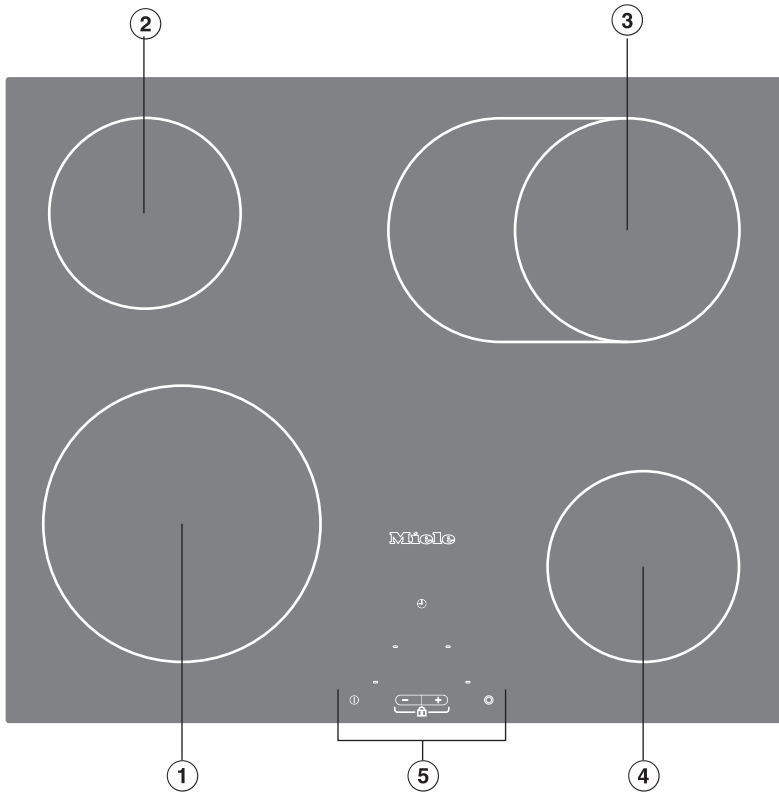
Beschrijving van het toestel

KM 5607



- ① Kookzone met 2 diameters
- ②④ Kookzones met 1 diameter
- ③ Braadzone
- ⑤ Bedieningsveld

KM 5612



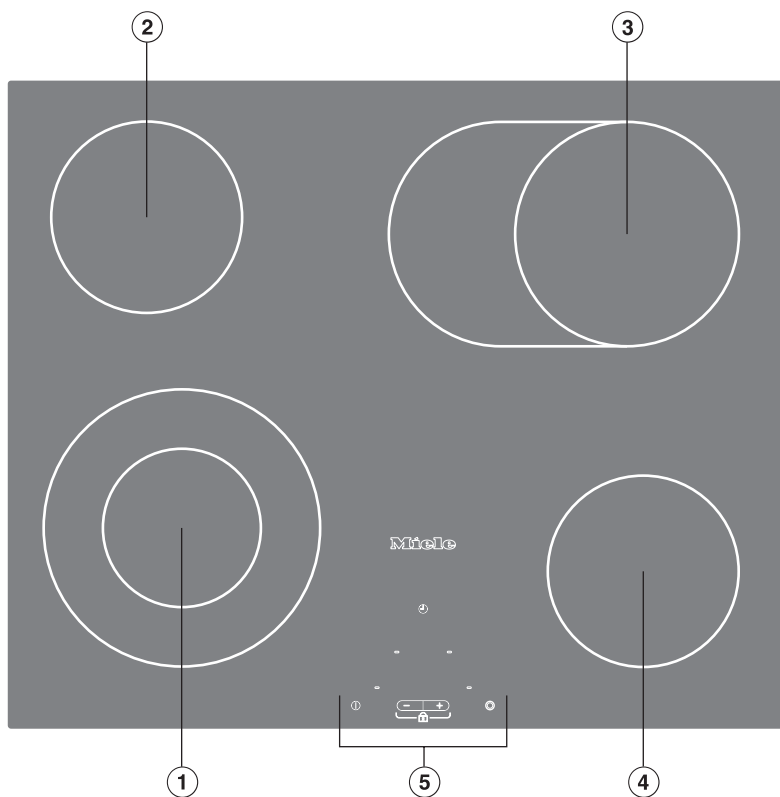
①②④ Kookzones met 1 diameter

③ Braadzone

⑤ Bedieningsveld

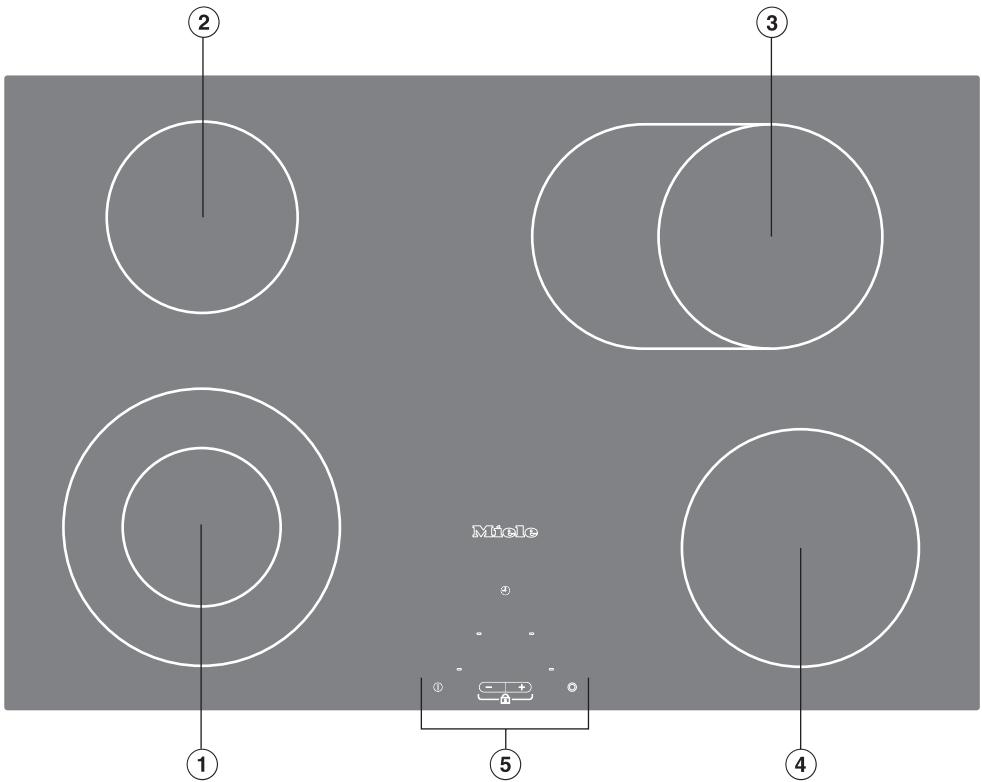
Beschrijving van het toestel

KM 5613



- ① Kookzone met 2 diameters
- ②④ Kookzones met 1 diameter
- ③ Braadzone
- ⑤ Bedieningsveld

KM 5617 / KM 5618

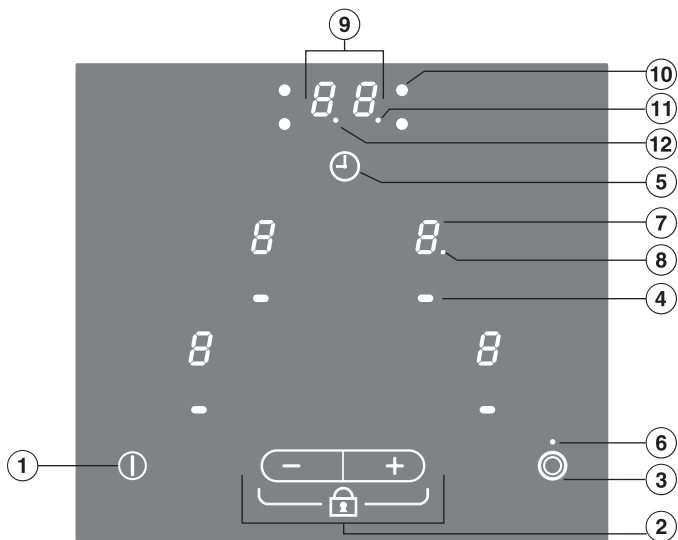


- ① Kookzone met 2 diameters
- ②④ Kookzones met 1 diameter
- ③ Braadzone
- ⑤ Bedieningsveld

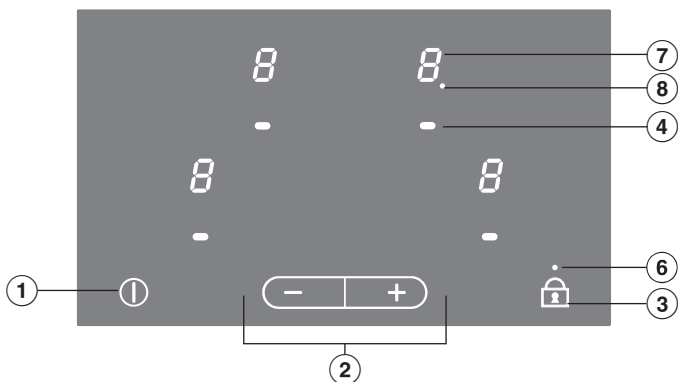
Beschrijving van het toestel

Bedieningsvelden

Kookvlakken met kookzone-uitbreiding



Kookvlakken zonder kookzone-uitbreiding



Sensortoetsen

- ① Kookvlak in-/uitschakelen
- ② - Vermogensstand instellen
 - Kookvlak vergrendelen (bij toestellen met kookzone-uitbreiding)
 - Tijd instellen (bij toestellen met een timer)
- ③  Kookzone uitbreiden (extra verwarmingskring inschakelen)
 Kookvlak vergrendelen
- ④ Sensortoets van de kookzone (hiermee schakelt u de kookzone in en uit)
- ⑤ - Timer selecteren
 - Van timerfunctie veranderen
 - Een uitschakeltijd selecteren (zie rubriek "Kookzone automatisch uitschakelen")

Controlelampjes

- ⑥ - Vergrendeling (bij toestellen zonder kookzone-uitbreiding)
 - Kookzone-uitbreiding: extra verwarmingskring (bij toestellen met kookzone-uitbreiding)

Kookzonedisplays

- ⑦
 -  = Kookzone is klaar voor gebruik
 -  tot  = Vermogensstand
 -  = Resterende warmte
 -  = Foutmelding (zie rubriek "Veiligheidsuitschakeling")
 -  = Kookstartautomaat geactiveerd (alleen als u het aantal vermogensstanden hebt uitgebreid)
- ⑧ Controlelampje dat aangeeft dat de kookstartautomaat geactiveerd is of dat tussenstanden aangeeft (zie "Programming")

Timerdisplay

- ⑨ Tijd
- ⑩ Controlelampje van de kookzone, bijv. controlelampje rechtsboven = kookzone rechts achteraan
- ⑪ Controlelampje van de kookwekker
- ⑫ Controlelampje dat halve uren aangeeft wanneer u een kookwekkertijd van meer dan 99 minuten instelt

Beschrijving van het toestel

Kookzonegegevens

Kookzone	KM 5600		KM 5612	
	Ø in cm	Vermogen in Watt bij 230 V	Ø in cm	Vermogen in Watt bij 230 V
	18,0	1800	21,0	2200
	14,5	1200	14,5	1200
	21,0	2200	17,0 / 17,0 x 26,5	1500 / 2400
	14,5	1200	14,5	1200
		Totaal: 6400		Totaal: 7000

Kookzone	KM 5603 / KM 5613		KM 5607 / KM 5617 / KM 5618	
	Ø in cm	Vermogen in Watt bij 230 V	Ø in cm	Vermogen in Watt bij 230 V
	12,0 / 21,0	750 / 2200	12,0 / 21,0	750 / 2200
	14,5	1200	14,5	1200
	17,0 / 17,0 x 26,5	1500 / 2400	17,0 / 17,0 x 26,5	1500 / 2400
	14,5	1200	18,0	1800
		Totaal: 7000		Totaal: 7600

Kookzone	KM 5604	
	Ø in cm	Vermogen in Watt bij 230 V
	14,5 / 21,0 / 27,0	1050 / 1950 / 2700
	18,0	1800
	14,5	1200
		Totaal: 5700

Dit kookvlak voldoet aan de voorgescreven veiligheidsvoorschriften. Door ondeskundig gebruik kunnen gebruikers echter letsel oplopen en kan er schade optreden aan het toestel.

Lees de gebruiks- en montageaanwijzing daarom aandachtig door voordat u het kookvlak in gebruik neemt.

U vindt er belangrijke opmerkingen omtrent uw veiligheid, de installatie, het gebruik en het onderhoud van uw toestel. Dat is veiliger voor uzelf en u voorkomt schade aan het toestel.

Bewaar de gebruiks- en montageaanwijzing en geef ze door aan wie het toestel eventueel na u gebruikt.

Juist gebruik

► Gebruik het kookvlak enkel voor toepassingen die in deze gebruiksaanwijzing vermeld staan.

Gebruik voor andere doeleinden is niet toegelaten en kan gevaarlijk zijn. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor schade die wordt veroorzaakt door een ander gebruik dan wat hier wordt vermeld of door foutieve bediening.

► Personen die door hun fysieke, zintuiglijke of geestelijke mogelijkheden of hun onervarenheid of gebrek aan kennis niet in staat zijn om dit kookvlak veilig te bedienen, mogen dit kookvlak alleen onder het toezicht of de begeleiding van een verantwoordelijk iemand gebruiken.

Opmerkingen omtrent uw veiligheid

Kinderen in het huishouden

► Maak gebruik van de vergrendeling om te vermijden dat kinderen het kookvlak onverhoeds inschakelen of instellingen wijzigen.

► Hou kinderen die in de buurt van het kookvlak komen in het oog. Laat kinderen nooit met het toestel spelen.

► Kinderen mogen het kookvlak alleen maar gebruiken wanneer hen de bediening ervan zo uitgelegd is dat ze het veilig kunnen bedienen. Kinderen moeten de eventuele risico's van een foutieve bediening kunnen beseffen.

► Het kookvlak wordt heet wanneer het in gebruik is en dat blijft het ook nog enige tijd na het uitschakelen. Hou kinderen van het toestel weg totdat het is afgekoeld en er geen gevaar meer bestaat dat ze er zich aan verbranden.

► Bewaar geen voorwerpen die voor kinderen interessant zijn boven of achter het toestel. Anders worden kinderen ertoe verleid op het toestel te klauteren. Er is gevaar voor verbranding!

► Zorg ervoor dat kinderen geen heet kookgerei omlaag kunnen trekken. Draai de handvaten van de kookpotten en pannen over het werkblad. Hierdoor voorkomt u dat iemand zich verbrandt. In de handel vindt u een speciaal beveiligingshekje waardoor dit risico wordt beperkt.

► Delen van de verpakking, bijv. folie of piepschuim, kunnen voor kinderen gevaar inhouden. Kinderen kunnen verstikken! Bewaar deze delen van de verpakking buiten hun bereik en verwijder de verpakking ook zo vlug mogelijk.

Technische veiligheid

► Controleer vóórdat het kookvlak wordt geplaatst, of het aan de buitenkant zichtbaar beschadigd is. Is dat het geval, neem het dan in geen geval in gebruik. Een beschadigd toestel kan uw veiligheid in gevaar brengen.

► De elektrische veiligheid van het kookvlak is alleen gewaarborgd als het wordt aangesloten op een volgens de voorschriften geïnstalleerd aardsysteem. Het is belangrijk dat u dit controleert.

Laat de elektrische installatie in uw woning bij twijfel door een elektricien controleren. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die werd veroorzaakt doordat de aardleiding onderbroken was of gewoon ontbrak (bijv. elektrische schokken).

► Vergelijk zeker eerst de aansluitgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje met die van uw elektrische installatie. Sluit daarna pas uw kookvlak aan.

Deze gegevens dienen absoluut overeen te stemmen. Anders treedt er schade op aan uw toestel. Vraag bij twijfel inlichtingen aan uw elektricien.

► Gebruik uw kookvlak enkel in ingebouwde toestand. Enkel dan is een veilige werking gewaarborgd.

► Open in geen geval de ommanteling van het kookvlak.

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 het kookvlak leiden.

► Installatiewerken, onderhoudswerken en reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door vakmensen die door de fabrikant erkend zijn.

Door ondeskundig uitgevoerde installatie-, onderhouds- of reparatiewerken kunnen er voor de gebruiker aanzienlijke risico's ontstaan waarvoor de fabrikant niet aansprakelijk kan worden gesteld.

► Tijdens installatie-, onderhouds- en reparatiewerken moet het toestel van het elektriciteitsnet losgekoppeld zijn. Het toestel is pas stroomloos als aan een van deze voorwaarden is voldaan:

- De zekeringen in uw zekeringkast zijn uitgeschakeld.
- De schroefzekeringen in uw zekeringkast zijn helemaal uitgedraaid.
- De stekker is uit het stopcontact getrokken.
Trek bij toestellen met stekker niet aan de kabel maar aan de stekker om het toestel los te koppelen van het elektriciteitsnet.

Opmerkingen omtrent uw veiligheid

► Laat u het kookvlak tijdens de garantieperiode herstellen, dan mag dat enkel gebeuren door een technicus die door de fabrikant erkend is. Anders is er bij schade achteraf geen aanspraak meer op garantie.

► Defecte onderdelen mogen enkel worden vervangen door originele Miele-wisselstukken. Enkel dan bent u zeker dat ze ten volle voldoen aan de eisen die Miele qua veiligheid stelt.

► Als de aansluitkabel beschadigd is moet een elektricien de kabel vervangen door een speciale aansluitkabel van het type H 05 VV-F (PVC-isolatie). Deze kabel is verkrijgbaar bij de fabrikant of de Service After Sales van Miele.

► Gebruik uit veiligheidsoverwegingen geen stopcontactenblokken of verlengkabels om het kookvlak aan te sluiten. Die bieden niet voldoende veiligheidsgaranties. Er bestaat onder meer gevaar voor oververhitting.

► Als het kookvlak defect is of als de glaskeramiekplaat barsten of spleten vertoont, mag u het kookvlak niet in gebruik nemen en dient u het toestel direct uit te schakelen. Ontkoppel het toestel in dat geval van het elektriciteitsnet. Anders bestaat het risico dat u elektrische schokken oploopt.

Efficiënt gebruik

► Het toestel wordt heet wanneer het in gebruik is en dat blijft het ook nog enige tijd na het uitschakelen. Pas zodra de aanduiding voor resterende warmte is uitgegaan, is het gevaar om u te verbranden geweken.

► Laat het toestel niet zonder toezicht achter terwijl het in werking is! De fabrikant is niet verantwoordelijk voor de schade die door het verwarmen van leeg kookgerei kan optreden aan de glaskeramiek. Door oververhitting kunnen olie en vet in brand vliegen en kan vervolgens het toestel in brand vliegen.

► Als heet vet of hete olie in brand vliegt, probeer het vuur dan niet met water te blussen! Doe het vuur stikken, bijv. met een deken, een vochtige vaatdoek of iets in die aard.

► Gebruik het toestel niet om het vertrek te verwarmen. Door de hoge temperaturen bestaat er brandgevaar voor licht ontvlambare voorwerpen in de omgeving van het toestel. Bovendien vermindert dat de levensduur van het toestel.

► Als u het toestel langere tijd intensief gebruikt wordt de omranding warm en kan ook het bedieningsveld warm worden. Dat is een normaal verschijnsel en wijst niet op een verkeerde werking van het toestel.

- ▶ Bescherm uw handen telkens als u met het hete toestel omgaat. Maak gebruik van ovenwanten, pannenlappen of iets dergelijks. Zorg ervoor dat dit textiel niet nat of vochtig is. Anders wordt de warmte sterker overgedragen en kunt u zich verbranden.
- ▶ Flambeer nooit gerechten onder een dampkap. De ventilator zuigt de vlammen aan zodat de dampkap in brand kan vliegen.
- ▶ Gebruik het toestel niet om er voorwerpen op neer te leggen. Als het toestel ingeschakeld is, als u het toestel onverhoeds inschakelt of als het nog warm is van een bereiding, bestaat het risico dat metalen voorwerpen verhitten. U kunt zich eraan verbranden. Afhankelijk van het materiaal, kunnen voorwerpen die u op het toestel plaatst ook smelten of in brand vliegen. Natte deksels van kookgerei kunnen zich vastzuigen. Vergeet de kookzones na gebruik niet uit te schakelen!
- ▶ Dek het toestel nooit af met een doek of folie. Het kan zo heet zijn dat er brandgevaar is.
- ▶ Gebruik geen kookgerei van kunststof of aluminiumfolie. Dat smelt bij hogere temperaturen. Er is dan ook brandgevaar!
- ▶ Verwarm geen gesloten recipiënten, bijv. conservenblikjes, met dit toestel. Door de resulterende overdruk kunnen de recipiënten of blikjes uiteenspatten. Er is dan risico op verbrandingen en ander lichamelijk letsel!
- ▶ Gebruik alleen kookpotten en pannen met een effen bodem. Als u kookpotten en pannen met een ruwe bodem gebruikt, kunnen er krassen op de glaskeramikplaat optreden.
- ▶ Als u kookgerei uit aluminium of met een aluminium bodem gebruikt, kunnen er metaalachtige, glinsterende vlekken optreden op het kookvlak. Deze vlekken kunnen worden verwijderd met het reinigingsmiddel voor glaskeramik en roestvrij staal (zie rubriek "Reiniging en onderhoud").
- ▶ Verwarm nooit leeg kookgerei tenzij de fabrikant van het kookgerei deze toepassing uitdrukkelijk toelaat. Als u hiermee geen rekening houdt, kan het kookvlak schade oplopen.
- ▶ Hou het kookvlak schoon. Zout, suiker of zandkorreltjes, bijv. van tijdens het schoonmaken van groenten, kunnen krassen veroorzaken.
- ▶ Zet in geen geval hete kookpotten of pannen op het bedieningsveld. De elektronische besturing die eronder zit, kan daardoor schade oplopen.
- ▶ Vermijd dat er voorwerpen of kookgerei op de glaskeramikplaat vallen. Zelfs lichte voorwerpen zoals zoutvaatjes kunnen barsten of spleten in de glaskeramikplaat veroorzaken.

Opmerkingen omtrent uw veiligheid

► Om te vermijden dat resten gaan inbranden, verwijdt u het vuil zo vlug mogelijk. Als u een kookpot of pan opzet, let er dan op dat de bodem zuiver is, droog en vrij van vet.

► Als er suiker, eten met suiker, kunststof of aluminiumfolie op een warm kookvlak terechtkomt, moet u het toestel uitschakelen. Verwijder deze stof-
fen onmiddellijk grondig met een glas-
krabber, terwijl de kookzone nog heet is. Als u zou wachten tot het toestel is afgekoeld, zou u het oppervlak beschadigen. Let op dat u zich niet verbrandt! Maak de kookzone verder schoon zodra ze afgekoeld is.

► Wees voorzichtig als u een stopcontact gebruikt dicht bij het toestel. De kabel van een ander toestel mag niet met het hete toestel in aanraking komen. De isolatie van de kabel kan beschadigd raken. Er bestaat gevaar voor elektrische schokken!

► Als er onder het kookvlak een lade is aangebracht, mag u daarin geen ontvlambare vloeistof noch brandbare voorwerpen zoals bijv. spraybussen bewaren. Is die lade met een bestekinzet uitgerust, dan dient die vervaardigd te zijn van materiaal dat tegen hitte bestand is.

► Zorg ervoor dat de gerechten altijd voldoende worden verwarmd. Kiemen die eventueel in de gerechten aanwezig zijn, worden alleen gedood als de temperatuur waaraan ze worden blootgesteld hoog genoeg is en die lang genoeg wordt aangehouden.

De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die ontstaan is doordat deze veiligheidsrichtlijnen niet in acht werden genomen.

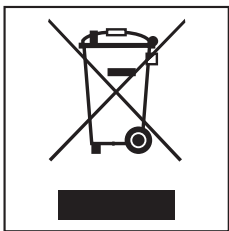
Recycleerbare verpakking

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

Het recyclen van het verpakkingsmateriaal vermindert de afvalproductie en het gebruik van grondstoffen. Uw Miele-handelaar neemt de verpakking terug.

Het afdanken van het apparaat

Oude elektrische en elektronische apparaten bevatten vaak nog waardevolle materialen. Ze bevatten echter ook schadelijke stoffen die voor het functioneren en de veiligheid van het apparaat nodig waren. Als u het apparaat bij het gewone afval doet of bij verkeerde behandeling kunnen deze stoffen schadelijk zijn voor de gezondheid en het milieu. Verwijder het afgedankte apparaat dan ook nooit met het gewone afval.



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.

Vóór het eerste gebruik

Kleef het typeplaatje dat bij de documentatie bijgevoegd is op de daarvoor bestemde plaats in de rubriek "Miele Service After Sales, typeplaatje".

Eerste reiniging

Verwijder eventuele beschermfolies en stickers.

Voor het eerste gebruik gaat u met een vochtige doek over het toestel. Vervolgens wrijft u het droog.

Gebruik geen afwasmiddel bij het reinigen. Daardoor kunnen er blauwachtige verkleuringen op de glaskeramiekplaat ontstaan.

Toestel in gebruik nemen

Enkel bij kookvlakken met facetrand (geslepen glazen rand):

De eerste dagen na de inbouw kan er een kleine spleet zichtbaar zijn tussen het kookvlak en het werkblad. Door het gebruik wordt die wel kleiner. Ondanks deze spleet blijft de elektrische veiligheid steeds gewaarborgd.

De metalen onderdelen zijn beschermd door een onderhoudsmiddel. Daarom komt er een geur vrij als het toestel voor het eerst wordt gebruikt.

Die geur en eventueel ook damp trekken gauw weg. Deze verschijnselen wijzen niet op een verkeerde aansluiting noch op een defect aan het toestel. Ze zijn niet schadelijk voor de gezondheid.

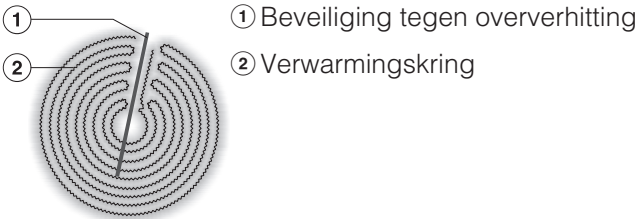
Gewone kookzones met 1 diameter zijn met 1 verwarmingskring uitgerust, kookzones met 2 diameters en braadzones met 2 verwarmingskringen. Afhankelijk van het model zijn de verwarmingskringen mogelijk door een lijn van elkaar gescheiden.

Elke kookzone is voorzien van een beveiliging tegen oververhitting. Deze voorkomt dat de glaskeramik oververhit raakt (zie rubriek "Beveiliging tegen oververhitting").

Als een vermogensstand wordt ingesteld, wordt de verwarming ingeschakeld en is de verwarmingskring door de glaskeramik heen zichtbaar.

Het verwarmingsvermogen van de kookzones is afhankelijk van de ingestelde vermogensstand en wordt elektronisch geregeld. Hiertoe schakelt de verwarming van een kookzone automatisch in en uit.

Kookzone met 1 diameter



Kookzone met 2 diameters



Bediening

Bedieningsprincipe

Het bedieningsveld van uw keramische kookvlak is voorzien van elektronische sensortoetsen. Die reageren op het contact met uw vingers.

Door met een vinger de gewenste sensortoetsen aan te raken, bedient u het kookvlak. Bij elke reactie van de sensortoetsen hoort u een geluidssignaal.

Om de vermogensstand van een kookzone of een tijd te kunnen instellen of wijzigen, moet de betreffende kookzone of de timer ingeschakeld zijn.

Raak de sensortoets van de betreffende kookzone of de timer aan om de kookzone of de timer in te schakelen. Wanneer u de sensortoets aanraakt, begint het display van de betreffende kookzone of het timerdisplay te knipperen. Zolang het display knippert, is de kookzone of de timer ingeschakeld en kunt u een vermogensstand of tijd instellen.

Hou het bedieningsveld altijd schoon. Leg er geen voorwerpen op. Anders reageren de sensortoetsen niet of activeert u onbedoeld functies. Ook is het mogelijk dat het kookvlak dan automatisch wordt uitgeschakeld (zie rubriek "Veiligheidsuitschakeling").

Zet in geen geval heet kookgerei op de sensortoetsen. De elektronische besturing die eronder zit, kan daardoor schade oplopen.

Inschakelen

Schakel eerst het kookvlak in en daarna de gewenste kookzone.

Laat het toestel niet zonder toezicht achter terwijl het in werking is!

Kookvlak inschakelen

- Raak de sensortoets ① aan.

Op de displays van alle kookzones verschijnt **0** en op het timerdisplay verschijnt **00**. Stelt u niets in, dan wordt het kookvlak om veiligheidsredenen na enkele seconden weer uitgeschakeld.

Kookzone inschakelen, vermogensstand instellen

- Raak kort de sensortoets van de gewenste kookzone aan.

De **0** op het display van de kookzone knippert.

- Zolang de **0** knippert, kunt u een vermogensstand instellen door de sensortoets **-** of **+** aan te raken.

Als u daarbij met **-** begint, kiest u koken **met** kookstartautomaat (zie rubriek "Kookstartautomaat"). Als u met **+** begint, kiest u koken **zonder** kookstartautomaat.

De ingestelde vermogensstand knippert gedurende enkele seconden en brandt dan continu.

Vermogensstand wijzigen

- Raak kort de sensortoets van de gewenste kookzone aan.

De vermogensstand knippert.

- Stel de gewenste vermogensstand in door de sensortoets **-** of **+** aan te raken.

Tabel met vermogensstanden

In de fabriek zijn 9 vermogensstanden geprogrammeerd. Als u fijner afgestemde vermogensstanden wenst, kunt u het aantal standen uitbreiden (zie rubriek "Programmering"). Bij de tussenstanden verschijnt een punt naast het getal.

Bereidingsproces	Vermogensstand*	
	Fabrieksinstelling (9 vermogensstanden)	Aantal uitgebreid (17 vermogensstanden)
Boter, chocolade enz. laten smelten Gelatine oplossen Yoghurt bereiden	1 - 2	1 - 2.
Saus aanmaken met enkel eigeel en boter Kleine hoeveelheden vloeistof opwarmen Gerechten die gemakkelijk aanbranden warmhouden Rijst koken	1 - 3	1 - 3.
Vloeibare of halfvaste gerechten opwarmen Gebonden saus of roomsaus maken, bijv. witte-wijnsaus of sauce hollandaise Rijstpap of havermoutpap maken Omelet of spiegelei zonder korst bakken Fruit blancheren	2 - 4	2 - 4.
Diepvriesproducten ontdooien Groente of vis stoven Deegwaren of peulvruchten gaar koken Graan gaar koken	3 - 5	3 - 5.
Gerechten in grotere hoeveelheden aan de kook brengen en verder laten koken	5	5.
Vis, schnitzel, worst, spiegeleieren e.d. behoedzaam laten braden of bakken zonder dat het vet oververhit wordt	6 - 7	6 - 7.
Pannenkoeken, flensjes e.d. bakken	7 - 8	7 - 8.
Grote hoeveelheden water aan de kook brengen Aankoken	8 - 9	8. - 9

* De gegevens hierboven zijn richtwaarden. Ze zijn van toepassing op normale porties voor 4 personen. Als

u extra hoog kookgerei gebruikt, zonder deksel kookt of grotere hoeveelheden bereidt, moet een hogere vermogensstand

worden ingesteld. Bereidt u kleinere hoeveelheden, stel dan een lagere vermogensstand in.

Kookstartautomaat

Als de kookstartautomaat geactiveerd is, wordt de betreffende kookzone automatisch een bepaalde tijd op het hoogste vermogen verwarmd. Daarna wordt teruggeschakeld naar de vermogensstand die u hebt ingesteld. Dit noemen we de voortkookstand. De kookstarttijd hangt af van de ingestelde voortkookstand (zie tabel).

Bij hoge voortkookstanden zijn slechts relatief korte kookstarttijden vereist, omdat met deze instellingen meestal leeg kookgerei wordt opgewarmd om te braden.

Activeren

- Raak kort de sensortoets van de gewenste kookzone aan.

Het display van de kookzone knippert.

- Raak de sensortoets - aan om de gewenste voortkookstand in te stellen, bijv. 5.

Gedurende de kookstart brandt er een controlelampje (een punt) rechts van de voortkookstand. Na afloop van de kookstart gaat dit lampje uit.

Hebt u het **aantal vermogensstanden uitgebreid** (zie rubriek "Programmering"), dan knipperen op het display afwisselend een **A** en de voortkookstand (tot het einde van de kookstart).

Wordt tijdens de kookstart de voortkookstand gewijzigd, dan wordt de kookstartautomaat gedeactiveerd.

Deactiveren

U kunt de kookstartautomaat gedurende de kookstarttijd uitschakelen.

- Raak kort de sensortoets van de gewenste kookzone aan.

De vermogensstand knippert.

- Stel een andere vermogensstand in.

Voortkookstand*	Kookstarttijd (duur) in minuten en seconden (ca.)
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 voortkookstanden met een punt zijn alleen beschikbaar als u het aantal vermogensstanden hebt uitgebreid (zie rubriek "Programmering").

Kookzone-uitbreiding

Als u groot kookgerei gebruikt, kunt u de tweede of derde verwarmingskring van een kookzone inschakelen als de kookzone meerdere diameters of een braadzone heeft (zie "Beschrijving van het toestel").

Als een extra verwarmingskring is ingeschakeld, brandt het controlelampje voor uitbreiding van de kookzone zolang de vermogensstand op het display van de betreffende kookzone knippert. Zodra de vermogensstand niet meer knippert, gaat het controlelampje uit. Bij een kookzone met drie diameters kunt u op het bedieningsveld geen onderscheid zien tussen de uitbreiding met een tweede of derde verwarmingskring.

Als u een kookzone uitschakelt, wordt de kookzone-uitbreiding ook uitgeschakeld.

Kookzone met 2 diameters / braadzone

- Raak de sensortoets van de gewenste kookzone aan.
- Stel de gewenste vermogensstand in.
- Raak de sensortoets  aan. Doe dit terwijl de vermogensstand nog knippert.

Kookzone met 3 diameters

- Raak de sensortoets van de gewenste kookzone aan.
- Stel de gewenste vermogensstand in.
- Raak de sensortoets  zo vaak aan tot het gewenste aantal extra verwarmingskringen is ingeschakeld. Doe dit terwijl de vermogensstand nog knippert.

Kookzone-uitbreiding uitschakelen

- Raak de sensortoets van de gewenste kookzone aan.

De vermogensstand en het controlelampje voor kookzone-uitbreiding knipperen.

- Raak de toets  zo vaak aan tot het controlelampje uitgaat.

Uitschakelen / weergave van de resterende warmte

Kookzone uitschakelen

- Raak de sensortoets van de gewenste kookzone 2 keer aan.

Op het kookzonedisplay knippert gedurende enkele seconden een . Is de kookzone nog heet, dan wordt kort daarna via streepjes de resterende warmte weergegeven.

Kookvlak uitschakelen

- Raak de sensortoets  aan.

Nu zijn alle kookzones uitgeschakeld. Op de displays van de kookzones die nog te heet zijn om aan te raken, wordt de resterende warmte via streepjes weergegeven.

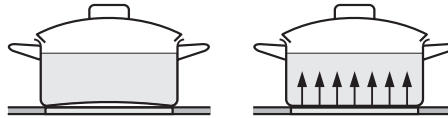
Weergave van de resterende warmte

De streepjes die de resterende warmte weergeven, verdwijnen één voor één naarmate de kookzones afkoelen. Het laatste streepje dooft pas zodra u de kookzones zonder enig risico kunt aanraken.

Raak de kookzones niet aan zolang de streepjes voor de resterende warmte branden. Leg op de kookzones ook geen voorwerpen die geen hitte kunnen verdragen. Gevaar voor brandwonden en brand!

Na een stroomonderbreking knipperen de streepjes voor de resterende warmte.

- **Het best geschikt** zijn potten en pannen met een dikke bodem, die zich in koude toestand lichtjes naar binnen welfen. Als de bodem heet wordt, ligt die dan mooi effen op de kookzone. Zo wordt de warmte optimaal geleid.



Koud

Warm

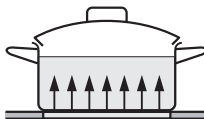
- Kookgerei uit glas, keramiek of aardewerk is **minder geschikt**. Deze materialen geleiden de warmte niet goed verder.
- Kookgerei van kunststof of aluminiumfolie is **niet geschikt**. Dat smelt bij hogere temperaturen.
- Als u kookgerei uit aluminium of met een aluminium bodem gebruikt, kunnen er metaalachtige, glinsterende vlekken optreden op het kookvlak. Deze vlekken kunnen worden verwijderd met het reinigingsmiddel voor glaskeramiek en roestvrij staal (zie rubriek "Reiniging en onderhoud").
- Gebruik alleen kookpotten en pannen met een effen bodem. Als u kookpotten en pannen met een ruwe bodem gebruikt, kunnen er krassen op de glaskeramiekplaat optreden.
- Hef het kookgerei op wanneer u het verplaatst. Zo voorkomt u strepen en krassen.
- Merk op dat in winkels bij potten en pannen vaak de maximale of bovenste diameter wordt opgegeven. Wat telt, is echter de meestal kleinere diameter van de bodem.

Tips om stroom te besparen

- Let erop dat de pot- of panbodem met het formaat van de kookzone overeenstemt of iets groter is. Zo wordt er geen warmte verspild.



Te klein



Gepast

- Kook bij voorkeur met een deksel op de kookpot of pan. Zo vermijdt u dat er nodeloos warmte ontsnapt.



Zonder deksel



Met deksel

- Gebruik voor kleine hoeveelheden een kleine pot. Een kleine pot op een kleine kookzone gebruikt minder energie dan een grote, slechts gedeeltelijk gevulde pot op een grote kookzone.
- Kook met weinig water en kies na het begin van het kook- of braadproces een lagere vermogensstand.
- Schakel de kookzone bij lange kooktijden reeds 5 à 10 minuten voor het einde van de kooktijd uit. Zo benut u de resterende warmte.

Als u de timer wilt gebruiken moet het kookvlak ingeschakeld zijn.

U kunt de timer op twee manieren gebruiken:

- als kookwekker
- voor het automatisch uitschakelen van een kookzone.

U kunt een tijd instellen tussen 1 minuut (**01**) en $9\frac{1}{2}$ uren (**9.h**). Bij een tijd van meer dan 99 minuten (**99**) wordt de tijd in stappen van een half uur ingesteld. De halve uren worden via een punt naast het cijfer weergegeven.

Met de sensortoets **-** verlaagt u de tijd tot een waarde tussen **9.h** en **00**. Met de sensortoets **+** verhoogt u de tijd tot een waarde tussen **00** en **9.h**. Bij 2 uur en 99 minuten worden het instellen stopgezet. Om het instellen verder te zetten, laat u de sensortoets even los en raakt u ze vervolgens opnieuw aan.

Na afloop van de ingestelde tijd verschijnt gedurende enkele seconden **00** op het timerdisplay. Tegelijk weerklinkt er enkele seconden een geluidssignaal. Als u het geluidssignaal eerder wilt uitzetten, raakt u de sensortoets **⊖** aan.

Kookwekker

Kookwekkertijd instellen

- Raak de sensortoets **⊖** aan.

Op het timerdisplay knippert **00** en het controlelampje van de kookwekker knippert.

- Raak de sensortoets **-** of **+** aan tot de gewenste tijd wordt weergegeven, bijv. 15 minuten.

De ingestelde tijd wordt in stappen van een minuut afgeteld. Op het timerdisplay ziet u de resterende tijd.

Kookwekkertijd wijzigen

- Raak de sensortoets **⊖** aan.
- Stel de gewenste tijd in door de sensortoets **-** of **+** aan te raken.

Kookwekkertijd wissen

- Raak de sensortoets **⊖** aan.
- Raak tegelijkertijd de sensortoetsen **-** en **+** aan.

Kookzone automatisch uitschakelen

U kunt een tijd instellen waarna een kookzone automatisch moet worden uitgeschakeld.

De functie "automatisch uitschakelen" kan voor alle kookzones tegelijk worden geprogrammeerd.

Als de geprogrammeerde tijd langer is dan de maximaal toegelaten gebruiksduur, wordt de kookzone na afloop van de tijd van de veiligheidsuitschakeling (zie gelijknamige rubriek) uitgeschakeld.

■ Stel voor de betreffende kookzone een vermogensstand in.

■ Raak de sensortoets  aan.

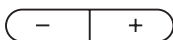
Op het timerdisplay knippert  en het controlelampje van de kookwekker knippert.

■ Raak opnieuw de sensortoets  aan.

Op het timerdisplay gaat het controlelampje van de kookwekker uit en knippert het controlelampje van de betreffende kookzone.

■ Als er meerdere kookzones ingeschakeld zijn, raakt u de sensortoets  zo vaak aan tot op het timerdisplay het controlelampje van de gewenste kookzone knippert (op de onderstaande afbeelding knippert het controlelampje van de kookzone rechts achteraan).

15 



De controlelampjes van de ingeschakelde kookzones verschijnen in wijzerzin, te beginnen vanaf links vooraan.

■ Raak de sensortoets - of + aan tot de gewenste tijd wordt weergegeven, bijv. 15 minuten.

De ingestelde tijd wordt in stappen van een minuut afgeteld. Op het timerdisplay ziet u de resterende tijd.

Als u ook een andere kookzone automatisch wilt laten uitschakelen, gaat u te werk zoals reeds beschreven.

Als meerdere uitschakeltijden geprogrammeerd zijn, wordt de kortste resterende tijd weergegeven. Op het timerdisplay knippert het controlelampje van de betreffende kookzone. De andere controlelampjes branden continu. Wilt u de resterende tijden weergeven die op de achtergrond aflopen, raak dan de sensortoets $\ominus$ zo vaak aan totdat op het timerdisplay het gewenste controlelampje knippert.

Uitschakeltijd wijzigen

- Raak de sensortoets $\ominus$ aan tot op het timerdisplay het controlelampje van de betreffende kookzone knippert.
- Stel de gewenste tijd in door de sensortoets - of $+$ aan te raken.

Combinatiegebruik

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

Ga als volgt te werk als u een of meer uitschakeltijden hebt geprogrammeerd en **ook** de **kookwekker** wilt instellen: Raak de sensortoets $\ominus$ zo vaak aan totdat het controlelampje van de kookwekker knippert.

Ga als volgt te werk als u de kookwekker hebt ingesteld en **ook** een of meer **uitschakeltijden** wilt programmeren: Raak de sensortoets $\ominus$ zo vaak aan tot op het timerdisplay het controlelampje van de betreffende kookzone knippert.

Kort na het invoeren van de laatste waarde schakelt het timerdisplay over naar de weergave van de kortste resterende tijd.

Wilt u de resterende tijden weergeven die op de achtergrond aflopen, raak dan de sensortoets $\ominus$ zo vaak aan totdat op het timerdisplay het gewenste controlelampje knippert.

U kunt in wijzerzin de tijden voor alle ingeschakelde kookzones en de kookwekkertijd weergeven, te beginnen vanaf de kortste resterende tijd.

Vergrendeling / inschakelblokkering

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

De **vergrendeling** kan worden geactiveerd als het kookvlak is ingeschakeld. Als de vergrendeling geactiveerd is, kan het kookvlak alleen nog beperkt worden bediend:

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

De **inschakelblokkering** kan worden geactiveerd als het kookvlak is uitgeschakeld. Als de inschakelblokkering geactiveerd is, kan het toestel niet worden ingeschakeld en kan de timer niet worden bediend.

De programmering is in de fabriek zo ingesteld dat de inschakelblokkering handmatig moet worden geactiveerd. U kunt deze instelling wijzigen, zodat de inschakelblokkering 5 minuten na het uitschakelen van het kookvlak automatisch wordt geactiveerd (zie rubriek "Programmering").

Als een niet-toegelaten sensortoets wordt aangeraakt terwijl de vergrendeling of de inschakelblokkering geactiveerd is,

- verschijnt ca. 3 seconden het volgende: **L** op het display van de kookzone links vooraan en **L** op het display van de kookzone rechts vooraan.
- weerklinkt het geluidssignaal bij het aanraken van de sensortoetsen langer dan normaal (kookvlakken met kookzone-uitbreiding).
- verschijnt het betreffende controlelampje (kookvlakken zonder kookzone-uitbreiding).

Hou ermee rekening dat de vergrendeling en de inschakelblokkering worden gedeactiveerd bij een stroomonderbreking.

Kookvlakken zonder kookzone-uitbreiding

Activeren

- Raak de sensortoets  zo lang aan tot het bijhorende controlelampje aangaat en een geluidssignaal weerklinkt.

Kort daarna gaat het controlelampje uit.

Deactiveren

- Raak de sensortoets  zo lang aan tot het controlelampje uitgaat.

Kookvlakken met kookzone-uitbreiding

Activeren

- Raak **tegelijkertijd** de sensortoetsen - en + aan totdat een lang geluidssignaal weerklinkt.

Deactiveren

- Raak **tegelijkertijd** de sensortoetsen - en + aan totdat een geluidssignaal weerklinkt.

Veiligheidsvoorzieningen

Veiligheidsuitschakeling

Als een kookzone te lang aanstaat

Blijft een kookzone ongewoon lang (zie tabel) op dezelfde vermogensstand in werking, dan wordt die kookzone automatisch uitgeschakeld. De streepjes voor de resterende warmte worden weergegeven.

Wenst u de kookzone opnieuw te gebruiken, schakel ze dan op de gebruikelijke manier weer in.

Vermogensstand*	Maximale gebruiksduur in uren
h	2
1 / 1.	10
2 / 2.	5
3 / 3.	5
4 / 4.	4
5 / 5.	3
6 / 6.	2
7 / 7.	2
8 / 8.	2
9	1

* De vermogensstanden met een punt zijn alleen beschikbaar als u het aantal vermogensstanden hebt uitgebreid (zie rubriek "Programmering").

Als de sensortoetsen bedekt zijn

Het kookvlak wordt automatisch uitgeschakeld als een of meer sensortoetsen langer dan ca. 13 seconden bedekt zijn, bijvoorbeeld als u uw hand erop legt, een gerecht overkookt of als er voorwerpen op liggen.

Op de displays van alle kookzones knippert **F**. Tegelijkertijd weerklinkt gedurende maximaal 10 minuten om de 30 seconden een signaal.

■ Reinig het bedieningsveld of verwijder de voorwerpen.

Het geluidssignaal gaat uit en de **F** verdwijnt. U kunt het kookvlak weer gebruiken.

Beveiliging tegen oververhitting

Kookzones

Elke kookzone is voorzien van een beveiliging tegen oververhitting. Dat is een onderdeel dat de interne temperatuur beperkt. Hierdoor wordt de verwarming van het toestel automatisch uitgeschakeld voordat de glaskeramikplaat oververhit raakt.

De beveiliging tegen oververhitting reageert door de verwarming in en uit te schakelen, zelfs als de hoogste vermogensstand is ingesteld.

Zodra de glaskeramikplaat afgekoeld is, wordt de verwarming weer automatisch ingeschakeld.

De beveiliging tegen oververhitting reageert wanneer

- een kookzone is ingeschakeld zonder kookgerei erop,
- er leeg kookgerei wordt verwarmd.
- de bodem van het kookgerei niet effen op de kookzone ligt,
- het kookgerei de warmte slecht geleidt.

Bedieningsveld

De elektronische besturing van het bedieningsveld is uitgerust met een beveiliging tegen oververhitting. Hierdoor wordt het kookvlak automatisch uitgeschakeld voordat de elektronische besturing oververhit raakt.

De foutmelding **FE37** wordt weergegeven.

Zodra de elektronische besturing voldoende afgekoeld is, verdwijnt de foutmelding en kan het kookvlak weer worden gebruikt.

De beveiliging tegen oververhitting kan reageren wanneer meerdere kookzones lang aan één stuk door op een hoge vermogensstand worden gebruikt.

 Gebruik in geen geval een stoomreiniger om het toestel te reinigen. De stoom kan op stroomvoerende onderdelen terechtkomen en een kortsluiting veroorzaken.

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

Wrijf het toestel na elke vochtige reiniging droog. Zo voorkomt u kalkafzetting.

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

- handafwasmiddel,
- reinigingsmiddelen die soda, alkali, ammoniak, zuur of chloor bevatten,
- kalkoplossende reinigingsmiddelen,
- vlek- en roestverwijderaars,
- schurende reinigingsproducten, zoals schuurpoeder, schuurmelk, poetsstenen,
- reinigingsmiddelen met oplosmiddel,
- reinigingsmiddelen voor de afwasautomaat,
- grill- en ovensprays,
- glasreinigers,
- schurende harde borstels en sponsjes (bijv. schuursponsjes), of gebruikte sponsjes die nog resten van een schuurmiddel bevatten,
- scherpe voorwerpen
(om te vermijden dat de dichtingen tussen de randlijst en het werkblad beschadigd raken).

Glaskeramiek

Verwijder al het grove vuil met een vochtige doek. Aangekoekt vuil schraapt u weg met een glaskrabber.

Maak het kookvlak daarna grondig schoon met speciaal reinigingsmiddel voor glaskeramiek en roestvrij staal (zie rubriek "Mits toeslag verkrijgbaar toebehoren"). Gebruik daartoe wat keukenrolpapier of een schone doek. Breng het reinigingsmiddel niet op een warm kookvlak aan. Hierdoor kunnen er vlekken ontstaan. Hou rekening met de aanwijzingen van de fabrikant van het reinigingsmiddel.

Vervolgens gaat u met een vochtige doek over het kookvlak. Tot slot wrijft u het kookvlak droog. Zorg ervoor dat u alle reinigingsmiddelresten verwijdert. Bij volgende bereidingen zouden eventuele resten zich inbranden en de glaskeramiek beschadigen.

Vlekken door kalkresten, water en aluminiumresten (metaalachtige, glinsterende vlekken) kunt u met het reinigingsmiddel voor glaskeramiek en roestvrij staal verwijderen.

Is er **suiker, kunststof of aluminiumfolie** op het hete kookvlak terechtgekomen? Schakel het toestel uit. Verwijder de resten **onmiddellijk** grondig met een glaskrabber, terwijl de kookzone nog heet is. Let op dat u zich niet verbrandt! Maak de kookzone verder schoon zodra ze afgekoeld is, zoals eerder beschreven.

Extra functies

Reset

Uw toestel is uitgerust met een reset-functie. Met deze functie kunnen alle fabrieksinstellingen worden hersteld.

Toestel resetten

- Schakel het kookvlak in.
- Raak de sensortoets van de kookzone links vooraan en de sensortoets van de kookzone rechts vooraan tegelijkertijd aan en laat uw vingers er 10 seconden op rusten.

Programmering

U kunt de programmering van uw toestel wijzigen (zie tabel).
U kunt verscheidene instellingen na elkaar wijzigen.

Nadat u het toestel in de programmeermodus hebt gezet, ziet u op de displays van de kookzones **P** (programma), **5** (status) en cijfers. Hiermee wordt de huidige instelling van de programmering weergegeven.

Toestel in de programmeermodus zetten

- Zorg ervoor dat het kookvlak is uitgeschakeld. Raak **tegelijkertijd** de sensortoetsen ① en  of  aan totdat het betreffende controlelampje knippert.

Programma instellen, status instellen

- Kookvlakken met 4 of meer kookzones
Raak de sensortoets van de kookzone **links vooraan** aan.
- Kookvlakken met 3 kookzones
Raak de sensortoets van de kookzone **links** aan.
- Stel het gewenste **programma** in door de sensortoets **+** of **-** aan te raken.
- Raak de sensortoets van de kookzone **rechts vooraan** aan.
- Stel de gewenste **status** in door de sensortoets **+** of **-** aan te raken (zie tabel).

Instellingen opslaan

- Raak de sensortoets ① aan totdat de displays worden uitgeschakeld.

Instellingen niet opslaan

- Raak de sensortoets  of  aan totdat de displays worden uitgeschakeld.

Extra functies

Programma*		Status**	Instelling
P 0	Demo-modus en fabrieksinstellingen	S 0	Demo-modus aan (wanneer het kookvlak wordt ingeschakeld, wordt enkele seconden het volgende weergegeven: "d" op het display van de kookzone links vooraan en "E" op het display van de kookzone rechts vooraan)
		S 1	Demo-modus uit
		S 9	Fabrieksinstellingen herstellen
P 2	Aantal vermogensstanden	S 0	9 vermogensstanden (1, 2, 3 ... tot 9)
		S 1	17 vermogensstanden (1, 1., 2, 2., 3 ... tot 9) Let op! De kookstartautomaat is nu te herkennen aan een <i>R</i> die afwisselend met de voortkookstand verschijnt.
P 4	Geluidssignaal bij het aanraken van de sensortoetsen	S 0	Uit
		S 1	Zacht
		S 2	Halfvuid
		S 3	Luid
P 5	Geluidssignaal van de timer	S 0	Uit
		S 1	Zacht, 10 seconden
		S 2	Halfvuid, 10 seconden
		S 3	Luid, 10 seconden
P 7	Inschakelblokkering	S 0	Handmatige activering van de inschakelblokkering
		S 1	Automatische activering van de inschakelblokkering
P 6.	Reactiesnelheid van de sensortoetsen	S 0	Langzaam
		S 1	Normaal (300 ms)
		S 2	Snel

* Programma's/statussen die niet in de tabel zijn vermeld, kunt u niet instellen.

** De fabrieksinstellingen zijn vetgedrukt.

De meeste problemen die zich bij het dagelijkse gebruik voordoen kunt u zelf oplossen. Doordat u dan geen beroep hoeft te doen op de Service After Sales van Miele, bespaart u tijd en kosten!

Het onderstaande overzicht kan u helpen om de oorzaken van een probleem te vinden en problemen te verhelpen. Vergeet echter niet:

 Reparaties aan elektrische toestellen mogen alleen door vakmensen worden uitgevoerd. Door ondeskundig uitgevoerde herstellingen kunnen er niet te onderschatten risico's voor de gebruiker ontstaan.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Het kookvlak of de kookzones kunnen niet worden ingeschakeld.	De inschakelblokkering is geactiveerd.	Deactiveer de inschakelblokkering (zie rubriek "Ver-grendeling / inschakelblokkering").
	De zekering is gesprongen.	Schakel de zekering in (min. zekering: zie type-plaatje).
	Er heeft zich een technische storing voorgedaan.	Ontkoppel het toestel ca. 1 minuut van het elektriciteitsnet. Ga hiertoe als volgt te werk: – schakel de betreffende zekering uit of draai de betreffende smeltzekering volledig uit, of – schakel de aardlekschakelaar (verliesstroom-schakelaar) uit. Schakel daarna alles weer in. Kunt u het toestel nog niet gebruiken, neem dan contact op met een elektricien of met de dienst Herstellingen aan huis van Miele.

Storingen verhelpen

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Wanneer het kookvlak wordt ingeschakeld, wordt enkele seconden het volgende weergegeven: "d" op het display van de kookzone links vooraan en "E" op het display van de kookzone rechts vooraan. De kookzones worden niet warm.	Het toestel bevindt zich in de demo-modus.	Deactiveer de demo-modus (zie rubriek "Programmering").
Het toestel wordt tijdens het gebruik uitgeschakeld.	Waarschijnlijk was een kookzone te lang aan één stuk door ingeschakeld.	U hoeft niets te doen! U kunt de kookzones weer inschakelen (zie rubriek "Veiligheidsuitschakeling").
De verwarming van een kookzone wordt automatisch in- en uitgeschakeld.	Vermogensstanden 1 tot 8: dit is normaal!	U hoeft niets te doen! Dit automatisch in- en uitgeschakelen van de verwarming is normaal. Dit is een gevolg van de elektronische besturing van het verwarmingsvermogen (zie rubriek "Werking van de kookzones").
	Vermogensstand 9: De beveiliging tegen oververhitting van een kookzone heeft gewerkt.	U hoeft niets te doen! Zodra de glaskeramiekplaat afgekoeld is, wordt de verwarming weer automatisch ingeschakeld (zie rubriek "Beveiliging tegen oververhitting").

Storingen verhelpen

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Het toestel wordt tijdens het gebruik uitgeschakeld, op de displays van alle kookzones verschijnt een F en er weerklinkt een geluidssignaal.	Een of meerdere sensortoetsen zijn bedekt, bijv. doordat uw hand erop ligt, een gerecht overkookt of er voorwerpen op liggen.	Reinig het bedieningsveld of verwijder de voorwerpen (zie rubriek "Veiligheidsuitschakeling").
De kookstartautomaat is ingeschakeld maar de inhoud van het kookgerei begint niet te koken.	Er worden grote hoeveelheden levensmiddelen verwarmd.	Kook met de hoogste vermogensstand en stel daarna handmatig een lagere vermogensstand in.
	Het kookgerei geleidt de warmte slecht.	
Op een of meerdere displays knipperen een of meerdere streepjes voor resterende warmte.	Er is een stroomonderbreking opgetreden tijdens het gebruik. Het kookvlak werd uitgeschakeld.	U hoeft niets te doen! U kunt het kookvlak weer gebruiken. Voor u de kookzones weer inschakelt, gaat u het best na of het gerecht nog niet gaar genoeg is en of de kwaliteit van de voedingsmiddelen niet in het gedrang is gekomen door de stroomonderbreking.
	Een of meerdere streepjes voor resterende warmte werden weergegeven toen u het toestel in de programmeermodus zette.	U hoeft niets te doen! De streepjes voor resterende warmte blijven knipperen totdat de resterende warmte verdwenen is of totdat de kookzone wordt ingeschakeld.
U hebt de indruk dat het te lang duurt voordat de inhoud van het kookgerei begint te koken?		Test het kookvermogen van een kookzone (zie rubriek "Kookvermogen testen").

Storingen verhelpen

Probleem	Oorzaak	Oplossing										
De sensortoetsen reageren te gevoelig of reageren niet.	De gevoeligheid van de sensortoetsen is gewijzigd.	Zorg er eerst voor dat er geen direct licht (zonlicht of kunstlicht) op het kookvlak valt en dat de omgeving van het kookvlak niet te donker is. Zorg ervoor dat het kookvlak en de sensortoetsen niet bedekt zijn. Neem kookgerei weg en verwijder eventuele restjes van het kookvlak. Ontkoppel het toestel ca. 1 minuut van het elektriciteitsnet. Als het probleem zich daarna nog steeds voordoet, neemt u contact op met de Service After Sales van Miele.										
Het volgende wordt weergegeven: F op het display van de kookzone links achteraan, E op het display van de kookzone rechts achteraan en cijfers op de displays van de kookzones voor- aan.	Er heeft zich een storing voorgedaan na een reset of na een stroomonderbreking. Als de displays niet na 5 minuten automatisch worden uitgeschakeld, gaat u te werk zoals hier- naast beschreven.											
<table><tr><td>Links</td><td>Rechts</td></tr><tr><td>9</td><td>0</td></tr><tr><td>9</td><td>1</td></tr><tr><td>9</td><td>2</td></tr><tr><td>9</td><td>3</td></tr></table>			Links	Rechts	9	0	9	1	9	2	9	3
Links			Rechts									
9			0									
9	1											
9	2											
9	3											
<table><tr><td>3</td><td>7</td></tr></table>	3	7										
3	7											
Alle andere foutmeldingen	Er heeft zich een storing voorgedaan in de elektronische besturing.											

U kunt het kookvermogen van een kookzone testen. Voor deze test wordt in een kookpot een bepaalde hoeveelheid water aan de kook gebracht en wordt gemeten hoe lang dit duurt.

De gebruikte kookpot (met deksel) moet van roestvrij staal of geëmailleerd materiaal zijn. De bodemdiameter moet overeenstemmen met de diameter van de kookzone. De gebruikte kookpot moet een platte bodem hebben of een bodem die lichtjes gewelfd is naar binnen toe.

- Controleer de diameter en het vermogen van de kookzone die u wilt testen (zie rubriek "Kookzonegegevens").
- Vul de kookpot met de hoeveelheid water die vermeld staat in de tabel. Het water moet een temperatuur van ca. 20 °C hebben.
- Plaats het deksel en plaats de kookpot op de kookzone.
- Stel de hoogste vermogensstand in.
- Meet hoe lang het duurt voordat het water begint te koken.

De kookzone werkt correct wanneer het water begint te koken binnen de tijd die in de tabel vermeld staat.

De tijd kan aanzienlijk afwijken wanneer

- de spanning te laag of hoog is.
- er zeer koud water wordt gebruikt.
- er geen geschikte kookpot wordt gebruikt.
- er zonder deksel wordt gemeten.

Kookvermogen testen

Ø kookzone in cm	Vermogen bij 230 V in Watt	Waterhoeveelheid in liter	Tijd* in minuten
10,0	600	0,5	11,0
12,0	700 / 750	1,0	13,0
14,5	1000 / 1100	1,0	9,0
14,5	1200	1,0	8,5
14,5	1350	1,0	8,0
17,0	1500	1,5	9,5
18,0	1250	1,5	11,0
18,0	1700 / 1800	1,5	9,0
21,0	2000	2,0	10,5
21,0	2200 / 2300	2,0	9,5
23,0	2500	2,0	9,0
27,0	2700	3,0	13,0
27,0	3200	3,0	12,0

* Maximale tijd onder ongunstige omstandigheden.

Mits toeslag verkrijgbaar toebehoren

De toestellen van Miele zijn ontwikkeld om de best mogelijke resultaten te bieden en gebruikers zo lang mogelijk optimaal tevreden te stellen. Hiertoe moet alles perfect op elkaar afgestemd zijn. Daarom heeft Miele een breed assortiment aan toebehoren samengesteld dat optimaal geschikt is voor onze toestellen.

De onderhoudsproducten zijn bijvoorbeeld speciaal ontwikkeld voor de betreffende toestellen.

U kunt deze producten en een grote verscheidenheid aan andere producten via het internet bestellen:



U kunt ze ook verkrijgen via de Service After Sales van Miele (zie omslag) of bij uw Miele-handelaar.

Onderhoudsproducten

Reinigingsmiddel voor glaskeramiek en roestvrij staal **250 ml**

Hiermee verwijdert u hardnekkig vuil, kalkvlekken en aluminiumresten (metaalachtige, glinsterende vlekken).

Microvezeldoek voor universeel gebruik

Hiermee verwijdert u vingerafdrukken en normaal vuil.

Veiligheidsinstructies voor het inbouwen

Het toestel mag enkel worden ingebouwd en aangesloten door een gekwalificeerde installateur.

Om schade aan het toestel te vermijden, mag u het pas inbouwen nadat de wandkasten en de dampkap gemonteerd zijn.

► Zorg ervoor dat de aansluitkabel van het kookvlak na de inbouw niet in aanraking komt met de bodemplaat en ook niet mechanisch belast wordt.

► Neem de veiligheidsafstanden op de volgende bladzijden strikt in acht.

Alle afmetingen zijn opgegeven in mm.

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

► Als u het toestel niet op een vaste plaats installeert, bijv. op een schip, laat dit karwei dan enkel uitvoeren door vakmensen. Die moeten ervoor zorgen dat u het toestel veilig kunt gebruiken.

► Het kookvlak mag niet worden ingebouwd boven koeltoestellen, afwasautomaten, wasautomaten en droogautomaten.

Veiligheidsinstructies voor het inbouwen

Veiligheidsafstand onder het toestel (afstand tot tussenbodem)

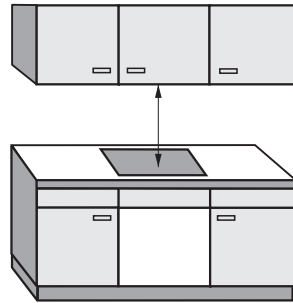
Er hoeft geen tussenbodem onder het kookvlak te worden ingebouwd.

Als onder het kookvlak een tussenbodem wordt ingebouwd, moet de afstand tussen de bovenkant van het werkblad en de bovenkant van de tussenbodem minstens 110 mm bedragen.

Tussen de achterkant van de tussenbodem en de achterwand moet er een ventilatiespleet van minstens 10 mm zijn voor de doorvoer van de aansluitkabel.

Als het kookvlak een extern aansluitkastje heeft, moet de spleet minstens 30 mm bedragen.

Veiligheidsafstand boven het toestel



Hou tussen het toestel en een dampkap erboven de veiligheidsafstand aan die door de fabrikant van de dampkap wordt opgegeven.

Is er door de fabrikant van de dampkap geen afstand vermeld of zijn er licht ontvlambare materialen (bijv. een rekje) boven het toestel geïnstalleerd, dan dient de veiligheidsafstand minstens 760 mm te bedragen.

Bij inbouw van verschillende toestellen (bijv. een wokbrander en een elektrisch kookvlak) naast elkaar onder een dampkap, neemt u de grootste afstand die vermeld is in de gebruiks- en montageaanwijzing.

Veiligheidsinstructies voor het inbouwen

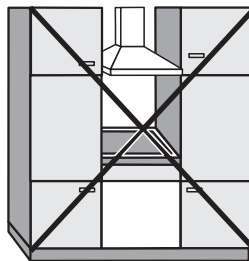
Veiligheidsafstand naast en achter het toestel

Het toestel mag slechts aan één zijkant (rechts **of** links) en aan de achterkant grenzen aan meubels of wanden die hoger zijn dan het toestel zelf (zie de afbeeldingen).

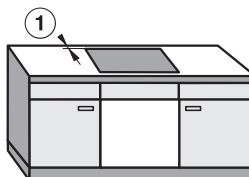
① **Achter** het toestel: minstens 50 mm tussen de uitsparing in het werkblad en de achterkant van het werkblad.

② **Rechts** van het toestel: minstens 50 mm tussen de uitsparing in het werkblad en een ernaast geplaatst meubel (bijv. een hoge kast) of een muur.

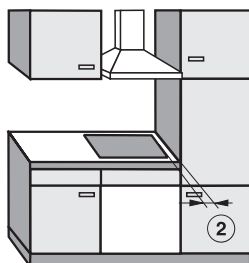
③ **Links** van het toestel: minstens 50 mm tussen de uitsparing in het werkblad en een ernaast geplaatst meubel (bijv. een hoge kast) of een muur.



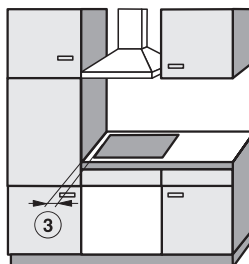
Niet toegestaan!



Aan te bevelen!



Toegestaan maar niet aan te bevelen!



Toegestaan maar niet aan te bevelen!

Veiligheidsafstand bij een beklede nis

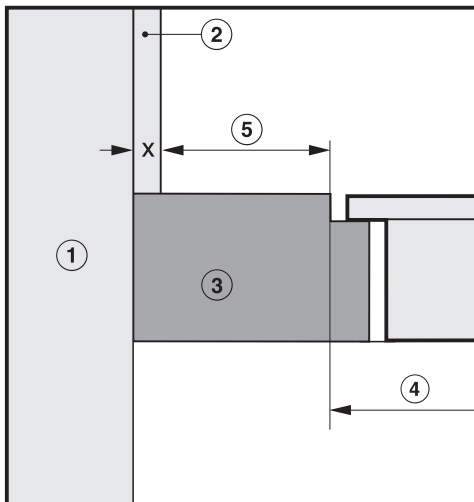
Als de nis bekleed is, moet een minimumafstand in acht worden genomen tussen de uitsparing in het werkblad en de bekleding. Hoge temperaturen kunnen immers het bekledingsmateriaal vervormen of beschadigen.

Als de bekleding vervaardigd is uit **brandbaar materiaal** (bijv. hout) moet de afstand ⑤ tussen de uitsparing in het werkblad en de nisbekleding ten minste 50 mm bedragen.

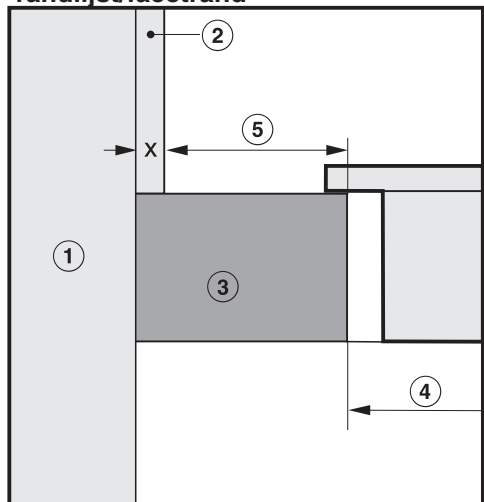
Als de bekleding vervaardigd is uit **niet-brandbaar materiaal** (bijv. metaal, natuursteen of keramische tegels) moet de afstand ⑤ tussen de uitsparing in het werkblad en de nisbekleding ten minste 50 mm min de dikte van de bekleding bedragen.

Voorbeeld: de dikte van de nisbekleding bedraagt 15 mm
 $50 \text{ mm} - 15 \text{ mm} = \text{minimumafstand van } 35 \text{ mm}$

Kookvlakken zonder randlijst



Kookvlakken met randlijst/facetrand



① Wand

② Nisbekleding

Afstand x = dikte van de nisbekleding

③ Werkblad

④ Uitsparing in het werkblad

⑤ Minimumafstand

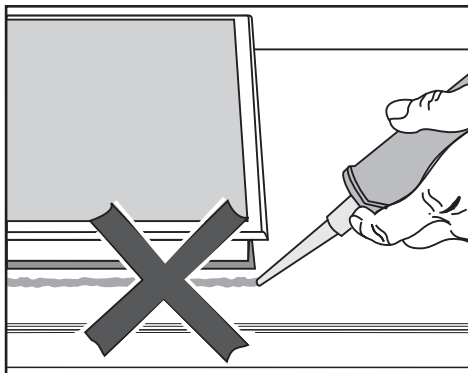
bij **brandbaar** materiaal: 50 mm

bij **niet-brandbaar** materiaal: $50 \text{ mm} - \text{afstand } x$

Veiligheidsinstructies voor het inbouwen

Kookvlakken met rand- lijst/facetrand

Dichting tussen het kookvlak en het werkblad

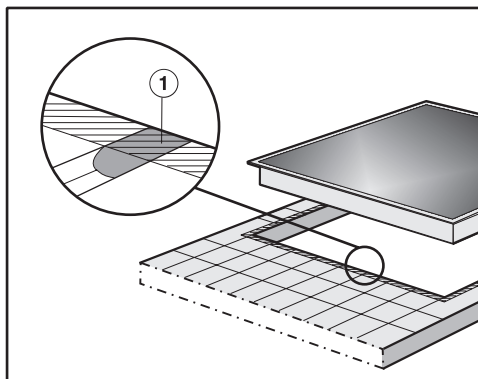


De dichtingsstrook onder de rand van het bovenste deel van het toestel zorgt reeds voor voldoende afdichting met het werkblad.

Het kookvlak mag in geen geval met voegdichtingsmiddel (bijv. silicone) worden afgedicht.

Het kookvlak en het werkblad kunnen beschadigd raken wanneer het kookvlak moeten worden verwijderd.

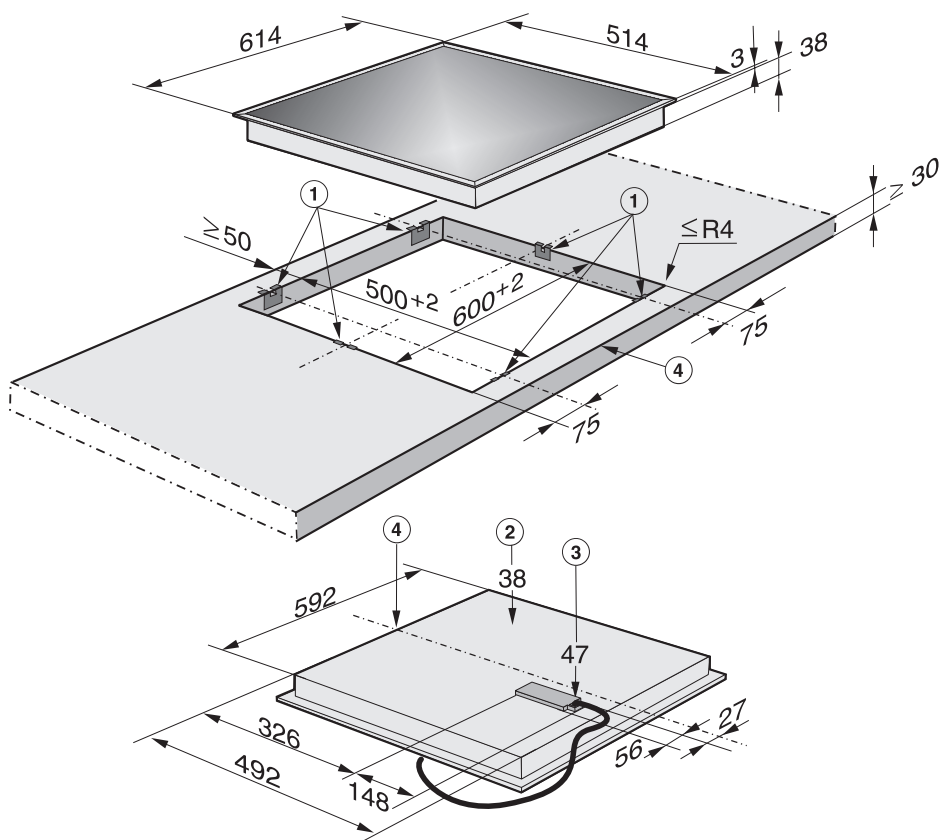
Betegeld werkblad



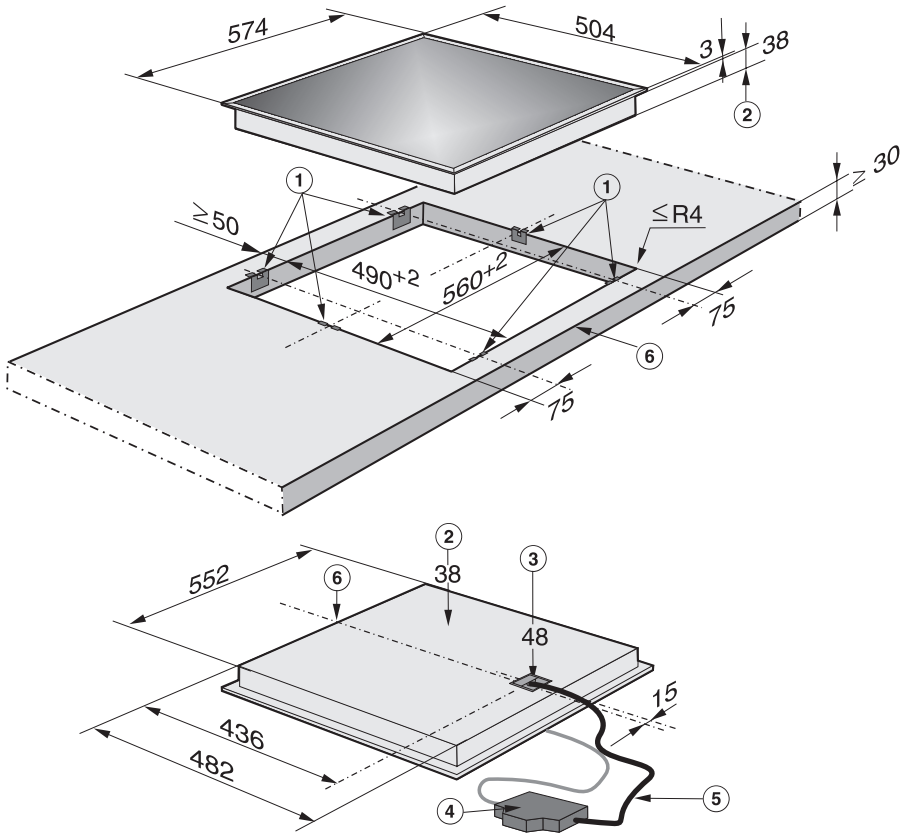
De voegen ① en het gearceerde deel onder de ondersteuning van het kookvlak moeten glad en effen zijn, zodat het kookvlak er gelijkmatig op ligt en de dichtingsstrook onder de rand van het bovenste deel van het toestel een voldoende goede afdichting tot het werkblad garandeert.

Kookvlakken met randlijst/facetrand

KM 5603 / KM 5612 / KM 5613



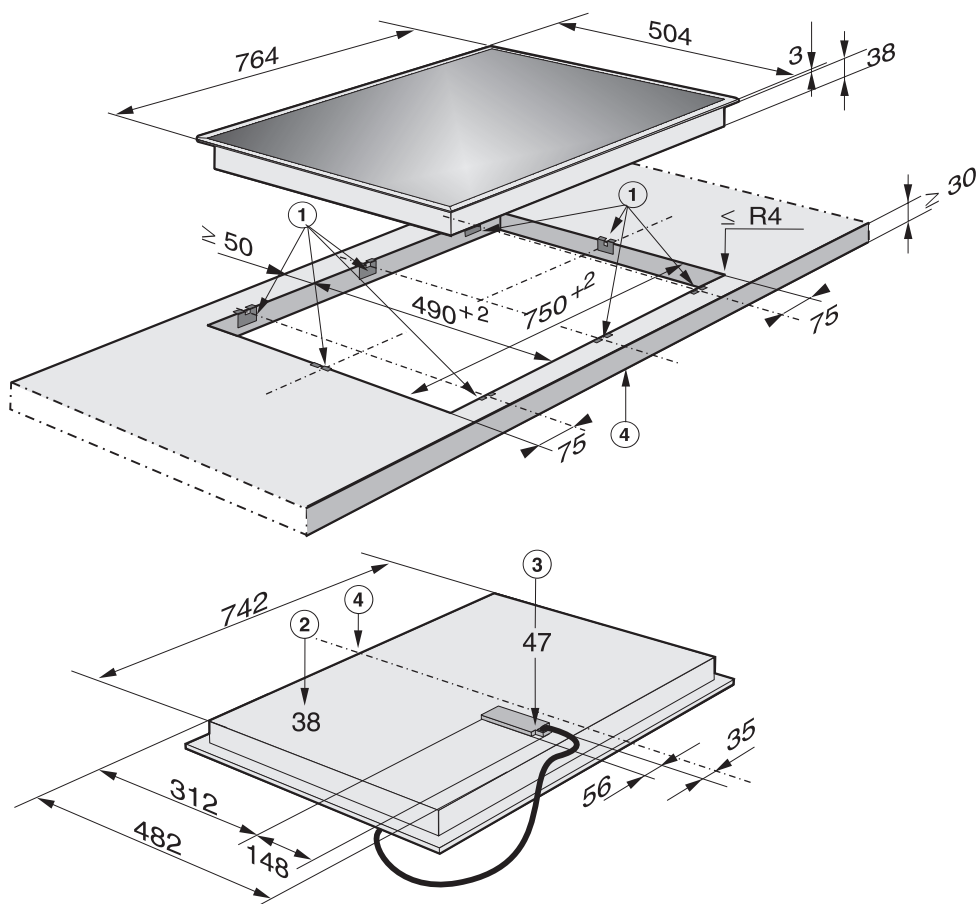
- ① Klemveren
- ② Inbouwhoogte
- ③ Inbouwhoogte van aansluitkastje met aansluitkabel, L = 1440 mm
- ④ Voorkant

KM 5604

- ① Klemveren
- ② Inbouwhoogte
- ③ Inbouwhoogte van kabeluitgang
- ④ Aansluitkast met aansluitkabel, L = 1440 mm
- ⑤ Kabelboom, L = 1550 mm
- ⑥ Voorkant

Kookvlakken met randlijst/facetrand

KM 5607 / KM 5617



- ① Klemveren
- ② Inbouwhoogte
- ③ Inbouwhoogte van aansluitkastje met aansluitkabel, L = 1440 mm
- ④ Voorkant

Inbouw

De exacte posities van de klemveren en borgplaatjes (alleen voor kookvlakken met een facetrand) worden op de maatschets van het betreffende kookvlak weergegeven.

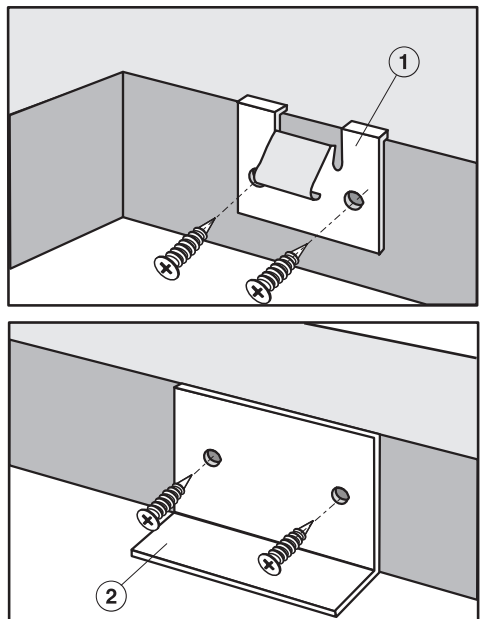
Kookvlakken met een facetrand:
Een dichtingsstrook zorgt ervoor dat het kookvlak slipvast in de uitsparing zit. De spleet tussen de rand en het werkblad zal na verloop van tijd kleiner worden.

- Maak een uitsparing in het werkblad zoals op de maatschets. Neem de **veiligheidsafstanden** (zie rubriek "Veiligheidsinstructies voor het inbouwen") in acht.

Houten werkblad

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

Zorg ervoor dat deze materialen niet in contact komen met het oppervlak van het werkblad.

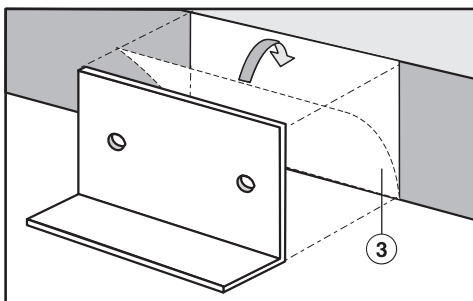
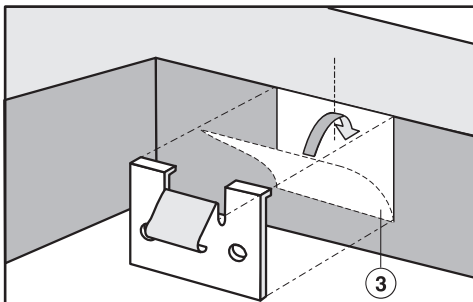


- Leg de meegeleverde klemveren en borgplaatjes (alleen voor kookvlakken met een facetrand) op of tegen de bovenste rand van de uitsparing.
- Bevestig de klemveren ① en de borgplaatjes ② met de bijgeleverde houtschroeven 3,5 x 25 mm.

Kookvlakken met randlijst/facetrand

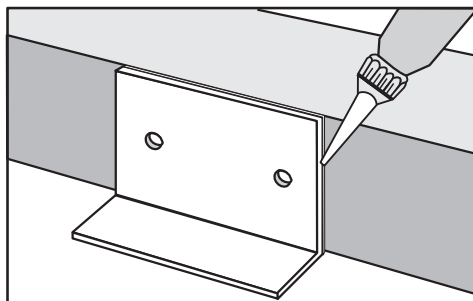
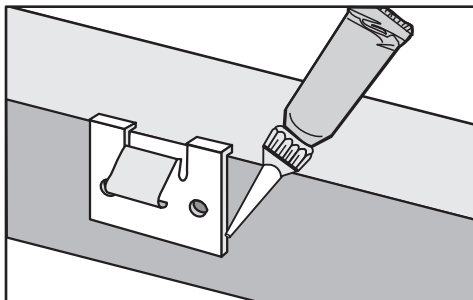
Werkblad uit natuursteen

Voor de inbouw is sterke dubbelzijdige plakband en silicone nodig (niet meegeleverd).



- Bevestig de klemveren en de borgplaatjes (alleen voor kookvlakken met facetrand) met de kleefband ③.

De klemveren en borgplaatjes moeten op of tegen de bovenste rand van de uitsparing liggen.



- Kleef de zijranden en onderrand van de klemveren en borgplaatjes vast met silicone.

Het kookvlak inbouwen

- Leid de aansluitkabel van het kookvlak door de uitsparing in het werkblad naar beneden.
- Leg het kookvlak los op de klemveren.
- Duw het kookvlak aan de rand gelijkmatig met beide handen omlaag. U dient een klik te horen. Let erop dat de dichting van het kookvlak op het werkblad rust. Enkel dan bent u zeker dat de inbouw langs alle zijden goed dicht is.
Het kookvlak mag in geen geval met voegdichtingsmiddel (bijv. silicone) worden afgedicht!

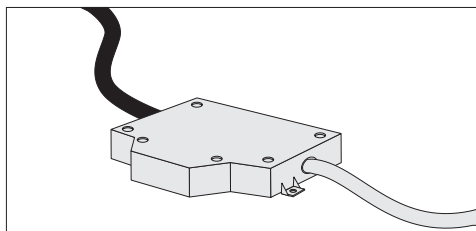
Wordt bij het inbouwen geconstateerd dat de randafdichting bij de hoeken niet goed op het werkblad aansluit, dan kan de hoekradius ($\leq R4$) voorzichtig met een decoupeerzaag worden nabewerkt.

- Sluit het kookvlak elektrisch aan.
- Ga na of het kookvlak correct werkt.

Het kookvlak kan enkel met speciaal gereedschap uit de uitsparing worden getild.

Kookvlakken met randlijst/facetrand

Extern aansluitkastje



Het aansluitkastje kan als volgt worden geplaatst:

- los in de onderkast onder het kookvlak.
- op een zijwand in de onderkast onder het kookvlak.
- op de muur achter de onderkast.
- in een kast ernaast.

Tussen het aansluitkastje en het kookvlak of een andere warmtebron (fornuis, oven enz.) moet een afstand van minstens 150 mm worden in acht genomen.

Als er onder het kookvlak een tussenbodem is aangebracht, mag het aansluitkastje zich in geen geval tussen het kookvlak en de tussenbodem bevinden.

Kookvlakken zonder randlijst

Inbouw

Een kookvlak zonder randlijst is enkel geschikt voor inbouw in natuursteen (graniet, marmer), betegelde werkbladen, massief hout en glazen werkbladen (alleen bepaalde kookvlakken). De kookvlakken die geschikt zijn voor inbouw in **glazen werkbladen**, worden in de rubriek "Inbouwafmetingen" als dusdanig aangeduid.

Andere materialen, zoals corian en askilan, zijn niet geschikt voor de inbouw van kookvlakken zonder randlijst.

Het toestel moet worden ingebouwd in een 800 mm brede onderkast.

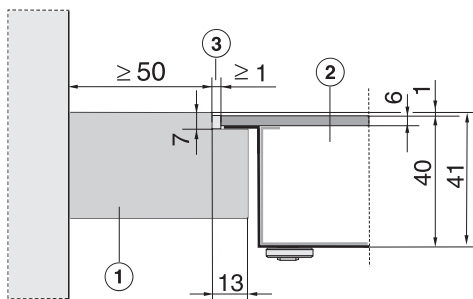
Het kookvlak moet na de inbouw onderaan vrij toegankelijk zijn voor onderhoudsdoeleinden, zodat de silicone die u hebt gebruikt om de voeg te dichten, niet moet worden verwijderd.

Het kookvlak wordt

- rechtstreeks in een correct uitgefreesd werkblad uit natuursteen geplaatst.
- in de uitsparing in massief houten, betegelde en glazen werkbladen met houten latten bevestigd. Deze latten worden niet bij het toestel meegeleverd.

De uitsparing in het werkblad aanbrengen en het kookvlak plaatsen

Werkblad uit natuursteen



① Werkblad

② Kookvlak

③ Voeg

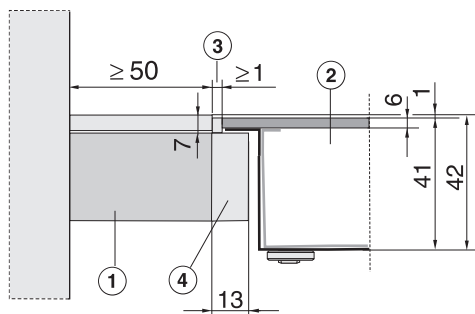
- Maak een uitsparing in het werkblad zoals op de afbeeldingen.
- Leid de aansluitkabel van het kookvlak door de uitsparing naar beneden.
- Plaats het kookvlak ② in de uitsparing en centreer het.
- Sluit het kookvlak elektrisch aan.
- Ga na of het kookvlak correct werkt.
- Vul de voeg ③ met een geschikte, temperatuurbestendige siliconenkit (minimaal 160 °C).

Gebruik uitsluitend een siliconenkit voor het dichtenvan voegen die geschikt is voor natuursteen en volg de instructies van de fabrikant van de kit.

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

Kookvlakken zonder randlijst

Werkblad uit massief hout / betegeld werkblad / glazen werkblad



- ① Werkblad
- ② Kookvlak
- ③ Voeg
- ④ Houten lat 13 mm
(niet bijgeleverd)

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

- Maak een uitsparing in het werkblad zoals op de afbeeldingen.
- Bevestig de houten latten ④ 7 mm onder de bovenkant van het werkblad (zie afbeelding).
- Leid de aansluitkabel van het kookvlak door de uitsparing naar beneden.
- Plaats het kookvlak ② in de uitsparing en centreer het.
- Sluit het kookvlak elektrisch aan.
- Ga na of het kookvlak correct werkt.
- Vul de voeg ③ met een geschikte, temperatuurbestendige siliconenkit (minimaal 160 °C).

Hou rekening met de opmerkingen van de fabrikant van de siliconenkit voor het dichtenvan voegen.

Gebruik bij **tegels uit natuursteen** uitsluitend een siliconenkit voor het dichtenvan voegen die geschikt is voor natuursteen.

Het toestel mag uitsluitend door een vakman worden aangesloten. Hij kent de voorschriften die van toepassing zijn en houdt zich daar strikt aan.

De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor directe of indirecte schade als gevolg van een ondeskundig uitgevoerde installatie of ondeskundig uitgevoerde onderhoudswerken of herstellingen.

De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor schade die werd veroorzaakt doordat de aardleiding onderbroken was of gewoon ontbrak (bijv. elektrische schokken).

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

Aansluitwaarde

Zie typeplaatje.

Aansluiting en zekering

De vereiste **aansluitgegevens** vindt u op het **typeplaatje**.

Deze gegevens moeten overeenstemmen met de gegevens van het elektriciteitsnet.

Elektrische aansluiting: 230 V wisselstroom / 50 Hz

Zekering: 16 A

Onderbrekingskarakteristiek: type B of C

Zie het aansluitschema voor de aansluitmogelijkheden.

Aardlekschakelaar

Om extra veiligheid te kunnen garanderen, wordt in de EU-voorschriften en richtlijnen voor België geadviseerd de elektrische installatie van een aardlekschakelaar (30 mA) te voorzien.

Elektrische aansluiting

Scheidingssysteem

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

Van het net loskoppelen

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

- **Bij smeltzekeringen:**
De inzetstukken helemaal uit de schroefkappen nemen. of:
- **Bij een zekeringsautomaat:**
De testknop (rood) indrukken tot de middelste knop (zwart) uitspringt. of:
- **Bij een inbouwzekeringsautomaat:**
(zelfuitschakelaar, min. type B of C):
De tuimelschakelaar van 1 (Aan) op 0 (Uit) zetten. of:
- **Bij een aardlekschakelaar:**
(verliesstroomschakelaar)
De hoofdschakelaar van 1 (aan) op 0 (uit) zetten of de testknop bedienen.

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

Aansluitkabel

Het toestel moet overeenkomstig het aansluitschema worden aangesloten door middel van een aansluitkabel van het type H 05 VV-F (PVC-isolatie) die een geschikte diameter heeft.

Zie het aansluitschema voor de aansluitmogelijkheden.

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

Aansluitkabel vervangen

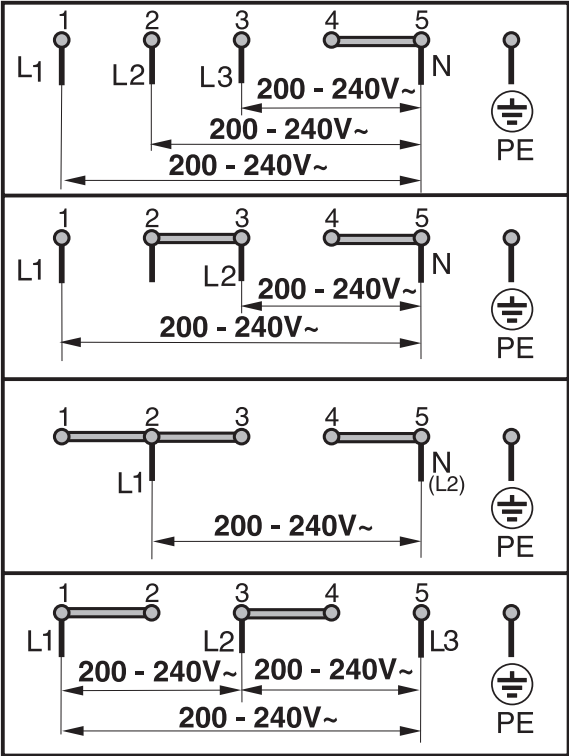
Bij het vervangen van de aansluitkabel mag alleen een speciaal aansluitkabel van het type H 05 VV-F (PVC-isolatie) worden gebruikt. Deze kabel is verkrijgbaar bij de fabrikant of de Service After Sales van Miele.

De aansluitkabel mag uitsluitend door een erkend vakman worden vervangen. Hij is op de hoogte van de nationale normen en de voorschriften van de plaatselijke elektriciteitsmaatschappij en hij neemt ze zorgvuldig in acht.

De vereiste aansluitgegevens vindt u op het typeplaatje.

De aarddraad moet bevestigd worden aan de aansluiting met het symbool .

Aansluitschema



Technische Dienst van Miele, typeplaatje

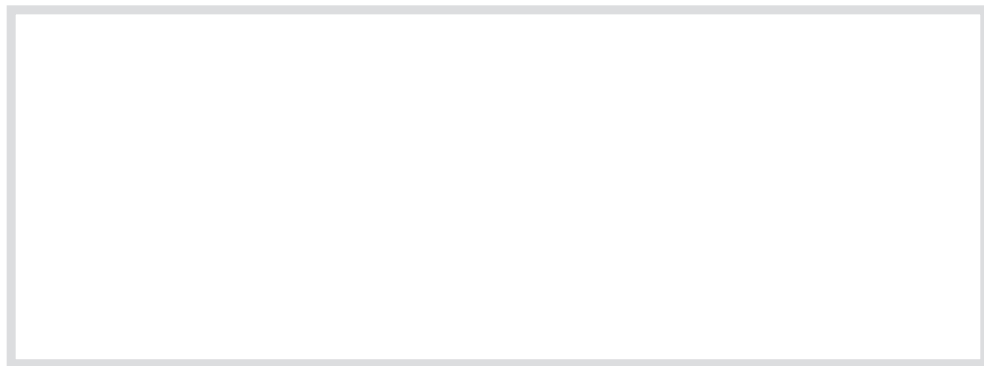
Neem bij storingen die u zelf niet kunt oplossen contact op met:

- uw Miele-handelaar of
- de Technische Dienst van Miele

Het telefoonnummer van de Technische Dienst van Miele vindt u op de achterzijde van deze gebruiksaanwijzing.

Wanneer u een beroep doet op de Technische Dienst, geef dan altijd het toesteltype en -nummer op. Beide gegevens vindt u op het typeplaatje.

Kleef hier het bijgeleverde typeplaatje. Let erop dat de typebenaming overeenstemt met de gegevens op de voorpagina van deze gebruiksaanwijzing.



N.V. Miele België

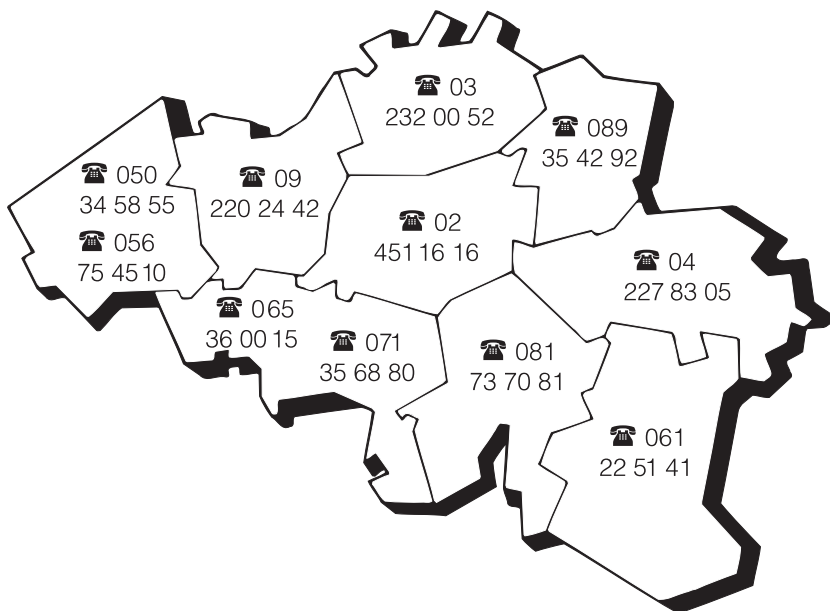
Z.5 Mollem 480

Hof te Bollebeeklaan 9 – 1730 Mollem

Herstellingen bij u thuis

Bij storingen staan verschillende Miele-technici voor u klaar in uw onmiddellijke omgeving.

Kies dus het telefoonnummer van uw streek.



Dienst "Onderdelen en Toebehoren": (02) 451.16.00

Voor nadere inlichtingen: dienst "Consumentenbelangen": (02) 451.16.80

Fax: (02) 451.14.14

Internet: <http://www.miele.be>