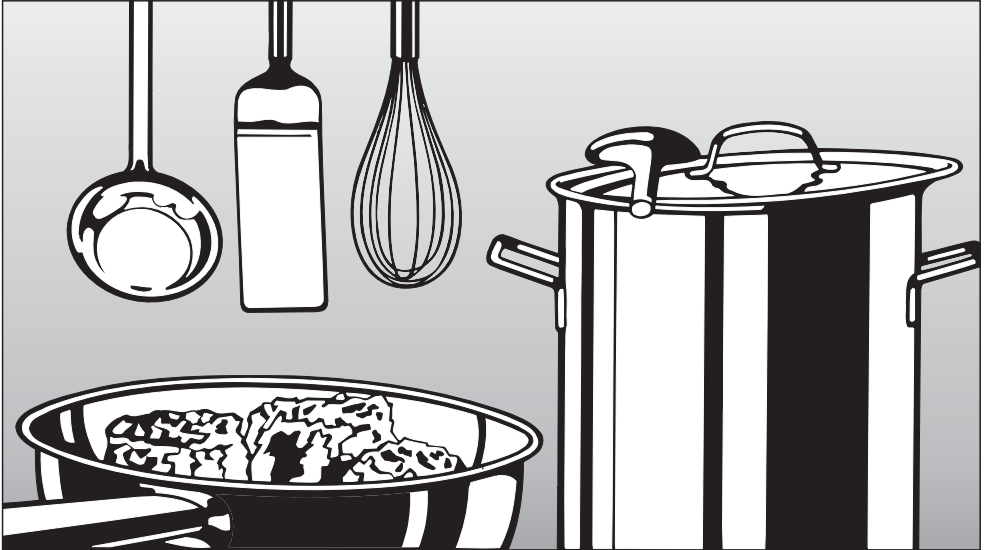


Miele

Gebruiksaanwijzing en montagehandleiding



Keramische inductiekookvlakken KM 6113 / KM 6112 / KM 6115 KM 6116 / KM 6117 / KM 6118

Lees **absoluut** de gebruiksaanwijzing en montagehandleiding voor u het toestel opstelt, installeert en in gebruik neemt. Dat is veiliger voor uzelf en u voorkomt schade aan het toestel.

nl - BE

M.-Nr. 07 806 110

Inhoud

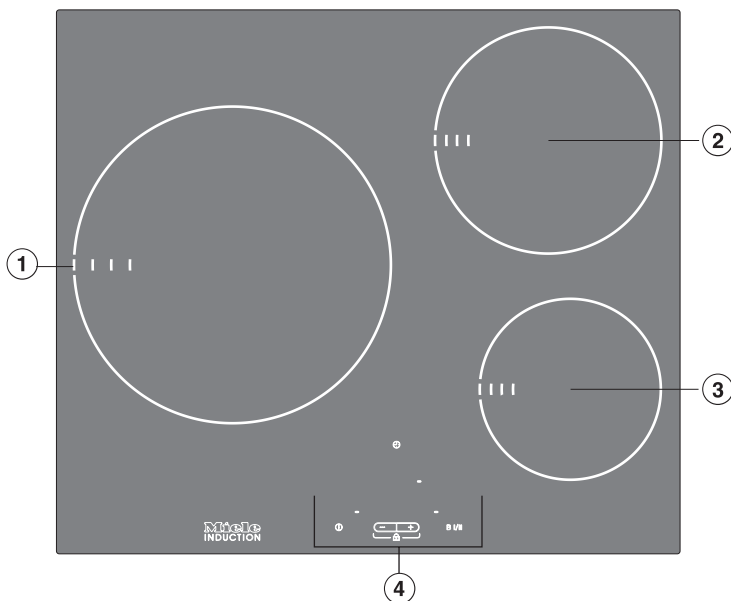
Beschrijving van het toestel	4
Modellen	4
KM 6113	4
KM 6112 / KM 6115 / KM 6116	5
KM 6117	6
KM 6118	7
Bedieningsveld	8
Kookzonegegevens	10
Opmerkingen omtrent uw veiligheid	12
Een bijdrage aan de bescherming van ons milieu	18
Vóór het eerste gebruik	19
Eerste reiniging	19
Toestel in gebruik nemen	19
Inductie	20
Hoe werkt het?	20
Geluiden	22
Kookgerei	23
Bediening	24
Bedieningsprincipe	24
Inschakelen	25
Tabel met vermogensstanden	26
Kookstartautomaat	27
Boosterfunctie	29
Warmhoudfunctie	32
Uitschakelen / weergave van de resterende warmte	33
Tips om energie te besparen	34
Timer	35
Kookwekker	35
Kookzone automatisch uitschakelen	36
Combinatiegebruik	37

Veiligheidsvoorzieningen	38
Vergrendeling / inschakelblokkering	38
Veiligheidsuitschakeling	40
Beveiliging tegen oververhitting	41
Reiniging en onderhoud	43
Extra functies	45
Reset	45
Programmering	46
Storingen verhelpen	49
Mits toeslag verkrijgbaar toebehoren	52
Veiligheidsinstructies voor het inbouwen	53
Inbouwafmetingen	59
KM 6112	59
KM 6113	60
KM 6115	61
KM 6116	62
KM 6117	63
KM 6118	64
Inbouw	65
Elektrische aansluiting	66
Aansluitkabel	67
Aansluitschema	68
Technische Dienst van Miele, typeplaatje	69

Beschrijving van het toestel

Modellen

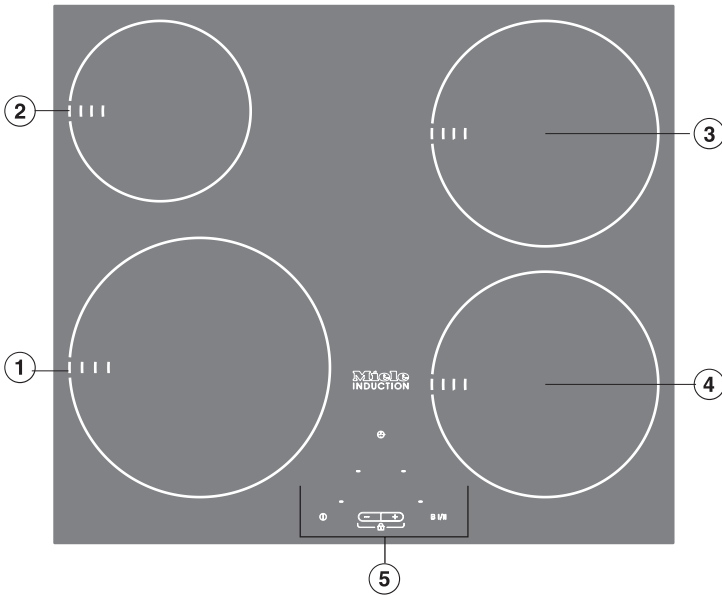
KM 6113



- ① Kookzone met Twinboosterfunctie
- ②③ Kookzones met boosterfunctie
- ④ Bedieningsveld

Beschrijving van het toestel

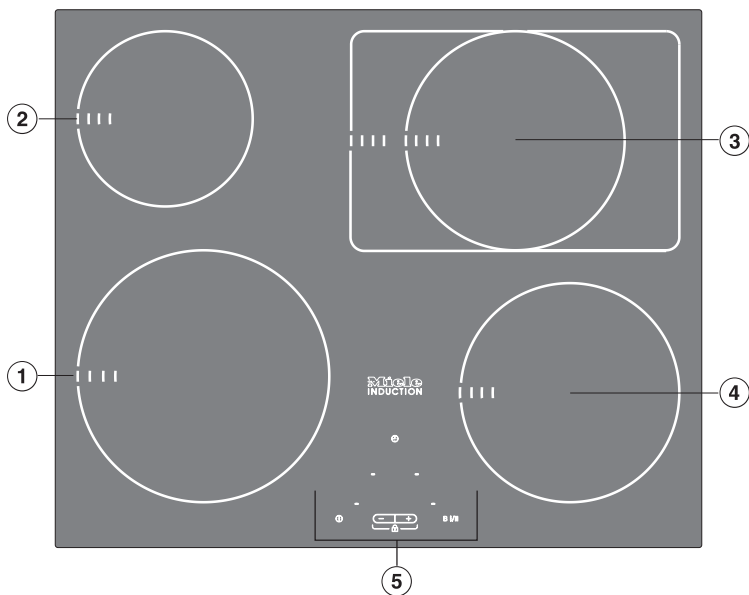
KM 6112 / KM 6115 / KM 6116



- ① Kookzone met Twinboosterfunctie
- ②③④ Kookzones met boosterfunctie
- ⑤ Bedieningsveld

Beschrijving van het toestel

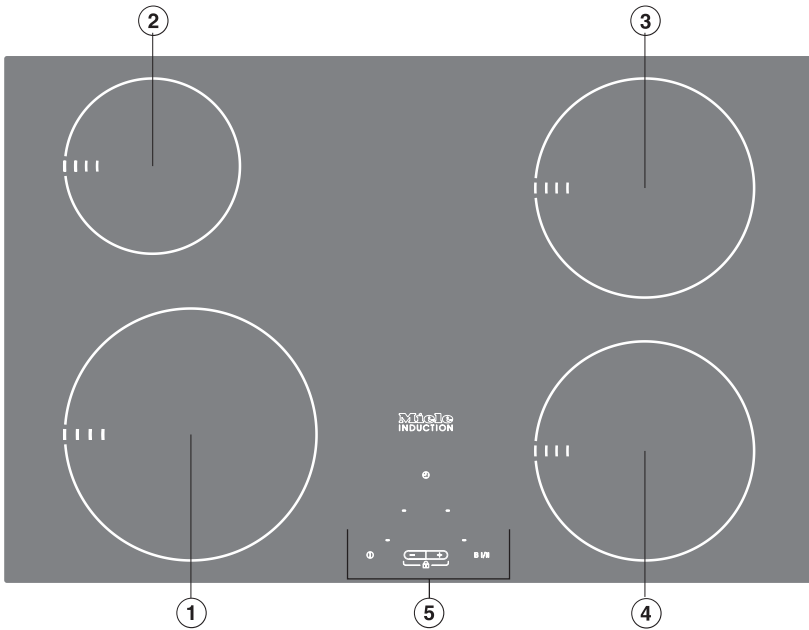
KM 6117



- ①③ Kookzones met Twinboosterfunctie
- ②④ Kookzones met boosterfunctie
- ⑤ Bedieningsveld

Beschrijving van het toestel

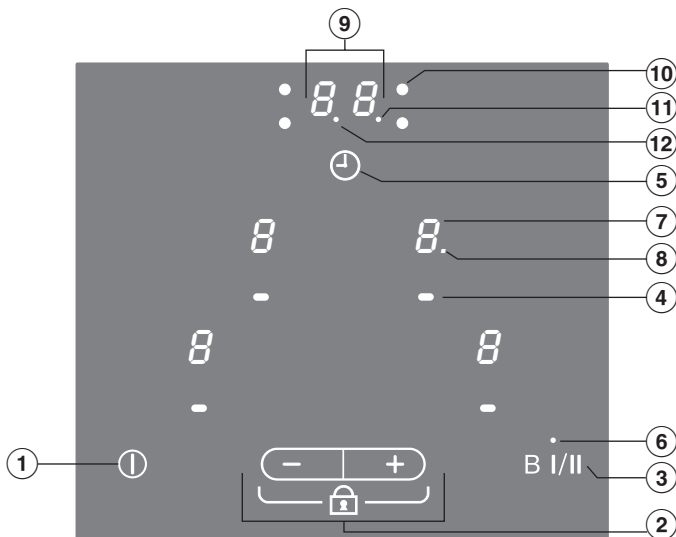
KM 6118



- ① Kookzone met Twinboosterfunctie
- ②③④ Kookzones met boosterfunctie
- ⑤ Bedieningsveld

Beschrijving van het toestel

Bedieningsveld



Sensortoetsen

- ① Kookvlak in-/uitschakelen
- ② - Vermogensstand instellen
 - Vergrendeling
 - Tijd instellen
- ③ Boosterfunctie / Twinboosterfunctie
- 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 Boosterfunctie / Twinboosterfunctie

Kookzonedisplay

- ⑦
- 0* = Kookzone is klaar voor gebruik
 - h* = Warmhoudfunctie
 - 1* tot *9* = Vermogensstand
 - ,* = Twinboosterfunctie, stand 1
 - „* = Boosterfunctie / Twinboosterfunctie, stand 2
 - ⏟* = Geen kookgerei of ongeschikt kookgerei (zie rubriek "Inductie")
 - ≡* = Resterende warmte
 - F* = Fout (zie rubriek "Veiligheidsuitschakeling")
 - R* = Kookstartautomaat geactiveerd (alleen als u het aantal vermogensstanden hebt uitgebreid)

- ⑧ Controlelampje dat aangeeft dat de kookstartautomaat geactiveerd is of dat tussenstanden aangeeft als u het aantal vermogensstanden hebt uitgebreid (zie rubriek "Programming")

Timerdisplay

- ⑨
- 00* tot *99* = Tijd in minuten
 - 0.h* tot *9h* = Tijd in uren
- 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 6113	
	Minimale tot maximale Ø in cm*	Vermogen in watt bij 230 V**
□	18 - 28	Normaal 2600 Twinboosterfunctie, stand 1 3000 Twinboosterfunctie, stand 2 3700
□	14 - 20	Normaal 1850 Boosterfunctie 3000
□	10 - 16	Normaal 1400 Boosterfunctie 2200
		Totaal: 7400

Kookzone	KM 6112 / 6115 / KM 6116 / KM 6118	
	Minimale tot maximale Ø in cm*	Vermogen in watt bij 230 V**
□	16 - 23	Normaal 2300 Twinboosterfunctie, stand 1 3000 Twinboosterfunctie, stand 2 3700
□	10 - 16	Normaal 1400 Boosterfunctie 2200
□	14 - 20	Normaal 1850 Boosterfunctie 3000
□	14 - 20	Normaal 1850 Boosterfunctie 3000
		Totaal: 7400

Beschrijving van het toestel

Kookzone	KM 6117	
	Minimale tot maximale Ø in cm*	Vermogen in watt bij 230 V**
	16 - 23	Normaal 2300 Twinboosterfunctie, stand 1 3000 Twinboosterfunctie, stand 2 3700
	10 - 16	Normaal 1400 Boosterfunctie 2200
	14 - 20 / 20 x 30	Normaal 1850 Twinboosterfunctie, stand 1 2500 Twinboosterfunctie, stand 2 3000 Normaal 2300 Twinboosterfunctie, stand 1 3000 Twinboosterfunctie, stand 2 3700
	14 - 20	Normaal 1850 Boosterfunctie 3000
		Totaal: 7400

* Binnen het opgegeven bereik kunt u kookgerei met elke willekeurige bodemdia-
meter gebruiken.

** Het opgegeven vermogen kan variëren en is afhankelijk van de grootte en het
materiaal van het gebruikte kookgerei.

Opmerkingen omtrent uw veiligheid

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

► Dit kookvlak is bedoeld voor gebruik in het huishouden en gelijkaardige omgevingen zoals

- in winkels, kantoren en gelijkaardige werkomgevingen,
- op boerderijen,
- door klanten in hotels, motels, bed-and-breakfasts en andere typische woonomgevingen.

► Gebruik het kookvlak uitsluitend in huishoudelijke context voor het bereiden en warmhouden van gerechten. Gebruik voor andere doeleinden is niet toegelaten. Miele is niet verantwoordelijk voor schade die wordt veroorzaakt door een ander gebruik dan wat hier wordt vermeld of door foutieve bediening.

► Dit kookvlak is niet bestemd voor gebruik buiten.

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

Kinderen in het huishouden

▶ Maak gebruik van de vergrendeling om te vermijden dat kinderen het kookvlak per ongeluk 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 hun 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 kookvlak. Anders worden kinderen ertoe verleid op het toestel te klauteren. Er is gevaar voor verbranding!

▶ Zorg ervoor dat kinderen geen hete kookpotten en pannen 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.

Opmerkingen omtrent uw veiligheid

Technische veiligheid

► Controleer vóórdát het kookvlak wordt geïnstalleerd of het toestel zichtbaar beschadigd is. Is dat het geval, neem het toestel 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 electricien controleren. Miele kan niet aansprakelijk gesteld worden voor schade die werd veroorzaakt doordat de aardleiding onderbroken was of gewoon ontbrak. Er bestaat in dat geval onder andere gevaar voor 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 een electricien.

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

► Open in geen geval de behuizing 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 toestel leiden.

► Installatie-, onderhouds- en herstellingswerken mogen alleen worden uitgevoerd door vakmensen die door Miele erkend zijn. Door ondeskundig uitgevoerde installatie-, onderhouds- of herstellingswerken kunnen er voor de gebruiker aanzienlijke risico's ontstaan waarvoor Miele niet aansprakelijk kan worden gesteld.

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

- De zekeringen in uw zekeringenkast zijn uitgeschakeld.
- De schroefzekeringen in uw zekeringenkast 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.

▶ Als het kookvlak is uitgerust met een communicatiemodule, moeten zowel het kookvlak als de communicatiemodule van het elektriciteitsnet losgekoppeld zijn tijdens installatie-, onderhouds- en herstellingswerken.

▶ Laat u het kookvlak tijdens de garantieperiode herstellen, dan mag dat enkel gebeuren door een technicus die door Miele 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 Miele of via de Service After Sales van Miele.

▶ Gebruik uit veiligheidsoverwegingen geen stopcontactenblokken of verlengkabels om het kookvlak aan te sluiten. Die bieden niet voldoende veiligheids garanties. Er bestaat onder andere gevaar voor oververhitting.

▶ Als het kookvlak defect is of als de keramische plaat 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.

Veilig gebruik

▶ Alleen voor personen met een pacemaker:

Hou ermee rekening dat er in de onmiddellijke omgeving van het ingeschakelde kookvlak een elektromagnetisch veld ontstaat. Het is echter onwaarschijnlijk dat de werking van uw pacemaker hierdoor wordt beïnvloed. Bij twijfel vraagt u de fabrikant van uw pacemaker of uw arts om raad.

▶ Hou magnetiseerbare voorwerpen, zoals kredietkaarten, diskettes, zakrekenmachines, uit de onmiddellijke omgeving van het ingeschakelde kookvlak. De werking ervan zou kunnen worden beïnvloed.

▶ Het kookvlak wordt heet wanneer het in gebruik is en dat blijft het ook nog enige tijd na het uitschakelen. Pas zodra de streepjes voor resterende warmte zijn uitgegaan, is er geen gevaar meer dat u zich eraan kunt verbranden.

▶ Laat het kookvlak niet zonder toezicht achter terwijl het in werking is! Miele 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.

Opmerkingen omtrent uw veiligheid

- ▶ Bescherm uw handen telkens als u met het hete kookvlak 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 kookvlak niet om er voorwerpen op neer te leggen. Leg vooral nooit messen, vorken, lepels enz. of andere metalen voorwerpen op het toestel. Als het toestel ingeschakeld is, als u het toestel per ongeluk 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 kookvlak nooit af met een doek of folie. Wanneer u het toestel dan per ongeluk inschakelt of wanneer het kookvlak nog warm is, bestaat er brandgevaar.
- ▶ 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 potten en pannen met een ruwe bodem gebruikt, kunnen er krassen op de keramische plaat optreden.
- ▶ Verwarm nooit leeg kookgerei tenzij de fabrikant van het kookgerei deze toepassing uitdrukkelijk toelaat. Doordat het kookvlak via de inductie heel snel heet wordt, kan de temperatuur ter hoogte van de bodem van het kookgerei in een mum van tijd de zelfontbrandingstemperatuur van oliën of vetten bereiken.
- ▶ 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 schade oplopen.
- ▶ Vermijd dat er voorwerpen of kookgerei op de keramische plaat vallen. Zelfs lichte voorwerpen zoals zoutvaatjes kunnen barsten of spleten in de keramische plaat veroorzaken.

Opmerkingen omtrent uw veiligheid

▶ Als er suiker, eten met suiker, kunststof of aluminiumfolie op een warm kookvlak terecht komt, moet u het toestel uitschakelen. Verwijder deze stoffen onmiddellijk grondig met een glaskrabber, 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.

▶ Wanneer u een elektrisch toestel, bijv. een handmixer, gebruikt in de buurt van het kookvlak, zorgt u ervoor dat de aansluitkabel niet met het hete kookvlak in contact komt. De isolatie van de kabel kan beschadigd raken. Er bestaat gevaar voor elektrische schokken!

▶ Uw kookvlak is uitgerust met een koelventilator. Als er zich een lade bevindt onder het ingebouwde toestel, moet u ervoor zorgen dat er voldoende afstand is tussen de inhoud van de lade en de onderkant van het toestel om zo een optimale ventilatie te verzekeren. U mag geen scherpe of kleine voorwerpen zoals papier in deze lade bewaren. Die kunnen via de ventilatiespleten in de behuizing terechtkomen of erin worden gezogen. Op die manier kan de ventilator of de koeling beschadigd raken.

▶ Als er onder het kookvlak een lade is aangebracht, mag u daarin geen licht ontvlambare vloeistoffen 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.

▶ Metalen voorwerpen die in een lade onder het kookvlak worden bewaard, kunnen heet worden wanneer het toestel lang en intensief wordt gebruikt.

▶ Zorg ervoor dat 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.

▶ Gebruik in geen geval twee pannen of kookpotten tegelijk op één kook- of braadzone.

▶ Als het kookvlak is ingebouwd achter een meubel deur, mag het alleen worden gebruikt wanneer de meubel deur is geopend. De meubel deur mag pas worden gesloten wanneer het toestel uitgeschakeld is en de streepjes voor resterende warmte verdwenen zijn.

▶ Als het kookvlak boven een oven of fornuis met pyrolyse reiniging ingebouwd is, mag het tijdens de pyrolyse reiniging niet worden gebruikt. De beveiliging tegen oververhitting van het kookvlak zou in werking kunnen treden (zie gelijknamige rubriek).

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

Een bijdrage aan de bescherming van ons milieu

Recycleerbare verpakking

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

Het recycleren 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 recycleren wordt er dan ook **minder verspild en vervuild**.

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

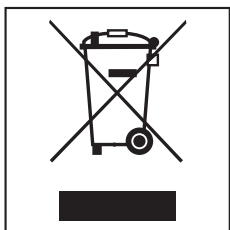
– de handelaar bij wie u het kocht
of

– 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.



Kleef het typeplaatje dat bij de documentatie bijgevoegd is op de daarvoor bestemde plaats in de rubriek "Technische Dienst van Miele, typeplaatje" of "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.

Toestel in gebruik nemen

Enkel bij kookvlakken met facetrans (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.

Wanneer het toestel voor het eerst wordt gebruikt, komt er een geur vrij en ontstaat er eventueel damp. Bij het volgende gebruik is de geur al wat minder merkbaar. Uiteindelijk verdwijnt ze helemaal.

De geur en damp die eventueel ontstaan wijzen niet op een verkeerde aansluiting noch op een defect aan het toestel. Ze zijn niet schadelijk voor de gezondheid.

Hou er rekening met dat de opwarmtijd bij inductiekookvlakken erg veel korter is dan bij traditionele kookvlakken.

Inductie

Hoe werkt het?

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


Een inductiekookzone reageert alleen op kookgerei met een magnetiseerbare bodem (zie rubriek "Kookgerei"). Andere kookpotten/pannen worden niet heet.

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

De kookzone **functioneert niet**,

- als u ze probeert in te schakelen terwijl er geen kookgerei of ongeschikt kookgerei (kookgerei met een niet-magnetiseerbare bodem) op de kookzone staat.
- als de bodemdiameter van het gebruikte kookgerei te klein is.
- als u het kookgerei van een ingeschakelde kookzone wegneemt.

In dat geval knipperen op het kookzonedisplay eerst afwisselend het symbool  en de ingestelde vermogensstand. Vervolgens brandt alleen nog het symbool , maar nu continu in plaats van knipperend.

Als u binnen de 3 minuten geschikt kookgerei op de kookzone zet, verdwijnt het symbool  en kunt u gewoon doorgaan.

Wordt er geen kookgerei of ongeschikt kookgerei op de kookzone gezet, dan wordt de kookzone of het kookvlak na 3 minuten automatisch uitgeschakeld.

Leg geen messen, vorken, lepels enz. of andere metalen voorwerpen op het toestel. Als het toestel ingeschakeld is, als u het toestel per ongeluk inschakelt of als het nog warm is van een bereiding, bestaat het risico dat dergelijke voorwerpen verhitten. U kunt zich eraan verbranden.

Vergeet de kookzones na gebruik niet uit te schakelen.

Inductie

Geluiden

Bij gebruik van inductiekookzones kunnen in het kookgerei, afhankelijk van het materiaal en de uitvoering van de bodem, volgende geluiden ontstaan:

- Op een hoge vermogensstand kan het toestel een bromgeluid veroorzaken. Dit geluid neemt af of verdwijnt wanneer een lagere vermogensstand wordt ingesteld.
- Bij gebruik van kookgerei met een bodem die uit verschillende materialen bestaat (bijvoorbeeld een sandwichbodem) kan een knetterend geluid optreden.
- Er kan een fluitend geluid ontstaan als de met elkaar verbonden kookzones (zie rubriek "Boosterfunctie") tegelijkertijd worden gebruikt en op de kookzones kookgerei staat met een bodem die uit verschillende materialen bestaat (bijv. een sandwichbodem).
- Vooral bij lage vermogensstanden kunnen bij elektronische schakelingen klikgeluiden optreden.

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

Kookgerei

Kookgerei uit de volgende materialen is **geschikt**:

- Roestvrij staal met magnetiseerbare bodem
- Geëmailleerd staal
- Gietijzer

Kookgerei uit de volgende materialen is **niet geschikt**:

- Roestvrij staal met niet-magnetiseerbare bodem
- Aluminium, koper
- Glas-/keramiek, aardewerk

Als u niet zeker bent of een kookpot of pan geschikt is voor inductie, kunt u dit controleren door een magneet tegen de bodem te houden. Als de magneet zich vasthecht, is het kookgerei geschikt.

Hou ermee rekening dat de eigenschappen van de bodem van het kookgerei het bereidingsresultaat kunnen beïnvloeden.

Om optimaal gebruik te maken van een kookzone moet u de grootte van het kookgerei zo kiezen dat het kookgerei tussen de binnenste en de buitenste markering van de kookzone past. Als het kookgerei kleiner is dan de binnenste markering, kan de inductie eventueel niet werken. De kookzone reageert dan alsof er geen kookgerei geplaatst is.

Hou ermee rekening dat bij kookpotten en pannen vaak de maximale of bovenste diameter wordt opgegeven. Wat telt, is echter de meestal kleinere diameter van de bodem.

Plaats het kookgerei centraal op de kook- of braadzone. Als het niet centraal op de kook- of braadzone staat, kan de greep erg heet worden.

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.

Uitzondering:

Als er slechts één kookzone in gebruik is, kan de vermogensstand worden gewijzigd zonder dat u eerst de sensortoets van de betreffende kookzone hoeft aan te raken.

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  aan.


Op de displays van alle kookzones verschijnt  en op het timerdisplay verschijnt . 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  op het display van de kookzone knippert.

- Zolang de  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.

Bediening

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.

	Stand	
	Fabrieksinstelling (9 vermogensstanden)	Aantal uitgebreid (17 vermogensstanden)
Warmhouden	h	h
Boter smelten Gelatine oplossen	1 - 2	1 - 2.
Rijstpap of havermoutpap maken	2	2 - 2.
Kleine hoeveelheden vloeistof opwarmen Rijst koken	3	3 - 3.
Groenten in blokken ontdooien	3	2. - 3
Graan gaar koken	3	2. - 3.
Vloeibare of halfvaste gerechten opwarmen Omelet of spiegelei zonder korst bakken Fruit blancheren	4	4 - 4.
Deegwaren gaar koken	4	4 - 5.
Groente of vis stoven	5	5
Diepvriesproducten ontdooien en opwarmen	5	5 - 5.
Grote hoeveelheden eten aan de kook brengen, bijv. eenpansgerechten Gebonden saus of roomsaus maken, bijv. witte-wijnsaus of sauce hollandaise	6	5. - 6
Spiegeleieren behoedzaam bakken (zonder dat het vet oververhit wordt)	6	5. - 6.
Vis, schnitzel en worst behoedzaam braden (zonder dat het vet oververhit wordt)	7	6. - 7.
Pannenkoeken, flensjes bakken	7	6. -7
Stoofgerechten aanbraden/even laten braden	8	8 - 8.
Grote hoeveelheden water aan de kook brengen Aankoken	9	9

De gegevens zijn richtwaarden.

Het vermogen van de inductiespoel varieert afhankelijk van de grootte en het materiaal van de bodem van het kookgerei. Daarom is het mogelijk dat u met uw kookgerei lichtjes andere vermogensstanden moet gebruiken. Probeer zelf uit wat de optimale instellingen zijn voor uw kookgerei.

Kookstartautomaat

Als de kookstartautomaat geactiveerd is, wordt de desbetreffende 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).

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 \bar{R} 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.

Bediening

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

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

Boosterfunctie

De kookzones hebben een boosterfunctie of een Twinboosterfunctie (zie rubriek "Beschrijving van het toestel").

Met de boosterfunctie kan een hoger vermogen worden geleverd om snel grote hoeveelheden te kunnen verwarmen (bijv. grote hoeveelheden water voor het koken van pasta). Als deze functie ingeschakeld is, werken de kookzones gedurende 15 minuten met een extra hoog vermogen.

Er kunnen maximaal twee boosterfuncties tegelijk worden gebruikt: u kunt tegelijkertijd die voor een kookzone links en die voor een kookzone rechts gebruiken.

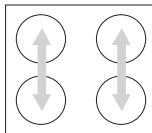
Als de boosterfunctie wordt ingeschakeld wanneer

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

Neemt u tijdens de boostertijd het kookgerei weg, dan wordt de boosterfunctie onderbroken. De functie wordt weer geactiveerd als u het kookgerei binnen de 3 minuten terugzet op de kookzone.

Om het vermogen voor de boosterfuncties te kunnen leveren, moet het systeem gedurende de boostertijd aan een andere kookzone een deel van het vermogen onttrekken. Daarom zijn telkens twee kookzones zoals aangegeven met elkaar verbonden (gekoppeld).

Voorbeeld:



Bediening

Als u de boosterfunctie of stand 1 van de Twinboosterfunctie inschakelt, gebeurt het volgende met de kookzone die verbonden is met de desbetreffende kookzone:

- als de kookstartautomaat is geactiveerd, wordt deze gedeactiveerd.
- als voor de kookzone die verbonden is met de desbetreffende kookzone vermogensstand 9 is ingesteld, wordt de vermogensstand verlaagd.

Als u stand 2 van de Twinboosterfunctie inschakelt, wordt de kookzone die verbonden is met de desbetreffende kookzone uitgeschakeld.

Boosterfunctie inschakelen

- Raak de sensortoets van de gewenste kookzone aan.
- Stel eventueel een vermogensstand in.
- Raak de sensortoets **B I/II** aan.

Het controlelampje voor de boosterfunctie licht op en op het display van de kookzone begint „ te knipperen.

Na enkele seconden brandt „ continu en gaat het controlelampje uit.

Twinboosterfunctie inschakelen

Stand 1

- Raak de sensortoets van de gewenste kookzone aan.
- Stel eventueel een vermogensstand in.
- Raak de sensortoets **B I/II** aan.

Het controlelampje voor de boosterfunctie licht op en op het display van de kookzone knippert ‚. Na enkele seconden brandt ‚ continu en gaat het controlelampje uit.

Stand 2

- Raak de sensortoets van de gewenste kookzone aan.
- Stel eventueel een vermogensstand in.
- Raak de sensortoets **B I/II** 2 keer aan.

Het controlelampje voor de boosterfunctie licht op en op het display van de kookzone knippert „. Na enkele seconden brandt „ continu en gaat het controlelampje uit.

Boosterfunctie / Twinboosterfunctie uitschakelen

- Raak de sensortoets van de gewenste kookzone aan.
- Raak de sensortoets **B I/II** zo vaak aan totdat het controlelampje voor de boosterfunctie uitgaat en op het display van de kookzone de ingestelde vermogensstand wordt weergegeven.

of

- Raak de sensortoets van de gewenste kookzone aan.
- Stel een andere vermogensstand in.

Bediening

Warmhoudfunctie

Alle kookzones zijn voorzien van een warmhoudfunctie. De functie "h" bevindt zich tussen de vermogensstanden "0" en "1".

Als de warmhoudfunctie is ingesteld, wordt de kookzone na maximaal 2 uur werking uitgeschakeld.

De warmhoudfunctie dient om gerechten direct na de bereiding warm te houden, wanneer ze dus nog warm zijn. Deze is niet geschikt om koude gerechten op te warmen!

Tips

- Hou gerechten uitsluitend in het kookgerei (kookpot/pan) warm. Dek het kookgerei af met een deksel.
- Tijdens het warmhouden moeten de gerechten niet worden omgeroerd.
- Hou ermee rekening dat er voedingsstoffen verloren gaan tijdens het bereiden van voedingsmiddelen en dat dit proces wordt voortgezet tijdens het warmhouden. Hoe langer de voedingsmiddelen worden warmgehouden, hoe meer voedingsstoffen er verloren gaan. Hou de warmhoudtijd zo kort mogelijk.

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.

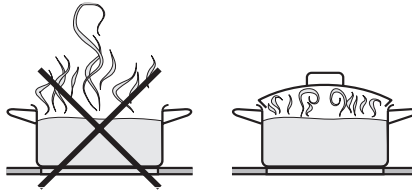
Weergave van de resterende warmte

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!

Tips om energie te besparen

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



- Gebruik voor kleine hoeveelheden een kleine kookpot. Voor het verwarmen van een kleine kookpot is minder energie nodig dan voor het verwarmen van een grotere, nauwelijks gevulde kookpot.
- Gebruik weinig water bij het bereiden.
- Stel na de kookstart of het aanbraden een lagere vermogensstand in.
- U kunt de bereidingstijd aanzienlijk verkorten door een snelkookpan/snelkookpot te gebruiken.

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 9¹/₂ 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.

Timer

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.

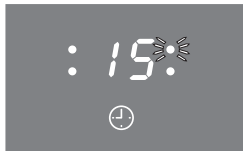
■ Raak de sensortoets ⊖ aan.

Op het timerdisplay knippert **00** 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).



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 ⊖ zo vaak aan totdat op het timerdisplay het gewenste controlelampje knippert.

Uitschakeltijd wijzigen

- Raak de sensortoets ⊖ 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 ⊖ 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 ⊖ 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 ⊖ 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.

Veiligheidsvoorzieningen

Vergrendeling / inschakelblokkering

Om te vermijden dat iemand het kookvlak en de kookzones per ongeluk 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.

Het toestel is zo geprogrammeerd dat de inschakelblokkering handmatig moet worden geactiveerd.

In de programmeermodus kunt u instellen dat de inschakelblokkering 5 minuten na het uitschakelen van het kookvlak automatisch wordt geactiveerd als het toestel niet handmatig wordt vergrendeld (zie rubriek "Programmering").

Als een niet-toegelaten sensortoets wordt aangeraakt terwijl de vergrendeling of de inschakelblokkering geactiveerd is, wordt ca. 3 seconden een **L** weergegeven in het kookzone-display links vooraan en een **L** in het kookzonedisplay rechts vooraan.

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

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 geluidssignaal.

■ Reinig het bedieningsveld of verwijder de voorwerpen.

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

Beveiliging tegen oververhitting

Inductiespoelen / koellichamen

Alle inductiespoelen en koellichamen van de elektronische besturing zijn voorzien van een beveiliging tegen oververhitting. Voordat de inductiespoelen of de koellichamen oververhit raken, zorgt de beveiliging tegen oververhitting voor een van de volgende reacties:

Inductiespoelen

- Een ingeschakelde boosterfunctie wordt geannuleerd.
- De ingestelde vermogensstand wordt verlaagd.
- De kookzone wordt automatisch uitgeschakeld.
De foutmelding "FE44" wordt weergegeven.

Zodra de foutmelding is verdwenen, kunt u de kookzone weer gewoon gebruiken.

Koellichamen

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

Zodra het koellichaam voldoende afgekoeld is, kunt u de desbetreffende kookzones weer gewoon gebruiken.

De beveiliging tegen oververhitting reageert wanneer

- er leeg kookgerei wordt verwarmd.
- er vet of olie op een hoge vermogensstand wordt verwarmd.
- de onderzijde van het toestel onvoldoende wordt geventileerd.
- een hete kookzone na een stroomonderbreking weer wordt ingeschakeld.

Als na het verhelpen van de oorzaken de beveiliging tegen oververhitting opnieuw reageert, dient u contact op te nemen met de dienst Herstellingen aan huis van Miele.

Veiligheidsvoorzieningen

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 terecht komen 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,
- afwasmiddelen voor de afwasautomaat,
- grill- en ovensprays,
- glasreinigers,
- schurende harde borstels en sponsjes (bijv. schuursponsjes), of gebruikte sponsjes die nog resten van een schuurmiddel bevatten,
- speciale "wondersponsen",
- scherpe voorwerpen (om te vermijden dat de dichtingen tussen de glaskeramiek en de randlijst of tussen de randlijst en het werkblad beschadigd raken).

Reiniging en onderhoud

Gebruik geen handafwasmiddel bij het reinigen. Als u reinigt met een handafwasmiddel, kunt u niet al het vuil en alle resten verwijderen. Bovendien vormt er zich een onzichtbare film, die ervoor zorgt dat er verkleuringen ontstaan op de glaskeramik. U kunt deze verkleuringen niet meer verwijderen.
Reinig het kookvlak regelmatig met een speciaal reinigingsmiddel voor glaskeramik.

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

Maak het kookvlak daarna grondig schoon met het speciale reinigingsmiddel voor glaskeramik en roestvrij staal van Miele (zie rubriek "Mits toeslag verkrijgbaar toebehoren") of een reinigingsmiddel voor keramische kookplaten dat in de handel verkrijgbaar is. 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 glaskeramik beschadigen.

Vlekken door kalkresten, water en aluminiumresten (metaalachtige, glinsterende vlekken) kunt u met het reinigingsmiddel voor glaskeramik 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.

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 ca. 10 seconden op rusten.

Het uitvoeren van de reset duurt ca. 1 minuut. De reset is voltooid wanneer het controlelampje voor de boosterfunctie kort aangaat.

Schakel het kookvlak weer in. U mag het pas weer inschakelen nadat de reset is voltooid.

Extra functies

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. Wanneer de programmeermodus wordt verlaten, wordt het toestel automatisch opnieuw ingesteld. Dit proces is voltooid wanneer het controlelampje voor de boosterfunctie kort aangaat.

Schakel het kookvlak weer in. U mag het pas weer inschakelen nadat het automatisch opnieuw instellen van het toestel is voltooid.

Toestel in de programmeermodus zetten

- Zorg ervoor dat het kookvlak is uitgeschakeld. Raak **tegelijkertijd** de sensortoetsen **ⓘ** en **B I/II aan en hou uw vingers erop totdat het desbetreffende 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 **ⓘ** aan totdat de displays worden uitgeschakeld.

Instellingen niet opslaan

- Raak de sensortoets **B I/II** aan totdat de displays worden uitgeschakeld.

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	Herstellen van de fabrieksinstellingen
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 R die afwisselend met de voortkookstand verschijnt.
P 3 Geluidssignaal als er geen kookgerei is geplaatst of kookgerei dat niet geschikt is voor inductie	S 0	Uit
	S 1	Zacht
	S 2	Halffluid
	S 3	Luid
P 4 Geluidssignaal bij het aanraken van de sensortoetsen	S 0	Uit
	S 1	Zacht
	S 2	Halffluid
	S 3	Luid
P 5 Geluidssignaal van de timer	S 0	Uit
	S 1	Zacht, 10 seconden
	S 2	Halffluid, 10 seconden
	S 3	Luid, 10 seconden

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

** De fabrieksinstellingen zijn vetgedrukt.

Extra functies

Programma*	Status**	Instelling
P 7 Inschakelblokkering	S 0	Alleen handmatige activering van de inschakelblokkering
	S 1	Handmatige en automatische activering van de inschakelblokkering
P 5. Geluidssignaal als er iets op de sensortoetsen ligt	S 0	Uit
	S 1	Aan
P 6. Reactiesnelheid van de sensortoetsen	S 0	Langzaam
	S 1	Normaal
	S 2	Snel


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


** De fabrieksinstellingen zijn vetgedrukt.

Storingen verhelpen

De meeste problemen die zich bij het dagelijkse gebruik kunnen voordoen, kunt u zelf oplossen. Doordat u dan geen beroep hoeft te doen op de dienst Herstellingen aan huis 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:

 Herstellingen 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 zekering is gesprongen.	Schakel de zekering in (min. zekering: zie typeplaatje).
	Er kan sprake zijn van een technische storing.	Ontkoppel het toestel ca. 1 minuut van het elektriciteitsnet. Ga hiertoe als volgt te werk: - schakel de desbetreffende zekering uit of draai de desbetreffende smeltzekering volledig uit of - schakel de aardlekschakelaar (verliesstroomschakelaar) 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.
De eerste keren dat u het kookvlak gebruikt, komen er geur en damp vrij.		Bij het volgende gebruik is de geur al wat minder merkbaar. Uiteindelijk verdwijnt ze helemaal.
Op het display van een kookzone brandt het symbool .	Er bevindt zich geen kookgerei op de kookzone of het kookgerei op de kookzone is niet geschikt.	Gebruik geschikt kookgerei (zie rubriek "Kookgerei").

Storingen verhelpen

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Wanneer het kookvlak wordt ingeschakeld, wordt enkele seconden het volgende weergegeven: "L" op het display van de kookzone links vooraan en "L" op het display van de kookzone rechts vooraan.	De inschakelblokkering is geactiveerd.	Deactiveer de inschakelblokkering (zie rubriek "Vergrendeling / inschakelblokkering").
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 "Programming").
Een van de kookzones of het hele toestel wordt automatisch uitgeschakeld.	Een van de kookzones is gewoon lang in werking.	U kunt de kookzone weer inschakelen (zie rubriek "Veiligheidsuitschakeling").
	De beveiliging tegen oververhitting heeft gereageerd.	Zie rubriek "Beveiliging tegen oververhitting".
De boosterfunctie wordt vanzelf te vroeg uitgeschakeld.		
De kookzone werkt niet zoals u gewend bent op de ingestelde vermogensstand.	De beveiliging tegen oververhitting heeft gereageerd.	Zie rubriek "Beveiliging tegen oververhitting".
De vermogensstand 9 wordt automatisch verlaagd wanneer u voor de kook- of braadzone die verbonden is met de desbetreffende kookzone, ook de vermogensstand 9 instelt.	Wanneer vermogensstand 9 gelijktijdig wordt gebruikt voor kookzones die met elkaar zijn verbonden, wordt het maximale beschikbare vermogen overschreden.	
Het toestel wordt tijdens het gebruik uitgeschakeld en op de displays van alle kookzones verschijnt een F.	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.	
De koelventilator blijft nog even doordraaien nadat het toestel uitgeschakeld is.	De ventilator blijft draaien tot het toestel afgekoeld is, en schakelt dan automatisch uit.	

Storingen verhelpen

Probleem	Oorzaak	Oplossing										
<p>De sensortoetsen reageren te gevoelig of reageren niet.</p> <p>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 vooraan.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Links</th> <th>Rechts</th> </tr> </thead> <tbody> <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> </tbody> </table>	Links	Rechts	9	0	9	1	9	2	9	3	<p>De gevoeligheid van de sensortoetsen is gewijzigd.</p>	<p>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.</p> <p>Ontkoppel het toestel ca. 1 minuut van het elektriciteitsnet.</p> <p>Als het probleem zich daarna nog steeds voordoet, neemt u contact op met de dienst Herstellingen aan huis van Miele.</p>
Links	Rechts											
9	0											
9	1											
9	2											
9	3											
<table border="1"> <tbody> <tr> <td>3</td> <td>7</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>4</td> </tr> </tbody> </table>	3	7	4	4	<p>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 hiernaast beschreven.</p>	<p>De beveiliging tegen oververhitting heeft gereageerd.</p> <p>Zodra de foutmelding verdwenen is, kunt u het kookvlak weer gebruiken (zie rubriek "Beveiliging tegen oververhitting").</p>						
3	7											
4	4											
<table border="1"> <tbody> <tr> <td>4</td> <td>7</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>8</td> </tr> </tbody> </table>	4	7	4	8	<p>De ventilator is geblokkeerd of defect.</p>	<p>Controleer of de ventilator geblokkeerd is door een voorwerp, bijv. een vork. Zo ja, verwijder het voorwerp. Als de foutmelding opnieuw wordt weergegeven, neem dan contact op met de dienst Herstellingen aan huis van Miele.</p>						
4	7											
4	8											
<p>Alle andere foutmeldingen</p>	<p>Er heeft zich een storing voorgedaan in de elektronische besturing.</p>	<p>Ontkoppel het toestel ca. 1 minuut van het elektriciteitsnet.</p> <p>Als het probleem nog niet verholpen is nadat u het toestel weer op het elektriciteitsnet hebt aangesloten, neemt u contact op met de dienst Herstellingen aan huis van Miele.</p>										

Mits toeslag verkrijgbaar toebehoren

Miele biedt een uitgebreid gamma van Miele-toebehoren dat geschikt is voor uw toestellen. Denk hierbij bijvoorbeeld aan reinigings- en onderhoudsproducten.

U kunt deze producten zeer gemakkelijk bestellen in de Miele Online Shop:



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

Kook-/braadgerei

Miele biedt een uitgebreid gamma van kook- en braadgerei. Dit is perfect afgestemd op de Miele-toestellen qua eigenschappen en afmetingen.

Gedetailleerde informatie over de afzonderlijke producten vindt u op de website van Miele.

Kookpotten in verschillende formaten

Sauteerpan met deksel

Pan met een antiaanbaklaag

Wokpan

Braadpannen

Onderhoudsproducten

Reinigingsmiddel voor glaskeramik en roestvrij staal

250 ml

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

Microvezeldoek

Hiermee verwijdert u vingerafdrukken en normaal vuil.

Veiligheidsinstructies voor het inbouwen

Dit toestel mag u alleen door een erkend(e)

- vakman/vakvrouw laten inbouwen
- installateur die op de hoogte is van elektriciteitsaansluitingen laten aansluiten.

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

▶ 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.

▶ Dit kookvlak mag niet op niet-vaste plaatsen (bijv. op een schip) worden gebruikt.

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

▶ Dit kookvlak mag niet boven een oven of fornuis zonder ventilator worden ingebouwd die voor de koeling van het betreffende toestel dient.

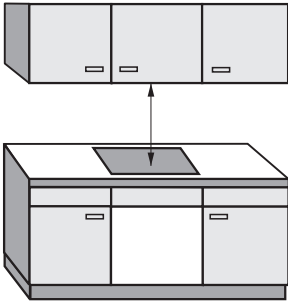
▶ Zorg ervoor dat de aansluitkabel van het kookvlak na de inbouw niet in aanraking komt met de bodemplaat en ook niet mechanisch belast wordt.

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

Alle afmetingen zijn opgegeven in mm.

Veiligheidsinstructies voor het inbouwen

Veiligheidsafstand boven het toestel



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

Is er door de fabrikant van de wasemkap 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.

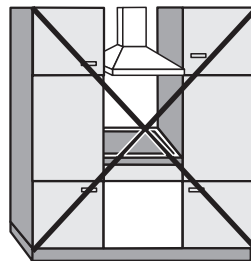
Bij inbouw van verschillende toestellen (bijv. een wokbrander en een elektrisch kookvlak) naast elkaar onder een wasemkap, neemt u de grootste afstand die vermeld is in de gebruiksaanwijzing en montagehandleiding.

Veiligheidsinstructies voor het inbouwen

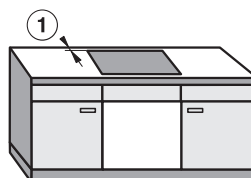
Veiligheidsafstand naast en achter het toestel

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).

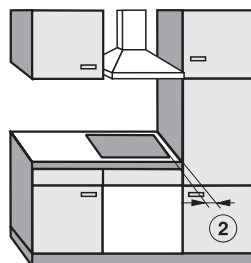
- ① **Achter** het toestel: minstens 50 mm tussen de uitsparing in het werkblad en de achterkant van het werkblad.
- ② **Rechts** van het toestel: minstens 50 mm tussen de uitsparing in het werkblad en een ernaast geplaatst meubel (bijv. een hoge kast) of een muur.
- ③ **Links** van het toestel: minstens 50 mm tussen de uitsparing in het werkblad en een ernaast geplaatst meubel (bijv. een hoge kast) of een muur.



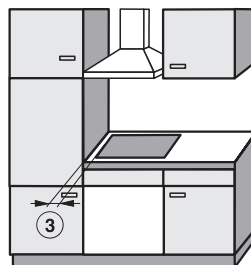
Niet toegestaan!



Aan te bevelen!



Toegestaan maar niet aan te bevelen!



Toegestaan maar niet aan te bevelen!

Veiligheidsinstructies voor het inbouwen

Veiligheidsafstand onder het toestel

Om een optimale ventilatie van het toestel te verzekeren dient tussen de onderkant van het toestel en een oven, een tussenbodem of een lade een minimale veiligheidsafstand in acht te worden genomen.

De minimale veiligheidsafstand tussen de onderkant van het kookvlak en

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

Tussenbodem

Er hoeft geen tussenbodem onder het kookvlak te worden ingebouwd, maar dit mag.

Voor het installeren van de aansluitkabel is achteraan een spleet van 10 mm vereist.

Voor optimale ventilatie bevelen wij een spleet van 20 mm aan.

Veiligheidsinstructies voor het inbouwen

Veiligheidsafstand bij een beklede nis

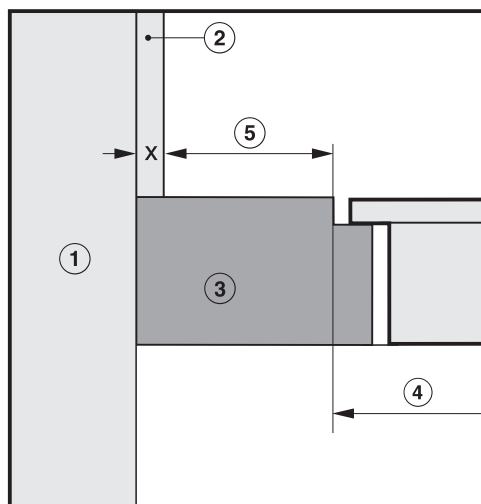
Als de nis bekleed is, moet een minimumafstand in acht worden genomen tussen de uitsparing in het werkblad en de bekleding. Hoge temperaturen kunnen immers het bekledingsmateriaal vervormen of beschadigen.

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.

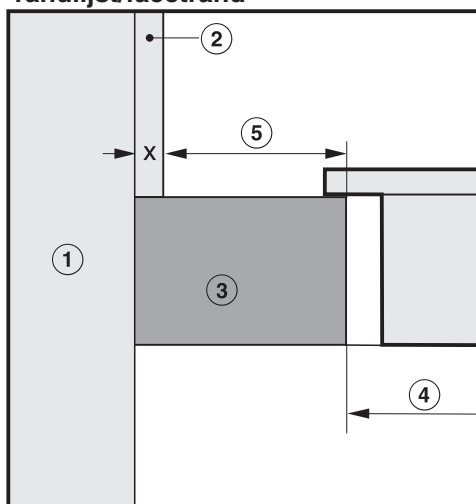
Als de bekleding vervaardigd is uit **niet-brandbaar materiaal** (bijv. metaal, natuursteen of keramische tegels) moet de afstand ⑤ tussen de uitsparing in het werkblad en de nisbekleding ten minste 50 mm min de dikte van de bekleding bedragen.

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

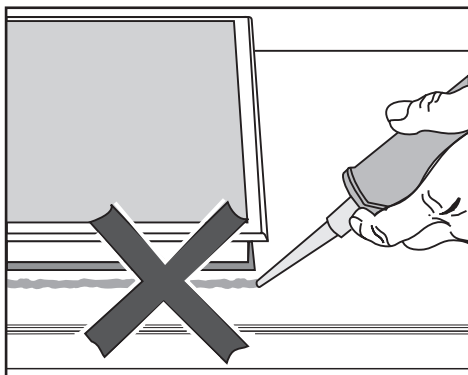
bij **brandbaar** materiaal: 50 mm

bij **niet-brandbaar** materiaal: 50 mm - afstand x

Veiligheidsinstructies voor het inbouwen

Kookvlakken met rand-lijst/facetrand

Dichting tussen het kookvlak en het werkblad

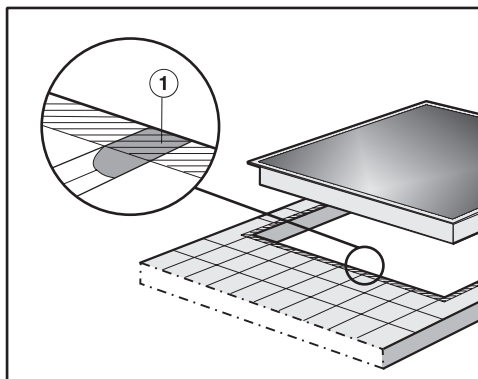


De dichtingsstrook onder de rand van het bovenste deel van het toestel zorgt reeds voor voldoende afdichting met het werkblad.

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

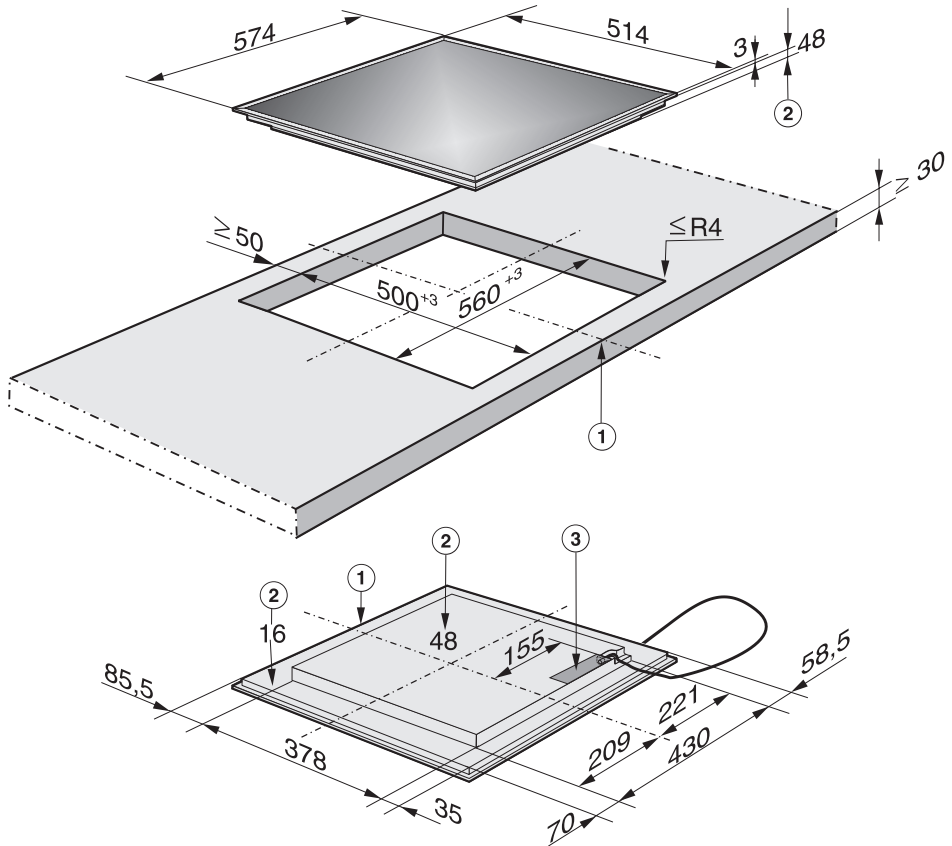
Het kookvlak en het werkblad kunnen beschadigd raken wanneer het kookvlak moeten worden verwijderd.

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.

KM 6112



① Voorkant

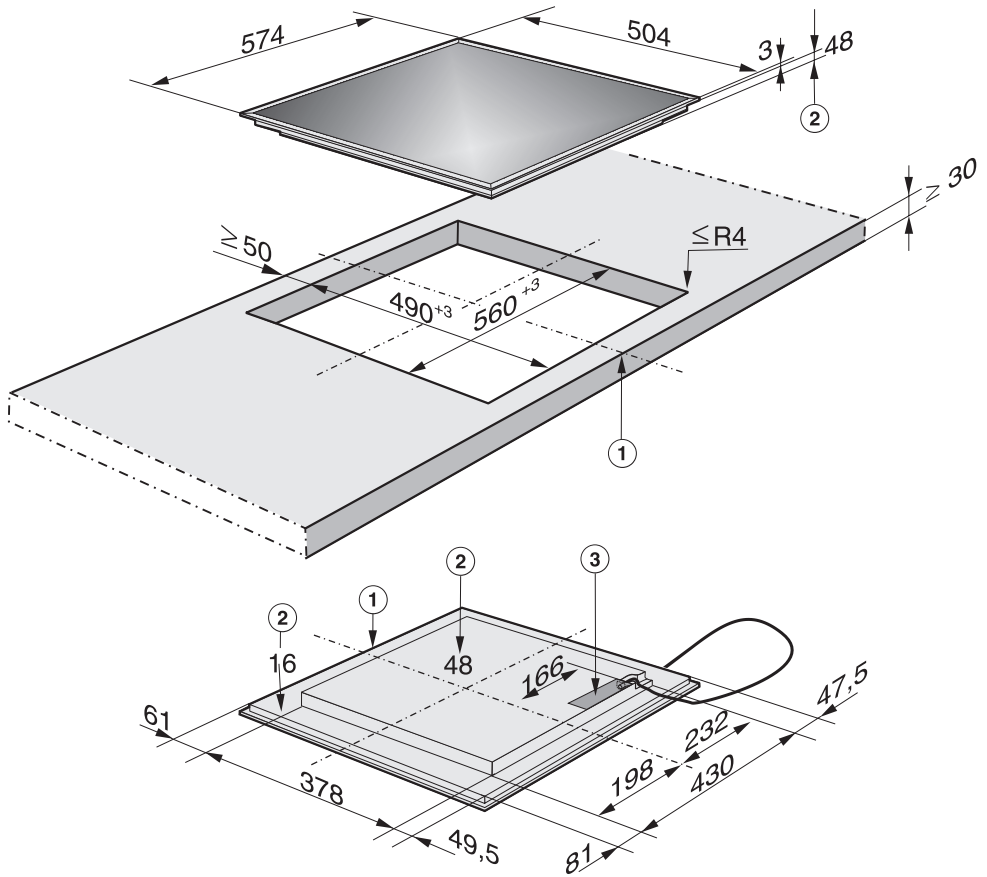
② Inbouwhoogte

③ Aansluitkastje voor aansluiting op het elektriciteitsnet

De aansluitkabel (L=1440 mm) voor aansluiting op het elektriciteitsnet is los bijgeleverd.

Inbouwafmetingen

KM 6113



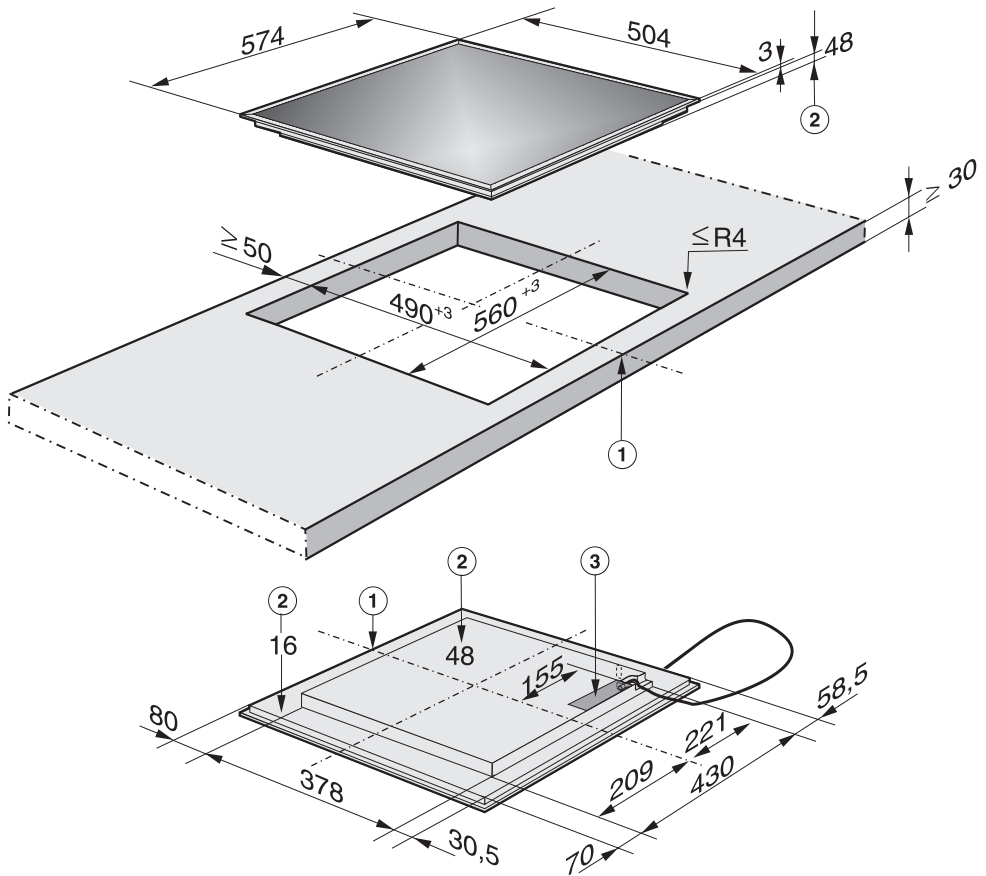
① Voorkant

② Inbouwhoogte

③ Aansluitkastje voor aansluiting op het elektriciteitsnet

De aansluitkabel (L=1440 mm) voor aansluiting op het elektriciteitsnet is los bijgeleverd.

KM 6115



① Voorkant

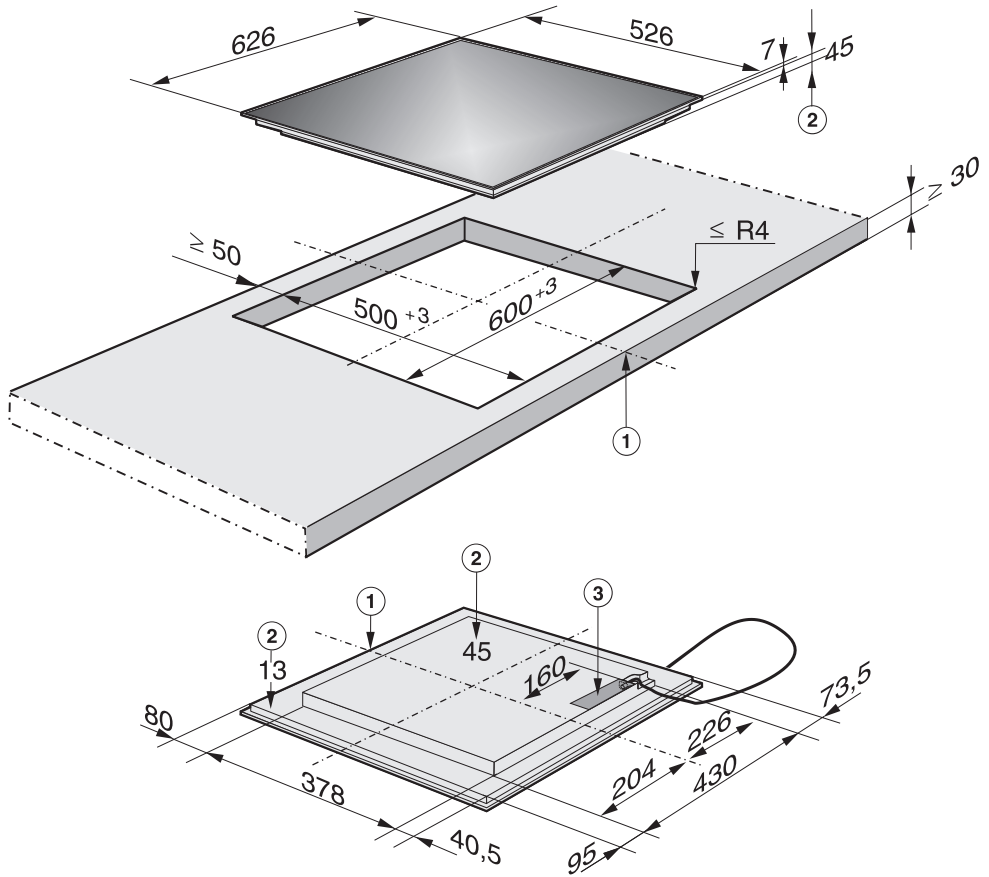
② Inbouwhoogte

③ Aansluitkastje voor aansluiting op het elektriciteitsnet

De aansluitkabel (L=1440 mm) voor aansluiting op het elektriciteitsnet is los bijgeleverd.

Inbouwafmetingen

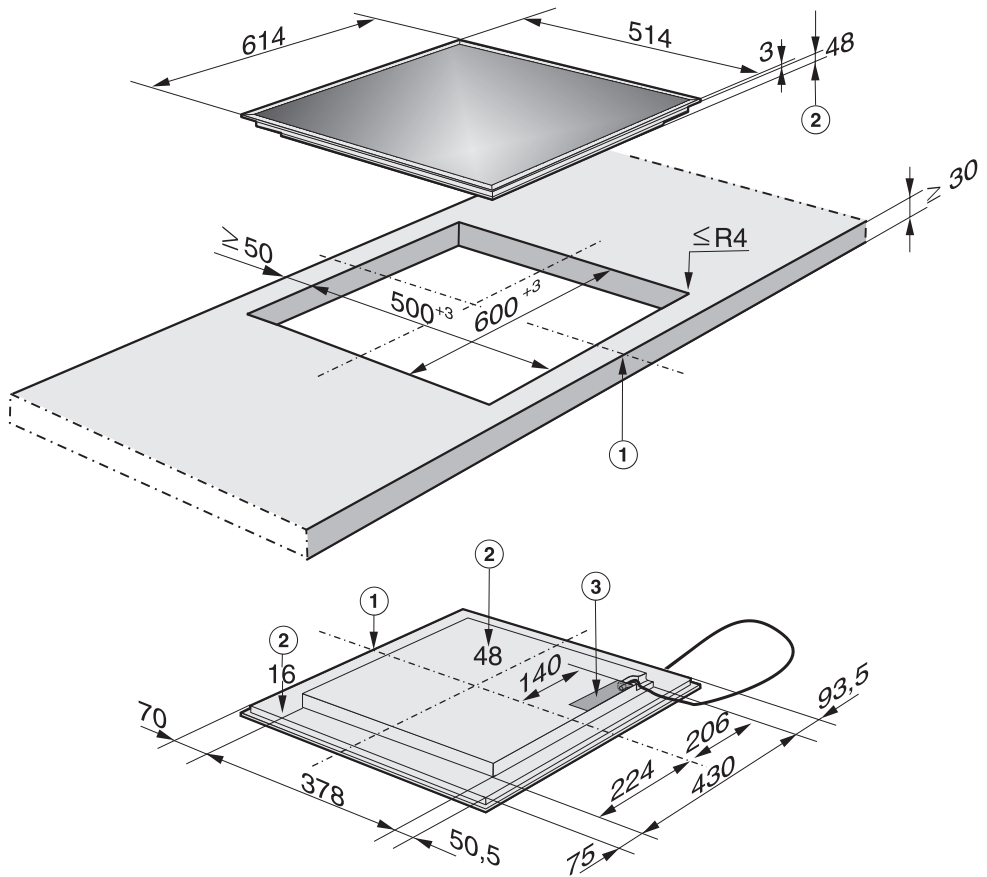
KM 6116



- ① Voorkant
- ② Inbouwhoogte
- ③ Aansluitkastje voor aansluiting op het elektriciteitsnet

De aansluitkabel (L=1440 mm) voor aansluiting op het elektriciteitsnet is los bijgeleverd.

KM 6117



① Voorkant

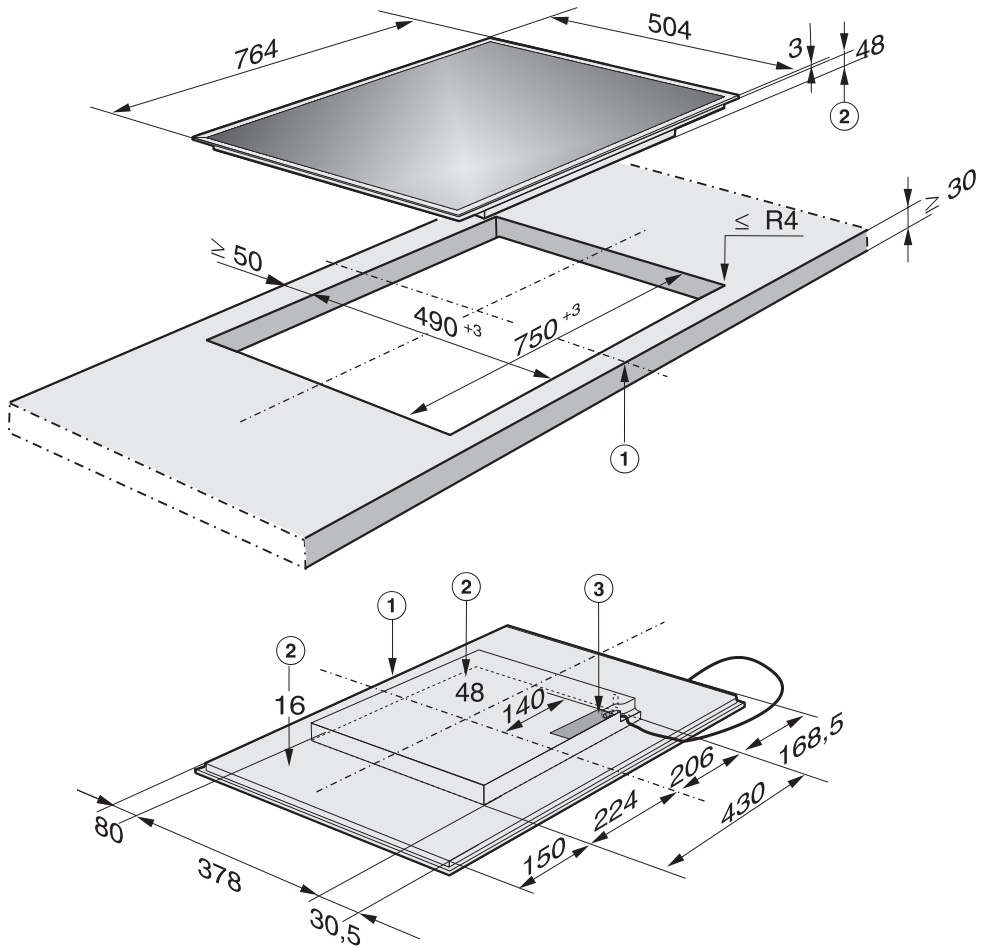
② Inbouwhoogte

③ Aansluitkastje voor aansluiting op het elektriciteitsnet

De aansluitkabel (L=1440 mm) voor aansluiting op het elektriciteitsnet is los bijgeleverd.

Inbouwafmetingen

KM 6118



- ① Voorkant
- ② Inbouwhoogte
- ③ Aansluitkastje voor aansluiting op het elektriciteitsnet

De aansluitkabel (L=1440 mm) voor aansluiting op het elektriciteitsnet is los bijgeleverd.

Het werkblad voorbereiden

- Maak een uitsparing in het werkblad zoals op de maatschets. Neem de **veiligheidsafstanden** (zie rubriek "Veiligheidsinstructies voor het inbouwen") in acht.
- Bescherm het zaagpatroon bij houten werkbladen met speciale lak, siliconenrubber of giethars om opzwellen door vocht te verhinderen.

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

Voor de inbouw van het toestel zijn geen klemveren vereist. De speciale afdichttape zorgt ervoor dat het kookvlak stevig in de uitsparing ligt en niet verschuift.

De spleet tussen de rand en het werkblad zal na verloop van tijd kleiner worden.

Aansluitkabel aansluiten op het toestel

De aansluitkabel mag enkel door een vakman of vakvrouw worden aangesloten op het toestel.

- Sluit de aansluitkabel aan zoals op het aansluitschema (zie rubriek "Elektrische aansluiting / Aansluitschema").

Het kookvlak inbouwen

- Leid de aansluitkabel door de uitsparing in het werkblad naar beneden.
- Plaats het kookvlak centraal in de uitsparing. 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.

Elektrische aansluiting

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

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

Miele kan niet aansprakelijk gesteld worden voor schade die werd veroorzaakt doordat de aardleiding onderbroken was of gewoon ontbrak. Er bestaat in dat geval onder andere gevaar voor 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: AC 230 V / 50 Hz

Zie het aansluitschema voor de aansluitmogelijkheden.

Verliesstroomschakelaar

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

Scheidingsstelsel

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 verliesstroomschakelaars.

Van het elektriciteitsnet loskoppelen

Als het stroomcircuit van het toestel van het elektriciteitsnet dient te worden losgekoppeld, gaat u afhankelijk van de installatie als volgt te werk:

- **Smeltzekeringen:**
Neem de inzetstukken helemaal uit de schroefkappen. of:
- **Automaat met schroefzekeringen**
Druk op de testknop (rood) tot de middelste knop (zwart) uitspringt. of:
- **Inbouwzekeringsautomaat**
(stroomonderbreker, min. type B of C):
Zet de tuimelschakelaar van 1 (aan) op 0 (uit). of:
- **Aardlekschakelaar**
(verliesstroomschakelaar)
Zet de hoofdschakelaar van 1 (aan) op 0 (uit) of druk op de testtoets.

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

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

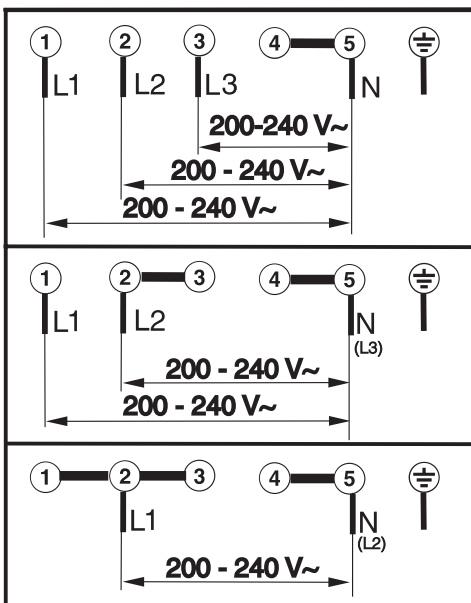
De aansluitkabel mag uitsluitend door een vakman of vakvrouw worden vervangen. Hij of zij is op de hoogte van de nationale voorschriften en de voorschriften van de plaatselijke elektriciteitsmaatschappij, en hij of zij neemt ze zorgvuldig in acht.

De vereiste aansluitgegevens vindt u op het typeplaatje.

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

Elektrische aansluiting

Aansluitschema



Technische Dienst van Miele, typeplaatje

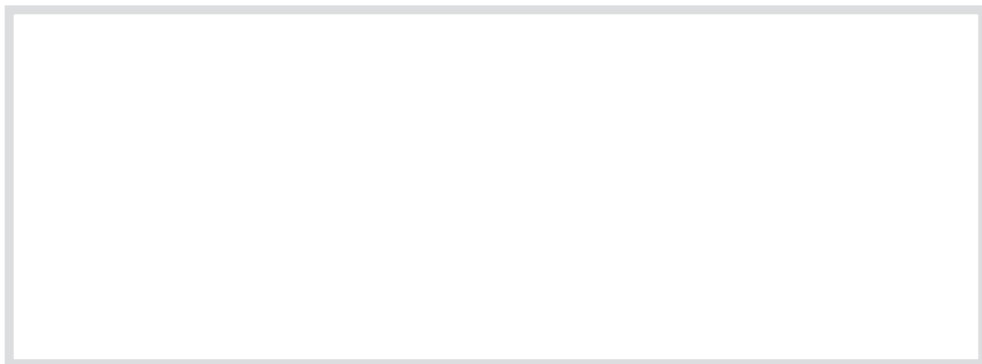
Neem bij storingen die u zelf niet kunt oplossen contact op met:

- 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.



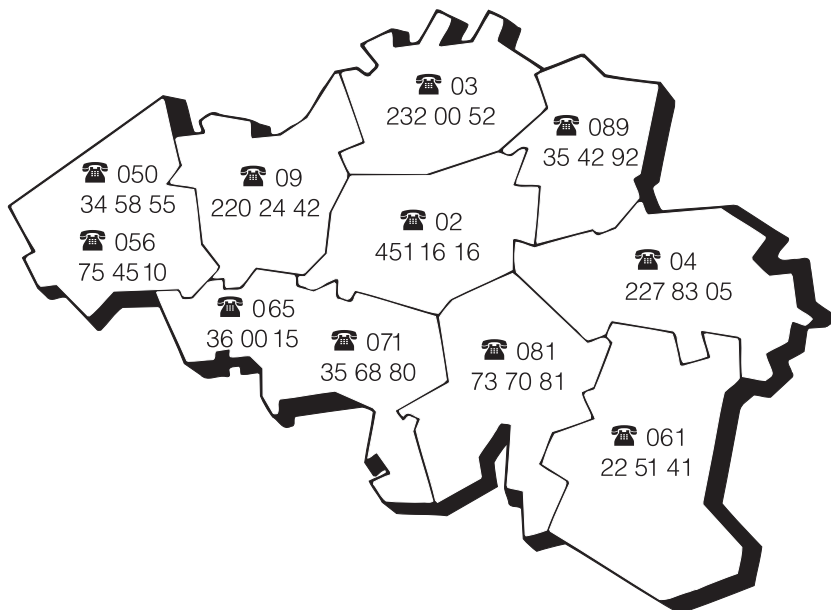
N.V. Miele België

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>

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