

Gebruiks- en montagehandleiding SmarLine-inductiekookplaat



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

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen	5
Uw bijdrage aan de bescherming van het milieu	16
Overzicht	17
Kookplaat	17
Bedieningselementen en display.....	18
Kookzones.....	19
Werking	20
Geluiden	20
Powermanagement	21
Kookgerei	22
Eerste ingebruikneming	24
SmartLine-element voor het eerst reinigen	24
SmartLine-element voor het eerst in gebruik nemen	24
Bediening	25
Principe van de bediening	25
Kookplaat inschakelen	26
Vermogensstand instellen	26
Kookzone/kookplaat uitschakelen	26
Restwarmte-indicator	27
Vermogensstand instellen - uitgebreid instelbereik.....	27
PowerFlex-kookplaat.....	28
Kookstartautomaat.....	29
Booster	30
Warmhouden	31
Vermogensstand	32
Tips om energie te besparen	33
Timer	34
Kookwekker.....	34
Automatisch uitschakelen	35
Timerfuncties tegelijk gebruiken.....	36
Extra functies	37
Stop&Go	37
Recall.....	37
Schoonmaakfunctie	38
Demo-stand.....	38
Gegevens SmartLine-element weergeven	38

Inhoud

Beveiligingen	39
Inschakelblokkering/vergrendeling.....	39
Automatische uitschakeling	40
Oververhittingsbeveiliging	41
Programmering	42
Gegevens voor testinstellingen	45
Reiniging en onderhoud	46
Nuttige tips	48
Meldingen in de indicaties/de display	48
Ongewoon gedrag.....	50
Onbevredigend resultaat	52
Algemene problemen of technische storingen.....	52
Bij te bestellen accessoires	54
Klantendienst	55
Contact bij storingen	55
Typeplaatje:	55
Garantie.....	55
Installatie	56
Veiligheidsinstructies voor het inbouwen	56
Veiligheidsafstanden	57
Aanwijzingen voor het inbouwen – vlak	61
Uitsparing werkblad – vlak	63
Verbindingsstrips – vlak.....	66
Inbouwmaten – opliggend.....	67
Inbouw – vlak	68
Aanwijzingen voor het inbouwen – naadloos aansluitend.....	70
Uitsparing werkblad – naadloos aansluitend	72
Verbindingsstrips – naadloos aansluitend.....	75
Inbouwmaten – vlak	76
Inbouw – naadloos aansluitend.....	77
Elektrische aansluiting.....	79
Productgegevensbladen	81

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

Deze kookplaat voldoet aan de geldende veiligheidsvoorschriften. Onjuist gebruik kan echter persoonlijk letsel of materiële schade tot gevolg hebben.

Lees de gebruiks- en montagehandleiding aandachtig door voordat u de kookplaat in gebruik neemt. Daarin vindt u belangrijke richtlijnen met betrekking tot de inbouw, de veiligheid, het gebruik en het onderhoud. Dat is veiliger voor uzelf en u voorkomt schade aan de kookplaat.

In overeenstemming met de norm IEC 60335-1 adviseert Miele u uitdrukkelijk om het hoofdstuk over de installatie van de kookplaat en de veiligheidsinstructies en waarschuwingen te lezen en op te volgen.

Wanneer de veiligheidsrichtlijnen en waarschuwingen niet worden opgevolgd, kan Miele niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die hieruit voortvloeit.

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

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

Verantwoord gebruik

- ▶ Deze kookplaat is bedoeld voor gebruik in het huishouden en in gelijkaardige omgevingen.
- ▶ Deze kookplaat mag niet buiten worden gebruikt.
- ▶ Gebruik deze kookplaat uitsluitend in huishoudelijke context voor het bereiden en warmhouden van gerechten. Gebruik voor andere doeleinden is niet toegestaan.
- ▶ Personen die op grond van hun fysieke of psychische gesteldheid, hun onervarenheid of gebrek aan kennis van de kookplaat niet in staat zijn om deze veilig te bedienen, mogen deze alleen onder toezicht gebruiken. Deze personen mogen de kookplaat alleen zonder toezicht gebruiken als ze weten hoe ze deze veilig moeten bedienen. Ze moeten de eventuele risico's van een foutieve bediening kunnen inzien en begrijpen.

Kinderen in het gezin

- ▶ Houd kinderen onder acht jaar op een afstand, tenzij u voortdurend toezicht houdt.
- ▶ Kinderen vanaf acht jaar mogen de kookplaat alleen zonder toezicht gebruiken als ze weten hoe ze deze veilig moeten bedienen. Kinderen moeten de eventuele risico's van een foutieve bediening kunnen inzien en begrijpen.
- ▶ Kinderen mogen de kookplaat niet zonder toezicht reinigen.
- ▶ Houd kinderen in de gaten wanneer deze zich in de buurt van de kookplaat bevinden. Laat ze nooit met de kookplaat spelen.
- ▶ De kookplaat wordt tijdens het gebruik heet en blijft dat ook nog enige tijd nadat het is uitgeschakeld. Houd kinderen op een afstand, totdat de kookplaat voldoende is afgekoeld en er geen verbrandingsgevaar meer bestaat.
- ▶ Verbrandingsgevaar. Bewaar in de opbergruimte boven of onder de kookplaat geen voorwerpen die voor kinderen interessant zijn. Dat kan kinderen ertoe brengen op het toestel te klimmen.
- ▶ Verbrandingsgevaar. Draai de grepen van de pannen zo dat ze zich boven het werkblad bevinden, zodat kinderen de pannen niet van het toestel kunnen trekken.
- ▶ Verstikkingsgevaar. Kinderen kunnen zich tijdens het spelen in verpakkingsmateriaal wikkelen (bijvoorbeeld in folie) of het materiaal over hun hoofd trekken en stikken. Houd verpakkingsmaterialen weg van kinderen.
- ▶ Maak gebruik van de vergrendeling, zodat kinderen de kookplaat niet onbedoeld kunnen inschakelen of instellingen kunnen wijzigen.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

Technische veiligheid

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

▶ Schade aan de kookplaat kan uw veiligheid in gevaar brengen. Controleer de kookplaat op zichtbare schade. Gebruik nooit een beschadigde kookplaat.

▶ Tijdelijke of permanente werking op een autonoom of niet-netgekoppeld stroomvoorzieningssysteem (zoals stand-alonenetten, back-upsysteem) is mogelijk. Voorwaarde voor het gebruik is dat de energievoorzieningsinstallatie voldoet aan de bepalingen van EN 50160 of een vergelijkbare standaard.

De maatregelen voorzien in de huisinstallatie en dit Miele product moeten ook in hun functie en werking gegarandeerd zijn in geïsoleerd of niet netsynchroom bedrijf of de veiligheidsmaatregelen in de installatie moeten door gelijkwaardige maatregelen vervangen worden. Zoals bijvoorbeeld beschreven in de huidige publicatie van VDE-AR-E 2510-2.

▶ De elektrische veiligheid van de kookplaat is uitsluitend gegarandeerd, als deze wordt aangesloten op een aardingssysteem dat volgens de geldende voorschriften is geïnstalleerd. Aan deze fundamentele veiligheidsvoorwaarde moet worden voldaan. Laat de elektrische installatie bij twijfel door een vakman inspecteren.

▶ De aansluitgegevens (frequentie en spanning) op het typeplaatje moeten beslist met de waarden van het elektriciteitsnet overeenkomen, om beschadiging van de kookplaat te voorkomen. Vergelijk deze gegevens voor de aansluiting. Raadpleeg bij twijfel een elektricien.

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

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

- ▶ Gebruik de kookplaat alleen als deze is ingebouwd, zodat de veiligheid gewaarborgd is.
- ▶ Deze kookplaat mag niet op een niet-stationaire locatie (zoals een boot) worden gebruikt.
- ▶ Wanneer u aansluitingen onder spanning aanraakt of de elektrische en mechanische constructie wijzigt, kan dat voor u gevaar opleveren. Het kan ook tot storingen in de werking van de kookplaat leiden.
Open nooit de behuizing van de kookplaat.
- ▶ Het recht op garantie vervalt wanneer de kookplaat door een technicus wordt gerepareerd die niet door Miele is geautoriseerd.
- ▶ Enkel bij gebruik van originele Miele-onderdelen garandeert Miele dat aan de veiligheidseisen wordt voldaan. Defecte onderdelen mogen alleen door originele Miele-onderdelen worden vervangen.
- ▶ De kookplaat mag niet worden gebruikt met een externe schakelklok of een systeem voor besturing op afstand.
- ▶ Als de stekker wordt verwijderd of als de aansluitkabel geen stekker heeft, mag het toestel uitsluitend door een vakman op het net worden aangesloten.
- ▶ Als de aansluitkabel beschadigd is, moet deze door een elektricien worden vervangen door een speciale aansluitkabel (zie hoofdstuk “Elektrische aansluiting”).
- ▶ Bij installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden moet de kookplaat volledig van het elektriciteitsnet losgekoppeld zijn. Ga daarvoor als volgt te werk:
 - schakel de zekeringen in uw zekeringkast uit of
 - draai de zekeringen in uw zekeringkast er helemaal uit of
 - trek de stekker (indien aanwezig) uit het stopcontact. Trek daarbij aan de stekker en niet aan de aansluitkabel.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

- ▶ Gevaar voor elektrische schok. Neem de kookplaat niet in gebruik bij een defect of bij breuken, scheuren en barsten in de keramische plaat of schakel de kookplaat meteen uit. Haal de elektrische spanning van de kookplaat. Neem contact op met de Miele Service.
- ▶ Als de kookplaat achter een meubelfront (bijv. een deur) is ingebouwd, sluit deze dan nooit wanneer u de kookplaat gebruikt. Achter een gesloten deur hopen warmte en vocht zich op. Daardoor kunnen de kookplaat, de ombouwkast en de vloer beschadigd worden. Sluit een meubeldeur pas wanneer de restwarmte-indicatie uit is.

Veilig gebruik

- ▶ De kookplaat wordt heet als deze in gebruik is en dat blijft deze ook nog enige tijd na het uitschakelen. Pas zodra het lampje voor de resterende warmte is uitgegaan, is het verbrandingsgevaar geweken.
- ▶ Olie en vet kunnen bij oververhitting gaan branden. Laat de kookplaat bij werkzaamheden met olie en vet niet zonder toezicht achter. Blus branden met olie en vet nooit met water. Schakel de kookplaat uit en verstik de vlammen voorzichtig met een deksel of een blusdekken.
- ▶ Houd toezicht op het SmartLine-element tijdens het gebruik. Houd voortdurend toezicht bij korte kook- en braadprocessen.
- ▶ Vlammen kunnen de vetfilters van een dampkap in brand doen vliegen. Flambeer nooit onder een dampkap.
- ▶ Als spuitbussen, licht ontvlambare vloeistoffen of brandbaar materiaal warm worden, kunnen ze gaan branden. Bewaar daarom makkelijk ontvlambare voorwerpen nooit in laden direct onder de kookplaat. Eventueel aanwezige bestekbakken moeten van hittebestendig materiaal zijn.
- ▶ Verwarm kookgerei nooit zonder inhoud.
- ▶ In gesloten conservenblikken ontstaat bij het inmaken en opwarmen een overdruk, waardoor deze kunnen ontploffen. Gebruik de kookplaat niet voor het inmaken en verwarmen van conservenblikken.
- ▶ Wanneer de kookplaat wordt afgedekt, bestaat het risico dat het materiaal van de afdekking in brand vliegt, barst of smelt als u de kookplaat per ongeluk inschakelt of als deze nog warm is van een bereiding. Dek de kookplaat nooit af met bijv. afdeklaten, een doek of een beschermfolie.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

- ▶ Als de kookplaat ingeschakeld is, als u deze per ongeluk inschakelt of als hij nog warm is van het koken, bestaat het risico dat metalen voorwerpen die op de kookplaat liggen warm worden. Ander materiaal kan smelten of vlam vatten. Vochtige pannendecksels kunnen zich vastzuigen. Gebruik de kookplaat niet als legplank. Schakel de kookzones na gebruikt uit!
- ▶ U kunt zich aan de hete kookplaat branden. Gebruik daarom altijd ovenhandschoenen of pannenlappen als u met het hete toestel werkt. Gebruik alleen droge handschoenen of pannenlappen. Nat of vochtig textiel geleidt de warmte beter en kan door stoom verbrandingen veroorzaken.
- ▶ Als u een elektrisch toestel (bijvoorbeeld een mixer) in de buurt van de kookplaat gebruikt, mag de aansluitkabel niet in contact komen met de hete kookplaat. De isolatie van de kabel zou beschadigd kunnen raken.
- ▶ Zout, suiker of zandkorrels (bijvoorbeeld van groente) kunnen krassen veroorzaken, als ze onder de pan komen. Zorg dat de keramische glasplaat en de panbodem schoon zijn, voordat u het kookgerei op de kookplaat plaatst.
- ▶ Laat geen voorwerpen op de keramische plaat vallen. Zelfs een licht voorwerp zoals een zoutvaatje kan scheuren of barsten veroorzaken.
- ▶ Hete voorwerpen op de sensortoetsen en de displays kunnen de elektronica eronder beschadigen. Zet nooit hete pannen op de sensortoetsen en de displays.
- ▶ Als suiker, suikerhoudende spijzen, kunststof of aluminiumfolie op de hete kookplaat belanden en smelten, beschadigen deze bij het afkoelen de keramische glasplaat. Schakel het toestel onmiddellijk uit en schraap de stof met een kookplaatkrabber meteen grondig van de kookplaat. Trek hierbij ovenwanten aan. Reinig de keramische glasplaat na met een reinigingsmiddel voor keramisch glas zodra de glasplaat is afgekoeld.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

- ▶ Door drooggekookte pannen kan de keramische plaat beschadigd raken. Houd daarom altijd toezicht op de kookplaat!
- ▶ Gebruik alleen pannen met een gladde bodem. Een ruwe bodem kan krassen op de keramische plaat veroorzaken.
- ▶ Til pannen op als u ze wilt verplaatsen. U voorkomt zo vlekken door wrijving en krassen.
- ▶ Vanwege de snelle reactietijd kan de temperatuur in zeer korte tijd de zelfontbrandingstemperatuur van olie en vet bereiken. Houd voortdurend toezicht op de kookplaat tijdens het gebruik.
- ▶ Verhit vetten en olie maximaal 1 minuut en gebruik daarvoor nooit de booster.
- ▶ Alleen voor personen met een pacemaker: In de directe omgeving van de ingeschakelde kookplaat ontstaat een elektromagnetisch veld. Het is niet waarschijnlijk dat dit veld de werking van de pacemaker nadelig beïnvloedt. Neem bij twijfel contact op met de fabrikant van de pacemaker of met uw arts.
- ▶ Het elektromagnetische veld van het ingeschakelde kookplaat kan de werking van magnetiseerbare voorwerpen beïnvloeden. Er mogen zich geen kredietkaarten, opslagmedia, zakrekenmachines enz. in de onmiddellijke omgeving van het ingeschakelde kookplaat bevinden.
- ▶ Metalen voorwerpen die in een lade onder de kookplaat worden bewaard, kunnen heet worden als u de kookplaat lang en intensief gebruikt.
- ▶ De kookplaat is voorzien van een koelventilator. Als er zich onder de ingebouwde kookplaat een lade bevindt, moet er voldoende afstand tussen de inhoud van de lade en de onderkant van de kookplaat zijn, zodat de toevoer van koellucht voor de kookplaat is gewaarborgd.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

- ▶ Bewaar geen scherpe of kleine voorwerpen, papier, servetten en dergelijke in de lade als deze zich onder de ingebouwde kookplaat bevindt. Deze voorwerpen kunnen via de ventilatieopeningen in de behuizing terechtkomen of aangezogen worden en zo de ventilator beschadigen of de koeling beïnvloeden.
- ▶ Plaats nooit 2 pannen tegelijk op een kook-, braadzone of PowerFlex-kookplaat.
- ▶ Als de pan slechts gedeeltelijk op de kook- of braadzone staat, kunnen de handgrepen eventueel heel heet worden. Plaats de pan altijd in het midden van de kook- of braadzone.
- ▶ Als je gebruikmaakt van een inductieadapterplaat voor je pannen, kan dit de inductiegenerator beschadigen of verstoren. Gebruik geen inductieadapterplaten.

Reiniging en onderhoud

- ▶ De stoom van een stoomreiniger kan terechtkomen op onderdelen die onder spanning staan en een kortsluiting veroorzaken. Gebruik voor het reinigen van de kookplaat nooit een stoomreiniger.
- ▶ Schakel de kookplaat niet in als deze boven een pyrolyse-oven of -fornuis is ingebouwd en de pyrolysefunctie actief is, omdat de oververhittingsbeveiliging van de kookplaat zou kunnen reageren (zie het betreffend hoofdstuk).
- ▶ Miele geeft u na het einde van de serieproductie van de CombiSet een leveringsgarantie van maximaal 15 jaar en minimaal 10 jaar voor essentiële onderdelen.

Uw bijdrage aan de bescherming van het milieu

Recycleerbare verpakking

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

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

Uw toestel afdanken

Oude elektrische en elektronische toestellen bevatten meestal nog waardevolle materialen. Ze bevatten echter ook stoffen, mengsels en onderdelen die nodig zijn geweest om de toestellen goed en veilig te laten functioneren. Wanneer u uw oude toestel bij het gewone afval doet of er op een andere manier niet goed mee omgaat, kunnen deze stoffen schadelijk zijn voor de gezondheid en het milieu. Doe uw oude toestel daarom nooit bij het gewone huisafval.



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

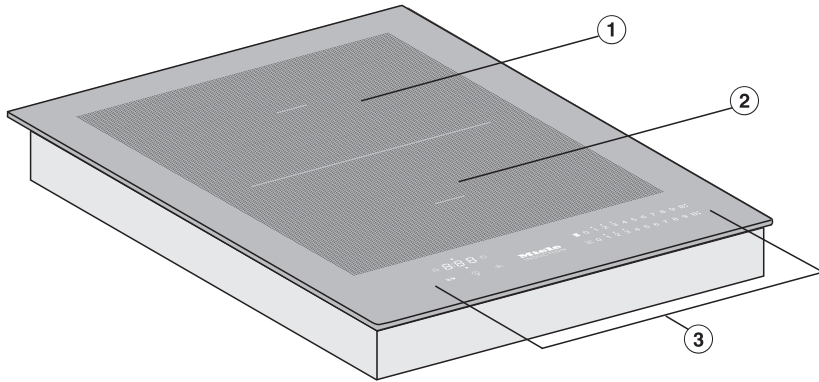
Bij de aankoop van uw nieuw toestel heeft u een bijdrage betaald. Die wordt volledig gebruikt voor de toekomstige recyclage van dat toestel. Dat bevat trouwens nog waardevol materiaal. Door te recyclen wordt er dan ook **minder verspild en vervuild**.

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

- de handelaar bij wie u het kocht of
- de firma Recupel, telefoon 0800/15 880, 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.

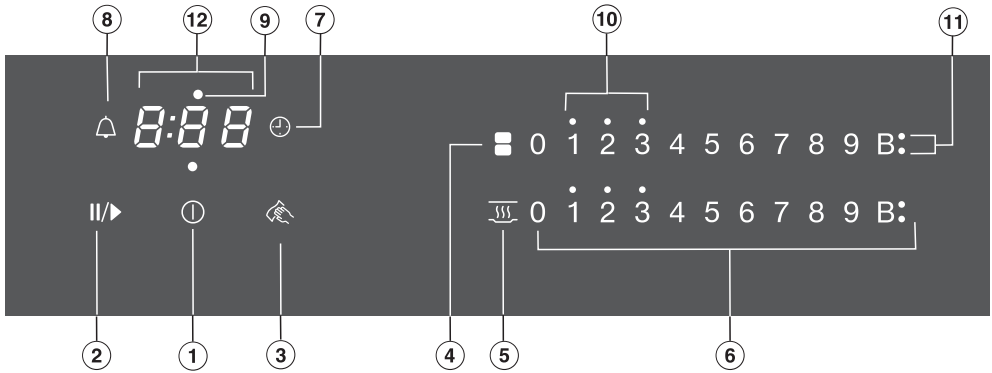
Kookplaat



- ① PowerFlex-kookzone met TwinBooster te combineren met PowerFlex-kookzone ② tot PowerFlex-kookveld
- ② PowerFlex-kookzone met TwinBooster
- ③ Bedieningselementen en indicatoren

Overzicht

Bedieningselementen en display



Sensortoetsen

- ① Kookplaat aan/uit
- ② Stop&Go
Voor het stoppen/starten van een actief kookproces
- ③ Schoonmaakfunctie
Voor het blokkeren van de sensortoetsen
- ④ PowerFlex-kookzones
Voor het handmatig samenvoegen/loskoppelen van PowerFlex-kookzones
- ⑤ Warmhouden
Voor het activeren/deactiveren van de warmhoudfunctie
- ⑥ Getallenreeks
 - Voor het instellen van de vermogensstand
 - Voor het instellen van de tijden
- ⑦ Automatisch uitschakelen
Schakelt de kookzones automatisch uit
- ⑧ Kookwekker

Indicatoren/controlelampjes

⑨ Kookzonekoppeling Automatisch uitschakelen
Automatisch uitschakelen voor de kookzone is geactiveerd

⑩ Restwarmte

⑪ Booster
Booster is geactiveerd

⑫ Timerdisplay

0:00 tot Tijd

9:59

LOC Inschakelblokkering/vergrendeling is geactiveerd

dE De demofunctie is geactiveerd

Kookzones

Kookzone	Ø in cm ¹	Vermogen in watt bij 230 V ²
①	15–23	normaal 2100 TwinBooster, stand 1 3000 TwinBooster, stand 2 3650
②	15–23	normaal 2100 TwinBooster, stand 1 3000 TwinBooster, stand 2 3650
① + ②	22–23/ 15 x 23–23 x 39	normaal 3150 TwinBooster, stand 1 3400 TwinBooster, stand 2 3650
		Totaal 3650

¹ Binnen het aangegeven bereik kunt u pannen met een willekeurige bodemdiameter gebruiken.

² Het aangegeven vermogen kan variëren afhankelijk van de grootte en het materiaal van de gebruikte pannen.

Werking

Onder een inductiekookzone bevindt zich een inductiespoel. Deze spoel genereert een magneetveld waardoor de bodem van het kookgerei heet wordt. De kookzone zelf wordt alleen indirect verwarmd door de stralingswarmte van de bodem van het kookgerei.


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



Verbrandingsgevaar door hete voorwerpen.

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

Gebruik de kookplaat nooit als werkblad.

Schakel de kookplaat na gebruik uit met de sensortoets .

Geluiden

Bij gebruik van een inductiekookplaat kunnen in het kookgerei allerlei geluiden ontstaan. De geluiden zijn afhankelijk van het materiaal en de constructie van de bodem van het kookgerei.

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

Bij pannen met een bodem die uit verschillende materialen bestaat (bijvoorbeeld een sandwichbodem) kan een knetterend geluid optreden.

Er kan een fluitend geluid ontstaan als de met elkaar verbonden kookzones (zie hoofdstuk “Bediening”, paragraaf “Booster”) tegelijk zijn ingeschakeld en op de kookzones pannen staan met een bodem die uit verschillende materialen bestaat (bijvoorbeeld een sandwichbodem).

Vooraf bij lage vermogensstanden kunnen bij elektronische schakelingen klikgeluiden optreden.

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

Powermanagement

De kookplaat beschikt over een maximaal totaal vermogen dat om veiligheidsredenen niet kan worden overschreden.

De beide kookzones op de kookplaat zijn met elkaar verbonden. Dankzij de verbinding kan extra vermogen van de ene naar de andere kookzone worden overgebracht.

De laatste instelling gaat voor en wordt op de kookplaat uitgevoerd.

Als het vermogen van de ene kookzone naar de eraan verbonden kookzone wordt overgebracht, moet het vermogen van de eerste kookzone die is ingeschakeld, verlaagd worden.

Het maximaal mogelijke totale vermogen vindt u in het hoofdstuk "Overzicht", paragraaf "Gegevens kookzone".

Als er meer vermogen van de tweede ingeschakelde kookzone wordt gevraagd dan de ingeschakelde kookzone kan geven, kan dit de volgende effecten op de eerste ingeschakelde kookzone hebben:

- De vermogensstand wordt verlaagd.
- De aankookautomaat wordt uitgeschakeld. Er wordt op de ingestelde doorkookstand verder gekookt. Als het vermogen niet voldoende is, wordt de vermogensstand verder verlaagd.
- De booster wordt uitgeschakeld.
- De kookzone wordt uitgeschakeld.

Als de laatst ingestelde vermogensstand wordt verlaagd of de booster wordt uitgeschakeld, kan de vermogensstand van de verbonden kookzone weer worden verhoogd.

Kookgerei

Geschikt kookgerei

- roestvrij staal met een magnetiseerbare bodem,
- geëmailleerd staal,
- gietijzer

De kwaliteit van de bodem van het kookgerei kan het bereidingsresultaat beïnvloeden (bijvoorbeeld het bruin worden van pannenkoeken). De bodem van de pan moet de warmte gelijkmatig verdelen. Goed geschikt is een sandwichbodem van roestvrij staal.

Kookgerei dat niet geschikt is

- roestvrij staal met een niet-magnetiseerbare bodem,
- aluminium of koper,
- glas, keramiek of aardewerk

Kookgerei controleren

Als u niet zeker weet of een pan geschikt is voor inductie, houdt u een magneet tegen de bodem van het kookgerei. Als de magneet hecht, is het kookgerei in principe geschikt.

Weergave ontbreekt of niet-geschikt kookgerei

In de cijferreeks van de kookzone knippert de ingestelde vermogensstand

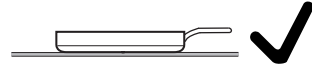
- als u een kookzone zonder kookgerei of met ongeschikt kookgerei (met niet-magnetiseerbare bodem) inschakelt,
- als de bodemdiameter van het kookgerei te klein is,
- als u het kookgerei van een ingeschakelde kookzone haalt

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

Als u geen of ongeschikte kookgerei plaatst, wordt de kookzone na 3 minuten automatisch uitgeschakeld.

Tips

- Kies voor een optimaal gebruik van de kookzone kookgerei met een passende bodemdiameter (zie het hoofdstuk “Overzicht”, onder “Kookzones”). Wanneer de pan te klein is, wordt ze niet herkend.
 - Plaats de pan zo goed mogelijk in het midden van de desbetreffende kookzone.
 - Gebruik alleen pannen met een gladde bodem. Een ruwe bodem kan krassen op de keramische plaat veroorzaken.
 - Til kookgerei op als u het wilt verplaatsen. Zo voorkomt u vlekken door wrijving en krassen. Krassen die ontstaan als kookgerei heen en weer wordt geschoven, hebben geen invloed op de functie van de kookplaat. Dergelijke krassen zijn normale gebruikssporen en geen reden tot een klacht.
- Houd er bij de aanschaf rekening mee dat pannenfabrikanten vaak de maximale diameter of de diameter aan de bovenkant vermelden. Alleen de (meestal kleinere) bodemdiameter is echter van belang.



- Gebruik waar mogelijk pannen met rechte rand. Bij pannen met schuine rand werkt de inductie ook bij de randen van de pan. Daardoor kan de rand van een pan verkleuren of de coating afbladderen.

Eerste ingebruikneming

- Plak het typeplaatje dat bij de documentatie gevoegd is op de daarvoor bestemde plaats in het hoofdstuk “Service”.
- Verwijder eventueel aanwezige beschermfolies en stickers.

SmartLine-element voor het eerst reinigen

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

SmartLine-element voor het eerst in gebruik nemen

De metalen onderdelen worden met een onderhoudsmiddel beschermd. Als het SmartLine-element voor het eerst in gebruik wordt genomen, kunnen daardoor geurtjes en eventueel dampen ontstaan. Ook door de verwarming van de inductiespoelen wordt tijdens de eerste gebruiksuren een geur afgegeven. Bij elk volgend gebruik neemt de geurvorming af, totdat u niets meer waarneemt.


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

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

Principe van de bediening


Uw SmartLine-element is voorzien van elektronische sensortoetsen. Deze reageren op vingercontact. De sensortoets Aan/Uit ① moet bij het inschakelen om veiligheidsredenen iets langer worden aangeraakt dan de overige toetsen. Elke reactie van de toetsen wordt bevestigd met een akoestisch signaal.

Wanneer het SmartLine-element is uitgeschakeld, is alleen het opgedrukte symbool voor de sensortoets Aan/Uit ① zichtbaar. Als u het SmartLine-element inschakelt, lichten ook andere sensortoetsen op.

 Storing door vuile en/of bedekte sensortoetsen.

De sensortoetsen reageren niet of er worden ongewenste schakelingen uitgevoerd, mogelijk wordt de wok zelfs automatisch uitgeschakeld (zie het hoofdstuk “Veiligheidsfuncties”, paragraaf “Veiligheidsuitschakeling”). Hete pannen op de sensortoetsen/displays kunnen de daaronder liggende elektronica beschadigen. Houd de sensortoetsen en displays schoon, plaats er geen voorwerpen of hete pannen op.

Bediening

 Brandgevaar door oververhitte voedingsmiddelen.

Onbeheerde voedingsmiddelen kunnen oververhit raken en ontbranden.

Houd voortdurend toezicht op de kookplaat tijdens het gebruik.

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

Kookplaat inschakelen

- Tip de sensortoets  aan.

Andere sensortoetsen lichten op.


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

Vermogensstand instellen

Standaard is de permanente panherkenning geactiveerd (zie hoofdstuk “Programming”). Als de kookplaat ingeschakeld is en u plaatst een pan op een kookzone, dan lichten alle sensortoetsen van de cijferreeks op.

- Plaats een pan op de gewenste kookzone.
- Raak de sensortoets van de gewenste vermogensstand op de cijferreeks aan.

Kookzone/kookplaat uitschakelen

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

Restwarmte-indicator

Als een kookzone heet is, licht na het uitschakelen de restwarmte-indicatie op. Afhankelijk van de temperatuur verschijnt boven de vermogensstanden 1, 2 en 3 telkens een punt.

De punten van de restwarmte-indicatie verdwijnen één voor één als de kookzone afkoelt. De laatste punt verdwijnt als de kookzone zover is afgekoeld dat u deze zonder gevaar kunt aanraken.



Verbrandingsgevaar door hete kookzones.

Na het beëindigen van het kookproces zijn de kookzones heet.

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

Vermogensstand instellen - uitgebreid instelbereik

- Raak de cijferreeks tussen de sensortoetsen aan.

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

Voorbeeld:

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

Bediening

PowerFlex-kookplaat

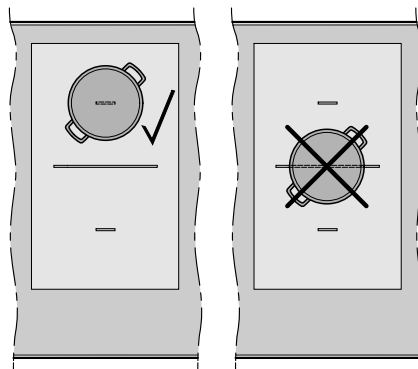
De PowerFlex-kookzones worden automatisch tot een PowerFlex-kookplaat samengevoegd als u een voldoende grote pan op de kookplaat zet (zie “Overzicht”, paragraaf “Kookplaat”). De instellingen voor het kookplaat regelt u met de getallenreeks van de voorste of linker- PowerFlex-kookzone (afhankelijk van het model). U kunt de PowerFlex-kookzones ook handmatig samenvoegen of loskoppelen.

- Raak de sensortoets  aan.

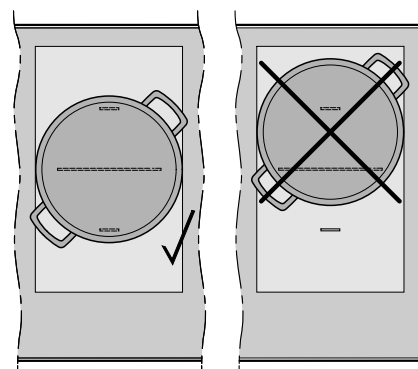
Kookgerei plaatsen

Informatie over de afmetingen van de pannen en hun koppeling aan een positie staat in de gegevens van de kookzones van uw kookplaat (zie hoofdstuk “Overzicht”, paragraaf “Gegevens kookzones”).

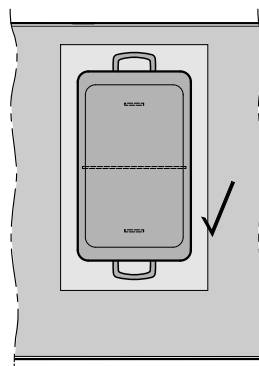
PowerFlex-kookzone



PowerFlex-kookzone (pan)



PowerFlex-kookzone (braadslede)



Kookstartautomaat

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

De kookstartautomaat inschakelen

- Raak de sensortoets van de gewenste doorkookstand zo lang aan, tot er een signaal klinkt en de sensortoets begint te knippen.

Gedurende de aankooktijd (zie tabel) knippert de ingestelde doorkookstand. Als het aantal vermogensstanden is uitgebreid (zie hoofdstuk “Programmering”) en er een tussenstand is geselecteerd, knippen de sensortoetsen voor en na de tussenstand.

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

De kookstartautomaat uitschakelen

- Raak de sensortoets van de ingestelde doorkookstand aan.
- of
- Stel een andere vermogensstand in.

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

* De doorkookstanden met punt zijn alleen beschikbaar als u het aantal vermogensstanden hebt vergroot (zie het hoofdstuk “Programmering”).

Bediening

Booster

De kookzones zijn uitgerust met een TwinBooster.

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

Als de booster geactiveerd wordt, kunnen de instellingen van de actieve kookzones veranderen, zie hoofdstuk "Inductie", paragraaf "Powermanagement".

U kunt de booster voor maximaal 1 kookzone of het PowerFlex-kookveld gebruiken.


Als u de booster inschakelt, terwijl er

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

TwinBooster inschakelen

Stand 1

- Plaats de pan op de gewenste kookzone.
- Stel eventueel een vermogensstand in.
- Raak de sensortoets **B** aan.

Het controlelampje  voor TwinBooster stand 1 licht op.

Stand 2

- Plaats de pan op de gewenste kookzone.
- Stel eventueel een vermogensstand in.
- Raak 2 keer de sensortoets **B** aan.

Het controlelampje  voor TwinBooster stand 2 licht op.

TwinBooster uitschakelen

- Raak de sensortoets **B** zo vaak aan tot de controlelampjes doven.

of

- Stel een andere vermogensstand in.


Warmhouden

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

De maximale warmhoudtijd bedraagt 2 uur.

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

Warmhouden activeren/deactiveren

- Tip de sensortoets  van de betreffende kookzone aan.

Vermogensstand

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

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

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

Tips om energie te besparen

- Bereid gerechten zoveel mogelijk alleen in gesloten potten of pannen. Dat voorkomt dat onnodig warmte ontsnapt.
- Gebruik voor een kleine hoeveelheid een kleine pan. Voor een kleine pan is minder energie nodig dan voor een grote, niet geheel gevulde pan.
- Gebruik zo weinig mogelijk water.
- Schakel na het aankoken of aanbraden op tijd terug naar een lagere vermogensstand.
- Gebruik een snelkookpan om de bereidingstijd te verkorten.

Timer

Het SmartLine-element moet ingeschakeld zijn als u de timer wilt gebruiken.

U kunt de timer voor twee functies gebruiken:

- voor het instellen van een kookwekker;
- voor het automatisch uitschakelen van een kookzone/verwarmingselement/teppanzone.

U kunt de functies tegelijk gebruiken.

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

Tijden tot 59 minuten stelt u in minuten in (0:59), tijden vanaf 60 minuten in uren en minuten. De tijden worden ingevoerd in de volgorde “uren”, “minuten” (tiental) en “minuten” (eenheden).

Voorbeeld:

59 minuten = 0:59 uur,

invoer: 5-9

80 minuten = 1:20 uur,

invoer: 1-2-0

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

Kookwekker

De kookwekker wordt met de getallenreeks links of linksvoor ingesteld (afhankelijk van het model).

Kookwekker instellen

- Raak de sensortoets \triangle aan.

De timerdisplay knippert.

- Stel de gewenste tijd in.

Als u de sensortoets \triangle aanraakt of 10 seconden wacht, start de kookwekker.

Kookwekker wijzigen

- Raak de sensortoets \triangle aan.

De timerdisplay knippert.

- Stel de gewenste tijd in.

Kookwekker wissen

- Raak de sensortoets \triangle aan.

- Raak de 0 op de getallenreeks aan.


Automatisch uitschakelen

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

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


De uitschakeltijd wordt ingesteld op de getallenreeks van de kookzone die automatisch moet worden uitgeschakeld.

Uitschakeltijd instellen

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

De timerdisplay knippert.


- Stel de gewenste tijd in.

Als u de sensortoets  aanraakt of 10 seconden wacht, start de uitschakeltijd.


Het controlelampje voor de kookzonekoppeling automatisch uitschakelen knippert.

- Als u voor nog een kookzone een uitschakeltijd wilt instellen, doet u hetzelfde als hiervoor beschreven.

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

- Wanneer u de op de achtergrond aflopende resttijden wilt weergeven, raakt u de sensortoets  van de gewenste kookzone aan.


Uitschakeltijd wijzigen

- Raak de sensortoets  zo vaak aan tot het controlelampje voor de gewenste kookzone knippert.

De timerdisplay knippert.

- Stel de gewenste tijd in.

Uitschakeltijd wissen


- Raak de sensortoets  zo vaak aan tot het controlelampje voor de gewenste kookzone knippert.




De timerdisplay knippert.

- Raak de sensortoets  van de cijferreeks aan.

Timer

Timerfuncties tegelijk gebruiken

Als u beide functies tegelijk gebruikt, wordt altijd de kortste tijd weergegeven. De sensortoets  (kookwekker) of het controlelampje van de kookzone met de kortste tijd knippert.

- Wanneer u de op de achtergrond aflopende resttijden wilt weergeven, raakt u sensortoets  of  aan.
- Als voor meerdere kookzones een uitschakeltijd geprogrammeerd is, raakt u sensortoets  zo vaak aan totdat het controlelampje voor de gewenste kookzone knippert.

Stop&Go

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

De vermogensstanden van de kookzones en de timerinstellingen kunnen niet worden gewijzigd, de kookplaat kan enkel worden uitgeschakeld. De kookwekker, uitschakeltijden, boostertijden en tijden voor kookstartautomaat lopen verder af.

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

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

Activeren/deactiveren

- Raak de sensortoets II/▶ aan.

Recall

Als het SmartLine-element tijdens het gebruik per ongeluk uitgeschakeld is, kunt u met deze functie alle instellingen herstellen. Hiervoor moet u het SmartLine-element binnen 10 seconden na het uitschakelen weer inschakelen.

- Schakel het SmartLine-element weer in.


De eerder ingestelde vermogensstanden knipperen.

- Raak meteen één van de knipperende vermogensstanden aan.

Het toestel gaat verder met de eerder gedane instellingen.

Extra functies

Schoonmaakfunctie

U kunt de sensortoetsen van het SmartLine-element gedurende 20 seconden vergrendelen, bijvoorbeeld om verontreinigingen te verwijderen. De sensortoets  wordt niet vergrendeld.

Activeren

- Tip de sensortoets  aan.

Op de timerdisplay loopt de tijd af.

Deactiveren

- Druk zo lang op de sensortoets  totdat de timerdisplay dooft.

Demo-stand

Met deze functie kan de vakhandel het SmartLine-element presenteren zonder dat de verwarming wordt ingeschakeld.

Demo-modus activeren/deactiveren

- Schakel het SmartLine-element in.
- Raak op een willekeurige getallenreeks de sensortoets 0 aan.
- Raak daarna tegelijkertijd de sensortoetsen 0 en 2 aan en houd deze 6 seconden ingedrukt.

In de timerdisplay knippert gedurende enkele seconden dE afwisselend met $0n$ (demo-stand geactiveerd) of $0FF$ (demo-stand gedeactiveerd).

Gegevens SmartLine-element weergeven

U kunt de type-aanduiding en de softwareversie van uw SmartLine-element laten weergeven. Er mogen geen pannen op het SmartLine-element staan.

Type-aanduiding

- Schakel het SmartLine-element in.
- Raak op een getallenreeks naar keuze de sensortoets 0 aan.
- Raak daarna tegelijkertijd de sensortoetsen 0 en 4 aan.

Op de timerdisplay knipperen afwisselend telkens 2 cijfers:

12 en 34 knipperen afwisselend = CS 1234

Softwareversie

- Schakel het SmartLine-element in.
- Raak op een getallenreeks naar keuze de sensortoets 0 aan.
- Raak daarna tegelijkertijd de sensortoetsen 0 en 3 aan.

In de timerdisplay verschijnen cijfers:

$2:00$ = softwareversie

Inschakelblokkering/vergrendeling

De vergrendeling wordt door een stroomstoring gedeactiveerd.

Om te voorkomen dat iemand het SmartLine-element per vergissing inschakelt of instellingen wijzigt, heeft het SmartLine-element een inschakelblokkering en een vergrendeling.

De **inschakelblokkering** wordt bij een uitgeschakeld SmartLine-element geactiveerd. Als deze functie actief is, kan het element niet worden ingeschakeld en kan de timer niet worden bediend. De ingestelde kookwekker loopt verder af. Het SmartLine-element is zo geprogrammeerd dat de inschakelblokkering handmatig moet worden geactiveerd. U kunt de instelling zo wijzigen dat de inschakelblokkering 5 minuten na het uitschakelen van het SmartLine-element automatisch wordt geactiveerd (zie hoofdstuk "Programmering").


De **vergrendeling** wordt bij een ingeschakeld SmartLine-element geactiveerd. Als deze functie geactiveerd is, kan het SmartLine-element slechts beperkt worden bediend:

- De ingestelde vermogensstanden kunnen niet worden gewijzigd.
- Een ingestelde kookwekker kan gewijzigd worden.
- Het SmartLine-element kan alleen maar worden uitgeschakeld.

Wanneer bij geactiveerde inschakelblokkering of vergrendeling een niet toegestane sensortoets wordt aange-


raakt, verschijnt gedurende enkele seconden *LDC* op de timerdisplay en klinkt er een signaal.

Ingebruiknamebeveiliging activeren

- Druk 6 seconden op de sensortoets .



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

Ingebruiknamebeveiliging deactiveren

- Druk 6 seconden op de sensortoets .



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

Vergrendeling activeren

- Houd de sensortoetsen  en  gedurende 6 seconden tegelijk ingedrukt.

In de timerdisplay worden de seconden afgeteld. Na afloop verschijnt *LDC* in de timerdisplay. De vergrendeling is geactiveerd.

Vergrendeling deactiveren

- Houd de sensortoetsen  en  gedurende 6 seconden tegelijk ingedrukt.


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


Beveiligingen

Automatische uitschakeling

Sensortoetsen zijn afgedekt

Wanneer er langer dan 10 seconden overgekookte gerechten of voorwerpen op één of meer sensortoetsen liggen of wanneer deze worden bedekt door vingercontact, dan wordt het SmartLine-element automatisch uitgeschakeld.

Boven de sensortoets  en er weerklinkt kort een signaal.

Wanneer u de voorwerpen en/of verontreinigingen verwijdert, dooft  en is het SmartLine-element weer klaar voor gebruik.

Bedrijfsduur wordt overschreden

De veiligheidsuitschakeling wordt automatisch geactiveerd als de kookzone ongewoon lang in gebruik is geweest. Deze tijdsperiode hangt van de gekozen vermogensstand af. Als deze is overschreden, wordt de kookzone uitgeschakeld en wordt de restwarmte-indicatie weergegeven. Wanneer u de kookzone uit- en weer inschakelt, is ze weer gebruiksklaar.

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

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

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

** Fabrieksinstelling

Oververhittingsbeveiliging

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

Inductiespoelen

- Een ingeschakelde booster wordt uitgeschakeld.
- De ingestelde vermogensstand wordt verlaagd.
- De kookzone wordt automatisch uitgeschakeld. Op de timerdisplay knippert *Err* afgewisseld door *044*.

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

Koellichaam

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

Pas als het koellichaam voldoende is afgekoeld, kunt u de betreffende kookzones weer in gebruik nemen.

De oververhittingsbeveiliging kan in de volgende situaties worden geactiveerd:

- De geplaatste pan wordt zonder inhoud verhit.
- Vet of olie wordt op een hoge vermogensstand verhit.
- De onderkant van de kookplaat wordt niet voldoende geventileerd.
- Een hete kookzone wordt na een stroomstoring weer ingeschakeld.

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

Programmering

U kunt de programmering van het SmartLine-element aan uw persoonlijke wensen aanpassen. U kunt meerdere instellingen na elkaar wijzigen.

Na het oproepen van de programmering verschijnt het symbool \oplus en in het timerdisplay PC . Na enkele seconden knipperen op de timerdisplay afwisselend $P:01$ (programma 01) en $C:01$ (code).

Programmering wijzigen

Programmering oproepen

- Druk bij **een uitgeschakeld SmartLine-element tegelijkertijd** op de sensortoets $\textcircled{1}$ en $\text{II}/\blacktriangleright$ totdat het symbool \oplus verschijnt en op de timerdisplay PC .

Programma instellen

Bij tweecijferige programmanummers moet eerst het tiental worden ingesteld.

- Druk zo vaak op de sensortoets \oplus totdat het gewenste programmanummer op de display verschijnt of druk op het betreffende cijfer in de getallenreeks.

Code instellen

- Druk zo vaak op de sensortoets \oplus totdat het gewenste codenummer op de display verschijnt of druk op het betreffende cijfer in de getallenreeks.

Instellingen opslaan

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

Instellingen niet opslaan

- Raak de sensortoets $\text{II}/\blacktriangleright$ zo lang aan totdat de indicaties uitgaan.

Programma ¹		Code ²	Instellingen
P:01	Demostand	C:00	Demostand uit
		C:01	Demostand aan ³
P:03	Fabrieksinstelling	C:00	Fabrieksinstellingen niet herstellen
		C:01	Fabrieksinstellingen herstellen
P:04	Aantal vermogensstanden kookzones	C:00	9 vermogensstanden + booster
		C:01	17 vermogensstanden + booster ⁴
P:06	Bevestigingssignaal bij aanraking van een sensortoets	C:00	Uit ⁵
		C:01	Zacht
		C:02	Gemiddeld
		C:03	Hard
P:07	Geluidssignaal van de timer	C:00	Uit
		C:01	Zacht
		C:02	Gemiddeld
		C:03	Hard
P:08	Ingebruiknamebeveiliging	C:00	Alleen handmatige activering van de ingebruiknamebeveiliging
		C:01	Automatische activering van de ingebruiknamebeveiliging
P:09	Maximale bedrijfsduur	C:00	Veiligheidsniveau 0
		C:01	Veiligheidsniveau 1
		C:02	Veiligheidsniveau 2

Programmering

Programma ¹		Code ²	Instellingen
P:12	Reactiesnelheid van de sensor-toetsen	C:00	Langzaam
		C:01	Normaal
		C:02	Snel
P:15	Permanente panherkenning	C:00	Permanente panherkenning uit
		C:01	Permanente panherkenning aan

¹ Niet-genoemde programma's zijn niet bezet.

² De standaard ingestelde code is telkens vetgedrukt.

³ Na het inschakelen van de kookplaat wordt *dE* enkele seconden weergegeven in de timer-display.

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

⁵ De bevestigingstoon van sensortoets Aan/Uit wordt niet uitgeschakeld.

Gegevens voor testinstellingen


Testgerechten volgens EN 60350-2

Standaard zijn er 9 vermogensstanden ingesteld.

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

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


Reiniging en onderhoud

 Verbrandingsgevaar door hete kookzones.

Na het beëindigen van het kookproces zijn de kookzones heet.

Schakel de kookplaat uit.

Laat de kookzones afkoelen voordat u de kookplaat reinigt.

 Schade door indringend vocht.

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

Reinig de kookplaat nooit met een stoomreiniger.

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

Gebruik geen schuurmiddelen of reinigingsmiddelen die krassen kunnen veroorzaken.


Laat het SmartLine-element vóór elke reiniging afkoelen.

- Reinig het SmartLine-element en de accessoires na elk gebruik.
- Maak het SmartLine-element na elke vochtige reiniging weer droog om kalkresten te voorkomen.

Ongeschikte reinigingsmiddelen

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

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

 Schade door scherpe voorwerpen.

De afdichtingstape tussen het SmartLine-element en het werkblad kan worden beschadigd.

Gebruik voor het reinigen geen scherpe voorwerpen.

Met een afwasmiddel worden niet alle verontreinigingen en resten verwijderd.


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

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

- Verwijder alle grove verontreinigingen met een vochtige doek. Vastgekoekte verontreinigingen verwijdert u met een kookplaatkrabber.
- Reinig het keramische oppervlak vervolgens met het Miele-reinigingsmiddel voor keramische platen en roestvrij staal (zie het hoofdstuk “Bij te bestellen accessoires”) of met een ander geschikt reinigingsmiddel voor keramische platen. Gebruik hierbij keukenpapier of een schone doek. Breng het reinigingsmiddel niet op hete keramische oppervlakken aan aangezien er vlekken kunnen ontstaan. Houdt u zich aan de aanwijzingen van de fabrikant van het reinigingsmiddel.
- Verwijder de resten van het reinigingsmiddel met een vochtige doek en droog het keramische oppervlak vervolgens.

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

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

 Verbrandingsgevaar door hete oppervlakken.

Tijdens het kookproces zijn de oppervlakken heet.

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

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

Nuttige tips

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

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

Meldingen in de indicaties/de display

Probleem	Oorzaak en oplossing
Als het SmartLine-element wordt ingeschakeld of als er een sensortoets wordt ingedrukt, dan verschijnt gedurende enkele seconden <i>LOC</i> op het timerdisplay.	De gebruikersnaambeveiliging of vergrendeling is geactiveerd. <ul style="list-style-type: none">■ Deactiveer de gebruikersnaambeveiliging/vergrendeling (zie het hoofdstuk “Veiligheidsfuncties”, onder “Gebruikersnaambeveiliging/vergrendeling”).
Na het inschakelen van het SmartLine-element verschijnt kort <i>dE</i> op het timerdisplay. Het SmartLine-element verwarmt niet.	De demo-modus is ingeschakeld. <ul style="list-style-type: none">■ Druk tegelijk op de sensortoetsen 0 en 2 totdat op het timerdisplay <i>dE</i> en <i>OFF</i> afwisselend knipperen.
Het SmartLine-element is automatisch uitgeschakeld. Bij het opnieuw inschakelen, verschijnt boven de Aan/Uit-sensortoets ① een <i>⚡</i>.	Eén of meerdere sensortoetsen zijn bedekt, bijvoorbeeld door vingercontact, overkokende gerechten of neergelegde voorwerpen. <ul style="list-style-type: none">■ Verwijder de verontreinigingen en/of de voorwerpen (zie het hoofdstuk “Veiligheidsfuncties”, paragraaf “Veiligheidsuitschakeling”).
Op de timerdisplay knippert <i>Err</i> afwisselend met <i>30</i> en er klinkt een signaal.	Het SmartLine-element is verkeerd aangesloten. <ul style="list-style-type: none">■ Maak het SmartLine-element spanningsvrij.■ Neem contact op met Miele.
In de timerindicatie knippert <i>Err</i> afgewisseld door <i>044</i>.	De oververhittingsbeveiliging is geactiveerd. <ul style="list-style-type: none">■ Zie het hoofdstuk “Veiligheidsfuncties”, paragraaf “Oververhittingsbeveiliging”.

Probleem	Oorzaak en oplossing
In de timerindicatie knippert <i>Err</i> afwisselend met 047, 048 of 049.	De ventilator is geblokkeerd of defect. <ul style="list-style-type: none">■ Controleer of de ventilator geblokkeerd is door een voorwerp.■ Verwijder het voorwerp.■ Neem contact op met Miele als de foutmelding opnieuw verschijnt.
In de timerindicatie verschijnt een melding die niet in deze tabel genoemd wordt.	Er is een storing opgetreden in de elektronica. <ul style="list-style-type: none">■ Onderbreek de stroomvoorziening van het Smart-Line-element gedurende ca. 1 minuut.■ Als het probleem na het herstellen van de stroomvoorziening nog niet verholpen is, neem dan contact op met Miele.

Nuttige tips

Ongewoon gedrag

Probleem	Oorzaak en oplossing
De ingestelde vermogensstand knippert.	Op de kookzone staat geen pan of een ongeschikte pan. <ul style="list-style-type: none">■ Gebruik geschikte pannen (zie hoofdstuk “Inductie”, paragraaf “De juiste pannen”).
De sensortoetsen reageren over- of ongevoelig.	De gevoeligheid van de sensortoetsen is veranderd. <ul style="list-style-type: none">■ Zorg er eerst voor dat zon- of kunstlicht niet direct op het SmartLine-element valt. De omgeving van het SmartLine-element mag ook niet te donker zijn.■ Verwijder indien nodig al het kookgerei en reinig het SmartLine-element. Het gehele SmartLine-element en de sensortoetsen mogen niet afgedekt zijn.■ Onderbreek de stroomvoorziening van het SmartLine-element gedurende ca. 1 minuut.■ Als het probleem na het herstellen van de stroomvoorziening nog niet is verholpen, neem dan contact op met Miele.
Vermogensstand 9 wordt automatisch verlaagd als u bij de verbonden kookzone ook vermogensstand 9 instelt.	Als beide gelijktijdig op vermogensstand 9 worden gebruikt, wordt het maximaal mogelijke totaalvermogen overschreden. <ul style="list-style-type: none">■ Gebruik een andere kookzone.
Een kookzone wordt automatisch uitgeschakeld.	De gebruiksduur is overschreden. <ul style="list-style-type: none">■ U kunt de kookzone gewoon weer in gebruik nemen (zie het hoofdstuk “Veiligheidsfunctie”, onder “Veiligheidsuitschakeling”).
De kookzone werkt niet zoals u gewend bent op de ingestelde vermogensstand.	De oververhittingsbeveiliging is geactiveerd. <ul style="list-style-type: none">■ Zie hoofdstuk “Beveiligingen”, paragraaf “Oververhittingsbeveiliging”.
Een van de kookzones of de gehele kookplaat wordt automatisch uitgeschakeld.	De oververhittingsbeveiliging is geactiveerd. <ul style="list-style-type: none">■ Zie hoofdstuk “Beveiligingen”, paragraaf “Oververhittingsbeveiliging”.

Probleem	Oorzaak en oplossing
De boosterstand wordt automatisch te vroeg uitgeschakeld.	De oververhittingsbeveiliging is geactiveerd. ■ Zie hoofdstuk “Beveiligingen”, paragraaf “Oververhittingsbeveiliging”.

Nuttige tips

Onbevredigend resultaat

Probleem	Oorzaak en oplossing
De inhoud van een pan begint niet of nauwelijks te koken, terwijl de kookstartautomaat ingeschakeld is.	Er worden grote hoeveelheden voedingsmiddelen verwarmd. <ul style="list-style-type: none">■ Kook met de hoogste vermogensstand en stel daarna handmatig een lagere vermogensstand in.
	De pan geleidt de warmte niet goed. <ul style="list-style-type: none">■ Gebruik andere pannen die de warmte wel goed geleiden.

Algemene problemen of technische storingen

Probleem	Oorzaak en oplossing
Het SmartLine-element kan niet worden ingeschakeld.	Het SmartLine-element heeft geen stroom. <ul style="list-style-type: none">■ Controleer of de zekering van de elektrische installatie doorgeslagen is. Neem contact op met een elektricien of met Miele (minimale sterkte van de zekering: zie typeplaatje).
	Er is mogelijk sprake van een technische storing. <ul style="list-style-type: none">■ Maak het het SmartLine-element ca. 1 minuut spanningsvrij. Doe dit als volgt:<ul style="list-style-type: none">– schakel de schakelaar van de betreffende zekering uit of draai de zekering eruit of– schakel de verliesstroomschakelaar uit.■ Schakel daarna de zekering resp. de verliesstroomschakelaar weer in. Kunt u het SmartLine-element dan nog niet in gebruik nemen, neem dan contact op met een elektricien of met de Miele Service.
Bij de nieuwe kookplaat komen geurtjes en damp vrij.	De metalen onderdelen worden met een onderhoudsmiddel beschermd. Als het kookveld voor het eerst in gebruik wordt genomen, ontstaan daardoor geuren en eventueel ook damp. Ook het materiaal van de inductiespoelen geeft tijdens de eerste gebruiksuren een geur af. Bij elk volgend gebruik neemt de geurvorming af, totdat u niets meer waarneemt. De geur en de eventueel optredende damp wijzen niet op een verkeerde aansluiting of een defect en zijn ook niet schadelijk voor de gezondheid.

Probleem	Oorzaak en oplossing
Na het uitschakelen van het SmartLine-element is er nog een geluid te horen.	De ventilator blijft draaien totdat het SmartLine-element afgekoeld is en wordt dan automatisch uitgeschakeld.

Bij te bestellen accessoires

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

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

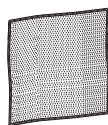
De producten zijn ook verkrijgbaar bij Miele (zie einde van deze gebruiksaanwijzing) en bij uw Miele-handelaar.

Reinigingsmiddel voor keramische platen en roestvrij staal 250 ml



Voor het verwijderen van verontreinigingen, kalk- en aluminiumvlekken

Microvezeldoekje



Voor het verwijderen van vingerafdrukken en lichte verontreinigingen

Contact bij storingen

Voor storingen die u niet zelf kunt verhelpen, waarschuwt u uw Miele vakhandelaar of de klantendienst van Miele.

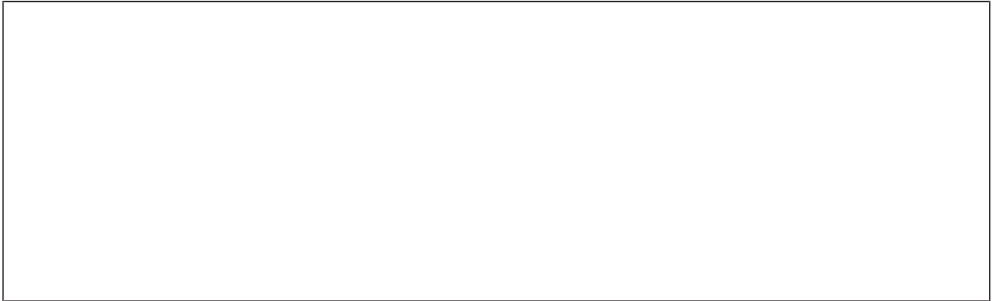
De klantendienst van Miele kunt u online boeken op www.miele.com/service.

De contactgegevens van de klantendienst van Miele vindt u achteraan in dit document.

De klantendienst van Miele heeft de typeaanduiding en het fabricagenummer nodig (Fabr./SN/nr.). Beide gegevens vindt u op het typeplaatje.

Typeplaatje:

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




Garantie


De garantietermijn voor dit toestel bedraagt 2 jaar.


Voor meer informatie, zie de bijgevoegde garantievoorwaarden.

Installatie

Veiligheidsinstructies voor het inbouwen

 Schade door ondeskundige inbouw.
Het SmartLine-element kan beschadigd raken door ondeskundige inbouw.
Laat het SmartLine-element uitsluitend inbouwen door een gekwalificeerd vakman.

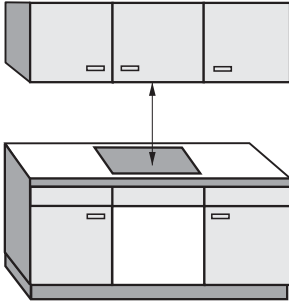
 Gevaar voor elektrische schok door netspanning.
Als gevolg van een ondeskundig uitgevoerde aansluiting op het stroomnet bestaat er kans op een elektrische schok.
Laat het SmartLine-element uitsluitend door een gekwalificeerde elektricien aansluiten op het stroomnet.

 Schade door vallende voorwerpen.
Bij de montage van bovenkastjes of een dampkap kan het SmartLine-element beschadigd raken.
Plaats het SmartLine-element pas na montage van de bovenkastjes en de dampkap.

- ▶ De lijsten en randen van het werkblad moeten met een hittebestendige lijm (100°C) zijn bevestigd, zodat ze niet loskomen of vervormen. Ook de wandafdichtstrip moet hittebestendig zijn.
- ▶ Het SmartLine-element mag niet boven koeltoestellen, vaatwassers, wasmachines en droogkasten worden ingebouwd.
- ▶ Dit SmartLine-element mag alleen boven fornuizen en ovens met wasemkoeling worden ingebouwd.
- ▶ De aansluitkabel mag na de inbouw van het SmartLine-element niet in aanraking komen met de beweegbare delen van de keukenelementen (zoals een lade) en mag ook niet worden blootgesteld aan mechanische belastingen.
- ▶ Neem de veiligheidsafstanden genoemd op de volgende pagina's in acht.

Veiligheidsafstanden

Veiligheidsafstand boven het Smart-Line-element



Tussen het SmartLine-element en een erboven gemonteerde afzuigkap dient u de veiligheidsafstand aan te houden die de fabrikant van de afzuigkap aangeeft.

Als er zich boven het SmartLine-element licht ontvlambare materialen bevinden (zoals een keukenplank), moet u een veiligheidsafstand van ten minste 500 mm aanhouden.

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

Installatie

Veiligheidsafstand achterkant/zijkant

Monteer het SmartLine-element bij voorkeur met veel ruimte rechts en links.

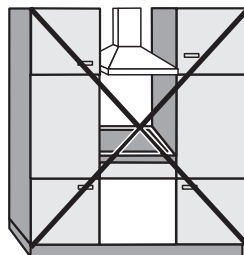
Aan de achterkant van het SmartLine-element moet ten opzichte van een hoge kast of wand de hierna aangegeven minimale afstand ① worden aangehouden.

Als zich aan één kant van het SmartLine-element (rechts of links) een hoge kast of wand bevindt, moet de hierna aangegeven minimale afstand ②, ③ worden aangehouden. Voor de tegenoverliggende kant geldt een minimale afstand van 300 mm.

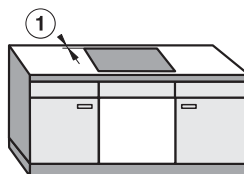
① Minimumafstand **achteraan** van de werkbladuitsparing tot de achterkant van het werkblad:
50 mm

② Minimale afstand **rechts** van de werkbladuitsparing tot een eraast staand meubelstuk (bijvoorbeeld een hoge kast) of een wand:
50 mm.

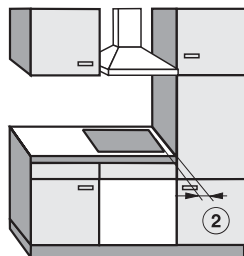
③ Minimale afstand **links** van de werkbladuitsparing tot een eraast staand meubelstuk (bijvoorbeeld een hoge kast) of een wand:
50 mm.



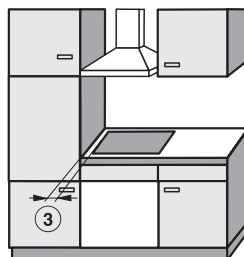
Niet toegestaan



Aan te bevelen



Niet aan te bevelen



Niet aan te bevelen

Minimumafstand onder het SmartLine-element

Om de ventilatie van het SmartLine-element te kunnen waarborgen, moet onder de kookplaat een minimumafstand worden aangehouden ten opzichte van een oven, tussenbodem of lade.

De minimumafstand vanaf de onderkant van het SmartLine-element tot de

- bovenkant van de oven: 15 mm
- bovenkant van de tussenbodem: 15 mm
- bovenkant van een lade: 5 mm
- bodem van een lade: 75 mm

Tussenbodem

Het inbouwen van een tussenbodem onder het SmartLine-element is niet noodzakelijk, maar wel toegestaan.

Voor de aansluitkabel moet aan de achterkant een tussenruimte van 10 mm worden aangehouden. Voor een betere ventilatie van het SmartLine-element adviseren wij een tussenruimte van 20 mm.

Installatie

Veiligheidsafstand bij een beklede nis

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

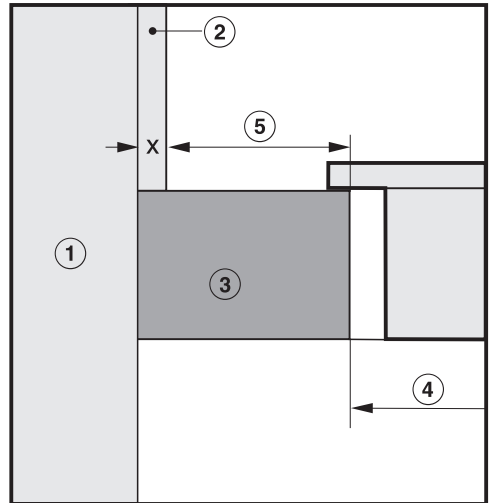
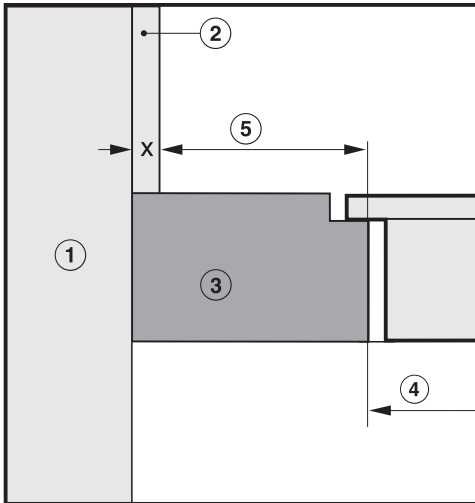
Is de bekleding van brandbaar materiaal (zoals hout), dan moet de minimale afstand ⑤ tussen de uitsparing in het werkblad en de nisbekleding 50 mm zijn.

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

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

Vlakke inbouw

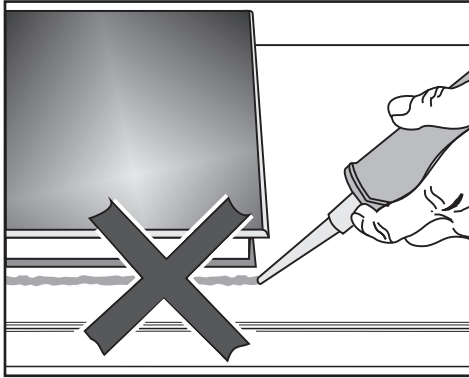
Opbouw



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

Aanwijzingen voor het inbouwen – vlak

Afdichting tussen SmartLine-element en werkblad

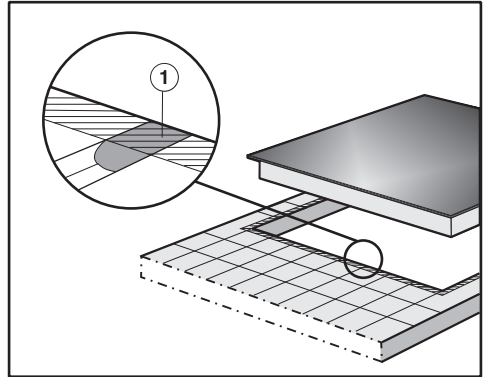


Als u voegenkit gebruikt, kunnen het SmartLine-element en het werkblad beschadigd raken als het element moet worden verwijderd.

Gebruik daarom geen voegenkit tussen het SmartLine-element en het werkblad.

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

Werkblad met tegels



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

Afdichtingstape

Als het SmartLine-element voor onderhoud wordt gedemonteerd, kan de afdichtingstape onder de rand van het SmartLine-element beschadigd raken.

Vervang de afdichtingstape steeds voordat de kookplaat weer wordt ingebouwd.

Installatie

Inbouw van meerdere SmartLine-elementen

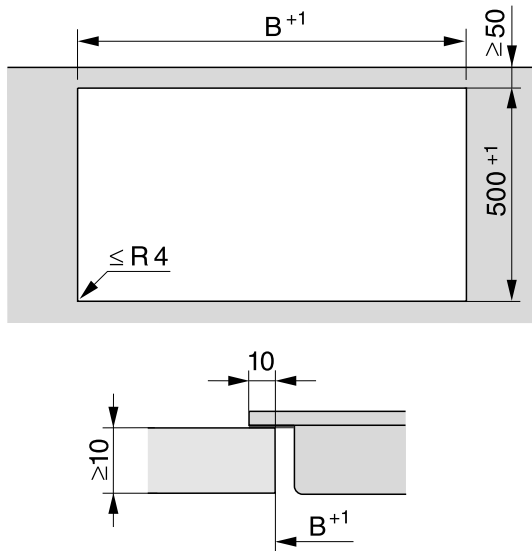
De voegen tussen de afzonderlijke SmartLine-elementen moeten met een temperatuurbestendige (min. 160 °C) siliconenkit worden gevuld. Bij vlakke inbouw moet ook de voeg tussen het/de SmartLine-element(en) en het werkblad met een temperatuurbestendige (min. 160 °C) siliconenkit worden gevuld.

De SmartLine-elementen moeten na de inbouw van onderaf goed toegankelijk zijn, zodat de bodemplaat voor onderhoudsdoeleinden kan worden verwijderd. Als de SmartLine-elementen niet van onderaf toegankelijk zijn, moet de voegenkit worden verwijderd om de toestellen te kunnen uitbouwen.

Combinatie met werkbladdampkap


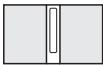
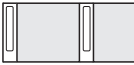
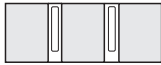



Als het SmartLine-element in combinatie met werkbladdampkap wordt ingebouwd, moet eerst de werkbladdampkap worden ingebouwd.

Uitsparing werkblad – vlak







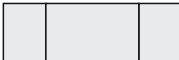



Installatie

Inbouw met werkbladdampkap

Combinatievoorbeelden	Aantal x breedte [mm]		Afmeting B [mm]
	Kookelementen	Werkbladdampkap	
	1 x 378	1 x 120	481
	2 x 378	1 x 120	862
	1 x 378 1 x 620	2 x 120	1226
	3 x 378	2 x 120	1365
	2 x 378 1 x 620	2 x 120	1607
	4 x 378	2 x 120	1746
	1 x 620	2 x 120	845

Inbouw zonder werkbladdampkap

Combinatievoorbeelden	Aantal x breedte [mm] Kookelementen	Afmeting B [mm]
	1 x 378	359
	2 x 378	740
	1 x 378 1 x 620	982
	3 x 378	1121
	2 x 378 1 x 620	1363
	4 x 378	1502
	2 x 378 1 x 800	1554
	2 x 378 1 x 936	1680

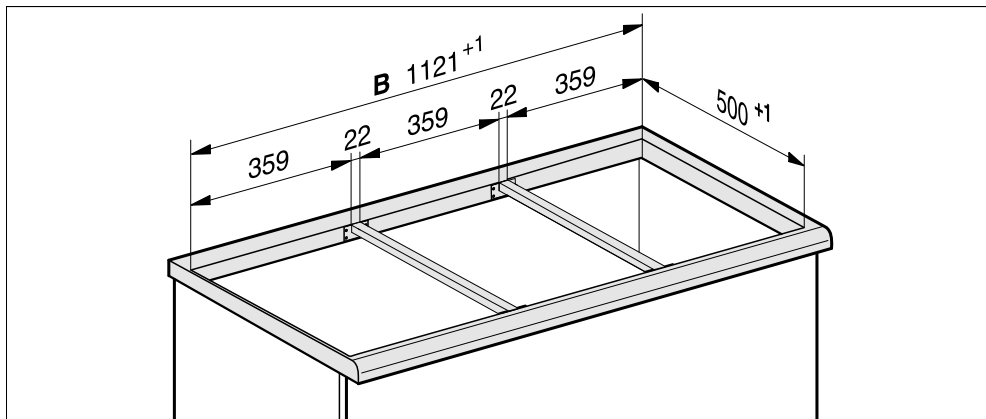
Installatie

Verbindingsstrips – vlak

Als u meerdere toestellen inbouwt, moet u tussen de toestellen verbindingsstrips aanbrengen.

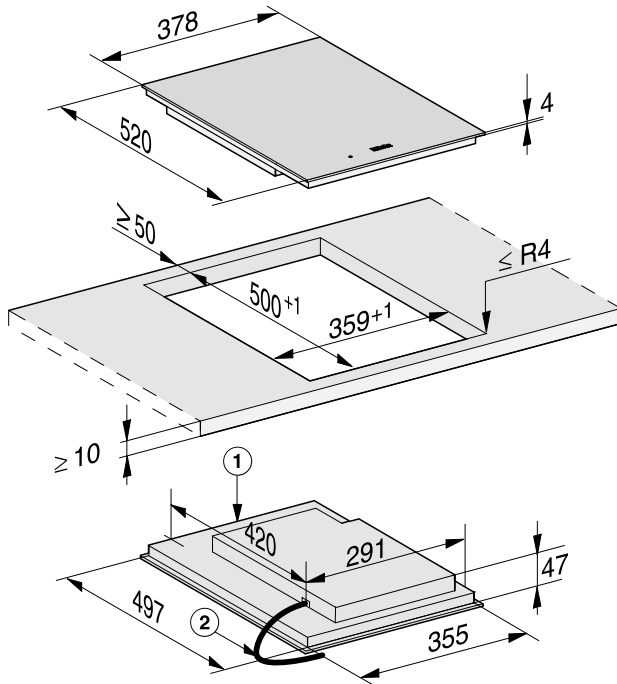
U heeft de bijgevoegde klemmen alleen nodig voor het inbouwen van een CS-DA 700x FL.

Inbouw van 3 elementen en 2 verbindingsstrips



Inbouwmaten – opliggend

Alle maten zijn in mm aangegeven.



① vooraan

② Aansluitkabel L = 2.000 mm

Installatie

Inbouw – vlak

Vorbereiding werkblad

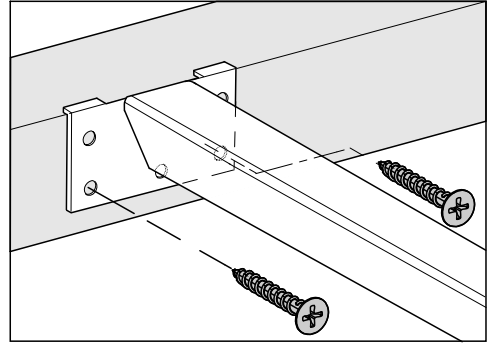
- Maak de uitsparing in het werkblad. Neem de veiligheidsafstanden in acht (zie hoofdstuk “Installatie”, paragraaf “Veiligheidsafstanden”).
- De snijvlakken van **houten werkbladen** moeten met speciale lak, siliconenkit of giethars worden afgewerkt om te voorkomen dat het werkblad door vocht wordt aangetast. Het dichtingsmateriaal moet temperatuurbestendig zijn.

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

Verbindingsstrips monteren

Gebruik de middelste schroefgaten als rechts of links naast de verbindingsstrip de volgende SmartLine-elementen worden ingebouwd: CS 7611, CS 7641, CS 7101(-1), CS 7102(-1)

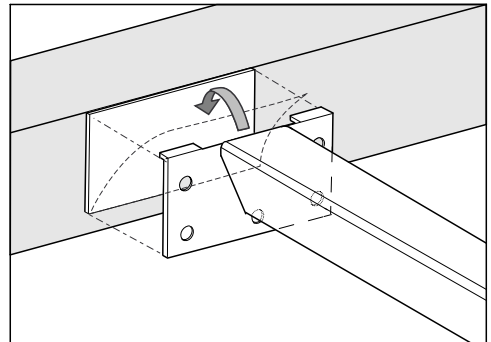
Werkblad van hout



- Plaats de verbindingsstrips gelijk met de bovenrand van de uitsparing.
- Bevestig de verbindingsstrips met de bijgeleverde houtschroeven 3,5 x 25 mm.

Werkblad van natuursteen

Voor het bevestigen van de verbindingsstrips moet u sterk dubbelzijdige plakband gebruiken (niet meegeleverd).



- Bevestig de plakband langs de bovenrand van de uitsparing.
- Plaats de verbindingsstrips gelijk met de bovenrand van de uitsparing.
- Druk de verbindingsstrips stevig aan.

SmartLine-element inbouwen

- Plak de bijgeleverde afdichttape onder de rand van het SmartLine-element. Breng de afdichttape niet aan terwijl het element onder spanning staat.
- Geleid de aansluitkabel door de uitsparing in het werkblad omlaag.
- Plaats het SmartLine-element in de uitsparing in het werkblad. Let erop dat:
 - de afdichting op het werkblad aansluit, zodat een correcte afdichting gegarandeerd is
 - alle kieren even breed zijn
- Als de afdichting bij de hoeken niet goed op het werkblad aansluit, kan de hoekradius van het werkblad ($\leq R4$) voorzichtig met een decoupeerzaag worden nabewerkt

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

- Sluit het SmartLine-element aan op het elektriciteitsnet.
- Sluit het SmartLine-element indien van toepassing aan op de gasvoorziening (zie het hoofdstuk "Installatie", paragraaf "Gasaansluiting").
- Controleer of het SmartLine-element goed functioneert.
- De voegen tussen de afzonderlijke elementen moeten met een temperatuurbestendige (min. 160 °C) siliconenkit worden gevuld.

Een ongeschikte voegenkit kan natuursteen beschadigen.

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

Installatie

Aanwijzingen voor het inbouwen – naadloos aansluitend

Een vlakke inbouw is alleen mogelijk bij natuurstenen (graniet, marmer), massief houten en betegelde werkbladen. Als uw werkblad van een ander materiaal is gemaakt, informeer dan bij de fabrikant of het werkblad geschikt is voor vlakke inbouw.

De breedte van de onderkast moet ten minste zo groot zijn als de uitsparing in het werkblad. (Zie hoofdstuk “Installatie”, paragraaf “Inbouwmaten – naadloos aansluitend”). Zo is het SmartLine-element ook na de inbouw van onderaf goed toegankelijk. Een technicus moet de onderkant van de kookplaat kunnen verwijderen. Als het element na de inbouw niet van onderaf toegankelijk is, moet de voegenkit worden verwijderd om het element te kunnen uitbouwen.

Natuurstenen werkbladen

Het SmartLine-element wordt rechtstreeks in de opening geplaatst.

Massief hout, werkbladen met tegels en glazen werkbladen

Het SmartLine-element wordt in een houten lijst in de opening geplaatst. Deze lijsten worden niet bij het toestel meegeleverd en moeten ter plaatse beschikbaar zijn.

Afdichtingstape

Als het SmartLine-element voor onderhoud wordt gedemonteerd, kan de afdichtingstape onder de rand van het SmartLine-element beschadigd raken.

Vervang de afdichtingstape steeds voordat de kookplaat weer wordt ingebouwd.

Inbouw van meerdere SmartLine-elementen

De voegen tussen de afzonderlijke SmartLine-elementen moeten met een temperatuurbestendige (min. 160 °C) siliconenkit worden gevuld. Bij vlakke inbouw moet ook de voeg tussen het/de SmartLine-element(en) en het werkblad met een temperatuurbestendige (min. 160 °C) siliconenkit worden gevuld.

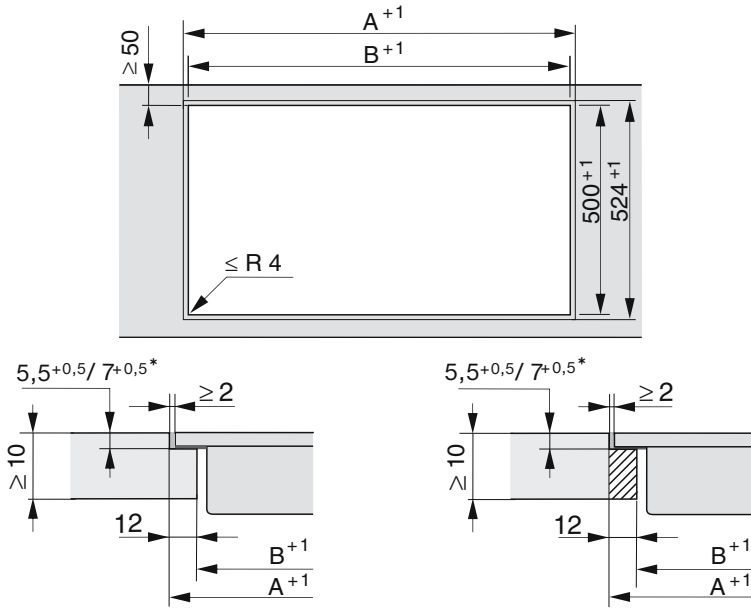
De SmartLine-elementen moeten na de inbouw van onderaf goed toegankelijk zijn, zodat de bodemplaat voor onderhoudsdoeleinden kan worden verwijderd. Als de SmartLine-elementen niet van onderaf toegankelijk zijn, moet de voegenkit worden verwijderd om de toestellen te kunnen uitbouwen.

Combinatie met werkbladdampkap

Als het SmartLine-element in combinatie met werkbladdampkap wordt ingebouwd, moet eerst de werkbladdampkap worden ingebouwd.

Installatie

Uitsparing werkblad – naadloos aansluitend










Werkblad van natuursteen

Houten werkblad








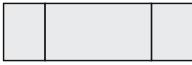
* $7^{+0,5}$ mm bij de CS 7611 FL

Inbouw met werkbladdampkap

Combinatievoorbeelden	Aantal x breedte [mm]		Afmeting A [mm]	Afmeting B [mm]
	Kookelementen	Werkbladdampkap		
	1 x 378	1 x 120	505	481
	2 x 378	1 x 120	886	862
	1 x 378 1 x 620	2 x 120	1250	1226
	3 x 378	2 x 120	1389	1365
	2 x 378 1 x 620	2 x 120	1631	1607
	4 x 378	2 x 120	1770	1746
	1 x 620	2 x 120	869	845

Installatie

Inbouw zonder werkbladdampkap

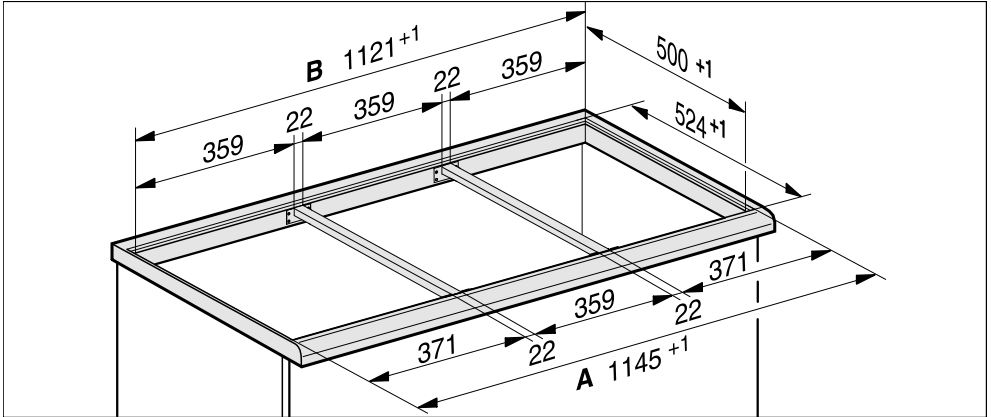
Combinatievoor- beelden	Aantal x breedte [mm] Kookelementen	Afmeting A [mm]	Afmeting B [mm]
	1 x 378	383	359
	2 x 378	764	740
	1 x 378 1 x 620	1006	982
	3 x 378	1145	1121
	2 x 378 1 x 620	1387	1363
	4 x 378	1526	1502
	2 x 378 1 x 800	1567	1543
	2 x 378 1 x 936	1703	1679

Verbindingsstrips – naadloos aansluitend

Als u meerdere toestellen inbouwt, moet u tussen de toestellen verbindingsstrips aanbrengen.

U heeft de bijgevoegde klemmen alleen nodig voor het inbouwen van een CS-DA 700x FL.

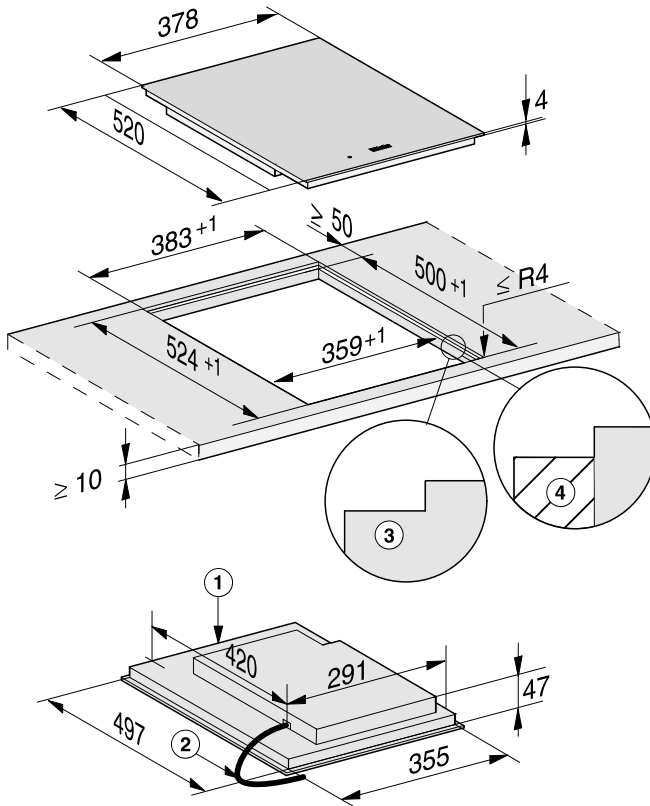
Inbouw van 3 elementen en 2 verbindingsstrips



Installatie

Inbouwmaten – vlak

Alle maten zijn in mm aangegeven.



- ① vooraan
- ② Aansluitkabel L = 2.000 mm
- ③ Trapsgewijze uitsparing (voor de detailtekeningen zie hoofdstuk: “Installatie”, paragraaf “Uitsparing werkblad – naadloos aansluitend”)
- ④ Houten lijst 12 mm (niet bijgeleverd toebehoren, voor de detailtekeningen zie hoofdstuk: “Installatie”, paragraaf “Uitsparing werkblad – naadloos aansluitend”)

Inbouw – naadloos aansluitend

Vorbereiding werkblad

- Maak de uitsparing in het werkblad. Neem de veiligheidsafstanden in acht (zie hoofdstuk “Installatie”, paragraaf “Veiligheidsafstanden”).
- De snijvlakken van **houten werkbladen** moeten met speciale lak, siliconenkit of giethars worden afgewerkt om te voorkomen dat het werkblad door vocht wordt aangetast. Het dichtingsmateriaal moet temperatuurbestendig zijn.

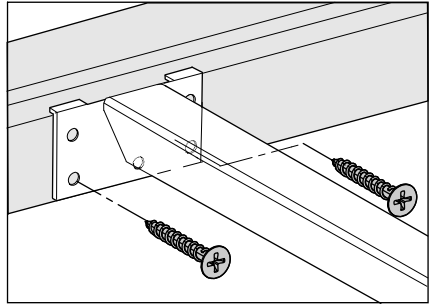
Deze producten mogen niet op het oppervlak van het werkblad terecht komen.

- Bevestig bij houten werkbladen de houten lijsten 5,5 mm onder de bovenkant van het werkblad. Bij de CS 7611 FL moet de houten lijst 7 mm onder de bovenkant van het werkblad worden bevestigd.

Verbindingsstrips monteren

Gebruik de middelste schroefgaten als rechts of links naast de verbindingsstrip de volgende SmartLine-elementen worden ingebouwd: CS 7611, CS 7641, CS 7101(-1), CS 7102(-1)

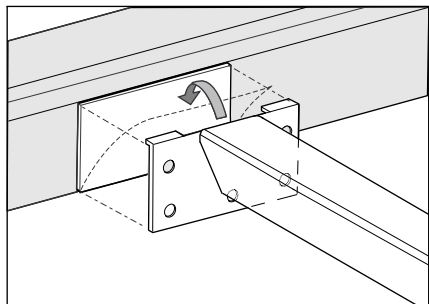
Werkblad van hout



- Plaats de verbindingsstrips gelijk met het onderste gedeelte van de trapsgewijze uitsparing.
- Bevestig de verbindingsstrips met de bijgeleverde houtschroeven 3,5 x 25 mm.

Werkblad van natuursteen

Voor het bevestigen van de verbindingsstrips moet u sterk dubbelzijdige plakband gebruiken (niet meegeleverd).



- Bevestig de plakband langs het onderste gedeelte van de trapsgewijze uitsparing.
- Plaats de verbindingsstrips gelijk met het onderste gedeelte van de trapsgewijze uitsparing.
- Druk de verbindingsstrips stevig aan.

Installatie


SmartLine-element inbouwen

- Plak de bijgeleverde afdichttape onder de rand van het SmartLine-element. Breng de afdichttape niet aan terwijl het element onder spanning staat.
- Geleid de aansluitkabel door de uitsparing in het werkblad omlaag.
- Plaats het SmartLine-element in de uitsparing in het werkblad. Let erop dat:
 - de afdichting op het werkblad aansluit, zodat een correcte afdichting gegarandeerd is
 - alle kieren even breed zijn
- Sluit het SmartLine-element aan op het elektriciteitsnet.
- Sluit het SmartLine-element indien van toepassing aan op de gasvoorziening (zie het hoofdstuk “Installatie”, paragraaf “Gasaansluiting”).
- Controleer of het SmartLine-element goed functioneert.
- De voegen tussen de afzonderlijke elementen en de elementen en het werkblad moeten met een temperatuurbestendige (min. 160 °C) siliconenkit worden gevuld.

Een ongeschikte voegenkit kan natuursteen beschadigen.

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

Elektrische aansluiting

 Schade door ondeskundige aansluiting.

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

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

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

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

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

Aansluitwaarde

Zie typeplaatje

Aansluitgegevens

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

Verliesstroomschakelaar


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

Scheidingssystemen

Het SmartLine-element moet via een schakelaar op alle polen van de netspanning kunnen worden losgekoppeld. De contactafstand in uitgeschakelde toestand moet ten minste 3 mm bedragen. Geschikte schakelaars zijn overbelastings- en verliesstroomschakelaars.

Installatie

Spanningsvrij maken

 Gevaar voor elektrische schok door netspanning.

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

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

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

Zekeringen

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

Zekeringautomaten

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


Inbouwzekeringautomaten

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

Verliesstroomschakelaar

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

Aansluitkabel vervangen

 Gevaar voor elektrische schok door netspanning.

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

Laat de aansluitkabel uitsluitend vervangen door een gekwalificeerd elektricien.

Gebruik bij de vervanging van de aansluitkabel uitsluitend het kabeltype H 05 V2V2-F met de juiste doorsnede. De aansluitkabel is verkrijgbaar via de fabrikant of de Miele Service.

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

Informatie over huishoudelijke elektrische kookplaten

volgens verordening (EU) Nr. 66/2014

MIELE	
Identificatie van het model	CS 7612
Aantal kookzones en/of -gebieden	2
Voor cirkelvormige kookzones of -gebieden: diameter van de nuttige kookoppervlakte per kookzone	1. = 230x390 mm 2. = 3. =
Voor niet-cirkelvormige kookzones of -gebieden: lengte en breedte van de nuttige kookoppervlakte per kookzone L/W	4. = 5. = 6. =
Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg (EC _{elektrisch koken})	1. = 184,6 Wh/kg
Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg (EC _{elektrische kookplaat})	184,6 Wh/kg

nv Miele België

Z.5 Mollem 480

1730 Mollem (Asse)

Herstellingen aan huis en andere inlichtingen: 02/451.16.16

E-mail: info@miele.be

Internet: www.miele.be

Duitsland**Miele & Cie. KG**

Carl-Miele-Straße 29

33332 Gütersloh

CS 7612

nl-BE

M.-Nr. 10 757 401 / 03