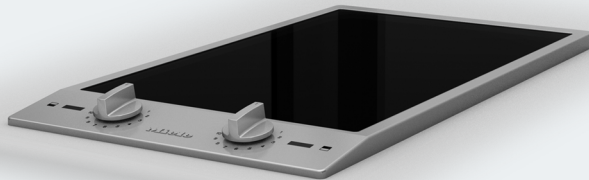


Gebruiks- en montagehandleiding ProLine inductiekookplaat



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.

Inhoud

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen	4
Uw bijdrage aan de bescherming van het milieu	15
Overzicht	16
Kookplaat	16
CS 1212-1	16
CS 1221-1	17
CS 1222.....	18
Bedieningselementen en display.....	19
Kookzones.....	20
Eerste ingebruikneming	21
ProLine-element voor het eerst reinigen	21
ProLine-element voor het eerst in gebruik nemen	21
Werking	22
Geluiden	22
Powermanagement	23
Kookgerei	24
Tips om energie te besparen	26
Vermogensstanden	27
Bediening	28
Knoppen	28
Inschakelen	28
Uitschakelen.....	28
Restwarmte-indicatie	28
Kookstartautomaat.....	29
Booster	30
Warmhouden	31
Beveiligingen	32
Ingebruiknamebeveiliging.....	32
Automatische uitschakeling	32
Oververhittingsbeveiliging	33
Reiniging en onderhoud	34
Roestvrijstalen randlijst/bedieningspaneel reinigen	35
Knop reinigen	35
Keramische plaat reinigen	36

Nuttige tips	37
Meldingen in de indicaties/de display	37
Algemene problemen of technische storingen.....	39
Bij te bestellen accessoires	40
Klantendienst	41
Contact bij storingen	41
Typeplaatje:	41
Garantie.....	41
Installatie	42
Veiligheidsinstructies voor het inbouwen	42
Veiligheidsafstanden	43
Aanwijzingen voor het inbouwen.....	47
Inbouwmaten.....	48
CS 1212-1	48
CS 1221-1, CS 1222	49
Uitsparing werkblad voor meerdere ProLine-elementen.....	50
Inbouwen.....	52
Elektrische aansluiting.....	56
Productgegevensbladen	57

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.

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.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

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 de kookplaat 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 het toestel niet onbedoeld kunnen inschakelen.

Technische veiligheid

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

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

- ▶ 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.
- ▶ 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.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

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 blusdeken.
- ▶ Houd voortdurend toezicht op de kookplaat tijdens het gebruik. Houd voortdurend toezicht bij korte kook- en braadprocessen.
- ▶ Vlammen kunnen de vetfilters van een dampkap in brand doen vliegen. Flambeer nooit onder een dampkap.
- ▶ Als spuitbussen, licht ontvlambare vloeistoffen of brandbaar materiaal warm worden, kunnen ze gaan branden. Bewaar daarom makkelijk ontvlambare voorwerpen nooit in laden direct onder de kookplaat. Eventueel aanwezige bestekbakken moeten van hittebestendig materiaal zijn.
- ▶ Verwarm kookgerei nooit zonder inhoud.
- ▶ In gesloten conservenblikken ontstaat bij het inmaken en opwarmen een overdruk, waardoor deze kunnen ontploffen. Gebruik de kookplaat niet voor het inmaken en verwarmen van conservenblikken.
- ▶ Wanneer de kookplaat wordt afgedekt, bestaat het risico dat het materiaal van de afdekking in brand vliegt, barst of smelt als u de kookplaat per ongeluk inschakelt of als deze nog warm is van een bereiding. Dek de kookplaat nooit af met bijv. 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 kookzone-indicaties kunnen de onderliggende elektronica beschadigen. Plaats nooit hete potten of pannen in de buurt van de kookzone-indicaties.
- ▶ 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 twee pannen tegelijk op een kook- of braadzone.
- ▶ Als de pan slechts gedeeltelijk op de kook- of braadzone staat, kunnen de handgrepen eventueel heel heet worden. Plaats de pan altijd in het midden van de kook- of braadzone.
- ▶ Als je gebruikmaakt van een inductieadapterplaat voor je pannen, kan dit de inductiegenerator beschadigen of verstoren. Gebruik geen inductieadapterplaten.
- ▶ Bij inbouw van meerdere ProLine-elementen: hete voorwerpen kunnen de afdichting van de verbindingsstrip beschadigen. Plaats daarom geen hete pannen in de buurt van de verbindingsstrip.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

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 uw ProLine-element een leveringsgarantie van maximaal 15 jaar en minimaal 10 jaar voor essentiële onderdelen.

Afdanken van de verpakking

De verpakking zorgt ervoor dat u het toestel kunt hanteren en beschermt het toestel tegen transportschade. Het verpakkingsmateriaal is uitgekozen met het oog op een zo gering mogelijke belasting van het milieu en de mogelijkheden voor recyclage.

Door hergebruik van verpakkingsmateriaal wordt er op grondstoffen bespaard. Gebruik materiaalspecifieke inzamelings- en retouropties voor recyclebaar materiaal. Uw Miele vakhandelaar neemt de transportverpakking terug.

Het oude toestel afdanken

Elektrische en elektronische toestellen bevatten meestal waardevolle materialen. Ze bevatten ook stoffen, mengsels en onderdelen die nodig waren om de toestellen goed en veilig te laten functioneren. Wanneer u uw oude toestel bij het gewone huisvuil gooit of er niet goed mee omgaat, kunnen deze stoffen schadelijk zijn voor de gezondheid en het milieu. Gooi uw oude toestellen daarom nooit weg met het gewone huisvuil.

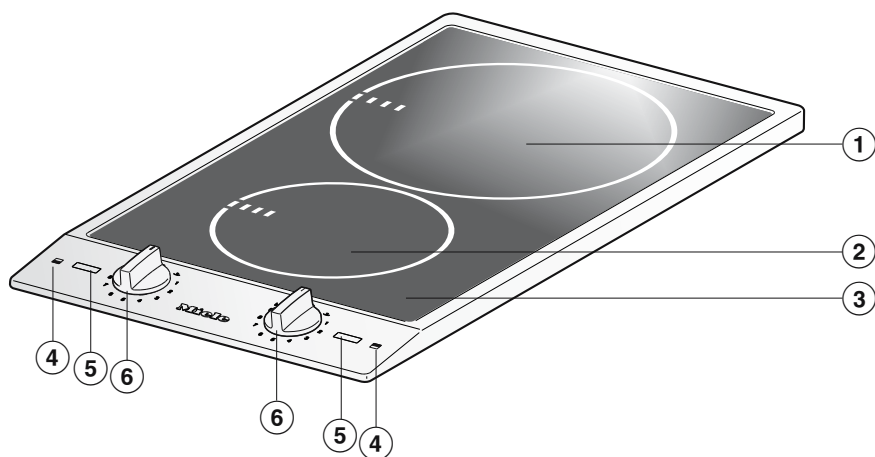


Lever het toestel in bij een gratis, gemeentelijk inzameldepot voor elektrische en elektronische toestellen, bij uw vakhandelaar of bij Miele. U bent wettelijk zelf verantwoordelijk voor het wissen van eventuele persoonlijke gegevens op het oude toestel. U bent wettelijk verplicht om niet compleet ingebouwde gebruikte batterijen en accu's alsmede lampen die onbeschadigd kunnen worden verwijderd, te verwijderen. Breng deze naar een geschikte inzamellocatie, waar u ze gratis kunt inleveren. Het oude toestel moet tot die tijd buiten het bereik van kinderen worden opgeslagen.

Overzicht

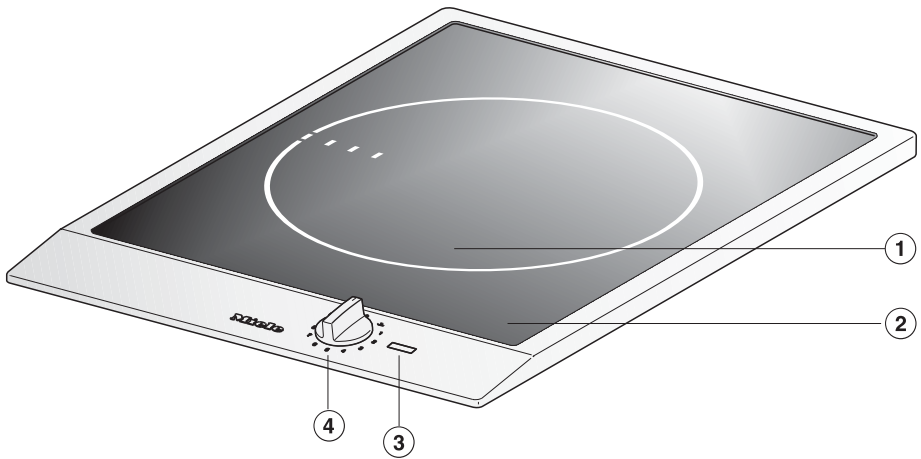
Kookplaat

CS 1212-1



- ① Kookzone met TwinBooster
- ② Kookzone met Booster
- ③ Kookzonedisplay
- ④ Symbolen voor knoptoewijzing
- ⑤ Indicatoren
- ⑥ Bedieningsknoppen

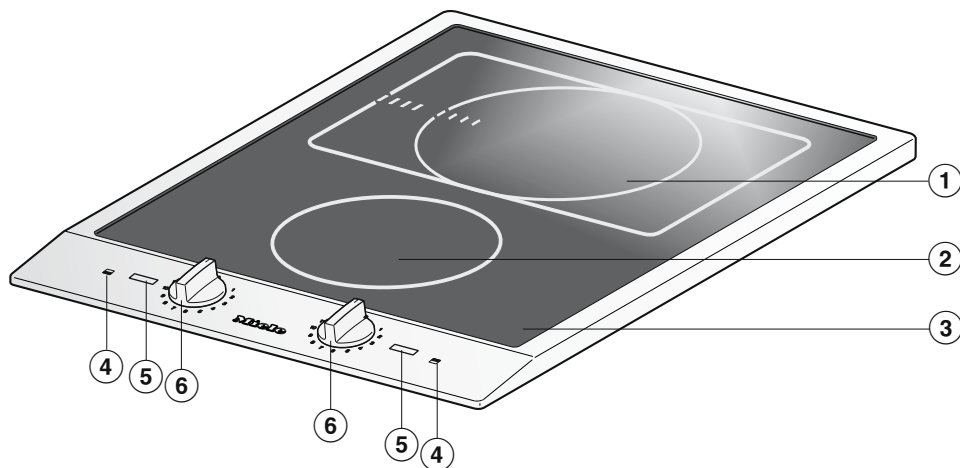
CS 1221-1



- ① Kookzone met TwinBooster
- ② Kookzonedisplay
- ③ Indicatoren
- ④ Knoppen

Overzicht

CS 1222










- ① Braadzone met TwinBooster
- ② Kookzone met Booster
- ③ Kookzonedisplay
- ④ Symbolen voor knoptoewijzing
- ⑤ Indicatoren
- ⑥ Bedieningsknoppen

Bedieningselementen en display

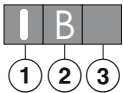
Symbolen knoppen

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

Kookzonedisplay

Symbol	Beschrijving
	Ontbrekend of ongeschikt kookgerei
	Kookstartautomaat geactiveerd
	Ingebruiknamebeveiliging geactiveerd
	Veiligheidsuitschakeling
	Oververhittingsbeveiliging
	Booster/stand 1 TwinBooster geactiveerd
	Stand 2 TwinBooster geactiveerd

Indicatoren



- ① Controlelampje verwarming ingeschakeld
- ② Controlelampje booster
Booster is geactiveerd
- ③ Controlelampje restwarmte

Overzicht

Kookzones

CS 1212-1			
Kookzone	Ø in cm ¹	Vermogen in watt bij 230 V ²	
①	16–23	normaal	2.300
		TwinBooster, stand 1	3.000
		TwinBooster, stand 2	3.700
②	10–16	normaal	1.400
		Booster	2.200
Totaal			3 700

CS 1221-1			
Ø in cm ¹		Vermogen in watt bij 230 V ²	
18–28		normaal	2.600
		TwinBooster, stand 1	3.000
		TwinBooster, stand 2	3.700

CS 1222			
Kookzone	Ø in cm ¹	Vermogen in watt bij 230 V ²	
①	14–20	normaal	1.850
		TwinBooster, stand 1	2.500
		TwinBooster, stand 2	3.000
	20 x 30	normaal	2.300
		TwinBooster, stand 1	3.000
TwinBooster, stand 2		3.700	
②	10–16	normaal	1.400
		Booster	2.200
Totaal			3 700

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.

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

ProLine-element voor het eerst reinigen

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

ProLine-element voor het eerst in gebruik nemen

Als u de kookplaat voor het eerst aansluit en na een stroomstoring lichten gedurende ca. 1 seconde alle indicatoren op voor testdoeleinden. Zodra deze lampjes zijn gedoofd, kunt u de kookplaat in gebruik nemen.

De metalen onderdelen worden met een onderhoudsmiddel beschermd. Als het ProLine-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.

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

Gebruik de kookplaat nooit als werkblad.

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

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.

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

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.

Als er vermogen van de ene kookzone (A) naar de andere kookzone (B) wordt overgebracht, wordt het vermogen van kookzone (A) verlaagd.

Als een kookzone vermogen afgeeft, kan dit de volgende effecten hebben:

- De vermogensstand wordt verlaagd.
- De kookstartautomaat 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 kookzone geen vermogen meer afgeeft, kan de vermogensstand weer worden verhoogd.

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

Als er geen vermogen meer wordt afgegeven omdat de verbonden kookzone is uitgeschakeld, knipperen op de kookzone-indicatie afwisselend $\bar{\zeta}$ en ζ .

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 ontbrekend/ongeschikt kookgerei

Op de kookzone-indicatie knippert het symbool ⏏ als

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

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

Kookzone gebruiken

- Plaats binnen 3 minuten een geschikte pan op de kookzone.

⏏ gaat uit. Het kookproces wordt voortgezet met de eerder aangegeven instellingen.

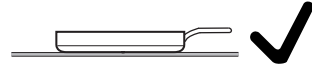
- Als u andere pannen en/of gerechten gebruikt, pas de instellingen dan aan.

Kookzone niet gebruiken

- Schakel de kookzone uit.

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.

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.

Vermogensstanden

	Vermogens-stand
Warmhouden	u
Boter smelten Gelatine oplossen Smelten van chocolade	1–2
Rijstepap, havermoutpap maken	2
Kleine hoeveelheden vloeistof opwarmen Rijst wellen Groente ontdooien (in een blok) Graan wellen	3
Verwarmen van vloeibare en halfvaste gerechten Bereiden van een omelet en van spiegeleieren zonder korst Stoven van vruchten Deegwaren wellen	4
Groenten, vis stoven Diepvriesproducten ontdooien en verwarmen	5
Eieren behoedzaam bakken (zonder oververhitting van het vet)	6
Aankoken van grotere hoeveelheden, zoals eenpansgerechten Gebonden saus of roomsaus maken, zoals witte-wijnsaus of sauce hollandaise Vis, schnitzel, braadworst behoedzaam bakken (zonder oververhitting van het vet)	6–7
Poffertjes, pannenkoeken, etc. bakken	7
Aanbraden van stoofgerechten	8
Grote hoeveelheden water koken Aankoken	9

De aangegeven standen zijn slechts algemene richtlijnen. De capaciteit van de inductie-spoel varieert afhankelijk van de grootte en het materiaal van de panbodem. Daarom is het mogelijk dat de vermogensstanden voor uw pannen lichtjes afwijken. In de praktijk zal u al snel weten welke instellingen voor uw pannen de beste zijn. Stel voor nieuwe pannen waarvan u de gebruikseigenschappen niet kent de vermogensstand één stand lager in dan aangegeven.

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.

Knoppen

De knoppen hebben een aanslag en mogen niet over **B I** of **B I/II** heen op **0** worden gezet.

Inschakelen

- Draai de knop **naar rechts** op de gewenste vermogensstand.

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

Uitschakelen


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

Als alle kookzones uitgeschakeld zijn, dooft het controlelampje.

Restwarmte-indicatie

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

De restwarmte-indicatie dooft pas als de kookzones zonder gevaar kunnen worden aangeraakt.

 Verbrandingsgevaar door hete kookzones.

Na het beëindigen van het kookproces zijn de kookzones heet.

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

Kookstartautomaat

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

Activeren

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

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

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

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

Deactiveren

- Stel een andere vermogensstand in.

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

Bediening

Booster

De kookzones hebben een boosterfunctie (zie hoofdstuk “Overzicht”, paragraaf “Kookplaat”).

Met de booster kan een hoger vermogen worden geleverd om snel grote hoeveelheden te kunnen verwarmen, bijv. grote hoeveelheden water voor het koken van pasta. Dit hoger vermogen is maximaal 10 minuten actief.

Als de booster geactiveerd wordt, kan de instelling van de verbonden kookzone veranderen, zie hoofdstuk “Inductie”, paragraaf “Powermanagement”.

U kunt de booster voor maximaal 1 kookzone gebruiken.

Aan het einde van de boostertijd wordt de kookzone automatisch naar vermogensstand **9** teruggezet.

Booster activeren

- Draai de knop naar rechts iets voorbij **9** naar **B I** en weer terug naar **9**.

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

TwinBooster inschakelen

Stand 1

- Draai de knop naar rechts iets voorbij **9** naar **B I/II** en weer terug naar **9**.

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

Stand 2

- Draai de knop naar rechts iets voorbij **9** naar **B I/II** en weer terug naar **9**.

- Draai de knop opnieuw iets voorbij **9** naar **B I/II** en weer terug naar **9**.

Op de kookzone-indicatie verschijnt **II**.

Booster/TwinBooster deactiveren

- Stel een andere vermogensstand in.

Het boostersymbool en **B** gaan uit.

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.

Warmhoudstand instellen

- Draai de bedieningsknop naar rechts op \sim .

Beveiligingen

Ingebruiknamebeveiliging

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

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

Als u een vermogensstand instelt terwijl de ingebruiknamebeveiliging geactiveerd is, verschijnt gedurende 3 seconden een *L* in de kookzone-indicatie.

Activeren

- Draai de (buitenste) rechterknop naar links tot aan de aanslag en houd deze zo totdat *L* in de kookzone-indicatie verschijnt.

Deactiveren

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

Automatische uitschakeling

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

Oververhittingsbeveiliging

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

Inductiespoelen

- Een ingeschakelde booster wordt uitgeschakeld.
- De ingestelde vermogensstand wordt verlaagd.
- De kookzone wordt automatisch uitgeschakeld. Op de kookzone-indicatie verschijnt *H*.
- Andere kookzones worden automatisch uitgeschakeld.

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.

- Schakel de betreffende kookzone(s) uit.

Als de kookzone niet wordt uitgeschakeld, knipperen in de betreffende kookzone-indicatie afwisselend *L* en *D*.


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

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.


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 ProLine-element afkoelen, voordat u het reinigt.

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

Ongeschikte reinigingsmiddelen

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


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

Roestvrijstalen randlijst/bedieningspaneel reinigen

 Schade door scherpe voorwerpen.


De afdichttape tussen de randlijst en het werkblad kan worden beschadigd.

Gebruik voor het reinigen geen scherpe voorwerpen.

 Schade door verontreinigingen.

De opdruk kan beschadigd raken als verontreinigingen (zoals gerechten en vloeistoffen die zout bevatten, en olijfolie) langere tijd inwerken.

Verwijder dergelijke verontreinigingen daarom meteen.

 Schade door verkeerde reiniging.

Reinigingsmiddelen voor roestvrij staal kunnen de opdruk beschadigen.

Gebruik in de buurt van de opdruk geen reinigingsmiddel voor roestvrij staal.

- Reinig de randlijst en het bedieningspaneel met een sponsdoekje, wat afwasmiddel en warm water. Laat vastzittend vuil eerst inweken. Indien nodig, kunt u de ruwe kant van een schoonmaaksponsje gebruiken.


Tip: U kunt voor de reiniging ook een glaskeramiek- en RVS-reiniger gebruiken. Wij adviseren om een onderhoudsmiddel voor roestvrij staal te gebruiken om te voorkomen dat het oppervlak snel weer vuil wordt. (Zie het hoofdstuk “Bij te bestellen accessoires”).

Knop reinigen

- Reinig de bedieningsknoppen met een sponsdoekje, wat afwasmiddel en warm water. Laat vastzittend vuil eerst inweken.
- Maak de bedieningsknoppen met een proper doekje droog.

Reiniging en onderhoud

Keramische plaat reinigen

 Schade door scherpe voorwerpen.

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

De afdichtingstape tussen de keramische glasplaat en het frame 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 ervoor kan zorgen dat het keramische glas verkleurt. Deze verkleuringen kunnen niet meer worden verwijderd.

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


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

staan. Houdt u aan de aanwijzingen van de fabrikant van het reinigingsmiddel.

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

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

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

 Verbrandingsgevaar door hete kookzones.

Tijdens het kookproces zijn de kookzones heet.

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

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

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
In de kookzone-indicatie knippert het symbool \underline{u} .	Er staat geen pan op de kookzone. Op de kookzone staat een ongeschikte pan. Geschikt kookgerei is van de kookzone verwijderd. ■ Gebruik geschikte pannen (zie hoofdstuk “De juiste pannen”).
Na het inschakelen van een kookzone verschijnt gedurende enkele seconden L in de indicatie.	De ingebruiknamebeveiliging is geactiveerd. ■ Deactiveer de ingebruiknamebeveiliging (zie het hoofdstuk “Veiligheidsfuncties”, paragraaf “Ingebruiknamebeveiliging”).
Na het inschakelen van de kookzone verschijnt gedurende enkele seconden d in de indicatie. De kookzone wordt niet heet.	De demofunctie is geactiveerd. ■ Draai de rechterknop (buitenste) 2 keer kort naar links tot aan de aanslag. Daarna nog een keer terwijl u deze dan ca. 3 seconden vasthoudt.
Op een kookzonedisplay verschijnt H .	De oververhittingsbeveiliging is geactiveerd. ■ Zie het hoofdstuk “Veiligheidsfuncties”, paragraaf “Oververhittingsbeveiliging”.
In de kookzone-indicatie knipperen afwisselend \mathcal{L} en \mathcal{D} . De kookzone is automatisch uitgeschakeld.	Op de kookzone staat al langer dan 3 minuten geen pan of een ongeschikte pan. ■ Gebruik geschikte pannen (zie het hoofdstuk “De juiste pannen”) of schakel de kookzone uit als u deze niet wilt gebruiken.
	De oververhittingsbeveiliging is geactiveerd. ■ Zie het hoofdstuk “Veiligheidsfuncties”, paragraaf “Oververhittingsbeveiliging”.
	Bij de verbonden kookzone is de TwinBooster op stand II ingeschakeld.

Nuttige tips

Probleem	Oorzaak en oplossing
In de kookzone-indicatie knipperen afwisselend \bar{L} en de vermogensstand.	De ingestelde vermogensstand is verlaagd, omdat bij de verbonden kookzone de booster is ingeschakeld (zie het hoofdstuk “Werking”, paragraaf “Powermanagement”).

Algemene problemen of technische storingen

Probleem	Oorzaak en oplossing
<p>De kookzones worden niet heet.</p>	<p>De kookplaat heeft geen stroom.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Controleer of de zekering van de elektrische installatie is doorgeslagen. Neem contact op met een elektricien of met de klantendienst van Miele (minimale sterkte van de zekering: zie typeplaatje). <p>Er is mogelijk sprake van een technische storing.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Draai de knop op 0. ■ Maak de kookplaat ca. 1 minuut spanningsvrij. Doe dit als volgt: <ul style="list-style-type: none"> – schakel de schakelaar van de betreffende zekering uit of draai de zekering eruit; – schakel de verliesstroomschakelaar uit. ■ Schakel daarna de zekering resp. de verliesstroomschakelaar weer in. Kunt u de kookplaat dan nog niet gebruiken, neem dan contact op met een elektricien of met de klantendienst van Miele.
<p>Bij de nieuwe kookplaat komen geurtjes en damp vrij.</p>	<p>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.</p>

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.

Onderhoudsmiddel voor roestvrij staal 250 ml

Voor het eenvoudig verwijderen van strepen, vlekken en vingerafdrukken. Voorkomt dat het oppervlak snel weer vuil wordt.

Contact bij storingen

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

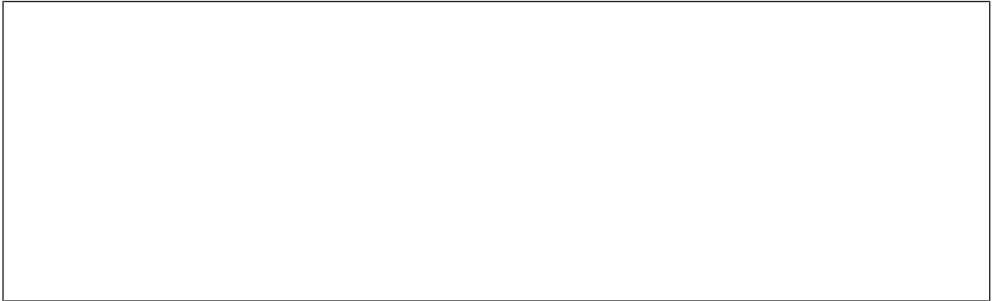
De klantendienst van Miele kunt u online boeken op www.miele.com/service.

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 ProLine-element kan beschadigd raken door ondeskundige inbouw.

Laat het ProLine-element uitsluitend inbouwen door een gekwalificeerde 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 ProLine-element uitsluitend door een gekwalificeerde elektricien aansluiten op het stroomnet.



Schade door vallende voorwerpen.

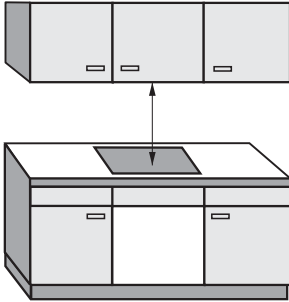
Bij de montage van bovenkastjes of een dampkap kan het ProLine-element beschadigd raken.

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

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

Veiligheidsafstanden

Veiligheidsafstand boven het ProLine-element



U dient tussen het ProLine-element en de dampkap die erboven wordt gemonteerd de veiligheidsafstand opgegeven door de fabrikant van de dampkap aan te houden. Als de specificaties van de fabrikant ontbreken of als er zich boven het ProLine-element licht ontvlambare materialen bevinden (zoals een keukenplank), dan moet de afstand minstens 500 mm bedragen.

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

Installatie

Veiligheidsafstand achterkant/zijkant

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

Aan de achterkant van het ProLine-element moet ten opzichte van een hoge kastwand of muur de hierna aangegeven minimale afstand ① worden aangehouden.

Als zich aan één kant van het ProLine-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:

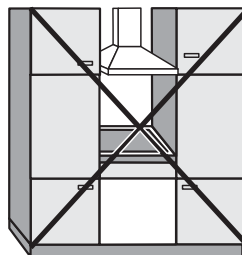
50 mm

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

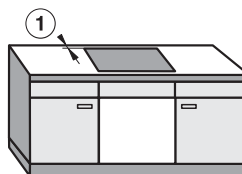
40 mm.

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

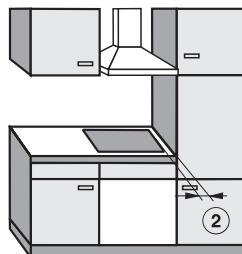
40 mm.



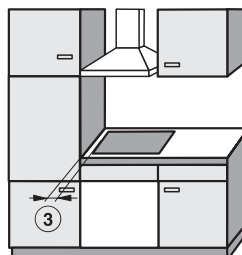
Niet toegestaan



Aan te bevelen



Niet aan te bevelen



Niet aan te bevelen

Minimale afstand onder het ProLine-element

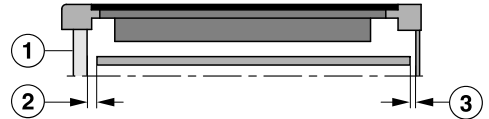
Om de ventilatie van het ProLine-element te kunnen waarborgen, moet onder het element een minimale afstand worden aangehouden ten opzichte van een oven, tussenbodem of lade.

Minimale afstand vanaf de onderkant van het ProLine-element tot de

- bovenkant van de oven: 40 mm
- bovenkant van de tussenbodem: 40 mm
- bovenkant lade: 40 mm

Tussenbodem

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



Zijaanzicht

- ① voor
- ② luchtsleuf voor
- ③ luchtsleuf achter

Voor de **ventilatie** van het ProLine-element adviseren wij aan de voorkant tussen kast en tussenbodem een luchtsleuf ② van 20 mm.

Voor de **aansluitkabel** moet achteraan tussen de kast en de tussenbodem een luchtsleuf ③ van 10 mm worden aangehouden.

Installatie

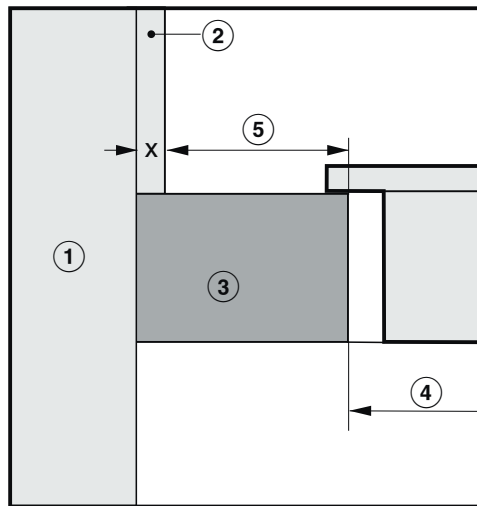
Veiligheidsafstand bij een beklede nis

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 bedraagt de minimale afstand ⑤ tussen de uitsparing in het werkblad en de nisbekleding 50 mm.

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

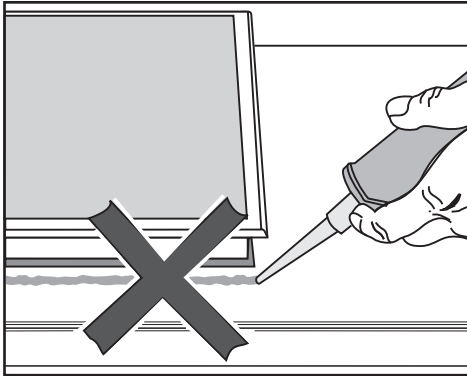
Voorbeeld: als de nisbekleding 15 mm dik is, moet de minimale afstand $50 \text{ mm} - 15 \text{ mm} = 35 \text{ mm}$ zijn.



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

Aanwijzingen voor het inbouwen

Afdichting tussen ProLine-element en werkblad

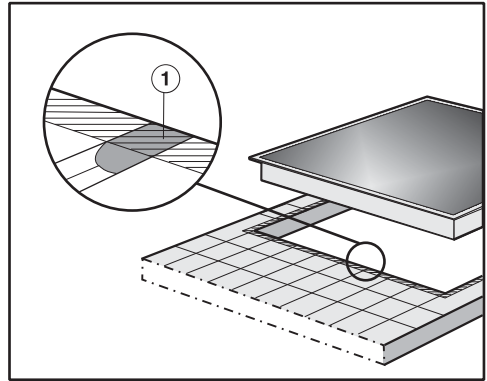


⚠ Schade door incorrecte inbouw. Als u afdicht met een voegenkit, kunnen het ProLine-element en het werkblad beschadigd raken als het element moet worden verwijderd. Gebruik daarom geen voegenkit tussen het ProLine-element en het werkblad. De dichting onder de rand van het toestel is toereikend als afdichting tussen toestel en werkblad.

Afdichtingstape

Als het ProLine-element voor onderhoud wordt gedemonteerd, kan de afdichtingstape onder de rand van het ProLine-element beschadigd raken. Vervang de afdichtingstape steeds voordat de kookplaat weer wordt ingebouwd.

Werkblad met tegels



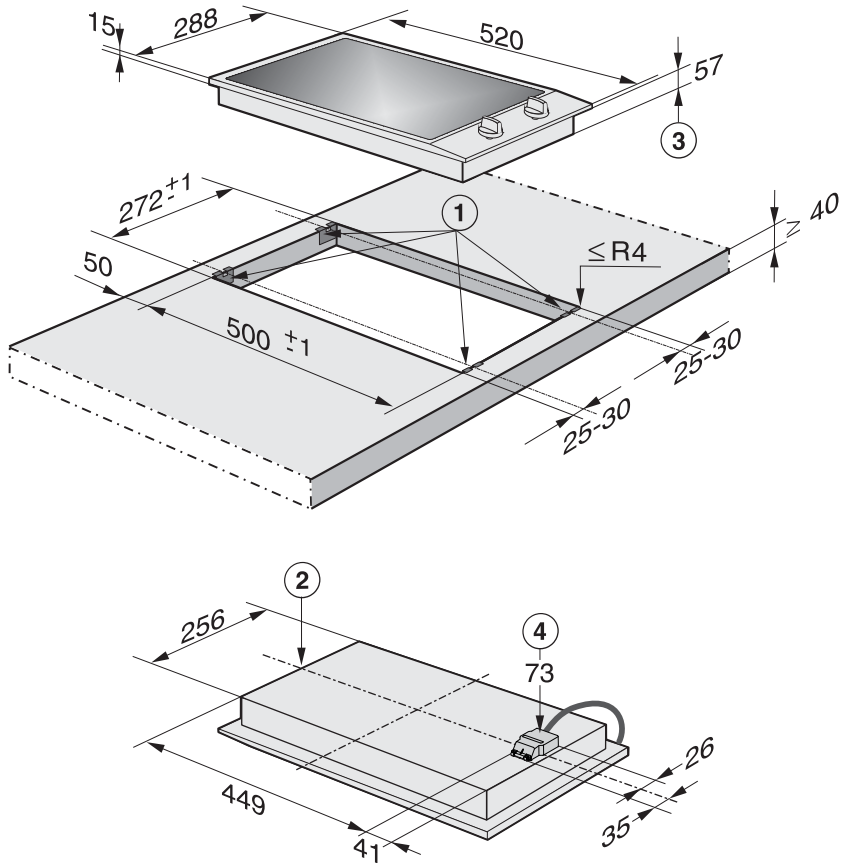
De voegen ① en het gearceerde gedeelte onder de rand van het ProLine-element moeten glad en vlak zijn, zodat het ProLine-element gelijkmatig aansluit en de afdichting onder de rand van de bovenkant van het toestel de afdichting met het werkblad waarborgt.

Installatie

Inbouwmaten

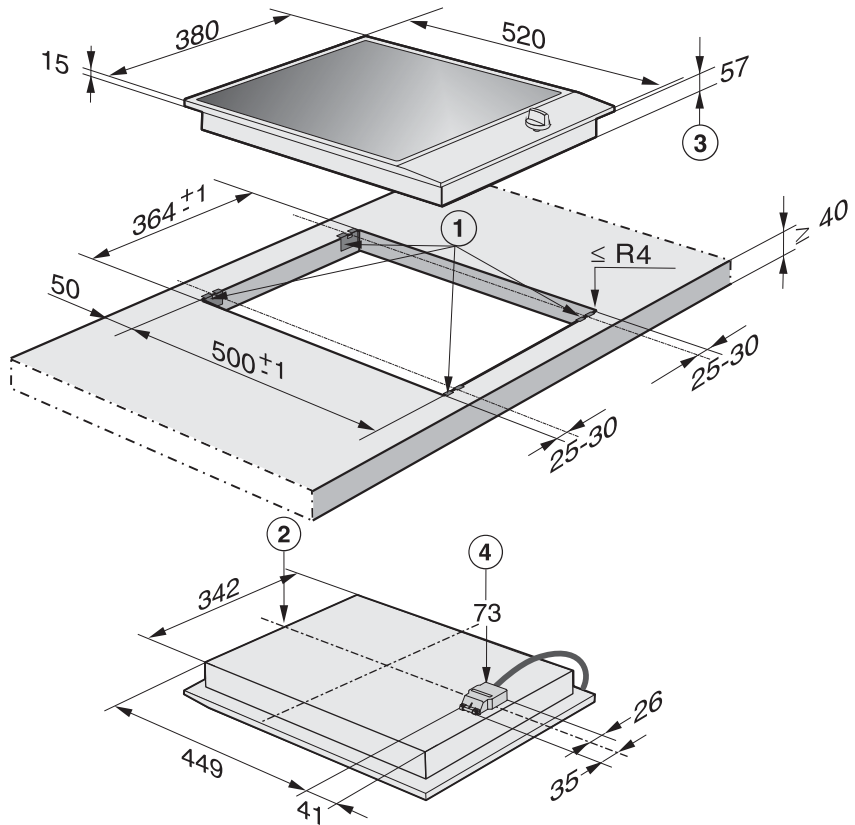
Alle maten zijn in mm aangegeven.

CS 1212-1



- ① Klemveren
- ② vooraan
- ③ Hoogte toestel
- ④ Inbouwhoogte aansluitkast met aansluitkabel
Aansluitkabel L = 2.000 mm

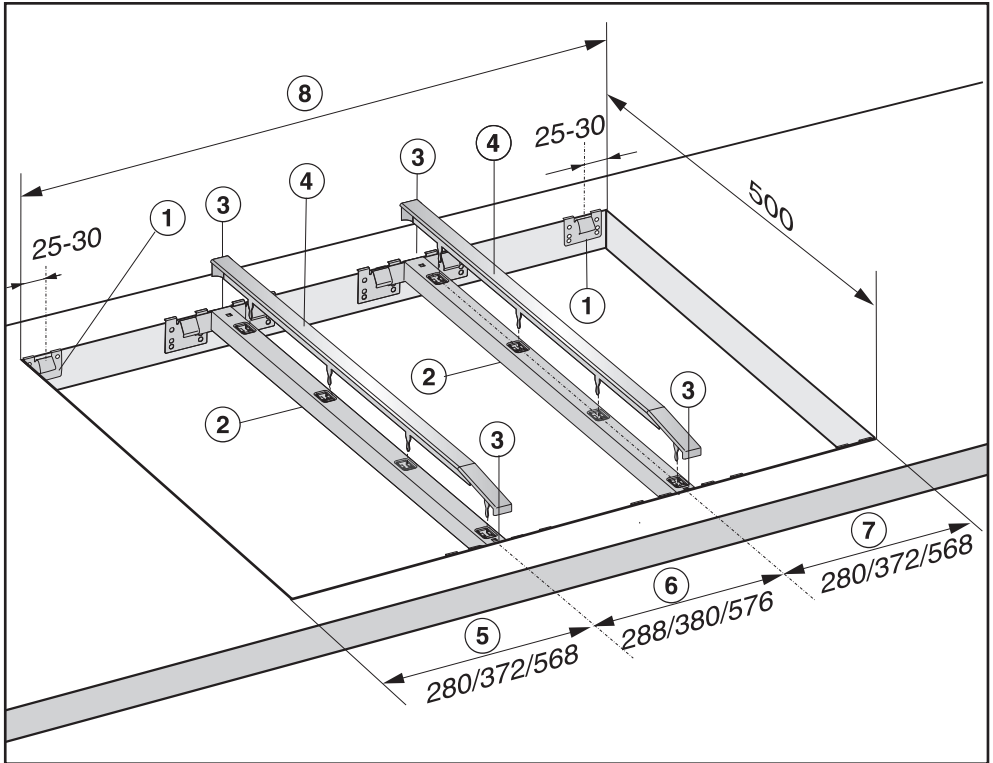
CS 1221-1, CS 1222



- ① Klemveren
- ② vooraan
- ③ Hoogte toestel
- ④ Inbouwhoogte aansluitkast met aansluitkabel
Aansluitkabel L = 2.000 mm

Installatie

Uitsparing werkblad voor meerdere ProLine-elementen



Voorbeeld: 3 ProLine-elementen

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

Werkbladuitsparing berekenen

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

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

Voorbeeld:

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

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

Verbindingsstrips

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

Inbouw met werkbladdampkap

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

Installatie

Inbouwen

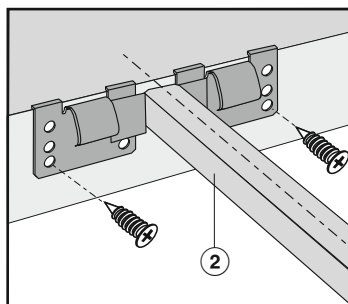
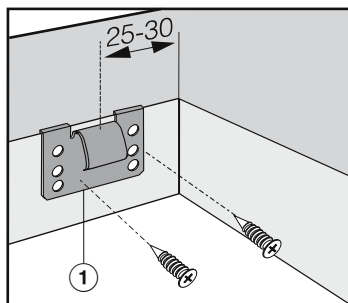
Vorbereiding werkblad

- Maak de werkbladuitsparing volgens de afbeelding in het hoofdstuk “Inbouwmaten” of volgens de berekening (zie het hoofdstuk “Installatie”, paragraaf “Inbouw van meerdere Pro-Line-elementen”). 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.

De afdichtband zorgt ervoor dat de kookplaat stevig in de uitsparing ligt en niet verschuift. De ruimte tussen randlijst en werkblad wordt na verloop van tijd kleiner.

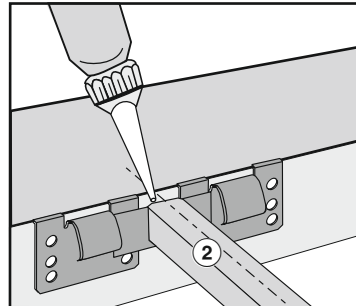
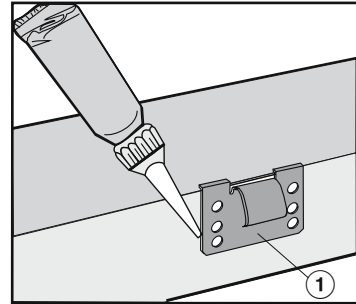
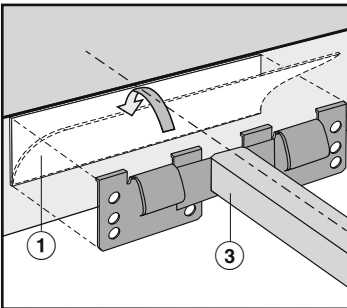
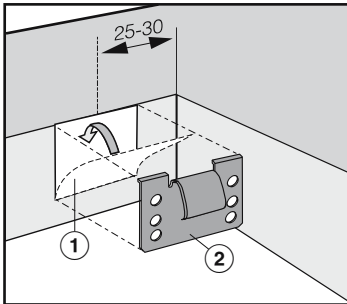
Klemveren en verbindingstrips bevestigen – werkblad van hout



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

Klemveren en verbindingstrips bevestigen – werkblad van natuursteen

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



- Plak het plakband ① op de in de afbeelding van de kookplaat aangegeven positie aan de bovenrand van de uitsparing.
- Leg de klemveren ② of de verbindingstrips ③ op de bovenrand van de uitsparing en druk alles goed aan.

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

Installatie

Inbouw met werkbladdampkap

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

ProLine-element plaatsen

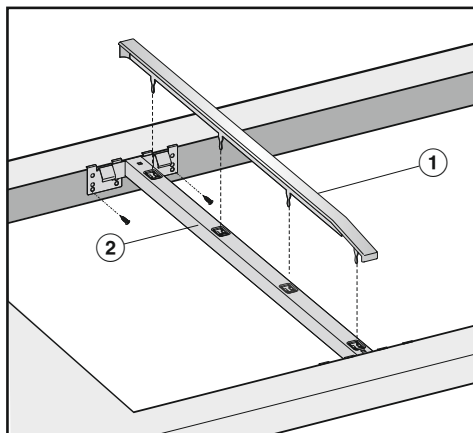
- Geleid de aansluitkabel door de uitsparing in het werkblad omlaag.
- Leg het ProLine-element in de uitsparing van het werkblad (eerst de voorkant van het toestel).
- Druk het ProLine-element met beide handen aan de rand gelijkmatig omlaag totdat het duidelijk vastklikt. Zorg ervoor dat de afdichting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

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

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

Plaatsen van meerdere ProLine-elementen

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



- Klik de afdekking ① in de daarvoor bestemde gaten van de verbindingstrip ② vast.
- Leg het volgende ProLine-element in de uitsparing van het werkblad (eerst de voorkant van het toestel).
- Ga verder te werk zoals hiervoor beschreven.

ProLine-element aansluiten

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

ProLine-element eruit tillen

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

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

Installatie

Elektrische aansluiting

Het ProLine-element is standaard voorzien van een aansluitkabel met stekker voor aansluiting op een stopcontact met aarding.

Plaats het ProLine-element zodanig dat het stopcontact goed bereikbaar is. Als het stopcontact niet vrij toegankelijk is, zorg er dan voor dat er voor elke pool een werkschakelaar aanwezig is.




Brandgevaar door oververhitting.

Het gebruik van het ProLine-element via verdeelstekkers en verlengsnoeren kan tot overbelasting van de kabels leiden.

Gebruik om veiligheidsredenen geen verdeelstekkers en verlengsnoeren.

De elektrische installatie moet conform VDE 0100 zijn uitgevoerd.

Om veiligheidsredenen raden we aan een verliesstroomschakelaar (RCD) van het type  te gebruiken in de huisinstallatie waarin u het ProLine-element installeert.

Een beschadigde aansluitkabel mag alleen door een speciale aansluitkabel van hetzelfde type worden vervangen (verkrijgbaar bij Miele). Om veiligheidsredenen mag de kabel alleen door een gekwalificeerde vakman of door een technicus van Miele worden vervangen.

Op het typeplaatje en in de gebruiksaanwijzing staat informatie over het nominale verbruik en de bijbehorende zekering. Vergelijk deze informatie met de gegevens van de elektrische aansluiting ter plaatse.

Raadpleeg bij twijfel een electricien.

Tijdelijke of permanente werking op een autonoom of niet-netgekoppeld stroomvoorzieningssysteem (zoals stand-alonenetten, back-upsystemen) 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.

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

Informatie over huishoudelijke elektrische kookplaten

volgens verordening (EU) Nr. 66/2014

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

Productgegevensbladen

Informatie over huishoudelijke elektrische kookplaten

volgens verordening (EU) Nr. 66/2014

MIELE	
Identificatie van het model	
Aantal kookzones en/of -gebieden	2
Voor cirkelvormige kookzones of -gebieden: diameter van de nuttige kookoppervlakte per kookzone	1. = Ø 100-160 mm 2. = Ø 200 / 200x300 mm 3. =
Voor niet-cirkelvormige kookzones of -gebieden: lengte en breedte van de nuttige kookoppervlakte per kookzone L/W	4. = 5. = 6. =
Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg (EC _{elektrisch koken})	1. = 185,2 Wh/kg 2. = 188,7 Wh/kg
Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg (EC _{elektrische kookplaat})	187,0 Wh/kg

nv Miele België

Z.5 Mollem 480

1730 Mollem (Asse)

Herstellingen aan huis en andere inlichtingen: 02/451.16.16

E-mail: info@miele.be

Internet: www.miele.be

Duitsland**Miele & Cie. KG**

Carl-Miele-Straße 29

33332 Gütersloh

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

nl-BE

M.-Nr. 09 147 950 / 04