

Gebruiks- en montagehandleiding Elektrische kookplaten



Lees voor het opstellen – installeren – ingebruikneming **beslist** de gebruiks- en montagehandleiding. Dat is veiliger voor uzelf en u voorkomt schade aan het toestel.

Inhoud

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen	6
Duurzaamheid en milieubescherming	12
Installeren	13
Veiligheidsinstructies voor het inbouwen	13
Aanvullende veiligheidstips voor een opliggende montage	13
Aanvullende veiligheidstips voor een naadloos aansluitende montage	14
Veiligheidsafstanden	15
Inbouwmaten voor de opliggende inbouw	19
KM 6520 FR	19
KM 6521 FR	20
KM 6522 FR	21
KM 6527 FR	22
Inbouwmaten voor de naadloos aansluitende inbouw	23
KM 6520 FL	23
KM 6523 FL	24
Kookplaat opliggend inbouwen	25
Werkblad voorbereiden voor opliggende inbouw	25
Kookplaat opliggend plaatsen	26
Kookplaat naadloos aansluitend inbouwen	26
Werkblad voorbereiden voor naadloos aansluitende installatie	26
Kookplaat naadloos aansluitend inbouwen	26
Elektrische aansluiting	27
Introductie	30
Uw kookplaat	30
KM 6520 FR, KM 6520 FL	30
KM 6521 FR	31
KM 6522 FR	32
KM 6523 FL	33
KM 6527 FR	34
Bedieningselementen en indicatoren	34
Gegevens kookzone	35
Bedieningsprincipe	37

Speciale functies	37
Kookzone-uitbreiding	37
Stop&Go	37
Kookstartautomaat	37
Timer	37
Ingebruiknamebeveiliging	38
Vergrendeling	38
Recall-functie	38
Instellingen	38
Demo-functie	38
Restwarmte-indicatie	38
Veiligheidsuitschakeling	38
Oververhittingsbeveiliging	39
Gegevens kookplaat	39
Bij te bestellen accessoires	39
Ingebruikneming	40
Kookplaat uitpakken	40
Kookplaat voor de eerste keer reinigen	40
Kookplaat voor de eerste keer in gebruik nemen	40
Bediening	41
Veiligheidstips voor de bediening	41
Kookplaat inschakelen	41
Kookplaat/kookzone uitschakelen	41
Vermogensstand	41
Vermogensstand instellen	41
De vermogensstand instellen – Tussenniveaus	42
Vermogensstand wijzigen	42
Kookzone-uitbreiding	42
Kookzone-uitbreiding activeren	42
De kookzone-uitbreiding deactiveren	42
Stop & Go activeren/deactiveren	42
Kookstartautomaat	42
De kookstartautomaat inschakelen	43
De kookstartautomaat uitschakelen	43

Inhoud

Timer	43
Timertijden instellen	43
Kookwekker instellen	43
Kookwekker wijzigen	44
Kookwekker wissen	44
Uitschakeltijd instellen	44
Uitschakeltijd wijzigen	44
Uitschakeltijd wissen	44
Meerdere uitschakeltijden instellen	44
Uitschakeltijden weergeven	44
Timerfuncties tegelijk gebruiken	45
Ingebruiknamebeveiliging	45
Ingebruiknamebeveiliging activeren	45
Ingebruiknamebeveiliging deactiveren	45
Vergrendeling	46
Vergrendeling activeren	46
Vergrendeling deactiveren	46
Recall-functie activeren	46
Gegevens kookplaat	46
Typeaanduiding/serienummer weergeven	46
Softwareversie weergeven	46
Demo-functie activeren/deactiveren	47
Vermogensstand	48
Gegevens voor testinstellingen	48
Goed om te weten	50
Hoe elektrische kookplaten werken	50
Kookgerei	50
Instellingen aanpassen	52
Reiniging en onderhoud	55
Veiligheidstips voor reiniging en onderhoud	55
Reinigingsfrequentie	55
Keramische platen reinigen	55
Ongeschikte reinigingsmiddelen	56
Problemen oplossen	57
Meldingen in de indicaties/de display	57
Ongewoon gedrag	57
Onbevredigend resultaat	58
Algemene problemen of technische storingen	59
Service	60
Contact bij storingen	60

Typeplaatje:	60
Garantie	60
Technische gegevens	61
Technische gegevens	61
Productgegevensbladen	61

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.

Kinderen in het gezin

- ▶ Houd kinderen onder acht jaar op een afstand, tenzij u voortdurend toezicht houdt.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

- ▶ 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 de kookplaat niet onbedoeld kunnen inschakelen of instellingen kunnen wijzigen.

Technische veiligheid

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

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

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

► 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.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

- ▶ De kookplaat moet door een elektricien op het elektriciteitsnet worden aangesloten (zie hoofdstuk “Installatie”, paragraaf “Elektrische aansluiting”).
- ▶ Als de aansluitkabel beschadigd is, moet deze door een elektricien worden vervangen door een speciale aansluitkabel (zie het hoofdstuk “Installatie”, paragraaf “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.
- ▶ 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.
- ▶ Voorwerpen in de nabijheid van de ingeschakelde kookplaat kunnen door de hoge temperaturen beginnen te branden. Gebruik de kookplaat nooit om ruimten te verwarmen.
- ▶ Olie en vet kunnen bij oververhitting gaan branden. Laat de kookplaat bij werkzaamheden met olie en vet niet zonder toezicht achter. Blus branden met olie en vet nooit met water. Schakel de kookplaat uit en verstik de vlammen voorzichtig met een deksel of een blusdekken.
- ▶ Houd voortdurend toezicht op de kookplaat tijdens het gebruik. Houd voortdurend toezicht bij korte kook- en braadprocessen.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

- ▶ Vlammen kunnen de vetfilters van een dampkap in brand doen vliegen. Flambeer nooit onder een dampkap.
- ▶ Als spuitbussen, licht ontvlambare vloeistoffen of brandbaar materiaal warm worden, kunnen ze gaan branden. Bewaar daarom makkelijk ontvlambare voorwerpen nooit in laden direct onder de kookplaat. Eventueel aanwezige bestekbakken moeten van hittebestendig materiaal zijn.
- ▶ Verwarm kookgerei nooit zonder inhoud.
- ▶ In gesloten conservenblikken ontstaat bij het inmaken en opwarmen een overdruk, waardoor deze kunnen ontploffen. Gebruik de kookplaat niet voor het inmaken en verwarmen van conservenblikken.
- ▶ Wanneer de kookplaat wordt afgedekt, bestaat het risico dat het materiaal van de afdekking in brand vliegt, barst of smelt als u de kookplaat per ongeluk inschakelt of als deze nog warm is van een bereiding. Dek de kookplaat nooit af met bijv. afdekplaten, een doek of een beschermfolie.
- ▶ Als de kookplaat ingeschakeld is, als u deze per ongeluk inschakelt of als hij nog warm is van het koken, bestaat het risico dat metalen voorwerpen die op de kookplaat liggen warm worden. Ander materiaal kan smelten of vlam vatten. Vochtige pannendecksels kunnen zich vastzuigen. Gebruik de kookplaat niet als legplank. Schakel de kookzones na gebruik uit!
- ▶ U kunt zich aan de hete kookplaat branden. Gebruik daarom altijd ovenhandschoenen of pannenlappen als u met het hete toestel werkt. Gebruik alleen droge handschoenen of pannenlappen. Nat of vochtig textiel geleidt de warmte beter en kan door stoom verbrandingen veroorzaken.
- ▶ Als u een elektrisch toestel (bijvoorbeeld een mixer) in de buurt van de kookplaat gebruikt, mag de aansluitkabel niet in contact komen met de hete kookplaat. De isolatie van de kabel zou beschadigd kunnen raken.
- ▶ Zout, suiker of zandkorrels (bijvoorbeeld van groente) kunnen krasen 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.

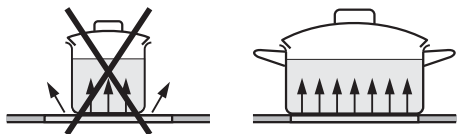
- ▶ Als suiker, suikerhoudende spijzen, kunststof of aluminiumfolie op de hete kookplaat belanden en smelten, beschadigen deze bij het afkoelen de keramische glasplaat. Schakel het toestel onmiddellijk uit en schraap de stof met een kookplaatkrabber meteen grondig van de kookplaat. Trek hierbij ovenwanten aan. Reinig de keramische glasplaat na met een reinigingsmiddel voor keramisch glas zodra de glasplaat is afgekoeld.
- ▶ Drooggekookte pannen kunnen schade veroorzaken aan de keramische plaat en/of het kookgerei. Houd voortdurend toezicht op de kookplaat tijdens het gebruik.
- ▶ Gebruik alleen pannen met een gladde bodem. Een ruwe bodem kan krassen op de keramische plaat veroorzaken.
- ▶ Til pannen op als u ze wilt verplaatsen. U voorkomt zo vlekken door wrijving en krassen.
- ▶ Serviesgoed van kunststof of aluminiumfolie smelt bij hoge temperaturen. Gebruik daarom geen serviesgoed van kunststof of aluminiumfolie.
- ▶ De lijst van de kookplaat, bij facetkookplaten de rand van de kookplaat en de bedieningselementen kunnen onder invloed van de volgende factoren heet worden: bedrijfsduur, hoge vermogensstand(en), grote pannen en het aantal kookzones dat in gebruik is.
- ▶ Pannen van aluminium of met een aluminium bodem kunnen glimmende vlekken veroorzaken. Dergelijke vlekken kunt u met een reinigingsmiddel voor keramische platen en roestvrij staal verwijderen (zie het hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”, onder “Keramische plaat reinigen”).
- ▶ Als verontreinigingen lang inwerken, kunnen ze inbranden en kunt u ze soms niet meer verwijderen. Verwijder de verontreinigingen zo snel mogelijk en zorg ervoor dat ook de bodem van een te gebruiken pan schoon, vetvrij en droog is.
- ▶ Bereid in geen geval levensmiddelen rechtstreeks op de keramische glasplaat. Gebruik altijd geschikte pannen.

Reiniging en onderhoud

- ▶ De stoom van een stoomreiniger kan terechtkomen op onderdelen die onder spanning staan en een kortsluiting veroorzaken. Gebruik voor het reinigen van de kookplaat nooit een stoomreiniger.
- ▶ Miele geeft u na afloop van de productie van de kookplaat een leveringsgarantie van maximaal 15 jaar en minimaal 10 jaar voor reserve-onderdelen.

Tips om energie te besparen tijdens het koken

- Zorg ervoor dat de bodem van de pan overeenkomt met de grootte van de kookzone of iets groter is. Dit betekent dat er niet onnodig warmte wordt uitgestraald.



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

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 recycling.

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 als mede 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.

Veiligheidsinstructies voor het inbouwen

⚠ Schade door ondeskundige inbouw.

De kookplaat kan beschadigd raken door ondeskundige inbouw.

Laat de kookplaat uitsluitend inbouwen door een gekwalificeerd vakman.

⚠ Gevaar voor elektrische schok door netspanning.

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

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

⚠ Schade door vallende voorwerpen.

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

Plaats de kookplaat pas na montage van de bovenkastjes en de dampkap.

► De kookplaat mag niet boven koeltoestellen, vaatwassers, wasmachines en droogkasten worden ingebouwd.

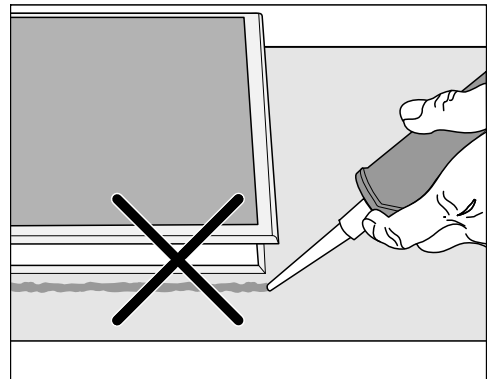
► Zorg ervoor dat na de inbouw van de kookplaat de aansluitkabel niet kan worden aangeraakt.

► De aansluitkabel mag na de inbouw van de kookplaat niet in aanraking komen met beweegbare delen van de keukenelementen (bijv. een lade) en ze mag ook niet worden blootgesteld aan mechanische belastingen.

► 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.

► Houd de veiligheidsafstanden aan (zie hoofdstuk 'Installeren', paragraaf 'Veiligheidsafstanden').

Aanvullende veiligheidstips voor een opliggende montage

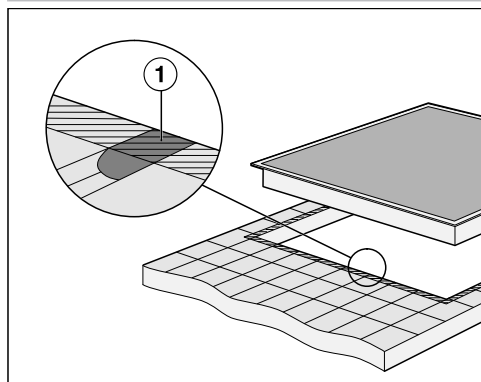


Installeren

⚠ Schade door verkeerde inbouw.

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

Gebruik geen voegenkit tussen de kookplaat en het werkblad. De afdichting onder de rand van de kookplaat is voldoende als afdichting tussen het toestel en het werkblad.



► De voegen ① en het gearceerde gedeelte onder de rand van de kookplaat moeten glad en vlak zijn, zodat de kookplaat gelijkmatig aansluit op het werkblad en de afdichting onder de rand van het toestel voldoende afdicht.

Als de kookplaat voor onderhoud wordt gedemonteerd, kan de afdichttape onder de rand van de kookplaat beschadigd raken.

Vervang de afdichttape steeds voordat de kookplaat weer wordt ingebouwd.

Aanvullende veiligheidstips voor een naadloos aansluitende montage

⚠ Schade door ongeschikt afdichtmiddel.

Ongeschikt afdichtmiddel kan natuursteen beschadigen.

Gebruik voor natuursteen en tegels van natuursteen uitsluitend een siliconenkit die voor natuursteen geschikt is. Neem de instructies van de fabrikant in acht.

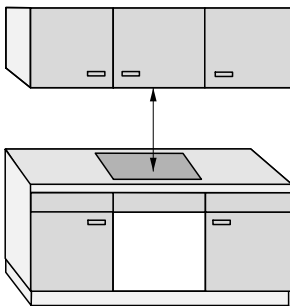
► De breedte (binnenwerks) van de onderkast moet minimaal zo groot zijn als de uitsparing in het werkblad (zie het hoofdstuk 'Installeren', paragraaf 'Inbouwmaten voor de naadloos aansluitende montage'), zodat de kookplaat ook na de inbouw van onderaf goed toegankelijk is en de onderkast voor onderhoud verwijderd kan worden. Als de kookplaat na de inbouw niet vrij toegankelijk is langs onder, moet de voegenkit verwijderd worden zodat de kookplaat gedemonteerd kan worden.

► Een vlakke kookplaat past alleen in natuursteen (graniet, marmer), massief hout en betegelde aanrechtbladen. Als het werkblad van een ander materiaal is gemaakt, informeer dan bij de fabrikant of het geschikt is voor naadloos aansluitende inbouw van de kookplaat.

- Werkbladen van natuursteen: de kookplaat wordt direct in de uitsparing geplaatst.
- Massief houten, betegelde werkbladen: de kookplaat wordt met houten lijsten in de uitsparing geplaatst. Deze lijsten worden niet bij het toestel meegeleverd en moeten ter plaatse beschikbaar zijn.

Veiligheidsafstanden

Veiligheidsafstand boven de kookplaat



Tussen de kookplaat en een erboven gemonteerde dampkap:

- De veiligheidsafstand die is opgegeven door de fabrikant van de motorkap moet in acht worden genomen.
- De grootste vereiste veiligheidsafstand moet worden aangehouden als er meerdere toestellen onder een dampkap zijn geïnstalleerd waarvoor verschillende veiligheidsafstanden zijn voorgeschreven.

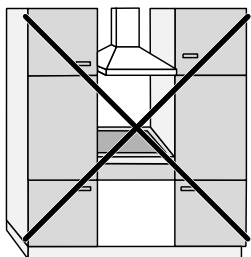
Als zich boven de kookplaat licht ontvlambare materialen bevinden (zoals een keukenplank), moet u de afstand minstens 600 mm bedragen.

Veiligheidsafstand achter en naast de kookplaat

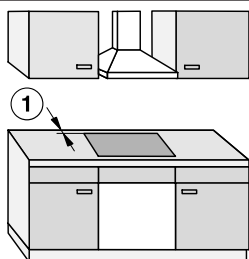
Tot een hoge kastenwand of wand van de ruimte moeten de volgende minimale afstanden worden aangehouden:

- **achter** ① van de werkbladuitsparing tot de achterkant van het werkblad: 50 mm
en
- **rechts** ② van de werkbladuitsparing tot een ernaast staand meubelstuk (bijvoorbeeld een hoge kast) of een wand: 50 mm (KM 6521/6522/6523/6527) / 70 mm (KM 6520) en aan de tegenoverliggende zijde een minimale afstand van 300 mm
of
- **links** ③ van de werkbladuitsparing tot een ernaast staand meubelstuk (bijvoorbeeld een hoge kast) of een wand: 50 mm (KM 6520/6522) / 70 mm (KM 6527) / 100 mm (KM 6521/6523) en aan de tegenoverliggende zijde een minimale afstand van 300 mm

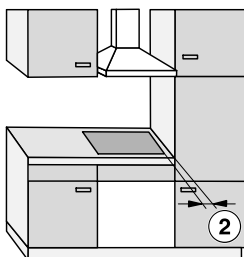
Installeren



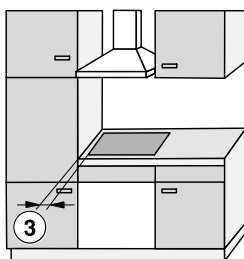
Niet toegestaan



Aan te bevelen



Niet aan te bevelen



Niet aan te bevelen

Tussenbodem

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

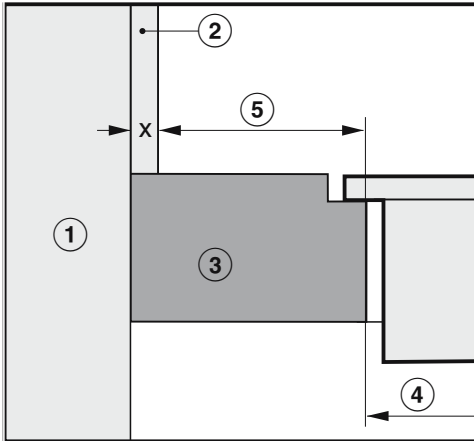
Wanneer onder de kookplaat een tussenbodem moet worden geplaatst, moet de afstand tussen de bovenkant van het werkblad en de bovenkant van de tussenbodem ten minste 110 mm bedragen.

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

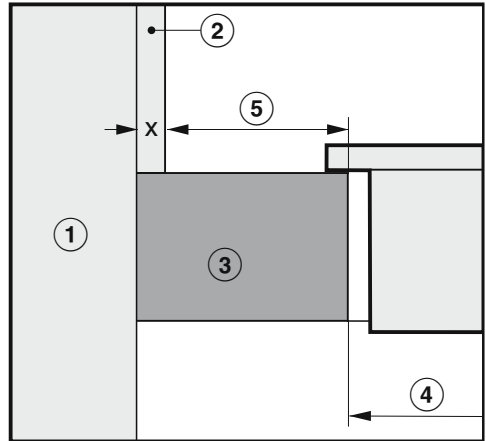
Veiligheidsafstand bij een beklede nis

Als er sprake is van een nisbekleding, dient er een minimale afstand tussen de werkbladuitsparing en de bekleding te worden aangehouden. Hoge temperaturen kunnen materialen veranderen of beschadigen.

Naadloos aansluitende inbouw



Opliggende inbouw



- ① Wand
- ② Maat x = dikte van de nisbekleding
- ③ Werkblad
- ④ Uitsparing in het werkblad
- ⑤ Minimale afstand bij
brandbare materialen (bijv. hout)
niet brandbare materialen (bijvoorbeeld metaal, natuursteen, keramische tegels)

Installeren

	Pagina		Tegenoverliggende zijde	
Materiaal	Brandbaar	Niet brandbaar	Brandbaar	Niet brandbaar
Achter	50 mm	50 mm - Afmeting x	—	—
Rechts	50 mm (KM 6521/ 6522/652 3/6527) / 70 mm (KM 6520)	50 mm (KM 6521/6522/652 3/6527) / 70 mm (KM 6520) - Afme- ting x	300 mm	300 mm - Afme- ting x
Links	50 mm (KM 6520/ 6522) / 70 mm (KM 6527) / 100 mm (KM 6521/ 6523)	50 mm (KM 6520/6522) / 70 mm (KM 6527) / 100 mm (KM 6521/6523) - Afmeting x	300 mm	300 mm - Afme- ting x

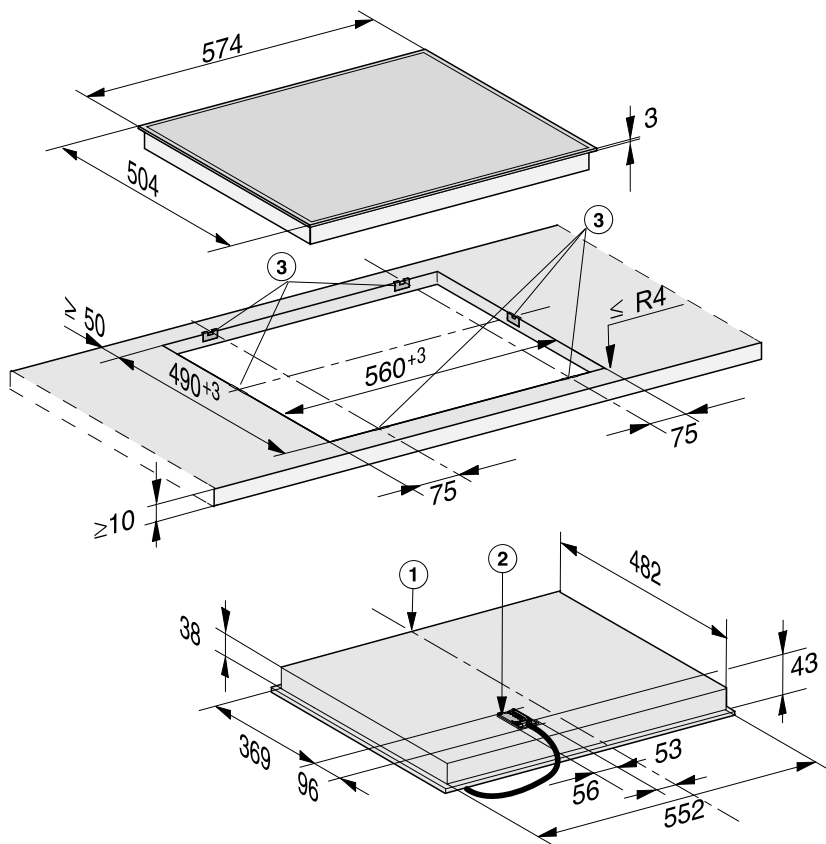
zie hoofdstuk 'Installeren', paragraaf 'Veiligheidsafstanden'

Voorbeeld: dikte van de niet-brandbare nisbekleding 15 mm

50 mm - 15 mm = minimale afstand 35 mm

Inbouwmaten voor de opliggende inbouw

KM 6520 FR

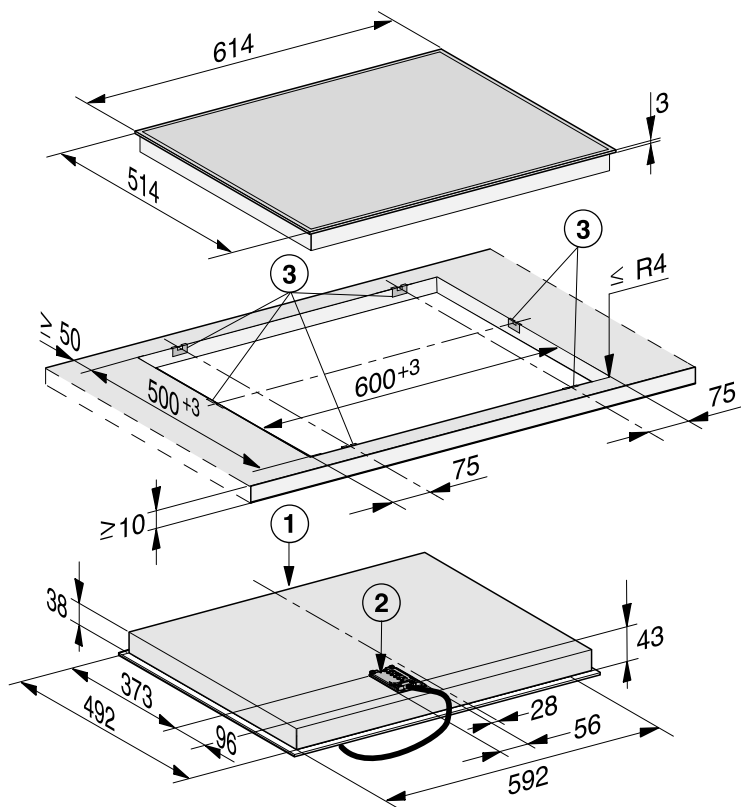


Alle afmetingen zijn in mm aangegeven.

- ① vooraan
- ② Aansluitkast met aansluitkabel
Aansluitkabel L = 1.440 mm
- ③ Aansluitkabel, L = 1.440 mm
- ④ Klemveren

Installeren

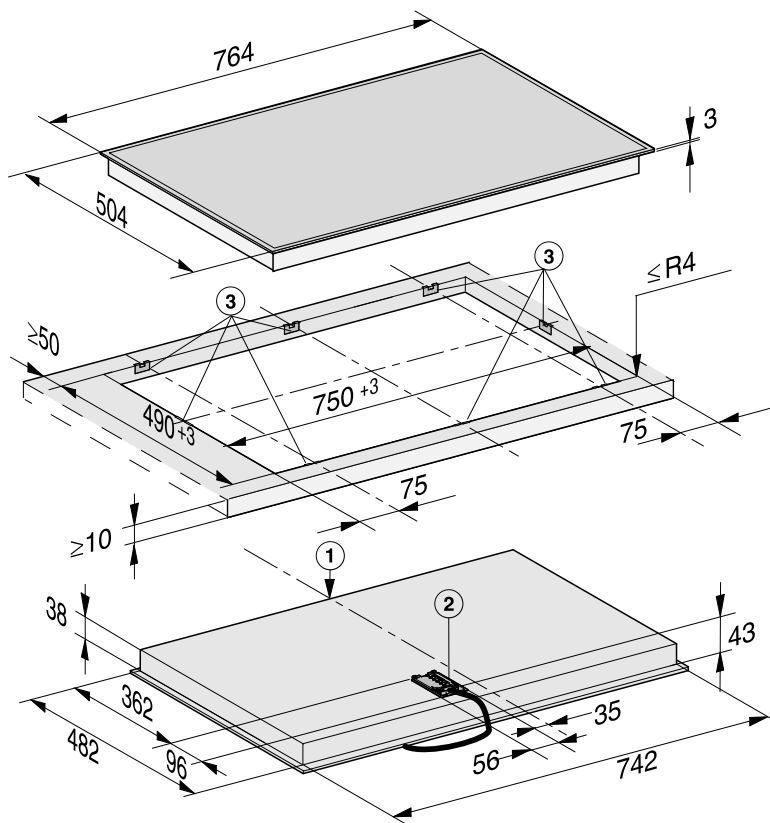
KM 6521 FR



Alle afmetingen zijn in mm aangegeven.

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

KM 6522 FR

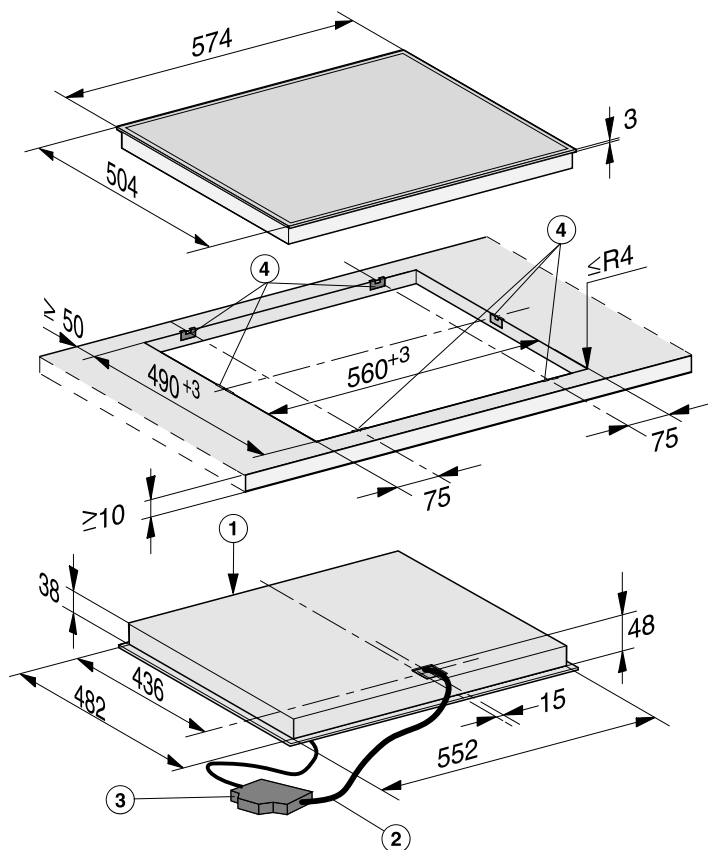


Alle afmetingen zijn in mm aangegeven.

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

Installeren

KM 6527 FR

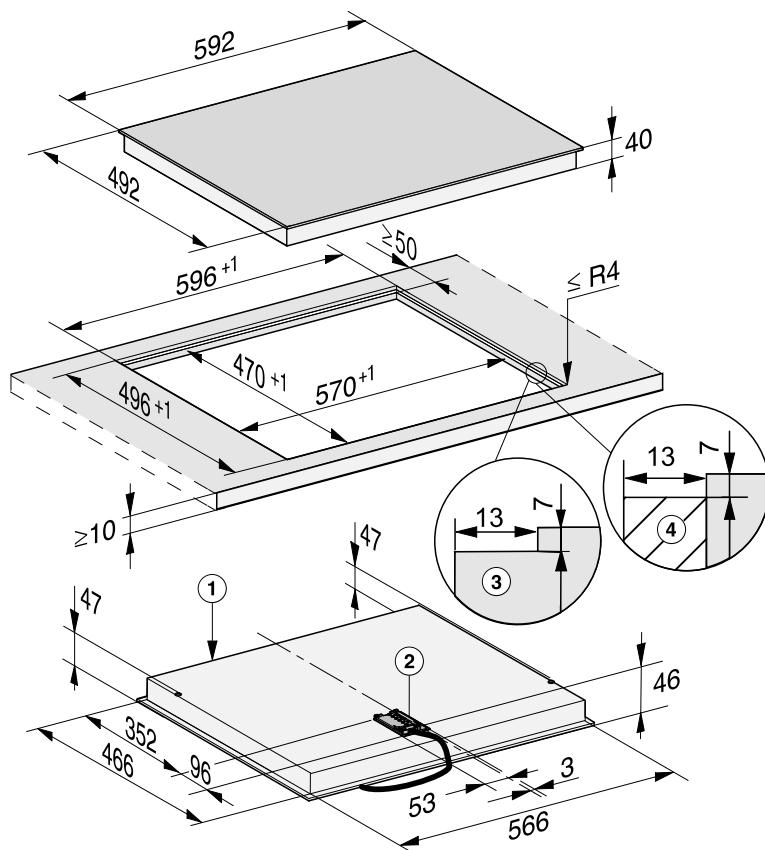


Alle afmetingen zijn in mm aangegeven.

- ① vooraan
- ② Aansluitkabel, L = 1.440 mm
- ③ Aansluitkast met aansluitkabel
Aansluitkabel en aansluitkast L = 1.440 mm
- ④ Klemveren

Inbouwmaten voor de naadloos aansluitende inbouw

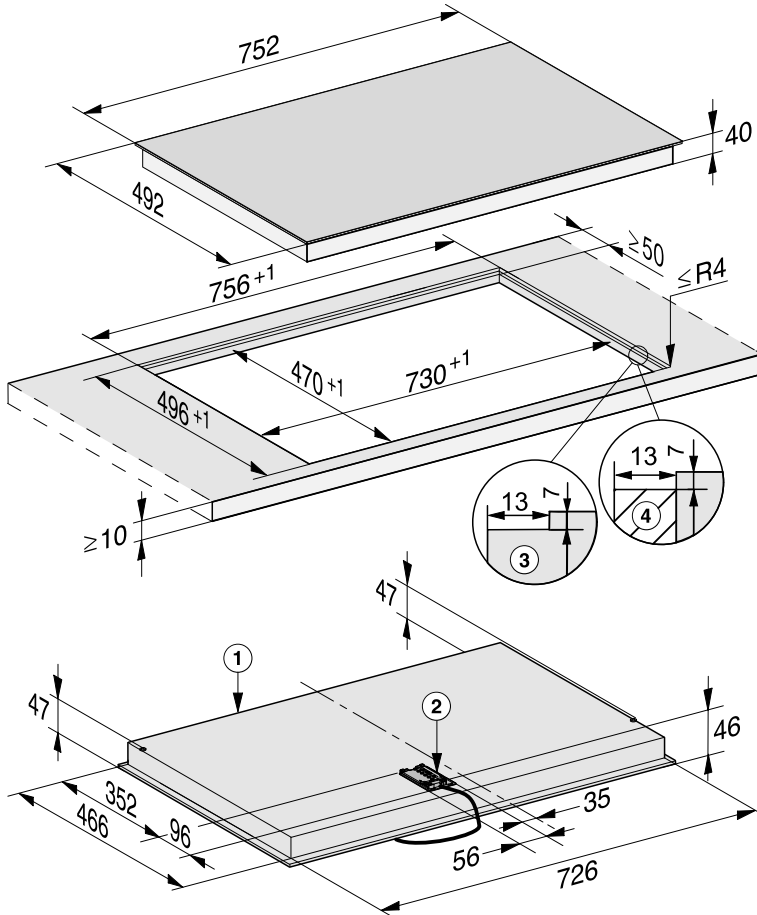
KM 6520 FL



Alle afmetingen zijn in mm aangegeven.

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

KM 6523 FL



Alle afmetingen zijn in mm aangegeven.

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

Kookplaat opliggend inbouwen

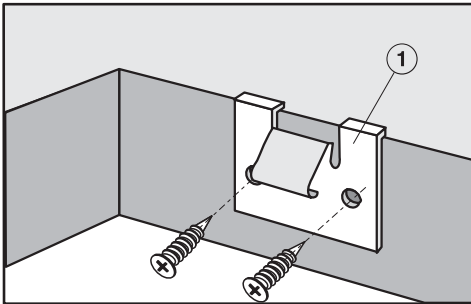
Werkblad voorbereiden voor opliggen-de inbouw

- Neem de veiligheidsafstanden in acht (zie hoofdstuk 'Installeren', paragraaf 'Veiligheidsafstanden').
- Maak de uitsparing in het werkblad.
- Houten werkbladen: snijvlakken moeten met speciale lak, siliconenkit of giethars worden afge- werkt om te voorkomen dat het werk- blad door vocht wordt aangetast. Het dichtingsmateriaal moet temperatuur- bestendig zijn.

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

Klemveren voor bevestiging aan hou- ten werkbladen

De exacte positie van de klemveren zijn aangegeven in de afbeelding van de be- treffende kookplaat.

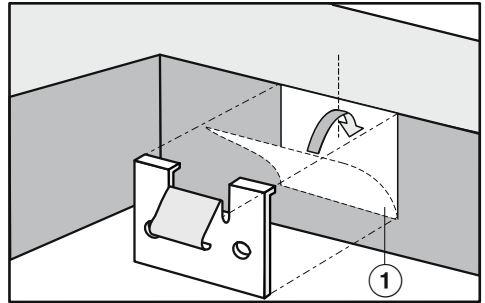


- Plaats de klemveren (1) op de in de af- beelding van de kookplaat aangege- ven positie aan de bovenrand van de uitsparing.
- Bevestig de klemveren (1) met de bij- gevoegde houtschroeven 3,5 x 25 mm.

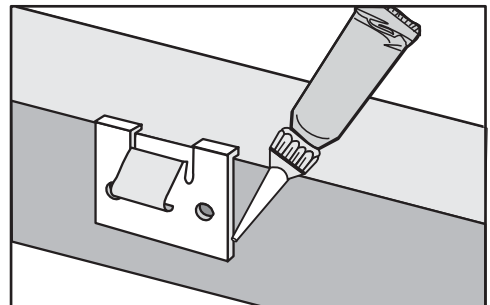
Klemveren voor bevestiging aan werk- bladen van natuursteen

De exacte positie van de klemveren zijn aangegeven in de afbeelding van de be- treffende kookplaat.

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



- Plak het dubbelzijdig plakband (1) te- gen de bovenrand van de uitsparing, zoals aangegeven in de afbeelding van de kookplaat.
- Plaats de klemveren langs de boven- rand van de uitsparing en druk ze goed aan.



- Breng langs de zijranden en de onder- kant van de klemveren siliconenkit aan.

Installeren

Kookplaat opliggend plaatsen

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

De afdichttape 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.

- Leid de aansluitkabel van de kookplaat door de uitsparing in het werkblad naar beneden.
- Zet de kookplaat midden in de uitsparing. Let erop dat de afdichting op het werkblad rust, zodat de afdichting met het werkblad gegarandeerd is.
- Als de afdichting bij de hoeken niet goed op het werkblad aansluit, kan de hoekradius van het werkblad ($\leq R4$) voorzichtig met een decoupeerzaag worden bijgewerkt.
- Druk de kookplaat met beide handen aan de rand gelijkmatig naar beneden, totdat deze duidelijk vastklikt. Zorg ervoor dat de afdichting op het werkblad rust, zodat de afdichting met het werkblad gewaarborgd is.
- Sluit de kookplaat aan op het elektriciteitsnet (zie hoofdstuk 'Installeren', paragraaf 'Elektrische aansluiting').
- Controleer de werking van de kookplaat.

Kookplaat naadloos aansluitend inbouwen

Werkblad voorbereiden voor naadloos aansluitende installatie

- Neem de veiligheidsafstanden in acht (zie hoofdstuk 'Installeren', paragraaf 'Veiligheidsafstanden').
- Maak de uitsparing in het werkblad.
- Bij werkbladen van massief hout/betegelde werkbladen:
Bevestig de houten lijsten 7 mm onder de bovenkant van het werkblad (zie het hoofdstuk 'Installatie', paragraaf 'Inbouwmaten voor naadloos aansluitende inbouw').

Kookplaat naadloos aansluitend inbouwen

- Leid de aansluitkabel van de kookplaat door de uitsparing naar beneden.

De voeg tussen de keramische plaat en het werkblad is ten minste 2 mm breed.

De voeg is noodzakelijk om de kookplaat af te dichten.

- Plaats de kookplaat in de uitsparing en centreer deze.
- Sluit de kookplaat aan op het elektriciteitsnet (zie hoofdstuk 'Installeren', paragraaf 'Elektrische aansluiting').
- Controleer de werking van de kookplaat.
- Vul de voeg tussen de kookplaat en het werkblad met een geschikte, hittebestendige siliconenvoegenkit (ten minste 160 °C).

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 de kookplaat door een elektricien aansluiten op het elektriciteitsnet.

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

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

Aansluitwaarde

Zie typeplaatje

Aansluitgegevens

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

Voor de aansluitmogelijkheden zie het aansluitschema.

Verliesstroomschakelaar

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

Werkshakelaars

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

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.

Installeren

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

De kookplaat moet met een aansluitkabel van het type H 05 VV-F (PVC-isolatie) volgens het aansluitschema worden aangesloten. De kabel moet voldoende doorsnede hebben.

Voor de aansluitmogelijkheden zie het aansluitschema.

De toegestane aansluitspanning en de bijbehorende aansluitwaarden voor uw kookplaat vindt u op het typeplaatje.

Aansluitkabel vervangen

 Gevaar voor elektrische schok door netspanning.

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

Laat de aansluitkabel uitsluitend vervangen door een gekwalificeerd elektricien.

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

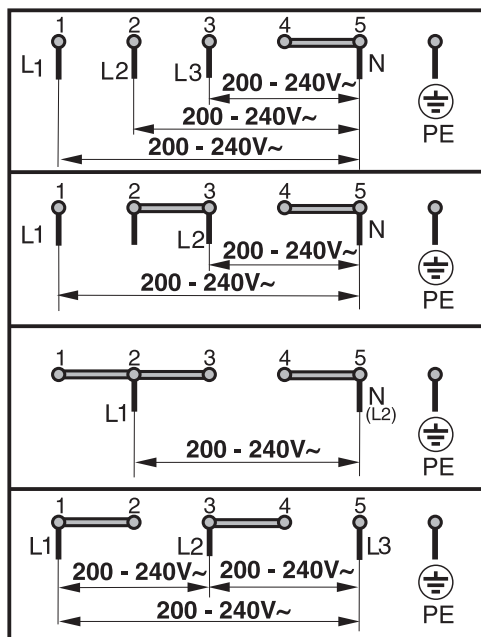
Aansluitschema

Niet elke aansluitmogelijkheid is toegestaan op de plaats van installatie.

Neem de nationale voorschriften en de lokale voorschriften voor elektriciteitsvoorziening in acht.

De maximale belasting per aangesloten buitengeleider is 3 650 W.

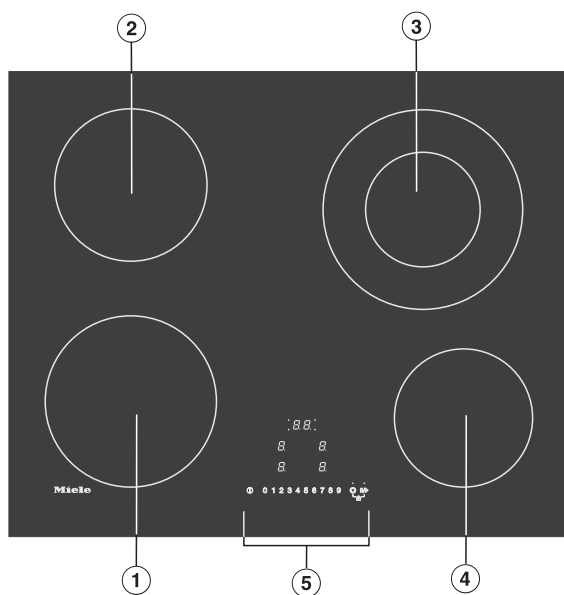
Voor het aansluiten van de kookplaat zijn alle 3 buitengeleiders nodig. Op de buitengeleiders kunnen geen andere toestellen worden aangesloten.



Introductie

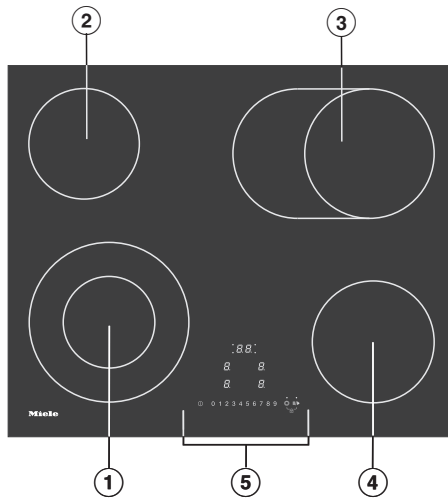
Uw kookplaat

KM 6520 FR, KM 6520 FL



- ① Gewone kookzone
- ② Gewone kookzone
- ③ Vario-kookzone
- ④ Gewone kookzone
- ⑤ Bedieningselementen en indicatoren

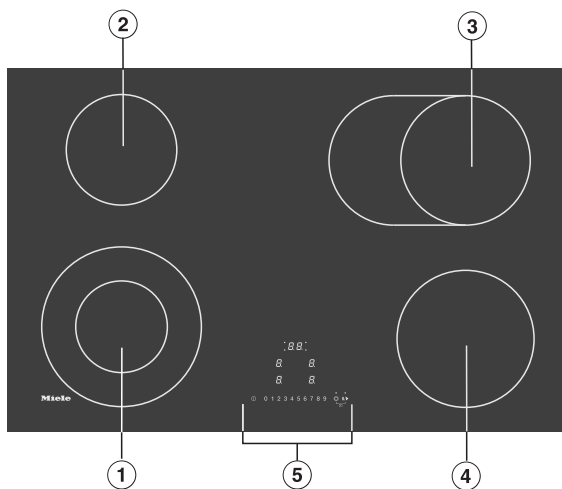
KM 6521 FR



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

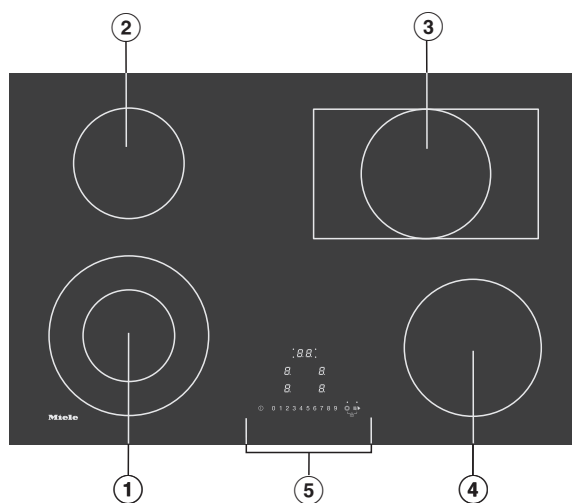
Introductie

KM 6522 FR



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

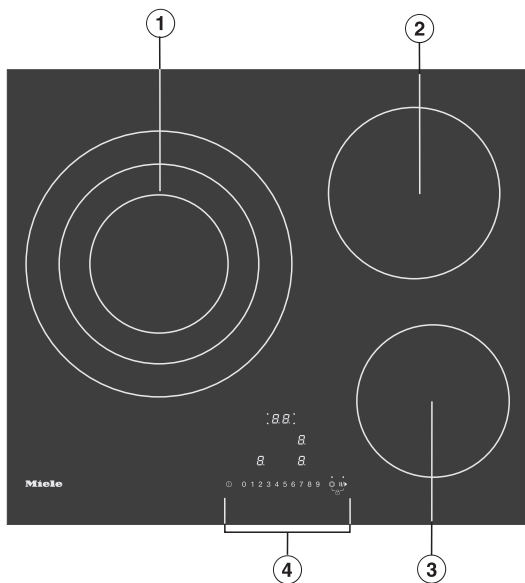
KM 6523 FL



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

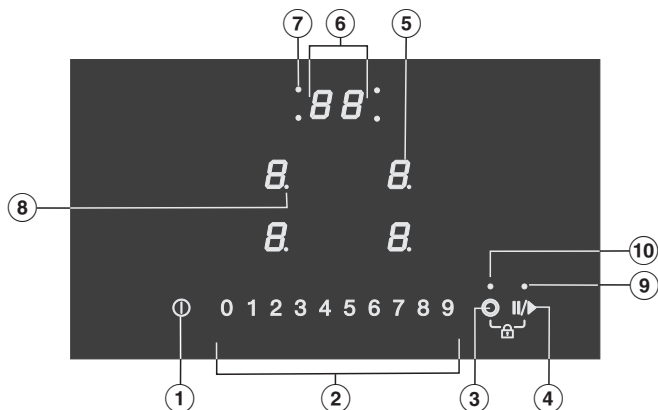
Introductie

KM 6527 FR



- ① Vario-kookzone (3-voudig)
- ② Gewone kookzone
- ③ Gewone kookzone
- ④ Bedieningselementen en indicatoren

Bedieningselementen en indicatoren



- ① Sensortoets Kookplaat aan/uit
- ② Sensortoetsen cijferreeks
 - Voor het instellen van de vermogensstand
 - Voor het instellen van de tijden
- ③ Sensortoets voor uitbreiding kookzone
- ④ Sensortoets Stop&Go
Voor het stoppen/starten van een actief kookproces
- ⑤ Sensortoets Keuze en weergave kookzones
 -  Kookzone gebruiksklaar
 -  Vermogensstand
 -  Restwarmte
 -  Kookstartautomaat
- ⑥ Indicatie timer
 -  Tijd in minuten
 -  Ingebruiknamebeveiliging/vergrendeling is geactiveerd
 -  De demo-functie is geactiveerd
- ⑦ Controlelampje voor automatisch uitschakelen van de kookzone
Automatisch uitschakelen voor de kookzone is geactiveerd
- ⑧ Weergave vermogensstand – Tussenniveaus
- ⑨ Controlelampje Stop & Go
Stop & Go geactiveerd
- ⑩ Controlelampje uitbreiding kookzone
De kookzone-uitbreiding is geactiveerd.

Gegevens kookzone

KM 6520 FR, KM 6520 FL		
Kookzone	Ø in cm	Vermogen in Watt bij 230 V
①	18,0	1.800
②	16,0	1.500
③	12,0/21,0	750/2.200
④	14,5	1.200
		Totaal: 6.700

Introductie

KM 6521 FR		
Kookzone	Ø in cm	Vermogen in Watt bij 230 V
①	12,0/21,0	1.200/2200
②	14,5	1.200
③	17,0/17,0 x 26,5	1.500/2.400
④	16,0	1.500
		Totaal: 7.300

KM 6522 FR		
Kookzone	Ø in cm	Vermogen in Watt bij 230 V
①	12,0/21,0	750/2.200
②	14,5	1.200
③	17,0/17,0 x 29,0	1.500/2.400
④	18,0	1.800
		Totaal: 7.600

KM 6523 FL		
Kookzone	Ø in cm	Vermogen in Watt bij 230 V
①	12,0/21,0	1.200/2200
②	14,5	1.200
③	17,0/17,0 x 29,0	1.500/2.600
④	18,0	1.800
		Totaal: 7.800

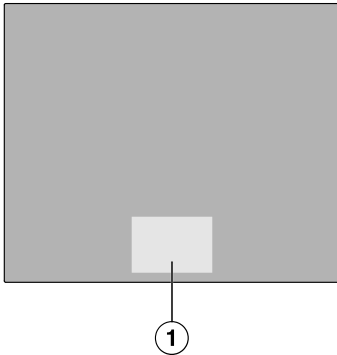
KM 6527 FR		
Kookzone	Ø in cm	Vermogen in Watt bij 230 V
①	14,5/21,0/27,0	1.200/2.300/3.400
②	18,0	1.800
④	16,0	1.500
		Totaal: 6.700

Bedieningsprincipe

Uitgeschakelde kookplaat

Wanneer de kookplaat uitgeschakeld is, zijn slechts de opgedrukte symbolen van de sensortoetsen en de cijferreeks zichtbaar. Als u de kookplaat inschakelt, lichten ook andere sensortoetsen op.

Bediening



- ① Bereik van de sensortoetsen en displays

De keramische kookplaat is voorzien van sensortoetsen. Deze reageren op aanraking met de vingers.

Elke reactie van de sensortoetsen wordt bevestigd met een akoestisch signaal. De sensortoets Aan/Uit ① moet bij het inschakelen om veiligheidsredenen iets langer worden aangeraakt dan de overige toetsen.

Kookzone selecteren

Als u instellingen voor een kookzone wilt configureren, moet de betreffende kookzone geselecteerd zijn.

U kunt een kookzone selecteren door het desbetreffende display aan te raken. Als u het kookzonedisplay hebt aangeraakt, begint dit te knipperen. Zolang het display van de kookzone

knippert, is de kookzone geselecteerd en kunt u instellingen voor een kookzone configureren.

Uitzondering: als er slechts één kookzone in gebruik is, kunt u de instellingen zonder te selecteren configureren.

Speciale functies

Kookzone-uitbreiding

Als u een Vario-kookzone of een 3-voudige Vario-kookzone inschakelt, wordt altijd automatisch het tweede verwarmingscircuit bijgeschakeld. Het tweede verwarmingscircuit van een 1-voudige Vario-kookzone/braadzone en het derde verwarmingscircuit van een 3-voudige Vario-kookzone moeten handmatig worden bijgeschakeld.

Stop&Go

Bij activering van Stop&Go wordt bij alle ingeschakelde kookzones de vermogensstand tot 1 verlaagd. Als u de functie deactiveert, worden de kookzones op de laatst ingestelde vermogensstand weer ingeschakeld.

Tip: Gebruik de functie wanneer u de bedieningselementen snel wilt reinigen, of als een pan dreigt over te koken.

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.

Timer

U kunt de timer voor twee functies gebruiken:

- voor het instellen van een kookwekker
- voor het automatisch uitschakelen van een kookzone

Introductie

U kunt de functies tegelijk gebruiken.

Kookwekker

U kunt een wekker voor kookplaat-afhankelijke processen instellen.

Automatisch uitschakelen

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

Ingebruiknamebeveiliging

Als de ingebruiknamebeveiliging geactiveerd is, kan de kookplaat niet worden ingeschakeld.

Vergrendeling

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

Recall-functie

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

Instellingen

U kunt de instellingen van de kookplaat aanpassen aan uw persoonlijke wensen.

Demo-functie

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

Restwarmte-indicatie

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

De streepjes van de restwarmte-indicatie gaan één voor één uit naarmate de kookzones verder afkoelen. Het laatste streepje gaat pas uit als de kookzones zonder gevaar aangeraakt kunnen worden.

Veiligheidsuitschakeling

Sensortoetsen zijn afgedekt

Wanneer één of meer sensortoetsen langer dan 10 seconden bedekt blijven, bijvoorbeeld door vingers, overkookend voedsel of voorwerpen, wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld. Op het timerdisplay verschijnt gedurende enkele seconden F . Als het de sensortoets ① betreft, brandt F totdat het voorwerp of het vuil verwijderd is. Als u de voorwerpen of het vuil verwijderd, dooft F en is de kookplaat opnieuw klaar voor gebruik.

Gebruiksduur wordt overschreden

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

U kunt de veiligheidsuitschakeling aanpassen door het veiligheidsniveau te wijzigen (zie hoofdstuk 'Instellingen aanpassen').

Vermogensstand ¹	Maximale bedrijfsduur [u:min]		
	Veiligheidsniveau		
	0 ²	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

¹ De vermogensstanden met een punt zijn tussenstanden (zie hoofdstuk 'Instelbereiken').

² Standaardinstelling

Oververhittingsbeveiliging

Elke kookzone is voorzien van een oververhittingsbeveiliging. Deze schakelt de verwarming van de kookzone automatisch uit als deze te heet wordt. Zodra de kookzone is afgekoeld, wordt de verwarming automatisch opnieuw ingeschakeld.

Oorzaken voor het reageren van de oververhittingsbeveiliging

De oververhittingsbeveiliging kan in de volgende situaties worden geactiveerd:

- Er staat geen pan op de ingeschakelde kookzone.
- De geplaatste pan wordt zonder inhoud verhit.

- De bodem van de pan sluit niet gelijkmatig aan op de kookzone.
- De pan geleidt de warmte niet goed.

Gegevens kookplaat

U kunt typeaanduiding, serienummer en softwareversie van de kookplaat laten weergeven.

Bij te bestellen accessoires

Kookgerei

Miele biedt een omvangrijke keuze aan kookgerei. Dit is qua functie en afmetingen perfect afgestemd op de Miele toestellen. Gedetailleerde informatie vindt u op de website van Miele.

Reinigings- en onderhoudsmiddelen

Reinigingsmiddel voor keramische platen en roestvrij staal 250 ml

Voor het verwijderen van verontreinigingen, kalk- en aluminiumvlekken.

Microvezeldoekje

Voor het verwijderen van vingerafdrukken en lichte verontreinigingen.

Ingebruikneming

Kookplaat uitpakken

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

Kookplaat voor de eerste keer reinigen

- Veeg uw kookplaat voor het eerste gebruik af met een vochtige doek.
- Maak de kookplaat droog.

Kookplaat voor de eerste keer in gebruik nemen

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 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.

Veiligheidstips voor de bediening

 Brandgevaar door oververhitting voedingsmiddelen.

Onbeheerde voedingsmiddelen kunnen oververhit raken en ontbranden.

Houd voortdurend toezicht op de kookplaat tijdens het gebruik.

 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.

 Hete pannen op de sensortoetsen en indicaties kunnen de daaronder liggende elektronica beschadigen.

De sensortoetsen reageren niet.

Er worden onbedoeld functies geactiveerd.

De kookplaat wordt automatisch uitgeschakeld (zie hoofdstuk 'Introductie', paragraaf 'Veiligheidsschakelaar').

Plaats geen hete pannen op de sensortoetsen en displays.

Kookplaat inschakelen

- Raak de sensortoets ① aan.

Andere sensortoetsen lichten op.

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

Kookplaat/kookzone uitschakelen

Kookplaat uitschakelen

- Om de kookplaat en daarmee alle kookzones uit te schakelen, raak de sensortoets ① aan.

Kookzone uitschakelen

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

Het kookzonedisplay begint te knippen.

- Raak de sensortoets 0 op de cijferreeks aan.

Vermogensstand

Vermogensstand instellen

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

Het kookzonedisplay begint te knippen.

- Raak op de cijferreeks de sensortoets van de gewenste vermogensstand aan.

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

Bediening

De vermogensstand instellen – Tussenniveaus

De tussenfasen worden geactiveerd (zie hoofdstuk 'Instellingen aanpassen').

- Raak de cijferreeks tussen de sensortoetsen aan.

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

Vermogensstand wijzigen

- Raak het bijbehorende kookzonedisplay aan.

Het kookzonedisplay begint te knippen.

- Raak op de cijferreeks de sensortoets van de gewenste vermogensstand aan.

Kookzone-uitbreiding

Kookzone-uitbreiding activeren

- Raak kort het kookzonedisplay van de gewenste kookzone aan.

Het kookzonedisplay begint te knippen.

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

Het controlelampje voor de kookzone-uitbreiding gaat branden.

- Kies de gewenste vermogensstand.

De kookzone-uitbreiding deactiveren

- Raak kort het kookzonedisplay van de gewenste kookzone aan.

Het kookzonedisplay begint te knippen.

- Raak, terwijl de kookzone-indicatie knippert, sensortoets ,  of  (afhankelijk van het model) zo vaak aan, totdat het controlelampje van de kookzonevergroting dooft.

Stop & Go activeren/deactiveren

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

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

- Raak de sensortoets II/▶ aan.

Kookstartautomaat

De aankooktijd hangt af van de ingestelde doorkookstand:

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

¹ De vermogensstanden met een punt zijn tussenstanden (zie hoofdstuk 'Instelbereiken').

De kookstartautomaat inschakelen

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

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

De kookstartautomaat uitschakelen

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

Timer

Timertijden instellen

U kunt een tijd instellen tussen 1 minuut (01) en 99 minuten (99).

De tijden worden ingevoerd met de cijferreeks.

- Stel de tijden in de volgorde tiental minuten, minder dan tien minuten in.

Voorbeeld:

59 minuten = invoer 5—9

80 minuten = invoer: 8—0

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

Kookwekker instellen

- Raak het timerdisplay aan.
- Het timerdisplay knippert.
- Stel de gewenste tijd in (zie hoofdstuk 'Timer', paragraaf 'Timertijden instellen').

Wanneer u 10 seconden wacht, start de kookwekker.

Bediening

Kookwekker wijzigen

- Raak het timerdisplay aan.

Het timerdisplay knippert.

- Stel de gewenste tijd in (zie hoofdstuk 'Timer', paragraaf 'Timertijden instellen').

Wanneer u 10 seconden wacht, start de kookwekker.

Kookwekker wissen

- Raak het timerdisplay aan.
- Raak  op de cijferreeks aan.

Uitschakeltijd instellen

Als de maximale gebruiksduur bereikt is, wordt een kookzone uitgeschakeld. Onafhankelijk van een ingestelde uitschakeltijd (zie hoofdstuk 'Introductie', paragraaf 'Veiligheidsuitschakeling').

Bij de gewenste kookzone is een vermogensstand ingesteld.

- Raak het timerdisplay zo vaak aan tot het controlelampje voor deze kookzone knippert.

Als er meerdere kookzones ingeschakeld zijn, dan knipperen de betreffende controlelampjes met de wijzers van de klok mee, beginnend bij linksvoor.

Het controlelampje voor automatisch uitschakelen van de gewenste kookzone knippert.

- Stel de gewenste tijd in.

Als u 10 seconden wacht, start de uitschakeltijd.

Het controlelampje van de kookzone gaat branden.

Uitschakeltijd wijzigen

- Raak het timerdisplay zo vaak aan, totdat het controlelampje voor de gewenste kookzone knippert.

Het timerdisplay knippert.

- Stel de gewenste tijd in.

Als u 10 seconden wacht, start de uitschakeltijd.

Het controlelampje van de kookzone gaat branden.

Uitschakeltijd wissen

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

Het timerdisplay knippert.

- Raak  op de cijferreeks aan.

Meerdere uitschakeltijden instellen

- Als u voor nog een kookzone een uitschakeltijd wilt instellen, gaat u te werk zoals beschreven in het hoofdstuk 'Bediening', paragraaf 'Uitschakeltijd instellen'.

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

Uitschakeltijden weergeven

- Wanneer u de op de achtergrond aflopende resttijden wilt weergeven, raak dan het timerdisplay zo vaak aan tot het controlelampje voor de gewenste kookzone knippert.

De **afgeronde** resttijd wordt voor de gewenste kookzone weergegeven.

Timerfuncties tegelijk gebruiken

Timer instellen naast uitschakeltijd

Er zijn een of meer uitschakeltijden ingesteld.

- Raak het timerdisplay zo vaak aan, totdat de controlelampjes van de geprogrammeerde kookzones continu branden en  knippert op het timerdisplay.
- Ga voor het instellen van de tijd te werk zoals beschreven in het hoofdstuk 'De timer instellen' in het hoofdstuk 'Bediening'.

Uitschakeltijden instellen naast een timer

Er is een timer ingesteld.

- Raak het timerdisplay zo vaak aan, totdat het controlelampje voor de gewenste kookzone knippert.
- Ga voor het instellen van de tijd te werk zoals beschreven in het hoofdstuk 'Instellen van de uitschakeltijd' in het hoofdstuk 'Bediening'.

Kort na de laatste invoer schakelt het timerdisplay over op de functie met de kortste resttijd.

Aflopende resttijden op de achtergrond laten weergeven

Uitgaande van de weergegeven kortste resttijd worden met de wijzers van de klok mee alle ingeschakelde kookzones en de timer geselecteerd.

- Raak het timerdisplay zo vaak aan, totdat

- het controlelampje voor de gewenste kookzone (automatisch uitschakelen) knippert
- het timerdisplay knippert (kookwekker)

Ingebruiknamebeveiliging

Ingebruiknamebeveiliging activeren

Alle sensortoetsen worden geblokkeerd. Een ingestelde timer loopt door.

- Druk 6 seconden op de sensortoets .

De seconden worden afgeteld op het timerdisplay. Na afloop verschijnt **LL** op het timerdisplay. De ingebruiknamebeveiliging is geactiveerd.

Wanneer een niet toegestane sensortoets wordt aangeraakt wanneer de ingebruiknamebeveiliging is geactiveerd, verschijnt er gedurende enkele seconden **LL** op het timerdisplay en klinkt er een signaal.

De instellingen kunnen zo worden aangepast dat de ingebruiknamebeveiliging automatisch wordt geactiveerd 5 minuten nadat de kookplaat is uitgeschakeld (zie het gedeelte 'Instellingen aanpassen').

Ingebruiknamebeveiliging deactiveren

- Druk 6 seconden op de sensortoets .

Op het timerdisplay verschijnt even **LL**, vervolgens worden de seconden afgeteld. Na afloop is de ingebruiknamebeveiliging gedeactiveerd.

Bediening

Vergrendeling

Vergrendeling activeren

Als de vergrendeling geactiveerd is:

- kunnen de kookzones en de kookplaat alleen worden uitgeschakeld
- kan een ingestelde timer worden gewijzigd

- Houd de sensortoetsen  en  gedurende 6 seconden tegelijk ingedrukt.

De seconden worden op het timerdisplay afgeteld. Na afloop verschijnt *LL* op het timerdisplay. De vergrendeling is geactiveerd.

Wanneer een niet toegestane sensortoets wordt aangeraakt als de vergrendeling is geactiveerd, verschijnt er gedurende enkele seconden *LL* op het timerdisplay en klinkt er een signaal.

Vergrendeling deactiveren

- Houd de sensortoetsen  en  gedurende 6 seconden tegelijk ingedrukt.

Op het timerdisplay verschijnt even *LL*, vervolgens worden de seconden afgeteld. Na afloop is de vergrendeling gedeactiveerd.

Recall-functie activeren

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

Alle vorige instellingen worden hersteld.

Gegevens kookplaat

Typeaanduiding/serienummer weergeven

Op de kookplaat bevindt zich geen kookgerei.

- Schakel de kookplaat in.
- Raak op de cijferreeks tegelijkertijd de sensortoetsen 0 en 4 gedurende 6 seconden aan.

Op het timerdisplay verschijnen na elkaar cijfers, gescheiden door een streepje.

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

Softwareversie weergeven

Op de kookplaat bevindt zich geen kookgerei.

- Schakel de kookplaat in.
- Raak op de cijferreeks tegelijkertijd de sensortoetsen 0 en 3 gedurende 6 seconden aan.

Op het timerdisplay knipperen afwisselend cijfers:

Voorbeeld: *12* knippert, afgewisseld door *3* = softwareversie 123.

Demo-functie activeren/deactiveren

- Schakel de kookplaat in.
- Raak op de cijferreeks tegelijkertijd de sensortoetsen 0 en 2 gedurende 6 seconden aan.

Op het timerdisplay knippert gedurende enkele seconden:

- dE afwisselend met Dn (demo-functie geactiveerd)
of
- dE afwisselend met DF (demo-functie gedeactiveerd)

Vermogensstand

De kookplaat is standaard geprogrammeerd met 9 vermogensstanden. Indien u een fijnere indeling wenst, kunt u deze uitbreiden tot 17 vermogensstanden (zie hoofdstuk 'Instellingen aanpassen').

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

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

Gegevens voor testinstellingen

Testgerechten volgens EN 60350-2

Standaard zijn 9 vermogensstanden zonder tussenstanden ingesteld.

Stel 9 vermogensstanden in met tussenliggende niveaus voor de tests in overeenstemming met de norm (zie hoofdstuk 'Instellingen aanpassen').

Vermogensstand

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

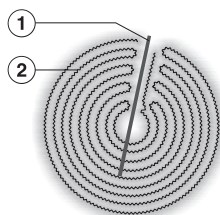
Hoe elektrische kookplaten werken

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

Wanneer een vermogensstand is ingesteld, wordt de verwarming ingeschakeld. De verwarmingsband is zichtbaar door het glaskeramische paneel. Het vermogen van de kookzones is afhankelijk van de ingestelde vermogensstand en wordt elektronisch geregeld. De elektronische regeling van het vermogen betekent dat de verwarming wordt in- en uitgeschakeld om een constant vermogen te behouden. Dit gedrag wordt 'pulserend schakelen' genoemd.

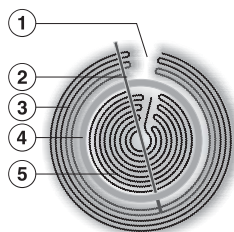
Elke kookzone heeft een oververhittingsbeveiliging om te voorkomen dat de keramische plaat oververhit raakt, zie het hoofdstuk 'Introductie', paragraaf 'Oververhittingsbeveiliging'.

Gewone kookzone



- ① Oververhittingsbeveiliging
- ② Verwarmingsspiraal

Vario-kookzone



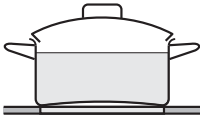
- ① Technisch onvermijdelijk, geen defect
- ② Oververhittingsbeveiliging
- ③ buitenste verwarmingsspiraal
- ④ Isolatie
- ⑤ binnenste verwarmingsspiraal

Kookgerei

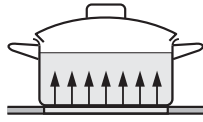
Meest geschikt kookgerei

Metalen potten en pannen met een dikke bodem zijn het meest geschikt. Als de pan koud is, is de bodem lichtjes naar binnen gebogen.

Wanneer het kookgerei wordt verwarmd, zet de bodem uit en staat het plat op de kookzone. Zo wordt de warmte optimaal geleid.



koud



heet

Minder geschikt kookgerei

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

Kookgerei dat niet geschikt is

Ongeschikt is kookgerei van kunststof of aluminiumfolie. Het materiaal smelt bij hoge temperaturen.

Tips voor kookgerei

- Kies voor een optimaal gebruik van de kookzone een pan met een passende bodemdiameter (zie hoofdstuk: 'Introductie', paragraaf: 'Kookzones').
- Gebruik alleen pannen met een gladde bodem. Een ruwe bodem kan krassen maken op de keramische plaat.
- Til pannen op als u ze wilt verplaatsen. Zo voorkomt u vlekken door wrijving en krassen. Krassen die ontstaan als pannen 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.

- De kwaliteit van de bodem van het kookgerei kan het bereidingsresultaat beïnvloeden (bijvoorbeeld het bruin worden van pannenkoeken).
- Pannen van aluminium of met een aluminium bodem kunnen glimmende vlekken veroorzaken. Deze vlekken kunt u verwijderen met Glaskeramiek- en RVS-reiniger. Zie hoofdstuk: 'Reiniging en onderhoud'.

Instellingen aanpassen

Instellingen oproepen

De kookplaat is uitgeschakeld.

- Raak de sensortoetsen ① en II/► aan tot op het timerdisplay *PC* verschijnt en 2 kookzone-indicatoren oplichten.

Op het timerdisplay verschijnen *P* (Programma) en *C* (Code) en 2 kookzone-indicatoren.

In het linker kookzonedisplay wordt het programma, en in het rechter kookzonedisplay de code weergegeven.

Parameters instellen

- Raak eerst de kookzone-indicator **links** aan en vervolgens het bijbehorende cijfer in de cijferreeks.

Naast het getal begint een punt te knippen.

- Zolang de punt knippert, raakt u het cijfer of de cijfers op de cijferreeks aan dat overeenkomt met het parameternummer.

Code instellen

Vanaf programmastap 10 worden de getallen afwisselend weergegeven: 1 knippert afwisselend met 0.

- Raak de kookzone-indicator **rechts** aan en vervolgens het bijbehorende cijfer in de cijferreeks.

Naast het getal begint een punt te knippen.

- Laat uw vinger rusten op het (de) cijfer(s) in de cijferreeks behorend bij de code zolang de punt knippert.

Instellingen opslaan

- Raak de sensortoets ① zo lang aan totdat de controlelampjes uitgaan.

Instellingen aanpassen

Parameters ¹		Code ²	Instellingen
1	Demostand	0	Demostand uit
		1	Demostand aan ³
3	Fabrieksinstelling	0	Fabrieksinstellingen niet resetten
		1	Fabrieksinstellingen resetten
4	Instelbereik van de vermogensstanden van de kookplaat	0	9 vermogensstanden zonder tussenstanden + boosterfunctie
		1	9 vermogensstanden met tussenstanden + boosterfunctie ⁴
6	Bevestigingssignaal bij aanraking van een sensortoets	0	Uit ⁵
		1	Zacht
		2	Gemiddeld
		3	Hard
7	Geluidssignaal van de timer	0	Uit
		1	Zacht
		2	Gemiddeld
		3	Hard
8	Ingebruiknamebeveiliging	0	Alleen handmatige activering van de ingebruiknamebeveiliging
		1	Automatische activering van de ingebruiknamebeveiliging
9	Maximale bedrijfsduur	0	Veiligheidsniveau 0
		1	Veiligheidsniveau 1
		2	Veiligheidsniveau 2

Parameters ¹		Code ²	Instellingen
12	Reactiesnelheid van de sensortoetsen	0	Langzaam
		1	Normaal
		2	Snel

¹ Niet-genoemde programma's zijn niet gedefinieerd.

² De standaard ingestelde code is steeds vet gedrukt.

³ Als de kookplaat wordt ingeschakeld, verschijnt enkele seconden *dE* op het timerdisplay.

Instellingen aanpassen

- ⁴ In de tekst en in de tabellen worden de tussenliggende fasen voor een beter begrip weergegeven met een punt achter het getal.
- ⁵ Het bevestigingssignaal van de sensortoets Aan/Uit wordt niet uitgeschakeld.

Veiligheidstips voor reiniging en onderhoud

 **Gevaar voor verbranding door hete oppervlakken.**

Na het koken kunnen sommige delen van de kookplaat nog heet zijn.

Schakel de kookplaat uit.

Laat de kookplaat afkoelen voordat u deze reinigt.

Alle oppervlakken kunnen verkleuren of veranderen wanneer u ongeschikte reinigingsmiddelen gebruikt. Hetzelfde geldt als er resten van geschikte reinigingsmiddelen op de kookplaat worden verwarmd. De oppervlakken zijn krasgevoelig. Laat de oppervlakken afkoelen voordat u de kookplaat reinigt. Verwijder resten van reinigingsmiddelen onmiddellijk.

Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of middelen die krassen kunnen veroorzaken.

► Gebruik voor het reinigen van de kookplaat nooit een stoomreiniger.

► Gebruik voor de reiniging geen scherpe voorwerpen.

Reinigingsfrequentie

- Voor elk gebruik:
reinig de gehele kookplaat en de bodem van het kookgerei.
- Na elk gebruik:
reinig de hele kookplaat.
- Eenmaal per week:
om te voorkomen dat er resten van reinigingsmiddelen inbranden, reinig de keramische plaat met de Miele Glaskeramiek- en inoxreiniger (zie hoofdstuk 'Na te bestellen accessoires', paragraaf 'Reinigings- en onderhoudsmiddelen') of een in de handel verkrijgbaar reinigingsmiddel voor keramische platen. Volg de aanwijzingen van de fabrikant van het reinigingsmiddel op.

Keramische platen reinigen

Vervuiling van suiker, plastic of aluminiumfolie verwijderen

- Als er suiker, kunststof of aluminiumfolie op het hete keramische oppervlak terechtkomt, schakel de kookplaat dan uit.
- Schraap deze zaken **onmiddellijk**, als ze dus nog heet zijn, met een kookplaatkrabber grondig weg.
- Maak de afgekoelde kookplaat daarna schoon zoals hierna wordt beschreven.

Lichte verontreinigingen verwijderen

- Reinig de hele keramische kookplaat met een vochtige, zachte doek en wat verdund afwasmiddel. Volg de aanwijzingen van de fabrikant van het reinigingsmiddel op.

Reiniging en onderhoud

Sterke verontreinigingen verwijderen

- Verwijder alle grove verontreinigingen met een vochtige doek. Vastgekoekte verontreinigingen verwijdert u met een kookplaatkrabber.
- Reinig de keramische plaat met de Miele Glaskeramiek- en RVS-reiniger (zie hoofdstuk 'Bij te bestellen accessoires', paragraaf 'Reinigings- en onderhoudsmiddelen') of gebruik een ander geschikt reinigingsmiddel voor keramische platen. Volg de aanwijzingen van de fabrikant van het reinigingsmiddel op.

Reiniging afsluiten

- Verwijder alle reinigingsmiddelresten met een vochtige doek.
- Maak de keramische kookplaat na elke reiniging weer droog.

Ongeschikte reinigingsmiddelen

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

- soda-, alkali-, ammoniak-, zuur- of chloridehoudende reinigingsmiddelen
- vlek- en roestverwijderaars
- schurende reinigingsmiddelen zoals schuurpoeder, schuurmiddelen, schuursponsjes
- oplosmiddelhoudende reinigingsmiddelen
- reinigingsmiddelen voor vaatwassers
- grill- en ovensprays
- schurende harde borstels
- vlekkenponsjes
- sponzen

De meeste storingen en defecten kunt u zelf verhelpen. In vele gevallen kunt u tijd en kosten besparen, omdat u de klantendienst niet hoeft in te schakelen.

Op www.miele.be/nl/support/customer-assistance vindt u extra informatie over hoe u zelf storingen kunt verhelpen.



Meldingen in de indicaties/de display

Probleem	Oorzaak en oplossing
Wanneer de kookplaat wordt ingeschakeld, verschijnt enkele seconden <i>LL</i> op het timerdisplay.	De ingebruiknamebeveiliging is geactiveerd. ■ Deactiveer de ingebruiknamebeveiliging (zie hoofdstuk 'Bediening', paragraaf 'Ingebruiknamebeveiliging deactiveren').
	De vergrendeling is geactiveerd. ■ Deactiveer de vergrendeling (zie hoofdstuk 'Bediening', paragraaf 'Vergrendeling deactiveren').
Wanneer de kookplaat wordt ingeschakeld, verschijnt even <i>dE</i> op het timerdisplay. De kookzones worden niet heet.	De kookplaat bevindt zich in de demo-functie. ■ Raak tegelijkertijd de sensortoetsen 0 en 2 zo lang aan totdat op het timerdisplay <i>dE</i> en <i>DF</i> afwisselend knipperen.
Op het timerdisplay knippert <i>F</i> en de kookplaat wordt automatisch uitgeschakeld.	Eén of meerdere sensortoetsen zijn bedekt, bijvoorbeeld door vingercontact, overkokende gerechten of neergelegde voorwerpen. ■ Verwijder de vervuiling of de voorwerpen (zie hoofdstuk 'Introductie', paragraaf 'Veiligheidsschakelaar').

Ongewoon gedrag

Probleem	Oorzaak en oplossing
De verwarming van een kookzone schakelt steeds in en weer uit.	Dit 'pulserend schakelen' van de verwarming is normaal. Het pulserend schakelen wordt geregeld door de elektronische regeling van het verwarmingsvermogen (zie het hoofdstuk 'Nuttige tips', paragraaf 'Werking'). Als de verwarming op de hoogste vermogensstand pulserend schakelt, is de oververhittingsbeveiliging in werking getreden. Zie hoofdstuk: 'Introductie', paragraaf: 'Oververhittingsbeveiliging'.

Problemen oplossen

Probleem	Oorzaak en oplossing
Een van de kookzones of de gehele kookplaat wordt automatisch uitgeschakeld.	De gebruiksduur is overschreden. ■ Schakel de kookplaat of de kookzone weer in (zie hoofdstuk 'Introductie', paragraaf 'Veiligheidsuitschakeling').
	De oververhittingsbeveiliging is geactiveerd. ■ Laat de kookplaat afkoelen. ■ Verhelp de oorzaken van de oververhitting (zie hoofdstuk 'Introductie', paragraaf 'Oververhittingsbeveiliging'). ■ Controleer of de kookplaat goed functioneert. ■ Als het probleem blijft optreden, neem dan contact op met de Service.
Er knipperen een of meer restwarmte-indicaties.	Er is een stroomstoring geweest tijdens bedrijf of terwijl er nog sprake was van restwarmte.

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. ■ Kook met de hoogste vermogensstand en stel daarna handmatig een lagere vermogensstand in.
	De pan geleidt de warmte niet goed. ■ Gebruik andere pannen die de warmte wel goed geleiden.
De inhoud van de pan kan niet of bijna niet aan de kook worden gebracht.	De pan geleidt de warmte niet goed. ■ Gebruik andere pannen die de warmte wel goed geleiden.
	De pan is te groot in verhouding tot de kookzone. ■ Gebruik een kleinere pan.
	De kookzoneverlenging is niet geactiveerd. ■ Activeer de uitbreiding van de kookzone.

Algemene problemen of technische storingen

Probleem	Oorzaak en oplossing
De kookplaat of de kookzones kunnen niet worden ingeschakeld.	De kookplaat heeft geen stroom. ■ Controleer of de zekering van de elektrische installatie geactiveerd is. Neem contact op met een elektricien of met de Miele Service (minimale sterkte van de zekering (zie typeplaatje)).
	Er is mogelijk sprake van een technische storing. ■ Maak de kookplaat ca. 1 minuut spanningsvrij. Doe dit als volgt – de hoofdschakelaar van de huisinstallatie uit te schakelen, de betreffende smeltzekering eruit te draaien of – de aardlekschakelaar uit te schakelen. ■ Schakel daarna de zekering resp. de aardlekschakelaar weer in. Kunt u de kookplaat dan nog niet gebruiken, neem dan contact op met een elektricien of met de klantendienst van Miele.
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. De geur en de eventueel optredende damp wijzen niet op een verkeerde aansluiting of een defect en zijn ook niet schadelijk voor de gezondheid.

Service

Op www.miele.com/service vindt u informatie over hoe u zelf storingen kunt verhelpen en over Miele onderdelen.

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 buchen.

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

De Service heeft de typeaanduiding en het serienummer (SN) nodig. Beide gegevens vindt u op het typeplaatje of in het hoofdstuk 'Bediening', paragraaf 'Gegevens kookplaat'.

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.

Technische gegevens

Stroomverbruik in de uitstand	≤ 0,5 W
Tijd tot automatisch schakelen naar uitstand	10 Min.

Productgegevensbladen

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	KM 6520
Aantal kookzones en/of -gebieden	4
Voor cirkelvormige kookzones of -gebieden: diameter van de nuttige kookoppervlakte per kookzone Voor niet-cirkelvormige kookzones of -gebieden: lengte en breedte van de nuttige kookoppervlakte per kookzone L/W	1. = Ø 180 mm 2. = Ø 160 mm 3. = Ø 120 / Ø 210 mm 4. = Ø 145 mm 5. = 6. =
Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg (EC _{elektrisch koken})	1. = 190,9 Wh/kg 2. = 175,9 Wh/kg 3. = 187,7 Wh/kg 4. = 190,2 Wh/kg
Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg (EC _{elektrische kookplaat})	186,2 Wh/kg

Informatie over huishoudelijke elektrische kookplaten

volgens verordening (EU) Nr. 66/2014

Technische gegevens

MIELE	
Identificatie van het model	KM 6521
Aantal kookzones en/of -gebieden	
Voor cirkelvormige kookzones of -gebieden: diameter van de nuttige kookoppervlakte per kookzone Voor niet-cirkelvormige kookzones of -gebieden: lengte en breedte van de nuttige kookoppervlakte per kookzone L/W	1. = Ø 120 / Ø 210 mm 2. = Ø 145 mm 3. = Ø 170 / 170x265 mm 4. = Ø 160 mm 5. = 6. =
Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg (EC _{elektrisch koken})	1. = 190,9 Wh/kg 2. = 175,9 Wh/kg 3. = 187,7 Wh/kg 4. = 190,2 Wh/kg
Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg (EC _{elektrische kookplaat})	186,2 Wh/kg

Informatie over huishoudelijke elektrische kookplaten

volgens verordening (EU) Nr. 66/2014

MIELE	
Identificatie van het model	KM 6522
Aantal kookzones en/of -gebieden	4
Voor cirkelvormige kookzones of -gebieden: diameter van de nuttige kookoppervlakte per kookzone Voor niet-cirkelvormige kookzones of -gebieden: lengte en breedte van de nuttige kookoppervlakte per kookzone L/W	1. = Ø 120 / Ø 210 mm 2. = Ø 145 mm 3. = Ø 170 / 170x265 mm 4. = Ø 180 mm 5. = 6. =
Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg (EC _{elektrisch koken})	1. = 188,6 Wh/kg 2. = 190,3 Wh/kg 3. = 174,9 Wh/kg 4. = 179,5 Wh/kg
Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg (EC _{elektrische kookplaat})	183,3 Wh/kg

Informatie over huishoudelijke elektrische kookplaten

volgens verordening (EU) Nr. 66/2014

MIELE	
Identificatie van het model	KM 6523
Aantal kookzones en/of -gebieden	
Voor cirkelvormige kookzones of -gebieden: diameter van de nuttige kookoppervlakte per kookzone Voor niet-cirkelvormige kookzones of -gebieden: lengte en breedte van de nuttige kookoppervlakte per kookzone L/W	1. = Ø 120 / Ø 210 mm 2. = Ø 145 mm 3. = Ø 170 / 170x290 mm 4. = Ø 180 mm 5. = 6. =
Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg (EC _{elektrisch koken})	1. = 190,9 Wh/kg 2. = 175,9 Wh/kg 3. = 187,7 Wh/kg 4. = 190,2 Wh/kg
Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg (EC _{elektrische kookplaat})	186,2 Wh/kg

Informatie over huishoudelijke elektrische kookplaten

volgens verordening (EU) Nr. 66/2014

MIELE	
Identificatie van het model	KM 6527
Aantal kookzones en/of -gebieden	3
Voor cirkelvormige kookzones of -gebieden: diameter van de nuttige kookoppervlakte per kookzone Voor niet-cirkelvormige kookzones of -gebieden: lengte en breedte van de nuttige kookoppervlakte per kookzone L/W	1. = Ø 145 / Ø 210 / Ø 270 mm 2. = Ø 180 mm 3. = Ø 160 mm 4. = 5. = 6. =
Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg (EC _{elektrisch koken})	1. = 175,6 Wh/kg 2. = 191,1 Wh/kg 3. = 177,0 Wh/kg
Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg (EC _{elektrische kookplaat})	181,2 Wh/kg

nv Miele België

Z.5 Mollem 480

1730 Mollem (Asse)

Herstellingen aan huis en andere inlichtingen: 02/451.16.16 (Ma.-Vr. 8u-17u)

E-mail: contact@miele-support.be

Internet: www.miele.be

**Maak een afspraak in het Miele Experience Center
in Brussel, Mollem, Antwerpen of Hasselt**

<https://www.miele.be/nl/c/miele-belgie-200.htm>

Duitsland**Miele & Cie. KG**

Carl-Miele-Straße 29

33332 Gütersloh

KM 6520 FR, KM 6520 FL, KM 6521 FR, KM 6522 FR,
KM 6523 FL, KM 6527 FR