

Gebruiks- en montagehandleiding Inductiekookplaten



Lees voor het opstellen – installeren – de ingebruikneming **beslist** de gebruiks- en montagehandleiding. Dat is veilig voor u en zo voorkomt u schade.

Inhoud

Veiligheidstips en waarschuwingen	6	Een vrijstaande kookplaat inbouwenbij Plug&Play	37
Duurzaamheid en milieubescherming	16	Werkblad voorbereiden voor op- liggende inbouw bij Plug&Play ...	37
Installeren	18	Kookplaat opliggend plaatsen bij Plug&Play	38
Veiligheidstips voor het inbouwen ..	18	De kookplaat vlak met het opper- vlak inbouwenbij afvoer- en geleide recirculatie.....	39
Aanvullende veiligheidstips voor luchtafvoer	19	Het werkblad voorbereiden voor naadloos aansluitende montage bij luchtafvoer en geleide lucht- circulatie	39
Aanvullende veiligheidstips voor Plug&Play.....	19	Kookplaat naadloos aansluitend plaatsen bij luchtafvoer en ge- leide luchtcirculatie	39
Aanvullende veiligheidstips voor een opliggende montage	21	De kookplaat vlak met het opper- vlak inbouwenbij Plug&Play	39
Aanvullende veiligheidstips voor een naadloos aansluitende montage	22	Werkblad voorbereiden voor naadloos aansluitende montage bij Plug&Play	39
Veiligheidsafstanden	23	Kookplaat naadloos aansluitend plaatsen bij Plug&Play	40
Gebruiksmogelijkheden	26		
Inbouwvoorbeelden	26		
Afmetingen Plug & Play-adapter.....	28		
Inbouwmaten voor de opliggende inbouw	29		
KMDA 7876-1 FL MattFinish	29		
Luchtafvoer en geleide luchtcir- culatie	30		
Plug&Play.....	31		
Inbouwmaten voor de naadloos aansluitende inbouw	32		
KMDA 7876-1 FL MattFinish	32		
Luchtafvoer en geleide luchtcir- culatie	33		
Plug&Play.....	34		
Aansluiting op raamcontact, indien nodig.....	35		
Een vrijstaande kookplaat inbou- wenbij afvoer- en geleide recircula- tie	37		
Het werkblad voorbereiden voor opliggende montage bij luchtaf- voer en geleide luchtcirculatie ...	37		
Kookplaat opliggend plaatsen bij luchtafvoer en geleide luchtcir- culatie	37		

Uitsparing achterwand zonder boorsjabloon	42	Netwerkverbinding.....	55
Een uitsparing in de achterwand maken bij opliggende montage en een inbouwafstand (verticaal) tussen de bovenkant van het apparaat en het laagste punt van de Plug&Play-adapter van 238 mm	42	Speciale functies	56
Een uitsparing in de achterwand maken bij een naadloos aansluitende montage en een montageafstand (verticaal) tussen de bovenkant van het apparaat en het laagste punt van de Plug&Play-adapter van 238 mm	43	Oppervlakken	56
Een uitsparing in de achterwand maken bij opliggende montage en een inbouwafstand (verticaal) tussen de bovenkant van het apparaat en het laagste punt van de Plug&Play-adapter van 248 mm	44	Permanente panherkenning	56
Een uitsparing in de achterwand maken bij een naadloos aansluitende montage en een montageafstand (verticaal) tussen de bovenkant van het apparaat en het laagste punt van de Plug&Play-adapter van 248 mm	45	Pangrootteherkenning.....	56
Elektrische aansluiting	46	PowerFlex XL-kookgedeelte.....	56
Introductie	48	Vermogensstanden van de kookplaat.....	56
Uw kookplaat	48	Booster van de kookplaat	56
Uitvoering	49	Stop & Go	56
Meegeleverd.....	49	Aankookautomaat.....	56
Bij te bestellen accessoires.....	50	Timer	57
Bedieningselementen en indicatoren.....	51	Ingebruiknamebeveiliging.....	57
Gegevens kookzones	53	Vergrendeling	57
Powermanagement	54	Recall-functie	57
Principe van de bediening	54	Warmhouden	57
Componenten	55	Schoonmaakfunctie	57
Vetfilter	55	Con@ctivity	57
Anti-geurfilter	55	Geleide luchtcirculatie	57
		Plug&Play-werking.....	57
		Vermogensstanden van het afzuigstelsel.....	58
		Booster van de afzuigkap	58
		Naloop.....	58
		Bedrijfsurenteller	58
		Instellingen	58
		Demo-functie	58
		Restwarmte-indicatie	58
		Veiligheidsuitschakeling	58
		Oververhittingsbeveiliging.....	59
		Typeaanduiding en serienummer.....	59
		Softwareversie	59
		Ingebruikneming	60
		Kookplaat uitpakken.....	60
		Kookplaat voor de eerste keer reinigen.....	60
		Kookplaat voor de eerste keer in gebruik nemen	60
		Afzuigkap voor het eerst in gebruik nemen	60

Inhoud

In netwerk opnemen	60	Ingebruiknamebeveiliging	67
Verbinding maken met een net- werk via de app	60	Ingebruiknamebeveiliging acti- veren	67
Verbinding maken met een net- werk via WPS	61	Ingebruiknamebeveiliging deac- tiveren	67
Bediening	62	Vergrendeling	67
Veiligheidstips voor de bediening ...	62	Vergrendeling activeren	67
Kookplaat inschakelen	62	Vergrendeling deactiveren	67
Kookplaat/kookzone uitschakelen...	62	Recall-functie activeren	67
Vermogensstanden van de kook- plaat	63	Warmhouden activeren/deactive- ren	67
Vermogensstand instellen	63	Schoonmaakfunctie	68
De vermogensstand instellen – Tussenstanden	63	Schoonmaakfunctie activeren	68
Vermogensstand wijzigen	63	Schoonmaakfunctie deactiveren	68
Booster	63	Afzuigsysteem	68
Booster activeren	63	Vermogensstand van de afzuig- kap handmatig instellen	68
Booster deactiveren	64	Afzuigkap handmatig uitschake- len	68
Stop & Go	64	Booster activeren	68
Stop&Go activeren	64	Booster deactiveren	68
Stop&Go deactiveren	64	Con@ctivity tijdelijk deactive- ren	68
Aankookautomaat	64	Naloop	69
Aankookautomaat activeren	65	Demo-functie activeren/deactive- ren	69
Aankookautomaat deactiveren ..	65	Instelbereiken voor de vermo- gensstanden van de kookplaat	70
Timer	65	Aanwijzingen voor keuringsinstitu- ten	71
Tijd instellen	65	Nuttige tips	72
Timer instellen	65	Uw kookplaat	72
Timer wijzigen	65	Werking van inductiekookplaten	72
Timer wissen	65	Geluiden	72
Uitschakeltijd instellen	65	De juiste pannen	72
De uitschakeltijd van een kook- proces wijzigen	66	Uw afzuigsysteem	74
De uitschakeltijd van een kook- proces wissen	66	Werking van het afzuigsysteem ..	74
Een uitschakeltijd instellen voor verdere kookprocessen	66	Tips voor de luchtafvoer	74
De uitschakeltijd van een kook- proces weergeven	66	Instellingen aanpassen	76
Timerfuncties tegelijk gebruiken	66	Typeaanduiding/serienummer weergeven	80
		Softwareversie weergeven	80

Reiniging en onderhoud.....	81	Service	92
Veiligheidstips voor reiniging en onderhoud.....	81	Contact bij storingen	92
Reinigingsfrequentie	81	Typeplaatje	92
Keramische platen reinigen.....	82	Garantie.....	92
Ongeschikte reinigingsmiddelen.....	82	Technische gegevens.....	93
Voor vaatwassers geschikte onderdelen.....	82	Technische gegevens.....	93
Afdekrooster.....	83	Productinformatiebladen	93
Afdekrooster verwijderen	83	Conformiteitsverklaring.....	94
Afdekrooster handmatig reinigen	83		
Het afdekrooster in de vaatwasser reinigen	83		
Vetfilter.....	83		
Vetfilter verwijderen	83		
Vetfilter handmatig reinigen	83		
Vetfilter in de vaatwasser reinigen	84		
Vetfilter plaatsen.....	84		
Vetfilter vervangen.....	84		
Bedrijfsurenteller vetfilter resetten	84		
Anti-geurfilter (alleen voor geleide luchtcirculatie of Plug & Play)	84		
Anti-geurfilter vervangen (alleen bij geleide luchtcirculatie of Plug&Play)	84		
Bedrijfsurenteller anti-geurfilter resetten (alleen bij geleide luchtcirculatie of Plug&Play).....	85		
Opvangschaal afzuiging in de kookplaat reinigen.....	85		
Binnenkant behuizing afzuiging in de kookplaat reinigen	85		
Binnenkant van de ventilatoreenheid reinigen.....	86		
Problemen oplossen.....	87		
Meldingen in de indicaties/het display	87		
Ongewoon gedrag	88		
Onbevredigend resultaat.....	89		
Algemene problemen of technische storingen	90		

Veiligheidstips 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. Hierin vindt u belangrijke instructies 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 daarvan het gevolg is.

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

Verantwoord gebruik

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor particulier huishoudelijk gebruik (of daarmee vergelijkbaar).
- Deze kookplaat mag niet buiten worden gebruikt.
- Gebruik deze kookplaat uitsluitend in huishoudelijke situaties voor het bereiden en warmhouden van gerechten. Gebruik voor andere doeleinden is niet toegestaan.
- Dit apparaat mag alleen worden gebruikt door personen die in staat zijn het apparaat veilig te bedienen. Deze personen moeten volledig op de hoogte zijn van de inhoud van de gebruiksaanwijzing. Men moet zich bewust zijn van de gevaren van een foutieve bediening.

Wanneer er kinderen in huis zijn

- Houd kinderen onder 8 jaar op een afstand, tenzij u voortdurend toezicht houdt.

- ▶ Kinderen vanaf 8 jaar mogen het apparaat alleen zonder toezicht gebruiken als ze precies weten hoe ze het apparaat veilig moeten bedienen. De kinderen moeten zich bewust zijn van de gevaren van een foutieve bediening.
- ▶ Kinderen mogen de kookplaat niet zonder toezicht reinigen.
- ▶ Houd kinderen in de gaten wanneer zij zich in de buurt van de kookplaat bevinden. Laat kinderen nooit met de kookplaat spelen.
- ▶ De kookplaat wordt tijdens het gebruik heet en blijft dat ook nog enige tijd nadat deze is uitgeschakeld. Houd kinderen op een afstand, totdat de kookplaat voldoende is afgekoeld en er geen verbrandingsgevaar meer bestaat.
- ▶ Pas op voor verbranding. Bewaar voorwerpen, die voor kinderen interessant kunnen zijn, niet op plaatsen boven of achter de kookplaat. 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 apparaat 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 bij kinderen vandaan.
- ▶ 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 waarvoor de fabrikant niet aansprakelijk is. Installatie-, onderhouds- of reparatiewerkzaamheden mogen uitsluitend door een gekwalificeerde vakman/-vrouw of door Miele Service worden uitgevoerd.
- ▶ Een beschadigd apparaat kan uw veiligheid in gevaar brengen. Controleer het apparaat op zichtbare schade. Neem nooit een beschadigd apparaat in gebruik.

Veiligheidstips en waarschuwingen

► Tijdelijk of doorlopend gebruik van een autonome of niet-netsynchrone energievoorziening (zoals microgrids, back-upsysteem) is mogelijk. Voorwaarde voor het gebruik is dat de energievoorziening voldoet aan de bepalingen van EN 50160 of een vergelijkbare standaard.

De veiligheidsvoorzieningen van de huisinstallatie en dit Miele product moeten ook werken bij gebruik van een microgrid of een niet-netsynchrone energievoorziening of de veiligheidsvoorzieningen in de energievoorziening moeten door gelijkwaardige voorzieningen worden vervangen.

► 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 elektricien inspecteren.

► De aansluitgegevens (frequentie en spanning) op het typeplaatje van de kookplaat moeten met de waarden van het elektriciteitsnet overeenkomen, om beschadiging van de kookplaat te voorkomen. Vergelijk deze gegevens voor het aansluiten. 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 worden gebruikt op een niet-stationaire plaats van opstelling (zoals een boot).

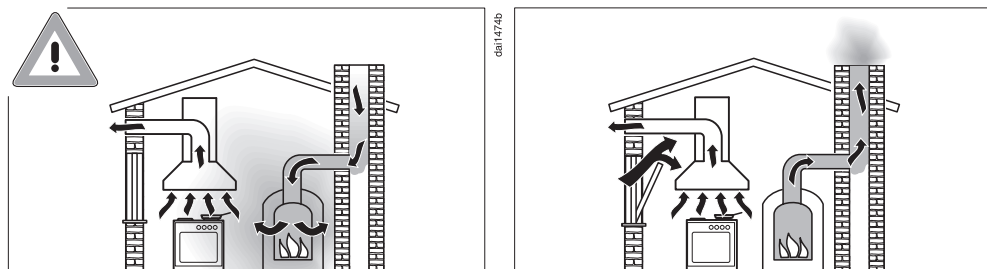
► Wanneer onderdelen die onder spanning staan worden aangeraakt of wanneer elektrische en mechanische onderdelen worden veranderd, is dit gevaarlijk voor de gebruiker. Het kan er tevens toe leiden dat de kookplaat niet meer goed functioneert. Open nooit de behuizing van de kookplaat.

► Het recht op garantie vervalt wanneer de kookplaat niet door een gekwalificeerde vakman/-vrouw of door Miele Service wordt gerepareerd.

► Bij de vervanging van defecte veiligheidsrelevante onderdelen garandeert Miele alleen van originele Miele reserveonderdelen dat deze volledig aan de veiligheidseisen voldoen.

- ▶ De kookplaat mag niet worden gebruikt met een externe schakelklok of een systeem dat op afstand werkt.
- ▶ De kookplaat moet door een elektricien worden aangesloten op het elektriciteitsnet.
- ▶ Als de aansluitkabel beschadigd is, moet deze door een speciale aansluitkabel worden vervangen door een gekwalificeerde vakman/-vrouw of Miele Service.
- ▶ 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 de contactdoos. 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 het apparaat meteen uit. Maak de kookplaat spanningsvrij. Neem contact op met een gekwalificeerde vakman/-vrouw of Miele Service.
- ▶ Als het apparaat achter een meubeldeur is ingebouwd, mag de deur niet worden gesloten als u het apparaat gebruikt. Achter een gesloten deur worden warmte en vocht opgehoopt. Hierdoor kunnen het apparaat, de kast en de vloer beschadigd raken. Sluit de meubeldeur pas als de restwarmte-indicatie verdwenen is.

Gelijktijdig gebruik van het apparaat met een verbrandingssysteem dat lucht uit dezelfde ruimte gebruikt



Veiligheidstips en waarschuwingen

 Dit kan levensgevaarlijk zijn!

Wees heel voorzichtig als u het geïntegreerde afzuigstelsel tegelijk gebruikt met verbrandingssystelen die de lucht uit hetzelfde vertrek gebruiken of die gebruik maken van dezelfde afvoerinstallatie.

Dergelijke verbrandingssystelen halen de lucht die nodig is voor de verbranding uit het vertrek waar de systelen zich bevinden en voeren de rookgassen af via een afvoerkanaal (bijvoorbeeld via een schoorsteen). Dit kunnen bijvoorbeeld gas-, olie-, hout- of kolenkachels zijn, maar ook gasboilers, warmwaterketels op gas, gaskookplaten en gasovens.

Het afzuigstelsel zuigt lucht uit de keuken en de aangrenzende vertrekken. Dit geldt bij:

- luchtafvoer en bij
- luchtcirculatie met een buiten het vertrek geplaatste luchtcirculatiebox.

Als de luchtaanvoer niet voldoende is, ontstaat er onderdruk. Het verbrandingssystel krijgt te weinig lucht. De verbranding wordt negatief beïnvloed.

Giftige verbrandingsgassen kunnen uit de schoorsteen of een ander luchtafvoerkanaal naar de woonvertrekken worden gezogen. Er bestaat levensgevaar!

Het gelijktijdige gebruik van het geïntegreerde afzuigstelsel en een verbrandingssysteem in dezelfde ruimte is ongevaarlijk als de onderdruk niet groter is dan 4 Pa (0,04 mbar). In dat geval is er geen gevaar dat verbrandingsgassen worden teruggezogen.

Er zullen geen onderdrukproblemen ontstaan als door niet-afsluitbare openingen (bijvoorbeeld in deuren of ramen) voldoende lucht in het vertrek kan komen. De diameter van de opening waardoor de lucht naar binnen stroomt, moet dan wel groot genoeg zijn. Alleen een muurkast voor luchttoe-/luchtafvoer is meestal niet toereikend.

Bij de beoordeling van een en ander dient men altijd rekening te houden met de totale ventilatie van de woning. Raadpleeg altijd een vakman.

Als het afzuigstelsel als luchtcirculatiesysteem wordt gebruikt, waarbij de lucht wordt teruggevoerd naar het vertrek waar het apparaat is geplaatst, dan is een gelijktijdig gebruik van het afzuigstelsel en een ander verbrandingssysteem in hetzelfde vertrek ongevaarlijk.

Veilig gebruik

► De kookplaat wordt heet als deze in gebruik is en blijft dat ook nog enige tijd na het uitschakelen. Zodra het lampje voor de restwarmte (afhankelijk van het model) is uitgegaan, is het verbrandingsgevaar geweken.

► Olie en vet kunnen bij oververhitting vlam vatten. Houd het apparaat goed in de gaten als u met olie en/of vetten werkt. Blus een brand met olie of vet nooit met water.

Schakel het apparaat uit en doof de vlammen voorzichtig met een deksel of een blusdeken.

► Houd toezicht op het apparaat als het in gebruik is. Houd continu toezicht op korte kook- en braadprocessen.

► Bij open vuur bestaat brandgevaar.

Flamberen is niet toegestaan! Als het afzuigstelsel ingeschakeld is, worden de vlammen in het filter gezogen. Vetresten kunnen vlam vatten.

Veiligheidstips en waarschuwingen

- ▶ Sproeiapparaten, licht ontvlambare vloeistoffen en brandbare materialen kunnen bij verhitting vlam vatten. Bewaar dergelijke producten daarom niet in een schuiflade onder het apparaat. Een eventuele bestekbak moet van hittebestendig materiaal zijn.
- ▶ Verwarm pannen nooit zonder inhoud.
- ▶ In afgesloten blikken en dergelijke ontstaat tijdens het inmaken of verwarmen overdruk. Hierdoor kunnen deze voorwerpen openbarsten. Gebruik het apparaat niet om voedingsmiddelen in afgesloten blikken en dergelijke in te maken of te verwarmen.
- ▶ Als 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 heet is. Dek de kookplaat nooit af met bijvoorbeeld afdekplaten, een doek of beschermfolie.
- ▶ Als de kookplaat ingeschakeld is, als u deze per ongeluk inschakelt of als deze nog warm is van het koken, bestaat het risico dat metalen voorwerpen die op de kookplaat liggen heet 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!
- ▶ Schakel de kookplaat na gebruik uit. Wacht niet tot de kookplaat automatisch uitschakelt omdat er geen pannen meer op staan. Levensmiddelen kunnen ontbranden.
- ▶ U kunt zich aan de hete kookplaat branden. Gebruik daarom altijd ovenhandschoenen of pannenlappen als u met het hete apparaat werkt. Gebruik alleen droge handschoenen of pannenlappen. Nat of vochtig textiel geleidt de warmte beter en kan door stoom verbrandingen veroorzaken.
- ▶ Het afzuigstelsel kan tijdens het koken door de hete dampen erg heet worden.
Raak de behuizing en de filters pas aan als het afzuigstelsel afgekoeld is.
- ▶ Als u een elektrisch apparaat (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 aansluitkabel kan beschadigd raken.
- ▶ Zout, suiker of zandkorrels (bijvoorbeeld van groente) kunnen krasen veroorzaken als ze onder de pan komen. Zorg dat de keramische glasplaat en de pannenbodem schoon zijn, voordat u de pannen op de kookplaat plaatst.

Veiligheidstips en waarschuwingen

- ▶ Laat geen voorwerpen op de keramische plaat vallen. Zelfs een licht voorwerp zoals een zoutvaatje kan scheuren of barsten veroorzaken.
- ▶ Hete voorwerpen op de toetsen en controlelampjes kunnen de onderliggende elektronica beschadigen. Plaats nooit hete pannen op de toetsen en controlelampjes.
- ▶ Als er suiker, suikerhoudende gerechten, kunststof of aluminiumfolie op de hete kookplaat vallen en smelten, raakt de keramische plaat tijdens het afkoelen beschadigd. Schakel in dat geval het apparaat meteen uit en verwijder deze stoffen direct grondig met een glasschraper. Trek daarbij ovenwanten aan. Reinig de keramische plaat vervolgens, zodra ze afgekoeld is, met een speciaal reinigingsmiddel voor keramische platen.
- ▶ Door droogkokende pannen kan de keramische plaat of kunnen de pannen beschadigd raken. Houd daarom altijd toezicht op de kookplaat als deze in gebruik is.
- ▶ 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.
- ▶ Door de snelle reactietijd van inductie kan de temperatuur in de bodem van de pan in zeer korte tijd zo hoog oplopen dat olie en vet vanzelf ontbranden. Houd daarom altijd toezicht op het apparaat als het in gebruik is.
- ▶ Verhit vetten en olie hooguit gedurende 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 producent van de pacemaker of met uw arts.
- ▶ Het elektromagnetische veld van de ingeschakelde kookplaat kan de werking van magnetiseerbare voorwerpen beïnvloeden. Houd creditcards, opslagmedia, rekenmachines, etc. uit de buurt van de ingeschakelde kookplaat.
- ▶ Metalen voorwerpen die in een lade onder de kookplaat worden bewaard, kunnen heet worden als u de kookplaat lang en intensief gebruikt.

Veiligheidstips en waarschuwingen

- ▶ De kookplaat heeft een koelventilator. Als zich onder de ingebouwde kookplaat een lade bevindt, moet de afstand tussen de inhoud van de lade en de onderkant van de kookplaat voldoende zijn, zodat de ventilatie van de kookplaat is gewaarborgd.
- ▶ 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.
- ▶ Als een pan slechts gedeeltelijk op de kook- of braadzone staat, kunnen de handgrepen heet worden.
Plaats een pan altijd in het midden van de kook- of braadzone.
- ▶ Gebruik de PowerFlex-kookzone uitsluitend voor hoekige of ovale braadsledes.
- ▶ Vetresten en verontreinigingen beïnvloeden het functioneren van het geïntegreerde afzuigstelsel.
Gebruik het stelsel nooit zonder filters, zodat de wasem kan worden gereinigd.
- ▶ Er kan brand ontstaan als het apparaat niet volgens de aanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing wordt gereinigd.
- ▶ Dek het afdekrooster van de wasemafvoer niet tijdens het gebruik af.
- ▶ Plaats geen hete pannen op het afdekrooster van de wasemafvoer. Daardoor werkt de wasemafvoer niet goed en kan het afdekrooster beschadigd raken.
- ▶ Vloeistoffen kunnen het afzuigstelsel beschadigen. Houd vloeistoffen uit de buurt van het afzuigstelsel.
- ▶ Lichte voorwerpen kunnen door het afzuigstelsel worden opgezogen, waardoor de afzuiging niet meer goed functioneert. Leg geen lichte voorwerpen (zoals doekjes of papier) in de buurt van het afzuigstelsel.
- ▶ Als u gebruikmaakt van een inductie-adapterplaat voor uw pannen, kan dit de inductiegeneratoren (onherstelbaar) beschadigen. Gebruik geen inductie-adapterplaten.

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.

- ▶ Neem de kookplaat niet in gebruik als deze boven een pyrolyse-oven of -fornuis is ingebouwd en de pyrolysefunctie actief is, omdat de oververhittingsbeveiliging van de kookplaat zou kunnen reageren.
- ▶ Cosmetics, met name zonnebrandcrème en handdesinfectiemiddel, kunnen blijvende vlekken op het matte glazen oppervlak veroorzaken. Als cosmetics op het matte glazen oppervlak terecht zijn gekomen, dient u de resten direct met warm water, afwasmiddel en een schoon microvezeldoekje te verwijderen.

Accessoires

- ▶ Wij adviseren originele Miele onderdelen te gebruiken. Als andere onderdelen worden aan- of ingebouwd, vervalt mogelijk de aansprakelijkheid op basis van de garantie en/of de productaansprakelijkheid.
- ▶ Originele Miele onderdelen worden minstens 10 jaar en maximaal 15 jaar na afloop van de serieproductie van uw kookplaat op voorraad gehouden.

Tips om energie te besparen tijdens het koken

- Bereid gerechten zoveel mogelijk alleen in gesloten pannen. Zo voorkomt u dat er onnodig warmte ontsnapt.
- 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.

Tips om energie te besparen bij het gebruik van de afzuigkap

- Zorg tijdens het koken voor een goede ventilatie in de keuken. Als er bij afzuigmodus onvoldoende lucht wordt aangevoerd, werkt de afzuigkap niet efficiënt en ontstaat er meer geluid.
- Kook op een zo laag mogelijk vuur. Minder kookdampen betekenen een lagere stand op de afzuigkap en dus een lager energieverbruik.
- Controleer op de afzuigkap welke vermogensstand is geselecteerd. Meestal volstaat een lage vermogensstand. Gebruik de booststand alleen als dat nodig is.
- Schakel bij sterke kookdampen tijdig over naar een hoge stand. Dat is efficiënter dan te proberen kookdampen die zich al in de keuken hebben verspreid op te vangen door de afzuigkap lang te laten draaien.
- Zet de afzuigkap na het koken weer uit.
- Reinig of vervang de filters regelmatig. Sterk vervuilde filters verminderen de prestaties, verhogen het brandgevaar en vormen een hygiënisch risico.

Afdanken van de verpakking

De verpakking zorgt ervoor dat u het apparaat gemakkelijk kunt hanteren en beschermt het apparaat tegen transport-schade.

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 afdanken van een apparaat

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



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

Voor België:

Bij de aankoop van uw nieuwe apparaat heeft u een bijdrage betaald. Die wordt volledig gebruikt voor de toekomstige recycling van het apparaat. Het bevat

trouwens nog waardevol materiaal. Door recycling wordt er dan ook **minder verspild en vervuild**.

Als u vragen heeft omtrent het afdanken van uw oude apparaat, neem dan contact op met

- de handelaar bij wie u het kocht
of
- de firma Recupel,
telefoon 0800/15 880,
website: www.recupel.be
of
- uw gemeentelijk bestuur als u uw apparaat naar een inzameldepot brengt.

Zorg er ook voor dat het apparaat intussen veilig wordt bewaard voordat u het deponeert.

Installeren

Veiligheidstips voor het inbouwen

⚠ Schade door ondeskundige inbouw.

Door ondeskundige inbouw kan de kookplaat beschadigd raken.

Laat de kookplaat alleen door een gekwalificeerde vakman/-vrouw inbouwen.

⚠ Gevaar voor elektrische schok door netspanning.

Als het apparaat niet deskundig op het elektriciteitsnet aangesloten is, kan dit een elektrische schok veroorzaken.

Laat de kookplaat uitsluitend door een gekwalificeerd elektricien op het elektriciteitsnet aansluiten.

⚠ Schade door vallende voorwerpen.

Bij de montage van bovenkasten of van een afzuigkap kan de kookplaat beschadigd raken.

Bouw de kookplaat pas na de montage van de bovenkasten of de afzuigkap in.

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.

► De kookplaat mag niet boven koelapparatuur, vaatwassers, wasmachines en drogers worden ingebouwd.

► Deze kookplaat mag alleen boven fornuizen en ovens met wassemkoeling worden ingebouwd.

► Naast deze kookplaat mag geen gaskookplaat worden ingebouwd.

► Zorg ervoor dat de aansluitkabel na installatie van de kookplaat 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 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 loslaten of vervormen. Ook de wandafdichtstrip moet hittebestendig zijn.

► Voor de inbouw moeten de dwarsbalken worden verwijderd die voor het bovenste gedeelte van de achterwand van de behuizing liggen.

► De kookplaat moet zo worden ingebouwd dat de opvangschaal en de reinigingsklep goed toegankelijk zijn. De schaal moet voor reinigingsdoeleinden kunnen worden verwijderd.

► Het luchtkanaal wordt achter de achterwand van de inbouwkast gelegd. De achterwand moet voor eventuele werkzaamheden demonteerbaar zijn.

► De minimale sokkelhoogte is bij:

- Luchtafvoer: geen minimale sokkelhoogte nodig
- Geleide luchtcirculatie: 100 mm
- Plug & Play: 25 mm

► De aangezogen verbruikte lucht mag alleen bij gebruik met Plug&Play direct door de onderkast terug de ruimte in worden geleid. Bij gebruik met luchtafvoer en met geleide luchtcirculatie moet de luchtafvoer via een luchtafvoerleiding naar buiten (luchtafvoer) of via de luchtcirculatiebox terug naar de ruimte (geleide luchtcirculatie) worden geleid.

► Houd u aan de veiligheidsafstanden.

Aanvullende veiligheidstips voor luchtafvoer

► De lucht mag niet worden afgevoerd via een schoorsteen die wordt gebruikt voor de afvoer van rook of gas, noch via een schacht die wordt gebruikt voor de ontluchting van ruimten waarin wordt gestookt.

► Als de lucht moet worden afgevoerd via een schoorsteen die niet meer in gebruik is voor de afvoer van rook of gas, dient u de officiële voorschriften te raadplegen.

► Voor het monteren van de luchtafvoer mogen alleen buizen of slangen van niet-brandbaar materiaal worden gebruikt. Deze zijn verkrijgbaar bij de Miele vakhandel of bij Miele Nederland.

Aanvullende veiligheidstips voor Plug&Play

Installeren

U-waarde

Plug&Play is mogelijk in modernere en gerenoveerde gebouwen. Als de aangrenzende wand of de vloer aan de aardbodem of aan de buitenlucht grenzen, moeten deze een warmtedoorgangscoefficiënt (U-waarde) hebben van: $\leq 0,5 \text{ W/(m}^2\text{K)}$.

Materiaal	Materiaaldikte	U-waarde _(vanaf 1995)
Massieve wand (geperforeerde bakstenen, puimstenen of vergelijkbare poreuze of sterk geperforeerde materialen)	$\geq 30 \text{ cm}$	0,5
Massieve houten wand (bijv. blokhut/prefabwoning). Houten frame of wand met houten panelen en isolerende vulling	—	0,4
Passiefhuis (KfW 55, 40, 40 Plus)	—	0,15–0,2

De U-waarden voor andere materialen kunt u vinden op het internet.

Antwoorden op overige vragen over uw gebouw kan een bouwkundige of energieadviseur geven.

- De oppervlakte van de ont-luchtingsopening moet ten min-ste 425 cm² bedragen.

Als u in de ventilatieopeningen ventilatieroosters wilt plaatsen, moet zo'n opening groter dan 425 cm² zijn. De vrije opening van 425 cm² is de som van de oppervlakten van de openingen in het ventilatierooster.

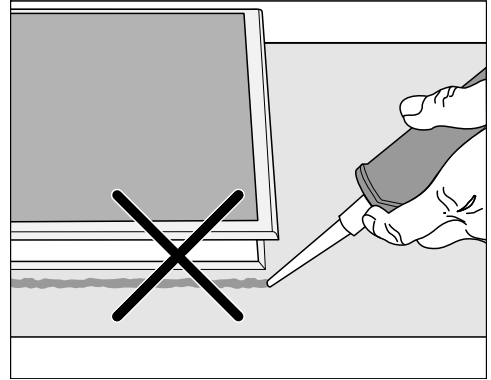
De ventilatie-openingen mogen niet worden afgedekt of geblok-keerd. Bovendien moeten ze regelmatig stofvrij worden ge-maakt.

- Voor het gebruik van de kook-plaat met Plug&Play is de mee-geleverde Plug&Play-adapter no-dig.
- Voor de inbouw van de kook-plaat is een sjabloon nodig.

⚠ Risico op schade door condensvorming op het koel-apparaat.

Dampen van de kookplaat achter het koelapparaat kunnen het koelapparaat beschadigen. Direct achter het koelapparaat mag geen apparaat worden ge-installeerd dat lucht of damp afvoert. Zorg voor een aparte luchtgeleiding of plaats een scheidingswand tussen de ap-paraten.

Aanvullende veiligheidstips voor een opliggende montage

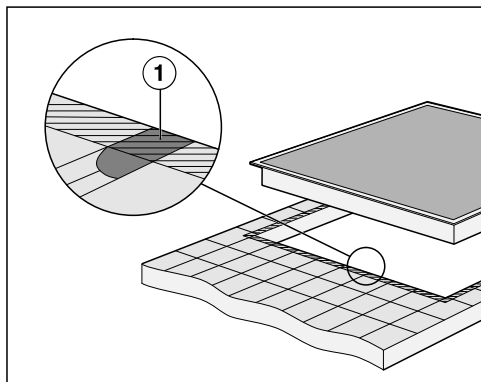


⚠ Schade door verkeerde in-bouw.

Als u voegenkit gebruikt tussen de kookplaat en het werkblad, kunnen het apparaat en het werkblad beschadigd raken als de kookplaat voor werkzaam-heden moet worden verwij-derd.

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

Installeren



► 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 apparaat voldoende afdicht.

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 voor natuursteen geschikt, temperatuurbestendig (min. 160 °C) siliconen-afdichtmiddel. Neem de instructies van de fabrikant in acht.

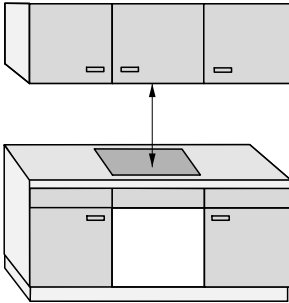
► De breedte (binnenwerk) van de onderkast moet minimaal zo groot zijn als de uitsparing in het werkblad, zodat de kookplaat ook na de inbouw van onderaf goed toegankelijk is. Een technicus moet de onderkant van de kookplaat kunnen verwijderen. Als de kookplaat na het inbouwen niet van onderaf toegankelijk is, moet de voegenkit bij onderhoudswerkzaamheden worden verwijderd om de kookplaat te kunnen verwijderen.

► Een naadloos aansluitende kookplaat is alleen geschikt voor inbouw in natuursteen (graniet, marmer), massief hout en betegelde werkbladen. 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 meegeleverd en moeten ter plaatse beschikbaar zijn.

Veiligheidsafstanden

Veiligheidsafstand boven de kookplaat



Tussen de kookplaat en een erboven gemonteerde afzuigkap moet:

- de veiligheidsafstand die is opgegeven door de fabrikant van de afzuigkap in acht worden genomen
- de grootste vereiste veiligheidsafstand worden aangehouden als onder een afzuigkap meerdere apparaten worden geïnstalleerd waarvoor verschillende veiligheidsafstanden zijn opgegeven

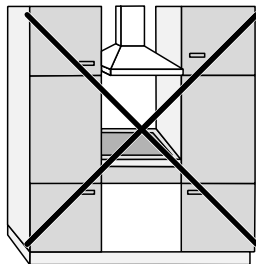
Als zich boven de kookplaat licht ontvlambare materialen bevinden (zoals een keukenplank), moet u een afstand van ten minste 500 mm mm aanhouden.

Installeren

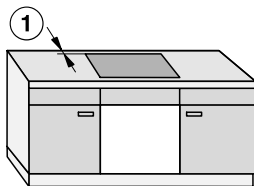
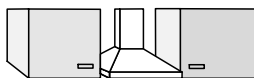
Veiligheidsafstand achter en aan de zijkant van de kookplaat

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

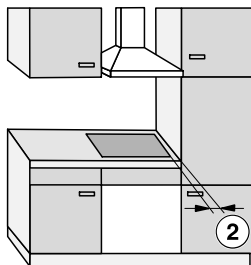
- **achter** ① van de werkbladuitsparing tot de achterkant van het werkblad: 50 mm
- en
- **rechts** ② van de werkbladuitsparing tot een ernaast staand meubelstuk (bijvoorbeeld een hoge kast) of een wand: 50 mm en aan de tegenoverliggende zijde een minimale afstand van 200 mm
- of
- **links** ③ van de werkbladuitsparing tot een ernaast staand meubelstuk (bijvoorbeeld een hoge kast) of een wand: 50 mm en aan de tegenoverliggende zijde een minimale afstand van 200 mm



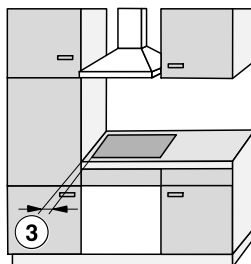
Niet toegestaan



Zeer aan te bevelen



Niet aan te bevelen

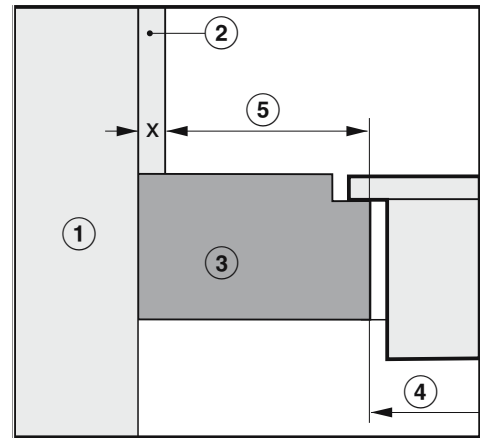


Niet aan te bevelen

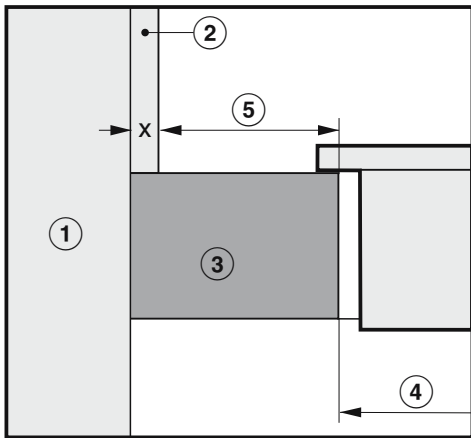
Veiligheidsafstand tot nisbekleding

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.

Inbouw naadloos aansluitend



Inbouw opliggend



- 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)

Materiaal	Zijde		Tegenoverliggende zijde	
	Brandbaar	Niet brandbaar	Brandbaar	Niet brandbaar
Achter	50 mm	50 mm - Afmeting x	—	—
Rechts	50 mm	50 mm - Afmeting x	200 mm	200 mm - Afmeting x
Links	50 mm	50 mm - Afmeting x	200 mm	200 mm - Afmeting x

Voorbeeld: dikte van de niet-brandbare nisbekleding 15 mm
50 mm - 15 mm = minimale afstand 35 mm

Installeren

Gebruiksmogelijkheden

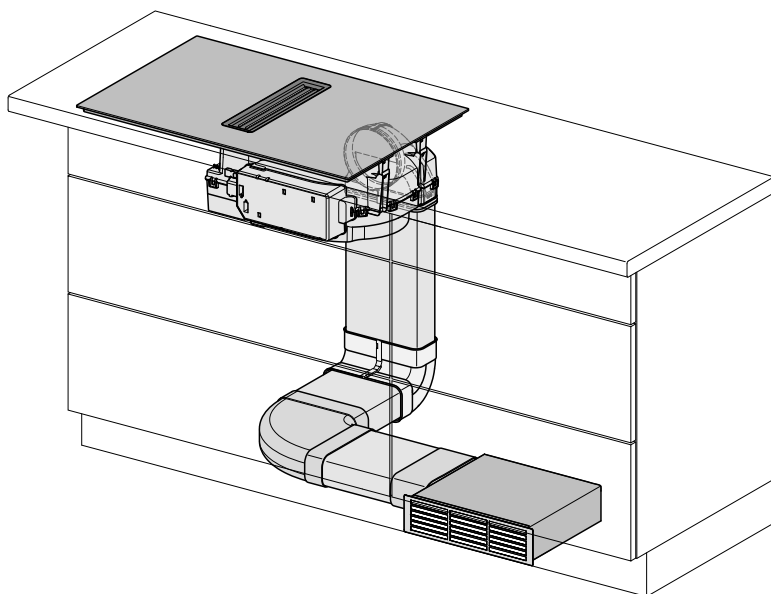
Alle functies in de tabel zijn mogelijk met alle KMDA's in deze gebruiksaanwijzing. Afhankelijk van de functie en de inbouwsituatie kunnen extra accessoires en een wijziging van de fabrieksinstellingen nodig zijn.

Functie	Overige accessoires	Fabrieksinstellingen aanpassen
Luchtafvoer	✓	✓
Geleide luchtcirculatie	✓	●
Plug&Play	●	●

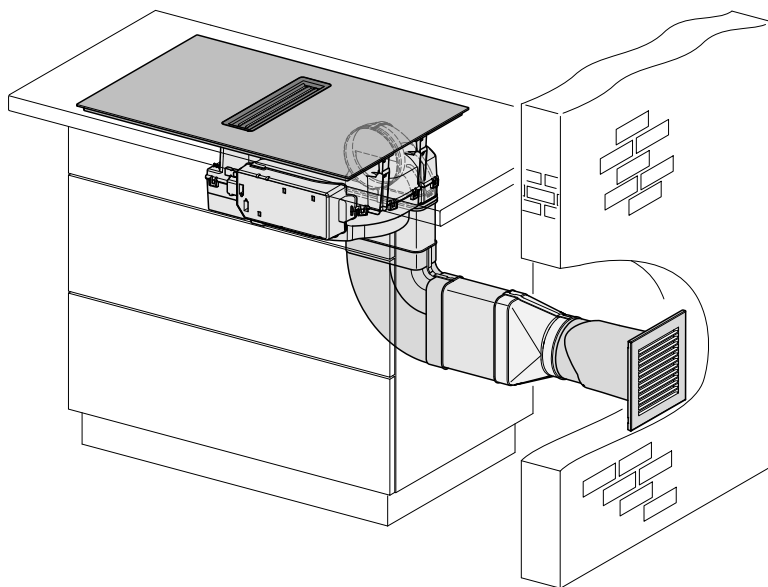
- ✓ Noodzakelijk
- Niet noodzakelijk

Inbouwvoorbeelden

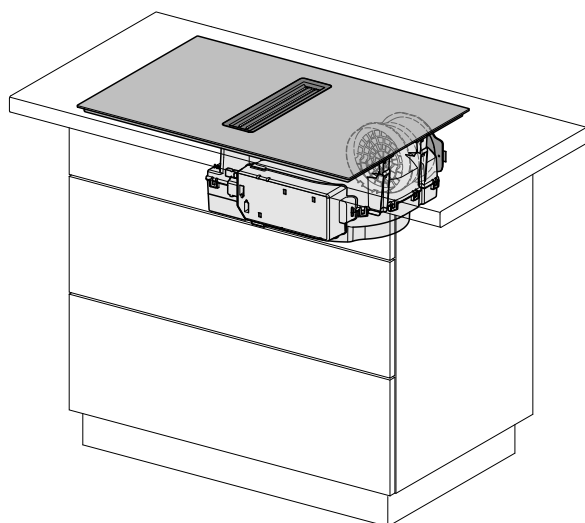
Geleide luchtcirculatie



Luchtafvoer

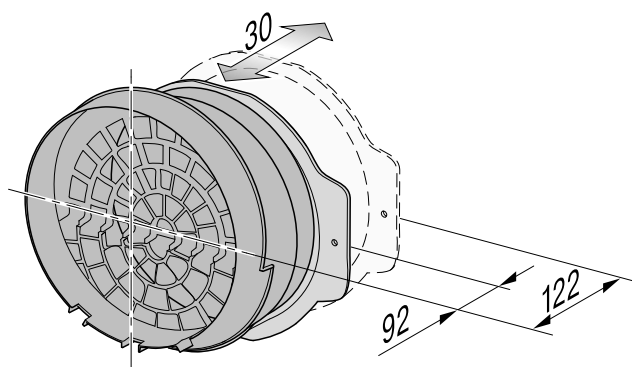


Plug&Play



Installeren

Afmetingen Plug & Play-adapter

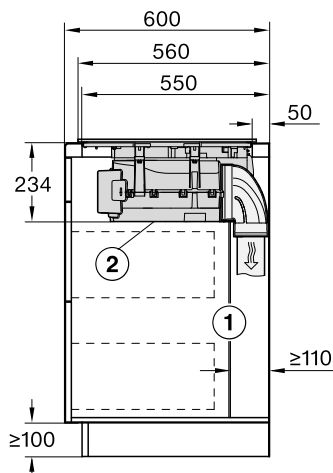


Installeren

Luchtafvoer en geleide luchtcirculatie

Werkbladdiepte 600 mm

KMDA 7876-1 FL MattFinish

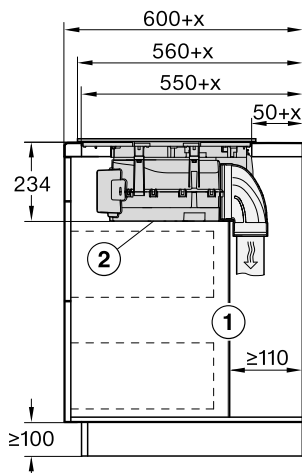


Alle afmetingen zijn in mm aangegeven.

- ① De achterste wand van de behuizing moet voor eventuele werkzaamheden demonteerbaar zijn. Voor de plaatsing van het luchtafvoerkanaal moet tussen de wand van de behuizing en een aangrenzende muur of kast een minimumafstand van 110 mm worden aangehouden.
- ② De afneembare opvangschaal en de reinigingsklep(pen) moeten na de inbouw toegankelijk zijn.

Werkbladdiepte meer dan 600 mm

KMDA 7876-1 FL MattFinish



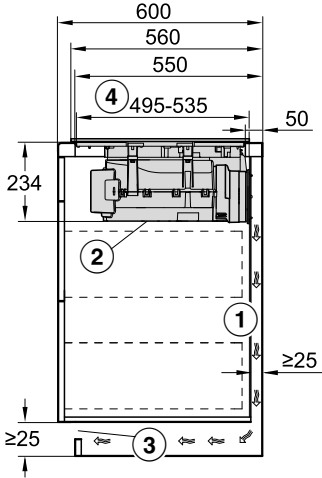
Alle afmetingen zijn in mm aangegeven.

- ① De achterste wand van de behuizing moet voor eventuele werkzaamheden demonteerbaar zijn. Voor de plaatsing van het luchtafvoerkanaal moet tussen de wand van de behuizing en een aangrenzende muur of kast een minimumafstand van 110 mm worden aangehouden.
 - ② De afneembare opvangschaal en de reinigingsklep(pen) moeten na de inbouw toegankelijk zijn.
- x Het aantal mm dat het werkblad dieper is dan 600 mm.

Plug&Play

Werkbladdiepte 600 mm

KMDA 7876-1 FL MattFinish

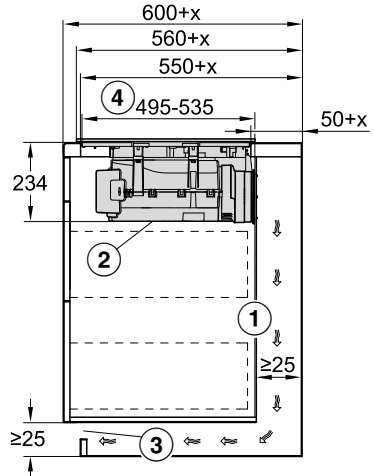


Alle afmetingen zijn in mm aangegeven.

- ① Voor de geleiding van de verbruikte lucht moet tussen de wand van de behuizing en een aangrenzende muur of kast een minimumafstand van 25 mm worden aangehouden.
- ② De afneembare opvangschaal en de reinigingsklep(pen) moeten na de inbouw toegankelijk zijn.
- ③ De oppervlakte van de ontluuchtingsopening moet ten minste 425 cm² bedragen.

Werkbladdiepte meer dan 600 mm

KMDA 7876-1 FL MattFinish



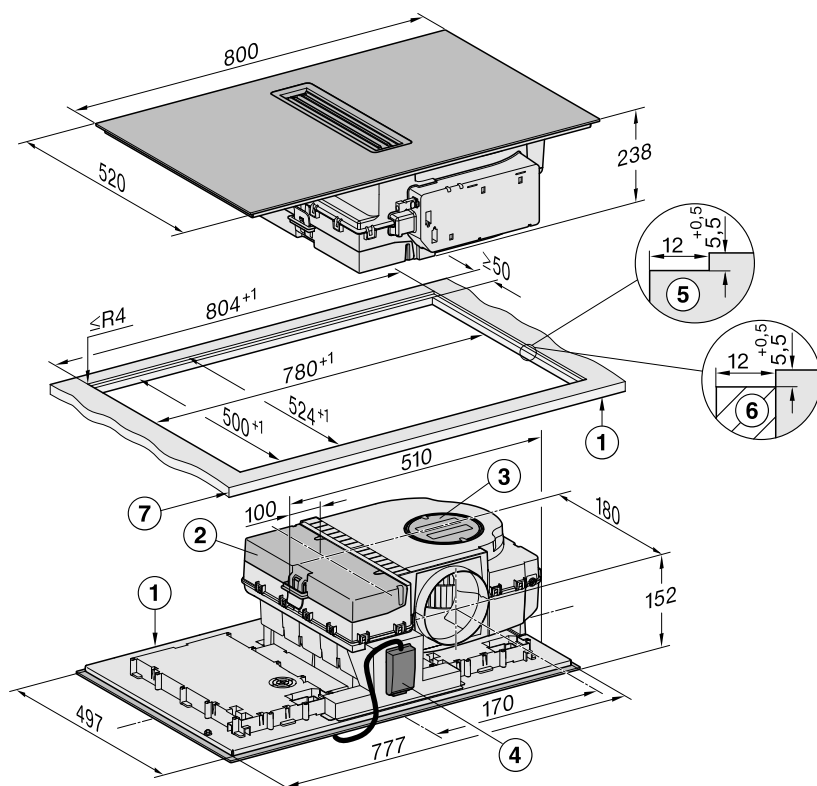
Alle afmetingen zijn in mm aangegeven.

- ① Voor de geleiding van de verbruikte lucht moet tussen de wand van de behuizing en een aangrenzende muur of kast een minimumafstand van 25 mm worden aangehouden. Als de achterwand van de behuizing > 555 mm bij het front van het werkblad vandaan staat, moet de Plug&Play-adapter met een uitbreidingsset van Miele worden uitgebreid.
 - ② De afneembare opvangschaal en de reinigingsklep(pen) moeten na de inbouw toegankelijk zijn.
 - ③ De oppervlakte van de ontluuchtingsopening moet ten minste 425 cm² bedragen.
- x Het aantal mm dat het werkblad dieper is dan 600 mm.

Installeren

Inbouwmaten voor de naadloos aansluitende inbouw

KMDA 7876-1 FL MattFinish



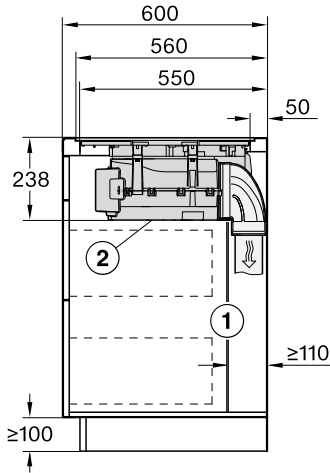
Alle afmetingen zijn in mm aangegeven. Afmetingen tussen haakjes zijn aanbevelingen.

- ① Voorkant
- ② Afneembare opvangschaal
- ③ Reinigingsklep
- ④ Aansluitkast met aansluitkabel
Aansluitkabel L = 2.000 mm
- ⑤ Getrapte freesrand bij werkblad van natuursteen
- ⑥ Houten lijst 12 mm (niet bijgeleverd)
- ⑦ Dikte van het werkblad
Luchtafvoer en geleide luchtcirculatie: ≥ 10 mm
Met Plug&Play: ≥ 10 mm – ≤ 40 mm

Luchtafvoer en geleide luchtcirculatie

Werkbladdiepte 600 mm

KMDA 7876-1 FL MattFinish

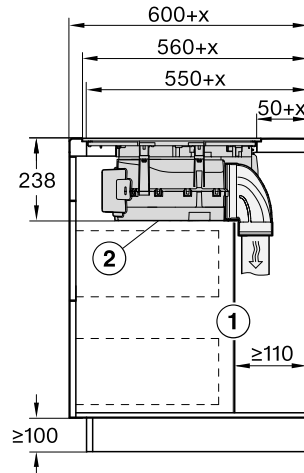


Alle afmetingen zijn in mm aangegeven.

- ① De achterste wand van de behuizing moet voor eventuele werkzaamheden demonteerbaar zijn. Voor de plaatsing van het luchtafvoerkanaal moet tussen de wand van de behuizing en een aangrenzende muur of kast een minimumafstand van 110 mm worden aangehouden.
- ② De afneembare opvangschaal en de reinigingsklep(pen) moeten na de inbouw toegankelijk zijn.

Werkbladdiepte meer dan 600 mm

KMDA 7876-1 FL MattFinish



Alle afmetingen zijn in mm aangegeven.

- ① De achterste wand van de behuizing moet voor eventuele werkzaamheden demonteerbaar zijn. Voor de plaatsing van het luchtafvoerkanaal moet tussen de wand van de behuizing en een aangrenzende muur of kast een minimumafstand van 110 mm worden aangehouden.
 - ② De afneembare opvangschaal en de reinigingsklep(pen) moeten na de inbouw toegankelijk zijn.
- x Het aantal mm dat het werkblad dieper is dan 600 mm.

- 34

Aansluiting op raamcontact, indien nodig

⚠ De aansluiting voor het raamcontact staat onder netspanning. Lichamelijk letsel door elektrische schok.

Maak de kookplaat spanningsvrij, voordat het schakelsysteem wordt aangesloten.

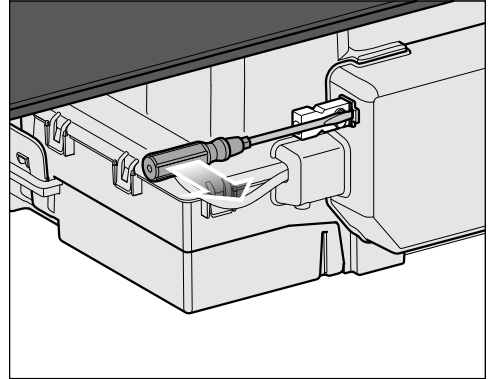
De aansluitkabel van het schakelsysteem mag alleen door een elektricien worden aangesloten.

De aansluitkabel van het schakelsysteem moet van het type H03VV-F 2 x 0,75 mm² zijn en mag niet langer zijn dan 2,0 m.

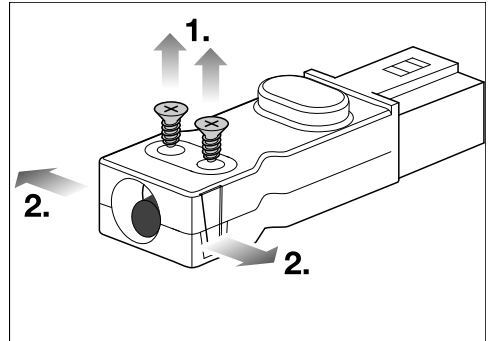
Het schakelsysteem moet een potentiaalvrij sluitcontact hebben dat geschikt is voor 230 V, 1 A. In geopende schakelstand is het afzuigsysteem uitgeschakeld.

Gebruik alleen toegestane en gekeurde radiografische schakelsystemen (bijvoorbeeld raamcontactschakelaars en onderdrukschakelaars). Laat het betreffende systeem door een geautoriseerde vakman/-vrouw vrijgeven.

Voor een veilige aansluiting en een veilig gebruik moet u over de documentatie van het externe schakelsysteem beschikken.

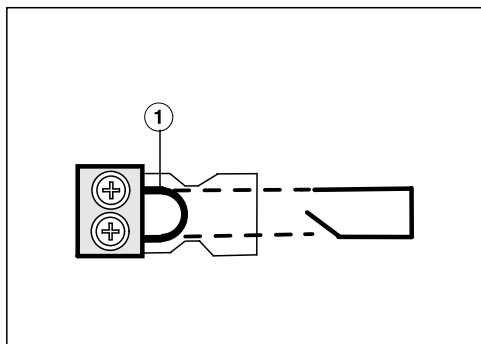


- Maak het haakje los en trek de stekker eruit.



- Draai de schroeven ① van de trekcontlasting los en ontgrendel de behuizing aan beide kanten ②.
- Open de behuizing.
- Verwijder de stop.

Installeren



- Vervang de brug ① door de aansluitkabel van het schakelsysteem.
- Sluit de behuizing.
- Draai de schroef van de trekcontlasting er weer in.
- Plaats de stekker weer terug.

Een vrijstaande kookplaat inbouwen bij afvoer- en geleide recirculatie

Het werkblad voorbereiden voor opliggende montage bij luchtafvoer en geleide luchtcirculatie

- Let op de veiligheidsafstanden.
- Maak de uitsparing in het werkblad.
- Houten werkbladen:
Zaagkanten moeten met speciale lak, siliconenkit of giethars worden afgewerkt om te voorkomen dat het werkblad door vocht wordt aangetast. Het afdichtmateriaal moet temperatuurbestendig zijn.

Deze materialen mogen niet op het oppervlak van het werkblad terechtkomen.

Kookplaat opliggend plaatsen bij luchtafvoer en geleide luchtcirculatie

- Plak de meegeleverde afdichttape onder de rand van de kookplaat. Breng de afdichttape niet aan terwijl er spanning op staat.
- Leid de aansluitkabel van de kookplaat door de uitsparing in het werkblad omhoog.
- Plaats de kookplaat midden in de uitsparing. Zorg ervoor dat de dichting op het werkblad aansluit, zodat een correcte afdichting gegarandeerd is.
- Als de dichting bij de hoeken niet goed op het werkblad aansluit, kan de hoekradius van het werkblad ($\leq R4$) voorzichtig met een decoupeerzaag worden bijgewerkt.
- Sluit de kookplaat aan op het net.
- Controleer of de kookplaat goed functioneert.

Een vrijstaande kookplaat inbouwen bij Plug&Play

Werkblad voorbereiden voor opliggende inbouw bij Plug&Play

- Let op de veiligheidsafstanden.
- Maak de uitsparing in het werkblad.
- Pas het boorsjabloon aan de bovenkant aan de dikte van uw werkblad aan. Leg afhankelijk van de inbouwdiepte het geschikte boorsjabloon bovenop de achterwand. Maak volgens het boorsjabloon een uitsparing voor de Plug&Play-adapter.

Installeren

Nummer van het boorsjabloon	Positie adapter	Inbouwafstand (verticaal) tussen de bovenkant van het apparaat en het laagste punt van de Plug&Play-adapter
2	2	238 mm ¹
3a	3	248 mm ²

¹ Het sjabloon wordt met het apparaat meegeleverd.

² De sjablonen vindt u op de Miele homepage.

- Als er geen boorsjabloon is, zie dan het hoofdstuk “Installeren”, paragraaf “Uitsparing achterwand zonder boorsjabloon”.
- Houten werkbladen:
Zaagkanten moeten met speciale lak, siliconenkit of giethars worden afgewerkt om te voorkomen dat het werkblad door vocht wordt aangetast. Het afdichtmateriaal moet temperatuurbestendig zijn.

Deze materialen mogen niet op het oppervlak van het werkblad terechtkomen.

Kookplaat opliggend plaatsen bij Plug&Play

- Plak de meegeleverde afdichttape onder de rand van de kookplaat. Breng de afdichttape niet aan terwijl er spanning op staat.

De Plug&Play-adapter kan afbreken.

Leg de kookplaat zo op het werkblad, dat de Plug&Play-adapter het werkblad niet raakt.

- Breng de Plug&Play-adapter op de kookplaat aan en stel de adapterpositie in.
- Leid de aansluitkabel van de kookplaat door de uitsparing in het werkblad omhoog.
- Maak de beschermfolie van de tape aan het einde van de Plug&Play-adapter los.
- Plaats de kookplaat midden in de uitsparing. Zorg ervoor dat de dichting op het werkblad aansluit, zodat een correcte afdichting gegarandeerd is.
- Als de dichting bij de hoeken niet goed op het werkblad aansluit, kan de hoekradius van het werkblad ($\leq R4$) voorzichtig met een decoupeerzaag worden bijgewerkt.
- Stel de Plug&Play-adapter passend op het voorgeboorde gat af. Druk de adapter tegen de achterwand aan, totdat deze vastkleeft.
- Sluit de kookplaat aan op het net.
- Controleer of de kookplaat goed functioneert.

De kookplaat vlak met het oppervlak inbouwen bij afvoer- en geleide recirculatie

Het werkblad voorbereiden voor naadloos aansluitende montage bij luchtafvoer en geleide luchtcirculatie

- Let op de veiligheidsafstanden.
- Maak de uitsparing in het werkblad.
- Werkbladen van massief hout/betegelde werkbladen:
Bevestig de houten lijsten 5,5 mm onder de bovenkant van het werkblad.

Kookplaat naadloos aansluitend plaatsen bij luchtafvoer en geleide luchtcirculatie

- Plak de meegeleverde afdichttape onder de rand van de kookplaat. Breng de afdichttape niet aan terwijl er spanning op staat.
- Leid de aansluitkabel van de kookplaat door de uitsparing in het werkblad omhoog.

De voeg tussen de keramische plaat en het werkblad is ten minste 2 mm breed. Deze is nodig om de kookplaat te kunnen afdichten.

- Plaats de kookplaat in de uitsparing en centreer de kookplaat.
- Sluit de kookplaat aan op het net.
- Controleer of de kookplaat goed functioneert.
- Vul de voeg tussen de kookplaat en het werkblad met een geschikte, hittebestendige siliconenkit (ten minste 160 °C).

De kookplaat vlak met het oppervlak inbouwen bij Plug&Play

Werkblad voorbereiden voor naadloos aansluitende montage bij Plug&Play

- Let op de veiligheidsafstanden.
- Maak de uitsparing in het werkblad.
- Pas het boorsjabloon aan de bovenkant aan de dikte van uw werkblad aan. Leg afhankelijk van de inbouwdiepte het geschikte boorsjabloon bovenop de achterwand. Maak volgens het boorsjabloon een uitsparing voor de Plug&Play-adapter.

Installeren

Nummer van het boorsjabloon	Positie adapter	Inbouwfstand (verticaal) tussen de bovenkant van het apparaat en het laagste punt van de Plug&Play-adapter
1	1	238 mm ¹
3b	3	248 mm ²

¹ Het sjabloon wordt met het apparaat meegeleverd.

² De sjablonen vindt u op de Miele homepage.

- Als er geen boorsjabloon is, zie dan het hoofdstuk “Installeren”, paragraaf “Uitsparing achterwand zonder boorsjabloon”.
- Werkbladen van massief hout/betegelde werkbladen:
Bevestig de houten lijsten 5,5 mm onder de bovenkant van het werkblad.

Kookplaat naadloos aansluitend plaatsen bij Plug&Play

- Plak de meegeleverde afdichttape onder de rand van de kookplaat. Breng de afdichttape niet aan terwijl er spanning op staat.

De Plug&Play-adapter kan afbreken.

Leg de kookplaat zo op het werkblad, dat de Plug&Play-adapter het werkblad niet raakt.

- Breng de Plug&Play-adapter op de kookplaat aan en stel de adapterpositie in.
- Leid de aansluitkabel van de kookplaat door de uitsparing in het werkblad omhoog.
- Plug&Play: maak de beschermfolie van de tape aan het einde van de Plug&Play-adapter los.
- Plaats de kookplaat in de uitsparing en centreer de kookplaat.

De voeg tussen de keramische plaat en het werkblad moet ten minste 2 mm breed zijn. Deze is nodig om de kookplaat te kunnen afdichten.

- Lijn de Plug&Play-adapter passend op het voorgeboorde gat uit. Druk de adapter tegen de achterwand aan, totdat deze vastkleeft.
- Sluit de kookplaat aan op het net.
- Controleer of de kookplaat goed functioneert.
- Vul de voeg tussen de kookplaat en het werkblad met een geschikte, hittebestendige siliconenkit (ten minste 160 °C).

Luchtafvoerleiding installeren

⚠ Gelijktijdig gebruik van wasemafvoer en een verbrandingssysteem dat lucht uit dezelfde ruimte gebruikt kan levensgevaarlijk zijn! Er kunnen giftige gassen vrijkomen!

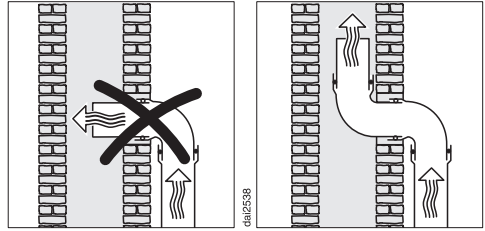
Neem altijd de veiligheidstips en waarschuwingen uit het gelijknamige hoofdstuk in acht.

Laat bij twijfel door een deskundige controleren of de luchtafvoer altijd gewaarborgd is.

Ieder obstakel in de luchtstroom vermindert het luchtverplaatsingsvermogen en verhoogt het geluidsniveau.

Het afzuigstelsel heeft een aansluitstuk luchtafvoer van Ø 150 mm.

- Voor de luchtafvoerleiding mogen alleen gladde leidingen of flexibele slangen van niet-brandbaar materiaal worden gebruikt.
- Voor een zo groot mogelijke afzuigcapaciteit en een zo laag mogelijk geluidsniveau moeten de volgende punten in acht worden genomen:
 - De diameter van de luchtafvoerleiding mag niet kleiner zijn dan die van het aansluitstuk luchtafvoer (zie de afmetingen).
 - De luchtafvoerleiding moet zo kort en recht mogelijk zijn.
 - Alleen bochten met een grote straal zijn toegestaan.
 - Er mogen geen knikken in de luchtafvoerleiding komen en deze mag niet in elkaar worden gedrukt.
 - De verbindingpunten moeten stevig zijn en mogen niet lekken.



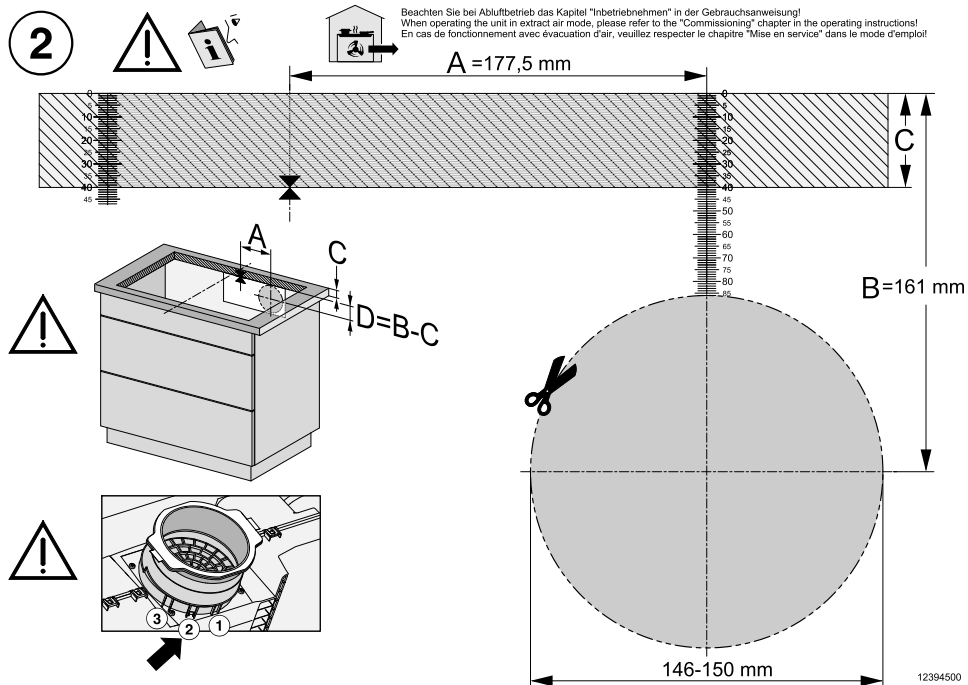
- Als de verbruikte lucht door een schoorsteen moet worden afgevoerd, moet de invoerbuis in stromingsrichting worden geplaatst.
- Als de luchtafvoerleiding horizontaal wordt gelegd, moet er sprake zijn van een zeker verval. Daarmee wordt voorkomen dat er condenswater in de afzuiging kan lopen.
- Als de luchtafvoerleiding door koele ruimtes, zolders, etc. loopt, kunnen er in de afzonderlijke ruimtes aanzienlijke temperatuurverschillen optreden. Hierdoor kan condenswater ontstaan. De luchtafvoerleiding moet dan worden geïsoleerd.

Installeren

Uitsparing achterwand zonder boorsjabloon

Een uitsparing in de achterwand maken bij opliggende montage en een inbouwafstand (verticaal) tussen de bovenkant van het apparaat en het laagste punt van de Plug&Play-adapter van 238 mm

Maak bij voorkeur gebruik van het meegeleverde boorsjabloon. Gebruik deze gebruiksaanwijzing alleen als er geen boorsjabloon aanwezig is.

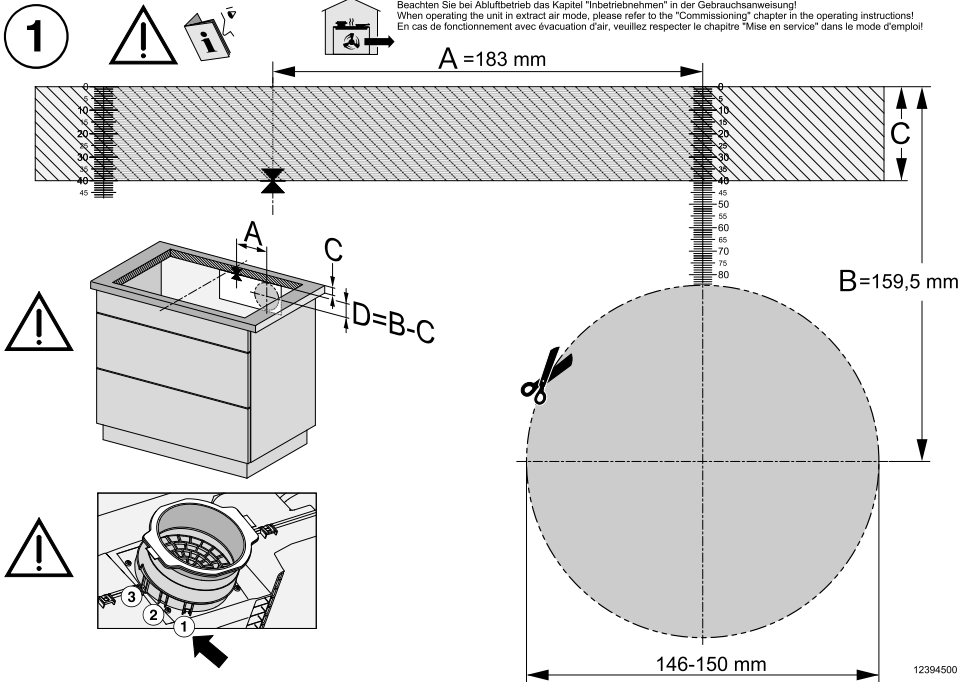


Afbeelding van het boorsjabloon zijde 2. Afbeelding niet op schaal.

- Meet de dikte van uw werkblad (C).
- Bepaal het middelpunt van de langste zijde van de uitsparing.
- Markeer het punt dat op 177,5 mm (A) rechts van het middelpunt ligt.
- Markeer het punt (D) dat zich (B [161 mm] - C [dikte van het werkblad]) onder het rechter einde van afstand A bevindt.
- Zaag een uitsparing met de volgende afmetingen rondom de plek: Ø 146–150 mm.
- Alleen Plug&Play: klik de Plug&Play-adapter vast op positie 2.

Een uitsparing in de achterwand maken bij een naadloos aansluitende montage en een montageafstand (verticaal) tussen de bovenkant van het apparaat en het laagste punt van de Plug&Play-adapter van 238 mm

Maak bij voorkeur gebruik van het meegeleverde boorsjabloon. Gebruik deze gebruiksaanwijzing alleen als er geen boorsjabloon aanwezig is.



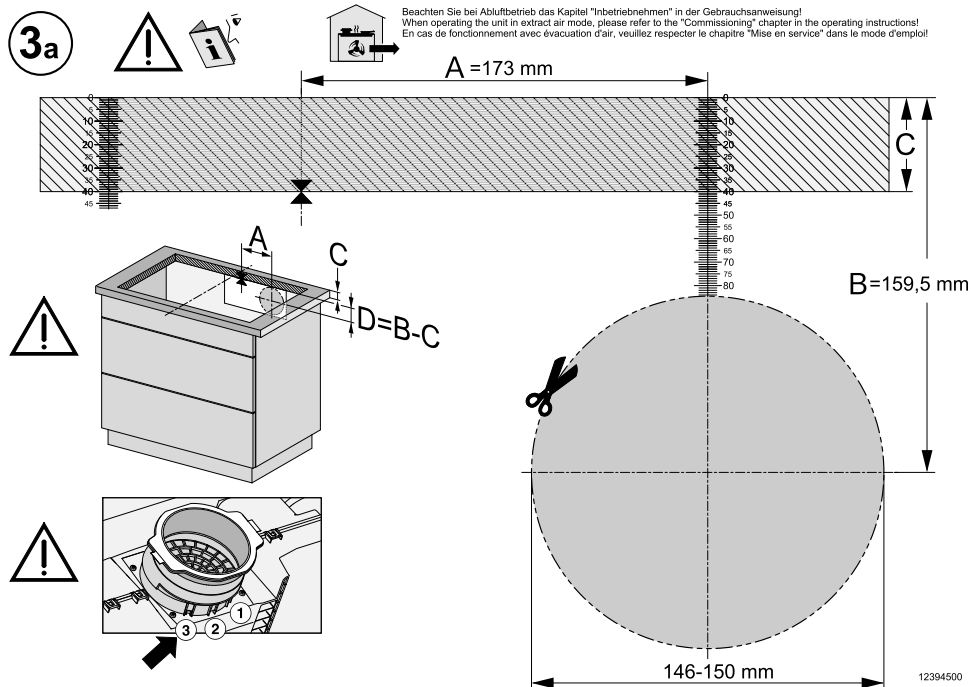
Afbeelding van het boorsjabloon zijde 1. Afbeelding niet op schaal.

- Meet de dikte van uw werkblad (C).
- Bepaal het middelpunt van de langste zijde van de uitsparing.
- Markeer het punt dat op 183 mm (A) rechts van het middelpunt ligt.
- Markeer het punt (D) dat zich (B [159,5 mm] - C [dikte van het werkblad]) onder het rechter einde van afstand A bevindt.
- Zaag een uitsparing met de volgende afmetingen rondom de plek: Ø 146–150 mm.
- Alleen Plug&Play: klik de Plug&Play-adapter vast op positie 1.

Installeren

Een uitsparing in de achterwand maken bij opliggende montage en een inbouwafstand (verticaal) tussen de bovenkant van het apparaat en het laagste punt van de Plug&Play-adapter van 248 mm

Maak bij voorkeur gebruik van het meegeleverde boorsjabloon. Gebruik deze gebruiksaanwijzing alleen als er geen boorsjabloon aanwezig is.

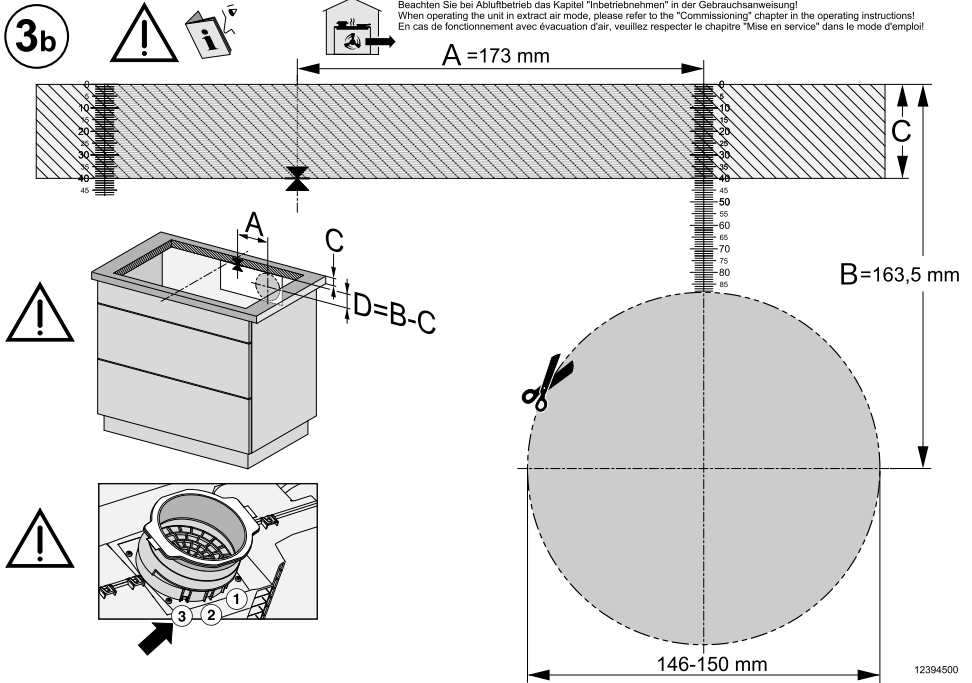


Afbeelding boorsjabloon zijde 3a. Afbeelding niet op schaal.

- Meet de dikte van uw werkblad (C).
- Bepaal het middelpunt van de langste zijde van de uitsparing.
- Markeer het punt dat op 173 mm (A) rechts van het middelpunt ligt.
- Markeer het punt (D) dat zich (B [159,5 mm] - C [dikte van het werkblad]) onder het rechter einde van afstand A bevindt.
- Zaag een uitsparing met de volgende afmetingen rondom de plek: $\varnothing 146-150 \text{ mm}$.
- Alleen Plug&Play: klik de Plug&Play-adapter vast op positie 3.

Een uitsparing in de achterwand maken bij een naadloos aansluitende montage en een montageafstand (verticaal) tussen de bovenkant van het apparaat en het laagste punt van de Plug&Play-adapter van 248 mm

Maak bij voorkeur gebruik van het meegeleverde boorsjabloon. Gebruik deze gebruiksaanwijzing alleen als er geen boorsjabloon aanwezig is.



Afbeelding boorsjabloon zijde 3b. Afbeelding niet op schaal.

- Meet de dikte van uw werkblad (C).
- Bepaal het middelpunt van de langste zijde van de uitsparing.
- Markeer het punt dat op 173 mm (A) rechts van het middelpunt ligt.
- Markeer het punt (D) dat zich (B [163,5 mm] - C [dikte van het werkblad]) onder het rechter einde van afstand A bevindt.
- Zaag een uitsparing met de volgende afmetingen rondom de plek: Ø 146–150 mm.
- Alleen Plug&Play: klik de Plug&Play-adapter vast op positie 3.

Installeren

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 het gevolg is van ondeskundig uitgevoerde installatie-, onderhouds- of reparatiewerkzaamheden, of voor schade die is veroorzaakt door een in de installatie ontbrekende of onderbroken aarding (bijvoorbeeld een elektrische schok).

Laat de kookplaat uitsluitend door een gekwalificeerde elektricien op het elektriciteitsnet aansluiten.

De elektricien dient de nationale en ter plaatse geldende voorschriften en normen exact te kennen en zorgvuldig na te leven.

Na de montage moet zijn gewaarsborgd dat onderdelen die onder spanning staan niet kunnen worden aangeraakt.

Aansluitwaarde

Zie typeplaatje

Aansluitgegevens

De aansluitwaarden vindt u op het typeplaatje. Deze gegevens moeten beslist met de waarden van het elektriciteitsnet overeenkomen.

Voor de aansluitmogelijkheden zie het aansluitschema.

Aardlekschakelaar

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

Werkschakelaars

Het apparaat moet via werkschakelaars met alle polen van de netspanning kunnen worden losgekoppeld. De contactopening in uitgeschakelde toestand moet ten minste 3 mm bedragen. Geschikte werkschakelaars zijn zekeringen en aardlekschakelaars.

Spanningsvrij maken



Gevaar voor elektrische schok door netspanning.

Bij onderhoud en/of reparatie kan het opnieuw inschakelen van de netspanning een elektrische schok veroorzaken.

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

Moet het apparaat spanningsvrij worden gemaakt, ga dan, afhankelijk van de installatie, als volgt te werk:

Smeltzekeringen

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

Automatische zekeringen

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

Automatische inbouwzekeringen

- (Zelfuitschakelaar, minimaal type B of C): zet de tuimelschakelaar van 1 (Aan) op 0 (Uit).

Aardlekschakelaar

- (Aardlekschakelaar): zet de hoofdschakelaar van 1 (Aan) op 0 (Uit) of druk op de testtoets.

Aansluitkabel

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

Zie het aansluitschema voor de aansluitmogelijkheden.

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

Aansluitkabel vervangen

⚠ Gevaar voor elektrische schok door netspanning.

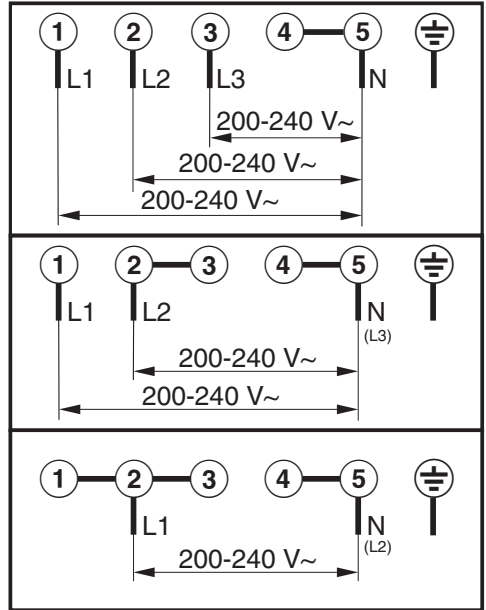
Als het apparaat niet deskundig op het elektriciteitsnet aangesloten is, kan dit een elektrische schok veroorzaken.

Laat de aansluitkabel uitsluitend door een gekwalificeerde vakman/-vrouw vervangen.

Als u de aansluitkabel vervangt, gebruik dan uitsluitend het type kabel H 05 VV-F (PVC-isolatie) met de juiste diameter. U kunt de aansluitkabel krijgen bij de fabrikant of bij Miele.

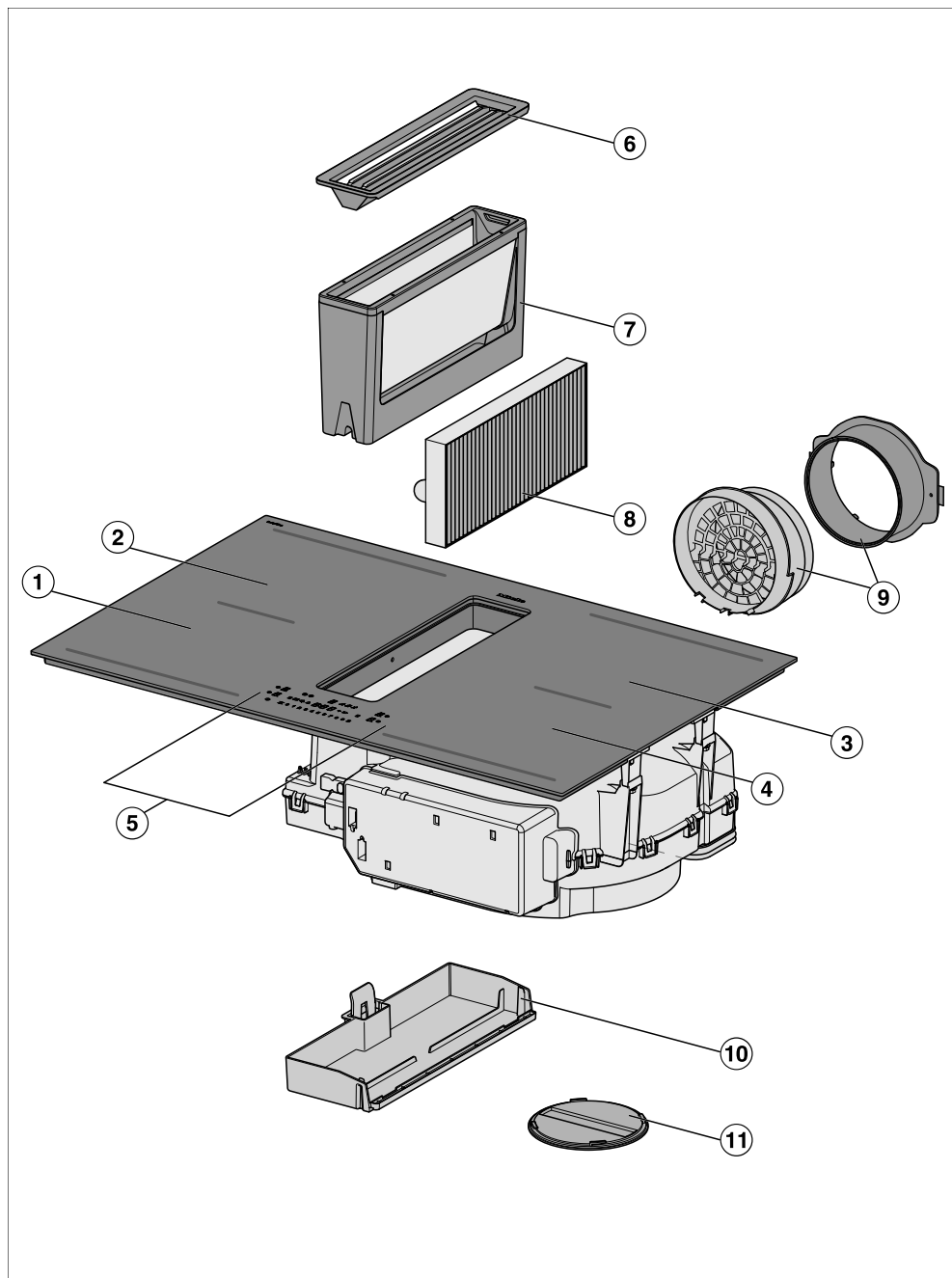
Aansluitschema

Niet elke aansluitmogelijkheid is toegestaan op de plaats van installatie. Neem de nationale voorschriften en de voorschriften van het plaatselijke elektriciteitsbedrijf in acht.



Introductie

Uw kookplaat



- ① PowerFlex-kookzone met TwinBooster
- ② PowerFlex-kookzone met TwinBooster
te combineren met PowerFlex-kookzone ① tot PowerFlex XL-kookgedeelte
- ③ PowerFlex-kookzone met TwinBooster
te combineren met PowerFlex-kookzone ④ tot PowerFlex XL-kookgedeelte
- ④ PowerFlex-kookzone met TwinBooster
- ⑤ Bedieningselementen en indicatoren
- ⑥ Afdekrooster
- ⑦ Vetfilter
- ⑧ Anti-geurfilter
Alleen nodig voor geleide luchtcirculatie of Plug & Play
- ⑨ Plug & Play-adapter
Alleen nodig voor Plug & Play
- ⑩ Afneembare opvangschaal
- ⑪ Reinigingsklep

Uitvoering

De uitvoering hangt af van het model.

Meegeleverd

- Boorsjabloon
- Anti-geurfilter
- Plug&Play-adapter
- Gebruiks- en montagehandleiding
- Aansluitkabel
- Extra accessoires (afhankelijk van het model)

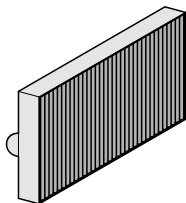
Boorsjabloon

Aan beide zijden bedrukt boorsjabloon voor het maken van de uitsparing voor de Plug&Play-adapter met een montageafstand (verticaal) tussen de bovenkant van het apparaat en het laagste punt van de Plug&Play-adapter van 238 mm.

Boorsjablonen voor het maken van een uitsparing voor de Plug&Play-adapter met een montageafstand (verticaal) tussen de bovenkant van het apparaat en het laagste punt van de Plug&Play-adapter van 248 mm vindt u op de homepage van Miele.

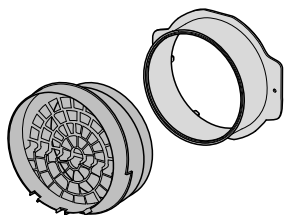
Introductie

Anti-geurfilter



Het anti-geurfilter DKF 35-P wordt bij de KMDA 1 keer meegeleverd.

Plug&Play-adapter



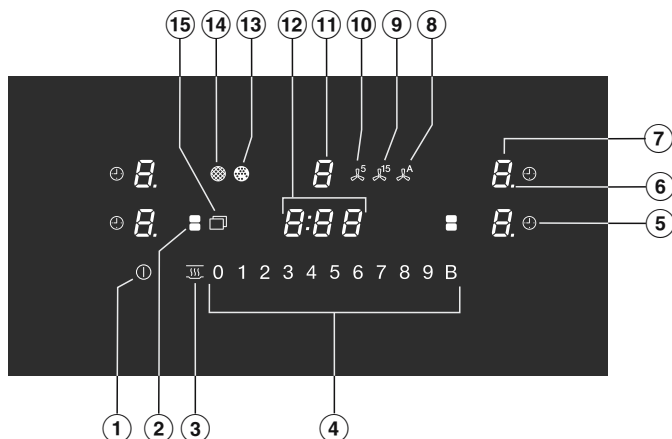
Bij te bestellen accessoires

In de Miele webshop, bij Miele Service of bij uw Miele vakhandelaar kunt u producten kopen die speciaal op uw kookplaat zijn afgestemd, zoals pannen en reinigingsmiddelen.

U krijgt toegang tot de Miele webshop via de volgende QR-code:



Bedieningselementen en indicatoren



- ① Toets *Aan/Uit* ①
- ② Toets *PowerFlex XL* 
 - Voor het handmatig samenvoegen/scheiden van PowerFlex XL-kookzones
- ③ Toets *Warmhouden* 
 - Voor het in-/uitschakelen van de speciale functie Warmhouden
- ④ Cijferreeks
 - Voor het instellen van de vermogensstand
 - Voor het instellen van de tijden
- ⑤ Toets *Automatisch uitschakelen* 
 - Schakelt de kookzones na een ingestelde tijd automatisch uit
 - Meet de tijd die een kookproces in beslag neemt
- ⑥ Vermogensindicatie – Tussenstanden
- ⑦ Controlelampje kookzone

	Kookzone is klaar voor gebruik
	Vermogensstand
	Restwarmte
	Aankookautomaat
	Pan ontbreekt of is niet geschikt
	TwinBooster stand 1
	TwinBooster stand 2
	Warmhouden

Introductie

- ⑧ Toets *Con@ctivity* ^A
Voor het activeren/deactiveren van de Con@ctivity-functie van het ingebouwde afzuigsysteem
- ⑨ Toets *Naloop 15 minuten* ¹⁵
- ⑩ Toets *Naloop 5 minuten* ⁵
- ⑪ Controlelampje afzuigsysteem
- | | |
|---|---|
|  | Afzuigsysteem is klaar voor gebruik |
| 1 tot 3 | Vermogensstand
(instelbaar op 9 standen) |
| „ | Boosterfunctie is geactiveerd |
- ⑫ Timerdisplay
- | | |
|---------------|---|
| 0:00 tot 9:59 | Tijd |
| LOC | De ingebruiknamebeveiliging/vergrendeling is geactiveerd. |
| dE | De demo-functie is geactiveerd. |
- ⑬ *Indicator voor het anti-geurfilter* 
Anti-geurfilter moet worden vervangen
- ⑭ *Indicator voor het vetfilter* 
Vetfilter moet worden gereinigd
- ⑮ Toets *Menu*  om de volgende toetsen weer te geven
- | | |
|---|---|
|  | Toets <i>Schoonmaakfunctie</i> om de bedieningselementen en het display gedurende 20 seconden te vergrendelen |
|  | Toets <i>Kookwekker</i> , een wekker voor een proces onafhankelijk van een kookplaat |
| + | Toets <i>Invoer</i>
- Voor het wijzigen van de instellingen
- Voor het aanpassen van de tijden |
| II ► | Toets <i>Stop&Go</i>
voor het stoppen/starten van een actief kookproces |

Gegevens kookzones

Kookzone	Afmetingen in cm ¹		Max. vermogen in watt bij 230 V ²		Verbonden kookzone ³
	Ø				
①	15–23	15 x 15 – 23 x 23	normaal TwinBooster, stand 1 TwinBooster, stand 2	2.100 3.000 3.650	③
②	15–23	15 x 15 – 23 x 23	normaal TwinBooster, stand 1 TwinBooster, stand 2	2.100 3.000 3.650	④
③	15–23	15 x 15 – 23 x 23	normaal TwinBooster, stand 1 TwinBooster, stand 2	2.100 3.000 3.650	①
④	15–23	15 x 15 – 23 x 23	normaal TwinBooster, stand 1 TwinBooster, stand 2	2.100 3.000 3.650	②
① + ② ③ + ④	–	15 x 25 – 23 x 46	normaal TwinBooster, stand 1 TwinBooster, stand 2	3.400 4.800 7.300	–
			Totaal	7.300	

¹ Binnen het aangegeven bereik kunt u pannen met een willekeurige bodemdiameter of een willekeurig bodemoppervlak (breedte x diepte) gebruiken.

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

³ De kookzone is elektrisch met deze kookzone verbonden om het vermogen te kunnen verhogen.

Introductie

Powermanagement

Totaal vermogen

De kookplaat beschikt over een maximaal totaal vermogen, dat om veiligheidsredenen niet kan worden overschreden. U kunt het maximale totale vermogen verlagen.

Hoe hoger het totale vermogen van de kookplaat, des te meer vermogensstanden/speciale functies er tegelijkertijd op alle kookzones worden gebruikt.

Als voor de ingestelde vermogensstanden/speciale functies meer vermogen vereist is dan door het totale vermogen ter beschikking kan worden gesteld, zal de kookplaat het mogelijke vermogen over de kookzones verdelen.

Effecten van de verdeling van het vermogen

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

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

Als de kookzone geen vermogen meer aan een andere kookzone afgeeft, kan de vermogensstand weer worden verhoogd.

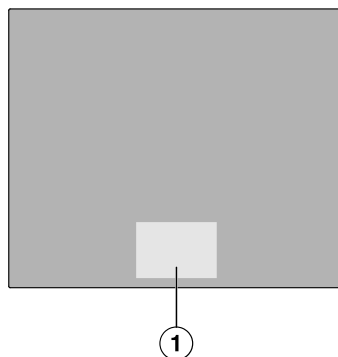
Tip: Als u grote hoeveelheden levensmiddelen op één kookzone wilt bereiden, kunt u de andere kookzones op een lager vermogen instellen.

Principe van de bediening

Uitgeschakelde kookplaat

Als de kookplaat uitgeschakeld is, is alleen het opgedrukte symbool voor de toets ① *Aan/Uit* zichtbaar. Als u de kookplaat inschakelt, lichten ook andere toetsen op.

Bediening



- ① Gedeelte van de toetsen en controlelampjes

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

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

Kookzone selecteren

Als u instellingen voor een kookzone wilt uitvoeren, moet de kookzone worden geselecteerd. Om een kookzone te selecteren, raak het overeenkomstige controlelampje van de kookzone aan. Nadat u het controlelampje van de kookzone hebt aangeraakt, brandt het fel. Zolang het controlelampje fel brandt, is de

kookzone geselecteerd en kunt u hier-voor instellingen uitvoeren. Als er pan-nen worden gedetecteerd op de andere kookzones, branden de andere controle-lampjes gedimd. **Uitzondering:** als er slechts één kookzone in gebruik is, kunt u de instellingen zonder te selecteren uitvoeren.

Ventilatie van de keuken

Zorg tijdens het gebruik van de afzuiging voor een goede ventilatie van de keuken.

In de modus luchtafvoer wordt de effici-entie van de afzuiging verbeterd door de binnenkomende lucht.

In de modus luchtcirculatie blijft het vocht dat tijdens het koken wordt ge-produceerd in de keuken. Ventileren helpt om vocht af te voeren.

Componenten

Vetfilter

De herbruikbare metalen vetfilters in het apparaat vangen de vaste deeltjes uit de keukendamp op (vet, stof enz.) en voor-komen dat de afzuigkap vervuild raakt.

Anti-geurfilter

Bij de luchtcirculatie en luchtcirculatie Plug&Play dient u naast de vetfilters ook nog een anti-geurfilter te gebruiken. Het anti-geurfilter bindt de kookluchtjes.

Een anti-geurfilter (DKF 35-P) wordt standaard meegeleverd.

Anti-geurfilters kunnen als accessoire worden bijbesteld. Er zijn anti-geurfilters verkrijgbaar:

- die na afloop van de gebruiksduur moeten worden vervangen
- die regenereerbaar zijn

Netwerkverbinding

Uw kookplaat heeft een geïntegreerde wifimodule. De kookplaat kan met uw thuisnetwerk worden verbonden of al-leen met uw Miele afzuigkap. Met de wifimodule kan de Miele app op een mobiel apparaat worden gebruikt.

Als uw kookplaat eenmaal verbonden is via wifi, wordt de verbinding automa-tisch weer tot stand gebracht zodra u de kookplaat inschakelt.

Zorg ervoor dat het signaal van uw wi-finetwerk sterk genoeg is op de plaats waar u uw kookplaat installeert.

Als uw kookplaat in het wifinetwerk is opgenomen, neemt het energiever-bruik toe, ook als de kookplaat uitgeschakeld is.

Slimme extra functies via de Miele app*

Met de netwerkverbinding via de Miele app krijgt u toegang tot talloze slimme extra functies, waaronder:

- statusinformatie oproepen
- extra nuttige functies gebruiken
- via software-updates de kookplaat op het nieuwste ontwikkelingsniveau van Miele houden (alleen mogelijk via een wifiverbinding)

Meer informatie over de slimme extra functies vindt u op de website van Miele, in de Apple App ^{Store®} of in de Google Play Store™.

Introductie

*Extra digitale aanbieding van Miele & Cie. KG. Afhankelijk van model en land kunnen de functies variëren. U dient akkoord te gaan met de Algemene voorwaarden en het Privacybeleid voor digitale producten en diensten van Miele in de Miele app. Miele behoudt zich het recht voor om de digitale aanbiedingen te allen tijde te wijzigen of stop te zetten.

Speciale functies

Oppervlakken

Afhankelijk van het model kookplaat wordt onderscheid gemaakt tussen de volgende oppervlakken:

- Een standaard keramische plaat is glanzend en er zijn lichtreflecties zichtbaar.
- Een MattFinish keramische plaat heeft een matzwart oppervlak dat zich kenmerkt door een ruwere structuur en minder licht reflecteert.

Permanente panherkenning

Als u pannen op een kookzone zet, wordt de cijferreeks van de kookzone automatisch geactiveerd.

Pangrootteherkenning

Binnen de kookzone wordt het formaat van de pan herkend. De energie-afgifte wordt aan de grootte van de pan aangepast.

PowerFlex XL-kookgedeelte

Bij een PowerFlex-/PowerFlex XL-kookgedeelte worden 2 PowerFlex-kookzones gecombineerd. Daardoor kunnen grotere pannen worden gebruikt.

De PowerFlex-kookzones worden automatisch tot één PowerFlex XL-kookgedeelte gecombineerd als u een pan op de kookplaat zet die groot genoeg is. U kunt de PowerFlex-kookzones ook handmatig combineren.

Vermogensstanden van de kookplaat

U kunt het vermogen waarmee de pannen worden verwarmd, instellen in standen van 1 tot 9.

Als u de vermogensstanden nauwkeuriger wilt instellen, kunt u tussenliggende standen inschakelen via de instellingen.

Booster van de kookplaat

De booster verhoogt het vermogen om snel grote hoeveelheden te kunnen verwarmen, bijvoorbeeld water voor het koken van pasta.

Stop & Go

Bij activering van Stop & Go worden alle vermogensstanden tot 1 verlaagd.

Bij deactivering wordt naar de vermogensstand teruggeschakeld die het laatst was ingesteld.

Tip: U kunt deze speciale functie ook gebruiken als een pan dreigt over te koken.

Aankookautomaat

Als de aankookautomaat is geactiveerd, wordt de betreffende kookzone een bepaalde tijd op het hoogste vermogen ingeschakeld (aankoken). Daarna wordt naar de ingestelde vermogensstand (doorkookstand) teruggeschakeld.

Timer

U kunt de timer voor 2 functies gebruiken:

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

U kunt de functies tegelijk gebruiken.

Kookwekker

U kunt een wekker instellen voor processen, die niet op de kookplaat plaatsvinden.

Automatisch uitschakelen

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

Ingebruiknamebeveiliging

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

Vergrendeling

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

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.

Warmhouden

Met deze speciale functie kunnen gerechten direct na de bereiding warm worden gehouden.

De maximale warmhoudtijd bedraagt 2 uur.

Schoonmaakfunctie

U kunt de toetsen gedurende 20 seconden vergrendelen, bijvoorbeeld om vuil te verwijderen. ① *Aan/Uit* wordt niet vergrendeld.

Con@ctivity

Het geïntegreerde afzuigsysteem wordt automatisch ingeschakeld als er een pan op de kookzone staat en u een vermogensstand instelt. De vermogensstand van het afzuigsysteem is afhankelijk van de vermogensstand van de kookzone. De nalooptijd en -kracht zijn afhankelijk van de vermogensstand van de wasemafvoer.

U kunt Con@ctivity tijdelijk of permanent deactiveren.

Luchtafvoer

De aangezogen lucht wordt door het vetfilter gereinigd en vervolgens naar buiten afgevoerd.

Geleide luchtcirculatie

De aangezogen lucht wordt door het vetfilter gereinigd. Daarna wordt de lucht bovendien door een anti-geurfilter gezuiverd. De lucht wordt vervolgens via een luchtkanaal teruggevoerd naar de keuken.

Plug&Play-werking

De lucht stroomt zonder luchtleiding in de onderkast en via openingen terug naar de keuken. Raadpleeg hiervoor het hoofdstuk „Installeren“.

Introductie

Vermogensstanden van het afzuigstelsysteem

Bij lichte tot sterke wasem-, geur- of warmte-ontwikkeling kunt u kiezen uit de vermogensstanden **1** tot en met **3**.

De vermogensstanden kunnen worden ingesteld op 1 tot 9.

Verhoog de vermogensstand als de wasem-, geur- of warmte-ontwikkeling toeneemt.

Booster van de afzuigkap

Voor tijdelijke, zeer sterke damp-, geur- of warmteontwikkeling, bijvoorbeeld bij het aanbraden, kunt u gebruikmaken van de Booster **B**.

Naloop

De naloopfunctie zorgt ervoor dat de afzuigkap na een vooraf ingestelde tijd automatisch uitschakelt.

De lucht in de keuken wordt na het koken gezuiverd van nog aanwezige wasem en geurtjes. U voorkomt zo dat er restanten in de afzuigkap achterblijven en geurtjes veroorzaken.

Bedrijfsurenteller

Het afzuigstelsysteem slaat op, hoe lang het in werking is.

Als de toets  *Indicator voor het vetfilter* brandt, moet u het vetfilter reinigen.

Als de toets  *Indicator voor het anti-geurfilter* brandt, moet u het anti-geurfilter vervangen of regenereren als het daar geschikt voor is.

U kunt de intervallen van de bedrijfsurenteller aan uw kookgewoonten aanpassen.

De bedrijfsurenteller voor het anti-geurfilter is uitgeschakeld bij luchtafvoer.

Instellingen

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

Demo-functie

Met deze functie kan de vakhandelaar de kookplaat demonstreren zonder dat de verwarming wordt ingeschakeld.

Restwarmte-indicatie

Als een kookzone warm is, brandt na uitschakeling van alle kookzones de restwarmte-indicatie.

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

Veiligheidsuitschakeling

Toetsen zijn afgedekt

Uw kookplaat schakelt automatisch uit als één of meerdere toetsen langer dan circa 10 seconden afgedekt blijven, bijvoorbeeld door aanraking met vingers, overkokende levensmiddelen of door voorwerpen die op de kookplaat zijn geplaatst. Op de timer knippert kort **£** en er klinkt een signaal. Wanneer u de voorwerpen of het vuil verwijderd, dooft **£** en is de kookplaat weer klaar voor gebruik.

Het apparaat was te lang ingeschakeld

De veiligheidsuitschakeling wordt automatisch geactiveerd als een kookzone ongewoon lang in gebruik is geweest. De tijdsduur hangt af van de gekozen vermogensstand. Als de tijdslimiet is overschreden, schakelt de kookzone uit en geeft de kookplaat de restwarmte-in-

dicatie weer. Als u de kookzone uit- en weer inschakelt, is deze weer gebruiksklaar.

U kunt de veiligheidsuitschakeling aanpassen door het veiligheidsniveau te wijzigen.

Vermogensstand ¹	Maximale gebruiksduur [h: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.

² Standaardinstelling

Oververhittingsbeveiliging

Om schade aan de kookplaat als gevolg van te hoge temperaturen te voorkomen, doet de oververhittingsbeveiliging het volgende:

Maatregelen van de oververhittingsbeveiliging

- Een ingeschakelde boosterfunctie wordt afgebroken.
- De ingestelde vermogensstand wordt verlaagd.

- Eén kookzone wordt uitgeschakeld. In de timer knippert *Err* afwisselend met 044.

- Alle kookzones worden uitgeschakeld.

Oorzaken voor het reageren van de oververhittingsbeveiliging

In de volgende gevallen kan de oververhittingsbeveiliging in werking treden:

- De pan op de kookzone is leeg.
- Vet of olie wordt op een hoge vermogensstand verhit.
- De onderkant van de kookplaat wordt niet voldoende geventileerd.
- Een hete kookzone wordt na een stroomuitval weer ingeschakeld.

Typeaanduiding en serienummer

Op uw kookplaat kunnen de typeaanduiding en het serienummer worden weergegeven.

Softwareversie

Uw kookplaat kan de softwareversie van uw kookplaat controleren.

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

- Wis 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 van het apparaat zijn voorzien van een speciaal bescherm laagje. Als u de kookplaat voor het eerst in gebruik neemt, kunnen geurtjes en dampen ontstaan. Ook bij 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.

Afzuigkap voor het eerst in gebruik nemen

Luchtafvoer:

Het anti-geurfilter is niet nodig voor luchtafvoer.

- Verander de functie van de afzuiging in de kookplaat (**P:17**) in luchtafvoer (C:01).

Geleide luchtcirculatie of Plug&Play:

- Plaats het anti-geurfilter.

In netwerk opnemen

De wifi-verbinding deelt een frequentiebereik met andere apparaten (zoals magnetrons, op afstand bestuurbaar speelgoed). Hierdoor kunnen tijdelijke of volledige storingen in de verbinding optreden. Een constante beschikbaarheid van de aangeboden functies kan daarom niet worden gegarandeerd.

Verbinding maken met een netwerk via de app

- Er is een eigen wifi-netwerk beschikbaar.
- Op de plaats van opstelling van uw kookplaat is het signaal van uw wifi-netwerk voldoende sterk.
- Er is geen directe wifi-verbinding tussen de kookplaat en een Miele afzuigkap.



- Scan de QR-code.

Als u de Miele app hebt geïnstalleerd en over een gebruikersaccount beschikt, wordt u direct doorgestuurd naar het proces voor opname in een netwerk.

Als u de Miele app nog niet hebt geïnstalleerd, wordt u doorgestuurd naar de Apple App Store® of de Google Play Store™.

- Installeer de Miele app en maak een gebruikersaccount aan.
- Scan de QR-code opnieuw.

De Miele app leidt u door de configuratie.

Verbinding maken met een netwerk via WPS

- Er is een eigen wifi-netwerk beschikbaar.
- Op de plaats van opstelling van uw kookplaat is het signaal van uw wifi-netwerk voldoende sterk.
- Er is geen directe wifi-verbinding tussen de kookplaat en een Miele afzuigkap (Con@ctivity).
- U hebt een router die geschikt is voor WPS (Wireless Protected Setup).

- Raak het controlelampje van een willekeurige kookzone aan.
- Raak tegelijk de toetsen 0 en 6 aan en houd deze gedurende 6 seconden vast.

De seconden worden in het timerdisplay afgeteld. Na afloop verschijnt in het timerdisplay een looplicht tijdens de poging om verbinding te maken (maximaal 120 seconden).

De WPS-aanmelding is tijdens deze 120 seconden actief.

- Activeer de functie WPS op uw wifi-router.

Als de verbinding geslaagd is, toont de timer code **C:02**. Als u geen verbinding kunt maken, toont de timer code **C:01**. Mogelijk hebt u WPS op de router niet snel genoeg geactiveerd. Herhaal in dat geval de voorgaande stappen.

- Installeer de Miele app.
- Volg de navigatie in de app.

U kunt alle functies van de Miele app gebruiken.

Tip: Gebruik de Miele app als uw wifi-router niet over WPS als verbindingsmethode beschikt.

Proces afbreken

- Druk op een willekeurige toets.

Instellingen resetten

Reset de instellingen wanneer u de kookplaat wegdoet, verkoopt of een gebruikte kookplaat gaat gebruiken. Alleen dan bent u er zeker van dat u alle persoonlijke gegevens hebt verwijderd en dat de vorige eigenaar geen toegang meer heeft tot de kookplaat.

Bij vervanging van de router hoeft u de instellingen niet te resetten.

- Schakel de kookplaat in.
- Raak het controlelampje van een willekeurige kookzone aan.
- Raak tegelijk de toetsen 0 en 9 aan en houd deze gedurende 6 seconden vast.

De seconden worden in het timerdisplay afgeteld.

Na afloop toont de timer gedurende 10 seconden code **C:00**.

Bediening

Veiligheidstips voor de bediening

 Brandgevaar door oververhitting levensmiddelen.

Als u levensmiddelen niet in de gaten houdt, kunnen deze oververhit raken en vlam vatten.

Houd toezicht op de kookplaat als deze in gebruik is.

 Gevaar voor verbranding door hete kookzones.

Na het koken zijn de kookzones nog heet.

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

 Gevaar voor verbranding door hete voorwerpen.

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

Gebruik de kookplaat nooit als werkblad.

Schakel de kookplaat na gebruik uit met de toets .

 Hete pannen op de toetsen en displays kunnen de daaronder liggende elektronica beschadigen.

De toetsen reageren niet. Er worden onbedoeld functies geactiveerd.

De kookplaat schakelt zichzelf automatisch uit.

Zet geen hete pannen op de toetsen en displays.

Kookplaat inschakelen

■ Raak  *Aan/Uit* aan.

Andere toetsen lichten op.

Als u daarna geen instellingen uitvoert, 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  *Aan/Uit* aan.

Kookzone uitschakelen

■ U kunt een kookzone uitschakelen door het desbetreffende controlelampje aan te raken.

Het controlelampje van de kookzone brandt fel. De controlelampjes van de andere kookzones branden gedimd.

■ Raak *O* op de cijferreeks aan.

Vermogensstanden van de kookplaat

Vermogensstand instellen

Standaard is de permanente panherkenning geactiveerd. Als de kookplaat ingeschakeld is en u plaatst een pan op een kookzone, begint het controlelampje van de kookzone te knipperen.

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

De vermogensstand instellen – Tussenstanden

De tussenstanden zijn geactiveerd.

- Raak de cijferreeks tussen de toetsen aan.

Het controlelampje van de kookzone toont achter de vermogensstand een punt.

De toetsen vóór de tussenstand lichten fel op. De andere toetsen branden gedimd.

Voorbeeld:

Als u vermogensstand 7 hebt ingesteld, toont het controlelampje van de kookzone 7..

Het cijfer 7 in de cijferreeks licht fel op. De andere toetsen branden gedimd.

Vermogensstand wijzigen

- Raak het controlelampje van de desbetreffende kookzone aan.

Het controlelampje van de kookzone brandt helder. De andere toetsen branden gedimd.

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

PowerFlex-kookzones handmatig samenvoegen/scheiden

Er is minstens één PowerFlex-kookzone geselecteerd.

- Als u de PowerFlex-kookzones handmatig wilt samenvoegen of scheiden, raak  *PowerFlex XL* aan.

Booster

Booster activeren

Als de boosterfunctie wordt geactiveerd, kan de instelling van de verbonden kookzone veranderen.

U kunt de booster gebruiken bij:

- een willekeurige kookzone aan elke kant
of
- beide kookzones aan één kant
of
- een PowerFlex XL-kookgedeelte

De booster is gedurende maximaal 15 minuten actief.

TwinBooster stand 1

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

Het controlelampje van de kookzone toont 1.

Bediening

TwinBooster stand 2

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

Het controlelampje van de kookzone toont „.

Booster deactiveren

- Raak B *Booster* aan.
- of

- Stel een andere vermogensstand in.

Als u de booster deactiveert of aan het einde van de boostertijd en

- er geen vermogensstand vóór de activering van de booster was ingesteld, wordt automatisch naar vermogensstand 9 teruggeschakeld.
- er een vermogensstand vóór de activering van de booster was ingesteld, wordt teruggeschakeld naar de eerder gekozen vermogensstand.

Stop & Go

Stop&Go activeren

Alle timerfuncties, boostertijden en tijden voor een aankookautomaat blijven doorlopen. De instellingen van de timer kunnen niet worden gewijzigd. De kookplaat kan alleen worden uitgeschakeld.

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

- Raak  *Menu* aan.
- Raak II ► *Stop&Go* aan.

Stop&Go deactiveren

- Raak II ► *Stop&Go* aan.

Aankookautomaat

De aankooktijd hangt af van de ingestelde doorkookstand:

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

¹ De vermogensstanden met een punt zijn tussenstanden.

Aankookautomaat activeren

Tijdens de aankooktijd kunnen er geen timerfuncties worden ingesteld.

- Raak het controlelampje van de gewenste kookzone aan.
- Houd de toets van de gewenste doorkookstand ingedrukt totdat er een geluidssignaal klinkt en op het controlelampje van de kookzone **A** verschijnt.

De vermogensstand knippert afwisselend met **A** terwijl de stand Aankoken (vermogensstand 9) actief is.

Aankookautomaat deactiveren

- Raak het controlelampje van de gewenste kookzone aan.
- Raak de ingestelde doorkookstand aan totdat **A** dooft.

of

- Stel een andere vermogensstand in.

Timer

Tijd instellen

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

Tijden tot en met 59 minuten stelt u in minuten in (**0:59**), tijden vanaf 60 minuten in uren en minuten.

De tijd wordt ingevoerd via de cijferreeks en kan worden aangepast met **+** *Invoer*.

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

Voorbeeld:

59 minuten = **0:59** uur,

invoer: **5-9**

80 minuten = **1:20** uur,

invoer: **1-2-0**

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

Timer instellen

- Raak  *Menu* aan.
- Raak  *Kookwekker* aan.

De timer knippert.

- Stel de gewenste tijd in.

Als u  *Kookwekker* aanraakt of 10 seconden wacht, start de timer

Timer wijzigen

- Raak  *Kookwekker* aan.

De timer knippert.

- Stel de gewenste tijd in.

Als u  *Kookwekker* aanraakt of 10 seconden wacht, start de timer

Timer wissen

- Raak  *Kookwekker* aan.
- Raak **0** op de cijferreeks aan.

Uitschakeltijd instellen

Als de maximale gebruiksduur is bereikt, wordt een kookzone uitgeschakeld. Ongeacht de ingestelde uitschakeltijd.

Bediening

Bij de gewenste kookzone is een vermogensstand ingesteld.

- Raak  *Automatisch uitschakelen* naast het desbetreffende controlelampje van de kookzone aan.

De timer knippert.

- Stel de gewenste tijd in.

Als u  *Automatisch uitschakelen* aanraakt of 10 seconden wacht, start de uitschakeltijd.

De uitschakeltijd van een kookproces loopt af en  *Automatisch uitschakelen* de kookzone brandt continu.

De uitschakeltijd van een kookproces wijzigen

- Raak het gewenste controlelampje van de kookzone aan.
- Raak  *Automatisch uitschakelen* naast het desbetreffende controlelampje van de kookzone aan.

De timer knippert.

- Stel de gewenste tijd in.

Als u  *Automatisch uitschakelen* aanraakt of 10 seconden wacht, start de uitschakeltijd.

De uitschakeltijd van een kookproces loopt af en  *Automatisch uitschakelen* de kookzone brandt continu.

De uitschakeltijd van een kookproces wissen

- Raak het gewenste controlelampje van de kookzone aan.
- Raak  *Automatisch uitschakelen* van de gewenste kookzone aan totdat de timer 0:00 aangeeft.

of

- Raak  *Automatisch uitschakelen* naast het desbetreffende controlelampje van de kookzone aan.

De timer knippert.

- Raak 0 op de cijferreeks aan.

Een uitschakeltijd instellen voor verdere kookprocessen

- Om een uitschakeltijd voor een ander kookproces in te stellen, gaat u te werk zoals beschreven in het hoofdstuk “Bediening”, paragraaf “Uitschakeltijd van een kookproces instellen”.

Als een uitschakeltijd is ingesteld voor verdere kookprocessen, wordt de resttijd van de geselecteerde kookzone weergegeven.  *Automatisch uitschakelen* brandt fel naast het betreffende controlelampje van de kookzone. De andere toetsen branden gedimd.

De uitschakeltijd van een kookproces weergeven

- Als u de op de achtergrond aflopende resttijden wilt weergeven, raak  *Automatisch uitschakelen* van de gewenste kookzone aan.

De **afgeronde** resttijd voor de gewenste kookzone verschijnt.

Timerfuncties tegelijk gebruiken

Als u beide functies tegelijk gebruikt, wordt altijd de tijd van de laatst geselecteerde functie weergegeven.

- Wanneer u de op de achtergrond aflopende resttijden wilt weergeven, raak  *Kookwekker* of het controlelampje van de desbetreffende kookzone aan.

Ingebruiknamebeveiliging

Ingebruiknamebeveiliging activeren

Alle toetsen worden vergrendeld. Een ingestelde timer loopt door.

- Raak  *Aan/Uit* gedurende 6 seconden aan.

De seconden worden in de timer afgeteld. Na afloop verschijnt in het timerdisplay *LDC*. De ingebruiknamebeveiliging is ingeschakeld.

Als bij een geactiveerde ingebruiknamebeveiliging een niet-toegestane toets wordt aangeraakt, verschijnt er enkele seconden lang *LDC* in het timerdisplay en klinkt er een signaal.

De instellingen kunnen zodanig worden aangepast dat de ingebruiknamebeveiliging 5 minuten na het uitschakelen van de kookplaat automatisch wordt geactiveerd.

Ingebruiknamebeveiliging deactiveren

- Raak  *Aan/Uit* gedurende 6 seconden aan.

Het timerdisplay toont kort *LDC*, waarna de seconden worden afgeteld. Na afloop is de ingebruiknamebeveiliging gedeactiveerd.

Vergrendeling

Vergrendeling activeren

Als de vergrendeling geactiveerd is:

- kunnen de kookzones, de kookplaat en de afzuigkap alleen maar worden uitgeschakeld,
- kan een ingestelde timer worden gewijzigd
- kan  *Menu* geactiveerd worden

- Raak  *Menu* aan.

- Raak tegelijk  *Stop&Go* en  *Kookwekker* gedurende 6 seconden aan.

De seconden worden in het timerdisplay afgeteld. Na afloop toont het timerdisplay *LDC*. De vergrendeling is geactiveerd.

Als bij ingeschakelde vergrendeling een niet-toegestane toets wordt aangeraakt, verschijnt er enkele seconden lang *LDC* in het timerdisplay en klinkt er een signaal.

Vergrendeling deactiveren

- Raak tegelijk  *Stop&Go* en  *Kookwekker* gedurende 6 seconden aan.

Het timerdisplay toont kort *LDC*, waarna de seconden worden afgeteld. Na afloop is de vergrendeling gedeactiveerd.

Recall-functie activeren

- Schakel de kookplaat weer in.
- Raak direct daarna een van de knipperende kookzone-indicaties aan.

Alle instellingen zijn weer hersteld.

Warmhouden activeren/deactiveren

Met de functie Warmhouden kunnen geen koud geworden gerechten worden opgewarmd.

- Raak het controlelampje van de gewenste kookzone aan.

Het controlelampje van de kookzone brandt helder. De andere toetsen branden gedimd.

- Raak  *Warmhouden* aan.

Het bijbehorende controlelampje van de kookzone toont *h*.

Bediening

Tips voor warmhouden

- Houd gerechten uitsluitend in de pan warm. Sluit de pan met een deksel af.
- Roer stevige gerechten en dikke vloeistoffen (aardappelpuree, 1-pans gerechten) af en toe om.
- De voedingswaarde van een gerecht neemt gedurende de bereiding af. Tijdens het warmhouden neemt de voedingswaarde verder af. Houd de warmhoudtijd zo kort mogelijk.

Schoonmaakfunctie

Schoonmaakfunctie activeren

- Raak  *Menu* aan.
- Raak  *Schoonmaakfunctie* aan.

In het timerdisplay loopt de tijd af.

Schoonmaakfunctie deactiveren

- Druk zo lang op de toets  *Schoonmaakfunctie* totdat het timerdisplay dooft.

Afzuigsysteem

Vermogensstand van de afzuigkap handmatig instellen

Als de afzuigkap niet handmatig wordt uitgeschakeld, wordt deze 12 uur na de laatste bediening automatisch uitgeschakeld.

Als de afzuigkap op vermogensstand 1 start, wordt het vermogen automatisch gedurende 20 seconden verhoogd naar stand 2.

De toename van het vermogen is noodzakelijk om het openen van de klep in de luchtafvoer te garanderen. Als u de afzuigkap met luchtcirculatie gebruikt, kunt u de automatische functie deactiveren.

- Raak het controlelampje van de afzuigkap aan.
- Raak voor het instellen van de vermogensstand de betreffende toets aan.

Afzuigkap handmatig uitschakelen

- Raak het controlelampje van de afzuigkap aan.
- Raak **0** op de cijferreeks aan.

Booster activeren

De booster is gedurende maximaal 10 minuten actief.

- Raak het controlelampje van de afzuigkap aan.
- Raak **B** *Booster* aan.

Booster deactiveren

- Raak de indicatie van de wasemafvoer aan.
- Stel een andere vermogensstand in.

Con@ctivity tijdelijk deactiveren

Als u Con@ctivity permanent wilt deactiveren, dient u de programmering van Con@ctivity te wijzigen. Als Con@ctivity permanent gedeactiveerd is, is de toets  *Con@ctivity* niet meer zichtbaar.

- Als u Con@ctivity wilt deactiveren, kan dat op verschillende manieren:

- Raak $\mathcal{L}^A$ Con@ctivity aan
- Raak *O* op de cijferreeks aan
- Kies een andere vermogensstand

- Kies de gewenste vermogensstand.

Als u de kookplaat uit- en weer inschakelt is Con@ctivity weer geactiveerd (afhankelijk van de programmering).

Naloop

Als de luchtcirculatie is ingesteld, blijft de afzuigkap nog even op stand 1 draaien.

Afhankelijk van de vermogensstand die het laatst geactiveerd was, duurt de naloop tussen 2 en 30 minuten.

Stop de naloop niet voortijdig. Vooral bij Plug&Play-gebruik zorgt de naloop ervoor dat de onderkast wordt gedroogd.

Schakel de naloop bij luchtafvoer zonder Con@ctivity handmatig in.

Naloop handmatig activeren

- Druk na het koken, terwijl de afzuigkap aanstaat, op de toets:
- $\mathcal{L}^5$: De afzuigkap schakelt na 5 minuten uit.
- $\mathcal{L}^{15}$: De afzuigkap schakelt na 15 minuten uit.

$\mathcal{L}^5$ Naloop 5 minuten of $\mathcal{L}^{15}$ Naloop 15 minuten brandt fel, de andere toetsen branden gedimd.

Naloop deactiveren

Als u de kookplaat met ① Aan/Uit uit- schakelt, blijft de naloopfunctie actief, totdat de betreffende tijd is verstreken.

- Raak *O* op de cijferreeks aan.

Demo-functie activeren/deactiveren

Op de kookplaat bevindt zich een pan.

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

In het timerdisplay knippert enkele seconden lang:

- *dE* afwisselend met *On* (demo-functie geactiveerd)
of
- *dE* afwisselend met *OFF* (demo-functie gedeactiveerd)

Instelbereiken voor de vermogensstanden van de kookplaat

De kookplaat heeft standaard 9 vermogensstanden met tussenstanden. Als u een instelling voor vermogensstanden met een geheel getal wenst, kunt u de tussenstanden via de instellingen deactiveren.

	Aanbevolen pannen ¹	Instelbereik ²	
		standaard 9 standen met tussenstanden	geheel getal 9 standen zonder tussenstanden
Boter smelten	Pan	1–1.	1–2
Chocolade smelten			
Gelatine oplossen		2–3.	2–4
Gerechten warmhouden die snel aankoken			
Kleine hoeveelheden vloeistof opwarmen			
Rijst wellen			
Diepvriesgroenten in een blok ontdooien		3.–5.	4–6
Rijstepap, havermoutpap maken			
Vloeibare of halfvaste gerechten opwarmen			
Fruit stoven		5–6.	5–6
Aardappelen koken	Pan		
Spek uitsmelten	Pan met sandwichbodem en anti-aanbaklaag	4.–6.	5–7
Pannenkoeken, omeletten, spiegeleieren zonder korst en dergelijke bereiden	Pan		
Vis stomen	Zie instructies fabrikant	6–6.	6
Groente stoven			
Pasta en peulvruchten wellen	Pan met hoge rand	6–7	6–7
Gebonden saus of roomsaus maken, bijv. witte-wijnsaus of sauce hollandaise			
Diepvriesproducten ontdooien en verwarmen		7–8.	7–8
Voorzichtig bakken (bijv. hele vis)	Pan met hoge rand of braadslede		
Voorzichtig bakken (bijv. gehaktballen, kipfilet)	Pan	8.–9	9
Bakken (bijv. visfilet, schnitzel, spiegeleieren)			
Stevig aanbraden (bijv. steak, kleine hoeveelheden vlees, gebakken aardappelen, aardappelpannenkoeken)	Pan	Booster	Booster
Frituren, bijv. frieten			
Aanbraden van grote hoeveelheden vlees	Pan		
Water aankoken			

¹ Bereid gerechten zoveel mogelijk alleen in gesloten pannen. Zo voorkomt u dat er onnodig warmte ontsnapt.

² De aangegeven standen zijn algemene richtlijnen. Het vermogen van de inductiespoel varieert afhankelijk van de grootte en het materiaal van de pannenbodem. Het is dan ook mogelijk dat bij uw pannen de vermogensstanden een geringe afwijking vertonen. In de praktijk zult u al gauw 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.

Instelbereiken voor de vermogensstanden van de kookplaat

Aanwijzingen voor keuringsinstituten

Testgerechten volgens EN 60350-2

Standaard zijn 9 vermogensstanden zonder tussenstanden ingesteld.

Stel voor de tests 9 vermogensstanden met tussenstanden in, in overeenstemming met de norm (zie hoofdstuk “Instellingen aanpassen”).

Testgerecht	Ø Panbodem (mm)	Deksel	Instelbereik	
			Voorverwarmen	Bereiden
Olie verwarmen	150	nee	—	1–2
Pannenkoeken	180 (sandwichbodem)	nee	9	5.–7.
Friten uit de diepvries frituren	volgens de norm	nee	9	9

Uw kookplaat

Werking van inductiekookplaten

Onder een inductiekookzone bevindt zich een inductiespoel. Deze spoel genereert een magnetisch veld, dat direct invloed heeft op de bodem van de pannen en deze verhit. De kookzone zelf wordt alleen indirect verwarmd door de stralingswarmte die de bodem van de pan afgeeft.

Het inductieprincipe werkt alleen bij pannen met een magnetiseerbare bodem. De kookplaat houdt automatisch rekening met de grootte van de gebruikte pan.

Geluiden

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

Bij een hoge vermogensstand kunt u gebrom horen. 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 tegelijk zijn ingeschakeld en op de kookzones pannen staan met een bodem die uit verschillende materialen bestaat (bijvoorbeeld een sandwichbodem).

Vooral bij lage vermogensstanden kunnen bij elektronische schakelingen klikgeluiden optreden.

Als de koelventilator inschakelt, kan er een zoemend geluid ontstaan. De ventilator koelt de elektronica als u de kook-

plaat intensief gebruikt. Ook nadat u de kookplaat heeft uitgeschakeld, kan de koelventilator van de kookplaat nog doordraaien.

De juiste pannen

Geschikte pannen

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

De kwaliteit van de pannenbodem kan het bereidingsresultaat beïnvloeden (bijvoorbeeld een gelijkmatige bruining van pannenkoeken). De pannenbodem moet de hitte gelijkmatig verdelen. Zeer geschikt zijn pannen met een bodem van meerlaags materiaal (sandwich- of capsulebodem).

Niet geschikt zijn pannen van

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

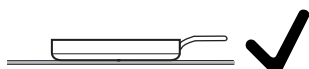
Pannen controleren

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

Tips voor de juiste pannen

- Plaats de pan zo mogelijk in het midden van de betreffende kookzone/het betreffende kookgedeelte.
- Kies voor een optimaal gebruik van de kookzone een pan met een passende bodemdiameter. Als de pan te klein is, wordt deze niet herkend.

- Gebruik alleen pannen met een gladde bodem. Een ruwe bodem kan krassen op de keramische plaat veroorzaken.
- Op samengevoegde kookzones raden we aan pannen te gebruiken die het grootste deel van het kookgedeelte bedekken (bijvoorbeeld een braadslede).
- Til pannen op als u ze wilt verplaatsen. Op die manier voorkomt u vlekken door wrijving en krassen. Krassen die ontstaan als pannen heen en weer worden 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. Van belang is echter alleen de (meestal kleinere) bodemdiameter.



- Gebruik bij voorkeur pannen met een zo recht mogelijke rand. Bij pannen met een schuine rand werkt de inductie ook op de rand van de pan. De rand kan hierdoor verkleuren, een coating kan afbladderen.

Nuttige tips

Uw afzuigsysteem

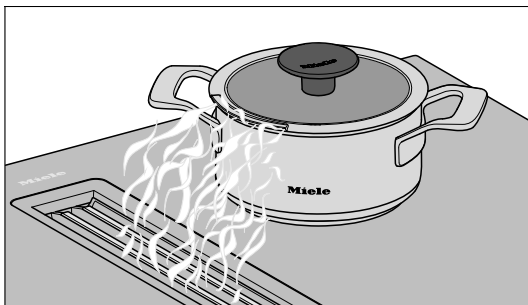
Werking van het afzuigsysteem

Afhankelijk van de gekozen gebruiksmogelijkheid is er na het afzuigen een verschil in de luchtgeleiding:

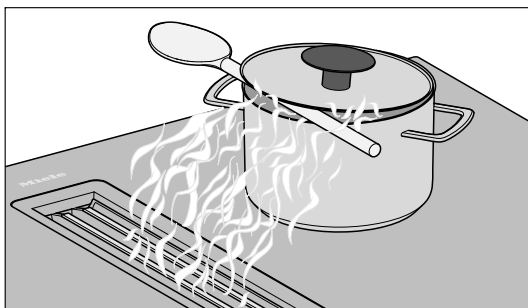
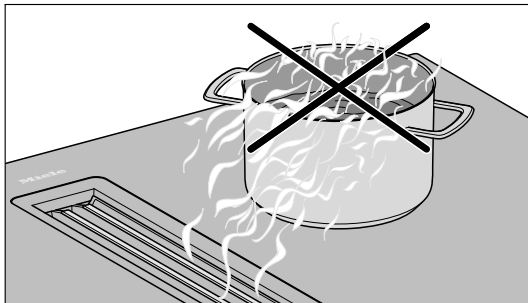
Luchtgeleiding	Vetfilter	Kanaal	Anti-geurfilter	Uit het gebouw	Terug naar de keuken
Luchtafvoer	x	x	-	x	-
Geleide luchtcirculatie	x	x	x	-	x
Plug&Play	x	-	x	-	x

Tips voor de luchtafvoer

Tip: Gebruik bij lichte tot sterke wasem en geuren de vermogensstand **1** tot **3** (9 als de instellingen van de vermogensstanden van de afzuigkap gewijzigd zijn), voor tijdelijke zeer sterke wasem- en geurvorming, bijv. tijdens het aanbranden, de booster **B**.



Tip: Pannen met een geoptimaliseerde afvoer voor de wasem zijn te vinden in het hoofdstuk “Introductie”, paragraaf “Na te bestellen accessoires”.



Tip: Als er geen pannen met een geoptimaliseerde afvoer voor wasem aanwezig zijn, kunt u voor een effectieve luchtafvoer bij pannen met een hoogte van meer dan 15 cm een lepel tussen het deksel en de pan leggen.

Instellingen aanpassen

Instellingen oproepen

De kookplaat is uitgeschakeld.

- Raak tegelijkertijd ① *Aan/Uit* en W *Warmhoudenaan* totdat + *Invoer* oplicht en in het timerdisplay *P**C* verschijnt.

Na enkele seconden knipperen in het timerdisplay afwisselend *P:01* (programma 01) en *C:01* (code).

Parameters instellen

Voor tweecijferige parameternummers moet eerst het tiental worden ingesteld.

- Terwijl een parameter (bijv. *P:01*) wordt weergegeven, tik op + *Invoer* totdat in het timerdisplay het gewenste parameternummer verschijnt, of tik op het betreffende cijfer in de cijferreeks.

Code instellen

- Terwijl een code (bijv. *C:00*) wordt weergegeven, tik op + *Invoer* totdat in het timerdisplay het gewenste codenummer verschijnt, of tik op het betreffende cijfer op de cijferreeks.

Instellingen opslaan

- Terwijl een parameter (bijv. *P:01*) wordt weergegeven, tik op ① *Aan/Uit* totdat de controlelampjes gedoofd zijn.

Instellingen niet opslaan

- Raak, terwijl de code weergegeven wordt (bijv. *C:01*), ① *Aan/Uit* zo lang aan, totdat het controlelampje gedoofd is.

Instellingen aanpassen

Parameter ¹		Code	Instellingen ²
P:01	Demo-functie	C:00	Demo-functie uit
		C:01	Demo-functie aan ³
P:02	Powermanagement ⁴	C:00	Uit
		C:01	3680 W
		C:02	3000 W
		C:03	2000 W
		C:04	1000 W
P:03	Fabrieksinstelling	C:00	Fabrieksinstellingen niet herstellen
		C:01	Fabrieksinstellingen herstellen ⁵
P:04	Instelbereik van de vermogensstanden van de kookplaat	C:00	9 vermogensstanden zonder tussenstanden + booster-functie
		C:01	9 vermogensstanden met tussenstanden + boosterfunctie ⁶
P:06	Toetssignaal bij aanraking van een toets	C:00	uit ⁷
		C:01	zacht
		C:02	gemiddeld
		C:03	hard
P:07	Geluidssignaal van de timer	C:00	Uit
		C:01	Zacht
		C:02	Gemiddeld
		C:03	Hard
		C:04	Maximaal

Instellingen aanpassen

Parameter ¹		Code	Instellingen ²
P:08	Ingebruiknaambeveiliging	C:00	Alleen handmatige activering van de ingebruiknaambeveiliging
		C:01	Automatische activering van de ingebruiknaambeveiliging
P:09	Maximale bedrijfsduur	C:00	Veiligheidsniveau 0
		C:01	Veiligheidsniveau 1
		C:02	Veiligheidsniveau 2
P:10	Aanmelding wifi	C:00	Niet actief/gedeactiveerd
		C:01	Actief zonder configuratie
		C:02	Actief en geconfigureerd (niet te kiezen, geeft aan of de verbinding tot stand is gebracht)
		C:03	Verbinding via WPS push button mogelijk
		C:04	Wifi wordt naar standaard (C:00) gereset
		C:05	Directe wifi-verbinding van kookplaat en externe afzuigkap zonder Miele app (Con@ctivity)
P:12	Reactiesnelheid van de toetsen	C:00	langzaam
		C:01	normaal
		C:02	snel
P:15	Permanente panherkenning	C:00	Permanente panherkenning uit
		C:01	Permanente panherkenning aan
P:16	Con@ctivity van de afzuiging in de kookplaat	C:00	Con@ctivity uit ⁸
		C:01	Con@ctivity aan

Instellingen aanpassen

Parameter ¹		Code	Instellingen ²
P:17	Functie van de afzuiging in de kookplaat	C:00	Luchtcirculatie
		C:01	Luchtafvoer
P:18	Startinstellingen van Con@ctivity ¹⁰	C:00	Start altijd met gedeactiveerde Con@ctivity
		C:01	Start altijd met geactiveerde Con@ctivity
		C:02	Start met de laatst ingestelde Con@ctivity-stand
P:19	Aantal vermogensstanden wasemafvoer	C:00	3 vermogensstanden + booster
		C:01	9 vermogensstanden + booster

¹ Niet-genoemde programma's zijn niet gedefinieerd.

² De standaard ingestelde code is steeds vet gedrukt.

³ Nadat de kookplaat is ingeschakeld, blijft het timerdisplay enkele seconden branden *dE*

⁴ Het totale vermogen van de kookplaat kan worden verlaagd om te voldoen aan de eisen van het plaatselijke elektriciteitsnet.

⁵ De instellingen bij de P:17-functie van de afzuigkap worden niet naar de fabrieksinstelling gereset

⁶ In de tekst en in de tabellen worden de tussenstanden voor een beter begrip weergegeven met een punt achter het getal.

⁷ Het toetssignaal van de ① *Aan/Uit* wordt niet uitgeschakeld.

⁸ Plug&Play: Con@ctivity is noodzakelijk voor een correcte werking.

⁹ De instellingen hebben alleen effect als in het programma P:16 Con@ctivity geactiveerd is.

Instellingen aanpassen

Typeaanduiding/serienummer weergeven

Op de kookplaat bevindt zich een pan.

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

Het timerdisplay toont achtereenvolgens cijfers, gescheiden door een streepje.

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

Softwareversie weergeven

Op de kookplaat bevindt zich een pan.

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

Het timerdisplay toont 3 cijfers:

Voorbeeld: *123* = softwareversie 1.23.

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.

Laat de oppervlakken afkoelen voordat u de kookplaat reinigt. Verwijder resten van reinigingsmiddelen onmiddellijk.

 Wees voorzichtig met chemische reinigingsmiddelen! Dit zijn deels bijtende en irriterende stoffen.

Houdt u zich aan de geldende veiligheidsvoorschriften en aan de aanwijzingen uit de veiligheidsinformatiebladen van de betreffende fabrikant van de chemische reinigingsmiddelen! Gebruik handschoenen!

Cosmetica, met name zonnebrandcrème en handdesinfectiemiddel, kunnen blijvende vlekken op het matte glazen oppervlak veroorzaken.

Als cosmetica op het matte glazen oppervlak terecht zijn gekomen, dient u de resten direct met warm water, afwasmiddel en een schoon microvezeldoekje te verwijderen.

 Gevaar voor brand door verontreinigd vetfilter.

In het vetfilter opgehoopt vet kan in brand vliegen.

Reinig het vetfilter regelmatig.

 Gevaar voor letsel door de ventilatormotor.

Als de wasemafvoer actief is, roteert de ventilatormotor.

Schakel de kookplaat uit.

Wacht totdat een eventuele naloopcyclus is afgesloten.

► 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 de pannen.
- Na elk gebruik:
Reinig de hele kookplaat.

Reiniging en onderhoud

■ Eenmaal per week:

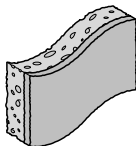
Reinig het keramische oppervlak met Miele glaskeramiek- en RVS-reiniger of een in de handel verkrijgbaar reinigingsmiddel voor keramisch glas om het inbranden van resten van reinigingsmiddelen te voorkomen. Volg de aanwijzingen van de fabrikant van het reinigingsmiddel op.

Keramische platen reinigen

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.

Sterke verontreinigingen verwijderen



1. Voorbeeld van een reinigingsspons met een zachte schuurzijde.

- Verwijder alle grove vervuiling met een vochtig schoonmaakdoekje. Vastgekoekte resten verwijdert u met een glasschraper.
- Reinig het keramische oppervlak met de Miele glaskeramiek- en RVS-reiniger, een ander geschikt reinigingsmiddel voor keramisch glas of een schuurmiddel. Volg de aanwijzingen van de fabrikant van het reinigingsmiddel op.
- Laat sterk vervuilde plekken 15 minuten inweken met schuurmelk.

- Reinig de aangetaste plekken met een reinigingsspons met een zachte schuurzijde (1) gedurende 2–5 minuten.

- Als er nog resten achtergebleven zijn, herhaalt u het proces tot 3 keer.

Zeer sterke verontreinigingen verwijderen

- Gebruik bij extreme vervuiling een sterk alkalische ovenreiniger of barbecue-reiniger die geschikt is voor kookplaten. Laat het reinigingsmiddel minstens 30 minuten inwerken.

Reiniging afsluiten

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

Ongeschikte reinigingsmiddelen

Gebruik om beschadigingen aan de oppervlakken te voorkomen geen:

- soda-, ammoniak-, zuur- of chloridehoudende reinigingsmiddelen
- vlek- en roestverwijderaars
- schuurmiddelen en reinigungsstenen
- oplosmiddelhoudende reinigingsmiddelen
- reinigingsmiddelen voor vaatwassers
- schurende harde borstels
- vlekkenponsjes

Voor vaatwassers geschikte onderdelen

U kunt de afneembare onderdelen van uw kookplaat op de volgende manier reinigen:

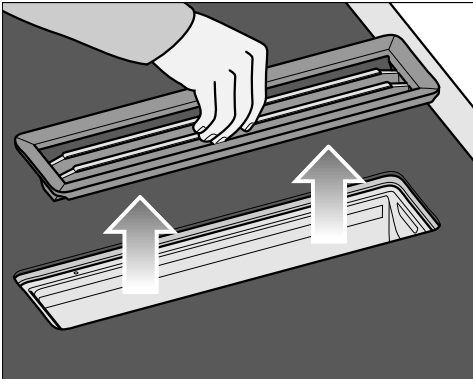
	Machinaal	Handmatig
Afde krooster	X	X
Vetfilter	X	X
Opvangschaal	X	X
Reinigingsklep	X	X

Afde krooster

Afde krooster verwijderen

Het afde krooster kan beschadigd raken.

Trek het afde krooster recht naar boven uit de kookplaat.



- Pak het afde krooster vast in het midden van de stangen.
- Trek het afde krooster recht naar boven.

Afde krooster handmatig reinigen

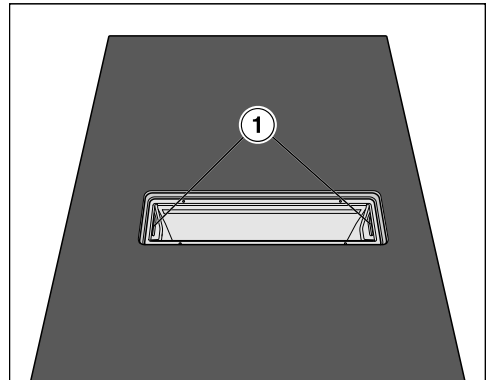
- Reinig het afde krooster met een afwasborstel en wat warm water met een mild afwasmiddel. Gebruik geen geconcentreerd afwasmiddel.

Het afde krooster in de vaatwasser reinigen

- Zet het afde krooster rechtop in het onderrek.
- Gebruik een reinigingsmiddel dat geschikt is voor huishoudelijk gebruik.
- Kies een programma met een temperatuur van maximaal 55 °C.

Vetfilter

Vetfilter verwijderen



- Verwijder het afde krooster.
- Verwijder het vetfilter voorzichtig met behulp van de grepen (1). Kantel het vetfilter niet.
- Giet het vocht weg dat zich op de bodem van het vetfilter heeft verzameld.

Vetfilter handmatig reinigen

- Reinig het vetfilter met een afwasborstel en wat warm water met een mild afwasmiddel. Gebruik geen geconcentreerd afwasmiddel.

Reiniging en onderhoud

Tips voor reiniging in de vaatwasser

De vetfilters kunnen door te hoge temperaturen onbruikbaar worden, bijv. door vervorming. Kies een programma dat de aanbevolen temperatuur niet overschrijdt.

Neem ook de aanwijzingen in de gebruiksaanwijzing van de vaatwasser in acht.

Afhankelijk van het reinigingsmiddel kunnen er blijvende verkleuringen op de filteroppervlakken ontstaan. Deze verkleuringen hebben geen nadelig effect op de functie van de vetfilters.

Vetfilter in de vaatwasser reinigen

Bij reiniging in de vaatwasser kunnen sommige reinigingsmiddelen blijvende verkleuringen veroorzaken op de oppervlakken van het vetfilter. Deze verkleuringen hebben geen nadelig effect op de werking van het vetfilter.

- Zet het vetfilter met de filterbodem naar boven in het onderrek. Let erop dat de sproeiarm vrij kan bewegen.
- Gebruik een reinigingsmiddel dat geschikt is voor huishoudelijk gebruik.
- Kies een programma met een temperatuur van maximaal 65 °C.

Vetfilter plaatsen



Op de kopse kant van het vetfilter staat een symbool.

- Plaats het vetfilter zo, dat het symbool naar de voorkant van het werkblad wijst.

Vetfilter vervangen

Door regelmatig gebruik en reiniging kunnen de filteroppervlakken slijten.

Wanneer u schade vaststelt, vervangt u het vetfilter.

U kunt het vetfilter via Miele (zie achter in deze gebruiksaanwijzing) of de Miele vakhandelaar verkrijgen.

Bedrijfsurenteller vetfilter resetten

Reset de bedrijfsurenteller als u het vetfilter heeft gereinigd.

- Raak  *Indicator voor het vetfilter* gedurende 3 seconden aan.

Het lampje gaat uit.

Anti-geurfilter (alleen voor geleide luchtcirculatie of Plug & Play)

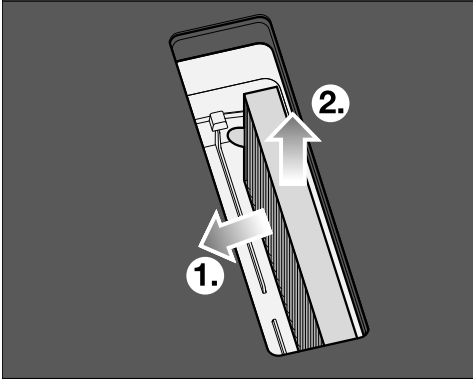
Anti-geurfilter vervangen (alleen bij geleide luchtcirculatie of Plug&Play)

Het anti-geurfilter moet na 120 bedrijfsuren worden vervangen.  *Indicator voor het anti-geurfilter* is verlicht.

Geschikte anti-geurfilters voor de KM-DA-varianten in deze gebruiksaanwijzing zijn:

- DKF 35-P
- DKF 35-S

- Verwijder het afdekrooster.
- Verwijder het vetfilter.



- Verwijder het anti-geurfilter.

Bedrijfsurenteller anti-geurfilter resetten (alleen bij geleide luchtcirculatie of Plug&Play)

In de gebruiks- en montagehandleiding van de luchtcirculatiebox is aangegeven dat de bedrijfsurenteller voor het anti-geurfilter moet worden geactiveerd. Dat is hier niet nodig.

⦿ *Indicator voor het anti-geurfilter* is ook verlicht wanneer de afzuigkap met luchtafvoer werkt.

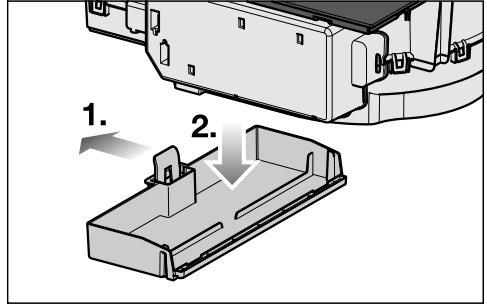
- Raak ⦿ *Indicator voor het anti-geurfilter* gedurende 3 seconden aan.

Het lampje gaat uit.

Opvangschaal afzuiging in de kookplaat reinigen

Reinig de opvangschaal als door morsen of overkoken vloeistoffen in de afzuiging in de kookplaat zijn terechtgekomen.

- Haal het vetfilter eruit en reinig het zoals beschreven staat in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud", paragraaf "Vetfilter".



- Druk de kunststof beugel naar links ①, totdat de opvangschaal naar onderen toe kan worden verwijderd ②.
- Giet het vocht weg.
- Reinig de opvangschaal en droog deze af.
- Reinig ook de binnenkant van de afzuiging in de kookplaat (voor zover u erbij kunt) en droog deze af.
- Bevestig de opvangschaal weer aan de behuizing.
- Plaats het vetfilter terug en ook het afdekrooster.

Binnenkant behuizing afzuiging in de kookplaat reinigen

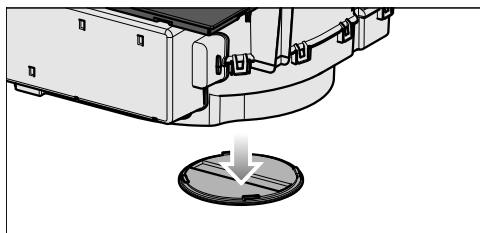
- Verwijder het vetfilter.
- Reinig de delen van de behuizing waar u bij kunt komen.

Reiniging en onderhoud

Binnenkant van de ventilator-eenheid reinigen

Reinig de binnenkant van de ventilator-eenheid als door morsen of overkoken vloeistoffen in de afzuiging in de kookplaat zijn terechtgekomen.

- Reinig de opvangschaal van de afzuiging in de kookplaat.
- Zet een reservoir onder de reinigingsklep, waarin vloeistoffen kunnen worden opgevangen.



- Draai de reinigingsklep naar links.
- Laat de vloeistoffen eruit stromen.
- Draai de reinigingsklep tot aan de aanslag naar rechts.

De meeste storingen en problemen kunt u zelf verhelpen. In veel gevallen kunt u tijd en kosten besparen, omdat u Service niet hoeft in te schakelen.

Ga naar www.miele.nl/support/customer-assistance voor meer informatie over hoe u fouten zelf kunt oplossen.



Meldingen in de indicaties/het display

Probleem	Oorzaak en oplossing
In het timerdisplay knippert <i>Err</i> afgewisseld met <i>30</i> en u hoort een signaal.	De kookplaat is verkeerd aangesloten. ■ Maak de kookplaat spanningsvrij. ■ Neem contact op met Miele Service. De kookplaat moet volgens het aansluitschema worden aangesloten.
In het display van een kookzone brandt <i>⚡</i> of dit knippert afwisselend met de ingestelde vermogensstand of <i>H</i> .	Er staat geen pan op de kookzone. Op de kookzone staat een ongeschikte pan. De bodemdiameter van de pan is te klein. Geschikte pan is van de kookzone verwijderd. Als u geen of een ongeschikte pan plaatst, wordt de kookzone na 3 minuten automatisch uitgeschakeld. ■ Plaats binnen 3 minuten een geschikte pan op de kookzone. <i>⚡</i> gaat uit. Het kookproces wordt gestart/voortgezet met de eerder aangegeven instellingen. ■ Als u andere pannen en/of levensmiddelen gebruikt, pas de instellingen dan aan.
Nadat de kookplaat is ingeschakeld of een toets is aangeraakt, toont het timerdisplay enkele seconden lang <i>LOC</i> .	De ingebruiknamebeveiliging is ingeschakeld. ■ Deactiveer de ingebruiknamebeveiliging.
	De vergrendeling is geactiveerd. ■ Deactiveer de vergrendeling.
Nadat de kookplaat is ingeschakeld, verschijnt er kort <i>dE</i> in het timerdisplay. De kookzones worden niet heet.	De kookplaat staat in de demo-functie. Op de kookplaat bevindt zich een pan. ■ Schakel de kookplaat in ■ Raak daarna tegelijkertijd <i>0</i> en <i>2</i> op de cijferreeks aan totdat in het timerdisplay afwisselend <i>dE</i> en <i>OFF</i> knippert.

Problemen oplossen

Probleem	Oorzaak en oplossing
De kookplaat is automatisch uitgeschakeld. Als u de kookplaat opnieuw inschakelt, verschijnt boven ① Aan/Uit een ƒ.	Eén of meerdere toetsen zijn bedekt, bijvoorbeeld door vingercontact, overkokende gerechten of neergelegde voorwerpen. ■ Verwijder eventueel aanwezige voorwerpen en/of vuil.
 Indicator voor het anti-geurfilter brandt	Het anti-geurfilter moet worden vervangen. ■ Vervang het anti-geurfilter. ■ Reset de bedrijfsurenteller:
 Indicator voor het vetfilter brandt	Het vetfilter moet worden gereinigd. ■ Reinig het vetfilter.
 Con@ctivity brandt niet	De Con@ctivity-functie van de ingebouwde afzuiging in de kookplaat is permanent gedeactiveerd. ■ Activeer in de programmering de Con@ctivity-functie van de ingebouwde afzuiging in de kookplaat.
In het timerdisplay staat een melding die niet in deze tabel staat.	Er is een storing opgetreden in de elektronica. ■ Onderbreek de stroomvoorziening van de kookplaat gedurende ca. 1 minuut. ■ Als het probleem na het herstellen van de stroomvoorziening nog niet is verholpen, neem dan contact op met Miele Service.

Ongewoon gedrag

Probleem	Oorzaak en oplossing
Vermogensstand 9 wordt automatisch verlaagd als u bij de verbonden kookzone ook vermogensstand 9 instelt.	Als beide gelijktijdig op vermogensstand 9 worden gebruikt, wordt het maximaal mogelijke totaalvermogen overschreden. ■ Gebruik een andere kookzone.
Een van de kookzones of de gehele kookplaat wordt automatisch uitgeschakeld.	De maximale gebruiksduur is overschreden. ■ Schakel de kookplaat of kookzone weer in.
	De oververhittingsbeveiliging is geactiveerd. ■ Laat de kookplaat afkoelen. ■ Verhelp de oorzaken van de oververhitting. ■ Controleer of de kookplaat goed functioneert. ■ Als het probleem blijft optreden, neem dan contact op met Service.

Probleem	Oorzaak en oplossing
De kookzone werkt niet zoals u gewend bent op de ingestelde vermogensstand.	De oververhittingsbeveiliging is geactiveerd. ■ Laat de kookplaat afkoelen. ■ Verhelp de oorzaken van de oververhitting. ■ Controleer of de kookplaat goed functioneert. ■ Als het probleem blijft optreden, neem dan contact op met Service.
De boosterstand wordt automatisch te vroeg uitgeschakeld.	De oververhittingsbeveiliging is geactiveerd. ■ Laat de kookplaat afkoelen. ■ Verhelp de oorzaken van de oververhitting. ■ Controleer of de kookplaat goed functioneert. ■ Als het probleem blijft optreden, neem dan contact op met Service.

Onbevredigend resultaat

Probleem	Oorzaak en oplossing
De inhoud van een pan begint niet of nauwelijks te koken, terwijl de aankookautomaat ingeschakeld is.	Er worden grote hoeveelheden levensmiddelen 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 luchtafvoer van het afzuigstelsel is gering.	De functie Luchtcirculatie is ingesteld. ■ Verander de functie van de afzuiging in de kookplaat (P:17) in luchtafvoer (C:01).

Problemen oplossen

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 dezekering van de elektrische installatie geactiveerd is. Neem contact op met een elektricien of met Service (minimale sterkte van dezekering (zie typeplaatje)). Er is mogelijk sprake van een technische storing. ■ Maak de kookplaat ca. 1 minuut spanningsvrij, door – de hoofdschakelaar van de huisinstallatie uit te schakelen, de betreffende smeltzekering eruit te draaien of – de aardlekschakelaar uit te schakelen. ■ Schakel daarna alles weer in. Kunt u de kookplaat dan nog niet in gebruik nemen, neem dan contact op met een elektricien of met Service.
Bij de nieuwe kookplaat komen geurtjes en damp vrij.	De metalen onderdelen van het apparaat zijn voorzien van een speciaal bescherm laagje. Als u de kookplaat voor het eerst in gebruik neemt, kunnen geurtjes en dampen ontstaan. 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.
Na het uitschakelen van de kookplaat is nog een geluid te horen.	De koelventilator blijft draaien tot de kookplaat afgekoeld is en wordt dan automatisch uitgeschakeld.
Er is vocht in het afzuigstelsel gekomen.	Er is vocht gemorst of overgekookt en door het afdekkrooster in het afzuigstelsel gekomen. De bodem van het vetfilter en de opvangschaal kunnen in dit geval bij elkaar ca. 800 ml vocht opvangen. ■ Schakel het afzuigstelsel uit. ■ Reinig het vetfilter, de opvangschaal, de binnenkanten van de behuizing en de ruimte van de ventilatormotor. ■ Alleen bij geleide luchtcirculatie of Plug&Play: vervang het anti-geurfilter.

Problemen oplossen

Probleem	Oorzaak en oplossing
Het afzuigvermogen is verslechterd. Het afzuig- geluid is toegenomen.	Er is iets in het afzuigstelsel terechtgekomen (bijvoorbeeld een doekje). ■ Schakel het afzuigstelsel uit. ■ Verwijder het vetfilter. ■ Haal de voorwerpen uit het vetfilter.

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 Miele.

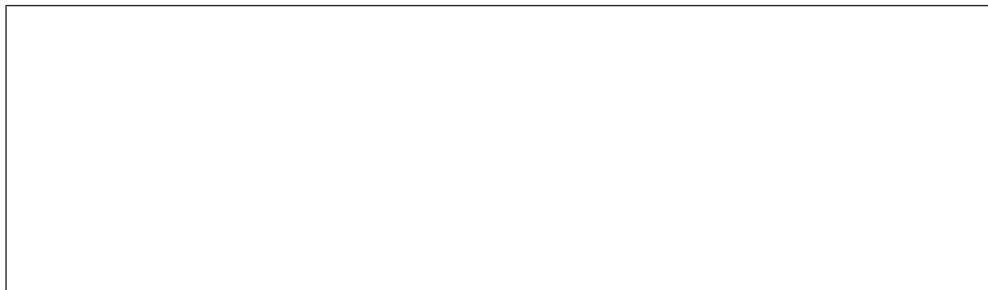
Een bezoek van de Miele technicus kunt u online op www.miele.com/service boeken.

De contactgegevens van Miele vindt u achteraan in dit document.

Miele 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 apparaat overeenkomt met het type dat op de achterkant van dit document staat.



Garantie

De garantietermijn voor dit apparaat bedraagt 2 jaar.

Voor meer informatie zie de bijgevoegde garantievoorwaarden.

Technische gegevens

Frequentieband van de wifi-module	2,400 GHz – 2,4835 GHz
Zendvermogen van de wifi-module	≤ 100 mW
Verbruik in de uitstand	≤ 0,5 W
Verbruik in netwerkgebonden stand-by	≤ 2 W
Tijd tot automatisch schakelen naar uitstand	10 Min.
Tijd tot automatisch overschakelen naar netwerkgebonden stand-by	10 Min.

Productinformatiebladen

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	KMDA 7676-1/7876-1
Type kookplaat	ingebouwd
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. = 230x460 mm 2. = 230x460 mm
Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg (EC _{elektrisch koken})	1. = 180,1 Wh/kg 2. = 180,7 Wh/kg
Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg (EC _{elektrische kookplaat})	180,4 Wh/kg
- PowerFlex XL kookzone / Links / Inductie	
- PowerFlex XL kookzone / Rechts / Inductie	

Productkaart voor huishoudelijke afzuigkappen

volgens gedelegeerde verordening (EU) Nr. 65/2014 en verordening (EU) Nr. 66/2014

MIELE	
Identificatie van het model	xxx

Technische gegevens

Jaarlijks energieverbruik ($AEC_{afzuigkap}$)	31,3 kWh/jaar
Energie-efficiëntieklasse	A+
Energie-efficiëntie-index ($EEl_{afzuigkap}$)	37,8
Hydrodynamische efficiëntie ($FDE_{afzuigkap}$)	35,6
Hydrodynamische-efficiëntieklasse	
A (meest efficiënt) tot G (minst efficiënt)	A
Verlichtingsefficiëntie ($LE_{afzuigkap}$)	0,0 lx/W
Verlichtingsefficiëntieklasse	
A (meest efficiënt) tot G (minst efficiënt)	NA
Vetfilteringsefficiëntie	95,1%
Vetfilteringsefficiëntieklasse	
A (meest efficiënt) tot G (minst efficiënt)	A
Gemeten luchtdebiet op het beste-efficiëntiepunt	321,3 m³/h
Luchtstroom (minimumsnelheid)	205 m³/h
Luchtstroom (maximumsnelheid)	533 m³/h
Luchtstroom (intensieve of boostmodus)	606 m³/h
Max. luchtstroom (Q_{max})	605,0 m³/h
Gemeten luchtdruk op het beste-efficiëntiepunt	490 Pa
A-gewogen geluidsemissie (minimumsnelheid)	41 dB
A-gewogen geluidsemissie (maximumsnelheid)	64 dB
A-gewogen geluidsemissie in de intensieve of boostmodus	68 dB
Gemeten elektrisch opgenomen vermogen op het beste-efficiëntiepunt	122,7 W
Elektriciteitsverbruik in de stand-by-stand (P_s)	0,22 W
Nominaal vermogen van het verlichtingssysteem	W
Gemiddelde verlichting van het verlichtingssysteem op het kookoppervlak	lx
Tijdstoenamefactor	0,7

Conformiteitsverklaring

Hiermee verklaart Miele, dat deze keramische inductiekookplaat voldoet aan richtlijn 2014/53/EU.

U kunt de volledige tekst van deze EU-conformiteitsverklaring op de volgende internetadressen vinden:

- www.miele.nl Downloads of www.miele.be/nl Downloads
- Service, informatie opvragen, gebruiksaanwijzingen, op <https://miele.nl/gebruiksaanwijzingen> of <https://miele.be/gebruiksaanwijzingen> door de productnaam of het serienummer in te voeren

**Plan nu zelf een serviceafspraak via www.miele.nl.
Snel en gemakkelijk.**

Bezoek op **www.miele.nl** ook de Miele webshop voor een compleet overzicht van alle accessoires, toebehoren en reinigings- en onderhoudsproducten voor uw Miele apparaat.

U kunt ook bellen met onze afdeling Klantcontacten, bereikbaar via telefoonnummer (0347) 37 88 88.

**Miele Nederland B.V.
Postbus 166
4130 ED VIANEN
(0347) 37 88 88**

**Bezoek het Miele Experience Center:
De Limiet 2
4131 NR VIANEN**

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

KMDA 7876-1 FL MattFinish

nl-NL, BE

M.-Nr. 12 963 510 / 01 / 002