

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 waarschu- wingen	5	Introductie	35
Duurzaamheid en milieubescher- ming	12	Uw kookplaat	35
Installeren	13	KM 8462 FR, KM 8462 FL, KM 8463 FX	35
Veiligheidstips voor het inbouwen ..	13	KM 8482 FR, KM 8482 FL	36
Aanvullende veiligheidstips voor een opliggende montage	14	KM 8483 FX, KM 8483 FX Glas	37
Aanvullende veiligheidstips voor een naadloos aansluitende montage	14	Bedieningselementen en indicato- ren	38
Veiligheidsafstanden	15	Gegevens kookzones	39
Inbouwmaten voor de opliggende inbouw	22	Powermanagement	42
KM 8462 FR	22	Principe van de bediening	42
KM 8462 FL	23	Netwerkverbinding	43
KM 8482 FR	24	Speciale functies	43
KM 8482 FL	25	Bediening van een afzuigkap	43
Inbouwmaten voor de naadloos aansluitende inbouw	26	Permanente panherkenning	44
KM 8462 FL	26	Pangrootteherkenning	44
KM 8463 FX	27	PowerFlex-/PowerFlex XL-kook- gedeelte	44
KM 8482 FL	28	Booster van de kookplaat	44
KM 8483 FX	29	Stop & Go	44
KM 8483 FX Glas	30	Vermogensstanden van de kookplaat	44
Kookplaat opliggend inbouwen	31	Aankookautomaat	44
Werkblad voorbereiden voor op- liggende inbouw	31	Timerfuncties	44
Kookplaat opliggend plaatsen	31	Ingebruiknamebeveiliging	45
Kookplaat naadloos aansluitend in- bouwen	31	Toetsvergrendeling	45
Werkblad voorbereiden voor naadloos aansluitende installa- tie	31	Recall-functie	45
Kookplaat naadloos aansluitend inbouwen	31	Warmhouden	45
Elektrische aansluiting	32	Instellingen	45
		Demo-functie	45
		Restwarmte-indicatie	45
		Veiligheidsuitschakeling	45
		Oververhittingsbeveiliging	46
		Typeaanduiding en serienum- mer	46
		Softwareversie	46
		Bij te bestellen accessoires	46
		Ingebruikneming	47
		Kookplaat uitpakken	47
		Kookplaat voor de eerste keer reini- gen	47

Kookplaat voor de eerste keer in gebruik nemen	47	Timerfuncties	54
Netwerkverbinding	47	Tijd instellen	54
Vereisten voor de netwerkverbinding voor uw thuisnetwerk....	47	Timer instellen.....	54
Scan & Connect uitvoeren	47	Timer wijzigen	54
Vereisten voor een directe verbinding met uw Miele afzuigkap	48	Timer wissen	54
Uw kookplaat verbinden met uw Miele afzuigkap	48	De duur van een kookproces instellen.....	54
Instellingen resetten.....	48	De duur van een kookproces wijzigen	55
Bediening	49	Duur van een kookproces wissen	55
Veiligheidstips voor de bediening ...	49	Een duur instellen voor verdere kookprocessen	55
Kookplaat inschakelen	49	Duur van een kookproces weergeven	55
Kookplaat/kookzone uitschakelen...	49	De meting van de verstreken tijd van een kookproces starten .	55
Pannen op de PowerFlex-kookgedeltes plaatsen: KM 8462 FR, KM 8462 FL, KM 8463 FX, KM 8483 FX, KM 8483 FX Glas	50	De meting van de verstreken tijd van een kookproces beëindigen.....	56
Pannen op PowerFlex XL-kookgedeltes plaatsen: KM 8482 FR, KM 8482 FL.....	50	Voor andere kookprocessen een meting van de verstreken tijd van een kookproces starten	56
Vermogensstanden van de kookplaat.....	51	Meting van de verstreken tijd van een kookproces weergeven .	56
De vermogensstand van een kookzone instellen	51	Timerfuncties tegelijkertijd gebruiken.....	56
De vermogensstand van een kookzone instellen – zonder tussenstanden.....	51	Ingebruiknamebeveiliging	56
De vermogensstand van een kookzone wijzigen	51	Ingebruiknamebeveiliging activeren	56
PowerFlex-/PowerFlex XL-kookgedelte	52	Ingebruiknamebeveiliging deactiveren	57
Booster	52	Toetsvergrendeling	57
Booster activeren.....	52	Toetsvergrendeling activeren	57
Booster deactiveren	52	Toetsvergrendeling deactiveren..	57
Stop & Go activeren/deactiveren ...	52	Recall-functie.....	57
Aankookautomaat.....	53	Recall-functie activeren	57
Aankookautomaat activeren.....	53	Recall-functie verwijderen	57
Aankookautomaat deactiveren ..	54	Gegevens kookplaat	57
		Typeaanduiding/serienummer weergeven	57
		Softwareversie weergeven.....	58
		Demo-functie activeren/deactiveren.....	58

Inhoud

Instelbereiken voor de vermogensstanden van de kookplaat.....	60
Aanwijzingen voor keuringsinstutenten.....	61
Nuttige tips.....	62
Werking van inductiekookplaten	62
Geluiden	62
De juiste pannen.....	62
Instellingen aanpassen	64
Typeaanduiding/serienummer weergeven	68
Softwareversie weergeven.....	68
Reiniging en onderhoud.....	69
Veiligheidstips voor reiniging en onderhoud.....	69
Reinigingsfrequentie	69
Keramische platen reinigen.....	70
Ongeschikte reinigingsmiddelen.....	70
Problemen oplossen.....	71
Meldingen in de indicaties/het display	71
Ongewoon gedrag	72
Onbevredigend resultaat.....	73
Algemene problemen of technische storingen	74
Service.....	76
Contact bij storingen.....	76
Typeplaatje	76
Garantie	76
Technische gegevens	77
Technische gegevens	77
Productinformatiebladen.....	77
Conformiteitsverklaring	78

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.

Veiligheidstips en waarschuwingen

- ▶ 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 ingebruiknamebeveiliging, zodat kinderen de kookplaat niet onbedoeld kunnen inschakelen. Schakel de toetsvergrendeling in als u de kookplaat gebruikt, zodat kinderen de (gekozen) instellingen niet kunnen wijzigen.

Technische veiligheid

- ▶ Door ondeskundig uitgevoerde installatie-, onderhouds- of reparatiewerkzaamheden kan de gebruiker aanzienlijke risico's lopen. Installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden mogen alleen door een door Miele geautoriseerde vakkracht worden uitgevoerd.
- ▶ Een beschadigd apparaat kan uw veiligheid in gevaar brengen. Controleer het apparaat op zichtbare schade. Neem nooit een beschadigd apparaat in gebruik.

- ▶ Tijdelijk of doorlopend gebruik van een autonome of niet-netsynchrone energievoorziening (zoals microgrids, back-upsystemen) 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 door een technicus wordt gerepareerd die niet door Miele is geautoriseerd.
- ▶ Defecte onderdelen mogen alleen door originele Miele onderdelen worden vervangen. Alleen van Miele onderdelen kunnen wij garanderen dat zij volledig aan de veiligheidseisen voldoen.
- ▶ De kookplaat mag niet worden gebruikt met een externe schakelklok of een systeem dat op afstand werkt.

Veiligheidstips en waarschuwingen

- ▶ De kookplaat moet door een elektricien worden aangesloten op het elektriciteitsnet.
- ▶ Als de aansluitkabel beschadigd is, moet deze door een elektricien worden vervangen door een speciale aansluitkabel.
- ▶ 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 het apparaat niet in gebruik bij een defect of bij breuken, scheuren en barsten in de keramische plaat of schakel het apparaat meteen uit. Haal de elektrische spanning van de kookplaat. Neem contact op met Miele.
- ▶ 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.

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.
- ▶ Flambeer nooit onder een afzuigkap. Door de vlammen kan de afzuigkap in brand vliegen.

- ▶ 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.
- ▶ 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.
- ▶ Laat geen voorwerpen op de keramische plaat vallen. Zelfs een licht voorwerp zoals een zoutvaatje kan scheuren of barsten veroorzaken.

Veiligheidstips en waarschuwingen

- ▶ 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 glaszapper. 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.
- ▶ 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.
- ▶ Plaats nooit 2 pannen tegelijk op een kookzone, een PowerFlex-kookgedeelte of een PowerFlex XL-kookgedeelte.
- ▶ 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.
- ▶ 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.
- ▶ Miele geeft u na het einde van de serieproductie van de kookplaat een leveringsgarantie van maximaal 15 jaar en minimaal 10 jaar voor essentiële onderdelen.

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.



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

Afdanken van de verpakking

De verpakking zorgt ervoor dat u het apparaat gemakkelijk kunt hanteren en beschermt het apparaat tegen transport schade. Het verpakkingsmateriaal is uitgekozen met het oog op een zo gering mogelijke belasting van het milieu en is in het algemeen recyclebaar.

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

Afdanken van het apparaat

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 af te danken apparaat bij het gewone huisvuil afvoert of er niet goed mee omgaat, kunnen deze stoffen schadelijk zijn voor de gezondheid en het milieu. Voer het af te danken apparaat daarom nooit via het gewone huisvuil af.

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.

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

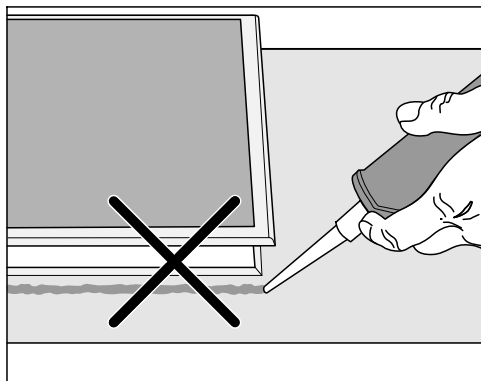
► De aansluitkabel mag na de inbouw van de kookplaat niet in aanraking komen met beweegbare delen van de keukenelementen (bijv. een lade) en mag ook niet worden blootgesteld aan mechanische belastingen.

► 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.

► Houd u aan de veiligheidsafstanden.

Installeren

Aanvullende veiligheidstips voor een opliggende montage

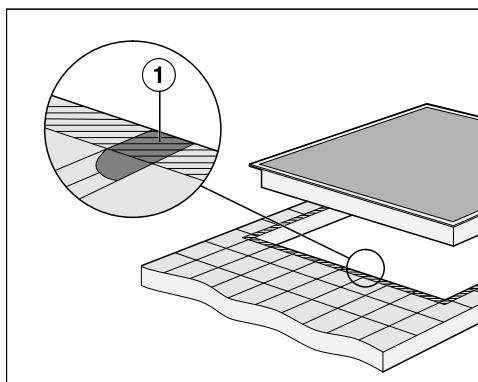


⚠ Schade door verkeerde inbouw.

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

Gebruik geen voegenkit tussen kookplaat en werkblad.

De afdichting onder de rand van de kookplaat is voldoende als afdichting tussen het apparaat en het werkblad.



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

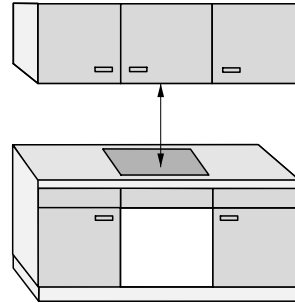
► De breedte (binnenwerk) van de onderkast moet minimaal zo groot zijn als de uitsparing in het werkblad, zodat de kookplaat ook na de inbouw van onderaf goed toegankelijk is. Een technicus moet de onderkant van de kookplaat kunnen verwijderen. Als de kookplaat na het inbouwen niet van onderaf toegankelijk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

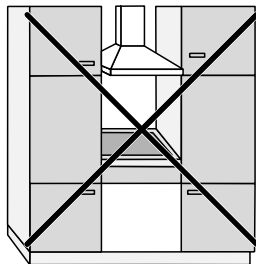
Als zich boven de kookplaat licht ontvlambare materialen bevinden (zoals een keukenplank), moet u een afstand van ten minste 500 mm mm aanhouden.

Installeren

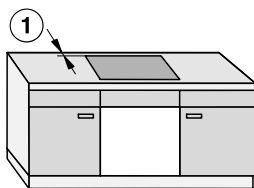
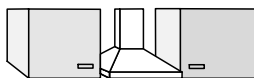
Veiligheidsafstand achter en aan de zijkant van de kookplaat

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

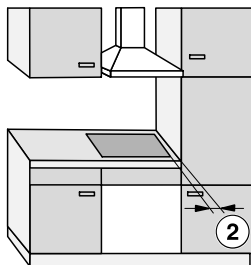
- **achter** ① van de werkbladuitsparing tot de achterkant van het werkblad: 50 mm
- en
- **rechts** ② van de werkbladuitsparing tot een ernaast staand meubelstuk (bijvoorbeeld een hoge kast) of een wand: 50 mm en aan de tegenoverliggende zijde een minimale afstand van 200 mm
- of
- **links** ③ van de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



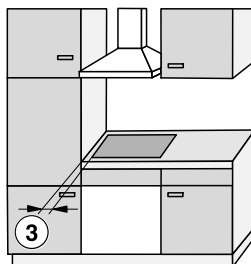
Niet toegestaan



Zeer aan te bevelen



Niet aan te bevelen



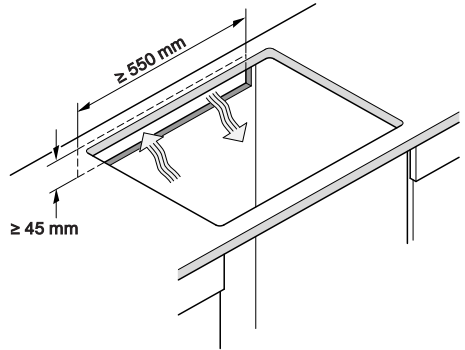
Niet aan te bevelen

Veiligheidsafstand onder de kookplaat

Om de kookplaat in te bouwen en de veiligheidsafstanden aan te houden, kunt u kiezen uit 3 varianten:

1. zonder tussenbodem of bodemplaat
2. met tussenbodem
3. met bodemplaat geoptimaliseerd met luchttoevoer

De overige informatie wordt in de betreffende paragraaf beschreven.



Een bodemplaat met luchttoevoer kan niet worden gecombineerd met een tussenbodem.

Bij een dergelijke combinatie wordt er opnieuw warme lucht aangezogen. De kookplaat wordt niet voldoende gekoeld.

De kookplaat wordt van onderaf geventileerd.

Een lade onder de kookplaat wordt verwarmd.

Als u een lade onder de kookplaat wilt inbouwen, raden we aan de kookplaat met een bodemplaat met geoptimaliseerde luchttoevoer in te bouwen om de door de kookplaat afgegeven warmte te verminderen.

Uitsparing in de achterwand

Voor de ventilatie en het **leggen van de aansluitkabel** moet u een uitsparing in de achterwand maken.

Maak deze uitsparing in de achterwand overeenkomstig de volgende specificaties:

Installeren

1. Zonder tussenbodem of bodemplaat

Om de ventilatie van de kookplaat te kunnen waarborgen, moet onder de kookplaat een minimale afstand worden aangehouden ten opzichte van een lade of een oven.

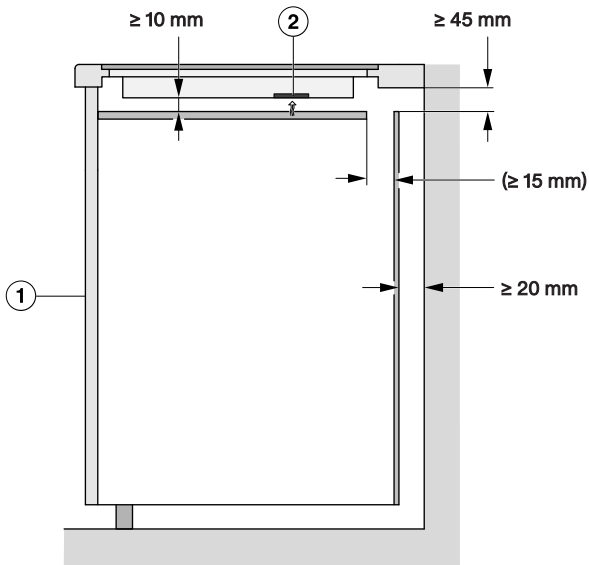
Minimale afstand vanaf de onderkant¹ van de kookplaat tot de:

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

¹ De onderkant is de buitenkant van de onderkast van de kookplaat. Lagere constructies, zoals aansluitkasten en afstandsplaten e.d., tellen niet als het laagste punt en zijn niet belangrijk voor het berekenen van de minimale afstand.

2. Tussenbodem

Afmetingen tussen haakjes zijn aanbevelingen.



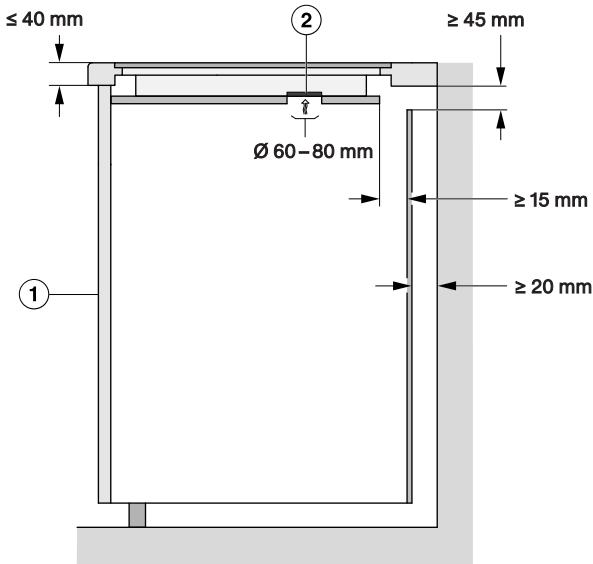
Zijaanzicht

- ① voorkant
- ② ventilator

3. Bodemplaat met luchttoevoer

De capaciteit van de kookplaat hangt af van de ventilatie.

De bodemplaat met luchttoevoer heeft openingen op de posities van de ventilator. De specificaties voor het maken van een bodemplaat met luchttoevoer vindt u in deze paragraaf.



Zijaanzicht

- ① voorkant
- ② ventilator

Om de ventilatie van de kookplaat te kunnen waarborgen, moet er onder de bodemplaat met luchttoevoer een minimale afstand worden aangehouden ten opzichte van een lade.

Minimale afstand vanaf de **onderkant van de bodemplaat met luchttoevoer** tot de:

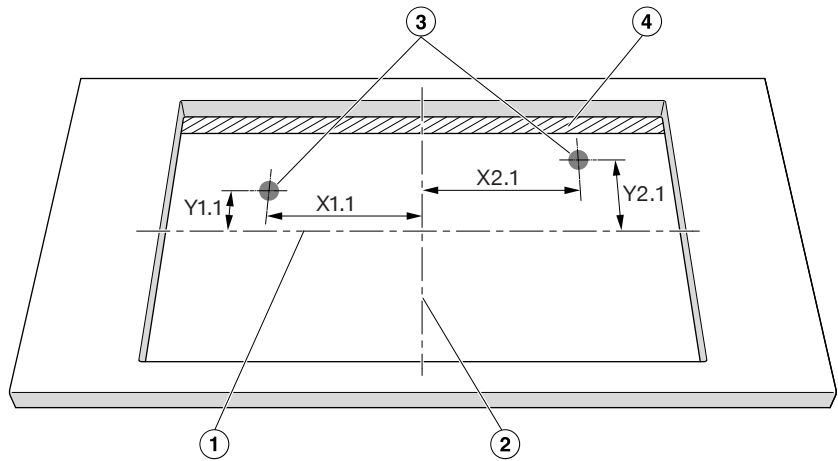
- bovenkant van de lade: $\geq 5 \text{ mm}$
- bodem van de lade: $\geq 75 \text{ mm}$
- bovenkant van de tussenbodem: niet toegestaan

Er mag geen afstand zitten tussen de geoptimaliseerde bodemplaat met luchttoevoer en de kookplaat.

Als er een afstand tussen zit, wordt er opnieuw warme lucht aangezogen. De kookplaat wordt niet voldoende gekoeld.

Installeren

Posities en uitsparingen van de ventilatieopeningen



Aanzicht van bovenaf (niet op schaal). Uitsparing opliggend afgebeeld. Geldt ook voor naadloos aansluitende inbouw.

- ① Midden van de hoogte van de uitsparing
- ② Midden van de breedte van de uitsparing
- ③ Uitsparing ventilator, rond (Ø 60–80 mm)
- ④ Luchtsleuf (≥ 15 mm)

	X1.1	Y1.1	X2.1	Y2.1
	Afstand tot beide middelpunten van de uitsparing in mm			
KM 8462 FR/FL	184	93	147	78
KM 8463 FX	184	93	147	78
KM 8482 FR/FL	184	102	147	87
KM 8483 FX/FX Glass	184	84	174	69

Plaats de kookplaat zodanig dat de ventilatoren zich boven de uitsparingen bevinden.

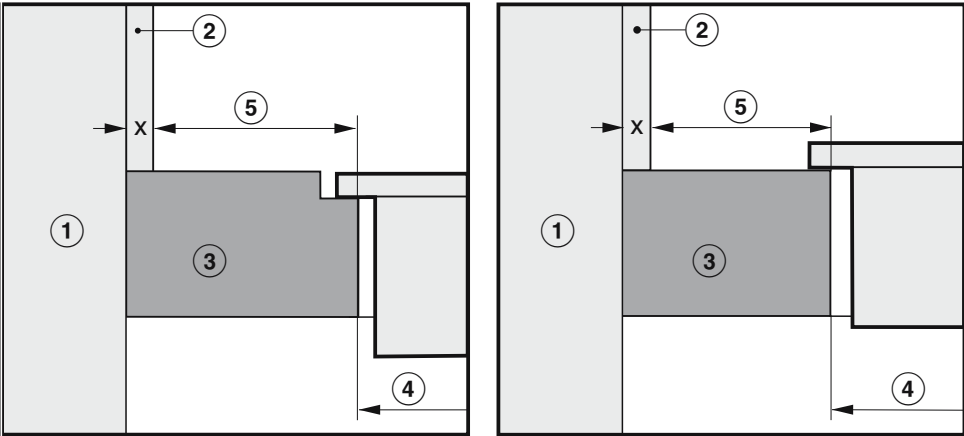
Als de ventilatoren niet boven de uitsparingen zijn geplaatst, kan de luchtgeleiding worden gehinderd. De kookplaat wordt niet voldoende gekoeld.

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

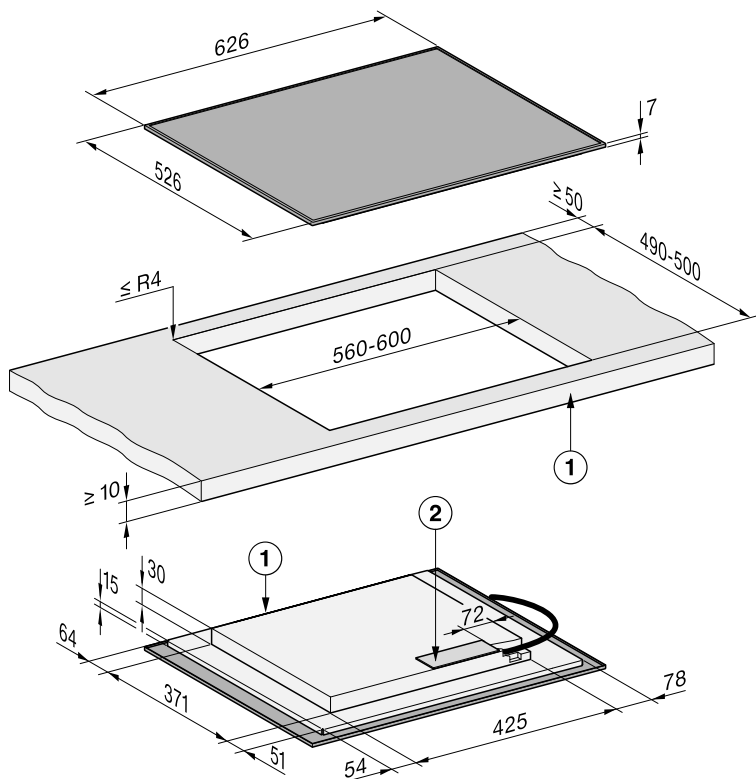


- ① Wand
- ② Maat x = dikte van de nisbekleding
- ③ Werkblad
- ④ Uitsparing in het werkblad
- ⑤ Minimale afstand bij
 - brandbare** materialen (bijv. hout)
 - niet brandbare** materialen (bijvoorbeeld metaal, natuursteen, keramische tegels)

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

KM 8462 EP

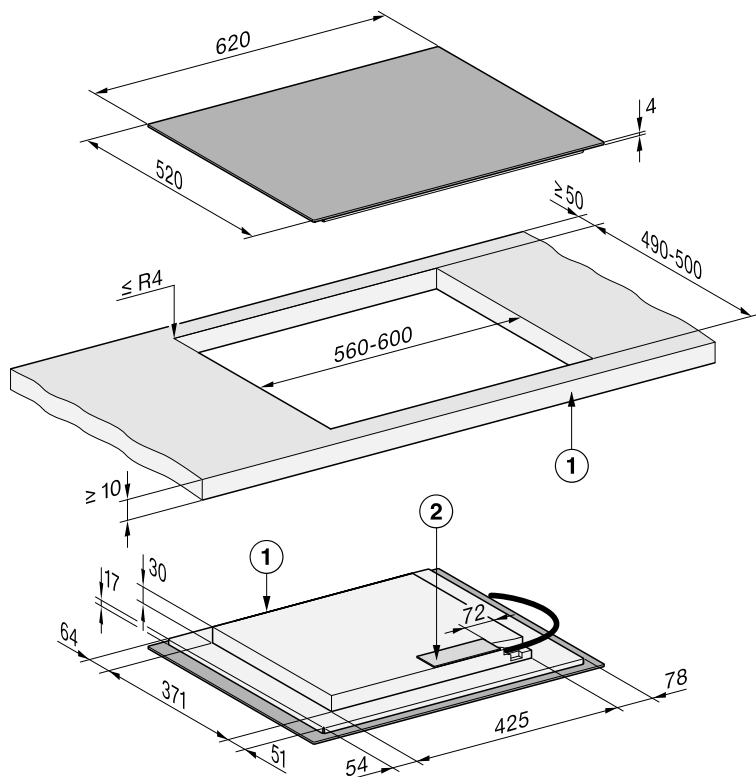


① Voorkant

- ② Aansluitkast

- De aansluitkabel (L = 1.440 mm) is los bijgevoegd

KM 8462 FL



Alle afmetingen zijn in mm aangegeven.

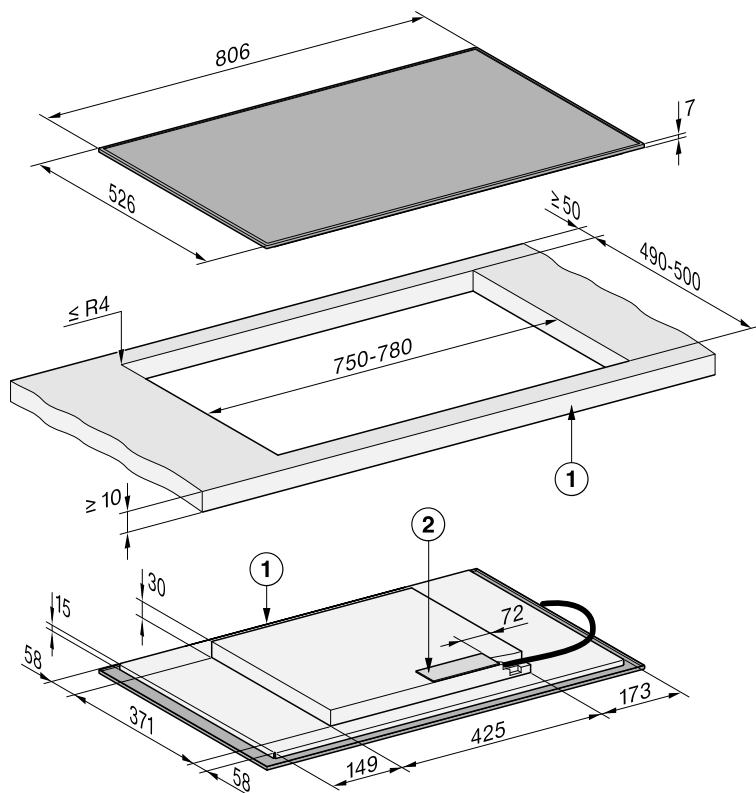
① Voorkant

② Aansluitkast

De aansluitkabel (L = 1.440 mm) is los bijgevoegd

Installeren

KM 8482 FR



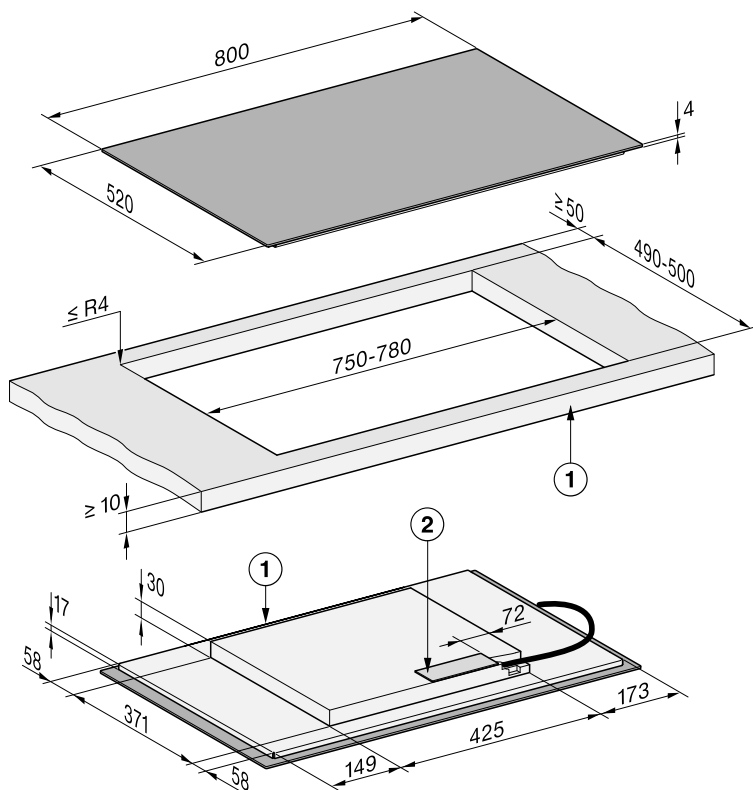
Alle afmetingen zijn in mm aangegeven.

① Voorkant

② Aansluitkast

De aansluitkabel (L = 1.440 mm) is los bijgevoegd

KM 8482 FL



Alle afmetingen zijn in mm aangegeven.

① Voorkant

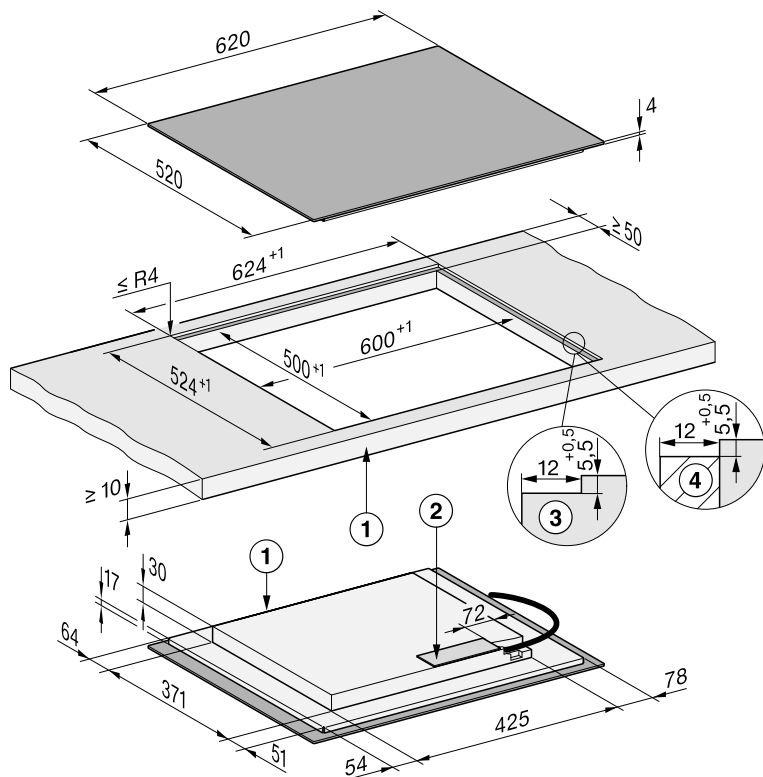
② Aansluitkast

De aansluitkabel (L = 1.440 mm) is los bijgevoegd

Installeren

Inbouwmaten voor de naadloos aansluitende inbouw

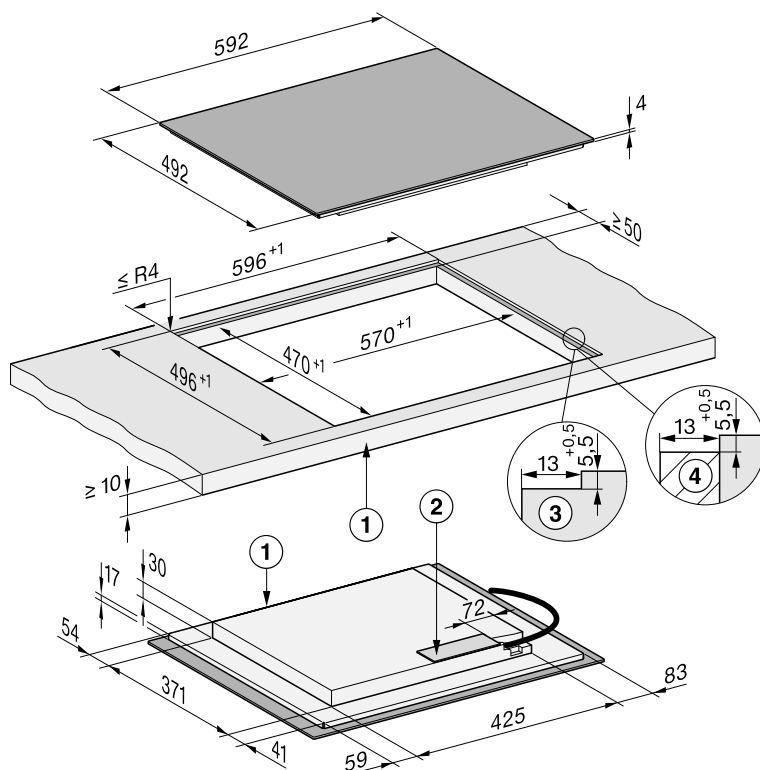
KM 8462 FL



Alle afmetingen zijn in mm aangegeven.

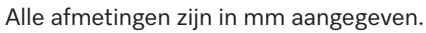
- ① Voorkant
- ② Aansluitkast
De aansluitkabel (L = 1.440 mm) is los bijgevoegd
- ③ Getrapte freesrand bij werkblad van natuursteen
- ④ Houten lijst 13 mm (niet bijgeleverd)

KM 8463 FX



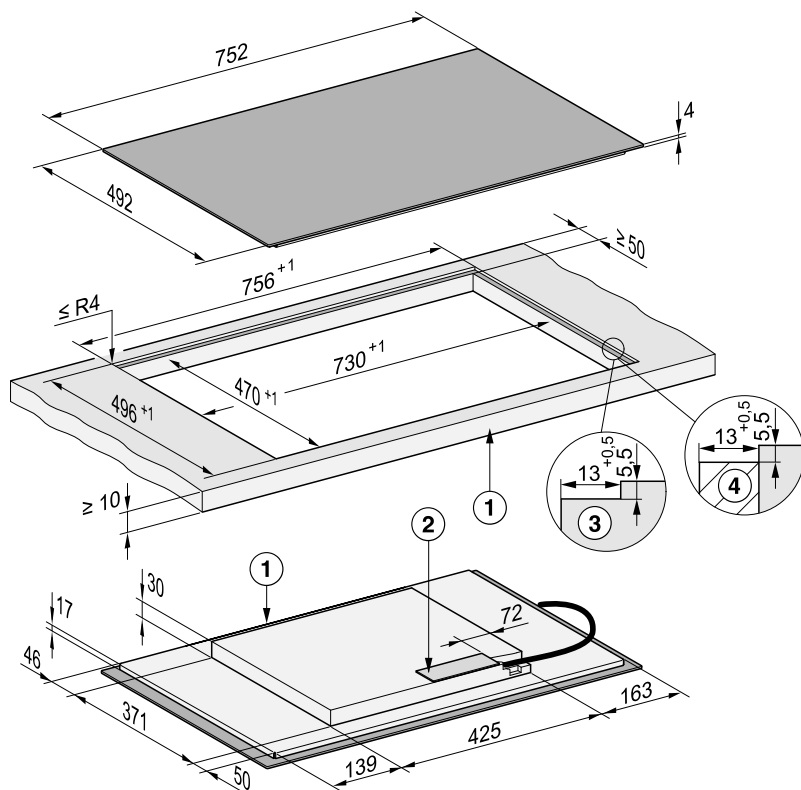
Alle afmetingen zijn in mm aangegeven.

- ① Voorkant
- ② Aansluitkast
De aansluitkabel (L = 1.440 mm) is los bijgevoegd
- ③ Getrapte freesrand bij werkblad van natuursteen
- ④ Houten lijst 13 mm (niet bijgeleverd)

KM 8482 FL

- 28

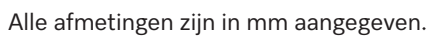
KM 8483 FX



Alle afmetingen zijn in mm aangegeven.

- ① Voorkant
- ② Aansluitkast
De aansluitkabel (L = 1.440 mm) is los bijgevoegd
- ③ Getrapte freesrand bij werkblad van natuursteen
- ④ Houten lijst 13 mm (niet bijgeleverd)

KM 8483 FX Glas



- ① Voorkant
- ② Aansluitkast
De aansluitkabel (L = 1.440 mm) is los bijgevoegd
- ③ Getrapte freesrand bij werkblad van natuursteen
- ④ Houten lijst 13 mm (niet bijgeleverd)

Kookplaat opliggend inbouwen

Werkblad voorbereiden voor opliggen-de inbouw

- Let op de veiligheidsafstanden.
- Maak de uitsparing in het werkblad.
- Houten werkbladen:
Snijvlakken 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

De afdichttape voorkomt dat de kookplaat in de uitsparing kan gaan glijden. De spleet tussen lijst en werkblad wordt na enige tijd kleiner.

- Plak de meegeleverde afdichttape onder de rand van de kookplaat. De rand (begin en einde) van de afdichttape mag niet in een hoek liggen. Breng wat siliconenkit aan op de rand van de afdichttape. Breng de afdichttape niet onder trekspanning aan.

⚠ Schade door ondeskundige aansluiting.

De elektronica van de kookplaat kan door een kortsluiting beschadigd raken.

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

- Sluit de aansluitkabel volgens het schema op de kookplaat aan.

- Leid de aansluitkabel van de kookplaat door de uitsparing in het werkblad omlaag.
- Zet de kookplaat midden in de uitsparing. Zorg ervoor dat de afdichting 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.
- Als een voor luchttoevoer geoptimaliseerde bodemplaat is gemonteerd, plaatst u de kookplaat zodanig dat de ventilatoren zich boven de uitsparingen bevinden.
- Sluit de kookplaat aan op het elektriciteitsnet.
- Controleer of de kookplaat goed functioneert.

Kookplaat naadloos aansluitend inbouwen

Werkblad voorbereiden voor naadloos aansluitende installatie

- 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 inbouwen

De afdichttape voorkomt dat de kookplaat in de uitsparing kan gaan glijden. De spleet tussen lijst en werkblad wordt na enige tijd kleiner.

Installeren

- Plak de meegeleverde afdichttape onder de rand van de kookplaat. De rand (begin en einde) van de afdichttape mag niet in een hoek liggen. Breng wat siliconenkit aan op de rand van de afdichttape. Breng de afdichttape niet onder trekspanning aan.

 **Schade door ondeskundige aansluiting.**

De elektronica van de kookplaat kan door een kortsluiting beschadigd raken.

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

- Sluit de aansluitkabel volgens het schema op de kookplaat aan.
- Leid de aansluitkabel van de kookplaat door de uitsparing in het werkblad omlaag.

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.
- Als een voor luchttoevoer geoptimaliseerde bodemplaat is gemonteerd, plaatst u de kookplaat zodanig dat de ventilatoren zich boven de uitsparingen bevinden.
- Sluit de kookplaat aan op het elektriciteitsnet.
- Controleer of de kookplaat goed functioneert.
- Vul de voeg tussen de kookplaat en het werkblad met een geschikte, hittebestendige siliconenkit (ten minste 160 °C).

Elektrische aansluiting

 **Schade door ondeskundige aansluiting.**

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

Miele kan niet verantwoordelijk worden gesteld voor schade die 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 gewaarborgd 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 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.

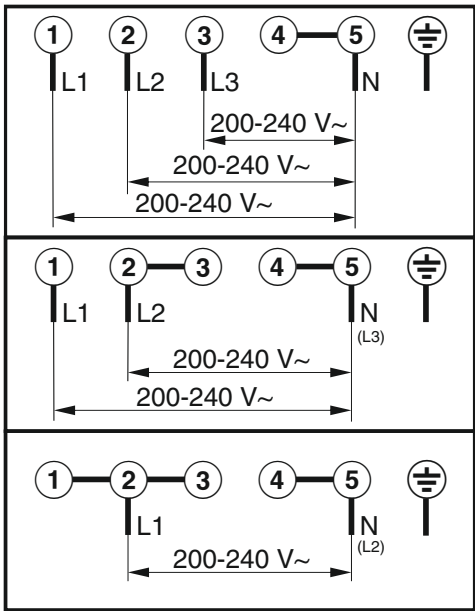
Aansluitschema

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

De maximale belasting per aangesloten fasedraad is 3.650 W.

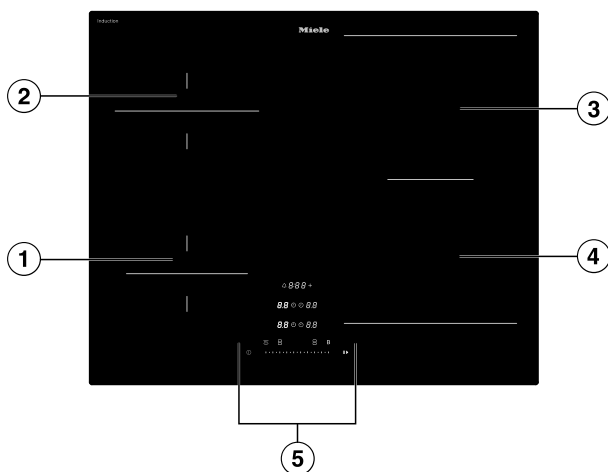
Installeren

Voor het aansluiten van de kookplaat zijn de 1e en 2e buitengeleider nodig. Op de 3e buitengeleider kunnen andere apparaten worden aangesloten.



Uw kookplaat

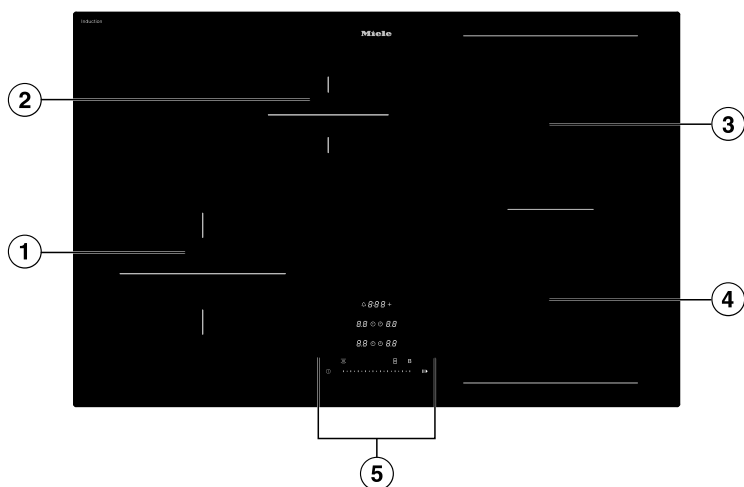
KM 8462 FR, KM 8462 FL, KM 8463 FX



- ① Kookzone met booster
- ② Kookzone met booster
- ③ PowerFlex-kookzone met booster te combineren met PowerFlex-kookzone ④ tot PowerFlex-kookgedeelte
- ④ PowerFlex-kookzone met booster
- ⑤ Bedieningselementen en indicatoren

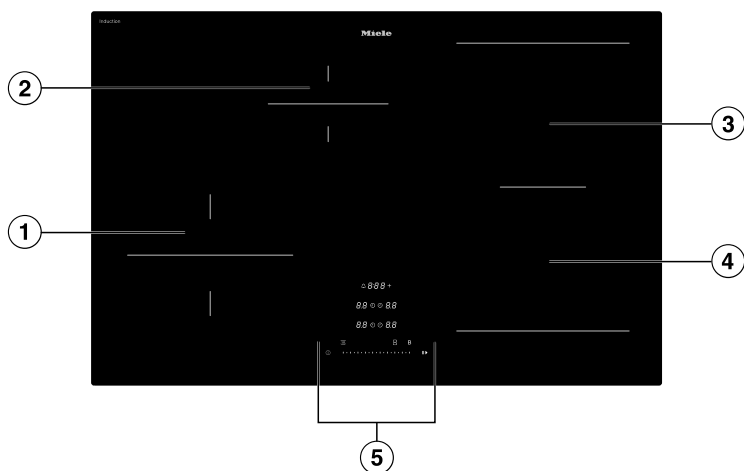
Introductie

KM 8482 FR, KM 8482 FL



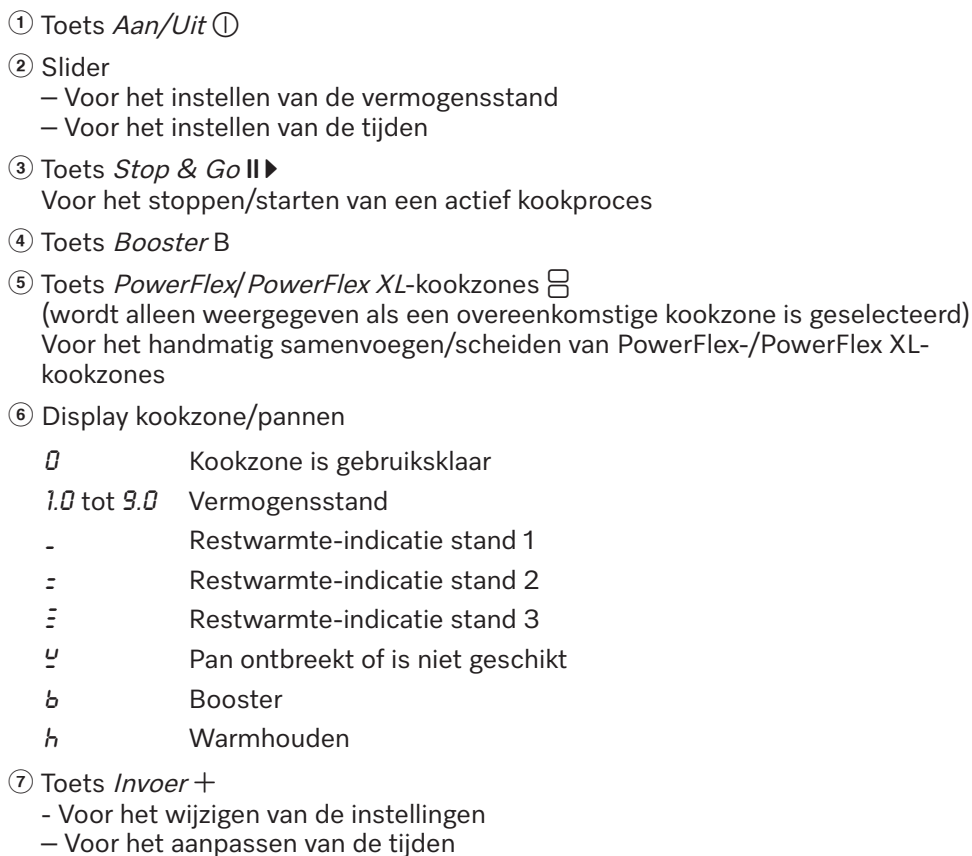
- ① Kookzone met booster
- ② Kookzone met booster
- ③ PowerFlex-kookzone met booster te combineren met PowerFlex-kookzone ④ tot PowerFlex XL-kookgedeelte
- ④ PowerFlex-kookzone met booster
- ⑤ Bedieningselementen en indicatoren

KM 8483 FX, KM 8483 FX Glas



- ① Kookzone met booster
- ② Kookzone met booster
- ③ PowerFlex-kookzone met booster te combineren met PowerFlex-kookzone ④ tot PowerFlex-kookgedeelte
- ④ PowerFlex-kookzone met booster
- ⑤ Bedieningselementen en indicatoren

Bedieningselementen en indicatoren



⑧ Display kookplaat

0:00–9:59 Tijd

LOC On/OFF Ingebruiknamebeveiliging/Toetsvergrendeling is geactiveerd/gedeactiveerd

dE On/OFF De demo-functie is geactiveerd/gedeactiveerd

⑨ Toets *Timer*

⑩ Weergave scheidingsteken

Weergave van tussenstanden voor vermogensstanden

⑪ Toets *Duur* van een kookproces

Schakelt de kookzones na een ingestelde tijd automatisch uit

Meet de tijd die een kookproces in beslag neemt

⑫ Toets *Warmhouden*

Voor het in-/uitschakelen van de speciale functie Warmhouden

Gegevens kookzones

KM 8462 FR, KM 8462 FL, KM 8463 FX					
Kookzone	Afmetingen in cm ¹		Max. vermogen in watt bij 230 V ²		Verbonden kookzone ³
	Ø				
①	10–16	–	Normaal Booster	1.400 2.200	③
②	12–19	–	Normaal Booster	1.850 3.000	④
③	12–23	12 x 12 – 23 x 19	Normaal Booster	2.100 3.650	②
④	12–23	12 x 12 – 23 x 19	Normaal Booster	2.100 3.650	①
③ + ④	22–23	22 x 22 – 23 x 39	Normaal Booster	4.200 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.

Introductie

- 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.

KM 8482 FR, KM 8482 FL					
Kookzone	Afmetingen in cm ¹		Max. vermogen in watt bij 230 V ²		Verbonden kookzone ³
	Ø				
①	14–22	–	Normaal Booster	2.300 3.650	④
②	10–16	–	Normaal Booster	1.400 2.200	③
③	12–23	12 x 12 – 23 x 19	Normaal Booster	2.100 3.650	②
④	12–23	12 x 12 – 23 x 19	Normaal Booster	2.100 3.650	①
③ + ④	–	22 x 22 – 23 x 46	Normaal Booster	4.200 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.

KM 8483 FX, KM 8483 FX Glas					
Kookzone	Afmetingen in cm ¹		Max. vermogen in watt bij 230 V ²		Verbonden kookzone ³
	Ø				
①	14–22	–	Normaal Booster	2.300 3.650	④
②	10–16	–	Normaal Booster	1.400 2.200	③
③	12–23	12 x 12 – 23 x 19	Normaal Booster	2.100 3.650	②
④	12–23	12 x 12 – 23 x 19	Normaal Booster	2.100 3.650	①
③ + ④	22–23	22 x 22 – 23 x 39	Normaal Booster	4.200 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.

Verdeling van het vermogen

Op de kookplaat kunnen steeds 2 kookzones met elkaar verbonden zijn. Dankzij de verbinding kan vermogen van de ene kookzone (A) naar een andere kookzone (B) worden overgebracht. Door de overdracht wordt het vermogen bij kookzone (A) verlaagd.

Voorbeeld: de booster van kookzone (B) wordt geactiveerd.

De kookzone (B) die vermogen vereist, wordt bepaald door de instelling die het laatst op de kookplaat is geconfigureerd.

Het maximale totale vermogen en welke kookzones met elkaar verbonden zijn, vindt u onder Gegevens kookzone. U kunt het maximale totale vermogen verlagen.

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.

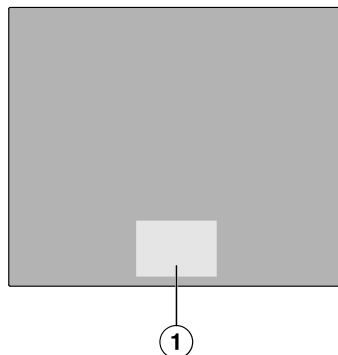
Tip: Als u grote hoeveelheden levensmiddelen op één kookzone wilt bereiden, kunt u de andere kookzones op een lager vermogen instellen.

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 indicatoren

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, raakt u het overeenkomstige Display kookzone aan. Nadat u het Display kookzone hebt aangeraakt, brandt deze fel. Zolang het Display kookzone fel brandt, is de kookzone geselecteerd en kunt u hiervoor instellingen uitvoeren. Als er pannen worden gedetecteerd op de andere kookzones, branden de andere kookzones gedimd. **Uitzondering:** als er slechts één kookzone in gebruik is, kunt u de instellingen zonder te selecteren uitvoeren.

Netwerkverbinding

Uw kookplaat heeft een geïntegreerde wifimodule. De kookplaat kan met uw thuisnetwerk worden verbonden of alleen 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 automatisch weer tot stand gebracht zodra u de kookplaat inschakelt.

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

Als uw kookplaat in het wifinetwerk is opgenomen, neemt het energieverbruik 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™.

*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

Bediening van een afzuigkap

Con@ctivity 3.0

Con@ctivity 3.0 beschrijft de directe communicatie tussen uw elektrische kookplaat en een afzuigkap van Miele.

Introductie

De communicatie wordt mogelijk gemaakt door een netwerkverbinding. Met Con@ctivity 3.0 kan de afzuigkap automatisch worden bestuurd, afhankelijk van de status op uw kookplaat.

De Con@ctivity-versies van de kookplaat en afzuigkap moeten overeenkomen.

Meer informatie hierover vindt u in de gebruiks- en montagehandleiding van uw afzuigkap.

Permanente panherkenning

Als u pannen op een kookzone zet, wordt de Slider 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-/PowerFlex XL-kookgedeelte

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

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

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 wordt de vermogensstand van alle ingeschakelde kookzones tot 1 verlaagd. Als u de functie deactiveert, worden de kookzones op de laatst ingestelde vermogensstand weer ingeschakeld.

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

Vermogensstanden van de kookplaat

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

Tussen elke vermogensstand zit een tussenstand. Met de tussenstanden kan het vermogen fijner worden ingesteld.

Als u de tussenstanden niet nodig hebt, kunt u deze uitschakelen via de instellingen.

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.

Timerfuncties

Er zijn 3 timerfuncties:

- Timer
- Duur van een kookproces
- Verstreken tijd van een kookproces

U kunt de functies tegelijk gebruiken.

Timer

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

Duur van een kookproces

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

Verstreken tijd van een kookproces

U kunt bijhouden hoe lang een kookproces duurt.

Ingebruiknamebeveiliging

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

Toetsvergrendeling

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

Recall-functie

Als de kookplaat tijdens het gebruik per ongeluk is uitgeschakeld, kunt u met deze speciale functie alle instellingen herstellen.

Warmhouden

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

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. In het Display kookplaat knippert kort C en er klinkt een signaal.

Wanneer u de voorwerpen of het vuil verwijderd, dooft C 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 deze tijd is overschreden, wordt de kookzone uitgeschakeld en wordt de restwarmte-indicatie weergegeven. Als u de kookzone uit- en weer inschakelt, is deze weer gebruiksklaar.

U kunt de veiligheidsuitschakeling aanpassen door het veiligheidsniveau te wijzigen.

Introductie

Speciale functie/ vermogensstand	Maximale gebruiksduur [h:min]		
	Veiligheidsniveau		
	0 ¹	1	2
Warmhouden	2:00	2:00	2:00
1.0	10:00	8:00	5:00
1.5	10:00	7:00	4:00
2.0/2.5	5:00	4:00	3:00
3.0/3.5	5:00	3:30	2:00
4.0/4.5	4:00	2:00	1:30
5.0/5.5	4:00	1:30	1:00
6.0/6.5	4:00	1:00	0:30
7.0/7.5	4:00	0:42	0:24
8.0	4:00	0:30	0:20
8.5	4:00	0:30	0:18
9.0	1:00	0:24	0:10

¹ 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 het Display kookplaat 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.

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:



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.

Netwerkverbinding

Met de kookplaat kunt u het volgende:

- via uw mobiele apparaat verbinden met uw thuisnetwerk
- rechtstreeks verbinden met uw Miele afzuigkap

Met beide soorten netwerken kunt u uw afzuigkap bedienen.

Via een netwerkverbinding met uw mobiele apparaat kunt u gebruikmaken van extra functies. Meer informatie kunt u vinden in hoofdstuk "Introductie", paragraaf "Connectiviteit".

Vereisten voor de netwerkverbinding voor uw thuisnetwerk

Houd rekening met de volgende vereisten voor de netwerkverbinding:

1. Op de plaats van opstelling is een thuisnetwerk beschikbaar. Houd het wifiwachtwoord bij de hand.
2. De Miele app staat op een mobiel apparaat.
3. U heeft een gebruikersaccount in de Miele app.
4. Er is geen directe wifiverbinding tussen de kookplaat en uw Miele afzuigkap.

Scan & Connect uitvoeren



- 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.

Ingebruikneming

Vereisten voor een directe verbinding met uw Miele afzuigkap

Houd rekening met de volgende vereisten voor de netwerkverbinding:

1. De Miele afzuigkap heeft Con@ctivity 3.0.
2. De kookplaat kan niet met uw thuisnetwerk worden verbonden.

Uw kookplaat verbinden met uw Miele afzuigkap

Meer informatie over het verbinden van de afzuigkap vindt u in de gebruiks- en montagehandleiding hiervan.

- Start de verbindingsopbouw op de afzuigkap.
- Schakel de kookplaat in.

Als de verbinding geslaagd is, verschijnt in het Display kookplaat de code **C:02**. Als u geen verbinding kunt maken, verschijnt in het Display kookplaat de code **C:01**. Herhaal in dat geval de voorgaande stappen.

Con@ctivity 3.0 is nu geactiveerd.

Instellingen resetten

- Reset de instellingen als u van de ene netwerkoptie naar een andere overschakelt.
- 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 uit.

- Raak ① *Aan/Uit* gedurende ca. 6 seconden aan. De seconden worden afgeteld in het Display kookplaat.

In het Display kookplaat staat **P**.

Het Displays kookzones tonen het volgende:

- **9** en een getal geven de geselecteerde quickparameter aan
- **7** en een getal geven de geselecteerde code van de geselecteerde quickparameter aan

Andere toetsen branden.

- Raak + *Invoer* of de Slider herhaaldelijk aan totdat het Displays kookzones het volgende tonen: **909**
- Raak  *Timer* aan.
- Raak + *Invoer* herhaaldelijk aan totdat het Displays kookzones het volgende tonen: **C01**
- Raak  *Timer* aan.
- Raak + *Invoer* herhaaldelijk aan totdat het Displays kookzones het volgende tonen: **C01**
- Raak  *Timer* aan.

De wifi-instellingen zijn gereset. In het display kookzone/pannen staat **C01**.

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.

► Verhit nooit pannen met anti-aanbaklaag met de boosterfunctie.

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, raakt u  *Aan/Uit* aan.

Kookzone uitschakelen

■ Om een kookzone uit te schakelen, raakt u het bijbehorende Display kookzone aan.

Het Display kookzone brandt fel, de andere displays kookzone/pannen branden gedimd.

Bediening

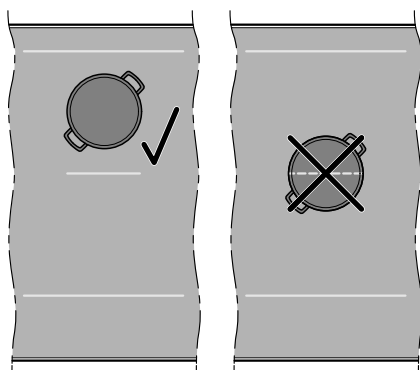
- Raak op de Slider de positie  aan.

Pannen op de PowerFlex-kookgedeelten plaatsen:

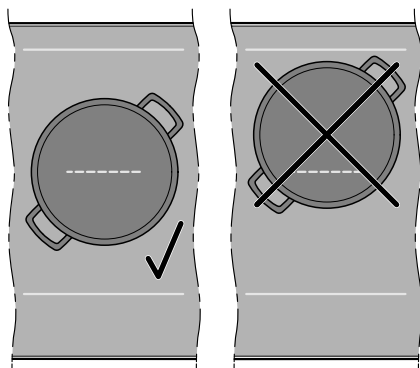
**KM 8462 FR, KM 8462 FL,
KM 8463 FX, KM 8483 FX,
KM 8483 FX Glas**

Raadpleeg de gegevens van uw kookplaat voor de toewijzing van de grootte en de positie van de pannen.

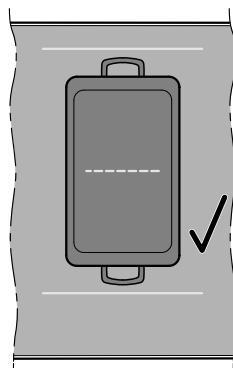
- Plaats de pannen zoals hieronder aangegeven:



PowerFlex-kookzone



PowerFlex-kookgedeelte 1



PowerFlex-kookgedeelte 1

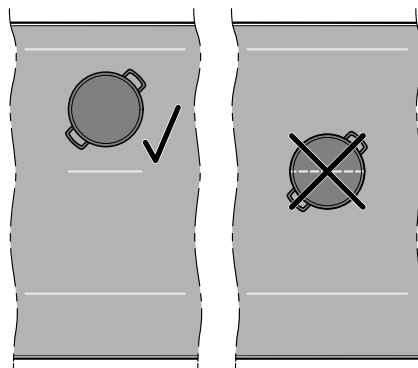
- ¹ Standaard is de permanente panherkenning geactiveerd. Als u de pannen op de juiste manier plaatst, kunt u het PowerFlex-kookgedeelte regelen met de bediening van de voorste kookzone.

Pannen op PowerFlex XL-kookgedeelten plaatsen:

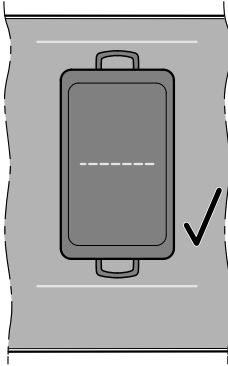
KM 8482 FR, KM 8482 FL

Raadpleeg de gegevens van uw kookplaat voor de toewijzing van de grootte en de positie van de pannen.

- Plaats de pannen zoals hieronder aangegeven:



PowerFlex-kookzone



PowerFlex XL-kookgedeelte 1

- ¹ Standaard is de permanente panherkenning geactiveerd. Als u de pannen op de juiste manier plaatst, kunt u het PowerFlex XL-kookgedeelte regelen met de bediening van de voorste kookzone.

Vermogensstanden van de kookplaat

De vermogensstand van een kookzone instellen

Standaard is de permanente panherkenning geactiveerd. Wanneer de kookplaat is ingeschakeld en u pannen op een kookzone plaatst, gaat Display kookzone fel branden.

- Plaats de pan op de gewenste kookzone.

Het bijbehorende Display kookzone gaat fel branden.

- Swipe naar rechts of links over de Slider tot in het bijbehorende Display kookzone de gewenste vermogensstand verschijnt.

In het bijbehorende Display kookzone verschijnt de vermogensstand.

De vermogensstand van een kookzone instellen – zonder tussenstanden

Standaard is de permanente panherkenning geactiveerd. Wanneer de kookplaat is ingeschakeld en u pannen op een kookzone plaatst, gaat Display kookzone fel branden.

Het instelbereik van de vermogensstanden zonder tussenstanden wordt geselecteerd in de instellingen.

- Plaats de pan op de gewenste kookzone.

Het bijbehorende Display kookzone gaat fel branden.

- Swipe naar rechts of links over de Slider tot in het bijbehorende Display kookzone de gewenste vermogensstand verschijnt.

In het bijbehorende Display kookzone verschijnt de vermogensstand.

De vermogensstand van een kookzone wijzigen

- Raak het bijbehorende Display kookzone aan.

Het Display kookzone brandt fel.

- Swipe naar rechts of links over de Slider tot in het bijbehorende Display kookzone de gewenste vermogensstand verschijnt.

In het bijbehorende display Display kookzone wordt de vermogensstand gewijzigd.

Bediening

PowerFlex-/PowerFlex XL-kookgedeelte

PowerFlex-kookzones handmatig samenvoegen/scheiden

Er is minstens één PowerFlex-kookzone geselecteerd.

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

Booster

Booster activeren

Standaard is de permanente panherkenning geactiveerd. Als de kookplaat ingeschakeld is en u pannen op een kookzone plaatst, gaat Display kookzone fel branden.

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-kookgedeelte

De booster is gedurende maximaal 15 minuten actief.

- Plaats de pan op de gewenste kookzone.

Het bijbehorende Display kookzone gaat fel branden.

- Stel eventueel een vermogensstand in.
- Raak *B Booster* aan.

In het Display kookzone staat *b*.

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 activeren/deactiveren

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 II ► *Stop & Go* aan.

De actieve kookzones worden verlaagd van de ingestelde vermogensstand naar vermogensstand 1.0 of weer teruggeschakeld.

Kookzones met warmhoudfunctie worden niet gewijzigd.

Aankookautomaat

De aankooktijd hangt af van de ingestelde doorkookstand:

Doorkookstand	Aankooktijd [min:sec] ¹
1.0	ca. 0:15
1.5	ca. 0:15
2.0	ca. 0:15
2.5	ca. 0:15
3.0	ca. 0:25
3.5	ca. 0:25
4.0	ca. 0:50
4.5	ca. 0:50
5.0	ca. 2:00
5.5	ca. 5:50
6.0	ca. 5:50
6.5	ca. 2:50
7.0	ca. 2:50
7.5	ca. 2:50
8.0	ca. 2:50
8.5	ca. 2:50
9.0	—

¹ Als de pan tijdens de kooktijd tijdelijk van de kookzone wordt verwijderd, wordt de kooktijd verlengd met de tijd dat de pan van de zone verwijderd was.

Aankookautomaat activeren

Deze functie werkt niet met M Sense pannen.

Tijdens de aankooktijd kunnen geen timerfuncties worden ingesteld. Een bestaande weergave van de verstreken tijd wordt beëindigd.

Bediening

- Raak het Display kookzone van de gewenste kookzone aan.
- Raak op de Slider de gewenste door-kookstand zo lang aan (ca. 3 seconden), totdat er een signaal klinkt.

De vermogensstand pulseert tijdens het aankoken (vermogensstand 9).

Aankookautomaat deactiveren

- Raak het Display kookzone van de gewenste kookzone aan.
- Stel een andere vermogensstand in.
of
- Stel dezelfde vermogensstand opnieuw in.

Timerfuncties

Er zijn 3 timerfuncties:

- Timer
- Duur van een kookproces
- Verstreken tijd van een kookproces

U kunt de functies tegelijk gebruiken.

Tijd instellen

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

- Tijden tot 10 minuten worden ingevoerd in minuten en seconden.
- Tijden tot 59 minuten worden ingevoerd in minuten.
- Tijden vanaf 60 minuten in uren en minuten.

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

- Beweeg de slider naar links of rechts tot de gewenste tijd wordt weergegeven in het Display kookplaat.

Voorbeeld:

59 minuten = 0:59 uur,
80 minuten = 1:20 uur

Timer instellen

- Raak  *Timer* aan.

Het Display kookplaat gaat fel branden. De  *Timer* brandt fel en knippert. Andere toetsen en displays branden gedimd.

- Stel de gewenste tijd in.

De timer start als u de toets  *Timer* aanraakt of 5 seconden wacht.

10 seconden voordat de tijd is verstrekken, begint  *Timer* te knipperen.

Timer wijzigen

- Raak  *Timer* aan.

Het Display kookplaat brandt fel.  *Timer* brandt fel en knippert. Andere toetsen en displays branden gedimd.

- Stel de gewenste tijd in.

De timer start als u de toets  *Timer* aanraakt of 5 seconden wacht.

Timer wissen

- Raak de  *Timer* net zolang aan tot de ingestelde tijd niet meer in het Display kookplaat staat.

of

- Stel de timer in op de waarde 0:00.

De duur van een kookproces instellen

Als de maximale gebruiksduur is bereikt, wordt een kookzone uitgeschakeld. Onafhankelijk van de ingestelde duur.

- Bij de gewenste kookzone is een vermogensstand ingesteld.
- Er wordt geen aflopende tijd geme-ten.

- Raak  *Duur* naast het bijbehorende Display kookzone kort aan (< 1,5 se-conde).

Het Display kookplaat brandt fel en  *Duur* knippert. Andere toetsen en displays branden gedimd.

- Stel de gewenste tijd in.

Als u  *Duur* aanraakt of 5 seconden wacht, start de duur.

De duur van een kookproces loopt af en  *Duur* brandt.

10 seconden voordat de tijd is verstre-ken, begint het bijbehorende  *Duur* te knipperen.

De duur van een kookproces wijzigen

- Raak de  *Duur* van de gewenste kookzone kort (< 1,5 seconde) aan.

Het Display kookplaat brandt fel en  *Duur* knippert. Andere toetsen en displays branden gedimd.

- Stel de gewenste tijd in.

Als u  *Duur* aanraakt of 5 seconden wacht, start de duur.

De duur van een kookproces loopt af en  *Duur* brandt.

Duur van een kookproces wissen

- Raak  *Duur* van de gewenste kook-zone net zolang aan tot in het Display kookplaat  verschijnt.

of

- Raak  *Duur* van de gewenste kook-zone aan.

Het Display kookplaat brandt fel. Andere toetsen en displays branden gedimd.

- Raak op de Slider de positie  aan.

Een duur instellen voor verdere kook-processen

- Om een duur voor een ander kookpro-ces in te stellen, gaat u te werk zoals beschreven in het hoofdstuk “Bedie-ning”, paragraaf “Duur van een kook-proces instellen”.

Als een duur is ingesteld voor verdere kookprocessen, wordt de resttijd van de geselecteerde kookzone weergegeven.

Duur van een kookproces weergeven

- Als u de op de achtergrond aflopende resttijden wilt weergeven, raakt u Dis-play kookzone van de gewenste kook-zone aan.

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

De meting van de verstreken tijd van een kookproces starten

- Bij de gewenste kookzone is een vermogensstand ingesteld.
- Voor de kookzone mag geen duur ingesteld zijn.

- Raak  *Duur* naast het bijbehorende Display kookzone lang (> 1,5 seconde) aan.

Het Display kookplaat toont de verstre-ken tijd sinds de activering.

Bediening

De meting van de verstreken tijd van een kookproces beëindigen

- Raak  *Duur* van de gewenste kookzone net zolang aan tot in het Display kookplaat 0:00 verschijnt.

Voor andere kookprocessen een meting van de verstreken tijd van een kookproces starten

- Om de verstreken tijd voor verdere kookprocessen in te stellen, gaat u te werk zoals beschreven in het hoofdstuk “Bediening”, paragraaf “De meting van de verstreken tijd van een kookproces starten”.

Als voor andere kookprocessen de verstreken tijd wordt weergegeven, wordt de verstreken tijd van de geselecteerde kookzone weergegeven.

Meting van de verstreken tijd van een kookproces weergeven

- Om de op de achtergrond lopende meting weer te geven, raakt u Display kookzone van de gewenste kookzone aan.

De meting van de verstreken tijd van een kookproces voor de gewenste kookzone verschijnt in het Display kookplaat.

Timerfuncties tegelijkertijd gebruiken

In het Display kookplaat wordt altijd de laatst geselecteerde timerfunctie weergegeven.

- Raak  *Timer* aan om de timer weer te geven die op de achtergrond loopt.

De timertijd verschijnt in het Display kookplaat.

- Om de duur of de meting van de verstreken tijd van een kookproces weer te geven, raakt u  *Duur* voor het bijbehorende kookzone aan.

De duur of meting van de verstreken tijd van een kookproces verschijnt in het Display kookplaat.

Ingebruiknamebeveiliging

Ingebruiknamebeveiliging activeren

Alle toetsen worden vergrendeld. Ingestelde timers blijven lopen.

- De kookplaat is ingeschakeld.
- Alle kookzones zijn uitgeschakeld.

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

In het Display kookplaat worden de seconden afgeteld. Na afloop verschijnt in het Display kookplaat het volgende: *L0C* afgewisseld met *0n*. De ingebruiknamebeveiliging is ingeschakeld.

Wanneer een niet toegestane toets wordt aangeraakt wanneer de ingebruiknamebeveiliging is geactiveerd, verschijnt in het Display kookplaat enkele seconden het volgende: *L0C* afgewisseld met *0n*. Er klinkt 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  *Timer* en **II ▶ Stop & Go** gedurende 6 seconden aan.

In het Display kookplaat worden de seconden afgeteld. Na afloop verschijnt in het Display kookplaat het volgende: *LDC* afgewisseld met *OFF*. De ingebruiknamebeveiliging is gedeactiveerd.

Toetsvergrendeling

Toetsvergrendeling activeren

Als de toetsvergrendeling is geactiveerd, kunnen alleen de volgende acties worden uitgevoerd:

- De kookzones en de kookplaat kunnen alleen maar worden uitgeschakeld.
- Een ingestelde timer kan worden gewijzigd.

Er is minstens één kookzone ingeschakeld.

- Raak  *Timer* en **II ▶ Stop & Go** gedurende 6 seconden aan.

In het Display kookplaat worden de seconden afgeteld. Na afloop verschijnt in het Display kookplaat het volgende: *LDC* afgewisseld met *On*. De toetsvergrendeling is actief.

Als bij geactiveerde toetsvergrendeling een niet-toegestane toets wordt ingedrukt, verschijnt in het Display kookplaat het volgende: enkele seconden: *LDC* afgewisseld met *On*. Er klinkt een signaal.

Toetsvergrendeling deactiveren

- Raak  *Timer* en **II ▶ Stop & Go** gedurende 6 seconden aan.

In het Display kookplaat worden de seconden afgeteld. Na afloop verschijnt in het Display kookplaat het volgende: *LDC* afgewisseld met *OFF*. De toetsvergrendeling is niet actief.

Recall-functie

Recall-functie activeren

Deze functie werkt niet met M Sense pannen.

Hiervoor moet u de kookplaat binnen 10 seconden na het uitschakelen weer inschakelen.

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

Alle instellingen zijn weer hersteld.

Recall-functie verwijderen

- Schakel de kookplaat weer in.
- Raak onmiddellijk na het inschakelen een van de **NIET** knipperende displays Displays kookzones aan.

De nieuwe instelling wordt toegepast, alle andere instellingen worden verwijderd.

Gegevens kookplaat

Typeaanduiding/serienummer weergeven

Op de kookplaat bevinden zich geen pannen.

- Schakel de kookplaat uit.

Bediening

- Raak ① *Aan/Uit* gedurende ca. 6 seconden aan. De seconden worden afgeteld in het Display kookplaat.

In het Display kookplaat staat *P*.

Het Displays kookzones tonen het volgende:

- 9 en een getal geven de geselecteerde quickparameter aan
- ƒ en een getal geven de geselecteerde code van de geselecteerde quickparameter aan

Andere toetsen branden.

- Raak + *Invoer* of de Slider herhaaldelijk aan totdat het Displays kookzones het volgende tonen: 903
- Raak △ *Timer* aan.
- Raak + *Invoer* herhaaldelijk aan totdat het Displays kookzones het volgende tonen: ƒ01
- Raak △ *Timer* aan.

In het Display kookplaat verschijnen na elkaar cijfers, gescheiden door een streepje.

Voorbeeld: 12 34 (typeaanduiding KM 1234) – 1 23 45 57 89 (serienummer)

Softwareversie weergeven

Op de kookplaat bevinden zich geen pannen.

- Schakel de kookplaat uit.
- Raak ① *Aan/Uit* gedurende ca. 6 seconden aan. De seconden worden afgeteld in het Display kookplaat.

In het Display kookplaat staat *P*.

Het Displays kookzones tonen het volgende:

- 9 en een getal geven de geselecteerde quickparameter aan
- ƒ en een getal geven de geselecteerde code van de geselecteerde quickparameter aan

Andere toetsen branden.

- Raak + *Invoer* of de Slider herhaaldelijk aan totdat het Display kookzone het volgende tonen: 902
- Raak △ *Timer* aan.
- Raak + *Invoer* herhaaldelijk aan totdat het Displays kookzones het volgende tonen: ƒ01
- Raak △ *Timer* aan.

In het Display kookplaat verschijnen 3 cijfers:

Voorbeeld: 1.23 = softwareversie 1.23.

Demo-functie activeren/deactiveren

Op de kookplaat bevinden zich geen pannen.

- Schakel de kookplaat uit.
- Raak ① *Aan/Uit* gedurende ca. 6 seconden aan. De seconden worden afgeteld in het Display kookplaat.

In het Display kookplaat staat *P*.

Het Displays kookzones tonen het volgende:

- 9 en een getal geven de geselecteerde quickparameter aan
- ƒ en een getal geven de geselecteerde code van de geselecteerde quickparameter aan

Andere toetsen branden.

- Raak $+$ *Invoer* of de Slider herhaaldelijk aan totdat het Displays kookzones het volgende tonen: 910
- Raak  *Timer* aan.
- Raak $+$ *Invoer* herhaaldelijk aan totdat het Displays kookzones het volgende tonen: 001
- Raak  *Timer* aan.
- Raak $+$ *Invoer* herhaaldelijk aan totdat het Displays kookzones het volgende tonen: 001
- Raak  *Timer* aan.

In het Display kookplaat knippert gedurende enkele seconden:

- *dE* afwisselend met 0n (demo-functie geactiveerd)
of
- *dE* afwisselend met 0FF (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.

		Instelbereik ²	
	Aanbevolen pannen ¹	standaard 9 standen met tussenstan- den	geheel getal 9 standen zonder tussenstan- den
Boter smelten	Pan	1.0–1.5	1–2
Chocolade smelten			
Gelatine oplossen			
Gerechten warmhouden die snel aankoken		2.0–3.5	2–4
Kleine hoeveelheden vloeistof opwarmen			
Rijst wellen			
Diepvriesgroenten in een blok ontdooien			
Rijstepap, havermoutpap maken		3.5–5.5	4–6
Vloeibare of halfvaste gerechten opwarmen			
Fruit stoven			
Aardappelen koken			
Spek uitbakken	Pan		
Pannenkoeken, omeletten, spiegeleieren zonder korst en dergelijke bereiden	Pan met sandwichbodem en anti-aanbaklaag	5.0–6.0	5–6
Vis stomen			
Groente stoven	Pan	4.5–6.5	5–7
Pasta en peulvruchten wellen			
Gebonden saus of roomsaus maken, bijv. witte wijnsaus of hollandaisesaus			
Diepvriesproducten ontdooien en verwarmen	zie instructies fabrikant		
Voorzichtig bakken (bijv. hele vis)	Pan met sandwichbodem en anti-aanbaklaag	6.0–6.5	6
Voorzichtig bakken (bijv. gehaktballen, kipfilet)	Pan		
Bakken (bijv. visfilet, schnitzel, spiegeleieren)		6.0–7.0	6–7
Stevig aanbraden (bijv. steak, kleine hoeveelheden vlees, gebakken aardappelen, aardappelpannenkoeken)		7.0–8.5	7–8
Frituren, bijv. frieten	Pan met hoge rand	8.5–9.0	9
Aanbraden van grote hoeveelheden vlees	Pan met hoge rand of braadslede		
Water aankoken	Pan	Booster	Booster

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

Testgerecht	Ø Panbodem (mm)	Deksel	Instelbereik	
			Voorverwarmen	Bereiden
Olie verwarmen	150	nee	—	1.0–1.5
Pannenkoeken	180 (sandwichbodem)	nee	9.0	5.0–6.0
Friten uit de diepvries frituren	180 mm (frituurpan)	nee	9.0	9.0
Linzenstoofpot warmhouden	150 (sandwichbodem)	ja (bij warmhouden)	7.0	Warmhouden

Nuttige tips

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).

Vooraf 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 kookplaat 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

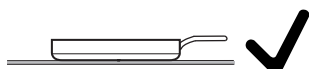
Pannen controleren

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.

Instellingen aanpassen

Instellingen oproepen

Op de kookplaat bevinden zich geen pannen.

- Schakel de kookplaat uit.
- Raak ① *Aan/Uit* gedurende ca. 6 seconden aan. De seconden worden afgeteld in het Display kookplaat.

In het Display kookplaat staat *P*.

Het Displays kookzones tonen het volgende:

- *P* en een getal geven de geselecteerde quickparameter aan
- *L* en een getal geven de geselecteerde code van de geselecteerde quickparameter aan

Andere toetsen branden.

- Raak II ► *Stop & Go* aan.

In het Display kookplaat staat *PL*.

Het Displays kookzones tonen het volgende:

- *P* en een getal geven de geselecteerde parameter aan.
- *L* en een getal geven de geselecteerde code van de geselecteerde parameter aan.

Parameters instellen

De instellingen zijn opgeroepen.

- Raak + *Invoer* of de Slider zo vaak aan tot het Displays kookzones het gewenste parameternummer weergeven.
- Raak △ *Timer* aan.

In het Display kookzone links vooraan brandt *L* fel. In het display Display kookzone rechts vooraan staat het codenummer dat momenteel is ingesteld.

Code instellen

Er moet een parameter zijn ingesteld.

- Raak + *Invoer* net zo vaak aan tot het gewenste codenummer in het Display kookzone verschijnt.
- Raak △ *Timer* aan.

De instelling is opgeslagen. U kunt nu de instellingen afsluiten of verdere instellingen aanpassen.

Instellingen beëindigen

Niet-opgeslagen wijzigingen worden niet toegepast.

- Raak ① *Aan/Uit* aan.

Instellingen aanpassen

Parameter ¹		Code	Instellingen ²
P01	Aanmelding wifi	C00	niet actief/gedeactiveerd
		C01	actief zonder configuratie
		C02	actief en geconfigureerd (niet te kiezen, geeft aan of de verbinding tot stand is gebracht)
		C03	verbinding via Bluetooth starten
		C04	wifi wordt naar standaard (C01) gereset
		C05	de draadloze module opnieuw starten
P03	Instelbereik van de vermogensstanden van de kookplaat	C00	9 vermogensstanden met tussenstanden + boosterfunctie
		C01	9 vermogensstanden zonder tussenstanden + boosterfunctie
P04	Toetssignaal bij aanraking van een toets	C00	uit ³
		C01	zacht
		C02	gemiddeld
		C03	hard
P05	Geluidssignaal voor de timerfuncties	C00	uit
		C01	zacht
		C02	gemiddeld
		C03	hard
		C04	extra hard
P06	Geluidssignalen voor meldingen en storingen	C00	uit (alleen mogelijk voor meldingen)
		C01	zacht (minimaal volume voor storingen)
		C02	gemiddeld
		C03	hard
P07	Maximale gebruiksduur	C00	Veiligheidsniveau 0
		C01	Veiligheidsniveau 1
		C02	Veiligheidsniveau 2

Instellingen aanpassen

Parameter ¹		Code	Instellingen ²
P08	Ingebruiknaambeveiliging	C00	Alleen handmatige activering van de ingebruiknaambeveiliging
		C01	Automatische activering van de ingebruiknaambeveiliging
P09	Reactiesnelheid van de toetsen	C00	snel
		C01	normaal
		C02	langzaam
P10	Reactiesnelheid van de toets Slider	C00	snel
		C01	normaal
		C02	langzaam
P11	Permanente panherkenning	C00	Permanente panherkenning uit
		C01	Permanente panherkenning aan
P12	Temperatuur warmhoudstand	C00	65–75 °C
		C01	50–55 °C
		C02	80–90 °C
P15	Contrast van de toetsverlichting	C00	10%
		C01	20%
		C02	40%
P16	Instellingen resetten	C00	niets resetten
		C01	alle instellingen resetten
		C02	de wifi-verbinding resetten
P17	Fabrieksinstelling	C00	Standaardinstellingen niet herstellen
		C01	Standaardinstellingen herstellen

Instellingen aanpassen

Parameter ¹		Code	Instellingen ²
P21	Powermanagement ⁴	C00	uit
		C01	1.000 W
		C02	2.000 W
		C03	3.000 W
		C04	3.680 W
		C05	4.000 W
		C06	4.500 W
		C07	5.000 W
		C08	6.000 W
		C09	7.000 W
P52	Demo-functie	C00	Demo-functie uit
		C01	Demo-functie aan ⁵

¹ Niet vermelde parameters zijn niet toegewezen.

² De standaard instellingen zijn vetgedrukt.

³ Het toetssignaal van ① *Aan/Uit* wordt niet uitgeschakeld.

⁴ Het totale vermogen van de kookplaat kan worden verlaagd om te voldoen aan de eisen van het plaatselijke elektriciteitsnet.
Codes met waarden boven de aansluitbelasting van de kookplaat worden niet weergegeven.

⁵ Als de kookplaat wordt ingeschakeld, verschijnt in het Display kookplaat enkele seconden *dE*, afgewisseld met *On*.

Instellingen aanpassen

Typeaanduiding/serienummer weergeven

Op de kookplaat bevinden zich geen pannen.

■ Schakel de kookplaat uit.

■ Raak ① *Aan/Uit* gedurende ca. 6 seconden aan. De seconden worden afgeteld in het Display kookplaat.

In het Display kookplaat staat *P*.

Het Displays kookzones tonen het volgende:

- 9 en een getal geven de geselecteerde quickparameter aan
- 7 en een getal geven de geselecteerde code van de geselecteerde quickparameter aan

Andere toetsen branden.

■ Raak + *Invoer* of de Slider herhaaldelijk aan totdat het Displays kookzones het volgende tonen: 903

■ Raak  *Timer* aan.

■ Raak + *Invoer* herhaaldelijk aan totdat het Displays kookzones het volgende tonen: 701

■ Raak  *Timer* aan.

In het Display kookplaat verschijnen na elkaar cijfers, gescheiden door een streepje.

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

Softwareversie weergeven

Op de kookplaat bevinden zich geen pannen.

■ Schakel de kookplaat uit.

■ Raak ① *Aan/Uit* gedurende ca. 6 seconden aan. De seconden worden afgeteld in het Display kookplaat.

In het Display kookplaat staat *P*.

Het Displays kookzones tonen het volgende:

- 9 en een getal geven de geselecteerde quickparameter aan
- 7 en een getal geven de geselecteerde code van de geselecteerde quickparameter aan

Andere toetsen branden.

■ Raak + *Invoer* of de Slider herhaaldelijk aan totdat het Display kookzone het volgende tonen: 902

■ Raak  *Timer* aan.

■ Raak + *Invoer* herhaaldelijk aan totdat het Displays kookzones het volgende tonen: 701

■ Raak  *Timer* aan.

In het Display kookplaat verschijnen 3 cijfers:

Voorbeeld: 1.23 = 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. De oppervlakken zijn krasgevoelig. Laat de oppervlakken afkoelen voordat u de kookplaat reinigt. Verwijder resten van reinigingsmiddelen onmiddellijk.

Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of middelen die krassen kunnen veroorzaken.

Bij de reiniging met een afwasmiddel worden niet alle vervuilingen en resten verwijderd. Er ontstaat een onzichtbare film die tot verkleuringen van de keramische plaat leidt. Deze verkleuringen kunnen niet meer worden verwijderd.

Reinig de keramische plaat regelmatig met een speciaal reinigingsmiddel voor keramisch glas.

► 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.
- 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.

Reiniging en onderhoud

Keramische platen reinigen

- vlekkenponsjes
- sponzen

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

- Verwijder alle grove vervuiling met een vochtig schoonmaakdoekje. Vastgekoekte vervuiling verwijdt u met een glasschraper.
- Reinig het keramische oppervlak met de Miele glaskeramiek- en RVS-reiniger of een in de handel verkrijgbaar reinigingsmiddel voor keramisch glas. Volg de aanwijzingen van de fabrikant van het reinigingsmiddel op.

Reiniging afsluiten

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

Ongeschikte reinigingsmiddelen

Gebruik om beschadigingen aan de oppervlakken te voorkomen geen:

- soda-, alkali-, ammoniak-, zuur- of chloridehoudende reinigingsmiddelen
- vlek- en roestverwijderaars
- schurende reinigingsmiddelen, zoals schuurpoeder, vloeibaar schuurmiddel en reinigingssteen
- oplosmiddelhoudende reinigingsmiddelen
- reinigingsmiddelen voor vaatwassers
- grill- en ovensprays
- schurende harde borstels

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 een Display kookzone knippert $\mathcal{U}$.	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. $\mathcal{U}$ dooft. Het kookproces wordt gestart/voortgezet met de eerder aangegeven instellingen. ■ Als u andere pannen en/of levensmiddelen gebruikt, pas de instellingen dan aan.
Na het inschakelen van de kookplaat of na het aanraken van een toets verschijnt gedurende enkele seconden in het Display kookplaat LDC , afgewisseld met $\mathcal{U}_n$.	De ingebruiknamebeveiliging is ingeschakeld. ■ Deactiveer de ingebruiknamebeveiliging.
	De toetsvergrendeling is actief. ■ Deactiveer de toetsvergrendeling.
Na het inschakelen van de kookplaat verschijnt in het Display kookplaat kort dE , afgewisseld met $\mathcal{U}_n$. De kookzones worden niet heet.	De kookplaat staat in de demo-functie. ■ Deactiveer de demo-functie.
In het Display kookplaat knippert $\mathcal{L}$ en de kookplaat wordt automatisch uitgeschakeld.	Eén of meerdere toetsen zijn bedekt, bijvoorbeeld door vingercontact, overkokende levensmiddelen of neergelegde voorwerpen. ■ Verwijder eventueel aanwezig vuil of voorwerpen.

Problemen oplossen

Probleem	Oorzaak en oplossing
In het Display kookplaat knippert <i>Err</i> afwisselend met 044.	De oververhittingsbeveiliging is geactiveerd. ■ Laat de kookplaat afkoelen. ■ Verhelp de oorzaken van de oververhitting. ■ Controleer of de kookplaat goed functioneert. ■ Neem contact op met Miele Service als de foutmelding opnieuw verschijnt.
In het Display kookplaat knippert <i>Err</i> , afgewisseld met 710, 711, 712 of 713.	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 kookplaat <i>Err</i> afgewisseld met 726, 727, 728 of 729.	De ventilator is geblokkeerd of defect. ■ Controleer of de ventilator geblokkeerd is door een voorwerp. ■ Verwijder het voorwerp ■ Als de foutmelding opnieuw in het Display kookplaat verschijnt, neemt u contact op met Miele Service.
In het Display kookplaat 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.

Probleem	Oorzaak en oplossing
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.
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.

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 inductiepoelen 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.

Probleem	Oorzaak en oplossing
Diverse problemen met instellingen, bijvoorbeeld problemen met netwerken	Wijzigingen in instellingen kunnen onderlinge conflicten veroorzaken. Schommelingen in het wifi-signaal kunnen conflicten veroorzaken.
	Als u de fabrieksinstellingen herstelt, worden bestaande instellingen gewist. Documenteer bestaande instellingen om bestaande instellingen te herstellen.
	■ Herstel de fabrieksinstellingen. U kunt alle standaardinstellingen herstellen of alleen bepaalde instellingen, zoals de wifi-instellingen.

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.

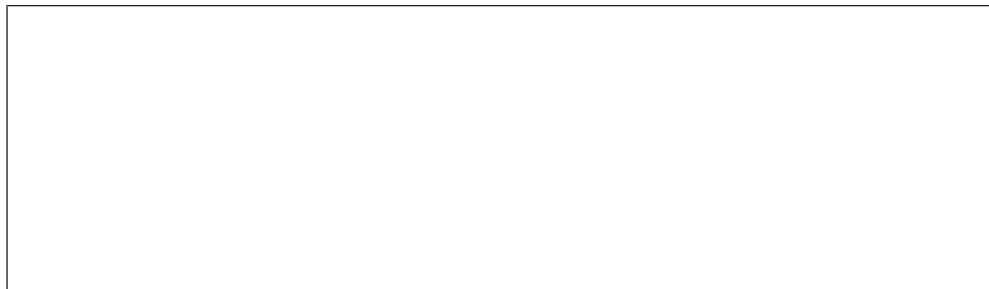
Een bezoek van de Miele technicus kunt u online op www.miele.com/service boeken.

De contactgegevens van Miele vindt u achteraan in dit document.

Miele heeft de typeaanduiding en het serienummer (SN) nodig. Beide gegevens zijn te vinden op het typeplaatje.

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	KM 8462 FR, KM 8462 FL, KM 8463 FX
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. = Ø 100–160 mm 2. = Ø 120–190 mm 3. = 230 x 390 mm
Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg (EC _{elektrisch koken})	1. = 172,4 Wh/kg 2. = 171,7 Wh/kg 3. = 176,9 Wh/kg
Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg (EC _{elektrische kookplaat})	173,7 Wh/kg
- Vario-kookzone / Links voor / Inductie	
- Vario-kookzone / Links achter / Inductie	
- PowerFlex-vergroting / Rechts / Inductie	

Informatie over huishoudelijke elektrische kookplaten

volgens verordening (EU) Nr. 66/2014

Technische gegevens

MIELE	
Identificatie van het model	KM 8482 FR, KM 8482 FL
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. = Ø 100–160 mm 2. = Ø 140–220 mm 3. = 230 x 460 mm
Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg (EC _{elektrisch koken})	1. = 172,7 Wh/kg 2. = 173,6 Wh/kg 3. = 176,8 Wh/kg 4. = 171,6 Wh/kg
Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg (EC _{elektrische kookplaat})	173,7 Wh/kg
- Vario-kookzone / Links voor / Inductie	
- Vario-kookzone / Midden achter / Inductie	
- PowerFlex XL kookzone / Rechts / Inductie	

Informatie over huishoudelijke elektrische kookplaten

volgens verordening (EU) Nr. 66/2014

MIELE	
Identificatie van het model	KM 8483 FX, KM 8483 FX Glas
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. = Ø 100–160 mm 2. = Ø 140–220 mm 3. = 230 x 390 mm
Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg (EC _{elektrisch koken})	1. = 172,7 Wh/kg 2. = 173,1 Wh/kg 3. = 177,9 Wh/kg
Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg (EC _{elektrische kookplaat})	174,6 Wh/kg
- Vario-kookzone / Links voor / Inductie	
- Vario-kookzone / Midden achter / Inductie	
- PowerFlex-vergroting / Rechts / Inductie	

Conformiteitsverklaring

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

**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

KM 8462 FR, KM 8462 FL, KM 8463 FX, KM 8482 FR,
KM 8482 FL, KM 8483 FX, KM 8483 FX Glas