



Gebruiks- en montagehandleiding Inductiekookplaten



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

Inhoud

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen	5
Uw bijdrage aan de bescherming van het milieu	12
Overzicht	13
Kookplaat	13
Gegevens kookzones	14
Bijgeleverde accessoires	15
Bedieningselementen	16
Touchdisplay	16
Symbolen	18
Eerste ingebruikneming	19
Kookplaat voor de eerste keer reinigen	19
Kookplaat voor de eerste keer in gebruik nemen	19
Miele@home	20
Con@ctivity	23
Werking	25
Geluiden	26
Power Management	27
Kookgerei	28
Tips om energie te besparen	30
Vermogensstanden	31
Bediening	32
Principe van de bediening	32
Menupunt kiezen	33
Dropdownmenu weergeven	33
Bladeren	33
Menuniveau verlaten	33
Instelling in een keuzelijst wijzigen	33
Panherkenning	33
Kookgerei plaatsen	34
Kookplaat inschakelen	36
Vermogensstand instellen	36
Kookzone/kookplaat uitschakelen	36
Restwarmte-indicatie	37
TempControl 	38
Vermogensstand instellen – uitgebreid instelbereik	40
PowerFlex Plus-kookplaat	40
Assistent 	43

Timer	46
Kookwekker	46
Automatisch uitschakelen	47
Extra functies	48
Stop&Go	48
Recall	48
Schoonmaakfunctie	49
Demomodus	49
Gegevens kookplaat weergeven.....	49
Beveiligingen	50
Ingebruiknamebeveiliging.....	50
Automatische uitschakeling.....	51
Oververhittingsbeveiliging.....	51
Instellingen 	52
Gegevens voor testinstellingen	54
Reiniging en onderhoud	55
Keramische platen reinigen.....	56
Nuttige tips	57
Meldingen in de indicaties/de display.....	57
Ongewoon gedrag.....	58
Onbevredigend resultaat.....	59
Algemene problemen of technische storingen	60
Bij te bestellen accessoires	61
Klantendienst	62
Contact bij storingen.....	62
Garantie	62
Installatie	63
Veiligheidsinstructies voor het inbouwen	63
Veiligheidsafstanden.....	64
Aanwijzingen voor het inbouwen – vlak.....	68
Inbouwmaten – opliggend	69
Inbouwmaten – KM 7999 FR.....	69
Inbouwmaten – KM 7999 FL.....	70
Opliggende inbouw	71
Aanwijzingen voor het inbouwen – naadloos aansluitend	72
Inbouwmaten – vlak.....	73
Inbouwmaten – KM 7999 FL.....	73
Vlakke inbouw	74
Elektrische aansluiting.....	75

Inhoud

Productgegevensbladen	77
Verklaring van overeenstemming	78

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

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

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

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

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

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

Verantwoord gebruik

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

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

Kinderen in het gezin

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

Technische veiligheid

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

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

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

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

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

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

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

▶ Gebruik de kookplaat alleen als deze is ingebouwd, zodat de veiligheid gewaarborgd is.

▶ Deze kookplaat mag niet op een niet-stationaire locatie (zoals een boot) worden gebruikt.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

- ▶ Wanneer u aansluitingen onder spanning aanraakt of de elektrische en mechanische constructie wijzigt, kan dat voor u gevaar opleveren. Het kan ook tot storingen in de werking van de kookplaat leiden. Open nooit de behuizing van de kookplaat.
- ▶ Het recht op garantie vervalt wanneer de kookplaat door een technicus wordt gerepareerd die niet door Miele is geautoriseerd.
- ▶ Enkel bij gebruik van originele Miele-onderdelen garandeert Miele dat aan de veiligheidseisen wordt voldaan. Defecte onderdelen mogen alleen door originele Miele-onderdelen worden vervangen.
- ▶ De kookplaat mag niet worden gebruikt met een externe schakelklok of een systeem voor besturing op afstand.
- ▶ De kookplaat moet door een elektricien op het elektriciteitsnet worden aangesloten (zie hoofdstuk “Installatie”, paragraaf “Elektrische aansluiting”).
- ▶ Als de aansluitkabel beschadigd is, moet deze door een elektricien worden vervangen door een speciale aansluitkabel (zie het hoofdstuk “Installatie”, paragraaf “Elektrische aansluiting”).
- ▶ Bij installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden moet de kookplaat volledig van het elektriciteitsnet losgekoppeld zijn. Ga daarvoor als volgt te werk:
 - schakel de zekeringen in uw zekeringkast uit of
 - draai de zekeringen in uw zekeringkast er helemaal uit of
 - trek de stekker (indien aanwezig) uit het stopcontact. Trek daarbij aan de stekker en niet aan de aansluitkabel.
- ▶ Gevaar voor elektrische schok. Neem de kookplaat niet in gebruik bij een defect of bij breuken, scheuren en barsten in de keramische plaat of schakel de kookplaat meteen uit. Haal de elektrische spanning van de kookplaat. Neem contact op met de Miele Service.
- ▶ Als de kookplaat achter een meubelfront (bijv. een deur) is ingebouwd, sluit deze dan nooit wanneer u de kookplaat gebruikt. Achter een gesloten deur hopen warmte en vocht zich op. Daardoor kunnen de kookplaat, de ombouwkast en de vloer beschadigd worden. Sluit een meubeldeur pas wanneer de restwarmte-indicatie uit is.

Veilig gebruik

- ▶ De kookplaat wordt heet als deze in gebruik is en dat blijft deze ook nog enige tijd na het uitschakelen. Pas zodra het lampje voor de resterende warmte is uitgegaan, is het verbrandingsgevaar geweken.
- ▶ Olie en vet kunnen bij oververhitting gaan branden. Laat de kookplaat bij werkzaamheden met olie en vet niet zonder toezicht achter. Blus branden met olie en vet nooit met water. Schakel de kookplaat uit en verstik de vlammen voorzichtig met een deksel of een blusdeken.
- ▶ Houd voortdurend toezicht op de kookplaat tijdens het gebruik. Houd voortdurend toezicht bij korte kook- en braadprocessen.
- ▶ Vlammen kunnen de vetfilters van een dampkap in brand doen vliegen. Flambeer nooit onder een dampkap.
- ▶ Als spuitbussen, licht ontvlambare vloeistoffen of brandbaar materiaal warm worden, kunnen ze gaan branden. Bewaar daarom makkelijk ontvlambare voorwerpen nooit in laden direct onder de kookplaat. Eventueel aanwezige bestekbakken moeten van hittebestendig materiaal zijn.
- ▶ Verwarm kookgerei nooit zonder inhoud.
- ▶ In gesloten conservenblikken ontstaat bij het inmaken en opwarmen een overdruk, waardoor deze kunnen ontploffen. Gebruik de kookplaat niet voor het inmaken en verwarmen van conservenblikken.
- ▶ Wanneer de kookplaat wordt afgedekt, bestaat het risico dat het materiaal van de afdekking in brand vliegt, barst of smelt als u de kookplaat per ongeluk inschakelt of als deze nog warm is van een bereiding. Dek de kookplaat nooit af met bijv. afdekplaten, een doek of een beschermfolie.
- ▶ Als het toestel is ingeschakeld, als u het kookveld per ongeluk inschakelt of als het nog warm is van het koken, bestaat het risico dat metalen voorwerpen die op de kookplaat liggen heet worden. Andere materialen kunnen smelten of ontbranden. Vochtige pannendeckels kunnen zich vastzuigen. Gebruik de kookplaat nooit als werkblad. Schakel de kookplaat na gebruik uit.
- ▶ U kunt zich aan de hete kookplaat branden. Gebruik daarom altijd ovenhandschoenen of pannelappen als u met het hete toestel werkt. Gebruik alleen droge handschoenen of pannelappen. Nat of vochtig textiel geleidt de warmte beter en kan door stoom verbrandingen veroorzaken.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

- ▶ Als u een elektrisch toestel (bijvoorbeeld een mixer) in de buurt van de kookplaat gebruikt, mag de aansluitkabel niet in contact komen met de hete kookplaat. De isolatie van de kabel zou beschadigd kunnen raken.
- ▶ Zout, suiker of zandkorrels (bijvoorbeeld van groente) kunnen krasen veroorzaken, als ze onder de pan komen. Zorg dat de keramische glasplaat en de panbodem schoon zijn, voordat u het kookgerei op de kookplaat plaatst.
- ▶ Laat geen voorwerpen op de keramische plaat vallen. Zelfs een licht voorwerp zoals een zoutvaatje kan scheuren of barsten veroorzaken.
- ▶ Hete voorwerpen op de touchdisplay kunnen de onderliggende elektronica beschadigen. Plaats nooit hete potten of pannen in de buurt van de touchdisplay.
- ▶ Als suiker, suikerhoudende spijzen, kunststof of aluminiumfolie op de hete kookplaat belanden en smelten, beschadigen deze bij het afkoelen de keramische glasplaat. Schakel het toestel onmiddellijk uit en schraap de stof met een kookplaatkrabber meteen grondig van de kookplaat. Trek hierbij ovenwanten aan. Reinig de keramische glasplaat na met een reinigingsmiddel voor keramisch glas zodra de glasplaat is afgekoeld.
- ▶ Zuurhoudende voedingsmiddelen zoals azijn, confituur of citroensap kunnen verkleuring van de keramische plaat veroorzaken. Verwijder zuurhoudende voedingsmiddelen onmiddellijk.
- ▶ Door drooggekookte pannen kan de keramische plaat beschadigd raken. Houd daarom altijd toezicht op de kookplaat!
- ▶ Gebruik alleen pannen met een gladde bodem. Een ruwe bodem kan krassen op de keramische plaat veroorzaken.
- ▶ Til pannen op als u ze wilt verplaatsen. U voorkomt zo vlekken door wrijving en krassen.
- ▶ Vanwege de snelle reactietijd kan de temperatuur in zeer korte tijd de zelfontbrandingstemperatuur van olie en vet bereiken. Houd voortdurend toezicht op de kookplaat tijdens het gebruik.
- ▶ Gebruik nooit de booster voor het verhitten van vetten en olie. Verhit vetten en olie maximaal 1 minuut met de functie *Handmatig* 1–9.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

- ▶ Alleen voor personen met een pacemaker: In de directe omgeving van de ingeschakelde kookplaat ontstaat een elektromagnetisch veld. Het is niet waarschijnlijk dat dit veld de werking van de pacemaker nadelig beïnvloedt. Neem bij twijfel contact op met de fabrikant van de pacemaker of met uw arts.
- ▶ Het elektromagnetische veld van het ingeschakelde kookplaat kan de werking van magnetiseerbare voorwerpen beïnvloeden. Er mogen zich geen kredietkaarten, opslagmedia, zakrekenmachines enz. in de onmiddellijke omgeving van het ingeschakelde kookplaat bevinden.
- ▶ Metalen voorwerpen die in een lade onder de kookplaat worden bewaard, kunnen heet worden als u de kookplaat lang en intensief gebruikt.
- ▶ De kookplaat is voorzien van een koelventilator. Als er zich onder de ingebouwde kookplaat een lade bevindt, moet er voldoende afstand tussen de inhoud van de lade en de onderkant van de kookplaat zijn, zodat de toevoer van koellucht voor de kookplaat is gewaarborgd.
- ▶ Bewaar geen scherpe of kleine voorwerpen, papier, servetten en dergelijke in de lade als deze zich onder de ingebouwde kookplaat bevindt. Deze voorwerpen kunnen via de ventilatieopeningen in de behuizing terechtkomen of aangezogen worden en zo de ventilator beschadigen of de koeling beïnvloeden.
- ▶ Als je gebruikmaakt van een inductieadapterplaat voor je pannen, kan dit de inductiegenerator beschadigen of verstoren. Gebruik geen inductieadapterplaten.

Reiniging en onderhoud

- ▶ De stoom van een stoomreiniger kan terechtkomen op onderdelen die onder spanning staan en een kortsluiting veroorzaken. Gebruik voor het reinigen van de kookplaat nooit een stoomreiniger.
- ▶ Schakel de kookplaat niet in als deze boven een pyrolyse-oven of -fornuis is ingebouwd en de pyrolysefunctie actief is, omdat de oververhittingsbeveiliging van de kookplaat zou kunnen reageren (zie het betreffend hoofdstuk).

Uw bijdrage aan de bescherming van het milieu

Afdanken van de verpakking

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

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

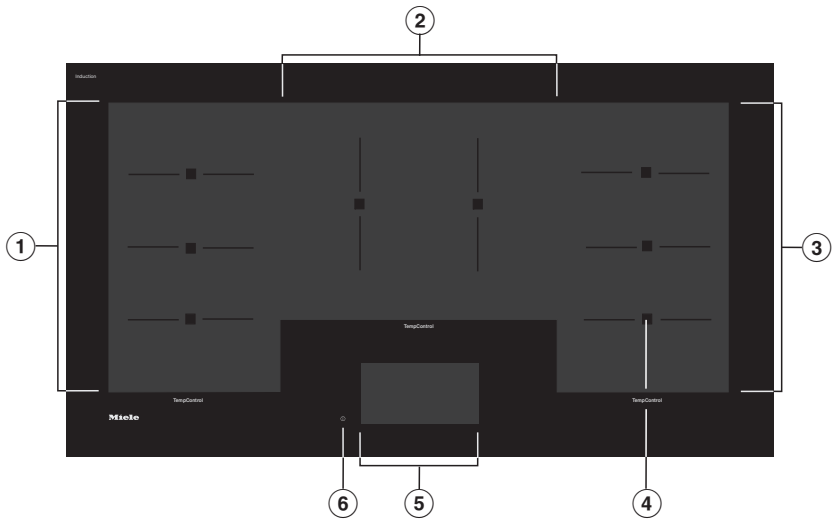
Het oude toestel afdanken

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



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

Kookplaat



- ① PowerFlex Plus-kookzone met TempControl
- ② PowerFlex Plus-kookzone met TempControl
- ③ PowerFlex Plus-kookzone met TempControl
- ④ Sensoren voor TempControl
- ⑤ Aanraakscherm

Overzicht

Gegevens kookzones

Kookzone	Formaat in mm ¹	Max. vermogen in watt bij 230 V ²	
①	382 x 226	normaal Booster	2.800 3.600
②	286 x 365	normaal Booster	2.800 3.600
③	382 x 226	normaal Booster	2.800 3.600
		Totaal	10.800

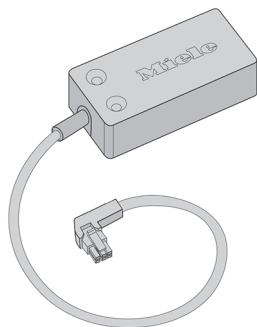
¹ Het aangegeven bereik komt overeen met het maximale bodemoppervlak van de bruikbare pannen.

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

Bijgeleverde accessoires

U kunt de bijgeleverde accessoires (en andere accessoires) desgewenst ook nabestellen (zie “Bij te bestellen accessoires”).

WiFi-Stick XKS 3170 W



Bedieningselementen

Touchdisplay



Schade veroorzaakt door scherpe voorwerpen of hete pannen.

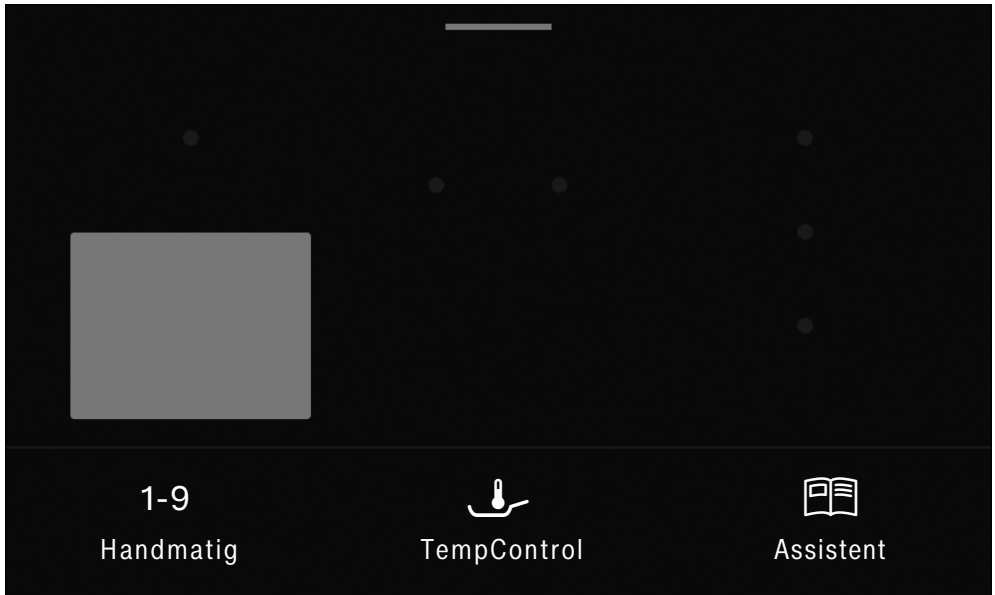
Door scherpe voorwerpen, zoals pennen, kunnen er krassen op de touchdisplay ontstaan. Hete pannen op de touchdisplay kunnen de onderliggende elektronica beschadigen.

Raak de display alleen met je vingers aan.

Plaats geen voorwerpen op de touchdisplay.

Plaats geen hete pannen op de touchdisplay.

De touchdisplay bestaat uit 3 delen.



Boven

Aan de bovenste rand van de touchdisplay bevindt zich een oranje lijn vanwaar je het dropdownmenu naar beneden kan trekken. In het dropdownmenu kan je tijdens het koken instellingen uitvoeren.

In de kopregel wordt links het menupad weergegeven. De afzonderlijke menu-punten zijn door een verticaal streepje van elkaar gescheiden.

Wanneer je een menunaam in de kopregel aanraakt, wisselt de weergave naar het betreffende menu.

Midden

In het midden vindt u de kookzones. Actieve kookzones zijn grijs gemarkeerd en geven de duur aan wanneer er een bereiding is gestart. Afhankelijk van de bereidingswijze wordt daarbij ook de ingestelde temperatuur of de vermogensstand weergegeven. De geselecteerde kookzone wordt oranje gemarkeerd.



Voetregel

In de voetregel vind je de symbolen van het hoofdmenu. Hier kies je de bereidingswijze.





Bedieningselementen

Symbolen

Hoofdmenu



Symbol	Betekenis
1-9 Handmatig	Manueel koken – kies een vermogensstand
 TempControl	Sensorgestuurd garen – kies een temperatuur
 Assistent	Assistentfunctie voor het bereiden van gekozen voedingsmiddelen en recepten

Dropdownmenu

Symbol	Betekenis
	Schoonmaakbeveiliging
i	Dit symbool geeft aan dat er extra informatie is of dat er aanwijzingen zijn voor de bediening.
II/▶	Stop&Go
	Kookwekker
	Ingebruiknamebeveiliging
	Instellingen

Andere symbolen

Afhankelijk van het gekozen symbool verschijnen andere symbolen.

Symbol	Betekenis
	Automatisch uitschakelen
	U keert terug naar het hogere niveau of naar het hoofdmenu.

Kookplaat voor de eerste keer reinigen

- Verwijder eventueel aanwezige beschermfolies en stickers.
- Verwijder de stickers met veiligheids- en inbouw instructies en het typeplaatje niet.

Dit vergemakkelijkt de eventuele werkzaamheden van technici en herstellingswerken.

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

Kookplaat voor de eerste keer in gebruik nemen

Taal instellen

- Kies de gewenste taal.
- Bevestig met OK.

Eerste keer garen

De onderdelen van metaal worden met een onderhoudsmiddel beschermd. Als het toestel voor het eerst in gebruik wordt genomen, ontstaan daardoor geuren en eventueel ook damp. Ook door de verwarming van de inductiespoelen wordt tijdens de eerste gebruiksuren een geur afgegeven. Bij ieder verder gebruik wordt de geur minder en verdwijnt uiteindelijk volledig.

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

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

Eerste ingebruikneming

Miele@home

Voorwaarde:

- Eigen WiFi-netwerk
- De meegeleverde WiFi-stick moet geïnstalleerd zijn.

Als de meegeleverde WiFi-stick geïnstalleerd is, kan de kookplaat verbonden worden met het eigen WiFi-netwerk.

Als uw Miele dampkap ook in het eigen WiFi-netwerk is opgenomen, kunt u de automatische besturing van de dampkap met de Con@ctivity-functie gebruiken. Meer informatie vindt u in de gebruiks- en montagehandleiding van uw dampkap.

Het signaal van uw WiFi-netwerk moet voldoende sterk zijn op de locatie van uw kookplaat.

U kunt uw kookplaat op verschillende manieren in uw WiFi-netwerk opnemen. In netwerkgebonden stand-by heeft de kookplaat max. 2 W nodig.

Beschikbaarheid WiFi-verbinding

De WiFi-verbinding deelt een frequentiebereik met andere toestellen (zoals microgolfovens, op afstand bestuurbaar speelgoed) Hierdoor kunnen tijdelijke of volledige verbindingsofouten optreden. Een constante beschikbaarheid van de aangeboden functies kan daarom niet worden gegarandeerd.

Beschikbaarheid van Miele@home

Het gebruik van de Miele-app is afhankelijk van de beschikbaarheid van de Miele@home-services in uw land.

De service Miele@home is niet in elk land beschikbaar.

Informatie over de beschikbaarheid vindt u op de website www.miele.com.

Miele-app

De Miele-app kunt u gratis downloaden uit de Apple App Store® of de Google Play Store™.



Als u de Miele app op een mobiel toestel geïnstalleerd heeft, kunt u het volgende doen:

- Informatie over de status van uw kookplaat opvragen
- Opmerkingen over het programmaverloop van de kookplaat opvragen
- Een Miele@home-netwerk inrichten met andere voor WiFi geschikte Miele toestellen

Miele@home instellen


Met de app verbinden

Je kan de netwerkverbinding met de Miele@mobile-app tot stand brengen.

- Installeer de Miele@mobile-app op je smartphone of tablet.

Voor de aanmelding via de app heb je het volgende nodig :

1. Het wachtwoord van je WiFi-netwerk.
2. Het wachtwoord van de kookplaat.

Het wachtwoord van de kookplaat bestaat uit de laatste 9 cijfers van het serienummer. Het serienummer vind je in de Instellingen  onder Softwareversie (zie hoofdstuk “Extra functies”, paragraaf “Toon kookplaatgegevens”).

- Schakel de kookplaat in.
- Smartphone of tablet : start de Miele@mobile-app.
- Kookplaat : vraag de Instellingen  op.
- Kookplaat : raak Miele@home | activeren | aanmelden per app aan.
- Smartphone of tablet : volg de aanwijzingen in de app.

De touchdisplay geeft de melding Verbinding geslaagd weer.

Via WPS verbinden

Voorwaarde : je hebt een router die geschikt is voor WPS (WiFi Protected Setup).
--

- Schakel de kookplaat in.
- Kookplaat : raak Miele@home | activeren | aanmelden per WPS aan.
- WiFi-router : activeer de WPS-functie op de WiFi-router.

Kookplaat : de touchdisplay geeft de melding Verbinding geslaagd weer.

Tip: Als je WiFi-router niet over WPS beschikt, maak je verbinding via de Miele@mobile-app.

- Smartphone of tablet : volg de aanwijzingen in de app.

Eerste ingebruikneming

Procedure annuleren

- Druk op deactiveren.

Instellingen herstellen

Wanneer je de WiFi-stick of de router vervangt, hoeven de instellingen niet worden hersteld.

- Schakel de kookplaat in.
- Roep de instellingen  op (zie hoofdstuk “Instellingen ”).
- Raak Miele@home | resetten aan.

De touchdisplay geeft de melding Netwerkinstellingen zijn gereset weer.

Herstel 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 heeft verwijderd en dat de vorige eigenaar geen toegang meer heeft tot de kookplaat.

Con@ctivity

Con@ctivity beschrijft de directe communicatie tussen de kookplaat en een Miele dampkap. Met Con@ctivity kan de dampkap automatisch bestuurd worden, afhankelijk van de bedrijfstoestand van de kookplaat.

Meer informatie vindt u in de gebruiksen montagehandleiding van uw dampkap.

In netwerkgebonden stand-by heeft de kookplaat max. 2 W nodig.

Beschikbaarheid WiFi-verbinding

De WiFi-verbinding deelt een frequentiebereik met andere toestellen (zoals microgolfovens, op afstand bestuurbaar speelgoed) Hierdoor kunnen tijdelijke of volledige verbindingfouten optreden. Een constante beschikbaarheid van de aangeboden functies kan daarom niet worden geïmagineerd.

Con@ctivity instellen

U kunt Con@ctivity via het eigen WiFi-netwerk of via een directe WiFi-verbinding installeren tussen kookplaat en dampkap.

Con@ctivity via het eigen WiFi-netwerk (Con@ctivity 3.0)

Voorwaarde:

- Eigen WiFi-netwerk
- De meegeleverde WiFi-stick moet geïnstalleerd zijn
- Miele dampkap met WiFi

- Neem uw kookplaat en uw dampkap op in het eigen WiFi-netwerk (zie hoofdstuk "Eerste ingebruikname", paragraaf "Miele@home").

Con@ctivity wordt automatisch geactiveerd.

Meer informatie hierover vindt u in de gebruiksen montagehandleiding van uw dampkap.


Eerste ingebruikneming

Con@ctivity via een directe WiFi-verbinding (Con@ctivity 3.0)

Voorwaarde:


- de meegeleverde WiFi-stick moet geïnstalleerd zijn
- Miele dampkap met WiFi

Meer informatie over de integratie van de dampkap vindt u in de bijbehorende gebruiks- en montagehandleiding.

- Schakel de kookplaat in.
- Roep de instellingen  op (zie hoofdstuk “Instellingen ”).
- Raak Miele@home | activeren | Con@ctivity aan.

Het aanraakscherm geeft de melding **Verbinding geslaagd weer**.

De controlelampjes **2** en **3** op de dampkap branden continu na het tot stand brengen van de verbinding.

- Druk op de nalooptoets ⁵¹⁵ om de verbindingsmodus van de dampkap te sluiten.

Con@ctivity is nu geactiveerd.

Als de directe WiFi-verbinding tot stand is gebracht, kunnen de kookplaat en dampkap niet in een eigen netwerk opgenomen worden. Als u dit op een later moment wel wilt, moet eerst de directe WiFi-verbinding tussen de kookplaat en de dampkap worden verbroken (zie het hoofdstuk “Instellingen herstellen” en in de gebruiks- en montagehandleiding van de dampkap het hoofdstuk “WiFi afmelden”).

Procedure annuleren

- Druk op deactiveren.

Instellingen herstellen

Wanneer je de WiFi-stick of de router vervangt, hoeven de instellingen niet worden hersteld.

- Schakel de kookplaat in.
- Roep de instellingen  op (zie hoofdstuk “Instellingen ”).
- Raak Miele@home | resetten aan.

De touchdisplay geeft de melding **Netwerkinstellingen zijn gereset weer**.

Herstel 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 heeft verwijderd en dat de vorige eigenaar geen toegang meer heeft tot de kookplaat.

Onder de keramische glasplaat bevinden zich inductiespoelen. Deze spoelen genereren een magneetveld waardoor de bodem van het kookgerei heet wordt. De keramische glasplaat zelf wordt alleen indirect verwarmd door de stralingswarmte van de bodem van het kookgerei.

De positie, grootte en vorm van het kookgerei wordt automatisch herkend door de inductie.

Het inductieprincipe werkt alleen bij pannen met een magnetiseerbare bodem (zie hoofdstuk "De juiste pannen").

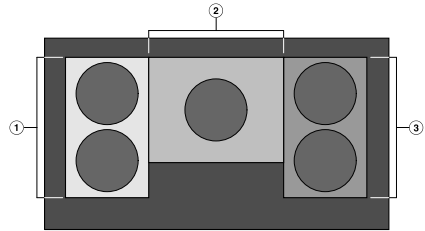
⚠ Verbrandingsgevaar door hete voorwerpen.

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

Gebruik de kookplaat nooit als werkblad.

Schakel de kookplaat na gebruik uit met de sensortoets ①.

Kookzones



- ① PowerFlex Plus-kookzone met Temp-Control
- ② PowerFlex Plus-kookzone met Temp-Control
- ③ PowerFlex Plus-kookzone met Temp-Control

De kookplaat heeft 3 kookgebieden. De volledige kookzone kan in afzonderlijke kookzones worden verdeeld.

U kunt maximaal 5 pannen gelijktijdig gebruiken: telkens 2 pannen op de linker- en rechterkookzone en 1 pan op de middelste kookzone.

Als u op de linker- of rechterkookzone 2 pannen gebruikt, wordt elke pan weergegeven op het aanraakscherm.

Indien gewenst kunnen pannen meerdere kookzones tegelijkertijd bedekken.

Meer info over de kookzones en de combinatiemogelijkheden vindt u in hoofdstuk "Bediening", paragraaf "Positie van de pannen".

Werking

Geluiden

Kookgerei kan allerlei geluiden maken, die afhankelijk zijn van het materiaal en de constructie van de bodem van het kookgerei:

Op een hoge vermogensstand kan het toestel een bromgeluid veroorzaken. Dit geluid wordt minder of verdwijnt wanneer u een lagere vermogensstand instelt.

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

Vooraf bij lage vermogensstanden kunnen bij elektronische schakelingen klikgeluiden weerklinken.

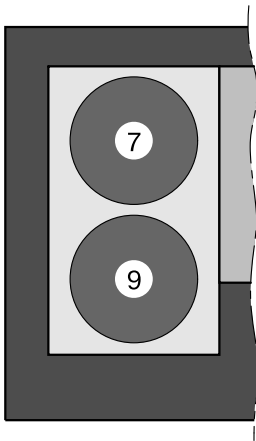
Er kan een zoemend geluid weerklinken wanneer de ventilator wordt ingeschakeld. De ventilator koelt de elektronica als u de kookplaat intensief gebruikt. Ook nadat u het toestel heeft uitgeschakeld, kan de ventilator blijven werken.

Power Management

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

Als u op de linker- of rechterkookzone met 2 pannen tegelijkertijd kookt, wordt het vermogen zo geregeld dat het totaal vermogen niet wordt overschreden.

Voorbeeld:



Als voor de pan links vooraan vermogensstand 9 is ingesteld, dan is het maximaal vermogen voor de pan links achteraan vermogensstand 7.

Af fabriek is een totaal vermogen van 10.800 W ingesteld. Het totale vermogen kan worden teruggebracht tot 7.200 W (zie hoofdstuk “Instellingen”, paragraaf “Overzicht instellingen”).

Als het totale vermogen wordt teruggebracht tot 7.200 W, heeft dit als gevolg:

- Bij erg grote pannen kunt u geen hoge vermogensstand instellen.
- Als u op de linker- of rechterkookzone met 2 pannen tegelijkertijd kookt, kunt u enkel de functie Handmatig 1–9 gebruiken.

Kookgerei

Geschikt kookgerei

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

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

Het materiaal van de bodem van de kookplaat en de positie van het kookgerei op de kookplaat beïnvloeden het vermogen van de inductiespoelen. Dit kan gevolgen hebben voor de garing van het gerecht.

Kookgerei dat niet geschikt is

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

Kookgerei controleren

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

Weergave ontbrekend/ongeschikt kookgerei

Op het aanraakscherm knippert - - -,

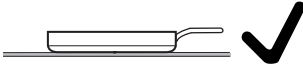
- als u een kookzone zonder kookgerei of met ongeschikt kookgerei (pan met niet-magnetiseerbare bodem) inschakelt;
- als de bodemdiameter van de gebruikte pan te klein is;
- als u het kookgerei van een ingeschakelde kookzone haalt;
- als u de pan niet correct geplaatst heeft.

Als u binnen 1 minuut een geschikte pan plaatst of de pan terugplaatst, verdwijnt - - - en kunt u gewoon doorgaan.

Als u geen of ongeschikte pannen plaatst, wordt de kookzone na 1 minuut automatisch uitgeschakeld.

Tips

- Gebruik alleen pannen met een gladde bodem. Een ruwe bodem kan krassen maken op de keramische plaat.
- Til pannen op als u ze wilt verplaatsen. Zo voorkomt u vlekken door wrijving en krassen. Krassen die ontstaan als pannen heen en weer wordt geschoven, hebben geen invloed op de functie van de kookplaat. Dergelijke krassen zijn normale gebruikssporen en geen reden tot een klacht.
- Houd er bij de aanschaf rekening mee dat pannenfabrikanten vaak de maximale diameter of de diameter aan de bovenkant vermelden. Alleen de (meestal kleinere) bodemdiameter is echter van belang.



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

Tips om energie te besparen

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

Vermogensstanden

De kookplaat is standaard geprogrammeerd met 9 vermogensstanden. Indien je een fijnere indeling wenst, kan je deze uitbreiden tot 17 vermogensstanden (zie hoofdstuk “Instellingen”).

	Vermogensstand	
	standaard (9 standen)	uitgebreid (17 standen)
Boter smelten Chocolade smelten Gelatine oplossen	1–2	1–2.
Kleine hoeveelheden vloeistof verwarmen Gerechten warm houden die gemakkelijk aanbakken Rijst wellen, rijstpap of havermoutpap koken ontdooien van een blok diepgevroren groenten	2–4	2–3.
Verwarmen van vloeibare of halfvaste gerechten Fruit blancheren Verder garen van aardappelen (pan met deksel)	4–6	3.–5.
Bereiden van omeletten of spiegeleieren zonder korst Voorzichtig braden van gehaktballen Groenten en vis blancheren Deegwaren en peulvruchten weken Ontdooien en verwarmen van diepvriesvoedsel Gebonden saus of roomsaus maken, bijv. wittewijnsaus of hollandaisesaus	5–7	4.–7.
Vis, schnitzel, braadworst, eieren, pannenkoeken voorzichtig bakken (zonder oververhitting van het vet)	6–8	6–7.
Poffertjes, pannenkoeken, aardappelpannenkoekjes enzovoort bakken	7–8	7–8.
Grote hoeveelheden water aan de kook brengen Aan de kook brengen Grote hoeveelheden vlees aanbraden	9	8.–9

De aangegeven standen zijn slechts algemene richtlijnen. De capaciteit van de inductiespoel varieert afhankelijk van de grootte en het materiaal van de panbodem. Daarom is het mogelijk dat de vermogensstanden voor je pannen lichtjes afwijken. In de praktijk zal je al snel weten welke instellingen voor jouw pannen de beste zijn. Stel bij nieuwe pannen waarvan je de eigenschappen niet kent, de net iets lagere vermogensstand in.

Bediening

Principe van de bediening

De keramische kookplaat is voorzien van een sensortoets Aan/Uit ①. Deze reageert op vingercontact. De sensortoets Aan/Uit ① moet bij het inschakelen om veiligheidsredenen iets langer worden aangeraakt.

Bij een uitgeschakelde kookplaat is alleen het opgedrukte symbool voor de sensortoets Aan/Uit ① zichtbaar. Als je de kookplaat inschakelt, licht de touchdisplay op.

Je bedient de kookplaat met de touchdisplay door de gewenste menupunten aan te raken.

Elke reactie van de touchdisplay wordt bevestigd met een akoestisch signaal.

Als je een mogelijke keuze aanraakt, kleurt de desbetreffende optie (woord en/of symbool) **oranje**.

De velden waarmee je een bedieningsstap kan bevestigen zijn **groen** gemarkeerd (bijv. OK).

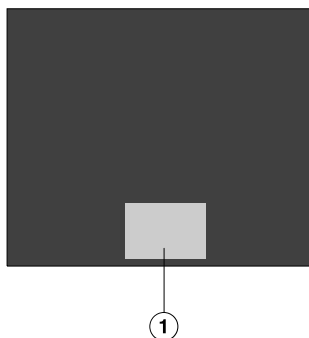
⚠ Storing door een verontreinigd en/of bedekt touchdisplay.

De touchdisplay reageert niet of er worden ongewenste schakelingen uitgevoerd, het is mogelijk dat de kookplaat een foutmelding weergeeft (zie hoofdstuk “Veiligheidsfunctie”, paragraaf ““Veiligheidsuitschakeling”). Hete pannen op de touchdisplay kunnen de onderliggende elektronica beschadigen.

Houd de touchdisplay schoon.

Plaats geen voorwerpen op de touchdisplay.

Plaats geen hete pannen op de touchdisplay.



① Bereik van de touchdisplay

Menupunt kiezen

- Raak op het touchscreen het gewenste veld of de gewenste waarde aan.

Dropdownmenu weergeven

- Raak de oranjekleurige lijn aan de bovenzijde van de touchdisplay aan.
- Kies de gewenste functie.
- Sleep het dropdownmenu weer naar boven of raak de touchscreen aan buiten het menuvenster om het dropdownmenu te sluiten.

Bladeren

U kunt naar links en naar rechts bladeren.

- U doet dit door over het beeldscherm te vegen. Houd daarvoor uw vinger tegen het touchscreen en veeg met de vinger in de gewenste richting.

De balk onderin toont waar in het huidige menu u zich bevindt.

Menuniveau verlaten

- Raak het symbool ↩ aan of raak het menupad aan voor het laatste symbool I.

Alles wat u heeft ingevoerd, maar niet met OK heeft bevestigd, wordt niet opgeslagen.

Instelling in een keuzelijst wijzigen

De actueel gekozen instelling wordt oranje gemarkeerd.

- Kies de gewenste instelling.

De instelling wordt opgeslagen. U komt in het hogere menu terecht.

Panherkenning

Standaard is de permanente panherkenning geactiveerd (zie hoofdstuk “Instellingen”). Als de kookplaat is uitgeschakeld en je plaatst een pan, verschijnt op de touchdisplay automatisch de bijbehorende weergave.

Als de panherkenning uitgeschakeld is, moet je op de touchdisplay zelf de panpositie van het overeenkomstig kookgebied aanraken om het in te schakelen.

Bediening

Kookgerei plaatsen

- Plaats de pannen zoals op de afbeeldingen voor de kookzones wordt weergegeven. Daardoor:
 - wordt er een gelijkmatige warmteverdeling gegarandeerd,
 - herkent een sensor TempControl geschikte pannen.

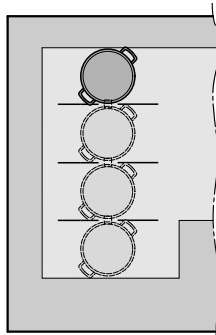
⚠ Brandgevaar door oververhitting. Als een sensor niet functioneert zoals voorgeschreven, kan dit tot oververhitting leiden.
Plaats de pannen midden op een sensor.

Minimale grootte pannen

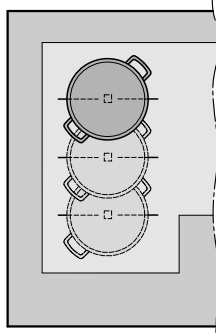
Afhankelijk van de functie en kookzone moeten uw pannen de volgende minimale bodemdiameter hebben:

Kookzone	Handmatig	TempControl
Links/rechts	11 cm	13 cm
Midden	11 cm	16 cm

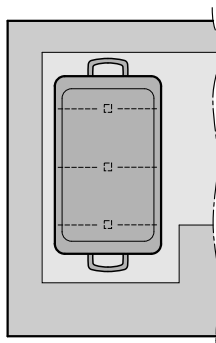
Kookzone links en rechts



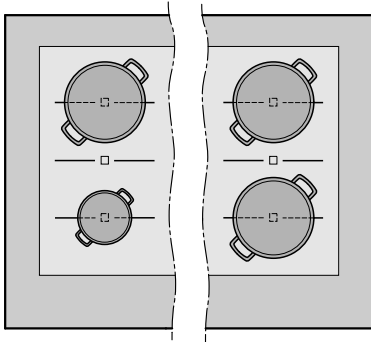
Pannen met een bodemdiameter van minder dan 13 cm.



Pannen met een bodemdiameter vanaf 13 cm.

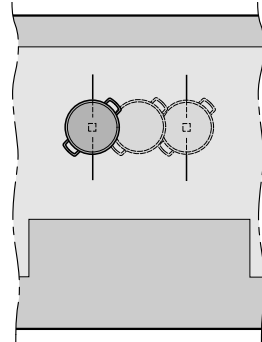


Grotere pannen

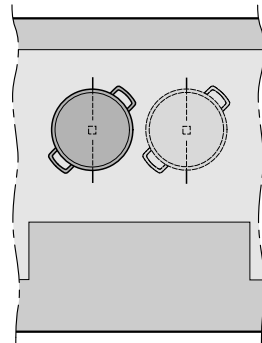


2 pannen

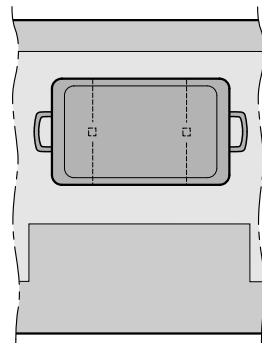
Kookzone midden



Pannen met een bodemdiameter van minder dan 16 cm.




Pannen met een bodemdiameter vanaf 16 cm.



Pannen met een bodemdiameter vanaf 25 cm.

Bediening

 Brandgevaar door oververhitte voedingsmiddelen.

Onbeheerde voedingsmiddelen kunnen oververhit raken en ontbranden. Houd voortdurend toezicht op de kookplaat tijdens het gebruik.

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

Kookplaat inschakelen

- Raak de sensortoets  aan.

De touchdisplay wordt ingeschakeld.

Als je daarna geen waarden invoert, schakelt de kookplaat om veiligheidsredenen na 1 minuut weer uit.

Vermogensstand instellen

- Plaats de pan op de gewenste plaats.
- Kies Handmatig 1–9.
- Raak de gewenste vermogensstand aan of veeg over de balk.

De ingestelde vermogensstand, het instellingenbereik en de duur worden weergegeven.

De duur geeft aan hoelang de kookzone actief is.

Als u in de weergave de duur wist, wordt de weergave teruggebracht naar 0.

Vermogensstand wijzigen

Als u met meerdere pannen tegelijk kookt en de gewenste weergave niet oranje is, dient u de weergave eerst aan te duiden.

- Raak de weergave van de gewenste pan aan.
- Stel de vermogensstand in.

Kookzone/kookplaat uitschakelen


Kookzone uitschakelen

- Houd je vinger op de kookzone op de touchdisplay tot de kookzone uitschakelt.


of

- Raak de kookzone aan op de touchdisplay.
- Stel de vermogensstand in op 0.

of

- Raak de kookzone aan op de touchdisplay.
- Raak symbool  aan.


Kookplaat uitschakelen

- Als je de kookplaat en daarmee alle kookzones wilt uitschakelen raak je de sensortoets  aan.

Restwarmte-indicatie

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

De restwarmte-indicatie gaat pas uit wanneer u de kookzone zonder gevaar kunt aanraken.

 Verbrandingsgevaar door hete keramische glasplaat.
Na het beëindigen van het kookproces is de keramische glasplaat heet. Raak de keramische glasplaat niet aan als de restwarmte-indicatie nog brandt.

Bediening

TempControl

TempControl bewaakt en regelt de temperatuur bij het bakken:

- Het braadvet kan niet oververhit raken.
- De vermogensstanden hoeven niet handmatig aangepast te worden.
- Vaak draaien van het gerecht is niet nodig.

Plaats de pan zo dat de sensor zich in het midden onder de pan bevindt.

TempControl is niet geschikt voor frituren en koken.
Gebruik deze functie alleen voor bakken en braden.

Aanwijzingen voor het gebruik

- Je kan een temperatuur instellen van 140–230 °C.
- Plaats alleen pannen op de kookplaat die aan de buitenkant droog zijn.
- Gebruik geen hete, bruin verkleurde of klonterige olie of olie met voedingsresten
- Voeg het te bereiden voedsel pas toe wanneer je het signaal hoort. Wanneer een onregelmatigheid wordt vastgesteld, kan het zijn dat het verwarmingsproces wordt onderbroken.
- Voeg geen olie meer toe nadat het voorverwarmen is begonnen.
- Verplaats de pan niet meer eens het voorverwarmen is begonnen.

TempControl activeren

- Plaats de pan op de gewenste plaats.
- Doe de gewenste hoeveelheid olie of vet in de pan.
- Selecteer TempControl .
- Stel de temperatuur in.

Als de ingestelde temperatuur is bereikt, hoort u een signaal. De duur start automatisch.

- Doe het voedsel dat u wilt klaarmaken in de pan.
- Schakel de kookzone na gebruik uit.

Temperatuur wijzigen

Als je met meerdere pannen tegelijk kookt en de gewenste weergave niet oranje is, dan moet je de weergave eerst aanduiden.

- Raak de weergave van de gewenste pan aan.
- Stel de temperatuur in.

Bereidingstabel TempControl

Deze lijst bevat enkel voedsel waarvoor geen assistentprogramma beschikbaar is. Voor een volledige lijst van assistentprogramma's, zie hoofdstuk "Bediening", paragraaf "Assistent".

De in de tabel genoemde temperaturen zijn richtwaarden. We raden aan om eerst voor de laagste temperatuur te kiezen. Je kunt de bereidingstijd indien nodig nog verlengen. De duur start pas nadat de ingestelde temperatuur werd bereikt.

Voedingsmiddel	🌡️ [°C]
Diepvriesvlees, bijvoorbeeld cordon blue	150–170
Diepvriesloempia's	
Diepvriesvissticks	
Hele vis	
Schaschlik	
Groenten in boter (champignons, knoflook)	
Schupfnudeln in boter	
Aardappelpannenkoek	180–200
Leverkaas	
Tortilla	
Lángos (Hongaarse broodsnack)	
Popcorn	
Diepvriespangerechten	
Zaden roosteren zonder vet	
Karamel	200–220
Reepjes vlees	
Wokbereidingen	
Aanbraden van vlees voor stoofgerechten (zoals goulash)	
Aanbraden van grote vleeshoeveelheden	

🌡️ Temperatuur

Bediening

Vermogensstand instellen – uitgebreid instelbereik

- Raak de cijferreeks tussen de vermogensstanden aan.

De ingestelde vermogensstand, het instellingenbereik en de duur worden weergegeven.

Voorbeeld:

als u de cijferreeks tussen de vermogensstanden 7 en 8 aanraakt, wordt vermogensstand 7,5 geselecteerd.

De duur geeft aan hoelang de kookzone actief is.

PowerFlex Plus-kookplaat

Bij een PowerFlex Plus-kookplaat zijn alle inductiespoelen (zie hoofdstuk “Inductie”, paragraaf “Werking”) stevig aan elkaar geschakeld. Als de panherkenning actief is (zie hoofdstuk “Instellingen” ), worden de kookzones automatisch ingesteld op basis van het formaat van de geplaatste pan. Je kan de kookzones ook manueel selecteren en de vorm en/of het formaat wijzigen.

Plaats de pan altijd in het midden op de PowerFlex Plus-kookzone.

Kookzones manueel instellen/wijzigen

- Raak een vierkante markering op de touchdisplay van de kookplaat aan.

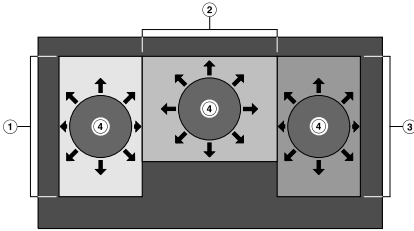
Het geselecteerde gebied wordt oranje gemarkeerd.

- Veeg met je vinger over de touchdisplay om het geselecteerde gebied te vergroten of te verkleinen.

Je kan de vorm of het formaat van een actieve kookzone niet wijzigen.

Booster

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



- ① PowerFlex Plus-kookzone met TempControl
- ② PowerFlex Plus-kookzone met TempControl
- ③ PowerFlex Plus-kookzone met TempControl
- ④ Pannen met booster

U kunt de booster bij maximaal 3 pannen tegelijkertijd gebruiken:

- eenmaal op de linkerkookzone
- eenmaal in het midden
- eenmaal op de rechterkookzone

Als u de booster activeert, wordt aan het einde van de boostertijd de vermogensstand automatisch teruggezet naar 9.

Gedurende de boostertijd wordt aan andere inductiespoelen een deel van het vermogen onttrokken. Als een andere pan op diezelfde kant van de kookplaat staat, heeft dit een van de volgende uitwerkingen:

- De vermogensstand wordt verlaagd.
- U kunt geen hoge vermogensstanden instellen.

De booster en TempControl kunnen niet samen aan één kant van de kookplaat worden gebruikt.

De instellingen in Power Management (zie hoofdstuk “Inductie”, paragraaf “Power Management”) hebben invloed op de boosterfunctie.

Bediening

Booster activeren

- Plaats de pan op de gewenste plaats.
- Kies Handmatig 1–9.
- Raak het symbool B aan.

B, het instellingenbereik en de duur verschijnen in de weergave.

De duur geeft aan hoelang de kookzone actief is.

Booster deactiveren


- Raak symbool ↵ aan.

of

- Stel een andere vermogensstand in.

Assistent

Je kookplaat biedt meer dan 20 assistentprogramma's voor het bereiden van gerechten en voedsel.

- Zet de pan op de gewenste kookzone.
- Kies Assistent .
- Kies het gewenste gerecht/voedingsmiddel.

Op het aanraakscherm verschijnt informatie over het gekozen gerecht/voedingsmiddel.

- Kies Start.

Als de ingestelde temperatuur is bereikt, hoort u een signaal. De duur start automatisch. Er zijn verder geen signalen.


In het recept worden bereidingstijden voorgesteld.

Tip: U kunt de bereidingstijd voor de kookzone als kookwekker of als tijdstip voor automatisch uitschakelen instellen (zie hoofdstuk "Timer").

- Ga verder te werk zoals in de informatie beschreven.
- Schakel de kookzone na gebruik uit.

Informatie weergeven

U kunt de informatie over een lopende bereiding weergeven.

- Raak het symbool  aan in de weergave van de kookzone.
- Raak Startaan om de weergave te sluiten.

Bediening

Overzicht assistentprogramma's

De in de tabel genoemde tijden zijn richtwaarden. We raden aan om eerst de kortste bereidingstijd te kiezen. Je kunt de bereidingstijd indien nodig nog verlengen. De duur start pas nadat de ingestelde temperatuur werd bereikt.

Voedingsmiddel	🌡️ [°C]	⌚ [min]
Bijgerechten		
Gebakken aardappels	180–200	15–25 ¹
Croutons	200	4–6
Vis		
Visfilet naturel	180–200	5–15
Gepaneerde visfilet	180–200	5–15
Garnalen	180–200	2–4
Snelle gerechten		
Wentelteefjes	180–200	6–10
Curry	200–210	10–20 ²
Croque-monsieur	180–200	6–10
Roerbakgerechten	200	3–10
Eiergerechten		
Omelet	160–180	3–6
Spiegelei	160–180	5–10
Roerei	160	2–6
Vlees		
Bolognesesaus	180–220	30–90 ³
Gehaktballen	160–180	10–20
Gebraden kippenborst	180–220	10–20
Schnitzel	180–200	5–10
Biefstuk rare, 3 cm dik	200	5–7
Biefstuk medium, 3 cm dik	200	6–10
Biefstuk well done, 3 cm dik	160	15–25
Braadworst	180	5–15

Bediening

Ontbijtspek	160–180	8–11
Lamskoteletten	180–220	5–10
Varkenskarbonades	180–200	6–10
Desserts		
Pancakes	160–180	4–8
Pannenkoeken/Crêpes	200	2–3

🌡️ Temperatuur, ⌚ bereidingstijd

¹ De aangegeven bereidingstijd heeft betrekking op gekookte aardappelen.

Als de aardappelen niet gekookt zijn en in blokjes of schijfjes gesneden zijn, bedraagt de bereidingstijd 15–35 minuten.

² Na het garen van de ingrediënten vocht toevoegen en aan de kook brengen.

De bereidingstijd heeft betrekking op de tijd na het aan de kook brengen van het kookvocht.

³ Na het garen van de ingrediënten de overige ingrediënten toevoegen en aan de kook brengen.

De bereidingstijd heeft betrekking op de tijd na het aan de kook brengen van de overige ingrediënten.

Timer

De kookplaat moet ingeschakeld zijn als u de timer wilt gebruiken.

U kunt de timer voor twee functies gebruiken:


- voor het instellen van een kookwekker;
- om de verwarming van een pan automatisch uit te schakelen.

U kunt de functies tegelijk gebruiken.

U kunt een tijd instellen tussen 1 minuut (0:00:01) en 9 uur, 59 minuten en 59 seconden (9:59:59).

Kookwekker


Kookwekker instellen

- Open het dropdownmenu.
- Kies .



Op de touchdisplay verschijnt 0 : 00 : 00 (uren : minuten : seconden).

- Raak 0 (uren) aan of 00 (minuten of seconden).
- Stel met - of + de gewenste tijd in.
- Bevestig met OK.

Kookwekker wijzigen

- Kies .
- Raak de te wijzigen waarde aan.
- Stel met - of + de gewenste tijd in.
- Bevestig met OK.

Kookwekker wissen


- Kies .
- Kies .
- Bevestig met OK.

Automatisch uitschakelen

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

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


Uitschakeltijd instellen

- Stel voor de gewenste kookzone een vermogensstand of temperatuur in.
- Kies .



Op het aanraakscherm verschijnt 0:00:00 (uren:minuten:seconden).

- Raak 0 (uren) aan of 00 (minuten of seconden).
- Stel met - of + de gewenste tijd in.
- Bevestig met OK.
- Als u een uitschakeltijd voor nog een kookzone wilt instellen, gaat u net zo te werk als in het voorgaande is beschreven.

Uitschakeltijd wijzigen

- Kies .
- Raak de te wijzigen waarde aan.
- Stel met - of + de gewenste tijd in.
- Bevestig met OK.

Uitschakeltijd wissen

- Kies .
- Kies .
- Bevestig met OK.

Als u de tijd gewist heeft, wordt de duur niet meer weergegeven.

Extra functies

Stop&Go

Deze functie kunt u enkel gebruiken als u voor alle pannen gebruikmaakt van de functie Handmatig 1–9. Bij het activeren van Stop&Go worden alle vermogensstanden naar 1 teruggebracht.

De vermogensstanden en de instellingen van de timer kunnen niet worden gewijzigd, de kookplaat kan enkel worden uitgeschakeld. De kookwekkertijd, uitschakeltijden en boostertijden worden aangehouden.

Bij deactiveren wordt teruggeschakeld naar de laatst ingestelde vermogensstand en lopen de tijden verder.

Activeren/deactiveren

Als de functie niet binnen 30 minuten wordt gedeactiveerd, wordt de kookplaat uitgeschakeld.


- Open het vervolgkeuzemenu.
- Houdt uw vinger ongeveer 1 seconde op het symbool II/▶.

Recall


Als de kookplaat tijdens het gebruik per ongeluk is uitgeschakeld, kan je met deze functie alle instellingen herstellen. De kookplaat moet binnen 10 seconden na uitschakelen weer ingeschakeld worden.


- Schakel de kookplaat weer in.
- Kies Ja.

Schoonmaakfunctie


U kunt het aanraakscherm van de kookplaat gedurende 20 seconden blokkeren om bijv. vuil te verwijderen. De sensortoets  wordt niet vergrendeld.

Activeren

- Open het vervolgkeuzemenu.
- Raak symbool  aan.

Onder het symbool  telt de tijd af



Deactiveren

- Open het vervolgkeuzemenu.
- Raak symbool  aan.

Demomodus



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

Activeren

- Roep de instellingen  op (zie hoofdstuk “instellingen ”).
- Raak Demomodus | Aan aan.

In het midden op de touchdisplay staat DEMO.



Deactiveren

- Roep de instellingen  op (zie hoofdstuk “Instellingen ”).
- Raak Demomodus | Uit aan.

Op de touchdisplay verdwijnt DEMO.

Gegevens kookplaat weergeven

Je kan de typeaanduiding, het serienummer en de softwareversie van je kookplaat laten weergeven.

- Roep de instellingen  op (zie hoofdstuk “Instellingen ”).
- Druk op Softwareversie.


Op de touchdisplay staan de kookplaatgegevens.

Beveiligingen

Ingebruiknamebeveiliging

Om te vermijden dat iemand de kookplaat per vergissing inschakelt, is deze uitgerust met een ingebruiknamebeveiliging. De ingebruiknamebeveiliging kan alleen geactiveerd worden als er geen kookzone in gebruik is.

Ingebruiknamebeveiliging activeren/deactiveren

- Schakel de kookplaat in.
- Open het vervolgkeuzemenu.
- Raak het symbool  gedurende 3 seconden aan.

Automatische uitschakeling

Touchdisplay is bedekt

Wanneer de touchdisplay langer dan ong. 10 seconden bedekt blijft, bijv. door vingercontact, overkokend voedsel of gevallen voorwerpen, wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld. De touchdisplay toont de foutmelding F6716 en je hoort een signaal.

Verwijder de voorwerpen en/of verontreinigingen en druk op OK en de kookplaat is opnieuw klaar voor gebruik.

Bedrijfsduur wordt overschreden

De veiligheidsuitschakeling wordt automatisch geactiveerd als een bereik ongewoon lang in gebruik is. Deze tijdsperiode hangt af van de gekozen vermogensstand. Als deze is overschreden, wordt de verwarming uitgeschakeld en wordt de restwarmte-indicatie weergegeven. U kunt zoals gewoonlijk een vermogensstand instellen.


Vermogensstand*	Maximale bedrijfsduur [u]
1/1.	9
2/2.	8
3/3.	7
4/4.	6
5/5.	5
6/6.	4
7/7.	3
8/8.	2
9	1

* De vermogensstanden met punt zijn alleen beschikbaar als je het aantal vermogensstanden hebt verhoogd (zie hoofdstuk "Instelbereiken").

Oververhittingsbeveiliging


Als de bodem van de pan oververhit raakt, wordt het vermogen automatisch verlaagd. De weergave verandert niet. Het vermogen neemt automatisch terug de normale waarde aan wanneer de pan is afgekoeld.

Instellingen

In het menu Instellingen  kan je de kookplaat aan je eigen wensen aanpassen.

Instellingen oproepen

Je kan instellingen alleen wijzigen als op dat moment geen gerecht wordt bereid.

- Schakel de kookplaat in.
- Open het dropdownmenu.
- Kies Instellingen .

Instellingen wijzigen


- Kies het gewenste menupunt.

De huidige instelling is oranje.

- Kies de gewenste optie.
- Bevestig met OK.

Als je een menupunt wil verlaten zonder iets te wijzigen, raak je Instellingen aan.

Overzicht instellingen

Menupunt	Mogelijke instellingen
Lichtsterkte display	1–5
Taal 	... /deutsch/english/ ...
Permanente panherkenning	Aan*
	Uit
Recall-functie	Aan*
	Uit
Geluidssignalen	Aan*
	Uit
Power Management	10.800 W*
	7.200 W
Vermogensstanden	Zonder tussenstanden (1, 2, 3 etc.)*
	Met tussenstanden (1, 1.5, 2, 2.5, 3 etc.)
Looptijd	Aan*
	Uit
Assistent	Aan*
	Uit
Fabrieksinstellingen	Ja
	Nee
Softwareversie	
Miele@home	zie hoofdstuk “Eerste gebruik”, paragraaf “Miele@home instellen” en “Con@ctivity instellen”
Demomodus	Aan
	Uit*

* Fabrieksinstelling

Gegevens voor testinstellingen

Testgerechten volgens EN 60350-2

Standaard zijn er 9 vermogensstanden ingesteld.

Stel voor testprocedures conform de norm de uitgebreide vermogensstanden in (zie het hoofdstuk “Programmering”).

Veiligheidstips voor reiniging en onderhoud



Gevaar voor verbranding door hete oppervlakken.

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

Schakel de kookplaat uit.

Laat de kookplaat afkoelen voordat u deze reinigt.

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

Laat de oppervlakken afkoelen voordat u de kookplaat reinigt.

Verwijder resten van reinigingsmiddelen onmiddellijk.

Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of middelen die krassen kunnen veroorzaken.

- ▶ Gebruik voor het reinigen van de kookplaat nooit een stoomreiniger.
- ▶ Gebruik voor de reiniging geen scherpe voorwerpen.

Reiniging en onderhoud

Keramische platen reinigen

Hoe vaak reinigen?

- Reinig de hele kookplaat na elk gebruik.

Lichte vervuilingen 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 vervuilingen verwijderen

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

Reiniging afsluiten

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

Ongeschikte reinigingsmiddelen

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 reinigungssteen
- oplosmiddelhoudende reinigingsmiddelen
- reinigingsmiddelen voor vaatwassers
- grill- en ovensprays
- schurende harde borstels
- vlekensponsjes
- sponzen

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

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



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

Meldingen in de indicaties/de display

Probleem	Oorzaak en oplossing
De touchdisplay geeft F6713 of F6771 weer en de kookplaat schakelt automatisch uit.	Er wordt een lege pan verhit. <ul style="list-style-type: none"> ■ Druk op OK. ■ Wacht tot de restwarmte-indicatie  dooft (zie hoofdstuk “Bediening”, paragraaf “Restwarmte-indicatie”). ■ Kook met gevulde pannen.
Het aanraakscherm geeft F6734 weer en de kookplaat schakelt automatisch uit.	De pannen zijn onjuist geplaatst. <ul style="list-style-type: none"> ■ Plaats de pannen correct (zie hoofdstuk “Bediening”, paragraaf “Pannen plaatsen”). ■ Druk op OK.
De touchdisplay geeft F6716 weer en de kookplaat schakelt automatisch uit.	De touchdisplay is bedekt, bijv. door vingercontact, overkookend voedsel of gevallen voorwerpen. <ul style="list-style-type: none"> ■ Verwijder de verontreinigingen of de voorwerpen (zie het hoofdstuk “Veiligheidsfunctie”, paragraaf “Veiligheidsuitschakeling”). ■ Druk op OK.
De touchdisplay geeft F6704 weer en de kookplaat schakelt automatisch uit.	De openingen voor luchttoevoer of luchtafvoer van de koeling zijn geblokkeerd. <ul style="list-style-type: none"> ■ Verwijder alle hindernissen voor de openingen van luchttoevoer en luchtafvoer van de koeling. ■ Druk op OK.
In de display verschijnt een melding die niet in deze tabel wordt genoemd.	Er is een storing opgetreden in de elektronica. <ul style="list-style-type: none"> ■ Onderbreek de stroomvoorziening van de kookplaat gedurende ca. 1 minuut. ■ Als het probleem na het herstellen van de stroomvoorziening nog niet verholpen is, neem dan contact op met de klantendienst van Miele.

Nuttige tips

Ongewoon gedrag

Probleem	Oorzaak en oplossing
Op de display knippert - - -.	Er staat geen of een ongeschikte pan op het kookgebied. ■ Gebruik geschikte pannen (zie hoofdstuk “Inductie”, paragraaf “De juiste pannen”).
	De pan staat niet correct op het kookgebied. ■ Plaats de pan opnieuw.
	Er bevinden zich metalen voorwerpen op het kookgebied, bijv. bestek. ■ Verwijder de voorwerpen.
De touchdisplay reageert niet.	Je vingertoppen zijn bedekt. ■ Raak de touchdisplay enkel aan met blote vingers
	De schoonmaakbeveiliging  is geactiveerd. ■ Deactiveer de schoonmaakbeveiliging (zie hoofdstuk “Extra functies”, onderdeel “schoonmaakbeveiliging  ”).
	Je hebt de touchdisplay aangeraakt terwijl je een pan vasthoudt. ■ Raak de touchdisplay alleen aan als je je handen vrij hebt.
	De touchdisplay is verontreinigd. ■ Verwijder het vuil.
De symbolen reageren op aanrakingen in de buurt.	Er bevindt zich water of een andere vloeistof op de touchdisplay. ■ Droog de touchdisplay af.
De vermogensstand wordt automatisch verlaagd of kan niet verhoogd worden.	Er staan 2 pannen tegelijk op een kookgebied (zie hoofdstuk “Inductie”, paragraaf “Powermanagement”).
Een bereik wordt automatisch uitgeschakeld.	De gebruiksduur is overschreden. ■ Stel opnieuw een vermogensstand in (zie hoofdstuk “Veiligheidsfuncties”, paragraaf “Veiligheidsuitschakeling”).

Probleem	Oorzaak en oplossing
Een bereik werkt niet zoals je gewend bent op de ingestelde vermogensstand.	De oververhittingsbeveiliging is geactiveerd. <ul style="list-style-type: none"> ■ Als de bodem van de pan oververhit raakt, wordt het vermogen automatisch verlaagd. De weergave verandert niet. Het vermogen neemt automatisch terug de normale waarde aan wanneer de pan is afgekoeld.
Een bereik of de gehele kookplaat wordt automatisch uitgeschakeld.	De oververhittingsbeveiliging is geactiveerd. <ul style="list-style-type: none"> ■ Zie het hoofdstuk "Veiligheidsfuncties", paragraaf "Oververhittingsbeveiliging".

Onbevredigend resultaat

Probleem	Oorzaak en oplossing
De opwarmtijd is abnormaal lang.	De pan staat niet correct op het kookgebied. <ul style="list-style-type: none"> ■ Plaats de pan opnieuw (zie hoofdstuk "Bediening", paragraaf "Pannen plaatsen").
	De bodem van de pan of de keramische kookplaat is vuil. <ul style="list-style-type: none"> ■ Verwijder het vuil.
	Je hebt tijdens de verwarmingstijd water, olie of voedingsmiddelen toegevoegd. <ul style="list-style-type: none"> ■ Voeg niets toe tijdens de verwarmingstijd.
Bij vergelijkbare koken en braadprocessen zijn er kleine verschillen in de bereidingstijden en bruining	Dit is geen storing. Het materiaal van de bodem van de kookplaat en de positie van het kookgerei op de kookplaat beïnvloeden het vermogen van de inductiespoelen. Dat kan gevolgen hebben voor de garing van het gerecht.

Nuttige tips

Algemene problemen of technische storingen

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

Bij te bestellen accessoires

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

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

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

Kookgerei

Miele biedt een uitgebreide keuze aan kookgerei. Dit kookgerei is perfect op de Miele toestellen afgestemd voor wat betreft de functie en maten. Gedetailleerde informatie vind je op de website van Miele.

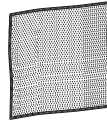
Reinigings- en onderhoudsmiddelen

Reinigingsmiddel voor keramische platen en roestvrij staal 250 ml



Voor het verwijderen van verontreinigingen, kalk- en aluminiumvlekken

Microvezeldoekje



Voor het verwijderen van vingerafdrukken en lichte verontreinigingen

Klantendienst

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

Contact bij storingen

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

De klantendienst van Miele kunt u online boeken op www.miele.com/service.
De contactgegevens van de klantendienst van Miele vindt u achteraan in dit document.

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

Garantie

De garantietermijn voor dit toestel bedraagt 2 jaar.

Voor meer informatie, zie de bijgevoegde garantievoorwaarden.

Veiligheidsinstructies voor het inbouwen



Schade door ondeskundige inbouw.

De kookplaat kan beschadigd raken door ondeskundige inbouw.

Laat de kookplaat uitsluitend inbouwen door een gekwalificeerd vakman.



Gevaar voor elektrische schok door netspanning.

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

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



Schade door vallende voorwerpen.

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

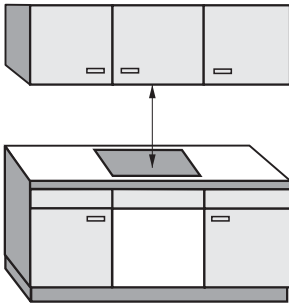
Plaats de kookplaat pas na montage van de bovenkastjes en de dampkap.

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

Installatie

Veiligheidsafstanden

Veiligheidsafstand boven de kookplaat



Tussen de kookplaat en een erboven gemonteerde dampkap dient u de veiligheidsafstand aan te houden die de fabrikant van de dampkap aangeeft.

Als zich boven de kookplaat licht ontvlambare materialen bevinden (zoals een keukenplank), moet u de afstand minstens 500 mm bedragen.

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

Minimale afstand onderkant van de kookplaat

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

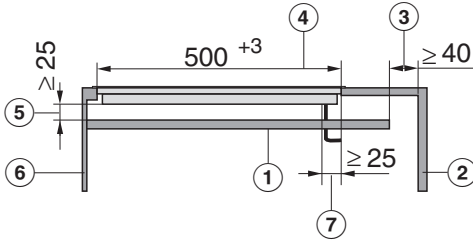
Minimale afstand vanaf de onderkant van de kookplaat tot de

- bovenkant van de oven: ≥ 25 mm mm
- bovenkant van de tussenbodem: ≥ 25 mm mm
- bovenkant lade: ≥ 5 mm mm
- bodem lade: ≥ 75 mm mm

Tussenbodem

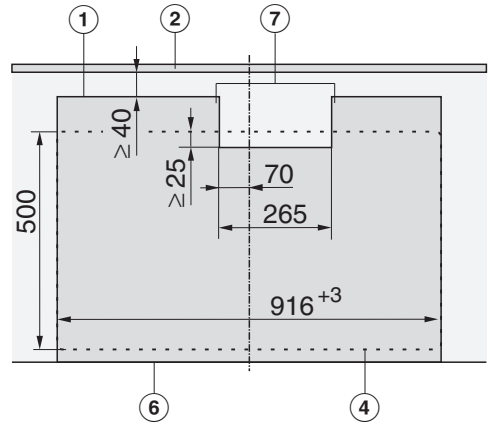
Een tussenbodem onder de kookplaat is niet noodzakelijk, maar wel toegestaan.

Zijaanzicht



- ① Tussenbodem
- ② Achterwand kast
- ③ Minimale afstand tussen de achterste rand van de tussenbodem en de rug van de kast als verluchting voor de kookplaat
- ④ Uitsparing werkblad
- ⑤ Minimale afstand tussen onderkant van de kookplaat en bovenkant van de tussenbodem als verluchting voor de kookplaat
- ⑥ voor
- ⑦ Uitsparing voor de aansluitkabel
Minimale afstand achterkant werkbladuitsparing tot kant uitsparing

Bovenaanzicht



- ① Tussenbodem
- ② Achterwand kast
- ④ Uitsparing werkblad
- ⑥ voor
- ⑦ Uitsparing voor de aansluitkabel
Minimale afstand achterkant werkbladuitsparing tot kant uitsparing

Installatie

Veiligheidsafstand achterkant/zijkant

Bij voorkeur moet de kookplaat met veel plaats aan de rechter- en linkerkant ingebouwd worden.

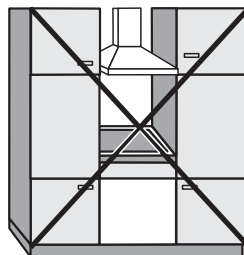
Aan de achterzijde van de kookplaat moet tegenover een hoge kastwand of muur de onderstaande minimale afstand ① aangehouden worden.

Aan een zijde van de kookplaat (rechts of links) moet tegenover een hoge kastwand of muur de onderstaande minimale afstand ②, ③ aangehouden worden, aan de tegenoverliggende zijde een minimale afstand van 200 mm.

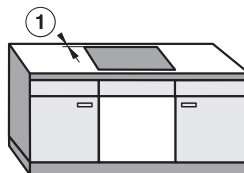
① Minimumafstand **achteraan** van de werkbladuitsparing tot de achterkant van het werkblad:
50 mm

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

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



Niet toegestaan



Aan te bevelen



Niet aan te bevelen



Niet aan te bevelen

Veiligheidsafstand bij een beklede nis

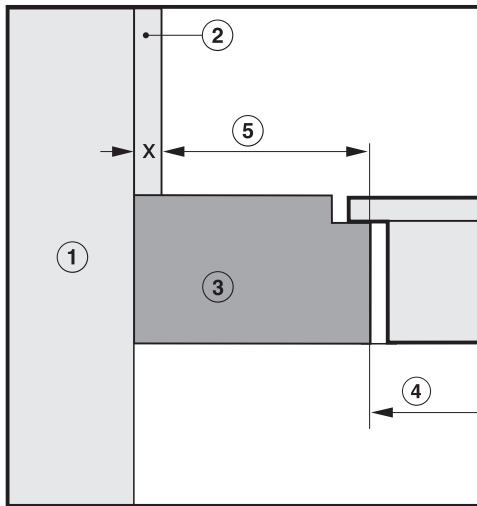
Als er sprake is van een nisbekleding dient er een minimale afstand tussen de uitsparing in het werkblad en de bekleding te worden aangehouden. Bij te hoge temperaturen kunnen materialen beschadigd raken.

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

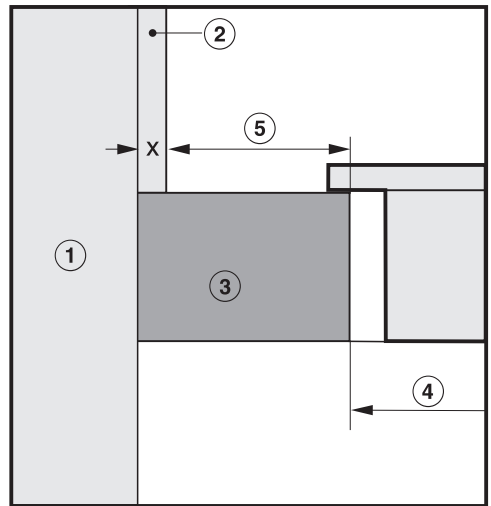
Is de bekleding van niet brandbaar materiaal (zoals metaal, natuursteen en keramische tegels), dan moet de afstand ⑤ tussen de uitsparing in het werkblad en de nisbekleding minimaal 50 mm min de dikte van de bekleding zijn.

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

Kookplaten zonder randlijst



Kookplaten met randlijst / facetrand

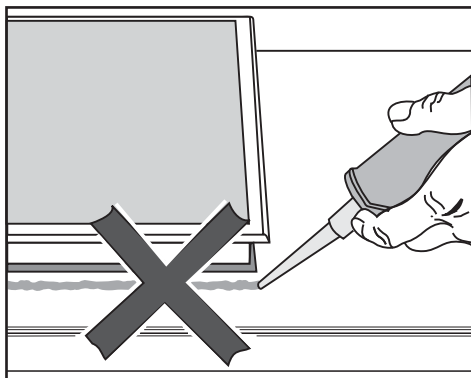


- ① Wand
- ② Nisbekleding maat x = dikte van de nisbekleding
- ③ Werkblad
- ④ Uitsparing in het werkblad
- ⑤ Minimale afstand bij
brandbare materialen 50 mm
niet brandbare materialen $50 \text{ mm} - \text{maat } x$

Installatie

Aanwijzingen voor het inbouwen – vlak

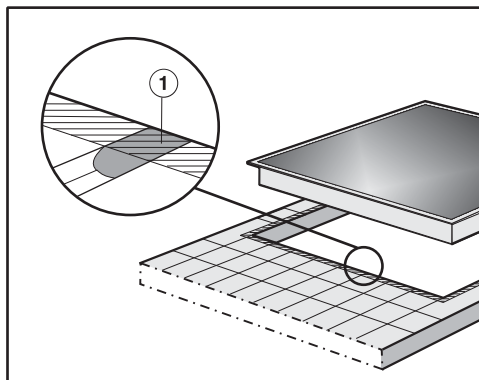
Afdichting tussen kookplaat en werkblad



⚠ Schade door incorrecte inbouw. Als u een voegenkit gebruikt tussen de kookplaat en het werkblad, kunnen het toestel en het werkblad beschadigd raken als de kookplaat voor werkzaamheden moet worden verwijderd.

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

Werkblad met tegels



De voegen ① en het gearceerde gebied onder het draagvlak van de kookplaat moeten glad en effen zijn. De kookplaat moet gelijkmatig steun vinden en de afdichting onder de rand van het toestelbovendeeel met het werkblad moet zijn gegarandeerd.

Afdichtingstape

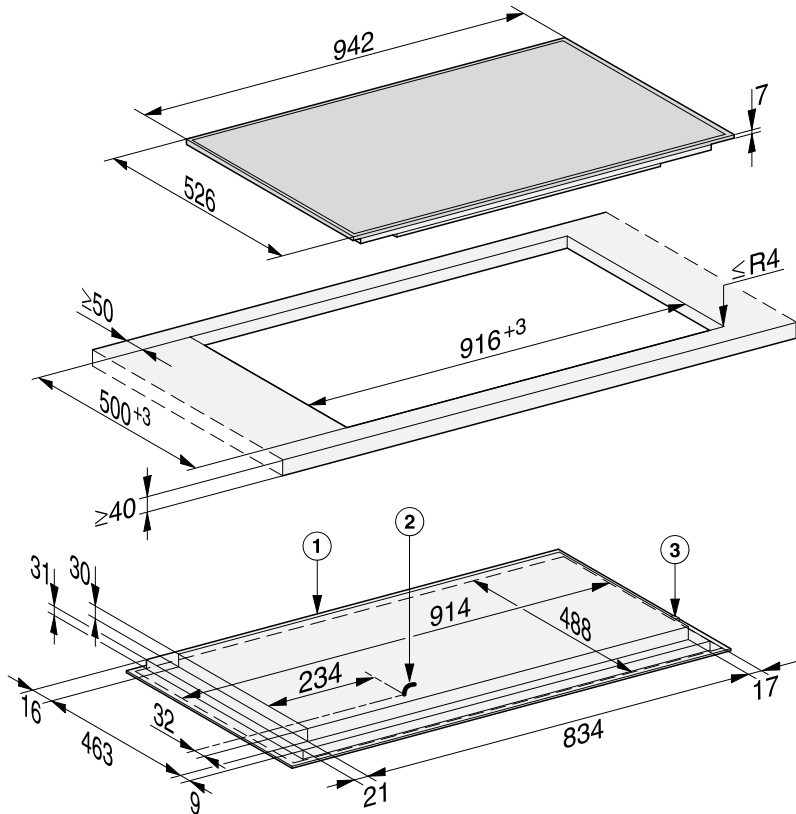
Als de kookplaat voor onderhoud wordt gedemonteerd, kan de afdichtingstape onder de rand van de kookplaat beschadigd geraken.

Vervang de afdichtingstape steeds voordat de kookplaat weer wordt ingebouwd.

Inbouwmaten – opliggend

Alle maten zijn in mm aangegeven.

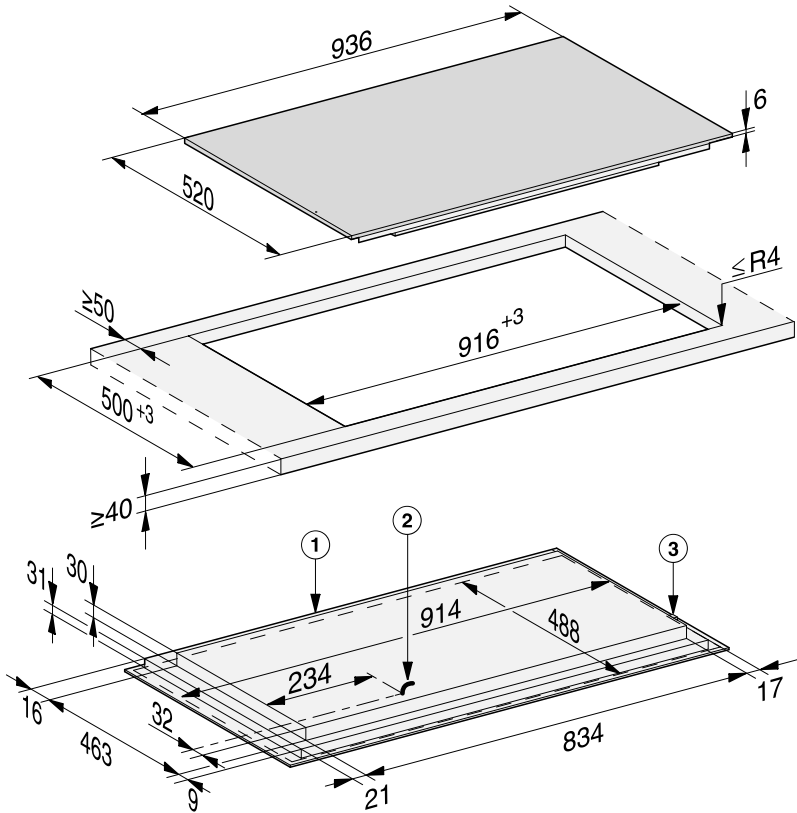
Inbouwmaten – KM 7999 FR



- ① vooraan
- ② Aansluitkast met aansluitkabel
Aansluitkabel L = 1.280 mm
- ③ Aansluiting WiFi-stick

Installatie

Inbouwmaten – KM 7999 FL



- ① vooraan
- ② Aansluitkast met aansluitkabel
Aansluitkabel L = 1.280 mm
- ③ Aansluiting WiFi-stick

Opliggende inbouw

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

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

- Kleef de bijgeleverde afdichttape onder de rand van de kookplaat. Breng de afdichttape niet aan terwijl het element onder spanning staat.
- Geleid de aansluitkabel van de kookplaat door de uitsparing in het werkblad omlaag.
- Zet de kookplaat midden in de uitsparing. Let erop dat de afdichting op het werkblad rust, zodat de afdichting met het werkblad gegarandeerd is.

Dicht de kookplaat niet nog eens extra met een voegenkit (zoals siliconen).

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

- Sluit de kookplaat aan op het elektriciteitsnet.
- Controleer de werking van de kookplaat.

Installatie

Aanwijzingen voor het inbouwen – naadloos aansluitend

Een vlakke kookplaat past alleen in natuursteen (graniet, marmer), massief hout en betegelde aanrechtbladen. Als kookplaten ook geschikt zijn voor inbouw in een glazen werkblad is dit vermeld in het hoofdstuk “Installatie”, paragraaf “Naadloos aansluitend”. Als je werkblad van een ander materiaal is gemaakt, neem dan contact op met de fabrikant om na te vragen of het geschikt is voor vlakke inbouw van een kookplaat.

De breedte van de onderkast moet minimaal zo groot zijn als de uitsparing in het werkblad (zie hoofdstuk “Installatie”, paragraaf “Inbouwmaten – in hetzelfde vlak liggend”). Zo is de kookplaat ook na de inbouw van onderaf goed toegankelijk. Een technicus moet de onderkant van de kookplaat kunnen verwijderen. Als de kookplaat na de inbouw niet vrij toegankelijk is langs onder, moet de voegenkit verwijderd worden zodat de kookplaat gedemonteerd kan worden.

Natuurstenen werkbladen

De kookplaat wordt rechtstreeks in de opening geplaatst.

Massief hout, werkbladen met tegels en glazen werkbladen

De kookplaat wordt in een houten lijst in de opening geplaatst. Deze lijsten worden niet bij het toestel meegeleverd en moeten ter plaatse beschikbaar zijn.

Afdichtingstape

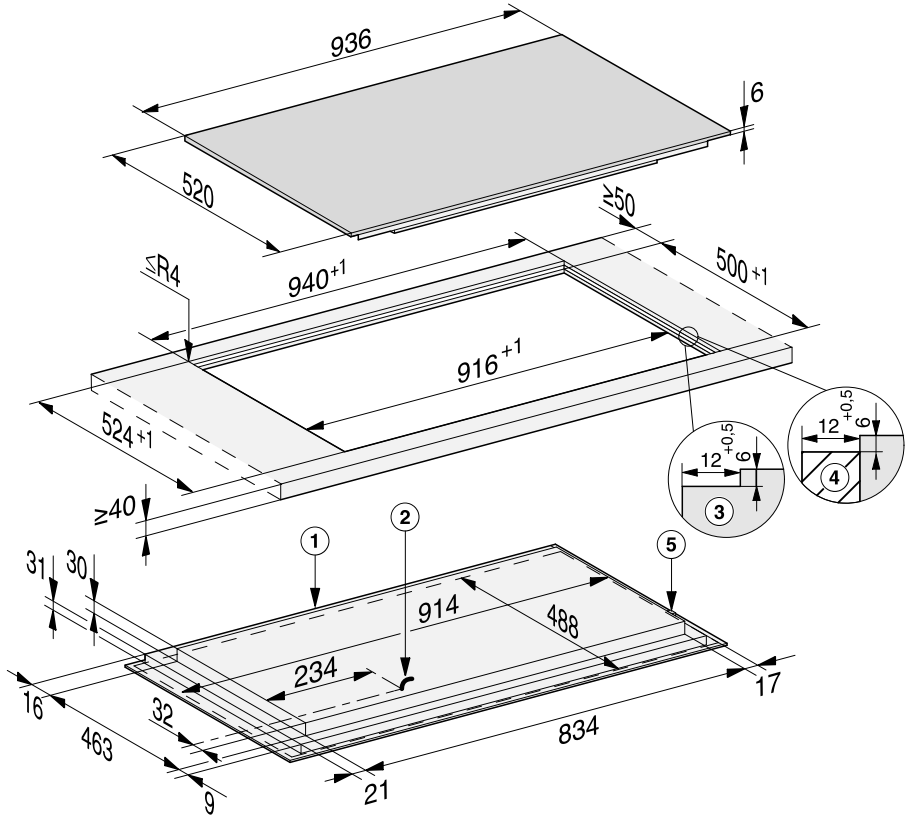
Als de kookplaat voor onderhoud wordt gedemonteerd, kan de afdichtingstape onder de rand van de kookplaat beschadigd geraken.

Vervang de afdichtingstape steeds voordat de kookplaat weer wordt ingebouwd.

Inbouwmaten – vlak

Alle maten zijn in mm aangegeven.

Inbouwmaten – KM 7999 FL



- ① vooraan
- ② Aansluitkast met aansluitkabel
Aansluitkabel L = 1.280 mm
- ③ Getrapte freesrand bij werkblad van natuursteen
- ④ Houten lijst 12 mm (niet bijgeleverd)
- ⑤ Aansluiting WiFi-stick


Installatie

Vlakke inbouw

- Maak de uitsparing in het werkblad. Neem de veiligheidsafstanden in acht (zie het hoofdstuk “Veiligheidsafstanden”).
- Werkbladen van massief hout/betegelde werkbladen/werkbladen van glas:
bevestig de houten lijsten 6 mm onder de bovenkant van het werkblad (zie de afbeelding in het hoofdstuk “Inbouwmaten – naadloos aansluitend”).
- Kleef de bijgeleverde afdichttape onder de rand van de kookplaat. Breng de afdichttape niet aan terwijl het element onder spanning staat.
- Leid de aansluitkabel van de kookplaat door de uitsparing naar beneden.
- Plaats de kookplaat in de uitsparing en centreer deze.

De voeg tussen de keramische glasplaat en het werkblad moet minstens 2 mm breed zijn. De voeg is noodzakelijk om de kookplaat af te dichten.


- Sluit de kookplaat aan op het elektriciteitsnet.
- Controleer de werking van de kookplaat.
- Vul de voeg tussen de kookplaat en het werkblad met een geschikte, hittebestendige siliconenvoegenkit (minimaal 160 °C).

 Schade door een ongeschikte voegenkit.

Door een ongeschikte voegenkit kan natuursteen beschadigd raken.

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

Elektrische aansluiting

 Schade door ondeskundige aansluiting.

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

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

Laat de kookplaat door een elektricien aansluiten op het elektriciteitsnet.

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

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

Aansluitwaarde

Zie typeplaatje

Aansluitgegevens

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

Voor de aansluitmogelijkheden zie het aansluitschema.

Verliesstroomschakelaar

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

Werkschakelaars

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

Spanningsvrij maken

De aansluiting van de kookplaat moet te allen tijde toegankelijk zijn voor service- en reparatiewerkzaamheden.


Installatie

Niet elke aansluitmogelijkheid is mogelijk op de plaats van installatie.

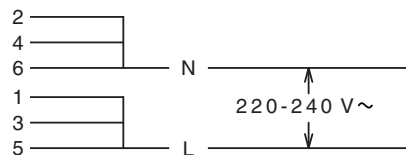
Neem de nationale voorschriften en de lokale voorschriften voor elektriciteitsvoorziening in acht.

Wiring diagram

220-240 V~

Yellow/Green — 

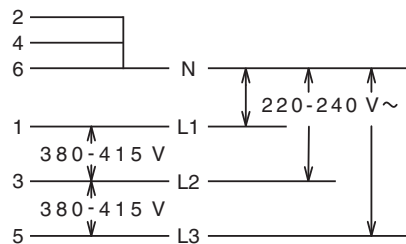
Gelb/Grün, Jaune/Vert



380-415 V 3N~

Yellow/Green — 

Gelb/Grün, Jaune/Vert



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 7999
Aantal kookzones en/of -gebieden	
Voor cirkelvormige kookzones of -gebieden: diameter van de nuttige kookoppervlakte per kookzone Voor niet-cirkelvormige kookzones of -gebieden: lengte en breedte van de nuttige kookoppervlakte per kookzone L/W	1. = 2. = 3. = 4. = 5. = 6. =
Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg (EC _{elektrisch koken})	1. = 189,0 Wh/kg 2. = 191,7 Wh/kg 3. = 191,9 Wh/kg
Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg (EC _{elektrische kookplaat})	190,9 Wh/kg

Verklaring van overeenstemming

Hierbij verklaart Miele dat deze inductiekookplaat voldoet aan de Richtlijn 2014/53/EU.

De volledige tekst van de EU-verklaring van overeenstemming is te vinden op een van de volgende internetadressen:

- Producten, download, op www.miele.be/nl
- Service, informatie aanvragen, gebruiksaanwijzingen, op <https://miele.be/gebruiksaanwijzingen> door de productnaam of het fabricagenummer in te geven

Frequentieband	2,4000 GHz - 2,4835 GHz
----------------	----------------------------

Maximaal zendvermogen	< 100 mW
-----------------------	----------

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 7999 FR, KM 7999 FL

nl-BE

M.-Nr. 11 345 880 / 02