



## 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

---

<b>Veiligheidsinstructies en waarschuwingen</b> .....	<b>5</b>
<b>Uw bijdrage aan de bescherming van het milieu</b> .....	<b>12</b>
<b>Overzicht</b> .....	<b>13</b>
Kookplaat .....	13
Gegevens kookzones .....	14
Bijgeleverde accessoires .....	15
<b>Bedieningselementen</b> .....	<b>16</b>
Touchscreen .....	16
Symbolen .....	18
<b>Ingebruikneming van het apparaat</b> .....	<b>19</b>
Kookplaat voor de eerste keer reinigen .....	19
Kookplaat voor de eerste keer in gebruik nemen .....	19
Miele@home .....	20
Con@ctivity .....	23
<b>Principe</b> .....	<b>25</b>
Geluiden .....	26
Power Management .....	27
<b>De juiste pannen</b> .....	<b>28</b>
<b>Tips om energie te besparen</b> .....	<b>30</b>
<b>Tabel vermogensstanden</b> .....	<b>31</b>
<b>Bediening</b> .....	<b>32</b>
Principe van de bediening .....	32
Menupunt kiezen .....	33
Pull down menu weergeven .....	33
Bladeren .....	33
Menuniveau verlaten .....	33
Instelling in een keuzelijst wijzigen .....	33
Panherkenning .....	33
Pannen plaatsen .....	34
Kookplaat inschakelen .....	36
Vermogensstand instellen .....	36
Kookzone/kookplaat uitschakelen .....	36
Restwarmte-indicatie .....	37
TempControl  .....	38
Vermogensstand instellen – uitgebreid aantal standen .....	40
PowerFlex Plus-kookzone .....	40
Assistent  .....	43

<b>Timer</b> .....	<b>46</b>
Kookwekker .....	46
Automatisch uitschakelen .....	47
<b>Extra functies</b> .....	<b>48</b>
Stop&Go .....	48
Recall .....	48
Schoonmaakfunctie .....	49
Demo-functie .....	49
Gegevens kookplaat weergeven .....	49
<b>Beveiligingen</b> .....	<b>50</b>
Vergrendeling .....	50
Veiligheidsuitschakeling .....	51
Oververhittingsbeveiliging .....	51
<b>Instellingen</b>  .....	<b>52</b>
<b>Aanwijzingen voor keuringsinstituten</b> .....	<b>54</b>
<b>Reiniging en onderhoud</b> .....	<b>55</b>
Keramische platen reinigen .....	56
<b>Nuttige tips</b> .....	<b>57</b>
Meldingen in de indicaties/het display .....	57
Ongewoon gedrag .....	58
Onbevredigend resultaat .....	59
Algemene problemen of technische storingen .....	60
<b>Bij te bestellen accessoires</b> .....	<b>61</b>
<b>Service</b> .....	<b>62</b>
Contact bij storingen .....	62
Garantie .....	62
<b>Installatie</b> .....	<b>63</b>
Veiligheidsinstructies voor het inbouwen .....	63
Veiligheidsafstanden .....	64
Aanwijzingen voor het inbouwen – opliggend .....	68
Inbouwmaten – opliggend .....	69
Inbouwmaten – KM 7999 FR .....	69
Inbouwmaten – KM 7999 FL .....	70
Inbouw (opliggend) .....	71
Aanwijzingen voor het inbouwen – naadloos aansluitend .....	72
Inbouwmaten – naadloos aansluitend .....	73
Inbouwmaten – KM 7999 FL .....	73
Naadloos aansluitende inbouw (zonder rand) .....	74
Elektrische aansluiting .....	75

# Inhoud

---

<b>Productinformatiebladen .....</b>	<b>77</b>
<b>Conformiteitsverklaring .....</b>	<b>78</b>

## 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. 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.

# Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

---

## Wanneer er kinderen in huis zijn

- ▶ Houd kinderen onder 8 jaar op een afstand, tenzij u voortdurend toezicht houdt.
- ▶ Kinderen vanaf 8 jaar mogen het apparaat alleen zonder toezicht gebruiken als ze precies weten hoe ze het apparaat veilig moeten bedienen. De kinderen moeten zich bewust zijn van de gevaren van een foutieve bediening.
- ▶ Kinderen mogen de kookplaat niet zonder toezicht reinigen.
- ▶ Houd kinderen in de gaten wanneer 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 deze is uitgeschakeld. Houd kinderen op een afstand, totdat de kookplaat voldoende is afgekoeld en er geen verbrandingsgevaar meer bestaat.
- ▶ Pas op voor verbranding. Bewaar voorwerpen, die voor kinderen interessant kunnen zijn, niet op plaatsen boven of achter de kookplaat. Dat kan kinderen ertoe brengen op de kookplaat te klimmen.
- ▶ Verbrandingsgevaar! Draai de grepen van de pannen zo dat ze zich boven het werkblad bevinden, zodat kinderen de pannen niet van het apparaat kunnen trekken.
- ▶ Verstikkingsgevaar! Kinderen kunnen zich tijdens het spelen in verpakkingsmateriaal wikkelen (bijvoorbeeld in folie) of het materiaal over hun hoofd trekken en stikken. Houd verpakkingsmaterialen bij kinderen vandaan.
- ▶ Maak gebruik van de vergrendeling, zodat kinderen het apparaat 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 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 vakman inspecteren.

▶ De aansluitgegevens (frequentie en spanning) op het typeplaatje moeten beslist overeenkomen met de waarden van het elektriciteitsnet 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 onderdelen worden aangeraakt die onder spanning staan of wanneer elektrische of mechanische onderdelen worden veranderd, is dit gevaarlijk voor de gebruiker. Het kan er tevens toe leiden dat het apparaat niet meer goed functioneert. Open nooit de ommanteling van het apparaat.
- ▶ 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.
- ▶ 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 door een speciale aansluitkabel worden vervangen (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 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 meubeldeel 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 meubeldeel 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.
- ▶ Spuitbussen, 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 het apparaat ingeschakeld is, als u het apparaat per ongeluk inschakelt of als het nog warm is van het koken, bestaat het risico dat metalen voorwerpen die erop liggen heet worden. Andere materialen kunnen smelten of vlam vatten. Vochtige pannendecksel 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 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.

## Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

---

- ▶ 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 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 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.
- ▶ Hete voorwerpen op het touchscreen kunnen de onderliggende elektronica beschadigen. Plaats daarom nooit hete pannen in de buurt van het touchscreen.
- ▶ 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.
- ▶ Zuurhoudende levensmiddelen, zoals azijn, jam of citroensap, kunnen verkleuring van de keramische plaat veroorzaken. Verwijder zuurhoudende levensmiddelen 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.
- ▶ 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.
- ▶ Gebruik nooit de booster voor het verwarmen van vetten en olie. Verwarm 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 de ingeschakelde kookplaat kan de werking van magnetiseerbare voorwerpen beïnvloeden. Houd creditcards, opslagmedia, rekenmachines etc. uit de buurt van het ingeschakelde apparaat.
- ▶ 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.
- ▶ 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.
- ▶ 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 betreffende hoofdstuk).

# Uw bijdrage aan de bescherming van het milieu

---

## 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.

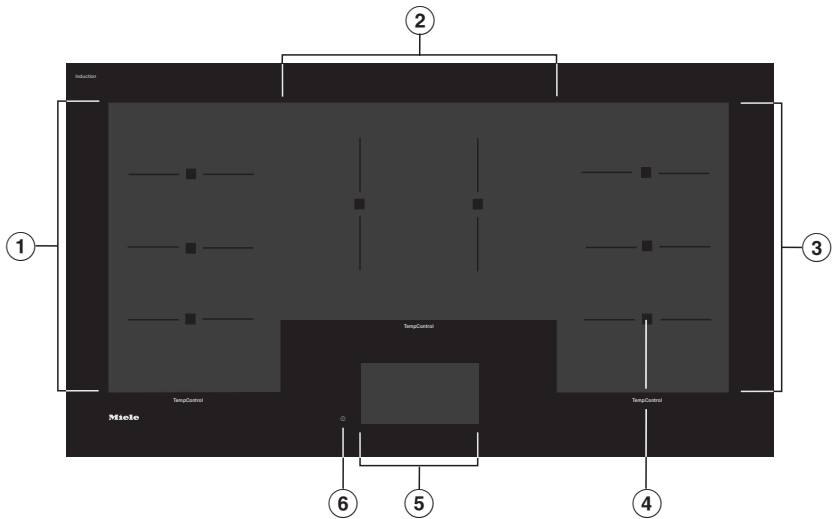
## Afdanken van het apparaat

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.



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.

## Kookplaat



- ① PowerFlex Plus-kookzone met TempControl
- ② PowerFlex Plus-kookzone met TempControl
- ③ PowerFlex Plus-kookzone met TempControl
- ④ Sensoren voor TempControl
- ⑤ Touchscreen
- ⑥ Sensortoets kookplaat Aan/Uit

# Overzicht

---

## Gegevens kookzones

Kookzone	Afmetingen in mm <sup>1</sup>	Max. vermogen in watt bij 230 V <sup>2</sup>	
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

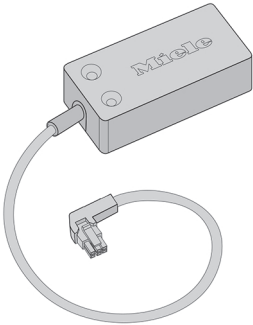
<sup>1</sup> De aangegeven afmeting komt overeen met het maximale bodemoppervlak van de te gebruiken pannen.

<sup>2</sup> 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

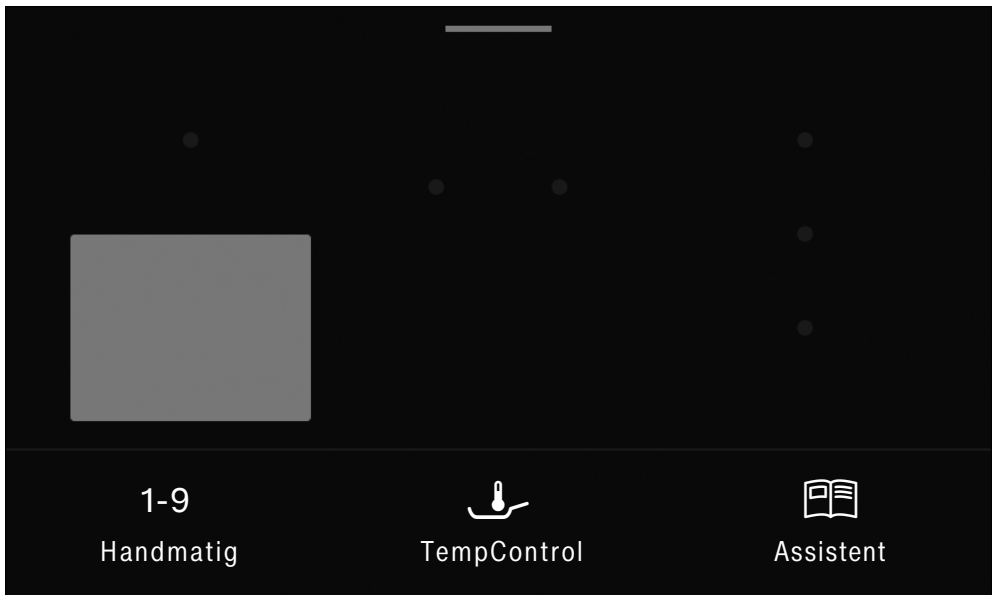
---

## Touchscreen

 Schade veroorzaakt door puntige of scherpe voorwerpen of hete pannen. Door puntige of scherpe voorwerpen, zoals pennen, kunnen er krassen op het touchscreen ontstaan. Hete pannen op het touchscreen kunnen de daaronder liggende elektronica beschadigen.

Raak het touchscreen alleen met uw vingers aan.  
Leg geen voorwerpen op het touchscreen.  
Plaats geen hete pannen op het touchscreen.

Het touchscreen bestaat uit 3 gedeeltes.





## Boven

Bovenaan het touchscreen bevindt zich een oranje lijn waarmee u het pull down menu kunt openen. In het pull down menu kunt u tijdens het koken instellingen invoeren.

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

Wanneer u 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 vindt u de symbolen van het hoofdmenu. Hier kiest u de bereidingswijze.

# Bedieningselementen





---

## Symbolen

### Hoofdmenu



Symbol	Betekenis
1-9 Handmatig	Handmatig koken – Vermogensstand kiezen
 TempControl	Sensorgestuurd bereiden – Temperatuur kiezen
 Assistent	Hulpfunctie voor het bereiden van gekozen levensmiddelen en recepten

### Pull down menu

Symbol	Betekenis
	Schoonmaakfunctie
<b>i</b>	Dit symbool geeft aan dat er extra informatie is of dat er aanwijzingen zijn voor de bediening.
II/▶	Stop&Go
	Kookwekker
	Vergrendeling
	Instellingen

### Overige symbolen

Afhankelijk van de gekozen functie verschijnen nog meer symbolen.

Symbol	Betekenis
	Automatisch uitschakelen
	U komt in een hoger niveau of u gaat terug naar het hoofdmenu.

# Ingebruikneming van het apparaat

---

## 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 onderhoud en reparatie.

- Wis uw kookplaat voor het eerste gebruik af met een vochtige doek en droog de plaat weer af.

## Kookplaat voor de eerste keer in gebruik nemen

### Taal instellen

- Kies de gewenste taal.
- Bevestig met OK.

### Eerste keer koken

De onderdelen van metaal worden met een onderhoudsmiddel beschermd. Als het apparaat 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 deze 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 gewone kookplaten.

# Ingebruikneming van het apparaat

## Miele@home

Voorwaarde:

- Een eigen wifi-netwerk
- De meegeleverde wifi-stick moet geïnstalleerd zijn.

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

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

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

U kunt de kookplaat op verschillende manieren in het 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 apparaten (zoals magnetrons, op afstand bestuurbaar speelgoed). Hierdoor kunnen tijdelijke of volledige storingen in de verbinding optreden. Een constante beschikbaarheid van de aangeboden functies kan daarom niet worden gegarandeerd.

## 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](http://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 apparaat geïnstalleerd hebt, kunt u het volgende doen:

- Informatie over de status van de kookplaat opvragen
- Opmerkingen over het programmaverloop van de kookplaat opvragen
- Een Miele@home-netwerk met andere voor wifi geschikte Miele apparaten installeren

# Ingebruikneming van het apparaat

## Miele@home installeren


### Via de app verbinden

U kunt de netwerkverbinding met de Miele@mobile-app tot stand brengen.

- Installeer de Miele@mobile-app op uw mobiele apparaat.

Voor de aanmelding via de app dient u te beschikken over:

1. Het wachtwoord van uw wifi-netwerk.
2. Het wachtwoord van uw kookplaat.

Het wachtwoord van de kookplaat bestaat uit de laatste 9 cijfers van het serienummer. Het serienummer vindt u in de Instellingen  onder Softwareversie (zie hoofdstuk “Extra functies”, paragraaf “Gegevens kookplaat weergeven”).

- Schakel de kookplaat in.
- Mobiel eindapparaat: start de Miele@mobile-app.
- Kookplaat: roep de Instellingen  op.
- Kookplaat: raak Miele@home | activeren | aanmelden per app aan.
- Mobiel eindapparaat: volg de navigatie in de app.

Het touchscreen geeft de melding *Verbinding geslaagd weer*.

### Via WPS verbinden

**Voorwaarde:** u heeft 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: het touchscreen geeft de melding *Verbinding geslaagd weer*.

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

- Mobiel eindapparaat: volg de navigatie in de app.

# Ingebruikneming van het apparaat

---

## Proces afbreken

- Raak deactiveren aan.

## Instellingen resetten

Bij vervanging van de wifi-stick of router hoeft u de instellingen niet te resetten.

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

Het touchscreen geeft de melding Netwerkinstellingen zijn gereset weer.

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

## Con@ctivity

Con@ctivity beschrijft de directe communicatie tussen uw elektrische kookplaat van Miele en een afzuigkap van Miele. Met Con@ctivity kan de afzuigkap automatisch bestuurd worden, afhankelijk van de instellingen op uw kookplaat.

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

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

### Beschikbaarheid wifi-verbinding

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

## Con@ctivity installeren

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

### Con@ctivity via het eigen wifi-netwerk (Con@ctivity 3.0)

Voorwaarde:

- Een eigen wifi-netwerk
- De meegeleverde wifi-stick moet geïnstalleerd zijn
- Miele afzuigkap die geschikt is voor wifi

- Neem uw kookplaat en uw afzuigkap op in het eigen wifi-netwerk (zie hoofdstuk "Ingebruikneming van het apparaat", paragraaf "Miele@home").

De Con@ctivity-functie wordt automatisch geactiveerd.

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


# Ingebruikneming van het apparaat

## Con@ctivity via een directe wifi-verbinding (Con@ctivity 3.0)

Voorwaarde:


- De meegeleverde wifi-stick moet geïnstalleerd zijn
- Miele afzuigkap die geschikt is voor wifi

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

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

Het touchscreen geeft de melding Verbinding geslaagd weer.

Als de verbinding geslaagd is, branden de controlelampjes **2** en **3** continu op de afzuigkap.

- Verlaat de verbindingsmodus op de afzuigkap door op de nalooptoets <sup>5</sup> te drukken.

Con@ctivity is nu geactiveerd.

Als de directe wifi-verbinding tot stand gebracht is, kunnen de kookplaat en afzuigkap niet in een eigen netwerk worden opgenomen. Als u dit later wilt, dient u eerst de directe wifi-verbinding tussen kookplaat en afzuigkap te verbreken (zie hoofdstuk: “Instellingen resetten” en in de gebruiks- en montagehandleiding van de afzuigkap hoofdstuk: “Wifi afmelden”).

## Proces afbreken

- Raak deactiveren aan.

## Instellingen resetten

Bij vervanging van de wifi-stick of router hoeft u de instellingen niet te resetten.

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

Het touchscreen geeft de melding Netwerkinstellingen zijn gereset weer.

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



Onder de keramische plaat bevinden zich inductiespoelen. Deze spoelen genereren een magnetisch veld waardoor de bodem van de pan heet wordt. De keramische plaat zelf wordt alleen indirect verwarmd door de stralingswarmte van de bodem van de pan.

De positie, grootte en vorm van de pan worden automatisch herkend door de inductie.

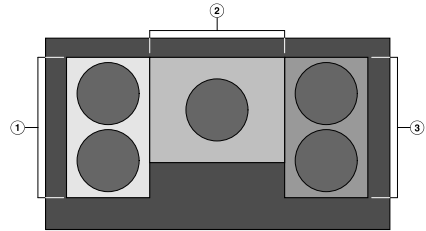
Het inductieprincipe werkt alleen bij pannen met een magnetiseerbare bodem (zie hoofdstuk: “De juiste pannen”).

**⚠** Gevaar voor verbranding door hete voorwerpen.

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

Schakel het apparaat na gebruik uit met 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 kookgedeeltes. Het volledige kookoppervlak kan in afzonderlijke kookzones worden verdeeld. U kunt maximaal 5 pannen tegelijk gebruiken: 2 pannen op zowel het linker als het rechter kookgedeelte en 1 pan op het middelste gedeelte.

Als u op het linker of rechter kookgedeelte 2 pannen gebruikt, wordt elke pan weergegeven op het touchscreen. Indien nodig, kunnen pannen meerdere kookzones tegelijkertijd bedekken.

Meer info over de kookzones en de combinatiemogelijkheden vindt u in hoofdstuk “Bediening”, paragraaf “Pannen plaatsen”.

# Principe

---

## Geluiden

In de pannen kunnen allerlei geluiden ontstaan, die afhankelijk zijn van het materiaal en de constructie van de panbodem:

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.

Vooraf bij lage vermogensstanden kunnen bij elektronische schakelingen klikgeluiden optreden.

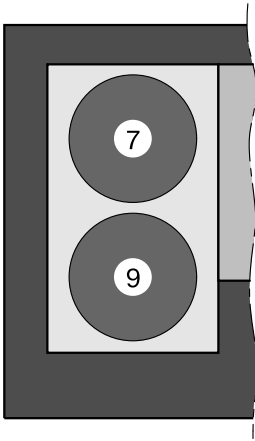
Als de koelventilator inschakelt, kan er een zoemend geluid ontstaan. De ventilator koelt de elektronica als u de kookplaat intensief gebruikt. Ook nadat u het apparaat heeft uitgeschakeld, kan de ventilator doorlopen.

## Power Management

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

Als u op de linker of rechter kookzone met 2 pannen tegelijkertijd kookt, wordt het vermogen zo geregeld dat het totale 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.

Standaard 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 gevolgen:

- Bij erg grote pannen kunt u geen hoge vermogensstand instellen.
- Als u op de linker of rechter kookzone met 2 pannen tegelijkertijd kookt, kan alleen de functie Handmatig 1–9 worden gebruikt.

# 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).

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

## 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.

## Indicatie van een ontbrekende/ongeschikte pan

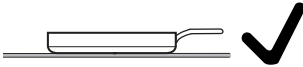
- Op het touchscreen knippert - - -, als
- u een kookzone zonder pan of met een ongeschikte pan (pan met niet-magnetiseerbare bodem) inschakelt
  - de bodemdiameter van de pan te klein is
  - u de pan van een ingeschakelde kookzone verwijderd
  - u de pan niet correct heeft geplaatst

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 op de keramische plaat veroorzaken.
- 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.

## Tips om energie te besparen

---

- Bereid gerechten zoveel mogelijk alleen in gesloten potten of 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.

## Tabel vermogensstanden

De kookplaat heeft standaard 9 vermogensstanden. Indien u een fijnere indeling wenst, kunt u deze uitbreiden tot 17 vermogensstanden (zie hoofdstuk “Instellingen”).

	Instelbereik	
	instelling af fabriek (9 standen)	uitgebreid (17 standen)
Boter smelten Chocolade smelten Gelatine oplossen	1–2	1–2.
Kleine hoeveelheden vloeistof verwarmen Gerechten warmhouden die gemakkelijk aanbakken Rijst wellen, rijstepap 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 (pannen met deksel)	4–6	3.–5.
Omeletten of spiegeleieren zonder korst bereiden Gehaktballen voorzichtig braden Groente en vis blancheren Deegwaren en peulvruchten wellen Diepvriesvoedsel ontdooien en verwarmen Gebonden saus of roomsaus maken, bijv. wittewijnsaus of sauce hollandaise	5–7	4.–7.
Vis, schnitzel, braadworst, eieren, pannenkoeken voorzichtig bakken (zonder oververhitting van het vet)	6–8	6–7.
Poffertjes, pannenkoeken, etc. 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. Het vermogen van de inductiepoel 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.

# Bediening

## Principe van de bediening

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

Als de kookplaat uitgeschakeld is, is alleen het opgedrukte symbool voor de sensortoets Aan/Uit ① zichtbaar. Als u de kookplaat inschakelt, gaat het touchscreen branden.

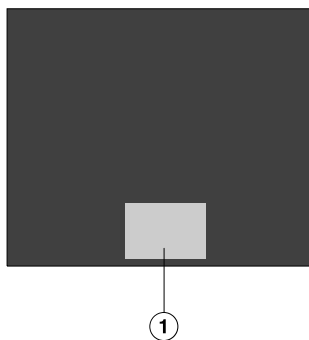
U bedient de kookplaat met het touchscreen door de gewenste menupunten aan te raken.

Elke reactie van het touchscreen wordt bevestigd met een geluidssignaal.

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

De velden waarmee u een stap in de bediening kunt bevestigen zijn **groen** gemarkeerd (bijv. OK).

⚠ Storing door een verontreinigd en/of bedekt touchscreen.  
Het touchscreen reageert niet of er worden ongewenste schakelingen uitgevoerd, het is zelfs mogelijk dat de kookplaat een foutmelding weergeeft (zie hoofdstuk “Beveiligingen”, paragraaf “Veiligheidsuitschakeling”).  
Hete pannen op het touchscreen kunnen de daaronder liggende elektronica beschadigen.  
Houd het touchscreen schoon.  
Leg geen voorwerpen op het touchscreen.  
Plaats geen hete pannen op het touchscreen.



① Bereik van het touchscreen



## Menupunt kiezen

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

## Pull down menu weergeven

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

## Bladeren

U kunt naar links en naar rechts bladeren.

- U doet dit door over het beeldscherm te swipen. Houd daarvoor uw vinger tegen het touchdisplay en swipe 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 vóór het laatste symbool.

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 terug in het hogere menu.

## Panherkenning


Standaard is de permanente panherkenning geactiveerd (zie hoofdstuk “Instellingen”). Als de kookplaat is ingeschakeld en u zet er een pan op, verschijnt op het touchscreen automatisch de bijbehorende weergave.

Als de panherkenning uitgeschakeld is, moet u op het touchscreen de positie van de pan aanraken om de betreffende zone in te schakelen.

# Bediening

## Pannen 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

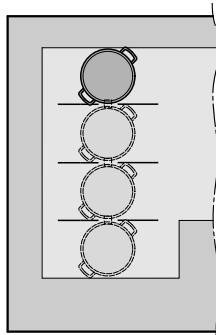
 **Brandgevaar door oververhitting.**  
Als een sensor niet functioneert zoals voorgeschreven, kan dit tot oververhitting leiden.  
Plaats de pannen midden op een sensor.

## Minimale grootte pannen

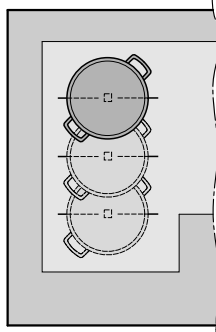
Afhankelijk van de functie en kookzone moeten uw pannen de volgende minimale bodemdiameter hebben:

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

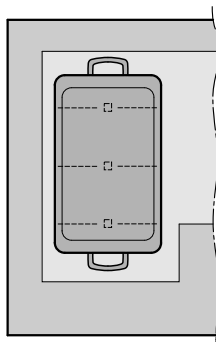
## Kookgedeelte links en rechts



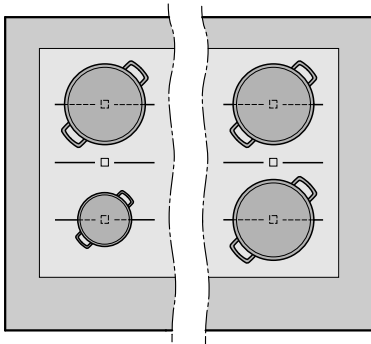
Pannen met een bodemdiameter van minder dan 13 cm.



Pannen met een bodemdiameter vanaf 13 cm.

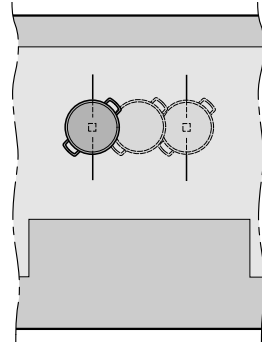


Grotere pannen

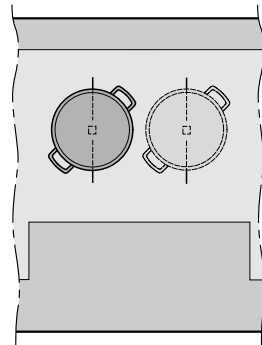


2 pannen

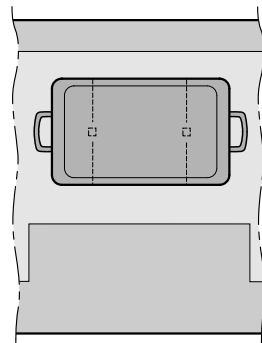
## Kookgedeelte midden



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 oververhitting van gerechten.

Als u gerechten niet in de gaten houdt, kunnen deze oververhit raken en in brand vliegen.

Houd toezicht op het apparaat als het in gebruik is.

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

## Kookplaat inschakelen

- Raak de sensortoets  aan.

Het touchscreen wordt ingeschakeld.

Als u daarna niets meer invoert, wordt de kookplaat om veiligheidsredenen na 1 minuut weer uitgeschakeld.

## Vermogensstand instellen

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

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

De duur geeft aan hoelang de kookzone actief is.

Als u over de duur swipet, wordt de weergave teruggebracht naar 0.

## Vermogensstand wijzigen

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

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

## Kookzone/kookplaat uitschakelen


### Kookzone uitschakelen

- Raak de kookzone op het touchscreen aan en houd deze vast totdat de kookzone wordt uitgeschakeld.


of

- Raak de kookzone op het touchscreen aan.
- Stel de vermogensstand in op 0.

of

- Raak de kookzone op het touchscreen aan.
- Raak symbool  aan.

### Kookplaat uitschakelen

- Om de kookplaat en daarmee alle kookzones uit te schakelen, raakt u 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 plaat.

Na het beëindigen van het kookproces is de keramische plaat heet.

Raak de keramische plaat niet aan als de restwarmte-indicatie nog brandt.

# Bediening

## TempControl

TempControl bewaakt en regelt de temperatuur bij het braden:

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

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

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

### Aanwijzingen voor het gebruik

- U kunt 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 u 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 zodra het voorverwarmen is begonnen.

## TempControl activeren

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

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

- Doe het gerecht in de pan.
- Schakel de kookzone na gebruik uit.

### Temperatuur wijzigen

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

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

## Bereidingstabel TempControl

Deze lijst bevat uitsluitend gerechten waarvoor geen hulpprogramma beschikbaar is. Zie voor een volledige lijst van hulpprogramma's het hoofdstuk "Bediening", paragraaf "Assistent".

De in de tabellen genoemde temperaturen zijn richtwaarden. We raden aan om eerst een lagere temperatuur te kiezen. U kunt de bereidingstijd indien nodig nog verlengen. De bereidingstijd begint pas als de ingestelde temperatuur is bereikt.

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

🌡️ Temperatuur

# Bediening

---

## Vermogensstand instellen – uitgebreid aantal standen

- 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-kookzone

Bij een PowerFlex Plus-kookzone zijn alle inductiespoelen (zie hoofdstuk “Inductie”, paragraaf “Principe”) permanent gecombineerd. Als de panherkenning actief is (zie hoofdstuk “Instellingen” ), worden de kookzones automatisch ingesteld op basis van het formaat van de geplaatste pan. U kunt de kookzones ook handmatig selecteren en de vorm en/of het formaat wijzigen.

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

## Kookzones handmatig instellen/wijzigen

- Raak een vierkante markering op het touchscreen van de kookplaat aan.

De geselecteerde zone is oranje gemarkeerd.

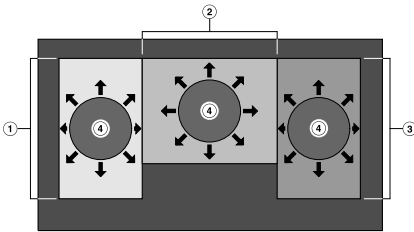
- Swipe met uw vinger over het touchscreen om de geselecteerde zone te vergroten of te verkleinen.

U kunt de vorm of het formaat van een actieve kookzone niet wijzigen.



## Booster

Deze verhoogt het vermogen om snel grote hoeveelheden te kunnen verwarmen, bijvoorbeeld water voor het koken van pasta. Dit hogere vermogen is maximaal 10 minuten actief.



- ① PowerFlex Plus-kookzone met Temp-Control
- ② PowerFlex Plus-kookzone met Temp-Control
- ③ PowerFlex Plus-kookzone met Temp-Control
- ④ Pannen met booster

U kunt de booster bij maximaal 3 pannen tegelijkertijd gebruiken:

- 1 keer op de linkerhelft van de kookplaat
- 1 keer in het midden
- 1 keer op de rechterhelft van de kookplaat

Als u de booster activeert, wordt aan het einde van de boostertijd de vermogensstand automatisch teruggebracht 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

Uw kookplaat biedt meer dan 20 hulp-programma's voor het bereiden van gerechten en levensmiddelen.

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

Op het touchscreen verschijnt informatie over het gekozen gerecht/levensmiddel.

- Kies Start.

Als de ingestelde temperatuur is bereikt, hoort u een signaal. De programmaduur 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 is beschreven.
- Schakel de kookzone na gebruik uit.

## Informatie laten weergeven

U kunt de informatie over een lopende bereiding laten weergeven.

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

# Bediening

## Overzicht hulpprogramma's

De in de tabellen genoemde tijden zijn richtwaarden. Wij raden u aan om eerst de kortste bereidingstijd te kiezen. U kunt de bereidingstijd indien nodig nog verlengen. De bereidingstijd begint pas als de ingestelde temperatuur is bereikt.

Gerecht	🌡️ [°C]	🕒 [min]
Bijgerechten		
Gebakken aardappels	180–200	15–25 <sup>1</sup>
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 <sup>2</sup>
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 <sup>3</sup>
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

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

<sup>1</sup>De aangegeven bereidingstijd heeft betrekking op gekookte aardappelen.

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

<sup>2</sup>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.

<sup>3</sup>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 2 functies gebruiken:


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

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 pull down menu.
- Kies .


Op het touchscreen 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.

### Kookwekkertijd wijzigen

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

### Kookwekkertijd 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 worden gebruikt.

De kookzone wordt automatisch uitgeschakeld als de geprogrammeerde tijd langer is dan de maximaal toegestane bedrijfsduur (zie hoofdstuk: “Veiligheidsfuncties”, paragraaf “Veiligheidschakelaar”).


## Uitschakeltijd instellen

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



Op het touchscreen 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 voor nog een kookzone een uitschakeltijd wilt instellen, doet u hetzelfde als hiervoor beschreven.

## Uitschakeltijd wijzigen

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

## Uitschakeltijd wissen

- Kies .
- Kies .
- Bevestig met OK.

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

## Extra functies

---

### Stop&Go

Deze functie kunt u alleen 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 instelling van de timer kunnen niet worden gewijzigd, de kookplaat kan alleen worden uitgeschakeld. De kookwekkertijd, uitschakeltijden en boostertijden worden aangehouden.

Bij deactivering wordt teruggeschakeld naar de laatst ingestelde vermogensstand en de tijden lopen door.

### Activeren/deactiveren

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

- Open het pull down menu.
- Raak het symbool II/▶ gedurende ca. 1 seconde aan.

### Recall

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


- Schakel de kookplaat weer in.
- Kies Ja.




### Schoonmaakfunctie


U kunt het touchscreen van de kookplaat gedurende 20 seconden blokkeren om bijv. verontreinigingen te verwijderen. De sensortoets ① wordt niet vergrendeld.

#### Activeren

- Open het pull down menu.
- Raak het symbool  aan.

De tijd wordt onder het symbool  afgeteld



#### Deactiveren

- Open het pull down menu.
- Raak het symbool  aan.

### Demo-functie



Met deze functie kan de vakhandelaar het apparaat presenteren, zonder dat de verwarming wordt ingeschakeld.

#### Activeren

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

In het midden van het touchscreen staat DEMO.



#### Deactiveren

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

DEMO in het touchscreen gaat uit.

### Gegevens kookplaat weergeven

U kunt de typeaanduiding, het serie-nummer en de softwareversie van uw kookplaat laten weergeven.

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

De gegevens van de kookplaat staan op het touchscreen.


# Beveiligingen

---

## Vergrendeling

Om te voorkomen dat iemand de kookplaat per vergissing inschakelt, heeft deze een vergrendeling. De vergrendeling kan alleen geactiveerd worden als er geen kookzone in gebruik is.

### Vergrendeling activeren/deactiveren

- Schakel de kookplaat in.
- Open het pull down menu.
- Raak symbool  gedurende 3 seconden aan.

## Veiligheidsuitschakeling

### Touchscreen is bedekt

Wanneer het touchscreen langer dan ca. 10 seconden bedekt blijft, bijv. door vingercontact, een overkokend gerecht of voorwerpen die erop zijn gelegd, wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld. Het touchscreen toont de foutmelding F6716 en u hoort een signaal. Verwijder de voorwerpen en/of verontreinigingen en druk op OK en de kookplaat is opnieuw klaar voor gebruik.

### Het apparaat was te lang ingeschakeld

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

Vermogensstand*	Maximale gebruiksduur [uren]
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 u het aantal vermogensstanden heeft uitgebreid (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 weer de normale waarde aan wanneer de pan is afgekoeld.

## Instellingen

---

In het menu Instellingen  kunt u de kookplaat aan uw eigen wensen aanpassen.

### Instellingen oproepen

U kunt instellingen alleen wijzigen als op dat moment geen bereiding plaatsvindt.

- Schakel de kookplaat in.
- Open het pull down menu.
- Kies Instellingen .

### Instellingen wijzigen


- Kies het gewenste menupunt.

De huidige instelling is oranje.

- Kies de gewenste optie.
- Bevestig met OK.

Als u een menupunt wilt verlaten zonder iets te wijzigen, raakt u 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 “Ingebruikneming van het apparaat”, paragraaf “Miele@home” en “Con@ctivity”
Demomodus	Aan
	Uit*

\*Fabrieksinstelling

## **Aanwijzingen voor keuringsinstituten**

---

### **Testgerechten volgens EN 60350-2**

Standaard zijn 9 vermogensstanden ingesteld.

Stel voor de tests volgens de norm het uitgebreide aantal vermogensstanden in. Zie 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 krasen 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 problemen die bij 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](http://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 het probleem te verhelpen.

### Meldingen in de indicaties/het display

Probleem	Oorzaak en oplossing
<b>Het touchscreen geeft F6713 of 6771 weer en de kookplaat wordt automatisch uitgeschakeld.</b>	Er is een lege pan verwarmd. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Raak OK aan.</li> <li>■ Wacht tot de restwarmte-indicatie  uitgaat (zie hoofdstuk “Bediening”, paragraaf “Restwarmte-indicatie”).</li> <li>■ Kook met gevulde pannen.</li> </ul>
<b>Op het touchscreen verschijnt F6734 en de kookplaat wordt automatisch uitgeschakeld.</b>	De pannen zijn onjuist geplaatst. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Plaats de pannen correct (zie hoofdstuk “Bediening”, paragraaf “Pannen plaatsen”).</li> <li>■ Raak OK aan.</li> </ul>
<b>Het touchscreen geeft F6716 weer en de kookplaat wordt automatisch uitgeschakeld.</b>	Het touchscreen is bedekt, bijvoorbeeld door vingercontact, overkokende gerechten of neergelegde voorwerpen. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Verwijder de verontreinigingen of de voorwerpen (zie hoofdstuk: “Beveiligingen”, paragraaf: “Veiligheidsuitschakeling”).</li> <li>■ Raak OK aan.</li> </ul>
<b>Het touchscreen geeft F6704 weer en de kookplaat wordt automatisch uitgeschakeld.</b>	De openingen voor luchttoevoer of luchtafvoer van de koeling zijn geblokkeerd. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Verwijder alle hindernissen voor de openingen van luchttoevoer en luchtafvoer van de koeling.</li> <li>■ Raak OK aan.</li> </ul>
<b>In het display verschijnt een melding die niet in deze tabel wordt genoemd.</b>	Er is een storing opgetreden in de elektronica. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Onderbreek de stroomvoorziening van de kookplaat gedurende ca. 1 minuut.</li> <li>■ Als het probleem na het herstellen van de stroomvoorziening nog niet is verholpen, neem dan contact op met Miele.</li> </ul>

# Nuttige tips

## Ongewoon gedrag

Probleem	Oorzaak en oplossing
<b>In een weergave knippert - - -.</b>	Op de kookzone staat geen pan of een ongeschikte pan. ■ Gebruik geschikte pannen (zie hoofdstuk: “Inductie”, paragraaf: “De juiste pannen”).
	De pan staat niet correct op de kookzone. ■ Plaats de pan opnieuw op de kookzone.
	Er bevinden zich metalen voorwerpen op de kookzone, bijv. bestek. ■ Verwijder de betreffende voorwerpen.
<b>Het touchscreen reageert niet.</b>	Uw vingertoppen zijn bedekt. ■ Raak het touchscreen alleen met uw blote vingers aan.
	De schoonmaakfunctie  is geactiveerd. ■ Deactiveer de schoonmaakfunctie (zie hoofdstuk “Extra functies”, paragraaf “Schoonmaakfunctie  ”).
	U heeft het touchscreen aangeraakt terwijl u een pan vasthoudt. ■ Raak het touchscreen alleen aan als u uw handen vrij heeft.
	Het touchscreen is verontreinigd. ■ Verwijder de verontreinigingen.
<b>De symbolen reageren op aanrakingen in de buurt.</b>	Er bevindt zich water of een andere vloeistof op het touchscreen. ■ Maak het touchscreen droog.
<b>De vermogensstand wordt automatisch verlaagd of kan niet worden verhoogd.</b>	Er staan 2 pannen tegelijk op een kookzone (zie hoofdstuk “Inductie”, paragraaf “Powermanagement”).
<b>Een bereik wordt automatisch uitgeschakeld.</b>	De maximale gebruiksduur is overschreden. ■ Stel opnieuw een vermogensstand in (zie hoofdstuk “Veiligheidsfuncties”, paragraaf “Veiligheidsuitschakeling”).

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

### Onbevredigend resultaat

Probleem	Oorzaak en oplossing
De verwarmingstijd is abnormaal lang.	De pan staat niet correct op de kookzone. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Plaats de pan opnieuw (zie hoofdstuk “Bediening”, paragraaf “Pannen plaatsen”).</li> </ul>
	De bodem van de pan of de keramische kookplaat is vuil. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Verwijder de verontreinigingen.</li> </ul>
	U heeft tijdens de verwarmingstijd water, olie of levensmiddelen toegevoegd. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Voeg niets toe tijdens de verwarmingstijd.</li> </ul>
Bij vergelijkbare kook- en braadprocessen zijn er kleine verschillen in de bereidingstijden en de mate, waarin het gerecht bruin wordt.	Dit is geen storing. Het materiaal van de bodem van de kookplaat en de positie van de pan 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
<b>De kookplaat kan niet in-geschakeld worden.</b>	<p>De kookplaat heeft geen stroom.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Controleer of de zekering van de elektrische installatie geactiveerd is. Neem contact op met een elektricien of met de Miele Service (minimale sterkte van de zekering (zie typeplaatje)).</li></ul> <p>Er is mogelijk sprake van een technische storing.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Maak de kookplaat ca. 1 minuut spanningsvrij, door<ul style="list-style-type: none"><li>– de hoofdschakelaar van de huisinstallatie uit te schakelen, de betreffende smeltzekering eruit te draaien of</li><li>– de aardlekschakelaar uit te schakelen.</li></ul></li><li>■ Schakel daarna alles weer in. Kunt u de kookplaat dan nog niet in gebruik nemen, neem dan contact op met een elektricien of met de Service.</li></ul>
<b>De kookzone wordt niet verwarmd.</b>	<p>De kookzone is nog te warm van een vorige bereiding. Zodra de zone is afgekoeld, wordt deze verwarmd.</p>
<b>Bij de nieuwe kookplaat komen geurtjes en damp vrij.</b>	<p>De metalen delen van het apparaat zijn voorzien van een speciaal beschermlaagje. 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.</p>
<b>Na het uitschakelen van het apparaat is nog een geluid te horen.</b>	<p>De koelventilator blijft draaien tot het apparaat afgekoeld is en wordt dan automatisch uitgeschakeld.</p>

## Bij te bestellen accessoires

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

U kunt deze producten heel eenvoudig via de webshop bestellen.

De producten zijn ook verkrijgbaar bij Miele (zie achter in deze gebruiksaanwijzing) en bij uw Miele vakhandelaar.

### Kookgerei

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

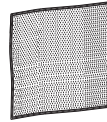
### Reinigings- en onderhoudsmiddelen

#### Reinigingsmiddel voor keramische platen en roestvrij staal 250 ml



Voor het verwijderen van verontreinigingen, kalk- en aluminiumvlekken

#### Microvezeldoekje



Voor het verwijderen van vingerafdrukken en lichte verontreinigingen

## Service

---

Op [www.miele.com/service](http://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 een technicus kunt u online op [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service) boeken. De contactgegevens van de afdeling klantcontacten van Miele vindt u achteraan in dit document.

Miele heeft de typeaanduiding en het serienummer nodig (Fabr./SN/Nr.). Beide gegevens vindt u op het typeplaatje.

### Garantie

De garantietermijn voor dit apparaat bedraagt 2 jaar.

Voor meer informatie zie de bijgevoegde garantievoorwaarden.

## Veiligheidsinstructies 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 gekwalificeerde vakman/-vrouw op het elektriciteitsnet aansluiten.



Schade door vallende voorwerpen.

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

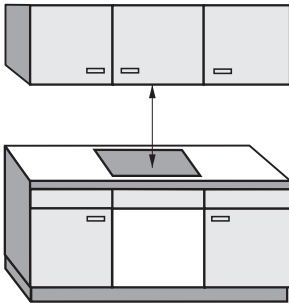
Bouw de kookplaat pas na de montage van de bovenkasten of de afzuigkap in.

- ▶ 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.
- ▶ De kookplaat mag niet boven koelapparatuur, vaatwassers, wasmachines en drogers 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 mag ook niet worden blootgesteld aan mechanische belastingen.
- ▶ Neem de veiligheidsafstanden op de volgende pagina's in acht.

# Installatie

## Veiligheidsafstanden

### Veiligheidsafstand boven de kookplaat



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

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

Als voor verschillende apparaten verschillende veiligheidsafstanden worden genoemd voor plaatsing onder een afzuigkap, kies dan altijd de grootste afstand.

### Minimale afstand onder de kookplaat

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

Minimale afstand vanaf de onderkant<sup>1</sup> van de kookplaat tot de

- bovenkant van de oven:  $\geq 25$  mm
- bovenkant van de tussenbodem:  $\geq 25$  mm
- bovenkant van de lade:  $\geq 5$  mm
- bodem van de lade:  $\geq 75$  mm

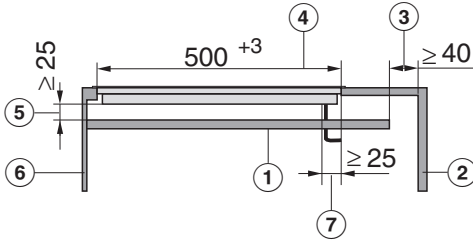
<sup>1</sup> De onderkant is de buitenkant van de bodemplaat van de kookplaat. Lagere constructies zoals aansluitkasten en afstandsplaten tellen niet als het laagste punt en zijn niet belangrijk voor het berekenen van de minimale afstand.



## Tussenbodem

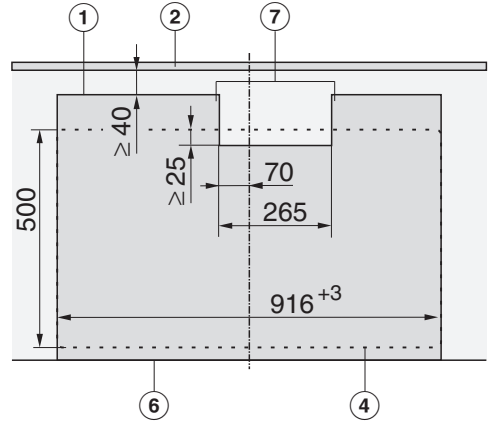
Plaatsing van een tussenbodem onder de kookplaat is niet noodzakelijk, maar wel toegestaan.

## Zijaanzicht



- ① Tussenbodem
- ② Achterwand kast
- ③ Minimale afstand tussen de achterste rand van de tussenbodem en de achterwand van de kast voor de ventilatie van de kookplaat
- ④ Uitsparing werkblad
- ⑤ Minimale afstand tussen de onderkant van de kookplaat en de bovenste rand van de tussenbodem voor de ventilatie van de kookplaat
- ⑥ Voorkant
- ⑦ Uitsparing voor de aansluitkabel  
Minimale afstand van de achterkant van de werkbladuitsparing tot de rand van de uitsparing

## Bovenaanzicht



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

# Installatie

## Veiligheidsafstand achterkant/zijkant

Monteer de kookplaat bij voorkeur met veel ruimte rechts en links.

Aan de achterkant van de kookplaat moet ten opzichte van een hoge kast of wand de hierna aangegeven minimale afstand ① worden aangehouden.

Als zich aan één kant van de kookplaat (rechts of links) een hoge kast of wand bevindt, moet de hierna aangegeven minimale afstand ②, ③ worden aangehouden. Voor de tegenoverliggende kant geldt een minimale afstand van 200 mm.

① Minimumafstand **achter** van de werkbladuitsparing tot de achterkant van het werkblad:

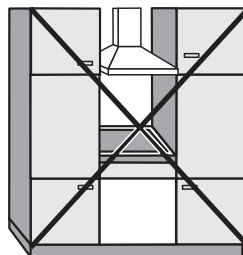
50 mm

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

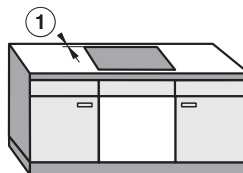
50 mm.

③ Minimumafstand **links** van de werkbladuitsparing tot een ernaast staand 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

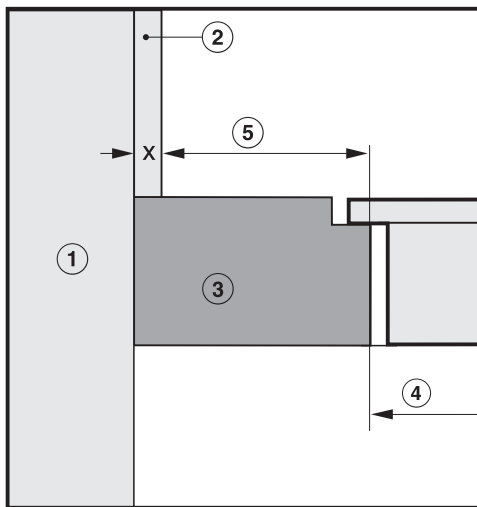
Als er sprake is van een nisbekleding dient er een minimumafstand tussen de uitsparing in het werkblad en de bekleding te worden aangehouden. Bij te hoge temperaturen kunnen materialen beschadigd raken.

Als de bekleding van brandbaar materiaal is gemaakt (zoals hout), dan moet de afstand ⑤ tussen de uitsparing in het werkblad en de nisbekleding ten minste 50 mm bedragen.

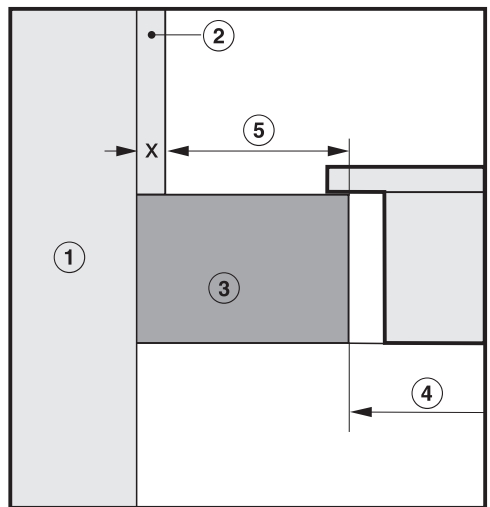
Als de bekleding van niet-brandbaar materiaal is gemaakt (zoals metaal, natuursteen en keramische tegels), dan moet de afstand ⑤ tussen de uitsparing in het werkblad en de nisbekleding ten minste 50 mm min de dikte van de bekleding bedragen.

Als de nisbekleding bijvoorbeeld 15 mm dik is, moet de afstand ten minste  $50 \text{ mm} - 15 \text{ mm} = 35 \text{ mm}$  bedragen

### Inbouw naadloos aansluitend



### Inbouw opliggend

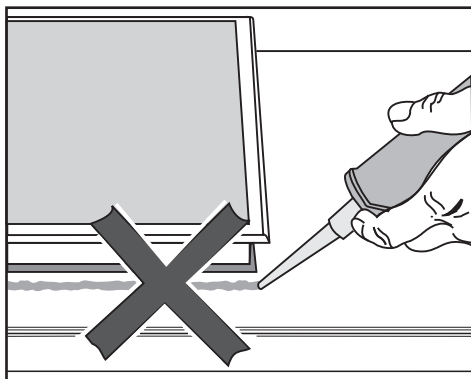


- ① Wand
- ② Nisbekleding maat  $x$  = dikte van de nisbekleding
- ③ Werkblad
- ④ Uitsparing in het werkblad
- ⑤ Minimumafstand bij  
**brandbare** materialen 50 mm  
**niet brandbare** materialen  $50 \text{ mm} - \text{maat } x$

# Installatie

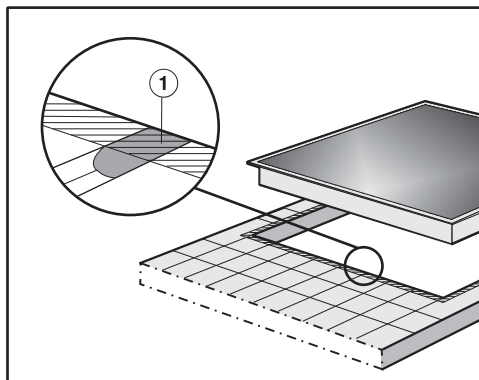
## Aanwijzingen voor het inbouwen – opliggend

### Dichting tussen kookplaat en werkblad



**⚠** 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 dichting onder de rand van de kookplaat is voldoende als afdichting tussen het apparaat en het werkblad.

## Werkblad met tegels



De voegen ① en het gearceerde gedeelte onder de rand moeten glad en vlak zijn, zodat de kookplaat gelijkmatig aansluit en de dichting onder de rand van het apparaat voldoende afdicht.

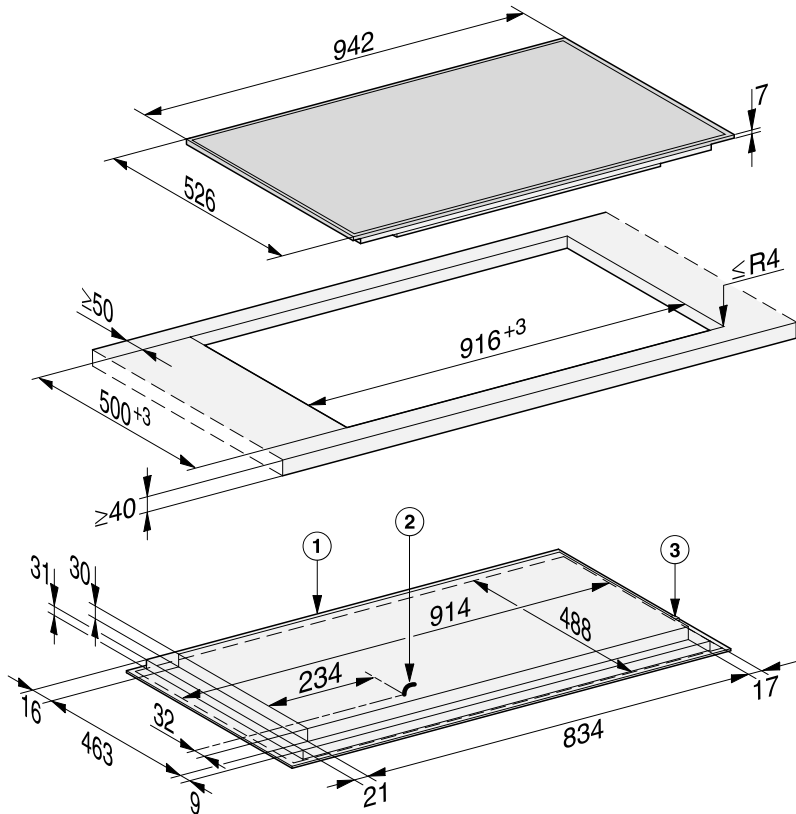
## Afdichtingstape

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

## Inbouwmaten – opliggend

Alle maten zijn in mm aangegeven.

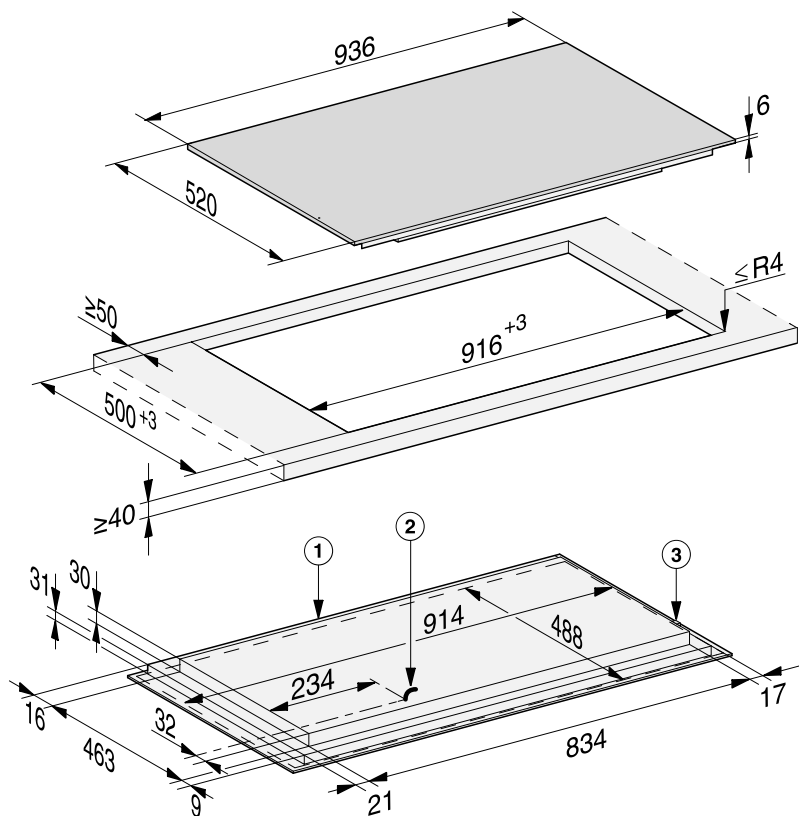
### Inbouwmaten – KM 7999 FR



- ① Voorkant
- ② Aansluitkast met aansluitkabel  
Aansluitkabel L = 1.280 mm
- ③ Aansluiting wifi-stick

# Installatie

## Inbouwmaten – KM 7999 FL



- ① Voorkant
- ② Aansluitkast met aansluitkabel  
Aansluitkabel L = 1.280 mm
- ③ Aansluiting wifi-stick

## Inbouw (opliggend)

- 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 afdichtmateriaal moet temperatuurbestendig zijn.

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

- Plak de bijgeleverde afdichttape onder de rand van de kookplaat. Breng de afdichttape niet onder trekspanning aan.
- Geleid 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.

Dicht de kookplaat niet extra af met voegenkit (zoals siliconenkit).

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

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

# Installatie

---

## Aanwijzingen voor het inbouwen – naadloos aansluitend

Een naadloos aansluitende kookplaat is alleen geschikt voor inbouw in natuursteen (graniet, marmer), massief hout en betegelde werkbladen. Als kookplaten ook geschikt zijn voor inbouw in een glazen werkblad is dit vermeld in het hoofdstuk “Installatie”, paragraaf “Naadloos aansluitend”. Als uw werkblad van een ander materiaal is gemaakt, informeer dan bij de fabrikant of het werkblad geschikt is voor naadloos aansluitende inbouw.

De breedte van de onderkast moet minimaal zo groot zijn als de uitsparing in het werkblad. (Zie hoofdstuk “Installatie”, paragraaf “Inbouwmaten – naadloos aansluitend”). 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 van onderaf toegankelijk is, moet de voegenkit worden verwijderd om de kookplaat te kunnen uitbouwen.

## Natuurstenen werkbladen

De kookplaat wordt direct in de uitsparing geplaatst.

## Massief houten, betegelde werkbladen, glazen werkbladen

De kookplaat wordt met houten lijsten in de uitsparing vastgezet. Deze lijsten worden niet 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 raken.

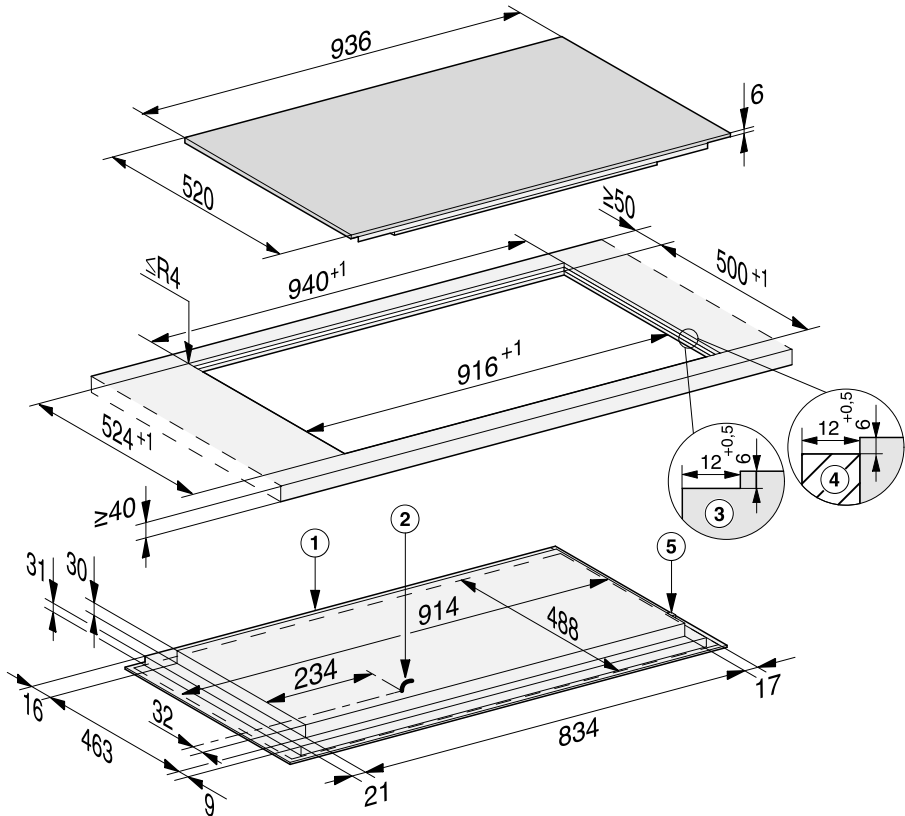
Vervang de afdichtingstape steeds voordat de kookplaat weer wordt ingebouwd.



## Inbouwmaten – naadloos aansluitend

Alle maten zijn in mm aangegeven.

### Inbouwmaten – KM 7999 FL



- ① Voorkant
- 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

## Naadloos aansluitende inbouw (zonder rand)

- Maak de uitsparing in het werkblad. Let op de veiligheidsafstanden (zie het hoofdstuk “Veiligheidsafstanden”).
- Bij 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”).
- Plak de bijgeleverde afdichttape onder de rand van de kookplaat. Breng de afdichttape niet onder trekspanning aan.
- Leid de aansluitkabel van de kookplaat door de uitsparing in het werkblad omlaag.
- Plaats de kookplaat in de uitsparing en centreer de kookplaat.

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

- 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 siliconenkit (ten minste 160 °C).




Schade door ongeschikte kit.

Ongeschikte kit kan natuursteen beschadigen.

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.

Door ondeskundige installatie- en onderhoudswerkzaamheden of reparaties kunnen gevaarlijke situaties voor de gebruiker ontstaan waarvoor Miele geen aansprakelijkheid aanvaardt. Miele kan niet verantwoordelijk worden gesteld voor (de gevolgen van) een ontbrekende of onderbroken aarding (bijvoorbeeld een elektrische schok).

Laat de kookplaat uitsluitend door een gekwalificeerde vakman/-vrouw op het elektriciteitsnet aansluiten. Deze vakman/-vrouw dient de ter plaatse geldende voorschriften en normen exact te kennen en zorgvuldig na te leven.

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 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


De aansluiting van de kookplaat moet altijd toegankelijk zijn voor service- en reparatiewerkzaamheden.

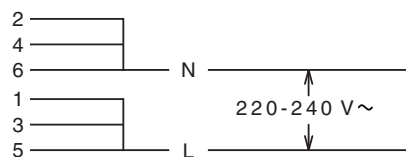
# Installatie

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


## Wiring diagram

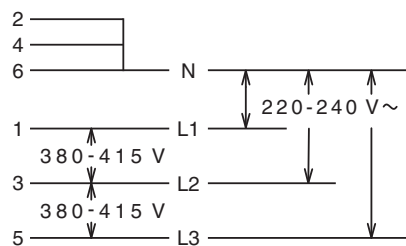
### 220-240 V ~

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	
<b>Identificatie van het model</b>	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 <sub>elektrisch koken</sub> )	1. = 189,0 Wh/kg 2. = 191,7 Wh/kg 3. = 191,9 Wh/kg
Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg (EC <sub>elektrische kookplaat</sub> )	190,9 Wh/kg

# Conformiteitsverklaring

---

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

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

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

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

Maximale zendcapaciteit < 100 mW

**Plan nu zelf een serviceafspraak via [www.miele.nl](http://www.miele.nl).  
Snel en gemakkelijk.**

Bezoek op **[www.miele.nl](http://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](mailto:contact@miele-support.be)  
Internet: [www.miele.be](http://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-NL

M.-Nr. 11 345 200 / 02