

Gebruiks- en montagehandleiding Inductiekookplaten



Lees **altijd eerst** de gebruiks- en montagehandleiding voordat u uw toestel plaatst, installeert en in gebruik neemt. Dat is veiliger voor uzelf en u voorkomt schade aan uw toestel.

Inhoud

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen	4
Uw bijdrage aan de bescherming van het milieu	15
Overzicht	16
Kookplaat	16
KM 6328-1.....	16
KM 6366-1, KM 6367-1.....	17
Bedieningselementen/displays.....	18
Kookzones.....	20
Eerste ingebruikneming	22
Kookplaat voor de eerste keer reinigen.....	22
Kookplaat voor de eerste keer in gebruik nemen.....	22
Inductie	23
Werking	23
Kookgerei	23
Geluiden	25
Tips om energie te besparen	26
Tabel vermogensstanden	27
Bediening	28
Principe van de bediening.....	28
Inschakelen	29
Vermogensstand instellen/wijzigen	29
Uitschakelen.....	29
Restwarmte-indicator	29
PowerFlex-kookplaat.....	30
Kookstartautomaat.....	31
Booster	32
Warmhouden.....	34
Timer	35
Kookwekker.....	35
Kookzone automatisch uitschakelen.....	35
Timerfuncties tegelijk gebruiken.....	36
Extra functies	37
Stop&Go.....	37
Recall.....	37
Beveiligingen	38
Vergrendeling.....	38

Automatische uitschakeling	39
Beveiliging tegen oververhitting	40
Reiniging en onderhoud	41
Nuttige tips	43
Bij te bestellen accessoires	46
Con@ctivity	47
Klantendienst	48
Contact bij storingen	48
Typeplaatje:	48
Garantie	48
Installatie	49
Veiligheidsinstructies voor het inbouwen	49
Veiligheidsafstanden	50
Aanwijzingen voor het inbouwen.....	54
Opliggende inbouw	54
Vlakke inbouw	55
Inbouwmaten - opliggend	56
KM 6328-1	56
KM 6366-1	57
Opliggende inbouw	58
Inbouwmaten - vlak.....	59
KM 6367-1	59
Vlakke inbouw	60
Vlakke inbouw	61
Elektrische aansluiting.....	62
Productgegevensbladen	65

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 het toestel 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.
- ▶ De kookplaat kan alleen betrouwbaar en veilig functioneren, als deze op het openbare elektriciteitsnet is aangesloten.
- ▶ De kookplaat mag niet op wisselrichters worden aangesloten die bij autonome stroomvoorzieningen worden toegepast (zoals bij **zonne-energie**). Als de kookplaat wordt ingeschakeld, kan het bij spanningspieken om veiligheidsredenen worden uitgeschakeld. De elektronica kan daarbij beschadigd raken.
- ▶ 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.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

- ▶ Deze kookplaat mag niet op een niet-stationaire locatie (zoals een boot) worden gebruikt.
- ▶ Wanneer u aansluitingen onder spanning aanraakt of de elektrische en mechanische constructie wijzigt, kan dat voor u gevaar opleveren. Het kan ook tot storingen in de werking van de kookplaat leiden.
Open nooit de behuizing van de kookplaat.
- ▶ Het recht op garantie vervalt wanneer de kookplaat door een technicus wordt gerepareerd die niet door Miele is geautoriseerd.
- ▶ Enkel bij gebruik van originele Miele-onderdelen garandeert Miele dat aan de veiligheidseisen wordt voldaan. Defecte onderdelen mogen alleen door originele Miele-onderdelen worden vervangen.
- ▶ De kookplaat mag niet worden gebruikt met een externe schakelklok of een systeem voor besturing op afstand.
- ▶ 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.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

- ▶ 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 meubel deur pas wanneer de restwarmte-indicatie uit is.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

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. afdeklaten, een doek of een beschermfolie.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

- ▶ Als de kookplaat ingeschakeld is, als u deze per ongeluk inschakelt of als hij nog warm is van het koken, bestaat het risico dat metalen voorwerpen die op de kookplaat liggen warm worden. Ander materiaal kan smelten of vlam vatten. Vochtige pannendecksels kunnen zich vastzuigen. Gebruik de kookplaat niet als legplank. Schakel de kookzones na gebruikt 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.
- ▶ 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 krassen veroorzaken, als ze onder de pan komen. Zorg dat de keramische glasplaat en de panbodem schoon zijn, voordat u het kookgerei op de kookplaat plaatst.
- ▶ Laat geen voorwerpen op de keramische plaat vallen. Zelfs een licht voorwerp zoals een zoutvaatje kan scheuren of barsten veroorzaken.
- ▶ Hete voorwerpen op de sensortoetsen en de displays kunnen de elektronica eronder beschadigen. Zet nooit hete pannen op de sensortoetsen en de displays.
- ▶ Als suiker, suikerhoudende spijzen, kunststof of aluminiumfolie op de hete kookplaat belanden en smelten, beschadigen deze bij het afkoelen de keramische glasplaat. Schakel het toestel onmiddellijk uit en schraap de stof met een kookplaatkrabber meteen grondig van de kookplaat. Trek hierbij ovenwanten aan. Reinig de keramische glasplaat na met een reinigingsmiddel voor keramisch glas zodra de glasplaat is afgekoeld.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

- ▶ 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.
- ▶ Verhit vetten en olie maximaal 1 minuut en gebruik daarvoor nooit de booster.
- ▶ Alleen voor personen met een pacemaker: In de directe omgeving van de ingeschakelde kookplaat ontstaat een elektromagnetisch veld. Het is niet waarschijnlijk dat dit veld de werking van de pacemaker nadelig beïnvloedt. Neem bij twijfel contact op met de 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.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

- ▶ Bewaar geen scherpe of kleine voorwerpen, papier, servetten en dergelijke in de lade als deze zich onder de ingebouwde kookplaat bevindt. Deze voorwerpen kunnen via de ventilatieopeningen in de behuizing terechtkomen of aangezogen worden en zo de ventilator beschadigen of de koeling beïnvloeden.
- ▶ Plaats nooit 2 pannen tegelijk op een kook-, braadzone of PowerFlex-kookplaat.
- ▶ Als de pan slechts gedeeltelijk op de kook- of braadzone staat, kunnen de handgrepen eventueel heel heet worden. Plaats de pan altijd in het midden van de kook- of braadzone.
- ▶ Als je gebruikmaakt van een inductieadapterplaat voor je pannen, kan dit de inductiegenerator beschadigen of verstoren. Gebruik geen inductieadapterplaten.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

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

Recycleerbare verpakking

De verpakking behoedt het toestel voor transportschade. Er werd milieuvriendelijk en recycleerbaar verpakkingsmateriaal gekozen.

Door hergebruik van verpakkingsmateriaal wordt er op grondstoffen bespaard en wordt er minder afval geproduceerd. Uw vakhandelaar neemt de verpakking in het algemeen terug.

Uw toestel afdanken

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



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

Bij de aankoop van uw nieuw toestel heeft u een bijdrage betaald. Die wordt volledig gebruikt voor de toekomstige recyclage van dat toestel. Dat bevat trouwens nog waardevol materiaal. Door te recycleren wordt er dan ook **minder verspild en vervuild**.

Als u vragen heeft omtrent het afdanken van uw oud toestel, neem dan contact op met

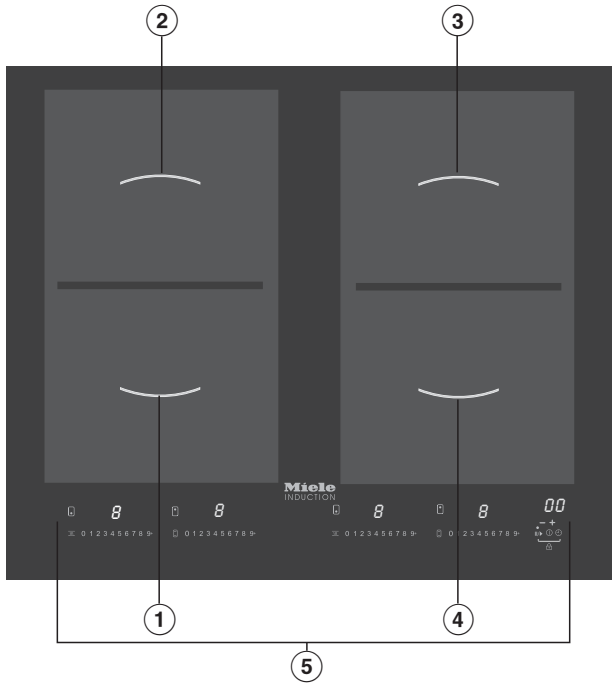
- de handelaar bij wie u het kocht of
- de firma Recupel, telefoon 0800/15 880, website: www.recupel.be of
- uw gemeentebestuur als u uw toestel naar een containerpark brengt.

Zorg er ook voor dat het toestel intussen kindveilig wordt bewaard voor u het laat wegbrengen.

Overzicht

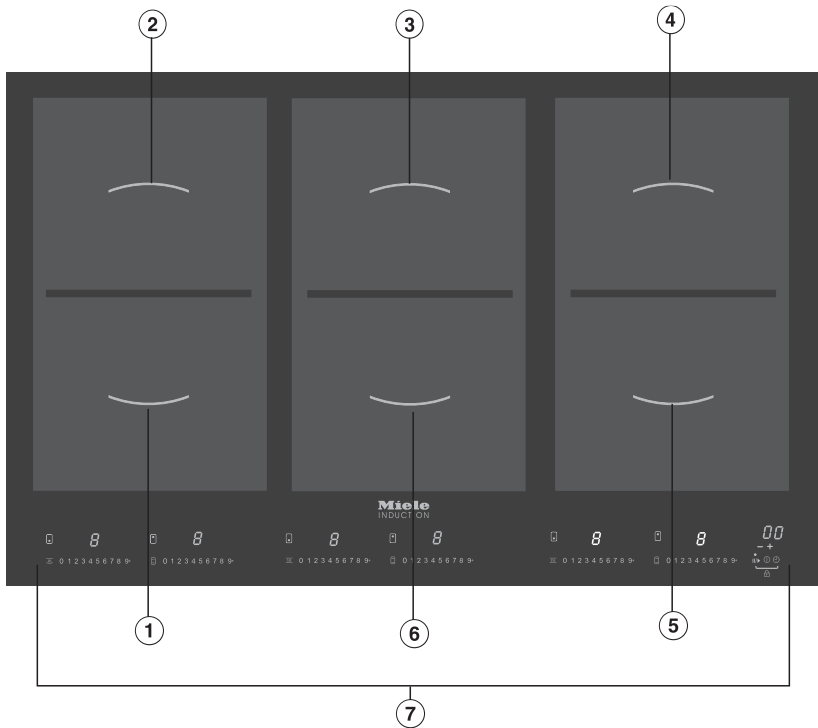
Kookplaat

KM 6328-1



- ① PowerFlex-kookzone met TwinBooster
- ② PowerFlex-kookzone met TwinBooster
- ①② te combineren tot een groot PowerFlex-kookplaat
- ③ PowerFlex-kookzone met TwinBooster
- ④ PowerFlex-kookzone met TwinBooster
- ③④ te combineren tot een groot PowerFlex-kookplaat
- ⑤ Bedieningselementen/displays

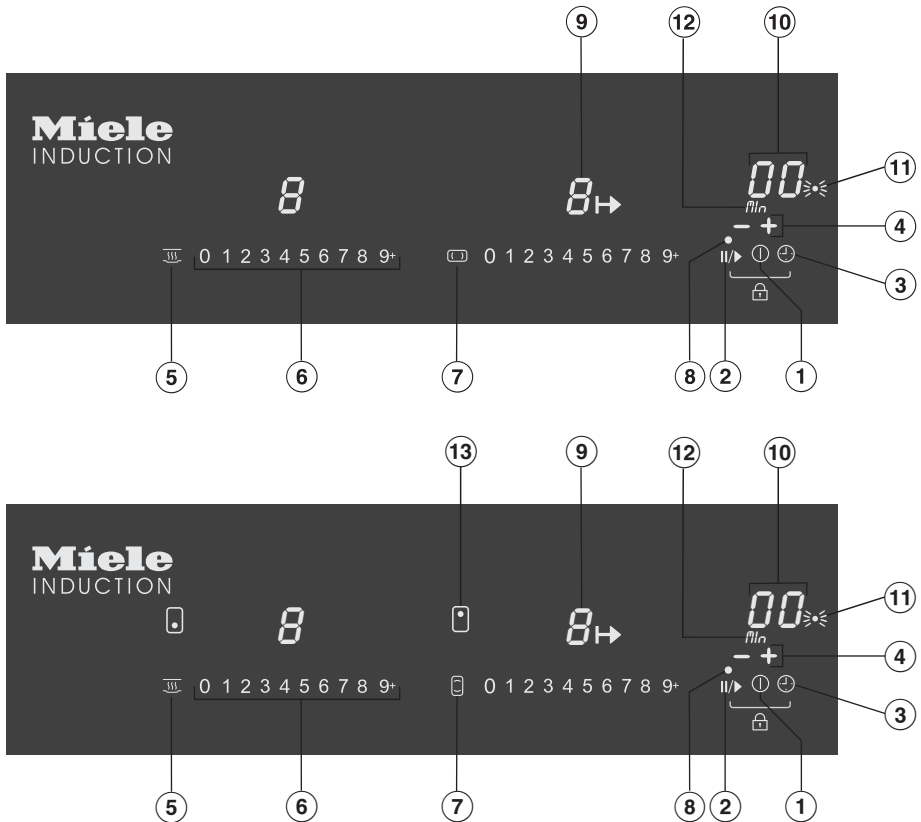
KM 6366-1, KM 6367-1



- ① PowerFlex-kookzone met TwinBooster
- ② PowerFlex-kookzone met TwinBooster
- ①② te combineren tot een groot PowerFlex-kookplaat
- ③ PowerFlex-kookzone met TwinBooster
- ③⑥ te combineren tot een groot PowerFlex-kookplaat
- ④ PowerFlex-kookzone met TwinBooster
- ④⑤ te combineren tot een groot PowerFlex-kookplaat
- ⑤ PowerFlex-kookzone met TwinBooster
- ⑥ PowerFlex-kookzone met TwinBooster
- ⑦ Bedieningselementen/displays

Overzicht

Bedieningselementen/displays



Sensortoetsen


- ① Kookplaat in-/uitschakelen
- ② Stop and Go activeren/deactiveren
- ①② Inschakelblokkering/vergrendeling activeren/deactiveren
- ③ Timer
 - In-/uitschakelen
 - Wisselen tussen de timerfuncties
 - Selectie van een kookzone (zie hoofdstuk “Kookzone automatisch uitschakelen”)
- ④ Kookwekkertijd/uitschakeltijd instellen
- ⑤ Warmhoudstand in-/uitschakelen

- ⑥ Vermogensstand instellen
- ⑦ PowerFlex-kookzone in-/uitschakelen

Controlelampjes

- ⑧ Vergrendeling geactiveerd
- ⑪ Timer

⑨ Kookzonedisplay

	Kookzone gebruiksklaar
<i>h</i>	Warmhoudstand
<i>1 tot 9</i>	Vermogensstand
<i>,</i>	Stand 1 TwinBooster
<i>,,</i>	Booster/stand 2 TwinBooster
<u> </u>	Ontbrekende of ongeschikte pannen (zie hoofdstuk “Inductie”)
<i>≡</i>	Restwarmte
<i>R</i>	Kookstartautomaat
<i>⇒</i>	Automatische uitschakeling geprogrammeerd

Timerdisplay







- ⑩ Tijd in minuten
 - ⑫ Kookwekker
- LL* Inschakelblokkering/vergrendeling geactiveerd

Symbolen

- ⑬ Kookzonetoewijzing (afhankelijk van het model)

Overzicht










Kookzones

Kookzone	KM 6328-1	
	Ø in cm*	Vermogen in Watt bij 230 V**
	15-23	Normaal 2100 TwinBooster, stand 1 3000 TwinBooster, stand 2 3650
	15-23	Normaal 2100 TwinBooster, stand 1 3000 TwinBooster, stand 2 3650
	15-23	Normaal 2100 TwinBooster, stand 1 3000 TwinBooster, stand 2 3650
	15-23	Normaal 2100 TwinBooster, stand 1 3000 TwinBooster, stand 2 3650
 	22-23 / 15x23-23x39	Normaal 3400 TwinBooster, stand 1 4800 TwinBooster, stand 2 7300
		Totaal 7300

* Binnen het aangegeven bereik kunt u pannen met een willekeurige bodemdiameter gebruiken.

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

Overzicht

Kookzone	KM 6366-1, KM 6367-1	
	Ø in cm*	Vermogen in Watt bij 230 V**
	15–23	Normaal 2100 TwinBooster, stand 1 3000 TwinBooster, stand 2 3650
	15–23	Normaal 2100 TwinBooster, stand 1 3000 TwinBooster, stand 2 3650
	15–23	Normaal 2100 TwinBooster, stand 1 3300 TwinBooster, stand 2 3650
	15–23	Normaal 2100 TwinBooster, stand 1 3300 TwinBooster, stand 2 3650
	15–23	Normaal 2100 TwinBooster, stand 1 3000 TwinBooster, stand 2 3650
	15–23	Normaal 2100 TwinBooster, stand 1 3000 TwinBooster, stand 2 3650
	22–23 / 15x23–23x39	Normaal 3400 Booster 3650
 	22–23 / 15x23–23x39	Normaal 3400 TwinBooster, stand 1 4800 TwinBooster, stand 2 7300
		Totaal 11000

* Binnen het aangegeven bereik kunt u pannen met een willekeurige bodemdiameter gebruiken.

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

Eerste ingebruikneming

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

Kookplaat voor de eerste keer reinigen

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

Kookplaat voor de eerste keer in gebruik nemen

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.

Werking

Onder een inductiekookzone bevindt zich een inductiespoel. Deze spoel genereert een magneetveld waardoor de bodem van het kookgerei heet wordt. De kookzone zelf wordt alleen indirect verwarmd door de stralingswarmte van de bodem van het kookgerei.

Het inductieprincipe werkt alleen bij kookgerei met een magnetiseerbare bodem (zie het hoofdstuk “Inductie”, paragraaf “Het juiste kookgerei”). Het systeem houdt automatisch rekening met de grootte van het gebruikte kookgerei.



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.

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.

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.

Inductie

Weergave ontbreekt of niet-geschikt kookgerei

In het kookzonedisplay knipperen afwisselend het symbool  en de ingestelde vermogensstand:

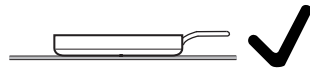
- als u een kookzone zonder kookgerei of met ongeschikt kookgerei (pan met niet-magnetiseerbare bodem) inschakelt,
- als de bodemdiameter van het kookgerei te klein is,
- als u het kookgerei van een ingeschakelde kookzone haalt

Als u binnen 3 minuten een geschikte pan op de kookzone zet, verdwijnt  en kunt u gewoon doorgaan.

Als u geen of ongeschikt kookgerei plaatst, wordt de kookzone na 3 minuten automatisch uitgeschakeld.

Tips

- Kies voor een optimaal gebruik van de kookzone kookgerei met een passende bodemdiameter (zie het hoofdstuk “Overzicht”, onder “Kookzones”). Wanneer de pan te klein is, wordt ze niet herkend.
- Gebruik alleen pannen met een gladde bodem. Een ruwe bodem kan krassen op de keramische plaat veroorzaken.
- Til kookgerei op als u het wilt verplaatsen. U voorkomt zo vlekken door wrijving en krassen. Krassen die ontstaan als kookgerei 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. Van belang is echter alleen de (meestal kleinere) bodemdiameter.



- 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.

Geluiden

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

Op een hoge vermogensstand kan het toestel een bromgeluid veroorzaken. Dit geluid neemt af of verdwijnt als u een lagere vermogensstand instelt.

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

Er kan een fluitend geluid ontstaan als de met elkaar verbonden kookzones (zie hoofdstuk "Bediening", paragraaf "Booster") tegelijk zijn ingeschakeld en op de kookzones pannen staan met een bodem die uit verschillende materialen bestaat (bijvoorbeeld een sandwichbodem).

Vooraf bij lage vermogensstanden kunnen bij elektronische schakelingen klikgeluiden optreden.

Er kan een zoemend geluid ontstaan als 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 doorlopen.

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.

Tabel vermogensstanden

	Vermogens-stand
Boter smelten Gelatine oplossen	1-2
Rijstepap, havermoutpap maken	2
Kleine hoeveelheden vloeistof opwarmen Rijst wellen Groente ontdooien (in een blok) Graan wellen	3
Verwarmen van vloeibare en halfvaste gerechten Bereiden van een omelet en van spiegeleieren zonder korst Stoven van vruchten Deegwaren wellen	4
Groente, vis stoven Diepvriesproducten ontdooien en verwarmen	5
Aankoken van grote hoeveelheden, bijv. eenpansgerechten Gebonden saus of roomsaus maken, bijv. witte-wijnsaus of sauce hollandaise Eieren behoedzaam bakken (zonder oververhitting van het vet)	6
Behoedzaam braden (zonder oververhitten van het vet) van vis, schnitzel, braadworst Bakken van aardappelpannenkoekjes, pannenkoeken, eierkoecken	7
Aanbraden van stoofgerechten	8
Grote hoeveelheden water koken Aankoken	9


De gegevens zijn richtwaarden. Het vermogen van de inductiespoel varieert naargelang de grootte en het materiaal van de bodem van de pan. Voor uw pannen kunnen de vermogensstanden dus enigszins afwijken. Bepaal door praktisch gebruik de optimale instellingen voor uw pannen. Stel voor nieuwe pannen waarvan u de gebruikseigenschappen niet kent de vermogensstand één stand lager in dan aangegeven.

Bediening

Principe van de bediening

Uw keramische kookplaat heeft elektronische sensortoetsen die op vingercontact reageren. De sensortoets aan/uit ① moet bij het inschakelen om veiligheidsredenen iets langer worden aangeraakt dan de overige toetsen.

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


 Storing door vuile en/of bedekte sensortoetsen.

De sensortoetsen reageren niet of er worden ongewenste schakelingen uitgevoerd, mogelijk wordt de kookplaat zelfs automatisch uitgeschakeld (zie het hoofdstuk “Veiligheidsfunctie”, onder “Veiligheidsuitschakeling”). Hete pannen op de sensortoetsen/displays kunnen de daaronder liggende elektronica beschadigen.

Houd de sensortoetsen en displays schoon.

Plaats geen voorwerpen op de sensortoetsen en displays.

Plaats geen hete pannen op de sensortoetsen en displays.

 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.

Inschakelen

- Tip de ① - sensortoets aan.

In de displays van alle kookzones verschijnt 0. Voert u daarna geen waarden in, dan wordt de kookplaat om veiligheidsredenen na enkele seconden weer uitgeschakeld.

Vermogensstand instellen/wijzigen

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

In het kookzonedisplay wordt de gekozen vermogensstand weergegeven.


Uitschakelen

- Om een kookzone uit te schakelen, raakt u de sensortoets 0 op de betreffende getallenschaal aan.
- Om de kookplaat en daarmee alle kookzones uit te schakelen raakt u de sensortoets ① aan.

Restwarmte-indicator

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

De streepjes van de restwarmte-indicator verdwijnen één voor één als de kookzone afkoelt. Het laatste streepje verdwijnt als de kookzone zover is afgekoeld dat u deze zonder gevaar kunt aanraken.

 Verbrandingsgevaar door hete kookzones.

Na het beëindigen van het kookproces zijn de kookzones heet.


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


Bediening

PowerFlex-kookplaat

U kunt de PowerFlex-kookzones tot een groot PowerFlex-kookplaat samenvoegen (zie hoofdstuk “Overzicht – Kookplaat”). De instellingen voor het kookplaat worden met de voorste of linker PowerFlex-kookzone bestuurd.

Inschakelen

- Raak de sensortoets  of  aan.

Op het display van de achterste of rechter kookzone brandt .

- Stel door aanraken van de betreffende sensortoets op de getallenschaal van de voorste of linker kookzone de gewenste vermogensstand in.

Uitschakelen

- Raak de sensortoets  of  aan.

Kookstartautomaat

Als de kookstartautomaat geactiveerd is, wordt de betreffende kookzone een bepaalde tijd op het hoogste vermogen ingeschakeld (aankoken). Daarna wordt naar de ingestelde vermogensstand (doorkookstand) teruggeschakeld. De bereidingstijd hangt af van de ingestelde doorkookstand (zie tabel).

Activeren

- Raak de sensortoets van de gewenste doorkookstand zo lang aan, tot een signaal weerklinkt en in de kookzonedisplay de doorkookstand begint te knipperen.

Gedurende de bereidingstijd (zie tabel) knipperen afwisselend de ingestelde doorkookstand en *R*.

Als u tijdens de bereidingstijd de doorkookstand wijzigt, deactiveert u de kookstartautomaat.

Deactiveren

- Raak de sensortoets van de ingestelde doorkookstand zo lang aan, tot het display statisch brandt.

of

- Stel een andere vermogensstand in.

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

Bediening

Booster

De kookzones hebben een booster of een TwinBooster (zie hoofdstuk “Overzicht”, paragraaf “Kookplaat”).

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 15 minuten actief.

U kunt de booster voor maximaal twee kookzones tegelijk gebruiken.

Als u de booster inschakelt, terwijl

- geen vermogensstand is ingesteld, wordt na afloop van de boostertijd of bij het eerder uitschakelen van de functie automatisch teruggeschakeld naar vermogensstand 9.
- wel een vermogensstand is ingesteld, wordt na afloop van de boostertijd of bij het eerder uitschakelen van de functie automatisch teruggeschakeld naar de ingestelde vermogensstand.

Kookzones zijn in paar verbonden om de boosterfunctie van het nodige vermogen te voorzien. Gedurende de boostertijd wordt aan de verbonden kookzone een deel van het vermogen onttrokken. Dit heeft een van de volgende uitwerkingen:

- aankoken wordt uitgeschakeld
- de vermogensstand wordt verlaagd
- de verbonden kookzone wordt uitgeschakeld.

Booster inschakelen

- Raak 2 keer de sensortoets 9 op de getallenschaal van de gewenste kookzone aan.

Op het kookzonedisplay wordt ,, weergegeven.

TwinBooster-functie inschakelen, stand 1

- Raak 2 keer de sensortoets 9 op de getallenschaal van de gewenste kookzone aan.

Op het kookzonedisplay wordt , weergegeven.

TwinBooster-functie inschakelen, stand 2

- Raak 3 keer de sensortoets 9 op de getallenschaal van de gewenste kookzone aan.

Op het kookzonedisplay wordt ,, weergegeven.

Booster- / TwinBooster-functie uitschakelen

- Stel een andere vermogensstand in.

Bediening


Warmhouden

De warmhoudstand is niet bedoeld voor het opwarmen van reeds afgekoelde gerechten. De warmhoudstand is voor het warmhouden van gerechten meteen na de bereiding.

De maximale warmhoudtijd bedraagt 2 uur.

- Houd levensmiddelen uitsluitend warm in een pan. Dek de pan af met een deksel.
- Roer regelmatig in stevige gerechten en dikke vloeistoffen (eenpansgerecht, stevige maaltijdsoep).
- De voedingswaarde van een gerecht neemt gedurende de bereiding af. Tijdens het warmhouden neemt de voedingswaarde verder af. Beperk de warmhoudtijd zoveel mogelijk.

Warmhoudstand in-/uitschakelen

- Tip de sensortoets  van de betreffende kookzone aan.


U kunt een tijd tot 99 minuten instellen.

U kunt de timer voor twee functies gebruiken:


- voor het instellen van een kookwek-tijd.
- voor het automatisch uitschakelen van een kookzone.

Kookwekker



Instellen

- Tip de  - sensortoets aan.
- Stel de gewenste tijd in met de sensortoets - of +.

Wijzigen

- Tip de  - sensortoets aan.
- Stel de gewenste tijd in met de sensortoets - of +.



Wissen


- Tip de  - sensortoets aan.
- Raak tegelijkertijd de sensortoetsen - en + zo lang aan totdat op het timerdisplay  verschijnt.



Kookzone automatisch uitschakelen

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

De kookzone wordt door de automatische uitschakeling (zie desbetreffende hoofdstuk) uitgeschakeld als de geprogrammeerde tijd langer is dan de maximaal toegestane bedrijfsduur.

- Stel voor de gewenste kookzone een vermogensstand in.
- Raak de sensortoets  zo vaak aan tot in het display de gewenste kookzone  verschijnt.
- Stel de gewenste tijd in.
- Als u een uitschakeltijd voor nog een kookzone wilt instellen, gaat u net zo te werk als in het voorgaande is beschreven.

Als meerdere uitschakeltijden geprogrammeerd zijn, wordt de kortste resttijd weergegeven en brandt het controlelampje van de betreffende kookzone .

- Wanneer u de op de achtergrond aflopende resttijden wilt weergeven, raak dan de sensortoets  zo vaak aan tot in het display de gewenste kookzone  verschijnt.

Timer



Timerfuncties tegelijk gebruiken

U kunt de functies kookwekker en automatisch uitschakelen tegelijk gebruiken.

U heeft een of meer uitschakeltijden geprogrammeerd en wilt ook een kookwekkertijd instellen:


- Raak de sensortoets  zo vaak aan tot **00** en *min* worden weergegeven op het timerdisplay.
- Stel de tijd in zoals hierboven beschreven.

U hebt een kookwekkertijd ingesteld en wilt bovendien één of meerdere uitschakeltijden programmeren:

- Raak de sensortoets  zo vaak aan tot in het display de gewenste kookzone  verschijnt.
- Stel de tijd in zoals hierboven beschreven.

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

Wanneer u de op de achtergrond aflopende resttijden wilt weergeven:

- Raak de sensortoets  zo vaak aan tot de gewenste indicatie verschijnt.

Stop&Go

Bij de activering van Stop&Go wordt de vermogensstand van alle ingeschakelde kookzones op 1 verlaagd.

De vermogensstanden van de kookzones en de instelling van de timer kunnen niet worden gewijzigd. De kookplaat kan alleen worden uitgeschakeld. De ingestelde kookwekkertijd, boostertijd, aankoken en de ingestelde tijden voor het automatische uitschakelen worden gestopt.

Bij deactivering werken de kookzones met de laatste ingestelde vermogensstand verder, alle tijden lopen verder af.

Als de functie niet binnen 10 minuten wordt gedeactiveerd, wordt de kookplaat uitgeschakeld.

Activeren / deactiveren

- Tip de II/▶ - sensortoets aan.

Gebruik de functie wanneer u de bedieningselementen snel van vuil wilt reinigen, of als het gevaar van overkoken dreigt.

Recall

Als u de kookplaat tijdens het gebruik per ongeluk uitschakelt, kunt u met deze functie alle instellingen herstellen. Hiervoor moet u de kookplaat binnen 6 seconden na het uitschakelen weer inschakelen.

- Schakel de kookplaat weer in.
- Raak onmiddellijk (binnen de 6 seconden) na het inschakelen de sensortoets II/▶ aan.

Beveiligingen

Vergrendeling

De vergrendeling wordt door een stroomonderbreking gedeactiveerd.v

Om te vermijden dat iemand de kookplaat per vergissing inschakelt, is deze uitgerust met een vergrendeling.

Wanneer bij geactiveerde vergrendeling een niet toegestane sensortoets wordt aangeraakt, verschijnt gedurende enkele seconden LL op het timerdisplay.

Activeren

- Schakel de kookplaat in ⓪ .
- Raak tegelijkertijd de sensortoetsen II/▶ en ⓪ zo lang aan totdat op het timerdisplay LL verschijnt.

Deactiveren


- Schakel de kookplaat in ⓪ .
- Raak tegelijkertijd de sensortoetsen II/▶ en ⓪ zo lang aan totdat op het timerdisplay LL uitgaat.


Automatische uitschakeling

Bedrijfsduur wordt overschreden

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

Als de sensortoetsen bedekt zijn

Uw kookplaat wordt uitgeschakeld zodra één of meerdere sensortoetsen langer dan ca. 10 seconden bedekt blijven, bijv. door vingercontact, overkokende gerechten of neergelegde voorwerpen. Op het desbetreffende kookzonedisplay verschijnt het symbool  en er klinkt een signaal.

Wanneer u de voorwerpen of verontreinigingen verwijdert, gaat het symbool  uit en is de kookplaat weer klaar voor gebruik.

Beveiligingen

Beveiliging tegen oververhitting


Alle inductiespoelen en de koellichamen van de elektronica zijn voorzien van een oververhittingsbeveiliging. Voordat de inductiespoelen of de koellichamen oververhit raken, zorgt de oververhittingsbeveiliging voor een van de volgende reacties:

- Een ingeschakelde booster wordt uitgeschakeld.
- De ingestelde vermogensstand wordt verlaagd.
- De kookzone wordt automatisch uitgeschakeld. In het kookzonedisplay knippert E2.

De oververhittingsbeveiliging reageert als:

- leeg kookgerei wordt verhit.
- vet of olie op een hoge vermogensstand wordt verhit.
- de onderkant van de kookplaat niet voldoende geventileerd wordt.
- een hete kookzone na een stroomstoring weer wordt ingeschakeld.


Reageert de oververhittingsbeveiliging opnieuw nadat de oorzaak is weggenomen, neem dan contact op met Miele-Service.

 Verbrandingsgevaar door hete kookzones.

Na het beëindigen van het kookproces zijn de kookzones heet.

Schakel de kookplaat uit.

Laat de kookzones afkoelen voordat u de kookplaat reinigt.

 Schade door indringend vocht.

De stoom van een stoomreiniger kan terechtkomen op onderdelen die onder spanning staan en kortsluiting veroorzaken.

Reinig de kookplaat nooit met een stoomreiniger.

Alle oppervlakken kunnen verkleuren of veranderen wanneer u ongeschikte reinigingsmiddelen gebruikt. De oppervlakken zijn krasgevoelig. Verwijder resten van reinigingsmiddelen onmiddellijk.

Gebruik geen schuurmiddelen of reinigingsmiddelen die krassen kunnen veroorzaken.

- Reinig de kookplaat na elk gebruik.
- Maak het toestel na elke vochtige reiniging weer droog om kalkresten te voorkomen.

Ongeschikte reinigingsmiddelen

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

- afwasmiddelen
- soda-, alkali-, ammoniak-, zuur- of chloridehoudende reinigingsmiddelen
- kalkoplossende reinigingsmiddelen
- vlek- en roestverwijderaars
- schurende reinigingsmiddelen zoals schuurpoeder, schuurmiddelen, schuursponsjes
- oplosmiddelhoudende reinigingsmiddelen
- reinigingsmiddelen voor vaatwassers
- grill- en ovensprays
- glasreinigers
- schurende harde borstels en sponsjes (zoals pannensponsjes) of gebruikte sponsjes die nog resten schuurmiddel bevatten
- vlekensponsjes

Reiniging en onderhoud

Keramische plaat reinigen

 Schade door scherpe voorwerpen.

De afdichtingstape tussen de kookplaat en het werkplad kan worden beschadigd.

De afdichtingstape tussen de keramische glasplaat en het frame kan worden beschadigd.

Gebruik geen scherpe voorwerpen tijdens het reinigen.

Met een afwasmiddel worden niet alle verontreinigingen en resten verwijderd. Er ontstaat een onzichtbare film die tot verkleuringen van het keramische glas leidt. Deze verkleuringen kunnen niet meer worden verwijderd.

Reinig het keramische oppervlak regelmatig met een speciaal reinigingsmiddel voor keramisch glas.


- Verwijder alle grove verontreinigingen met een vochtige doek. Vastgekoekte verontreinigingen verwijdert u met een kookplaatkrabber.
- Reinig het keramische oppervlak vervolgens met het Miele-reinigingsmiddel voor keramische glasplaten en roestvrij staal (zie het hoofdstuk “Bij te bestellen accessoires”, onder “Reinigings- en onderhoudsmiddelen”) of met een ander geschikt reinigingsmiddel voor keramische glasplaten. Gebruik hierbij keukenpapier of een schone doek. Breng het reinigingsmiddel niet op hete keramische oppervlakken aan aangezien er vlekken

kunnen ontstaan. Houdt u zich aan de aanwijzingen van de fabrikant van het reinigingsmiddel.

- Verwijder de resten van het reinigingsmiddel met een vochtige doek en droog het keramische oppervlak vervolgens.

Reinigingsmiddelresten kunnen anders inbranden en de keramische plaat aantasten. Let erop dat u alle resten verwijdert.

- Verwijder **vlekken** van kalkresten, water en aluminium met het reinigingsmiddel voor keramische platen en roestvrij staal.

 Verbrandingsgevaar door hete kookzones.

Tijdens het kookproces zijn de kookzones heet.

Trek ovenhandschoenen aan voordat u resten suiker, kunststof of aluminiumfolie met een kookplaatkrabber van het hete keramische oppervlak verwijdert.

- Als er **suiker, kunststof of aluminiumfolie** op het hete keramische oppervlak terecht komt, schakel de kookplaat dan uit.
- Schraap deze stoffen **onmiddellijk**, als ze dus nog heet zijn, met een kookplaatkrabber grondig weg.
- Reinig het keramische oppervlak vervolgens als het afgekoeld is zoals tevoren beschreven.

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.

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

Probleem	Oorzaak en oplossing
<p>De kookplaat of de kookzones kunnen niet worden ingeschakeld.</p>	<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 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 het het toestel 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 (ALS) uit. ■ Schakel daarna de zekering resp. de verliesstroomschakelaar weer in. Kunt u de kookplaat dan nog niet in gebruik nemen, neem dan contact op met een elektricien of met Miele.
<p>Bij de nieuwe kookplaat komen geurtjes en damp vrij.</p>	<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>
<p>Op het kookzonedisplay knipperen afwisselend het symbool $\frac{L}{H}$ en de ingestelde vermogensstand of R.</p>	<p>Op de kookzone staat geen pan of een ongeschikte pan.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Gebruik geschikte pannen (zie hoofdstuk “Inductie”, paragraaf “De juiste pannen”).

Nuttige tips

Probleem	Oorzaak en oplossing
Wanneer de kookplaat wordt ingeschakeld, wordt enkele seconden  weergegeven op het timerdisplay.	De vergrendeling is geactiveerd. ■ Deactiveer de vergrendeling (zie hoofdstuk “Inschakelblokkering”).
In één of meerdere kookzonedisplays verschijnt het symbool  en de kookplaat wordt automatisch uitgeschakeld.	Eén of meerdere sensortoetsen zijn bedekt, bijv. door vingercontact, overkokende gerechten of neergelegde voorwerpen. ■ Verwijder de verontreinigingen of de voorwerpen (zie hoofdstuk “Automatische uitschakeling”).
Een kookzone wordt automatisch uitgeschakeld.	De gebruiksduur is overschreden. ■ U kunt de kookzone gewoon weer in gebruik nemen (zie het hoofdstuk “Veiligheidsfunctie”, onder “Veiligheidsuitschakeling”).
Een kookzone wordt automatisch uitgeschakeld.	De oververhittingsbeveiliging is geactiveerd. ■ Zie het hoofdstuk “Veiligheidsfuncties”, paragraaf “Oververhittingsbeveiliging”.
De boosterstand wordt automatisch te vroeg uitgeschakeld.	De oververhittingsbeveiliging is geactiveerd. ■ Zie hoofdstuk “Beveiligingen”, paragraaf “Oververhittingsbeveiliging”.
De kookzone werkt niet zoals u gewend bent op de ingestelde vermogensstand.	De oververhittingsbeveiliging is geactiveerd. ■ Zie hoofdstuk “Beveiligingen”, paragraaf “Oververhittingsbeveiliging”.
De vermogensstand 9 wordt automatisch verlaagd als u bij de verbonden kookzone eveneens vermogensstand 9 instelt.	Bij gelijktijdig gebruik van vermogensstand 9 zou het maximale vermogen worden overschreden. ■ Gebruik een andere kookzone.

Probleem	Oorzaak en oplossing
<p>De inhoud van een pan begint niet of nauwelijks te koken, terwijl de kookstartautomaat ingeschakeld is.</p>	<p>Er worden grote hoeveelheden voedingsmiddelen verwarmd.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Kook met de hoogste vermogensstand en stel daarna handmatig een lagere vermogensstand in. <p>De pan geleidt de warmte niet goed.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Gebruik andere pannen die de warmte wel goed geleiden.
<p>Na het uitschakelen van het kookveld is nog een werkingsgeluid te horen.</p>	<p>De ventilator blijft draaien tot het kookveld afgekoeld is, en schakelt dan automatisch uit.</p>
<p>In de kookzonedisplays knipperen <i>U</i> en cijfers. Er klinkt tevens een signaal.</p>	<p>De kookplaat is verkeerd aangesloten.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Neem contact op met Miele-Service. De kookplaat moet volgens aansluitschema worden aangesloten.
<p>In de kookzonedisplays knipperen <i>E</i> of <i>ER</i> en cijfers.</p>	<p><i>E²</i></p> <p>De oververhittingsbeveiliging heeft gereageerd.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Zie “Oververhittingsbeveiliging”. <p><i>E</i> of <i>ER</i> en andere cijfers.</p> <p>Er heeft zich een storing voorgedaan in de elektronica.</p> <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 is verholpen, neem dan contact op met Miele-Service.

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 vindt je op de website van Miele.

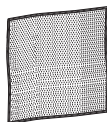
Reinigings- en onderhoudsmiddelen

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

Uw kookplaat is geschikt voor communicatie en kan via de radiografische stick die bij de dampkap is meegeleverd met de dampkap communiceren (Con@ctivity).

Informatie over de status van de kookplaat wordt naar de dampkap verzonden. De werking van de dampkap wordt afhankelijk van de status van de kookplaat automatisch gestuurd.

Meer informatie over Con@ctivity vindt u op de website van Miele en in de gebruiksaanwijzingen van de afzonderlijke componenten.

Aanmelding

Wilt u de kookplaat bij Con@ctivity aanmelden, dan moet u eerst de dampkap aanmelden.

- Haal de elektrische spanning van de kookplaat.
- Sluit de radiografische stick aan op de kookplaat (zie montagehandleiding radiografische stick).
- Herstel de stroomvoorziening.

De aanmelding moet binnen 10 minuten na inschakelen van de voeding plaatsvinden.

- Start de aanmelding op de dampkap (zie de gebruiks- en montagehandleiding van de dampkap).
- Haal alle pannen van de kookplaat.

Bij de aanmelding mogen er geen pannen op de kookzones staan!

- Schakel de kookplaat in ①.
- Stel voor alle kookzones vermogensstand **1** in.

Het symbool \mathcal{L} knippert.

- Wacht minstens 1 minuut en schakel dan de kookplaat uit met de sensortoets ①.
- Sluit de aanmelding van de dampkap af (zie de gebruiks- en montagehandleiding van de dampkap).

Klantendienst

Contact bij storingen

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

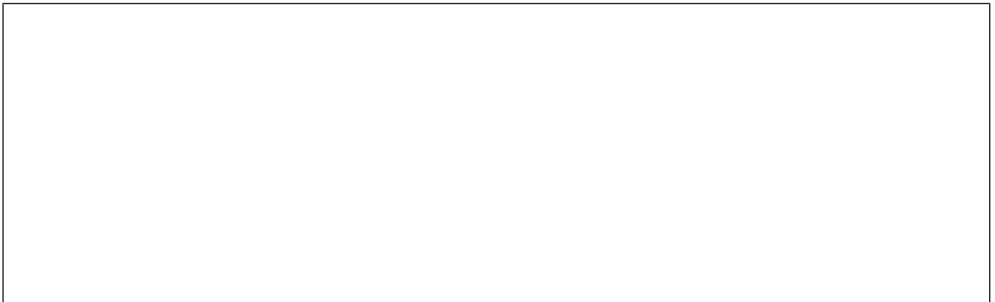
De klantendienst van Miele kunt u online boeken op www.miele.com/service.

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.

Typeplaatje:

Plak hier het bijgaande typeplaatje. Controleer of het type toestel overeenkomt met het type dat op de achterkant van dit document staat.



Garantie

De garantietermijn voor dit toestel bedraagt 2 jaar.

Voor meer informatie, zie de bijgevoegde garantievoorwaarden.

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.

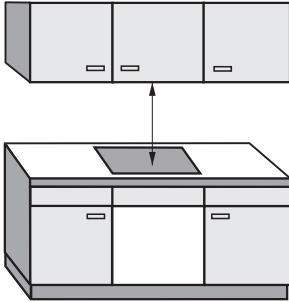
Plaats de kookplaat pas na montage van de bovenkastjes en de dampkap.

- ▶ 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.
- ▶ Deze kookplaat mag alleen boven fornuizen en ovens met wasemkoeling 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. Is deze informatie niet beschikbaar, houd dan een afstand aan van ten minste 760 mm. Ook als zich boven het toestel licht ontvlambare materialen bevinden (zoals een keukenplank), moet u deze afstand aanhouden.

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

Veiligheidsafstand achterkant/zijkant

Bij inbouw van de kookplaat mag zich aan de achterkant en aan één kant (rechts **of** links) een hoge keukenkast of een wand bevinden (zie afbeeldingen).

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

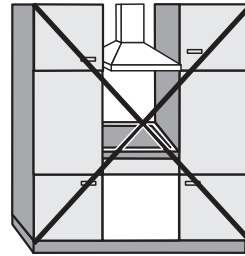
50 mm

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

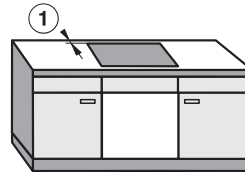
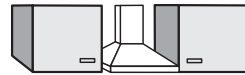
50 mm.

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

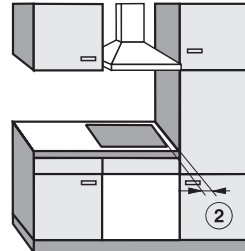
50 mm.



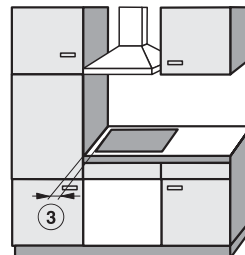
Niet toegestaan



Aan te bevelen



Niet aan te bevelen



Niet aan te bevelen

Installatie

Minimale afstand onderkant

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

De minimale afstand vanaf de onderkant van het toestel tot de

- bovenkant **oven** moet **15 mm** bedragen.
- bovenkant **tussenbodem** moet **15 mm** bedragen.
- bodem **lade** moet **75 mm** bedragen.

Tussenbodem

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

Voor de aansluitkabel moet aan de achterkant een spleet van 10 mm worden aangehouden. Voor een betere ventilatie van de kookplaat adviseren wij een spleet van 20 mm.

Veiligheidsafstand bij een beklede nis

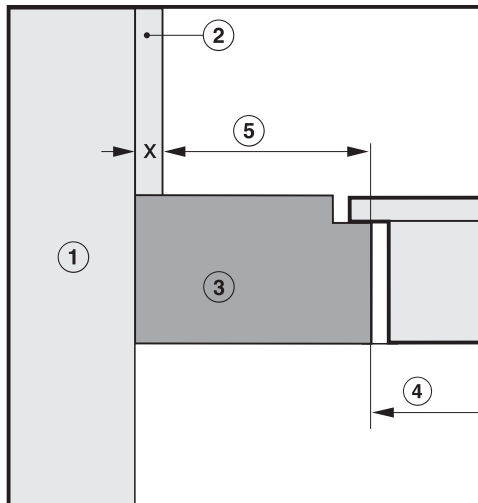
Als er sprake is van een nisbekleding dient er een minimale afstand tussen de uitsparing in het werkblad en de bekleding te worden aangehouden. Bij te hoge temperaturen kunnen materialen beschadigd raken.

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.

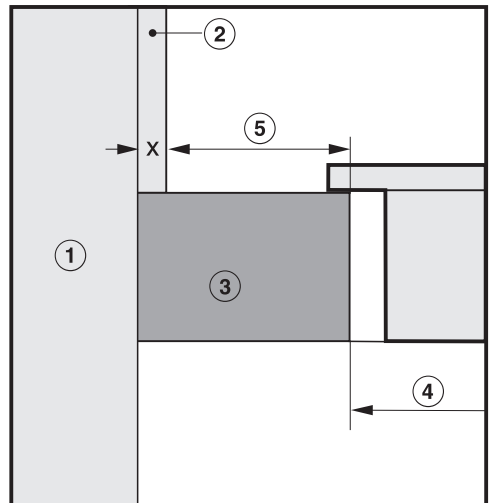
Is de bekleding van niet brandbaar materiaal (zoals metaal, natuursteen en keramische tegels), dan moet de afstand ⑤ tussen de uitsparing in het werkblad en de nisbekleding minimaal 50 mm min de dikte van de bekleding zijn.

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



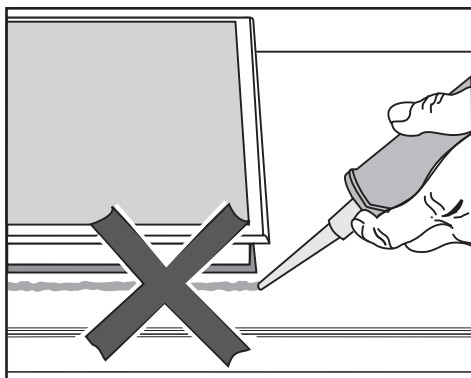
- ① Wand
- ② Nisbekleding maat x = dikte van de nisbekleding
- ③ Werkblad
- ④ Uitsparing in het werkblad
- ⑤ Minimale afstand bij
brandbare materialen 50 mm
niet brandbare materialen $50 \text{ mm} - \text{maat } x$

Installatie

Aanwijzingen voor het inbouwen

Opliggende inbouw

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.

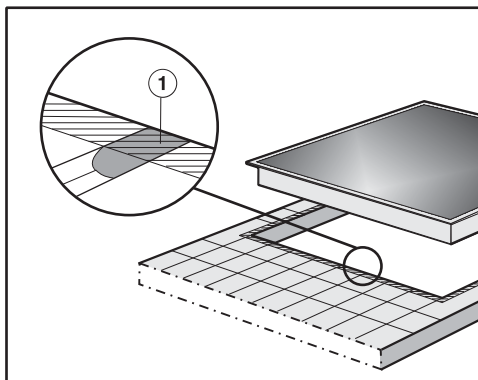
Gebruik geen voegenkit tussen de kookplaat en het werkblad.

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

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.

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 toestelbovendeel met het werkblad moet zijn gegarandeerd.

Vlakke inbouw

Een vlakke inbouw is enkel mogelijk in natuursteen – (graniet, marmer), massief hout en werkbladen met tegels. Kookplaten met een overeenkomstige aanduiding zijn ook geschikt voor inbouw in een glazen werkblad. Als uw 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.

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 langs onder vrij toegankelijk is, 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

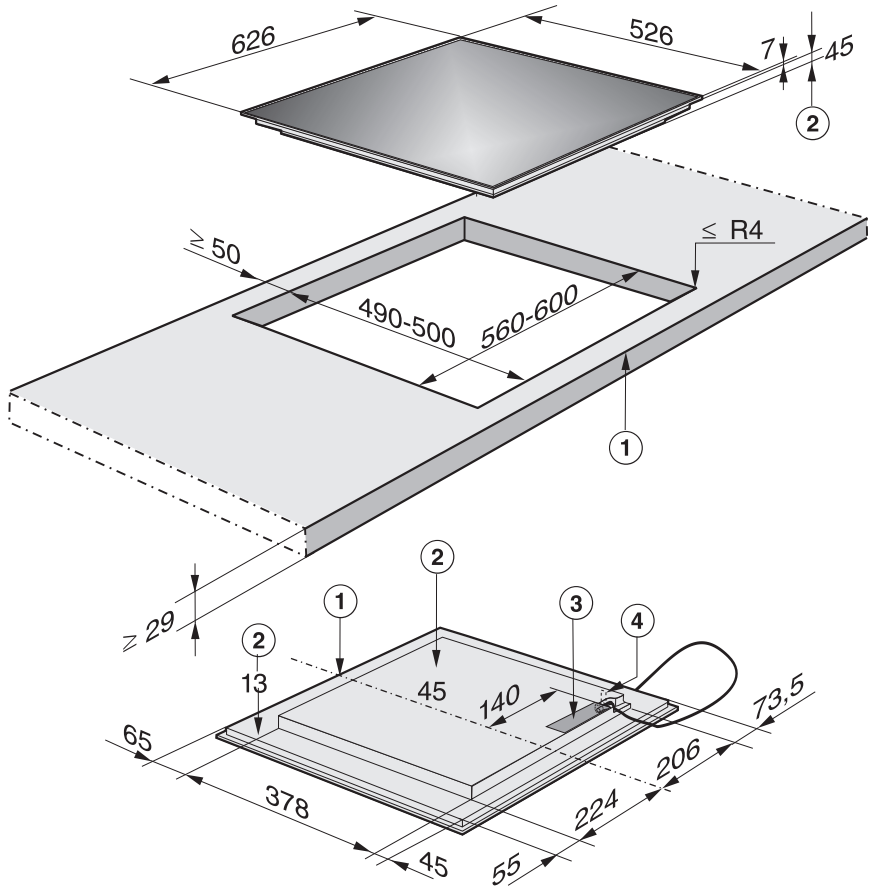
De kookplaat wordt in een houten lijst in de opening geplaatst. Deze lijsten worden niet bij het toestel meegeleverd en moeten ter plaatse beschikbaar zijn.

Installatie

Inbouwmaten - opliggend

Alle maten zijn in mm aangegeven.

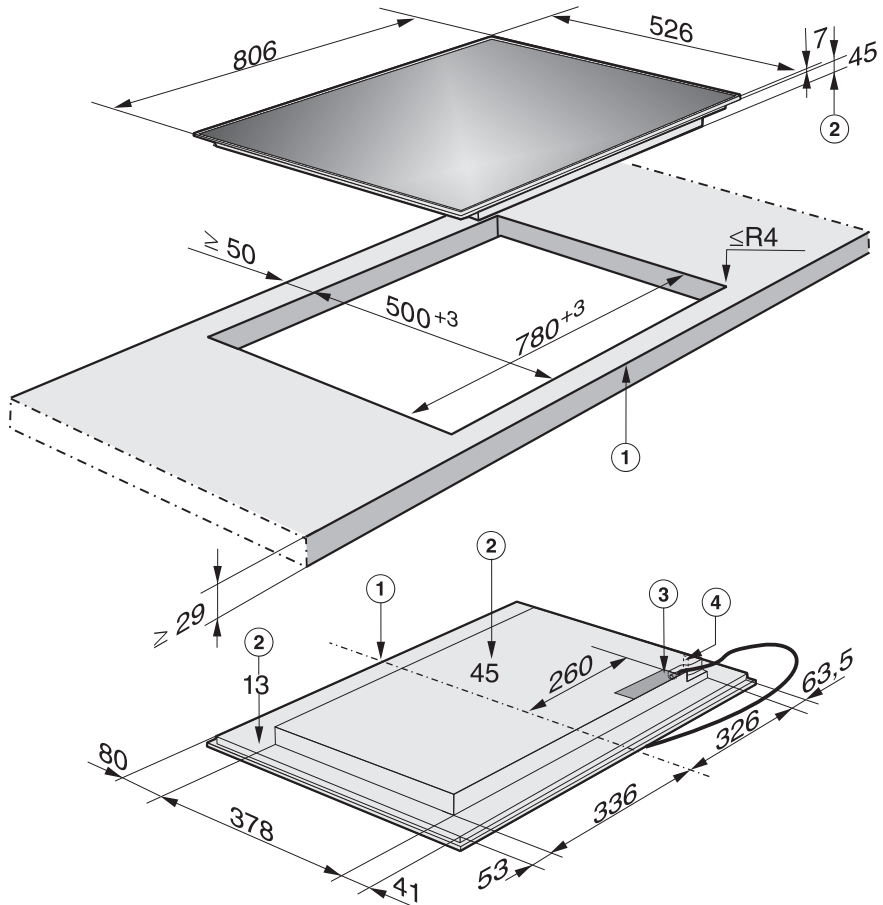
KM 6328-1



- ① voorraan
- ② Inbouwhoogte
- ③ Aansluitkast
- ④ Aansluiting Con@ctivity

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

KM 6366-1



- ① vooraan
- ② Inbouwhoogte
- ③ Aansluitkast
- ④ Aansluiting Con@ctivity

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

Installatie

Opliggende inbouw

- Maak de uitsparing in het werkblad. Neem de veiligheidsafstanden in acht (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 onder spanning aan.



Schade door ondeskundige aansluiting.

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

Laat de aansluitkabel door een electricien aansluiten op de kookplaat.

- Sluit de aansluitkabel volgens het schema op de kookplaat aan (zie het hoofdstuk “Installatie”, paragraaf “Elektrische aansluiting”).
- Leid de aansluitkabel van de kookplaat door de uitsparing naar beneden.
- Zet de kookplaat midden in de uitsparing. Let erop dat de afdichting op het werkblad rust, zodat de afdichting met het werkblad gegarandeerd is.

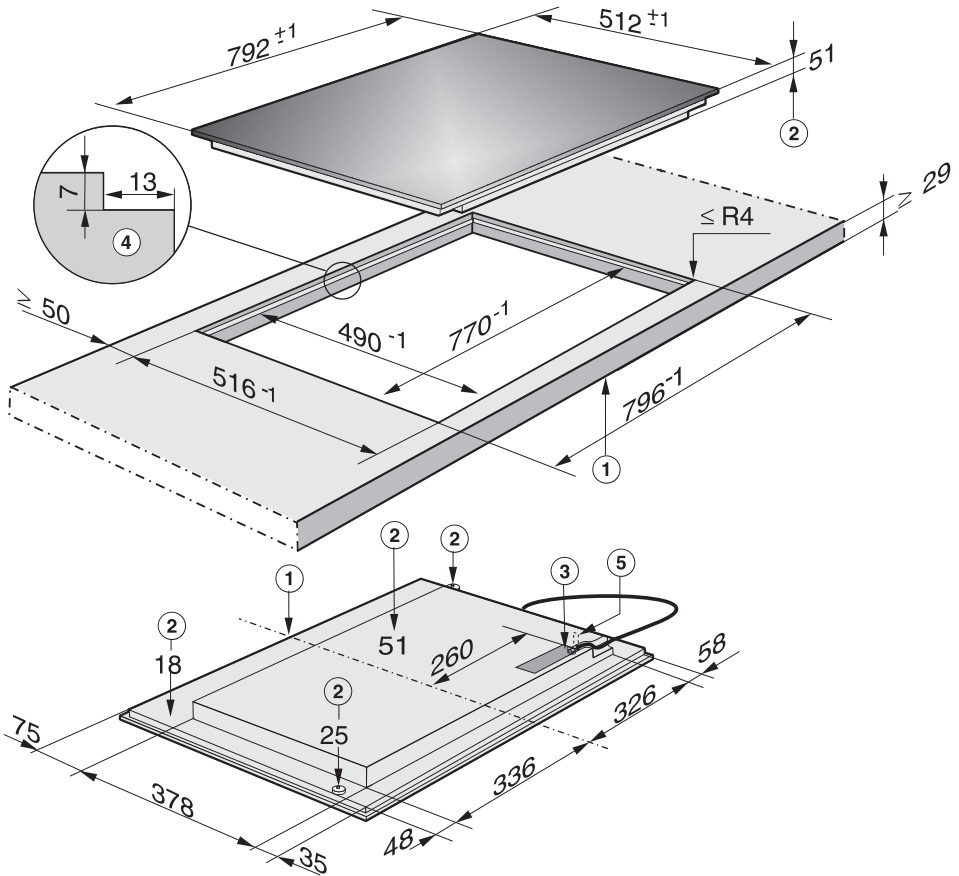
Als de afdichting bij de hoeken niet goed op het werkblad aansluit, kan de hoekradius van het werkblad ($\leq R4$) voorzichtig met een decoupeerzaag worden nabewerkt.

- Sluit de kookplaat aan op het elektriciteitsnet (zie hoofdstuk “Installatie”, paragraaf “Elektrische aansluiting”).
- Controleer de werking van de kookplaat.

Inbouwmaten - vlak

Alle maten zijn in mm aangegeven.

KM 6367-1



- ① vooraan
- ② Inbouwhoogte
- ③ Aansluitkast
- ④ Getrapte frezing
- ⑤ Aansluiting Con@ctivity

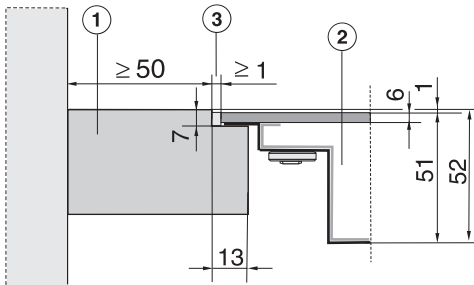
De aansluitkabel (L = 1.440 mm) is los bijgevoegd.

Volg beslist de detailtekeningen voor de afmetingen van de uitsparing voor een natuurstenen werkblad.

Installatie

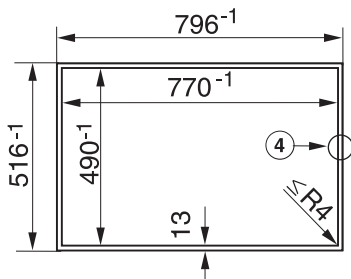
Vlakke inbouw

Werkblad van natuursteen



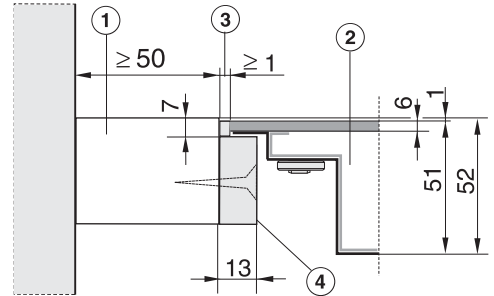
- ① Werkblad
- ② Kookplaat
- ③ Voeg

Omdat voor de keramische plaat en de uitsparing in het werkblad een zekere tolerantie geldt, kan de voegbreedte ③ (minimaal 1 mm) variëren.



- ④ Getrapte frezing

Werkblad van massief hout / betegeld werkblad / werkblad van glas




- ① Werkblad
- ② Kookplaat
- ③ Voeg
- ④ Houten lijsten 13 mm (niet bijgeleverd)

Omdat voor de keramische plaat en de uitsparing in het werkblad een zekere tolerantie geldt, kan de voegbreedte ③ (minimaal 1 mm) variëren.

Vlakke inbouw

- Maak de uitsparing in het werkblad. Neem de veiligheidsafstanden in acht (zie het hoofdstuk “Installatie”, paragraaf “Veiligheidsafstanden”).
- Werkbladen van massief hout/betegelde werkbladen/werkbladen van glas:
bevestig de houten lijsten 7 mm onder de bovenkant van het werkblad.

 Schade door ondeskundige aansluiting.

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


Laat de aansluitkabel door een elektricien aansluiten op de kookplaat.

- Sluit de aansluitkabel volgens het schema op de kookplaat aan (zie het hoofdstuk “Installatie”, paragraaf “Elektrische aansluiting”).
- Kleef de bijgeleverde afdichttape onder de rand van de kookplaat. Breng de afdichttape niet onder spanning aan.
- Leid de aansluitkabel van de kookplaat door de uitsparing naar beneden.
- Plaats de kookplaat in de uitsparing en centreer ze.

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 (zie hoofdstuk “Installatie”, paragraaf “Elektrische aansluiting”).

- Controleer de werking van de kookplaat.
- Vul de voeg tussen de kookplaat en het werkblad met een geschikte, hittebestendige siliconen-voegenkit (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.

Installatie

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

 Gevaar voor elektrische schok door netspanning.

Tijdens reparatie- en/of onderhoudswerkzaamheden kan het opnieuw inschakelen van de netspanning leiden tot een elektrische schok.

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

Als het toestel spanningsvrij moet worden gemaakt, gaat u, afhankelijk van de situatie, als volgt te werk:

Zekeringen

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

Zekeringautomaten

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

Inbouwzekeringautomaten

- (Installatieautomaat, ten minste van het type B of C): zet de tuimelschakelaar van 1 (Aan) op 0 (Uit).

Verliesstroomschakelaar

- Zet de hoofdschakelaar van 1 (Aan) op 0 (Uit) of druk op de testknop.


Aansluitsnoer

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

Voor de aansluitmogelijkheden zie het aansluitschema.

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

Aansluitkabel vervangen

 Gevaar voor elektrische schok door netspanning.

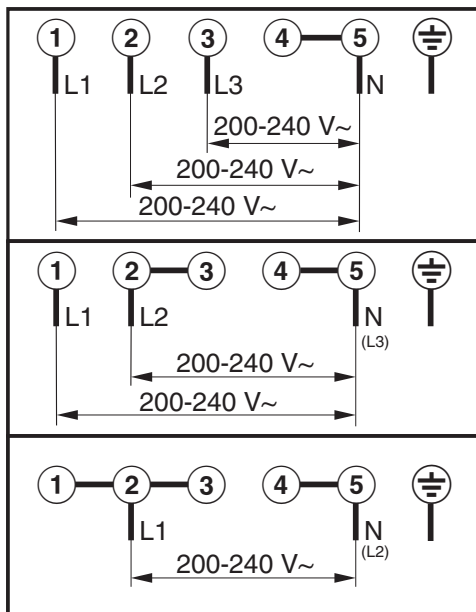
Als gevolg van een ondeskundig uitgevoerde aansluiting bestaat er kans op een elektrische schok.

Laat de aansluitkabel uitsluitend vervangen door een gekwalificeerd elektricien.

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

Installatie

Aansluitschema



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	
Aantal kookzones en/of -gebieden	4
Voor cirkelvormige kookzones of -gebieden: diameter van de nuttige kookoppervlakte per kookzone Voor niet-cirkelvormige kookzones of -gebieden: lengte en breedte van de nuttige kookoppervlakte per kookzone L/W	1. = 230x390 mm 2. = 230x390 mm 3. = 4. = 5. = 6. =
Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg (EC _{elektrisch koken})	1. = 193,6 Wh/kg 2. = 193,6 Wh/kg
Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg (EC _{elektrische kookplaat})	193,6 Wh/kg

Informatie over huishoudelijke elektrische kookplaten

volgens verordening (EU) Nr. 66/2014

MIELE	
Identificatie van het model	
Aantal kookzones en/of -gebieden	6
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. = 230x390 mm 2. = 230x390 mm 3. = 230x390 mm 4. = 5. = 6. =
Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg (EC _{elektrisch koken})	1. = 193,6 Wh/kg 2. = 193,6 Wh/kg 3. = 193,6 Wh/kg
Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg (EC _{elektrische kookplaat})	193,6 Wh/kg

Productgegevensbladen

Informatie over huishoudelijke elektrische kookplaten

volgens verordening (EU) Nr. 66/2014

MIELE	
Identificatie van het model	KM 6367-1 FL.BDG.
Aantal kookzones en/of -gebieden	6
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. = 230x390 mm 2. = 230x390 mm 3. = 230x390 mm 4. = 5. = 6. =
Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg (EC _{elektrisch koken})	1. = 193,6 Wh/kg 2. = 193,6 Wh/kg 3. = 193,6 Wh/kg
Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg (EC _{elektrische kookplaat})	193,6 Wh/kg

nv Miele België

Z.5 Mollem 480

1730 Mollem (Asse)

Herstellingen aan huis en andere inlichtingen: 02/451.16.16

E-mail: info@miele.be

Internet: www.miele.be

Duitsland**Miele & Cie. KG**

Carl-Miele-Straße 29

33332 Gütersloh

KM 6328-1, KM 6366-1, KM 6367-1

nl-BE

M.-Nr. 10 023 380 / 05