Miele

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.

nl-NL, BE

M.-Nr. 13 164 500

Inhoud

Veiligheidstips en waarschuwingen **6**

Duurzaamheid en milieubescherming **16**

Installeren **18**

Veiligheidstips voor het inbouwen .. 18

Aanvullende veiligheidstips voor luchtafvoer 19

Aanvullende veiligheidstips voor Plug&Play 19

Aanvullende veiligheidstips voor een opliggende montage 21

Aanvullende veiligheidstips voor een naadloos aansluitende montage 22

Veiligheidsafstanden 23

Gebruiksmogelijkheden 26

Inbouwvoorbeelden 26

Afmetingen Plug & Play-adapter 28

Inbouwmaten voor de opliggende inbouw 29

KMDA 5649 FR 29

KMDA 5649 FL, KMDA 5649 FL MattFinish 30

Luchtafvoer en geleide luchtcirculatie 31

Plug&Play 33

Inbouwmaten voor de naadloos aansluitende inbouw 35

KMDA 5649 FL, KMDA 5649 FL MattFinish 35

Luchtafvoer en geleide luchtcirculatie 36

Plug&Play 37

Aansluiting op raamcontact, indien nodig 38

Een vrijstaande kookplaat inbouwenbij afvoer- en geleide recirculatie 40

Het werkblad voorbereiden voor opliggende montage bij luchtafvoer en geleide luchtcirculatie 40

Kookplaat opliggend plaatsen bij luchtafvoer en geleide luchtcirculatie 40

Een vrijstaande kookplaat inbouwenbij Plug&Play 41

Werkblad voorbereiden voor opliggende inbouw bij Plug&Play ... 41

Kookplaat opliggend plaatsen bij Plug&Play 42

De kookplaat vlak met het oppervlak inbouwenbij afvoer- en geleide recirculatie 42

Het werkblad voorbereiden voor naadloos aansluitende montage bij luchtafvoer en geleide luchtcirculatie 42

Kookplaat naadloos aansluitend plaatsen bij luchtafvoer en geleide luchtcirculatie 42

De kookplaat vlak met het oppervlak inbouwenbij Plug&Play 44

Werkblad voorbereiden voor naadloos aansluitende montage bij Plug&Play 44

Kookplaat naadloos aansluitend plaatsen bij Plug&Play 44

Uitsparing achterwand zonder boorsjabloon 47
Een uitsparing in de achterwand maken bij opliggende montage en een inbouwafstand (verticaal) tussen de bovenkant van het apparaat en het laagste punt van de Plug&Play-adapter van 200 mm 47
Een uitsparing in de achterwand maken bij een naadloos aansluitende montage en een montageafstand (verticaal) tussen de bovenkant van het apparaat en het laagste punt van de Plug&Play-adapter van 200 mm 48
Elektrische aansluiting 49

Introductie **51**
Uw kookplaat 51
Uitvoering 52
Meegeleverd 52
Bij te bestellen accessoires 53
Bedieningselementen en indicatoren 54
Gegevens kookzone 56
Powermanagement 57
Principe van de bediening 57
Componenten 58
Vetfilter 58
Anti-geurfilter 58
Speciale functies 58
Permanente panherkenning 58
Pan- en pangrootteherkenning 58
Flex-kookgedeelte 58
Vermogensstanden van de kookplaat 58
Booster van de kookplaat 58
Stop & Go 58
Aankookautomaat 58
Timer 58
Ingebruiknamebeveiliging 59
Vergrendeling 59
Recall-functie 59
Warmhouden 59
Schoonmaakfunctie 59
Con@ctivity 59
Geleide recirculatie 59
Plug&Play-werking 59
Vermogensstanden van de afzuigkap 59
Booster van de afzuigkap 60
Functie Nalooptijd 60
Bedrijfsurenteller 60
Instellingen 60
Demo-functie 60
Restwarmte-indicatie 60
Veiligheidsuitschakeling 60
Oververhittingsbeveiliging 61
Softwareversie 61

Ingebruikneming **62**
Kookplaat uitpakken 62
Kookplaat voor de eerste keer reinigen 62
Kookplaat voor de eerste keer in gebruik nemen 62
Afzuigkap voor het eerst in gebruik nemen 62

Bediening **63**
Veiligheidstips voor de bediening 63
Kookplaat inschakelen 63
Pannen plaatsen 63
Flex-kookzones handmatig samenvoegen/scheiden 64

Inhoud

Vermogensstanden van de kookplaat 64
Vermogensstand instellen 64
De vermogensstand instellen – Tussenstanden 64
Vermogensstand wijzigen 65
Booster 65
Booster activeren 65
Booster deactiveren 65
Stop&Go activeren/deactiveren 65
Vermogensoverdracht 65
Aankookautomaat 65
Aankookautomaat activeren 66
Aankookautomaat deactiveren 66
Timer 66
Tijd instellen 66
Timer instellen 66
Timer wijzigen 66
Timer wissen 67
Uitschakeltijd instellen 67
De uitschakeltijd van een kookproces wijzigen 67
De uitschakeltijd van een kookproces wissen 67
Een uitschakeltijd instellen voor verdere kookprocessen 67
De uitschakeltijd van een kookproces weergeven 68
Timerfuncties tegelijk gebruiken 68
Ingebruiknamebeveiliging 68
Ingebruiknamebeveiliging activeren 68
Ingebruiknamebeveiliging deactiveren 68
Vergrendeling 68
Vergrendeling activeren 68
Vergrendeling deactiveren 68
Recall-functie activeren 68
Warmhouden activeren/deactiveren 69
Schoonmaakfunctie 69
Schoonmaakfunctie activeren ... 69
Schoonmaakfunctie deactiveren 69
Afzuigsysteem 69
Vermogensstand van de afzuigkap handmatig instellen 69
Afzuigkap handmatig uitschakelen 69
Booster activeren 69
Booster deactiveren 69
Con@ctivity tijdelijk deactiveren 70
Naloop 70
Demo-functie activeren/deactiveren 70

Instelbereiken voor de vermogensstanden van de kookplaat **71**

Nuttige tips **72**
Uw kookplaat 72
Werking van inductiekookplaten 72
Geluiden 72
De juiste pannen 72
Uw afzuigsysteem 74
Werking van het afzuigsysteem .. 74
Tips voor de luchtafvoer 74

Instellingen aanpassen **76**
Softwareversie weergeven 79

Reiniging en onderhoud **80**
Oppervlakken 80
Keramische kookplaat reinigen: KMDA 5649 FR, KMDA 5649 FL ... 80
Veiligheidstips voor reiniging en onderhoud 80
Reinigingsfrequentie 81
Keramische platen reinigen 81
Ongeschikte reinigingsmiddelen 81
MattFinish keramische kookplaat reinigen: KMDA 5649 FL MattFinish 81
Veiligheidstips voor reiniging en onderhoud 82
Reinigingsfrequentie 82
MattFinish keramische platen reinigen 83
Ongeschikte reinigingsmiddelen 83

Voor vaatwassers geschikte onderdelen 83
Afdekrooster 84
Afdekrooster verwijderen 84
Afdekrooster handmatig reinigen 84
Het afdekrooster in de vaatwasser reinigen 84
Vetfilter 84
Vetfilter verwijderen 84
Vetfilter handmatig reinigen 84
Vetfilter in de vaatwasser reinigen 85
Vetfilter plaatsen 85
Vetfilter vervangen 85
Bedrijfsurenteller vetfilter resetten 85
Anti-geurfilter (alleen voor geleide luchtcirculatie of Plug & Play) 85
Anti-geurfilter vervangen (alleen bij geleide luchtcirculatie of Plug&Play) 85
Bedrijfsurenteller anti-geurfilter resetten (alleen bij geleide luchtcirculatie of Plug&Play) 85
Opvangschaal afzuiging in de kookplaat reinigen 86
Binnenkant behuizing afzuiging in de kookplaat reinigen 86

Problemen oplossen **87**
Meldingen in de indicaties/het display 87
Ongewoon gedrag 88
Onbevredigend resultaat 89
Algemene problemen of technische storingen 89

Service **91**
Contact bij storingen 91
Typeplaatje 91
Garantie 91

Technische gegevens **92**
Productinformatiebladen 92
Auteursrechten en licenties 93

Veiligheidstips en waarschuwingen

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

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

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

Wanneer de veiligheidsrichtlijnen en waarschuwingen niet worden opgevolgd, kan Miele niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die daarvan het gevolg is.

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

Verantwoord gebruik

▶ Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor particulier huishoudelijk gebruik (of daarmee vergelijkbaar).

▶ Deze kookplaat mag niet buiten worden gebruikt.

▶ Gebruik deze kookplaat uitsluitend in huishoudelijke situaties voor het bereiden en warmhouden van gerechten. Gebruik voor andere doeleinden is niet toegestaan.

▶ Dit apparaat mag alleen worden gebruikt door personen die in staat zijn het apparaat veilig te bedienen. Deze personen moeten volledig op de hoogte zijn van de inhoud van de gebruiksaanwijzing. Men moet zich bewust zijn van de gevaren van een foutieve bediening.

Wanneer er kinderen in huis zijn

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

▶ Kinderen vanaf 8 jaar mogen het apparaat alleen zonder toezicht gebruiken als ze precies weten hoe ze het apparaat veilig moeten bedienen. De kinderen moeten zich bewust zijn van de gevaren van een foutieve bediening.

▶ Kinderen mogen de kookplaat niet zonder toezicht reinigen.

▶ Houd kinderen in de gaten wanneer zij zich in de buurt van de kookplaat bevinden. Laat kinderen nooit met de kookplaat spelen.

▶ De kookplaat wordt tijdens het gebruik heet en blijft dat ook nog enige tijd nadat deze is uitgeschakeld. Houd kinderen op een afstand, totdat de kookplaat voldoende is afgekoeld en er geen verbrandingsgevaar meer bestaat.

▶ Pas op voor verbranding. Bewaar voorwerpen, die voor kinderen interessant kunnen zijn, niet op plaatsen boven of achter de kookplaat. Dat kan kinderen ertoe brengen op de kookplaat te klimmen.

▶ Verbrandingsgevaar! Draai de grepen van de pannen zo dat ze zich boven het werkblad bevinden, zodat kinderen de pannen niet van het apparaat kunnen trekken.

▶ Verstikkingsgevaar! Kinderen kunnen zich tijdens het spelen in verpakkingsmateriaal wikkelen (bijvoorbeeld in folie) of het materiaal over hun hoofd trekken en stikken. Houd verpakkingsmaterialen bij kinderen vandaan.

▶ Maak gebruik van de vergrendeling, zodat kinderen de kookplaat niet onbedoeld kunnen inschakelen of instellingen kunnen wijzigen.

Technische veiligheid

▶ Door ondeskundig uitgevoerde installatie-, onderhouds- of reparatiewerkzaamheden kan de gebruiker aanzienlijke risico's lopen waarvoor de fabrikant niet aansprakelijk is. Installatie-, onderhouds- of reparatiewerkzaamheden mogen uitsluitend door een gekwalificeerde vakman/-vrouw of door Miele Service worden uitgevoerd.

▶ Een beschadigd apparaat kan uw veiligheid in gevaar brengen. Controleer het apparaat op zichtbare schade. Neem nooit een beschadigd apparaat in gebruik.

▶ Tijdelijk of doorlopend gebruik van een autonome of niet-netsynchrone energievoorziening (zoals microgrids, back-upsystemen) is mogelijk. Voorwaarde voor het gebruik is dat de energievoorziening voldoet aan de bepalingen van EN 50160 of een vergelijkbare standaard.
De veiligheidsvoorzieningen van de huisinstallatie en dit Miele product moeten ook werken bij gebruik van een microgrid of een niet-netsynchrone energievoorziening of de veiligheidsvoorzieningen in de energievoorziening moeten door gelijkwaardige voorzieningen worden vervangen.

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

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

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

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

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

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

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

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

▶ De kookplaat mag niet worden gebruikt met een externe schakelklok of een systeem dat op afstand werkt.

▶ De kookplaat moet door een elektricien op het elektriciteitsnet worden aangesloten (zie hoofdstuk “Installatie”, paragraaf “Elektrische aansluiting”).

▶ Als de aansluitkabel beschadigd is, moet deze door een speciale aansluitkabel worden vervangen door een gekwalificeerde vakman/-vrouw of Miele Service.

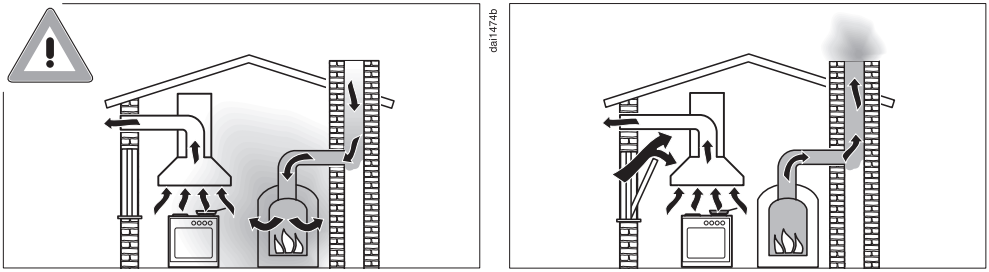
▶ Bij installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden moet de kookplaat volledig van het elektriciteitsnet losgekoppeld zijn. Ga daarvoor als volgt te werk:

- schakel de zekeringen in uw zekeringkast uit of
- draai de zekeringen in uw zekeringkast er helemaal uit of
- trek de stekker (indien aanwezig) uit de contactdoos. Trek daarbij aan de stekker en niet aan de aansluitkabel.

▶ Gevaar voor elektrische schok. Neem de kookplaat niet in gebruik bij een defect of bij breuken, scheuren en barsten in de keramische plaat of schakel het apparaat meteen uit. Maak de kookplaat spanningsvrij. Neem contact op met een gekwalificeerde vakman/-vrouw of Miele Service.

▶ Als het apparaat achter een meubeldeur is ingebouwd, mag de deur niet worden gesloten als u het apparaat gebruikt. Achter een gesloten deur worden warmte en vocht opgehoopt. Hierdoor kunnen het apparaat, de kast en de vloer beschadigd raken. Sluit de meubeldeur pas als de restwarmte-indicatie verdwenen is.

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



Veiligheidstips en waarschuwingen

⚠ Dit kan levensgevaarlijk zijn!
Wees heel voorzichtig als u het geïntegreerde afzuigsysteem tegelijk gebruikt met verbrandingssystemen die de lucht uit hetzelfde vertrek gebruiken of die gebruik maken van dezelfde afvoerinstallatie.
Dergelijke verbrandingssystemen halen de lucht die nodig is voor de verbranding uit het vertrek waar de systemen zich bevinden en voeren de rookgassen af via een afvoerkanaal (bijvoorbeeld via een schoorsteen). Dit kunnen bijvoorbeeld gas-, olie-, hout- of kolenkachels zijn, maar ook gasboilers, warmwaterketels op gas, gaskookplaten en gasovens.

Het afzuigsysteem zuigt lucht uit de keuken en de aangrenzende vertrekken. Dit geldt bij:
- luchtafvoer en bij
- luchtcirculatie met een buiten het vertrek geplaatste luchtcirculatiebox.

Als de luchtaanvoer niet voldoende is, ontstaat er onderdruk. Het verbrandingssysteem krijgt te weinig lucht. De verbranding wordt negatief beïnvloed.
Giftige verbrandingsgassen kunnen uit de schoorsteen of een ander luchtafvoerkanaal naar de woonvertrekken worden gezogen.
Er bestaat levensgevaar!

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

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

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

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

Veilig gebruik

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

▶ Olie en vet kunnen bij oververhitting vlam vatten. Houd het apparaat goed in de gaten als u met olie en/of vetten werkt. Blus een brand met olie of vet nooit met water.
Schakel het apparaat uit en doof de vlammen voorzichtig met een deksel of een blusdeken.

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

▶ Bij open vuur bestaat brandgevaar.
Flamberen is niet toegestaan! Als het afzuigsysteem ingeschakeld is, worden de vlammen in het filter gezogen. Vetresten kunnen vlam vatten.

▶ 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 de kookplaat ingeschakeld is, als u deze per ongeluk inschakelt of als deze nog warm is van het koken, bestaat het risico dat metalen voorwerpen die op de kookplaat liggen heet worden. Ander materiaal kan smelten of vlam vatten. Vochtige pannendeksels kunnen zich vastzuigen. Gebruik de kookplaat niet als legplank. Schakel de kookzones 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.

▶ Het afzuigsysteem kan tijdens het koken door de hete dampen erg heet worden.
Raak de behuizing en de filters pas aan als het afzuigsysteem afgekoeld is.

▶ Als u een elektrisch apparaat (bijvoorbeeld een mixer) in de buurt van de kookplaat gebruikt, mag de aansluitkabel niet in contact komen met de hete kookplaat. De isolatie van de aansluitkabel kan beschadigd raken.

▶ Zout, suiker of zandkorrels (bijvoorbeeld van groente) kunnen krassen 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 de sensortoetsen en de displays kunnen de elektronica eronder beschadigen. Zet nooit hete pannen op de sensortoetsen en de displays.

▶ Als er suiker, suikerhoudende gerechten, kunststof of aluminiumfolie op de hete kookplaat vallen en smelten, raakt de keramische plaat tijdens het afkoelen beschadigd. Schakel in dat geval het apparaat meteen uit en verwijder deze stoffen direct grondig met een glasschraper. Trek daarbij ovenwanten aan. Reinig de keramische plaat vervolgens, zodra ze afgekoeld is, met een speciaal reinigingsmiddel voor keramische platen.

▶ Door droogkokende pannen kan de keramische plaat of kunnen de pannen beschadigd raken. Houd daarom altijd toezicht op de kookplaat als deze in gebruik is.

▶ Gebruik alleen pannen met een gladde bodem. Een ruwe bodem kan krassen op de keramische plaat veroorzaken.

▶ Til pannen op als u ze wilt verplaatsen. U voorkomt zo vlekken door wrijving en krassen.

▶ Door de snelle reactietijd van inductie kan de temperatuur in de bodem van de pan in zeer korte tijd zo hoog oplopen dat olie en vet vanzelf ontbranden. Houd daarom altijd toezicht op het apparaat als het in gebruik is.

▶ Verhit vetten en olie hooguit gedurende 1 minuut en gebruik daarvoor nooit de booster.

▶ Alleen voor personen met een pacemaker: in de directe omgeving van de ingeschakelde kookplaat ontstaat een elektromagnetisch veld. Het is niet waarschijnlijk dat dit veld de werking van de pacemaker nadelig beïnvloedt. Neem bij twijfel contact op met de producent van de pacemaker of met uw arts.

▶ Het elektromagnetische veld van de ingeschakelde kookplaat kan de werking van magnetiseerbare voorwerpen beïnvloeden. Houd creditcards, opslagmedia, rekenmachines, etc. uit de buurt van de ingeschakelde kookplaat.

▶ Metalen voorwerpen die in een lade onder de kookplaat worden bewaard, kunnen heet worden als u de kookplaat lang en intensief gebruikt.

▶ De kookplaat heeft een koelventilator. Als zich onder de ingebouwde kookplaat een lade bevindt, moet de afstand tussen de inhoud van de lade en de onderkant van de kookplaat voldoende zijn, zodat de ventilatie van de kookplaat is gewaarborgd.

▶ Bewaar geen scherpe of kleine voorwerpen, papier, servetten en dergelijke in de lade als deze zich onder de ingebouwde kookplaat bevindt. Deze voorwerpen kunnen via de ventilatieopeningen in de behuizing terechtkomen of aangezogen worden en zo de ventilator beschadigen of de koeling beïnvloeden.

▶ Als een pan slechts gedeeltelijk op de kook- of braadzone staat, kunnen de handgrepen heet worden.
Plaats een pan altijd in het midden van de kook- of braadzone.

▶ Vetresten en verontreinigingen beïnvloeden het functioneren van het geïntegreerde afzuigsysteem.
Gebruik het systeem nooit zonder filters, zodat de wasem kan worden gereinigd.

▶ Er kan brand ontstaan als het apparaat niet volgens de aanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing wordt gereinigd.

▶ Dek het afdekrooster van de wasemafvoer niet tijdens het gebruik af.

▶ Plaats geen hete pannen op het afdekrooster van de wasemafvoer. Daardoor werkt de wasemafvoer niet goed en kan het afdekrooster beschadigd raken.

▶ Vloeistoffen kunnen het afzuigsysteem beschadigen. Houd vloeistoffen uit de buurt van het afzuigsysteem.

▶ Lichte voorwerpen kunnen door het afzuigsysteem worden opgezogen, waardoor de afzuiging niet meer goed functioneert. Leg geen lichte voorwerpen (zoals doekjes of papier) in de buurt van het afzuigsysteem.

▶ 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).

▶ Cosmetica, met name zonnebrandcrème en handdesinfectiemiddel, kunnen blijvende vlekken op het matte glazen oppervlak veroorzaken. Als cosmetica op het matte glazen oppervlak terecht zijn gekomen, dient u de resten direct met warm water, afwasmiddel en een schoon microvezeldoekje te verwijderen.

Accessoires

▶ Miele aanvaardt geen aansprakelijkheid voor het gebruik van accessoires die geen originele Miele accessoires zijn. Miele is niet aansprakelijk voor vorderingen uit hoofde van garantie, waarborg en/of productaansprakelijkheid, voor zover schade of gebreken te wijten zijn aan het gebruik of de inbouw van accessoires die niet afkomstig zijn van Miele of door Miele zijn goedgekeurd.

▶ Originele Miele onderdelen worden minstens 10 jaar en maximaal 15 jaar na afloop van de serieproductie van uw kookplaat op voorraad gehouden.

Tips om energie te besparen tijdens het koken

- Bereid gerechten zoveel mogelijk alleen in gesloten pannen. Zo voorkomt u dat er onnodig warmte ontsnapt.
- Gebruik zo weinig mogelijk water.
- Schakel na het aankoken of aanbraden op tijd terug naar een lagere vermogensstand.
- Gebruik een snelkookpan om de bereidingstijd te verkorten.

Tips om energie te besparen bij het gebruik van de afzuigkap

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

Afdanken van de verpakking

De verpakking zorgt ervoor dat u het apparaat gemakkelijk kunt hanteren en beschermt het apparaat tegen transportschade.

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

Het afdanken van een apparaat

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



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

Voor België:

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

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

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

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

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

Veiligheidstips voor het inbouwen

⚠ Schade door ondeskundige inbouw.

Door ondeskundige inbouw kan de kookplaat beschadigd raken.

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

⚠ Gevaar voor elektrische schok door netspanning.

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

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

⚠ Schade door vallende voorwerpen.

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

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

Als de kookplaat voor onderhoud wordt gedemonteerd, kan de afdichttape onder de rand van de kookplaat beschadigd raken.

Vervang de afdichttape steeds voordat de kookplaat weer wordt ingebouwd.

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

▶ Deze kookplaat mag alleen boven fornuizen en ovens met wasemkoeling worden ingebouwd.

▶ Naast deze kookplaat mag geen gaskookplaat worden ingebouwd.

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

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

▶ De lijsten en randen van het werkblad moeten met een hittebestendige lijm (100 °C) zijn bevestigd, zodat ze niet loslaten of vervormen. Ook de wandafdichtstrip moet hittebestendig zijn.

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

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

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

▶ De minimale sokkelhoogte is bij:

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

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

▶ Houd de veiligheidsafstanden aan (zie hoofdstuk “Installeren”, paragraaf “Veiligheidsafstanden”).

Aanvullende veiligheidstips voor luchtafvoer

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

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

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

Aanvullende veiligheidstips voor Plug&Play

Installeren

U-waarde

Plug&Play is mogelijk in modernere en gerenoveerde gebouwen. Als de aangrenzende wand of de vloer aan de aardbodem of aan de buitenlucht grenzen, moeten deze een warmtedoorgangscoëfficiënt (U-waarde) hebben van: ≤ 0,5 W/(m²K).

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

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

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

▶ De oppervlakte van de ontluchtingsopening moet ten minste 425 cm² bedragen.

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

De ventilatie-openingen mogen niet worden afgedekt of geblokkeerd. Bovendien moeten ze regelmatig stofvrij worden gemaakt.

▶ Voor het gebruik van de kookplaat met Plug&Play is de meegeleverde Plug&Play-adapter nodig.

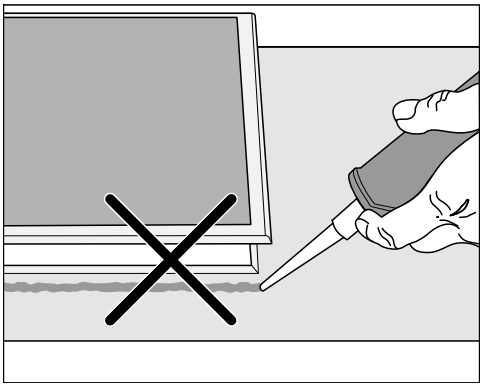
▶ Voor de inbouw van de kookplaat is een sjabloon nodig.

⚠ Risico op schade door condensvorming op het koelapparaat.

Dampen van de kookplaat achter het koelapparaat kunnen het koelapparaat beschadigen.

Direct achter het koelapparaat mag geen apparaat worden geïnstalleerd dat lucht of damp afvoert. Zorg voor een aparte luchtgeleiding of plaats een scheidingswand tussen de apparaten.

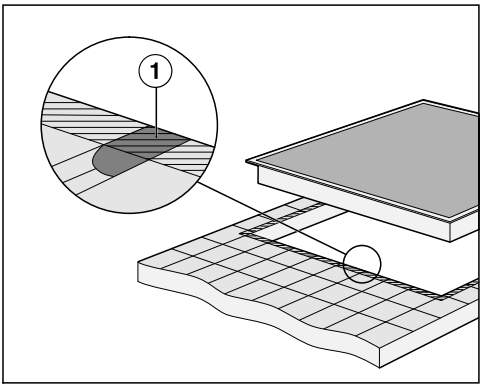
Aanvullende veiligheidstips voor een opliggende montage



⚠ Schade door verkeerde inbouw.

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

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



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

Aanvullende veiligheidstips voor een naadloos aansluitende montage

⚠ Schade door ongeschikt afdichtmiddel.

Ongeschikt afdichtmiddel kan natuursteen beschadigen.

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

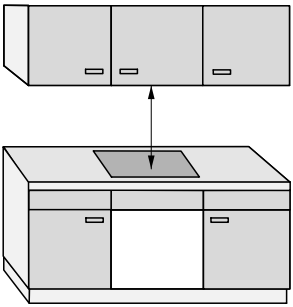
▶ De breedte (binnenwerks) van de onderkast moet minimaal zo groot zijn als de uitsparing in het werkblad (zie het hoofdstuk “Installeren”, paragraaf “Inbouwmaten voor de naadloos aansluitende montage”), zodat de kookplaat ook na de inbouw van onderaf goed toegankelijk is en de onderkast voor onderhoud verwijderd kan worden. Als de kookplaat na de inbouw niet van onderaf toegankelijk is, moet de voegenkit worden verwijderd om de kookplaat te kunnen uitbouwen.

▶ Een naadloos aansluitende kookplaat is alleen geschikt voor inbouw in natuursteen (graniet, marmer), massief hout en betegelde werkbladen. Als het werkblad van een ander materiaal is gemaakt, informeer dan bij de fabrikant of het geschikt is voor naadloos aansluitende inbouw van de kookplaat.

- Werkbladen van natuursteen: de kookplaat wordt direct in de uitsparing geplaatst.
- Massief houten, betegelde werkbladen: de kookplaat wordt met houten lijsten in de uitsparing geplaatst. Deze lijsten worden niet meegeleverd en moeten ter plaatse beschikbaar zijn.

Veiligheidsafstanden

Veiligheidsafstand boven de kookplaat



Tussen de kookplaat en een erboven gemonteerde afzuigkap moet:

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

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

Installeren

Veiligheidsafstand achter en aan de zijkant van de kookplaat

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

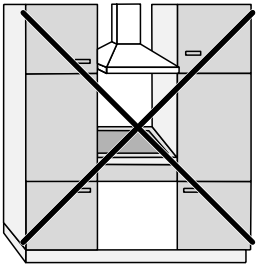
- **achter** ① van de werkbladuitsparing tot de achterkant van het werkblad: 50 mm

  en

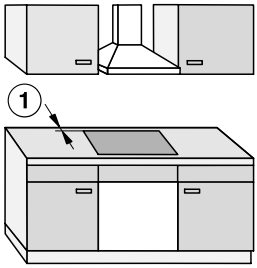
- **rechts** ② van de werkbladuitsparing tot een ernaast staand meubelstuk (bijvoorbeeld een hoge kast) of een wand:
  50 mm en aan de tegenoverliggende zijde een minimale afstand van 200 mm

  of

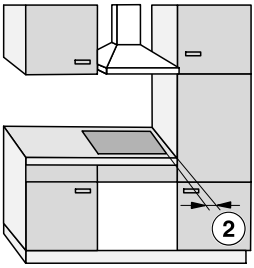
- **links** ③ van de werkbladuitsparing tot een ernaast staand meubelstuk (bijvoorbeeld een hoge kast) of een wand:
  50 mm en aan de tegenoverliggende zijde een minimale afstand van 200 mm



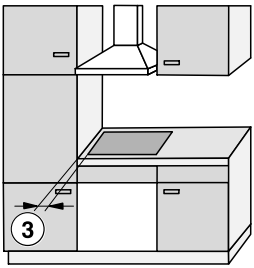
Niet toegestaan



Zeer aan te bevelen



Niet aan te bevelen

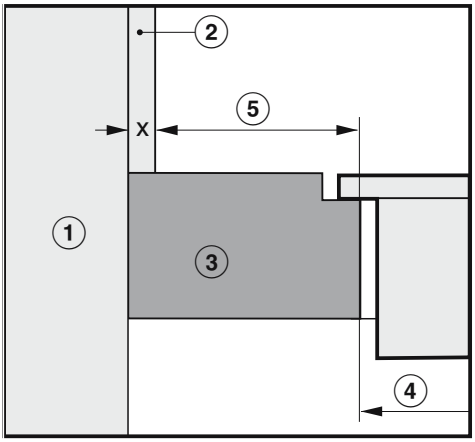


Niet aan te bevelen

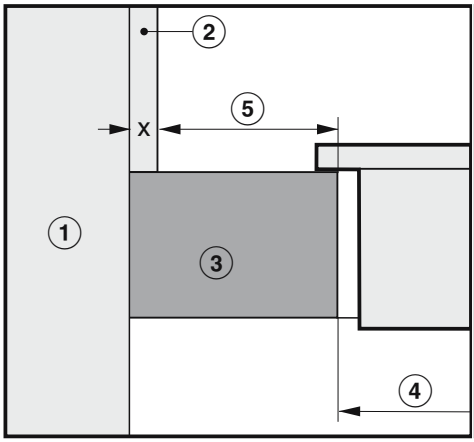
Veiligheidsafstand tot nisbekleding

Als er sprake is van een nisbekleding, dient er een minimale afstand tussen de werkbladuitsparing en de bekleding te worden aangehouden. Hoge temperaturen kunnen materialen veranderen of beschadigen.

Inbouw naadloos aansluitend



Inbouw opliggend



① Wand

② Maat x = dikte van de nisbekleding

③ Werkblad

④ Uitsparing in het werkblad

⑤ Minimale afstand bij
brandbare materialen (bijv. hout)
niet brandbare materialen (bijvoorbeeld metaal, natuursteen, keramische tegels)

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

zie hoofdstuk “Installeren”, paragraaf “Veiligheidsafstanden”
Voorbeeld: dikte van de niet-brandbare nisbekleding 15 mm
50 mm - 15 mm = minimale afstand 35 mm

Installeren

Gebruiksmogelijkheden

Alle functies in de tabel zijn mogelijk met alle KMDA's in deze gebruiksaanwijzing.

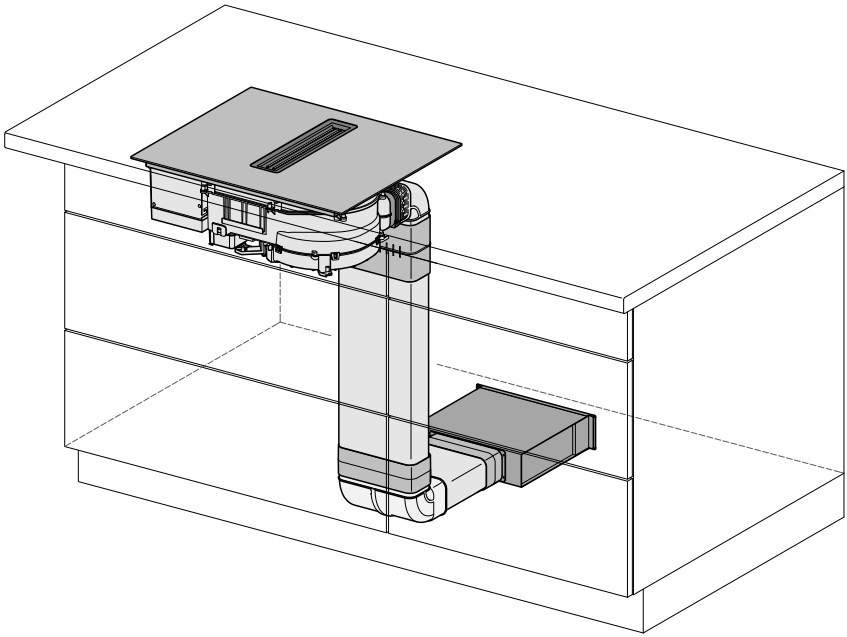
Afhankelijk van de functie en de inbouwsituatie kunnen extra accessoires en een wijziging van de fabrieksinstellingen nodig zijn.

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

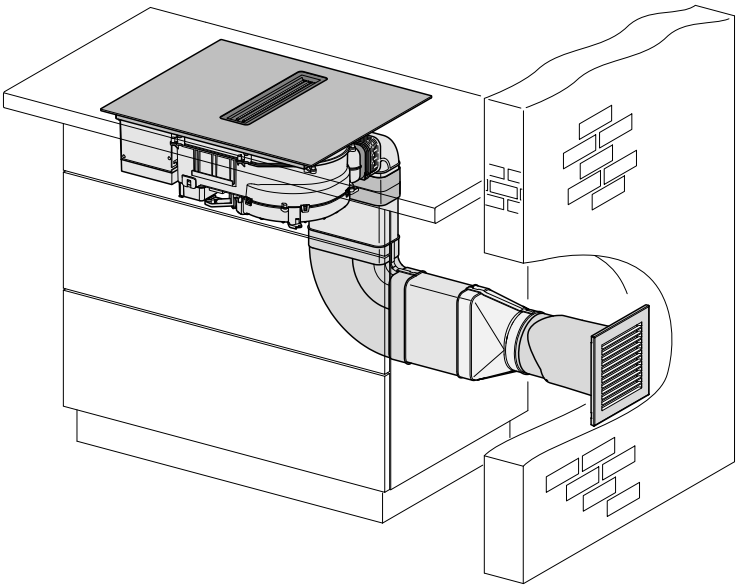
✓ Noodzakelijk
● Niet noodzakelijk

Inbouwvoorbeelden

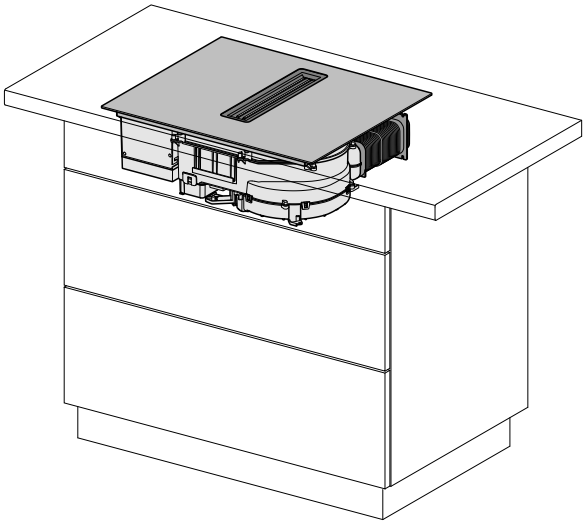
Geleide luchtcirculatie



Luchtafvoer

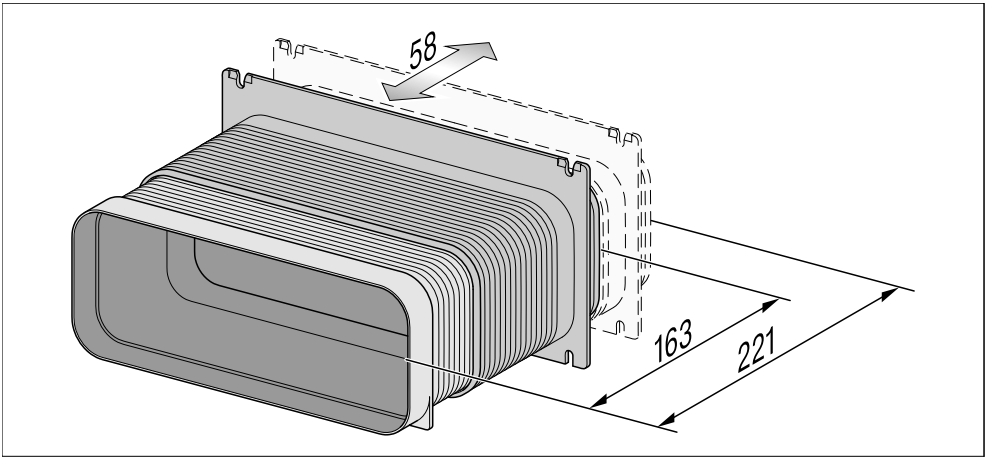


Plug&Play



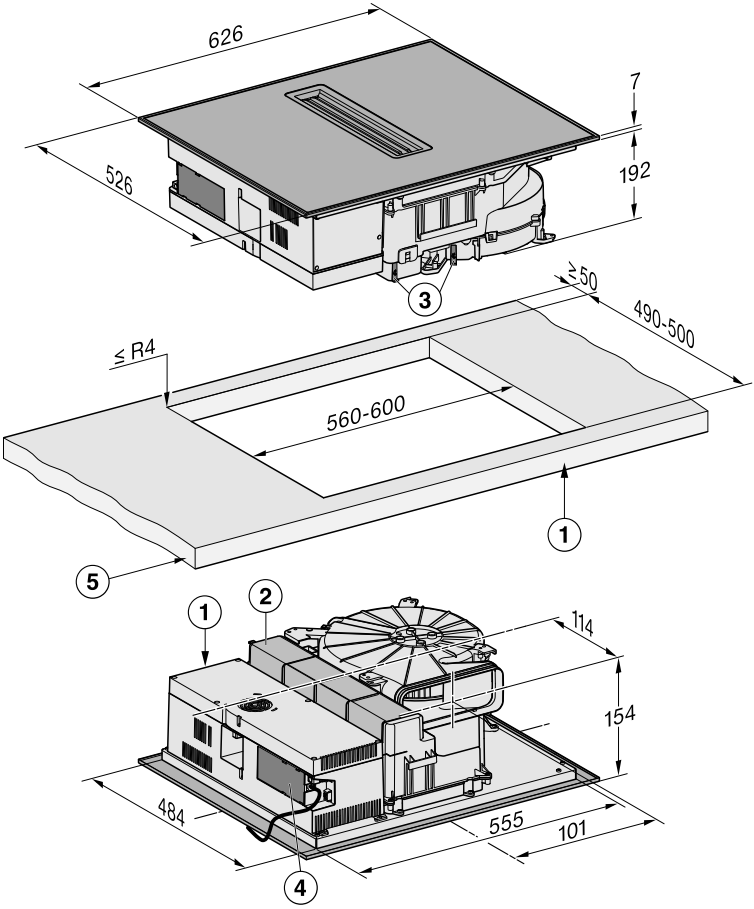
Installeren

Afmetingen Plug & Play-adapter



Inbouwmaten voor de opliggende inbouw

KMDA 5649 FR



Alle afmetingen zijn in mm aangegeven.

① Voorkant

② Afneembare opvangschaal

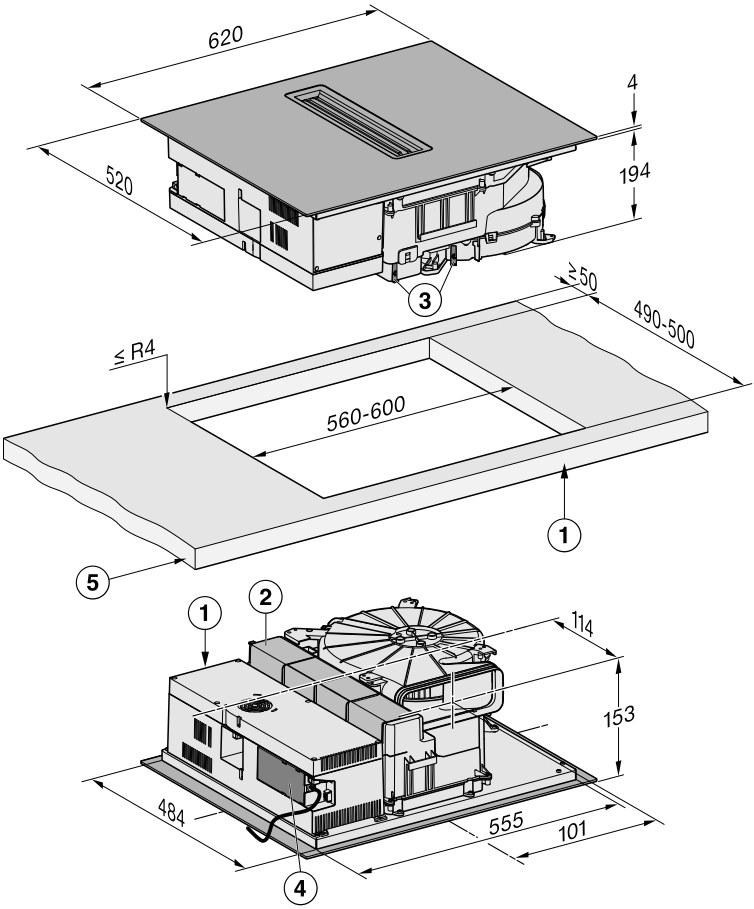
③ Reinigingsklep

④ Aansluitkast met aansluitkabel
Aansluitkabel L = 1.080 mm

⑤ Dikte van het werkblad
Luchtafvoer en geleide luchtcirculatie: ≥10 mm
Met Plug&Play: ≥10 mm–≤40 mm

Installeren

KMDA 5649 FL, KMDA 5649 FL MattFinish



Alle afmetingen zijn in mm aangegeven.

① Voorkant

② Afneembare opvangschaal

③ Reinigingsklep

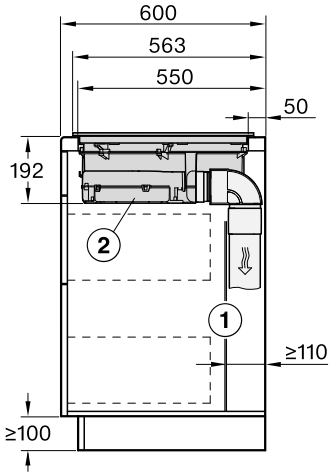
④ Aansluitkast met aansluitkabel
Aansluitkabel L = 1.080 mm

⑤ Dikte van het werkblad
Luchtafvoer en geleide luchtcirculatie: ≥10 mm
Met Plug&Play: ≥10 mm–≤40 mm

Luchtafvoer en geleide luchtcirculatie

Werkbladdiepte 600 mm

KMDA 5649 FR

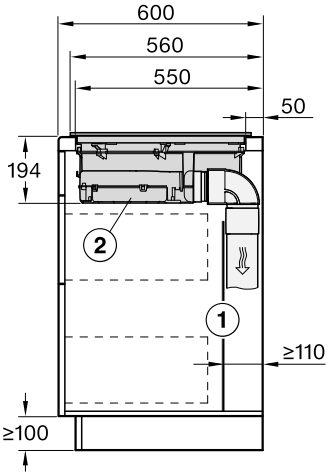


Alle afmetingen zijn in mm aangegeven.

① De achterste wand van de behuizing moet voor eventuele werkzaamheden demonteerbaar zijn.
Voor de plaatsing van het luchtafvoerkanaal moet tussen de wand van de behuizing en een aangrenzende muur of kast een minimumafstand van 110 mm worden aangehouden.

② De afneembare opvangschaal en de reinigingsklep(pen) moeten na de inbouw toegankelijk zijn.

KMDA 5649 FL, KMDA 5649 FL Matt-Finish



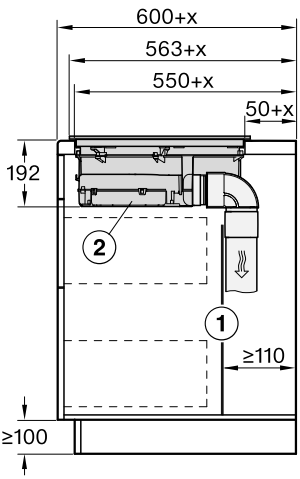
Alle afmetingen zijn in mm aangegeven.

① De achterste wand van de behuizing moet voor eventuele werkzaamheden demonteerbaar zijn.
Voor de plaatsing van het luchtafvoerkanaal moet tussen de wand van de behuizing en een aangrenzende muur of kast een minimumafstand van 110 mm worden aangehouden.

② De afneembare opvangschaal en de reinigingsklep(pen) moeten na de inbouw toegankelijk zijn.

Werkbladdiepte meer dan 600 mm

KMDA 5649 FR



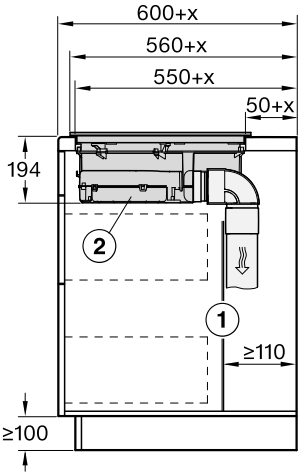
Alle afmetingen zijn in mm aangegeven.

① De achterste wand van de behuizing moet voor eventuele werkzaamheden demonteerbaar zijn.
Voor de plaatsing van het luchtafvoerkanaal moet tussen de wand van de behuizing en een aangrenzende muur of kast een minimumafstand van 110 mm worden aangehouden.

② De afneembare opvangschaal en de reinigingsklep(pen) moeten na de inbouw toegankelijk zijn.

x Het aantal mm dat het werkblad dieper is dan 600 mm.

KMDA 5649 FL, KMDA 5649 FL Matt-Finish



Alle afmetingen zijn in mm aangegeven.

① De achterste wand van de behuizing moet voor eventuele werkzaamheden demonteerbaar zijn.
Voor de plaatsing van het luchtafvoerkanaal moet tussen de wand van de behuizing en een aangrenzende muur of kast een minimumafstand van 110 mm worden aangehouden.

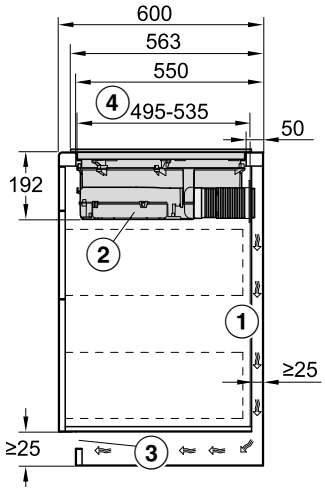
② De afneembare opvangschaal en de reinigingsklep(pen) moeten na de inbouw toegankelijk zijn.

x Het aantal mm dat het werkblad dieper is dan 600 mm.

Plug&Play

Werkbladdiepte 600 mm

KMDA 5649 FR



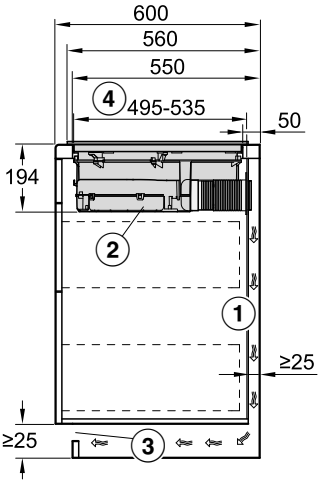
Alle afmetingen zijn in mm aangegeven.

① Voor de geleiding van de verbruikte lucht moet tussen de wand van de behuizing en een aangrenzende muur of kast een minimumafstand van 25 mm worden aangehouden.

② De afneembare opvangschaal en de reinigingsklep(pen) moeten na de inbouw toegankelijk zijn.

③ De oppervlakte van de ontluchtingsopening moet ten minste 425 cm² bedragen.

KMDA 5649 FL, KMDA 5649 FL Matt-Finish



Alle afmetingen zijn in mm aangegeven.

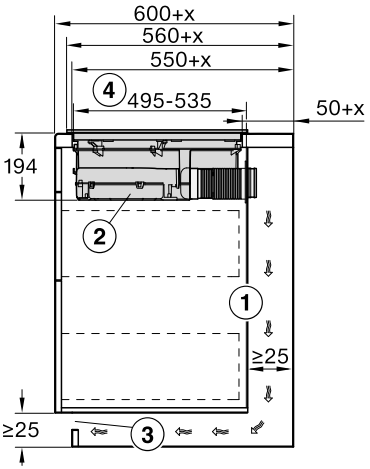
① Voor de geleiding van de verbruikte lucht moet tussen de wand van de behuizing en een aangrenzende muur of kast een minimumafstand van 25 mm worden aangehouden.

② De afneembare opvangschaal en de reinigingsklep(pen) moeten na de inbouw toegankelijk zijn.

③ De oppervlakte van de ontluchtingsopening moet ten minste 425 cm² bedragen.

Werkbladdiepte meer dan 600 mm

KMDA 5649 FL, KMDA 5649 FL Matt-Finish



Alle afmetingen zijn in mm aangegeven.

① Voor de geleiding van de verbruikte lucht moet tussen de wand van de behuizing en een aangrenzende muur of kast een minimumafstand van 25 mm worden aangehouden.
Als de achterwand van de behuizing > 555 mm bij het front van het werkblad vandaan staat, moet de Plug&Play-adapter met een uitbreidingsset van Miele worden uitgebreid.

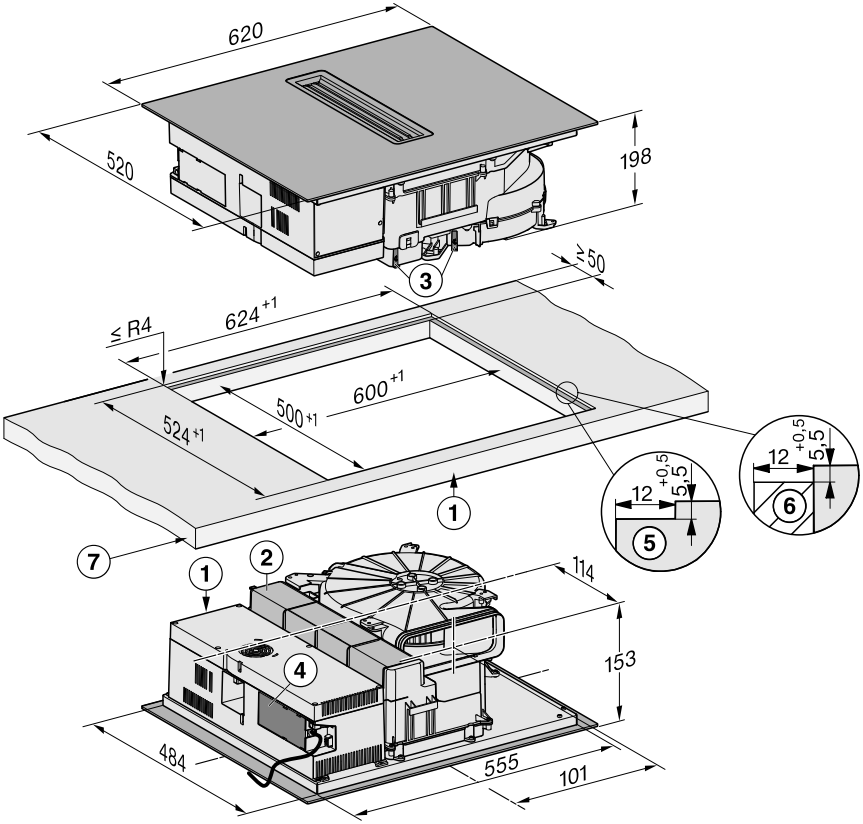
② De afneembare opvangschaal en de reinigingsklep(pen) moeten na de inbouw toegankelijk zijn.

③ De oppervlakte van de ontluchtingsopening moet ten minste 425 cm² bedragen.

x Het aantal mm dat het werkblad dieper is dan 600 mm.

Inbouwmaten voor de naadloos aansluitende inbouw

KMDA 5649 FL, KMDA 5649 FL MattFinish



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

① Voorkant

② Afneembare opvangschaal

③ Reinigingsklep

④ Aansluitkast met aansluitkabel
Aansluitkabel L = 1.080 mm

⑤ Getrapte freesrand bij werkblad van natuursteen

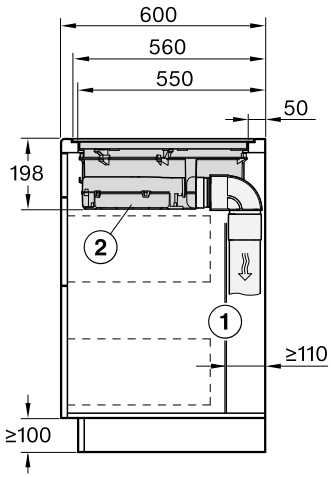
⑥ Houten lijst 12 mm (niet bijgeleverd)

⑦ Dikte van het werkblad
Luchtafvoer en geleide luchtcirculatie: ≥10 mm
Met Plug&Play: ≥10 mm–≤40 mm

Luchtafvoer en geleide luchtcirculatie

Werkbladdiepte 600 mm

KMDA 5649 FL, KMDA 5649 FL Matt-Finish



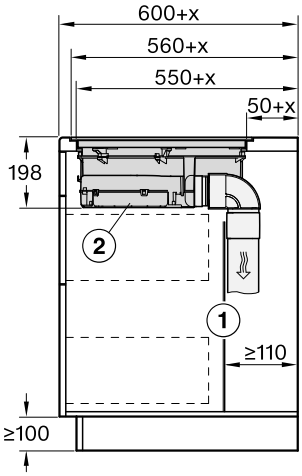
Alle afmetingen zijn in mm aangegeven.

① De achterste wand van de behuizing moet voor eventuele werkzaamheden demonteerbaar zijn.
Voor de plaatsing van het luchtafvoerkanaal moet tussen de wand van de behuizing en een aangrenzende muur of kast een minimumafstand van 110 mm worden aangehouden.

② De afneembare opvangschaal en de reinigingsklep(pen) moeten na de inbouw toegankelijk zijn.

Werkbladdiepte meer dan 600 mm

KMDA 5649 FL, KMDA 5649 FL Matt-Finish



Alle afmetingen zijn in mm aangegeven.

① De achterste wand van de behuizing moet voor eventuele werkzaamheden demonteerbaar zijn.
Voor de plaatsing van het luchtafvoerkanaal moet tussen de wand van de behuizing en een aangrenzende muur of kast een minimumafstand van 110 mm worden aangehouden.

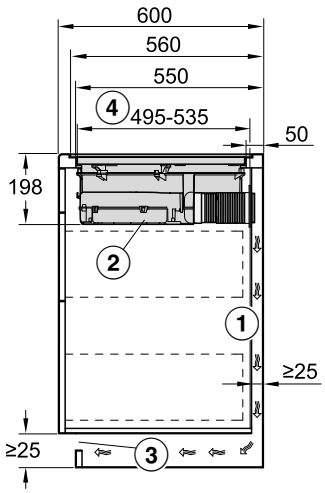
② De afneembare opvangschaal en de reinigingsklep(pen) moeten na de inbouw toegankelijk zijn.

x Het aantal mm dat het werkblad dieper is dan 600 mm.

Plug&Play

Werkbladdiepte 600 mm

KMDA 5649 FL, KMDA 5649 FL Matt-Finish



Alle afmetingen zijn in mm aangegeven.

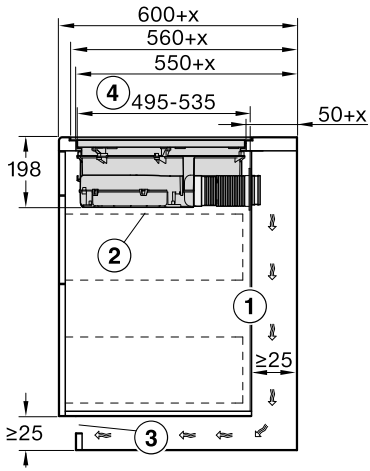
① Voor de geleiding van de verbruikte lucht moet tussen de wand van de behuizing en een aangrenzende muur of kast een minimumafstand van 25 mm worden aangehouden.

② De afneembare opvangschaal en de reinigingsklep(pen) moeten na de inbouw toegankelijk zijn.

③ De oppervlakte van de ontluchtingsopening moet ten minste 425 cm² bedragen.

Werkbladdiepte meer dan 600 mm

KMDA 5649 FL, KMDA 5649 FL Matt-Finish



Alle afmetingen zijn in mm aangegeven.

① Voor de geleiding van de verbruikte lucht moet tussen de wand van de behuizing en een aangrenzende muur of kast een minimumafstand van 25 mm worden aangehouden.
Als de achterwand van de behuizing > 555 mm bij het front van het werkblad vandaan staat, moet de Plug&Play-adapter met een uitbreidingsset van Miele worden uitgebreid.

② De afneembare opvangschaal en de reinigingsklep(pen) moeten na de inbouw toegankelijk zijn.

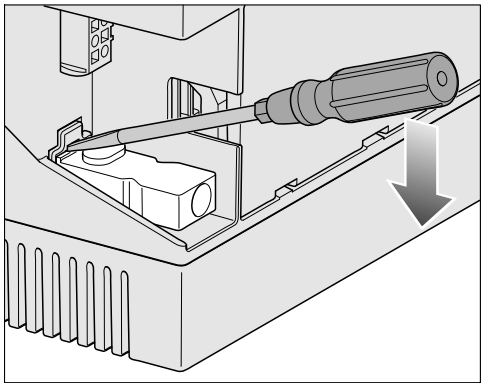
③ De oppervlakte van de ontluchtingsopening moet ten minste 425 cm² bedragen.

x Het aantal mm dat het werkblad dieper is dan 600 mm.

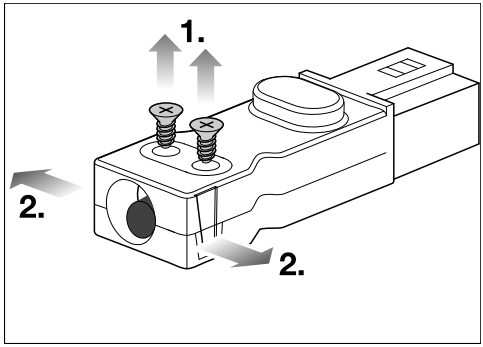
Aansluiting op raamcontact, indien nodig

⚠ De aansluiting voor het raamcontact staat onder netspanning.
Lichamelijk letsel door elektrische schok.
Maak de kookplaat spanningsvrij, voordat het schakelsysteem wordt aangesloten.
De aansluitkabel van het schakelsysteem mag alleen door een elektricien worden aangesloten.

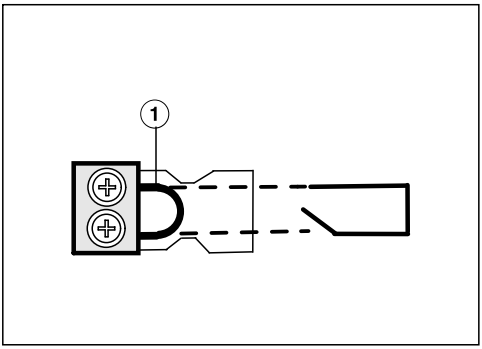
De aansluitkabel van het schakelsysteem moet van het type H03VV-F 2 x 0,75 mm^2 zijn en mag niet langer zijn dan 2,0 m.
Het schakelsysteem moet een potentiaalvrij sluitcontact hebben dat geschikt is voor 230 V, 1 A. In geopende schakelstand is het afzuigsysteem uitgeschakeld.
Gebruik alleen toegestane en gekeurde radiografische schakelsystemen (bijvoorbeeld raamcontactschakelaars en onderdrukschakelaars). Laat het betreffende systeem door een geautoriseerde vakman/-vrouw vrijgeven.
Voor een veilige aansluiting en een veilig gebruik moet u over de documentatie van het externe schakelsysteem beschikken.



- Maak het haakje los en trek de stekker eruit.



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



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

Een vrijstaande kookplaat inbouwen bij afvoer- en geleide recirculatie

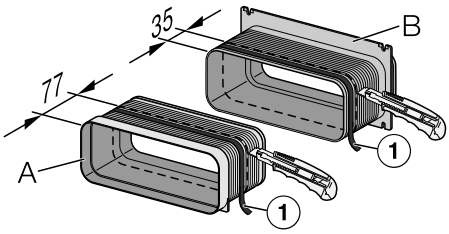
Het werkblad voorbereiden voor opliggende montage bij luchtafvoer en geleide luchtcirculatie

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

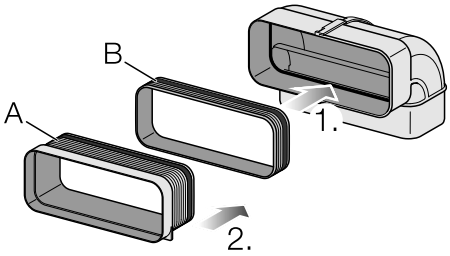
Deze materialen mogen niet op het oppervlak van het werkblad terechtkomen.

Kookplaat opliggend plaatsen bij luchtafvoer en geleide luchtcirculatie

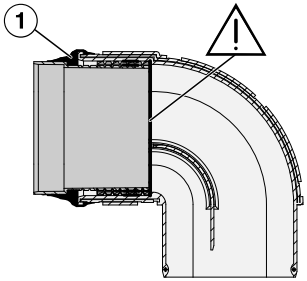
- Plak de meegeleverde afdichttape onder de rand van de kookplaat. Breng de afdichttape niet aan terwijl er spanning op staat.
- Leid de aansluitkabel van de kookplaat door de uitsparing in het werkblad omlaag.
- Plaats de kookplaat midden in de uitsparing. Zorg ervoor dat de dichting op het werkblad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



- Zaag 77 mm af van het achterste deel van adapter A en 35 mm van het voorste deel van adapter B.
- Plak afdichttape (①) rond het uiteinde van het voorste deel van adapter A en rond het afgezaagde deel van adapter B.



- 1. Steek het afgezaagde deel van adapter B in het ventilatiekanaal.
- 2. Steek adapter A in het afgezaagde deel van adapter B.



- Plak afdichttape (①) rond het uiteinde van het kanaal.
- Bevestig het kanaal aan de kookplaat.
- Sluit de kookplaat aan op het net.
- Controleer of de kookplaat goed functioneert.

Een vrijstaande kookplaat inbouwen bij Plug&Play

Werkblad voorbereiden voor opliggende inbouw bij Plug&Play

- Let op de veiligheidsafstanden.
- Maak de uitsparing in het werkblad.
- Pas het boorsjabloon aan de bovenkant aan de dikte van uw werkblad aan. Leg boorsjabloon nummer 2 bovenop de achterwand. Maak volgens het boorsjabloon een uitsparing voor de Plug&Play-adapter.
- Als er geen boorsjabloon is, zie dan het hoofdstuk “Installeren”, paragraaf “Uitsparing achterwand zonder boorsjabloon”.
- Houten werkbladen:
  Zaagkanten moeten met speciale lak, siliconenkit of giethars worden afgewerkt om te voorkomen dat het werkblad door vocht wordt aangetast. Het afdichtmateriaal moet temperatuurbestendig zijn.

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

Kookplaat opliggend plaatsen bij Plug&Play

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

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

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

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

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

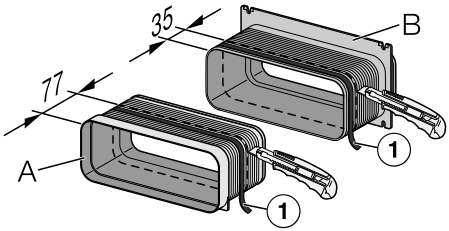
- Let op de veiligheidsafstanden.
- Maak de uitsparing in het werkblad.
- Werkbladen van massief hout/betegelde werkbladen:
  Bevestig de houten lijsten 5,5 mm onder de bovenkant van het werkblad.

Kookplaat naadloos aansluitend plaatsen bij luchtafvoer en geleide luchtcirculatie

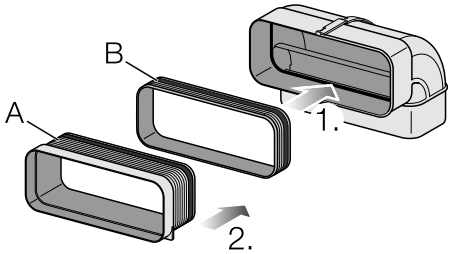
- Plak de meegeleverde afdichttape onder de rand van de kookplaat. Breng de afdichttape niet aan terwijl er spanning op staat.
- Leid de aansluitkabel van de kookplaat door de uitsparing in het werkblad omlaag.

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

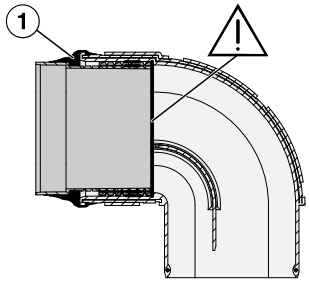
- Plaats de kookplaat in de uitsparing en centreer de kookplaat.



- Zaag 77 mm af van het achterste deel van adapter A en 35 mm van het voorste deel van adapter B.
- Plak afdichttape (①) rond het uiteinde van het voorste deel van adapter A en rond het afgezaagde deel van adapter B.



- 1. Steek het afgezaagde deel van adapter B in het ventilatiekanaal.
- 2. Steek adapter A in het afgezaagde deel van adapter B.



- Plak afdichttape (①) rond het uiteinde van het kanaal.
- Bevestig het kanaal aan de kookplaat.
- Sluit de kookplaat aan op het net.
- Controleer of de kookplaat goed functioneert.
- Vul de voeg tussen de kookplaat en het werkblad met een geschikte, hittebestendige siliconenkit (ten minste 160 °C).

De kookplaat vlak met het oppervlak inbouwen bij Plug&Play

Werkblad voorbereiden voor naadloos aansluitende montage bij Plug&Play

- Let op de veiligheidsafstanden.
- Maak de uitsparing in het werkblad.
- Pas het boorsjabloon aan de bovenkant aan de dikte van uw werkblad aan. Leg boorsjabloon 1 bovenop de achterwand. Maak volgens het boorsjabloon een uitsparing voor de Plug&Play-adapter.
- Als er geen boorsjabloon is, zie dan het hoofdstuk “Installeren”, paragraaf “Uitsparing achterwand zonder boorsjabloon”.
- Werkbladen van massief hout/betegelde werkbladen:
  Bevestig de houten lijsten 5,5 mm onder de bovenkant van het werkblad.

Kookplaat naadloos aansluitend plaatsen bij Plug&Play

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

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

- Breng de Plug&Play-adapter op de kookplaat aan en stel de adapterpositie in.
- Leid de aansluitkabel van de kookplaat door de uitsparing in het werkblad omlaag.

- Plug&Play: maak de beschermfolie van de tape aan het einde van de Plug&Play-adapter los.
- Plaats de kookplaat in de uitsparing en centreer de kookplaat.

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

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

Luchtafvoerleiding installeren

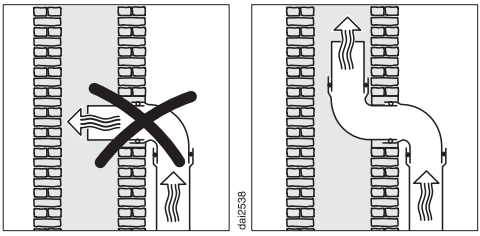
⚠ Gelijktijdig gebruik van wasemafvoer en een verbrandingssysteem dat lucht uit dezelfde ruimte gebruikt kan levensgevaarlijk zijn! Er kunnen giftige gassen vrijkomen!
Neem altijd de veiligheidstips en waarschuwingen uit het gelijknamige hoofdstuk in acht.
Laat bij twijfel door een deskundige controleren of de luchtafvoer altijd gewaarborgd is.

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

Het afzuigsysteem heeft een aansluitstuk luchtafvoer van 222 x 88 mm.

- Voor de luchtafvoerleiding mogen alleen gladde leidingen of flexibele slangen van niet-brandbaar materiaal worden gebruikt.
- Voor een zo groot mogelijke afzuigcapaciteit en een zo laag mogelijk geluidsniveau moeten de volgende punten in acht worden genomen:

- De diameter van de luchtafvoerleiding mag niet kleiner zijn dan die van het aansluitstuk luchtafvoer (zie de afmetingen).
- De luchtafvoerleiding moet zo kort en recht mogelijk zijn.
- Alleen bochten met een grote straal zijn toegestaan.
- Er mogen geen knikken in de luchtafvoerleiding komen en deze mag niet in elkaar worden gedrukt.
- De verbindingspunten moeten stevig zijn en mogen niet lekken.

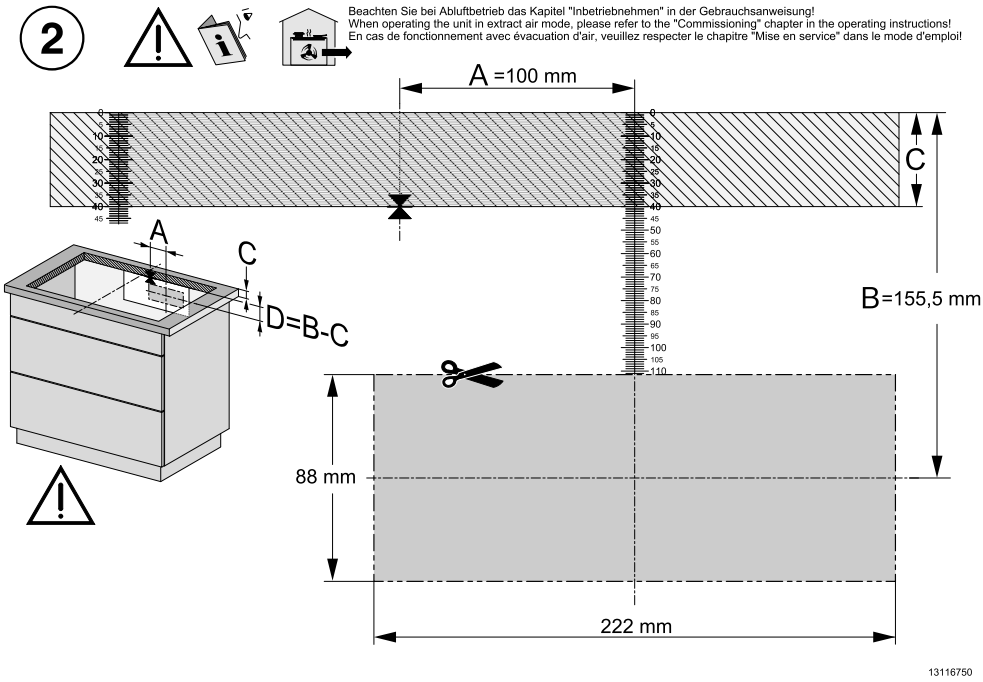


- Als de verbruikte lucht door een schoorsteen moet worden afgevoerd, moet de invoerbuis in stromingsrichting worden geplaatst.
- Als de luchtafvoerleiding horizontaal wordt gelegd, moet er sprake zijn van een zeker verval. Daarmee wordt voorkomen dat er condenswater in de afzuiging kan lopen.
- Als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

Uitsparing achterwand zonder boorsjabloon

Een uitsparing in de achterwand maken bij opliggende montage en een inbouwafstand (verticaal) tussen de bovenkant van het apparaat en het laagste punt van de Plug&Play-adapter van 200 mm

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

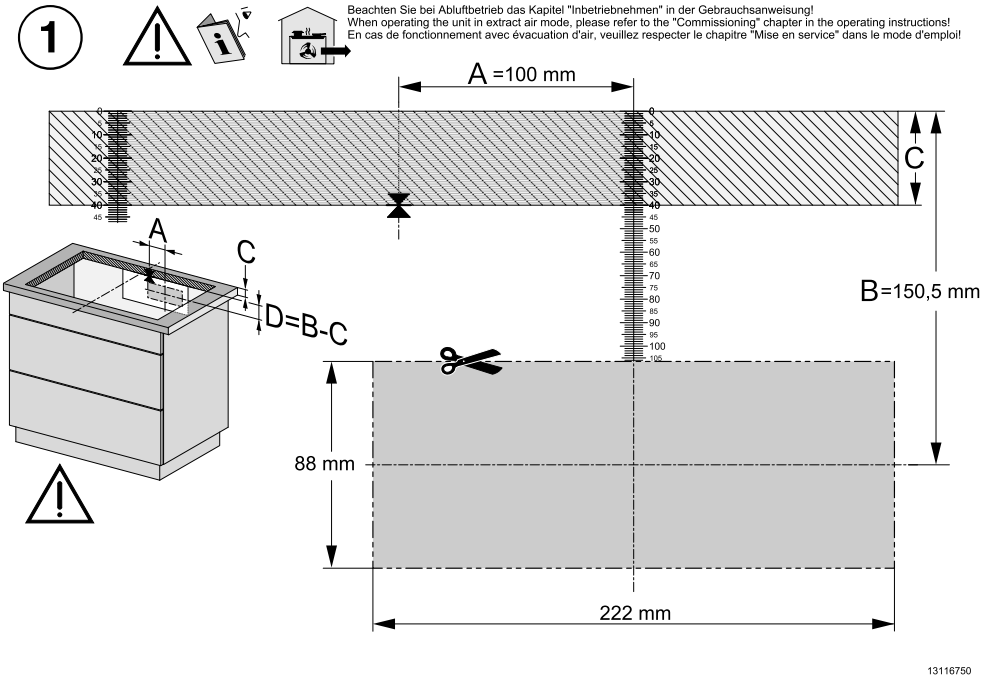


Afbeelding van het boorsjabloon zijde 2. Afbeelding niet op schaal.

- Meet de dikte van uw werkblad (C).
- Bepaal het middelpunt van de langste zijde van de uitsparing.
- Markeer het punt dat op 100 mm (A) rechts van het middelpunt ligt.
- Markeer het punt (D) dat zich (B [155,5 mm] - C [dikte van het werkblad]) onder het rechter einde van afstand A bevindt.
- Zaag een uitsparing met de volgende afmetingen rondom de plek: 222 x 88.
- Alleen Plug&Play: klik de Plug&Play-adapter vast op positie 2.

Een uitsparing in de achterwand maken bij een naadloos aansluitende montage en een montageafstand (verticaal) tussen de bovenkant van het apparaat en het laagste punt van de Plug&Play-adapter van 200 mm

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



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

- Meet de dikte van uw werkblad (C).
- Bepaal het middelpunt van de langste zijde van de uitsparing.
- Markeer het punt dat op 100 mm (A) rechts van het middelpunt ligt.
- Markeer het punt (D) dat zich (B [150,5 mm] - C [dikte van het werkblad]) onder het rechter einde van afstand A bevindt.
- Zaag een uitsparing met de volgende afmetingen rondom de plek: 222 x 88.
- Alleen Plug&Play: klik de Plug&Play-adapter vast op positie 1.

Elektrische aansluiting

⚠ Schade door ondeskundige aansluiting.
Door ondeskundig uitgevoerde installatie-, onderhouds- of reparatiewerkzaamheden kan de gebruiker aanzienlijke risico's lopen.
Miele kan niet verantwoordelijk worden gesteld voor schade die het gevolg is van ondeskundig uitgevoerde installatie-, onderhouds- of reparatiewerkzaamheden, of voor schade die is veroorzaakt door een in de installatie ontbrekende of onderbroken aarding (bijvoorbeeld een elektrische schok).
Laat de kookplaat uitsluitend door een gekwalificeerde elektricien op het elektriciteitsnet aansluiten.
De elektricien dient de nationale en ter plaatse geldende voorschriften en normen exact te kennen en zorgvuldig na te leven.
Na de montage moet zijn gewaarborgd dat onderdelen die onder spanning staan niet kunnen worden aangeraakt.

Aansluitwaarde

Zie typeplaatje

Aansluitgegevens

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

Voor de aansluitmogelijkheden zie het aansluitschema.

Aardlekschakelaar

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

Werkschakelaars

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

Spanningsvrij maken

⚠ Gevaar voor elektrische schok door netspanning.
Bij onderhoud en/of reparatie kan het opnieuw inschakelen van de netspanning een elektrische schok veroorzaken.
Zorg dat de netspanning niet per ongeluk weer kan worden ingeschakeld.

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

Smeltzekeringen

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

Automatische zekeringen

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

Automatische inbouwzekeringen

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

Aardlekschakelaar

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

Aansluitkabel

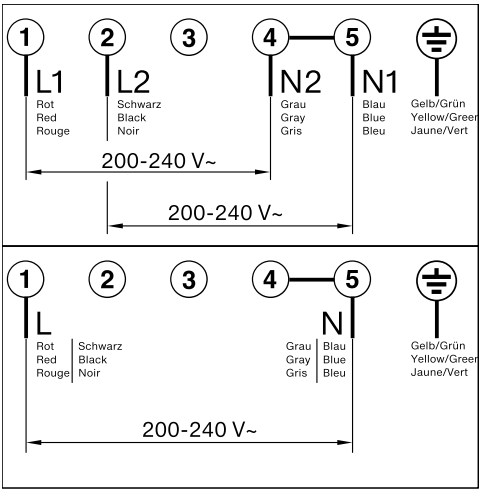
De kookplaat moet met een kabel van het type H 05 VV-F (PVC-isolatie) volgens het aansluitschema worden aangesloten. De kabel moet voldoende doorsnede hebben.

Zie het aansluitschema voor de aansluitmogelijkheden.

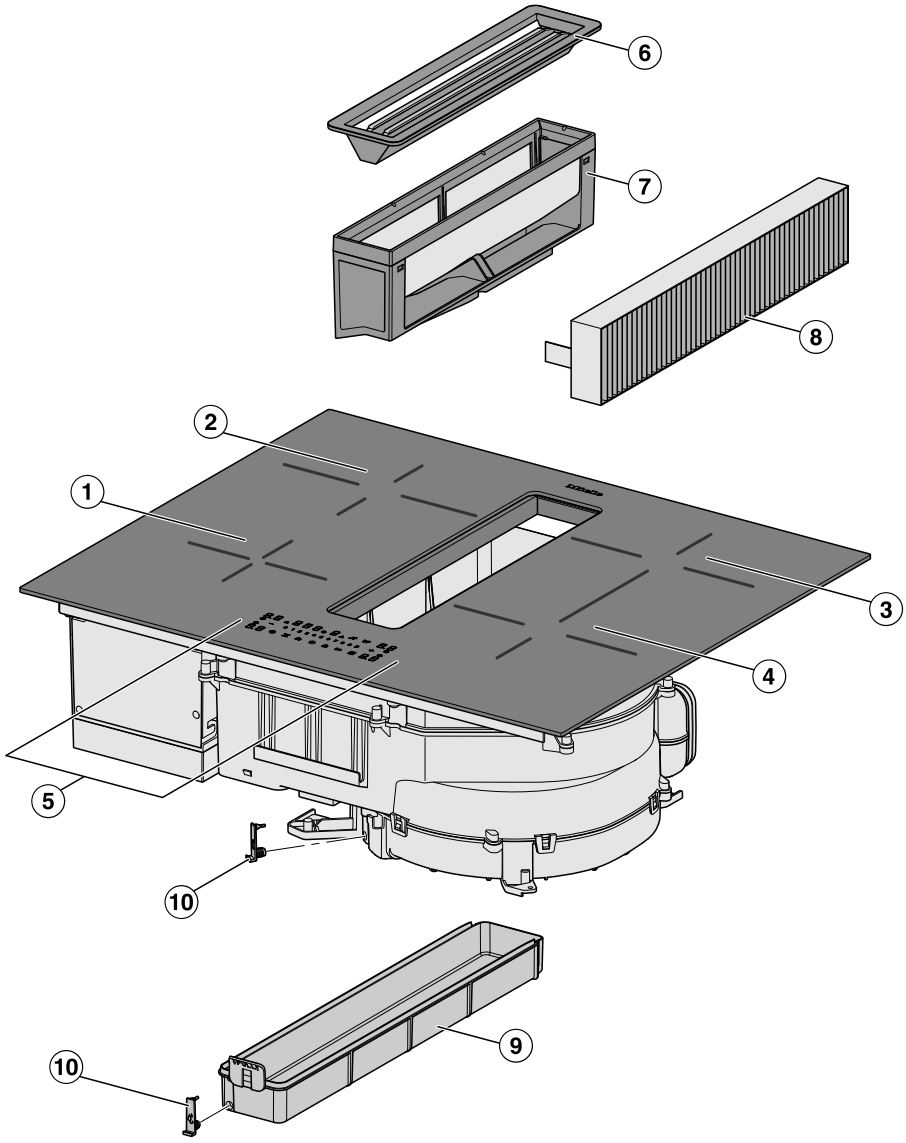
De toegestane aansluitspanning en het bijbehorende aansluitwaarden voor uw kookplaat vindt u op het typeplaatje.

Aansluitschema

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



Uw kookplaat



① Kookzone met booster

② Kookzone met booster

③ Flex-kookzone met booster
combineerbaar met Flex-kookzone ④ tot een Flex-kookgedeelte

④ Flex-kookzone met booster
combineerbaar met Flex-kookzone ③ tot een Flex-kookgedeelte

⑤ Bedieningselementen en indicatoren

⑥ Afdekrooster

⑦ Vetfilter

⑧ Anti-geurfilter
Alleen nodig voor geleide luchtcirculatie of Plug & Play

⑨ Afneembare opvangschaal

⑩ Reinigingsklep

Uitvoering

De uitvoering hangt af van het model.

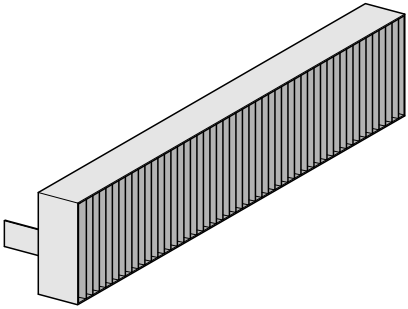
Meegeleverd

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

Boorsjabloon

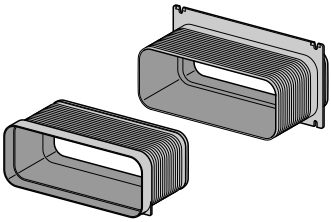
Aan beide zijden bedrukt boorsjabloon voor het maken van de uitsparing voor de Plug&Play-adapter met een montageafstand (verticaal) tussen de bovenkant van het apparaat en het laagste punt van de Plug&Play-adapter van 200 mm.

Anti-geurfilter



Het anti-geurfilter DKF 37-P wordt bij de KMDA 1 keer meegeleverd.

Plug&Play-adapter



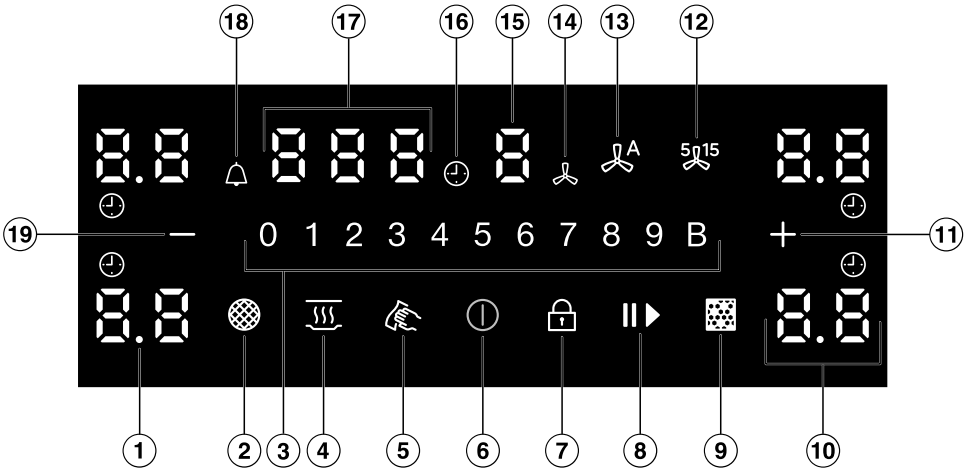
Bij te bestellen accessoires

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

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

Introductie

Bedieningselementen en indicatoren



① Weergave scheidingsteken
Weergave van tussenstanden voor vermogensstanden

② *Indicator voor het vetfilter*
Vetfilter moet worden gereinigd

③ Cijferreeks
- Voor het instellen van de vermogensstand
- Voor het instellen van de tijden

④ Toets *Warmhouden*
Voor het in-/uitschakelen van de speciale functie Warmhouden

⑤ Toets *Schoonmaakfunctie*
Voor het gedurende 20 seconden vergrendelen van de bedieningselementen en de indicatoren

⑥ Toets *Aan/Uit*

⑦ Toets *Ingebruiknamebeveiliging/ Vergrendeling*
Voor het vergrendelen van bedieningselementen en indicatoren

⑧ Toets *Stop&Go*
Voor het stoppen/starten van een actief kookproces

⑨ *Indicator voor het anti-geurfilter*
Anti-geurfilter moet worden vervangen

⑩ Controlelampje kookzone

0	Kookzone is klaar voor gebruik
1 tot *9*	Vermogensstand
=	Restwarmte
A	Aankookautomaat
u	Pan ontbreekt of is niet geschikt
b	Booster
h	Warmhouden

⑪ Toets *Plus* +
- Voor het wijzigen van de vermogensstanden - tussenstanden
- Voor het aanpassen van de tijden
- Voor het wijzigen van de instellingen

⑫ Toets *Naloop 5 of 15 minuten* 5 15

⑬ Toets *Con@ctivity* A
Voor het activeren/deactiveren van de Con@ctivity-functie van het ingebouwde afzuigsysteem

⑭ *Afzuigkap*

⑮ Controlelampje afzuigsysteem

0	Afzuigsysteem is klaar voor gebruik
1 tot *3*	Vermogensstand
b	Boosterfunctie is geactiveerd
A	De Con@ctivity-functie van de ingebouwde afzuigkap is geactiveerd

⑯ *Automatisch uitschakelen*
Geeft aan dat er een uitschakeltijd voor de/een kookzone is ingesteld.

⑰ Timerdisplay

00 tot *99*	Tijd in minuten
LOC	Ingebruiknamebeveiliging/Vergrendeling is geactiveerd
dE	De demo-functie is geactiveerd

⑱ *Kookwekker*

⑲ Toets *Min* —
- Voor het wijzigen van de vermogensstanden - tussenstanden
- Voor het aanpassen van de tijden

Gegevens kookzone

Kookzone	Afmetingen in cm[1]		Max. vermogen in watt bij 230 V[2]		Gekoppelde kookzone[3]
	Ø	▭			
①	12–16	–	Normaal Booster	1.200 1.500	②
②	14–21	–	Normaal Booster	2.000 2.600	①
③	14–21	14 x 14 – 21 x 19	Normaal Booster	2.100 3.000	④
④	14–21	14 x 14 – 21 x 19	Normaal Booster	2.300 2.600	③
③ + ④	18–21	18 x 18 – 21 x 39	Normaal Booster	3.000 3.600	-
			Totaal	7.360	

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

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

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

Powermanagement

Totaal vermogen

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

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

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

Effecten van de verdeling van het vermogen

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

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

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

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

Principe van de bediening

Uitgeschakelde kookplaat

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

Kookzone selecteren

Als u instellingen voor een kookzone wilt uitvoeren, moet de kookzone worden geselecteerd. Om een kookzone te selecteren, raak het overeenkomstige controlelampje van de kookzone aan. Nadat u het controlelampje van de kookzone hebt aangeraakt, brandt het fel. Zolang het controlelampje fel brandt, is de kookzone geselecteerd en kunt u hiervoor instellingen uitvoeren. Als er pannen worden gedetecteerd op de andere kookzones, branden de andere controlelampjes gedimd. **Uitzondering**: als er slechts één kookzone in gebruik is, kunt u de instellingen zonder te selecteren uitvoeren.

Ventilatie van de keuken

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

In de modus luchtafvoer wordt de efficientie van de afzuiging verbeterd door de binnenkomende lucht.

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

Componenten

Vetfilter

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

Anti-geurfilter

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

Een anti-geurfilter (DKF 37-P) wordt standaard meegeleverd.

Anti-geurfilters kunnen als accessoire worden bijbesteld.

Speciale functies

Permanente panherkenning

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

Pan- en pangrootteherkenning

Binnen een kookzone worden de pan en de grootte ervan herkend. De energieafgifte wordt aan de grootte van de pan aangepast.

Flex-kookgedeelte

Afhankelijk van het model heeft de kookplaat een Flex-kookgedeelte.

Bij een Flex-kookgedeelte worden 2 Flex-kookzones met elkaar verbonden. Daardoor kunnen grotere pannen worden gebruikt.

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

Vermogensstanden van de kookplaat

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

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

Booster van de kookplaat

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

Stop & Go

Bij activering van Stop & Go worden alle vermogensstanden tot 1 verlaagd.
Bij deactivering wordt naar de vermogensstand teruggeschakeld die het laatst was ingesteld.

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

Aankookautomaat

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

Timer

U kunt de timer voor 2 functies gebruiken:

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

U kunt de functies tegelijk gebruiken.

Kookwekker

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

Automatisch uitschakelen

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

Ingebruiknamebeveiliging

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

Vergrendeling

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

Recall-functie

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

Warmhouden

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

De maximale warmhoudtijd bedraagt 2 uur.

Schoonmaakfunctie

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

Con@ctivity

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

U kunt Con@ctivity tijdelijk of permanent deactiveren.

Luchtafvoer

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

Geleide recirculatie

De aangezogen lucht wordt gefilterd door het vetfilter. Vervolgens wordt de lucht nogmaals gefilterd door een geurfilter. De lucht wordt daarna via een luchtleiding teruggevoerd naar de keuken.

Plug&Play-werking

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

Vermogensstanden van de afzuigkap

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

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

Booster van de afzuigkap

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

Functie Nalooptijd

De afzuiging wordt na de gekozen tijd automatisch uitgeschakeld.

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

Bedrijfsurenteller

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

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

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

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

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

Instellingen

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

Demo-functie

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

Restwarmte-indicatie

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

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

Veiligheidsuitschakeling

Toetsen zijn afgedekt

Uw kookplaat schakelt automatisch uit als één of meerdere toetsen langer dan circa 10 seconden afgedekt blijven, bijvoorbeeld door aanraking met vingers, overkokende levensmiddelen of door voorwerpen die op de kookplaat zijn geplaatst. Op het timerdisplay verschijnen afwisselend *Er* en *03* en er klinkt een signaal. Wanneer u de voorwerpen of het vuil verwijdert, dooft *Er03* en is de kookplaat weer klaar voor gebruik.

Het apparaat was te lang ingeschakeld

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

Vermogensstand[1]	Maximale gebruiksduur [uren]
Warmhouden	10
1.0	10
1.5	10
2.0/2.5	5
3.0/3.5	5
4.0/4.5	4
5.0/5.5	4
6.0/6.5	4
7.0/7.5	4
8.0	4
8.5	4
9.0	1

[1] De vermogensstanden met een punt zijn tussenstanden.

Oververhittingsbeveiliging

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

Maatregelen van de oververhittingsbeveiliging

- Een ingeschakelde boosterfunctie wordt afgebroken.
- De ingestelde vermogensstand wordt verlaagd.
- Eén kookzone wordt uitgeschakeld. In de timer knippert *E* afwisselend met *1*.
- Alle kookzones worden uitgeschakeld.

Oorzaken voor het reageren van de oververhittingsbeveiliging

In de volgende gevallen kan de oververhittingsbeveiliging in werking treden:

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

Softwareversie

Uw kookplaat kan de softwareversie van uw kookplaat controleren.

Kookplaat uitpakken

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

Kookplaat voor de eerste keer reinigen

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

Kookplaat voor de eerste keer in gebruik nemen

De metalen onderdelen van het apparaat zijn voorzien van een speciaal beschermlaagje. Als u de kookplaat voor het eerst in gebruik neemt, kunnen geurtjes en dampen ontstaan. Ook bij de verwarming van de inductiespoelen wordt tijdens de eerste gebruiksuren een geur afgegeven. Bij elk volgend gebruik neemt de geurvorming af, totdat u niets meer waarneemt.

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

Afzuigkap voor het eerst in gebruik nemen

Luchtafvoer:

Het anti-geurfilter is niet nodig voor luchtafvoer.

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

Geleide luchtcirculatie of Plug&Play:

- Plaats het anti-geurfilter.

Veiligheidstips voor de bediening

⚠ Brandgevaar door oververhitte levensmiddelen.

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

Houd toezicht op de kookplaat als deze in gebruik is.

⚠ Gevaar voor verbranding door hete kookzones.

Na het koken zijn de kookzones nog heet.

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

⚠ Gevaar voor verbranding door hete voorwerpen.

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

Gebruik de kookplaat nooit als werkblad.

Schakel de kookplaat na gebruik uit met sensortoets ⏻.

⚠ Hete pannen op de sensortoetsen en indicaties kunnen de daaronder liggende elektronica beschadigen.

De sensortoetsen reageren niet.
Er worden onbedoeld functies geactiveerd.
De kookplaat wordt automatisch uitgeschakeld (zie hoofdstuk “Introductie”, paragraaf “Veiligheidsschakelaar”).

Zet geen hete pannen op de sensortoetsen en indicaties.

Kookplaat inschakelen

■ Raak ⏻ *Aan/Uit* aan.

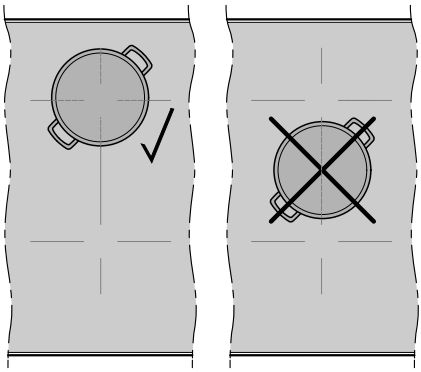
Andere toetsen lichten op.

Als u daarna geen instellingen uitvoert, wordt de kookplaat om veiligheidsredenen na enkele seconden weer uitgeschakeld.

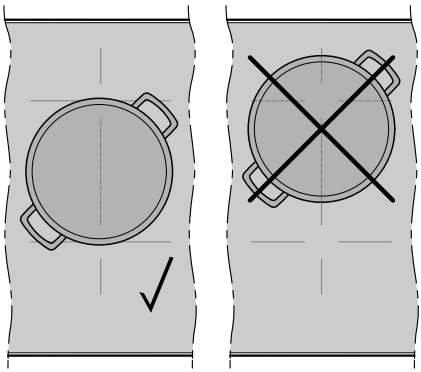
Pannen plaatsen

Informatie over de afmetingen van de pannen en hun koppeling aan een positie staat in de gegevens van de kookzones van uw kookplaat (zie hoofdstuk “Introductie”, paragraaf “Kookzones”).

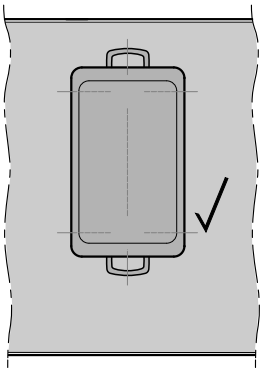
■ Plaats de pannen zoals hieronder aangegeven:



Flex-kookzone



Flex-kookgedeelte



Flex-kookgedeelte

Flex-kookzones handmatig samenvoegen/scheiden

- Als u de Flex-kookzones handmatig wilt samenvoegen of scheiden, raakt u de beide betreffende kookzone-indicatoren tegelijkertijd aan totdat beide kookzones helder gaan branden. De andere toetsen branden gedimd.

Als de Flex-kookzones zijn samengevoegd, geven beide kookzone-indicatoren de ingestelde vermogensstand weer.

Vermogensstanden van de kookplaat

Vermogensstand instellen

Standaard is de permanente panherkenning geactiveerd. Als de kookplaat is ingeschakeld en u pannen op een kookzone plaatst, gaat het lampje van die kookzone fel branden. De andere toetsen branden gedimd.

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

De vermogensstand instellen – Tussenstanden

De tussenstanden zijn geactiveerd (zie hoofdstuk “Instellingen aanpassen”).

- Raak + *Plus* of − *Min* aan

In de bijbehorende kookzone-indicator verschijnt de vermogensstand.

Vermogensstand wijzigen

■ Raak het controlelampje van de desbetreffende kookzone aan.

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

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

Booster

Booster activeren

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

U kunt de booster gebruiken bij:

- een willekeurige kookzone aan elke kant

  of

- het Flex-kookgedeelte

De booster is gedurende maximaal 5 minuten actief.

■ Plaats de pan op de gewenste kookzone.

■ Stel eventueel een vermogensstand in.

■ Raak B *Booster* aan.

Het controlelampje van de kookzone toont b.

Booster deactiveren

■ Stel een andere vermogensstand in.

Als u de booster deactiveert en aan het einde van de boostertijd wordt de vermogensstand automatisch teruggebracht naar 9.

Stop&Go activeren/deactiveren

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

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

■ Raak II▶ *Stop&Go* aan.

De actieve kookzones worden verlaagd van de ingestelde vermogensstand of warmhoudfunctie naar vermogensstand 1 of weer teruggeschakeld.

Vermogensoverdracht

Als de nieuwe kookzone minder vermogen kan leveren dan de vorige kookzone, wordt de vermogensstand verlaagd.

■ Houd de indicator van de kookzone waarvan u het vermogen wilt overnemen lang (> 2 seconden) ingedrukt.

Alle kookzone-indicatoren knipperen.

■ Raak de kookzone-indicator aan waarnaar u het vermogen wilt sturen en direct daarna de kookzone-indicator vanwaar u het vermogen wilt meenemen.

Het vermogen wordt overgebracht.

Aankookautomaat

De aankooktijd hangt af van de ingestelde doorkookstand:

Doorkookstand	Aankooktijd [min:sec]
1	ca. 0:45
2	ca. 2:20
3	ca. 3:45
4	ca. 5:15
5	ca. 6:45
6	ca. 2:00
7	ca. 2:45
8	ca. 3:40
9	–

Aankookautomaat activeren

Tijdens de aankooktijd kunnen er geen timerfuncties worden ingesteld.

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

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

Aankookautomaat deactiveren

- Raak het controlelampje van de gewenste kookzone aan.
- Stel een andere vermogensstand in.

Timer

Tijd instellen

U kunt een tijd instellen tussen 1 minuut (*01*) en 99 minuten (*99*).

De tijd wordt ingevoerd via de cijferreeks en kan worden aangepast met + *Plus* en — *Min*.

- Stel de tijden in op de volgorde tiental minuten, minder dan tien minuten in.

Voorbeeld:

59 minuten = invoer 5–9
80 minuten = invoer: 8–0

Nadat het eerste cijfer is ingevoerd, brandt het timerdisplay continu. Na invoer van het tweede cijfer springt het eerste cijfer naar links.

Timer instellen

Er is geen kookzone geselecteerd.
🔔 *Kookwekker* brandt.

- Druk op het timerdisplay.

Het timerdisplay brandt fel. De andere toetsen branden gedimd.

- Stel de gewenste tijd in.

Als u het timerdisplay aanraakt of 5 seconden wacht, start de timer.

Timer wijzigen

Er is geen kookzone geselecteerd.
🔔 *Kookwekker* brandt.

- Druk op het timerdisplay.

Het timerdisplay brandt fel. De andere toetsen branden gedimd.

- Stel de gewenste tijd in.

Als u het timerdisplay aanraakt of 5 seconden wacht, start de timer.

Timer wissen

Er is geen kookzone geselecteerd.
🔔 *Kookwekker* brandt.

- Druk op het timerdisplay.
- Raak *0* op de cijferreeks aan.

Uitschakeltijd instellen

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

- Kies een kookzone en stel een vermogensstand in.
- Druk op het timerdisplay.

Het timerdisplay brandt fel. De andere toetsen branden gedimd.

🕘 *Automatisch uitschakelen* naast het timerdisplay brandt.

- Stel de gewenste tijd in.

Als u het timerdisplay aanraakt of 5 seconden wacht, start de uitschakeltijd.

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

Na ongeveer 10 seconden wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld en wordt de uitschakeltijd van het kookproces niet meer weergegeven op het timerdisplay.

De uitschakeltijd van een kookproces wijzigen

- Raak het gewenste controlelampje van de kookzone aan.
- Druk op het timerdisplay.

Het timerdisplay brandt fel. De andere toetsen branden gedimd.

🕘 *Automatisch uitschakelen* naast het timerdisplay brandt.

- Stel de gewenste tijd in.

Als u het timerdisplay aanraakt of 5 seconden wacht, start de uitschakeltijd.

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

Na ongeveer 10 seconden wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld en wordt de uitschakeltijd van het kookproces niet meer weergegeven op het timerdisplay.

De uitschakeltijd van een kookproces wissen

- Raak het gewenste controlelampje van de kookzone aan.
- Druk op het timerdisplay.

Het timerdisplay brandt fel. De andere toetsen branden gedimd.

🕘 *Automatisch uitschakelen* naast het timerdisplay brandt.

- Raak *0* op de cijferreeks aan.

Een uitschakeltijd instellen voor verdere kookprocessen

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

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

De uitschakeltijd van een kookproces weergeven

- Als u de op de achtergrond aflopende resttijden wilt weergeven, raakt u de gewenste kookzone-indicator aan.

🕘 *Automatisch uitschakelen* naast het timerdisplay brandt.

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

Timerfuncties tegelijk gebruiken

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

- Wanneer u de op de achtergrond aflopende resttijden wilt weergeven, raak dan het timerdisplay of de desbetreffende kookzone-indicator aan en daarna het timerdisplay.

Ingebruiknamebeveiliging

Ingebruiknamebeveiliging activeren

Alle toetsen worden vergrendeld. Een ingestelde timer loopt door.

Bij geen enkele kookzone is een vermogensstand ingesteld.

- Raak 🔒 *Ingebruiknamebeveiliging/ Vergrendeling* aan totdat het timerdisplay *LOC* weergeeft.

De ingebruiknamebeveiliging is ingeschakeld.

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

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

Ingebruiknamebeveiliging deactiveren

- Raak 🔒 *Ingebruiknamebeveiliging/ Vergrendeling* aan totdat het timerdisplay *LOC* niet meer weergeeft.

De ingebruiknamebeveiliging is gedeactiveerd.

Vergrendeling

Vergrendeling activeren

Als de vergrendeling is geactiveerd, kan de kookplaat alleen worden uitgeschakeld.

- Raak 🔒 *Ingebruiknamebeveiliging/ Vergrendeling* aan.

Het timerdisplay toont *LOC*.

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

Vergrendeling deactiveren

- Raak 🔒 *Ingebruiknamebeveiliging/ Vergrendeling* aan.

Het timerdisplay toont *LOC* niet meer.

De vergrendeling is gedeactiveerd.

Recall-functie activeren

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

Alle instellingen zijn weer hersteld.

Warmhouden activeren/deactiveren

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

- Raak het controlelampje van de gewenste kookzone aan.

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

- Raak *Warmhouden* aan.

Het bijbehorende controlelampje van de kookzone toont *h*.

Tips voor warmhouden

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

Schoonmaakfunctie

Schoonmaakfunctie activeren

- Raak *Schoonmaakfunctie* aan.

Schoonmaakfunctie knippert ongeveer 20 seconden.

Schoonmaakfunctie deactiveren

- Raak *Schoonmaakfunctie* aan totdat *Schoonmaakfunctie* alleen nog maar brandt en niet meer knippert.

Afzuigsysteem

Vermogensstand van de afzuigkap handmatig instellen

Als de afzuigkap op vermogensstand 1 start, wordt het vermogen automatisch gedurende 5 seconden verhoogd naar stand 2.

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

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

Afzuigkap handmatig uitschakelen

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

Booster activeren

De booster is gedurende maximaal 5 minuten actief.

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

Booster deactiveren

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

Con@ctivity tijdelijk deactiveren

- Als u Con@ctivity wilt deactiveren, kan dat op verschillende manieren:
- Raak *Con@ctivity* aan
- Raak *0* op de cijferreeks aan
- Kies een andere vermogensstand
- Kies de gewenste vermogensstand.

Als u de kookplaat uit- en weer inschakelt, is Con@ctivity weer geactiveerd.

Naloop

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

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

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

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

Naloop handmatig activeren

- Raak na het koken *Naloop 5 of 15 minuten* aan terwijl de afzuigkap is ingeschakeld:
- 1 keer: de afzuigkap wordt na 5 minuten uitgeschakeld.
- 2 keer: de afzuigkap wordt na 15 minuten uitgeschakeld.

Het timerdisplay geeft de nalooptijd weer.

Naloop 5 of 15 minuten brandt fel, de andere toetsen branden gedimd.

Demo-functie activeren/deactiveren

- Roep de Instellingen op.
- Selecteer *P.01* bij *C.01*.

In het timerdisplay knippert enkele seconden lang:

- *dE* afwisselend met *On* (demo-functie geactiveerd)

  of

- *dE* afwisselend met *OFF* (demo-functie gedeactiveerd)

Instelbereiken voor de vermogensstanden van de kookplaat

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

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

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

[2] De aangegeven standen zijn algemene richtlijnen. Het vermogen van de inductiespoel varieert afhankelijk van de grootte en het materiaal van de pannenbodem. Het is dan ook mogelijk dat bij uw pannen de vermogensstanden een geringe afwijking vertonen. In de praktijk zult u al gauw weten welke instellingen voor uw pannen de beste zijn. Stel voor nieuwe pannen waarvan u de gebruikseigenschappen niet kent de vermogensstand één stand lager in dan aangegeven.

Uw kookplaat

Werking van inductiekookplaten

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

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

Geluiden

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

Bij een hoge vermogensstand kunt u gebrom horen. Dit geluid neemt af of verdwijnt als u een lagere vermogensstand instelt.

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

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

Vooral bij lage vermogensstanden kunnen bij elektronische schakelingen kliksgeluiden optreden.

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

De juiste pannen

Geschikte pannen

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

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

Niet geschikt zijn pannen van

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

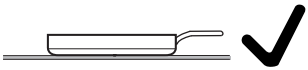
Pannen controleren

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

Tips voor de juiste pannen

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

- Gebruik alleen pannen met een gladde bodem. Een ruwe bodem kan krassen op de keramische plaat veroorzaken.
- Op samengevoegde kookzones raden we aan pannen te gebruiken die het grootste deel van het kookgedeelte bedekken (bijvoorbeeld een braadslede).
- Til pannen op als u ze wilt verplaatsen. Op die manier voorkomt u vlekken door wrijving en krassen. Krassen die ontstaan als pannen heen en weer worden geschoven, hebben geen invloed op de functie van de kookplaat. Dergelijke krassen zijn normale gebruikssporen en geen reden tot een klacht.
- Houd er bij de aanschaf rekening mee dat pannenfabrikanten vaak de maximale diameter of de diameter aan de bovenkant vermelden. Van belang is echter alleen de (meestal kleinere) bodemdiameter.



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

Nuttige tips

Uw afzuigsysteem

Werking van het afzuigsysteem

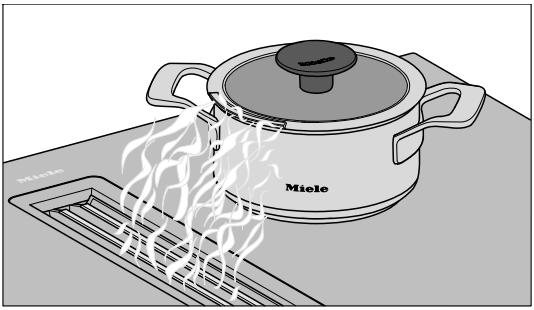
Afhankelijk van de gekozen gebruiksmogelijkheid is er na het afzuigen een verschil in de luchtgeleiding:

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

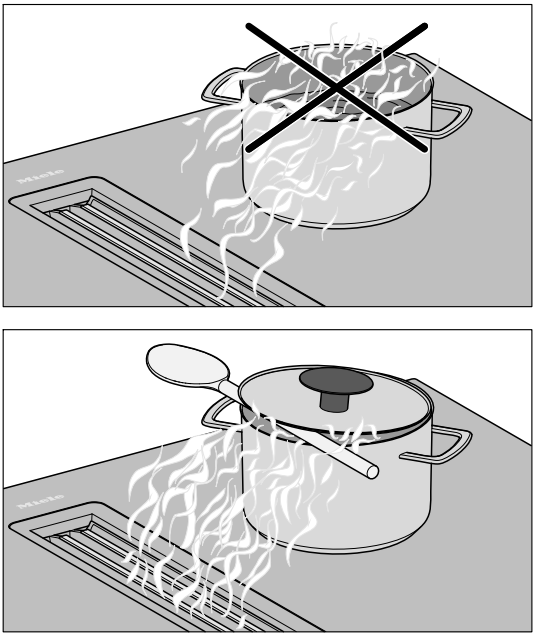
Een toewijzing van de gebruiksmogelijkheden aan de KMDA-varianten is te vinden in het hoofdstuk “Installeren”, paragraaf “Gebruiksmogelijkheden”.

Tips voor de luchtafvoer

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



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



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

Instellingen aanpassen

Instellingen oproepen

De kookplaat is uitgeschakeld.

- Raak ⏻ *Aan/Uit* aan totdat het timerdisplay *PC* weergeeft.

Parameters instellen

Het controlelampje voor de parameter en de code wisselt om de 5 seconden.

- Terwijl de *PC* of een parameter (bijv. *P.01*) wordt weergegeven, raakt u + *Plus* zo vaak aan totdat in het timerdisplay het gewenste parameternummer verschijnt.

Code instellen

Het controlelampje voor de parameter en de code wisselt om de 5 seconden.

- Terwijl er een code (bijv. *C.00*) wordt weergegeven, raakt u + *Plus* zo vaak aan totdat in het timerdisplay het gewenste codenummer verschijnt.

Instellingen opslaan

- Blijf, terwijl de *PC* wordt weergegeven, ⏻ *Aan/Uit* aanraken totdat de controlelampjes uit gaan.

Instellingen niet opslaan

- Terwijl een parameter (bijv. *P.01*) of een code (bijv. *C.00*) wordt weergegeven, blijft u ⏻ *Aan/Uit* aanraken totdat de controlelampjes uit zijn.

Parameter[1]		Code	Instellingen[2]
P.01	Demo-functie	C.00	**Demo-functie uit**
		C.01	Demo-modus aan[3]
P.02	Powermanagement[4]	C.00	**uit**
		C.01	5700 W
		C.02	4500 W
		C.03	3300 W
		C.04	2800 W
		C.05	1500 W
P.03	Fabrieksinstelling	C.00	**Fabrieksinstellingen niet herstellen**
		C.01	Standaardinstellingen herstellen
P.04	Instelbereik van de vermogens-standen van de kookplaat	C.00	9 vermogensstanden zonder tussenstanden + booster-functie
		C.01	**9 vermogensstanden met tussenstanden + boosterfunctie**
P.07	Geluidssignaal van de timer	C.00	Uit
		C.04	**Aan**
P.08	Ingebruiknamebeveiliging	C.00	**Alleen handmatige activering van de ingebruiknamebeveiliging**
		C.01	Automatische activering van de inge-bruiknamebeveiliging
P.15	Permanente panherkenning	C.00	Permanente panherkenning uit
		C.01	**Permanente panherkenning aan**
P.17	Functie van de afzuiging in de kookplaat	C.00	**Luchtcirculatie**
		C.01	Luchtafvoer
P.20	Storingsgeheugen wissen[5]	C.00	**Uit**
		C.01	Storingsgeheugen wissen

1 Niet-genoemde programma's zijn niet gedefinieerd.

2 De standaard ingestelde code is steeds vet gedrukt.

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

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

[5] *P.20* is uitsluitend bedoeld voor de Service.

Softwareversie weergeven

- Schakel de kookplaat in.
- Raak tegelijkertijd het timerdisplay en de kookzone-indicator linksonder aan totdat er een geluidssignaal klinkt.
- Raak binnen 10 seconden tegelijkertijd het timerdisplay en de kookzone-indicator rechtsonder aan totdat er een geluidssignaal klinkt

De weergegeven cijfers kunnen samen met de Service worden geanalyseerd.

Oppervlakken

Kookplaten met het achtervoegsel MattFinish hebben een matzwarte keramische plaat. MattFinish keramische kookplaten verschillen van standaard keramische platen door hun ruwere structuur en minder lichtreflecties. Vanwege de speciale eigenschappen van de MattFinish keramische plaat moeten speciale reinigingsinstructies in acht worden genomen.

Keramische kookplaat reinigen: KMDA 5649 FR, KMDA 5649 FL

De reiniging van MattFinish keramische platen wordt beschreven in het hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”, paragraaf “MattFinish keramische platen reinigen”.

Veiligheidstips voor reiniging en onderhoud

⚠ Als de standaard keramische platen op dezelfde manier als MattFinish keramische platen worden gereinigd,

kunnen de standaard keramische platen beschadigd raken.

Reinig de standaard keramische platen volgens de reinigingsinstructies voor standaard keramische platen.

⚠ Gevaar voor verbranding door hete oppervlakken.

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

Schakel de kookplaat uit.

Laat de kookplaat afkoelen voordat u deze reinigt.

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

Laat de oppervlakken afkoelen voordat u de kookplaat reinigt.

Verwijder resten van reinigingsmiddelen onmiddellijk.

Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of middelen die krassen kunnen veroorzaken.

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

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

▶ Gebruik voor het reinigen van de kookplaat nooit een stoomreiniger.

▶ Gebruik voor de reiniging geen scherpe voorwerpen.

Reinigingsfrequentie

- Voor elk gebruik:
  Reinig de gehele kookplaat en de bodem van de pannen.
- Na elk gebruik:
  Reinig de hele kookplaat.
- Eenmaal per week:
  Reinig het keramische oppervlak met Miele glaskeramiek- en RVS-reiniger of een in de handel verkrijgbaar reinigingsmiddel voor keramisch glas om het inbranden van resten van reinigingsmiddelen te voorkomen. Volg de aanwijzingen van de fabrikant van het reinigingsmiddel op.

Keramische platen reinigen

Lichte verontreinigingen verwijderen

- Reinig de hele keramische kookplaat met een vochtige, zachte doek en wat verdund afwasmiddel. Volg de aanwijzingen van de fabrikant van het reinigingsmiddel op.

Sterke verontreinigingen verwijderen

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

Reiniging afsluiten

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

Ongeschikte reinigingsmiddelen

Gebruik om beschadigingen aan de oppervlakken te voorkomen geen:

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

MattFinish keramische kookplaat reinigen: KM-DA 5649 FL MattFinish

De reiniging van standaard keramische kookplaten wordt beschreven in het hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”, paragraaf “De keramische kookplaat reinigen”.

Veiligheidstips voor reiniging en onderhoud

Als u de MattFinish keramische platen op dezelfde manier reinigt als standaard keramische platen, wordt de MattFinish keramische plaat mogelijk niet schoon.

Reinig de MattFinish keramische platen volgens de reinigingsinstructies voor MattFinish keramische platen.

⚠ Gevaar voor verbranding door hete oppervlakken.

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

Schakel de kookplaat uit.

Laat de kookplaat afkoelen voordat u deze reinigt.

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

Laat de oppervlakken afkoelen voordat u de kookplaat reinigt.

Verwijder resten van reinigingsmiddelen onmiddellijk.

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

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

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

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

▶ Gebruik voor het reinigen van de kookplaat nooit een stoomreiniger.

▶ Gebruik voor de reiniging geen scherpe voorwerpen.

Reinigingsfrequentie

- Voor elk gebruik:
  Reinig de gehele kookplaat en de bodem van de pannen.
- Na elk gebruik:
  Reinig de hele kookplaat.
- Eenmaal per week:
  Reinig het keramische oppervlak met Miele glaskeramiek- en RVS-reiniger of een in de handel verkrijgbaar reini-

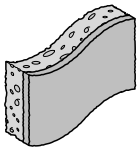
gingsmiddel voor keramisch glas om het inbranden van resten van reinigingsmiddelen te voorkomen. Volg de aanwijzingen van de fabrikant van het reinigingsmiddel op.

MattFinish keramische platen reinigen

Lichte verontreinigingen verwijderen

- Reinig de hele keramische kookplaat met een vochtige, zachte doek en wat verdund afwasmiddel. Volg de aanwijzingen van de fabrikant van het reinigingsmiddel op.

Sterke verontreinigingen verwijderen



1. Voorbeeld van een reinigingsspons met een zachte schuurzijde.

- Verwijder alle grove vervuiling met een vochtig schoonmaakdoekje. Vastgekoekte resten verwijdert u met een glasschraper.
- Reinig het keramische oppervlak met de Miele glaskeramiek- en RVS-reiniger, een ander geschikt reinigingsmiddel voor keramisch glas of een schuurmiddel. Volg de aanwijzingen van de fabrikant van het reinigingsmiddel op.
- Laat sterk vervuilde plekken 15 minuten inweken met schuurmelk.
- Reinig de aangetaste plekken met een reinigingsspons met een zachte schuurzijde (1) gedurende 2–5 minuten.
- Als er nog resten achtergebleven zijn, herhaalt u het proces tot 3 keer.

Zeer sterke verontreinigingen verwijderen

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

Reiniging afsluiten

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

Ongeschikte reinigingsmiddelen

Gebruik om beschadigingen aan de oppervlakken te voorkomen geen:

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

Voor vaatwassers geschikte onderdelen

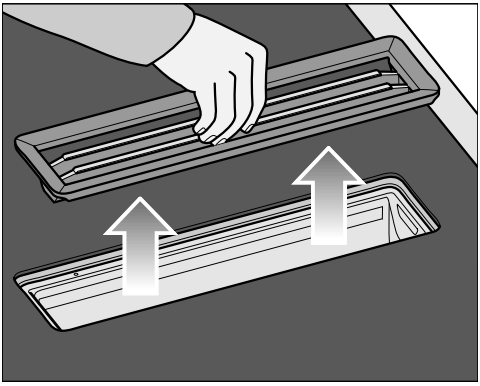
U kunt de afneembare onderdelen van uw kookplaat op de volgende manier reinigen:

	Machinaal	Handmatig
Afdekrooster	X	X
Vetfilter	X	X
Opvangschaal	X	X
Reinigingsklep	X	X

Afdekrooster

Afdekrooster verwijderen

Het afdekrooster kan beschadigd raken.
Trek het afdekrooster recht naar boven uit de kookplaat.



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

Afdekrooster handmatig reinigen

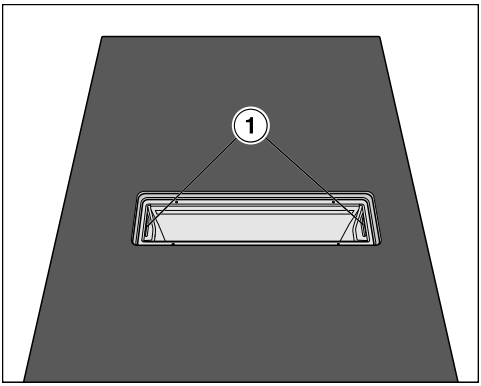
- Reinig het afdekrooster met een afwasborstel en wat warm water met een mild afwasmiddel. Gebruik geen geconcentreerd afwasmiddel.

Het afdekrooster in de vaatwasser reinigen

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

Vetfilter

Vetfilter verwijderen



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

Vetfilter handmatig reinigen

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

Tips voor reiniging in de vaatwasser

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

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

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

Vetfilter in de vaatwasser reinigen

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

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

Vetfilter plaatsen

Het vetfilter en de vetfilterkast zijn zo ontworpen dat ze niet kunnen worden verwisseld. Zet niet te veel kracht als u het vetfilter erin steekt.

- Plaats het vetfilter zodanig dat het volledig in de vetfilterkast verdwijnt.

Vetfilter vervangen

Door regelmatig gebruik en reiniging kunnen de filteroppervlakken slijten.

Wanneer u schade vaststelt, vervangt u het vetfilter.

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

Bedrijfsurenteller vetfilter resetten

Reset de bedrijfsurenteller als u het vetfilter heeft gereinigd.

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

Het lampje gaat uit.

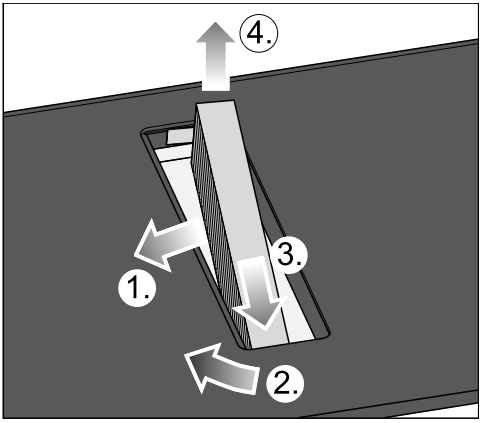
Anti-geurfilter (alleen voor geleide luchtcirculatie of Plug & Play)

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

De anti-geurfilters moeten na 120 bedrijfsuren worden vervangen. ⊛ *Het lampje van het geurfilter* brandt.

Geschikte anti-geurfilters voor de KM-DA-varianten in deze gebruiksaanwijzing zijn: DKF 37-P.

- Verwijder het afdekrooster.
- Verwijder het vetfilter.



- Verwijder het anti-geurfilter.

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

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

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

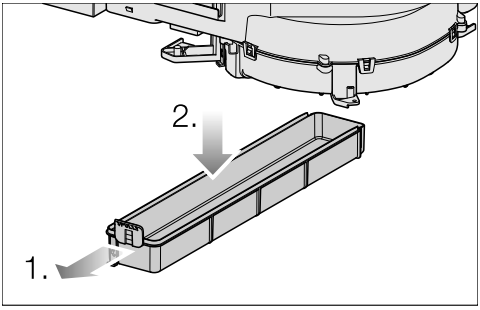
- Raak *Indicator voor het anti-geurfilter* gedurende 3 seconden aan.

Het lampje gaat uit.

Opvangschaal afzuiging in de kookplaat reinigen

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

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



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

Binnenkant behuizing afzuiging in de kookplaat reinigen

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

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

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

Meldingen in de indicaties/het display

Probleem	Oorzaak en oplossing
Nadat de kookplaat is ingeschakeld of een toets is aangeraakt, toont het timerdisplay enkele seconden lang *LOC*.	De ingebruiknamebeveiliging is ingeschakeld. ■ Deactiveer de ingebruiknamebeveiliging.
	De vergrendeling is geactiveerd. ■ Deactiveer de vergrendeling.
Nadat de kookplaat is ingeschakeld, verschijnt er kort *dE* **in het timerdisplay. De kookzones worden niet heet.**	De kookplaat staat in de demo-functie. Op de kookplaat bevindt zich een pan. ■ Schakel de kookplaat in ■ Schakel de demo-functie uit.
In de timer knippert *E* **afwisselend met** *1*.	De oververhittingsbeveiliging is geactiveerd. ■ Laat de kookplaat afkoelen. ■ Verhelp de oorzaken van de oververhitting. ■ Controleer of de kookplaat goed functioneert. ■ Als de foutmelding opnieuw in het timerdisplay verschijnt, neem dan contact op met Miele Service.
In het timerdisplay wordt afwisselend *E* **en** *2* **weergegeven.**	De ventilator is geblokkeerd of defect. ■ Controleer of de ventilator geblokkeerd is door een voorwerp. ■ Verwijder het voorwerp ■ Als de foutmelding opnieuw in het timerdisplay verschijnt, neem dan contact op met Miele Service.
De kookplaat is automatisch uitgeschakeld. Bij het opnieuw inschakelen geeft de kookplaat in het timerdisplay *Er03* **weer.**	Eén of meerdere toetsen zijn bedekt, bijvoorbeeld door vingercontact, overkokende gerechten of neergelegde voorwerpen. ■ Verwijder eventueel aanwezige voorwerpen en/of vuil.
In het timerdisplay verschijnen afwisselend *E*, *4* **of** *6*.	De kookplaat heeft de verkeerde spanning. ■ Maak de kookplaat spanningsvrij. ■ Neem contact op met Miele Service.

Problemen oplossen

Probleem	Oorzaak en oplossing
In het timerdisplay staat een melding die niet in deze tabel staat.	Er is een storing opgetreden in de elektronica. ■ Onderbreek de stroomvoorziening van de kookplaat gedurende ca. 1 minuut. ■ Als het probleem na het herstellen van de stroomvoorziening nog niet is verholpen, neem dan contact op met Miele Service.

Ongewoon gedrag

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

Onbevredigend resultaat

Probleem	Oorzaak en oplossing
De inhoud van een pan begint niet of nauwelijks te koken, terwijl de aankookautomaat ingeschakeld is.	Er worden grote hoeveelheden levensmiddelen verwarmd. ■ Kook met de hoogste vermogensstand en stel daarna handmatig een lagere vermogensstand in.
	De pan geleidt de warmte niet goed. ■ Gebruik andere pannen die de warmte wel goed geleiden.
De luchtafvoer van het afzuigsysteem is gering.	De functie Luchtcirculatie is ingesteld. ■ Verander de functie van de afzuiging in de kookplaat (*P.11*) in luchtafvoer (*C.01*).

Algemene problemen of technische storingen

Probleem	Oorzaak en oplossing
De kookplaat of de kookzones kunnen niet worden ingeschakeld.	De kookplaat heeft geen stroom. ■ Controleer of de zekering van de elektrische installatie geactiveerd is. Neem contact op met een elektricien of met Service (minimale sterkte van de zekering (zie typeplaatje)).
	Er is mogelijk sprake van een technische storing. ■ Maak de kookplaat ca. 1 minuut spanningsvrij, door – de hoofdschakelaar van de huisinstallatie uit te schakelen, de betreffende smeltzekering eruit te draaien of – de aardlekschakelaar uit te schakelen. ■ Schakel daarna alles weer in. Kunt u de kookplaat dan nog niet in gebruik nemen, neem dan contact op met een elektricien of met Service.
Bij de nieuwe kookplaat komen geurtjes en damp vrij.	De metalen onderdelen van het apparaat zijn voorzien van een speciaal beschermlaagje. Als u de kookplaat voor het eerst in gebruik neemt, kunnen geurtjes en dampen ontstaan. Ook het materiaal van de inductiespoelen geeft tijdens de eerste gebruiksuren een geur af. Bij elk volgend gebruik neemt de geurvorming af, totdat u niets meer waarneemt. De geur en de eventueel optredende damp wijzen niet op een verkeerde aansluiting of een defect en zijn ook niet schadelijk voor de gezondheid.

Problemen oplossen

Probleem	Oorzaak en oplossing
Na het uitschakelen van de kookplaat is nog een geluid te horen.	De koelventilator blijft draaien tot de kookplaat afgekoeld is en wordt dan automatisch uitgeschakeld.
Er is vocht in het afzuigsysteem gekomen.	Er is vocht gemorst of overgekookt en door het afdekrooster in het afzuigsysteem gekomen. De bodem van het vetfilter kan ca. 250 ml vocht opvangen. Daarnaast kan ook de opvangschaal onder de behuizing van het afzuigsysteem 900 ml vocht opvangen. ■ Schakel het afzuigsysteem uit. ■ Reinig het vetfilter, de opvangschaal en de binnenkanten van de behuizing.
Het afzuigvermogen is verslechterd. Het afzuiggeluid is toegenomen.	Er is iets in het afzuigsysteem terechtgekomen (bijvoorbeeld een doekje). ■ Schakel het afzuigsysteem uit. ■ Verwijder het vetfilter. ■ Haal de voorwerpen uit het vetfilter.
▩ *Indicator voor het antigeurfilter* **brandt**	Het anti-geurfilter moet worden vervangen. ■ Vervang het anti-geurfilter. ■ Reset de bedrijfsurenteller:
◍ *Indicator voor het vetfilter* **brandt**	Het vetfilter moet worden gereinigd. ■ Reinig het vetfilter.

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

Contact bij storingen

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

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

De contactgegevens van Miele vindt u achteraan in dit document.

Miele heeft de typeaanduiding en het serienummer (SN) nodig. Beide gegevens vindt u op het typeplaatje of in het hoofdstuk “Bediening”, paragraaf “Gegevens kookplaat”.

Typeplaatje

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

Garantie

De garantietermijn voor dit apparaat bedraagt 2 jaar.

Voor meer informatie zie de bijgevoegde garantievoorwaarden.

Technische gegevens

Productinformatiebladen

Hieronder zijn de gegevensbladen bijgevoegd van de in deze gebruiks- en montagehandleiding beschreven modellen.

Informatie over huishoudelijke elektrische kookplaten

volgens verordening (EU) Nr. 66/2014

MIELE	
Identificatie van het model	KMDA 5649 FR, KMDA 5649 FL, KMDA 5649 FL MattFinish
Type kookplaat	ingebouwd
Aantal kookzones en/of -gebieden	4
Voor cirkelvormige kookzones of -gebieden: diameter van de nuttige kookoppervlakte per kookzone Voor niet-cirkelvormige kookzones of -gebieden: lengte en breedte van de nuttige kookoppervlakte per kookzone L/W	1. = Ø 120-160 mm 2. = Ø 140-210 mm 3. = 210x380 mm
Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg ($EC_{elektrisch\ koken}$)	1. = 177,7 Wh/kg 2. = 206,7 Wh/kg 3. = 192,5 Wh/kg
Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg ($EC_{elektrische\ kookplaat}$)	192,3 Wh/kg
- Vario-kookzone / Links voor / Inductie	
- Vario-kookzone / Links achter / Inductie	
- Flex-kookgedeelte / Rechts / Inductie	

Productkaart voor huishoudelijke afzuigkappen

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

MIELE	
Identificatie van het model	KMDA 5649 FR, KMDA 5649 FL, KMDA 5649 FL MattFinish
Jaarlijks energieverbruik ($AEC_{afzuigkap}$)	48,7 kWh/jaar
Energie-efficiëntieklasse	A
Energie-efficiëntie-index ($EEI_{afzuigkap}$)	45,5
Hydrodynamische efficiëntie ($FDE_{afzuigkap}$)	33,8
Hydrodynamische-efficiëntieklasse	
A (meest efficiënt) tot G (minst efficiënt)	A
Verlichtingsefficiëntie ($LE_{afzuigkap}$)	0,0 lx/W
Verlichtingsefficiëntieklasse	
A (meest efficiënt) tot G (minst efficiënt)	NA

Vetfilteringsefficiëntie	91,0%
Vetfilteringsefficiëntieklasse	
A (meest efficiënt) tot G (minst efficiënt)	B
Gemeten luchtdebiet op het beste-efficiëntiepunt	335,8 m^3/h
Luchtstroom (minimumsnelheid)	230 m^3/h
Luchtstroom (maximumsnelheid)	495 m^3/h
Luchtstroom (intensieve of boostmodus)	635 m^3/h
Max. luchtstroom (Q_{max})	635,9 m^3/h
Gemeten luchtdruk op het beste-efficiëntiepunt	605 Pa
A-gewogen geluidsemissie (minimumsnelheid)	48 dB
A-gewogen geluidsemissie (maximumsnelheid)	66 dB
A-gewogen geluidsemissie in de intensieve of boostmodus	71 dB
Gemeten elektrisch opgenomen vermogen op het beste-efficiëntiepunt	166,8 W
Elektriciteitsverbruik in de stand-by-stand (P_s)	0,30 W
Nominaal vermogen van het verlichtingssysteem	W
Gemiddelde verlichting van het verlichtingssysteem op het kookoppervlak	lx
Tijdstoenamefactor	0,8

Auteursrechten en licenties

Zhongshan E-Tech ANC Co., Ltd All rights reserved.

Redistribution and use in source and binary forms, with or without modification, are permitted provided that the following conditions are met:

1. Redistributions of source code must retain the above copyright notice, this list of conditions and the following disclaimer.
2. Redistributions in binary form must reproduce the above copyright notice, this list of conditions and the following disclaimer in the documentation and/or other materials provided with the distribution.
3. Neither the name of Zhongshan E-Tech ANC Co., Ltd nor the names of its contributors may be used to endorse or promote products derived from this software without specific prior written permission.

THIS SOFTWARE IS PROVIDED BY THE COPYRIGHT HOLDERS AND CONTRIBUTORS "AS IS" AND ANY EXPRESS OR IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, THE IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE ARE DISCLAIMED. IN NO EVENT SHALL THE COPYRIGHT HOLDER OR CONTRIBUTORS BE LIABLE FOR ANY DIRECT, INDIRECT, INCIDENTAL, SPECIAL, EXEMPLARY, OR CONSEQUENTIAL DAMAGES (INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, PROCUREMENT OF SUBSTITUTE GOODS OR SERVICES; LOSS OF USE, DATA, OR PROFITS; OR BUSINESS INTERRUPTION) HOWEVER CAUSED AND ON ANY THEORY OF LIABILI-

TY, WHETHER IN CONTRACT, STRICT LIABILITY, OR TORT (INCLUDING NEGLIGENCE OR OTHERWISE) ARISING IN ANY WAY OUT OF THE USE OF THIS SOFTWARE, EVEN IF ADVISED OF THE POSSIBILITY OF SUCH DAMAGE.

Copyright 2024 - Zhongshan E-Tech ANC Co., Ltd

Apache License
Version 2.0, January 2004
http://www.apache.org/licenses/

TERMS AND CONDITIONS FOR USE, REPRODUCTION, AND DISTRIBUTION

1. Definitions.

   "Contributor" shall mean Licensor and any individual or Legal Entity on behalf of whom a Contribution has been received by Licensor and subsequently incorporated within the Work.

   "License" shall mean the terms and conditions for use, reproduction, and distribution as defined by Sections 1 through 9 of this document.

   "Licensor" shall mean the copyright owner or entity authorized by the copyright owner that is granting the License.

   "Legal Entity" shall mean the union of the acting entity and all other entities that control, are controlled by, or are under common control with that entity. For the purposes of this definition, "control" means (i) the power, direct or indirect, to cause the direction or management of such entity, whether by contract or otherwise, or (ii) ownership of fifty percent (50%) or more of the outstanding shares, or (iii) beneficial ownership of such entity.

   "You" (or "Your") shall mean an individual or Legal Entity exercising permissions granted by this License.

   "Source" form shall mean the preferred form for making modifications, including but not limited to software source code, documentation source, and configuration files.

   "Object" form shall mean any form resulting from mechanical transformation or translation of a Source form, including but not limited to compiled object code, generated documentation, and conversions to other media types.

   "Work" shall mean the work of authorship, whether in Source or Object form, made available under the License, as indicated by a copyright notice that is included in or attached to the work (an example is provided in the Appendix below).

   "Derivative Works" shall mean any work, whether in Source or Object form, that is based on (or derived from) the Work and for which the editorial revisions, annotations, elaborations, or other modifications represent, as a whole, an original

work of authorship. For the purposes of this License, Derivative Works shall not include works that remain separable from, or merely link (or bind by name) to the interfaces of, the Work and Derivative Works thereof.

"Contribution" shall mean any work of authorship, including the original version of the Work and any modifications or additions to that Work or Derivative Works thereof, that is intentionally submitted to Licensor for inclusion in the Work by the copyright owner or by an individual or Legal Entity authorized to submit on behalf of the copyright owner. For the purposes of this definition, "submitted" means any form of electronic, verbal, or written communication sent to the Licensor or its representatives, including but not limited to communication on electronic mailing lists, source code control systems, and issue tracking systems that are managed by, or on behalf of, the Licensor for the purpose of discussing and improving the Work, but excluding communication that is conspicuously marked or otherwise designated in writing by the copyright owner as "Not a Contribution."

2. Grant of Copyright License. Subject to the terms and conditions of this License, each Contributor hereby grants to You a perpetual, worldwide, non-exclusive, no-charge, royalty-free, irrevocable copyright license to reproduce, prepare Derivative Works of, publicly display, publicly perform, sublicense, and distribute the Work and such Derivative Works in Source or Object form.
3. Grant of Patent License. Subject to the terms and conditions of this License, each Contributor hereby grants to You a perpetual, worldwide, non-exclusive, no-charge, royalty-free, irrevocable (except as stated in this section) patent license to make, have made, use, offer to sell, sell, import, and otherwise transfer the Work, where such license applies only to those patent claims licensable by such Contributor that are necessarily infringed by their Contribution(s) alone or by combination of their Contribution(s) with the Work to which such Contribution(s) was submitted. If You institute patent litigation against any entity (including a cross-claim or counterclaim in a lawsuit) alleging that the Work or a Contribution incorporated within the Work constitutes direct or contributory patent infringement, then any patent licenses granted to You under this License for that Work shall terminate as of the date such litigation is filed.
4. Redistribution. You may reproduce and distribute copies of the Work or Derivative Works thereof in any medium, with or without modifications, and in Source or Object form, provided that You meet the following conditions:

   You may add Your own copyright statement to Your modifications and may provide additional or different license terms and conditions for use, reproduction, or distribution of Your modifications, or for any such Derivative Works as a whole, provided Your use, reproduction, and distribution of the Work otherwise complies with the conditions stated in this License.

   – You must give any other recipients of the Work or Derivative Works a copy of this License; and

- You must cause any modified files to carry prominent notices stating that You changed the files; and
- You must retain, in the Source form of any Derivative Works that You distribute, all copyright, patent, trademark, and attribution notices from the Source form of the Work, excluding those notices that do not pertain to any part of the Derivative Works; and
- If the Work includes a "NOTICE" text file as part of its distribution, then any Derivative Works that You distribute must include a readable copy of the attribution notices contained within such NOTICE file, excluding those notices that do not pertain to any part of the Derivative Works, in at least one of the following places: within a NOTICE text file distributed as part of the Derivative Works; within the Source form or documentation, if provided along with the Derivative Works; or, within a display generated by the Derivative Works, if and wherever such third-party notices normally appear. The contents of the NOTICE file are for informational purposes only and do not modify the License. You may add Your own attribution notices within Derivative Works that You distribute, alongside or as an addendum to the NOTICE text from the Work, provided that such additional attribution notices cannot be construed as modifying the License.

5. Submission of Contributions. Unless You explicitly state otherwise, any Contribution intentionally submitted for inclusion in the Work by You to the Licensor shall be under the terms and conditions of this License, without any additional terms or conditions. Notwithstanding the above, nothing herein shall supersede or modify the terms of any separate license agreement you may have executed with Licensor regarding such Contributions.
6. Trademarks. This License does not grant permission to use the trade names, trademarks, service marks, or product names of the Licensor, except as required for reasonable and customary use in describing the origin of the Work and reproducing the content of the NOTICE file.
7. Disclaimer of Warranty. Unless required by applicable law or agreed to in writing, Licensor provides the Work (and each Contributor provides its Contributions) on an "AS IS" BASIS, WITHOUT WARRANTIES OR CONDITIONS OF ANY KIND, either express or implied, including, without limitation, any warranties or conditions of TITLE, NON-INFRINGEMENT, MERCHANTABILITY, or FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. You are solely responsible for determining the appropriateness of using or redistributing the Work and assume any risks associated with Your exercise of permissions under this License.
8. Limitation of Liability. In no event and under no legal theory, whether in tort (including negligence), contract, or otherwise, unless required by applicable law (such as deliberate and grossly negligent acts) or agreed to in writing, shall any Contributor be liable to You for damages, including any direct, indirect, special, incidental, or consequential damages of any character arising as a result of this License or out of the use or inability to use the Work (including but not limited to

damages for loss of goodwill, work stoppage, computer failure or malfunction, or any and all other commercial damages or losses), even if such Contributor has been advised of the possibility of such damages

9. Accepting Warranty or Additional Liability. While redistributing the Work or Derivative Works thereof, You may choose to offer, and charge a fee for, acceptance of support, warranty, indemnity, or other liability obligations and/or rights consistent with this License. However, in accepting such obligations, You may act only on Your own behalf and on Your sole responsibility, not on behalf of any other Contributor, and only if You agree to indemnify, defend, and hold each Contributor harmless for any liability incurred by, or claims asserted against, such Contributor by reason of your accepting any such warranty or additional liability.

END OF TERMS AND CONDITIONS

APPENDIX: How to apply the Apache License to your work.

To apply the Apache License to your work, attach the following boilerplate notice, with the fields enclosed by brackets "[]" replaced with your own identifying information. (Don't include the brackets!) The text should be enclosed in the appropriate comment syntax for the file format. We also recommend that a file or class name and description of purpose be included on the same "printed page" as the copyright notice for easier identification within third-party archives.

Licensed under the Apache License, Version 2.0 (the "License"); you may not use this file except in compliance with the License. You may obtain a copy of the License at

http://www.apache.org/licenses/LICENSE-2.0

Unless required by applicable law or agreed to in writing, software distributed under the License is distributed on an "AS IS" BASIS, WITHOUT WARRANTIES OR CONDITIONS OF ANY KIND, either express or implied. See the License for the specific language governing permissions and limitations under the License.

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

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

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

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

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

nv Miele België
Z.5 Mollem 480
1730 Mollem (Asse)
Herstellingen aan huis en andere inlichtingen: 02/451.16.16 (Ma.-Vr. 8u-17u)
E-mail: contact@miele-support.be
Internet: www.miele.be

Maak een afspraak in het Miele Experience Center in Brussel, Mollem, Antwerpen of Hasselt
https://www.miele.be/nl/c/miele-belgie-200.htm

Duitsland - Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh

Miele

KMDA 5649 FR, KMDA 5649 FL,
KMDA 5649 FL MattFinish

nl-NL, BE

M.-Nr. 13 164 500 / 00 / 002