

Gebruiks- en montagehandleiding Elektrische kookplaten



Lees voor het opstellen – installeren – de ingebruikneming **beslist** de gebruiks- en montagehandleiding. Dat is veilig voor u en zo voorkomt u schade.

Inhoud

Veiligheidstips en waarschuwingen.....	6
Duurzaamheid en milieubescherming.....	12
Installeren.....	13
Veiligheidstips voor het inbouwen.....	13
Aanvullende veiligheidstips voor een opliggende montage.....	13
Aanvullende veiligheidstips voor een naadloos aansluitende montage.....	14
Veiligheidsafstanden.....	15
Inbouwmaten voor de opliggende inbouw	19
KM 6520 FR.....	19
KM 6521 FR.....	20
KM 6522 FR.....	21
KM 6527 FR	22
Inbouwmaten voor de naadloos aansluitende inbouw	23
KM 6520 FL	23
KM 6523 FL.....	24
Kookplaat opliggend inbouwen	25
Werkblad voorbereiden voor opliggende inbouw	25
Kookplaat opliggend plaatsen.....	26
Kookplaat naadloos aansluitend inbouwen	26
Werkblad voorbereiden voor naadloos aansluitende installatie	26
Kookplaat naadloos aansluitend inbouwen.....	26
Elektrische aansluiting.....	27
Introductie	30
Uw kookplaat	30
KM 6520 FR, KM 6520 FL	30
KM 6521 FR.....	31
KM 6522 FR.....	32
KM 6523 FL.....	33
KM 6527 FR	34
Bedieningselementen en indicatoren.....	34
Gegevens kookzone	35
Principe van de bediening	37

Speciale functies	37
Kookzonevergroting	37
Stop & Go	37
Aankookautomaat	37
Timer	38
Ingebruiknamebeveiliging	38
Vergrendeling	38
Recall-functie	38
Instellingen	38
Demo-functie	38
Restwarmte-indicatie	38
Veiligheidsuitschakeling	38
Oververhittingsbeveiliging	39
Gegevens kookplaat	39
Bij te bestellen accessoires	39
Ingebruikneming	40
Kookplaat uitpakken	40
Kookplaat voor de eerste keer reinigen	40
Kookplaat voor de eerste keer in gebruik nemen	40
Bediening	41
Veiligheidstips voor de bediening	41
Kookplaat inschakelen	41
Kookplaat/kookzone uitschakelen	41
Vermogensstanden van de kookplaat	41
Vermogensstand instellen	41
De vermogensstand instellen – Tussenstanden	42
Vermogensstand wijzigen	42
Kookzonevergroting	42
Kookzonevergroting activeren	42
De kookzonevergroting deactiveren	42
Stop & Go activeren/deactiveren	42
Aankookautomaat	42
Aankookautomaat activeren	43
Aankookautomaat deactiveren	43

Inhoud

Timer	43
Timertijden instellen	43
Timer instellen	43
Timer wijzigen	44
Timer wissen	44
Uitschakeltijd instellen	44
Uitschakeltijd wijzigen	44
Uitschakeltijd wissen	44
Meerdere uitschakeltijden instellen	44
Uitschakeltijden weergeven	44
Timerfuncties tegelijk gebruiken	45
Ingebruiknamebeveiliging	45
Ingebruiknamebeveiliging activeren	45
Ingebruiknamebeveiliging deactiveren	45
Vergrendeling	46
Vergrendeling activeren	46
Vergrendeling deactiveren	46
Recall-functie activeren	46
Gegevens kookplaat	46
Typeaanduiding/serienummer weergeven	46
Softwareversie weergeven	46
Demo-functie activeren/deactiveren	47
Instelbereik	48
Aanwijzingen voor keuringsinstituten	48
Nuttige tips	50
De werking van elektrische kookplaten	50
De juiste pannen	50
Instellingen aanpassen	52
Reiniging en onderhoud	55
Veiligheidstips voor reiniging en onderhoud	55
Reinigingsfrequentie	55
Keramische platen reinigen	55
Ongeschikte reinigingsmiddelen	56
Problemen oplossen	57
Meldingen in de indicaties/het display	57
Ongewoon gedrag	57
Onbevredigend resultaat	58
Algemene problemen of technische storingen	59
Service	60
Contact bij storingen	60

Typeplaatje	60
Garantie	60
Technische gegevens	61
Technische gegevens	61
Productinformatiebladen.....	61

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 deze zich in de buurt van de kookplaat bevinden. Laat ze nooit met de kookplaat spelen.
- ▶ De kookplaat wordt tijdens het gebruik heet en blijft dat ook nog enige tijd nadat deze is uitgeschakeld. Houd kinderen op een afstand, totdat de kookplaat voldoende is afgekoeld en er geen verbrandingsgevaar meer bestaat.
- ▶ Pas op voor verbranding. Bewaar voorwerpen, die voor kinderen interessant kunnen zijn, niet op plaatsen boven of achter de kookplaat. Dat kan kinderen ertoe brengen op de kookplaat te klimmen.
- ▶ Verbrandingsgevaar! Draai de grepen van de pannen zo dat ze zich boven het werkblad bevinden, zodat kinderen de pannen niet van het apparaat kunnen trekken.
- ▶ Verstikkingsgevaar! Kinderen kunnen zich tijdens het spelen in verpakkingsmateriaal wikkelen (bijvoorbeeld in folie) of het materiaal over hun hoofd trekken en stikken. Houd verpakkingsmaterialen bij kinderen vandaan.
- ▶ Maak gebruik van de vergrendeling, zodat kinderen 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. Installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden mogen alleen door een door Miele geautoriseerde vakkracht worden uitgevoerd.
- ▶ Een beschadigd apparaat kan uw veiligheid in gevaar brengen. Controleer het apparaat op zichtbare schade. Neem nooit een beschadigd apparaat in gebruik.

Veiligheidstips en waarschuwingen

- ▶ Tijdelijk of doorlopend gebruik van een autonome of niet-netsynchrone energievoorziening (zoals microgrids, back-upsystemen) is mogelijk. Voorwaarde voor het gebruik is dat de energievoorziening voldoet aan de bepalingen van EN 50160 of een vergelijkbare standaard.
- De veiligheidsvoorzieningen van de huisinstallatie en dit Miele product moeten ook werken bij gebruik van een microgrid of een niet-netsynchrone energievoorziening of de veiligheidsvoorzieningen in de energievoorziening moeten door gelijkwaardige voorzieningen worden vervangen.
- ▶ De elektrische veiligheid van de kookplaat is uitsluitend gegarandeerd als deze wordt aangesloten op een aardingssysteem dat volgens de geldende voorschriften is geïnstalleerd. Aan deze fundamentele veiligheidsvoorwaarde moet worden voldaan. Laat de elektrische installatie bij twijfel door een vakman inspecteren.
- ▶ De aansluitgegevens (frequentie en spanning) op het typeplaatje moeten beslist overeenkomen met de waarden van het elektriciteitsnet om beschadiging van de kookplaat te voorkomen.
- Vergelijk deze gegevens voor de aansluiting. Raadpleeg bij twijfel een elektricien.
- ▶ Stekkerdozen of verlengsnoeren bieden niet voldoende veiligheid (brandgevaar). Gebruik deze niet voor het aansluiten van de kookplaat op het elektriciteitsnet.
- ▶ Gebruik de kookplaat alleen als deze is ingebouwd, zodat de veiligheid gewaarborgd is.
- ▶ Deze kookplaat mag niet op een niet-stationaire locatie (zoals een boot) worden gebruikt.
- ▶ Wanneer onderdelen worden aangeraakt die onder spanning staan of wanneer elektrische of mechanische onderdelen worden veranderd, is dit gevaarlijk voor de gebruiker. Het kan er tevens toe leiden dat het apparaat niet meer goed functioneert.
- Open nooit de ommanteling van het apparaat.
- ▶ Het recht op garantie vervalt wanneer de kookplaat door een technicus wordt gerepareerd die niet door Miele is geautoriseerd.
- ▶ Defecte onderdelen mogen alleen door originele Miele onderdelen worden vervangen. Alleen van Miele onderdelen kunnen wij garanderen dat zij volledig aan de veiligheidseisen voldoen.
- ▶ De kookplaat mag niet worden gebruikt met een externe schakelklok of een systeem dat op afstand werkt.

- ▶ De kookplaat moet door een elektricien op het elektriciteitsnet worden aangesloten (zie hoofdstuk “Installatie”, paragraaf “Elektrische aansluiting”).
- ▶ Als de aansluitkabel beschadigd is, moet deze door een elektricien door een speciale aansluitkabel worden vervangen (zie het hoofdstuk “Installatie”, paragraaf “Elektrische aansluiting”).
- ▶ Bij installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden moet de kookplaat volledig van het elektriciteitsnet losgekoppeld zijn. Ga daarvoor als volgt te werk:
 - schakel de zekeringen in uw zekeringkast uit of
 - draai de zekeringen in uw zekeringkast er helemaal uit of
 - trek de stekker (indien aanwezig) uit de contactdoos. Trek daarbij aan de stekker en niet aan de aansluitkabel.
- ▶ Gevaar voor elektrische schok. Neem het apparaat niet in gebruik bij een defect of bij breuken, scheuren en barsten in de keramische plaat of schakel het apparaat meteen uit. Haal de elektrische spanning van de kookplaat. Neem contact op met Miele.
- ▶ Als het apparaat achter een meubeldeel is ingebouwd, mag de deur niet worden gesloten als u het apparaat gebruikt. Achter een gesloten deur worden warmte en vocht opgehoopt. Hierdoor kunnen het apparaat, de kast en de vloer beschadigd raken. Sluit de meubeldeel pas als de restwarmte-indicatie verdwenen is.

Veilig gebruik

- ▶ De kookplaat wordt heet als deze in gebruik is en blijft dat ook nog enige tijd na het uitschakelen. Zodra het lampje voor de restwarmte (afhankelijk van het model) is uitgegaan, is het verbrandingsgevaar geweken.
- ▶ Voorwerpen in de nabijheid van de ingeschakelde kookplaat kunnen door de hoge temperaturen beginnen te branden. Gebruik de kookplaat nooit om ruimten te verwarmen.
- ▶ 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.

Veiligheidstips en waarschuwingen

- ▶ Flambeer nooit onder een afzuigkap. Door de vlammen kan de afzuigkap in brand vliegen.
- ▶ Spuitbussen, licht ontvlambare vloeistoffen en brandbare materialen kunnen bij verhitting vlam vatten. Bewaar dergelijke producten daarom niet in een schuiflade onder het apparaat. Een eventuele bestekbak moet van hittebestendig materiaal zijn.
- ▶ Verwarm pannen nooit zonder inhoud.
- ▶ In afgesloten blikken en dergelijke ontstaat tijdens het inmaken of verwarmen overdruk. Hierdoor kunnen deze voorwerpen openbarsten. Gebruik het apparaat niet om voedingsmiddelen in afgesloten blikken en dergelijke in te maken of te verwarmen.
- ▶ Als de kookplaat wordt afgedekt, bestaat het risico dat het materiaal van de afdekking in brand vliegt, barst of smelt als u de kookplaat per ongeluk inschakelt of als deze nog heet is. Dek de kookplaat nooit af met bijvoorbeeld afdekplaten, een doek of beschermfolie.
- ▶ Als de kookplaat ingeschakeld is, als u deze per ongeluk inschakelt of als deze nog warm is van het koken, bestaat het risico dat metalen voorwerpen die op de kookplaat liggen heet worden. Ander materiaal kan smelten of vlam vatten. Vochtige pannendecksels kunnen zich vastzuigen. Gebruik de kookplaat niet als legplank. Schakel de kookzones na gebruik uit!
- ▶ U kunt zich aan de hete kookplaat branden. Gebruik daarom altijd ovenhandschoenen of pannenlappen als u met het hete apparaat werkt. Gebruik alleen droge handschoenen of pannenlappen. Nat of vochtig textiel geleidt de warmte beter en kan door stoom verbrandingen veroorzaken.
- ▶ Als u een elektrisch apparaat (bijvoorbeeld een mixer) in de buurt van de kookplaat gebruikt, mag de aansluitkabel niet in contact komen met de hete kookplaat. De isolatie van de kabel zou beschadigd kunnen raken.
- ▶ Zout, suiker of zandkorrels (bijvoorbeeld van groente) kunnen krasen veroorzaken als ze onder de pan komen. Zorg dat de keramische glasplaat en de pannenbodem schoon zijn, voordat u de pannen op de kookplaat plaatst.
- ▶ Laat geen voorwerpen op de keramische plaat vallen. Zelfs een licht voorwerp zoals een zoutvaatje kan scheuren of barsten veroorzaken.
- ▶ Hete voorwerpen op 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 glaszapper. Trek daarbij ovenwanten aan. Reinig de keramische plaat vervolgens, zodra ze afgekoeld is, met een speciaal reinigingsmiddel voor keramische platen.
- ▶ Door droogkokende pannen kan de keramische plaat of kunnen de pannen beschadigd raken. Houd daarom altijd toezicht op de kookplaat als deze in gebruik is.
- ▶ Gebruik alleen pannen met een gladde bodem. Een ruwe bodem kan krassen op de keramische plaat veroorzaken.
- ▶ Til pannen op als u ze wilt verplaatsen. U voorkomt zo vlekken door wrijving en krassen.
- ▶ Gebruik geen serviesgoed van kunststof of aluminiumfolie. Dergelijke materialen smelten bij hoge temperaturen.
- ▶ De lijst, c.q. rand en de bedieningselementen kunnen door de volgende factoren heet worden: lange bedrijfsduur, hoge vermogensstanden, grote pannen en het aantal kookzones dat in gebruik is.
- ▶ Aluminium pannen of pannen met een aluminium bodem kunnen glimmende vlekken veroorzaken. Deze vlekken kunt u verwijderen met reinigingsmiddel voor keramische platen en roestvrij staal. Zie hoofdstuk: "Reiniging en onderhoud", paragraaf: "Keramische plaat reinigen".
- ▶ Als verontreinigingen lang inwerken en inbranden, kunt u deze mogelijk niet meer verwijderen. Verwijder verontreinigingen daarom zo snel mogelijk. Zorg ook dat de bodem van een te gebruiken pan schoon, vetvrij en droog is.
- ▶ Bereid nooit gerechten direct op de keramische plaat. Gebruik altijd geschikte pannen.

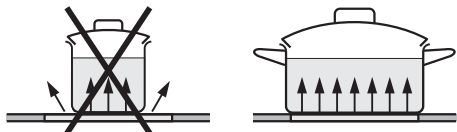
Reiniging en onderhoud

- ▶ 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.
- ▶ Miele geeft u na afloop van de serieproductie van de kookplaat een leveringsgarantie van maximaal 15 jaar en minimaal 10 jaar voor essentiële onderdelen.

Duurzaamheid en milieubescherming

Tips om energie te besparen tijdens het koken

- Zorg ervoor dat de bodem van de pan overeenkomt met de grootte van de kookzone of iets groter is. Zo wordt er geen warmte onnodig uitgestraald.



- Bereid gerechten zoveel mogelijk alleen in gesloten pannen. Zo wordt voorkomen dat warmte onnodig ontsnapt.
- Kies een kleine pan voor kleine hoeveelheden. Voor een kleine pan op een kleine kookzone is minder energie nodig dan voor een grote pan met slechts een kleine hoeveelheid voedsel op een grote kookzone.
- Gebruik zo weinig mogelijk water.
- Schakel na het aankoken of aanbraden op tijd terug naar een lagere vermogensstand.
- Bij langere bereidingstijden schakelt u de kookzone 5 tot 10 minuten voor het einde van de kooktijd uit. Hierdoor wordt de restwarmte gebruikt.
- Gebruik een snelkookpan om de bereidingstijd te verkorten.

Afdanken van de verpakking

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

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

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 deponiert.

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.

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

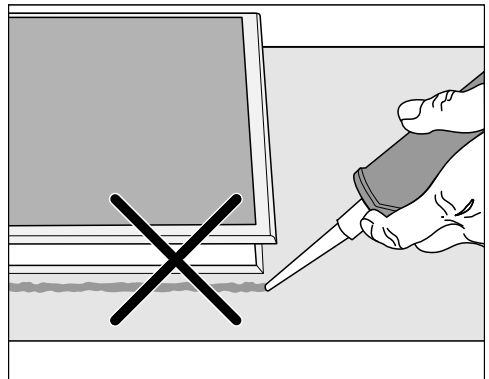
► Zorg ervoor dat na de inbouw van de kookplaat de aansluitkabel niet kan worden aangeraakt.

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

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

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

Aanvullende veiligheidstips voor een opliggende montage



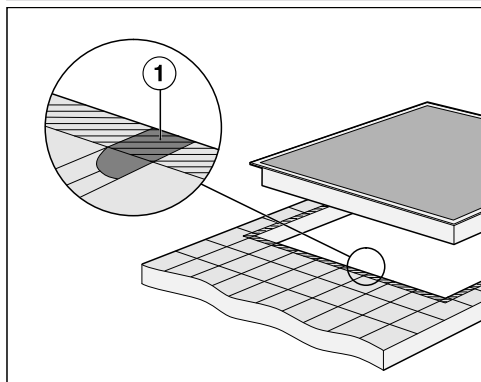
Installeren

⚠ 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.

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.

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.

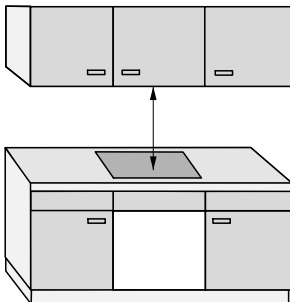
► De breedte (binnenwerks) van de onderkast moet minimaal zo groot zijn als de uitsparing in het werkblad (zie het hoofdstuk “Installeren”, paragraaf “Inbouwmaten voor de naadloos aansluitende montage”), zodat de kookplaat ook na de inbouw van onderaf goed toegankelijk is en de onderkast voor onderhoud 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

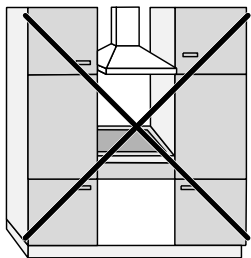
Als zich boven de kookplaat licht ontvlambare materialen bevinden (zoals een keukenplank), moet u een afstand van ten minste 600 mm aanhouden.

Veiligheidsafstand achter en aan de zijkant van de kookplaat

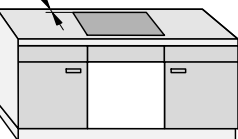
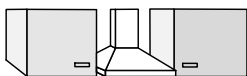
Tot een hoge kastenwand of wand van de ruimte moeten de volgende minimale afstanden worden aangehouden:

- **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 (KM 6521/6522/6523/6527) / 70 mm (KM 6520) en aan de tegenoverliggende zijde een minimale afstand van 300 mm
of
- **links** ③ van de werkbladuitsparing tot een ernaast staand meubelstuk (bijvoorbeeld een hoge kast) of een wand: 50 mm (KM 6520/6522) / 70 mm (KM 6527) / 100 mm (KM 6521/6523) en aan de tegenoverliggende zijde een minimale afstand van 300 mm

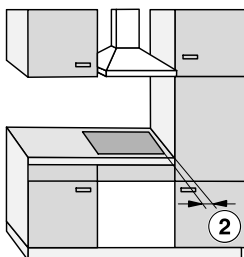
Installeren



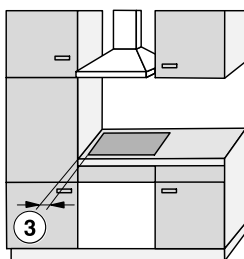
Niet toegestaan



Zeer aan te bevelen



Niet aan te bevelen



Niet aan te bevelen

Tussenbodem

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

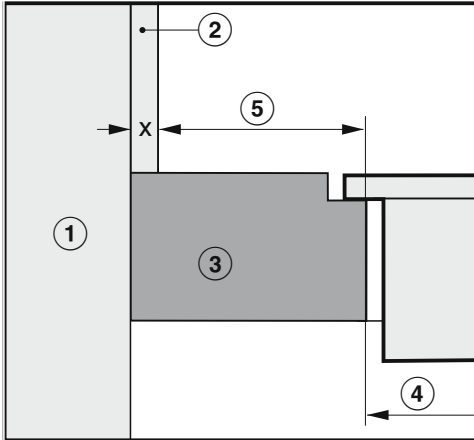
Als onder de kookplaat een tussenbodem ingebouwd wordt, dient de afstand tussen de bovenkant van het werkblad en de bovenkant van de tussenbodem minstens 110 mm te bedragen.

Voor de aansluitkabel moet aan de achterkant een spleet van 10 mm worden aangehouden. Als de kookplaat een externe netaansluitkast heeft moet de spleet minstens 30 mm groot zijn.

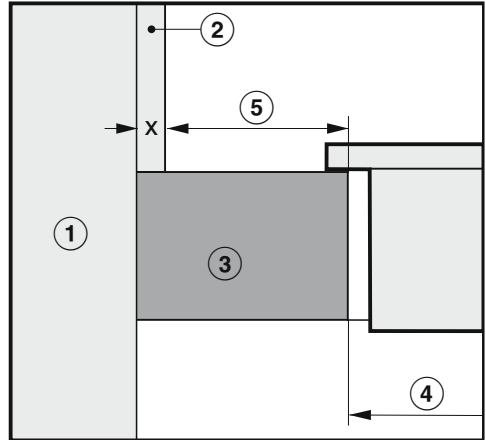
Veiligheidsafstand bij een beklede nis

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)

Installeren

	Zijde		Tegenoverliggende zijde	
Materiaal	Brandbaar	Niet brandbaar	Brandbaar	Niet brandbaar
Achter	50 mm	50 mm - Afmeting x	—	—
Rechts	50 mm (KM 6521/ 6522/652 3/6527) / 70 mm (KM 6520)	50 mm (KM 6521/6522/652 3/6527) / 70 mm (KM 6520) - Afme- ting x	300 mm	300 mm - Afme- ting x
Links	50 mm (KM 6520/ 6522) / 70 mm (KM 6527) / 100 mm (KM 6521/ 6523)	50 mm (KM 6520/6522) / 70 mm (KM 6527) / 100 mm (KM 6521/6523) - Afmeting x	300 mm	300 mm - Afme- ting x

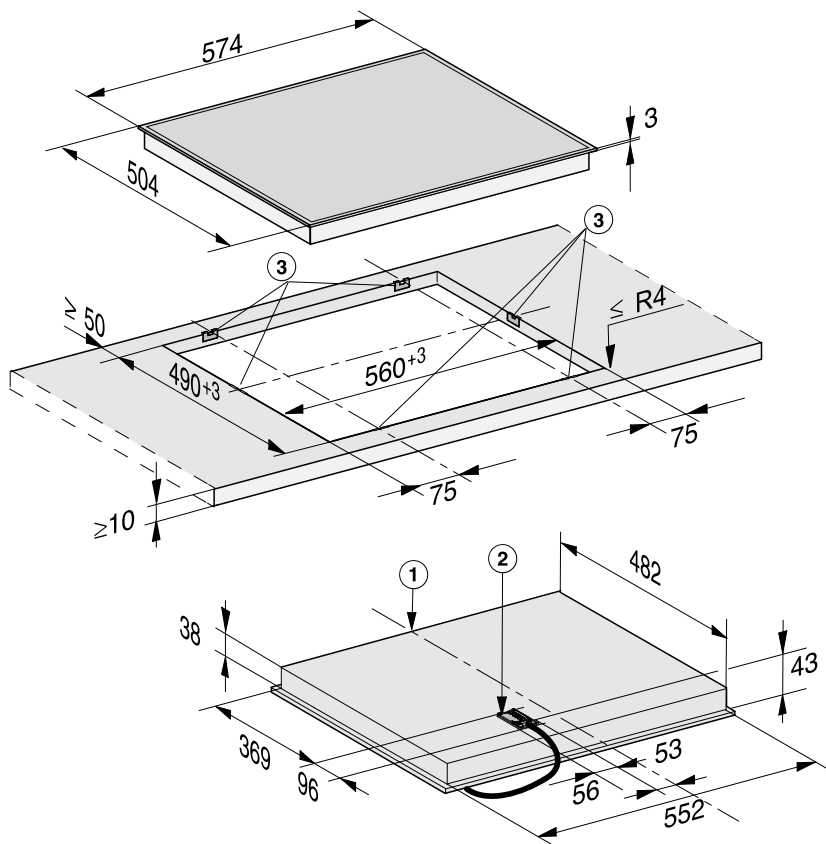
Zie hoofdstuk “Installeren”, paragraaf “Veiligheidsafstanden”

Voorbeeld: dikte van de niet-brandbare nisbekleding 15 mm

50 mm - 15 mm = minimale afstand 35 mm

Inbouwmaten voor de opliggende inbouw

KM 6520 FR

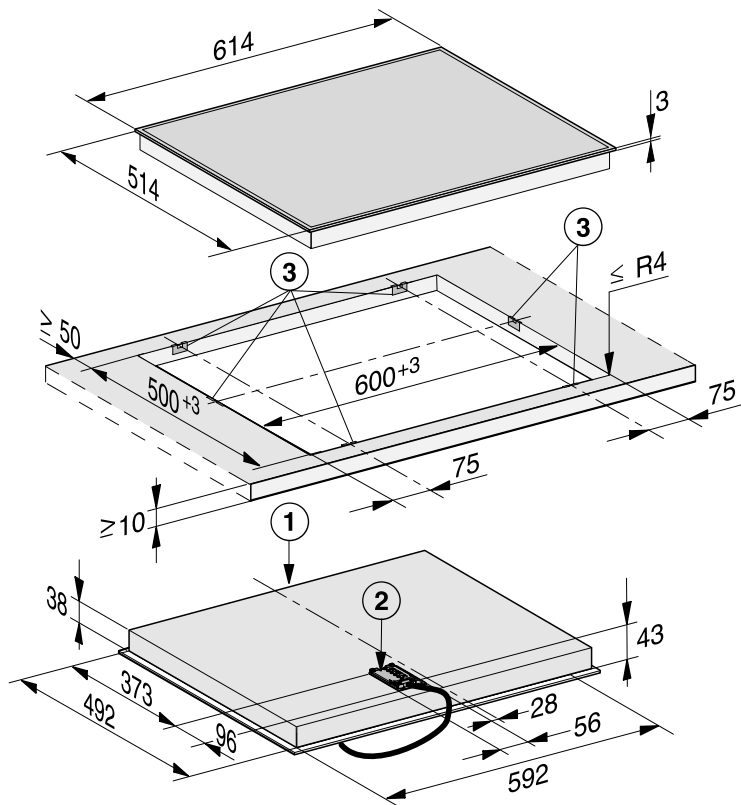


Alle afmetingen zijn in mm aangegeven.

- ① Voorkant
- ② Aansluitkast met aansluitkabel
Aansluitkabel L = 1.440 mm
- ③ Aansluitkabel, L = 1.440 mm
- ④ klemveren

Installeren

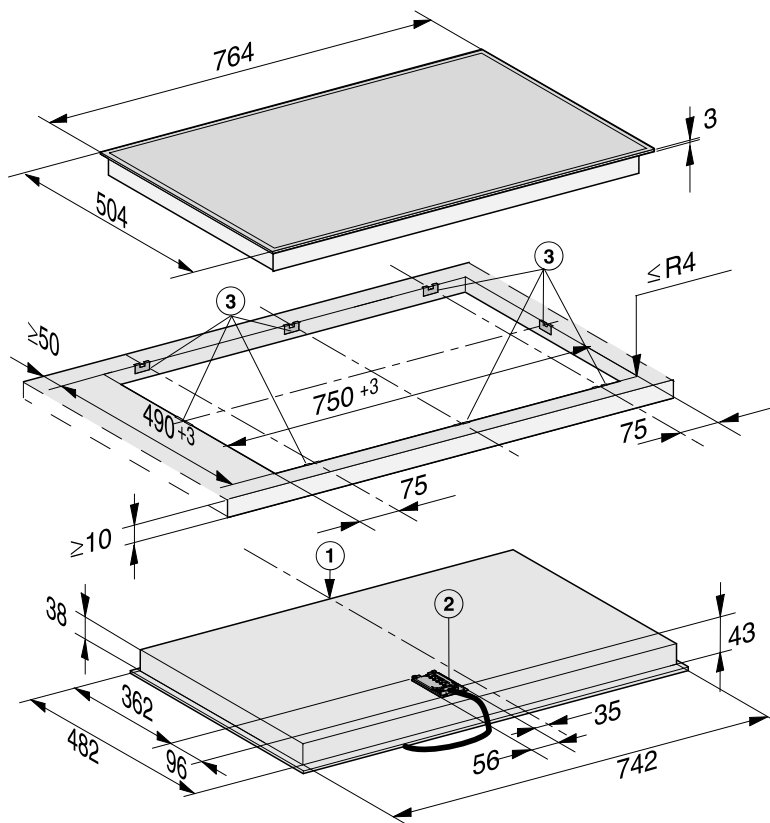
KM 6521 FR



Alle afmetingen zijn in mm aangegeven.

- ① Voorkant
- ② Aansluitkast met aansluitkabel
Aansluitkabel L = 1.440 mm
- ③ klemveren

KM 6522 FR

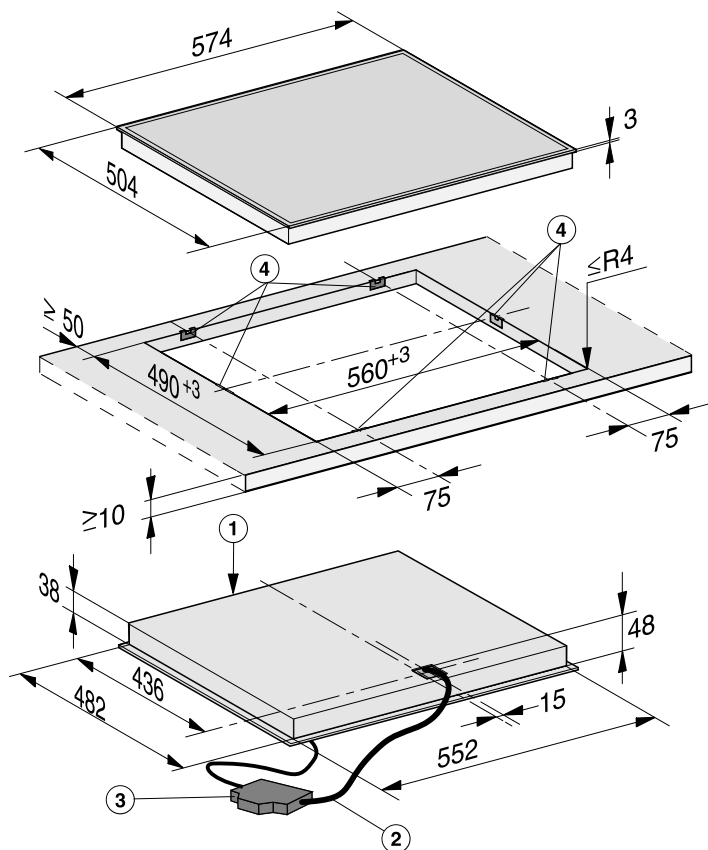


Alle afmetingen zijn in mm aangegeven.

- ① Voorkant
- ② Aansluitkast met aansluitkabel
Aansluitkabel L = 1.440 mm
- ③ klemveren

Installeren

KM 6527 FR

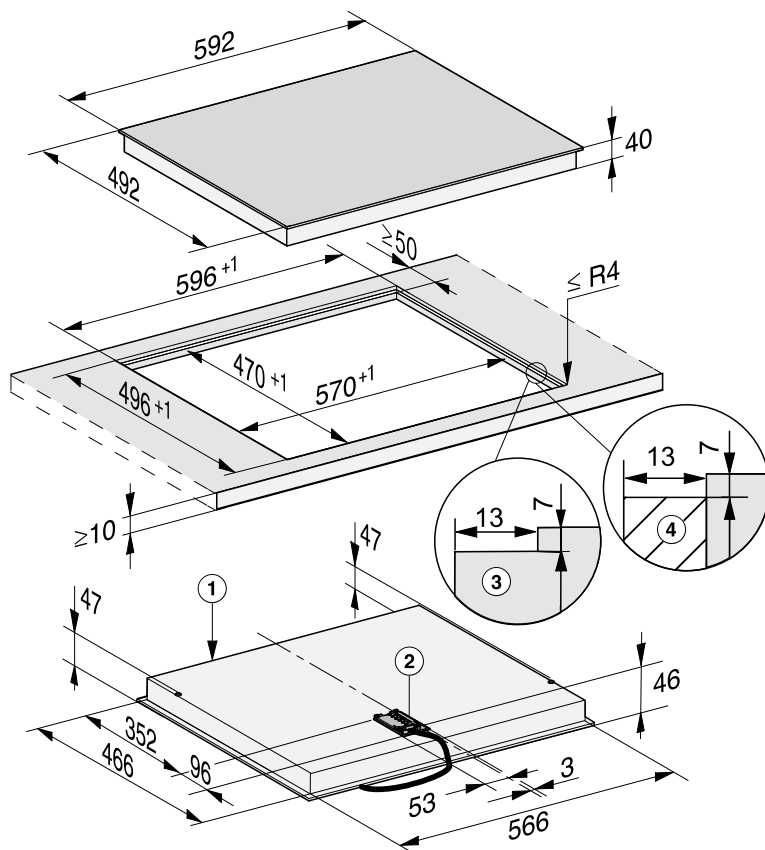


Alle afmetingen zijn in mm aangegeven.

- ① Voorkant
- ② Aansluitkabel, L = 1.440 mm
- ③ Aansluitkast met aansluitkabel
Aansluitkabel en aansluitkast L = 1.440 mm
- ④ klemveren

Inbouwmaten voor de naadloos aansluitende inbouw

KM 6520 FL

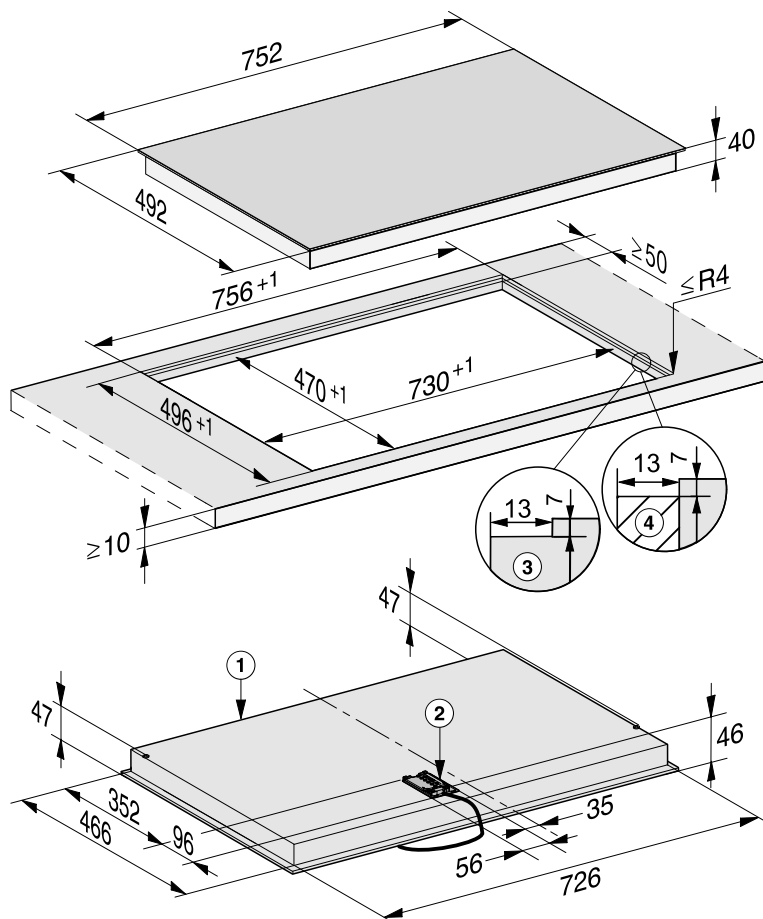


Alle afmetingen zijn in mm aangegeven.

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

Installeren

KM 6523 FL



Alle afmetingen zijn in mm aangegeven.

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

Kookplaat opliggend inbouwen

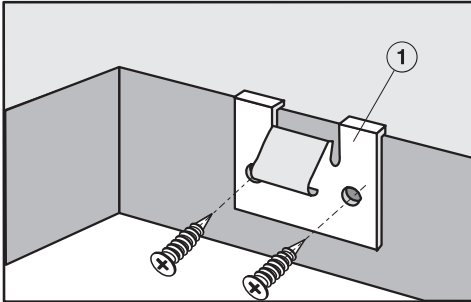
Werkblad voorbereiden voor opliggen-de inbouw

- Neem de veiligheidsafstanden in acht (zie hoofdstuk “Installeren”, paragraaf “Veiligheidsafstanden”).
- Maak de uitsparing in het werkblad.
- Houten werkbladen: snijvlakken moeten met speciale lak, siliconenkit of giethars worden afgewerkt om te voorkomen dat het werkblad door vocht wordt aangetast. Het afdichtmateriaal moet temperatuurbestendig zijn.

Deze materialen mogen niet op het oppervlak van het werkblad terecht-komen.

Klemveren voor bevestiging aan hou-ten werkbladen

De exacte posities van de klemveren zijn in de afbeelding van de desbetreffende kookplaat aangegeven.

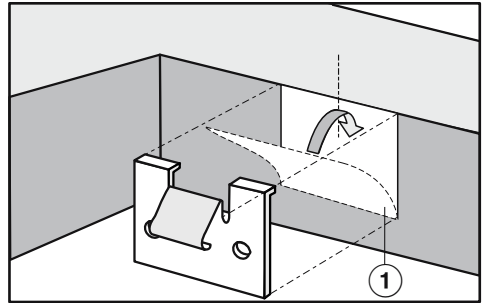


- Plaats de klemveren (1) op de boven-rand van de uitsparing, zoals aangege-ven in de afbeelding van de kookplaat.
- Bevestig de klemveren (1) met de meegeleverde houtschroeven 3,5 x 25 mm.

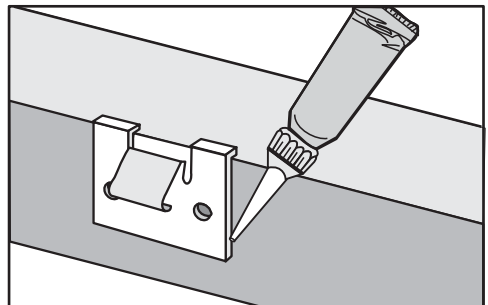
Klemveren voor bevestiging aan werk-bladen van natuursteen

De exacte posities van de klemveren zijn in de afbeelding van de desbetreffende kookplaat aangegeven.

Voor het bevestigen van de klemveren moet u sterk dubbelzijdig plakband ge-bruiken (niet meegeleverd).



- Plak het dubbelzijdig plakband (1) te-gen de bovenrand van de uitsparing, zoals aangegeven in de afbeelding van de kookplaat.
- Plaats de klemveren op de bovenrand van de uitsparing en druk alles goed aan.



- Breng langs de zijranden en de onder-kant van de klemveren siliconenkit aan.

Installeren

Kookplaat opliggend plaatsen

De kookplaat kan na inbouw alleen met behulp van speciaal gereedschap uit de uitsparing worden getild.

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

- Leid de aansluitkabel van de kookplaat door de uitsparing in het werkblad omlaag.
- Zet de kookplaat midden in de uitsparing. Zorg ervoor dat de afdichting op het werkblad aansluit, zodat een correcte afdichting gegarandeerd is.
- Als de pakking bij de hoeken niet goed op het werkblad aansluit, kan de hoekradius van het werkblad ($\leq R4$) voorzichtig met een decoupeerzaag worden bijgewerkt.
- Druk de kookplaat met beide handen bij de rand gelijkmatig naar beneden totdat ze duidelijk merkbaar vastklikt. Zorg ervoor dat de afdichting na het vastklikken op het werkblad rust, zodat een correcte afdichting gegarandeerd is.
- Sluit de kookplaat aan op het elektriciteitsnet (zie hoofdstuk “Installeren”, paragraaf “Elektrische aansluiting”).
- Controleer of de kookplaat goed functioneert.

Kookplaat naadloos aansluitend inbouwen

Werkblad voorbereiden voor naadloos aansluitende installatie

- Neem de veiligheidsafstanden in acht (zie hoofdstuk “Installeren”, paragraaf “Veiligheidsafstanden”).
- Maak de uitsparing in het werkblad.
- Bij werkbladen van massief hout/betegelde werkbladen:
Bevestig de houten lijsten 7 mm onder de bovenkant van het werkblad (zie het hoofdstuk “Installatie”, paragraaf “Inbouwmaten voor naadloos aansluitende inbouw”).

Kookplaat naadloos aansluitend inbouwen

- 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.
- Sluit de kookplaat aan op het elektriciteitsnet (zie hoofdstuk “Installeren”, paragraaf “Elektrische aansluiting”).
- Controleer de werking van de kookplaat.
- Vul de voeg tussen de kookplaat en het werkblad met een geschikte, hittebestendige siliconenkit (ten minste 160 °C).

Elektrische aansluiting



Schade door ondeskundige aansluiting.

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

Miele kan niet verantwoordelijk worden gesteld voor schade die het gevolg is van ondeskundig uitgevoerde installatie-, onderhouds- of reparatiewerkzaamheden, of voor schade die is veroorzaakt door een in de installatie ontbrekende of onderbroken aarding (bijvoorbeeld een elektrische schok).

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

De elektricien dient de nationale en ter plaatse geldende voorschriften en normen exact te kennen en zorgvuldig na te leven.

Na de montage moet zijn gewaarsborgd 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).

Installeren

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 de bijbehorende aansluitwaarden voor uw kookplaat vindt u op het typeplaatje.

Aansluitkabel vervangen

 Gevaar voor elektrische schok door netspanning.

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

Laat de aansluitkabel uitsluitend door een gekwalificeerde vakman/-vrouw vervangen.

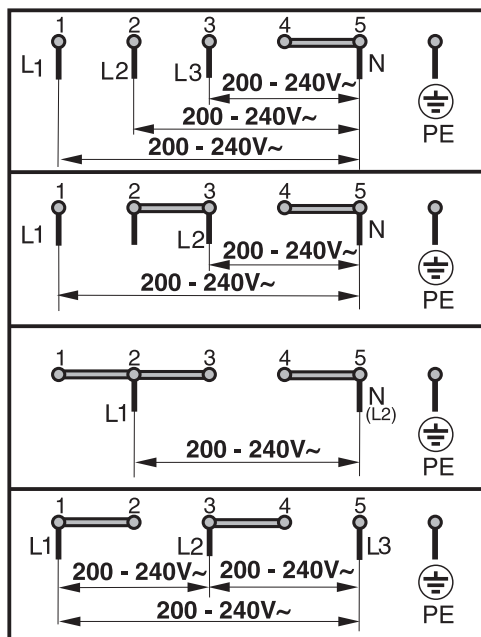
Als u de aansluitkabel vervangt, gebruik dan uitsluitend het type kabel H 05 VV-F (PVC-isolatie) met de juiste diameter. U kunt de aansluitkabel krijgen bij de fabrikant of bij Miele.

Aansluitschema

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

De maximale belasting per aangesloten fasedraad is 3.650 W.

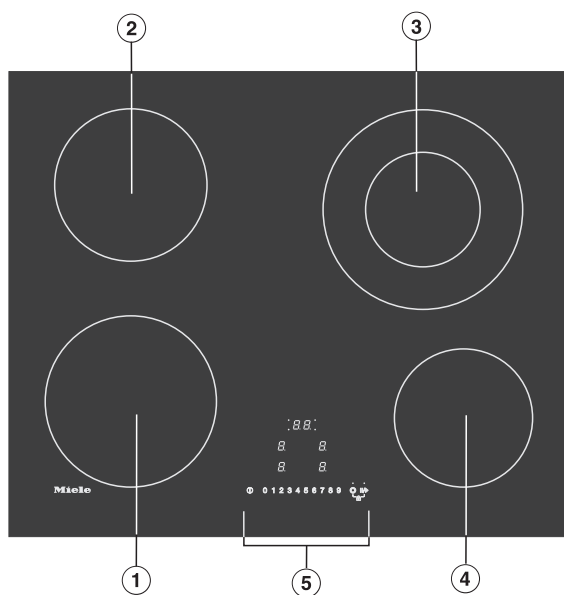
Voor het aansluiten van de kookplaat zijn alle 3 fasedraden nodig. Op de buittingeleiders kunnen geen andere apparaten worden aangesloten.



Introductie

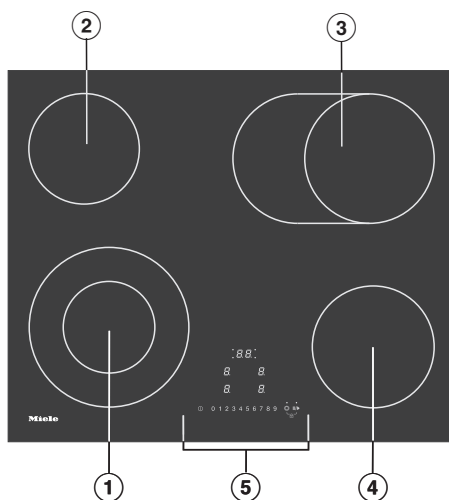
Uw kookplaat

KM 6520 FR, KM 6520 FL



- ① Gewone kookzone (1 verwarmingsspiraal)
- ② Gewone kookzone (1 verwarmingsspiraal)
- ③ Vario-kookzone (2 verwarmingsspiralen)
- ④ Gewone kookzone (1 verwarmingsspiraal)
- ⑤ Bedieningselementen en indicatoren

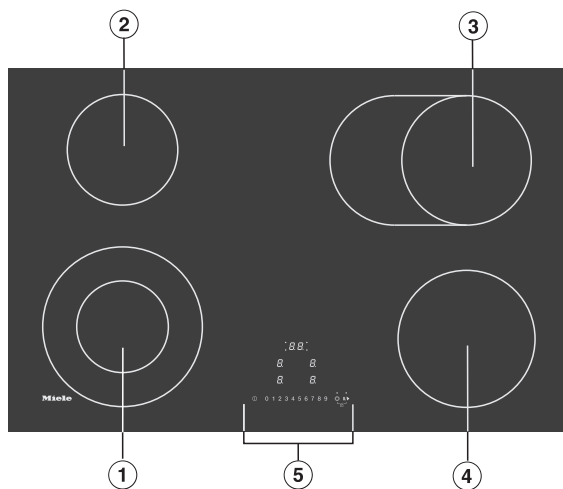
KM 6521 FR



- ① Vario-kookzone (2 verwarmingsspiralen)
- ② Gewone kookzone (1 verwarmingsspiraal)
- ③ Gewone kookzone/braadzone
- ④ Gewone kookzone (1 verwarmingsspiraal)
- ⑤ Bedieningselementen en indicatoren

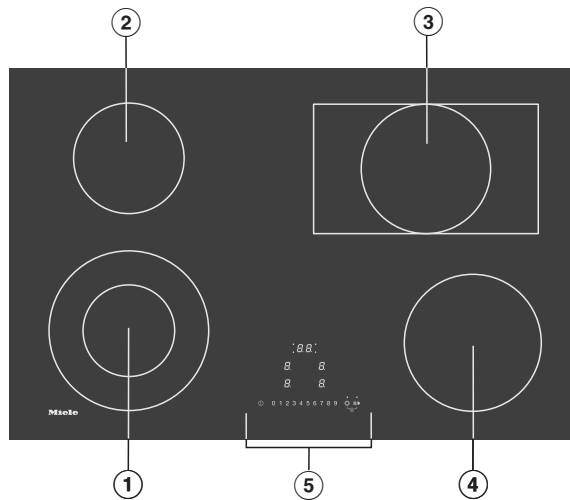
Introductie

KM 6522 FR



- ① Vario-kookzone (2 verwarmingsspiralen)
- ② Gewone kookzone (1 verwarmingsspiraal)
- ③ Gewone kookzone/braadzone
- ④ Gewone kookzone (1 verwarmingsspiraal)
- ⑤ Bedieningselementen en indicatoren

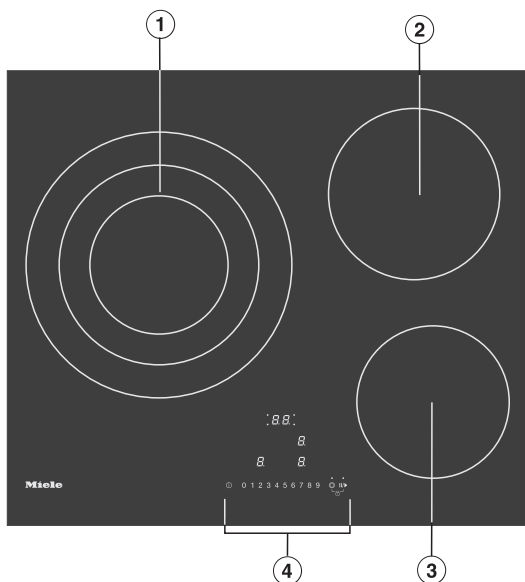
KM 6523 FL



- ① Vario-kookzone (2 verwarmingsspiralen)
- ② Gewone kookzone (1 verwarmingsspiraal)
- ③ Gewone kookzone/braadzone
- ④ Gewone kookzone (1 verwarmingsspiraal)
- ⑤ Bedieningselementen en indicatoren

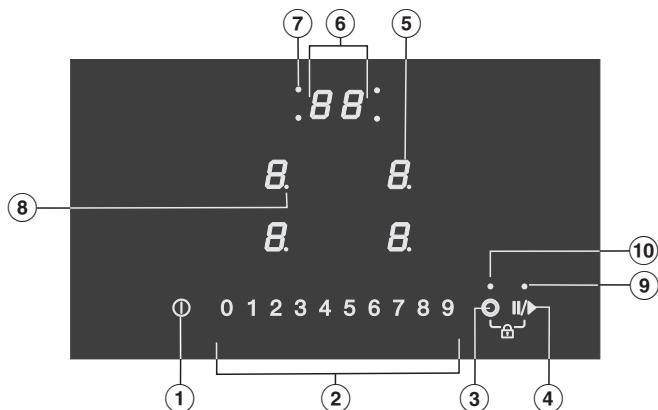
Introductie

KM 6527 FR



- ① Vario-kookzone (3 verwarmingsspiralen)
- ② Gewone kookzone (1 verwarmingsspiraal)
- ③ Gewone kookzone (1 verwarmingsspiraal)
- ④ Bedieningselementen en indicatoren

Bedieningselementen en indicatoren



- ① Sensortoets kookplaat Aan/Uit
- ② Sensortoetsen cijferreeks
 - Voor het instellen van de vermogensstand
 - Voor het instellen van de tijden
- ③ Sensortoets voor uitbreiding kookzone
- ④ Sensortoets Stop&Go
Voor het stoppen/starten van een lopend kookproces
- ⑤ Sensortoets Keuze en weergave kookzones

0 Kookzone is gebruiksklaar

1 tot 9 Vermogensstand

= Restwarmte

R Aankookautomaat

- ⑥ Timerdisplay

00 tot 99 Tijd in minuten

LC Ingebruiknamebeveiliging/Vergrendeling is geactiveerd

dE De demo-functie is geactiveerd

- ⑦ Controlelampje voor automatisch uitschakelen van de kookzone
Automatisch uitschakelen voor de kookzone is geactiveerd
- ⑧ Controlelampje vermogensstand – Tussenstanden
- ⑨ Controlelampje Stop & Go
Stop & Go geactiveerd
- ⑩ Controlelampje kookzonevergroting
De kookzonevergroting is geactiveerd.

Gegevens kookzone

KM 6520 FR, KM 6520 FL		
Kookzone	Ø in cm	Vermogen in Watt bij 230 V
①	18,0	1.800
②	16,0	1.500
③	12,0/21,0	750/2.200
④	14,5	1.200
		Totaal: 6.700

Introductie

KM 6521 FR		
Kookzone	Ø in cm	Vermogen in Watt bij 230 V
①	12,0/21,0	1.200/2200
②	14,5	1.200
③	17,0/17,0x26,5	1.500/2.400
④	16,0	1.500
		Totaal: 7.300

KM 6522 FR		
Kookzone	Ø in cm	Vermogen in Watt bij 230 V
①	12,0/21,0	750/2.200
②	14,5	1.200
③	17,0/17,0x29,0	1.500/2.400
④	18,0	1.800
		Totaal: 7.600

KM 6523 FL		
Kookzone	Ø in cm	Vermogen in Watt bij 230 V
①	12,0/21,0	1.200/2200
②	14,5	1.200
③	17,0/17,0x29,0	1.500/2.600
④	18,0	1.800
		Totaal: 7.800

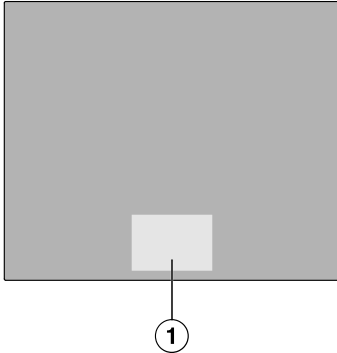
KM 6527 FR		
Kookzone	Ø in cm	Vermogen in Watt bij 230 V
①	14,5/21,0/27,0	1.200/2.300/3.400
②	18,0	1.800
③	16,0	1.500
		Totaal: 6.700

Principe van de bediening

Uitgeschakelde kookplaat

Wanneer de kookplaat uitgeschakeld is, zijn slechts de opgedrukte symbolen van de sensortoetsen en de cijferreeks zichtbaar. Als u de kookplaat inschakelt, lichten ook andere sensortoetsen op.

Bediening



- ① Bereik van de sensortoetsen en indicatoren

De keramische kookplaat is voorzien van sensortoetsen. Deze reageren op aanraking met de vingers.

Elke reactie van de sensortoetsen wordt bevestigd met een akoestisch signaal. De sensortoets Aan/Uit ① moet bij het inschakelen om veiligheidsredenen iets langer worden aangeraakt dan de overige toetsen.

Kookzone selecteren

Als u instellingen voor een kookzone wilt configureren, moet de betreffende kookzone geselecteerd zijn.

U kunt een kookzone selecteren door de desbetreffende indicatie aan te raken.

Als u de indicatie van de kookzone aangeraakt heeft, begint deze te knippen. Zolang de indicatie van de kookzone

knippert, is de kookzone geselecteerd en kunt u instellingen voor een kookzone configureren.

Uitzondering: als er slechts één kookzone in gebruik is, kunt u de instellingen zonder te selecteren configureren.

Speciale functies

Kookzonevergroting

Als u een kookzone met 2 of 3 verwarmingsspiralen inschakelt, wordt automatisch altijd de tweede verwarmingsspiraal bijgeschakeld. De tweede verwarmingsspiraal van een kookzone/braadzone met 1 spiraal en de derde verwarmingsspiraal van een kookzone met 3 verwarmingsspiralen moeten met de hand worden bijgeschakeld.

Stop & Go

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

Tip: Gebruik de functie wanneer u de bedieningselementen snel wilt reinigen, of 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) teruggedraaid.

Introductie

Timer

U kunt de timer voor 2 functies gebruiken:

- voor het instellen van een kookwek-tertijd
- 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.

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

Sensortoetsen zijn afgedekt

Wanneer u langer dan ca. 10 seconden uw vinger(s) op één of meer sensortoetsen laat rusten of als er overgekookte gerechten of voorwerpen op deze toetsen liggen, wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld. In het timerdisplay verschijnt gedurende enkele seconden *F*. Als het om sensortoets ① gaat, brandt *F* totdat de voorwerpen of het vuil verwijderd zijn.

Wanneer u de voorwerpen of het vuil verwijderd, dooft *F* en is de kookplaat weer klaar voor gebruik.

Het apparaat was te lang ingeschakeld

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

U kunt de veiligheidsuitschakeling aanpassen door het veiligheidsniveau te wijzigen (zie hoofdstuk “Instellingen aanpassen”).

Vermogensstand ¹	Maximale gebruiksduur [h:min]		
	Veiligheidsniveau		
	0 ²	1	2
1	10:00	8:00	5:00
1.	10:00	7:00	4:00
2/2.	5:00	4:00	3:00
3/3.	5:00	3:30	2:00
4/4.	4:00	2:00	1:30
5/5.	4:00	1:30	1:00
6/6.	4:00	1:00	0:30
7/7.	4:00	0:42	0:24
8	4:00	0:30	0:20
8.	4:00	0:30	0:18
9	1:00	0:24	0:10

¹ De vermogensstanden met een punt zijn tussenstanden (zie hoofdstuk “Instelbereiken”).

² Standaardinstelling

Oververhittingsbeveiliging

Alle kookzones zijn voorzien van een oververhittingsbeveiliging. Deze schakelt de verwarming van de kookzone automatisch uit, voordat deze oververhit raakt. Zodra de kookzone is afgekoeld, schakelt de verwarming automatisch weer in.

Oorzaken voor het reageren van de oververhittingsbeveiliging

In de volgende gevallen kan de oververhittingsbeveiliging in werking treden:

- Op de ingeschakelde kookzone staat geen pan.
- De pan op de kookzone is leeg.
- De bodem van de pan sluit niet gelijkmatig op de kookzone aan.
- De pan geleidt de warmte niet goed.

Gegevens kookplaat

U kunt typeaanduiding, serienummer en softwareversie van de kookplaat laten weergeven.

Bij te bestellen accessoires

Pannen

Miele biedt een omvangrijke keuze aan pannen. Zij zijn qua functie en afmetingen perfect afgestemd op de Miele apparaten. Gedetailleerde informatie vindt u op de website van Miele.

Reinigings- en onderhoudsmiddelen

Glaskeramik- en RVS-reiniger 250 ml

Voor het verwijderen van verontreinigingen, kalkvlekken en aluminiumresten.

Microvezeldoekje

Voor het verwijderen van vingerafdrukken en lichte verontreinigingen.

Ingebruikneming

Kookplaat uitpakken

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

Kookplaat voor de eerste keer reinigen

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

Kookplaat voor de eerste keer in gebruik nemen

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

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

Veiligheidstips voor de bediening

 Brandgevaar door oververhitting van gerechten.

Als u gerechten 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.

 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.

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

Kookplaat/kookzone uitschakelen

Kookplaat uitschakelen

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

Kookzone uitschakelen

- U kunt een kookzone uitschakelen door de desbetreffende indicatie aan te raken.

De indicatie begint te knipperen.

- Raak de sensortoets 0 op de cijferreeks aan.

Vermogensstanden van de kookplaat

Vermogensstand instellen

- Plaats de pan op de gewenste kookzone.
- Raak de indicatie van de desbetreffende kookzone aan.

De indicatie begint te knipperen.

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

In de indicatie van de kookzone knippert de ingestelde vermogensstand enkele seconden en gaat dan constant branden.

Kookplaat inschakelen

- Raak de sensortoets  aan.

Er lichten meer sensortoetsen op.

Bediening

De vermogensstand instellen – Tussenstanden

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

- Raak de cijferreeks tussen de sensortoetsen aan.

De gekozen vermogensstand knippert gedurende enkele seconden en brandt daarna constant. Bij de tussenstanden verschijnt een punt achter het getal.

Vermogensstand wijzigen

- Raak de indicatie van de desbetreffende kookzone aan.

De indicatie begint te knipperen.

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

Kookzonevergroting

Kookzonevergroting activeren

- Raak kort de indicatie van de desbetreffende kookzone aan.

De indicatie begint te knipperen.

- Raak terwijl het kookzonedisplay knippert de sensortoets ,  of  aan (afhankelijk van het model).

Het controlelampje voor de kookzonevergroting gaat branden.

- Kies de gewenste vermogensstand.

De kookzonevergroting deactiveren

- Raak kort de indicatie van de desbetreffende kookzone aan.

De indicatie begint te knipperen.

- Raak, terwijl de kookzone-indicatie knippert, sensortoets ,  of  (afhankelijk van het model) zo vaak aan, totdat het controlelampje van de kookzonevergroting dooft.

Stop & Go activeren/deactiveren

De vermogensstanden en de instelling van de timer kunnen niet worden gewijzigd, de kookplaat kan alleen worden uitgeschakeld. Timer, uitschakeltijden, boostertijden en tijden voor de aankookautomaat lopen gewoon door.

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

- Raak de sensortoets  aan.

Aankookautomaat

De aankooktijd hangt af van de ingestelde doorkookstand:

Doorkookstand ¹	Aankooktijd [min:sec]
1	1:20
1.	2:00
2	2:45
2.	3:25
3	4:05
3.	4:45
4	5:30
4.	6:10
5	6:50
5.	7:10
6	1:20
6.	2:00
7	2:45
7.	2:45
8	2:45
8.	2:45
9	—

¹ De vermogensstanden met een punt zijn tussenstanden (zie hoofdstuk “Instelbereiken”).

Aankookautomaat activeren

- Raak kort de indicatie van de desbetreffende kookzone aan.
- Raak de sensortoets van de gewenste doorkookstand zo lang aan, totdat er een signaal klinkt en in de kookzone-indicatie *H* gaat branden.

Tijdens de aankooktijd (zie tabel) knippen afwisselend *H* en de ingestelde vermogensstand in de kookzone-indicatie.

Aankookautomaat deactiveren

- Raak kort de indicatie van de desbetreffende kookzone aan.
 - Raak de ingestelde doorkookstand aan totdat *H* dooft.
- of
- Stel een andere vermogensstand in.

Timer

Timertijden instellen

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

De tijden worden ingevoerd met de cijferreeks.

- 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

- Raak het timerdisplay aan.
- Het timerdisplay knippert.
- Stel de gewenste tijd in (zie hoofdstuk “Timer”, paragraaf “Timertijden instellen”).

Wanneer u 10 seconden wacht, start de timer.

Bediening

Timer wijzigen

- Raak het timerdisplay aan.

Het timerdisplay knippert.

- Stel de gewenste tijd in (zie hoofdstuk “Timer”, paragraaf “Timertijden instellen”).

Wanneer u 10 seconden wacht, start de timer.

Timer wissen

- Raak het timerdisplay aan.
- Raak  op de cijferreeks aan.

Uitschakeltijd instellen

Als de maximale gebruiksduur bereikt is, wordt een kookzone uitgeschakeld. Onafhankelijk van een ingestelde uitschakeltijd (zie hoofdstuk “Introductie”, paragraaf “Veiligheidsuitschakeling”).

Bij de gewenste kookzone is een vermogensstand ingesteld.

- Raak het timerdisplay zo vaak aan tot het controlelampje voor deze kookzone knippert.

Zijn meerdere kookzones ingeschakeld, dan knipperen de betreffende controlelampjes met de wijzers van de klok mee, beginnend bij links voor.

Het controlelampje voor automatisch uitschakelen van de gewenste kookzone knippert.

- Stel de gewenste tijd in.

Als u 10 seconden wacht, start de uitschakeltijd.

Het controlelampje van de kookzone gaat branden.

Uitschakeltijd wijzigen

- Raak het timerdisplay zo vaak aan, totdat het controlelampje voor de gewenste kookzone knippert.

Het timerdisplay knippert.

- Stel de gewenste tijd in.

Als u 10 seconden wacht, start de uitschakeltijd.

Het controlelampje van de kookzone gaat branden.

Uitschakeltijd wissen

- Raak de sensortoets  zo vaak aan tot het controlelampje voor de gewenste kookzone knippert.

Het timerdisplay knippert.

- Raak  op de cijferreeks aan.

Meerdere uitschakeltijden instellen

- Als u voor nog een kookzone een uitschakeltijd wilt instellen, gaat u te werk zoals beschreven in het hoofdstuk “Bediening”, paragraaf “Uitschakeltijd instellen”.

Als meerdere uitschakeltijden zijn geprogrammeerd, wordt de kortste resttijd weergegeven en knippert het desbetreffende controlelampje. De andere controlelampjes branden continu.

Uitschakeltijden weergeven

- Wanneer u de op de achtergrond aflopende resttijden wilt weergeven, raak dan het timerdisplay zo vaak aan tot het controlelampje voor de gewenste kookzone knippert.

De **afgeronde** resttijd wordt voor de gewenste kookzone weergegeven.

Timerfuncties tegelijk gebruiken

Timer instellen naast uitschakeltijd

Er zijn een of meer Uitschakeltijden ingesteld.

- Raak het timerdisplay zo vaak aan, totdat de controlelampjes van de geprogrammeerde kookzones continu branden en  knippert in het timerdisplay.
- Ga voor het instellen van de timer te werk zoals beschreven in het hoofdstuk “Bediening”, paragraaf “Timer instellen”.

Uitschakeltijden instellen naast een timer

Er is een timer ingesteld.

- Raak het timerdisplay zo vaak aan, totdat het controlelampje voor de gewenste kookzone knippert.
- Ga voor het instellen van de tijd te werk zoals beschreven in het hoofdstuk “Bediening”, paragraaf “Uitschakeltijd instellen”.

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

Aflopende resttijden op de achtergrond laten weergeven

Uitgaande van de weergegeven kortste resttijd worden met de wijzers van de klok mee alle ingeschakelde kookzones en de timer geselecteerd.

- Raak het timerdisplay zo vaak aan, totdat

- het controlelampje voor de gewenste kookzone (automatisch uitschakelen) knippert
- het timerdisplay knippert (timer)

Ingebruiknamebeveiliging

Ingebruiknamebeveiliging activeren

Alle sensortoetsen worden geblokkeerd. Een ingestelde timer loopt door.

- Raak de sensortoets  gedurende 6 seconden aan.

De seconden worden afgeteld in het timerdisplay. Na afloop verschijnt LL in het timerdisplay. De ingebruiknamebeveiliging is ingeschakeld.

Wanneer een niet toegestane sensortoets wordt aangeraakt wanneer de ingebruiknamebeveiliging is geactiveerd, verschijnt er gedurende enkele seconden LL in de timerindicatie 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 (zie hoofdstuk “Instellingen aanpassen”).

Ingebruiknamebeveiliging deactiveren

- Raak de sensortoets  gedurende 6 seconden aan.

In het timerdisplay verschijnt even LL , vervolgens worden de seconden afgeteld. Na afloop is de ingebruiknamebeveiliging gedeactiveerd.

Bediening

Vergrendeling

Vergrendeling activeren

Als de vergrendeling geactiveerd is:

- kunnen de kookzones en de kookplaat alleen worden uitgeschakeld
- kan een ingestelde timer worden gewijzigd

- Raak de sensortoetsen  en  aan en laat uw vingers er gedurende 6 seconden op liggen.

De seconden worden in het timerdisplay afgeteld. Na afloop verschijnt **LL** in het timerdisplay. De vergrendeling is geactiveerd.

Wanneer een niet toegestane sensortoets wordt aangeraakt als de vergrendeling is geactiveerd, verschijnt er gedurende enkele seconden **LL** in het timerdisplay en klinkt er een signaal.

Vergrendeling deactiveren

- Raak de sensortoetsen  en  aan en laat uw vingers er gedurende 6 seconden op liggen.

In het timerdisplay verschijnt even **LL**, vervolgens worden de seconden afgeteld. Na afloop is de vergrendeling gedeactiveerd.

Recall-functie activeren

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

Alle vorige instellingen worden hersteld.

Gegevens kookplaat

Typeaanduiding/serienummer weergeven

Op de kookplaat bevinden zich geen pannen.

- Schakel de kookplaat in.
- Raak op de cijferreeks tegelijkertijd de sensortoetsen 0 en 4 gedurende 6 seconden aan.

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

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

Softwareversie weergeven

Op de kookplaat bevinden zich geen pannen.

- Schakel de kookplaat in.
- Raak op de cijferreeks tegelijkertijd de sensortoetsen 0 en 3 gedurende 6 seconden aan.

In het timerdisplay knipperen afwisselend cijfers:

Voorbeeld: **12** en **3** knipperen afwisselend = softwareversie 123.

Demo-functie activeren/deactiveren

- Schakel de kookplaat in.
- Raak op de cijferreeks tegelijkertijd de sensortoetsen 0 en 2 gedurende 6 seconden aan.

In het timerdisplay knippert gedurende enkele seconden:

- dE afwisselend met On (demo-functie geactiveerd)
of
- dE afwisselend met OF (demo-functie gedeactiveerd)

Instelbereik

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

	Tabel vermogensstanden	
	standaard (9 standen)	uitgebreid (17 standen)
Boter, chocolade enz. smelten Gelatine oplossen	1–2	1–2.
Kleine hoeveelheden vloeistof opwarmen Gerechten warmhouden die snel aankoken Rijst wellen	1–3	1–3.
Gerechten verwarmen die veel vocht bevatten Gebonden saus of roomsaus maken, bijv. witte-wijnsaus of sauce hollandaise Rijstepap, havermoutpap maken Omelet, eieren zonder korstje bakken Fruit blancheren	2–4	2–4.
Diepvriesproducten ontdooien Groente, vis stoven Deegwaren, peulvruchten wellen Graan wellen	3–6	3–5.
Grote hoeveelheden aankoken en doorkoken	4–6	4.–5.
Vis, schnitzel, braadworst, eieren, pannenkoeken etc. behoedzaam bakken (zonder oververhitting van het vet)	6–7	6–7.
Poffertjes, aardappelpannenkoeken, enz. bakken	7–8	7–8.
Grote hoeveelheden water koken Grote hoeveelheden vlees aanbraden Aankoken	8–9	8.–9

De aangegeven standen zijn slechts algemene richtlijnen. Zij zijn gebaseerd op normale porties voor 4 personen. Bij hogere pannen, als u zonder deksel kookt en bij grote hoeveelheden dient u een hogere vermogensstand te kiezen. Als u kleine hoeveelheden bereidt, dient u een lagere vermogensstand te kiezen.

Aanwijzingen voor keuringsinstituten

Testgerechten volgens EN 60350-2

Standaard zijn 9 vermogensstanden zonder tussenstanden ingesteld.

Stel voor de tests 9 vermogensstanden met tussenstanden in, in overeenstemming met de norm (zie hoofdstuk “Instellingen aanpassen”).

Testgerecht	Ø Panbodem (mm)	Deksel	Instelbereik	
			Voorver- warmen	Bereiden
Olie verwarmen	150	nee	—	1–2
Pannenkoeken	180 (sandwichbodem)	nee	9	5.–7.
Friten uit de diepvries frituren	volgens de norm	nee	9	9

Nuttige tips

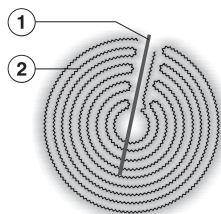
De werking van elektrische kookplaten

Gewone kookzones hebben 1 verwarmingsspiraal, de vario-kookzones en braadzones 2. Afhankelijk van het model kunnen de verwarmingsspiralen door een ring gescheiden zijn.

Wanneer een vermogensstand wordt ingesteld, wordt de verwarming ingeschakeld. De verwarmingsspiraal is zichtbaar door keramische plaat. Het vermogen van de kookzones is afhankelijk van de ingestelde vermogensstand en wordt elektronisch geregeld. De elektronische regeling van het verwarmingsvermogen betekent dat de verwarming wordt in- en uitgeschakeld om een constante warmteafgifte te behouden. Dit gedrag wordt “pulserend schakelen” genoemd.

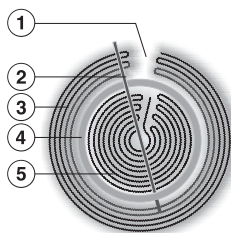
Elke kookzone heeft een oververhittingsbeveiliging om te voorkomen dat de keramische plaat oververhit raakt, zie het hoofdstuk “Introductie”, paragraaf “Oververhittingsbeveiliging”.

Gewone kookzone (1 verwarmingsspiraal)



- ① Oververhittingsbeveiliging
- ② Verwarmingsspiraal

Vario-kookzone (2 verwarmingsspiralen)



- ① Technisch onvermijdelijk, geen defect
- ② Oververhittingsbeveiliging
- ③ Buitenste verwarmingsspiraal
- ④ Isolatie
- ⑤ Binnenste verwarmingsspiraal

De juiste pannen

Meest geschikte pannen

Metalen pannen met een dikke bodem zijn het meest geschikt. Als de pan koud is, is de bodem lichtjes naar binnen gebogen.

Wanneer de pan wordt verhit, zet de bodem uit en staat deze op de kookzone. Zo wordt de warmte optimaal geleid.



koud

heet

Minder geschikte kookgerei

Minder geschikt is kookgerei van glas, keramisch glas of aardewerk. Deze materialen geven de warmte niet goed door.

Ongeschikt kookgerei

Ongeschikt is kookgerei van kunststof of aluminiumfolie. Het materiaal smelt bij hoge temperaturen.

Tips voor de juiste pannen

- Kies voor een optimaal gebruik van de kookzone een pan met een passende bodemdiameter (zie hoofdstuk: “Introductie”, paragraaf: “Kookzones”).
- Gebruik alleen pannen met een gladde bodem. Een ruwe bodem kan krassen op de keramische plaat veroorzaken.
- Til pannen op als u ze wilt verplaatsen. Op die manier voorkomt u vlekken door wrijving en krassen. Krassen die ontstaan als pannen heen en weer worden geschoven, hebben geen invloed op de functie van de kookplaat. Dergelijke krassen zijn normale gebruikssporen en geen reden tot een klacht.
- Houd er bij de aanschaf rekening mee dat pannenfabrikanten vaak de maximale diameter of de diameter aan de bovenkant vermelden. Van belang is echter alleen de (meestal kleinere) bodemdiameter.

- De kwaliteit van de pannenbodem kan het bereidingsresultaat beïnvloeden (bijvoorbeeld een gelijkmatige bruining van pannenkoeken).
- Aluminium pannen of pannen met een aluminium bodem kunnen glimmende vlekken veroorzaken. Deze vlekken kunt u verwijderen met Glaskeramiek- en RVS-reiniger. Zie hoofdstuk: “Reiniging en onderhoud”.

Instellingen aanpassen

Instellingen oproepen

De kookplaat is uitgeschakeld.

- Raak de sensortoetsen ① en II/► aan tot in het timerdisplay **P****L** verschijnt en 2 kookzone-indicatoren oplichten.

In het timerdisplay verschijnen **P** (Programma) en **L** (Code) en 2 kookzone-indicaties.

In de linker kookzone-indicatie staat het programma, in de rechter de code.

Parameters instellen

- Raak eerst de kookzone-indicatie **links** aan en vervolgens het bijbehorende cijfer in de cijferreeks.

Naast het cijfer begint een punt te knippen.

- Raak, terwijl de punt knippert, het cijfer of de cijfers aan die overeenkomen met het (de) parameternummer(s) op de cijferreeks.

Code instellen

Vanaf programmastap 10 worden de cijfers afwisselend weergegeven: 1 en 0 knipperen afwisselend.

- Raak de kookzone-indicatie **rechts** aan en vervolgens het bijbehorende cijfer in de cijferreeks.

Naast het cijfer begint een punt te knippen.

- Laat uw vinger zolang de punt knippert rusten op het (de) cijfer(s) in de cijferreeks, behorend bij de code.

Instellingen opslaan

- Raak sensortoets ① aan totdat de controlelampjes gedoofd zijn.

Instellingen aanpassen

Parameter ¹		Code ²	Instellingen
1	Demo-modus	0	Demo-modus uit
		1	Demo-modus aan ³
3	Fabrieksinstelling	0	Fabrieksinstellingen niet herstellen
		1	Fabrieksinstellingen herstellen
4	Instelbereik van de vermogensstanden van de kookplaat	0	9 vermogensstanden zonder tussenstanden + boosterfunctie
		1	9 vermogensstanden met tussenstanden + boosterfunctie ⁴
6	Bevestigingstoon bij aanraking van een sensortoets	0	Uit ⁵
		1	Zacht
		2	Gemiddeld
		3	Hard
7	Geluidssignaal van de timer	0	Uit
		1	Zacht
		2	Gemiddeld
		3	Hard
8	Ingebruiknamebeveiliging	0	Alleen handmatige activering van de ingebruiknamebeveiliging
		1	Automatische activering van de ingebruiknamebeveiliging
9	Maximale bedrijfsduur	0	Veiligheidsniveau 0
		1	Veiligheidsniveau 1
		2	Veiligheidsniveau 2

Parameter ¹		Code ²	Instellingen
12	Reactiesnelheid van de sensortoetsen	0	Langzaam
		1	Normaal
		2	Snel

¹ Niet-genoemde programma's zijn niet gedefinieerd.

² De standaard ingestelde code is steeds vet gedrukt.

³ Als de kookplaat wordt ingeschakeld, verschijnt enkele seconden **dE** in het timerdisplay.

Instellingen aanpassen

- ⁴ In de tekst en in de tabellen worden de tussenstanden voor een beter begrip weergegeven met een punt achter het getal.
- ⁵ De bevestigingstoon van de sensortoets Aan/Uit wordt niet uitgeschakeld.

Veiligheidstips voor reiniging en onderhoud

 **Gevaar voor verbranding door hete oppervlakken.**

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

Schakel de kookplaat uit.

Laat de kookplaat afkoelen voordat u deze reinigt.

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

Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of middelen die krassen kunnen veroorzaken.

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

► Gebruik voor de reiniging geen scherpe voorwerpen.

Reinigingsfrequentie

- Voor elk gebruik:
reinig de gehele kookplaat en de bodem van de pannen.
- Na elk gebruik:
Reinig de hele kookplaat.
- Eenmaal per week:
Om te voorkomen dat er resten van reinigingsmiddelen inbranden, reinigt u de keramische plaat met de Miele Glaskeramiek- en RVS-reiniger (zie hoofdstuk “Na te bestellen accessoires”, paragraaf “Reinigings- en onderhoudsmiddelen”) of een in de handel verkrijgbare reinigingsmiddel voor keramische platen. Volg de aanwijzingen van de fabrikant van het reinigingsmiddel op.

Keramische platen reinigen

Vervuiling door suiker, plastic of aluminiumfolie verwijderen

- Schakel de kookplaat meteen uit als suiker, suikerhoudend voedsel, kunststof of aluminiumfolie op de hete plaat terechtkomt. Vermeng suikerhoudende stoffen meteen met water.
- Verwijder de resten **onmiddellijk** met een schraper, zolang de plaat nog heet is.
- Maak de afgekoelde kookplaat daarna schoon zoals hierna wordt beschreven.

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.

Reiniging en onderhoud

Sterke verontreinigingen verwijderen

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

Reiniging afsluiten

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

Ongeschikte reinigingsmiddelen

Gebruik om beschadigingen aan de oppervlakken te voorkomen geen:

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

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
Wanneer de kookplaat wordt ingeschakeld, verschijnt enkele seconden LL in het timerdisplay.	De ingebruiknamebeveiliging is ingeschakeld. ■ Deactiveer de ingebruiknamebeveiliging (zie hoofdstuk “Bediening”, paragraaf “Ingebruiknamebeveiliging deactiveren”).
	De vergrendeling is geactiveerd. ■ Deactiveer de vergrendeling (zie hoofdstuk “Bediening”, paragraaf “Vergrendeling deactiveren”).
Wanneer de kookplaat wordt ingeschakeld, verschijnt even dE in het timerdisplay. De kookzones worden niet heet.	De kookplaat staat in de demo-functie. ■ Raak tegelijkertijd de sensortoetsen 0 en 2 zo lang aan totdat in het timerdisplay dE en DF afwisselend knipperen.
In het timerdisplay knippert F en de kookplaat wordt automatisch uitgeschakeld.	Eén of meerdere sensortoetsen zijn bedekt, bijvoorbeeld door vingercontact, overkokende gerechten of neergelegde voorwerpen. ■ Verwijder de vervuiling of de voorwerpen (zie hoofdstuk “Introductie”, paragraaf “Veiligheidsschakelaar”).

Ongewoon gedrag

Probleem	Oorzaak en oplossing
De verwarming van een kookzone wordt in- en uitgeschakeld.	Dit is “pulserend schakelen” van de verwarming is normaal. Het pulserend schakelen wordt geregeld door de elektronische regeling van het verwarmingsvermogen (zie het hoofdstuk “Nuttige tips”, paragraaf “Werking”). Als de verwarming op de hoogste vermogensstand pulserend schakelt, is de oververhittingsbeveiliging in werking getreden. Zie hoofdstuk: “Introductie”, paragraaf: “Oververhittingsbeveiliging”.

Problemen oplossen

Probleem	Oorzaak en oplossing
Een van de kookzones of de gehele kookplaat wordt automatisch uitgeschakeld.	De maximale gebruiksduur is overschreden. ■ Schakel de kookplaat of de kookzone weer in (zie hoofdstuk “Introductie”, paragraaf “Veiligheidsuitschakeling”).
	De oververhittingsbeveiliging is geactiveerd. ■ Laat de kookplaat afkoelen. ■ Verhelp de oorzaken van de oververhitting (zie hoofdstuk “Introductie”, paragraaf “Oververhittingsbeveiliging”). ■ Controleer of de kookplaat goed functioneert. ■ Als het probleem blijft optreden, neem dan contact op met Service.
Er knipperen een of meer restwarmte-indicaties.	Er is een stroomstoring geweest tijdens bedrijf of terwijl er nog sprake was van restwarmte.

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 inhoud van de pan raakt nauwelijks of helemaal niet aan de kook.	De pan geleidt de warmte niet goed. ■ Gebruik andere pannen die de warmte wel goed geleiden.
	De pan is te groot voor de kookzone. ■ Gebruik een kleinere pan.
	De kookzonevergroting is niet geactiveerd. ■ Activeer de kookzonevergroting.

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 delen van het apparaat zijn voorzien van een speciaal bescherm laagje. Als u de kookplaat voor het eerst in gebruik neemt, kunnen geurtjes en dampen ontstaan. De geur en de eventueel optredende damp wijzen niet op een verkeerde aansluiting of een defect en zijn ook niet schadelijk voor de gezondheid.

Service

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

Contact bij storingen

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

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

De contactgegevens van Miele vindt u achteraan in dit document.

Miele heeft de typeaanduiding en het serienummer (SN) nodig. Beide gegevens 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

Verbruik in de uitstand	≤ 0,5 W
Tijd tot automatisch schakelen naar uitstand	10 Min.

Productinformatiebladen

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

Informatie over huishoudelijke elektrische kookplaten

volgens verordening (EU) Nr. 66/2014

MIELE	
Identificatie van het model	KM 6520
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 180 mm 2. = Ø 160 mm 3. = Ø 120 / Ø 210 mm 4. = Ø 145 mm 5. = 6. =
Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg (EC _{elektrisch koken})	1. = 190,9 Wh/kg 2. = 175,9 Wh/kg 3. = 187,7 Wh/kg 4. = 190,2 Wh/kg
Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg (EC _{elektrische kookplaat})	186,2 Wh/kg

Informatie over huishoudelijke elektrische kookplaten

volgens verordening (EU) Nr. 66/2014

Technische gegevens

MIELE	
Identificatie van het model	KM 6521
Aantal kookzones en/of -gebieden	
Voor cirkelvormige kookzones of -gebieden: diameter van de nuttige kookoppervlakte per kookzone Voor niet-cirkelvormige kookzones of -gebieden: lengte en breedte van de nuttige kookoppervlakte per kookzone L/W	1. = Ø 120 / Ø 210 mm 2. = Ø 145 mm 3. = Ø 170 / 170x265 mm 4. = Ø 160 mm 5. = 6. =
Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg (EC _{elektrisch koken})	1. = 190,9 Wh/kg 2. = 175,9 Wh/kg 3. = 187,7 Wh/kg 4. = 190,2 Wh/kg
Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg (EC _{elektrische kookplaat})	186,2 Wh/kg

Informatie over huishoudelijke elektrische kookplaten

volgens verordening (EU) Nr. 66/2014

MIELE	
Identificatie van het model	KM 6522
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 / Ø 210 mm 2. = Ø 145 mm 3. = Ø 170 / 170x265 mm 4. = Ø 180 mm 5. = 6. =
Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg (EC _{elektrisch koken})	1. = 188,6 Wh/kg 2. = 190,3 Wh/kg 3. = 174,9 Wh/kg 4. = 179,5 Wh/kg
Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg (EC _{elektrische kookplaat})	183,3 Wh/kg

Informatie over huishoudelijke elektrische kookplaten

volgens verordening (EU) Nr. 66/2014

MIELE	
Identificatie van het model	KM 6523
Aantal kookzones en/of -gebieden	
Voor cirkelvormige kookzones of -gebieden: diameter van de nuttige kookoppervlakte per kookzone Voor niet-cirkelvormige kookzones of -gebieden: lengte en breedte van de nuttige kookoppervlakte per kookzone L/W	1. = Ø 120 / Ø 210 mm 2. = Ø 145 mm 3. = Ø 170 / 170x290 mm 4. = Ø 180 mm 5. = 6. =
Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg (EC _{elektrisch koken})	1. = 190,9 Wh/kg 2. = 175,9 Wh/kg 3. = 187,7 Wh/kg 4. = 190,2 Wh/kg
Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg (EC _{elektrische kookplaat})	186,2 Wh/kg

Informatie over huishoudelijke elektrische kookplaten

volgens verordening (EU) Nr. 66/2014

MIELE	
Identificatie van het model	KM 6527
Aantal kookzones en/of -gebieden	3
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 145 / Ø 210 / Ø 270 mm 2. = Ø 180 mm 3. = Ø 160 mm 4. = 5. = 6. =
Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg (EC _{elektrisch koken})	1. = 175,6 Wh/kg 2. = 191,1 Wh/kg 3. = 177,0 Wh/kg
Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg (EC _{elektrische kookplaat})	181,2 Wh/kg

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

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

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

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

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

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

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

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

KM 6520 FR, KM 6520 FL, KM 6521 FR, KM 6522 FR,
KM 6523 FL, KM 6527 FR