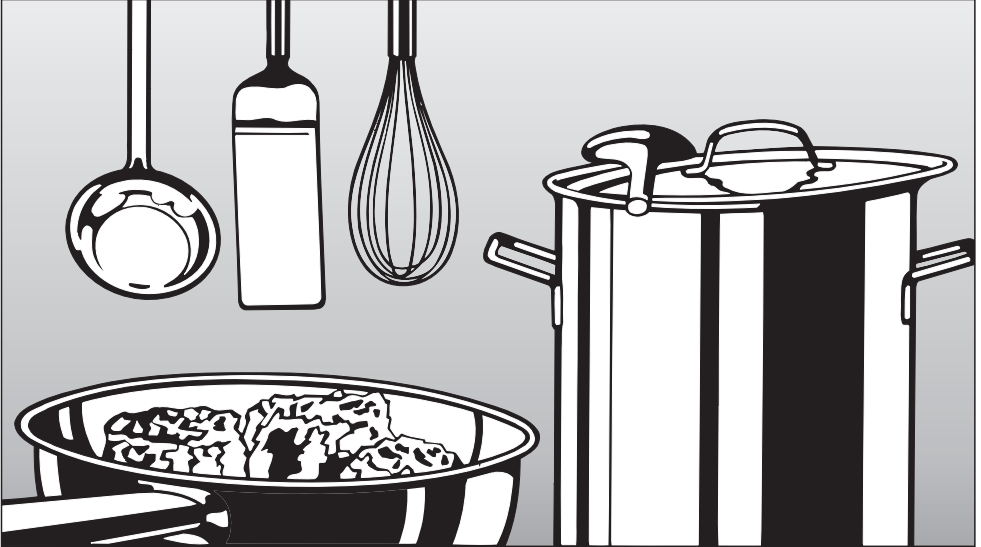


Gebruiksaanwijzing



Keramische kookplaat KM 240, KM 243 (Besturingseenheid KSE 202-1)

Lees **beslist** deze gebruiksaanwijzing voordat u uw apparaat plaatst, installeert en in gebruik neemt. Dat is veiliger voor uzelf en u voorkomt onnodige schade aan het apparaat



Inhoud

Een bijdrage aan de bescherming van ons milieu	3
Algemeen	4
Veiligheidsinstructies en waarschuwingen	6
Veiligheidsvoorziening	10
Kookzones - algemeen	
Doorsnede kookzones	11
Restwarmte-indicator	11
Kookzonevergroting	11
Warmhoudzone	11
Kookzoneschakelaars	12
Aankookautomaat	12
Aankooktijden	12
Kookzones - schakelknoppen	
Zo gebruikt u de keramische kookplaat:	13
Tabel voor het instellen van de kookzoneschakelaars	13
Kookzones - gebruik	
De juiste pannen	14
Reiniging en onderhoud	16
Keramische kookplaat	16
Technische Dienst	19
Inbouwinstructies	
Combinatiemogelijkheden	20
Tips voor het inbouwen	20
Keramische kookplaat	21
Besturingseenheid	23

Het verpakkingsmateriaal

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. Het verpakkingsmateriaal is uitgekozen met het oog op een geringe belasting van het milieu en de mogelijkheden voor afvalverwerking.

Hergebruik van het verpakkingsmateriaal remt de afvalproductie en het gebruik van grondstoffen. Vaak neemt de leverancier de verpakking terug. Als u de verpakking zelf wegdoet, informeer dan bij de reinigingsdienst van uw gemeente waar u die kunt afgeven.

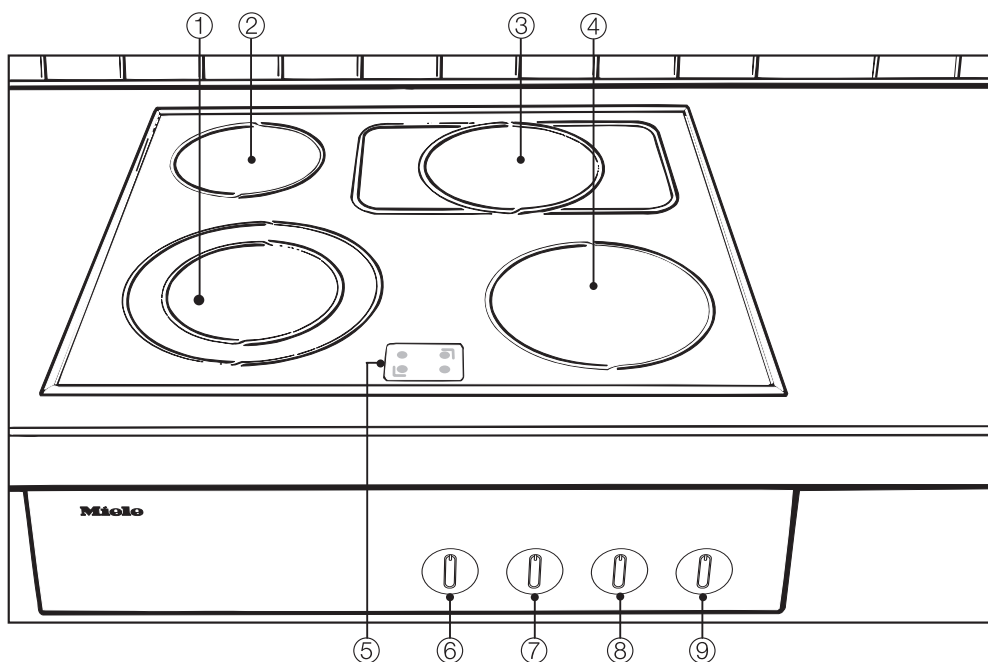
Wat te doen met een afgedankt apparaat

Van een afgedankt apparaat kunnen de onderdelen vaak nog waardevol zijn. Zorg er daarom voor dat uw oude apparaat via de dealer of via de gemeente gerecycled kan worden (zorgt u ervoor dat het afgedankte apparaat tot die tijd buiten het bereik van kinderen wordt opgeslagen).

U kunt hierover meer informatie vinden in de rubriek "Veiligheidsinstructies en waarschuwingen".

Algemeen

KM 240



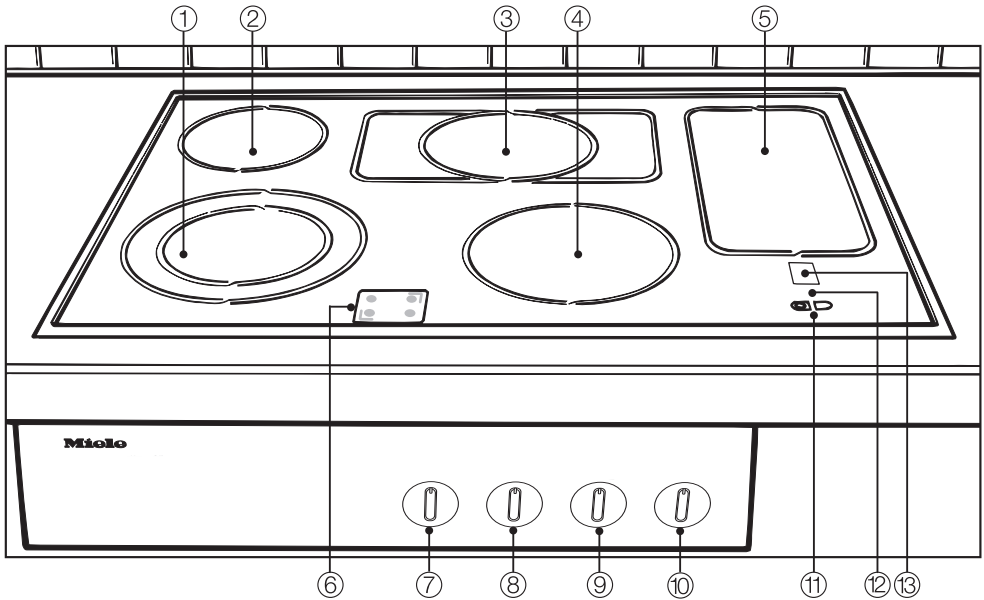
- ① Vario kookzone: 14,5 cm / 21 cm Ø
- ② Kookzone: 14,5 cm Ø
- ③ Kookzone / Braadzone: 17 cm Ø / 17 cm x 29 cm
- ④ Kookzone: 18 cm Ø
- ⑤ Display voor de kookplaat
- ⑥ Kookzoneschakelaar: links voor
- ⑦ Kookzoneschakelaar: links achter
- ⑧ Kookzoneschakelaar: rechts achter
- ⑨ Kookzoneschakelaar: rechts voor

Typeplaatje

Omdat het typeplaatje niet meer zichtbaar is als de kookplaat is ingebouwd, wordt er een tweede typeplaatje meegeleverd.

Plak dit typeplaatje onder de rubriek "Technische Dienst"; u heeft de gegevens nodig als u de Technische Dienst raadpleegt.

KM 243



- ① Vario kookzone: 14,5 cm / 21 cm Ø
- ② Kookzone: 14,5 cm Ø
- ③ Kookzone / Braadzone: 17 cm Ø / 17 cm x 29 cm
- ④ Kookzone: 18 cm Ø
- ⑤ Warmhoudzone
- ⑥ Display voor de kookplaat
- ⑦ Kookzoneschakelaar: links voor
- ⑧ Kookzoneschakelaar: links achter
- ⑨ Kookzoneschakelaar: rechts achter
- ⑩ Kookzoneschakelaar: rechts voor
- ⑪ Ontgrendelings- en Aan/Uit toetsen voor de warmhoudzone
- ⑫ Controlelampje voor de warmhoudzone
- ⑬ Restwarmteweergave voor de warmhoudzone

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

Dit apparaat voldoet aan de voorgescreven veiligheidsbepalingen. Als het apparaat echter niet wordt gebruikt voor het doel waarvoor het is bestemd, of als het op een verkeerde manier wordt bediend, kunnen personen letsel oplopen en kan er materiële schade ontstaan.

Lees eerst aandachtig de gebruiksaanwijzing door voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt. U vindt hierin belangrijke instructies voor het inbouwen, de veiligheid het gebruik en het onderhoud van het apparaat.

Bewaar deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig en geef deze door aan een eventuele volgende eigenaar van het apparaat.

Efficiënt gebruik

Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik, en wel voor het braden, koken, verwarmen en innemen van levensmiddelen. Gebruik voor andere doeleinden is voor eigen risico en kan gevaarlijk zijn. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die wordt veroorzaakt door gebruik voor andere doeleinden dan hier aangegeven of door foutieve bediening.

Technische veiligheid

Voordat u de kookplaat en de besturingseenheid aansluit, dient u de aansluitgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje met de waarden van het elektriciteitsnet te vergelijken. Deze gegevens moeten besteld overeenstemmen. Raadpleeg in geval van twijfel een elektricien.

De elektrische veiligheid van het apparaat is alleen dan gewaarborgd als het wordt aangesloten op een volgens de voorschriften geïnstalleerd aardingssysteem. Het is belangrijk dat u dit controleert en in geval van twijfel de huisinstallatie door een vakman laat controleren. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die is ontstaan door een ontbrekende of beschadigde aarddraad (bijv. een elektrische schok).

Gebruik het apparaat alleen als het is ingebouwd. Dit om te voorkomen dat u per ongeluk elektrische onderdelen aanraakt.

Open in geen geval de ommanteling van het apparaat. Wanneer onderdelen die onder stroom staan worden aangeraakt of wanneer elektrische of mechanische delen worden veranderd, levert dit gevaar op voor de gebruiker. Dit kan er tevens toe leiden dat het apparaat niet meer goed functioneert.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

■ Laat installatie- en onderhoudswerkzaamheden en reparaties uitvoeren door erkende vakmensen uitvoeren. Wanneer dit niet gebeurt, levert dat risico's op voor de gebruiker; de fabrikant kan hiervoor niet verantwoordelijk worden gesteld.

■ Er staat alleen dan geen elektrische spanning op het apparaat als aan één van de volgende voorwaarden is voldaan:

- de zekering van de huisinstallatie is uitgeschakeld.
- de hoofdschakelaar van de huisinstallatie is uitgeschakeld.
- de stekker van het apparaat is uit het stopcontact getrokken. Trek daarbij aan de stekker, niet aan de aansluitkabel.

■ Het apparaat mag niet via een verlengsnoer op het elektriciteitsnet worden aangesloten. Met verlengsnoeren kan een veilig gebruik van het apparaat niet worden gewaarborgd (bijv. beveiliging tegen oververhitting).

Gebruik

Pas op! Verbrandingsgevaar! De kookzones worden zeer heet!

■ Zorg ervoor dat kinderen van de kookplaat afblijven als deze in werking is. De kookzones worden zeer heet als ze aan staan. Kinderen kunnen eveneens verbrandingen oplopen als ze pannen van de kookplaat trekken.

■ Wanneer u de kookplaat aanzet, wordt deze heet. De restwarmte-indicator geeft aan of een kookzone nog heet is.

■ Houd de kookplaat goed in de gaten als u met olie of vetten werkt. Olie en vet kunnen in brand raken. Brandgevaar!

■ Gebruik de kookplaat niet om een ruimte te verwarmen. Door de hoge temperatuurontwikkeling bij de kookzones kunnen licht ontvlambare voorwerpen in de buurt van de kookplaat gaan branden.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

■ Schakel de kookplaat onmiddellijk uit als deze scheurtjes e.d. vertoont. Door de scheuren kunnen etensresten en overgekookt vocht bij elektrische delen komen, waardoor kortsluiting ontstaat. Trek de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering uit. Waarschuw de Technische Dienst van Miele.

■ Gebruik de keramische kookplaat niet als werkblad. Leg er dus geen voorwerpen op, want mocht er per ongeluk restwarmte zijn of een kookzone aanstaan, dan kan er brand uitbreken.

■ Laat geen voorwerpen op de keramische plaat vallen. Zelfs een licht voorwerp als een zoutvaatje kan, als het verkeerd terechtkomt, scheuren of barsten veroorzaken.

■ Gebruik geen kunststof serviesgoed of aluminiumfolie, want dat smelt bij hoge temperaturen. Bovendien kan de kookplaat hierdoor beschadigen.

■ Voorkom dat er suiker in vaste of vloeibare vorm, kunststof en aluminiumfolie op warme kookzones terecht komen. Dit kan bij afkoeling scheuren en barsten in de keramische plaat veroorzaken. Komt er per ongeluk toch iets op een hete kookzone terecht, schakel deze dan uit en verwijder de resten onmiddellijk met een schraper zolang de kookzone nog warm is. Let daarbij op dat u uw handen niet brandt.

■ Gebruik op de keramische kookplaat geen pannen of schalen met een scherpe rand aan de bodem. Daardoor ontstaan krassen die niet meer te verwijderen zijn.

■ Als u een stopcontact in de buurt van de kookplaat gebruikt, let er dan op dat de aansluitkabels van de apparaten niet in aanraking komen met de hete kookzones. De isolatie van de kabels kan beschadigen en u loopt zo het risico een elektrische schok te krijgen.

■ Zorg ervoor dat het voedsel altijd voldoende wordt verwarmd. De tijd die daarvoor nodig is, hangt af van verschillende factoren, zoals de begintemperatuur van de ingrediënten, de hoeveelheid, het soort voedsel, de kwaliteit ervan en eventuele wijzigingen in het recept. Eventuele bacteriën in het voedsel worden alleen gedood wanneer de temperatuur hoog genoeg is ($> 70^{\circ}\text{C}$) en lang genoeg (> 10 min.) wordt aangehouden. Wanneer u twijfelt of een gerecht voldoende is verwarmd, kies dan liever een iets langere tijd.

Bovendien is het belangrijk dat de temperatuur goed over het gerecht wordt verdeeld. Schep het gerecht daarom af en toe door.

■ Gebruik voor het reinigen van de kookplaat nooit een stoomreiniger. Stoom kan in aanraking komen met delen van het apparaat die onder spanning staan en zo kortsluiting veroorzaken.

Accessoires

■ Schuif het mesje van de schraper weer naar binnen nadat u deze heeft gebruikt. U loopt anders het risico zich te verwonden.

Het afdanken van het oude apparaat

■ Als u uw oude of defecte apparaat wegdoet, trek dan de stekker uit het stopcontact en knip de aansluitkabel door. Wanneer uw apparaat een vaste aansluiting heeft, laat deze dan door een vakman loskoppelen. Hiermee voorkomt u dat het apparaat voor andere doeleinden wordt gebruikt dan waarvoor het is bestemd.

Als de veiligheidsinstructies niet worden opgevolgd, kan de fabrikant niet verantwoordelijk worden gesteld voor schade die daar eventueel het gevolg van is.

Veiligheidsvoorziening

Kinderbeveiliging

De kinderbeveiliging voorkomt dat de kookzones (m.u.v. de warmhoudplaat) ongewild worden ingeschakeld. Bij fornuizen is de kinderbeveiliging ook van toepassing op de ovenfuncties.

Hoe de kinderbeveiliging moet worden geactiveerd, wordt beschreven in de gebruiksaanwijzing voor het inbouwfornuis resp. het schakelpaneel.

Doorsnede kookzones

De kookzones zijn duidelijk zichtbaar in de kookplaat aangebracht.

Alleen de ingeschakelde kookzone wordt verwarmd; de rest van het oppervlak blijft relatief koud.

Restwarmte-indicator

Iedere kookzone heeft een controlelampje voor de restwarmte. Dit lampje brandt zolang de kookzone nog warm is nadat deze is uitgeschakeld.

Raak de kookzone niet aan zolang het lampje brandt en leg ook geen voorwerpen op de kookzone. Pas op! Verbrandingsgevaar!

Kookzonevergroting

De vergroting van de kookzones wordt met de desbetreffende kookzoneschakelaars ingeschakeld.

Deze functie is gekoppeld aan een controlelampje in het display. Dit lampje gaat branden zodra de vergroting van een kookzone is ingeschakeld.

Draai de schakelaar alleen rechtsom tot aan de aanslag. De schakelaar gaat anders kapot.

- Draai de schakelaar alleen rechtsom - door stand 12 heen - op het symbool "●".

Het controlelampje in het display brandt.

- Stel vervolgens de gewenste stand in.

Als de kookzoneschakelaar vervolgens op "0" wordt gedraaid, gaat zowel de kookzone als de vergroting ervan uit.

Warmhoudzone

(afhankelijk van het type kookplaat)

De warmhoudzone wordt met de tip-toetsen vooraan de kookplaat in- en uitgeschakeld.

- Druk op de toets "⏻".

Het controlelampje knippert nu.

- Druk op de toets "⏻".

Het controlelampje brandt nu constant.

Schakel de warmhoudzone uit door op één van de tiptoetsen te drukken.

De warmhoudzone is tevens voorzien van een **controlelampje voor de restwarmte**.

Dit controlelampje brandt zolang de warmhoudzone nog warm is, nadat deze is uitgeschakeld.

Raak de warmhoudzone niet aan zolang het lampje brandt en leg ook geen voorwerpen op de kookzone. Pas op! Verbrandingsgevaar!

Kookzones - algemeen

Kookzoneschakelaars

De kookzones worden met energie-schakelaars bediend.

Draai de kookzoneschakelaars alleen rechtsom en maximaal tot aan de aanslag.
De schakelaars gaan anders kapot.

Wanneer u een kookzone ingeschakelt, wordt de ingestelde stand in het venster van de kookzoneschakelaar weergegeven.

Aankookautomaat

De schakelaars zijn voorzien van een aankookautomaat.

Wanneer een kookzoneschakelaar niet is voorzien van een aankookautomaat breng dan het gerecht op de hoogste stand (stand 12) aan de kook en schakel hierna handmatig terug naar de doorkookstand.

Wanneer de kookzoneschakelaar is voorzien van een aankookautomaat hoeft u niet handmatig van de aankook naar de doorkookstand terug te schakelen. De aankookautomaat wordt geactiveerd zodra er een kookzone wordt ingeschakeld. Onafhankelijk van de ingestelde waarde wordt het gerecht eerst op het hoogste vermogen verwarmd. Na deze zogenaamde aankooktijd (zie tabel) wordt de kookzone automatisch naar de door u ingestelde stand teruggeschakeld.

Aankooktijden

Het is van de ingestelde stand afhankelijk hoe lang het aankoken duurt.

De optimale tijden voor het aankoken zijn voor het **koken** (stand 3-7) anders dan voor het **braden** (stand 8-12).

Bereidingswijze	Stand	Aankooktijd in min. (ca.)
Verwarmen Warm houden	1	0,5
	2	2
Koken	3	2,5
	4	3
	5	4
	6	6
	7	9
Braden	8	2
	9	2
	10	2,5
	11	2,5
	12	0*

* Het vermogen blijft continu op de hoogste stand.

Bij het **koken** worden de tijden voor het aankoken langer naarmate de ingestelde stand hoger is. Bij het **braden** zijn de tijden voor het aanbraden korter, omdat hiervoor meestal de lege pan wordt verwarmd.

Als er tijdens het aankoken op stand 1-7 een hogere stand wordt ingesteld, wordt de aankooktijd langer.

De aankookautomaat kan ook worden uitgeschakeld:

- Draai de schakelaar voor de kookzone op een stand die hoger is dan de stand die u eigenlijk wilt instellen.
- Draai de schakelaar na ca. 10 sec. terug op de gewenste stand.

De aankookautomaat is nu uitgeschakeld.

Voor fornuizen met een digitale klok

- Bereidingsprocessen op de voorste kookzones kunnen ook met de digitale klok worden geprogrammeerd. U kunt de voorste twee kookzones onafhankelijk van elkaar automatisch in- en uit- laten schakelen.

Zo gebruikt u de keramische kookplaat:

- Zet het gerecht in een afgesloten pan op.
- Draai de de schakelaar op de gewenste stand tussen 3 en 7 (zie tabel).
- Schakel de kookzone uit zodra het gerecht gaar is.

Tabel voor het instellen van de kookzoneschakelaars

	stand
boter smelten chocolade smelten gelatine oplossen yoghurt maken	1 - 2
gerechten warm houden kleine hoeveelheden opwarmen saus maken omelet bakken	2 - 3
diepvriesproducten ontdooien groente/fruit blancheren vis stoven bouillon trekken	3 - 5
vlees/vis/groente koken aardappels/eenpansgerechten/ soep koken jam maken	4 - 6
vis/vlees braden	8
pannekoeken bakken eieren bakken	8 - 10
grote hoeveelheden vlees aanbraden	11
biefstuk/filet braden	10 - 12
grote hoeveelheden aankoken	9 - 12

De getallen in de tabel zijn richtlijnen. Ze hebben betrekking op normale porties voor 4 personen. Als u hogere pannen gebruikt, zonder deksel kookt of grotere hoeveelheden bereidt, moet een hogere stand worden ingesteld. Als u kleinere hoeveelheden bereidt, moet een lagere stand worden ingesteld

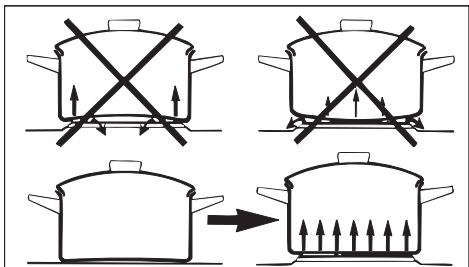
Kookzones - gebruik

De juiste pannen

Als u de volgende adviezen opvolgt

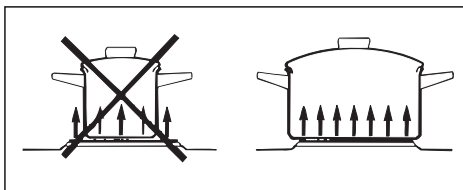
- bespaart u zoveel mogelijk energie;
- voorkomt u dat overkokend vocht inbrandt.

De bodem van de pan



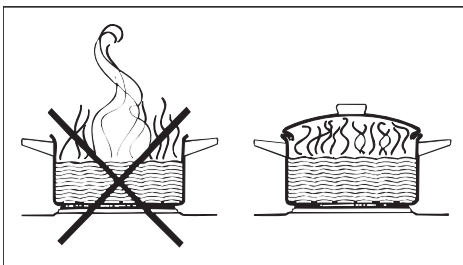
De pannen moeten een stabiele onderkant hebben die iets naar binnen buigt. Als de bodem heet wordt, staat deze vlak op de kookzone. Gebruik pannen die geschikt zijn voor koken op een keramische kookplaat.

De grootte van de pan



De doorsnede van de pan moet iets groter zijn dan die van de kookzone.

Het deksel



Een deksel op de pan voorkomt dat de warmte ontsnapt.

Let op het volgende

Om onnodig energieverbruik te voorkomen kunt u het beste altijd een pan opzetten **voordat** u de kookzone aanzet.

Zowel de kookzone als de pan moeten schoon en droog zijn. Hierdoor hoeft u na het koken minder schoon te maken.

Zorg ervoor dat er geen zand op de keramische kookplaat ligt wanneer u gaat koken.

Als er zand tussen pan en kookzone komt, kan dit krassen veroorzaken.

De bodem van de pan mag geen scherpe randen hebben en niet voorzien zijn van een slecht afgewerkte emaillelaag.

Als u een pan met scherpe randen verschuift, ontstaan er krassen op de keramische kookplaat.

Pannen van aluminium en pannen van roestvrij staal met een aluminium bodem kunnen parelmoerachtige vlekken op de kookplaat veroorzaken.

Deze vlekken kunt u het beste onmiddellijk verwijderen met een speciaal reinigingsmiddel (zie de rubriek "Reiniging en onderhoud").

Laat op warme kookzones geen suiker in vaste of vloeibare vorm terecht komen en leg er geen kunststof of aluminiumfolie op.

Dit kan bij afkoeling scheuren en barsten in de keramische plaat veroorzaken. Komt er toch per ongeluk iets op een hete kookzone terecht, schakel deze dan uit en verwijder de resten onmiddellijk met een schraper zolang de kookzone nog warm is. Let daarbij op dat u uw handen niet brandt.

Als de bevuilde kookzone afkoelt zonder dat deze van tevoren is gereinigd, ontstaan er kraterachtige gaten in de keramische plaat.

Reiniging en onderhoud

Keramische kookplaat

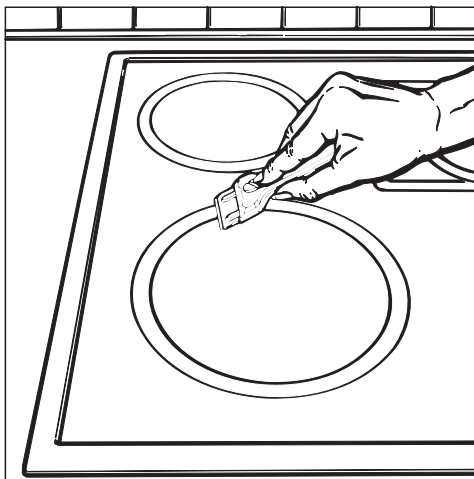
Voor het reinigen van een keramische kookplaat gelden in principe dezelfde richtlijnen als voor het reinigen van een glazen oppervlak.

Gebruik in geen geval schurende of agressieve middelen zoals grill- en ovensprays, roestverwijderaars, schuurmiddelen of schuursponsjes.

Reinig de kookplaat na ieder gebruik

Lichte, niet vastgekoekte vervuiling verwijdt u met een vochtige doek of zachte spons zonder reinigingsmiddel. U kunt ook niet-schurende reinigingsmiddelen gebruiken.

Als u voor het reinigen afwasmiddel gebruikt, kunnen hardnekkige blauwe vlekken ontstaan die zelfs met een speciaal reinigingsmiddel moeilijk te verwijderen zijn.



Vastgekoekte vervuiling verwijdt u met een schraper.

Behandel het oppervlak vervolgens met een vochtige doek of een zachte spons.

Vlekken verwijderen

Lichte parelmoerleurige vlekken (aluminiumvlekken) verwijdt u met een speciaal reinigingsmiddel, zodra de kookzone is afgekoeld.

Kalkafzetting (veroorzaakt door overgekookt water of nat serviesgoed) verwijdt u met azijn of een speciaal reinigingsmiddel.

Suiker, suikerhoudend voedsel, kunststof, aluminiumfolie verwijderen

Komt er per ongeluk toch iets op een hete kookzone terecht, schakel deze dan uit en verwijder de resten onmiddellijk met een schraper zolang de kookzone nog warm is. Let daarbij op dat u uw handen niet brandt.

Reinig de afgekoelde kookzone met een speciaal reinigingsmiddel.

Reinigingsmiddel

Gebruik alleen speciale reinigingsmiddelen die geschikt zijn voor keramische kookplaten.

Wanneer u een reinigingsmiddel gebruikt, let dan op de aanwijzingen van de fabrikant.

Gebruik geen reinigingsmiddel op hete kookzones.

Verwijder de resten van het reinigingsmiddel altijd met een vochtige doek van de kookplaat.

Als de resten warm worden kunnen deze irritatie veroorzaken.

In de speciaalzaak zijn reinigingsmiddelen verkrijgbaar die een beschermend siliconenlaagje op de keramische plaat vormen. Hierdoor oogt de kookplaat gladder en wordt enigszins water- en vuilafstotend.

Dit siliconenlaagje is echter niet bestand tegen hoge temperaturen en moet daarom steeds opnieuw worden aangebracht.

Wanneer u de kookplaat met een speciaal reinigingsmiddel reinigt, voorkomt u schade door suiker, suikerhoudend voedsel en aluminiumfolie.

Installatie en reparaties van elektrische apparaten mogen alleen door vakmensen worden uitgevoerd. Ondeskundige installatie en/of reparaties kunnen een groot gevaar voor de gebruiker veroorzaken.

De volgende storingen kunt u echter zelf verhelpen:

Wat te doen als . . .

. . . bij het eerste gebruik van de keramische kookplaat geuren vrijkomen?

Dit is geen storing!

Het water in de isolering verdampt.

. . . de kookzones na het inschakelen niet heet worden?

Controleer of de verlichting van de schakelaar brandt.

Is dit niet het geval, controleer dan

- of de kinderbeveiliging is geactiveerd;
- of de zekering van de huisinstallatie is doorgebrand. Waarschuw indien nodig een elektricien of de Technische Dienst van Miele Nederland B.V.

. . . de kookzone tijdens het gebruik automatisch wordt uitgeschakeld?

Dit is geen storing!

Als een kookzone extreem lang aanstaat, wordt de veiligheidsuitschakeling geactiveerd.

Hoe hoger de ingestelde stand, hoe sneller de kookzone automatisch wordt uitgeschakeld.

Zo activeert u de kookzone opnieuw:

- Draai de schakelaar eerst op „0“ en vervolgens weer op de gewenste stand.

Als de stand tijdens de bereiding wordt veranderd, dan wordt de tijd tot aan de automatische uitschakeling automatisch aangepast.

. . . de inhoud van de pan slecht of helemaal niet begint te koken?

Controleer

- of u een pan gebruikt waarvan de bodem de warmte vasthoudt;

De warmte wordt vertraagd doorgegeven van de bodem naar de inhoud van de pan.

- of u in een pan kookt die te groot is voor de kookzone of dat de kookzonevergroting niet is ingeschakeld.

In beide gevallen moet er een hogere stand worden ingesteld. U kunt het gerecht ook op stand 12 aan de kook brengen en vervolgens op een lagere stand laten doorkoken.

Voor storingen die u niet zelf kunt verhelpen, waarschuwt u

- uw Miele-vakhandelaar
- of
- de Technische Dienst van Miele Nederland B.V.

Het adres en de telefoonnummers van Miele Nederland B.V. en de diverse afdelingen vindt u op de achterzijde van deze gebruiksaanwijzing.

Voor een goede en vlotte afhandeling is het noodzakelijk dat de Technische Dienst weet welk type kookplaat u heeft en welk nummer deze heeft.

Beide gegevens vindt u op het typeplaatje.

Miele Service Verzekering Certificaat

Voor informatie over het **Miele Service Verzekering Certificaat** kunt u zich wenden tot uw Miele-vakhandelaar of de bijgaande folder raadplegen.

Plak hier het typeplaatje van de kookplaat.

Inbouw instructies

Combinatiemogelijkheden

De kookzone-besturingseenheid KSE 202-1 mag alleen worden gecombineerd met de kookplaten KM 240 en KM 243.

Tips voor het inbouwen

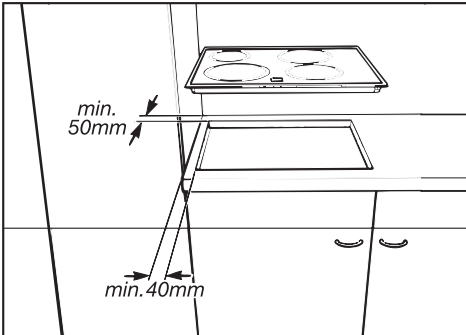
De benodigde gegevens voor de aansluiting vindt u op het typeplaatje van de kookplaat.

Controleer of deze gegevens overeenkomen met de spanning op het elektriciteitsnet.

Ook wanneer u voor vragen contact opneemt met Miele Nederland B.V. dient u altijd het voltage (de spanning) en het type- en serienummer van uw apparaat bij de hand te hebben.

Keramische kookplaat

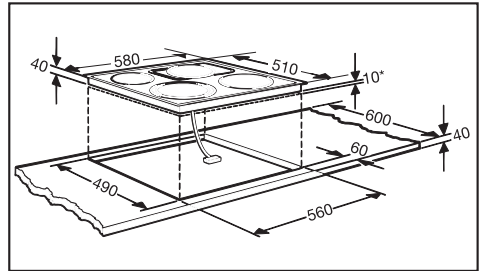
Deze kookplaten behoren tot de warmtebeveiligingsklasse "Y", d.w.z. dat er tegen één van de zijwanden en aan de achterkant van het apparaat meubels van willekeurige hoogte mogen worden geplaatst. Bij de andere zijwand mogen meubels of apparaten staan die niet hoger zijn dan de kookplaat.



In verband met de warmte die de kookplaat uitstraalt moeten er uit veiligheidsoverwegingen de volgende afstanden worden aangehouden:

- 40 mm tussen de kookplaat en een daarnaast geplaatste hoge kast;
- 50 mm tussen de kookplaat en de achterwand.

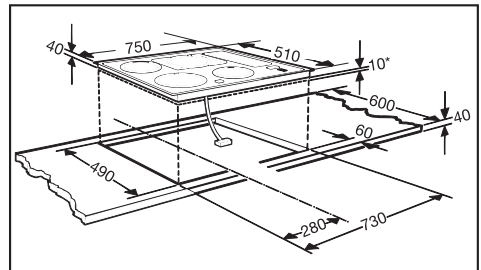
KM 240



*Ruimte voor bevestiging en kabel

KM 243

(met warmhoudzone)

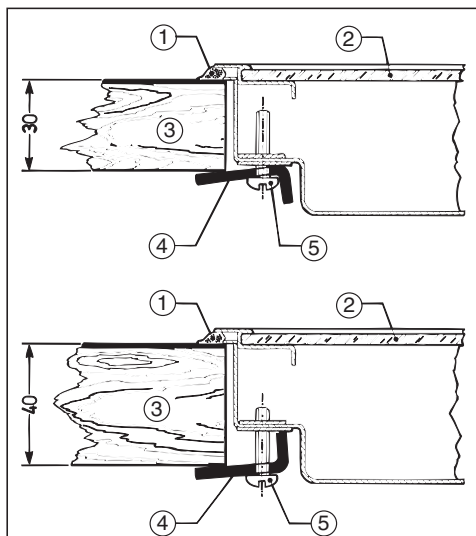


*Ruimte voor bevestiging en kabel

- Maak de uitsparing in het werkblad volgens bovenstaande afbeeldingen.

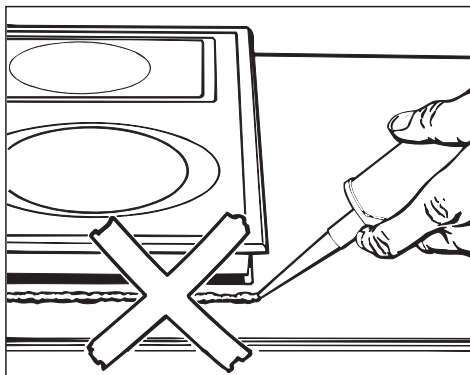
Inbouw instructies

KM 240 en KM 243



- ① isolatieband
- ② kookplaat
- ③ werkblad
- ④ klemmen
- ⑤ schroef

- Draai de schroeven ⑤ los.



Gebruik nooit voegmiddel tussen de kookplaat en het werkblad!

Dit belemmert onderhoudswerkzaamheden en reparaties. Bovendien kunnen zo het werkblad en het frame worden beschadigd. Het isolatieband ① onder de rand van de kookplaat zorgt voor voldoende isolatie tussen de kookplaat en het werkblad ③.

- Plaats de kookplaat ② midden in de uitsparing.
(De naam "Miele" moet aan de voorkant leesbaar zijn).
- Draai de klemmen ④ om en zet de schroeven ⑤ vast.
- Controleer of de kookplaat ② goed op het werkblad aansluit.

Besturingseenheid

Haal de elektrische spanning van het fornuis / schakelpaneel.

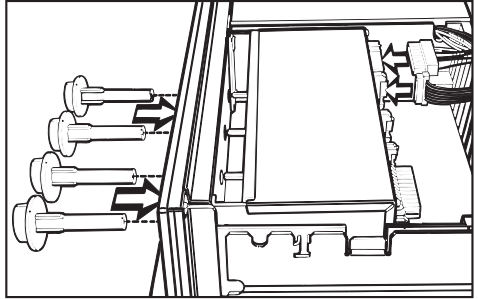
Als de besturingseenheid in een **fornuis** wordt ingebouwd:

- Haal de schakelknoppen van de kookzones en de stekkers van het fornuis uit de houders.

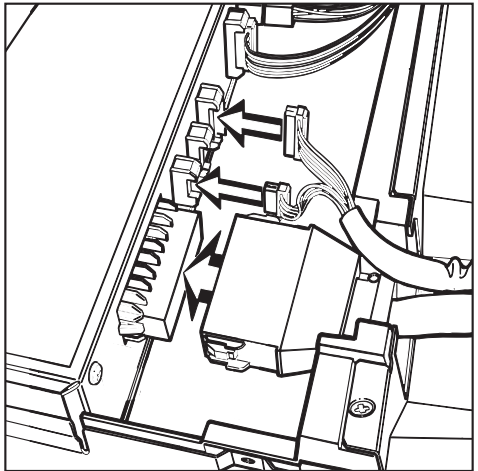
Als de besturingseenheid in een **schakelpaneel** wordt ingebouwd:

- Haal de schakelknoppen uit de openingen in het Bedieningspaneel.

De stekkers van het fornuis / schakelpaneel resp. de kookplaat en de koppelingen van de besturingseenheid die bij elkaar horen zijn steeds met dezelfde kleur gemarkeerd.

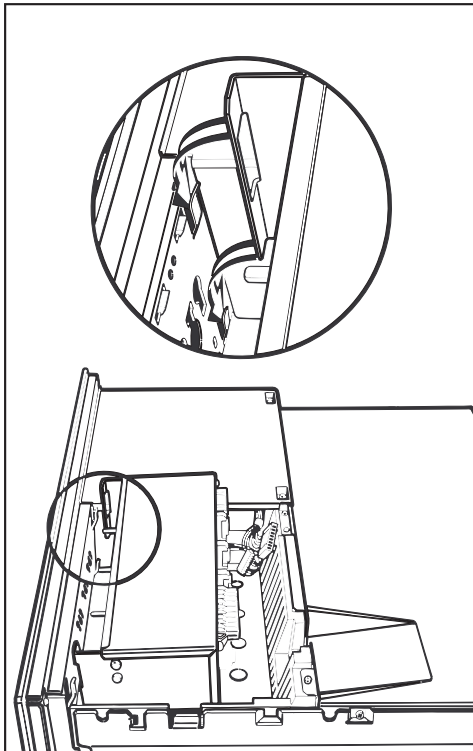


- Steek de schakelknoppen in het Bedieningspaneel.
Steek de stekkers van het fornuis / schakelpaneel in de koppelingen.



- Steek vervolgens de stekkers van de kookplaat in de koppelingen.

Het apparaat mag alleen worden gebruikt als het is ingebouwd.



- Plaats de besturingseenheid.

U kunt zich wenden tot Miele Nederland B.V.:

Bij storingen:

- afdeling Technische Dienst -
telefoon: (03 47) 37 88 88*

Voor onderdelenleveranties:

- afdeling Onderdelen -
telefoon: (03 47) 37 88 80*

Voor overige informatie:

- afdeling Consumentenbelangen -
telefoon: (03 47) 37 88 87*

MIELE NEDERLAND B.V.

Postbus 166
4130 ED Vianen

Kantoor en toonzaal voor keukenmeubelen en inbouwapparaten:

De Limiet 2
(industrieterrein Hagestein-Vianen)

*) meerdere lijnen