

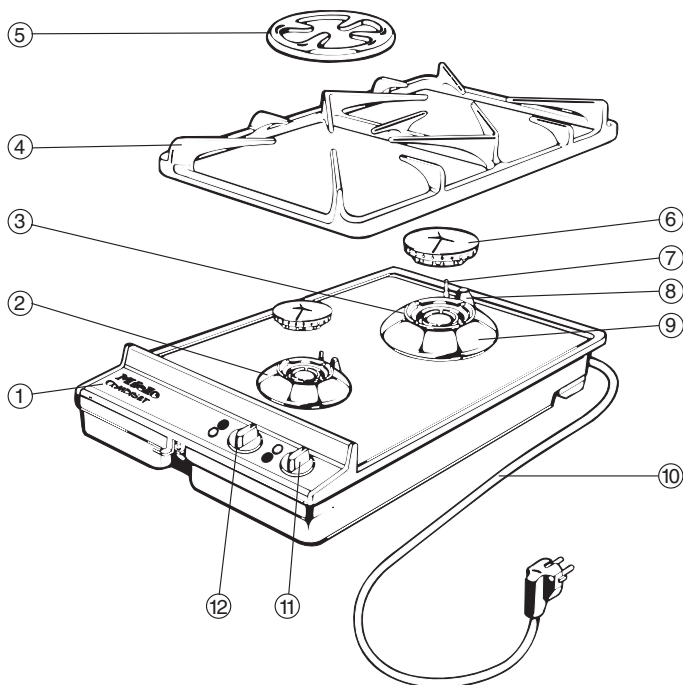
Gebruiksaanwijzing Gaskookplaat KM 83-2

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



Algemeen

KM 83-2



- ① Bedieningspaneel
- ② Normaalbrander
- ③ Sterkbrander
- ④ Pannendrager
- ⑤ Hulprooster voor de normaalbrander
- ⑥ Branderdeksel
- ⑦ Ontstekingselektrode

- ⑧ Thermo-element van de vlambeveiliging
- ⑨ Branderkop
- ⑩ Kabel voor de aansluiting op het elektriciteitsnet met stekker, ca. 1,10 m lang
- ⑪ Schakelknop voor de normaalbrander
- ⑫ Schakelknop voor de sterkbrander

Typeplaatje

Aangezien het typeplaatje na inbouw van de gaskookplaat niet meer zichtbaar is, wordt er standaard een tweede typeplaatje meegeleverd. U dient dit plaatje in de rubriek "Technische Dienst" in deze gebruiksaanwijzing te plakken.

Extra toebehoren

■ Roestvrijstalen afdekplaat EA 80

Voor de gas-kookplaat KM 83-2 is bij de Miele-vakhandel een roestvrij stalen afdekplaat verkrijgbaar.

Voor montage van de afdekplaat moet de afstand tussen werkblad en bovenkasten minstens 510 mm bedragen.

Voor de gebruiker

Algemeen	2
Een bijdrage aan de bescherming van ons milieu	4
Veiligheidsinstructies en waarschuwingen	5
Bediening	8
Reiniging en onderhoud	11
Nuttige tips	13
Technische Dienst	14

Voor de installateur / elektricien resp. gasfitter

Elektrische aansluiting	15
Gasaansluiting	16
Afmetingen van de kookplaat	18
Inbouw instructies	20
Verwisselen van de inspuisers	21

Een bijdrage aan de bescherming van ons milieu

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"

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

Dit apparaat voldoet aan de voorgescreven veiligheidsbepalingen. Ondeskundige reparaties leveren echter risico's op voor de gebruiker. Lees eerst aandachtig de gebruiksaanwijzing door voordat u uw apparaat in gebruik neemt. U vindt hierin belangrijke tips voor de veiligheid, het gebruik en het onderhoud van het apparaat. Dat is veiliger voor uzelf en u voorkomt onnodige schade aan uw apparaat. Bewaar deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig!

Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.

Gebruik de gaskookplaat alleen als hij is ingebouwd, zodat elektrische onderdelen buiten uw bereik blijven.

Let erop dat na inbouw de gas-slang en de elektriciteitskabel niet tegen hete gedeelten van bijv. een oven of fornuis aan kunnen komen. Door te hoge temperaturen kunnen de kabels beschadigd raken.

Installatie- en onderhoudswerkzaamheden, evenals reparaties aan elektrische apparaten en aan apparaten die aangesloten zijn op gas mogen alleen worden uitgevoerd door vakmensen. Ondeskundige reparaties leveren risico's op voor de gebruiker.

Voordat u het apparaat aansluit, moet u beslist de aansluitgegevens van het apparaat (spanning en frequentie) op het typeplaatje vergelijken met die van het elektriciteitsnet.

Vraag bij het plaatselijke gasbedrijf ook naar het soort gas en het verwarmingsvermogen en vergelijk deze gegevens met de gegevens op het typeplaatje. Deze gegevens moeten bescist overeenkomen.

Er staat alleen dan geen spanning op het apparaat, als

- de zekering van de huisinstallatie is uitgeschakeld;
 - de schroefzekering van de huisinstallatie helemaal is verwijderd;
 - de stekker van het apparaat uit het stopcontact is verwijderd.
- Trek niet aan de aansluitkabel, maar aan de stekker als u de stroom van het apparaat wilt halen.

Zorg ervoor dat kinderen de kookplaat niet aanraken wanneer deze aan staat. De kookplaat wordt niet alleen bij de branders heet, maar ook bij het bedieningspaneel aan de voorzijde. Er bestaat gevaar voor verbranding. Kinderen kunnen bovendien brandwonden oplopen wanneer ze pannen van de kookplaat trekken.

Het apparaat mag niet in ruimtes worden gebruikt die niet voldoende worden belucht en ontlucht.

Gebruik de gaskookplaat niet om een ruimte mee te verwarmen. Door de hoge warmte-ontwikkeling kunnen brandbare voorwerpen die zich in de buurt van de kookplaat bevinden vlam vatten.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

■ Raak het hulprooster en de pannedragers pas aan als ze zijn afgekoeld. Het hulprooster en de pannedragers worden heet zodra de kookplaat wordt ingeschakeld.

■ Blijf bij de kookplaat wanneer u met olie of vet werkt. Er bestaat brandgevaar: olie en vet kunnen vlam vatten als ze oververhit raken.

■ Ontsteek de branders pas wanneer alle branderdelen op de juiste wijze zijn gemonteerd. Indien dit niet het geval is, kunnen er storingen optreden aan het ontstekingsmechanisme.

■ Zorg ervoor dat de gerechten altijd voldoende worden verwarmd.

De tijd die nodig is om het gerecht te verwarmen, hangt af van verschillende factoren, zoals de begintemperatuur, de hoeveelheid, het soort en de kwaliteit van het gerecht en eventuele wijzigingen in het recept. Bacteriën die eventueel in een gerecht zitten, worden alleen vernietigd wanneer de temperatuur hoog genoeg is en lang genoeg wordt aangehouden. Wanneer u twijfelt of het gerecht voldoende is verwarmd, kies dan een iets langere tijd.

■ Het is belangrijk dat de temperatuur in het gerecht gelijkmatig is verdeeld en hoog genoeg is. Dit bereikt u door het gerecht te roeren of om te keren.

■ Let erop wanneer u een contactdoos in de buurt van de kookplaat gebruikt, dat er geen snoeren van elektrische apparaten in de gasvlammen terecht komen of de kookplaat raken als deze heet is. Er bestaat dan brandgevaar.

■ Voorkom dat zouthoudende gerechten of vloeistoffen op het roestvrijstalen lekblad terechtkomen. Is dit per ongeluk toch gebeurd, dan moeten de zouthoudende gerechten of vloeistoffen direct grondig worden verwijderd, anders kan er roest ontstaan.

■ Let erop wanneer u grote pannen gebruikt, dat er een afstand van minstens 50 mm ten opzichte van een eventueel brandbaar werkvlak wordt aangehouden.

De hete panbodem geeft warmte af. Bij een te geringe afstand kan daardoor het aangrenzende werkblad beschadigd raken.

■ Plaats pannen nooit op het bedieningspaneel.

■ Zorg voor een afstand van minstens 15 mm tussen het bedieningspaneel en de pannen.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

 Zorg ervoor dat de ontstoken branders altijd met pannen zijn afgedekt wanneer u een afzuigkap boven de gaskookplaat gebruikt. Anders kunnen delen van de afzuigkap door de aangezogen sterke hitte van de vlammen beschadigen. Het vet dat door het filter van de afzuigkap is opgenomen, kan vlam vatten.

 Bewaar in de schuiflade die zich eventueel onder de gaskookplaat bevindt geen spuitbussen of andere brandbare stoffen. Eventueel te installeren bestekladen moeten van bijzonder hittebestendig materiaal zijn.

Aanvullende aanwijzingen voor de installateur

 Bij de inbouw van de gaskookplaat moeten de volgende minimumafstanden aangehouden worden:

- 10 cm tot lichtontvlambare keukenmeubels of aangrenzende vlakke delen;
- 65 cm tussen een bovenkast en de kookplaat;
- 65 cm tussen een afzuigkap en de kookplaat.

 De wandafsluitlijsten moeten hittebestendig zijn.

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

Het afdanken van het apparaat

 Als u uw oude of defecte apparaat afdankt, dient u deze onbruikbaar te maken. Trek de stekker uit het stopcontact en maak zowel de stekker als de aansluitkabel onbruikbaar.

Daardoor voorkomt u dat de gaskookplaat voor andere doeleinden gebruikt wordt dan waarvoor hij is bestemd.

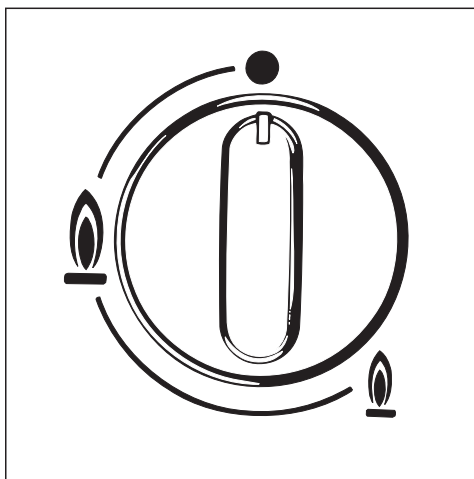
De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die is ontstaan door foutieve bediening en elk ander gebruik dan hier is aangegeven.

Bediening

Lees voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt beslist het hoofdstuk "Veiligheidsinstructies en waarschuwingen".

Schakelknoppen voor de gasbranders

De schakelknoppen voor de gasbranders kunnen en mogen uitsluitend linksom worden gedraaid tot aan het kleine vlam-symbool en uitsluitend rechtsom weer terug. Anders beschadigen de schakelknoppen.



De vlamsterkte kan traploos worden ingesteld:

● de gastoevoer is afgesloten

flame symbol sterke vlam

flame symbol zwakke vlam

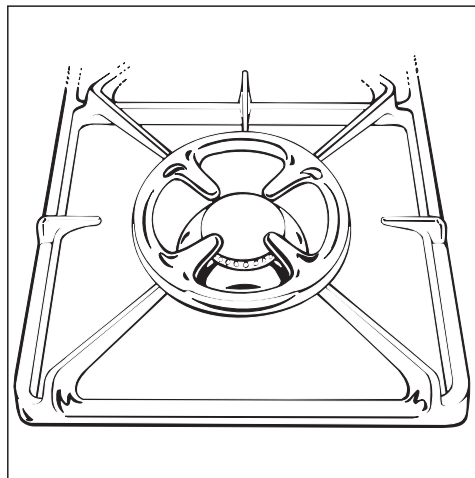
Door een elektrische vonkontsteking wordt het gas ontstoken. Wanneer u de schakelknop voor de gasbrander indrukt en linksom draait, springt een

vonk van de elektrode naar de brander over en ontsteekt het vrijkomende gas. Er ontstaat een vlam.

Alle gasbranders zijn voorzien van een vlambeveiliging. Mocht het eens gebeuren dat de gasvlam uitgaat, bijv. door het overkoken van gerechten of door tocht, dan zorgt de vlambeveiliging er na korte tijd voor dat er geen gas meer kan vrijkomen.

Gebruik van de kookplaat

■ Plaats de pan op de pannedrager.

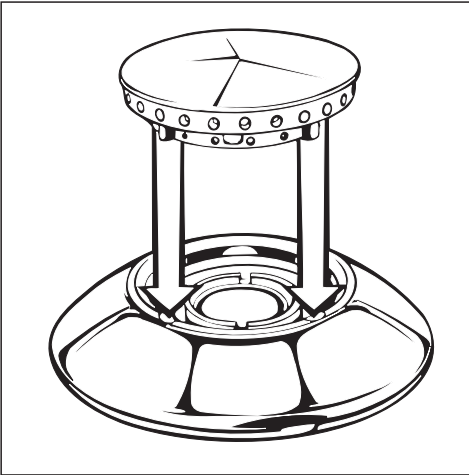


Voor kleine pannen wordt bij de gaskookplaat een hulprooster meegeleverd. Dit dient u uitsluitend te gebruiken op de normaalbrander bij een lage vlam. Gebruik hierbij alleen pannen met een doorsnede kleiner dan 10 cm. Wanneer u deze instructie niet opvolgt, kan het email van het hulprooster beschadigen.

- Druk de betreffende schakelknop in en draai hem naar links op het grote vlamsymbool.

Wanneer de vlam zichtbaar is, dient u de schakelknop nog 5 - 10 seconden ingedrukt te houden, en voordat u hem loslaat nog eens stevig in te drukken.

Indien de vlam dooft, moet u het bovenstaande nog eens herhalen; druk de schakelknop echter iets langer in.



Indien het gas na meerdere pogingen nog niet brandt, dient u te controleren of de nokken van het branderdekseel op de juiste wijze in de uitsparing van de branderkop liggen.

- Maak de volgende keuze:
 - Draai voor het aanbraden of aan de kook brengen de vlam hoog.
 - Draai voor het doorwarmen of warmhouden van gerechten de vlam laag.

Draai de schakelaar op tijd terug naar de kleine vlam om aanbranden en overkoken te voorkomen.

- Draai de schakelknop naar rechts, op het symbool "●" om de gasbrander uit te zetten.
De gasvlam gaat uit.

Wanneer de stroom uitvalt

kunt u de gasbrander met een lucifer aansteken:

- druk de schakelknop in en draai hem naar links op het grote vlamsymbool;
- houd de schakelknop ingedrukt en steek het vrijkomende gas met een lucifer aan;
- houd de schakelknop nog ca. 5-10 seconden ingedrukt en druk hem voordat u loslaat nog een keer stevig in.

Let op het volgende

Wanneer de gasbranders worden gebruikt, moet de volgende minimumafstand worden aangehouden:

- 50 mm tussen pannen en een licht ontvlambaar werkblad, resp licht ontvlambare ombouwkasten.

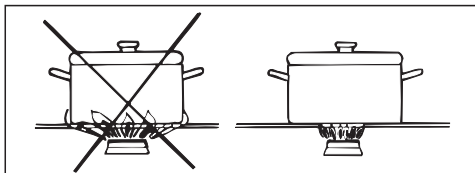
Bij een te geringe afstand kunnen de hete gasdampen die onder de panbodem vandaan komen het werkblad of de ombouwkasten beschadigen.

- 15 mm tussen pannen en bedieningspaneel.

Plaats nooit pannen op het bedieningspaneel.

Bediening

De pannen



De punten van de vlam zijn het heetst. Deze moeten daarom de panbodem raken en mogen niet onder de pan vandaan komen, omdat ze anders de warmte aan de lucht afgeven en niet aan de pan.

Het materiaal

Voor gaskookplaten heeft men geen speciale pannen nodig.

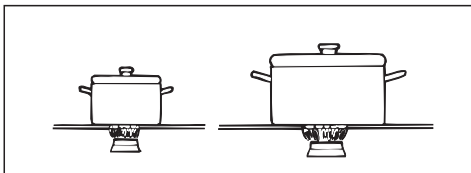
De bodem van de pan

In tegenstelling tot elektrische kookplaten hoeft de bodem van de pan bij gaskookplaten niet vlak te zijn. Door het directe contact met de vlam bereikt de warmte de gehele bodem.

Een **dunne** bodem geeft de warmte sneller af aan de inhoud van de pan dan een dikke bodem. Omdat de warmte niet gelijkmatig over de bodem van de pan wordt verdeeld, bestaat er gevaar dat de gerechten plaatselijk oververhit raken. Roer daarom de gerechten regelmatig om.

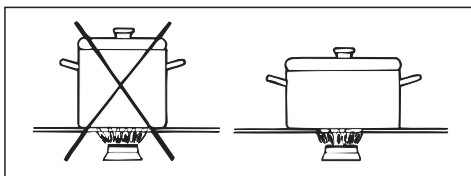
Een **dikke** bodem vermindert het gevaar voor plaatselijke oververhitting omdat de warmteverdeling in de panbodem beter is.

De grootte van de pan



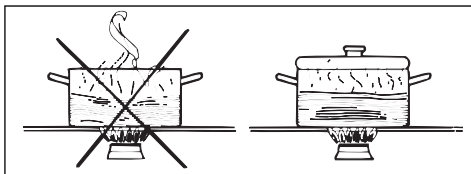
De kooktijd wordt niet korter wanneer u een kleine pan op een grote brander plaatst. Daardoor wordt alleen maar onnodig gas verspild.

kleine pannen :	kleine pitten
grote pannen :	grote pitten



Brede, vlakke pannen zijn beter geschikt dan smalle, hoge pannen. Ze worden sneller warm.

Deksel op de pan



Een deksel op de pan houdt warmte vast. U kunt hiermee tot 50% energie besparen.

Reinig de branders en het lekblad direct als gerechten of vloeistoffen zijn overgekookt. Hiermee voorkomt u dat ze inbranden.

Branders

Nadat de branders zijn afgekoeld, kunt u ze uit elkaar halen en reinigen.

De branderdeksels

Reinig de branderdeksels met een warm sopje van afwasmiddel.

Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen, schuurmiddelen, messen en harde borstels. Indien u dit wel doet, ontstaan er krassen in het materiaal.

Het oppervlak van de branderdeksels wordt in de loop der tijd door het gebruik iets matter.

De branderkop

Reinig de branderkop met een vochtige doek of met een reinigingsmiddel voor roestvrij staal.

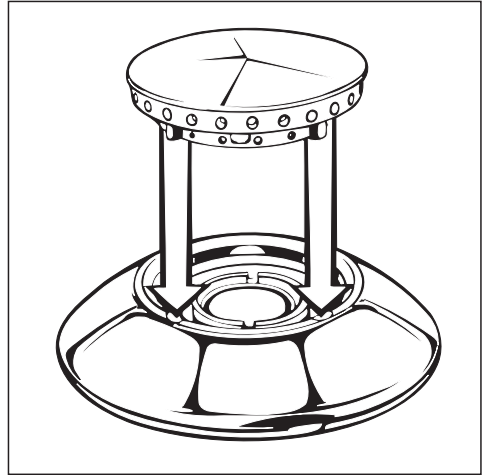
Elektrische vonkontsteking

De ontstekingsselektroden die zich aan de brander bevinden, mogen niet nat worden, anders blijft de ontstekingsvonk achterwege.

Veeg de ontstekingsselektroden van tijd tot tijd met een goed uitgewrongen doek af. Wrijf ze met een schone doek droog.

Let erop dat u de ontstekingsselektrode en het thermo-element van de vlambeveiliging niet beschadigt.

Plaats het branderdekseel na het reinigen op de juiste wijze op de branderkop.



Ontsteek de branders alleen wanneer alle delen van de brander op de juiste manier in elkaar zijn gezet, anders kan de vonkontsteking beschadigen.

Reiniging en onderhoud

Pannedrager, hulprooster

Let op! De pannedrager en het hulprooster worden heet wanneer u de kookplaat gebruikt!

De pannedrager kunt u van de kookplaat afhaken wanneer u deze wilt reinigen.

U kunt de pannedrager aan de achterkant oplichten en aan de voorkant uit de houder halen.

Reinig de pannedrager en het hulprooster met een warm sopje met afwasmiddel.

Gebruik nooit schurende reinigingsmiddelen, omdat hierdoor krassen in het materiaal ontstaan.

Wrijf de pannedrager na het reinigen met een doek droog.

Lekblad

Wanneer er zouthoudende gerechten of vloeistoffen op het roestvrij stalen lekblad terecht komen, moeten deze onmiddellijk worden verwijderd. Anders leidt dit tot roestvorming.

Verwijder stof, vet, overgekookte (vloeibare) gerechten en condenswater van pannen direct van het lekblad om indrogen te voorkomen.

U kunt ingedroogde etensresten beter verwijderen wanneer u ze eerst met warm water inweekt.

Reinig het lekblad met een warm sopje met afwasmiddel.

Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen, schuurmiddelen, messen of harde borstels. Anders ontstaan er krassen in het materiaal. Behandel het lekblad niet met zuurhoudende schoonmaakmiddelen.

U kunt het roestvrij stalen lekblad onderhouden met een reinigingsmiddel voor roestvrij staal.

Schakelknoppen, bedieningspaneel

Reinig de schakelknoppen en het bedieningspaneel met een warm sopje met afwasmiddel.

Wrijf ze daarna met een schone doek droog.

Reparaties aan elektrische apparaten en aan apparaten die zijn aangesloten op gas mogen alleen worden uitgevoerd door vakmensen. Gebeurt dit niet, dan kan de gebruiker grote risico's lopen.

Een aantal storingen kunt u echter zelf verhelpen:

Wat moet u doen als . . .

. . . de branders na enkele pogingen niet ontsteken?

Controleer

- of de branderdeksel op de juiste wijze op de branderkop is geplaatst;
- of de gaskraan is geopend;
- of de zekeringen in de huisinstallatie zijn doorgeslagen. Indien dit het geval is, moet u contact opnemen met een elektricien of met de Technische Dienst van Miele Nederland B.V.

Steek het gas met een lucifer aan (zie de rubriek "Bediening").

. . . het vlammenbeeld van de brander plotseling is veranderd?

- Controleer of de branderkop en de branderdeksel op de juiste wijze in elkaar zijn gezet.

. . . de gasvlam na de onsteking weer uitgaat?

- Controleer of de branderdeksel op de juiste wijze op de branderkop ligt.

. . . de elektrische vonkontsteking van de branders niet meer werkt?

- Controleer of zich etensresten of schoonmaakmiddelen tussen de ontstekingselektrode en de brander bevinden.

Verwijder deze voorzichtig. De ontstekingselektrode mag niet nat worden.

Technische Dienst

Bij storingen die u niet zelf kunt verhelpen, waarschuwt u

■ de Miele-vakhandelaar

of

■ de Technische Dienst van
Miele Nederland B.V.

Het adres en de telefoonnummers van de diverse afdelingen vindt u op de achterzijde van deze gebruiksaanwijzing.

Wanneer u de Technische Dienst inschakelt, dient u het type en nummer van het apparaat op te geven. Deze gegevens vindt u op het typeplaatje.

Ruimte voor het meegeleverde tweede typeplaatje

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

De kookplaat mag uitsluitend door een erkend installateur of elektricien op het elektriciteitsnet worden aangesloten, met inachtneming van de landelijke voorschriften en eventuele bijzondere voorschriften van het plaatselijke elektriciteitsbedrijf.

De kookplaat werkt storingsvrij volgens DIN EN 60555/ VDE 0838.

De aansluiting mag uitsluitend geschieden op een huisinstallatie die volgens NEN 1010 is geïnstalleerd.

De elektrische huisinstallatie waarop het apparaat wordt aangesloten, moet voorzien zijn van een aardlekschakelaar (richtlijnen van de EU voor Nederland).

Een aansluiting via een contactdoos met beschermingscontact wordt aanbevolen, omdat dit eventuele werkzaamheden voor de Technische Dienst makkelijker maakt.

Let erop dat u bij de contactdoos kunt komen wanneer het apparaat is ingebouwd.

Wanneer u na inbouw van het apparaat niet meer bij de contactdoos kunt komen of in wanneer er sprake is van een **vaste aansluiting**, dient ter plaatse een 4-polige schakelaar geïnstalleerd te worden, waarvan de contactopening bij uitgeschakelde toestand tenminste 3 mm moet bedragen.

De benodigde aansluitgegevens vindt u op het typeplaatje aan de onderkant van het apparaat.

Controleer of deze gegevens overeenkomen met de spanning en de frequentie van het elektriciteitsnet.

Geef altijd het voltage en het type- en serienummer op als u contact opneemt met de Technische Dienst van Miele Nederland B.V.

Elektrische gegevens KM 83-2

Aansluitwaarde 25 W
Elektrische aansluiting ~ 50-60 Hz 230 V
Zekering 10 A
Aansluitkabel met stekker . . ca. 1,10 m

Wordt de aansluitkabel vervangen, dan moet deze kookplaat aangesloten worden met kabeltype H 05 RR-F van minstens 3 x 1 mm².

Gasaansluiting

De aansluiting op gas of het omzetten op een andere gassoort mag uitsluitend geschieden door een erkend installateur.

De installateur is er verantwoordelijk voor dat de kookplaat op de plaats van opstelling goed functioneert.

Vraag aan het plaatselijke gasbedrijf welk soort gas u heeft en wat het verwarmingsvermogen is. Vergelijk dit met de gegevens op het typeplaatje.

Aansluiting

Hoe het apparaat kan worden omgezet op een ander soort gas, wordt beschreven in de rubriek "Inspuiters verwisselen".

De gasaansluiting moet zo zijn geplaatst dat men de gaskraan kan zien en er bij kan komen en dat het gas binnen of buiten het keukenmeubel kan worden aangesloten, eventueel na het openen van de deur van het keukenmeubel.

De gaskookplaat moet volgens de geldende voorschriften en richtlijnen op het gas worden aangesloten.

Daarna moet de gasaansluiting op lekkage worden gecontroleerd.

Bij de gasaansluiting moeten eveneens de speciale voorschriften van het plaatselijke gasbedrijf, evenals van het bouw-en woningtoezicht in acht worden genomen.

Aardgas

De gasaansluiting voor aardgas moet geschieden met een slang resp. buis die voldoet aan de EG voorschriften en richtlijnen voor Nederland (GAVO 1987, NEN 1078).

Voor de aansluiting moeten gaslangen en gasaansluitingsarmaturen 1/2 " met GIVEG-keur worden gebruikt.

Een veiligheidscontactdoos is aan te bevelen. Daarvoor is een gas slang vereist die direct "gasdicht" op de aansluiting (1/2") wordt aangebracht. De gas slang mag max. 1,5 m lang zijn.

Na inbouw van de gaskookplaat moet deze worden ingesteld op de plaatselijke situatie.

Men moet zich ervan verzekeren dat de gas slang en de elektriciteitskabel niet tegen hete gedeelten van de kookplaat aan komen, omdat er anders door de te hoge temperatuur schade aan de slang of kabel kan ontstaan.

Nominale belasting van aardgas in de hoge stand

	kW
normaalbrander	1,90
sterkbrander	3,00

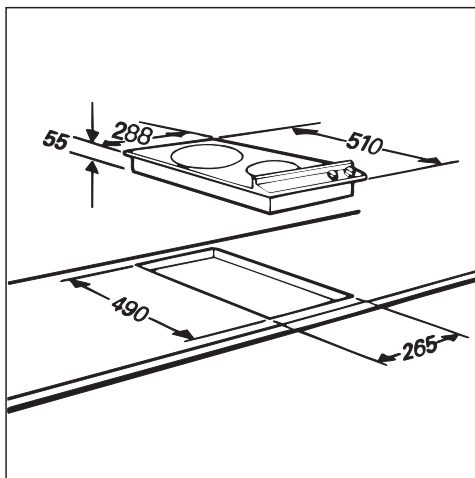
Nominale belasting van aardgas in de lage stand

	kW
normaalbrander	0,30
sterkbrander	0,50

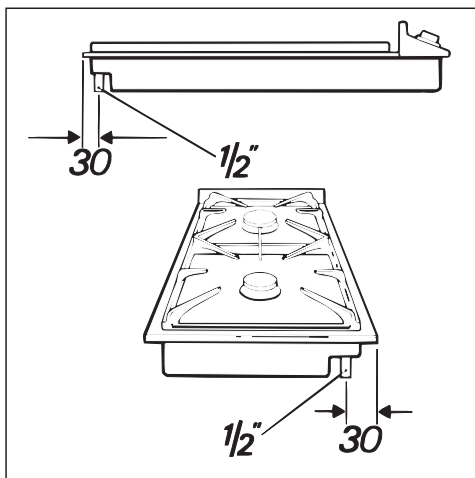
gassoort	brander	inspuiter diameter	druk in mbar normaal
aardgas	normaal	1,02	25
	sterk	1,30	25

Afmetingen

KM 83-2



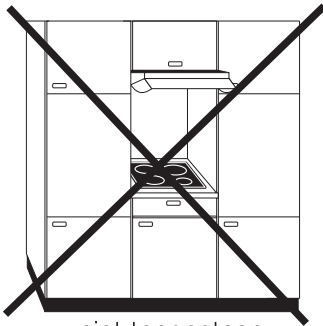
Gasaansluiting.



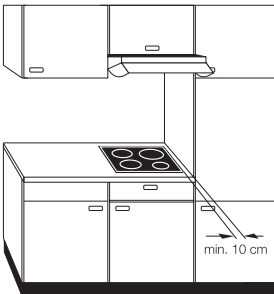
1/2 ": ISO 7-1 (DIN 2999)

Deze gaskookplaat behoort tot de warmtebeveiligingsklasse "Y", d.w.z. dat er aan één van de zijkanen en aan de achterkant van de kookplaat meubels kunnen worden geplaatst die hoger zijn dan de kookplaat, terwijl zich aan de andere kant geen meubel of apparaat mag bevinden dat hoger is dan de kookplaat.

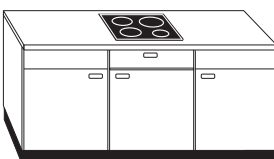
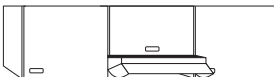
Vanwege de warmte die de kookplaat uitstraalt, dient de afstand tot de meubels die u naast de gaskookplaat plaatst (bijv. een hoge kast) uit veiligheidsoverwegingen tenminste 10 cm te zijn.



niet toegestaan



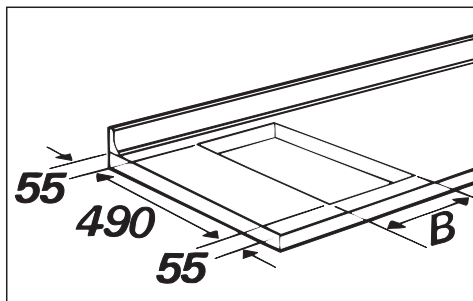
niet aan te bevelen



verdient aanbeveling

Wanneer onder de kookplaat een lade of een blad komt, moet de afstand tussen de onderkant van de kookplaat en de bovenkant van de lade resp. het blad minstens 80 mm bedragen.

Inbouw instructies



- Maak een uitsparing in het werkblad volgens de afbeelding. Afmeting "B" staat voor de combinatie van meerdere apparaten en is af te lezen uit de tabel.

	Diepte in mm	Breedte (= afmeting B) in mm
--	-----------------	------------------------------------

2-pits combiset

1 element	490	265
2 elementen	490	558
3 elementen	490	851
4 elementen	490	1144
5 elementen	490	1437

4-pits combiset

1 element	490	560-2
2 elementen	490	1143
3 elementen	490	1728

Combinatie

Een 2- + een 4-pits	490	851
Twee 2- + een 4-pits	490	1143
Drie 2- + een 4-pits	490	1437
Een 2- + twee 4-pits	490	1436
Twee 2- + twee 4-pits	490	1729

Afzuiginstallatie DA 8

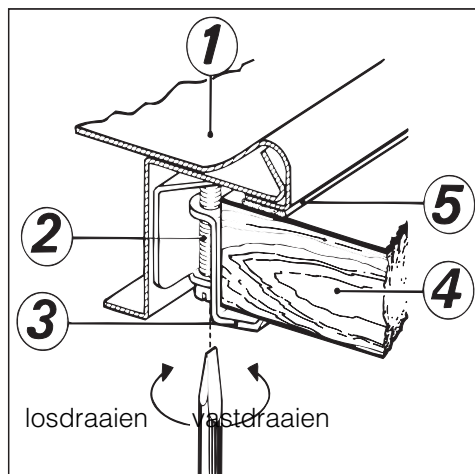
Inbouw tussen twee apparaten:

-Afmeting B wordt 90 mm groter

Inbouw aan de buitenkant van de combinatie:

-Afmeting B wordt 98 mm groter

- Plak het meegeleverde dichtingsband ⑤ onder de rand van de kookplaat.



- ① kookplaat
- ② spanschroef
- ③ bevestigingsklem
- ④ werkblad
- ⑤ dichtingsband

- Draai de spanschroeven ② van de bevestigingsklemmen aan de kookplaat ① tot de aanslag naar links en zwenk de bevestigingsklemmen ③ naar links.
- Plaats het apparaat, zwenk de bevestigingsklemmen en draai de span-schroeven aan tot de bevestigingsklemmen zich in het werkblad ④ drukken.
- Sluit het apparaat op het elektriciteitsnet aan.

Indien meerdere combiset-elementen naast elkaar worden ingebouwd, moet telkens tussen twee elementen een verbindingslijst worden ingebouwd. Hier- van is een montage-instructie meegele- verd.

Verwisselen van de inspuitsers

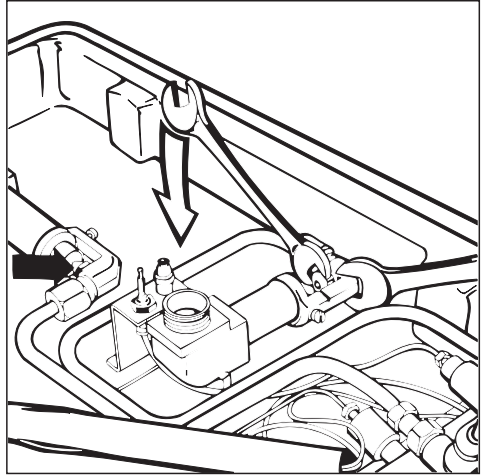
Wanneer u overgaat op vloeibaar gas, moeten de hoofdspuiters en de kleinstelinspuitsers van alle branders worden verwisseld.

Inspuiters verwisselen

Haal de spanning van de gaskookplaat. Schakel daartoe de zekering van de huisinstallatie uit en trek de stekker uit het apparaat.

- Verwijder de pannedrager en de branderdeksele.
- Draai met geschikt gereedschap de messing moeren in de branderkop los en verwijder deze.
- Verwijder de branderkoppen.
- Trek de schakelknoppen voor de gasbranders naar voren toe uit het bedieningspaneel.
- Licht het lekblad aan de achterkant voorzichtig iets op, schuif het iets naar voren, trek het voorzichtig naar boven en klap het naar voren. Anders wordt de aardkabel beschadigd die tussen de kookplaat en het bedieningspaneel is bevestigd.

Hoofdspuiters

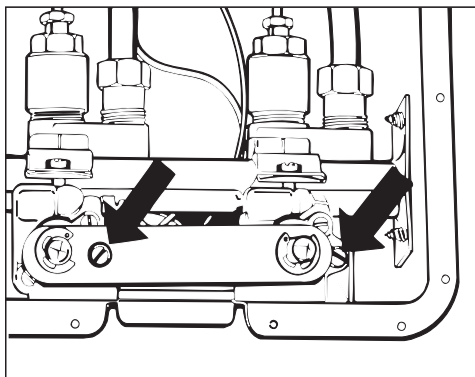


- Haal de hoofdspuiters met een steeksleutel SW 10 uit de inspuithouder; houd tegelijkertijd de inspuithouder met een andere steeksleutel SW 13 tegen.
- Draai de nieuwe hoofdspuiters erin en houd de inspuithouder weer met de steeksleutel tegen.

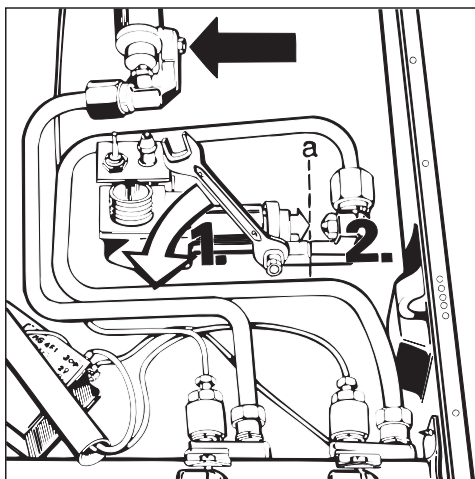
Verwisselen van de inspuitsers

Kleinstelinspuitsers

- Draai de kleinstelinspuitsers in de gasarmatuur met een kleine schroevendraaier los.
- Trek de kleinstelinspuitsers met een spitse tang eruit. Plaats vervolgens de nieuwe inspuitsers in omgekeerde volgorde en draai ze vast.



Controleren van de aanzuiging van de primaire lucht

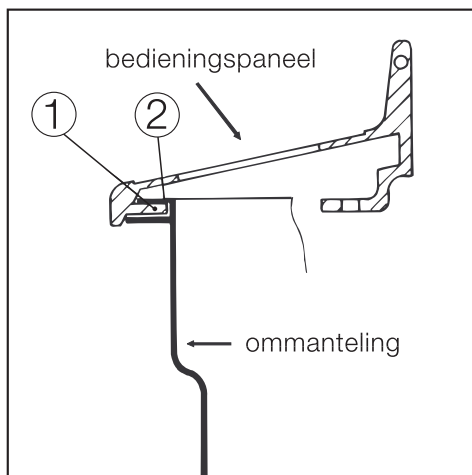


- De luchtregelbuis moet altijd met de markering (a) die op de inspuithouder staat zijn afgesloten. Indien dit

niet het geval is, moet de stelschroef los worden gedraaid, de luchtregelbuis worden verschoven en de schroef weer worden vastgedraaid.

- De kookplaat moet in omgekeerde volgorde worden gemonteerd.

Het profiel van het bedieningspaneel ① moet in de houder van de ommanteling ② grijpen.



Wanneer de afdekplaat van de kookplaat wordt geplaatst, moeten de ontstekingselektrode en het thermoelement van de vlambeveiliging in de voorgeboorde gaten vastklikken.

- Plaats de branderkoppen en schroef ze met de messing schroeven vast.
- Plaats vervolgens de branderdekseks.

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

Bij storingen:

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

Voor onderdelen leveranties:

- 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