

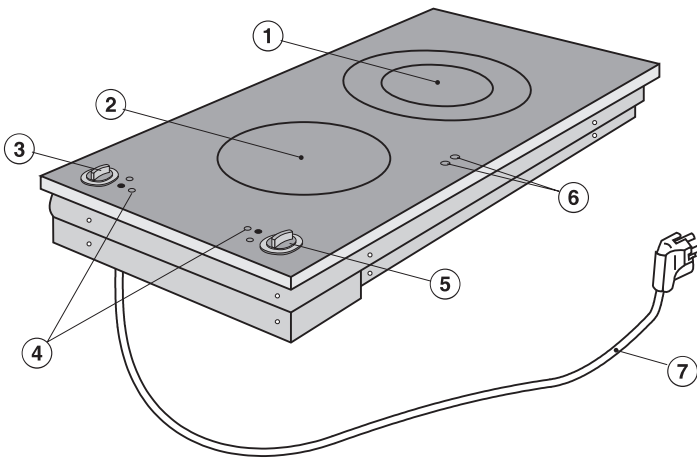
Gebruiksaanwijzing Keramische kookplaten KM 400 KM 412

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.



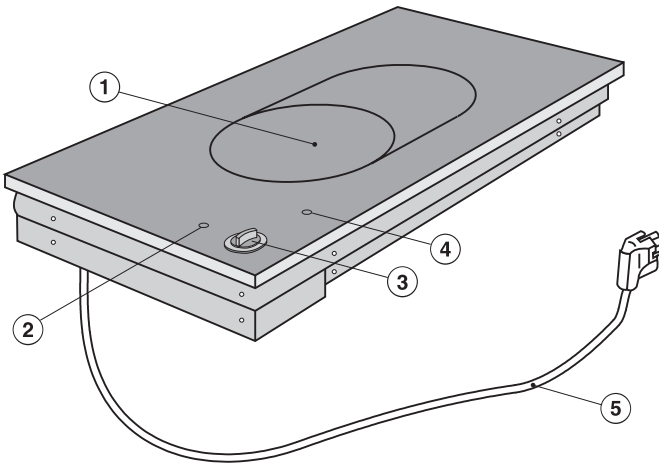
Algemeen	4
Veiligheidsinstructies en waarschuwingen	6
Vóór het eerste gebruik	11
Informatie vooraf	11
Het verpakkingsmateriaal	12
Het afdanken van het apparaat	12
Reiniging voor het eerste gebruik	13
Bediening	14
Kookzones in- en uitschakelen, restwarmte-indicatie	14
Tabel voor het kiezen van de juiste stand	15
Kookzonevergroting	16
Oververhittingsbeveiliging	17
Tips om energie te besparen	18
Reiniging en onderhoud	19
Nuttige tips	20
Techniek	21
Elektrische aansluiting	21
Technische gegevens	21
Technische Dienst	22
Typeplaatje	22

KM 400



- ① Vario-kookzone (Ø 12 cm / 18,5 cm; vermogen 700 W / 1700 W)
- ② Kookzone (Ø 14,5 cm; vermogen 1100 W)
- ③ Schakelaar voor kookzone ②
- ④ Controlelampjes voor de kookzones
- ⑤ Schakelaar voor kookzone ①
- ⑥ Restwarmte-indicatoren
- ⑦ Aansluitsnoer met stekker

KM 412



- ① Braadzone (Ø 17 cm / 17 cm x 26,5 cm; vermogen 1400 W / 2200 W)
- ② Controlelampje
- ③ Kookzoneschakelaar
- ④ Restwarmte-indicator
- ⑤ Aansluitsnoer met stekker

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

Het inbouwen en aansluiten van het apparaat

■ Wordt de stekker verwijderd, dan moet dit apparaat door een vakman worden ingebouwd en aangesloten. Deze is precies op de hoogte van de landelijke voorschriften en van de voorschriften van het gemeentelijke energiebedrijf en houdt zich daar strikt aan. Wanneer er bij het inbouwen en aansluiten van het apparaat fouten worden gemaakt, kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die daar eventueel het gevolg van is.

■ 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 (bijvoorbeeld een elektrische schok).

■ Wordt het apparaat met een verlengkabel op de netspanning aangesloten, dan moeten de verlengkabel en de stekkerverbinding tegen vocht geïsoleerd zijn.

Efficiënt gebruik van het apparaat

■ Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u uw apparaat voor het eerst gebruikt. Dat is veiliger voor uzelf en u voorkomt onnodige schade aan het apparaat.

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

■ Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.

■ Gebruik het apparaat alleen voor het bereiden van gerechten. Gebruik voor andere doeleinden is niet toegestaan 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.

■ Gebruik het apparaat niet om er een ruimte mee te verwarmen. Door de temperatuurontwikkeling bij het apparaat kunnen licht ontvlambare voorwerpen in de buurt ervan gaan branden. Bovendien wordt hierdoor de levensduur van het apparaat verkort.

■ Het apparaat mag niet in de open lucht worden geplaatst en gebruikt.

Het voorkomen van schade aan het apparaat

■ 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 op de keramische plaat geen pannen of schalen met een scherpe rand aan de bodem of pannen met een emailaag die niet goed is afgewerkt. Anders ontstaan er krassen op de keramische plaat. Let er ook op dat er geen krassen door zand of zoutkorrels ontstaan.

■ Voorkom dat suiker in vaste of vloeibare vorm, kunststof en aluminiumfolie op hete kookzones terechtkomen. Deze stoffen smelten, kleven vast en kunnen bij afkoeling scheuren, barsten en andere beschadigingen aan de keramische plaat veroorzaken. Komt per ongeluk toch iets op een hete kookzone terecht, vermeng de suikerhoudende stoffen dan **onmiddellijk** met water. Schakel vervolgens de kookzone uit en verwijder de resten met een schraper, zolang de plaat nog heet is. Let op dat u daarbij uw handen niet brandt. Reinig de plaat verder als deze is afgekoeld. Gebruik daarvoor een speciaal reinigingsmiddel voor kookplaten.

■ Gebruik nooit een stoomreiniger. Door de stoom kunnen de oppervlakken en onderdelen van het apparaat blijvend beschadigd raken, waarvoor de fabrikant niet aansprakelijk kan worden gesteld.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

Het voorkomen van brandwonden

■ Wanneer u het apparaat gebruikt, wordt het zeer heet. Ook na het uitschakelen blijft het apparaat dat nog enige tijd. Pas als de restwarmte-indicator gedoofd is, kunt u de plaat aanraken. Zorg ervoor dat kinderen uit de buurt blijven wanneer het apparaat in werking is.

■ Bewaar geen voorwerpen die voor kinderen interessant zijn in kastjes boven of achter het apparaat. De kinderen klimmen dan misschien op het apparaat en kunnen zich er dan aan branden.

■ Trek altijd ovenwanten aan of gebruik pannenlappen als u met het hete apparaat werkt. De pannenlappen mogen niet nat of vochtig zijn, omdat ze de warmte dan beter geleiden. U kunt zich branden!

■ Verwarm geen dichte blikken en dergelijke op het apparaat. Als u dat doet, ontstaat er overdruk waardoor de blikken uit elkaar spatten en u zich kunt verwonden.

■ Gebruik het apparaat niet als werkblad. Als de plaat per ongeluk wordt ingeschakeld of als deze nog heet is, kunnen de desbetreffende voorwerpen - afhankelijk van het materiaal - heet worden, smelten of vlam vatten.

■ Dek het apparaat nooit af met een doek of iets dergelijks. Als het apparaat wordt ingeschakeld, bestaat er brandgevaar.

■ Houd het apparaat goed in de gaten wanneer u met olie of vetten werkt. Olie en vet kunnen in brand raken. Ook de afzuigkap kan dan vlam vatten. Brandgevaar!

■ Mocht het vet of de olie toch een keer vlam vatten, gebruik dan nooit water voor het blussen! Doof de vlammen met een deken of met schuim uit een brandblusser.

■ Flambeer nooit onder een afzuigkap. Door de vlammen kan de afzuigkap in brand vliegen.

■ Wanneer zich onder het ingebouwde apparaat een schuiflade bevindt, zonder tussenbodem, mogen daarin geen brandbare voorwerpen zoals spraybussen worden bewaard. Wanneer er een bestekbak in zit, controleer dan of deze van hittebestendig materiaal is.

Als het apparaat defect is

■ Wanneer u een defect aan het apparaat constateert, schakel dan eerst het apparaat uit en vervolgens de hoofdschakelaar van de huisinstallatie. Draai smeltveiligheden er volledig uit. Is het apparaat niet ingebouwd en heeft het geen vaste aansluiting, trek dan ook de aansluitkabel uit het stopcontact. Pak de aansluitkabel bij de stekker vast. Bel nu de Technische Dienst. Zorg ervoor dat de hoofdschakelaar niet weer wordt ingeschakeld en dat er geen spanning op het apparaat komt, totdat het defect is verholpen.

■ Houdt u er rekening mee dat er ook bij scheuren en barsten in de keramische plaat sprake is van een defect.

■ Reparaties mogen alleen door een vakman worden uitgevoerd. Door ondeskundig uitgevoerde reparaties loopt de gebruiker grote risico's en kan het apparaat beschadigd raken. Open in geen geval de ommanteling van het apparaat.

■ Als dit apparaat binnen de garantieperiode defect raakt, mag het alleen door de Technische Dienst van Miele worden gerepareerd, anders vervalt de garantie op het apparaat.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

Het voorkomen van andere gevaren

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

■ Zorg ervoor dat het voedsel altijd voldoende wordt verwarmd. Eventuele bacteriën in het voedsel worden alleen gedood wanneer de temperatuur hoog genoeg is en lang genoeg wordt aangehouden.

■ Gebruik geen serviesgoed van kunststof of aluminiumfolie, want dat smelt bij hoge temperaturen. Bovendien kan er brand ontstaan.

■ Verwarm nooit lege pannen of schalen, omdat deze anders beschadigd kunnen raken.

■ Houd kinderen in de gaten en zorg ervoor dat ze niet bij het apparaat kunnen komen als het is ingeschakeld.

■ Wanneer u het apparaat afdankt, trek dan de stekker uit het stopcontact en maak deze samen met de aansluitkabel onbruikbaar. U voorkomt daarmee dat het apparaat gevaar oplevert, bijvoorbeeld voor spelende kinderen.

Informatie vooraf

Omdat het typeplaatje niet meer zichtbaar is als het apparaat is ingebouwd, wordt er een tweede typeplaatje meegeleverd. Plak dit typeplaatje op de aangegeven plaats achter in uw gebruiksaanwijzing.

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

Vóór het eerste gebruik

Het verpakkingsmateriaal

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. Het verpakkingsmateriaal is uitgekozen met het oog op een zo gering mogelijke belasting van het milieu en de mogelijkheden voor recycling.

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, informeert u de reinigingsdienst van uw gemeente waar u die kunt afgeven.

Het afdanken van het apparaat

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

Zie ook het hoofdstuk 'Veiligheidsinstructies en waarschuwingen'.

Wanneer u het apparaat afdankt, trek dan de stekker uit het stopcontact. Maak de stekker en de aansluitkabel onbruikbaar. U voorkomt daarmee dat het apparaat gevaar oplevert, bijvoorbeeld voor spelende kinderen.

Reiniging voor het eerste gebruik

Wij raden u aan het apparaat met een vochtige doek te reinigen en daarna weer droog te wrijven, voordat u het voor het eerst gebruikt.

Gebruik voor het reinigen geen afwasmiddel, omdat daardoor blijvende blauwe vlekken op de plaat kunnen ontstaan.

De metalen delen van het apparaat zijn voorzien van een speciaal bescherm laagje, waardoor bij het eerste gebruik geurtjes kunnen ontstaan. Wanneer er geurtjes en damp vrijkomen, betekent dat niet dat het apparaat defect is of verkeerd is aangesloten. Ze verdwijnen na korte tijd.

Bediening

Kookzones in- en uitschakelen, restwarmte-indicatie

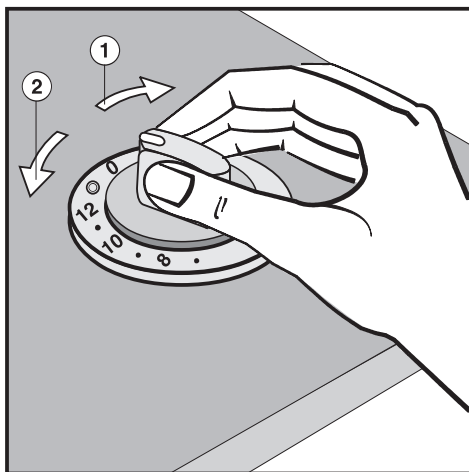
Vario-kookzone/braadzone bedienen:

U kunt een **kookzone met symbool ☉** op de schakelaar **inschakelen** door de kookzoneschakelaar **naar rechts ①** te draaien. U kunt deze kookzone **uitschakelen** door de kookzoneschakelaar **naar links ②** op '0' te draaien.

De kookzoneschakelaar kan niet door het symbool ☉ heen op '0'

Nadat u een kookzone heeft ingeschakeld, gaat het bijbehorende controlelampje branden. Na enkele ogenblikken licht ook de **restwarmte-indicator** op. Wanneer u de kookzone weer uitschakelt, gaat het controlelampje uit. De restwarmte-indicator dooft pas als de kookzone zonder gevaar kan worden aangeraakt.

Raak de kookzones niet aan zolang de restwarmte-indicator brandt. Leg er ook geen temperatuurgevoelige voorwerpen op! Brandgevaar!



worden gedraaid.

Gewone kookzone bedienen

(alleen bij KM 400):

U kunt een **kookzone zonder symbool ☉** op de schakelaar in- en uitschakelen door de kookzoneschakelaar naar links of naar rechts te draaien.

Tabel voor het kiezen van de juiste stand

Bereiding	Stand
Boter, chocolade, etc. smelten Gelatine oplossen Yoghurt maken	1 - 2
Saus maken van eigeel en boter Kleine hoeveelheden vloeistof opwarmen Gerechten warmhouden die snel aankoken Rijst wellen	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	3 - 5
Diepvriesproducten ontdooien Groente, vis stoven Deegwaren, peulvruchten wellen Graan wellen	4 - 6
Aankoken en doorkoken van grote hoeveelheden	7
Vis, schnitzel, braadworst, eieren, etc. behoedzaam bakken	8 - 9
Pannenkoeken, rösti bakken	9 - 11
Grote hoeveelheden water koken Aankoken	11 - 12
Symbool voor het inschakelen van de kookzonevergroting	☉

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 gekozen.

Bediening

Kookzonevergroting

Wanneer u grote pannen gebruikt, kunt u de kookzonevergroting van de vario-kookzone of die van de braadzone inschakelen.

U schakelt de kookzonevergroting weer uit door de schakelaar naar links op '0' te draaien.

Ga als volgt te werk:

- Draai de kookzoneschakelaar **naar rechts** door stand '12' heen op het symbool ☉.
- Draai vervolgens de kookzoneschakelaar **naar links** op de gewenste stand.

Oververhittingsbeveiliging

Alle kookzones zijn voorzien van een oververhittingsbeveiliging (temperatuurbegrenzer). Deze schakelt de kookzone automatisch uit, wanneer de keramische plaat te heet wordt. Zodra de plaat weer voldoende is afgekoeld, wordt de kookzone weer ingeschakeld.

Oververhitting kan optreden, wanneer

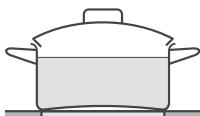
- leeg kookgerei verhit wordt.
- de bodem van de pan niet gelijkmatig op de kookzone aansluit.
- de pan de warmte niet goed geleidt.

Dat de oververhittingsbeveiliging actief is, ziet u daaraan dat de kookzone ook op de hoogste vermogensstand in- en uitgeschakeld wordt.

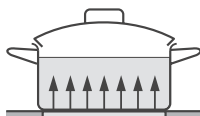
Bediening

Tips om energie te besparen

- Gebruik pannen met een stabiele bodem die iets naar binnen buigt. Als de bodem heet wordt, sluit deze strak op de kookzone aan. De kooktijd neemt toe wanneer u pannen met oneffen bodem gebruikt.



koud

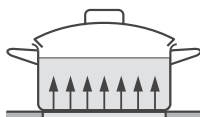


heet

- De diameter van de pan moet overeenkomen met die van de kookzone. Op deze manier voorkomt u dat er onnodig warmte ontsnapt.

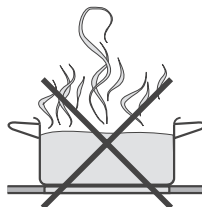


te klein

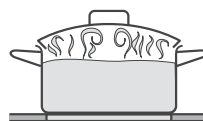


goed

- Kook bij voorkeur met een deksel op de pan. Op die manier voorkomt u dat er onnodig warmte ontsnapt.



zonder deksel



met deksel

Schakel bij wat langere bereidings-tijden de kookzone 5 tot 10 minuten voordat het gerecht gaar is uit. Op deze manier maakt u optimaal gebruik van de restwarmte.

Gebruik nooit een stoomreiniger. Door de stoom kunnen de oppervlakken en onderdelen van het apparaat blijvend beschadigd raken, waarvoor de fabrikant niet aansprakelijk kan worden gesteld.

Gebruik geen puntige voorwerpen, zodat de dichtingen tussen de glasplaat en de lijst dan wel tussen lijst en werkblad niet beschadigd raken.

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

Gebruik voor het reinigen geen afwasmiddel, omdat daardoor blijven de blauwe vlekken op de plaat kunnen ontstaan.

Als u een speciaal reinigingsmiddel voor keramische platen gebruikt, houdt u zich dan aan de aanwijzingen van de fabrikant.

Wis de plaat met schoon water na. Er mogen geen resten reinigingsmiddel op de plaat achterblijven, omdat deze de kookplaat kunnen aantasten.

Wrijf het apparaat na het reinigen droog. Zo voorkomt u kalkafzetting.

Reinig de keramische plaat na ieder gebruik.

Laat de plaat afkoelen en verwijder alle grove vervuilingen met een vochtige doek. Vastgekoekte vervuilingen verwijderd u met een schraper.

Reinig de plaat vervolgens grondig met een speciaal reinigingsmiddel voor keramische platen en met keukenpapier of een schone doek. Ook kalkresten (van overgekookt water) en aluminiumvlekken worden zo verwijderd.

Eventueel kunt u een speciaal middel gebruiken dat een water- en vuilafstotend laagje vormt.

Wis het oppervlak daarna met een vochtige doek af en wrijf de plaat weer droog.

Komt suiker, suikerhoudend voedsel, kunststof of aluminiumfolie op een hete kookzone terecht, vermeng de suikerhoudende stoffen dan **onmiddellijk** met water. Schakel vervolgens de kookzone uit en verwijder de resten met een schraper, zolang de plaat nog heet is. Let op dat u daarbij uw handen niet brandt. Reinig de plaat verder als deze is afgekoeld. Gebruik daarvoor een speciaal reinigingsmiddel voor kookplaten.

Nuttige tips

Elektrische apparaten mogen alleen door vakmensen worden geïnstalleerd en gerepareerd. Ondeskundig uitgevoerde installatie- en/of reparatiewerkzaamheden kunnen een groot gevaar voor de gebruiker opleveren.

Wat moet u doen als...

...het apparaat niet heet wordt nadat u het heeft ingeschakeld?

Controleer of de zekering van de huisinstallatie is doorgeslagen. Waarschuw indien nodig de Technische Dienst.

...de verwarming van een kookzone op de hoogste vermogensstand in- en uitgeschakeld wordt?

De kookzone is oververhit (zie de rubriek 'Oververhittingsbeveiliging').

Elektrische aansluiting

Aansluiting op een geaard stopcontact wordt aanbevolen, omdat dat eventuele werkzaamheden van de Technische Dienst gemakkelijker maakt.

Wordt de stekker verwijderd, dan mag dit apparaat uitsluitend door een erkend elektricien op het elektriciteitsnet worden aangesloten. Deze is op de hoogte van de landelijke voorschriften en de voorschriften van het plaatselijke energiebedrijf. Het apparaat mag alleen worden aangesloten op een huisinstallatie die volgens NEN 1010 is geïnstalleerd.

Is het stopcontact niet toegankelijk of is er sprake van een vaste aansluiting, dan moet het apparaat via een schakelaar met **alle polen** van de netspanning kunnen worden losgekoppeld. De contactopening in uitgeschakelde toestand moet 3 mm bedragen. Geschikt zijn zelf-uitschakelaars, zekeringen en relais (EN 60 335).

Voordat u dit apparaat aansluit, dient u de **aansluitgegevens** (spanning en frequentie) op het **typeplaatje** te vergelijken met de waarden van het elektriciteitsnet. Deze gegevens moeten beslist overeenkomen.

Dit apparaat mag slechts aan één zijkant en aan de achterkant aansluiten op meubels of wanden die hoger zijn dan het apparaat zelf (zie de bijgevoegde montagehandleiding).

Technische gegevens

Aansluitgegevens:

Zie typeplaatje.

Aansluiting:

AC 230 V / 50 Hz

Zekering:

16 A

Aardlekschakelaar:

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

Bij een beveiliging ≤ 100 mA kan het voorkomen dat de aardlekschakelaar reageert, als u het apparaat inschakelt nadat het enige tijd niet gebruikt is.

Techniek

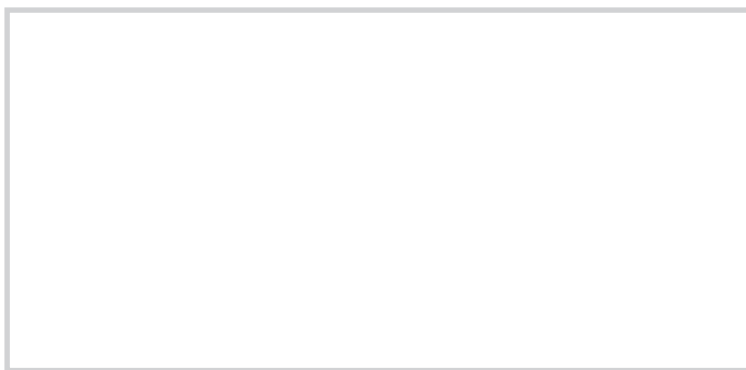
Technische Dienst

Het adres en het telefoonnummer van de Technische Dienst vindt u op de achterkant van deze gebruiksaanwijzing.

Voor een goede en vlotte afhandeling moet de Technische Dienst het type en het nummer van het apparaat weten. Beide gegevens vindt u op het bijgevoegde typeplaatje.

Typeplaatje

Plak hier het bijgevoegde typeplaatje. Controleer of de gegevens op het typeplaatje overeenkomen met de gegevens op het titelblad van deze gebruiksaanwijzing.





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 Infocentrum Miele-inbouwapparaten:

De Limiet 2 (wegnummer 31)
4131 NR Vianen

*) meerdere lijnen