

Gebruiksaanwijzing
Keramische kookplaten
KM 453
KM 454

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.



Inhoud

Algemeen

KM 453	3
KM 454	4
Kookzones: sensortoetsen en info-displays	5
Beschrijving van de kookzones	6

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen 7

Een bijdrage aan de bescherming van ons milieu 11

Vóór het eerste gebruik

Voordat u de kookplaat in gebruik neemt	12
Reiniging voor het eerste gebruik	12

Bediening

Bedieningspaneel met sensortoetsen	13
Kookplaat inschakelen	13
Kookzones inschakelen	14
Koken zonder aankookautomaat	14
Tabel voor het kiezen van de juiste stand	15
Koken met aankookautomaat	16
Kookzonevergroting	17
Kookzones uitschakelen	17
Kookplaat uitschakelen	18
Restwarmte-indicator	18

Kookwekker

Hoe werkt de kookwekker?	19
Kookwekker instellen	19
Kooktijdprogrammering	20

Kinderbeveiliging 21

Veiligheidsvoorziening

Automatisch uitschakelen als een kookzone te lang aan staat	22
Automatisch uitschakelen als er iets op het bedieningspaneel ligt.	22

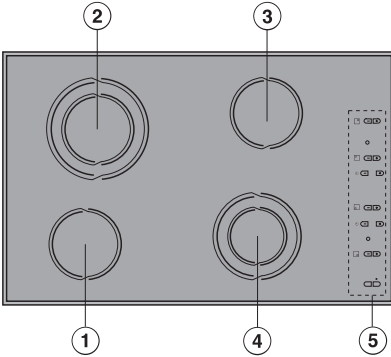
De juiste pannen 23

Reiniging en onderhoud 24

Nuttige tips	26
Elektrische aansluiting	27
Technische gegevens	28
Technische Dienst	29
Typeplaatje	30

KM 453

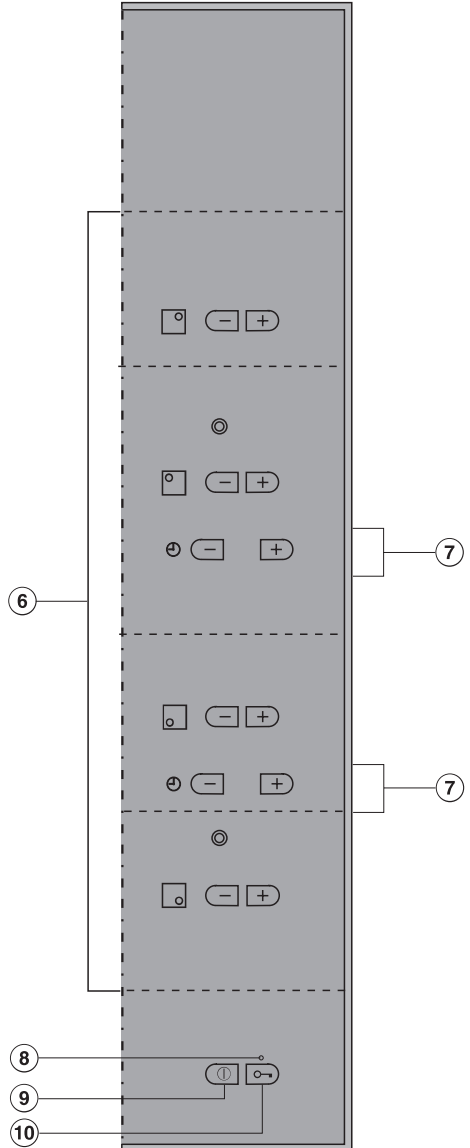
Kookplaat



- ① ③ Kookzones
- ② ④ Vario-kookzones
- ⑤ Bedieningspaneel

Bedieningspaneel

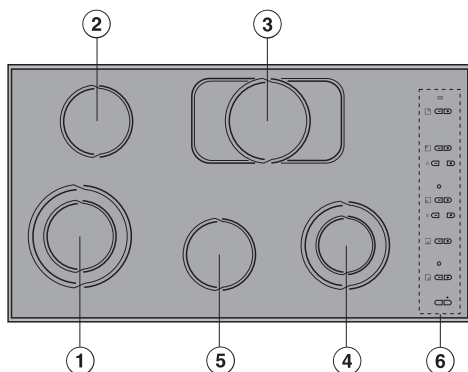
- ⑥ Sensortoetsen en info-displays van de kookzones (zie pag. 5)
- ⑦ Kookwekker (zie pag. 5)
- ⑧ Controlelampje voor de kinderbeveiliging
- ⑨ Sensortoets Aan/Uit
- ⑩ Sensortoets kinderbeveiliging



Algemeen

KM 454

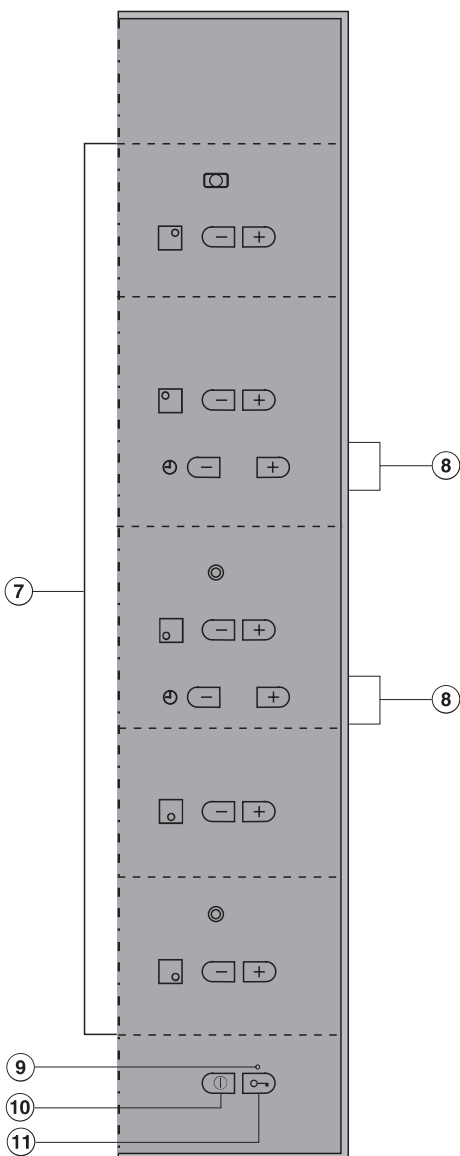
Kookplaat



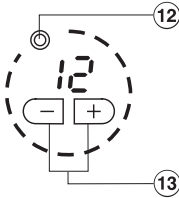
- ① ④ Vario-kookzones
- ② ⑤ Kookzones
- ③ Braadzone
- ⑥ Bedieningspaneel

Bedieningspaneel

- ⑦ Sensortoetsen en info-displays van de kookzones (zie pag. 5)
- ⑧ Kookwekker (zie pag. 5)
- ⑨ Controlelampje voor de kinderbeveiliging
- ⑩ Sensortoets Aan/Uit
- ⑪ Sensortoets kinderbeveiliging

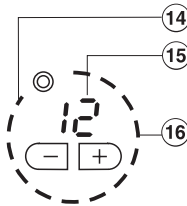


Sensortoetsen en info-display



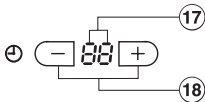
Sensortoetsen:

- ⑫ Voor het inschakelen van de kookzonevergroting
- ⑬ - / + toetsen voor het instellen van de gewenste stand



Weergave:

- ⑭ De kookzonevergroting is ingeschakeld
- ⑮ Klaar voor gebruik: '0'
Stand: '1' t/m '12'
Restwarmte: $\equiv$, $=$ of $-$
- ⑯ Standenindicator: het aantal segmenten dat brandt komt overeen met de ingestelde stand (uitzondering: zie het hoofdstuk "Aankookautomaat").



Kookwekker:

Kookwekker of kooktijdprogrammering van de kookzones $\square$ en $\square$

- ⑰ Tijdweergave
- ⑱ - / + toetsen voor het instellen van de kookwekker

Algemeen

Beschrijving van de kookzones

kookzone	KM 453		KM 454	
	Ø in cm	vermogen in Watt	Ø in cm	vermogen in Watt
	14,5	1100	14,5 / 21,0	1000 / 2000
	14,5 / 21,0	1000 / 2000	14,5	1100
	14,5	1100	17,0 / 17,0 x 26,5	1500 / 2600
	12,0 / 18,0	700 / 1700	12,0 / 18,0	700 / 1700
	-	-	14,5	1100
		totaal: 5900		totaal: 8500

- Alle kookzones zijn voorzien van HiLight-verwarmingselementen. Voordeel hiervan is dat de opwarmingstijd beduidend korter is dan bij gebruikelijke verwarmingselementen.
- Alle kookzones zijn voorzien van een aankookautomaat (zie het hoofdstuk "Aankookautomaat").

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 inmaken 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 bslust 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 uitsluitend 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 wanneer deze in werking is. De kookzones worden zeer heet wanneer ze aanstaan.

■ Kinderen kunnen ook verbrandingen oplopen als zij pannen van de kookplaat trekken.

Bij de vakhandelaar is een speciaal rek verkrijgbaar, dat ervoor zorgt dat kinderen niet meer bij de kookplaat kunnen komen.

Keramische kookzone

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

■ Schakel de kookplaat onmiddellijk uit als deze scheurtjes e.d. vertoont. Door scheuren kunnen etensresten of overkokend vocht bij elektrisch geladen onderdelen terechtkomen. Er kan dan kortsluiting ontstaan. Trek de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering uit. Waarschuw de Technische Dienst van Miele.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

■ Gebruik de keramische kookplaat niet als werkblad. Leg er dus geen voorwerpen op. Als de kookplaat per ongeluk wordt ingeschakeld of als deze nog heet is, zouden deze voorwerpen kunnen gaan smelten of vlam kunnen vatten.

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

■ Voorkom dat er suiker in vaste of vloeibare vorm, kunststof en aluminiumfolie op warme kookzones terechtkomen. 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.

■ Trek altijd ovenwanten aan of gebruik pannenlappen als u met hete pannen aan het werk bent.

■ Dek de kookplaat nooit af met een doek o.i.d. Als de kookplaat per ongeluk wordt ingeschakeld, bestaat er brandgevaar.

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

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

■ Laat het apparaat gedurende de garantieperiode uitsluitend door een Miele-vakman repareren, anders vervalt de aanspraak op garantie.

■ Zet geen hete pannen of schalen op of in de buurt van het bedieningspaneel. Hierdoor kunnen elektronische onderdelen onder het paneel beschadigen.

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

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

Algemeen

■ Houd de kookplaat goed in de gaten wanneer 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.

■ 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.

■ Wanneer er geen tussenbodem zit tussen de ingebouwde kookplaat en een schuiflade onder de kookplaat, dan mogen er geen brandbare voorwerpen zoals spraybussen in de lade worden bewaard. Wanneer er een bestekbak in de lade zit, controleer dan of deze van hittebestendig materiaal is vervaardigd.

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.

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".

Vóór het eerste gebruik

Voordat u de kookplaat in gebruik neemt

 Omdat het typeplaatje niet meer zichtbaar is als de kookplaat is ingebouwd, wordt er een tweede typeplaatje meegeleverd. Plak dit typeplaatje op de aangeven plaats achter in uw gebruiksaanwijzing. U vindt de telefoonnummers van diverse afdelingen van Miele Nederland B.V. op de achterzijde van deze gebruiksaanwijzing.

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

Reiniging voor het eerste gebruik

Bij het eerste gebruik kunnen er geuren vrijkomen; het water in de isolering verdampst en er verbranden kleine stofdeeltjes die op en in de kookplaat zitten.

- U kunt de stofdeeltjes op de kookplaat verwijderen door deze af te nemen met een lauwwarm sopje. Wrijf de kookplaat daarna goed droog.

Bedieningspaneel met sensortoetsen

Het bedieningspaneel van uw keramische kookplaat is voorzien van elektronische sensortoetsen. Deze toetsen reageren op het contact met uw vingers.

U bedient de kookzones door de desbetreffende sensortoetsen aan te raken. Iedere reactie van de sensortoetsen wordt door een akoestisch signaal bevestigd.

Houd het bedieningspaneel altijd vrij en schoon.

Als er iets op de sensortoetsen wordt neergezet of als er vuil op terecht komt, kan dit als bediening van de toetsen worden geregistreerd.

Bovendien kunnen de elektronische onderdelen beschadigen als u er hete pannen op zet.

Kookplaat inschakelen

Om de kookzones te kunnen gebruiken moet u eerst de kookplaat inschakelen.

- Raak de sensortoets Aan/Uit aan ①.

In alle displays van de kookzones verschijnt een '0' en in de displays van de kookwekkers brandt '00'. De kookplaat is nu ingeschakeld en de kookzones zijn klaar voor gebruik. De kookzones worden echter pas heet nadat u een stand heeft ingesteld.

Als er geen stand wordt ingesteld verdwijnen de nullen na ca. 30 seconden weer. De kookplaat wordt om veiligheidsredenen automatisch uitgeschakeld.

Bediening

Kookzones inschakelen

Algemeen

U kunt een kookzone altijd inschakelen wanneer:

- een '0' in het display brandt (zie de rubriek "Kookplaat inschakelen").
- één of meerdere kookzones al in werking zijn.

U kunt een kookzone inschakelen en een stand instellen door de desbetreffende - of + sensortoets aan te raken. Met de - toets verlaagt u de stand van '12' tot '0', met de + toets verhoogt u de stand van '0' tot '12'.

Raak voor het instellen van een vermogensstand altijd maar één sensortoets tegelijk aan. Wanneer u beide toetsen tegelijk aanraakt, wordt dit genegeerd en reageert de kookplaat niet.

Bij het inschakelen van de kookzone kunt u kiezen of u met of zonder aankookautomaat wilt koken.

Inschakelen met de - toets:

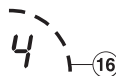
Koken **zonder** aankookautomaat

Inschakelen met de + toets:

Koken **met** aankookautomaat

Koken zonder aankookautomaat

- Raak de - toets net zolang aan totdat de gewenste vermogensstand in het display verschijnt
bijv. '4':



Tegelijkertijd gaat het aantal segmenten van de standenindicator ⑯ branden dat overeenkomt met de ingestelde stand, in dit geval '4'.

Tabel voor het kiezen van de juiste stand

Deze standen gelden voor alle kookzones:

Bereiding	Stand
boter, chocolade ... 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 bruin korstje bakken fruit blancheren	3 - 5
diepvriesproducten ontdooien groente, vis stoven deegwaren, noten wellen graan wellen	4 - 6
aankoken en doorkoken van grote hoeveelheden	7
vis, schnitzel, braadworst, eieren... behoedzaam bakken (zonder oververhitting van het vet)	8 - 9
pannenkoeken, rösti bakken ...	9 - 11
grote hoeveelheden water koken aankoken	11 - 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.

Bediening

Koken met aankookautomaat

Als de aankookautomaat is geactiveerd, wordt het gerecht eerst op vol vermogen (stand "12") aan de kook gebracht. Daarna wordt er naar de doorkookstand teruggeschakeld. De aankooktijd hangt af van de ingestelde doorkookstand (zie tabel).

doorkookstand	aankooktijd in minuten
1	0,5
2	2,0
3	2,5
4	3,0
5	4,0
6	6,0
7	9,0
8	2,0
9	2,0
10	2,5
11	2,5
12	-

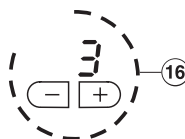
Het activeren van de aankookautomaat:

- Raak de + toets van de kookzone net zolang aan totdat de gewenste doorkookstand in het display verschijnt, bijv. '3'.

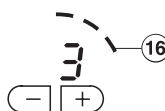
Gedurende de aankooktijd branden er **12 segmenten** van de standenindicator ⑯. Nadat de aankooktijd is afgelopen, komt **het aantal segmenten** dat brandt, overeen met de ingestelde doorkookstand.

Voorbeeld:

gedurende de aankooktijd:



gedurende de doorkooktijd:



Tijdens de aankooktijd kunt u een hogere doorkookstand instellen met behulp van de + toets. Hierdoor wordt de aankooktijd langer.

Het instellen van een lagere doorkookstand met behulp van de - toets is alleen binnen 10 seconden na het activeren van de aankookautomaat mogelijk. Wanneer u hierna nog probeert een lagere doorkookstand in te stellen, dan wordt de aankookautomaat uitgeschakeld.

Aankookautomaat voor afloop van de aankooktijd uitschakelen:

- Raak de - toets van de kookzone aan.

Het aantal segmenten van de standenindicator dat nu brandt, komt overeen met de ingestelde vermogensstand.

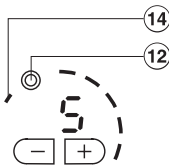
Kookzonevergroting

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

- Schakel de kookzone in met behulp van de - of de + toets en kies een vermogensstand.
- Raak vervolgens de sensortoets ⑫ aan om de kookzonevergroting in te schakelen.

Wanneer er een '0' in het display van de kookzone brandt, kunt u ook eerst de kookzonevergroting inschakelen en dan pas een vermogensstand kiezen.

De kookzonevergroting wordt door een kort segment ⑭ links boven in de standenindicator weergegeven.



Kookzones uitschakelen

- Raak **tegelijk** de - en de + toets van de desbetreffende kookzone aan.

In het display is gedurende ca. 30 seconden een '0' te zien.

Hierna verschijnt de **restwarmte** (zie de rubriek "Restwarmte-indicatie").

Bediening

Kookplaat uitschakelen

U kunt de kookplaat op ieder moment uitschakelen.

- Raak de sensortoets Aan/Uit ① aan.

Vanaf dat moment zijn alle kookzones uitgeschakeld. In de displays van de kookzones die nog warm zijn, wordt de restwarmte aangegeven.

Restwarmte-indicator

Na het uitschakelen van de kookzone resp. de kookplaat wordt de restwarmte van een nog hete kookzone met drie streepjes, die horizontaal boven elkaar liggen, weergegeven:



De streepjes verdwijnen één voor één als de kookzone afkoelt. Het laatste streepje gaat uit als de kookzone zover is afgekoeld dat deze zonder gevaar kan worden aangeraakt.

Raak de kookzone niet aan zolang de restwarmte-indicator brandt en leg ook geen voorwerpen op de kookzone. Pas op! Verbrandingsgevaar!

De kookzones links achter en links voor zijn voorzien van een kookwekker. U kunt deze gewoon los als kookwekker gebruiken of u kunt hiermee de kooktijd van de desbetreffende kookzone programmeren. De kookzone wordt dan na afloop van de kooktijd automatisch uitgeschakeld.

Hoe werkt de kookwekker?

Met beide kookwekkers kunt u met behulp van de - of de + toets een kookwekkertijd van 0 tot 99 minuten instellen.

U kunt de kookwekker uitschakelen door de - en de + toets **tegelijk aan te raken**.

Kookwekker instellen

U kunt beide kookwekkers alleen gebruiken als de kookplaat **is ingeschakeld**. De **kookzone waar de kookwekker bij hoort hoeft niet ingeschakeld te zijn**. De kookwekker functioneert net zoals een gewone kookwekker.

- Raak de - of de + toets van de kookwekker net zolang aan totdat de gewenste kookwekkertijd in het display verschijnt, bijv. 15 min.
Let op: **de kookplaat moet ingeschakeld zijn**.



De ingestelde kookwekkertijd loopt in stappen van een minuut af. Dit wordt in het bijbehorende display weergegeven.

Na afloop van de kookwekkertijd klinkt er gedurende ca. 10 seconden een akoestisch signaal. In het display van de kookwekker verschijnt '00'.

Let op: door de kookzone, die bij de kookwekker hoort, in te schakelen, wist u de instellingen van de kookwekker. In het display verschijnt '00'.

Kookwekker

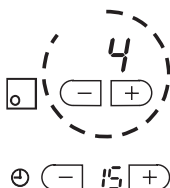
Kooktijdprogrammering

U kunt de kooktijd van de kookzones links achter en links voor programmeren. Na afloop van de kooktijd worden deze kookzones automatisch uitgeschakeld. Voordat u de kooktijd programmeert, moet er eerst een vermogensstand worden ingesteld.

- Stel voor de desbetreffende kookzone een vermogensstand in.
- Raak de - of de + toets van de kookwekker die bij deze kookzone hoort net zolang aan totdat de gewenste kookwekkertijd in het display verschijnt, bijv. 15 Minuten.

De ingestelde kooktijd loopt in stappen van een minuut af. Dit wordt in het bijbehorende display weergegeven.

Na afloop van de ingestelde kooktijd wordt de kookzone uitgeschakeld. Er klinkt gedurende ca. 10 seconden een akoestisch signaal. In het display voor het vermogen verschijnt een '0' en in het display van de kookwekker verschijnt '00'.



De kinderbeveiliging voorkomt dat kinderen de kookplaat of de kookzones zonder toezicht inschakelen of de gekozen instellingen wijzigen.

U kunt de kinderbeveiliging activeren als de kookplaat uitgeschakeld is maar ook als deze in gebruik is.

Als u de kinderbeveiliging activeert als de **kookplaat uitgeschakeld** is, dan kan deze niet meer worden ingeschakeld.

Als u de kinderbeveiliging activeert **wanneer de kookplaat in gebruik is**, dan kunnen de instellingen van de kookzones in de kookwekkers niet meer worden gewijzigd. De kookzones en de kookplaat kunnen nog wel worden uitgeschakeld, maar ze kunnen daarna niet meer worden ingeschakeld.

Zo activeert u de kinderbeveiliging:

- Raak de sensortoets voor de kinderbeveiliging **10** net zolang aan (ca. 5 seconden) totdat het controlelampje **9** boven deze toets gaat branden.



Na enkele seconden gaat het controlelampje weer uit.

Controleer of de kinderbeveiliging is geactiveerd door:

- wanneer de kookplaat is uitgeschakeld
 - a) de sensortoets Aan/Uit aan te raken of
 - b) de sensortoets voor de kinderbeveiliging aan te raken,
- wanneer de kookplaat is ingeschakeld
 - a) de sensortoets voor de kinderbeveiliging aan te raken of
 - b) een van de - of + toetsen op het bedieningspaneel aan te raken.

Het controlelampje brandt weer enkele seconden.

Zo heft u de kinderbeveiliging weer op:

- Raak de sensortoets voor de kinderbeveiliging zolang aan (ca. 5 seconden) totdat het controlelampje boven deze toets uit gaat.

Veiligheidsvoorziening

Automatisch uitschakelen als een kookzone te lang aan staat

De kookplaat is voorzien van een beveiliging, waardoor de plaat automatisch wordt uitgeschakeld als u vergeten bent deze uit te schakelen.

Als een kookzone veel langer dan normaal is ingeschakeld (zie tabel) zonder dat u de vermogensstand wijzigt, dan wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld. In het display verschijnt de restwarmte.

Wanneer er twee of meer kookzones zijn ingeschakeld hangt de uitschakeltijd af van de hoogste stand die is ingesteld.

stand	maximale duur in uren
1	10
2	5
3	5
4	4
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2
10	2
11	2
12	1

U kunt de kookzones op de normale manier weer inschakelen door eerst de sensortoets Aan/Uit ① aan te raken.

Automatisch uitschakelen als er iets op het bedieningspaneel ligt

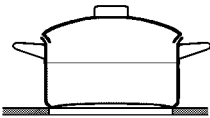
De kookplaat wordt automatisch uitgeschakeld als een sensortoets langer dan 10 seconden bedekt is, bijv. als een gerecht overkookt of er voorwerpen zoals een pannenlap of theedoek op een sensortoets ligt.

Ga als volgt te werk:

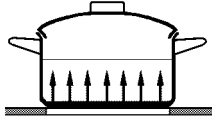
- Verwijder het voorwerp van het bedieningspaneel of reinig het paneel indien nodig.
- Schakel de kookplaat weer in met behulp van de sensortoets Aan/Uit ①. U kunt de kookzones nu weer in gebruik nemen.

Houd het bedieningspaneel altijd vrij en schoon. Verwijder vuil of voorwerpen meteen van het paneel.

- De pannen moeten een stabiele onderkant hebben die iets naar binnen buigt. Als de bodem heet wordt, staat deze vlak op de kookzone. De kooktijd wordt langer wanneer u pannen met een oneffen bodem gebruikt.

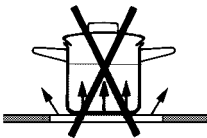


koud

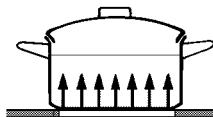


heet

- De doorsnede van de pan moet iets groter zijn dan die van de kookzone. Op deze manier voorkomt u dat er onnodig warmte ontsnapt.

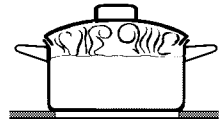
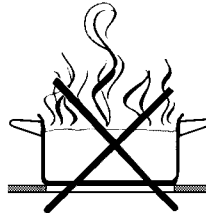


fout



goed

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



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.

Reiniging en onderhoud

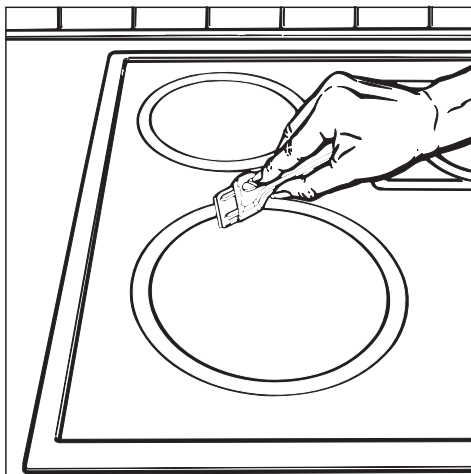
Voor het reinigen van een keramische kookplaat gelden in principe dezelfde richtlijnen als voor het reinigen van een glazen oppervlak.

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.

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.

Nuttige tips

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 of er verbranden stofdeeltjes die op de kookplaat achtergebleven zijn.

... de kookplaat resp. de kookzones niet kunnen worden ingeschakeld?

Controleer of

- de kinderbeveiliging is geactiveerd. Hef deze dan op (zie het hoofdstuk "Kinderbeveiliging").
- of de zekering van de huisinstallatie niet is doorgeslagen.

Wanneer dit niet het geval is, haal dan gedurende ca. 1 minuut de spanning van het apparaat door:

- de zekering van de huisinstallatie of de hoofdschakelaar van de kuisinstallatie uit te schakelen of
- de aardlekschakelaar uit te schakelen.

Nadat de zekering, de hoofd- of de aardlekschakelaar weer zijn ingeschakeld, kunt u de kookplaat weer normaal gebruiken.

Waarschuw de Technische Dienst van Miele Nederland B.V. als u de storing niet zelf kunt verhelpen.

... de kookzone tijdens het gebruik automatisch wordt uitgeschakeld (en er in het display 1, 2 of 3 streepje verschijnen die horizontaal boven elkaar liggen)?

Controleer of

- de kookplaat automatisch werd uitgeschakeld doordat een of meer kookzones te lang waren ingeschakeld of doordat er iets op het bedieningspaneel lag (zie hoofdstuk "Veiligheidsvoorziening"). Verwijder het vuil of het voorwerp van het bedieningspaneel en schakel de kookplaat weer in met behulp van de sensortoets Aan/Uit ①. U kunt de kookzones nu weer in gebruik nemen.
- of de zekering van de huisinstallatie niet is doorgeslagen.
Waarschuw indien nodig de Technische Dienst van Miele Nederland B.V.

Dit apparaat mag alleen door een erkend elektricien op het elektriciteitsnet worden aangesloten. Hierbij moeten de landelijke voorschriften en de voorschriften van het plaatselijk energiebedrijf in acht genomen worden.

Dit apparaat mag uitsluitend worden aangesloten op een huisinstallatie die volgens NEN 1010 is geïnstalleerd.

Aansluiting op een contactdoos is aan te bevelen, aangezien dit eventuele werkzaamheden voor de Technische Dienst vergemakkelijkt.

Als de contactdoos voor de gebruiker niet meer bereikbaar is, of als er een **vaste aansluiting** is, dan dient ter plaatse een dubbelpolige schakelaar geïnstalleerd te worden, waarvan de contactopening bij uitgeschakelde toestand 3 mm moet bedragen. Hiertoe behoren zelf-uitschakelaars, zekeringen en relais (EN 60 335).

Ter verhoging van de veiligheid moet de groep van de huisinstallatie waarop het apparaat wordt aangesloten voorzien zijn van een aardlekschakelaar (30 mA).

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

Vermeld altijd het voltage en het type- en serienummer als u contact opneemt met Miele Nederland B.V.

Technische gegevens

Model kookplaat:

U kunt op het typeplaatje lezen welk type kookplaat u heeft.

Elektrische aansluiting:

3N AC 400 V / 50 Hz

Zekering:

De kookplaat moet beveiligd zijn met 16 A.

Deze keramische kookplaat valt onder de **warmtebeveiligingsklasse "Y"**; d.w.z dat er tegen één van de zijwanden en aan de achterkant van het apparaat meubels van willekeurige hoogte geplaatst mogen worden. Bij de andere zijwand mogen de meubels die ernaast worden geplaatst niet hoger zijn dan de kookplaat zelf.

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 extra typeplaatje van de kookplaat

Kookplaat

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