

Gebruiksaanwijzing



Inductiekookplaten

KM 471

KM 474

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.

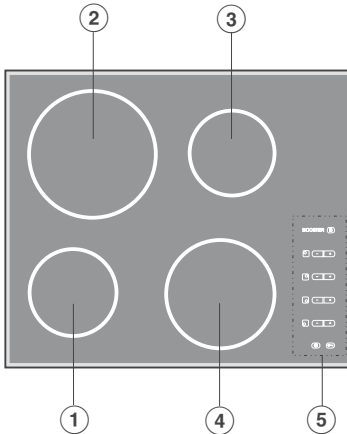


Inhoud

Algemeen	3
Modellen	3
Sensortoetsen en info-displays	5
Beschrijving van de kookzones	5
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
Het inductieprincipe	14
De juiste pannen	15
Bedieningspaneel met sensortoetsen	16
Inschakelen	16
Tabel vermogensstanden	17
Aankookautomaat	18
Boosterfunctie	19
Kookzones uitschakelen	20
Vergrendeling	21
Automatische uitschakeling	22
Oververhittingsbeveiliging	23
Reiniging en onderhoud	25
Nuttige tips	26
Techniek	28
Elektrische aansluiting	28
Technische Dienst	29
Typeplaatje	29

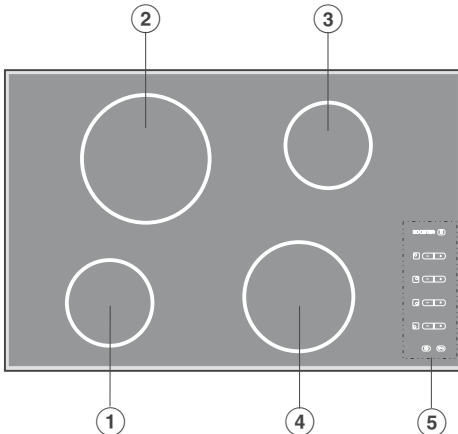
Modellen

Kookplaat KM 471



- ① ③ ④ Inductiekookzones
- ② Inductiekookzone met boosterfunctie
- ⑤ Bedieningspaneel

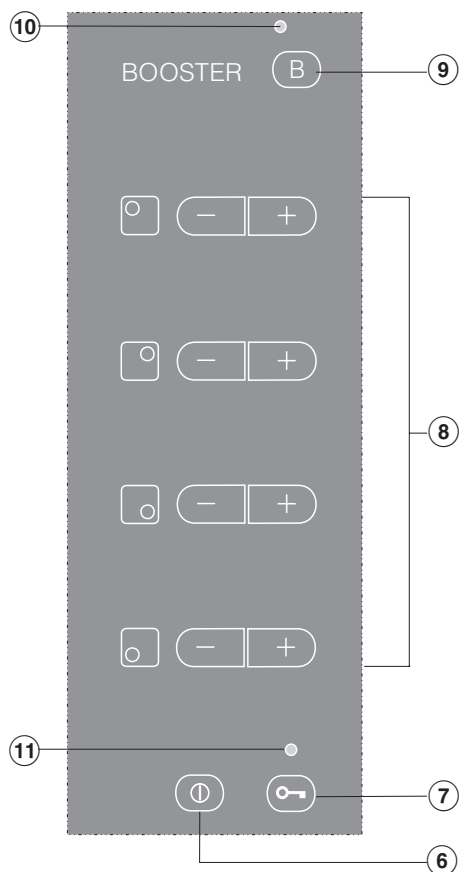
Kookplaat KM 474



- ① ③ ④ Inductiekookzones
- ② Inductiekookzone met boosterfunctie
- ⑤ Bedieningspaneel

Algemeen

Bedieningspaneel



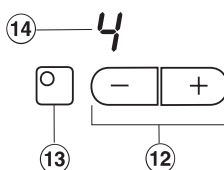
Sensortoetsen:

- ⑥ Sensortoets Aan/Uit
- ⑦ Vergrendeling
- ⑧ Sensortoetsen en info-displays (zie de desbetreffende rubrieken)
- ⑨ Boosterfunctie van de kookzone links achter (zie de rubriek 'Boosterfunctie')

Controlelampjes:

- ⑩ Boosterfunctie
- ⑪ Vergrendeling

Sensortoetsen en info-displays



- ⑫ - / + toetsen voor het instellen van de gewenste vermogensstand
- ⑬ Kookzone-indicator
- ⑭ Weergave:
- 0* = De kookzone is klaar voor gebruik
 - 1 t/m 9* = Vermogensstand
 - H* = Restwarmte
 - A* = De aankookautomaat is ingeschakeld
(verschijnt afwisselend met de doorkookstand)
 - U* = Geen pan of verkeerde pan (zie de rubriek 'De juiste pannen')
 - F* = Foutmelding (zie het hoofdstuk 'Nuttige tips')

Beschrijving van de kookzones

Kookzone	Ø in cm	Vermogen in Watt
	14	normaal: 1400 met booster: 600
	21	normaal: 2200 met booster: 3000
	14	1400
	18	1800
Totaal vermogen in Watt		6800

Alle kookzones zijn voorzien van een aankookautomaat (zie de desbetreffende rubrieken).

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

Het inbouwen en aansluiten van het apparaat

■ Dit apparaat mag uitsluitend 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).

■ Het apparaat mag niet met behulp van een verlengsnoer op het elektriciteitsnet worden aangesloten, want dan is de veiligheid van het apparaat niet gegarandeerd.

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.

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 terecht komt, scheuren of barsten veroorzaken.

■ Gebruik geen pannen of schalen met een niet gepolijste bodem (bijvoorbeeld gietijzer) of met een scherpe bodemrand. Daardoor ontstaan krassen die niet meer te verwijderen zijn. Ook zandkorrels kunnen krassen veroorzaken.

■ Voorkom dat er suiker in vaste of vloeibare vorm, kunststof en aluminiumfolie op hete kookzones terechtkomen. Deze stoffen smelten, kleven vast en kunnen 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 heet is. Let er daarbij op dat u uw handen niet brandt. Reinig de kookzone verder, nadat deze is afgekoeld.

■ 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.

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

■ Bevindt zich onder de kookplaat een lade, zorg dan voor voldoende afstand tussen de inhoud van de lade en de onderkant van het apparaat, anders is de ventilatie van de kookplaat niet gewaarborgd.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

Het voorkomen van brandwonden

■ Wanneer u de kookzones gebruikt, worden deze zeer heet. Ook na het uitschakelen blijven ze dat nog enige tijd. De restwarmte-indicator geeft aan of een kookzone nog heet is. Zorg ervoor dat kinderen uit de buurt blijven wanneer de kookplaat in werking is.

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

■ 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.

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

■ Gebruik de keramische kookplaat niet als werkblad. Leg er vooral geen metalen voorwerpen op. Als de kookplaat per ongeluk wordt ingeschakeld of als deze nog heet is, kunnen deze voorwerpen - afhankelijk van het materiaal - heet worden, smelten of vlam vatten.

■ Dek de kookplaat nooit af met een doek of iets dergelijks. Als de kookplaat nog heet is, bestaat er brandgevaar.

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

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

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

Als het apparaat defect is

■ Wanneer u een defect aan het apparaat constateert, schakel dan eerst het apparaat uit en daarna 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 kookplaat sprake is van een defect.

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

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

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

Het voorkomen van andere gevaren

■ Personen met een pacemaker dienen er rekening mee te houden dat in de directe omgeving van het ingeschakelde apparaat een elektromagnetisch veld ontstaat dat de werking van de pacemaker nadelig kan beïnvloeden. Neem bij twijfel contact op met de fabrikant van de pacemaker of met uw arts.

■ Zet pannen altijd midden op een kookzone. Zo voorkomt u onnodige blootstelling aan het elektromagnetische veld.

■ Als u een stopcontact in de buurt van de kookplaat gebruikt, let er dan op dat de aansluitkabels van de desbetreffende apparaten niet in aanraking komen met de hete kookzones. De isolatie van de kabels kan beschadigd raken en u loopt zo 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.

■ Gebruik geen pannen met zeer dunne bodem en verhit kookgerei nooit leeg, anders kan het beschadigd raken.

■ Houd magnetiseerbare voorwerpen, zoals creditcards, diskettes en rekenmachines, uit de buurt van de ingeschakelde kookplaat, anders kan de werking van deze voorwerpen worden beïnvloed.

■ 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

Wanneer u het apparaat voor het eerst aansluit of na een stroomstoring moet eerst de vergrendeling worden uitgeschakeld, voordat u het apparaat weer in gebruik kunt nemen (zie de rubriek 'Vergrendeling').

Uw kookplaat werkt volgens het inductieprincipe, dat wil zeggen de kookzones functioneren alleen maar, wanneer op de kookzones pannen met een magnetiseerbare bodem staan (zie de rubriek 'De juiste pannen').

Maakt u zich niet ongerust, wanneer u brommende of klikkende geluiden hoort als de kookplaat is ingeschakeld. Deze geluiden zijn kenmerkend voor inductiekookplaten.

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 de 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.

Vóór het eerste gebruik

Het verpakkingsmateriaal

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. Door hergebruik van verpakkingsmateriaal wordt er op grondstoffen bespaard en wordt er minder afval geproduceerd.

Uw vakhandelaar neemt in het algemeen de verpakking terug. Als u niet teruggaat naar uw vakhandelaar, informeer dan bij de reinigingsdienst van uw gemeente waar u het verpakkingsmateriaal kunt afgeven.

Het afdanken van het apparaat

Afgedankte apparaten bevatten vaak nog waardevolle materialen. Zet uw apparaat daarom niet zomaar bij het grofvuil, maar informeer bij uw handelaar of het mogelijk is het apparaat terug te geven.

Is dit niet mogelijk, informeer dan bij de gemeente of bij een grondstoffenhandelaar naar mogelijkheden voor hergebruik van het materiaal (bijvoorbeeld schrootverwerking).

Zorg ervoor dat het afgedankte apparaat totdat het wordt afgehaald geen gevaar vormt voor kinderen.

Trek de stekker uit het stopcontact en maak deze samen met de aansluitkabel onbruikbaar. U voorkomt hiermee dat het apparaat gevaar oplevert, bijvoorbeeld voor spelende kinderen.

Reiniging voor het eerste gebruik

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

Het inductieprincipe

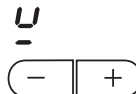
Onder elke kookzone bevindt zich een inductiespoel. Wanneer u een kookzone inschakelt, genereert deze spoel een magneetveld. Wanneer de bodem van de gebruikte pan magnetiseerbaar is, produceert ('induceert') dit magneetveld wervelstromen. Hierdoor wordt de bodem van de pan heet. De kookzone zelf wordt alleen indirect verwarmd via de stralingswarmte van de pan.

Houdt u bij inductiekoken rekening met de volgende punten:

- Een inductiekookzone reageert alleen op pannen met een magnetiseerbare bodem (zie de rubriek 'De juiste pannen'). Andere pannen worden niet heet.
- Bij een inductiekookplaat wordt het vermogen aangepast aan de diameter van de panbodem:
kleine diameter = klein vermogen
grote diameter = meer vermogen

Voor het inductieproces mag de diameter van de pan niet te klein zijn (zie de rubriek 'De juiste pannen').

- Een inductiekookzone werkt alleen als er een pan op staat, als deze van geschikt materiaal is en als de pan voldoende groot is. Anders verdwijnt de vermogensstand uit het display en verschijnt het symbool :



Plaatst u een geschikte pan op de kookzone, terwijl het symbool  te zien is, dan zal de kookzone alsnog op de ingestelde vermogensstand worden ingeschakeld. Anders wordt de kookzone na 10 minuten automatisch uitgeschakeld en verschijnt in het display een .

Een inductiekookplaat reageert op magnetiseerbare, metalen voorwerpen. Gebruik het apparaat daarom niet als werkblad!

De juiste pannen

Let op!

U kunt inductiekookzones alleen maar gebruiken, wanneer u pannen gebruikt met een magnetiseerbare bodem.

Geschikt zijn pannen van:

- roestvrij staal met een magnetiseerbare bodem
- geëmailleerd staal
- gietijzer

Niet geschikt zijn pannen van:

- roestvrij staal met een niet magnetiseerbare bodem
- aluminium of koper
- glas/keramiek, aardewerk

Als u niet zeker weet of een pot of pan geschikt is voor inductie, kunt u dit als volgt controleren:

- Vul de pan met een beetje water en zet deze op de kookzone.
- Schakel de kookzone in en kies een hoge vermogensstand.

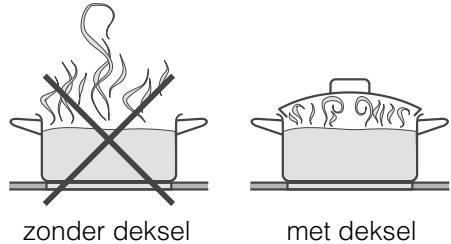
Is de pan ongeschikt, dan dooft de ingestelde vermogensstand na enige seconden en in het display verschijnt het symbool $\mathcal{U}$.

Pannenformaat

De pannen die u wilt gebruiken, dienen bij voorkeur dezelfde diameter te hebben als de kookzone. Is een pan te klein, dan reageert de inductiespoel niet en verschijnt in het display het symbool $\mathcal{U}$.

Tip om energie te besparen

Kook indien mogelijk met een deksel op de pan. Zo voorkomt u dat er onnodig warmte ontsnapt.



Gebruik geen pannen met zeer dunne bodem. Zet pannen ook nooit leeg op de kookplaat, anders kunnen ze beschadigd raken.

Bedieningspaneel met sensortoetsen

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

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

Bedien nooit meer dan één toets tegelijk en houd het bedieningspaneel altijd vrij en schoon, anders reageren de toetsen niet of u activeert onbedoeld functies. Ook kan de kookplaat dan automatisch worden uitgeschakeld (zie de rubriek 'Automatische uitschakeling'). Zet nooit hete pannen op het bedieningspaneel om beschadiging van de elektronische onderdelen te voorkomen.

Inschakelen

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

Zo schakelt u de kookplaat in:

- Tip de Aan/Uit-toets ① aan.

De kookplaat is nu ingeschakeld en in alle displays van de kookzones verschijnt een **O** (bij hete kookzones verschijnt de **H** van de restwarmte-indicator, zie de rubriek 'Restwarmte-indicator'). Stelt u daarna geen waarden in, dan wordt de kookplaat om veiligheidsredenen na ca. 10 seconden uitgeschakeld en verdwijnen de nullen uit de displays.

Zo schakelt u een kookzone in:

- U kunt een kookzone inschakelen door de desbetreffende **-** of **+** toets aan te tippen. Kies een vermogensstand tussen **1** en **9**.

Tabel vermogensstanden

Deze standen gelden voor alle kookzones:

Bereiding	Vermogensstand
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	2 - 4
diepvriesproducten ontdooien groente, vis stoven deegwaren, noten wellen graan wellen	3 - 5
aankoken en doorkoken van grote hoeveelheden	5 - 6
vis, schnitzel, braadworst, eieren, etc. behoedzaam bakken (zonder oververhitting van het vet)	7
pannenkoeken, rösti, etc. bakken	7 - 8
grote hoeveelheden water koken aankoken	9

De aangegeven standen zijn richtlijnen. Ze hebben betrekking op normale porties voor 4 personen. Als u zeer hoge 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.

Aankookautomaat

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

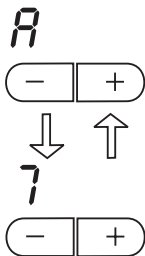
Het activeren van de aankookautomaat:

- Kies met de - of + toets vermogensstand 9.
- Tip nog eens de + toets aan.

In het display verschijnt zolang u op de + toets drukt een R. Na het loslaten van de toets verschijnen de vermogensstand 9 en de letter R afwisselend in het display.

- Zolang de R en de 9 afwisselend knipperen, kunt u met de - toets een doorkookstand kiezen. Knippert het display niet meer, tip dan opnieuw de + toets aan.

Gedurende de aankooktijd verschijnen de R en de ingestelde doorkookstand, bijvoorbeeld 7, afwisselend in het display.



Doorkookstand	Aankooktijd in minuten en seconden (ca.)
1	1 : 15
2	1 : 40
3	2 : 10
4	3 : 00
5	5 : 05
6	7 : 40
7	1 : 40
8	2 : 10
9	-

Gedurende de aankooktijd kunt u de doorkookstand op elk moment met de + toets verhogen. De aankooktijd neemt hierdoor toe.

De doorkookstand kan met de - toets ook worden verlaagd. Dit kan echter alleen gedurende enkele seconden na het inschakelen van de aankookautomaat. Daarna leidt verlaging van de doorkookstand tot het uitschakelen van de aankookautomaat.

Wordt tijdens de aankooktijd de pan van de kookzone gehaald, dan wordt de aankookautomaat uitgeschakeld. De functie wordt weer geactiveerd, zodra u de pan terugzet.

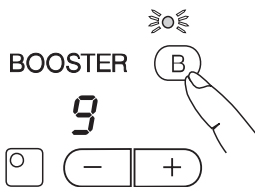
Boosterfunctie

De kookzone links achter heeft een boosterfunctie, waarmee een extra hoog vermogen kan worden geleverd. Is de booster ingeschakeld, dan werkt de kookzone 5 minuten lang met een verhoogd vermogen op vermogensstand **9**. Met deze functie kunt u bijvoorbeeld grote hoeveelheden water snel verhitten.

Ga als volgt te werk:

- Schakel de kookplaat in.
- Tip de toets voor de boosterfunctie aan.

In het display voor de kookzone links achter verschijnt de vermogensstand **9**. Bovendien licht het controlelampje voor de boosterfunctie op.

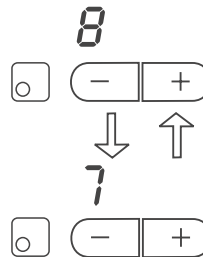


Na 5 minuten wordt automatisch naar de gewone vermogensstand **9** terugschakeld en dooft het controlelampje.

U kunt de boosterfunctie eerder uitzetten door

- de booster-toets opnieuw aan te tippen of
- de - toets van de kookzone links achter aan te tippen.

Het verhoogde vermogen voor de booster kan alleen worden geleverd, wanneer tegelijkertijd aan de kookzone links voor een deel van het vermogen wordt onttrokken. Die kookzone kan gedurende de boostertijd maximaal op vermogensstand **7** worden gebruikt, ongeacht of u een hogere stand heeft ingesteld, bijvoorbeeld **8**. U herkent deze situatie aan de afwisselend knipperende **8** en **7**. Dit blijft zo totdat de booster weer wordt uitgeschakeld.



Wanneer u de booster inschakelt, schakelt u automatisch de eventueel geactiveerde aankookautomaat voor de twee linker kookzones uit.

Wordt tijdens de boostertijd de pan van de kookzone gehaald, dan wordt de functie onderbroken. De boosterfunctie wordt voortgezet, zodra u de pan weer terugzet.

Bediening

Kookzones uitschakelen

Zo schakelt u een kookzone uit:

- Druk **gelijktijdig** op de **-** en **+** toets .

In het display verschijnt gedurende enige seconden een **H**. Is de kookzone nog heet, dan wordt daarna de restwarmte aangegeven.

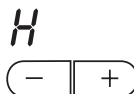
Zo schakelt u de kookplaat uit:

- Druk op de Aan/Uit-toets ①.

Nu zijn alle kookzones uitgeschakeld. In de displays van de kookzones die nog heet zijn, wordt de restwarmte aangegeven.

Restwarmte-indicator

Na het uitschakelen van de kookzone of de kookplaat wordt de restwarmte van nog hete kookzones met een **H** aangegeven:



De **H** verdwijnt pas uit het display als de kookzone zover is afgekoeld dat deze zonder gevaar kan worden aangeraakt.

Raak de kookzone niet aan zolang de restwarmte-indicator brandt. U kunt zich eraan branden! Leg ook geen hittegevoelige voorwerpen op de kookzone.

Houdt u er rekening mee dat de restwarmte-indicatoren niet oplichten als er een stroomstoring is geweest, zelfs al zijn de kookzones nog heet.

Vergrendeling

De vergrendeling voorkomt dat kookzones per ongeluk worden ingeschakeld of dat gekozen instellingen worden gewijzigd.

U kunt de vergrendeling alleen activeren en opheffen als de kookplaat is ingeschakeld.

Wanneer het apparaat voor het eerst wordt aangesloten of na een stroomstoring is de vergrendeling automatisch actief.

Is de vergrendeling geactiveerd, dan kunnen

- de instellingen van de kookzones niet meer worden gewijzigd.
- de kookzones en de kookplaat alleen nog met de Aan/Uit-toets ① worden uitgeschakeld.
- de kookzones niet meer worden bediend na het opnieuw inschakelen van de kookplaat.

Zo activeert u de vergrendeling:

- Druk zo lang op de sensortoets voor de vergrendeling  totdat het controlelampje boven deze toets gaat branden.

Zo heft u de vergrendeling weer op:

- Druk zo lang op de sensortoets voor de vergrendeling  totdat het controlelampje boven deze toets uitgaat.

Automatische uitschakeling

...als een kookzone te lang aanstaat

De kookplaat is voorzien van een beveiliging die de plaat automatisch uitschakelt als u vergeet deze uit te zetten.

Is een kookzone langdurig ingeschakeld geweest (zie tabel) zonder dat u het bedieningspaneel heeft aangeraakt, dan wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld. In het display verschijnt de restwarmte-indicator.

Vermogensstand	Maximale bedrijfsduur in uren
1	10
2	10
3	5
4	4
5	3
6	3
7	2
8	2
9	1

- U kunt de kookzone daarna gewoon weer in gebruik nemen.

...als er iets op het bedieningspaneel ligt

De kookplaat wordt automatisch uitgeschakeld als één of meer sensortoetsen langer dan 10 seconden bedekt zijn, bijvoorbeeld als u uw hand erop legt, een gerecht overkookt of als er voorwerpen op liggen. Tegelijk verschijnt in de displays van de nog warme kookzones de restwarmte-indicator.

- Reinig het bedieningspaneel c.q. verwijder de voorwerpen.
- Schakel de kookplaat weer in met de Aan/Uit-toets ①. U kunt het apparaat nu weer in gebruik nemen.

Oververhittingsbeveiliging

Oververhitting van de inductiespoel

De inductiespoel van een kookzone kan oververhit raken, wanneer

- de pan de warmte slecht geleidt.
- vet of olie op een hoge vermogensstand verhit wordt.

De oververhittingsbeveiliging leidt bij de desbetreffende kookzone tot een van de volgende reacties:

- Is bij de kookzone links achter de boosterfunctie ingeschakeld, dan wordt de boosterfunctie uitgezet.
- Is vermogensstand **9** ingesteld, dan knipperen in het display afwisselend een **9** en een **8**. De vermogensstand van de kookzone is verlaagd tot **8**.
- De desbetreffende kookzone wordt automatisch uitgeschakeld. In het bijbehorende display verschijnt eerst een **0** en vervolgens de restwarmte-indicator.

Zodra de kookzone voldoende is afgekoeld, kunt u deze gewoon weer in gebruik nemen.

Voorkom dat de oververhittingsbeveiliging opnieuw geactiveerd wordt door:

- pannen te gebruiken die de warmte beter geleiden.
- vet of olie op een lagere vermogensstand te verhitten.

Oververhitting van de koeleenheid

De koeleenheid van de kookplaat kan oververhit raken als het apparaat niet voldoende geventileerd wordt.

De oververhittingsbeveiliging leidt bij de kookplaat tot een van de volgende reacties:

- De eventueel ingeschakelde boosterfunctie wordt uitgeschakeld.
- Bij alle kookzones die op vermogensstand **9** staan, knipperen in het display afwisselend een **9** en een **8**. De vermogensstand is verlaagd tot **8**.
- Alle kookzones worden automatisch uitgeschakeld en in de bijbehorende displays knippert een **U**.

Ga als volgt te werk:

- Bevindt zich onder de kookplaat een lade, zorg dan dat tussen de inhoud van de lade en de onderkant van het apparaat voldoende afstand is.
- Reageert de oververhittingsbeveiliging opnieuw, neem dan contact op met een vakman of met de Technische Dienst van Miele.

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 blijvende 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 bij voorkeur 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 er **suiker, suikerhoudend voedsel of aluminiumfolie** op de hete plaat terecht, vermeng de suikerhoudende stoffen dan **onmiddellijk** met water. Schakel vervolgens de desbetreffende kookzone uit en verwijder de resten onmiddellijk met een schraper, zolang de plaat nog heet is. Let er daarbij op dat u uw handen niet brandt. Wanneer de plaat is afgekoeld, reinigt u deze verder zoals hierboven beschreven.

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

De volgende storingen kunt u zelf verhelpen.

Wat moet u doen als...

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

Controleer of

- de pannen geschikt zijn voor inductie.
- de vergrendeling geactiveerd is. Is dat het geval, hef deze dan op (zie de rubriek 'Vergrendeling').
- de zekering van de huisinstallatie is doorgeslagen.

Is een en ander niet het geval, haal dan gedurende ca. 1 minuut de spanning van het apparaat door

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

Nadat de zekering, de hoofd- of aardlekschakelaar weer zijn ingeschakeld, kunt u de kookplaat weer normaal gebruiken. Waarschuw een elektricien of de Technische Dienst van Miele Neder-

land B.V. als u de storing niet zelf kunt verhelpen.

... in het display van een kookzone een $\mathcal{U}$ verschijnt?

- Controleer of een lege kookzone per ongeluk is ingeschakeld.
- Controleer of op de desbetreffende kookzone een pan staat die geschikt is voor inductiekoken (zie de rubriek 'De juiste pannen').

... in het display van een kookzone een F verschijnt?

De temperatuurvoeler van de desbetreffende kookzone is defect.

U kunt deze kookzone niet meer in gebruik nemen. Waarschuw de Technische Dienst van Miele Nederland B.V.

... een kookzone of de hele kookplaat tijdens het gebruik automatisch wordt uitgeschakeld?

Een van de beveiligingen is geactiveerd (zie de rubrieken 'Automatische uitschakeling' en 'Oververhittingsbeveiliging').

... een van de volgende storingen optreedt:

- De boosterfunctie wordt te vroeg uitgeschakeld.
- In het display knipperen afwisselend de vermogensstanden **9** en **8**.
- In de displays van alle kookzones knippert een **0**.

De oververhittingsbeveiliging is geactiveerd (zie de rubriek 'Oververhittingsbeveiliging').

... de inhoud van een pan niet of nauwelijks begint te koken, hoewel u de aankookautomaat heeft ingeschakeld?

De oorzaak kan zijn dat

- het kookgerei de warmte slecht geleidt.
- grote hoeveelheden worden verhit.

Kies de volgende keer een hogere doorkookstand of stel eerst de hoogste vermogensstand in en schakel daarna handmatig terug naar een lagere stand.

... de ventilator na het uitschakelen doorwerkt?

Dit is geen storing! De ventilator draait door totdat het apparaat is afgekoeld en wordt dan automatisch uitgeschakeld.

Elektrische aansluiting

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

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

Het apparaat moet via een schakelaar met **alle polen** van de netspanning kunnen worden losgekoppeld. De contactopening in uitgeschakelde toestand moet 3 mm bedragen. Hiertoe behoren zelf-uitschakelaars, zekeringen en relais (EN 60 335).

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 beslissend overeenkomen.

Deze keramische kookplaat valt onder de **warmtebeveiligingsklasse 'Y'**. Dat wil zeggen dat er tegen één van de zijwanden en aan de achterkant van het apparaat meubels van willekeurige hoogte geplaatst mogen worden. Aan de andere zijwand mogen de meubels die ernaast worden geplaatst niet hoger zijn dan de kookplaat zelf (zie de bijgevoegde montagehandleiding).

Technische gegevens

Aansluitwaarde:

Zie typeplaatje.

Elektrische aansluiting:

AC 230 V / 50 Hz

Zekering:

De kookplaat moet beveiligd zijn met 16 A.

Voor de aansluitmogelijkheden zie ook de bijgevoegde montagehandleiding.

Aardlekschakelaar:

Om extra veiligheid te kunnen garanderen, wordt in de EU-voorschriften en -richtlijnen voor Nederland geadviseerd om de huisinstallatie van een aardlek-schakelaar te voorzien (30 mA).

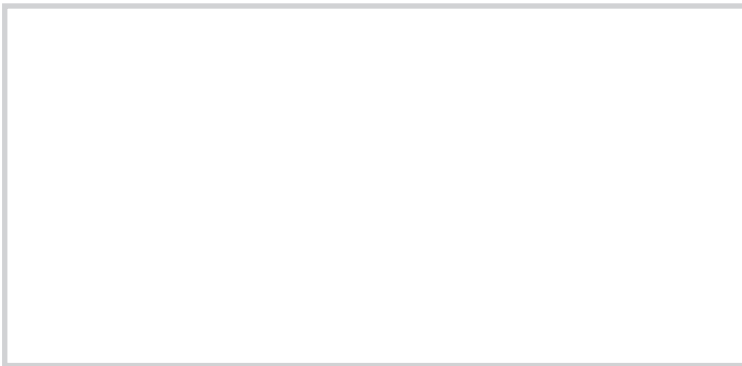
Technische Dienst

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