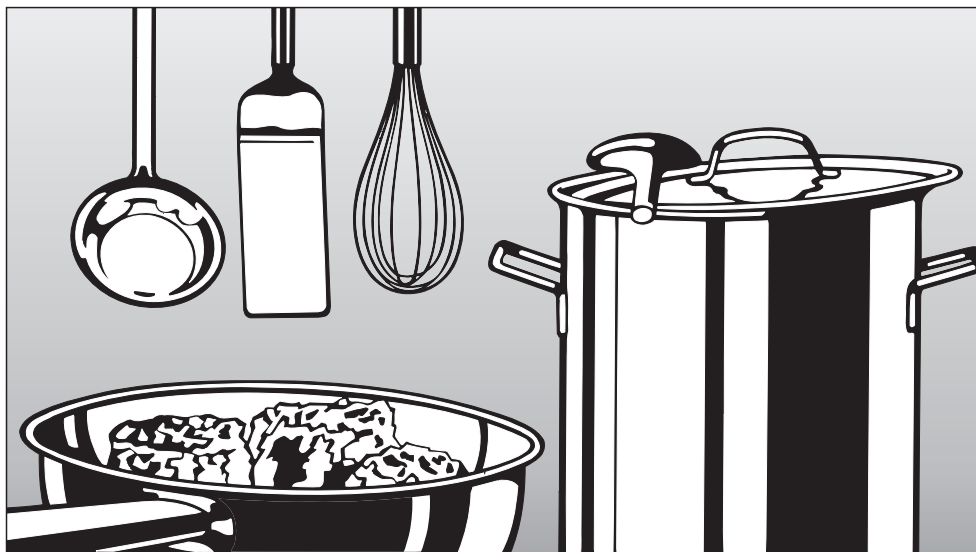


Gebruiksaanwijzing



Keramische kookplaten (besturingseenheid KSE 202-1)

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

Het apparaat in één oogopslag	3
Modellen.	4
Een bijdrage aan de bescherming van ons milieu	6
Veiligheidsinstructies en waarschuwingen	7
Veiligheidsvoorzieningen	11
Vóór het eerste gebruik	12
Kookplaatfuncties	13
Kookzones	13
Restwarmte-indicatoren	13
Kookzonevergroting	14
Warmhoudzone	14
Bediening	15
Kookzoneschakelaars	15
Aankookautomaat	15
Aankooktijden	15
Het uitschakelen van de aankookautomaat	16
Zo gebruikt u de keramische kookplaat.	16
Tabel voor het instellen van de vermogensstand	17
Kookzoneprogrammering	17
De juiste pannen	18
Let op het volgende	19
Reiniging en onderhoud	20
Nuttige tips	22
Technische Dienst	24
Combinatiemogelijkheden	25
Inbouwinstructies	26
Inbouwinstructies besturingseenheid	34

Accessoires

- De kookplaten worden geleverd met
- een speciale kookplaatschraper,
 - de bijbehorende besturingseenheid.

Kookplaat	Besturingseenheid
KM 254 KM 255 KM 256 KM 257 KM 248	KSE 202-1

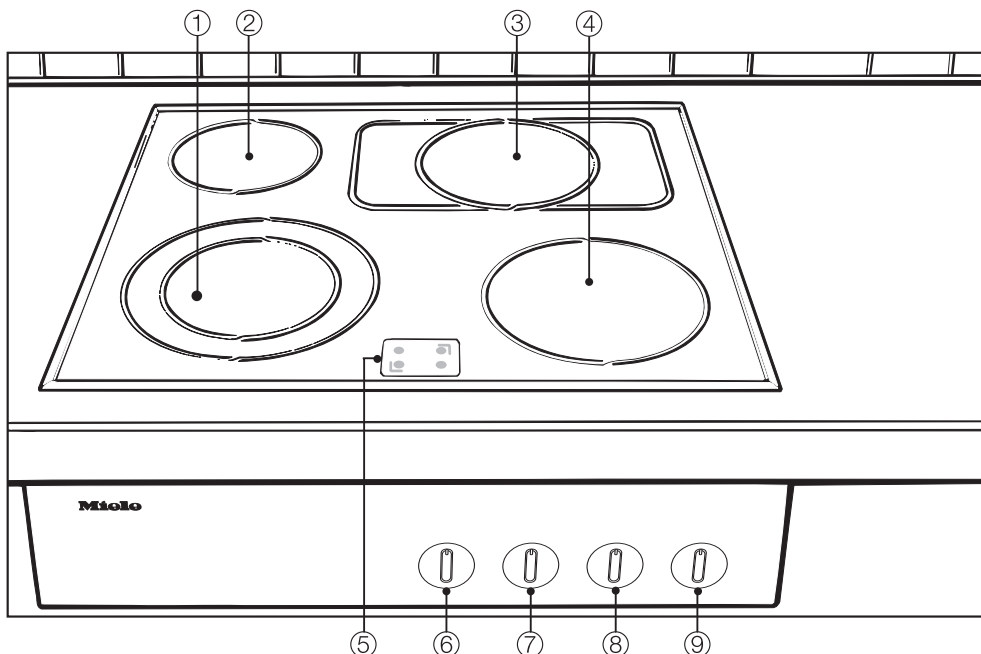
Typeplaatje

Omdat het typeplaatje niet meer zichtbaar is als de kookplaat is ingebouwd, is een tweede typeplaatje bijgevoegd. Plak dit typeplaatje op de aangegeven plaats achter in de gebruiksaanwijzing onder de rubriek “Technische Dienst”. U heeft de gegevens nodig als u de Technische Dienst raadpleegt.

Het apparaat in één oogopslag

Modellen

KM 255



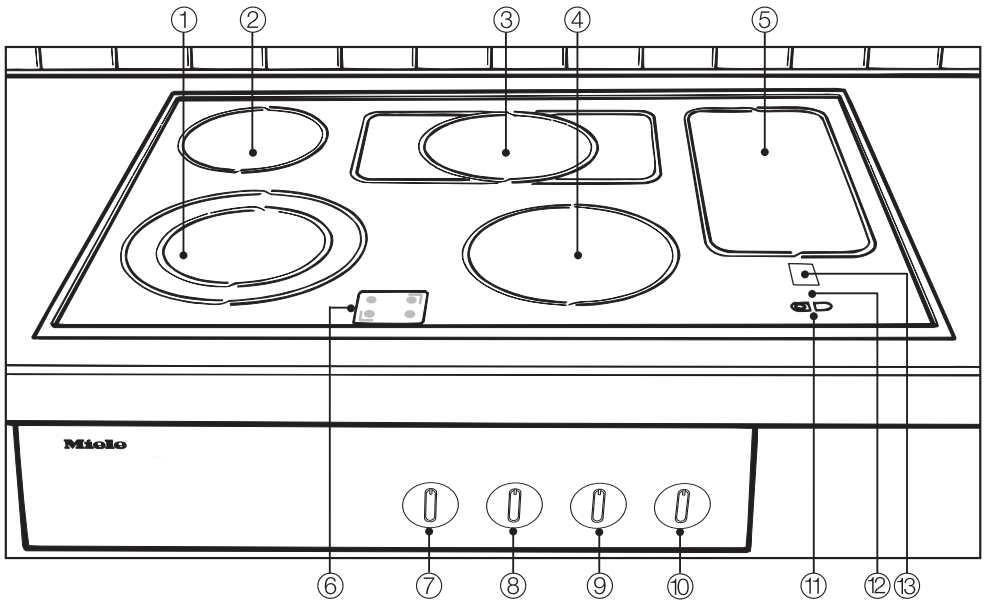
- ① Vario-kookzone: 14,5 cm / 21 cm Ø
- ② Kookzone: 14,5 cm Ø
- ③ Kookzone / braadzone: 17 cm Ø / 17 cm x 29 cm *
- ④ Kookzone: 18 cm Ø
- ⑤ Display voor de kookplaat, restwarmte-indicatoren
- ⑥ Kookzoneschakelaar: links voor
- ⑦ Kookzoneschakelaar: links achter
- ⑧ Kookzoneschakelaar: rechts achter
-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

* **KM 254:** Vario-kookzone: 12 cm / 18 cm Ø

KM 256 = Kookplaat met afgeronde hoeken, kookzones als bij KM 255

KM 248 = Kookplaat voor vlakke inbouw, kookzones als bij KM 255

KM 257



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

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 de gemeente gerecycled kan worden (zorg dat het afgedankte apparaat tot die tijd buiten het bereik van kinderen wordt opgeslagen).

U kunt hierover meer informatie vinden in het hoofdstuk “Veiligheidsinstructies en waarschuwingen”.

Dit apparaat voldoet aan de geldende veiligheidsbepalingen. Als het apparaat 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 de 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 bakken, 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 aansluit, dient u de aansluitgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje te vergelijken met de waarden van het elektriciteitsnet. Deze gegevens moeten beslist overeenkomen. Raadpleeg in geval van twijfel een elektricien.

De elektrische veiligheid van het apparaat is alleen 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 worden aangeraakt die onder stroom staan of wanneer elektrische of mechanische onderdelen worden veranderd, levert dit gevaar op voor de gebruiker. Het kan er tevens toe leiden dat het apparaat niet meer goed functioneert.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

■ Laat installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden uitsluitend door erkende vakmensen uitvoeren. Ondeskundig uitgevoerde werkzaamheden leveren grote 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 (kans op bijvoorbeeld oververhitting).

Gebruik

Pas op! De kookzones worden zeer heet. U kunt zich eraan branden!

■ Zorg dat kinderen uit de buurt blijven wanneer de kookplaat in gebruik is. Ze kunnen zich eraan branden! Kinderen kunnen ook verbrandingen oplopen als zij pannen van de kookplaat trekken.

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

■ Zet geen hete pannen of schalen op of in de buurt van het display. De restwarmte-indicatoren kunnen anders beschadigd raken.

■ 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 er een ruimte mee te verwarmen. Door de temperatuurontwikkeling bij de kookzones kunnen licht ontvlambare voorwerpen in de buurt van de kookplaat gaan branden.

■ Alleen voor kookplaten met warmhoudzone:

Plaats geen hete pannen of schalen op de sensortoetsen en de restwarmte-indicator. Deze kunnen de elektronische onderdelen onder de sensortoetsen en de restwarmte-indicator beschadigen. Let er met name bij het reinigen van de kookplaat op dat de sensortoetsen schoon blijven. Verontreinigingen en voorwerpen op de sensortoetsen kunnen een functie activeren.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

 Schakel de kookplaat onmiddellijk uit als deze scheurtjes e.d. vertoont. Door scheuren kunnen etensresten of overkokend vocht in aanraking komen met onderdelen die onder spanning staan. Er kan dan kortsluiting optreden. Trek de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering uit. Waarschuw de Technische Dienst van Miele.

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

 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 serviesgoed van kunststof of aluminiumfolie, want dat smelt bij hoge temperaturen. Bovendien kan de kookplaat hierdoor beschadigd raken.

 Voorkom dat suiker in vaste of vloeibare vorm, kunststof en aluminiumfolie op warme kookzones terecht komen. Deze stoffen kunnen bij afkoeling scheuren en barsten in de keramische plaat veroorzaken. Komt 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 op dat u daarbij uw handen niet brandt.

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

 Als u een stopcontact in de buurt van de kookplaat gebruikt, voorkom dan dat de aansluitkabels van de desbetreffende apparaten in aanraking komen met hete kookzones. De isolatie van de kabels kan anders beschadigd raken, waardoor u het risico loopt een elektrische schok te krijgen.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

■ Zorg 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 ($> 70\text{ }^{\circ}\text{C}$) en lang genoeg ($> 10\text{ min.}$) wordt aangehouden. Wanneer u twijfelt of een gerecht voldoende is verwarmd, kies dan liever een iets langere tijd. Verder 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.

■ Maak de voegen tussen de randlijst en het werkblad en tussen de randlijst en de keramische plaat nooit schoon met een spits voorwerp, anders beschadigt u de afdichting.

Accessoire

■ Schuif het mesje van de schraper na gebruik weer naar binnen. 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 gevaar oplevert, bijvoorbeeld voor spelende kinderen.

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

Kookzonevergrendeling

De vergrendeling voorkomt dat kookzones onbedoeld worden ingeschakeld. Bij fornuizen is de vergrendeling ook op de oven van toepassing.

Het activeren van de vergrendeling wordt beschreven in de gebruiksaanwijzing van het fornuis of het schakelpaneel.

Automatische uitschakeling

Als een kookzone veel langer dan normaal is ingeschakeld, wordt deze automatisch uitgezet. Deze veiligheidsvoorziening wordt binnen 1 - 10 uur geactiveerd, afhankelijk van de gekozen vermogensstand. Hoe hoger de ingestelde stand, des te eerder wordt de kookzone uitgeschakeld.

Zo schakelt u de kookzone weer in:

- Draai de kookzoneschakelaar op "0" en daarna op de gewenste vermogensstand.

Wordt de instelling gedurende het kookproces gewijzigd, dan wordt ook de tijd voor de automatische uitschakeling aangepast.

Vóór het eerste gebruik

Reinig de keramische kookplaat grondig voordat u deze voor het eerst gebruikt (zie het hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”).

Bij het eerste gebruik kunnen er tijdelijk geurtjes vrijkomen, omdat het water uit de isolatie verdampt.

Afhankelijk van het model is uw kookplaat voorzien van een

- warmhoudzone.

Kookzones

De kookzones zijn duidelijk zichtbaar in de kookplaat aangebracht.

Alleen het gemarkeerde gedeelte van de ingeschakelde kookzone wordt verhit.

Restwarmte-indicatoren

Iedere kookzone heeft een controlelampje voor de restwarmte. Dit lampje gaat branden, nadat de kookzone is ingeschakeld.

Zet geen hete pannen of schalen op het display. De restwarmte-indicatoren kunnen anders beschadigd raken.

De restwarmte-indicator brandt zolang de desbetreffende kookzone heet is.

Raak deze kookzone niet aan en leg er geen hittegevoelige voorwerpen op!

Kookplaatfuncties

Kookzonevergroting

De kookzonevergroting wordt met de desbetreffende kookzoneschakelaar ingeschakeld.

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

Draai de kookzoneschakelaar alleen rechtsom tot aan de aanslag, anders raakt de schakelaar defect.

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

Het controlelampje in het display brandt.

- Stel vervolgens de gewenste vermogensstand in.

Als de kookzoneschakelaar vervolgens op "0" wordt gedraaid, gaan

- de kookzone én
- de kookzonevergroting uit.

Warmhoudzone

(afhankelijk van het type kookplaat)

Plaats geen hete pannen of schalen op de sensortoetsen en de restwarmte-indicator. Deze kunnen de elektronische onderdelen onder de sensortoetsen en de restwarmte-indicator beschadigen.

Let er met name bij het reinigen van de kookplaat op dat de sensortoetsen schoon blijven. Verontreinigingen en voorwerpen op de sensortoetsen kunnen een functie activeren.

De warmhoudzone wordt met de sensortoetsen (voor op de kookplaat) in- en uitgeschakeld.

- Druk op de toets "🔑".

Het controlelampje knippert.

- Druk op de toets "⌚".

Het controlelampje brandt nu constant en geeft aan dat de warmhoudzone ingeschakeld is.

U schakelt de warmhoudzone uit door één van de sensortoetsen aan te tippen.

De warmhoudzone is voorzien van een **restwarmte-indicator**.

De restwarmte-indicator brandt zolang de warmhoudzone nog heet is.

Raak de warmhoudzone niet aan en leg er geen hittegevoelige voorwerpen op!

Kookzoneschakelaars

De kookzones worden met schakelaars bediend.

Draai de kookzoneschakelaars alleen rechtsom tot aan de aanslag en weer terug, anders raken de schakelaars defect.

Wanneer u een kookzone inschakelt, wordt de ingestelde stand in het display van de kookzoneschakelaar weergegeven (afhankelijk van het type fornuis of schakelpaneel).

Aankookautomaat

De schakelaars zijn voorzien van een aankookautomaat.

Heeft de kookzoneschakelaar geen aankookautomaat, breng het gerecht dan op de hoogste stand (stand 12) aan de kook en schakel daarna handmatig terug naar de doorkookstand.

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

Aankooktijden

De aankooktijd hangt af van de ingestelde doorkookstand.

De aankooktijden zijn voor het **koken** (stand 3 – 7) anders dan voor het **braden** (stand 8 – 12) .

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

Bij **koken** worden de aankooktijden langer, naarmate de ingestelde stand hoger is. Bij **braden** is de aanbraadtijd korter, omdat hierbij meestal een lege pan wordt verhit.

Bediening

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

Het uitschakelen van de aankookautomaat

Desgewenst kunt u de aankookautomaat ook uitschakelen.

- Draai de kookzoneschakelaar op een stand die hoger is dan de stand die u eigenlijk wilt instellen.
- Draai de schakelaar na minimaal 10 seconden terug op de gewenste stand.

De aankookautomaat is nu uitgeschakeld.

Zo gebruikt u de keramische kookplaat

- Zet het gerecht in een afgesloten pan op.
- Draai de kookzoneschakelaar op de gewenste doorkookstand (tussen 3 en 7).
- Schakel de kookzone uit, zodra het gerecht gaar is.

Voorbeeld: aardappels koken

- Zet 1 kg geschilde aardappels met ca. 0,25 l water en zout in een gesloten pan op de 18 cm-kookzone.
- Zet de kookzoneschakelaar op doorkookstand 6.
- Na 25 – 30 min. zijn de aardappels gaar en kan de kookzone worden uitgeschakeld.

De kooktijd is afhankelijk van de pan en het soort aardappels.

Als u een snelkookpan gebruikt, stel dan voor het aankoken stand 12 in en schakel daarna terug naar de gewenste doorkookstand.

Tabel voor het instellen van de vermogensstand

	Stand
boter smelten, chocolade smelten gelatine oplossen yoghurt maken	1 – 2
gerechten warmhouden kleine hoeveelheden verwarmen saus maken omelet bakken	2 – 3
diepvriesproducten ontdooien deegwaren wellen rijstepap, haverhoutpap fruit en groente blancheren vis stoven bouillon trekken soepen van peulvruchten	3 – 5
vlees, vis, groente koken aardappels/eenpansgerechten soep koken jam maken	4 – 6
grote hoeveelheden bereiden (bijv. eenpansgerechten)	7
vis, schnitzel, kotelet braden	8
pannenkoeken, lever, braad- worst, spiegelei	8 – 10
grote hoeveelheden vlees aan- braden biefstuk, filet, aardappelpannen- koeken	10 – 12
grote hoeveelheden aankoken	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.

Kookzoneprogramming

Afhankelijk van de uitvoering kunt u bij sommige fornuizen en schakelpanelen met tijdschakelklok het bereidingsproces op de voorste kookzones (onafhankelijk van elkaar) automatisch laten in- of uitschakelen.

Hoe u de kookzones programmeert, leest u in de gebruiksaanwijzing van het fornuis of het schakelpaneel.

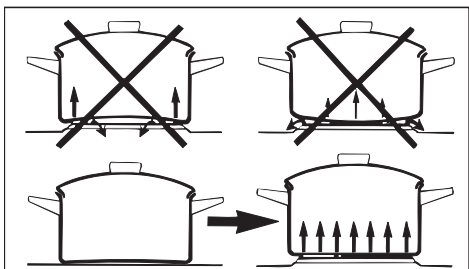
Bediening

De juiste pannen

Als u zich houdt aan de onderstaande adviezen,

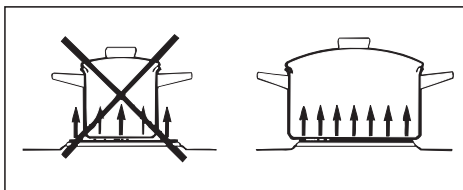
- wordt voor het bereidingsproces niet meer energie verbruikt dan nodig is;
- kunnen er geen etenswaren op de kookzone terecht komen en inbranden.

De bodem van de pan



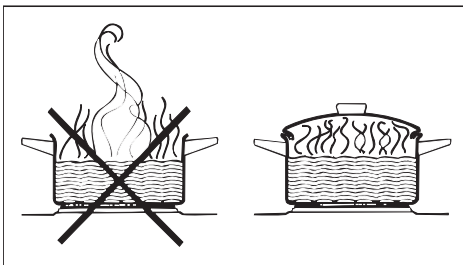
De pannen moeten een stabiele onderkant hebben die iets naar binnen buigt. Als de bodem heet wordt, staat deze vlak op de kookzone. Koop alleen pannen die geschikt zijn voor keramische kookplaten.

De grootte van de pan



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

Het deksel



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

Let op het volgende

Zet een pan op de kookzone vóórdat u deze inschakelt. Zo voorkomt u onnodig energieverbruik.

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

Zorg dat er geen zand op de keramische plaat ligt als u gaat koken.

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

De bodem van de pan mag geen scherpe randen hebben.

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

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

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

Voorkom dat op warme kookzones suiker in vaste of vloeibare vorm terecht komt en leg er geen kunststof voorwerpen of aluminiumfolie op.

Deze producten kunnen bij afkoeling scheuren en barsten in de keramische plaat veroorzaken. Komt 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 op dat u daarbij uw handen niet brandt.

Als de kookzone afkoelt zonder dat deze van tevoren is gereinigd, ontstaat onherstelbare schade aan de keramische plaat.

Reiniging en onderhoud

Keramische kookplaat

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

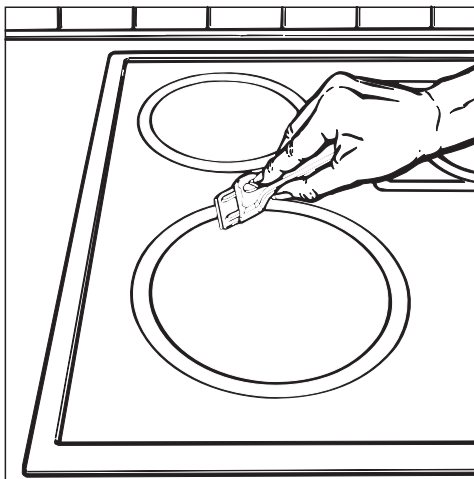
Gebruik in geen geval schurende of agressieve middelen zoals grill- en ovensprays, roestverwijderaars, schuurmiddelen of schuursponsjes.

Maak de voegen tussen de randlijst en het werkblad en tussen de randlijst en de keramische plaat nooit schoon met een spits voorwerp, anders beschadigt u de afdichting.

Reinig de kookplaat na ieder gebruik

Lichte, niet vastgekoekte verontreinigingen verwijdt u met een vochtige doek of een 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 verontreinigingen

verwijdt u met een schraper.

Maak het oppervlak vervolgens schoon met een vochtige doek of een zachte spons.

Vlekken verwijderen

Lichte parelmoerkleurige vlekken

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

Kalkafzettingen

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

Het verwijderen van suiker, suikerhoudend voedsel, kunststof en aluminiumfolie

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

Reinig de afgekoelde kookzone met een speciaal reinigingsmiddel.

Reinigingsmiddel

Gebruik alleen speciale reinigingsmiddelen die geschikt zijn voor keramische kookplaten.

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

Gebruik geen reinigingsmiddel op hete kookzones.

Wis resten reinigingsmiddel altijd met een vochtige doek van de kookplaat. Als de resten warm worden, kunnen deze de kookplaat aantasten.

Beschermlaag

In de speciaalzaak zijn middelen 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 middel behandelt, voorkomt u schade door suiker, suikerhoudend voedsel en aluminiumfolie.

Nuttige tips

Elektrische apparaten mogen alleen door vakmensen worden geïnstalleerd en gerepareerd. Ondeskundig uitgevoerde werkzaamheden kunnen voor de gebruiker een groot gevaar opleveren.

De volgende storingen kunt u echter zelf verhelpen:

Wat moet u doen als . . .

. . . bij de eerste ingebruikneming van de kookplaat geurvorming optreedt?

Dit is geen storing!
Het water in de isolatie verdampt.

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

Controleer of

- het controlelampje van de kookzoneschakelaar brandt.

Is dat niet het geval controleer dan of

- de kookzones vergrendeld zijn.
- de zekering van de huisinstallatie is doorgeslagen. Waarschuw indien nodig een elektricien of de Technische Dienst van Miele Nederland B.V.
- Controleer bij fornuizen / schakelpanelen met klok of
- voor de voorste kookzones een automatisch bereidingsproces is geprogrammeerd.

- de kookzone automatisch is uitgeschakeld.

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

Dit is geen storing!

Als een kookzone veel langer dan normaal is ingeschakeld, wordt deze automatisch uitgezet. Deze veiligheidsvoorziening wordt binnen 1 - 10 uur geactiveerd, afhankelijk van de gekozen vermogensstand. Hoe hoger de ingestelde stand, des te eerder wordt de kookzone uitgeschakeld.

Zo schakelt u de kookzone weer in:

- Draai de kookzoneschakelaar op "0" en daarna op de gewenste vermogensstand.

Wordt de instelling gedurende het kookproces gewijzigd, dan wordt ook de tijd voor de automatische uitschakeling aangepast.

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

Controleer of

- u een pan gebruikt waarvan de bodem de warmte vasthoudt.

De warmte wordt dan vertraagd doorgegeven aan de inhoud van de pan.

- u een te grote pan gebruikt dan wel vergeten heeft de kookzonevergroting in te schakelen.

Is de kookzonevergroting niet ingeschakeld, activeer deze dan.

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

Technische Dienst

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.

Plak hier het typeplaatje van de kookplaat:

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.

De volgende kookplaten mogen met de besturingseenheid worden gecombineerd:

Kookplaat	Besturingseenheid
KM 254 KM 255 KM 256 KM 257 KM 248	KSE 202-1

Tips voor het inbouwen

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

Controleer of deze gegevens overeenkomen met de waarden van het elektriciteitsnet.

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

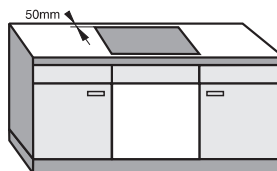
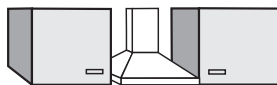
Inbouw instructies

Inbouwen

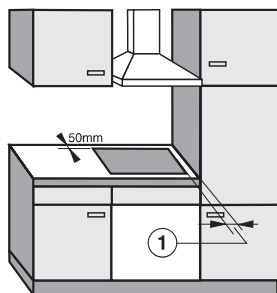
Deze keramische kookplaat valt onder de **warmtebeveiligingsklasse 'Y'**; dat wil zeggen dat tegen één van de zijwanden en aan de achterkant van het apparaat meubels van willekeurige hoogte geplaatst mogen worden. Aan de andere zijwand mogen de meubels die ernaast worden geplaatst niet hoger zijn dan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

Om te voorkomen dat de keramische kookplaat wordt beschadigd, moet deze pas na het monteren van de bovenkastjes worden ingebouwd.

Alle maten in deze montagehandleiding worden aangegeven in mm.



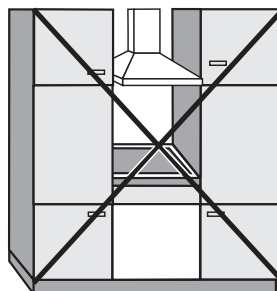
aan te bevelen!



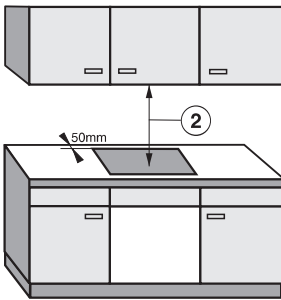
toegestaan maar niet aan te bevelen

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

- ① 50 mm tussen de kookplaat en een ernaast geplaatste hoge kast;
50 mm tussen de kookplaat en de achterwand.



niet toegestaan!.

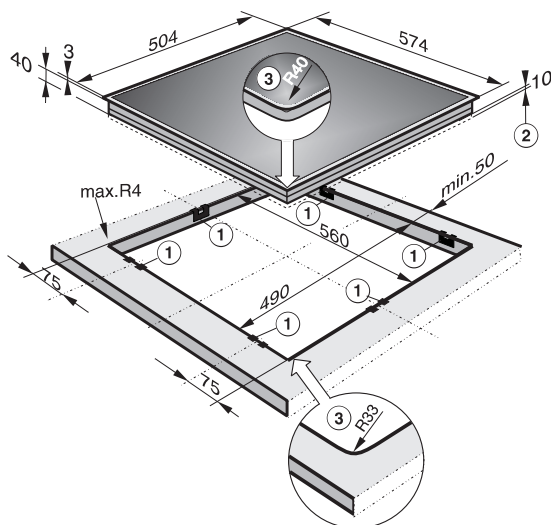


- ② Tussen de kookplaat en een erboven gemonteerde afzuigkap dient u de veiligheidsafstand aan te houden die door de fabrikant is aangegeven. Is deze informatie niet beschikbaar, bijvoorbeeld bij een keukenplank, dan moet de afstand bij licht ontvlambare materialen ten minste 760 mm bedragen.

Als in de gebruiksaanwijzing of montagehandleiding van verschillende apparaten (bijvoorbeeld een wokbrander of een elektrische kookplaat) ten aanzien van de plaatsing onder een afzuigkap verschillende veiligheidsafstanden worden genoemd, kies dan de grootste afstand.

Inbouw instructies

KM 254, KM 255, KM 256

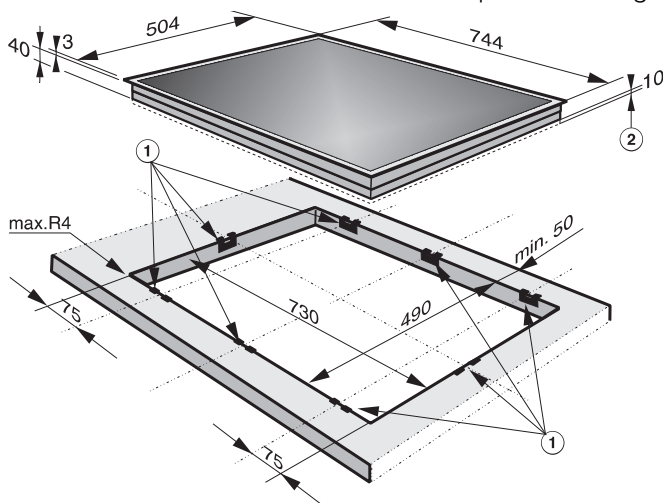


- Maak de uitsparing (uitsparing met afgeronde hoeken) in het werkblad volgens de bijgeleverde sjabloon.

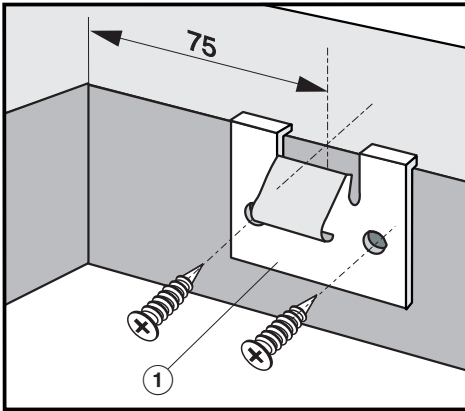
- Maak de uitsparing in het werkblad volgens de maatschets.

- ① Klemveren
- ② Ruimte voor kabel
- ③ De gegevens gelden voor kookplaten met afgeronde hoeken.

KM 257

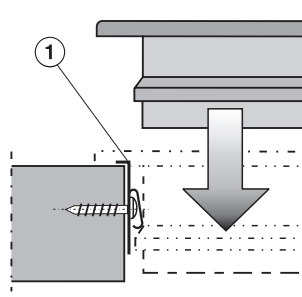


Het bevestigen van de klemveren



- Breng de bijgeleverde klemveren ① op de aangegeven plaatsen aan (zie de maatschetsen) en zet ze met de bijgeleverde schroeven 3,5 x 25 mm vast

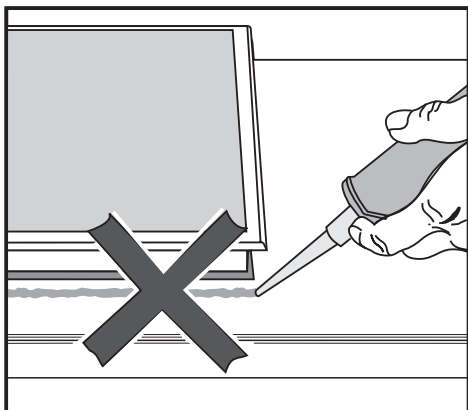
Het inbouwen van de kookplaat



- Leg de kookplaat losjes op de klemveren ①.
- Druk de kookplaat bij de klemveren gelijkmatig naar beneden, totdat deze duidelijk vastklikt. Zorg dat de dichting van de kookplaat overal goed op het werkblad aansluit, zodat de plaat goed geïsoleerd is.

De kookplaat kan alleen met speciaal gereedschap weer uit de uitsparing worden gehaald.

Bij **granieten werkbladen** moeten de klemveren met dubbelzijdig plakband worden gepositioneerd en bevestigd (zie maatschets). Smeer de randen van de klemveren daarna met siliconenkit aan. De schroeven heeft u bij een granieten werkblad niet nodig.



Schakelpaneel en besturings-eenheid inbouwen

Het schakelpaneel moet met een vaste tussenbodem van de overige kastruimte worden gescheiden, zodat geen onderdelen kunnen worden aangeraakt die onder spanning staan.

Zie de aparte gebruiksaanwijzing van het schakelpaneel.

Gebruik beslist geen kit tussen de lijst van de kookplaat en het werkblad!

Anders kan de kookplaat later - voor service-doeleinden - alleen nog met moeite uit het werkblad worden gehaald. Lijst en werkblad kunnen daarbij beschadigd raken. De dichting onder de rand van het apparaat is toereikend als afdichting tussen kookplaat en werkblad.

KM 248

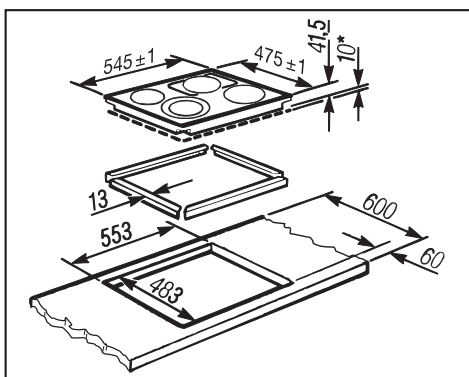
Deze kookplaat voor vlakke inbouw is alleen bedoeld voor granieten, marmeren of betegelde werkbladen. Andere materialen, zoals Corian, zijn niet geschikt.

De kookplaat moet na het inbouwen van onderen toegankelijk zijn voor onderhoudswerkzaamheden, zodat het voegmiddel niet hoeft te worden verwijderd.

U kunt de kookplaat op de volgende manieren bevestigen:

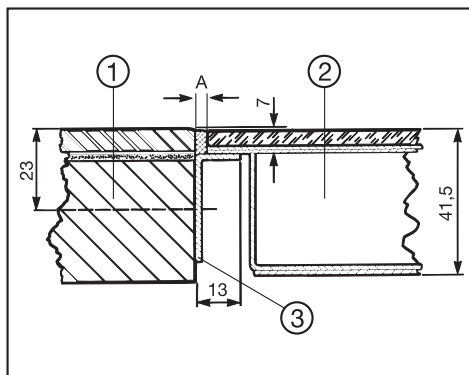
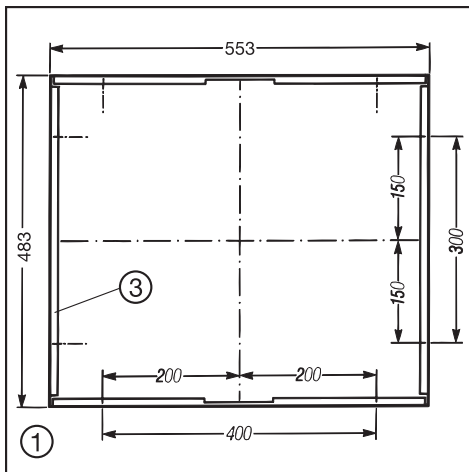
- met metalen hoekprofielen in de werkbladauitsparing.
- door de kookplaat in een correct uitgefreesde uitsparing in het granieten of marmeren werkblad te plaatsen

Inbouwen met metalen hoekprofielen



*Ruimte voor bevestiging en kabel

- Maak de uitsparing in het werkblad volgens de afbeelding.



- ① Werkblad
- ② Kookplaat
- ③ Metalen hoekprofielen
- A Voegbreedte

- Houd de metalen hoekprofielen 7 mm onder de bovenrand van het werkblad. Markeer per kant 2 boorgaten.
- Boor de gaten (met een 6 mm-boor) en breng pluggen aan.

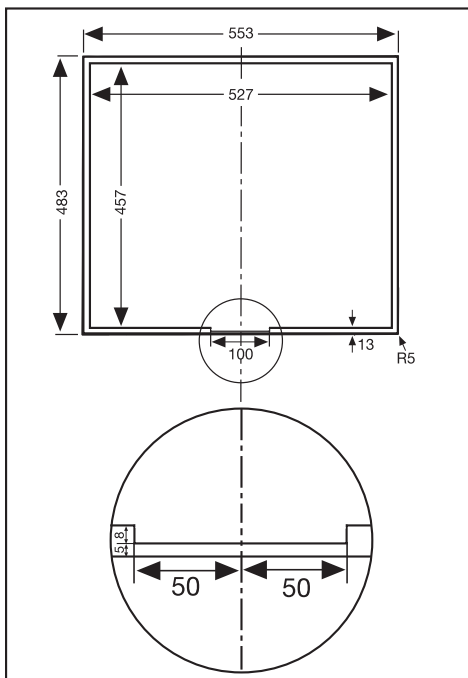
Inbouw instructies

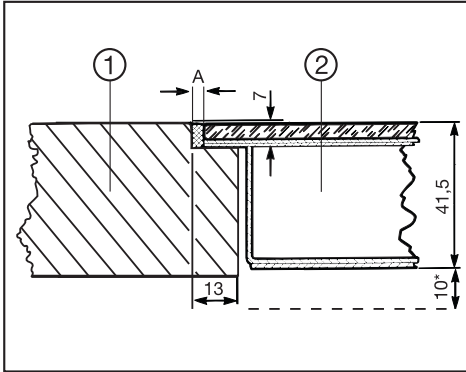
- Bevestig de hoekprofielen ③ met de bijgevoegde schroeven en vulringen in de werkbladuitsparing. Eventuele hoogteverschillen kunnen met de sleufgaten worden gecompenseerd.
- Plaats en centreer de kookplaat ② in de uitsparing (de naam "Miele" moet aan de voorkant leesbaar zijn).

Vanwege de toleranties is tussen werkblad en kookplaat een voegbreedte "A" mogelijk van 3-5 mm.

- Vul voeg "A" met een geschikte, hittebestendige siliconenkit.

Inbouwen in een uitgefreesd werkblad





① Werkblad

② Kookplaat

A Voegbreedte

* Ruimte voor de kabel

- Maak de uitsparing in het werkblad volgens de afbeeldingen.

- Plaats en centreer de kookplaat ② in de uitsparing (de naam "Miele" moet aan de voorkant leesbaar zijn).

Vanwege de toleranties is tussen werkblad en kookplaat een voegbreedte "A" mogelijk van 3-5 mm.

- Vul voeg "A" met een geschikte, hittebestendige siliconenkit (minimaal 160 °C).

Inbouw instructies besturingseenheid

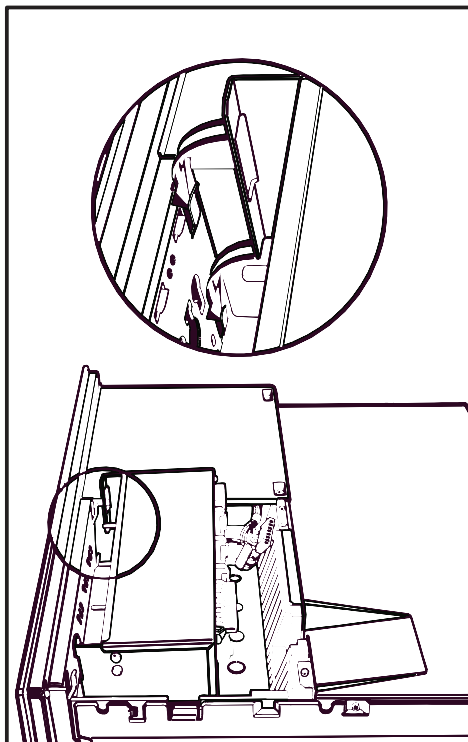
Haal de elektrische spanning van het fornuis / schakelpaneel.

■ Bij inbouw van de besturingseenheid in een fornuis

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

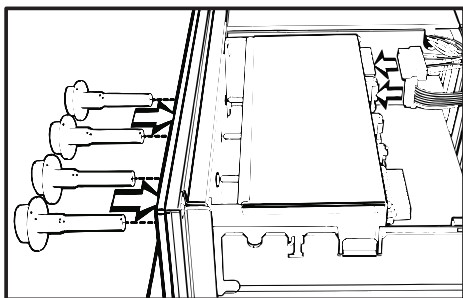
■ Bij inbouw van de besturingseenheid in een schakelpaneel

Haal de schakelknoppen in de "0"-stand uit de openingen in het bedieningspaneel.



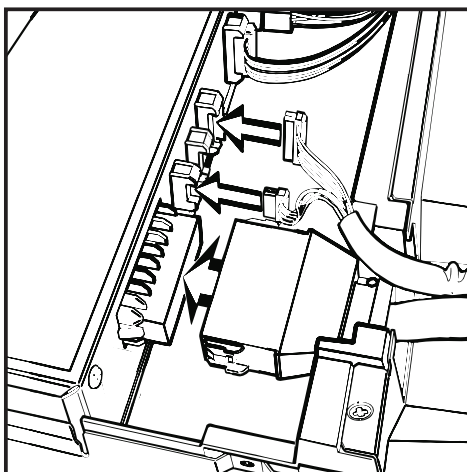
- Plaats de besturingseenheid.

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



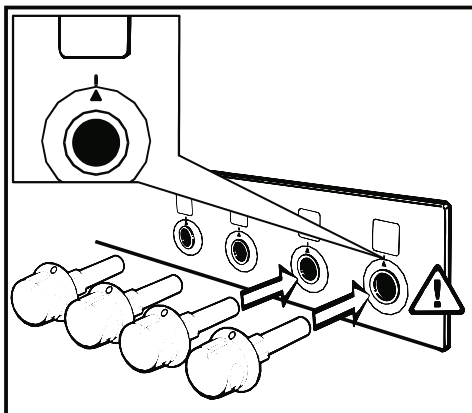
- Steek de schakelknoppen in het bedieningspaneel (zie afbeelding). Steek de stekkers van het fornuis / schakelpaneel in de koppelingen.

KSE 202-1



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

Het apparaat mag alleen worden gebruikt als het is ingebouwd.





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