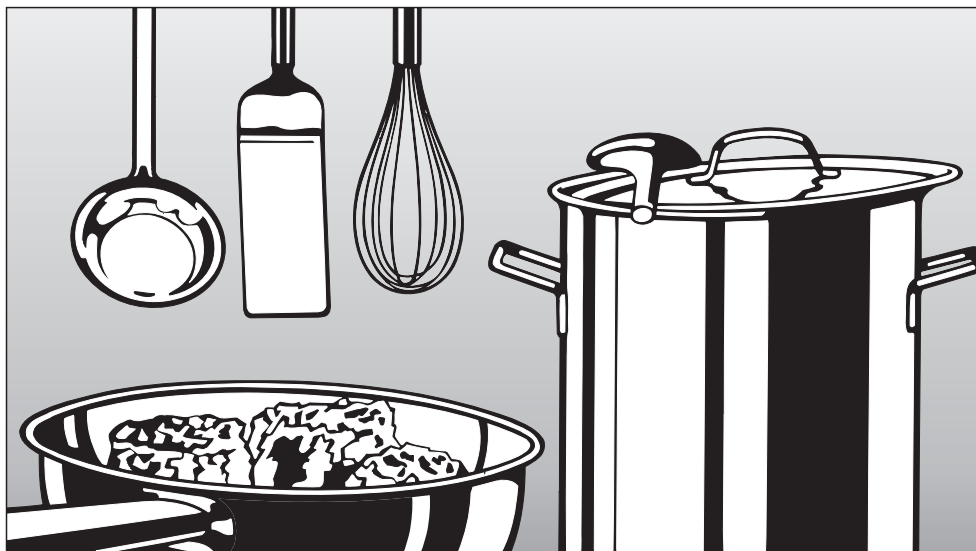


Gebruiksaanwijzing



Keramische kookplaten Elektrische kookplaten (besturingseenheid KSE 200)

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
Veiligheidsvoorziening	11
Vóór het eerste gebruik	12
Keramische kookplaat	12
Elektrische kookplaat	12
Kookplaatfuncties	13
Keramische kookplaat	13
Kookzones	13
Restwarmte-indicatoren	13
Kookzonevergroting	13
Elektrische kookplaat	13
Bediening	14
Kookzoneschakelaars	14
Zo gebruikt u de kookplaat	14
Tabel voor het instellen van de vermogensstand	14
De juiste pannen	15
Let op het volgende	16
Reiniging en onderhoud	17
Keramische kookplaat	17
Elektrische kookplaat	19
Nuttige tips	20
Technische Dienst	21
Combinatiemogelijkheden	22
Inbouwinstructies keramische kookplaat	23
Inbouwinstructies elektrische kookplaat	28
Inbouwinstructies besturingseenheid	30

Accessoires

De kookplaten worden geleverd met de bijbehorende besturingseenheid KSE 200.

Bij de keramische kookplaten KM 235 en KM 237 wordt ook een speciale kookplaatschraper geleverd.

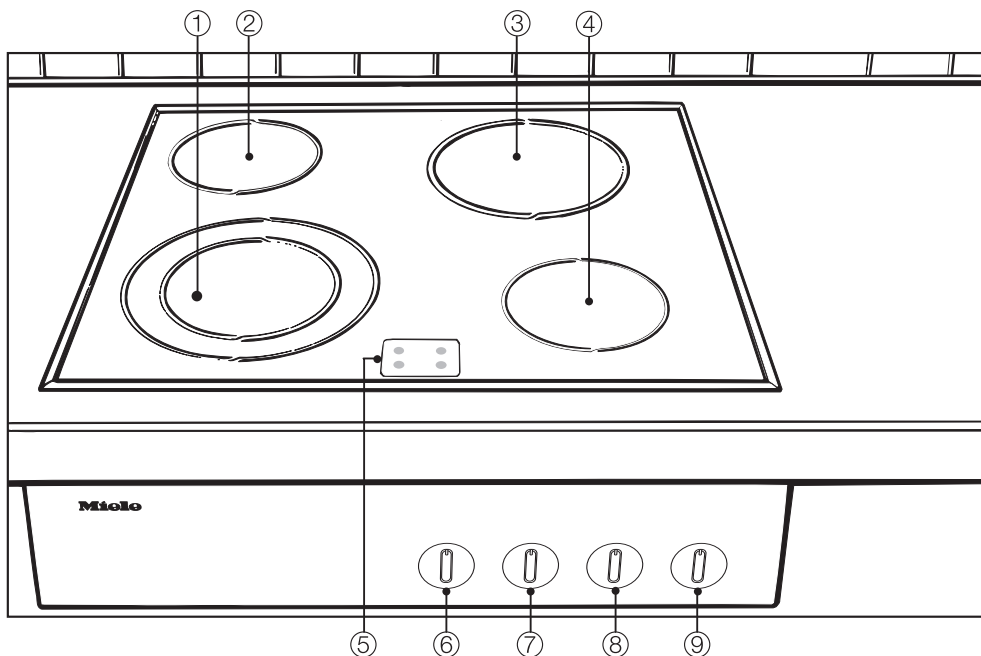
Typeplaatje

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 237

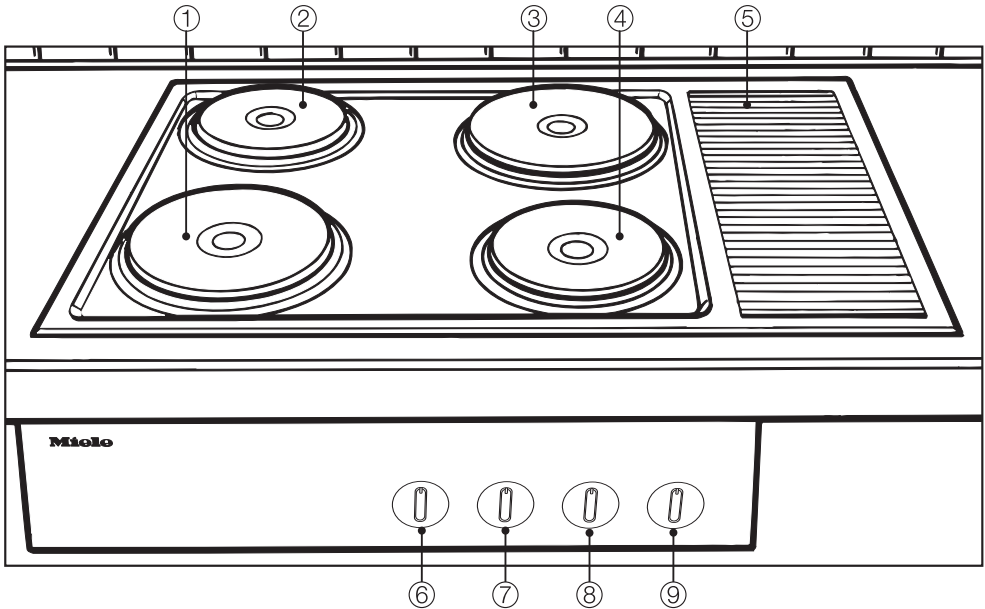


- ① Vario-kookzone: 14,5 cm / 21 cm Ø *
- ② Kookzone: 14,5 cm Ø
- ③ Kookzone 18 cm Ø **
- ④ Kookzone: 14,5 cm Ø
- ⑤ Display voor de kookplaat, restwarmte-indicatoren
- ⑥ Kookzoneschakelaar: links voor
- ⑦ Kookzoneschakelaar: links achter
- ⑧ Kookzoneschakelaar: rechts achter
- ⑨ Kookzoneschakelaar: rechts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

* **KM 235:** Kookzone 18 cm Ø

** **KM 235:** Kookzone 21 cm Ø

KM 221



- ① Kookzone: 18 cm Ø
- ② Kookzone: 14,5 cm Ø
- ③ Kookzone 18 cm Ø
- ④ Kookzone: 14,5 cm Ø
- ⑤ Afzetplateau (alleen bij KM 221)
- ⑥ Kookzoneschakelaar: links voor
- ⑦ Kookzoneschakelaar: links achter
- ⑧ Kookzoneschakelaar: rechts achter
- ⑨ Kookzoneschakelaar: rechts voor

KM 220 = Kookplaat zonder afzetplateau, kookzones zoals bij KM 221

KM 222 = Kookplaat met afgeronde hoeken, kookzones zoals bij KM 221

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.

Keramische kookplaat

■ 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.

■ 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.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

■ 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 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.

■ Gebruik geen serviesgoed van kunststof of aluminiumfolie, want dat smelt bij hoge temperaturen. Bovendien kan de kookplaat hierdoor beschadigd raken. Er kan zelfs brand ontstaan.

■ 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.

Elektrische kookplaat

■ Wanneer u de kookzones aanzet, worden deze heet.

■ Vermijd dat er zouthoudende gerechten of vloeistoffen op de roestvrijstalen kookplaat terechtkomen. Gebeurt dat toch, dan moeten deze gerechten en vloeistoffen meteen grondig worden verwijderd, anders kan er roestvorming optreden.

■ Gebruik bij voorkeur geen afdekplaatjes voor de kookzones. Een kookzone kan kromtrekken, als u deze inschakelt, terwijl er een afdekplaatje op ligt.

Aan de kookzones kan bovendien roestvorming optreden, als

- er een afdekplaatje op wordt gelegd, terwijl de kookzone nog vochtig is.
- er vocht of damp onder het afdekplaatje komt.

■ Gebruik geen serviesgoed van kunststof of aluminiumfolie, want dat smelt bij hoge temperaturen. Bovendien kan de kookplaat hierdoor beschadigd raken. Er kan zelfs brand ontstaan.

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 er een ruimte mee te verwarmen. Door de 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, 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.

■ 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.

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.

Vóór het eerste gebruik

Keramische kookplaat

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.

Elektrische kookplaat

Wanneer u de elektrische kookplaat de eerste keren gebruikt, komen er geurtjes vrij.

- Zet de kookzones daarom gedurende 5 minuten op de hoogste vermogensstand. Plaats geen pannen op de kookzones.

De roestwerende bescherm laag van de kookzones wordt nu extra gehard. Daarbij kan enige rook vrijkomen.

Keramische kookplaat

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 controle-lampje voor de restwarmte. Dit lampje gaat branden, als de kookzone een bepaalde temperatuur heeft bereikt.

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!

Kookzonevergroting

Deze functie kunt u alleen gebruiken, als uw kookplaat voorzien is van een vario-kookzone of een kook-/braadzone.

De kookzonevergroting wordt met de desbetreffende kookzoneschakelaar ingeschakeld.

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

- Draai de schakelaar alleen rechtsonder - door stand 12 heen - op het symbool "☉".
- Stel vervolgens de gewenste vermogensstand in.

Als de kookzoneschakelaar vervolgens op "0" wordt gedraaid, gaan – de kookzone én de kookzonevergroting uit.

Elektrische kookplaat

Alle elektrische kookplaten zijn voorzien van 4 kookzones met twee verschillende groottes en vermogens

Bij een kookplaat met afzetplateau kunt u op de geribbelde plaat bijvoorbeeld hete pannen zetten.

Bediening

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, licht de indicator van de schakelaar op. Hoe hoger de stand, des te roder wordt de indicator.

Zo gebruikt u de kookplaat

- Kies voor het aankoken/aanbraden een hoge vermogensstand.
- Komt er stoom onder het deksel van-
daan, schakel dan terug naar de
doorkookstand.

Door tijdig terug te schakelen

- voorkomt u overkoken.
- voorkomt u aanbranden.
- bespaart u energie.

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	1 – 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/eenpansgerech- ten/soep koken jam maken	4 – 6
schnitzel, lever, braadworst, vis, spiegelei	7 – 10
(aardappel-) pannenkoeken, bief- stuk, uitbakken in vet (frituren)	9 – 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.

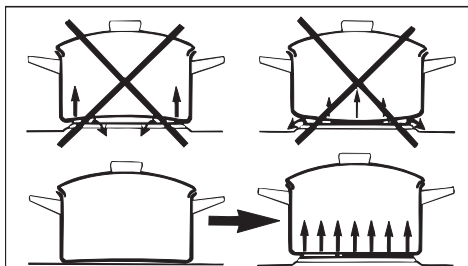
De juiste pannen

Gebruik geen serviesgoed van kunststof of aluminiumfolie, want dat smelt bij hoge temperaturen. Bovendien kan de kookplaat hierdoor beschadigd raken. Er kan zelfs brand ontstaan.

Als u zich houdt aan de onderstaande adviezen,

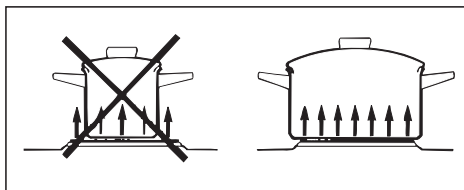
- wordt voor het bereidingsproces niet meer energie verbruikt dan nodig is;
- kunnen er geen etenswaren op de kookzone terecht komen en inbranden.

De bodem van de pan



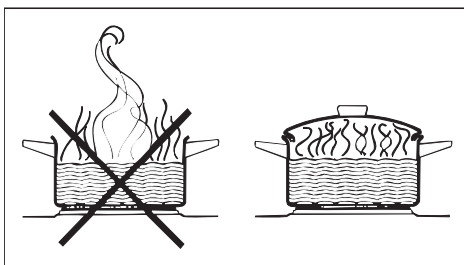
De pannen moeten een stabiele onderkant hebben die iets naar binnen buigt. Als de bodem heet wordt, staat deze vlak op de kookzone. Koop pannen die geschikt zijn voor keramische dan wel elektrische kookplaten.

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.

Bediening

Let op het volgende

Zet een pan op de kookzone vóórdat u deze inschakelt. Zo voorkomt u onnodig energieverbruik. Bovendien kunnen elektrische kookzones anders kromtrekken of defect raken.

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

Bij keramische kookplaten

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.

Bij elektrische kookplaten

Leg geen natte of vochtige voorwerpen op de kookzones.

Mocht dat per ongeluk toch eens gebeuren, wis de kookzones dan af en zet ze even aan, totdat ze droog zijn. Er kan anders corrosie ontstaan.

Keramische kookplaat

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

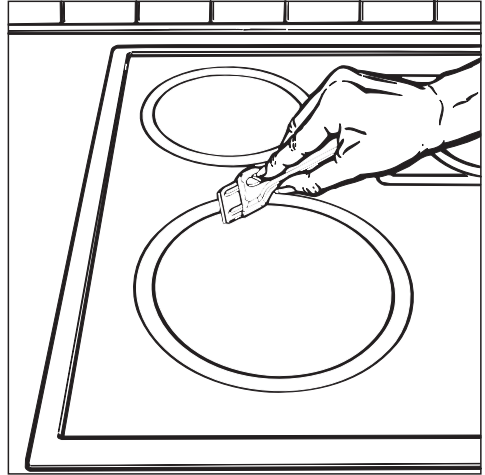
Gebruik in geen geval schurende of agressieve middelen zoals grill- en ovensprays, roestverwijderaars, schuurmiddelen of schuursponsjes.

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 parelmoerleurige 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.

Reiniging en onderhoud

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.

Elektrische kookplaat

Kookzones

Reinig de kookzones met een vochtige, goed uitgewrongen doek. Krab of schuur eventueel overgekookte gerechten weg.

Let erop dat geen vuil of vocht de kookzone binnendringt.

Schuurmiddelen zijn niet schadelijk voor de kookzones, wel voor de roestvrijstalen delen van de kookplaat.

Laat vochtige kookzones altijd drogen door ze korte tijd in te schakelen. Ze kunnen anders gaan roesten.

Behandel de kookzones af en toe met een speciaal onderhoudsmiddel voor elektrische kookplaten.

Roestvrijstalen omranding

Gebruik voor de reiniging een reinigingsmiddel voor roestvrij staal.

Gebruik geen schuurmiddelen!

Lekblad

Vermijd dat er zouthoudende gerechten of vloeistoffen op het lekblad terechtkomen. Gebeurt dat toch, dan moeten deze gerechten en vloeistoffen meteen grondig worden verwijderd, anders kan er roestvorming optreden.

Laat ingedroogde etensresten met warm water inweken, dan zijn ze gemakkelijker te verwijderen.

Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen, schuurmiddelen, messen of harde borstels! Er kunnen anders krassen ontstaan. Gebruik nooit reinigingsmiddelen die zand, soda, zuur of chloriden bevatten. Deze stoffen tasten het oppervlak aan.

Reinig het lekblad met een warm sopje van afwasmiddel of met een niet-schuurend reinigingsmiddel voor roestvrij staal.

Voor het onderhoud van het lekblad kunt u een speciaal middel voor roestvrij staal gebruiken. Breng dat middel spaarzaam met een zachte doek aan. Behandel het hele lekblad.

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 . . .

... 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 vergrendeling van het fornuis of schakelpaneel ingeschakeld is.
- de zekering van de huisinstallatie is doorgeslagen. Waarschuw indien nodig een elektricien of de Technische Dienst van Miele Nederland B.V.

. . . 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.

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.

Combinatiemogelijkheden

De volgende kookplaten mogen met de besturingseenheid KSE 200 worden gecombineerd:

KM 235
KM 237

KM 220
KM 221
KM 222

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.

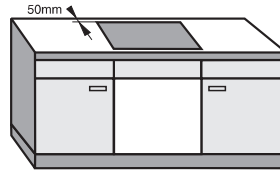
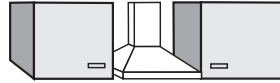
Inbouw instructies keramische kookplaat

Inbouwen

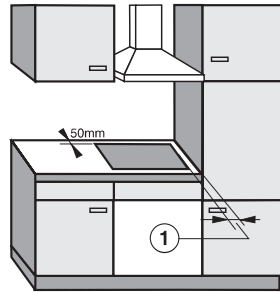
Deze keramische kookplaat valt onder de **warmtebeveiligingsklasse 'Y'**; dat wil zeggen dat tegen één van de zijwanden en aan de achterkant van het apparaat meubels van willekeurige hoogte geplaatst mogen worden. Aan de andere zijwand mogen de meubels die ernaast worden geplaatst niet hoger zijn dan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



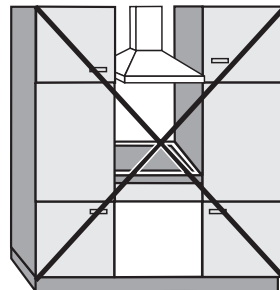
aan te bevelen!



toegestaan maar niet aan te bevelen

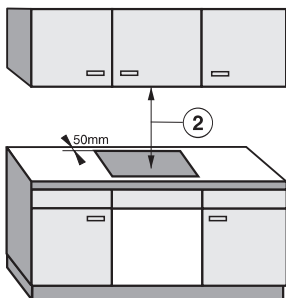
In verband met de warmte die de kookplaat uitstraalt, moeten uit veiligheidsoverwegingen de volgende afstanden worden aangehouden:

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



niet toegestaan!

Inbouw instructies keramische kookplaat



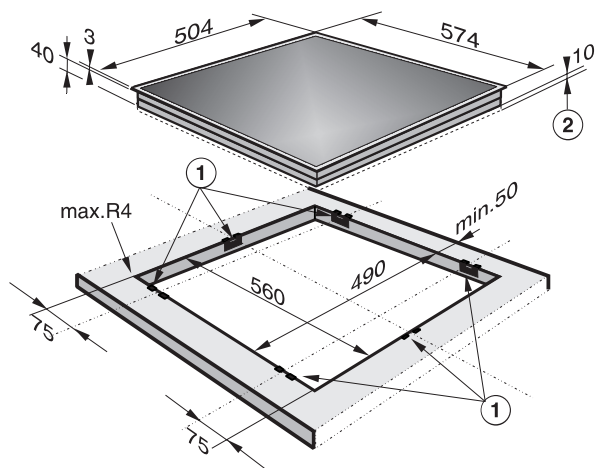
- ② Tussen de kookplaat en een erboven gemonteerde afzuigkap dient u de veiligheidsafstand aan te houden die door de fabrikant is aangegeven. Is deze informatie niet beschikbaar, bijvoorbeeld bij een keukenplank, dan moet de afstand bij licht ontvlambare materialen ten minste 760 mm bedragen.

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 keramische kookplaat

Maak de uitsparing in het werkblad volgens de maatschets.

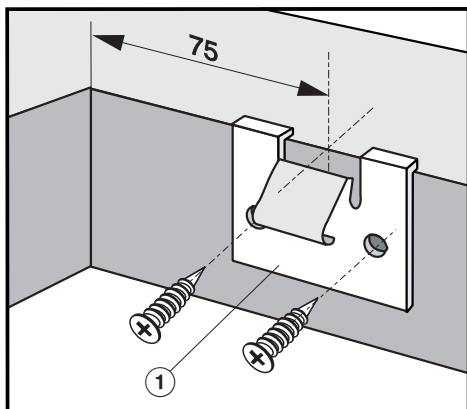
KM 235 / KM 237



- ① Klemveren
- ② Ruimte voor kabel

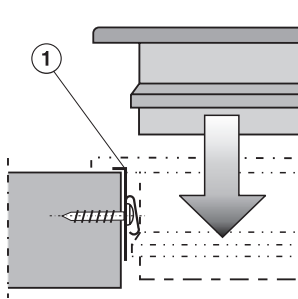
Inbouw instructies keramische kookplaat

Klemveren bevestigen



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

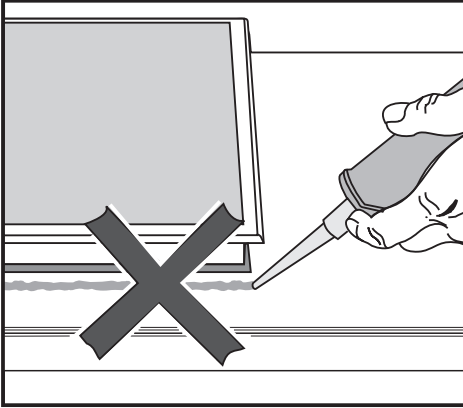
Het inbouwen van de kookplaat



- 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.

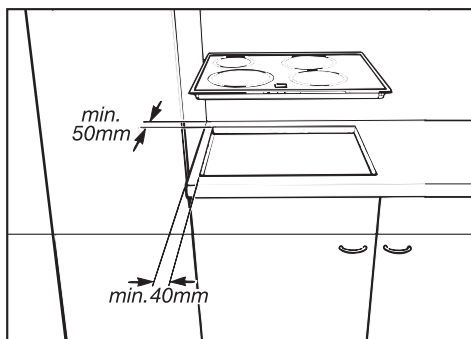


Gebruik beslist geen kit tussen de lijst van de kookplaat en het werkblad!

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.

Inbouw instructies elektrische kookplaat

Deze elektrische 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.



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

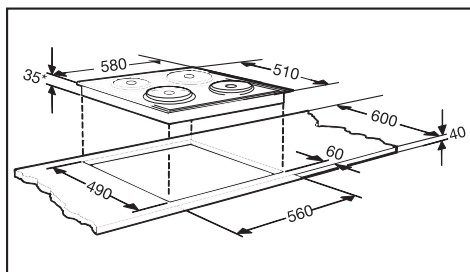
- 40 mm tussen de kookplaat en een ernaast geplaatste hoge kast;
- 50 mm tussen de kookplaat en de achterwand.
- Tussen de kookplaat en een erboven gemonteerde afzuigkap dient u de veiligheidsafstand aan te houden die door de fabrikant is aangegeven. Is deze informatie niet beschikbaar, bijvoorbeeld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

Inbouwen

KM 222

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

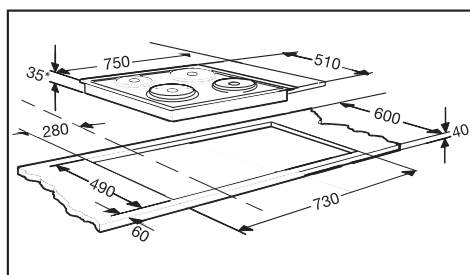
KM 220



* Inbouwhoogte

- Maak de uitsparing in het werkblad volgens de afbeelding.

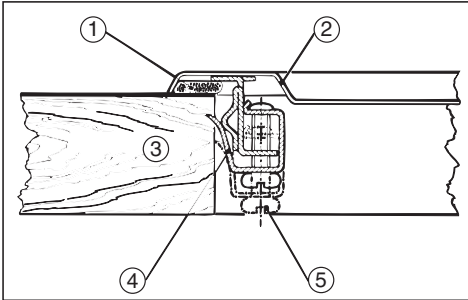
KM 221



* Inbouwhoogte

- Maak de uitsparing in het werkblad volgens de afbeelding.

Inbouw instructies elektrische kookplaat



- ① Isolatieband
- ② Kookplaat
- ③ Werkblad
- ④ Klembeugel
- ⑤ Schroef

- Draai de schroeven ⑤ los.
- Plaats en centreer de kookplaat ② in de uitsparing.
- Draai de schroeven ⑤ naar rechts totdat de klembeugels ④ stevig in het werkblad ③ geklemd zijn, zie afbeelding.
- Controleer of de kookplaat ② goed op het werkblad aansluit.

Inbouw instructies besturingseenheid

Haal de elektrische spanning van het fornuis/schakelpaneel.

■ Bij inbouw van de besturingseenheid in een fornuis

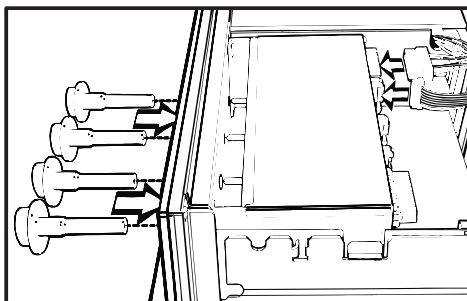
Haal de schakelknoppen van de kookzones en de stekkers van het fornuis uit de houders.

■ Bij inbouw van de besturingseenheid in een schakelpaneel

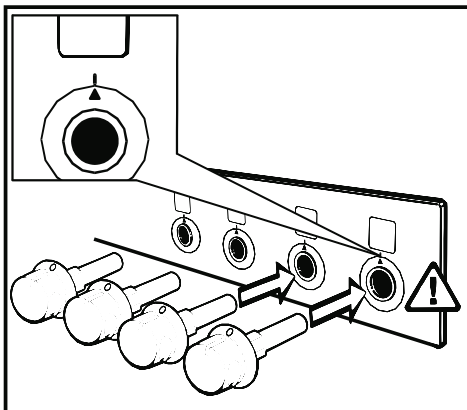
Haal de schakelknoppen in de "0"-stand uit de openingen in het bedieningspaneel.

- 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.



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