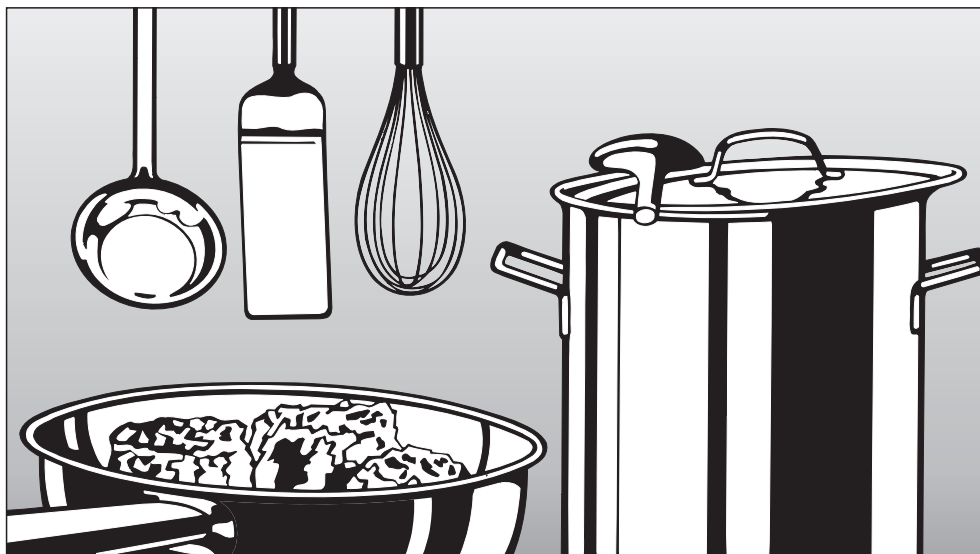


Gebruiks- en montagehandleiding



Gaskookplaten KM 2356 KM 2357

Lees **beslist** de gebruiks- en montagehandleiding voordat u uw apparaat plaatst, installeert en in gebruik neemt.
Dat is veiliger voor uzelf en u voorkomt schade aan uw apparaat.

nl - NL

M.-Nr. 09 331 580

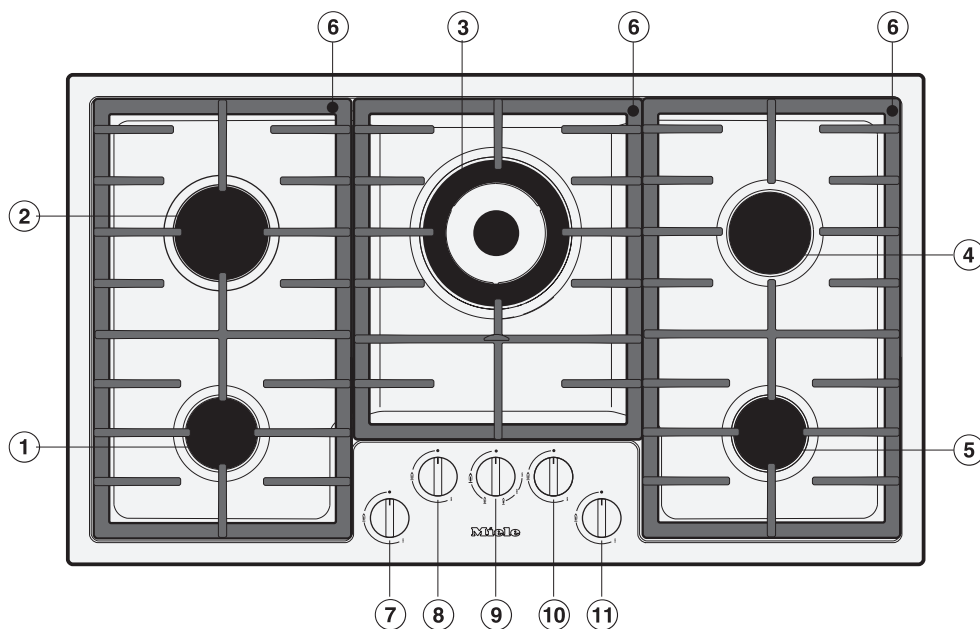
-
- (NL)** Het apparaat is ook toegelaten voor gebruik in andere landen dan de landen die op het apparaat vermeld staan. De specifieke uitvoering en de aansluitwijze zijn van groot belang voor het goed en veilig functioneren. Neem daarom contact op met de service-organisatie van de fabrikant in uw land als u het apparaat in een land wilt gebruiken dat niet op het apparaat vermeld staat.
- (D)** Das Gerät ist auch für den Gebrauch in anderen als auf dem Gerät angegebenen Bestimmungsländer zugelassen. Die landesspezifische Ausführung und die Anschlussart des Gerätes haben wesentlichen Einfluss auf den einwandfreien und sicheren Betrieb. Für den Betrieb in einem anderen als auf dem Gerät angegebenen Bestimmungsland wenden Sie sich bitte an den für das Land zuständigen Kundendienst.
- (E)** El aparato está autorizado para el uso en países diferentes a los países de destino indicados. La ejecución específica para cada país y el tipo de conexión del aparato influyen de forma decisiva en el funcionamiento correcto y seguro. Para el funcionamiento en un país diferente al país de destino indicado en el aparato, consulte al Servicio Post-venta autorizado para el país.
- (F)** Cet appareil est également homologué dans des pays différents de ceux mentionnés sur l'appareil. Pour que l'appareil fonctionne parfaitement et en toute sécurité, il est important de disposer de l'exécution spécifique au pays et du type de raccordement approprié. Pour le fonctionnement dans un pays autre que celui spécifié sur l'appareil, veuillez vous adresser au service après-vente du pays où sera installé l'appareil.
- (GB)** This appliance can be used in countries other than those specified on the appliance. It is, however, set up for connection to the gas and electricity supplies in the countries specified. For use in other countries please contact the Miele spare parts or customer service department in your country.
- (I)** L'apparecchio può essere usato anche in paesi diversi da quello indicato sull'apparecchio stesso. Tuttavia, le varianti specifiche di un determinato paese e il tipo di allacciamento alla rete hanno un'importanza fondamentale per il suo sicuro e corretto funzionamento. Per questo se si vuole usare l'apparecchio in un paese diverso rivolgersi al servizio di assistenza tecnica Miele del paese in cui si intende usarlo.

Inhoud

Algemeen	6
Bijgeleverde accessoires	8
Veiligheidsinstructies en waarschuwingen	9
Een bijdrage aan de bescherming van het milieu	18
Vóór het eerste gebruik	19
Bediening	20
Vonkontsteking	20
Bedieningsknoppen	20
Inschakelen	21
Instellen	22
Uitschakelen	22
De juiste pannen	23
Wokring	24
Combi-ring	24
Tips om energie te besparen	25
Beveiligingen	26
Vlambeveiliging	26
Veiligheidsuitschakeling	26
Reiniging en onderhoud	27
Nuttige tips	31
Bij te bestellen accessoires	33
Veiligheidsinstructies voor het inbouwen	34
KM 2356	38
Inbouwmaten	38

KM 2357	41
Inbouwmaten	41
Inbouwen	43
Het vastzetten van het apparaat	46
Na het inbouwen	46
Elektrische aansluiting	47
Gasaansluiting	49
Brandervermogen	51
Aanpassen aan een andere gassoort	52
Tabel voor de inspuiters	52
De grote inspuiters vervangen	53
De kleine inspuiters vervangen	54
Functie controleren	55
Klantcontacten / typeplaatje / garantie	56

Algemeen



① Sudderbrander

② Sterkbrander

③ Wokbrander

④ Normaalbrander

⑤ Normaalbrander

⑥ Pannendrager (3-delig)

Bedieningsknop:

⑦ Links voor

⑧ Links achter

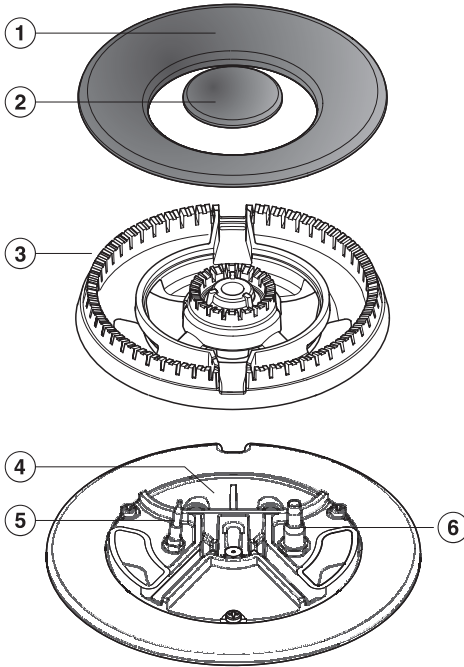
⑨ Midden

⑩ Rechts achter

⑪ Rechts voor

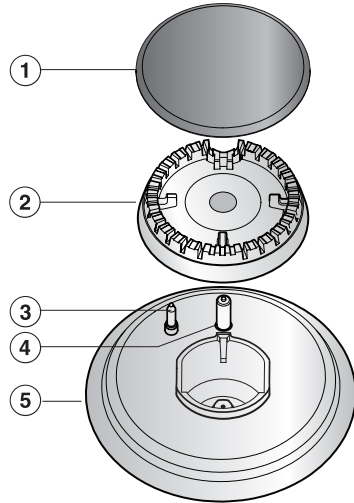
Brander

Wokbrander



- ① Branderdop (buiten)
- ② Branderdop (binnen)
- ③ Branderkop
- ④ Brandervoet
- ⑤ Thermo-element
- ⑥ Ontstekingselektrode (elektrische vonkontsteking)

Sudder-, normaal-, sterkbrander



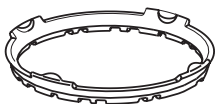
- ① Branderdop
- ② Branderkop
- ③ Thermo-element
- ④ Ontstekingselektrode (elektrische vonkontsteking)
- ⑤ Brandervoet

Algemeen

Bijgeleverde accessoires

U kunt de bijgeleverde accessoires (en andere accessoires) desgewenst ook nabestellen (zie "Bij te bestellen accessoires").

Wokring



Met de bijgeleverde wokring staat het kookgerei extra stevig op de brander. Dit geldt met name voor woks met een ronde bodem.

Combi-ring

(voor wokbrander)



Voor kleine en grote pannen, zie ook "De juiste pannen".

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

Dit apparaat voldoet aan de geldende veiligheidsvoorschriften. Onjuist gebruik echter kan persoonlijk letsel of beschadiging van het apparaat tot gevolg hebben.

Lees daarom de gebruiks- en montagehandleiding aandachtig door, voordat u het apparaat in gebruik neemt. In de handleiding vindt u belangrijke instructies met betrekking tot inbouw, veiligheid, gebruik en onderhoud.

Bewaar de gebruiks- en montagehandleiding en geef deze door aan een eventuele volgende eigenaar!

Verantwoord gebruik

► Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor particulier huishoudelijk gebruik (of daarmee vergelijkbaar).

► Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor het bereiden en warmhouden van voedingsmiddelen.

Gebruik voor andere doeleinden is niet toegestaan en kan gevaarlijk zijn. Miele kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die wordt veroorzaakt door gebruik voor andere doeleinden dan hier aangegeven of door foutieve bediening.

► Het apparaat mag niet buiten worden gebruikt.

► Dit apparaat mag alleen worden gebruikt door personen die in staat zijn het apparaat veilig te bedienen en die volledig op de hoogte zijn van de inhoud van de gebruiksaanwijzing!

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

Kinderen

- ▶ Houd kinderen in de gaten wanneer deze zich in de buurt van het apparaat bevinden. Laat kinderen nooit met het apparaat spelen.
- ▶ Houd kinderen onder 8 jaar op een afstand, tenzij u voortdurend toezicht houdt.
- ▶ Kinderen vanaf acht jaar mogen het apparaat alleen zonder toezicht bedienen en reinigen als ze precies weten hoe ze het apparaat veilig moeten bedienen en reinigen. De kinderen moeten zich bewust zijn van de gevaren van een foutieve bediening.
- ▶ Het apparaat wordt tijdens het gebruik heet en blijft dat ook nog enige tijd nadat het is uitgeschakeld. Houd kinderen op een afstand, totdat het apparaat voldoende is afgekoeld en er geen verbrandingsgevaar meer bestaat.
- ▶ Bewaar geen voorwerpen die voor kinderen interessant zijn in kastjes boven of achter het apparaat. De kinderen klimmen anders misschien op het apparaat en kunnen zich er dan aan branden.
- ▶ Kinderen kunnen ook verbrandingen oplopen als zij pannen van het apparaat trekken. Draai de grepen daarom zo dat ze zich boven het werkblad bevinden. Bij de vakhandelaar is een speciaal rek verkrijgbaar dat ervoor zorgt dat kinderen niet meer bij het apparaat kunnen komen.
- ▶ Verpakkingsmateriaal (zoals folies en piepschuim) kan gevaarlijk zijn voor kinderen. Verstikkingsgevaar! Bewaar het verpakkingsmateriaal dan ook buiten het bereik van kinderen en zorg dat het zo snel mogelijk wordt afgevoerd.

Technische veiligheid

- ▶ Controleer het apparaat voor de inbouw op zichtbare schade. Neem een beschadigd apparaat nooit in gebruik. Een beschadigd apparaat kan uw veiligheid in gevaar brengen.
- ▶ De elektrische veiligheid van het apparaat is uitsluitend gegarandeerd, als het wordt aangesloten op een aardingssysteem dat volgens de geldende veiligheidsbepalingen is geïnstalleerd. Het is zeer belangrijk dat wordt nagegaan of aan deze fundamentele veiligheidsvoorwaarde is voldaan. Laat bij twijfel de huisinstallatie door een vakman inspecteren. Miele kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die wordt veroorzaakt door een ontbrekende of beschadigde aarddraad (bijvoorbeeld een elektrische schok).
- ▶ Voordat u het apparaat aansluit, dient u de aansluitgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje te vergelijken met de waarden van het elektriciteitsnet. Deze gegevens moeten beslist overeenkomen om beschadiging van het apparaat te voorkomen. Raadpleeg bij twijfel een elektricien.
- ▶ Gebruik het apparaat alleen als het is ingebouwd, zodat de veiligheid gewaarborgd is.
- ▶ Alleen een erkend vakman mag het apparaat plaatsen en aansluiten op het gas- en elektriciteitsnet. Een vakman kent de landelijke voorschriften en de voorschriften van het energiebedrijf en houdt zich daar strikt aan. Wanneer er bij het inbouwen en aansluiten van het apparaat fouten worden gemaakt, kan Miele niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die daar eventueel het gevolg van is.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

- ▶ Open in geen geval de ommanteling van het apparaat. Wanneer onderdelen worden aangeraakt die onder spanning 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.
- ▶ Laat installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden uitsluitend door vakmensen uitvoeren die door Miele zijn geautoriseerd. Ondeskundig uitgevoerde werkzaamheden leveren grote risico's op voor de gebruiker. Miele kan hiervoor niet aansprakelijk worden gesteld.
- ▶ Bij installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden moet de gastoevoer worden afgesloten en moet het apparaat spanningsvrij worden gemaakt. Het apparaat is alleen dan spanningsvrij als aan één van de volgende voorwaarden is voldaan:
 - als de hoofdschakelaar van de huisinstallatie is uitgeschakeld.
 - als de zekering van de huisinstallatie er geheel is uitgedraaid.
 - als de stekker uit het stopcontact is getrokken. Trek daarbij aan de stekker en niet aan de aansluitkabel.
- ▶ Als dit apparaat binnen de garantieperiode defect raakt, mag het alleen door Miele worden gerepareerd, anders vervalt de garantie.
- ▶ Defecte onderdelen mogen alleen door originele Miele-onderdelen worden vervangen. Alleen van die onderdelen kan Miele garanderen dat zij aan de veiligheidseisen voldoen.
- ▶ Het apparaat mag niet worden gebruikt met een externe schakelklok of een systeem dat op afstand werkt.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

- ▶ Als de aansluitkabel beschadigd is, moet deze door een speciale kabel van het type H 05 VV-F (PVC-isolatie) worden vervangen. Een dergelijke kabel is verkrijgbaar bij Miele.
- ▶ Het apparaat mag niet via een stekkerdoos of verlengsnoer op het elektriciteitsnet worden aangesloten. Hiermee kan een veilig gebruik van het apparaat niet worden gewaarborgd. Er kan bijvoorbeeld oververhitting ontstaan.
- ▶ Neem het apparaat bij een defect niet in gebruik c.q. schakel het meteen uit. Maak het apparaat spanningsvrij en sluit vervolgens de gastoevoer af. Neem contact op met Miele

Veilig gebruik

- ▶ Het apparaat wordt bij gebruik erg heet en blijft dat ook nog enige tijd na het uitschakelen. Raak het apparaat daarom niet aan, zolang het nog heet is.
- ▶ Zorg dat op een ontstoken brander altijd een pan staat. Een erboven geplaatste afzuigkap kan anders beschadigd raken of vlam vatten.
- ▶ Houd tijdens het gebruik toezicht op het apparaat. Oververhit vet en oververhitte olie kunnen vlam vatten en brand veroorzaken.
- ▶ Mocht het vet of de olie vlam vatten, gebruik dan nooit water voor het blussen! Doof de vlammen met een geschikte deksel, een vochtige doek of iets dergelijks.
- ▶ Gebruik het apparaat niet om er een ruimte mee te verwarmen. Door de hoge temperaturen kunnen licht ontvlambare voorwerpen in de buurt van het apparaat vlam vatten. Bovendien wordt hierdoor de levensduur van het apparaat verkort.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

- ▶ Flambeer nooit onder een afzuigkap. Door de vlammen kan de afzuigkap in brand vliegen.
- ▶ Trek altijd ovenwanten aan of gebruik pannenlappen als u met het hete apparaat werkt. Zorg dat deze niet te dicht bij de vlammen komen. Gebruik dan ook geen al te grote pannenlappen, theedoeken of iets dergelijks. De pannenlappen en dergelijke mogen niet nat of vochtig zijn, omdat ze de warmte dan beter geleiden. U kunt zich branden!
- ▶ Gebruik het apparaat niet als werkblad. Als het apparaat per ongeluk wordt ingeschakeld of als het nog heet is, kunnen voorwerpen - afhankelijk van het materiaal - heet worden, smelten of vlam vatten.
- ▶ Dek het apparaat nooit af met een afdekplaat, een doek, folie of iets dergelijks. Als het apparaat per ongeluk wordt ingeschakeld of nog heet is, kan het betreffende materiaal vlam vatten, barsten of smelten.
- ▶ Gebruik geen serviesgoed van kunststof of aluminiumfolie, want dat smelt bij hoge temperaturen. Brandgevaar!
- ▶ Verwarm geen dichte blikken en dergelijke op de kookplaat. Er ontstaat anders overdruk waardoor de blikken uiteenspatten. U kunt zich dan branden en letsel oplopen.
- ▶ Zorg dat alle branderdelen op de juiste wijze zijn gemonteerd, voordat u een brander ontsteekt.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

- ▶ Gebruik op gaskookplaten alleen pannen waarvan de bodemdiameter niet groter of kleiner is dan in de gebruiksaanwijzing staat aangegeven (zie ook "De juiste pannen"). Als de diameter te klein is, staat de pan niet stevig genoeg. Is de diameter te groot, dan worden de hete verbrandingsgassen te ver naar de zijkant gevoerd en kunnen het werkblad, een niet hittebestendige wand of onderdelen van de kookplaat beschadigd raken. Voor schade die op deze wijze is ontstaan, kan Miele niet aansprakelijk worden gesteld.
- ▶ Zorg dat de vlammen van de brander niet onder de pan vandaan komen.
- ▶ Gebruik geen pannen met een te dunne bodem. Verhit pannen nooit leeg, tenzij de fabrikant van het kookgerei een dergelijk gebruik uitdrukkelijk toestaat. De kookplaat kan anders beschadigd raken!
- ▶ Plaats altijd de bijgeleverde pannendrager. Het kookgerei mag niet rechtstreeks op een brander worden gezet.
- ▶ Bewaar geen licht ontvlambare voorwerpen in de buurt van de kookplaat.
- ▶ Verwijder vetspatten en andere brandbare verontreinigingen zo spoedig mogelijk van de kookplaat, anders bestaat er brandgevaar.
- ▶ Plaats pannendragers van boven op de kookplaat, zodat er geen krassen kunnen ontstaan.
- ▶ Bij gebruik van een gaskookplaat ontstaan warmte, vocht en verbrandingsgassen. Zorg daarom voor voldoende ventilatie in de ruimte waar het apparaat zich bevindt. Open een buitenraam of zorg voor mechanische afzuiging (bijvoorbeeld via een afzuigkap).

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

- ▶ Als u het apparaat lang en intensief gebruikt, is het aan te raden de ruimte extra te ventileren, bijvoorbeeld door een buitenraam te openen of door de afzuigkap op een hoge stand in te schakelen.
- ▶ Als u de kookplaat gebruikt, moet u altijd een afzuigkap (voor luchtafvoer) of een centraal afzuigsysteem inschakelen.
- ▶ Als u een elektrisch apparaat (bijvoorbeeld een mixer) in de buurt van het apparaat gebruikt, mag de aansluitkabel niet in aanraking komen met het hete apparaat. De isolatie van de kabel kan beschadigd raken, waardoor u een elektrische schok kunt krijgen.
- ▶ Als zich onder het apparaat een schuiflade bevindt, zonder tussenbodem, mogen daarin geen licht ontvlambare stoffen of brandbare voorwerpen zoals spuitbussen worden bewaard. Een eventuele bestekbak moet van hittebestendig materiaal zijn.
- ▶ Gebruik geen braadpannen, pannen of grillstenen die zo groot zijn dat zij meerdere branders bedekken. Door warmteophoping kan het apparaat beschadigd raken.
- ▶ Voorkom dat zouthoudende gerechten of vloeistoffen op de kookplaat terechtkomen. Gebeurt dat toch, dan moeten deze stoffen meteen grondig worden verwijderd, anders kan er corrosie optreden.
- ▶ Als het apparaat achter een meubeldeur is ingebouwd, mag u het apparaat alleen gebruiken als de deur geopend is. Sluit de meubeldeur pas als het apparaat uitgeschakeld is.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

► Als het apparaat gedurende een ongebruikelijk lange tijd niet is gebruikt, is het aan te bevelen het apparaat grondig te reinigen voordat u het weer in gebruik neemt. Laat de correcte werking van het apparaat zo nodig door een vakman controleren.

Als de "Veiligheidsinstructies en waarschuwingen" niet worden opgevolgd, kan Miele niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die daarvan het gevolg is.

Een bijdrage aan de bescherming van het milieu

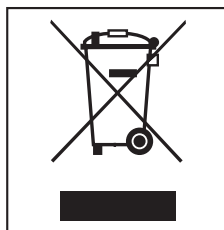
Het verpakkingsmateriaal

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

Hergebruik van het verpakkingsmateriaal remt de afvalproductie en het gebruik van grondstoffen. Vaak neemt de leverancier de verpakking terug. Als u de verpakking zelf wegdoet, informeer dan bij de reinigingsdienst van uw gemeente waar u die kunt afgeven.

Het afdanken van het apparaat

Oude elektrische en elektronische apparaten bevatten meestal nog waardevolle materialen. Ze bevatten echter ook schadelijke stoffen die nodig zijn geweest om de apparaten goed en veilig te laten functioneren. Wanneer u uw oude apparaat bij het gewone afval doet of er op een andere manier niet goed mee omgaat, kunnen deze stoffen schadelijk zijn voor de gezondheid en het milieu.



Verwijder uw oude apparaat dan ook nooit samen met het gewone afval, maar lever het in bij een gemeentelijk inzameldepot voor elektrische en elektronische apparatuur. Vraag uw handelaar indien nodig om inlichtingen.

Het afgedankte apparaat moet tot die tijd buiten het bereik van kinderen worden opgeslagen.

Bij het apparaat wordt een tweede typeplaatje geleverd. Plak dit typeplaatje op de aangegeven plaats achter in uw gebruiksaanwijzing.

Eerste reiniging

- Verwijder eventueel aanwezige beschermfolies.
- Reinig de afneembare delen van de brander(s) met een sponsdoekje, afwasmiddel en warm water. Droog de delen daarna weer af en zet de brander(s) vervolgens weer in elkaar (zie het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud").
- Reinig het apparaat voor het eerste gebruik met een vochtige doek en wrijf het apparaat daarna weer droog.

De metalen delen van het apparaat zijn voorzien van een speciaal bescherm laagje. Hierdoor kunnen bij het eerste gebruik geurtjes ontstaan.

Als er geurtjes en damp vrijkomen, betekent dat niet dat het apparaat verkeerd is aangesloten of defect is. De geurtjes en de damp zijn niet schadelijk voor de gezondheid.

Bediening

Vonkontsteking

Het apparaat heeft een snel reagerende vonkontsteking. Het systeem heeft de volgende kenmerken:

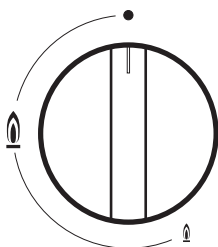
- U ontsteekt de brander zonder dat u de knop moet indrukken én vasthouden.
- De brander wordt automatisch opnieuw ontstoken.

Mocht de vlam doven (bijvoorbeeld door tocht), dan wordt de brander automatisch weer ontstoken.

Als dit niet lukt, wordt de gastoevoer automatisch afgesloten (zie "Veiligheidsuitschakeling").

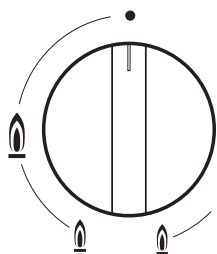
Bedieningsknoppen

Met de bedieningsknop ontsteekt u het gas en stelt u de gewenste stand in.



Sudder-, normaal-, sterkbrander

- de gastoevoer is afgesloten
- 🔥 grootste vlam
- 🔥 kleinste vlam



Wokbrander

- de gastoevoer is afgesloten
- 🔥 grootste vlam:
binnenste en buitenste brander
branden op de hoogste stand
- 🔥 grote vlam:
buitenste brander op laagste stand,
binnenste brander op hoogste stand
- 🔥 kleine vlam:
buitenste brander uit,
binnenste brander op hoogste stand
- 🔥 kleinste vlam:
buitenste brander uit,
binnenste brander op laagste stand

Inschakelen

Als u de kookplaat gebruikt, moet u altijd een afzuigkap (voor luchtafvoer) of een centraal afzuigsysteem inschakelen.

- Ontsteek het gas door de betreffende bedieningsknop in te drukken en naar links op het grootste vlamsymbool te draaien. De vonkontsteking "klikt" en ontsteekt het gas.

Als u een knop bedient, wordt automatisch bij de brander(s) een vonk gegenereerd. Dit is normaal en duidt niet op een defect.

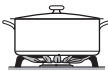
Mocht de brander niet reageren, zet de knop dan op "●". Ventileer de ruimte en wacht minstens 1 minuut voordat u de brander opnieuw ontsteekt.

Mocht de brander ook na een tweede poging niet aangaan, zet de knop dan op "●" en zie het hoofdstuk "Nuttige tips".

Het is mogelijk dat de vonkontsteking bij het inschakelen even opnieuw reageert (1-2 klikken) als bij het thermo-element kortstondig de vlam dooft of als het thermo-element nog niet voldoende verhit is (bijvoorbeeld bij tocht).

Bediening

Instellen



Stel de brander zo in dat de vlammen niet onder de pan van-
daan komen. Omdat de vlam aan de buitenkant heter is dan
in de kern moeten de punten van de vlam de panbodem ra-
ken. De hitte wordt anders aan de lucht afgegeven. Boven-
dien kunnen de pangrepen beschadigd raken en neemt de
kans op verbrandingen toe.

U kunt de branders traploos instellen op een stand tussen de
grootste en de kleinste vlam. Uitzondering: de wokbrander.

De **wokbrander** heeft tussen de hoge en de lage standen
een blokkering (op de stand "6 uur"). Om deze blokkering te
kunnen passeren, moet u de bedieningsknop op dit punt in-
drukken.

- Om van de hoge naar de lage standen te wisselen, draait u
de bedieningsknop naar links tot aan de blokkering. Druk
de knop in, draai door de blokkering heen en laat de knop
los. U kunt nu de gewenste stand instellen.
- Om van de lage naar de hoge standen te wisselen, draait u
de bedieningsknop naar rechts tot aan de blokkering. Druk
de knop in, draai door de blokkering heen en laat de knop
los. U kunt nu de gewenste stand instellen.

Uitschakelen

- Draai de knop naar rechts op het symbool "●".

De gastoevoer wordt afgesloten en de vlam gaat uit.

Draai de knop niet rechtsom voorbij de stand "●".

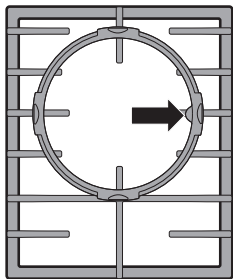
Brander	Minimale diameter panbodem (in cm)	
Sudderbrander	10	
Normaalbrander	10	
Sterkbrander	12	
Wokbrander	15	
	Maximale diameter bovenkant pan (in cm)	
	zonder	met
	Combi-ring	
Sudderbrander	22	-
Normaalbrander	22	-
Sterkbrander	24	-
Wokbrander	26	30

- Gebruik alleen pannen waarvan de diameter niet groter of kleiner is dan in de tabel staat aangegeven. Als de bodemdiameter te klein is, staat de pan niet stevig genoeg. Is de bovendiameter te groot, dan worden de hete verbrandingsgassen te ver naar de zijkant gevoerd en kunnen het werkblad, een niet hittebestendige wand of onderdelen van de kookplaat beschadigd raken. Voor schade die op deze wijze is ontstaan, kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld.
- Houdt u er rekening mee dat pannenfabrikanten vaak de diameter aan de bovenkant vermelden. Van belang is echter alleen de bodemdiameter.
- Voor gas zijn geen speciale pannen nodig. Het materiaal moet alleen hittebestendig zijn.
- Gebruik bij voorkeur pannen met een dikke bodem, omdat de warmteverdeling dan beter is. Bij pannen met een dunne bodem bestaat het gevaar dat de gerechten plaatselijk oververhit raken. Roer de gerechten dan ook regelmatig om.
- Plaats een pan altijd op een pannendrager. Het kookgerei mag niet rechtstreeks op de brander worden gezet.
- Plaats pannen altijd zo op de pannendrager dat deze niet kunnen kantelen. Minimale bewegingen kunnen echter nooit helemaal worden uitgesloten.
- Gebruik geen pannen of schalen met een rand langs de bodem.



De juiste pannen

Wokring



Gebruik de bijgeleverde wokring zodat het kookgerei extra stevig staat. Dit geldt met name voor woks met een ronde bodem.

Zorg dat de wokring zich in de juiste positie bevindt (zie afbeelding).

Een wok is een bijzondere pan met een kleine bodemdiameter en een grote bovendiameter (meestal 35 - 40 cm). De wokbrander is ideaal voor dergelijke pannen.

Combi-ring

Gebruik de combi-ring **altijd** als u op de **wokbrander**

- een kleinere pan wilt gebruiken (minimale bodemdiameter) dan in de tabel is aangegeven. De pan staat dan stevig en kan niet omvallen.
- een zeer grote pan wilt gebruiken. U voorkomt zo schade aan het werkblad en verkleuring van het roestvrijstalen lekblad. Zie de gegevens in de tabel.

Tips om energie te besparen

- Kook bij voorkeur met een deksel op de pan. Op die manier voorkomt u dat er onnodig warmte ontsnapt.
- Gebruik zo weinig mogelijk water.
- Met een snelkookpan kunt u de bereidingstijd aanzienlijk verkorten.
- Schakel na het aankoken of aanbraden op tijd terug naar een lagere stand.
- Gebruik liever brede, lage pannen dan smalle, hoge pannen. De inhoud wordt dan sneller verhit.



Beveiligingen

Vlambeveiliging

Uw gaskookplaat is voorzien van een thermo-elektrische vlambeveiliging. Dit houdt in dat de gastoevoer wordt afgesloten als de vlam dooft (bijvoorbeeld omdat een gerecht overkookt of omdat de vlam uitwaait) en een herstart niet lukt. Zo wordt voorkomen dat gas vrijkomt.

- Om de kookzone weer in gebruik te nemen, draait u de bedieningsknop naar rechts op "●". Schakel de kookzone vervolgens op de normale manier weer in.

Veiligheidsuitschakeling

Als een brander gedurende een ongebruikelijk lange tijd (ca. 4 uur) aan was, wordt de brander automatisch uitgeschakeld.

- Om de kookzone weer in gebruik te nemen, draait u de bedieningsknop naar rechts op "●". Schakel de kookzone vervolgens op de normale manier weer in.

 Gebruik voor het reinigen van het apparaat nooit een stoomreiniger. Stoom kan in aanraking komen met delen die onder spanning staan en zo kortsluiting veroorzaken.

- Reinig het apparaat na elk gebruik. Laat het apparaat eerst afkoelen.
- Wrijf het apparaat na elke vochtige reiniging droog. U voorkomt zo kalkafzettingen.
- Laat vastzittende verontreinigingen eerst inweken.
- **Verwijder verontreinigingen meteen!** Door overgekookte voedingsmiddelen op het hete apparaat kunnen op de branders en op het roestvrijstalen lekblad verkleuringen ontstaan.
- De oppervlakken van de branders en pannendragers worden met de tijd iets matter. Dit is normaal en heeft geen gevolgen voor het gebruik van de kookplaat.

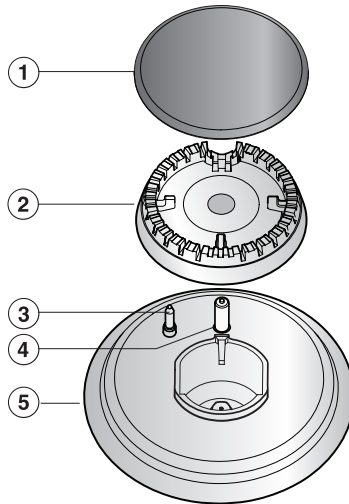
Om beschadigen aan de oppervlakken te voorkomen, mogen de volgende middelen niet worden gebruikt:

- soda-, alkali-, ammoniak-, zuur- of chloridehoudende reinigingsmiddelen.
- kalkoplossende reinigingsmiddelen.
- vlekken- en roestverwijderaars.
- schurende reinigingsmiddelen, zoals schuurpoeder, vloeibaar schuurmiddel en reinigingssteen.
- oplosmiddelhoudende reinigingsmiddelen.
- reinigingsmiddelen voor afwasautomaten.
- grill- en ovensprays.
- glasreinigers.
- schurende harde borstels en sponsjes (zoals pannensponsjes) en gebruikte sponsjes die nog resten schuurmiddel bevatten.
- puntige voorwerpen (zodat de dichtingen tussen de lijst en het werkblad niet beschadigd raken).

Reiniging en onderhoud

	Reiniging	Opmerkingen
Roestvrijstalen lekblad	Reinig het roestvrijstalen lekblad met een sponsdoekje, een beetje afwasmiddel en warm water. U kunt eventueel ook de harde kant van een keukensponsje en het Miele-reinigingsmiddel voor keramische platen en roestvrij staal gebruiken (zie "Bij te bestellen accessoires"). Gebruik het middel uitsluitend in slijprichting. U kunt het oppervlak extra tegen vervuiling beschermen als u het met het Miele-onderhoudsmiddel voor roestvrij staal inwrijft (zie "Bij te bestellen accessoires"). Verdeel een kleine hoeveelheid van het middel met een zachte doek gelijkmatig over het gehele oppervlak.	Opdruk (vlamsymbolen) De opdruk kan beschadigd raken als verontreinigingen (zoals gerechten en vloeistof- en olijfolie) langere tijd inwerken. Verwijder dergelijke verontreinigingen meteen! Gebruik op delen met een opdruk geen reinigingsmiddel voor roestvrij staal. Ook dergelijke middelen kunnen de opdruk beschadigen.
Pannendragers	Verwijder de pannendragers. Reinig de dragers in de afwasautomaat of met een sponsdoekje, afwasmiddel en warm water. U kunt eventueel ook de harde kant van een keukensponsje gebruiken.	
Bedieningsknoppen	Reinig de knoppen met een sponsdoekje, afwasmiddel en warm water.	Niet geschikt voor reiniging in de afwasautomaat.
Branderdoppen	Reinig de branderdoppen met een sponsdoekje, afwasmiddel en warm water. U kunt eventueel ook de harde kant van een keukensponsje gebruiken.	Niet geschikt voor reiniging in de afwasautomaat.
Branderkop	Reinig de branderkoppen met een sponsdoekje, afwasmiddel en warm water. U kunt eventueel ook de harde kant van een keukensponsje gebruiken.	Niet geschikt voor reiniging in de afwasautomaat. Zorg dat ook de gleuven in de brander na de reiniging goed droog zijn.
Ontstekings-elektrode Thermo-element	Wis de ontstekingselektrode en het thermo-element voorzichtig af met een goed uitgewrongen vochtige doek.	De ontstekingselektrode mag niet nat worden, anders wordt er geen vonk afgegeven.

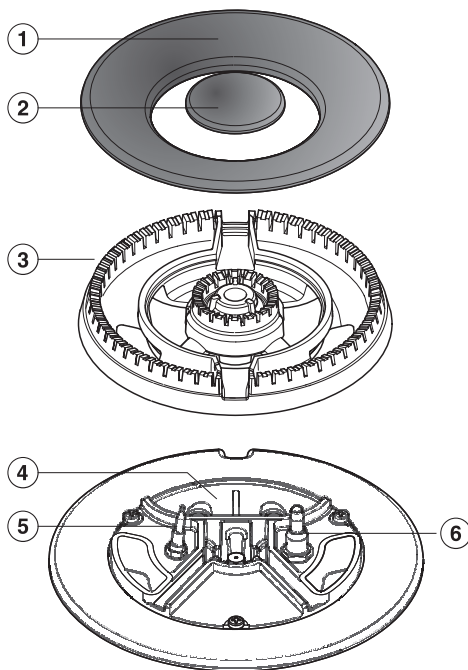
Sudder-, normaal- en sterkbrander in elkaar zetten



- Plaats de branderkop ② zodanig op de brandervoet ⑤ dat de ontstekingselektrode ④ en het thermo-element ③ door de gaten van de branderkop heen steken. De branderkop moet goed op de brandervoet liggen.
- Plaats de branderdop ① goed op de branderkop ②. Als de branderdop goed is geplaatst, kunt u de dop niet verschuiven.

Reiniging en onderhoud

Wokbrander in elkaar zetten



- Plaats de branderkop ③ zodanig op de brandervoet ④ dat het thermo-element ⑤ en de ontstekingselektrode ⑥ door het gat van de branderkop heen steken. De branderkop moet goed op de brandervoet liggen.
- Plaats de branderdoppen ① en ②.
- Zorg dat de branderdelen na het reinigen in de juiste volgorde worden teruggeplaatst.

De meeste storingen en problemen die in de dagelijkse praktijk kunnen voorkomen, kunt u zelf verhelpen. Hierdoor bespaart u tijd en geld, omdat u niet de hulp van een service-technicus hoeft in te roepen.

Het volgende overzicht helpt u de oorzaken van een probleem te vinden en het probleem te verhelpen. Houdt u daarbij rekening met het volgende:

 Reparaties aan elektrische apparaten en gasapparaten mogen uitsluitend door vakmensen worden uitgevoerd. Ondeskundig uitgevoerde reparaties leveren gevaar op voor de gebruiker.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Bij de eerste ingebruikname of nadat het apparaat lange tijd niet is gebruikt, ontsteekt de brander niet.	Er bevindt zich mogelijk lucht in de gasleiding.	Herhaal de ontstekingsprocedure eventueel meermaals. Wacht telkens minstens 1 minuut, voordat u de brander opnieuw ontsteekt. Zo voorkomt u dat zich onverbrand gas ophoopt.
De brander ontsteekt niet, ook niet na meerdere pogingen.		Zet alle knoppen op "●" en maak het apparaat enkele seconden spanningsvrij.
	De brander is niet goed in elkaar gezet.	Zet de brander goed in elkaar.
	De gaskraan is niet geopend.	Open de gaskraan.
	De brander is nat en/of verontreinigd.	Reinig de brander en maak alle delen goed droog.
	De gleuven in de brander zijn verstopt en/of nat.	Reinig de gleuven en maak alles weer goed droog.

Nuttige tips

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Stroomuitval tijdens het gebruik van het apparaat.		Draai alle knoppen naar rechts op "●". Als de stroomvoorziening weer in orde is, kunt u het apparaat weer gewoon bedienen.
De gasvlam gaat na het ontsteken weer uit.	De vlammen raken het thermo-element niet. Het element wordt niet heet genoeg: - De branderonderdelen zijn niet goed geplaatst. - Er bevinden zich verontreinigingen op het thermo-element.	Plaats de onderdelen correct. Verwijder eventueel aanwezig vuil.
Het vlammenbeeld is veranderd.	De branderonderdelen zijn niet goed geplaatst.	Plaats de onderdelen correct.
	De branderkop of de openingen in de branderdop zijn verontreinigd.	Verwijder eventueel aanwezig vuil.
De vlam dooft tijdens het gebruik.	De branderonderdelen zijn niet goed geplaatst.	Plaats de onderdelen correct.
De elektrische vonkontsteking van de brander werkt niet meer.	De zekering van de huisinstallatie is doorgeslagen.	Neem zo nodig contact op met een elektricien of met Miele.
	- Er bevinden zich etensresten tussen de ontstekingselektrode en de branderdop. - Er bevinden zich etensresten op het thermo-element.	Verwijder de verontreinigingen (zie het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud").
	Stroomstoring.	Draai alle knoppen naar rechts op "●". Als de stroomvoorziening weer in orde is, kunt u het apparaat weer gewoon bedienen.

Speciaal voor uw apparatuur biedt Miele een uitgebreid assortiment aan toebehoren, alsmede reinigings- en onderhoudsmiddelen.

U kunt deze producten heel eenvoudig via de Miele-webshop bestellen:



De producten zijn ook verkrijgbaar bij Miele (zie omslag) en bij uw Miele-vakhandelaar.

Onderhoudsproducten

Reinigingsmiddel voor keramische platen en roestvrij staal 250 ml



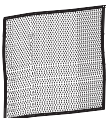
Voor het verwijderen van grovere verontreinigingen, kalkvlekken en lichte verkleuringen

Onderhoudsmiddel voor roestvrij staal 250 ml



Voor het eenvoudig verwijderen van waterstrepen, vlekken en vingerafdrukken.
Het oppervlak blijft langer schoon

Microvezeldoekje



Voor het verwijderen van vingerafdrukken en lichte verontreinigingen

Veiligheidsinstructies voor het inbouwen

Om te voorkomen dat het apparaat beschadigd raakt, moet het pas na de montage van de bovenkastjes en de afzuigkap worden ingebouwd.

- ▶ De lijsten en randen van het werkblad moeten met een hittebestendige lijm (100 °C) zijn bevestigd, zodat ze niet loslaten of vervormen. Ook de wandafdichtstrip moet hittebestendig zijn.
- ▶ Dit apparaat mag niet op een niet-stationaire locatie (zoals een boot) worden gebruikt.
- ▶ Vanwege het eventuele overslaan van de vlammen mag een gas-kookplaat niet meteen naast een friteuse worden ingebouwd. Houd tussen de genoemde apparaten een afstand aan van ten minste 300 mm.
- ▶ Het is niet toegestaan de kookplaat boven koelapparatuur, afwas-, was- en droogautomaten in te bouwen.
- ▶ Zorg dat na de inbouw de gasslang en de aansluitkabel niet met hete onderdelen in aanraking komen. Door te hoge temperaturen kunnen de slang en de kabel beschadigd raken.
- ▶ De aansluitkabel en een flexibele gasaansluiting moeten zodanig worden geplaatst dat deze niet in aanraking kunnen komen met bewegende keukenelementen (zoals een lade) en niet worden blootgesteld aan mechanische belastingen.
- ▶ De op de volgende bladzijden aangegeven veiligheidsafstanden dienen nauwkeurig te worden aangehouden.
- ▶ Gebruik geen voegenkit en soortgelijke producten, tenzij dat uitdrukkelijk vermeld staat. De dichting van het apparaat is toereikend als afdichting tussen apparaat en werkblad.

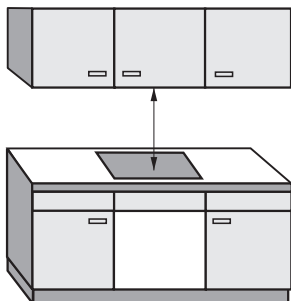
Alle maten zijn in mm aangegeven.

Plaats van opstelling

De ruimte waar het apparaat staat opgesteld, moet

- een inhoud hebben van minimaal 25,2 m³.
- zijn voorzien van een te openen deur of buitenraam.
- beschikken over een afzuigkap voor luchtafvoer of over een centraal afzuigsysteem (geen recirculatiesysteem) met een capaciteit van minimaal 189 m³/h.
- beschikken over geschikte luchttoevoeropeningen.

Veiligheidsafstand boven het apparaat



Tussen het apparaat en een erboven gemonteerde afzuigkap dient u de veiligheidsafstand aan te houden die door de fabrikant is aangegeven. Is de betreffende 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 gas-kookplaat of een elektrische kookplaat) verschillende veiligheidsafstanden worden genoemd voor plaatsing onder een afzuigkap, kies dan de grootste afstand.

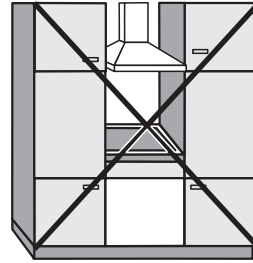
Veiligheidsafstand zijkant / achterkant

Bij inbouw van de kookplaat mag zich aan de achterkant en aan één kant (rechts **of** links) een hoge keukenkast of een wand bevinden (zie afbeeldingen).

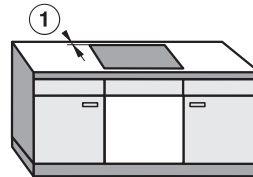
① Tussen de uitsparing in het werkblad en de **achterkant** van het werkblad dient de afstand minimaal 50 mm te zijn.

② **Rechts** van de uitsparing dient de afstand tot een ernaast geplaatst meubelstuk (bijvoorbeeld een hoge kast) of een wand minimaal 150 mm te zijn.

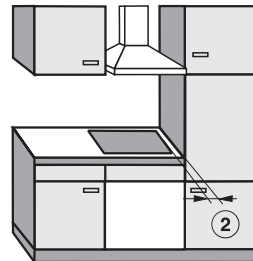
③ **Links** van de uitsparing dient de afstand tot een ernaast geplaatst meubelstuk (bijvoorbeeld een hoge kast) of een wand minimaal 150 mm te zijn.



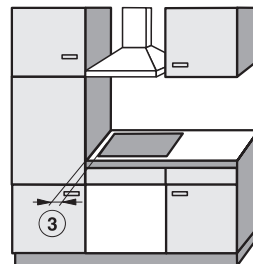
Niet toegestaan!



Aan te bevelen!

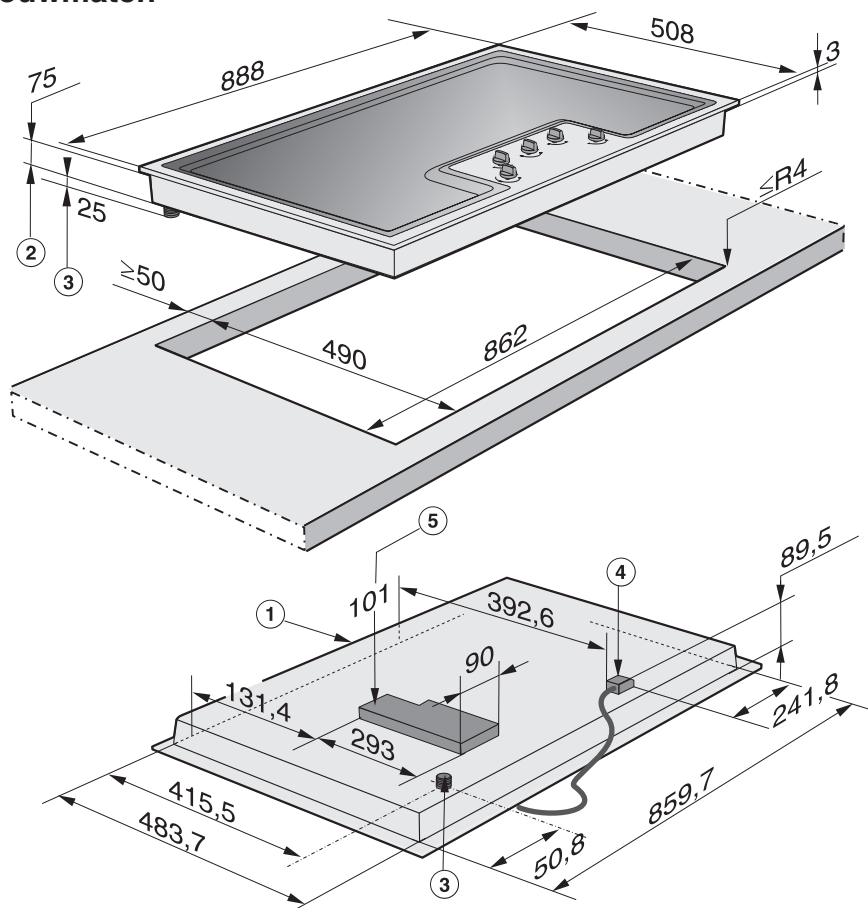


Toegestaan maar niet aan te bevelen!



Toegestaan maar niet aan te bevelen!

Inbouwmaten



① Voorkant

② Inbouwhoogte

③ Gasaansluiting R 1/2 - ISO 7-1 (DIN EN 10226)

④ Netaansluitkast met aansluitkabel, L = 2000 mm

⑤ Behuizing elektronica
maximale inbouwhoogte 101 mm

Inbouwen

- Maak de uitsparing in het werkblad volgens de maatschetsen. Neem daarbij de **veiligheidsafstanden** in acht (zie ook "Veiligheidsinstructies voor het inbouwen").
- De snijvlakken van houten werkbladen moeten met speciale lak, siliconenkit of giethars worden afgewerkt om te voorkomen dat het werkblad door vocht wordt aangetast. De gebruikte materialen moeten hittebestendig zijn.

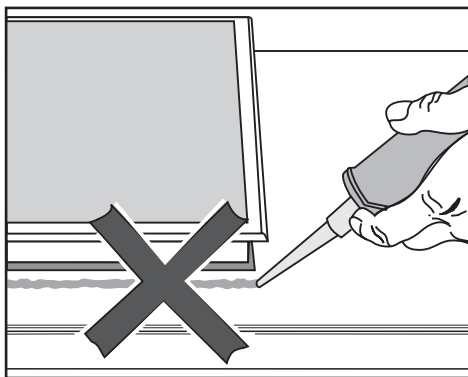
De producten mogen niet op het werkblad terechtkomen.

- Leid de aansluitkabel van het apparaat door de uitsparing naar beneden.
- Leg het apparaat los in de uitsparing.

Als de dichting bij de hoeken niet goed op het werkblad aansluit, kan de hoekradius van het werkblad ($\leq R4$) voorzichtig met een decoupeerzaag worden nabewerkt.

- Sluit het apparaat op het elektriciteitsnet aan (zie "Elektrische aansluiting").
- Sluit het apparaat op de gasvoorziening aan (zie "Gasaansluiting").
- Bevestig het apparaat aan de voor- en achterkant met de bijgevoegde profielen. Zie "Het vastzetten van het apparaat".

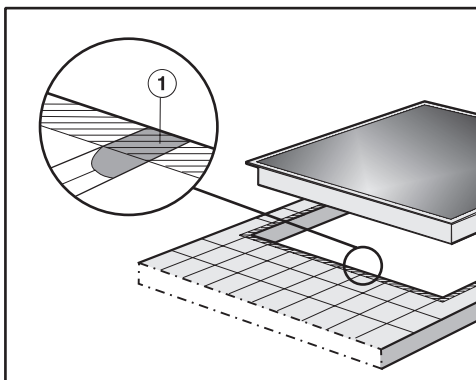
Dichting tussen apparaat en werkblad



De dichting onder de rand van het apparaat is toereikend als afdichting tussen apparaat en werkblad.

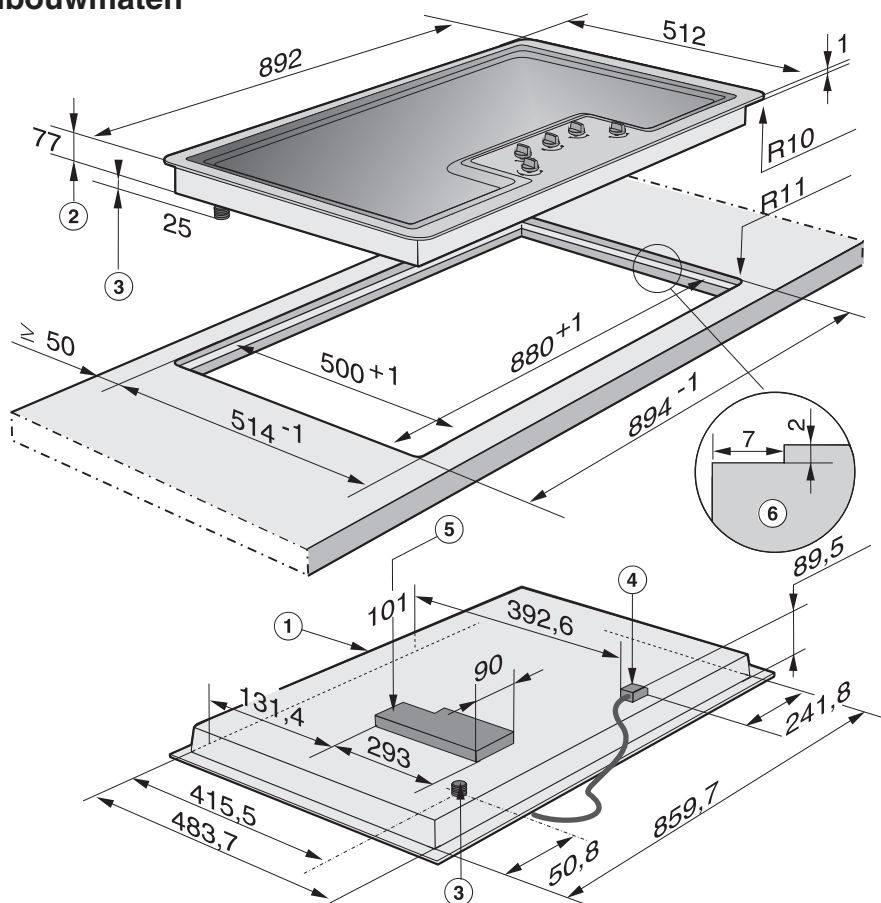
Gebruik voor het afdichten nooit kit (bijvoorbeeld siliconenkit). Als het apparaat moet worden verwijderd, zouden het apparaat en het werkblad beschadigd kunnen raken.

Werkblad met tegels



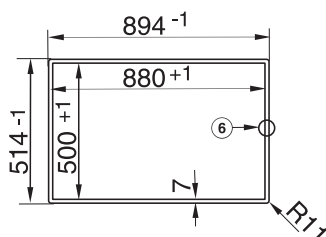
De voegen ① en het gearceerde gedeelte onder de rand moeten glad en vlak zijn, zodat de kookplaat gelijkmatig aansluit en de dichting onder de rand van het apparaat voldoende afdicht.

Inbouwmaten



- ① Voorkant
- ② Inbouwhoogte
- ③ Gasaansluiting
R 1/2 - ISO 7-1 (DIN EN 10226)
- ④ Netaansluitkast met aansluitkabel,
L = 2000 mm
- ⑤ Behuizing elektronica
maximale inbouwhoogte 101 mm
- ⑥ Getrapte freesrand voor natuursteen
werkbladen

**Zie beslist de detailtekeningen voor
de afmetingen van de uitsparing voor
een natuurstenen werkblad.**



Gaskookplaten zonder randlijst zijn alleen geschikt voor inbouw in natuurstenen (graniet, marmer), massief houten en betegelde werkbladen.

Informeer bij werkbladen van andere materialen bij de betreffende fabrikant of het werkblad geschikt is voor inbouw van een kookplaat zonder randlijst.

Voor de inbouw is een 900 mm brede onderkast vereist.

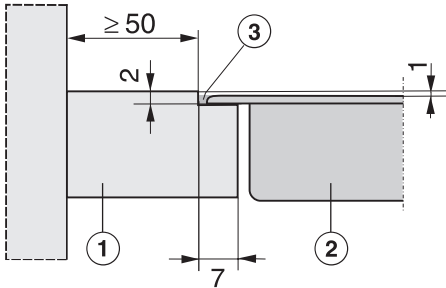
De kookplaat moet na de inbouw van onderaf toegankelijk blijven, zodat de voegenkit bij onderhoudswerkzaamheden niet hoeft te worden verwijderd.

De kookplaat

- kan rechtstreeks in een correct voorbereid natuurstenen werkblad worden geplaatst.
- moet in een massief-houten/betegeld werkblad met houten lijsten worden bevestigd. De lijsten worden niet bij het apparaat geleverd.

Inbouwen

Werkblad van natuursteen



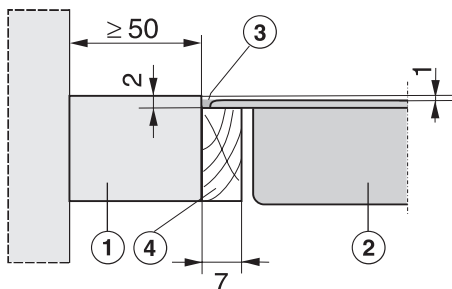
- ① Werkblad
- ② Gaskookplaat
- ③ Voeg

Omdat voor het apparaat en de uitsparing in het werkblad een zekere tolerantie geldt, kan de voegbreedte ③ variëren.

- Maak de uitsparing in het werkblad volgens de maatschets. Neem daarbij de **veiligheidsafstanden** in acht (zie ook "Veiligheidsinstructies voor het inbouwen").
- Leid de aansluitkabel van het apparaat door de uitsparing naar beneden.
- Plaats en centreer het apparaat ② in de uitsparing.
- Sluit het apparaat op het elektriciteitsnet aan (zie "Elektrische aansluiting").
- Sluit het apparaat op de gasvoorziening aan (zie "Gasaansluiting").
- Bevestig het apparaat aan de voor- en achterkant met de bijgevoegde profielen. Zie "Het vastzetten van het apparaat".
- Controleer of het apparaat goed functioneert.
- Vul de voeg ③ met een geschikte, temperatuurbestendige siliconen-voegenkit (minimaal 160 °C).

Gebruik uitsluitend een voor natuursteen geschikte siliconen-voegenkit. Neem de aanwijzingen van de kitfabrikant in acht.

Massief-houten/betegeld werkblad



① Werkblad

② Gaskookplaat

③ Voeg

④ Houten lijsten 7 mm
(niet bijgeleverd)

Omdat voor het apparaat en de uitsparing in het werkblad een zekere tolerantie geldt, kan de voegbreedte ③ variëren.

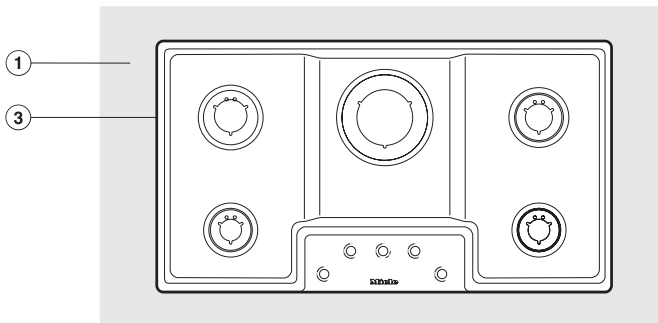
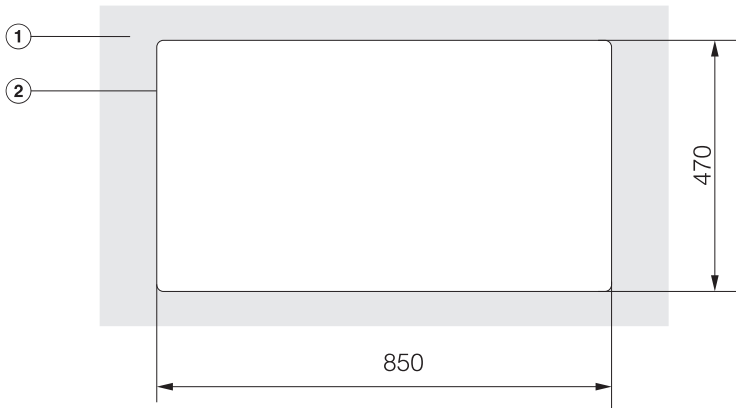
- Maak de uitsparing in het werkblad volgens de maatschets. Neem daarbij de **veiligheidsafstanden** in acht (zie ook "Veiligheidsinstructies voor het inbouwen").
- Bevestig de houten lijsten ④ 2 mm onder de bovenkant van het werkblad (zie afbeelding).
- Leid de aansluitkabel van het apparaat door de uitsparing naar beneden.
- Plaats en centreer het apparaat ② in de uitsparing.
- Sluit het apparaat op het elektriciteitsnet aan (zie "Elektrische aansluiting").
- Sluit het apparaat op de gasvoorziening aan (zie "Gasaansluiting").
- Bevestig het apparaat aan de voor- en achterkant met de bijgevoegde profielen. Zie "Het vastzetten van het apparaat".
- Controleer of het apparaat goed functioneert.
- Vul de voeg ③ met een geschikte, temperatuurbestendige siliconen-voegenkit (minimaal 160 °C).

Neem de aanwijzingen van de kitfabrikant in acht. Gebruik bij **natuurstenen tegels** uitsluitend een voor natuursteen geschikte siliconen-voegenkit.

Inbouw in een roestvrijstalen werkblad

Dit apparaat kan in een roestvrijstalen werkblad worden ingebouwd. Na het hier-voor vereiste laswerk moet het apparaat nog als Miele-apparaat herkenbaar zijn.

 Het laswerk mag uitsluitend door een door Miele geautoriseerde vakman worden uitgevoerd!

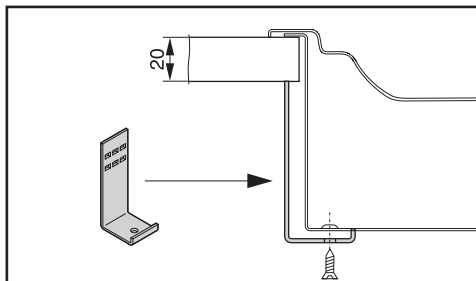


- ① Roestvrijstalen werkblad
- ② Lasercontouren
- ③ Lascontouren

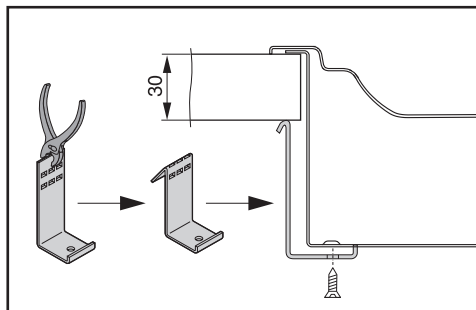
Het vastzetten van het apparaat

Bevestig het apparaat met de bijgeleverde profielen, zoals op de afbeelding is aangegeven.

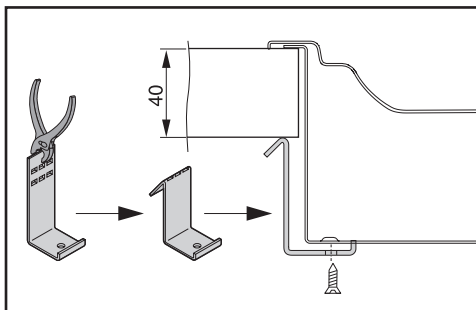
Werkblad 20 mm



Werkblad 30 mm



Werkblad 40 mm



Na het inbouwen

Controleer na het inbouwen of alle branders correct functioneren.

Op de laagste stand mag de vlam niet doven, ook niet wanneer u de knop snel van de grote naar de kleine vlam draait.

Op de hoogste stand moet de brander een duidelijk zichtbare kern hebben.

Aansluiting op een geaard stopcontact wordt aanbevolen, omdat dat eventuele werkzaamheden van de technicus gemakkelijker maakt. Het stopcontact moet ook na het inbouwen toegankelijk zijn.

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

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

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

De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor directe of indirecte schade als gevolg van ondeskundig inbouwen of door een verkeerde aansluiting.

De fabrikant kan bovendien niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die wordt veroorzaakt door een ontbrekende of beschadigde aarddraad (bijvoorbeeld een elektrische schok).

Na inbouw moet zijn gewaarborgd dat onder spanning staande delen niet kunnen worden aangeraakt.

Aansluitwaarde

zie typeplaatje

Aansluiting

AC 230 V / 50 Hz

Zekering: 10 A (type B of C)

Aardlekschakelaar

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

Elektrische aansluiting

Spanningsvrij maken

Moet het apparaat spanningsvrij worden gemaakt, ga dan, afhankelijk van de situatie, als volgt te werk:

- **Bij zekeringen:**
Draai de zekering los en haal deze uit de houder.
- **Bij een zekeringsautomaat:**
Druk op de testknop (rood) totdat de middelste knop (zwart) eruit springt.
- **Bij een inbouwzekeringsautomaat:**
(zelfuitschakelaar, min. type B of C)
Zet de tuimelschakelaar van 1 (Aan) op 0 (Uit).
- **Bij een aardlekschakelaar:**
Zet de hoofdschakelaar van 1 (Aan) op 0 (Uit) of druk op de testknop.

Zorg dat de netspanning niet per ongeluk weer kan worden ingeschakeld.

Aansluitkabel vervangen

De aansluitkabel mag alleen door een speciale kabel van het type H 05 VV-F (PVC-isolatie) worden vervangen. Een dergelijke kabel is verkrijgbaar bij Miele.

De aansluitkabel mag alleen door Miele, door een door Miele geautoriseerde technicus of door een erkend elektricien worden vervangen. De aansluitwaarden vindt u op het typeplaatje.

 Alleen een erkend installateur mag het apparaat aansluiten op gas. De installateur is ervoor verantwoordelijk dat het apparaat op de plaats van opstelling goed functioneert. Alleen Miele mag het apparaat aanpassen aan een andere gassoort.

De gasaansluiting moet zo zijn geplaatst dat men het apparaat binnen of buiten het keukenmeubel kan aansluiten. De gaskraan moet zichtbaar en toegankelijk zijn, eventueel na het openen van de deur van het keukenmeubel.

Vraag aan het plaatselijke gasbedrijf welke gassoort u heeft. Vergelijk dit met de gegevens op het typeplaatje.

Het apparaat moet volgens alle geldende voorschriften en richtlijnen worden aangesloten. Hierbij dient ook rekening te worden gehouden met voldoende ventilatie.

De gasaansluiting moet zodanig zijn aangebracht dat deze niet wordt beschadigd door de hitte die het apparaat afgeeft als het aan staat. Met name gasleidingen en de gaskraan mogen niet in aanraking komen met hete verbrandingsgassen.

De gasslang en het aansluitsnoer mogen niet in aanraking komen met onderdelen van het apparaat die bij gebruik heet worden, omdat ze door die hitte beschadigd kunnen raken.

 Een flexibele aansluiting moet zodanig worden geplaatst dat deze niet in aanraking kan komen met bewegende keukenelementen (zoals een lade) en niet wordt blootgesteld aan mechanische belastingen.

Na het inbouwen van het apparaat moet het apparaat (zo nodig) aan de gassituatie ter plaatse worden aangepast.

Controleer ten slotte de gasaansluiting op dichtheid.

Gasaansluiting

Het apparaat is geschikt voor aardgas en vloeibaar gas.

Het apparaat voldoet aan de eisen van categorie EN 30: NL II 2 L 3
BP 25/28-30 mbar.

Het apparaat is in de fabriek ingesteld op aardgas (zie de sticker op het apparaat).

Voor omschakeling op vloeibaar gas (butaan of propaan) moeten de juiste inspuitsers worden gebruikt (niet bijgeleverd). De nominale gasdruk voor vloeibaar gas moet liggen tussen 28-30 mbar.

Inspuitsers voor vloeibaar gas zijn verkrijgbaar bij uw vakhandelaar en bij Miele.

Hoe het apparaat aan een andere gassoort kan worden aangepast, staat in het hoofdstuk "Aanpassen aan een andere gassoort".

Aansluiting op het apparaat

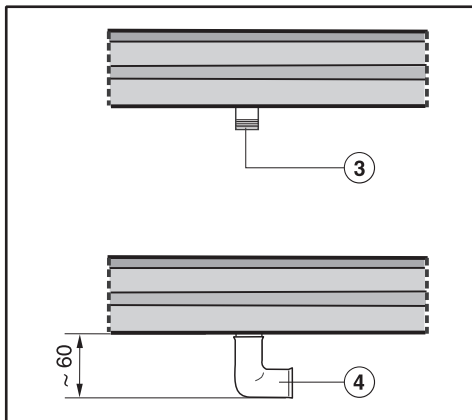
Het apparaat heeft een conische 1/2"-aansluiting. Er zijn twee aansluitmogelijkheden:

- een vaste aansluitleiding
- een flexibele aansluitleiding die aan alle eisen en voorschriften voldoet

Een flexibele leiding mag niet langer zijn dan 2 m.

Om lekkage te voorkomen, moeten geschikte afdichtmiddelen worden gebruikt!

Gebruik van een 90°-bocht



③ Gasaansluiting R 1/2 - ISO 7-1
(DIN EN 10226)

④ 90°-bocht

Bij gebruik van een 90°-bocht neemt de inbouwhoogte bij de gasaansluiting met ca. 60 mm toe.

Nominale belasting

Brander	Gassoort	Hoogste stand		Laagste stand
		kW	g/h	kW
Sudderbrander	Aardgas L	1,00	-	0,27
	Vloeibaar gas	1,00	0,73	0,21
Normaalbrander	Aardgas L	1,70	-	0,30
	Vloeibaar gas	1,70	124	0,30
Sterkbrander	Aardgas L	2,70	-	0,51
	Vloeibaar gas	2,70	189	0,64
Wok	Aardgas L	4,50	-	0,27
	Vloeibaar gas	4,10	298	0,21
Totaal	Aardgas L	11,60	-	
	Vloeibaar gas	11,10	808	

Aanpassen aan een andere gassoort



De aanpassing aan een andere gassoort mag alleen door een technicus van Miele worden uitgevoerd.

Bij aanpassing aan een andere gassoort moeten de grote en de kleine inspuisers van de branders worden vervangen.

Tabel voor de inspuisers

Nederland

	Grote inspuiter Ø	Kleine inspuiter Ø
Aardgas L		
Sudderbrander	0,80	0,39
Normaalbrander	1,02	0,42
Sterkbrander	1,28	0,54
Wok	2 x 1,07 / 0,74	0,88 / 0,42
Vloeibaar gas		
Sudderbrander	0,52	0,23
Normaalbrander	0,66	0,27
Sterkbrander	0,81	0,39
Wok	0,2 x 0,66 / 0,46	0,52 / 0,23

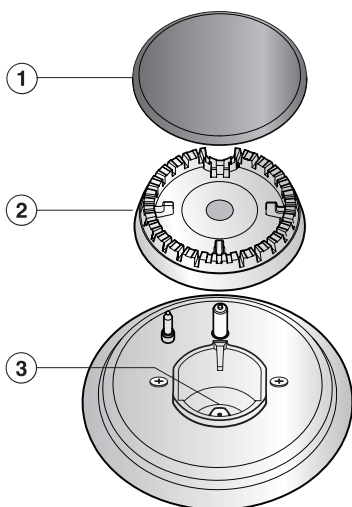
De boringsdiameter van de inspuisers is in mm aangegeven.

Insputters vervangen

Maak de kookplaat spanningsvrij en sluit de gastoevoer af.

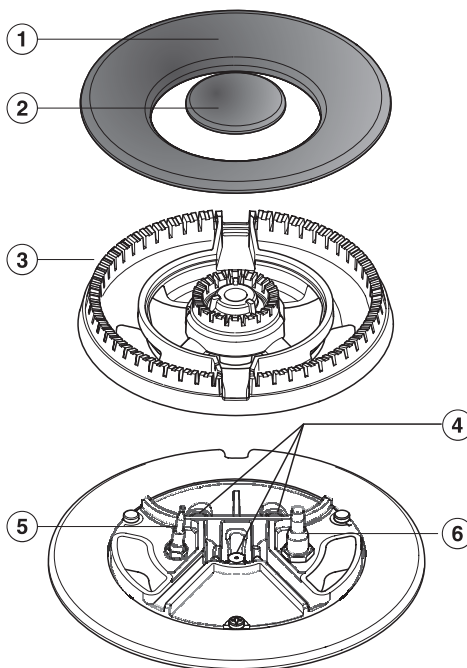
De grote insputters vervangen

Sudder-, normaal-, sterkbrander



- Verwijder de pannendragers, de branderdop ① en de branderkop ②.
- Schroef de grote inspuiter ③ met een sleutel los.
- Vervang de inspuiter.

Wokbrander



- Verwijder de branderdoppen ①② en de branderkop ③.
- Schroef met een sleutel de grote insputters ④ los.
- Plaats de juiste inspuiter (zie tabel) en draai deze vast.
- Verzegel de insputters daarna met zegellak, om te voorkomen dat de insputters per ongeluk worden losgedraaid.

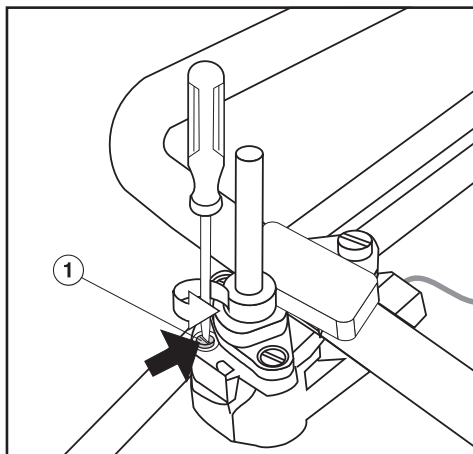
Aanpassen aan een andere gassoort

De kleine inspuiters vervangen

Om de kleine inspuiters te kunnen vervangen, moeten de bevestigingschroeven van de branders worden losgedraaid en moet de bovenkant van het apparaat worden verwijderd.

- Trek de bedieningsknoppen van de branders eraf (naar boven toe).
- Verwijder de onderdelen van de branders.
- Draai de schroeven los.
- Verwijder de bovenkant van het apparaat.

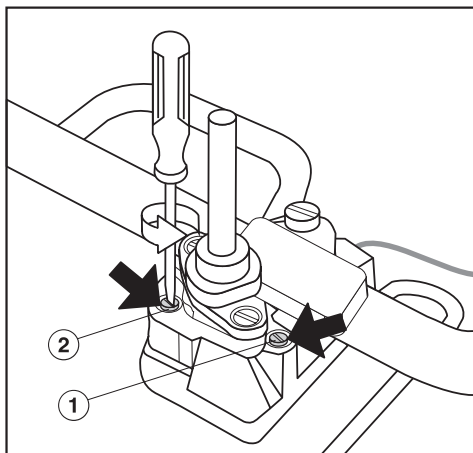
Sudder-, normaal-, sterkbrander



- Draai de inspuiters ① met een kleine schroevendraaier los.
- Verwijder de inspuiters met een punttang.
- Plaats de juiste inspuiters (zie tabel) en draai deze vast.

- Verzegel de inspuiters daarna met zegellak, om te voorkomen dat de inspuiters per ongeluk worden losgedraaid.

Wokbrander



- ① Inspuiter met kleine diameter (bijvoorbeeld bij vloeibaar gas: 0,23)
- ② Inspuiter met grote diameter (bijvoorbeeld bij vloeibaar gas: 0,52)
- Draai de inspuiters ① en ② met een kleine schroevendraaier los.
- Verwijder de inspuiters met een punttang.
- Plaats de juiste inspuiters (zie tabel) en draai deze vast.
- Verzegel de inspuiters daarna met zegellak, om te voorkomen dat de inspuiters per ongeluk worden losgedraaid.

Functie controleren

Controleer alle gasleidingen op dichtheid (met lekzoekspray).

- Zet het apparaat weer in elkaar.
- Controleer of alle branders correct functioneren.

Op de laagste stand mag de vlam niet doven, ook niet wanneer u de knop snel van de grote naar de kleine vlam draait.

Op de hoogste stand moet de vlam een duidelijk zichtbare kern hebben.

- Plak de sticker die bij de inspuiters wordt geleverd over de oude sticker op het apparaat waarop de gassoort staat.

Klantcontacten / typeplaatje / garantie

Voor storingen die u niet zelf kunt verhelpen, waarschuwt u

- uw Miele-vakhandelaar of
- de afdeling Klantcontacten van Miele.

De gegevens van Miele vindt u op de achterkant van deze gebruiksaanwijzing.

Voor een goede en vlotte afhandeling moet de afdeling Klantcontacten weten welk type apparaat u heeft en welk serienummer het heeft. Beide gegevens vindt u op het typeplaatje.

Voor informatie over het Miele-Service-Verzekering-Certificaat kunt u zich wenden tot uw Miele-vakhandelaar of de bijgaande folder raadplegen.



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

Garantie en garantievoorwaarden

De garantietermijn voor dit apparaat bedraagt 2 jaar.

Voor meer informatie zie de bijgevoegde garantievoorwaarden.



**Plan nu zelf een serviceafspraak via www.miele.nl.
Snel en gemakkelijk.**

Bezoek op www.miele.nl ook de Miele Shop voor een compleet overzicht van alle accessoires, toebehoren en reinigings- en onderhoudsproducten voor uw Miele-apparaat.

U kunt ook bellen met onze afdeling Klantcontacten, bereikbaar via telefoonnummer (0347) 37 88 88.

**Miele Nederland B.V.
Postbus 166
4130 ED VIANEN
(0347) 37 88 88**

**Bezoek het Miele Inspirience Centre:
De Limiet 2
4131 NR VIANEN**

Duitsland - Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh