

## Gebruiks- en montagehandleiding Inductiekookplaten



Lees voor het opstellen – installeren – de ingebruikneming **beslist** de gebruiks- en montagehandleiding. Dat is veilig voor u en zo voorkomt u schade.

# Inhoud

---

<b>Veiligheidstips en waarschuwingen</b> .....	<b>5</b>	Elektrische aansluiting.....	35
<b>Duurzaamheid en milieubescher- ming</b> .....	<b>12</b>	<b>Introductie</b> .....	<b>38</b>
<b>Installeren</b> .....	<b>13</b>	Uw kookplaat .....	38
Veiligheidstips voor het inbouwen ..	13	KM 8565 FR, KM 8565 FL, KM 8565 FL MattFinish .....	38
Aanvullende veiligheidstips voor een opliggende montage .....	14	KM 8575 FL.....	39
Aanvullende veiligheidstips voor een naadloos aansluitende montage .....	14	KM 8585 FR, KM 8585 FL, KM 8585 FL MattFinish .....	40
Veiligheidsafstanden.....	15	KM 8595 FR, KM 8595 FL, KM 8595 FL MattFinish .....	41
Inbouwmaten voor de opliggende inbouw .....	23	Bedieningselementen en indicato- ren.....	42
KM 8565 FR.....	23	Gegevens kookzones.....	44
KM 8565 FL, KM 8565 FL Mat- tFinish .....	24	Powermanagement.....	47
KM 8575 FL.....	25	Principe van de bediening.....	47
KM 8585 FR.....	26	Netwerkverbinding.....	48
KM 8585 FL, KM 8585 FL Mat- tFinish .....	27	Speciale functies.....	48
KM 8595 FR.....	28	Geschikt voor M Sense pannen .	48
KM 8595 FL, KM 8595 FL Mat- tFinish .....	29	Bediening van een afzuigkap.....	49
Inbouwmaten voor de naadloos aansluitende inbouw .....	30	Permanente panherkenning .....	49
KM 8565 FL, KM 8565 FL Mat- tFinish .....	30	Pangrootteherkenning.....	49
KM 8575 FL.....	31	PowerFlex-kookgedeelte .....	49
KM 8585 FL, KM 8585 FL Mat- tFinish .....	32	Vermogensoverdracht.....	49
KM 8595 FL, KM 8595 FL Mat- tFinish .....	33	Booster van de kookplaat .....	49
Kookplaat opliggend inbouwen .....	34	Stop & Go .....	49
Werkblad voorbereiden voor op- liggende inbouw .....	34	Vermogensstanden van de kookplaat.....	49
Kookplaat opliggend plaatsen ....	34	Aankookautomaat.....	49
Kookplaat naadloos aansluitend in- bouwen .....	34	Timerfuncties .....	50
Werkblad voorbereiden voor naadloos aansluitende installa- tie .....	34	Ingebruiknamebeveiliging.....	50
Kookplaat naadloos aansluitend inbouwen .....	34	Toetsvergrendeling .....	50
		Recall-functie .....	50
		Warmhouden .....	50
		Schoonmaakfunctie .....	50
		Instellingen .....	50
		Demo-functie .....	50
		Restwarmte-indicatie .....	50
		Veiligheidsuitschakeling .....	50
		Oververhittingsbeveiliging.....	51
		Typeaanduiding en serienum- mer.....	52
		Softwareversie .....	52
		Software-update.....	52

Bij te bestellen accessoires .....	52	Aankookautomaat .....	60
<b>Ingebruikneming</b> .....	<b>53</b>	Aankookautomaat activeren .....	60
Kookplaat uitpakken .....	53	Aankookautomaat deactiveren ...	61
Kookplaat voor de eerste keer reinigen .....	53	Timerfuncties .....	61
Kookplaat voor de eerste keer in gebruik nemen .....	53	De tijd instellen voor de timer ...	61
Netwerkverbinding .....	53	Timer instellen .....	61
Vereisten voor de netwerkverbinding voor uw thuisnetwerk....	53	Timer wijzigen .....	61
NFC gebruiken .....	53	Timer wissen .....	61
Scan & Connect uitvoeren .....	54	De tijdsduur instellen .....	61
Vereisten voor een directe verbinding met uw Miele afzuigkap	54	De duur van een kookproces instellen .....	62
Uw kookplaat verbinden met uw Miele afzuigkap .....	54	De duur van een kookproces wijzigen .....	62
Instellingen resetten .....	54	Duur van een kookproces wissen .....	62
<b>Bediening</b> .....	<b>56</b>	Een duur instellen voor verdere kookprocessen .....	62
Veiligheidstips voor de bediening ...	56	De meting van de verstreken tijd van een kookproces starten .	63
Kookplaat inschakelen .....	56	De meting van de verstreken tijd van een kookproces beëindigen .....	63
Kookplaat/kookzone uitschakelen...	56	Voor andere kookprocessen een meting van de verstreken tijd van een kookproces starten .....	63
Pannens op PowerFlex-kookgedeelten plaatsen .....	57	Weergave van vermogensstanden en timerfuncties wijzigen .....	63
Vermogensstanden van de kookplaat .....	58	Ingebruiknamebeveiliging .....	63
De vermogensstand van een kookzone instellen .....	58	Ingebruiknamebeveiliging activeren .....	63
De vermogensstand van een kookzone instellen – zonder tussenstanden .....	58	Ingebruiknamebeveiliging deactiveren .....	63
De vermogensstand van een kookzone wijzigen .....	58	Toetsvergrendeling .....	63
PowerFlex-kookgedeelte .....	58	Toetsvergrendeling activeren .....	63
PowerFlex-kookzones handmatig samenvoegen .....	58	Toetsvergrendeling deactiveren ..	64
PowerFlex-kookzones handmatig scheiden .....	59	Recall-functie .....	64
Booster .....	59	Recall-functie activeren .....	64
Booster activeren .....	59	Recall-functie verwijderen .....	64
Booster deactiveren .....	59	Schoonmaakfunctie .....	64
Stop & Go activeren/deactiveren ...	59	Schoonmaakfunctie activeren ....	64
		Schoonmaakfunctie deactiveren	64

# Inhoud

---

M Sense pannen bedienen .....	64	MattFinish keramische kookplaat reinigen: KM 8565 FL MattFinish, KM 8585 FL MattFinish, KM 8595 FL MattFinish.....	80
M Sense pannen: speciale functies van de kookplaat activeren .....	65	Veiligheidstips voor reiniging en onderhoud .....	81
M Sense pannen: speciale functies van de kookplaat deactiveren.....	65	Reinigingsfrequentie .....	81
Assistentie van M Sense pannen beëindigen.....	65	MattFinish keramische platen reinigen.....	82
Gegevens kookplaat.....	65	Ongeschikte reinigingsmiddelen	82
Typeaanduiding/serienummer weergeven.....	65	<b>Problemen oplossen</b> .....	<b>83</b>
Softwareversie weergeven .....	65	Meldingen in de indicaties/het display .....	83
Demo-functie activeren/deactiveren.....	66	Ongewoon gedrag.....	84
<b>Instelbereiken voor de vermogensstanden van de kookplaat.....</b>	<b>67</b>	Onbevredigend resultaat.....	85
Aanwijzingen voor keuringsinstututen.....	68	Algemene problemen of technische storingen.....	86
<b>Nuttige tips</b> .....	<b>69</b>	<b>Service</b> .....	<b>88</b>
Werking van inductiekookplaten .....	69	Contact bij storingen .....	88
Geluiden .....	69	Typeplaatje .....	88
De juiste pannen.....	69	Garantie.....	88
<b>Instellingen aanpassen</b> .....	<b>71</b>	<b>Technische gegevens</b> .....	<b>89</b>
Typeaanduiding/serienummer weergeven .....	77	Technische gegevens.....	89
Softwareversie weergeven.....	77	Productinformatiebladen .....	89
Software-update.....	77	Conformiteitsverklaring.....	90
<b>Reiniging en onderhoud</b> .....	<b>79</b>		
Oppervlakken .....	79		
Keramische kookplaat reinigen:			
KM 8565 FR, KM 8565 FL, KM 8575 FL, KM 8585 FR, KM 8585 FL, KM 8595 FR, KM 8595 FL.....	79		
Veiligheidstips voor reiniging en onderhoud.....	79		
Reinigingsfrequentie.....	80		
Keramische platen reinigen .....	80		
Ongeschikte reinigingsmiddelen	80		

## Veiligheidstips en waarschuwingen

Deze kookplaat voldoet aan de geldende veiligheidsvoorschriften. Onjuist gebruik kan echter persoonlijk letsel of materiële schade tot gevolg hebben.

Lees de gebruiks- en montagehandleiding aandachtig door voordat u de kookplaat in gebruik neemt. Hierin vindt u belangrijke instructies met betrekking tot de inbouw, de veiligheid, het gebruik en het onderhoud. Dat is veiliger voor uzelf en u voorkomt schade aan de kookplaat.

In overeenstemming met de norm IEC 60335-1 adviseert Miele u uitdrukkelijk om het hoofdstuk over de installatie van de kookplaat en de veiligheidsinstructies en waarschuwingen te lezen en op te volgen.

Wanneer de veiligheidsrichtlijnen en waarschuwingen niet worden opgevolgd, kan Miele niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die daarvan het gevolg is.

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).
- ▶ Deze kookplaat mag niet buiten worden gebruikt.
- ▶ Gebruik deze kookplaat uitsluitend in huishoudelijke situaties voor het bereiden en warmhouden van gerechten. Gebruik voor andere doeleinden is niet toegestaan.
- ▶ Dit apparaat mag alleen worden gebruikt door personen die in staat zijn het apparaat veilig te bedienen. Deze personen moeten volledig op de hoogte zijn van de inhoud van de gebruiksaanwijzing. Men moet zich bewust zijn van de gevaren van een foutieve bediening.

### Wanneer er kinderen in huis zijn

- ▶ Houd kinderen onder 8 jaar op een afstand, tenzij u voortdurend toezicht houdt.

## Veiligheidstips en waarschuwingen

---

- ▶ Kinderen vanaf 8 jaar mogen het apparaat alleen zonder toezicht gebruiken als ze precies weten hoe ze het apparaat veilig moeten bedienen. De kinderen moeten zich bewust zijn van de gevaren van een foutieve bediening.
- ▶ Kinderen mogen de kookplaat niet zonder toezicht reinigen.
- ▶ Houd kinderen in de gaten wanneer zij zich in de buurt van de kookplaat bevinden. Laat kinderen nooit met de kookplaat spelen.
- ▶ De kookplaat wordt tijdens het gebruik heet en blijft dat ook nog enige tijd nadat deze is uitgeschakeld. Houd kinderen op een afstand, totdat de kookplaat voldoende is afgekoeld en er geen verbrandingsgevaar meer bestaat.
- ▶ Pas op voor verbranding. Bewaar voorwerpen, die voor kinderen interessant kunnen zijn, niet op plaatsen boven of achter de kookplaat. Dat kan kinderen ertoe brengen op de kookplaat te klimmen.
- ▶ Verbrandingsgevaar! Draai de grepen van de pannen zo dat ze zich boven het werkblad bevinden, zodat kinderen de pannen niet van het apparaat kunnen trekken.
- ▶ Verstikkingsgevaar! Kinderen kunnen zich tijdens het spelen in verpakkingsmateriaal wikkelen (bijvoorbeeld in folie) of het materiaal over hun hoofd trekken en stikken. Houd verpakkingsmaterialen bij kinderen vandaan.
- ▶ Maak gebruik van de ingebruiknamebeveiliging, zodat kinderen de kookplaat niet onbedoeld kunnen inschakelen. Schakel de toetsvergrendeling in als u de kookplaat gebruikt, zodat kinderen de (gekozen) instellingen niet kunnen wijzigen.

### Technische veiligheid

- ▶ Door ondeskundig uitgevoerde installatie-, onderhouds- of reparatiewerkzaamheden kan de gebruiker aanzienlijke risico's lopen. Installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden mogen alleen door een door Miele geautoriseerde vakkracht worden uitgevoerd.
- ▶ Een beschadigd apparaat kan uw veiligheid in gevaar brengen. Controleer het apparaat op zichtbare schade. Neem nooit een beschadigd apparaat in gebruik.

## Veiligheidstips en waarschuwingen

---

▶ Tijdelijk of doorlopend gebruik van een autonome of niet-netsynchrone energievoorziening (zoals microgrids, back-upsystemen) is mogelijk. Voorwaarde voor het gebruik is dat de energievoorziening voldoet aan de bepalingen van EN 50160 of een vergelijkbare standaard.

De veiligheidsvoorzieningen van de huisinstallatie en dit Miele product moeten ook werken bij gebruik van een microgrid of een niet-netsynchrone energievoorziening of de veiligheidsvoorzieningen in de energievoorziening moeten door gelijkwaardige voorzieningen worden vervangen.

▶ De elektrische veiligheid van de kookplaat is uitsluitend gegarandeerd, als deze wordt aangesloten op een aardingssysteem dat volgens de geldende voorschriften is geïnstalleerd. Aan deze fundamentele veiligheidsvoorwaarde moet worden voldaan. Laat de elektrische installatie bij twijfel door een elektricien inspecteren.

▶ De aansluitgegevens (frequentie en spanning) op het typeplaatje van de kookplaat moeten met de waarden van het elektriciteitsnet overeenkomen, om beschadiging van de kookplaat te voorkomen. Vergelijk deze gegevens voor het aansluiten. Raadpleeg bij twijfel een elektricien.

▶ Stekkerdozen of verlengsnoeren bieden niet voldoende veiligheid (brandgevaar). Gebruik deze niet voor het aansluiten van de kookplaat op het elektriciteitsnet.

▶ Gebruik de kookplaat alleen als deze is ingebouwd, zodat de veiligheid gewaarborgd is.

▶ Deze kookplaat mag niet worden gebruikt op een niet-stationaire plaats van opstelling (zoals een boot).

▶ Wanneer onderdelen die onder spanning staan worden aangeraakt of wanneer elektrische en mechanische onderdelen worden veranderd, is dit gevaarlijk voor de gebruiker. Het kan er tevens toe leiden dat de kookplaat niet meer goed functioneert. Open nooit de behuizing van de kookplaat.

▶ Het recht op garantie vervalt wanneer de kookplaat door een technicus wordt gerepareerd die niet door Miele is geautoriseerd.

▶ Defecte onderdelen mogen alleen door originele Miele onderdelen worden vervangen. Alleen van Miele onderdelen kunnen wij garanderen dat zij volledig aan de veiligheidseisen voldoen.

▶ De kookplaat mag niet worden gebruikt met een externe schakelklok of een systeem dat op afstand werkt.

## Veiligheidstips en waarschuwingen

---

- ▶ De kookplaat moet door een elektricien worden aangesloten op het elektriciteitsnet.
- ▶ Als de aansluitkabel beschadigd is, moet deze door een elektricien worden vervangen door een speciale aansluitkabel.
- ▶ Bij installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden moet de kookplaat volledig van het elektriciteitsnet losgekoppeld zijn. Ga daarvoor als volgt te werk:
  - schakel de zekeringen in uw zekeringkast uit of
  - draai de zekeringen in uw zekeringkast er helemaal uit of
  - trek de stekker (indien aanwezig) uit de contactdoos. Trek daarbij aan de stekker en niet aan de aansluitkabel.
- ▶ Gevaar voor elektrische schok. Neem het apparaat niet in gebruik bij een defect of bij breuken, scheuren en barsten in de keramische plaat of schakel het apparaat meteen uit. Haal de elektrische spanning van de kookplaat. Neem contact op met Miele.
- ▶ Als het apparaat achter een meubeldeur is ingebouwd, mag de deur niet worden gesloten als u het apparaat gebruikt. Achter een gesloten deur worden warmte en vocht opgehoopt. Hierdoor kunnen het apparaat, de kast en de vloer beschadigd raken. Sluit de meubeldeur pas als de restwarmte-indicatie verdwenen is.

### Veilig gebruik

- ▶ De kookplaat wordt heet als deze in gebruik is en blijft dat ook nog enige tijd na het uitschakelen. Zodra het lampje voor de restwarmte (afhankelijk van het model) is uitgegaan, is het verbrandingsgevaar geweken.
- ▶ Olie en vet kunnen bij oververhitting vlam vatten. Houd het apparaat goed in de gaten als u met olie en/of vetten werkt. Blus een brand met olie of vet nooit met water. Schakel het apparaat uit en doof de vlammen voorzichtig met een deksel of een blusdeken.
- ▶ Houd toezicht op het apparaat als het in gebruik is. Houd continu toezicht op korte kook- en braadprocessen.
- ▶ Flambeer nooit onder een afzuigkap. Door de vlammen kan de afzuigkap in brand vliegen.

## Veiligheidstips en waarschuwingen

---

- ▶ Sproeiapparaten, licht ontvlambare vloeistoffen en brandbare materialen kunnen bij verhitting vlam vatten. Bewaar dergelijke producten daarom niet in een schuiflade onder het apparaat. Een eventuele bestekbak moet van hittebestendig materiaal zijn.
- ▶ Verwarm pannen nooit zonder inhoud.
- ▶ In afgesloten blikken en dergelijke ontstaat tijdens het inmaken of verwarmen overdruk. Hierdoor kunnen deze voorwerpen openbarsten. Gebruik het apparaat niet om voedingsmiddelen in afgesloten blikken en dergelijke in te maken of te verwarmen.
- ▶ Als de kookplaat wordt afgedekt, bestaat het risico dat het materiaal van de afdekking in brand vliegt, barst of smelt als u de kookplaat per ongeluk inschakelt of als deze nog heet is. Dek de kookplaat nooit af met bijvoorbeeld afdekplaten, een doek of beschermfolie.
- ▶ Als de kookplaat ingeschakeld is, als u deze per ongeluk inschakelt of als deze nog warm is van het koken, bestaat het risico dat metalen voorwerpen die op de kookplaat liggen heet worden. Ander materiaal kan smelten of vlam vatten. Vochtige pannendecksels kunnen zich vastzuigen. Gebruik de kookplaat niet als legplank. Schakel de kookzones na gebruik uit!
- ▶ Schakel de kookplaat na gebruik uit. Wacht niet tot de kookplaat automatisch uitschakelt omdat er geen pannen meer op staan. Levensmiddelen kunnen ontbranden.
- ▶ U kunt zich aan de hete kookplaat branden. Gebruik daarom altijd ovenhandschoenen of pannenlappen als u met het hete apparaat werkt. Gebruik alleen droge handschoenen of pannenlappen. Nat of vochtig textiel geleidt de warmte beter en kan door stoom verbrandingen veroorzaken.
- ▶ Als u een elektrisch apparaat (bijvoorbeeld een mixer) in de buurt van de kookplaat gebruikt, mag de aansluitkabel niet in contact komen met de hete kookplaat. De isolatie van de aansluitkabel kan beschadigd raken.
- ▶ Zout, suiker of zandkorrels (bijvoorbeeld van groente) kunnen krasen veroorzaken als ze onder de pan komen. Zorg dat de keramische glasplaat en de pannenbodem schoon zijn, voordat u de pannen op de kookplaat plaatst.
- ▶ Laat geen voorwerpen op de keramische plaat vallen. Zelfs een licht voorwerp zoals een zoutvaatje kan scheuren of barsten veroorzaken.

## Veiligheidstips en waarschuwingen

---

- ▶ Hete voorwerpen op de toetsen en controlelampjes kunnen de onderliggende elektronica beschadigen. Plaats nooit hete pannen op de toetsen en controlelampjes.
- ▶ Als er suiker, suikerhoudende gerechten, kunststof of aluminiumfolie op de hete kookplaat vallen en smelten, raakt de keramische plaat tijdens het afkoelen beschadigd. Schakel in dat geval het apparaat meteen uit en verwijder deze stoffen direct grondig met een glaszapper. Trek daarbij ovenwanten aan. Reinig de keramische plaat vervolgens, zodra ze afgekoeld is, met een speciaal reinigingsmiddel voor keramische platen.
- ▶ Door droogkokende pannen kan de keramische plaat of kunnen de pannen beschadigd raken. Houd daarom altijd toezicht op de kookplaat als deze in gebruik is.
- ▶ Gebruik alleen pannen met een gladde bodem. Een ruwe bodem kan krassen op de keramische plaat veroorzaken.
- ▶ Til pannen op als u ze wilt verplaatsen. U voorkomt zo vlekken door wrijving en krassen.
- ▶ Door de snelle reactietijd van inductie kan de temperatuur in de bodem van de pan in zeer korte tijd zo hoog oplopen dat olie en vet vanzelf ontbranden. Houd daarom altijd toezicht op het apparaat als het in gebruik is.
- ▶ Verhit vetten en olie hooguit gedurende 1 minuut en gebruik daarvoor nooit de booster.
- ▶ Alleen voor personen met een pacemaker: in de directe omgeving van de ingeschakelde kookplaat ontstaat een elektromagnetisch veld. Het is niet waarschijnlijk dat dit veld de werking van de pacemaker nadelig beïnvloedt. Neem bij twijfel contact op met de producent van de pacemaker of met uw arts.
- ▶ Het elektromagnetische veld van de ingeschakelde kookplaat kan de werking van magnetiseerbare voorwerpen beïnvloeden. Houd creditcards, opslagmedia, rekenmachines, etc. uit de buurt van de ingeschakelde kookplaat.
- ▶ Metalen voorwerpen die in een lade onder de kookplaat worden bewaard, kunnen heet worden als u de kookplaat lang en intensief gebruikt.
- ▶ De kookplaat heeft een koelventilator. Als zich onder de ingebouwde kookplaat een lade bevindt, moet de afstand tussen de inhoud van de lade en de onderkant van de kookplaat voldoende zijn, zodat de ventilatie van de kookplaat is gewaarborgd.

## Veiligheidstips en waarschuwingen

---

- ▶ Bewaar geen scherpe of kleine voorwerpen, papier, servetten en dergelijke in de lade als deze zich onder de ingebouwde kookplaat bevindt. Deze voorwerpen kunnen via de ventilatieopeningen in de behuizing terechtkomen of aangezogen worden en zo de ventilator beschadigen of de koeling beïnvloeden.
- ▶ Plaats nooit 2 pannen tegelijk op een kookzone of PowerFlex-kookgedeelte.
- ▶ Als een pan slechts gedeeltelijk op de kook- of braadzone staat, kunnen de handgrepen heet worden. Plaats een pan altijd in het midden van de kook- of braadzone.
- ▶ Als u gebruikmaakt van een inductie-adapterplaat voor uw pannen, kan dit de inductiegeneratoren (onherstelbaar) beschadigen. Gebruik geen inductie-adapterplaten.

### Reiniging en onderhoud

- ▶ De stoom van een stoomreiniger kan terechtkomen op onderdelen die onder spanning staan en een kortsluiting veroorzaken. Gebruik voor het reinigen van de kookplaat nooit een stoomreiniger.
- ▶ Neem de kookplaat niet in gebruik als deze boven een pyrolyse-oven of -fornuis is ingebouwd en de pyrolysefunctie actief is, omdat de oververhittingsbeveiliging van de kookplaat zou kunnen reageren.
- ▶ Miele geeft u na het einde van de serieproductie van de kookplaat een leveringsgarantie van maximaal 15 jaar en minimaal 10 jaar voor essentiële onderdelen.
- ▶ Cosmetica, met name zonnebrandcrème en handdesinfectiemiddel, kunnen blijvende vlekken op het matte glazen oppervlak veroorzaken. Als cosmetica op het matte glazen oppervlak terecht zijn gekomen, dient u de resten direct met warm water, afwasmiddel en een schoon microvezeldoekje te verwijderen.

# Duurzaamheid en milieubescherming

---

## Tips om energie te besparen tijdens het koken

- Bereid gerechten zoveel mogelijk alleen in gesloten pannen. Zo voorkomt u dat er onnodig warmte ontsnapt.
- Gebruik zo weinig mogelijk water.
- Schakel na het aankoken of aanbraden op tijd terug naar een lagere vermogensstand.
- Gebruik een snelkookpan om de bereidingstijd te verkorten.



Lever het apparaat in bij een gratis, gemeentelijk inzameldepot voor elektrische en elektronische apparaten, bij uw vakhandelaar of bij Miele. U bent wettelijk zelf verantwoordelijk voor het wissen van eventuele persoonlijke gegevens op het af te danken apparaat. U bent wettelijk verplicht om niet compleet ingebouwde gebruikte batterijen en accu's alsmede lampen die onbeschadigd kunnen worden verwijderd, te verwijderen. Breng deze naar een geschikte inzamellocatie, waar u ze gratis kunt inleveren. Het af te danken apparaat moet totdat u het wegbrengt buiten het bereik van kinderen worden bewaard.

## Afdanken van de verpakking


De verpakking zorgt ervoor dat u het apparaat gemakkelijk kunt hanteren en beschermt het apparaat tegen transport schade. Het verpakkingsmateriaal is uitgekozen met het oog op een zo gering mogelijke belasting van het milieu en is in het algemeen recyclebaar.

Door hergebruik van verpakkingsmateriaal wordt er op grondstoffen bespaard. Gebruik materiaalspecifieke inzamelings- en retouropties voor recyclebaar materiaal. Uw Miele vakhandelaar neemt de transportverpakking terug.

## Afdanken van het apparaat


Elektrische en elektronische apparaten bevatten meestal waardevolle materialen. Ze bevatten ook stoffen, mengsels en onderdelen die nodig zijn geweest om de apparaten goed en veilig te laten functioneren. Wanneer u uw af te danken apparaat bij het gewone huisvuil afvoert of er niet goed mee omgaat, kunnen deze stoffen schadelijk zijn voor de gezondheid en het milieu. Voer het af te danken apparaat daarom nooit via het gewone huisvuil af.

## Veiligheidstips voor het inbouwen

 Schade door ondeskundige inbouw.


Door ondeskundige inbouw kan de kookplaat beschadigd raken.

Laat de kookplaat alleen door een gekwalificeerde vakman/vrouw inbouwen.

 Gevaar voor elektrische schok door netspanning.

Als het apparaat niet deskundig op het elektriciteitsnet aangesloten is, kan dit een elektrische schok veroorzaken.

Laat de kookplaat uitsluitend door een gekwalificeerd elektricien op het elektriciteitsnet aansluiten.

 Schade door vallende voorwerpen.

Bij de montage van bovenkasten of van een afzuigkap kan de kookplaat beschadigd raken.

Bouw de kookplaat pas na de montage van de bovenkasten of de afzuigkap in.

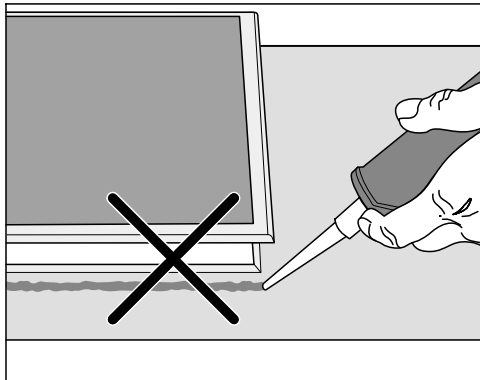
Als de kookplaat voor onderhoud wordt gedemonteerd, kan de afdichttape onder de rand van de kookplaat beschadigd raken.

Vervang de afdichttape steeds voordat de kookplaat weer wordt ingebouwd.

- ▶ De kookplaat mag niet boven koelapparatuur, vaatwassers, wasmachines en drogers worden ingebouwd.
- ▶ Deze kookplaat mag alleen boven fornuizen en ovens met watersemkoeling worden ingebouwd.
- ▶ Zorg ervoor dat de aansluitkabel na installatie van de kookplaat niet kan worden aangeraakt.
- ▶ De aansluitkabel mag na de inbouw van de kookplaat niet in aanraking komen met beweegbare delen van de keukenelementen (bijv. een lade) en mag ook niet worden blootgesteld aan mechanische belastingen.
- ▶ 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.
- ▶ Houd u aan de veiligheidsafstanden.

# Installeren

## Aanvullende veiligheidstips voor een opliggende montage

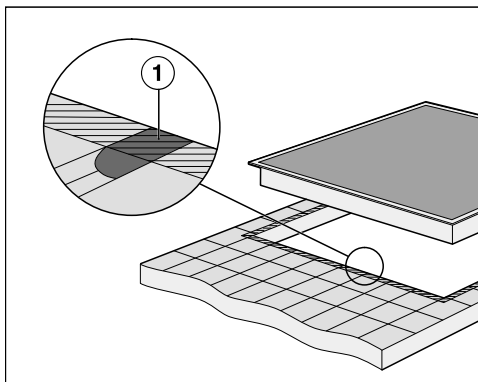


⚠️ Schade door verkeerde inbouw.

Als u voegenkit gebruikt tussen de kookplaat en het werkblad, kunnen het apparaat en het werkblad beschadigd raken als de kookplaat voor werkzaamheden moet worden verwijderd.

Gebruik geen voegenkit tussen kookplaat en werkblad.

De afdichting onder de rand van de kookplaat is voldoende als afdichting tussen het apparaat en het werkblad.



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

## Aanvullende veiligheidstips voor een naadloos aansluitende montage

⚠️ Schade door ongeschikt afdichtmiddel.

Ongeschikt afdichtmiddel kan natuursteen beschadigen.

Gebruik voor natuursteen en tegels van natuursteen uitsluitend een voor natuursteen geschikt, temperatuurbestendig (min. 160 °C) siliconen-afdichtmiddel. Neem de instructies van de fabrikant in acht.

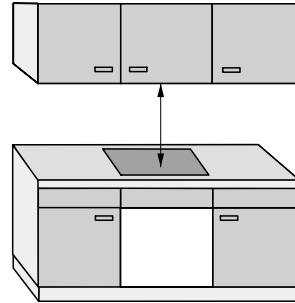
► De breedte (binnenwerk) van de onderkast moet minimaal zo groot zijn als de uitsparing in het werkblad, zodat de kookplaat ook na de inbouw van onderaf goed toegankelijk is. Een technicus moet de onderkant van de kookplaat kunnen verwijderen. Als de kookplaat na het inbouwen niet van onderaf toegankelijk is, moet de voegenkit bij onderhoudswerkzaamheden worden verwijderd om de kookplaat te kunnen verwijderen.

► Een naadloos aansluitende kookplaat is alleen geschikt voor inbouw in natuursteen (graniet, marmar), massief hout en betegelde werkbladen. Als het werkblad van een ander materiaal is gemaakt, informeer dan bij de fabrikant of het geschikt is voor naadloos aansluitende inbouw van de kookplaat.

- Werkbladen van natuursteen: de kookplaat wordt direct in de uitsparing geplaatst.
- Massief houten, betegelde werkbladen: de kookplaat wordt met houten lijsten in de uitsparing geplaatst. Deze lijsten worden niet meegeleverd en moeten ter plaatse beschikbaar zijn.

## Veiligheidsafstanden

### Veiligheidsafstand boven de kookplaat



Tussen de kookplaat en een erboven gemonteerde afzuigkap moet:

- de veiligheidsafstand die is opgegeven door de fabrikant van de afzuigkap in acht worden genomen
- de grootste vereiste veiligheidsafstand worden aangehouden als onder een afzuigkap meerdere apparaten worden geïnstalleerd waarvoor verschillende veiligheidsafstanden zijn opgegeven

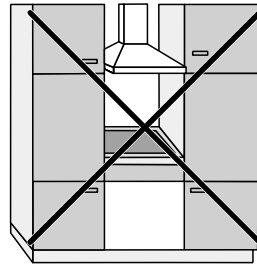
Als zich boven de kookplaat licht ontvlambare materialen bevinden (zoals een keukenplank), moet u een afstand van ten minste 500 mm mm aanhouden.

# Installeren

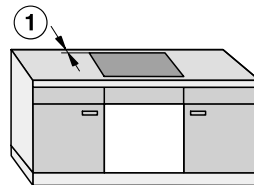
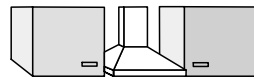
## Veiligheidsafstand achter en aan de zijkant van de kookplaat

Tot een hoge kastenwand of wand van de ruimte moeten de volgende minimale afstanden worden aangehouden:

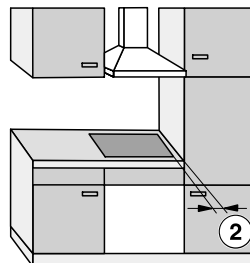
- **achter** ① van de werkbladuitsparing tot de achterkant van het werkblad: 50 mm
- en
- **rechts** ② van de werkbladuitsparing tot een ernaast staand meubelstuk (bijvoorbeeld een hoge kast) of een wand: 50 mm en aan de tegenoverliggende zijde een minimale afstand van 200 mm
- of
- **links** ③ van de werkbladuitsparing tot een ernaast staand meubelstuk (bijvoorbeeld een hoge kast) of een wand: 50 mm en aan de tegenoverliggende zijde een minimale afstand van 200 mm



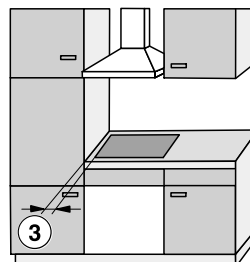
Niet toegestaan



Zeer aan te bevelen



Niet aan te bevelen



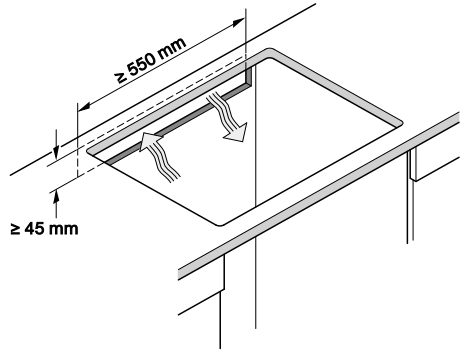
Niet aan te bevelen

## Veiligheidsafstand onder de kookplaat

Om de kookplaat in te bouwen en de veiligheidsafstanden aan te houden, kunt u kiezen uit 3 varianten:

1. zonder tussenbodem of bodemplaat
2. met tussenbodem
3. met bodemplaat geoptimaliseerd met luchttoevoer

De overige informatie wordt in de betreffende paragraaf beschreven.



Een bodemplaat met luchttoevoer kan niet worden gecombineerd met een tussenbodem.

Bij een dergelijke combinatie wordt er opnieuw warme lucht aangezogen. De kookplaat wordt niet voldoende gekoeld.

De kookplaat wordt van onderaf geventileerd.

Een lade onder de kookplaat wordt verwarmd.

Als u een lade onder de kookplaat wilt inbouwen, raden we aan de kookplaat met een bodemplaat met geoptimaliseerde luchttoevoer in te bouwen om de door de kookplaat afgegeven warmte te verminderen.

## Uitsparing in de achterwand

Voor de ventilatie en het **leggen van de aansluitkabel** moet u een uitsparing in de achterwand maken.

Maak deze uitsparing in de achterwand overeenkomstig de volgende specificaties:

# Installeren

## 1. Zonder tussenbodem of bodemplaat

Om de ventilatie van de kookplaat te kunnen waarborgen, moet onder de kookplaat een minimale afstand worden aangehouden ten opzichte van een lade of een oven.

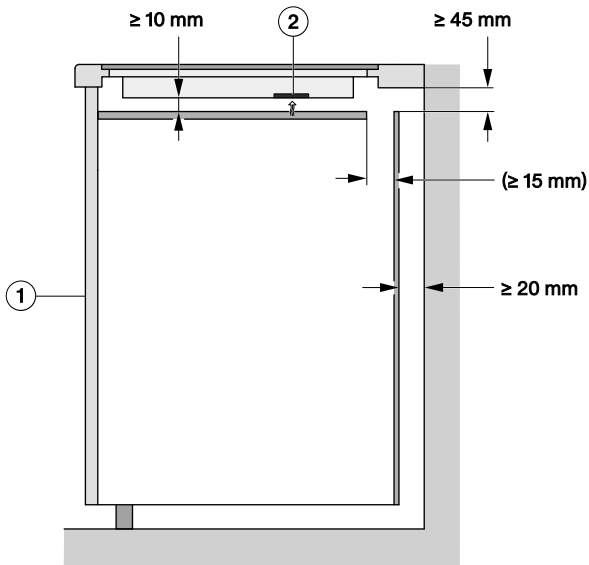
Minimale afstand vanaf de onderkant<sup>1</sup> van de kookplaat tot de:

- bovenkant van de lade:  $\geq 5$  mm
- bodem van de lade:  $\geq 75$  mm
- bovenkant van de oven:  $\geq 15$  mm

<sup>1</sup> De onderkant is de buitenkant van de onderkast van de kookplaat. Lagere constructies, zoals aansluitkasten en afstandsplaten e.d., tellen niet als het laagste punt en zijn niet belangrijk voor het berekenen van de minimale afstand.

## 2. Tussenbodem

Afmetingen tussen haakjes zijn aanbevelingen.



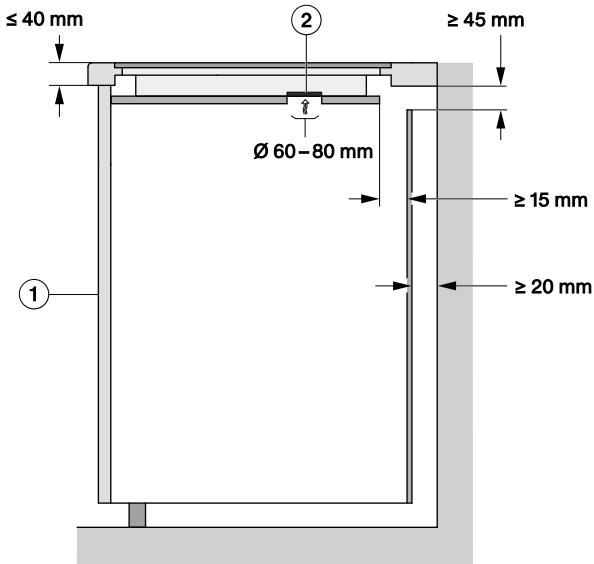
Zijaanzicht

- ① voorkant
- ② ventilator

## 3. Bodemplaat met luchttoevoer

De capaciteit van de kookplaat hangt af van de ventilatie.

De bodemplaat met luchttoevoer heeft openingen op de posities van de ventilator. De specificaties voor het maken van een bodemplaat met luchttoevoer vindt u in deze paragraaf.



Zijaanzicht

- ① voorkant
- ② ventilator

Om de ventilatie van de kookplaat te kunnen waarborgen, moet er onder de bodemplaat met luchttoevoer een minimale afstand worden aangehouden ten opzichte van een lade.

Minimale afstand vanaf de **onderkant van de bodemplaat met luchttoevoer** tot de:

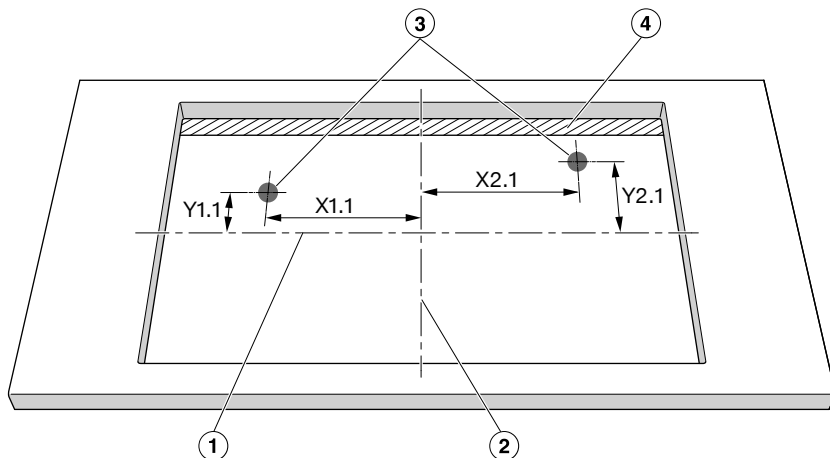
- bovenkant van de lade:  $\geq 5 \text{ mm}$
- bodem van de lade:  $\geq 75 \text{ mm}$
- bovenkant van de tussenbodem: niet toegestaan

Er mag geen afstand zitten tussen de geoptimaliseerde bodemplaat met luchttoevoer en de kookplaat.

Als er een afstand tussen zit, wordt er opnieuw warme lucht aangezogen. De kookplaat wordt niet voldoende gekoeld.

# Installeren

## Posities en uitsparingen van de ventilatieopeningen: KM 8565 FR/FL/FL Matt-Finish, KM 8575 FL



Aanzicht van bovenaf (niet op schaal). Uitsparing opliggend afgebeeld. Geldt ook voor naadloos aansluitende inbouw.

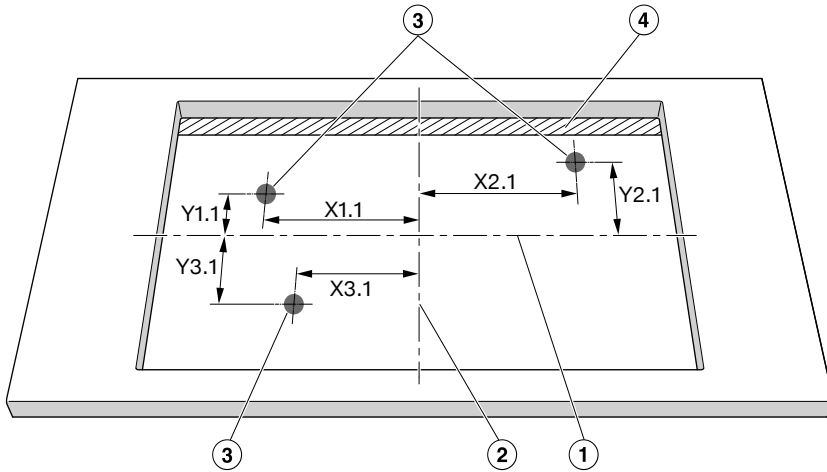
- ① Midden van de hoogte van de uitsparing
- ② Midden van de breedte van de uitsparing
- ③ Uitsparing ventilator, rond (Ø 60–80 mm)
- ④ Luchtsleuf (≥ 15 mm)

	X1.1	Y1.1	X2.1	Y2.1
	Afstand tot beide middelpunten van de uitsparing in mm			
KM 8565 FR/FL/FL MattFinish	184	107	147	92
KM 8575 FL	184	107	147	92

Plaats de kookplaat zodanig dat de ventilatoren zich boven de uitsparingen bevinden.

Als de ventilatoren niet boven de uitsparingen zijn geplaatst, kan de luchtgeleiding worden gehinderd. De kookplaat wordt niet voldoende gekoeld.

## Posities en uitsparingen van de ventilatieopeningen: KM 8585 FR/FL/FL Matt-Finish, KM 8595 FR/FL/FL MattFinish



Aanzicht van bovenaf (niet op schaal). Uitsparing opliggend afgebeeld. Geldt ook voor naadloos aansluitende inbouw.

- ① Midden van de hoogte van de uitsparing
- ② Midden van de breedte van de uitsparing
- ③ Uitsparing ventilator, rond (Ø 60–80 mm)
- ④ Luchtsleuf (≥ 15 mm)

	X1.1	Y1.1	X2.1	Y2.1	X3.1	Y3.1
	Afstand tot beide middelpunten van de uitsparing in mm					
KM 8585 FR/FL/FL MattFinish	304	107	28	92	282	97
KM 8595 FR/FL/FL MattFinish	304	107	28	92	282	97

Plaats de kookplaat zodanig dat de ventilatoren zich boven de uitsparingen bevinden.

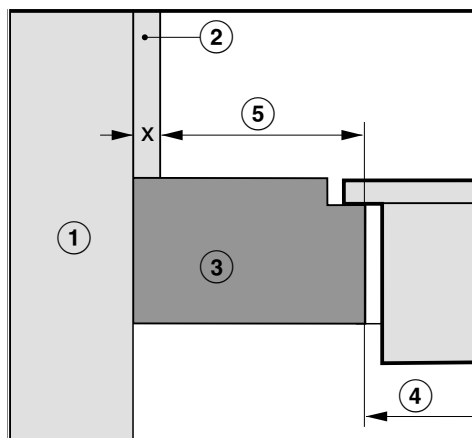
Als de ventilatoren niet boven de uitsparingen zijn geplaatst, kan de luchtgeleiding worden gehinderd. De kookplaat wordt niet voldoende gekoeld.

# Installeren

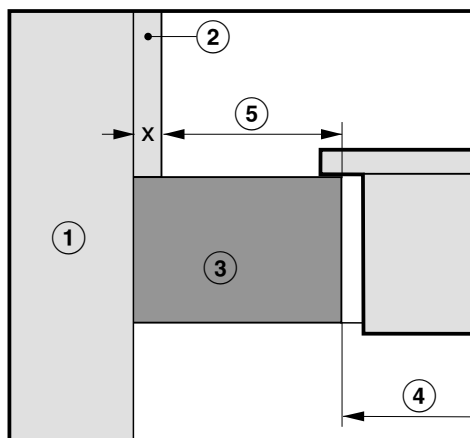
## Veiligheidsafstand tot nisbekleding

Als er sprake is van een nisbekleding, dient er een minimale afstand tussen de werkbladuitsparing en de bekleding te worden aangehouden. Hoge temperaturen kunnen materialen veranderen of beschadigen.

### Inbouw naadloos aansluitend



### Inbouw opliggend



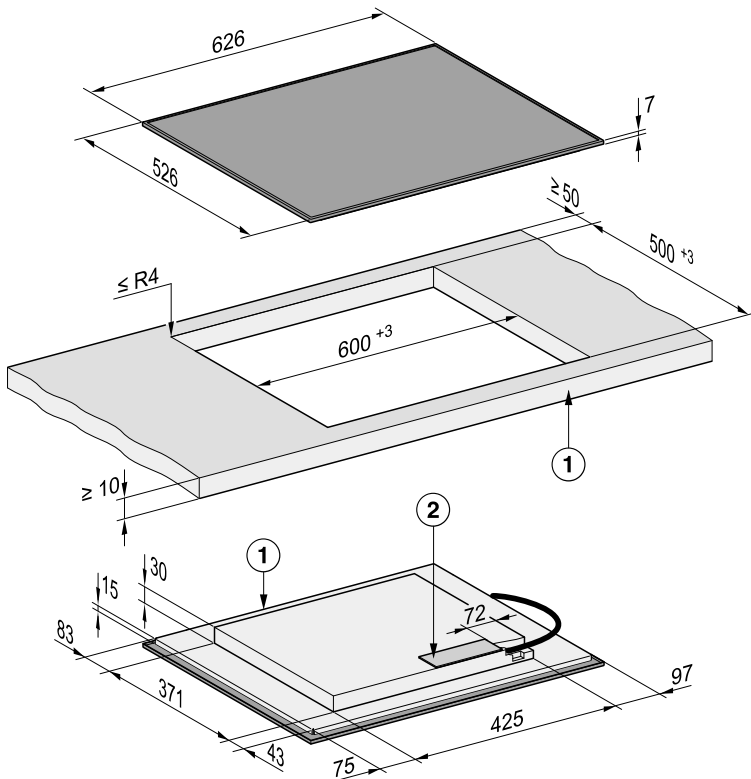
- ① Wand
- ② Maat  $x$  = dikte van de nisbekleding
- ③ Werkblad
- ④ Uitsparing in het werkblad
- ⑤ Minimale afstand bij  
**brandbare** materialen (bijv. hout)  
**niet brandbare** materialen (bijvoorbeeld metaal, natuursteen, keramische tegels)

Materiaal	Zijde		Tegenoverliggende zijde	
	Brandbaar	Niet brandbaar	Brandbaar	Niet brandbaar
Achter	50 mm	50 mm - Afmeting $x$	—	—
Rechts	50 mm	50 mm - Afmeting $x$	200 mm	200 mm - Afmeting $x$
Links	50 mm	50 mm - Afmeting $x$	200 mm	200 mm - Afmeting $x$

Voorbeeld: dikte van de niet-brandbare nisbekleding 15 mm  
50 mm - 15 mm = minimale afstand 35 mm

## Inbouwmaten voor de opliggende inbouw

KM 8565 FR



Alle afmetingen zijn in mm aangegeven.

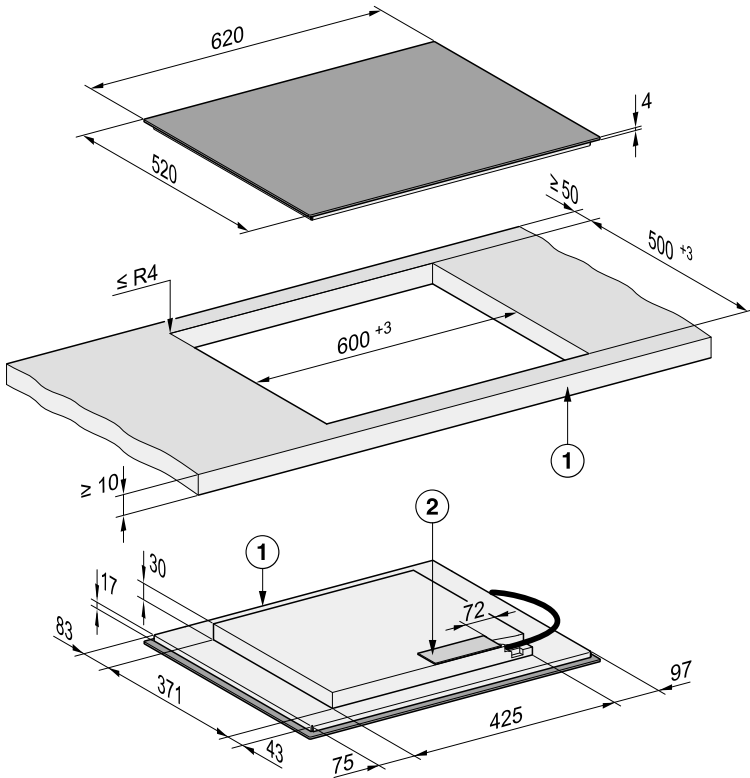
① Voorkant

② Aansluitkast

De aansluitkabel (L = 1.440 mm) is los bijgevoegd

# Installeren

## KM 8565 FL, KM 8565 FL MattFinish



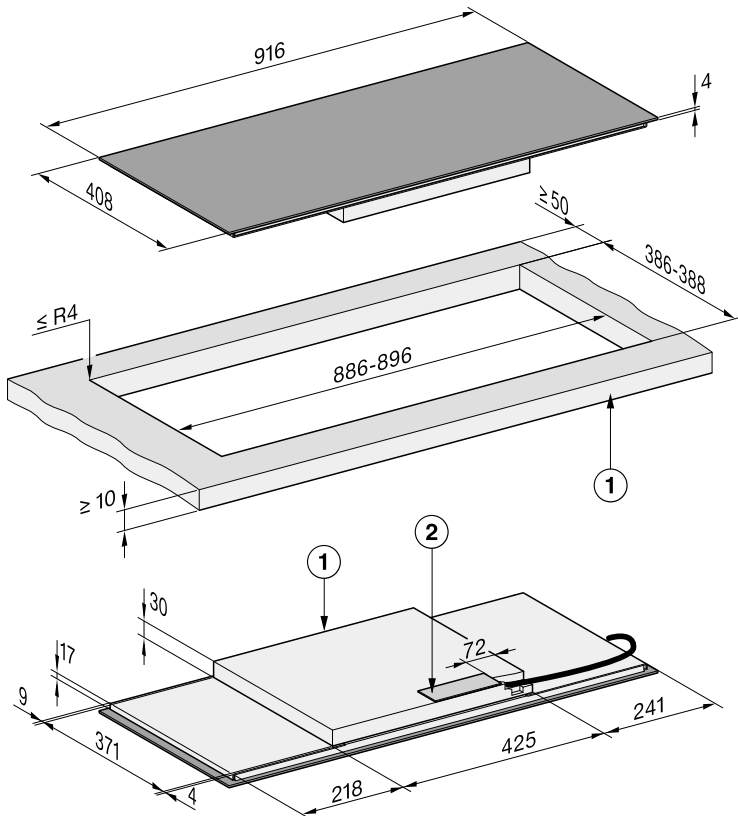
Alle afmetingen zijn in mm aangegeven.

① Voorkant

② Aansluitkast

De aansluitkabel (L = 1.440 mm) is los bijgevoegd

## KM 8575 FL



Alle afmetingen zijn in mm aangegeven.

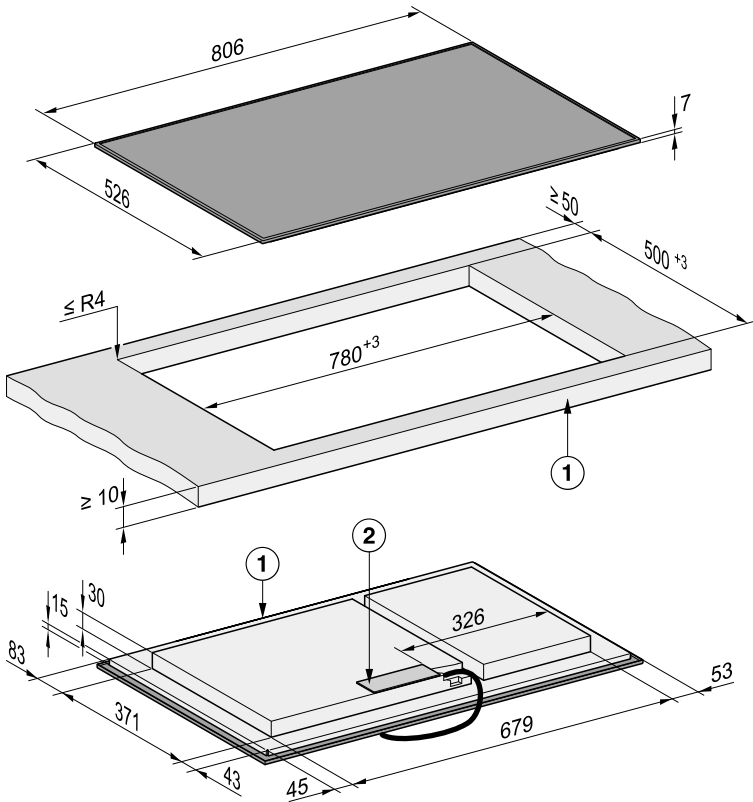
① Voorkant

② Aansluitkast

De aansluitkabel (L = 1.440 mm) is los bijgevoegd

# Installeren

## KM 8585 FR



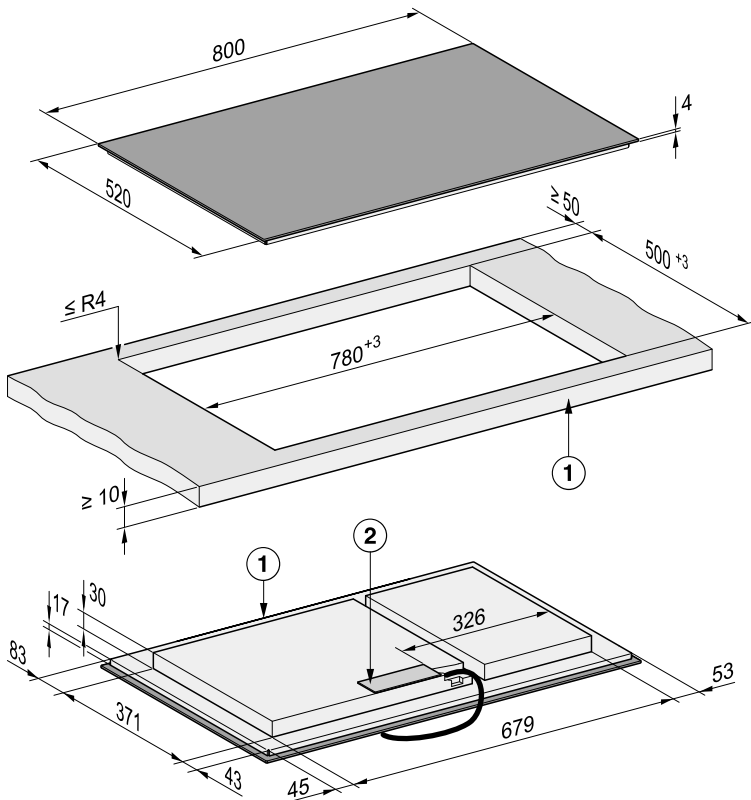
Alle afmetingen zijn in mm aangegeven.

① Voorkant

② Aansluitkast

De aansluitkabel (L = 1.440 mm) is los bijgevoegd

## KM 8585 FL, KM 8585 FL MattFinish



Alle afmetingen zijn in mm aangegeven.

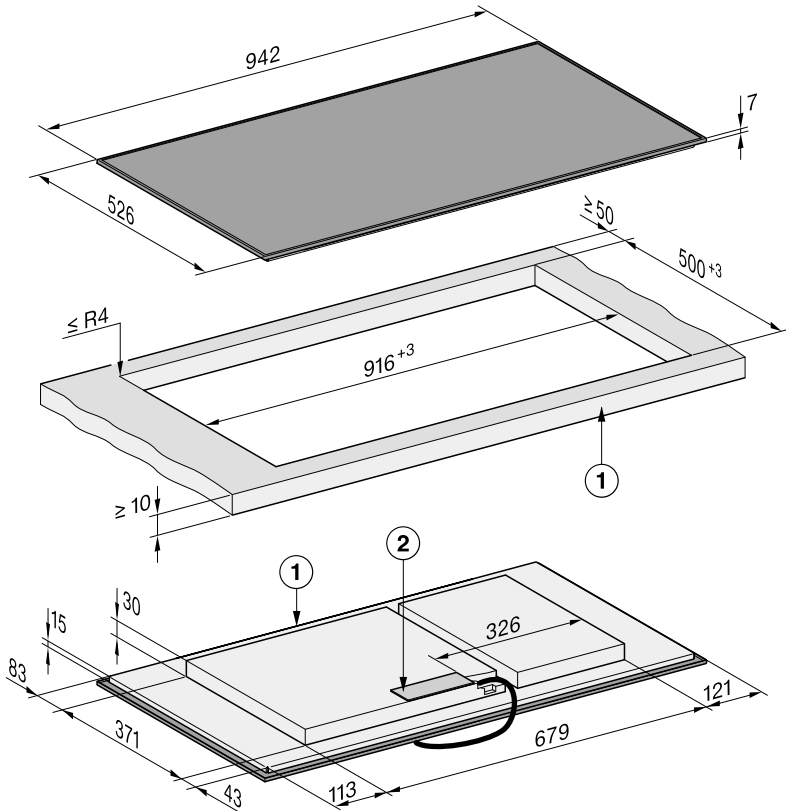
① Voorkant

② Aansluitkast

De aansluitkabel (L = 1.440 mm) is los bijgevoegd

# Installeren

## KM 8595 FR



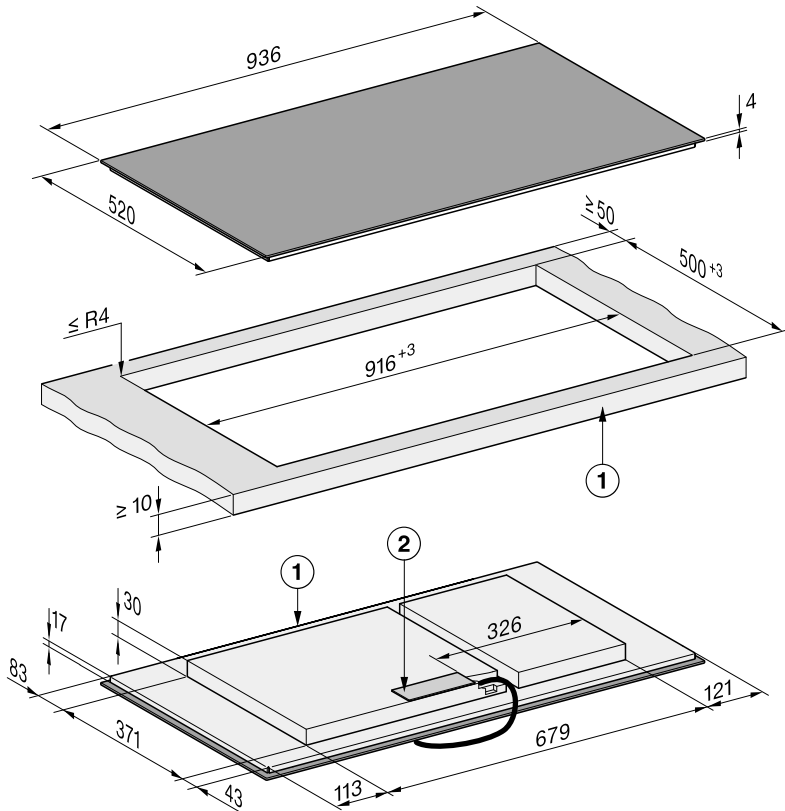
Alle afmetingen zijn in mm aangegeven.

① Voorkant

② Aansluitkast

De aansluitkabel (L = 1.440 mm) is los bijgevoegd

## KM 8595 FL, KM 8595 FL MattFinish



Alle afmetingen zijn in mm aangegeven.

① Voorkant

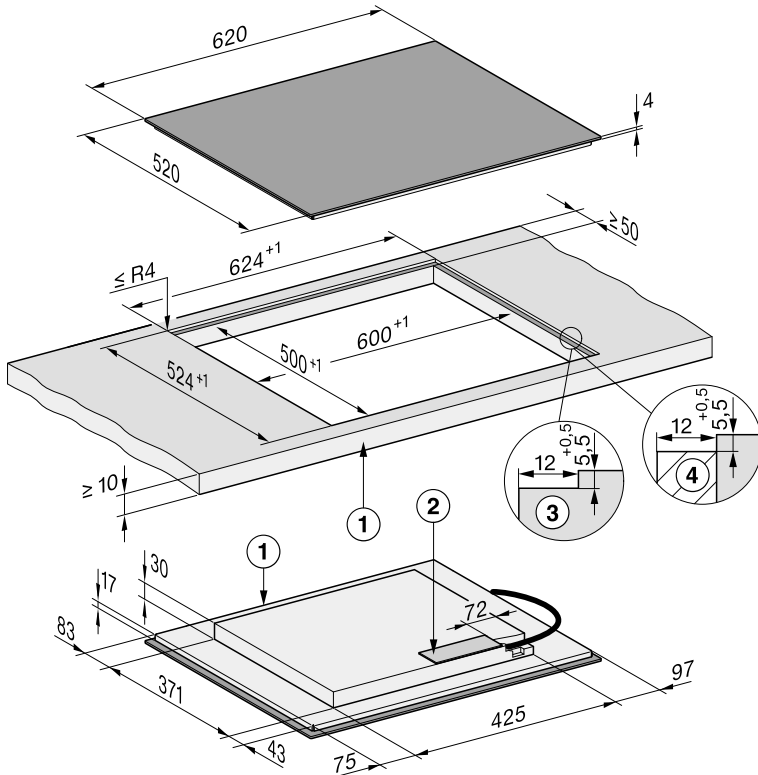
② Aansluitkast

De aansluitkabel (L = 1.440 mm) is los bijgevoegd

# Installeren

## Inbouwmaten voor de naadloos aansluitende inbouw

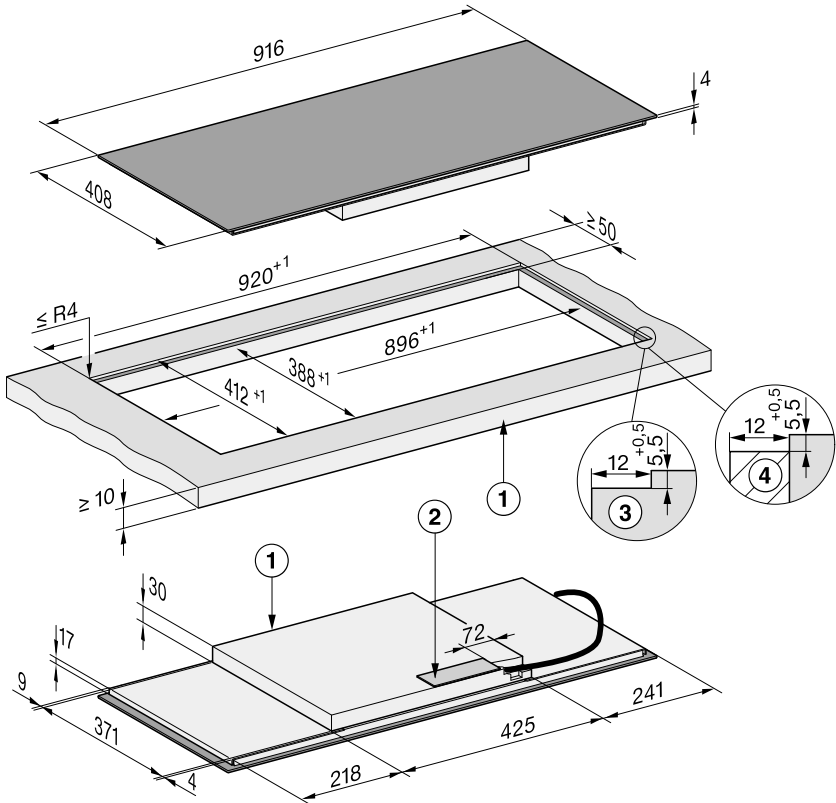
KM 8565 FL, KM 8565 FL MattFinish



Alle afmetingen zijn in mm aangegeven.

- ① Voorkant
- ② Aansluitkast  
De aansluitkabel (L = 1.440 mm) is los bijgevoegd
- ③ Getrapte freesrand bij werkblad van natuursteen
- ④ Houten lijst 12 mm (niet bijgeleverd)

## KM 8575 FL

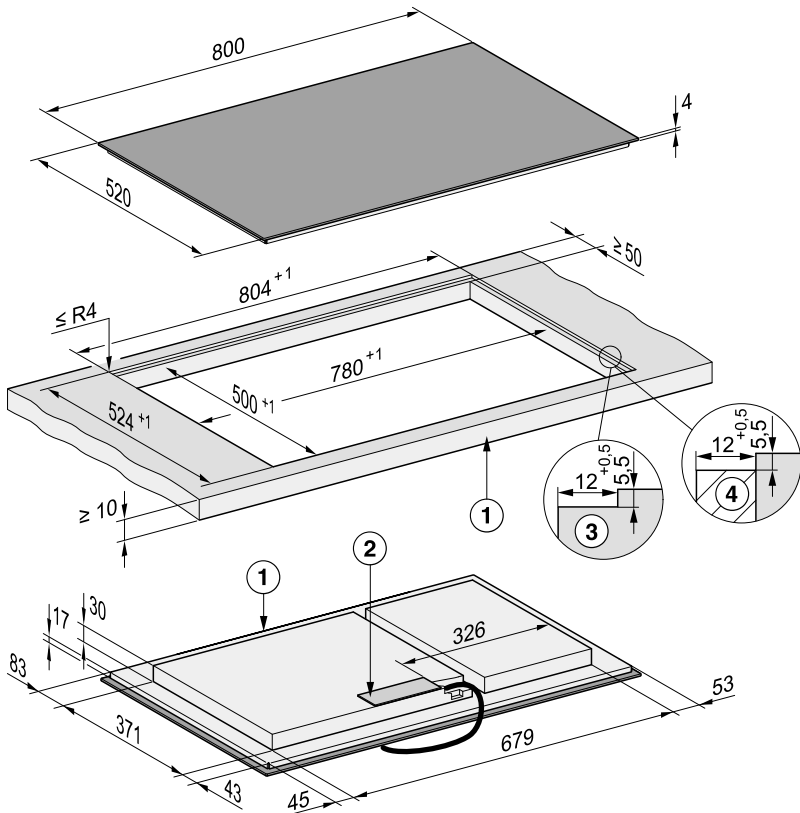


Alle afmetingen zijn in mm aangegeven.

- ① Voorkant
- ② Aansluitkast  
De aansluitkabel (L = 1.440 mm) is los bijgevoegd
- ③ Getrapte freesrand bij werkblad van natuursteen
- ④ Houten lijst 12 mm (niet bijgeleverd)

# Installeren

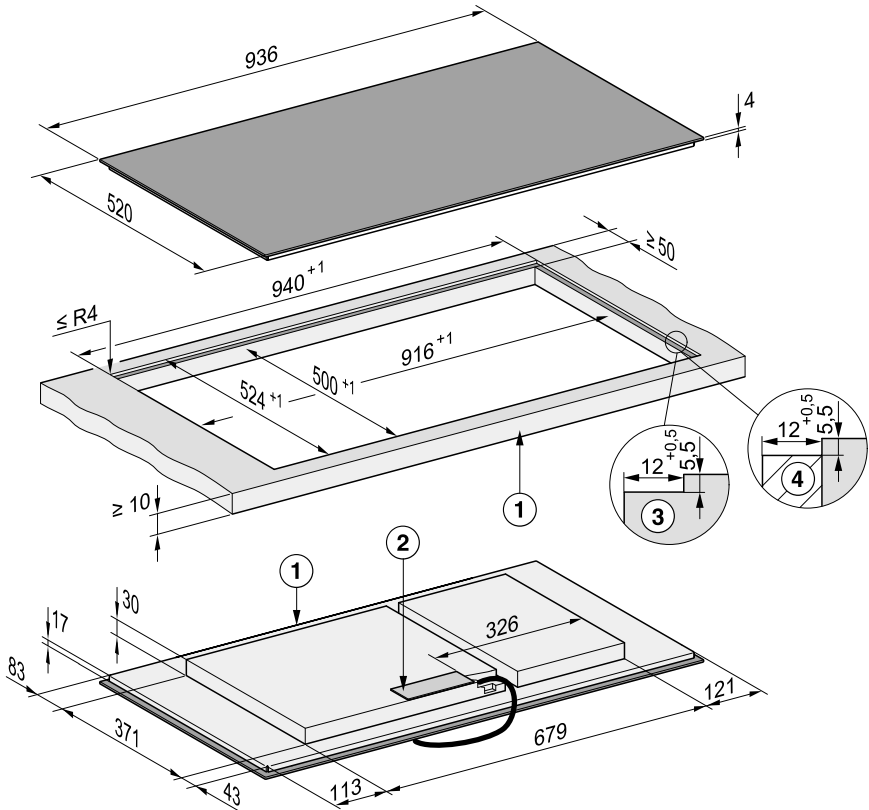
## KM 8585 FL, KM 8585 FL MattFinish



Alle afmetingen zijn in mm aangegeven.

- ① Voorkant
- ② Aansluitkast  
De aansluitkabel (L = 1.440 mm) is los bijgevoegd
- ③ Getrapte freesrand bij werkblad van natuursteen
- ④ Houten lijst 12 mm (niet bijgeleverd)

## KM 8595 FL, KM 8595 FL MattFinish



Alle afmetingen zijn in mm aangegeven.

- ① Voorkant
- ② Aansluitkast  
De aansluitkabel (L = 1.440 mm) is los bijgevoegd
- ③ Getrapte freesrand bij werkblad van natuursteen
- ④ Houten lijst 12 mm (niet bijgeleverd)

# Installeren

## Kookplaat opliggend inbouwen

### Werkblad voorbereiden voor opliggende inbouw


- Let op de veiligheidsafstanden.
- Maak de uitsparing in het werkblad.
- Houten werkbladen:  
Snijslakken moeten met speciale lak, siliconenkit of giethars worden afgewerkt om te voorkomen dat het werkblad door vocht wordt aangetast. Het afdichtmateriaal moet temperatuurbestendig zijn.

Deze materialen mogen niet op het oppervlak van het werkblad terechtkomen.

### Kookplaat opliggend plaatsen

De afdichttape voorkomt dat de kookplaat in de uitsparing kan gaan glijden. De spleet tussen lijst en werkblad wordt na enige tijd kleiner.

- Plak de meegeleverde afdichttape onder de rand van de kookplaat. De rand (begin en einde) van de afdichttape mag niet in een hoek liggen. Breng wat siliconenkit aan op de rand van de afdichttape. Breng de afdichttape niet onder trekspanning aan.

 Schade door ondeskundige aansluiting.

De elektronica van de kookplaat kan door een kortsluiting beschadigd raken.

Laat de kookplaat uitsluitend door een elektricien op het elektriciteitsnet aansluiten.

- Sluit de aansluitkabel volgens het schema op de kookplaat aan.

- Leid de aansluitkabel van de kookplaat door de uitsparing in het werkblad omlaag.
- Zet de kookplaat midden in de uitsparing. Zorg ervoor dat de afdichting op het werkblad aansluit, zodat een correcte afdichting gegarandeerd is.
- 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 bijgewerkt.
- Als een voor luchttoevoer geoptimaliseerde bodemplaat is gemonteerd, plaatst u de kookplaat zodanig dat de ventilatoren zich boven de uitsparingen bevinden.
- Sluit de kookplaat aan op het elektriciteitsnet.
- Controleer of de kookplaat goed functioneert.

## Kookplaat naadloos aansluitend inbouwen


### Werkblad voorbereiden voor naadloos aansluitende installatie

- Let op de veiligheidsafstanden.
- Maak de uitsparing in het werkblad.
- Werkbladen van massief hout/betegelde werkbladen:  
Beverstig de houten lijsten 5,5 mm onder de bovenkant van het werkblad.

### Kookplaat naadloos aansluitend inbouwen

De afdichttape voorkomt dat de kookplaat in de uitsparing kan gaan glijden. De spleet tussen lijst en werkblad wordt na enige tijd kleiner.

- Plak de meegeleverde afdichttape onder de rand van de kookplaat. De rand (begin en einde) van de afdichttape mag niet in een hoek liggen. Breng wat siliconenkit aan op de rand van de afdichttape. Breng de afdichttape niet onder trekspanning aan.

 Schade door ondeskundige aansluiting.

De elektronica van de kookplaat kan door een kortsluiting beschadigd raken.

Laat de kookplaat uitsluitend door een elektricien op het elektriciteitsnet aansluiten.


- Sluit de aansluitkabel volgens het schema op de kookplaat aan.
- Leid de aansluitkabel van de kookplaat door de uitsparing in het werkblad omlaag.

De voeg tussen de keramische plaat en het werkblad is ten minste 2 mm breed.

Deze is nodig om de kookplaat te kunnen afdichten.

- Plaats de kookplaat in de uitsparing en centreer de kookplaat.
- Als een voor luchttoevoer geoptimaliseerde bodemplaat is gemonteerd, plaatst u de kookplaat zodanig dat de ventilatoren zich boven de uitsparingen bevinden.
- Sluit de kookplaat aan op het elektriciteitsnet.
- Controleer of de kookplaat goed functioneert.
- Vul de voeg tussen de kookplaat en het werkblad met een geschikte, hittebestendige siliconenkit (ten minste 160 °C).

## Elektrische aansluiting

 Schade door ondeskundige aansluiting.

Door ondeskundig uitgevoerde installatie-, onderhouds- of reparatiewerkzaamheden kan de gebruiker aanzienlijke risico's lopen.

Miele kan niet verantwoordelijk worden gesteld voor schade die het gevolg is van ondeskundig uitgevoerde installatie-, onderhouds- of reparatiewerkzaamheden, of voor schade die is veroorzaakt door een in de installatie ontbrekende of onderbroken aarding (bijvoorbeeld een elektrische schok).

Laat de kookplaat uitsluitend door een gekwalificeerde elektricien op het elektriciteitsnet aansluiten.

De elektricien dient de nationale en ter plaatse geldende voorschriften en normen exact te kennen en zorgvuldig na te leven.

Na de montage moet zijn gewaarborgd dat onderdelen die onder spanning staan niet kunnen worden aangeraakt.

## Aansluitwaarde

Zie typeplaatje

## Aansluitgegevens

De aansluitwaarden vindt u op het typeplaatje. Deze gegevens moeten beslist met de waarden van het elektriciteitsnet overeenkomen.

Voor de aansluitmogelijkheden zie het aansluitschema.

# Installeren


## Aardlekschakelaar

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

## Werkschakelaars

Het apparaat moet via werkschakelaars met alle polen van de netspanning kunnen worden losgekoppeld. De contactopening in uitgeschakelde toestand moet ten minste 3 mm bedragen. Geschikte werkschakelaars zijn zekeringen en aardlekschakelaars.

## Spanningsvrij maken

 Gevaar voor elektrische schok door netspanning.

Bij onderhoud en/of reparatie kan het opnieuw inschakelen van de netspanning een elektrische schok veroorzaken.

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

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

## Smeltzekeringen

- Draai de zekeringen los en neem deze uit de houders.

## Automatische zekeringen

- Druk op de testknop (rood) totdat de middelste knop (zwart) eruit springt.

## Automatische inbouwzekeringen

- (Zelfuitschakelaar, minimaal type B of C): zet de tuimelschakelaar van 1 (Aan) op 0 (Uit).

## Aardlekschakelaar

- (Aardlekschakelaar): zet de hoofdschakelaar van 1 (Aan) op 0 (Uit) of druk op de testtoets.


## Aansluitkabel

De kookplaat moet met een kabel van het type H 05 VV-F (PVC-isolatie) volgens het aansluitschema worden aangesloten. De kabel moet voldoende doorsnede hebben.

Zie het aansluitschema voor de aansluitmogelijkheden.

De toegestane aansluitspanning en het bijbehorende aansluitwaarden voor uw kookplaat vindt u op het typeplaatje.

## Aansluitkabel vervangen

 Gevaar voor elektrische schok door netspanning.

Als het apparaat niet deskundig op het elektriciteitsnet aangesloten is, kan dit een elektrische schok veroorzaken.

Laat de aansluitkabel uitsluitend door een gekwalificeerde vakman/-vrouw vervangen.

Als u de aansluitkabel vervangt, gebruik dan uitsluitend het type kabel H 05 VV-F (PVC-isolatie) met de juiste diameter. U kunt de aansluitkabel krijgen bij de fabrikant of bij Miele.

## Aansluitschema

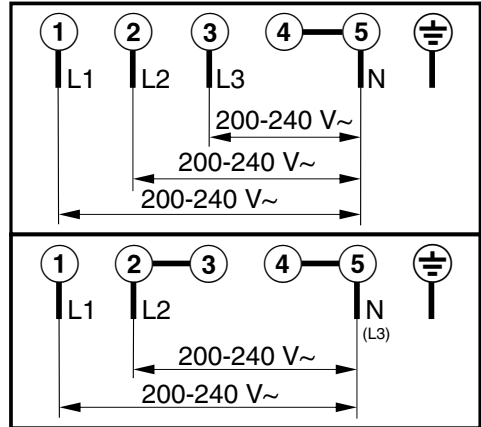
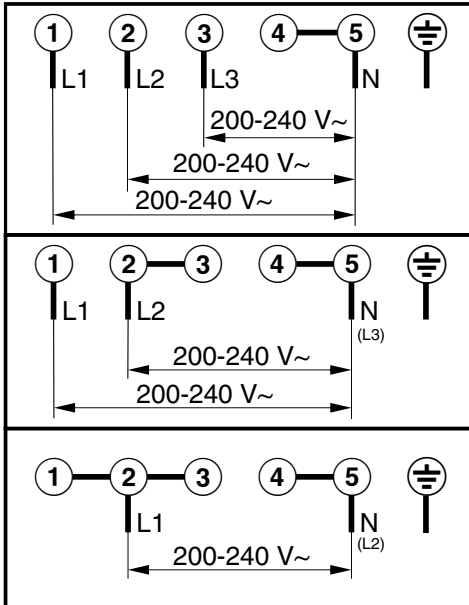
Niet elke aansluitmogelijkheid is toegestaan op de plaats van installatie.

Neem de nationale voorschriften en de voorschriften van het plaatselijke elektriciteitsbedrijf in acht.

De maximale belasting per aangesloten fase draad is 3.650 W.

## Kookplaat met < 5 kookzones ( $\leq 7.400\text{ W}$ )

Voor het aansluiten van de kookplaat zijn de 1e en 2e buitengeleider nodig. Op de 3e buitengeleider kunnen andere apparaten worden aangesloten.



## Kookplaat met $\geq 5$ kookzones ( $> 7.400\text{ W}$ )

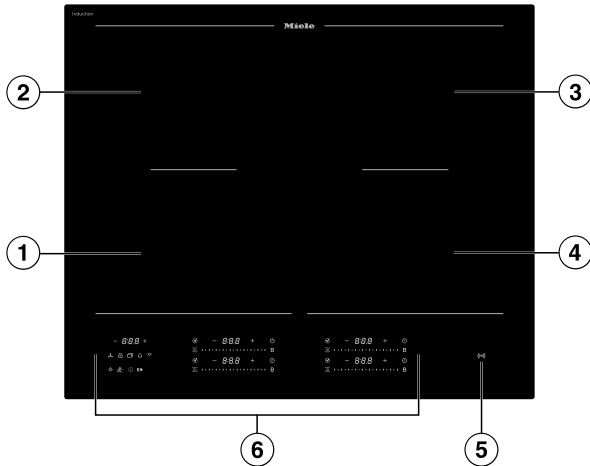
Voor het aansluiten van de kookplaat zijn alle 3 buitengeleiders nodig. Op de buitengeleiders kunnen geen andere apparaten worden aangesloten.

# Introductie

---

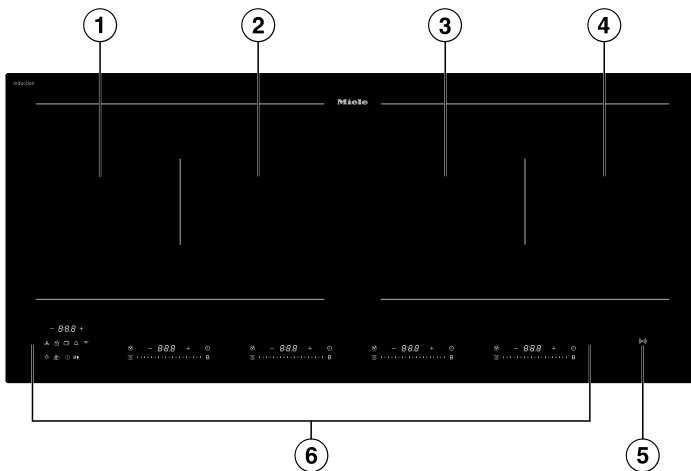
## Uw kookplaat

KM 8565 FR, KM 8565 FL, KM 8565 FL MattFinish



- ① PowerFlex-kookzone met booster
- ② PowerFlex-kookzone met booster  
te combineren met PowerFlex-kookzone ① tot PowerFlex-kookgedeelte
- ③ PowerFlex-kookzone met booster
- ④ PowerFlex-kookzone met booster  
te combineren met PowerFlex-kookzone ③ tot PowerFlex-kookgedeelte
- ⑤ Weergave *NFC-icoon* (📶)
- ⑥ Bedieningselementen en indicatoren

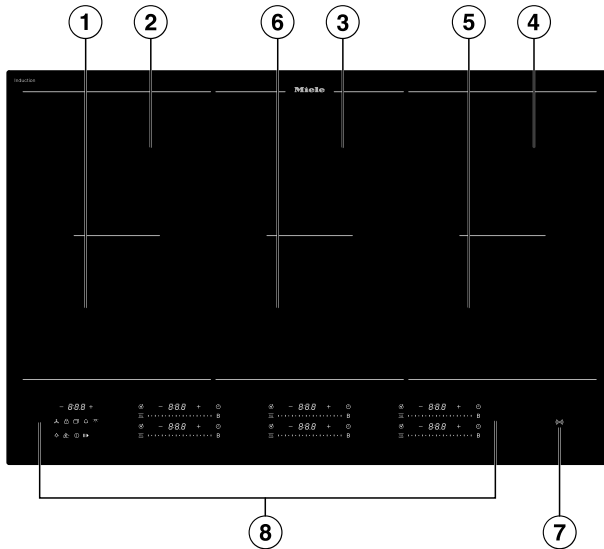
## KM 8575 FL



- ① PowerFlex-kookzone met booster
- ② PowerFlex-kookzone met booster te combineren met PowerFlex-kookzone ① tot PowerFlex-kookgedeelte
- ③ PowerFlex-kookzone met booster
- ④ PowerFlex-kookzone met booster te combineren met PowerFlex-kookzone ③ tot PowerFlex-kookgedeelte
- ⑤ Weergave *NFC-icoon* (📶)
- ⑥ Bedieningselementen en indicatoren

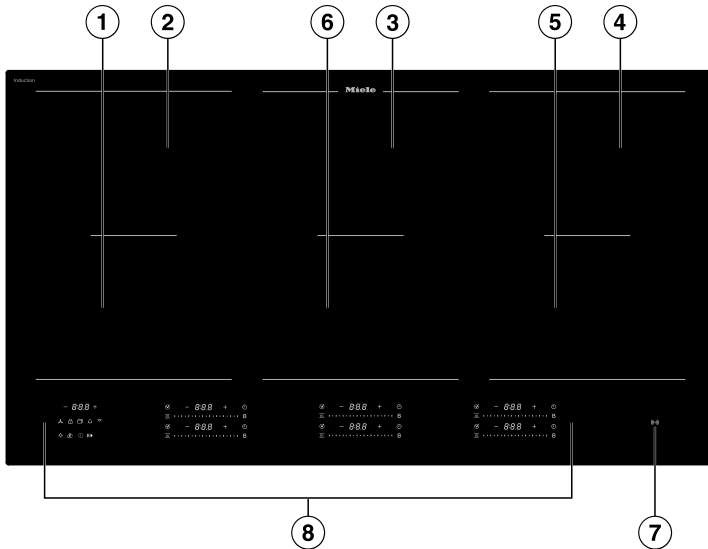
# Introductie

## KM 8585 FR, KM 8585 FL, KM 8585 FL MattFinish



- ① PowerFlex-kookzone met booster
- ② PowerFlex-kookzone met booster te combineren met PowerFlex-kookzone ① tot PowerFlex-kookgedeelte
- ③ PowerFlex-kookzone met booster te combineren met PowerFlex-kookzone ⑥ tot PowerFlex-kookgedeelte
- ④ PowerFlex-kookzone met booster te combineren met PowerFlex-kookzone ⑤ tot PowerFlex-kookgedeelte
- ⑤ PowerFlex-kookzone met booster
- ⑥ PowerFlex-kookzone met booster
- ⑦ Weergave *NFC-icoon* (☞)
- ⑧ Bedieningselementen en indicatoren

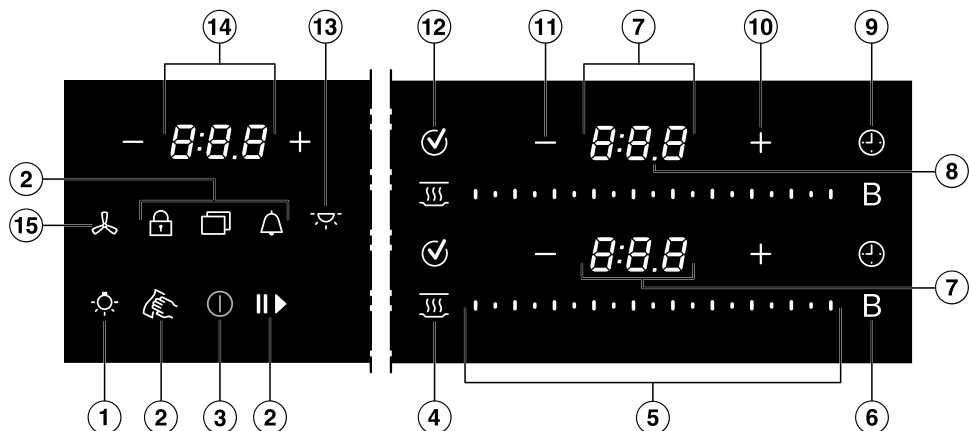
## KM 8595 FR, KM 8595 FL, KM 8595 FL MattFinish











- ① PowerFlex-kookzone met booster
- ② PowerFlex-kookzone met booster te combineren met PowerFlex-kookzone ① tot PowerFlex-kookgedeelte
- ③ PowerFlex-kookzone met booster te combineren met PowerFlex-kookzone ⑥ tot PowerFlex-kookgedeelte
- ④ PowerFlex-kookzone met booster te combineren met PowerFlex-kookzone ⑤ tot PowerFlex-kookgedeelte
- ⑤ PowerFlex-kookzone met booster
- ⑥ PowerFlex-kookzone met booster
- ⑦ Weergave *NFC-icoon* (☞)
- ⑧ Bedieningselementen en indicatoren












# Introductie

## Bedieningselementen en indicatoren



- ① Toets *Kookplaatverlichting* van een Miele afzuigkap ☼
- ② Toets *Menu*  om de volgende toetsen weer te geven
  -  Toets *Schoonmaakfunctie* voor het vergrendelen van de bedieningselementen en indicatoren gedurende 20 seconden
  -  Toets *Timer*, een wekker voor een proces onafhankelijk van een kookplaat
  -  Toets *Stop & Go* voor het stoppen/starten van een actief kookproces
  -  Toets *Ingebruiknamebeveiliging/Toetsvergrendeling* voor het vergrendelen van bedieningselementen en indicatoren
- ③ Toets *Aan/Uit* 
- ④ Toets *Warmhouden*   
Voor het in-/uitschakelen van de speciale functie Warmhouden
- ⑤ Slider
  - Voor het instellen van de vermogensstand
  - Voor het instellen van de tijden
- ⑥ Toets *Booster B* 

## ⑦ Display kookzone

	Kookzone is gebruiksklaar
	Vermogensstand
	Tijd
	Restwarmte-indicatie stand 1
	Restwarmte-indicatie stand 2
	Restwarmte-indicatie stand 3
	PowerFlex-kookzone gecombineerd met een PowerFlex-kookgedeelte
	Assistentie door M Sense pannen
	Pan ontbreekt of is niet geschikt
	Booster
	Warmhouden

## ⑧ Weergave scheidingsteken

Weergave van tussenstanden voor vermogensstanden

## ⑨ Toets *Duur* van een kookproces ⊖

Schakelt de kookzones na een ingestelde tijd automatisch uit  
Meet de tijd die een kookproces in beslag neemt

## ⑩ Toets *Plus* +

- Voor het wijzigen van de instellingen  
- Voor het aanpassen van de tijden


## ⑪ Toets *Min* —

- Voor het wijzigen van de instellingen  
- Voor het aanpassen van de tijden


## ⑫ Toets *OK* ✓

## ⑬ Toets *Sfeerverlichting voor een afzuigkap van Miele* ✎

## ⑭ Display kookplaat

 *0:00–9:59* Tijd

 *LOC On/OFF* Ingebruiknamebeveiliging/Toetsvergrendeling is geactiveerd/gedeactiveerd

 *dE On/OFF* De demo-functie is geactiveerd/gedeactiveerd


 *UP* Er is een software-update beschikbaar.

## ⑮ Toets *Afzuigkap* ✎

Voor het selecteren van een afzuigkap en het instellen van een vermogensstand

# Introductie


## Gegevens kookzones

KM 8565 FR, KM 8565 FL, KM 8565 FL MattFinish					
Kookzone	Afmetingen in cm <sup>1</sup>		Max. vermogen in watt bij 230 V <sup>2</sup>		Gekoppelde kookzone <sup>3</sup>
	∅				
①	12–23	12 x 12 – 23 x 19	Normaal Booster	2.100 3.650	④
②	12–23	12 x 12 – 23 x 19	Normaal Booster	2.100 3.650	③
③	12–23	12 x 12 – 23 x 19	Normaal Booster	2.100 3.650	②
④	12–23	12 x 12 – 23 x 19	Normaal Booster	2.100 3.650	①
① + ② ③ + ④	22–23	22 x 22 – 23 x 39	Normaal Booster	3.400 7.300	-
			Totaal	7.300	

<sup>1</sup> Binnen het aangegeven bereik kunt u pannen met een willekeurige bodemdiameter of een willekeurig bodemoppervlak (breedte x diepte) gebruiken.

<sup>2</sup> Het aangegeven vermogen kan variëren afhankelijk van de grootte en het materiaal van de gebruikte pannen.

<sup>3</sup> De kookzone is elektrisch met deze kookzone verbonden om het vermogen te kunnen verhogen.

KM 8575 FL					
Kookzone	Afmetingen in cm <sup>1</sup>		Max. vermogen in watt bij 230 V <sup>2</sup>		Gekoppelde kookzone <sup>3</sup>
	∅				
①	12–23	12 x 12 – 19 x 23	Normaal Booster	2.100 3.650	④
②	12–23	12 x 12 – 19 x 23	Normaal Booster	2.100 3.650	③
③	12–23	12 x 12 – 19 x 23	Normaal Booster	2.100 3.650	②
④	12–23	12 x 12 – 19 x 23	Normaal Booster	2.100 3.650	①
① + ② ③ + ④	22–23	22 x 22 – 39 x 23	Normaal Booster	3.400 7.300	-
			Totaal	7.300	

- <sup>1</sup> Binnen het aangegeven bereik kunt u pannen met een willekeurige bodemdiameter of een willekeurig bodemoppervlak (breedte x diepte) gebruiken.
- <sup>2</sup> Het aangegeven vermogen kan variëren afhankelijk van de grootte en het materiaal van de gebruikte pannen.
- <sup>3</sup> De kookzone is elektrisch met deze kookzone verbonden om het vermogen te kunnen verhogen.

# Introductie

KM 8585 FR, KM 8585 FL, KM 8585 FL MattFinish, KM 8595 FR, KM 8595 FL, KM 8595 FL MattFinish					
Kookzone	Afmetingen in cm <sup>1</sup>		Max. vermogen in watt bij 230 V <sup>2</sup>		Gekoppelde kookzone <sup>3</sup>
	∅	□			
①	12–23	12 x 12 – 23 x 19	Normaal Booster	2.100 3.650	②
②	12–23	12 x 12 – 23 x 19	Normaal Booster	2.100 3.650	①
③	12–23	12 x 12 – 23 x 19	Normaal Booster	2.100 3.650	④
④	12–23	12 x 12 – 23 x 19	Normaal Booster	2.100 3.650	③
⑤	12–23	12 x 12 – 23 x 19	Normaal Booster	2.100 3.650	⑥
⑥	12–23	12 x 12 – 23 x 19	Normaal Booster	2.100 3.650	⑤
① + ②	22–23	22 x 22 – 23 x 39	Normaal Booster	3.150 3.650	-
③ + ⑥ ④ + ⑤	22–23	22 x 22 – 23 x 39	Normaal Booster	3.400 7.300	-
			Totaal	11.000	

<sup>1</sup> Binnen het aangegeven bereik kunt u pannen met een willekeurige bodemdiameter of een willekeurig bodemoppervlak (breedte x diepte) gebruiken.

<sup>2</sup> Het aangegeven vermogen kan variëren afhankelijk van de grootte en het materiaal van de gebruikte pannen.

<sup>3</sup> De kookzone is elektrisch met deze kookzone verbonden om het vermogen te kunnen verhogen.

## Powermanagement

### Totaal vermogen

De kookplaat beschikt over een maximaal totaal vermogen, dat om veiligheidsredenen niet kan worden overschreden. U kunt het maximale totale vermogen verlagen.

Hoe hoger het totale vermogen van de kookplaat, des te meer vermogensstanden/speciale functies er tegelijkertijd op alle kookzones worden gebruikt.

Als voor de ingestelde vermogensstanden/speciale functies meer vermogen vereist is dan door het totale vermogen ter beschikking kan worden gesteld, zal de kookplaat het mogelijke vermogen over de kookzones verdelen.

### Verdeling van het vermogen

Op de kookplaat kunnen steeds 2 kookzones met elkaar verbonden zijn. Dankzij de verbinding kan vermogen van de ene kookzone (A) naar een andere kookzone (B) worden overgebracht. Door de overdracht wordt het vermogen bij kookzone (A) verlaagd.

Voorbeeld: de booster van kookzone (B) wordt geactiveerd.

De kookzone (B) die vermogen vereist, wordt bepaald door de instelling die het laatst op de kookplaat is geconfigureerd.

De volgende pannen hebben de voorkeur boven alle andere instellingen en pannen:

1. M Sense pannen hebben de voorkeur boven standaard pannen
2. M Sense pannen met de kortste resttijd hebben de voorkeur boven M Sense pannen met langere resttijden

Het maximale totale vermogen en welke kookzones met elkaar verbonden zijn, vindt u onder Gegevens kookzone. U kunt het maximale totale vermogen verlagen.

### Effecten van de verdeling van het vermogen

Als een kookzone vermogen afgeeft, kan dit de volgende effecten op deze kookzone hebben:

- De vermogensstand wordt verlaagd.
- De aankookautomaat wordt uitgeschakeld. Er wordt op de ingestelde doorkookstand verder gekookt. Als het vermogen niet voldoende is, wordt de vermogensstand verder verlaagd.
- De booster wordt uitgeschakeld.
- De kookzone wordt uitgeschakeld.

Als de kookzone geen vermogen meer aan een andere kookzone afgeeft, kan de vermogensstand weer worden verhoogd.

**Tip:** Als u grote hoeveelheden levensmiddelen op één kookzone wilt bereiden, kunt u de andere kookzones op een lager vermogen instellen.

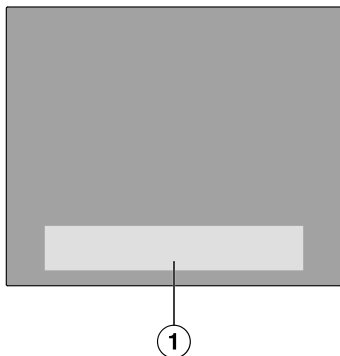
### Principe van de bediening

#### Uitgeschakelde kookplaat

Als de kookplaat uitgeschakeld is, is alleen het opgedrukte symbool voor de toets ① *Aan/UIT* zichtbaar. Als u de kookplaat inschakelt, lichten ook andere toetsen op.

# Introductie

## Bediening



- ① Gedeelte van de toetsen en indicatoren

De keramische kookplaat is voorzien van toetsen. Deze reageren op aanraking met de vingers.

Elke reactie van de toetsen wordt bevestigd met een akoestisch signaal.

De toets ① *Aan/Uit* moet bij het inschakelen om veiligheidsredenen iets langer worden aangeraakt dan de overige toetsen.

## Netwerkverbinding

Uw kookplaat heeft een geïntegreerde wifimodule. De kookplaat kan met uw thuisnetwerk worden verbonden of alleen met uw Miele afzuigkap. Met de wifimodule kan de Miele app op een mobiel apparaat worden gebruikt.

Als uw kookplaat eenmaal verbonden is via wifi, wordt de verbinding automatisch weer tot stand gebracht zodra u de kookplaat inschakelt.

Zorg ervoor dat het signaal van uw wifinetwerk sterk genoeg is op de plaats waar u uw kookplaat installeert.

Als uw kookplaat in het wifinetwerk is opgenomen, neemt het energieverbruik toe, ook als de kookplaat uitgeschakeld is.

## Slimme extra functies via de Miele app\*

Met de netwerkverbinding via de Miele app krijgt u toegang tot talloze slimme extra functies, waaronder:

- statusinformatie oproepen
- extra nuttige functies gebruiken
- via software-updates de kookplaat op het nieuwste ontwikkelingsniveau van Miele houden (alleen mogelijk via een wifiverbinding)

Meer informatie over de slimme extra functies vindt u op de website van Miele, in de Apple App Store® of in de Google Play Store™.

\*Extra digitale aanbieding van Miele & Cie. KG. Afhankelijk van model en land kunnen de functies variëren. U dient akkoord te gaan met de Algemene voorwaarden en het Privacybeleid voor digitale producten en diensten van Miele in de Miele app. Miele behoudt zich het recht voor om de digitale aanbiedingen te allen tijde te wijzigen of stop te zetten.

## Speciale functies

### Geschikt voor M Sense pannen

De kookplaat is geschikt voor M Sense pannen.

M Sense pannen hebben sensoren. Deze sensoren vereenvoudigen het kookproces.

M Sense pannen zijn accessoires die afzonderlijk kunnen worden gekocht. Ze zijn verkrijgbaar via de Miele webshop, bij Miele Service of bij de Miele vakhandelaar.

## Bediening van een afzuigkap

### Con@ctivity 3.0

Con@ctivity 3.0 beschrijft de directe communicatie tussen uw elektrische kookplaat en een afzuigkap van Miele. De communicatie wordt mogelijk gemaakt door een netwerkverbinding. Met Con@ctivity 3.0 kan de afzuigkap automatisch worden bestuurd, afhankelijk van de status op uw kookplaat.

De Con@ctivity-versies van de kookplaat en afzuigkap moeten overeenkomen.

Meer informatie hierover vindt u in de gebruiks- en montagehandleiding van uw afzuigkap.

### Permanente panherkenning

Als u pannen op een kookzone zet, wordt de Slider van de kookzone automatisch geactiveerd.

### Pangrootteherkenning

Binnen de kookzone wordt het formaat van de pan herkend. De energie-afgifte wordt aan de grootte van de pan aangepast.

### PowerFlex-kookgedeelte

Bij een PowerFlex-kookgedeelte worden 2 PowerFlex-kookzones gecombineerd. Daardoor kunnen grotere pannen worden gebruikt.

De PowerFlex-kookzones worden automatisch tot één PowerFlex-kookgedeelte gecombineerd als u een pan op de

kookplaat zet die groot genoeg is. U kunt de PowerFlex-kookzones ook handmatig combineren.

### Vermogenoverdracht

Als pannen op de kookplaat binnen 20 seconden op een andere kookzone worden geplaatst, worden de instellingen automatisch overgedragen naar de nieuwe positie. Bevestiging niet noodzakelijk. Alle ingestelde timerfuncties blijven lopen.

### Booster van de kookplaat

De booster verhoogt het vermogen om snel grote hoeveelheden te kunnen verwarmen, bijvoorbeeld water voor het koken van pasta.

### Stop & Go

Bij activering van Stop & Go worden alle vermogensstanden tot 1 verlaagd. Bij deactivering wordt naar de vermogensstand teruggeschakeld die het laatst was ingesteld.

**Tip:** U kunt deze speciale functie ook gebruiken als een pan dreigt over te koken.

### Vermogensstanden van de kookplaat

U kunt het vermogen waarmee de pannen worden verwarmd instellen in standen van 1 tot 9.

Tussen elke vermogensstand zit een tussenstand. Met de tussenstanden kan het vermogen fijner worden ingesteld.

Als u de tussenstanden niet nodig hebt, kunt u deze uitschakelen via de instellingen.

### Aankookautomaat

Als de aankookautomaat is geactiveerd, wordt de betreffende kookzone een bepaalde tijd op het hoogste vermogen in-

# Introductie

---

geschakeld (aankoken). Daarna wordt naar de ingestelde vermogensstand (doorkookstand) teruggeschakeld.

## Timerfuncties

Er zijn 3 timerfuncties:

- Timer
- Duur van een kookproces
- Verstreken tijd van een kookproces

U kunt de functies tegelijk gebruiken.

## Timer

U kunt een wekker instellen voor processen die niet op de kookplaat plaatsvinden.

## Duur van een kookproces

U kunt een tijd instellen waarna een kookzone automatisch wordt uitgeschakeld. De functie kan voor alle kookzones gelijktijdig worden gebruikt.

## Verstreken tijd van een kookproces

U kunt bijhouden hoe lang een kookproces duurt.

## Ingebruiknamebeveiliging

Als de ingebruiknamebeveiliging is geactiveerd, kan de kookplaat niet worden ingeschakeld.

## Toetsvergrendeling

De toetsvergrendeling wordt bij ingeschakelde kookplaat geactiveerd. Als de toetsvergrendeling is geactiveerd, kan de kookplaat slechts beperkt worden bediend.

## Recall-functie

Als de kookplaat tijdens het gebruik per ongeluk is uitgeschakeld, kunt u met deze speciale functie alle instellingen herstellen.

## Warmhouden

Met deze speciale functie kunnen gerechten direct na de bereiding warm worden gehouden.

## Schoonmaakfunctie

U kunt de toetsen gedurende 20 seconden vergrendelen, bijvoorbeeld om verontreinigingen te verwijderen. Ⓛ Aan/Uit wordt niet vergrendeld.

## Instellingen

U kunt de instellingen van de kookplaat aanpassen aan uw persoonlijke wensen.

## Demo-functie

Met deze functie kan de vakhandelaar de kookplaat demonstreren zonder dat de verwarming wordt ingeschakeld.

## Restwarmte-indicatie

Als een kookzone warm is, brandt na uitschakeling van alle kookzones de restwarmte-indicatie.

De streepjes van de restwarmte-indicatie gaan een voor een uit naarmate de kookzones verder afkoelen. Het laatste streepje gaat pas uit als de kookzones zonder gevaar kunnen worden aangeraakt.

## Veiligheidsuitschakeling

### Toetsen zijn afgedekt

Uw kookplaat schakelt automatisch uit als één of meerdere toetsen langer dan circa 10 seconden afgedekt blijven, bijvoorbeeld door aanraking met vingers, overkokende levensmiddelen of door voorwerpen die op de kookplaat zijn geplaatst. In het Display kookplaat knipert kort  $\mathcal{L}$  en er klinkt een signaal.

Wanneer u de voorwerpen of het vuil verwijdert, dooft  $\mathcal{L}$  en is de kookplaat weer klaar voor gebruik.

## Het apparaat was te lang ingeschakeld

De veiligheidsuitschakeling wordt automatisch geactiveerd als een kookzone ongewoon lang in gebruik is geweest. De tijdsduur hangt af van de gekozen vermogensstand. Als deze tijd is overschreden, wordt de kookzone uitgeschakeld en wordt de restwarmte-indicatie weergegeven. Als u de kookzone uit- en weer inschakelt, is deze weer gebruiksklaar.

U kunt de veiligheidsuitschakeling aanpassen door het veiligheidsniveau te wijzigen.

Speciale functie/ vermogensstand	Maximale gebruiksduur [h:min]		
	Veiligheidsniveau		
	0 <sup>1</sup>	1	2
Warmhouden	2:00	2:00	2:00
1.0	10:00	8:00	5:00
1.5	10:00	7:00	4:00
2.0/2.5	5:00	4:00	3:00
3.0/3.5	5:00	3:30	2:00
4.0/4.5	4:00	2:00	1:30
5.0/5.5	4:00	1:30	1:00
6.0/6.5	4:00	1:00	0:30
7.0/7.5	4:00	0:42	0:24
8.0	4:00	0:30	0:20
8.5	4:00	0:30	0:18
9.0	1:00	0:24	0:10
Assistentie van M Sense pannen – geen pro- gramma actief	12:00	12:00	12:00
Assistentie van M Sense pannen – pro- gramma actief	12:00	3:00	1:00

<sup>1</sup> Standaardinstelling

## Oververhittingsbeveiliging

Om schade aan de kookplaat als gevolg van te hoge temperaturen te voorkomen, doet de oververhittingsbeveiliging het volgende:

# Introductie

---

## Maatregelen van de oververhittingsbeveiliging

- Een ingeschakelde boosterfunctie wordt afgebroken.
- De ingestelde vermogensstand wordt verlaagd.
- Eén kookzone wordt uitgeschakeld. In het Display kookplaat knippert *Err* afwisselend met *044*.
- Alle kookzones worden uitgeschakeld.

## Oorzaken voor het reageren van de oververhittingsbeveiliging

In de volgende gevallen kan de oververhittingsbeveiliging in werking treden:

- De pan op de kookzone is leeg.
- Vet of olie wordt op een hoge vermogensstand verhit.
- De onderkant van de kookplaat wordt niet voldoende geventileerd.
- Een hete kookzone wordt na een stroomuitval weer ingeschakeld.

## Typeaanduiding en serienummer

Op uw kookplaat kunnen de typeaanduiding en het serienummer worden weergegeven.

## Softwareversie

Uw kookplaat kan de softwareversie van uw kookplaat controleren.

## Software-update

Om updates te ontvangen, moet er verbinding zijn met uw thuisnetwerk.

Zodra er een nieuwe update beschikbaar is, verschijnt er een melding in het Display kookplaat.

U kunt updates:

- onmiddellijk uitvoeren
- uitstellen en op een later tijdstip uitvoeren
- permanent uitschakelen

Als u geen update installeert of deze later installeert, kunt u de kookplaat gewoon gebruiken. Miele raadt aan om de updates zo snel mogelijk te installeren.

## Bij te bestellen accessoires

In de Miele webshop, bij Miele Service of bij uw Miele vakhandelaar kunt u producten kopen die speciaal op uw kookplaat zijn afgestemd, zoals pannen en reinigingsmiddelen.

U krijgt toegang tot de Miele webshop via de volgende QR-code:



## Kookplaat uitpakken

- Plak het typeplaatje dat bij de documentatie gevoegd is op de daarvoor bestemde plaats in het hoofdstuk “Service”.
- Verwijder eventueel aanwezige beschermfolies en stickers.

## Kookplaat voor de eerste keer reinigen

- Wis uw kookplaat voor het eerste gebruik af met een vochtige doek.
- Maak de kookplaat droog.

## Kookplaat voor de eerste keer in gebruik nemen

De metalen onderdelen van het apparaat zijn voorzien van een speciaal beschermblaagje. Als u de kookplaat voor het eerst in gebruik neemt, kunnen geurtjes en dampen ontstaan. Ook bij de verwarming van de inductiespoelen wordt tijdens de eerste gebruiksuren een geur afgegeven. Bij elk volgend gebruik neemt de geurvorming af, totdat u niets meer waarneemt.

De geur en de eventueel optredende damp wijzen niet op een verkeerde aansluiting of een defect en zijn ook niet schadelijk voor de gezondheid.

## Netwerkverbinding

Met de kookplaat kunt u het volgende:

- via uw mobiele apparaat verbinden met uw thuisnetwerk
- rechtstreeks verbinden met uw Miele afzuigkap

Met beide soorten netwerken kunt u uw afzuigkap bedienen.

Via een netwerkverbinding met uw mobiele apparaat kunt u gebruikmaken van extra functies. Meer informatie kunt u vinden in hoofdstuk “Introductie”, paragraaf “Connectiviteit”.

## Vereisten voor de netwerkverbinding voor uw thuisnetwerk

Houd rekening met de volgende vereisten voor de netwerkverbinding:

1. Op de plaats van opstelling is een thuisnetwerk beschikbaar.  
Houd het wifiwachtwoord bij de hand.
2. De Miele app staat op een mobiel apparaat.
3. U heeft een gebruikersaccount in de Miele app.
4. Er is geen directe wifiverbinding tussen de kookplaat en uw Miele afzuigkap.

U hebt 2 mogelijkheden om uw kookplaat met het thuisnetwerk te verbinden, met:

- NFC
- Scan & Connect


Beide opties leiden tot hetzelfde resultaat.

## NFC gebruiken

De eerste 20 keer dat de kookplaat wordt ingeschakeld, wordt de weergave (📶) *NFC-icoon* automatisch geactiveerd. Wanneer u de kookplaat voor de 21e keer inschakelt, moet de weergave (📶) *NFC-icoon* handmatig worden geactiveerd.

De NFC-functie op uw mobiele apparaat is geactiveerd.

# Ingebruikneming



- Schakel de kookplaat in.
- Beweeg uw mobiele apparaat op een afstand van  $\leq 1$  cm lichtjes over het  *NFC-icoon* heen.

Als u de Miele app hebt geïnstalleerd en over een gebruikersaccount beschikt, wordt u direct doorgestuurd naar het proces voor opname in een netwerk.

Als u de Miele app nog niet hebt geïnstalleerd, wordt u doorgestuurd naar de Apple App Store® of de Google Play Store™.

- Installeer de Miele app en maak een gebruikersaccount aan.
- Beweeg uw mobiele apparaat opnieuw lichtjes met een afstand van  $> 1$  cm recht over het  *NFC-icoon*.

De Miele app leidt u door de configuratie.

**Tip:** Als u het  *NFC-icoon* niet op uw kookplaat kunt vinden, laat dan bijvoorbeeld de typeaanduiding weergeven. Het  *NFC-icoon* gaat dan branden.

## Scan & Connect uitvoeren



- Scan de QR-code.

Als u de Miele app hebt geïnstalleerd en over een gebruikersaccount beschikt, wordt u direct doorgestuurd naar het proces voor opname in een netwerk.

Als u de Miele app nog niet hebt geïnstalleerd, wordt u doorgestuurd naar de Apple App Store® of de Google Play Store™.

- Installeer de Miele app en maak een gebruikersaccount aan.
- Scan de QR-code opnieuw.

De Miele app leidt u door de configuratie.

## Vereisten voor een directe verbinding met uw Miele afzuigkap

Houd rekening met de volgende vereisten voor de netwerkverbinding:

1. De Miele afzuigkap heeft Con@ctivity 3.0.
2. De kookplaat kan niet met uw thuisnetwerk worden verbonden.

## Uw kookplaat verbinden met uw Miele afzuigkap

Meer informatie over het verbinden van de afzuigkap vindt u in de gebruiks- en montagehandleiding hiervan.

- Start de verbindingsofbouw op de afzuigkap.
- Schakel de kookplaat in.

Als de verbinding geslaagd is, verschijnt in het Display kookplaat de code  $C:02$ . Als u geen verbinding kunt maken, verschijnt in het Display kookplaat de code  $C:01$ . Herhaal in dat geval de voorgaande stappen.


Con@ctivity 3.0 is nu geactiveerd.

## Instellingen resetten

- Reset de instellingen als u van de ene netwerkoptie naar een andere overschakelt.
- Reset de instellingen wanneer u de kookplaat wegdoet, verkoopt of een gebruikte kookplaat gaat gebruiken. Alleen dan bent u er zeker van dat u



alle persoonlijke gegevens hebt verwijderd en dat de vorige eigenaar geen toegang meer heeft tot de kookplaat.

Bij vervanging van de router hoeft u de instellingen niet te resetten.

- Schakel de kookplaat uit.
- Raak  *Aan/Uit* gedurende ca. 6 seconden aan. De seconden worden afgeteld in het Display kookplaat.






In het Display kookplaat staat *P*.

Het Displays kookzones tonen het volgende:

-  en een getal geven de geselecteerde quickparameter aan
- afhankelijk van het model:
  -  en een getal geven de geselecteerde code van de geselecteerde quickparameter aan

Andere toetsen branden.


Het  *NFC-icoon* brandt fel.

- Raak  *Plus* of de Slider rechtsboven naast het Display kookplaat herhaaldelijk aan totdat het bijbehorende Display kookzone het volgende toont:  

- Raak  *OK* aan.
- Raak  *Plus* of de Slider rechtsonder naast het Display kookplaat herhaaldelijk aan totdat het bijbehorende Display kookzone het volgende toont:  

- Raak rechtsonder naast het Display kookplaat  *OK* aan.

De wifi-instellingen zijn gereset. In het display kookzone/pannen staat *C01*.

# Bediening

## Veiligheidstips voor de bediening

 Brandgevaar door oververhitting levensmiddelen.

Als u levensmiddelen niet in de gaten houdt, kunnen deze oververhit raken en vlam vatten.

Houd toezicht op de kookplaat als deze in gebruik is.

 Gevaar voor verbranding door hete kookzones.

Na het koken zijn de kookzones nog heet.


Raak de kookzones niet aan als de restwarmte-indicatie nog brandt.

 Gevaar voor verbranding door hete voorwerpen.

Als de kookplaat ingeschakeld is, als u deze per ongeluk inschakelt of als ze nog warm is van het koken, bestaat het risico dat metalen voorwerpen die erop liggen heet worden.

Gebruik de kookplaat nooit als werkblad.

Schakel de kookplaat na gebruik uit met de toets .

 Hete pannen op de toetsen en displays kunnen de daaronder liggende elektronica beschadigen.


De toetsen reageren niet. Er worden onbedoeld functies geactiveerd.

De kookplaat schakelt zichzelf automatisch uit.

Zet geen hete pannen op de toetsen en displays.

► Verhit nooit pannen met anti-aanbaklaag met de boosterfunctie.

### Kookplaat inschakelen


■ Raak  *Aan/Uit* aan.

Andere toetsen lichten op.


Als u daarna geen instellingen uitvoert, wordt de kookplaat om veiligheidsredenen na enkele seconden weer uitgeschakeld.

### Kookplaat/kookzone uitschakelen

#### Kookplaat uitschakelen

■ Om de kookplaat en daarmee alle kookzones uit te schakelen, raakt u  *Aan/Uit* aan.

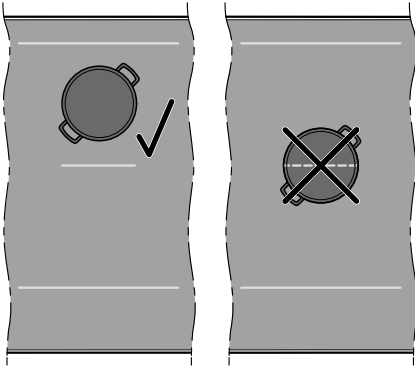
#### Kookzone uitschakelen

■ Raak op het bijbehorende Slider de positie  aan.

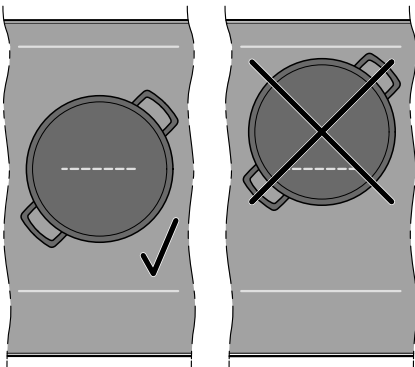
## Pannen op PowerFlex-kookgedeelten plaatsen

Raadpleeg de gegevens van uw kookplaat voor de toewijzing van de grootte en de positie van de pannen.

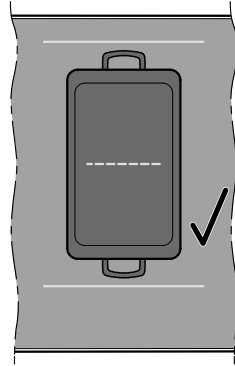
- Plaats de pannen zoals hieronder aangegeven:



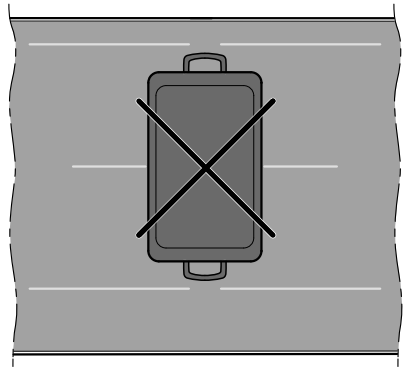
PowerFlex-kookzone



PowerFlex-kookgedeelte 1



PowerFlex-kookgedeelte 1



PowerFlex-kookgedeelte

- <sup>1</sup> Standaard is de permanente panherkenning geactiveerd. Als u de pannen op de juiste manier plaatst, kunt u het PowerFlex-kookgedeelte regelen met de bediening van de voorste kookzone.

# Bediening

## Vermogensstanden van de kookplaat

### De vermogensstand van een kookzone instellen

Standaard is de permanente panherkenning geactiveerd. Wanneer de kookplaat is ingeschakeld en u pannen op een kookzone plaatst, gaat Display kookzone fel branden.

- Plaats de pan op de gewenste kookzone.

Het bijbehorende Display kookzone gaat fel branden.

- Swipe over het bijbehorende Slider naar rechts of links tot in het bijbehorende Display kookzone de gewenste vermogensstand verschijnt.

In het bijbehorende Display kookzone verschijnt de vermogensstand.

### De vermogensstand van een kookzone instellen – zonder tussenstanden

Standaard is de permanente panherkenning geactiveerd. Wanneer de kookplaat is ingeschakeld en u pannen op een kookzone plaatst, gaat Display kookzone fel branden.

Het instelbereik van de vermogensstanden zonder tussenstanden wordt geselecteerd in de instellingen.

- Plaats de pan op de gewenste kookzone.

Het bijbehorende Display kookzone gaat fel branden.

- Swipe over het bijbehorende Slider naar rechts of links tot in het bijbehorende Display kookzone de gewenste vermogensstand verschijnt.

In het bijbehorende Display kookzone verschijnt de vermogensstand.

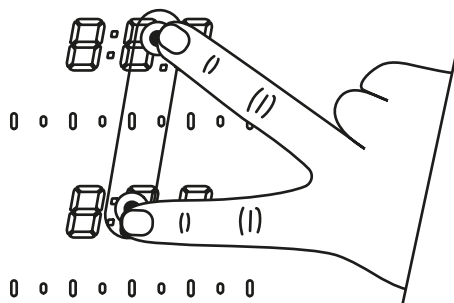
### De vermogensstand van een kookzone wijzigen

- Raak op het bijbehorende Slider de positie aan die overeenkomt met de gewenste vermogensstand.

## PowerFlex-kookgedeelte

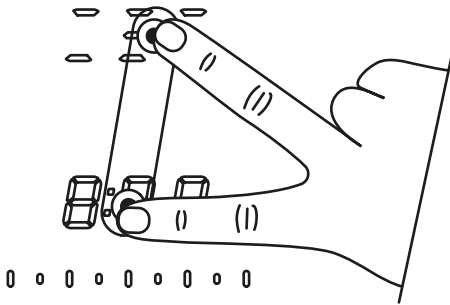
### PowerFlex-kookzones handmatig samenvoegen

De speciale PowerFlex-functie kan niet worden gebruikt in combinatie met geactiveerde M Sense pannen.



- Als u de PowerFlex-kookzones handmatig wilt samenvoegen, raakt u tegelijkertijd in het midden de twee Displays kookzones van de kookzones aan die u wilt samenvoegen.

## PowerFlex-kookzones handmatig scheiden



- Als u de PowerFlex-kookzones handmatig wilt scheiden, raakt u tegelijkertijd in het midden de twee Displays kookzones van de kookzones aan die u wilt scheiden.

## Booster

### Booster activeren

De speciale Booster-functie kan niet samen met geactiveerde M Sense pannen worden gebruikt.

Als de boosterfunctie wordt geactiveerd, kan de instelling van de verbonden kookzone veranderen.

Bij een kookplaat met maximaal 5 kookzones kunt u de boosterfunctie voor maximaal 2 kookzones tegelijkertijd of 1 PowerFlex-kookgedeelte gebruiken.

Op een kookplaat met 6 kookzones kunt u de boosters als volgt gebruiken:

- bij de beide middelste of rechter kookzones tegelijkertijd en bij 1 kookzone links of het PowerFlex-kookgedeelte links  
of
- bij het middelste of rechter PowerFlex-kookgedeelte en bij 1 kookzone links of het PowerFlex-kookgedeelte links

De booster is gedurende maximaal 15 minuten actief.

- Plaats de pan op de gewenste kookzone.
- Stel eventueel een vermogensstand in.
- Raak **B** *Booster* aan.

In het Display kookzone staat **b**.

### Booster deactiveren

- Raak **B** *Booster* aan.
- of

- Stel een andere vermogensstand in.

Als u de booster deactiveert of aan het einde van de boostertijd en

- er geen vermogensstand vóór de activering van de booster was ingesteld, wordt automatisch naar vermogensstand 9 teruggeschakeld.
- er een vermogensstand vóór de activering van de booster was ingesteld, wordt teruggeschakeld naar de eerder gekozen vermogensstand.

## Stop & Go activeren/deactiveren


Deze functie werkt niet met M Sense pannen.

# Bediening

Alle timerfuncties, boostertijden en tijden voor een aankookautomaat blijven doorlopen. De instellingen van de timer kunnen niet worden gewijzigd. De kookplaat kan alleen worden uitgeschakeld.

De speciale functie Stop & Go is 3 minuten actief met M Sense pannen.

Als deze speciale functie niet binnen 1 uur wordt gedeactiveerd, wordt de kookplaat uitgeschakeld.

■ Raak  *Menu* aan.

■ Raak **II** ► *Stop & Go* aan.

De actieve kookzones worden verlaagd van de ingestelde vermogensstand naar vermogensstand 1.0 of weer teruggeschakeld.

Kookzones met warmhoudfunctie worden niet gewijzigd.

## Aankookautomaat

De aankooktijd hangt af van de ingestelde doorkookstand:

Doorkookstand	Aankooktijd [min:sec] <sup>1</sup>
1.0	ca. 0:15
1.5	ca. 0:15
2.0	ca. 0:15
2.5	ca. 0:15
3.0	ca. 0:25
3.5	ca. 0:25
4.0	ca. 0:50
4.5	ca. 0:50
5.0	ca. 2:00
5.5	ca. 5:50
6.0	ca. 5:50
6.5	ca. 2:50
7.0	ca. 2:50
7.5	ca. 2:50
8.0	ca. 2:50
8.5	ca. 2:50
9.0	—

<sup>1</sup> Als de pan tijdens de kooktijd tijdelijk van de kookzone wordt verwijderd, wordt de kooktijd verlengd met de tijd dat de pan van de zone verwijderd was.

## Aankookautomaat activeren

Deze functie werkt niet met M Sense pannen.

Tijdens de aankooktijd kunnen geen timerfuncties worden ingesteld. Een bestaande weergave van de verstreken tijd wordt beëindigd.

- Raak op de Slider de gewenste doorkookstand zo lang aan (ca. 3 seconden), totdat er een signaal klinkt.

De vermogensstand pulseert tijdens het aankoken (vermogensstand 9).

## Aankookautomaat deactiveren

- Stel een andere vermogensstand in.  
of
- Stel dezelfde vermogensstand opnieuw in.

## Timerfuncties

Er zijn 3 timerfuncties:

- Timer
- Duur van een kookproces
- Verstreken tijd van een kookproces

U kunt de functies tegelijk gebruiken.

## De tijd instellen voor de timer

U kunt een tijd instellen tussen 1 minuut (0:01) en 9 uur en 59 minuten (9:59).

- Tijden tot 10 minuten worden ingevoerd in minuten en seconden.
- Tijden tot 59 minuten worden ingevoerd in minuten.
- Tijden vanaf 60 minuten in uren en minuten.

De tijd voor de timer wordt ingevoerd met + *Plus* en - *Min*.


- Raak + *Plus* en - *Min* aan tot de gewenste tijd wordt weergegeven in het Display kookplaat.

Voorbeeld:


59 minuten = 0:59 uur,  
80 minuten = 1:20 uur


## Timer instellen

- Raak  *Menu* aan.
- Raak  *Timer* aan.


Het Display kookplaat brandt fel.  *Timer* brandt fel en knippert. Andere toetsen en displays branden gedimd.


- Stel de gewenste tijd voor de timer in.

De timer start als u de toets  *Timer* aanraakt of 5 seconden wacht.


10 seconden voordat de tijd is verstreken, begint  *Timer* te knippen.

## Timer wijzigen


- Raak  *Timer* aan.

Het Display kookplaat brandt fel.  *Timer* brandt fel en knippert. Andere toetsen en displays branden gedimd.

- Stel de gewenste tijd voor de timer in.

De timer start als u de toets  *Timer* aanraakt of 5 seconden wacht.

## Timer wissen

- Raak de  *Timer* net zolang aan tot de ingestelde tijd niet meer in het Display kookplaat staat.

of

- Stel de timer in op de waarde 0:00.

## De tijdsduur instellen

U kunt een tijd instellen tussen 1 minuut (0:01) en 9 uur en 59 minuten (9:59).

Tijden tot en met 59 minuten stelt u in minuten in (0:59), tijden vanaf 60 minuten in uren en minuten.

# Bediening

De tijd wordt ingevoerd met het bijbehorende en kan met het bijbehorende Slider + *Plus* en het bijbehorende – *Min* worden aangepast.

- Schuif de slider naar links of rechts totdat de gewenste tijd wordt weergegeven in het bijbehorende display Display kookzone.

Voorbeeld:

59 minuten = 0:59 uur,

80 minuten = 1:20 uur

## De duur van een kookproces instellen

Als de maximale gebruiksduur is bereikt, wordt een kookzone uitgeschakeld. Onafhankelijk van de ingestelde duur.

- Bij de gewenste kookzone is een vermogensstand ingesteld.
- Er wordt geen aflopende tijd gemeten.

- Raak  $\odot$  *Duur* naast het bijbehorende Display kookzone kort aan (< 1,5 seconde).

Het bijbehorende Display kookzone brandt fel en  $\odot$  *Duur* knippert. Andere toetsen en displays branden gedimd.

- Stel de gewenste tijdsduur in.

Als u  $\odot$  *Duur* aanraakt of 5 seconden wacht, start de duur.

De duur van een kookproces loopt af en  $\odot$  *Duur* brandt.

10 seconden voordat de tijd is verstreken, begint het bijbehorende  $\odot$  *Duur* te knipperen.

## De duur van een kookproces wijzigen

- Raak de  $\odot$  *Duur* van de gewenste kookzone kort (< 1,5 seconde) aan.

Het bijbehorende Display kookzone brandt fel en  $\odot$  *Duur* knippert. Andere toetsen en displays branden gedimd.

- Stel de gewenste tijdsduur in.

Als u  $\odot$  *Duur* aanraakt of 5 seconden wacht, start de duur.

De duur van een kookproces loopt af en  $\odot$  *Duur* brandt.

## Duur van een kookproces wissen

- Raak  $\odot$  *Duur* van de gewenste kookzone net zolang aan totdat in het bijbehorende display Display kookzone  $0:00$  verschijnt.

of

- Raak  $\odot$  *Duur* van de gewenste kookzone aan.

Het bijbehorende display Display kookzone brandt fel. Andere toetsen en displays branden gedimd.


- Raak op het bijbehorende Slider de positie  $0$  aan.

## Een duur instellen voor verdere kookprocessen

- Om een duur voor een ander kookproces in te stellen, gaat u te werk zoals beschreven in het hoofdstuk “Bediening”, paragraaf “Duur van een kookproces instellen”.


## De meting van de verstreken tijd van een kookproces starten

- Bij de gewenste kookzone is een vermogensstand ingesteld.
- Voor de kookzone mag geen duur ingesteld zijn.

- Raak  *Duur* naast het bijbehorende Display kookzone lang (> 1,5 seconde) aan.

Het Display kookzone toont de verstreken tijd sinds de activering.

## De meting van de verstreken tijd van een kookproces beëindigen

- Raak  *Duur* van de gewenste kookzone net zolang aan totdat in het bijbehorende display Display kookzone *0:00* verschijnt.

## Voor andere kookprocessen een meting van de verstreken tijd van een kookproces starten

- Om de verstreken tijd voor verdere kookprocessen in te stellen, gaat u te werk zoals beschreven in het hoofdstuk “Bediening”, paragraaf “De meting van de verstreken tijd van een kookproces starten”.

## Weergave van vermogensstanden en timerfuncties wijzigen

- Raak de gewenste Display kookzone aan om te schakelen tussen de weergave van de timerfunctie en de weergave van een vermogensstand voor een kookzone.


## Ingebruiknamebeveiliging


### Ingebruiknamebeveiliging activeren

De ingebruiknamebeveiliging heeft geen effect op M Sense pannen.

Alle toetsen worden vergrendeld. Ingestelde timers blijven lopen.

- De kookplaat is ingeschakeld.
- Alle kookzones zijn uitgeschakeld.

- Raak  *Menu* aan.


- Raak gedurende 6 seconden  *Ingebruiknamebeveiliging* aan.

In het Display kookplaat worden de seconden afgeteld. Na afloop verschijnt in het Display kookplaat het volgende: *L0C* afgewisseld met *0n*. De ingebruiknamebeveiliging is ingeschakeld.

Wanneer een niet toegestane toets wordt aangeraakt wanneer de ingebruiknamebeveiliging is geactiveerd, verschijnt in het Display kookplaat enkele seconden het volgende: *L0C* afgewisseld met *0n*. Er klinkt een signaal.

De instellingen kunnen zodanig worden aangepast dat de ingebruiknamebeveiliging 5 minuten na het uitschakelen van de kookplaat automatisch wordt geactiveerd.

### Ingebruiknamebeveiliging deactiveren

- Raak gedurende 6 seconden  *Ingebruiknamebeveiliging* aan.

In het Display kookplaat worden de seconden afgeteld. Na afloop verschijnt in het Display kookplaat het volgende: *L0C* afgewisseld met *0FF*. De ingebruiknamebeveiliging is gedeactiveerd.

## Toetsvergrendeling

### Toetsvergrendeling activeren



Deze functie werkt niet met M Sense pannen.

# Bediening

Als de toetsvergrendeling is geactiveerd, kunnen alleen de volgende acties worden uitgevoerd:

- De kookzones en de kookplaat kunnen alleen maar worden uitgeschakeld.
- Een ingestelde timer kan worden gewijzigd.


Er is minstens één kookzone ingeschakeld.

- Raak  *Menu* aan.
- Raak gedurende 6 seconden  *Toetsvergrendeling* aan.

In het Display kookplaat worden de seconden afgeteld. Na afloop verschijnt in het Display kookplaat het volgende: *LDC* afgewisseld met *On*. De toetsvergrendeling is actief.

Als bij geactiveerde toetsvergrendeling een niet-toegestane toets wordt ingedrukt, verschijnt in het Display kookplaat het volgende: enkele seconden: *LDC* afgewisseld met *On*. Er klinkt een signaal.

## Toetsvergrendeling deactiveren

- Raak gedurende 6 seconden  *Toetsvergrendeling* aan.


In het Display kookplaat worden de seconden afgeteld. Na afloop verschijnt in het Display kookplaat het volgende: *LDC* afgewisseld met *OFF*. De toetsvergrendeling is niet actief.

## Recall-functie

### Recall-functie activeren

Deze functie werkt niet met M Sense pannen.

Hiervoor moet u de kookplaat binnen 10 seconden na het uitschakelen weer inschakelen.

- Schakel de kookplaat weer in.
- Raak onmiddellijk na het inschakelen de knipperende  *OK* aan.

Alle instellingen zijn weer hersteld.

### Recall-functie verwijderen



- Schakel de kookplaat weer in.
- Raak onmiddellijk na het inschakelen een van de **NIET** knipperende displays Displays kookzones aan.

De nieuwe instelling wordt toegepast, alle andere instellingen worden verwijderd.

## Schoonmaakfunctie


### Schoonmaakfunctie activeren

Deze functie werkt niet met M Sense pannen.

- Raak  *Menu* aan.
- Raak  *Schoonmaakfunctie* aan.

De tijd dat de schoonmaakfunctie actief is, wordt afgeteld in het Display kookplaat.

### Schoonmaakfunctie deactiveren

- Raak  *Schoonmaakfunctie* aan totdat het Display kookplaat uitgaat.

## M Sense pannen bedienen

De bediening van de M Sense pannen wordt beschreven in het bijbehorende gebruiks- en montagehandleiding.

U kunt alle speciale functies van uw kookplaat gebruiken met de M Sense pannen, tenzij anders aangegeven in deze gebruiks- en montagehandleiding.

De invoer op de kookplaat heeft voorrang op de invoer op de pannen en kan acties op de pannen deactiveren.

## M Sense pannen: speciale functies van de kookplaat activeren

- Activeer een programma op de pannen.
- Activeer de speciale functies op de kookplaat.

Het desbetreffende Display kookzone op de kookplaat toont de indicatie die bij de speciale functies hoort. Afwisselend met de indicatie verschijnt Assistentie van M Sense pannen *P*.

## M Sense pannen: speciale functies van de kookplaat deactiveren

- Deactiveer de speciale functie op de kookplaat.

De assistentie van M Sense pannen wordt beëindigd. De kookplaat draagt zich volgens de laatste instellingen.

## Assistentie van M Sense pannen beëindigen

We raden aan, M Sense pannen altijd te gebruiken in de assistentiemodus.

- Schakel de M Sense pannen uit.

## Gegevens kookplaat

### Typeaanduiding/serienummer weergeven

Op de kookplaat bevinden zich geen pannen.

- Schakel de kookplaat uit.
- Raak  $\textcircled{1}$  *Aan/Uit* gedurende ca. 6 seconden aan. De seconden worden afgeteld in het Display kookplaat.

In het Display kookplaat staat *P*.

Het Displays kookzones tonen het volgende:

-  $\textcircled{9}$  en een getal geven de geselecteerde quickparameter aan

- afhankelijk van het model:

$\text{[}$  en een getal geven de geselecteerde code van de geselecteerde quickparameter aan

Andere toetsen branden.

Het  $\text{(( )))}$  *NFC-icoon* brandt fel.

- Raak  $+$  *Plus* of de Slider rechtsboven naast het Display kookplaat herhaaldelijk aan totdat het bijbehorende Display kookzone het volgende toont: *903*

- Raak  $\checkmark$  *OK* aan.

In het Display kookplaat verschijnen na elkaar cijfers, gescheiden door een streepje.

Voorbeeld: *12 34* (typeaanduiding KM 1234) – *1 23 45 67 89* (serienummer)

### Softwareversie weergeven

Op de kookplaat bevinden zich geen pannen.

- Schakel de kookplaat uit.
- Raak  $\textcircled{1}$  *Aan/Uit* gedurende ca. 6 seconden aan. De seconden worden afgeteld in het Display kookplaat.

In het Display kookplaat staat *P*.

Het Displays kookzones tonen het volgende:

-  $\textcircled{9}$  en een getal geven de geselecteerde quickparameter aan



- afhankelijk van het model:

$\text{[}$  en een getal geven de geselecteerde code van de geselecteerde quickparameter aan

Andere toetsen branden.

# Bediening

Het  *NFC-icoon* brandt fel.


- Raak + *Plus* of de Slider rechtsboven naast het Display kookplaat herhaaldelijk aan totdat het bijbehorende Display kookzone het volgende toont:  

- Raak  *OK* aan.

In het Display kookplaat verschijnen 3 cijfers:

Voorbeeld: *1.23* = softwareversie 1.23.



## Demo-functie activeren/deactiveren

Op de kookplaat bevinden zich geen pannen.

- Schakel de kookplaat uit.
- Raak  *Aan/Uit* gedurende ca. 6 seconden aan. De seconden worden afgeteld in het Display kookplaat.


In het Display kookplaat staat *P*.


Het Displays kookzones tonen het volgende:


-  en een getal geven de geselecteerde quickparameter aan
- afhankelijk van het model:
  -  en een getal geven de geselecteerde code van de geselecteerde quickparameter aan

Andere toetsen branden.

Het  *NFC-icoon* brandt fel.

- Raak + *Plus* of de Slider rechtsboven naast het Display kookplaat herhaaldelijk aan totdat het bijbehorende Display kookzone het volgende toont:  

- Raak  *OK* aan.

- Raak + *Plus* of de Slider rechtsonder naast het Display kookplaat herhaaldelijk aan totdat het bijbehorende Display kookzone het volgende toont:  


- Raak rechtsonder naast het Display kookplaat  *OK* aan.

In het Display kookplaat knippert gedurende enkele seconden:

- *dE* afwisselend met *On* (demo-functie geactiveerd)  
of
- *dE* afwisselend met *OFF* (demo-functie gedeactiveerd)

# Instelbereiken voor de vermogensstanden van de kookplaat

De kookplaat heeft standaard 9 vermogensstanden met tussenstanden. Als u een instelling voor vermogensstanden met een geheel getal wenst, kunt u de tussenstanden via de instellingen deactiveren.

	Aanbevolen pannen <sup>1</sup>	Instelbereik <sup>2</sup>			
		standaard 9 standen met tussenstanden	geheel getal 9 standen zonder tussenstanden		
Boter smelten	Pan	1.0–1.5	1–2		
Chocolade smelten					
Gelatine oplossen					
Gerechten warmhouden die snel aankoken					
Kleine hoeveelheden vloeistof opwarmen					
Rijst wellen		2.0–3.5	2–4		
Diepvriesgroenten in een blok ontdooien					
Rijstepap, haverhoutpap maken					
Vloeibare of halfvaste gerechten opwarmen		3.5–5.5	4–6		
Fruit stoven					
Aardappelen koken					
Spek uitbakken	Pan	5.0–6.0	5–6		
Pannenkoeken, omeletten, spiegeleieren zonder korst en dergelijke bereiden	Pan met sandwichbodem en anti-aanbaklaag				
Vis stomen					
Groente stoven	Pan			4.5–6.5	5–7
Pasta en peulvruchten wellen					
Gebonden saus of roomsaus maken, bijv. witte wijnsaus of hollandaisesaus					
Diepvriesproducten ontdooien en verwarmen					
Voorzichtig bakken (bijv. hele vis)	Pan met sandwichbodem en anti-aanbaklaag			6.0–6.5	6
Voorzichtig bakken (bijv. gehaktballen, kipfilet)	Pan				
Bakken (bijv. visfilet, schnitzel, spiegeleieren)				6.0–7.0	6–7
Stevig aanbraden (bijv. steak, kleine hoeveelheden vlees, gebakken aardappelen, aardappelpannenkoeken)		7.0–8.5	7–8		
Frituren, bijv. frieten	Pan met hoge rand	8.5–9.0	9		
Aanbraden van grote hoeveelheden vlees	Pan met hoge rand of braadslede				
Water aankoken	Pan	Booster	Booster		

<sup>1</sup> Bereid gerechten zoveel mogelijk alleen in gesloten pannen. Zo voorkomt u dat er onnodig warmte ontsnapt.

<sup>2</sup> De aangegeven standen zijn algemene richtlijnen. Het vermogen van de inductiespoel varieert afhankelijk van de grootte en het materiaal van de pannenbodem. Het is dan ook mogelijk dat bij uw pannen de vermogensstanden een geringe afwijking vertonen. In de praktijk zult u al gauw weten welke instellingen voor uw pannen de beste zijn. Stel voor nieuwe pannen waarvan u de gebruikseigenschappen niet kent de vermogensstand één stand lager in dan aangegeven.

# Instelbereiken voor de vermogensstanden van de kookplaat

---

## Aanwijzingen voor keuringsinstituten

### Testgerechten volgens EN 60350-2

Testgerecht	Ø Panbodem (mm)	Deksel	Instelbereik	
			Voorverwarmen	Bereiden
Olie verwarmen	150	nee	–	1.0–1.5
Pannenkoeken	180 (sandwichbodem)	nee	9.0	5.0–6.0
Frieten uit de diepvries frituren	180 mm (frituurpan)	nee	9.0	9.0
Linzenstoofpot warmhouden	150 (sandwichbodem)	ja (bij warmhouden)	7.0	Warmhouden

### Werking van inductiekookplaten

Onder een inductiekookzone bevindt zich een inductiespoel. Deze spoel genereert een magnetisch veld, dat direct invloed heeft op de bodem van de pannen en deze verhit. De kookzone zelf wordt alleen indirect verwarmd door de stralingswarmte die de bodem van de pan afgeeft.

Het inductieprincipe werkt alleen bij pannen met een magnetiseerbare bodem. De kookplaat houdt automatisch rekening met de grootte van de gebruikte pan.

### Geluiden

Bij gebruik van een inductiekookplaat kunnen in de pannen allerlei geluiden ontstaan. De geluiden zijn afhankelijk van het materiaal en de constructie van de bodem van de pannen:

Bij een hoge vermogensstand kunt u gebrom horen. Dit geluid neemt af of verdwijnt als u een lagere vermogensstand instelt.

Bij pannen met een bodem die uit verschillende materialen bestaat (bijvoorbeeld een sandwichbodem) kan een knetterend geluid optreden.

Er kan een fluitend geluid ontstaan als de met elkaar verbonden kookzones tegelijk zijn ingeschakeld en op de kookzones pannen staan met een bodem die uit verschillende materialen bestaat (bijvoorbeeld een sandwichbodem).

Vooraf bij lage vermogensstanden kunnen bij elektronische schakelingen klikgeluiden optreden.

Als de koelventilator inschakelt, kan er een zoemend geluid ontstaan. De ventilator koelt de elektronica als u de kookplaat intensief gebruikt. Ook nadat u de

kookplaat heeft uitgeschakeld, kan de koelventilator van de kookplaat nog doordraaien.

### De juiste pannen

#### Geschikte pannen

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

De kwaliteit van de pannenbodem kan het bereidingsresultaat beïnvloeden (bijvoorbeeld een gelijkmatige bruining van pannenkoeken). De pannenbodem moet de hitte gelijkmatig verdelen. Zeer geschikt zijn pannen met een bodem van meerlaags materiaal (sandwich- of capsulebodem).

#### Niet geschikt zijn pannen van

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

#### Pannen controleren

Als u niet zeker weet of een pan geschikt is voor inductie, houdt u een magneet tegen de bodem van de pan. Als de magneet hecht, is de pan in principe geschikt.

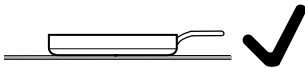
#### Tips voor de juiste pannen

- Plaats de pan zo mogelijk in het midden van de betreffende kookzone/het betreffende kookgedeelte.
- Kies voor een optimaal gebruik van de kookzone een pan met een passende bodemdiameter. Als de pan te klein is, wordt deze niet herkend.

## Nuttige tips

---

- Gebruik alleen pannen met een gladde bodem. Een ruwe bodem kan krassen op de keramische plaat veroorzaken.
- Op samengevoegde kookzones raden we aan pannen te gebruiken die het grootste deel van het kookgedeelte bedekken (bijvoorbeeld een braadslede).
- Til pannen op als u ze wilt verplaatsen. Op die manier voorkomt u vlekken door wrijving en krassen. Krassen die ontstaan als pannen heen en weer worden geschoven, hebben geen invloed op de functie van de kookplaat. Dergelijke krassen zijn normale gebruikssporen en geen reden tot een klacht.
- Houd er bij de aanschaf rekening mee dat pannenfabrikanten vaak de maximale diameter of de diameter aan de bovenkant vermelden. Van belang is echter alleen de (meestal kleinere) bodemdiameter.



- Gebruik bij voorkeur pannen met een zo recht mogelijke rand. Bij pannen met een schuine rand werkt de inductie ook op de rand van de pan. De rand kan hierdoor verkleuren, een coating kan afbladderen.

## Instellingen oproepen

Op de kookplaat bevinden zich geen pannen.

- Schakel de kookplaat uit.
- Raak ① *Aan/Uit* gedurende ca. 6 seconden aan. De seconden worden afgeteld in het Display kookplaat.

In het Display kookplaat staat *P*.

Het Displays kookzones tonen het volgende:

- *9* en een getal geven de geselecteerde quickparameter aan
- afhankelijk van het model:
  - ↳ en een getal geven de geselecteerde code van de geselecteerde quickparameter aan

Andere toetsen branden.

Het (NFC-icoon) *NFC-icoon* brandt fel.

- Raak II ► *Stop & Go* aan.

In het Display kookplaat staat *P*↳.

Het Displays kookzones tonen het volgende:

- *P* en een getal geven de geselecteerde parameter aan.

## Parameters instellen

De instellingen zijn opgeroepen.

- Raak + *Plus* of de Slider rechtsboven naast het Display kookplaat net zo vaak aan tot in het bijbehorende Display kookzone het gewenste parameternummer verschijnt.
- Raak ✓ *OK* aan.

De Slider, ✓ *OK* en + *Plus* rechts onderaan naast het Display kookplaat branden.

In het Display kookzone rechts onderaan naast het Display kookplaat staat het momenteel ingestelde codenummer.

## Code instellen

Er moet een parameter zijn ingesteld.

- Raak + *Plus* rechts onderaan naast het Display kookplaat net zo vaak aan tot het gewenste codenummer in het Display kookzone verschijnt.
- Raak ✓ *OK* aan.

De instelling is opgeslagen. U kunt nu de instellingen afsluiten of verdere instellingen aanpassen.

## Instellingen beëindigen

Niet-opgeslagen wijzigingen worden niet toegepast.

- Raak ① *Aan/Uit* aan.

# Instellingen aanpassen

Parameter <sup>1</sup>		Code	Instellingen <sup>2</sup>
P01	Aanmelding wifi	C00	<b>niet actief/gedeactiveerd</b>
		C01	actief zonder configuratie
		C02	actief en geconfigureerd (niet te kiezen, geeft aan of de verbinding tot stand is gebracht)
		C03	verbinding via Bluetooth starten
		C04	wifi wordt naar standaard (C01) gereset
		C05	de draadloze module opnieuw starten
P03	Instelbereik van de vermogensstanden van de kookplaat	C00	<b>9 vermogensstanden met tussenstanden + boosterfunctie</b>
		C01	9 vermogensstanden zonder tussenstanden + boosterfunctie
P04	Toetssignaal bij aanraking van een toets	C00	uit <sup>3</sup>
		C01	zacht
		C02	gemiddeld
		C03	<b>hard</b>
P05	Geluidssignaal voor de timerfuncties	C00	uit
		C01	zacht
		C02	gemiddeld
		C03	<b>hard</b>
		C04	extra hard
P06	Geluidssignalen voor meldingen en storingen	C00	uit (alleen mogelijk voor meldingen)
		C01	zacht (minimaal volume voor storingen)
		C02	gemiddeld
		C03	<b>hard</b>
P07	Maximale gebruiksduur	C00	<b>Veiligheidsniveau 0</b>
		C01	Veiligheidsniveau 1
		C02	Veiligheidsniveau 2

## Instellingen aanpassen

Parameter <sup>1</sup>		Code	Instellingen <sup>2</sup>
P08	Ingebruiknaambeveiliging	C00	<b>Alleen handmatige activering van de ingebruiknaambeveiliging</b>
		C01	Automatische activering van de ingebruiknaambeveiliging
P09	Reactiesnelheid van de toetsen	C00	snel
		C01	<b>normaal</b>
		C02	langzaam
P10	Reactiesnelheid van de toets Slider	C00	snel
		C01	<b>normaal</b>
		C02	langzaam
P11	Permanente panherkenning	C00	Permanente panherkenning uit
		C01	Permanente panherkenning aan <sup>4</sup>
P12	Temperatuur warmhoudstand	C00	<b>65–75 °C</b>
		C01	50–55 °C
		C02	80–90 °C
P14	Bediening via kookplaat – Con@ctivity 3.0	C00	<b>Geactiveerd</b>
		C01	Gedeactiveerd
P15	Contrast van de toetsverlichting	C00	10%
		C01	<b>20%</b>
		C02	40%
P16	Instellingen resetten	C00	<b>niets resetten</b>
		C01	alle instellingen resetten
		C02	de wifi-verbinding resetten
		C04	de verbinding met de M Sense pannen resetten
P17	Fabrieksinstelling	C00	<b>Standaardinstellingen niet herstellen</b>
		C01	Standaardinstellingen herstellen

## Instellingen aanpassen

Parameter <sup>1</sup>		Code	Instellingen <sup>2</sup>
P21	Powermanagement <sup>5</sup>	C00	uit
		C01	1.000 W
		C02	2.000 W
		C03	3.000 W
		C04	3.680 W
		C05	4.000 W
		C06	4.500 W
		C07	5.000 W
		C08	6.000 W
		C09	7.000 W
		C10	7.400 W
		C11	8.000 W
		C12	9.000 W
		C13	10.000 W
P40	M Sense pannen: installatie- hoogte	C00	0–300 m
		C01	301–600 m
		C02	601–900 m
		C03	901–1.200 m
		C04	1.201–1.500 m
		C05	1.501–1.800 m
		C06	>1.800 m
		C07	<b>0–1.800 m</b>

## Instellingen aanpassen

Parameter <sup>1</sup>		Code	Instellingen <sup>2</sup>
P41	M Sense pan: Doeltemperatuur Braden	C00	140 °C
		C01	145 °C
		C02	150 °C
		C03	155 °C
		C04	<b>160 °C</b>
		C05	165 °C
		C06	170 °C
		C07	175 °C
		C08	180 °C
P42	M Sense pan: Doeltemperatuur Braden I	C00	130 °C
		C01	135 °C
		C02	140 °C
		C03	145 °C
		C04	<b>150 °C</b>
		C05	155 °C
		C06	160 °C
		C07	165 °C
		C08	170 °C
P43	M Sense pan: Doeltemperatuur Braden II	C00	170 °C
		C01	175 °C
		C02	180 °C
		C03	185 °C
		C04	<b>190 °C</b>
		C05	195 °C
		C06	200 °C
		C07	205 °C
		C08	210 °C

## Instellingen aanpassen

Parameter <sup>1</sup>		Code	Instellingen <sup>2</sup>
P44	M Sense pan: Doeltemperatuur Braden III	C00	190 °C
		C01	195 °C
		C02	200 °C
		C03	205 °C
		C04	<b>210 °C</b>
		C05	215 °C
		C06	220 °C
		C07	225 °C
		C08	230 °C
P52	Demo-functie	C00	<b>Demo-functie uit</b>
		C01	Demo-functie aan <sup>6</sup>

<sup>1</sup> Niet vermelde parameters zijn niet toegewezen.

<sup>2</sup> De standaard instellingen zijn vetgedrukt.

<sup>3</sup> Het toetsignaal van ① ① wordt niet uitgeschakeld.

<sup>4</sup> Kan niet worden gedeactiveerd als de demo-functie actief is (P52/C01).

<sup>5</sup> Het totale vermogen van de kookplaat kan worden verlaagd om te voldoen aan de eisen van het plaatselijke elektriciteitsnet.  
Codes met waarden boven de aansluitbelasting van de kookplaat worden niet weergegeven.

<sup>6</sup> Als de kookplaat wordt ingeschakeld, verschijnt in het Display kookplaat enkele seconden  $dE$ , afgewisseld met  $0n$ .

Kan niet worden geactiveerd als permanente panherkenning (P11/C00) is uitgeschakeld.

## Typeaanduiding/serienummer weergeven

Op de kookplaat bevinden zich geen pannen.

■ Schakel de kookplaat uit.

■ Raak  $\textcircled{1}$  *Aan/Uit* gedurende ca. 6 seconden aan. De seconden worden afgeteld in het Display kookplaat.

In het Display kookplaat staat *P*.

Het Displays kookzones tonen het volgende:

-  $\text{P}$  en een getal geven de geselecteerde quickparameter aan  
- afhankelijk van het model:

$\text{L}$  en een getal geven de geselecteerde code van de geselecteerde quickparameter aan

Andere toetsen branden.

Het  $\text{NFC}$  *NFC-icoon* brandt fel.

■ Raak  $+$  *Plus* of de Slider rechtsboven naast het Display kookplaat herhaaldelijk aan totdat het bijbehorende Display kookzone het volgende toont:  $\text{P}03$

■ Raak  $\checkmark$  *OK* aan.

In het Display kookplaat verschijnen na elkaar cijfers, gescheiden door een streepje.

Voorbeeld:  $12\ 34$  (typeaanduiding KM 1234) –  $1\ 23\ 45\ 67\ 89$  (serienummer)

## Softwareversie weergeven

Op de kookplaat bevinden zich geen pannen.

■ Schakel de kookplaat uit.

■ Raak  $\textcircled{1}$  *Aan/Uit* gedurende ca. 6 seconden aan. De seconden worden afgeteld in het Display kookplaat.

In het Display kookplaat staat *P*.

Het Displays kookzones tonen het volgende:

-  $\text{P}$  en een getal geven de geselecteerde quickparameter aan  
- afhankelijk van het model:

$\text{L}$  en een getal geven de geselecteerde code van de geselecteerde quickparameter aan

Andere toetsen branden.

Het  $\text{NFC}$  *NFC-icoon* brandt fel.

■ Raak  $+$  *Plus* of de Slider rechtsboven naast het Display kookplaat herhaaldelijk aan totdat het bijbehorende Display kookzone het volgende toont:  $\text{P}02$

■ Raak  $\checkmark$  *OK* aan.

In het Display kookplaat verschijnen 3 cijfers:

Voorbeeld:  $1.23$  = softwareversie 1.23.

## Software-update

### Software-update uitvoeren

Informatie over de inhoud en omvang van een update is beschikbaar in de Miele app.

1. Uw kookplaat is met uw thuisnetwerk verbonden
2. In het Display kookplaat staat *UP*.

■ Raak  $+$  *Plus* aan.

In het Display kookplaat staat *UP* en kort daarna  $\text{L} \_ \_ \dots \text{L} \_ \_ \dots \text{L} \_ \_ \dots$

# Instellingen aanpassen

---

Als de kookplaat wordt uitgeschakeld, is de update voltooid. U kunt uw kookplaat weer normaal gebruiken.

## Software-update uitstellen

Informatie over de inhoud en omvang van een update is beschikbaar in de Miele app.

Miele raadt aan om de updates zo snel mogelijk te installeren.

1. Uw kookplaat is met uw thuisnetwerk verbonden
2. In het Display kookplaat staat *UP*.

■ Raak — *Min* aan.

U kunt uw kookplaat gewoon bedienen.

Als u uw kookplaat opnieuw opstart en er geen restwarmte-indicaties branden, wordt u aangeboden de update opnieuw uit te voeren.

## Software-update uitschakelen

Miele beveelt echter aan om updates te installeren.

■ Als u updates permanent wilt deactiveren, gaat u naar de Miele app of neemt u contact op met Miele.


## Oppervlakken

Kookplaten met het achtervoegsel MattFinish hebben een matzwarte keramische plaat. MattFinish keramische kookplaten verschillen van standaard keramische platen door hun ruwere structuur en minder lichtreflecties. Vanwege de speciale eigenschappen van de MattFinish keramische plaat moeten speciale reinigingsinstructies in acht worden genomen.


### **Keramische kookplaat reinigen: KM 8565 FR, KM 8565 FL, KM 8575 FL, KM 8585 FR, KM 8585 FL, KM 8595 FR, KM 8595 FL**

De reiniging van MattFinish keramische platen wordt beschreven in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud", paragraaf "MattFinish keramische platen reinigen".

### **Veiligheidstips voor reiniging en onderhoud**

 Als de standaard keramische platen op dezelfde manier als MattFinish keramische platen worden gereinigd, kunnen de standaard keramische platen beschadigd raken.

Reinig de standaard keramische platen volgens de reinigingsinstructies voor standaard keramische platen.

 **Gevaar voor verbranding door hete oppervlakken.**

Na het koken kunnen sommige delen van de kookplaat nog heet zijn.

Schakel de kookplaat uit.

Laat de kookplaat afkoelen voordat u deze reinigt.

Alle oppervlakken kunnen verkleuren of veranderen wanneer u ongeschikte reinigingsmiddelen gebruikt. Hetzelfde geldt als er resten van geschikte reinigingsmiddelen op de kookplaat worden verwarmd. De oppervlakken zijn krasgevoelig. Laat de oppervlakken afkoelen voordat u de kookplaat reinigt.

Verwijder resten van reinigingsmiddelen onmiddellijk.

Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of middelen die krassen kunnen veroorzaken.

Bij de reiniging met een afwasmiddel worden niet alle vervuilingen en resten verwijderd. Er ontstaat een onzichtbare film die tot verkleuringen van de keramische plaat leidt. Deze verkleuringen kunnen niet meer worden verwijderd.

Reinig de keramische plaat regelmatig met een speciaal reinigingsmiddel voor keramisch glas.

# Reiniging en onderhoud

---

► Gebruik voor het reinigen van de kookplaat nooit een stoomreiniger.

► Gebruik voor de reiniging geen scherpe voorwerpen.

## Reinigingsfrequentie

- Voor elk gebruik:  
Reinig de gehele kookplaat en de bodem van de pannen.
- Na elk gebruik:  
Reinig de hele kookplaat.
- Eenmaal per week:  
Reinig het keramische oppervlak met Miele glaskeramiek- en RVS-reiniger of een in de handel verkrijgbaar reinigingsmiddel voor keramisch glas om het inbranden van resten van reinigingsmiddelen te voorkomen. Volg de aanwijzingen van de fabrikant van het reinigingsmiddel op.

## Keramische platen reinigen

### Lichte verontreinigingen verwijderen

- Reinig de hele keramische kookplaat met een vochtige, zachte doek en wat verdund afwasmiddel. Volg de aanwijzingen van de fabrikant van het reinigingsmiddel op.

### Sterke verontreinigingen verwijderen

- Verwijder alle grove vervuiling met een vochtig schoonmaakdoekje. Vastgekoekte vervuiling verwijdert u met een glasschraper.
- Reinig het keramische oppervlak met de Miele glaskeramiek- en RVS-reiniger of een in de handel verkrijgbaar reinigingsmiddel voor keramisch glas. Volg de aanwijzingen van de fabrikant van het reinigingsmiddel op.

## Reiniging afsluiten

- Verwijder alle reinigingsmiddelresten met een vochtige doek.
- Maak de keramische kookplaat na elke reiniging weer droog.

## Ongeschikte reinigingsmiddelen

Gebruik om beschadigingen aan de oppervlakken te voorkomen geen:

- soda-, alkali-, ammoniak-, zuur- of chloridehoudende reinigingsmiddelen
- vlek- en roestverwijderaars
- schurende reinigingsmiddelen, zoals schuurpoeder, vloeibaar schuurmiddel en reinigungssteen
- oplosmiddelhoudende reinigingsmiddelen
- reinigingsmiddelen voor vaatwassers
- grill- en ovensprays
- schurende harde borstels
- vlekkenponsjes
- sponzen

## MattFinish keramische kookplaat reinigen:


**KM 8565 FL MattFinish,**  
**KM 8585 FL MattFinish,**  
**KM 8595 FL MattFinish**

De reiniging van standaard keramische kookplaten wordt beschreven in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud", paragraaf "De keramische kookplaat reinigen".

## Veiligheidstips voor reiniging en onderhoud

Als u MattFinish keramische platen op dezelfde manier reinigt als standaard keramische platen, kan het zijn dat de MattFinish platen niet schoon worden.

Reinig de MattFinish keramische platen volgens de reinigingsinstructies voor MattFinish keramische platen.

 Gevaar voor verbranding door hete oppervlakken.


Na het koken kunnen sommige delen van de kookplaat nog heet zijn.

Schakel de kookplaat uit.

Laat de kookplaat afkoelen voordat u deze reinigt.

Alle oppervlakken kunnen verkleuren of veranderen wanneer u ongeschikte reinigingsmiddelen gebruikt. Hetzelfde geldt als er resten van geschikte reinigingsmiddelen op de kookplaat worden verwarmd.

Laat de oppervlakken afkoelen voordat u de kookplaat reinigt. Verwijder resten van reinigingsmiddelen onmiddellijk.

 Wees voorzichtig met chemische reinigingsmiddelen! Dit zijn deels bijtende en irriterende stoffen.

Houdt u zich aan de geldende veiligheidsvoorschriften en aan de aanwijzingen uit de veiligheidsinformatiebladen van de betreffende fabrikant van de chemische reinigingsmiddelen! Gebruik handschoenen!

Cosmetica, met name zonnebrandcrème en handdesinfectiemiddel, kunnen blijvende vlekken op het matte glazen oppervlak veroorzaken.

Als cosmetica op het matte glazen oppervlak terecht zijn gekomen, dient u de resten direct met warm water, afwasmiddel en een schoon microvezeldoekje te verwijderen.

► Gebruik voor het reinigen van de kookplaat nooit een stoomreiniger.

► Gebruik voor de reiniging geen scherpe voorwerpen.

### Reinigingsfrequentie

- Voor elk gebruik:  
Reinig de gehele kookplaat en de bodem van de pannen.
- Na elk gebruik:  
Reinig de hele kookplaat.
- Eenmaal per week:  
Reinig het keramische oppervlak met Miele glaskeramiek- en RVS-reiniger of een in de handel verkrijgbaar reini-

# Reiniging en onderhoud

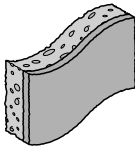
gingsmiddel voor keramisch glas om het inbranden van resten van reinigingsmiddelen te voorkomen. Volg de aanwijzingen van de fabrikant van het reinigingsmiddel op.

## MattFinish keramische platen reinigen

### Lichte verontreinigingen verwijderen

- Reinig de hele keramische kookplaat met een vochtige, zachte doek en wat verdund afwasmiddel. Volg de aanwijzingen van de fabrikant van het reinigingsmiddel op.

### Sterke verontreinigingen verwijderen



1. Voorbeeld van een reinigingsspons met een zachte schuurzijde.

- Verwijder alle grove vervuiling met een vochtig schoonmaakdoekje. Vastgekoekte resten verwijdert u met een glasschraper.
- Reinig het keramische oppervlak met de Miele glaskeramiek- en RVS-reiniger, een ander geschikt reinigingsmiddel voor keramisch glas of een schuurmiddel. Volg de aanwijzingen van de fabrikant van het reinigingsmiddel op.
- Laat sterk vervuilde plekken 15 minuten inweken met schuurmelk.
- Reinig de aangetaste plekken met een reinigingsspons met een zachte schuurzijde (1) gedurende 2–5 minuten.
- Als er nog resten achtergebleven zijn, herhaalt u het proces tot 3 keer.

### Zeer sterke verontreinigingen verwijderen

- Gebruik bij extreme vervuiling een sterk alkalische ovenreiniger of barbecue-reiniger die geschikt is voor kookplaten. Laat het reinigingsmiddel minstens 30 minuten inwerken.

### Reiniging afsluiten

- Verwijder alle reinigingsmiddelresten met een vochtige doek.
- Maak de keramische kookplaat na elke reiniging weer droog.

### Ongeschikte reinigingsmiddelen

Gebruik om beschadigingen aan de oppervlakken te voorkomen geen:

- soda-, ammoniak-, zuur- of chloridehoudende reinigingsmiddelen
- vlek- en roestverwijderaars
- schuurmiddelen en reinigungsstenen
- oplosmiddelhoudende reinigingsmiddelen
- reinigingsmiddelen voor vaatwassers
- schurende harde borstels
- vlekensponsjes

De meeste storingen en problemen kunt u zelf verhelpen. In veel gevallen kunt u tijd en kosten besparen, omdat u Service niet hoeft in te schakelen.

Ga naar [www.miele.nl/support/customer-assistance](http://www.miele.nl/support/customer-assistance) voor meer informatie over hoe u fouten zelf kunt oplossen.



## Meldingen in de indicaties/het display

Probleem	Oorzaak en oplossing
In een Display kookzone knippert $\mathcal{U}$ .	<p>Er staat geen pan op de kookzone.                      Op de kookzone staat een ongeschikte pan.                      De bodemdiameter van de pan is te klein.                      Geschikte pan is van de kookzone verwijderd.                      Als u geen of een ongeschikte pan plaatst, wordt de kookzone na 3 minuten automatisch uitgeschakeld.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Plaats binnen 3 minuten een geschikte pan op de kookzone.</li> </ul> <p><math>\mathcal{U}</math> dooft. Het kookproces wordt gestart/voortgezet met de eerder aangegeven instellingen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Als u andere pannen en/of levensmiddelen gebruikt, pas de instellingen dan aan.</li> </ul>
Na het inschakelen van de kookplaat of na het aanraken van een toets verschijnt gedurende enkele seconden in het Display kookplaat $LDC$ , afgewisseld met $On$ .	<p>De ingebruiknamebeveiliging is ingeschakeld.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Deactiveer de ingebruiknamebeveiliging.</li> </ul>
	<p>De toetsvergrendeling is actief.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Deactiveer de toetsvergrendeling.</li> </ul>
Na het inschakelen van de kookplaat verschijnt in het Display kookplaat kort $dE$ , afgewisseld met $On$ . De kookzones worden niet heet.	<p>De kookplaat staat in de demo-functie.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Deactiveer de demo-functie.</li> </ul>
In het Display kookplaat knippert $\mathcal{L}$ en de kookplaat wordt automatisch uitgeschakeld.	<p>Eén of meerdere toetsen zijn bedekt, bijvoorbeeld door vingercontact, overkokende levensmiddelen of neergelegde voorwerpen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Verwijder eventueel aanwezig vuil of voorwerpen.</li> </ul>

## Problemen oplossen

Probleem	Oorzaak en oplossing
In het Display kookplaat staat <i>UP</i>	Er is een software-update beschikbaar voor uw kookplaat. Raak — <i>Min</i> om de update uit te stellen. Voer de update op het eerstvolgende moment uit of schakel de updates permanent uit.
In het Display kookplaat knippert <i>Err</i> afwisselend met <i>044</i> .	De oververhittingsbeveiliging is geactiveerd. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Laat de kookplaat afkoelen.</li><li>■ Verhelp de oorzaken van de oververhitting.</li><li>■ Controleer of de kookplaat goed functioneert.</li><li>■ Neem contact op met Miele Service als de foutmelding opnieuw verschijnt.</li></ul>
In het Display kookplaat knippert <i>Err</i> , afgewisseld met <i>710</i> , <i>711</i> , <i>712</i> of <i>713</i> .	De kookplaat is verkeerd aangesloten. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Maak de kookplaat spanningsvrij.</li><li>■ Neem contact op met Miele Service. De kookplaat moet volgens het aansluitschema worden aangesloten.</li></ul>
In het Display kookplaat <i>Err</i> afgewisseld met <i>726</i> , <i>727</i> , <i>728</i> of <i>729</i> .	De ventilator is geblokkeerd of defect. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Controleer of de ventilator geblokkeerd is door een voorwerp.</li><li>■ Verwijder het voorwerp</li><li>■ Als de foutmelding opnieuw in het Display kookplaat verschijnt, neemt u contact op met Miele Service.</li></ul>
In het Display kookplaat staat een melding die niet in deze tabel staat.	Er is een storing opgetreden in de elektronica. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Onderbreek de stroomvoorziening van de kookplaat gedurende ca. 1 minuut.</li><li>■ Als het probleem na het herstellen van de stroomvoorziening nog niet is verholpen, neem dan contact op met Miele Service.</li></ul>

## Ongewoon gedrag

Probleem	Oorzaak en oplossing
Vermogensstand 9 wordt automatisch verlaagd als u bij de verbonden kookzone ook vermogensstand 9 instelt.	Als beide gelijktijdig op vermogensstand 9 worden gebruikt, wordt het maximaal mogelijke totaalvermogen overschreden. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Gebruik een andere kookzone.</li></ul>

## Problemen oplossen

Probleem	Oorzaak en oplossing
Een van de kookzones of de gehele kookplaat wordt automatisch uitgeschakeld.	De maximale gebruiksduur is overschreden. ■ Schakel de kookplaat of kookzone weer in.
	De oververhittingsbeveiliging is geactiveerd. ■ Laat de kookplaat afkoelen. ■ Verhelp de oorzaken van de oververhitting. ■ Controleer of de kookplaat goed functioneert. ■ Als het probleem blijft optreden, neem dan contact op met Service.
De kookzone werkt niet zoals u gewend bent op de ingestelde vermogensstand.	De oververhittingsbeveiliging is geactiveerd. ■ Laat de kookplaat afkoelen. ■ Verhelp de oorzaken van de oververhitting. ■ Controleer of de kookplaat goed functioneert. ■ Als het probleem blijft optreden, neem dan contact op met Service.
De boosterstand wordt automatisch te vroeg uitgeschakeld.	De oververhittingsbeveiliging is geactiveerd. ■ Laat de kookplaat afkoelen. ■ Verhelp de oorzaken van de oververhitting. ■ Controleer of de kookplaat goed functioneert. ■ Als het probleem blijft optreden, neem dan contact op met Service.

### Onbevredigend resultaat

Probleem	Oorzaak en oplossing
De inhoud van een pan begint niet of nauwelijks te koken, terwijl de aankookautomaat ingeschakeld is.	Er worden grote hoeveelheden levensmiddelen verwarmd. ■ Kook met de hoogste vermogensstand en stel daarna handmatig een lagere vermogensstand in.
	De pan geleidt de warmte niet goed. ■ Gebruik andere pannen die de warmte wel goed geleiden.

# Problemen oplossen

## Algemene problemen of technische storingen

Probleem	Oorzaak en oplossing
<b>De kookplaat of de kookzones kunnen niet worden ingeschakeld.</b>	<p>De kookplaat heeft geen stroom.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Controleer of de zekering van de elektrische installatie geactiveerd is. Neem contact op met een elektricien of met Service (minimale sterkte van de zekering (zie typeplaatje)).</li></ul> <p>Er is mogelijk sprake van een technische storing.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Maak de kookplaat ca. 1 minuut spanningsvrij, door<ul style="list-style-type: none"><li>– de hoofdschakelaar van de huisinstallatie uit te schakelen, de betreffende smeltzekering eruit te draaien of</li><li>– de aardlekschakelaar uit te schakelen.</li></ul></li><li>■ Schakel daarna alles weer in. Kunt u de kookplaat dan nog niet in gebruik nemen, neem dan contact op met een elektricien of met Service.</li></ul>
<b>Bij de nieuwe kookplaat komen geurtjes en damp vrij.</b>	<p>De metalen onderdelen van het apparaat zijn voorzien van een speciaal beschermlaagje. Als u de kookplaat voor het eerst in gebruik neemt, kunnen geurtjes en dampen ontstaan. Ook het materiaal van de inductiespoelen geeft tijdens de eerste gebruiksuren een geur af. Bij elk volgend gebruik neemt de geurvorming af, totdat u niets meer waarneemt. De geur en de eventueel optredende damp wijzen niet op een verkeerde aansluiting of een defect en zijn ook niet schadelijk voor de gezondheid.</p>
<b>Na het uitschakelen van de kookplaat is nog een geluid te horen.</b>	<p>De koelventilator blijft draaien tot de kookplaat afgekoeld is en wordt dan automatisch uitgeschakeld.</p>

## Problemen oplossen

Probleem	Oorzaak en oplossing
<b>Diverse problemen met instellingen, bijvoorbeeld problemen met netwerken</b>	<p>Wijzigingen in instellingen kunnen onderlinge conflicten veroorzaken. Schommelingen in het wifi-signaal kunnen conflicten veroorzaken.</p> <div data-bbox="404 328 1042 477" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"><p>Als u de fabrieksinstellingen herstelt, worden bestaande instellingen gewist. Documenteer bestaande instellingen om bestaande instellingen te herstellen.</p></div> <p>■ Herstel de fabrieksinstellingen.</p> <p>U kunt alle standaardinstellingen herstellen of alleen bepaalde instellingen, zoals de wifi-instellingen.</p>

## Service

---

Op [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service) vindt u informatie over hoe u zelf storingen kunt verhelpen en over Miele onderdelen.

### Contact bij storingen

Voor storingen die u niet zelf kunt verhelpen, waarschuwt u uw Miele vakhandelaar of Miele.

Een bezoek van de Miele technicus kunt u online op [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service) boeken.

De contactgegevens van Miele vindt u achteraan in dit document.

Miele heeft de typeaanduiding en het serienummer (SN) nodig. Beide gegevens zijn te vinden op het typeplaatje.

### Typeplaatje

Plak hier het bijgaande typeplaatje. Controleer of het type apparaat overeenkomt met het type dat op de achterkant van dit document staat.



### Garantie

De garantietermijn voor dit apparaat bedraagt 2 jaar.

Voor meer informatie zie de bijgevoegde garantievoorwaarden.

## Technische gegevens

Frequentie ISM-band	2,400 GHz – 2,4835 GHz
Frequentie RFID/NFC	13,56 Mhz
Zendvermogen wifi	≤ 100 mW
Zendvermogen RFID/NFC	≤ 100 mW
Zendvermogen BTLE	≤ 10 mW
Verbruik in de uitstand	≤ 0,5 W
Verbruik in netwerkgebonden stand-by	≤ 2 W
Tijd tot automatisch schakelen naar uitstand	10 Min.
Tijd tot automatisch overschakelen naar netwerkgebonden stand-by	10 Min.

## Productinformatiebladen

Hieronder zijn de gegevensbladen bijgevoegd van de in deze gebruiks- en montagehandleiding beschreven modellen.

## Informatie over huishoudelijke elektrische kookplaten

volgens verordening (EU) Nr. 66/2014

<b>MIELE</b>	
<b>Identificatie van het model</b>	KM 8565 FR, KM 8565 FL, KM 8565 FL MattFinish, KM 8575 FL
Type kookplaat	ingebouwd
Aantal kookzones en/of -gebieden	4
Voor cirkelvormige kookzones of -gebieden: diameter van de nuttige kookoppervlakte per kookzone Voor niet-cirkelvormige kookzones of -gebieden: lengte en breedte van de nuttige kookoppervlakte per kookzone L/W	1. = 230 x 390 mm 2. = 230 x 390 mm
Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg (EC <sub>elektrisch koken</sub> )	1. = 178,9 Wh/kg 2. = 178,4 Wh/kg
Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg (EC <sub>elektrische kookplaat</sub> )	178,7 Wh/kg
- PowerFlex-vergroting / Links / Inductie	
- PowerFlex-vergroting / Rechts / Inductie	

# Technische gegevens

## Informatie over huishoudelijke elektrische kookplaten

volgens verordening (EU) Nr. 66/2014

MIELE	
<b>Identificatie van het model</b>	KM 8585 FR, KM 8585 FL, KM 8585 FL MattFinish, KM 8595 FR, KM 8595 FL, KM 8595 FL MattFinish
Type kookplaat	ingebouwd
Aantal kookzones en/of -gebieden	6
Voor cirkelvormige kookzones of -gebieden: diameter van de nuttige kookoppervlakte per kookzone Voor niet-cirkelvormige kookzones of -gebieden: lengte en breedte van de nuttige kookoppervlakte per kookzone L/W	1. = 230 x 390 mm 2. = 230 x 390 mm 3. = 230 x 390 mm
Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg (EC <sub>elektrisch koken</sub> )	1. = 178,7 Wh/kg 2. = 177,5 Wh/kg 3. = 181,2 Wh/kg
Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg (EC <sub>elektrische kookplaat</sub> )	179,2 Wh/kg
- PowerFlex-vergroting / Links / Inductie	
- PowerFlex-vergroting / Midden / Inductie	
- PowerFlex-vergroting / Rechts / Inductie	

## Conformiteitsverklaring

Hiermee verklaart Miele, dat deze keramische inductiekookplaat voldoet aan richtlijn 2014/53/EU.

**Plan nu zelf een serviceafspraak via [www.miele.nl](http://www.miele.nl).  
Snel en gemakkelijk.**

Bezoek op **[www.miele.nl](http://www.miele.nl)** ook de Miele webshop 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 Experience Center:**  
**De Limiet 2**  
**4131 NR VIANEN**

**nv Miele België**  
Z.5 Mollem 480  
1730 Mollem (Asse)

**Herstellingen aan huis en andere inlichtingen: 02/451.16.16 (Ma.-Vr. 8u-17u)**  
E-mail: [contact@miele-support.be](mailto:contact@miele-support.be)  
Internet: [www.miele.be](http://www.miele.be)

**Maak een afspraak in het Miele Experience Center  
in Brussel, Mollem, Antwerpen of Hasselt**  
<https://www.miele.be/nl/c/miele-belgie-200.htm>

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

KM 8565 FR, KM 8565 FL, KM 8565 FL MattFinish,  
KM 8575 FL, KM 8585 FR, KM 8585 FL,  
KM 8585 FL MattFinish, KM 8595 FR, KM 8595 FL,  
KM 8595 FL MattFinish