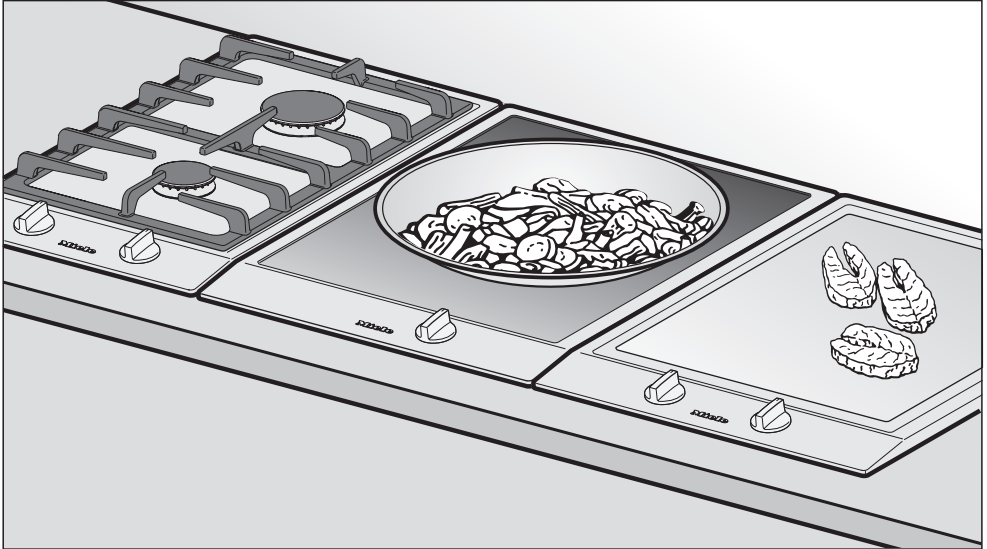


Gebruiks- en montagehandleiding



Keramische inductiekookplaten

CS 1212

CS 1221

CS 1234

Lees **beslist** de gebruiks- en montagehandleiding voordat u uw apparaat plaatst, installeert en in gebruik neemt.

Dat is veiliger voor uzelf en u voorkomt schade aan uw apparaat.

nl - NL

M.-Nr. 07 140 020

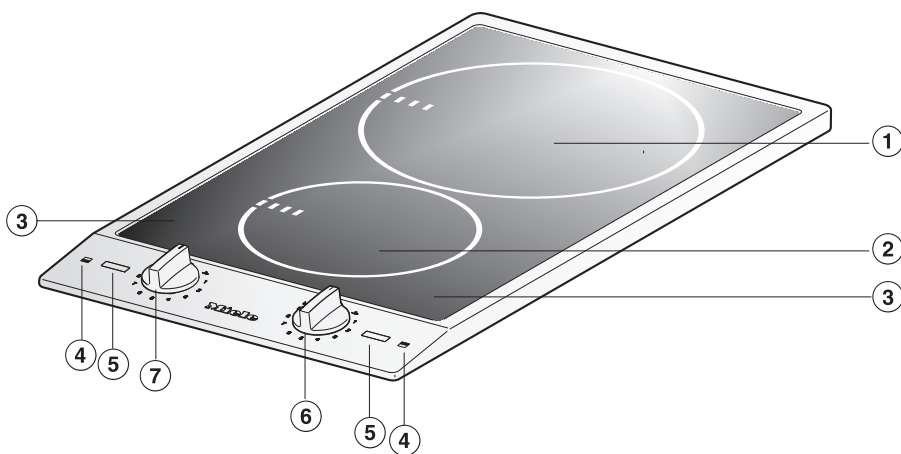
Inhoud

Algemeen	4
CS 1212	4
CS 1221	5
CS 1234	6
Display	7
Kookzones	7
Veiligheidsinstructies en waarschuwingen	9
Een bijdrage aan de bescherming van het milieu	16
Vóór het eerste gebruik	17
Inductie	18
Principe	18
Inductiegeluiden	19
De juiste pannen	20
Bediening	21
In- en uitschakelen	21
Restwarmte-indicator	21
Tabel vermogensstanden	22
Aankookautomaat	23
Boosterfunctie	24
Warmhouden	25
Beveiligingen	26
Vergrendeling	26
Veiligheidsuitschakeling	26
Oververhittingsbeveiliging	27
Reiniging en onderhoud	28
Nuttige tips	30
Bij te bestellen accessoires	32

Veiligheidsinstructies voor het inbouwen	33
Afmetingen	37
CS 1212	37
CS 1221	38
CS 1234	39
Vorbereiding werkblad	40
Meerdere apparaten inbouwen	41
Klemveren en verbindingstrips bevestigen	44
Apparaat plaatsen	46
Algemene inbouwaanwijzing	47
Elektrische aansluiting	48
Klantcontacten / typeplaatje	51

Algemeen

CS 1212



- ① Kookzone met TwinBooster (BI/II)
- ② Kookzone met enkele booster (BI)
- ③ Display
- ④ Symbolen voor de kookzones
- ⑤ Display

Bedieningsknop:

- ⑥ Achter
- ⑦ Voor

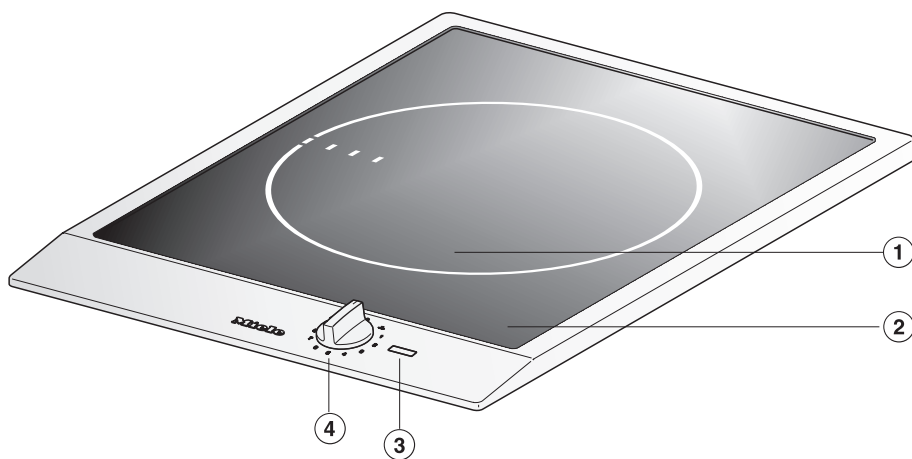
Display



- ⑫
- ⑬
- ⑭

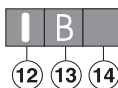
- ⑫ Controlelampje "Aan"
- ⑬ Controlelampje booster
- ⑭ Restwarmte-indicator

CS 1221



- ① Kookzone met TwinBooster (BI/II)
- ② Display
- ③ Display
- ④ Bedieningsknop

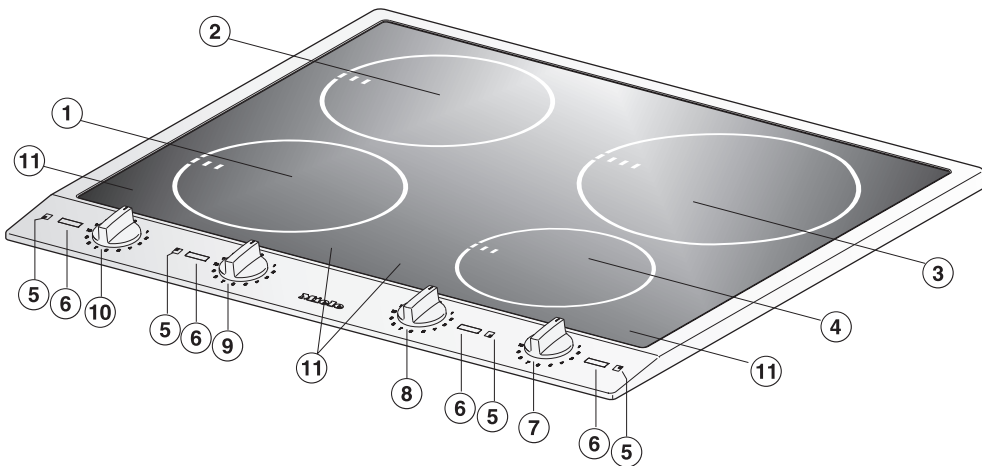
Display



- ⑫ Controlelampje "Aan"
- ⑬ Controlelampje booster
- ⑭ Restwarmte-indicator

Algemeen

CS 1234



①②④ Kookzones met enkele booster (BI)

③ Kookzone met Twinbooster (B I/II)

⑤ Symbolen voor de kookzones

⑥ Display

Bedieningsknop:

⑦ Rechts achter

⑧ Rechts voor

⑨ Links achter

⑩ Links voor

⑪ Display



⑫ ⑬ ⑭

Display

⑫ Controlelampje "Aan"

⑬ Controlelampje booster

⑭ Restwarmte-indicator

Display

- U** = Geen pan of verkeerde pan
R = Aankookautomaat
F = Foutmelding (zie het hoofdstuk "Nuttige tips")
E / Ø = Veiligheidsuitschakeling
 (zie het hoofdstuk "Beveiligingen")
I = Booster I
II = Booster II (bij de betreffende kookzones)
H = Oververhittingsbeveiliging (zie het hoofdstuk "Beveiligingen")
L = Vergrendeling (zie het hoofdstuk "Beveiligingen")

Kookzones

Kookzone	CS 1212		
	Minimale tot maximale Ø in cm*	Vermogen in Watt bij 230 V**	
Voor	10 - 16	normaal: met booster:	1400 1800
Achter	16 - 23	normaal: met booster I: met booster II:	2300 3000 3700
		Totaal:	3700

* Binnen het aangegeven bereik kunt u pannen met een willekeurige bodemdia-
meter gebruiken.

** Het aangegeven vermogen kan variëren afhankelijk van de grootte en het mate-
riaal van de gebruikte pannen.

Algemeen

CS 1221		
Minimale tot maximale \emptyset in cm*	Vermogen in Watt bij 230 V**	
18 - 30	normaal:	2400
	met booster I:	3200
	met booster II:	3700

Kookzone	CS 1234		
	Minimale tot maximale \emptyset in cm*	Vermogen in Watt bij 230 V**	
Links voor	14 - 19	normaal:	1800
		met booster:	2900
Links achter	14 - 19	normaal:	1800
		met booster:	2900
Rechts achter	16 - 23	normaal:	2300
		met booster I:	3000
		met booster II:	3700
Rechts voor	10 - 16	normaal:	1400
		met booster:	1800
		Totaal:	7400

* Binnen het aangegeven bereik kunt u pannen met een willekeurige bodemdia-
meter gebruiken.

** Het aangegeven vermogen kan variëren afhankelijk van de grootte en het mate-
riaal van de gebruikte pannen.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

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

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

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

Verantwoord gebruik

- ▶ Het apparaat is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het alleen voor de toepassingen die in deze gebruiksaanwijzing worden beschreven. Gebruik voor andere doeleinden is niet toegestaan en kan gevaarlijk zijn. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die wordt veroorzaakt door gebruik voor andere doeleinden dan hier aangegeven of door foutieve bediening.
- ▶ Dit apparaat mag alleen worden gebruikt door personen die in staat zijn het apparaat veilig te bedienen en die volledig op de hoogte zijn van de inhoud van de gebruiksaanwijzing!

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

Kinderen

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

Technische veiligheid

- ▶ Laat installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden uitsluitend door vakmensen uitvoeren die door de fabrikant zijn geautoriseerd. Ondeskundig uitgevoerde werkzaamheden leveren grote risico's op voor de gebruiker. De fabrikant kan hiervoor niet aansprakelijk worden gesteld.
- ▶ Controleer het apparaat voor de inbouw op zichtbare schade. Neem een beschadigd apparaat nooit in gebruik. Een beschadigd apparaat kan uw veiligheid in gevaar brengen.
- ▶ Neem de kookplaat niet in gebruik bij breuken, scheuren en barsten in de keramische plaat c.q. schakel het apparaat meteen uit. Maak de kookplaat spanningsvrij. U kunt anders een elektrische schok krijgen!
- ▶ De elektrische veiligheid van het apparaat is uitsluitend gegarandeerd, als het wordt aangesloten op een aardingsstelsel dat volgens de geldende veiligheidsbepalingen is geïnstalleerd. Het is zeer belangrijk dat wordt nagegaan of aan deze fundamentele veiligheidsvoorwaarde is voldaan. Laat bij twijfel de huisinstallatie door een vakman inspecteren. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die wordt veroorzaakt door een ontbrekende of beschadigde aarddraad (bijvoorbeeld een elektrische schok).
- ▶ Voordat u het apparaat aansluit, dient u de aansluitgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje te vergelijken met de waarden van het elektriciteitsnet. Deze gegevens moeten beseft overeenkomen om beschadiging van het apparaat te voorkomen. Raadpleeg bij twijfel een electricien.
- ▶ Het apparaat mag niet via een stekkerdoos op het elektriciteitsnet worden aangesloten. Hiermee kan een veilig gebruik van het apparaat niet worden gewaarborgd. Er kan bijvoorbeeld oververhitting ontstaan.
- ▶ Gebruik het apparaat alleen als het is ingebouwd, zodat de veiligheid gewaarborgd is.
- ▶ Als de stekker wordt verwijderd, mag dit apparaat uitsluitend door een vakman worden ingebouwd en aangesloten. Deze is precies op de hoogte van de landelijke voorschriften en van de voorschriften van het gemeentelijke energiebedrijf en houdt zich daar strikt aan. Wanneer er bij het inbouwen en aansluiten van het apparaat fouten worden gemaakt, kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die daar eventueel het gevolg van is.
- ▶ Als de aansluitkabel beschadigd is, moet deze door een speciale kabel van het type H 05 VV-F (PVC-isolatie) worden vervangen. Een dergelijke kabel is verkrijgbaar bij Miele. De kabel mag alleen door een vakman worden vervangen.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

► Open in geen geval de ommanteling van het apparaat.

Wanneer onderdelen worden aange-
raakt die onder spanning staan of wan-
neer elektrische of mechanische onder-
delen worden veranderd, levert dit ge-
vaar op voor de gebruiker. Het kan er
tevens toe leiden dat het apparaat niet
meer goed functioneert.

► Als dit apparaat binnen de
garantieperiode defect raakt, mag het
alleen door Miele worden gerepareerd,
anders vervalt de garantie.

► Bij installatie-, onderhouds- en repa-
ratiewerkzaamheden dient het apparaat
spanningsvrij te worden gemaakt. Het
apparaat is alleen dan spanningsvrij als
aan één van de volgende voorwaarden
is voldaan:

- als de hoofdschakelaar van de huis-
installatie is uitgeschakeld.
- als de zekering van de huisinstallatie
er geheel is uitgedraaid.
- als de stekker uit het stopcontact is
getrokken. Trek daarbij aan de stek-
ker en niet aan de aansluitkabel.

► Defecte onderdelen mogen alleen
door originele Miele-onderdelen wor-
den vervangen. Alleen van die onder-
delen kan Miele garanderen dat zij aan
de veiligheidseisen voldoen.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

Veilig gebruik

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

▶ Wanneer u de kookzones gebruikt, worden deze zeer heet. Ook na het uitschakelen blijven ze dat nog enige tijd. De restwarmte-indicator geeft aan of een kookzone nog heet is.

▶ Trek altijd ovenwanten aan of gebruik pannenlappen als u met het hete apparaat werkt. De ovenwanten of pannenlappen mogen niet nat of vochtig zijn, omdat ze de warmte dan beter geleiden. U kunt zich branden!

▶ Het apparaat mag niet in de open lucht worden geplaatst en gebruikt.

▶ Als u een stopcontact in de buurt van het apparaat gebruikt, mogen de aansluitkabels van de betreffende apparaten niet in aanraking komen met het hete apparaat. De isolatie van de kabels kan beschadigd raken, waardoor u een elektrische schok kunt krijgen.

▶ Dek het apparaat nooit af met een doek of iets dergelijks. Als het apparaat nog heet is of wordt ingeschakeld, bestaat er brandgevaar.

▶ Houd toezicht op de kookplaat als u het apparaat gebruikt!
Door drooggekookte pannen kan de keramische plaat beschadigd raken.

De fabrikant kan hiervoor niet aansprakelijk worden gesteld.

Oververhit vet en oververhitte olie kunnen vlam vatten en brand veroorzaken.

▶ Mocht het vet of de olie toch een keer vlam vatten, gebruik dan nooit water voor het blussen! Doof de vlammen met een geschikte deksel, een vochtige doek of iets dergelijks.

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

▶ Verwarm geen dichte blikken en dergelijke op de kookzones. Er ontstaat anders overdruk waardoor de blikken uiteenspatten en u zich kunt verwonden.

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

▶ Gebruik geen serviesgoed van kunststof of aluminiumfolie, want dat smelt bij hoge temperaturen. Brandgevaar!

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

▶ Wanneer zich onder het apparaat een schuiflade bevindt, zonder tussenbodem, mogen daarin geen licht ontvlambare stoffen of brandbare voorwerpen zoals spuitbussen worden bewaard. Een eventuele bestekbak moet van hittebestendig materiaal zijn.

▶ Laat geen voorwerpen op de keramische plaat vallen. Zelfs een licht voorwerp, zoals een zoutvaatje, kan scheuren of barsten veroorzaken als het verkeerd terecht komt.

▶ Houd de kookplaat schoon. Zout, suiker of zandkorrels (bijvoorbeeld van groente) kunnen krassen veroorzaken.

▶ Komt suiker, suikerhoudend voedsel, kunststof of aluminiumfolie op een hete kookzone terecht, vermeng de suikerhoudende stoffen dan onmiddellijk met water. Schakel vervolgens de kookzone uit en verwijder de resten met een schraper, zolang de plaat nog heet is. Als de stoffen afkoelen kan de keramische plaat beschadigd raken. Let op dat u uw handen niet brandt. Reinig de plaat verder als deze is afgekoeld.

▶ Om te voorkomen dat verontreinigingen inbranden, moet u deze zo snel mogelijk verwijderen. Zorg dat ook de bodem van een te gebruiken pan schoon, vetvrij en droog is.

▶ Het apparaat is voorzien van een ventilator. Als zich onder het ingebouwde apparaat een lade bevindt, moet de afstand tussen de inhoud van de lade en de onderkant van het apparaat voldoende zijn om de ventilatie te waarborgen. Bewaar geen spitse en kleine voorwerpen of papier in de lade. Deze voorwerpen kunnen via de ventilatieopeningen in de behuizing terecht komen of aangezogen worden. De ventilator kan dan beschadigd raken of de koeling kan worden beïnvloed.

▶ Gebruik het apparaat niet als werkblad. Leg er geen messen, vorken, lepels of andere metalen voorwerpen op. Als het apparaat ingeschakeld is, onbedoeld wordt ingeschakeld of bij restwarmte kunnen metalen voorwerpen heet worden (verbrandingsgevaar). Andere voorwerpen kunnen - afhankelijk van het materiaal - smelten of vlam vatten.

Vochtige pandeksels kunnen zich vastzuigen.

Schakel de kookzones na gebruik uit!

▶ Gebruik alleen pannen met een gladde bodem. Een ruwe bodem kan krassen op de keramische plaat veroorzaken.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

- ▶ Verhit kookgerei nooit leeg, tenzij de fabrikant van het kookgerei een dergelijk gebruik uitdrukkelijk toestaat. Vanwege de snelle reactietijd van inductie kan de temperatuur in de panbodem in zeer korte tijd de zelfontbrandingstemperatuur van olie en vet bereiken.
- ▶ Metalen voorwerpen die in een lade onder de kookplaat worden bewaard, kunnen heet worden als u het apparaat lang en intensief gebruikt.
- ▶ Zorg ervoor dat gerechten altijd voldoende worden verhit. Eventuele bacteriën in het eten worden alleen gedood, wanneer de temperatuur hoog genoeg is ($> 70\text{ °C}$) en lang genoeg wordt aangehouden ($> 10\text{ min.}$).
- ▶ Plaats op een kookzone nooit twee pannen tegelijk.
- ▶ Schakel de kookplaat niet in als deze boven een pyrolyse-oven of -fornuis is ingebouwd en de pyrolyse-functie actief is, omdat de oververhittingsbeveiliging van de kookplaat zou kunnen reageren (zie de betreffende rubriek).

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

Een bijdrage aan de bescherming van het milieu

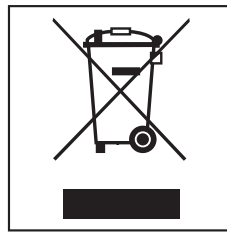
Het verpakkingsmateriaal

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

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

Het afdanken van het apparaat

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



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

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

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

Eerste reiniging

- Verwijder eventueel aanwezige beschermfolies en stickers.
- Reinig het apparaat met een vochtige doek en wis het daarna weer droog.

Gebruik voor het reinigen van de keramische plaat geen afwasmiddel, omdat daardoor blijvende blauwe vlekken kunnen ontstaan.

Vóór gebruik

Als u het apparaat voor het eerst aansluit en na een stroomstoring lichten gedurende ca. 1 seconde alle controlelampjes op. Zodra deze lampjes gedoofd zijn, kunt u het apparaat in gebruik nemen.

De metalen delen van het apparaat zijn voorzien van een speciaal beschermplaatje, waardoor bij het eerste gebruik geurtjes kunnen ontstaan. Wanneer er geurtjes en damp vrijkomen, betekent dat niet dat het apparaat defect is of verkeerd is aangesloten. Ze verdwijnen na korte tijd. De geurtjes en dampen zijn niet schadelijk voor de gezondheid.

Inductie

Principe

Onder elke kookzone bevindt zich een inductiespoel. Als u een kookzone inschakelt, genereert deze spoel een magneetveld waardoor de bodem van de pan heet wordt. De kookzone zelf wordt alleen indirect verwarmd door de stralingswarmte van de pan.

Een inductiekookzone reageert alleen op pannen met een magnetiseerbare bodem (zie de rubriek "De juiste pannen"). Andere pannen worden niet heet.

Bij inductie wordt automatisch rekening gehouden met de grootte van de gebruikte pan. Het inductiesysteem werkt alleen op het gedeelte dat door de panbodem wordt bedekt.

De kookzone **functioneert niet**,

- als u deze zonder pan of met een ongeschikte pan (met niet magnetiseerbare bodem) inschakelt.
- als de bodemdiameter van de pan te klein is.
- als u de pan van een ingeschakelde kookzone haalt.

In dat geval knippert in het display het symbool E .

Als u binnen 3 minuten een geschikte pan op de kookzone zet, verdwijnt het symbool E en kunt u gewoon doorgaan.

Als u geen pan of een ongeschikte pan plaatst, wordt de kookzone na 3 minuten automatisch uitgeschakeld. In het display knipperen dan afwisselend een E en een E .

Om de kookzone weer in gebruik te kunnen nemen, moet u de bedieningsknop eerst op "0" zetten.

Gebruik het apparaat niet als werkblad voor messen, vorken, lepels of andere metalen voorwerpen. Als het apparaat ingeschakeld is, onbedoeld wordt ingeschakeld of als er sprake is van restwarmte kunnen dergelijke voorwerpen heet worden (verbrandingsgevaar).

Schakel de kookzones na gebruik uit!

Inductiegeluiden

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

- Op een hoge vermogensstand kan het apparaat een bromgeluid veroorzaken. Dit geluid neemt af of verdwijnt, wanneer een lagere vermogensstand wordt ingesteld.
- 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 twee kookzones in gebruik zijn. De gebruikte pannen een bodem hebben die uit verschillende materialen bestaat (bijvoorbeeld een sandwichbodem) en een van de verbonden kookzones met booster wordt gebruikt.
- Vooral bij lage vermogensstanden kunnen bij elektronische schakelingen klikgeluiden optreden.

Om de levensduur van de elektronica te vergroten, is het apparaat voorzien van een ventilator. Als u het apparaat intensief gebruikt, wordt de ventilator ingeschakeld en hoort u een zoemend geluid. Ook nadat u het apparaat heeft uitgeschakeld, kan de ventilator nog doorlopen.

Inductie

De juiste pannen

Let op!

Geschikt zijn pannen van:

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

Niet geschikt zijn pannen van:

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

Als u niet zeker weet of een pan geschikt is voor inductie, kunt u een magneet tegen de panbodem houden. Blijft de magneet hangen, dan is de pan geschikt.

Houdt u er rekening mee dat de eigenschappen van de panbodem het bereidingsresultaat beïnvloeden.

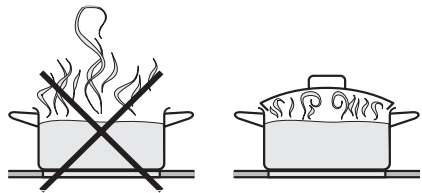
Om optimaal gebruik te maken van een kookzone moet u het formaat van de pan zo kiezen dat de pan tussen de binnenste en de buitenste markering van de kookzone past. Als de pan kleiner is dan de binnenste markering, kan het voorkomen dat de inductiespoel niet reageert. De kookzone reageert dan alsof er geen pan op staat.

Houdt u er rekening mee dat pannenfabrikanten vaak de diameter aan de bovenkant vermelden. Van belang is echter alleen de (meestal kleinere) bodemdiameter.

Plaats pannen altijd midden op een kookzone. Als een pan slechts gedeeltelijk op een kookzone staat, kunnen de grepen zeer heet worden.

Tip om energie te besparen

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

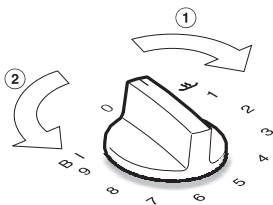


zonder deksel

met deksel

In- en uitschakelen

Om een kookzone **in te schakelen**, draait u de betreffende knop **naar rechts** ① op de gewenste vermogensstand. Om de kookzone **uit te schakelen**, draait u de knop **naar links** ② op "0".



De knop mag **niet** rechtsom (over BI of BI/II heen) op "0" worden gezet.

Na het inschakelen van een kookzone licht het controlelampje voor "Aan" op en na enige tijd ook de restwarmte-indicator.

Na het uitschakelen van alle kookzones dooft het controlelampje voor "Aan".

Restwarmte-indicator

De restwarmte-indicator dooft pas als u de kookplaat zonder gevaar kunt aanraken.

Raak de kookplaat niet aan zolang de restwarmte-indicator brandt. Leg of zet er ook geen hittegevoelige voorwerpen op, anders bestaat het risico dat u zich brandt of dat voorwerpen vlam vatten!

Bediening

Tabel vermogensstanden

Bereiding	Vermogensstand*
Boter, chocolade, etc. smelten Gelatine oplossen Yoghurt maken	1 - 2
Saus maken van eigeel en boter Kleine hoeveelheden vloeistof opwarmen Gerechten warmhouden die snel aankoken Rijst wellen	1 - 3
Gerechten verwarmen die veel vocht bevatten Gebonden saus of roomsaus maken, bijv. witte-wijnsaus of sauce hollandaise Rijstepap, havermoutpap maken Omelet, eieren zonder korstje bakken Fruit blancheren	2 - 4
Diepvriesproducten ontdooien Groente, vis stoven Deegwaren, noten wellen Graan wellen	3 - 5
Aankoken en doorkoken van grote hoeveelheden	5 - 6
Vis, schnitzel, braadworst, eieren, etc. behoedzaam bakken (zonder oververhitting van het vet)	7
Pannenkoeken, rösti, etc. bakken	7 - 8
Grote hoeveelheden water koken Aankoken	9
Warmhouden	<u>10</u>

* De aangegeven standen zijn slechts algemene richtlijnen en hebben betrekking op normale porties voor 4 personen. Stel een hogere stand in als u hoge pannen gebruikt, zonder deksel kookt of grote hoeveelheden bereidt. Kies een lagere stand, als u kleinere hoeveelheden bereidt.

Aankookautomaat

Doorkookstand	Aankooktijd in minuten en seconden (ca.)
1	0 : 15
2	0 : 15
3	0 : 25
4	0 : 50
5	2 : 00
6	5 : 50
7	2 : 50
8	2 : 50
9	-

Als de aankookautomaat geactiveerd is, wordt de betreffende kookzone een bepaalde tijd op het hoogste vermogen ingeschakeld. Daarna wordt naar de doorkookstand teruggeschakeld. De aankooktijd hangt af van de ingestelde doorkookstand (zie tabel).

Bij een hoge doorkookstand is de aankooktijd relatief kort, omdat bij deze vermogensstanden meestal leeg serviesgoed voor het aanbraden wordt verhit.

Wordt tijdens de aankooktijd de pan van de kookzone gehaald, dan wordt de aankookautomaat uitgeschakeld. De functie wordt weer geactiveerd als u de pan binnen 3 minuten terugzet.

Aankookautomaat activeren

- Draai de knop naar links tot aan de aanslag en houd de knop vast totdat in het display **A** verschijnt.

Als u de knop te lang in die positie houdt, verschijnt in het display **L** en wordt de vergrendeling geactiveerd (zie de rubriek "Vergrendeling").

- Draai de knop daarna naar rechts op de gewenste doorkookstand.

Als u niet binnen 5 seconden een doorkookstand kiest, wordt de aankookautomaat niet ingeschakeld.

Binnen 10 seconden na het inschakelen van de aankookautomaat kunt u de doorkookstand nog veranderen.

Als u de doorkookstand daarna nog wijzigt, wordt de aankookautomaat uitgeschakeld.

Gedurende de aankooktijd verschijnt in het display een **A**.

Bediening

Boosterfunctie

De kookzones hebben een enkele booster (I) of een TwinBooster (I/II), zie het hoofdstuk "Algemeen".

Met de boosterfunctie wordt een extra hoog vermogen geleverd, waarmee u bijvoorbeeld snel grote hoeveelheden water kunt verhitten. Met booster I en II werken de kookzones gedurende 10 minuten met een verhoogd vermogen.

De boosterfunctie kan niet tegelijk voor twee kookzones worden gebruikt. Uitzondering: Bij de CS 1234 kunt u de boosterfunctie tegelijk voor één kookzone links én rechts gebruiken.

Na afloop van de boostertijd wordt automatisch naar vermogensstand 9 teruggeschakeld. De **B** in het kleine display en het symbool **I** dan wel **II** in het andere display doven.

Wordt tijdens de boostertijd de pan van de kookzone gehaald, dan wordt de boosterfunctie uitgeschakeld. De functie wordt weer geactiveerd als u de pan binnen 3 minuten terugzet.

Booster I inschakelen

- Draai de knop door vermogensstand 9 heen op BI dan wel BI/II en zet de knop terug op 9.

In het display van de kookzone verschijnt **I**, in het kleine display **B**.

Booster II inschakelen

- Draai de knop door vermogensstand 9 heen op BI/II en zet de knop terug op 9.

In het display van de kookzone verschijnt **I**, in het kleine display **B**.

- Draai de knop opnieuw door vermogensstand 9 heen op BI/II en zet de knop terug op 9.

In het display van de kookzone verschijnt **II**.

Booster uitschakelen

U kunt de booster ook eerder uitschakelen.

- Draai de knop zo vaak door vermogensstand 9 heen op BI dan wel BI/II en terug op 9, totdat het symbool **I** c.q. **II** in het display dooft, of kies een lagere vermogensstand.

Warmhouden

Alle kookzones hebben een warmhoudstand.

Als u de warmhoudstand instelt, wordt de kookzone na maximaal 2 uur uitgeschakeld.

De warmhoudstand is voor het warmhouden van gerechten meteen na de bereiding (dus als deze nog warm zijn). De warmhoudstand is niet bedoeld voor het opwarmen van reeds afgekoelde gerechten!

Tips

Houd gerechten alleen in de pan warm. Dek de pan met een deksel af.

U hoeft de gerechten tijdens het warmhouden niet te roeren.

De voedingswaarde van een gerecht neemt gedurende de bereiding af. Tijdens het warmhouden neemt de voedingswaarde verder af. Houd de warmhoudtijd dan ook zo kort mogelijk.

Beveiligingen

Vergrendeling

De kookzones hebben een vergrendeling die voorkomt dat de kookzones onbedoeld worden ingeschakeld.

Kookplaten met 2 kookzones:

De vergrendeling wordt met de rechter knop geactiveerd en gedeactiveerd.

Kookplaten met 4 kookzones:

De vergrendeling voor de rechter kookzones wordt met de knop rechts buiten geactiveerd en gedeactiveerd.

De vergrendeling voor de linker kookzones wordt met de tweede knop van links geactiveerd en gedeactiveerd.

Vergrendeling inschakelen

- Draai de knop naar links tot aan de aanslag en houd de knop vast totdat in het display een **L** verschijnt.

Wordt de knop daarna bediend, dan verschijnt gedurende 3 seconden opnieuw een **L** in het display.

Vergrendeling uitschakelen

- Draai de knop naar links tot aan de aanslag en houd de knop vast totdat de **L** uit het display verdwijnt en er kort een **U** verschijnt.

Veiligheidsuitschakeling

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

Is een kookzone langdurig ingeschakeld geweest (zie tabel), zonder dat de vermogensstand is gewijzigd, dan wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld.

In het betreffende display knipperen afwisselend een **L** en een **U**.

Om de kookzone weer in gebruik te kunnen nemen, moet de knop eerst op "0" worden gezet.

Het kleine display en de weergave in het display van de kookzone doven.

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

Oververhittingsbeveiliging

Alle inductiespoelen en de koellichamen van de elektronica zijn voorzien van een oververhittingsbeveiliging.

Voordat de inductiespoelen of de koellichamen oververhit raken, leidt de oververhittingsbeveiliging bij de betreffende kookzone of bij de hele kookplaat tot een van de volgende reacties:

- Een ingeschakelde booster wordt uitgeschakeld.
- De ingestelde vermogensstand wordt verlaagd.
- Gaat het om een inductiespoel, dan wordt de betreffende kookzone uitgeschakeld en verschijnt in het display een **H**. Kort daarna worden mogelijk nog meer kookzones uitgeschakeld.

■ Zet de knop van de betreffende kookzone(s) op "0".

Pas als de **H** gedoofd is, kunt u de kookzone weer gewoon in gebruik nemen.

Als u de knop niet op "0" zet, knipperen in het display afwisselend een **⚡** en een **⚠**. Om de kookzone weer in gebruik te kunnen nemen, moet u de knop eerst op "0" zetten.

- Gaat het om het koellichaam, dan wordt het vermogen van de kookzones verlaagd.

Zodra het koellichaam voldoende is afgekoeld, werken de kookzones weer met de oorspronkelijk ingestelde vermogensstand.

- Stijgt de temperatuur na het verlagen van het vermogen verder, dan worden de betreffende kookzones uitgeschakeld.

Kort daarna worden mogelijk nog meer kookzones uitgeschakeld.

In het display knipperen afwisselend een **⚡** en een **⚠**.

■ Zet de knop van de betreffende kookzone(s) op "0".

Zodra de kookzones voldoende zijn afgekoeld, kunt u deze gewoon weer in gebruik nemen.

De oververhittingsbeveiliging reageert, wanneer

- leeg kookgerei verhit wordt.
- vet of olie op een hoge vermogensstand verhit wordt.
- de onderkant van het apparaat niet voldoende geventileerd wordt.

Reageert de oververhittingsbeveiliging opnieuw nadat de oorzaak is weggenomen, neem dan contact op met Miele.

Reiniging en onderhoud

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

Reinig het hele apparaat na elk ge-bruik. Laat het apparaat eerst afkoelen. Wrijf het apparaat na elke vochtige rei-niging droog. U voorkomt zo kalkafzet-ting.

Om beschadigingen aan de opper-vlakken te voorkomen, mogen de vol-gende middelen niet worden ge-bruikt:

- soda-, alkali-, ammoniak-, zuur-, of chloridehoudende reinigingsmidde-len.
- kalkoplossende reinigingsmiddelen.
- vlekken- en roestverwijderaars.
- schurende reinigingsmiddelen, zoals schuurpoeder, vloeibaar schuurmid-del en reinigungssteen.
- oplosmiddelhoudende reinigingsmid-delen.
- reinigungsmiddelen voor afwasauto-maten.
- grill- en ovensprays.
- glasreinigers.
- schurende harde borstels en spons-jes (zoals pannensponsjes) en ge-bruikte sponsjes die nog resten schuurmiddel bevatten.
- puntige voorwerpen (zodat de dichtingen tussen de lijst en het werkblad niet beschadigd ra-ken).

Keramische plaat

Verwijder alle grove verontreinigingen met een vochtige doek. Vastgekoekte verontreinigingen verwijdert u met een glasschraper.

Reinig de kookplaat vervolgens met een speciaal reinigingsmiddel voor keramische platen en roestvrij staal (zie ook "Bij te bestellen accessoires") en met keukenpapier of een schone doek. Gebruik het reinigingsmiddel niet op een hete kookplaat, omdat daardoor vlekken kunnen ontstaan. Houdt u zich aan de aanwijzingen van de fabrikant van het reinigingsmiddel.

Wis de kookplaat ten slotte met een vochtige doek af en wrijf de plaat weer droog. Verwijder alle reinigingsmiddelresten. De resten kunnen anders inbranden en de keramische plaat aantasten.

Vlekken van kalkresten, water en aluminium kunt u met het reinigingsmiddel voor keramische platen en roestvrij staal verwijderen.

Komt suiker, suikerhoudend voedsel, kunststof of aluminiumfolie op een hete kookzone terecht, vermeng de suikerhoudende stoffen dan **onmiddellijk** met water. Schakel vervolgens de kookzone uit en verwijder de resten met een schraper, zolang de plaat nog heet is. Let op dat u daarbij uw handen niet brandt.

Reinig de plaat verder als deze is afgekoeld. Ga daarbij te werk zoals in het voorgaande is beschreven.

Roestvrij staal


Voor de roestvrijstalen oppervlakken kunt u het reinigingsmiddel voor keramische kookplaten en roestvrij staal gebruiken (zie "Bij te bestellen accessoires").

De oppervlakken blijven langer schoon als u daarnaast nog een onderhoudsmiddel voor roestvrij staal gebruikt (zie "Bij te bestellen accessoires").

Verdeel een kleine hoeveelheid van het middel met een zachte doek over het gehele oppervlak.

Gebruik op delen met een **opdruk** geen reinigingsmiddel voor roestvrij staal. Dergelijke middelen kunnen de opdruk beschadigen. Reinig de betreffende delen uitsluitend met een sponsdoekje, afwasmiddel en warm water.

Nuttige tips

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

Wat moet u doen als . . .

... de kookzones niet heet worden?

Controleer of

- de vergrendeling geactiveerd is. Is dat het geval, hef deze dan op (zie de rubriek "Vergrendeling").
- de zekering van de huisinstallatie doorgeslagen is.
- de oververhittingsbeveiliging geactiveerd is (zie de rubriek "Oververhittingsbeveiliging").
- de demo-functie geactiveerd is. Als de demo-functie actief is, verschijnt bij het inschakelen gedurende 1 seconde het symbool "d" in het display. Om de demo-functie te deactiveren, moet u de knop 2x kort naar links draaien (<1 seconde), tot aan de aanslag, en aansluitend nog eens, maar dan houdt u de knop ca. 3 seconden vast.

Is het probleem daarmee nog niet opgelost, zet de knop dan op "0" en haal vervolgens ca. 1 minuut de spanning van het apparaat.

Nadat de zekering, de hoofd- of de aardlekschakelaar weer is ingeschakeld, kunt u het apparaat weer normaal gebruiken. Waarschuw een elektricien of Miele als u de storing niet zelf kunt verhelpen.

... in het display van een kookzone een **U** verschijnt?

Controleer of

- een lege kookzone per ongeluk is ingeschakeld.
- op de betreffende kookzone een pan staat die geschikt is voor inductieketens (zie de rubriek "De juiste pannen").

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

De temperatuurvoeler van de betreffende kookzone is defect.

U kunt deze kookzone niet meer in gebruik nemen. Neem contact op met Miele.

... een of meerdere kookzones automatisch worden uitgeschakeld?

De veiligheidsuitschakeling of de oververhittingsbeveiliging is geactiveerd (zie de rubrieken "Veiligheidsuitschakeling" en "Oververhittingsbeveiliging").

... een van de volgende storingen optreedt:

- De boosterfunctie wordt te vroeg uitgeschakeld.
- In het display knipperen afwisselend een \mathcal{L} en een \mathcal{D} .
- In het display verschijnt een H .

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

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

De oorzaak kan zijn dat

- grote hoeveelheden worden verhit.
- de pan de warmte niet goed geleidt.

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

... de ventilator na het uitschakelen doorwerkt?

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

Bij te bestellen accessoires

Het Miele-assortiment omvat ook reinigingsmiddelen die speciaal op de apparaten zijn afgestemd.

U kunt deze producten via internet bestellen.

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

Reinigingsmiddel voor keramische platen en roestvrij staal 250 ml



Voor het verwijderen van verontreinigingen, kalk- en aluminiumvlekken

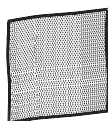
Onderhoudsmiddel voor roestvrij staal 250 ml



Voor het eenvoudig verwijderen van waterstrepen, vlekken en vingerafdrukken.

Het oppervlak blijft langer schoon

Universeel microvezeldoekje



Voor het verwijderen van vingerafdrukken en lichte verontreinigingen

Veiligheidsinstructies voor het inbouwen

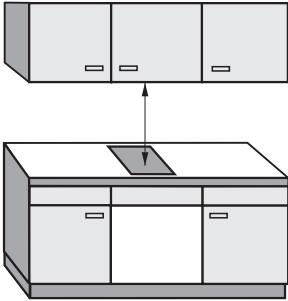
Om te voorkomen dat het apparaat beschadigd raakt, moet het pas na de montage van de bovenkastjes en de afzuigkap worden ingebouwd.

- ▶ De lijsten en randen van het werkblad moeten met een hittebestendige lijm (100 °C) zijn bevestigd, zodat ze niet loslaten of vervormen. Ook de wandafdichtstrip moet hittebestendig zijn.
- ▶ Dit apparaat mag uitsluitend door een vakman op een niet-stationaire locatie (bijvoorbeeld een boot of camper) worden ingebouwd en aangesloten. Hierbij moet aan alle voorwaarden voor een veilig gebruik worden voldaan.
- ▶ De aansluitkabel van het apparaat mag na het inbouwen niet worden blootgesteld aan mechanische belastingen, bijvoorbeeld van een schuiflade.
- ▶ Als onder het apparaat een tussenbodem wordt ingebouwd, moet een afstand van minimaal 40 mm worden aangehouden tussen de bovenkant van de tussenbodem en de onderkant van het apparaat.

- ▶ De op de volgende bladzijden aangegeven veiligheidsafstanden dienen nauwkeurig te worden aangehouden.
 - ▶ Het apparaat mag niet worden ingebouwd boven afwasautomaten, was- en droogapparaten, alsmede koel- en vriesapparatuur. De soms aanzienlijke stralingswarmte zou de betreffende apparaten kunnen beschadigen.
 - ▶ Als zich onder het apparaat een schuiflade bevindt, zonder tussenbodem, mogen daarin geen licht ontvlambare stoffen of brandbare voorwerpen worden bewaard. Een eventuele bestekbak moet van hittebestendig materiaal zijn.
- Alle maten zijn in mm aangegeven.

Veiligheidsinstructies voor het inbouwen

Veiligheidsafstand boven het apparaat



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

Tussen het apparaat en een erboven gemonteerde afzuigkap dient u de veiligheidsafstand aan te houden die door de fabrikant is aangegeven.

Is de betreffende informatie niet beschikbaar (bijvoorbeeld bij een keukenplank), dan moet de afstand bij licht ontvlambare materialen ten minste 760 mm bedragen.

Veiligheidsinstructies voor het inbouwen

Veiligheidsafstanden zijkant

Dit apparaat mag slechts aan één zijkant en aan de achterkant aansluiten op meubels of wanden die hoger zijn dan het apparaat zelf (zie de afbeeldingen).

Houd een veiligheidsafstand aan van minimaal **50 mm** tussen de uitsparing in het werkblad en de achterwand.

Tussen de uitsparing in het werkblad en de meubels eromheen, bijvoorbeeld een hoge kast rechts of links, dient de veiligheidsafstand ① in acht te worden genomen. Deze veiligheidsafstand is:

40 mm bij CS 1212
CS 1221
CS 1234
CS 1223

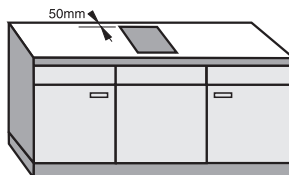
50 mm bij CS 1112
CS 1122
CS 1134
CS 1326
CS 1411

100 mm bij CS 1012

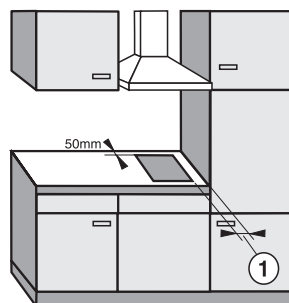
150 mm bij CS 1421
CS 1312
CS 1322

200 mm bij CS 1034

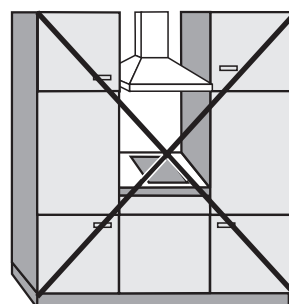
250 mm bij CS 1011
CS 1021



aan te bevelen!



toegestaan maar niet aan te bevelen!



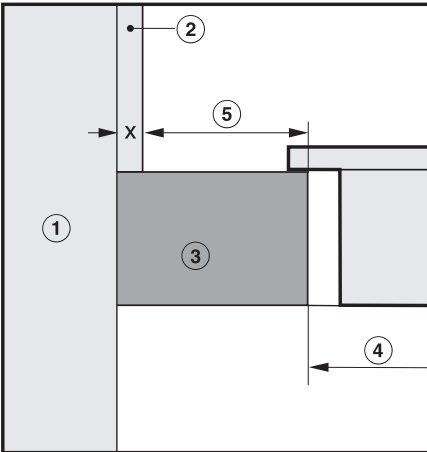
niet toegestaan!

Veiligheidsinstructies voor het inbouwen

Veiligheidsafstand bij een beklede nis

Als er sprake is van een nisbekleding dient er een minimale afstand tussen de uitsparing in het werkblad en de bekleding te worden aangehouden. Bij te hoge temperaturen kunnen materialen beschadigd raken.

Is de bekleding van **brandbaar materiaal** (zoals hout), dan moet de afstand ⑤ tussen de uitsparing in het werkblad en de nisbekleding minimaal 50 mm zijn.

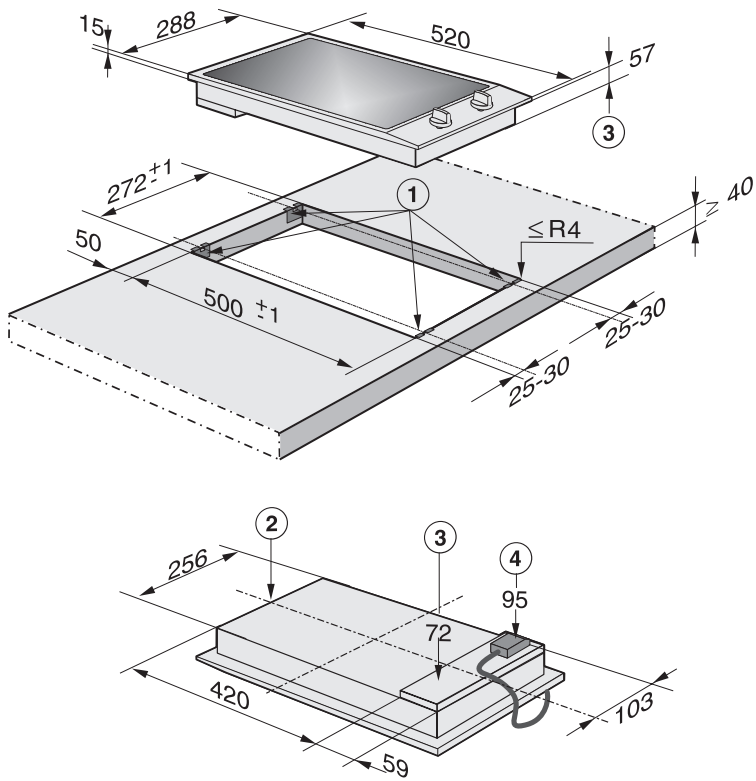


Is de bekleding van **niet brandbaar materiaal** (zoals metaal, natuursteen en keramische tegels), dan moet de afstand ⑤ tussen de uitsparing in het werkblad en de nisbekleding minimaal 50 mm min de dikte van de bekleding zijn.

Als de nisbekleding bijvoorbeeld 15 mm dik is, moet de minimale afstand $50 \text{ mm} - 15 \text{ mm} = 35 \text{ mm}$ zijn.

- ① Wand
- ② Nisbekleding
maat x = dikte van de nisbekleding
- ③ Werkblad
- ④ Uitsparing in het werkblad
- ⑤ Minimale afstand
bij **brandbare** materialen 50 mm
bij **niet brandbare** materialen $50 \text{ mm} - \text{maat x}$

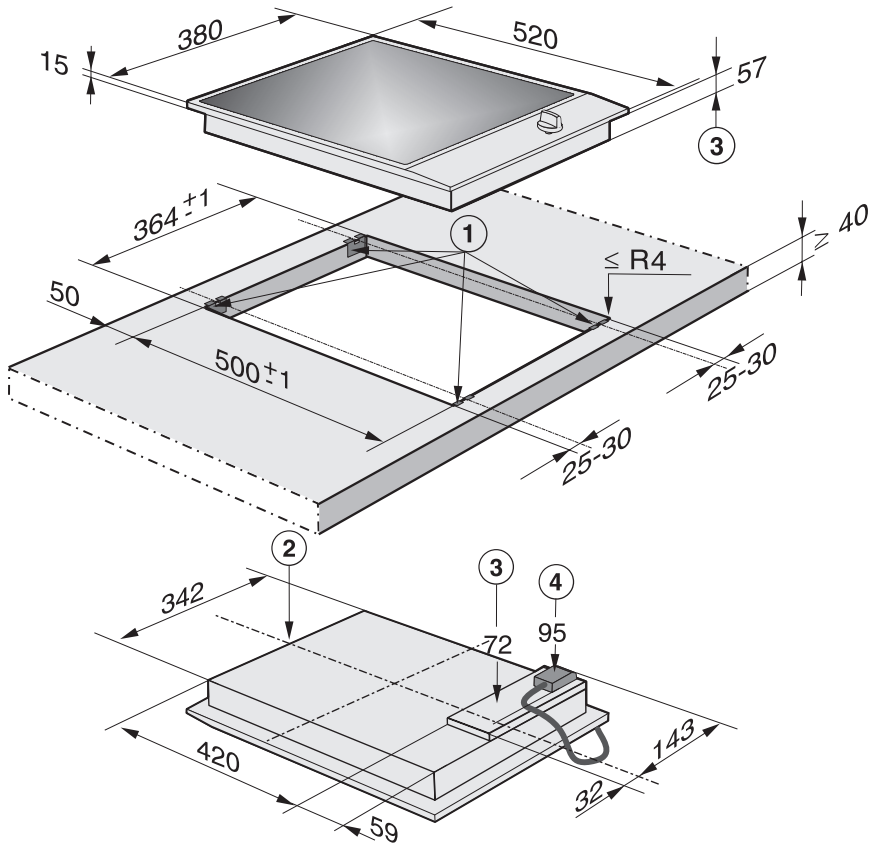
CS 1212



- ① Klemveren
- ② Voorkant
- ③ Inbouwhoogte
- ④ Inbouwhoogte netaansluitkast met aansluitkabel, L = 2000 mm

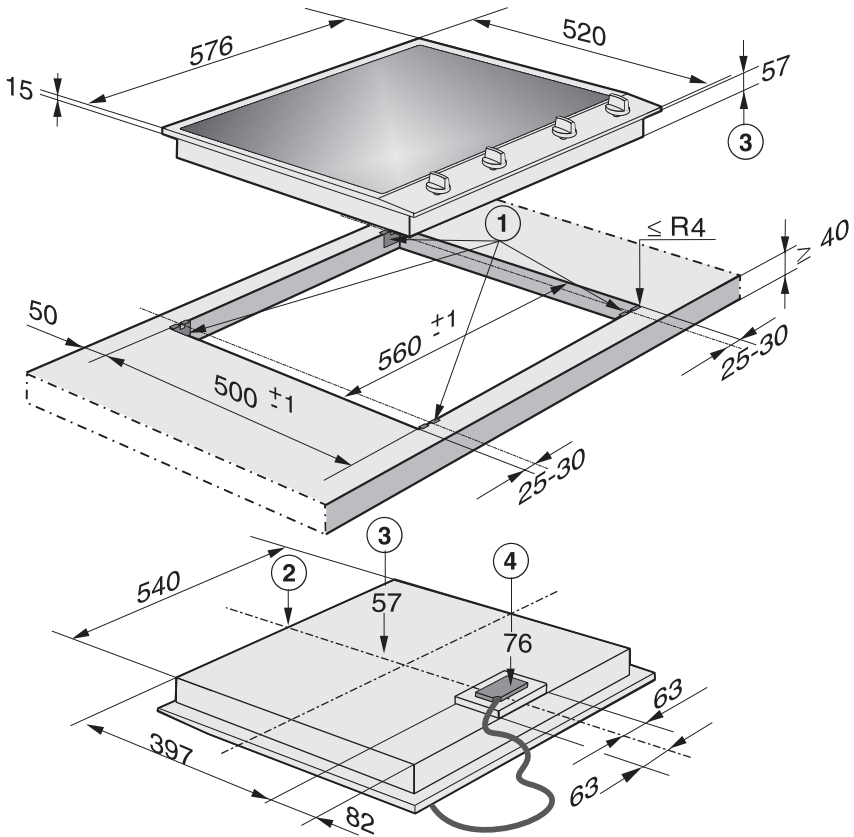
Afmetingen

CS 1221



- ① Klemveren
- ② Voorkant
- ③ Inbouwhoogte
- ④ Inbouwhoogte netaansluitkast met aansluitkabel, L = 2000 mm

CS 1234



- ① Klemveren
- ② Voorkant
- ③ Inbouwhoogte
- ④ Inbouwhoogte netaansluitkast met aansluitkabel, L = 2000 mm

Vorbereiding werkblad

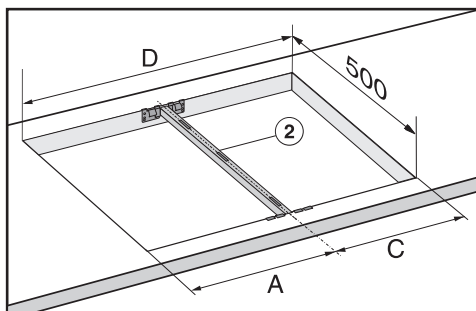
- Maak de uitsparing in het werkblad voor een of meer apparaten volgens de maatschets. Neem de **minimale** afstand tot de **achterwand** in acht en tot een eventueel aanwezige **zijwand** (rechts of links). Zie ook het hoofdstuk "Veiligheidsinstructies voor het inbouwen".
- De snijvlakken van houten werkbladen moeten met speciale lak, siliconenkit of giethars worden afgewerkt om te voorkomen dat het werkblad door vocht wordt aangetast. De gebruikte materialen moeten hittebestendig zijn.

Wordt bij het inbouwen geconstateerd dat de randafdichting bij de hoeken niet goed op het werkblad aansluit, dan kan de hoekradius ($\leq R4$) voorzichtig met een decoupeerzaag worden nabewerkt.

Meerdere apparaten inbouwen

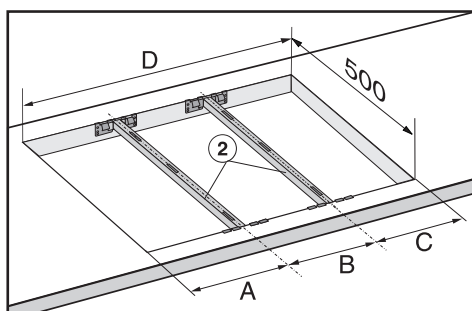
Als meer dan een apparaat wordt ingebouwd, moet tussen de afzonderlijke apparaten steeds een verbindingsstrip ② worden gemonteerd.
Zie "Klemveren en verbindingsstrips bevestigen".

Uitsparing bij - twee apparaten



Bij inbouw van **twee apparaten** bestaat de breedte D uit de som van de afmetingen A en C.

Uitsparing bij - drie apparaten



Bij inbouw van **drie apparaten** bestaat de breedte D uit de som van de afmetingen A, B en C.

A = breedte apparaat (288 mm of 380 mm of 576 mm) **min 8 mm**

B = breedte apparaat (288 mm of 380 mm of 576 mm)

C = breedte apparaat (288 mm of 380 mm of 576 mm) **min 8 mm**

D = breedte werkblauditsparing

Bij inbouw van **meer dan drie apparaten** moet voor elk volgend apparaat naast de afmetingen A, B en C de breedte van het betreffende apparaat worden opgeteld (breedte B, te weten 288 mm of 380 mm of 576 mm).

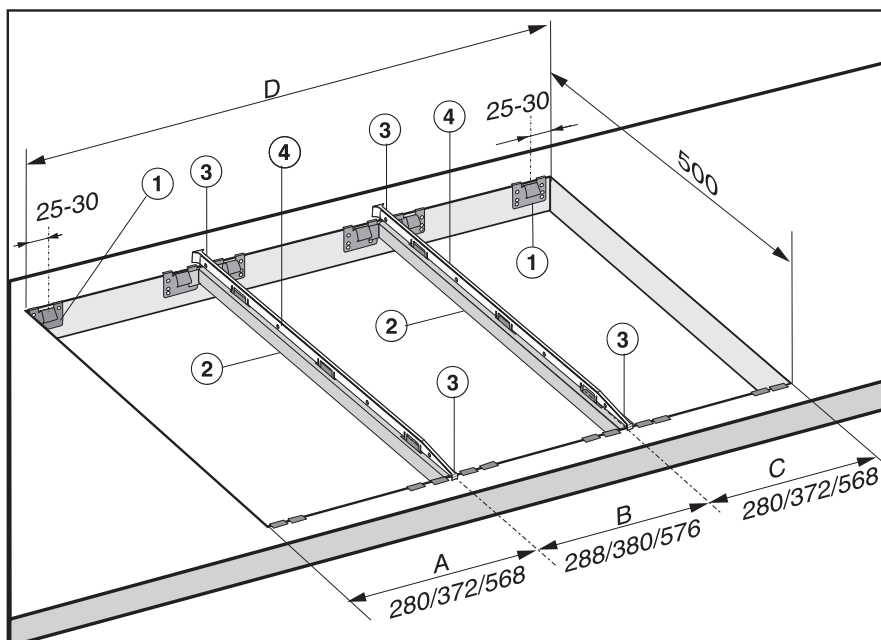
Meerdere apparaten inbouwen

Voorbeelden van werkbladuitsparingen bij inbouw van drie apparaten

A breedte min 8	B breedte	C breedte min 8	D uitsparing werkblad
280	288	280	848
280	380	372	1032
280	576	568	1424
372	288	280	940
372	380	372	1124
372	576	568	1516
568	288	280	1136
568	380	372	1320
568	-	568	1136

Alle afmetingen zijn in mm.

Meerdere apparaten inbouwen



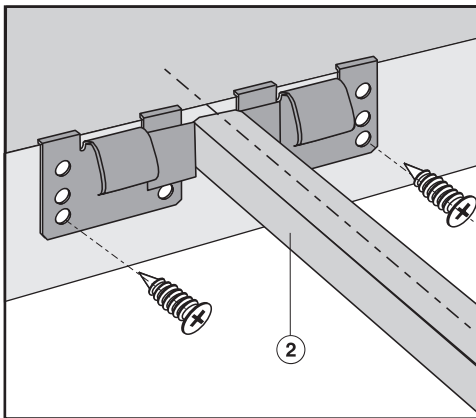
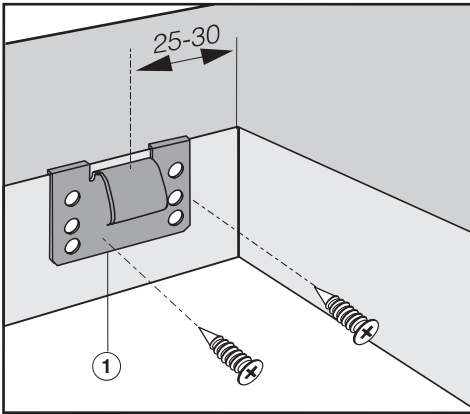
- ① Klemveren
- ② Verbindingsstrips
- ③ Ruimte tussen verbindingsstrip en werkblad
- ④ Dichtingsprofiel

De afbeelding toont het bevestigen van de klemveren ① en de verbindingsstrips ② bij plaatsing van 3 apparaten.

Voor elk volgend apparaat is een extra verbindingsstrip nodig. De positie van de extra strip is afhankelijk van de breedte van het apparaat **B** (288 mm / 380 mm / 576 mm).

Klemveren en verbindingstrips bevestigen

Werkblad van hout

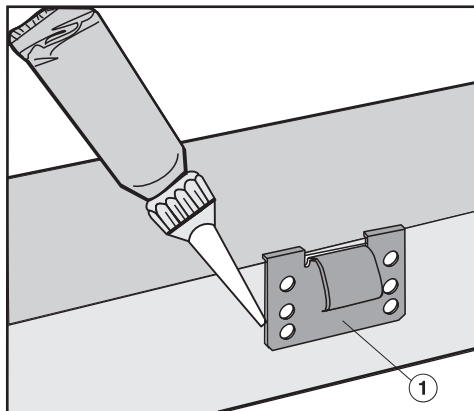
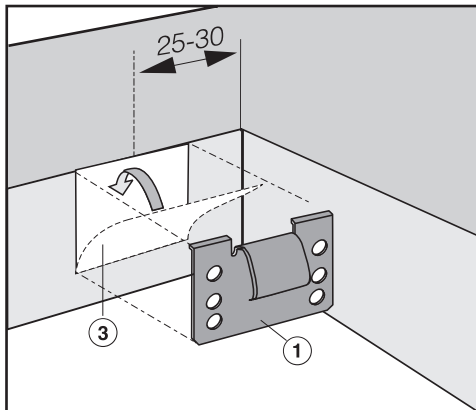


- Plaats de bijgeleverde klemveren ① en de verbindingstrips ② op de aangegeven posities op de rand van de uitsparing.
- Bevestig de klemveren en de verbindingstrips met de bijgeleverde schroeven 3,5 x 25 mm.

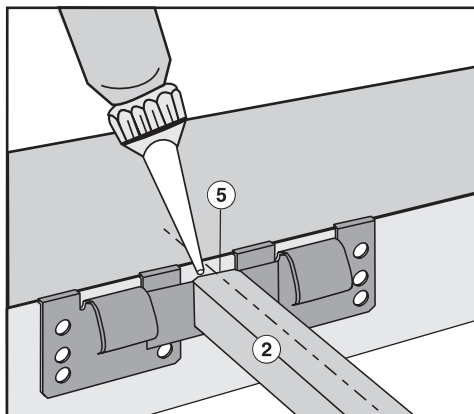
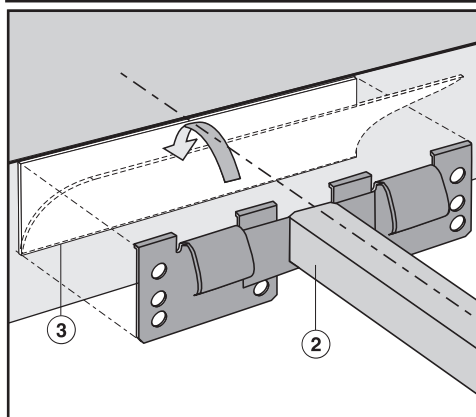
Klemveren en verbindingstrips bevestigen

Werkblad van natuursteen

Bij een natuurstenen werkblad hoeft u geen schroeven te gebruiken.



- Breng langs de zijranden en de onderkant van de klemveren ① en verbindingstrips ② siliconenkit aan.



- De klemveren ① en de verbindingstrips ② moeten met sterk, dubbelzijdig plakband ③ worden gepositioneerd en bevestigd.

- Vul hierna de ruimte ⑤ tussen de verbindingstrips en het werkblad met de bijgeleverde siliconenkit.

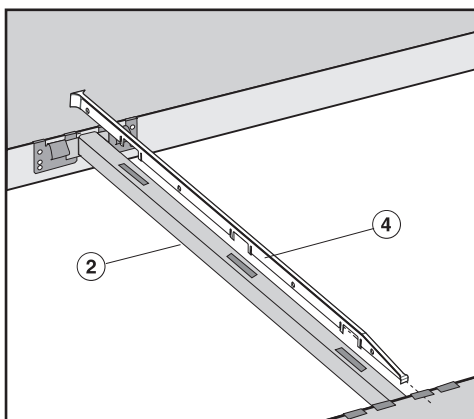
Apparaat / apparaten plaatsen

- Leid de aansluitkabel van het apparaat door de uitsparing naar beneden.
- Leg het apparaat in de uitsparing. Eerst de voorkant!
- Druk het apparaat met beide handen gelijkmatig naar beneden totdat het duidelijk vastklikt. De dichting van het apparaat moet goed op het werkblad aansluiten. Alleen zo kan een correcte afdichting worden gegarandeerd. **Gebruik geen voegenkit of iets dergelijks.**
- Leg het volgende apparaat in de uitsparing. Eerst de voorkant!
- Sluit het betreffende apparaat op het elektriciteitsnet aan (zie "Elektrische aansluiting").
- Controleer of het apparaat goed functioneert.

Voor het uitnemen van het apparaat moet speciaal gereedschap worden gebruikt.
U kunt het apparaat ook van onderen uit de uitsparing drukken. Druk eerst het achterste gedeelte eruit.

Als u meerdere apparaten inbouwt, moet in de verbindingstrip een dichtingsprofiel worden geplaatst.

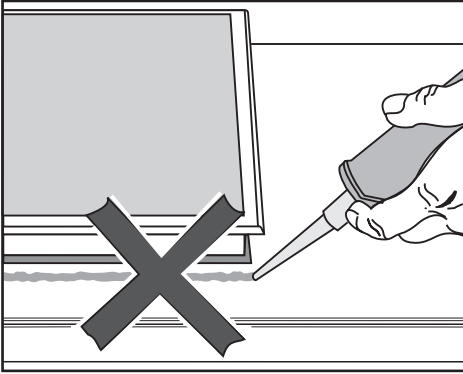
- Schuif het ingebouwde apparaat opzij, totdat u de langwerpige gaten in de verbindingstrip kunt zien.



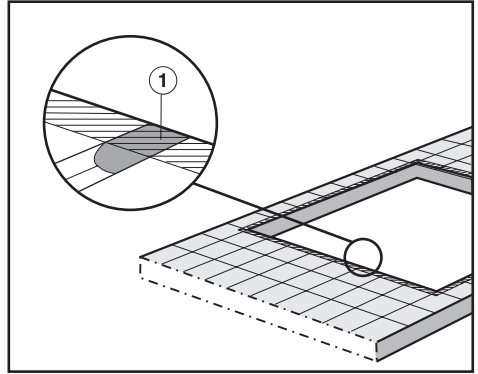
- Plaats het dichtingsprofiel ④ in de gaten van de verbindingstrip ②.

Algemene inbouwaanwijzing

Werkblad met tegels



Gebruik geen voegenkit, tenzij dat uitdrukkelijk vermeld staat. De dichting onder de rand van het apparaat is toereikend als afdichting tussen plaat en werkblad.



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

Gebruik nooit kit tussen de lijst van het apparaat en het werkblad!
Anders kan het apparaat later - voor servicedoeleinden - alleen nog met moeite uit het werkblad worden gehaald. Lijst en werkblad kunnen daarbij beschadigd raken.

Elektrische aansluiting

Aansluiting van de **CS 1212** en **CS 1221** op een gearde contactdoos wordt aanbevolen, omdat dat eventuele werkzaamheden van een technicus gemakkelijker maakt. De contactdoos moet ook na het inbouwen toegankelijk zijn.

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

De **CS 1234** mag uitsluitend door een erkend elektricien op het elektriciteitsnet worden aangesloten. Deze is op de hoogte van de landelijke voorschriften en de voorschriften van het energiebedrijf en neemt ze zorgvuldig in acht.

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

Als de aansluitkabel beschadigd is, moet deze door een speciale kabel van het type H 05 VV-F (PVC-isolatie) worden vervangen. Een dergelijke kabel is verkrijgbaar bij Miele.

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

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

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

Aansluitwaarde

Zie typeplaatje

Aansluiting

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

AC 230 V / 50 Hz

Zekering: 16 A (type B of C)

Aardlekschakelaar

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

Bij een beveiliging ≤ 100 mA kan de aardlekschakelaar reageren, als het apparaat wordt ingeschakeld, nadat het enige tijd niet gebruikt is.

Spanningsvrij maken

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

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

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

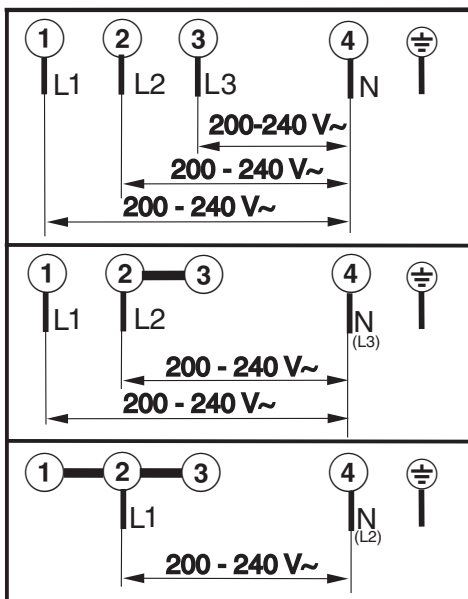
Aansluitkabel vervangen

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

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

Elektrische aansluiting

Aansluitschema CS 1234



Klantcontacten / typeplaatje

Voor storingen die u niet zelf kunt verhelpen, waarschuwt u

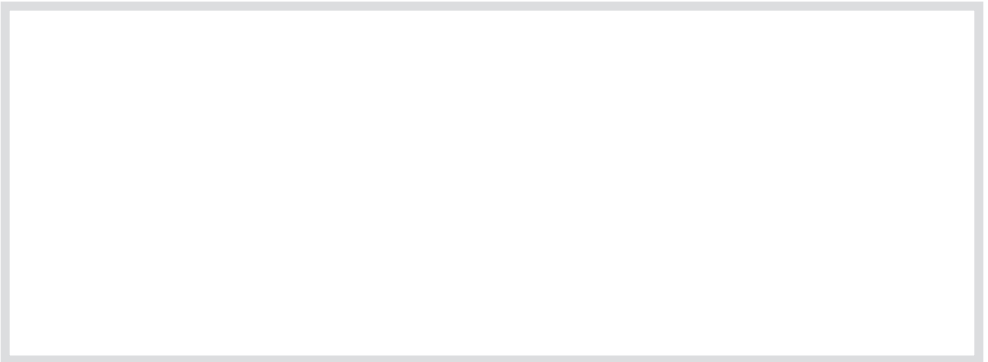
- uw Miele-vakhandelaar of
- de afdeling Klantcontacten van Miele.

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

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

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

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





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

Bovendien vindt u op de Miele-website informatie over:

- brochures en gebruiksaanwijzingen
- gebruiksadviezen en tips
- onderdelen en accessoires
- stofcassettes en reinigingsmiddelen

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

Miele Nederland B.V.
Postbus 166
4130 ED VIANEN
(0347) 37 89 11

Infocentrum Miele-inbouwapparaten:
De Limiet 2
4131 NR VIANEN