

Gebruiks- en montagehandleiding ProLine gaswok



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

De kookplaat mag ook in andere dan op het toestel aangegeven landen worden gebruikt. De landspecifieke uitvoering en de manier waarop de kookplaat wordt aangesloten, hebben een grote invloed op de correcte en veilige werking van de kookplaat.

Neem daarom contact op met de Miele Service in het betreffende land als u het toestel in een land wilt gebruiken dat niet op het toestel vermeld staat.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen	5
Uw bijdrage aan de bescherming van het milieu	16
Overzicht	17
Wok	17
CS 1011-1	17
CS 1021-1	18
Indicatoren.....	19
Knoppen.....	19
Brander.....	20
Bijgeleverde accessoires.....	21
Eerste ingebruikneming	22
ProLine-element voor het eerst reinigen	22
ProLine-element voor het eerst in gebruik nemen	22
De juiste pannen	23
Tips om energie te besparen	25
Bediening	26
Vonkontsteking	26
Inschakelen	26
Vlam instellen	27
Uitschakelen.....	27
Controlelampje/restwarmte-indicatie	27
Beveiligingen	28
Reiniging en onderhoud	29
Roestvrijstalen kom reinigen	30
Knop reinigen	31
Pannendragers reinigen.....	31
Wokring/combi-ring reinigen	31
Brander reinigen	32
Brander in elkaar zetten.....	33
Nuttige tips	35
Bij te bestellen accessoires	37
Klantendienst	38
Contact bij storingen	38
Typeplaatje:	38
Garantie.....	38

Inhoud

Installatie	39
Veiligheidsinstructies voor het inbouwen	39
Veiligheidsafstanden	40
Aanwijzingen voor het inbouwen.....	43
Inbouwmaten.....	44
CS 1011-1	44
CS 1021-1	45
Uitsparing werkblad voor meerdere ProLine-elementen.....	46
Inbouwen.....	48
Gasaansluiting.....	52
Brandervermogen.....	54
Elektrische aansluiting.....	55
Aanpassen aan een andere gassoort	56
Tabel voor de inspuiters	56
Inspuiters vervangen	56
Functie controleren.....	59
Productgegevensbladen	60

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

Deze wok 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 wok in gebruik neemt. Daarin vindt u belangrijke richtlijnen met betrekking tot de inbouw, de veiligheid, het gebruik en het onderhoud. Dat is veiliger voor uzelf en u voorkomt schade aan de wok.

In overeenstemming met de norm IEC 60335-1 adviseert Miele u uitdrukkelijk om het hoofdstuk over de installatie van de wok 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 hieruit voortvloeit.

Bewaar de gebruiks- en montagehandleiding en geef ze door aan een eventuele volgende eigenaar.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

Verantwoord gebruik

- ▶ Dit toestel is uitsluitend bestemd voor particulier huishoudelijk gebruik (of daarmee vergelijkbaar).
- ▶ Het toestel mag niet buiten worden gebruikt.
- ▶ Gebruik deze kookplaat uitsluitend in huishoudelijke context voor het bereiden en warmhouden van gerechten. Gebruik voor andere doeleinden is niet toegestaan.
- ▶ Personen die op grond van hun fysieke, zintuiglijke of psychische problemen, hun onervarenheid of gebrek aan kennis van de kookplaat niet in staat zijn om deze veilig te bedienen, moeten bij de bediening onder toezicht staan. Deze personen mogen het toestel alleen zonder toezicht bedienen als zij eerst zijn geïnstrueerd. Zij dienen eventuele gevaren van een onjuiste bediening te herkennen en begrijpen.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

Kinderen in het gezin

- ▶ Houd kinderen onder acht jaar op een afstand van de wok, tenzij u voortdurend toezicht houdt.
- ▶ Kinderen vanaf acht jaar mogen de wok alleen zonder toezicht gebruiken als ze weten hoe ze de wok veilig moeten bedienen. Kinderen moeten de eventuele risico's van een foutieve bediening kunnen inzien en begrijpen.
- ▶ Kinderen mogen het toestel niet zonder toezicht reinigen.
- ▶ Houd kinderen in de gaten wanneer zij zich in de buurt van het toestel bevinden. Laat kinderen nooit met het toestel spelen.
- ▶ Het toestel wordt tijdens het gebruik heet en blijft dat ook nog enige tijd nadat het is uitgeschakeld. Houd kinderen op een afstand, totdat het toestel voldoende is afgekoeld en er geen verbrandingsgevaar meer bestaat.
- ▶ Verbrandingsgevaar. Bewaar in de opbergruimte boven of onder de wok geen voorwerpen die voor kinderen interessant zijn. Dat kan kinderen ertoe brengen op de wok te klimmen.
- ▶ Verbrandingsgevaar. Draai de grepen van de pannen zo dat ze zich boven het werkblad bevinden, zodat kinderen de pannen niet van het toestel 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 weg van kinderen.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

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 deskundige worden uitgevoerd.
- ▶ Schade aan de wok kan uw veiligheid in gevaar brengen. Controleer de wok op zichtbare schade. Gebruik nooit een beschadigde wok.
- ▶ Tijdelijke of permanente werking op een autonoom of niet-netgekoppeld stroomvoorzieningssysteem (zoals stand-alonenetten, back-upsysteem) is mogelijk. Voorwaarde voor het gebruik is dat de energievoorzieningsinstallatie voldoet aan de bepalingen van EN 50160 of een vergelijkbare standaard. De maatregelen voorzien in de huisinstallatie en dit Miele product moeten ook in hun functie en werking gegarandeerd zijn in geïsoleerd of niet netsynchroom bedrijf of de veiligheidsmaatregelen in de installatie moeten door gelijkwaardige maatregelen vervangen worden. Zoals bijvoorbeeld beschreven in de huidige publicatie van VDE-AR-E 2510-2.
- ▶ De elektrische veiligheid van de wok is uitsluitend gegarandeerd, als hij wordt aangesloten op een aardingsstelsel dat volgens de geldende voorschriften is geïnstalleerd. Laat de elektrische installatie bij twijfel door een elektricien inspecteren.
- ▶ De aansluitgegevens (frequentie en spanning) op het typeplaatje moeten beslist overeenkomen met de waarden van het elektriciteitsnet om beschadiging van het toestel te voorkomen. Vergelijk deze gegevens voor de aansluiting. Raadpleeg bij twijfel een elektricien.
- ▶ Stopcontactblokken of verlengkabels bieden niet voldoende veiligheidsgaranties (gevaar voor brand). Dit in verband met gevaar voor oververhitting.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

- ▶ Gebruik de wok enkel in ingebouwde toestand. Enkel dan is een veilige werking gegarandeerd.
- ▶ Deze wok mag niet op niet-vaste plaatsen (bijv. op een schip) worden gebruikt.
- ▶ Wanneer onderdelen worden aangeraakt die onder spanning staan of wanneer elektrische of mechanische onderdelen worden veranderd, is dit gevaarlijk voor de gebruiker. Het kan er tevens toe leiden dat het toestel niet meer goed functioneert. Open nooit de ommanteling van het toestel.
- ▶ Het recht op garantie vervalt wanneer de oven door een klantendienst wordt hersteld die niet door Miele is erkend.
- ▶ Enkel bij gebruik van originele Miele-onderdelen garandeert Miele dat aan de veiligheidseisen wordt voldaan. Defecte onderdelen mogen alleen door originele Miele-onderdelen worden vervangen.
- ▶ Het toestel mag niet worden gebruikt met een externe schakelklok of een systeem dat op afstand werkt.
- ▶ Een gasspecialist moet de gasaansluiting uitvoeren (zie het hoofdstuk “Installatie”, paragraaf “Gasaansluiting”). Als de stekker van de aansluitkabel wordt verwijderd of als de aansluitkabel geen stekker heeft, dan moet de wok door een elektricien op het elektriciteitsnet worden aangesloten (zie het hoofdstuk “Installatie”, paragraaf “Elektrische aansluiting”).
- ▶ Als de aansluitkabel beschadigd is, moet deze door een elektricien worden vervangen door een speciale aansluitkabel (zie het hoofdstuk “Installatie”, paragraaf “Elektrische aansluiting”).

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

- ▶ Bij installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden moet de wok volledig van het elektriciteitsnet zijn losgekoppeld. De gastoevoer moet afgesloten zijn. Ga daarvoor als volgt te werk:
 - schakel de zekeringen van de elektrische aansluiting uit;
 - draai de zekeringen van de elektrische aansluiting er helemaal uit;
 - trek de stekker (indien aanwezig) uit het stopcontact. Trek daarbij niet aan de elektriciteitskabel, maar aan de netstekker.
 - Sluit de gastoevoer.
- ▶ Gevaar voor elektrische schok.
Gebruik de wok niet of schakel deze meteen uit in geval van een defect. Maak de wok spanningsvrij en sluit de gastoevoer af. Neem contact op met de Miele klantendienst.
- ▶ Als de wok achter een meubelfront (bijv. een deur) ingebouwd is, sluit dit dan nooit wanneer u de wok gebruikt. Achter een gesloten meubelfront hopen warmte en vocht zich op. Daardoor kunnen de wok, de ombouwkast en de vloer beschadigd raken. Sluit een meubel deur pas wanneer de restwarmte-indicatie uit is.
- ▶ Controleer elk jaar de gasleidingen en gastoestellen van uw huisinstallatie. Houd hierbij rekening met de voorschriften die in uw land van toepassing zijn.

Veilig gebruik

- ▶ De kookplaat wordt heet als deze in gebruik is en dat blijft hij ook nog enige tijd na het uitschakelen. Pas zodra het lampje voor de resterende warmte is uitgegaan, is het verbrandingsgevaar geweken.
- ▶ Voorwerpen in de buurt van het ingeschakelde toestel kunnen door de hoge temperaturen vuur vatten.
Gebruik het toestel nooit om er een ruimte mee te verwarmen.
- ▶ Olie en vet kunnen bij oververhitting vlam vatten. Houd het toestel goed in de gaten als u met olie en/of vetten werkt. Blus een brand met olie of vet nooit met water.
Schakel het toestel uit en doof de vlammen voorzichtig met een deksel of een blusdeken.
- ▶ Houd de wok in de gaten tijdens het gebruik. Houd voortdurend toezicht bij korte kook- en braadprocessen.
- ▶ Vlammen kunnen de vetfilters van een dampkap in brand doen vliegen. Flambeer nooit onder een dampkap.
- ▶ Als spuitbussen, licht ontvlambare vloeistoffen of brandbaar materiaal warm worden, kunnen ze gaan branden. Bewaar daarom makkelijk ontvlambare voorwerpen nooit in laden direct onder de kookplaat. Eventueel aanwezige bestekbakken moeten van hittebestendig materiaal zijn.
- ▶ Verwarm kookgerei nooit zonder inhoud.
- ▶ In gesloten conservenblikken ontstaat bij het inmaken en opwarmen een overdruk, waardoor deze kunnen ontploffen. Gebruik de oven niet voor het inmaken en verwarmen van conservenblikken.
- ▶ Als het toestel wordt afgedekt, bestaat het risico dat het materiaal van de afdekking in brand vliegt, barst of smelt als u het toestel per ongeluk inschakelt of als het nog heet is. Dek het toestel nooit af met bijvoorbeeld afdekplaten, een doek of beschermfolie.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

- ▶ Als u het toestel per ongeluk inschakelt of als het nog warm is van het koken, bestaat het risico dat metalen voorwerpen die op de wok liggen heet worden. Andere materialen kunnen smelten of ontbranden. Gebruik de wok niet als werkblad.
- ▶ U kunt zich aan het hete toestel branden. Gebruik daarom altijd ovenhandschoenen of pannenlappen als u met het hete toestel werkt. Gebruik alleen droge handschoenen of pannenlappen. Nat of vochtig textiel geleidt de warmte beter en kan door stoom verbrandingen veroorzaken. Zorg dat het textiel niet te dicht bij de vlammen komt. Gebruik dan ook geen al te grote pannenlappen, theedoeken of iets dergelijks.
- ▶ Als u een elektrisch toestel (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 kabel zou beschadigd kunnen raken.
- ▶ Serviesgoed van kunststof of aluminiumfolie smelt bij hoge temperaturen. Gebruik daarom geen serviesgoed van kunststof of aluminiumfolie.
- ▶ Als u de bedieningsknop indrukt, genereert de ontstekingselektrode een vonk. Druk de bedieningsknop niet in als u de wok of de brander rond de ontstekingselektrode reinigt of aanraakt.
- ▶ Een boven de wok geplaatste dampkap kan door de sterke hitte van de vlammen beschadigd raken of vlam vatten. Laat de wokbrander nooit branden zonder dat er een pan op staat.
- ▶ Zorg dat alle branderdelen op de juiste wijze zijn gemonteerd, voordat u de brander ontsteekt.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

- ▶ Gebruik alleen pannen waarvan de bodemdiameter niet groter of kleiner is dan in de gebruiksaanwijzing staat aangegeven (zie “De juiste pannen”). Als de diameter te klein is, staat de pan niet stevig genoeg. Is de diameter te groot, dan worden de hete verbrandingsgassen te ver naar de zijkant gevoerd en kunnen het werkblad, een niet hittebestendige wand of onderdelen van de kookplaat beschadigd raken. Voor schade die op deze wijze is ontstaan, kan Miele niet aansprakelijk worden gesteld.
- ▶ Zorg dat de vlammen van de brander niet onder het kookgerei vandaan komen.
- ▶ Gebruik geen pannen met een te dunne bodem. De kookplaat kan anders beschadigd raken.
- ▶ Gebruik daarvoor de meegeleverde pannendragers. Het kookgerei mag niet rechtstreeks op een brander worden gezet.
- ▶ Plaats pannendragers van boven op de kookplaat, zodat er geen krassen kunnen ontstaan.
- ▶ Bewaar geen licht ontvlambare voorwerpen in de buurt van het toestel.
- ▶ Verwijder vetspatten en andere brandbare verontreinigingen zo spoedig mogelijk van de kookplaat. Er ontstaat anders brandgevaar.
- ▶ Gerechten en vloeistoffen die zout bevatten, kunnen op roestvrij staal corrosie veroorzaken. Verwijder dergelijke verontreinigingen daarom meteen.
- ▶ Bij gebruik van het toestel ontstaan warmte, vocht en verbrandingsgassen. Zorg daarom voor voldoende ventilatie in de ruimte waar het toestel zich bevindt. Open een buitenraam of zorg voor mechanische afzuiging (bijvoorbeeld via een afzuigkap).
- ▶ Als u het toestel lang en intensief gebruikt, is het aan te raden de ruimte extra te ventileren, bijvoorbeeld door een buitenraam te openen of door de afzuigkap op een hoge stand in te schakelen.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

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

▶ Bij inbouw van meerdere ProLine-elementen: hete voorwerpen kunnen de afdichting van de verbindingstrip beschadigen. Plaats daarom geen hete pannen in de buurt van de verbindingstrip.

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.
- ▶ Miele geeft u na het einde van de serieproductie van uw ProLine-element een leveringsgarantie van maximaal 15 jaar en minimaal 10 jaar voor essentiële onderdelen.

Uw bijdrage aan de bescherming van het milieu

Afdanken van de verpakking

De verpakking zorgt ervoor dat u het toestel kunt hanteren en beschermt het toestel tegen transportschade. Het verpakkingsmateriaal is uitgekozen met het oog op een zo gering mogelijke belasting van het milieu en de mogelijkheden voor recyclage.

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

Het oude toestel afdanken

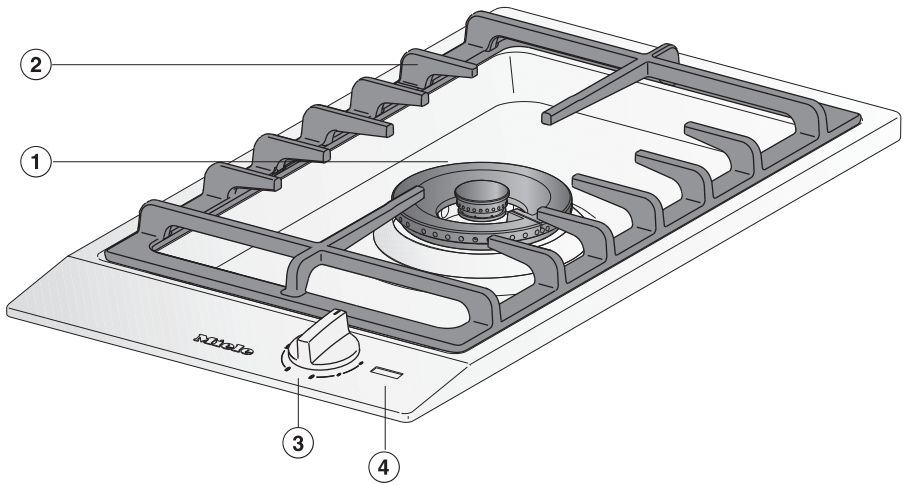
Elektrische en elektronische toestellen bevatten meestal waardevolle materialen. Ze bevatten ook stoffen, mengsels en onderdelen die nodig waren om de toestellen goed en veilig te laten functioneren. Wanneer u uw oude toestel bij het gewone huisvuil gooit of er niet goed mee omgaat, kunnen deze stoffen schadelijk zijn voor de gezondheid en het milieu. Gooi uw oude toestellen daarom nooit weg met het gewone huisvuil.



Lever het toestel in bij een gratis, gemeentelijk inzameldepot voor elektrische en elektronische toestellen, bij uw vakhandelaar of bij Miele. U bent wettelijk zelf verantwoordelijk voor het wissen van eventuele persoonlijke gegevens op het oude toestel. 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 oude toestel moet tot die tijd buiten het bereik van kinderen worden opgeslagen.

Wok

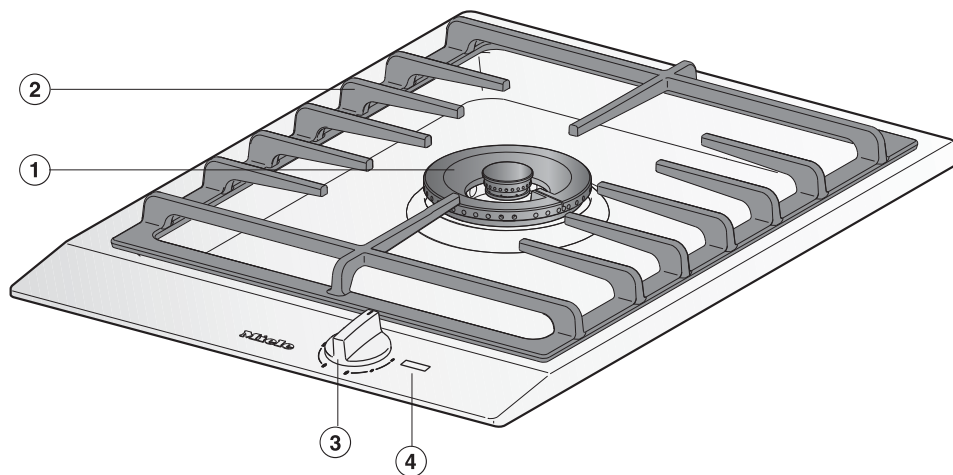
CS 1011-1



- ① Wokbrander
- ② Pannendragers
- ③ Knoppen
- ④ Indicatoren

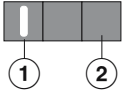
Overzicht

CS 1021-1



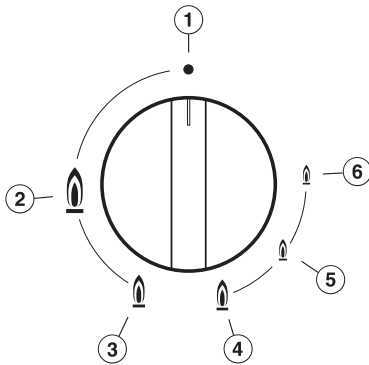
- ① Wokbrander
- ② Pannendragers
- ③ Knoppen
- ④ Indicatoren

Indicatoren



- ① Controlelampje verwarming ingeschakeld
- ② Controlelampje restwarmte

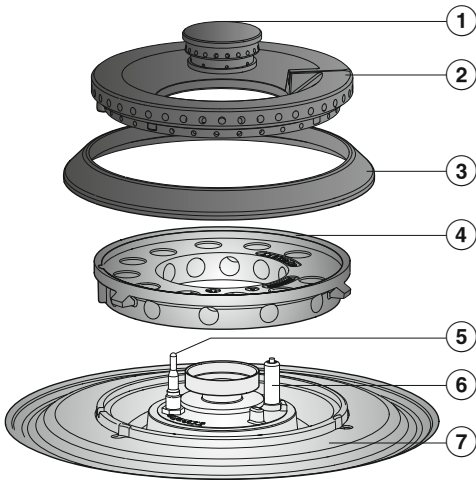
Knoppen



- ① • Brander uit
De gastoevoer is afgesloten
- ② 🔥 Grootste vlam
De buitenste en binnenste brander branden op de hoogste stand
- ③ 🔥 Grote vlam
De buitenste brander brandt op de laagste stand, de binnenste brander op de hoogste stand
- ④ 🔥 Ontsteking hoge stand
De buitenste brander wordt ontstoken bij het regelen van een lage naar een hoge stand
- ⑤ 🔥 Kleine vlam
De buitenste brander is uit, de binnenste brander brandt op de hoogste stand
- ⑥ 🔥 Kleinste vlam
De buitenste brander is uit, de binnenste brander brandt op de laagste stand

Overzicht

Brander

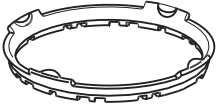


- ① Branderdop binnen
- ② Branderdop buiten
- ③ Branderring
- ④ Branderkop
- ⑤ Thermo-element
- ⑥ Ontstekingselektrode
- ⑦ Brandervoet

Bijgeleverde accessoires

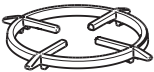
U kunt de bijgeleverde accessoires (en andere accessoires) desgewenst ook nabestellen (zie “Bij te bestellen accessoires”).

Wokring



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

Combi-ring



Gebruik de bijgeleverde combi-ring als u kleinere pannen wilt gebruiken dan aangegeven in de tabel van het hoofdstuk “De juiste pannen”.

Eerste ingebruikneming

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

ProLine-element voor het eerst reinigen

- Reinig de afneembare delen van de brander(s) met een sponsdoekje, afwasmiddel en warm water. Droog de delen daarna weer af en zet de brander(s) vervolgens weer in elkaar (zie het hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”).
- Veeg het roestvrijstalen lekblad met een vochtige doek af en maak het vervolgens weer droog.

ProLine-element voor het eerst in gebruik nemen

De metalen onderdelen worden met een onderhoudsmiddel beschermd. Als het ProLine-element voor het eerst in gebruik wordt genomen, kunnen daardoor geurtjes en eventueel dampen ontstaan.

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

De juiste pannen

Minimale diameter panbodem [cm]	
Pannen/potten	15

Maximale diameter bovenkant pan [cm]	
Pannen/potten	28
Wokpan	40

- Houdt u aan de afmetingen in de tabel. Wanneer u erg grote pannen gebruikt, kan het gebeuren dat de vlammen zich uitbreiden en schade aan het werkblad of andere toestellen veroorzaken. Het gebruik is efficiënter bij pannen met de juiste afmetingen. Pannen waarvan de diameter kleiner is dan de pannendrager en pannen die niet stevig op de pannendrager staan (zonder te wiebelen), vormen een gevaar en mogen dan ook niet worden gebruikt.
- Let erop dat de bodem van de wokpan niet in aanraking komt met de brander. Er moet een afstand van minimaal 1 cm zijn tussen de brander en de panbodem.
- Houd er rekening mee dat pannenfabrikanten vaak de diameter van de bovenkant van de pannen vermelden. In dit geval is de diameter van de bodem echter van belang.
- Voor gas zijn geen speciale pannen nodig. Het materiaal moet alleen hittebestendig zijn.

- Gebruik bij voorkeur pannen met een dikke bodem, omdat de warmteverdeling dan beter is. Bij pannen met een dunne bodem bestaat het gevaar de voedingsmiddelen gemakkelijk oververhit raken. Roer de gerechten dan ook regelmatig om.
- Zet de pannen altijd op de bijgeleverde pannendrager. De pannen mogen niet rechtstreeks op de brander worden gezet.
- Plaats pannen zodanig op de pannendrager dat deze niet kunnen kantelen. Minimale bewegingen kunnen echter nooit helemaal worden uitgesloten.

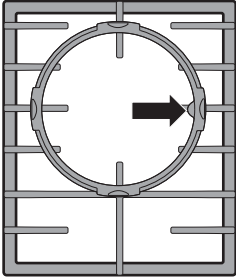


- Gebruik geen pannen of schalen met een rand langs de bodem.

De juiste pannen

Wokring

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



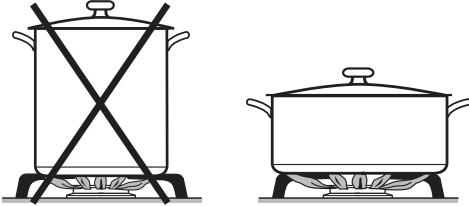
- Plaats de wokring zo op de pannen-drager dat de ring stabiel ligt en niet kan verschuiven (zie afbeelding).

Combi-ring

Gebruik de combi-ring als u pannen wilt gebruiken met een bodem die kleiner is dan in de tabel staat aangegeven.

Tips om energie te besparen

- Bereid gerechten zoveel mogelijk alleen in gesloten potten of pannen. Zo wordt voorkomen dat er onnodig warmte verloren gaat.



- Gebruik liever brede, lage pannen dan smalle, hoge pannen. De inhoud wordt dan beter verhit.
- Gebruik zo weinig mogelijk water.
- Schakel na het aankoken of aanbraden op tijd terug naar een lagere stand.
- Gebruik een snelkookpan om de bereidingstijd te verkorten.

Bediening

Vonkontsteking

De wok heeft een snel reagerende vonkontsteking met de volgende kenmerken:

- U ontsteekt de brander zonder dat u de knop ingedrukt hoeft te houden.
- De brander wordt automatisch opnieuw ontstoken.

Mocht de vlam doven (bijvoorbeeld door tocht), dan wordt de brander automatisch weer ontstoken. Als dit niet lukt, dan wordt de gastoevoer automatisch afgesloten (zie het hoofdstuk “Veiligheidsfuncties”, paragraaf “Vlambeveiliging”).

De brander wordt bij een stroomstoring niet automatisch opnieuw ontstoken.

Inschakelen



Brandgevaar door oververhitte voedingsmiddelen.

Onbeheerde voedingsmiddelen kunnen oververhit raken en ontbranden. Houd de wok in de gaten tijdens het gebruik.

- Druk de knop iets in en draai deze naar links op het grootste vlamsymbool.
- Druk de knop stevig in om de gastoevoer te openen.

De ontstekings elektrode “klikt” en steekt het gas aan.

- Is de brander niet aangestoken, draai dan de knop op • brander uit. Verlucht de ruimte of wacht minstens 1 minuut voordat u de brander opnieuw ontsteekt.
- Mocht de brander ook na een tweede poging niet aangaan, zet de knop dan op • brander uit en raadpleeg het hoofdstuk “Nuttige tips”.

Het is mogelijk dat de vonkontsteking bij het inschakelen even opnieuw reageert (1–2 klikken), bijvoorbeeld bij tocht.

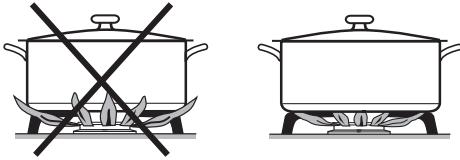
Inschakelen bij een stroomstoring

Wanneer de stroom uitvalt, kunt u de gasbrander met een lucifer aansteken.

- Druk de bedieningsknop in en draai deze naar links op het grootste vlamsymbool.
- Houd de bedieningsknop ingedrukt en steek het gas met een lucifer aan.
- Houd de bedieningsknop nog ca. 5–10 seconden ingedrukt en laat deze dan los.

Vlam instellen

Omdat de vlam aan de buitenkant heeter is dan in de kern, moeten de punten van de vlam onder de onderkant van de pot of pan blijven. De hitte wordt anders aan de lucht afgegeven. Bovendien kunnen de pangrepen beschadigd raken en neemt de kans op verbrandingen toe.



De bedieningsknop heeft tussen de hoge en de lage stand een blokkering (op de stand “6 uur”). Druk op de bedieningsknop om deze blokkering te passeren.

- Stel de brander zo in dat de vlammen niet onder de pan vandaan komen.
- Om van de hoge naar de lage stand te wisselen, draait u de bedieningsknop naar links tot aan de blokkering. Druk de knop in, draai door de blokkering heen en laat de knop los. U kunt nu de gewenste stand instellen.
- Om van de lage naar de hoge stand te wisselen, draait u de bedieningsknop naar rechts tot aan de blokkering. Druk de knop in, draai door de blokkering heen en laat de knop los. U kunt nu de gewenste stand instellen.

Uitschakelen


- Draai de knop naar rechts op • brander uit.

De gastoevoer wordt afgesloten en de vlam gaat uit.

Controlelampje/restwarmte-indicatie

Het controlelampje gaat branden als u de brander ontsteekt. Na enige tijd licht ook de restwarmte-indicatie op. Als de brander wordt uitgeschakeld, gaat het controlelampje uit. De restwarmte-indicatie brandt zo lang als er restwarmte aanwezig is.

Als de restwarmte-indicatie knippert, is er sprake van een fout (zie het hoofdstuk “Nuttige tips”).

 Verbrandingsgevaar door hete oppervlakken.

Na het koken zijn de pannendrager, de brander en de wok heet.


Raak de pannendrager, de brander en de wok niet aan als de restwarmte-indicatie nog brandt.

Beveiligingen

Vlambeveiliging


Uw wok is voorzien van een thermo-elektrische vlambeveiliging. Dit houdt in dat de gastoevoer wordt afgesloten als de vlam dooft, bijvoorbeeld omdat een gerecht overkookt of omdat de vlam uitwaait. Als het vervolgens niet lukt om de vlam weer aan te steken, wordt de gastoevoer afgesloten. Zo wordt voorkomen dat er gas vrijkomt. Als u de knop op • brander uit zet, is de brander weer klaar voor gebruik.

De vlambeveiliging functioneert los van de stroomvoorziening. Dit betekent dat de beveiliging ook werkt als u de wok tijdens een stroomstoring gebruikt.

 Verbrandingsgevaar door hete oppervlakken.

Na afloop van het kookproces zijn het oppervlak van de wok, de pannendragers en de branders heet.

Laat de oppervlakken afkoelen, voordat u de wok reinigt.

 Schade door indringend vocht.

De stoom van een stoomreiniger kan terechtkomen op onderdelen die onder spanning staan en een kortsluiting veroorzaken.

Gebruik nooit een stoomreiniger om de wok te reinigen.

Alle oppervlakken kunnen verkleuren of veranderen wanneer u ongeschikte reinigingsmiddelen gebruikt. De oppervlakken zijn krasgevoelig. Verwijder resten van reinigingsmiddelen onmiddellijk.

Gebruik geen schuurmiddelen of reinigingsmiddelen die krassen kunnen maken.

Door overgekookte voedingsmiddelen kunnen er op de branders verkleuringen ontstaan.

Verwijder verontreinigingen en zout- en suikerspatten daarom meteen.

Als u de bedieningsknop indrukt, genereert de ontstekingselektrode een vonk. Druk de bedieningsknop niet in als u de wok of de brander rond de ontstekingselektrode reinigt of aanraakt.

Ongeschikte reinigingsmiddelen

Om beschadigingen aan de oppervlakken te voorkomen, mogen de volgende middelen niet worden gebruikt om te reinigen:


- soda-, alkali-, ammoniak-, zuur- of chloridehoudende reinigingsmiddelen
- kalkoplossende reinigingsmiddelen
- vlek- en roestverwijderaars;
- schurende reinigingsmiddelen zoals schuurpoeder, schuurmiddelen, schuursponsjes
- oplosmiddelhoudende reinigingsmiddelen
- Reinigingsmiddelen voor vaatwassers
- grill- en ovensprays;
- glasreinigers;
- schurende harde borstels en sponsjes (zoals pannensponsjes) of gebruikte sponsjes die nog resten schuurmiddel bevatten;
- vlekensponsjes;

Reiniging en onderhoud

Laat het ProLine-element afkoelen, voordat u het reinigt.

- Reinig het ProLine-element en de accessoire's na elk gebruik.
- Veeg het ProLine-element na het reinigen met een vochtige doek weer droog om kalkresten te voorkomen.

Roestvrijstalen kom reinigen

 Schade door scherpe voorwerpen.


De afdichtingstape tussen de kookplaat en het werkblad kan worden beschadigd.

Gebruik voor het reinigen geen scherpe voorwerpen.

 Schade door verontreinigingen.

De opdruk kan beschadigd raken als verontreinigingen (zoals gerechten en vloeistoffen die zout bevatten, en olijsfolie) langere tijd inwerken.

Verwijder dergelijke verontreinigingen daarom meteen.

 Schade door verkeerde reiniging.

Reinigingsmiddelen voor roestvrij staal kunnen de opdruk beschadigen.

Gebruik in de buurt van de opdruk geen reinigingsmiddel voor roestvrij staal.

- Reinig de roestvrijstalen kom met een sponsdoekje, wat afwasmiddel en warm water. Laat vastzittend vuil eerst inweken. Indien nodig, kunt u de ruwe kant van een schoonmaak-sponsje gebruiken.
- Droog de roestvrijstalen kom met een schone, zachte doek af.

Knop reinigen

- Reinig de bedieningsknoppen met een sponsdoekje, wat afwasmiddel en warm water. Laat vastzittend vuil eerst inweken.
- Maak de bedieningsknoppen met een proper doekje droog.

Pannendragers reinigen

- Verwijder de pannendragers.
- Reinig de pannendragers in de vaatwasser of met een sponsdoekje, wat afwasmiddel en warm water. Laat vastzittend vuil eerst inweken.
- Droog de pannendragers goed af met een proper doekje.

Wokring/combi-ring reinigen

- Reinig de wokring en de combi-ring in de vaatwasser of met een sponsdoekje, wat afwasmiddel en warm water. Laat vastzittend vuil eerst inweken.
- Droog de wokring en de combi-ring goed af met een proper doekje.


Reiniging en onderhoud

Brander reinigen

Reinig de onderdelen van de brander niet in de vaatwasser.

Het oppervlak van de branderdop wordt mettertijd iets matter. Dit is normaal en heeft verder geen gevolgen voor het gebruik van de kookplaat.

- Verwijder alle losse delen van de brander en reinig deze uitsluitend met de hand met een sponsdoekje, afwasmiddel en warm water.
- Reinig alle vlamopeningen, zodat deze vrij zijn van verontreinigingen.

 Explosiegevaar.

Door verstopte vlamopeningen kan zich onverbrand gas ophopen in de onderkast en ontploffen. Dit kan het toestel beschadigen en letsel veroorzaken.

Zorg ervoor dat de vlamopeningen altijd vrij zijn van verontreinigingen.

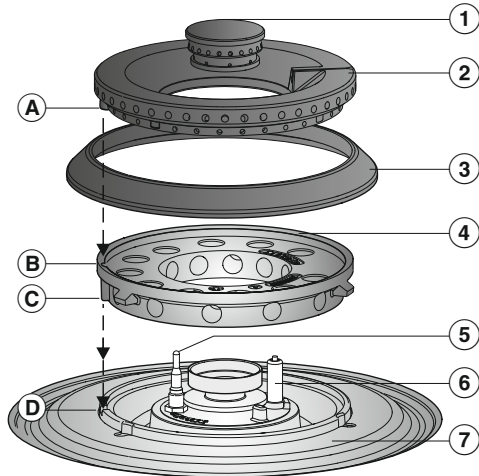
- Veeg de onderdelen van de brander die u er niet af kunt nemen met een vochtige doek af.
- Veeg de ontstekingselektrode en het thermo-element voorzichtig af met een goed uitgewrongen vochtige doek.

De elektrode mag niet nat worden, anders wordt er geen vonk afgegeven.

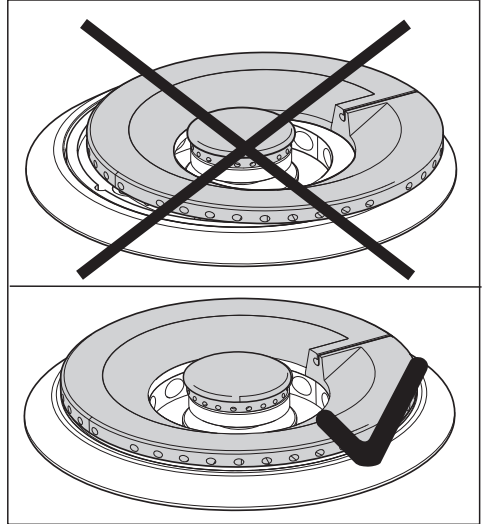
- Wrijf alles tot slot nog eens droog met een schone doek. Zorg dat ook de vlamopeningen goed droog zijn.

Het oppervlak van de branderdop wordt mettertijd iets matter. Dit is normaal en heeft verder geen gevolgen voor het gebruik van de kookplaat.

Brander in elkaar zetten



- Plaats de branderkop ④ zodanig op de brandervoet ⑦ dat het thermoelement ⑤ en de ontstekings elektrode ⑥ door de gaten van de branderkop heen steken.
De nokjes A van de branderdop moeten in de uitsparing B van de branderkop vallen. De nokjes C van de branderkop moeten in de uitsparing D van de branderonderdelen vallen.
- Plaats de branderring ③.
- Plaats de branderdoppen ① en ②.



⚠ Een goede werking is niet gegarandeerd wanneer de branders verkeerd in elkaar gezet zijn. Dit kan beschadiging aan het toestel en letsel veroorzaken.

Zorg ervoor dat de onderdelen van de brander in de juiste volgorde geplaatst worden.

Reiniging en onderhoud

Brandgedrag controleren

- Controleer of alle branders correct functioneren:
 - Op de laagste stand mag de vlam niet doven, ook niet wanneer u de knop snel van de grote naar de kleine vlam draait.
 - Op de hoogste stand moet de vlam een duidelijk zichtbare kern hebben.

De meeste storingen en defecten, die bij het dagelijks gebruik kunnen optreden, kunt u zelf verhelpen. U bespaart daarmee niet alleen tijd, maar ook kosten, omdat u Miele niet hoeft in te schakelen.

De volgende tabellen helpen u de oorzaken van een probleem te achterhalen en te verhelpen.

Probleem	Oorzaak en oplossing
Bij de eerste ingebruikneming of nadat het toestel lange tijd niet is gebruikt, ontsteekt de brander niet.	Er bevindt zich mogelijk lucht in de gasleiding. <ul style="list-style-type: none"> ■ Herhaal de ontstekingsprocedure eventueel meermaals.
De brander ontsteekt niet, ook niet na meerdere pogingen.	Er is een technische storing opgetreden. <ul style="list-style-type: none"> ■ Draai alle knoppen naar rechts op • brander uit en maak de kookplaat enkele seconden spanningsvrij.
	De brander is niet goed in elkaar gezet. <ul style="list-style-type: none"> ■ Zet de brander goed in elkaar.
	De gaskraan is niet geopend. <ul style="list-style-type: none"> ■ Open de gaskraan.
	De brander is nat en/of verontreinigd. <ul style="list-style-type: none"> ■ Reinig en droog de brander.
	De gleuven in de brander zijn verstopt en/of nat. <ul style="list-style-type: none"> ■ Reinig en droog de gleuven.
De gasvlam gaat na het ontsteken weer uit.	De vlammen raken het thermo-element niet. Het element wordt niet heet genoeg; de branderonderdelen zijn niet correct geplaatst. <ul style="list-style-type: none"> ■ Plaats de onderdelen correct.
	Het thermo-element is verontreinigd. <ul style="list-style-type: none"> ■ Verwijder het vuil.
De vlam is veranderd.	De branderdelen zijn niet goed geplaatst. <ul style="list-style-type: none"> ■ Plaats de onderdelen correct.
	De branderkop of de openingen in de branderdop zijn verontreinigd. <ul style="list-style-type: none"> ■ Verwijder eventueel aanwezig vuil.
De gasvlam dooft tijdens het gebruik.	De branderdelen zijn niet goed geplaatst. <ul style="list-style-type: none"> ■ Plaats de onderdelen correct.

Nuttige tips

Probleem	Oorzaak en oplossing
Het controlelampje/de restwarmte-indicatie van een brander knippert.	De stroom is uitgevallen. ■ Draai alle knoppen naar rechts op • brander uit. Als de stroomvoorziening weer in orde is, kunt u de kookplaat weer gewoon bedienen.
De elektrische vonk-ontsteking van de brander werkt niet.	De zekering van de huisinstallatie is doorgeslagen. ■ Neem zo nodig contact op met een elektricien of met Miele Service.
	Er bevinden zich voedingsresten tussen de ontstekings elektrode en de branderdop. Het thermo-element is verontreinigd. ■ Verwijder de verontreinigingen (zie het hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”).

Bij te bestellen accessoires

Speciaal voor uw toestellen levert Miele een uitgebreid assortiment aan toebehoren, alsook reinigings- en onderhoudsmiddelen.

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

De producten zijn ook verkrijgbaar bij Miele (zie einde van deze gebruiksaanwijzing) en bij uw Miele-handelaar.

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 strepen, vlekken en vingerafdrukken. Voorkomt dat het oppervlak snel weer vuil wordt.

Microvezeldoekje

Voor het verwijderen van vingerafdrukken en lichte verontreinigingen.

Klantendienst

Contact bij storingen

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

De klantendienst van Miele kunt u online boeken op www.miele.com/service.

De contactgegevens van de klantendienst van Miele vindt u achteraan in dit document.

De klantendienst van Miele heeft de typeaanduiding en het fabricagenummer nodig (Fabr./SN/nr.). Beide gegevens vindt u op het typeplaatje.

Typeplaatje:

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



Garantie

De garantietermijn voor dit toestel bedraagt 2 jaar.

Voor meer informatie, zie de bijgevoegde garantievoorwaarden.

Veiligheidsinstructies voor het inbouwen



Schade door ondeskundige inbouw.

Het ProLine-element kan beschadigd raken door ondeskundige inbouw.

Laat het ProLine-element uitsluitend inbouwen door een gekwalificeerde vakman.



Schade door vallende voorwerpen.

Bij de montage van bovenkastjes of een dampkap kan het ProLine-element beschadigd raken.

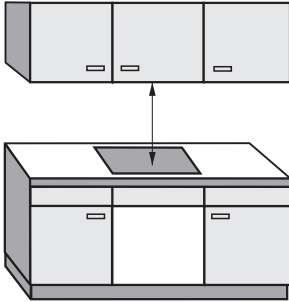
Plaats het ProLine-element pas na montage van de bovenkastjes en de dampkap.

- ▶ Houdt u bij de opstellocatie van het ProLine-element aan alle geldende voorschriften en richtlijnen van het betreffende land. (Voor België: DVGW-TRGI 2008 en NBN-normen)
- ▶ De lijsten en randen van het werkblad moeten met een hittebestendige lijm (100°C) zijn bevestigd, zodat ze niet loskomen of vervormen. Ook de wandafdichtstrip moet hittebestendig zijn.
- ▶ Vanwege het eventuele overslaan van de vlammen mag een gas-kookplaat/wokbrander niet meteen naast een friteuse worden ingebouwd. Houd tussen de genoemde toestellen een afstand aan van ten minste 288 mm.
- ▶ Het ProLine-element mag niet boven koelapparatuur, vaatwassers, wasmachines en droogkasten worden ingebouwd.
- ▶ De gaslang en de aansluitkabel mogen na de inbouw van het ProLine-element niet met hete onderdelen in aanraking komen.
- ▶ De aansluitkabel voor de elektriciteit en een flexibele gaskabel mogen na de inbouw van het ProLine-element niet in aanraking komen met de beweegbare delen van de keukenelementen (zoals een lade) en mogen ook niet worden blootgesteld aan mechanische belastingen.
- ▶ Neem de veiligheidsafstanden genoemd op de volgende pagina's in acht.

Installatie

Veiligheidsafstanden

Veiligheidsafstand boven het ProLine-element



U dient tussen het ProLine-element en de dampkap die erboven wordt gemonteerd de veiligheidsafstand opgegeven door de fabrikant van de dampkap aan te houden. Als de specificaties van de fabrikant ontbreken of als er zich boven het ProLine-element licht ontvlambare materialen bevinden (zoals een keukenplank), dan moet de afstand minstens 760 mm bedragen.

Als er onder een dampkap verschillende ProLine-elementen zijn ingebouwd waarvoor verschillende veiligheidsafstanden worden genoemd, kies dan altijd de grootste veiligheidsafstand.

Veiligheidsafstand achterkant/zijkant

Monteer het ProLine-element bij voorkeur met veel ruimte rechts en links.

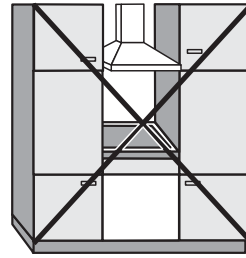
Aan de achterkant van het ProLine-element moet ten opzichte van een hoge kastwand of muur de hierna aangegeven minimale afstand ① worden aangehouden.

Als zich aan één kant van het ProLine-element (rechts of links) een hoge kast of wand bevindt, moet de hierna aangegeven minimale afstand ②, ③ worden aangehouden. Voor de tegenoverliggende kant geldt een minimale afstand van 300 mm.

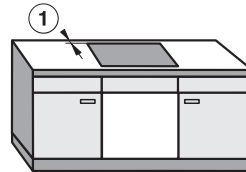
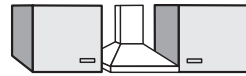
① Minimumafstand **achteraan** van de werkbladuitsparing tot de achterkant van het werkblad:
50 mm

② Minimumafstand **rechts** van de werkbladuitsparing tot een nevenstaand meubelstuk (bijv. hoge kast) of een wand:
250 mm.

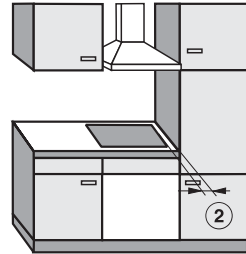
③ Minimumafstand **links** van de werkbladuitsparing tot een nevenstaand meubelstuk (bijv. hoge kast) of een wand:
250 mm.



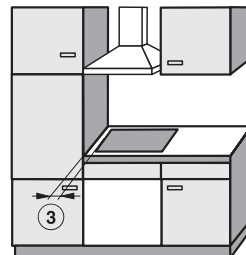
Niet toegestaan



Aan te bevelen



Niet aan te bevelen



Niet aan te bevelen

Installatie

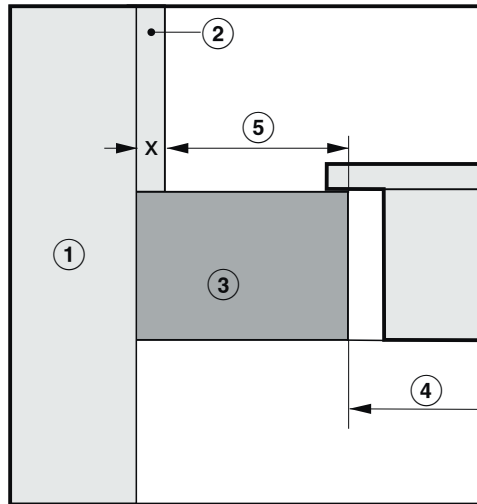
Veiligheidsafstand bij een beklede nis

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 hoge temperaturen kunnen materialen beschadigd raken.

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

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

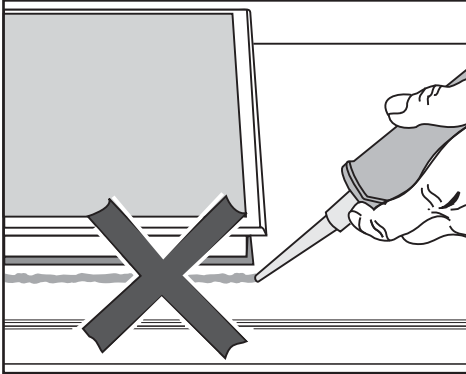
Voorbeeld: als de nisbekleding 15 mm dik is, moet de minimale afstand $50 \text{ mm} - 15 \text{ mm} = 35 \text{ mm}$ zijn.



- 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
niet-brandbare materialen $50 \text{ mm} - \text{maat } x$

Aanwijzingen voor het inbouwen

Afdichting tussen ProLine-element en werkblad

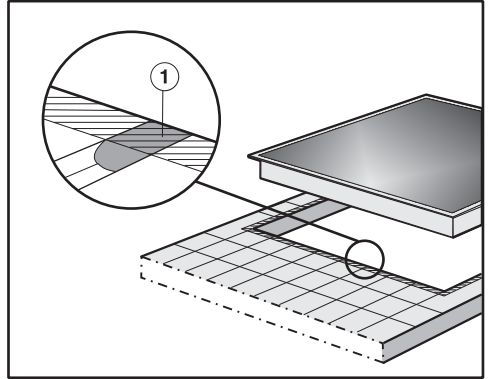


⚠ Schade door incorrecte inbouw. Als u afdicht met een voegenkit, kunnen het ProLine-element en het werkblad beschadigd raken als het element moet worden verwijderd. Gebruik daarom geen voegenkit tussen het ProLine-element en het werkblad. De dichting onder de rand van het toestel is toereikend als afdichting tussen toestel en werkblad.

Afdichtingstape

Als het ProLine-element voor onderhoud wordt gedemonteerd, kan de afdichtingstape onder de rand van het ProLine-element beschadigd raken. Vervang de afdichtingstape steeds voordat de kookplaat weer wordt ingebouwd.

Werkblad met tegels



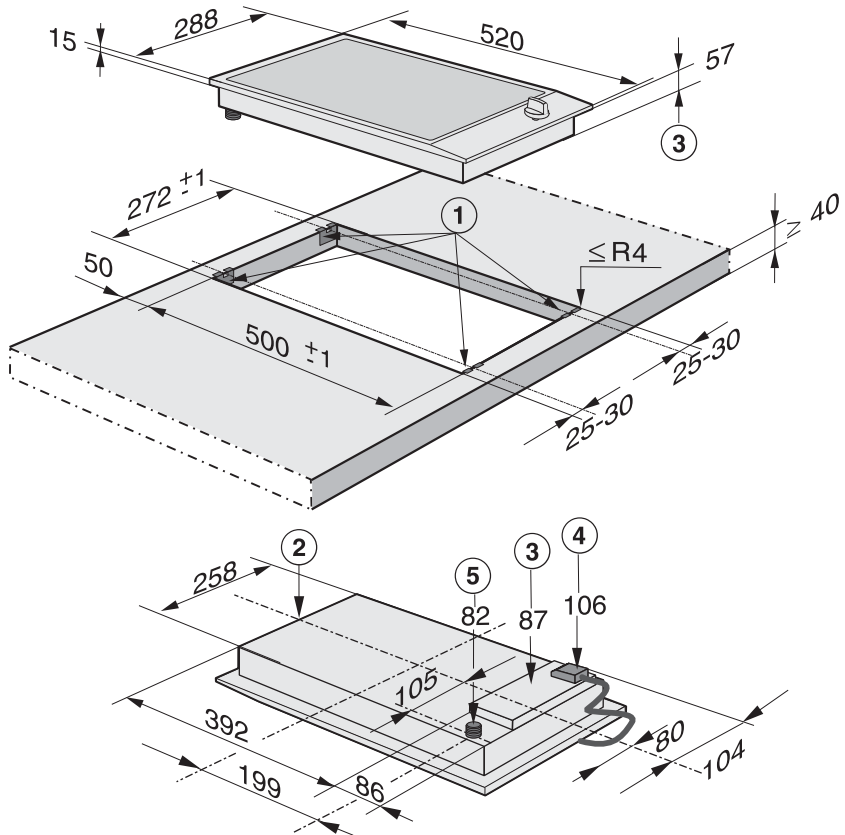
De voegen ① en het gearceerde gedeelte onder de rand van het ProLine-element moeten glad en vlak zijn, zodat het ProLine-element gelijkmatig aansluit en de afdichting onder de rand van de bovenkant van het toestel de afdichting met het werkblad waarborgt.

Installatie

Inbouwmaten

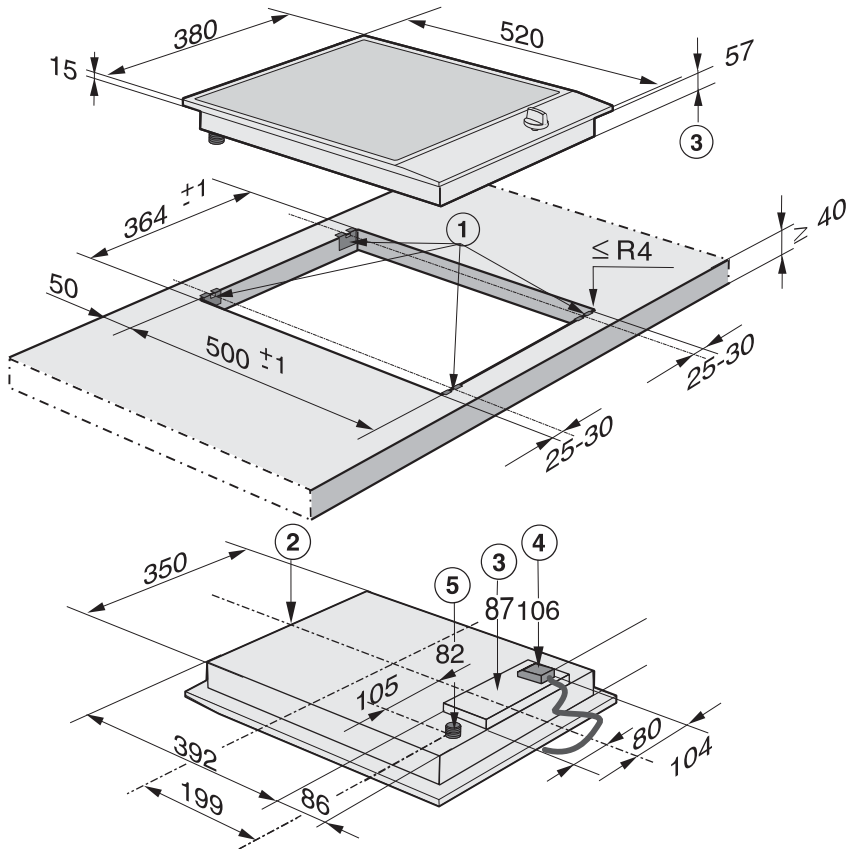
Alle maten zijn in mm aangegeven.

CS 1011-1



- ① Klemveren
- ② vooraan
- ③ Hoogte toestel
- ④ Inbouwhoogte aansluitkast met aansluitkabel
Aansluitkabel L = 2.000 mm
- ⑤ Inbouwhoogte gasaansluiting R 1/2" ISO 7-1 (DIN EN 10226)

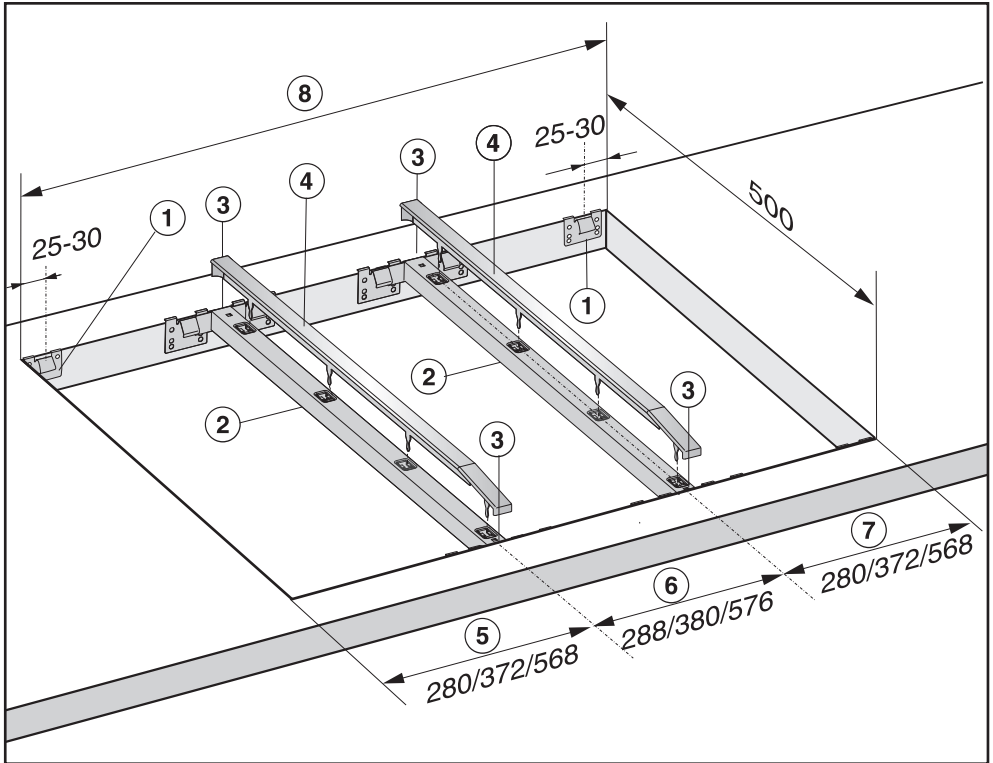
CS 1021-1



- ① Klemveren
- ② vooraan
- ③ Hoogte toestel
- ④ Inbouwhoogte aansluitkast met aansluitkabel
Aansluitkabel L = 2.000 mm
- ⑤ Inbouwhoogte gasaansluiting R ½" ISO 7-1 (DIN EN 10226)

Installatie

Uitsparing werkblad voor meerdere ProLine-elementen



Voorbeeld: 3 ProLine-elementen

- ① Klemveren
- ② Verbindingsstrips
- ③ Ruimte tussen verbindingsstrip en werkblad
- ④ Afdekking
- ⑤ Breedte ProLine-element min 8 mm
- ⑥ Breedte ProLine-element
- ⑦ Breedte ProLine-element min 8 mm
- ⑧ Uitsparing werkblad

Werkbladuitsparing berekenen

De randen van de ProLine-elementen liggen rechts- en linksbuiten telkens 8 mm op het werkblad.

- Tel de breedtes van de ProLine-elementen op en trek van de som 16 mm af.

Voorbeeld:

$$288 \text{ mm} + 288 \text{ mm} + 380 \text{ mm} = 956 \text{ mm} - 16 \text{ mm} = 940 \text{ mm}$$

Afhankelijk van het type zijn de ProLine-elementen 288 mm, 380 mm of 576 mm breed (zie hoofdstuk “Installatie”, paragraaf “Inbouwmaten”).

Verbindingsstrips

Bij inbouw van meerdere ProLine-elementen moet tussen de afzonderlijke ProLine-elementen telkens een verbindingsstrip worden geplaatst. De positie van elke verbindingsstrip is afhankelijk van de breedte van het ProLine-element.

Installatie

Inbouwen

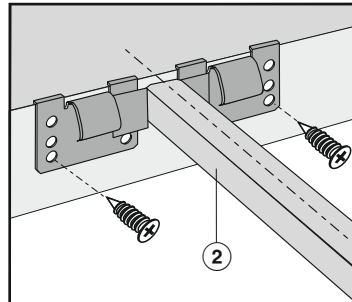
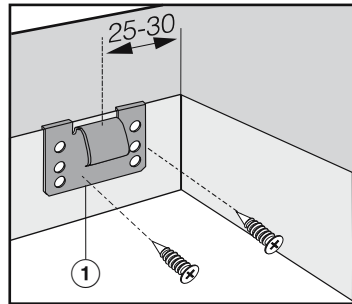
Vorbereiding werkblad

- Maak de werkbladuitsparing volgens de afbeelding in het hoofdstuk “Inbouwmaten” of volgens de berekening (zie het hoofdstuk “Installatie”, paragraaf “Inbouw van meerdere Pro-Line-elementen”). Neem de veiligheidsafstanden in acht (zie hoofdstuk “Installatie”, paragraaf “Veiligheidsafstanden”).
- De snijvlakken van **houten werkbladen** moeten met speciale lak, siliconenkit of giethars worden afgewerkt om te voorkomen dat het werkblad door vocht wordt aangetast. Het dichtingsmateriaal moet temperatuurbestendig zijn.

Deze producten mogen niet op het oppervlak van het werkblad terecht komen.

De afdichtband zorgt ervoor dat de kookplaat stevig in de uitsparing ligt en niet verschuift. De ruimte tussen randlijst en werkblad wordt na verloop van tijd kleiner.

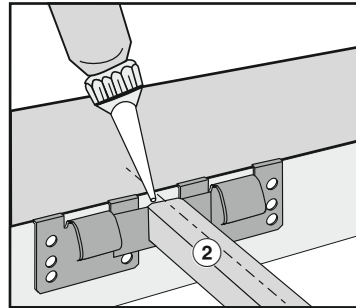
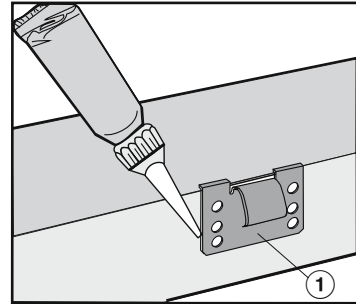
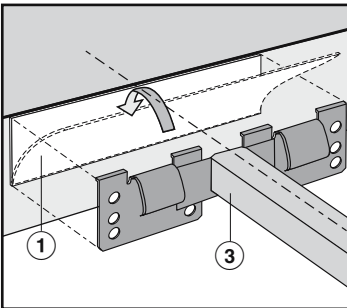
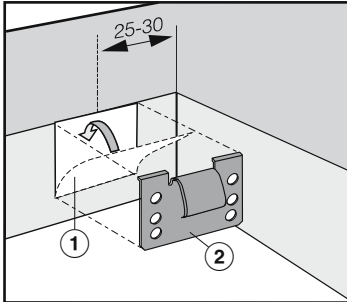
Klemveren en verbindingstrips bevestigen – werkblad van hout



- Plaats de klemveren ① of de verbindingstrips ② op de in de afbeeldingen aangegeven posities op de bovenste rand van de uitsparing.
- Bevestig de klemveren ① of de verbindingstrips ② met de bijgeleverde houtschroeven 3,5 x 25 mm.

Klemveren en verbindingstrips bevestigen – werkblad van natuursteen

Voor het bevestigen van de klemveren of de verbindingstrips moet u sterk dubbelzijdig plakband gebruiken (niet bijgeleverd).



- Plak het plakband ① op de in de afbeelding van de kookplaat aangegeven positie aan de bovenrand van de uitsparing.
- Leg de klemveren ② of de verbindingstrips ③ op de bovenrand van de uitsparing en druk alles goed aan.

- Breng langs de zijranden en de onderkant van de klemveren ① of de verbindingstrips ② siliconenkit aan.
- Vul hierna de ruimte ⑤ tussen de verbindingstrips ② en het werkblad met siliconenkit.

Installatie

ProLine-element plaatsen

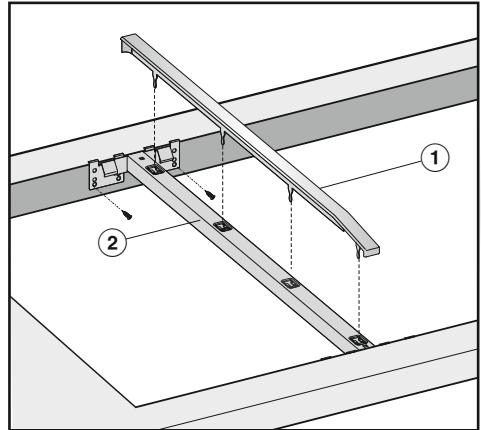
- Geleid de aansluitkabel door de uitsparing in het werkblad omlaag.
- Leg het ProLine-element in de uitsparing van het werkblad (eerst de voorkant van het toestel).
- Druk het ProLine-element met beide handen aan de rand gelijkmatig omlaag totdat het duidelijk vastklikt. Zorg ervoor dat de afdichting op het werkblad rust, zodat de afdichting met het werkblad gewaarborgd is.

Dicht het ProLine-element in geen geval extra af met voegenkit (zoals siliconenkit).

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

Plaatsen van meerdere ProLine-elementen

- Schuif het ingebouwde ProLine-element opzij, totdat u de gaten in de verbindingsstrip kunt zien.



- Klik de afdekking ① in de daarvoor bestemde gaten van de verbindingsstrip ② vast.
- Leg het volgende ProLine-element in de uitsparing van het werkblad (eerst de voorkant van het toestel).
- Ga verder te werk zoals hiervoor beschreven.

ProLine-element aansluiten

- Sluit het ProLine-element/de ProLine-elementen op het elektriciteitsnet en de gasvoorziening aan (zie hoofdstuk “Installatie”, paragrafen “Elektrische aansluiting” en “Gasaansluiting”).

Functie controleren


- Controleer na het inbouwen of alle branders correct functioneren:
 - Op de laagste stand mag de vlam niet doven, ook niet wanneer u de knop snel van de grote naar de kleine vlam draait.
 - Op de hoogste stand moet de vlam een duidelijk zichtbare kern hebben.

ProLine-element eruit tillen

- Als het ProLine-element van onder af toegankelijk is, kunt u het vanaf die kant uit het werkblad drukken. Druk de achterkant er het eerst uit.
- Als het ProLine-element niet van onder af toegankelijk is, pak het dan met beide handen aan de achterkant vast, trek het naar voren en haal het vervolgens naar boven toe uit de uitsparing.

Installatie

Gasaansluiting

 Explosiegevaar door onjuiste gasaansluiting.

Als het gas niet op de juiste manier wordt aangesloten, kan er gas wegstromen.

Laat het gas alleen aansluiten door een door het verantwoordelijke gasbedrijf erkende installateur. Deze is verantwoordelijk voor het probleemloos functioneren op de opstellocatie.

 Explosiegevaar door onjuiste aanpassing.

Als de aanpassing aan een andere gassoort niet op de juiste manier wordt uitgevoerd, kan er gas wegstromen.

Laat het aanpassen aan een andere gassoort alleen uitvoeren door een erkende installateur van het verantwoordelijke gasbedrijf. Deze is verantwoordelijk voor het probleemloos functioneren op de opstellocatie.

Let erop dat de gasaansluiting zodanig is geplaatst dat het toestel binnen of buiten het keukenmeubel kan worden aangesloten. De gaskraan moet zichtbaar en toegankelijk zijn, eventueel na het openen van een deur van het keukenmeubel.

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

De kookplaat wordt niet op een rookgasafvoer aangesloten.

Let bij de plaatsing en aansluiting op de geldende installatievoorschriften. Zorg met name voor voldoende ventilatie.

Let erop dat de gasaansluiting voldoet aan de geldende voorschriften en richtlijnen (Voor België: DVGW-TRGI 2008 en NBN-normen).

Houd rekening met de specifieke voorschriften van het plaatselijke gasbedrijf en bouw- en woningtoezicht.

 Schade door verwarming.

De gasaansluitingen, de gaslang en de elektriciteitskabel kunnen bij gebruik van de kookplaat door verhitting beschadigd raken.

De gaslang en de elektriciteitskabel mogen niet in aanraking komen met hete delen van de kookplaat. De gaslang en de aansluitarmaturen op de kookplaat mogen niet in aanraking komen met hete verbrandingsgasen.

 Explosiegevaar door beschadigde aansluitkabels.

Bij beschadigde flexibele aansluitkabels kan er gas wegstromen.

Breng flexibele aansluitkabels zodanig aan dat deze niet in aanraking komen met beweegbare delen van keukenelementen (zoals een schuiflade). De leidingen mogen ook niet aan mechanische belastingen worden blootgesteld.

Stel de kookplaat in op de plaatselijke gassituatie. Controleer de gasaansluiting op lekkage.

Het toestel voldoet aan klasse 3 en is geschikt voor aardgas en vloeibaar gas.

Categorie overeenkomstig EN 30

België

II2E+3+ 20/25, 28–30/37 mbar

Afhankelijk van de landspecifieke uitvoering is het toestel ingesteld op aardgas of vloeibaar gas (zie de sticker op het toestel).

Voor aanpassing aan een andere gassoort zijn afhankelijk van de uitvoering per land de juiste inspuitsers bijgevoegd. Neem contact op met uw vakhandelaar of met Miele Service als de juiste set voor de installatie niet is meegeleverd. Het aanpassen aan een andere gassoort is beschreven in het hoofdstuk "Aanpassen aan een andere gassoort".

Aansluiting op de kookplaat

De gasaansluiting van de kookplaat heeft een conische $\frac{1}{2}$ "-aansluiting. Er zijn twee aansluitmogelijkheden:

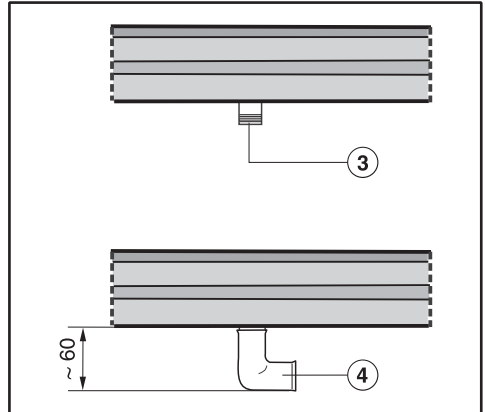
- een vaste aansluitleiding,
- een flexibele aansluitleiding conform DIN 3383 deel 1, maximale lengte 2.000 mm.

⚠ Explosiegevaar door wegstromend gas.

Ongeschikte afdichtmiddelen waarborgen de vereiste dichtheid van de aansluiting niet.

Gebruik alleen geschikte afdichtmiddelen.

Gebruik van een 90°-bocht



③ Gasaansluiting R $\frac{1}{2}$ " - ISO 7-1 (DIN EN 10226)

④ 90°-bocht

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

Installatie

Brandervermogen

Nominale belasting

Gassoort	Hoogste stand		Laagste stand
	KW	g/h	kW
Aardgas H	6,0	–	0,26
Vloeibaar gas	5,4	394	0,26

Elektrische aansluiting

Het ProLine-element is standaard voorzien van een aansluitkabel met stekker voor aansluiting op een stopcontact met aarding.

Plaats het ProLine-element zodanig dat het stopcontact goed bereikbaar is. Als het stopcontact niet vrij toegankelijk is, zorg er dan voor dat er voor elke pool een werkschakelaar aanwezig is.




Brandgevaar door oververhitting.

Het gebruik van het ProLine-element via verdeelstekkers en verlengsnoeren kan tot overbelasting van de kabels leiden.

Gebruik om veiligheidsredenen geen verdeelstekkers en verlengsnoeren.

De elektrische installatie moet conform VDE 0100 zijn uitgevoerd.

Om veiligheidsredenen raden we aan een verliesstroomschakelaar (RCD) van het type  te gebruiken in de huisinstallatie waarin u het ProLine-element installeert.

Een beschadigde aansluitkabel mag alleen door een speciale aansluitkabel van hetzelfde type worden vervangen (verkrijgbaar bij Miele). Om veiligheidsredenen mag de kabel alleen door een gekwalificeerde vakman of door een technicus van Miele worden vervangen.


Op het typeplaatje en in de gebruiksaanwijzing staat informatie over het nominale verbruik en de bijbehorende zekering. Vergelijk deze informatie met de gegevens van de elektrische aansluiting ter plaatse.

Raadpleeg bij twijfel een electricien.

Tijdelijke of permanente werking op een autonoom of niet-netgekoppeld stroomvoorzieningssysteem (zoals stand-alonenetten, back-upsystemen) is mogelijk. Voorwaarde voor het gebruik is dat de energievoorzieningsinstallatie voldoet aan de bepalingen van EN 50160 of een vergelijkbare standaard.

De maatregelen voorzien in de huisinstallatie en dit Miele product moeten ook in hun functie en werking gegarandeerd zijn in geïsoleerd of niet netsynchroom bedrijf of de veiligheidsmaatregelen in de installatie moeten door gelijkwaardige maatregelen vervangen worden. Zoals bijvoorbeeld beschreven in de huidige publicatie van VDE-AR-E 2510-2.

Aanpassen aan een andere gassoort

 Explosiegevaar door onjuiste aanpassing.

Als de aanpassing aan een andere gassoort niet op de juiste manier wordt uitgevoerd, kan er gas wegstromen.

Laat het aanpassen aan een andere gassoort alleen uitvoeren door een erkende installateur van het verantwoordelijke gasbedrijf. Deze is verantwoordelijk voor het probleemloos functioneren op de opstellocatie.

Tabel voor de inspuiter

De boringsdiameter van de inspuiter is in $\frac{1}{100}$ mm aangegeven.

	Ø	
	Grote inspuiter	Kleine inspuiter
Aardgas H	1,75 Nr. 34	0,88/0,42
Vloeibaar gas	1,12 Nr. 7	0,6/0,23

Inspuiter vervangen

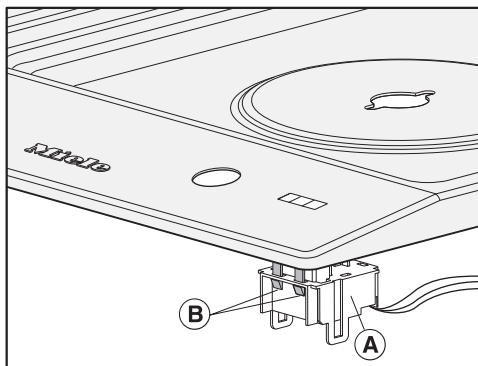
- Maak de kookplaat spanningsvrij en sluit de gastoevoer af.

Bij aanpassing aan een andere gassoort moeten de grote **en** de kleine inspuiter(s) van de brander(s) worden vervangen.

Bovenkant van het toestel verwijderen

Om de inspuiter te kunnen vervangen, moet de bovenkant van het toestel worden verwijderd.

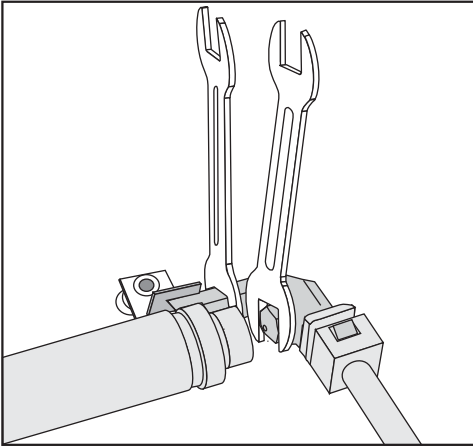
- Trek de knoppen er naar boven toe af.
- Verwijder de losse onderdelen van de branders.
- Draai de bevestigingsschroeven van de branders los.
- Verwijder de bovenkant van het toestel.



- Verwijder voorzichtig de bovenkant van het toestel. Voorkom dat u de verlichtingsunit **A** (aan de onderkant) onbedoeld lostrekt. Om de verlichtingsunit los te halen, moet u de beide haakjes **B** indrukken.

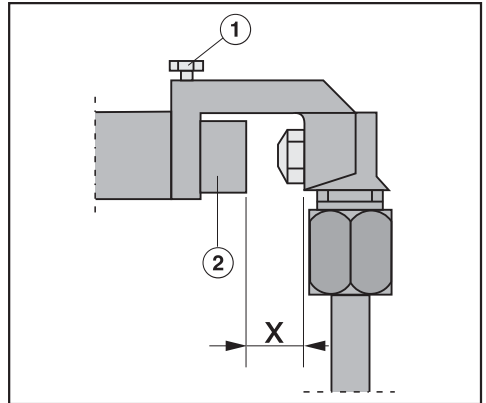
Aanpassen aan een andere gassoort

Grote inspuiter buitenste brander vervangen



- Draai de grote inspuiter met een steeksleutel 10 linksom uit de houder van de inspuiter. Houd tegelijkertijd de houder met een steeksleutel 13 tegen (zie afbeelding).
- Draai de nieuwe inspuiter erin (zie tabel inspuiter) en houd daarbij weer de houder met de steeksleutel tegen.
- Verzegel de inspuiter daarna met zeggelak om te voorkomen dat de inspuiter per ongeluk worden losgedraaid.

Afstand voor eerste lucht aanzuigen grote inspuiter buitenste brander controleren



① Stelschroef

② Luchthuls

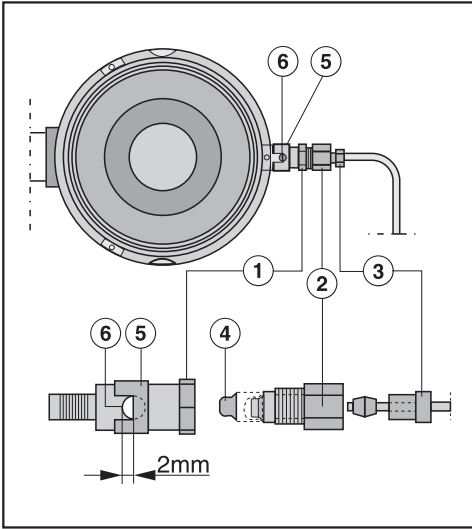
Afstand "x" **moet** bedragen:
bij aardgas: 6 mm
bij vloeibaar gas: 13 mm

Afstand x instellen

- Draai de stelschroef ① los en verschuif de luchthuls ②.
- Draai de stelschroef weer vast.

Aanpassen aan een andere gassoort

Grote inspuiter binnenste brander vervangen

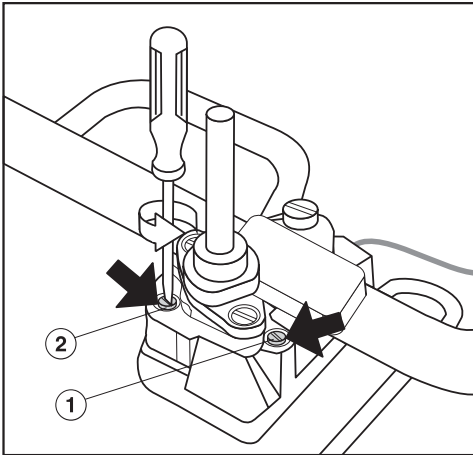


- ④ Inspuiterplaatje (grote inspuiter voor de binnenste brander)
- ⑤ Luchthuls
- ⑥ Luchtopening

- Draai de schroef ③ met een steeksleutel 8 uit het schroefdeel ②. Houd het schroefdeel met een steeksleutel 12 tegen.
- Draai het schroefdeel ② met een steeksleutel 12 uit het deel ①. Houd het met een steeksleutel 12 tegen.
- Verwijder het inspuiterplaatje ④ dat zich in deel ① bevindt en plaats het nieuwe plaatje (zie tabel inspuiters).
- Stel de beide luchtopeningen ⑥ in door de luchthuls ⑤ op de aangegeven afstand (2 mm) te schuiven.
- Draai alle delen in omgekeerde volgorde vast en controleer de delen op dichtheid.

Aanpassen aan een andere gassoort

De kleine inspueters vervangen



- ① Kleine inspuiter met kleinere diameter (bijvoorbeeld bij vloeibaar gas: 0,23)
 - ② Kleine inspuiter met grotere diameter (bijvoorbeeld bij vloeibaar gas: 0,60)
- Draai de 2 kleine inspueters in het gasarmatuur met een kleine schroevendraaier los.
 - Verwijder de inspueters met een punttang.
 - Plaats de juiste inspueters (zie tabel) en draai deze vast.
 - Verzegel de inspueters daarna met zegellak om te voorkomen dat de inspueters per ongeluk worden losgedraaid.

Functie controleren

- Controleer alle gasleidingen op dichtheid (met lekzoekspray).
- Zet de kookplaat weer in elkaar.
- Controleer of de brander(s) correct functioneren: Controleer het correcte functioneren van de brander(s):
 - Op de laagste stand mag de vlam niet doven, ook niet wanneer u de knop snel van de grote naar de kleine vlam draait.
 - Op de hoogste stand moet de vlam een duidelijk zichtbare kern hebben.
- Plak de sticker die bij de inspueters wordt geleverd over de oude sticker op het toestel waarop de gassoort staat.

Productgegevensbladen

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

Informatie over huishoudelijke gaskookplaten

volgens verordening (EU) Nr. 66/2014

MIELE	
Identificatie van het model	CS 1011-1
Aantal gasbranders	
Energie-efficiëntie per gasbrander ($EE_{\text{gasbrander}}$)	1. = 57,6
Energie-efficiëntie van de gaskookplaat, berekend per kg ($EE_{\text{gaskookplaat}}$)	57,6

Informatie over huishoudelijke gaskookplaten

volgens verordening (EU) Nr. 66/2014

MIELE	
Identificatie van het model	CS 1021-1
Aantal gasbranders	
Energie-efficiëntie per gasbrander ($EE_{\text{gasbrander}}$)	1. = 57,6
Energie-efficiëntie van de gaskookplaat, berekend per kg ($EE_{\text{gaskookplaat}}$)	57,6

nv Miele België

Z.5 Mollem 480

1730 Mollem (Asse)

Herstellingen aan huis en andere inlichtingen: 02/451.16.16

E-mail: info@miele.be

Internet: www.miele.be

Duitsland**Miele & Cie. KG**

Carl-Miele-Straße 29

33332 Gütersloh

CS 1011-1, CS 1021-1

nl-BE

M.-Nr. 11 173 460 / 02