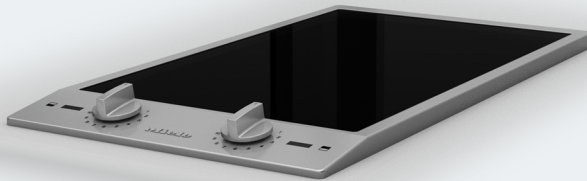


## Gebruiks- en montagehandleiding ProLine elektrische kookplaat



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.

# Inhoud

---

<b>Veiligheidsinstructies en waarschuwingen</b> .....	4
<b>Uw bijdrage aan de bescherming van het milieu</b> .....	14
<b>Overzicht</b> .....	15
Kookplaat .....	15
CS 1112.....	15
CS 1122.....	16
CS 1134.....	17
Indicatoren.....	17
Kookzones.....	18
<b>Eerste ingebruikneming</b> .....	19
ProLine-element voor het eerst reinigen .....	19
ProLine-element voor het eerst in gebruik nemen .....	19
<b>Werking</b> .....	20
<b>De juiste pannen</b> .....	21
<b>Tips om energie te besparen</b> .....	22
<b>Tabel vermogensstanden</b> .....	23
<b>Bediening</b> .....	24
Knoppen .....	24
Inschakelen .....	24
Uitschakelen.....	24
Restwarmte-indicatie .....	24
Kookzonevergroting .....	25
<b>Beveiligingen</b> .....	26
<b>Reiniging en onderhoud</b> .....	27
Roestvrijstalen randlijst/bedieningspaneel reinigen .....	28
Knop reinigen .....	28
Keramische plaat reinigen .....	29
<b>Nuttige tips</b> .....	30
<b>Bij te bestellen accessoires</b> .....	31
<b>Klantendienst</b> .....	32
Contact bij storingen .....	32
Typeplaatje: .....	32
Garantie.....	32

<b>Installatie</b> .....	33
Veiligheidsinstructies voor het inbouwen .....	33
Veiligheidsafstanden .....	34
Aanwijzingen voor het inbouwen.....	38
Inbouwmaten.....	39
CS 1112.....	39
CS 1122.....	40
CS 1134.....	41
Uitsparing werkblad voor meerdere ProLine-elementen.....	42
Inbouwen.....	44
Elektrische aansluiting CS 1112, CS 1122 .....	48
Elektrische aansluiting CS 1134.....	49
<b>Productgegevensbladen</b> .....	52

## Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

---

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

Lees de gebruiks- en montagehandleiding aandachtig door voordat u de kookplaat in gebruik neemt. 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 kookplaat.

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

Wanneer de veiligheidsrichtlijnen en waarschuwingen niet worden opgevolgd, kan Miele niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die hieruit voortvloeit.

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

## Verantwoord gebruik

- ▶ Deze kookplaat is bedoeld voor gebruik in het huishouden en in gelijkaardige omgevingen.
- ▶ Deze kookplaat 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 of psychische gesteldheid, hun onervarenheid of gebrek aan kennis van de kookplaat niet in staat zijn om deze veilig te bedienen, mogen deze alleen onder toezicht gebruiken. Deze personen mogen de kookplaat alleen zonder toezicht gebruiken als ze weten hoe ze deze veilig moeten bedienen. Ze moeten de eventuele risico's van een foutieve bediening kunnen inzien en begrijpen.

# Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

---

## Kinderen in het gezin

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

## 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 kookplaat kan uw veiligheid in gevaar brengen. Controleer de kookplaat op zichtbare schade. Gebruik nooit een beschadigde kookplaat.
- ▶ 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 kookplaat is uitsluitend gegarandeerd, als deze wordt aangesloten op een aardingssysteem dat volgens de geldende voorschriften is geïnstalleerd. Aan deze fundamentele veiligheidsvoorwaarde moet worden voldaan. Laat de elektrische installatie bij twijfel door een vakman inspecteren.
- ▶ De aansluitgegevens (frequentie en spanning) op het typeplaatje moeten beslist met de waarden van het elektriciteitsnet overeenkomen, om beschadiging van de kookplaat te voorkomen. Vergelijk deze gegevens voor de aansluiting. Raadpleeg bij twijfel een elektricien.
- ▶ Stekkerdozen of verlengsnoeren bieden niet voldoende veiligheid (brandgevaar). Gebruik deze niet voor het aansluiten van de kookplaat op het elektriciteitsnet.

## Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

---

- ▶ Gebruik de kookplaat alleen als deze is ingebouwd, zodat de veiligheid gewaarborgd is.
- ▶ Deze kookplaat mag niet op een niet-stationaire locatie (zoals een boot) worden gebruikt.
- ▶ Wanneer u aansluitingen onder spanning aanraakt of de elektrische en mechanische constructie wijzigt, kan dat voor u gevaar opleveren. Het kan ook tot storingen in de werking van de kookplaat leiden.  
Open nooit de behuizing van de kookplaat.
- ▶ Het recht op garantie vervalt wanneer de kookplaat door een technicus wordt gerepareerd die niet door Miele is geautoriseerd.
- ▶ 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.
- ▶ De kookplaat mag niet worden gebruikt met een externe schakelklok of een systeem voor besturing op afstand.
- ▶ Als de stekker wordt verwijderd of als de aansluitkabel geen stekker heeft, mag het toestel uitsluitend door een vakman op het net worden aangesloten.
- ▶ 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 kookplaat volledig van het elektriciteitsnet losgekoppeld zijn. Ga daarvoor als volgt te werk:
  - schakel de zekeringen in uw zekeringkast uit of
  - draai de zekeringen in uw zekeringkast er helemaal uit of
  - trek de stekker (indien aanwezig) uit het stopcontact. Trek daarbij aan de stekker en niet aan de aansluitkabel.
- ▶ Gevaar voor elektrische schok. Neem de kookplaat niet in gebruik bij een defect of bij breuken, scheuren en barsten in de keramische plaat of schakel de kookplaat meteen uit. Haal de elektrische spanning van de kookplaat. Neem contact op met de Miele Service.
- ▶ Als de kookplaat achter een meubelfront (bijv. een deur) is ingebouwd, sluit deze dan nooit wanneer u de kookplaat gebruikt. Achter een gesloten deur hopen warmte en vocht zich op. Daardoor kunnen de kookplaat, de ombouwkast en de vloer beschadigd worden. Sluit een meubeldeur pas wanneer de restwarmte-indicatie uit is.

# Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

---

## Veilig gebruik

- ▶ De kookplaat wordt heet als deze in gebruik is en dat blijft deze ook nog enige tijd na het uitschakelen. Pas zodra het lampje voor de resterende warmte is uitgegaan, is het verbrandingsgevaar geweken.
- ▶ Voorwerpen in de nabijheid van de ingeschakelde kookplaat kunnen door de hoge temperaturen beginnen te branden. Gebruik de kookplaat nooit om ruimten te verwarmen.
- ▶ Olie en vet kunnen bij oververhitting gaan branden. Laat de kookplaat bij werkzaamheden met olie en vet niet zonder toezicht achter. Blus branden met olie en vet nooit met water. Schakel de kookplaat uit en verstik de vlammen voorzichtig met een deksel of een blusdeken.
- ▶ Houd voortdurend toezicht op de kookplaat 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 kookplaat niet voor het inmaken en verwarmen van conservenblikken.
- ▶ Wanneer de kookplaat wordt afgedekt, bestaat het risico dat het materiaal van de afdekking in brand vliegt, barst of smelt als u de kookplaat per ongeluk inschakelt of als deze nog warm is van een bereiding. Dek de kookplaat nooit af met bijv. afdekplaten, een doek of een beschermfolie.

## Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

---

- ▶ Als de kookplaat ingeschakeld is, als u deze per ongeluk inschakelt of als hij nog warm is van het koken, bestaat het risico dat metalen voorwerpen die op de kookplaat liggen warm worden. Ander materiaal kan smelten of vlam vatten. Vochtige pannendecksels kunnen zich vastzuigen. Gebruik de kookplaat niet als legplank. Schakel de kookzones na gebruikt uit!
- ▶ U kunt zich aan de hete kookplaat 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.
- ▶ 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.
- ▶ Zout, suiker of zandkorrels (bijvoorbeeld van groente) kunnen krassen veroorzaken, als ze onder de pan komen. Zorg dat de keramische glasplaat en de panbodem schoon zijn, voordat u het kookgerei op de kookplaat plaatst.
- ▶ Laat geen voorwerpen op de keramische plaat vallen. Zelfs een licht voorwerp zoals een zoutvaatje kan scheuren of barsten veroorzaken.
- ▶ Als suiker, suikerhoudende spijzen, kunststof of aluminiumfolie op de hete kookplaat belanden en smelten, beschadigen deze bij het afkoelen de keramische glasplaat. Schakel het toestel onmiddellijk uit en schraap de stof met een kookplaatkrabber meteen grondig van de kookplaat. Trek hierbij ovenwanten aan. Reinig de keramische glasplaat na met een reinigingsmiddel voor keramisch glas zodra de glasplaat is afgekoeld.
- ▶ Door drooggekookte pannen kan de keramische plaat beschadigd raken. Houd daarom altijd toezicht op de kookplaat!

## Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

---

- ▶ Gebruik alleen pannen met een gladde bodem. Een ruwe bodem kan krassen op de keramische plaat veroorzaken.
- ▶ Til pannen op als u ze wilt verplaatsen. U voorkomt zo vlekken door wrijving en krassen.
- ▶ Serviesgoed van kunststof of aluminiumfolie smelt bij hoge temperaturen. Gebruik daarom geen serviesgoed van kunststof of aluminiumfolie.
- ▶ Pannen van aluminium of met een aluminium bodem kunnen glimmende vlekken veroorzaken. Dergelijke vlekken kunt u met een reinigingsmiddel voor keramische platen en roestvrij staal verwijderen (zie het hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”, onder “Keramische plaat reinigen”).
- ▶ Als verontreinigingen lang inwerken, kunnen ze inbranden en kunt u ze soms niet meer verwijderen. Verwijder de verontreinigingen zo snel mogelijk en zorg ervoor dat ook de bodem van een te gebruiken pan schoon, vetvrij en droog is.
- ▶ Bereid in geen geval levensmiddelen rechtstreeks op de keramische glasplaat. Gebruik altijd geschikte pannen.
- ▶ 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

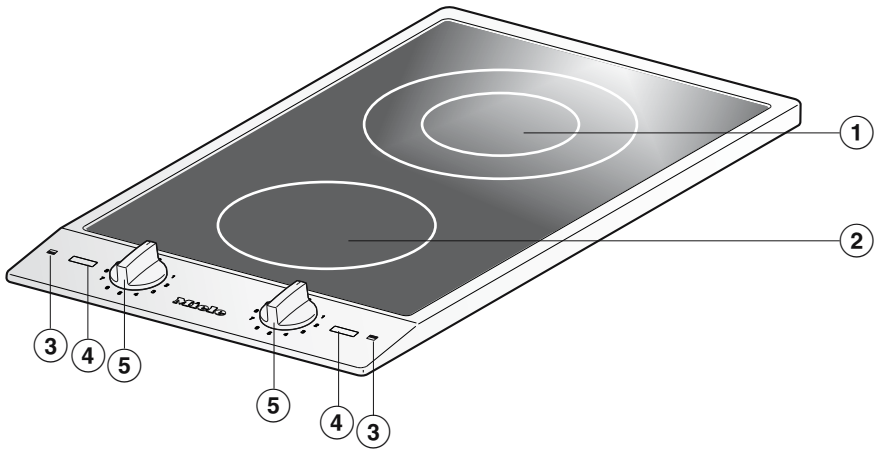
Elektrische en elektronische toestellen bevatten meestal waardevolle materialen. Ze bevatten ook stoffen, mengsels en onderdelen die nodig waren om de toestellen goed en veilig te laten functioneren. Wanneer u uw oude toestel bij het gewone huisvuil gooit of er niet goed mee omgaat, kunnen deze stoffen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

## Kookplaat

CS 1112

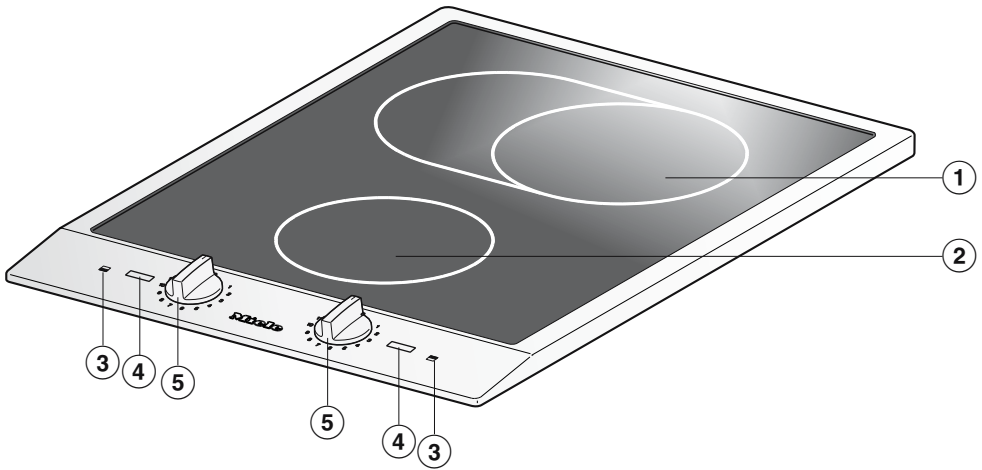


- ① Vario-kookzone
- ② Gewone kookzone
- ③ Symbolen voor knoptoewijzing
- ④ Indicatoren
- ⑤ Bedieningsknoppen

# Overzicht

---

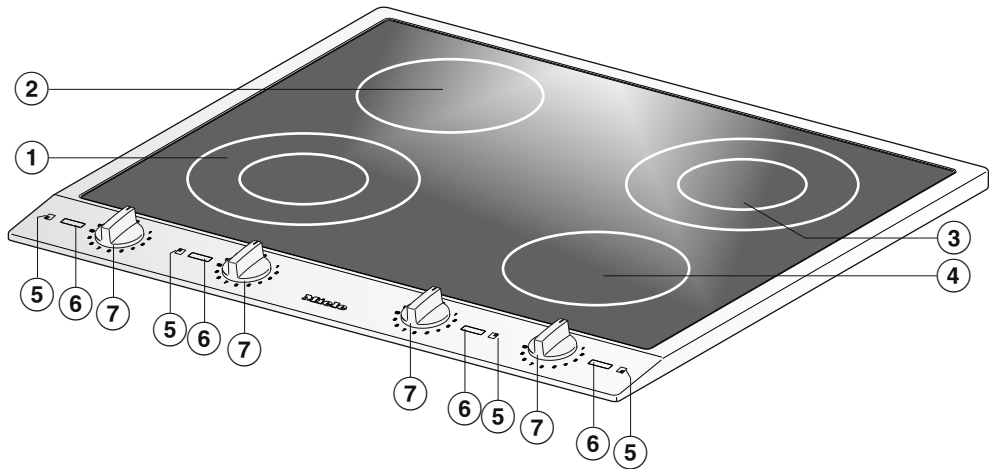
CS 1122



- ① Gewone kookzone/braadzone
- ② Gewone kookzone
- ③ Symbolen voor knoptoewijzing
- ④ Indicatoren
- ⑤ Bedieningsknoppen



## CS 1134



- ① Vario-kookzone
- ② Gewone kookzone
- ③ Vario-kookzone
- ④ Gewone kookzone
- ⑤ Symbolen voor knoptoewijzing
- ⑥ Indicatoren
- ⑦ Bedieningsknoppen

## Indicatoren



- ① Controlelampje verwarming ingeschakeld
- ② Controlelampje bijschakeling  
Extra verwarmingscircuit is ingeschakeld
- ③ Controlelampje restwarmte

# Overzicht

## Kookzones

CS 1112		
Kookzone	Ø in cm	Vermogen in watt bij 230 V
①	10,0/18,0	700/1 800
②	14,5	1 200
		Totaal: 3 000

CS 1122		
Kookzone	Ø in cm	Vermogen in watt bij 230 V
①	18,0/ 18,0 x 26,5	1 500/ 2 400
②	14,5	1 200
		Totaal: 3 600

CS 1134		
Kookzone	Ø in cm	Vermogen in watt bij 230 V
①	10,0/18,0	700/1 800
②	14,5	1 200
③	10,0/18,0	700/1 800
④	14,5	1 200
		Totaal: 6 000

- 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**

- Veeg uw kookplaat voor het eerste gebruik af met een vochtige doek en droog het dan af.

### **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.

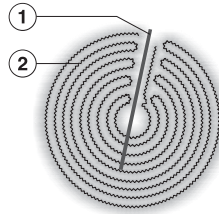
# Werking

De gewone kookzones hebben één verwarmingsspiraal. De Vario-kookzones en de braadzones hebben twee verwarmingsspiralen. Afhankelijk van het model kunnen de spiralen door een ring gescheiden zijn.

Alle kookzones hebben een oververhittingsbeveiliging (temperatuurbegrenzer) die voorkomt dat de keramische plaat oververhit raakt (zie het hoofdstuk “Veiligheidsfuncties”, onder “Oververhittingsbeveiliging”).

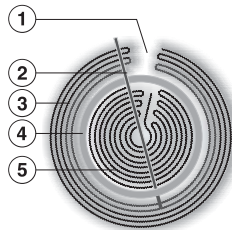
Als een vermogensstand wordt ingesteld, wordt de verwarming ingeschakeld en is de verwarmingsspiraal door de keramische plaat heen zichtbaar. Het vermogen van de kookzones is afhankelijk van de ingestelde vermogensstand en wordt elektronisch geregeld. De verwarming wordt daarbij regelmatig in- en uitgeschakeld.

## Gewone kookzone



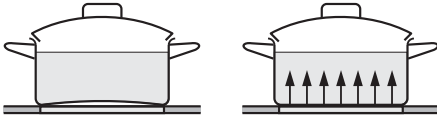
- ① Oververhittingsbeveiliging
- ② Verwarmingsspiraal

## Vario-kookzone



- ① Technisch onvermijdelijk, geen defect
- ② Oververhittingsbeveiliging
- ③ buitenste verwarmingsspiraal
- ④ Isolatie
- ⑤ binnenste verwarmingsspiraal

**Het meest geschikt** zijn metalen pannen met een dikke bodem die in koude toestand iets naar binnen buigt. Als de bodem heet wordt, zet het materiaal uit en staat de pan vlak op de kookzone. De warmte wordt dan optimaal geleid.



koud

heet

**Minder geschikt** is kookgerei van glas, keramiek of aardewerk. Deze materialen geleiden de warmte niet goed.

**Niet geschikt** is kookgerei van kunststof of aluminiumfolie. Deze materialen smelten bij hoge temperaturen.

Pannen van aluminium of met een aluminium bodem kunnen glimmende vlekken veroorzaken. Dergelijke vlekken kunt u met een reinigingsmiddel voor keramische platen en roestvrij staal verwijderen (zie het hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”, onder “Keramische plaat reinigen”).

De kwaliteit van de bodem van de pan kan het bereidingsresultaat beïnvloeden (bijvoorbeeld het bruin worden van panenkoeken).

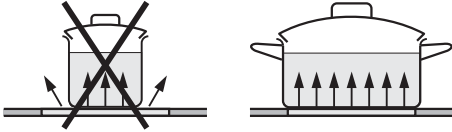
- Kies voor een optimaal gebruik van de kookzone een pan met een passende bodemdiameter (zie het hoofdstuk “Overzicht, onder “Kookzones”).
- Gebruik alleen pannen met een gladde bodem. Een ruwe bodem kan krassen op de keramische plaat veroorzaken.

- Til pannen op als u ze wilt verplaatsen. U voorkomt zo vlekken door wrijving en krassen.
- Houd er bij de aanschaf rekening mee dat pannenfabrikanten vaak de maximale diameter of de diameter aan de bovenkant vermelden. Van belang is echter alleen de (meestal kleinere) bodemdiameter.

## Tips om energie te besparen

---

- De diameter van de pan moet overeenkomen met die van de kookzone of iets groter zijn, zodat er geen energie verloren gaat.




- Bereid gerechten zoveel mogelijk alleen in gesloten potten of pannen. Zo wordt voorkomen dat er onnodig warmte verloren gaat.
- Gebruik voor een kleine hoeveelheid een kleine pan. Voor een kleine pan op een kleine kookzone is minder energie nodig dan voor een grote, niet geheel gevulde pan op een grote kookzone.
- Gebruik zo weinig mogelijk water.
- Schakel na het aankoken of aanbraden op tijd terug naar een lagere vermogensstand.
- Schakel bij een lange bereidingstijd de kookzone 5 tot 10 minuten voor het einde al uit. U maakt dan optimaal gebruik van de restwarmte.
- Gebruik een snelkookpan om de bereidingstijd te verkorten.

## Tabel vermogensstanden

	Vermogens-stand
Boter, chocolade, etc. smelten Gelatine oplossen Yoghurt maken	1-2
Saus maken van eigeel en boter Kleine hoeveelheden vloeistof opwarmen Gerechten warmhouden die snel aankoecken Rijst wellen	1-3
Gerechten verwarmen die veel vocht bevatten Gebonden saus of roomsaus maken, bijv. wittewijnsaus of sauce hollandaise Rijstepap, havermoutpap maken Omelet, eieren zonder korstje bakken Fruit blancheren	3-5
Diepvriesproducten ontdooien Groente, vis stoven Deegwaren, peulvruchten wellen Graan wellen	4-6
Aankoken en doorkoken van grote hoeveelheden	7
Vis, schnitzel, braadworst, eieren, etc. behoedzaam bakken (zonder oververhitting van het vet)	8-9
Poffertjes, pannenkoeken, etc. bakken	9-11
Grote hoeveelheden water koken Aankoken	11-12

De genoemde standen zijn slechts algemene richtlijnen. Ze hebben betrekking op normale porties voor 4 personen. Als u hogere pannen gebruikt, zonder deksel kookt of grotere hoeveelheden bereidt, moet u een hogere stand instellen. Als u kleinere hoeveelheden bereidt, moet een lagere stand worden gekozen.


# Bediening

 Brandgevaar door oververhitte voedingsmiddelen.

Onbeheerde voedingsmiddelen kunnen oververhit raken en ontbranden. Houd voortdurend toezicht op de kookplaat tijdens het gebruik.

## Knoppen

De kookplaat heeft verschillende knoppen:

- Knoppen met het symbool  hebben een aanslag. Deze knoppen mogen niet voorbij de aanslag op **0** worden gezet.
- Knoppen zonder symbool hebben geen aanslag. Deze kunt u 360° draaien.

## Inschakelen

Als u vermogensstand **12** instelt, moet de markering van de knop precies op **12** staan.

- Draai de knop **met aanslag** naar rechts op de gewenste vermogensstand.
- Draai de knop **zonder aanslag** naar rechts of links op de gewenste vermogensstand.

Het controlelampje licht op. Nadat een bepaalde temperatuur is bereikt, licht ook de restwarmte-indicatie op.

## Uitschakelen


- Draai de knop **met aanslag** naar links op **0**.
- Draai de knop **zonder aanslag** naar rechts of links op **0**.

Als alle kookzones uitgeschakeld zijn, dooft het controlelampje.

## Restwarmte-indicatie

Als een kookzone warm is, brandt na het uitschakelen de restwarmte-indicatie.

De restwarmte-indicatie dooft pas als de kookzones zonder gevaar kunnen worden aangeraakt.

 Verbrandingsgevaar door hete kookzones.

Na het beëindigen van het kookproces zijn de kookzones heet.

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



## Kookzonevergroting

Vario-kookzones en braadzones hebben een tweede verwarmingsspiraal die u kunt bijschakelen.

### Verwarmingsspiraal bijschakelen

- Draai de knop naar **rechts** voorbij **12** tot de aanslag.
- Draai de knop **naar links** op de gewenste vermogensstand.

### Verwarmingsspiraal uitschakelen

- Draai de knop **naar links** op **0**.

# Beveiligingen

---


## Oververhittingsbeveiliging

Alle kookzones zijn voorzien van een oververhittingsbeveiliging (temperatuurbegrenzer). Deze schakelt de verwarming van de kookzone automatisch uit als deze te heet wordt. Zodra de kookzone is afgekoeld, wordt de verwarming automatisch opnieuw ingeschakeld.

De oververhittingsbeveiliging kan in de volgende situaties worden geactiveerd:

- Er staat geen pan op de ingeschakelde kookzone.
- De geplaatste pan wordt zonder inhoud verhit.
- De bodem van de pan sluit niet gelijkmatig aan op de kookzone.
- De pan geleidt de warmte niet goed.


U merkt dat de oververhittingsbeveiliging actief is wanneer de kookzone ook op de hoogste vermogensstand in- en uitgeschakeld wordt.

 Verbrandingsgevaar door hete kookzones.

Na het beëindigen van het kookproces zijn de kookzones heet.

Schakel de kookplaat uit.

Laat de kookzones afkoelen voordat u de kookplaat reinigt.

 Schade door indringend vocht.

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

Reinig de kookplaat nooit met een stoomreiniger.

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 veroorzaken.

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

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


## Ongeschikte reinigingsmiddelen

Om beschadigingen aan de oppervlakken te voorkomen, mogen de volgende middelen niet voor de reiniging worden gebruikt:

- afwasmiddelen
- 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

## Roestvrijstalen randlijst/bedieningspaneel reinigen

 Schade door scherpe voorwerpen.


De afdichttape tussen de randlijst 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 olijfolie) 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 randlijst en het bedieningspaneel met een sponsdoekje, wat afwasmiddel en warm water. Laat vastzittend vuil eerst inweken. Indien nodig, kunt u de ruwe kant van een schoonmaaksponsje gebruiken.

**Tip:** U kunt voor de reiniging ook een glaskeramiek- en RVS-reiniger gebruiken. Wij adviseren om een onderhoudsmiddel voor roestvrij staal te gebruiken om te voorkomen dat het oppervlak snel weer vuil wordt. (Zie het hoofdstuk “Bij te bestellen accessoires”).

## 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.

## Keramische plaat reinigen

 Schade door scherpe voorwerpen.

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

De afdichtingstape tussen de keramische glasplaat en het frame kan worden beschadigd.

Gebruik voor het reinigen geen scherpe voorwerpen.

Met een afwasmiddel worden niet alle verontreinigingen en resten verwijderd. Er ontstaat een onzichtbare film die ervoor kan zorgen dat het keramische glas verkleurt. Deze verkleuringen kunnen niet meer worden verwijderd.

Reinig het keramische oppervlak regelmatig met een speciaal reinigingsmiddel voor keramisch glas.


- Verwijder alle grove verontreinigingen met een vochtige doek. Vastgekoekte verontreinigingen verwijdert u met een kookplaatkrabber.
- Reinig het keramische oppervlak vervolgens met het Miele reinigingsmiddel voor keramische glasplaten en inox (zie het hoofdstuk “Bij te bestellen accessoires”, onder “Reinigings- en onderhoudsmiddelen”) of met een ander geschikt reinigingsmiddel voor keramische glasplaten. Gebruik hierbij keukenpapier of een schone doek. Breng het reinigingsmiddel niet op hete keramische oppervlakken aan aangezien er vlekken kunnen ont-

staan. Houdt u aan de aanwijzingen van de fabrikant van het reinigingsmiddel.

- Verwijder de resten van het reinigingsmiddel met een vochtige doek en veeg het keramische oppervlak vervolgens droog.

Reinigingsmiddelresten kunnen anders inbranden en de keramische plaat beschadigen. Let erop dat u alle resten verwijdert.

- Verwijder **vlekken** van kalkresten, water en aluminium met het reinigingsmiddel voor keramische platen en inox.

 Verbrandingsgevaar door hete kookzones.

Tijdens het kookproces zijn de kookzones heet.

Trek ovenhandschoenen aan voordat u resten suiker, kunststof of aluminiumfolie met een kookplaatkrabber van het hete keramische oppervlak verwijdert.

- Als er **suiker, kunststof of aluminiumfolie** op het hete keramische oppervlak terecht komt, schakelt u de kookplaat dan uit.
- Schraap deze zaken **onmiddellijk**, als ze dus nog heet zijn, met een kookplaatkrabber grondig weg.
- Reinig het keramische oppervlak vervolgens als het afgekoeld is zoals tevoren beschreven.

## Nuttige tips

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
<b>De kookzones worden niet heet.</b>	De kookplaat heeft geen stroom. ■ Controleer of de zekering van de elektrische installatie is doorgeslagen. Neem contact op met een elektricien of met de klantendienst van Miele (minimale sterkte van de zekering: zie typeplaatje).
	Er is mogelijk sprake van een technische storing. ■ Draai de knop op <b>0</b> . ■ Maak de kookplaat ca. 1 minuut spanningsvrij. Doe dit als volgt: – schakel de schakelaar van de betreffende zekering uit of draai de zekering eruit; – schakel de verliesstroomschakelaar uit. ■ Schakel daarna de zekering resp. de verliesstroomschakelaar weer in. Kunt u de kookplaat dan nog niet gebruiken, neem dan contact op met een elektricien of met de klantendienst van Miele.
<b>Bij de nieuwe kookplaat komen geurtjes en damp vrij.</b>	De metalen onderdelen worden met een onderhoudsmiddel beschermd. Als het kookveld voor het eerst in gebruik wordt genomen, ontstaan daardoor geuren en eventueel ook damp. De geur en de eventueel optredende damp wijzen niet op een verkeerde aansluiting of een defect en zijn ook niet schadelijk voor de gezondheid.
<b>Een kookzone wordt automatisch uitgeschakeld.</b>	De oververhittingsbeveiliging is geactiveerd. ■ Zie het hoofdstuk “Veiligheidsfuncties”, paragraaf “Oververhittingsbeveiliging”.
<b>Het duurt te lang voordat de inhoud van een pan begint te koken.</b>	Tussen <b>12</b> en <b>0</b> verwarmt de kookplaat met een lager vermogen. ■ Controleer of de markering op de knop over vermogensstand <b>12</b> heen is gedraaid.

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.

### **Microvezeldoekje**

Voor het verwijderen van vingerafdrukken en lichte verontreinigingen.

### **Onderhoudsmiddel voor roestvrij staal 250 ml**

Voor het eenvoudig verwijderen van strepen, vlekken en vingerafdrukken. Voorkomt dat het oppervlak snel weer vuil wordt.

# 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](http://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.

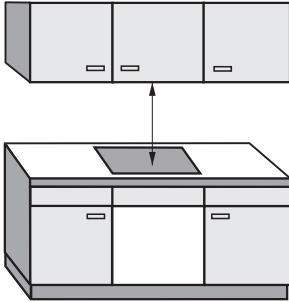
- ▶ De lijsten en randen van het werkblad moeten met een hittebestendige lijm (100°C) zijn bevestigd, zodat ze niet loskomen of vervormen. Ook de wandafdichtstrip moet hittebestendig zijn.
- ▶ Het ProLine-element mag niet boven koelapparatuur, vaatwassers, wasmachines en droogkasten worden ingebouwd.
- ▶ De aansluitkabel mag na de inbouw van het ProLine-element niet met hete onderdelen in aanraking komen.
- ▶ De aansluitkabel mag na de inbouw van het ProLine-element niet in aanraking komen met de beweegbare delen van de keukenelementen (zoals een lade) en mag 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 600 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:

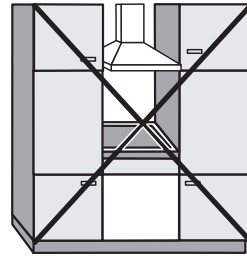
50 mm

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

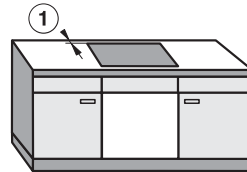
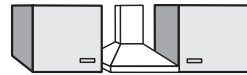
50 mm.

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

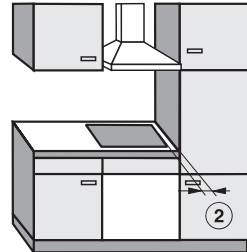
50 mm.



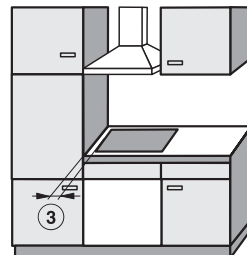
Niet toegestaan



Aan te bevelen



Niet aan te bevelen



Niet aan te bevelen

# Installatie

## Minimale afstand onder het ProLine-element

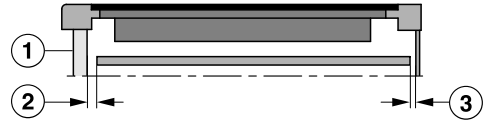
Om de ventilatie van het ProLine-element te kunnen waarborgen, moet onder het element een minimale afstand worden aangehouden ten opzichte van een oven, tussenbodem of lade.

Minimale afstand vanaf de onderkant van het ProLine-element tot de

- bovenkant van de oven: 40 mm
- bovenkant van de tussenbodem: 40 mm
- bovenkant lade: 40 mm

## Tussenbodem

Het inbouwen van een tussenbodem onder het ProLine-element is niet noodzakelijk, maar wel toegestaan.



Zijaanzicht

- ① voor
- ② luchtsleuf voor
- ③ luchtsleuf achter

Voor de **ventilatie** van het ProLine-element adviseren wij aan de voorkant tussen kast en tussenbodem een luchtsleuf ② van 20 mm.

Voor de **aansluitkabel** moet achteraan tussen de kast en de tussenbodem een luchtsleuf ③ van 10 mm worden aangehouden.

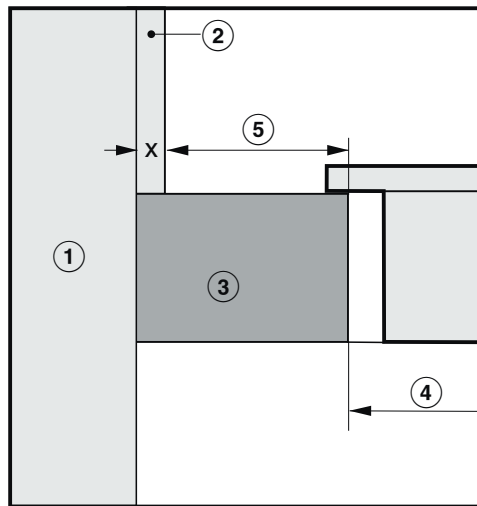
## Veiligheidsafstand bij een beklede nis

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.

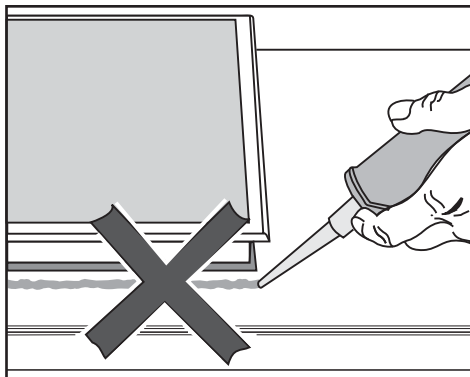



- ① Wand
- ② Nisbekleding maat  $x$  = dikte van de nisbekleding
- ③ Werkblad
- ④ Uitsparing in het werkblad
- ⑤ Minimale afstand bij  
**brandbare** materialen 50 mm  
**niet-brandbare** materialen  $50 \text{ mm} - \text{maat } x$

# Installatie

## 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.

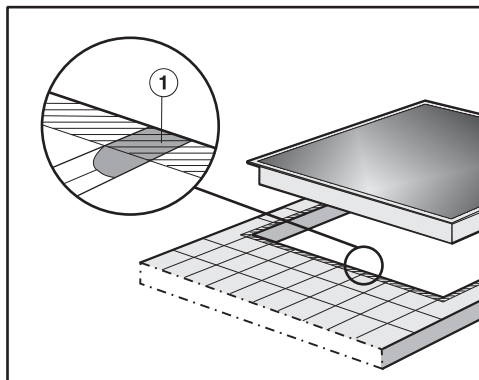
De dichting onder de rand van het toestel is toereikend als afdichting tussen toestel en werkblad.

### 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

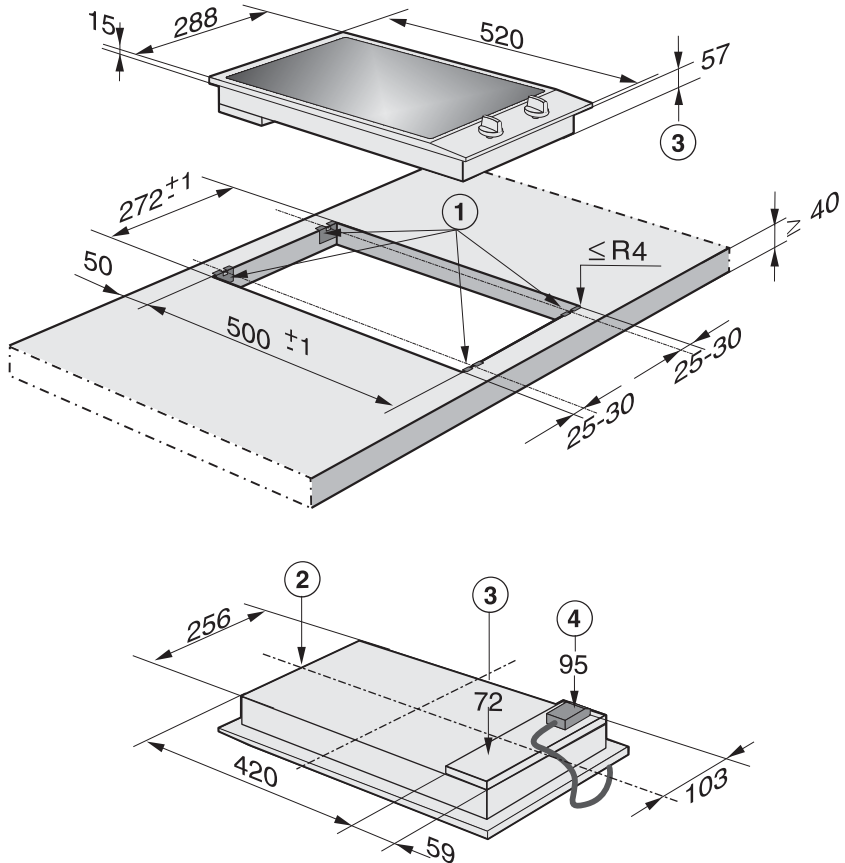


De voegen ① en het gearceerde gedeelte onder de rand van het ProLine-element moeten glad en vlak zijn, zodat het ProLine-element gelijkmatig aansluit en de afdichting onder de rand van de bovenkant van het toestel de afdichting met het werkblad waarborgt.

## Inbouwmaten

Alle maten zijn in mm aangegeven.

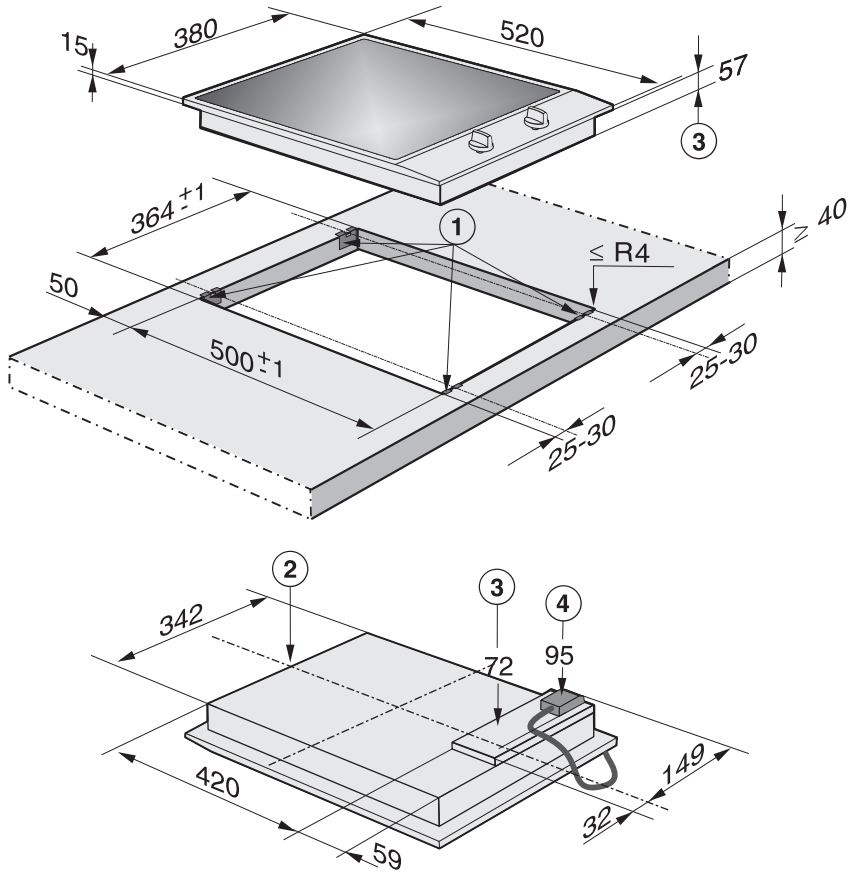
### CS 1112



- ① Klemveren
- ② vooraan
- ③ Hoogte toestel
- ④ Inbouwhoogte aansluitkast met aansluitkabel  
Aansluitkabel L = 2.000 mm

# Installatie

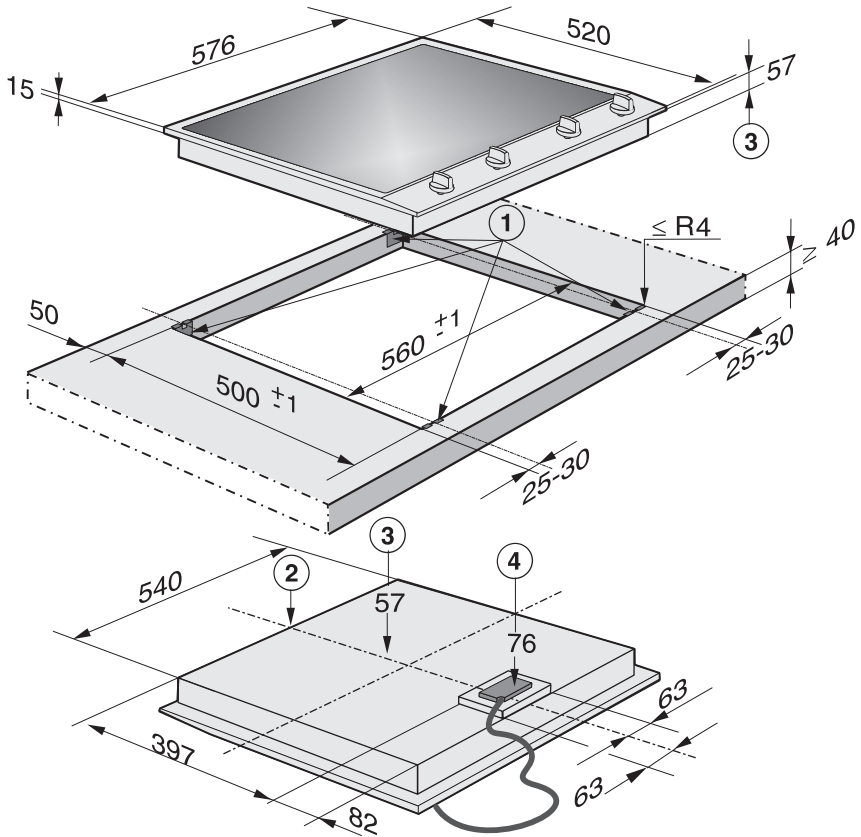
CS 1122



- ① Klemveren
- ② vooraan
- ③ Hoogte toestel
- ④ Inbouwhoogte aansluitkast met aansluitkabel  
Aansluitkabel L = 2.000 mm



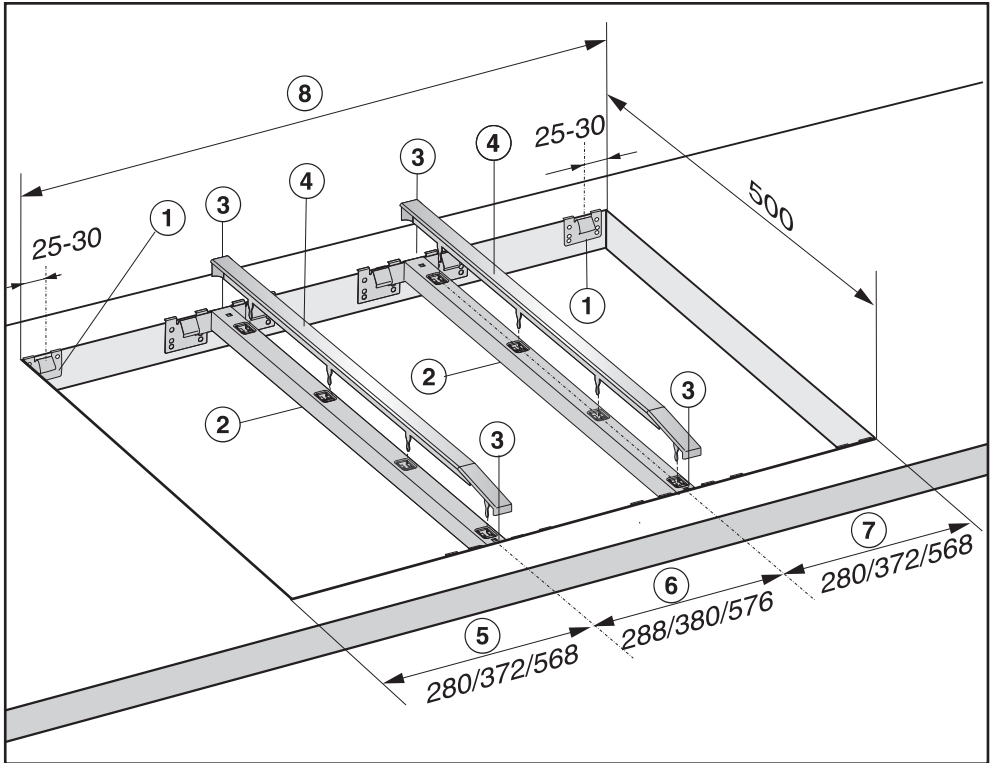
## CS 1134



- ① Klemveren
- ② vooraan
- ③ Hoogte toestel
- ④ Inbouwhoogte aansluitkast met aansluitkabel  
Aansluitkabel L = 2.000 mm

# 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.

## Inbouw met werkbladdampkap

Houdt u aan de gebruiks- en montagehandleiding “Werkbladdampkap met ProLine-elementen” voor wat betreft de uitsparing in het werkblad en de inbouw van de verbindingsstrips.

# Installatie

## Inbouwen

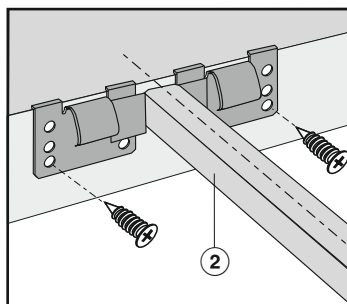
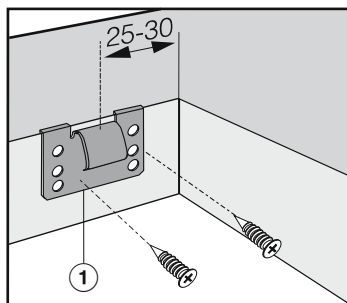
### Vorbereiding werkblad

- 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.

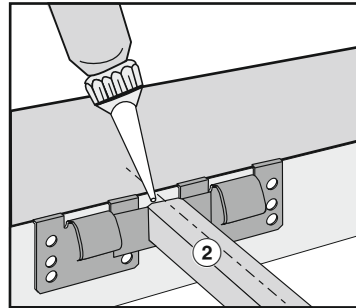
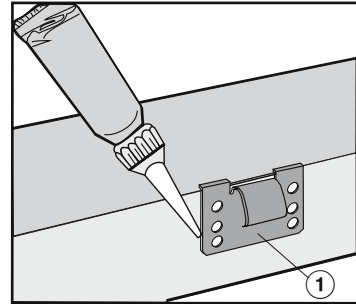
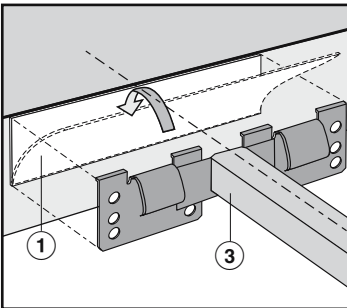
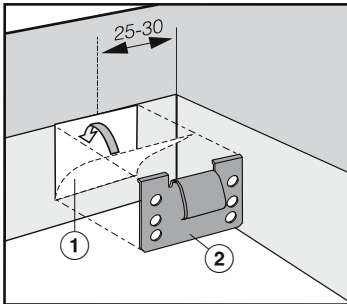
### Klemveren en verbindingstrips bevestigen – werkblad van hout



- 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

## Inbouw met werkbladdampkap

Houdt u aan de gebruiks- en montagehandleiding “Werkbladdampkap met ProLine-elementen” voor wat betreft de plaatsing van de werkbladdampkap en de ProLine-elementen.

## ProLine-element plaatsen

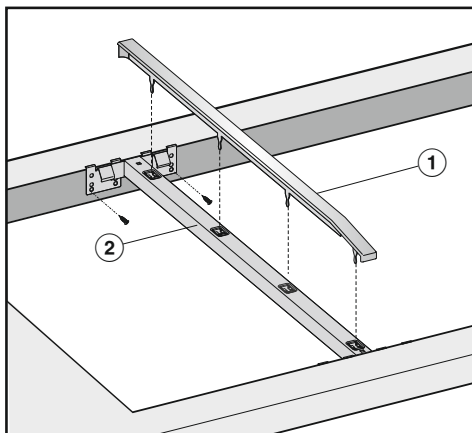
- Geleid de aansluitkabel door de uitsparing in het werkblad omlaag.
- Leg het ProLine-element in de uitsparing van het werkblad (eerst de voorkant van het toestel).
- Druk het ProLine-element met beide handen aan de rand gelijkmatig omlaag totdat het duidelijk vastklikt. Zorg ervoor dat de afdichting 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 verbindingstrips kunt zien.



- Klik de afdekking ① in de daarvoor bestemde gaten van de verbindingstrips 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 aan.
- Controleer of elk ProLine-element goed functioneert.

## ProLine-element eruit tillen

Als het ProLine-element van onder af niet toegankelijk is, is speciaal gereedschap nodig om het te kunnen verwijderen.


- 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.

# Installatie


## Elektrische aansluiting CS 1112, CS 1122

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/-vrouw 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.

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

De veiligheidsvoorzieningen van de huisinstallatie en dit Miele product moeten ook werken bij gebruik van een microgrid of een niet-netsynchrone energievoorziening of de veiligheidsvoorzieningen in de energievoorziening moeten door gelijkwaardige voorzieningen worden vervangen. Zoals beschreven in de laatste publicatie van de VDE-AR-E 2510-2.



## Elektrische aansluiting CS 1134

 Schade door ondeskundige aansluiting.

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

Miele kan niet verantwoordelijk worden gesteld voor schade die wordt veroorzaakt door ondeskundige installatie- en onderhoudswerkzaamheden, herstellingen of een ontbrekende of onderbroken aarddraad (bijvoorbeeld een elektrische schok).

Laat het ProLine-element door een elektricien aansluiten op het elektriciteitsnet.

De elektricien moet op de hoogte zijn van de toepasselijke nationale en lokale voorschriften voor elektriciteitsvoorziening en deze ook in acht nemen.

Na de installatie moet gegarandeerd worden dat delen die onder spanning staan niet kunnen worden aangeraakt.

### Aansluitwaarde

Zie typeplaatje

### Aansluitgegevens

De aansluitwaarden vindt u op het typeplaatje. Deze gegevens moeten met de aansluitgegevens van het net overeenkomen.

Voor de aansluitmogelijkheden zie het aansluitschema.

### Verliesstroomschakelaar

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


### Werkschakelaars

De kookplaat moet via schakelaars met alle polen van de netspanning losgekoppeld kunnen worden. De contactafstand in uitgeschakelde toestand moet ten minste 3 mm bedragen. Geschikte schakelaars zijn overbelastings- en verliesstroomschakelaars.

# Installatie

---

## Spanningsvrij maken

 Gevaar voor elektrische schok door netspanning.

Tijdens reparatie- en/of onderhoudswerkzaamheden kan het opnieuw inschakelen van de netspanning leiden tot een elektrische schok.

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

Als het toestel spanningsvrij moet worden gemaakt, gaat u, afhankelijk van de situatie, als volgt te werk:

### Zekeringen

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

### Zekeringautomaten

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

### Inbouwzekeringautomaten

- (Installatieautomaat, ten minste van het type B of C): zet de tuimelschakelaar van 1 (Aan) op 0 (Uit).

### Verliesstroomschakelaar

- Zet de hoofdschakelaar van 1 (Aan) op 0 (Uit) of druk op de testknop.


## Aansluitsnoer

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

Voor de aansluitmogelijkheden zie het aansluitschema.

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

## Aansluitkabel vervangen

 Gevaar voor elektrische schok door netspanning.

Als gevolg van een ondeskundig uitgevoerde aansluiting bestaat er kans op een elektrische schok.

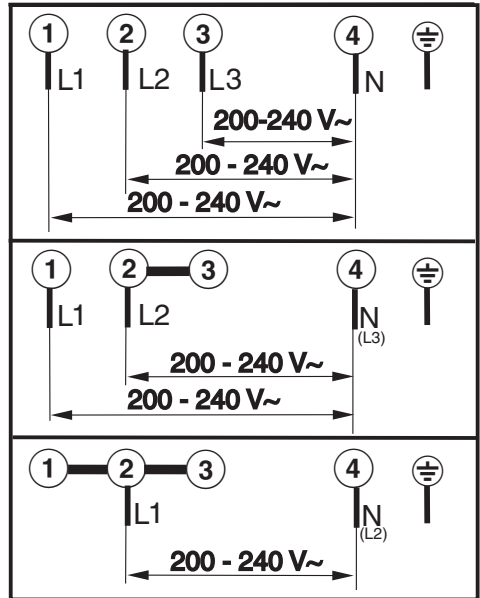
Laat de aansluitkabel uitsluitend vervangen door een gekwalificeerd elektricien.

Gebruik bij de vervanging van de aansluitkabel uitsluitend het kabeltype H 05 VV-F met de juiste doorsnede. De aansluitkabel is verkrijgbaar via de fabrikant of de Miele Service.

## Aansluitschema

Niet elke aansluitmogelijkheid is mogelijk op de plaats van installatie.  
 Neem de nationale voorschriften en de lokale voorschriften voor elektriciteitsvoorziening in acht.

## Aansluitschema



# Productgegevensbladen

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

## Informatie over huishoudelijke elektrische kookplaten

volgens verordening (EU) Nr. 66/2014

<b>MIELE</b>	
<b>Identificatie van het model</b>	
Aantal kookzones en/of -gebieden	2
Voor cirkelvormige kookzones of -gebieden: diameter van de nuttige kookoppervlakte per kookzone	1. = Ø 145 mm 2. = Ø 100-180 mm 3. =
Voor niet-cirkelvormige kookzones of -gebieden: lengte en breedte van de nuttige kookoppervlakte per kookzone L/W	4. = 5. = 6. =
Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg (EC <sub>elektrisch koken</sub> )	1. = 191,1 Wh/kg 2. = 193,7 Wh/kg
Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg (EC <sub>elektrische kookplaat</sub> )	192,4 Wh/kg

## Informatie over huishoudelijke elektrische kookplaten

volgens verordening (EU) Nr. 66/2014

<b>MIELE</b>	
<b>Identificatie van het model</b>	
Aantal kookzones en/of -gebieden	2
Voor cirkelvormige kookzones of -gebieden: diameter van de nuttige kookoppervlakte per kookzone	1. = Ø 145 mm 2. = Ø 180 / 180x265 mm 3. =
Voor niet-cirkelvormige kookzones of -gebieden: lengte en breedte van de nuttige kookoppervlakte per kookzone L/W	4. = 5. = 6. =
Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg (EC <sub>elektrisch koken</sub> )	-
Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg (EC <sub>elektrische kookplaat</sub> )	-

## Informatie over huishoudelijke elektrische kookplaten

volgens verordening (EU) Nr. 66/2014

<b>MIELE</b>	
<b>Identificatie van het model</b>	CS 1134
Aantal kookzones en/of -gebieden	4
Voor cirkelvormige kookzones of -gebieden: diameter van de nuttige kookoppervlakte per kookzone Voor niet-cirkelvormige kookzones of -gebieden: lengte en breedte van de nuttige kookoppervlakte per kookzone L/W	1. = Ø 100 / Ø 180 mm 2. = Ø 145 mm 3. = Ø 100 / Ø 180 mm 4. = Ø 145 mm 5. = 6. =
Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg (EC <sub>elektrisch koken</sub> )	-
Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg (EC <sub>elektrische kookplaat</sub> )	-



**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](mailto:info@miele.be)

Internet: [www.miele.be](http://www.miele.be)

**Duitsland****Miele & Cie. KG**

Carl-Miele-Straße 29

33332 Gütersloh

CS 1112, CS 1122, CS 1134

nl-BE

M.-Nr. 07 138 260 / 06