

Gebrauchs- und Montageanweisung Glaskeramik-Kochfelder mit Induktion



Lesen Sie **unbedingt** die Gebrauchs- und Montageanweisung vor
Aufstellung - Installation - Inbetriebnahme.
Dadurch schützen Sie sich und vermeiden Schäden.

Inhalt

Sicherheitshinweise und Warnungen	4
Gerätebeschreibung	14
Gerätemodelle	14
KM 6328	14
KM 6366 / KM 6367	15
Sensortasten / Anzeigen	16
Kochzonendaten	18
Ihr Beitrag zum Umweltschutz	19
Vor dem ersten Benutzen	20
Erste Reinigung	20
Erstinbetriebnahme	20
Induktion	21
Funktionsweise	21
Geräusche	22
Kochgeschirr	23
Einstellbereiche	24
Bedienung	25
Bedienprinzip	25
Kochfeld einschalten	26
Leistungsstufe einstellen / ändern	26
PowerFlex Kochbereich	26
Ankochautomatik	27
Booster	28
Warmhalten	29
Ausschalten und Restwärmeanzeige	30
Tipps zum Energiesparen	31
Timer	32
Kurzzeit	32
Kochzone automatisch abschalten	33
Timerfunktionen gleichzeitig nutzen	34
Zusatzfunktionen	35
Stop and Go	35
Recall	35
Sicherheitseinrichtungen	36
Inbetriebnahmesperre	36
Sicherheitsausschaltung	37
Überhitzungsschutz	38

Reinigung und Pflege	39
Was tun, wenn ...?	41
Nachkaufbares Zubehör	44
Sicherheitshinweise zum Einbau	45
Sicherheitsabstände	46
Rahmen-/Facettenkochfelder	50
Hinweise zum Einbau	50
Einbaumaße	51
KM 6328	51
KM 6366	52
Einbau	53
Flächenbündige Kochfelder	54
Einbaumaße	54
KM 6367	54
Einbau	55
Elektroanschluss	58
Netzanschlussleitung	59
Anschlusschema	60
Kundendienst, Typenschild, Garantie	61

Sicherheitshinweise und Warnungen

Dieses Kochfeld entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann jedoch zu Schäden an Personen und Sachen führen.

Lesen Sie die Gebrauchs- und Montageanweisung aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

Sie enthält wichtige Hinweise für den Einbau, die Sicherheit, den Gebrauch und die Wartung. Dadurch schützen Sie sich und vermeiden Schäden am Gerät.

Miele kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die infolge von Nichtbeachtung dieser Sicherheitshinweise und Warnungen verursacht werden.

Bewahren Sie die Gebrauchs- und Montageanweisung auf, und geben Sie sie einem eventuellen Nachbesitzer weiter.

Bestimmungsgemäße Verwendung

▶ Dieses Kochfeld ist für die Verwendung im Haushalt und in haushaltsähnlichen Aufstellumgebungen bestimmt.

▶ Dieses Kochfeld ist nicht für die Verwendung im Außenbereich bestimmt.

▶ Verwenden Sie das Kochfeld ausschließlich im haushaltsüblichen Rahmen zum Zubereiten und Warmhalten von Speisen. Alle anderen Anwendungsarten sind unzulässig.

▶ Personen, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Kochfeld sicher zu bedienen, müssen bei der Bedienung beaufsichtigt werden. Diese Personen dürfen das Gerät nur ohne Aufsicht bedienen, wenn es ihnen so erklärt wurde, dass sie es sicher bedienen können. Sie müssen mögliche Gefahren einer falschen Bedienung erkennen und verstehen können.

Sicherheitshinweise und Warnungen

Kinder im Haushalt

- ▶ Kinder unter acht Jahren müssen vom Kochfeld ferngehalten werden – es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- ▶ Kinder ab acht Jahren dürfen das Kochfeld nur ohne Aufsicht bedienen, wenn ihnen das Gerät so erklärt wurde, dass sie es sicher bedienen können. Kinder müssen mögliche Gefahren einer falschen Bedienung erkennen und verstehen können.
- ▶ Kinder dürfen das Kochfeld nicht ohne Aufsicht reinigen.
- ▶ Beaufsichtigen Sie Kinder, die sich in der Nähe des Kochfeldes aufhalten. Lassen Sie Kinder niemals mit dem Gerät spielen.
- ▶ Das Kochfeld wird bei Betrieb heiß und bleibt es noch einige Zeit nach dem Ausschalten. Halten Sie Kinder vom Gerät fern, bis es so weit abgekühlt ist, dass jegliche Verbrennungsgefahr ausgeschlossen ist.
- ▶ Erstickungsgefahr!
Kinder können sich beim Spielen in Verpackungsmaterial (z. B. Folien) einwickeln oder es sich über den Kopf ziehen und ersticken. Halten Sie Verpackungsmaterial von Kindern fern.
- ▶ Verbrennungsgefahr!
Bewahren Sie in Stauräumen über oder hinter dem Kochfeld keine Gegenstände auf, die für Kinder von Interesse sein könnten. Die Kinder werden sonst dazu verleitet, auf das Gerät zu klettern.
- ▶ Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr!
Drehen Sie Topf- und Pfannengriffe zur Seite über die Arbeitsfläche, damit Kinder sie nicht herunterziehen und sich verbrennen können.
- ▶ Nutzen Sie die Inbetriebnahmesperre, damit Kinder das Kochfeld nicht unbeaufsichtigt einschalten können. Wenn Sie das Kochfeld verwenden, schalten Sie die Verriegelung ein, damit Kinder die (gewählten) Einstellungen nicht verändern können.

Technische Sicherheit

- ▶ Durch unsachgemäße Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen dürfen nur von Miele autorisierten Fachkräften durchgeführt werden.
- ▶ Beschädigungen am Kochfeld können Ihre Sicherheit gefährden. Kontrollieren Sie es auf sichtbare Schäden. Nehmen Sie niemals ein beschädigtes Gerät in Betrieb.
- ▶ Die elektrische Sicherheit des Kochfeldes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Diese grundlegende Sicherheitsvoraussetzung muss vorhanden sein.
Lassen Sie im Zweifelsfall die Elektroinstallation durch eine Elektro-Fachkraft überprüfen.
- ▶ Die Anschlussdaten (Frequenz und Spannung) auf dem Typenschild des Kochfeldes müssen unbedingt mit denen des Elektronetzes übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten. Vergleichen Sie diese vor dem Anschließen.
Fragen Sie im Zweifelsfall eine Elektro-Fachkraft
- ▶ Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel gewähren nicht die nötige Sicherheit (Brandgefahr). Schließen Sie das Kochfeld nicht damit an das Elektronetz an.
- ▶ Verwenden Sie das Kochfeld nur im eingebauten Zustand, damit die sichere Funktion gewährleistet ist.
- ▶ Dieses Kochfeld darf nicht an nicht stationären Aufstellungsorten (z. B. Schiffen) betrieben werden.
- ▶ Das Berühren spannungsführender Anschlüsse sowie das Verändern des elektrischen und mechanischen Aufbaus gefährden Sie und führen möglicherweise zu Funktionsstörungen des Kochfeldes. Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Gerätes.

Sicherheitshinweise und Warnungen

- ▶ Garantieansprüche gehen verloren, wenn das Kochfeld nicht von einem von Miele autorisierten Kundendienst repariert wird.
- ▶ Nur bei Original-Ersatzteilen gewährleistet Miele, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen. Defekte Bauteile dürfen nur gegen solche ausgetauscht werden.
- ▶ Das Kochfeld ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem bestimmt.
- ▶ Das Kochfeld muss von einer Elektro-Fachkraft an das Elektronetz angeschlossen werden. Beim Austausch einer beschädigten Anschlussleitung muss eine spezielle Anschlussleitung durch eine Elektro-Fachkraft installiert werden. Siehe Kapitel "Elektroanschluss".
- ▶ Bei Installations- und Wartungsarbeiten sowie Reparaturen muss das Kochfeld vom Elektronetz getrennt sein.
Stellen Sie dies sicher, indem Sie
 - die Sicherungen der Hausinstallation ausschalten, oder
 - die Schraubsicherungen der Elektroinstallation ganz heraus-schrauben, oder
 - den Netzstecker (wenn vorhanden) aus der Steckdose ziehen. Ziehen Sie dabei nicht an der Netzanschlussleitung, sondern am Stecker.
- ▶ Wenn das Kochfeld mit einem Kommunikationsmodul ausgerüstet ist, muss bei Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen am Kochfeld auch das Kommunikationsmodul vom Netz getrennt sein.
- ▶ Stromschlaggefahr!
Nehmen Sie das Kochfeld bei einem Defekt oder bei Brüchen, Sprüngen oder Rissen in der Glaskeramikscheibe nicht in Betrieb bzw. schalten Sie es sofort aus. Trennen Sie es vom Elektronetz.

Sachgemäßer Gebrauch

▶ Öle und Fette können sich bei Überhitzung entzünden. Lassen Sie das Kochfeld bei Arbeiten mit Ölen und Fetten niemals unbeaufsichtigt.

Löschen Sie niemals Öl- und Fettbrände mit Wasser. Schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flammen vorsichtig mit einem Deckel oder einer Löschdecke.

▶ Flammen können die Fettfilter einer Dunstabzugshaube in Brand setzen. Flambieren Sie niemals unter einer Dunstabzugshaube.

▶ Wenn Spraydosen, leicht entzündbare Flüssigkeiten oder brennbare Materialien erwärmt werden, können sie sich entzünden. Bewahren Sie daher leicht entflammbare Gegenstände niemals in Schubladen direkt unter dem Kochfeld auf. Eventuell vorhandene Besteckkästen müssen aus hitzebeständigem Material sein.

▶ Erhitzen Sie niemals Geschirr ohne Inhalt.

▶ In geschlossenen Dosen entsteht beim Einkochen und Erhitzen Überdruck, durch den sie platzen können.

Verwenden Sie das Kochfeld nicht zum Einkochen und Erhitzen von Dosen.

▶ Wenn das Kochfeld abgedeckt wird, besteht bei versehentlichem Einschalten oder vorhandener Restwärme die Gefahr, dass das Material der Abdeckung sich entzündet, zerspringt oder schmilzt.

Decken Sie das Kochfeld niemals ab, z. B. mit Abdeckplatten, einem Tuch oder einer Schutzfolie.

▶ Wenn Sie ein Elektrogerät (z. B. Handmixer) in der Nähe des Kochfeldes verwenden, achten Sie darauf, dass die Netzanschlussleitung nicht mit dem heißen Kochfeld in Berührung kommt. Die Isolierung der Anschlussleitung könnte beschädigt werden.

Sicherheitshinweise und Warnungen

- ▶ Wenn das Kochfeld hinter einer Möbeltür eingebaut ist, betreiben Sie es nur bei geöffneter Möbeltür.
Schließen Sie die Möbeltür erst, wenn die Restwärmeanzeigen erloschen sind.
- ▶ Das Kochfeld wird bei Betrieb heiß und bleibt es noch einige Zeit nach dem Ausschalten. Erst wenn die Restwärmeanzeigen erloschen sind, besteht keine Verbrennungsgefahr mehr.
- ▶ Sie können sich am heißen Kochfeld verbrennen. Schützen Sie Ihre Hände bei allen Arbeiten am heißen Gerät mit Topfhandschuhen oder Topflappen. Verwenden Sie nur trockene Handschuhe oder Topflappen. Nasse oder feuchte Textilien leiten die Wärme besser und können Verbrennungen durch Dampf verursachen.
- ▶ Bei eingeschaltetem Kochfeld, versehentlichem Einschalten oder vorhandener Restwärme besteht die Gefahr, dass sich auf dem Kochfeld abgelegte metallische Gegenstände erhitzen. Andere Materialien können schmelzen oder sich entzünden. Feuchte Topfdeckel können sich festsaugen. Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Ablagefläche. Schalten Sie die Kochzonen nach Gebrauch aus!
- ▶ Wenn Zucker, zuckerhaltige Speisen, Kunststoff oder Alufolie auf das heiße Kochfeld gelangen und schmelzen, beschädigen sie beim Erkalten die Glaskeramikscheibe. Schalten Sie das Gerät sofort aus und schaben Sie diese Stoffe sofort mit einem Glasschaber gründlich ab. Ziehen Sie dabei Topfhandschuhe an. Reinigen Sie die Kochzonen mit einem Glaskeramikreinigungsmittel nach, sobald sie abgekühlt sind.
- ▶ Leerkochende Töpfe können zu Schäden an der Glaskeramikscheibe führen. Lassen Sie das Kochfeld während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt!

Sicherheitshinweise und Warnungen

- ▶ Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen die Glaskeramikscheibe. Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit glattem Boden.
- ▶ Heben Sie das Kochgeschirr zum Versetzen an. So vermeiden Sie Schlieren durch Abrieb und Kratzer.
- ▶ Salz, Zucker oder Sandkörner, z. B. vom Gemüse putzen, können Kratzer verursachen, wenn sie unter den Geschirrboden gelangen. Achten Sie darauf, dass die Glaskeramikscheibe und der Geschirrboden sauber sind, bevor Sie Kochgeschirr aufsetzen.
- ▶ Herabfallende Gegenstände (auch leichte Gegenstände wie Salzstreuer) können Risse oder Brüche in der Glaskeramikscheibe verursachen. Achten Sie darauf, dass keine Gegenstände auf die Glaskeramikscheibe fallen.
- ▶ Heiße Gegenstände auf den Sensortasten und Anzeigen können die darunter liegende Elektronik beschädigen. Stellen Sie niemals heiße Töpfe oder Pfannen auf den Sensortasten und Anzeigen ab.
- ▶ Aufgrund der hohen Aufheizgeschwindigkeit von Induktionskochzonen kann unter Umständen die Temperatur am Boden des Kochgeschirrs innerhalb kürzester Zeit die Selbstentzündungstemperatur von Ölen oder Fetten erreichen. Lassen Sie das Kochfeld während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt!
- ▶ Erhitzen Sie Fette und Öle maximal eine Minute und verwenden Sie dazu niemals den Booster.
- ▶ Nur für Personen mit einem Herzschrittmacher:
In unmittelbarer Nähe des eingeschalteten Kochfeldes entsteht ein elektromagnetisches Feld. Eine Beeinträchtigung des Herzschrittmachers ist jedoch unwahrscheinlich.
Wenden Sie sich im Zweifelsfall an den Hersteller des Herzschrittmachers oder an Ihren Arzt.

Sicherheitshinweise und Warnungen

- ▶ Das elektromagnetische Feld des eingeschalteten Kochfeldes kann die Funktion magnetisierbarer Gegenstände beeinträchtigen. Kreditkarten, Speichermedien, Taschenrechner usw. dürfen sich nicht in unmittelbarer Nähe des eingeschalteten Kochfeldes befinden.
- ▶ Metallische Gegenstände, die in einer Schublade unter dem Kochfeld aufbewahrt werden, können bei längerer, intensiver Benutzung des Gerätes heiß werden. Bewahren Sie keine metallischen Gegenstände in einer Schublade direkt unter dem Kochfeld auf.
- ▶ Das Kochfeld ist mit einem Kühlgebläse ausgestattet. Wenn sich unter dem eingebauten Gerät eine Schublade befindet, müssen Sie auf einen ausreichenden Abstand zwischen dem Schubladeninhalt und der Unterseite des Gerätes achten, damit die ausreichende Kühlluftzufuhr für das Kochfeld gewährleistet ist. Bewahren Sie keine spitzen oder kleinen Gegenstände oder Papier in der Schublade auf, da diese durch die Lüftungsschlitze in das Gehäuse eindringen oder angesaugt werden können und so das Kühlluftgebläse beschädigen oder die Kühlung beeinträchtigen.
- ▶ Verwenden Sie auf einer Kochzone, einer Bräterzone oder einem PowerFlex Kochbereich niemals zwei Kochgeschirre gleichzeitig.

Reinigung und Pflege

▶ Der Dampf eines Dampf-Reinigers kann an spannungsführende Teile gelangen und einen Kurzschluss verursachen.

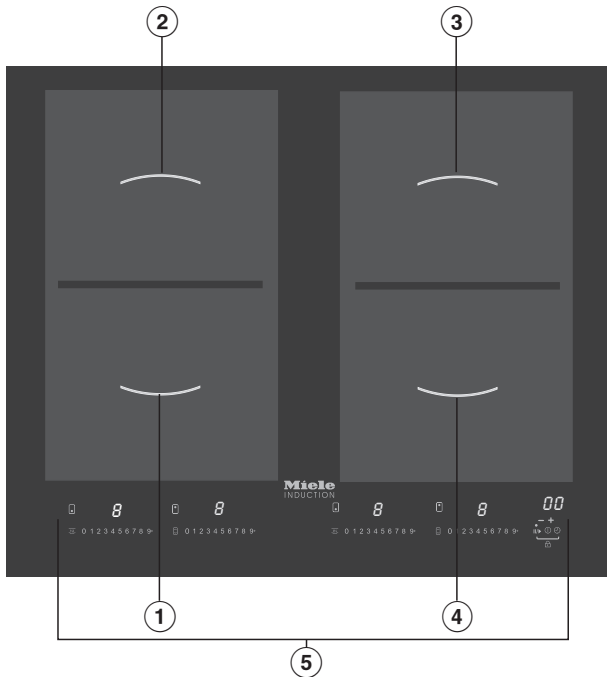
Verwenden Sie zum Reinigen des Kochfeldes niemals einen Dampf-Reiniger.

▶ Wenn das Kochfeld über einem Pyrolyse-Backofen oder -Herd eingebaut ist, nehmen Sie es während des Pyrolysevorgangs nicht in Betrieb, da der Überhitzungsschutz des Kochfeldes auslösen kann (siehe entsprechendes Kapitel).

Gerätebeschreibung

Gerätemodelle

KM 6328



①②③④ PowerFlex-Kochzonen mit TwinBooster

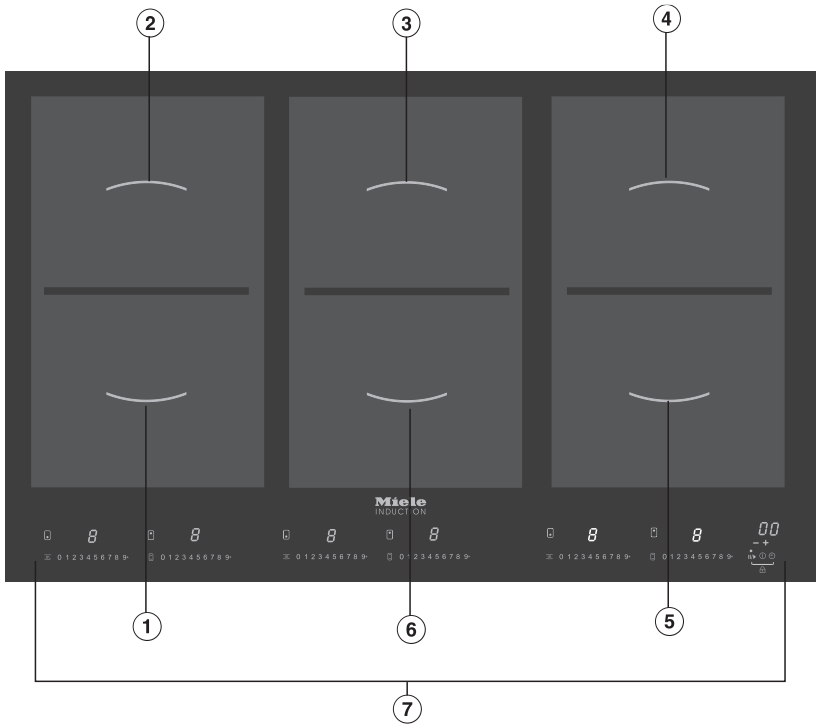
kombinierbar zu einem PowerFlex-Kochbereich:

① + ②

③ + ④

⑤ Bedienfeld

KM 6366 / KM 6367



①② PowerFlex Kochzonen mit Booster

③④⑤⑥ PowerFlex Kochzonen mit TwinBooster

kombinierbar zu einem PowerFlex-Kochbereich:

① + ②

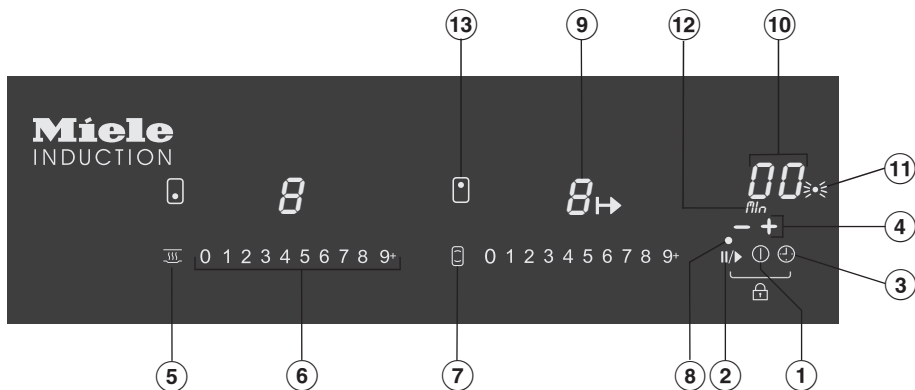
③ + ⑥

④ + ⑤

⑦ Bedienfeld

Gerätebeschreibung

Sensortasten / Anzeigen



Sensortasten

- ① Ein/Aus
- ② Stop and Go
- ③ Timer
 - Einschalten
 - Wechseln zwischen den Funktionen
 - Anwahl einer Abschaltzeit (siehe Kapitel "Kochzone automatisch abschalten")
- ④ Zeit einstellen
- ⑤ Warmhalten
- ⑥ Leistungsstufe einstellen
- ⑦ PowerFlex Kochbereich einschalten
- ① + ② Inbetriebnahmesperre

Kontrollleuchten

- ⑧ Verriegelung

Kochzonenanzeige

- ⑨
 - 0* = Kochzone betriebsbereit
 - h* = Warmhaltestufe
 - 1 bis 9* = Leistungsstufe
 - ,* = Stufe 1 TwinBooster
 - „* = Booster / Stufe 2 TwinBooster
 - ⏟* = Fehlendes oder ungeeignetes Geschirr (siehe Kapitel "Induktion")
 - ≡* = Restwärme
 - R* = Ankochautomatik
 - = Abschaltautomatik programmiert









Timeranzeige













- ⑩ = Zeit in Minuten
- ⑪ = Kontrollleuchte
- ⑫ = Anzeige für Kurzzeit

- ⑬ Kochzonensymbol

Gerätebeschreibung

Kochzonendaten

Kochzone	KM 6328	
	minimaler bis maximaler Ø in cm*	Leistung in Watt bei 230 V**
   	15–23	normal 2100 TwinBooster, Stufe 1 3000 TwinBooster, Stufe 2 3700
 +   + 	22–23 / 15 x 23 – 23 x 39	normal 3400 TwinBooster, Stufe 1 4800 TwinBooster, Stufe 2 7400
		Gesamt: 7400

Kochzone	KM 6366 / KM 6367	
	minimaler bis maximaler Ø in cm*	Leistung in Watt bei 230 V**
     	15 - 23	normal 2100 TwinBooster, Stufe 1 3000 TwinBooster, Stufe 2 3700
 + 	22–23 / 15 x 23 – 23 x 39	normal 3400 Booster 3700
 +   + 	22–23 / 15 x 23 – 23 x 39	normal 3400 TwinBooster, Stufe 1 4800 TwinBooster, Stufe 2 7400
		Gesamt: 11100

* Innerhalb des angegebenen Bereiches können Sie Töpfe mit jedem beliebigen Bodendurchmesser verwenden.

** Die angegebene Leistung kann je nach Größe und Material des Kochgeschirrs variieren.

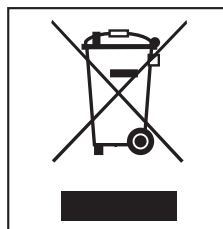
Entsorgung der Transportverpackung

Die Verpackung schützt das Kochfeld vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recycelbar.

Das Rückführen der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Ihr Fachhändler nimmt die Verpackung zurück.

Entsorgung des Altgerätes

Elektrische und elektronische Altgeräte enthalten vielfach noch wertvolle Materialien. Sie enthalten aber auch schädliche Stoffe, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren. Im Restmüll oder bei falscher Behandlung können diese der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden. Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.



Nutzen Sie stattdessen die an Ihrem Wohnort eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem Händler.

Bitte sorgen Sie dafür, dass Ihr Altgerät bis zum Abtransport kindersicher aufbewahrt wird.

Vor dem ersten Benutzen

Kleben Sie das Typenschild, das sich bei den Unterlagen Ihres Gerätes befindet, an die dafür vorgesehene Stelle im Kapitel "Kundendienst, Typenschild, Garantie".

Erste Reinigung

- Entfernen Sie eventuell angebrachte Schutzfolien und Aufkleber.
- Wischen Sie Ihr Gerät vor dem ersten Benutzen mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie es ab.

Erstinbetriebnahme

Nur bei Facettenkochfeldern (mit geschliffenem Glasrand): In den ersten Tagen nach dem Einbau kann noch ein kleiner Spalt zwischen Kochfeld und Arbeitsplatte sichtbar sein. Er wird sich durch die Benutzung verringern. Die elektrische Sicherheit Ihres Gerätes ist trotz des kleinen Spaltes stets gewährleistet.

Die Bauteile aus Metall sind mit einem Pflegemittel geschützt. Wenn das Gerät das erste Mal in Betrieb genommen wird, entstehen dadurch Gerüche und eventuell Dunst. Auch durch die Erwärmung der Induktionsspulen entsteht in den ersten Betriebsstunden Geruch. Bei jeder folgenden Benutzung verringert sich der Geruch und verschwindet schließlich ganz.

Der Geruch und eventuell auftretender Dunst weisen nicht auf einen Falschanschluss oder Gerätedefekt hin und sind nicht gesundheitsschädlich.

Beachten Sie, dass die Aufheizzeit bei Induktionskochfeldern sehr viel kürzer ist als bei herkömmlichen Kochfeldern.


Funktionsweise

Unter einer Induktionskochzone befindet sich eine Induktionsspule. Wenn die Kochzone eingeschaltet wird, erzeugt diese Spule ein Magnetfeld, das direkt auf den Topfboden wirkt und ihn erhitzt. Die Kochzone erwärmt sich nur indirekt durch die vom Topf abgegebene Wärme.

Die Induktion funktioniert nur bei Kochgeschirr mit einem magnetisierbaren Boden (siehe Kapitel "Kochgeschirr"). Sie berücksichtigt automatisch die Größe des aufgesetzten Kochgeschirrs.

In der Kochzonenanzeige blinkt das Symbol  im Wechsel mit der eingestellten Leistungsstufe, wenn

- die Kochzone ohne oder mit ungeeignetem Kochgeschirr (Geschirr mit nicht magnetisierbarem Boden) eingeschaltet wird,
- der Bodendurchmesser des aufgesetzten Kochgeschirrs zu klein ist,
- das Kochgeschirr von einer eingeschalteten Kochzone entfernt wird.

Wenn innerhalb von 3 Minuten geeignetes Kochgeschirr aufgesetzt wird, erlischt , und Sie können wie gewohnt fortfahren.

Wenn kein oder ungeeignetes Geschirr aufgesetzt wird, schaltet sich die Kochzone nach 3 Minuten automatisch aus.

Verbrennungsgefahr!

Bei eingeschaltetem Gerät, versehentlichem Einschalten oder vorhandener Restwärme besteht die Gefahr, dass sich auf dem Kochfeld abgelegte metallische Gegenstände erhitzen.

Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Ablagefläche. Schalten Sie die Kochzonen nach Gebrauch aus.

Induktion

Geräusche

Bei Betrieb von Induktions-Kochzonen können im Kochgeschirr, abhängig von Material und Verarbeitung des Bodens, folgende Geräusche entstehen:

- Brummen bei hoher Leistungsstufe. Es wird schwächer oder verschwindet, wenn die Leistungsstufe verringert wird,
- Prasseln bei Kochgeschirr, dessen Boden aus verschiedenen Materialien besteht (z. B. Sandwichboden),
- Pfeifen, wenn die miteinander verbundenen Kochzonen (siehe Kapitel "Booster") gleichzeitig in Betrieb sind und darauf jeweils Kochgeschirr mit einem Boden aus verschiedenen Materialien (z. B. Sandwichboden) steht,
- Klicken bei elektronischen Schaltvorgängen, besonders bei niedrigen Leistungsstufen,
- Surren, wenn sich das Kühlgebläse einschaltet. Es schaltet sich zum Schutz der Elektronik ein, wenn das Kochfeld intensiv genutzt wird. Das Kühlgebläse kann auch nach dem Ausschalten des Gerätes weiterlaufen.

Kochgeschirr

Geeignet ist Kochgeschirr aus:

- Edelstahl mit magnetisierbarem Boden,
- emailliertem Stahl,
- Gusseisen.

Nicht geeignet ist Kochgeschirr aus:

- Edelstahl mit nicht magnetisierbarem Boden,
- Aluminium oder Kupfer,
- Glas, Keramik oder Steingut.

Wenn Sie nicht sicher sind, ob ein Topf oder eine Pfanne für die Induktion geeignet ist, halten Sie einen Magneten an den Geschirrboden. Bleibt der Magnet haften, ist das Geschirr geeignet.

Beachten Sie, dass die Gebrauchseigenschaften des Geschirrbodens die Gleichmäßigkeit des Garergebnisses beeinflussen können.

Wählen Sie zur optimalen Nutzung der Kochzone die Größe des Topfes so, dass der Topf zwischen die innerste und äußerste Markierung der Kochzone passt. Wenn der Topf kleiner ist als die innerste Markierung, reagiert die Kochzone so, als ob kein Kochgeschirr aufgesetzt wäre.

Beachten Sie, dass bei Pfannen und Töpfen häufig der maximale bzw. obere Durchmesser angegeben wird. Wichtig ist aber der (in der Regel kleinere) Bodendurchmesser.

Verbrennungsgefahr!

Wenn das Geschirr nur teilweise auf der Koch- bzw. Bräterzone steht, können die Griffe unter Umständen sehr heiß werden.

Setzen Sie das Kochgeschirr mittig auf die Koch- bzw. Bräterzone.

Einstellbereiche

	Einstellbereich
Schmelzen von Butter Auflösen von Gelatine	1 bis 2
Kochen von Milchbrei	2
Erwärmen kleiner Mengen Flüssigkeit Quellen von Reis Auftauen von Gemüse im Block Quellen von Getreide	3
Erwärmen von flüssigen und halbfesten Gerichten Zubereiten von Omelette und Spiegeleiern ohne Kruste Dünsten von Obst Quellen von Teigwaren	4
Dünsten von Gemüse, Fisch Auftauen und Erhitzen von Tiefkühlkost	5
Ankochen größerer Mengen, z. B. Eintopf Abschlagen von Cremes und Soßen, z. B. Weinschaum oder Hollandaise Schonendes Braten (ohne Überhitzen des Fettes) von Spiegeleiern	6
Schonendes Braten (ohne Überhitzen des Fettes) von Fisch, Schnitzel, Bratwurst Backen von Kartoffelpuffern, Pfannkuchen, Plinsen	7
Anbraten von Schmorgerichten	8
Kochen von großen Mengen Wasser Ankochen	9

Die Angaben sind Richtwerte.

Die Leistung der Induktionsspule variiert je nach Größe und Material des Kochgeschirrbodens. Deshalb ist es möglich, dass für Ihr Kochgeschirr die Leistungsstufen gering abweichen. Bitte ermitteln Sie im praktischen Gebrauch die optimalen Einstellungen für Ihr Kochgeschirr.

Bedienprinzip

Ihr Glaskeramik-Kochfeld ist mit elektronischen Sensortasten ausgestattet, die auf Fingerkontakt reagieren.

Sie bedienen das Kochfeld, indem Sie mit dem Finger die entsprechenden Sensortasten berühren. Jede Reaktion der Tasten wird mit einem akustischen Signal quittiert.

Wenn die Sensortasten verschmutzt sind oder Gegenstände darauf abgelegt sind, reagieren sie nicht oder es kommt zu unbeabsichtigten Schaltvorgängen, ggf. sogar zum automatischen Abschalten des Kochfeldes (siehe Kapitel "Sicherheitsausschaltung").

Heißes Kochgeschirr auf den Sensortasten und Anzeigen kann die darunter liegende Elektronik beschädigen.


Halten Sie die Sensortasten und Anzeigen sauber, legen Sie keine Gegenstände darauf ab und stellen Sie kein heißes Kochgeschirr darauf ab.

Bedienung

Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt!

Kochfeld einschalten

- Berühren Sie die Sensortaste .


In den Anzeigen aller Kochzonen erscheint eine . Erfolgt keine weitere Eingabe, schaltet sich das Kochfeld aus Sicherheitsgründen nach wenigen Sekunden wieder ab.

Leistungsstufe einstellen / ändern

- Berühren Sie die entsprechende Ziffer auf der Bedienskala der gewünschten Kochzone.

In der Kochzonenanzeige wird die gewählte Leistungsstufe angezeigt.

PowerFlex Kochbereich

Sie können die jeweils hintereinander liegenden Kochzonen zu einem PowerFlex Kochbereich zusammenschalten. Der Kochbereich wird mit der vorderen Kochzone bedient, in der Anzeige der hinteren Kochzone leuchtet das Symbol .

Aktivieren/Deaktivieren

- Berühren Sie die Sensortaste .

Ankochautomatik

Bei aktivierter Ankochautomatik heizt die Kochzone automatisch mit höchster Leistung an (Ankochstoß) und schaltet dann auf die eingestellte Leistungsstufe (Fortkochstufe) zurück. Die Ankochzeit hängt von der eingestellten Fortkochstufe ab (siehe Tabelle).

Aktivieren

- Berühren Sie die Ziffer der gewünschten Fortkochstufe so lange, bis ein Signal ertönt und die eingestellte Fortkochstufe zu blinken beginnt.

Während der Ankochzeit (siehe Tabelle) blinkt die eingestellte Fortkochstufe im Wechsel mit **R**.

Wenn Sie während der Ankochzeit die Fortkochstufe ändern, deaktivieren Sie die Ankochautomatik.

Deaktivieren

- Berühren Sie die eingestellte Fortkochstufe so lange, bis die Anzeige statisch leuchtet.

oder

- Stellen Sie eine andere Leistungsstufe ein.

Fortkochstufe	Ankochzeit in Minuten und Sekunden (ca.)
1	0 : 15
2	0 : 15
3	0 : 25
4	0 : 50
5	2 : 00
6	5 : 50
7	2 : 50
8	2 : 50
9	-

Bedienung

Booster

Die Kochzonen sind mit einem Booster oder TwinBooster ausgestattet (siehe Gerätebeschreibung).

Der Booster verstärkt die Leistung, damit große Mengen schnell erhitzt werden, z. B. Wasser zum Nudelkochen. Diese Leistungsverstärkung ist für maximal 10 Minuten aktiv.

Wenn Sie während der Boosterzeit das Kochgeschirr entfernen, läuft die Boosterzeit weiter.

Nach Ablauf der Boosterzeit wird automatisch auf die Leistungsstufe 9 zurückgeschaltet.

Jeweils zwei Kochzonen sind miteinander verbunden, damit die Leistung für den Booster bereitgestellt werden kann.

Während der Boosterzeit wird der verbundenen Kochzone ein Teil der Leistung entzogen. Dies hat eine der folgenden Auswirkungen:

- ein Ankochstoß wird deaktiviert
- die Leistungsstufe wird reduziert
- die verbundene Kochzone wird abgeschaltet.

Booster einschalten

- Berühren Sie 2-mal "9" auf der Bedienskala der gewünschten Kochzone.

In der Kochzonenanzeige erscheint „.

TwinBooster einschalten

Stufe 1

- Berühren Sie 2-mal "9" auf der Bedienskala der gewünschten Kochzone.

In der Kochzonenanzeige erscheint „.

Stufe 2

- Berühren Sie 3-mal "9" auf der Bedienskala der gewünschten Kochzone.

In der Kochzonenanzeige erscheint „.

Booster / TwinBooster ausschalten

- Stellen Sie eine andere Leistungsstufe ein.


Warmhalten

Die vorderen Kochzonen und der PowerFlex Kochbereich haben eine Warmhaltestufe.

Die Warmhaltestufe dient nicht zum Wiedererwärmen von kaltgewordenen Speisen, sondern zum Warmhalten von heißen Speisen direkt nach der Zubereitung.

Wenn Sie die Warmhaltestufe eingestellt haben, bleibt die Kochzone für maximal 2 Stunden eingeschaltet.

Warmhaltestufe ein-/ausschalten

- Berühren Sie die Sensortaste  der gewünschten Kochzone.

Tipps


- Halten Sie Speisen ausschließlich im Kochgeschirr (Topf / Pfanne) warm. Decken Sie das Kochgeschirr mit einem Deckel ab.
- Es ist nicht erforderlich, dass Sie die Speisen während des Warmhaltens umrühren.
- Nährstoffverluste beginnen bei der Zubereitung von Lebensmitteln und setzen sich beim Warmhalten fort. Je länger Lebensmittel warmgehalten werden, desto größer sind die Nährstoffverluste. Halten Sie die Warmhaltezeit so kurz wie möglich.

Bedienung

Ausschalten und Restwärmeanzeige

Kochzone ausschalten

- Berühren Sie die Ziffer "0" auf der Bedienskala der gewünschten Kochzone.

In der Kochzonenanzeige erscheint für wenige Sekunden eine . Ist die Kochzone noch heiß, wird kurz darauf die Restwärmeanzeige angezeigt.

Kochfeld ausschalten

- Berühren Sie die Sensortaste .

Damit sind alle Kochzonen ausgeschaltet. In den Anzeigen der noch heißen Kochzonen erscheint jeweils die Restwärmeanzeige.

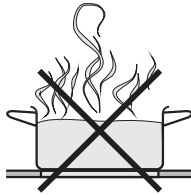
Restwärmeanzeige

Die Balken der Restwärmeanzeige erlöschen nacheinander mit zunehmender Abkühlung der Kochzonen. Der letzte Balken erlischt erst dann, wenn die Kochzonen ohne Gefahr berührt werden können.

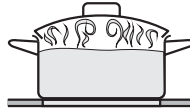
Verbrennungsgefahr!
Berühren Sie die Kochzonen nicht, solange die Restwärmeanzeigen leuchten.

Tipps zum Energiesparen

- Garen Sie nach Möglichkeit nur in geschlossenen Töpfen oder Pfannen. So wird verhindert, dass Wärme unnötig entweicht.



offen



geschlossen

- Wählen Sie für kleine Mengen einen kleinen Topf. Ein kleiner Topf benötigt weniger Energie als ein großer, nur wenig gefüllter Topf.
- Garen Sie mit wenig Wasser.
- Schalten Sie nach dem Ankochen oder Anbraten rechtzeitig auf eine niedrigere Leistungsstufe zurück.
- Die Garzeit kann durch Verwendung eines Schnellkochtopfes deutlich reduziert werden.

Timer

Der Timer kann für zwei Funktionen genutzt werden:

- zum Einstellen einer Kurzzeit
- zum automatischen Abschalten einer Kochzone.

Sie können eine Zeit bis 99 Minuten einstellen.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit erscheint **00** in der Zeitanzeige, gleichzeitig ertönt ein Signal.

- Berühren Sie das Sensorfeld - oder +, um den Signalton zu beenden.

Kurzzeit

Sie können sowohl bei eingeschaltetem als auch bei ausgeschaltetem Kochfeld eine Kurzzeit einstellen.

Einstellen

- Berühren Sie die Sensortaste ⊕.
- Berühren Sie das Sensorfeld - oder + so lange, bis die gewünschte Zeit angezeigt wird, z. B. 15 Minuten.

Die Kurzzeit beginnt abzulaufen.

Ändern

- Berühren Sie die Sensortaste ⊕.
- Stellen Sie die gewünschte Zeit wie zuvor beschrieben ein.

Löschen

- Berühren Sie die Sensortaste ⊕.
- Berühren Sie gleichzeitig die Sensorfelder - und + so lange, bis in der Timeranzeige **00** erscheint.

Kochzone automatisch abschalten

Sie können eine Zeit einstellen, nach der eine Kochzone automatisch abgeschaltet wird.

Alle Kochzonen können gleichzeitig programmiert werden.

Ist die programmierte Zeit länger als die maximale zulässige Betriebsdauer, wird die Kochzone von der Sicherheitsausschaltung (siehe entsprechendes Kapitel) ausgeschaltet.

- Stellen Sie bei der gewünschten Kochzone eine Leistungsstufe ein.
- Berühren Sie die Sensortaste ⊕ so oft, bis das Symbol ⇨ in der Kochzonenanzeige der gewünschten Kochzone erscheint.
- Berühren Sie das Sensorfeld - oder + so lange, bis die gewünschte Zeit angezeigt wird, z. B. 15 Minuten.

Möchten Sie eine weitere Kochzone automatisch abschalten lassen, gehen Sie vor wie bereits beschrieben.

Sind mehrere Abschaltzeiten programmiert, wird die kürzeste Restzeit angezeigt, und die in der Kochzonenanzeige der entsprechenden Kochzone leuchtet das Symbol ⇨. Möchten Sie die im Hintergrund ablaufenden Restzeiten anzeigen lassen, berühren Sie die Sensortaste ⊕ so oft, bis das Symbol ⇨ in der Kochzonenanzeige der gewünschten Kochzone erscheint.

Timer

Timerfunktionen gleichzeitig nutzen

Die Funktionen Kurzzeit und Automatisches Abschalten können gleichzeitig genutzt werden.

Sie haben eine oder mehrere Abschaltzeiten programmiert und möchten **zusätzlich** eine **Kurzzeit** einstellen:

- Berühren Sie die Sensortaste ⊕ so oft, bis in der Timeranzeige *00* und *Min* erscheinen.

Sie haben eine Kurzzeit eingestellt und möchten **zusätzlich** eine oder mehrere **Abschaltzeiten** programmieren:

- Berühren Sie die Sensortaste ⊕ so oft, bis das Symbol ⇨ in der Kochzonenanzeige der gewünschten Kochzone erscheint.

Kurz nach der letzten Eingabe schaltet die Timeranzeige auf die kürzeste Restzeit.

Möchten Sie die im Hintergrund ablaufenden Restzeiten anzeigen lassen, berühren Sie die Sensortaste ⊕ so oft, bis die die gewünschte Anzeige erscheint.

Stop and Go

Ihr Gerät ist mit einer Funktion ausgestattet, die bei Aktivierung die Leistungsstufe aller eingeschalteten Kochzonen auf 1 reduziert. Eventuell eingestellte Zeiten (Kurzzeit, automatisches Abschalten) werden angehalten.

Die Leistungsstufen der Kochzonen und die Einstellung des Timers lassen sich nicht ändern, das Kochfeld kann nur ausgeschaltet werden.

Bei Deaktivierung arbeiten die Kochzonen mit der zuletzt eingestellten Leistungsstufe weiter und eventuell programmierte Zeiten laufen weiter ab.

Wird die Funktion nicht innerhalb von 10 Minuten deaktiviert, schaltet sich das Kochfeld aus.

Aktivieren / Deaktivieren

- Berühren Sie die Sensortaste **II/▶**.

Recall

Wenn das Kochfeld während des Betriebes versehentlich ausgeschaltet wurde, können Sie mit dieser Funktion alle Einstellungen wieder herstellen. Das Kochfeld muss 6 Sekunden nach dem Ausschalten wieder eingeschaltet werden.

- Schalten Sie das Kochfeld wieder ein.
- Berühren Sie sofort (innerhalb von 6 Sekunden) nach dem Einschalten die Sensortaste **II/▶**.

Sicherheitseinrichtungen

Inbetriebnahmesperre

Damit das Kochfeld nicht unbeabsichtigt eingeschaltet werden kann, ist es mit einer Inbetriebnahmesperre ausgestattet.

Wenn bei aktivierter Inbetriebnahmesperre das Kochfeld eingeschaltet wird, erscheint in der Timeranzeige einige Sekunden **LL**.

Die Inbetriebnahmesperre wird durch eine Stromunterbrechung deaktiviert.

Aktivieren

- Schalten Sie das Kochfeld ein.
- Berühren Sie gleichzeitig die Sensortasten **III/▶** und **⊕** so lange, bis "**LL**" in der Timeranzeige erscheint.

Deaktivieren

- Schalten Sie das Kochfeld ein.
- Berühren Sie gleichzeitig die Sensortasten **III/▶** und **⊕** so lange, bis "**LL**" in der Timeranzeige erlischt.

Sicherheitsausschaltung

Bei zu langer Betriebsdauer

Wenn eine Kochzone über einen ungewöhnlich langen Zeitraum hinweg (siehe Tabelle) mit gleich bleibender Leistungsstufe beheizt wird, schaltet sie sich automatisch aus, und die entsprechende Restwärmeanzeige erscheint.

Wenn Sie die Kochzone erneut in Betrieb nehmen wollen, schalten Sie sie wie gewohnt wieder ein.

Leistungsstufe*	Maximale Betriebsdauer in Stunden
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

Bei Bedecken der Sensortasten

Ihr Kochfeld schaltet sich automatisch ab, wenn ein oder mehrere Sensortasten länger als ca. 10 Sekunden bedeckt bleiben, z. B. durch Fingerkontakt, überkochendes Gargut oder abgelegte Gegenstände.

In der Timeranzeige erscheint ein "Blitz" und ein Signal ertönt.

- Reinigen Sie das Bedienfeld bzw. entfernen Sie die Gegenstände.

Die Timeranzeige und das Signal erlöschen. Sie können das Kochfeld wieder in Betrieb nehmen.

Überhitzungsschutz

Alle Induktionsspulen und die Kühlkörper der Elektronik sind jeweils mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Bevor sich die Induktionsspulen bzw. die Kühlkörper überhitzen, leitet der Überhitzungsschutz eine der folgenden Maßnahmen ein:

- Ein eingeschalteter Booster wird abgebrochen.
- Die eingestellte Leistungsstufe wird reduziert.
- Die Kochzone schaltet sich automatisch aus.
In der Kochzonenanzeige erscheint "E2".

Sie können die Kochzone wieder wie gewohnt in Betrieb nehmen, wenn die Fehlermeldung erloschen ist.

Zum Auslösen des Überhitzungsschutzes kann es kommen, wenn

- Kochgeschirr ohne Inhalt erhitzt wird.
- Fett oder Öl bei hoher Leistungsstufe erhitzt wird.
- die Unterseite des Gerätes nicht ausreichend belüftet wird.
- eine heiße Kochzone nach einem Stromausfall wieder eingeschaltet wird.

Löst der Überhitzungsschutz trotz Beseitigung der Ursachen erneut aus, rufen Sie den Kundendienst.

Verletzungsgefahr!

Der Dampf eines Dampf-Reinigers kann an spannungsführende Teile gelangen und einen Kurzschluss verursachen.

Benutzen Sie zum Reinigen des Gerätes niemals einen Dampf-Reiniger.

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Benutzen. Lassen Sie es dazu abkühlen.

Trocknen Sie das Gerät nach jeder Reinigung ab, um Kalkrückstände zu vermeiden

Um Beschädigungen der Oberflächen zu vermeiden, verwenden Sie bei der Reinigung keine

- Handspülmittel,
- soda-, alkali-, ammoniak-, säure- oder chloridhaltigen Reinigungsmittel,
- kalklösenden Reinigungsmittel,
- Fleck- und Rostentferner,
- scheuernden Reinigungsmittel, z. B. Scheuerpulver, Scheuermilch, Putzsteine,
- lösemittelhaltigen Reinigungsmittel,
- Geschirrspülmaschinen-Reiniger,
- Grill- und Backofensprays,
- Glasreiniger,
- scheuernden harten Bürsten und Schwämme (z. B. Topf-schwämme) oder gebrauchte Schwämme, die noch Reste von Scheuermitteln enthalten,
- Schmutzradierer,
- spitzen Gegenstände
(damit die Dichtungen zwischen Glaskeramik und Rahmen bzw. zwischen Rahmen und Arbeitsplatte nicht beschädigt werden).

Reinigung und Pflege

Verwenden Sie zur Reinigung kein Handspülmittel. Bei der Reinigung mit einem Handspülmittel werden nicht alle Verunreinigungen und Rückstände entfernt. Es entsteht ein unsichtbarer Film, der zu Verfärbungen der Glaskeramik führt. Diese Verfärbungen lassen sich nicht mehr entfernen. Reinigen Sie das Kochfeld regelmäßig mit einem speziellen Glaskeramik-Reiniger.

Entfernen Sie alle groben Verschmutzungen mit einem feuchten Tuch, fest anhaftende Verschmutzungen mit einem Glasschaber.

Reinigen Sie das Kochfeld anschließend mit dem Miele Glaskeramik- und Edelstahlreiniger (siehe Kapitel "Nachkaufbares Zubehör") oder einem handelsüblichen Glaskeramik-Reiniger, und mit einem Küchenpapier oder einem sauberen Tuch. Tragen Sie den Reiniger nicht auf ein heißes Kochfeld auf, da Flecken entstehen können. Beachten Sie die Angaben des Reinigungsmittel-Herstellers.

Reinigen Sie das Kochfeld abschließend mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie es ab. Reinigungsmittelrückstände brennen bei nachfolgenden Kochvorgängen ein und beschädigen die Glaskeramik. Achten Sie darauf, alle Rückstände zu entfernen.

Flecken durch Kalkrückstände, Wasser und Aluminiumrückstände (metallisch schimmernde Flecken) lassen sich mit dem Glaskeramik- und Edelstahlreiniger entfernen.

Verbrennungsgefahr!

Ziehen Sie Topfhandschuhe an, bevor Sie Rückstände von Zucker, Kunststoff oder Alufolie mit einem Glasschaber vom heißen Kochfeld entfernen

Gelangen **Zucker, Kunststoff oder Alufolie** auf das heiße Kochfeld, schalten Sie das Gerät aus. Schaben Sie diese Stoffe **sofort**, also im heißen Zustand, mit einem Glasschaber gründlich von der Kochzone.

Reinigen Sie die Kochzone anschließend im erkalteten Zustand wie zuvor beschrieben.

Die meisten Probleme, die eventuell im täglichen Betrieb auftreten, können Sie selbst beheben. Die nachfolgende Übersicht soll Ihnen dabei helfen. Fordern Sie den Kundendienst an, wenn Sie die Ursache eines Problems nicht finden oder beheben können.

Verletzungsgefahr!

Durch unsachgemäße Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen, für die Miele nicht haftet. Öffnen Sie niemals selbst das Gehäuse des Gerätes. Nur von Miele autorisierte Fachkräfte dürfen Installations- und Wartungsarbeiten sowie Reparaturen durchführen.

Problem	Ursache	Behebung
Das Kochfeld bzw. die Kochzonen lassen sich nicht einschalten.	Die Sicherung ist herausgesprungen.	Aktivieren Sie die Sicherung (Mindestabsicherung siehe Typenschild).
	Es ist unter Umständen eine technische Störung aufgetreten.	<p>Trennen Sie für ca. 1 Minute das Gerät vom Elektronetz, indem Sie</p> <ul style="list-style-type: none"> – den Schalter der betreffenden Sicherung ausschalten bzw. die Schmelzsicherung ganz herausdrehen oder – den FI-Schutzschalter (Fehlerstromschutzschalter) ausschalten. <p>Falls Sie nach dem Wiedereinschalten/Wiedereindreihen der Sicherung bzw. des FI-Schutzschalters das Gerät noch immer nicht in Betrieb nehmen können, fordern Sie eine Elektrofachkraft oder den Kundendienst an.</p>

Was tun, wenn ...?

Problem	Ursache	Behebung
Bei Betrieb des neuen Kochfeldes kommt es zu Geruchs- und Dunstbildung.		Bei jeder folgenden Inbetriebnahme verringert sich der Geruch und verschwindet schließlich ganz.
In der Anzeige einer Kochzone blinkt das Symbol  im Wechsel mit der eingestellten Leistungsstufe.	Es befindet sich kein oder ungeeignetes Geschirr auf der Kochzone.	Verwenden Sie geeignetes Geschirr (siehe Kapitel "Kochgeschirr")
Nach Einschalten des Kochfeldes erscheint für einige Sekunden in der Timeranzeige "LL".	Die Inbetriebnahmesperre ist aktiviert.	Deaktivieren Sie die Inbetriebnahmesperre (siehe Kapitel "Verriegelung / Inbetriebnahmesperre").
Eine Kochzone schaltet sich automatisch aus.	Die Betriebsdauer war zu lang.	Sie können die Kochzone wieder in Betrieb nehmen (siehe Kapitel "Sicherheitsausschaltung").
Die Boosterstufe wird automatisch vorzeitig abgebrochen.	Der Überhitzungsschutz hat ausgelöst.	Siehe Kapitel "Überhitzungsschutz".
Die Kochzone arbeitet mit der eingestellten Leistungsstufe nicht wie gewohnt.		
Die Leistungsstufe 9 wird automatisch reduziert, wenn Sie bei der verbundenen Kochzone ebenfalls die Leistungsstufe 9 einstellen.	Bei gleichzeitigem Betrieb auf Leistungsstufe 9 würde die mögliche Gesamtleistung überschritten.	

Problem	Ursache	Behebung
Das Gerät schaltet sich während des Benutzens aus und in der Timeranzeige blinkt ein "Blitz".	Ein oder mehrere Sensortasten sind bedeckt, z. B. durch Fingerkontakt, überkochendes Gargut oder abgelegte Gegenstände.	Reinigen Sie das Bedienfeld bzw. entfernen Sie die Gegenstände (siehe Kapitel "Sicherheitsausschaltung").
Bei eingeschalteter Ankochautomatik kommt der Inhalt des Kochgeschirrs nicht zum Kochen.	Große Lebensmittelmengen werden erhitzt.	Kochen Sie bei höchster Leistungsstufe an und schalten dann von Hand zurück.
	Das Kochgeschirr leitet die Wärme schlecht.	
Das Kühlgebläse läuft nach Ausschalten des Gerätes weiter.	Das Gebläse läuft so lange, bis das Gerät abgekühlt ist und schaltet dann automatisch aus.	
In den Kochzonenanzeigen blinken U und Ziffern und ein Signal ertönt.	Das Kochfeld ist falsch angeschlossen.	Schließen Sie das Kochfeld gemäß Anschlussschema an.
In den Kochzonenanzeigen blinken E oder ER und Ziffern.		
$E \ 2$	Der Überhitzungsschutz hat ausgelöst.	Siehe Kapitel "Überhitzungsschutz".
Andere Fehlermeldungen $E..$ oder "$ER ..$"	Es ist ein Fehler in der Elektronik aufgetreten.	Unterbrechen Sie die Stromversorgung des Kochfeldes für ca. 1 Minute. Besteht das Problem nach Wiederherstellung der Stromversorgung weiter, rufen Sie bitte den Kundendienst.

Nachkaufbares Zubehör

Passend zu Ihren Geräten bietet Miele ein umfangreiches Sortiment an Miele Zubehören sowie Reinigungs- und Pflegeprodukten.

Diese Produkte können Sie ganz leicht im Miele Webshop bestellen:



Sie erhalten diese Produkte auch über den Miele Kundendienst (siehe Ende dieser Gebrauchsanweisung) und bei Ihrem Miele Fachhändler.

Koch-/Bratgeschirr

Miele bietet eine umfangreiche Auswahl an Koch- und Bratgeschirr. Dieses wurde in Bezug auf dessen Funktion und Maße perfekt auf die Miele Geräte abgestimmt. Detailliertere Informationen zu den einzelnen Produkten finden Sie auf der Miele Webseite.

Töpfe in verschiedenen Größen
Sauté-Pfanne mit Deckel
Antihaftbeschichtete Pfanne
Wok-Pfanne
Bräter

Pflegeprodukte

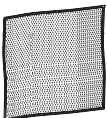
Glaskeramik- und Edelstahlreiniger 250 ml

Entfernt stärkere Verschmutzungen, Kalkflecken und Aluminiumrückstände



Microfasertuch

Entfernt Fingerabdrücke und leichte Verschmutzungen



Sicherheitshinweise zum Einbau

Das Gerät darf nur von einer qualifizierten Fachkraft eingebaut und von einer Elektro-Fachkraft an das Elektronetz angeschlossen werden.

Um Schäden am Gerät zu vermeiden, darf es erst nach der Montage der Oberschränke und der Dunstabzugshaube eingebaut werden.

▶ Stellen Sie sicher, dass die Netzanschlussleitung des Kochfeldes nach dem Einbau nicht berührt werden kann und keinen mechanischen Belastungen ausgesetzt ist.

Alle Maße sind in mm angegeben

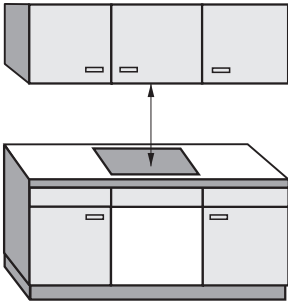
▶ Die Furniere der Arbeitsplatte müssen mit hitzebeständigem Kleber (100 °C) verarbeitet sein, damit sie sich nicht lösen oder verformen. Die Wandabschlussleisten müssen hitzebeständig sein.

▶ Das Gerät darf nicht über Kältegeräten, Geschirrspülern, Wasch- und Trockengeräten eingebaut werden.

▶ Dieses Kochfeld darf nur über Herde und Backöfen eingebaut werden, die mit einem Wrasenkühlsystem ausgestattet sind.

Sicherheitsabstände

Sicherheitsabstand oberhalb des Gerätes



Zwischen dem Gerät und einer darüber angebrachten Dunstabzugshaube muss der vom Haubenhersteller angegebene Sicherheitsabstand eingehalten werden.

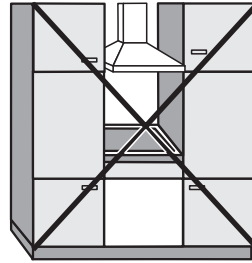
Wenn die Angaben des Haubenherstellers fehlen oder leicht entflammbare Materialien (z. B. ein Hängebord) über dem Gerät installiert sind, muss der Sicherheitsabstand mindestens 760 mm betragen.

Wenn unter einer Dunstabzugshaube mehrere Geräte eingebaut sind, für die unterschiedliche Sicherheitsabstände angegeben werden, müssen Sie den größten geforderten Sicherheitsabstand einhalten.

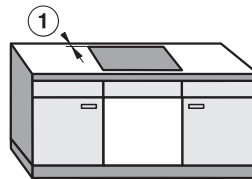
Sicherheitsabstand hinten / seitlich

Beim Einbau eines Kochfeldes dürfen sich an der Rückseite und an einer Seite (rechts **oder** links) beliebig hohe Schrank- oder Raumwände befinden (siehe Abbildungen).

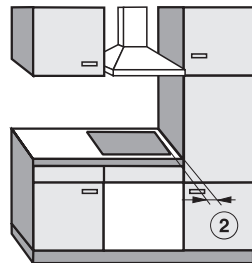
- ① 50 mm Mindestabstand **hinten** vom Arbeitsplattenausschnitt bis zur Hinterkante Arbeitsplatte.
- ② 50 mm Mindestabstand **rechts** vom Arbeitsplattenausschnitt bis zu einem nebenstehenden Möbelstück (z. B. Hochschrank) oder einer Raumwand.
- ③ 50 mm Mindestabstand **links** vom Arbeitsplattenausschnitt bis zu einem nebenstehenden Möbelstück (z. B. Hochschrank) oder einer Raumwand.



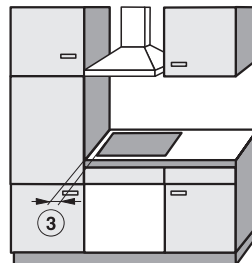
Nicht erlaubt!



Sehr empfehlenswert!



Nicht empfehlenswert!



Nicht empfehlenswert!

Sicherheitsabstände

Mindestabstand unterhalb

Um die Belüftung des Gerätes zu gewährleisten, ist unterhalb des Gerätes ein Mindestabstand zu einem Backofen, einem Zwischenboden oder einer Schublade erforderlich.

Der Mindestabstand ab Unterkante Kochfeld bis

- Oberkante **Backofen** muss **15 mm** betragen.
- Oberkante **Zwischenboden** muss **15 mm** betragen.
- Boden **Schublade** muss **75 mm** betragen.

Zwischenboden

Der Einbau eines Zwischenbodens unterhalb des Kochfeldes ist nicht erforderlich aber erlaubt.

Für die Verlegung der Netzanschlussleitung ist hinten ein Luftspalt von 10 mm erforderlich.

Zur besseren Belüftung des Kochfeldes empfehlen wir vorn einen Luftspalt von 20 mm.

Sicherheitsabstand zu Nischenverkleidung

Wenn eine Nischenverkleidung angebracht wird, muss ein Mindestabstand zwischen Arbeitsplattenausschnitt und Verkleidung eingehalten werden, da hohe Temperaturen Materialien verändern oder zerstören können.

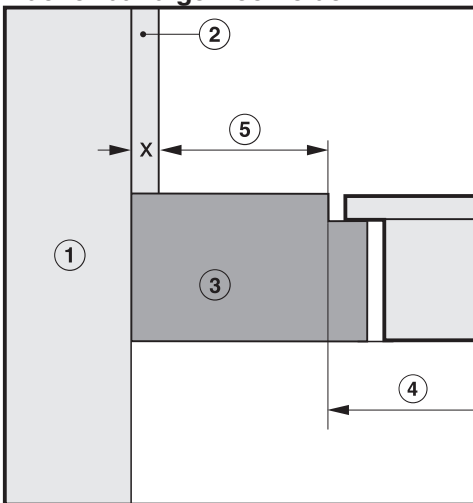
Bei einer Verkleidung aus **brennbarem Material** (z. B. Holz) muss der Mindestabstand ⑤ zwischen Arbeitsplattenausschnitt und Nischenverkleidung 50 mm betragen.

Bei einer Verkleidung aus **nicht brennbarem Material** (z. B. Metall, Naturstein, Keramikfliesen) beträgt der Mindestabstand ⑤ zwischen Arbeitsplattenausschnitt und Nischenverkleidung 50 mm minus Stärke der Verkleidung.

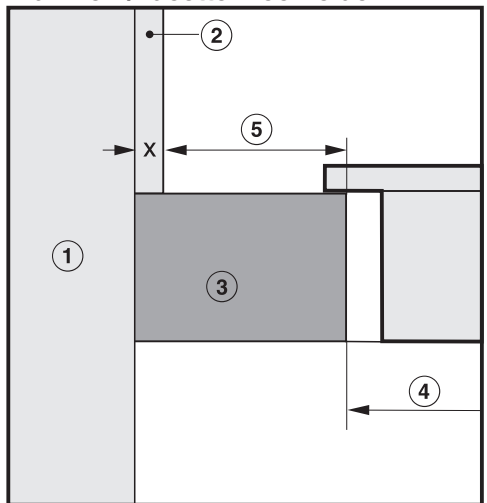
Beispiel: Stärke der Nischenverkleidung 15 mm

50 mm - 15 mm = Mindestabstand 35 mm

Flächenbündige Kochfelder



Rahmen-/Facettenkochfelder



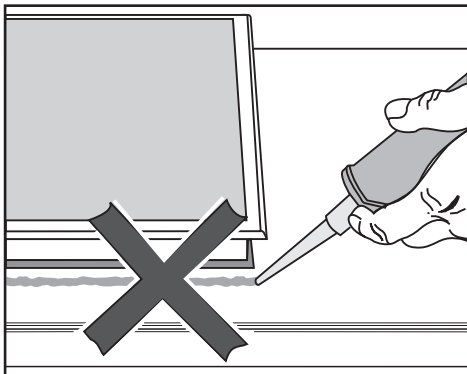
- ① Mauerwerk
- ② Nischenverkleidung
Maß x = Stärke der Nischenverkleidung
- ③ Arbeitsplatte
- ④ Ausschnitt in der Arbeitsplatte
- ⑤ Mindestabstand
bei **brennbaren** Materialien 50 mm
bei **nicht brennbaren** Materialien 50 mm - Maß x

Rahmen-/Facettenkochfelder

Hinweise zum Einbau

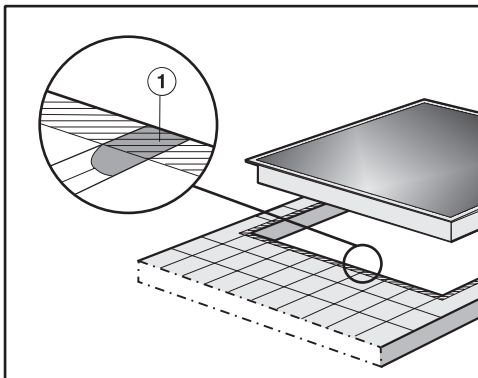
Dichtung zwischen Kochfeld und Arbeitsplatte

Kochfeld und Arbeitsplatte können bei einem eventuell erforderlichen Ausbau des Kochfeldes beschädigt werden, wenn Sie das Kochfeld mit Fugendichtungsmittel abdichten. Verwenden Sie kein Fugendichtungsmittel zwischen Kochfeld und Arbeitsplatte.



Die Dichtung unter dem Rand des Geräteoberteils gewährleistet eine ausreichende Abdichtung zur Arbeitsplatte.

Geflieste Arbeitsfläche

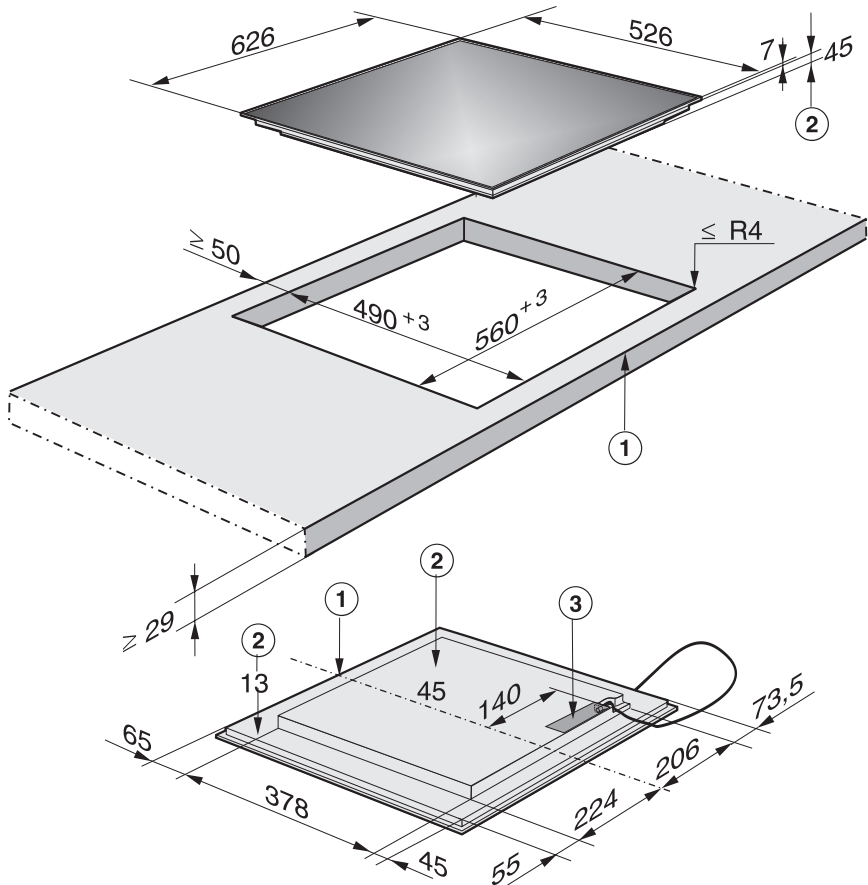


Die Fugen ① und der schraffierte Bereich unter der Auflagefläche des Kochfeldes müssen glatt und eben sein, damit das Kochfeld gleichmäßig aufliegt und die Dichtung unter dem Rand des Geräteoberteils die Abdichtung zur Arbeitsplatte gewährleistet.

Rahmen-/Facettenkochfelder

Einbaumaße

KM 6328



① vorn

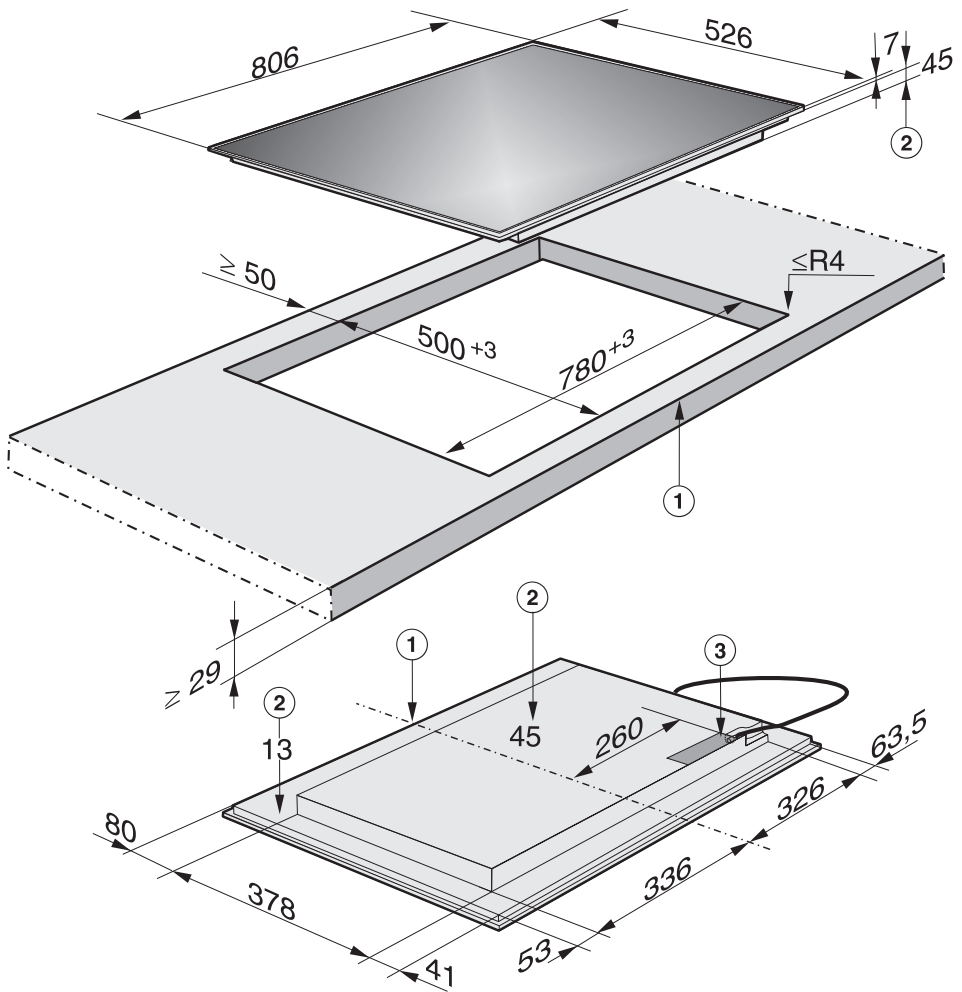
② Einbau-Höhe

③ Netzanschlusskasten

Die Netzanschlussleitung (L=1440 mm) liegt lose bei.

Rahmen-/Facettenkochfelder

KM 6366



① vorn

② Einbau-Höhe

③ Netzanschlusskasten

Die Netzanschlussleitung (L=1440 mm) liegt lose bei.

Einbau

Arbeitsplatte vorbereiten

- Erstellen Sie den Arbeitsplattenausschnitt entsprechend dem Maßbild. Beachten Sie die **Sicherheitsabstände** (siehe Kapitel "Sicherheitsabstände").
- Versiegeln Sie die Schnittflächen bei Arbeitsplatten aus Holz mit speziellem Lack, Silikonkautschuk oder Gießharz, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.

Achten Sie darauf, dass diese Materialien nicht auf die Oberfläche der Arbeitsplatte gelangen.

Das Dichtungsband sorgt für den rutschfesten Sitz des Kochfeldes im Ausschnitt.
Der Spalt zwischen Rahmen und Arbeitsplatte wird sich nach einiger Zeit verringern.

Netzanschlussleitung am Gerät anschließen

Die Netzanschlussleitung darf nur von einer Elektro-Fachkraft am Gerät angeschlossen werden.

- Schließen Sie die Netzanschlussleitung entsprechend dem Anschlussschema (siehe Kapitel "Elektroanschluss > Anschlussschema") am Gerät an.

Kochfeld einsetzen

- Führen Sie die Netzanschlussleitung durch den Arbeitsplattenausschnitt nach unten.
- Legen Sie das Kochfeld mittig in den Ausschnitt. Achten Sie darauf, dass die Dichtung des Gerätes auf der Arbeitsplatte aufliegt, damit die Abdichtung zur Arbeitsplatte gewährleistet ist.
Dichten Sie das Kochfeld auf keinen Fall zusätzlich mit Fugendichtungsmittel (z. B. Silikon) ab!

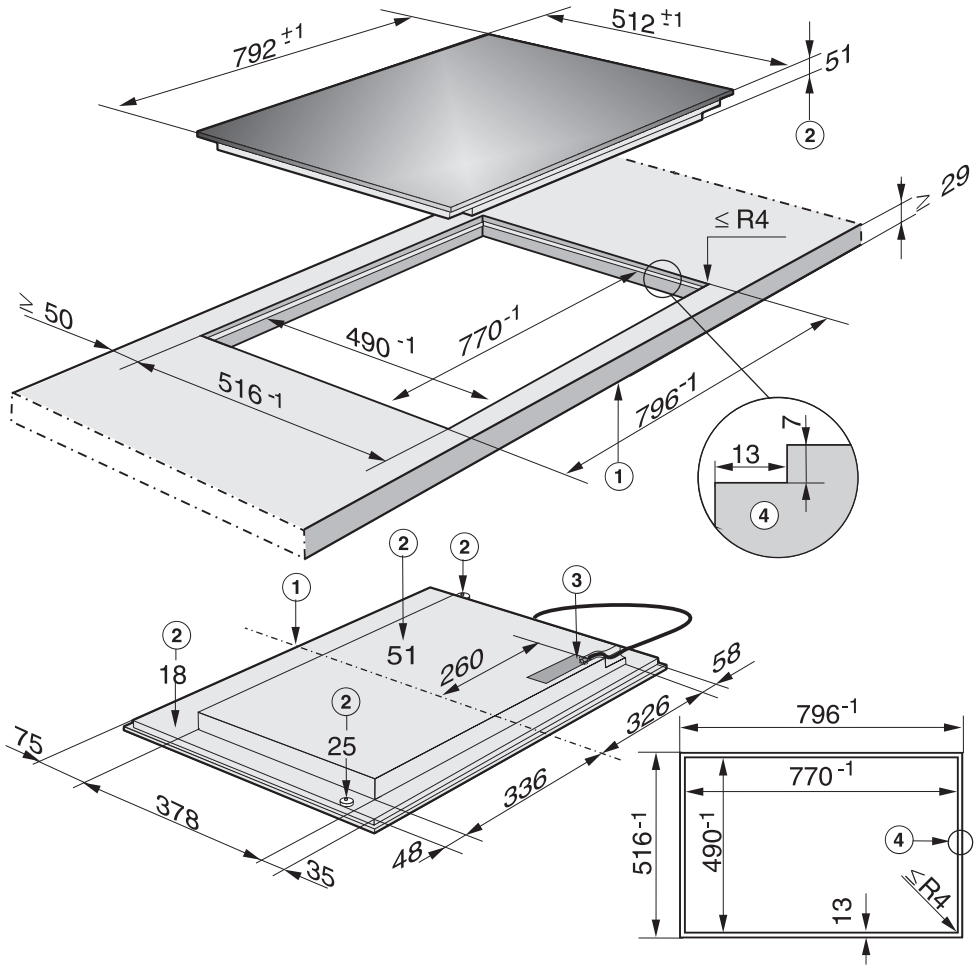
Liegt die Dichtung an den Ecken nicht richtig auf der Arbeitsplatte auf, können die Eckenradien, $\leq R4$, mit der Stichsäge vorsichtig nachgearbeitet werden.

- Schließen Sie das Kochfeld an das Elektronetz an.
- Prüfen Sie die Funktion des Kochfeldes.

Flächenbündige Kochfelder

Einbaumaße

KM 6367



- ① vorn
- ② Einbau-Höhe
- ③ Netzanschlusskasten
- ④ Stufenfräsung für Arbeitsplatten aus Naturstein

Beachten Sie unbedingt die Detailzeichnungen für die Ausschnittmaße der Naturstein-Arbeitsplatte.

Die Netzanschlussleitung (L=1440 mm) liegt lose bei.

Einbau

Ein flächenbündiges Kochfeld ist nur für den Einbau in Naturstein (Granit, Marmor), Massivholz und geflieste Arbeitsplatten geeignet. Im Kapitel "Einbaumaße" mit einem entsprechenden Hinweis gekennzeichnete Kochfelder sind auch für den Einbau in Glasarbeitsplatten geeignet.

Bei Arbeitsplatten aus anderen Materialien erfragen Sie bitte beim jeweiligen Hersteller, ob sie für den Einbau eines flächenbündigen Kochfeldes geeignet ist.

Die lichte Breite des Unterschranks muss mindestens so breit sein wie der innere Arbeitsplattenausschnitt (siehe Kapitel "Einbaumaße"), damit das Kochfeld nach dem Einbau von unten frei zugänglich ist, und der Unterkasten für Wartungszwecke abgenommen werden kann.

Ist das Kochfeld nach dem Einbau nicht von unten frei zugänglich, muss das Fugendichtungsmittel entfernt werden, damit das Kochfeld ausgebaut werden kann.

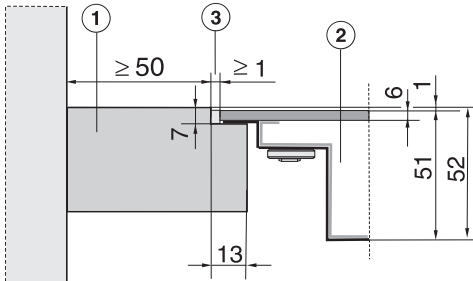
Das Kochfeld wird

- in eine entsprechend ausgefräste Naturstein-Arbeitsplatte direkt eingesetzt.
- im Ausschnitt von Massivholz, gefliesten Arbeitsplatten und Glasarbeitsplatten mit Holzleisten befestigt. Diese Leisten müssen bauseitig zur Verfügung gestellt werden und gehören nicht zum Lieferumfang.

Flächenbündige Kochfelder

Arbeitsplatte aus Naturstein

Arbeitsplattenausschnitt erstellen



- ① Arbeitsfläche
- ② Kochfeld
- ③ Fuge

Da die Glaskeramikscheibe und der Arbeitsplattenausschnitt einer gewissen Maßtoleranz unterliegen, kann die Breite der Fuge ③ (min. 1 mm) variieren.

- Erstellen Sie den Arbeitsplattenausschnitt entsprechend den Abbildungen. Beachten Sie die **Sicherheitsabstände** (siehe Kapitel "Sicherheitsabstände").

Netzanschlussleitung am Gerät anschließen

Die Netzanschlussleitung darf nur von einer Elektro-Fachkraft am Gerät angeschlossen werden.

- Schließen Sie die Netzanschlussleitung entsprechend dem Anschlussschema (siehe Kapitel "Elektroanschluss > Anschlussschema") am Gerät an.

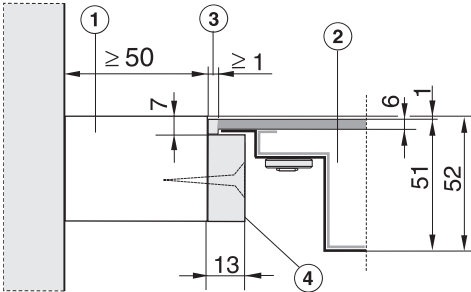
Kochfeld einsetzen

- Führen Sie die Netzanschlussleitung durch den Ausschnitt nach unten.
- Setzen Sie das Kochfeld ② in den Ausschnitt und zentrieren Sie es.
- Schließen Sie das Kochfeld an.
- Prüfen Sie die Funktion des Kochfeldes.
- Spritzen Sie die verbleibende Fuge ③ mit einem temperaturbeständigen (min. 160 °C) Silikon-Fugendichtungsmittel aus.

Verwenden Sie ausschließlich ein für Naturstein geeignetes Silikon-Fugendichtungsmittel und beachten Sie die Hinweise des Fugendichtungsmittel-Herstellers.

Arbeitsplatte aus Massivholz / geflieste Arbeitsplatte / Glasar- beitsplatte

Arbeitsplattenausschnitt erstellen



- ① Arbeitsplatte
- ② Kochfeld
- ③ Fuge
- ④ Holzleisten 13 mm
(nicht im Lieferumfang enthalten)

Da die Glaskeramikscheibe und der Arbeitsplattenausschnitt einer gewissen Maßtoleranz unterliegen, kann die Breite der Fuge ③ (min. 1 mm) variieren.

- Erstellen Sie den Arbeitsplattenausschnitt entsprechend den Abbildungen. Beachten Sie die **Sicherheitsabstände** (siehe Kapitel "Sicherheitsabstände").
- Befestigen Sie die Holzleisten ④ 7 mm unter der Oberkante der Arbeitsplatte (siehe Abbildung).

Netzanschlussleitung am Gerät an- schließen

Die Netzanschlussleitung darf nur von einer Elektro-Fachkraft am Gerät angeschlossen werden.

- Schließen Sie die Netzanschlussleitung entsprechend dem Anschlussschema (siehe Kapitel "Elektroanschluss > Anschlussschema") am Gerät an.

Kochfeld einsetzen

- Führen Sie die Netzanschlussleitung durch den Ausschnitt nach unten.
- Setzen Sie das Kochfeld ② in den Ausschnitt und zentrieren Sie es.
- Schließen Sie das Kochfeld an.
- Prüfen Sie die Funktion des Kochfeldes.
- Spritzen Sie die verbleibende Fuge ③ mit einem temperaturbeständigen (min. 160 °C) Silikon-Fugendichtungsmittel aus.

Beachten Sie die Hinweise des Silikon-Fugendichtungsmittel-Herstellers.

Verwenden Sie bei **Fliesen aus Naturstein** ausschließlich ein für Naturstein geeignetes Silikon-Fugendichtungsmittel.

Elektroanschluss

Die Installation des Gerätes an das Elektronetz darf nur von einer Elektro-Fachkraft durchgeführt werden, die die landesüblichen Vorschriften und die Zusatzvorschriften der örtlichen Elektroversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet.

Miele übernimmt keine Haftung für mittelbare oder unmittelbare Schäden, die durch unsachgemäße Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen entstehen.

Miele kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die durch einen installationsseitig fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht wurden (z. B. elektrischer Schlag).

Der Berührungsschutz betriebsisolierter Teile muss nach der Montage sichergestellt sein!

Gesamtleistung

siehe Typenschild

Anschluss und Absicherung

Die erforderlichen **Anschlussdaten** finden Sie auf dem **Typenschild**.

Diese Angaben müssen mit denen des Netzes übereinstimmen.

Strangspannung AC 230 V / 50 Hz

Die Anschlussmöglichkeiten entnehmen Sie bitte dem Anschlussschema.

Fehlerstromschutzschalter

Zur Erhöhung der Sicherheit empfiehlt der VDE bzw. ÖVE, dem Gerät einen FI-Schutzschalter mit einem Auslösestrom von 30 mA vorzuschalten.

Trenneinrichtungen

Das Gerät muss durch **Trenneinrichtungen** allpolig vom Netz **abgeschaltet** werden können! (Im abgeschalteten Zustand muss ein **Kontaktabstand** von mindestens **3 mm** vorhanden sein!) Die Trenneinrichtungen sind Überstromschutzorgane und Schutzschalter.

Vom Netz trennen

Soll der Stromkreis des Gerätes vom Netz getrennt werden, gehen Sie je nach Installation in der Verteilung wie folgt vor:

- **Schmelzsicherungen**
Sicherungseinsätze aus den Schraubkappen ganz herausnehmen. oder:
- **Sicherungs-Schraubautomaten**
Prüfknopf (rot) drücken, bis der Mittelknopf (schwarz) herausspringt. oder:
- **Einbau-Sicherungsautomaten**
(Leitungs-Schutzschalter, mind. Typ B oder C !):
Kipphebel von 1 (Ein) auf 0 (Aus) stellen. oder:
- **FI-Schutzschalter**
(Fehlerstrom-Schutzschalter)
Den Hauptschalter von 1 (Ein) auf 0 (Aus) schalten oder die Prüftaste betätigen.

Das Netz ist nach der Trennung gegen Wiedereinschalten zu sichern.

Netzanschlussleitung

Das Gerät muss mit einer Netzanschlussleitung Typ H 05 VV-F (PVC-isoliert) mit geeignetem Querschnitt entsprechend dem Anschlussschema angeschlossen werden.

Die Anschlussmöglichkeiten entnehmen Sie bitte dem Anschlussschema.


Die für Ihr Gerät zulässige Anschlussspannung und den zugehörigen Anschlusswert entnehmen Sie bitte dem Typenschild.

Wechsel der Netzanschlussleitung

Bei Wechsel der Netzanschlussleitung darf nur der spezielle Leitungstyp H 05 VV-F (PVC-isoliert) verwendet werden, der bei Miele oder dem Kundendienst erhältlich ist.

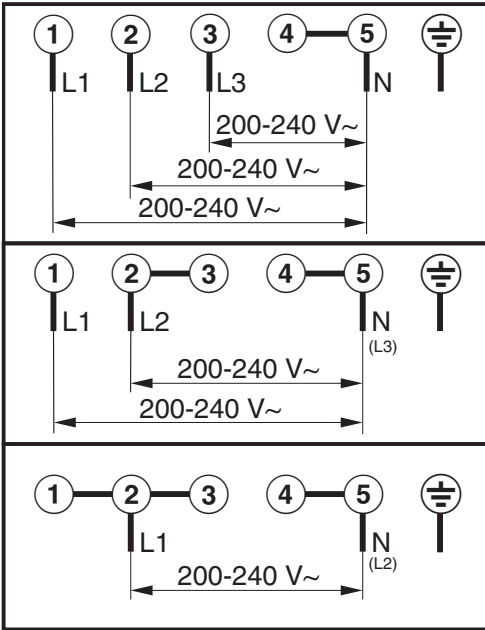
Die Netzanschlussleitung darf nur von einer Elektro-Fachkraft ausgewechselt werden, die die landesüblichen Vorschriften und die Zusatzvorschriften der örtlichen Elektroversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet.

Die erforderlichen Anschlussdaten finden Sie auf dem Typenschild.

Der Schutzleiter muss an den gekennzeichneten Anschluss  angeschraubt werden.

Elektroanschluss

Anschlussschema



Kundendienst, Typenschild, Garantie

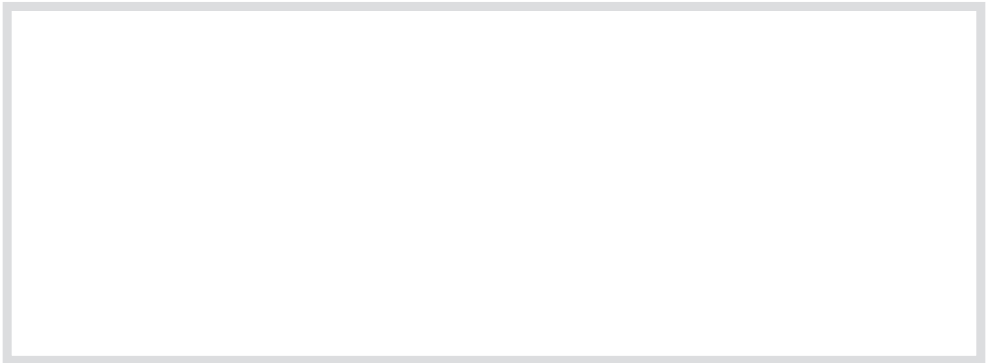
Bei Störungen, die Sie nicht selbst beheben können, benachrichtigen Sie bitte:

- Ihren Miele Fachhändler oder
- den Miele Werkkundendienst.

Die Telefonnummer des Werkkundendienstes finden Sie am Ende dieser Gebrauchsanweisung.

Der Kundendienst benötigt die Modellbezeichnung und Fabrikationsnummer Ihres Gerätes. Beide Angaben finden Sie auf dem beiliegenden Typenschild.

Kleben Sie hier das beiliegende Typenschild ein. Achten Sie darauf, dass die Modellbezeichnung mit den Angaben auf der Rückseite dieser Gebrauchsanweisung übereinstimmt.



Garantiezeit und Garantiebedingungen

Die Garantiezeit beträgt 2 Jahre. Weitere Informationen entnehmen Sie bitte den mitgelieferten Garantiebedingungen.

Deutschland:

Herstelleradresse

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

Telefon: 0800 22 44 666 (kostenfrei)

Mo-Fr 8-20 Uhr

Sa+So 9-18 Uhr

Telefax: 05241 89-2090

Miele im Internet: www.miele.de

E-Mail: info@miele.de

Österreich:

Miele Gesellschaft m.b.H.

Mielestr. 1

5071 Wals bei Salzburg

Telefon: 050 800 800 (Festnetz zum Ortstarif;

Mobilfunkgebühren abweichend)

Mo-Fr 8-17 Uhr

Telefax: 050 800 81219

Miele im Internet: www.miele.at

E-Mail: info@miele.at

Luxemburg:

Miele S.à r.l.

20, rue Christophe Plantin

Postfach 1011

L-1010 Luxemburg/Gasperich

Telefon: 00352 4 97 11-30 (Werkkundendienst)

Telefon: 00352 4 97 11-45 (Produktinformation)

Mo-Do 8.30-12.30, 13-17 Uhr

Fr 8.30-12.30, 13-16 Uhr

Telefax: 00352 4 97 11-39

Miele im Internet: www.miele.lu

E-Mail: infolux@miele.lu



www.miele-shop.com

KM 6328 / KM 6366 / KM 6367